



MULTIFUNZIONE

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE

Leggere attentamente il libretto e conservarlo con cura per tutta la durata del prodotto.

Leggere le istruzioni prima dell'installazione e utilizzo dell'apparecchiatura!

IT

KIPPBRATPFANNE

ANWEISUNGEN FÜR INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG

Die Geräteanweisung aufmerksam lesen und für die ganze Gerätedauer sorgfältig aufbewahren.

Die Hinweise sollen sofort gelesen werden!

DE – AT – IT – BE – LU – CH

TILTING BRATT PAN

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION, OPERATION AND MAINTENANCE

Read the manual thoroughly and keep it in a safe place throughout the product's service life.

Read the general informations before installing and commissioning this appliance!

GB – IE – MT

SAUTEUSE BASCULANTE

INSTRUCIONS POUR INSTALLATION, EMPLOI ET ENTRETIEN

Lire attentivement le manuel et le conserver avec soin pour toute la durée du produit.

Lire tout de suite avertissements!

FR – BE – LU

SARTEN VOLCABLE

INSTRUCCIONES PARA INSTALACION, USO Y MANTENIMIENTO

Leer atentamente el manual y conservarlo en buen estado mientras dure el producto.

¡En primer lugar leer las advertencias!

ES

KANTELBARE BRAADPAN

ISTRUCTIES VOOR INSTALLATIE, GEBRUIK EN ONDERHOUD

Lees de handleiding aandachtig en bewaar het zorgvuldig gedurende de hele levensduur van het apparaat.

Lees de waarschuwingen onmiddellijk!

NL – BE

DOC.NO **CR0976660**
EDITION **001**

ISTRUZIONI ORIGINALI-ORIGINAL INSTRUCTIONS

Costruttore-constructor:

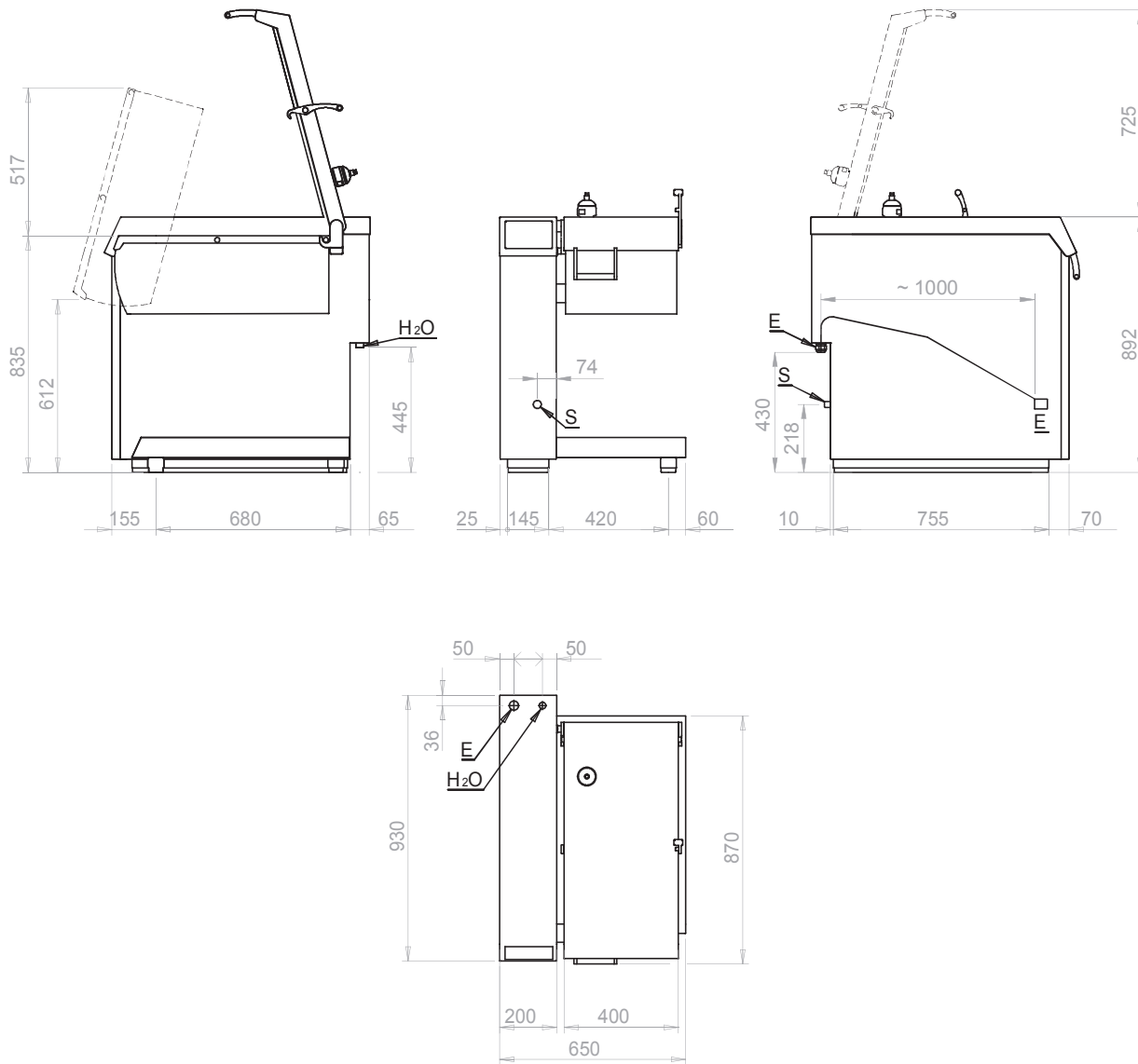
ALI S.p.A.

Via Conti Agosti, 231/247

I-31010 Mareno di Piave (TV)

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRIITNINGAR

MISURE IN mm - DIMENSIONS IN mm - ABMESSUNGEN IN mm
 MESURES EN mm - MEDIDAS EN mm - MATEN IN mm



Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda

- H₂O** Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting **EN ISO 228-1 G 3/4**
- E** Pressacavo entrata linea elettrica - Kabeldurchführung - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble èl. - Elektrische kabelwartel
- S** Scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftaansluiting **EN ISO 228-1 G 3/4**

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS

Dati tecnici apparecchiature elettriche - Technische Daten Elektrogeräte - Technical data of electric appliances - Caractéristiques techniques des appareils électriques - Datos técnicos de los equipos eléctricos - Technische gegevens elektrische apparaten	
Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte	Friggitrice - Friteuse - Fryer - Friteuse - Freidora - Friteuse
	No Friggitrice - Nicht Friteuse - Not Fryer - Pas Friteuse - No Freidora - Niet Friteuse
Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen	Capacità vasca Fassungsvermögen der wanne Tank capacity Capacité de la cuve Capacidad de la cuba Bakinhoud (Min / Max.)
	Capacità vasca Fassungsvermögen der wanne Tank capacity Capacité de la cuve Capacidad de la cuba Bakinhoud
mm	I
	I
	12
	3 / 20
	380-415
	3+N
	50/60
	12
	5 G 2,5

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS

T5		
Friggitrice - Friteuse - Fryer - Friteuse - Freidora - Friteuse		
Carico max. - Max. fassungsvermögen - MAX. storage capacity - Capacité de charge maxi - Carga máx. - MAX. vulling		
Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen	Capacità vasca Fassungsvermögen der wanne Tank capacity Capacité de la cuve Capacidad de la cuba Bakinhoud	Carico max. Max. fassungsvermögen MAX. storage capacity Capacité de charge maxi Carga máx. MAX. vulling
	l	kg
SDMCP65E	12	1

FIGURE - ABB. - FIG.

1.







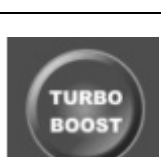










	1		2
	3		4
	5		6
	7		8
	9		10
	11		12
	13		14
	15		16
	17		

FIGURE - ABB. - FIG.

2.










	1		2
	3		4
	5		6
	7		8
	9		-

FIGURE - ABB. - FIG.

3.








	1		2
	3		4
	5		6
	7		

FIGURE - ABB. - FIG.

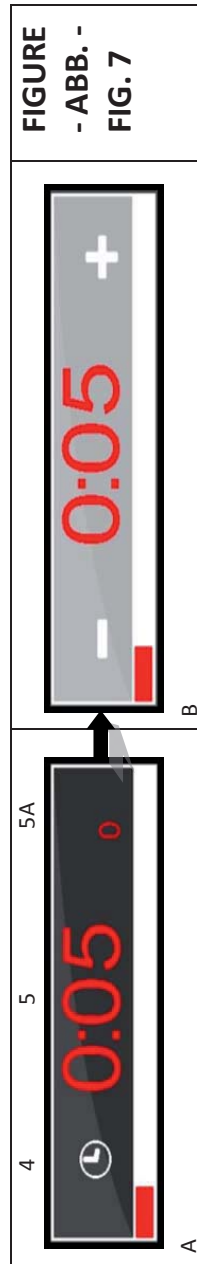
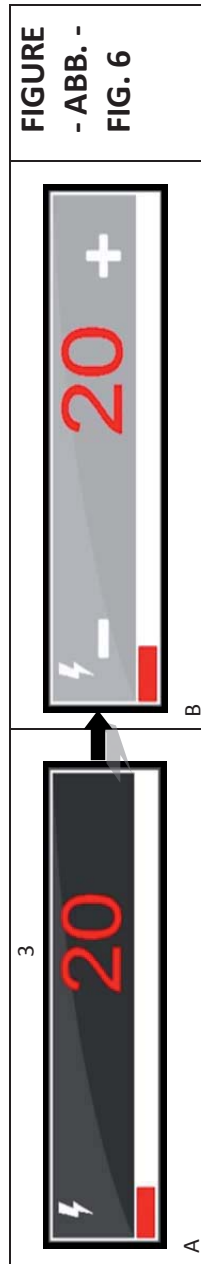
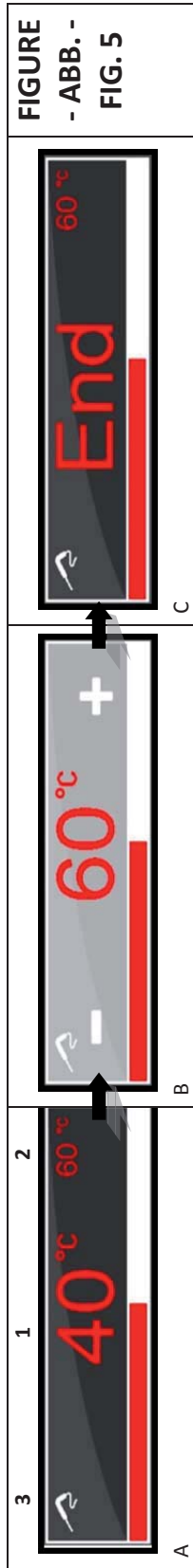
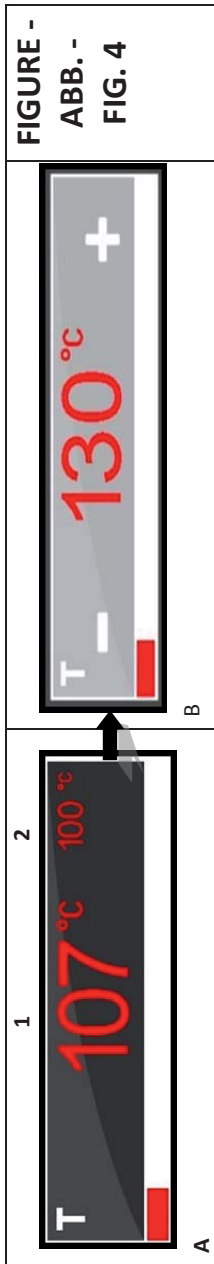


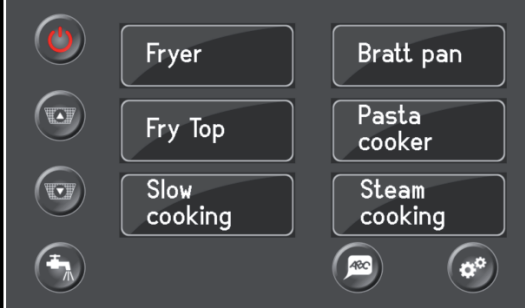





FIGURE - ABB. - FIG.

8.

			1
		IT	EN 2
		DE	3
			3
			4

9.



Fig.9.1

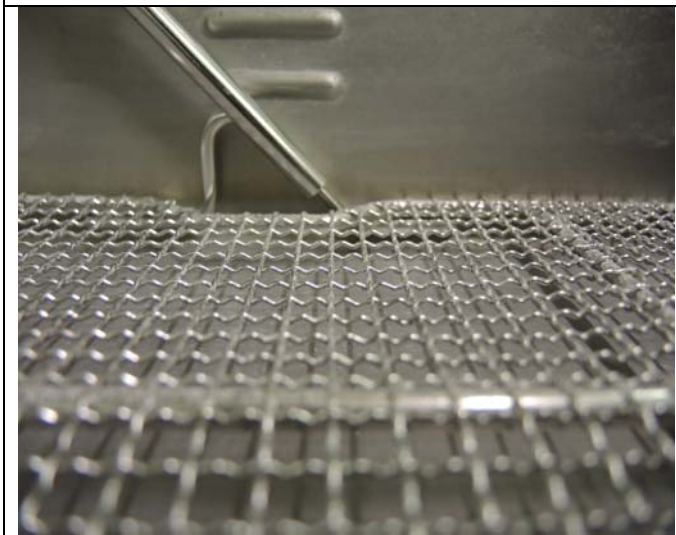


Fig.9.2

10.

		1
		2
		3
		4

11.

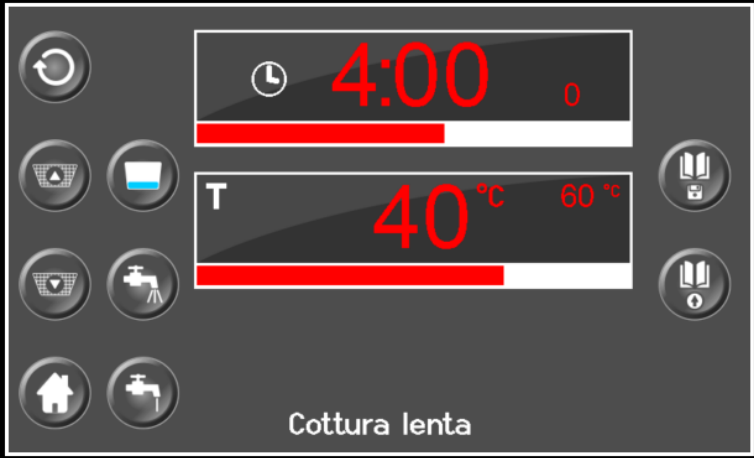
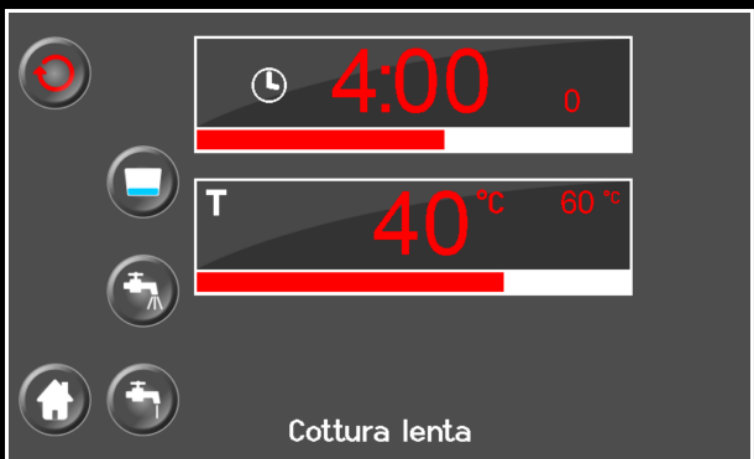

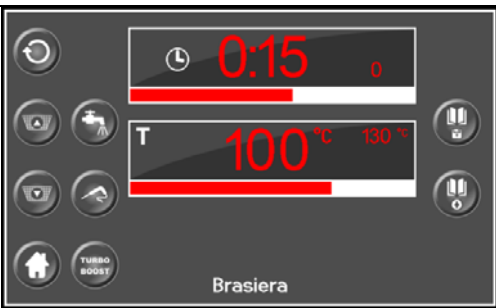
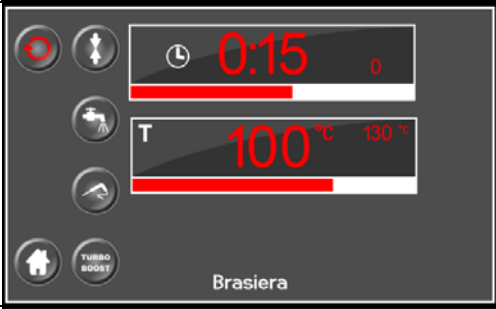
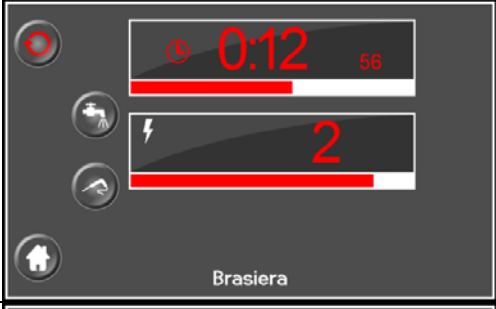
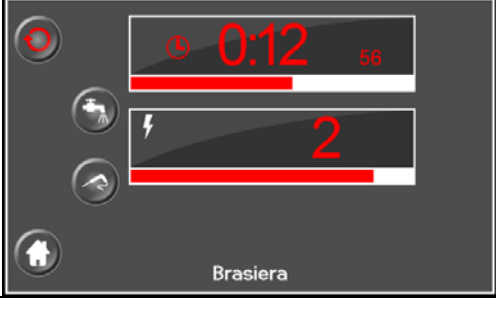



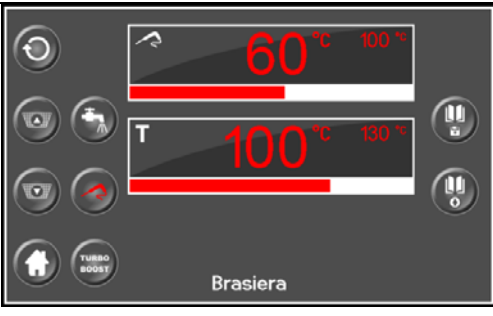


 Screenshot of a control panel for 'Cottura lenta' (Slow Cook). The top display shows a timer set to 4:00 with a progress bar. The bottom display shows a temperature set to 40°C with a target of 60°C and another progress bar. The interface includes icons for a refresh button, a water level indicator, a water tap, a home button, and a power button.		1
 Screenshot of the same control panel. The timer is still at 4:00. The temperature is 40°C. The refresh button is now highlighted with a red circle.		2
 Screenshot of the control panel showing a confirmation screen. It features two arrows pointing towards a central green 'OK' button. The timer and temperature displays are no longer visible.		3

FIGURE - ABB. - FIG.

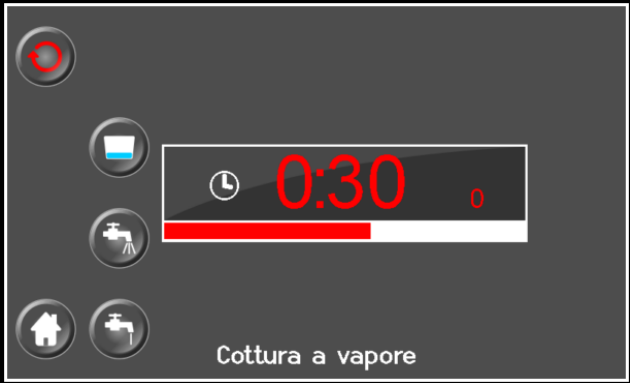
12.

			1
			2
			3
			4
			5
			5.1
			6.1

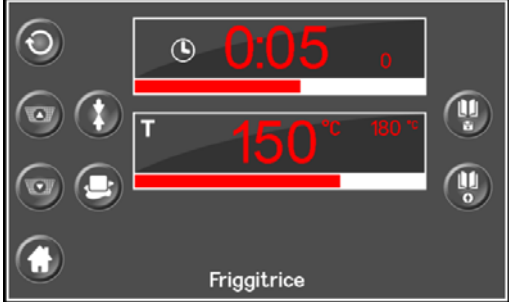
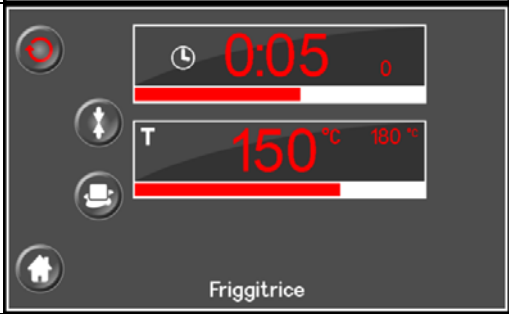
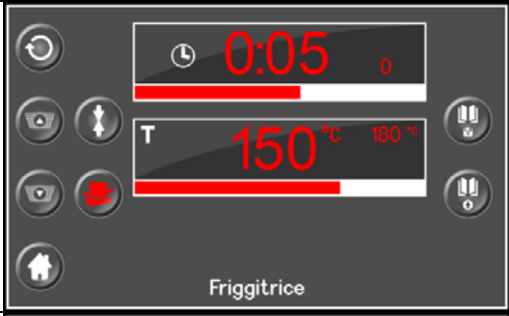
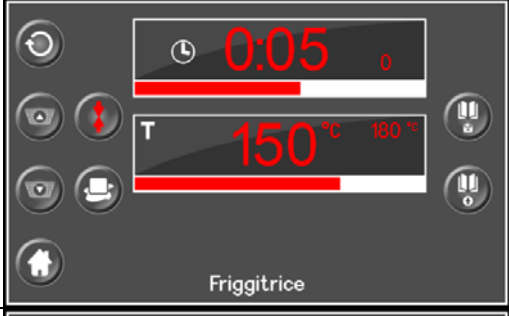

13.

			1
			2

14.

	 <p>0:30</p> <p>Cottura a vapore</p>		1
	 <p>0:30</p> <p>Cottura a vapore</p>		2

15.

	 <p>Friggitrice</p>		1
	 <p>Friggitrice</p>		2
	 <p>Friggitrice</p>		3
	 <p>Friggitrice</p>		4
	 <p>Friggitrice</p>		5

16.

	<p>1</p>
	<p>2</p>
	<p>3</p>
	<p>4</p>

17.

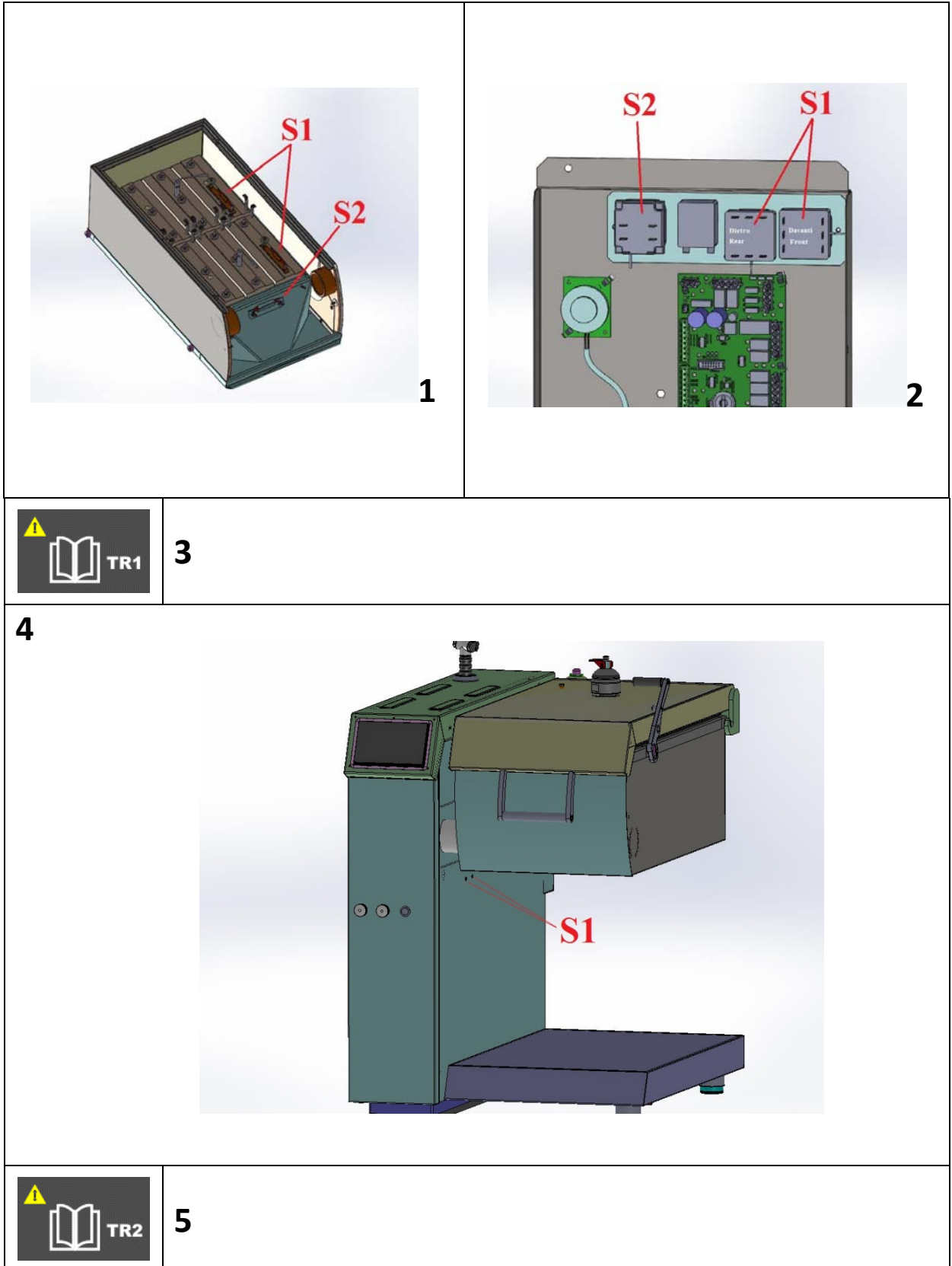

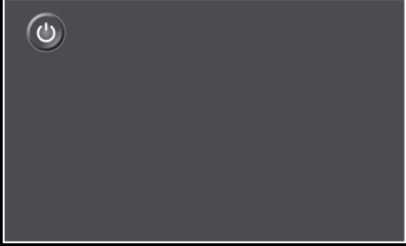





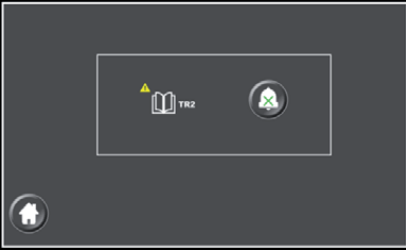




FIGURE - ABB. - FIG.

17.1

1		2	
3		4	
5		6	
7		8	
9		10	

INFORMAZIONI GENERALI	20
1 DATI DELLA APPARECCHIATURA	20
2 AVVERTENZE GENERALI	20
AVVERTENZE PER L' INSTALLATORE	20
AVVERTENZE PER L' UTILIZZATORE	20
AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE	20
AVVERTENZE PER LA PULIZIA	20
2.1 IMMAGAZZINAMENTO	20
3 DISPOSITIVI DI SICUREZZA E CONTROLLO	20
4 SMALTIMENTO IMBALLO E APPARECCHIATURA	21
ISTRUZIONI PER L' INSTALLAZIONE	21
AVVERTENZE PER L' INSTALLATORE	21
5 NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO	21
6 DISIMBALLO	21
7 POSIZIONAMENTO	21
8 COLLEGAMENTI	21
9 MESSA IN SERVIZIO	22
INGRESSI USB (Fig.9.1)	22
ISTRUZIONI PER L' USO	22
AVVERTENZE PER L' UTILIZZATORE	22
SIGNIFICATO DEI TASTI SUL DISPLAY (FIG.1)	23
TASTI SUL DISPLAY COMUNI (FIG.2)	23
REGOLAZIONI COMUNI	23
SCHERMATE PRINCIPALI (Fig.8)	24
RICETTE (Fig.16)	24
10 USO COME FRIGGITRICE	25
11 USO COME FRY TOP	25
12 USO COME CUOCIPASTA	25
13 USO COME BRASIERA	25
14 PERIODI DI INUTILIZZO	26
ISTRUZIONI PER LA PULIZIA	26
AVVERTENZE PER LA PULIZIA	26
ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE	26
AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE	26
15 MESSA IN SERVIZIO	26
16 RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI	27
17 SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI	27
AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI	27
18 PULIZIA DELLE PARTI INTERNE	27
19 COMPONENTI PRINCIPALI	27

INFORMAZIONI GENERALI

In questo Capitolo sono riportate le informazioni generali che devono essere a conoscenza di tutti gli utilizzatori di questo manuale. Le informazioni specifiche per ciascuno degli utilizzatori di questo manuale sono riportate nei Capitoli successivi (" ISTRUZIONI PER ").

1 DATI DELLA APPARECCHIATURA

- La targa dati della apparecchiatura si trova nella parte interna del pannello sotto il display.
- Il modello e il numero di matricola della apparecchiatura si trovano anche su talloncini posti sotto il marchio e sull' imballo.

2 AVVERTENZE GENERALI

Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.

AVVERTENZE PER L' INSTALLATORE

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione , d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- La manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore , in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello e' riportato sull' imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.
- L'apparecchiatura deve essere impiegata in locali con umidità max. 75%, non salina, con temperatura compresa fra +5°C (41°F) e + 35°C (95°F) e comunque in ambienti che non comportino disfunzioni della stessa.

AVVERTENZE PER L' UTILIZZATORE

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione , d'uso e manutenzione della apparecchiatura.

- Conservare questo manuale in un luogo sicuro e noto , per essere consultabile per la durata di utilizzo della apparecchiatura.
- La installazione e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore , in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Per la assistenza rivolgersi solo a centri tecnici autorizzati dal costruttore ed esigere l' impiego di ricambi originali.
- Sottoporre la apparecchiatura , almeno due volte l'anno, a manutenzione. E' consigliato di stipulare un contratto di manutenzione.
- L'apparecchiatura è destinata ad un uso professionale e deve essere utilizzata da personale addestrato.
- L'apparecchiatura va adibita alla cottura di cibi come indicato nelle avvertenze d'uso. Ogni altro uso è considerato improprio.
- Evitare di far funzionare a vuoto , per lunghi periodi , la apparecchiatura.
- Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.
- In caso di guasto o malfunzionamento della apparecchiatura disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica , installato a monte della stessa e staccare la spina.
- Eseguire la pulizia secondo le istruzioni del Capitolo " ISTRUZIONI PER LA PULIZIA " .
- Non tenere materiali infiammabili in prossimità dell'apparecchiatura. PERICOLO DI INCENDIO.
- I bambini devono essere sorvegliati per sincerarsi che non giochino con l'apparecchio.
- L'apparecchio non è destinato a essere usato da persone (bambini compresi) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, a meno che esse abbiano potuto beneficiare, attraverso l'intermediazione di una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.
- In caso di incendio non gettare acqua direttamente sull'apparecchiatura ma usare gli

appositi mezzi di sicurezza di cui è dotato il locale (estintori).

- Le temperature necessarie per la cottura possono causare, l'inevitabile surriscaldamento di coperture, rivestimenti, ecc.. Questo non è un difetto costruttivo, ma dal fatto che l'acciaio inox è un conduttore termico e per questo motivo bisogna prestare attenzione al pericolo di scottatura.
- Quando la vasca è in pressione non aprire il coperchio affinché la pressione non sia ridotta circa la pressione atmosferica.
- Dopo aver eseguito una cottura a vapore, aprire con cautela il coperchio per evitare di essere investiti dal vapore residuo che fuoriesce dalla vasca. Il mancato rispetto di questa precauzione può risultare pericoloso per l'operatore.

AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- La manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello è riportato sull'imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.

AVVERTENZE PER LA PULIZIA

- Pulire quotidianamente le superfici esterne satinata in acciaio inossidabile.
- Far eseguire ad un tecnico autorizzato, almeno due volte l'anno, la pulizia delle parti interne dell'apparecchiatura.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti o ad alta pressione.
- Non usare prodotti corrosivi per pulire il pavimento sotto l'apparecchiatura.

2.1 IMMAGAZZINAMENTO

- Se l'apparecchiatura viene stoccata in magazzino con temperatura al di sotto dei 5°C (41°F), prima dell'accensione riportarla alla temperatura di almeno +10°C (50°F).

3 DISPOSITIVI DI SICUREZZA E CONTROLLO

Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.

MICROINTERRUTTORI

- L'apparecchiatura è dotata di microinterruttore sollevamento vasca.
- L'apparecchiatura è dotata di microinterruttori di fine corsa che arrestano automaticamente il movimento della vasca alla fine delle manovre di sollevamento e abbassamento.
- L'apparecchiatura è dotata di microinterruttore che non permette il carico acqua in vasca affinché il coperchio non è totalmente aperto e la vasca completamente abbassata.

TERMOSTATO DI SICUREZZA

- L'apparecchiatura è dotata di un termostato di sicurezza a ripristino manuale che interrompe il riscaldamento quando la temperatura di funzionamento supera la temperatura massima ammessa.
- A seconda dei casi, per ripristinare il funzionamento dell'apparecchiatura è necessario premere il pulsante di ripristino del termostato o agire attraverso il display. Questa operazione può essere effettuata solo da un tecnico qualificato e autorizzato.

VALVOLA DI SICUREZZA VASCA IN PRESSIONE

- L'apparecchiatura è dotata di una valvola automatica di sicurezza, collocata nella zona posteriore dell'apparecchiatura, che scarica il vapore al suo interno quando supera il valore di 15kPa (0,15 BAR).
- L'apparecchiatura è dotata di una valvola di lavoro collocata sul coperchio, che scarica il vapore contenuto all'interno della vasca quando la pressione del vapore si avvicina al valore di 13kPa (0,13 BAR).

4 SMALTIMENTO IMBALLO E APPARECCHIATURA

4.1 IMBALLO

L'imballo è realizzato con materiali compatibili con l'ambiente. I componenti in materiale plastico soggetti a riciclaggio sono :

- la copertina trasparente , i sacchetti del manuale istruzioni (in Polietilene - PE).
- le reggette (in Polipropilene - PP).

4.2 APPARECCHIATURA

L'apparecchiatura e' costituita per oltre il 90% del peso da materiali metallici riciclabili (acciaio inox , lamiera alluminata , rame....).

L'apparecchiatura deve essere smaltita nel rispetto delle normative vigenti.

- Non disperderla nell'ambiente.
- Renderla inutilizzabile prima dello smaltimento.

RISCHI DOVUTI AL RUMORE

- Leq nel punto più rumoroso a 1 m in condizioni operative <70 dB(A)
- Lpc a 1 m in condizioni operative <130 dB(C)

ISTRUZIONI PER L' INSTALLAZIONE

AVVERTENZE PER L' INSTALLATORE

Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione , d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- La installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore , in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello e' riportato sull' imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.

- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.
- L'apparecchiatura deve essere impiegata in locali con umidità max. 75%, non salina, con temperatura compresa fra +5°C (41°F) e +35°C (95°F) e comunque in ambienti che non comportino disfunzioni della stessa.

5 NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO

Installare l'apparecchiatura in conformita' con la EN1717 ed i regolamenti nazionali dell'acqua in vigore.

6 DISIMBALLO

Controllare le condizioni dell' imballo e in caso di danni evidenti richiedere allo spedizioniere l' ispezione della merce.

- Rimuovere l' imballo
- Rimuovere la pellicola che protegge i pannelli esterni. Rimuovere con idoneo solvente il collante eventualmente rimasto su questi.

7 POSIZIONAMENTO

- Le dimensioni di ingombro della apparecchiatura e la posizione degli allacciamenti sono riportate nello schema di installazione che si trova all' inizio di questo manuale.
- La apparecchiatura puo' essere installata singolarmente.
- L' apparecchiatura non è adatta per l'incasso.
- Posizionare l' apparecchiatura ad almeno 10 cm dalle pareti circostanti. Tale distanza può essere inferiore quando le pareti sono incombustibili o protette da isolante termico.
- Livellare l'apparecchiatura agendo sui piedini regolabili.

8 COLLEGAMENTI

La posizione e la dimensione degli allacciamenti sono riportate nello schema di installazione che si trova all' inizio di questo manuale.

8.1 COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

Verificare se l' apparecchiatura è predisposta per funzionare alla tensione e frequenza con cui sara' alimentata. Controllare quanto riportato nella targa dati dell' apparecchiatura.

- Installare a monte dell'apparecchiatura , in un luogo facilmente accessibile , un interruttore

onnipolare di portata adeguata , con un'apertura dei contatti di almeno 3 mm e un dispositivo di protezione ad alta sensibilità. La massima corrente di dispersione dell'apparecchiatura è di 1 mA/kW.

- Utilizzare un cavo di alimentazione flessibile con isolamento in gomma con caratteristiche non inferiori al tipo H05 RN-F.
- Allacciare il cavo di alimentazione alla morsettiere come indicato nello schema elettrico fornito con la apparecchiatura.
- Bloccare il cavo di alimentazione con il pressacavo.
- Proteggere il cavo di alimentazione esterno alla apparecchiatura con tubo metallico o in plastica rigida.

8.2 COLLEGAMENTO A TERRA E A NODO EQUIPOTENZIALE

Collegare l'apparecchiatura alimentata elettricamente ad una efficace presa di terra. Allacciare il conduttore di terra al morsetto con il simbolo \perp posto accanto alla morsettiere di arrivo linea.

Collegare la struttura metallica dell'apparecchiatura alimentata elettricamente ad un nodo equipotenziale. Allacciare il conduttore al morsetto con il simbolo ∇ posto vicino al pressacavo, entrata linea elettrica.

- Questo simbolo indica che l'apparecchiatura deve essere compresa in un sistema equipotenziale collegato secondo le modalità previste dalle norme vigenti.

8.3 COLLEGAMENTO ALLA RETE IDRICA

Alimentare l'apparecchiatura con acqua potabile. La pressione di alimentazione dell'acqua deve essere compresa tra 150 kPa e 300 kPa. Utilizzare un riduttore di pressione se la pressione di alimentazione è superiore a quella massima indicata.

- Installare a monte dell'apparecchiatura, in un luogo facilmente accessibile, un filtro meccanico e un rubinetto di intercettazione.
- Spurgare le tubazioni di allacciamento da eventuali scorie ferrose prima di collegare il filtro e l'apparecchiatura.
- Chiudere con un tappo a tenuta gli allacciamenti non collegati.

- Verificare , dopo l'allacciamento , la assenza di perdite nei punti di collegamento.

8.4 COLLEGAMENTO AGLI SCARICHI DELL'ACQUA

I condotti di scarico devono essere realizzati con materiali resistenti alla temperatura di 100 °C. Il fondo della apparecchiatura non deve essere investito dal vapore prodotto dallo scarico di acqua calda. Prevedere un pozzetto a pavimento grigliato , con sifone , sotto lo scarico vasca.

9 MESSA IN SERVIZIO

Vedere il Capitolo " ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE ".

INGRESSI USB (Fig.9.1)

I codici dei firmware installati sull'apparecchiatura sono verificabili accedendo alla Schermata Service (vedi relativo tasto). Gli aggiornamenti del firmware si effettuano tramite chiavetta USB da inserire nelle porte B e/o K, poste sul pannello frontale, secondo l'indicazione che fornirà il costruttore.

La porta B è per l'aggiornamento della scheda base. La porta K è per l'aggiornamento della scheda display.

ISTRUZIONI PER L'USO

AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE

Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione , d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- Conservare questo manuale in un luogo sicuro e noto , per essere consultabile per la durata di utilizzo della apparecchiatura.
- La installazione e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore , in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.

- Per la assistenza rivolgersi solo a centri tecnici autorizzati dal costruttore ed esigere l'impiego di ricambi originali.
- Sottoporre la apparecchiatura , almeno due volte l'anno, a manutenzione. E' consigliato di stipulare un contratto di manutenzione.
- L'apparecchiatura è destinata ad un uso professionale e deve essere utilizzata da personale addestrato.
- L'apparecchiatura va adibita alla cottura di cibi come indicato nelle avvertenze d'uso. Ogni altro uso è considerato improprio.
- Evitare di far funzionare a vuoto , per lunghi periodi , la apparecchiatura.
- Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.
- In caso di guasto o malfunzionamento della apparecchiatura disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica , installato a monte della stessa e staccare la spina.
- Eseguire la pulizia secondo le istruzioni del Capitolo " ISTRUZIONI PER LA PULIZIA ".
- Non tenere materiali infiammabili in prossimità dell'apparecchiatura. PERICOLO DI INCENDIO.
- I bambini devono essere sorvegliati per sincerarsi che non giochino con l'apparecchio.
- L'apparecchio non è destinato a essere usato da persone (bambini compresi) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, a meno che esse abbiano potuto beneficiare, attraverso l'intermediazione di una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.
- In caso di incendio non gettare acqua direttamente sull'apparecchiatura ma usare gli appositi mezzi di sicurezza di cui è dotato il locale (estintori).
- Le temperature necessarie per la cottura possono causare, l'inevitabile surriscaldamento di coperture, rivestimenti, ecc.. Questo non è un difetto costruttivo, ma dal fatto che l'acciaio inox è un conduttore termico e per questo motivo bisogna prestare attenzione al pericolo di scottatura.
- Quando la vasca è in pressione non aprire il coperchio affinché la pressione non sia ridotta circa la pressione atmosferica.
- Dopo aver eseguito una cottura a vapore, aprire con cautela il coperchio per evitare di essere investiti dal vapore residuo che fuoriesce dalla vasca. Il mancato rispetto di questa precauzione può risultare pericoloso per l'operatore.

AVVERTENZE D' USO

9.1 TACCHE DI LIVELLO SULLA VASCA

- Sulla vasca sono presenti 4 tacche di livello. Quando l'apparecchiatura è usata come friggitrice, la tacca con scritto 11 (lt) indica il livello minimo di olio mentre quella con scritto 12 (lt) indica il livello massimo.
- Quando l'apparecchiatura è usata in una modalità di cottura diversa dalla friggitrice, la tacca con scritto 3 (lt) indica il livello minimo mentre la tacca con scritto 20 (lt) indica il livello massimo di riempimento.

9.2 SONDA SPILLONE (funzioni friggitrici e cottura lenta)

- La sonda regola la temperatura in vasca.
- Il dispositivo si trova all'interno del coperchio.
- **IMPORTANTE!** La sonda deve essere posizionata nell'apposita sede presente sul retino di fondo della vasca. Fig.9.2 (la mancanza di questa operazione fa' intervenire le sicurezze dell'apparecchiatura).

9.3 SONDA SPILLONE (funzioni brasiera e fry top)

- La sonda consente di eseguire una cottura regolata dalla temperatura al cuore del prodotto.
- Il dispositivo rileva la temperatura del cibo e nel momento in cui il cuore del prodotto raggiunge la temperatura impostata avverte con un segnale visivo e sonoro.
- La posizione della sonda al cuore nelle cotture con questo dispositivo è molto importante. Deve essere posizionata dall'alto verso il basso nel baricentro del prodotto da cuocere e completamente inserita. In pezzature con spessori inferiori al doppio dello spillone, questo si inserisce orizzontalmente rispetto al piano d'appoggio, in modo che la punta della sonda si trovi comunque al centro del prodotto.

APERTURA DEL COPERCHIO

- Prima di aprire il coperchio della vasca bisogna che all'interno non ci sia pressione. Far fuoriuscire il vapore agendo sulla levetta posta nella valvola di lavoro collocata sul coperchio. Sul display, una volta azzerrata la pressione, scompare la segnalazione "pressione in vasca". (Fig.3-3)

SIGNIFICATO DEI TASTI SUL DISPLAY (FIG.1)

1. ON - OFF Generale
2. ON-OFF Funzioni
3. Home
4. Service
5. Sollevamento della vasca
6. Abbassamento della vasca
7. Modalità BOOST
8. Modalità ECO
9. Piastra a 2 temperature (Fry-top)
10. Selettore spillone
11. Melting (Friggitrice)
12. Mantenimento (Friggitrice)- Pressione (Brasiera)
13. Carico acqua automatico
14. Carico acqua veloce
15. Carico acqua lento (predisposizione)
16. Selezione lingua
17. Interruttore generale ON-OFF (posto sulla colonna dell'apparecchiatura)

TASTI SUL DISPLAY COMUNI (FIG.2)

1. On-Off Funzione
2. Home
3. L'apparecchiatura lavora con tutta la potenza disponibile
4. L'apparecchiatura lavora ad un regime di potenza ridotto
5. Sollevamento vasca. Il movimento della vasca puo' avvenire solo se il coperchio è completamente sollevato

6. Abbassamento vasca. Il movimento della vasca puo' avvenire solo se il coperchio è completamente sollevato

7. Carico acqua automatico (*). Se premuto inizia l'erogazione per un tempo preimpostato. Ripremerlo se si vuole fermare l'erogazione

8. Carico acqua veloce (*). L' erogazione dura per tutto il tempo di selezione del tasto

9. Carico acqua lento (*)

(*) Il carico acqua è possibile solo con coperchio completamente sollevato e vasca completamente abbassata.

SEGNALAZIONI PARTICOLARI (Fig.3)

1. Avverte che la manovra richiesta non può essere effettuata perché il coperchio non è completamente sollevato
2. Avverte che la superficie della vasca è calda
3. Avverte che la camera è in pressione: sfiatare prima di aprire. Importante! Non aprire il coperchio finché è acceso
4. Sono intervenute alcune sicurezze: è necessario contattare personale qualificato
5. Avviso generico
6. Sono intervenute alcune sicurezze: è necessario contattare personale qualificato
7. Nelle funzioni Cuocipasta, Cottura lenta e Cottura a vapore avverte dell'esaurimento dell'acqua: è necessario rabboccare la vasca ed attendere che la temperatura si normalizzi

REGOLAZIONI COMUNI

Settaggio temperatura di lavoro (Fig.4)

1. Temperatura corrente
 2. Temperatura impostata
- Nella schermata della funzione appare il riquadro Fig.4-A;
 - Toccare in corrispondenza della Temperatura corrente;
 - Nella schermata della funzione appare il riquadro Fig.4-B (lo sfondo cambia colore);
 - Toccare e trascinare la barra rossa per regolazioni grossolane;
 - Toccare + o - per le regolazioni fini;

Il nuovo dato viene memorizzato (lo sfondo torna al colore iniziale):

- Toccando in corrispondenza della Temperatura corrente;
- Oppure non agendo per qualche tempo;
- Oppure passando ad altre regolazioni.

Settaggio temperatura spillone (Fig.5)

1. Temperatura corrente
2. Temperatura impostata
3. Tasto spillone

- Nella schermata della funzione appare il riquadro Fig.5-A;
- Selezionare il tasto spillone;
- Nella schermata della funzione appare il riquadro Fig.5-B (lo sfondo cambia colore);
- Toccare in corrispondenza della Temperatura corrente;
- Toccare e trascinare la barra rossa per regolazioni grossolane;
- Toccare + o - per le regolazioni fini;

Il nuovo dato viene memorizzato (lo sfondo torna al colore iniziale):

- Toccando in corrispondenza della Temperatura corrente;
- Oppure non agendo per qualche tempo;
- Oppure passando ad altre regolazioni.

Il raggiungimento della temperatura impostata è segnalato con segnalazione acustica e la comparsa della scritta "End". Per eliminare questo messaggio toccare la scritta "End".

ATTENZIONE! É solo un avvertimento: l'apparecchiatura continua a riscaldare.

- Il raggiungimento della temperatura impostata è segnalato con segnalazione acustica e comparsa della scritta "End";
- Nella schermata della funzione appare il riquadro Fig.5-C (lo sfondo cambia colore);
- Per eliminare questo messaggio toccare la scritta "End".
- Nella schermata della funzione il riquadro Fig.5-C scompare.

Settaggio livello di potenza (Fig.6)

3. Potenza corrente

- Nella schermata della funzione appare il riquadro Fig.6-A;

- Toccare in corrispondenza della potenza corrente;
- Nella schermata della funzione appare il riquadro Fig.6-B (lo sfondo cambia colore);
- Toccare e trascinare la barra rossa per regolazioni grossolane;
- Toccare + o - per le regolazioni fini;

Il nuovo dato viene memorizzato (lo sfondo torna al colore iniziale):

- Toccando in corrispondenza della Temperatura corrente;
- Oppure non agendo per qualche tempo;
- Oppure passando ad altre regolazioni.

Settaggio timer (Fig.7)

4. Start/Stop

5. Tempo impostato oppure tempo residuo (durante il conteggio- Fig.7- 5A)

- Nella schermata della funzione appare il riquadro Fig.7-A;
- Con timer fermo toccare in corrispondenza del tempo impostato;
- Nella schermata della funzione appare il riquadro Fig.7-B (lo sfondo cambia colore);
- Toccare e trascinare la barra rossa per regolazioni grossolane;
- Toccare + o - per le regolazioni fini;

Il nuovo dato viene memorizzato (lo sfondo torna al colore iniziale):

- Toccando in corrispondenza del tempo impostato;
- Oppure non agendo per qualche tempo;
- Oppure passando ad altre regolazioni.

Start/Stop timer (Fig.7)

Toccare in corrispondenza del simbolo dell'orologio. Con timer fermo tale simbolo è bianco, con timer in corso cambia di colore.

La fine del conteggio in corso è segnalata con segnalazione acustica.

ATTENZIONE! É solo un avvertimento: l'apparecchiatura continua a riscaldare ad eccezione della Cottura lenta nella quale l'apparecchiatura ferma anche il riscaldamento.

SCHERMATE PRINCIPALI (Fig.8)

Vedi anche le sezioni Regolazioni comuni e Tasti comuni

1. Off
 2. Home
 3. Linguaggi disponibili
 4. Service con codici firmware installati e ingresso ai parametri/procedure tramite password.
- La schermata 1 compare quando viene premuto il tasto: On off Generale (vedi figura 1- tasto 17);
 - La schermata 2 compare quando viene premuto il tasto: On off (vedi figura 1- tasto 1);
 - La schermata 3 compare quando viene premuto il tasto: Selezione linguaggio (vedi figura 1- tasto 16);
 - La schermata 4 compare quando viene premuto il tasto: Service (vedi figura 1- tasto 4).

RICETTE (Fig. 16)

1. Tasto Save
 2. Tasto Load
 3. Schermata ricette
 4. Tastiera con la quale è possibile attribuire uno specifico nome alla ricetta. La memorizzazione viene finalizzata con la pressione del tasto Save.
- Ciascuna funzione offre la possibilità di accedere ad un ricettario che permette di richiamare, variare, memorizzare il contesto di parametri (valori di Temperatura Set piastra, Temperatura Set spillone, Tempo di cottura, ecc.) che caratterizza una specifica cottura.
 - Per accedere al ricettario premere il tasto Load e scegliere la ricetta aiutandosi eventualmente con i tasti di navigazione. Dopo aver confermato la scelta l'apparecchiatura ritorna alla funzione.
 - Per memorizzare una nuova ricetta premere il tasto Save e scegliere una locazione. Alcune ricette, definite e proposte dal costruttore, sono precedute dal simbolo # e non possono essere cancellate. Quelle prive del simbolo # sono modificabili. Se la locazione è già impegnata viene chiesta la conferma a sovrascriverla.

APPARECCHIATURA USATA COME BRASIERA

- L'apparecchiatura e' destinata alla cottura diretta del cibo. Ogni altro uso, compreso l'utilizzo di pentole e tegami è da ritenersi improprio.
- Si consiglia di non utilizzare l'apparecchiatura per la cottura di sughi di pomodoro e cibi a contenuto "acido".
- A fine giornata pulire accuratamente la vasca per evitare la formazione di depositi corrosivi all'interno della stessa. E' utile passare dell'olio sulle superfici in modo da creare un velo protettivo contro la ruggine.

APPARECCHIATURA USATA COME FRIGGITRICE

- L'apparecchiatura se utilizzata per la frittura dei cibi può impiegare olio o grasso solido.
- Evitare di introdurre in vasca cibi voluminosi o non sgocciolati poiché' possono provocare schizzi d'olio bollente e il traboccamento dell'olio dalla vasca.
- Ripristinare il bagno d'olio ogni qualvolta scende al di sotto del livello minimo, contrassegnato dall'apposita tacca di riferimento (pericolo di incendio). Prima di introdurre l'olio nella vasca assicurarsi che questa non contenga acqua.
- Versare l'olio nella vasca fino al livello max indicato dall'apposita tacca di riferimento ricavata sulla vasca. In caso di utilizzazione di grasso solido, procedere al suo scioglimento con l'apposito programma. Non lasciare a fine cottura il grasso nella vasca.
- Immergere lentamente nell'olio bollente il cestello con i cibi da friggere facendo attenzione che la schiuma che si forma non trabocchi dall'orlo della vasca. Qualora ciò accadesse, sospendere l'immersione del cestello per qualche secondo.
- Non utilizzare olio vecchio in quanto ha una ridotta temperatura di infiammabilità e può bollire improvvisamente.
- Per il carico massimo dei cestelli vedere Tabella T5.

APPARECCHIATURA USATA COME CUOCIPASTA

- L'apparecchiatura puo' cucinare anche in acqua prodotti alimentari come riso, pasta, verdure e simili.
- Utilizzare sale di pezzatura minuta da introdurre nella vasca quando l' acqua e' in ebollizione. Non introdurre nella vasca sale da cucina di grossa pezzatura.

APPARECCHIATURA USATA COME FRY TOP

- L'apparecchiatura è destinata alla cottura diretta dei cibi appoggiati sul fondo della vasca (bistecche, hamburger, pesci, verdure, ecc.).

APPARECCHIATURA USATA PER LA COTTURA A VAPORE

- L'apparecchiatura è destinata alla cottura a vapore utilizzando gli appositi accessori (verdure, patate, ecc.).

APPARECCHIATURA USATA NELLA MODALITA' COTTURA DEL SOTTOVUOTO

- Utilizzare sacchetti sottovuoto per alimenti idonei alla cottura (termoresistenti e saldati).

10USO COME FRIGGITRICE

SCHEMATE FRIGGITRICE (Fig.15)

Vedi anche le sezioni Regolazioni comuni e Tasti comuni

1. Friggitrice Off
 2. Friggitrice On
 3. Imposta la funzione di scioglimento del grasso solido (Melting). finito lo scioglimento l'apparecchiatura puo' rimanere in mantenimento (se Hold selezionato) oppure iniziare il riscaldamento alla temperatura impostata.
 4. Imposta la funzione di mantenimento (Hold) a una temperatura preimpostata dal costruttore. Puo' essere selezionato contemporaneamente alla funzione Melting.
 5. Schermata di conferma posizionamento spillone. E' importante collocare correttamente la sonda di temperatura come indicato: successivamente premere il tasto OK.
- La schermata 3 compare quando viene premuto il tasto: Melting (vedi figura 1- tasto 11);

- La schermata 4 compare quando viene premuto il tasto: Mantenimento (vedi figura 1- tasto 12);

CARICAMENTO DELL'OLIO IN VASCA

- Aprire il coperchio sollevandolo
- Versare l'olio. Attenzione: il livello deve sempre trovarsi tra le tacche di minimo e massimo poste sulla vasca (vedi capitolo "Tacche di livello sulla vasca").

SVUOTAMENTO DELL'OLIO IN VASCA

- Aprire il coperchio e togliere i cestelli.
- Attendere che l'olio sia freddo.
- Predisporre un recipiente adatto a contenere l'olio scaricato. Deve essere costruito in modo che, resista al calore e durante lo svuotamento , l'olio non tracimi e rappresenti pericolo.
- Posizionarlo in basso della vasca e premere il tasto 5- Fig.1 (Sollevamento vasca) in modo da far drenare l'olio lentamente sul contenitore. Questo per evitare che fuoriescano spruzzi di olio.
- Rimuovere eventuali depositi nella vasca con l'aiuto di una spugna o con della carta assorbente.

11USO COME FRY TOP

SCHEMATE FRY TOP(Fig.10)

Vedi anche le sezioni Regolazioni comuni e Tasti comuni

1. Fry top Off
 2. Fry top On
 3. Se selezionato permette di regolare due zone di cottura a temperature differenti
 4. Se selezionato permette di regolare la temperatura di lavoro dello spillone
- La schermata 3 compare quando viene premuto il tasto: Piastra a 2 Temperature (vedi figura 1- tasto 9);
 - La schermata 4 compare quando viene premuto il tasto: Spillone (vedi figura 1- tasto 10);

12USO COME CUOCIPASTA

SCHEMATE CUOCIPASTA(Fig.13)

Vedi anche le sezioni Regolazioni comuni e Tasti comuni

1. Cuocipasta Off
2. Cuocipasta On

L'erogazione di potenza proposta entrando in questa funzione è al 100% presupponendo di far raggiungere l'ebollizione all'acqua il più presto possibile. Successivamente l'utente può modulare la potenza scegliendo percentuali minori se giudica l'ebollizione troppo vigorosa.

13 USO COME BRASIERA

SCHERMATE BRASIERA(Fig.12)

Vedi anche le sezioni Regolazioni comuni e Tasti comuni

1. Modalità 1 Off
2. Modalità 1 On

Brasiera tradizionale; il coperchio rimane aperto; preparazione di soffritti e/o segnature dell'alimento; la regolazione avviene tramite impostazione della temperatura sulla piastra; è possibile utilizzare il timer ma tener presente che se si passa alla modalità 2 esso riparte automaticamente.

3. Modalità 2 On

Brasiera a vapore; il passaggio in questa fase avviene tramite il tasto Hold oppure automaticamente quando si instaura la pressione (a coperchio chiuso); la regolazione avviene tramite alcuni livelli di potenza prefissati; il livello preimpostato è 1 (oppure quello previsto dalla ricetta); il timer, se impostato, inizia automaticamente il conteggio quando si instaura la pressione.

4. Tasto Hold - 4.1 Se selezionato in Off permette di passare alla Modalità 2 per la memorizzazione delle ricette. Se selezionato in On permette di passare alla Modalità 2.

5 Tasto Spillone - 5.1 Se selezionato permette di regolare la temperatura di lavoro dello spillone.

USO PER COTTURA LENTA

SCHERMATE COTTURA LENTA(Fig.11)

Vedi anche le sezioni Regolazioni comuni e Tasti comuni

1. Cottura lenta Off
2. Cottura lenta On

3. Schermata di conferma posizionamento spillone. E' importante collocare correttamente la sonda di temperatura come indicato. Successivamente premere il tasto OK.

NB: Solo nella cottura lenta, allo scadere del tempo impostato sul timer, l'apparecchiatura oltre che avvisare provvede anche a fermare il riscaldamento. Se il timer non è impostato e attivo l'apparecchiatura continua a riscaldare ad oltranza. Il timer, se impostato, inizia automaticamente il conteggio al raggiungimento del set acqua.

USO PER COTTURA A VAPORE

SCHERMATE COTTURA A VAPORE(Fig.14)

Vedi anche le sezioni Regolazioni comuni e Tasti comuni

1. Vapore Off
2. Vapore On

Nella versione attuale l'unica regolazione possibile è l'impostazione del timer allo scadere del quale l'apparecchiatura continua a funzionare. Lo start del timer non è automatico.

14 PERIODI DI INUTILIZZO

Prima di un previsto periodo di inutilizzo della apparecchiatura procedere come segue :

- Eseguire una accurata pulizia della apparecchiatura.
 - Passare su tutte le superfici in acciaio inox un panno appena imbevuto di olio di vaselina in modo da stendere un velo protettivo.
 - Chiudere l'interruttore generale a monte delle apparecchiature o staccare la spina.
- Dopo un prolungato periodo di inutilizzo dell'apparecchiatura procedere come segue:
- Sottoporre l'apparecchiatura a controllo prima di riutilizzarla.
 - Far funzionare le apparecchiature elettriche alla minima temperatura per almeno 60 minuti.

ISTRUZIONI PER LA PULIZIA

AVVERTENZE PER LA PULIZIA

Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.

- Staccare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura, se presente, prima di eseguire qualunque operazione.
- Pulire quotidianamente le superfici esterne satinata in acciaio inossidabile, la vasca di cottura.
- Far eseguire ad un tecnico autorizzato, almeno due volte l'anno, la pulizia delle parti interne dell'apparecchiatura.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti o ad alta pressione.
- Non usare prodotti corrosivi per pulire il pavimento sotto l'apparecchiatura.

SUPERFICI SATINATE IN ACCIAIO INOSSIDABILE

- Pulire le superfici con un panno o spugna utilizzando acqua e comuni detersivi non abrasivi. Passare il panno nel verso della satinatura. Risciacquare spesso e asciugare poi accuratamente.
- Non usare pagliette o altri oggetti in ferro.
- Non usare prodotti chimici contenenti cloro.
- Non usare oggetti appuntiti che possono incidere e rovinare le superfici.

VASCHE DI COTTURA

- Pulire le vasche portando l'acqua in ebollizione, con la eventuale aggiunta di prodotti sgrassanti.
- Rimuovere eventuali depositi di calcare utilizzando prodotti appropriati.
- A fine giornata pulire accuratamente la vasca per evitare la formazione di depositi corrosivi all'interno della stessa. È utile passare dell'olio sulle superfici in modo da creare un velo protettivo contro la ruggine.

PULIZIA VASCA DI COTTURA TRAMITE DOCCETTA

- A fine cottura, una volta che la vasca è raffreddata, pulire con una spugna il fondo e le pareti e risciacquare con la doccetta manuale integrata nella parte superiore della colonna

porta struttura. La doccetta ha il dispositivo di ritiro automatico e un pulsante per l'attivazione dell'acqua.

VALVOLA DI LAVORO

- Effettuare la pulizia periodica del dispositivo con acqua e comuni detersivi liquidi, sciacquare e asciugare.
- **Assolutamente non smontare il dispositivo.**
- Controllare periodicamente il funzionamento dell'asta di decompressione premendo il pulsante.
- Pressione di esercizio della valvola di lavoro: 13kPa (0,13 BAR).
- Pressione di esercizio della valvola di sicurezza: 15kPa (0,15 BAR).

ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE

AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE

Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- La installazione e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello è riportato sull'imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.

15MESSA IN SERVIZIO

Dopo l'installazione o interventi di manutenzione verificare il funzionamento della apparecchiatura. In presenza di malfunzionamenti consultare il successivo Paragrafo "Risoluzione malfunzionamenti".

Mettere in funzione l'apparecchiatura secondo le istruzioni e avvertenze per l'uso riportate nel Capitolo " ISTRUZIONI PER L'USO " e verificare :

- i valori della corrente di ciascuna fase.
- la regolarità di accensione delle resistenze di riscaldamento.

16 RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI

L' apparecchiatura non riscalda.

- La resistenza è guasta.
- Il termostato di regolazione della temperatura è guasto.
- Il termostato di sicurezza è intervenuto.

Non si regola il riscaldamento

- Il termostato di regolazione della temperatura è guasto.

Difficoltoso o rumoroso azionamento del dispositivo di manovra della vasca

- L'attuatore è guasto.
- I cuscinetti sono usurati.

Pressione vasca inadeguata

- Il pressostato è guasto;
- Non si accende la spia nel display (Fig.3-tasto3).

Perdite vapore nella struttura

- Le guarnizioni Or sono guaste.

Coperchio non più bilanciato

- Le molle sono rotte.

Mancata tenuta guarnizione coperchio

- La guarnizione è guasta.

Sblocca sicurezze (Fig.17 - 17.1)

1. Collocazione elementi sensibili
2. Collocazione corpi termostati
3. Segnala l'intervento della sicurezza di sovratemperature sulle resistenze (S1) . Necessita di un'azione di ripristino meccanico effettuata da personale qualificato
4. Punti di accesso per il ripristino S1 da effettuare con utensile adatto dopo aver tolto tensione
5. Segnala l'intervento della sicurezza di sovratemperature vasca (S2) . Necessita di un'azio-

ne di ripristino effettuata da personale qualificato tramite la procedura su display (vedi figura 17.1)

Spiegazione Figura 17.1

1. Accendere l'apparecchiatura con l'interruttore posto frontalmente
2. Schermata Off
3. Premere il tasto On-Off del display
4. Schermata principale (Home)
5. Premere il tasto Service e immettere la password 114
6. Schermata Service
7. Premere il tasto di ripristino TR2
8. Schermata ripristino TR2
9. Se dopo aver immesso la password appare la schermata come da figura, significa che bisogna attendere che la temperatura scenda sufficientemente
10. Schermata Allarme TR2 in corso

17 SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI.

- Staccare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura , se presente , prima di eseguire qualunque operazione.
- Verificare, dopo la sostituzione di un componente del circuito gas, la assenza di perdite nei suoi punti di collegamento al circuito stesso.
- Verificare , dopo la sostituzione di un componente del circuito elettrico , il suo corretto collegamento al cablaggio.
- Procedere con delicatezza nella sostituzione degli elementi radianti ponendo particolare attenzione nel maneggiare e riposizionare i particolari.

Sostituzione delle resistenze/termostati/cuscinetti/valvole/pressostati/attuatori/sonde

- Aprire il coperchio o il fianco della colonna porta struttura;
- Smontare e sostituire il componente.

- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

18 PULIZIA DELLE PARTI INTERNE

- Controllare le condizioni delle parti interne all'apparecchiatura.
- Rimuovere eventuali depositi di sporcizia.
- Controllare e pulire il sistema di scarico dei fumi.

19 COMPONENTI PRINCIPALI

- Resistenza
- Termostato di sicurezza
- Motore movimento vasca
- Microinterruttore movimento vasca
- Madrevite movimento vasca
- Scheda base (display)
- Scheda display

ALLGEMEINE INFORMATIONEN.....	2
1 GERATEDATEN.....	2
2 ALLGEMEINE HINWEISE.....	2
HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER.....	2
HINWEISE FÜR DEN BENUTZER.....	2
HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER.....	3
REINIGUNGSHINWEISE.....	3
2.1 LAGERUNG.....	3
3 SICHERHEITS- UND REGELVORRICHTUNGEN.....	3
4 ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS.....	4
INSTALLATIONSANWEISUNGEN.....	4
HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER.....	4
5 BEZUGSNORMEN UND -GESETZE.....	5
6 AUSPACKEN.....	5
7 AUFSTELLUNG.....	5
8 ANSCHLÜSSE.....	5
9 INBETRIEBNAHME.....	6
USB-EINGÄNGE (Abb. 9.1).....	6
BEDIENUNGSANWEISUNGEN.....	6
HINWEISE FÜR DEN BENUTZER.....	6
BEDEUTUNG DER DISPLAYTASTEN (ABB.1).....	8
GEMEINSAME DISPLAYTASTEN (ABB.2).....	8
GEMEINSAME EINSTELLUNGEN.....	9
HAUPTBILDSCHIRMSEITEN (Abb.8).....	10
REZEPTE (Abb.16).....	10
10 GEBRAUCH ALS FRITTEUSE.....	11
11 GEBRAUCH ALS GRIDDLEPLATTE.....	12
12 GEBRAUCH ALS PASTAKOCHER.....	12
13 GEBRAUCH ALS BRATPFANNE.....	13
14 STILLSTANDZEITEN.....	13
REINIGUNGSANWEISUNGEN.....	14
REINIGUNGSHINWEISE.....	14
WARTUNGSANWEISUNGEN.....	14
HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER.....	14
15 INBETRIEBNAHME.....	15
16 ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN.....	15
17 ERSATZ VON BAUTEILEN.....	16
HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN.....	16
18 REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE.....	16
19 HAUPTKOMPONENTEN.....	16

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Dieses Kapitel enthält die allgemeinen Informationen, die sämtlichen Benutzern dieser Anleitungen bekannt sein müssen. Die spezifischen Informationen für die einzelnen Benutzer dieser Anleitung sind in den folgenden Kapiteln enthalten ("ANWEISUNGEN FÜR").

1 GERÄTEDATEN

- Das Typenschild des Geräts befindet sich im Innern des Bedienfeldes unter dem Display.
- Das Modell und die Seriennummer des Geräts sind darüber hinaus auf den Etiketten unter dem Markenzeichen und auf der Verpackung vermerkt.

2 ALLGEMEINE HINWEISE

Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.

HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Die Wartung des Geräts ist durch qualifizierte und vom Hersteller autorisierte Fachkräfte entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und den Anweisungen dieser Anleitung vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist auf der Verpackung und auf dem Typenschild des Gerätes vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.
- Das Gerät muss in einem Raum mit nicht salzhaltiger Luft und einer relativen

Feuchte von höchstens 75 % bei Temperaturen zwischen +5 °C (41 °F) und + 35 °C (95 °F) und auf jeden Fall in einer Umgebung benutzt werden, die den Gerätebetrieb nicht beeinträchtigt.

HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Bewahren Sie diese Anleitungen an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden können.
- Die Installation und Wartung des Geräts ist durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.
- Fordern Sie Kundendienstleistungen nur bei den vom Hersteller autorisierten Servicecentern an und verlangen Sie Originalersatzteile.
- Das Gerät sollte zumindest zwei Mal jährlich gewartet werden. Wir raten zum Abschluss eines Wartungsvertrags.
- Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch durch geschultes Personal bestimmt.
- Das Gerät ist zum Garen von Nahrungsmitteln entsprechend den Bedienungshinweisen zu verwenden. Jeder davon abweichende Gebrauch gilt als unsachgemäß.
- Vermeiden Sie es, das Gerät über längere Zeit hin leer zu betreiben.
- Überwachen Sie das Gerät während des Betriebs.
- Schalten Sie im Fall von Betriebsstörungen oder Defekten den Hauptschalter vor dem Gerät auf "AUS" und ziehen Sie den Netzstecker.
- Beachten Sie bei der Reinigung die Anweisungen im Kapitel "REINIGUNGSANWEISUNGEN".

- Bewahren Sie keine entflammenden Stoffe in der Nähe des Geräts auf. **BRANDGEFAHR**
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Kinder bzw. Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder unerfahrene und unwisende Personen geeignet, sofern diese nicht unter Aufsicht einer anderen Person stehen, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, oder von dieser Aufsichtsperson in die Benutzung des Gerätes eingewiesen wurden.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.
- Im Brandfall kein Wasser direkt auf das Gerät spritzen, sondern die im Raum installierten Löschmittel verwenden (Feuerlöscher).
- Durch die hohen Gartemperaturen werden die Abdeckungen und Verkleidungen usw. stark überhitzt. Dies ist nicht auf einen Konstruktionsfehler zurückzuführen, sondern darauf, dass Edelstahl ein Wärmeleiter ist. Vorsicht: Es besteht Verbrennungsgefahr!
- Öffnen Sie den Deckel beim Druckgaren nicht, da andernfalls der Druck im Tiegel etwa auf den Umgebungsdruck sinkt.
- Nach einem Dampfgarzyklus muss der Deckel vorsichtig geöffnet werden, da heißer Restdampf aus dem Tiegel strömt. Die Missachtung dieser Vorsichtsmaßnahme stellt eine Gefahr für den Bediener dar.

HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.

- Die Wartung des Geräts ist durch qualifizierte und vom Hersteller autorisierte Fachkräfte entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und den Anweisungen dieser Anleitung vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist auf der Verpackung und auf dem Typenschild des Gerätes vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

REINIGUNGSHINWEISE

- Reinigen Sie die Außenflächen aus mattiertem Edelstahl täglich.
- Beauftragen Sie einen autorisierten Techniker mindestens zwei Mal im Jahr mit der Reinigung des Geräteinneren.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Spritzwasser oder Hochdruckwasserstrahlen.
- Reinigen Sie den Boden unter dem Gerät nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln.

2.1 LAGERUNG

- Wenn das Gerät bei Temperaturen unter 5 °C (41 °F) gelagert wird, lassen Sie es vor der erneuten Inbetriebnahme zunächst auf +10 °C (50 °F) erwärmen.

3 SICHERHEITS- UND REGELVORRICHTUNGEN

Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.

MIKROSCHALTER

- Das Gerät ist mit einem Mikroschalter für das Tiegelkippsystem ausgestattet.
- Das Gerät ist mit Mikroendschaltern ausgestattet, die die Kippbewegung des Tiegels in der oberen und unteren Endlage automatisch unterbrechen.

- Ein Mikroschalter verhindert den Wasserlauf, solange der Deckel nicht vollständig angehoben und der Tiegel nicht ganz abgesenkt ist.

SICHERHEITSTHERMOSTAT

- Das Gerät verfügt über einen von Hand rückstellbaren Sicherheitsthermostat, der die Beheizung unterbricht, wenn die Betriebstemperatur die zulässige Höchsttemperatur überschreitet.
- Zur Wiederaufnahme des Gerätebetriebs muss je nach Ursache für die Störung die Reset-Taste des Thermostats gedrückt oder die Rückstellung über das Display durchgeführt werden. Dieser Eingriff ist ausschließlich einem qualifizierten und autorisierten Techniker vorbehalten.

SICHERHEITSVENTIL - DRUCKGAREN

- Ein automatisches Sicherheitsventil im hinteren Teil gewährleistet, dass der Dampf aus dem Geräteinneren abgelassen wird, sobald der Druck 15 kPa (0,15 BAR) überschreitet.
- Das Gerät ist mit einem Arbeitsventil auf dem Deckel ausgestattet, über das der im Tiegel enthaltene Dampf abgelassen wird, sobald sich der Dampfdruck dem Wert von 13 kPa (0,13 bar) nähert.

4 ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS

4.1 VERPACKUNG

Die Verpackung besteht aus umweltverträglichen Materialien. Die recycelbaren Kunststoffkomponenten sind:

- die transparente Hülle, die Beutel mit den Bedienungsanweisungen (aus Polyethylen - PE).
- die Umreifungsbänder (aus Polypropylen - PP).

4.2 GERÄT

Das Gerät besteht zu mehr als 90 % seines Gewichtes aus recycelbaren Metallwer-

kstoffen (Edelstahl, aluminieretes Blech, Kupfer usw.).

Das Gerät ist entsprechend den einschlägigen Vorschriften zu entsorgen.

- Es darf nicht in die Umwelt gelangen.
- Vor der Entsorgung unbrauchbar machen.

RISIKEN DURCH LÄRM

- Leq an der lautesten Stelle in 1 m Entfernung unter Betriebsbedingungen <70 dB (A)
- Lpc in 1 m Entfernung unter Betriebsbedingungen <130 dB (C)

INSTALLATIONSANWEISUNGEN

HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER

Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.
- Gerätermodell feststellen. Das Modell ist auf der Verpackung und auf dem Typenschild des Gerätes vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.
- Das Gerät muss in einem Raum mit nicht salzhaltiger Luft und einer relativen Feuchte von höchstens 75 % bei Temperaturen zwischen +5 °C (41 °F) und + 35 °C (95 °F) und auf jeden Fall in einer Umge-

bung benutzt werden, die den Gerätebetrieb nicht beeinträchtigt.

5 BEZUGSNORMEN UND -GESETZE

Für die Installation müssen folgende Vorschriften befolgt werden

- Entsprechende Rechtsverordnungen wie Bauordnungen und Feuerungsverordnungen der Länder.
- Verordnungen über Arbeitsstätten. Bauaufsichtliche Richtlinien über die brandschutztechnischen Anforderungen an Lüftungsanlagen.
- DVGW -Arbeitsblatt G634 "Installation von Großküchen-Gasverbrauchseinrichtungen".
- DVGW -Arbeitsblatt G600 (TRGI) "Technische Regeln für Gasinstallationen".
- TRF "Technische Regeln für Flüssiggas". Einschlägige Unfallverhütungsvorschriften und Richtlinien für Küchen und Flüssiggas.
- Einschlägige Richtlinien und Bestimmungen des Gasversorgungsunternehmens (GVU).

Das Gerät muss gemäß den einschlägigen Bestimmungen installiert werden.

6 AUSPACKEN

Überprüfen Sie die Verpackung auf Schäden und fordern Sie ggf. den Spediteur zu einer Kontrolle der Ware auf.

- Entfernen Sie die Verpackung.
- Entfernen Sie die Schutzfolie von den Außenpaneelen und verwenden Sie ein passendes Lösungsmittel zur Entfernung möglicher Kleberrückstände.

7 AUFSTELLUNG

- Die Außenmaße des Geräts und die Position der Anschlüsse sind dem Installationsschema am Anfang dieser Anleitung zu entnehmen.
- Das Gerät kann freistehend installiert werden.
- Das Gerät eignet sich nicht für den Einbau.

- Halten Sie einen Mindestabstand von 10 cm von den angrenzenden Wänden, der im Fall feuerbeständiger oder durch Wärmeisolierstoff geschützter Wände auch geringer sein darf.
- Nivellieren Sie das Gerät mithilfe der höhenverstellbaren Füße.

8 ANSCHLÜSSE

Position und Abmessungen der Anschlüsse sind dem Installationsschema am Anfang dieser Anleitung zu entnehmen.


8.1 ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

Prüfen Sie, ob das Gerät auf die Spannung und die Frequenz eingestellt ist, mit der es effektiv betrieben wird. Kontrollieren Sie dazu das Typenschild des Gerätes.

- Installieren Sie vor dem Gerät einen alpoligen Schutzschalter mit entsprechender Leistung und mindestens 3 mm Kontaktöffnungsweite sowie einen hochempfindlichen Fehlerstromschutzschalter. Der höchstzulässige Leckstrom des Geräts beträgt 1 mA/kW.
- Verwenden Sie ein flexibles Versorgungskabel mit einem Schutzmantel aus Gummi, das mindestens dem Typ H05 RN-F entsprechen muss.
- Schließen Sie das Versorgungskabel an die Klemmenleiste entsprechend dem mit dem Gerät gelieferten Schaltplan an.
- Klemmen Sie das Versorgungskabel mit der Kabelschelle fest.
- Schützen Sie den geräteexternen Abschnitt des Versorgungskabels mit einem Metallrohr oder einem steifen Kunststoffschlauch.

8.2 ERDUNGS- UND POTENTIALAUSGLEICHANSCHLUSS

Schließen Sie das Elektrogerät an eine funktionstüchtige Erdung an. Verbinden Sie den Erdleiter mit der durch das Symbol \perp markierten Klemme neben der Eingangsklemmenleiste.

Verbinden Sie die Metallkonstruktion des Elektrogeräts mit einem Potentialausgleich. Schließen Sie den Leiter an die Klemme mit dem Symbol  in der Nähe der Kabelschelle für das Netzkabel an.

- Dieses Symbol zeigt an, dass das Gerät in ein Potentialausgleichssystem eingebunden und gemäß den geltenden Vorschriften angeschlossen werden muss.

8.3 ANSCHLUSS AN DIE WASSERLEITUNG

Das Gerät ist mit Trinkwasser zu versorgen. Der Wasserdruck muss zwischen 150 kPa und 300 kPa betragen. Verwenden Sie einen Druckminderer, falls der Versorgungsdruck höher als der angegebene Höchstdruck sein sollte.

- Schalten Sie dem Gerät einen mechanischen Filter und einen Absperrhahn an einer leicht zugänglichen Stelle vor.
- Reinigen Sie die Anschlussrohre vor dem Anschluss des Filters und des Geräts, um etwaige Eisenschlacken zu entfernen.
- Verschließen Sie die unbenutzten Anschlüsse mit einem hermetischen Verschluss.
- Stellen Sie nach dem Anschluss sicher, dass keine Undichtigkeiten an den Verbindungsstellen vorliegen.

8.4 ANSCHLUSS AN DIE WASSERABFLÜSSE

Die Abflussleitungen müssen bis zu 100 °C hitzebeständig sein. Der Geräteboden darf nicht dem beim Warmwasserablauf erzeugten Schwaden ausgesetzt werden. Legen Sie deshalb unter dem Tiegelabfluss einen Bodenablaufschacht mit Gitter und Siphon an.

9 INBETRIEBNAHME

Siehe Kapitel "WARTUNGSANWEISUNGEN".

USB-EINGÄNGE (Abb.9.1)

Die auf dem Gerät installierten Firmware-Codes sind bei Aufruf der Service-Seite überprüfbar (siehe entsprechende Taste). Die Firmware-Updates erfolgen über einen USB-Stick, der gemäß den Herstelleranweisungen an den am Frontpaneel befindlichen Anschlüssen B und/oder K eingesetzt wird.

Der Anschluss B dient zur Aktualisierung der Basisplatine. Der Anschluss K dient zur Aktualisierung der Displayplatine.

BEDIENUNGSANWEISUNGEN

HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Bewahren Sie diese Anleitungen an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden können.
- Die Installation und Wartung des Geräts ist durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.
- Fordern Sie Kundendienstleistungen nur bei den vom Hersteller autorisierten Servicecentern an und verlangen Sie Originalersatzteile.
- Das Gerät sollte zumindest zwei Mal jährlich gewartet werden. Wir raten zum Abschluss eines Wartungsvertrags.
- Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch durch geschultes Personal bestimmt.
- Das Gerät ist zum Garen von Nahrungsmitteln entsprechend den Bedienungshinwei-

sen zu verwenden. Jeder davon abweichende Gebrauch gilt als unsachgemäß.

- Vermeiden Sie es, das Gerät über längere Zeit hin leer zu betreiben.
- Überwachen Sie das Gerät während des Betriebs.
- Schalten Sie im Fall von Betriebsstörungen oder Defekten den Hauptschalter vor dem Gerät auf "AUS" und ziehen Sie den Netzstecker.
- Beachten Sie bei der Reinigung die Anweisungen im Kapitel "REINIGUNGSANWEISUNGEN".
- Bewahren Sie keine entflammenden Stoffe in der Nähe des Geräts auf. **BRANDGEFAHR**
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Kinder bzw. Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder unerfahrene und unwisende Personen geeignet, sofern diese nicht unter Aufsicht einer anderen Person stehen, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, oder von dieser Aufsichtsperson in die Benutzung des Gerätes eingewiesen wurden.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.
- Im Brandfall kein Wasser direkt auf das Gerät spritzen, sondern die im Raum installierten Löschmittel verwenden (Feuerlöscher).
- Durch die hohen Gartemperaturen werden die Abdeckungen und Verkleidungen usw. stark überhitzt. Dies ist nicht auf einen Konstruktionsfehler zurückzuführen, sondern darauf, dass Edelstahl ein Wärmeleiter ist. Vorsicht: Es besteht Verbrennungsgefahr!

- Öffnen Sie den Deckel beim Druckgaren nicht, da andernfalls der Druck im Tiegel etwa auf den Umgebungsdruck sinkt.
- Nach einem Dampfgarzyklus muss der Deckel vorsichtig geöffnet werden, da heißer Restdampf aus dem Tiegel strömt. Die Missachtung dieser Vorsichtsmaßnahme stellt eine Gefahr für den Bediener dar.

BEDIENUNGSHINWEISE

9.1 FÜLLSTANDSMARKIERUNGEN AM TIEGEL

- Der Tiegel verfügt über 4 Füllstandsmarkierungen. Wird das Gerät als Fritteuse verwendet, zeigt die 11-(l)-Markierung den minimalen Ölstand und die 12-(l)-Markierung den maximalen Ölstand an.
- Wird das Gerät nicht als Fritteuse verwendet, zeigt die 3-(l)-Markierung den minimalen Füllstand und die 20-(l)-Markierung den Höchststand an.

9.2 KERNTEMPERATURFÜHLER (Funktionen Fritteuse und Langzeitgaren)

- Der Fühler reguliert die Temperatur im Tiegel.
- Die Vorrichtung befindet sich im Inneren des Deckels.
- **WICHTIG!** Der Fühler muss in seine Aufnahme im Bodensieb des Tiegels eingesteckt werden. Abb.9.2 - Wird dies unterlassen, sprechen die Sicherheitseinrichtungen des Geräts an.

9.3 KERNTEMPERATURFÜHLER (Funktionen Bratpfanne und Griddleplatte)

- Das Garen mit Kerntemperaturfühler ermöglicht eine präzise Temperaturkontrolle im Innern des Garguts.
- Der Fühler erfasst die Speisentemperatur; sobald der Produktkern die eingestellte Temperatur erreicht, wird ein optisches und akustisches Signal ausgegeben.
- Beim Garen mit Kerntemperaturfühler ist dessen Position im Gargut sehr wichtig.

Er muss von oben nach unten in die Mitte des Garguts eingeführt und vollständig eingesetzt werden. Bei Stückgrößen mit einer geringeren Dicke als die doppelte Fühlerlänge wird der Fühler horizontal zur Auflagefläche eingeführt, sodass sich die Fühlerspitze auf jeden Fall in der Mitte des Garguts befindet.

ÖFFNEN DES DECKELS

- Bevor der Deckel geöffnet wird, muss der Druck aus dem Inneren abgelassen werden. Betätigen Sie den Hebel des Arbeitsventils auf dem Deckel, um den Dampf abzulassen. Sobald kein Druck mehr im Tiegel enthalten ist, erlischt die Displayanzeige "Druck im Tiegel".

BEDEUTUNG DER DISPLAYTASTEN (ABB.1)

1. ON - OFF Hauptschalter
2. ON-OFF Funktionen
3. Home
4. Service
5. Tiegel heben
6. Tiegel senken
7. Modus BOOST
8. Modus ECO
9. Platte mit 2 Temperaturen (Griddleplatte)
10. Wahlschalter Kerntemperaturfühler
11. Melting (Fritteuse)
12. Haltemodus (Fritteuse) - Druck (Bratpfanne)
13. Automatischer Wasserzulauf
14. Schneller Wasserzulauf
15. Langsamer Wasserzulauf (Voreinstellung)
16. Sprachwahl
17. ON-OFF Hauptschalter (auf der Gerätesäule)

GEMEINSAME DISPLAYTASTEN (ABB.2)

1. On-Off Funktion
 2. Home
 3. Das Gerät arbeitet mit voller Leistung
 4. Das Gerät arbeitet mit reduzierter Leistung
 5. Tiegel heben. Die Kippbewegung ist nur bei vollkommen angehobenem Deckel möglich
 6. Tiegel senken. Die Kippbewegung ist nur bei vollkommen angehobenem Deckel möglich
 7. Automatischer Wasserzulauf (*). Das Drücken der Taste bewirkt den Wasserzulauf während einer voreingestellten Zeit. Taste erneut drücken, um den Wasserzulauf zu stoppen
 8. Schneller Wasserzulauf (*). Der Wasserzulauf erfolgt, solange die Taste gedrückt wird
 9. Langsamer Wasserzulauf (*)
- (*) Der Wasserzulauf kann nur mit vollkommen angehobenem Deckel und vollkommen abgesenktem Tiegel erfolgen.

BESONDERE ANZEIGEN (Abb.3)

1. Der gewünschte Vorgang kann nicht ausgeführt werden, da der Deckel nicht vollkommen angehoben ist
2. Heiße Tiegeloberfläche
3. Druck im Tiegel: Vor dem Öffnen Druck ablassen. Wichtig! Den Deckel nicht öffnen, solange die Anzeige eingeschaltet ist.
4. Einige Sicherheitsvorrichtungen wurden ausgelöst: Fachpersonal anfordern.
5. Allgemeine Warnung
6. Einige Sicherheitsvorrichtungen wurden ausgelöst: Fachpersonal anfordern.
7. Bei den Funktionen Pastakocher, Langzeitgaren und Dampfgaren wird Was-

sermangel festgestellt: Tiegel auffüllen und warten, bis sich die Temperatur normalisiert.

GEMEINSAME EINSTELLUNGEN

Einstellung der Arbeitstemperatur (Abb.4)

1. Aktuelle Temperatur

2. Eingestellte Temperatur

- Im Funktionsfeld erscheint die Anzeige Abb.4-A.
- Tippen Sie auf die aktuelle Temperatur.
- Im Funktionsfeld erscheint die Anzeige Abb.4-B (die Hintergrundfarbe ändert sich).
- Für Grobeinstellungen den roten Balken antippen und ziehen.
- Für Feineinstellungen tippen Sie auf + oder -.

Der neue Wert wird gespeichert (der Hintergrund kehrt zur Anfangsfarbe zurück):

- Wenn Sie auf die aktuelle Temperatur tippen
- Oder wenn Sie eine gewisse Zeit keine Tasten betätigen
- Oder wenn Sie zu anderen Einstellungen wechseln.

Temperatureinstellung Kerntemperaturfühler (Abb.5)

1. Aktuelle Temperatur

2. Eingestellte Temperatur

3. Taste Kerntemperaturfühler

- Im Funktionsfeld erscheint die Anzeige Abb.5-A.
- Wählen Sie die Taste Kerntemperaturfühler.
- Im Funktionsfeld erscheint die Anzeige Abb.5-B (die Hintergrundfarbe ändert sich).
- Tippen Sie auf die aktuelle Temperatur.
- Für Grobeinstellungen den roten Balken antippen und ziehen.

- Für Feineinstellungen tippen Sie auf + oder -.

Der neue Wert wird gespeichert (der Hintergrund kehrt zur Anfangsfarbe zurück):

- Wenn Sie auf die aktuelle Temperatur tippen
- Oder wenn Sie eine gewisse Zeit keine Tasten betätigen
- Oder wenn Sie zu anderen Einstellungen wechseln.

Bei Erreichen der eingestellten Temperatur ertönt ein akustisches Signal und die Meldung "End" wird angezeigt. Zum Löschen dieser Meldung tippen Sie auf "End".

ACHTUNG! Es handelt sich lediglich um eine Meldung: das Gerät bleibt weiterhin im Heizbetrieb.

- Bei Erreichen der eingestellten Temperatur ertönt ein akustisches Signal und die Meldung "End" wird angezeigt.
- Im Funktionsfeld erscheint die Anzeige Abb.5-C (die Hintergrundfarbe ändert sich).
- Zum Löschen dieser Meldung tippen Sie auf "End".
- Die Anzeige Abb.5-C im Funktionsfeld erlischt.

Einstellung der Leistungsstufe (Abb.6)

3. Aktuelle Leistung

- Im Funktionsfeld erscheint die Anzeige Abb.6-A.
- Tippen Sie auf die aktuelle Leistung.
- Im Funktionsfeld erscheint die Anzeige Abb.6-B (die Hintergrundfarbe ändert sich).
- Für Grobeinstellungen den roten Balken antippen und ziehen.
- Für Feineinstellungen tippen Sie auf + oder -.

Der neue Wert wird gespeichert (der Hintergrund kehrt zur Anfangsfarbe zurück):

- Wenn Sie auf die aktuelle Temperatur tippen

- Oder wenn Sie eine gewisse Zeit keine Tasten betätigen
- Oder wenn Sie zu anderen Einstellungen wechseln.

Einstellung Timer (Abb.7)

4. Start/Stopp

5. Eingestellte Zeit oder Restzeit (während der Zählung - Abb.7-5A)

- Im Funktionsfeld erscheint die Anzeige Abb.7-A.
- Tippen Sie mit stehendem Timer auf die eingestellte Zeit;
- Im Funktionsfeld erscheint die Anzeige Abb.7-B (die Hintergrundfarbe ändert sich).
- Für Grobeinstellungen den roten Balken antippen und ziehen.
- Für Feineinstellungen tippen Sie auf + oder -.

Der neue Wert wird gespeichert (der Hintergrund kehrt zur Anfangsfarbe zurück):

- Wenn Sie auf die eingestellte Zeit tippen
- Oder wenn Sie eine gewisse Zeit keine Tasten betätigen
- Oder wenn Sie zu anderen Einstellungen wechseln.

Start/Stopp Timer (Abb.7)

Tippen Sie auf das Uhrensymbol. Mit stehendem Timer ist dieses Symbol weiß, mit laufendem Timer ändert es seine Farbe.

Nach abgelaufener Zeit ertönt ein akustisches Signal.

ACHTUNG! Es handelt sich lediglich um eine Meldung: das Gerät bleibt weiterhin im Heizbetrieb. Nur im Modus Langzeitgaren endet bei Ablauf der eingestellten Zeit auch der Heizbetrieb.

HAUPTBILDSCHIRMSEITEN (Abb.8)

Siehe auch die Abschnitte "Gemeinsame Einstellungen" und "Gemeinsame Tasten"

1. Off

2. Home

3. Verfügbare Sprachen

4. Service mit installierten Firmware-Codes und passwortgeschützter Zugang zu Parametern/Vorgängen.

- Die Seite 1 erscheint beim Drücken der Taste: ON-OFF Hauptschalter (siehe Abbildung 1 - Taste 17).
- Die Seite 2 erscheint beim Drücken der Taste: ON-OFF (siehe Abbildung 1 - Taste 1).
- Die Seite 3 erscheint beim Drücken der Taste: Sprachwahl (siehe Abbildung 1 - Taste 16).
- Die Seite 4 erscheint beim Drücken der Taste: Service (siehe Abbildung 1 - Taste 4).

REZEPTE (Abb.16)

1. Taste Save

2. Taste Load

3. Rezeptseite

4. Tastenfeld, mit dem man den verschiedenen Rezepten einen Namen zuweisen kann. Zum Speichern des Namens einfach die Taste Save drücken.

- Jede Funktion ermöglicht den Zugriff auf ein Rezeptverzeichnis, in dem man die Parameter (Temperatureinstellwerte Platte, Temperatureinstellung Kerntemperaturfühler, Garzeit, etc.) einer bestimmten Garart aufrufen, ändern oder speichern kann.
- Drücken Sie für den Zugriff auf das Rezeptverzeichnis die Taste Load und wählen Sie das Rezept aus, nehmen Sie bei Bedarf die Navigationstasten zu Hilfe. Nach Bestätigung der Wahl kehrt das Gerät zur Funktion zurück.
- Zum Speichern eines neuen Rezepts drücken Sie die Taste Save und wählen Sie einen Speicherort. Die Rezepte mit vorangestelltem Symbol # sind werkseitig

eingestellte Rezepte und können nicht gelöscht werden. Alle Rezepte ohne vorangestelltes Symbol # sind veränderbar. Falls der Speicherort bereits belegt ist, erscheint die Aufforderung zur Bestätigung des Überschreibvorgangs.

GERÄT WIRD ALS BRATPFANNE VERWENDET

- Das Gerät ist zum direkten Garen der Speisen bestimmt. Jeder andere Gebrauch, einschließlich die Benutzung von Kochgeschirr, gilt als unsachgemäß.
- Das Gerät sollte nicht zum Garen von Tomatensaucen und anderen säurehaltigen Speisen verwendet werden.
- Nehmen Sie am Ende des Arbeitstags eine gründliche Reinigung des Tiegels vor, damit sich keine korrosiven Ablagerungen darin bilden können. Es ist nützlich, die Oberflächen mit Öl abzureiben, um einen Schutzfilm gegen Rost aufzutragen.

GERÄT WIRD ALS FRITTEUSE VERWENDET

- Wird das Gerät zum Frittieren von Speisen verwendet, kann man hierzu Öl oder Frittierfett verwenden.
- Vermeiden Sie es, zu große Portionen auf ein Mal zu frittieren und lassen Sie die Lebensmittel vorher gut abtropfen. Beim Frittieren feuchter Speisen bildet sich Schaum und das heiße Öl kann ausspritzen oder überlaufen.
- Sobald der Ölstand unter die Markierung des Mindestfüllstands sinkt, muss Öl nachgefüllt werden (Brandgefahr). Vergewissern Sie sich, dass kein Wasser im Tiegel enthalten ist, bevor Sie Öl einfüllen.
- Füllen Sie das Becken bis zur Markierung des Höchstfüllstands auf dem Becken mit Öl. Bei Verwendung von Frittierfett muss dieses zunächst mit dem Melting-Programm geschmolzen werden. Lassen Sie das Fett nach dem Frittieren nicht im Tiegel.
- Tauchen Sie den Korb mit dem Frittiergut langsam in das heiße Öl, damit der

entstehende Schaum nicht über den Tiegelrand austritt. Sollte dies passieren, nehmen Sie den Korb sofort aus dem Öl heraus und warten Sie einige Sekunden, bevor Sie ihn wieder eintauchen.

- Verwende Sie kein altes Öl, da es einen niedrigeren Flammpunkt hat und plötzlich aufkochen kann.
- Die maximale Befüllung der Körbe ist in Tabelle T5 angegeben.

GERÄT WIRD ALS PASTAKOCHER VERWENDET

- Das Gerät kann auch Lebensmittel wie Nudeln, Reis, Gemüse u. Ä. in Wasser kochen.
- Geben Sie feines Salz in den Tiegel, wenn das Wasser kocht. Geben Sie kein grobkörniges Kochsalz in den Tiegel.

GERÄT WIRD ALS GRIDDLEPLATTE VERWENDET

- Das Gerät ist zum direkten Garen von Speisen auf dem Plattenboden bestimmt (Steaks, Hamburger, Fisch, Gemüse usw.).

GERÄT WIRD ZUM DAMPFGAREN VERWENDET

- Das Gerät ist zum Dampfgaren von Gemüse, Kartoffeln usw. in eigens dafür vorgesehenen Behältern bestimmt.

GERÄT WIRD ZUM SOUS-VIDE-GAREN VERWENDET

- Verwenden Sie für diese Garmethode geeignete, hitzebeständige und verschweißte Vakuumbbeutel.

10 GEBRAUCH ALS FRITTEUSE

BILDSCHIRMSEITEN FRITTEUSE (Abb.15)

Siehe auch die Abschnitte "Gemeinsame Einstellungen" und "Gemeinsame Tasten"

1. Fritteuse Off
2. Fritteuse On

3. Einstellung der Schmelzfunktion des Frittierfetts (Melting). Nach dem Schmelzvorgang kann das Gerät im Haltemodus bleiben (wenn Hold gewählt ist) oder das Aufheizen bis zur eingestellten Temperatur beginnen.

4. Einstellung der Haltefunktion (Hold) bei einer werksseitig eingestellten Temperatur. Sie kann gleichzeitig mit der Funktion Melting gewählt werden.

5. Bildschirmseite Bestätigung der Position des Kerntemperaturfühlers. Es ist wichtig, den Kerntemperaturfühler wie angegeben richtig einzusetzen: Drücken Sie anschließend die OK-Taste.

- Die Seite 3 erscheint beim Drücken der Taste: Melting (siehe Abbildung 1 - Taste 11);
- Die Seite 4 erscheint beim Drücken der Taste: Haltemodus (siehe Abbildung 1 - Taste 12);

ÖL IN DEN TIEGEL FÜLLEN

- Heben Sie den Deckel in Offenstellung an.
- Geben Sie das Öl in den Tiegel. Achtung: Der Ölstand muss immer zwischen der Min- und Max-Markierung am Rand liegen (siehe Kapitel "Füllstandsmarkierungen am Tiegel").

ÖL AUS DEM TIEGEL ABLASSEN

- Öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie die Frittierkörbe.
- Warten Sie, bis das Öl abgekühlt ist.
- Ein geeignetes Gefäß bereitstellen, in welches das Öl abfließen kann. Das Gefäß muss hitzebeständig und ausreichend groß sein, damit das abfließende Öl nicht überläuft oder eine Gefahr darstellt.
- Stellen Sie es unter den Tiegel und betätigen Sie die Taste 5-Abb.1 (Tiegel heben), sodass das Öl langsam in das Gefäß abfließt. Auf diese Weise werden Ölspritzer vermieden.

- Entfernen Sie eventuelle Rückstände im Tiegel mit einem Schwamm oder Küchentrepp.

11 GEBRAUCH ALS GRIDDLEPLATTE

B I L D S C H I R M S E I T E N GRIDDLEPLATTE(Abb.10)

Siehe auch die Abschnitte "Gemeinsame Einstellungen" und "Gemeinsame Tasten"

1. Griddleplatte Off
2. Griddleplatte On
3. Bei Anwahl können zwei Garzonen mit unterschiedlichen Temperaturen gewählt werden
4. Bei Anwahl kann die Arbeitstemperatur des Kerntemperaturfühlers eingestellt werden

- Die Seite 3 erscheint beim Drücken der Taste: Platte mit 2 Temperaturen (siehe Abbildung 1 - Taste 9);
- Die Seite 4 erscheint beim Drücken der Taste: Kerntemperaturfühler (siehe Abbildung 1 - Taste 10);

12 GEBRAUCH ALS PASTAKOCHER

B I L D S C H I R M S E I T E N PASTAKOCHER(Abb.13)

Siehe auch die Abschnitte "Gemeinsame Einstellungen" und "Gemeinsame Tasten"

1. Pastakocher Off
2. Pastakocher On

Die bei Aufruf dieser Funktion vorgeschlagene Leistungsstufe beträgt 100 %, damit das Wasser möglichst schnell den Siedepunkt erreicht. Anschließend kann eine niedrigere Leistungsstufe gewählt werden, falls das Wasser zu stark kocht.

13 GEBRAUCH ALS BRATPFANNE

BILDSCHIRMSEITEN BRATPFANNE(Abb.12)

Siehe auch die Abschnitte "Gemeinsame Einstellungen" und "Gemeinsame Tasten"

1. Modus 1 Off
2. Modus 1 On

Herkömmliches Braten: der Deckel bleibt geöffnet; Anschwitzen und/oder Anbraten der Speise; die Regelung erfolgt über die Temperatureinstellung an der Platte; der Timer kann benutzt werden, es ist aber zu beachten, dass er beim Wechsel zu Modus 2 automatisch neu startet.

3. Modus 2 On

Dampfbraten: Der Wechsel zu dieser Garmethode erfolgt durch Betätigung der Taste Hold oder automatisch nach erfolgtem Druckaufbau (bei geschlossenem Deckel); es stehen mehrere festgelegte Leistungsstufen zur Auswahl. Standardmäßig ist Stufe 1 voreingestellt (bzw. die vom Rezept vorgesehene Stufe); falls der Timer aktiviert wurde, beginnt die Zeitzählung automatisch, sobald im Tiegel Druck aufgebaut wird.

4. Taste Hold - 4.1 Bei Anwahl in Off ermöglicht sie den Wechsel zu Modus 2 zum Speichern der Rezepte. Bei Anwahl in On ermöglicht sie den Wechsel zu Modus 2.

5 Taste Kerntemperaturfühler - 5.1 Bei Anwahl kann die Arbeitstemperatur des Kerntemperaturfühlers eingestellt werden.

GEBRAUCH ZUM LANGZEITGAREN

BILDSCHIRMSEITEN LANGZEITGAREN(Abb.11)

Siehe auch die Abschnitte "Gemeinsame Einstellungen" und "Gemeinsame Tasten"

1. Langzeitgaren Off

2. Langzeitgaren On

3. Bildschirmseite Bestätigung der Position des Kerntemperaturfühlers. Es ist wichtig, den Kerntemperaturfühler wie angegeben richtig einzusetzen. Drücken Sie danach die OK-Taste.

Hinweis: Nur beim Langzeitgaren wird der Ablauf der am Timer eingestellten Zeit nicht nur gemeldet, sondern auch der Heizbetrieb abgestellt. Ist der Timer nicht eingestellt und aktiviert, wird der Heizbetrieb unbegrenzt fortgesetzt. Ist der Timer eingestellt, beginnt automatisch die Zeitzählung, einmal erreicht die Menge Wasser.

GEBRAUCH ZUM DAMPFGAREN

BILDSCHIRMSEITEN DAMPFGAREN(Abb.14)

Siehe auch die Abschnitte "Gemeinsame Einstellungen" und "Gemeinsame Tasten"

1. Dampf Off
2. Dampf On

In der aktuellen Version ist nur die Einstellung des Timers möglich, wobei das Gerät nach Ablauf des Timers in Betrieb bleibt. Der Timer startet nicht automatisch.

14 STILLSTANDZEITEN

Gehen Sie vor einem geplanten Stillstand des Geräts wie folgt vor:

- Reinigen Sie das Gerät gründlich.
- Wischen Sie sämtliche Edelstahlflächen mit einem leicht mit Vaselineöl getränkten Tuch ab, um einen Schutzfilm aufzubringen.
- Schalten Sie den Hauptschalter vor dem Gerät auf "AUS" oder ziehen Sie den Netzstecker.

Gehen Sie nach einem längeren Stillstand des Geräts wie folgt vor:

- Kontrollieren Sie das Gerät, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.

- Setzen Sie die Elektrogeräte für wenigstens 60 Minuten bei Mindesttemperatur in Betrieb.

REINIGUNGSANWEISUNGEN

REINIGUNGSHINWEISE

Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.

- Bei Elektrogeräten vor jedem Eingriff unbedingt den Netzstecker ziehen.
- Reinigen Sie täglich die Außenflächen aus mattiertem Edelstahl und den Tiegel.
- Beauftragen Sie einen autorisierten Techniker mindestens zwei Mal im Jahr mit der Reinigung des Geräteinneren.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Spritzwasser oder Hochdruckwasserstrahlen.
- Reinigen Sie den Boden unter dem Gerät nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln.

MATTIERTE EDELSTAHLFLÄCHEN

- Reinigen Sie die Flächen mit einem Tuch oder Schwamm und verwenden Sie dazu Wasser und handelsübliche Reiniger ohne Scheuermittel. Wischen Sie mit dem Tuch in Schliffrichtung. Mehrmals nachspülen und anschließend sorgfältig abtrocknen.
- Keine Scheuerschwämme oder anderen Metallgegenstände verwenden.
- Verwenden Sie keine chemischen Produkte, die Chlor enthalten.
- Verwenden Sie keine spitzen Gegenstände, die Kratzer oder Schäden an den Oberflächen verursachen könnten.

GARBECKEN

- Bringen Sie zur Reinigung der Becken das Wasser zum Kochen und fügen Sie nach Bedarf entfettende Produkte zu.
- Entfernen Sie mögliche Kalksteinablagerungen mit den entsprechenden Produkten.
- Nehmen Sie am Ende des Arbeitstags eine gründliche Reinigung des Tiegels vor, damit sich keine korrosiven Ablagerungen

darin bilden können. Es ist nützlich, die Oberflächen mit Öl abzureiben, um einen Schutzfilm gegen Rost aufzutragen.

REINIGEN DES TIEGELS MIT DER BRAUSE

- Lassen Sie den Tiegel nach der Arbeit abkühlen und reinigen Sie Boden und Wände mit einem Schwamm. Spülen Sie den Tiegel anschließend mit der im oberen Teil der Gerätesäule integrierten Handbrause aus. Die Brause verfügt über einen automatischen Schlaucheinzug und eine Taste für den Wasserauslass.

BETRIEBSVENTIL

- Reinigen Sie die Vorrichtung regelmäßig mit Wasser und gewöhnlichen Flüssigreignern. Anschließend nachspülen und trocknen.
- **Die Vorrichtung darf auf keinen Fall ausgebaut werden.**
- Kontrollieren Sie regelmäßig die Funktionstüchtigkeit der Ablass-Stange durch Drücken der Taste.
- Betriebsdruck des Arbeitsventils: 13 kPa (0,13 BAR).
- Betriebsdruck des Sicherheitsventils: 15 kPa (0,15 BAR).

WARTUNGSANWEISUNGEN

HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER

Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Die Installation und Wartung des Geräts ist durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.

- Gerätermodell feststellen. Das Modell ist auf der Verpackung und auf dem Typenschild des Gerätes vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

15 **INBETRIEBNAHME**

Überprüfen Sie den Gerätebetrieb nach der Installation oder Instandhaltungsarbeiten. Liegen Betriebsstörungen vor, können Sie im nachfolgenden Abschnitt „Abhilfe bei Betriebsstörungen“ nachschlagen.

Setzen Sie das Gerät entsprechend den Anweisungen und Hinweisen im Kapitel "BEDIENUNGSANWEISUNGEN" in Betrieb und kontrollieren Sie:

- die Stromwerte jeder Phase
- das vorschriftsmäßige Einschalten der Heizelemente.

16 **ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN**

Das Gerät heizt nicht.

- Das Heizelement ist defekt.
- Der Thermostat des Temperaturreglers ist defekt.
- Der Sicherheitsthermostat wurde ausgelöst.

Die Heizleistung lässt sich nicht regulieren.

- Der Thermostat des Temperaturreglers ist defekt.

Schwierige oder laute Betätigung der Steuerung der Kippbewegung

- Der Betätigungsmechanismus ist defekt.
- Die Lager sind abgenutzt.

Druck im Tiegel nicht korrekt

- Der Druckschalter ist defekt.

- Display-Anzeige schaltet sich nicht ein (Abb.3 - Taste 3).

Dampfaustritt in das Möbel

- Die O-Ring-Dichtungen sind defekt.

Deckel nicht mehr ausbalanciert

- Die Federn sind gebrochen.

Deckel schließt nicht dicht

- Die Dichtung ist defekt.

Freigabe Sicherheitsvorrichtungen (Abb.17 - 17.1)

1. Position der Fühlerelemente
2. Position der Thermostatkörper
3. Meldet die Auslösung der Sicherheitsvorrichtung bei Übertemperatur der Heizelemente (S1) . Es ist eine mechanische Rückstellung durch Fachpersonal erforderlich
4. Zugangspunkte für die Rückstellung von S1, die nach Unterbrechung der Stromversorgung mit einem speziellen Werkzeug erfolgen muss
5. Meldet die Auslösung der Sicherheitsvorrichtung bei Übertemperatur des Tiegels (S2) . Die Rückstellung muss über das Display durch Fachpersonal ausgeführt werden (siehe Abb. 17.1)

Erklärung Abbildung 17.1

1. Schalten Sie das Gerät über den Schalter auf der Vorderseite ein
2. Off-Seite
3. Drücken Sie die On-Off-Taste des Displays
4. Hauptseite (Home)
5. Drücken Sie die Service-Taste und geben Sie das Passwort 114 ein
6. Service-Seite
7. Drücken Sie die Rückstellungstaste TR2
8. Rückstellungsseite TR2

9. Wenn nach Eingabe des Passworts die in der Abbildung gezeigte Seite erscheint, muss zunächst abgewartet werden, bis die Temperatur ausreichend gesunken ist
10. Seite Alarm TR2 vorhanden
- Display-Platine

17 ERSATZ VON BAUTEILEN

HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN.

- Bei Elektrogeräten vor jedem Eingriff unbedingt den Netzstecker ziehen.
- Überprüfen Sie nach dem Ersatz einer Komponente der Gasanlage die betreffenden Anschlussstellen auf ihre Dichtheit.
- Stellen Sie nach dem Ersatz einer Komponente des Stromkreises ihren korrekten Anschluss an die Verkabelung sicher.
- Beim Ersatz der Heizelemente vorsichtig vorgehen. Die Teile sorgfältig handhaben und wieder einbauen.

Ersatz der Heizelemente/Thermostate/Lager/Ventile/Druckschalter/Betätigungsmechanismen/Fühler

- Öffnen Sie den Deckel oder die Seitenwand der Gerätesäule.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

18 REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE

- Kontrollieren Sie den Zustand der inneren Geräteteile.
- Entfernen Sie eventuelle Schmutzrückstände.
- Prüfen und reinigen Sie das Wrasenabzugssystem.

19 HAUPTKOMPONENTEN

- Heizelement
- Sicherheitsthermostat
- Tiegelkippmotor
- Mikroschalter der Tiegelbewegung
- Mutter der Tiegelbewegung
- Basisplatine (Display)

1	APPLIANCE SPECIFICATIONS	2
2	GENERAL PRESCRIPTIONS.....	2
	REMINDEES FOR THE INSTALLER.....	2
	REMINDEES FOR THE USER	2
	REMINDEES FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN	3
	REMINDEES FOR CLEANING.....	3
2.1	STORAGE.....	3
3	SAFETY AND CONTROL DEVICES.....	3
4	DISPOSAL OF PACKAGING AND THE APPLIANCE.....	3
	INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION	4
	REMINDEES FOR THE INSTALLER.....	4
5	REFERENCE STANDARDS AND LAWS.....	4
6	UNPACKING	4
7	POSITIONING.....	4
8	CONNECTIONS.....	4
9	COMMISSIONING	5
	USB PORTS (Fig.9.1)	5
	INSTRUCTIONS FOR USE.....	5
	REMINDEES FOR THE USER	5
	MEANING OF BUTTONS ON DISPLAY (FIG.1).....	6
	COMMON BUTTONS ON THE DISPLAY (FIG.2).....	6
	COMMON ADJUSTMENTS	7
	MAIN SCREENS (Fig.8).....	8
	RECIPES (Fig.16)	8
10	USE AS A FRYER.....	9
11	USE AS A FRY TOP.....	10
12	USE AS A PASTA COOKER	10
13	USE AS A BRATT PAN.....	10
14	PROLONGED DISUSE.....	11
	INSTRUCTIONS FOR CLEANING.....	11
	REMINDEES FOR CLEANING.....	11
	INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE.....	11
	REMINDEES FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN	11
15	COMMISSIONING	12
16	TROUBLESHOOTING.....	12
17	REPLACING COMPONENTS.....	12
	REMINDEES FOR REPLACING COMPONENTS.....	12
18	CLEANING THE INTERIOR	13
19	MAIN COMPONENTS	13

GENERAL INFORMATION

This chapter contains general information which all users of the manual must be familiar with. Specific information for individual users of the manual is provided in subsequent chapters (" INSTRUCTIONS FOR ").

1 APPLIANCE SPECIFICATIONS

- The appliance data plate is located inside the control panel below the display.
- The appliance model and serial number are also detailed on decals under the brand logo and on the packaging.

2 GENERAL PRESCRIPTIONS

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

REMINDERS FOR THE INSTALLER

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- The appliance must be used in non-saline environments with max. humidity 75%, with a temperature of between +5°C (41°F) and + 35°C (95°F) and in any case in an environment that does not cause any malfunction of the device.

REMINDERS FOR THE USER

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Keep this manual in a safe place known to all users so that it can be consulted throughout the working life of the appliance.
- Appliance installation and maintenance must be carried out by qualified technicians autho-

rized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.

- For after-sales service, contact technical assistance centers authorized by the manufacturer and demand the use of original spare parts.
- Have the appliance serviced at least twice a year. The manufacturer recommends taking out a service contract.
- The appliance is designed for professional use and must be operated by trained personnel.
- The appliance is to be used for cooking food as specified in the reminders for use. Any other use will be considered improper.
- Do not allow the appliance to operate empty for prolonged periods.
- Do not leave the appliance unattended while in operation.
- If the appliance breaks down or malfunctions, turn off the power supply main switch (installed upline of the appliance) and pull the plug out of the socket.
- Clean the appliance following the instructions given in Chapter " INSTRUCTIONS FOR CLEANING".
- Do not store flammable materials in close proximity to the appliance. FIRE HAZARD.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, or who have no experience or knowledge of the appliance, unless they are supervised or trained in its use by a person responsible for their safety.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- In the event of a fire, do not pour water directly onto the appliance, but use the specific safety devices available (extinguishers).
- The cooking temperatures required may cause unavoidable overheating of coverings, surfaces, etc.. This is not a construction fault but stainless steel is a thermal conductor and for this reason care must be taken to avoid burns.
- When the tank is pressurized, do not open the lid until the pressure has decreased to approximately atmospheric pressure.

- After steam cooking, exercise great caution when opening the lid to avoid being scalded by residual steam coming from the tank. Failure to observe this precaution may pose a danger to the operator.

REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.

REMINDERS FOR CLEANING

- Clean the satin-finish stainless steel outer surfaces on a daily basis.
- At least twice a year, have an authorized technician clean the internal parts of the appliance.
- Do not use direct or high pressure water jets to clean the appliance.
- Do not use corrosive products to clean the floor beneath the appliance.

2.1 STORAGE

- If the appliance is stored at a temperature of below 5°C (41°F), before switching on bring it back to a temperature of at least +10°C (50°F).

3 SAFETY AND CONTROL DEVICES

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

MICROSWITCHES

- The appliance is equipped with a microswitch for lifting the tank.
- The appliance is equipped with travel limit microswitches which automatically interrupt tank

movement on completion of lifting and lowering operations.

- The appliance is equipped with a microswitch which prevents the tank from being filled with water until the lid is fully open and the tank fully lowered.

SAFETY THERMOSTAT

- The appliance is equipped with a manual reset safety thermostat which interrupts heating when the operating temperature exceeds the maximum permitted value.
- Depending on the circumstances, to reset the appliance press the thermostat reset button or proceed as indicated on the display. This procedure must only be carried out by a qualified, authorized technician.

PRESSURE TANK SAFETY VALVE

- The appliance is equipped with an automatic safety valve, positioned at the rear of the appliance, which discharges steam built up inside the appliance when pressure exceeds 15kPa (0.15 BAR).
- The appliance is equipped with an operating valve, positioned on the lid, which discharges steam built up in the tank when pressure approaches 13kPa (0,13 BAR).

4 DISPOSAL OF PACKAGING AND THE APPLIANCE

4.1 PACKAGING

The packaging is made using environmentally friendly materials. The plastic recyclable components are:

- the transparent cover, the bags containing the instructions manual (made of Polyethylene - PE).
- the straps (in Polypropylene - PP).

4.2 APPLIANCE

The appliance is manufactured 90% from recyclable metals (stainless steel, aluminum sheet, copper....).

The appliance must be scrapped in compliance with current regulations governing such disposal.

- It must be disposed of properly.
- Make the appliance unusable before scrapping.

RISKS DUE TO NOISE

- Leq in the noisiest point at 1 m in operating conditions <70 dB(A)
- Lpc at 1 m in operating conditions <130 dB(C)

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

REMINDERS FOR THE INSTALLER

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- The appliance must be used in non-saline environments with max. humidity 75%, with a temperature of between +5°C (41°F) and + 35°C (95°F) and in any case in an environment that does not cause any malfunction of the device.

5 REFERENCE STANDARDS AND LAWS

Install the appliance in compliance with current regulations.

6 UNPACKING

Check the state of the packaging and in the event of damage, ask the delivery person to inspect the goods.

- Remove the packaging
- Remove the protective film from the external panels. Use a suitable solvent to remove any residual adhesive from the panels.

7 POSITIONING

- The overall dimensions of the appliance and the position of connections are given on the installation diagram at the start of this manual.
- The appliance can be installed independently.
- The appliance is not suitable for integrated installation.
- Position the appliance at least 10 cm from adjacent walls. This distance can be reduced in the presence of non-combustible walls or heat-insulated walls.
- Level the appliance by means of the height-adjustable feet.

8 CONNECTIONS

The position and dimensions of connections are given in the installation diagram at the start of this manual.

8.1 ELECTRICAL CONNECTIONS


Check that the appliance is designed to operate at the voltage and frequency of the power supply present on site. Check the details given on the appliance data plate.

- At an easily accessible point upline of the appliance, fit an all-pole disconnect switch of suitable capacity with a contact breaking distance of at least 3 mm, and a highly sensitive differential protection device. The maximum permitted leakage current is 1 mA/kW.
- A flexible rubber cable with insulation specifications not lower than type H05 RN-F must be used for connection.
- Connect the power supply cable to the terminal board as shown in the wiring diagram supplied with the appliance.
- Secure the power supply cable with the cable clamp.
- Protect the power supply cable on the outside of the appliance with a rigid plastic or metal pipe.

8.2 PROTECTIVE EARTH AND EARTH BONDING CONNECTIONS

Connect the appliance to an efficient ground circuit. Connect the earth conductor to the terminal with the symbol \perp located next to the main terminal board.

Connect the metal structure of the appliance to the equipotential node. Connect the conductor

to the terminal with the symbol  near the cable clamp, power supply input.

- This symbol indicates that the appliance must be included in an equipotential system connected in compliance with current regulations.

8.3 CONNECTION TO THE WATER SUPPLY

The appliance must be connected to a potable water supply. The water inlet pressure must be between 150 kPa and 300 kPa. Use a pressure reducer if the inlet pressure is above the maximum permitted level.

- Install a mechanical filter and a shut-off valve upstream of the appliance in an easily accessible point.
- Make sure the water circuit is free from ferrous particles before connecting the filter and the appliance.
- Seal any unused connectors with a plug.
- Once the appliance has been installed, check for leaks at the connection points.

8.4 CONNECTION TO THE WATER DRAIN

The water drainage system must be provided using materials resistant to temperatures of 100 °C. The bottom of the appliance must not be subjected to steam produced by drainage of hot water. Install a siphoned floor collecting pit with grate below the tank drain.

9 COMMISSIONING

See Chapter " INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE ".

USB PORTS (Fig.9.1)

The firmware codes installed on the appliance can be checked by accessing the Service Screen (see corresponding button). Firmware is updated via a USB flash drive to be inserted in port B and/or K, on the front panel, in accordance with instructions provided by the manufacturer.

Port B is for main board updates. Port K is for display board updates.

INSTRUCTIONS FOR USE

REMINDERS FOR THE USER

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Keep this manual in a safe place known to all users so that it can be consulted throughout the working life of the appliance.
- Appliance installation and maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.
- For after-sales service, contact technical assistance centers authorized by the manufacturer and demand the use of original spare parts.
- Have the appliance serviced at least twice a year. The manufacturer recommends taking out a service contract.
- The appliance is designed for professional use and must be operated by trained personnel.
- The appliance is to be used for cooking food as specified in the reminders for use. Any other use will be considered improper.
- Do not allow the appliance to operate empty for prolonged periods.
- Do not leave the appliance unattended while in operation.
- If the appliance breaks down or malfunctions, turn off the power supply main switch (installed upline of the appliance) and pull the plug out of the socket.
- Clean the appliance following the instructions given in Chapter " INSTRUCTIONS FOR CLEANING".
- Do not store flammable materials in close proximity to the appliance. FIRE HAZARD.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, or who have no experience or knowledge of the appliance, unless they are supervised or trained in its use by a person responsible for their safety.

- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- In the event of a fire, do not pour water directly onto the appliance, but use the specific safety devices available (extinguishers).
- The cooking temperatures required may cause unavoidable overheating of coverings, surfaces, etc.. This is not a construction fault but stainless steel is a thermal conductor and for this reason care must be taken to avoid burns.
- When the tank is pressurized, do not open the lid until the pressure has decreased to approximately atmospheric pressure.
- After steam cooking, exercise great caution when opening the lid to avoid being scalded by residual steam coming from the tank. Failure to observe this precaution may pose a danger to the operator.

REMINDERS FOR USE

9.1 LEVEL MARKS ON THE TANK

- There are 4 level marks on the tank. When the appliance is used as a fryer, the level mark 11 (l) indicates the minimum oil level while the 12 (l) mark indicates the maximum level.
- When the appliance is used not as a fryer but for any other cooking mode, the level mark 3 (l) indicates the minimum level while the 20 (l) mark indicates the maximum filling level.

9.2 CORE PROBE (fryer and slow cooking functions)

- The probe regulates the temperature in the tank.
- The device is positioned inside the lid.
- **IMPORTANT!** The probe must be positioned in its dedicated housing on the wire mesh on the bottom of the tank. Fig.9.2 (failure to perform this operation trips the appliance safety devices).

9.3 CORE PROBE (bratt pan and fry top functions)

- The probe enables cooking regulated by the core temperature of the product.
- The device measures the temperature of food and as soon as it reaches the set core temperature, it emits an acoustic and visual signal.
- The position of the core probe in cooking modes that employ this device is very important.

The probe must be pushed down into the center of the food to be cooked until it is fully inserted. In items of food which are less than twice as thick as the probe, the latter must be inserted horizontally, parallel to the support surface, so that the tip of the probe still comes to rest in the center of the product.

OPENING THE LID

- Before opening the lid of the tank, ensure there is no pressure build-up inside. Vent the steam using the lever on the operating valve on the lid. Once the pressure has been released, the display no longer shows the message "pressure in tank".

MEANING OF BUTTONS ON DISPLAY (FIG.1)

1. General ON - OFF
2. Functions ON - OFF
3. Home
4. Service
5. Lifting the tank
6. Lowering the tank
7. BOOST mode
8. ECO mode
9. Dual temperature hotplate (Fry-top)
10. Core probe selector
11. Melting (Fryer)
12. Hold (Fryer)- Pressure (Bratt pan)
13. Automatic water filling
14. Rapid water filling
15. Slow water filling (default)
16. Select language
17. General ON-OFF switch (positioned on the appliance column)

COMMON BUTTONS ON THE DISPLAY (FIG.2)

1. Function On - Off
2. Home
3. The appliance is operating at full power
4. The appliance is operating at reduced power

5. Tank lifting. The tank can only be moved when the lid is fully raised

6. Tank lowering. The tank can only be moved when the lid is fully raised

7. Automatic water filling (*). Press the button to dispense water for a preset time. Press again to stop filling

8. Rapid water filling (*). Water is dispensed for the entire duration of button selection

9. Slow water filling (*)

(*) Water filling is only possible with the lid fully raised and the tank fully lowered.

SPECIAL WARNINGS (Fig.3)

1. Advises the operator that the requested manoeuvre cannot be performed because the lid is not fully raised

2. Advises the operator that the tank is hot to the touch

3. Advises the operator that the tank is pressurized: vent steam before opening. Important! Do not open the lid while this warning persists

4. Some safety devices have been tripped: contact a qualified technician

5. General warning

6. Some safety devices have been tripped: contact a qualified technician

7. In the Pasta cooker, Slow cooking and Steam cooking functions, this indicates that the water has run dry: top up the tank and wait for the temperature to return to normal operating parameters

COMMON ADJUSTMENTS

Working temperature setting (Fig.4)

1. Current temperature

2. Set temperature

- The function screen displays the box Fig.4-A;
- Press to select the current temperature;
- The function screen displays the box Fig.4-B (the background changes colour);
- Press and drag the red bar for rough settings;
- Press + or - for more precise settings;

The new value is stored (the background reverts to the initial colour):

- By pressing the current temperature;
- Or by not touching any button for a few seconds;
- Or by moving on to other adjustments.

Core probe temperature setting (Fig.5)

1. Current temperature

2. Set temperature

3. Core probe button

- The function screen displays the box Fig.5-A;
- Select the core probe button;
- The function screen displays the box Fig.5-B (the background changes colour);
- Press to select the current temperature;
- Press and drag the red bar for rough settings;
- Press + or - for more precise settings;

The new value is stored (the background reverts to the initial colour):

- By pressing the current temperature;
- Or by not touching any button for a few seconds;
- Or by moving on to other adjustments.

To indicate that the appliance has reached the set temperature, an acoustic signal sounds and the message "End" is displayed. To eliminate this message, press "End".

ATTENTION! Please be warned: the appliance continues heating.

- To indicate that the appliance has reached the set temperature, an acoustic signal sounds and the message "End" is displayed;
- The function screen displays the box Fig.5-C (the background changes colour);
- To eliminate this message, press "End".
- The function screen no longer displays Fig.5-C.

Setting the power level (Fig.6)

3. Current power

- The function screen displays the box Fig.6-A;
- Press to select the current power;
- The function screen displays the box Fig.6-B (the background changes colour);
- Press and drag the red bar for rough settings;
- Press + or - for more precise settings;

The new value is stored (the background reverts to the initial colour):

- By pressing the current temperature;
- Or by not touching any button for a few seconds;
- Or by moving on to other adjustments.

Setting the timer (Fig.7)

4. Start/Stop

5. Set time or residual time (during the countdown- Fig.7- 5A)

- The function screen displays the box Fig.7-A;
- With the timer stopped, press to select the set time;
- The function screen displays the box Fig.7-B (the background changes colour);
- Press and drag the red bar for rough settings;
- Press + or - for more precise settings;

The new value is stored (the background reverts to the initial colour):

- By pressing the set time;
- Or by not touching any button for a few seconds;
- Or by moving on to other adjustments.

Start/Stop timer (Fig.7)

Press the clock symbol. With the timer stopped the symbol is white, with the timer operating it changes colour.

An acoustic signal indicates the end of the current countdown.

ATTENTION! Please be warned: the appliance continues heating, with the exception of the Slow cooking function, where the appliance also stops heating.

MAIN SCREENS (Fig.8)

Also refer to sections Common adjustments and Common buttons

1. Off
2. Home
3. Available languages
4. Service with installed firmware codes and password-protected access to parameters/procedures.

- Screen 1 appears upon pressing the button: General On Off (see figure 1- button 17);
- Screen 2 appears upon pressing the button: On Off (see figure 1- button 1);
- Screen 3 appears upon pressing the button: Language Selection (see figure 1- button 16);
- Screen 4 appears upon pressing the button: Service (see figure 1- button 4).

RECIPES (Fig.16)

1. Save button

2. Load button

3. Recipes screen

4. Keypad which can be used to specifically name recipes. The name is stored by pressing the Save button.

- Each function offers access to a list of recipes which allows the user to call up, change or store the various parameters (values of Fry-top Set Temperature, core probe Set Temperature, Cooking Time, etc.) that characterize a specific cooking cycle.
- To access the recipe list, press the Load button and select a recipe, using the navigation buttons where necessary. Upon confirmation of recipe selection, the appliance returns to the function.
- To store a new recipe, press the Save button and select a position. Some recipes, devised and proposed by the manufacturer, are preceded by the symbol # and cannot be deleted. Those without the symbol # can be modified. If the position is already taken, the appliance prompts the user to confirm the existing recipe is to be overwritten.

APPLIANCE USED AS A BRATT PAN

- The appliance is designed for direct contact cooking of food. Any other use, including the use of pots and pans, must be considered improper.
- Do not use the appliance to cook tomato sauces or particularly "acidic" foods.
- At the end of each day, clean the tank thoroughly in order to prevent the formation of corrosive deposits. Rubbing the surface with a little oil is useful, as it creates a protective layer that prevents the formation of rust.

APPLIANCE USED AS A FRYER

- When used for frying food, the appliance can be used with oil or solid fat.
- Do not place large pieces of food or food that is dripping with water in the tank because this action may produce splashes of boiling oil and cause the oil to overflow.
- Top up the oil level whenever it falls below the minimum reference mark (fire hazard). Before pouring in oil make sure that there is no water in the tank.
- Pour oil into the tank up to the maximum level indicated by the reference mark on the tank. If using solid fat, use the dedicated melting program. Do not leave the fat in the tank when you have finished cooking.
- Gradually immerse the basket containing the food to be fried into the boiling oil and take care that the resulting foam does not spill over the sides of the tank. If this should occur, stop immersing the basket and wait for a few seconds.
- Do not use old oil as it has a lower flash point and may start boiling very suddenly.
- For the maximum basket load, refer to Table T5.

APPLIANCE USED AS A PASTA COOKER

- The appliance can also be used for boiling pasta, rice, vegetables and similar foodstuffs in water.
- Use very fine grained salt, adding it to the tank when the water is boiling. Do not use coarse-grained rock salt in the tank.

APPLIANCE USED AS A FRY TOP

- The appliance is designed for cooking foods placed directly on the bottom of the tank (steaks, hamburgers, fish, vegetables, etc.).

APPLIANCE USED FOR STEAM COOKING

- The appliance is designed for steam cooking using the dedicated accessories (vegetables, potatoes, etc.).

APPLIANCE USED FOR SOUS-VIDE COOKING

- Use food-grade vacuum bags suitable for cooking (heat-resistant and sealed).

10 USE AS A FRYER

FRYER SCREENS (Fig.15)

Also refer to sections Common adjustments and Common buttons

1. Fryer Off
 2. Fryer On
 3. Selects the solid fat melting function (Melting). Once the fat has melted, the appliance can maintain the temperature (if Hold is selected) or start heating to the set temperature.
 4. Sets the holding function (Hold) to a factory-set temperature. May be selected at the same time as the Melting function.
 5. Confirmation screen for core probe positioning. It is important that the temperature probe is positioned precisely as indicated: after positioning, press OK.
- Screen 3 appears upon pressing the button: Melting (see figure 1- button 11);
 - Screen 4 appears upon pressing the button: Hold (see figure 1- button 12);

FILLING THE TANK WITH OIL

- Lift the lid all the way up
- Pour in the oil. Attention: the oil level must always be between the minimum and maximum reference marks on the tank (see chapter "Level marks on the tank").

EMPTYING THE OIL FROM THE TANK

- Open the lid and remove the baskets.
- Wait for the oil to cool.
- Place a suitable receptacle to hold the drained oil under the drain extension. It must be heat-resistant and of suitable construction so that during emptying, the oil does not overflow and pose a hazard.
- Position it below the tank and press button 5- Fig.1 (Tank lifting) to drain the oil slowly into the container. This is to prevent oil splashing out of the container.
- Remove any deposits from the tank with the aid of a sponge or absorbent kitchen paper.

11 USE AS A FRY TOP

FRY TOP SCREENS(Fig.10)

Also refer to sections Common adjustments and Common buttons

1. Fry top Off
2. Fry top On
3. When selected, it allows the operator to adjust two cooking zones to different temperatures
4. When selected, it allows the operator to adjust the working temperature of the core probe
 - Screen 3 appears upon pressing the button: Dual Temperature Hotplate (see figure 1- button 9);
 - Screen 4 appears upon pressing the button: Core Probe (see figure 1- button 10);

12 USE AS A PASTA COOKER

PASTA COOKER SCREENS(Fig.13)

Also refer to sections Common adjustments and Common buttons

1. Pasta Cooker Off
2. Pasta Cooker On

On selection of this function, the appliance proposes a power supply of 100%, presupposing the need to bring the water to the boil as quickly as possible. The user may subsequently change the power setting, selecting lower settings if the water is boiling too vigorously.

13 USE AS A BRATT PAN

BRATT PAN SCREENS(Fig.12)

Also refer to sections Common adjustments and Common buttons

1. Mode 1 Off
2. Mode 1 On

Traditional bratt pan; the lid remains open; for preparing sautéed dishes and/or searing food; cooking is controlled by setting the fry-top temperature; the timer can be used but bear in mind that in the event of switching to mode 2, it automatically restarts from zero.

3. Mode 2 On

Steam bratt pan; the appliance switches to this cooking mode when the Hold button is pressed or automatically when suitable pressure builds up (with the lid closed); cooking is controlled by a number of preset power levels; the default level is 1 (or that required for the recipe); the timer, if set, automatically starts the countdown when suitable pressure builds up.

4. Hold button - 4.1 When selected in Off, it allows the operator to switch to Mode 2 to store recipes. When selected in On, it allows the operator to switch to Mode 2.

- 5 Core Probe button - 5.1 When selected, it allows the user to adjust the working temperature of the core probe.

USE FOR SLOW COOKING

SLOW COOKING SCREENS(Fig.11)

Also refer to sections Common adjustments and Common buttons

1. Slow cooking Off
2. Slow cooking On
3. Confirmation screen for core probe positioning. It is important that the temperature probe is positioned precisely as indicated. After positioning, press OK.

NB: In slow cooking mode only, when the time set on the timer has elapsed, in addition to sounding an acoustic signal the appliance also stops heating. If the timer is not set and operational, the appliance continues heating indefinitely. Once set, the timer automatically begins the countdown when when the preset water is reached.

USE FOR STEAM COOKING

STEAM COOKING SCREENS(Fig.14)

Also refer to sections Common adjustments and Common buttons

1. Steam Off
2. Steam On

In the current version, the only adjustment possible is the setting of the timer. At the end of the

timer countdown the appliance continues operating. The timer does not start automatically.

14 PROLONGED DISUSE

Before any prolonged disuse of the appliance, proceed as follows:

- Clean the appliance thoroughly.
- Rub stainless steel surfaces with a cloth soaked in Vaseline oil to create a protective film.
- Shut off the main switch upline of the appliance or pull the plug out of the socket.

Following prolonged disuse, proceed as follows:

- Inspect the appliance thoroughly before using it again.
- Allow electric appliances to operate at the lowest temperature for at least 60 minutes.

INSTRUCTIONS FOR CLEANING

REMINDERS FOR CLEANING

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

- Disconnect the appliance electric supply, if present, before carrying out any operation.
- Clean the satin-finish stainless steel outer surfaces and the cooking tank on a daily basis.
- At least twice a year, have an authorized technician clean the internal parts of the appliance.
- Do not use direct or high pressure water jets to clean the appliance.
- Do not use corrosive products to clean the floor beneath the appliance.

SATIN FINISH STAINLESS STEEL SURFACES

- Clean the surfaces with a cloth or sponge using water and proprietary non-abrasive detergents. Follow the grain of the satin finish. Rinse repeatedly and dry thoroughly.
- Do not use pan scourers or other iron items.
- Do not use chemical products containing chlorine.
- Do not use sharp objects which might scratch and damage the surfaces.

COOKING TANKS

- Clean the tanks by bringing the water to the boil, with the addition of grease remover detergent if necessary.
- Remove any limescale deposits with a proprietary limescale remover.
- At the end of each day, clean the tank thoroughly in order to prevent the formation of corrosive deposits. Rubbing the surface with a little oil is useful, as it creates a protective layer that prevents the formation of rust.

CLEANING THE COOKING TANK WITH THE SHOWER HEAD

- At the end of cooking, once the tank is cool, clean the bottom and sides with a sponge and rinse using hand-held shower head integrated in the top of the appliance's structure support column. The shower head has automatic rewinding and a button for turning on the water.

OPERATING VALVE

- Periodically clean the device with water and a proprietary liquid detergent, then rinse and dry.
- **Under no circumstances must the device be disassembled.**
- Periodically check the functioning of the decompression rod by pressing the button.
- Operating valve working pressure: 13kPa (0.13 BAR).
- Safety valve working pressure: 15kPa (0.15 BAR).

INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE

REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Appliance installation and maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.

- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.

15 COMMISSIONING

After installation or maintenance operations, check the appliance is in perfect working order. In the event of any malfunction, consult the next Paragraph "Troubleshooting".

Switch on the appliance as directed in the instructions and reminders for use given in Chapter " INSTRUCTIONS FOR USE " and check:

- the current values of each phase.
- the correct operation of the heating elements.

16 TROUBLESHOOTING

The appliance does not heat.

- Defective heating element.
- Temperature thermostat defective.
- Safety thermostat tripped.

Heating cannot be adjusted

- Temperature thermostat defective.

Difficult or noisy operation of the tank moving device

- Defective actuator.
- Worn bearings.

Insufficient tank pressure

- Defective pressure switch;
- Display led not working (Fig.3-button3).

Loss of steam inside structure

- O-ring seals defective.

Lid unbalanced

- Springs broken.

Poor seal on lid

- Defective seal.

Release safety devices (Fig.17 - 17.1)

1. Position of sensitive elements
2. Position of thermostat bodies

3. Indicates the intervention of the overheating safety devices for the heating elements (S1). Need for mechanical reset to be performed by a qualified technician

4. Access points for S1 reset to be carried out using a suitable tool once the appliance is disconnected from the power supply

5. Indicates the intervention of the tank overheating safety device (S2). Need for reset to be carried out by a qualified technician following the procedure on the display (see figure 17.1)

Explanation of Figure 17.1

1. Switch on the appliance using the switch on the front
2. Off screen
3. Press the display On-Off button
4. Home screen
5. Press the Service button and enter the password 114
6. Service screen
7. Press the reset button TR2
8. TR2 reset screen
9. If, after entering the password, the screen shown in the figure is displayed, it indicates that you must wait until the temperature falls sufficiently
10. TR2 alarm active screen

17 REPLACING COMPONENTS

REMINDERS FOR REPLACING COMPONENTS.

- Disconnect the appliance electric supply, if present, before carrying out any operation.
- After replacing a gas system component, check for gas leaks at connection points.
- After replacing an electrical system component, check it is correctly wired.
- When replacing the radiant hotplates, handle and re-assemble parts with the utmost care.

Replacing the heating elements/thermostats/bearings/valves/pressure switches/actuators/probes

- Open the lid or the side of the structure support column;
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

18 CLEANING THE INTERIOR

- Check the condition of the inside of the appliance.
- Remove any built-up dirt.
- Check and clean the fumes exhaust system.

19 MAIN COMPONENTS

- Heating element
- Safety thermostat
- Tank movement motor
- Tank movement microswitch
- Tank movement screw nut
- Main board (display)
- Display board

1	DONNÉES DE L'APPAREIL	2
2	AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX	2
	AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR	2
	AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR	2
	AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN	2
	AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE	2
2.1	STOCKAGE	2
3	DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ ET DE CONTRÔLE	3
4	ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL	3
	INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION	3
	AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR	3
5	NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE	3
6	DEBALLAGE	3
7	MISE EN PLACE	3
8	RACCORDEMENTS	3
9	MISE EN SERVICE	4
	PRISES USB (Fig.9.1)	4
	INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION	4
	AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR	4
	SIGNIFICATION DES TOUCHES SUR L'AFFICHEUR (FIG.1)	5
	TOUCHES COURANTES SUR L'AFFICHEUR (FIG.2)	5
	REGLAGES COURANTS	5
	AFFICHAGES PRINCIPAUX (Fig.8)	6
	RECETTES (Fig.16)	6
10	UTILISATION COMME FRITEUSE	7
11	UTILISATION COMME FRY-TOP	7
12	UTILISATION COMME CUISEUR DE PÂTES	7
13	UTILISATION COMME SAUTEUSE	7
14	PÉRIODES D'INACTIVITÉ	8
	INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE	8
	AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE	8
	INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN	8
	AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN	8
15	MISE EN SERVICE	9
16	RÉSOLUTION DES DYSFONCTIONNEMENTS	9
17	REMPLACEMENT DE PIÈCES	9
	AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DE PIÈCES	9
18	NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES	9
19	PIÈCES PRINCIPALES	9

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Ce chapitre fournit des informations générales dont tous les utilisateurs de ce manuel doivent prendre connaissance. Les informations spécifiques destinées à chaque utilisateur de ce manuel figurent dans les chapitres suivants (« INSTRUCTIONS POUR »).

1 DONNÉES DE L'APPAREIL

- La plaque signalétique de l'appareil se trouve à l'intérieur du panneau, sous l'afficheur.
- Le modèle et le numéro de série de l'appareil se trouvent également sur les talons sous la marque et sur l'emballage.

2 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus à la non-observation des impératifs qui suivent.

AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR

- Lire ce manuel attentivement. Il fournit des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute sécurité.
- L'entretien de l'appareil est réservé à des techniciens qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les composants de l'appareil.
- L'appareil doit être employé dans des locaux avec une humidité maxi de 75 %, non saline, une température comprise entre +5 °C (41 °F) et +35 °C (95 °F), et en tout cas des milieux qui n'engendrent pas de dysfonctionnements de l'appareil en question.

AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR

- Lire ce manuel attentivement. Il fournit des informations importantes pour l'installation,

l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute sécurité.

- Conserver ce manuel dans un endroit sûr et connu afin de pouvoir le consulter pendant toute la durée de vie utile de l'appareil.
- L'installation et l'entretien de l'appareil sont réservés à des techniciens qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Pour l'assistance, s'adresser uniquement aux centres techniques agréés par le fabricant et exiger des pièces détachées originales.
- Faire contrôler et entretenir l'appareil au moins deux fois par an. Il convient de stipuler un contrat d'entretien.
- Cet appareil est destiné à un usage professionnel et doit donc être utilisé par du personnel formé à cet effet.
- L'appareil est destiné à la cuisson d'aliments comme indiqué dans les avertissements. Toute autre utilisation est impropre.
- Éviter de faire marcher l'appareil à vide pendant de longues périodes.
- Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.
- En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, éteindre l'interrupteur général d'alimentation électrique installé en amont et débrancher la fiche.
- Procéder au nettoyage conformément aux instructions fournies au chapitre « INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE ».
- Ne pas stocker de substances inflammables à proximité de l'appareil. RISQUE D'INCENDIE.
- Surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (enfants compris) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles n'aient pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les composants de l'appareil.

- En cas d'incendie, ne pas jeter d'eau directement sur l'appareil, mais utiliser les moyens appropriés de sécurité dont est équipé le local (extincteurs).
- Les températures nécessaires à la cuisson peuvent engendrer une surchauffe inévitable de couvertures, revêtements, etc... Il ne s'agit pas d'un défaut de construction mais du fait que l'acier inox est un conducteur thermique, raison pour laquelle il faut faire attention au risque de brûlure.
- Lorsque la cuve est sous pression, ne pas soulever le couvercle pour éviter que la pression ne descende au niveau de la pression atmosphérique.
- Après une cuisson à la vapeur, soulever le couvercle avec précaution pour éviter de recevoir toute la vapeur résiduelle qui s'échappe de la cuve. Le non-respect de cette précaution peut mettre l'opérateur en danger.

AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN

- Lire ce manuel attentivement. Il fournit des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute sécurité.
- L'entretien de l'appareil est réservé à des techniciens qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les composants de l'appareil.

AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE

- Nettoyer les surfaces extérieures polies en acier inox tous les jours.
- Faire nettoyer les pièces internes de l'appareil au moins deux fois par an par un technicien agréé.
- Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs ou à haute pression.

- Ne pas utiliser de produits corrosifs pour nettoyer le sol sous l'appareil.

2.1 STOCKAGE

- Si l'appareil a été stocké dans un magasin ayant une température inférieure à 5 °C (41 °F), le reporter à une température d'au moins +10 °C (50 °F) avant de l'allumer.

3 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ ET DE CONTRÔLE

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus à la non-observation des impératifs qui suivent.

MINIRUPTEURS

- L'appareil est doté d'un minirupteur pour soulever la cuve.
- L'appareil est doté de minirupteurs de fin de course qui arrêtent automatiquement le mouvement de la cuve à la fin des manœuvres de soulèvement et d'abaissement.
- L'appareil est doté d'un minirupteur qui empêche de verser l'eau dans la cuve tant que le couvercle n'est pas complètement soulevé et que la cuve n'est pas complètement abaissée.

THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

- L'appareil dispose d'un thermostat de sécurité à réarmement manuel qui coupe le chauffage lorsque la température de service dépasse la valeur maximum admise.
- Selon le cas, pour rétablir le fonctionnement de l'appareil, il faut appuyer sur le bouton de réarmement du thermostat ou intervenir sur l'afficheur. Cette opération est réservée exclusivement à un technicien qualifié et agréé.

SOUPAPE DE SÛRETÉ CUVE SOUS PRESSION

- L'appareil est doté d'une soupape de sûreté automatique installée à l'arrière. Cette soupape évacue la vapeur dès que la valeur dépasse 15kPa (0,15 bar).
- L'appareil est doté d'une soupape de service montée sur le couvercle, qui évacue la vapeur se trouvant dans la cuve lorsque la pression de la vapeur s'approche de 13 kPa (0,13 bar).

4 ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL

4.1 EMBALLAGE

L'emballage est réalisé dans des matériaux compatibles avec l'environnement. Les éléments en matière plastique recyclables sont :

- la couverture transparente, les sachets du manuel d'instructions (en polyéthylène - PE).
- les feuillards (en polypropylène - PP).

4.2 APPAREIL

L'appareil est réalisé à plus de 90 % dans des matériaux métalliques recyclables (acier inox, tôle aluminée, cuivre, etc..).

L'appareil doit être mis au rebut conformément à la réglementation en vigueur.

- Ne pas l'abandonner dans la nature.
- Le rendre inutilisable avant son élimination.

RISQUES ENGENDRÉS PAR LE BRUIT

- Leq dans le point le plus bruyant, à 1 m, en conditions de fonctionnement <70 dB (A)
- Lpc à 1 m en conditions de fonctionnement <130 dB (C)

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus à la non-observation des impératifs qui suivent.

- Lire ce manuel attentivement. Il fournit des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute sécurité.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.

- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les composants de l'appareil.
- L'appareil doit être employé dans des locaux avec une humidité maxi de 75 %, non saline, une température comprise entre +5 °C (41 °F) et +35 °C (95 °F), et en tout cas des milieux qui n'engendrent pas de dysfonctionnements de l'appareil en question.

5 NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE

Installer l'appareil conformément aux normes en vigueur.

6 DÉBALLAGE

Contrôler l'état de l'emballage et demander au transporteur d'inspecter la marchandise en cas de dommages évidents.

- Enlever l'emballage
- Enlever la pellicule de protection des panneaux extérieurs. Enlever les éventuels résidus de colle avec un solvant adapté.

7 MISE EN PLACE

- Les dimensions de l'appareil et la position des raccordements sont indiquées dans le schéma d'installation figurant au début de ce manuel.
- L'appareil peut être installé seul.
- Cet appareil ne peut pas être encastré.
- Installer l'appareil à une distance de 10 cm minimum des murs. Cette distance peut être inférieure si les murs sont incombustibles ou protégés par un isolant thermique.
- Mettre l'appareil d'aplomb à l'aide des pieds réglables.

8 RACCORDEMENTS

La position et la dimension des raccordements sont précisées sur le schéma d'installation figurant au début de ce manuel.

8.1 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Vérifier si l'appareil est conçu pour fonctionner à la tension et à la fréquence auxquelles il sera alimenté. Contrôler la plaque signalétique de l'appareil.

- Installer en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible, un disjoncteur omnipolaire d'une capacité adaptée, avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm et un dispositif de protection à haute sensibilité. Le courant de fuite maximum de l'appareil est de 1 mA/kW.
- Utiliser un cordon d'alimentation flexible avec gaine isolante en caoutchouc ayant des caractéristiques au moins égales au type H05 RN-F.
- Relier le cordon d'alimentation à la plaque à bornes selon les indications du schéma électrique remis avec l'appareil.
- Bloquer le cordon d'alimentation avec le serre-câble.
- Protéger le cordon d'alimentation à l'extérieur de l'appareil avec un conduit en métal ou en plastique rigide.

8.2 MISE À LA TERRE ET NŒUD ÉQUIPOTENTIEL

Brancher l'appareil à une prise de terre efficace. Relier le conducteur de terre à la borne portant le symbole \perp situé à côté de la plaque à bornes d'arrivée de la ligne.

Relier la structure métallique de l'appareil sous tension à un nœud équipotentiel. Relier le conducteur à la borne avec le symbole ∇ situé à proximité du serre-câble, sur l'entrée de la ligne électrique.

- Ce symbole indique que l'appareil doit être inséré dans un système équipotentiel relié selon les modalités prévues par les normes en vigueur.

8.3 RACCORDEMENT AU RÉSEAU HYDRIQUE

Alimenter l'appareil avec de l'eau potable. La pression d'alimentation de l'eau doit être comprise entre 150 kPa et 300 kPa. Utiliser un réducteur si la pression d'alimentation est supérieure à celle maximale indiquée.

- Installer un filtre mécanique et un robinet d'arrêt en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible.
- Éliminer les éventuels dépôts ferreux des tuyaux de raccordement avant de raccorder le filtre et l'appareil.

- Fermer les raccords n'étant pas reliés avec un bouchon étanche.
- Après le raccordement, vérifier qu'il n'y ait pas de fuites au niveau du raccordement.

8.4 RACCORDEMENT À L'ÉVACUATION DES EAUX USÉES

Les conduits d'évacuation doivent être réalisés dans des matériaux résistant à une température de 100 °C. La vapeur générée par l'évacuation d'eau chaude ne doit pas entrer en contact avec le fond de l'appareil. Prévoir un puisard siphonné et grillagé sous le robinet d'évacuation de la cuve.

9 MISE EN SERVICE

Consulter le chapitre « INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN ».

PRISES USB (Fig.9.1)

Les codes des firmwares installés sur l'appareil peuvent être vérifiés sur la page Service (voir touche correspondante). Pour les mises à jour, introduire une clé USB dans les ports B et/ou K sur le bandeau avant, selon l'indication que fournira le fabricant.

Le port B concerne la mise à jour de la carte de base. Le port K concerne la mise à jour de la carte afficheur.

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus à la non-observation des impératifs qui suivent.

- Lire ce manuel attentivement. Il fournit des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute sécurité.
- Conserver ce manuel dans un endroit sûr et connu afin de pouvoir le consulter pendant toute la durée de vie utile de l'appareil.
- L'installation et l'entretien de l'appareil sont réservés à des techniciens qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.

- Pour l'assistance, s'adresser uniquement aux centres techniques agréés par le fabricant et exiger des pièces détachées originales.
- Faire contrôler et entretenir l'appareil au moins deux fois par an. Il convient de stipuler un contrat d'entretien.
- Cet appareil est destiné à un usage professionnel et doit donc être utilisé par du personnel formé à cet effet.
- L'appareil est destiné à la cuisson d'aliments comme indiqué dans les avertissements. Toute autre utilisation est impropre.
- Éviter de faire marcher l'appareil à vide pendant de longues périodes.
- Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.
- En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, éteindre l'interrupteur général d'alimentation électrique installé en amont et débrancher la fiche.
- Procéder au nettoyage conformément aux instructions fournies au chapitre « INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE ».
- Ne pas stocker de substances inflammables à proximité de l'appareil. RISQUE D'INCENDIE.
- Surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (enfants compris) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles n'aient pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les composants de l'appareil.
- En cas d'incendie, ne pas jeter d'eau directement sur l'appareil, mais utiliser les moyens appropriés de sécurité dont est équipé le local (extincteurs).
- Les températures nécessaires à la cuisson peuvent engendrer une surchauffe inévitable de couvertures, revêtements, etc... Il ne s'agit pas d'un défaut de construction mais du fait que l'acier inox est un conducteur thermique, raison pour laquelle il faut faire attention au risque de brûlure.

- Lorsque la cuve est sous pression, ne pas soulever le couvercle pour éviter que la pression ne descende au niveau de la pression atmosphérique.
- Après une cuisson à la vapeur, soulever le couvercle avec précaution pour éviter de recevoir toute la vapeur résiduelle qui s'échappe de la cuve. Le non-respect de cette précaution peut mettre l'opérateur en danger.

AVERTISSEMENTS

9.1 REPÈRES DE NIVEAU SUR LA CUVE

- La cuve présente 4 repères : Lorsque l'appareil doit fonctionner en mode friteuse, le cran 11 (I) indique le niveau minimum d'huile et le cran 12 (I) indique le niveau maximum.
- Lorsque l'appareil ne doit pas fonctionner en mode friteuse, le cran 3 (I) indique le niveau minimum et le cran 20 (I) indique le niveau de remplissage maximum.

9.2 SONDE AIGUILLON (fonctions friteuse et cuisson lente)

- La sonde règle la température de la cuve.
- Le dispositif se trouve à l'intérieur du couvercle.
- **IMPORTANT !** La sonde doit se trouver dans son logement présent sur la grille au fond de la cuve. Fig.9.2 (son absence déclenche les dispositifs de sécurité de l'appareil).

9.3 SONDE AIGUILLON (fonctions sauteuse et fry-top)

- La sonde permet de régler la température au cœur du produit.
- Le dispositif détecte la température de l'aliment et déclenche un signal visuel et sonore dès que le cœur du produit atteint la température programmée.
- La position de la sonde est très importante pour ce genre de cuisson. L'introduire complètement au milieu du produit à cuire de haut en bas. Lorsque l'épaisseur du produit est inférieure au double de la sonde, introduire cette dernière horizontalement de sorte que la pointe se trouve au milieu du produit.

OUVERTURE DU COUVERCLE

- Avant de soulever le couvercle de la cuve, s'assurer qu'il n'y a plus de pression à l'intérieur. Évacuer la pression en appuyant

sur le levier qui se trouve sur la soupape de service présente sur le couvercle. Une fois la pression éliminée, le message « cuve sous pression » n'apparaît plus sur l'afficheur.

SIGNIFICATION DES TOUCHES SUR L'AFFICHEUR (FIG.1)

1. MARCHE - ARRÊT Général
2. MARCHE-ARRÊT Fonctions
3. Home
4. Service
5. Soulèvement de la cuve
6. Abaissement de la cuve
7. Mode BOOST
8. Mode ECO
9. Plaque à 2 températures (Fry-top)
10. Sélecteur aiguillon
11. Melting (Friteuse)
12. Maintien (Friteuse) - Pression (Sauteuse)
13. Remplissage automatique (eau)
14. Remplissage rapide (eau)
15. Remplissage lent (prédisposition)
16. Sélection langue
17. Interrupteur général ON-OFF (sur la colonne de l'appareil)

TOUCHES COURANTES SUR L'AFFICHEUR (FIG.2)

1. ON-OFF Fonction
2. Home
3. L'appareil utilise toute la puissance disponible
4. L'appareil fonctionne à un régime de puissance réduit
5. Soulèvement de la cuve. Il est possible de soulever la cuve uniquement si le couvercle est ouvert
6. Abaissement de la cuve Il est possible d'abaisser la cuve uniquement si le couvercle est ouvert

7. Remplissage d'eau automatique (*). En appuyant dessus, le robinet distribue l'eau selon une durée prédéfinie. Réappuyer dessus pour arrêter l'opération

8. Remplissage d'eau rapide (*). L'eau arrive tant que l'on garde le doigt sur le bouton.

9. Remplissage lent (*)

(*) Il est possible de remplir la cuve uniquement si le couvercle est soulevé et la cuve est abaissée.

SIGNALISATIONS PARTICULIÈRES (Fig.3)

1. Signale que la manœuvre ne peut pas être effectuée parce que le couvercle n'est pas soulevé à fond
2. Signale que la surface de la cuve est chaude
3. Signale que la chambre est sous pression : évacuer la pression avant d'ouvrir. Important ! Ne pas soulever le couvercle tant que le témoin est allumé
4. Certains dispositifs de protection se sont déclenchés : contacter un technicien qualifié
5. Avertissement général
6. Certains dispositifs de protection se sont déclenchés : contacter un technicien qualifié
7. Pour les fonctions Cuiseur de pâtes, Cuisson lente et Cuisson à la vapeur, signale qu'il n'y a plus d'eau : remplir la cuve et attendre que la température atteigne une valeur normale

RÉGLAGES COURANTS

Réglage température de service (Fig.4)

1. Température courante
 2. Température définie
- La page de la fonction affiche la fenêtre Fig.4-A ;
 - Appuyer au niveau de la Température courante ;
 - La page de la fonction affiche la fenêtre Fig.4-B (la couleur du fond est différente) ;
 - Appuyer sur la barre rouge et la faire glisser pour un réglage approximatif ;
 - Appuyer sur + ou sur - pour un réglage plus précis ;

La nouvelle valeur est mémorisée (le fond reprend sa couleur initiale) :

- En appuyant au niveau de la Température courante ;
- Ou en ne touchant aucune commande pendant quelques secondes ;
- Ou en passant à d'autres réglages.

Réglage température aiguillon (Fig.5)

1. Température courante
2. Température définie
3. Touche aiguillon

- La page de la fonction affiche la fenêtre Fig.5-A ;
- Sélectionner la touche aiguillon ;
- La page de la fonction affiche la fenêtre Fig.5-B (la couleur du fond est différente) ;
- Appuyer au niveau de la Température courante ;
- Appuyer sur la barre rouge et la faire glisser pour un réglage approximatif ;
- Appuyer sur + ou sur - pour un réglage plus précis ;

La nouvelle valeur est mémorisée (le fond reprend sa couleur initiale) :

- En appuyant au niveau de la Température courante ;
- Ou en ne touchant aucune commande pendant quelques secondes ;
- Ou en passant à d'autres réglages.

Lorsque la température programmée est atteinte, un signal sonore retentit et l'afficheur visualise « End » ; Pour éliminer ce message, effleurer « End ».

ATTENTION ! Il s'agit d'un simple avertissement : l'appareil continue de chauffer.

- Lorsque la température programmée est atteinte, un signal sonore retentit et l'afficheur visualise « End » ;
- La page de la fonction affiche la fenêtre Fig.5-C (la couleur du fond est différente) ;
- Pour éliminer ce message, effleurer « End ».
- La fenêtre Fig.5-C disparaît de la page de la fonction.

Réglage du niveau de puissance (Fig.6)

3. Puissance courante

- La page de la fonction affiche la fenêtre Fig.6-A ;
- Appuyer au niveau de la puissance courante ;
- La page de la fonction affiche la fenêtre Fig.6-B (la couleur du fond est différente) ;
- Appuyer sur la barre rouge et la faire glisser pour un réglage approximatif ;
- Appuyer sur + ou sur - pour un réglage plus précis ;

La nouvelle valeur est mémorisée (le fond reprend sa couleur initiale) :

- En appuyant au niveau de la Température courante ;
- Ou en ne touchant aucune commande pendant quelques secondes ;
- Ou en passant à d'autres réglages.

Réglage minuterie (Fig.7)

4. Marche/Arrêt

5. Temps défini ou temps résiduel (durant le comptage- Fig.7- 5A)

- La page de la fonction affiche la fenêtre Fig.7-A ;
- Minuterie à l'arrêt, appuyer au niveau du temps défini ;
- La page de la fonction affiche la fenêtre Fig.7-B (la couleur du fond est différente) ;
- Appuyer sur la barre rouge et la faire glisser pour un réglage approximatif ;
- Appuyer sur + ou sur - pour un réglage plus précis ;

La nouvelle valeur est mémorisée (le fond reprend sa couleur initiale) :

- En touchant au niveau du temps défini ;
- Ou en ne touchant aucune commande pendant quelques secondes ;
- Ou en passant à d'autres réglages.

Marche/Arrêt minuterie (Fig.7)

Appuyer sur le symbole de la montre. Minuterie à l'arrêt, ce symbole est blanc. Lorsque la minuterie fonctionne, il change de couleur.

Un signal sonore indique que le temps programmé est écoulé.

ATTENTION ! Il s'agit d'un simple avertissement : l'appareil continue de chauffer sauf s'il est en mode Cuisson lente, condition selon laquelle il s'arrête.

AFFICHAGES PRINCIPAUX (Fig.8)

Consulter également les sections Réglages courants et Touches courantes

1. Arrêt
 2. Home
 3. Langues disponibles
 4. Service avec codes firmware installés et accès aux paramètres/procédures via mot de passe.
- La page 1 s'affiche en appuyant sur la touche : Marche arrêt Général (voir figure 1- touche 17) ;
 - La page 2 s'affiche en appuyant sur la touche : Marche arrêt (voir figure 1- touche 1) ;
 - La page 3 s'affiche en appuyant sur la touche : Sélection langue (voir figure 1- touche 16) ;
 - La page 4 s'affiche en appuyant sur la touche : Service (voir figure 1- touche 4) ;

RECETTES (Fig.16)

1. Touche Save
 2. Touche Load
 3. Page recettes
 4. Clavier permettant de donner un nom à la recette. Appuyer sur Save pour mémoriser la recette.
- Chaque fonction offre la possibilité d'accéder à une liste de recettes qui permet de rappeler, modifier, mémoriser les paramètres (Température plaque, Température aiguillon, Temps de cuisson, etc.) caractérisant chaque cuisson.
 - Pour accéder à cette liste, appuyer sur la touche Load et choisir la recette à l'aide des touches de navigation. Après avoir confirmé le choix, l'appareil retourne à la fonction.
 - Pour mémoriser une nouvelle recette, appuyer sur la touche Save et choisir une position. Certaines recettes, définies et proposées par le fabricant, sont précédées du symbole # et ne peuvent pas être effacées. Les recettes sans le symbole # peuvent être modifiées. Si la position est déjà occupée, il sera nécessaire de confirmer le choix de l'écraser.

APPAREIL UTILISÉ COMME SAUTEUSE

- Cet appareil est destiné à la cuisson directe des aliments. Tout autre emploi, y compris l'utilisation de marmites et casseroles, est considéré comme impropre.
- Il est conseillé de ne pas utiliser l'appareil pour la cuisson de sauce tomate et d'aliments « acides ».
- En fin de journée, nettoyer à fond la cuve pour éviter la formation de dépôts corrosifs à l'intérieur. Il peut s'avérer utile d'enduire les surfaces d'huile afin de créer une couche protectrice contre la rouille.

APPAREIL UTILISÉ COMME FRITEUSE

- L'appareil utilisé en mode friteuse peut être rempli d'huile ou de graisse solide.
- Éviter d'introduire dans la cuve des aliments volumineux ou n'étant pas égouttés car ils peuvent provoquer des jets d'huile bouillante et faire déborder l'huile de la cuve.
- Rajouter de l'huile chaque fois que le niveau minimum indiqué par le repère de référence est atteint (risque d'incendie). S'assurer que la cuve ne contient pas d'eau avant d'y verser de l'huile.
- Verser l'huile dans la cuve jusqu'au niveau max. indiqué par le repère situé sur la cuve. En cas d'utilisation de graisse solide, faire fondre cette dernière à l'aide du programme spécial. Ne pas laisser la graisse dans la cuve après la cuisson.
- Abaisser lentement le panier avec les aliments à frire en veillant à ce que la mousse qui se forme ne déborde pas de la cuve. Si cela se produit, attendre quelques secondes avant de plonger le panier dans la cuve.
- Ne pas utiliser une huile ayant servi trop longtemps car elle présente une température d'inflammabilité inférieure et risque de bouillir brusquement.
- Pour connaître la capacité maximale des paniers, consulter le tableau T5.

APPAREIL UTILISÉ COMME CUISEUR DE PÂTES

- Cet appareil peut être utilisé pour la cuisson à l'eau de produits alimentaires tels que pâtes, riz, légumes et denrées similaires.

- Verser du sel fin dans la cuve lorsque l'eau bout. Ne pas verser de sel gros de cuisine dans la cuve.

APPAREIL UTILISÉ COMME FRY-TOP

- L'appareil est destiné à la cuisson directe d'aliments posés sur le fond de la cuve (biftecks, steaks hachés, poissons, légumes, etc.).

APPAREIL UTILISÉ POUR LA CUISSON À LA VAPEUR

- L'appareil peut être utilisé pour la cuisson à la vapeur (légumes, pommes de terre, etc.) avec certains accessoires spéciaux.

APPAREIL UTILISÉ EN MODE CUISSON SOUS-VIDE

- Utiliser des sachets conçus pour la cuisson sous-vide (thermorésistants et soudés).

10 UTILISATION COMME FRITEUSE

AFFICHAGES FRITEUSE (Fig.15)

Consulter également les sections Réglages courants et Touches courantes

1. Friteuse Off
2. Friteuse On
3. Programmer la fonction permettant de faire fondre la graisse solide (Melting). L'appareil peut rester en mode maintien lorsque la graisse a fondu (Hold sélectionné) ou commencer à chauffer à la température programmée.
4. Définir la fonction de maintien (Hold) à une température prédéfinie par le fabricant. Peut être sélectionné simultanément à la fonction Melting.
5. Page de confirmation de la mise en place de l'aiguillon. Il est important de placer correctement la sonde de température en suivant les indications : après quoi, appuyer sur la touche OK.

- La page 3 s'affiche en appuyant sur la touche : Melting (voir figure 1- touche 11) ;
- La page 4 s'affiche en appuyant sur la touche : Maintien (voir figure 1- touche 12) ;

REPLISSAGE DE LA CUVE AVEC DE L'HUILE

- Soulever le couvercle.

- Verser l'huile. Attention : l'huile doit toujours se trouver entre les crans de niveau minimum et maximum présents sur la cuve (voir chapitre « Repères de niveau sur la cuve »).

VIDANGE DE L'HUILE

- Soulever le couvercle et ôter les paniers.
- Attendre que l'huile ait refroidi.
- Prévoir un bac de collecte de l'huile usée. Ce récipient devra résister à la chaleur et être conçu de sorte que l'huile ne déborde pas durant la vidange pour éviter tout danger.
- Le placer en bas de la cuve et appuyer sur la touche 5-Fig.1 (Soulèvement cuve) de sorte que l'huile s'écoule lentement dedans. Cette précaution évite toute éclaboussure d'huile.
- Éliminer tout dépôt dans la cuve à l'aide d'une éponge ou de papier absorbant.

11 UTILISATION COMME FRY-TOP

AFFICHAGES FRY-TOP(Fig.10)

Consulter également les sections Réglages courants et Touches courantes

1. Fry-top Off
 2. Fry-top On
 3. S'il est sélectionné, il permet de régler deux zones de cuisson à des températures différentes
 4. S'il est sélectionné, il permet de régler la température de service de l'aiguillon
- La page 3 s'affiche en appuyant sur la touche : Plaque à 2 températures (voir figure 1- touche 9) ;
 - La page 4 s'affiche en appuyant sur la touche : Aiguillon (voir figure 1- touche 10) ;

12 UTILISATION COMME CUISEUR DE PÂTES

AFFICHAGES CUISEUR DE PÂTES(Fig.13)

Consulter également les sections Réglages courants et Touches courantes

1. Cuiseur de pâtes Off
2. Cuiseur de pâtes On

Cette fonction nécessite immédiatement 100% de la puissance pour que l'eau puisse bouillir le plus rapidement possible. Après quoi, l'utili-

sateur peut régler la puissance sur une valeur inférieure s'il juge que l'eau bout trop fort.

13 UTILISATION COMME SAUTEUSE

AFFICHAGES SAUTEUSE(Fig.12)

Consulter également les sections Réglages courants et Touches courantes

1. Mode 1 Off
2. Mode 1 On

Sauteuse traditionnelle, le couvercle reste ouvert : pour faire revenir et dorer les aliments avant la cuisson ; le réglage se fait en programmant la température sur la plaque ; possibilité d'utiliser la minuterie mais, en passant au mode 2, celle-ci redémarrera automatiquement.

3. Mode 2 On

Sauteuse à la vapeur : pour passer à cette phase, appuyer sur la touche Hold ou mettre sous pression (couvercle fermé) pour y passer automatiquement ; régler selon les niveaux de puissance prédéfinis ; le niveau prédéfini est 1 (ou celui prévu pour la recette) ; la minuterie, si elle est programmée, démarre automatiquement en mettant sous pression.

4. Touche Hold - 4.1 Si elle est sur Off, elle permet de passer au Mode 2 pour la mémorisation des recettes. Si elle est sur On, elle permet de passer au Mode 2.

5 Touche Aiguillon - 5.1 Si elle est sélectionnée, elle permet de régler la température de service de l'aiguillon

UTILISATION POUR CUISSON LENTE

AFFICHAGES CUISSON LENTE(Fig.11)

Consulter également les sections Réglages courants et Touches courantes

1. Cuisson lente Off
2. Cuisson lente On
3. Page de confirmation de la mise en place de l'aiguillon. Il est important de placer correctement la sonde de température en suivant les indications. Après quoi, appuyer sur la touche OK.

NB : Cuisson lente uniquement : lorsque le temps de cuisson s'est écoulé, l'appareil signale la fin de la cuisson et cesse de chauffer. Si la minuterie n'a pas été programmée, l'appareil continue de chauffer. Si la minuterie est programmée, elle démarre dès que l'appareil est sous le point eau.

UTILISATION POUR CUISSON À LA VAPEUR

AFFICHAGES CUISSON À LA VAPEUR(Fig.14)

Consulter également les sections Réglages courants et Touches courantes

1. Vapeur Off
2. Vapeur On

La version actuelle permet de régler uniquement la minuterie mais l'appareil continuera de chauffer une fois le temps écoulé. La minuterie ne démarre pas automatiquement.

14 PÉRIODES D'INACTIVITÉ

Avant une période d'inactivité prévue, procéder de la façon suivante :

- Nettoyer l'appareil à fond.
- Passer un chiffon imbibé d'un peu d'huile de vaseline sur toutes les surfaces en acier inox de sorte à étaler une fine couche de protection.
- Fermer l'interrupteur général en amont de l'appareil ou débrancher la fiche.

Après une période d'inactivité prolongée de l'appareil, procéder de la façon suivante :

- Contrôler l'appareil avant de le réutiliser.
- Faire fonctionner les appareils électriques à la température minimum pendant au moins 60 minutes.

INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE

AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus à la non-observation des impératifs qui suivent.

- Avant toute opération, débrancher l'appareil s'il est sous tension.

- Nettoyer les surfaces extérieures polies en acier inox et la cuve de cuisson tous les jours.
- Faire nettoyer les pièces internes de l'appareil au moins deux fois par an par un technicien agréé.
- Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs ou à haute pression.
- Ne pas utiliser de produits corrosifs pour nettoyer le sol sous l'appareil.

SURFACES POLIES EN ACIER INOXYDABLE

- Nettoyer les surfaces avec un chiffon ou une éponge en utilisant de l'eau et des produits nettoyants non abrasifs. Passer le chiffon dans le sens du polissage. Rincer souvent et sécher ensuite soigneusement.
- Ne pas utiliser de tampons à récurer ni d'autres objets en fer.
- Ne pas utiliser de produits chimiques contenant du chlore.
- Ne pas utiliser d'objets pointus pouvant rayer la surface.

CUVES DE CUISSON

- Nettoyer les cuves en portant l'eau à ébullition et en ajoutant éventuellement des produits dégraissants.
- Enlever les éventuels dépôts de calcaire avec des produits adaptés.
- En fin de journée, nettoyer à fond la cuve pour éviter la formation de dépôts corrosifs à l'intérieur. Il peut s'avérer utile d'enduire les surfaces d'huile afin de créer une couche protectrice contre la rouille.

NETTOYAGE DE LA CUVE DE CUISSON À LA DOUCHETTE

- En fin de cuisson, après avoir laissé refroidir la cuve, nettoyer le fond et les parois avec une éponge et rincer avec la douchette incorporée dans la partie supérieure de la colonne de support de la structure. La douchette rentre automatiquement et dispose d'un bouton pour l'arrivée d'eau.

SOUPAPE DE SERVICE

- Nettoyer périodiquement le dispositif avec de l'eau et des détergents liquides courants, rincer et sécher.
- **Ne jamais démonter le dispositif.**

- Contrôler régulièrement le fonctionnement de la tige de décompression de la soupape de sécurité en appuyant sur le bouton.
- Pression de service de la soupape de service : 13 kPa (0,13 bar).
- Pression de service de la soupape de sûreté : 15 kPa (0,15 bar).

INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN

AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus à la non-observation des impératifs qui suivent.

- Lire ce manuel attentivement. Il fournit des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute sécurité.
- L'installation et l'entretien de l'appareil sont réservés à des techniciens qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les composants de l'appareil.

15 MISE EN SERVICE

Après l'installation ou une opération d'entretien, toujours vérifier si l'appareil fonctionne correctement. En cas de dysfonctionnements, consulter le paragraphe « Résolution des dysfonctionnements » ci-après.

Mettre l'appareil en marche conformément aux instructions d'utilisation figurant au chapitre « INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION » et vérifier :

- les valeurs du courant de chaque phase.
- la régularité d'allumage des résistances de chauffage.

16 RÉSOLUTION DES DYSFONCTIONNEMENTS

L'appareil ne chauffe pas.

- La résistance est défectueuse.
- Le thermostat de réglage de la température est défectueux.
- Le thermostat de sécurité s'est déclenché

Le chauffage ne se règle pas

- Le thermostat de réglage de la température est défectueux.

Actionnement difficile ou bruyant du dispositif de manœuvre de la cuve

- L'actionneur est défectueux.
- Les coussinets sont usés.

Pression de la cuve incorrecte

- Le pressostat est défectueux ;
- Le témoin de l'afficheur ne s'allume pas (Fig.3-touche3).

Fuites de vapeur sur la structure

- Les joints toriques sont défectueux.

Couvercle mal équilibré

- Les ressorts sont cassés.

Absence d'étanchéité sur le couvercle

- Le joint est défectueux.

Déverrouillage des protections (Fig.17 - 17.1)

1. Emplacement des éléments sensibles
2. Emplacement des corps de thermostats
3. Signale le déclenchement d'une protection en cas de surchauffe au niveau des résistances (S1). Nécessite un réarmement mécanique : opération réservée à un technicien qualifié
4. Points d'accès pour le réarmement S1 à effectuer avec l'outil approprié après avoir débranché
5. Signale le déclenchement d'une protection en cas de surchauffe au niveau de la cuve (S2). Nécessite un réarmement : opération réservée à un technicien qualifié via la procédure qui s'affiche à l'écran (voir figure 17.1)

Explication Figure 17.1

1. Mettre l'appareil en marche en appuyant sur l'interrupteur présent à l'avant
2. Page Off
3. Appuyer sur la touche On-Off de l'afficheur
4. Page principale (Home)
5. Appuyer sur la touche Service et saisir le mot de passe 114
6. Page Service
7. Appuyer sur la touche de réarmement TR2
8. Page réarmement TR2
9. Après avoir saisi le mot de passe, l'écran affiche la fiche illustrée sur la figure. Attendre que la température descende suffisamment
10. Page Alarme TR2 en cours

17 REMPLACEMENT DE PIÈCES

AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DE PIÈCES.

- Avant toute opération, débrancher l'appareil s'il est sous tension.
- Après avoir remplacé une pièce du circuit de gaz, vérifier qu'il n'y a aucune fuite sur les points de raccordement au circuit.
- Après le remplacement d'un composant du circuit électrique, vérifier qu'il est correctement relié au câblage.
- Procéder délicatement au remplacement des éléments radiants, en faisant particulièrement attention lors de la manipulation et du repositionnement des pièces.

Remplacement des résistances/thermostats/coussinets/soupapes/pressostats/actionneurs/sondes

- Soulever le couvercle ou le flanc de la colonne de support de la structure ;
- Démonter et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

18 NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES

- Contrôler l'état des pièces se trouvant à l'intérieur de l'appareil.
- Enlever la saleté s'étant éventuellement déposée.

- Contrôler et nettoyer le système d'évacuation des fumées.

19 PIÈCES PRINCIPALES

- Résistance
- Thermostat de sécurité
- Moteur d'actionnement de la cuve
- Minirupteur d'actionnement de la cuve
- Écrou d'actionnement de la cuve
- Carte base (afficheur)
- Carte afficheur

1	DATOS DEL EQUIPO	2
2	ADVERTENCIAS GENERALES	2
	ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR	2
	ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO	2
	ADVERTENCIAS PARA EL TÉCNICO DE MANTENIMIENTO	2
	ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA	2
2.1	ALMACENAMIENTO	2
3	DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD Y CONTROL	2
4	ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE Y DEL EQUIPO	3
	INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN	3
	ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR	3
5	NORMAS Y LEYES DE REFERENCIA	3
6	DESEMBALAJE	3
7	EMPLAZAMIENTO	3
8	CONEXIONES	3
9	PUESTA EN SERVICIO	4
	ENTRADAS USB (Fig. 9.1)	4
	INSTRUCCIONES DE USO	4
	ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO	4
	SIGNIFICADO DE LAS TECLAS DE LA PANTALLA (FIG. 1)	5
	TECLAS BÁSICAS DE LA PANTALLA (FIG. 2)	5
	REGULACIONES BÁSICAS	5
	PANTALLA PRINCIPAL (Fig. 8)	6
	RECETAS (Fig. 16)	6
10	USO COMO FREIDORA	7
11	USO COMO PLANCHA (FRY TOP)	7
12	USO COMO CUECEPASTAS	7
13	USO COMO SARTEN BASCULANTE	7
14	INACTIVIDAD DEL EQUIPO	8
	INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA	8
	ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA	8
	INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO	8
	ADVERTENCIAS PARA EL TÉCNICO DE MANTENIMIENTO	8
15	PUESTA EN SERVICIO	8
16	SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	8
17	SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES	9
	ADVERTENCIAS PARA LA SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES.	9
18	LIMPIEZA DE LAS PARTES INTERNAS	9
19	COMPONENTES PRINCIPALES	9

INFORMACIÓN GENERAL

En este capítulo se suministran informaciones generales que deben conocer todos los usuarios de este manual. Las informaciones específicas para cada usuario del manual figuran en los capítulos siguientes ("INSTRUCCIONES PARA ...").

1 DATOS DEL EQUIPO

- La placa de datos del equipo está aplicada en la superficie interior del panel debajo de la pantalla.
- El modelo y el número de serie del equipo también figuran en las etiquetas aplicadas bajo la marca y en el embalaje.

2 ADVERTENCIAS GENERALES

El fabricante del equipo no asume ninguna responsabilidad por daños debidos a la inobservancia de las indicaciones siguientes.

ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- El mantenimiento del equipo debe ser efectuado por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.
- Instalar el equipo solamente en un local suficientemente aireado.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.
- El equipo se debe utilizar en locales con una humedad máxima del 75%, no salina, y a una temperatura comprendida entre +5 °C (41 °F) y + 35 °C (95 °F). No utilizar el equipo en entornos que no garanticen su funcionamiento correcto.

ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.

- Guardar este manual en un lugar seguro y conocido para que pueda consultarse durante toda la vida útil del equipo.
- La instalación y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Para la asistencia, acudir sólo a centros técnicos autorizados por el fabricante y exigir el empleo de repuestos originales.
- Hacer realizar el mantenimiento del equipo como mínimo dos veces al año. Se aconseja suscribir un contrato de mantenimiento.
- El equipo está destinado al uso profesional y debe ser utilizado por personal capacitado.
- El equipo debe utilizarse para cocinar alimentos tal como se indica en las instrucciones de uso. Todo otro uso se considera inadecuado.
- No hacer funcionar el equipo en vacío durante mucho tiempo.
- Vigilar el equipo durante el funcionamiento.
- En caso de avería o problema de funcionamiento del equipo, apagar el interruptor general de alimentación eléctrica instalado línea arriba y desconectar la clavija.
- Efectuar la limpieza de acuerdo con lo indicado en el capítulo "INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA".
- No dejar material inflamable cerca del equipo. PELIGRO DE INCENDIO.
- Vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- El aparato no está diseñado para que lo utilicen niños, personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o personas carentes de la experiencia y el conocimiento necesarios, salvo bajo las instrucciones y la vigilancia de una persona responsable de su seguridad.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.
- En caso de incendio, no rociar el equipo con agua. Utilizar los equipos de seguridad previstos en el local (extintores).
- Las temperaturas necesarias para la cocción pueden recalentar las tapas, los revestimientos, etc. Dicho recalentamiento no se considera un defecto de fabricación y se produce

debido a que el acero inoxidable es un conductor térmico. Trabajar con precaución para evitar el riesgo de abrasión.

- No abrir la tapa cuando la cuba haya alcanzado presión para evitar que ésta se reduzca a aproximadamente el valor de presión atmosférica.
- Al finalizar una cocción al vapor, abrir la tapa con precaución para evitar el riesgo de lesión debido al vapor expulsado por la cuba. El incumplimiento de dichas precauciones puede ser peligroso para el operador.

ADVERTENCIAS PARA EL TÉCNICO DE MANTENIMIENTO

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- El mantenimiento del equipo debe ser efectuado por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.
- Instalar el equipo solamente en un local suficientemente aireado.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.

ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA

- Limpiar a diario las superficies externas satinadas de acero inoxidable.
- Hacer limpiar el interior del equipo por un técnico autorizado, al menos dos veces al año.
- No lavar el equipo con chorros de agua directos o de alta presión.
- No utilizar productos corrosivos para limpiar el suelo debajo del equipo.

2.1 ALMACENAMIENTO

- En aquellos casos en los que el equipo se deba conservar en un almacén cuya temperatura no supere los 5 °C (41 °F), es necesario esperar a que alcance una temperatura de al menos +10 °C (50 °F) antes de volverlo a encender.

3 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD Y CONTROL

El fabricante del equipo no asume ninguna responsabilidad por daños debidos a la inobservancia de las indicaciones siguientes.

MICROINTERRUPTORES

- El equipo está provisto de un microinterruptor de elevación de la cuba.
- El equipo está provisto de microinterruptores de final de carrera que detienen automáticamente el movimiento de la cuba cuando ésta completa la subida o la bajada.
- El equipo está provisto de un microinterruptor que impide la entrada de agua en la cuba cuando la tapa no está completamente abierta y la cuba no se encuentra en la posición inferior.

TERMOSTATO DE SEGURIDAD

- El equipo está dotado de un termostato de seguridad con rearme manual que interrumpe el calentamiento cuando la temperatura de funcionamiento supera el valor máximo permitido.
- En función del caso específico, para restablecer el funcionamiento del equipo, presionar el pulsador de rearme del termostato o utilizar la pantalla. Esta operación debe ser realizada exclusivamente por un técnico cualificado y autorizado.

VÁLVULA DE SEGURIDAD DE PRESIÓN EN LA CUBA

- El equipo está dotado de una válvula automática de seguridad, instalada en su parte posterior, que descarga el vapor interno cuando la presión supera los 15kPa (0,15 BAR).
- El equipo está dotado de una válvula de trabajo, instalada en la tapa, que descarga el vapor de la cámara cuando la presión se acerca a 13 kPa (0,13 bar).

4 ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE Y DEL EQUIPO

4.1 EMBALAJE

El embalaje está realizado con materiales compatibles con el medio ambiente. Los com-

ponentes de material plástico que deben reciclarse son:

- sobrecubierta transparente, bolsas del manual de instrucciones (polietileno - PE).
- flejes (polipropileno - PP)

4.2 EQUIPO

El equipo está realizado en más del 90% de su peso con materiales metálicos reciclables (acero inoxidable, chapa aluminizada, cobre, etc.).

Desechar el equipo conforme a las normas vigentes.

- No dejarlo en ningún sitio que no sea específico para tal fin.
- Inutilizarlo antes de desecharlo.

RIESGOS DEBIDOS AL RUIDO

- Leq en el punto más ruidoso a 1 m en condiciones operativas <70 dB(A)
- Lpc a 1 m en condiciones operativas <130 dB(C)

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR

El fabricante del equipo no asume ninguna responsabilidad por daños debidos a la inobservancia de las indicaciones siguientes.

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.
- Instalar el equipo solamente en un local suficientemente aireado.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.
- El equipo se debe utilizar en locales con una humedad máxima del 75%, no salina, y a una

temperatura comprendida entre +5 °C (41 °F) y + 35 °C (95 °F). No utilizar el equipo en entornos que no garanticen su funcionamiento correcto.

5 NORMAS Y LEYES DE REFERENCIA

Instalar el equipo con arreglo a las normas actuales en vigor.

6 DESEMBALAJE

Controlar el estado en que se encuentra el embalaje y, en caso de daño evidente, solicitar al transportista la inspección de la mercancía.

- Retirar el embalaje.
- Quitar la película que protege los paneles externos. Si quedan restos de adhesivo en los paneles, eliminarlos con un disolvente.

7 EMPLAZAMIENTO

- Las dimensiones exteriores del equipo y la posición de las conexiones se indican en el esquema de instalación incluido al principio de este manual.
- El equipo no se puede instalar por separado.
- Este equipo no se puede empotrar.
- Ubicar el equipo a 10 cm como mínimo de las paredes circundantes. Esta distancia puede ser menor si las paredes son incombustibles o están protegidas con un aislante térmico.
- Nivelar el equipo mediante las patas regulables.

8 CONEXIONES

La posición y el tamaño de las conexiones se indican en el esquema de instalación incluido al principio de este manual.

8.1 CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA

Controlar si el equipo está preparado para funcionar con la tensión y frecuencia de la red local. Leer estos valores en la placa de datos del equipo.

- Instalar en un punto anterior al equipo, que sea fácilmente accesible, un interruptor omnipolar de capacidad adecuada con apertura de los contactos no inferior a 3 mm, y un dispositivo de protección de alta sensibilidad. La corriente máxima de dispersión del equipo es de 1 mA/kW.

- Utilizar un cable de alimentación flexible con aislamiento de goma y características no inferiores a las del H05 RN-F.
- Conectar el cable de alimentación a la regleta como se indica en el esquema eléctrico suministrado con el equipo.
- Bloquear el cable de alimentación con el prensacable.
- Proteger el cable de alimentación que queda fuera del equipo con un tubo metálico o de plástico rígido.

8.2 CONEXIÓN A TIERRA Y AL PUNTO EQUIPOTENCIAL

Conectar los equipos eléctricos a una puesta a tierra eficaz. Conectar el conductor de tierra al borne que lleva el símbolo \perp , situado junto a la regleta de entrada de la línea.

Conectar la estructura metálica de los equipos eléctricos a un punto equipotencial. Conectar el conductor al borne que lleva el símbolo ∇ , situado cerca del prensacable, en la entrada de la línea eléctrica.

- Este símbolo indica que el equipo debe estar comprendido en un sistema equipotencial conectado según las modalidades establecidas por las normas vigentes.

8.3 CONEXIÓN A LA RED DE AGUA

Alimentar el equipo con agua potable. La presión de alimentación del agua debe estar comprendida entre 150 kPa y 300 kPa. Si la presión es superior a la máxima indicada, utilizar un reductor de presión.

- Instalar en un punto anterior al equipo, que sea fácilmente accesible, un filtro mecánico y una llave de corte.
- Antes de conectar el filtro y el equipo, controlar que en el interior de los tubos no haya escorias ferrosas y limpiar si las hubiere.
- Cerrar con un tapón hermético las conexiones que no se utilicen.
- Una vez efectuada la conexión, verificar que no haya pérdidas en los puntos de unión.

8.4 CONEXIÓN AL DESAGÜE

Los conductos de desagüe deben realizarse con materiales resistentes a temperaturas de hasta 100 °C. El fondo del equipo no debe recibir el vapor que se produce por la descarga

de agua caliente. Realizar una arqueta en el suelo, con rejilla y sifón, debajo del desagüe de la cuba.

9 PUESTA EN SERVICIO

Ver el capítulo "INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO"

ENTRADAS USB (Fig. 9.1)

Los códigos de los firmware instalados en los equipos se pueden ver en la página Service (ver la tecla correspondiente). Las actualizaciones del firmware se efectúan conectando una memoria USB a los puertos B o K del panel frontal, siguiendo las indicaciones del fabricante.

El puerto B es para la actualización de la tarjeta base. El puerto K es para la actualización de la tarjeta display.

INSTRUCCIONES DE USO

ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO

El fabricante del equipo no asume ninguna responsabilidad por daños debidos a la inobservancia de las indicaciones siguientes.

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- Guardar este manual en un lugar seguro y conocido para que pueda consultarse durante toda la vida útil del equipo.
- La instalación y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Para la asistencia, acudir sólo a centros técnicos autorizados por el fabricante y exigir el empleo de repuestos originales.
- Hacer realizar el mantenimiento del equipo como mínimo dos veces al año. Se aconseja suscribir un contrato de mantenimiento.
- El equipo está destinado al uso profesional y debe ser utilizado por personal capacitado.
- El equipo debe utilizarse para cocinar alimentos tal como se indica en las instrucciones de uso. Todo otro uso se considera inadecuado.

- No hacer funcionar el equipo en vacío durante mucho tiempo.
- Vigilar el equipo durante el funcionamiento.
- En caso de avería o problema de funcionamiento del equipo, apagar el interruptor general de alimentación eléctrica instalado línea arriba y desconectar la clavija.
- Efectuar la limpieza de acuerdo con lo indicado en el capítulo "INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA".
- No dejar material inflamable cerca del equipo. PELIGRO DE INCENDIO.
- Vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- El aparato no está diseñado para que lo utilicen niños, personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o personas carentes de la experiencia y el conocimiento necesarios, salvo bajo las instrucciones y la vigilancia de una persona responsable de su seguridad.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.
- En caso de incendio, no rociar el equipo con agua. Utilizar los equipos de seguridad previstos en el local (extintores).
- Las temperaturas necesarias para la cocción pueden recalentar las tapas, los revestimientos, etc. Dicho recalentamiento no se considera un defecto de fabricación y se produce debido a que el acero inoxidable es un conductor térmico. Trabajar con precaución para evitar el riesgo de abrasión.
- No abrir la tapa cuando la cuba haya alcanzado presión para evitar que ésta se reduzca a aproximadamente el valor de presión atmosférica.
- Al finalizar una cocción al vapor, abrir la tapa con precaución para evitar el riesgo de lesión debido al vapor expulsado por la cuba. El incumplimiento de dichas precauciones puede ser peligroso para el operador.

ADVERTENCIAS DE USO

9.1 MARCAS DE NIVEL DE LA CUBA

- La cuba posee 4 marcas de nivel. Cuando el equipo se utiliza como freidora, la marca 11

(litros) indica el nivel mínimo de aceite y la marca 12 (litros) el nivel máximo.

- Cuando el equipo se utiliza según el resto de modalidades de cocción previstas, la marca 3 (litros) indica el nivel mínimo y la marca 20 (litros) el nivel máximo de llenado.

9.2 SONDA DE AGUJA (freidora y cocción lenta)

- La sonda regula la temperatura de la cuba.
- El dispositivo está situado dentro de la tapa.
- **¡IMPORTANTE!** La sonda se debe colocar en el alojamiento de la red situada en el fondo de la cuba. Fig. 9.2 (si la sonda está mal colocada, se activan los dispositivos de seguridad del equipo).

9.3 SONDA DE AGUJA (función sartén basculante y plancha)

- La sonda controla el ciclo de cocción en función de la temperatura en el corazón del producto.
- El dispositivo detecta la temperatura y activa una señal visual y acústica cuando en el corazón del producto se alcanza la temperatura programada.
- En este dispositivo, la posición de la sonda de aguja en el corazón del producto no es determinante. Se ha de introducir a fondo de abajo arriba en el baricentro del producto que se ha de cocinar. En las piezas cuyo espesor sea inferior al doble del espesor de la sonda de aguja, ésta se debe introducir en paralelo a la superficie de apoyo de manera que la punta de la sonda de aguja esté situada en el centro del producto.

CÓMO ABRIR LA TAPA

- Para poder abrir la tapa, no debe haber presión en la cuba. Eliminar el vapor mediante la palanca de la válvula de trabajo situada en la tapa. Cuando la presión de la cuba es nula, el mensaje "presión en cuba" desaparece de la pantalla.

SIGNIFICADO DE LAS TECLAS DE LA PANTALLA (FIG. 1)

1. ON - OFF general
2. ON-OFF funciones
3. Página principal

4. Asistencia
5. Elevación de la cuba
6. Bajada de la cuba
7. Modalidad BOOST
8. Modalidad ECO
9. Plancha de 2 temperaturas (fry top)
10. Selector de aguja
11. Melting (freidora)
12. Mantenimiento (freidora)- Presión (sartén basculante)
13. Carga automática de agua
14. Carga rápida de agua
15. Carga lenta de agua (predefinido)
16. Selección del idioma
17. Interruptor general ON-OFF (situado en la columna del equipo)

TECLAS BÁSICAS DE LA PANTALLA (FIG. 2)

1. ON-OFF función
2. Página principal
3. El equipo trabaja al máximo de la potencia disponible
4. El equipo trabaja con un régimen de potencia reducido
5. Elevación de la cuba El movimiento de la cuba sólo se habilita si la tapa está completamente abierta
6. Bajada de la cuba El movimiento de la cuba sólo se habilita si la tapa está completamente abierta
7. Carga automática de agua (*) Pulsarla para llenar la cuba de agua durante el tiempo programado. Pulsarla nuevamente para detener el suministro de agua.
8. Carga rápida de agua (*) El suministro de agua se mantiene constante durante el tiempo de activación de la tecla.
9. Carga lenta de agua (*)

(*) Sólo es posible carga agua si la tapa está completamente abierta y la cuba está en su posición inferior.

AVISOS ESPECIALES (Fig. 3)

1. Informa que no es posible efectuar la maniobra solicitada porque la tapa no está completamente abierta
2. Informa que la superficie de la cuba está caliente
3. Informa que hay presión en la cámara: eliminar la presión antes de abrir la tapa ¡Importante! No abrir la tapa con el equipo encendido
4. Se han activado algunos dispositivos de seguridad: es necesario contactar con el personal cualificado
5. Aviso general
6. Se han activado algunos dispositivos de seguridad: es necesario contactar con el personal cualificado
7. Cuando el equipo se utiliza en modalidad de cuecepastas, cocción lenta y cocción al vapor, informa que el agua se ha agotado: es necesario llenar la cuba y esperar a que se alcance la temperatura de funcionamiento

REGULACIONES BÁSICAS

Ajuste de la temperatura de trabajo (Fig. 4)

1. Temperatura corriente
2. Temperatura de ajuste
 - En la página de la función se visualiza el recuadro Fig. 4-A.
 - Tocar la temperatura actual.
 - En la página de la función se visualiza el recuadro Fig. 4-B (el fondo cambia de color).
 - Tocar y desplazar la barra roja para regular aproximadamente.
 - Tocar + o - para regular con mayor precisión. El nuevo dato se memoriza (el fondo se pone del color inicial):
 - Tocando la temperatura actual;
 - O no tocando nada durante unos instantes;
 - O pasando a otras regulaciones.

Ajuste de la temperatura de la sonda de aguja (Fig. 5)

1. Temperatura corriente
2. Temperatura de ajuste
3. Tecla de la sonda de aguja

- En la página de la función se visualiza el recuadro Fig. 5-A.
- Seleccionar la tecla de la sonda de aguja.
- En la página de la función se visualiza el recuadro Fig. 5-B (el fondo cambia de color).
- Tocar la temperatura actual.
- Tocar y desplazar la barra roja para regular aproximadamente.
- Tocar + o - para regular con mayor precisión. El nuevo dato se memoriza (el fondo se pone del color inicial):

- Tocando la temperatura actual;
- O no tocando nada durante unos instantes;
- O pasando a otras regulaciones.

Al alcanzarse la temperatura programada, se activa una señal acústica y se visualiza el mensaje "End". Para borrar este mensaje, hay que tocar el mensaje "End".

¡ATENCIÓN! Es sólo una advertencia: el equipo sigue calentando.

- Al alcanzarse la temperatura programada, se activa una señal acústica y se visualiza el mensaje "End".
- En la página de la función se visualiza el recuadro Fig. 5-C (el fondo cambia de color).
- Para borrar este mensaje, hay que tocar el mensaje "End".
- El recuadro de la Fig. 5-C desaparece de la página de la función.

Ajuste del nivel de potencia (Fig. 6)

3. Potencia actual

- En la página de la función se visualiza el recuadro Fig. 6-A.
- Tocar la potencia actual.
- En la página de la función se visualiza el recuadro Fig. 6-B (el fondo cambia de color).
- Tocar y desplazar la barra roja para regular aproximadamente.
- Tocar + o - para regular con mayor precisión.

El nuevo dato se memoriza (el fondo se pone del color inicial):

- Tocando la temperatura actual;
- O no tocando nada durante unos instantes;
- O pasando a otras regulaciones.

Ajuste del temporizador (Fig. 7)

4. Start/Stop

5. Tiempo configurado o tiempo residual (durante el cómputo - Fig.7- 5A)

- En la página de la función se visualiza el recuadro Fig. 7-A.
- Tocar el tiempo programado mientras el temporizador está parado.
- En la página de la función se visualiza el recuadro Fig. 7-B (el fondo cambia de color).
- Tocar y desplazar la barra roja para regular aproximadamente.
- Tocar + o - para regular con mayor precisión. El nuevo dato se memoriza (el fondo se pone del color inicial):

- Tocando el tiempo programado;
- O no tocando nada durante unos instantes;
- O pasando a otras regulaciones.

Start/Stop temporizador (Fig.7)

Tocar el símbolo del reloj. Con el temporizador parado, este símbolo estará blanco; con el temporizador activado, cambiará de color.

Al final del cómputo se emite una señal acústica.

¡ATENCIÓN! Es sólo una advertencia: el equipo sigue calentando; el calentamiento se detiene sólo en caso de Cocción lenta.

PANTALLA PRINCIPAL (Fig. 8)

Ver las secciones Ajustes básicos y Teclas básicas

1. Off
 2. Página principal
 3. Idiomas disponibles
 4. Asistencia con códigos firmware instalados y acceso a los parámetros o procesos controlados por contraseña.
- La página 1 se visualiza al pulsar la tecla: On off general (ver la figura 1 - tecla 17).
 - La página 2 se visualiza al pulsar la tecla: On off (ver la figura 1 - tecla 1).

- La página 3 se visualiza al pulsar la tecla: Selección del idioma (ver la figura 1 - tecla 16).
- La página 4 se visualiza al pulsar la tecla: Asistencia (ver la figura 1 - tecla 4).

RECETAS (Fig. 16)

1. Tecla Save
 2. Tecla Load
 3. Pantalla recetas
 4. Teclado para atribuir un nombre a la receta. La memorización se concluye al pulsar Save.
- Cada función ofrece la posibilidad de acceder a un recetario que permite abrir, variar, memorizar el contexto de parámetros (valores de Temperatura Set placa, Temperatura Set sonda, Tiempo de cocción, etc.) que caracteriza una determinada cocción.
 - Para acceder al recetario, pulsar la tecla Load y elegir la receta, ayudándose con las teclas de navegación. Después de confirmar la elección, el equipo vuelve a la función.
 - Para memorizar una nueva receta, pulsar la tecla Save y elegir una ubicación. Las recetas definidas y propuestas por el fabricante están precedidas por el símbolo # y no se pueden borrar. Las que no tienen el símbolo # son modificables. Si la ubicación ya está ocupada, es necesaria la confirmación para reemplazar la receta.

EQUIPO UTILIZADO COMO SARTÉN BASCULANTE

- Equipo destinado a la cocción directa de alimentos. Cualquier otro uso se considera incorrecto, incluido el uso de ollas y sartenes.
- Se aconseja no utilizar el equipo para cocinar salsa de tomate u otros alimentos ácidos.
- Al final de la jornada, limpiar cuidadosamente la cuba para evitar que se formen depósitos corrosivos en su interior. Es útil aplicar una capa de aceite sobre las superficies para crear una película de protección contra el óxido.

EQUIPO UTILIZADO COMO FREIDORA

- Equipo destinado a la fritura de alimentos en aceite o grasa sólida.
- No introducir en la cuba trozos de alimentos voluminosos o sin escurrir, ya que pueden

provocar salpicaduras de aceite hirviendo y el desborde de aceite de la cuba.

- Reponer aceite cuando el nivel esté por debajo del mínimo, indicado con la marca correspondiente (peligro de incendio). Antes de verter aceite en la cuba, asegurarse de que ésta no tenga nada de agua.
- Verter aceite hasta el nivel máximo indicado por la marca situada en la cuba. Si se utiliza grasa sólida, derretirla activando el programa específico. Al final de la cocción, retirar la grasa de la cuba.
- Sumergir lentamente el cesto con los alimentos en el aceite hirviendo, con cuidado de que la espuma que se forma no se desborde de la cuba. Si esto sucede, suspender la inmersión del cesto por unos segundos.
- No utilizar aceite viejo ya que posee una temperatura de inflamabilidad baja y puede hervir de repente.
- Consultar el nivel máximo de carga de los cestos en la Tabla T5.

EQUIPO UTILIZADO COMO CUECEPASTAS

- Equipo destinado a la cocción en agua de productos alimenticios como arroz, pasta, verduras y alimentos similares.
- Utilizar sal no demasiado gruesa y echarla en la cuba cuando el agua ya esté hirviendo. No emplear sal gorda normal de cocina.

EQUIPO UTILIZADO COMO PLANCHA (FRY TOP)

- Equipo destinado a la cocción directa de alimentos apoyados en el fondo de la cuba (chuletas, hamburguesas, pescado, verduras, etc.).

EQUIPO UTILIZADO PARA LA COCCIÓN AL VAPOR

- Equipo destinado a la cocción al vapor de verduras, patatas, etc. utilizando accesorios.

EQUIPO UTILIZADO PARA LA COCCIÓN DE ALIMENTOS ENVASADOS AL VACÍO

- Utilizar bolsas de envasado al vacío adecuados para la cocción (termorresistentes y selladas).

10 USO COMO FREIDORA

PÁGINAS DE LA FREIDORA (Fig. 15)

Ver las secciones Ajustes básicos y Teclas básicas

1. Freidora Off
2. Freidora On
3. Activa la función para derretir la grasa sólida (Melting). Una vez derretida la grasa, el equipo permanece en mantenimiento (si se ha seleccionado la función Hold) o bien inicia la fase de calentamiento para alcanzar la temperatura programada.
4. Activa la función de mantenimiento (Hold) a la temperatura programada por el fabricante. Se puede seleccionar junto con la función Melting.
5. Página de confirmación de la posición de la sonda de aguja. Es importante colocar la sonda de temperatura correctamente como se indica en estas instrucciones. A continuación, pulsar la tecla OK.

- La página 3 se visualiza al pulsar la tecla: Melting (ver la figura 1 - tecla 11).
- La página 4 se visualiza al pulsar la tecla: Mantenimiento (ver la figura 1 - tecla 12).

CARGA DE ACEITE EN LA CUBA

- Levantar la tapa para abrirla.
- Verter el aceite. Atención: el nivel no debe superar las marcas de mínimo y máximo de la cuba (ver el capítulo "Marcas de nivel de la cuba").

VACIADO DEL ACEITE DE LA CUBA

- Abrir la tapa y extraer los cestos.
- Dejar enfriar el aceite.
- Colocar un recipiente idóneo para recoger el aceite. Utilizar un recipiente resistente al calor y que posea la forma necesaria para evitar que el aceite rebose durante el vaciado y represente un peligro.
- Colocar el recipiente debajo de la cuba y pulsar la tecla 5 - Fig. 1 (elevación de la cuba) para vaciar el aceite lentamente. De este modo, se evita el riesgo de salpicadura.
- Eliminar los depósitos que puede haber en la cuba utilizando una esponja o papel absorbente.

11 USO COMO PLANCHA (FRY TOP)

PÁGINAS DE LA PLANCHA (FRY TOP)(Fig.10)

Ver las secciones Ajustes básicos y Teclas básicas

1. Plancha Off
2. Plancha On
3. Si está habilitado, permite regular dos zonas de cocción con temperaturas diferentes.
4. Si está habilitado, permite regular la temperatura de trabajo de la sonda de aguja.

- La página 3 se visualiza al pulsar la tecla: Plancha de 2 temperaturas (ver la figura 1 - tecla 9).
- La página 4 se visualiza al pulsar la tecla: Sonda de aguja (ver la figura 1 - tecla 10).

12 USO COMO CUECEPASTAS

PÁGINAS DEL CUECEPASTAS(Fig.13)

Ver las secciones Ajustes básicos y Teclas básicas

1. Cuecepastas Off
2. Cuecepastas On

El suministro de potencia al entrar en esta función es del 100%, para llevar el agua a ebullición lo más pronto posible. El usuario puede modular la potencia eligiendo porcentajes menores si lo desea.

13 USO COMO SARTÉN BASCULANTE

PÁGINAS DE LA SARTÉN BASCULANTE(Fig.12)

Ver las secciones Ajustes básicos y Teclas básicas

1. Modalidad 1 Off
2. Modalidad 1 On

Sartén tradicional; la tapa permanece abierta; preparación de sofritos o salteado del alimento; la regulación se efectúa programando la temperatura en la placa; es posible utilizar el temporizador, teniendo en cuenta que, si se pasa a la modalidad 2, el temporizador se reinicia automáticamente.

3. Modalidad 2 On

Sartén basculante para cocción al vapor: el cambio de modalidad se efectúa pulsando la tecla Hold o de manera automática cuando se alcanza la presión de funcionamiento (con la tapa cerrada). La regulación se obtiene mediante determinados niveles de potencia predefinidos. El nivel predefinido es 1 (o aquel previsto por la receta). Si el temporizador está activado, el cómputo se inicia en automático al alcanzarse la presión de funcionamiento.

4. Tecla Hold - 4.1 Al pulsarla en Off, se pasa a la Modalidad 2 para la memorización de las recetas. Al pulsarla en On, se pasa a la Modalidad 2.

5 Tecla Sonda - 5.1 Permite regular la temperatura de trabajo de la sonda.

USO PARA COCCIÓN LENTA

PÁGINAS DE COCCIÓN LENTA(Fig. 11)

Ver las secciones Ajustes básicos y Teclas básicas

1. Cocción lenta Off

2. Cocción lenta On

3. Página de confirmación de la posición de la sonda de aguja. Es importante colocar correctamente la sonda de temperatura como se indica en estas instrucciones. A continuación, pulsar Ok.

Nota: Sólo en cocción lenta, al finalizar el tiempo programado en el temporizador, el equipo emite una señal de aviso y detiene el calentamiento. Si el temporizador no está programado y el equipo se activa, seguirá calentando indefinidamente. Si el temporizador está programado, el cómputo comienza automáticamente a la consecución del agua set.

USO PARA COCCIÓN AL VAPOR

PÁGINAS DE COCCIÓN AL VAPOR(Fig. 14)

Ver las secciones Ajustes básicos y Teclas básicas

1. Vapor Off

2. Vapor On

En la versión actual, la única regulación posible es la programación del temporizador; al terminar el tiempo programado, el equipo sigue funcionando. El inicio del temporizador no es automático.

14 INACTIVIDAD DEL EQUIPO

Antes de un periodo de inactividad del equipo, efectuar las operaciones que se describen a continuación:

- Limpiar el equipo esmeradamente.
- Pasar por todas las superficies de acero inoxidable un paño humedecido en aceite de vaselina para formar una capa protectora.
- Apagar el interruptor general instalado línea arriba de los equipos o desenchufar la clavija. Después de un tiempo prolongado sin utilizar el equipo, proceder del siguiente modo:
- Controlar atentamente el equipo antes de volver a utilizarlo.
- Hacer funcionar los equipos eléctricos a la temperatura mínima durante 60 minutos como mínimo.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA

El fabricante del equipo no asume ninguna responsabilidad por daños debidos a la inobservancia de las indicaciones siguientes.

- Antes de efectuar cualquier operación en un aparato eléctrico, desconectarlo de la red de alimentación.
- Limpiar a diario las superficies externas satinadas de acero inoxidable y la cuba de cocción.
- Hacer limpiar el interior del equipo por un técnico autorizado, al menos dos veces al año.
- No lavar el equipo con chorros de agua directos o de alta presión.
- No utilizar productos corrosivos para limpiar el suelo debajo del equipo.

SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE SATINADO

- Limpiar las superficies con un paño o una esponja con agua y un detergente común no abrasivo. Pasar el paño en el sentido del sa-

tinado. Aclarar varias veces y secar por completo.

- No emplear estropajos ni otros objetos de hierro.
- No emplear productos químicos que contengan cloro.
- No utilizar objetos puntiagudos que puedan rayar y arruinar las superficies.

CUBAS DE COCCIÓN

- Para limpiar las cubas, hacer hervir agua en ellas, si es necesario con un producto desengrasante.
- Quitar los depósitos de cal con un producto apropiado.
- Al final de la jornada, limpiar cuidadosamente la cuba para evitar que se formen depósitos corrosivos en su interior. Es útil aplicar una capa de aceite sobre las superficies para crear una película de protección contra el óxido.

LIMPIEZA DE LA CUBA DE COCCIÓN CON EL GRIFO EXTENSIBLE

- Al terminar la cocción, esperar a que la cuba se enfríe y limpiar el fondo y las paredes con una esponja. Aclarar con el grifo extensible manual instalado en la parte superior de la columna de soporte de la estructura. El grifo extensible dispone de un dispositivo de recuperación automático y un botón de activación del agua.

VÁLVULA DE TRABAJO

- Limpiar periódicamente el dispositivo con agua y un detergente líquido normal, aclarar y secar.
- **No desmontar nunca el dispositivo.**
- Controlar periódicamente el funcionamiento de la varilla de descompresión, presionando el botón.
- Presión de actuación de la válvula de trabajo: 13 kPa (0,13 BAR).
- Presión de actuación de la válvula de seguridad: 15 kPa (0,15 BAR).

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO

ADVERTENCIAS PARA EL TÉCNICO DE MANTENIMIENTO

El fabricante del equipo no asume ninguna responsabilidad por daños debidos a la

inobservancia de las indicaciones siguientes.

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- La instalación y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.
- Instalar el equipo solamente en un local suficientemente aireado.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.

15 PUESTA EN SERVICIO

Tras la instalación o en caso de mantenimiento, comprobar el funcionamiento del equipo. Si se nota algún fallo, consultar el apartado siguiente "Solución de problemas".

Encender el equipo como se indica en el capítulo "INSTRUCCIONES DE USO" y verificar:

- la intensidad de corriente de cada fase;
- el encendido correcto de las resistencias de calentamiento.

16 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El equipo no se calienta.

- La resistencia está averiada.
- El termostato de regulación de la temperatura está averiado.
- Ha actuado el termostato de seguridad.

No se puede regular el calentamiento.

- El termostato de regulación de la temperatura está averiado.

El dispositivo de maniobra de la cuba se mueve con dificultad o hace ruido.

- El actuador está averiado.
- Los cojinetes están desgastados.

Presión de la cuba incorrecta

- El presostato está averiado.

- No se enciende el indicador de la pantalla (Fig. 3 - tecla 3).

Pérdidas de vapor a través de la estructura

- Las juntas tóricas están dañadas.

Tapa desequilibrada

- Los muelles están rotos.

Juntas de la tapa no estancas

- La junta está dañada.

Desbloquear los dispositivos de seguridad (Fig.17 - 17.1)

1. Ubicación de los sensores
2. Ubicación de los termostatos
3. Señaliza el disparo de la protección contra sobretemperaturas en las resistencias (S1) . Requiere el restablecimiento mecánico por personal cualificado.
4. Puntos de acceso para restablecer S1, con una herramienta adecuada y después de desconectar la tensión
5. Señaliza el disparo de la protección contra sobretemperaturas de la cuba (S2) . Requiere el restablecimiento por personal cualificado siguiendo el procedimiento en pantalla (ver figura 17.1)

Explicación Figura 17.1

1. Encender el equipo con el interruptor frontal
2. Pantalla Off
3. Pulsar la tecla On-Off del display
4. Pantalla principal (Home)
5. Pulsar la tecla Service e introducir la contraseña 114
6. Pantalla Service
7. Pulsar la tecla de restablecimiento TR2
8. Pantalla restablecimiento TR2
9. Si después de introducir la contraseña aparece la pantalla ilustrada en la figura, es necesario esperar hasta que la temperatura baje lo suficiente
10. Pantalla Alarma TR2 en curso

17 SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES

ADVERTENCIAS PARA LA SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES.

- Antes de efectuar cualquier operación en un aparato eléctrico, desconectarlo de la red de alimentación.
- Después de sustituir un componente del circuito del gas, verificar que no haya pérdidas en los puntos de conexión.
- Después de sustituir un componente del circuito eléctrico, verificar que esté bien conectado al cableado.
- Al sustituir los elementos radiantes, proceder con mucha delicadeza y prestar especial atención al manipular y montar los nuevos componentes.

Sustitución de resistencias, termostatos, cojinetes, válvulas, presostatos, actuadores y sondas

- Abrir la tapa o el lateral de la columna de soporte de la estructura.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

18 LIMPIEZA DE LAS PARTES INTERNAS

- Controlar las condiciones de las partes internas del equipo.
- Quitar toda la suciedad.
- Controlar y limpiar el sistema de salida de humos.

19 COMPONENTES PRINCIPALES

- Resistencia
- Termostato de seguridad
- Motor de movimiento de la cuba
- Microinterruptor de movimiento de la cuba
- Tuerca de movimiento de la cuba
- Placa base (pantalla)
- Placa de la pantalla

1	GEGEVENS VAN HET APPARAAT	2
2	ALGEMENE AANWIJZINGEN	2
	AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR	2
	AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER	2
	AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR	2
	AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING	2
2.1	OPSLAG	2
3	VEILIGHEIDS- EN CONTROLEVOORZIENINGEN	3
4	VERWERKING TOT AFVAL VAN DE VERPAKKING EN HET APPARAAT	3
	INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE	3
	AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR	3
5	TOEPASSELIJKE NORMEN EN WETTEN	3
6	UITPAKKEN	3
7	PLAATSING	3
8	AANSLUITINGEN	3
9	INBEDRIJFSTELLING	4
	USB-INGANGEN (Afb.9.1)	4
	INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK	4
	AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER	4
	BETEKENIS VAN DE TOETSEN OP HET DISPLAY (AFB.1)	5
	NORMALE TOETSEN OP HET DISPLAY (AFB.2)	5
	NORMALE AFSTELLINGEN	5
	HOOFDSCHERMEN (Afb.8)	6
	RECEPTEN (Afb.16)	6
10	GEBRUIK ALS FRITEUSE	7
11	GEBRUIK ALS FRY TOP	7
12	GEBRUIK ALS PASTAKOKER	7
13	GEBRUIK ALS BRAADPAN	7
14	PERIODEN WAARIN HET APPARAAT NIET WORDT GEBRUIKT	8
	INSTRUCTIES VOOR DE REINIGING	8
	AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING	8
	INSTRUCTIES VOOR HET ONDERHOUD	8
	AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR	8
15	INBEDRIJFSTELLING	9
16	OPLOSSEN VAN STORINGEN	9
17	VERVANGING VAN ONDERDELEN	9
	AANWIJZINGEN VOOR DE VERVANGING VAN ONDERDELEN	9
18	REINIGING VAN DE INWENDIGE DELEN	9
19	BELANGRIJKSTE ONDERDELEN	9

ALGEMENE INFORMATIE

In dit hoofdstuk wordt de algemene informatie gegeven waarvan alle gebruikers van deze handleiding kennis moeten nemen. De specifieke informatie voor elke gebruiker van deze handleiding wordt vermeld in de hoofdstukken erna ('INSTRUCTIES VOOR ...').

1 GEGEVENS VAN HET APPARAAT

- Het plaatje met de gegevens van het apparaat bevindt zich aan de binnenkant van het paneel onder het display.
- Het model en het serienummer van het apparaat staan ook vermeld op de labels onder het merk en op de verpakking.

2 ALGEMENE AANWIJZINGEN

De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.

AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- Het onderhoud van het apparaat moet worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Stel het model van het apparaat vast. Het model staat aangegeven op de verpakking en op het typeplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.
- Het apparaat moet worden gebruikt in vertrekken met een vochtigheidsgraad van max. 75%, niet zouthoudend, met een temperatuur tussen +5°C (41°F) en + 35°C (95°F) en in elk geval in omgevingen die niet het disfunctioneren van het apparaat veroorzaken.

AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- Bewaar deze handleiding op een veilige, bekende plaats zodat u deze te allen tijde kunt raadplegen zolang het apparaat meegaat.
- De installatie en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Maak voor assistentie uitsluitend gebruik van door de fabrikant erkende technische centra en laat alleen originele vervangingsonderdelen gebruiken.
- Laat minstens tweemaal per jaar onderhoud plegen op het apparaat. Geadviseerd wordt om een onderhoudscontract af te sluiten.
- Het apparaat is bestemd voor professioneel gebruik en moet worden bediend door geschoold personeel.
- Het apparaat is bestemd voor het bereiden van voedsel in overeenstemming met de gebruiksaanwijzingen. Ieder ander gebruik is oneigenlijk.
- Laat het apparaat niet gedurende lange perioden leeg werken.
- Houd het apparaat tijdens de werking in het oog.
- Schakel bij een storing of defect de hoofdschakelaar van de elektrische voeding die vóór het apparaat is geïnstalleerd uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Voer de reiniging uit volgens de instructies in het hoofdstuk 'INSTRUCTIES VOOR DE REINIGING'.
- Houd geen ontvlambare materialen in de buurt van het apparaat. **BRANDGEVAAR.**
- Kinderen moeten in de gaten gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat gaan spelen.
- Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens, of met gebrek aan ervaring of kennis, tenzij zij onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke perso-

on of aanwijzingen hebben gekregen over het gebruik van het apparaat.

- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.
- Gooi bij brand geen water rechtstreeks op het apparaat, maar gebruik de daarvoor bestemde veiligheidsmiddelen die zich in het vertrek bevinden (brandblussers).
- De temperaturen die voor de voedselbereiding vereist zijn, kunnen onvermijdelijke oververhitting van afdekkingen, bekleding e.d. veroorzaken. Dit is geen constructiefout maar vloeit voort uit het feit dat roestvrij staal een warmtegeleider is. Om deze reden is het belangrijk om bedacht te zijn op gevaar voor brandwonden.
- Open het deksel niet wanneer de bak onder druk staat, zolang de druk niet afneemt tot rond de atmosferische druk.
- Open het deksel na het stoomkoken voorzichtig om te voorkomen dat de overige stoom in de bak tegen u aan spat. Het niet in acht nemen van deze voorzorgsmaatregel kan gevaarlijk zijn voor de bediener.

AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- Het onderhoud van het apparaat moet worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Stel het model van het apparaat vast. Het model staat aangegeven op de verpakking en op het typeplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.

AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING

- Maak de gesatineerde roestvrijstalen buitenkant dagelijks schoon.
- Laat de inwendige delen van het apparaat minstens tweemaal per jaar schoonmaken door een bevoegd technicus.
- Reinig het apparaat niet met directe waterstralen of stralen met hoge druk.
- Gebruik geen bijtende producten om de vloer onder het apparaat schoon te maken.

2.1 OPSLAG

- Als het apparaat wordt opgeslagen in een ruimte met een temperatuur van minder dan 5°C (41°F), moet het apparaat, voordat het weer wordt ingeschakeld, teruggebracht worden op een temperatuur van minimaal +10°C (50°F).

3 VEILIGHEIDS- EN CONTROLEVOORZIENINGEN

De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.

MICROSCHAKELAARS

- Het apparaat is voorzien van microschakelaars voor het omhoog brengen van de bak.
- Het apparaat heeft micro-eindschakelaars die de beweging van de bak automatisch stoppen aan het einde van de hef- en daalmanoeuvres.
- Het apparaat is voorzien van een microschakelaar die het vullen van de bak met water verhindert, zolang het deksel niet volledig gesloten is en de bak niet volledig omlaag is gebracht.

VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT

- Het apparaat is voorzien van een handmatig terug te stellen veiligheidsthermostaat die de verwarming uitschakelt wanneer de bedrijfstemperatuur boven de maximaal toegestane temperatuur stijgt.
- Afhankelijk van de situatie moet de resetknop van de thermostaat worden ingedrukt of het display worden bediend om de werking van het apparaat te herstellen. Dit mag uitsluitend worden gedaan door een gekwalificeerd en bevoegd technicus.

VEILIGHEIDSKLEP BAK ONDER DRUK

- Op de achterkant van het apparaat bevindt zich een automatische veiligheidsklep die de damp uit het apparaat voert wanneer de waarde hoger is dan 15kPa (0,15 BAR).
- Het apparaat heeft een hoofdklep die op het deksel gemonteerd is, en die de damp uit de bak afvoert wanneer de stoomdruk de waarde van 13kPa (0,13 BAR) nadert.

4 VERWERKING TOT AFVAL VAN DE VERPAKKING EN HET APPARAAT

4.1 VERPAKKING

De verpakking is gemaakt van milieuvriendelijke materialen. De volgende onderdelen zijn vervaardigd van recyclebaar kunststof:

- de transparante afdekking en de zakjes van de instructiehandleiding (van polyethyleen - PE).
- de spansluitstrips (van polypropyleen - PP).

4.2 APPARAAT

Het apparaat bestaat voor meer dan 90% van zijn gewicht uit recyclebare metalen materialen (roestvrij staal, gealumineerd staal, koper...).

Het apparaat moet worden afgevoerd in overeenstemming met de geldende voorschriften.

- Niet achterlaten in het milieu.
- Maak het apparaat onbruikbaar voordat het wordt afgevoerd.

GEVAREN DIE TE WIJTEN ZIJN AAN HET LAWAAI

- Leq op 1 m afstand van het meest lawaaiige punt onder bedrijfsomstandigheden <70 dB(A)
- Lpc op 1 m afstand onder bedrijfsomstandigheden <130 dB(C)

INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE

AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR

De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veili-

gheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.

- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Stel het model van het apparaat vast. Het model staat aangegeven op de verpakking en op het typeplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.
- Het apparaat moet worden gebruikt in vertrekken met een vochtigheidsgraad van max. 75%, niet zouthoudend, met een temperatuur tussen +5°C (41°F) en + 35°C (95°F) en in elk geval in omgevingen die niet het disfunctioneren van het apparaat veroorzaken.

5 TOEPASSELIJKE NORMEN EN WETTEN

De installatie en de aansluiting van de apparatuur moet worden uitgevoerd overeenkomstig de geldende normen.

Installeer het apparaat overeenkomstig de geldende voorschriften.

6 UITPAKKEN

Controleer de conditie van de verpakking. Als deze zichtbaar beschadigd is, moet de expediteur worden gevraagd om een inspectie van de goederen.

- Verwijder de verpakking
- Verwijder de folie die de buitenpanelen beschermt. Verwijder de eventueel achtergebleven lijm met een geschikt oplosmiddel.

7 PLAATSIING

- De buitenafmetingen van het apparaat en de plaats van de aansluitingen zijn aangegeven in het installatieschema aan het begin van deze handleiding.
- Het apparaat kan apart worden geïnstalleerd.
- Het apparaat is niet geschikt voor inbouw.

- Plaats het apparaat op minstens 10 cm van de wanden eromheen. Deze afstand mag kleiner zijn als de wanden onbrandbaar of thermisch geïsoleerd zijn.
- Zet het apparaat waterpas met de stelvoetjes.

8 AANSLUITINGEN

De positie en de afmeting van de aansluitingen worden vermeld in het installatieschema aan het begin van deze handleiding.

8.1 AANSLUITING OP HET ELEKTRICITEITSNET

Controleer of het apparaat geschikt is om te werken met de spanning en de frequentie waarmee het zal worden gevoed. Controleer dit aan de hand van de gegevens van het typeplaatje van het apparaat.

- Installeer vóór het apparaat, op een gemakkelijk toegankelijke plaats, een meerpolige schakelaar met een geschikt vermogen, met een opening tussen de contacten van minstens 3 mm en een uiterst gevoelige beveiliging. De maximale lekstroom van het apparaat bedraagt 1 mA/kW.
- Gebruik een buigzame voedingskabel met rubberen isolatie, met eigenschappen van minstens het type H05 RN-F.
- Sluit de voedingskabel aan op het klemmenbord, zoals aangegeven in het schakelschema dat bij het apparaat geleverd is.
- Zet de voedingskabel vast met de kabelklem.
- Bescherm de voedingskabel buiten het apparaat met een buis van metaal of hard plastic.

8.2 AARDING EN EQUIPOTENTIALVERBINDING

Verbind elektrische apparaten met een deugdelijke aardingsleiding. Sluit de aardgeleider aan op de klem met het symbool \perp dat naast het ingangsklemmenbord van de lijn zit.

Verbind de metalen structuur van het elektrische apparaat met een equipotentiaalverbinding. Sluit de geleider aan op de klem met het symbool ∇ die in de buurt van de kabelklem bij de ingang van de elektrische leiding zit.

- Dit symbool duidt erop dat het apparaat moet worden opgenomen in een potentiaalvereffe-

ningssysteem dat volgens de voorschriften van de geldende normen is aangesloten.

8.3 AANSLUITING OP DE WATERLEIDING

Voed het apparaat met drinkwater. De voedingsdruk van het water moet tussen 150 kPa en 300 kPa liggen. Gebruik een drukverlager als de voedingsdruk hoger is dan de aangegeven maximumdruk.

- Installeer bovenstrooms van het apparaat, op een gemakkelijk te bereiken plaats, een mechanisch filter en een afsluitkraan.
- Tap eventuele ijzerdeeltjes af uit de aansluitleidingen alvorens het filter en het apparaat te verbinden.
- Maak de niet verbonden aansluitpunten dicht met een goed sluitende dop.
- Controleer na de aansluiting of er geen lekken zijn op de verbindingpunten.

8.4 AANSLUITING OP DE WATERAFVOERPUNTEN

De afvoerleidingen moeten zijn gemaakt van materialen die bestand zijn tegen een temperatuur van 100°C. De bodem van het apparaat mag niet worden geraakt door de damp die veroorzaakt wordt door het afvoeren van heet water. Zorg voor een putje met rooster in de vloer, met sifon, onder de afvoerkraan.

9 INBEDRIJFSTELLING

Zie het hoofdstuk 'INSTRUCTIES VOOR HET ONDERHOUD'.

USB-INGANGEN (Afb.9.1)

De op het apparaat geïnstalleerde firmwarecodes kunnen worden gecontroleerd door naar het Service-scherm te gaan (zie de bijbehorende toets). De firmware wordt bijgewerkt met behulp van een USB-stick die in poort B en/of K op het voorpaneel moet worden geplaatst volgens de aanwijzingen van de fabrikant.

Poort B is voor het bijwerken van de basis kaart. Poort K is voor het bijwerken van de displaykaart.

INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK

AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER

De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- Bewaar deze handleiding op een veilige, bekende plaats zodat u deze te allen tijde kunt raadplegen zolang het apparaat meegaat.
- De installatie en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Maak voor assistentie uitsluitend gebruik van door de fabrikant erkende technische centra en laat alleen originele vervangingsonderdelen gebruiken.
- Laat minstens tweemaal per jaar onderhoud plegen op het apparaat. Geadviseerd wordt om een onderhoudscontract af te sluiten.
- Het apparaat is bestemd voor professioneel gebruik en moet worden bediend door geschoold personeel.
- Het apparaat is bestemd voor het bereiden van voedsel in overeenstemming met de gebruiksaanwijzingen. Ieder ander gebruik is oneigenlijk.
- Laat het apparaat niet gedurende lange perioden leeg werken.
- Houd het apparaat tijdens de werking in het oog.
- Schakel bij een storing of defect de hoofdschakelaar van de elektrische voeding die vóór het apparaat is geïnstalleerd uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Voer de reiniging uit volgens de instructies in het hoofdstuk 'INSTRUCTIES VOOR DE REINIGING'.
- Houd geen ontvlambare materialen in de buurt van het apparaat. **BRANDGEVAAR.**
- Kinderen moeten in de gaten gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat gaan spelen.

- Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens, of met gebrek aan ervaring of kennis, tenzij zij onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of aanwijzingen hebben gekregen over het gebruik van het apparaat.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.
- Gooi bij brand geen water rechtstreeks op het apparaat, maar gebruik de daarvoor bestemde veiligheidsmiddelen die zich in het vertrek bevinden (brandblussers).
- De temperaturen die voor de voedselbereiding vereist zijn, kunnen onvermijdelijke oververhitting van afdekkingen, bekleding e.d. veroorzaken. Dit is geen constructiefout maar vloeit voort uit het feit dat roestvrij staal een warmtegeleider is. Om deze reden is het belangrijk om bedacht te zijn op gevaar voor brandwonden.
- Open het deksel niet wanneer de bak onder druk staat, zolang de druk niet afneemt tot rond de atmosferische druk.
- Open het deksel na het stoomkoken voorzichtig om te voorkomen dat de overige stoom in de bak tegen u aan spat. Het niet in acht nemen van deze voorzorgsmaatregel kan gevaarlijk zijn voor de bediener.

AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK

9.1 NIVEAUTEKENS OP DE BAK

- Op de bak zijn 4 niveautekens aangebracht. Wanneer het apparaat als friteuse wordt gebruikt, geeft het teken met het opschrift 11 (I) het minimale olieniveau aan, terwijl het teken met het opschrift 12 (I) het maximale niveau aangeeft.
- Wanneer het apparaat een andere bereidingswijze gebruikt dan die van de friteuse, geeft het teken met het opschrift 3 (I) het minimale niveau aan, terwijl het teken met het opschrift 20 (I) het maximale vulniveau aangeeft.

9.2 KERNTEMPERATUURMETER (voor de functies van friteuse en langzame bereiding)

- De meter regelt de temperatuur in de bak.

- Het systeem bevindt zich in het deksel.
- **BELANGRIJK!** De meter moet in de speciale zitting op het rooster op de bodem van de bak worden geplaatst. Afb.9.2 (wanneer deze handeling niet wordt uitgevoerd, treden de beveiligingen van het apparaat in werking).

9.3 KERNTEMPÉRATUURMETER (voor de functies van braadpan en fry top)

- Met de meter kan het product bereid worden door de temperatuur in het midden van het product te regelen.
- Het systeem meet de temperatuur van het voedsel en wanneer de kern van het product de ingestelde temperatuur bereikt, wordt een visueel en een geluidssignaal gegeven.
- De plaats van de meter in het hart van het met dit systeem bereide voedsel is erg belangrijk. De meter moet van boven naar beneden in het midden van het te bereiden product worden geplaatst en moet volledig in het product worden gevoerd. Bij stukken met dikten die kleiner zijn dan het dubbele van de kerntemperatuurmeter moet deze horizontaal ten opzichte van het steunvlak worden geplaatst, zodat de punt van de meter zich toch in het midden van het product bevindt.

HET DEKSEL OPENEN

- Alvorens het deksel van de bak te openen, mag er geen druk in de bak zijn. Laat de damp eruit komen door de hendel op de hoofdklep op het deksel te bedienen. Zodra de druk is afgelaten, verdwijnt op het display de signaaling 'druk in bak'.

BETEKENIS VAN DE TOETSEN OP HET DISPLAY (AFB.1)

1. ON - OFF Algemeen
2. ON-OFF Functies
3. Home
4. Service
5. Bak omhoog
6. Bak omlaag
7. BOOST-modus
8. ECO-modus
9. Plaat met 2 temperaturen (Fry-top)

10. Keuzeschakelaar kerntemperatuurmeter
11. Melting (Friteuse)
12. Onderhoud (Friteuse)- Druk (Braadpan)
13. Automatisch met water vullen
14. Snel met water vullen
15. Langzaam met water vullen (voorbereiding)
16. Keuze van de taal
17. ON-OFF-hoofdschakelaar (op de kolom van het apparaat)

NORMALE TOETSEN OP HET DISPLAY (AFB.2)

1. ON-OFF Functie
2. Home
3. Het apparaat werkt op vol vermogen
4. Het apparaat werkt met een lager vermogen
5. Bak omhoog. De bak kan alleen bewegen wanneer het deksel volledig omhoog gebracht is
6. Bak omlaag. De bak kan alleen bewegen wanneer het deksel volledig omhoog gebracht is
7. Automatisch met water vullen (*). Als hierop wordt gedrukt, begint de waterafgifte gedurende de ingestelde tijd. Druk er opnieuw op om de afgifte te stoppen
8. Snel met water vullen (*). De afgifte duurt zolang op de toets wordt gedrukt
9. Langzaam met water vullen (*)

(*) Het vullen met water kan alleen wanneer het deksel volledig omhoog staat en de bak volledig omlaag is.

BIJZONDERE SIGNALLEN (Afb.3)

1. Waarschuwt dat de gevraagde beweging niet kan worden uitgevoerd, omdat het deksel niet volledig omhoog is gebracht
2. Waarschuwt dat het oppervlak van de bak warm is
3. Waarschuwt dat de kamer onder druk staat. Laat de druk af, alvorens het deksel te openen.

Belangrijk! Open het deksel niet zolang het apparaat ingeschakeld is

4. Enkele beveiligingen zijn in werking getreden: u dient contact op te nemen met gekwalificeerd personeel

5. Algemene waarschuwing

6. Enkele beveiligingen zijn in werking getreden: u dient contact op te nemen met gekwalificeerd personeel

7. Bij de functies Pastakoker, Langzame bereiding en Stoomkoken wordt gewaarschuwd wanneer het water opdraakt: de bak moet worden bijgevuld en er moet gewacht worden totdat de temperatuur is genormaliseerd

NORMALE AFSTELLINGEN

Instelling van de bedrijfstemperatuur (Afb.4)

1. Huidige temperatuur

2. Ingestelde temperatuur

- Op het scherm van de functie verschijnt het kader Afb.4-A;
- Tik op de huidige temperatuur;
- Op het scherm van de functie verschijnt het kader Afb.4-B (de achtergrond verandert van kleur);
- Tik op de rode balk en versleep hem voor grove afstellingen;
- Tik op + of - voor fijne afstellingen;

Het nieuwe gegeven wordt opgeslagen (de achtergrond krijgt weer de aanvankelijke kleur):

- Door op de huidige temperatuur te tikken;
- Of door voor een bepaalde periode niets te doen;
- Of door naar andere instellingen te gaan.

De temperatuur van de kerntemperatuurmeter instellen (Afb.5)

1. Huidige temperatuur

2. Ingestelde temperatuur

3. Toets kerntemperatuurmeter

- Op het scherm van de functie verschijnt het kader Afb.5-A;
- Selecteer de toets kerntemperatuurmeter;

- Op het scherm van de functie verschijnt het kader Afb.5-B (de achtergrond verandert van kleur);

- Tik op de huidige temperatuur;
- Tik op de rode balk en versleep hem voor grove afstellingen;

- Tik op + of - voor fijne afstellingen;

Het nieuwe gegeven wordt opgeslagen (de achtergrond krijgt weer de aanvankelijke kleur):

- Door op de huidige temperatuur te tikken;
- Of door voor een bepaalde periode niets te doen;
- Of door naar andere instellingen te gaan.

Een geluidssignaal en de melding 'End' geven aan dat de ingestelde temperatuur is bereikt. Tik op de melding 'End' om dit bericht te verwijderen.

LET OP! Dit is slechts een waarschuwing: het apparaat blijft verwarmen.

- Een geluidssignaal en de melding 'End' geven aan dat de ingestelde temperatuur is bereikt;
- Op het scherm van de functie verschijnt het kader Afb.5-C (de achtergrond verandert van kleur);
- Tik op de melding 'End' om dit bericht te verwijderen.
- Op het scherm van de functie verdwijnt het kader Afb.5-C.

Het warmteniveau instellen (Afb.6)

3. Huidig warmteniveau

- Op het scherm van de functie verschijnt het kader Afb.6-A;
- Tik op het huidige warmteniveau;
- Op het scherm van de functie verschijnt het kader Afb.6-B (de achtergrond verandert van kleur);
- Tik op de rode balk en versleep hem voor grove afstellingen;
- Tik op + of - voor fijne afstellingen;

Het nieuwe gegeven wordt opgeslagen (de achtergrond krijgt weer de aanvankelijke kleur):

- Door op de huidige temperatuur te tikken;
- Of door voor een bepaalde periode niets te doen;
- Of door naar andere instellingen te gaan.

De timer instellen (Afb.7)

4. Start/Stop

5. Ingestelde tijd of overige tijd (tijdens de telling- Afb.7- 5A)

- Op het scherm van de functie verschijnt het kader Afb.7-A;
 - Tik bij stilstaande timer op de ingestelde tijd;
 - Op het scherm van de functie verschijnt het kader Afb.7-B (de achtergrond verandert van kleur);
 - Tik op de rode balk en versleep hem voor grove afstellingen;
 - Tik op + of - voor fijne afstellingen;
- Het nieuwe gegeven wordt opgeslagen (de achtergrond krijgt weer de aanvankelijke kleur):
- Als op de ingestelde tijd wordt getikt;
 - Of door voor een bepaalde periode niets te doen;
 - Of door naar andere instellingen te gaan.

Start/Stop timer (Afb.7)

Tik op het symbool van de klok. Wanneer de timer stilstaat, is het symbool wit, wanneer de timer loopt verandert het van kleur.

Het einde van de lopende telling wordt met een geluidssignaal gesignaleerd.

LET OP! Dit is slechts een waarschuwing: het apparaat blijft verwarmen, met uitzondering van de Langzame bereiding waarbij het apparaat ook de verwarming stopt.

HOOFDSCHERMEN (Afb.8)

Zie ook de delen Normale afstellingen en Normale toetsen

1. Off
 2. Home
 3. Beschikbare talen
 4. Service met geïnstalleerde firmwarecodes en toegang naar de parameters/procedures via password.
- Scherm 1 verschijnt wanneer op de volgende toets wordt gedrukt: On off Algemeen (zie afbeelding 1- toets 17);
 - Scherm 2 verschijnt wanneer op de volgende toets wordt gedrukt: On off (zie afbeelding 1- toets 1);
 - Scherm 3 verschijnt wanneer op de volgende toets wordt gedrukt: Taal kiezen (zie afbeelding 1- toets 16);

- Scherm 4 verschijnt wanneer op de volgende toets wordt gedrukt: Service (zie afbeelding 1- toets 4).

RECEPTEN (Afb.16)

1. Toets Save
 2. Toets Load
 3. Scherm met recepten
 4. Toetsenbord waarmee een specifieke naam aan het recept kan worden gegeven. Het recept wordt opgeslagen door op de toets Save te drukken.
- Elke functie biedt de mogelijkheid om naar een kookboek te gaan waarmee de parameters kunnen worden opgeroepen, gewijzigd en opgeslagen (waarden insteltemperatuur plaat, insteltemperatuur kerntemperatuurmeter, bereidingstijd, enz.) die bij een specifieke bereiding horen.
 - Druk op de toets Load om naar het kookboek te gaan en kies het recept. Maak daarbij eventueel gebruik van de navigatietoetsen. Nadat de keuze bevestigd is, keert het apparaat terug naar de functie.
 - Druk op de toets save om een nieuw recept op te slaan en kies een locatie. Sommige recepten die door de fabrikant zijn ingesteld, worden voorafgegaan door het symbool # en kunnen niet worden gewist. De recepten zonder het symbool # kunnen worden gewijzigd. Als de locatie al bezet is, wordt gevraagd of u deze wilt overschrijven.

APPARAAT DAT ALS BRAADPAN WORDT GEBRUIKT

- Het apparaat is bestemd voor het direct bereiden van voedsel. Elk ander gebruik, inclusief het gebruik van pannen en koekenpannen wordt als oneigenlijk beschouwd.
- Geadviseerd wordt om het apparaat niet te gebruiken voor het bereiden van tomatensauzen en ander 'zuur' voedsel.
- Maak de bak aan het einde van de dag grondig schoon om te voorkomen dat er bijtende afzettingen in ontstaan. Het is nuttig om de oppervlakken in te smeren met olie zodat een beschermlaag tegen roest wordt gevormd.

APPARAAT DAT ALS FRITEUSE WORDT GEBRUIKT

- Als het apparaat voor het frituren van voedsel gebruikt wordt, kan hiervoor olie of hard vet worden gebruikt.
- Doe geen omvangrijk voedsel, of voedsel dat niet uitgedropen is, in het apparaat, aangezien dit hete oliespatten en overlopen van de olie uit de bak tot gevolg kan hebben.
- Vul de hoeveelheid olie telkens aan wanneer deze onder het minimumniveau daalt dat wordt aangegeven door het referentieteken (brandgevaar). Verzeker u ervan dat er geen water in de bak zit, voordat u er olie in giet.
- Giet olie in de bak tot aan het maximumniveau dat wordt aangegeven door het referentieteken op de bak. Bij gebruik van hard vet moet dit met het speciale programma worden gesmolten. Laat na de bereiding geen vet in de bak achter.
- Dompel de mand met het te frituren voedsel voorzichtig onder in de kokende olie, en let erop dat het schuim dat ontstaat niet overloopt uit de bak. Gebeurt dit toch, dan moet de korf enkele seconden uit de olie worden gehaald.
- Gebruik geen oude olie, omdat deze een lage ontvlamtemperatuur heeft en plotseling kan gaan koken.
- Zie voor de maximale belasting van de manden Tabel T5.

APPARAAT DAT ALS PASTAKOKER WORDT GEBRUIKT

- Het apparaat kan ook voedingsproducten zoals pasta, rijst, groenten en dergelijke in water koken.
- Gebruik fijn zout, dat u in de bak doet wanneer het water kookt. Gebruik geen grof keukenzout in de bak.

APPARAAT DAT ALS FRY TOP WORDT GEBRUIKT

- Het apparaat is bestemd voor het bereiden van voedsel dat rechtstreeks op de bodem van de bak wordt gelegd (biefstuk, hamburgers, vis, groenten enz.).

APPARAAT DAT VOOR HET STOOMKOKEN WORDT GEBRUIKT

- Het apparaat is bestemd voor het stoomkoken met de speciale accessoires (groenten, aardappels, enz.).

APPARAAT DAT VOOR HET VACUÛMBE-REIDEN WORDT GEBRUIKT

- Gebruik vacuÛmzakjes voor voedsel die geschikt zijn om te worden gekookt (warmtebestendig en geseald).

10 GEBRUIK ALS FRITEUSE

SCHERMEN FRITEUSE (Afb.15)

Zie ook de delen Normale afstellingen en Normale toetsen

1. Friteuse Off

2. Friteuse On

3. Stelt de smeltfunctie van het harde vet in (Melting). Na het smelten kan het apparaat in de 'houd vast'-stand blijven (als Hold is geselecteerd) of kan de verwarming tot de ingestelde temperatuur beginnen.

4. Stelt de 'houd vast'-functie (Hold) in op een temperatuur die vooraf door de fabrikant is ingesteld. Deze functie kan tegelijk met de Meltingfunctie worden geselecteerd.

5. Bevestigingsscherm plaatsing kerntemperatuurmeter. Het is belangrijk om de temperatuurvoeler correct te plaatsen, zoals is aangegeven: druk daarna op de toets OK.

- Scherm 3 verschijnt wanneer op de volgende toets wordt gedrukt: Melting (zie afbeelding 1-toets 11);
- Scherm 4 verschijnt wanneer op de volgende toets wordt gedrukt: Houd vast-stand (zie afbeelding 1-toets 12);

DE BAK MET OLIE VULLEN

- Open het deksel door het op te tillen
- Giet de olie in de bak. Let op: het niveau moet altijd tussen de minimale en maximale tekens op de bak liggen (zie hoofdstuk 'Niveautekens op de bak').

OLIE UIT DE BAK AFTAPPEN

- Open het deksel en verwijder de manden.
- Wacht tot de olie koud is.

- Zet een geschikte bak klaar om de afgevoerde olie in op te vangen. Deze moet hittebestendig zijn en voldoende groot zijn, zodat de olie tijdens het aftappen niet kan overlopen en een gevaar kan vormen.
- Plaats hem onder de bak en druk op de toets 5-Afb.1 (Bak omhoog), zodat de olie langzaam uit de houder stroomt. Dit om te voorkomen dat de olie gaat spatten.
- Verwijder eventuele afzettingen in de bak met behulp van een spons of keukenpapier.

11 GEBRUIK ALS FRY TOP

SCHERMEN FRY TOP(Afb.10)

Zie ook de delen Normale afstellingen en Normale toetsen

1. Fry top Off
 2. Fry top On
 3. Als deze is geselecteerd, kunnen twee kokzones met verschillende temperaturen geregeld worden
 4. Als deze geselecteerd is, kan de bedrijfstemperatuur van de kerntemperatuurmeter worden ingesteld
- Scherm 3 verschijnt wanneer op de volgende toets wordt gedrukt: Plaat met 2 temperaturen (zie afbeelding 1- toets 9);
 - Scherm 4 verschijnt wanneer op de volgende toets wordt gedrukt: Kerntemperatuurmeter (zie afbeelding 1- toets 10);

12 GEBRUIK ALS PASTAKOKER

SCHERMEN PASTAKOKER(Afb.13)

Zie ook de delen Normale afstellingen en Normale toetsen

1. Pastakoker Off
2. Pastakoker On

De warmteafgifte is bij deze functie 100% om het water zo snel mogelijk aan de kook te brengen. Daarna kan de gebruiker de warmteafgifte regelen door lagere percentages te kiezen als hij vindt dat het water te hard kookt.

13 GEBRUIK ALS BRAADPAN

SCHERMEN BRAADPAN(Afb.12)

Zie ook de delen Normale afstellingen en Normale toetsen

1. Modus 1 Off
2. Modus 1 On

Traditionele braadpan; het deksel blijft open; fruiten en/of aanbraden; de regeling vindt plaats via de instelling van de temperatuur op de plaat; de timer kan worden gebruikt, maar houd er rekening mee dat de timer automatisch opnieuw start als u naar modus 2 gaat.

3. Modus 2 On

Braadpan met stoom: de overgang naar deze fase vindt plaats met de toets Hold of automatisch, wanneer er druk wordt ontwikkeld (bij gesloten deksel); de regeling vindt plaats via enkele vooraf bepaalde warmteniveaus: het vooringestelde niveau is 1; als de timer is ingesteld, begint deze de telling automatisch wanneer er druk wordt ontwikkeld.

4. Toets Hold - 4.1 Als deze toets in Off wordt gekozen, kan naar Modus 2 worden gegaan voor het opslaan van de recepten. Als deze toets in On wordt gekozen, kan naar Modus 2 worden gegaan.

5 Toets Kerntemperatuurmeter - 5.1 Als deze geselecteerd is, kan de bedrijfstemperatuur van de kerntemperatuurmeter worden ingesteld.

GEBRUIK VOOR EEN LANGZAME BEREIDING

SCHERMEN LANGZAME BEREIDING(Afb.11)

Zie ook de delen Normale afstellingen en Normale toetsen

1. Langzame bereiding Off
2. Langzame bereiding On
3. Bevestigingsscherm plaatsing kerntemperatuurmeter. Het is belangrijk om de temperatuurvoeler correct te plaatsen, zoals is aangegeven. Druk daarna op de toets OK.

NB: Alleen bij een langzame bereiding waarschuwt het apparaat wanneer de op de timer ingestelde tijd afloopt en stopt het ook de

verwarming. Als de timer niet ingesteld en actief is, blijft het apparaat verwarmen. Als de timer ingesteld is, begint de telling automatisch als wanneer de ingestelde water bereikt.

GEbruik VOOR HET STOOMKOKEN

SCHERMEN VOOR HET STOOMKOKEN(Afb.14)

Zie ook de delen Normale afstellingen en Normale toetsen

1. Stoom Off
2. Stoom On

Bij de huidige uitvoering is de enige mogelijke regeling de instelling van de timer waarbij het apparaat na het aflopen van de ingestelde tijd blijft werken. De start van de timer is niet automatisch.

14PERIODEN WAARIN HET APPARAAT NIET WORDT GEBRUIKT

Doe het volgende als het apparaat lagere tijd niet zal worden gebruikt:

- Maak het apparaat grondig schoon.
- Wrijf alle roestvrijstalen oppervlakken in met een doek met vaselineolie, zodat er een beschermend laagje wordt aangebracht.
- Zet de hoofdschakelaar die vóór het apparaat is geplaatst uit of haal de stekker uit het stopcontact.

Doe het volgende als het apparaat lange tijd niet is gebruikt:

- Controleer het apparaat, alvorens het weer te gebruiken.
- Laat elektrische apparaten gedurende minstens 60 minuten op de laagste temperatuur functioneren.

INSTRUCTIES VOOR DE REINIGING

AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING

De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.

- Schakel de elektrische voeding (indien aanwezig) van het apparaat uit alvorens enige handeling te verrichten.
- Maak de gesatineerde roestvrijstalen buitenkant en de bak dagelijks schoon.
- Laat de inwendige delen van het apparaat minstens tweemaal per jaar schoonmaken door een bevoegd technicus.
- Reinig het apparaat niet met directe waterstralen of stralen met hoge druk.
- Gebruik geen bijtende producten om de vloer onder het apparaat schoon te maken.

GESATINEERDE OPPERVLAKKEN VAN ROESTVRIJ STAAL

- Maak de oppervlakken schoon met een doek of spons met water en gewone, niet-schurende reinigingsmiddelen. Wrijf de doek in de richting van de satineringsrichting. Spoel de doek vaak uit en maak het apparaat vervolgens goed droog.
- Gebruik geen schuurwipes of andere voorwerpen van ijzer.
- Gebruik geen chemische producten die chloor bevatten.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen die de oppervlakken kunnen krassen of beschadigen.

BEREIDINGSBAKKEN

- Maak de bakken schoon door het water aan de kook te brengen, en voeg hieraan eventueel ontvettende producten toe.
- Verwijder eventuele kalkafzettingen met geschikte producten.
- Maak de bak aan het einde van de dag grondig schoon om te voorkomen dat er bijtende afzettingen in ontstaan. Het is nuttig om de oppervlakken in te smeren met olie zodat een beschermlaag tegen roest wordt gevormd.

DE BEREIDINGSBAK REINIGEN MET DE SPROEIKOP

- Zodra de bak na de bereiding is afgekoeld, moeten de bodem en de wanden met een spons worden gereinigd en worden gespoeld met een handsproeier die in het bovenste gedeelte van de draagkolom geïntegreerd is. De sproeikop heeft een automatisch oprolsysteem en een knop voor de inschakeling van het water.

HOOFDKLEP

- Maak de inrichting regelmatig schoon met water en een gewoon vloeibaar reinigingsmiddel, spoel na en droog de inrichting af.
- **Demonteer de inrichting beslist niet.**
- Controleer geregeld de werking van het decompressiestaaftje door op de knop te drukken.
- Bedrijfsdruk van de hoofdklep: 13kPa (0,13 BAR).
- Bedrijfsdruk van de veiligheidsklep: 15kPa (0,15 BAR).

INSTRUCTIES VOOR HET ONDERHOUD

AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR

De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- De installatie en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Stel het model van het apparaat vast. Het model staat aangegeven op de verpakking en op het typeplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.

15INBEDRIJFSTELLING

Controleer de werking van het apparaat nadat het geïnstalleerd is of na onderhoud. In het geval van storingen moet de paragraaf 'Oplossen van storingen', verderop in deze handleiding, worden geraadpleegd.

Stel het apparaat in werking volgens de instructies en de aanwijzingen voor het gebruik die te vinden zijn in het hoofdstuk 'INSTRUC-

TIES VOOR HET GEBRUIK', en controleer het volgende:

- de stroomwaarden van elke fase.
- de inschakeling van de verwarmingselementen.

16OPLOSSEN VAN STORINGEN

Het apparaat wordt niet warm.

- Het verwarmingselement is defect.
- De regelthermostaat van de temperatuur is defect.
- De veiligheidsthermostaat is geactiveerd.

De verwarming kan niet worden geregeld

- De regelthermostaat van de temperatuur is defect.

Moeizame of rumoerige aandrijving van de inrichting voor het manoeuvreren van de bak

- De actuator is defect.
- De lagers zijn versleten.

Ongeschikte druk in de bak

- De drukschakelaar is defect;
- Het lampje op het display gaat niet aan (Afb.3-toets3).

Er lekt stoom in de structuur

- De Or-afdichtingen zijn defect.

Deksel niet meer uitgebalanceerd

- De veren zijn defect.

Geen afdichting dekselpakking

- De afdichting is defect.

Ontgrendeling van de beveiliging (Afb.17 - 17.1)

1. Plaats van de gevoelige elementen
2. Plaats van de thermostaatlichamen
3. Signaleert dat de beveiliging tegen overtemperatuur op de verwarmingselementen in werking is getreden (S1). Hiervoor moet door gekwalificeerd personeel een mechanische reset worden uitgevoerd
4. Toegangspunten voor het herstel S1 uit te voeren met een geschikt gereedschap, nadat de voedingsspanning is afgesloten

5. Signaleert dat de beveiliging tegen overtemperatuur van de bak in werking is getreden (S2). Hiervoor moet door gekwalificeerd personeel een reset worden uitgevoerd met de procedure op het display (zie afbeelding 17.1)

Uitleg Afbeelding 17.1

1. Schakel het apparaat in met de schakelaar op de voorkant
2. Off-Scherm
3. Druk op de On-Off-toets van het display
4. Hoofdscherm (Home)
5. Druk op de toets Service en voer het password 114 in
6. Scherm Service
7. Druk op de resettoets TR2
8. Scherm reset TR2
9. Als na het invoeren van het password het scherm in de afbeelding verschijnt, betekent dit dat gewacht moet worden tot de temperatuur voldoende is gedaald
10. Scherm Huidig alarm TR2

17 VERVANGING VAN ONDERDELEN

AANWIJZINGEN VOOR DE VERVANGING VAN ONDERDELEN.

- Schakel de elektrische voeding (indien aanwezig) van het apparaat uit alvorens enige handeling te verrichten.
- Controleer telkens wanneer er een onderdeel van het gascircuit vervangen is of er geen lekken zijn op de verbindingpunten met het circuit zelf.
- Controleer na de vervanging van een onderdeel van het elektrische circuit of de verbinding met de bedrading in orde is.
- Wees voorzichtig bij het vervangen van de stralingselementen, en bijzonder goed op bij het hanteren en terugplaatsen van de onderdelen.

Vervanging van de verwarmingselementen/thermostaten/lagers/kleppen/drukschakelaars/actuatoren/voelers

- Open het deksel of de zijkant van de draagkolom;

- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

18 REINIGING VAN DE INWENDIGE DELEN

- Controleer de conditie van de inwendige delen van het apparaat.
- Verwijder eventuele vuilafzettingen.
- Controleer het dampafvoersysteem en maak het schoon.

19 BELANGRIJKSTE ONDERDELEN

- Verwarmingselement
- Veiligheidsthermostaat
- Verplaatsingsmotor bak
- Microschakelaar bakverplaatsing
- Moerschroef bakverplaatsing
- Basiskaart (display)
- Displaykaart