



---

**CUOCIPASTA ELETTRICI** **5****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  
CH

---

**ELECTRIC PASTA-COOKER** **15****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 information before installing and commissioning this appliance!**GB  
IE  
MT

---

**ELEKTRYCZNY WARIK DO MAKARONU** **25****INSTRUKCJE INSTALACJI, UŻYCIA I KONSERWACJI** Instrukcję obsługi należy uważnie przeczytać i przechowywać w bezpiecznym miejscu.**Instrukcję należy przeczytać przed instalacją i uruchomieniem urządzenia!**

PL

---

**CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUE** **35****INSTRUCTIONS POUR INSTALLATION, EMPLOI ET ENTRETIEN**

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

**Lisez les instructions avant d'installer et d'utiliser l'équipement!**FR  
BE  
LU  
CH

---

**CUECEPASTAS ELÉCTRICO** **45****INSTRUCCIONES PARA INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO**

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

**Lea las instrucciones antes de instalar y utilizar el equipo!**

ES

---

**PASTAKOOKTOESTEI ELEKTRO** **55****INSTRUCTIES VOOR INSTALLATIE, GEBRUIK EN ONDERHOUD**

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

**Lees de instructies voor installatie en gebruik van de apparatuur!**NL  
BE**ISTRUZIONI ORIGINALI**

Tłumaczenie oryginalnej instrukcji obsługi - Translation of the original instructions - Traduction du instructions originales

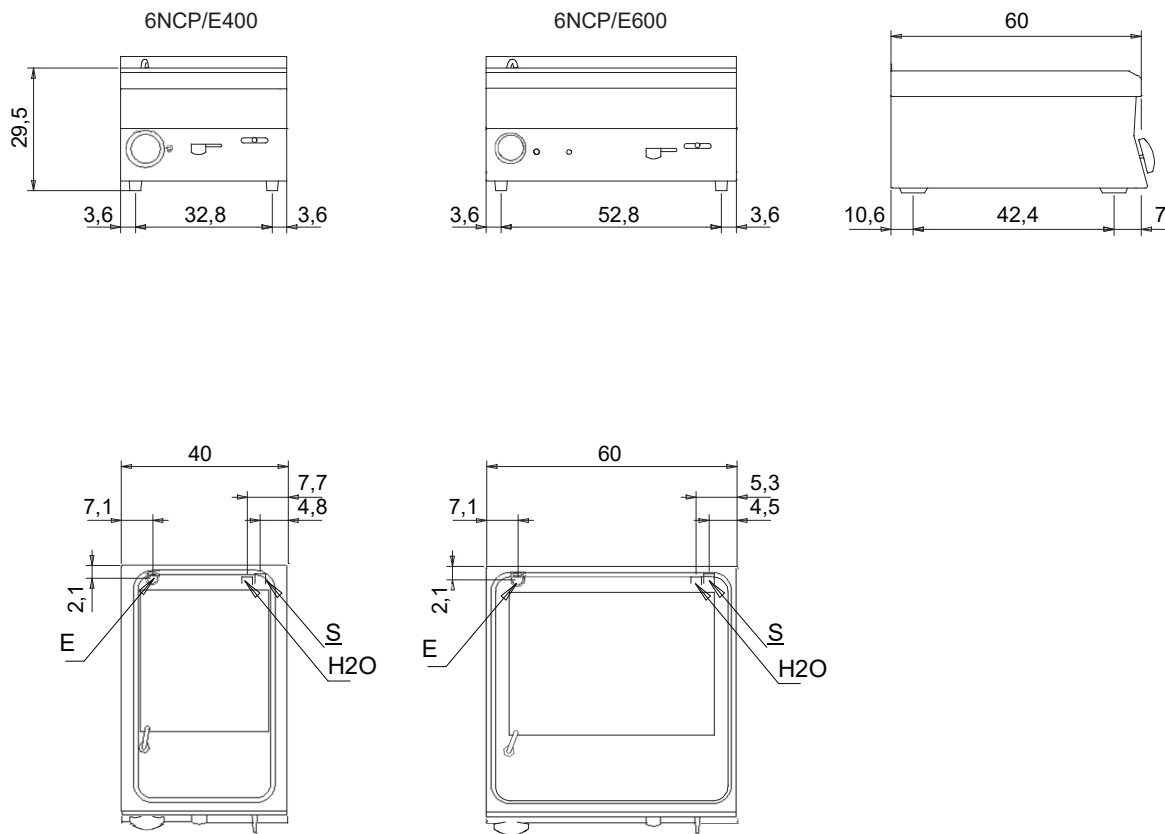
Traducción de las instrucciones originales - Vertaling van de originele instructies

---

**DOC.NO CR1511060**  
**EDITION 001 2038**

# Schema di installazione - Installation diagram - Schemat instalacji Schéma d'installation - Esquema de instalacion - Installatieschema

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - WYMIARY W cm - MESURES EN cm - MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm

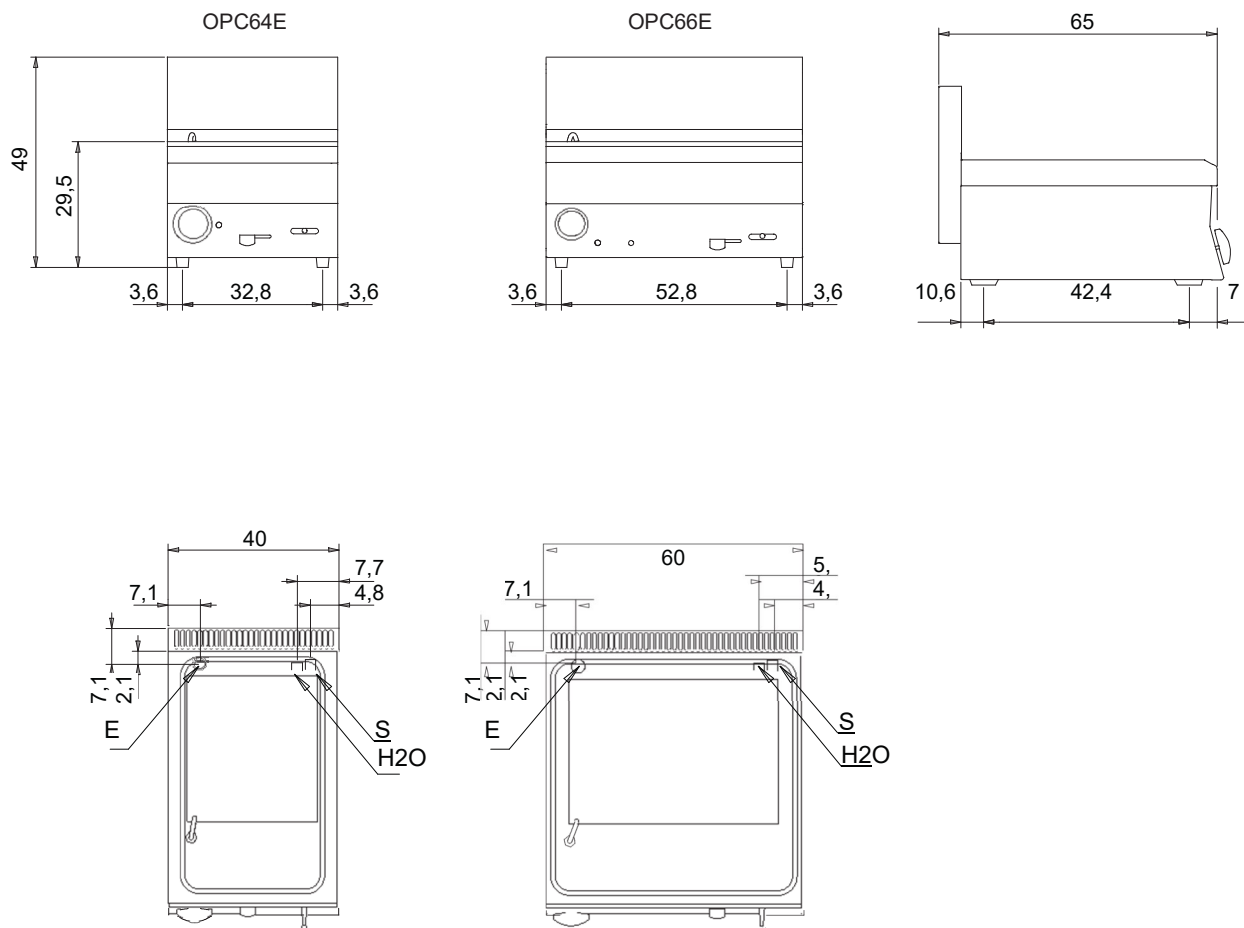


## Legenda - Legenda - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda

<b>E</b> Pressacavo entrata linea elettrica - Dławnica - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico	<b>G</b> Arrivo gas - Przyłącze gazu - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás <b>EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)</b>
<b>S</b> Attacco scarico acqua - Spust wody - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água <b>Ø 18 mm</b>	<b>H20</b> Arrivo acqua - Przyłącze wody - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água
<b>S1</b> Scarico vasca - Rura spustowa komory - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba	<b>A1 =</b> Calda - Gorąca - Ciepła - Chaude - Caliente - Warm - Morno <b>A2 =</b> Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio <b>EN ISO 228-1 G 1/2</b>
<b>S2</b> Valvola di depressione - Anti-depression valve - Zawór podciśnieniowy - Soupape de dépression - Válvula de depresión - Onderdrukklep - Válvula de depressão	
<b>S3</b> Scarico acqua intercapedine - Spust wody z przestrzeni międzykomorowej - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de agua to intersticios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmita com Sistema de aquecimento indire	
<b>S4</b> Scarico - Abflussrohr - Odpływ - Tuyau d'évacuation - Tubo de drenaje - Aftapbuis - Tubulação de dreno	<b>L</b> Rubinetto di livello - Level tap - Kurek wody - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nível

# Schema di installazione - Installation diagram - Schemat instalacji Schéma d'installation - Esquema de instalacion - Installatieschema

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - WYMIARY W cm - MESURES EN cm - MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm



## Legenda - Legenda - Key - Légende - Leyenda - Legenda

<b>E</b> Pressacavo entrata linea elettrica - Dławnica - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico	<b>G</b> Arrivo gas - Przyłącze gazu - Gas connection - Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás <b>EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)</b>
<b>S</b> Attacco scarico acqua - Spust wody - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água <b>Ø 18 mm</b>	<b>H20</b> Arrivo acqua - Przyłącze wody - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água <b>A1 =</b> Calda - Gorąca - Ciepła - Chaude - Caliente - Warm - Morno <b>A2 =</b> Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio <b>EN ISO 228-1 G 1/2</b>
<b>S1</b> Scarico vasca - Rura spustowa komory - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba	<b>L</b> Rubinetto di livello - Level tap - Kurek wody - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nível
<b>S2</b> Valvola di depressione - Anti-depression valve - Zawór podciśnieniowy - Soupape de dépression - Válvula de depresión - Onderdrukklep - Válvula de depressão	
<b>S3</b> Scarico acqua intercapedine - Spust wody z przestrzeni międzykomorowej - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de agua intersticios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmita com Sistema de aquecimento indireto	
<b>S4</b> Scarico - Abflussrohr - Odpływ - Tuyau d'évacuation - Tubo de drenaje - Aftapbuis - Tubulação de dreno	

**Dati tecnici - Technical data - Dane techniczne**  
**Caracteristiques techniques - Datos tecnicos - Technische gegevens**

Modelle Models Modele Modelos Modele	Larghezza Width Szerokość Largeur Anchura Breedte	Capacità vasca Tank capacity Pojemność komory Capacité de la cuve Capacidad de la cuba Bakinhoud (Max.)	Tensione di alimentazione Power supply voltage Napięcie w sieci Tension d'alimentation Tensión de alimentación Voedingsspanning	Fasi Phases Fazy Fases Fasen	Frequenza Frequency Częstotliwość Fréquence Frecuencia Frequentie	Potenza totale massima Max. total power Maks. moc całkowita Puissance totale maximum Potencia máxima total Max. totaal vermogen	Sezione cavo alimentazione Power supply cable section Przekrój kabla Section de la section de alimentation Sección del cable de alimentación Doorsnede elektrisch snoer	Peso netto Net weight Waga netto Poids net Peso neto Waga netto
	mm	l	V	Nr. No. Nbre N. A ant.	Hz	kW	-	kg
6NCP/E400	400	20	380-415	3+N	50-60	5,67	5 G 1	18,5
			220-240	3			4 G 1,5	
OPC64E	400	20	380-415	3+N	50-60	5,67	5 G 1	18,5
			220-240	3			4 G 1,5	
6NCP/E600	600	28	380-415	3+N	50-60	9	5 G 1,5	30
			220-240	3			4 G 2,5	
OPC66E	600	28	380-415	3+N	50-60	9	5 G 1,5	30
			220-240	3			4 G 2,5	

# Indeks

<b>Informacje ogólne</b>	<b>26</b>
WSKAZÓWKI DLA UŻYTKOWNIKA	26
<b>Środki ochrony indywidualnej</b>	<b>27</b>
<b>Ryzyka rezydualne</b>	<b>28</b>
<b>Informacje ogólne</b>	<b>29</b>
1. DANE URZĄDZENIA	29
2. WSKAZÓWKI OGÓLNE	29
WSKAZÓWKI DLA INSTALATORA	29
WSKAZÓWKI DLA KONSERWATORA	29
WSKAZÓWKI DOT. CZYSZCZENIA	29
3. MECHANIZMY ZABEZPIECZAJĄCE I NORMY	29
4. UTYLIZACJA OPAKOWANIA I URZĄDZENIA	29
5. ZAGROŻENIE HAŁASEM	29
<b>Instrukcje montażu</b>	<b>30</b>
WSKAZÓWKI DLA INSTALATORA	30
6. NORMY I PRZEPISY	30
7. PRZENOSZENIE	30
8. ROZPAKOWANIE	30
9. USTAWIENIE	30
11. PRZYŁĄCZA	30
13. URUCHOMIENIE	31
<b>Instrukcje użytkowania</b>	<b>32</b>
WSKAZÓWKI DLA UŻYTKOWNIKA	32
14. PRZESTOJE	33
<b>Instrukcje czyszczenia</b>	<b>33</b>
WSKAZÓWKI DOT. CZYSZCZENIA	33
<b>Instrukcje konserwacji</b>	<b>34</b>
WSKAZÓWKI DLA KONSERWATORA	34
URUCHOMIENIE	34
15. POMOC W USTERKACH	34
ELEKTRYCZNY WARIK DO MAKARONU 34	
16. WYMIANA CZĘŚCI	34
WSKAZÓWKI DOT. WYMIANY CZĘŚCI	34
ELEKTRYCZNY WARIK DO MAKARONU 34	
17. CZYSZCZENIE WEWNĘTRZNYCH CZĘŚCI URZĄDZENIA	34
18. KOMPONENTY GŁÓWNE	34
ELEKTRYCZNY WARIK DO MAKARONU 34	




### **WSKAZÓWKI DLA UŻYTKOWNIKA**

**Producent urządzenia nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku niezastosowania się do poniższych obowiązków.**

- Proszę przeczytać uważnie niniejszą instrukcję. Zawiera ona ważne wskazówki dot. instalacji, użytkowania oraz konserwacji urządzenia.
- Niniejszą instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym, znanym miejscu, aby móc do niej zajrzeć podczas użytkowania urządzenia.
- Instalacja, przebranie na inny rodzaj gazu oraz konserwacja urządzenia muszą być przeprowadzone przez wykwalifikowany, autoryzowany przez producenta personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa i niniejszą instrukcją.
- Należy korzystać tylko z autoryzowanych przez producenta punktów serwisowych i oryginalnych części zamiennych.
- Urządzenie powinno być poddawane konserwacji przynajmniej dwa razy w roku. Wskazane jest przeprowadzenie konserwacji pod koniec okresu gwarancyjnego.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku przemysłowego, do używania przez przeszkolony personel.
- Urządzenie służy do obróbki termicznej produktów spożywczych zgodnie z instrukcją obsługi. Każde inne użytkowanie jest traktowane jako niezgodne z przeznaczeniem.
- Urządzenie nie powinno pracować puste przez dłuższy czas. Urządzenie należy rozgrzać dopiero bezpośrednio przed użyciem.
- Podczas pracy urządzenie powinno znajdować się pod nadzorem.
- W przypadku uszkodzeń lub zakłóceń pracy należy zamknąć kurek gazu i/lub odciąć zasilanie elektryczne na wyłączniku głównym, które są podłączone przed urządzeniem.
- Podczas czyszczenia postępować zgodnie ze wskazówkami opisanymi w rozdziale „WSKAZÓWKI DOT. CZYSZCZENIA”.
- W pobliżu urządzenia nie przechowywać żadnych łatwopalnych materiałów. RYZYKO POŻARU.
- Nie zasłaniać otworów wentylacyjnych i spustowych na urządzeniu.
- Nie wykonywać żadnych niedozwolonych zmian na elementach urządzenia.
- Po użyciu zamknąć drzwi i szuflady.
- Zaleca się stosowanie środków ochrony indywidualnej, gdyż w pewnych okolicznościach może dojść do wylania się gorących potraw.
- Podczas eksploatacji urządzenia otaczająca je podłoga może stać się śliska. Należy być ostrożnym i korzystać z odpowiednich pomocy, aby się nie przewrócić.
- Należy być ostrożnym podczas podnoszenia akcesoriów (np. garnków) i ruchomych części urządzenia. Należy przyjąć odpowiednią pozycję.
- Ten typ urządzenia jest przeznaczony do użytku w sektorze komercyjnym, takim jak kuchnie restauracyjne, stołówki, szpitale, a także piekarnie, masarnie itp. Nie jest jednak przeznaczony do ciągłej produkcji żywności w dużych ilościach.
- Używanie urządzenia zgodnie ze „WSKAZÓWKAMI DOT. UŻYTKOWANIA”.

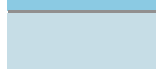
## Środki ochrony indywidualnej

Poniższa tabela przedstawia przegląd środków ochrony indywidualnej (ŚOI), które należy stosować w różnych fazach życia urządzenia.

Fazy	Odzież ochronna	Obuwie ochronne	Rękawice	Ochrona oczu	Ochrona słuchu Ochrona głowy	Ochrona dróg oddechowych
						
Transport		X				
Przenoszenie		X				
Rozpakowanie		X				
Montaż		X				
Standardowe użytkowanie	X	X	X (*)			
Nastawy		X				
Standardowe czyszczenie		X				
Specjalne		X	X			
Konserwacja		X	X (*)			
Demontaż		X				
Złomowanie		X				



PRZEWIDZIANE ŚOI



ŚOI SĄ DOSTĘPNE LUB W RAZIE POTRZEBY NALEŻY ICH UŻYĆ



NIEPRZEWIDZIANE SOI

(\*) Rękawice przeznaczone do standardowego użytkowania oraz do prac konserwacyjnych muszą być odporne na wysokie temperatury, aby ochronić ręce operatora, gdy ten dotyka gorących elementów urządzenia lub gorących substancji (olej, woda, para,...)

Niezastosowanie środków ochrony indywidualnej może narazić personel wykwalifikowany, techników i personel obsługujący na zagrożenia chemiczne i ewentualne szkody zdrowotne.

## Ryzyka rezydualne

Ryzyka rezydualne, których nie można było całkowicie uniknąć podczas projektowania lub których nie można było wyeliminować za pomocą odpowiednich urządzeń zabezpieczających, są oznaczone na maszynie.

Dla informacji klienta, poniżej wymienione są pozostałe ryzyka rezydualne związane z maszyną:

Następujące sposoby zachowania są niedopuszczalne i tym samym surowo zabronione.

RYZYKA REZYDUALNE	NIEBEZPIECZNA SYTUACJA	OSTRZEŻENIE
<b>Niebezpieczeństwo poślizgnięcia się lub upadku</b>	Użytkownik ze względu na obecność wody lub brudu może poślizgnąć się na podłodze.	Podczas użytkowania urządzenia należy nosić antypoślizgowe obuwie ochronne.
<b>Poparzenie</b>	Operator celowo dotyka elementów urządzenia.	Podczas użytkowania urządzenia należy nosić odporne na wysokie temperatury rękawice ochronne.
<b>Poparzenie</b>	Operator celowo dotyka gorących substancji (olej, woda, para, ...).	Podczas użytkowania urządzenia należy nosić odporne na wysokie temperatury rękawice ochronne.
<b>Porażenie prądem elektrycznym</b>	Dotykание przewodzących prąd elektryczny elementów urządzenia podczas konserwacji, bez uprzedniego odłączenia zasilania elektrycznego. Operator wykonuje czynności (za pomocą elektronarzędzia lub bez przerywania zasilania elektrycznego maszyny), leżąc na mokrej podłodze.	Konserwacja urządzenia może być przeprowadzana tylko przez wykwalifikowany personel, wyposażony w środki ochrony osobistej chroniące przed porażeniem prądem.
<b>Porażenie prądem elektrycznym</b>	Porażenie prądem spowodowane przez niesprawny system uziemienia lub wadliwe elektryczne urządzenia ochronne.	Przed urządzeniem muszą być zainstalowane urządzenia ochronne zgodne z odpowiednimi normami.
<b>Niebezpieczeństwo upadku</b>	Operator wykonuje na górnej części urządzenia czynności używając nieodpowiednich pomocy (jak np. drabina ze szczeblami, lub wspina się na urządzenie).	Nie wykonywać żadnych czynności na górnej części urządzenia z użyciem nieodpowiednich pomocy (jak np.: drabiny ze szczeblami lub wspinając się na urządzenie).
<b>Niebezpieczeństwo przewrócenia się ładunku</b>	Przenoszenie urządzenia lub elementów urządzenia bez odpowiednich pomocy.	Podczas przenoszenia urządzenia lub jego opakowania konieczne jest użycie odpowiednich pomocy lub sprzętu do podnoszenia.
<b>Materiały chemiczne</b>	Operator ma do czynienia z chemikaliami (np.: środki czyszczące, środki do odkamieniania, itd.)	Należy podjąć odpowiednie środki ostrożności. Zawsze należy postępować zgodnie z instrukcjami na kartach charakterystyki i etykietach używanych produktów. Stosować środki ochrony indywidualnej zalecane w kartach charakterystyki.
<b>Ryzyko skaleczenia</b>	Podczas prac konserwacyjnych przy dotknięciu elementów wewnętrznych ramy maszyny istnieje ryzyko ran ciętych.	Prace konserwacyjne może wykonywać tylko personel wykwalifikowany, wyposażony w odpowiednie środki ochrony indywidualnej (rękawice ochronne odporne na przecięcie, ochraniacze przedramion).
<b>Niebezpieczeństwo zmiążdżenia</b>	Podczas przenoszenia ruchomych elementów personel narażony jest na zmiążdżenie palców lub rąk.	Prace konserwacyjne może wykonywać tylko personel wykwalifikowany, wyposażony w środki ochrony indywidualnej (rękawice ochronne).
<b>Ergonomia</b>	Operator pracuje przy urządzeniu bez użycia niezbędnych środków ochrony indywidualnej.	Operator pracując przy urządzeniu musi używać środków ochrony indywidualnej.



# Informacje ogólne

---

Rozdział ten zawiera informacje ogólne, z którymi muszą się zapoznać wszyscy użytkownicy niniejszej instrukcji. Szczegółowe informacje dla poszczególnych grup użytkowników niniejszej instrukcji są zawarte w następujących rozdziałach (WSKAZÓWKI DLA .... ”).

## 1. DANE URZĄDZENIA

- Tabliczka z danymi urządzenia znajduje się na wewnętrznej stronie panelu sterującego lub na zewnątrz z tyłu.
- Model i numer seryjny urządzenia oznaczone są ponadto na etykietach oraz na opakowaniu.

## 2. WSKAZÓWKI OGÓLNE

**Producent urządzenia nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku niezastosowania się do poniższych obowiązków.**

### WSKAZÓWKI DLA INSTALATORA

- Proszę przeczytać uważnie niniejszą instrukcję. Zawiera ona ważne wskazówki dot. instalacji, użytkowania oraz konserwacji urządzenia.
- Instalacja, przebranie na inny rodzaj gazu oraz konserwacja urządzenia muszą być przeprowadzone przez wykwalifikowany, autoryzowany przez producenta personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa i niniejszą instrukcją.
- Ustalenie modelu urządzenia. Model jest oznaczony na opakowaniu oraz na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Urządzenie można instalować tylko w dobrze wentylowanych pomieszczeniach.
- Nie zasłaniać otworów wentylacyjnych i otworów spustowych znajdujących się na urządzeniu.
- Nie wykonywać żadnych niedozwolonych zmian na elementach urządzenia.
- Ten typ urządzenia jest przeznaczony do użytku w sektorze komercyjnym, takim jak na przykład kuchnie restauracyjne, stołówki, szpitale, a także piekarnie, masarnie itd. Nie jest jednak przeznaczony do ciągłej produkcji żywności w dużych ilościach.

### WSKAZÓWKI DLA KONSERWATORA

- Proszę przeczytać uważnie niniejszą instrukcję. Zawiera ona ważne wskazówki dot. instalacji, użytkowania oraz konserwacji urządzenia.
- Instalacja, przebranie na inny rodzaj gazu oraz konserwacja urządzenia muszą być przeprowadzone przez wykwalifikowany, autoryzowany przez producenta personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa i niniejszą instrukcją.
- Ustalenie modelu urządzenia. Model jest oznaczony na opakowaniu oraz na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Urządzenie można instalować tylko w dobrze wentylowanych pomieszczeniach.

- Nie zasłaniać otworów wentylacyjnych i otworów spustowych znajdujących się na urządzeniu
- Nie wykonywać żadnych niedozwolonych zmian na elementach urządzenia.

### WSKAZÓWKI DOT. CZYSZCZENIA

- Powierzchnie zewnętrzne ze szczotkowanej stali nierdzewnej, powierzchnie komory obróbki termicznej i płyty grzewcze należy czyścić codziennie.
- Przynajmniej dwa razy w roku należy zlecić autoryzowanemu technikowi czyszczenie wnętrza urządzenia.
- Nie myć urządzenia wodą rozpryskową, strumieniem wody pod wysokim ciśnieniem ani myjką parową.
- Podłogi lub powierzchnie, na której ustawione jest urządzenie nie należy myć agresywnymi środkami czyszczącymi.

### 3. MECHANIZMY ZABEZPIEZAJĄCE I NORMY ELEKTRYCZNY WARIATOR DO MAKARONU

#### TERMOSTAT ZABEZPIEZAJĄCY

**Producent urządzenia nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku niezastosowania się do poniższych obowiązków.**

- Urządzenie jest wyposażone w termostat zabezpieczający z ręcznym resetem, który przerywa nagrzewanie, gdy najwyższa dopuszczalna temperatura zostaje przekroczona.
- W celu przywrócenia pracy urządzenia wcisnąć przycisk resetujący termostatu. Czynność ta może być wykonana wyłącznie przez autoryzowanego technika.

### 4. UTYLIZACJA OPAKOWANIA I URZĄDZENIA

#### OPAKOWANIE

Opakowanie składa się z materiałów przyjaznych dla środowiska.

Komponenty, które nadają się do recyklingu to:

- Przezroczysta osłona, woreczek z instrukcjami (z polietylenu PE).
- Taśmy spinające (z polipropylenu PP).

#### URZĄDZENIE

Urządzenie w ponad 90% swojej wagi zbudowane jest z materiałów nadających się do recyklingu (stal szlachetna, blacha aluminiowa, miedź itd.)

Urządzenie należy zutylizować zgodnie z obowiązującymi przepisami.

- Nie może ono trafić do środowiska naturalnego.
- Przed utylizacją urządzenie należy pozbawić użyteczności.

### 5. ZAGROŻENIE HAŁASEM

- Jeśli chodzi o poziom emitowanego hałasu, poziom ciśnienia akustycznego skorygowany krzywą korekcyjną A leży poniżej 70 dB (A).

# Instrukcje montażu

## WSKAZÓWKI DLA INSTALATORA

Producent urządzenia nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku niezastosowania się do poniższych obowiązków.

- Proszę przeczytać uważnie niniejszą instrukcję. Zawiera ona ważne wskazówki dot. instalacji, użytkowania oraz konserwacji urządzenia.
- Instalacja, przeobrażenie na inny rodzaj gazu oraz konserwacja urządzenia muszą być przeprowadzone przez wykwalifikowany, autoryzowany przez producenta personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa i niniejszą instrukcją.
- Ustalenie modelu urządzenia. Model jest oznaczony na opakowaniu oraz na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Urządzenie można instalować tylko w dobrze wentylowanych pomieszczeniach.
- Nie zasłaniać otworów wentylacyjnych i otworów spustowych znajdujących się na urządzeniu.
- Nie wykonywać żadnych niedozwolonych zmian na elementach urządzenia.

## 6. NORMY I PRZEPISY

Zainstalować urządzenie zgodnie z właściwymi przepisami dot. bezpieczeństwa.

Urządzenie musi być zainstalowane zgodnie z obowiązującymi przepisami.

## 7. PRZENOSZENIE

Należy bezwzględnie przestrzegać znaków ostrzegawczych wydrukowanych na opakowaniu, aby nie dopuścić do uszkodzenia urządzenia podczas przenoszenia.

Urządzenie można przenosić tylko z odpowiednimi środkami pomocniczymi. Podczas używania sprzętu do podnoszenia, takiego jak wózki widłowe itp., należy się upewnić, że urządzenie znajduje się w stabilnej równowadze.

## 8. ROZPAKOWANIE

Sprawdzić opakowanie i w przypadku widocznych uszkodzeń poprosić spedytora o kontrolę towaru.

- Usunąć opakowanie.
- Ściągnąć folię ochronną ze ścian zewnętrznych i wewnętrznych. Ewentualne resztki kleju usunąć odpowiednim rozpuszczalnikiem.

## 9. USTAWIENIE

- Ogólne wymiary urządzenia i lokalizację połączeń można znaleźć na schemacie instalacji na początku tej instrukcji.
- Urządzenie można ustawić indywidualnie lub w połączeniu z innymi urządzeniami z tej samej serii produktów.
- Urządzenie to nie nadaje się do użytkowania na wolnym powietrzu.
- Urządzenie należy ustawić w odległości co najmniej 10 cm od otaczających ścian. Jeśli ściany zbudowane są z materiałów niepalnych lub są izolowane od wysokich temperatur, odstęp ten może być mniejszy.
- Wypoziomować urządzenie za pomocą nóżek o regulowanej wysokości.

## MONTAŻ URZĄDZENIA Z PODSTAWĄ

Należy postępować zgodnie z instrukcjami załączonymi

do każdego elementu nośnego.

## MOCOWANIE URZĄDZENIA DO PODŁOGI

Zainstalowane osobno urządzenie o szerokości 40 cm należy zamocować do podłogi. Użyć przeznaczonych do tego celu gwintowanych nóżek.

## ŁĄCZENIE URZĄDZEŃ


- Ustawić kolejno obok siebie odpowiednie urządzenia i wyrównać górne powierzchnie na tej samej wysokości.
- Połączyć urządzenia za pomocą specjalnych osłon połączeniowych, które są dostępne na zamówienie.

## 11. PRZYŁĄCZA

Układ i wymiary przyłączy należy sprawdzić w schemacie instalacji na początku niniejszej instrukcji.


## PRZYŁĄCZE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ

Sprawdzić, czy napięcie i częstotliwość urządzenia są zgodne z napięciem sieciowym. Skontrolować w tym celu tabliczkę znamionową urządzenia.


Jeśli zachodzi taka potrzeba, symbol  ostrzega: UWAGA NIEBEZPIECZNE NAPIĘCIE.

- Przed urządzeniem, w łatwo dostępnym miejscu, należy zainstalować wyłącznik zabezpieczający o odpowiedniej mocy do odłączania wszystkich biegunów od zasilania, którego szerokość rozwarcia styków zapewnia całkowitą separację zgodnie z III kategorią przepięciową, zgodnie z przepisami instalacyjnymi. Maksymalny dopuszczalny prąd upływowy urządzenia wynosi 1 mA/kW.
- Do podłączenia należy zastosować elastyczne, olejoodporne węże gumowe typu H05RN-F lub H07RN-F. Przekrój przewodu można znaleźć w tabeli danych technicznych.
- Podłączyć przewód zasilający do listwy zaciskowej zgodnie z dostarczonym wraz z urządzeniem schematem połączeń.
- Zabezpieczyć przewód zasilający dławikiem kablowym.
- Część przewodu zasilającego znajdującą się poza urządzeniem zabezpieczyć za pomocą metalowej rurki lub sztywnego węża z tworzywa sztucznego.
- W przypadku uszkodzenia kabla elektrycznego należy zlecić jego naprawę przez producenta, serwis lub specjalistę, aby wykluczyć wszelkie ryzyko.

## PRZYŁĄCZE DO UZIEMIENIA I WYRÓWNIANIA POTENCJAŁÓW

Urządzenie elektryczne podłączyć do sprawnego uziemienia. Przewód ochronny połączyć z zaciskiem oznaczonym  obok listwy zacisku wejściowego.

Połączyć metalową konstrukcję urządzenia elektrycznego z urządzeniem ochronnym do wyrównywania potencjałów. Przewód połączyć z zaciskiem oznaczonym

 na zewnętrznej stronie dna urządzenia. Ten symbol wskazuje, że urządzenie należy zintegrować z systemem wyrównania potencjałów i podłączyć zgodnie z obowiązującymi przepisami.

## Instrukcje montażu

---

### **PODŁĄCZENIE DO UKŁADU ZASILANIA W WODĘ**

Do urządzenia należy podłączyć wodę pitną.

- W miejscu łatwo dostępnym podłączyć do urządzenia filtr mechaniczny oraz kurek zamykający.
- Przed podłączeniem do urządzenia filtra wyczyścić rury łączące, aby usunąć wszelkie opiłki żelaza.
- Niewykorzystane przyłącza zamknąć hermetycznie.
- Po podłączeniu upewnić się, że nie ma żadnych nieszczelności w miejscach łączy.
- Przyłącze wody ciepłej: temperatura wody nie może przekraczać 60°C.
- Ciśnienie wody musi wynosić od 150 do 300 kPa. Użyć reduktora ciśnienia, jeśli ciśnienie zasilające jest wyższe niż podane ciśnienie maksymalne.

- Urządzenie musi być na stałe podłączone do zasilania wody za pomocą nierozłącznego zestawu przyłączeniowego.

### **PODŁĄCZENIE DO UKŁADU KANALIZACJI**

Rury odpływowe muszą być wykonane z materiałów odpornych na temperaturę do 100°C.

Dno urządzenia nie może być narażone na parę powstającą podczas odprowadzania ciepłej wody. Dlatego pod kurkiem spustowym garnków i naprzeciw patelni przechylnych należy wykonać spust podłogowy z kratką i syfonem.

### **13. URUCHOMIENIE**

Zob. rozdział „WSKAZÓWKI DOT. KONSERWACJI”

## Instrukcje użytkownika

---

### **WSKAZÓWKI DLA UŻYTKOWNIKA**

**Producent urządzenia nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku niezastosowania się do poniższych obowiązków.**

- Proszę przeczytać uważnie niniejszą instrukcję. Zawiera ona ważne wskazówki dot. instalacji, użytkowania oraz konserwacji urządzenia.
- Niniejszą instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym, znanym miejscu, aby móc do niej zajrzeć podczas użytkowania urządzenia.
- Instalacja, przebranie na inny rodzaj gazu oraz konserwacja urządzenia muszą być przeprowadzone przez wykwalifikowany, autoryzowany przez producenta personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa i niniejszą instrukcją.
- Należy korzystać tylko z autoryzowanych przez producenta punktów serwisowych i oryginalnych części zamiennych.
- Urządzenie powinno być poddawane konserwacji przynajmniej dwa razy w roku. Wskazane jest przeprowadzenie konserwacji pod koniec okresu gwarancyjnego.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku przemysłowego, do używania przez przeszkolony personel.
- Urządzenie służy do obróbki termicznej produktów spożywczych zgodnie z instrukcją obsługi. Każde inne użytkowanie jest traktowane jako niezgodne z przeznaczeniem.
- Urządzenie nie powinno pracować puste przez dłuższy czas. Urządzenie należy rozgrzać dopiero bezpośrednio przed użyciem.
- Podczas pracy urządzenie musi znajdować się pod nadzorem.
- W przypadku uszkodzeń lub zakłóceń pracy należy zamknąć kurek gazu i/lub odciąć zasilanie elektryczne na wyłączniku głównym, które są podłączone przed urządzeniem.
- Podczas czyszczenia postępować zgodnie ze wskazówkami opisanymi w rozdziale „WSKAZÓWKI DOT. CZYSZCZENIA”.
- W pobliżu urządzenia nie przechowywać żadnych łatwopalnych materiałów. **RYZIKO POŻARU.**
- Nie zasłaniać otworów wentylacyjnych i spustowych na urządzeniu.
- Nie wykonywać żadnych niedozwolonych zmian na elementach urządzenia.
- Zaleca się stosowanie środków ochrony indywidualnej, gdyż w pewnych okolicznościach może dojść do wylania się gorących potraw.
- Podczas eksploatacji urządzenia otaczająca je podłoga może stać się śliska. Należy być ostrożnym i korzystać z odpowiednich pomocy, aby się nie przewrócić.
- Należy być ostrożnym podczas podnoszenia akcesoriów (np. garnków) i ruchomych części urządzenia. Należy przyjąć odpowiednią pozycję.
- Ten typ urządzenia jest przeznaczony do użytku w sektorze komercyjnym, takim jak kuchnie restauracyjne, stołówki, szpitale, a także piekarnie, masarnie itp. Nie jest jednak przeznaczony do ciągłej produkcji żywności w dużych ilościach.

# Instrukcje użytkownika

---

## UŻYTKOWANIE ELEKTRYCZNEGO WARNIKA DO MAKARONU

### WSKAZÓWKI DOT. UŻYTKOWANIA

- Urządzenie służy do obróbki termicznej produktów spożywczych, takich jak makaron, ryż, warzywa itp. w wodzie.
- Gdy tryb nagrzewania jest włączony należy pilnować, aby poziom wody pozostawał na wysokości lub nad oznaczeniem minimalnego poziomu napełnienia znajdującego się na tylnej ścianie komory.
- Gdy woda się gotuje, dodać do komory soli drobnoziarnistej. Nie sypać do komory soli gruboziarnistej.
- Na koniec dnia pracy należy dokładnie wyczyścić misę, aby nie tworzyły się w niej żadne żrące złoży.

### NAPEŁNIANIE I OPRÓŻNIANIE KOMORY

#### Napełnianie

- Zamknąć kurek spustowy komory (pokrętko na panelu obsługi)
- Kurek wody (pokrętko na panelu obsługi) otworzyć i napełnić komorę do oznaczenia.

#### Opróżnianie

- Otworzyć kurek spustowy komory (pokrętko na panelu obsługi).

### WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE NAGRZEWANIA

Pokrętko przełącznika regulatora energii posiada następujące ustawienia pracy:

- 0 Wył.
- 1 Temperatura gotowania minimalna
- 2...5 Temperatuty pośrednie
- 6 Maksymalna temperatura gotowania

### Włączanie

- Obrócić pokrętko obsługowe regulatora energii na jedno z ustawień pracy (np. 6, aby doprowadzić wodę do wrzenia).
- Zaświeci się żółta lampka kontrolna.

### Wyłączanie

- Obrócić pokrętko regulatora energii na „0”.
- Żółta lampka kontrolna zgaśnie.

### PO ZAKOŃCZENIU ZMIANY W PRACY

- Wyłączyć nagrzewanie.
- Opróżnić całkowicie komorę.
- Obrócić pokrętko regulatora energii na „0”.

### 14. PRZESTOJE

Przed planowanym przestojem urządzenia należy postępować w następujący sposób:

- Urządzenie dokładnie wyczyścić.
- Wszystkie powierzchnie ze stali szlachetnej przetrzeć ściereczką lekko nasączoną w oleju wazelinowym, aby nanieść film ochronny.
- Pokrywę pozostawić otwartą.
- Zamknąć kurki i wyłączyć wyłącznik główny zasilania elektrycznego.

Po dłuższym przestoju urządzenia należy postępować w następujący sposób:

- Sprawdzić urządzenie, zanim ponownie zostanie uruchomione.
- W przypadku urządzeń elektrycznych uruchomić je na przynajmniej 60 min. na najniższej temperaturze.

# Instrukcje czyszczenia

---

### WSKAZÓWKI DOT. CZYSZCZENIA

**Producent urządzenia nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku niezastosowania się do poniższych obowiązków.**

- W przypadku urządzeń elektrycznych konieczne jest wyciągnięcie wtyczki (jeśli taka występuje) z gniazdka przed jakąkolwiek interwencją.
- Powierzchnie zewnętrzne ze szcztokowanej stali nierdzewnej, powierzchnie komory obróbki termicznej i płyty grzewcze należy czyścić codziennie.
- Przynajmniej dwa razy w roku należy zlecić autoryzowanemu technikowi czyszczenie wnętrza urządzenia.
- Nie myć urządzenia wodą rozpryskową, wodą pod wysokim ciśnieniem ani myjką parową.
- Podłogi lub powierzchnie, na której ustawione jest urządzenie nie należy myć agresywnymi środkami czyszczącymi.

### MATOWE POWIERZCHNIE ZE STALI SZLACHETNEJ

- Czyścić powierzchnie ściereczką lub gąbką, używając do tego wody i ogólnie dostępnych, nie szorujących środków czyszczących. Ściereczkę przesuwać w kierunku zgodnym ze szlifem. Wielokrotnie spłukać a na zakończenie starannie osuszyć.
- Nie używać żadnych szorujących gąbek ani innych metalowych przedmiotów.
- Nie używać produktów zawierających chlor.
- Nie używać żadnych ostro zakończonych przedmiotów, które mogłyby porysować lub uszkodzić powierzchnie.

### KOMORA DO OBRÓBKII TERMICZNEJ

- Aby wyczyścić komory, doprowadzić wodę do wrzenia i jeśli istnieje potrzeba – dodać produkty odtłuszczające.
- Usunąć ew. osady z kamienia za pomocą odpowiednich produktów.



# Instrukcje konserwacji

## **WSKAZÓWKI DLA KONSERWATORA**

**Producent urządzenia nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku niezastosowania się do poniższych obowiązków.**

- Proszę przeczytać uważnie niniejszą instrukcję. Zawiera ona ważne wskazówki dot. instalacji, użytkowania oraz konserwacji urządzenia.
- W przypadku urządzeń elektrycznych konieczne jest wyciągnięcie wtyczki (jeśli taka występuje) z gniazdka przed jakąkolwiek interwencją.
- Instalacja, przebranie na inny rodzaj gazu oraz konserwacja urządzenia muszą być przeprowadzone przez wykwalifikowany, autoryzowany przez producenta personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa i niniejszą instrukcją.
- Ustalenie modelu urządzenia. Model jest oznaczony na opakowaniu oraz na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Urządzenie można instalować tylko w dobrze wentylowanych pomieszczeniach.
- Nie zasłaniać otworów wentylacyjnych i otworów spustowych znajdujących się na urządzeniu.
- Nie wykonywać żadnych niedozwolonych zmian na elementach urządzenia.

## **URUCHOMIENIE**

Po instalacji, dopasowaniu do innego rodzaju gazu lub po czynnościach konserwacyjnych należy sprawdzić pracę urządzenia. W przypadku nieprawidłowego działania należy zapoznać się z rozdziałem „Pomoc z usterkach”.

## **URZĄDZENIA ELEKTRYCZNE**

Uruchomić urządzenie zgodnie z instrukcją i wskazówkami użytkownika w rozdziale „INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA” oraz sprawdzić:

- wartości każdej fazy.
- właściwe włączenie elementów grzewczych.

## **15. POMOC W USTERKACH**

### **ELEKTRYCZNY WARIK DO MAKARONU**

**Urządzenie nie nagrzewa się.**

Możliwe przyczyny:

- Uszkodzona grzałka
- Uszkodzony regulator temperatury.

**Regulacja mocy grzania nie jest możliwa.**

Możliwe przyczyny:

- Uszkodzony regulator temperatury.

## **16. WYMIANA CZĘŚCI**

### **WSKAZÓWKI DOT WYMIANY CZĘŚCI**

- W przypadku urządzeń elektrycznych konieczne jest wyciągnięcie wtyczki (jeśli taka występuje) z gniazdka przed jakąkolwiek interwencją.
- Po wymianie elementu w układzie elektrycznym sprawdzić, czy został on właściwie podłączony do okablowania.

### **ELEKTRYCZNY WARIK DO MAKARONU**

#### **Wymiana grzałki.**

- Usunąć panel obsługi.
- Wymontować element i wymienić.
- Zamontować ponownie wszystkie części.

Postępować w kolejności odwrotnej w stosunku do demontażu.

#### **Wymiana regulatora energii i lampki kontrolnej.**

- Usunąć panel obsługi.
- Wymontować element i wymienić.
- Zamontować ponownie wszystkie części.

Postępować w kolejności odwrotnej w stosunku do demontażu.

#### **Wymiana kurków wlotowych i spustowych**

- Usunąć panel obsługi.
- Wymontować element i wymienić.
- Zamontować ponownie wszystkie części.

Postępować w kolejności odwrotnej w stosunku do demontażu.

#### **Wymiana termostatu bezpieczeństwa.**

- Usunąć panel obsługi.
- Odłączyć element od przewodów.
- Wyciągnąć kulkę z rezystora grzejącego.
- Wymontować element i wymienić.
- Zamontować ponownie wszystkie części.

Postępować w kolejności odwrotnej w stosunku do demontażu.

## **17. CZYSZCZENIE WEWNĘTRZNYCH CZĘŚCI URZĄDZENIA**

- Kontrolować stan wewnętrznych części urządzenia.
- Usunąć ewentualne pozostałości zanieczyszczeń.

## **18. KOMPONENTY GŁÓWNE**

### **ELEKTRYCZNY WARIK DO MAKARONU**

- Grzałka
- Lampka kontrolna
- Termostat zabezpieczający
- Regulator energii.