

10L



1505393

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germania

tel. +49 5258 971-0
fax: +49 5258 971-120

Linea verde assistenza clienti: +49 5258 971-197

www.bartscher.com



2806DM0074

Versione: **1.0**

Data di redazione: 2021-12-20

Istruzioni per l'uso originali

1	Sicurezza.....	2
1.1	Spiegazione delle espressioni di avvertimento	2
1.2	Indicazioni di sicurezza	3
1.3	Uso conforme alla destinazione	7
1.4	Uso non conforme alla destinazione	7
2	Informazioni generali	8
2.1	Responsabilità e garanzia.....	8
2.2	Tutela dei diritti d'autore.....	8
2.3	Dichiarazione di conformità.....	8
3	Trasporto, imballaggio e stoccaggio	9
3.1	Controllo della consegna	9
3.2	Imballaggio	9
3.3	Stoccaggio	9
4	Dati tecnici	10
4.1	Dati tecnici	10
4.2	Funzioni dell'apparecchiatura	12
4.3	Elenco dei componenti dell'apparecchiatura	12
5	Istruzioni di montaggio.....	14
5.1	Installazione.....	14
5.2	Allacciamento del gas	15
6	Istruzioni d'uso.....	18
7	Pulizia	21
7.1	Norme di sicurezza durante la pulizia	21
7.2	Pulizia	22
8	Possibili malfunzionamenti	23
9	Smaltimento.....	26



Prima di iniziare a utilizzare l'apparecchiatura, leggere attentamente le istruzioni e conservarle in un luogo sicuro!

Le presenti istruzioni per l'uso contengono una descrizione dettagliata dell'installazione del prodotto, del suo utilizzo e della manutenzione, informazioni importanti e consigli. La conoscenza di tutte le indicazioni relative alla sicurezza e all'uso contenute nel presente documento sono la condizione necessaria per l'uso corretto e sicuro dell'apparecchiatura. Inoltre, trovano applicazione le norme di sicurezza per la prevenzione degli incidenti, le norme di sicurezza sul luogo di lavoro e le norme relative all'uso dell'apparecchiatura.

Prima di procedere con il lavoro e, soprattutto, prima di accendere l'apparecchiatura, leggere attentamente le istruzioni per l'uso per evitare danni alle persone e cose. L'uso non conforme può causare danni.

Le presenti istruzioni sono parte integrante del prodotto, devono essere conservate vicino all'apparecchiatura ed essere sempre a disposizione. In caso di vendita dell'apparecchiatura, è necessario trasmettere anche le presenti istruzioni.

1 Sicurezza

IT

L'apparecchiatura è stata realizzata secondo le norme tecniche attualmente vigenti. Tuttavia, il prodotto può costituire una fonte di pericolo qualora venga utilizzato in modo erraneo o non conforme alla destinazione. Tutti gli utenti dovranno attenersi alle informazioni contenute nelle presenti istruzioni per l'uso e dovranno rispettare le indicazioni antinfortunistiche.

1.1 Spiegazione delle espressioni di avvertimento

Le indicazioni di sicurezza e le informazioni di avvertimento più importanti sono segnalate, nelle presenti istruzioni, con particolari espressioni di avvertimento. Tale indicazioni dovranno essere sempre rispettate al fine di evitare incidenti, nonché danni a persone o cose.



PERICOLO!

L'espressione di avvertimento **PERICOLO** indica la presenza di un pericolo tale da poter causare gravi lesioni o la morte.



AVVERTENZA!

L'espressione di avvertimento **AVVERTENZA** indica la presenza di un pericolo tale da causare lesioni mediamente gravi, gravi o la morte.



PRUDENZA!

L'espressione di avvertimento **PRUDENZA** indica la presenza di un pericolo tale da causare lesioni leggere o moderate.

ATTENZIONE!

L'espressione di avvertimento **ATTENZIONE** indica i possibili pericoli per i beni che possono verificarsi se l'utente non rispetta le norme di sicurezza.

AVVISO!

Il simbolo **AVVISO** accompagna nuove informazioni e indicazioni relative all'uso dell'apparecchiatura.

IT

1.2 Indicazioni di sicurezza

Sicurezza per apparecchi alimentati a gas

- Non utilizzare l'apparecchio alimentato a gas in caso di malfunzionamento o danneggiamento presunto o effettivo. In tale caso mettere il pomello / la manopola di regolazione del gas su „O“ e chiudere la valvola principale del gas. Contattare immediatamente il servizio assistenza tecnica.
- Effettuare sistematicamente i controlli per la presenza di perdite, utilizzando all'uopo la saponata (spray per rilevazione delle perdite).

Per controllare la tenuta dei tubi di gas non utilizzare le fiamme libere!

AVVERTIMENTO!

Pericolo di soffocamento e di esplosione a causa di fuga di gas!

- Se si sente odore di gas, osservare le seguenti regole:
 - chiudere immediatamente la manopola/le manopole di regolazione del gas e la valvola principale

- garantire una sufficiente ventilazione dei locali interessati: spalancare tutte le porte e le finestre
- non accendere alcun fuoco aperto, spegnere le fiamme
- non fumare
- non produrre scintille, non accendere interruttori elettrici, non usare i telefoni (sia che si tratti di un telefono fisso o di un cellulare)
- non utilizzare alcun dispositivo elettrico vicino all'apparecchio alimentato a gas
- se necessario, avvisare gli altri nell'edificio chiamando e bussando alle porte
- abbandonare l'edificio
- contattare il servizio assistenza tecnica una volta usciti dall'edificio. Se non è possibile individuare l'esatta provenienza della fuoriuscita del gas, chiamare i vigili del fuoco o avvisare immediatamente il fornitore del gas.

Sicurezza durante l'utilizzo dei cuociriso a gas



AVVERTIMENTO!

Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in aree ben ventilate o all'esterno!

ATTENZIONE!

Tenere i bambini lontani dall'apparecchio!



AVVERTIMENTO

Gli elementi esterni possono essere molto caldi.

Tenere i piccoli bambini lontani dall'apparecchio!

- Non lasciare mai incustodito l'apparecchio in funzione.
- Impedire ai bambini l'accesso ai materiali da imballaggio come sacchetti di plastica ed elementi in polistirolo. **Pericolo di soffocamento!**
- L'apparecchio può essere alimentato solo a propano o gas naturale. Prima della messa in funzione, assicurarsi che il tipo di gas fornito dal fornitore locale corrisponda a quello indicato sulla targhetta dati e nella tabella dei gas. Se i dati non corrispondono, non usare l'apparecchio. Contattare il servizio di assistenza per adattare l'apparecchio.

- Mai spostare l'apparecchio durante il funzionamento.
- Non tenere vicino all'apparecchio i materiali infiammabili (ad es. giornali, buste per la spesa, sacchetti di plastica, benzina ecc.).
- Quando l'apparecchio è in funzione, garantire una buona ventilazione: aprire le finestre o accendere il ventilatore in modo da far circolare l'aria.
- Non bloccare il foro di uscita del vapore sul coperchio del cuoceriso, né l'uscita dell'aria di scarico.
- Usare solo tubi del gas omologati.
- Non usare tubi del gas in vinile o in gomma.
- Quando il cuoceriso non è utilizzato, accertarsi che la valvola del gas sia chiusa.
- Se si notano circostanze anomale (ad es. odori o rumori atipici ecc.), chiudere immediatamente la valvola di arresto del gas e procedere secondo le istruzioni per la risoluzione dei problemi indicate nel capitolo **"Possibili guasti"** o contattare il servizio di assistenza.

Materiali infiammabili

- Non usare mai l'apparecchio in prossimità di materiali combustibili o facilmente infiammabili (ad es. benzina, alcol puro, alcol). L'alta temperatura provoca l'evaporazione di tali materiali e in seguito al contatto con le fonti di accensione può provocare un'esplosione.
- Utilizzare l'apparecchio solo con i materiali adeguati e le impostazioni di temperatura appropriate. I materiali, i prodotti alimentari e i residui di cibo presenti all'interno dell'apparecchio rischiano di prendere fuoco.
- Pulire regolarmente l'apparecchio per evitare il rischio di incendio.
- Dato il pericolo di incendio, non lasciare mai l'apparecchio incustodito, soprattutto quando si cucina con l'uso di grassi e di oli.
- In caso di incendio, chiudere la valvola di intercettazione del gas. Non spegnere mai la fiamma con acqua, né soffocarla con un coperchio o una coperta antincendio. Dopo lo spegnimento dell'incendio, garantire una sufficiente fornitura dell'aria fresca.

Superfici calde

- Durante il funzionamento la superficie dell'apparecchiatura raggiunge alte temperature. Pericolo di ustione. Tali temperature si mantengono anche dopo lo spegnimento.
- Non toccare le superfici calde dell'apparecchiatura. Usare le apposite impugnature e i manici.
- L'apparecchiatura potrà essere trasportata e pulita solo dopo che si sarà raffreddata.
- Non versare acqua fredda né liquidi infiammabili sulle superfici fredde.

Uso solo sotto sorveglianza

- L'apparecchiatura può essere usata solo sotto sorveglianza.
- Occorre essere sempre in prossimità dell'apparecchiatura.

Personale

- L'apparecchiatura può essere usata esclusivamente da un personale specializzato, competente e formato.
- L'apparecchiatura non deve essere usata dalle persone (inclusi i bambini) con le capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte oppure con l'esperienza o le conoscenze insufficienti.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura e non la accendono.

Uso scorretto

- L'uso non conforme o vietato può causare il danneggiamento dell'apparecchiatura.
- L'apparecchiatura può essere usata solo se le sue condizioni tecniche non suscitano dubbi e permettono di farla funzionare in piena sicurezza.
- L'apparecchiatura può essere usata solo se tutti gli allacci sono a norma.
- L'apparecchiatura può essere usata solo se è pulita.
- Usare solamente i ricambi originali. Non effettuare mai riparazioni autonome dell'apparecchiatura.
- È vietato modificare o manomettere l'apparecchiatura.

1.3 Uso conforme alla destinazione

Qualsiasi uso diverso e/o non conforme alle indicazioni di cui alle presenti istruzioni è vietato e ritenuto non conforme alla destinazione d'uso.

Il seguente uso è conforme alla destinazione:

- cuocere e mantenere caldo il riso,

Questo apparecchio va collegato conformemente alle prescrizioni in vigore e utilizzato solo in un locale ben ventilato o all'aperto.

1.4 Uso non conforme alla destinazione

L'utilizzo non conforme alla destinazione potrà comportare danni a persone e cose, a causa di tensioni elettriche pericolose, fiamme e alte temperature.

L'apparecchiatura serve soltanto per effettuare le operazioni descritte nelle presenti istruzioni.

Il seguente uso è conforme alla destinazione:

- preparare alimenti diversi dal riso,
- versare o riscaldare liquidi o materiali infiammabili, nocivi alla salute e che evaporano facilmente.

2 Informazioni generali

2.1 Responsabilità e garanzia

Tutte le informazioni e indicazioni contenute nelle presenti istruzioni per l'uso sono state elencate considerando le leggi vigenti, le conoscenze attuali in materia di costruzioni, le nozioni ingegneristiche, le nostre conoscenze e la nostra esperienza pluriennale. In caso di ordinazioni per modelli speciali o opzioni extra, nonché in caso di applicazione delle recenti cognizioni tecniche, in alcune circostanze la presente apparecchiatura può non essere conforme alle presenti indicazioni e ai numerosi disegni contenuti nelle istruzioni per l'uso.

Il fabbricante non risponderà in alcun modo dei danni e dei malfunzionamenti dovuti a:

- mancato rispetto delle indicazioni,
- uso non conforme alla destinazione,
- introduzione di modifiche tecniche da parte dell'utente,
- uso di pezzi di ricambio non ammissibili.

Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche tecniche al prodotto, con l'obiettivo di migliorare le proprietà del prodotto e di renderlo più efficiente.

IT

2.2 Tutela dei diritti d'autore

Le presenti istruzioni per l'uso e i testi in esse contenuti, le foto e gli altri elementi, sono tutelati dai diritti d'autore. Senza il consenso scritto del fabbricante, si fa divieto di riprodurre il testo delle istruzioni per l'uso in qualsiasi forma e in qualsiasi modo (frammenti compresi) e di utilizzare e/o trasmettere il suo contenuto a terzi. Le violazioni del divieto di cui sopra comporteranno la necessità di versare un risarcimento. Ci riserviamo il diritto di presentare ulteriori rivendicazioni.

2.3 Dichiarazione di conformità

L'apparecchiatura rispetta le norme attualmente vigenti e le direttive dell'Unione Europea. Quanto detto è confermato nella Dichiarazione di Conformità CE. In caso di necessità, saremo lieti di inviarvi la Dichiarazione di Conformità corrispondente.

3 Trasporto, imballaggio e stoccaggio

3.1 Controllo della consegna

Quando la consegna giungerà a destinazione, sarà necessario accertarsi tempestivamente della sua completezza e dell'assenza di danni arrecati nel corso del trasporto. Qualora vengano rilevati danni visibili dovuti al trasporto, il cliente dovrà rifiutarsi di prendere in consegna l'apparecchiatura o effettuare una presa in consegna condizionale. Sui documenti di trasporto / lettera di vettura del corriere sarà necessario indicare il tipo di danno rilevato e presentare un reclamo. I danni rilevati andranno segnalati subito dopo la loro rilevazione, poiché le richieste di rimborso dovranno essere segnalate entro i termini vigenti.

In caso di mancanza di elementi o accessori occorre contattare il nostro Servizio Clienti.

3.2 Imballaggio

Si prega di non gettare la confezione in cartone. Essa, infatti, può rivelarsi necessaria per conservare il dispositivo in caso di trasloco o spedizione dell'apparecchiatura al nostro centro assistenza qualora si rilevino danni.

L'imballaggio e i vari elementi sono realizzati con materiali riciclabili. In particolare, tali elementi sono: pellicole e sacchi in plastica, confezione in cartone.

Durante lo smaltimento dell'imballaggio, rispettare le norme vigenti in un dato paese. I materiali di imballaggio riutilizzabili dovranno essere riciclati.

3.3 Stoccaggio

La confezione dovrà restare chiusa fino al momento dell'installazione dell'apparecchiatura. Durante lo stoccaggio, attenersi alle indicazioni riportate sull'esterno, relative al posizionamento e al magazzinaggio. La confezione potrà essere conservata solo nelle seguenti condizioni:

- in ambienti chiusi
- in ambiente asciutto e privo di polveri
- lontano da agenti aggressivi
- al riparo dalla luce solare
- in un luogo protetto da urti.

In caso di immagazzinamento prolungato (oltre 3 mesi), occorre regolarmente controllare le condizioni di tutti gli elementi e dell'imballo. Se necessario, l'imballo deve essere sostituito con uno nuovo.

4 Dati tecnici

4.1 Dati tecnici

Versione / caratteristiche

- Modalità di lavoro: gas
- Bruciatore a gas: bruciatore ad anello singolo
- Tipo di accensione: accensione piezoelettrica
- Fiamma pilota
- Protezione dell'accensione
- Valvola di arresto del gas
- Funzioni:
 - cottura
 - mantenimento del calore
- Caratteristiche del tegame interno: manici laterali, pieghevoli
- In dotazione:
 - misurino
 - cucchiaio per il riso
- **Indicazione importante:**
 - Solo per l'uso in aree ben ventilate o all'aperto
 - Consegna senza il set di allaccio alla linea del gas

Dati tecnici

Nome:	Cuociriso a gas 10L
Numero dell'articolo:	1505393
Materiale:	aluminio, smaltato, acciaio inox
Versione del tegame interno:	aluminio, resistente al calore, estraibile
Capacità in l:	10
Quantità di prodotto, riso in porzioni:	50
Pressione di regolazione in mbar:	50
Potenza di collegamento:	8 kW
Dimensioni (larg. x prof. x alt.) in mm:	600 x 490 x 452
Peso in kg:	15,4

Ci si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche!

Tabella valori di pressione del gas / Paesi di destinazione

Nome	Cuociriso, a gas							
N. art.	1505393							
Tipo di apparecchio	A1							
Categorie apparecchi	I _{3B/P} (30)	I ₃₊ (28-30/37)		I _{3P} (37)	I _{3B/P} (50)	I _{2H}	I _{2E}	
Tipo di gas	G30	G30	G31	G31	G30	G20		
Pressione del gas (mbar)	29	28-30	37	37	50	20		
Foro (mm)	1,3				1,0	2,0		
Potenza termica nominale Q_n (kW) (Hi)	7,3				5,6	6,1		
Consumo di gas (g/h)	G30:575 (G31:566)				G30:441			

Tab. 1

Categorie apparecchi (Pressione del gas in mbar)	Paesi di destinazione
I₃₊ (28-30/37)	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR
I_{3B/P} (30)	AL, BA, BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MD, MK, MT, NL, NO, RO, RS, RU, SE, SI, SK, TR, UA
I_{3B/P} (50)	AT, CH, CZ, DE, SK
I_{3P} (37)	BE, CH, CZ, ES, FR, GB, GR, HR, IE, IT, LT, NL, PL, PT, SI, SK, TR
I_{2H} (20)	AL, AT, BA, BG, CH, CY, CZ, DK, EE, ES, FI, GB, GR, HR, IE, IT, LT, LU, LV, MD, MK, MT, NO, PT, RO, RS, RU, SE, SI, SK, TR, UA
I_{2E} (20)	DE, LU, PL, RO

*Tab. 2***IT**

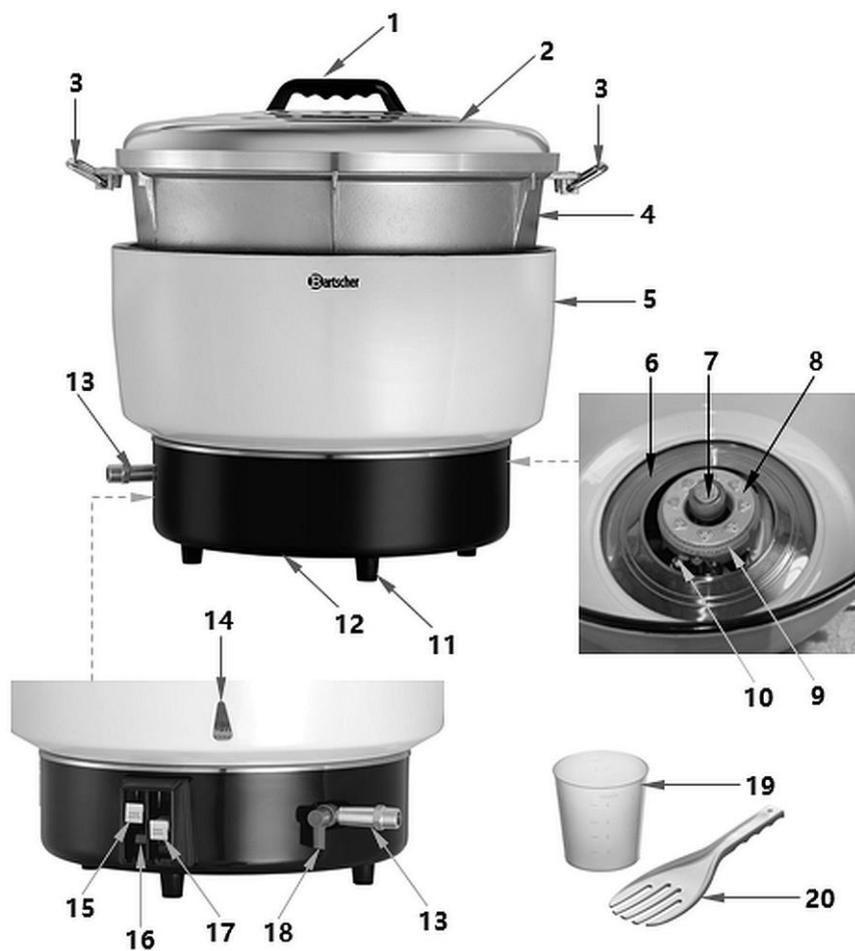
4.2 Funzioni dell'apparecchiatura

Con i cuociriso, versione a gas della potenza di 5,6 kW, possono essere preparati o tenuti in caldo fino a 8,3 kg di riso (quantità di riso cotto).

4.3 Elenco dei componenti dell'apparecchiatura

Descrizione fig. 1

1. Manico del coperchio
2. Coperchio
3. Manico del tegame interno (2x)
4. Tegame interno
5. Protezione paravento
6. Vassoio per l'acqua
7. Rivelatore di fiamma
8. Fornello
9. Fori del bruciatore
10. Termocoppia
11. Piedini (4x)
12. Base
13. Tubo di giunzione del gas
14. Spia della fiamma di accensione
15. Accensione
16. Selettore della modalità di mantenimento della temperatura
17. Selettore della modalità di cottura
18. Valvola di arresto del gas
19. Misurino
20. Cucchiaino per il riso



IT

Fig. 1

5 Istruzioni di montaggio



PRUDENZA!

In caso di installazione, impostazione, uso, manutenzione o utilizzo non conforme dell'apparecchiatura esiste il rischio di danni a persone e cose.

Il posizionamento e l'installazione, così come le riparazioni, potranno essere eseguiti solo da un servizio tecnico autorizzato, in conformità con le leggi vigenti in un dato paese.

NOTA BENE!

Il produttore non si assume alcuna responsabilità e non fornisce la garanzia per danni attribuibili all'inosservanza delle prescrizioni o all'installazione non corretta.

5.1 Installazione

IT

Rimozione dell'imballo / installazione

- Aprire l'imballo, rimuovere tutti i suoi elementi esterni e interni, nonché le protezioni per il trasporto.



PRUDENZA!

Pericolo di soffocamento!

I bambini non devono giocare con l'imballaggio (sacchetti di plastica, elementi di polistirolo).

- Se l'apparecchiatura è stata messa in sicurezza con la pellicola, rimuoverla. La pellicola andrà staccata lentamente, in modo da non lasciare residui di colla. Eventuali residui di colla andranno rimossi con un solvente adeguato.
- Fare attenzione a non danneggiare la targhetta dati o le espressioni di avvertimento.
- Non collocare **mai** l'apparecchiatura in un ambiente umido o bagnato.
- L'apparecchiatura deve essere collocata in modo tale da poterla scollegare in modo facile e veloce se necessario.
- L'apparecchiatura deve essere collocata sulle seguenti superfici:
 - uniforme, con portata adeguata, resistente all'acqua, asciutta e resistente ad alte temperature

Istruzioni di montaggio

- abbastanza grande da non ostacolare il lavoro
 - facilmente accessibile
 - con una buona ventilazione.
- Garantire la distanza minima dai bordi del tavolo. L'apparecchiatura può ribaltarsi e cadere.
 - Mantenere una distanza di almeno 15 cm da pareti o altri oggetti sui lati e sul retro, nonché di 50 cm dall'alto.

5.2 Allacciamento del gas

- Prima di collegare l'apparecchio all'impianto del gas, assicurarsi che esso sia impostato compatibilmente con il tipo e con la pressione di gas disponibile nel luogo di installazione (vedi la targhetta dati sull'apparecchio, i dati sull'imballaggio e le tabelle 1,2 nel capitolo "Dati tecnici").
- Tra la rete di alimentazione a gas e l'apparecchio, in un luogo facilmente accessibile va installata una valvola omologata di arresto del gas in modo da poter sezionare il convogliamento di gas in ogni momento.
- Controllare che la bombola di gas (se applicabile) sia correttamente posizionata, protetta e collocata in un luogo asciutto.
- Per evitare le perdite di pressione ed i problemi inerenti all'accensione, utilizzare solo il set di allaccio gas appropriati. Rispettare le prescrizioni vigenti nel Paese di installazione.
- La lunghezza del tubo di gas non può superare 1,5 m.
- Utilizzare solo tubi di gas di diametro almeno pari a quello dell'allaccio gas dell'apparecchio.
- Il tubo di giunzione del gas si trova sul lato destro degli elementi di comando dell'apparecchio. Per effettuare l'allacciamento, procedere secondo le indicazioni sotto indicate (fig. seguente):
 - collegare il tubo di gas (a) avente un diametro adattato al tubo di giunzione dell'allaccio gas (13) dell'apparecchio,
 - fissare il tubo di gas (a) e il tubo di giunzione dell'allaccio gas (13) con un filo metallico (c).



Fig. 2

NOTA BENE!

Il tubo di gas va sistematicamente controllato. Sostituire immediatamente se danneggiato.

- Assicurarsi che il tubo di gas non sia posato su o in prossimità di superfici calde, non sia sottoposto a sollecitazioni o pressioni e che non entri in contatto con bordi taglienti o altri oggetti che potrebbero danneggiarlo.
- Quando l'apparecchio è collegato all'allaccio gas, tutti i punti di collegamento tra la fonte del gas e l'apparecchio devono essere sottoposti ad una prova di tenuta. A tale scopo usare lo spray per rilevazione perdite o gli agenti schiumogeni che non causano corrosione. All'applicazione dell'agente sui punti di giunzione non devono formarsi bolle d'aria. Controllare anche la valvola di arresto del gas.

AVVERTIMENTO!

Non usare fiamme libere per il controllo di tenuta!

Prova di accensione e di spegnimento

- All'accensione dell'apparecchio procedere sempre secondo le istruzioni sull'accensione e spegnimento riportate di seguito.

ATTENZIONE!

Prima di accendere o di riaccendere la fiamma di accensione è obbligatorio spegnere completamente l'apparecchio per 5 minuti.

- Prima di accendere l'apparecchio, sottoporlo ad una prova di tenuta gas. Usare a tale scopo l'acqua saponata o un altro adeguato rilevatore di perdite. Asciugare l'acqua saponata al termine della prova di tenuta.
- Per garantire il funzionamento corretto, occorre effettuare le seguenti operazioni:
 - Rimuovere il tegame interno, la protezione paravento e la base.
 - Ruotare la valvola di arresto del gas in posizione ON.
 - Spingere con attenzione verso il basso il selettore della modalità di cottura (THEN COOK). Il selettore deve fermarsi a metà senza bloccarsi. Si tratta di una **protezione dell'accensione** che permette di evitare l'accensione accidentale del bruciatore principale con il selettore della modalità di mantenimento della temperatura (WARMING) precedentemente premuto.
 - Premere verso il basso il pulsante di accensione (FIRST IGNITE) fino a quando non scatta, quindi rilasciarlo. La fiamma di accensione deve accendersi. Il selettore rosso della modalità di mantenimento della temperatura (WARMING) controlla la fiamma di accensione e se non attivato, è ricoperto dall'accensione (FIRST IGNITE). Premendo il

pulsante di accensione (FIRST IGNITE) si attiva e si scopre il selettore della modalità di mantenimento della temperatura (WARMING). Esso rimane in basso fino a quando non sarà di nuovo portato in alto per spegnere la fiamma di accensione. Se la fiamma di accensione non si accende, ripetere il processo fino alla sua accensione. Se la fiamma di accensione continua a non accendersi dopo aver provato di nuovo, consultare il capitolo “**Possibili guasti**”.

- Montare nuovamente e in giusto ordine la base, la protezione paravento e il tegame interno **vuoto**. Appena si accende la fiamma di accensione, spingere verso il basso il selettore della modalità di cottura (THEN COOK). L'apparecchio deve spegnersi entro 3-4 minuti. Se l'apparecchio non si spegne, portare il selettore della modalità di cottura (THEN COOK) in alto in posizione OFF e leggere il capitolo “**Possibili guasti**”.
- Se l'apparecchio si spegne come previsto, versare il mezzo litro di acqua e attendere un click che segnerà il riarmo del rilevatore. Con la fiamma di accensione presente, spingere di nuovo verso il basso il selettore della modalità di cottura (THEN COOK). L'apparecchio deve essere in grado di cuocere con il tegame interno vuoto e dopo, di spegnersi. Se l'apparecchio non si spegne, posizionare il selettore della modalità di cottura (THEN COOK) in alto in posizione OFF. Per individuare le cause ed i relativi rimedi, leggere il capitolo “**Possibili guasti**”.
- Quando si toglie il tegame interno occorre portare in alto il selettore rosso della modalità di mantenimento della temperatura (WARMING) fino allo scatto ed alla copertura dall'accensione (FIRST IGNITE). A questo punto esso si trova in posizione OFF.

6 Istruzioni d'uso



AVVERTIMENTO

Pericolo di ustioni in caso di contatto con superfici o elementi caldi!

Non toccare la superficie calda dell'apparecchio in funzione o direttamente dopo il suo utilizzo. Attendere che il fornello si raffreddi.

Per mettere/rimuovere, usare i manici del coperchio e del tegame interno.

Usare canovacci o guanti protettivi.

Rischio di ustione in caso di contatto con la fiamma di accensione!

Durante i controlli non guardare direttamente il foro del tubo. Mantenere una distanza di sicurezza.

Rischio di ustione in caso di contatto con il vapore che fuoriesce dal coperchio!

Non posizionare le mani o il viso direttamente sopra il foro di uscita del vapore, né sopra il foro di scarico dell'aria.

IT

Indicazioni per l'utente

- Non usare l'apparecchio quando il tegame interno è vuoto (eccezione fatta per il controllo funzionale).
- L'apparecchio è destinato all'uso professionale e può essere utilizzato solo dal personale specializzato.
- Accertarsi che l'installazione dell'apparecchio sia stata affidata ad un installatore di gas qualificato.
- Il tegame interno è progettato solo per il cuoceriso a gas e non può essere utilizzato in combinazione con altri apparecchi. Altrimenti si rischia di danneggiarlo.
- L'unità interna del bruciatore è progettata solo per il cuoceriso a gas e non può essere utilizzata in combinazione con altri apparecchi.
- Durante l'accensione mantenere una distanza di sicurezza.
- Non bloccare l'accensione con l'acqua o con il riso, altrimenti l'accensione può risultare inefficace.
- Il bruciatore deve essere sempre asciutto.
- Per evitare la combustione incompleta del gas, non coprire la parte superiore dell'apparecchio.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è in funzione.
- Evitare di danneggiare il fondo del tegame interno scontrandosi con altri oggetti.

- Il cambiamento del colore del tegame interno è da considerarsi un fenomeno normale. La causa dello scolorimento sta nella qualità dell'acqua, nella quantità insufficiente di acqua, nel susseguirsi dei processi di cottura del riso e nei residui del riso stesso. Ciò nonostante, si può continuare a usare il tegame interno.

Prima del primo uso

1. Prima del primo uso pulire l'apparecchio, gli elementi rimovibili (coperchio, tegame interno, protezione paravento, vassoio per l'acqua) e gli accessori, procedendo secondo le indicazioni riportate nel capitolo "**Pulizia**".
2. Asciugare accuratamente tutti gli elementi lavati.
3. Assemblare l'apparecchio:
 - collocare il vassoio per l'acqua sulla base dell'apparecchio,
 - situare la protezione paravento sulla base in modo che il foro del tubo si trovi sopra gli elementi di comando.
4. Prima di utilizzare l'apparecchio, assicurarsi che il suo stato tecnico non susciti dubbi e che esso si trovi in un'area ben ventilata.
5. Controllare l'allacciamento dell'apparecchio all'impianto di alimentazione a gas.
6. Assicurarsi che intorno o sotto l'apparecchio non ci siano oggetti che potrebbero ridurre la quantità d'aria necessaria per la combustione.
7. Per accendere, seguire le istruzioni sotto riportate.

IT

Predisposizione del tegame interno con il riso

1. Predisporre la quantità di riso desiderata. Per la misurazione utilizzare il misurino fornito in dotazione.
2. Sciacquare il riso in un recipiente separato.
3. Unire il riso lavato all'acqua pulita in rapporto 1:1,3 (riso : acqua) e metterlo nel tegame interno. Osservare le tacche dentro il tegame interno.
Esempio: Versare nel tegame interno 3 misurini (misurini – cups) di riso lavato e aggiungere l'acqua potabile fino alla tacca 3 del tegame interno.
4. Collocare il tegame interno dentro la protezione paravento.

ATTENZIONE!

Il fondo umido del tegame interno pregiudica l'accensione o causa l'ostruzione del bruciatore e si traduce in una combustione inefficace.

Prima dell'inserimento nell'apparecchio, pulire e asciugare il fondo del tegame interno.

5. Coprire il tegame interno con il coperchio.

Accensione dell'apparecchio

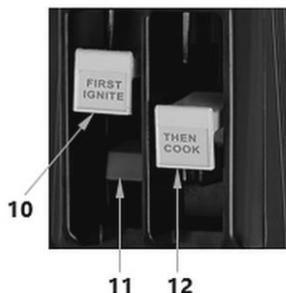


Fig. 3

1. Accertarsi che la valvola di arresto del gas sia aperta e che il foro del tubo si trovi direttamente sopra gli elementi di comando.
2. Premere il pulsante di accensione (FIRST IGNITE) (10) per 2 secondi fino a quando non scatta e tenerlo premuto per ca. 5 secondi.
3. Rilasciare il pulsante di accensione (FIRST IGNITE) (10) e controllare la fiamma di accensione, osservandola attraverso il foro del tubo. L'apparecchio è pronto per l'uso se la fiamma di accensione è accesa.

Se il pulsante di accensione (FIRST IGNITE) (10) ritorna di nuovo in posizione, il selettore della modalità di mantenimento della temperatura (WARMING) (11) rimane nella posizione bassa.

4. Se la fiamma di accensione non è accesa, attendere 5 minuti, quindi ripetere le operazioni definite nei punti da 1 a 3 per riaccenderla.
5. Dopo aver controllato che la fiamma di accensione sia sempre accesa, accendere il bruciatore principale, premendo verso il basso il selettore della modalità di cottura (THEN COOK) (12).
6. Controllare l'accensione del bruciatore principale, osservandola attraverso il foro del tubo.

Indicazioni importanti

- Se la protezione paravento e il tegame interno non sono installati correttamente, il bruciatore principale potrebbe non accendersi, anche se la fiamma di accensione sta bruciando.

Pulizia

- Durante la cottura non tirare verso l'alto il selettore di mantenimento della temperatura (WARMING) per non spegnere l'apparecchio.
- Se il bruciatore principale non si accende o si spegne, spingere il selettore del bruciatore principale (THEN COOK) verso l'alto nella posizione OFF finché non scatta.
- Attendere che la fiamma di accensione sia accesa e poi pigiare verso il basso il selettore della modalità di cottura (THEN COOK). Esso rimane nella posizione bassa solo quando la fiamma di accensione è accesa.

Cuocere e mantenere la temperatura del riso

1. Quando il processo di cottura è terminato, il selettore della modalità di cottura (THEN COOK) si sposta automaticamente verso l'alto.
2. Al termine del processo di cottura, lasciare il coperchio chiuso per altri 10-15 minuti per permettere al riso di diventare più soffice.
3. Quindi rimuovere con attenzione il coperchio dal tegame interno, afferrandolo per il manico del coperchio.
4. Servire il riso pronto. Per mescolare e servire il riso utilizzare il cucchiaino per il riso in dotazione.
5. Dopo aver prelevato il riso, rimettere il coperchio sul tegame interno in modo che il riso rimanente non si raffreddi.
6. Spingere verso il basso il selettore della modalità di mantenimento della temperatura (WARMING) per far passare l'apparecchio nella modalità di mantenimento della temperatura.

Il tempo consigliato per tenere il riso in caldo corrisponde ad un'ora.

7. Se non è necessario riscaldare il riso, spingere verso l'alto il selettore della modalità di mantenimento della temperatura (WARMING).

Spegnimento dell'apparecchio

1. Se dopo aver preparato il riso si vuole rimuovere il tegame interno, spingere verso l'alto il selettore della modalità di mantenimento della temperatura (WARMING) finché non scatta.

Il selettore della modalità di mantenimento della temperatura (WARMING) si trova quindi in posizione OFF.

7 Pulizia

7.1 Norme di sicurezza durante la pulizia

- Prima di procedere alla pulizia chiudere la valvola di alimentazione del gas.

- Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.
- Per pulire l'apparecchio non utilizzare il getto d'acqua sotto pressione.
- Per pulire l'apparecchio non utilizzare oggetti affilati o metallici (coltello, forchetta, ecc.). Gli oggetti appuntiti potrebbero danneggiare l'apparecchio.
- Per pulire l'apparecchio non utilizzare detergenti contenenti solventi, detergenti abrasivi o corrosivi. Essi, infatti, possono danneggiare la superficie.

7.2 Pulizia

1. Dopo ogni utilizzo pulire l'apparecchio e i relativi accessori.
2. Rimuovere il tegame interno dalla protezione paravento.

ATTENZIONE!

Non lavare mai il tegame interno in lavastoviglie.

Non usare spugne abrasive perché potrebbero graffiare la superficie del tegame interno.

3. Dopo ogni uso lavare accuratamente il tegame interno con acqua calda e un detergente delicato. Rimuovere i depositi di carbonio dal fondo del tegame interno, perché essi compromettono il trasferimento di calore.
4. Pulire il tegame interno con un panno pulito.
5. Lavare il coperchio, la protezione paravento e il vassoio per l'acqua così come anche gli accessori (misurino, cucchiaino per il riso) con acqua calda, un panno morbido o una spugna e un detergente delicato.
6. Infine sciacquare tutti gli elementi con l'acqua pulita.
7. Asciugare con cura gli elementi puliti con un panno morbido.
8. Pulire la base con un panno morbido e umido, infine asciugarla accuratamente.
9. Per garantire una combustione efficiente, il bruciatore deve essere pulito regolarmente. A tale scopo usare un panno morbido e umido.
10. Per liberare le aperture del bruciatore usare un ago.

8 Possibili malfunzionamenti

La tabella a seguire riporta le descrizioni delle possibili cause e dei metodi di rimozione dei malfunzionamenti o degli errori rilevati durante l'uso del dispositivo. Qualora non sia possibile eliminare i problemi, contattare il servizio assistenza.

In tale caso assicurarsi di citare il numero di articolo, il nome del modello e il numero di serie. Questi dati si trovano sulla targhetta dati del frigorifero.

Inconveniente	Possibile causa	Rimedio
Nessuna alimentazione a gas, l'apparecchio non si accende	La valvola di arresto del gas non è aperta	Aprire la valvola di arresto del gas
	Il tubo del gas è attorcigliato o appiattito	Raddrizzare o sostituire il tubo del gas
	Aria presente nel tubo del gas	Ripetere l'accensione
	Fori del bruciatore intasati	Liberare i fori del bruciatore
	Guasto al bruciatore	Contattare il servizio di assistenza
	Processo di accensione troppo veloce	Procedere lentamente per attuare il processo di accensione
Il bruciatore principale si spegne prima che il riso sia completamente cotto	Acqua insufficiente per la quantità di riso	Aggiungere la giusta quantità di acqua
	Acqua versata sul rivelatore di fiamma	Asciugare il rivelatore di fiamma
	Vassoio per l'acqua, tegame interno e/o protezione paravento posizionati in modo errato	Posizionare correttamente i componenti dell'apparecchio
	Termocoppia danneggiata o sporca	Contattare il servizio di assistenza

Inconveniente	Possibile causa	Rimedio
La fiamma di accensione e il bruciatore principale si spengono durante la cottura	Liquido versato sulla fiamma di accensione	Pulire o sostituire il bruciatore
	Il foro della fiamma di accensione è ostruito	Pulire il foro della fiamma di accensione o procedere alla sostituzione
	Pressione di alimentazione a gas troppo bassa	Controllare che il tubo del gas sia di dimensioni adeguate Aprire completamente la valvola di arresto del gas
	La termocoppia è bagnata o danneggiata	Pulire o sostituire la termocoppia
Il bruciatore principale non si spegne automaticamente	Termocoppia danneggiata o sporca	Contattare il servizio di assistenza
	Guarnizione o molla della valvola di arresto del gas difettosa	Contattare il servizio di assistenza
Fiamma del bruciatore principale troppo bassa	Pressione di alimentazione a gas troppo bassa	Contattare il fornitore di gas
	Fori del bruciatore intasati	Liberare i fori del bruciatore
Fiamma gialla sul bruciatore principale Fuliggine sul fondo del tegame interno	Tipo di gas non adeguato	Far funzionare l'apparecchio solo con il tipo di gas indicato sulla targhetta dati
	La valvola di arresto del gas non è completamente aperta	Aprire la valvola di arresto del gas
	Bruciatore sporco o presenza di insetti al suo interno	Pulire il bruciatore, sostituirlo se danneggiato Rimuovere gli insetti dal bruciatore

Inconveniente	Possibile causa	Rimedio
Fiamma troppo alta	L'acqua versata sul bruciatore Intasamento dei componenti del bruciatore e dei relativi ugelli	Pulire i componenti del bruciatore o sostituirlo
	Guasto al regolatore di pressione del gas	Sostituire il regolatore di pressione del gas
L'acqua o il riso traboccano	Troppa acqua o troppo riso nel tegame interno	Non superare la quantità massima di acqua o di riso
La parte interna del tegame interno sta diventando di colore grigio scuro	Il tegame interno non è stato svuotato dopo la pulizia	Scolare bene il tegame interno dopo la pulizia
	La superficie del tegame interno si è scolorita di un colore grigio scuro a causa dei fumi	Lo scolorimento dell'alluminio non è nocivo alla salute

9 Smaltimento

Al termine della vita utile dell'apparecchio, smaltirlo conformemente alle norme nazionali e locali. Si raccomanda di contattare un'azienda specializzata a questo scopo o di contattare l'ente addetto allo smaltimento del comune.

Per escludere possibili abusi e rischi associati, assicurarsi che l'apparecchio non possa essere riavviato prima di restituirlo per lo smaltimento, e quindi consegnarlo al punto di raccolta locale appropriato.