

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

***PENTOLE ELETTRICHE
SERIE 900***

06.10.02 – IT

INDICE

Parte 1: Avvertenze e notizie generali

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

Parte 2: Posizionamento, installazione e manutenzione

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

Parte 3: Uso e pulizia

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

Parte 4: Figure e dettagli

4.1.	Schema elettrico	52
4.1.1	Schema elettrico Carico automatico acqua nell'intercapedine (optional).	54
4.2.	Vista dell'apparecchiatura	55
4.3.	Comandi	56

1.1. AVVERTENZE GENERALI

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

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

1.2. DATI TECNICI

Descrizione	Unità Misura	PI100-98ET	PI150-98ET
		PIA100-98ET	PIA150-98ET
Larghezza	mm	800	
Profondità	mm	900	
Altezza	mm	900	
Diametro vasca	mm	600	
Altezza vasca	mm	415	540
Volume totale	l	110	145
Volume utile	l	100	135
Tensione		3 N AC 400V / 50 Hz	
Assorbimento	kW	16	18
Cavo alimentazione	mm ²		
Attacco acqua calda	mm	10	
Attacco acqua fredda	mm	10	
Pressione acqua	kPa	50 – 300	
Capacità boiler	l		
Pressione	bar	0,5	

1.3. CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

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

1.3.1. PARTICOLARI SOLO PER LE PENTOLE AUTOCLAVE

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

1.4. PRESCRIZIONI DI LEGGE, REGOLE TECNICHE E DIRETTIVE

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

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

1.5. PREDISPOSIZIONI SPECIFICHE PER IL LOCALE D'INSTALLAZIONE

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

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

2.1. POSIZIONAMENTO

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

2.2. INSTALLAZIONE

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

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

2.2.1. ALLACCIAMENTO ELETTRICO E SISTEMA EQUIPOTENZIALE

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

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

2.2.2. ALLACCIAMENTO ALLA RETE IDRICA

- La pressione dell'acqua nella rete d'alimentazione deve essere compresa tra 50 e 300 kPa, in caso contrario si deve installare a monte dell'apparecchio un riduttore di pressione.
- A monte dell'apparecchio deve essere installato un rubinetto d'intercettazione per ogni linea.
- Gli attacchi da 10 mm per l'acqua (sia calda, che fredda) sono predisposti nella parte inferiore del fianco destro dell'apparecchio.
- Eseguire il collegamento come prescritto dalle vigenti disposizioni in materia.
- L'Attacco dell'elettrovalvola predisposto per il carico automatico dell'intercapedine da ½" è situato nella parte inferiore del fianco sx dell'apparecchio. Sono installati a monte dell'elettrovalvola: un filtro per evitare l'entrata di eventuali impurità presenti nelle condutture ed un un filtro magnetico anti-calcare.

2.3. COLLAUDO E MESSA IN FUNZIONE

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

- Compilare il verbale di collaudo in tutte le sue parti e sottoporre lo stesso alla firma del cliente per accettazione, questa avvia il periodo di garanzia dell'apparecchio.

2.4. MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO

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

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

2.4.1. POSSIBILI GUASTI E LORO ELIMINAZIONE

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

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

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

3.1. AVVERTENZE ED INDICAZIONI PER L'UTENTE

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

Conservare il presente manuale con cura per successive consultazioni!

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

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

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

- Anomalie ricorrenti necessitano dell'intervento del servizio di assistenza tecnica.

3.2. ISTRUZIONI PER L'USO

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

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

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

3.2.1. RIEMPIMENTO DELL'INTERCAPEDINE (MOD. PI...)

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

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

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

Carico automatico acqua nell'intercapedine (optional).

Attenzione! : IL RUBINETTO DI LIVELLO NON VIENE INSTALLATO DAL COSTRUTTORE IN QUANTO QUESTA PENTOLA E' PREDISPOSTA CON IL CARICO AUTOMATICO DELL'INTERCAPEDINE.

- **Attenzione! :** Si consiglia, per il riempimento dell'intercapedine, l'uso di acqua addolcita!
- Il carico automatico evita all'operatore di verificare giornalmente il livello dell'acqua dell'intercapedine.
- Questo entra in funzione nel momento in cui viene attivata la pentola.
- Se durante il funzionamento si abbassa il livello dell'acqua nell'intercapedine viene bloccato automaticamente il riscaldamento e inizia il carico dell'acqua.
- Raggiunto il livello ottimale viene automaticamente riattivato il riscaldamento.

3.2.2. PARTICOLARI PER IL FUNZIONAMENTO IN AUTOCLAVE

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

3.2.3. ACCENSIONE, AVVIO DELLA COTTURA E SPEGNIMENTO

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

Dare tensione all'apparecchio:

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

Avvio della cottura:

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

3.3. PULIZIA E CURA DELL'APPARECCHIO

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

3.3.1. PULIZIA QUOTIDIANA

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

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

Nota per le pentole autoclave:

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

3.4. PRECAUZIONI IN CASO DI INATTIVITÀ PROLUNGATA

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

3.5. PRECAUZIONI IN CASO DI MALFUNZIONAMENTO

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

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

3.6. COSA FARE, SE ...

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

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

... il contenuto della vasca non si riscalda:

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

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

***MARMITES ELECTRIQUES
SERIE 900***

06.10.02- FR

INDEX

Partie 1: Instructions et notice générales

1.1.	Instructions générales	13
1.2.	Données techniques	13
1.3.	Caractéristiques de construction	14
1.3.1	Détails pour marmites autoclaves	14
1.4.	Lois, normes techniques et directives applicables	14
1.5.	Préparation spécifique pour le local d'installation	15

Partie 2: Installation et entretien

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

Partie 3: Emploi et nettoyage

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

Partie 4: Illustrations et détails

4.1.	Schéma électrique	52
4.1.1	Schéma électrique Chargement automatique d'eau dans le double paroi (optional).	54
4.2.	Vue de l'appareil	55
4.3.	Tableau de commandes	56

1.1. INSTRUCTIONS GENERALES

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

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

1.2. DONNEES TECHNIQUES

Description	Unité Mesure	PI100-98ET PIA100-98ET	PI150-98ET PIA150-98ET
Largeur	mm	800	
Profondeur	mm	900	
Hauteur	mm	900	
Diamètre cuve	mm	600	
Hauteur cuve	mm	415	540
Volume total	l	110	145
Volume utile	l	100	135
Tension		3 N AC 400V / 50 Hz	
Puissance él.	kW	16	18
Câble alimentation	mm ²		
Raccord eau chaude	mm	10	
Raccord eau froide	mm	10	
Pression eau	kPa	50 – 300	
Capacité boiler	l		
Pression boiler	bar	0,5	

1.3. CARACTERISTIQUES DE CONSTRUCTION

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

1.3.1 DETAILS POUR MARMITES AUTOCLAVES

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

1.4. LOIS, NORMES TECHNIQUES ET DIRECTIVES APPLICABLES

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

1.5. PREPARATION SPECIFIQUE POUR LE LOCAL D'INSTALLATION

- Installer l'appareil dans une pièce bien aérée, si possible sous une hotte d'aspiration.
- Si possible installer l'appareil sous une hotte d'aspiration, pour permettre une rapide et constante évacuation des vapeurs de cuisson.
- Déballez l'appareil et vérifiez s'il n'a subi aucun dommage. Si des dommages sont constatés, ne pas brancher l'appareil et avertir immédiatement le point de vente.
- Comme prescrit par les normes en vigueur, entre l'appareil et le réseau de distribution il faut interposer un interrupteur omnipolaire ayant une distance entre les contacts d'au moins 3mm pour chaque pôle.
- Cet appareil nécessite de deux entrées d'eau, une pour l'eau chaude et l'autre pour l'eau froide. Chaque ligne doit disposer d'un robinet d'interception

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

2.1. MISE EN PLACE

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

2.2 INSTALLATION

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

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

2.2.1. RACCORDEMENT ELECTRIQUE ET SYSTEME EQUIPOTENTIEL

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

- Comme déjà anticipé, entre l'appareil et la ligne électrique, il doit y avoir un interrupteur omnipolaire et un différentiel avec les caractéristiques à la puissance nominale de l'appareil (1mA pour KW de puissance).
- Contrôler l'efficacité d'installation de mise à terre
- L'appareil est livré sans câble d'alimentation.
- Le câble d'alimentation pour la ligne électrique doit correspondre aux caractéristiques reportées dans le paragraphe « *Données techniques* » et être résistant à l'huile.
- Pour accéder au bornier d'alimentation, enlever le panneau frontal inférieur, dévisser les deux vis de fixation. Le bornier est situé en dessous, sur le côté droit.
- Enfiler le câble avec le serre-fils. Relier soigneusement les conducteurs dans les correspondants serres-câbles. Le conducteur de terre doit être plus long des autres conducteurs, de façon à le connecter en dernier, dans le cas d'une forte traction accidentelle du câble ou de rupture. Serrer le ferme-câble.
- Il faut que l'appareil soit compris dans un système équipotentiel.
- Quand l'appareil est en marche, la tension d'alimentation ne doit pas dépasser la tolérance de +/- 10mm² de la valeur de la tension nominale.

2.2.2. RACCORDEMENT EAU

- La pression d'arrivée de l'eau doit être comprise entre 50 et 300 kPa, dans le cas contraire, installer un réducteur de pression en amont de l'appareil.
- Installer en amont de l'appareil un organe de coupure pour chaque alimentation.
- Les arrivées d'eau de 10 mm (chaude et froide) sont prévues dans la partie basse du côté droit de l'appareil.
- Le raccord de l'électro-vanne prédisposé pour le chargement automatique de la double paroi de ½ » est situé dans la partie inférieure du côté sx de l'appareil. En amont de l'électro-vanne sont installés : un filtre pour éviter l'entrée d'éventuelles impuretés présente dans les conduites et un filtre magnétique anti-calcaire.

2.3. ESSAIS ET MISE EN FONCTION

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

Contrôler les conditions ci-dessous:

- Absence de résidus de protection sur les parties externes;
- Que soit remontée soigneusement la boîte de protection des serres-câbles, démontée pour le raccordement électrique;
- Que les raccordements soient effectués selon les indications du présent manuel;
- Que toutes les normes, lois et directives en vigueur soient appliquées;
- Que le raccordement d'eau soit étanche;
- Que le raccordement électrique soit à normes
- Contrôler en outre, que le câble de l'appareil installé ne soit pas en contact avec des surfaces chaudes.
- Quand l'appareil est en marche, la tension d'alimentation ne doit pas dépasser la tolérance de +/- 10% de la valeur de la tension nominale.

- Le document d'essai doit être rempli dans toutes ses parties et soumis au client qui le signera pour acceptation. Cette opération fait partir immédiatement la garantie de l'appareil.

2.4. ENTRETIEN DE L'APPAREIL

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

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

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

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

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

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

3.1. INDICATIONS POUR L'UTILISATEUR

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

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

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

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

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

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

- Respecter les intervalles prescrits pour le programme d'entretien. Il est conseillé de stipuler un contrat de maintenance avec votre service d'assistance technique de confiance.

- En cas de panne ou d'anomalies de fonctionnement, couper toutes les alimentations d'eau et d'électricité.
- En cas d'anomalie répétée, contacter le service d'assistance technique.

3.2. MODE D'EMPLOI

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

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

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

3.2.1. REMPLISSAGE DE LA DOUBLE PAROI (INTERSTICE) (PI....-98ET)

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

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

Chargement automatique d'eau dans le double paroi (optional).

Attention! : Le robinet de niveau n'est pas installé par le constructeur car cette marmite est prédisposée avec le chargement automatique de la double paroi (interstice).

Attention! On conseille de remplir la double paroi avec de l'eau adoucie!

- Le chargement automatique évite à l'opérateur de vérifier tous les jours le niveau de l'eau de la double paroi (interstice).
- Celui-ci entre en fonction au moment de l'allumage de la marmite.
- Si pendant le fonctionnement le niveau de l'eau de la double paroi s'abaisse, le chauffage se bloque automatiquement et le chargement d'eau commence.
- Dès que le niveau optimal est atteint, le chauffe se ré-activé.

3.2.2. MODALITE DE FONCTIONNEMENT POUR AUTOCLAVE

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

3.2.3. ALLUMAGE ET EXTINCTION DE CUISSON

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

Mettre l'appareil sous tension :

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

Modalité de cuisson :

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

3.3. NETTOYAGE ET SOIN DE L'APPAREIL

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

3.3.1. NETTOYAGE JOURNALIER

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

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

Note pour les marmites autoclaves :

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

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

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

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

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

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

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

3.6. QUE FAIRE, SI? ...

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

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

... le contenu de la cuve ne chauffe pas:

- **vérifier**, que l'interrupteur général d'électricité situé en amont de l'appareil soit activé;
- autrement **éteindre l'appareil** et demander le service assistance technique, car le thermostat de sécurité pourrait être intervenu à cause d'une température trop élevée de la cuve de cuisson. Ceci arrive surtout quand on fait fonctionner l'appareil avec la cuve et/ou la double paroi vide.

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

***ELEKTRISCHE KOCHKESSEL
SERIE 900***

06.10.02 – DE

INHALTSVERZEICHNIS

Teil 1: Allgemeine Hinweise und Bemerkungen

1.1.	Allgemeine Hinweise	23
1.2.	Technische Daten	23
1.3.	Baueigenschaften	24
1.3.1.	Besondere Eigenschaften der Druckkessel	24
1.4.	Gesetzliche Vorschriften, technische Regeln und Richtlinien	24
1.5.	Besondere Vorbereitungen für den Installationsraum	25

Teil 2: Aufstellung, Installation und Wartung

2.1.	Aufstellung	25
2.2.	Installation	25
2.2.1.	Elektrischer Anschluß und Potentialausgleichsystem	26
2.2.2.	Anschluß an die Wasserversorgung	26
2.3.	Abnahme und Inbetriebsetzung	27
2.4.	Wartung des Geräts	27
2.4.1.	Mögliche Fehlerquellen und deren Beseitigung	27

Parte 3: Betrieb und Reinigung

3.1.	Warnungen und Hinweise für den Betreiber	28
3.2.	Gebrauchsanweisung	28
3.2.1.	Füllung des Zwischenraums	28
3.2.2.	Besondere Maßnahmen für Druckkessel	29
3.2.3.	Einschalten, Starten des Garvorgangs und Ausschalten	29
3.3.	Reinigung und Pflege des Geräts	30
3.3.1.	Tägliche Reinigung	30
3.4.	Besondere Maßnahmen bei längerer Betriebsunterbrechung	30
3.5.	Besondere Maßnahmen bei Störungen	31
3.6.	Was tun, wenn ...	31

Teil 4: Bilder und Details

4.1.	Elektrischer Schaltplan	52
4.1.1	Elektrischer Schaltplan Automatische Wasserstandskontrolle (optional)	54
4.2.	Ansicht des Geräts	55
4.3.	Schaltelemente	56

1.1. ALLGEMEINE HINWEISE

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

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

1.2. TECHNISCHE DATEN

Beschreibung	Maß- einheit	PI100-98ET PIA100-98ET	PI150-98ET PIA150-98ET
Breite	mm	800	
Tiefe	mm	900	
Höhe	mm	900	
Kesseldurchmesser	mm	600	
Kesselhöhe	mm	415	540
Gesamtinhalt	l	110	145
Nutzinhalt	l	100	135
Spannung		3 N AC 400V / 50 Hz	
Aufnahme	kW	16	18
Netzan- Schlußkabel	mm ²		
Anschluß Warmwasser	mm	10	
Anschluß Kaltwasser	mm	10	
Wasserdruck	kPa	50 – 300	
Zwischenrauminhalt	l		
Zwischenraumdruck	bar	0,5	

1.3. BAUEIGENSCHAFTEN

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

1.3.1. BESONDERE EIGENSCHAFTEN DER DRUCKKESSEL

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

1.4. GESETZLICHE VORSCHRIFTEN, TECHNISCHE REGELN UND RICHTLINIEN

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

1.5. BESONDERE VORBEREITUNGEN FÜR DEN INSTALLATIONSRAUM

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

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

2.1. AUFSTELLUNG

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

2.2. INSTALLATION

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

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

2.2.1. ELEKTRISCHER ANSCHLUß UND POTENTIALAUSGLEICHSYSTEM

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

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

2.2.2. ANSCHLUß AN DIE WASSERVERSORGUNG

- Der Wasserdruck im Versorgungsnetz muß zwischen 50 und 300 kPa liegen, andernfalls ist dem Gerät bauseitig einen Druckminderer vorzuschalten.
- Bauseitig zwischen Gerät und Wassernetz muß je Zufuhr ein Wasserabsperrhahn vorhanden sein.
- Die Anschlußstutzen (Warm- und Kaltwasser) zu 10 mm für die Wasseranlage sind unten auf der rechten Seite des Geräts angeordnet.
- Der Anschluß ist gemäß den geltenden Vorschriften durchzuführen.
- Der Anschluß des Elektroventils 1/2" für die automatische Befüllung des Zwischenmantels befindet sich im unteren Teil des sx Seitenteils. Vor dem Elektroventil befindet sich ein Filter für eventuelle Verunreinigungen und ein Magnet-Filter zur Reduzierung des Kalkgehaltes im Wasser.

2.3. ABNAHME UND INBETRIEBSETZUNG

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

2.4. WARTUNG DES GERÄTS

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

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

2.4.1. MÖGLICHE FEHLERQUELLEN UND DEREN BESEITIGUNG

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

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

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

3.1. WARNUNGEN UND HINWEISE FÜR DEN BETREIBER

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

Vorliegendes Handbuch für spätere Nachschläge sorgfältig aufbewahren!

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

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

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

3.2. GEBRAUCHSANWEISUNG

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

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

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

3.2.1. FÜLLUNG DES ZWISCHENRAUMS (PI....-98ET)

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

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

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

AUTOMATISCHE WASSERSTANDSKONTROLLE IM ZWISCHENMANTEL (OPTIONAL)

Achtung : Der Hahn zur Niveauekontrolle des Zwischenmantels wird vom Hersteller nicht eingebaut, da dieser Kessel eine automatische Wasserstandskontrolle hat.

Achtung : Es wird empfohlen, für das Auffüllen des Zwischenmantels entärtetes Wasser zu verwenden.

- Durch die Automatische Wasserstandskontrolle braucht das Bedienpersonal nicht täglich den Wasserstand im Zwischenmantel zu überprüfen.
- Diese wird aktiviert beim Einschalten des Kessels.
- Wenn während des Betriebes das Wasser im Zwischenmantel absinkt, dann wird automatisch die Heizung unterbrochen und das Befüllen des Zwischenmantels beginnt.
- Sobald das optimale Niveau im Zwischenmantel erreicht ist wird automatisch die Heizung wieder aktiviert.

3.2.2. BESONDERE MASSNAHMEN FÜR DRUCKKESSEL

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

3.2.3. EINSCHALTEN, STARTEN DES GARVORGANGS UND AUSSCHALTEN

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

Dem Gerät Spannung zuführen:

- Bauseitigen Hauptschalter betätigen.

Starten des Kochzyklus:

- Wahlschalter von der Stellung "0" auf die, für den Kochvorgang, gewünschte Stellung drehen.
- Grüne Signalleuchte zündet sich automatisch an.
- Allgemein wird der Kochvorgang mit dem Wahlschalter auf Position "2" gestartet, sobald das Kochgut aufgeheizt ist und zu kochen beginnt, wird der Wahlschalter auf Position "1" zur Aurerhaltung der Temperatur, zurückgedreht.

- Drehen den Knopf vom Thermostat bis wann die gewünschte Temperatur erreicht wird (von 40° bis 100°C).
- Die Heizung schaltet und die orangegefarbe Signalleuchte zündet sich automatisch an.
- Sobald der eingegebene Temperaturwert erreicht wird, geht die orangegefarbe Signalleuchte aus
- Um die Siedetemperatur des Wasser schnell zu erreichen, drehen den Knopf über 100°C der Temperatur
- Die Heizkörperbetrieb ist ununterbrochen .
- Drehen Wahlschalter von der Stellung “2” bis der Stellung “1” um die Siedetemperatur zu halten, und so einen niedrigeren Energieverbrauch zu haben.

3.3. REINIGUNG UND PFLEGE DES GERÄTS

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

3.3.1. TÄGLICHE REINIGUNG

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

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

Anmerkung zu den Druckkessel:

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

3.4. BESONDERE MAßNAHMEN BEI LÄNGERER BETRIEBSUNTERBRECHUNG

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

3.5. BESONDERE MAßNAHMEN BEI STÖRUNGEN

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

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

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

3.6. WAS TUN, WENN ...

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

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

... der Kesselinahlt nicht aufgeheizt wird:

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

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

***ELECTRIC KETTLES
SERIE 900***

06.10.02 – GB

INDEX

Part 1: General reminders and notes

1.1.	General reminders	34
1.2.	Technical data	34
1.3.	Construction	35
1.3.1.	Details only for pressure kettles	35
1.4.	Laws, technical prescriptions and directives	35
1.5.	Special requirements for the installation site	36

Part 2: Positioning, installation and maintenance

2.1.	Positioning	36
2.2.	Installation	36
2.2.1.	Electrical connections and equipotential bonding	37
2.2.2.	Connection to waterworks	37
2.3.	Commissioning and testing	37
2.4.	Maintenance of the appliance	38
2.4.1.	Possible failures and their elimination	38

Part 3: Use and cleaning

3.1.	Warnings and hints for user	38
3.2.	Instructions for use	39
3.2.1.	Filling the jacket	39
3.2.2.	Details regarding the operation of the pressure kettles	39
3.2.3.	Switch on, start of cooking and switch off	40
3.3.	Cleaning and care of the appliance	40
3.3.1.	Daily cleaning	40
3.4.	Special procedures in case of long inactivity	41
3.5.	Special procedures in case of failures	41
3.6.	How to proceed, if ...	41

Part 4: Figures and details

4.1.	Wiring diagram	52
4.1.1	Wiring diagram Jacket's water automatic filling (optional).	54
4.2.	View of appliance	55
4.3.	Controls	56

1.1. GENERAL REMINDERS

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

Warning! : Follow the fire prevention regulations very carefully.

1.2. TECHNICAL DATA

Description	Unit of measurement	PI100-98ET	PI150-98ET
		PIA100-98ET	PIA150-98ET
Width	mm	800	
Depth	mm	900	
Height	mm	900	
Vat diameter	mm	600	
Vat height	mm	415	540
Total volume	l	110	145
Usable volume	l	100	135
Voltage/Input		3 N AC 400V / 50 Hz	
Power	kW	16	18
Power cable	mm ²		
Hot water connection	mm	10	
Cold water connection	mm	10	
Water pressure	kPa	50 – 300	
Jacket volume	l		
Jacket pressure	bar	0,5	

1.3. CONSTRUCTION

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

1.3.1. DETAILS ONLY FOR PRESSURE KETTLES

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

1.4. LAWS, TECHNICAL PRESCRIPTIONS AND DIRECTIVES

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

1.5. SPECIAL REQUIREMENTS FOR THE INSTALLATION SITE

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

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

2.1. POSTIONING

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

2.2. INSTALLATION

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

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

2.2.1. ELECTRICAL CONNECTIONS AND EQUIPOTENTIAL BONDING

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

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

2.2.2. CONNECTION TO WATERWORKS

- Water inlet pressure must be between 50 and 300 kPa, otherwise install a pressure regulator on the line before the appliance.
- Install a cut-off valve for each supply on the line before the appliance.
- Water connections to 10 mm are fitted in the lower part on the right-hand side of the appliance.
- Make connections according to regulations currently in force.
- The solenoid valve attachment preset for the automatic jacket filling of 1/2" is located in the lower part of the appliance's left side.
- Fixed before the solenoid valve there are : a filter to prevent main's impurities to enter and a magnetic filter against limestone.

2.3. COMMISSIONING AND TESTING

- Once all the connections have been made, the appliance and the overall installation must be checked following the directions given in this manual.
- Check in particular:
 - that the protective film has been removed from the external surfaces;
 - that the lower front panel removed for the electrical connection of the appliance has been fitted back into position;
 - that connections have been made in accordance with the requirements and directions indicated in this manual;
 - that all safety requirements in current standards, statutory regulations and directives have been met;
 - that the water connections are leak-free;
 - that the electrical connection has been performed according to standards.
- In addition, check that once the appliance has been installed, the power cord is neither subject to stretch nor in contact with nor surfaces.

- Now proceed to light the appliance as directed in the instructions for use.
- While the appliance is in use, voltage should not differ from the nominal voltage more than +/- 10%.
- The test report must be completed in full and submitted to the customer who should then sign in acceptance. With effect from this moment, the appliance is covered by the manufacturer's warranty.

2.4. MAINTENANCE OF THE APPLIANCE

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

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

2.4.1. POSSIBLE FAILURES AND THEIR ELIMINATION

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

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

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

3.1. WARNINGS AND HINTS FOR USER

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

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

- Some improper operating conditions may even be caused by an improper use of the appliance, therefore it is important to train personnel properly.
- **All the installation and maintenance operations must be performed by fitters who are members of an official register.**
- Respect the periods required for maintenance. With this in mind, customers are recommended to sign a service agreement.

- In case of failures concerning the appliance, all outputs (electrical power supply and water) must be cut off instantly.
- In case of recurrent failures, contact a service technician.

3.2. INSTRUCTIONS FOR USE

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

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

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

3.2.1. FILLING THE JACKET (MOD. PI....-98ET)

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

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

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

JACKET'S WATER AUTOMATIC FILLING (OPTIONAL).

- **Caution! :** THE LEVEL COCK HADN'T BEEN INSTALLED BY THE MANUFACTURER AS THIS PAN IS PRESET WITH THE AUTOMATIC JACKET FILLING.
- **Caution! :** We suggest you to supply sweeted water in the jacket
- The automatic filling spare the operator to check daily the jacket's water level.
- It starts working when the pan is switched on.
- If the jacket water level dips down during the working the system blocks the heating and starts the water charging.
- After reaching the perfect level the heating starts again.

3.2.2. DETAILS REGARDING OPERATION WITH PRESSURE KETTLE

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

3.2.3. SWITCHING ON, START COOKING AND SWITCHING OFF

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

Energising the unit:

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

Start of cooking:

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

3.3. CLEANING AND CARE OF THE APPLIANCE

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

3.3.1. DAILY CLEANING

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

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

Notes regarding the pressure kettles:

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

3.4. SPECIAL PROCEDURES IN CASE OF PROLONGED INACTIVITY

- If the appliance is to stand idle for any length of time (e.g. holidays or seasonal closing), it must be cleaned thoroughly, leaving not traces of food or dirt.
- Leave the lid open so that air can circulate inside the vat.
- For added care after cleaning, the external surfaces can be protected by applying a proprietary metal polish.
- Be absolutely sure to shut off all utilities (electrical power supply and water).
- Air the room appropriately.

3.5. SPECIAL PROCEDURES IN CASE OF FAILURES

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

- Apply to a service centre for help.

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

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

3.6. HOW TO PROCEED, IF ...

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

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

... the vat contents do not heat up:

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

**MANUAL DE INSTRUCCIONES
PARA LA INSTALACIÓN,
LA MANUTENCIÓN
Y EL USO**

***MARMITA ELÉCTRICA*
SERIE 900**

06.10.02 – ES

ÍNDICE

Parte 1: Advertencias y notas generales

1.1.	Advertencias generales	44
1.2.	Características técnicas	44
1.3.	Características de fabricación	45
1.3.1.	Detalles sólo para marmitas autoclave	45
1.4.	Prescripciones de ley, reglas técnicas y normas	45
1.5.	Características del lugar de instalación	46

Parte 2: Emplazamiento, instalación y manutención

2.1.	Emplazamiento	46
2.2.	Instalación	46
2.2.1.	Conexión eléctrica y sistema equipotencial	47
2.2.2.	Conexión a la red hidrica	47
2.3.	Pruebas y puesta en funcionamiento	47
2.4.	Manutención del aparato	48
2.4.1.	Averías posibles y eliminación de las mismas	48

Parte 3: Uso y limpieza

3.1.	Advertencias y indicaciones para el usuario	48
3.2.	Instrucciones para el uso	49
3.2.1.	Llenado del espacio intermedio	49
3.2.2.	Detalles para el funcionamiento en autoclave	49
3.2.3.	Encendido, comienzo de la cocción y apagamiento	50
3.3.	Limpieza y cuidado del aparato	50
3.3.1.	Limpieza diaria	50
3.4.	Precauciones para el caso de inactividad prolongada	51
3.5.	Precauciones para el caso de desperfectos de funcionamiento	51
3.6.	Qué se debe hacer en el caso de que...	51

Parte 4: Figuras e detalle

4.1.	Esquema eléctrico	52
4.1.1	Esquema eléctrico Carga automática agua	54
4.2.	Vista del aparato	55
4.3.	Mandos	56

1.1. ADVERTENCIAS GENERALES

- Lea atenta y detenidamente las instrucciones que contiene este manual: encontrará información importante acerca la seguridad de la instalación, la mantenimiento y del uso.
- Guarde con cuidado este manual de instrucciones.
- Estos aparatos pueden ser utilizados solamente por el personal formado para este objeto.
- Vigile el aparato mientras esté en funcionamiento.
- Este aparato se debe utilizar solamente para el uso para el que ha sido construido; un uso distinto es impropio, y por consiguiente peligroso.
- Tenga mucho cuidado con tocar las superficies, que durante el funcionamiento pueden volverse muy calientes.
- Desconecte el aparato en el caso de avería o desperfectos de funcionamiento.
- Para reparaciones eventuales, consulte exclusivamente con un centro de asistencia posventa.
- Todos los datos del aparato que se deben comunicar al servicio de asistencia técnica al solicitar una intervención se encuentran en la placa de características (véase la figura “Vista del aparato”).
- Al pedir asistencia técnica es oportuno que se indique detalladamente el defecto, para que el técnico comprenda en seguida la causa y el tipo de avería.
- Se aconseja usar guantes para proteger las manos durante las operaciones de instalación y mantenimiento.

¡Cuidado! : Aténgase estrictamente a las normas de protección contra incendios.

1.2. CARACTERISTICAS TECNICAS

Descripción	Unidad de medida	PI100-98ET	PI150-98ET
		PIA100-98ET	PIA150-98ET
Alto	mm	800	
Alto	mm	900	
Alto	mm	900	
Diametro de la cuba	mm	600	
Altura de la cuba	mm	415	540
Volumen total	l	110	145
Volumen útil	l	100	135
Tensión		3 N AC 400V / 50 Hz	
Potencia	kW	16	18
Cable de alimentación	mm ²		
Conexión agua caliente	mm	10	
Conexión agua fría	mm	10	
Presión agua	kPa	50 – 300	
Volumen del hervidor	l		
Presión del hervidor	bar	0,5	

1.3. CARACTERISTICAS DE FABRICACION

- Estructura portante de AISI 430, con 4 pies de altura ajustable.
- Paneles de acero inoxidable Aisi 304, espesor 10-12/10.
- Cuba de acero inoxidable, AISI 316, espesor 20/10.
- Grifo de descarga de latón cromado.
- Tapa de acero inoxidable, juntada con bisagras y equilibrada por resorte en todas las posiciones de abierto.
- Hervidor y revestimientos de AISI 304, espesor 15-20/10.
- Sistema de calentamiento por resistencias eléctricas de aleación "Incoloy-800" con hervidor y circulación de vapor.
- La presión del hervidor es controlada por una válvula de seguridad regulada a 0,5 bar; el aparato está provisto de manómetro de lectura analógica.
- Conexión de 10 mm para entrada de agua fría.
- Conexión de 10 mm para entrada de agua caliente.
- Termostato de seguridad, que suspende automáticamente el funcionamiento en el caso de avería.
- Este aparato tiene un selector de tres posiciones, lo que permite estas funciones de calentamiento:
 - posición "0" Calentamiento no en funcionamiento
 - posición "I" Potencia reducida: 50%
 - posición "II" Potencia total: 100%
- Termostato de funcionamiento normal que permite regular las temperaturas en el interior de la cubas de cocción.
- Carga automática agua intercambiador (optional)

1.3.1. DETALLES SÓLO PARA MARMITAS AUTOCLAVE

- Tapa de cierre de acero inoxidable, provista de empaquetadura de silicona resistente al calor.
- El cierre hermético de la tapa está garantizado por 4 mordazas de tornillo.
- La válvula de descarga de la presión que se produce en el interior de la cuba está ajustada a 0,05 bar.
- A pedido, este aparato puede venir provisto de manómetro para la indicación de la presión en la cuba de cocción.

1.4. PRESCRIPCIONES DE LEY, REGLAS TECNICAS Y NORMAS

- Durante los trabajos de instalación se deben respetar estas prescripciones:
 - normas de ley en vigor;
 - normas higiénico-sanitarias eventuales sobre locales cocina;
 - ordenanzas del ayuntamiento u otras entidades territoriales sobre construcciones urbanas y protección contra incendios;
 - normas para la prevención de accidentes del trabajo;
 - disposiciones del Comité de electrotécnicos relativas a seguridad eléctrica;
 - disposiciones del suministrador de energía eléctrica;
 - prescripciones locales (eventuales).

1.5. CARACTERÍSTICAS DEL LUGAR DE INSTALACIÓN

- El aparato debe instalarse en un ambiente bien ventilado.
- Se aconseja instalar el aparato debajo de una campana aspiradora que asegure la evacuación rápida y constante de los vapores de cocción.
- Como establecen las normas vigentes, entre el aparato y la red de distribución de energía eléctrica debe instalarse un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre contactos de 3 mm para cada polo.
- El aparato necesita dos fuentes de agua, una par agua fría y la otra entrada par agua caliente. Cada línea debe estar provista de válvula de cierre.

¡Cuidado! : El interruptor omnipolar y las llaves de paso deben estar cerca del aparato, en un punto de fácil acceso para el usuario.

2.1. EMPLAZAMIENTO

- Tras quitar todo el embalaje asegúrese de que el aparato está íntegro. En caso de daños visibles, consulte inmediatamente con el punto de venta antes de conectar el aparato.
- Quite la película de PVC que protege los paneles.
- Los elementos del embalaje se deben eliminar dividiendo los varios materiales, según las normas en vigor.
- No existen prescripciones particulares relativas a las distancias de otros aparatos o de las paredes. En el caso de que el aparato esté colocado en contacto directo con paredes inflamables, le aconsejamos que aplique un aislamiento térmico adecuado.
- Para poder funcionar correctamente el aparato debe estar bien nivelado. Corregir los desniveles pequeños enroscando o desenroscando las patas regulables. Los desniveles y la pendiente pueden afectar el funcionamiento del aparato.

2.2. INSTALACIÓN

¡Atención! : Las operaciones de instalación, de mantenimiento y la puesta en funcionamiento del aparato deben ser ejecutadas por personal competente.

¡Atención! : Antes de emprender cualquier operación de conexión averigüe la correspondencia entre los valores de red y las indicaciones de la placa de características, al objeto de comprobar si el aparato está prevenido para los valores de red.

2.2.1. CONEXIÓN ELÉCTRICA Y SISTEMA EQUIPOTENCIAL

¡Atención! : Este aparato se suministra listo para la tensión que indica la placa de características técnicas.

- Como ya hemos dicho, entre el aparato y la línea eléctrica se deben interponer un interruptor omnipolar y un diferencial con características adecuadas a la potencia nominal del aparato (1mA por kW de potencia).
- Asegúrese de que la puesta a tierra es eficaz.
- Por ser un aparato de clase X este aparato se entrega sin cable ni clavija. Por tanto los materiales necesarios para conectarlo a la red eléctrica debe suministrarlos el instalador.
- El cable para conexión a la línea eléctrica debe tener las características que se indican en el párrafo "Datos técnicos" y debe ser del tipo resistente al aceite.
- Para acceder a la regleta de conexión a la red es necesario desmontar la parte inferior del panel frontal aflojando los tornillos de fijación.
- El cable debe introducirse en el prensacables desde abajo. Cada conductor debe conectarse en un borne de la regleta. El conductor de tierra debe ser el más largo, de tal forma que si se lo somete a tracción o si el prensacables se rompe, se desconecte después de los conductores de tensión. Cerrar el prensacables.
- El aparato debe formar parte de un sistema equipotencial.
- La conexión se hace con el borne prevenido en la parte inferior del flanco derecho y contramarcado por el símbolo internacional, y con conductor con sección nominal <10 mm². Esta conexión se realiza entre todos los aparatos instalados y la instalación de puesta a tierra del edificio.

2.2.2. CONEXIÓN A LA RED HIDRICA

- La presión del agua en la red de alimentación debe estar comprendida entre 50 y 300 kPa; en caso de presión distinta, instale un reductor de presión antes del aparato.
- Antes del aparato se debe instalar un válvula de cierre por cada línea.
- Las conexiones de R³/₄" para el agua (ya sea caliente como fría) están prevenidas en la parte inferior del costado derecho del aparato.
- Efectúe la conexión en conformidad con las prescripciones de ley en vigor.
- El enchufe de la electroválvula predispuesto para la carga automática del intercambiador de ½ » está situado en la parte inferior del lado sx de l'equipo. Son instalados antes de la electroválvula: un filtro para evitar la entrada de eventuales impurezas presentes en las tuberías y un filtro magnético anti-caliza.

2.3. PRUEBAS Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

- Una vez efectuados los trabajos de conexión es necesario inspeccionar el aparato y la instalación. Controlar el funcionamiento.
- En particular, se debe controlar:
 - si quedan restos de película protectora en las superficies externas;
 - si el panel frontal inferior, que se quitò para efectuar la conexión eléctrica, se ha vuelto a montar correctamente;
 - si las conexiones están realizadas como se indica en este manual;
 - si se cumplen todas las normas de seguridad, leyes y directivas vigentes;
 - si las conexiones de agua son estancas;
 - si la conexión eléctrica ha sido realizada en conformidad con las normas en vigor.
- Además, asegúrese de que el aparato que acaba de instalar no está sometido a tracción y no queda en contacto con superficies calientes.
- Encender el aparato siguiendo las instrucciones del manual.
- Cuidar de que la tensión de alimentación con aparato en funcionamiento no pase de +/- 10% del valor nominal.

- El documento de comprobación debe rellenarse en todas sus partes y presentarse al cliente, quien deberá aprobarlo y firmarlo. A partir de este momento entra en vigor la garantía del aparato.

2.4. MANUTENCIÓN DEL APARATO

¡Cuidado! : Todos los trabajos de mantenimiento deben ser ejecutados únicamente por un servicio posventa cualificado.

- Para mantener eficiente el aparato, las operaciones de mantenimiento se deben efectuar anualmente, incluyendo control de los componentes de mayor desgaste, tuberías de alimentación, componentes eléctricos, etc.
- Durante la mantenimiento es aconsejable que se reemplacen los componentes desgastados: esto evita que se tenga que volver a llamar el servicio posventa por averías imprevistas del aparato.
- Se aconseja suscribir un contrato de mantenimiento con el cliente.

2.4.1. AVERÍAS POSIBLES Y ELIMINACIÓN DE LAS MISMAS

¡Atención! : Solamente un servicio posventa cualificado puede actuar como se indica a continuación!

¡Atención! : Antes de rearmar el termostato de seguridad, eliminar siempre la causa que ha provocado su actuación.

Síntomas y desperfectos posibles	Acceso a los componentes y operaciones a efectuar
El contenido de la cuba no se calienta: <ul style="list-style-type: none"> - actuación del termostato de seguridad; - avería de las resistencias; - avería del interruptor/selector. 	Termostato de seguridad Para tener acceso al termostato de seguridad, desmontar el panel frontal inferior. Resistencias Para tener acceso a las resistencias, desmontar el panel frontal inferior. Interruptor/selector / Termostato de funcionamiento Para tener acceso, desmontar el panel frontal superior.

3.1. ADVERTENCIAS Y INDICACIONES PARA EL USUARIO

- En este manual encontrará Vd. todas las indicaciones necesarias para utilizar correctamente y sin riesgos nuestros aparatos.

Conservar el manual en buen estado!

- Este aparato está especialmente fabricado para uso colectivo, y por lo tanto pueden ser utilizados sólo por personal cualificado.
- Este aparato se debe vigilar mientras esté en funcionamiento.

¡Cuidado! : El constructor no se responsabiliza por herimientos o daños provocados por inobservancia de las normas de seguridad o bien por uso impropio del aparato por parte del operador.

- Algunos fallos de funcionamiento suelen producirse por errores de manejo del aparato, por ello es fundamental que el personal sepa cómo funciona el mismo y cómo debe utilizarse.
- **Todos los trabajos de instalación y mantenimiento deben ser ejecutados únicamente por una empresa regularmente inscrita en el registro correspondiente.**
- Respete los intervalos de tiempo para la mantenimiento del aparato. Le aconsejamos que estipule un contrato de mantenimiento con el servicio de asistencia técnica de confianza.

- En caso de averías o fallos de funcionamiento del aparato, apagarlo inmediatamente y cerrar o cortar todos los suministros (electricidad y agua).
- Si las anomalías se repiten es necesario recurrir al servicio de asistencia técnica.

3.2. INSTRUCCIONES PARA EL USO

- Antes de poner en funcionamiento el aparato, lave con mucho cuidado el interior de la cuba de cocción.

¡Atención! : La cuba de cocción se debe llenar hasta 40 mm. máx. debajo del borde de rebose, coincidiendo con la marca de nivel máximo e incluyendo los alimentos a cocer.

¡Atención! : Antes de llenar la cuba, asegurarse siempre de que está cerrado el grifo de descarga.

3.2.1. LLENADO DEL ESPACIO INTERMEDIO

(MOD. PI....-98ET)

¡Atención! : El nivel del agua en el espacio intermedio se debe controlar antes de cada encendido!

¡Atención! : Para el llenado del espacio intermedio le aconsejamos que emplee agua blanda!

- Para el llenado, destornillar el tapón, que está en el grupo de la válvula de seguridad. El grupo de seguridad está ubicado en el lado derecho del aparato. (véase figura "Vista del aparato").
- Introducir el agua suavizada (para la capacidad del hueco intermedio, véase el párrafo "Características técnicas").
- Controlar el nivel del agua por la mirilla ubicada en el lado izquierdo del panel frontal del aparato.
- Atornillar de nuevo el tapón del grupo de seguridad.

Carga automática agua intercambiador (optional)

- Cuidado! : EL GRIFO DE NIVEL NO VIENE INSTALADO POR EL CONSTRUCTOR PUESTO QUE ESTA MARMITA ESTA' PREDISPUESA CON LA CARGA AUTOMATICA DE L'INTERCABIADOR.
- Cuidado! : Aconsejamos, para el llenado de l'intercambiador, utilizar agua ablandada!
- La carga automática permite que el operador no verifica cada día el nivel del agua del intercambiador.
- Esto se pone en marcha cuando la marmita está activada.
- Se durante el funcionamiento se baja el nivel del agua en el intercambiador se para por un rato automáticamente el calentamiento y empieza la carga del agua.
- Alcanzado el nivel óptimo automáticamente se reactiva el calentamiento.

3.2.2. DETALLES PARA EL FUNCIONAMIENTO EN AUTOCLAVE

- Antes del encendido, cerrar con cuidado la tapa y atornillar de nuevo las 4 mordazas.
- Asegurarse de que la válvula está en posición de reposo.
- Empezar la cocción en la posición de máxima potencia. Cuando salga vapor de la válvula, reducir la potencia de calentamiento. La salida del vapor de la válvula debe ser continua y ligera.
- La presión en el interior de la cuba de cocción puede alcanzar un valor máximo de 0,05 bar. A pedido, este aparato puede venir provisto de manómetro para la lectura de la presión en el interior de la cuba de cocción.
- Al finalizar la cocción, apagar el aparato.
- Antes de abrir la tapa, descargar del todo la presión del interior de la cuba de cocción (levantar la palanca de la válvula de desfogue). (Véase figura "Mandos").
- Asegurarse de que la palanca de la válvula sigue en la posición "Abierto" y aflojar las mordazas de cierre.

3.2.3. ENCENDIDO, COMIENZO DE LA COCCIÓN Y APAGAMIENTO

- Llenar la cuba con agua - caliente o fría, según se necesite - abriendo los grifos del aparato.
- Este aparato está provisto de un selector de tres posiciones para ejecutar todas las operaciones de preparación para la cocción (véase figura "Mandos").
- A continuación se describen todos los procedimientos para el uso correcto y seguro del aparato.

Poner en tensión el aparato:

- Accionar el interruptor general ubicado antes del mismo.

Comienzo del ciclo de cocción:

- Desplazar el selector de la posición "0" a una de las posiciones de calentamiento, según las necesidades de cocción.
- Normalmente, la cocción se pone en marcha con el selector en la posición "II"; cuando la cuba alcance la temperatura de funcionamiento normal, girar el selector a la posición "I" para el mantenimiento.
- Automáticamente se enciende la luz testigo verde.
- Girar el botón del termostato de funcionamiento normal a la temperatura que se desea, comprendida entre 40 y 100°C.
- Empieza el calentamiento y se enciende automáticamente la luz testigo anaranjada.
- En cuanto se alcance la temperatura fijada, la luz testigo anaranjada se apaga.
- Para hacer hervir rápidamente el agua, girar el botón a más de 100°C.
- El funcionamiento de las resistencias es continuo.
- Para mantener en ebullición el agua ahorrando energía, girar el selector de la posición "2" a la "1".

3.3. LIMPIEZA Y CUIDADO DEL APARATO

- No utilice en absoluto agentes químicos o detergentes abrasivos durante la limpieza de las piezas de acero inoxidable.
- Se debe evitar el uso de estropajo de hierro para limpiar las paredes de acero porque podría formarse herrumbre. Por la misma razón se deben evitar los contactos con materiales ferrosos.
- También se debería evitar el uso de papel abrasivo o de vidrio; en casos particulares se puede utilizar la piedra pómez en polvo.
- En el caso de suciedad particularmente resistente, le aconsejamos que use esponjas abrasivas (por ej. de Scotch-Brite).
- Le aconsejamos que efectúe la limpieza sólo con aparato frío.

3.3.1. LIMPIEZA DIARIA

¡Cuidado! : No utilice en absoluto chorros de agua directos para limpiar el aparato: se podrían ocasionar infiltraciones y daños de los componentes.

- La cuba de cocción se debe lavar con agua y detergente, enjuagar con mucha agua y secar perfectamente con un paño suave.
- Lavar las superficies externas con una esponja y una solución de agua caliente y detergente para uso doméstico adecuado.
- Aclarar muy bien y secar con paño suave.

Nota sobre marmitas autoclave:

- Para la limpieza de la empaquetadura de la tapa, no utilizar detergentes con altos porcentajes de amoníaco y sodio, ya que podrían dañarla y perjudicar la hermeticidad en muy poco tiempo.

3.4. PRECAUCIONES PARA EL CASO DE INACTIVIDAD PROLONGADA

- En caso de inactividad prolongada del aparato (vacaciones, trabajo de temporada, etc.) el mismo se debe limpiar a fondo y eliminar los restos de alimentos y secar con cuidado.
- Dejar la tapa abierta para permitir la circulación de aire dentro la cuba de cocción.
- Para las partes de acero se pueden utilizar los productos protectores que se encuentran normalmente en el mercado.
- Cerrar los suministros de electricidad y de agua.
- El local debe estar convenientemente ventilado.

3.5. PRECAUCIONES PARA EL CASO DE DESPERFECTOS DE FUNCIONAMIENTO

- En el caso de que, durante el uso, se observaran desperfectos de funcionamiento del aparato, es preciso apagarlo inmediatamente y cerrar o cortar todos los suministros (de electricidad y agua).
- Llame a un técnico o al servicio de asistencia posventa.

El constructor no se responsabiliza ni ofrece garantía alguna por daños debidos a inobservancia de las prescripciones o bien a instalación no conforme.

Lo mismo en el caso de uso impropio de los aparatos.

3.6. QUE SE DEBE HACER EN EL CASO DE QUE...

¡Cuidado! : Aun cuando el aparato se utilice correctamente, pueden producirse averías e inconvenientes. A continuación se indican las condiciones más probables de avería y los controles que tiene que efectuar el operador para no pedir sin necesidad la intervención del servicio posventa.

En el caso de que, tras efectuar estos controles, el inconveniente no se obvie, apagar inmediatamente el aparato, desconectarlo de la red eléctrica y cortar todos los suministros. Pedir la intervención del servicio posventa.

... el contenido de la cuba no se calienta:

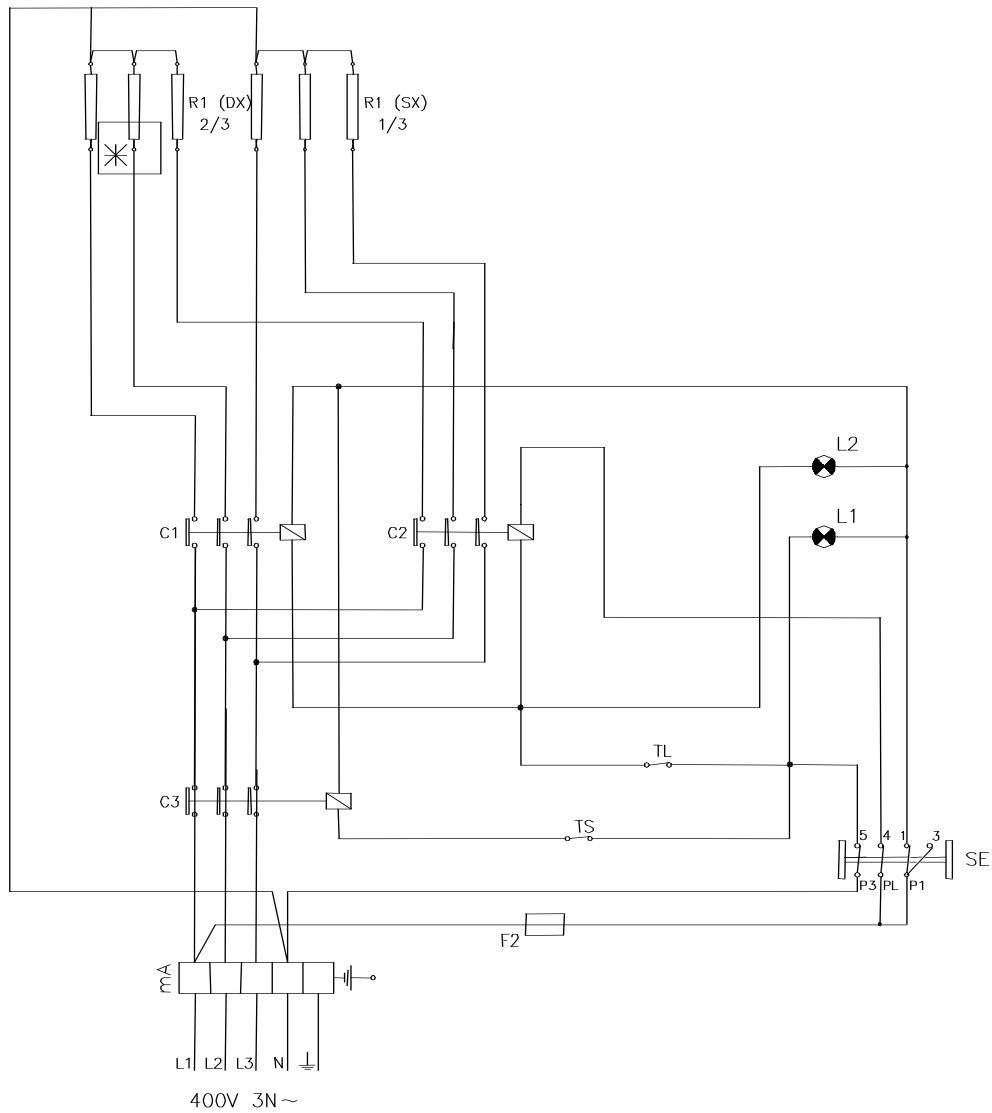
- **asegurarse** de que el interruptor general de energía eléctrica, ubicado antes del aparato, está activado;
- en caso contrario, **apagar el aparato** y pedir la intervención del servicio posventa, ya que ha actuado el termostato de seguridad debido a sobret temperatura de la cuba de cocción. Esto ocurre sobre todo cuando se ponga en funcionamiento el aparato con cuba vacía.

**4.1. SCHEMA ELETTRICO - SCHEMA ELECTRIQUE - ELEKTRISCHER SCHALTPLAN -
WIRING DIAGRAM - ESQUEMA ELÉCTRICO
100-150LT**

LEGENDA – LEGENDE - LEGEND - LEYENDA:

C1 Teleruttore massimo- Télérupteur maximum- Schaltschütz MAX.- Electromagnetic switch MAX - Telerruptor MAX.	R1 Resistenza-Résistance- Heizkörper- Heating element - Resistencia
L1 Lampada spia verde- Témoin lumineux vert- Grüne Signalleuchte Max.- Green operation light - Luz testigo verde	SE Selettore-Sélecteur-Stellen- Selector - Selector
L2 Lampada spia arancione- Témoin lumineux orange- Orange Signalleuchte- Orange warning light - Luz testigo anaranjada	TL Termostato di lavoro- Thermostat de travail- Thermostat- Operating thermostat- Termostato de funcionamiento
MA Morsettiera arrivo linea- Bornier arrivée de ligne- Netzanschlussklemme- Line terminal board - Tablero de bornes de llegada de la línea	TS Termostato sicurezza- Thermostat de sécurité- Sicherheitstemperaturbegrenzer- Safety thermostat -Termostato de seguridad
F2 Fusibile 3,15A-Fusibile 3,15A- Schmetzsicherungsvorrichtung 3,15A- Fender-fuse 3,15A - Fusibile 3,15A	C2 Teleruttore minimo- Télérupteur minimum- Schaltschütz MIN.- Electromagnetic switch MIN. - Telerruptor MIN.
	C3 Teleruttore 30 A di sicurezza- Télérupteur 30 A de sécurité- Schaltschütz- Electromagnetic switch 30A security - Telerruptor 30A de seguridad

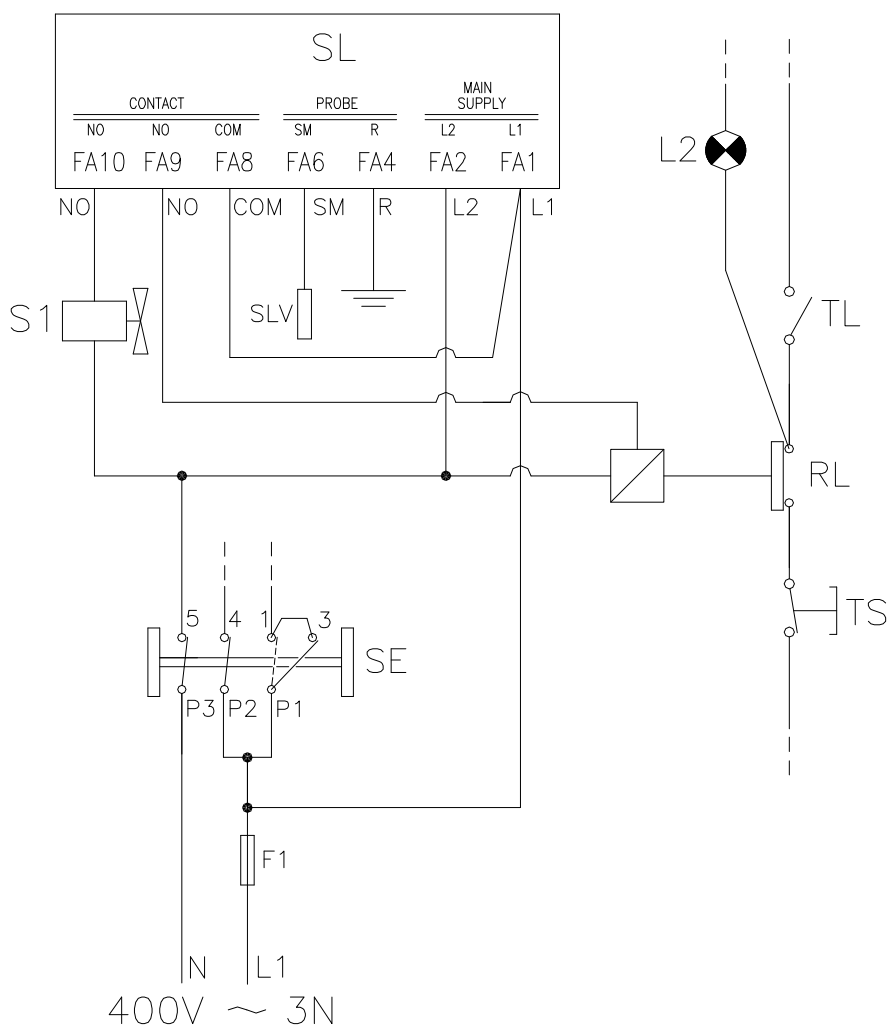
* = BULBO X TERMOSTATO SICUREZZA - BULBE POUR THERMOSTAT SECURITE' - SENSOR FUR SICHERHEITSTEMPERATURBEGRENZER - SENSOR FOR SAFETY THERMOSTAT - BULBO X TERMOSTATO DE SEGURIDAD



**4.1.1 SCHEMA ELETTRICO - SCHEMA ELECTRIQUE - ELEKTRISCHER SCHALTPLAN -
WIRING DIAGRAM - ESQUEMA ELÉCTRICO**

LEGENDA – LEGENDE - LEGEND - LEYENDA:

SL Scheda livello carico automatico- Fiche niveau chargement automatique- Automatic filling level card- Platine Automatische Wasserstandskontrolle- Ficha nivel carga automatica	L2 Lampada spia arancione- Témoins lumineux orange- Orange Signalleuchte- Orange warning light - Luz testigo anaranjada
S1 Elettrovalvola carico automatico- Electro-vanne chargement Automatique- Automatic filling solenoid valve- Elektroventil automatische Befüllung - Electrovalvula carga automatica	SE Selettore-Sélecteur-Stellen- Selector - Selector
TL Termostato di lavoro- Thermostat de travail- Thermostat- Operating thermostat- Termostato de funcionamiento	SLV Sonda di livello-Sonde de niveau- Level probe- Sonde Niveau - Sonda de nivel
F1 Fusibile 3,15A-Fusibile 3,15A-Schmetzsicherungsvorrichtung 3,15A- Fender-fuse 3,15A - Fusibile 3,15A	TS Termostato di sicurezza- Thermostat de sécurité- Safety thermostat- Sicherheitsthermostat- Termostato de seguridad
	RL Relè LIVELLO- Relais de niveau – LEVEL relay- Relè Niveau - Relé de nivel



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

LEGENDA – LEGENDE - LEGEND - LEYENDA:

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

1 - Selettore–Sélecteur-Wahlschalter-Selector

2- Lampada spia verde di tensione– Green warning light – Lampe témoin verte de tension – Grüne Signalleuchte der Spannung - Luz testigo verde de tension

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

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

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

S - Scarico vaso piano pentola - Vidange capacité du plan de la marmite -Overflow –Überlauf - Descarga encimera marmita

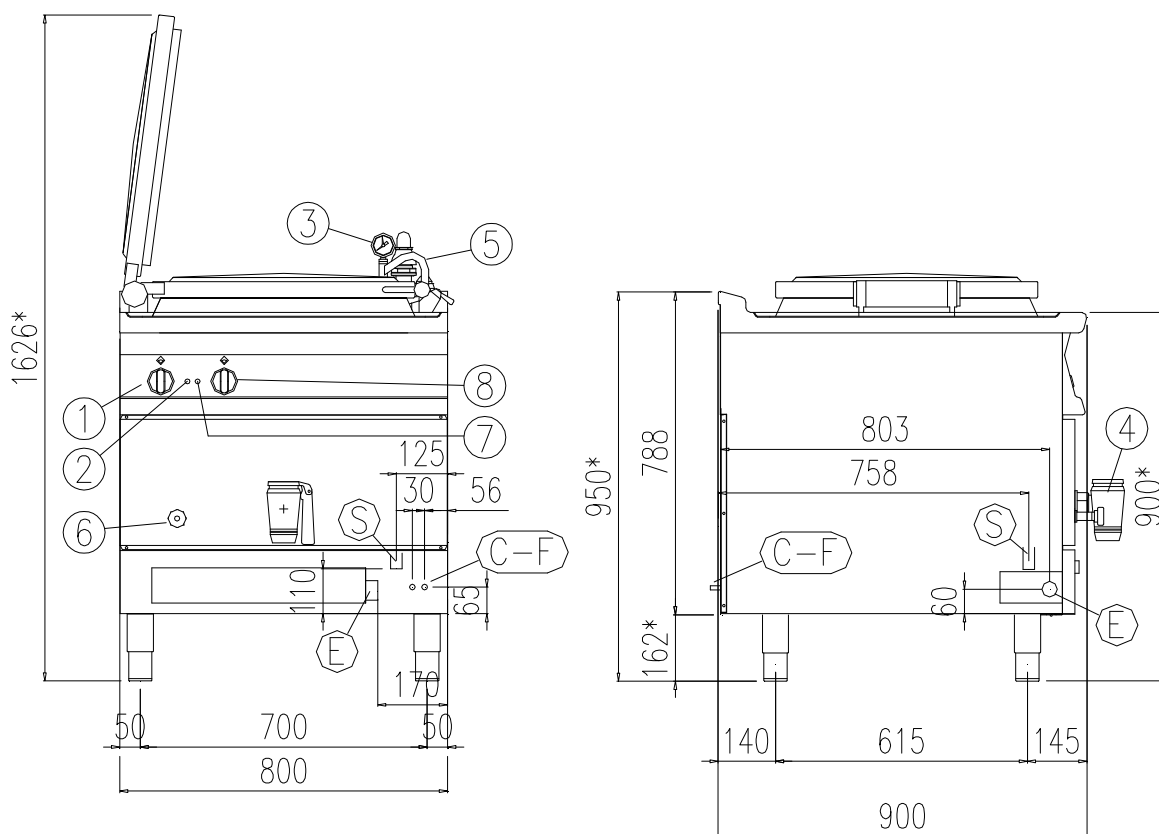
4 - Rubinetto di scarico vasca di cottura – Robinet de vidange eau de cuisson-Kochgutablaßhahn-Cooking vat drainage tap-Grifo de descarga de la cuba de cocción

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

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

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

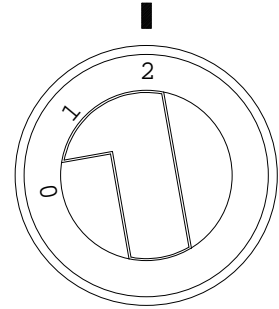
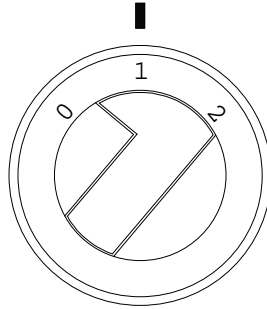
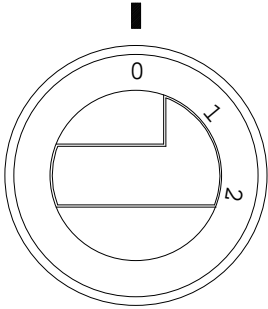
8 - Termostato di lavoro – Thermostat de travail-Thermostat-Operating thermostat-Termostato de funcionamiento



* REG. -25;+35mm

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

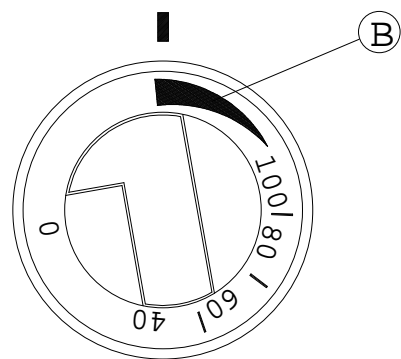
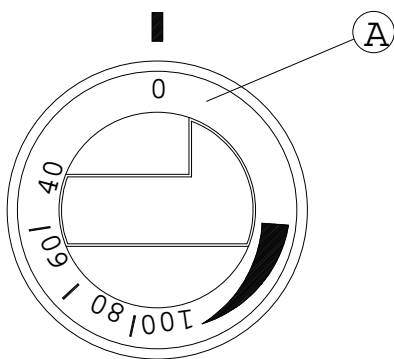
Posizione "0" = Spento	Posizione "I" = 50 % della potenza	Posizione "II" = 100 % della potenza
Position "0" = Eteint	Position "I" = 50 % de la puissance	Position "II" = 100 % de la puissance
Position "0" = Aus	Position "I" = 50 % -ige	Position "II" = 100 % -ige
Position "0" = Off	Position "I" = 50 %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



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

A - OFF

B - MAX



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

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

Valvola aperta - Soupape ouverte -

Ventil in Betriebsposition - Closed valve

Válvula cerrada

Valvola chiusa – Soupape ferme -

Ventil in Offenstellung – Open valve -

Válvula abierta

