

Manuale di istruzioni / Bedienungsanleitung / Instructions Manual / Manuel d'instructions / Manual de instrucciones / Handleiding



IT	MODULO SOLLEVA CESTELLI	IT / CH
DE	KORBHEBERSYSTEM	DE / AT / IT / BE / LU / CH
EN	BASKET LIFTER	GB / IE / MT
FR	MODULE POUR RELEVAGE	FR / BE / LU / CH
ES	MODULO LEVANTA CESTOS AUTOMÁTICO	ES
NL	KORFTILMODULE	NL / BE



M1 70-90

ISTRUZIONI ORIGINALI / Übersetzung der Originalbetriebsanleitung / Translation of the original instructions / Traduction du instructions originales /
Traducción de las instrucciones originales / Vertaling van de originele instructies / Oversættelse af de originale anvisninger

Mareno Ali Group S.r.l.
Via Conti Agosti, 231/247
I-31010 Mareno di Piave (TV)

DOC.NO **MACS0026410**
Edition **0002417**

IT

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE

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

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

DE

ANWEISUNGEN FÜR INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG

Die Bedienungsanleitung aufmerksam lesen und sorgfältig aufbewahren.

Lesen Sie die Anweisungen vor der Installation und Inbetriebnahme des Gerätes!

EN

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION, OPERATION AND MAINTENANCE

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

Read the general information before installing and commissioning this appliance!

FR

INSTRUCTIONS POUR INSTALLATION, EMPLOI ET ENTRETIEN

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

Lisez les instructions avant d'installer et d'utiliser l'équipement!

ES

INSTRUCCIONES PARA INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

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

Lea las instrucciones antes de instalar y utilizar el equipo!

NL

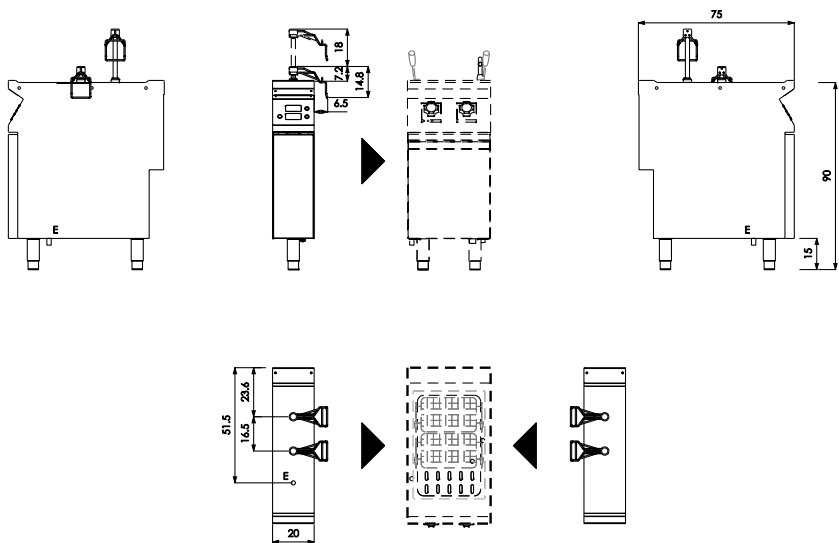
INSTRUCTIES VOOR INSTALLATIE, GEBRUIK EN ONDERHOUD

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

Lees de instructies voor installatie en gebruik van de apparatuur!

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

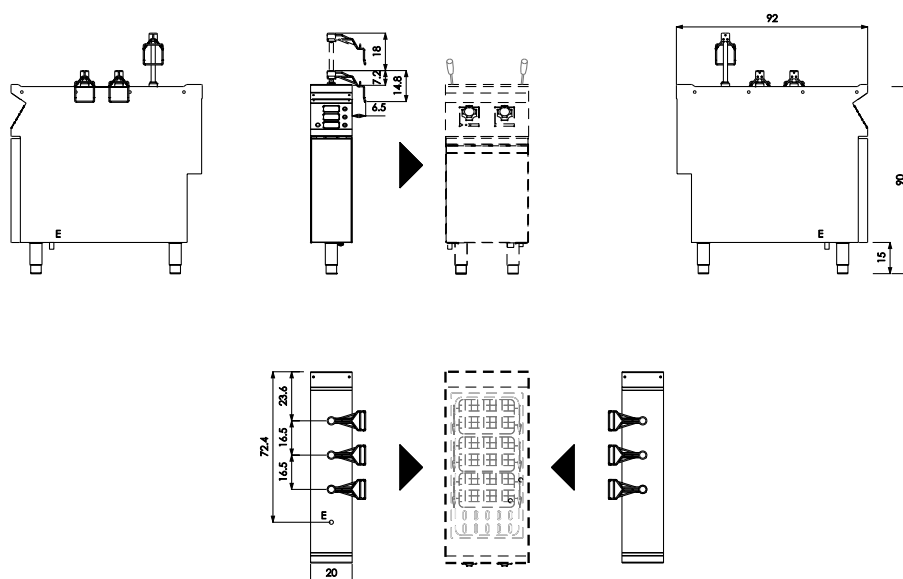
MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm
MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm - MÅL I cm



Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda - Oversigt

E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él -
Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico - Kabelforskruning

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm
MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm - MÅL I cm



Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda - Oversigt	
E	Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische kabelwarte - Entrada cabo eléctrico - Kabelforskrning

UNIONE APPARECCHIATURE - GERÄTEZUSAMMENSCHLUSS - COMBINING APPLIANCES - UNIÓN D'APAREIL
UNION DE VARIOS EQUIPOS - VERBINDING VAN APPARATEN

Serie - Series - Série 700/900

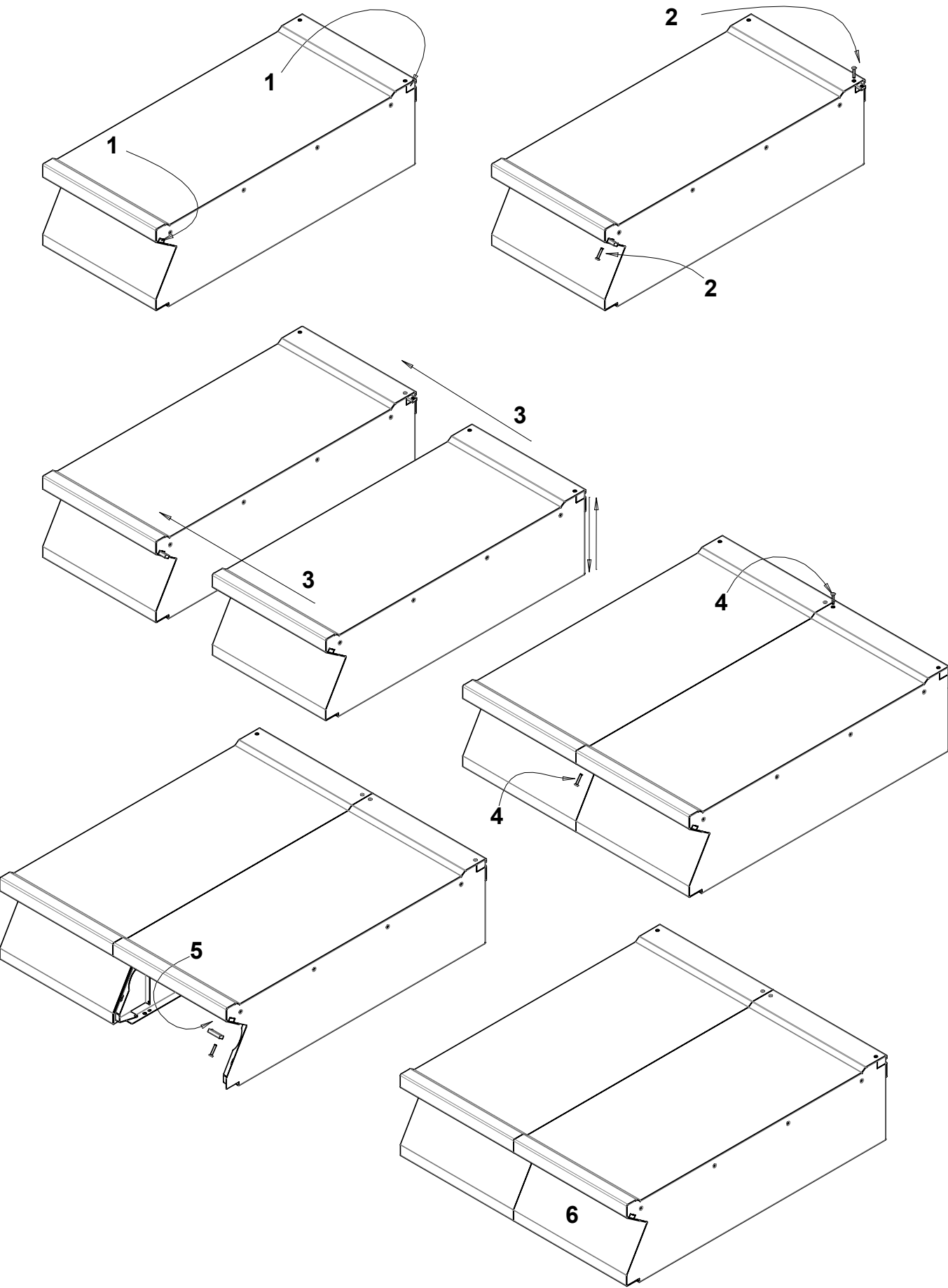
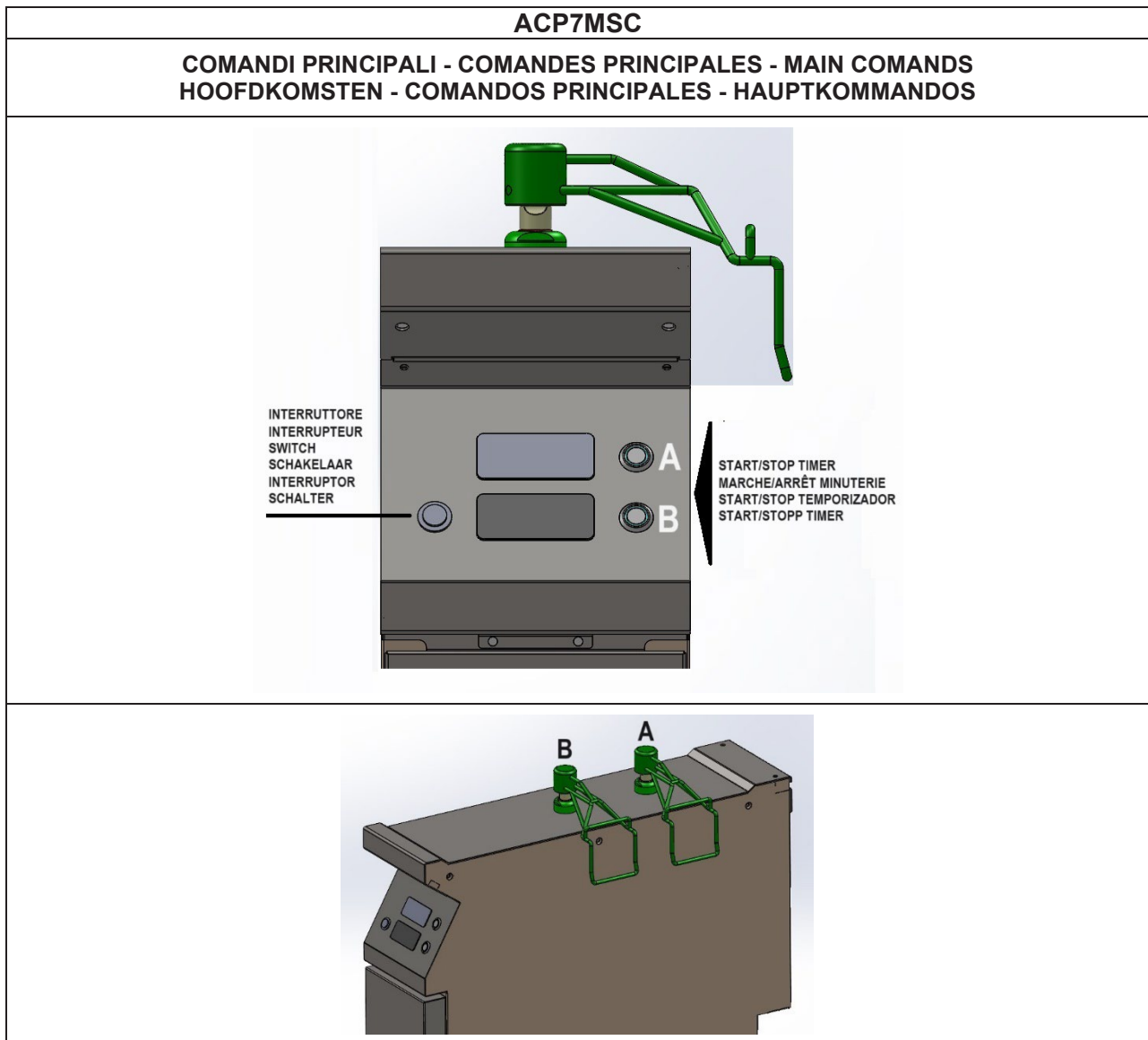
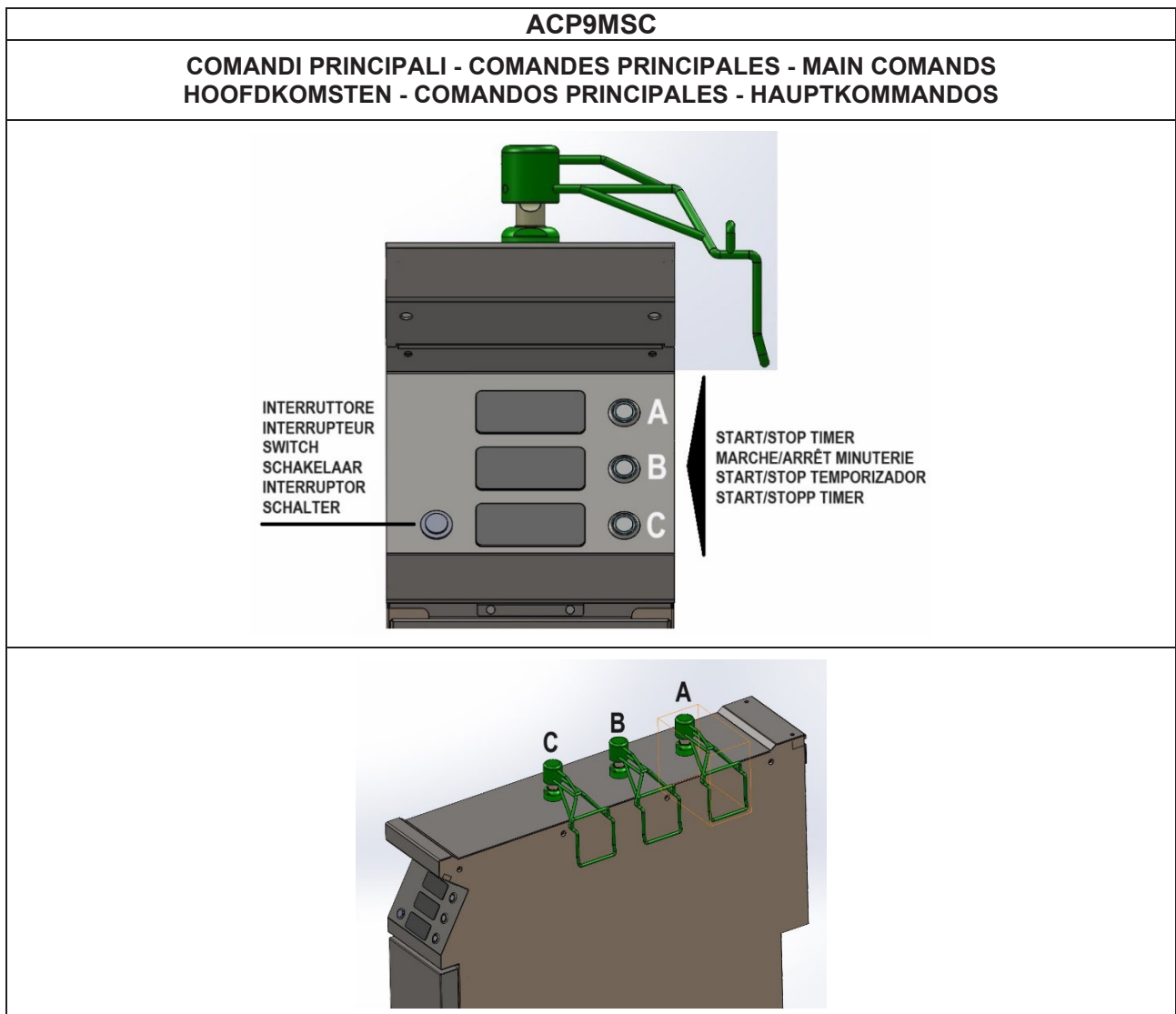


FIGURE - ABB. - FIG.



IMPOSTAZIONE DURATA TEMPO DI COTTURA - MINUTERIE DE CUISSON DURÉE RÉGLÉE COOKING TIMER DURATION SET - KOOKWEKKER DUUR INGESTELD TEMPORIZADOR DE COCCIÓN DURACIÓN PROGRAMADA - EINSTELLUNG DER DAUER DES KOCHTIMERS		
1.		• Tocca il tasto SET. • Effleurer la touche SET. • Touch the SET key. • Druk op de SET-toets. • Pulse la tecla SET. • Berühren Sie die SET-Taste.
2.		• Tocca il tasto SET. • Effleurer la touche SET. • Touch the SET key. • Druk op de SET-toets. • Pulse la tecla SET. • Berühren Sie die SET-Taste.
3.		• Toccare il tasto UP o il tasto DOWN entro 15 s per impostare il valore. • Effleurer la touche HAUT ou BAS dans les 15 s pour régler la valeur. • Touch the UP or DOWN key within 15 s to set the value. • Raak binnen 15 s de UP of DOWN toets aan om de waarde in te stellen. Toque la tecla ARRIBA o ABAJO antes de 15 s para fijar el valor. • Berühren Sie die Taste UP oder DOWN innerhalb von 15 s, um den Wert einzustellen.

FIGURE - ABB. - FIG.



IMPOSTAZIONE DURATA TEMPO DI COTTURA - MINUTERIE DE CUISSON DURÉE RÉGLÉE COOKING TIMER DURATION SET - KOOKWEKKER DUUR INGESTELD TEMPORIZADOR DE COCCIÓN DURACIÓN PROGRAMADA - EINSTELLUNG DER DAUER DES KOCHTIMERS		
1.		• Tocca il tasto SET. • Effleurer la touche SET. • Touch the SET key. • Druk op de SET-toets. • Pulse la tecla SET. • Berühren Sie die SET-Taste.
2.		• Tocca il tasto SET. • Effleurer la touche SET. • Touch the SET key. • Druk op de SET-toets. • Pulse la tecla SET. • Berühren Sie die SET-Taste.
3.		• Toccare il tasto UP o il tasto DOWN entro 15 s per impostare il valore. • Effleurer la touche HAUT ou BAS dans les 15 s pour régler la valeur. • Touch the UP or DOWN key within 15 s to set the value. • Raak binnen 15 s de UP of DOWN toets aan om de waarde in te stellen. Toque la tecla ARRIBA o ABAJO antes de 15 s para fijar el valor. • Berühren Sie die Taste UP oder DOWN innerhalb von 15 s, um den Wert einzustellen.

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

T4							
Dati tecnici apparecchiature elettriche - Technische Daten Elektrogeräte - Technical data of electric appliances - Caractéristiques techniques des appareils électriques - Datos técnicos de los equipos eléctricos - Technische gegevens elektrische apparaten							
Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte	Tensione di alimentazione Netzspannung Power supply voltage Tension d'alimentation Tensión de alimentación Voedingsspanning	Fasi Phasen Phases Fases Fasen	Frequenza Frequenz Frequency Fréquence Frecuencia Frequentie	Potenza totale massima Max. gesamtleistung Max. total power Puissance totale maximum Potencia máxima total Max. totaal vermogen	Sezione cavo alimentazione Querschnitt netzkabel Power supply cable section Section du câble de alimentation Sección del cable de alimentación Doorsnede elektrisch snoer	Peso netto Nettogewichts Net weight Poids net Peso neto Netto gewicht
	mm	V	Nr. No. Nbre N. A ant.	Hz	kW	-	kg
ACP9MSC	200	220-240	1+N	50-60	0,1	3 G 1	40
ACP7MSC	200	220-240	1+N	50-60	0,1	3 G 1	32

AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE.....	8
DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE.....	9
RISCHI RESIDUI.....	10
INFORMAZIONI GENERALI	11
1 DATI DELLA APPARECCHIATURA	11
2 AVVERTENZE GENERALI	11
AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE	11
AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE	11
AVVERTENZE PER LA PULIZIA.....	11
2.1 DISPOSITIVI DI SICUREZZA E CONTROLLO	11
3 SMALTIMENTO IMBALLO E APPARECCHIATURA.....	11
4 RISCHI DOVUTI AL RUMORE	11
ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE	11
AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE	11
4.1 NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO	12
4.2 MOVIMENTAZIONE.....	12
4.3 DISIMBALLO.....	12
4.4 POSIZIONAMENTO.....	12
4.5 SISTEMA PER LO SCARICO DEI FUMI	12
4.6 COLLEGAMENTI.....	12
4.7 ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS	13
4.8 MESSA IN SERVIZIO	13
ISTRUZIONI PER L'USO	13
AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE.....	13
INTERVENTI DI MANUTENZIONE EFFETTUABILI DALL'UTENTE.....	14
INTERVENTI DI MANUTENZIONE DA EFFETTUARSI DA PARTE DEL PERSONALE DI ASSISTENZA AUTORIZZATO....	14
7 PERIODI DI INUTILIZZO	14
ISTRUZIONI PER LA PULIZIA.....	14
AVVERTENZE PER LA PULIZIA.....	14
ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE.....	14
AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE	14
MESSA IN SERVIZIO.....	15
8 RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI.....	15
9 SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI	15
AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI	15
10 PULIZIA DELLE PARTI INTERNE	15
11 COMPONENTI PRINCIPALI	15

AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE

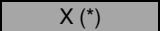
Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.

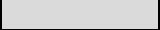
- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- Conservare questo manuale in un luogo sicuro e noto, per essere consultabile per la durata di utilizzo della apparecchiatura.
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Per l'assistenza rivolgersi solo a centri tecnici autorizzati dal costruttore ed esigere l'uso di ricambi originali.
- Sottoporre l'apparecchiatura, almeno due volte all'anno, a manutenzione. È consigliato di stipulare un contratto di manutenzione.
- L'apparecchiatura è destinata all'uso professionale e deve essere utilizzata da personale addestrato.
- L'apparecchiatura è destinata alla cottura dei cibi come indicato nelle avvertenze d'uso. Ogni altro uso è considerato improprio.
- Evitare di far funzionare a vuoto, per lunghi periodi, l'apparecchiatura. Effettuare il preriscaldamento immediatamente prima dell'uso.
- Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.
- In caso di guasto o malfunzionamento dell'apparecchiatura, chiudere il rubinetto di intercettazione gas e/o disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica, installati a monte della stessa.
- Eseguire la pulizia secondo le istruzioni fornite nel capitolo "ISTRUZIONI PER LA PULIZIA".
- Non tenere materiali infiammabili in prossimità dell'apparecchiatura. **PERICOLO DI INCENDIO.**
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.
- Installare a monte di tutti gli apparecchi funzionanti a gas liquido (G30 e/o G31), un regolatore di arresto per sovrappressione (OPSO).
- Si consiglia di utilizzare equipaggiamento personale di protezione, possibilità di spargimento di cibo molto caldo.
- Durante il funzionamento dell'apparecchiatura vi è la possibilità che il pavimento circostante diventi scivoloso, porre attenzione e utilizzare mezzi idonei per evitare di cadere.
- L'apparecchiatura è stata progettata e costruita per il sollevamento dei cestelli cuocipasta. Ogni altro uso è considerato improprio.
- Non manomettere od eliminare i dispositivi di sicurezza installati. Il mancato rispetto di questo requisito può recare rischi gravi per la sicurezza e la salute delle persone.

DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

Si riporta di seguito una tabella riassuntiva dei Dispositivi di Protezione Individuale (DPI) da utilizzare durante le varie fasi di vita dell'apparecchiatura.

Fase	Indumenti di protezione	Calzature di sicurezza	Guanti	Occhiali	Protettori auricolari	Mascherina	Casco o elmetto
							
Trasporto		X					
Movimentazione		X					
Disimballo		X					
Montaggio		X					
Uso ordinario	X	X	X (*)				
Regolazioni		X					
Pulizia ordinaria		X					
Pulizia straordinaria		X	X				
Manutenzione		X	X (*)				
Smontaggio		X					
Demolizione		X					

 X (*) DPI PREVISTO

 DPI A DISPOSIZIONE O DA UTILIZZARE SE NECESSARIO

 DPI NON PREVISTO

(*) I guanti durante l'Uso ordinario e la Manutenzione devono essere del tipo atermico per proteggere le mani nel momento in cui l'operatore tocca parti dell'apparecchiatura o mezzi di cottura ad alta temperatura (olio, acqua, vapore, ...).

Si ricorda che il non utilizzo dei dispositivi di protezione individuale da parte degli operatori, dei tecnici specializzati o comunque degli addetti all'utilizzo dell'apparecchiatura può comportare l'esposizione a rischio chimico ed eventuali danni alla salute.

RISCHI RESIDUI

La macchina evidenzia rischi che non sono stati eliminati completamente dal punto di vista progettuale o con l'installazione di adeguate protezioni.

Per la completa informazione del Cliente si riportano, di seguito, i rischi residui che permangono sulla macchina: tali comportamenti sono da considerare scorretti e quindi sono severamente vietati.

RISCHIO RESIDUO	SITUAZIONE PERICOLOSA	AVVERTENZA
Scivolamento o caduta	L'operatore può scivolare per presenza di acqua o sporco sul pavimento.	Durante l'uso dell'apparecchiatura utilizzare dispositivi di protezione individuale antiscivolamento.
Ustione	L'operatore tocca intenzionalmente parti dell'apparecchiatura.	Durante l'uso dell'apparecchiatura utilizzare dispositivi di protezione individuale anticalore.
Ustione	L'operatore tocca intenzionalmente mezzi di cottura ad alta temperatura (olio, acqua, vapore, ...).	Durante l'uso dell'apparecchiatura utilizzare dispositivi di protezione individuale anticalore.
Scossa Elettrica (Elettrocuzione)	Contatto con parti elettriche in tensione durante le operazioni di manutenzione eseguite con il quadro elettrico in tensione. L'operatore interviene (con un utensile elettrico o senza sezionare l'alimentazione della macchina) sdraiato a terra con superficie del pavimento bagnata.	La manutenzione dell'apparecchiatura deve essere svolta solamente da personale qualificato e dotato di dispositivi di protezione individuale contro l'elettrocuzione.
Scossa Elettrica (Elettrocuzione)	Elettrocuzione causata da mal funzionamento dell'impianto di messa a terra o dei dispositivi di protezione elettrici.	Installare a monte dell'apparecchiatura dei dispositivi di protezione conforme ai requisiti normativi vigenti.
Caduta dall'alto	L'operatore interviene sulla macchina utilizzando sistemi per l'accesso alla parte superiore non adatti (es.: scale a pioli o vi sale sopra).	Non interviene sulla macchina utilizzando sistemi per l'accesso alla parte superiore non adatti (es.: scale a pioli o vi sale sopra).
Ribaltamento carichi	Movimentazione dell'apparecchio o di una sua parte senza mezzi idonei.	Durante la movimentazione dell'apparecchiatura o dell'imballo della stessa utilizzare accessori o sistemi di sollevamento adatti.
Chimico	L'operatore entra in contatto con sostanze chimiche (ad es.: detersivo, disincrostante, ecc.)	Utilizzare appropriate misure di sicurezza. Fare sempre riferimento alle schede di sicurezza e alle etichettature del prodotto utilizzato. Utilizzare dispositivi di protezione individuale consigliati nelle schede di sicurezza.
Tagli	Sono possibili ferite da taglio con le parti interne del telaio macchina in occasione di interventi di manutenzione.	La manutenzione deve essere svolta solamente da personale qualificato e dotato di dispositivi protezione individuale (guanti anti taglio e indumenti che coprono l'avambraccio).
Schiacciamento	Il personale si può schiacciare le dita /mano nella movimentazione di parti mobili.	La manutenzione deve essere svolta solamente da personale qualificato e dotato di dispositivi protezione individuale (guanti).
Ergonomico	L'operatore interviene sull'apparecchio senza i necessari dispositivi di protezione individuale.	L'operatore deve intervenire sull'apparecchiatura dotato di dispositivi protezione individuale.

INFORMAZIONI GENERALI

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

L'apparecchiatura **non è destinata all'uso in area aperta al pubblico** ma solo in aree destinate agli operatori (cuochi, staff...).

1 DATI DELLA APPARECCHIATURA

- La targa dati dell'apparecchiatura si trova sulla superficie interna del pannello comandi.
- Il modello e il numero di matricola dell'apparecchiatura si trovano sui talloncini e sull'imballo.

2 AVVERTENZE GENERALI

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

AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.

(Per la versione a gas della macchina accoppiata).

- Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello è riportato sull'imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.
- Installare a monte di tutti gli apparecchi funzionanti a gas liquido (G30 e/o G31), un regolatore di arresto per sovrappressione (OPSO).

AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello è riportato sull'imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.
- Installare a monte di tutti gli apparecchi funzionanti a gas liquido (G30 e/o G31), un regolatore di arresto per sovrappressione (OPSO).
- Non manomettere od eliminare i dispositivi di sicurezza installati. Il mancato rispetto di questo requisito può recare rischi gravi per la sicurezza e la salute delle persone.

AVVERTENZE PER LA PULIZIA

- Pulire quotidianamente le superfici esterne satinata in acciaio inossidabile, le superfici delle vasche di cottura e la superficie delle piastre di cottura.
- Far eseguire ad un tecnico autorizzato, almeno due volte l'anno, la pulizia delle parti interne dell'apparecchiatura.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti o ad alta pressione o con pulitori a vapore.
- Non usare prodotti corrosivi per pulire il pavimento o il piano sotto l'apparecchiatura.
- Non lavare in lavastoviglie corpo e spartifiamma dei bruciatori del piano di cottura.

2.1 DISPOSITIVI DI SICUREZZA E CONTROLLO

- Per assicurare la sicurezza dell'operatore le parti elettromeccaniche non sono accessibili in quanto protette dalla carenatura.
- Quando un qualsiasi oggetto interferisce con la discesa del supporto alzacestelli, quest'ultimo si sgancia dal dispositivo di discesa. La rimessa in funzione sarà possibile solo dopo averlo adeguatamente riagganciato alla sede del dispositivo di discesa.

3 SMALTIMENTO IMBALLO E APPARECCHIATURA

IMBALLO

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

- la copertura trasparente, i sacchetti del manuale d'istruzioni e degli ugelli (in polietilene - PE).
- le reglette (in polipropilene - PP).

APPARECCHIATURA

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

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

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

4 RISCHI DOVUTI AL RUMORE

- Nelle emissioni di rumore aereo, il livello di pressione sonora ponderato A è inferiore ai 70 dB(A).

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE

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

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

- Installare a monte di tutti gli apparecchi funzionanti a gas liquido (G30 e/o G31), un regolatore di arresto per sovrappressione (OPSO).

4.1 NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO

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

Installare l'apparecchiatura in conformità alle norme di sicurezza vigenti.

4.2 MOVIMENTAZIONE

Sull'imballo sono stampati dei contrassegni di avvertimento, che rappresentano le prescrizioni che devono essere osservate al fine di assicurare che nella movimentazione l'apparecchio non subisca danni. La movimentazione dell'apparecchiatura deve avvenire esclusivamente con mezzi idonei. Se si usano sistemi di sollevamento, quali carrelli elevatori a forche o simili, assicurarsi che l'apparecchio sia in equilibrio stabile.

4.3 DISIMBALLO

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

- Rimuovere l'imballo.
- Rimuovere la pellicola che protegge i pannelli esterni e interni. Rimuovere con idoneo solvente il collante eventualmente rimasto su questi.
- Eseguire la movimentazione e l'installazione rispettando le informazioni fornite dal costruttore, riportate direttamente sull'imballo, sull'apparecchiatura e nel presente manuale.
- Il sistema di sollevamento e trasporto del prodotto imballato prevede l'impiego di un carrello a forche o di un transpallett usando il quale si deve fare particolare attenzione al bilanciamento del peso onde evitare pericoli di ribaltamento (evitare inclinazioni eccessive).
- Attenzione: Nell'inserire il dispositivo di sollevamento, fare attenzione alla posizione dei piedini.

4.4 POSIZIONAMENTO

- Le dimensioni di ingombro della apparecchiatura e la posizione degli allacciamenti sono riportate nello schema di installazione che si trova all'inizio di questo manuale.
- Livellare l'apparecchiatura agendo sui piedini regolabili.
- La zona di installazione deve essere provvista di tutti gli allacciamenti di alimentazione, di scarico dei residui di produzione, deve essere adeguatamente illuminata ed avere tutti i requisiti igienici e sanitari rispondenti alle leggi vigenti.
- L'apparecchiatura è stata concepita per essere collegata ai cuocipasta 700/900 versione a gas o elettrica modulo da M40-M80.

MONTAGGIO DELL' APPARECCHIATURA SU BASE , A PONTE , A SBALZO

Seguire le istruzioni fornite con il tipo di supporto utilizzato.

- L'apparecchiatura può essere applicata sia a destra che a sinistra dei cuocipasta.

FISSAGGIO DELL'APPARECCHIATURA AL PAVIMENTO

Fissare al pavimento l'apparecchiatura di larghezza 20 cm installata singolarmente. Utilizzare gli appositi piedini flangianti.

UNIONE TRA APPARECCHIATURE

1. Rimuovere le microgiunzioni presenti sul fianco.
2. Posteriormente: rimuovere la vite a testa svasata M5X12. Inserire lateralmente la staffa di unione e riavvitare la

vite. Anteriormente: inserire lateralmente la staffa di unione. Avvitare la vite M5X12 a testa svasata fornita a corredo.

3. Sulla macchina adiacente, rimuovere le microgiunzioni presenti sul fianco. Livellarla fino a far combaciare i piani di lavoro. Togliere la vite posteriore M5X12. Accostare le due apparecchiature
4. Posteriormente: avvitare l'apparecchiatura alla staffa di unione utilizzando la vite M5X12 rimossa precedentemente. Anteriormente: avvitare l'apparecchiatura alla staffa di unione utilizzando la vite M5X12 fornita a corredo.
5. Apparecchiature di testa: rimuovere il cruscotto. Inserire la staffa di unione dall'interno. Avvitare la vite M5X30 fornita a corredo.
6. Rimontare il cruscotto.

4.5 SISTEMA PER LO SCARICO DEI FUMI

4.6 COLLEGAMENTI

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

COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

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

Il simbolo  se usato sta ad indicare:

ATTENZIONE TENSIONE PERICOLOSA.

- Installare a monte dell'apparecchiatura, in un luogo facilmente accessibile, un interruttore di portata adeguata, che assicuri la disconnessione onnipolare dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti, che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole d'installazione. La corrente di dispersione massima ammessa è di 1mA/kW.
- Per il collegamento utilizzare un cavo di gomma flessibile sotto guaina, resistente all'olio, di tipo H05RN-F o H07RN-F, per la sezione del cavo vedere tabella dati tecnici.
- Allacciare il cavo di alimentazione alla morsettiera come indicato nello schema elettrico fornito con l'apparecchiatura.
- Bloccare il cavo di alimentazione con il pressacavo.
- Proteggere il cavo di alimentazione esterno alla apparecchiatura con tubo metallico o in plastica rigida.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.

COLLEGAMENTO A TERRA E A NODO EQUIPOTENZIALE

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

Collegare la struttura metallica dell'apparecchiatura alimentata elettricamente ad un nodo equipotenziale. Allacciare il conduttore al morsetto con il simbolo  posto sulla parte esterna del fondo.

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

4.7 ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS

4.8 MESSA IN SERVIZIO

Vedere il capitolo "ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE".

ISTRUZIONI PER L'USO

AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE

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

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Per l'assistenza rivolgersi solo a centri tecnici autorizzati dal costruttore ed esigere l'uso di ricambi originali.
- Sottoporre l'apparecchiatura, almeno due volte all'anno, a manutenzione. È consigliato di stipulare un contratto di manutenzione.
- L'apparecchiatura è destinata all'uso professionale e deve essere utilizzata da personale addestrato.
- L'apparecchiatura è destinata alla cottura dei cibi come indicato nelle avvertenze d'uso. Ogni altro uso è considerato improprio.
- Evitare di far funzionare a vuoto, per lunghi periodi, l'apparecchiatura. Effettuare il preriscaldamento immediatamente prima dell'uso.
- Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.
- In caso di guasto o malfunzionamento dell'apparecchiatura, chiudere il rubinetto di intercettazione gas e/o disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica, installati a monte della stessa.
- Eseguire la pulizia secondo le istruzioni fornite nel capitolo "ISTRUZIONI PER LA PULIZIA".

- Non tenere materiali infiammabili in prossimità dell'apparecchiatura. **PERICOLO DI INCENDIO.**
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.
- Installare a monte di tutti gli apparecchi funzionanti a gas liquido (G30 e/o G31), un regolatore di arresto per sovrappressione (OPSO).
- Si consiglia di utilizzare equipaggiamento personale di protezione, possibilità di spargimento di cibo molto caldo.
- Durante il funzionamento dell'apparecchiatura vi è la possibilità che il pavimento circostante diventi scivoloso, porre attenzione e utilizzare mezzi idonei per evitare di cadere.
- L'apparecchiatura è stata progettata e costruita per il sollevamento dei cestelli cuocipasta. Ogni altro uso è considerato improprio.
- Non manomettere od eliminare i dispositivi di sicurezza installati. Il mancato rispetto di questo requisito può recare rischi gravi per la sicurezza e la salute delle persone.

AVVERTENZE D'USO

- Utilizzare esclusivamente gli accessori indicati dal costruttore.
- Utilizzare in modo appropriato i cestelli di cottura.
- L'apparecchiatura solleva indipendentemente nr.03 cestelli da 1/3 o da 1/6 per vasca.
- Capacità massima 0,5 Kg (1/6)- 1 Kg (1/3).
- L'apparecchiatura ACP7MSC ha un peso netto di 32kg.
- L'apparecchiatura ACP9MSC ha un peso netto di 40kg
- La velocità massima degli organi in movimento è di circa 10,5 mm/s.

5 Descrizione dei comandi

Sul pannello comandi dell'apparecchiatura sono disposti i comandi per attivare le funzioni principali:

- A) Interruttore On/Off
- B) Timer: imposta il ciclo di cottura
- C) Pulsante START: interrompe un ciclo di cottura
- D) Pulsante 1: controllo cesto posterior
- E) Pulsante 2: controllo cesto centrale
- F) Pulsante 3: controllo cesto anteriore

6 Esecuzione di un ciclo di cottura

Per avviare un ciclo di cottura seguire le seguenti istruzioni:

- 1) Attivare e regolare il cuocipasta seguendo le istruzioni riportate nel relativo manuale.
- 2) Attivare il modulo mediante l'interruttore.
- 3) Caricare il cestello con la quantità desiderata di prodotto senza eccedere (vedi quantità massima di carico nella scheda tecnica del cuocipasta).
- 4) Appoggiare il cestello sul relativo reggi cestello.
- 5) Premere il pulsante START: si avvia il conteggio del tempo residuo e il cestello si abbassa.
- 6) Terminato il tempo di cottura impostato, il cestello salirà automaticamente.
- 7) Per interrompere un ciclo di cottura ripremere il tasto START: il cestello salirà automaticamente.

Per impostare la durata del conteggio, seguire le seguenti istruzioni:

- 1) Assicurarsi che non sia in corso alcun conteggio, e che non sia in corso nessuna procedura
- 2) Premere SET: il LED lampeggerà
- 3) Premere START o STOP entro 15 secondi per impostare il tempo
- 4) Premere SET o non operare per 15 secondi: lo strumento uscirà dalla procedura

Per uscire anzitempo dalla procedura, non operare per 60 secondi.

Il tempo di salita/discesa di un cestello è di circa 12 secondi.

INTERVENTI DI MANUTENZIONE EFFETTUABILI DALL'UTENTE

L'utente può eseguire i seguenti interventi:

- Pulizia dell'esterno ogni giorno o a seconda della necessità.
- Prima di effettuarne la pulizia, staccare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura, se presente, prima di eseguire qualunque operazione.
- Controllare accuratamente che gli elementi di movimentazione siano esenti da vibrazioni o rumori anomali.
- Controllare che il cavo di alimentazione che collega l'apparecchiatura con la presa di corrente non presenti tagli, screpolature né modifiche tali da comprometterne l'isolamento. Contattare il centro assistenza tecnica più vicino nel caso in cui il cavo dovesse richiedere manutenzione.

In caso di guasto, staccare la spina della presa di corrente; in nessun caso accedere ai meccanismi interni per tentare di ripararla. Chiamare l'assistenza tecnica.

INTERVENTI DI MANUTENZIONE DA EFFETTUARSI DA PARTE DEL PERSONALE DI ASSISTENZA AUTORIZZATO

- Tutti gli interventi non menzionati nei paragrafi precedenti devono essere eseguiti esclusivamente da personale di assistenza autorizzato. La necessità di effettuare interventi di manutenzione dipende in gran parte dalla frequenza di utilizzo

zoo dell'apparecchiatura. Contattare il distributore locale per avere ulteriori informazioni.

7 PERIODI DI INUTILIZZO

Prima di un previsto periodo di inutilizzo dell'apparecchiatura procedere come segue:

- Eseguire una accurata pulizia dell'apparecchiatura.
- Passare su tutte le superfici in acciaio inox un panno appena imbevuto di olio di vaselina in modo da stendere un velo protettivo.
- Lasciare aperti i coperchi.
- Chiudere rubinetti e disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica.

Dopo un prolungato periodo di inutilizzo dell'apparecchiatura procedere come segue:

- Sottoporre l'apparecchiatura a controllo prima di riutilizzarla.
- Far funzionare le apparecchiature elettriche alla minima temperatura per almeno 60 minuti.

ISTRUZIONI PER LA PULIZIA

AVVERTENZE PER LA PULIZIA

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

- Staccare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura, se presente, prima di procedere a qualunque operazione.
- Pulire quotidianamente le superfici esterne satinata in acciaio inossidabile, le superfici delle vasche di cottura e la superficie delle piastre di cottura.
- Far eseguire ad un tecnico autorizzato, almeno due volte l'anno, la pulizia delle parti interne dell'apparecchiatura.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti o ad alta pressione o con pulitori a vapore.
- Non usare prodotti corrosivi per pulire il pavimento o il piano sotto l'apparecchiatura.
- Non lavare in lavastoviglie corpo e spartifiamma dei bruciatori del piano di cottura.

SUPERFICI SATINATE IN ACCIAIO INOSSIDABILE

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

ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE

AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE

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

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.

(Per la versione a gas della macchina accoppiata).

- Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello è riportato sull'imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.
- Installare a monte di tutti gli apparecchi funzionanti a gas liquido (G30 e/o G31), un regolatore di arresto per sovrappressione (OPSO).
- La manutenzione ordinaria consiste nella pulizia giornaliera di tutte le parti che possono venire a contatto con gli alimenti e nella manutenzione periodica dei bruciatori, degli ugelli e delle condotte scarico.

MESSA IN SERVIZIO

Dopo l'installazione, l'adattamento ad altro tipo di gas o interventi di manutenzione verificare il funzionamento della apparecchiatura. In presenza di malfunzionamenti consultare il paragrafo successivo "Risoluzione malfunzionamenti".

APPARECCHIATURE ELETTRICHE

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

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

8 RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI

- Le informazioni di seguito riportate hanno lo scopo di aiutare l'identificazione e correzione di eventuali anomalie e disfunzioni che potrebbero presentarsi in fase d'uso. Alcuni di questi problemi possono essere risolti dall'utilizzatore, per tutti gli altri è richiesta una precisa competenza e quindi devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato.

PROBLEMA	CAUSA	RIMEDI
Asta di sollevamento bloccata	Motore di azionamento guasto. Asta bloccata.	Verificare il meccanismo di sollevamento. Sostituire il motore. Contattare il centro di assistenza.
Il modulo non funziona.	Allacciamento elettrico non corretto.	Verificare il collegamento elettrico. Contattare il centro di assistenza.
Il modulo non funziona.	Timer guasto	Verificare il timer e il suo cablaggio. Contattare il centro assistenza.

9 SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI.

- Staccare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura, se presente, prima di procedere a qualunque operazione.
- Verificare, dopo la sostituzione di un componente del circuito gas, l'assenza di perdite nei suoi punti di collegamento al circuito stesso.
- Verificare, dopo la sostituzione di un componente del circuito elettrico, il suo corretto collegamento al cablaggio.

Sostituzione del supporto cestelli

- Smontare il supporto cestelli sollevandolo dall'asta.
- Smontare e sostituire il componente.

Sostituzione dell'asta sollevamento cestelli

- Togliere il fianco.
- Sollevare dall'asta il supporto cestelli.
- Togliere il perno di collegamento rimuovendo l'anello elastico.
- Sfilare l'asta.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

Sostituzione dell'attuatore

- Togliere il fianco.
- Togliere il perno di collegamento rimuovendo l'anello elastico.
- Allentare le viti alla base dell'attuatore.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

Sostituzione dei pulsanti e del timer

- Smontare il pannello comandi.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

10 PULIZIA DELLE PARTI INTERNE

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

11 COMPONENTI PRINCIPALI

- Asta sollevamento cestelli
- Supporto cestelli
- Attuatore
- Pulsanti
- Timer
- Relè

HINWEISE FÜR DEN BENUTZER	2
PERSÖNLICHE SCHUTZAUSRÜSTUNGEN	3
RESTRISIKEN.....	4
ALLGEMEINE INFORMATIONEN.....	5
1 GERÄTEDATEN	5
2 ALLGEMEINE HINWEISE	5
HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER	5
HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER	5
REINIGUNGSHINWEISE	5
2.1 SICHERHEITS- UND REGELVORRICHTUNGEN	5
3 ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS.....	5
4 RISIKEN DURCH LÄRM.....	5
INSTALLATIONSANWEISUNGEN.....	5
HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER	5
4.1 BEZUGSNORMEN UND -GESETZE.....	6
4.2 HANDLING.....	6
4.3 AUSPACKEN	6
4.4 AUFSTELLUNG	6
4.5 WRASENABZUGSSYSTEM.....	6
4.6 ANSCHLÜSSE.....	6
4.7 UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART.....	7
4.8 INBETRIEBNAHME	7
GEBRAUCHSANLEITUNGEN	7
HINWEISE FÜR DEN BENUTZER	7
WARTUNGSARBEITEN, DIE DURCH DAS BEDIENUNGSPERSONAL AUSGEFÜHRT WERDEN DÜRFEN.....	8
WARTUNGSARBEITEN, DIE NUR DURCH AUTORISIERTE SERVICETECHNIKER AUSGEFÜHRT WERDEN DÜRFEN.	8
7 STILLSTANDZEITEN.....	8
REINIGUNGSANLEITUNGEN	8
REINIGUNGSHINWEISE	8
WARTUNGSANWEISUNGEN.....	9
HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER	9
INBETRIEBNAHME.....	9
8 ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN.....	9
9 ERSATZ VON BAUTEILEN	9
HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN.	9
10 REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE	9
11 HAUPTKOMPONENTEN.....	9

HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

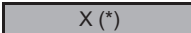
Der Gerätehersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch die Nichtbeachtung der nachstehenden Vorschriften verursacht werden.

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Bewahren Sie diese Anleitungen an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden können.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.
- Fordern Sie Kundendienstleistungen nur bei den vom Hersteller autorisierten Servicecentern an und verlangen Sie Originalersatzteile.
- Das Gerät sollte wenigstens zwei Mal jährlich gewartet werden. Wir raten zum Abschluss eines Wartungsvertrags.
- Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch durch geschultes Personal bestimmt.
- Das Gerät dient zum Garen von Lebensmitteln gemäß den Gebrauchshinweisen. Jeder davon abweichende Gebrauch gilt als zweckwidrig.
- Vermeiden Sie es, das Gerät über längere Zeit hin leer zu betreiben. Heizen Sie das Gerät erst unmittelbar vor dem Gebrauch vor.
- Überwachen Sie das Gerät während des Betriebs.
- Schließen Sie bei Defekten oder Betriebsstörungen den Gasabsperrhahn und/oder unterbrechen Sie die Stromversorgung am Hauptschalter, die beide dem Gerät vorgeschaltet sind.
- Beachten Sie bei der Reinigung die im Kapitel „REINIGUNGSANWEISUNGEN“ enthaltenen Angaben.
- Bewahren Sie keine entflammenden Stoffe in der Nähe des Gerätes auf. **BRANDGEFAHR.**
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.
- Vor allen mit Flüssiggas (G30 und/oder G31) betriebenen Geräten muss eine Überdrucksicherung (OPSO) installiert werden.
- Es wird empfohlen persönliche Schutzausrüstung zu verwenden, da es unter Umständen zum Verschütten sehr heißer Speisen kommen kann.
- Während des Betriebs des Geräts besteht die Möglichkeit, dass der umliegende Fußboden rutschig ist. Seien Sie vorsichtig und benutzen Sie geeignete Hilfsmittel, um nicht zu stürzen.
- Das Gerät wurde zum Anheben von Nudelkocherkörben entwickelt und gebaut. Jeder davon abweichende Gebrauch gilt als zweckwidrig.
- Die installierten Sicherheitseinrichtungen dürfen nicht verändert oder entfernt werden. Die Missachtung dieser Bestimmung kann ernste Risiken für die Sicherheit und Gesundheit von Personen zur Folge haben.

PERSÖNLICHE SCHUTZAUSRÜSTUNGEN

Die folgende Tabelle gibt einen Überblick über die Persönlichen Schutzausrüstungen (PSA), die während der verschiedenen Lebensphasen des Geräts zu verwenden sind.

Phase	Schutzkleidung	Sicherheitsschuhe	Handschuhe	Augenschutz	Gehörschutz	Atemschutz	Kopfschutz
							
Transport		X					
Handling		X					
Auspacken		X					
Montage		X					
Normaler Gebrauch	X	X	X (*)				
Einstellungen		X					
Normale Reinigung		X					
Außerordentliche Reinigung		X	X				
Wartung		X	X (*)				
Demontage		X					
Verschrottung		X					

 PSA VORGESEHEN

 PSA ZUR VERFÜGUNG ODER BEI BEDARF ZU VERWENDEN

 PSA NICHT VORGESEHEN

(*) Die für den normalen Gebrauch und bei Wartungsarbeiten verwendeten Handschuhe müssen hitzebeständig sein, um die Hände des Bedieners zu schützen, wenn dieser heiße Geräteteile oder heiße Substanzen (Öl, Wasser, Dampf, ...) berührt.

Die Nichtbenutzung der persönlichen Schutzausrüstungen kann das Fachpersonal, die Techniker und das Bedienpersonal chemischer Gefährdung und eventuellen Gesundheitsschäden aussetzen.

RESTRISIKEN

Restrisiken, die bei der Entwicklung nicht vollständig vermieden oder durch geeignete Schutzvorrichtungen beseitigt werden konnten, werden auf der Maschine gekennzeichnet.
Zur Information des Kunden werden im Folgenden die verbleibenden Restrisiken der Maschine aufgeführt:
Diese Verhaltensweisen sind unzulässig und damit streng verboten.

RESTRISIKEN	GEFÄHRLICHE SITUATION	WARNUNG
Rutsch- oder Sturzgefahr	Der Bediener kann aufgrund von Wasser oder Schmutz auf dem Boden ausrutschen.	Beim Gebrauch des Geräts rutschfeste persönliche Schutzausrüstungen tragen.
Verbrennung	Der Bediener berührt absichtlich Geräteteile.	Beim Gebrauch des Geräts hitzebeständige persönliche Schutzausrüstungen tragen.
Verbrennung	Der Bediener berührt absichtlich heiße Substanzen (Öl, Wasser, Dampf, ...).	Beim Gebrauch des Geräts hitzebeständige persönliche Schutzausrüstungen tragen.
Elektrischer Schlag (Stromschlag)	Berührung von stromführenden elektrischen Bauteilen während der Wartung, ohne die Stromversorgung abgeschaltet zu haben. Der Bediener führt (mit einem Elektrowerkzeug oder ohne Unterbrechung der Stromversorgung der Maschine) auf nassem Fußboden liegend Eingriffe aus.	Die Wartung des Geräts darf nur durch Fachpersonal ausgeführt werden, das mit gegen Stromschläge schützenden persönlichen Schutzausrüstungen ausgestattet ist.
Elektrischer Schlag (Stromschlag)	Elektrischer Schlag, der durch eine nicht funktionstüchtige Erdungsanlage oder defekte elektrische Schutzvorrichtungen verursacht wird.	Dem Gerät vorgeschaltet müssen den einschlägigen Normen entsprechende Schutzvorrichtungen installiert werden.
Sturzgefahr	Der Bediener nimmt am Oberteil des Geräts Eingriffe mit ungeeigneten Hilfsmitteln vor (wie z. B.: Sprossenleitern oder er klettert auf das Gerät).	Keine Eingriffe am Oberteil des Geräts mit ungeeigneten Hilfsmitteln vornehmen (wie z. B.: Sprossenleitern oder auf das Gerät klettern).
Kippgefahr von Lasten	Handling des Geräts oder von Geräteteilen ohne geeignete Hilfsmittel.	Beim Handling des Geräts oder seiner Verpackung müssen geeignete Hilfsmittel oder Hebezeuge verwendet werden.
Chemische Stoffe	Der Bediener kommt mit Chemikalien in Berührung (z. B.: Reiniger, Entkalker, etc.)	Geeignete Sicherheitsmaßnahmen ergreifen. Beachten Sie stets die Anweisungen auf den Sicherheitsdatenblättern und den Etiketten der verwendeten Produkte. Die in den Sicherheitsdatenblättern empfohlenen persönlichen Schutzausrüstungen verwenden.
Schnittgefahr	Bei Wartungsarbeiten besteht bei Berührung der Innenteile des Maschinenrahmens die Gefahr von Schnittverletzungen.	Die Wartung darf nur durch Fachpersonal ausgeführt werden, das mit geeigneten persönlichen Schutzausrüstungen (schnittfeste Handschuhe und Unterarmstulpen) ausgestattet ist.
Quetschgefahr	Das Personal kann sich beim Handling beweglicher Teile Finger oder Hände quetschen.	Die Wartung darf nur durch Fachpersonal ausgeführt werden, das mit persönlichen Schutzausrüstungen (Handschuhe) ausgestattet ist.
Ergonomisch	Der Bediener nimmt Eingriffe am Gerät ohne die notwendigen persönlichen Schutzausrüstungen vor.	Der Bediener muss die Eingriffe am Gerät unter Verwendung der persönlichen Schutzausrüstungen vornehmen.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

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

Die Geräte **sind nicht für die Verwendung in öffentlich zugänglichen Bereichen bestimmt**, sondern nur in Bereichen, die für das Personal (Köche, Personal usw.) bestimmt sind.

1 GERÄTEDATEN

- Das Schild mit den Gerätedaten befindet sich an der Innenseite des Bedienfeldes.
- Das Modell und die Seriennummer des Geräts sind darüber hinaus auf den Etiketten und auf der Verpackung vermerkt.

2 ALLGEMEINE HINWEISE

Der Gerätehersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch die Nichtbeachtung der nachstehenden Vorschriften verursacht werden.

HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.

(Für Installation an gasbetriebenen Geräten).

- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist auf der Verpackung und auf dem Typenschild des Gerätes vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.
- Vor allen mit Flüssiggas (G30 und/oder G31) betriebenen Geräten muss eine Überdrucksicherung (OPSO) installiert werden.

HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist auf der Verpackung und auf dem Typenschild des Gerätes vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.
- Vor allen mit Flüssiggas (G30 und/oder G31) betriebenen Geräten muss eine Überdrucksicherung (OPSO) installiert werden.
- Die installierten Sicherheitseinrichtungen dürfen nicht verändert oder entfernt werden. Die Missachtung dieser Bestim-

mung kann ernste Risiken für die Sicherheit und Gesundheit von Personen zur Folge haben.

REINIGUNGSHINWEISE

- Reinigen Sie die Außenflächen aus gebürstetem Edelstahl sowie die Oberflächen der Garbecken und der Kochplatten täglich.
- Lassen Sie das Innere des Geräts mindestens zweimal pro Jahr von einem autorisierten Servicetechniker reinigen.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Spritzwasser oder mit einem Hochdruck- oder Dampfreiniger.
- Reinigen Sie den Fußboden oder die Stellfläche unter dem Gerät nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln.
- Brennerkörper und -kranz des Kochfelds nicht in der Spülmaschine spülen.

2.1 SICHERHEITS- UND REGELVORRICHTUNGEN

- Zur erhöhten Sicherheit des Bedieners sind die elektromechanischen Bauteile durch die Verkleidung geschützt und nicht zugänglich.
- Falls die Halterung des Korbhebesystems während ihrer Senkbewegung gegen ein beliebiges Hindernis stößt, rastet sie aus der Senkvorrichtung aus. Das System kann erst wieder in Gang gesetzt werden, wenn die Halterung richtig an der Senkvorrichtung eingerastet wird.

3 ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS

VERPACKUNG

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

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

GERÄT

Das Gerät besteht zu mehr als 90 % seines Gewichtes aus recycelbaren Metallwerkstoffen (Edelstahl, aluminisiertes Blech, Kupfer usw.).

Das Gerät ist entsprechend den einschlägigen Vorschriften zu entsorgen.

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

4 RISIKEN DURCH LÄRM

- In Bezug auf die Luftschallemission liegt der A-bewertete Schalldruckpegel unter 70 dB(A).

INSTALLATIONSANWEISUNGEN

HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER

Der Gerätehersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch die Nichtbeachtung der nachstehenden Vorschriften verursacht werden.

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist auf der Verpackung und auf dem Typenschild des Gerätes vermerkt.

- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.
- Vor allen mit Flüssiggas (G30 und/oder G31) betriebenen Geräten muss eine Überdrucksicherung (OPSO) installiert werden.

4.1 BEZUGSNORMEN UND -GESETZE

Das Gerät muss in Konformität mit EN 1717 und den geltenden nationalen Regelwerken über Wasserinstallationen installiert werden.

Installieren Sie das Gerät gemäß den geltenden Sicherheitsbestimmungen.

4.2 HANDLING

Die auf die Verpackung aufgedruckten Warnzeichen müssen unbedingt beachtet werden, um sicherzustellen, dass das Gerät beim Handling nicht beschädigt wird. Das Handling des Gerätes darf ausschließlich mit geeigneten Hilfsmitteln erfolgen. Bei Verwendung von Hebezeugen wie Gabelstaplern oder Ähnlichem ist darauf zu achten, dass sich das Gerät in einem stabilen Gleichgewicht befindet.

4.3 AUSPACKEN

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

- Entfernen Sie die Verpackung.
- Ziehen Sie die Schutzfolie von den Außen- und Innenwänden ab. Entfernen Sie eventuelle Klebstoffreste mit geeigneten Lösungsmitteln.
- Beachten Sie bei Transport und Installation die Herstelleranweisungen direkt auf der Verpackung, am Gerät und in der vorliegenden Betriebsanleitung.
- Für Transport und Handling des verpackten Produktes ist ein Gabelstapler oder Gabelhubwagen zu verwenden. Achten Sie darauf, dass das Gewicht gleichmäßig verteilt wird, um Kippgefahr zu vermeiden (ebenfalls übermäßige Neigung/Steigung vermeiden).
- **ACHTUNG** Beim Einschieben der Hubgabeln auf die Position der Stellfüße achten.

4.4 AUFSTELLUNG

- Die Außenmaße des Geräts und die Position der Anschlüsse sind dem Installationsschema am Anfang dieser Anleitungen zu entnehmen.
- Nivellieren Sie das Gerät mithilfe der höhenverstellbaren Füße.
- Der Standort des Geräts muss mit allen erforderlichen Anschlüssen und einem Abfluss für die Produktionsrückstände ausgestattet sein. Außerdem muss er über eine angemessene Beleuchtung verfügen und alle hygienischen und sanitären Voraussetzungen gemäß den geltenden gesetzlichen Vorschriften erfüllen.
- Das Gerät ist für den Anschluss an die Nudelkocher 700/900 in gasbetriebener oder elektrischer Ausführung, Modul M40-M80, ausgelegt.

GERÄTEMONTAGE AUF SOCKEL, ALS BRÜCKENELEMENT, ALS FREITRAGENDES ELEMENT

Befolgen Sie die zusammen mit dem jeweiligen Halterungselement gelieferten Anleitungen.

- Das Gerät kann sowohl rechts als auch links an den Nudelkochern angebracht werden.

BEFESTIGUNG DES GERÄTS AM FUSSBODEN

Befestigen Sie das separat installierte, 20 cm breite Gerät am Boden. Verwenden Sie die dazu bestimmten Gewindefüße.

GERÄTEZEILE

1. Entfernen Sie die Mikrofugen an der Seitenwand.
2. Rückseite: Entfernen Sie die M5X12 Senkkopfschraube. Setzen Sie den Verbindungsbügel seitlich ein und ziehen Sie die Schraube fest. Vorderseite: Setzen Sie den Verbindungsbügel seitlich ein. Schrauben Sie die mitgelieferte M5X40-Senkschraube ein.
3. An der benachbarten Maschine die seitlichen Mikroglenke entfernen. Richten Sie sie aus, bis die Arbeitsflächen übereinstimmen. Entfernen Sie die hintere Schraube M5X12. Legen Sie die beiden Einheiten nebeneinander.
4. Rückseite: Schrauben Sie das Gerät mit der zuvor entfernten Schraube M5X12 an den Verbindungswinkel. Vorderseite: Schrauben Sie das Gerät mit der mitgelieferten Schraube M5X12 an den Verbindungsbügel.
5. Frontalgerät: Entfernen Sie die Badienblende. Setzen Sie den Verbindungsbügel von innen ein. Schrauben Sie die mitgelieferte Schraube M5X30 ein.
6. Bauen Sie die Badienblende wieder ein.

4.5 WRASENABZUGSSYSTEM

4.6 ANSCHLÜSSE

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

ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

Prüfen Sie, ob Spannung und Frequenz des Geräts mit der Netzspannung übereinstimmen. Kontrollieren Sie dazu das Typenschild des Gerätes.

Falls vorhanden, warnt das Symbol  vor:

ACHTUNG GEFÄHRLICHE SPANNUNG.

- Installieren Sie vor dem Gerät in leicht zugänglicher Position einen Schutzschalter mit entsprechender Leistung zur allpoligen Trennung vom Stromnetz, dessen Kontaktöffnungsweite gemäß den Installationsvorschriften eine vollständige Trennung entsprechend Überspannungskategorie III gewährleistet. Der höchstzulässige Leckstrom des Geräts beträgt 1mA/kW.
- Für den Anschluss sind flexible, ölbeständige Gummischlauchleitungen der Bauarten H05RN-F oder H07RN-F zu verwenden. Der Kabelquerschnitt kann der Tabelle der technischen Daten entnommen werden.
- Schließen Sie das Versorgungskabel an die Klemmenleiste entsprechend dem mit dem Gerät gelieferten Schaltplan an.
- Sichern Sie das Versorgungskabel mit der Kabelverschraubung.
- Schützen Sie den geräteexternen Abschnitt des Versorgungskabels mit einem Metallrohr oder einem steifen Kunststoffschlauch.
- Bei Beschädigungen des Stromkabels lassen Sie dieses entweder vom Hersteller bzw. von dessen Kundendienst oder von einer Fachkraft reparieren, um jedes Risiko auszuschließen.

ERDUNGS- UND POTENTIALAUSGLEICHANSCHLUSS

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

Verbinden Sie die Metallkonstruktion des Elektrogeräts mit einem Potentialausgleich. Verbinden Sie den Leiter mit der durch das Symbol  markierten Klemme an der Außenseite des Gerätebodens.

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

4.7 UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

4.8 INBETRIEBNAHME

Siehe Kapitel „WARTUNGSANWEISUNGEN“.

GEBRAUCHSANLEITUNGEN

HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

Der Gerätehersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch die Nichtbeachtung der nachstehenden Vorschriften verursacht werden.

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.
- Fordern Sie Kundendienstleistungen nur bei den vom Hersteller autorisierten Servicecentern an und verlangen Sie Originalersatzteile.
- Das Gerät sollte wenigstens zwei Mal jährlich gewartet werden. Wir raten zum Abschluss eines Wartungsvertrags.
- Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch durch geschultes Personal bestimmt.
- Das Gerät dient zum Garen von Lebensmitteln gemäß den Gebrauchshinweisen. Jeder davon abweichende Gebrauch gilt als zweckwidrig.

- Vermeiden Sie es, das Gerät über längere Zeit hin leer zu betreiben. Heizen Sie das Gerät erst unmittelbar vor dem Gebrauch vor.
- Überwachen Sie das Gerät während des Betriebs.
- Schließen Sie bei Defekten oder Betriebsstörungen den Gasabsperrhahn und/oder unterbrechen Sie die Stromversorgung am Hauptschalter, die beide dem Gerät vorgeschaltet sind.
- Beachten Sie bei der Reinigung die im Kapitel „REINIGUNGSANWEISUNGEN“ enthaltenen Angaben.
- Bewahren Sie keine entflammenden Stoffe in der Nähe des Gerätes auf. BRANDGEFAHR.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.
- Vor allen mit Flüssiggas (G30 und/oder G31) betriebenen Geräten muss eine Überdrucksicherung (OPSO) installiert werden.
- Es wird empfohlen persönliche Schutzausrüstung zu verwenden, da es unter Umständen zum Verschütten sehr heißer Speisen kommen kann.
- Während des Betriebs des Geräts besteht die Möglichkeit, dass der umliegende Fußboden rutschig ist. Seien Sie vorsichtig und benutzen Sie geeignete Hilfsmittel, um nicht zu stürzen.
- Das Gerät wurde zum Anheben von Nudelkocherkörben entwickelt und gebaut. Jeder davon abweichende Gebrauch gilt als zweckwidrig.
- Die installierten Sicherheitseinrichtungen dürfen nicht verändert oder entfernt werden. Die Missachtung dieser Bestimmung kann ernste Risiken für die Sicherheit und Gesundheit von Personen zur Folge haben.

BEDIENUNGSHINWEISE

- Verwenden Sie ausschließlich das vom Hersteller angegebene Zubehör.
- Die Nudelkörbe sind fachgerecht zu benutzen.
- Das Gerät dient zum unabhängigen Anheben von drei 1/3- oder 1/6-Körben pro Becken.
- Max. Tragfähigkeit 0,5 kg (1/6)- 1 kg (1/3).
- Das Nettogewicht des Geräts ACP7MSC beträgt 32 kg.
- Das Nettogewicht des Geräts ACP9MSC beträgt 40 kg.
- Die Höchstgeschwindigkeit der Bewegungsteile beträgt etwa 10,5 mm/s.

5 Beschreibung der Bedienelemente

An der Bedienblende des Geräts befinden sich die Bedienelemente, mit denen die Hauptfunktionen aktiviert werden:

- A) Ein/Aus-Taste
- B) Timer: Einstellung des Kochzyklus
- C) START-Taste: unterbricht einen Garvorgang
- D) Taste 1: Korbsteuerung hinten
- E) Taste 2: Zentralkorbsteuerung
- F) Taste 3: Frontkorbsteuerung

6 Durchführung eines Garzyklus

Der Garzyklus wird wie folgt gestartet:

- 1) Den Nudelkocher wie in der Bedienungsanleitung beschrieben einschalten und einstellen.
- 2) Das Modul mit dem Schalter aktivieren.
- 3) Das Gargut in den Korb füllen, ohne die zulässige Menge zu überschreiten (siehe "max. Füllmenge" im technischen Datenblatt des Nudelkochers).
- 4) Den Korb auf seine Halterung stellen.
- 5) Die START-Taste drücken: Die Restgarzeit beginnt abzulaufen und der Korb senkt sich.
- 6) Nach Ablauf der eingestellten Garzeit wird der Korb automatisch angehoben.
- 7) Um einen Garvorgang zu unterbrechen, drücken Sie erneut die START-Taste: Der Korb wird automatisch angehoben.

Die Dauer des Zählers wird wie folgt eingestellt:

- 1) Sicherstellen, dass keine Garzeit läuft und kein Garvorgang aktiv ist.
- 2) SET drücken: Die LED blinkt.
- 3) Innerhalb von 15 Sekunden START oder STOP drücken, um die Zeit einzustellen.
- 4) SET drücken oder für 15 Sekunden keine Taste betätigen, um den Einstellmodus zu beenden.

Um den Einstellmodus vorzeitig zu beenden, 60 Sekunden lang keine Taste betätigen.

Die Zeit für das Anheben/Senken eines Korbes beträgt 12 Sekunden.

WARTUNGSARBEITEN, DIE DURCH DAS BETRIEBSPERSONAL AUSGEFÜHRT WERDEN DÜRFEN

Das Betriebspersonal kann folgende Eingriffe vornehmen:

- Äußere Reinigung – täglich oder nach Bedarf.
- Bei Elektrogeräten vor der Reinigung und jedem sonstigen Eingriff unbedingt den Netzstecker ziehen.
- Achten Sie stets darauf, dass die Bewegungsteile keine Vibrationen bzw. anormalen Geräusche erzeugen.
- Überprüfen Sie das Netzkabel des Geräts auf Schnitte, Abschürfungen oder sonstige Änderungen, die seine Isolierung beeinträchtigen. Falls Beschädigungen festgestellt werden, wenden Sie sich bitte an Ihre nächstgelegene Kundendienststelle.

Ziehen Sie bei einem Defekt den Netzstecker; greifen Sie auf keinen Fall auf die innenliegenden Mechanismen zu, um einen Reparaturversuch zu machen. Verständigen Sie den Kundendienst.

WARTUNGSARBEITEN, DIE NUR DURCH AUTORISIERTE SERVICE TECHNIKER AUSGEFÜHRT WERDEN DÜRFEN

- Alle oben nicht erwähnten Eingriffe dürfen ausschließlich durch autorisierte Wartungstechniker durchgeführt werden. Welche Wartungsarbeiten erforderlich sind, richtet sich insbesondere nach der Einsatzfrequenz des Geräts. Für nähere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihren zuständigen Vertriebshändler.

7 STILLSTANDZEITEN

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

- Reinigen Sie das Gerät gründlich.
- Wischen Sie sämtliche Edelstahlfächen mit einem leicht mit Vaselineöl getränkten Tuch ab, um einen Schutzfilm aufzubringen.
- Lassen Sie die Deckel geöffnet.
- Schließen Sie die Hähne und schalten Sie den Hauptschalter der Stromversorgung aus.

Gehen Sie nach einer längeren Stillstandzeit des Geräts wie folgt vor:

- Kontrollieren Sie das Gerät, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.
- Setzen Sie die Elektrogeräte für wenigstens 60 Minuten bei Mindesttemperatur in Betrieb.

REINIGUNGSANLEITUNGEN

REINIGUNGSHINWEISE

Der Gerätehersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch die Nichtbeachtung der nachstehenden Vorschriften verursacht werden.

- Bei Elektrogeräten vor jedem Eingriff unbedingt den Netzstecker ziehen, sofern vorhanden.
- Reinigen Sie die Außenflächen aus gebürstetem Edelstahl sowie die Oberflächen der Garbecken und der Kochplatten täglich.
- Lassen Sie das Innere des Geräts mindestens zweimal pro Jahr von einem autorisierten Servicetechniker reinigen.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Spritzwasser oder mit einem Hochdruck- oder Dampfreiniger.
- Reinigen Sie den Fußboden oder die Stellfläche unter dem Gerät nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln.
- Brennerkörper und -kranz des Kochfelds nicht in der Spülmaschine spülen.

MATTIERTE EDELSTAHLFLÄCHEN

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

WARTUNGSANWEISUNGEN

HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER

Der Gerätehersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch die Nichtbeachtung der nachstehenden Vorschriften verursacht werden.

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.

(Für Installation an gasbetriebenen Geräten).

- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist auf der Verpackung und auf dem Typenschild des Gerätes vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.
- Vor allen mit Flüssiggas (G30 und/oder G31) betriebenen Geräten muss eine Überdrucksicherung (OPSO) installiert werden.
- Die normale Wartung beinhaltet die tägliche Reinigung aller Geräteteile mit Lebensmittelkontakt und die regelmäßige Wartung der Brenner, Düsen und Ablaufleitungen.

INBETRIEBNAHME

Überprüfen Sie nach der Installation, der Anpassung an eine andere Gasart oder nach Wartungseingriffen den Gerätebetrieb. Bei Auftreten von Betriebsstörungen schlagen Sie bitte im nachfolgenden Abschnitt „Abhilfe bei Betriebsstörungen“ nach.

ELEKTROGERÄTE

Setzen Sie das Gerät entsprechend den Gebrauchsanleitungen und -hinweisen im Kapitel „GEBRAUCHSANLEITUNGEN“ in Betrieb und kontrollieren Sie:

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

8 ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN

- Die nachstehenden Informationen sollen dabei helfen, die Ursachen für eventuell auftretende Störungen und Fehlbetriebe zu finden und zu beseitigen. Einige dieser Probleme können vom Benutzer selbst gelöst werden, andere erfordern fachliche Kompetenz und dürfen daher nur von Fachpersonal durchgeführt werden.

PROBLEM	URSACHE	ABHILFE
Hubstange blockiert.	Antriebsmotor defekt. Stange blockiert.	Hebemechanismus kontrollieren. Motor ersetzen. Kundendienst kontaktieren.
Das Modul funktioniert.	Falscher Stromanschluss.	Stromanschluss kontrollieren. Kundendienst kontaktieren.
Das Modul funktioniert.	Timer defekt.	Den Timer und dessen Verdrahtung kontrollieren. Kundendienst kontaktieren.

9 ERSATZ VON BAUTEILEN

HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN.

- Bei Elektrogeräten vor jedem Eingriff unbedingt den Netzstecker ziehen, sofern vorhanden.
- Stellen Sie nach dem Ersatz einer Komponente des Gaskreises sicher, dass an ihren Anschlussstellen an den Kreis keine Undichtigkeiten vorliegen.
- Stellen Sie nach dem Ersatz einer Komponente des Stromkreises ihren korrekten Anschluss an die Verkabelung sicher

Auswechseln der Korbhalterung

- Die Korbhalterung von der Stange anheben und ausbauen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.

Auswechseln der Korb-Hubstange

- Das Seitenteil abnehmen.
- Die Korbhalterung von der Stange anheben.
- Den Verbindungsstift vom Sicherungsring lösen und herausnehmen.
- Die Stange herausziehen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

Auswechseln des Antriebs

- Das Seitenteil abnehmen.
- Den Verbindungsstift vom Sicherungsring lösen und herausnehmen.
- Die Schrauben an der Basis des Antriebs lockern.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

Auswechseln der Tasten und des Timers

- Bedienfeld entfernen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

10 REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE

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

11 HAUPTKOMPONENTEN

- Korb-Hubstange
- Korbhalterung
- Antrieb
- Tasten
- Timer
- Relais

REMINDERS FOR THE USER	2
PERSONAL PROTECTIVE EQUIPMENT	3
RESIDUAL RISKS	4
GENERAL INFORMATION	5
1 APPLIANCE SPECIFICATIONS	5
2 GENERAL PRESCRIPTIONS	5
REMINDERS FOR THE INSTALLER	5
REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN	5
REMINDERS FOR CLEANING	5
2.1 SAFETY AND CONTROL DEVICES	5
3 DISPOSAL OF PACKAGING AND THE APPLIANCE	5
4 RISKS DUE TO NOISE	5
INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION	5
REMINDERS FOR THE INSTALLER	5
4.1 REFERENCE STANDARDS AND LAWS	5
4.2 HANDLING	5
4.3 UNPACKING	6
4.4 POSITIONING	6
4.5 FUMES EXHAUST SYSTEM	6
4.6 CONNECTIONS	6
4.7 CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS	6
4.8 COMMISSIONING	6
INSTRUCTIONS FOR USE	6
REMINDERS FOR THE USER	6
MAINTENANCE THAT CAN BE CARRIED OUT BY THE USER	8
MAINTENANCE THAT MUST ONLY BE CARRIED OUT BY AUTHORIZED ASSISTANCE STAFF	8
7 PROLONGED DISUSE	8
INSTRUCTIONS FOR CLEANING	8
REMINDERS FOR CLEANING	8
INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE	8
REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN	8
COMMISSIONING	8
8 TROUBLESHOOTING	9
9 REPLACING COMPONENTS	9
REMINDERS FOR REPLACING COMPONENTS	9
10 CLEANING THE INTERIOR	9
11 MAIN COMPONENTS	9

REMINDERS FOR THE USER

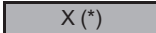
The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

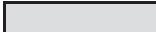
- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Keep this manual in a safe place known to all users so that it can be consulted throughout the working life of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- For after-sales service, contact technical assistance centers authorized by the manufacturer and demand the use of original spare parts.
- Have the appliance serviced at least twice a year. The manufacturer recommends taking out a service contract.
- The appliance is designed for professional use and must be operated by trained personnel.
- The appliance is to be used for cooking food as specified in the prescriptions for use. Any other use is considered to be improper.
- Do not allow the appliance to operate empty for prolonged periods. Only pre-heat the oven just before use.
- Do not leave the appliance unattended while in operation.
- In the event of an appliance fault or malfunction, shut the gas shut-off valve and/or switch the appliance off at the main switch installed upline.
- Clean the appliance following the instructions given in Chapter " INSTRUCTIONS FOR CLEANING".
- Do not store flammable materials in close proximity to the appliance. FIRE HAZARD.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- An upstream installation on all appliances working LPG gases (G30 and/or G31) of a gas pressure regulator to stop potential gas overpressures is required (OPSO).
- The use of personal safety equipment is recommended - risk of very hot food being scattered.
- During appliance operation, the floor surrounding the appliance may become slippery: exercise caution and take all suitable measures to prevent falls.
- The appliance is designed and constructed for lifting pasta cooker baskets. Any other use is considered to be improper.
- Do not tamper with or remove any safety and control devices. Failure to comply with this requirement may pose a serious risk to the health and safety of individuals.

PERSONAL PROTECTIVE EQUIPMENT

Given below is a summary table of the Personal Protective Equipment (PPE) to be used during the service life of the equipment.

Phase	Protective garments	Safety footwear	Gloves	Goggles	Ear protectors	Mask	Helmet
							
Transport		X					
Handling		X					
Unpacking		X					
Assembly		X					
Normal use	X	X	X (*)				
Adjustments		X					
Routine cleaning		X					
Extraordinary cleaning		X	X				
Maintenance		X	X (*)				
Disassembly		X					
Scrapping		X					

 X (*) PPE REQUIRED

 PPE AVAILABLE OR TO BE USED IF NECESSARY

 PPE NOT REQUIRED

(*) The gloves used during normal Use and Maintenance must be heatproof to protect hands when the operator touches hot parts of the equipment or hot cooking substances (oil, water, steam, etc.).

The non-use of personal protective equipment by operators, specialized technicians or persons using the equipment can involve exposure to chemical hazards and possible damage to health.

RESIDUAL RISKS

There are risks on the machine that have not been completely eliminated from a design standpoint or with the installation of adequate protection devices.

To provide the Customer with full information, given below are the residual risks that remain on the machine: such actions are deemed improper and therefore strictly forbidden.

RESIDUAL RISK	HAZARDOUS SITUATION	WARNING
Slipping or falling	The operator may slip due to water or dirt on the floor.	When using the equipment, use individual anti-slip protective devices.
Burn	The operator intentionally touches parts of the equipment.	When using the equipment, use individual heat protection devices.
Burn	The operator intentionally touches hot cooking substances (oil, water, steam, etc.).	When using the equipment, use individual heat protection devices.
Electric Shock (Electrocution)	Contact with live electrical parts during maintenance operations carried out with the electric panel powered. The operator intervenes (with an electric tool or without disconnecting the power) lying on the wet floor.	Maintenance of the equipment must only be carried out by qualified personnel provided with personal protective devices against electrocution.
Electric Shock (Electrocution)	Electrocution caused by malfunction of the grounding system or electrical protection devices.	Install protection devices complying with applicable regulatory requirements upstream of the equipment.
Falling from above	The operator intervenes on the machine using unsuitable systems to access the top part (e.g. ladders or climbs on it).	Do not intervene on the machine using unsuitable systems to access the top part (e.g. ladders or climbing on it).
Overturning of loads	Handling of the equipment or part of it without suitable means.	Use suitable lifting systems or accessories when handling the equipment or packaging.
Chemical	The operator comes into contact with chemicals (e.g. detergent, scale remover, etc.)	Use appropriate safety measures. Always refer to the safety data sheets and labeling of the product used. Use the personal protective equipment recommended in the safety data sheets.
Cuts	Risk of cuts on the internal parts of the machine frame during maintenance.	Maintenance must only be carried out by qualified personnel provided with personal protective equipment (cut-resistant gloves and garments covering the forearm).
Crushing	The fingers/hands of personnel can be crushed when handling movable parts.	Maintenance must only be carried out by qualified personnel provided with personal protective equipment (gloves).
Ergonomics	The operator intervenes on the appliance without the necessary personal protective equipment.	The operator must intervene on the equipment provided with personal protective equipment.

GENERAL INFORMATION

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

The equipment **is not intended for use in areas open to the public** but only in areas designated for operators (chefs, staff...).

1 APPLIANCE SPECIFICATIONS

- The appliance data plate is located inside the control panel.
- The appliance model and serial number are detailed on decals and on the packaging.

2 GENERAL PRESCRIPTIONS

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

REMINDERS FOR THE INSTALLER

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual. (For the gas version of the coupled machine).
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- An upstream installation on all appliances working LPG gases (G30 and/or G31) of a gas pressure regulator to stop potential gas overpressures is required (OPSO).

REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- An upstream installation on all appliances working LPG gases (G30 and/or G31) of a gas pressure regulator to stop potential gas overpressures is required (OPSO).
- Do not tamper with or remove any safety and control devices. Failure to comply with this requirement may pose a serious risk to the health and safety of individuals.

REMINDERS FOR CLEANING

- Clean the external satin stainless steel surfaces, the inside of the cooking tanks and the cooking plates daily.
- The internal appliance components must be cleaned by a specialist technician at least twice a year.
- Do not clean the appliance with high pressure water jets or steam cleaners.
- Do not use corrosive products when cleaning the floor or the base underneath the appliance.

- Do not wash the body or flame spreader of the hob burners in the dishwasher.

2.1 SAFETY AND CONTROL DEVICES

- To ensure operator safety, the electromechanical parts are not accessible and are protected by casings.
- When any object gets in the way of the lowering support, the support is released from the lowering device. It will only be possible to switch the device back on once it is hooked back onto the basket raising support seat.

3 DISPOSAL OF PACKAGING AND THE APPLIANCE

PACKAGING

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

- the transparent cover, the bags containing the instructions manual and nozzles (made of polyethylene - PE.).
- the straps (in polypropylene - PP).

APPLIANCE

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

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

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

4 RISKS DUE TO NOISE

- As regards airborne acoustical noise emissions, the A-weighted sound pressure level is below 70 dB(A).

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

REMINDERS FOR THE INSTALLER

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

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- An upstream installation on all appliances working LPG gases (G30 and/or G31) of a gas pressure regulator to stop potential gas overpressures is required (OPSO).

4.1 REFERENCE STANDARDS AND LAWS

Install the appliance in compliance with the prescriptions of EN1717 and the water pollution regulations in force in your country.

Install the appliance in compliance with the safety regulations in force.

4.2 HANDLING

The packaging is marked with warning symbols that indicate the precautions to be taken when handling the appliance to

avoid damage. The appliance must only be handled using suitable equipment. If lifting equipment is used, such as forklift trucks or similar, make sure that the appliance is in a stable position.

4.3 UNPACKING

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

- Remove the packaging.
- Remove the protective film from the exterior and interior panels. Use a suitable solvent to remove any residual adhesive from the panels.
- Handle and install the machine in compliance with the information provided by the manufacturer, indicated on the packaging, the machine and in this manual.
- The lifting and transport system of the packaged product requires the use of a fork lift truck or transpallet; while using this, take special care to balance the weight in order to avoid the risk of tipping (avoid excessive slopes).
- Important When inserting the lifting device, pay attention to the position of the feet.

4.4 POSITIONING

- The overall dimensions of the appliance and the position of connections are given on the installation diagram at the start of this manual.
- Level the appliance by means of the height-adjustable feet
- The installation area must be provided with all the necessary connections for power supply and drainage of cooking residues, it must be well-lit and must meet all the current health and hygiene standards of the country where it is installed.
- The appliance is designed to be connected to 700/900 gas or electric pasta cookers, 40cm-80cm modules.

APPLIANCE ASSEMBLY WITH BASE, BRIDGE, AND CANTILEVER SOLUTIONS

Follow the instructions provided with the type of support utilized.

- The appliance can be fitted on either the left or right side of the pasta cooker.

FIXING THE APPLIANCE TO THE FLOOR

Appliances of 20cms in width installed alone must be fixed to the floor. Use the flanged feet provided.

JOINING APPLIANCES TOGETHER IN LINE

1. Remove the micro-joints on the sidewall.
2. Back: remove the M5X12 countersunk screw. Insert the connecting bracket to the side and tighten the screw. Front: insert the connecting bracket to the side. Screw in the M5X12 countersunk screw provided.
3. On the adjacent unit, remove the micro-joints on the side. Level it until the work surfaces match. Remove the M5X12 rear screw. Place the two units side by side
4. Back: screw the unit to the joining bracket using the M5X12 screw removed previously. Front: screw the equipment to the joining bracket using the M5X12 screw supplied.
5. Front equipment: remove the control panel. Insert the union bracket from the inside. Screw in the M5X30 screw provided.
6. Reassemble the control panel.

4.5 FUMES EXHAUST SYSTEM

4.6 CONNECTIONS

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

ELECTRICAL CONNECTIONS

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

If used, the symbol  indicates:

CAUTION - HAZARDOUS VOLTAGE.

- Install an adequately rated omnipolar circuit-breaker upline of the appliance in an easily accessible point, in compliance with installation regulations; the circuit breaker must guarantee immediate omnipolar disconnection from the mains, with a minimum contact opening that allows complete disconnection in overvoltage category III conditions. The maximum permitted current dispersion is 1mA/kW.
- For electrical connection, use a rubber-sheathed flexible cable which is oil resistant, type H05RN-F or H07RN-F, for cable size consult the technical data table.
- Connect the power supply cable to the terminal board as shown in the wiring diagram supplied with the appliance.
- Secure the power supply cable with the cable clamp.
- Protect the power supply cable on the outside of the appliance with a rigid plastic or metal pipe.
- If the power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or the technical after-sales service or, in any case, by a suitably qualified technician, so as to avoid any risk whatsoever.

PROTECTIVE EARTH AND EARTH BONDING CONNECTIONS

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

Connect the metal structure of the electrical appliance to the equipotential node. Connect the conductor to the terminal with the symbol  on the outside part of the bottom.

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

4.7 CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS

4.8 COMMISSIONING

See Chapter "INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE".

INSTRUCTIONS FOR USE

REMINDERS FOR THE USER

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

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- For after-sales service, contact technical assistance centers authorized by the manufacturer and demand the use of original spare parts.
- Have the appliance serviced at least twice a year. The manufacturer recommends taking out a service contract.
- The appliance is designed for professional use and must be operated by trained personnel.
- The appliance is to be used for cooking food as specified in the prescriptions for use. Any other use is considered to be improper.
- Do not allow the appliance to operate empty for prolonged periods. Only pre-heat the oven just before use.
- Do not leave the appliance unattended while in operation.
- In the event of an appliance fault or malfunction, shut the gas shut-off valve and/or switch the appliance off at the main switch installed upline.
- Clean the appliance following the instructions given in Chapter " INSTRUCTIONS FOR CLEANING".
- Do not store flammable materials in close proximity to the appliance. FIRE HAZARD.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- An upstream installation on all appliances working LPG gases (G30 and/or G31) of a gas pressure regulator to stop potential gas overpressures is required (OPSO).
- The use of personal safety equipment is recommended - risk of very hot food being scattered.

- During appliance operation, the floor surrounding the appliance may become slippery: exercise caution and take all suitable measures to prevent falls.
- The appliance is designed and constructed for lifting pasta cooker baskets. Any other use is considered to be improper.
- Do not tamper with or remove any safety and control devices. Failure to comply with this requirement may pose a serious risk to the health and safety of individuals.

REMINDERS FOR USE

- Use only those accessories indicated by the manufacturer.
- Use the cooking baskets appropriately.
- The appliance lifts 3 GN 1/3 or 1/6 baskets per well separately.
- Maximum capacity 0.5 kg (1/6)- 1 kg (1/3).
- The equipment ACP7MSC has a net weight of 32 kg.
- The equipment ACP9MSC has a net weight of 40 kg.
- The maximum speed of the moving parts is approx. 10,5 mm/s.

5 Description of controls

The control panel of the appliance features the controls for all the main functions:

- A) On/Off button
- B) Timer: set the cooking cycle
- C) START button: interrupts a cooking cycle
- D) Button 1: Rear basket control
- E) Button 2: Centre basket control
- F) Button 3: Front basket control

6 Performing a cooking cycle

To start a cooking cycle, proceed as follows:

- 1) Switch on and set the pasta cooker, following the instructions given in the user manual.
- 2) Switch on the module.
- 3) Load the basket with the desired amount of product, without overfilling it (see maximum load amounts in the pasta cooker technical product sheet).
- 4) Rest the basket on the corresponding basket support.
- 5) Press START: the residual time countdown begins and the basket is lowered.
- 6) Once the set cooking time has elapsed, the basket will be lifted automatically.
- 7) To stop a cooking cycle, press the START button again: the basket will be lifted automatically.

To set the duration of the countdown, proceed as follows:

- 1) Make sure no countdown or any other procedure is in progress

- 2) Press SET: the LED will flash
- 3) Press START or STOP within 15 seconds to set the time
- 4) Press SET or do not work for 15 seconds: the instrument will exit the procedure

To exit the procedure in advance, touch no controls for 60 seconds.

Lifting/Lowering time for baskets is approximately 12 seconds.

MAINTENANCE THAT CAN BE CARRIED OUT BY THE USER

The user may carry out the following operations:

- External cleaning every day or as necessary.
- Before cleaning, disconnect the appliance from the mains power supply, if present, before carrying out any operation.
- Carefully check that the handling elements do not vibrate or make any unusual noises.
- Check that the power cable connecting the device to the power socket has no cuts or cracks and has not been modified in any way that could compromise its insulation. Contact your nearest technical assistance center in the event of the cable requiring maintenance.

In the event of a failure, remove the plug from the power socket; under no circumstances should you access the internal mechanisms to attempt to repair the appliance. Call the technical assistance center.

MAINTENANCE THAT MUST ONLY BE CARRIED OUT BY AUTHORIZED ASSISTANCE STAFF

- All operations not listed in the previous paragraphs must be carried out exclusively by authorized assistance staff. The need for maintenance depends greatly on the frequency of use of the machine. Contact your local dealer for more information.

7 PROLONGED DISUSE

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

- Clean the appliance thoroughly.
- Rub stainless steel surfaces with a cloth soaked in Vaseline oil to create a protective film.
- Leave lids open.
- Close the valves and turn off the electrical power supply at the main switch.

Following prolonged disuse, proceed as follows:

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

INSTRUCTIONS FOR CLEANING

REMINDERS FOR CLEANING

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

- Disconnect the appliance electrical power supply, if present, before proceeding with any operation.
- Clean the external satin stainless steel surfaces, the inside of the cooking tanks and the cooking plates daily.
- The internal appliance components must be cleaned by a specialist technician at least twice a year.

- Do not clean the appliance with high pressure water jets or steam cleaners.
- Do not use corrosive products when cleaning the floor or the base underneath the appliance.
- Do not wash the body or flame spreader of the hob burners in the dishwasher.

SATIN FINISH STAINLESS STEEL SURFACES

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

INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE

REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN

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

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual. (For the gas version of the coupled machine).

- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- An upstream installation on all appliances working LPG gases (G30 and/or G31) of a gas pressure regulator to stop potential gas overpressures is required (OPSO).
- Ordinary maintenance consists in the daily cleaning of all parts which may come into contact with food and the periodic maintenance of the burners, nozzles and drainage pipes.

COMMISSIONING

Following installation, conversion to a different type of gas or any maintenance operations, check appliance operation. In the event of any malfunction, consult the next paragraph "Troubleshooting".

ELECTRICAL APPLIANCES

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

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

8 TROUBLESHOOTING

- The following information is intended to help identify and remedy any faults or malfunctions which might arise during use. Some of these problems can be resolved by the user, whereas others require the skilled intervention of a qualified technician.

PROBLEM	CAUSE	REMEDY
Lifting rod blocked.	Drive motor defective. Rod blocked.	Check the lifting mechanism. Replace the motor. Contact the service center
The module does not work.	Incorrect electrical connection.	Check the electrical connection. Contact the service center.
The module does not work.	Timer defective.	Check the timer and its wiring. Contact the service center.

9 REPLACING COMPONENTS

REMINDERS FOR REPLACING COMPONENTS.

- Disconnect the appliance electrical power supply, if present, before proceeding with any operation.
- After replacing a gas system component, check for gas leaks at connection points.
- After replacing an electrical system component, check it is correctly wired.

Replacing the basket support

- Remove the basket support by lifting it off the rod.
- Remove and replace the component.

Replacing the basket lifting rod

- Remove the side.
- Remove the basket support from the rod.
- Remove the flexible ring and then the connector pin.
- Remove the rod.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

Replacing the actuator

- Remove the side.
- Remove the flexible ring and then the connector pin.
- Loosen the screws at the bottom of the actuator.
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

Replacing buttons and the timer

- Remove the control panel.
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

10 CLEANING THE INTERIOR

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

11 MAIN COMPONENTS

- Basket lifting rod
- Basket support
- Actuator
- Buttons
- Timer
- Relay

AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR	2
DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ INDIVIDUELS	3
RISQUES RÉSIDUELS	4
INFORMATIONS GÉNÉRALES	5
1 CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL	5
2 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX	5
AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR	5
AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN	5
AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE	5
2.1 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ ET DE CONTRÔLE	5
3 ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL	5
4 RISQUES LIÉS AU BRUIT	5
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION	5
AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR	5
4.1 NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE	6
4.2 MANUTENTION	6
4.3 DÉBALLAGE	6
4.4 MISE EN PLACE	6
4.5 SYSTÈME D'ÉVACUATION DES FUMÉES	6
4.6 RACCORDEMENTS	6
4.7 ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ	7
4.8 MISE EN SERVICE	7
INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION	7
AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR	7
OPÉRATIONS D'ENTRETIEN POUVANT ÊTRE EFFECTUÉES PAR L'UTILISATEUR	8
OPÉRATIONS D'ENTRETIEN À EFFECTUER PAR LE PERSONNEL D'ASSISTANCE AGRÉÉ	8
7 PÉRIODES D'INACTIVITÉ	8
INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE	8
AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE	8
INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN	8
AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN	8
MISE EN SERVICE	9
8 RÉOLUTION DES PANNES	9
9 REMPLACEMENT DE PIÈCES	9
AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DE PIÈCES	9
10 NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES	9
11 PIÈCES PRINCIPALES	9

AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR

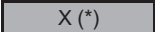
Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages liés au non-respect des consignes de sécurité indiquées ci-dessous.

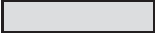
- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
- Conserver ce manuel dans un endroit sûr et connu afin de pouvoir le consulter pendant toute la durée de vie utile de l'appareil.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Pour l'assistance, s'adresser uniquement aux centres techniques agréés par le fabricant et exiger des pièces détachées d'origine.
- Faire contrôler et entretenir l'appareil au moins deux fois par an. Il est conseillé de souscrire un contrat d'entretien.
- Cet appareil est destiné à un usage professionnel et doit donc être utilisé par du personnel formé.
- L'appareil est destiné à la cuisson d'aliments comme indiqué dans les avertissements. Toute autre utilisation est impropre.
- Éviter de faire marcher l'appareil à vide pendant de longues périodes. Préchauffer l'appareil juste avant de l'utiliser.
- Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.
- En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, fermer le robinet d'arrêt du gaz et/ou désactiver l'interrupteur général d'alimentation électrique installés en amont de l'appareil.
- Procéder au nettoyage conformément aux instructions données dans le chapitre « INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE ».
- Ne pas stocker de substances inflammables à proximité de l'appareil. RISQUE D'INCENDIE.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.
- Installer en amont de tous les appareils à gaz liquide (G30 et/ou G31) un régulateur de pression (OPSO).
- Il est conseillé de porter des équipements personnels de protection ; risque de renversement d'aliments très chauds.
- Pendant le fonctionnement de l'appareil, le sol qui l'entoure peut devenir glissant ; être attentif et utiliser les moyens appropriés pour éviter les chutes.
- Cet appareil a été conçu et construit pour soulever les paniers de cuiseurs de pâtes. Toute autre utilisation est impropre.
- Ne pas manipuler ni éliminer les dispositifs de sécurité installés. Le non-respect de cette consigne peut mettre gravement en danger la sécurité et la santé des personnes.

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ INDIVIDUELS

Le tableau ci-dessous récapitule les dispositifs de protection individuels (DPI) à porter pendant toutes les interventions sur l'appareil.

Phase	Vêtement de protection	Chaussures de sécurité	Gants	Lunettes	Protections auditives	Masque	Casque
							
Transport		X					
Manutention		X					
Déballage		X					
Montage		X					
Utilisation ordinaire	X	X	X (*)				
Réglages		X					
Nettoyage ordinaire		X					
Nettoyage exceptionnel		X	X				
Maintenance		X	X (*)				
Démontage		X					
Démolition		X					

 X (*) DPI PRÉVU

 DPI DISPONIBLE OU À UTILISER SI NÉCESSAIRE

 DPI NON PRÉVU

(*) Les gants portés pendant l'utilisation ordinaire et la maintenance doivent assurer la protection thermique des mains quand l'opérateur touche les pièces de l'appareil ou les moyens de cuisson à haute température (huile, eau, vapeur...).

Nous rappelons que le défaut d'utilisation des dispositifs de protection individuels par les opérateurs, les techniciens spécialisés et les employés chargés de l'utilisation de l'appareil peut les exposer à des risques chimiques et sanitaires.

RISQUES RÉSIDUELS

La machine signale les risques qui n'ont pas été entièrement éliminés en phase de projet ou par l'installation de protections spécifiques.

Pour une bonne information des clients, nous indiquons ci-dessous les risques résiduels qui existent sur la machine : il s'agit de comportements incorrects qui sont strictement interdits.

RISQUES RÉSIDUELS	SITUATION DANGEREUSE	AVERTISSEMENT
Glissade et chute	L'opérateur peut glisser si le sol est mouillé ou sale.	Pendant l'utilisation de l'appareil, porter des dispositifs de protection individuels antidérapants.
Brûlure	L'opérateur touche volontairement une pièce de l'appareil.	Pendant l'utilisation de l'appareil, porter les dispositifs de protection individuels contre les brûlures.
Brûlure	L'opérateur touche volontairement des liquides de cuisson à haute température (huile, eau, vapeur, ...).	Pendant l'utilisation de l'appareil, porter les dispositifs de protection individuels contre les brûlures.
Électrocution	Contact avec les pièces électriques sous tension pendant les opérations de maintenance exécutées avec l'armoire électrique sous tension. L'opérateur intervient (avec un outil électrique ou sans couper l'alimentation de la machine) couché par terre sur le sol mouillé.	La maintenance de l'appareil doit être confiée exclusivement à des opérateurs qualifiés, équipés de dispositifs de protection individuels contre l'électrocution.
Électrocution	Électrocution provoquée par un dysfonctionnement de l'installation de mise à la terre ou des dispositifs de protection électriques.	Installer en amont de l'appareil des dispositifs de protection conformes aux normes en vigueur.
Chute de hauteur	L'opérateur intervient en haut de la machine en utilisant des moyens d'accès inadaptés (par ex. : avec une échelle ou en grimpant sur la machine).	Ne pas intervenir sur la machine en utilisant des moyens d'accès inadaptés (par ex. : avec une échelle ou en grimpant sur la machine).
Basculement des charges	Manutention de l'appareil ou d'une de ses pièces sans les moyens adaptés.	Pendant la maintenance de l'appareil ou de l'emballage, utiliser des accessoires ou des systèmes de levage adaptés.
Risque chimique	L'opérateur entre en contact avec des substances chimiques (par ex. : détergent, détartrant, etc.)	Utiliser des mesures de sécurité appropriées. Consulter toujours les fiches de sécurité et l'étiquetage du produit utilisé. Utiliser les dispositifs de protection individuels conseillés par les fiches de sécurité.
Coupures	Il existe un risque de coupure sur les pièces intérieures du châssis de la machine pendant les interventions de maintenance.	La maintenance doit être exécutée uniquement par du personnel qualifié, équipé des dispositifs de protection individuels (gants de sécurité couvrant l'avant-bras contre les coupures).
Écrasement	Il existe un risque d'écrasement des doigts et de la main pendant la maintenance des pièces mobiles.	La maintenance doit être confiée exclusivement à des opérateurs qualifiés, équipés de dispositifs de protection individuels (gants).
Ergonomique	L'opérateur intervient sur l'appareil sans les dispositifs de protection individuels requis.	Pour intervenir sur l'appareil, l'opérateur doit porter les dispositifs de protection individuels.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Ce chapitre donne des informations générales dont les utilisateurs de ce manuel doivent prendre connaissance. Les informations spécifiques destinées aux différents utilisateurs du manuel figurent dans les chapitres suivants (« INSTRUCTIONS POUR »).

L'équipement **n'est pas destiné à être utilisé dans les zones ouvertes au public** mais uniquement dans les zones destinées aux opérateurs (cuisiniers, personnel, etc.).

1 CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL

- La plaque signalétique de l'appareil se trouve à l'intérieur du panneau de commande.
- Le modèle et le numéro de série de l'appareil se trouvent également sur les bordereaux et sur l'emballage.

2 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages liés au non-respect des consignes de sécurité indiquées ci-dessous.

AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.

(Pour la version gaz de la machine couplée).

- Identifier le modèle de l'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil impérativement dans un local suffisamment aéré.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.
- Installer en amont de tous les appareils à gaz liquide (G30 et/ou G31) un régulateur de pression (OPSO).

AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Identifier le modèle de l'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil impérativement dans un local suffisamment aéré.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.
- Installer en amont de tous les appareils à gaz liquide (G30 et/ou G31) un régulateur de pression (OPSO).
- Ne pas manipuler ni éliminer les dispositifs de sécurité installés. Le non-respect de cette consigne peut mettre gravement en danger la sécurité et la santé des personnes.

AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE

- Nettoyer tous les jours les surfaces extérieures en acier inoxydable satiné, les surfaces des cuves de cuisson et la surface des plaques de cuisson.
- Faire nettoyer les pièces intérieures de l'appareil par un technicien agréé, au moins deux fois par an.
- Ne pas laver l'appareil avec un jet d'eau direct ou à haute pression ou avec un nettoyeur vapeur.
- Ne pas utiliser de produits corrosifs pour nettoyer le sol ou le plan sous l'appareil.
- Le corps et le chapeau des brûleurs du plan de cuisson ne doivent pas être lavés en lave-vaisselle.

2.1 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ ET DE CONTRÔLE

- Pour assurer la sécurité de l'opérateur, les parties électromécaniques ne sont pas accessibles, étant donné qu'elles sont protégées par des carter.
- Quand un objet quelconque entrave la descente du support, ce dernier se décroche du dispositif de descente. La remise en fonction ne sera possible qu'après l'avoir raccroché de manière opportune au logement du support monte-paniers.

3 ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL

EMBALLAGE

L'emballage est réalisé avec des matériaux écocompatibles. Les éléments en matière plastique recyclable sont les suivants :

- la couverture transparente, les sachets du manuel d'instructions et des injecteurs (en polyéthylène – PE).
- les feuillets (en polypropylène – PP).

APPAREIL

L'appareil est composé de matériaux métalliques recyclables qui représentent plus de 90 % de son poids (acier inox, tôle d'aluminium, cuivre, etc.).

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

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

4 RISQUES LIÉS AU BRUIT

- Lors des émissions de bruit aérien, le niveau de pression sonore pondéré A est inférieur à 70 dB(A).

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages liés au non-respect des consignes de sécurité indiquées ci-dessous.

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Identifier le modèle de l'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil impérativement dans un local suffisamment aéré.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.

- Ne pas modifier les composants de l'appareil.
- Installer en amont de tous les appareils à gaz liquide (G30 et/ou G31) un régulateur de pression (OPSO).

4.1 NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE

Installer l'appareil conformément à la norme EN1717 et à la réglementation de l'eau en vigueur.

Installer l'appareil conformément aux normes de sécurité en vigueur.

4.2 MANUTENTION

Les symboles d'avertissement imprimés sur l'emballage représentent les consignes à respecter pour exécuter la manutention sans endommager l'appareil. Pour exécuter la manutention, il est obligatoire d'utiliser des moyens adaptés. En cas d'utilisation de moyens de levage tels que des chariots élévateurs à fourches ou des engins similaires, vérifier la stabilité de l'appareil.

4.3 DÉBALLAGE

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

- Enlever l'emballage.
- Enlever la pellicule qui protège les panneaux extérieurs et intérieurs. Éliminer les résidus de colle avec un solvant adapté.
- Manutentionner et installer la machine en respectant les consignes fournies par le constructeur, indiquées directement sur l'emballage, sur l'appareil et dans le présent manuel.
- Le levage et le transport du produit emballé prévoit l'utilisation d'un chariot à fourches ou d'un transpalette ; lorsqu'on utilise ce dernier, faire particulièrement attention à l'équilibre du poids pour éviter les risques de renversement (éviter les inclinaisons excessives).
- Attention Faire attention à la position des pieds lorsqu'on enfile le dispositif de levage.

4.4 MISE EN PLACE

- Les dimensions de l'appareil et la position des raccords sont indiquées dans le schéma d'installation figurant au début de ce manuel.
- Mettre l'appareil d'aplomb à l'aide des pieds réglables.
- La zone d'installation doit être équipée de tous les branchements nécessaires pour l'alimentation, l'élimination des résidus de production, être suffisamment éclairé et remplir toutes les conditions d'hygiène et sanitaires imposées par les réglementations en vigueur.
- L'appareil a été conçu pour être raccordé au cuiseur de pâtes 700/900, version gaz ou électrique, module de M40-M80.

MONTAGE DE L' APPAREIL SUR UN SOCLE, EN PONT, EN PORTE-À-FAUX

Suivre les instructions fournies avec le type de support utilisé.

- L'appareil peut être installé indifféremment à droite ou à gauche des cuiseurs de pâtes.

FIXATION DE L'APPAREIL AU SOL

Installé seul, l'appareil de 20 cm de largeur doit être fixé au sol. Utiliser les pieds bridés prévus à cet effet.

UNION DE PLUSIEURS APPAREILS

1. Retirer les micro-joints sur la paroi latérale.
2. Arrière: retirer la vis à tête fraisée M5X12. Insérer le support de connexion latéralement et resserrer la vis. Avant:

insérer l'étrier de raccordement sur le côté. Visser la vis à tête fraisée M5X12 fournie.

3. Sur la machine adjacente, retirez les micro-joints sur le côté. Mettez la machine à niveau jusqu'à ce que les surfaces de travail correspondent. Retirez la vis arrière M5X12. Placez les deux unités l'une à côté de l'autre
4. Arrière: visser l'appareil au support de jonction à l'aide de la vis M5X12 retirée précédemment. Avant: visser l'équipement au support de jonction à l'aide de la vis M5X12 fournie.
5. Équipement frontal: retirer le bandeau de commande. Insérer le support d'assemblage par l'intérieur. Visser la vis M5X30 fournie.
6. Remonter le bandeau de commande.

4.5 SYSTÈME D'ÉVACUATION DES FUMÉES

4.6 RACCORDEMENTS

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

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

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

Le symbole  signifie :

ATTENTION ! TENSION DANGEREUSE.

- Pour assurer la coupure omnipolaire du réseau, installer en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible, un interrupteur ayant une puissance adaptée. La distance d'ouverture des contacts doit permettre une coupure complète, conforme à la catégorie de surtension III et aux règles d'installation. Le courant de fuite maximum admis est de 1 mA/kW.
- Pour le branchement, utiliser un câble en caoutchouc flexible protégé par une gaine, résistant à l'huile, de type H05RN-F ou H07RN-F. Pour connaître la section du câble, consulter le tableau des caractéristiques techniques.
- Brancher le câble d'alimentation au bornier comme l'indique le schéma électrique joint à l'appareil.
- Bloquer le câble d'alimentation avec le serre-câble.
- Protéger le cordon d'alimentation extérieur de l'appareil avec un tube métallique ou en plastique dur.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par son service après-vente ou par une personne qualifiée afin de respecter les règles de sécurité.

MISE À LA TERRE ET NŒUD ÉQUIPOTENTIEL

Brancher l'appareil à une prise de terre efficace. Relier le conducteur de terre à la borne portant le symbole , située à côté du bornier d'arrivée de la ligne.

Relier la structure métallique de l'appareil sous tension à un nœud équipotentiel. Relier le conducteur à la borne qui porte le symbole  et qui est située sur la partie extérieure du fond.

- Ce symbole indique que l'appareil doit être intégré dans un système équipotentiel branché conformément aux normes en vigueur.

4.7 ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

4.8 MISE EN SERVICE

Voir le chapitre INSTRUCTIONS POUR LA MAINTENANCE.

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages liés au non-respect des consignes de sécurité indiquées ci-dessous.

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Pour l'assistance, s'adresser uniquement aux centres techniques agréés par le fabricant et exiger des pièces détachées d'origine.
- Faire contrôler et entretenir l'appareil au moins deux fois par an. Il est conseillé de souscrire un contrat d'entretien.
- Cet appareil est destiné à un usage professionnel et doit donc être utilisé par du personnel formé.
- L'appareil est destiné à la cuisson d'aliments comme indiqué dans les avertissements. Toute autre utilisation est impropre.
- Éviter de faire marcher l'appareil à vide pendant de longues périodes. Préchauffer l'appareil juste avant de l'utiliser.
- Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.
- En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, fermer le robinet d'arrêt du gaz et/ou désactiver l'interrupteur général d'alimentation électrique installés en amont de l'appareil.

- Procéder au nettoyage conformément aux instructions données dans le chapitre « INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE ».
- Ne pas stocker de substances inflammables à proximité de l'appareil. RISQUE D'INCENDIE.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.
- Installer en amont de tous les appareils à gaz liquide (G30 et/ou G31) un régulateur de pression (OPSO).
- Il est conseillé de porter des équipements personnels de protection ; risque de renversement d'aliments très chauds.
- Pendant le fonctionnement de l'appareil, le sol qui l'entoure peut devenir glissant ; être attentif et utiliser les moyens appropriés pour éviter les chutes.
- Cet appareil a été conçu et construit pour soulever les paniers de cuiseurs de pâtes. Toute autre utilisation est impropre.
- Ne pas manipuler ni éliminer les dispositifs de sécurité installés. Le non-respect de cette consigne peut mettre gravement en danger la sécurité et la santé des personnes.

AVERTISSEMENT

- Utiliser exclusivement les accessoires préconisés par le fabricant.
- Utiliser correctement les paniers de cuisson.
- L'appareil soulève indépendamment 3 paniers de 1/3 ou de 1/6 par cuve.
- Capacité maximum : 0,5 kg (1/6) - 1 kg (1/3).
- L'appareil ACP7MSC pèse 32 kg (poids net).
- L'appareil ACP9MSC pèse 40 kg (poids net).
- La vitesse maximum des organes en mouvement est de 10,5 mm/s environ.

5 Description des commandes

Les commandes permettant d'activer les principales fonctions se trouvent sur le bandeau de commande de l'appareil :

- A) Bouton On/Off
- B) Minuterie: réglage du cycle de cuisson
- C) Touche START : interrompt un cycle de cuisson
- D) Bouton 1 : Commande du panier arrière
- E) Bouton 2 : Commande du panier central
- F) Bouton 3 : Commande du panier avant

6 Exécution d'un cycle de cuisson

Pour démarrer un cycle de cuisson, suivre les instructions suivantes :

- 1) Mettre en marche et régler le cuiseur de pâtes conformément aux instructions données dans son manuel.
- 2) Activer le module à l'aide de l'interrupteur.
- 3) Verser la quantité de produit voulue dans le panier sans exagérer (voir la quantité maximale dans la fiche technique du cuiseur de pâtes).
- 4) Poser le panier sur son support.
- 5) Appuyer sur le boutons START : le compte à rebours démarre et le panier s'abaisse.
- 6) À l'expiration du temps de cuisson réglé, le panier s'élèvera automatiquement.
- 7) Pour interrompre un cycle de cuisson, appuyer à nouveau sur la touche START : le panier remonte automatiquement.

Pour régler la durée du compte à rebours, suivre les instructions suivantes :

- 1) S'assurer qu'il n'y ait aucun compte à rebours ni aucune procédure en cours
- 2) Appuyer sur SET : le témoin se met à clignoter.
- 3) Appuyer sur START ou STOP dans les 15 minutes qui suivent pour régler le temps
- 4) Appuyer sur SET ou ne rien faire pendant 15 s : l'instrument quittera la procédure.

Pour sortir prématurément de la procédure, ne pas utiliser pendant 60 secondes.

Le temps de montée/descente d'un panier est de 12 secondes environ.

OPÉRATIONS D'ENTRETIEN POUVANT ÊTRE EFFECTUÉES PAR L'UTILISATEUR

L'utilisateur peut effectuer les opérations suivantes :

- Nettoyage extérieur tous les jours ou au besoin.
- Avant d'effectuer le nettoyage, couper l'alimentation électrique de l'appareil, si sous tension, avant toute opération.
- Contrôler soigneusement que les éléments en mouvement ne présentent aucune vibration ou aucun bruit anormaux.
- Contrôler que le câble d'alimentation qui relie l'appareil à la prise de courant ne présente pas de coupures, craquelures, ni modifications pouvant compromettre son isolation. Contacter le centre d'assistance technique le plus proche si le câble a besoin d'un entretien.

En cas de défaillance, débrancher la fiche de la prise de courant ; il ne faut jamais accéder aux mécanismes internes pour tenter de la réparer. Appeler l'assistance technique.

OPÉRATIONS D'ENTRETIEN À EFFECTUER PAR LE PERSONNEL D'ASSISTANCE AGRÉÉ

- Toutes les opérations non mentionnées dans les paragraphes précédents doivent être exécutées exclusivement par du personnel d'assistance agréé. La nécessité d'effectuer des opérations d'entretien dépend en grande partie de la fréquence d'utilisation de l'appareil. Contacter le distributeur local pour obtenir de plus amples informations.

7 PÉRIODES D'INACTIVITÉ

Pour préparer une période d'inactivité de l'appareil, procéder de la façon suivante :

- Nettoyer l'appareil à fond.
- Passer un chiffon légèrement imbibé d'huile de vaseline sur toutes les surfaces en acier inox pour former une fine couche de protection.
- Laisser les couvercles ouverts.
- Fermer les robinets et désactiver l'interrupteur général de l'alimentation électrique.

Après une période d'inactivité prolongée, procéder de la façon suivante.

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

INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE

AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages liés au non-respect des consignes de sécurité indiquées ci-dessous.

- Avant toute opération, débrancher l'appareil s'il est sous tension.
- Nettoyer tous les jours les surfaces extérieures en acier inoxydable satiné, les surfaces des cuves de cuisson et la surface des plaques de cuisson.
- Faire nettoyer les pièces intérieures de l'appareil par un technicien agréé, au moins deux fois par an.
- Ne pas laver l'appareil avec un jet d'eau direct ou à haute pression ou avec un nettoyeur vapeur.
- Ne pas utiliser de produits corrosifs pour nettoyer le sol ou le plan sous l'appareil.
- Le corps et le chapeau des brûleurs du plan de cuisson ne doivent pas être lavés en lave-vaisselle.

SURFACES POLIES EN ACIER INOXYDABLE

- Nettoyer les surfaces avec un chiffon ou une éponge humide et un détergent classique non abrasif. Passer le chiffon dans le sens du polissage. Rincer souvent et sécher soigneusement.
- Ne pas utiliser de paille de fer ni d'autres objets métalliques.
- Ne pas utiliser de produits chimiques contenant du chlore.
- Ne pas utiliser d'objet pointu qui pourrait rayer ou détériorer les surfaces.

INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN

AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages liés au non-respect des consignes de sécurité indiquées ci-dessous.

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
 - L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- (Pour la version gaz de la machine couplée).
- Identifier le modèle de l'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.

- Installer l'appareil impérativement dans un local suffisamment aéré.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.
- Installer en amont de tous les appareils à gaz liquide (G30 et/ou G31) un régulateur de pression (OPSO).
- L'entretien ordinaire consiste dans le nettoyage quotidien de toutes les parties pouvant entrer en contact avec les aliments, et dans l'entretien périodique des brûleurs, des gicleurs et des conduites d'évacuation.

MISE EN SERVICE

Après l'installation, l'adaptation à un autre type de gaz ou des interventions d'entretien, vérifier le fonctionnement de l'appareil. En cas de dysfonctionnements, consulter le paragraphe ci-après « Résolution des dysfonctionnements ».

APPAREILS ÉLECTRIQUES

Mettre l'appareil en marche en respectant les consignes et les avertissements pour l'utilisation données au chapitre INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION et vérifier :

- les valeurs du courant de chaque phase
- l'allumage des résistances de chauffage.

8 RÉOLUTION DES PANNES

- Les informations ci-dessous ont pour but de faciliter l'identification et la correction d'anomalies et de dysfonctionnements susceptibles de se manifester pendant l'utilisation. Certains de ces problèmes peuvent être résolus par l'utilisateur ; pour tous les autres requérant une compétence précise, l'intervention de techniciens spécialisés est nécessaire.

PROBLÈME	CAUSE	REMÈDES
Tige de soulèvement bloquée.	Moteur d'actionnement en panne. Tige bloquée.	Vérifier le mécanisme de soulèvement. Remplacer le moteur. Appeler le centre d'assistance.
Le module ne fonctionne pas.	Branchement électrique incorrect.	Vérifier le branchement électrique. Appeler le centre d'assistance.
Le module ne fonctionne pas.	Minuteur en panne.	Vérifier le minuteur et son câblage. Appeler le centre d'assistance.

9 REMPLACEMENT DE PIÈCES

AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DE PIÈCES.

- Avant toute opération, débrancher l'appareil s'il est sous tension.
- Après avoir remplacé un composant du circuit du gaz, s'assurer qu'il n'y a aucune fuite sur les points de raccordement avec le circuit.
- Après avoir remplacé un composant du circuit électrique, vérifier qu'il est correctement relié au câblage.

Remplacement du support des paniers

- Déposer le support des paniers en le soulevant de la tige.
- Déposer et remplacer le composant.

Remplacement de la tige de soulèvement des paniers

- Enlever le côté.
- Soulever de la tige le support des paniers.
- Enlever le pivot d'union en déposant la bague élastique.
- Sortir la tige.
- Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage en sens inverse.

Remplacement de l'actionneur

- Enlever le côté.
- Enlever le pivot d'union en déposant la bague élastique.
- Desserrer les vis à la base de l'actionneur.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage en sens inverse.

Remplacement des boutons et du minuteur

- Démonter le panneau de commande.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage en sens inverse.

10 NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES

- Vérifier l'état des pièces à l'intérieur de l'appareil.
- Enlever les dépôts de saleté.
- Contrôler et nettoyer le système d'évacuation des fumées.

11 PIÈCES PRINCIPALES

- Tige de soulèvement des paniers
- Support des paniers
- Actionneur
- Boutons
- Minuteur
- Relais

ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO.....	2
EQUIPOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL	3
RIESGOS RESIDUALES	4
INFORMACIÓN GENERAL.....	5
1 DATOS DEL EQUIPO	5
2 ADVERTENCIAS GENERALES	5
ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR	5
ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR	5
ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA.....	5
2.1 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD Y CONTROL.....	5
3 ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE Y DEL EQUIPO	5
4 RIESGOS DEBIDOS AL RUIDO	5
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN	5
ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR	5
4.1 NORMAS Y LEYES DE REFERENCIA	6
4.2 DESPLAZAMIENTO	6
4.3 DESEMBALAJE	6
4.4 EMPLAZAMIENTO	6
4.5 SISTEMA DE SALIDA DE HUMOS.....	6
4.6 CONEXIONES	6
4.7 ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS.....	7
4.8 PUESTA EN SERVICIO	7
INSTRUCCIONES DE USO	7
ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO.....	7
TAREAS DE MANTENIMIENTO QUE PUEDE REALIZAR EL USUARIO.....	8
TAREAS DE MANTENIMIENTO QUE DEBE REALIZAR EL PERSONAL DE ASISTENCIA AUTORIZADO	8
7 PERÍODOS DE INACTIVIDAD	8
INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA.....	8
ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA.....	8
INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO.....	8
ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR	8
PUESTA EN SERVICIO	9
8 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	9
9 SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES.....	9
ADVERTENCIAS PARA LA SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES.	9
10 LIMPIEZA DE LAS PARTES INTERNAS	9
11 COMPONENTES PRINCIPALES	9

ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO

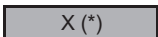
El fabricante del aparato no se puede considerar responsable de eventuales daños resultantes de la inobservancia de las obligaciones indicadas a continuación.

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- Guardar este manual en un lugar seguro y conocido para que pueda consultarse durante toda la vida útil del equipo.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Para la asistencia, acudir sólo a centros técnicos autorizados por el fabricante y exigir el uso de repuestos originales.
- Hacer realizar el mantenimiento del equipo como mínimo dos veces al año. Se aconseja suscribir un contrato de mantenimiento.
- El equipo está destinado al uso profesional y debe ser utilizado por personal capacitado.
- El equipo ha sido diseñado para cocinar alimentos tal como se indica en las instrucciones de uso. Todo otro uso se considera inadecuado.
- No hacer funcionar el equipo en vacío durante mucho tiempo. Efectuar el precalentamiento inmediatamente antes del uso.
- Vigilar el equipo durante el funcionamiento.
- En caso de avería o fallo del equipo, cerrar la llave de paso del gas y/o desconectar el interruptor general de alimentación eléctrica, instalados antes del equipo.
- Efectuar la limpieza siguiendo las instrucciones del capítulo "INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA".
- No dejar material inflamable cerca del equipo. PELIGRO DE INCENDIO.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.
- Instale un regulador de parada por sobrepresión (OPSO) antes de todos los aparatos que funcionan con gas licuado (G30 y/o G31).
- Se recomienda utilizar equipos de protección personal contra las salpicaduras de comida muy caliente.
- Durante el funcionamiento del equipo puede ocurrir que el pavimento alrededor se ponga resbaloso: prestar atención y utilizar equipos adecuados para evitar caídas.
- El equipo ha sido diseñado y realizado para levantar cestos de cuecepastas. Todo otro uso se considera inadecuado.
- No alterar ni desmontar los dispositivos de seguridad instalados. El incumplimiento de esta indicación puede poner en grave riesgo la seguridad y la salud de las personas.

EQUIPOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL

A continuación aparece una tabla de recapitulación de los Equipos de Protección Personal (EPP) que se deben utilizar durante las distintas fases de vida de los aparatos.

Fase	Equipo de protección	Calzado de seguridad	Guantes	Gafas	Protectores auriculares	Máscara	Casco
							
Transporte		X					
Desplazamiento		X					
Desembalaje		X					
Montaje		X					
Uso ordinario	X	X	X (*)				
Regulaciones		X					
Limpieza ordinaria		X					
Limpieza extraordinaria		X	X				
Mantenimiento		X	X (*)				
Desmontaje		X					
Desguace		X					

 X (*) EPP PREVISTO

 EPP A DISPOSICIÓN O A UTILIZAR SI ES NECESARIO

 EPP NO PREVISTO

(*) Los guantes durante el uso ordinario y el mantenimiento deben ser de tipo atérmico para proteger las manos en el momento en que el operador toca partes del aparato o elementos de cocción a alta temperatura (aceite, agua, vapor...).

Se recuerda que el no utilizar equipos de protección personal por parte de operadores, técnicos especializados y encargados del uso de los equipos puede comportar una exposición a riesgos químicos y daños a la salud.

RIESGOS RESIDUALES

La máquina presenta riesgos que no han sido eliminados completamente con el proyecto o con la instalación de protecciones.
Para la información completa del cliente, a continuación se indican los riesgos residuales existentes en la máquina:
las situaciones peligrosas se crean con comportamientos incorrectos que están terminantemente prohibidos.

RIESGO RESIDUAL	SITUACIÓN PELIGROSA	ADVERTENCIA
Resbalamiento o caída	El operador puede resbalar por la presencia de agua o suciedad sobre el pavimento.	Durante el uso del aparato, utilizar equipos de protección personal antideslizantes.
Quemadura	El operador toca intencionalmente partes del aparato.	Durante el uso del aparato, utilizar equipos de protección personal atóxicos.
Quemadura	El operador toca intencionalmente elementos de cocción a alta temperatura (aceite, agua, vapor...).	Durante el uso del aparato, utilizar equipos de protección personal atóxicos.
Descarga eléctrica (Electrocución)	Contacto con partes eléctricas bajo tensión durante las operaciones de mantenimiento realizadas con el cuadro eléctrico bajo tensión. El operador interviene (con una herramienta eléctrica o sin desactivar la alimentación de la máquina) acostado en el suelo con la superficie del pavimento mojada.	El mantenimiento del aparato debe ser realizado solamente por personal cualificado y dotado de equipos de protección personal contra la electrocución.
Descarga eléctrica (Electrocución)	Electrocución causada por defecto de funcionamiento de la conexión a tierra o de los dispositivos de protección eléctricos.	Instalar aguas arriba del aparato dispositivos de protección conformes a los requisitos normativos vigentes.
Caída desde lo alto	El operador interviene en la máquina utilizando sistemas no adecuados para el acceso a la parte superior (ej.: subiéndose a la máquina o utilizando una escalera de mano).	No intervenir en la máquina utilizando sistemas no adecuados para el acceso a la parte superior (ej.: subiéndose a la máquina o utilizando una escalera de mano).
Vuelco de cargas	Desplazamiento del aparato o de una de sus partes sin medios adecuados.	Durante el desplazamiento del aparato o del embalaje, utilizar accesorios o sistemas de elevación adecuados.
Químico	El operador entra en contacto con sustancias químicas (ej.: detergente, desincrustante, etc.)	Aplicar medidas de seguridad adecuadas. Tomar como referencia las fichas de seguridad y las etiquetas del producto utilizado. Utilizar los equipos de protección personal recomendados en las fichas de seguridad.
Cortes	Durante los trabajos de mantenimiento pueden ocurrir lesiones por corte con las partes internas del bastidor de la máquina.	El mantenimiento debe ser realizado solamente por personal cualificado y dotado de equipos de protección personal (guantes anticorte y prendas que cubran el antebrazo).
Aplastamiento	El personal se puede aplastar los dedos o las manos al desplazar partes móviles.	El mantenimiento debe ser realizado solamente por personal cualificado y dotado de equipos de protección personal (guantes).
Ergonómico	El operador interviene en el aparato sin los equipos de protección personal necesarios.	El operador debe estar dotado de los equipos de protección personal necesarios para intervenir en el aparato.

INFORMACIÓN GENERAL

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

El equipo **no está destinado a utilizarse en zonas abiertas al público**, sino únicamente en zonas designadas para los operarios (cocineros, encargados, etc.).

1 DATOS DEL EQUIPO

- La placa de datos del equipo está aplicada a la superficie interior del panel de mandos.
- El modelo y el número de serie del equipo figuran en las etiquetas y en el embalaje.

2 ADVERTENCIAS GENERALES

El fabricante del aparato no se puede considerar responsable de eventuales daños resultantes de la inobservancia de las obligaciones indicadas a continuación.

ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.

(Para la versión a gas de la máquina acoplada).

- Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.
- Instalar el equipo solamente en un local suficientemente aireado.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.
- Instale un regulador de parada por sobrepresión (OPSO) antes de todos los aparatos que funcionan con gas licuado (G30 y/o G31).

ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.
- Instalar el equipo solamente en un local suficientemente aireado.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.
- Instale un regulador de parada por sobrepresión (OPSO) antes de todos los aparatos que funcionan con gas licuado (G30 y/o G31).
- No alterar ni desmontar los dispositivos de seguridad instalados. El incumplimiento de esta indicación puede poner en grave riesgo la seguridad y la salud de las personas.

ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA

- Limpiar cada día las superficies exteriores satinadas de acero inoxidable, las superficies de las cubas de cocción y la superficie de las placas de cocción.
- Dirigirse a un técnico autorizado para que realice, por lo menos dos veces al año, la limpieza de las partes interiores del aparato.
- No lavar el aparato con chorros de agua directos o a alta presión o con limpiadores a vapor.
- No utilizar productos corrosivos para limpiar el suelo o la superficie debajo del aparato.
- No lavar en lavavajillas el cuerpo y las coronas de los quemadores de la placa de cocción.

2.1 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD Y CONTROL

- Para garantizar la seguridad del operador, las partes electromecánicas están protegidas por carenados que impiden el acceso.
- Si cualquier objeto interfiere con la bajada del soporte, éste se desengancha del dispositivo de bajada. El funcionamiento se podrá reanudar sólo después de volver a engancharlo correctamente en el alojamiento del soporte de elevación de los cestos.

3 ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE Y DEL EQUIPO

EMBALAJE

El embalaje está realizado con materiales compatibles con el medio ambiente. Los componentes de material plástico que deben reciclarse son:

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

EQUIPO

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

Desechar el equipo conforme a las normas vigentes.

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

4 RIESGOS DEBIDOS AL RUIDO

- El nivel de presión sonora ponderado A de las emisiones de ruido aéreo es inferior a 70 dB(A).

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR

El fabricante del aparato no se puede considerar responsable de eventuales daños resultantes de la inobservancia de las obligaciones indicadas a continuación.

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.
- Instalar el equipo solamente en un local suficientemente aireado.

- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.
- Instale un regulador de parada por sobrepresión (OPSO) antes de todos los aparatos que funcionan con gas licuado (G30 y/o G31).

4.1 NORMAS Y LEYES DE REFERENCIA

Instalar el equipo con arreglo a EN 1717 y a las disposiciones nacionales sobre la utilización del agua.

Instalar el equipo en conformidad con las normas de seguridad vigentes.

4.2 DESPLAZAMIENTO

El embalaje tiene impresas advertencias sobre las prescripciones a respetar para que durante el desplazamiento el aparato no sufra daños. El aparato debe desplazarse exclusivamente con medios adecuados. Si se utilizan sistemas de elevación como carretillas elevadoras con horquillas o afines, asegurarse de que el aparato esté en equilibrio estable.

4.3 DESEMBALAJE

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

- Retirar el embalaje.
- Quitar la película que protege los paneles externos e internos. Si quedan restos de adhesivo en los paneles, eliminarlos con un disolvente.
- El desplazamiento y la instalación del equipo deben ser conformes a las instrucciones del fabricante que figuran en el embalaje, en el equipo y en este manual.
- Para la elevación y el transporte del equipo embalado se debe emplear una carretilla elevadora con horquillas o un transpallet, con cuidado para mantener el peso bien equilibrado y prevenir peligros de vuelco (evitar las inclinaciones excesivas).
- Atención: Prestar atención a la posición de los pies en el momento de enganchar el dispositivo de elevación.

4.4 EMPLAZAMIENTO

- Las dimensiones exteriores del equipo y la posición de las conexiones se indican en el esquema de instalación incluido al principio de este manual.
- Nivelar el equipo mediante las patas regulables.
- La zona de instalación debe estar provista de todas las conexiones para los diversos suministros y para la descarga de los residuos del trabajo, ha de estar adecuadamente iluminada y cumplir todos los requisitos higiénicos y sanitarios establecidos por las leyes vigentes.
- El equipo ha sido diseñado para utilizarse en combinación con el cucepastas 700/900 a gas o eléctrico, módulo M40-M80.

MONTAJE DEL EQUIPO SOBRE BASE, EN PUENTE O EN VOLADIZO

Seguir las instrucciones incluidas con el tipo de soporte escogido.

- El equipo se puede montar a la derecha o a la izquierda del cucepastas.

ANCLAJE DEL EQUIPO AL SUELO

Fijar al suelo el equipo de 20 cm de ancho instalado de forma individual. Utilizar las patas embreadas.

UNIÓN DE VARIOS EQUIPOS

1. Retire las microjuntas del flanco.
2. Parte trasera: retire el tornillo avellanado M5X12. Inserte el soporte de conexión lateralmente y vuelva a apretar el tornillo. Parte delantera: inserte el soporte de conexión lateralmente. Atornille el tornillo avellanado M5X12 suministrado.
3. En la máquina adyacente, retire las microjuntas del lateral. Nivélela hasta que coincidan las superficies de trabajo. Retire el tornillo posterior M5X12. Coloque las dos unidades una al lado de la otra.
4. Parte trasera: atornille el equipo al soporte de unión con el tornillo M5X12 retirado anteriormente. Parte delantera: atornille el equipo al soporte de unión utilizando el tornillo M5X12 suministrado.
5. Equipo delantero: retire el tablero. Inserte el soporte de unión desde el interior. Atornille el tornillo M5X30 suministrado.
6. Vuelva a montar el tablero.

4.5 SISTEMA DE SALIDA DE HUMOS

4.6 CONEXIONES

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

CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA

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

El símbolo  indica:

ATENCIÓN: TENSIÓN PELIGROSA.

- Instalar línea arriba del equipo, en un lugar al que se pueda acceder con facilidad, un interruptor que posea la capacidad adecuada, que garantice la desconexión onipolar de la red y con una distancia de apertura entre los contactos que asegure la desconexión completa en las condiciones previstas para la categoría de sobretensión III de acuerdo con las normas de instalación. Se admite una corriente de dispersión máxima de 1mA/kW.
- Realizar la conexión con un cable de goma flexible apantallado de tipo H05RN-F o H07RN-F resistente al aceite. Para más información sobre la sección del cable, consultar la tabla de datos técnicos.
- Conectar el cable de alimentación a la regleta como se indica en el esquema eléctrico suministrado con el equipo.
- Bloquear el cable de alimentación con el prensacable.
- Proteger el cable de alimentación que queda fuera del equipo con un tubo metálico o de plástico rígido.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante o por el servicio de asistencia técnica o por una persona con una calificación similar, para prevenir cualquier riesgo.

CONEXIÓN A TIERRA Y AL PUNTO EQUIPOTENCIAL

Conectar los equipos eléctricos a una puesta a tierra eficaz. Conectar el conductor de tierra al borne que lleva el símbolo .

situado junto a la regleta de entrada de la línea.

Conectar la estructura metálica de los equipos eléctricos a un punto equipotencial. Conectar el conductor al borne que tiene el símbolo  situado en la parte exterior del fondo.

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

4.7 ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS

4.8 PUESTA EN SERVICIO

Ver el capítulo "INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO".

INSTRUCCIONES DE USO

ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO

El fabricante del aparato no se puede considerar responsable de eventuales daños resultantes de la inobservancia de las obligaciones indicadas a continuación.

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Para la asistencia, acudir sólo a centros técnicos autorizados por el fabricante y exigir el uso de repuestos originales.
- Hacer realizar el mantenimiento del equipo como mínimo dos veces al año. Se aconseja suscribir un contrato de mantenimiento.
- El equipo está destinado al uso profesional y debe ser utilizado por personal capacitado.
- El equipo ha sido diseñado para cocinar alimentos tal como se indica en las instrucciones de uso. Todo otro uso se considera inadecuado.
- No hacer funcionar el equipo en vacío durante mucho tiempo. Efectuar el precalentamiento inmediatamente antes del uso.
- Vigilar el equipo durante el funcionamiento.
- En caso de avería o fallo del equipo, cerrar la llave de paso del gas y/o desconec-

tar el interruptor general de alimentación eléctrica, instalados antes del equipo.

- Efectuar la limpieza siguiendo las instrucciones del capítulo "INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA".
- No dejar material inflamable cerca del equipo. PELIGRO DE INCENDIO.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.
- Instale un regulador de parada por sobrepresión (OPSO) antes de todos los aparatos que funcionan con gas licuado (G30 y/o G31).
- Se recomienda utilizar equipos de protección personal contra las salpicaduras de comida muy caliente.
- Durante el funcionamiento del equipo puede ocurrir que el pavimento alrededor se ponga resbaloso: prestar atención y utilizar equipos adecuados para evitar caídas.
- El equipo ha sido diseñado y realizado para levantar cestos de cuecepastas. Todo otro uso se considera inadecuado.
- No alterar ni desmontar los dispositivos de seguridad instalados. El incumplimiento de esta indicación puede poner en grave riesgo la seguridad y la salud de las personas.

ADVERTENCIAS DE USO

- Utilizar únicamente los accesorios indicados por el fabricante.
- Utilizar los cestos de cocción de modo apropiado.
- El equipo puede elevar independientemente tres cestos de 1/3 o de 1/6 por cuba.
- Capacidad máxima 0,5 kg (1/6) - 1 kg (1/3).
- El equipo ACP7MSC tiene un peso neto de 32 kg.
- El equipo ACP9MSC tiene un peso neto de 40 kg.
- La velocidad máxima de los órganos móviles es de aproximadamente 10,5 mm/s.

5 Descripción de los mandos

El panel de mandos del equipo contiene los siguientes instrumentos:

- A) Botón On/Off
- B) Temporizador: programa el ciclo de cocción
- C) Botón START: interrumpe un ciclo de cocción
- D) Botón 1: Control de la cesta trasera
- E) Botón 2: Control de la cesta central

F) Botón 3: Control de la cesta delantera

6 Ejecución de un ciclo de cocción

Para iniciar un ciclo de cocción, proceder del siguiente modo:

- 1) Activar y regular el cuecepastas como se indica en el manual respectivo.
- 2) Activar el módulo con el interruptor.
- 3) Cargar en el cesto la cantidad deseada de producto, sin sobrepasar el límite máximo indicado en la ficha técnica del cuecepastas.
- 4) Apoyar el cesto en el soporte.
- 5) Pulsar la tecla START: el cesto desciende y comienza la cuenta atrás del tiempo de cocción.
- 6) Cuando se cumple el tiempo programado, el cesto sube automáticamente.
- 7) Para interrumpir un ciclo de cocción, pulsar de nuevo la tecla START: el cesto sube automáticamente.

Para programar el tiempo de cocción, proceder del siguiente modo:

- 1) Asegurarse de que no haya ninguna cuenta de tiempo u operación en curso.
- 2) Pulsar SET: el LED parpadea.
- 3) Pulsar START o STOP en el plazo de 15 segundos para programar el tiempo.
- 4) La programación se desactiva pulsando SET o dejando pasar 15 segundos sin pulsar ninguna tecla.

Para salir del procedimiento anticipadamente, no efectuar ninguna operación durante 60 segundos.

El tiempo de subida o bajada del cesto es de 12 segundos aproximadamente.

TAREAS DE MANTENIMIENTO QUE PUEDE REALIZAR EL USUARIO

El usuario puede realizar las siguientes tareas:

- Limpieza del exterior del equipo, diaria o según las necesidades.
- Antes de realizar cualquier tarea de limpieza, desconectar la alimentación eléctrica del aparato.
- Comprobar atentamente que los elementos móviles no presenten vibraciones o ruidos anómalos.
- Comprobar que el cable de alimentación que conecta el aparato con la toma de corriente no presente cortes, grietas o alteraciones que puedan comprometer el aislamiento. Contactar con el centro de asistencia técnica más cercano si el cable requiere mantenimiento.

En caso de avería, desconectar la clavija de la toma de corriente; no acceder a los mecanismos internos para intentar repararla. Llamar a la asistencia técnica.

TAREAS DE MANTENIMIENTO QUE DEBE REALIZAR EL PERSONAL DE ASISTENCIA AUTORIZADO

- Las tareas no mencionadas en los apartados anteriores deben ser ejecutadas exclusivamente por personal de asistencia autorizado. Las necesidades de mantenimiento dependen en

gran medida de la frecuencia de uso del equipo. Contactar con el distribuidor local para obtener más información.

7 PERÍODOS DE INACTIVIDAD

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

- Limpiar el equipo esmeradamente.
- Pasar por todas las superficies de acero inoxidable un paño humedecido en aceite de vaselina para formar una capa protectora.
- Dejar las tapas abiertas.
- Cerrar los grifos y apagar el interruptor general de alimentación eléctrica.

Después de un tiempo prolongado sin utilizar el equipo, proceder del siguiente modo:

- Controlar atentamente el equipo antes de volver a utilizarlo.
- Hacer funcionar los equipos eléctricos a la temperatura mínima durante 60 minutos como mínimo.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA

El fabricante del aparato no se puede considerar responsable de eventuales daños resultantes de la inobservancia de las obligaciones indicadas a continuación.

- Antes de efectuar cualquier operación en un equipo eléctrico, desconectarlo de la red de alimentación.
- Limpiar cada día las superficies exteriores satinadas de acero inoxidable, las superficies de las cubas de cocción y la superficie de las placas de cocción.
- Dirigirse a un técnico autorizado para que realice, por lo menos dos veces al año, la limpieza de las partes interiores del aparato.
- No lavar el aparato con chorros de agua directos o a alta presión o con limpiadores a vapor.
- No utilizar productos corrosivos para limpiar el suelo o la superficie debajo del aparato.
- No lavar en lavavajillas el cuerpo y las coronas de los quemadores de la placa de cocción.

SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE SATINADO

- Limpiar las superficies mediante un paño o una esponja con agua y un detergente común no abrasivo. Pasar el paño en el sentido del satinado. Aclarar varias veces y secar por completo.
- No emplear estropajos ni otros objetos de hierro.
- No emplear productos químicos que contengan cloro.
- No utilizar objetos puntiagudos que puedan rayar o arruinar las superficies.

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO

ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR

El fabricante del aparato no se puede considerar responsable de eventuales daños resultantes de la inobservancia de las obligaciones indicadas a continuación.

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
 - La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- (Para la versión a gas de la máquina acoplada).

- Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.
- Instalar el equipo solamente en un local suficientemente aireado.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.
- Instale un regulador de parada por sobrepresión (OPSO) antes de todos los aparatos que funcionan con gas licuado (G30 y/o G31).
- El mantenimiento ordinario consiste en la limpieza diaria de todas las partes que pueden entrar en contacto con los alimentos y en el mantenimiento periódico de los quemadores, las boquillas y los conductos de salida.

PUESTA EN SERVICIO

Después de la instalación, de la adaptación a otro tipo de gas o del mantenimiento, comprobar que el equipo funcione correctamente. Si se nota algún fallo, consultar el apartado siguiente "Solución de problemas".

EQUIPOS ELÉCTRICOS

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

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

8 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- Este capítulo es una ayuda para identificar y solucionar los posibles fallos de funcionamiento del equipo. Algunos problemas pueden ser resueltos por el usuario, mientras que otros precisan la intervención de un técnico especializado.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Barra de elevación bloqueada.	Motor de accionamiento averiado. Barra bloqueada.	Revisar el mecanismo de elevación. Cambiar el motor. Llamar a la asistencia técnica.
El módulo no funciona.	Conexión eléctrica incorrecta.	Revisar la conexión eléctrica. Llamar a la asistencia técnica.
El módulo no funciona.	Temporizador averiado.	Revisar el temporizador y los respectivos cables de conexión. Llamar a la asistencia técnica.

9 SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES

ADVERTENCIAS PARA LA SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES.

- Antes de efectuar cualquier operación en un equipo eléctrico, desconectarlo de la red de alimentación.
- Después de sustituir un componente del circuito del gas, verificar que no haya pérdidas en los puntos de conexión.
- Después de sustituir un componente del circuito eléctrico, verificar que el nuevo esté bien conectado al cableado.

Sustitución del soporte de los cestos

- Desmontar el soporte de los cestos levantándolo por la barra.
- Desmontar y sustituir el componente.

Sustitución de la barra de elevación de los cestos

- Quitar el lateral.
- Levantar de la barra el soporte de los cestos.

- Quitar el perno de conexión previa extracción del anillo elástico.
- Extraer la barra.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

Sustitución del actuador

- Quitar el lateral.
- Quitar el perno de conexión previa extracción del anillo elástico.
- Desenroscar los tornillos de la base del actuador.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

Sustitución de las teclas y del temporizador

- Desmontar el panel de mandos.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

10 LIMPIEZA DE LAS PARTES INTERNAS

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

11 COMPONENTES PRINCIPALES

- Barra de elevación de los cestos
- Soporte de los cestos
- Actuador
- Teclas
- Temporizador
- Relé

PERSOONLIJKE BESCHERMINGSMIDDELEN	3
OVERBLIJVENDE RISICO'S	4
ALGEMENE INFORMATIE.....	5
1 GEGEVENS VAN HET APPARAAT	5
2 ALGEMENE AANWIJZINGEN	5
AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR	5
AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR.....	5
AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING	5
2.1 VEILIGHEIDS- EN CONTROLEVOORZIENINGEN	5
3 VERWERKING TOT AFVAL VAN DE VERPAKKING EN HET APPARAAT	5
4 GEVAREN DIE TE WIJTEN ZIJN AAN HET LAWAAI.....	5
INSTALLATIE-INSTRUCTIES	5
AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR	5
4.1 TOEPASSELIJKE NORMEN EN WETTEN	6
4.2 VERPLAATSEN	6
4.3 UITPAKKEN	6
4.4 PLAATSING	6
4.5 DAMPAFVOERSYSTEEM	6
4.6 AANSLUITINGEN	6
4.7 AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS	7
4.8 INBEDRIJFSTELLING	7
GEBRUIKSAANWIJZING.....	7
AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER.....	7
ONDERHOUDSWERKZAAMHEDEN DIE UITGEVOERD KUNNEN WORDEN DOOR DE GEBRUIKER.....	8
ONDERHOUDSWERKZAAMHEDEN DIE UITGEVOERD MOETEN WORDEN DOOR GEAUTORISEERD SERVICEPERSONEEL	8
7 PERIODEN WAARIN HET APPARAAT NIET WORDT GEBRUIKT.....	8
REINIGINGSINSTRUCTIES	8
AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING	8
ONDERHOUDSINSTRUCTIES.....	9
AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR.....	9
INBEDRIJFSTELLING.....	9
8 OPLOSSEN VAN STORINGEN.....	9
9 VERVANGING VAN ONDERDELEN	9
AANWIJZINGEN VOOR DE VERVANGING VAN ONDERDELEN.....	9
10 REINIGING VAN DE INWENDIGE DELEN	9
11 BELANGRIJKSTE ONDERDELEN.....	9

AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER

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

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- Bewaar deze handleiding op een veilige, bekende plaats, om haar altijd te kunnen raadplegen zolang het apparaat meegaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Maak voor assistentie uitsluitend gebruik van door de fabrikant erkende technische centra en vraag om het gebruik van originele onderdelen.
- Laat minstens tweemaal per jaar onderhoud plegen aan het apparaat. Geadviseerd wordt om een onderhoudscontract af te sluiten.
- Het apparaat is bestemd voor professioneel gebruik en moet worden bediend door goed opgeleid personeel.
- Het apparaat is bestemd voor het bereiden van voedsel in overeenstemming met de gebruiksaanwijzingen. Ieder ander gebruik is oneigenlijk.
- Laat het apparaat niet gedurende lange perioden leeg werken. Voor het gebruik moet het apparaat worden voorverwarmd.
- Houd het apparaat in het oog tijdens de werking.
- In het geval van een storing of een defect in het apparaat moet de gaskraan worden dichtgedraaid en/of moet de hoofdschakelaar van de elektrische voeding, die bovenstrooms van het apparaat geplaatst is, worden uitgeschakeld.
- Voer de reiniging uit volgens de instructies in het hoofdstuk 'REINIGINGSINSTRUCTIES'.
- Bewaar geen ontvlambare materialen in de buurt van het apparaat. BRANDGEVAAR.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.
- Monteer vóór alle toestellen op vloeibaar gas (G30 en/of G31) een drukregelaar met overdrukafslagbeveiliging (OPSO).
- Er wordt geadviseerd om persoonlijke beschermingsmiddelen te dragen, omdat het hete voedsel kan opspatten.
- Tijdens de werking van het apparaat bestaat de mogelijkheid dat de omliggende vloer glad wordt. Let hierop en gebruik geschikte middelen om niet te vallen.
- Het apparaat is ontworpen en gebouwd voor het opheffen van korven voor pastakokers. Ieder ander gebruik is oneigenlijk.
- Maak de geïnstalleerde veiligheidsinrichtingen niet onklaar en verwijder hen niet. Als niet aan dit voorschrift wordt voldaan, kan dat ernstige risico's veroorzaken voor de veiligheid en gezondheid van mensen.

PERSOONLIJKE BESCHERMINGSMIDDELEN

Hieronder vindt u een overzichtstabel van de Persoonlijke Beschermingsmiddelen (PBM) die tijdens de verschillende levensfasen van het apparaat moeten worden gebruikt.

Fase	Beschermende kleding	Veiligheids-schoenen	Handschoenen	Veiligheidsbril	Gehoorbescer-mers	Gelaatsmasker	Helm
							
Transport		X					
Verplaatsing		X					
Uitpakken		X					
Montage		X					
Normaal gebruik	X	X	X (*)				
Afstellingen		X					
Gewone reiniging		X					
Buitengewone reiniging		X	X				
Onderhoud		X	X (*)				
Demontage		X					
Slopen		X					

X (*)

VEREISTE PBM'S

BESCHIKBARE OF ZO NODIG TE GEBRUIKEN PBM'S

NIET-VEREISTE PBM'S

(*) Tijdens het normale gebruik en het onderhoud moeten hittebestendige handschoenen worden gebruikt om de handen te beschermen wanneer de bediener het apparaat of hete bereidingsmiddelen (olie, water, damp, enz.) aanraakt.

Het niet dragen van persoonlijke beschermingsmiddelen door bedieners, gespecialiseerde monteurs of personen die het apparaat gebruiken, kan blootstelling aan chemische gevaren of eventuele gezondheidsschade veroorzaken.

OVERBLIJVENDE RISICO'S

De machine vertoont risico's die niet volledig zijn weggenomen door het ontwerp of door de installatie van geschikte beschermingen.

Om de klant volledig te informeren worden hieronder de restrisico's vermeld die op de machine blijven bestaan: een dergelijk gedrag is niet correct en is dus streng verboden.

RESTRISICO	GEVAARLIJKE SITUATIE	WAARSCHUWING
Uitgliden of vallen	De bediener kan uitglijden door de aanwezigheid van water of vuil op de vloer.	Draag tijdens het gebruik van het apparaat persoonlijke beschermingsmiddelen tegen uitglijden.
Brandwonden	De bediener raakt doelbewust delen van het apparaat aan.	Draag tijdens het gebruik van het apparaat hittebeschermende persoonlijke beschermingsmiddelen.
Brandwonden	De bediener raakt doelbewust hete bereidingsmiddelen aan (olie, water, damp,...).	Draag tijdens het gebruik van het apparaat hittebeschermende persoonlijke beschermingsmiddelen.
Elektrische schok (Elektrocutie)	Contact met elektrische onderdelen onder spanning tijdens de onderhoudswerkzaamheden die worden uitgevoerd terwijl er spanning op de schakelkast staat. De bediener gaat liggend op de grond te werk (met een elektrisch gereedschap of zonder de voedingspanning van de machine uit te schakelen) terwijl het vloeroppervlak nat is.	Het onderhoud van het apparaat mag alleen door gekwalificeerd personeel worden uitgevoerd dat is uitgerust met persoonlijke beschermingsmiddelen tegen elektrocutie.
Elektrische schok (Elektrocutie)	Elektrocutie veroorzaakt door een storing van het aardingssysteem of van de elektrische beveiligingssystemen.	Installeer bovenstrooms van het apparaat beveiligingssystemen die aan de geldende voorschriften voldoen.
Vallen van hoogte	De bediener werkt aan de machine met ongeschikte systemen voor toegang tot de bovenkant (bijv. ladders of hij klimt op de machine).	De bediener werkt niet aan de machine met ongeschikte systemen voor toegang tot de bovenkant (bijv. ladders of hij klimt op de machine).
Kantelen van lasten	Verplaatsing van het apparaat of van een deel ervan zonder geschikte middelen.	Tijdens de verplaatsing van het apparaat of van de verpakking moeten geschikte accessoires of hefsystemen worden gebruikt.
Chemisch	De bediener komt in aanraking met chemische stoffen (bijv.: schoonmaakmiddelen, ontkalkingsmiddelen, enz.)	Gebruik de juiste veiligheidsmaatregelen. Raadpleeg altijd de veiligheidsbladen en de etiketten van het gebruikte product. Draag de persoonlijke beschermingsmiddelen die in de veiligheidsbladen zijn aanbevolen.
Snijwonden	Er kunnen snijwonden ontstaan door zich tijdens onderhoudswerkzaamheden aan de interne delen van het machineframe te snijden.	Het onderhoud mag alleen worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat is uitgerust met persoonlijke beschermingsmiddelen (handschoenen tegen snijwonden en kleding die de onderarm bedekt).
Beknelling	Het personeel kan de vingers/hand beknellen bij de verplaatsing van beweegbare delen.	Het onderhoud mag alleen door gekwalificeerd personeel worden uitgevoerd dat is uitgerust met persoonlijke beschermingsmiddelen (handschoenen).
Ergonomisch	De bediener werkt aan het apparaat zonder de nodige persoonlijke beschermingsmiddelen.	De bediener moet aan het apparaat werken terwijl hij is uitgerust met persoonlijke beschermingsmiddelen.

ALGEMENE INFORMATIE

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

De apparatuur **is niet bestemd voor gebruik in voor het publiek toegankelijke ruimten**, maar alleen in ruimten die bestemd zijn voor bedieners (koks, personeel, enz.).

1 GEGEVENS VAN HET APPARAAT

- Het gegevensplaatje van het apparaat bevindt zich aan de binnenkant van het bedieningspaneel.
- Het model en het serienummer van het apparaat staan vermeld op de labels en op de verpakking.

2 ALGEMENE AANWIJZINGEN

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

AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding. (Voor de uitvoering op gas van de gekoppelde machine).
- Stel het model van het apparaat vast. Het model staat aangegeven op de verpakking en op het typeplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.
- Monteer vóór alle toestellen op vloeibaar gas (G30 en/of G31) een drukregelaar met overdrukafslagbeveiliging (OPSO).

AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Stel het model van het apparaat vast. Het model staat aangegeven op de verpakking en op het typeplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.
- Monteer vóór alle toestellen op vloeibaar gas (G30 en/of G31) een drukregelaar met overdrukafslagbeveiliging (OPSO).
- Maak de geïnstalleerde veiligheidsinrichtingen niet onklaar en verwijder hen niet. Als niet aan dit voorschrift wordt voldaan, kan dat ernstige risico's veroorzaken voor de veiligheid en gezondheid van mensen.

AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING

- Maak de gesatineerde buitenkant van roestvrij staal, het oppervlak van de bereidingsbakken en het oppervlak van de bakplaten iedere dag schoon.
- Laat de inwendige delen van het apparaat minstens tweemaal per jaar schoonmaken door een bevoegde technicus.
- Reinig het apparaat niet met directe waterstralen of stralen op hoge druk of met stoomreinigers.
- Gebruik geen bijtende producten om de vloer of het oppervlak onder het apparaat schoon te maken.
- Behuizing en vlamverdelers van de branders van de kokplaat niet in de vaatwasmachine wassen.

2.1 VEILIGHEIDS- EN CONTROLEVOORZIENINGEN

- Om de veiligheid van de persoon die het apparaat bedient te garanderen zijn de elektromechanische onderdelen niet toegankelijk en voorzien van een beschermkap.
- Indien een willekeurig voorwerp het dalen van de steun verhindert, dan wordt deze losgekoppeld van het daalmechanisme. Het opnieuw in bedrijf stellen is alleen mogelijk als het weer op geschikte wijze is vastgemaakt aan de zitting van de steun van de korvenhefinrichting.

3 VERWERKING TOT AFVAL VAN DE VERPAKKING EN HET APPARAAT

VERPAKKING

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

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

APPARAAT

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

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

- Laat het niet achter in het milieu.
- Maak het apparaat onbruikbaar voordat het wordt afgevoerd.

4 GEVAREN DIE TE WIJTEN ZIJN AAN HET LAWAAI

- Bij luchtgeluidsemissies is het A-gewogen geluidsdrukkniveau lager dan 70 dB (A).

INSTALLATIE-INSTRUCTIES

AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR

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

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Stel het model van het apparaat vast. Het model staat aangegeven op de verpakking en op het typeplaatje van het apparaat.

- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.
- Monteer vóór alle toestellen op vloeibaar gas (G30 en/of G31) een drukregelaar met overdrukafslagbeveiliging (OPSO).

4.1 TOEPASSELIJKE NORMEN EN WETTEN

Installeer het apparaat overeenkomstig de norm EN1717 en de nationale geldende reglementen inzake water.

Installeer het apparaat overeenkomstig de geldende veiligheidsnormen.

4.2 VERPLAATSEN

De waarschuwingsmarkeringen op de verpakking geven de voorschriften aan die in acht moeten worden genomen om te garanderen dat het apparaat tijdens de verplaatsing niet beschadigd wordt. Het apparaat mag uitsluitend met geschikte middelen worden verplaatst. Bij gebruik van hefsystemen, zoals vorkheftrucks en dergelijke toestellen, moet worden gecontroleerd of het apparaat een stabiel evenwicht heeft.

4.3 UITPAKKEN

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

- Verwijder de verpakking.
- Verwijder de beschermfolie van de binnen- en buitenpanelen. Eventuele lijm die hierop achterblijft kunt u verwijderen met een geschikt oplosmiddel.
- Voer de verplaatsing en installatie uit met in acht neming van de informatie van de fabrikant die op de verpakking, op het apparaat en in deze handleiding is vermeld.
- Voor het hefsysteem en het transport van het verpakte product moet gebruik gemaakt worden van een vorkheftruck of een transpallet. Tijdens het gebruik daarvan moet met name op de verdeling van het gewicht gelet worden om gevaar van omkiepen te voorkomen (vermijd te steile hellingen).
- Let op: Let bij het plaatsen van de hefinrichting op de stand van de pootjes.

4.4 PLAATSING

- De afmetingen van het ruimtebeslag van het apparaat en de plaats van de aansluitingen zijn aangegeven in het installatieschema aan het begin van deze handleiding.
- Zet het apparaat waterpas met de stelpootjes
- In het installatiegebied moeten alle aansluitingen aanwezig zijn voor de voeding en voor de afvoer van productieresten. Verder moet het gebied goed verlicht zijn en voldoen aan alle eisen inzake de hygiëne en gezondheid die worden gesteld door de geldende wetten.
- Het apparaat is bedoeld om te worden gecombineerd met de pastakokers 700/900 in de gas- of elektrische versie, module van M40-M80.

MONTAGE VAN HET APPARAAT OP EEN BASIS, IN BRUGOPSTELLING, VRIJHANGEND

Volg de instructies die worden gegeven bij het gebruikte type ondersteuning.

- Het apparaat kan zowel rechts als links van de pastakokers worden opgesteld.

BEVESTIGING VAN HET APPARAAT AAN DE VLOER

Zet afzonderlijk geïnstalleerde apparaten met een breedte van 20 cm vast aan de vloer. Gebruik de speciale pootjes met flens.

VERBINDING VAN APPARATEN

1. Verwijder de microverbindingen op de zijwand.
2. Achterkant: verwijder de verzonken schroef M5X12. Plaats de verbindingsbeugel aan de zijkant en draai de schroef vast. Voorkant: plaats de verbindingsbeugel aan de zijkant. Schroef de meegeleverde verzonken schroef M5X12 erin.
3. Verwijder de microverbindingen aan de zijkant van de aangrenzende eenheid. Stel het waterpas totdat de werkkoppervlakken overeenkomen. Verwijder de M5X12 schroef aan de achterkant. Plaats de twee apparaten naast elkaar.
4. Achterkant: schroef de apparatuur aan de verbindingsbeugel met de eerder verwijderde M5X12 schroef. Voorkant: schroef de apparatuur op de verbindingsbeugel met de meegeleverde M5X12-schroef.
5. Uitrusting vooraan: verwijder het bedieningspaneel. Plaats de verbindingsbeugel van binnenuit. Schroef de meegeleverde M5X30-schroef meegeleverd.
6. Zet het bedieningspaneel weer in elkaar.

4.5 DAMPAFVOERSYSTEEM

4.6 AANSLUITINGEN

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

AANSLUITING OP HET ELEKTRICITEITSNET

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

Als het symbool  is gebruikt, betekent dit het volgende:

LET OP GEVAARLIJKE SPANNING.

- Installeer vóór het apparaat, op een gemakkelijk toegankelijke plek, een meerpole scheidingsschakelaar met een geschikt vermogen die een volledige scheiding van het voedingsnet garandeert, met een afstand tussen de contacten die een complete loskoppeling mogelijk maakt in de condities van de overspanningscategorie III, in overeenstemming met de installatieregels. De maximaal toelaatbare lekstroom is 1mA/kW.
- Gebruik voor de aansluiting een rubberen flexibele kabel met oliebestendige kabelmantel van het type H05RN-F of H07RN-F. Zie voor de doorsnede van de kabel de tabel met de technische gegevens.
- Sluit de voedingskabel aan op het klemmenbord, zoals aangegeven in het schakelschema dat bij het apparaat geleverd is.
- Zet de voedingskabel vast met de kabelklem.
- Bescherm de voedingskabel buiten het apparaat met een buis van metaal of hard plastic.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant of door een erkend technisch servicecentrum worden vervangen of in elk geval door een persoon met een vergelijkbare kwalificatie, zodat elk risico wordt vermeden.

AARDING EN EQUIPOTENTIALVERBINDING

Verbind elektrische apparaten met een deugdelijke aardingsleiding. Sluit de aardgeleider aan op de klem met het symbool



dat naast het ingangsklemmenbord van de lijn zit.

Verbind de metalen structuur van het elektrische apparaat met een equipotentiaalverbinding. Sluit de geleider aan op de klem met het symbool  die op de buitenkant van de bodem zit.

- Dit symbool duidt erop dat het apparaat moet worden opgenomen in een potentiaalvereffeningssysteem dat volgens de voorschriften van de geldende normen is aangesloten.

4.7 AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS

4.8 INBEDRIJFSTELLING

Zie het hoofdstuk 'ONDERHOUDSINSTRUCTIES'.

GEBRUIKSAANWIJZING

AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER

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

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Maak voor assistentie uitsluitend gebruik van door de fabrikant erkende technische centra en vraag om het gebruik van originele onderdelen.
- Laat minstens tweemaal per jaar onderhoud plegen aan het apparaat. Geadviseerd wordt om een onderhoudscontract af te sluiten.
- Het apparaat is bestemd voor professioneel gebruik en moet worden bediend door goed opgeleid personeel.
- Het apparaat is bestemd voor het bereiden van voedsel in overeenstemming met de gebruiksaanwijzingen. Ieder ander gebruik is oneigenlijk.
- Laat het apparaat niet gedurende lange perioden leeg werken. Voor het gebruik moet het apparaat worden voorverwarmd.

- Houd het apparaat in het oog tijdens de werking.
- In het geval van een storing of een defect in het apparaat moet de gaskraan worden dichtgedraaid en/of moet de hoofdschakelaar van de elektrische voeding, die bovenstrooms van het apparaat geplaatst is, worden uitgeschakeld.
- Voer de reiniging uit volgens de instructies in het hoofdstuk 'REINIGINGSINSTRUCTIES'.
- Bewaar geen ontvlambare materialen in de buurt van het apparaat. **BRANDGEVAAR.**
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.
- Monteer vóór alle toestellen op vloeibaar gas (G30 en/of G31) een drukregelaar met overdrukafslagbeveiliging (OPSO).
- Er wordt geadviseerd om persoonlijke beschermingsmiddelen te dragen, omdat het hete voedsel kan opspatten.
- Tijdens de werking van het apparaat bestaat de mogelijkheid dat de omliggende vloer glad wordt. Let hierop en gebruik geschikte middelen om niet te vallen.
- Het apparaat is ontworpen en gebouwd voor het opheffen van korven voor pastakokers. Ieder ander gebruik is oneigenlijk.
- Maak de geïnstalleerde veiligheidsinrichtingen niet onklaar en verwijder hen niet. Als niet aan dit voorschrift wordt voldaan, kan dat ernstige risico's veroorzaken voor de veiligheid en gezondheid van mensen.

AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK

- Gebruik uitsluitend de accessoires die zijn aangegeven door de fabrikant.
- Gebruik de kookkorven op de juiste wijze.
- Het apparaat heft zelfstandig 3 korven van 1/3 of 1/6 per bak op.
- Maximale capaciteit 0,5 kg (1/6)- 1 kg (1/3).
- Het apparaat ACP7MSC heeft een netto gewicht van 32 kg.
- Het apparaat ACP9MSC heeft een netto gewicht van 40 kg.
- De maximumsnelheid van de bewegende onderdelen bedraagt ongeveer 10,5 mm/s.

5 Beschrijving van de bedieningen

Op het bedieningspaneel van het apparaat zitten de bedieningselementen waarmee de belangrijkste functies worden geactiveerd:

- A) Aan/uit-knop
- B) Timer: stel de kookcyclus in
- C) START-knop: onderbreekt een kookcyclus
- D) Knop 1: Achterste mandbediening
- E) Knop 2: Middelste mandbediening
- F) Knop 3: Regeling voorkorf

6 Uitvoering van een bereidingscyclus

Volg deze instructies om een bereidingscyclus te starten:

- 1) Activeer en regel de pastakoker volgens de instructies in de betreffende handleiding.
- 2) Activeer de module met de schakelaar.
- 3) Vul de korf met de gewenste hoeveelheid product, zonder te overdrijven (zie de kaart met technische gegevens van de pastakoker voor de maximale vulhoeveelheid).
- 4) Plaats de korf op de betreffende korfsteun.
- 5) Druk op de START-knop: de telling van de resterende tijd begint en de korf daalt.
- 6) Nadat de ingestelde bereidingstijd verstreken is, stijgt de korf automatisch.
- 7) Om een bereidingscyclus te onderbreken, drukt u nogmaals op de START-toets: de korf stijgt automatisch.

Om de duur van de telling in te stellen volgt u deze instructies:

- 1) Verzekert u ervan dat er geen telling bezig is en dat er geen enkele procedure in uitvoering is
- 2) Druk op SET: de led gaat knipperen
- 3) Druk op START of STOP binnen 15 seconden om de tijd in te stellen
- 4) Druk op SET of doe niets gedurende 15 seconden: het instrument verlaat de procedure

Om de procedure voortijdig te verlaten, doet u niets gedurende 60 seconden.

De stijg-/daaltijd van een korf bedraagt ongeveer 12 seconden.

ONDERHOUDSWERKZAAMHEDEN DIE UITGEVOERD KUNNEN WORDEN DOOR DE GEBRUIKER

De gebruiker kan de volgende werkzaamheden uitvoeren:

- Reiniging van de buitenkant, dagelijks of naar behoefte.
- Schakel, voordat u reinigingswerkzaamheden uitvoert, de elektrische voeding van het apparaat uit, indien aanwezig, alvorens welke handeling dan ook te gaan verrichten.
- Controleer zorgvuldig of de bewegende onderdelen niet trillen of abnormale geluiden maken.
- Controleer of de voedingskabel waarmee het apparaat verbonden is met het stopcontact geen sneden, scheuren of wijzigingen vertoont waardoor de isolatie in gevaar wordt

gebracht. Neem contact op met het dichtstbijzijnde centrum voor technische assistentie als de kabel onderhoud vereist.

Haalbij een storing de stekker uit het stopcontact; probeer in geen geval toegang tot de interne mechanismen te krijgen voor reparatie. Bel de technische dienst.

ONDERHOUDSWERKZAAMHEDEN DIE UITGEVOERD MOETEN WORDEN DOOR GEAUTORISEERD SERVICEPERSONEEL

- Alle niet in de vorige paragrafen genoemde werkzaamheden mogen uitsluitend uitgevoerd worden door geautoriseerd servicepersoneel. De noodzaak om onderhoudswerkzaamheden uit te voeren hangt grotendeels af van de gebruiksfrequentie van het apparaat. Neem contact op met de plaatselijke dealer voor meer informatie.

7 PERIODEN WAARIN HET APPARAAT NIET WORDT GEBRUIKT

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

- Maak het apparaat grondig schoon.
- Wrijf alle roestvrijstalen oppervlakken in met een doek met vaselineolie, zodat er een beschermend laagje wordt aangebracht.
- Laat de deksels open staan.
- Draai de kranen dicht en schakel de hoofdstroomschakelaar uit.

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

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

REINIGINGSINSTRUCTIES

AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING

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

- Schakel de elektrische voeding van het apparaat uit (indien aanwezig), alvorens enige handeling te verrichten.
- Maak de gesatineerde buitenkant van roestvrij staal, het oppervlak van de bereidingsbakken en het oppervlak van de bakplaten iedere dag schoon.
- Laat de inwendige delen van het apparaat minstens tweemaal per jaar schoonmaken door een bevoegde technicus.
- Reinig het apparaat niet met directe waterstralen of stralen op hoge druk of met stoomreinigers.
- Gebruik geen bijtende producten om de vloer of het oppervlak onder het apparaat schoon te maken.
- Behuizing en vlamverdelers van de branders van de kokoplaat niet in de vaatwasmachine wassen.

GESATINEERDE OPPERVLAGKEN VAN ROESTVRIJ STAAL

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

ONDERHOUDSINSTRUCTIES

AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR

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

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding. (Voor de uitvoering op gas van de gekoppelde machine).

- Stel het model van het apparaat vast. Het model staat aangegeven op de verpakking en op het typeplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.
- Monteer vóór alle toestellen op vloeibaar gas (G30 en/of G31) een drukregelaar met overdrukafslagbeveiliging (OPSO).
- Het gewone onderhoud bestaat uit de dagelijkse reiniging van alle delen die in contact kunnen komen met levensmiddelen en uit het periodiek onderhoud van de branders, van de inspuitsers en van de afvoerleidingen.

INBEDRIJFSTELLING

Na de installatie, aanpassing aan een ander gastype of onderhoudswerkzaamheden moet de werking van het apparaat worden gecontroleerd. In het geval van storingen moet de paragraaf 'Oplossen van storingen', verderop in deze handleiding worden geraadpleegd.

ELEKTRISCHE APPARATEN

Stel het apparaat in werking volgens de instructies en de aanwijzingen voor het gebruik die te vinden zijn in het hoofdstuk 'INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK', en controleer het volgende:

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

8 OPLOSSEN VAN STORINGEN

- De onderstaande informatie is bedoeld om te helpen bij het opsporen en oplossen van eventuele storingen en problemen in de werking die zouden kunnen optreden tijdens het gebruik. Sommige van deze problemen kunnen worden opgelost door de gebruiker, voor alle andere problemen is een bepaalde vakkundigheid nodig en deze mogen daarom uitsluitend worden verholpen door gekwalificeerd personeel.

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSINGEN
Hefstang geblokkeerd.	Aandrijfmotor defect. Stang geblokkeerd.	Controleer het hefmechanisme. Vervang de motor. Neem contact op met het assistentiecentrum.

De module functioneert niet.	Elektrische aansluiting niet correct.	Controleer de elektrische verbinding. Neem contact op met het assistentiecentrum.
De module functioneert niet.	Timer defect.	Controleer de timer en de bedrading ervan. Neem contact op met het assistentiecentrum.

9 VERVANGING VAN ONDERDELEN

AANWIJZINGEN VOOR DE VERVANGING VAN ONDERDELEN.

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

Vervanging van de korvensteun

- Demonteer de korvensteun door hem op te tillen van de stang.
- Demonteer en vervang het onderdeel.

Vervanging van de hefstang van de korven

- Haal de zijkant weg.
- Til de draagstang van de korven op.
- Verwijder de verbindingsspen door de veerring weg te halen.
- Haal de stang weg.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

Vervanging van de aandrijver

- Haal de zijkant weg.
- Verwijder de verbindingsspen door de veerring weg te halen.
- Haal de schroeven aan de onderkant van de aandrijver weg.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

Vervanging van de knoppen en de timer

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

10 REINIGING VAN DE INWENDIGE DELEN

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

11 BELANGRIJKSTE ONDERDELEN

- Hefstang korven
- Korvensteun
- Aandrijver
- Drukknoppen
- Timer
- Relais