



Cooking Systems with Oil

Pasta 311 & Pasta M 311

Installation and user manual

Installations- und Bedienungsanleitung

Manuel d'installation et mode d'emploi

Manuale d'installazione e uso



Please make a note of your product details for future use:

Date Purchased: _____

Model Number: _____

Serial Number: _____

Dealer: _____

Lincat Ltd
Whisby Road
Lincoln
LN6 3QZ

Tel +44 (0) 1522 503250

Fax +44 (0) 1522 875530

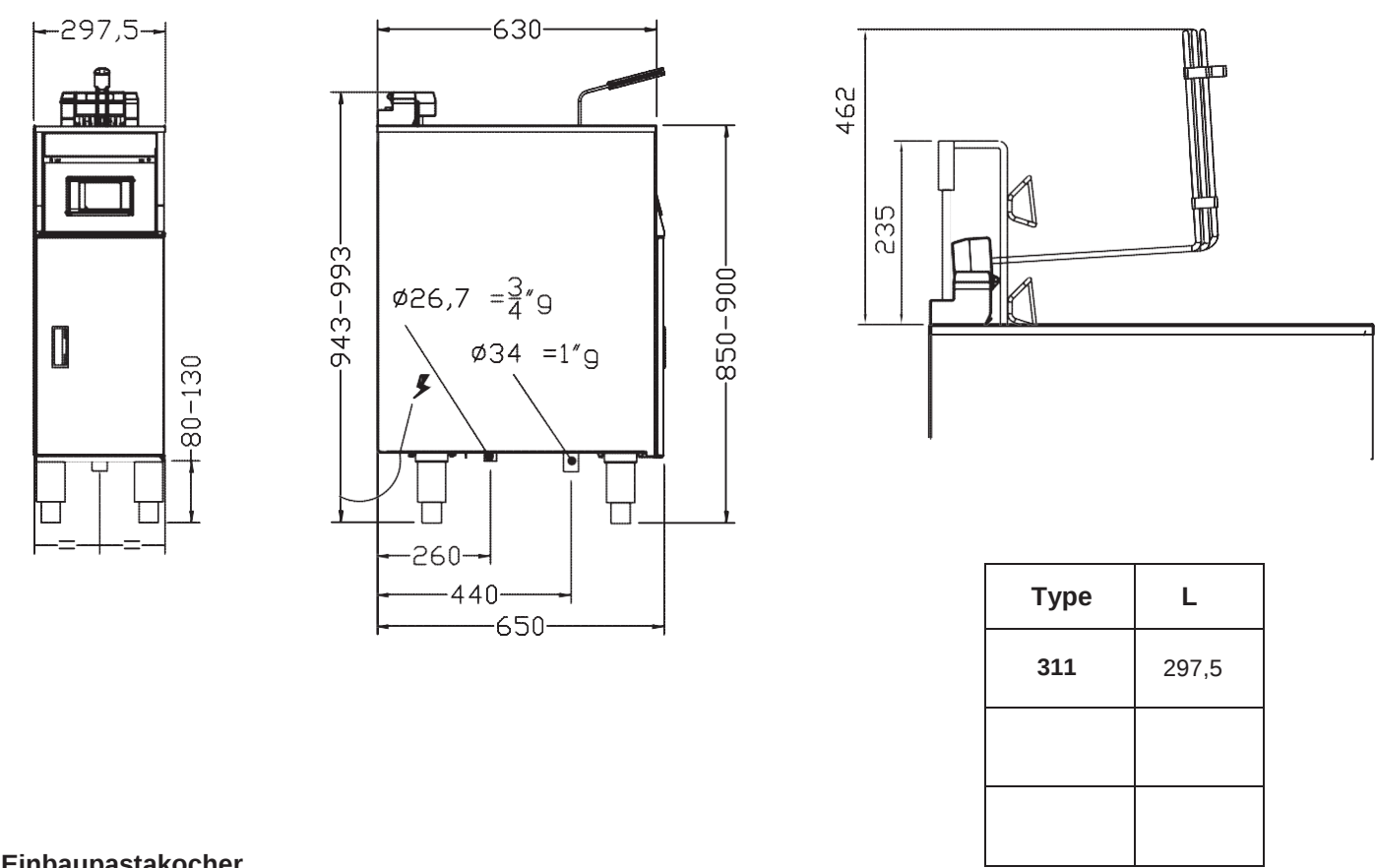
info@frifri.co.uk



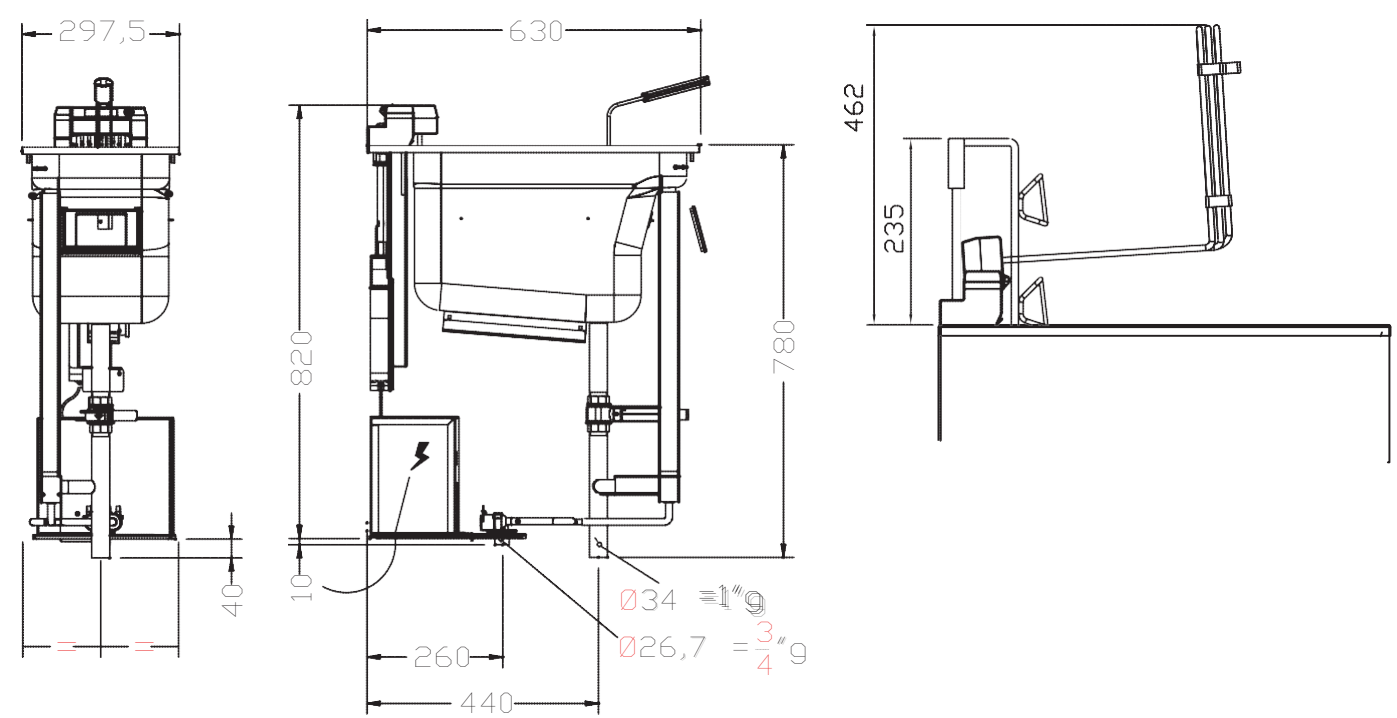
A member company of
THE MIDDLEBY CORPORATION

2 Ausführungen und Abmessungen

Standpastakocher



Einbaupastakocher

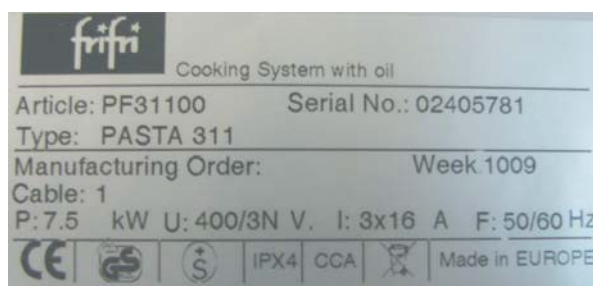


2.1 Gewichte und Füllmengen

Typ	311		
Nettogewicht ohne Optionen (Kg)	FS 70 BI 68		
Anzahl Körbe	1		
Wassermenge Maximum (l)	30		
Nudelmenge pro Zyklus (Kg)	2		

2.2 Geräteidentifikation

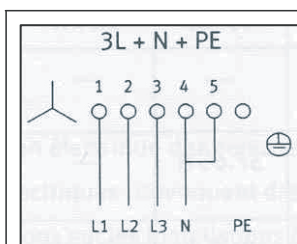
Jede Pastakocher ist mit einer eindeutigen Geräteidentifikation versehen. Halten Sie bei jeder Anfrage an den Kundendienst die Geräteidentifikation bereit.



2.3 Umgebungsbedingungen

Typ	311
Temperatur mini. (°C)	+ 5
Temperatur max. (°C)	+ 60
Feuchtigkeit max. (%)	60

2.4 Spannungen, Anschlussarten und Ausführungen



Standardausführung Dreiphasig
mit Neutral und Erdung

Spannung 400V~3N + PE
50/60Hz - 3L + N + PE

2.5 Netzabsicherung

Typ	311		
Leistung	7.5 kW		
3N 400V	11 A		

2.6 Elektrischer Anschluss

Der Elektroanschluss darf nur durch einen Elektriker oder eine ähnlich qualifizierte Person erfolgen. Beim Anschluss des Gerätes ist wie folgt vorzugehen:

- a) Ueberprüfen, ob die Daten des Stromnetzes in Bezug auf Spannung und Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen. Das Typenschild befindet sich hinter der Türe auf dem Abdeckblech.
- b) Anschluss nach EN 60335-1 und örtlichen Vorschriften, d.h.: Montage eines Netzsteckers für entsprechende Nennstromstärke an das Anschlusskabel, Anschluss über Steckdose. Der Stecker muss nach der Montage die Pastakoche zugänglich sein. Es ist empfehlenswert einen Fehlerstromschutzschalter zu installieren. (bei Maschinen, die die Ableitströme von 10mA überschreiten). Bei Festanschluss ist ein Hauptschalter für allpolige Trennung mit einem Kontaktabstand von min. 3 mm vorzusehen.
- c)  Erlaubt die Erdung des Gerätes (oder Schutzleiter). Sie ist unentbehrlich für Ihre Einrichtung. Vervollständigt durch eine Differentialvorrichtung schützt sie die Benutzer, wenn ein Fehler an einem Gerät vorkommt. Der Fehlerstrom läuft in Richtung Erde aus und verursacht die Auslösung des Differentials."
- d) Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

3. Sicherheitsvorschriften und Warnhinweise

Die folgenden Warnsymbole sind ggf. an die Pastakocher angebracht:

Hochspannung



Warnung vor gefährlicher elektrischer Spannung.

Stromschläge führen zu schweren Verletzungen oder zum Tod.

Nur autorisiertes Fachpersonal darf Arbeiten an elektrischen Installationen durchführen.

Befolgen Sie die fachspezifischen Sicherheitsvorschriften!

Trennen Sie die Nudelkocher vom Netz, bevor Sie Arbeiten an elektrischen Installationen durchführen.

Heisse Oberfläche / Heisse innere Bauelemente



Warnung vor Hitze, die zu Verletzungen führen kann. Lassen Sie heisse Oberflächen und Bauteile abkühlen,

bevor Sie Arbeiten an diesen Bauelementen ausführen oder tragen Sie hitzefeste Handschuhe.

Heisses Wasser



Warnung vor heissem Wasser, das zu Verletzungen führen kann. Lassen Sie das heisse Wasser abkühlen, bevor Sie Arbeiten an eingetauchten Bauelementen ausführen oder tragen Sie eine Brille.

Hinweis



Der Hersteller hat zum Zeitpunkt der Auslieferung die Pastakocher ggf. an allen relevanten Orten die Pastakocher Warnsymbole (Kleber) angebracht. Sollten sich während des Betriebs die Pastakocher oder im Zuge von Reinigungsarbeiten Warnsymbole ablösen, ist der Betreiber die Pastakocher gehalten, diese Warnsymbole umgehend neu aufzukleben!

3.1 Bestimmungsgemässe Verwendung der Pastakocher

Die Pastakocher dürfen auf keinen Fall als Frittiergerät benutzt werden. Die Pastakocher ist ausschliesslich für den beaufsichtigten Betrieb zugelassen. Eine andere Benutzung der Pastakocher gilt als nicht Bestimmungsgemäss. Zur Bestimmungsgemässen Verwendung gehört auch das Beachten der Betriebsanleitung und das Einhalten der vom Hersteller vorgeschriebenen Wartungs- und Instandsetzungsvorschriften.

3.2 Spezifische Gefahren und Weisungen

ACHTUNG



Die Pastakocher ist ausschliesslich für den beaufsichtigten Betrieb zugelassen. Die Pastakocher niemals mittels

Wasser aus einer Brause, einem Wasserschlauch oder Hochdruckreiniger abspritzen.

ACHTUNG



Die in diesen Gebrauchsanweisungen empfohlenen Mengen und Volumen sind immer einzuhalten. Tauchheizung niemals mittels Stahlbürste oder durch Abbrennen (Trockenlauf) reinigen. Nachweislich unsachgemässe Reinigung der Tauchheizung schliesst allfällige Gewährleistungsansprüche aus. Es wird daher empfohlen, nach Betriebsende die Maschine mit einer Lösung aus Wasser und Essig (10%) zu reinigen, insbesondere die Wanne, die Widerstände und die Sonden. Nach der Reinigung gründlich mit Wasser ausspülen.

3.3 Personensicherheit

ACHTUNG



Die Pastakocher kann bei falscher Bedienung schwere oder tödliche Verletzungen des Personals verursachen. Das Personal, das die Pastakocher bedient und wartet, muss für den korrekten Umgang mit die Pastakocher geschult sein und muss die Sicherheitsvorschriften in dieser Betriebsanleitung gelesen und verstanden haben, bevor mit der Bedienung oder der Wartung der Friteuse begonnen wird.

Verändern oder entfernen Sie nie Sicherheitseinrichtungen. Schalten Sie keine Sicherheitseinrichtungen durch Veränderungen an die Pastakocher aus. Entfernen Sie nie Warnsymbole, welche ggf. an die Pastakocher angebracht sind (nationalitätsabhängig). Ersetzen Sie fehlende oder defekte Warnsymbole umgehend

Betreiben Sie die Pastakocher nie in schadhaftem Zustand. Melden Sie Unregelmässigkeiten, insbesondere solche, die die Sicherheit betreffen, sofort Ihrem Vorgesetzten.

Beim Ersatz von mechanischer oder elektrischer Komponenten muss man sich feststellen, dass der Pastakocher von der zentralen Speisung getrennt ist. Nach der Wartung, muss man die Sicherheitfunktionen immer kontrollieren.

3.4 Autorisierte Personen

An und mit der Friteuse dürfen nur Personen arbeiten, die für die jeweiligen Arbeiten autorisiert sind. Die Personen sind dann autorisiert, wenn sie die in diesem Kapitel aufgelisteten minimalen Ausbildungs- und Wissensanforderungen erfüllen und Ihnen ein fester Aufgabenbereich zugeteilt ist. "Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschliesslich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

3.5 Aufgabenbereich des Personals

3.5.1 Inhaber/Bediener

Als übergeordnete juristische Person ist der Betreiber verantwortlich für die bestimmungsgemässe Verwendung die Pastakocher und für die Ausbildung sowie den Einsatz der berechtigten Personen. Er legt die Kompetenzen und Weisungsbefugnisse der berechtigten Personen für seinen Betrieb fest.

3.5.2 Bediener die Pastakocher

Ihm obliegen folgende Arbeiten:

Es fängt und kontrolliert den Vorgang an.

Die Garzeit der Nudeln überprüfen.

Er lokalisiert Probleme und organisiert die Problembehebung.

3.5.3 Unterhaltungspersonal

Ihm obliegen folgende Arbeiten:

Es reinigt, wartet und repariert die Pastakocher entsprechend den Kapiteln „Wartung und Störungsbehebung“.

Es demontiert, lagert und entsorgt die Pastakocher.

3.6 Minimale Ausbildung und Qualifikation des berechtigten Personals

3.6.1 Inhaber/Bediener

Er ist eine betriebswirtschaftlich ausgebildete Person in Kaderfunktion.

Er hat einschlägige Erfahrung in der Gefahrenbeurteilung und Personalführung.

Er hat das Kapitel "Sicherheitsvorschriften" gelesen und verstanden.

3.6.2 Bediener die Pastakocher

Dies ist eine Person, welche über die Bedienung die Pastakocher instruiert und über die bestehenden Gefahren orientiert ist.

3.6.3 Unterhaltungspersonal

Dies sind Personen, welche eine einschlägige Berufslehre absolviert haben und mit dem Unterhalt die Pastakocher vertraut sind und durch ihre Tätigkeit über die entsprechenden Qualifikationen verfügen. Unterhaltsarbeiten an der elektrischen Ausrüstung die Pastakocher dürfen nur von einer Elektrofachkraft oder von unterwiesenen Personen unter Leitung und Aufsicht einer Elektrofachkraft gemäss den elektrotechnischen Regeln vorgenommen werden.

3.7 Wartungspflicht

Der Betreiber ist verpflichtet, die Pastakocher in regelmässigen Abständen zu warten und zu reinigen.

Die Pastakocher nur in einwandfreiem und unbeschädigtem Zustand betreiben. Nur Originalverbrauchsmaterial und Originalersatzteile verwenden. Nach Wartungs- und Instandsetzungsarbeiten die Sicherheitseinrichtungen auf korrekte Funktion prüfen.

3.8 Verfügbarkeit der Bedienungsanleitung

Ein Exemplar dieser Betriebsanleitung muss dem Personal jederzeit am Einsatzort die Pastakocher zur Verfügung stehen.

4. Installation und Inbetriebnahme

4.1 Installation des Gerätes

Bei der Installation des Gerätes sind folgende Punkte zu beachten:

a) die Pastakocher muss beim Aufstellen ausnivelliert werden. Die 4 Füsse können auf die gewünschte Höhe eingestellt werden. Die Gesamthöhe zwischen Becken und Boden kann von minimal 850mm bis auf maximal 900mm eingestellt werden.

b) Ein Mindestabstand von 30 mm zur Wand oder anderen Apparaten ist einzuhalten.

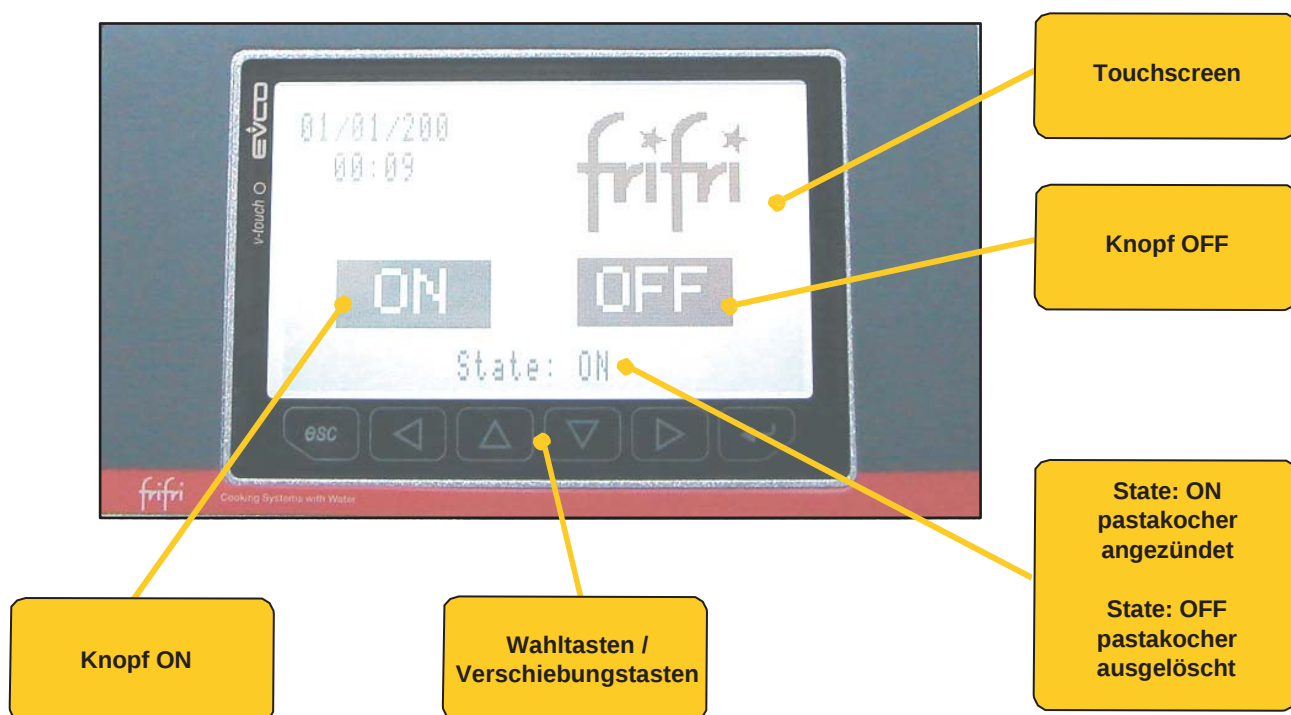
c) Das Gerät darf nicht auf einer brennbaren Unterlage stehen. Es gelten zusätzlich die örtlichen Sicherheits- und Bauvorschriften.

4.2 Inbetriebnahme nach der Installation

Entfernen Sie alle allfällig noch vorhandenen Verpackungsrückstände. Reinigen Sie das Becken, den Korb sowie allfälliges weiteres Zubehör mit einem Lebensmittel verträglichen Reinigungsmittel. ABLASSHAHN SCHLIESSEN.

5 Bedienung der Pastakocher

5.1 Bedienpanel



5.2 Bedienfeld einschalten

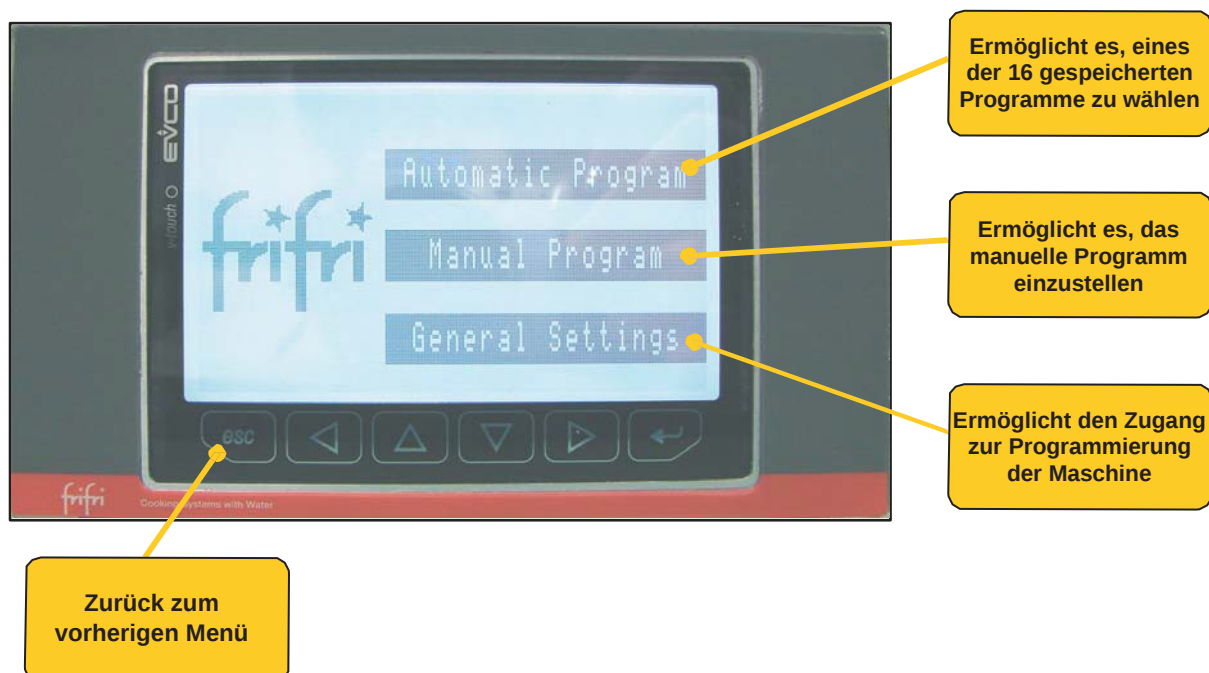


Durch Berühren der Bildschirmtaste „On“, wird der Pastakocher eingeschaltet und der Lift kommt hoch.

Durch Berühren der Bildschirmtaste „Off“, wird der Pastakocher ausgeschaltet und der Lift gesenkt. (Die Wanne muss leer sein. Ist die Wanne nicht leer, erzeugt die Maschine das Alarmsignal WATER INSIDE).

5.3 Warten auf Eingabe

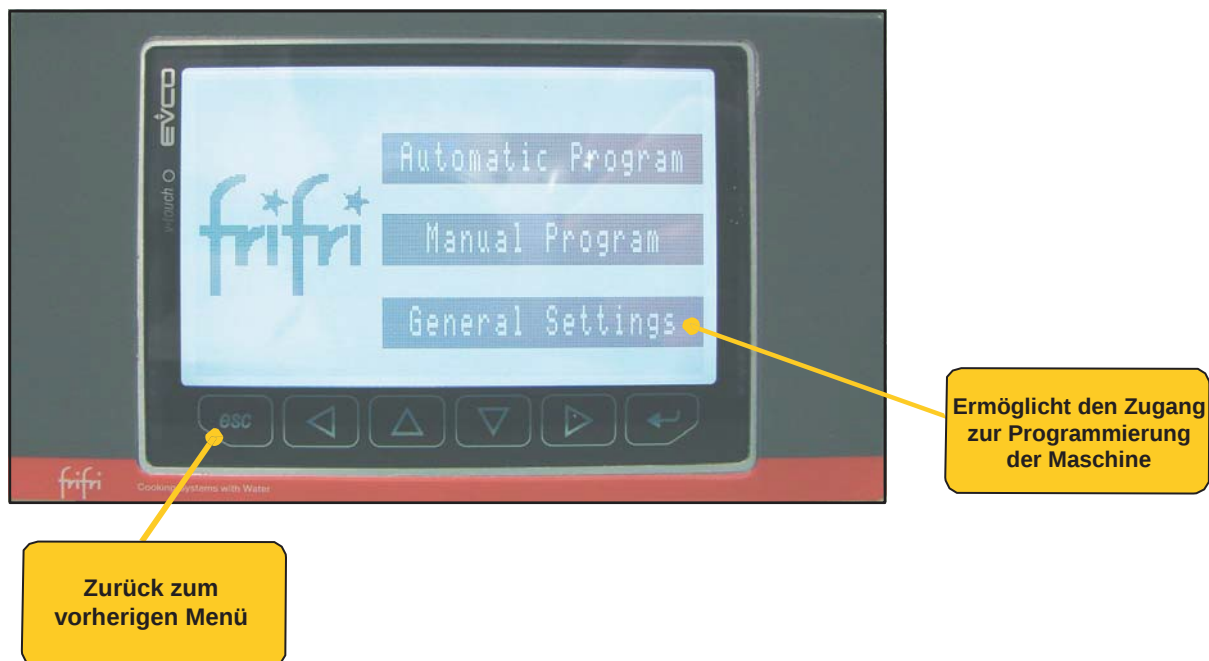
Diese Anzeige informiert dass das Bedienpanel auf eine Eingabe wartet. Ab dieser Position ist es möglich:



6 Kontroll- und Betriebseinstellungen und Änderung der Parameter

6.1 Änderung der Einstellungen

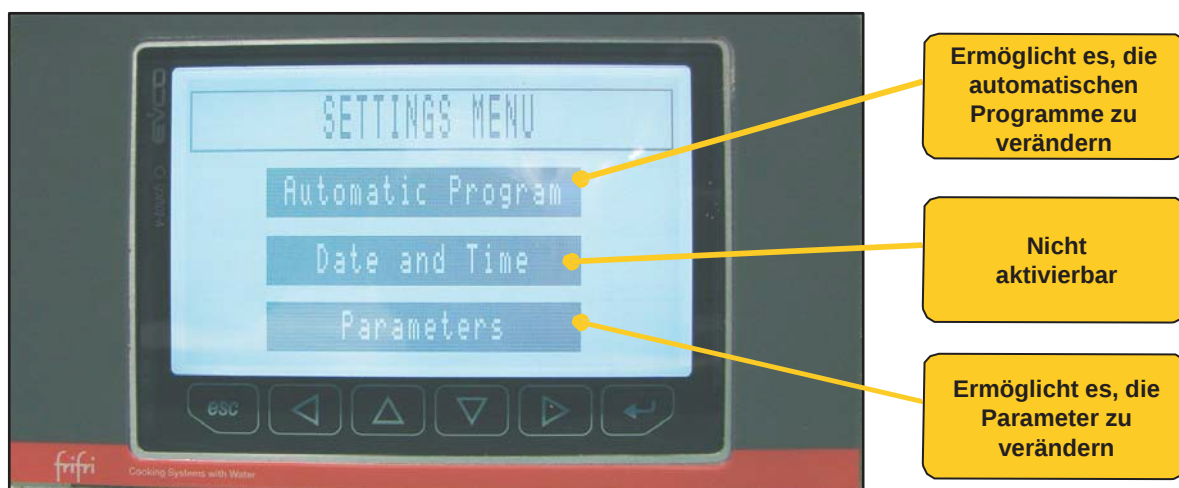
Zu dieser Funktion gelangt man von der Hauptbildschirmseite durch Berühren der Taste **General Settings**.



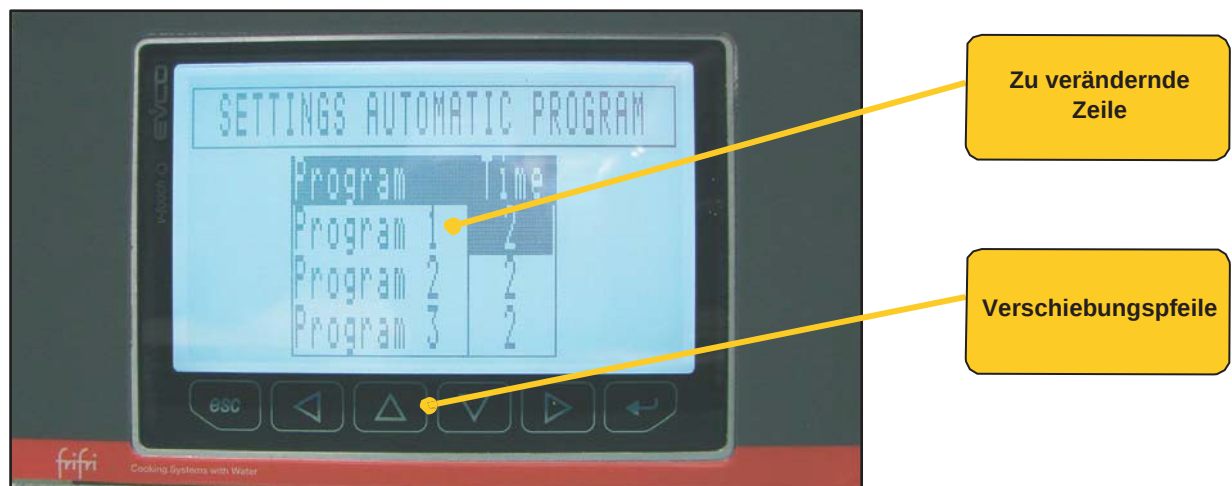
Um zu **Settings Menu** zu gelangen, die Taste **Settings** berühren.



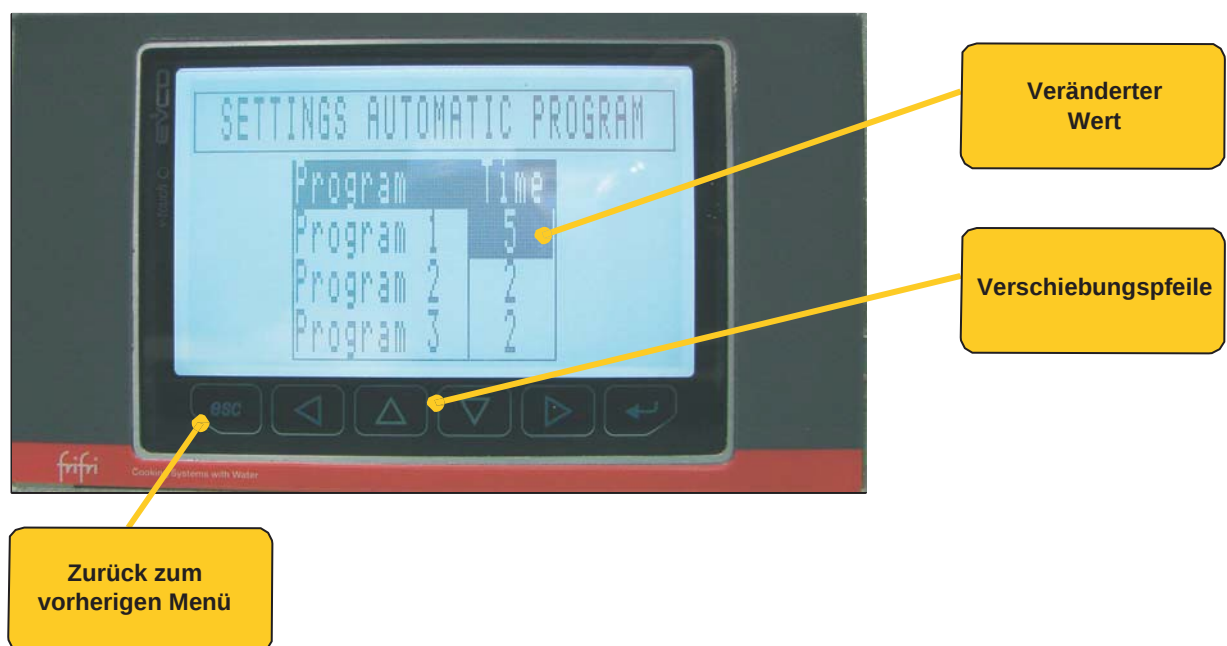
Um die automatischen Programme zu verändern, die Taste **Automatic Program** berühren.



Um das Programm zu verändern, die Verschiebungspfeile benutzen und sich damit auf die zu verändernde Zeile positionieren. Es stehen 16 veränderbare Programme zur Verfügung.



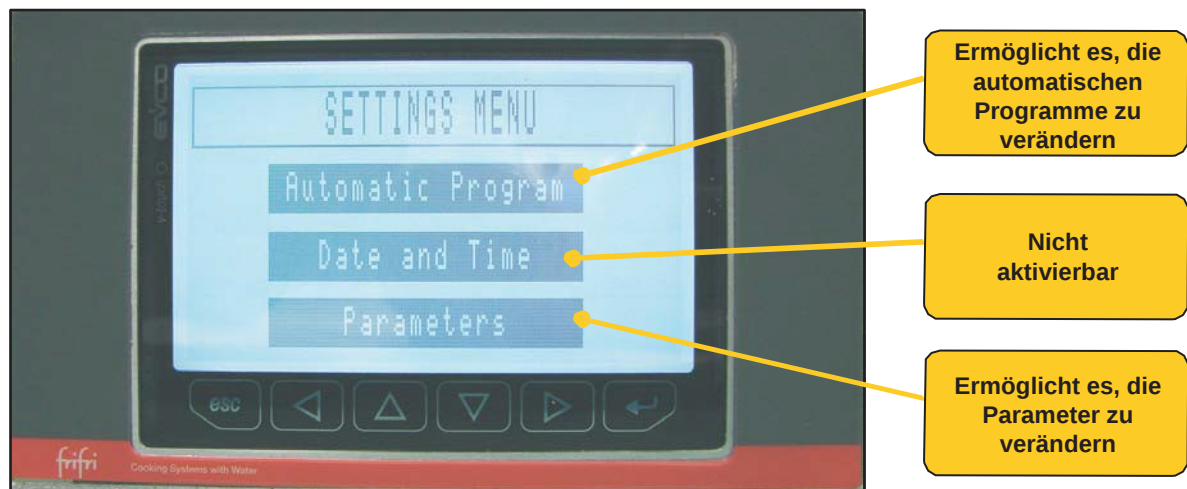
Nach der Positionierung auf der zu verändernden Zeile, den Wert unterhalb der Schrift "Time" berühren. Mithilfe der Verschiebungspfeile kann die Garzeit nun erhöht oder verringert werden. Zur Bestätigung der durchgeführten Veränderung den neueingestellten Wert berühren.



Nach Abschluss aller Veränderungen, die Taste ESC berühren, um die Programmierung zu beenden und zum **Settings Menu** zurückzukehren.

6.2 Änderung der Parameter

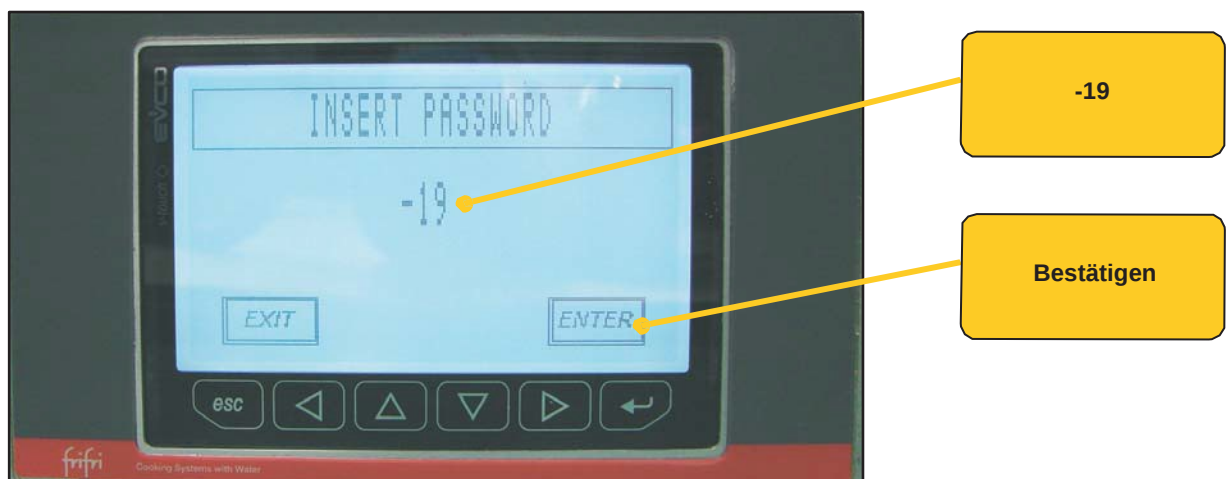
Zu dieser Funktion gelangt man durch Berühren der Taste **Parameters** im **Settings Menu**.



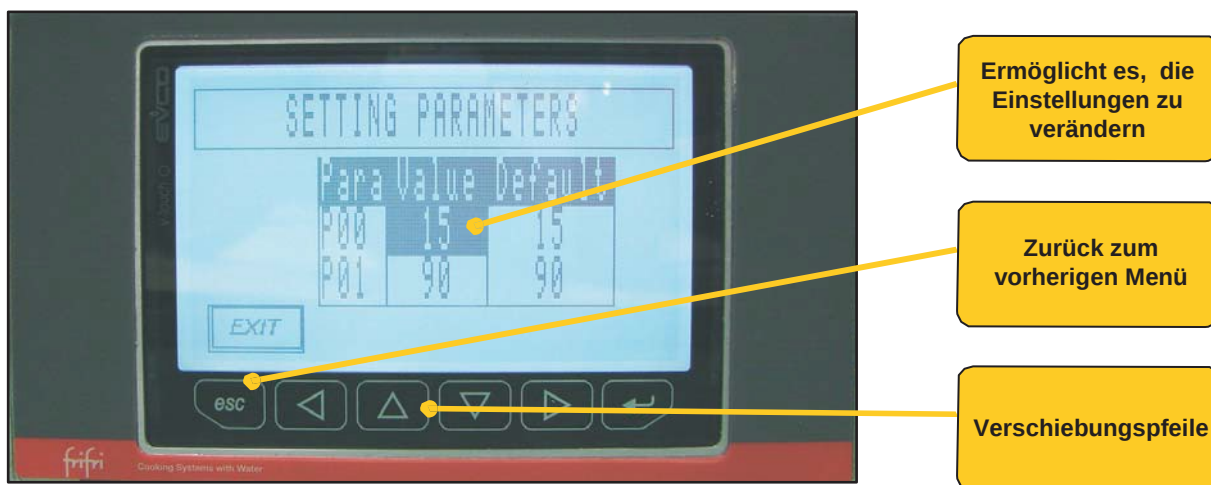
Um zum Parameteränderungsmenü zu gelangen, muss das Passwort eingegeben werden. Die Ziffer 0 berühren. Mit dem Verschiebungspfeil den Wert von -19 erreichen.



Den Wert von -19 berühren und dann zum Bestätigen die Taste ENTER berühren, um auf diese Weise zum Menü **Settings Parameters** zu gelangen.



Nach der Positionierung auf der zu verändernden Zeile, den Wert unterhalb der Schrift "Value" berühren. Mithilfe der Verschiebungspfeile kann dieser nun erhöht oder verringert werden. Zur Bestätigung der durchgeführten Veränderung den neueingestellten Wert berühren. Nach Abschluss aller Veränderungen, die Taste ESC berühren, um die Programmierung zu beenden und zum **Settings Menu** zurückzukehren.



Folgende Parameter können verändert werden.

Parameter-Code	Beschreibung	Maßeinheit	Mindestwert	Höchstwert	Default-Wert
P00	Timeout zur Erfassung des Zustands ALARM LOW LEVEL	Minuten	10	25	15
P01	Mindesttemperaturwert zur Erfassung des Zustands Siedendes Wasser	°C	80	100	90
P02	Maximale Abweichung zur Erfassung des Siedepunkts	°C	0,1	5	0,2
P03	Einschaltzeit von 3 Widerständen nach dem Starten der Garzeit	Minuten	1	P06	6
P04	Einschaltverzögerung Halblastventil	Minuten	1	P06	4
P05	Minimale einstellbare Garzeit	Minuten	1	P06	1
P06	Maximale einstellbare Garzeit	Minuten	P05	30	20
P07	Aktivierung der Memofunktion "Zyklushälfte"	-----	yes	no	yes
P08	Anzahl der Magnetventileinschaltungen zur Salznachfüllanzeige	-----	1	20	5

Anmerkung: Nach Beendigung aller Parameteränderungen muss die Maschine ausgeschaltet werden, State: OFF.

7 Automatische Programme und manuelles Programm

7.1 Auswahl eines automatischen Programms

Zu dieser Funktion gelangt man von der Hauptbildschirmseite durch Berühren der Taste **Automatic Program**.



Mithilfe der Verschiebungspfeile das gewünschte Programm wählen und die ENTER-Taste berühren, um den Kochzyklus zu starten.

Anmerkung: die Nummer des Programms blinkt auf negativem Untergrund.

Anmerkung: standardgemäß starten alle Programme mit einer eingestellten Zeit von 2 Minuten (zur Änderung der Default-Werte siehe Abschnitt "Änderung der Parameter").

7.2 Kochzyklus

7.2.1 Wassereinlaufphase "LOADING"



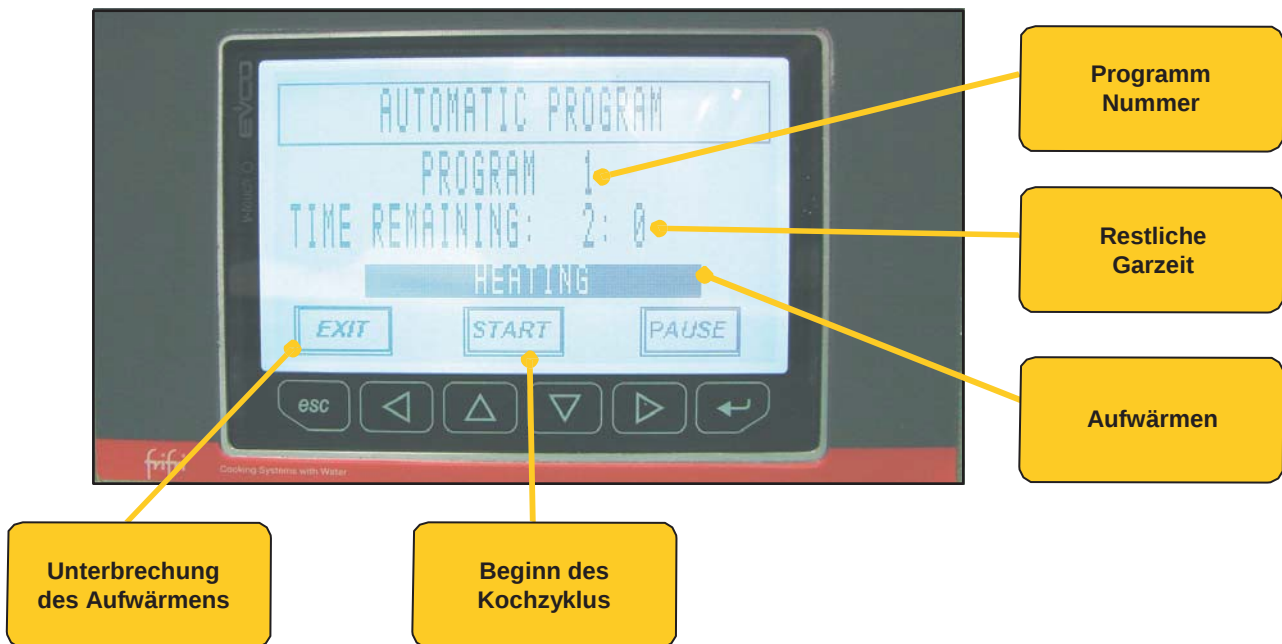
Während des Wassereinlaufs erscheint auf der Anzeige die Schrift **LOADING**.

Anmerkung: um den Wassereinlauf zu unterbrechen, die Taste EXIT berühren und mit YES im darauffolgenden Menü bestätigen.

Anmerkung: standardgemäß erscheint alle 5 Kochzyklen auf der Anzeige die Schrift **SALT** und es ertönt gleichzeitig ein Summton, der den Benutzer daran erinnert, das Wasser zu salzen (zur Änderung der Default-Werte siehe Abschnitt "Änderung der Parameter"). Um den Summton zu unterbrechen, die Taste START berühren. **Wichtig: das Wasser erst salzen, wenn es siedet. Salz nie zum kalten Wasser hinzufügen.**

7.2.2 Aufwärmphase "HEATING"

Nach Abschluss des Wassereinlaufs erscheint auf der Anzeige die Schrift HEATING und es beginnt die Aufwärmphase.



Am Ende der Aufwärmphase signalisiert der Summer das Erreichen der Siedetemperatur. Der Summton ertönt bis die Taste START berührt wird. Durch Berühren der Taste PAUSE wird die Maschine in den Standby-Zustand geschaltet. Um sie wieder zu starten, muss noch einmal die Taste PAUSE berührt werden.

Anmerkung: um den Kochzyklus zu unterbrechen, die Taste EXIT berühren und mit YES im darauffolgenden Menü bestätigen.

7.2.3 Kochphase "LOAD CART", "CART DOWN", "TO MIX" und "COOKING"

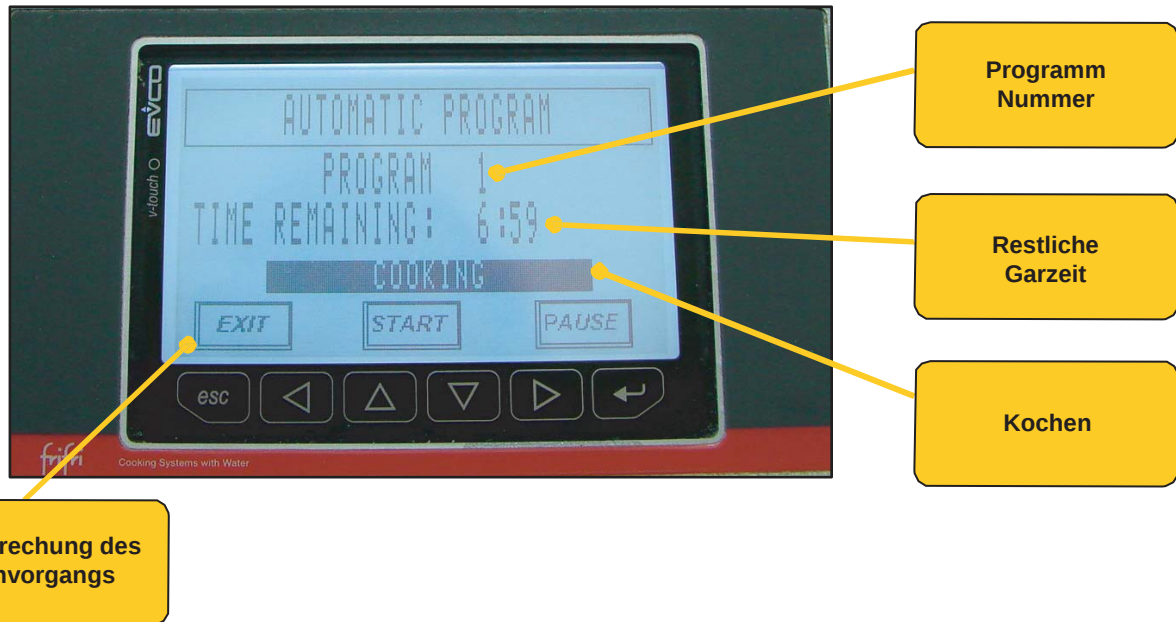
Sobald das Wasser siedet, erscheint auf der Anzeige die Schrift LOAD CART. **Erst jetzt darf der Korb mit der Pasta auf den Lift positioniert werden.** Um den Korb ins Wasser zu tauchen, die Taste START berühren; auf der Anzeige erscheint die Schrift CART DOWN.



Nach Ablauf der ersten Kochzyklushälfte erscheint auf der Anzeige die Schrift TO MIX und es ertönt gleichzeitig ein Summton, der den Benutzer daran erinnert, die Pasta umzurühren (Änderung der Default-Werte siehe Abschnitt 'Änderung der Parameter').

Anmerkung: um den Kochzyklus zu unterbrechen, die Taste EXIT berühren und mit YES im darauffolgenden Menü bestätigen.

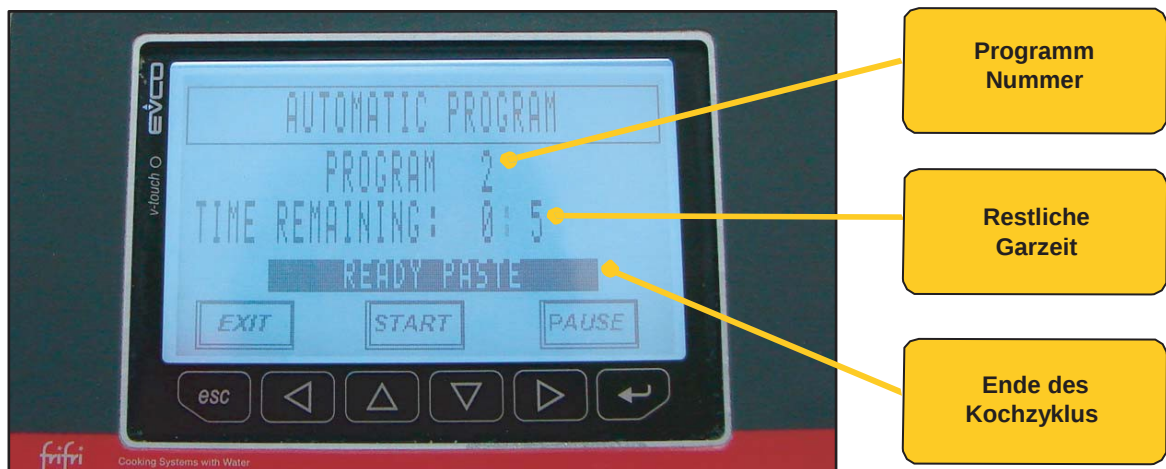
Nachdem der Hub des Lifts beendet ist, erscheint auf der Anzeige die Schrift COOKING und es beginnt der Garzeit-Countdown.



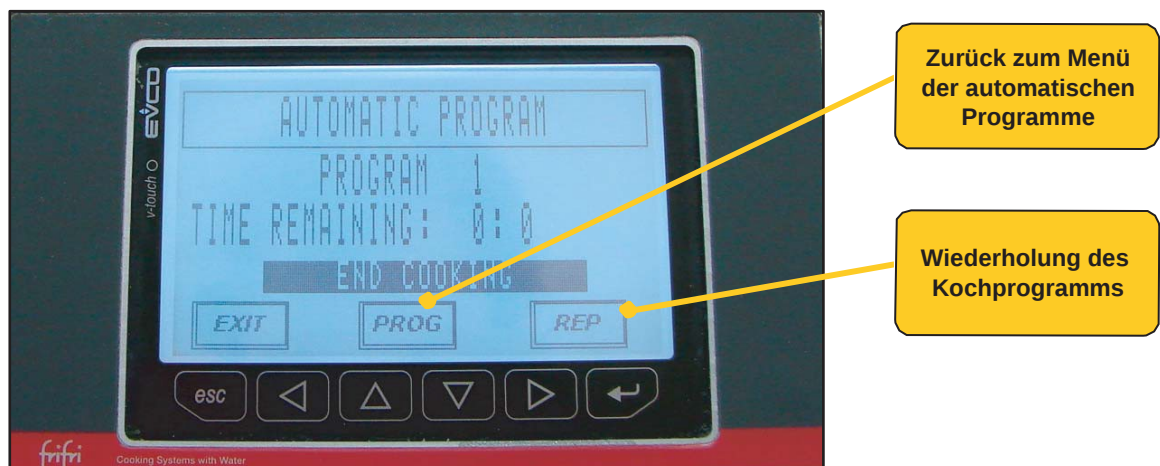
Anmerkung: um den Kochzyklus zu unterbrechen, die Taste EXIT berühren und mit YES im darauffolgenden Menü bestätigen.

7.2.4 Endphase des Kochvorgangs "READY PASTE" und "END COOKING"

5 Sekunden vor Ablauf der Garzeit ertönt ein Summton und auf der Anzeige erscheint die Schrift READY PASTE. Sobald die Kochzeit abgelaufen ist, kommt der Lift automatisch hoch und auf der Anzeige erscheint die Schrift END COOKING.



Nach Beendigung des Kochzyklus kann man nun durch Berühren der Taste PROG zum Menü der automatischen Programme zurückkehren und einen neuen Zyklus auswählen oder durch Berühren der Taste REP den soeben durchgeführten letzten Kochzyklus wiederholen.



7.3 Auswahl eines manuellen Programms

Zu dieser Funktion gelangt man von der Hauptbildschirmseite durch Berühren der Taste **Manual Program**.

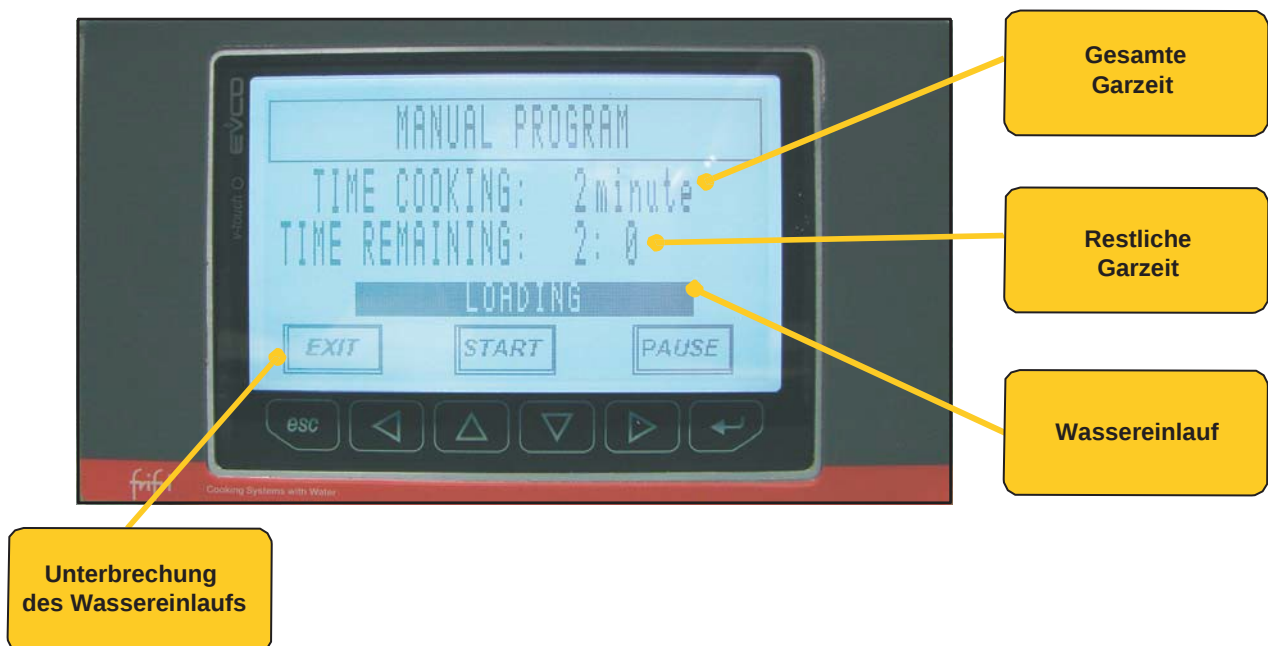
Um die Garzeit zu verändern, den Wert berühren und mithilfe der Verschiebungspfeile erhöhen oder verringern. Nach Erreichen der gewünschten Garzeit den Wert zur Bestätigung noch einmal berühren.



Die Taste ENTER berühren, um den Kochzyklus zu starten.

7.4 Kochzyklus

7.4.1 Wassereinlaufphase "LOADING"



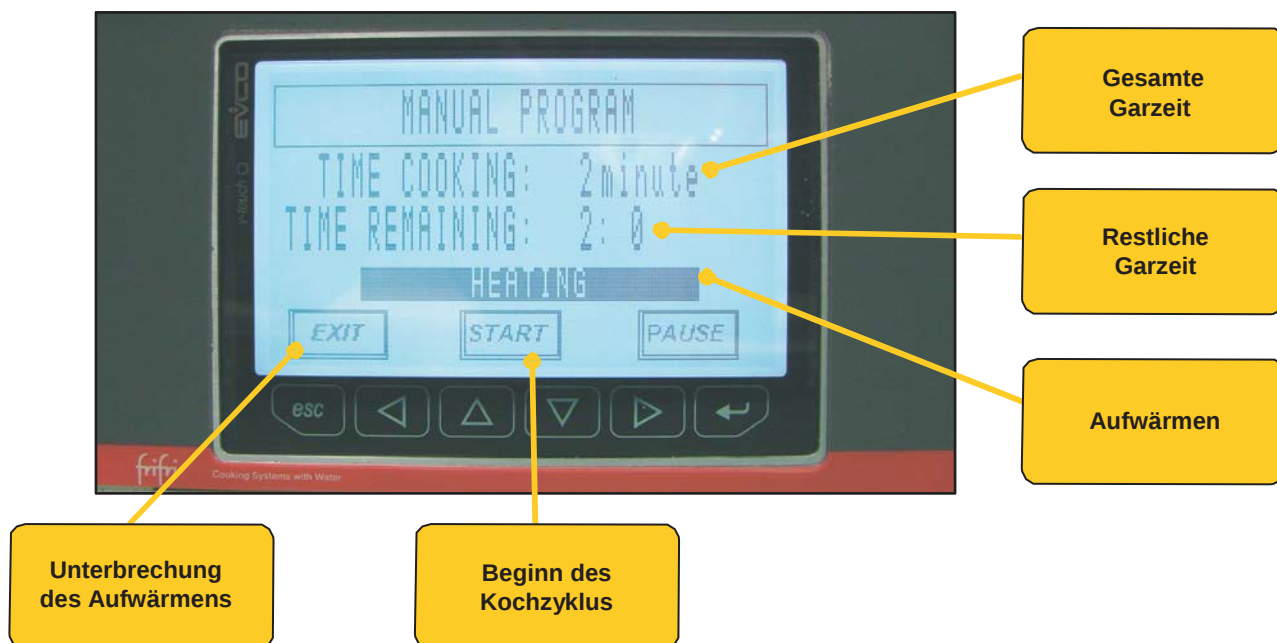
Während des Wassereinlaufs erscheint auf der Anzeige die Schrift **LOADING**.

Anmerkung: um den Wassereinlauf zu unterbrechen, die Taste EXIT berühren und mit YES im darauffolgenden Menü bestätigen.

Anmerkung: standardgemäß erscheint alle 5 Kochzyklen auf der Anzeige die Schrift **SALT** und es ertönt gleichzeitig ein Summton, der den Benutzer daran erinnert, das Wasser zu salzen (zur Änderung der Default-Werte siehe Abschnitt "Änderung der Parameter"). Um den Summton zu unterbrechen, die Taste START berühren. **Wichtig: das Wasser erst salzen, wenn es siedet. Salz nie zum kalten Wasser hinzufügen.**

7.4.2 Aufwärmphase "HEATING"

Nach Abschluss des Wassereinlaufs erscheint auf der Anzeige die Schrift HEATING und es beginnt die Aufwärmphase.

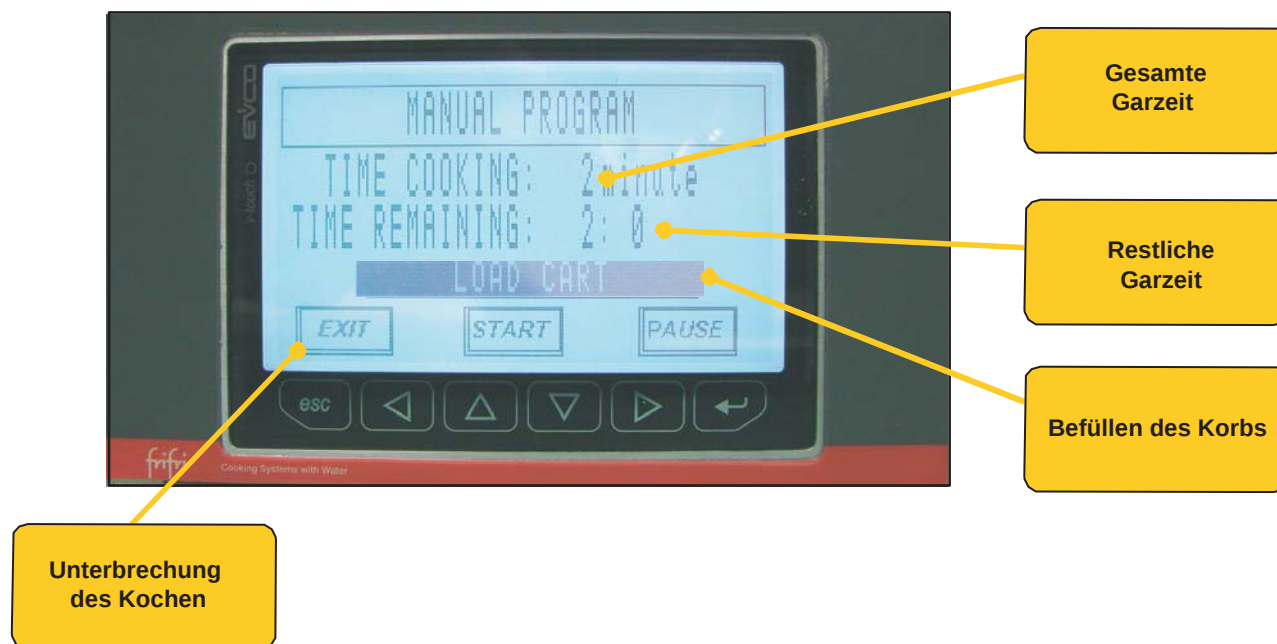


Am Ende der Aufwärmphase signalisiert der Summer das Erreichen der Siedetemperatur. Der Summton ertönt bis die Taste START berührt wird. Durch Berühren der Taste PAUSE wird die Maschine in den Standby-Zustand geschaltet. Um sie wieder zu starten, muss noch einmal die Taste PAUSE berührt werden.

Anmerkung: um den Kochzyklus zu unterbrechen, die Taste EXIT berühren und mit YES im darauffolgenden Menü bestätigen.

7.4.3 Kochphase "LOAD CART", "CART DOWN", "TO MIX" und "COOKING"

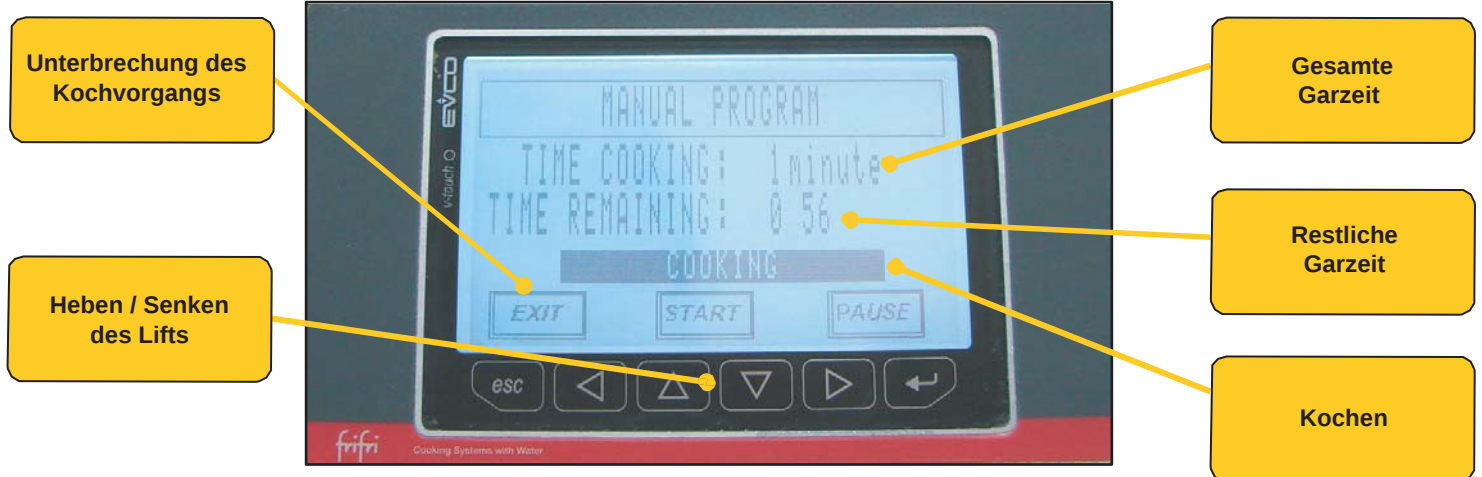
Sobald das Wasser siedet, erscheint auf der Anzeige die Schrift LOAD CART. **Erst jetzt darf der Korb mit der Pasta auf den Lift positioniert werden.** Um den Korb ins Wasser zu tauchen, die Taste START berühren; auf der Anzeige erscheint die Schrift CART DOWN.



Nach Ablauf der ersten Kochzyklushälfte erscheint auf der Anzeige die Schrift TO MIX und es ertönt gleichzeitig ein Summton, der den Benutzer daran erinnert, die Pasta umzurühren (Änderung der Default-Werte siehe Abschnitt 'Änderung der Parameter').

Anmerkung: um den Kochzyklus zu unterbrechen, die Taste EXIT berühren und mit YES im darauffolgenden Menü bestätigen.

Nachdem der Hub des Lifts beendet ist, erscheint auf der Anzeige die Schrift COOKING und es beginnt der Garzeit-Countdown.

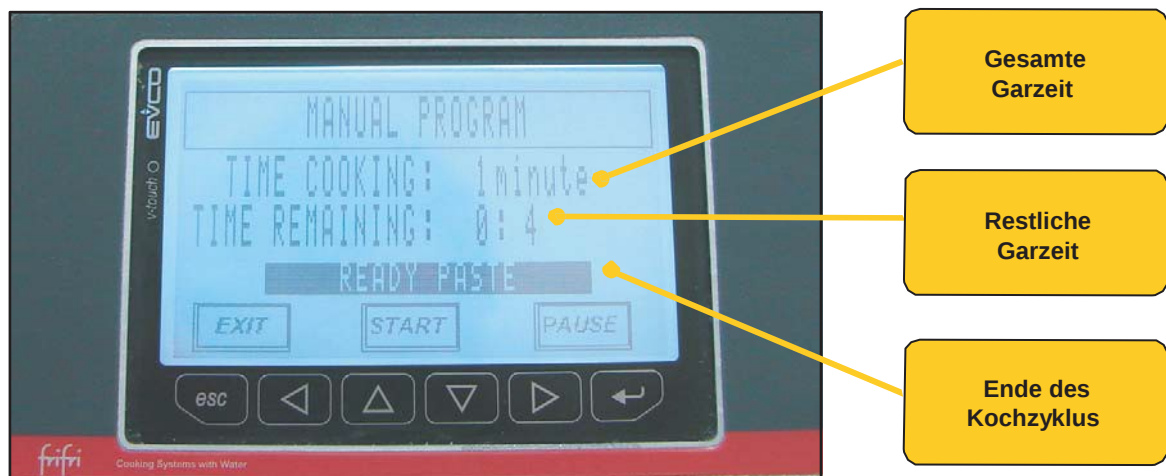


Während der manuellen Programme kann, im Unterschied zu den automatischen Programmen, der Lift durch Berühren der Pfeile hinauf und hinunter bewegt werden. Wird der Lift hochgehoben, wird der Countdown unterbrochen und geht erst dann vom selben Punkt aus weiter, wenn der Lift wieder gesenkt wird.

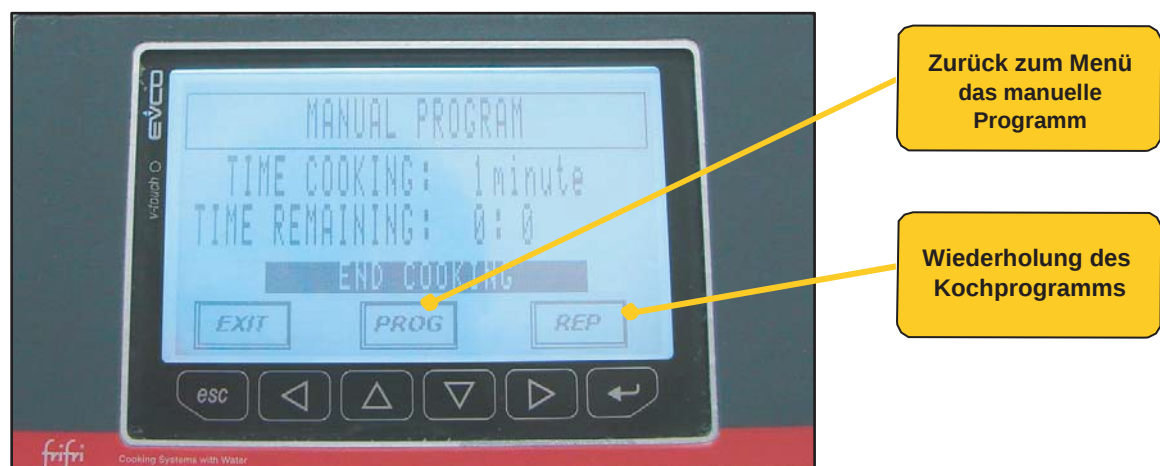
Anmerkung: um den Kochzyklus zu unterbrechen, die Taste EXIT berühren und mit YES im darauffolgenden Menü bestätigen.

7.4.4 Endphase des Kochvorgangs "READY PASTE" und "END COOKING"

5 Sekunden vor Ablauf der Garzeit ertönt ein Summton und auf der Anzeige erscheint die Schrift READY PASTE. Sobald die Kochzeit abgelaufen ist, kommt der Lift automatisch hoch und auf der Anzeige erscheint die Schrift END COOKING.

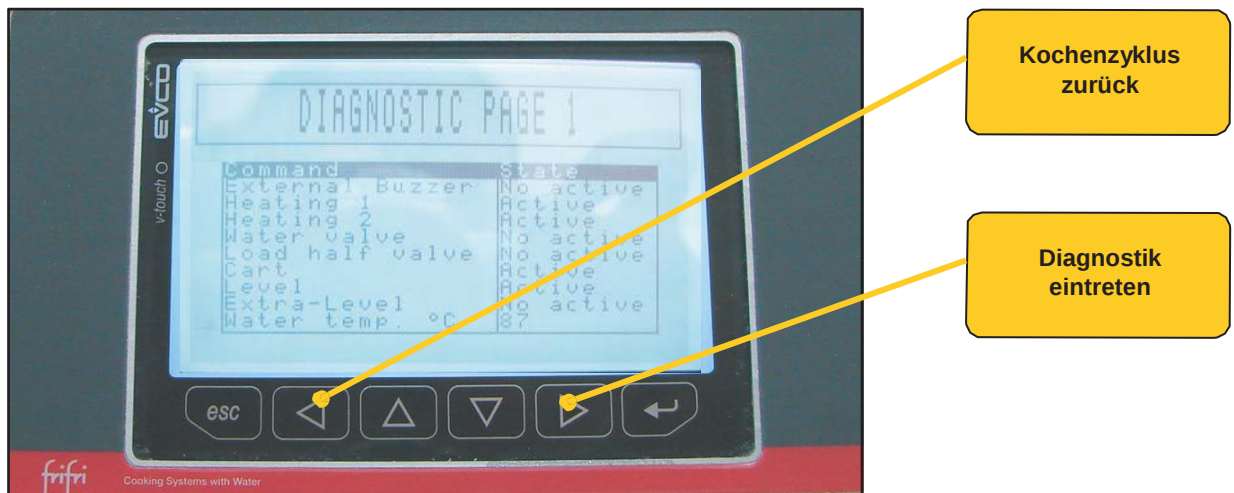


Nach Beendigung des Kochzyklus kann man nun durch Berühren der Taste PROG zum Menü das manuelle Programm zurückkehren oder durch Berühren der Taste REP den soeben durchgeführten letzten Kochzyklus wiederholen.



7.5 Diagnostik

Beim Kochenzyklus, ist es möglich, auf das Panel  zu drücken und die Diagnostik des Pastakochers erreichen. Damit man die tätige Funktion prüfen kann. Eventuelle Unregelmäßigkeiten können anerkannt werden. Um die Diagnostik zu schließen, muß man  auf das Panel drücken.



Hier ist die Diagnostikfunktioneliste.

Command	Beschreibung
External Buzzer	Alarmstand
Heating 1	Zeigt Heizelementstand
Heating 2	Zeigt Zündung dritte Heizelement (siehe Parameterkode 03 veränderbar)
Water valve	Zeigt Abzapiventilstand
Load half valve	Zeigt Halbabzapiventilstand
Cart	Zeigt Korbheberstand
Level	Zeigt das Wasser berührt die Niveausonde
Extra-Level	Zeigt das Wasser berührt die Extra-Niveausonde
Water temp. °C	Zeigt Wassertemperatur

8 Signalisierung und Lösung von Problemen

Alarm der Wasserstandsonde

Wird der Pastakocher ausgeschaltet (State: OFF auf der Anzeige) wird der Lift in die Wanne gesenkt. Er bleibt nur dann oben, wenn Wasser in der Wanne vorhanden ist (dieses wird von der Wasserstandsonde erfasst). Auf der Anzeige erscheint die Schrift ALARM WATER INSIDE und ein Summton ertönt, bis die Wanne geleert oder der Strom von der Hauptschalttafel abgestellt wird.

Sicherheitsvorrichtung Wasserauslasshahn offen

Wird nach einem Zeitintervall P00 (der Wert kann innerhalb der Änderung der Parameter verändert werden) der Wert "Wanne voll" nicht erreicht, schaltet die Kontrollvorrichtung das Wassereinlaufventil aus, ein Summton ertönt und auf der Anzeige erscheint die Schrift ALARM LOW LEVEL. In diesem Fall kontrollieren, dass der Wasserauslasshahn zu ist, das Elektroventil nicht beschädigt ist oder dass genügend Druck im Leitungsnetz vorhanden ist. Reicht der Druck im Leitungsnetz nicht aus, um die Wanne in der vorgesehenen Zeit P00 (15 Minuten) zu füllen, muss der Parameter erhöht werden. Dazu die in Absatz 6.2 Änderungen der Parameter angegebenen Anweisungen befolgen.

Vorgehen beim Alarm Wasserauslass verstopft

Signalisiert die Überfüllsonde während der Wassereinlaufphase das Vorhandensein von Wasser, blockiert die Kontrollvorrichtung den gesamten Betrieb des Pastakochers. Im Alarmfall werden der Betrieb des Wassereinlaufmagnetventils und der Betrieb des Halblastmagnetventils blockiert. Auf der Anzeige erscheint die Schrift EXTRA LEVEL und ein Summton ertönt. In diesem Fall überprüfen, dass der Wasserauslass nicht verstopft, das Magnetventil nicht blockiert oder die EXTRA LEVEL Sonde nicht beschädigt worden und in Kontakt mit dem Widerstand oder anderen Metallteilen geraten ist.

Kein Wassereinlauf beim Starten

Überspringt die Maschine beim Starten eines beliebigen Programms die Wassereinlaufphase "LOADING" und geht direkt zur Aufwärmphase "HEATING" über, entsteht eine Gefahrensituation. Das Problem könnte durch die Wasserstandsonde verursacht worden sein, die den Widerstand oder die Wanne berührt. Die Maschine sofort vom Stromnetz trennen und den technischen Kundendienst kontaktieren.

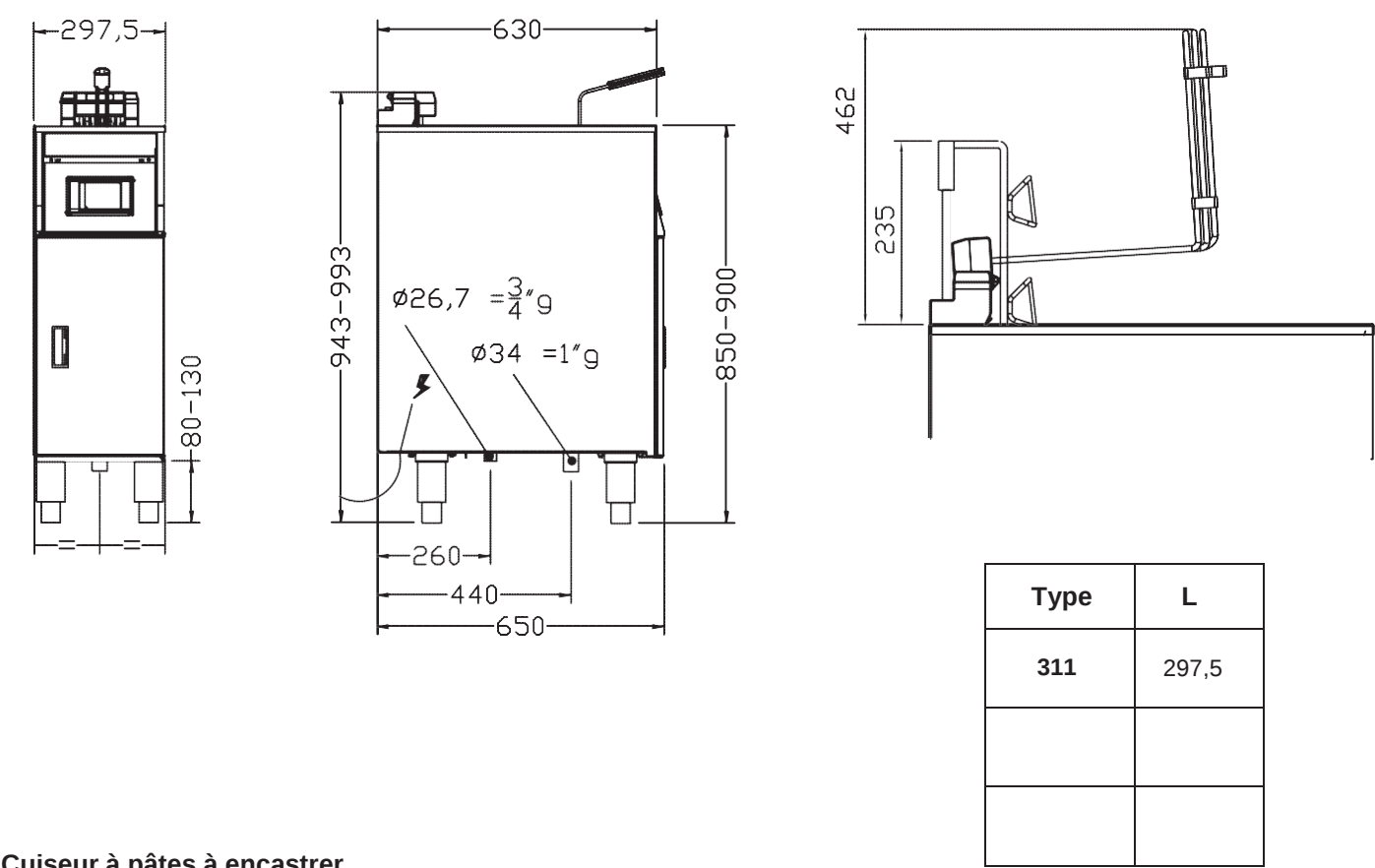
HINWEIS



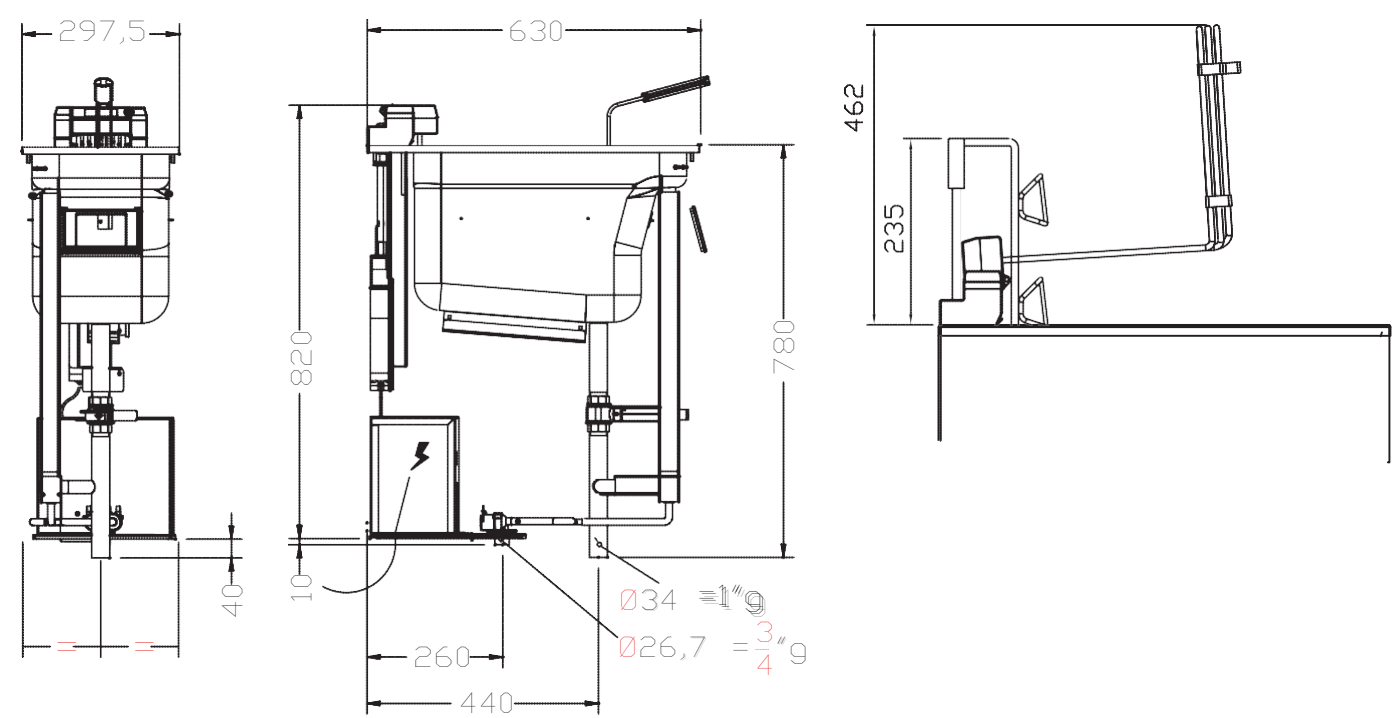
Sollten die oben angeführten Lösungen den Pastakocher - auch nicht nach einer Neueinstellung desselben durch Ausschalten der Hauptschalttafel - nicht wieder in Betrieb setzen können, das Gerät vom Stromnetz trennen und den technischen Kundendienst kontaktieren. Die Herstellerfirma haftet auf keinen Fall, wenn die in diesen Gebrauchsanweisungen enthaltenen Vorschriften nicht strengstens eingehalten wurden.

2 Exécutions et mesures

Cuiseur à pâtes sur pieds



Cuiseur à pâtes à encastrer



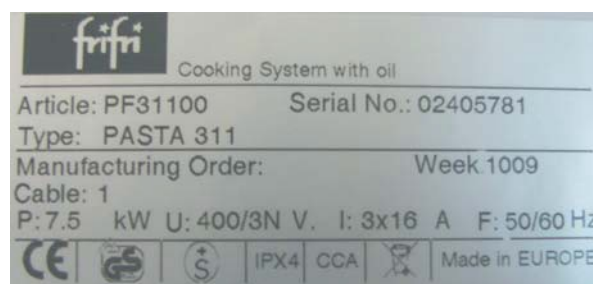
2.1 Poids et contenances

Type	311		
Poids net sans accessoires (Kg)	FS 70 BI 68		
Nombre de panier	1		
Quantité d'eau niveau maximum (l)	30		
Quantité de pâtes par cycle (Kg)	2		

2.2 Identification de l'appareil

Chaque cuiseur à pâtes est dotée d'une plaquette technique pour l'identification de l'appareil.

Toujours mentionner cette identification d'appareil lorsque vous faites appel au service après-vente.



2.3 Conditions ambiantes

Type	311
Température mini. (°C)	+ 5
Température max. (°C)	+ 60
Humidité max. (%)	60

2.4 Tensions, types de raccordement et exécutions



2.5 Fusible d'alimentation

Type	311		
Puissance	7.5 kW		
3N 400V	11 A		

2.6 Raccordement électrique

Le raccordement électrique doit être fait par un électricien ou une autre personne qualifiée qui assurera une installation conforme aux normes. Procédez comme suit:

- a) Vérifiez si les spécifications du réseau électrique correspondent à celles indiquées sur la plaquette signalétique de la machine. Cette plaquette se trouve sur le panneau derrière la porte.
- b) Raccordement selon normes IEC resp. CEI 335-1 et prescriptions locales, c'est-à-dire: Montage d'une fiche sur le câble d'alimentation, elle doit être dimensionnée à la puissance et au courant nominal de le cuiseur à pâtes. La fiche doit être accessible après l'installation de le cuiseur à pâtes. En amont de l'alimentation de le cuiseur à pâtes, un disjoncteur de courant de fuite (FI: 10mA de courant de fuite) est recommandé. Prévoir lors de l'installation un interrupteur principal à proximité de le cuiseur à pâtes, avec séparation de tous les pôles, écartement des contacts 3 mm au minimum.
- c)  Permet le raccordement de la terre (ou conducteur de protection), elle est indispensable à votre installation. Complétée par un dispositif différentiel, elle protège les utilisateurs lorsqu'un défaut survient à un appareil. le courant de défaut s'écoule vers la terre et provoque le déclenchement du différentiel.
- d) Si la conduite de raccordement au secteur de cet appareil est endommagée, elle doit être remplacée par le fabricant ou son service après vente ou une personne qualifiée tout aussi pour éviter des risques.

3. Prescriptions de sécurité

Les symboles suivants sont éventuellement appliqués sur le cuiseur à pâtes:

Haute tension



Avis de tension électrique dangereuse.

Décharges électriques provoquant des lésions graves ou la mort.

Les interventions sur les installations électriques doivent être assurées uniquement par des techniciens autorisés.

Respectez les prescriptions de sécurité spécifiques à ce domaine d'activité!

Débranchez le cuiseur à pâtes du secteur avant de procéder à des interventions sur les installations électriques.

Surface chaude / Constituants intérieurs chauds



Avis de chaleur pouvant conduire à des blessures. Laissez les surfaces et les constituants chauds se refroidir

avant d'intervenir dessus ou portez des gants anti-chaleur.

Eau chaude



L'eau chaude pouvant conduire à des blessures. Laissez l'eau chaude se refroidir avant d'intervenir sur des constituants immergés ou portez des lunettes.

Conseille



Au moment de la livraison de le cuiseur à pâtes, tous les symboles d'avertissement (autocollants) correspondants ont été apposés par le fabricant aux emplacements appropriés. Si des symboles d'avertissement sont défaits pendant l'utilisation de le cuiseur à pâtes ou au cours d'opérations de nettoyage, l'exploitant de le cuiseur à pâtes est tenu de remplacer immédiatement.

3.1 Utilisation conforme de le cuiseur à pâtes

Le cuiseur à pâtes ne doit pas être utilisé comme une friteuse. Le cuiseur à pâtes est homologuée uniquement pour une utilisation sous surveillance. Toute autre utilisation de le cuiseur à pâtes est considérée comme non conforme. L'utilisation conforme implique également le respect du mode d'emploi et des prescriptions de maintenance et de réparation établies par le fabricant.

3.2 Dangers et consignes spécifiques

AVERTISSEMENT



Le cuiseur à pâtes est homologuée uniquement pour une utilisation sous surveillance. Ne jamais asperger le

cuiseur à pâtes avec le jet d'eau d'une douche, d'un flexible ou d'un nettoyeur haute pression.

ATTENTION



Toujours respecter les doses et volumes conseillés dans ce manuel. Ne jamais nettoyer le chauffage par

immersion à l'aide d'une brosse métallique ou par pyrolyse (marche à sec). Tout nettoyage non conforme avéré du chauffage par immersion exclut toute prestation de garantie.

Il est conseillé à la fin de la cuisson d'utiliser une solution d'eau et de vinaigre à 10% pour nettoyer la machine, notamment la cuve, les résistances et les sondes. Après le lavage rincer abondamment avec l'eau.

3.3 Sécurité des personnes

AVERTISSEMENT



En cas d'utilisation erronée, le cuiseur à pâtes peut occasionner des lésions graves ou mortelles. Le personnel qui utilise et entretient le cuiseur à pâtes doit être formé à son maniement correct et doit avoir lu et compris les instructions de sécurité du présent mode d'emploi avant de commencer à utiliser ou à entretenir le cuiseur à pâtes.

Ne jamais modifier ou retirer des dispositifs de sécurité. Ne pas couper des dispositifs de sécurité en procédant à des modifications sur le cuiseur à pâtes. Ne jamais retirer des symboles d'avertissement apposés sur le cuiseur à pâtes (selon les pays). Remplacer immédiatement les symboles d'avertissement manquants ou défectueux.

Ne jamais utiliser un cuiseur à pâtes en mauvais état. Signaler immédiatement à son supérieur hiérarchique de toutes les irrégularités, surtout celles qui concernent la sécurité.

Pour remplacer des composantes électriques et mécaniques, séparer le cuiseur à pâtes du secteur électrique. Vérifier toutes les fonctions de sécurité une fois les opérations d'entretien terminées.

3.4 Personnes autorisées

Seules peuvent travailler sur et avec le cuiseur à pâtes des personnes autorisées pour le travail concerné. Pour être autorisées, les personnes doivent remplir les exigences minimales de formation et de connaissance énumérées dans ce chapitre et s'être vues attribuer un domaine de compétence défini. "Cet appareil n'est pas prévu à l'usage des personnes (enfants y compris) avec des possibilités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou le manque d'expérience et de connaissance, à moins qu'ils aient été donnés la surveillance ou l'instruction au sujet de l'utilisation de l'appareil par une personne chargée de leur sûreté. Des enfants devraient être dirigés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil."

3.5 Domaine de compétence du personnel

3.5.1 Propriétaire/opérateur

Personne juridiquement responsable, l'exploitant est responsable de l'utilisation conforme de la friteuse ainsi que de la formation et de l'affectation des personnes autorisées. Il définit les compétences et les domaines d'attribution des personnes autorisées pour son entreprise.

3.5.2 Utilisateur de le cuiseur à pâtes

Les tâches suivantes lui sont attribuées:

Démarrer le processus et le soumettre à monitoring.

Contrôler la cuisson des pâtes.

Il localise les problèmes et organise leur élimination.

3.5.3 Personnel d'entretien

Les tâches suivantes lui sont attribuées:

il nettoie, entretient et répare le cuiseur à pâtes conformément aux opérations décrites aux chapitres "Maintenance et Dépannage".

Il démonte, entrepose et élimine le cuiseur à pâtes.

3.6 Formation et qualification minimales du personnel autorisé

3.6.1 Propriétaire/opérateur

C'est une personne formée dans la gestion d'entreprise exerçant une fonction d'encadrement. Il possède l'expérience correspondante dans l'évaluation des risques et la gestion du personnel. Il a lu et compris le chapitre "Prescription de sécurité".

3.6.2 Utilisateur de le cuiseur à pâtes

C'est une personne qui est instruite sur l'utilisation de le cuiseur à pâtes et qui est sensibilisée aux risques potentiels.

3.6.3 Personnel d'entretien

Ce sont des personnes qui ont suivi une formation professionnelle correspondante, qui sont familiarisées avec l'entretien de le cuiseur à pâtes et qui disposent des qualifications correspondantes du fait de leur activité. Les opérations d'entretien sur l'équipement électrique de le cuiseur à pâtes doivent être réalisées uniquement par un électricien ou par une personne instruite sous la conduite et la surveillance d'un électricien conformément aux règles de l'électrotechnique.

3.7 Obligation de maintenance

L'exploitant est tenu d'assurer la maintenance et le nettoyage de le cuiseur à pâtes à intervalles réguliers. Le cuiseur à pâtes doit être utilisé uniquement en parfait état, c'est-à-dire sans dommage. Utiliser uniquement des consommables ou des pièces de rechange d'origine. Vérifier le bon fonctionnement des dispositifs de sécurité après des opérations de maintenance et de réparation.

3.8 Disponibilité du mode d'emploi

Un exemplaire du mode d'emploi doit être tenu à tout instant à disposition du personnel sur le lieu d'utilisation de le cuiseur à pâtes.

4. Installation et mise en service

4.1 Installation de l'appareil

Lors de la mise en place de l'appareil veuillez tenir compte des points suivants:

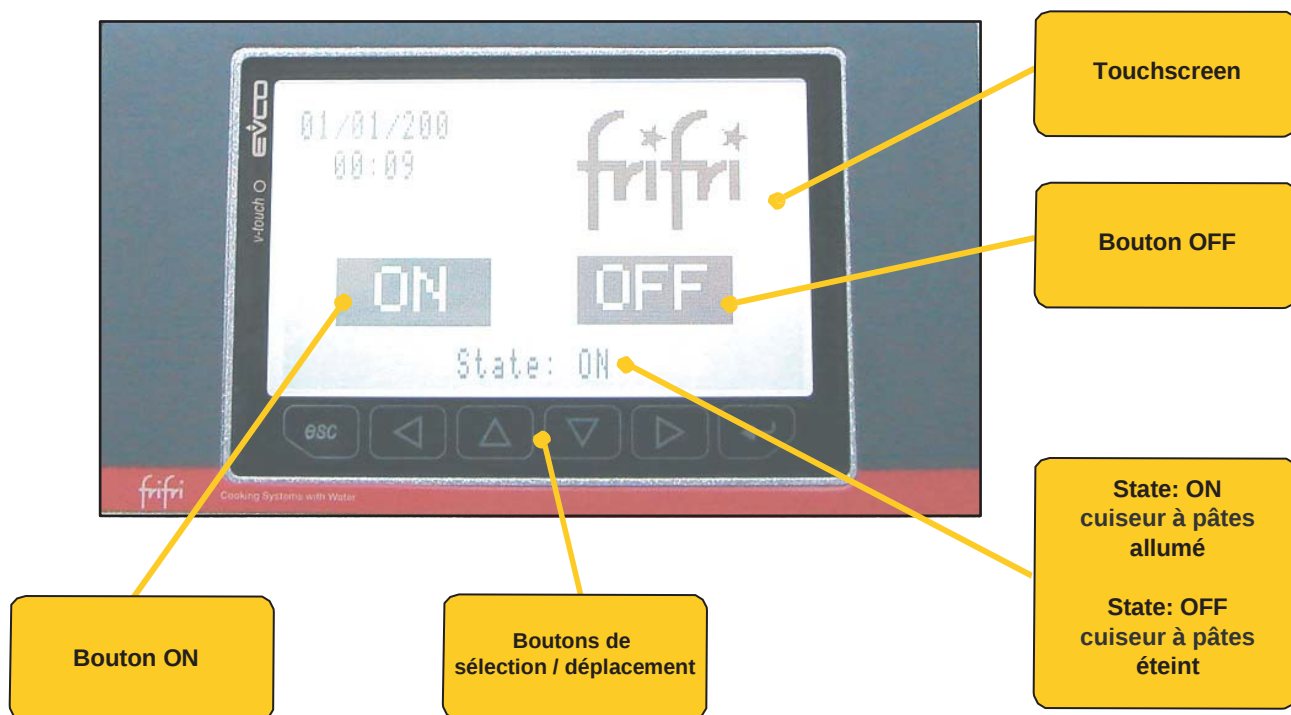
- a) Le cuiseur à pâtes doit être placée de niveau et sa hauteur doit être adaptée selon le désir de l'utilisateur. Facilement réalisable grâce aux quatre pieds réglables. La hauteur du plateau de le cuiseur à pâtes, par rapport au sol varie entre 850mm au minimum et 900 au maximum.
- b) Distance minimum à respecter entre l'arrière de le cuiseur à pâtes et la paroi murale ou avec un autre appareil: 30 mm.
- c) Le cuiseur à pâtes ne doit pas reposer sur une surface inflammable, respectez les prescriptions de sécurité et de construction locales.

4.2 Mise en service après l'installation

Éliminez tous les résidus d'emballage éventuellement encore présents. Nettoyez le cuiseur à pâtes et les accessoires fournis avec un produit de nettoyage non corrosif agréé pour le secteur alimentaire. FERMER LE ROBINET DE VIDANGE.

5 Utilisation de cuiseur à pâtes

5.1 Panneau de contrôle



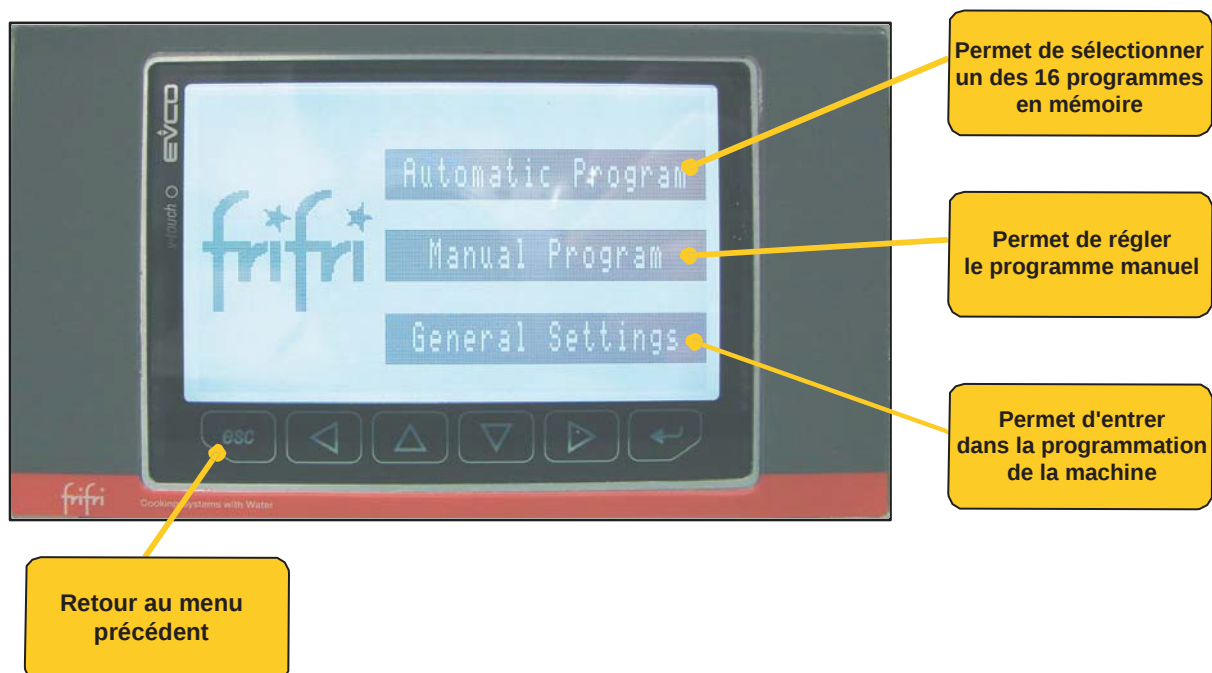
5.2 Allumage du panneau de contrôle



En touchant „On“ sur l'écran, le cuiseur s'allume et la crémaillère monte.
En touchant „Off“ sur l'écran, le cuiseur s'allume et la crémaillère descend (vérifier que la cuve soit vide. Si la cuve n'est pas vide la machine déclenche une alarme de WATER INSIDE).

5.3 Attente de consigne

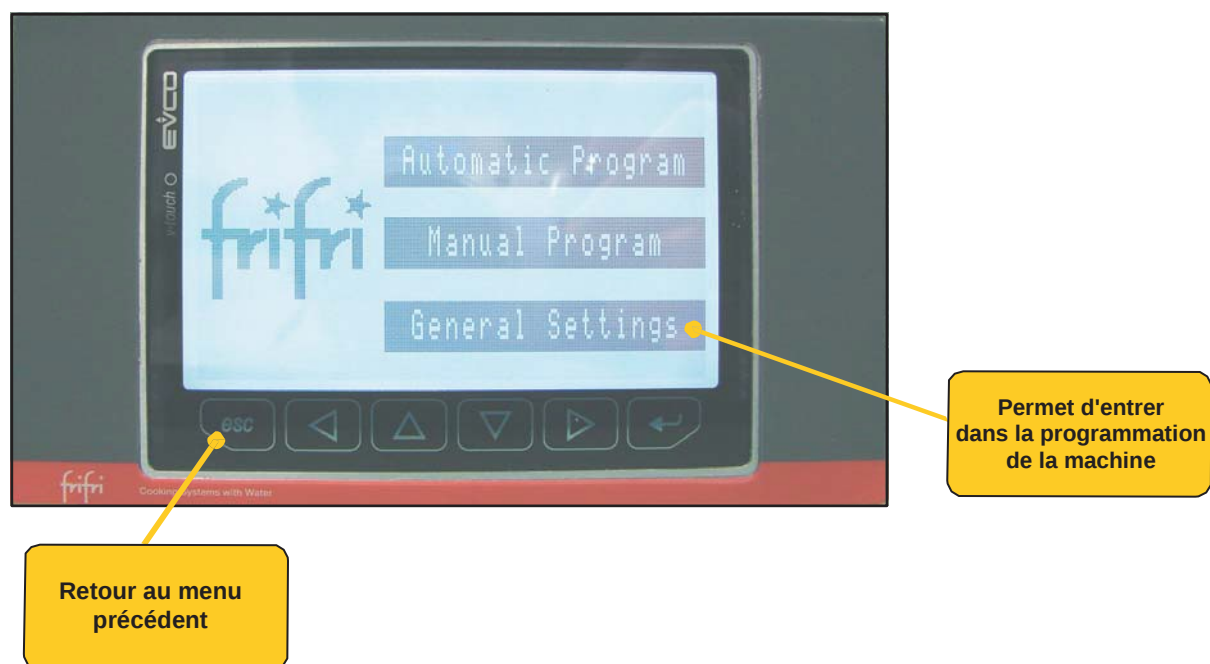
Après la mise sous tension de la commande, l'affichage informe que le cuiseur à pâtes est en phase d'attente. Dans cette position il est possible de:



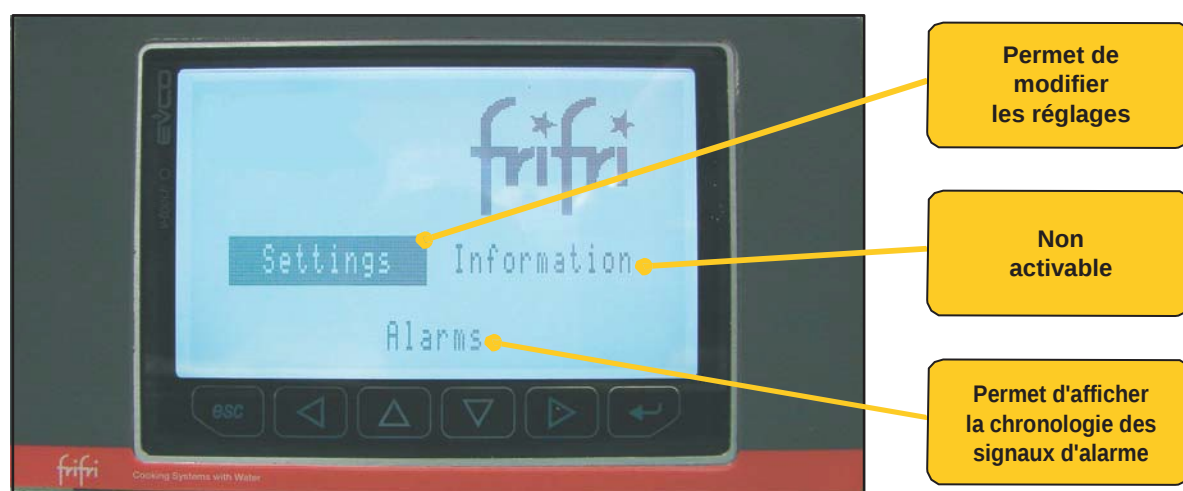
6 Réglages de contrôle, fonctionnement et modification des paramètres

6.1 Modification des réglages

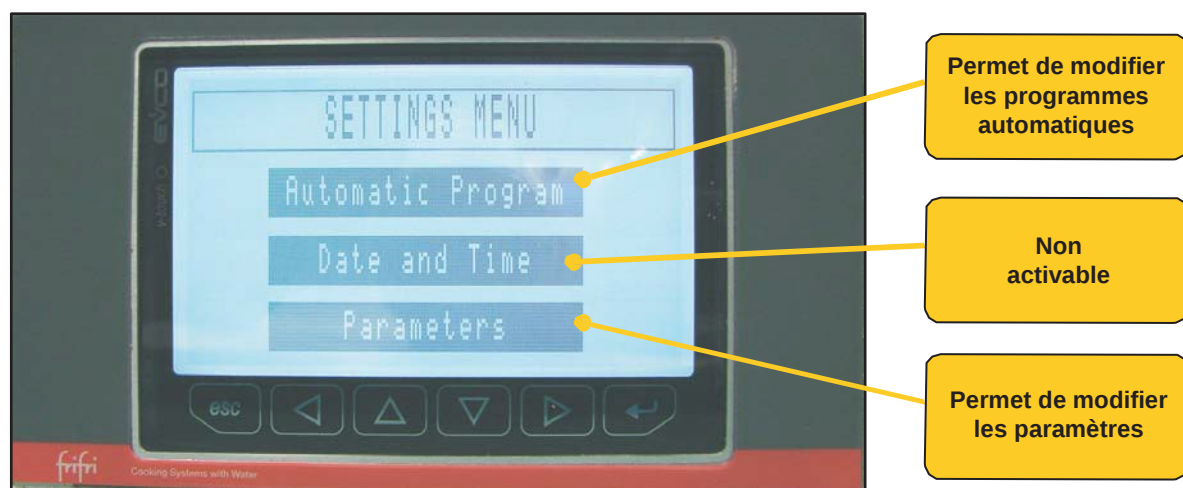
Pour y accéder de la page-écran principale toucher **General Settings**.



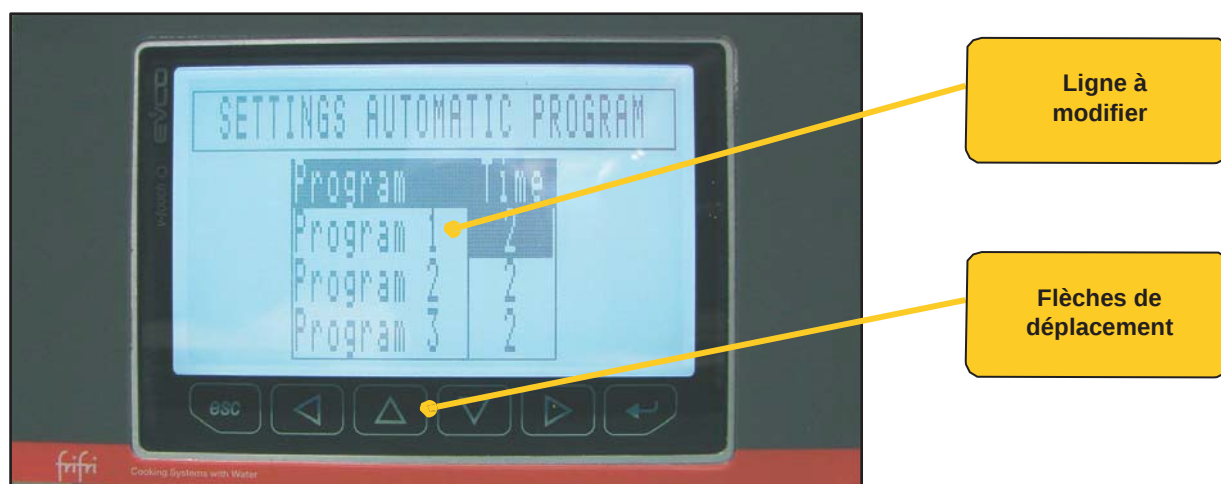
Pour accéder au **Settings Menu** toucher **Settings**.



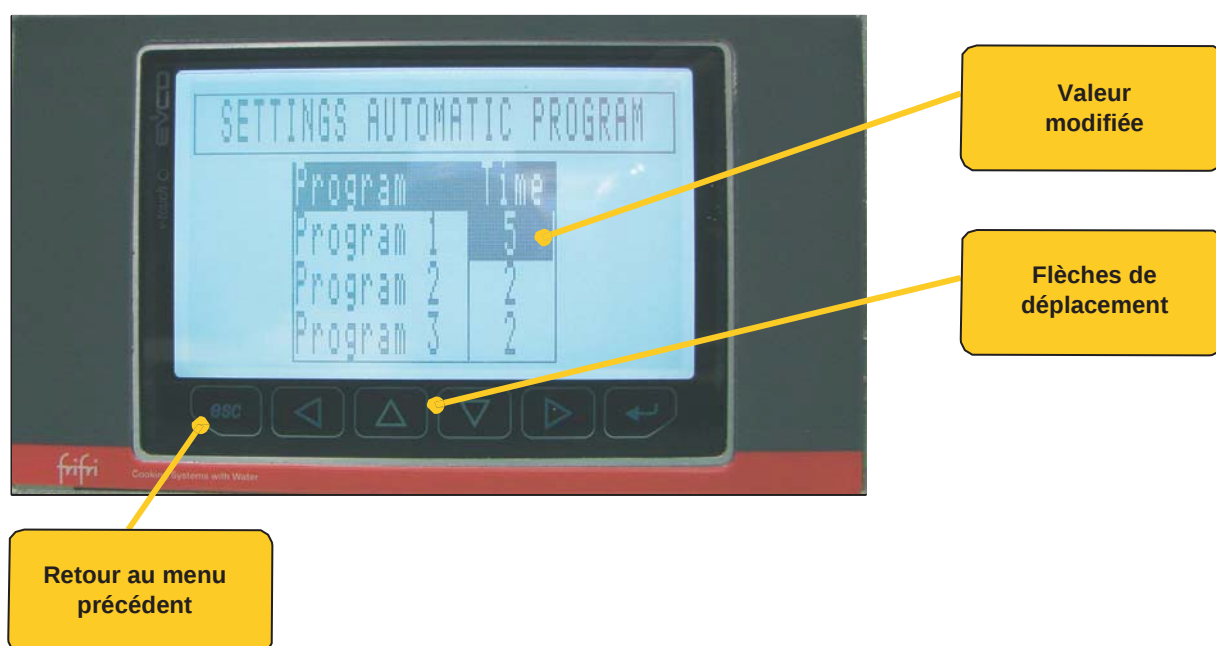
Pour modifier les programmes automatiques toucher **Automatic Program**.



Pour modifier les programmes utiliser les flèches de déplacement pour se placer sur la ligne à modifier. 16 programmes modifiables sont disponibles.



Après s'être placé sur la ligne à modifier toucher la valeur placée sous "Time". En utilisant les flèches de déplacement il est possible d'augmenter ou de diminuer le temps de cuisson. Pour confirmer la modification toucher la nouvelle valeur réglée.



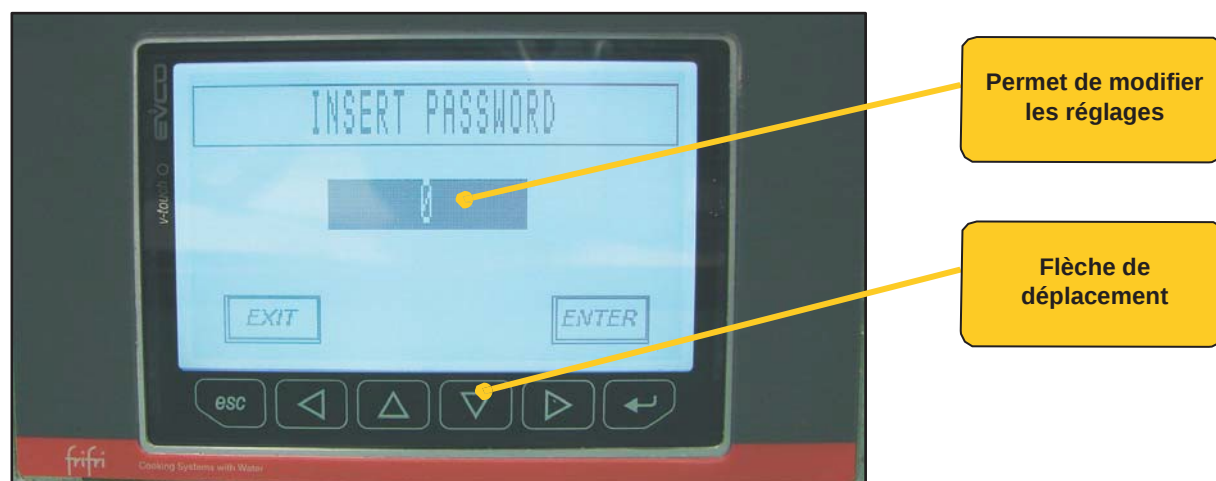
Une fois que toutes les modifications sont terminées toucher ESC pour terminer la programmation et revenir à **Settings Menu**.

6.2 Modification des paramètres

Pour y accéder toucher **Parameters** dans le **Settings Menu**.



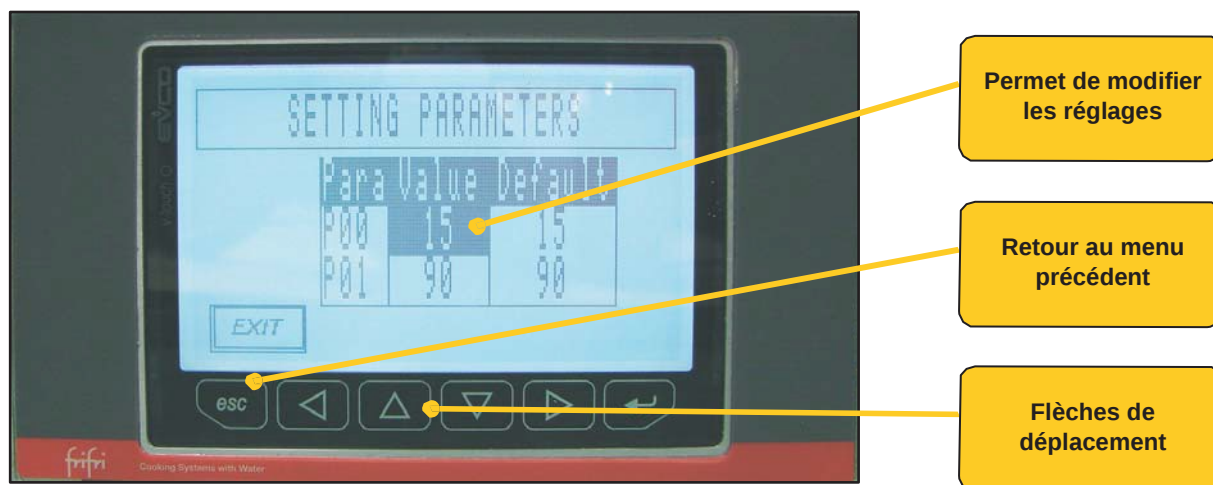
Pour accéder au menu de modification des paramètres il faut entrer le mot de passe. Toucher le 0. Avec la flèche de déplacement aller jusqu'à la valeur -19.



Toucher la valeur -19 et ensuite touche ENTER pour confirmer et entrer dans le menu **Settings Parameters**.



Se placer sur la ligne à modifier ensuite toucher la valeur sous "Value". En utilisant la flèche de déplacement il est possible de l'augmenter ou de la diminuer. Pour confirmer la modification, toucher sur la nouvelle valeur réglée Une fois que toutes les modifications sont terminées, toucher ESC pour terminer la programmation et revenir à **Settings Menu**.



Ci-dessous la liste des paramètres modifiables.

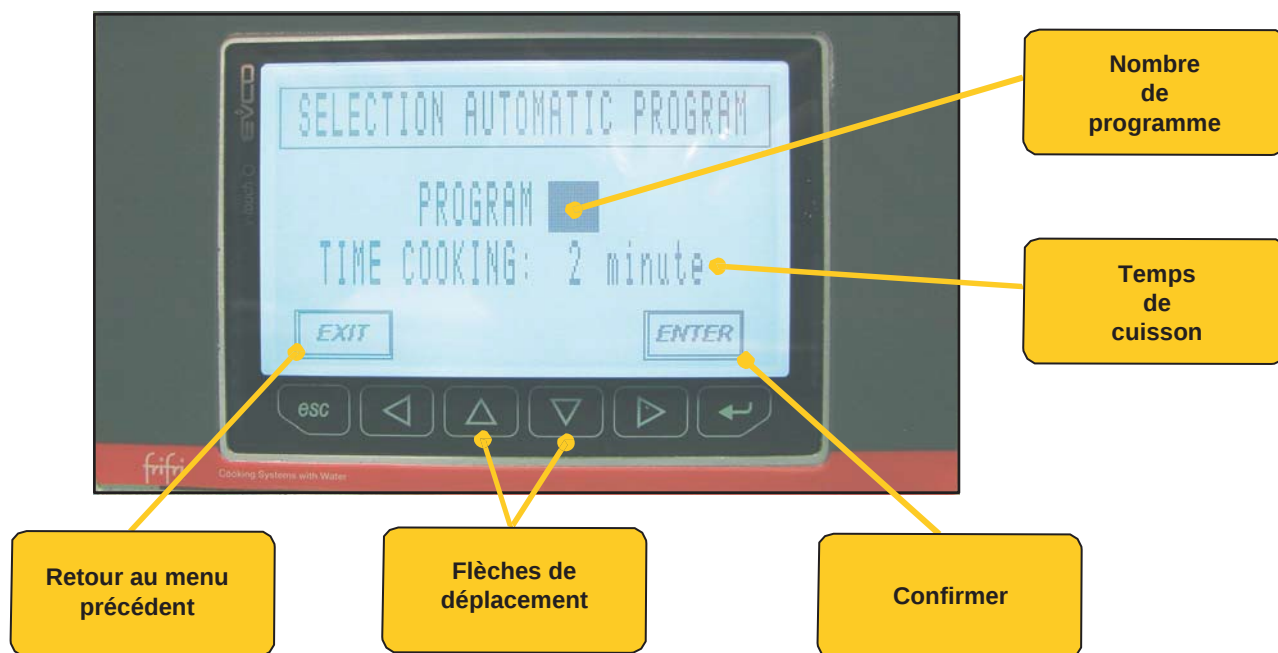
Code paramètre	Description	Unité de mesure	Valeur minimal	Valeur maximale	Valeur par défaut
P00	Temporisation pour relevé condition ALARM LOW LEVEL	minutes	10	25	15
P01	Valeur minimale de température pour définir l'état de l'eau en ébullition	°C	80	100	90
P02	Écart maximal pour la définition du point ébullition	°C	0,1	5	0,2
P03	Temps d'activation de 3 résistances après démarrage temps de cuisson	minutes	1	P06	6
P04	Retard allumage vanne ½ chargement	minutes	1	P06	4
P05	Temps minimum de cuisson réglable	minutes	1	P06	1
P06	Temps maximum de cuisson réglable	minutes	P05	30	20
P07	Activation mémo "mi-cycle"	-----	yes	no	yes
P08	Nombre d'activations électrovanne pour signal remplissage sel	-----	1	20	5

Remarque: une fois toutes les modifications aux paramètres terminées il faut éteindre la machine State: OFF.

7 Programmes automatiques et programme manuel

7.1 Sélection d'un programme automatique

Pour y accéder appuyer sur **Automatic Program** sur la page-écran principale.



Après avoir sélectionné le programme voulu, en utilisant les flèches de déplacement, toucher ENTER pour démarrer le cycle de cuisson.

Remarque: le numéro du programme clignote sur fond négatif.

Remarque: par défaut tous les programmes partent avec un temps réglé de 2 minutes (pour modifier la valeur par défaut voir la section modification des paramètres).

7.2 Cycle de cuisson

7.2.1 Phase de remplissage de l'eau "LOADING"



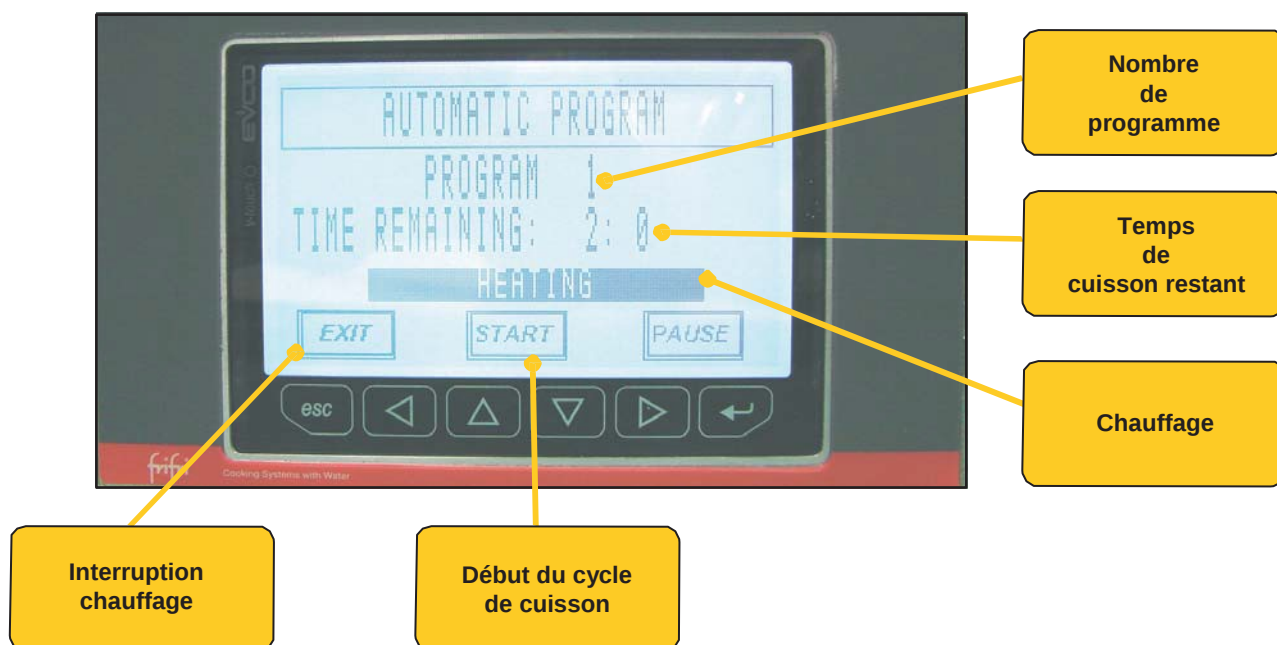
Pendant le remplissage de l'eau sur l'écran le mot **LOADING** apparaît.

Remarque: pour interrompre le remplissage de l'eau toucher EXIT et confirmer avec YES au menu suivant.

Remarque: par défaut tous les 5 cycles de cuisson sur l'écran apparaît le mot **SALT** simultanément au signal sonore qui rappelle à l'utilisateur de saler l'eau (pour modifier la valeur par défaut voir la section modification des paramètres). Pour interrompre le signal sonore toucher START. **Important: saler l'eau seulement quand elle bout. Ne jamais mettre le sel quand l'eau est froide.**

7.2.2 Phase de chauffage "HEATING"

Une fois atteint le niveau de remplissage de l'eau le mot HEATING apparaît sur l'écran et la phase de chauffage commence.



A la fin de la phase de chauffage le signal sonore indique la température d'ébullition et reste actif jusqu'à ce que vous touchiez START. En touchant PAUSE la machine se met en veille, pour la remettre en marche toucher à nouveau PAUSE.

Remarque: pour interrompre le cycle de cuisson toucher EXIT et confirmer avec YES au menu suivant.

7.2.3 Phase de cuisson "LOAD CART", "CART DOWN", "TO MIX" et "COOKING"

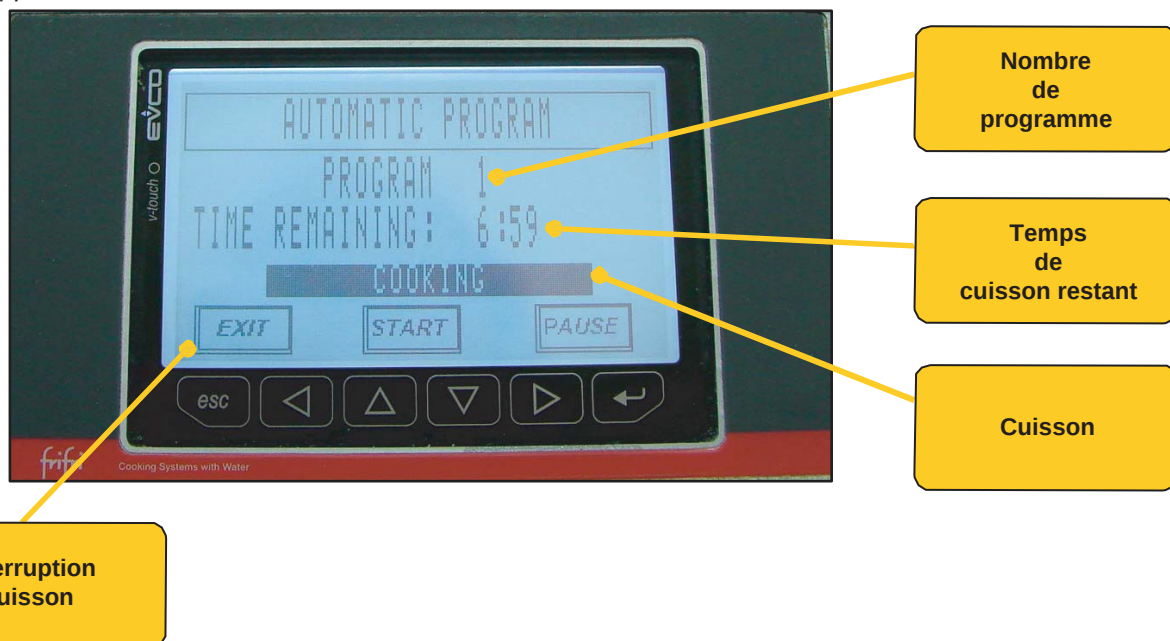
Une fois que l'eau bout, le mot LOAD CART apparaîtra sur l'écran. **Seulement alors placer le panier avec les pâtes sur la crémaillère.** Pour plonger le panier toucher START, le mot CART DOWN apparaît sur l'écran.



Au milieu du cycle de cuisson, le mot TO MIX apparaîtra sur l'écran simultanément au signal sonore qui rappellera à l'utilisateur de tourner les pâtes (pour modifier la valeur par défaut voir la section modification des paramètres).

Remarque: pour interrompre la cuisson toucher EXIT et confirmer avec YES au menu suivant.

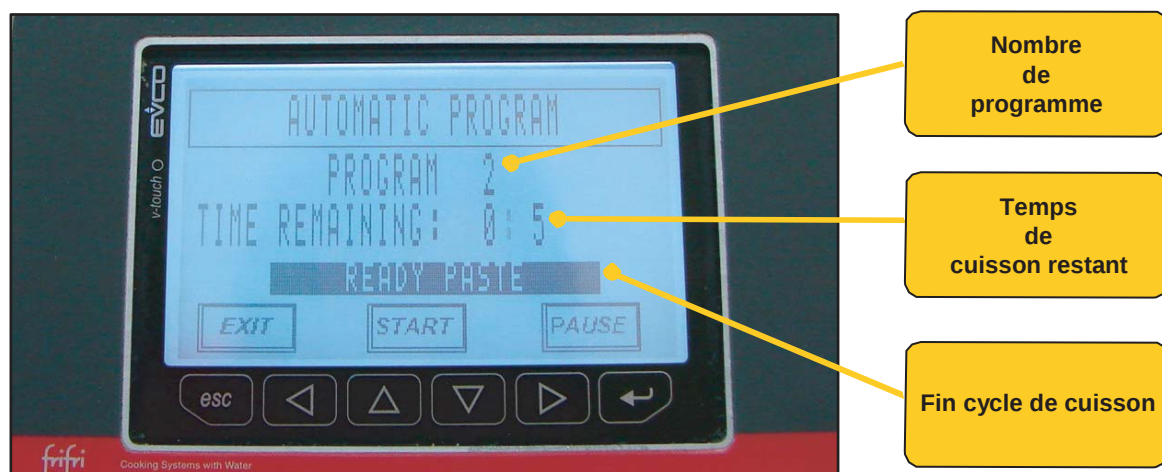
Une fois la course der la crémaillère terminée le mot COOKING apparaît à l'écran et le compte à rebours du temps de cuisson apparaît à l'écran.



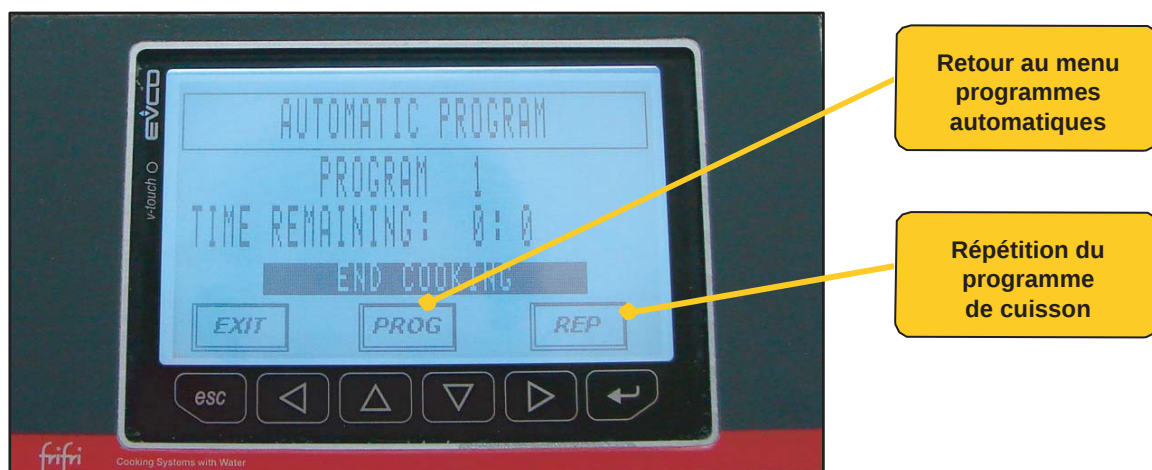
Remarque: pour interrompre le cycle de cuisson toucher EXIT et confirmer avec YES au menu suivant.

7.2.4 Phase de fin de cuisson "READY PASTE" et "END COOKING"

Quand il manque 5 secondes à la fin de la cuisson le signal sonore se met en marche et le mot READY PASTE apparaît sur l'écran. A la in du temps de cuisson la crémaillère monte automatiquement sur à l'écran apparaît le mot END COOKING.



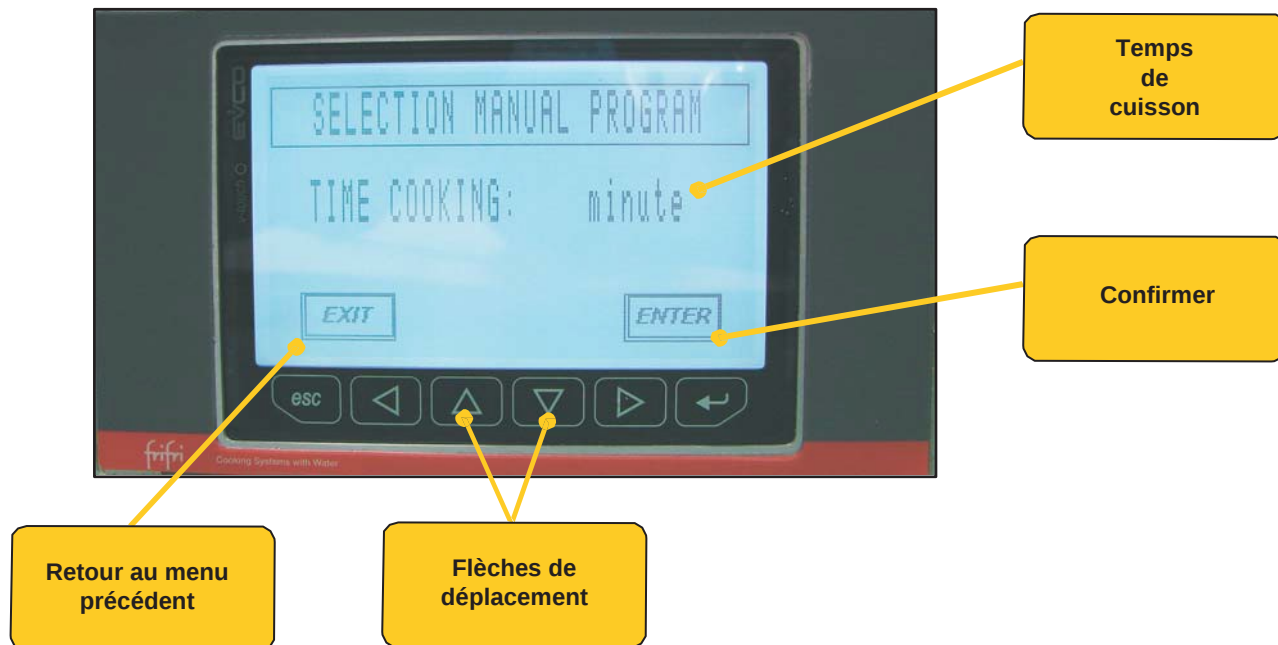
Une fois le cycle de cuisson terminé, l'on peut, en touchant PROG, revenir au menu des programmes automatiques pour en sélectionner un nouveau ou en touchant REP répéter le dernier cycle de cuisson à peine fini.



7.3 Sélection d'un programme manuel

Pour y accéder appuyer sur **Manual Program** sur la page-écran principale.

Pour modifier le temps de cuisson toucher la valeur en utilisant les flèches de déplacement l'augmenter ou la diminuer. Une fois atteint le temps voulu la toucher à nouveau pour confirmer.



Toucher ENTER pour faire démarrer le cycle de cuisson.

7.4 Cycle de cuisson

7.4.1 Phase de remplissage de l'eau "LOADING"



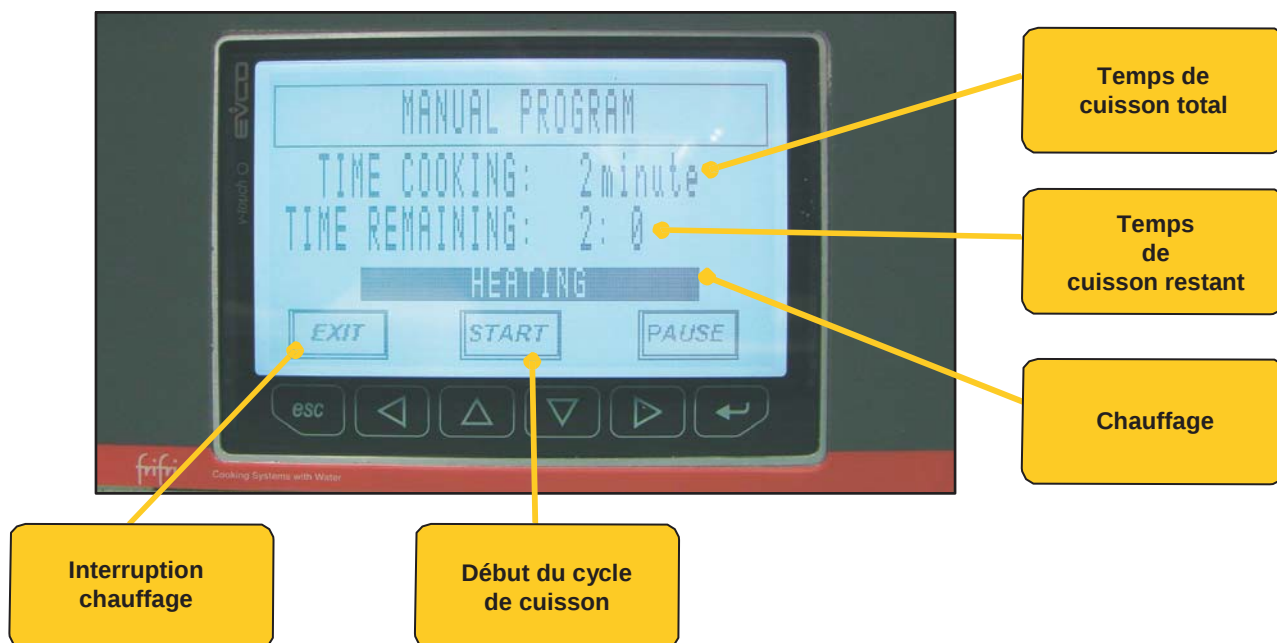
Pendant le remplissage de l'eau sur l'écran le mot **LOADING** apparaît.

Remarque: pour interrompre le remplissage de l'eau toucher **EXIT** et confirmer avec **YES** au menu suivant.

Remarque: par défaut tous les 5 cycles de cuisson sur l'écran apparaît le mot **SALT** simultanément au signal sonore qui rappelle à l'utilisateur de saler l'eau (pour modifier la valeur par défaut voir la section modification des paramètres). Pour interrompre le signal sonore toucher **START**. **Important: saler l'eau seulement quand elle bout. Ne jamais mettre le sel quand l'eau est froide.**

7.4.2 Phase de chauffage "HEATING"

Une fois atteint le niveau de remplissage de l'eau le mot HEATING apparaît sur l'écran et la phase de chauffage commence.

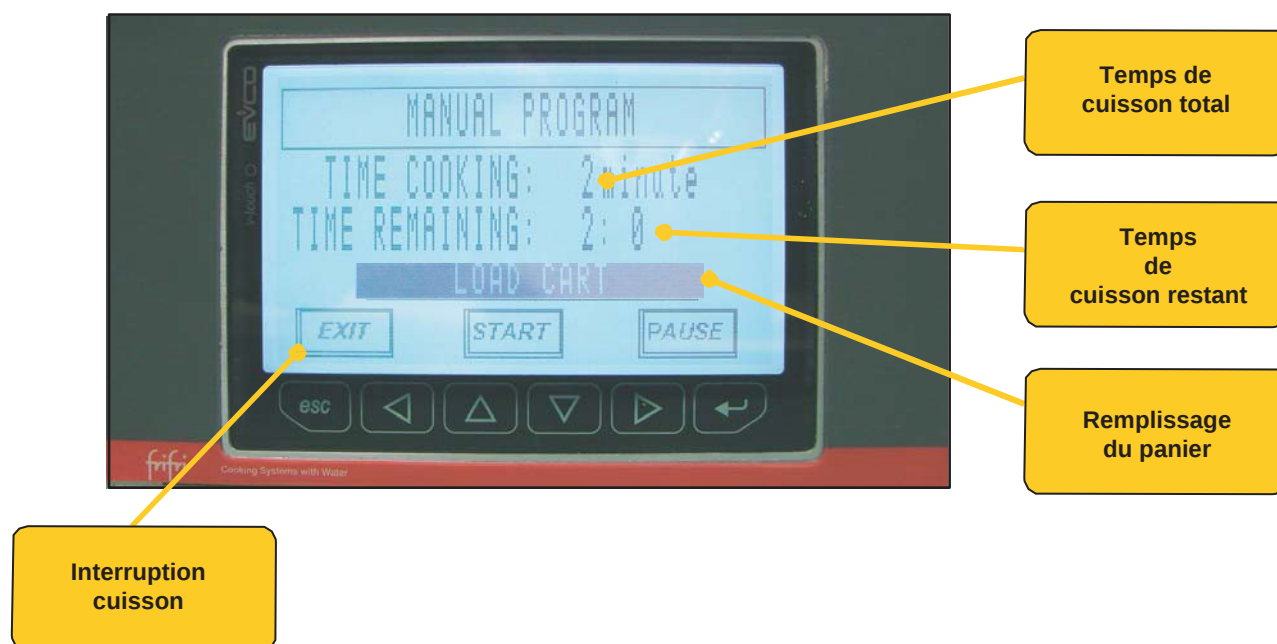


A la fin de la phase de chauffage le signal sonore indique la température d'ébullition et reste actif jusqu'à ce que vous touchiez START. En touchant PAUSE la machine se met en veille, pour la remettre en marche toucher à nouveau PAUSE.

Remarque: pour interrompre le cycle de cuisson toucher EXIT et confirmer avec YES au menu suivant.

7.4.3 Phase de cuisson "LOAD CART", "CART DOWN", "TO MIX" et "COOKING"

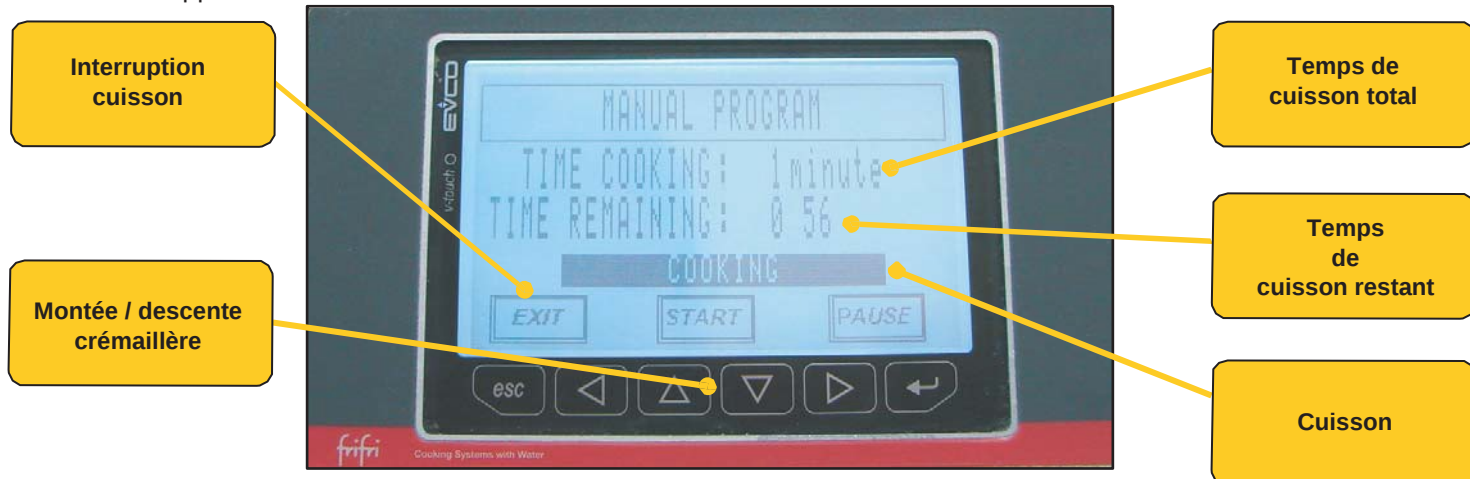
Une fois que l'eau bout, le mot LOAD CART apparaîtra sur l'écran. **Seulement alors placer le panier avec les pâtes sur la crémaillère.** Pour plonger le panier toucher START, le mot CART DOWN apparaît sur l'écran.



Au milieu du cycle de cuisson, le mot TO MIX apparaîtra sur l'écran simultanément au signal sonore qui rappellera à l'utilisateur de tourner les pâtes (pour modifier la valeur par défaut voir la section modification des paramètres).

Remarque: pour interrompre la cuisson toucher EXIT et confirmer avec YES au menu suivant.

Une fois la course de la crémaillère terminée le mot COOKING apparaît à l'écran et le compte à rebours du temps de cuisson apparaît à l'écran.

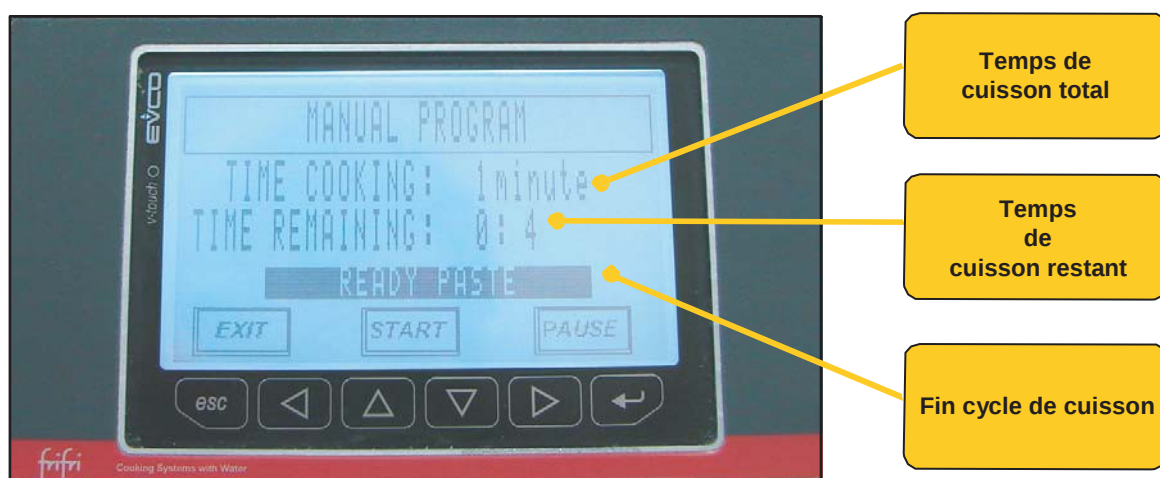


Pendant les programmes manuels, à différence de ceux automatiques, il est possible de faire monter et descendre la crémaillère en touchant les flèches en haut et en bas. Si la crémaillère est levée le compte à rebours s'arrête et repart où il a été interrompu quand elle est redescendue.

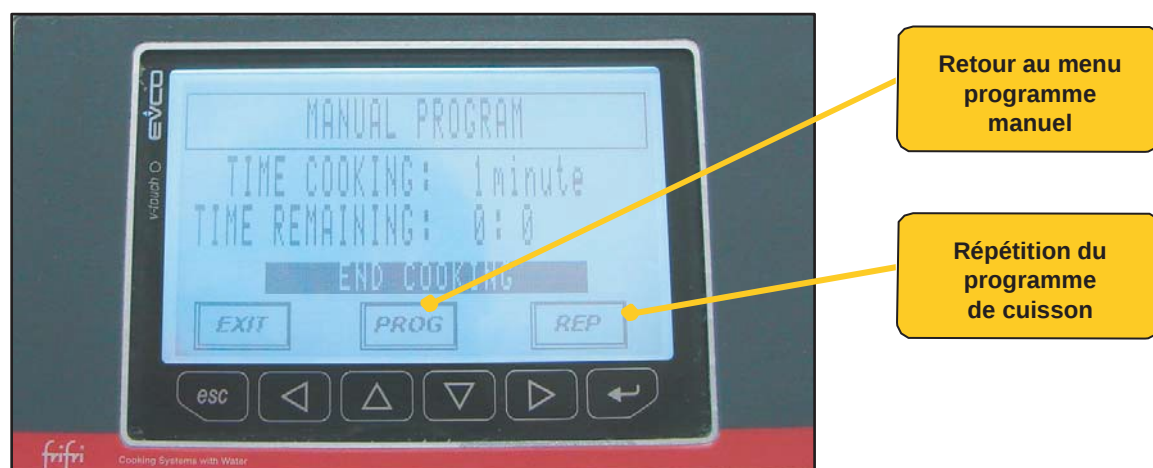
Remarque: pour interrompre le cycle de cuisson toucher EXIT et confirmer avec YES au menu suivant.

7.4.4 Phase de fin de cuisson "READY PASTE" et "END COOKING"

Quand il manque 5 secondes à la fin de la cuisson le signal sonore se met en marche et le mot READY PASTE apparaît sur l'écran. A la fin du temps de cuisson la crémaillère monte automatiquement sur à l'écran apparaît le mot END COOKING.

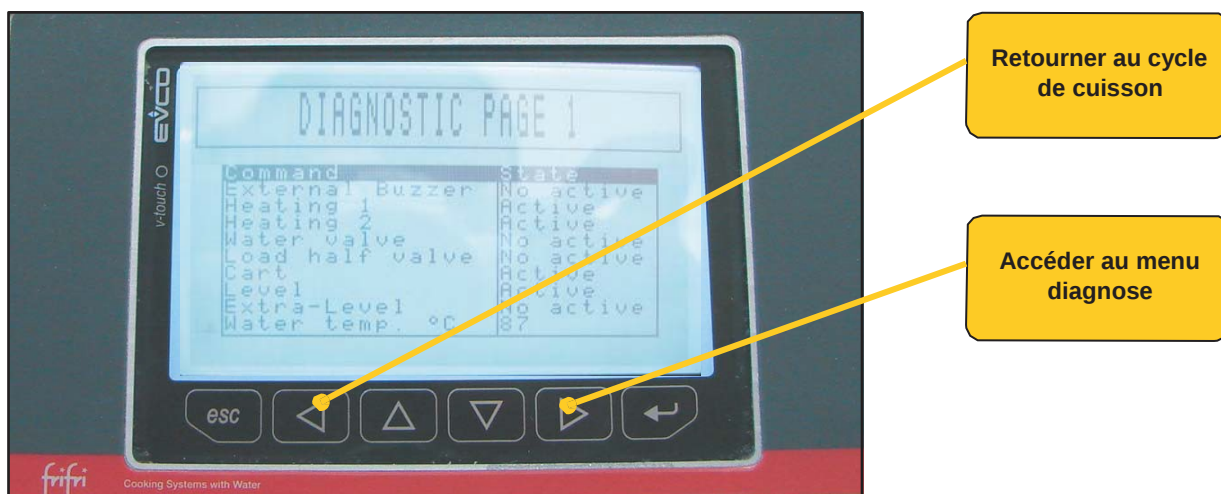


Une fois le cycle de cuisson terminé, l'on peut, en touchant PROG, revenir au menu de programme manuel ou en touchant REP répéter le dernier cycle de cuisson à peine fini.



7.5 Diagnose

Pendant le cycle de cuisson est possible, en touchant , accéder à l'écran de la diagnose et afficher les fonctions actives du cuiseur à pâtes. Ceci permet de comprendre éventuelles anomalies. Toucher  pour sortir de la diagnose.



Voici la liste des fonctions en diagnose.

Command	Description
External Buzzer	Ceci montre l'état du buzzer
Heating 1	Ceci montre que les éléments chauffants sont actifs
Heating 2	Ceci montre l'allumage du 3ème élément chauffant (voir paramètres modifiables, code paramètre P03)
Water valve	Ceci montre l'état de la valve de chargement
Load half valve	Ceci montre l'état de la valve de demi-chargement
Cart	Ceci montre le positionnement du crémaillère
Level	Ceci montre que l'eau touche la sonde de niveau
Extra-Level	Ceci montre que l'eau touche la sonde d'extra-niveau
Water temp. °C	Ceci montre la temperature de l'eau

8 Avis et solution des problèmes

Alarme sonde de niveau

Quand le cuiseur à pâtes est éteint (State: OFF à l'écran) la crémaillère descend dans la cuve. Elle reste en l'air seulement s'il y a de l'eau dans la cuve (relevée par la sonde de niveau) Le mot ALARM WATER INSIDE apparaît à l'écran et le signal sonore se met alors en marche jusqu'à ce que la cuve soit vidée ou la prise du cuiseur ne soit débranchée du tableau général.

Sécurité robinet de vidange ouvert

Après un temps P00 (valeur modifiable à l'intérieur de la modification paramètres), si la valeur de plein n'est pas atteinte, le contrôle coupe l'alimentation à la vanne de remplissage d'eau, le signal sonore se met en marche et le mot ALARM LOW LEVEL apparaît à l'écran Dans ce cas contrôler que le robinet de vidange soit fermé, que électrovanne ne soit pas endommagée ou que la pression dans le réseau hydrique soit suffisante. Si la pression du réseau hydrique est insuffisante pour remplir la cuve dans le temps prévu P00 (15 minutes) augmenter le paramètre en suivant les indications du paragraphe 6.2 Modification des paramètres.

Gestion alarme vidange bouchée

Dans la phase de vidange, si la sonde de niveau anti-débordement signale la présence d'eau, le contrôle bloque tout le fonctionnement du cuiseur à pâtes. En condition d'alarme, le fonctionnement de l'électrovanne de vidange, de l'électrovanne de demi remplissage sont bloqués Le mot EXTRA LEVEL apparaît à l'écran et le signal sonore se met en marche Dans ce cas contrôler que la vidange ne soit pas bouchée, que l'électrovanne ne soit pas bloquée ou que la sonde de EXTRA LEVEL n'ait pas été endommagée et soit en contact avec la résistance ou les autres parties métalliques.

Pas de remplissage de l'eau au démarrage

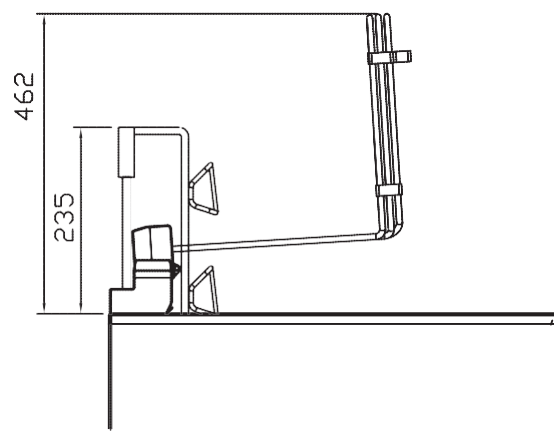
Si au démarrage d'un programme quelconque la machine saute la phase de remplissage de l'eau " LOADING" en passant directement à la phase de chauffage " HEATING" une situation de danger se crée. Le problème pourrait être causé par la sonde de niveau qui touche la résistance ou la cuve. Débrancher immédiatement la machine et appeler le service après-vente.

AVERTISSEMENT

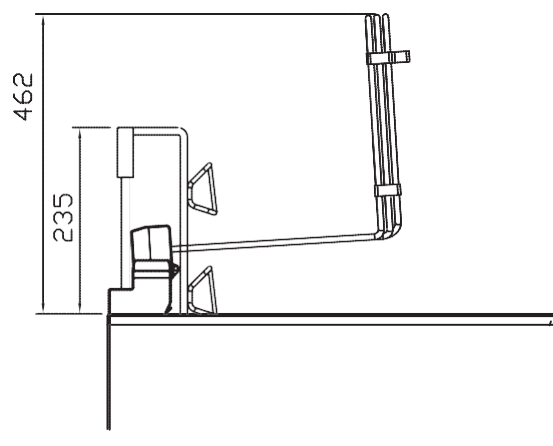


Si les solutions susmentionnées ne font pas repartir le cuiseur à pâtes même après le nouveau réglage, en le débranchant du tableau général, le débrancher et appeler le service après-vente technique. Le fabricant décline toute responsabilité si les normes contenues dans ce manuel ne sont pas strictement observées.

Floor standing pastacooker



Type	L
311	297,5

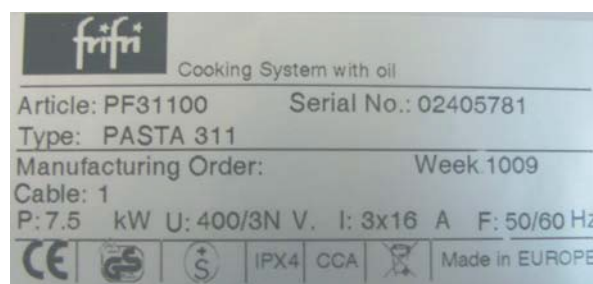
[illegible]

2.1 Weights and filling data

Type	311		
Net weight without options (Kg)	FS 70 BI 68		
Number of baskets	1		
Water quantity at maximum level (l)	30		
Pasta quantity per cycle (Kg)	2		

2.2 Identification of the appliance

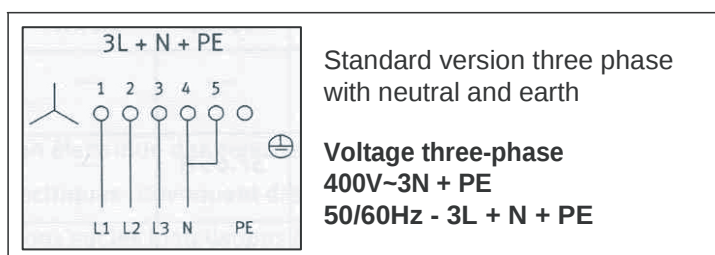
Every pastacooker is provided with a technical identification plate. Always have this identification plate available when making enquiries to our customer services department.



2.3 Ambient conditions

Type	311
Min. Temperature (°C)	+ 5
Max Temperature (°C)	+ 60
Max. humidity (%)	60

2.4 Voltages, types of connection and versions



2.5 Mains fuses

Type	311		
Power	7.5 kW		
3N 400V	11 A		

2.6 Electrical connection

The electrical connection of the machine must be done by an electrician or a qualified person who can ensure that the installation meets the required standards. Proceed as follows:

- a) Check if the specifications of the electrical mains correspond to those given on the rating plate. This plate is located on the control panel inside the door.
- b) Connect according to IEC or CEI 335-1 standards and local regulations, i.e.: Fit a mains plug to the connection cable, corresponding to the power of the rated current. Plug into the mains socket. The plug must be accessible after installing the fryer. The manufacturer recommends to connect the fryer to a fault-current protective switch (for machines which exceeds 10mA of dispersion current). For permanent installation: connect to a main switch with all the poles isolated; minimum distance of the contacts 3 mm.
- c)  Allows the connection of the ground (Earth connection). It is essential for your installation. Supplemented by a differential device, it protects the users when an electrical defect occurs on an appliance. The fault current runs out towards the ground and causes the release of the differential.
- d) If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

3. Safety regulations

The following warning symbols are fitted to the pastacooker as appropriate:

High voltage



Warning of dangerous electrical voltage.

Electric shocks lead to serious injury or death.

Only authorized specialist personnel may carry out work on electrical installations.

Follow the specific technical safety instructions!

Always disconnect the pastacooker from the mains power before carrying out work on electrical installations.

Hot surfaces / hot internal components



Warning of heat which can lead to injuries. Always allow hot surfaces to cool down before carrying out work

on these components; or wear heat resistant gloves.

Hot water



Warning of hot water which can lead to injuries. Always allow the hot water to cool down before carrying out work on submerged components-or wear safety glasses.

Advice



The manufacturer has mounted warning symbols (stickers) at all the relevant positions on the pastacooker before delivery. If during operation or within the scope of cleaning work any of these warning symbols become detached the operator of the pastacooker is obliged to apply these warning symbols again immediately!

3.1 Specified use of the pastacooker

The pastacooker does not have to be used as a fryer. The pastacooker is exclusively authorized for supervised operation. Any other use of the pastacooker is regarded as non-specified. The observance of the operating manual and the following of the maintenance and repair instructions from the manufacturer are also part of the specified use.

3.2 Specific dangers and instructions

WARNING



The pastacooker is exclusively authorized for supervised operation. Never hose down the pastacooker with

water from a spray head, a water hose or a high-pressure cleaner.

CAUTION



Comply always with the doses and volumes recommended on this manual. Never clean the submerged heater with a steel brush or by burning off (dry operation). Verifiable improper cleaning of the submerged heater will lead to the exclusion of all guarantee.

It is recommended, at the end of the work, to use a water and vinegar solution at 10% for cleaning the pastacooker, in particular the vat, the heating resistant and the probes. After the wash rinse out copiously with water

3.3 Personnel safety

WARNING



If incorrectly operated, the pastacooker can cause serious or fatal injuries to personnel. The personnel who operate and maintain the pastacooker must be trained in the correct operation and handling of the appliance and must have read and understood the safety regulations in this operating manual before starting work on or with it.

Never change or remove safety devices. Do not switch off safety devices by making changes to the pastacooker. Never remove warning symbols which may have been fitted to the pastacooker (depending upon country). Immediately replace missing or defective warning symbols.

Never operate the pastacooker in a damaged condition. Report immediately any irregularities, especially those which affect safety, to your managers.

When exchanging electrical or mechanical components ensure that the pastacooker is disconnected from the mains power supply. Always check all safety functions after completing servicing work.

3.4 Authorized personnel

Only those personnel who have been authorized for the respective work may work on and with the pastacooker. Personnel are seen as authorized if they fulfil the minimum training and knowledge requirements as listed in this section and have been assigned a fixed area of responsibility. "This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance."

3.5 Area of responsibility of personnel

3.5.1 Proprietario/operatore

The owner/operator is the legally, higher-ranking person who is responsible for the specified use of the pastacooker and for the training as well as the tasks of the authorized personnel. He establishes the competencies and authorities to issue directives of the authorized personnel with respect to his operation.

3.5.2 Operator of the pastacooker

He is responsible for the following work:

He starts up the process and monitors it.

Check the cooking of the pasta.

He localizes problems and organizes their rectification.

3.5.3 Maintenance personnel

He is responsible for the following work:

the cleaning, maintenance and repair of the pastacooker according to the work described in Sections "Cleaning and Maintenance"

The dismantling, storing and disposal of the pastacooker.

3.6 Minimum training and qualifications of the authorized personnel

3.6.1 Owner/operator

He is a person trained in business management (in a management function).

He has the relevant experience in assessing dangers and in personnel management.

He has read and understood the section "Safety regulations".

3.6.2 Operator of the pastacooker

This is a person who has been instructed in the operation of the pastacooker and is aware of the existing dangers.

3.6.3 Service personnel

These are people who have completed successfully the relevant occupational training, are familiar with the servicing of the pastacooker and have the necessary qualifications from their tasks. Servicing work on the electrical equipment of the pastacooker may only be carried out according to the electro technical regulations by electrical specialists or by trained personnel under the leadership and supervision of an electrician.

3.7 Duty of maintenance

The owner/operator is obliged to clean and maintain the pastacooker at regular intervals. To only operate the pastacooker in perfect and undamaged condition. To only use original consumables and original spare parts. To check the safety equipment after maintenance and repair work.

3.8 Availability of operating manual

A copy of this operating manual must be available at all times to the personnel at the installation location of the pastacooker.

4. Installation and starting up

4.1 Installation of the appliance

When installing the machine, please take into consideration the following points:

- a) The pastacooker has to stand evenly and its height can be easily adapted according to user's request thanks to the four adjustable legs. The height of the pastacooker varies between 850mm min. and 900mm max. counted from the floor.
- b) Minimal distance to respect between the back of the pastacooker and a wall or another device: 30 mm.
- c) The pastacooker should not stand on an inflammable surface. Please comply with local safety and construction regulations.

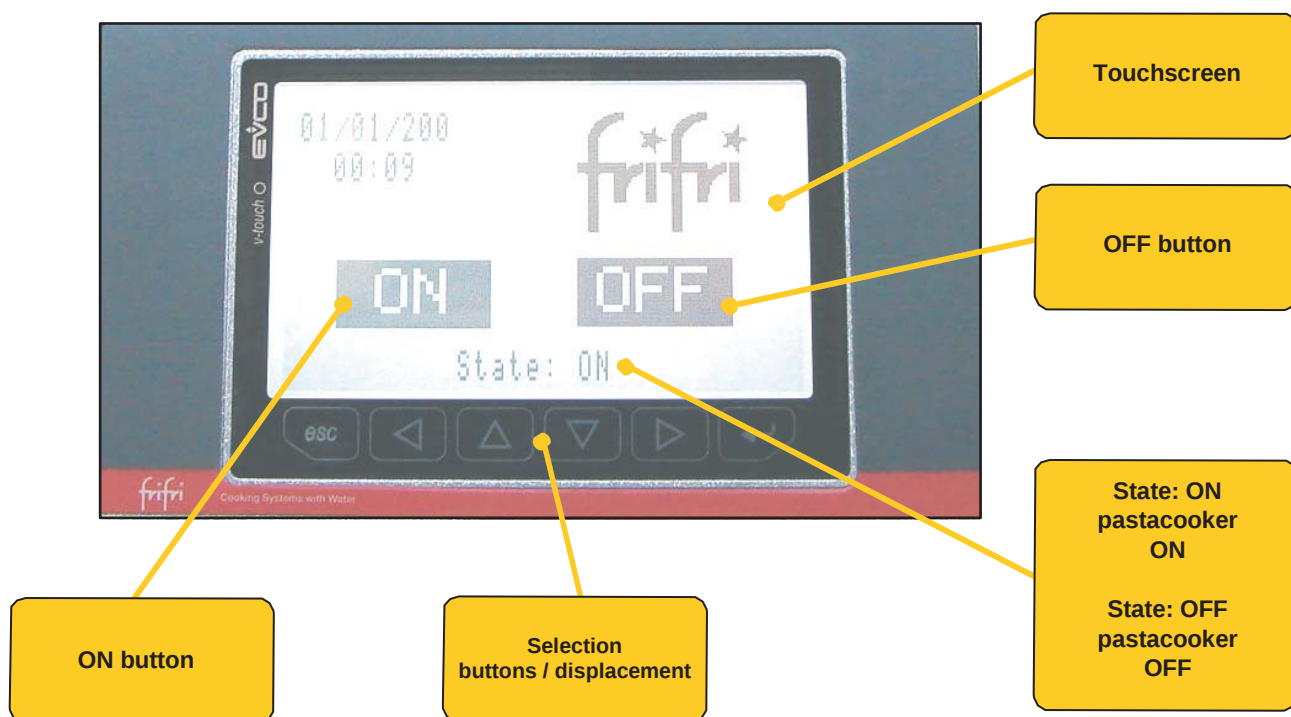
4.2 Starting up after the installation

Remove any remains of packaging which are still around. Clean the pastacooker and the accessories, which accompany the delivery, with a non caustic cleaning agent, which is permitted for the food area.

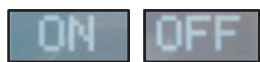
CLOSE THE DRAIN VALVE.

5 Use of the pastacooker

5.1 Control panel



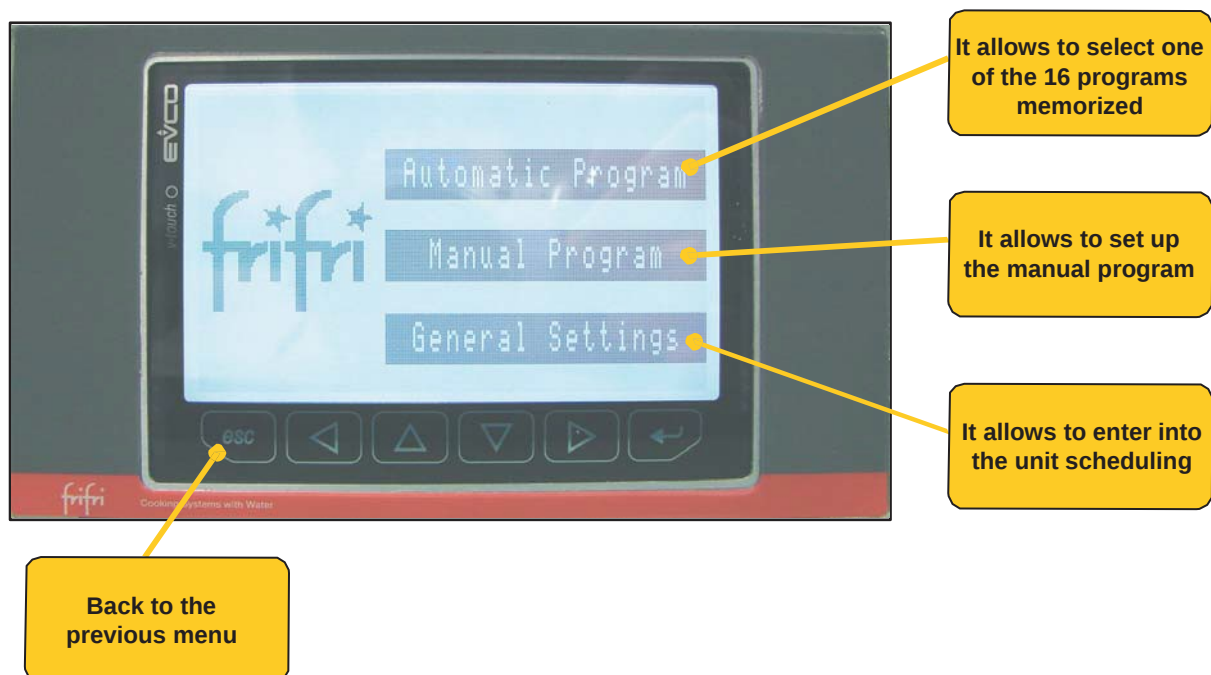
5.2 Switch on of the control panel



By touching on the screen „On“, the pastacooker is switched on and the lift goes up. By touching on the screen „Off“, the pastacooker is switched off and lift goes down (be sure that tank is empty. If the tank is not empty the alarm signal WATER INSIDE comes up on the screen).

5.3 Wait for input

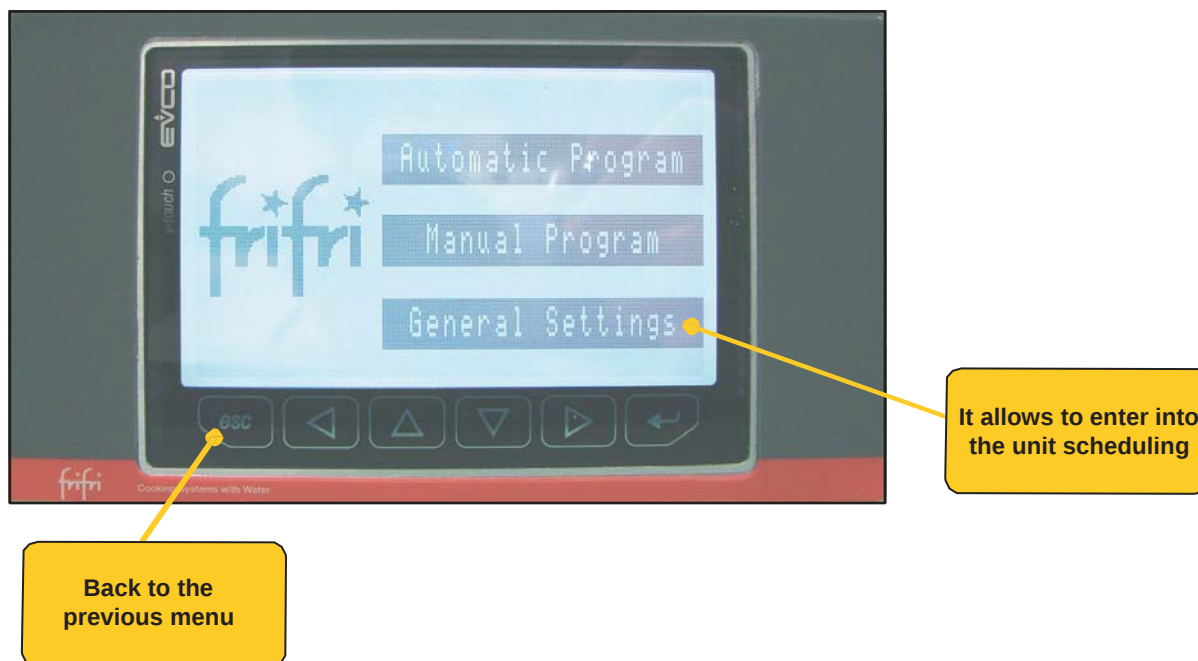
This screen indicates that the control panels is waiting for further input. From this position on you can choose:



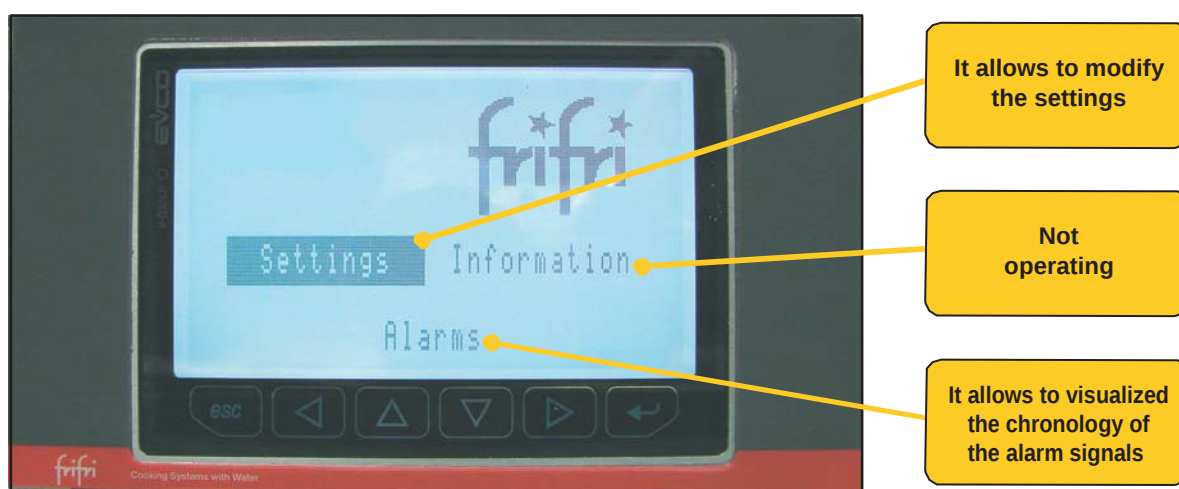
6 Control setting, operation and modification parameters

6.1 Setting modification

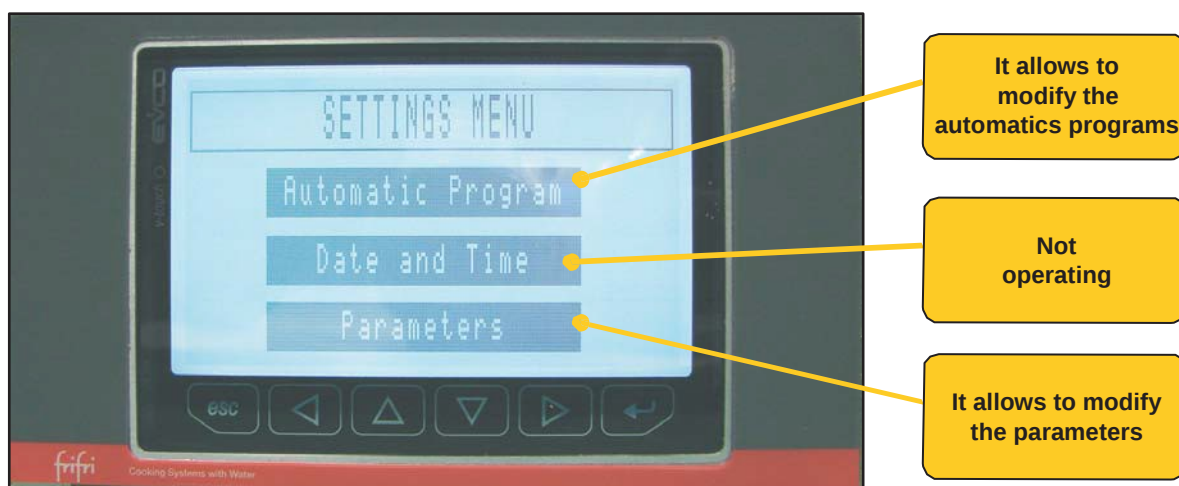
From the main screen you get in by touching **General Settings**.



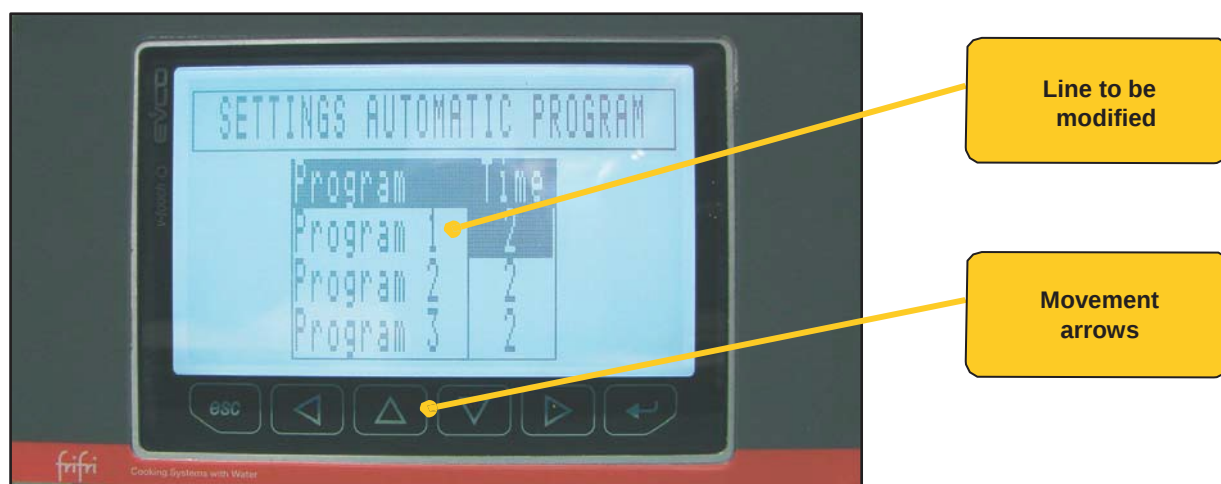
To get the access at **Settings Menu** touch **Settings**.



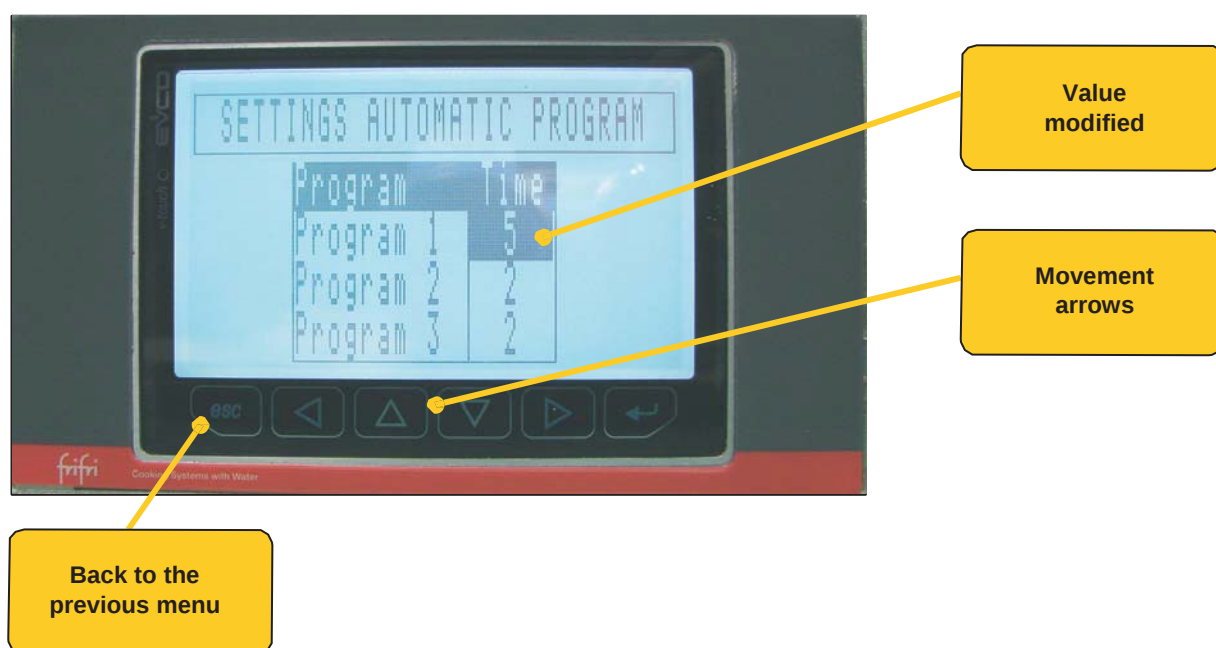
To modify the automatics programs touch on **Automatic Program**.



To change the program use the movement arrows and go on the line that has to be modified.
16 programs are available.



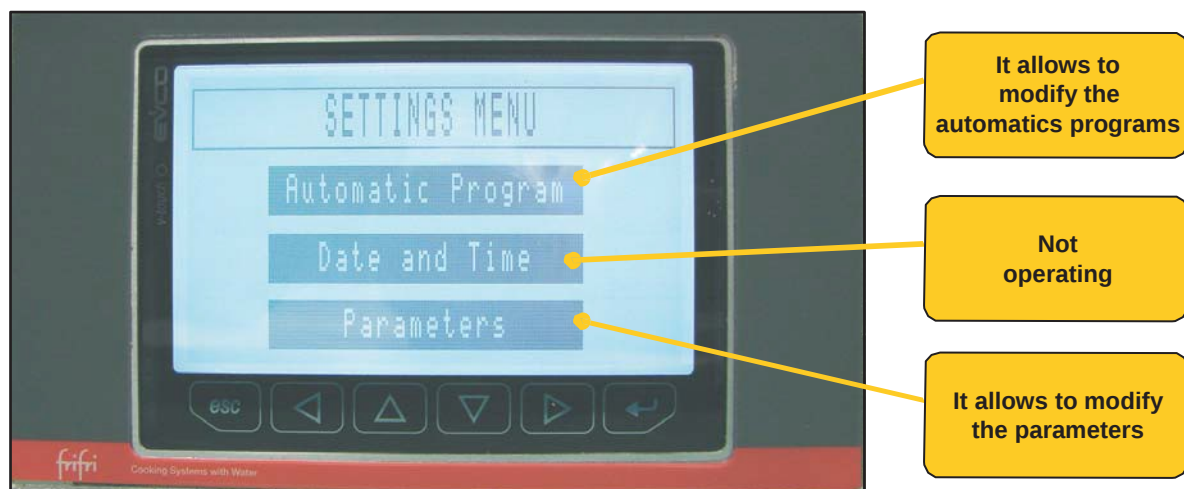
Once on the line that has to be modified touch the value where is written "Time". By using the movement arrows it is possible to increase or reduce the cooking time. To confirm the change made touch on the new value just set.



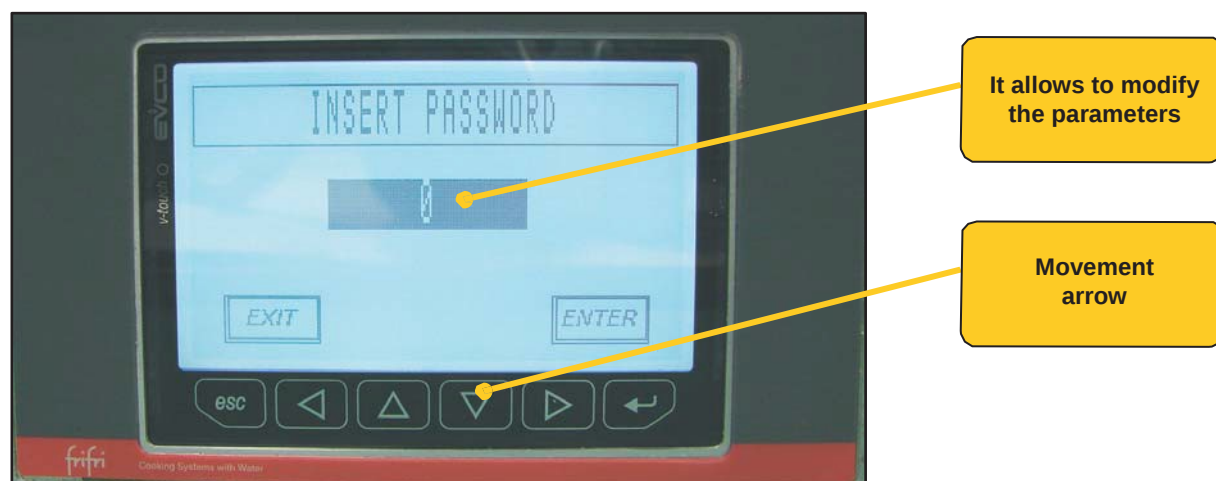
Once finished all the changes touch ESC to end the setting and back to **Settings Menu**.

6.2 Modification of the parameters

You get in by touching **Parameters on Settings Menu**.



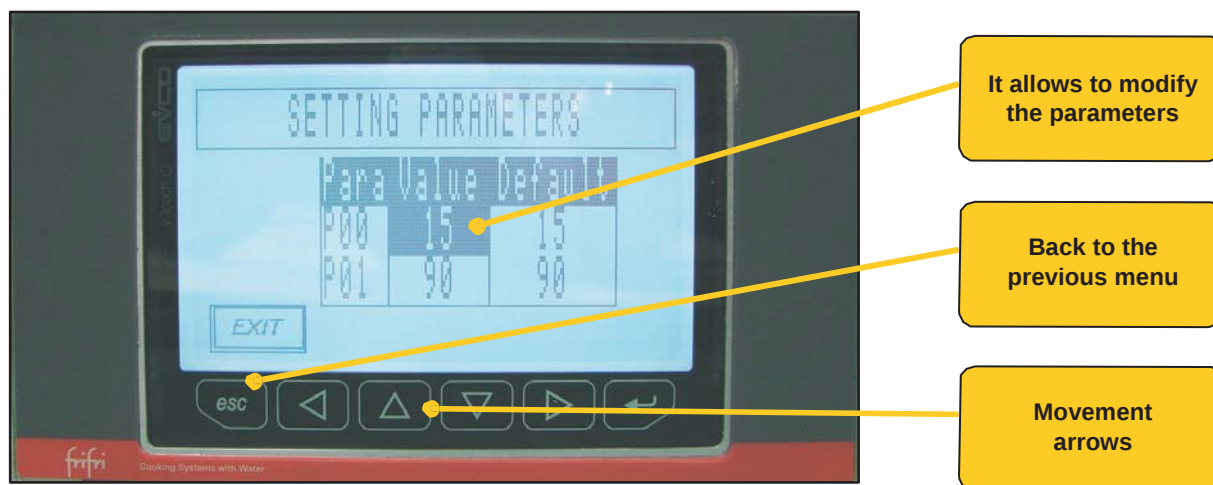
To get the access at the parameters change menu it is necessary to insert the password. Touch the 0. With the movement arrows reach the value -19.



Touch the value of -19 and afterwards touch ENTER to confirm and to enter on the menu **Settings Parameters**.



Once on the line to be modified touch the value under "Value". By using the movement arrows it is possible to increase it or reduce it. To confirm the change made touch on the new value set. Once finished all the changes touch ESC to end the operation and back to **Settings Menu**.



Here below there is the list of the changeable parameters.

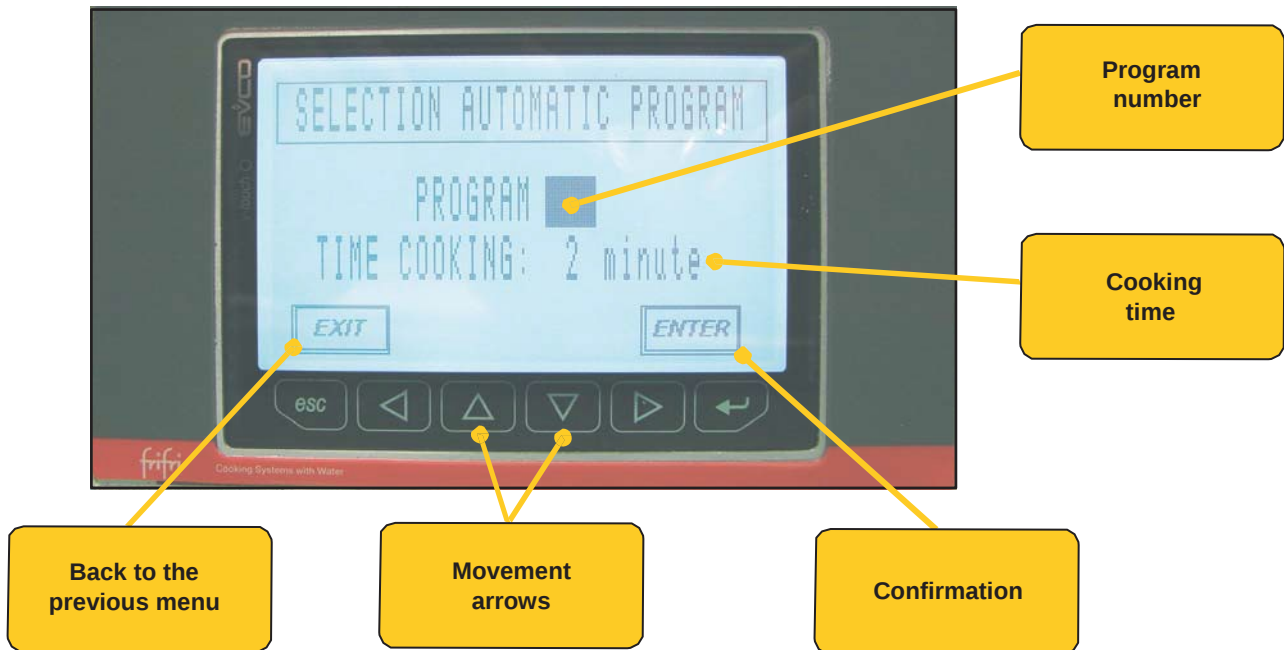
Parameter code	Description	Unit of measurement	Minimum value	Maximum value	Default value
P00	Timeout condition for remark ALARM LOW LEVEL	minuteren	10	25	15
P01	Minimum temperature from which to determine the state of boiling water	°C	80	100	90
P02	Maximum deviation for determination of boiling point	°C	0,1	5	0,2
P03	Activation time for the 3 heating elements after the time cooking start	minuteren	1	P06	6
P04	Valve switching delay ½ loading	minuteren	1	P06	4
P05	Minimum cooking time that can be set	minuteren	1	P06	1
P06	Maximum cooking time that can be set	minuteren	P05	30	20
P07	Memo activation "half cycle"	-----	yes	no	yes
P08	Solenoid valve activation numbers for the signaling of the salt loading	-----	1	20	5

Notes: once finished all the modification to the parameters it is necessary to switch off the State unit: OFF.

7 Automatic programs and manual program

7.1 Selection of an automatic program

From the main screen the access is allowed by pushing **Automatic Program**.



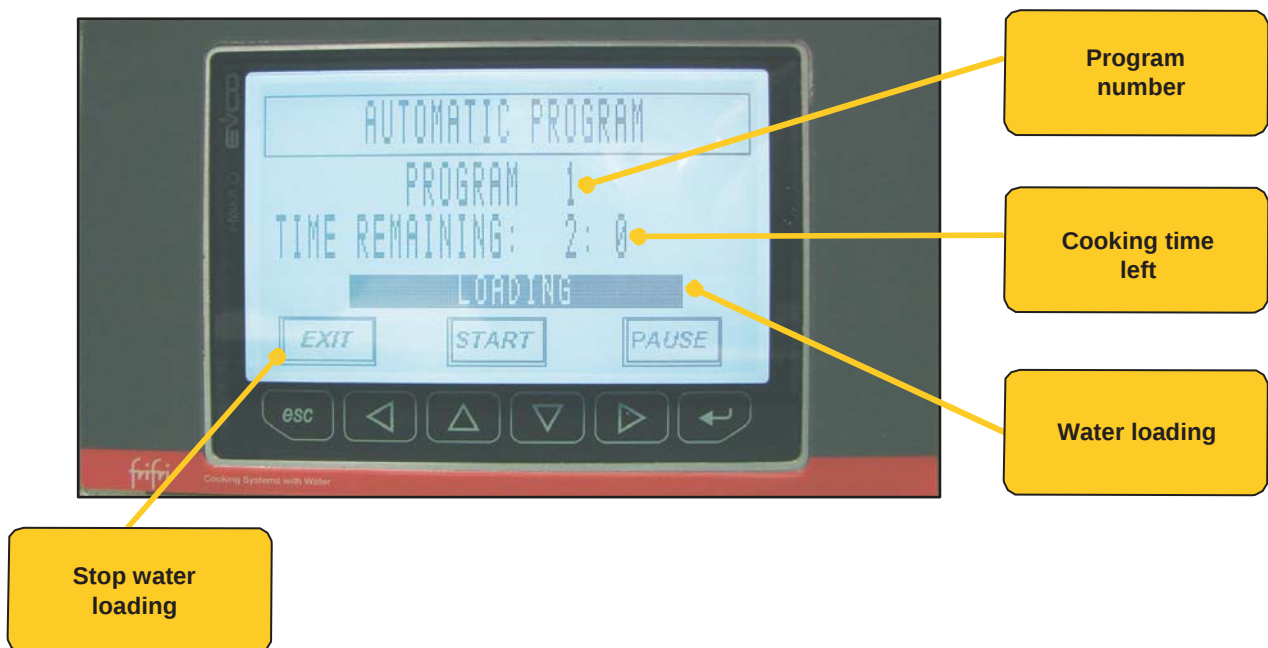
After selected the program needed, by using the movement arrows, touch ENTER to start the cooking cycle.

Notes: the number of programs is flashing on a negative background.

Notes: all the programs by default start with a set time of 2 minutes (to modify the default value look at the parameters modify section).

7.2 Cooking cycle

7.2.1 Phase of loading water "LOADING"



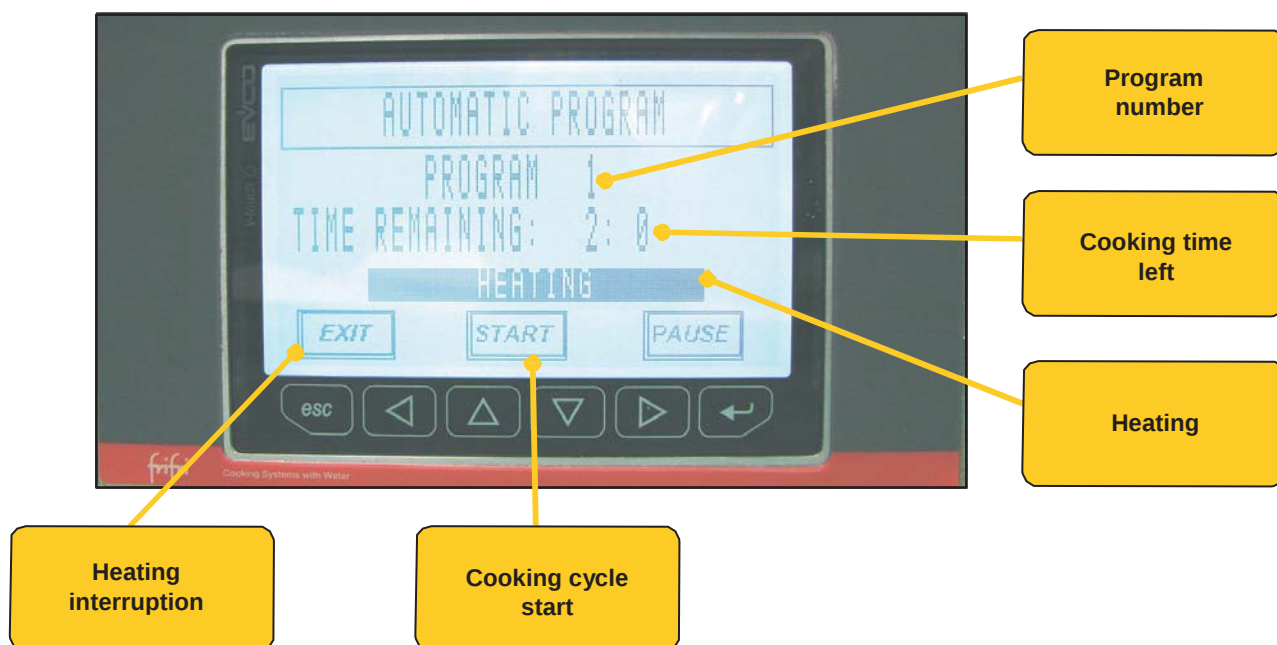
During the water loading on the screen appears the written **LOADING**.

Notes: to stop the water loading touch **EXIT** and confirm with **YES** in the following menu.

Notes: default after every 5 cooking cycles on the screen appears the written **SALT** at the same time of the buzzer's sound that reminds to the operator to salt the water (to change the default value look at the section parameters modification) to stop the buzzer's sound on **START**. **Important: salt the water only when it boils. Do not never add the salt when the water is cold.**

7.2.2 Heating phase "HEATING"

Once reached the loading water level on the screen appears the written HEATING and starts the heating phase.



At the end of the heating phase the buzzer signals the boiling temperature and remains active until START it is not touched. Touching PAUSE the unit goes on standby, to reactivate it touch on PAUSE once again.

Notes: to stop the heating touch EXIT and confirm with YES in the following menu.

7.2.3 Cooking phase "LOAD CART", "CART DOWN", "TO MIX" and "COOKING"

Once the water is is boiling, on the screen will appear the written LOAD CART. **Only at this time place the basket with the pasta on the lift.** To let the basket go down touch START, on the screen will appear the written CART DOWN.



In the middle of the cooking cycle, on the screen will appear the written TO MIX at the same time of the buzzer's sound that will remind to the operator to mix the pasta (to modify the default value look at the section modification of the parameters).

Notes: to stop the cooking touch EXIT and confirm with YES in the following menu.

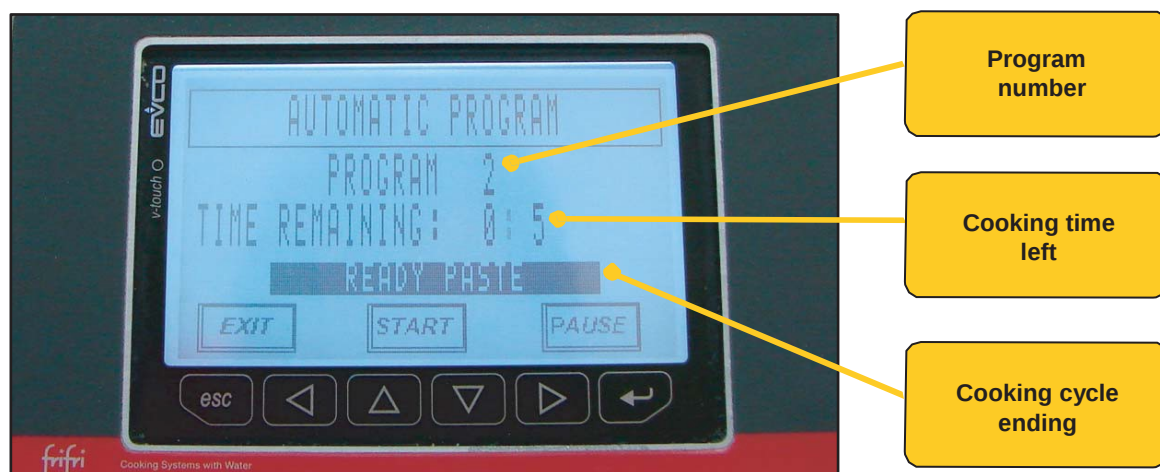
When the run of the life ends on the display appears the written COOKING and starts the cooking time countdown.



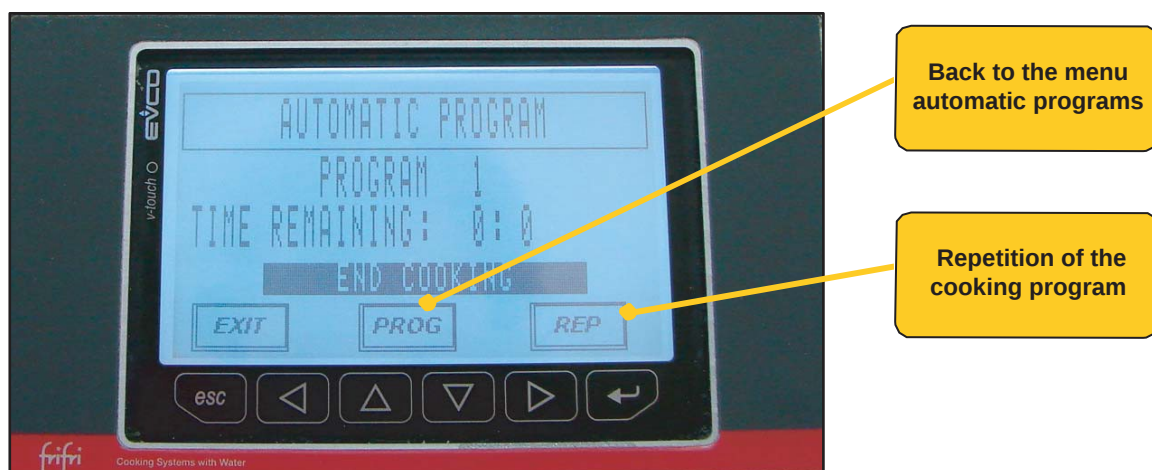
Notes: to stop the cooking cycle touch EXIT and confirm with YES in the next menu

7.2.4 Phase of the end cooking "READY PASTE" and "END COOKING"

When there are 5 seconds left to the end of the cooking time the buzzer is activated and on the display will appear the written READY PASTE. When the time is running out the lift automatically raised and on the display will come up the written END COOKING.



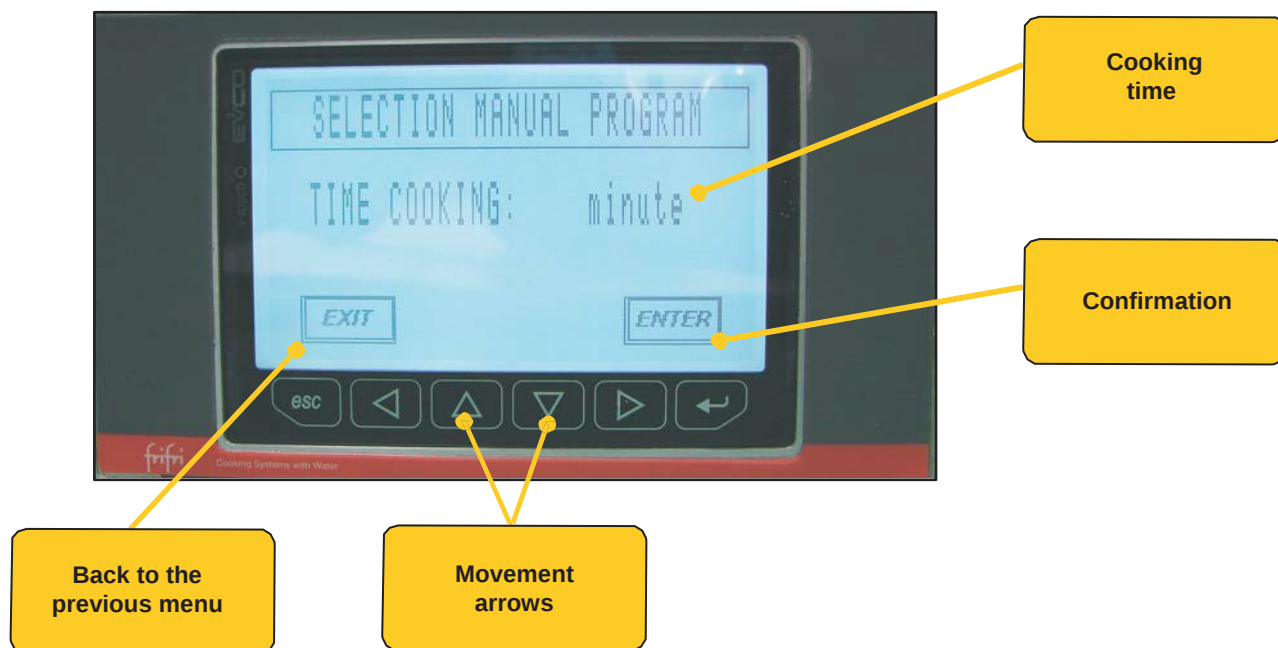
Once the cooking cycle is finished it is possible, by touching PROG, to back to the menu of the automatic programs to select a new one or, by touching REP, repeat the last cooking cycle made.



7.3 Selection of a manual program

From the main screen you get the access by pressing **Manual Program**.

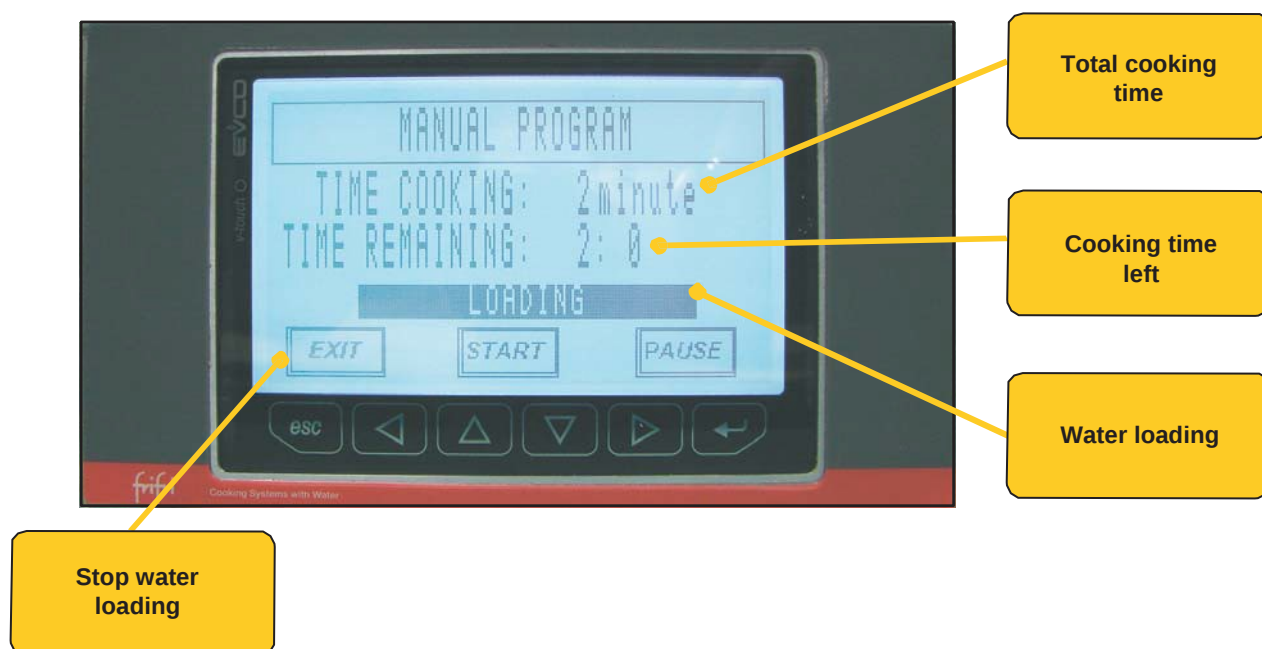
To modify the cooking time touch the value by using the movement arrows to increase it or reduce it. Once reached the time desired touch it again to confirm.



Touch ENTER to start the cooking cycle.

7.4 Cooking cycle

7.4.1 Phase of loading water "LOADING"



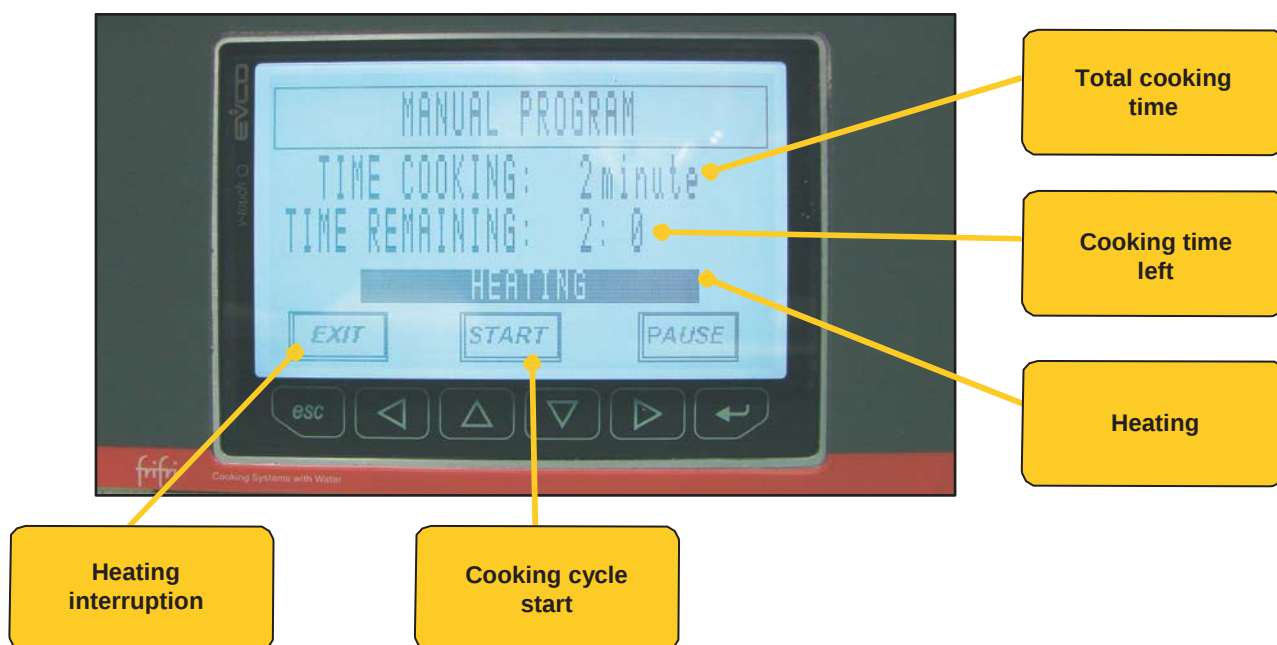
During the water loading on the screen appears the written **LOADING**.

Notes: to stop the water loading touch **EXIT** and confirm with **YES** in the following menu.

Notes: default after every 5 cooking cycles on the screen appears the written **SALT** at the same time of the buzzer's sound that reminds to the operator to salt the water (to change the default value look at the section parameters modification) to stop the buzzer's sound on **START**. **Important: salt the water only when it boils. Do not never add the salt when the water is cold.**

7.4.2 Heating phase "HEATING"

Once reached the loading water level on the screen appears the written HEATING and starts the heating phase.

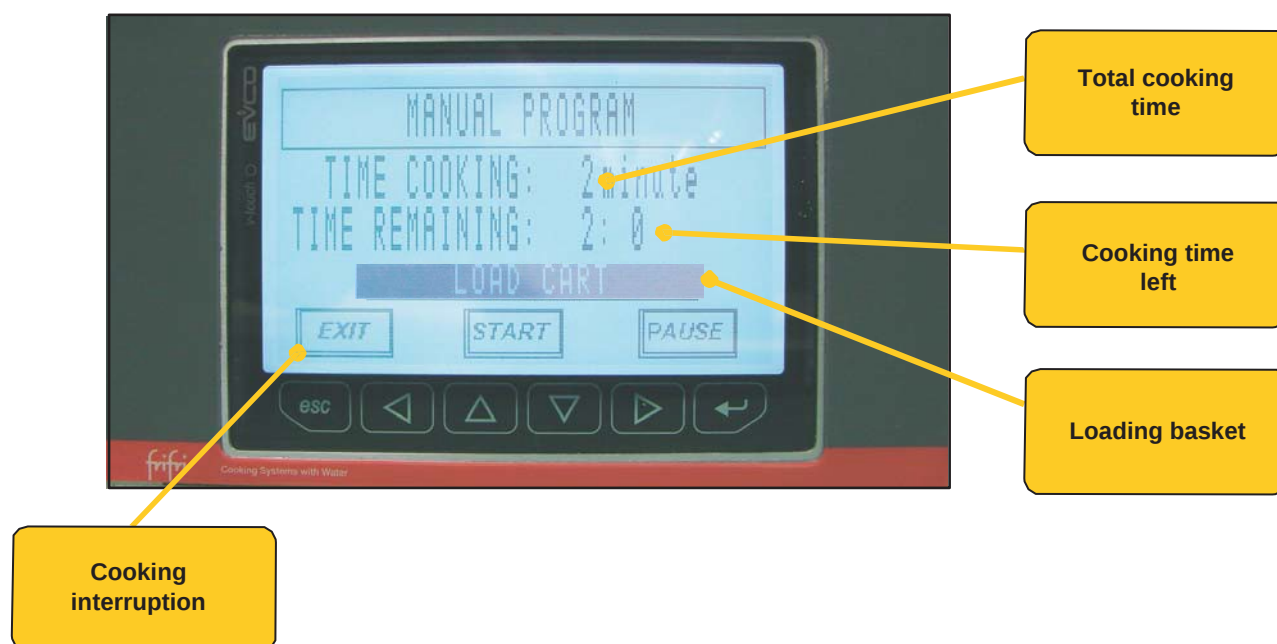


At the end of the heating phase the buzzer signals the boiling temperature and remains active until START it is not touched. Touching PAUSE the unit goes on standby, to reactivate it touch on PAUSE once again.

Notes: to stop the heating touch EXIT and confirm with YES in the following menu.

7.4.3 Cooking phase "LOAD CART", "CART DOWN", "TO MIX" and "COOKING"

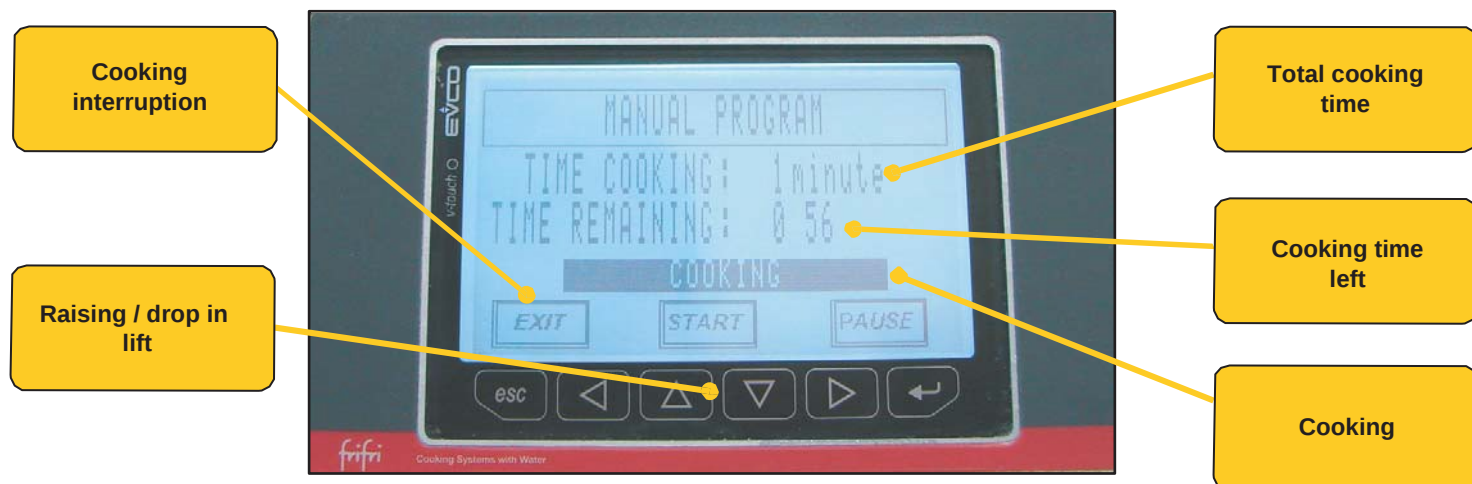
Once the water is is boiling, on the screen will appear the written LOAD CART. **Only at this time place the basket with the pasta on the lift.** To let the basket go down touch START, on the screen will appear the written CART DOWN.



In the middle of the cooking cycle, on the screen will appear the written TO MIX at the same time of the buzzer's sound that will remind to the operator to mix the pasta (to modify the default value look at the section modification of the parameters).

Notes: to stop the cooking touch EXIT and confirm with YES in the following menu.

When the run of the life ends on the display appears the written COOKING and starts the cooking time countdown.

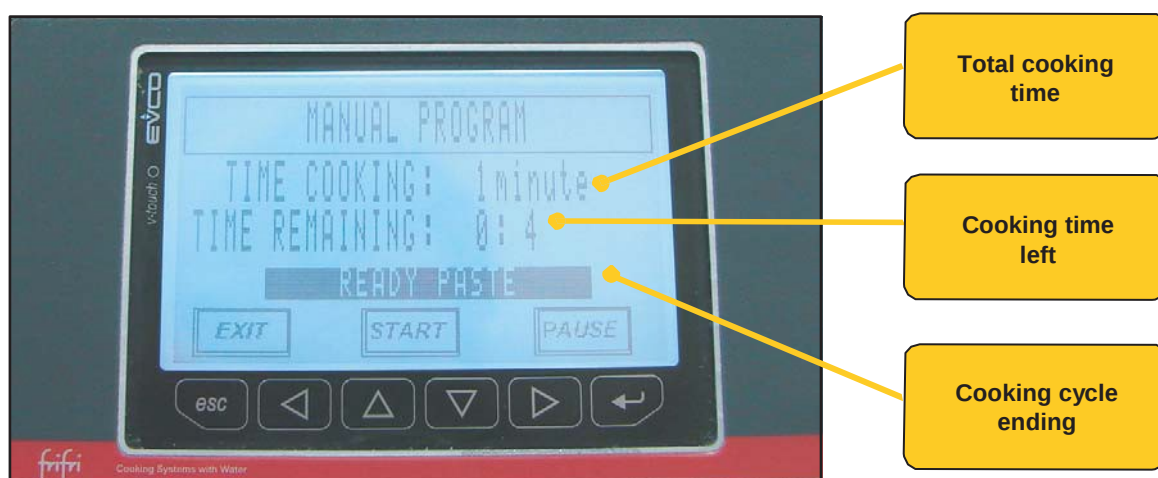


During the manual programs, differently from the automatics, it is possible to raise and drop the lift by touching the arrows up and down. If the lift has raised the countdown stops and starts again from where was stopped when dropped.

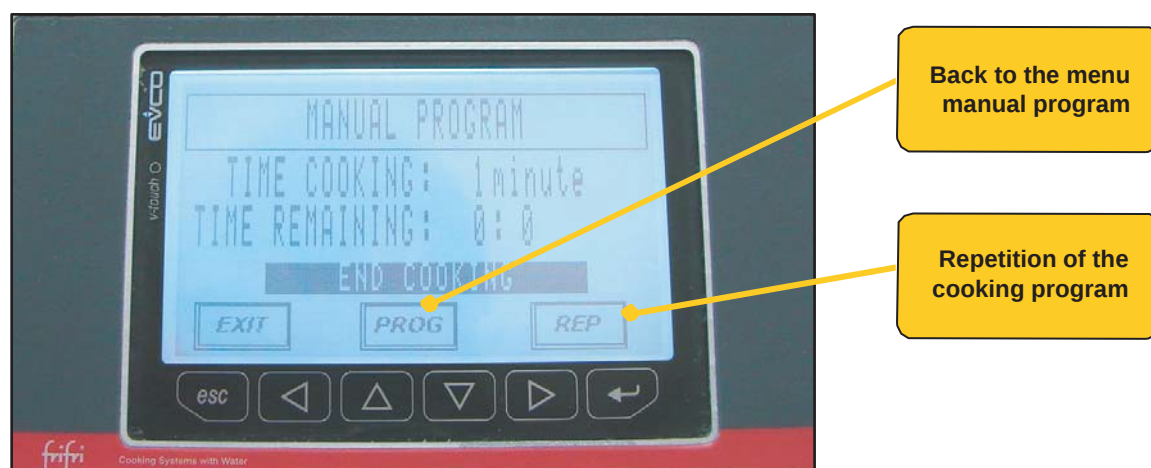
Notes: to stop the cooking cycle touch EXIT and confirm with YES in the next menu

7.4.4 Phase of the end cooking "READY PASTE" and "END COOKING"

When there are 5 seconds left to the end of the cooking time the buzzer is activated and on the display will appear the written READY PASTE. When the time is running out the lift automatically raised and on the display will come up the written END COOKING.

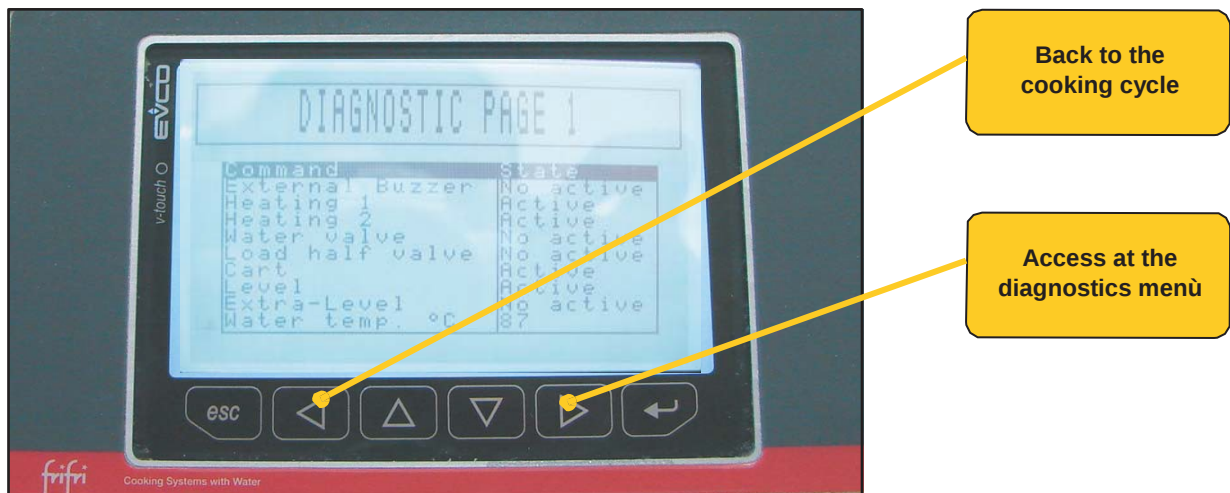


Once the cooking cycle is finished it is possible, by touching PROG, to back to the manual program or, by touching REP, repeat the last cooking cycle made.



7.5 Diagnostics

During the cooking cycle is possible, by touching  to access at the Diagnostics screen and to visualize the pastacooker active functions. This allows to understand possible abnormalities. Touch the arrow  to exit from the diagnostics.



In succession you can find the controls list in diagnostics.

Command	Description
External Buzzer	Indicate the buzzer status
Heating 1	Indicate that the heating elements are active
Heating 2	Indicate the switching on of the 3rd heating elements (please see the modifiable parameters, parameter code P03)
Water valve	Indicate the valve status of loading
Load half valve	Indicate that valve status of half loading
Cart	Indicate the lift position
Level	Indicate that the water touches the level probe
Extra-Level	Indicate that the water touches the extra-level probe
Water temp. °C	Indicate the water temperature

8 Signalling and resolution of the problems

Level probe alarm

When the pastacooker is switched off (State: OFF on the display) the lift goes down, It stays up just if there is water into the tank (advised by the level probe). On the display appears the written ALARM WATER INSIDE and the buzzer starts sounding until it has been emptied or the electricity is unplugged from the general supply.

Open drain-tap safety

After a time P00 (modifiable value into the change of the parameters), if the full value is not reached, the control shuts the loading water valve off. If the water supply pressure is sufficient fill up the tank on the time scheduled P00 (15 minutes) increase the parameter following the indication of the paragraph 6.2 Modification of the parameters.

How to manage the alarm drain obstructed

During the drain phase, if the overflow level probe signals the presence of the water, the control shuts down the pastacooker operation. In case of alarm status, the electro valve and electro valve of half loading functioning are stopped. On the display appears the written EXTRA LEVEL and the buzzer sounds. In this case be sure that drain is not clogged, that the electro valve is not blocked or the probe of EXTRA LEVEL has not been damaged or going to touch with the heating or other metallic parts.

Not water filling at the switching on

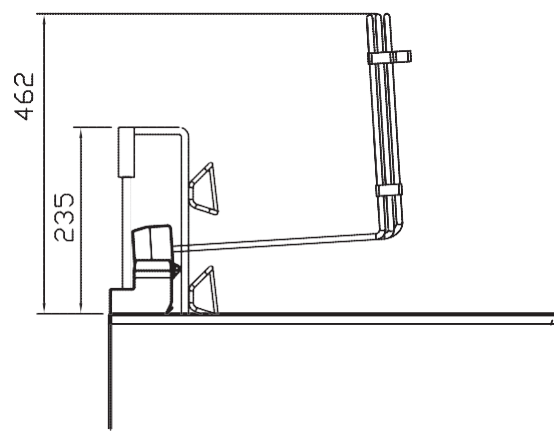
If during the starting of any programs the unit skips the water loading phase "LOADING" going directly to the heating phase "HEATING" a danger situation can occurred. The problem could be caused from the level probe that touches the heating resistance or the tank. Immediately unplug the unit and call the technical service assistance.

WARNING

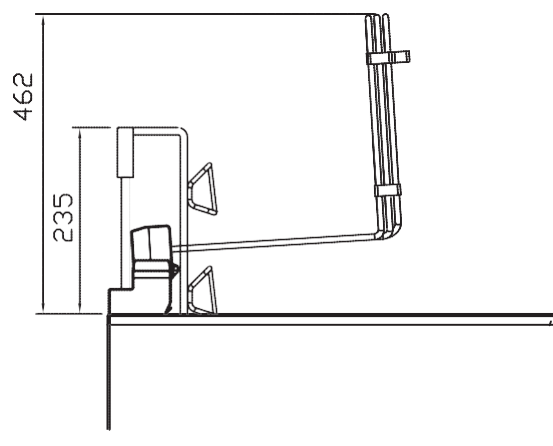


If the solutions mentioned above won't the pastacooker get start again even after it has been reset, unplugging it from the general supply, take it off from the supplying anbd call the techncial service assistance. The manufacturing company declines any responsibilities in case the regulatons of this manual will not be respected.

Cuocipasta da pavimento



Type	L
311	297,5

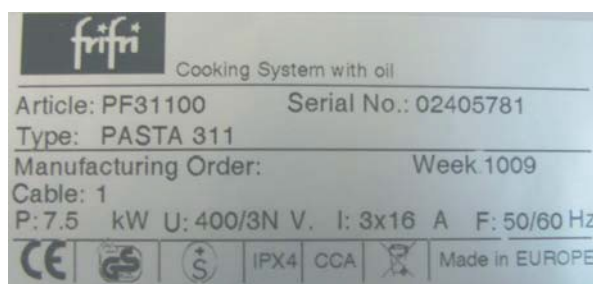
[illegible]

2.1 Peso e dati

Tipo	311		
Peso netto senza opzioni (Kg)	FS 70 BI 68		
Numero di cestelli	1		
Quantità acqua al livello massimo (l)	30		
Quantità di pasta per ciclo (Kg)	2		

2.2 Identificazione dell'apparecchio

Ogni cuocipasta è munito di targhetta con i dati tecnici di funzionamento. In caso di richiesta di informazioni al nostro ufficio di assistenza clienti, avere sempre a portata di mano la targhetta con i dati.



2.3 Condizioni ambiente

Modello	311
Temperatura minima (°C)	+ 5
Temperatura massima (°C)	+ 60
Umidità max. (%)	60

2.4 Tensioni, tipi di connessione e versioni



2.5 Fusibili principali

Tipo	311		
Potenza	7.5 kW		
3N 400V	11 A		

2.6 Connessione elettrica

La connessione elettrica dell'apparecchio deve essere eseguita esclusivamente da un elettricista o da una persona qualificata, in grado di garantire il rispetto degli standard richiesti. Procedere nel modo che segue:

a) Verificare che le caratteristiche tecniche della rete elettrica corrispondano a quelle indicate sulla targhetta dei dati di funzionamento. La targhetta dei dati di funzionamento è posizionata sul pannello di controllo all'interno dello sportello.

b) Collegare ai sensi delle norme IEC o CEI 335-1 e della regolamentazione locale vigente: Collegare la spina al cavo di connessione, in base alla potenza della corrente nominale. Inserire nella presa. La spina deve essere accessibile dopo l'installazione del cuocipasta. Il produttore raccomanda di collegare il cuocipasta ad un dispersore di corrente (per elettrodomestici che superano una corrente di dispersione di 10 mA). Per installazione permanenti: collegare ad un interruttore principale con tutti i poli isolati, distanza minima dei contatti 3 mm.

c)  Collegare a terra. È elemento essenziale per l'installazione. L'apparecchio è integrato con un dispositivo differenziale per proteggere l'utente in caso di guasto elettrico. La corrente di fuga si disperde verso terra causando lo sblocco del differenziale.

d) Se il cavo è danneggiato, è necessario farlo sostituire dal produttore, dal tecnico dell'assistenza o da persona qualificata per evitare eventuali pericoli.

3. Normative sulla sicurezza

Sul cuocipasta sono inseriti i seguenti simboli di pericolo:

Alta tensione



Pericolo tensione elettrica.

Le scosse elettriche sono causa di lesioni gravi o mortali.

Solo il personale qualificato autorizzato può eseguire l'installazione elettrica.

Rispettare le istruzioni tecniche specifiche per la sicurezza!

Prima di eseguire qualsiasi connessione elettrica, scollegare sempre il cuocipasta dalla rete.

Superfici calde / componenti interni caldi



Segnalazione di superfici calde che possono causare lesioni. Prima di eseguire qualsiasi lavoro sui

componenti far raffreddare le superfici calde o indossare guanti resistenti al calore.

Acqua calda



L'acqua calda può provocare gravi ustioni. Attendere sempre che l'acqua si sia raffreddata prima di lavorare sui componenti immersi; oppure indossare guanti resistenti al calore.

Consiglio



Prima della consegna, il produttore ha inserito adesivi con simboli di pericolo nei punti specifici del cuocipasta. Se durante il funzionamento o nell'ambito dei lavori di pulizia, gli adesivi con i simboli di pericolo dovessero staccarsi, l'operatore del cuocipasta è tenuto immediatamente ad applicarli nuovamente!

3.1 Uso specifico del cuocipasta

Il cuocipasta non deve essere utilizzato come una friggitrice. Il cuocipasta è omologato esclusivamente per funzionare sotto il controllo del personale autorizzato. Qualsiasi altro uso del cuocipasta è considerato non specifico. Il rispetto del manuale d'uso e la conformità alle indicazioni del produttore in materia di manutenzione e riparazione sono anch'essi parte dell'uso specifico.

3.2 Pericoli e istruzioni specifiche

PERICOLO



Il cuocipasta è omologato esclusivamente per funzionare sotto il controllo del personale autorizzato. Non lavare

mai il cuocipasta con acqua proveniente da un tubo flessibile di spruzzatore o pulitore ad alta pressione.

AVVERTENZA



Attenersi sempre alle dosi e volumi consigliati nel presente manuale. Non pulire le resistenze con una spazzola metallica. L'accertata pulizia delle resistenze, effettuata in modo inopportuno, porta all'esclusione della garanzia completa.

Si consiglia quindi a fine servizio di utilizzare una soluzione di acqua e aceto al 10% per la pulizia della macchina, in particolare della vasca, delle resistenze e delle sonde. Dopo il lavaggio risciacquare abbondantemente con acqua.

3.3 Sicurezza personale

ATTENZIONE



Se utilizzato in modo non corretto, il cuocipasta può causare lesioni gravi o mortali al personale. Il personale che utilizza il cuocipasta e ne esegue la manutenzione deve essere addestrato per poter utilizzare e sottoporre a manutenzione correttamente l'apparecchio ed è tenuto a leggere le norme sulla sicurezza incluse nel presente manuale d'uso e a comprenderne il contenuto prima di iniziare ad utilizzarla o ad effettuare lavori su di esso.

Non sostituire né rimuovere i dispositivi di sicurezza. Non disattivare i dispositivi di sicurezza apportando modifiche al cuocipasta. Non rimuovere mai i simboli di pericolo inseriti sul cuocipasta (in base al paese). Sostituire immediatamente i segnali di pericolo mancanti o danneggiati.

Non mettere mai in funzione il cuocipasta se danneggiato. Riferire immediatamente ai dirigenti eventuali inconvenienti, specialmente quelli inerenti la sicurezza.

Nel sostituire componenti meccanici o elettrici, accertarsi che il cuocipasta sia disconnesso dall'alimentazione principale. Controllare sempre le funzioni di sicurezza dopo aver completato il lavoro di manutenzione.

3.4 Personale autorizzato

Solo il personale autorizzato può utilizzare il cuocipasta ed effettuare lavori su di esso. Il personale è autorizzato se soddisfa i requisiti minimi di conoscenza e formazione, così come previsti in questa sezione. Ad ognuno è assegnata un'area specifica di responsabilità. "Il presente apparecchio non può essere utilizzato da persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali o da chi manca di esperienza e conoscenza a meno che venga garantita un'attività di supervisione da parte di una persona responsabile per la loro sicurezza che ha dato istruzioni sull'uso dell'apparecchio. È essenziale controllare che i bambini non giochino con l'apparecchio".

3.5 Area di responsabilità del personale

3.5.1 Proprietario/operatore

Il proprietario/operatore è la persona di grado più elevato legalmente responsabile per l'uso specifico del cuocipasta nonché per la formazione e l'assegnazione dei compiti al personale autorizzato. Definisce le competenze e l'autorità a fornire direttive al personale autorizzato in merito al funzionamento dell'apparecchio.

3.5.2 Operatore cuocipasta

È responsabile delle seguenti operazioni:

Avvia il processo e lo monitorizza.

Controllare la cottura della pasta.

Identifica gli inconvenienti e ne organizza la risoluzione.

3.5.3 Personale addetto alla manutenzione

È responsabile delle seguenti operazioni:

pulizia, manutenzione e riparazione del cuocipasta in conformità alle procedure descritte nelle Sezioni "Pulizia e Manutenzione".

Smontaggio, immagazzinamento e smaltimento del cuocipasta.

3.6 Requisiti minimi per formazione e qualifiche del personale autorizzato

3.6.1 Proprietario/operatore

Si tratta della persona addetta alla gestione aziendale (funzione direttiva).

Ha esperienza specifica nella valutazione delle situazioni di pericolo e nella gestione del personale.

Ha letto la sezione "Normative sulla sicurezza" e ne ha compreso il significato.

3.6.2 Operatore cuocipasta

È la persona che ha ricevuto istruzioni sul funzionamento del cuocipasta, acquisendo consapevolezza dei pericoli à ciò inerenti.

3.6.3 Personale addetto all'assistenza tecnica

Si tratta di persone che hanno completato con successo la formazione specifica, hanno familiarità con le procedure di assistenza tecnica del cuocipasta e hanno le qualifiche necessarie per i compiti specifici. Le operazioni di assistenza tecnica sui dispositivi elettrici del cuocipasta possono essere eseguite solo in conformità alla normativa vigente da parte di esperti nel campo elettrico o da personale a ciò addestrato, sotto la supervisione di un elettricista.

3.7 Compiti inerenti la manutenzione

Il proprietario/operatore è tenuto ad eseguire operazioni di pulizia e manutenzione del cuocipasta, ad intervalli regolari.

A mettere in funzione il cuocipasta solo in condizioni perfette e se non è danneggiato. Ad utilizzare solo beni di consumo e pezzi di ricambio originali. A controllare i dispositivi di sicurezza dopo le operazioni di manutenzione e riparazione.

3.8 Disponibilità del manuale d'uso

È necessario che una copia del presente manuale d'uso sia sempre a disposizione del personale nei punti di installazione del cuocipasta.

4. Installazione e avviamento

4.1 Installazione dell'apparecchio

Quando si procede all'installazione dell'apparecchio, prendere in considerazione quanto segue:

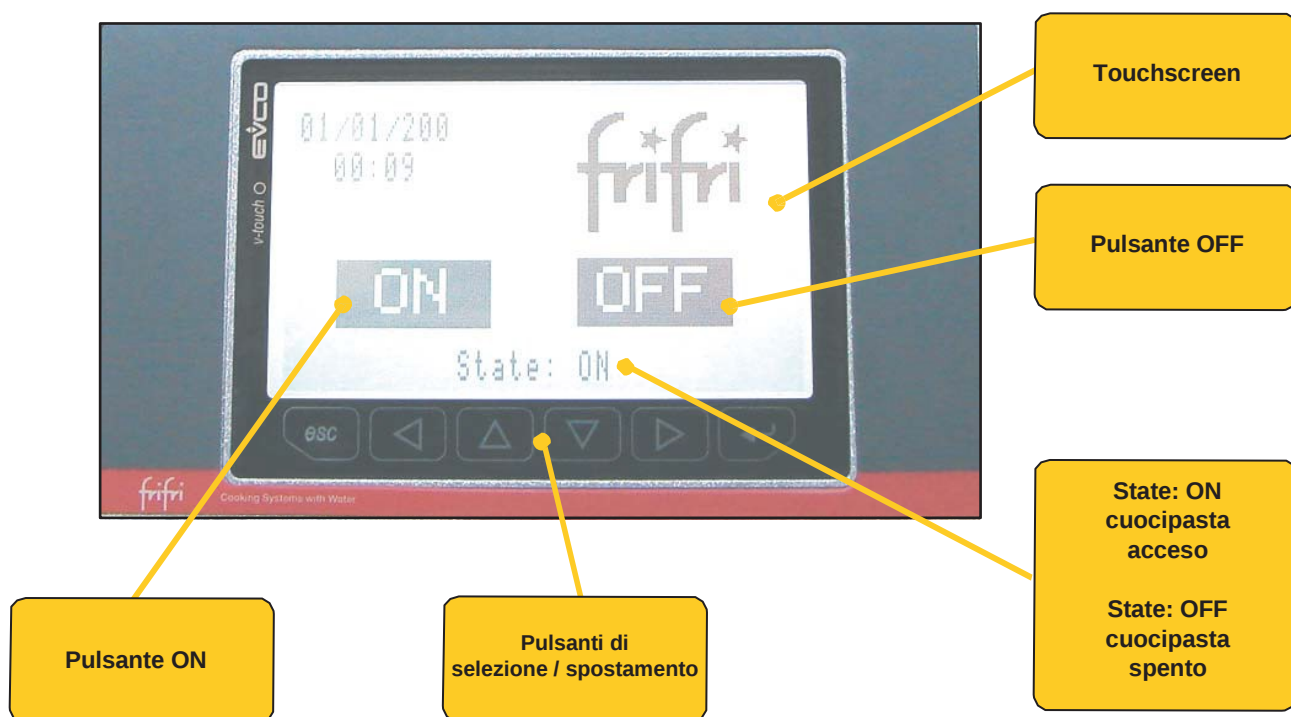
- a) posizionare il cuocipasta su un piano stabile regolandone l'altezza in base alla richiesta dell'utente con i quattro piedini regolabili. L'altezza del cuocipasta varia da 850mm min. a 900mm max. dal pavimento.
- b) Distanza minima da rispettare tra il retro del cuocipasta e una parete o altro dispositivo: 30 mm.
- c) Non posizionare il cuocipasta su una superficie infiammabile. Rispettare le normative locali in materia di sicurezza e costruzione.

4.2 Avviamento dopo l'installazione

Rimuovere qualsiasi oggetto inerente l'imballaggio nei pressi dell'apparecchio. Pulire il cuocipasta e gli accessori forniti in dotazione con un detergente non caustico, utilizzabile per gli alimenti. CHIUDERE IL RUBINETTO DI SCARICO.

5 Utilizzo del cuocipasta

5.1 Pannello di controllo



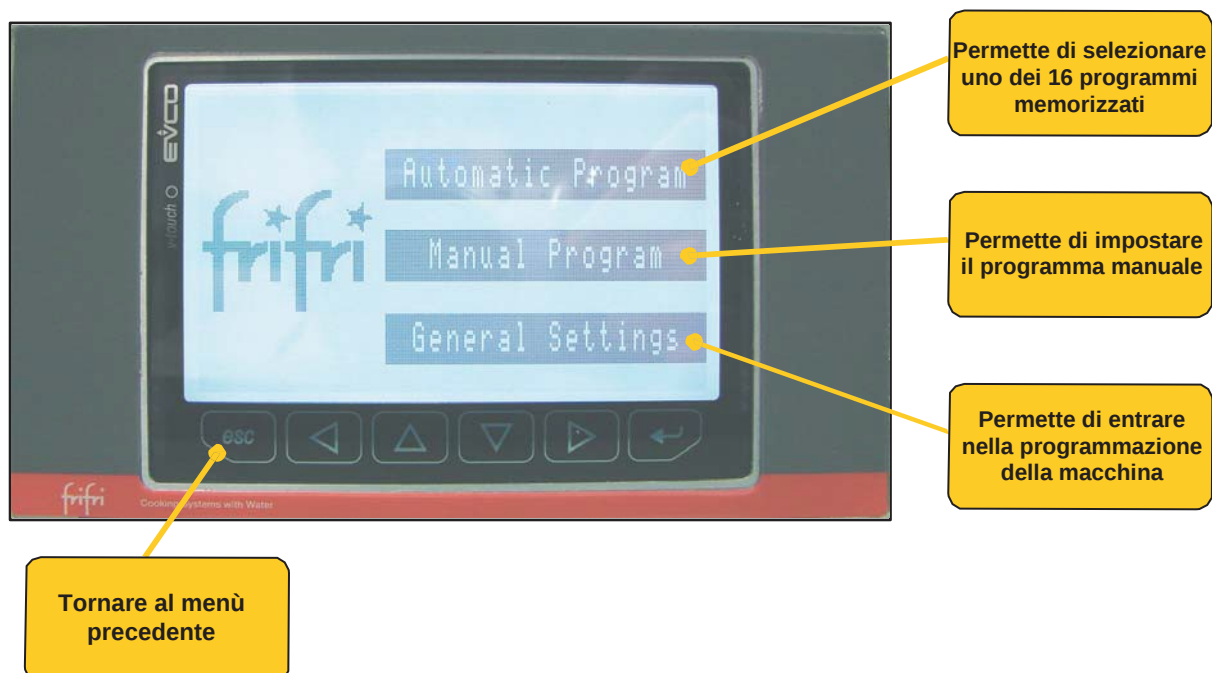
5.2 Accensione pannello di controllo



Toccando sullo schermo „On“, il cuocipasta si accende e il lift si solleva. Toccando sullo schermo „Off“, il cuocipasta si spegne e il lift si abbassa (accertarsi che la vasca sia vuota. Se la vasca non è vuota la macchina da segnale di allarme WATER INSIDE).

5.3 Inizio lavoro

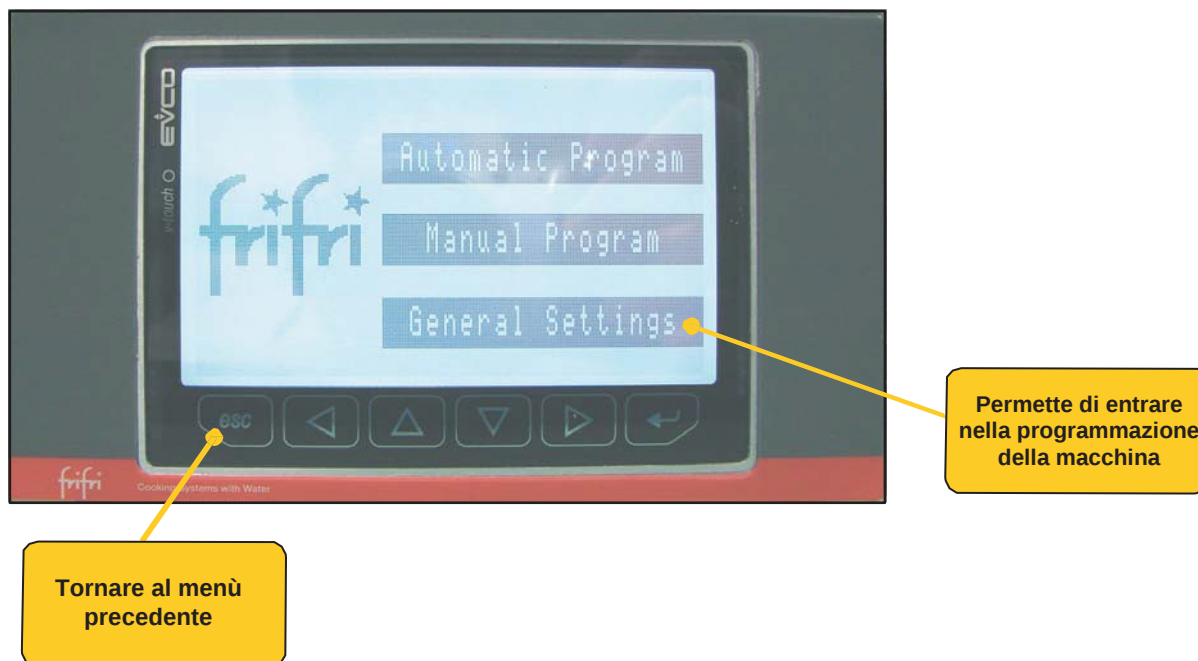
Questa schermata indica che il pannello di controllo è in attesa di input ulteriori. Da questo punto, è possibile:



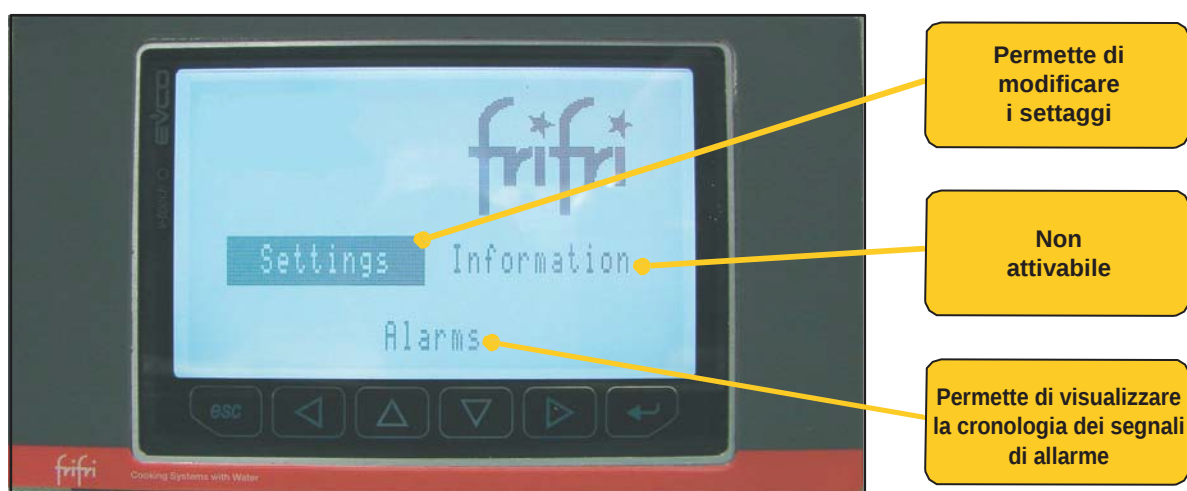
6 Impostazioni di controllo, funzionamento e modifica parametri

6.1 Modifica dei settaggi

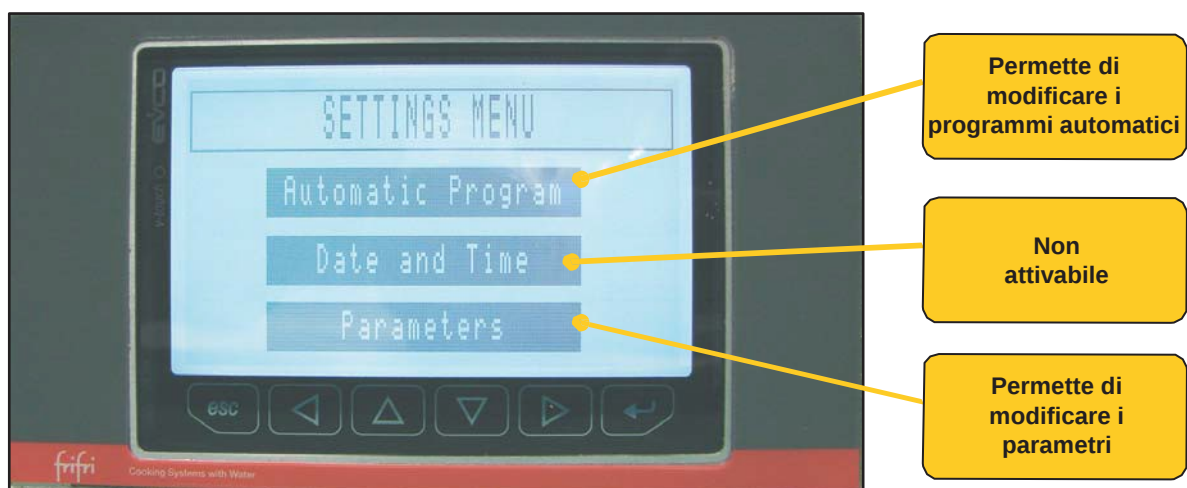
Dalla schermata principale vi si accede toccando **General Settings**.



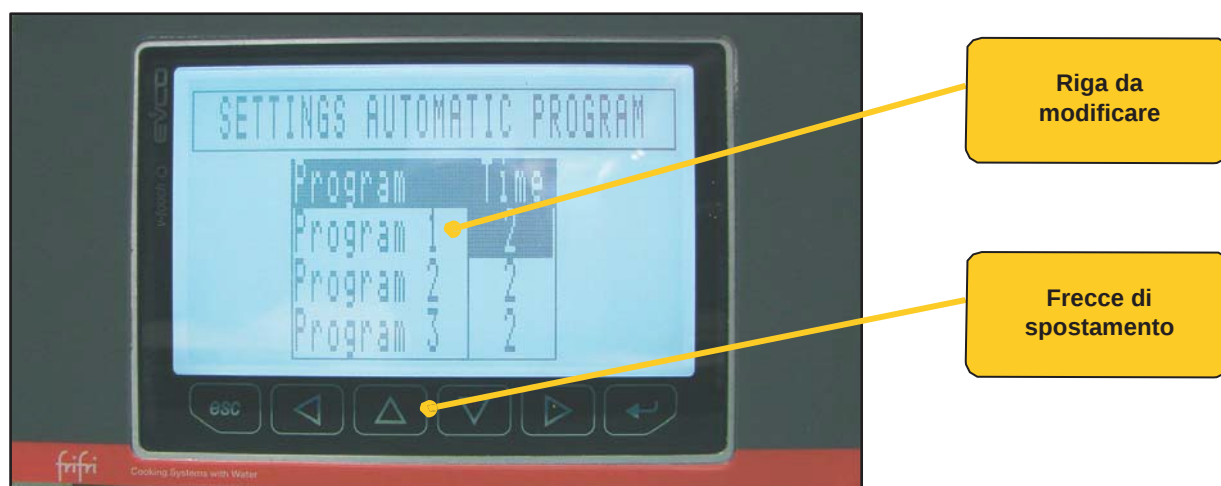
Per accedere al **Settings Menu** toccare **Settings**.



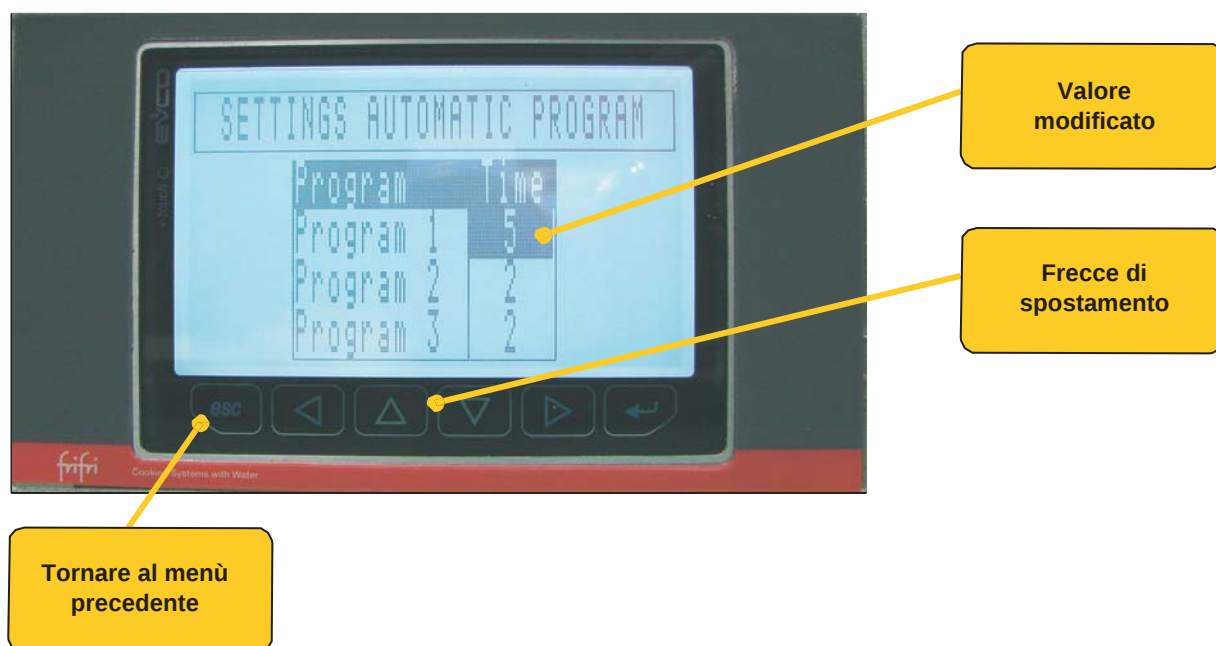
Per modificare i programmi automatici toccare su **Automatic Program**.



Per modificare il programma usare le frecce di spostamento per posizionarsi sulla riga da modificare. Sono disponibili 16 programmi modificabili.



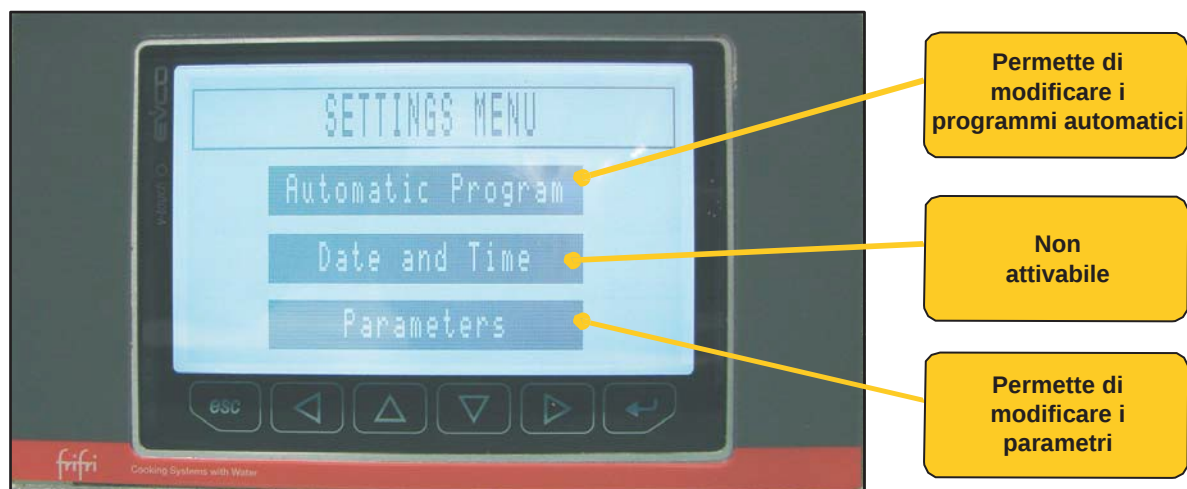
Dopo essersi posizionati sulla riga da modificare toccare il valore sotto la scritta "Time". Usando le frecce di spostamento è possibile aumentare o diminuire il tempo di cottura. Per confermare la modifica effettuata toccare sul nuovo valore impostato.



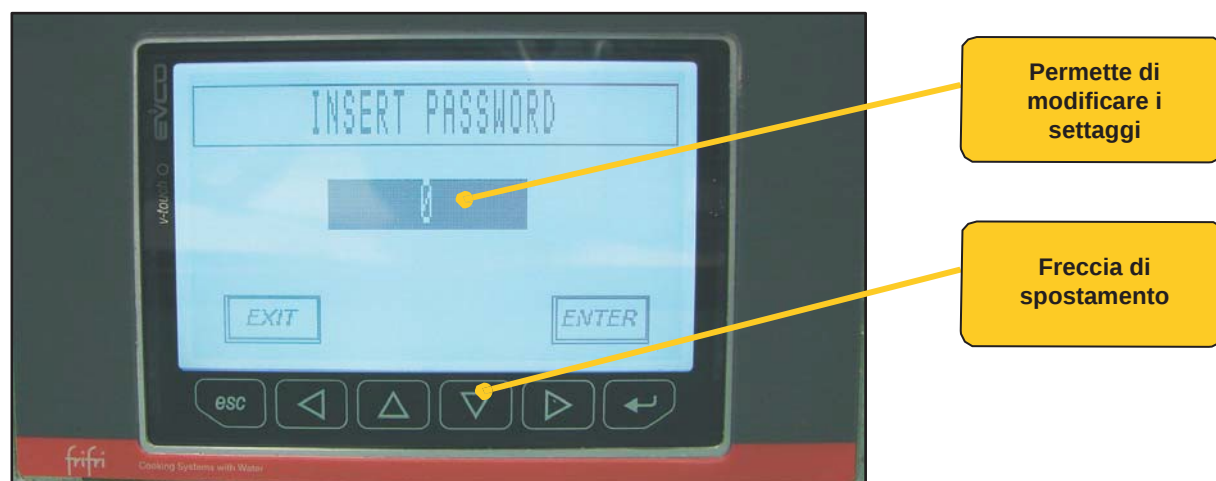
Una volta terminate tutte le modifiche toccare ESC per terminare la programmazione e tornare al **Settings Menu**.

6.2 Modifica dei parametri

Vi si accede toccando **Parameters** nel **Settings Menu**.



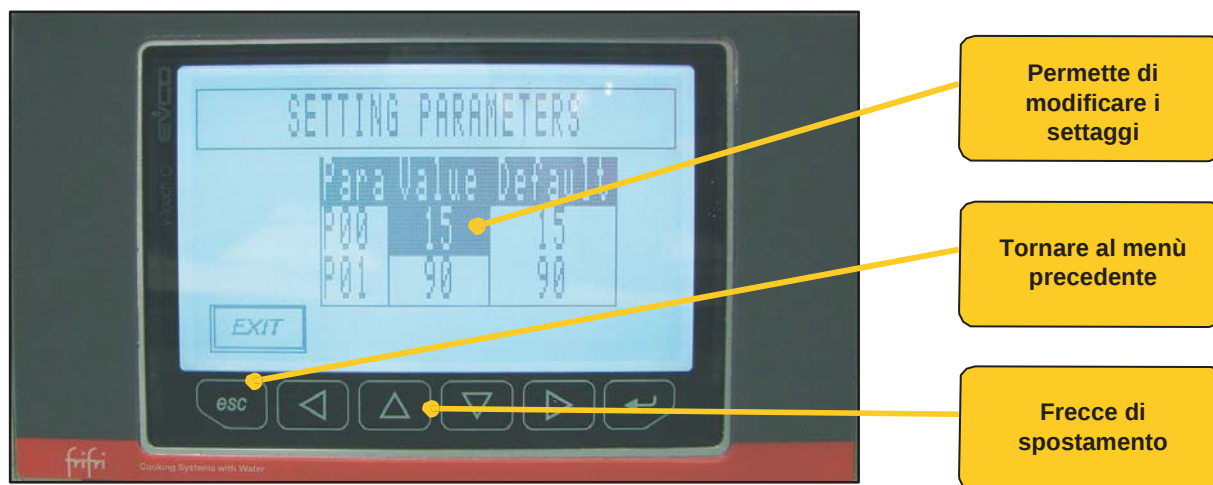
Per accedere al menù di modifica dei parametri è necessario inserire la password. Toccare lo 0. Con la freccia di spostamento raggiungere il valore di -19.



Toccare il valore di -19 e successivamente toccare ENTER per confermare ed entrare nel menù **Settings Parameters**.



Dopo essersi posizionati sulla riga da modificare toccare il valore sotto la scritta "Value". Usando le frecce di spostamento è possibile aumentarlo o diminuirlo. Per confermare la modifica effettuata toccare sul nuovo valore impostato. Una volta terminate tutte le modifiche toccare ESC per terminare la programmazione e tornare al **Settings Menu**.



Di seguito è riportata la lista dei parametri modificabili.

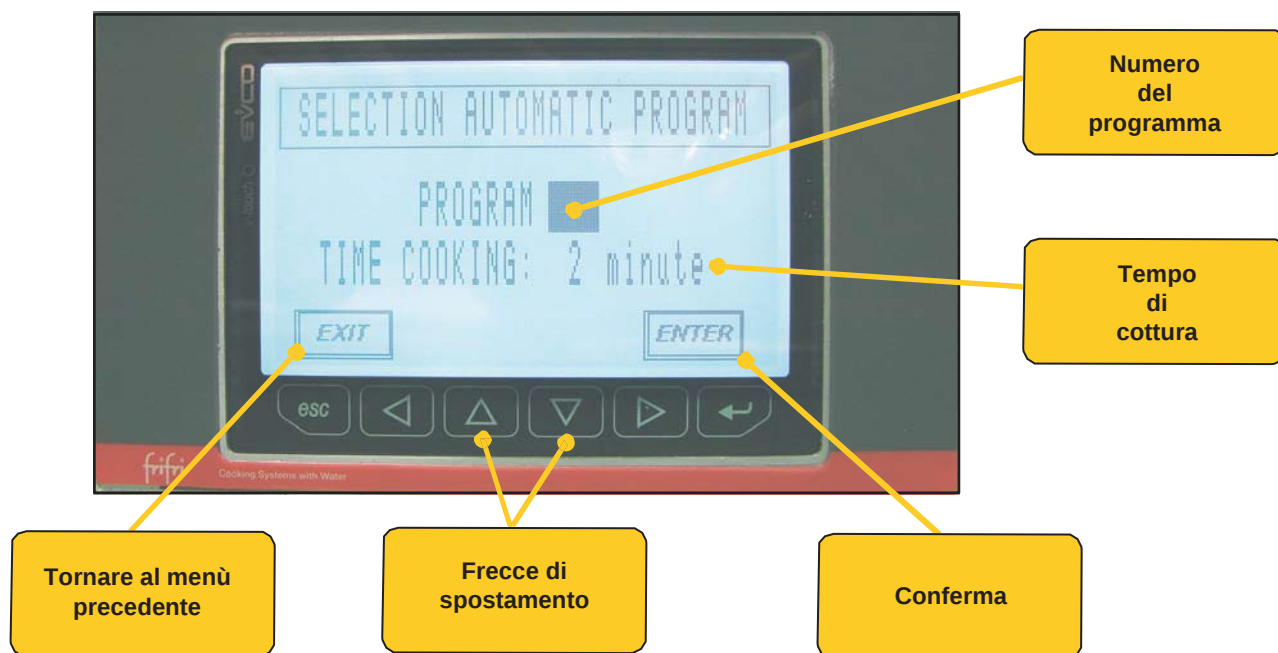
Codice parametro	Descrizione	Unità di misura	Valore minim	Valore massimo	Valore di default
P00	Timeout per rilievo condizione ALARM LOW LEVEL	minuti	10	25	15
P01	Valore minimo di temperatura da cui determinare lo stato di acqua in ebollizione	°C	80	100	90
P02	Scostamento massimo per determinazione del punto di ebollizione	°C	0,1	5	0,2
P03	Tempo di attivazione di 3 resistenze dopo avvio tempo di cottura	minuti	1	P06	6
P04	Ritardo accensione valvola ½ carico	minuti	1	P06	4
P05	Tempo minimo di cottura impostabile	minuti	1	P06	1
P06	Tempo massimo di cottura impostabile	minuti	P05	30	20
P07	Attivazione memo "metà ciclo"	-----	yes	no	yes
P08	Numero attivazioni elettrovalvola per segnalazione carico sale	-----	1	20	5

Nota: una volta terminate tutte le modifiche ai parametri è necessario spegnere la macchina State: OFF.

7 Programmi automatici e programma manuale

7.1 Selezione di un programma automatico

Dalla schermata principale vi si accede premendo **Automatic Program**.



Dopo aver selezionato il programma desiderato, usando le frecce di spostamento, toccare ENTER per avviare il ciclo di cottura.

Note: il numero del programma è lampeggiante su sfondo negativo.

Note: di default tutti i programmi partono con un tempo impostato pari a 2 minuti (per modificare il valore di default vedi la sezione modifica dei parametri).

7.2 Ciclo di cottura

7.2.1 Fase di carico acqua "LOADING"



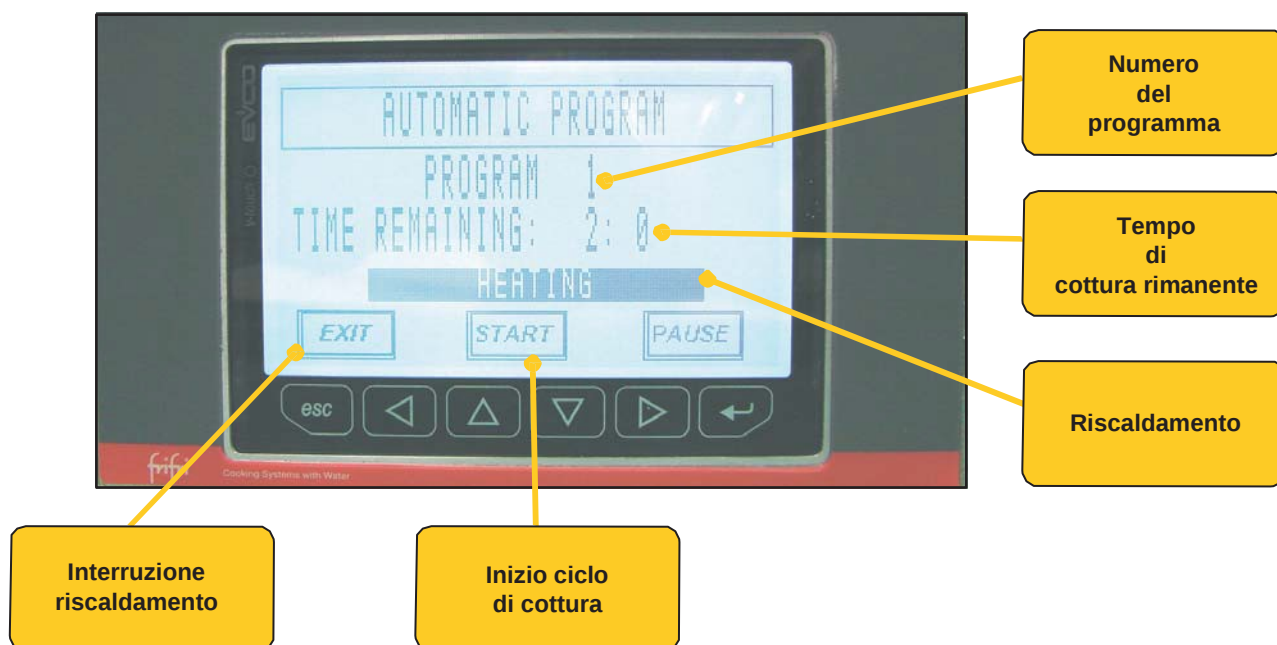
Durante il carico dell'acqua sul display compare la scritta **LOADING**.

Note: per interrompere il carico dell'acqua toccare EXIT e confermare con YES nel menù successivo.

Note: di default ogni 5 cicli di cottura sul display compare la scritta **SALT** in contemporanea al suono del buzzer che ricorda all'utente di salare l'acqua (per modificare il valore di default vedi la sezione modifica dei parametri). Per interrompere il suono del buzzer toccare su START. **Importante: salare l'acqua solo quando bolle. Non aggiungere mai il sale con l'acqua fredda.**

7.2.2 Fase di riscaldamento "HEATING"

Raggiunto il livello di carico dell'acqua sul display compare la scritta HEATING e inizia la fase di riscaldamento.



Alla fine della fase di riscaldamento il buzzer segnala la temperatura di ebollizione e rimane attivo fino a che non viene toccato START. Toccando PAUSE la macchina entra in standby, per riattivarla toccare nuovamente PAUSE.

Note: per interrompere il ciclo di cottura toccare EXIT e confermare con YES nel menù successivo.

7.2.3 Fase di cottura "LOAD CART", "CART DOWN", "TO MIX" e "COOKING"

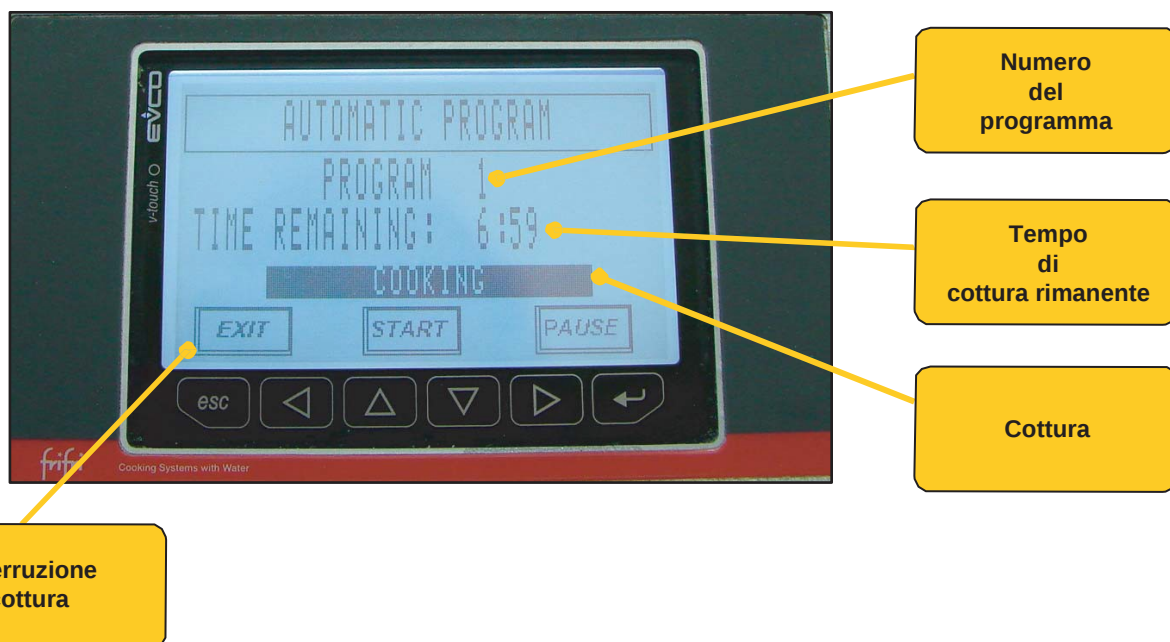
Una volta che l'acqua è in ebollizione, sul display compare la scritta LOAD CART. **Solo a questo punto posizionare il cesto con la pasta sul lift.** Per immergere il cesto toccare START, sul display compare la scritta CART DOWN.



A metà del ciclo di cottura, sul display comparirà la scritta TO MIX in contemporanea al suono del buzzer che ricorderà all'utente di mescolare la pasta (per modificare il valore di default vedi la sezione modifica dei parametri).

Note: per interrompere la cottura toccare EXIT e confermare con YES nel menù successivo.

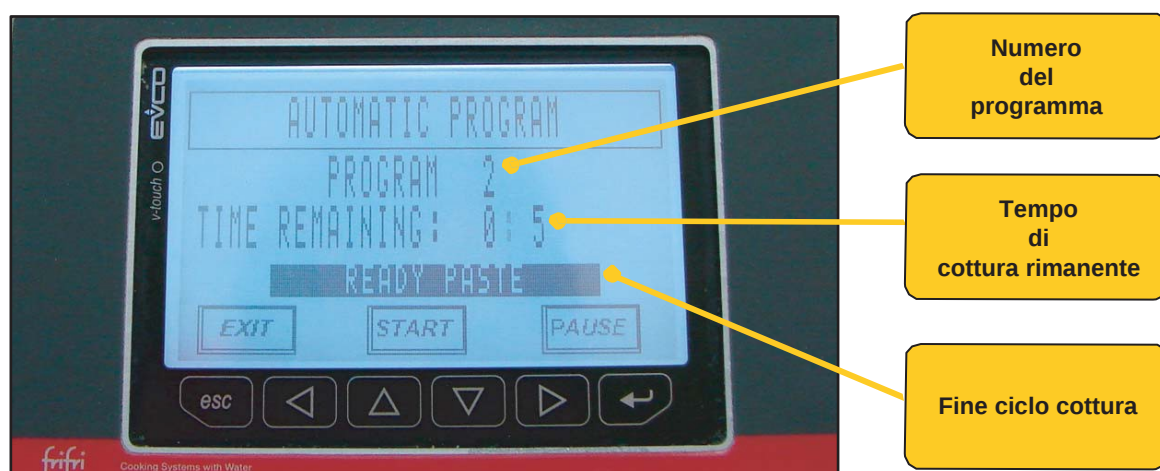
Finita la corsa del lift sul display compare la scritta COOKING e inizia il conto alla rovescia del tempo di cottura.



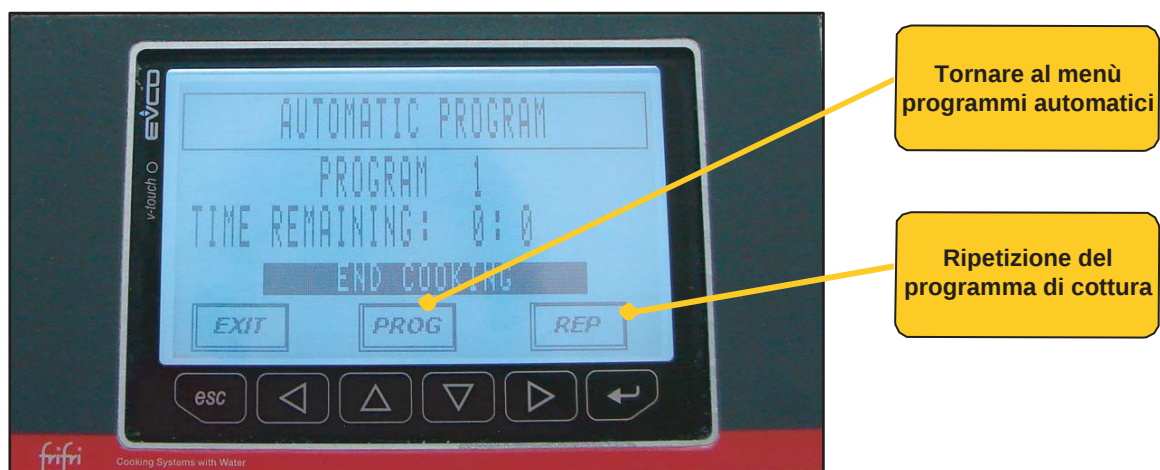
Note: per interrompere il ciclo di cottura toccare EXIT e confermare con YES nel menù successivo.

7.2.4 Fase di fine cottura "READY PASTE" e "END COOKING"

Quando mancano 5 secondi alla fine del tempo di cottura viene attivato il buzzer e sul display comparirà la scritta READY PASTE. Allo scadere del tempo di cottura il lift si solleverà automaticamente e sul display comparirà la scritta END COOKING.



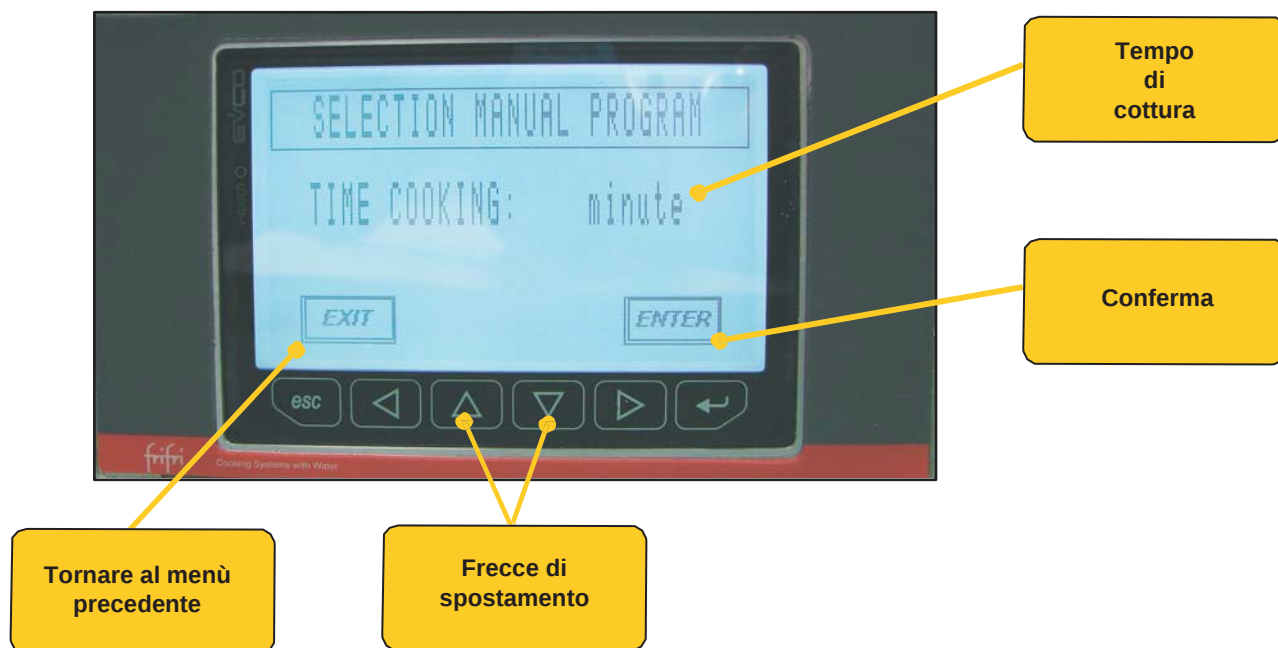
Terminato il ciclo di cottura possiamo, toccando PROG, tornare al menù dei programmi automatici per selezionarne uno nuovo oppure toccando REP ripetere l'ultimo ciclo di cottura appena effettuato.



7.3 Selezione di un programma manuale

Dalla schermata principale vi si accede premendo **Manual Program**.

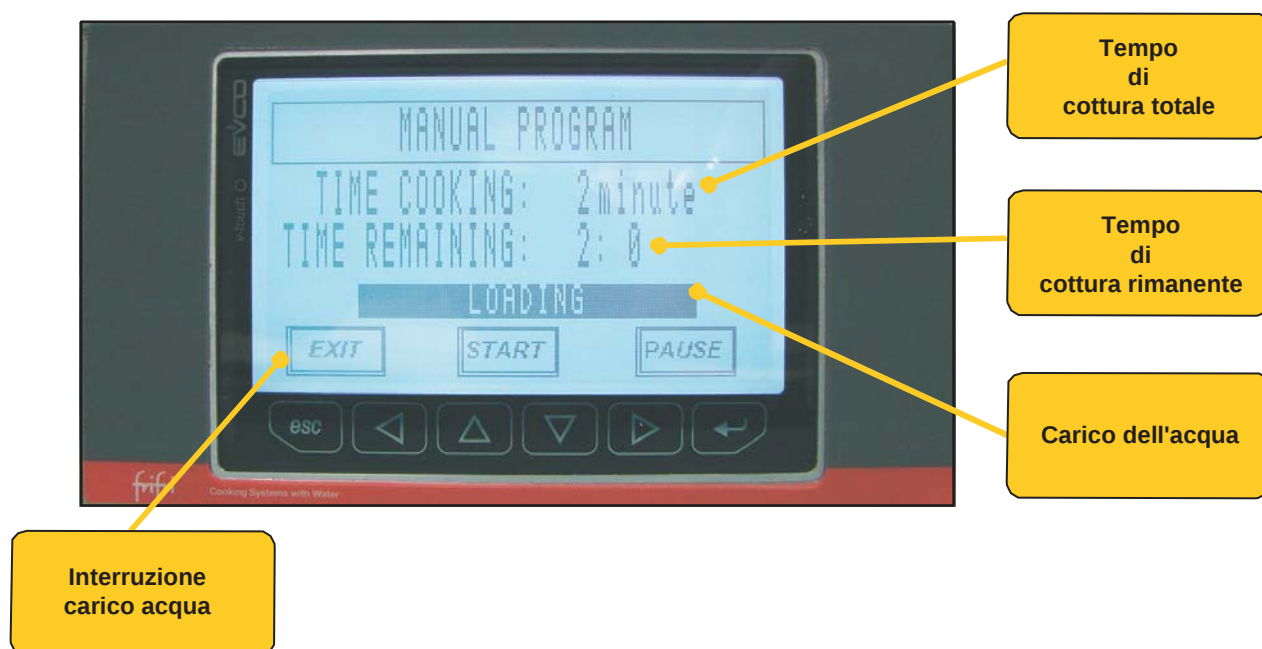
Per modificare il tempo di cottura toccare il valore e usando le frecce di spostamento aumentarlo o diminuirlo. Una volta raggiunto il tempo desiderato toccarlo nuovamente per confermare.



Toccare ENTER per avviare il ciclo di cottura.

7.4 Ciclo di cottura

7.4.1 Fase di carico acqua "LOADING"



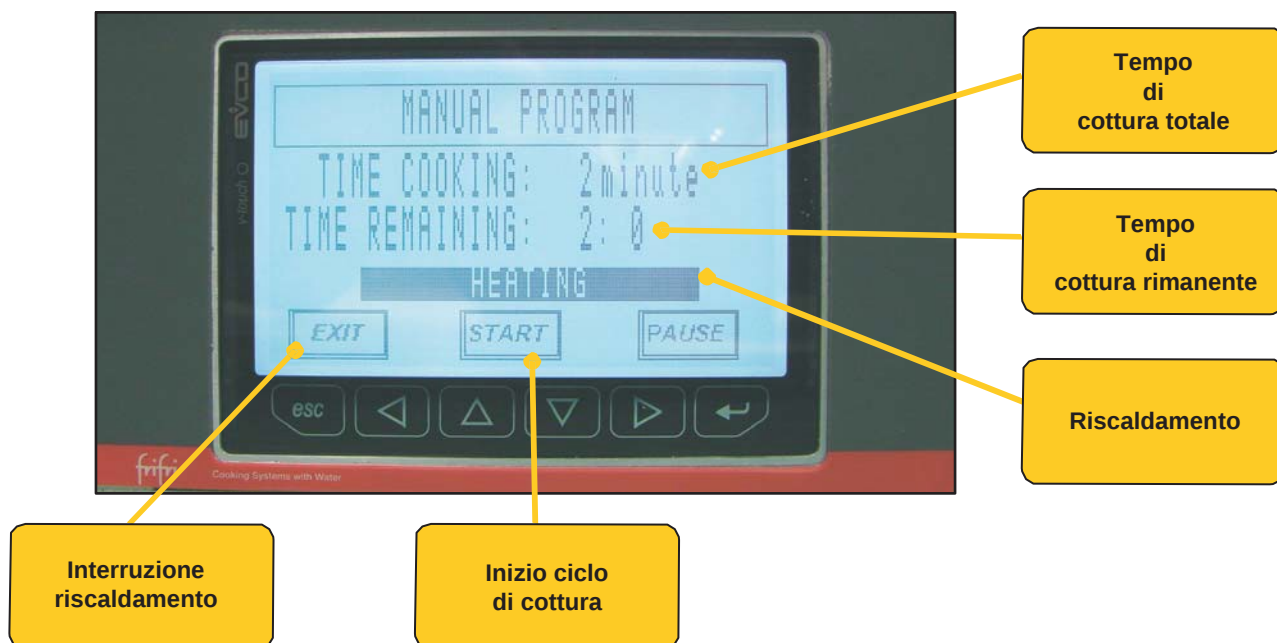
Durante il carico dell'acqua sul display compare la scritta **LOADING**.

Note: per interrompere il carico dell'acqua toccare **EXIT** e confermare con **YES** nel menù successivo.

Note: di default ogni 5 cicli di cottura sul display compare la scritta **SALT** in contemporanea al suono del buzzer che ricorda all'utente di salare l'acqua (per modificare il valore di default vedi la sezione modifica dei parametri). Per interrompere il suono del buzzer toccare su **START**. **Importante: salare l'acqua solo quando bolle. Non aggiungere mai il sale con l'acqua fredda.**

7.4.2 Fase di riscaldamento "HEATING"

Raggiunto il livello di carico dell'acqua sul display compare la scritta HEATING e inizia la fase di riscaldamento.

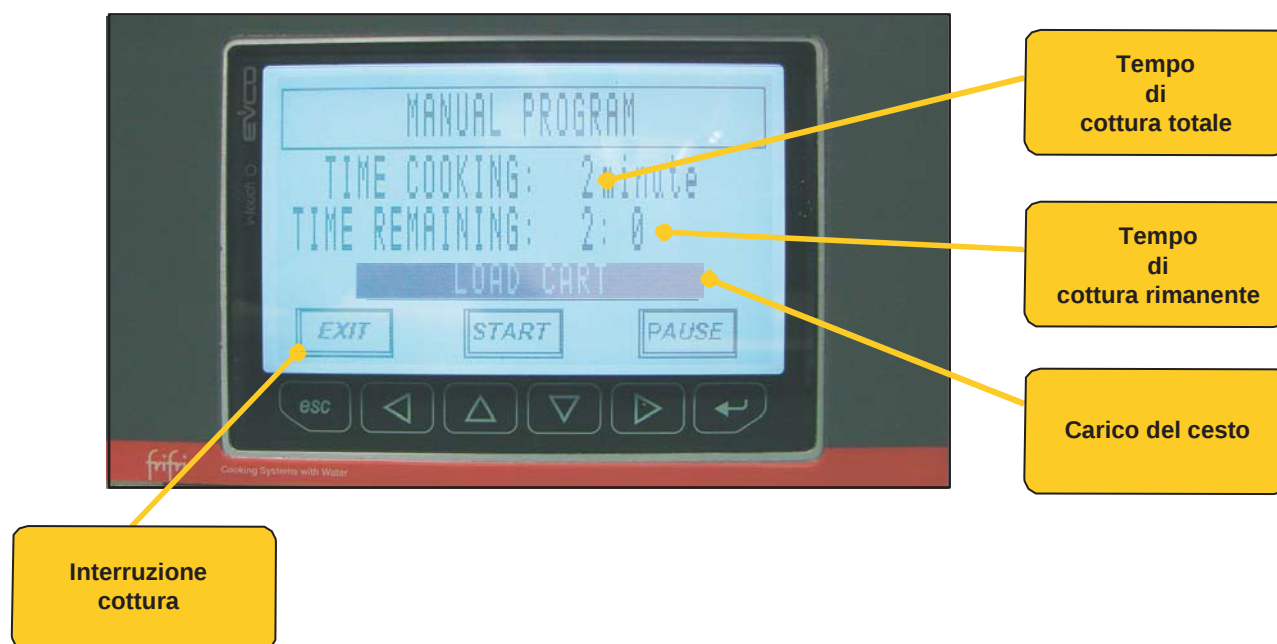


Alla fine della fase di riscaldamento il buzzer segnala la temperatura di ebollizione e rimane attivo fino a che non viene toccato START. Toccando PAUSE la macchina entra in standby, per riattivarla toccare nuovamente PAUSE.

Note: per interrompere il ciclo di cottura toccare EXIT e confermare con YES nel menù successivo.

7.4.3 Fase di cottura "LOAD CART", "CART DOWN", "TO MIX" e "COOKING"

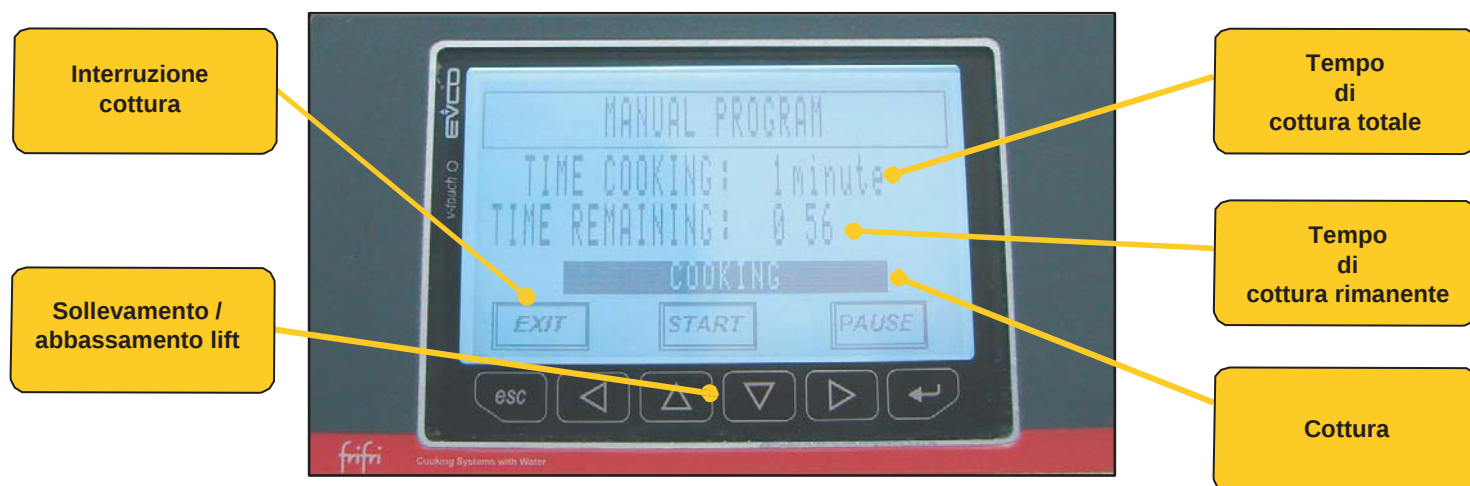
Una volta che l'acqua è in ebollizione, sul display compare la scritta LOAD CART. **Solo a questo punto posizionare il cesto con la pasta sul lift.** Per immergere il cesto toccare START, sul display compare la scritta CART DOWN.



A metà del ciclo di cottura, sul display comparirà la scritta TO MIX in contemporanea al suono del buzzer che ricorderà all'utente di mescolare la pasta (per modificare il valore di default vedi la sezione modifica dei parametri).

Note: per interrompere la cottura toccare EXIT e confermare con YES nel menù successivo.

Finita la corsa del lift sul display compare la scritta COOKING e inizia il conto alla rovescia del tempo di cottura.

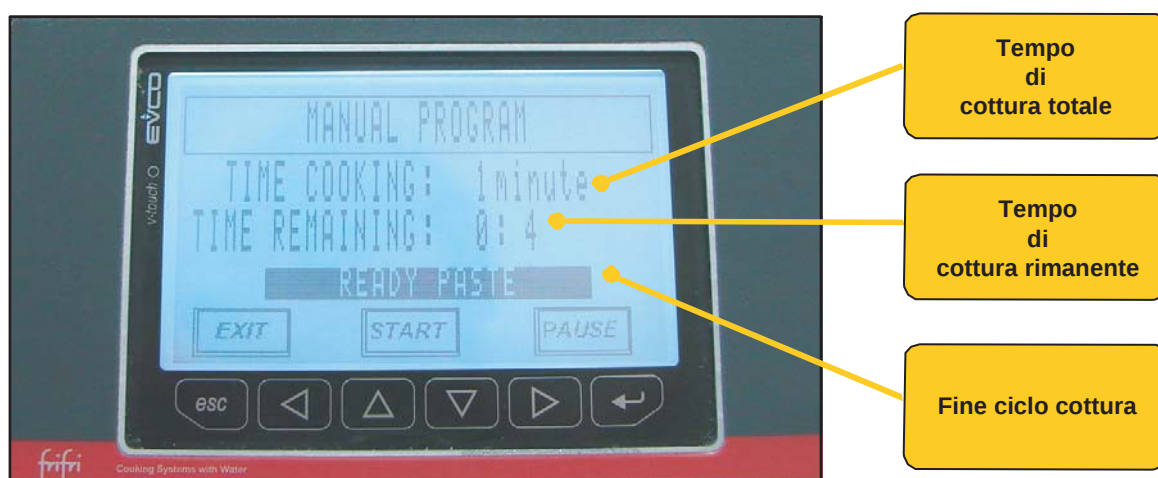


Durante i programmi manuali, a differenza di quelli automatici, è possibile sollevare e abbassare il lift toccando sulle frecce su e giù. Se viene sollevato il lift il conto alla rovescia si arresta e riparte dal punto interrotto quando viene riabbassato.

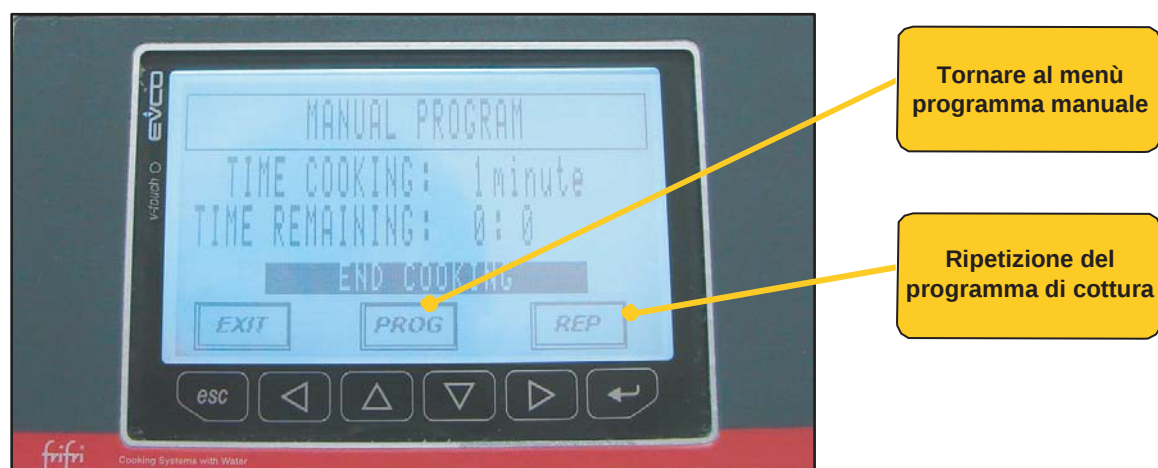
Note: per interrompere il ciclo di cottura toccare EXIT e confermare con YES nel menù successivo.

7.4.4 Fase di fine cottura "READY PASTE" e "END COOKING"

Quando mancano 5 secondi alla fine del tempo di cottura viene attivato il buzzer e sul display comparirà la scritta READY PASTE. Allo scadere del tempo di cottura il lift si solleverà automaticamente e sul display comparirà la scritta END COOKING.

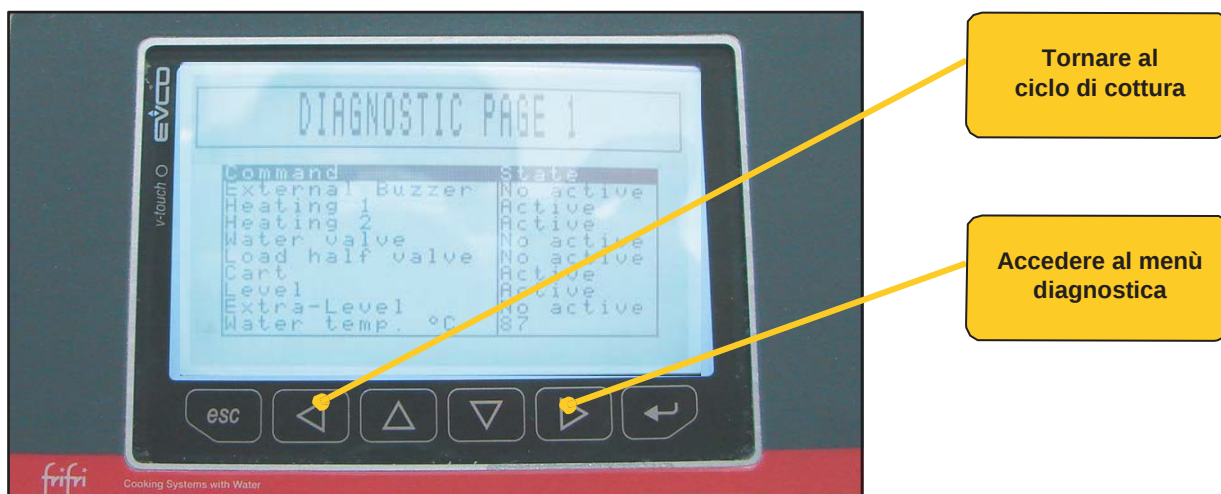


Terminato il ciclo di cottura possiamo, toccando PROG, tornare al menù programma manuale oppure toccando REP ripetere l'ultimo ciclo di cottura appena effettuato.



7.5 Diagnostica

Durante il ciclo di cottura è possibile, toccando , accedere alla schermata della Diagnostica e visualizzare le funzioni attive del cuocipasta. Ciò permette di comprendere eventuali anomalie. Toccare  per uscire dalla diagnostica.



Di seguito è riportata la lista dei comandi in diagnostica.

Command	Descrizione
External Buzzer	Indica lo stato del buzzer
Heating 1	Indica che le resistenze sono attive
Heating 2	Indica l'accensione della 3a resistenza (Vedi parametri modificabili, codice parametro P03)
Water valve	Indica lo stato della valvola di carico
Load half valve	Indica lo stato della valvola di mezzo carico
Cart	Indica la posizione del lift
Level	Indica che l'acqua tocca la sonda di livello
Extra-Level	Indica che l'acqua tocca la sonda di extra-livello
Water temp. °C	Indica la temperatura dell'acqua

8 Segnalazione e risoluzione dei problemi

Allarme sonda di livello

Quando viene spento il cuocipasta (State: OFF sul display) il lift scende in vasca. Resta sollevato solo se è presente in vasca dell'acqua (rilevata dalla sonda di livello). Sul display compare la scritta ALARM WATER INSIDE ed il buzzer inizia a suonare finché non viene svuotata o non viene staccata la corrente dal quadro generale.

Sicurezza rubinetto di scarico aperto

Dopo un tempo P00 (valore modificabile all'interno della modifica dei parametri), se non viene raggiunto il valore di pieno, il controllo disalimenta la valvola di carico acqua, il buzzer suona e sul display compare la scritta ALARM LOW LEVEL. In questo caso controllare che il rubinetto di scarico sia chiuso, che l'elettrovalvola non sia danneggiata o che ci sia sufficiente pressione nella rete idrica. Se la pressione della rete idrica è insufficiente per riempire la vasca nel tempo previsto P00 (15 minuti) aumentare il parametro seguendo le indicazioni riportate al paragrafo 6.2 Modifica dei parametri.

Gestione allarme scarico occluso

Nella fase di carico, se la sonda di livello antitracimazione segnala la presenza di acqua, il controllo blocca l'intero funzionamento del cuocipasta. Nel caso di condizione di allarme, vengono bloccati il funzionamento dell'elettrovalvola di carico, dell'elettrovalvola di mezzo carico. Sul display compare la scritta EXTRA LEVEL e il buzzer suona. In questo caso controllare che lo scarico non sia otturato, che l'elettrovalvola non sia bloccata o che la sonda di EXTRA LEVEL non sia stata danneggiata e vada a contatto con la resistenza o altre parti metalliche.

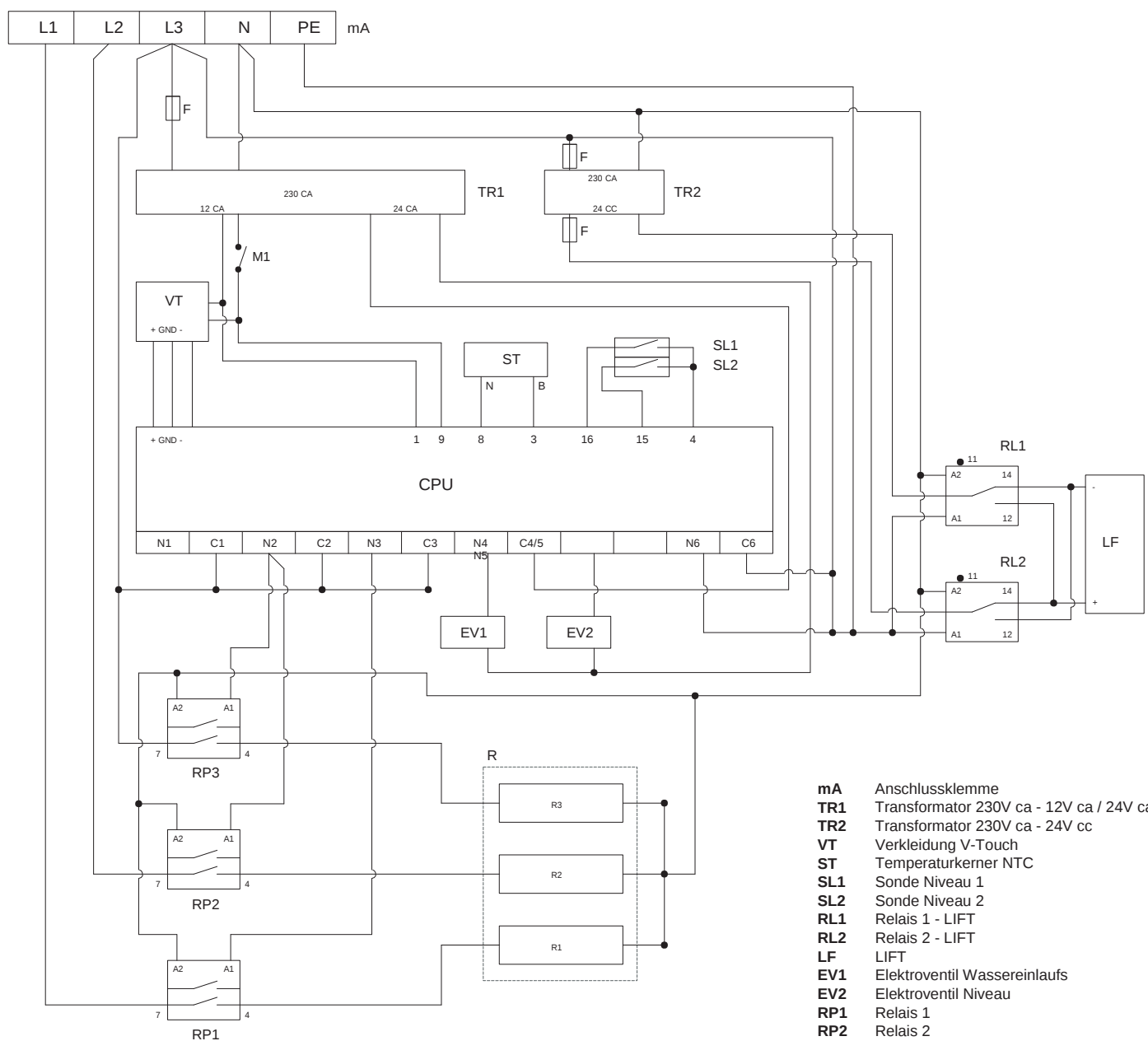
Non caricamento dell'acqua all'avvio

Se all'avvio di un qualunque programma la macchina salta la fase di caricamento dell'acqua "LOADING" passando direttamente alla fase di riscaldamento "HEATING" si crea una situazione di pericolo. Il problema potrebbe essere causato dalla sonda di livello che tocca la resistenza o la vasca. Staccare immediatamente la macchina dalla corrente e chiamare il servizio di assistenza tecnica.

AVVERTENZA



Se le soluzioni sopra riportate non dovessero far ripartire il cuocipasta anche dopo che quest'ultimo è stato resettato, staccandolo dal quadro generale, toglierlo dall'alimentazione e chiamare il servizio di assistenza tecnica. La ditta costruttrice declina ogni e qualsiasi responsabilità qualora non venissero strettamente osservate le norme contenute in questo manuale.



mA	Anschlussklemme
TR1	Transformator 230V ca - 12V ca / 24V ca
TR2	Transformator 230V ca - 24V cc
VT	Verkleidung V-Touch
ST	Temperaturkern NTC
SL1	Sonde Niveau 1
SL2	Sonde Niveau 2
RL1	Relais 1 - LIFT
RL2	Relais 2 - LIFT
LF	LIFT
EV1	Elektroventil Wassereinfluss
EV2	Elektroventil Niveau
RP1	Relais 1
RP2	Relais 2
RP3	Relais 3
R1-2-3	Heizwiderstand Dreiphasig 7.5 kW
M1	Mikroschalter
F	Sicherung

mA	Bornier arrivée de ligne
TR1	Transformateur 230V ca - 12V ca / 24V ca
TR2	Transformateur 230V ca - 24V cc
VT	Panneau V-Touch
ST	Sonde de température NTC
SL1	Sonde de niveau 1
SL2	Sonde de niveau 2
RL1	Relais 1 - LIFT
RL2	Relais 2 - LIFT
LF	LIFT
EV1	Solénoïde remplissage eau
EV2	Solénoïde niveau
RP1	Relais 1
RP2	Relais 2
RP3	Relais 3
R1-2-3	Résistance triphasée 7.5 kW
M1	Micro-interrupteur
F	Fusible

mA	Line input terminal board
TR1	Transformer 230V ca - 12V ca / 24V ca
TR2	Transformer 230V ca - 24V cc
VT	V-Touch panel
ST	Temperature probe NTC
SL1	Level probe 1
SL2	Level probe 2
RL1	Relay 1 - LIFT
RL2	Relay 2 - LIFT
LF	LIFT
EV1	Water load electrovalve
EV2	Level electrovalve
RP1	Relay 1
RP2	Relay 2
RP3	Relay 3
R1-2-3	Triphase heating element 7.5 kW
M1	Microswitch
F	Fuse

mA	Morsettiara arrivo linea
TR1	Trasformatore 230V ca - 12V ca / 24V ca
TR2	Trasformatore 230V ca - 24V cc
VT	Pannello V-Touch
ST	Sonda di temperatura NTC
SL1	Sonda di livello 1
SL2	Sonda di livello 2
RL1	Relè 1 - LIFT
RL2	Relè 2 - LIFT
LF	LIFT
EV1	Elettrovalvola carico acqua
EV2	Elettrovalvola livello
RP1	Relè 1
RP2	Relè 2
RP3	Relè 3
R1-2-3	Resistenza trifase 7.5 kW
M1	Microinteruttore
F	Fusibile

[illegible]



 **THE MIDDLEBY CORPORATION**

Cooking Systems with Oil

GIGA GRANDI CUCINE srl

Via Pisana, 336
50018 - Olmo/Scandicci - ITALY
Tel. +39 055 721 305 / 722 331 (11 linee r.a.)
Fax +39 055 731 0056
www.gigagc.com - info@gigagc.com