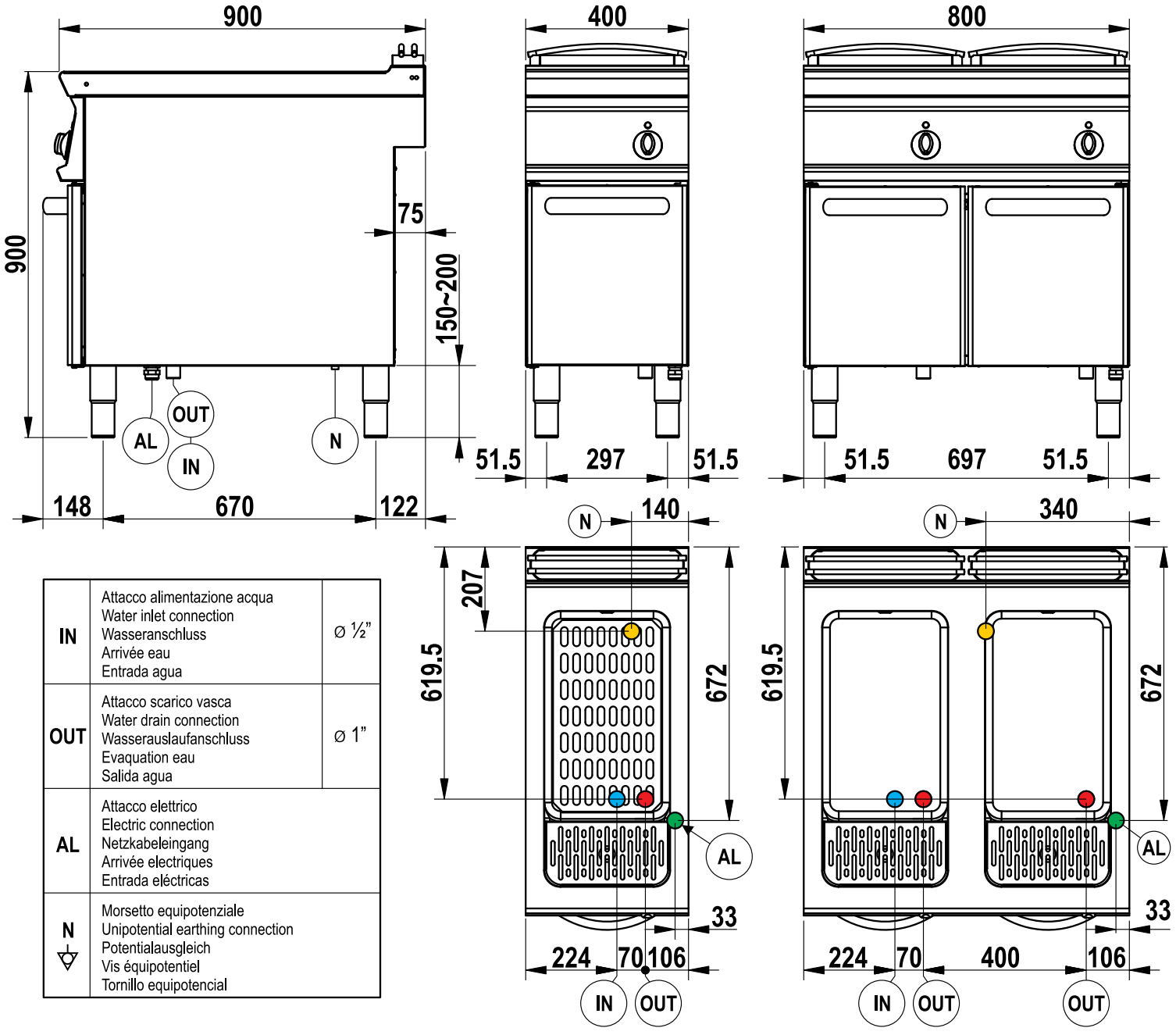
		CP4FE7	CP4FE9/1	CP8FE9	CP8FE9/1
Dimensioni esterne, External dimensions, Außenmaße, Внешние размеры, Dimensions extérieures, Dimensiones externas. (**mm**)	L	400	400	800	800
	P	900	900	900	900
	H	900	900	900	900
Sez.minima cavo alim., Supply cable min.cross sec., Mindestquerschnitt Speisungkabel, Мин. Разрез электропровода, Sect. mini câble alim., Sección mín. cable de alim.. (**H07 RN-F**)		5×1.5mm²	4×2.5mm²	5×4mm²	n°2 - 4×2.5mm²
Tensione, Voltage, Spannung, Напряжение, Tension, Tensión.		400V~3N	230V~3	400V~3N	230V~3
Frequenza - Frequency - Частота - Frequenz - Fréquence – Frecuencia		50/60Hz	60Hz	50/60Hz	60Hz
Dimensioni vasca, Tub dimensions, Beckenmaße, Размер емкости, Dimensions cuve, Dimensiones recipiente.		1/1GN		2 × 1/1GN	
Capacità vasca, Tub capacity, Beckeninhalt, Вместимость емкости, Capacité cuve, Capacidad recipiente.		40lt		40lt + 40lt	
Potenza installata, Installed power, Nennleistung, Установленная мощность, Puissance installée, Potencia instalada.		9kW		9kW + 9kW	



IN	Attacco alimentazione acqua Water inlet connection Wasseranschluss Arrivée eau Entrada agua	Ø ½"
OUT	Attacco scarico vasca Water drain connection Wasserauslaufanschluss Evaquation eau Salida agua	Ø 1"
AL	Attacco elettrico Electric connection Netzkabeleingang Arrivée electriques Entrada eléctricas	
N ⏚	Morsetto equipotenziale Unipotential earthing connection Potentialausgleich Vis équipotentiel Tornillo equipotencial	

Fig.1-Abb.1-рис.1

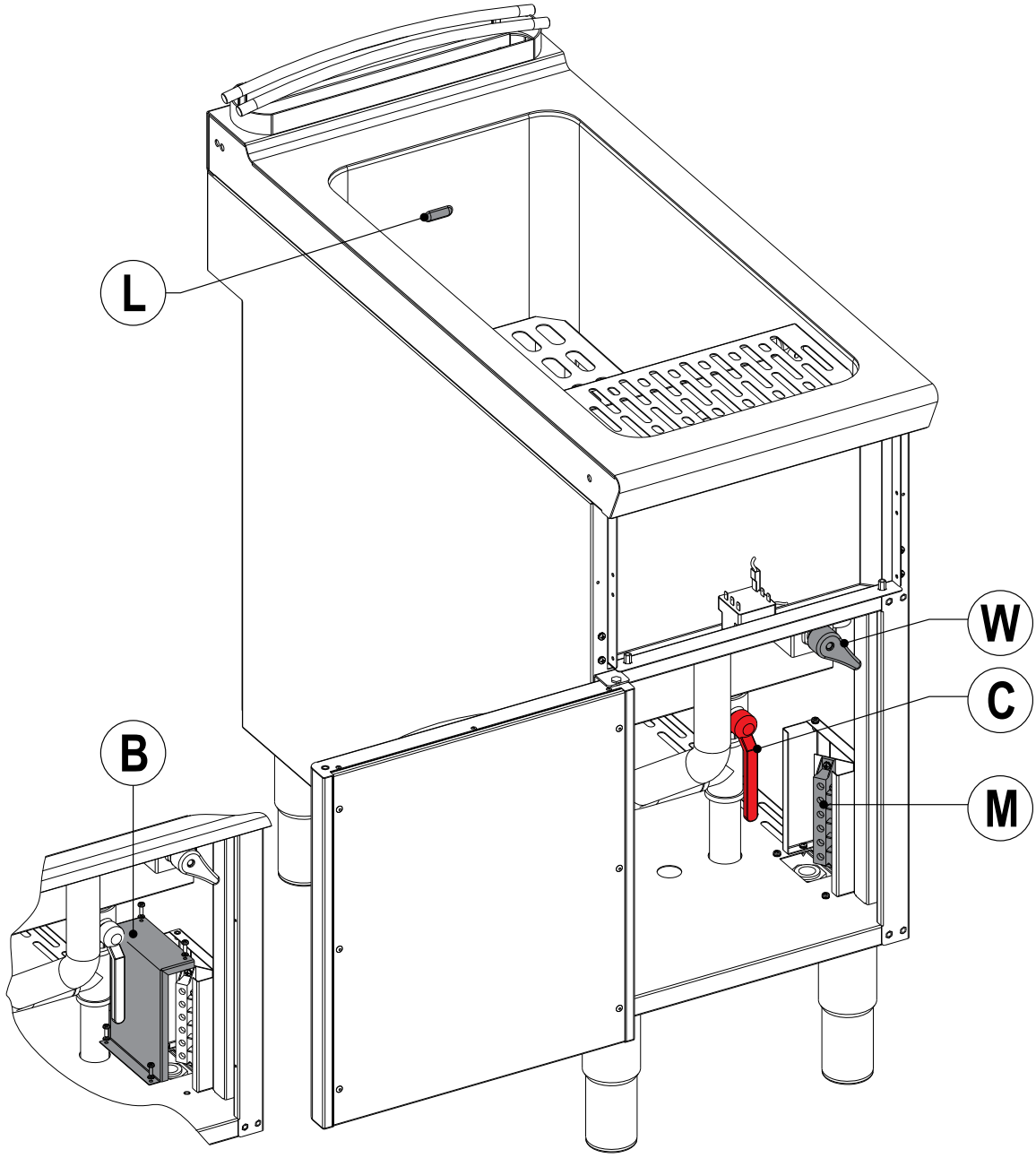


Fig.2-Abb.2-рис.2

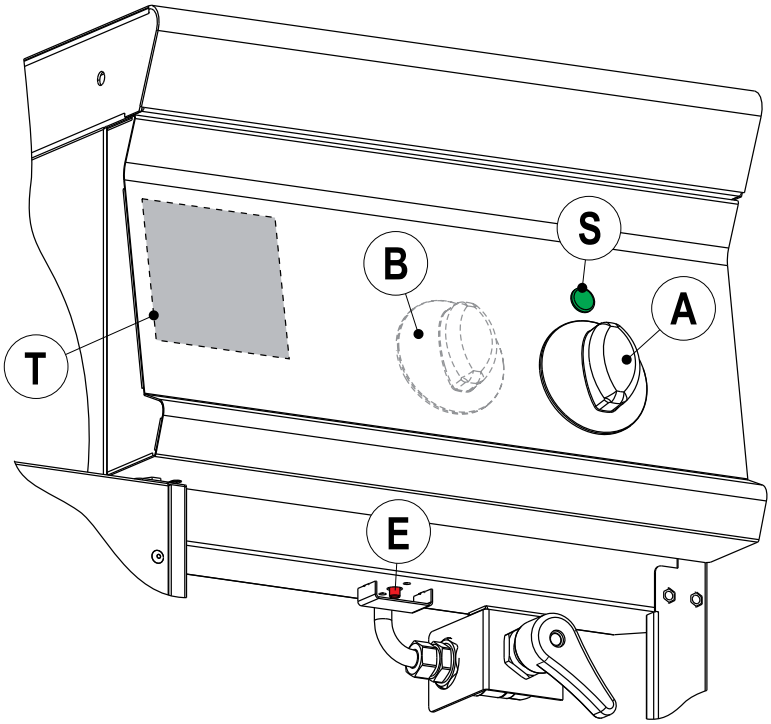
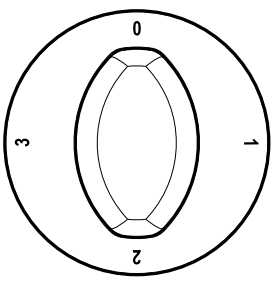
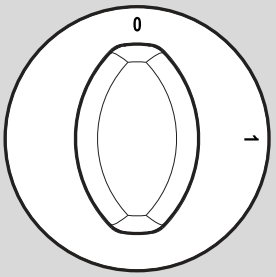


Fig.3-Abb.3-рис.3

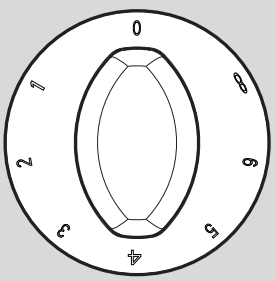


A

Fig.4-Abb.4-рис.4 (CP_FE9)



A



B

Fig.5-Abb.5-рис.5 (CP_FE9/1)

CUOCIPASTA ELETTRICO

Avvertenze Generali

L'apparecchio, al quale si riferisce il presente libretto d'istruzione, è costruito nel rispetto dei requisiti delle Direttive: "Bassa Tensione" **2006/96/CEE**; "Compatibilità elettromagnetica" **2004/108/CEE.**
L'installazione deve essere eseguita a cura di personale qualificato secondo le norme e le prescrizioni vigenti nel paese ed in conformità con le presenti istruzioni.
L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente da personale debitamente istruito ed usato solo per lo scopo per cui è stato progettato.
Si consiglia, inoltre, un controllo annuale da eseguirsi a cura di professionisti qualificati. Togliere l'imballo dall'apparecchio, rimuovere la pellicola protettiva e, se necessario, eliminare le tracce di colla con l'ausilio di un solvente idoneo. Si raccomanda di smaltire l'imballo secondo le prescrizioni vigenti.
I dati tecnici si rilevano dalla targhetta caratteristiche che è applicata all'interno del cruscotto; quest'ultimo si smonta togliendo le due viti poste sotto il cruscotto stesso.

Durante l'installazione sono da osservare e rispettare tutte le norme vigenti quali:

- Norme di Legge vigenti in materia;
- Norme regionali e/o locali quali regolamento edilizio;
- Prescrizioni e norme dell'azienda erogatrice dell'energia elettrica;
- Norme antinfortunistiche vigenti;
- Prescrizioni antincendio;
- Relative Norme CEI.

Si consiglia di installare l'apparecchio sotto ad una cappa aspirante per l'evacuazione dei vapori prodotti durante la cottura.

Qualora l'apparecchiatura dovesse essere sistemata vicino a pareti, divisori, mobili da cucina, ecc., si raccomanda che questi siano di materiale non combustibile; in caso contrario dovranno essere rivestiti di materiale isolante termico non combustibile.

Caratteristiche dell'apparecchio

Prima di procedere al collegamento rilevare i dati tecnici necessari di all'installazione: tensione, frequenza, n° fasi e potenza, sulla targhetta caratteristiche dell'apparecchiatura.

La targhetta matricola in poliestere adesivo si trova dietro al pannello portacomandi "**T**" (fig.3).

L'installatore deve provvedere al collegamento previa interposizione di un interruttore principale, facilmente accessibile che deve interrompere l'erogazione d'energia in modo onnipolare. I contatti in apertura devono avere tra loro una distanza minima di almeno 3mm per polo.

IL CAVO:

- Non deve essere posizionato vicino a fonti di calore e l'ambiente circostante non deve superare la temperatura di 50°C
- Deve essere protetto da un tubo metallico o di plastica rigida.
- Dovrà avere caratteristiche non inferiori a H07 RN-F.
- Dovrà avere una sezione minima come in tabella (pag.III).

Per accedere alla morsettiera "**M**" (fig. 2) rimuovere il cruscotto "**B**" (fig.2) svitando le viti poste nella parte inferiore del pannello stesso. Seguendo le indicazioni sullo schema elettrico, collegare i conduttori del cavo d'alimentazione alla morsettiera e bloccarlo con l'apposito pressacavo "**AL**" (fig.1).
È indispensabile collegare l'apparecchiatura ad un'efficace presa di terra e a tale scopo in prossimità della morsettiera d'allacciamento, vi è una vite con il simbolo ⏚ al quale va allacciato il conduttore di terra.
L'apparecchiatura deve inoltre essere inclusa in un sistema equipotenziale, tale collegamento viene effettuato mediante una vite contrassegnata dal simbolo ⏚ posta sul fondo. Il filo equipotenziale deve avere una sezione di 10mm^2.

Allacciamento alla rete idrica

L'apparecchiatura deve essere alimentata con acqua potabile ad una pressione non inferiore a 1,5bar. Collegare la tubazione d'entrata dell'acqua anteponendo un rubinetto d'intercettazione ed un filtro meccanico.

SCARICO:

L'acqua deve essere evacuata dal collettore di scarico posto sotto il rubinetto "**C**" (fig.2).

Avvertenze Generali

Si raccomanda che tutti i lavori relativi all'allacciamento, all'installazione ed alla manutenzione dell'apparecchio siano eseguiti esclusivamente da personale qualificato ed in osservanza di tutte le relative prescrizioni!

Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso di danni provocati da errata installazione, impropria manutenzione ed inosservanza delle prescrizioni di sicurezza!

- Questa apparecchiatura è concepita unicamente per la cottura degli alimenti.
- L'apparecchio è destinato solo ad uso collettivo e deve essere asservito esclusivamente da personale qualificato.
- Prestare attenzione durante il funzionamento perché le superfici di cottura sono molto calde.
- Non utilizzare l'apparecchiatura con il livello dell'acqua al di sotto della tacca di riferimento "**L**" (fig.2).

Messa in funzione

RIEMPIMENTO DELLA VASCA:

Controllare che il rubinetto di scarico dell'acqua posto all'interno dell'apparecchio sia chiuso (leva orizzontale).
Introdurre l'acqua, fino al livello segnato sulla vasca "**L**" (fig.2).

Caricare l'acqua in vasca aprendo il rubinetto "**W**" (fig.2) posto all'interno dell'apparecchio, l'acqua uscirà dall'erogatore direttamente in vasca.
La quantità massima di cibo consentita é pari a "**9kg**" per carico.

Non utilizzare mai l'apparecchio a secco.

Accensione per modelli CP_FE9 - 400V~3N

1. Attivare l'interruttore posto a monte dell'apparecchiatura.
2. Ruotare la manopola "**A**" (fig.4) facendo collimare l'indice del cruscotto con il livello di potenza desiderato.
3. L'accensione della lampada spia verde indica la presenza di tensione "**S**" (fig.3).

Pos.	Pot.	Livello di potenza
0	-	Off / spento
1	3kW	Mantenimento in temperatura
2	6kW	Cottura
3	9kW	Riscaldamento veloce / Ebollizione

Spegnimento per modelli CP_FE9

Posizionare la manopola (fig.4) sullo "**0**".

Disinserire l'interruttore elettrico posto a monte dell'apparecchiatura.

Accensione per modelli CP_FE9/1 - 230V~3

1. Attivare l'interruttore posto a monte dell'apparecchiatura.
2. Ruotare la manopola "**A**" (fig.3-5) alla posizione **1**.
3. L'accensione della lampada spia verde indica la presenza di tensione "**S**" (fig.3)
4. Ruotare la manopola "**B**" (fig.3-5) facendo collimare l'indice del cruscotto con il livello di potenza desiderato (**1-6** o ∞).

Pos.	Pot.	Livello di potenza
0	-	Off / spento
1 - 6	~ 500W - 6300W	Cottura
∞	9kW	Riscaldamento veloce / Ebollizione

Spegnimento per modelli CP_FE9/1 - 230V~3

Posizionare le manopole "**A**-**B**" (fig.2-5) sullo "**0**".

Disinserire l'interruttore elettrico posto a monte dell'apparecchiatura.

Svuotamento della vasca

Dopo aver spento l'apparecchio, scaricare la vasca aprendo il rubinetto "**C**" (fig.2). (leva in posizione verticale)

Terminato lo svuotamento della vasca richiudere la valvola.

Pulizia

La pulizia deve essere effettuata solamente ad apparecchio raffreddato. Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua, poiché eventuali infiltrazioni ai componenti elettrici potrebbero pregiudicare il regolare funzionamento dell'apparecchiatura e dei sistemi di sicurezza!

Si ricorda, che la pulizia è molto importante per il buon funzionamento e per una lunga durata dell'apparecchio. Le parti amovibili sono da lavare separatamente con acqua calda e detergente e da sciacquare poi con acqua corrente. Per la pulizia delle parti d'acciaio inossidabile non sono da impiegare sostanze aggressive o comunque detergenti abrasivi.

L'uso di paglietta di ferro è sconsigliato, poiché può provocare formazione di ruggine. Per lo stesso motivo evitare il contatto con materiali ferrosi. Durante la pulizia evitare anche l'utilizzo di carta o tela vetrata; nel caso di sporco tenace si consiglia l'ausilio di spugne (es. Scotch Brite). In caso di sporco tenace può essere usato anche dello spray per forni e grill comunemente reperibili. In questo caso osservare attentamente le avvertenze del produttore. Allo scopo di ridurre l'emissione in ambiente di sostanze inquinanti, si consiglia di pulire l'apparecchiatura con prodotti aventi una biodegradabilità superiore al 90%. Qualora l'apparecchio resti inattivo per un periodo prolungato, si consiglia, dopo aver eseguito la pulizia, di stendere sulle superfici esterne un velo di protettivo comunemente reperibile sul mercato.

Termostato di sicurezza

L'apparecchiatura è dotata di un termostato di sicurezza che interviene interrompendo l'alimentazione elettrica in caso di funzionamento anomalo. Per ripristinare il funzionamento dell'apparecchio premere il pulsante "**E**" (fig.3).

Quest'operazione deve essere eseguita da un tecnico specializzato.

Sostituzione di parti

La sostituzione di parti difettose, deve essere eseguita esclusivamente da personale abilitato. Prima di iniziare qualsivoglia lavoro scollegare l'apparecchio dalla rete di distribuzione elettrica. Dopo aver tolto il pannello portacomandi tutte le parti funzionali dell'apparecchio diventano facilmente accessibili.

I pezzi di ricambio sono da richiedere esclusivamente al costruttore o ad un rivenditore autorizzato.

Manutenzione

L'apparecchiatura non necessita di particolare manutenzione oltre alla normale pulizia; si consiglia comunque un controllo annuale dal centro d'assistenza e a tale scopo si raccomanda la stipula di un contratto di manutenzione.

Avvertenze per la sicurezza

SI RICORDA CHE L'APPARECCHIO:

- Deve essere utilizzato solamente sotto sorveglianza!
- Durante l'uso, le superfici diventano molto calde e pertanto si raccomanda particolare prudenza!
- Tutte le parti dell'apparecchiatura, che durante l'uso vanno in contatto con il cibo, sono da pulire regolarmente seguendo il capitolo "**Pulizia e cura**".

Ecologia e ambiente

Le nostre apparecchiature sono studiate ed ottimizzate, con test di laboratorio, al fine di ottenere prestazioni e rendimenti elevati. Comunque, al fine di contenere i consumi energetici (elettricità, gas ed acqua), si consiglia di evitare l'utilizzo dell'apparecchiatura per lungo tempo a vuoto o in condizioni che compromettano il rendimento ottimale.
Tutti i materiali utilizzati per l'imballo sono compatibili con l'ambiente. Essi possono essere conservati senza pericolo o essere bruciati in un apposito impianto di combustione dei rifiuti. I componenti in materiale plastico soggetti a eventuale smaltimento con riciclaggio sono:

- Polietilene: pellicola esterna dell'imballo e/o pellicola pluribol.
- Polipropilene: reggette
- Polistirolo espanso: angolari, lastre e cubi di protezione

Alla fine del ciclo di vita del prodotto, evitare che l'apparecchiatura venga dispersa nell'ambiente.

Le nostre apparecchiature sono realizzate con materiali metallici (acciaio inox, ferro, lamiera alluminata, ecc.) in percentuale superiore al 90% ed è quindi possibile un riciclaggio degli stessi, per mezzo delle strutture tradizionali di recupero, nel rispetto delle normative vigenti nel proprio paese.

Rendere inutilizzabile l'apparecchiatura per lo smaltimento rimuovendo il cavo d'alimentazione e qualsiasi eventuale dispositivo di chiusura vani o cavità per evitare che qualcuno possa rimanere chiuso al loro interno.

ELECTRIC PASTA COOKER

General Instructions

The appliance referred to in this manual has been manufactured in conformity to the following Directives: **2004/108/CEE** "Low Voltage"; **2006/96/CEE** "Electromagnetic Compatibility".
The appliance shall be installed by a qualified Technician according to the regulations and directives in force in the country where it is installed, as well as the instructions in this manual.
The appliance shall be used exclusively by trained personnel and only for the purpose for which it has been designed.
The appliance should be checked once a year by a qualified technician.
Remove the packaging form the appliance as well as the protective plastic sheet, and, if necessary, remove traces of glue with a suitable solvent. To dispose of the packaging, follow local directives. The technical specifications of the appliance can be found on the data plate located inside the control panel, which can be removed by loosening the two screws below the panel.

When installing the appliance, all the regulations in force shall be observed, such as:

- All applicable national laws in effect;
- All regional or local regulations, such as building codes;
- Directives and regulations of the local electrical energy supplier;
- Accident prevention regulations in effect;
- Fire prevention regulations;
- Applicable I.E.C. regulations.

The appliance should be installed under an extractor fan for the removal of cooking fumes.

If the appliance is installed near walls, panels or kitchen furniture, etc., they must be made of fire-proof material; if they are not, they must be protected with fire-proof material which insulates from heat.

Connection to the mains

Before connecting the appliance to the mains, compare the electrical set-up data on the data plate to the characteristics of the local electrical energy supply.

The self-adhesive polyester data plate is behind the control panel "**T**" (fig.3) inside the appliance.

Adjust the height of the appliance by regulating the feet, and make sure that it is perfectly level.
The appliance is equipped with a connecting cable to which the installer must connect a circuit breaker which cuts off the flow of electricity in all poles; the distance between the open contacts must be at least 3mm.

- The circuit breaker must be easy to reach.
- The cable must not be placed near heat sources.
- The area around the cable must not have a temperature above 50°C.
- If the cable must ever be replaced, consult the wiring diagram attached.
- The electric supply cable must not have specifications inferior to type H07 RN-F. It must have a cross-sectional area of at least 5×1.5mm^2 tab. (fig.1).

To reach terminal board "**M**" (fig.2), remove the control panel "**B**" (fig.2) by loosening the screws on the lower part of the panel. To connect the power cable, follow the indications given in the wiring diagram enclosed with this manual.
Loosen the cable clamp "**Al**" (fig.1) and insert the power cable
For this purpose, there is a screw marked with the symbol ⏚ near the terminal board to which the earthing conductor must be connected.
The appliance must also be connected to a unipotential earthing circuit. This connection can be made using the screw marked with the symbol ⏚ placed under the appliance.
The equipotential wire must have a section of 10mm^2.

Plumbing

The appliance must be plumbed to the drinking water mains at a minimum pressure of 1.5 bar. Connect the water pipe after having installed an on-off cock and mechanical filter.

DRAIN:

The water must be drained by the manifold under the cock "**C**" (fig.2).

General instructions

Connections to the mains, installation, and maintenance of the appliance shall be carried out by qualified technicians only, in observance of all applicable regulations!

- This appliance has been designed exclusively for cooking foods.
- The appliance has been designed for use in community kitchens and must be operated
- exclusively by qualified personnel.
- Care must be taken when operating the machine as surfaces are very hot.
- Do not put the machine into operation if the water in the basin goes below the water level marked "**L**" (fig.2).

Starting up

FILLING THE TUB:

Check that the water outflow tap placed on the front part of the appliance is in the closed position.
Fill the tub with water up to the level marked on the tub "**L**" (fig.2).
Fill the tank with water by opening cock "**W**" (fig.2), on the appliance's front panel. The water will come out of the distributor in the tank.

The level of the water is maintained by the overflow which drains off the froth that forms during cooking and keeps water changed constantly.

Do not use the appliance without water.

The maximum quantity of food allowed is **9kg** each load.

Turning the appliance on (mod.CP_FE9 - 400V~3N)

1. Press the circuit breaker switch to connect the appliance to the mains.
2. Rotate knob "**A**" (fig.4) so that the indicator mark on the control panel corresponds to the water temperature desired.
3. When the green indicator light is on, the appliance is supplied with electric power "**S**" (fig.3).

Pos.	Pot.	Power level
0	-	Off
1	3kW	Maintenance in temperature
2	6kW	Baking
3	9kW	Fast heating/boiling

Turning the appliance off (mod.CP_FE9 - 400V~3N)

Place the knob "**A**" (fig.4) in the off position "**0**".

Press the circuit breaker switch to disconnect the appliance from the mains.

Turning the appliance on (mod.CP_FE9/1 - 230V~3)

1. Press the circuit breaker switch to connect the appliance to the mains.
2. Rotate knob "**A**" (fig.3-5) at position **1**.
3. When the green indicator light is on, the appliance is supplied with electric power "**S**" (fig.3).
4. Rotate knob "**B**" (fig.3-5 so that the indicator mark on the control panel corresponds to the water temperature desired (**1-6** o ∞).

Pos.	Pot.	Power level
0	-	Off
1 - 6	~ 500W - 6300W	Baking
∞	9kW	Fast heating/boiling

Turning the appliance off (mod.CP_FE9/1 - 230V~3)

Place the knob "**A**-**B**" (fig.2-5) in the off position "**0**".
Press the circuit breaker switch to disconnect the appliance from the mains.

Emptying the tub

After the appliance have been turned off, drain the tank by opening the cock (lever in the upright position), item "**C**", (fig.2).

When the tub is empty always close the tap.

Cleaning and care of the appliance

The unit must be cold to clean it.

Do not wash the appliance with water jets, as water might reach the electric components, resulting in faulty operation and damage to safety systems!

Keeping the appliance clean is very important for a long and trouble-free working life. The removable parts should be washed separately with warm water and detergent, then rinsed in running water.

Do not use harsh or abrasive detergents to clean the stainless steel parts. Iron cleaning pads should not be used as they cause the formation of rust. For the same reason, avoid contact with ferrous materials. When cleaning, avoid using abrasive paper or cloth; we recommend using sponges (ex. Scotch Brite) to remove stubborn deposits. You can also use common sprays for cleaning ovens and grills to remove stubborn deposits. If spray products are used, follow the manufacturer's instructions.

To minimise the emission of polluting substances in the environment we suggest cleaning the appliance with products that are at least 90% biodegradable.

If the appliance will not be used for a long period of time, it should be thoroughly be cleaned, and covered with a protective sheet of plastic of the type commonly found in shop.

Safety Thermostat

The appliance is equipped with a safety thermostat which cuts off the electric power supply in case of irregular operation.
To turn the appliance on again, press button "**E**" (fig.3).

This must be done by a specialised technician.

Replacing parts

Only qualified personnel should replace faulty parts. Prior to commencing any kind of work, disconnect the unit from the gas distribution network.

After having removed the control panel, all the functional parts of the appliance are easily accessible.

Only order spare parts from the manufacturer or an authorised reseller.

Maintenance

The appliance needs no specific maintenance besides normal cleaning; we do however suggest having it checked once a year by the assistance centre for which, we recommend drawing up a maintenance contract.

Safety precautions

REMEMBER THAT THE APPLIANCE:

- Must never be left unattended when it is being used!
- When the unit is switched on, its surfaces get very hot so please take great care!
- The appliance is intended for professional use and therefore only qualified personnel should use it!
- Installation as well as any conversion or adaptation to a different type of gas must be carried out in accordance with current laws and only by qualified and authorized personnel.
- At least once a year have the appliance checked by qualified personnel.
- All the parts that come into contact with oil or fat during use, should be cleaned regularly as indicated in the chapter "Cleaning and Care".

Ecology and the Environment

Our appliances are studied and optimised, with lab tests, to provide high performance and yields. However, to keep energy consumption low (electricity, gas and water), we suggest not using the appliance for any length of time if it is empty or in conditions that compromise optimum yield.
All packaging materials are environment-friendly. They can be kept without problem or burnt in a waste incinerator plant. The plastic components that can be recycled are:

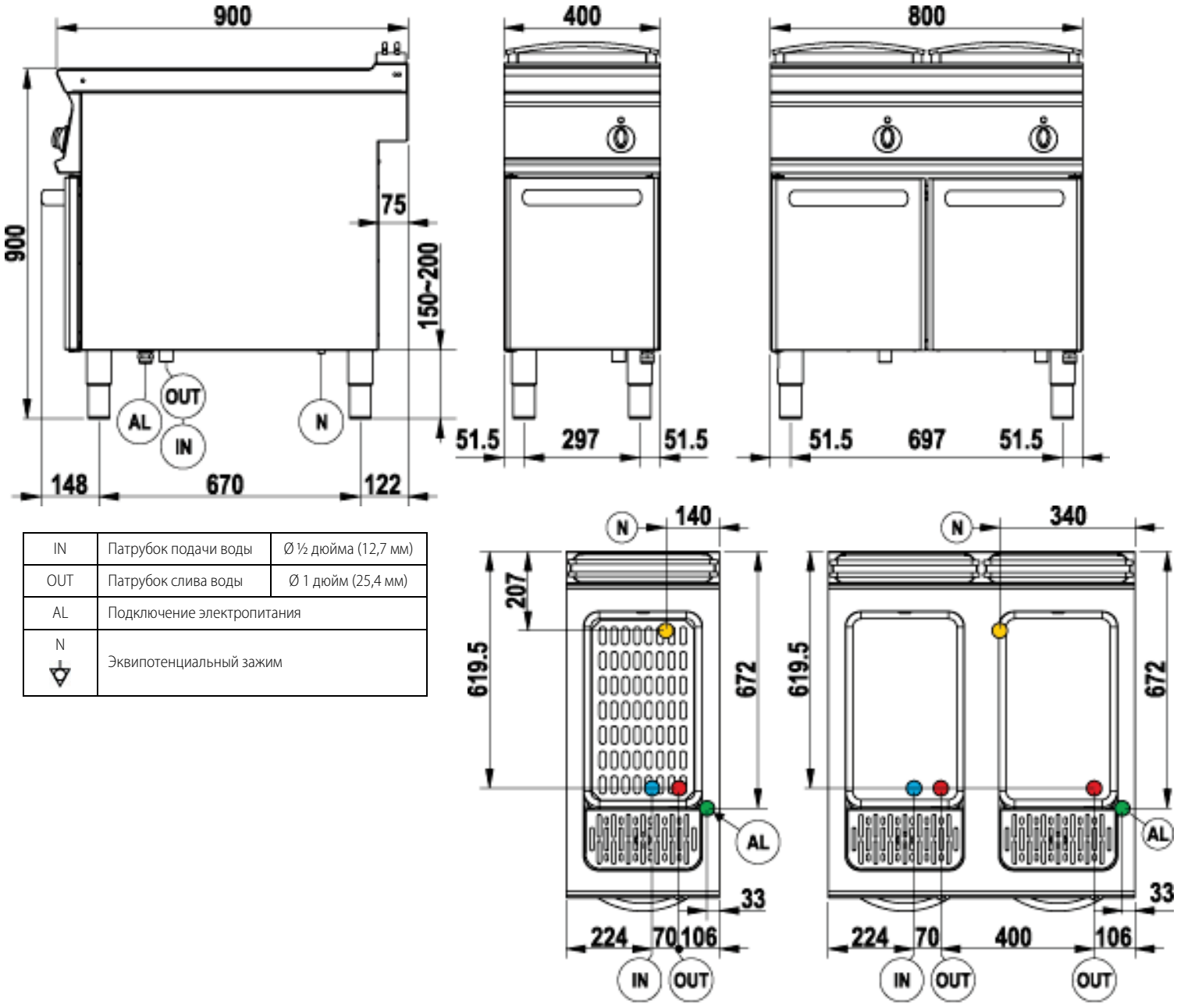
- Polyethylene: external packaging material and/or pluribol film
- Polypropylene: straps
- Polystyrene foam: corner pieces, sheets and protection blocks

At the end of the appliance's useful life, dispose of it properly.

90% of each appliance is made of metal (stainless steel, iron, aluminated sheet, etc.) hence it can be recycled by the relative recycling organisations in compliance with the standards in force in your country.
Prepare the appliance for disposal, so it cannot be used any more, by removing the power cable and any locks so that no one can get locked inside accidentally.

The Manufacturer declines any responsibility for damage caused by improper or incorrect installation or maintenance of the appliance, or failure to observe safety regulations!

		CP4FE7	CP4FE9/1	CP8FE9	CP8FE9/1
Габаритные размеры	L	400	400	800	800
	P	900	900	900	900
	H	900	900	900	900
Мин. сечение кабеля питания (**H07 RN-F**)		5×1,5 мм²	4×2,5 мм²	5×4 мм²	4×2,5 мм², 2 шт.
Напряжение питания		~400 В, 3N	~230 В, 3N	~400 В, 3N	~230 В, 3N
Частота		50/60 Гц	60 Гц	50/60 Гц	60 Гц
Размеры емкости		1/1 GN		2 × 1/1 GN	
Объем емкости		40 л		40 л+ 40 л	
Установленная мощность		9 кВт		9 кВт + 9 кВт	



IN	Патрубок подачи воды	Ø ½ дюйма (12,7 мм)
OUT	Патрубок слива воды	Ø 1 дюйм (25,4 мм)
AL	Подключение электропитания	
N ⏚	Эквипотенциальный зажим	

Рис. 1

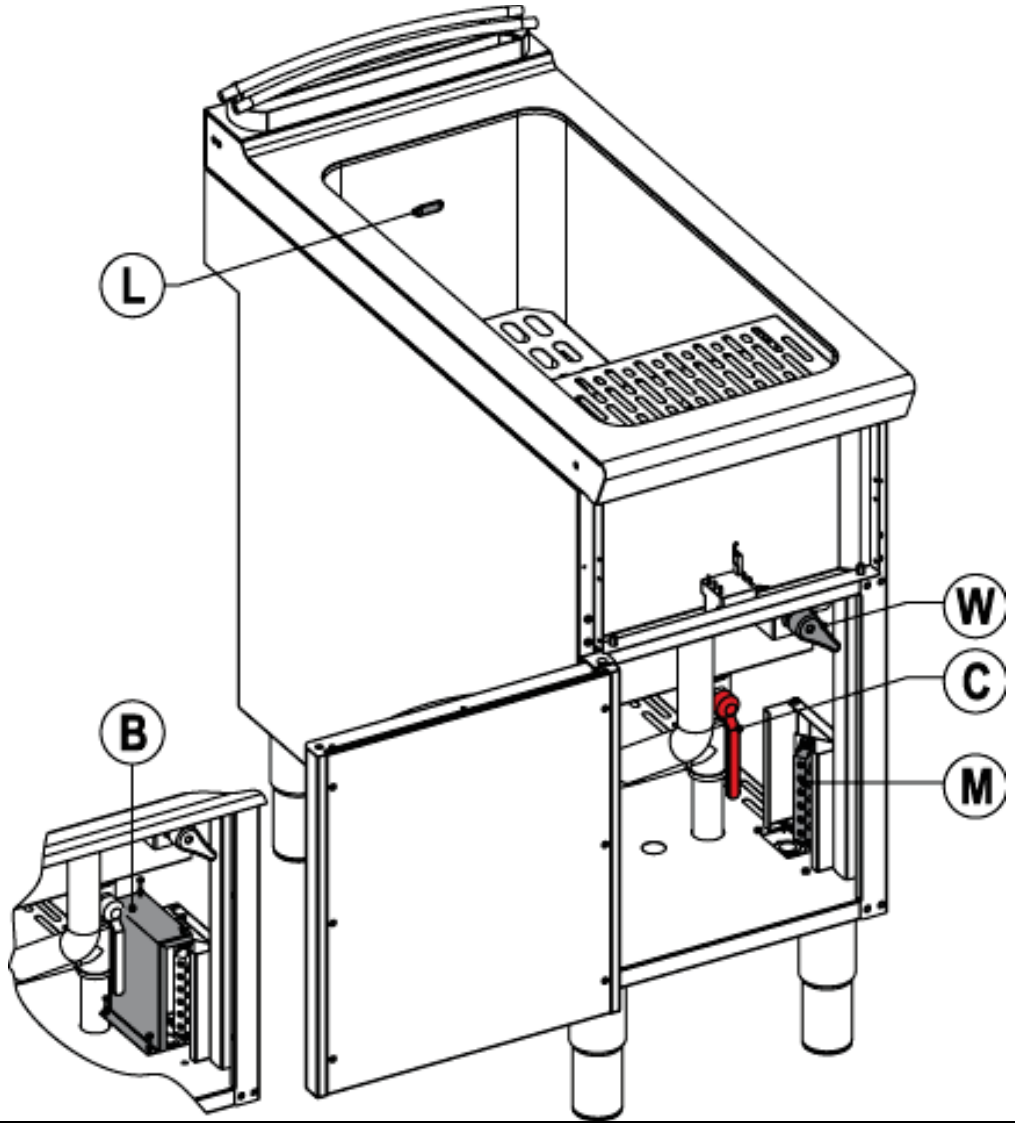


Рис. 2

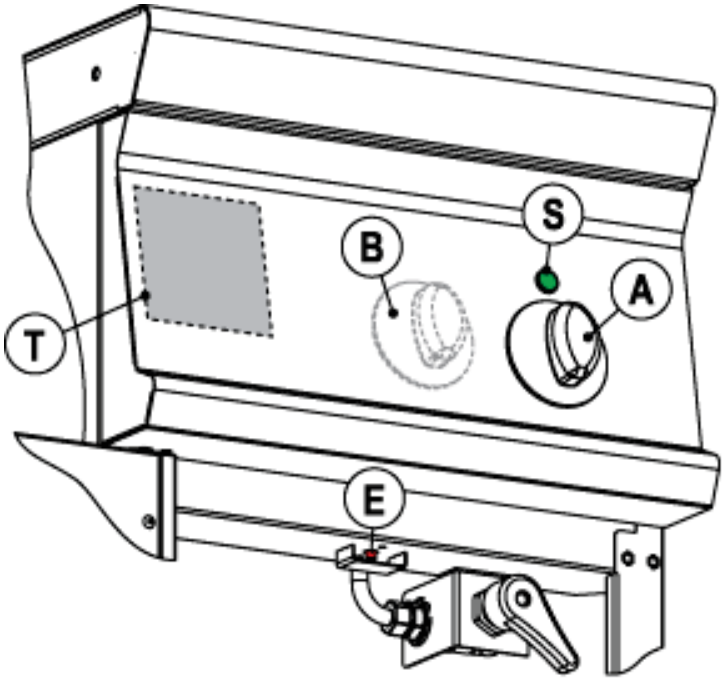


Рис. 3

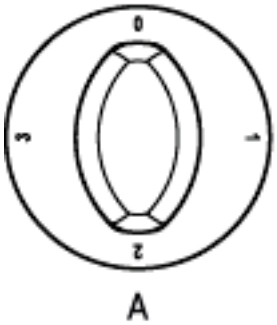


Рис. 4 (CP_FE9)

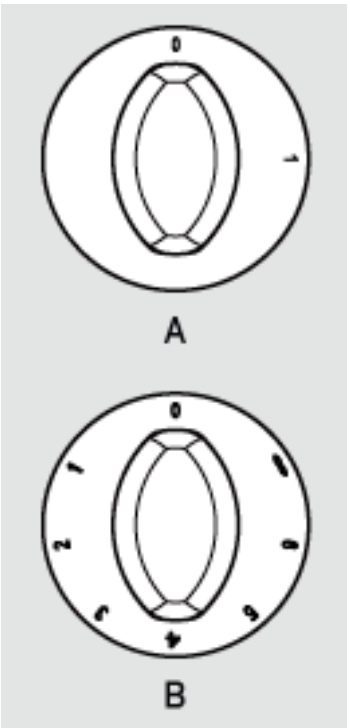


Рис. 5 (CP_FE9/1)

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МАКАРОНОВАРКА

Общие предупреждения

Оборудование, описанное в настоящей инструкции, произведено в соответствии с требованиями следующих Директив: «О низком напряжении» **2006/96/CEE**; «Об электромагнитной совместимости» **2004/108/CEE**.
Монтаж должен осуществляться квалифицированным персоналом в соответствии с требованиями законов и стандартов, действующих в стране установки, а также в соответствии с настоящими инструкциями.
Оборудование может быть использовано только подготовленным персоналом исключительно по назначению.
Кроме того, рекомендуется производить ежегодный контроль, выполняемый квалифицированными специалистами. Распакуйте устройство, снимите защитную пленку и при необходимости удалите остатки клея с помощью специального растворителя. Утилизируйте упаковку согласно требованиям действующего законодательства.
Технические характеристики оборудования указаны в заводской табличке, расположенной с обратной стороны приборной панели, которую можно снять, открутив два винта в нижней части.

В ходе монтажа необходимо соблюдать все действующие нормы и правила,
в частности:

- соответствующие законы;
- строительные нормы и правила;
- требования и стандарты компании-поставщика электроэнергии;
- правила техники безопасности;
- нормы и правила пожарной безопасности;
- нормы и правила электробезопасности.

Рекомендуется установить оборудование под вытяжкой для отвода пара, образующегося во время варки.

В случае установки устройства в непосредственной близости от стен, разделительных перегородок, кухонной мебели и т.д., желательно, чтобы эти элементы были изготовлены из невозгораемого материала или имели невозгораемое теплоизоляционное покрытие.

Технические характеристики оборудования

Перед тем как приступить к электрическим подключениям, ознакомьтесь с характеристиками электропитания: напряжением, частотой, количеством фаз, мощностью. Эти данные указаны на заводской табличке устройства.

Заводская табличка из самоклеящегося пластика находится за панелью управления «**T**» (рис.3).

При монтаже оборудования необходимо предусмотреть установку всеполюсного выключателя, отделяющего устройство от сети электроснабжения. Минимальное расстояние между разомкнутыми контактами выключателя должно составлять не менее 3 мм на полюс.

КАБЕЛЬ

- Не должен находиться рядом с источниками тепла; температура окружающей среды не должна превышать 50 °C.
- Должен быть защищен металлической трубкой или жестким пластиком.
- Должен быть как минимум марки H07 RN-F.
- Минимальное сечение кабеля указано в таблице на стр. III.

Чтобы получить доступ к клеммной колодке «**M**» (рис.2), снимите приборную панель, открутив винты, расположенные снизу.
Руководствуясь электрической схемой, подключите провода кабеля питания к клеммной колодке и зафиксируйте кабель с помощью соответствующего кабельного зажима «**AL**» (рис.1).
Подключите оборудование к надежной системе заземления, подсоединив заземляющий провод к расположенному рядом с клеммной колодкой винту, обозначенному соответствующим символом.
Включите устройство в эквипотенциальную систему, подсоединив провод к винту, обозначенному символом «⏚». Винт находится в нижней части устройства. Минимальное сечение эквипотенциального провода — 10 мм^2.

Подключение к водопроводной сети

Макароноварка должна быть обеспечена подачей водопроводной воды под давлением не ниже 1 бар. Подключите к водопроводу патрубок для подачи воды, установив отсечной кран и механический фильтр.

СЛИВ

Воды должна удаляться через сливной коллектор, расположенный под краном «**C**» (рис.2).

Общие предупреждения

Все работы по подсоединению, установке и обслуживанию оборудования рекомендуется доверять только квалифицированному персоналу, который обязан соблюдать все правила техники безопасности.
Производитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб, причиненный вследствие неправильной установки, обслуживания или несоблюдения правил техники безопасности.

- Данное оборудование предназначено исключительно для приготовления пищи.
- Устройство предназначено только для коллективного использования. Его обслуживанием и эксплуатацией должен заниматься только квалифицированный персонал.
- Соблюдайте осторожность во время эксплуатации. Не забывайте, что во время приготовления пищи варочные поверхности могут быть сильно нагреваться.
- Не используйте аппарат, если уровень воды в емкости не достигает минимальной отметки «**L**» (рис.2).

Ввод в эксплуатацию

НАПОЛНЕНИЕ ЕМКОСТИ

Убедитесь, что расположенный внутри устройства сливной кран закрыт (рычаг в горизонтальном положении).
Наберите воды до минимальной отметки «**L**» (рис.2).

Чтобы набрать воды, откройте кран «**W**» (рис.2), расположенный внутри макароноварки. Из подающего устройства вода поступит прямо в емкость. Максимально допустимое количество пищевых продуктов составляет **9 кг** на каждую загрузку.

Категорически запрещено использовать макароноварку без воды.

Процедура включения для моделей CP_FE9 - ~400 В,3N

1. Переведите главный выключатель, установленный между устройством и сетью электроснабжения, в положение «ВКЛ».
2. Поверните переключатель «**A**» (рис.4) в положение, соответствующее необходимой для готовки температуры.
3. Включение зеленой сигнальной лампочки «**S**» (рис.3) будет означать, что электропитание включено.

Пол.	Мощн.	Уровень мощности
0	-	Off/выкл.
1	3 кВт	Поддержание температуры
2	6 кВт	Варка
3	9 кВт	Быстрый нагрев / Кипение

Процедура выключения для моделей CP_FE9

Установите переключатель (рис. 4) в положение «**0**».

Переведите главный выключатель, установленный между аппаратом и сетью электроснабжения, в положение «ВЫКЛ».

Процедура включения для моделей CP_FE9/1 - ~230 В, 3N

1. Переведите главный выключатель, установленный между аппаратом и сетью электроснабжения, в положение «ВКЛ».
2. Поверните переключатель «**A**» (рис.3-5) в положение «**1**».
3. Включение зеленой сигнальной лампочки «**S**» (рис.3) будет означать, что электропитание включено.
4. Поверните переключатель «**B**» (рис.3 -5) в положение, соответствующее желаемой мощности (**1-6** или **∞**).

Пол.	Мощн.	Уровень мощности
0	-	Off/выкл.
1-6	~ 500 Вт—6300 Вт	Варка
∞	9 кВт	Быстрый нагрев / Кипение

Процедура выключения для моделей CP_FE9/1 - ~230 В, 3N

Установите переключатели «**A**-**B**» (рис. 2-5) в положение «**0**».

Переведите главный выключатель, установленный между аппаратом и сетью электроснабжения, в положение «ВЫКЛ».

Опорожнение емкости

После выключения аппарата опорожните емкость, открыв кран «**C**» (рис. 2) (установите рычаг в вертикальное положение).

По завершении опорожнения емкости закройте кран.

Чистка и уход

К чистке устройства можно приступать только после того, как оно полностью остыло. Запрещено мыть макароноварку прямыми струями воды во избежание просачивания жидкости внутрь и повреждения электрических компонентов и устройств безопасности.

Помните, что регулярная чистка имеет первостепенную важность для обеспечения исправной работы и долговечности оборудования. Съемные компоненты необходимо мыть отдельно горячей водой и моющим средством и ополаскивать проточной водой. Для очистки компонентов из нержавеющей стали не используйте агрессивные и абразивные моющие средства.

Использование металлических мочалок нежелательно из-за вероятности образования ржавчины. По той же причине не допускайте контакта поверхностей устройства с материалами, содержащими железо. Для чистки также запрещено использовать наждачную бумагу или шлифовальную шкурку. В случае стойких загрязнений рекомендуется применять губки (например, Scotch Brite). Для чистки также подходят различные имеющиеся в продаже спреи для духовок и грилей. В случае их использования действуйте согласно инструкциям изготовителей. В целях снижения уровня загрязнения окружающей среды для чистки оборудования рекомендуется использовать средства, биоразлагаемые на 90 % и выше. В случае длительного простоя на внешние поверхности оборудования после чистки рекомендуется нанести слой имеющегося в продаже защитного средства.

Предохранительный термостат

В макароноварке установлен предохранительный термостат, который отключает электропитание в случае неисправной работы. Чтобы возобновить работу оборудования, следует нажать кнопку «**E**» (рис. 3).

Сброс может производить только квалифицированный специалист по обслуживанию оборудования.

Замена компонентов

Замену отказавших компонентов должен производить только квалифицированный персонал. Перед началом любых работ по техническому обслуживанию и ремонту необходимо отключить оборудование от сети электроснабжения. Чтобы получить доступ к внутренним частям устройства, следует демонтировать переднюю панель.

Запасные части необходимо заказывать только у изготовителя или его уполномоченного дистрибьютора.

Обслуживание

Оборудование не нуждается в особом обслуживании, кроме обычной чистки. Рекомендуется проводить ежегодную проверку оборудования в сервисном центре. Для этого целесообразно заключить договор на техническое обслуживание.

Правила техники безопасности

ПОМНИТЕ О ТОМ, ЧТО...

- Оборудование нельзя оставлять работающим без присмотра!
- Поверхности макароноварки могут сильно нагреваться во время работы, поэтому необходимо соблюдать максимальную осторожность!
- Все компоненты оборудования, которые во время готовки соприкасаются с продуктами питания, необходимо регулярно очищать в соответствии с инструкциями главы **«Чистка и уход».**

Защита окружающей среды

С целью обеспечения высоких эксплуатационных показателей и производительности мы уделяем большое внимание проектированию нашего оборудования и его оптимизации на основании результатов непрерывных лабораторных исследований.
Тем не менее, для уменьшения затрат электроэнергии, газа и воды мы рекомендуем в любом случае не допускать длительных периодов работы оборудования вхолостую или в условиях неполной производительности.
Для упаковки использованы только экологически совместимые материалы.
Их можно безопасно хранить или сжечь в специальных мусоросжигающих установках. Материалы, пригодные для утилизации и переработки:

- полиэтилен: внешняя упаковочная пленка и/или плюрибол;
- полипропилен: хомуты;
- пенополистирол: уголки, листы и защитные кубики;

По завершении срока службы не выбрасывайте оборудование в окружающую среду.
Оборудование изготовлено из различных металлических материалов (нержавеющей стали, железа, алюминизированной стали и т.д.), содержание металла в которых превышает 90 %. Компоненты оборудования могут быть переданы компаниям, имеющим лицензию на переработку металлического лома в соответствии с действующим законодательством страны установки.

Подготовьте оборудование к утилизации: удалите кабель питания, сделав невозможным дальнейшее использование аппарата, снимите все крышки и замки и убедитесь, что ни одно живое существо не оказалось запертым внутри.