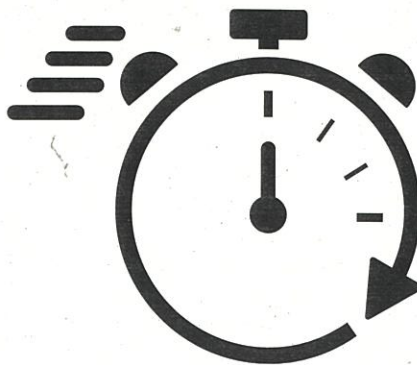
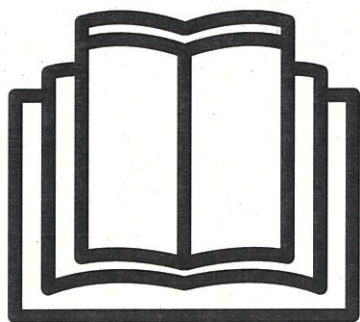




Pasta Cookers - Cuocipasta - Cuiseurs à pâtes - Nudelkocher - Pastakokers - Cocedores de pasta - Cozedores de massa - Βραστήρες ζυμαρικών - Pastakokare - Pastakeittimet - Pastakogere - Pastakokere - أجهزة طهي المعكرونة -

IT	PREDISPOSTO PER GPL	G30/G31	3+	28-30/37 mbar
IT	PREDISPOSTO PER GAS METANO	G20	2H	20 mbar

N7E / N9E

EN*	Quick guide	
IT	Guida rapida	
FR	Guide rapide	
DE	Kurzanleitung	
NL	Snelle gebruikershandleiding	
ES	Guía rápida	
PT	Guia rápido	
EL	Σύντομος Οδηγός Χρήσης	
SV	Snabbguide	
FI	Käyttäjän pikaopas	
DA	Kort brugsanvisning	
NO	Hurtigreferanseguide	
AR	دليل المستخدم السريع	

Controllo di Qualità - Contrôle Qualité Qualitätskontrolle - Quality Control

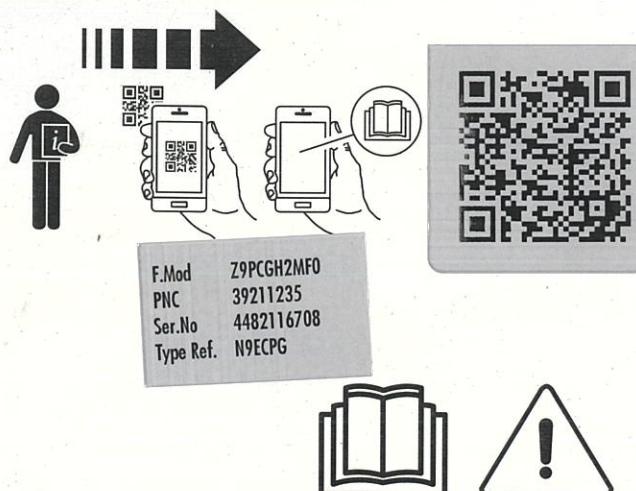
Codice - Code **9PDX 392112 35** ENE CE
Code - Code

Matricola - Numéro de série **4482116708**
Fabriknummer - Serial number

Ispezione sicurezza - Inspection de sécurité Sicherheitskontrolle - Security inspection	
Controllo funzionale - Contrôle fonctionnel Funktionstest - Functional control	
Controllo dotazioni - Contrôle accessories Zubehörkontrolle - Control of accessories	
Controllo generale - Contrôle général Allgemeine Kontrolle - General control	

IMPORTANTE: Per ogni eventuale reclamo citare i numeri di riferimento stampigliati nelle caselle superiori.
IMPORTANT: Pour toute éventuelle réclamation citer toujours les numéros imprimés ci-dessus.

WICHTIG: bei Reklamationen, bitte den in den oberen Kästchen vorge-
druckten Kennzeichen angeben.
IMPORTANT: For any claim state reference number as printed above.



F.Mod Z9PCGH2MF0
PNC 39211235
Ser.No 4482116708
Type Ref. N9ECPG



*Original instructions / Istruzioni originali / Instructions d'origine / Original-
Bedienungsanleitung / Originele instructies / Instrucciones originales / Instruções originais
/ Πρωτότυπο οδηγιών λειτουργίας / Originalanvisningar / Alkuperäiset ohjeet / Original
vejledning / Originalanvisninger / الإرشادات الأصلية

59589GN01- 2024.02

Indice

A	AVVERTENZE E INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	14
B	INFORMAZIONI GENERALI	20
C	DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	20
D	USO.....	22
E	CURA DELLE APPARECCHIATURE	23
F	RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	23

Avviso importante



Leggere i manuali di installazione e d'uso completi, inclusi i termini di garanzia, e registrare il prodotto prima di procedere all'installazione e all'utilizzo dell'apparecchiatura.

I manuali sono disponibili mediante la scansione del codice QR posto sull'apparecchiatura.

Nella presente guida rapida sono disponibili le istruzioni di base a cui attenersi per l'installazione e l'utilizzo dell'apparecchiatura. Trovare il codice QR sulla prima pagina di questa guida:

1. assicurarsi di avere l'applicazione necessaria alla lettura dei codici QR sul proprio dispositivo e una connessione a Internet;
2. scansionare il codice QR;
3. registrare il prodotto.
4. consultare i documenti necessari;

I manuali di installazione e d'uso completi sono disponibili anche sul sito web di Electrolux Professional SpA:

<https://www.electroluxprofessional.com/en>

A AVVERTENZE E INFORMAZIONI DI SICUREZZA**A.1 Informazioni generali**

Per consentire un sicuro utilizzo dell'apparecchiatura e una corretta comprensione del manuale è necessario avere una buona conoscenza dei termini e delle convenzioni tipografiche utilizzate nella documentazione. Per contrassegnare e permettere di riconoscere i vari tipi di pericolo, nel manuale vengono utilizzati i seguenti simboli:

**AVVERTENZA**

Pericolo per la salute e la sicurezza delle persone addette.

**AVVERTENZA**

Pericolo di elettrocuzione - tensione pericolosa.

**ATTENZIONE**

Pericolo di danni all'apparecchiatura o al prodotto.

**IMPORTANTE**

Istruzioni o informazioni importanti sul prodotto



Equipotenzialità



Leggere le istruzioni prima di usare l'apparecchiatura.



Chiarimenti e spiegazioni

- Solo ed esclusivamente personale specializzato è autorizzato ad operare sull'apparecchiatura.
- Questa apparecchiatura è destinata all'utilizzo commerciale e collettivo, per esempio, in cucine di ristoranti, mense, ospedali o in esercizi commerciali quali panifici, macellerie, ecc., non sono adatte alla produzione continua di cibo su larga scala. Ogni altro uso è da ritenersi improprio.
- Questa apparecchiatura non può essere usata da minori e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura.
- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchiatura.
- Tenere gli imballaggi e i detergenti lontani dalla portata dei bambini.
- Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
- Per la propria incolumità, non usare benzina o altri materiali infiammabili, allo stato gassoso o liquido, in prossimità di questa o altre apparecchiature.
- Non conservare sostanze esplosive, quali contenitori sotto pressione con propellente infiammabile, in questa apparecchiatura.
- Fare riferimento ai dati indicati nella targhetta caratteristiche dell'apparecchiatura per i rapporti con il Costruttore (es. per la richiesta di pezzi di ricambio, ecc.).
- All'atto della demolizione dell'apparecchiatura la marcatura CE dovrà essere distrutta.
- Conservare con cura le presenti istruzioni per un'ulteriore consultazione da parte dei vari operatori.

A.2 Dispositivi di protezione individuale

Tabella riassuntiva dei dispositivi di protezione individuale (DPI) da utilizzare durante le varie fasi di vita dell'apparecchiatura.

Fase	Indumenti di protezione 	Calzature di sicurezza 	Guanti 	Occhiali 	Casco o elmetto 
Trasporto	—	●	○	—	○
Movimentazione	—	●	○	—	—
Rimozione dell'imballo	—	●	○	—	—
Installazione	—	●	● ¹	—	—
Uso ordinario	●	●	● ²	—	—
Regolazioni	○	●	—	—	—
Pulizia ordinaria	○	●	● ¹⁻³	○	—
Pulizia straordinaria	○	●	● ¹⁻³	○	—
Manutenzione	○	●	○	—	—
Smontaggio	○	●	○	○	—
Demolizione	○	●	○	○	—
Legenda:					
●	DPI PREVISTO				
○	DPI A DISPOSIZIONE O DA UTILIZZARE SE NECESSARIO				
—	DPI NON PREVISTO				

1. Durante questi interventi è necessario indossare guanti antitaglio. Si ricorda che il mancato utilizzo dei dispositivi di protezione individuale da parte degli operatori, del personale specializzato o degli altri addetti all'utilizzo dell'apparecchiatura può comportare l'esposizione a danni alla salute (in base al modello).

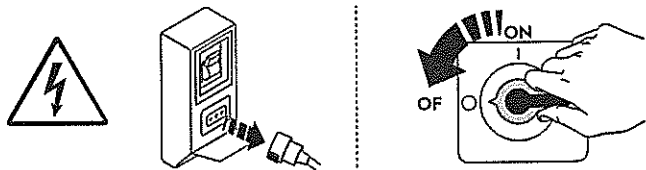
2. Durante queste operazioni, i guanti devono essere termoresistenti per proteggere le mani dal contatto con alimenti caldi o parti calde dell'apparecchiatura e/o durante la rimozione di oggetti caldi dall'apparecchiatura stessa. Si ricorda che il mancato utilizzo dei dispositivi di protezione individuale da parte degli operatori, del personale specializzato o degli altri addetti all'utilizzo dell'apparecchiatura può comportare l'esposizione a rischi chimici e causare eventuali danni alla salute (in base al modello).

3. Durante questi interventi, i guanti devono essere idonei al contatto con le sostanze chimiche utilizzate (fare riferimento alla scheda di sicurezza delle sostanze utilizzate per informazioni riguardo ai DPI previsti). Si ricorda che il mancato utilizzo dei dispositivi di protezione individuale da parte degli operatori, del personale specializzato o degli altri addetti all'utilizzo dell'apparecchiatura può comportare l'esposizione a rischi chimici e causare eventuali danni alla salute (in base al modello).

A.3 Sicurezza generale

- Le apparecchiature sono provviste di dispositivi di sicurezza elettrici e/o meccanici, atti alla protezione dei lavoratori e dell'apparecchiatura stessa.
- Non far mai funzionare l'apparecchiatura rimuovendo, modificando o manomettendo i ripari, le protezioni o i dispositivi di sicurezza.
- Non apportare modifiche alle parti fornite con l'apparecchiatura.

- Alcune illustrazioni del manuale rappresentano l'apparecchiatura, o parti di essa, senza protezioni o con protezioni rimosse. Ciò è fatto unicamente per esigenze di spiegazione. È sempre vietato utilizzare l'apparecchiatura senza le protezioni o con i dispositivi di protezione disattivati.



Togliere l'alimentazione all'apparecchiatura prima di procedere a qualsiasi procedura di installazione, montaggio, pulizia o manutenzione.

- È vietato rimuovere, manomettere o rendere illeggibili la marcatura CE nonché le etichette e i segnali di sicurezza, di pericolo e di obbligo riportati sull'apparecchiatura.
- Il ricircolo d'aria deve tenere conto dell'aria necessaria alla combustione, 2 m³/h/kW di potenza gas, nonché del "benessere" delle persone che lavorano nella cucina.
- Una ventilazione impropria causa asfissia. Non ostruire il sistema di ventilazione dell'ambiente in cui è installata questa apparecchiatura. Non ostruire i fori di aerazione e di scarico di questa o di altre apparecchiature.
- Il livello di pressione sonora ponderata A non eccede i 70 dB(A).
- Non usare prodotti (anche se diluiti) contenenti cloro (ipoclorito sodico, acido cloridrico o muriatico, ecc.) per pulire l'apparecchiatura o il pavimento sotto l'apparecchiatura.
- Non nebulizzare aerosol in prossimità di questa apparecchiatura quando in funzione.
- Mai verificare la presenza di perdite con l'ausilio di una fiamma libera.
- Installare l'apparecchiatura in condizioni di ventilazione adeguata, al fine di garantire un adeguato ricambio d'aria ogni ora. Assicurarsi che il sistema di ventilazione, quale che sia, rimanga sempre attivo ed efficiente per l'intero periodo di tempo di funzionamento dell'attrezzatura.
- Non ostruire il flusso dell'aria di combustione e di ventilazione.
- Le seguenti operazioni devono essere eseguite da personale specializzato autorizzato o da tecnici dell'Assistenza clienti dotati di adeguati dispositivi di protezione individuale (A.2 *Dispositivi di protezione individuale*), attrezzatura e mezzi ausiliari, che possono chiedere al Costruttore di fornire un manuale di servizio:
 - Installazione e montaggio
 - Posizionamento
 - Connessioni elettriche
 - Pulizia, riparazione e manutenzione straordinaria della macchina
 - Smaltimento dell'apparecchiatura
 - Interventi su apparecchiature elettriche

A.4 Dispositivi di protezione installati sull'apparecchiatura

Ripari

L'apparecchiatura è dotata di:

- protezioni fisse (es. carter, coperchi, pannellature laterali, ecc.), fissate all'apparecchiatura e/o al telaio con viti o attacchi rapidi smontabili o apribili solo con utensili o attrezzi. Si diffida pertanto l'utilizzatore dal rimuovere o manomettere tali dispositivi. Il Costruttore declina ogni responsabilità per i danni dovuti a manomissioni o mancato utilizzo delle protezioni;
- protezioni mobili interbloccate (porta) per l'accesso all'interno dell'apparecchiatura;
- pannelli o porte di accesso all'equipaggiamento elettrico dell'apparecchiatura realizzati con pannelli incernierati apribili sempre con appositi attrezzi. L'apertura del pannello o della porta non è consentita ad apparecchiatura connessa a rete elettrica.

A.5 Segnaletica di sicurezza da esporre sull'apparecchiatura o attorno a essa

Divieto	Significato
	è vietato rimuovere i dispositivi di sicurezza
	vietato usare acqua per gli incendi (esposto sui componenti elettrici)
	lasciare l'area intorno all'apparecchiatura pulita e libera da materiali combustibili. Non conservare materiali infiammabili in prossimità dell'apparecchiatura
Pericolo	Significato
	attenzione superficie calda
	pericolo di elettrocuzione (esposto sui componenti elettrici con indicazione della tensione)

A.6 Uso scorretto ragionevolmente prevedibile

Si considera scorretto qualsiasi uso diverso da quanto specificato nel presente manuale. Durante l'esercizio dell'apparecchiatura non sono ammessi altri tipi di lavori o attività che vanno considerati scorretti e che in generale possono comportare rischi per la sicurezza degli addetti e danni all'apparecchiatura. Si considerano usi scorretti ragionevolmente prevedibili:

- mancata manutenzione, pulizia e controlli periodici dell'apparecchiatura;
- modifiche strutturali o modifiche alla logica di funzionamento;
- manomissione dei ripari o dei dispositivi di sicurezza;
- non utilizzo dei dispositivi di protezione individuale da parte degli operatori, del personale specializzato e dei manutentori;
- non utilizzo di accessori idonei (ad es. l'uso di attrezzature, scale non adatte);
- deposito, nelle vicinanze dell'apparecchiatura, di materiali combustibili o infiammabili, o comunque non compatibili o non pertinenti con la lavorazione;
- errata installazione dell'apparecchiatura;
- introduzione nell'apparecchiatura di oggetti non compatibili con il suo utilizzo o che possono danneggiare l'apparecchiatura stessa, le persone o inquinare l'ambiente;
- salire sull'apparecchiatura;
- non osservanza di quanto riportato nell'uso previsto dell'apparecchiatura;
- altri comportamenti che causano rischi non eliminabili dal Costruttore.

A.7 Rischi residui

L'apparecchiatura evidenzia rischi che non sono stati eliminati completamente dal punto di vista progettuale o con l'installazione di adeguate protezioni. Ciò nonostante, con il presente manuale il Costruttore si è adoperato per informare gli operatori di tali rischi, indicando in modo puntuale i dispositivi di protezione individuale che gli operatori stessi devono utilizzare. Al fine di limitare i rischi, è necessario garantire spazio a sufficienza durante l'installazione dell'unità.

Per preservare tali condizioni, le zone circostanti l'apparecchiatura devono sempre:

- essere mantenute libere da ostacoli (come scalette, attrezzi, contenitori, scatole, ecc.);
- essere pulite e asciutte;
- essere ben illuminate.

Per la completa informazione del Cliente si riportano di seguito i rischi residui permangono sull'apparecchiatura: tali comportamenti sono da considerare scorretti quindi sono severamente vietati.

Rischio residuo	Descrizione della situazione di pericolo
Scivolamento o caduta	L'operatore può scivolare per presenza di acqua, sostanze liquide o sporco sul pavimento.
Ustioni/abrasioni (es. resistenze, teglia fredda, lamelle e tubi circuito di raffreddamento)	L'operatore tocca, deliberatamente o meno, alcuni componenti interni dell'apparecchiatura senza usare guanti di protezione.
Elettrocuzione	Contatto con alcune parti durante operazioni di manutenzione eseguite con il quadro elettrico in tensione.
Schiacciamento o lesione	Il personale specializzato potrebbe non fissare correttamente il pannello di controllo preposto all'accesso al vano tecnico. Lo stesso potrebbe chiudere repentinamente.
Ribaltamento carichi	Utilizzo di sistemi di sollevamento o accessori non adatti o con carico sbilanciato durante la movimentazione dell'apparecchiatura o dell'imballo che la contiene.
Sostanze chimiche	Contatto con sostanze chimiche (es. detersivo, brillantante, disincrostante, ecc.) senza utilizzare appropriate misure di sicurezza. Fare pertanto sempre riferimento alle schede di sicurezza e alle etichettature del prodotto utilizzato.
Chiusura repentina	L'addetto all'uso ordinario potrebbe chiudere repentinamente e volontariamente il coperchio/la porta porta forno (se presente, a seconda del tipo di apparecchiatura).

A.8 Trasporto, movimentazione ed immagazzinamento

- Il trasporto (ossia il trasferimento dell'apparecchiatura da una località all'altra) o la movimentazione (ovvero il trasferimento all'interno dei luoghi di lavoro) deve avvenire mediante l'utilizzo di appositi mezzi di trasporto.
- Fare riferimento alle indicazioni presenti sull'imballo per quanto riguarda la possibilità di impilare più macchine durante le operazioni di trasporto, movimentazione e immagazzinamento.
- Durante le fasi di carico o di scarico, è vietato stazionare sotto i carichi sospesi. È vietato accedere alla zona di lavoro al personale non autorizzato.
- Il solo peso dell'apparecchiatura non è una condizione sufficiente per mantenerla ferma.
- Per la movimentazione della macchina sono vietati il sollevamento e l'ancoraggio a strutture mobili o deboli quali: carter, canaline elettriche, parti pneumatiche, ecc.
- Durante gli spostamenti non spingere o trascinare l'apparecchiatura per evitare rovesci. Utilizzare uno strumento idoneo per sollevare l'apparecchiatura.

- Per le operazioni di scarico e di immagazzinamento dell'apparecchiatura predisporre un'area adeguata, con pavimentazione a fondo piano.
- Per gli addetti al trasporto, movimentazione, spostamento e stoccaggio della macchina sono obbligatori una formazione e un addestramento adeguati avuto riguardo all'uso in sicurezza dei sistemi di sollevamento e l'adozione di dispositivi di protezione individuale idonei al tipo di operazione eseguita.
- Al momento della rimozione dei sistemi di ancoraggio assicurarsi che la stabilità delle parti componenti l'apparecchiatura non dipenda dall'ancoraggio e che tale operazione, quindi, non provochi la caduta del carico stesso dal veicolo. Prima di scaricare i componenti dell'apparecchiatura, assicurarsi che tutti i sistemi di ancoraggio siano stati rimossi.

A.9 Pulizia dell'apparecchiatura

- Non toccare l'apparecchiatura se si hanno mani e/o piedi umidi né a piedi scalzi.
- Prima di iniziare qualsiasi operazione di pulizia occorre mettere l'apparecchiatura in condizioni di sicurezza.
- Evitare che olio o grasso entrino in contatto con parti in materiale plastico. Non lasciare che sporco, grasso, cibo o altro incrostino l'apparecchiatura.
- Rispettare le competenze per i vari interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria. La non osservanza delle avvertenze può essere causa di rischi per il personale.
- Non nebulizzare acqua né utilizzare getti d'acqua o apparecchi di pulizia a vapore o ad alta pressione.

A.10 Avvertenze per l'utilizzo e la manutenzione

- Durante la manutenzione permangono tuttavia alcuni rischi che non è possibile eliminare e che devono essere neutralizzati adottando comportamenti e precauzioni specifiche.
- È vietato compiere su organi in movimento qualsiasi operazione di controllo, pulizia, riparazione e manutenzione. I lavoratori devono essere informati di questo divieto mediante avvisi chiaramente visibili.
- Si raccomanda di controllare periodicamente il corretto funzionamento dei dispositivi di sicurezza e l'isolamento dei cavi elettrici (sostituirli se danneggiati).
- In caso di anomalia significativa, guasto o malfunzionamento, l'operatore deve disattivare immediatamente l'apparecchiatura.

A.11 Manutenzione dell'apparecchiatura

- Gli intervalli d'ispezione e manutenzione dipendono dalle condizioni effettive di funzionamento dell'apparecchiatura e dalle condizioni ambientali (presenza di polvere, umidità, ecc.), pertanto non possono essere forniti degli intervalli di tempo ben definiti. È comunque consigliabile, per limitare al minimo le interruzioni di servizio, una scrupolosa e periodica manutenzione dell'apparecchiatura.
- Si consiglia, inoltre, di stipulare un contratto di manutenzione preventiva e programmata con l'Assistenza Clienti.
- Prima di iniziare qualsiasi operazione di manutenzione occorre mettere l'apparecchiatura in condizioni di sicurezza.
- Per garantire l'efficienza dell'apparecchiatura e per il suo corretto funzionamento è indispensabile effettuare la manutenzione periodica seguendo le indicazioni contenute nel manuale.

A.12 Smaltimento dell'apparecchiatura

- Per lo smaltimento, rendere inutilizzabile l'apparecchiatura rimuovendo il cavo alimentazione e qualsiasi dispositivo di chiusura dei vani per evitare che qualcuno possa rimanere chiuso al loro interno.

B INFORMAZIONI GENERALI



AVVERTENZA

Fare riferimento a "Avvertenze e informazioni di sicurezza".

B.1 Destinazione d'uso e restrizioni

Questa apparecchiatura è stata progettata per cottura delle vivande. Questa apparecchiatura è destinata a un uso collettivo.

Ogni altro uso è da ritenersi improprio.



NOTA!

Il fabbricante declina ogni responsabilità da usi non previsti del prodotto.

B.2 Diritti d'autore

Il presente manuale è destinato esclusivamente alla consultazione da parte dell'operatore e può essere consegnato unicamente con l'autorizzazione dell'azienda Electrolux Professional SpA.

B.3 Responsabilità

Si declina ogni responsabilità per danni ed anomalie funzionamento causati da:

- inosservanza delle indicazioni fornite nel presente manuale;
- trasformazioni e modifiche arbitrarie da parte del personale addetto all'utilizzo o dal Cliente.

C DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

C.1 Introduzione

Questa apparecchiatura è destinata alla cottura in acqua di prodotti alimentari come pasta, riso, e similari; qualsiasi altro uso è da ritenersi improprio.

L'apparecchiatura non deve essere utilizzata come friggitrice.

Non utilizzare l'apparecchiatura a secco.

Effettuare, se possibile, il preriscaldamento dell'apparecchiatura immediatamente prima dell'uso.

C.2 Panoramica delle apparecchiature

C.2.1 Modelli a gas

N7E - Apparecchiature da 25 litri; N9E - Apparecchiature da 40 litri

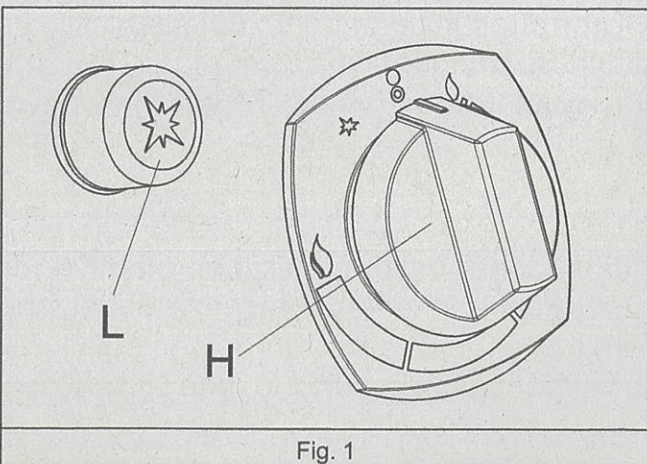


Fig. 1

La manopola di comando del gas "H" presenta i seguenti simboli (vedere Fig. 1):

- "Off"
- ★ "Posizione accensione pilota"
- 🔥 "Fiamma massima"

🔥 "Fiamma minima"

🔄 "Regolatore di potenza"

Il pulsante di accensione "L" presenta il simbolo seguente (vedere Fig. 1):

⚡ "Accensione"

C.2.2 Modelli elettrici

N7E - Apparecchiature da 25 litri; N9E - Apparecchiature da 40 litri

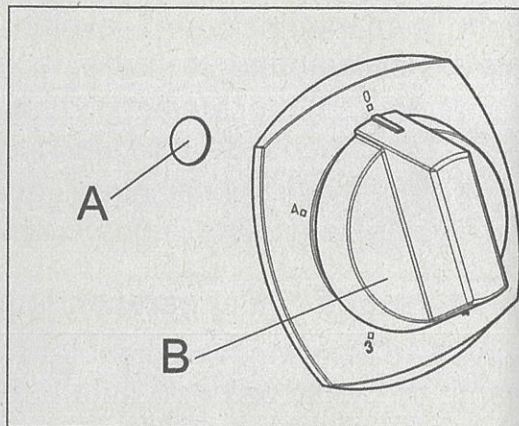


Fig. 2

La manopola di comando "B" presenta le seguenti posizioni di utilizzo (vedere Fig. 2):

- 0 "Off"
- 1 "Bassa potenza"
- 2 - 3 "Potenza media"
- 4 "Alta potenza"

La spia luminosa verde "A" indica che la macchina è sotto tensione.

C.2.3 Modelli elettrici con controllo elettronico

N7E - Apparecchiature da 25 litri

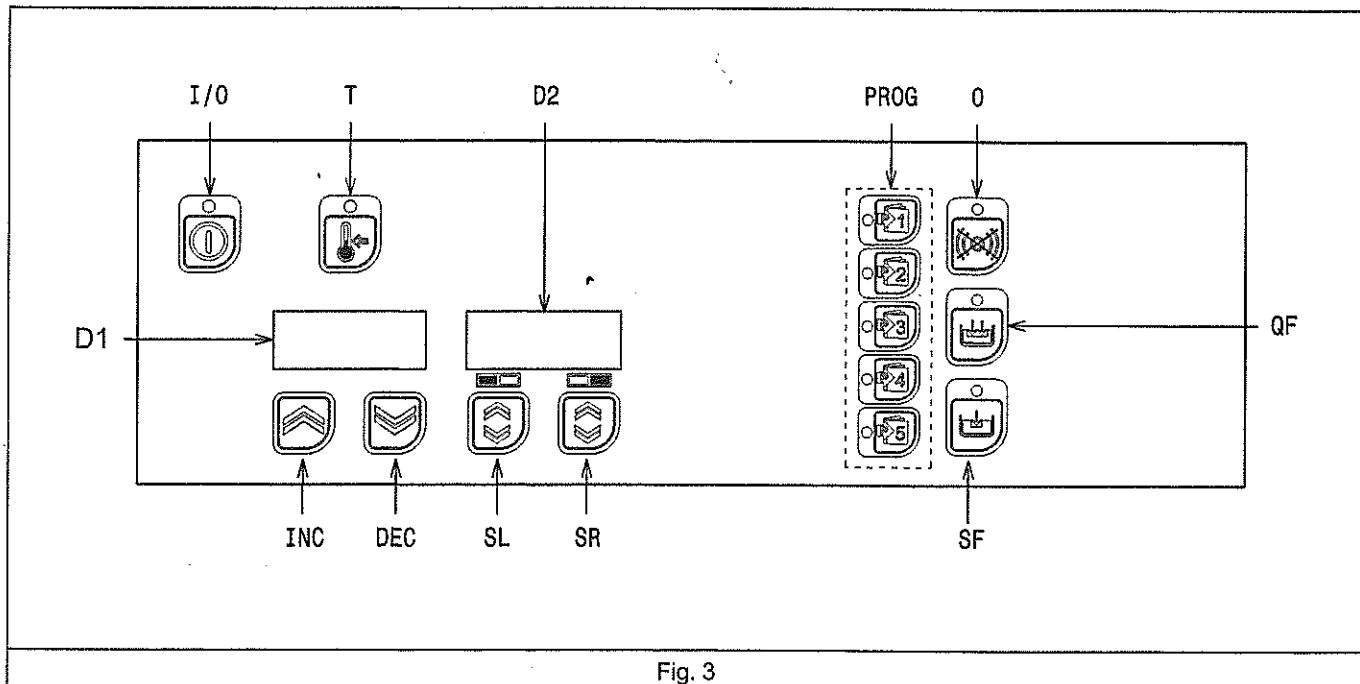


Fig. 3

Il cruscotto comandi presenta i seguenti simboli (vedere Fig. 3):

I/O	Tasto On-Off
T	Tasto visualizzazione temperatura in tempo reale
INC	Tasti impostazione aumento temperatura (modalità standard) / Tasti impostazione aumento tempo (solo modalità programmazione)
DEC	Tasto impostazione diminuzione temperatura (modalità standard) / Tasto impostazione diminuzione tempo (solo modalità programmazione)
SL	Tasto avvio/arresto cesto lato sinistro
SR	Tasto avvio/arresto cesto lato destro
PROG	Tasti ripresa programma
0	Tasto libero (operazioni di fabbrica)
QF	Tasto avvio/arresto riempimento acqua veloce
SF	Tasto avvio/arresto riempimento acqua lento
D1	Visualizzazione temperatura fino a 99°C - Visualizzazione livello energia oltre 99°C (modalità standard)/Visualizzazione tempo (solo modalità programmazione)
D2	Visualizzazione programma attivo

Per informazioni dettagliate sulla panoramica dei cuo-
cipasta consultare il manuale d'uso e di installazione
completo sul sito web.

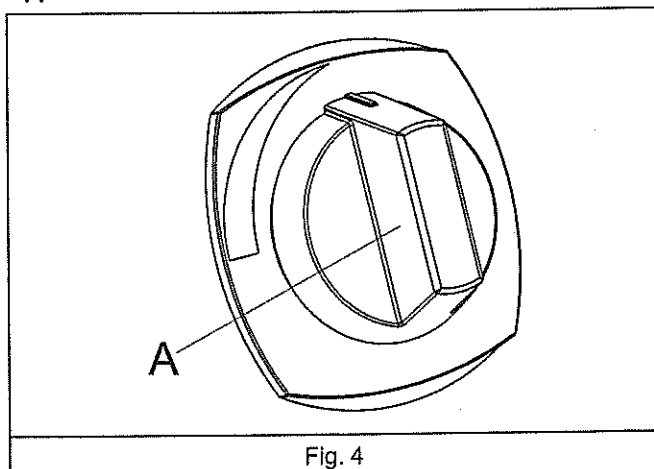
D USO**D.1 Carico acqua****Apparecchiature N7E / N9E**

Fig. 4

Vedere Fig. 4.

1. Ruotare la manopola "A" in senso antiorario per caricare acqua nella vasca fino al livello indicato.

D.2 Modelli a gas**D.2.1 Accensione****N7E - Apparecchiature da 25 litri; N9E - Apparecchiature da 40 litri**

Vedere Fig. 1.

1. Premere e ruotare la manopola "H" sulla posizione "Accensione pilota";
2. premere a fondo la manopola "H" e contemporaneamente premere ripetutamente il pulsante dell'accenditore piezoelettrico "L", il quale provocherà l'accensione della fiamma pilota;
3. mantenere premuta la manopola "H" per circa 20 secondi. Al suo rilascio, la fiammella pilota deve rimanere accesa; qualora ciò non si verifichi, ripetere l'operazione;
4. ruotare la manopola "H" sulla posizione "Fiamma massima";
5. per ottenere il minimo, ruotare la manopola "H" sulla posizione "Fiamma minima".

D.2.2 Spegnimento**N7E - Apparecchiature da 25 litri; N9E - Apparecchiature da 40 litri**

Vedere Fig. 1.

1. Ruotare la manopola "H" dalla posizione "Fiamma massima" o "Fiamma minima" alla posizione "Accensione pilota".
2. ruotare la manopola "H" sulla posizione "Off" per spegnere il pilota.

A termine della giornata di lavoro, chiudere il rubinetto generale del gas posto a monte dell'apparecchiatura.

Per informazioni dettagliate sull'uso dei cuocipasta a gas consultare il manuale d'uso e di installazione completo sul sito web.

D.3 Modelli elettrici**D.3.1 Accensione**

Inserire l'interruttore installato a monte dell'apparecchiatura;

N7E - Apparecchiature da 25 litri; N9E - Apparecchiature da 40 litri

Vedere Fig. 2.

1. Ruotare la manopola "B" per selezionare il livello di potenza desiderato.

D.3.2 Spegnimento**N7E - Apparecchiature da 25 litri; N9E - Apparecchiature da 40 litri**

Vedere Fig. 3.

1. Ruotare la manopola "B" sulla posizione "Off" per spegnere l'apparecchiatura.

Per informazioni dettagliate sull'uso dei cuocipasta elettrici consultare il manuale d'uso e di installazione completo sul sito web.

D.4 Modello elettrico con controllo elettronico**D.4.1 Accensione**

Inserire l'interruttore installato a monte dell'apparecchiatura;

N7E - Apparecchiature da 25 litri

Vedere Fig. 3.

1. Premere il tasto I/O per accendere: il lamp test e il riempimento acqua della vasca si attiveranno automaticamente.
Una volta riempito il serbatoio l'apparecchiatura inizierà il riscaldamento.

Comando della temperatura

Il riscaldamento è controllato come di seguito:

- a. da 50°C a 99°C premere i tasti "INC/DEC" per aumentare/diminuire la temperatura (ogni volta che si preme uno dei due tasti la temperatura aumenta/diminuisce di 1°C; tenendo premuto uno dei tasti "INC/DEC" la temperatura aumenterà/diminuirà più velocemente);
- b. oltre i 99°C premere i tasti "INC/DEC" per aumentare/diminuire il livello di energia (o=50%; oo=75%; ooo=90%; oooo=100%);
- c. per visualizzare la temperatura in tempo reale della vasca per un paio di secondi: premere il tasto "T".

Avvio/arresto di un ciclo di cottura

Vedere Fig. 3.

1. Premere uno dei tasti "SL/SR": il sollevatore si abbassa e si avvia il conto alla rovescia in modalità nascosta; Su "D2" vengono visualizzati gli ultimi 10 secondi del programma.
2. Se necessario, arrestare il ciclo di cottura premendo il tasto del relativo sollevatore.

Riempimento manuale dell'acqua

Vedere Fig. 3.

1. Se necessario, premere il tasto "QF" per avviare/arrestare il riempimento acqua veloce.
2. Se necessario, premere il tasto "SF" per avviare/arrestare il riempimento acqua lento.

D.4.2 Spegnimento**N7E - 25 litri**

Vedere Fig. 3.

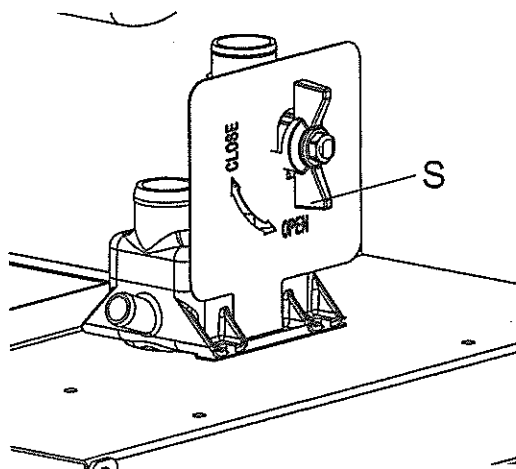
1. Premere il tasto "I/O" per spegnere l'apparecchiatura.

Per informazioni dettagliate sull'uso dei cuocipasta elettrici consultare il manuale d'uso e di installazione completo sul sito web.

D.5 Scarico acqua

- Al termine della cottura svuotare sempre la vasca per evitare depositi corrosivi.

- Aspettare sempre che l'acqua si raffreddi fino a 60°C prima di svuotare la vasca.
- Svuotare la vasca azionando la manopola "S" della valvola di scarico.



E CURA DELLE APPARECCHIATURE



AVVERTENZA

Fare riferimento a "Avvertenze e informazioni di sicurezza".

E.1 Informazioni per la cura

Le operazioni di cura devono essere svolte dal proprietario e/o dall'operatore dell'apparecchiatura.



IMPORTANTE

I problemi risultanti da una mancanza di cura come descritta di seguito non saranno coperti dalla garanzia.

E.2 Pulizia dell'apparecchiatura

E.2.1 Parti esterne

Superfici satinate in acciaio (ogni giorno)

- Pulire tutte le superfici in acciaio: lo sporco è eliminabile con facilità e senza fatica appena formatosi.
- Eliminare sporco, grasso, residui di cottura dalle superfici in acciaio a bassa temperatura usando acqua saponata, con o senza detergente, applicata con panno o spugna. Asciugare bene tutte le superfici deterse a fine operazione.
- Se sporco, grasso o residui di cibo si sono incrostatati, passare panno/spugna nel verso della satinatura e risciacquare spesso: lo strofinio in verso circolare e le particelle di sporco depositate su panno/spugna potrebbero rovinare la satinatura dell'acciaio.
- Oggetti in ferro potrebbero rovinare o danneggiare l'acciaio: superfici rovinate si sporcano più facilmente e sono più soggette alla corrosione.
- Ripristinare la satinatura se necessario.

Superfici annerite dal calore (quando occorre)

- L'esposizione ad alta temperatura può provocare la comparsa di aloni scuri. Questi non rappresentano un danno e possono essere eliminati seguendo le istruzioni del paragrafo precedente.

Pulizia vasca (quotidiana)

- Svuotare completamente l'acqua dalla vasca.
- Eliminare eventuali residui di cibo, sporco, grasso, altri residui di cottura e di amido dalla vasca e dai cestelli, usando, dopo il raffreddamento delle superfici, acqua saponata, con o senza detergente, applicata con un panno o una spugna.
- Risciacquare con attenzione la vasca e i cestelli rimuovendo eventuali residui di detergente.
- **Asciugare con attenzione la vasca e i cestelli per evitare il ristagno di liquidi.**

E.2.2 Parti interne (ogni 6 mesi)



IMPORTANTE

Operazioni da far eseguire esclusivamente a personale specializzato.

- Verificare lo stato delle parti interne.
- Rimuovere eventuali depositi di sporcizia all'interno dell'apparecchiatura.
- Esaminare e pulire il sistema di scarico.

Per informazioni dettagliate sulla pulizia dei cuocipasta consultare il manuale d'uso e di installazione completo sul sito web.

F RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

F.1 Anomalie

In caso di una anomalia, l'apparecchiatura mostra sempre un messaggio di avvertenza o un allarme che descrive il guasto in corso. L'icona corrispondente rimane visibile fino alla risoluzione del problema.



Icona di segnalazione avvertenze



NOTA!

Il PNC e il numero di serie dell'apparecchiatura sono indispensabili per risalire al tipo di apparecchiatura e alla data di produzione.

Per una lista degli allarmi, delle avvertenze e delle indicazioni per la risoluzione dei problemi consultare il manuale utente completo sul sito web. Ove necessario, contattare l'Assistenza clienti.