

04/2014

Mod: GMM/150I

Production code: P402 30440 (PTF IG150/N)



Diamond
catering equipment

INDICE - INDEX - INHALTSVERZEICHNIS - SOMMAIRE - ÍNDICE - ÍNDICE

ITALIANO	pg.	I
ENGLISH	pg.	4
DEUTCH	pg.	8
FRANÇAIS	pg.	12
ESPAÑOL	pg.	16
PORTUGUÊS	pg.	20

INDICE - ISTRUZIONI PER L'USO

I - AVVERTENZE GENERALI	pg.	I
1.1 - ISTRUZIONI PER L'UTENTE		
2 - MESSA IN FUNZIONE	pg.	I
2.1 - CARICO ACQUA INTERCAPEDINE	pg.	I
2.1.1 - CARICO ACQUA INTERCAPEDINE con livello visivo	pg.	I
2.2 - RIEMPIMENTO VASCA	pg.	2
2.3 - RISCALDAMENTO	pg.	2
3 - SCARICO VASCA	pg.	2
4 - DISPOSITIVI DI SICUREZZA	pg.	2
4.1 - INTERCAPEDINE	pg.	2
4.2 - TERMOSTATO DI SICUREZZA	pg.	3
5 - PULIZIA E MANUTENZIONE	pg.	3

ISTRUZIONI PER L'USO

I - AVVERTENZE GENERALI

Questo apparecchio è destinato alla cottura di alimenti in mezzo acquoso e deve essere usato esclusivamente da personale professionalmente qualificato, nel modo indicato da questo manuale di istruzioni.

Ogni altro uso improprio è pericoloso.

I.1 - Istruzioni per l'utente

- Leggere attentamente il presente libretto in quanto fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza e il corretto utilizzo della macchina.
- Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.
- Per eventuali riparazioni rivolgersi solamente ad un centro d'assistenza tecnica autorizzato dal costruttore ed esigere parti di ricambio originali.
- L'installazione dell'apparecchiatura e l'eventuale regolazione della pressione del vapore (mod. vapore), l'adattamento ad altri tipi di gas (mod. gas) devono essere effettuate solamente da personale professionalmente qualificato.
- Per ridurre il consumo energetico (gas, vapore, elettricità e acqua) è consigliabile non utilizzare l'apparecchiatura per lunghi periodi a vuoto o in condizioni sfavorevoli all'ottenimento del rendimento ottimale (es. coperchio aperto, valvole di sicurezza che sfatano in continuo ecc.).
- L'acqua utilizzata per la produzione del vapore e per la cottura dei cibi, deve essere idonea al consumo umano e rispondente alle seguenti caratteristiche:
- Durezza totale $0.5 \div 5^\circ$ Francesi
- Concentrazione ione cloruro (CL-) ~ 10 p.p.m. (parti per milione)
- PH maggiore di 7
- Conducibilità elettrica $50 \div 2000 \mu\text{S/cm}$ a 20° .

ATTENZIONE !

L'utilizzo di acqua con caratteristiche tecniche diverse da quelle indicate provoca il decadimento totale della garanzia.

ATTENZIONE !

Aprire il coperchio con cautela per evitare scottature dovute alla fuoriuscita di vapore o al contatto con superfici calde.

Nei modelli con coperchio autoclave la manovra di apertura deve iniziare dopo l'accertamento della mancanza di pressione all'interno del recipiente, pigiando sul bottone di sfianto della valvola di sicurezza "P". (vedi Scheda utilizzo)

- Lo svitamento dei singoli morsetti "Q" deve iniziare in modo parziale e graduale.
- Giornalmente, aprendo il coperchio, prima di rilasciarne l'impugnatura, controllare che rimanga sollevato; semestralmente far controllare da un tecnico specializzato le molle di bilanciamento.

- Evitare comunque di mettere le mani sotto il coperchio quando è sollevato.

2 - MESSA IN FUNZIONE

- Prima di mettere in funzione l'apparecchiatura, lavare accuratamente l'interno della pentola con acqua calda e detersivo adeguato, risciacquando poi abbondantemente.

ATTENZIONE !

Non mettere mai in funzione l'apparecchiatura prima di aver riempito d'acqua la vasca (mod. a gas diretto) e l'intercapedine (mod. elettrico e gas indiretto). La mancata avvertenza di tale norma comporta gravi danni per surriscaldamento al recipiente di acciaio inossidabile.

2.1 - Carico acqua intercapedine (mod. gas indiretto ed elettrico)

- Aprire il rubinetto di livello massimo "E".
- Togliere il tappo a vite "G" di chiusura bocchetta intercapedine, posto sul gruppo di sicurezza.
- Versare, attraverso la bocchetta, l'acqua fino a quando si vedrà defluire dal rubinetto "E" un rivolo continuo d'acqua.
- Chiudere il rubinetto e rimettere il tappo a vite "G".

2.1.1 - Carico acqua intercapedine (mod. gas indiretto ed elettrico) con livello visivo (Z)

- Togliere il tappo a vite "G" di chiusura bocchetta intercapedine, posto sul gruppo di sicurezza.
- Versare, attraverso la bocchetta, l'acqua fino a quando sarà raggiunto il livello massimo indicato nel livello visivo (Z)
- Chiudere il rubinetto e rimettere il tappo a vite "G".

IMPORTANTE

- Verificare, ogni inizio di giornata ed a macchina fredda, che l'acqua nell'intercapedine non sia scesa al disotto del livello minimo.
- La verifica si effettua aprendo il rubinetto di controllo livello minimo "F" dal quale deve sempre uscire acqua. Qualora ciò non si verificasse, provvedere immediatamente all'aggiunta fino al livello massimo.
- Per i modelli dotati di livello visivo in vetro verificare ogni primo utilizzo (ad apparecchiatura fredda) che l'acqua non sia sotto la tacca del livello minimo.

2.2 - Riempimento vasca

- Assicurarsi che il rubinetto "A" sia chiuso.
- Orientare l'erogatore "D" verso l'interno della vasca ed aprire i due rubinetti "B" e "C" dell'acqua calda o fredda. Il livello di riempimento deve essere almeno 4 cm sotto il bordo di tracimazione, ed eventualmente ancora più basso qualora sussista il pericolo (nei modelli autoclave) che le vivande in ebollizione possano ostruire la valvola di sicurezza posta sul coperchio.

ISTRUZIONI PER L'USO

- Chiudere il coperchio.
- Nell'operazione di chiusura del coperchio autoclave i morsetti "Q" devono venire serrati agendo su elementi in posizioni periferiche opposte, in modo graduale ed uniforme.

2.3 - Riscaldamento

MOD. GAS

- Inserire l'alimentazione del gas azionando la valvola installata a monte dell'apparecchiatura.
- La manopola "R" di comando del rubinetto gas ha 4 posizioni di utilizzo.

● SPENTO

★ ACCENSIONE PILOTA

🔥 FIAMMA POTENZA MAX.

🔥 FIAMMA POTENZA MIN.

- Premere e ruotare in senso antiorario la manopola "R" dalla posizione SPENTO alla posizione ACCENSIONE PILOTA.
- Contemporaneamente premere per alcuni scatti il pulsante dell'accenditore piezoelettrico "S" che provocherà l'accensione della fiamma pilota. Dopo circa 20 secondi dall'avvenuta accensione rilasciare la manopola; la fiamma del bruciatore pilota deve rimanere accesa. Nel caso ciò non si verificasse, ripetere l'operazione.
- L'avvenuta accensione del bruciatore pilota si può osservare attraverso lo spioncino "T".
- L'accensione del bruciatore principale si effettua girando la manopola "R" dalla posizione ★ ACCENSIONE PILOTA alla posizione 🔥 FIAMMA POTENZA MAX. o 🔥 FIAMMA POTENZA MIN.

• Per i modelli a gas indiretto

- Quando la pressione del vapore nell'intercapedine si avvicina al valore di 0,45 bar (valore massimo), la valvola di sicurezza "L" inizierà a sfiatare, ridurre la potenza secondo le esigenze di cottura agendo sulla manopola "R".

Spegnimento del bruciatore principale

- A cottura avvenuta ruotare la manopola "R" sulla posizione ACCENSIONE PILOTA per spegnere solo il bruciatore principale, il bruciatore pilota rimane acceso pronto per l'utilizzo dell'apparecchiatura.

• Spegnimento dei bruciatori a fine servizio

- Per spegnere anche il bruciatore pilota ruotare la manopola "R" sulla posizione spento,
- chiudere la valvola di intercettazione a monte dell'apparecchiatura.

MOD. VAPORE

- Aprire la valvola di intercettazione installata a monte dell'apparecchiatura.
- Aprire la valvola di ingresso vapore "R" agendo sull'apposita leva di comando portandola in posizione "OPEN" (vedi Scheda utilizzo).
- La pressione di esercizio del vapore durante il funzionamento

dovrà essere compresa fra 0,3 e 0,4 bar.

- All'eventuale raggiungimento della massima pressione di esercizio (0,45 bar) la valvola di sicurezza "L" inizia a sfiatare vapore, regolare quindi la potenza agendo sulla manopola "R".
- A cottura avvenuta chiudere la valvola di immissione del vapore ruotando la manopola "R" in posizione "CLOSED".
- Chiudere la valvola di intercettazione del vapore montata a monte dell'apparecchiatura.

MOD. ELETTRICO

- Inserire l'alimentazione elettrica azionando l'interruttore automatico installato a monte dell'apparecchiatura.
- Ruotare la manopola del regolatore di energia "R" nella posizione "I" (dove previsto ruotare anche la manopola "Y" del parzializzatore di potenza elettrica nella posizione I)
- L'accensione della spia di colore verde "S" indica che l'apparecchiatura è sotto tensione.
- L'accensione della spia di colore giallo "W" indica che l'apparecchiatura è in fase di riscaldamento.
- Quando la pressione del vapore nell'intercapedine si avvicina al valore di 0,45 bar (valore massimo), indicato nel manometro "H" l'apparecchiatura è pronta per l'uso
- Ruotando la manopola del regolatore "R" nella posizione desiderata si diminuisce o si aumenta la potenza di riscaldamento. (ove previsto, agendo sulla manopola "Y" portandola nella posizione "0" si può ridurre la potenza in uso dell'apparecchiatura)
- A cottura avvenuta ruotare la manopola del regolatore di energia "R" nella posizione "0" e disinserire l'interruttore automatico installato a monte dell'apparecchiatura.

3 - SCARICO VASCA



Sollevare il coperchio

Per scaricare la vasca agire sul rubinetto "A" sollevando la maniglia e ruotando la parte mobile di 90 gradi.

ATTENZIONE !

Il liquido e il rubinettone di scarico sono molto caldi

4 - DISPOSITIVI DI SICUREZZA

4.1 - Intercapedine

Le pentole a riscaldamento indiretto sono corredate di un gruppo di sicurezza composto da:

- Manometro "H" mediante il quale si ha l'indicazione della pressione del vapore all'interno dell'intercapedine;
- Valvola di depressione e sfiato "I" che permette la fuoriuscita dell'aria contenuta nell'intercapedine;
- Valvola di sicurezza a peso "L" tarata per una pressione max di 0,45 bar: inizia a sfiatare vapore quando la pressione nell'intercapedine si approssima al valore sopracitato.
- Tappo a vite "G" per il carico acqua nell'intercapedine.

ISTRUZIONI PER L'USO

Controllare in sede di prima installazione, ed in seguito almeno semestralmente l'efficacia della valvola di sicurezza.

4.2 - Termostato di sicurezza (mod. elettrico di serie, optional per gas)

- L'apparecchiatura è provvista di un termostato di sicurezza che interviene interrompendo l'alimentazione alle resistenze (o ai bruciatori se previsto) qualora l'acqua dell'intercapedine sia scesa al disotto del livello minimo.
- Per ripristinare il funzionamento, dopo aver aggiunto acqua decalcificata nell'intercapedine, è necessario svitare il tappo di protezione e premere il pulsante di colore rosso "U", posto sul cruscotto della pentola.

Solo per modelli autoclave:

- Valvola di sicurezza e sfiato a peso "P", posta sul coperchio a tenuta ermetica. La valvola sfoga alla pressione di 0,05 bar.
- Mantenere la valvola sempre pulita da residui che potrebbero ostruire il condotto di scarico.

5 - PULIZIA E MANUTENZIONE

Disinserire sempre l'alimentazione (gas, vapore o elettrica) a monte dell'apparecchiatura prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.

- Sottoporre l'apparecchio periodicamente (almeno una volta all'anno) ad un controllo totale. Far controllare da un tecnico specializzato, con frequenza minima semestrale, lo stato di efficienza dei dispositivi di sicurezza e il bilanciamento del coperchio.
- Pulire giornalmente le parti in acciaio con acqua tiepida saponata, quindi risciacquare abbondantemente ed asciugare con cura. Per le eventuali incrostazioni adoperare una spazzola in nylon.
- Evitare nel modo più assoluto il contatto continuo o saltuario con materiale ferroso onde non provocare inneschi di corrosione. Pertanto mestoli, palette, cucchiai, ecc. dovranno essere in acciaio inossidabile.
- Evitare per la stessa ragione di pulire l'acciaio inossidabile con paglietta, spazzole o raschietti di acciaio comune. Può essere eventualmente adoperata lana di acciaio inossidabile passata nel senso della satinatura.
- Il sale deve essere aggiunto solo quando l'acqua bolle, ed eventuali residui dovranno essere eliminati subito dopo la fine di ogni cottura.
- Non adoperare mai sale da cucina in grossa pezzatura perché, sciogliendosi molto lentamente, potrebbe provocare fenomeni di corrosione sul fondo della vasca. Utilizzare pertanto sale in pezzatura minuta (minore di 3 mm); se questo non è disponibile si consiglia di scioglierlo con acqua calda in un recipiente a parte.
- Se la pentola non viene utilizzata per lunghi periodi, passare energicamente su tutte le superfici in acciaio un panno imbevuto di olio di vaselina o un prodotto specifico in modo da stendere un velo protettivo; inoltre arieggiare periodicamente i locali.

- Il coperchio della pentola, quando non viene adoperata, deve rimanere aperto.
- Smontare e pulire frequentemente la valvola di sicurezza del recipiente, posta sul coperchio.

ATTENZIONE!

Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti o ad alta pressione poichè eventuali infiltrazioni ai componenti interni potrebbero pregiudicare il regolare funzionamento e la sicurezza.

- Non utilizzare per la pulizia dell'acciaio prodotti contenenti cloro (varechina, acido cloridrico) o polifosfati anche se diluiti.
- Non usare sostanze corrosive (per es. acido muriatico) nel pulire il pavimento sottostante l'apparecchiatura.
- Non è ammesso apportare delle modifiche alla capacità d'aerazione destinata alla combustione o modifiche all'impianto elettrico.
- L'apparecchiatura è realizzata con materiali metallici (acciaio inox, lamiera alluminata, rame) in percentuale superiore al 90%, ed è quindi possibile il riciclaggio degli stessi per mezzo delle strutture tradizionali di recupero, nel rispetto delle normative vigenti in ogni paese.
- L'apparecchiatura da smaltire deve essere resa inutilizzabile. Togliere anche il coperchio per evitare che qualcuno possa rimanere imprigionato dentro la vasca.

INDEX - INSTRUCTIONS FOR USE

1 - GENERAL INDICATIONS	page	5
1.1 - INSTRUCTIONS FOR THE USER	page	5
2 - COMMISSIONING	page	5
2.1 - FILLING THE JACKET WITH WATER	page	5
2.1.1 - FILLING THE JACKET WITH WATER with visual level indicator	page	5
2.2 - FILLING THE TANK	page	5
2.3 - HEATING	page	6
3 - DRAINING THE TANK	page	6
4 - SAFETY DEVICES	page	6
4.1 - JACKET	page	6
4.2 - SAFETY THERMOSTAT	page	6
5 - CLEANING AND MAINTENANCE	page	7

INSTRUCTIONS FOR USE

I - GENERAL INDICATIONS

This appliance is for cooking food in water and must be used only by professionally qualified personnel in the way indicated in this instruction manual.

All other improper uses are dangerous.

I.1 - Instructions for the user

- Read all the information given in this manual carefully as it gives important indications that ensure the safe and correct use of the appliance.
- Keep this manual in a safe place for future reference.
- If any repairs are needed always and only contact a technical assistance centre authorised by the manufacturer and demand original spare parts.
- Only professionally qualified personnel are allowed to install the appliance and regulate steam pressure (steam model) or to convert to another type of gas (gas model) if required.
- To reduce the consumption of energy (gas, steam, electricity and water) it is advisable not to use the appliance empty for long periods of time or in conditions that will hinder an optimum performance (i.e. lid raised, safety valves that keep venting, etc.).
- The water used for producing steam and cooking food must be suitable for human consumption and comply with the following characteristics:
- Total hardness: $0.5 \div 5$ French degrees
- Concentration of chloride ion (CL-) ~ 10 p.p.m. (parts per million)
- pH greater than 7
- Electric conductivity: $50 \div 2000$ $\mu\text{S}/\text{cm}$ at 20° .

WARNING!

If water is used with specifications different from those given here, the guarantee loses all validity.

CAUTION!

Open the lid with caution so as not to get burnt by the steam or by touching hot parts.

In models with an autoclave lid, the lid must not be lifted until you are certain there is no pressure inside the pan, pressing the relief valve vent button "P" (see user instruction sheet)

- The clamps "Q" must be loosened gradually one at a time.
- Daily, when opening the lid, before letting go of the handgrip check it stays up; have the balancing springs checked once every six months by a specialized technician.
- Keep your hands from under the raised lid.

2 - COMMISSIONING

- Before using the appliance, wash the inside thoroughly with hot water and a suitable detergent and then rinse well.

ATTENTION!

Never start the appliance before having filled the pan (direct gas mod.) and jacket (electric and indirect gas models) with water. Failure to comply with this essential point would seriously overheat the stainless steel container.

2.1 - Filling the jacket with water (indirect gas and electric models)

- Open the maximum level cock "E".
- Remove the screw plug "G" that closes the jacket spout, located on the safety unit.
- Pour water through the spout until you see a steady trickle of water coming through cock "E".
- Close the cock and put the screw plug "G" back in place.

2.1.1 - Filling the jacket with water (indirect gas and electric models) with visual level indicator (Z)

- Remove the screw plug "G" that closes the jacket spout, located on the safety unit.
- Pour water through the spout until the maximum level is reached, indicated by the visual level indicator (Z)
- Close the cock and put the screw plug "G" back in place.

IMPORTANT

- At the start of each day and with the appliance cold, check that the water in the jacket has not dropped below the minimum level.
- This check is carried out by opening the minimum level control cock "F" from which water should always flow. If this is not the case, immediately add water up to the maximum level.
- For those models with the visual indicator in glass, check (with the appliance cold) each time the appliance is used that the water is not below the minimum level mark.

2.2 - Filling the tank

- Make sure the big tap "A" is closed.
- Turn the supply pipe "D" to the inside of the tank and open the two cocks "B" and "C" of the hot or cold water.

The level of the water must be at least 4 cm under the overflow edge and even lower if there is danger (in the autoclave models) that the boiling food could clog the safety valve on the lid.

- Close the lid.
- When closing the autoclave lid, the "Q" clamps must be tightened gradually and evenly around the pan.

INSTRUCTIONS FOR USE

2.3 - Heating

GAS MODEL

- Turn the gas supply on, operating the valve installed upstream from the appliance.
- The gas cock's control knob "R" has 4 different positions:
 - OFF
 - ★ PILOT ON
 - ⬆ MAX. FLAME POWER
 - ⬇ MIN FLAME POWER
- Press and turn knob "R" counter clockwise from the OFF position to the PILOT ON position.
- At the same time, press the button of the piezoelectric lighter "S" for a few sparks: it will ignite the pilot flame. Wait about 20 seconds from when the pilot flame lights and then release the knob; the pilot burner flame should stay alight. If it doesn't repeat the operation.
- You can see that the pilot burner is on through the inspection window "T".
- To light the main burner, turn knob "R" round from the ★ PILOT ON position to the ⬆ MAX. FLAME POWER or ⬇ MIN. FLAME POWER position.

• For indirect gas models

- When the pressure of the steam in the jacket is close to 0.45 bar (maximum value), the safety valve "L" starts venting; reduce power according to cooking requirements by turning knob "R".

Turning the main burner out

- When cooking is finished, turn knob "R" round to the PILOT ON position to turn the main burner out; the pilot burner stays alight ready to use the appliance.
- **Turning the burners out when cooking is finished**
 - To turn the burner pilot out as well, turn knob "R" round to the OFF position,
 - close the on-off valve upstream from the appliance.

STEAM MODEL

- Open the on-off valve installed upstream from the appliance.
- Open the steam inlet valve "R" with the control lever, moving it into the "OPEN" position (see user instruction sheet).
- Steam working pressure should range between 0.3 and 0.4 bar.
- If the maximum working pressure is reached (0.45 bar) the safety relief valve "L" starts venting steam; adjust power by turning knob "R".
- When cooking is finished, close the steam inlet valve by turning knob "R" round to the "CLOSED" position.
- Close the steam on-off valve installed upstream from the appliance.

ELECTRIC MODEL

- Turn the electricity on with the automatic switch installed upstream from the appliance.
- Turn the energy regulating knob "R" round to position "I" (where applicable, also turn knob "Y" of the electrical power

shutter round to position I)

- When the green "S" coloured light turns on it means the appliance is powered.
- When the yellow "W" coloured light turns on it means the appliance is heating.
- When the pressure of the steam in the jacket is close to 0.45 bar (maximum value), shown on the manometer "H", the appliance is ready to use.
- By turning the knob of regulator "R" round to the position wanted you either reduce or increase heating power (where applicable, by turning knob "Y" round into position "0" you reduce the power of the appliance).
- When cooking is finished, turn the knob of the energy regulator "R" round to position "0" and turn the automatic switch off, installed upstream from the appliance.

3 - DRAINING THE TANK



Lift the lid

Turn tap "A" to drain the tank, lifting the handle and turning the movable part 90 degrees.

CAUTION!

Both the liquid and the drainage tap are extremely hot.

4 - SAFETY DEVICES

4.1 - Jacket

The indirectly heated pans are fitted with a set of safety devices, consisting of:

- Manometer "H" which shows the pressure of the steam inside the jacket;
- Vacuum and venting valve "I" that bleeds the air from inside the jacket;
- Weight-loaded relief valve "L" calibrated for a maximum pressure of 0.45 bar: it starts venting steam when pressure inside the jacket is close to the above value.
- Screw cap "G" for filling the jacket with water.

During the very first installation, check effectiveness of the relief valve and then again at least once every six months.

4.2 - Safety thermostat (standard in the electrical versions, optional for gas)

- The appliance is fitted with a safety thermostat that trips, stopping power to the heating elements (or burners if applicable) if the water inside the jacket has dropped below the minimum level.
- To restore operation after having added some decalcified water to the jacket, you have to unscrew the protection cap and press the red coloured button "U" on the pan's control panel.

INSTRUCTIONS FOR USE

For autoclave models only:

- Weight-loaded relief and venting valve “P” located on the hermetically sealed lid. It vents at a pressure of 0.05 bar.
- Always keep the valve clean and free from residuals that could clog the venting path.

5 - CLEANING AND MAINTENANCE

Always disconnect the supply (gas, steam or electricity) upstream from the appliance before carrying out any cleaning or maintenance work.

- Have the appliance overhauled completely at least once a year. Get a qualified technician to check the effectiveness of the safety devices and lid balance at least once every six months.
- Daily clean the steel parts with warm, soapy water, rinse well and dry with care. Use a nylon brush to remove any stubborn deposits.
- Any contact, whether continuous or occasional, with ferrous material must be avoided at all costs so as not to risk corrosion. For this reason, ladles, spatulas, spoons, etc. must all be in stainless steel.
- For the same reason do not clean stainless steel with ordinary steel wool pads, brushes or scrapers. If wanted, stainless steel wool can be used, rubbing in the direction of the satin finish.
- Add salt only when the water is boiling, any residuals must be removed immediately each time after you have finished cooking.
- Never use coarse lump cooking salt because, dissolving very slowly, it could give rise to corrosion phenomena on the bottom of the tank. For this reason use fine salt (finer than 3 mm) but if this is not available we suggest dissolving the salt in hot water in a separate container.
- If the pan is not going to be used for long periods of time, rub its steel surfaces briskly with a cloth soaked with Vaseline oil or another specific product, leaving a protective film on it. Also aerate the premises regularly.
- When the pan is not being used its lid must be left open.
- Remove and clean frequently the pan's safety valve, located on the lid.

WARNING!

Do not wash the appliance with direct jets of water or high pressure water because if any water manages to penetrate the internal components it could jeopardise regular operation and safety.

- Do not use chlorine-based products to clean the steel (bleach, hydrochloric acid) or polyphosphates even if they are diluted.
- Do not use corrosive substances (i.e. muriatic acid) to clean the floor under the appliance.
- It is forbidden to make alterations to the combustion air capacity or to the electrical system.
- The appliance is made with metal materials (stainless steel, aluminated sheet metal, copper) in a percentage higher than

90% and it is possible to recycle them through the traditional recycling organisations in compliance with the relevant laws in force in each country.

- The appliance to be disposed of must be rendered unusable. Remove the lid as well so that no one could ever risk being trapped inside.

INHALTSVERZEICHNIS - GEBRAUCHSANLEITUNGEN

1 -	ALLGEMEINE ANWEISUNGEN	Seite	9
1.1 -	ANWEISUNGEN FÜR DEN BEDIENER	Seite	9
2 -	INBETRIEBNAHME.....	Seite	9
2.1 -	EINFÜLLEN VON WASSER IN DEN ZWISCHENRAUM	Seite	9
2.1.1 -	EINFÜLLEN VON WASSER IN DEN ZWISCHENRAUM	Seite	9
	mit sichtbarer Wasserstandsanzeige		
2.2 -	FÜLLEN DES KESSELS	Seite	10
2.3 -	ERWÄRMUNG	Seite	10
3 -	ENTLEEREN DES KESSELS	Seite	10
4 -	SICHERHEITSVORRICHTUNGEN	Seite	11
4.1 -	ZWISCHENRAUM	Seite	11
4.2 -	SICHERHEITSTHERMOSTAT	Seite	11
5 -	REINIGUNG UND WARTUNG	Seite	11

I - ALLGEMEINE ANWEISUNGEN

Dieses Gerät ist für das Garen der Speisen in Wasser bestimmt und darf ausschließlich von qualifiziertem Personal bedient werden; dabei sind die in diesem Handbuch enthaltenen Anweisungen zu befolgen.

Jeder andere Gebrauch ist zweckfremd und daher gefährlich.

I.1 - Anweisungen für den Bediener

- Lesen Sie das Handbuch vor der ersten Benutzung aufmerksam durch, da es wichtige Angaben für die Sicherheit und den korrekten Gebrauch des Geräts enthält.
- Bewahren Sie dieses Handbuch für einen weiteren Gebrauch sorgfältig auf.
- Für eventuell anfallende Reparaturarbeiten wenden Sie sich bitte an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle und verlangen Sie den Einbau von Original-Ersatzteilen.
- Die Installation des Gerätes und die eventuelle Einstellung des Dampfdrucks (Mod. mit Dampfbetrieb) sowie das Anpassen an andere Gasarten (gasbetriebenes Modell) darf ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal vorgenommen werden.
- Um den Energieverbrauch (Gas, Dampf, Strom und Wasser) zu senken, empfiehlt es sich, das Gerät nicht für längere Zeit im leeren Zustand zu benutzen und alle ungünstigen Bedingungen (z.B. offener Deckel, ständiger Dampfaustritt an den Sicherheitsventiln, usw.) die eine optimale Leistung des Kochkessels beeinträchtigen können, zu vermeiden.
- Das für die Erzeugung von Dampf und das Garen der Speisen verwendete Wasser muss für den menschlichen Verzehr geeignet sein und folgende Eigenschaften aufweisen:
- Gesamthärte $0.5^\circ \div 5^\circ$ (französische Grade)
- - Konzentration an Ionchlorid (CL-) 10 ppm (Anteile pro Million)
- -PH > 7
- Elektrische Leitfähigkeit $50 \div 2000 \mu\text{S/cm}$ bei 20°C

ACHTUNG!

Die Verwendung von Wasser, dessen technischen Eigenschaften von den oben angeführten Werten abweichen, führt zum vollständigen Verfall der Garantie.

ACHTUNG!

Den Deckel nach Beendigung des Kochvorgangs mit äußerster Vorsicht öffnen, um Verbrennungen durch den austretenden Dampf oder die Berührung der heißen Flächen zu vermeiden.

Bei den Modellen mit Druckkesseldeckel muss vor dem Öffnen sichergestellt werden, dass der Kessel nicht mehr unter Druck steht, dazu auf die Entlüftungstaste des Sicherheitsventils „P“ drücken (siehe Verwendungsschema).

- Die einzelnen Verschlusschrauben „Q“ sind schrittweise und graduell zu lösen.
- Beim täglichen Öffnen des Deckels hat man sich vor dem Loslassen des Griffs zu vergewissern, ob dieser angehoben bleibt; alle sechs Monate die Ausgleichfedern von einem Fachmann überprüfen lassen.
- Es sollte auf jeden Fall vermieden werden, die Hände unter den angehobenen Deckel zu legen.

2 - INBETRIEBNAHME

- Vor Inbetriebnahme des Gerätes den Kessel sorgfältig mit warmem Wasser und einem geeigneten Spülmittel reinigen und danach gründlich ausspülen.

ACHTUNG!

Das Gerät immer erst nach dem Einfüllen von Wasser in den Kessel (gasbetriebenes Mod. mit direkter Beheizung) bzw. dem Auffüllen des Zwischenraums mit Wasser (elektrisches Mod. und gasbetriebenes Mod. mit indirekter Beheizung) in Betrieb nehmen. Das Nichtbeachten dieser Vorschrift kann infolge der Überhitzung zu schweren Schäden am Edelstahlkessel führen.

2.1 - Einfüllen von Wasser in den Zwischenraum (gasbetriebenes Mod. mit indirekter Beheizung und elektrisches Mod.)

- Den Kontrollhahn max. Wasserstand „E“ aufdrehen.
- Den auf der Sicherheitsgruppe angebrachten Schraubverschluss „G“ der Einlauföffnung des Zwischenraums abschrauben.
- Solange Wasser durch die Einlauföffnung einfüllen, bis aus dem Hahn „E“ ununterbrochen Wasser zu fließen beginnt.
- Den Hahn zudrehen und den Schraubverschluss „G“ wieder aufschrauben.

2.1.1 - Einfüllen von Wasser in den Zwischenraum (gasbetriebenes Mod. mit indirekter Beheizung und elektrisches Mod.) mit sichtbarer Wasserstandsanzeige (Z)

- Den auf der Sicherheitsgruppe angebrachten Schraubverschluss „G“ der Einlauföffnung des Zwischenraums abschrauben.
- Solange Wasser durch die Einlauföffnung einfüllen, bis der im Wasserstandsanzeige (Z) sichtbare Höchststand erreicht ist.
- Den Hahn zudrehen und den Schraubverschluss „G“ wieder aufschrauben.

WICHTIG

- Jeden Tag bei noch kaltem Gerät überprüfen, ob das Wasser im Zwischenraum unter den Mindeststand gesunken ist.
- Dazu wie folgt vorgehen: Den Hahn „F“ (Mindeststandkontrolle) aufdrehen und überprüfen, ob aus diesem Wasser austritt. Sollte dies nicht der Fall sein, sofort Wasser bis zum Höchststand nachfüllen.

- Bei den Modellen mit sichtbarer Wasserstandsanzeige aus Glas vor jeder neuen Benutzung überprüfen (bei kaltem Gerät), ob das Wasser nicht unter den Mindeststand abgesunken ist.

2.2 - Füllen des Kessels

- Vergewissern Sie sich, dass der Hahn „A“ geschlossen ist.
- Den Zulauf „D“ in das Innere des Kessels drehen und die beiden Hähne „B“ und „C“ für Warm- oder Kaltwasser öffnen.
Der Füllstand des Kessels muss mindestens 4 cm oder noch tiefer unter der Überlaufkante liegen, da sonst die Gefahr besteht (bei Druckkesseln), dass das auf dem Deckel befindliche Sicherheitsventil durch überkochende Speisen verstopft wird.
- Den Deckel schließen.
- Für das Schließen des Deckels eines Druckkessels müssen die Verschlusschrauben „Q“ graduell und gleichmäßig durch Betätigen der sich in entgegengesetzter peripherer Position befindlichen Elemente zugedreht werden.

2.3 - Erwärmung

GASBETRIEBENE MODELLE

- Die Gaszufuhr durch Aufdrehen des oberhalb des Geräts montierten Ventils öffnen.
- Der Drehknopf „R“ des Gashahns kann in 4 Betriebsstellungen gedreht werden:

● AUS

★ ZÜNDEN DES LEITFLAMMENBRENNERS

🔥 MAX. LEISTUNG

🔥 MINDESTFLAMME

- Den Drehknopf „R“ gegen den Uhrzeigersinn von „AUS“ auf „ZÜNDUNG DES LEITFLAMMENBRENNERS“ drehen.
- Gleichzeitig einige Sekunden lang die Taste des piezoelektrischen Zünders „S“ drücken, bis der Leitflammenbrenner zündet. Ungefähr 20 Sekunden nach der Zündung den Drehknopf „R“ loslassen; die Flamme des Leitflammenbrenners darf nicht erlöschen. Anderenfalls ist der Vorgang zu wiederholen.
- Das Zünden des Leitflammenbrenners wird durch Aufleuchten der Kontrolllampe „T“ angezeigt.
- Das Zünden des Hauptbrenners erfolgt durch Drehen des Drehknopfs „R“ von ★ „ZÜNDEN DES LEITFLAMMENBRENNERS“ auf 🔥 „MAX. LEISTUNG“ oder 🔥 „KLEINSTE FLAMME“.

• Bei gasbetriebenen Modellen mit indirekter Beheizung

- Erreicht der Dampfdruck im Zwischenraum 0,45 Bar (max. Wert), entweicht aus dem Sicherheitsventil „H“ Dampf. Nun ist die Heizleistung je nach Kesselinhalt durch Drehen des Drehknopfs „R“ zu verringern.
- **Ausschalten des Hauptbrenners**
Nach abgeschlossenem Garvorgang den Drehknopf „R“ auf

ZÜNDEN DES LEITFLAMMENBRENNERS stellen, es wird nur der Hauptbrenner ausgeschaltet. Der Leitflammenbrenner bleibt für die nächste Benutzung des Geräts in Betrieb.

• Ausschalten der Brenner am Betriebsende

- Um auch den Leitflammenbrenner auszuschalten, den Drehknopf „R“ auf AUS drehen.
- Das oberhalb des Geräts angebrachte Sperrventil schließen.

MODELLE MIT DAMPFBETRIEB

- Das oberhalb des Geräts angebrachte Sperrventil öffnen.
- Das Dampfeintrittsventil „R“ durch Drehen des dazu vorgesehenen Hebels auf „OPEN“ öffnen (siehe Verwendungsschema).
- Der Dampfdruck muss während des Betriebs zwischen 0,3 und 0,4 Bar liegen.
- Kurz vor Erreichen des maximalen Höchstdrucks (0,45 Bar), beginnt Dampf aus dem Sicherheitsventil „L“ zu entweichen. Nun ist die Heizleistung durch Drehen des Drehknopfs „R“ auf die gewünschte Stärke zu verringern.
- Nach abgeschlossenem Garvorgang das Dampfeintrittsventil durch Drehen des Drehknopfs „R“ auf „CLOSED“ schließen.
- Das oberhalb des Geräts angebrachte Sperrventil schließen.

ELEKTRISCHES MODELL

- Die Stromversorgung durch Betätigen des oberhalb des Geräts montierten automatischen Schalters aktivieren.
- Den Energieregler „R“ auf Stellung „I“ drehen (wo vorgesehen, auch den Drehknopf „Y“ der Leistungsrosselung auf die Position „I“ stellen).
- Das Aufleuchten der grünen Kontrolllampe „S“ zeigt an, dass sich das Gerät unter Spannung befindet..
- Das Aufleuchten der gelben Kontrolllampe „W“ zeigt an, dass sich das Gerät in der Aufwärmphase befindet.
- Wenn das Manometer „H“ das Erreichen eines Dampfdrucks im Zwischenraum von 0,45 Bar anzeigt (max. Wert), ist das Gerät einsatzbereit.
- Durch Drehen des Energiereglers „R“ auf die gewünschte Stellung kann die Heizleistung verringert oder erhöht werden. (wo vorgesehen, kann durch Drehen des Drehknopfs „Y“ auf „0“ die Betriebsleistung des Geräts verringert werden)
- Nach abgeschlossenem Garvorgang den Energieregler „R“ auf „0“ drehen und das Gerät durch den oberhalb installierten automatischen Schalter ausschalten.

3 - ENTLEEREN DES KESSELS



Den Deckel anheben.

Für das Auslassen des Kesselinhalts den Ablasshahn „A“ betätigen, dazu den Griff anheben und den beweglichen Teil um 90 Grad drehen.

ACHTUNG!

Die Flüssigkeit und der Ablasshahn sind sehr heiß.

4 - SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

4.1 - Zwischenraum

Die Kochkessel mit indirekter Beheizung sind mit einer Sicherheitseinheit ausgestattet, die sich wie folgt zusammensetzt:

- Manometer "H" für die Anzeige des im Zwischenraum vorhandenen Dampfdrucks;
- Unterdruck- und Entlüftungsventil "I" für das Ausströmen der im Zwischenraum vorhandenen Luft;
- Sicherheitsventil mit Federgewicht „L“, geeicht auf einen Höchstdruck von 0,45 Bar: Kurz vor Erreichen des maximalen Druckwertes im Zwischenraum entweicht aus diesem Ventil Dampf.
- Schraubverschluss "G" für das Befüllen des Zwischenraums mit Wasser.

Vor der Installation ist das Sicherheitsventil zu überprüfen. Diese Kontrolle sollte mindestens alle sechs Monate durchgeführt werden.

4.2 - Sicherheitsthermostat (bei elektrischem Modell serienmäßig, bei gasbetriebenen Geräten als Extra)

- Das Gerät ist mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der den Strom zu den Widerständen (oder wenn vorgesehen die Versorgung der Brenner) unterbricht, falls das im Zwischenraum vorhandene Wasser unter den Mindeststand gesunken ist.
- Das Gerät kann erst wieder in Betrieb gesetzt werden, nachdem entkalktes Wasser in den Zwischenraum nachgefüllt wurde; dazu den Sicherheitsverschluss abschrauben und den sich auf dem Instrumentenbrett des Kochkessels befindlichen roten Knopf "M" drücken.
Nur für Druckkesselmodelle:
- Sicherheits- und Entlüftungsventil mit Federgewicht „P“, das auf dem hermetisch schließenden Deckel angebracht ist. Das Ventil lässt bei einem Druck von 0,05 bar Dampf ab.
- Halten Sie die Sicherheitsventile immer sauber und frei von Ablagerungen, damit diese nicht die Auslassleitung verstopfen.

5 - REINIGUNG UND WARTUNG

Vor jedem Reinigungs- oder Wartungseingriff die oberhalb des Geräts angebrachten Versorgungsleitungen (für Gas, Dampf oder Strom) unterbrechen.

- Das Gerät ist mindestens einmal im Jahr einer periodischen Gesamtkontrolle zu unterziehen. Die Leistungsfähigkeit der Sicherheitsvorrichtungen und die Ausgleichung des Deckels ist mindestens halbjährlich von einem spezialisierten Techniker zu kontrollieren.
- Sämtliche Teile aus rostfreiem Stahl sind täglich mit lauwarmer Seifenlauge zu reinigen. Danach sind diese mit

reichlich klarem Wasser abzusputzen und sorgfältig abzutrocknen. Eventuelle Speiserückstände sind mit einer Nylonbürste zu entfernen.

- Eine andauernde oder gelegentliche Verwendung von eisenhaltigem Material ist unbedingt zu vermeiden, da dies eine Korrosionsbildung zur Folge haben könnte. Es empfiehlt sich daher der Gebrauch von Schöpfkellen, Schabern, Löffeln, usw. aus rostfreiem Stahl.
- Aus demselben Grund dürfen die Edelstahlteile auf keinen Fall mit Stahlwolle, Stahlbürsten oder –schabern gereinigt werden. Eventuell Edelstahlwolle verwenden, diese jedoch nur in Richtung der Satinierung bewegen.
- Salz darf erst nach Aufkochen des Wassers hinzugegeben werden. Eventuelle Rückstände sind sofort nach Ende des Garvorgangs zu entfernen.
- Der Gebrauch von grobkörnigem Salz ist zu vermeiden, da sich dieses nur langsam auflöst und durch das Absetzen auf dem Kesselboden Rostflecken verursachen kann. Aus diesem Grund nur feinkörniges Salz (max. Korndurchmesser 3 mm) verwenden. Steht nur grobkörniges Salz zur Verfügung, so ist dieses zuvor in einem separaten Behälter in warmem Wasser aufzulösen.
- Wird der Kochkessel längere Zeit nicht benutzt, sind alle Stahlteile mit einem mit Vaselineöl oder einem anderen geeigneten Produkt getränkten Tuch großzügig einzureiben; außerdem sind die Räume von Zeit zu Zeit zu lüften.
- Wird der Deckel des Kochkessels nicht benutzt, darf dieser nicht geschlossen werden.
- Das sich auf dem Kesseldeckel befindliche Sicherheitsventil häufig abmontieren und reinigen.

ACHTUNG

Das Gerät nie mit direktem Wasserstrahl bzw. mit Hochdruck reinigen, da das Wasser in die internen Komponenten eindringen und die einwandfreie Arbeitsweise sowie die Funktion der Sicherheitsvorrichtungen beeinträchtigen könnte.

- Für die Reinigung der Stahlteile dürfen keine chlorhaltigen Mittel (Chlorbleiche, Chlorwasserstoff, Polyphosphate, usw.), auch wenn diese verdünnt wurden, verwendet werden.
- Keine korrosiven Substanzen (z.B. Chlorwasserstoffsäure) für die Reinigung des sich unter dem Kochkessel befindlichen Bodens verwenden.
- Die für die Verbrennung vorgesehene Lüftungskapazität oder die elektrische Anlage dürfen auf keinen Fall abgeändert werden.
- Das Gerät besteht zu mehr als 90% aus Metallen (Edelstahl, Aluminiumblech, Kupfer), welche bei den herkömmlichen Rückgewinnungseinrichtungen in Übereinstimmung mit den in jedem Land geltenden Bestimmungen recycelt werden können.
- Das zu entsorgende Gerät muss unbrauchbar gemacht werden. Auch der Deckel sollte unbedingt entfernt werden, um zu verhindern, dass jemand im Kessel eingeschlossen wird.

SOMMAIRE - NOTICE D'INSTRUCTIONS

1 -	CONSIGNES GENERALES	p. 13
1.1 -	INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR	p. 13
2 -	MISE EN MARCHÉ	p. 13
2.1 -	CHARGE EN EAU DE LA DOUBLE ENVELOPPE	p. 13
2.1.1 -	CHARGE EN EAU DE LA DOUBLE ENVELOPPE avec indicateur visuel de niveau	p. 13
2.2 -	REPLISSAGE DE LA CUVE	p. 13
2.3 -	CHAUFFAGE	p. 14
3 -	VIDANGE DE LA CUVE	p. 14
4 -	DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ	p. 14
4.1 -	DOUBLE ENVELOPPE	p. 14
4.2 -	THERMOSTAT DE SÉCURITÉ	p. 15
5 -	NETTOYAGE ET MAINTENANCE	p. 15

NOTICE D'INSTRUCTIONS

I - CONSIGNES GENERALES

Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments en milieu aqueux et ne doit être utilisé que par un personnel professionnellement qualifié, selon les indications de la présente notice d'instructions.

Toute autre utilisation sera considérée comme dangereuse.

I.1 - Instructions pour l'utilisateur

- Lire attentivement la présente notice car elle fournit d'importantes indications concernant la sécurité et l'utilisation correcte de l'appareil.
- Conserver avec soin cette notice afin de pouvoir la consulter au besoin.
- Pour toute réparation, s'adresser exclusivement à un centre de service après-vente agréé par le fabricant et exiger des pièces détachées d'origine.
- L'installation de l'appareil, le réglage éventuel de la pression de la vapeur (mod. vapeur) et l'adaptation à un autre type de gaz (mod. à gaz) ne doivent être effectués que par un personnel professionnellement qualifié.
- Pour réduire les consommations d'énergie (gaz, vapeur, électricité ou eau), il est recommandé de ne pas utiliser l'appareil pendant de longues périodes à vide ou dans des conditions défavorables à l'obtention d'un rendement optimal (par ex. couvercle ouvert, soupapes de sûreté qui déchargent continuellement etc.)
- L'eau utilisée pour la production de la vapeur et pour la cuisson des aliments doit être potable et répondre aux caractéristiques suivantes :
 - Dureté totale $0.5 \div 5^\circ$ Français
 - Concentration ion chlorure (CL-) ~ 10 p.p.m. (parties par million)
 - PH supérieur à 7
 - Conductibilité électrique $50 \div 2000 \mu\text{S/cm}$ à 20° .

ATTENTION !

L'utilisation d'une eau ayant des caractéristiques techniques différentes de celles indiquées annule la garantie.

ATTENTION !

Ouvrir le couvercle avec prudence afin de ne pas vous brûler lorsque la vapeur sort ou que vous touchez les surfaces chaudes.

Sur les modèles avec couvercle autoclave, les manœuvres pour ouvrir celui-ci ne devront commencer qu'après s'être assuré qu'il n'y a pas de pression à l'intérieur du récipient. Pour cela, appuyer sur le bouton de purge de la soupape de sûreté "P". (voir fiche d'utilisation)

- Le dévissage de chaque crochet "Q" doit s'effectuer de manière partielle et graduelle.

- Tous les jours, lorsque vous ouvrez le couvercle, avant d'en relâcher la poignée, veiller à ce qu'il reste levé. Tous les six mois, faire contrôler par un technicien spécialisé les ressorts d'équilibrage.
- Dans tous les cas, éviter de mettre les mains sous le couvercle quand celui-ci est levé.

2 - MISE EN MARCHÉ

- Avant de mettre en marche l'appareil, laver avec soin l'intérieur de la marmite avec de l'eau et un détergent adéquat puis rincer abondamment.

ATTENTION !

Ne jamais mettre en marche l'appareil sans avoir rempli d'eau la cuve (mod. à gaz direct) ou la double enveloppe (mod. électrique et à gaz indirect). La non-observation de telle norme pourrait gravement endommager le récipient en acier inoxydable pour surchauffe.

2.1 - Charge en eau de la double enveloppe (mod. à gaz indirect et électrique)

- Ouvrir le robinet de niveau maximum "E".
- Enlever le bouchon de fermeture à vis "G" de l'orifice de la double enveloppe, situé sur le groupe de sécurité.
- Verser l'eau à travers l'orifice jusqu'à ce que vous voyiez couler du robinet "E" un filet d'eau continu.
- Fermer le robinet et remettre le bouchon à vis "G".

2.1.1 - Charge en eau de la double enveloppe (mod. à gaz indirect et électrique) avec indicateur visuel de niveau (Z)

- Enlever le bouchon de fermeture à vis "G" de l'orifice de la double enveloppe, situé sur le groupe de sécurité.
- Verser l'eau à travers l'orifice jusqu'à ce qu'elle atteigne le repère du maximum de l'indicateur visuel de niveau (Z).
- Fermer le robinet et remettre le bouchon à vis "G".

IMPORTANT !

- En début de journée et lorsque l'appareil est froid, vérifier si l'eau dans la double enveloppe n'est pas descendue au-dessous du niveau minimum.
- Telle vérification s'effectue en ouvrant le robinet de contrôle du niveau minimum "F" duquel il doit toujours couler de l'eau. Dans le cas contraire, rajouter immédiatement de l'eau jusqu'à ce qu'elle atteigne le niveau maximum.
- Pour les modèles dotés de l'indicateur visuel de niveau en verre, vérifier avant chaque première utilisation (lorsque l'appareil est froid) si l'eau n'est pas descendue au-dessous du repère du niveau minimum.

2.2 - Remplissage de la cuve

- Vérifier si le robinet "A" est fermé.
- Tourner le bec de remplissage "D" vers l'intérieur de la cuve

et ouvrir les deux robinets "B" et "C" de l'eau chaude ou froide.

Le niveau de remplissage de la cuve doit se trouver au moins 4 cm au-dessous du niveau de débordement et, éventuellement, encore plus bas s'il existe le danger (pour les modèles autoclave) que les aliments en ébullition puissent obstruer la soupape de sûreté située sur le couvercle.

- Fermer le couvercle.
- Lors de la fermeture du couvercle autoclave, les crochets "Q" doivent être serrés en agissant sur les éléments se trouvant en position opposée, de manière graduelle et uniforme

2.3 - Chauffage

MOD. A GAZ

- Ouvrir l'alimentation du gaz en agissant sur la soupape installée en amont de l'appareil.
- La manette de commande "R" du robinet du gaz a 4 positions d'utilisation.

● ETEINT

★ ALLUMAGE VEILLEUSE

🔥 FLAMME PUISSANCE MAXI.

🔥 FLAMME PUISSANCE MINI.

- Appuyer sur la manette "R" et la tourner vers la gauche, de la position ETEINT à la position ALLUMAGE VEILLEUSE.
- En même temps, appuyer plusieurs fois sur le bouton de l'allumeur piézo-électrique "S" qui provoquera l'allumage de la veilleuse. 20 secondes après l'allumage, relâcher la manette. La flamme de la veilleuse doit rester allumée. Dans le cas contraire, répéter l'opération.
- Il est possible de voir si la veilleuse est bien allumée en l'observant à travers le regard "T".
- L'allumage du brûleur principal s'effectue en tournant la manette "R" de la position ★ ALLUMAGE VEILLEUSE à la position 🔥 FLAMME PUISSANCE MAXI. ou 🔥 FLAMME PUISSANCE MINI.

• Pour les modèles à gaz indirect

- Quand la pression de la vapeur dans la double enveloppe s'approche de 0,45 bar (valeur maximale), la soupape de sûreté "L" commencer à décharger. Réduire la puissance selon les besoins de cuisson en agissant sur la manette "R".

Extinction du brûleur principal

- En fin de cuisson, tourner la manette "R" sur la position ALLUMAGE VEILLEUSE pour éteindre uniquement le brûleur principal. La veilleuse, elle, restera allumée pour une autre utilisation de l'appareil.
- **Extinction des brûleurs en fin de service**
 - Pour éteindre également la veilleuse, tourner la manette "R" sur la position éteint .
 - Fermer la soupape d'arrêt en amont de l'appareil.

MOD. VAPEUR

- Ouvrir la soupape d'arrêt installée en amont de l'appareil.
- Ouvrir la soupape d'arrivée vapeur "R" en mettant le levier de commande sur la position "OPEN" (voir fiche d'utilisation).
- La pression d'exercice de la vapeur durant le fonctionnement doit être comprise entre 0,3 et 0,4 bar.
- Si la pression d'exercice maximale est atteinte (0,45 bar), la soupape de sûreté "L" commence à laisser échapper de la vapeur. Régler donc la puissance en agissant sur la manette "R".
- En fin de cuisson, fermer la soupape d'arrivée vapeur en tournant la manette "R" sur la position "CLOSED".
- Fermer la soupape d'arrêt de la vapeur montée en amont de l'appareil.

MOD. ELECTRIQUE

- Enclencher l'alimentation électrique en agissant sur l'interrupteur automatique installé en amont de l'appareil.
- Tourner la manette du régulateur d'énergie "R" sur la position "I" (là où il existe, tourner également la manette "Y" du réducteur de puissance électrique sur la position I)
- La lampe témoin verte "S" s'allume pour indiquer que l'appareil est sous tension.
- La lampe témoin jaune "W" s'allume pour indiquer que l'appareil est en train de chauffer.
- Quand la pression de la vapeur dans la double enveloppe s'approche de 0,45 bar (valeur maximale), indiqué par le manomètre "H", l'appareil est prêt à être utilisé.
- En tournant la manette du régulateur "R" sur la position désirée, on diminue ou en augmente la puissance de chauffage. (là où elle existe, en tournant la manette "Y" sur la position "0", il est possible de réduire la puissance utilisée de l'appareil).
- En fin de cuisson, tourner la manette du régulateur d'énergie "R" sur la position "0" et éteindre l'interrupteur automatique installé en amont de l'appareil.

3 - VIDANGE DE LA CUVE



Lever le couvercle.

Pour vidanger la cuve, agir sur le robinet "A" en levant la poignée et en tournant la partie mobile de 90°.

ATTENTION !

Le liquide et le robinet de vidange sont très chauds.

4 - DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

4.1 - Double enveloppe

Les marmites à chauffage indirect sont équipées d'un groupe de sécurité se composant de :

- Manomètre "H" servant à indiquer la pression de la vapeur à l'intérieur de la double enveloppe ;

- Soupape de dépression et de purge "I" permettant de faire évacuer l'air se trouvant dans la double enveloppe ;
- Soupape de sûreté par poids "L" tarée pour une pression maxi. de 0,45 bar : elle commence à faire échapper de la vapeur quand la pression à l'intérieur de la double enveloppe s'approche de la valeur indiquée ci-dessus ;
- Bouchon à vis "G" pour la charge en eau de la double enveloppe.

Contrôler lors de la première installation et, par la suite, au moins tous les six mois, si la soupape de sûreté fonctionne bien.

4.2 - Thermostat de sécurité (standard sur mod. électrique, optionnel sur mod. à gaz)

- L'appareil est équipé d'un thermostat de sécurité qui intervient en coupant l'alimentation aux résistances (ou aux brûleurs si prévu) lorsque l'eau dans la double enveloppe descend au-dessous du niveau minimum.
- Pour rétablir le bon fonctionnement, après avoir rajouté de l'eau adoucie dans la double enveloppe, il sera nécessaire de dévisser le bouchon de protection et d'appuyer sur le bouton rouge "U" situé sur le bandeau de la marmite.

Uniquement pour les modèles autoclave :

- Soupape de sûreté et de purge par poids "P", située sur le couvercle hermétique. La soupape décharge à une pression de 0,05 bar.
- Garder la soupape toujours propre afin que des résidus ne puissent pas boucher le conduit de décharge.

5 - NETTOYAGE ET MAINTENANCE

Avant toute opération de nettoyage ou de maintenance, couper l'alimentation (du gaz, de la vapeur ou électrique) en amont de l'appareil.

- L'appareil doit être soumis périodiquement (au moins une fois par an) à un contrôle complet. Au moins une fois tous les six mois, faire contrôler par un technicien spécialisé le bon fonctionnement des dispositifs de sécurité et l'équilibrage du couvercle.
- Tous les jours, laver les parties en acier inox avec de l'eau tiède savonneuse puis rincer abondamment et essuyer avec soin. Pour éliminer les incrustations, utiliser une brosse en nylon.
- Eviter le plus strictement possible que l'appareil soit toujours, ou de temps à autre, en contact avec du matériel en fer afin d'éviter tout risque de corrosion. En conséquence, utiliser toujours des louches, des écumoirs, des cuillères, etc. en acier inoxydable.
- Pour cette même raison, éviter de laver l'acier inoxydable avec de la paille de fer, des brosses ou des grattoirs en acier ordinaire. Eventuellement, il sera possible d'utiliser de la laine d'acier inoxydable que vous frotterez dans le sens du satinage.
- Le sel ne devra être ajouté que lorsque l'eau bout. S'il reste des résidus de sel, les éliminer à la fin de chaque cuisson.
- Ne jamais utiliser du gros sel de cuisine car, vu qu'il se dissout très lentement, il pourrait corroder le fond de la cuve. N'utiliser donc que du sel fin (inférieur à 3 mm). Si cela n'est

pas possible, nous conseillons de le faire fondre dans de l'eau chaude, dans un récipient à part.

- Si vous n'utilisez pas la marmite pendant une longue période, frotter énergiquement toutes les surfaces en acier inox avec un chiffon imbibé d'huile de vaseline ou d'un produit spécifique de manière à étendre une couche de protection. En outre, aérer périodiquement les locaux.
- Lorsque vous n'utilisez pas la marmite, le couvercle doit rester ouvert.
- Démonter et nettoyer fréquemment la soupape de sûreté du récipient, située sur le couvercle.

ATTENTION !

Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs ou à haute pression car toute infiltration d'eau dans les composants intérieurs pourrait compromettre le bon fonctionnement et la sécurité.

- Pour le nettoyage de l'acier inox, ne pas utiliser de produits contenant du chlore (eau de Javel, acide chlorhydrique) ou des polyphosphates même s'ils sont dilués.
- Ne pas utiliser de substances corrosives (par ex. acide muriatique) pour laver le sol sous l'appareil.
- Il est interdit d'apporter des modifications à la capacité d'aération destinée à la combustion ou à l'installation électrique.
- Plus de 90% de l'appareil est réalisé avec des matériaux métalliques (acier inox, tôle aluminée, cuivre). Il est donc possible de les recycler par l'intermédiaire de structures de récupération traditionnelles, conformément aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil.
- L'appareil que vous devez éliminer doit être rendu inutilisable. Enlever également le couvercle pour éviter que quelqu'un ne s'enferme dans la cuve.

ÍNDICE - INSTRUCCIONES PARA EL USO

1 - ADVERTENCIAS GENERALES	pág. 17
1.1 - INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO	pág. 17
2 - PUESTA EN MARCHA	pág. 17
2.1 - CARGA DE AGUA EN LA CAMISA DE CALENTAMIENTO	pág. 17
2.1.1 - CARGA DE AGUA EN LA CAMISA DE CALENTAMIENTO on nivel visual	pág. 17
2.2 - RELLENO DE LA CUBA.....	pág. 17
2.3 - CALENTAMIENTO	pág. 18
3 - DESAGÜE CUBA	pág. 18
4 - DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD	pág. 18
4.1 - CAMISA DE CALENTAMIENTO	pág. 18
4.2 - TERMOSTATO DE SEGURIDAD	pág. 19
5 - LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	pág. 19

INSTRUCCIONES PARA EL USO

I - ADVERTENCIAS GENERALES

Este aparato está destinado a la cocción de alimentos en medio acuoso y debe ser utilizado exclusivamente por personal profesionalmente cualificado y de la manera indicada en este manual de instrucciones.

Cualquier otro uso es inadecuado y puede resultar peligroso.

I.1 - Instrucciones para el usuario

- Lea atentamente el presente libro puesto que proporciona importantes indicaciones con respecto a la seguridad y a la correcta utilización de la máquina.
- Consérvelo cuidadosamente para cualquier consulta posterior.
- Para las posibles reparaciones que haya que efectuar, diríjase solamente a un centro de asistencia técnica autorizado por el fabricante y exija piezas de repuesto originales.
- La instalación del aparato, la posible regulación de la presión del vapor (mod. vapor) y la adaptación a otros tipos de gas (mod. gas) deben ser efectuadas exclusivamente por personal profesionalmente cualificado.
- Para reducir el consumo energético (gas, vapor, electricidad y agua), es aconsejable no utilizar el equipo vacío durante intervalos largos de tiempo o en condiciones desfavorables para obtener el máximo rendimiento (p. ej. tapa abierta, válvulas de seguridad que permiten la continua salida del aire, etc.).
- El agua empleada para la producción del vapor y para la cocción de los alimentos debe ser idónea para el consumo humano y debe presentar las siguientes características:
 - Dureza total $0.5 \div 5^\circ$ Franceses
 - Concentración ión cloruro (CL-) ~ 10 p.p.m. (partes por millón)
 - PH mayor de 7
 - Conductibilidad eléctrica $50 \div 2000 \mu\text{S}/\text{cm}$ a 20° .

¡ATENCIÓN!

Si se utiliza agua de características técnicas distintas de las indicadas la garantía decae totalmente.

¡ATENCIÓN!

Abra la tapa cuidadosamente para evitar que se produzcan quemaduras a causa de la salida de vapor o por el contacto con las superficies calientes.

En los modelos con tapa autoclave la maniobra de apertura debe iniciar después de comprobar la ausencia de presión en el interior del tanque, apretando el botón de salida de la válvula de seguridad "P". (Véase ficha uso)

- El destornillamiento de cada uno de los bornes "Q" debe iniciar de manera parcial y gradual.
- Controle diariamente que al abrir la tapa, antes de soltar la

empuñadura, ésta permanezca alzada. Haga controlar a un técnico semestralmente los muelles de balance.

- No ponga las manos debajo de la tapa cuando está levantada.

2 - PUESTA EN MARCHA

- Antes de poner en marcha el aparato, lave meticulosamente el interior de la olla con agua caliente y un detergente adecuado y aclare con abundante agua.

¡ATENCIÓN!

No ponga nunca en marcha el equipo antes de haber rellenado de agua la cuba (mod. de gas directo) y la camisa de calentamiento (mod. eléctrico y gas indirecto). El incumplimiento de esta norma comporta daños graves por sobrecalentamiento en el tanque de acero inoxidable.

2.1 - Carga de agua en la camisa de calentamiento (mod. gas indirecto y eléctrico)

- Abra el grifo de nivel máximo "E".
- Quite el tapón a rosca "G" que cierra la boca de la camisa de calentamiento y que se encuentra en el grupo de seguridad.
- Vierta el agua por la boca hasta ver salir un flujo continuo de agua del grifo "E".
- Cierre el grifo y vuelva a poner el tapón a rosca "G".

2.1.1 - Carga de agua en la camisa de calentamiento (mod. gas indirecto y eléctrico) con nivel visual (Z)

- Quite el tapón a rosca "G" que cierra la boca de la camisa de calentamiento y que se encuentra en el grupo de seguridad.
- Vierta agua por la boca hasta alcanzar el nivel máximo indicado en el nivel visual (Z).
- Cierre el grifo y vuelva a poner el tapón a rosca "G".

IMPORTANTE

- Compruebe al inicio de cada jornada y con la máquina fría que el agua en la camisa de calentamiento no haya descendido por debajo del nivel mínimo.
- Este control se efectúa abriendo el grifo de control del nivel mínimo "F", del que debe salir siempre agua. En caso contrario, añada agua inmediatamente hasta llegar al nivel máximo.
- Para los modelos dotados de nivel visual de cristal, compruebe al utilizar la máquina por primera vez (con el aparato en frío) que el agua no esté por debajo de la señal de nivel mínimo.

2.2 - Relleno de la cuba

- Asegúrese de que el grifo "A" esté cerrado.
 - Oriente el suministrador "D" hacia el interior de la cuba y abra los dos grifos "B" y "C" del agua caliente y fría.
- El nivel de llenado debe quedar por lo menos 4 cm por

debajo del nivel de rebosamiento o incluso más bajo cuando exista el peligro (en los modelos autoclave) de que los alimentos en ebullición puedan obstruir la válvula de seguridad que está situada en la tapa.

- Cierre la tapa.
- En la operación de cierre de la tapa autoclave los bornes "Q" deben apretarse actuando en los elementos situados en posiciones periféricas opuestas, de manera gradual y uniforme.

2.3 - Calentamiento

MOD. GAS

- Conecte la alimentación del gas accionando la válvula que está instalada sobre el aparato.
- El mando "R" que controla la llave del gas tiene 4 posiciones de uso.

● APAGADO

★ ENCENDIDO PILOTO

⬇ LLAMA POTENCIA MÁX.

⬆ LLAMA POTENCIA MÍN.

- Apriete y haga girar en sentido contrario al de las agujas del reloj el mando "R" desde la posición APAGADO hasta la posición ENCENDIDO PILOTO.
- Al mismo tiempo, mantenga apretado el pulsante del encendedor piezoeléctrico durante algunos disparos. Unos 20 segundos después de encenderse, deje el mando; la llama del quemador piloto deberá permanecer encendida. En caso contrario, repita de nuevo esta operación.
- El encendido del quemador piloto puede observarse a través del orificio de control "T".
- El quemado principal se enciende haciendo girar el mando "R" de la posición ★ ENCENDIDO PILOTO a la posición ⬇ LLAMA POTENCIA MÁX. o ⬆ LLAMA POTENCIA MÍN.

• Para los modelos de gas indirecto

- Cuando la presión del vapor en la camisa de calentamiento se acerca al valor de 0,45 bar (valor máximo), comenzará a salir vapor por la válvula de seguridad "L"; reduzca la potencia según sus exigencias de cocción con el mando "R".

Apagado del quemador principal

- Una vez terminada la cocción haga girar el mando "R" hasta la posición ENCENDIDO PILOTO para apagar sólo el quemador principal. El quemador piloto permanece encendido, listo para poder usar el aparato.
- **Apagado de los quemadores después de su uso**
 - Para apagar también el quemador piloto, haga girar el mando "R" hasta la posición de apagado,
 - cierre la válvula de interceptación que se encuentra sobre el equipo.

MOD. VAPOR

- Abra la válvula de interceptación que está instalada sobre el equipo.
- Abra la válvula de entrada de vapor "R" poniendo la palanca

de mando correspondiente en la posición "OPEN" (véase ficha uso).

- La presión de trabajo del vapor durante su funcionamiento tendrá que estar comprendida entre 0,3 y 0,4 bar.
- Si se alcanza la máxima presión de trabajo (0,45 bar) de la válvula de seguridad "L" empezará a salir vapor; regule la potencia con el mando "R".
- Una vez terminada la cocción cierre la válvula de introducción del vapor haciendo girar el mando "R" hasta la posición "CLOSED".
- Cierre la válvula de interceptación del vapor que está montada sobre el equipo.

MOD. ELÉCTRICO

- Conecte la alimentación eléctrica accionando el interruptor automático que está instalado sobre el aparato.
- Haga girar el mando del regulador de energía "R" hasta la posición "I" (si está presente, haga girar también el mando "Y" del parcializador de potencia eléctrica hasta la posición I)
- El encendido del indicador de color verde "S" señala que el aparato está bajo tensión.
- El encendido del indicador de color amarillo "W" señala que el aparato está en fase de calentamiento.
- Cuando el manómetro "H" indica que la presión del vapor en la camisa de calentamiento se acerca al valor de 0,45 bar (valor máximo), el aparato está listo para el uso
- Poniendo el mando del regulador "R" en la posición deseada se hace disminuir o aumentar la potencia de calentamiento (si está presente, poniendo el mando "Y" en la posición "0" se puede reducir la potencia en uso del aparato)
- Una vez terminada la cocción, haga girar el mando del regulador de energía "R" hasta la posición "0" y desconecte el interruptor automático que está instalado sobre el aparato

3 - DESAGÜE CUBA



Levante la tapa

Para efectuar el desagüe de la cuba alce la manilla del grifo "A" y haga girar la parte móvil 90°

¡ATENCIÓN!

El líquido y el grifo de desagüe están muy calientes.

4 - DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

4.1 - Camisa de calentamiento

Las ollas de calentamiento indirecto están dotadas de un grupo de seguridad compuesto por:

- Manómetro "H" mediante el cual se obtiene la indicación de la presión del vapor en el interior de la camisa de

calentamiento;

- Válvula reductora de presión y respiradero “I” que permite la salida del aire presente en la camisa de calentamiento;
- Válvula de seguridad de peso “L” calibrada para una presión máx de 0,45 bar: empieza a dejar salir vapor cuando la presión en la camisa de calentamiento se acerca al valor mencionado anteriormente.
- Tapón a rosca “G” para la carga de agua en la camisa de calentamiento.

Controle la eficacia de la válvula de seguridad en su sede antes de la primera instalación y por lo menos semestralmente a continuación.

4.2 - Termostato de seguridad (mod. eléctrico de serie, opcional para gas)

- El aparato está provisto de un termostato de seguridad que interviene interrumpiendo la alimentación a las resistencias (o a los quemadores si están presentes) en caso de que el agua en la camisa de calentamiento descienda por debajo del nivel mínimo.
- Para restablecer el funcionamiento, después de añadir agua decalcificada en la camisa de calentamiento, es necesario desenroscar el tapón de protección y apretar el pulsante de color rojo “U” que está situado en el tablero de mandos de la olla.

Sólo para modelos autoclave:

- Válvula de seguridad y respiradero de peso “P”, situada en la tapa de cierre hermético.
La válvula se activa a la presión de 0,05 bar.
- Mantenga siempre la válvula libre de residuos que puedan obstruir el conducto de evacuación.

5 - LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desconecte siempre la alimentación (gas, vapor o eléctrica) que se encuentra sobre el aparato antes de efectuar cualquier operación de limpieza o de mantenimiento.

- Someta el aparato a un control total periódicamente (por lo menos una vez al año). Haga controlar a un técnico especializado el estado de eficiencia de los dispositivos de seguridad y el balance de la tapa.
- Limpie a diario las partes de acero con agua templada jabonosa, aclárelas con abundante agua y séquelas cuidadosamente. Si se producen incrustaciones, elimínelas con un cepillo de nylon.
- Evite escrupulosamente el contacto continuo o esporádico con materiales de hierro para no dar lugar a procesos de corrosión. Los cucharones, palas, cucharas, etc. tendrán que ser de acero inoxidable.
- Por la misma razón, no limpie el acero inoxidable con estropajos, cepillos o rasquetas de acero común. En todo caso podrá utilizarse lana de acero inoxidable pasándola en el sentido del satinado.
- La sal deberá añadirse sólo cuando el agua esté ya hirviendo y los posibles residuos tendrán que ser eliminados nada más terminar la cocción.

- No emplee nunca sal de cocina de grano grande porque al disolverse muy lentamente podría provocar fenómenos de corrosión en el fondo de la cuba. Utilice por tanto sal de grano pequeño (menor de 3 mm), si no es posible disponer de ella, disuelva preferiblemente la sal de grano grande con agua caliente en un recipiente separado.
- Si no se utiliza la olla durante largos periodos de tiempo, pase energicamente un paño impregnado en aceite de vaselina u otro producto específico sobre todas sus superficies de manera que queden cubiertas por un velo protector; ventile además periódicamente los locales.
- La tapa de la olla, cuando no se está utilizando, debe permanecer abierta.
- Desmonte y limpie frecuentemente la válvula de seguridad del tanque que está situada en la tapa.

¡ATENCIÓN!

No lave el equipo con chorros de agua directos o a alta presión puesto que las posibles infiltraciones de agua en sus componentes internos podrían comprometer su normal funcionamiento y su seguridad.

- Para la limpieza del acero no utilice productos que contengan cloro (lejía, ácido clorhídrico) o polifosfatos, ni siquiera diluidos.
- No use sustancias corrosivas (p. ej. ácido muriático) para limpiar el pavimento debajo del aparato.
- No se admite la aportación de modificaciones de la capacidad de aireación destinada a la combustión ni modificaciones en la parte eléctrica.
- El aparato está fabricado con materiales metálicos (acero inox, chapa aluminada, cobre) en un porcentaje superior al 90%, por lo que éstos pueden ser reciclados por medio de las estructuras tradicionales de recuperación, respetando las normativas vigentes en cada país.
- Antes de eliminar el aparato hay que hacer que quede inutilizable. Quite también la tapa para evitar que alguien pueda quedar encerrado dentro de la cuba.

ÍNDICE - INSTRUÇÕES PARA O USO

1 -	ADVERTÊNCIAS GERAIS	pág. 21
1.1 -	INSTRUÇÕES PARA O UTENTE	pág. 21
2 -	COLOCAÇÃO EM FUNÇÃO	pág. 21
2.1 -	ENCHIMENTO ÁGUA INTERSTÍCIO	pág. 21
2.1.1 -	ENCHIMENTO ÁGUA INTERSTÍCIO	pág. 21
	com nível visível	
2.2 -	ENCHIMENTO RESERVATÓRIO	pág. 21
2.3 -	AQUECIMENTO	pág. 22
3 -	DESPEJO RESERVATÓRIO	pág. 22
4 -	DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA	pág. 22
4.1 -	INTERSTÍCIO	pág. 22
4.2 -	TERMÓSTATO DE SEGURANÇA	pág. 23
5 -	LIMPEZA E MANUTENÇÃO	pág. 23

INSTRUÇÕES PARA O USO

I - ADVERTÊNCIAS GERAIS

Este aparelho é destinado à cozedura de alimentos em meio aquoso e deve ser usado exclusivamente por pessoal profissionalmente qualificado, no modo indicado neste manual de instruções.

Qualquer outro uso impróprio é perigoso.

I.1 - Instruções para o utente

- Ler atentamente o presente manual, porque o mesmo fornece importantes indicações que dizem respeito à segurança e à correcta utilização da máquina.
- Guardar com cuidado este manual para qualquer consulta ulterior.
- Para eventuais reparações dirigir-se somente a um centro de assistência técnica autorizado pelo fabricante e exigir peças de substituição originais.
- A instalação da aparelhagem e a eventual regulação da pressão do vapor (mod. vapor), a adaptação a outros tipos de gás (mod. gás) devem ser efectuadas somente por pessoal profissionalmente qualificado.
- Para reduzir o consumo energético (gás, vapor, electricidade e água) é aconselhável não utilizar a aparelhagem por longos períodos em vão ou em condições desfavoráveis para a obtenção do óptimo rendimento (ex. teste aberto, válvulas de segurança que perdem o ar em contínuo etc.).
- A água utilizada para a produção do vapor e para a cozedura dos alimentos deve ser idónea para o consumo humano e correspondente às seguintes características:
- Dureza total $0.5 \div 5^\circ$ Franceses
- Concentração ião cloreto (CL-) ~ 10 p.p.m. (partes por milhão)
- PH maior de 7
- Condutibilidade eléctrica $50 \div 2000 \mu\text{S/cm}$ a 20°C .

ATENÇÃO!

A utilização de água, com características técnicas diferentes daquelas indicadas, provoca o decaimento total da garantia.

ATENÇÃO!

Abrir o teste com cautela para evitar queimaduras devidas à saída de vapor ou ao contacto com superfícies quentes.

Nos modelos com teste autoclave, a manobra de abertura deve iniciar depois de ter averiguado que já não existe pressão ao interno do recipiente, pressionando no botão de saída do ar pela válvula de segurança "P". (veja ficha para a utilização)

- O desparafusamento de cada um dos bornes "Q" deve iniciar em modo parcial e gradual.
- Ao abrir o teste diariamente, antes de lhe libertar a empunhadura, controlar que permaneça levantado; semestralmente fazer controlar as molas de balanceamento por um técnico especializado.

- Em todo o caso, evitar de meter as mãos debaixo do teste quando está levantado.

2 - COLOCAÇÃO EM FUNÇÃO

- Antes de colocar a aparelhagem em função, lavar escrupulosamente o interno da panela com água quente e detergente adequado, enxaguando depois abundantemente.

ATENÇÃO!

Nunca colocar a aparelhagem em função, antes de ter enchido o reservatório com água (mod. a gás directo) e o interstício (mod. eléctrico e gás indirecto). A não observação de tal norma acarreta graves danos por sobreaquecimento ao recipiente de aço inoxidável.

2.1 - Enchimento água interstício (mod. gás indirecto e eléctrico)

- Abrir a torneira de nível máximo "E".
- Tirar o tampão a parafuso "G" de fecho do bocal interstício, situado no grupo de segurança.
- Deitar, através do bocal, a água até que se veja defluir pela torneira "E" um curso de água contínuo.
- Fechar a torneira e tornar a meter o tampão de parafuso "G".

2.1.1 - Enchimento de água no interstício (mod. gás indirecto e eléctrico) com nível visível (Z)

- Tirar o tampão de parafuso "G" de fecho do bocal interstício, situado no grupo de segurança.
- Deitar através do bocal, a água até que seja atingido o nível máximo indicado no nível visível (Z)
- Fechar a torneira e tornar a meter o tampão de parafuso "G".

IMPORTANTE

- Verificar, ao início de cada dia e com a máquina fria, que a água no interstício não esteja abaixo do nível mínimo.
- A verificação efectua-se abrindo a torneira de controlo do nível mínimo "F" do qual deve sair sempre água. Se por acaso isto não se verificasse, prover imediatamente ao acréscimo até ao nível máximo.
- Para os modelos dotados de nível visível em vidro verificar a cada primeira utilização (com a aparelhagem fria) que a água não esteja abaixo do entalhe que marca o nível mínimo.

2.2 - Enchimento reservatório

- Assegurar-se que a torneira "A" esteja fechada.
- Orientar o distribuidor "D" para o interno do reservatório e abrir as duas torneiras "B" e "C" da água quente ou fria.
O nível de enchimento deve ser pelo menos 4 cm abaixo do bordo de extravasão, e eventualmente mais abaixo ainda, se por acaso subsiste o perigo (nos modelos autoclave) que as comidas em ebulição possam obstruir a válvula de segurança que se encontra no teste.
- Fechar o teste.

INSTRUÇÕES PARA O USO

- Na operação de fecho do teste autoclave os bornes "Q" devem ser apertados agindo sobre os elementos nas posições periféricas opostas, em modo gradual e uniforme.

2.3 - Aquecimento

MOD. GÁS

- Inserir a alimentação do gás accionando a válvula instalada a montante da aparelhagem.
- O botão "R" de comando da torneira gás tem 4 posições de utilização.

● DESLIGADO

★ IGNIÇÃO PILOTO

🔥 CHAMA POTÊNCIA MÁX.

🔥 CHAMA POTÊNCIA MIN.

- Pressionar e rodar em sentido contra horário o botão "R" da posição DESLIGADO à posição IGNIÇÃO PILOTO.
- Simultaneamente pressionar por alguns impulsos o botão do acendedor piezoeléctrico "S" que provocará o acendimento da chama piloto. Após cerca de 20 segundos do acendimento libertar o botão; a chama do queimador piloto deve permanecer acesa. No caso que isso não se verificasse, repetir a operação.
- A verificação de que o queimador piloto se acendeu, é observável através do visor "T".
- O acendimento do queimador principal efectua-se girando o botão "R" da posição ★ IGNIÇÃO PILOTO à posição 🔥 CHAMA POTÊNCIA MÁX. ou 🔥 CHAMA POTÊNCIA MÍN.

• Para os modelos a gás indirecto

- Quando a pressão do vapor no interstício se aproxima ao valor de 0,45 bar (valor máximo), a válvula de segurança "L" iniciará a perder o ar, reduzir a potência segundo as exigências de cozedura agindo no botão "R".

Apagou-se o queimador principal

- Após a cozedura rodar o botão "R" sobre a posição ACENDIMENTO PILOTO para apagar só o queimador principal, o queimador piloto permanece aceso pronto para a utilização da aparelhagem.

• Apagamento dos queimadores ao fim do serviço

- Para apagar também o queimador piloto rodar o botão "R" sobre a posição desligado,
- fechar a válvula de interceptação a montante da aparelhagem.

MOD. VAPOR

- Abrir a válvula de interceptação instalada a montante da aparelhagem.
- Abrir a válvula de entrada vapor "R" agindo na apropriada alavanca de comando levando-a à posição "OPEN" (veja ficha para a utilização).
- A pressão de exercício do vapor durante o funcionamento deverá estar compreendida entre os 0,3 e os 0,4 bar.

- Ao eventual alcance da máxima pressão de exercício (0,45 bar) a válvula de segurança "L" inicia a perder vapor, regular em seguida a potência agindo no botão "R".
- Após a cozedura fechar a válvula de emissão do vapor rodando o botão "R" até à posição "CLOSED".
- Fechar a válvula de interceptação do vapor equipada a montante da aparelhagem

MOD. ELÉCTRICO

- Inserir a alimentação eléctrica accionando o interruptor automático instalado a montante da aparelhagem.
- Rodar o botão do regulador de energia "R" até à posição "I" (onde for previsto rodar também o botão "Y" do disparador de potência eléctrica na posição I)
- O acendimento da luz espia de cor verde "S" indica que a aparelhagem está sob tensão.
- O acendimento da luz espia de cor amarela "W" indica que a aparelhagem está na fase de aquecimento.
- Quando a pressão do vapor no interstício se aproxima ao valor de 0,45 bar (valor máximo), indicado no manómetro "H" a aparelhagem está pronta para o uso
- Rodando o botão do regulador "R" à posição desejada se diminui ou se aumenta a potência de aquecimento. (onde for previsto, actuando no botão "Y" levando-o até à posição "0" pode-se reduzir a potência que se está a utilizar na aparelhagem)
- Após a cozedura rodar o botão do regulador de energia "R" até à posição "0" e desligar o interruptor automático instalado a montante da aparelhagem

3 - DESPEJO RESERVATÓRIO



Levantar o teste

Para despejar o reservatório agir na torneira "A" levantando o puxador e rodando a parte móvel de 90 graus.

ATENÇÃO!

O líquido e a torneira de despejo estão muito quentes

4 - DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA

4.1 - Interstício

As painelas de aquecimento indirecto estão dotadas de um grupo de segurança composto por:

- Manómetro "H" mediante o qual se tem a indicação da pressão do vapor ao interno do interstício;
- Válvula de despressurização e espiráculo "I" que permite a saída do ar contido no interstício;
- Válvula de segurança e a peso "L" tarada para uma pressão máx. de 0,45 bar: inicia a perder vapor quando a pressão no interstício se aproxima ao valor supracitado.

INSTRUÇÕES PARA O USO

- Tampão de parafuso “G” para o enchimento de água no interstício.

Controlar, quando da primeira instalação e a seguir pelo menos semestralmente a eficácia da válvula de segurança.

4.2 - Termóstato de segurança (mod. eléctrico de série, opcional para gás)

- A aparelhagem está dotada de um termóstato de segurança que intervém interrompendo a alimentação às resistências (ou aos queimadores se for previsto) se por acaso a água do interstício tiver descido para lá do nível mínimo.
- Para restabelecer o funcionamento, após ter acrescentado água descalcificada no interstício, é necessário desatarraxar o tampão de protecção e pressionar o botão de cor vermelho “U”, colocado no quadro de comandos da panela.

Só para modelos autoclave:

- Válvula de segurança e espiráculo a peso "P", situada na tampa de vedação hermética. A válvula desafoga à pressão de 0,05 bar.
- Manter a válvula sempre limpa de resíduos que poderiam obstruir a conduta de descarga.

5 - LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Disinserire sempre l'alimentazione (gas, vapore o elettrica) a monte dell'apparecchiatura prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.

- Submeter o aparelho periodicamente (pelo menos uma vez por ano) a um controlo total. Fazer controlar por um técnico especializado, com frequência mínima semestral, o estado de eficiência dos dispositivos de segurança e o equilíbrio do teste.
- Limpar diariamente as partes em aço com água tépida ensaboada, em seguida enxaguar abundantemente e enxugar com cuidado. Para as eventuais incrustações utilizar uma escova em nylon.
- Evitar no modo mais absoluto o contacto contínuo ou irregular com material ferroso para não provocar desencadeamentos de corrosão. Portanto escumadeiras, pás, colheres, etc. deverão ser em aço inoxidável.
- Evitar pela mesma razão de limpar o aço inoxidável com palhas de aço, escovas ou raspadores de aço comum. Eventualmente, pode ser utilizada lã de aço inoxidável passada no sentido da acetinação.
- O sal deve ser acrescentado só quando a água ferve, e eventuais resíduos deverão ser eliminados imediatamente após o fim de cada cozedura
- Nunca utilizar sal de cozinha em tamanho grosso, porque derretendo-se muito lentamente, poderia provocar fenómenos de corrosão no fundo do reservatório. Utilizar portanto sal de tamanho minuto (menor de 3 mm); se este não estiver disponível aconselha-se de o derreter com água quente num recipiente à parte.
- Se a panela não for utilizada por longos períodos, passar energicamente sobre todas as superfícies em aço um pano embebido em óleo de vaselina ou um produto específico de

maneira a espalhar uma camada protectora; além disso arejar periodicamente os locais.

- O teste da panela, quando a mesma não for utilizada, deve permanecer aberto.
- Desmontar e limpar frequentemente a válvula de segurança do recipiente, que se encontra no teste

ATENÇÃO!

Não lavar a aparelhagem com jactos de água directos ou de alta pressão visto que eventuais infiltrações nos componentes internos poderiam prejudicar o regular funcionamento e a segurança.

- Não utilizar para a limpeza do aço produtos que contêm cloro (lixívia, ácido clorídrico) ou polifosfatos mesmo se diluídos.
- Não usar substâncias corrosivas (por ex. ácido muriático) para limpar o pavimento subjacente à aparelhagem.
- Não é admitido produzir modificações à capacidade de arejamento destinada à combustão ou modificações à instalação eléctrica.
- A aparelhagem é realizada com materiais metálicos (aço inox, chapa aluminata, cobre) em percentagem superior a 90%, e por conseguinte é possível a reciclagem dos mesmos através das estruturas tradicionais de recuperação, no respeito das normativas vigentes em cada país.
- A aparelhagem a escoar deve ser tornada inutilizável. Tirar também o teste para evitar que alguém possa ficar aprisionado dentro do reservatório.