

**GUIDA RAPIDA PER L'UTENTE
CUOCIPASTA ELETTRICI
SERIE 600 – 700 – 900**

Avvertenze

**Istruzioni d'uso - Cura dell'apparecchio e pulizia
Anomalie di funzionamento - Smaltimento**

**GUIDE D'UTILISATION RAPIDE
CUISEURS A PATE ELECTRIQUES SÉRIE 600 - 700 -900**

Page 6

Avertissements

**Instructions d'utilisation - Entretien et nettoyage de l'appareil
Anomalies de fonctionnement - Elimination**

**QUICK USER GUIDE
ELECTRIC PASTA COOKERS SERIES 600 - 700 -900**

Page 11

Warnings

**Instructions for Use - Device care and cleaning
Operating anomalie - Disposal of waste**

**KURZANLEITUNG
ELEKTRONUDELKOCHER SERIE 600 - 700 -900**

Seite 16

Warnungen

**Bedienungsanleitung - Gerätepflege und Reinigung
Betriebsanomalien - Beseitigung**

**GUÍA RÁPIDA DE USUARIO
CUOCE PASTA ELECTRICAS SERIE 600 - 700 -900**

Página 21

Advertencias

**Instrucciones de utilizo - Cuidado y limpieza del dispositivo
Anomalías de funcionamiento - Eliminación**

**КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ
МАКАРОНОВАРКИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ
СЕРИИ 600 – 700 – 900**

страница 26

Меры предосторожности

**Инструкция по пользованию - Уход за оборудованием и его чистка
Неисправности - Утилизация**



Viale del Progresso 20 Z.I. – I-35026 CONSELVE (PD) –
Ph. +39 049 9500555 – mail@atasrl.com

ОБЩИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- *Внимательно прочитать инструкцию перед началом установки, использования и ухода за оборудованием.*
- *Установка должна производиться квалифицированным персоналом согласно инструкциям изготовителя, приведённым в соответствующем руководстве.*
- *Оборудование пригодно исключительно для приготовления и обработки пищи на промышленных кухнях, имеющихся при ресторанах, учреждениях больничного типа, столовых на предприятиях, на фабриках-кухнях, бойнях, предприятиях-производителях пищевой продукции. Любое другое использование не соответствует назначению оборудования и потому может представлять опасность для людей и/или вещей.*
- *Оборудование должно использоваться только лицами, обученными обращению с ним, и предназначаться только для того применения, для которого оно было недвусмысленно спроектировано.*
- *Температура, необходимая для процесса приготовления пищи, определяет тот факт, что, вследствие принципа работы оборудования, различные зоны панельной обшивки, а также кухонная утварь, могут нагреться. Это не является конструктивным недостатком, это физическое явление, обусловленное химико-физическими свойствами материалов, использованных для изготовления данного оборудования.*
- *В случае поломки или сбоя в работе, отключить оборудование и обратиться исключительно в авторизованный центр технической помощи.*
- *Заказывать только оригинальные запасные части; в противном случае изготовитель не несёт никакой ответственности.*
- *Оборудование нельзя мыть прямой струёй воды под напором, также нельзя допускать помех всасыванию или вытяжке воздуха, дымов и жара через специальные отверстия или щели.*
- *Необходимо присматривать за детьми, чтобы быть уверенными, что они не играют с оборудованием.*
- *Оборудование нельзя мыть прямой струёй воды под напором, также нельзя допускать помех всасыванию или вытяжке воздуха, дымов и жара через специальные отверстия или щели.*
- *Перед подсоединением оборудования удостовериться, что данные на табличке соответствуют параметрам электрической сети.*
- *Рекомендуется всегда отключать электропитание оборудования, когда оборудование не используется.*

ОБЩИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ МАКАРОНОВАРКИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ

- *Оборудование предназначено **ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО** для использования с чашей, наполненной водой, всякое другое использование должно считаться несоответствующим назначению оборудования.*
- **ВНИМАНИЕ!** *Оборудование нельзя использовать как фритюрницу.*
- **ВНИМАНИЕ!** *Чаша макаронovарки никогда не должна охлаждаться с использованием льда или очень холодной воды; это может вызвать сильный температурный шок, что может привести к расколу dna чаши.*

Несоблюдение хотя бы одной из вышеперечисленных мер предосторожности ведёт к немедленному прекращению гарантии.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПОЛЬЗОВАНИЮ

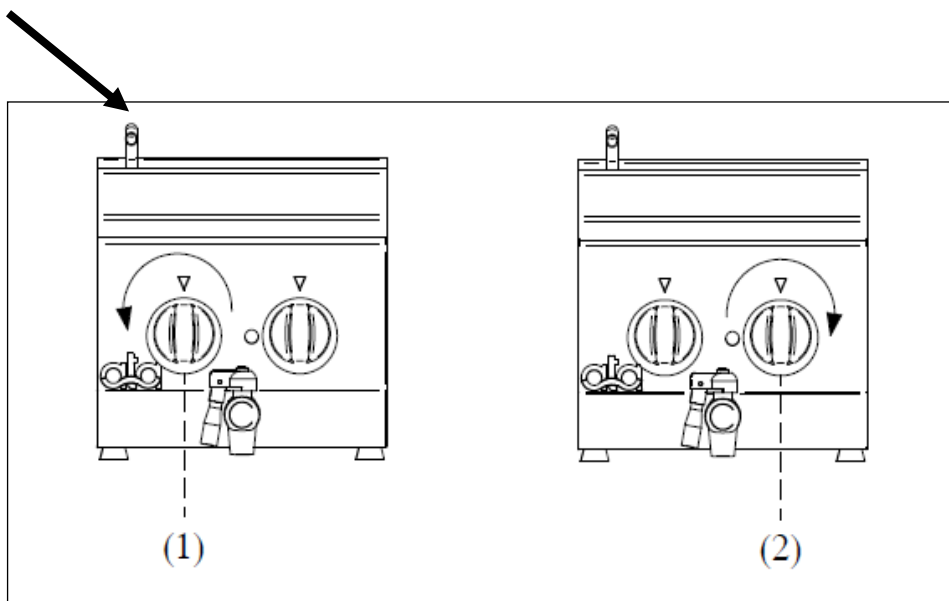
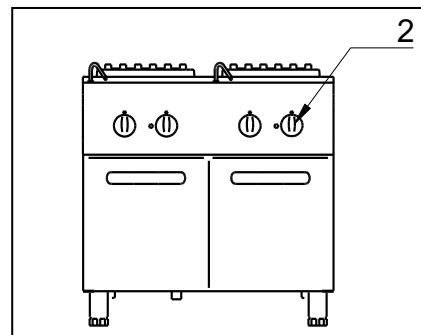
Макароноварка электрическая

Для включения ТЭНов макароноварки действовать следующим образом:

- повернуть ручку (2) в желаемое положение, загорится зелёная контрольная лампа, сигнализируя о включении ТЭНов.

Рекомендуется включить ТЭНы на максимальный нагрев, чтобы сразу достичь желаемой температуры, и оставить макароноварку в этом положении на несколько минут; затем повернуть ручку в желаемое положение.

Для выключения макароноварки, вернуть ручку в положение 0.



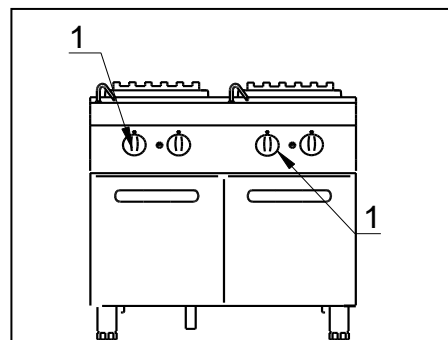
Заливка чана

МОДЕЛИ СЕРИИ 600 K6

Перед началом работы проверить, что сливной кран, расположенный снаружи оборудования, хорошо закрыт. Затем повернуть против часовой стрелки ручку заливки воды (1), наполнить чашу до метки уровня.

МОДЕЛИ СЕРИЙ 700 K7 – 900 K4 PERFORMANCE

Сначала проверить, что сливной кран, расположенный внутри оборудования, под камерой горения, хорошо закрыт, затем повернуть против часовой стрелки ручку заливки воды (1), наполнить чашу до метки уровня. Во время варки рекомендуется держать кран слегка приоткрытым, чтобы сохранять правильный уровень воды и удалять лишний крахмал через перелив.

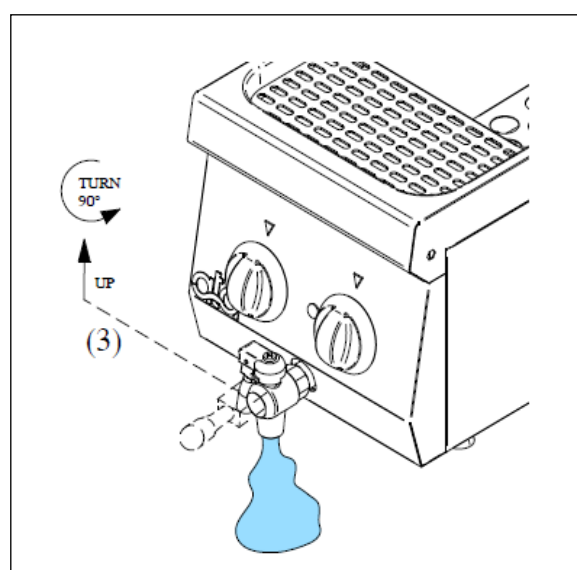
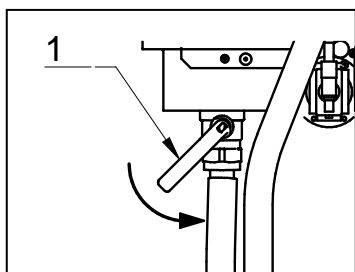


Слив чаши

МОДЕЛИ СЕРИИ 600 К6

Прежде, чем слить чашу, необходимо поместить под сливным краном сосуд из соответствующего материала ёмкостью не менее 20 литров.

Для слива воды из чаши нужно открыть сливной кран, находящийся снаружи оборудования, подняв рычаг (3) и повернув его против часовой стрелки.



МОДЕЛИ СЕРИЙ 700 К7 – 900 К4 PERFORMANCE

Для слива чаши, необходимо открыть дверцу проёма, затем открыть сливной кран, расположенный внутри, повернув рычаг (1) против часовой стрелки.

Удостовериться, что макароноварка выключена, прежде чем сливать воду.

ВНИМАНИЕ! Использовать оборудование только под наблюдением. Никогда не допускать работы макароноварки вхолостую.

УХОД ЗА ОБОРУДОВАНИЕМ И ЕГО ЧИСТКА

ВНИМАНИЕ! Прежде, чем начать какие-либо операции по уходу за оборудованием или по его ремонту, убедиться, что оборудование отсоединено от электросети. Во время производства операций по чистке оборудования избегать мойки прямой струёй воды или под давлением. Чистка должна производиться на холодном оборудовании.

Чистка стальных частей может производиться тёплой водой и нейтральным моющим средством с использованием тряпки; моющее средство должно быть рекомендовано для чистки нержавеющей стали и не должно содержать абразивных или коррозионных веществ. Не использовать обычную стальную вату и т.п., которая, оставляя частички железа, может вызвать образование ржавчины, также избегать любых контактов нержавеющей стали с элементами на железной основе. Хорошо также избегать применения наждачной или шлифовальной бумаги. Только при загрязнениях с образованием корки допустимо использовать порошок пемзы, но предпочтительней синтетическую абразивную губку или стальную вату из нержавеющей стали, которой следует работать в направлении полировки. По окончании мойки высушить всё мягкой тканью.

Для чистки следует избегать абразивных порошков любого типа, моющих средств на основе хлора и отбеливающих моющих средств. Также избегать попадания холодных жидкостей на нагретое оборудование, что может привести к образованию трещин, вызывающих деформации или поломки оборудования.

Желательно не допускать контакта нержавеющей стали с концентрированными кислыми средами в течение долгого времени (уксус, приправы, смеси специй, заправки, концентрированная кухонная соль...), так как могут создаваться такие химико-физические условия, которые приведут к разрушению поверхностной протравки стали, поэтому рекомендуется удалять подобные вещества чистой водой.

В частности, для чистки корзин и чаши макаронотварки (изготовленных из аустенитной нержавеющей стали) и для сохранения их свойств и характеристик неизменными с течением времени, необходимо соблюдать некоторые правила:

- никогда не оставлять их сохнуть после использования предварительно не ополоснув тщательно тёплой чистой водой;
- не бросать соль непосредственно внутрь чаши;
- не пользоваться абразивными продуктами или аксессуарами (губками и т.п.);
- во время мойки обращать особое внимание на зоны, где имеются швы (сварные швы, стыки и т.п.), поскольку в этих зонах может застояться соляной раствор, который со временем может вызвать коррозию;
- никогда не использовать для мойки продукты с содержанием хлора и его производных.

Если оборудование не используется в течение долгого времени, рекомендуется отключить электропитание, при его наличии, и обработать все стальные поверхности тканью, пропитанной вазелиновым маслом, чтобы создать защитный слой, а также время от времени проветривать помещение.

ВНИМАНИЕ: никогда не использовать материалы, моющие средства и растворы с содержанием хлора и его производных.

Для снятия возможных следов накипи не использовать препараты с содержанием соли или серной кислоты, в продаже имеются подходящие средства, или, в порядке альтернативы, можно применять разведённый раствор уксусной эссенции.


Не использовать для чистки оборудования горючих жидкостей.

Неисправности

Если по какой-то причине оборудование не включается, или выключается во время работы, убедиться, что питание и органы управления находятся в правильном положении, если всё в порядке, вызвать помощь.

Информация по электрическому и электронному оборудованию, используемому в странах ЕС



Оборудование, на котором нанесён символ , согласно директивам ЕЭС не может быть переработано вместе с обычными бытовыми отходами.

Для уничтожения отработавшего оборудования следует пользоваться системами отдельного сбора отходов, имеющимися в различных странах, где используется оборудование, или связаться с дилером в случае покупки аналогичной продукции.

Активно используя службы по сбору отходов, вы можете внести свой вклад в повторное использование, переработку и утилизацию отработавшего электрического/электронного оборудования, сохраняя окружающую среду и здоровье.

Незаконная утилизация изделия влечёт за собой административные санкции согласно действующему законодательству.

ДЛЯ ЗАМЕНЫ ДОЛЖНЫ ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ОРИГИНАЛЬНЫЕ ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ, ПОСТАВЛЕННЫЕ ИЗГОТОВИТЕЛЕМ. ДАННАЯ ОПЕРАЦИЯ ДОЛЖНА ВЫПОЛНЯТЬСЯ АВТОРИЗОВАННЫМ ПЕРСОНАЛОМ.

ВНИМАНИЕ! Если операция по замене затронула компоненты газового оборудования, необходимо проверить его герметичность и правильное функционирование различных элементов.

ИЗГОТОВИТЕЛЬ ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО БЕЗ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ИЗМЕНЯТЬ ХАРАКТЕРИСТИКИ ОБОРУДОВАНИЯ, ПРЕДСТАВЛЕННОГО В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ.