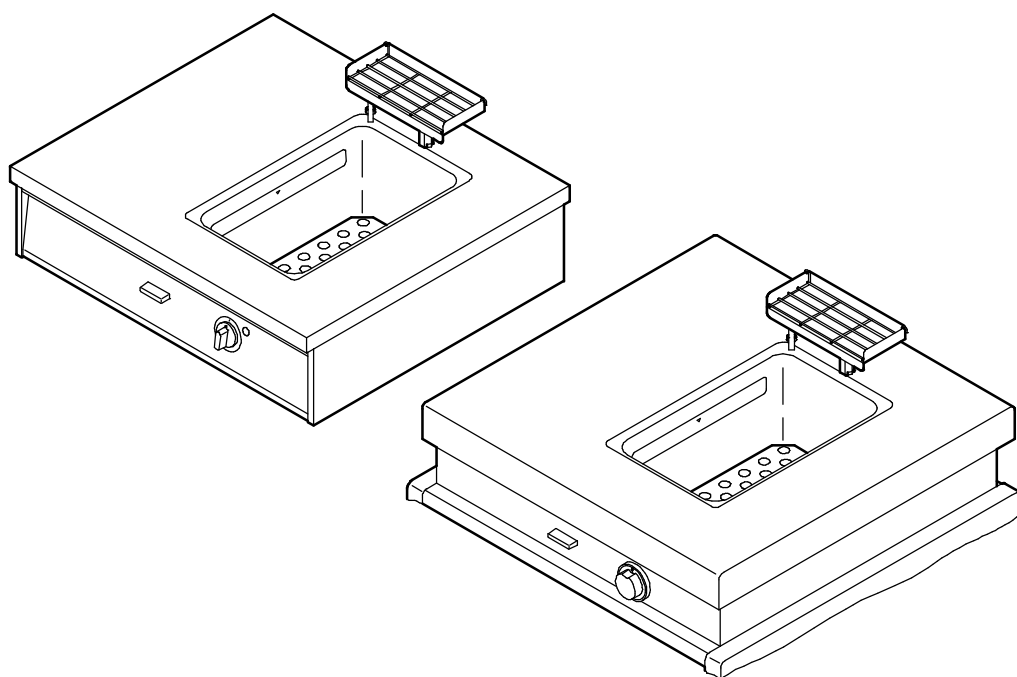


**SALVIS Herd**  
**SALVIS Range**  
**SALVIS Fourneau**

**Master**  
**Vision****PRO**

Pastakocher  
Pasta cooker  
Cuiseur à pâtes  
Pastakoker  
Cuocipasta



**Betriebsanleitung**  
**Operating Instructions**  
**Mode d'Emploi**  
**Gebruiksaanwijzing**  
**Istruzioni per l'uso**

**de - Originalbetriebsanleitung ..... 4**

1.	Sicherheitshinweise .....	5	4.	Betriebsschluss .....	16
2.	Funktionsbeschreibung Drehschalter .....	6	5.	Reinigung und Pflege .....	16
3.	Inbetriebnahme .....	6	5.1	Entleeren der Wanne .....	17
3.1	Nutzung als Pastakocher .....	7	5.2	Hochschwenken des Heizkörpers .....	17
3.1.1	Wasserzulauf während des Kochvorganges .....	9	5.3	Reinigen des Gerätes .....	18
3.1.2	Zwischenreinigung der Wanne - vor der Befüllung mit frischem Wasser .....	10	6.	Störungen und Abhilfe .....	18
3.2	Nutzung als Kocher .....	11	7.	Technische Daten .....	19
3.2.1	Zwischenreinigung der Wanne - vor der Befüllung mit frischem Wasser .....	12	8.	Wartung .....	19
3.3	Nutzung als Wasserbad .....	13			
3.4	Nutzung als Sudpfanne (trocken beheizt) ..	15			

**en - Translation of original operating instructions ..... 20**

1.	Safety instructions .....	21	4.	Completion of operation .....	32
2.	Description of the functions of the rotary switch .....	22	5.	Cleaning and Care .....	32
3.	Commissioning .....	22	5.1	Emptying the pan .....	33
3.1	Use as pasta cooker .....	23	5.2	Raising the heating element .....	33
3.1.1	Water supply during the cooking process .....	25	5.3	Cleaning the appliance .....	34
3.1.2	Intermediate cleaning of the tank - before filling with fresh water .....	26	6.	Errors and remedies .....	34
3.2	Use as a cooker .....	27	7.	Technical specifications .....	35
3.2.1	Intermediate cleaning of the tank - before filling with fresh water .....	28	8.	Service .....	35
3.3	Use as water bath .....	29			
3.4	Use as a stock pan (dry heat) .....	31			

**fr - Traduction de la notice originale ..... 36**

1.	Consignes de sécurité .....	37	4.	Fin de service .....	48
2.	Description fonctionnelle du bouton rotatif ..	38	5.	Nettoyage et entretien .....	48
3.	Mise en service .....	38	5.1	Vidange de la cuve .....	49
3.1	Utilisation en tant que cuiseur à pâtes .....	39	5.2	Relevage de la résistance .....	49
3.1.1	Alimentation en eau pendant la cuisson .....	41	5.3	Nettoyage de l'appareil .....	50
3.1.2	Nettoyage intermédiaire de la cuve - avant le remplissage d'eau fraîche .....	42	6.	Pannes et solutions .....	50
3.2	Utilisation en tant qu'appareil de cuisson ...	43	7.	Données techniques .....	51
3.2.1	Nettoyage intermédiaire de la cuve - avant le remplissage d'eau fraîche .....	44	8.	Entretien .....	51
3.3	Utilisation en tant que bain-marie .....	45			
3.4	Utilisation en tant que poêle à bouillon (chauffé à sec) .....	47			

**nl - Vertaling van de oorspronkelijke gebruiksaanwijzing ..... 52**

1.	Veiligheidsinstructies .....	53	4.	Einde van gebruik .....	64
2.	Functiebeschrijving draaischakelaar .....	54	5.	Reiniging en verzorging .....	64
3.	Ingebruikname .....	54	5.1	Opvangbak ledigen .....	65
3.1	Gebruik als pastakoker .....	55	5.2	Omhoog zwenken van het verwarmingselement .....	65
3.1.1	Watertoevoer tijdens het kookproces .....	57	5.3	Reiniging van het apparaat .....	66
3.1.2	Tussentijdse reiniging van de bak - vóór het vullen met vers water .....	58	6.	Storingen en oplossing .....	66
3.2	Gebruik als koker .....	59	7.	Technische gegevens .....	67
3.2.1	Tussentijdse reiniging van de bak - vóór het vullen met vers water .....	60	8.	Waarschuwing .....	67
3.3	Gebruik als bain-marie .....	61			
3.4	Gebruik als sudderpan (droog verwarmd) ..	63			

**it - Traduzione delle istruzioni d'uso originali ..... 68**

1.	Informazioni in materia di sicurezza .....	69	4.	Spegnimento .....	80
2.	Descrizione delle funzioni del selettore a manopola .....	70	5.	Pulizia e manutenzione .....	80
3.	Messa in funzione .....	70	5.1	Svuotamento della vasca .....	81
3.1	Impiego come cuocipasta .....	71	5.2	Ruotare verso l'alto la resistenza .....	81
3.1.1	Aggiunta di acqua durante la cottura .....	73	5.3	Pulizia dell'unit .....	82
3.1.2	Pulizia intermedia della vasca - prima del riempimento con nuova acqua .....	74	6.	Problemi e risoluzione di problemi .....	82
3.2	Impiego come cuocivivande .....	75	7.	Dati tecnici .....	83
3.2.1	Pulizia intermedia della vasca - prima del riempimento con nuova acqua .....	76	8.	Manutenzione .....	83
3.3	Impiego come bagnomaria .....	77			
3.4	Impiego come pentola per brodi (funzionamento a secco) .....	79			

Sehr verehrte Kundin,  
sehr geehrter Kunde,

lesen Sie die Betriebsanleitung durch, bevor Sie den **Pastakocher** in Betrieb nehmen.

Die Betriebsanleitung enthält wichtige Hinweise für die ordnungsgemäße Bedienung und Installation.

Bewahren Sie die dem Gerät beiliegenden Dokumente immer griffbereit auf und geben Sie diese mit dem Gerät weiter.

## Anwendung

Zum Kochen, Garziehen und Warmhalten.

Für die Zubereitung von Teigwaren, Klöße/Knödel/Semmelknödel und Rindfleisch gekocht.

Weitere Möglichkeiten der Nutzung des Kochers sind z. B. Herstellen von Suppen/Grundbrühen, Kochen von Eintöpfen, Maultaschen, Brühen von Brühwürsten und zum Warmhalten von zubereiteten Speisen wie beispielsweise Suppen, Gemüse, Beilagen, Soßen.

Zusätzlich kann der Pastakocher genutzt werden zum Zubereiten von Sauerkraut, Rotkohl und gekochten Krustentieren.

## Hinweise

Das Gerät ist nach den Vorschriften der VDE/GS und den europäischen Normen (EN) gefertigt.

## Eintragen der Typenschilddaten

Tragen Sie vor der Aufstellung des Gerätes die Typenschilddaten in die nachfolgenden Zeilen ein. Bitte geben Sie diese Daten an, wenn Sie eine Serviceleistung für das Gerät benötigen. Dies trägt zu einer schnelleren Bearbeitung Ihrer Fragen bei.

Typ: \_\_\_\_\_

Baujahr: \_\_\_\_\_

Maschinen-Nr.: \_\_\_\_\_

### Zeichenerklärung



Wichtige Sicherheitshinweise



Auszuführende Tätigkeiten



Aufzählung, Auflistung



Hinweise, Funktionsabläufe

# 1. Sicherheitshinweise

## Täglicher Betrieb



- Das Gerät dient zur gewerblichen Nutzung und darf nur betrieben werden
  - von eingewiesenem Personal,
  - wenn das Gerät beaufsichtigt wird,
  - für den nach Betriebsanleitung vorgesehenen Zweck (**nicht zum Frittieren geeignet, sonst Brandgefahr!**),
  - wenn keine Betriebsstörung vorliegt.
- Das Gerät nicht als Ablage und Abstellfläche verwenden!
- Für Schäden durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch haftet allein der Benutzer.
- Manuelle Regelung des Wasserzulaufes: Deshalb den Befüllvorgang und den Wasserzulauf während des Kochvorganges beaufsichtigen und bei Erreichen des Füllstandes den Wasserhahn schließen. Wichtig, es erfolgt kein automatisches Abschalten, wenn das Wasser den Füllstand erreicht hat.
- Wenn Sie Betriebsstörungen nicht anhand Seite 18 Kapitel 6. "Störungen und Abhilfe" beseitigen können, das Gerät ausschalten und den Kundendienst benachrichtigen.

## Verletzungsgefahr

- Vorsicht, während des Betriebes ist das Gerät heiß!
- Vorsicht beim Entnehmen des Überlaufrohres: Das Überlaufrohr ist heiß! Verbrühungsgefahr durch eventuell aufströmendes heißes Wasser im Überlaufrohr! Deshalb das Überlaufrohr langsam und vorsichtig aus dem Ablauf ziehen!
- Vorsicht beim Entnehmen der Behälter: Die Behälter sind heiß! Während der Entnahme kann heiße Luft oder Dampf austreten!

## Beschädigungsgefahr

- Kein kaltes Wasser in die leere hochgeheizte Wanne einfüllen! Durch zu starkem Temperaturwechsel entstehen hohe Spannungen und es können Schäden am Gerät entstehen.
- Behälter dürfen nicht auf den Heizkörper gestellt werden! Behälter müssen eingehängt oder auf den Einlegeboden gestellt werden! Nur Behälter aus Edelstahl verwenden!
- **VORSICHT!** Beschädigung der Wanne durch Korrosion oder Lochfraß, verursacht von salzhaltigem Wasser oder Reinigungsmitteln! Entleeren Sie deshalb die Wanne vor jeder Betriebspause! Lassen Sie Reinigungsmittel nicht längere Zeit in der Wanne stehen. Entnehmen Sie nach dem Entleeren und Reinigen den Einlegeboden und spülen Sie die Wanne und den Einlegeboden gründlich mit klarem Wasser ab.
- **VORSICHT!** Zerstörung von Edelstahl! Auch Edelstahl rostet bei unsachgemäßer Behandlung! Entfernen Sie deshalb Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißschichten regelmäßig. Unter diesen Schichten kann es durch fehlenden Luftzutritt zu Korrosion kommen. Im Extremfall kann das Becken oder die Wanne durch Lochfraß soweit zerstört werden, dass es nicht mehr brauchbar ist! Der Hersteller haftet nicht für Schäden durch Korrosion oder Lochfraß!
- Während dem Einräumen oder Einschieben von z. B. Töpfen, Gefäßen oder Behältern in den Unterbau, nicht gegen den Ablauf stoßen, sonst Beschädigungsgefahr!
- Das Gerät nicht mit Wasserleitungsschlauch, Hochdruckreiniger, Dampf-Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger abspritzen bzw. reinigen!
- Frontblenden und Geräteverkleidungen nicht mit Schaumreiniger einsprühen! Der Schaumreiniger dringt in kleinste Ritzen und zerstört die Elektrik und Elektronik!
- Nach längeren Stillstandzeiten das Gerät durch einen autorisierten Kundendienst auf Funktionstüchtigkeit überprüfen lassen.

## 2. Funktionsbeschreibung Drehschalter

Um eine optimale Leistungs-Anpassung bei unterschiedlichen Garanwendungen vornehmen zu können, haben Sie die Möglichkeit zwischen drei Leistungsstufen zu wählen.

In der Leistungsstufe 2,3 kW ist zusätzlich eine thermostatische Temperatur-Regelung von 55 bis 99°C möglich.

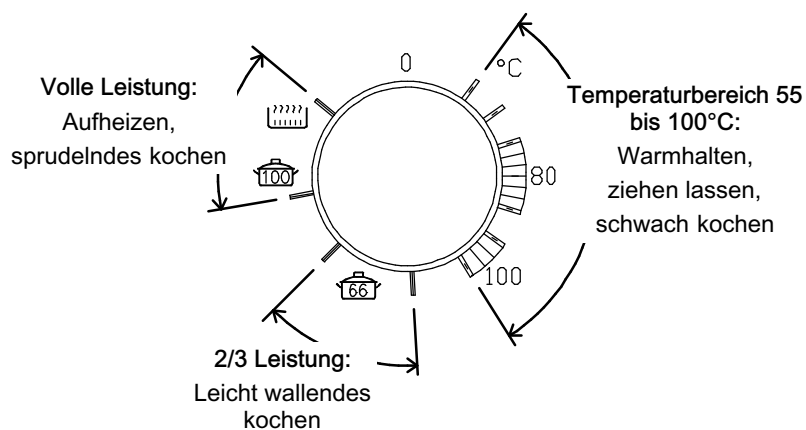
### Leistungsstufen

Es sind drei Leistungsstufen verfügbar:

7,0 kW = Volle Leistung

4,6 kW = 2/3 Leistung

2,3 kW = 1/3 Leistung - mit Temperaturbereich von 55 bis 99°C

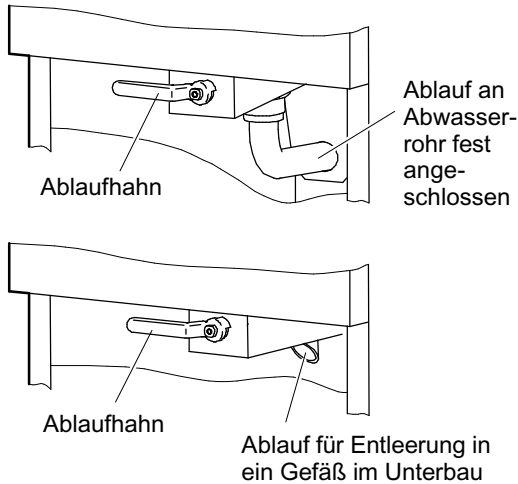


## 3. Inbetriebnahme

- ☞ Das Gerät vor der Erstinbetriebnahme mit fettlösendem Reinigungsmittel säubern.
- ☞ Gereinigte Teile und Flächen mit weichem Lappen trockenreiben.
  - Reinigung siehe Seite 16 Kapitel 5.

### 3.1 Nutzung als Pastakocher

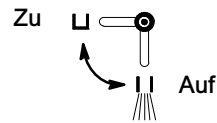
Z. B. Kochen von frischer oder vorgegartener Pasta in gelochten Behältern. Sie können Gastronorm-Behälter oder spezielle Einzelpotionskörbe verwenden.



#### Betriebsbereitschaft herstellen

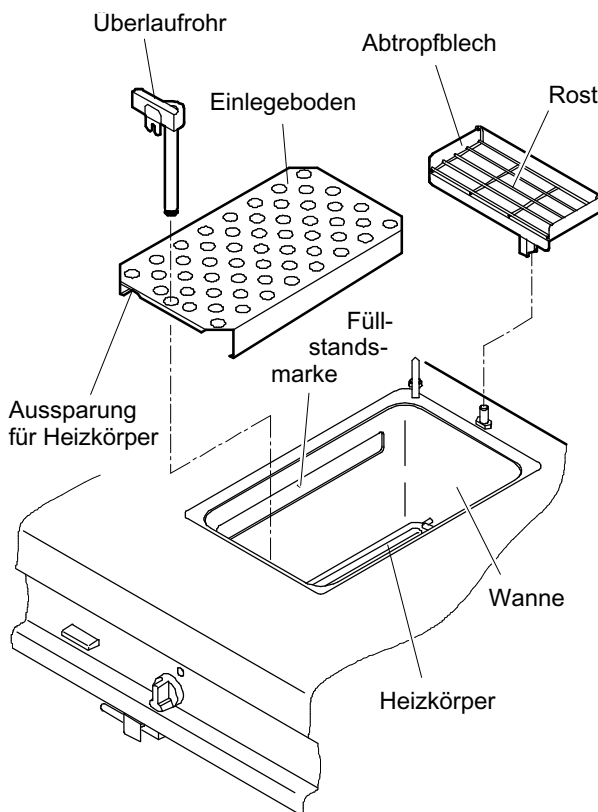
- Nicht mit Behältern oder Gefäßen gegen den Ablauf stoßen, sonst Beschädigungsgefahr!

☞ Ablaufhahn schließen.



Wenn das Gerät nicht an ein Abwasserrohr angeschlossen ist:

☞ Gefäß unter den Ablauf stellen.



Wenn keine Gastronorm-Behälter benutzt werden oder die Behälter nicht eingehängt werden:

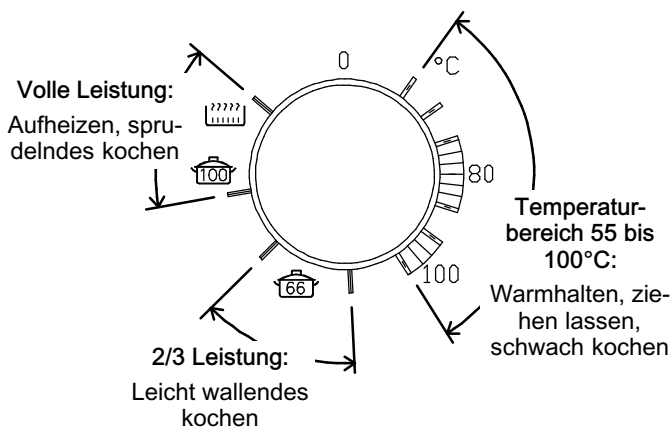
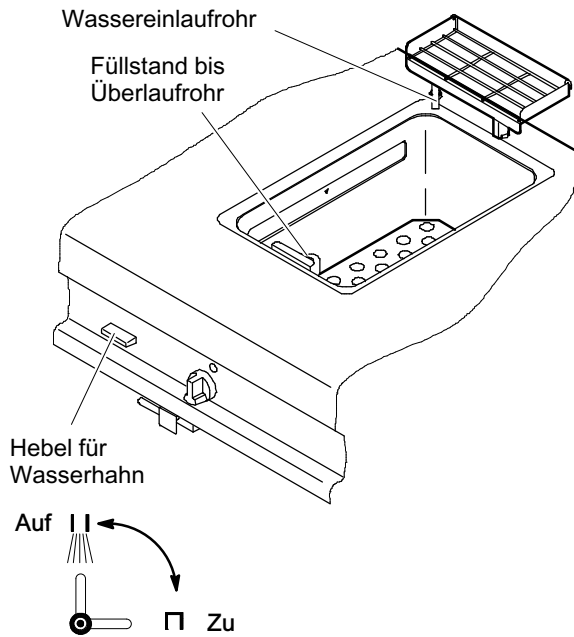
- Behälter dürfen nicht auf die Heizkörper gestellt werden!

☞ Gelochten Einlegeboden seitenrichtig einsetzen - Aussparung für Heizkörper beachten!

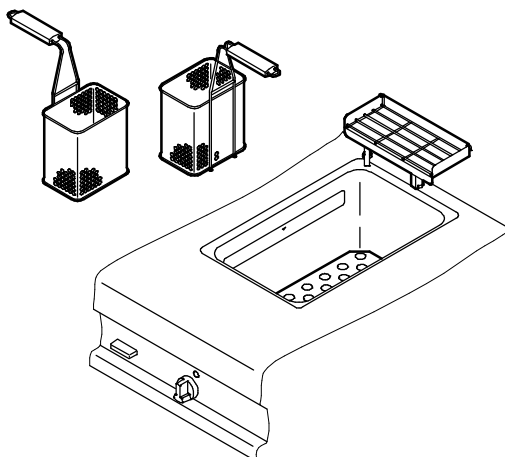
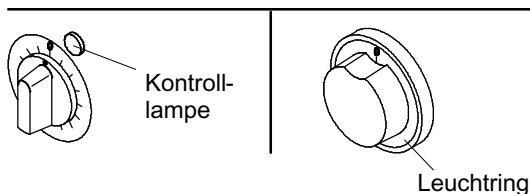
☞ Bei Bedarf Überlaufrohr einsetzen - Anwendungshinweise siehe Seite 9 Kapitel 3.1.1.

☞ Abtropfblech aufstecken.

☞ Rost in das Abtropfblech einsetzen.



Drehschaltvarianten



## Befüllen der Wanne



**VORSICHT!** Überschäumen des Kochwassers! Füllstand des Wassers beachten! Nicht höher als bis zur Füllstandsmarke befüllen!

Manuelle Regelung des Wasserzulaufes: Der Befüllvorgang muss beaufsichtigt werden und von Hand abgeschaltet werden!

- Zum Verkürzen der Aufheizzeit: Warmes Wasser einfüllen und Wanne während dem Aufheizen abdecken.

- ☞ Wassereinflaßrohr über die Wanne schwenken.
- ☞ Bauseitigen Wasserhahn öffnen.
- ☞ Wasserhahn öffnen - Hebel nach links drehen.
- ☞ Wasserhahn schließen, wenn Füllstand erreicht ist - Hebel nach rechts drehen.

## Einschalten

- ☞ Um die Aufheizzeit zu verkürzen, den Drehschalter auf Stellung "Volle Leistung" drehen.
- Die Kontrolllampe oder der Leuchtring leuchtet.

- ☞ Während des Betriebes mit dem Drehschalter die gewünschte Temperatur oder Leistung einstellen.

## Einsetzen der Behälter

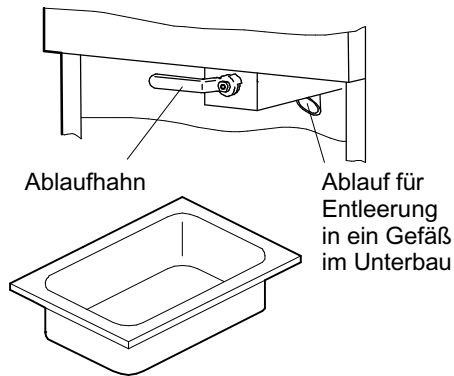
- ☞ Speisen in gelochte Behälter füllen (Seitenwände und Boden gelocht).
  - Die Behälter nicht zu hoch auffüllen. Die Speisen sollten sich noch im Wasser befinden!
  - Die Einfüllhöhe ist abhängig von den zu kochenden Speisen, da diese unterschiedlich aufschäumen.

- ☞ Behälter in die Wanne einsetzen.
- ☞ Noch offene Flächen der Wanne mit Deckel abdecken.
  - Das Abdecken reduziert den Energieverbrauch.



### 3.1.1 Wasserzulauf während des Kochvorganges

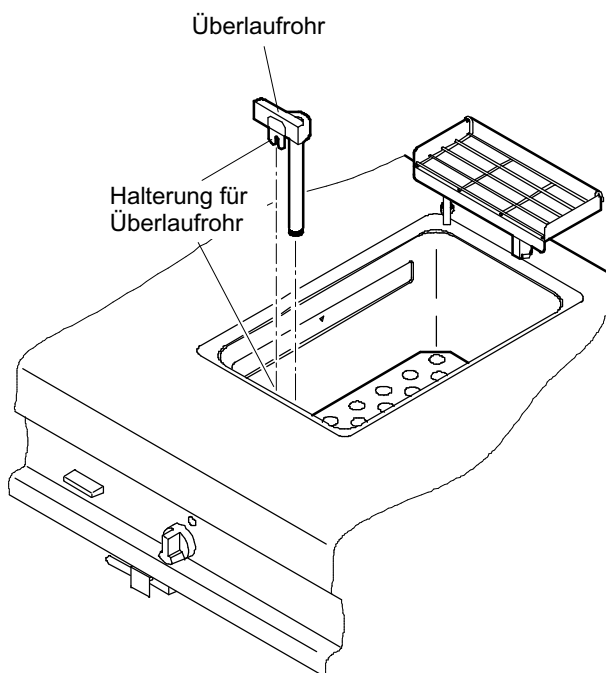
Um während des Kochens von Pasta das Wasser automatisch zu erneuern und auch die Stärke in den Abfluss abzuschwemmen, kann die Wasserzulauf-Menge während des Kochvorganges manuell geregelt werden.



#### Pastakocher ohne festen Abwasseranschluss

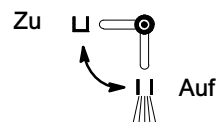
Wenn das Gerät nicht an ein Abwasserrohr angeschlossen ist:

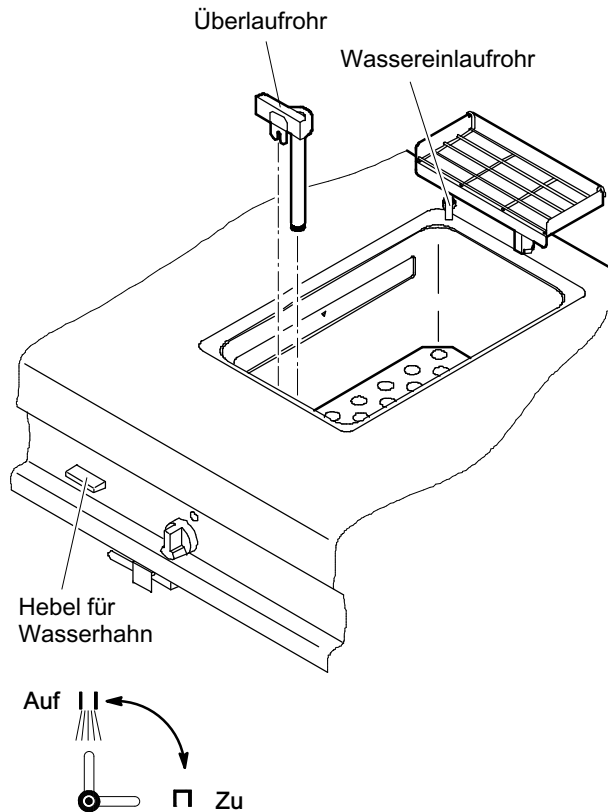
- ☞ Gefäß mit ausreichendem Fassungsvermögen unter den Ablauf stellen.
- ☞ Während des Kochvorganges die Füllhöhe des Gefäßes prüfen und rechtzeitig entleeren.



#### Vorbereitung

- ☞ Überlaufrohr einsetzen
  - in die Halterung an der Wanne und
  - in die Ablauföffnung im Wannenboden.
- ☞ Ablaufhahn vollständig öffnen.





### Ständiger Wasserzulauf während des Kochvorganges



Der Wasserzulauf während des Kochvorganges muss beaufsichtigt werden!

Vor dem Verlassen des Arbeitsplatzes, wenn auch nur für kurze Zeit, muss der Wasserhahn geschlossen werden!

Die Dosierung des Wasserzulaufes erfolgt manuell. Lassen Sie nur soviel Wasser zufließen wie erforderlich, sonst unnötiger Energie- und Wasserverbrauch.

- ☞ Wassereinflussrohr über die Wanne schwenken.
- ☞ Bauseitigen Wasserhahn öffnen.
- ☞ Wasserhahn nur wenig öffnen - Hebel etwas nach links drehen.



Wenn das Becken bis zum Einlauf des Überlaufrohres gefüllt ist, kann dies während dem Einsetzen des Behälters zum Überschwappen des Wassers führen!

- ☞ Deshalb gelochte Behälter mit Speisen vorsichtig einsetzen!

### 3.1.2 Zwischenreinigung der Wanne - vor der Befüllung mit frischem Wasser

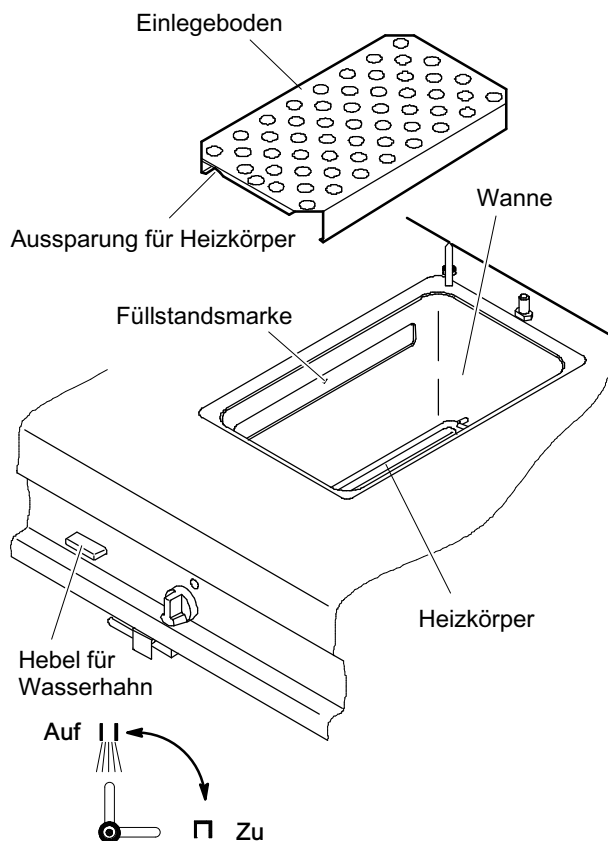
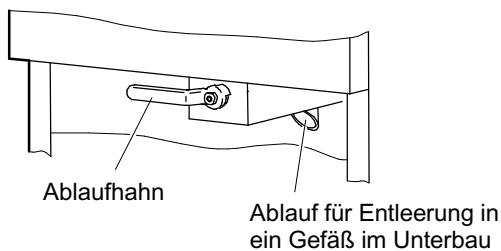
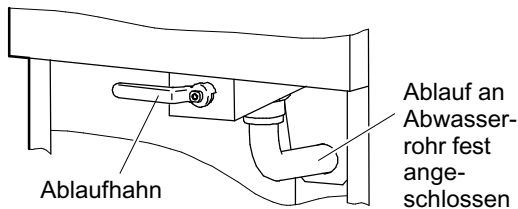
Entleeren der Wanne siehe Seite 17 Kapitel 5.1!

Hochschwenken des Heizkörpers siehe Seite 17 Kapitel 5.2!

- ☞ Nach dem Entleeren der Wanne, anhaftende Speiserückstände aus der Wanne entfernen.
- ☞ Klares Wasser einfüllen, die Wanne und die Heizkörper mit einer Reinigungsbürste säubern.
- ☞ Nach dem Entleeren der Wanne den Ablaufhahn schließen.

## 3.2 Nutzung als Kocher

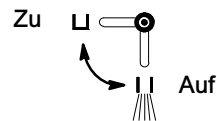
Z. B. Kochen von Speisen wie Rindfleisch, Gemüse, Reis und Kartoffeln in gelochten Gastro-norm-Behältern.



### Betriebsbereitschaft herstellen

- Nicht mit Behältern oder Gefäßen gegen den Ablauf stoßen, sonst Beschädigungsgefahr!

☞ Abflauhahn schließen.



Wenn keine Gastronorm-Behälter benutzt werden oder die Behälter nicht eingehängt werden:

- Behälter dürfen nicht auf die Heizkörper gestellt werden!

☞ Gelochten Einlegeboden seitenrichtig einsetzen - Aussparung für Heizkörper beachten!

### Befüllen der Wanne



**VORSICHT!** Überschäumen des Kochwassers! Füllstand des Wassers beachten! Nicht höher als bis zur Füllstandsmarke befüllen!

Manuelle Regelung des Wasserzulaufes: Der Befüllvorgang muss beaufsichtigt werden und von Hand abgeschaltet werden!!

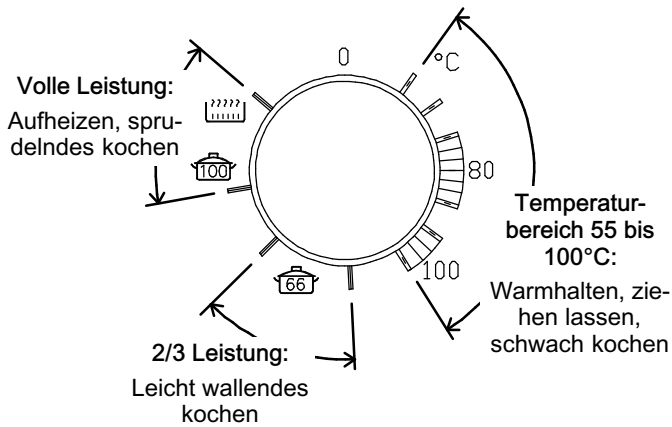
- Zum Verkürzen der Aufheizzeit: Warmes Wasser einfüllen und Wanne während dem Aufheizen abdecken.

☞ Wassereinlaufrohr über die Wanne schwenken.

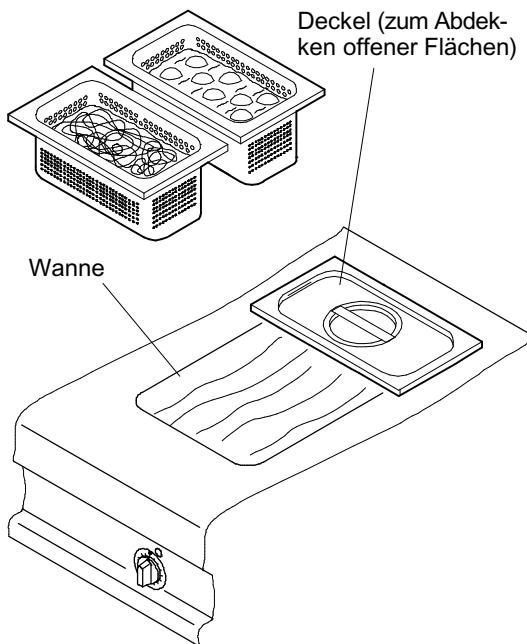
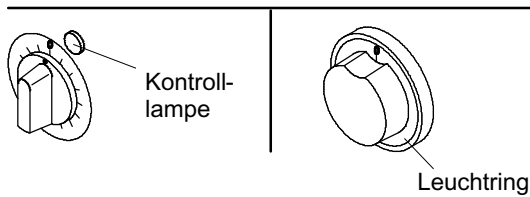
☞ Bauseitigen Wasserhahn öffnen.

☞ Wasserhahn öffnen - Hebel nach links drehen.

☞ Wasserhahn schließen, wenn Füllstand erreicht ist - Hebel nach rechts drehen.



Drehschaltvarianten



## Einschalten

- ☞ Um die Aufheizzeit zu verkürzen, den Drehschalter auf Stellung "Volle Leistung" drehen.
- Die Kontrolllampe oder der Leuchtring leuchtet.
- ☞ Während des Betriebes mit dem Drehschalter die gewünschte Temperatur oder Leistung einstellen.

## Einsetzen der Behälter

- ☞ Speisen in gelochte Behälter füllen (Seitenwände und Boden gelocht).
  - Die Behälter nicht zu hoch auffüllen. Die Speisen sollten sich noch im Wasser befinden!
  - Die Einfüllhöhe ist abhängig von den zu kochenden Speisen, da diese unterschiedlich aufschäumen.
- ☞ Behälter in die Wanne einsetzen.
- ☞ Noch offene Flächen der Wanne mit Deckel abdecken.
  - Das Abdecken reduziert den Energieverbrauch.

### 3.2.1 Zwischenreinigung der Wanne - vor der Befüllung mit frischem Wasser

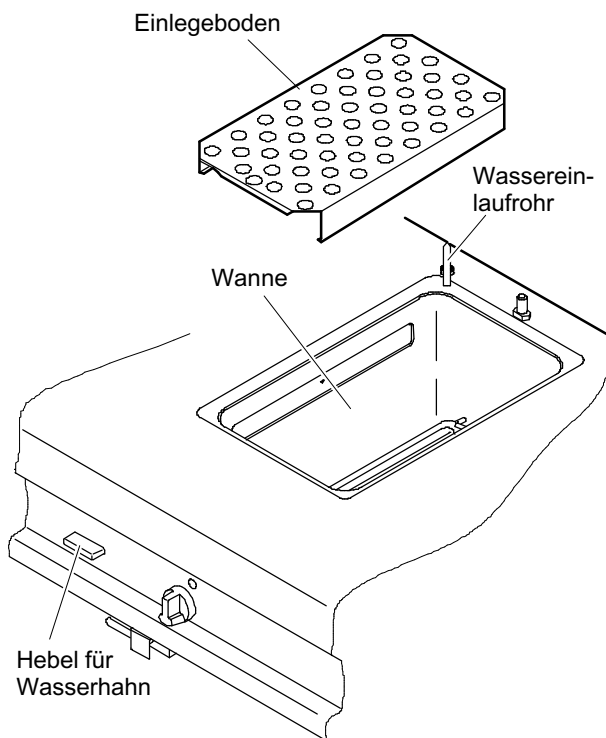
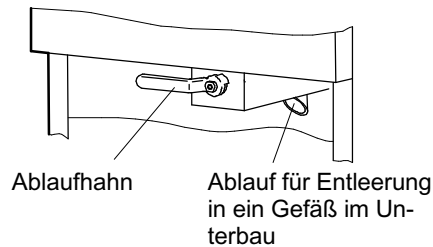
Entleeren der Wanne siehe Seite 17 Kapitel 5.1!

Hochschwenken des Heizkörpers siehe Seite 17 Kapitel 5.2!

- ☞ Nach dem Entleeren der Wanne, anhaftende Speiserückstände aus der Wanne entfernen.
- ☞ Klares Wasser einfüllen, die Wanne und die Heizkörper mit einer Reinigungsbürste säubern.
- ☞ Nach dem Entleeren der Wanne den Ablaufhahn schließen.

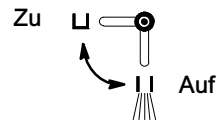
### 3.3 Nutzung als Wasserbad

Z. B. Warmhalten von Speisen wie Suppen, Gemüse, Kartoffeln, Soßen in geschlossenen Behältern.



#### Betriebsbereitschaft herstellen

- ☞ Ablaufhahn schließen.

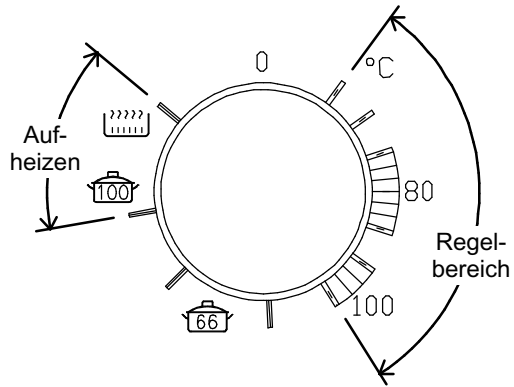


Wenn keine **Gastronorm**-Behälter benutzt werden oder die Behälter nicht eingehängt werden:

- ☞ Gelochten Einlegeboden einsetzen.
- Behälter dürfen nicht auf die Heizkörper gestellt werden!
- ☞ Wassereinlaufrohr über die Wanne schwenken.

#### Befüllen der Wanne

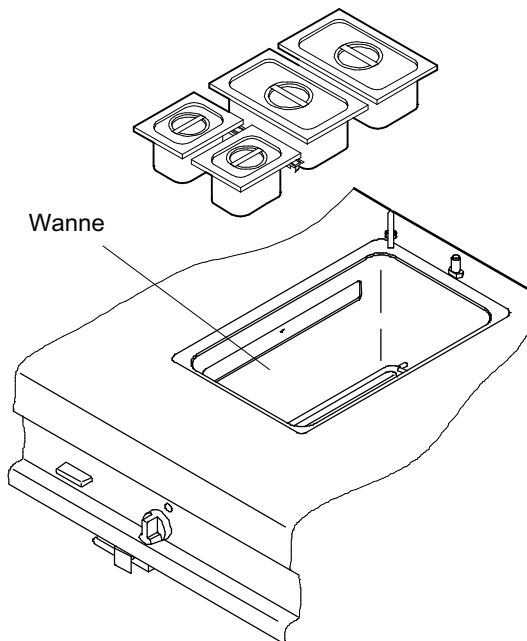
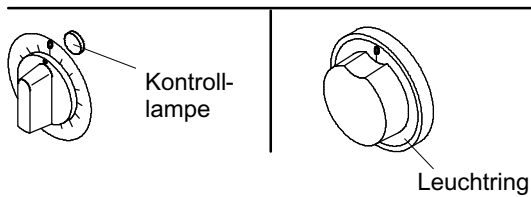
- ☞ Bauseitigen Wasserhahn öffnen.
- ☞ Wasserhahn öffnen - Hebel nach links drehen.
- Füllstand des Wassers beachten!
  - Die Behälter müssen Kontakt mit dem Wasser haben.
- Zum Verkürzen der Aufheizzeit: Warmes Wasser einfüllen und Wanne während des Aufheizens abdecken.
- Prüfen Sie während des Betriebes regelmäßig die Wasserstandshöhe in der Wanne und füllen Sie wenn erforderlich Wasser nach.
- ☞ Wasserhahn schließen, wenn Füllstand erreicht ist - Hebel nach rechts drehen.



## Einschalten

- ☞ Um die Aufheizzeit zu verkürzen, den Drehschalter auf Stellung "Aufheizen" drehen.
- Die Kontrolllampe oder der Leuchtring leuchtet.
- ☞ Während des Betriebes den Drehschalter im Regelbereich auf z. B. 80°C einstellen.

Drehschaltervarianten

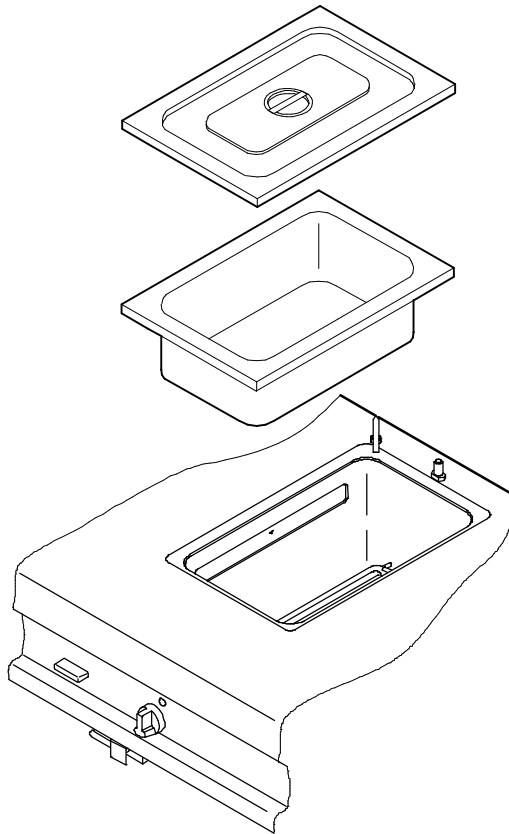


## Einsetzen der Behälter

- ☞ Speisen in Behälter füllen und Behälter in die Wanne einsetzen.
- ☞ Behälter mit Deckel schließen.
  - Das Abdecken der Behälter
    - verhindert ein Austrocknen der Speisen und
    - reduziert den Energieverbrauch.

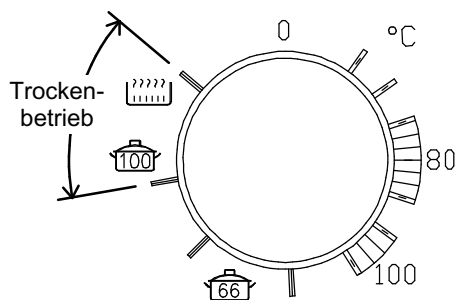
### 3.4 Nutzung als Sudpfanne (trocken beheizt)

Warmhalten oder Garziehen von schon warmen Speisen in Gastronorm-Behältern, wie z. B. Schaschlik, Gulasch, Ragout und Saucen.



#### Betriebsbereitschaft herstellen

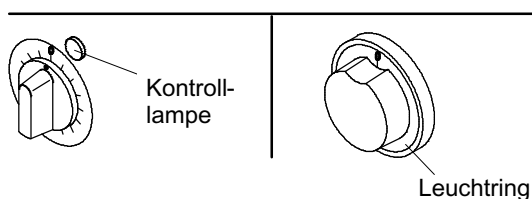
- ☞ Speisen in einen Gastronorm-Behälter Größe GN1/1 füllen und in die Wanne einsetzen.
- Beim Garziehen beachten (z. B. Gulasch):
  - Die Gastronorm-Behälter dürfen nicht tiefer als 150 mm sein.
  - Das Gargut muss im heißen Zustand mit mindestens 70°C eingefüllt werden.
- Behälter dürfen nicht auf die Heizkörper gestellt werden!
- ☞ Behälter mit Deckel schließen.
- Das Abdecken der Behälter reduziert den Energieverbrauch.



#### Einschalten

- ☞ Das Gerät mit Drehschalter durch Rechtsdrehen einschalten und auf Temperaturbereich "Trockenbetrieb" drehen.
- Die Kontrolllampe oder der Leuchtring leuchtet.

Drehschaltvarianten




## 4. Betriebsschluss

- ☞ Drehschalter auf 0-Stellung drehen.
  - Die Kontrolllampe oder die Beleuchtung im Leuchtring erlischt.
  
- ☞ Das Gerät reinigen, siehe nachfolgendes Kapitel 5. "Reinigung und Pflege".
  
- ☞ Bauseitigen elektrischen Hauptschalter abschalten.

## 5. Reinigung und Pflege

### Hinweise

- Keine ätzenden Reiniger auf die Bedienblende und Drehschalter bringen!
- Das Gerät nicht mit Wasserleitungsschlauch, Hochdruckreiniger, Dampf-Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger abspritzen bzw. reinigen!
- Gebrauchsanweisung der Reinigungsmittelhersteller beachten!
- Keine scheuernden Putzmittel verwenden!
- **VORSICHT!** Beschädigung der Wanne durch Korrosion oder Lochfraß, verursacht von Reinigungsmitteln! Lassen Sie Reinigungsmittel nicht längere Zeit in der Wanne stehen.
- Edelstahl darf nicht längere Zeit mit konzentrierten Säuren, Essigessenz, Kochsalzlösung, Senf, Würzmischungen in Kontakt kommen, weil sonst die Schutzschicht angegriffen wird. Edelstahlflächen nach Gebrauch klarspülen.
-  **VORSICHT! Zerstörung von Edelstahl! Auch Edelstahl rostet bei unsachgemäßer Behandlung!** Entfernen Sie deshalb Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißschichten regelmäßig. Unter diesen Schichten kann es durch fehlenden Luftzutritt zu Korrosion kommen. Im Extremfall kann das Becken oder die Wanne durch Lochfraß soweit zerstört werden, dass es nicht mehr brauchbar ist! Der Hersteller haftet nicht für Schäden durch Korrosion oder Lochfraß!

### Reinigungs- und Pflegemittel

Geeignete Reinigungs- und Pflegemittel erhalten Sie bei Ihrem Kundendienst.  
Das sind z. B.:

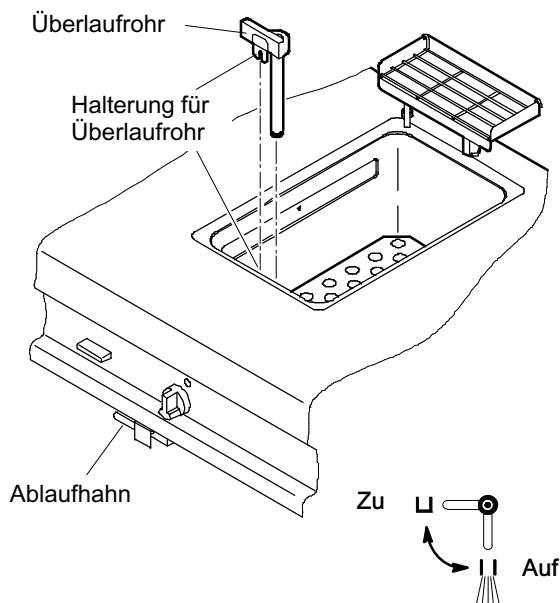
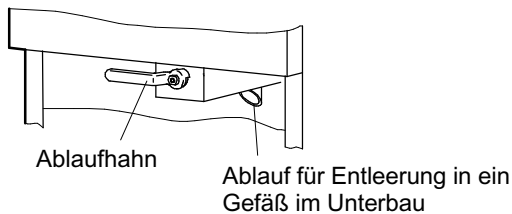
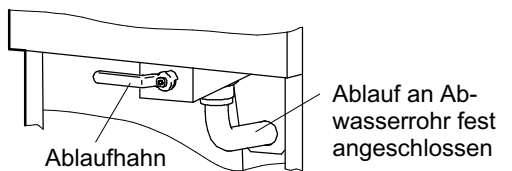
- Fettlösende Reinigungsmittel oder Spezial-Edelstahlreiniger
- konservierende Edelstahlpflegemittel



## 5.1 Entleeren der Wanne

### Vor dem Entleeren

- ☞ Gerät ausschalten und abkühlen lassen.
- ☞ Behälter aus der Wanne nehmen.



- ☞ Nur bei Geräten ohne Abwasseranschluss: Temperaturbeständiges Gefäß mit ausreichendem Fassungsvermögen unter den Ablauf stellen.

### Entnehmen des Überlaufrohrs

**!** VORSICHT! Das Überlaufrohr ist heiß! Verbrühungsgefahr durch eventuell aufströmendes heißes Wasser im Überlaufrohr!

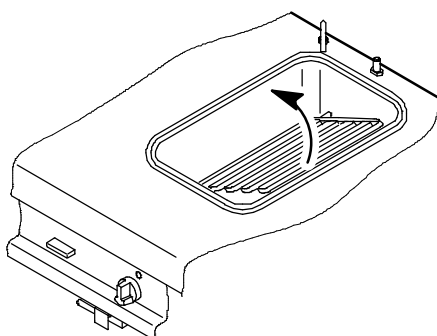
- ☞ Deshalb Überlaufrohr langsam und vorsichtig aus dem Ablauf ziehen!

### Öffnen des Ablaufhahnes

**!** VORSICHT! Beim Entleeren der Wanne Verbrühungsgefahr durch heißes Wasser!

- ☞ Ablaufhahn öffnen. Hebel drehen bis Anschlag.
- Das Wasser läuft ab.

## 5.2 Hochschwenken des Heizkörpers



**!** VORSICHT! Heizkörper ist eventuell noch heiß, Verbrennungsgefahr! Heizkörper abkühlen lassen! Topflappen oder Schutzhandschuhe verwenden!

- ☞ Heizkörper in Pfeilrichtung hochschwenken.

## 5.3 Reinigen des Gerätes

### Reinigen der Wanne

- Angesetzten Kalk in der Wanne und am Heizkörper mit Essigwasser oder kalklösendem Reinigungsmittel entfernen. Bei der Verwendung von kalklösenden Reinigungsmitteln die Reinigungshinweise des Reinigungsmittel-Herstellers beachten!

#### ☞ Reinigung:

- Essigwasser in die Wanne so hoch einfüllen, bis alle Kalkrückstände bedeckt sind. Das Essigwasser oder das Kalklösungsmittel muss den Heizkörper mindestens 3 cm überdecken.
- Das Essigwasser kurz aufkochen lassen und je nach Kalkansatz ca. 15 bis 30 Minuten einwirken lassen.
- Den Reinigungssessig nach Möglichkeit in ein Vorratsgefäß ablassen. Den Reinigungssessig können Sie mehrmals zur Kalkreinigung verwenden.
- Wanne und Heizkörper reinigen.

### Reinigen der Edelstahl-Oberflächen

- ☞ Die Pastakörbe, Gastronorm-Behälter und Halterungen mit fettlösendem Reinigungsmittel oder in der Spülmaschine reinigen.
- ☞ Gereinigte Flächen gründlich mit Wasser abspülen und trockenreiben.
- ☞ Edelstahlflächen mit fettlösendem Reinigungsmittel oder Spezial-Edelstahlpflegemittel reinigen.

### Nach der Reinigung und dem Abtrocknen der Flächen

- ☞ Heizkörper einschwenken.
- ☞ Ablaufhahn schließen.

## 6. Störungen und Abhilfe

Sollten an diesem Gerät Störungen auftreten, so überprüfen Sie diese bitte anhand folgender Tabelle:

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Beim Einschalten leuchtet die grüne Kontrolllampe oder der Leuchtring nicht.	Hauptschalter vor dem Gerät nicht eingeschaltet.	Hauptschalter einschalten.
	Die gesamte Stromversorgung fehlt.	Energieversorgungsunternehmen benachrichtigen.
	Die Netzsicherung hat abgeschaltet.	Eventuelle Fehler im Gerät von einem autorisierten Kundendienst überprüfen lassen. Netzsicherung wieder einschalten.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät ist eingeschaltet und heizt nicht.	Eine vorgeschaltete Energieoptimierungs-Anlage schaltet die Heizung nicht zu.	Energieoptimierungs-Anlage kontrollieren.
Das Gerät heizt nicht, aber die Kontrolllampe oder der Leuchtring leuchtet.	Sicherheitstemperatur-Begrenzer hat abgeschaltet.	Gerät vom Kundendienst oder Elektro-Fachmann überprüfen lassen.

Falls Sie die Störung nicht beseitigen können,

- das Gerät ausschalten und vom Elektro-Netz trennen,
- Gehäuse nicht öffnen,
- Kundendienst benachrichtigen.

## 7. Technische Daten

Technische Daten	Pastakoher GN 1/1
Artikel-Nr.	VP607451, VP607471, MA607451, 975095
Gesamtanschlusswert	7 kW
Spannung	400 V 3N 50/60 Hz
Absicherung	3 x 16 A
Gesamtwärmeabgabe	2,46 kW
Dampfabgabe	2,06 kg / h
Gerätegeräusch	kleiner als 70 dB (A)
Becken-/Wannengröße	308 x 509 x 240 mm / ca. 35 Liter
Wasserzulauf Anschluss	Gewinde 3/4"
Wasserablauf Durchmesser	40 mm

Technische Änderungen vorbehalten!

## 8. Wartung

- Lassen Sie an diesem Gerät eine regelmäßige Inspektion und Wartung durchführen. Wartungsarbeiten sind: Z. B. Sicherheits-, Funktions- und Dichtigkeitsprüfungen.
- Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von Elektro-Fachleuten durchgeführt werden.
- Nur Original-Zubehör und Original-Ersatzteile verwenden!
- Wir empfehlen Ihnen einen Wartungsvertrag mit dem Kundendienst abzuschließen.

Dear Customer,  
customer

Please read the operating instructions before using the **pasta cooker** for the first time.

The operating instructions contain important information for operating and installing the appliance properly.

Always keep the documents accompanying the appliance close to hand and pass these on with the appliance to any new owner.

## Applications

For cooking, simmering and keeping warm.

For the preparation of pasta, dumplings/bread dumplings and boiled beef.

Further possibilities for using the pasta cooker include, for example, the preparation of soups/stocks, cooking stews, ravioli, boiling sausages and for keeping warm prepared foods, such as soups, vegetables, side dishes, sauces.

The pasta cooker can also be used to prepare sauerkraut, red cabbage, and boiled crustaceans.

## Instructions

The appliance has been manufactured in accordance with the VDE/GS regulations and European standards (EN).

## Documenting the type plate data

Please write the type plate data on the lines below prior to installing the appliance. Please quote these data when you require after-sales service for the appliance. This will speed up the response to your questions.

Model: \_\_\_\_\_

Year of manufacture: \_\_\_\_\_

Appliance No.: \_\_\_\_\_

### Clarification of symbols and icons



Important safety instructions



Tasks to be performed



Enumeration, listing



Notes, operational sequences

# 1. Safety instructions

## Daily operation



- The appliance is for commercial use and may only be operated
  - by trained personnel,
  - if the appliance is supervised,
  - for the purpose designated in the operating instructions (not suitable for **deep frying**, risk of fires.)
  - if there is no current fault.
- Do not use the appliance as a storage or work surface.
- The user alone is responsible for damage caused by use contrary to the intended use.
- Manual regulation of the water supply: You must therefore monitor the filling process and the water supply during the cooking process and close the tap when the vessel is full. This is important as there is no automatic shutoff when the vessel is filled with water.
- If you cannot rectify malfunctions using page 34, section 6. "Troubleshooting", switch off the appliance and notify customer service.

## Risk of injury

- Caution! The appliance is hot during use.
- Take care when removing the overflow pipe: The overflow pipe is hot. There is a risk of scalding from any hot water flowing out of the overflow pipe. Therefore remove the overflow pipe from the drain slowly and carefully.
- Take care when removing the containers: the containers are hot. Hot air or steam may escape as the containers are removed.

## Risk of damage

- Do not pour cold water into an empty heated tank. The sudden change in temperature will cause severe stresses and may damage the unit.
- Containers must not be placed on the heating elements. Containers must be suspended or stood on the trivet. Use only stainless steel containers.
- **CAUTION** Corrosion or pitting damage to the tank may be caused by salty water or cleaning materials. You should therefore empty the tank before any break in working. Do not leave detergents in the tank for a long time. Remove the trivet after draining and cleaning and rinse the tank and trivet thoroughly with clean water.
- **CAUTION** Stainless steel may be damaged. Even stainless steel will rust if it is not treated properly. Therefore, you must remove lime, grease, starch and protein coatings regularly. Corrosion may build up under these coatings due to the lack of air. In extreme cases, the tub or the tank can be destroyed by pitting to an extent that it may become unusable. The manufacturer will not be held liable for damage caused by corrosion or pitting.
- Do not knock against the drain while accommodating or fitting pans, vessels or vessels in the cabinet, there is a danger of damage.
- Do not spray or clean with water hoses, high pressure cleaners, high pressure steam cleaners or steam cleaners.
- Do not spray foam cleaner on front panels and appliance panels. The foam cleaner gets into the smallest of cracks and destroys the electrical and electronic systems.
- If the appliance has not been used for some time, have an authorised customer service agent check it for correct operation.

## 2. Description of the functions of the rotary switch

You are able to select between three heat levels so that you can select the optimum output for the various cooking applications.

Thermostatic temperature regulation from 55 to 99°C is possible at the 2.3 kW level.

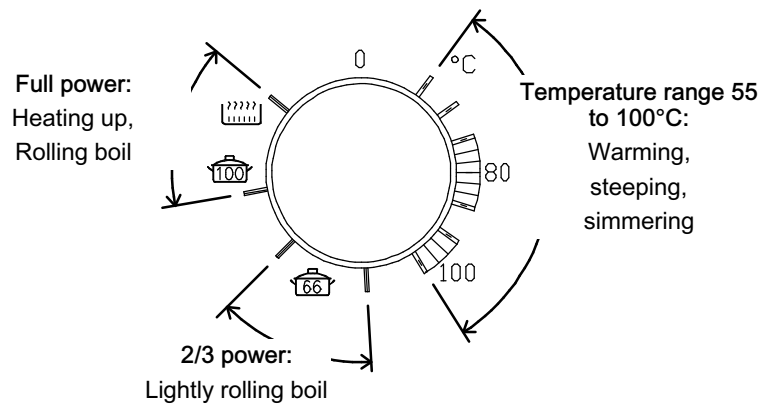
### Power levels

Three power levels are available:

7.0 kW = full power

4.6 kW = 2/3 power

2.3 kW = 1/3 power - with a temperature range from 55 to 99°C

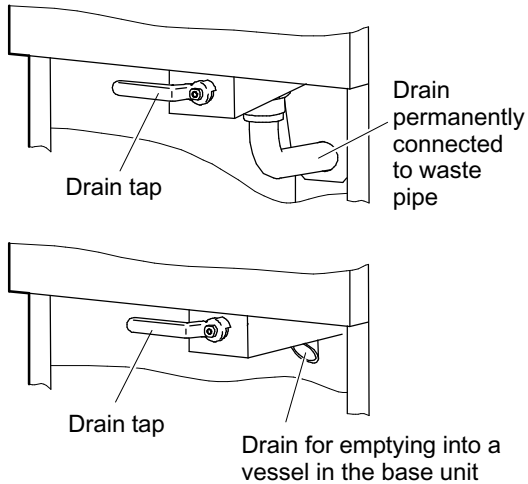


## 3. Commissioning

- ☞ Before using the appliance for the first time, clean with a cleaning product that dissolves grease.
- ☞ Dry cleaned parts and surfaces with a soft cloth.
  - For cleaning, see page 32 section 5.

### 3.1 Use as pasta cooker

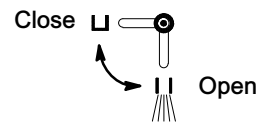
E.g. cooking fresh or precooked pasta in perforated containers. You may use Gastronorm containers or special single portion baskets.



#### Getting ready for use

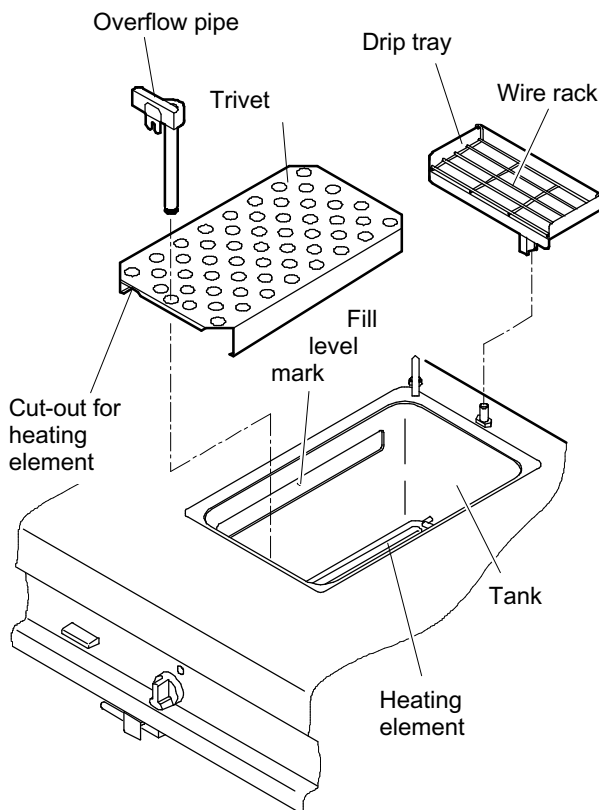
- Do not knock containers or vessels against the drain, there is a risk of damage.

☞ Close the drain tap.



If the appliance is not connected to a waste pipe:

☞ Place a container beneath the drain.



If Gastronorm containers are not used or the containers are not fitted:

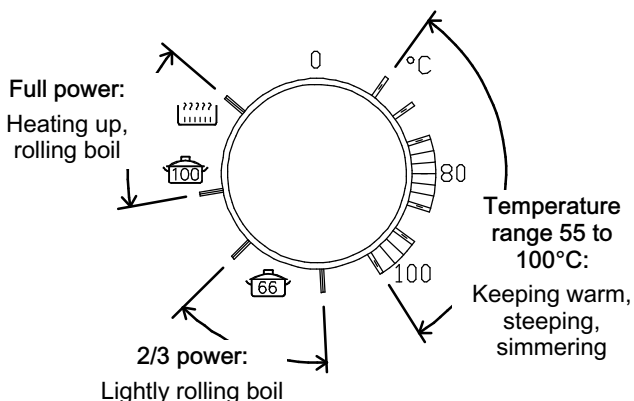
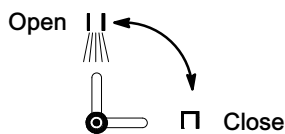
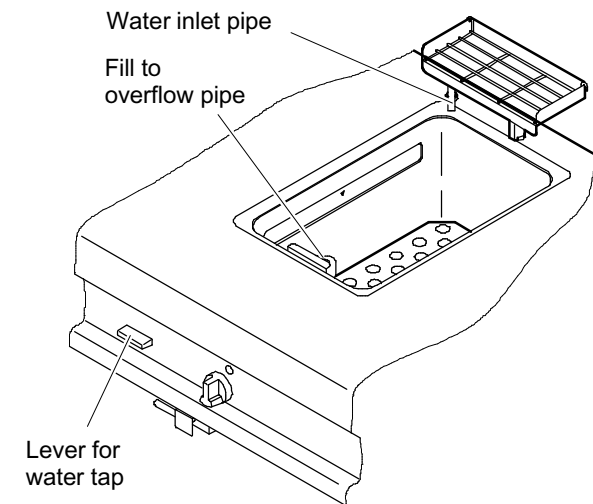
- Containers must not be placed on the heating elements.

☞ Insert the perforated trivet the right way round - Ensure that the cut-out is over the heating element.

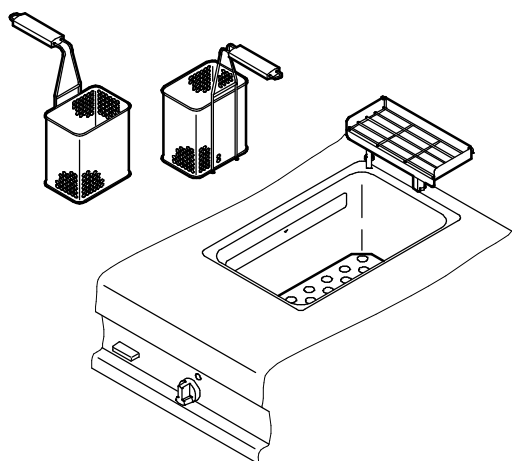
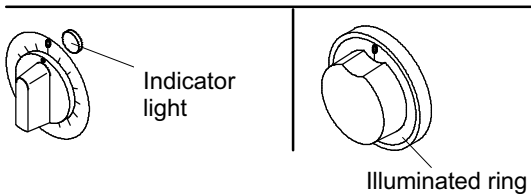
☞ Insert an overflow pipe as necessary - for notes on use see page 25 section 3.1.1.

☞ Attach drip tray.

☞ Place rack in the drip tray.



Rotary switch types



Filling the tank



**CAUTION!** Water can boil over. Note the water fill level. Do not fill above the fill level mark.

Manual regulation of the water supply: The filling process must be supervised and switched off by hand.

- To speed up the heating-up time: fill with hot water and cover the tank while it is heating.
- ☞ Swivel the water supply pipe over the tank.
- ☞ Open the water supply tap.
- ☞ Open the water tap - turn the lever to the left.
- ☞ Close water tap as soon as the fill level is reached - turn lever to the right.

Switching on

- ☞ Turn the rotary switch to the "Full power" position to speed up the heating time.
- The indicator lamp or the illuminated ring will light up.

- ☞ When using the appliance, set the desired temperature or power using the rotary switch.

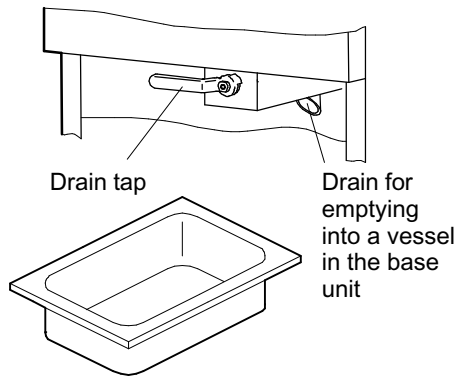
Inserting the containers

- ☞ Add the food to the perforated containers (side walls and floor perforated).
  - Do not fill the containers too full. The food should be covered by water.
  - The fill height depends on the food to be cooked, as these foam at different rates.
- ☞ Insert the container into the tank.
- ☞ Cover the unoccupied areas of the tank with a lid.
- Covering the tank reduces the energy consumption.



### 3.1.1 Water supply during the cooking process

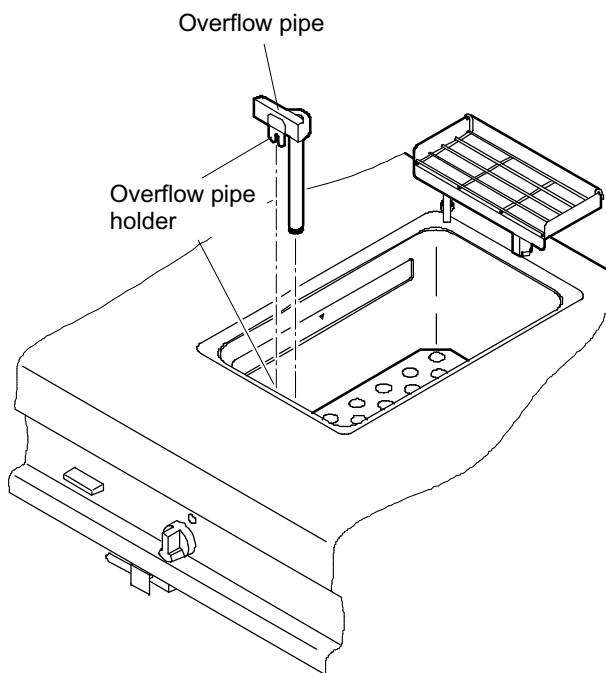
The water supply rate can be regulated manually during the cooking process so that the water is renewed automatically as the pasta is being cooked and the starch is skimmed off to the run-off.



#### Pasta cooker without fixed waste connection

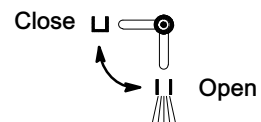
If the appliance is not connected to a waste pipe:

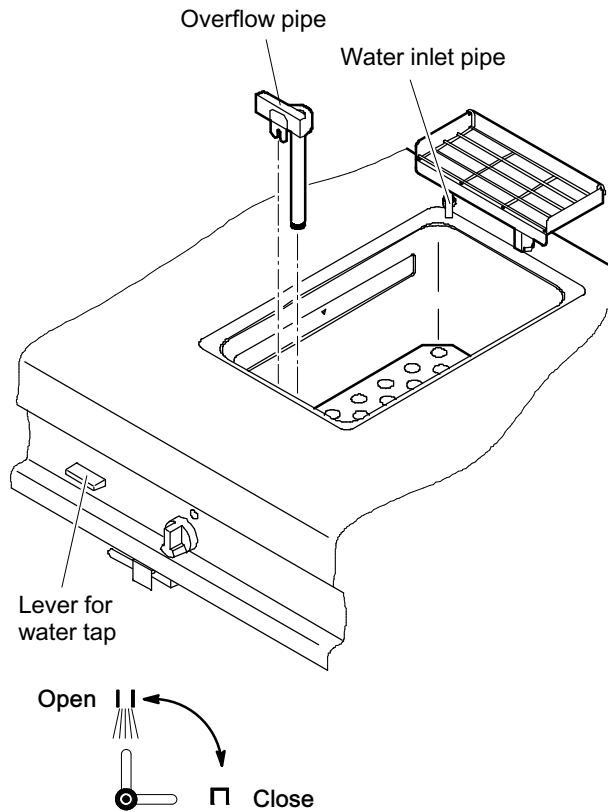
- ☞ Place a container with a sufficient capacity under the drain outlet.
- ☞ Check the level in the container during the cooking process and empty in good time.



#### Preparation

- ☞ Insert the overflow pipe
  - into the holder on the tank and
  - into the drain opening in the floor of the tank.
- ☞ Open the drain tap fully.





### Constant water supply during the cooking process



The water supply must be monitored during the cooking process.

The water tap must be closed before you leave the station, even if only for a short time.

The water supply is regulated manually. Allow only as much water as is necessary to flow, otherwise energy and water are wasted unnecessarily.

- ☞ Swivel the water supply pipe over the tank.
- ☞ Open the water supply tap.
- ☞ Open the water tap just a little - turn the lever a little to the left.



If the tank is full to the inlet to the overflow pipe the water can spill out when the container is lowered into it.

- ☞ Therefore take care when lowering the perforated containers of food.

### 3.1.2 Intermediate cleaning of the tank - before filling with fresh water

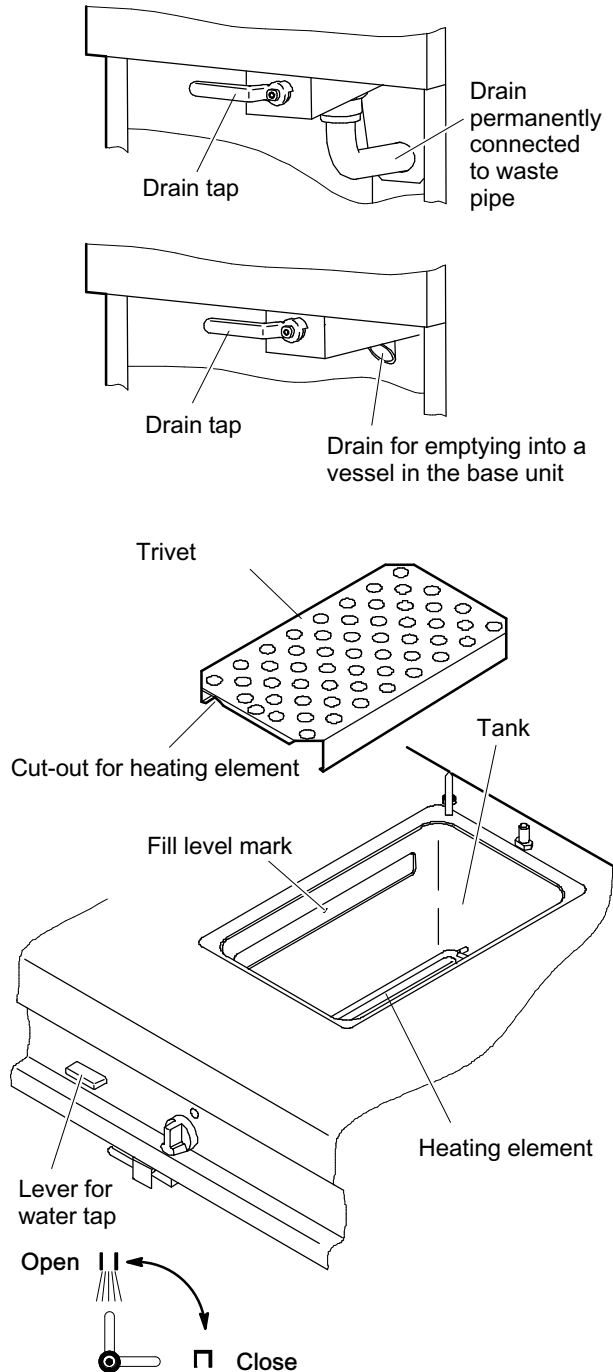
Drain the tank, see page 33 section 5.1.

Fold up the heating element, see page 33 section 5.2.

- ☞ After draining the tank, remove any food residue from the tank.
- ☞ Fill with clean water, clean the tank and the heating elements with a brush.
- ☞ Close the drain tap once the tank has emptied.

## 3.2 Use as a cooker

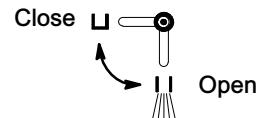
e.g. cooking foods such as beef, vegetables, rice and potatoes in perforated containers.



### Getting ready for use

- Do not knock containers or vessels against the drain, there is a risk of damage.

☞ Close the drain tap.



If **Gastronorm** containers are not used or the containers are not fitted:

- Containers must not be placed on the heating elements.
- ☞ Insert the perforated trivet the right way round - Ensure that the cut-out is over the heating element.

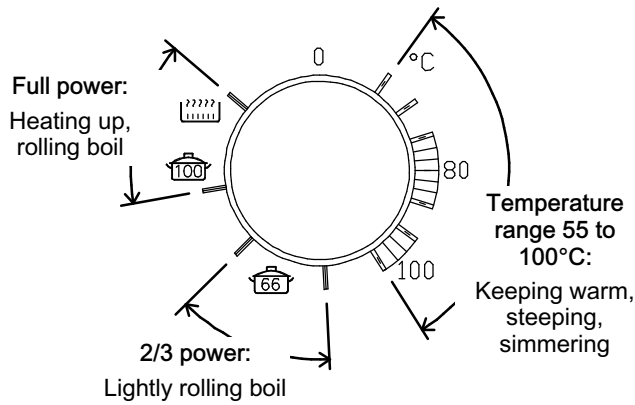
### Filling the tank



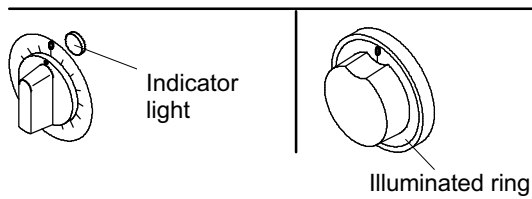
**CAUTION!** Water can boil over. Note the water fill level. Do not fill above the fill level mark.

Manual regulation of the water supply: The filling process must be monitored and switched off by hand.

- To speed up the heating-up time: fill with hot water and cover the tank while it is heating.
- ☞ Swivel the water supply pipe over the tank.
- ☞ Open the water supply tap.
- ☞ Open the water tap - turn the lever to the left.
- ☞ Close water tap as soon as the fill level is reached - turn lever to the right.

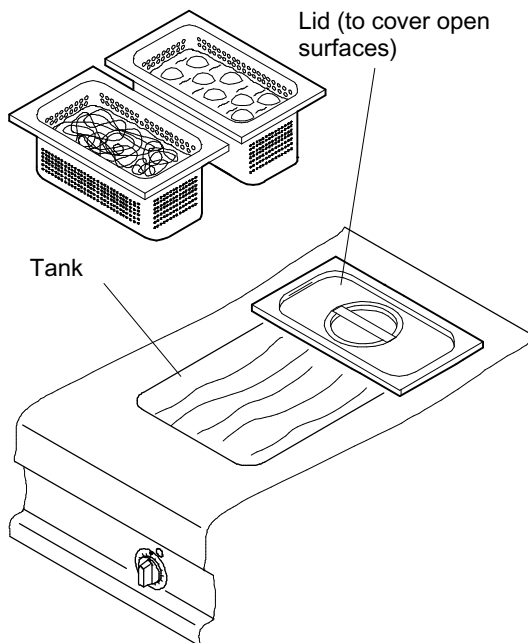


Rotary switch types



### Switching on

- ☞ Turn the rotary switch to the "Full power" position to speed up the heating time.
  - The indicator lamp or the illuminated ring will light up.
- ☞ When using the appliance, set the desired temperature or power using the rotary switch.



### Inserting the containers

- ☞ Add the food to the perforated containers (side walls and floor perforated).
  - Do not fill the containers too full. The food should be covered by water.
  - The fill height depends on the food to be cooked, as these foam at different rates.
- ☞ Insert the container into the tank.
- ☞ Cover the unoccupied areas of the tank with a lid.
  - Covering the tank reduces the energy consumption.

### 3.2.1 Intermediate cleaning of the tank - before filling with fresh water

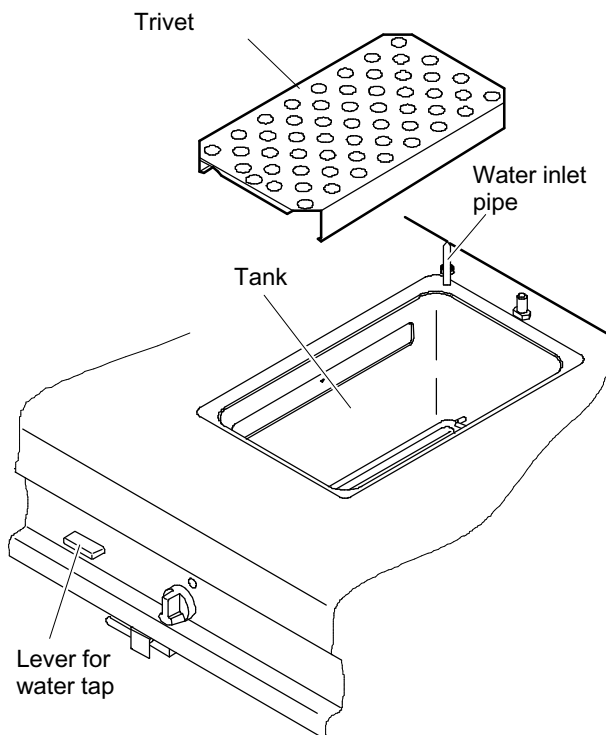
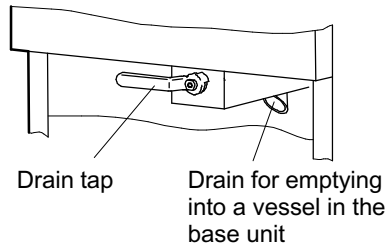
Drain the tank, see page 33 section 5.1.

Fold up the heating element, see page 33 section 5.2.

- ☞ After draining the tank, remove any food residue from the tank.
- ☞ Fill with clean water, clean the tank and the heating elements with a brush.
- ☞ Close the drain tap once the tank has emptied.

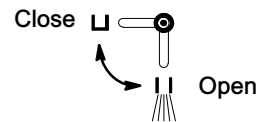
### 3.3 Use as water bath

e.g. keeping foods like soups, vegetables, potatoes and sauces warm in closed containers.



#### Getting ready for use

- ☞ Close the drain tap.

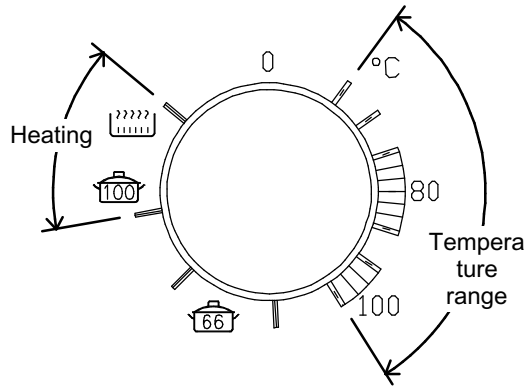


If **Gastronorm** containers are not used or the containers are not fitted:

- ☞ Insert the perforated trivet.
  - Containers must not be placed on the heating elements.
- ☞ Swivel the water supply pipe over the tank.

#### Filling the tank

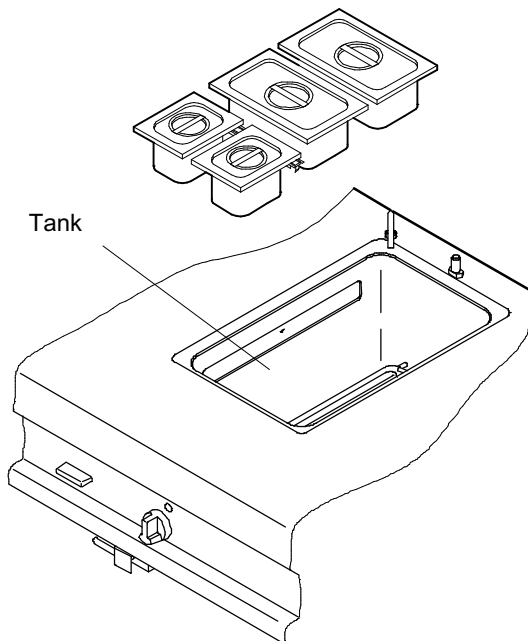
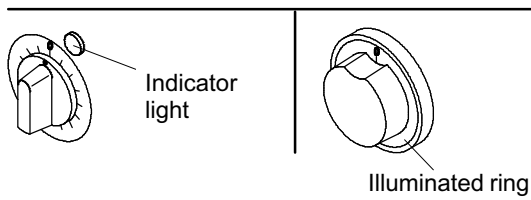
- ☞ Open the water supply tap.
- ☞ Open the water tap - turn the lever to the left.
  - Note the water fill level.
    - The containers must be in contact with the water.
  - To speed up the heating-up time: Fill with hot water and cover the tank while it is heating.
  - Check the water level regularly while the appliance is in use and top up with water as necessary.
- ☞ Close water tap as soon as the fill level is reached - turn lever to the right.



### Switching on

- ☞ Turn the rotary switch to the "Heating" position to speed up the heating time.
  - The indicator lamp or the illuminated ring will light up.
- ☞ During operation, set the rotary switch in the control range to 80°C, for instance.

### Rotary switch types

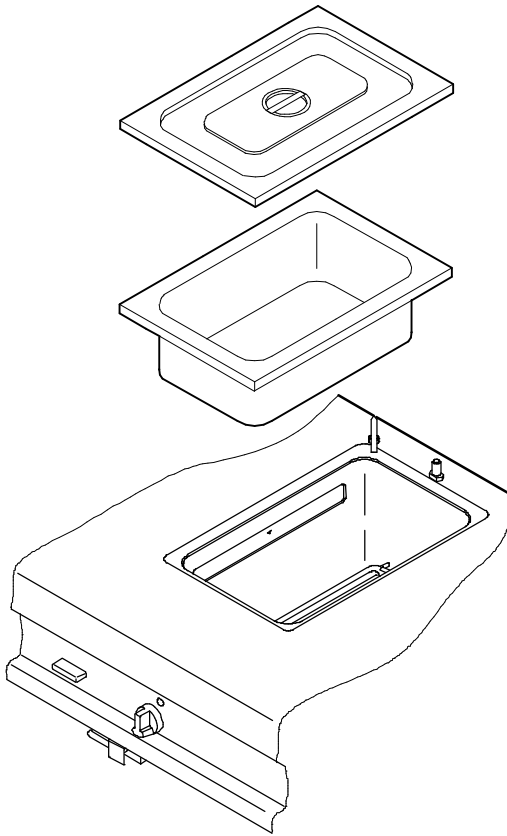


### Inserting the containers

- ☞ Place food in the containers and insert the containers in the tank.
- ☞ Close the containers with lids.
  - Covering the containers
    - prevents the food from drying out,
    - reduces energy consumption.

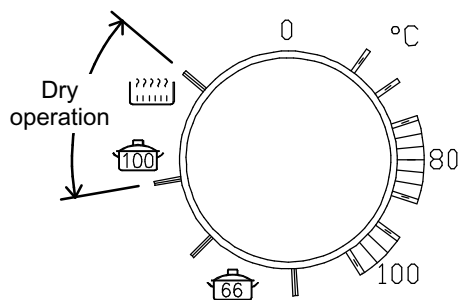
### 3.4 Use as a stock pan (dry heat)

Keeping warm or simmering food in Gastronorm containers that is already warm, such as kebab, goulash, ragout and sauces.



#### Getting ready for use

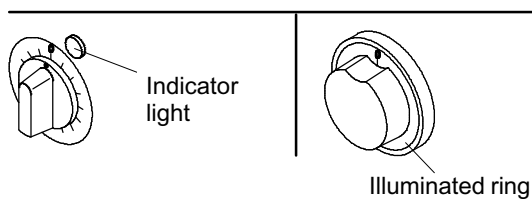
- ☞ Place hot food into Gastronorm container size GN1/1 and drop it into the tank.
- Take care while simmering (e.g. goulash):
  - The Gastronorm containers must not be deeper than 150 mm.
  - The cooked food must be added while hot, at at least 70°C.
- Containers must not be placed on the heating elements.
- ☞ Close the containers with lids.
- Covering the containers reduces the energy consumption.



#### Switching on

- ☞ Switch on the appliance by turning the rotary switch to the right and to the "Dry operation" temperature range.
- The indicator lamp or the illuminated ring will light up.

Rotary switch types




## 4. Completion of operation

- ☞ Turn rotary switch to the 0 position.
  - The indicator light or the illuminated ring goes out.
  
- ☞ Clean the appliance - see the following 5. "Cleaning and Care" chapter.
  
- ☞ Turn off the fitted mains switch.

## 5. Cleaning and Care

### Instructions

- Do not apply any caustic cleaners to the fascia panel or rotary switches.
- Do not spray or clean with water hoses, high pressure cleaners, high pressure steam cleaners or steam cleaners.
- Follow the instructions supplied by the manufacturer of the cleaning product.
- Do not use abrasive cleaning agents!
- **CAUTION** Corrosion or pitting damage to the tank caused by cleaning materials. Do not leave detergents in the tank for a long time.
- Stainless steel may not come into prolonged contact with concentrated acids, essence of vinegar, salt solution, mustard or spice mixtures. Prolonged contact with these substances will damage the protective coating. After use, rinse stainless steel surfaces until water is clear.
-  **CAUTION!** Stainless steel may be damaged. Even stainless steel will rust if it is not treated properly. Therefore, you must remove lime, grease, starch and protein coatings regularly. Corrosion may build up under these coatings due to the lack of air. In extreme cases, the tub or the tank can be destroyed by pitting to an extent that it may become unusable. The manufacturer will not be held liable for damage caused by corrosion or pitting.

### Cleaning and care products

Suitable cleaning and care products can be obtained from your Customer Service agent. These include the following:

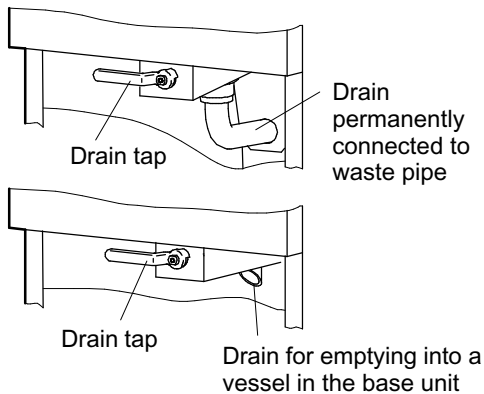
- cleaners which dissolve fat or special stainless steel cleaners
- Protective stainless steel cleaners



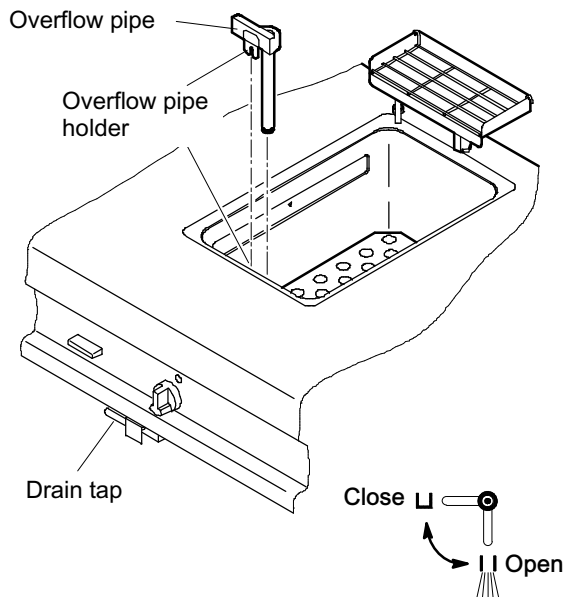
## 5.1 Emptying the pan

### Before emptying

- ☞ Turn off appliance and let it cool down.
- ☞ Remove containers from the tank.



- ☞ Only on appliances without waste connection: Put a temperature resistant container with a sufficient capacity under the drain outlet.



### Removing the overflow pipe



**CAUTION!** The overflow pipe is hot.

There is a risk of scalding from any hot water flowing out of the overflow pipe.

- ☞ Therefore remove the overflow pipe from the drain slowly and carefully.

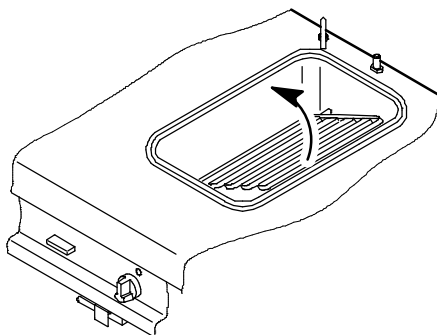
### Opening the drain tap



**CAUTION!** There is a risk of scalding from the hot water as the tank is drained!

- ☞ Open the drain tap. Turn the lever as far as it goes.
  - The water drains away.

## 5.2 Raising the heating element



**CAUTION!** heating element may still be hot, risk of burns

Allow the heating elements to cool down. Use pot holders or protective gloves.

- ☞ Swivel heater up in the direction of the arrow.

## 5.3 Cleaning the appliance

### Cleaning the tank

- Remove limescale in the tank and on the heater with a vinegar solution or a limescale dissolving detergent. Take note of the cleaning instructions provided by the detergent manufacturer when using limescale dissolving detergents.
- ☞ Cleaning:
- Fill the tank with a vinegar solution so that all the limescale is covered. The vinegar water or the limescale remover must cover the heating elements to a depth of at least 3 cm.
  - Boil the vinegar solution briefly and allow to act for about 15 to 30 minutes depending on the limescale deposits.
  - Drain the cleaning vinegar into a storage container if possible. You can use the vinegar solution repeatedly to remove limescale.
  - Clean the tank and the heater.

### Cleaning the stainless steel surfaces

- ☞ Clean the pasta basket, Gastronorm container and holders with fat-dissolving cleaning agent or clean in the dishwasher.
- ☞ Rinse the cleaned surfaces thoroughly with water and rub them dry.
- ☞ Clean stainless steel surfaces with grease-dissolving cleaner or a special stainless steel cleaner.

### After cleaning and drying the surfaces

- ☞ Swivel heating element in.
- ☞ Close the drain tap.

## 6. Errors and remedies

Check any faults in the appliance against the following table:

Fault	Possible cause	Remedy
The green indicator light or the illuminated ring does not light up when the appliance is switched on.	Main switch before appliance not turned on.	Turn on main switch.
	There is no power supply at all.	Inform electricity company.
	Mains fuse has tripped.	Have possible appliance faults checked by an authorised Customer Service agent.  Reset mains fuse.

Fault	Possible cause	Remedy
The appliance is switched on but does not heat up.	An energy optimization unit before the appliance is not switching on the heating.	Check the energy optimization unit.
The appliance is not heating up although the indicator light or the illuminated ring is lit.	Safety temperature limiter has tripped.	Have the appliance checked by the customer service agent or a qualified electrician.

If you cannot remedy the fault,

- turn off the appliance and disconnect from the mains;
- do not open housing but
- contact Customer Service.

## 7. Technical specifications

Technical specifications	Pasta cooker GN 1/1
Item Nos.	VP607451, VP607471, MA607451, 975095
Total connected load	7 kW
Voltage	400 V 3N 50/60 Hz
Fuse	3 x 16 A
Overall thermal output	2.46 kW
Steam output	2.06 kg / h
Appliance noise level	less than 70 dB (A)
Basin/pan size	308 x 509 x 240 mm / approximately 35 litres
Water supply connection	3/4" thread
Water drain diameter	40 mm

We reserve the right to make technical changes

## 8. Service

- Have the appliance inspected and serviced on a regular basis. Maintenance tasks include: Safety, function and leak testing.
- Installation, service and repair tasks may only be carried out by professional electricians.
- Use only original accessories and spare parts!
- We recommend negotiating a service contract with Customer Service.

Très chère cliente,  
cher client,

Veillez lire le mode d'emploi avant de mettre le cuiseur à pâtes en marche.

Ce mode d'emploi contient des informations importantes concernant l'utilisation et l'installation correctes de l'appareil.

Conservez toujours la documentation jointe à l'appareil à portée de main. Si vous revendez celui-ci, remettez également cette documentation à son nouveau propriétaire.

## Utilisation

Pour cuire, mijoter et tenir au chaud.

Pour la préparation des pâtes, boulettes/quenelles et de la viande de bœuf.

Le cuiseur peut également servir par ex. à la préparation de soupes/bouillons, à la cuisson de pots au feu, de carrés de pâte farcis, à la mise à température de saucisses à l'étuvée et au maintien au chaud d'aliments préparés tels que soupes, légumes, accompagnements, sauces.

Le cuiseur à pâtes peut servir en outre à la préparation de la choucroute, du chou rouge et des crustacés cuits.

## Indications

L'appareil a été fabriqué conformément aux directives de VDE/GS et aux normes européennes (EN).

## Saisie des données de la plaque signalétique

Avant d'installer l'appareil, inscrivez les caractéristiques figurant sur la plaque signalétique sur les lignes suivantes. Veuillez indiquer ces données lorsque vous contactez le service client. Ceci permet un traitement plus rapide de vos demandes.

Type : \_\_\_\_\_

Année de construction : \_\_\_\_\_

N° de la machine : \_\_\_\_\_

### Définition des symboles



Consignes de sécurité importantes



Opérations à exécuter



Enumération, listage



Remarques, cycles de fonctionnement

# 1. Consignes de sécurité

## Utilisation journalière



- L'appareil est destiné à un usage commercial et doit être utilisé uniquement
  - par des personnes qualifiées,
  - lorsque l'appareil est sous surveillance,
  - aux fins auxquelles il a été conçu, conformément à son mode d'emploi (pas pour la friture, sinon risque d'incendie!).
  - s'il n'existe pas de dysfonctionnement.
- Ne pas utiliser l'appareil pour ranger ou déposer des objets !
- Seul l'utilisateur répond des dommages issus d'une utilisation non conforme.
- Régulation manuelle de l'arrivée d'eau : Surveiller par conséquent la procédure de remplissage et l'alimentation en eau pendant la cuisson et fermer le robinet en atteignant le niveau. Il est important qu'il n'y ait pas d'arrêt automatique lorsque l'eau a atteint le niveau.
- Si vous ne parvenez pas à remédier aux dysfonctionnements à l'aide des instructions figurant à la page 50 du chapitre 6. « Pannes et solutions », arrêtez l'appareil et contactez le service client .

## Risque de blessures

- Attention, l'appareil est brûlant lorsqu'il est en marche !
- Faire preuve de vigilance en retirant le tuyau de trop-plein : Le tuyau de trop-plein est chaud ! Risque de brûlure par d'éventuelles remontées d'eau chaude dans le tuyau de trop-plein ! Par conséquent, retirer lentement et avec précaution le tuyau de trop-plein du conduit d'écoulement !
- Faire preuve de vigilance en retirant le récipient : Les récipients sont très chauds ! Pendant le retrait, de l'air chaud ou de la vapeur risque de s'échapper!

## Risque d'endommagement

- Ne pas remplir d'eau froide dans la cuve vide mise à température! Le brusque changement de température génère de fortes tensions risquant d'endommager l'appareil.
- Ne posez aucun récipient sur la résistance ! Accrochez les récipients ou posez-les sur le fond amovible ! N'utilisez que des récipients en inox !
- **PRUDENCE!** Endommagement de la cuve par la corrosion ou corrosion perforante due à la teneur en sel de l'eau ou aux détergents Videz pour cette raison la cuve avant chaque arrêt de fonctionnement ! Ne laissez pas trop longtemps les détergents dans la cuve. Après le vidage et le nettoyage, retirez le fond amovible et rincez abondamment la cuve ainsi que le fond amovible à l'eau claire
- **PRUDENCE!** Détérioration de l'acier inoxydable ! L'acier inoxydable finit également par rouiller s'il n'est pas correctement entretenu ! Éliminer par conséquent régulièrement le tartre, la graisse, l'amidon et les couches de protéines. À la suite d'un manque de circulation d'air, de la corrosion risque de se former sous ces couches. En cas extrême, le bac ou la cuve risquent d'être complètement détériorés par la corrosion perforante et de devenir inutilisables ! Le fabricant n'engage aucunement sa responsabilité pour les dommages dus à la corrosion ou à la corrosion perforante !
- En rangeant ou en insérant des pots ou des récipients dans le meuble bas, éviter l'écoulement pour ne pas l'endommager !
- N'arrosez pas et ne nettoyez pas l'appareil au jet d'eau, avec un nettoyeur haute pression, un nettoyeur haute pression à jet de vapeur ou un nettoyeur à vapeur !
- Ne pas pulvériser les panneaux avant et le revêtement de l'appareil avec du nettoyant moussant ! Le nettoyant moussant pénètre dans les plus petites fentes et détériore le système électrique et électronique !
- Si l'appareil n'a pas été utilisé pendant une durée prolongée, faire vérifier son fonctionnement par votre service client agréé .

## 2. Description fonctionnelle du bouton rotatif

Afin de pouvoir effectuer un réglage optimal de la puissance lors des différentes cuissons, vous avez la possibilité de choisir entre trois puissances de chauffe.

Dans les puissances de chauffe de 2,3 kW, un contrôle de température thermostatique de 55 à 99°C est en outre possible.

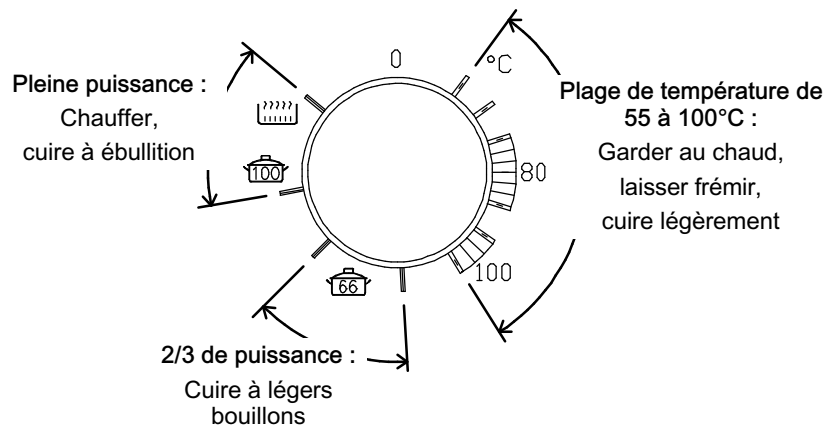
### Puissances de chauffe

Il y a trois puissances de chauffe disponibles :

7,0 kW = pleine puissance

4,6 kW = 2/3 de puissance

2,3 kW = 1 / 3 de puissance - avec une plage de température de 55 à 99 ° C



## 3. Mise en service

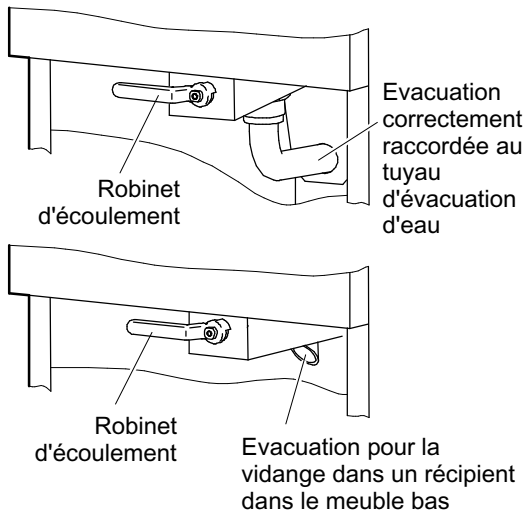
☞ Nettoyer l'appareil avec un produit dégraissant avant la première mise en service.

☞ Essuyer les pièces et surfaces nettoyées avec un chiffon doux.

- Nettoyage, voir page 48 , chapitre 5.

### 3.1 Utilisation en tant que cuiseur à pâtes

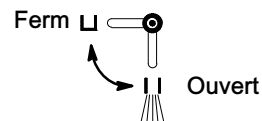
Par exemple, la cuisson de pâtes fraîches ou pré-cuites dans des récipients perforés. Vous pouvez utiliser des récipients gastronomes ou des paniers à portion unique.



#### Mise en service

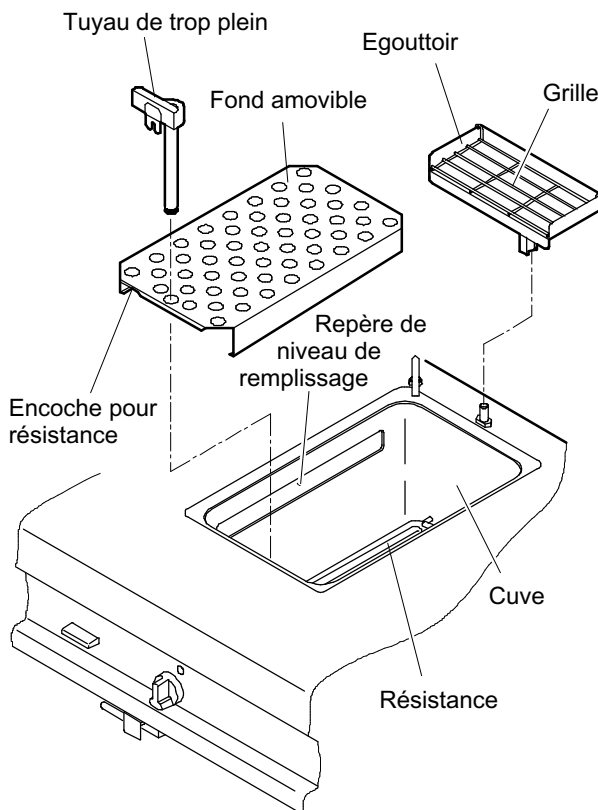
- Eviter de faire couler les récipients pour ne pas l'endommager !

☞ Fermer le robinet d'écoulement.



Si l'appareil n'est pas relié à un tuyau d'évacuation d'eau :

☞ Poser un récipient sous l'évacuation.



Si des récipients non gastronomes sont utilisés ou si les récipients ne sont pas suspendus :

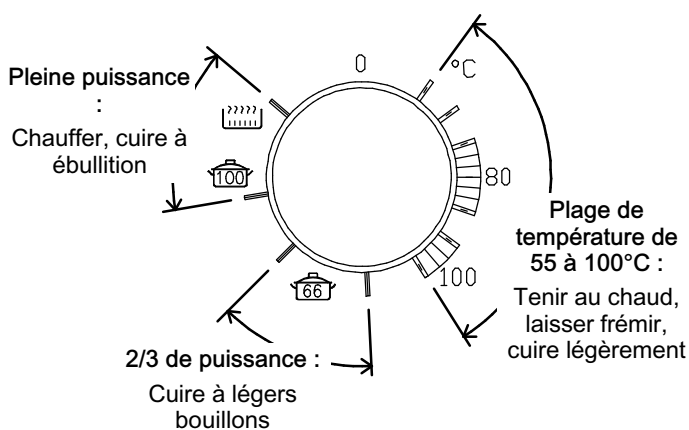
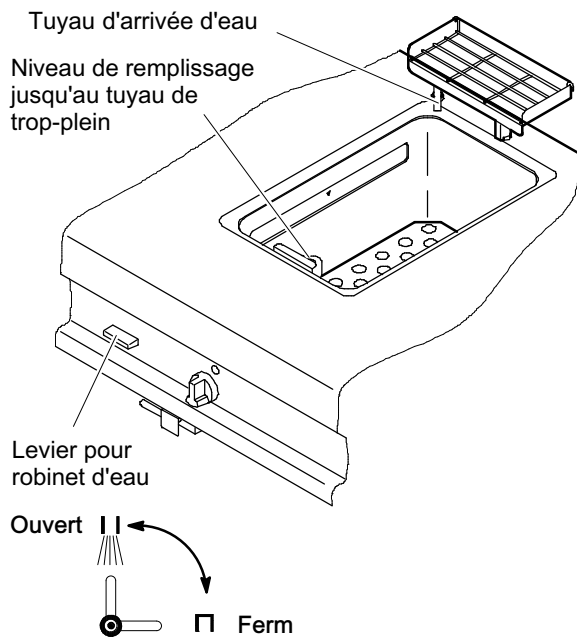
- Ne posez aucun récipient sur la résistance !

☞ Mettre en place les tablettes perforées du bon côté - Respecter l'encoche pour la résistance !

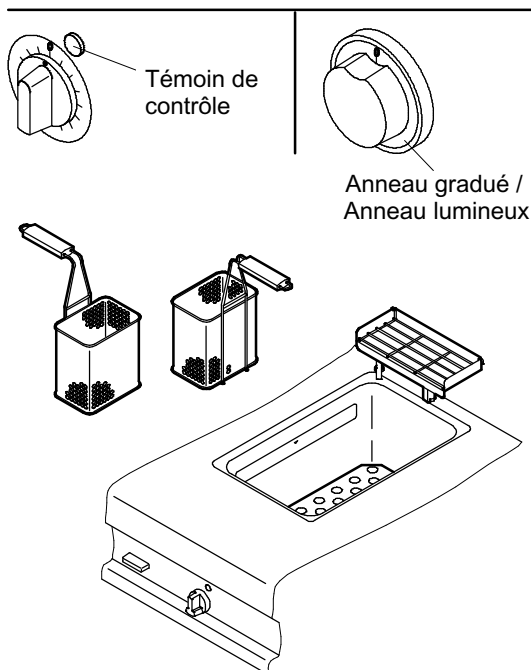
☞ Mettre en place si nécessaire le tuyau de trop-plein - Instructions voir page 41 chapitre 3.1.1 .

☞ Fixer un égouttoir.

☞ Mettre la grille en place dans l'égouttoir.



Variantes de boutons rotatifs



## Remplissage de la cuve



**PRUDENCE !** L'eau en ébullition peut déborder ! Respecter le niveau de remplissage de l'eau ! Ne pas remplir la cuve au-delà du repère de niveau de remplissage!

Régulation manuelle de l'arrivée d'eau : La procédure de remplissage doit être surveillée et arrêtée manuellement!

- Pour réduire la durée de mise à température : verser de l'eau chaude et couvrir la cuve pendant la mise à température.
- ☞ Pivoter le tuyau d'arrivée d'eau au-dessus de la cuve.
- ☞ Ouvrir le robinet d'eau.
- ☞ Ouvrir le robinet d'eau en tournant le levier vers la gauche.
- ☞ Refermer le robinet d'eau lorsque le niveau est atteint, en tournant le levier vers la droite.

## Enclenchement

- ☞ Afin de raccourcir le temps de chauffage, tourner le bouton rotatif sur la position "Pleine puissance".
- Le témoin de contrôle ou l'anneau lumineux s'allume.
- ☞ Pendant le fonctionnement, régler la température ou la puissance désirée avec le bouton rotatif.

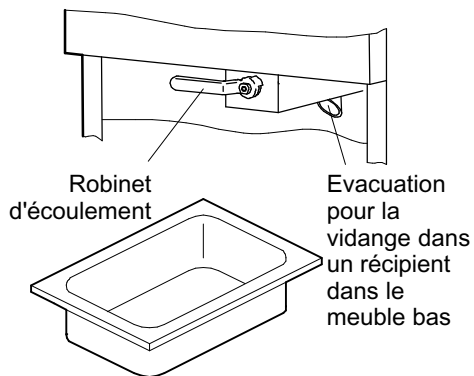
## Mise en place des récipients

- ☞ Verser les aliments dans le récipient perforé (parois latérale et fond perforés).
  - Ne pas trop remplir le réservoir. Les aliments doivent se trouver encore dans l'eau !
  - La hauteur de remplissage dépend des aliments à cuire, ces derniers ayant plus ou moins tendance à mousser.
- ☞ Mettre le récipient dans la cuve.
- ☞ Recouvrir d'un couvercle les parties encore ouvertes de la cuve.
  - Le recouvrement permet de réduire la consommation d'énergie.



### 3.1.1 Alimentation en eau pendant la cuisson

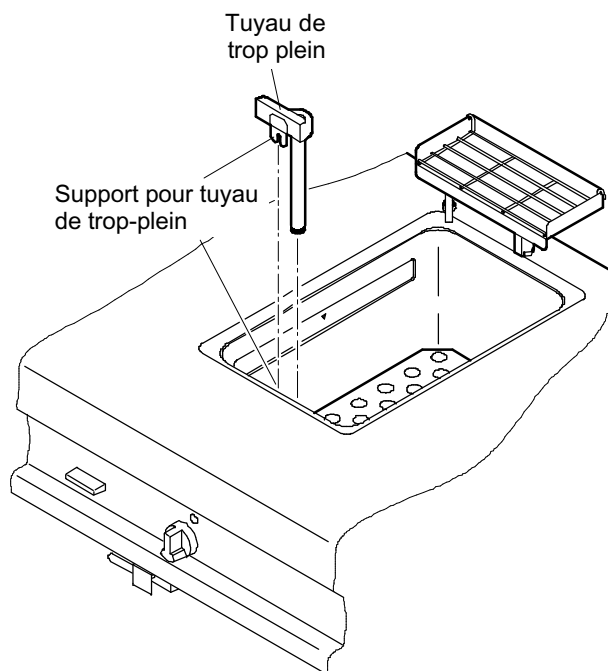
Pour renouveler l'eau automatiquement lors de la cuisson des pâtes et emporter/charrier aussi l'amidon dans le déversement de l'eau, le volume d'alimentation en eau pendant la cuisson peut être contrôlé manuellement.



#### Cuiseur à pâtes sans évacuation fixe des eaux usées.

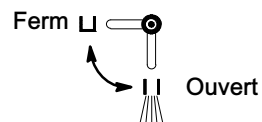
Si l'appareil n'est pas relié à un tuyau d'évacuation d'eau :

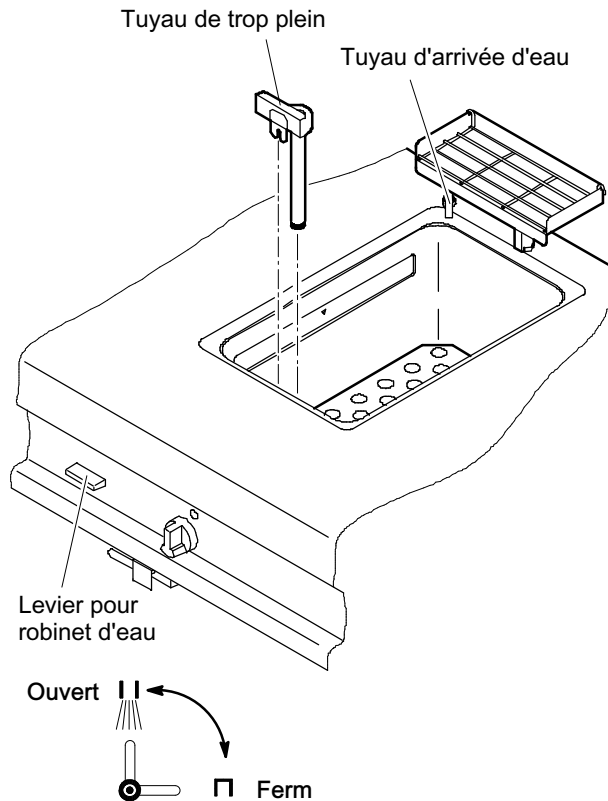
- ☞ Placer sous l'évacuation un récipient disposant d'une capacité suffisante.
- ☞ Pendant la cuisson, vérifier le niveau de remplissage du récipient et le vider à temps.



#### Préparation

- ☞ Utiliser un tuyau de trop-plein
  - dans le support près de la cuve et
  - dans l'ouverture de vidange dans le fond de la cuve.
- ☞ Ouvrir complètement le robinet d'écoulement.





### Alimentation permanente en eau pendant la cuisson



L'alimentation en eau pendant la cuisson doit être surveillée !

Avant de quitter le poste de travail, même pour une courte durée, le robinet doit être fermé !

Le dosage en eau se fait manuellement. Ne remplissez que de la quantité d'eau nécessaire, faute de quoi la consommation en eau et en énergie sera excessive

- ☞ Pivoter le tuyau d'arrivée d'eau au-dessus de la cuve.
- ☞ Ouvrir le robinet d'eau.
- ☞ Ouvrir seulement un peu le robinet d'eau en tournant le levier vers la gauche.



Si le bac est rempli jusqu'à l'entrée du tube de trop-plein, l'eau peut déborder pendant l'insertion du récipient !

- ☞ Par conséquent, utiliser avec précaution le récipient perforé avec des aliments !

### 3.1.2 Nettoyage intermédiaire de la cuve - avant le remplissage d'eau fraîche

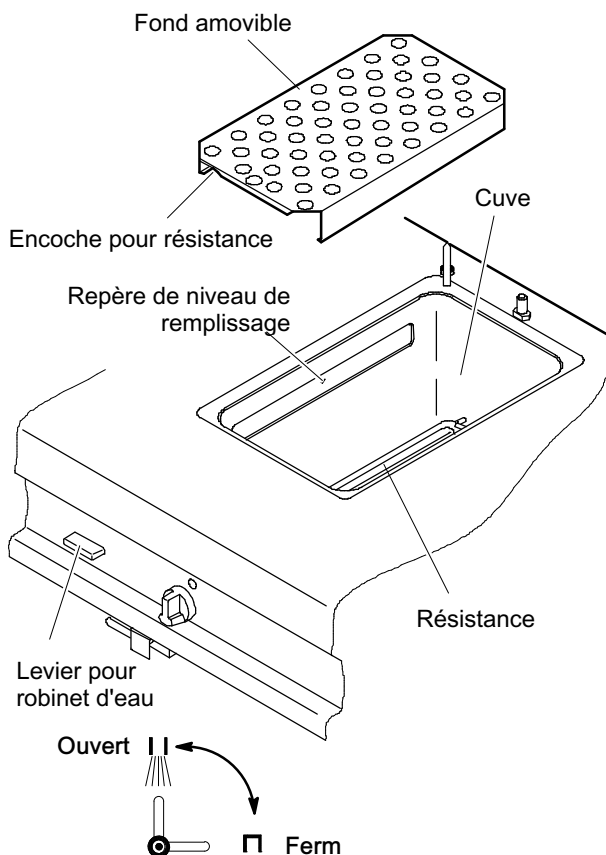
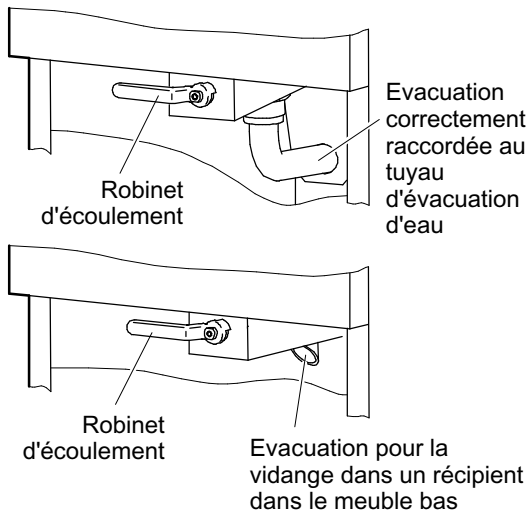
Pour le vidage de la cuve, voir page 49 chapitre 5.1!

Basculement de la résistance vers le haut voir page 49 chapitre 5.2!

- ☞ Après avoir vidé la cuve, enlever les résidus d'aliments adhérant encore à la cuve.
- ☞ Remplir d'eau claire, nettoyer la cuve et la résistance à l'aide d'une brosse de nettoyage.
- ☞ Après avoir vidé la cuve, fermer le robinet d'écoulement.

## 3.2 Utilisation en tant qu'appareil de cuisson

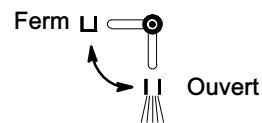
Par exemple, la cuisson des aliments comme la viande de bœuf, les légumes, le riz et les pommes de terre dans des récipients gastronomiques perforés.



### Mise en service

- Ne pas aller à l'encontre de l'écoulement avec les réservoirs ou les récipients, sans quoi cela pourrait créer des dommages !

☞ Fermer le robinet d'écoulement.



Si des récipients non gastronomiques sont utilisés ou si les récipients ne sont pas suspendus :

- Ne posez aucun récipient sur la résistance !
- ☞ Mettre en place les tablettes perforées du bon côté - Respecter l'encoche pour la résistance !

### Remplissage de la cuve



**PRUDENCE !** L'eau en ébullition peut déborder ! Respecter le niveau de remplissage de l'eau ! Ne pas remplir la cuve au-delà du repère de niveau de remplissage!

Régulation manuelle de l'arrivée d'eau : La procédure de remplissage doit être surveillée et arrêtée manuellement !

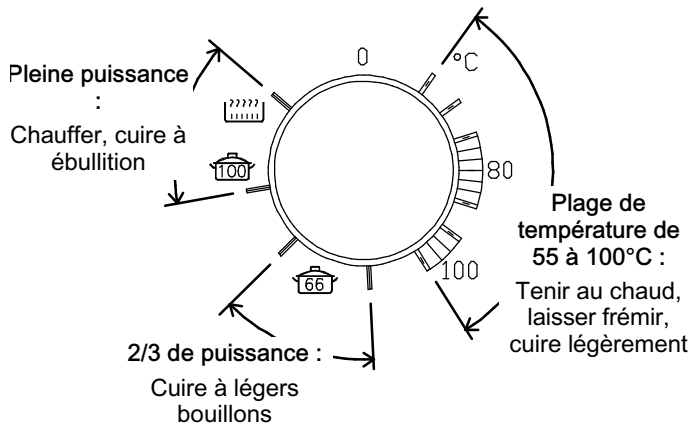
- Pour réduire la durée de mise à température : verser de l'eau chaude et couvrir la cuve pendant la mise à température.

☞ Pivoter le tuyau d'arrivée d'eau au-dessus de la cuve.

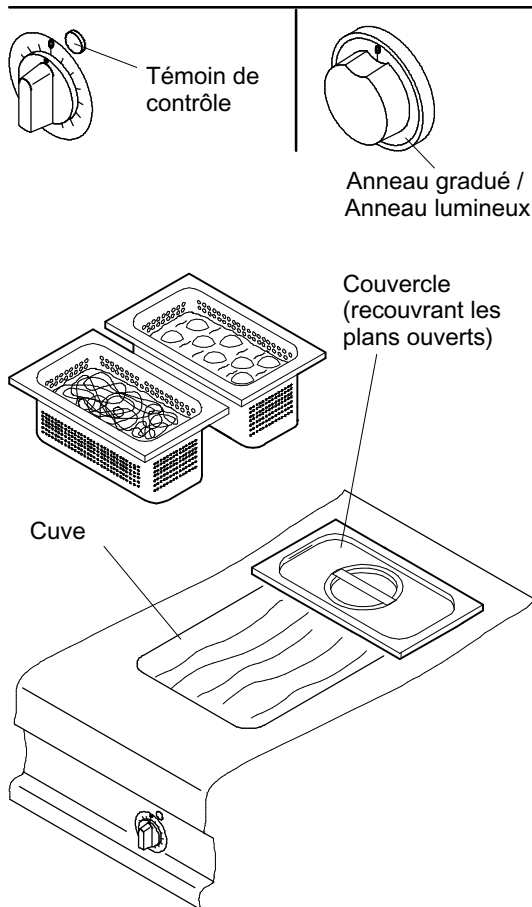
☞ Ouvrir le robinet d'eau.

☞ Ouvrir le robinet d'eau en tournant le levier vers la gauche.

☞ Refermer le robinet d'eau lorsque le niveau est atteint, en tournant le levier vers la droite.



Variantes de boutons rotatifs



## Enclenchement

- ☞ Afin de raccourcir le temps de chauffage, tourner le bouton rotatif sur la position "Pleine puissance".
- Le témoin de contrôle ou l'anneau lumineux s'allume.
- ☞ Pendant le fonctionnement, régler la température ou la puissance désirée avec le bouton rotatif.

## Mise en place des récipients

- ☞ Verser les aliments dans le récipient perforé (parois latérale et fond perforés).
  - Ne pas trop remplir le réservoir. Les aliments doivent se trouver encore dans l'eau !
  - La hauteur de remplissage dépend des aliments à cuire, ces derniers ayant plus ou moins tendance à mousser.
- ☞ Mettre le récipient dans la cuve.
- ☞ Recouvrir d'un couvercle les parties encore ouvertes de la cuve.
  - Le recouvrement permet de réduire la consommation d'énergie.

### 3.2.1 Nettoyage intermédiaire de la cuve - avant le remplissage d'eau fraîche

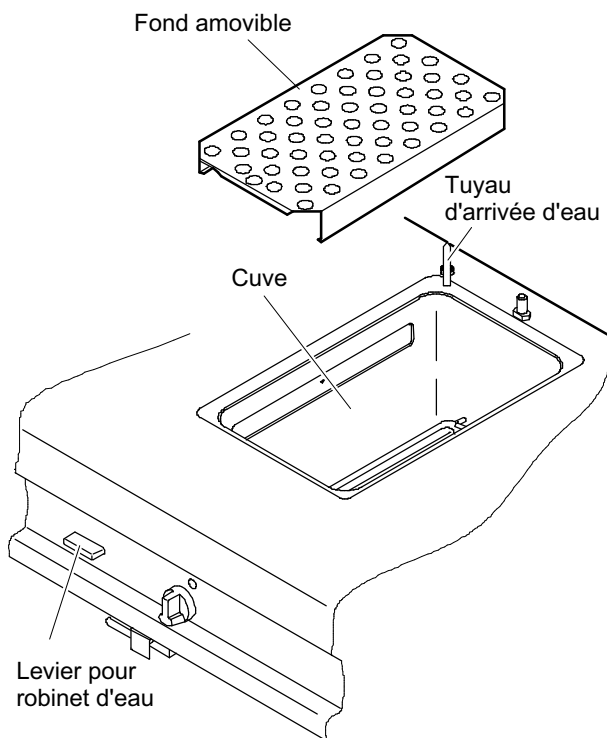
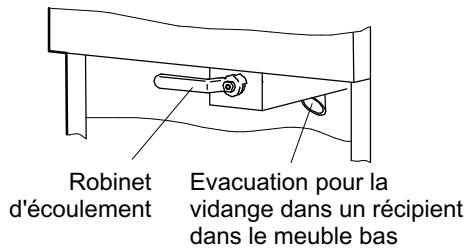
Pour le vidage de la cuve, voir page 49 chapitre 5.1!

Basculement de la résistance vers le haut voir page 49 chapitre 5.2!

- ☞ Après avoir vidé la cuve, enlever les résidus d'aliments adhérant encore à la cuve.
- ☞ Remplir d'eau claire, nettoyer la cuve et la résistance à l'aide d'une brosse de nettoyage.
- ☞ Après avoir vidé la cuve, fermer le robinet d'écoulement.

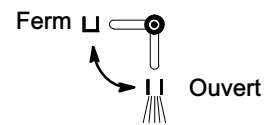
### 3.3 Utilisation en tant que bain-marie

Par ex. pour le maintien au chaud d'aliments tels que soupes, légumes, pommes de terre, sauces dans des récipients fermés.



#### Mise en service

- ☞ Fermer le robinet d'écoulement.

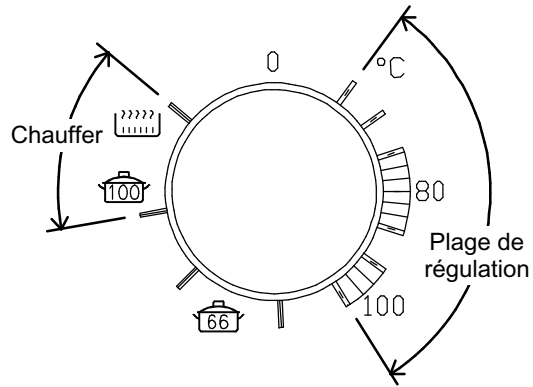


Si des récipients non gastronomes sont utilisés ou si les récipients ne sont pas suspendus :

- ☞ mettre le fond amovible perforé en place.
  - Ne posez aucun récipient sur la résistance !
- ☞ Pivoter le tuyau d'arrivée d'eau au-dessus de la cuve.

#### Remplissage de la cuve

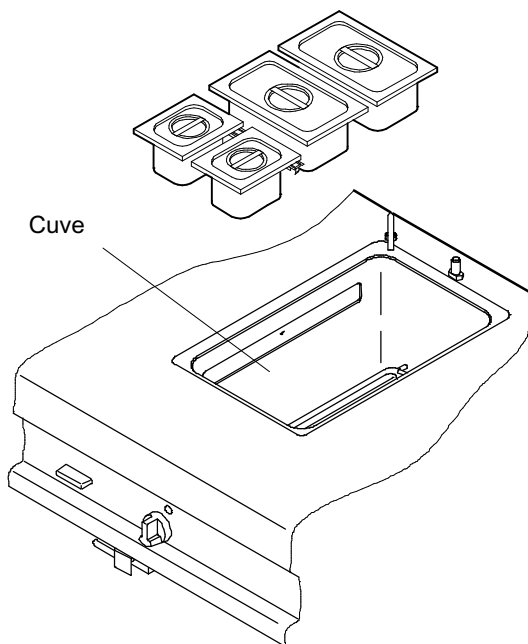
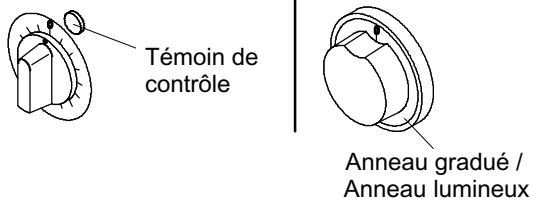
- ☞ Ouvrir le robinet d'eau.
- ☞ Ouvrir le robinet d'eau en tournant le levier vers la gauche.
  - Respecter le niveau de remplissage de l'eau !
    - Les récipients doivent se trouver en contact avec l'eau.
  - Pour réduire la durée de mise à température : verser de l'eau chaude et couvrir la cuve pendant la mise à température.
  - Vérifier régulièrement le niveau de l'eau dans la cuve pendant le fonctionnement et faire l'appoint, si nécessaire.
- ☞ Refermer le robinet d'eau lorsque le niveau est atteint, en tournant le levier vers la droite.



## Enclenchement

- ☞ Afin de raccourcir le temps de chauffage, tourner le bouton rotatif sur la position "Chauffer".
- Le témoin de contrôle ou l'anneau lumineux s'allume.
- ☞ Pendant le fonctionnement, régler le bouton rotatif dans la zone de régulation sur par ex. 80°C.

### Variantes de boutons rotatifs

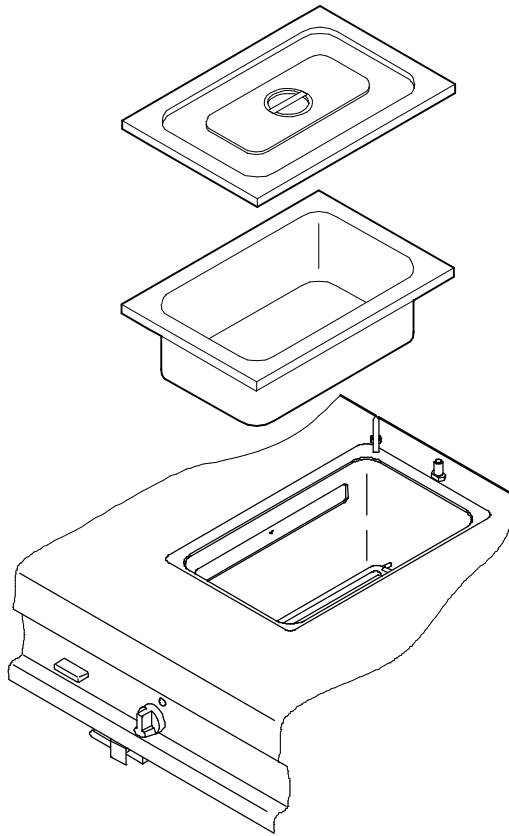


## Mise en place des récipients

- ☞ Verser les aliments dans le récipient et placer ce dernier dans la cuve.
- ☞ Poser le couvercle sur le récipient.
  - Le fait de recouvrir le récipient
    - permet d'éviter aux aliments de se dessécher,
    - permet de réduire la consommation énergétique.

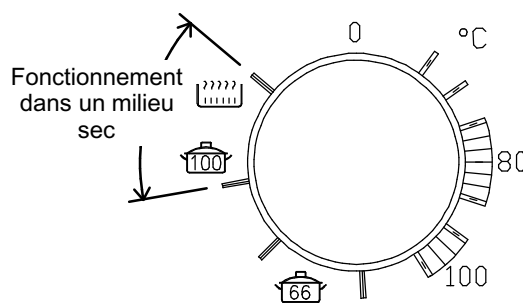
### 3.4 Utilisation en tant que poêle à bouillon (chauffé à sec)

Maintien au chaud ou cuisson d'aliments déjà chauds dans des récipients gastronomiques, tels que par exemple brochettes, goulache, ragout et sauces .



#### Mise en service

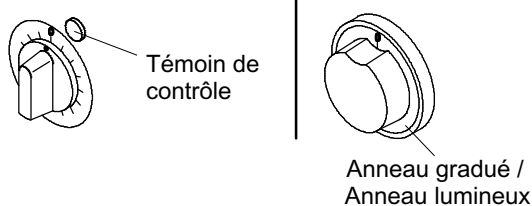
- ☞ Placer les aliments chauds dans un récipient gastronomique GN1/1 et placer ce dernier dans la cuve.
- Lors de la cuisson (par ex. goulache), respecter ce qui suit :
  - Les récipients gastronomiques ne doivent pas avoir une profondeur de plus de 150 mm.
  - À l'état chaud, les aliments cuits doivent être versés à une température d'au moins 70°C.
- Ne posez aucun récipient sur la résistance !
- ☞ Poser le couvercle sur le récipient.
- Le recouvrement permet de réduire la consommation énergétique.



#### Enclenchement

- ☞ Mettre l'appareil en marche en tournant le bouton rotatif vers la droite et en le réglant sur la plage de températures pour "fonctionnement en milieu sec".
- Le témoin de contrôle ou l'anneau lumineux s'allume.

Variantes de boutons rotatifs




## 4. Fin de service

- ☞ Tourner le bouton rotatif en position 0.
  - Le témoin de contrôle ou l'éclairage dans l'anneau lumineux s'éteint.
  
- ☞ Nettoyage de l'appareil, voir chapitre suivant 5. « Nettoyage et entretien ».
  
- ☞ Mettre l'interrupteur principal en position arrêt.

## 5. Nettoyage et entretien

### Indications

- Ne pas nettoyer le panneau de commande et le bouton rotatif avec un produit décapant !
- N'arrosez pas et ne nettoyez pas l'appareil au jet d'eau, avec un nettoyeur haute pression, un nettoyeur haute pression à jet de vapeur ou un nettoyeur à vapeur !
- Suivre le mode d'emploi des fabricants de produits nettoyants !
- N'utilisez pas de détergent !
- **PRUDENCE!** Endommagement de la cuve par la corrosion ou corrosion perforante due aux détergents Ne laissez pas trop longtemps les détergents dans la cuve.
- Les surfaces en inox ne doivent pas rester en contact prolongé avec les acides concentrés, l'essence de vinaigre, les solutions salines, la moutarde, les mélanges de condiments, sans quoi, le revêtement protecteur risque d'être attaqué. Rincer les surfaces en inox à l'eau claire après utilisation.
-  **PRUDENCE!** Détérioration de l'acier inoxydable ! L'acier inoxydable finit également par rouiller s'il n'est pas correctement entretenu ! Éliminer par conséquent régulièrement le tartre, la graisse, l'amidon et les couches de protéines. À la suite d'un manque de circulation d'air, de la corrosion risque de se former sous ces couches. En cas extrême, le bac ou la cuve risquent d'être complètement détériorés par la corrosion perforante et de devenir inutilisables ! Le fabricant n'engage aucunement sa responsabilité pour les dommages dus à la corrosion ou à la corrosion perforante !

### Produits de nettoyage et d'entretien

Des produits de nettoyage et d'entretien appropriés sont disponibles auprès de votre service après-vente.

Il s'agit p. ex.:

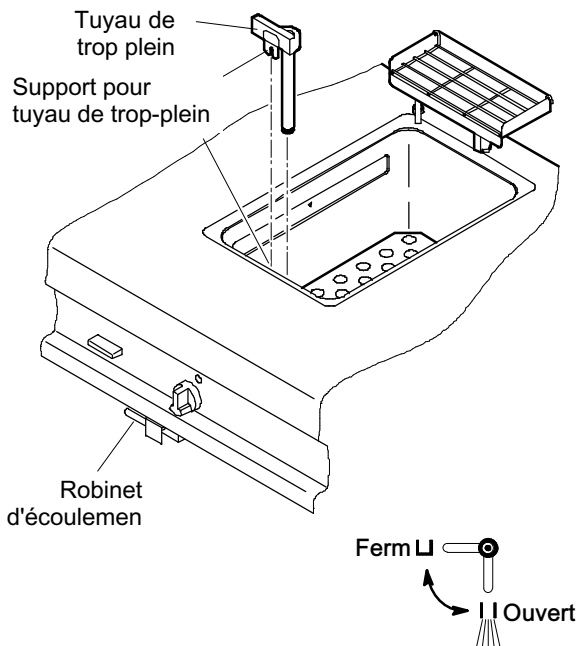
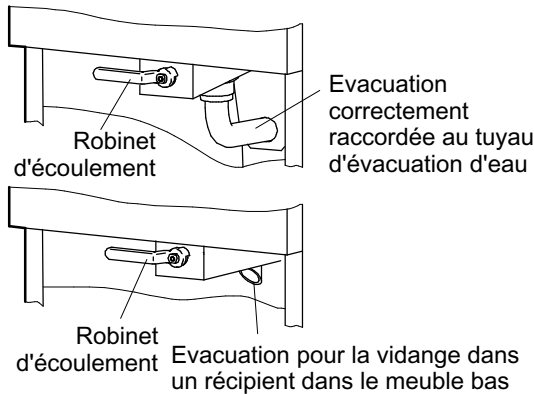
- De produits nettoyants dégraissants ou de nettoyants spécial inox
- de produits d'entretien préservant l'inox



## 5.1 Vidange de la cuve

### Avant la vidange

- ☞ Eteindre l'appareil et le laisser refroidir.
- ☞ Retirer le récipient de la cuve.



- ☞ Uniquement pour les appareils sans évacuation des eaux usées : Placer sous l'évacuation un récipient résistant à la température et disposant d'une capacité suffisante.

### Retrait du tuyau de trop plein

**! PRUDENCE !** Le tuyau de trop-plein est chaud ! Risque de brûlure par d'éventuelles remontées d'eau chaude dans le tuyau de trop plein !

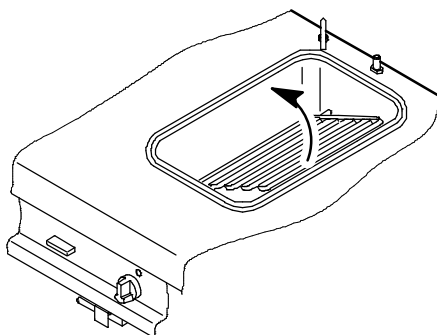
- ☞ Par conséquent, retirer lentement et avec précaution le tuyau de trop plein du conduit d'écoulement !

### Ouvrir le robinet d'écoulement

**! PRUDENCE !** Risque d'ébullition à l'eau chaude lors du vidage de la cuve!

- ☞ Ouvrir le robinet d'écoulement. Tourner le levier jusqu'en butée.
- L'eau s'écoule.

## 5.2 Relevage de la résistance



**! PRUDENCE !** La résistance risque d'être encore chaude. Risque de brûlures ! Laisser la résistance refroidir. Utiliser des gants pour casseroles ou des gants de protection !

- ☞ Relever la résistance dans le sens de la flèche.

## 5.3 Nettoyage de l'appareil

### Nettoyage de la cuve

- Éliminer les traces de tartre dans la cuve et sur la résistance, à l'aide d'eau additionnée de vinaigre ou d'un produit détartrant. Respecter les consignes de nettoyage préconisées par le fabricant du produit en utilisant des produits de nettoyage détartrants !

#### ☞ Nettoyage :

- Remplir la cuve d'eau additionnée de vinaigre, jusqu'à ce que toutes les traces de tartre soient recouvertes. L'eau additionnée de vinaigre ou la solution détartrante doit recouvrir la résistance d'au moins 3 cm.
- Faire bouillir brièvement l'eau vinaigrée et la laisser agir pendant 15 à 30 minutes environ, suivant le degré d'encrassement.
- Dans la mesure du possible, évacuer le vinaigre de nettoyage dans un récipient. Le vinaigre de nettoyage peut servir plusieurs fois au détartrage.
- Nettoyer la cuve et la résistance.

### Nettoyage des surfaces en acier inoxydable

- ☞ Nettoyer le panier à pâtes, le récipient gastronorme et le support avec un produit dégraissant ou le laver dans le lave-vaisselle.
- ☞ Rincer soigneusement les surfaces nettoyées à l'eau et les sécher en frottant.
- ☞ Nettoyer les surfaces en inox avec un produit dégraissant ou d'entretien spécial pour l'inox.

### Après le nettoyage et le séchage des surfaces

- ☞ Relever la résistance.
- ☞ Fermer le robinet d'écoulement.

## 6. Pannes et solutions

En cas de pannes sur cet appareil, veuillez-les vérifier à l'aide du tableau suivant :

Panne	Cause possible	Solution
Le témoin de contrôle vert ou l'anneau lumineux ne brille pas lors de l'allumage.	L'interrupteur principal devant l'appareil n'est pas allumé.	Allumez l'interrupteur principal.
	Absence d'alimentation électrique générale.	Avisez une entreprise de distribution d'énergie.
	Le fusible principal a sauté.	Faites contrôler tout éventuel défaut dans l'appareil par un service client agréé. Ré-enclenchez le fusible.

Panne	Cause possible	Solution
L'appareil est allumé mais ne chauffe pas.	Un système d'optimisation d'énergie monté en série n'encourage pas le chauffage.	Contrôler le système d'optimisation d'énergie
Bien que le témoin de contrôle ou l'anneau lumineux s'allume, l'appareil ne chauffe pas.	Le limiteur de température de sécurité s'est déclenché.	Faire contrôler l'appareil par le service après-vente ou un électricien qualifié.

Si vous ne pouvez pas remédier à la panne,

- arrêtez l'appareil et débranchez-le du réseau électrique,
- Ne pas ouvrir le boîtier,
- Appeler le service client.

## 7. Données techniques

Données techniques	Cuiseur à pâtes GN1/1
Réf.	VP607451, VP607471, MA607451, 975095
Puissance électrique globale	7 kW
Tension	400 V 3N 50/60 Hz
Sécurité	3 x 16 A
Dégagement total de chaleur	2,46 kW
Dégagement de vapeur	2,06 kg / h
Niveau de bruit de l'appareil	Inférieur à 70 dB (A)
Taille du bac/de la cuve	308 x 509 x 240 mm / env. 35 litres
Connexion de l'alimentation en eau	Filtetage 3/4"
Diamètre de l'écoulement d'eau	40 mm

Sous réserve de modifications techniques !

## 8. Entretien

- Faites inspecter et entretenir l'appareil régulièrement. Exemples de travaux d'entretien : p.ex. contrôles de sécurité, de fonctionnement et d'étanchéité.
- Les travaux d'installation, d'entretien et de réparation ne doivent être effectués que par des électriciens qualifiés.
- Utilisez uniquement des accessoires et pièces de rechange d'origine !
- Nous recommandons de passer un contrat d'entretien avec le service client.

Geachte mevrouw,  
Geachte heer,

Lees de gebruiksaanwijzing door, voordat u de pastakoker in gebruik neemt.

De gebruiksaanwijzing bevat belangrijke aanwijzingen voor een correcte bediening en installatie.

Houd de bij het apparaat gevoegde documenten altijd bij de hand en geef deze met het apparaat mee.

## Toepassing

Voor koken, gaarkoken en warmhouden.

Voor de bereiding van pasta, knoedels/bollen/deegwaren en rundvlees gekookt.

Verdere mogelijkheden voor het gebruik van de koker zijn bv. het maken van soepen/basisbouillons, het koken van eenpansgerechten, maultaschen, bouillons van gekookte worsten, en het warmhouden van voorbereide spijzen zoals bijvoorbeeld soepen, groentes, nevingerechten, sauzen.

Bovendien kan de pastakoker worden gebruikt om zuurkool, rode kool, en schaaldieren te bereiden.

## Aanwijzingen

Het apparaat is vervaardigd volgens de voorschriften van VDE/GS en de Europese normen (EN).

## Gegevens van het typeplaatje noteren

Vul in de volgende regels de gegevens van het typeplaatje in, alvorens het apparaat te installeren. Gelieve deze informatie door te geven, als u het apparaat moet laten onderhouden of repareren. Dit draagt bij tot een snellere afhandeling van uw vragen.

Type: \_\_\_\_\_

Bouwjaar: \_\_\_\_\_

Machinenr.: \_\_\_\_\_

### Verklaring van symbolen



Belangrijke veiligheidsinstructies



Uit te voeren handelingen



Opsomming, lijst



Aanwijzingen, functionele aflopen

# 1. Veiligheidsinstructies

## Dagelijks bedrijf



- Het apparaat dient voor industrieel gebruik en mag alleen worden bediend
  - door geïnstrueerd personeel,
  - als op het apparaat wordt toegezien,
  - voor het in de gebruiksaanwijzing voorziene doel (**niet voor frituren geschikt, anders brandgevaar!**).
  - als er geen sprake is van een bedrijfsstoring.
- Het apparaat niet als oplegplaat en legvlak gebruiken!
- Voor schade door niet-doelmatig gebruik is alleen de gebruiker aansprakelijk.
- Handmatige regeling van de watertoevoer: Daarom toezien op het vulproces en de toevoer van water tijdens het koken en bij het bereiken van de vulstand de waterkraan sluiten. Belangrijk, er volgt geen automatische uitschakeling als het water de vulstand bereikt heeft.
- Wanneer het u niet lukt om bedrijfsstoringen te verhelpen met behulp van pagina 66 hoofdstuk 6. "Storingen en herstel", het apparaat uitschakelen en de klantenservice informeren.

## Gevaar op verwondingen

- Voorzichtig, tijdens het gebruik is het apparaat heet!
- Voorzichtig tijdens het verwijderen van de overloopbuis: De overloopbuis is heet! Gevaar voor brandwonden door mogelijk uitstromend heet water in de overloopbuis! Daarom de overloopbuis langzaam en voorzichtig uit de afloop tillen!
- Voorzichtig tijdens het verwijderen van de bakken: de bakken zijn heet! Tijdens het verwijderen kan hete lucht of damp ontsnappen!

## Gevaar van beschadiging

- Geen koud water in de lege, hoogverwarmde opvangbak laten lopen! Door te grote temperatuurwisseling ontstaan hoge spanningen en kan het apparaat beschadigd raken.
- De bakken mogen niet op het verwarmingselement geplaatst worden! De bakken moeten erin worden gehangen of op een inlegbodem geplaatst worden! Alleen bakken van roestvrij staal gebruiken!
- **VOORZICHTIG!** Beschadiging van de opvangbak door corrosie of puntroestvorming, veroorzaakt door zouthoudend water of reinigingsmiddelen! Maak de opvangbak daarom voor iedere onderbreking leeg! Laat het reinigingsmiddel niet voor lange tijd in de opvangbak staan. Verwijder na het ledigen en reinigen de inlegbodem en spoel de opvangbak en de inlegbodem grondig af met schoon water.
- **VOORZICHTIG!** Vernieling van roestvrij staal! Ook roestvrij staal gaat bij ondeskundig gebruik corroderen! Verwijder daarom op een regelmatige basis kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitresten. Onder deze lagen kan er door ontbrekende luchttoevoer corrosie optreden. In het extreme geval kan de bak of de opvangbak door puntroestvorming zodanig worden aangeast dat hij niet meer gebruikt kan worden! De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade door corrosie of puntroestvorming!
- Tijdens het inbrengen of inschuiven van bijv. potten, vaten of reservoirs in de onderbouw niet tegen de afvoer stoten, anders bestaat er kans op schade!
- Het apparaat niet schoonspuiten resp. reinigen met een waterleidingslang, hogedrukreiniger, stoom-hogedrukreiniger of stoomreiniger!
- Frontplaten en bekledingen van het apparaat niet insproeien met schuimreinigers! De schuimreiniger dringt in de kleinste spleten en beschadigt elektrische en elektronische componenten onherstelbaar!
- Na langere tijden van stilstand het apparaat door een klantenservice laten controleren op goed functioneren.

## 2. Functiebeschrijving draaischakelaar

Om een optimale prestatie bij verschillende kookprocessen te kunnen bereiken, heeft u de mogelijkheid om uit drie vermogensniveaus te kiezen.

Bij vermogensniveau 2,3 kW is een extra thermostatische temperatuurregeling van 55 tot 99°C mogelijk.

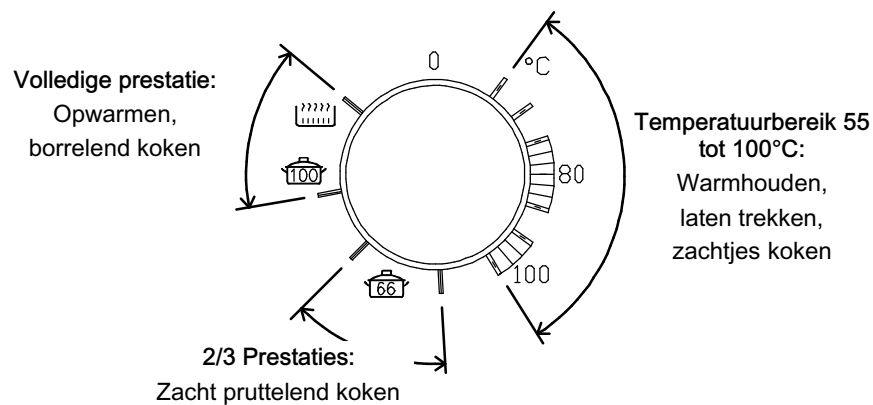
### Piekvermogens

Er zijn drie vermogensniveaus beschikbaar:

7,0 kW = volledig vermogen

4,6 kW = 2/3 vermogen

2,3 kW = 1/3 vermogen - met temperatuurbereik van 55 tot 99°C

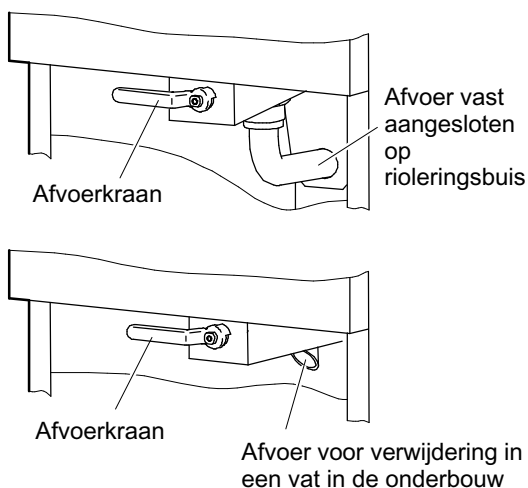


## 3. Ingebruikname

- ☞ Het apparaat met een vetoplossend reinigingsmiddel schoonmaken, voordat u het voor de eerste keer gebruikt.
- ☞ De gereinigde delen en vlakken met een zachte doek droogwrijven.
  - Reiniging, zie pagina 64 hoofdstuk 5.

## 3.1 Gebruik als pastakoker

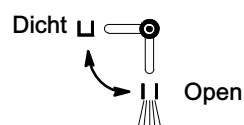
Bijv. koken van verse of vooraf gekookte pasta in geperforeerde reservoirs. U kunt Gastronom-reservoirs of speciale korven voor één portie gebruiken.



### Gebruiksklaar maken

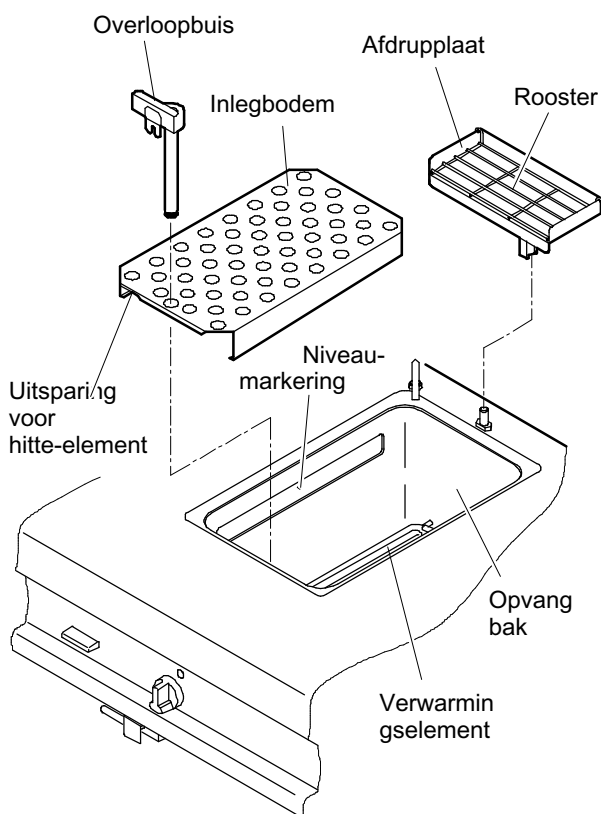
- Niet met reservoirs of vaten tegen de afvoer stoten, ander bestaat er gevaar op beschadigingen!

☞ Afvoerkraan sluiten.



Als het apparaat niet op een afvoerbuis is aangesloten:

☞ Vat onder de afvoer zetten.



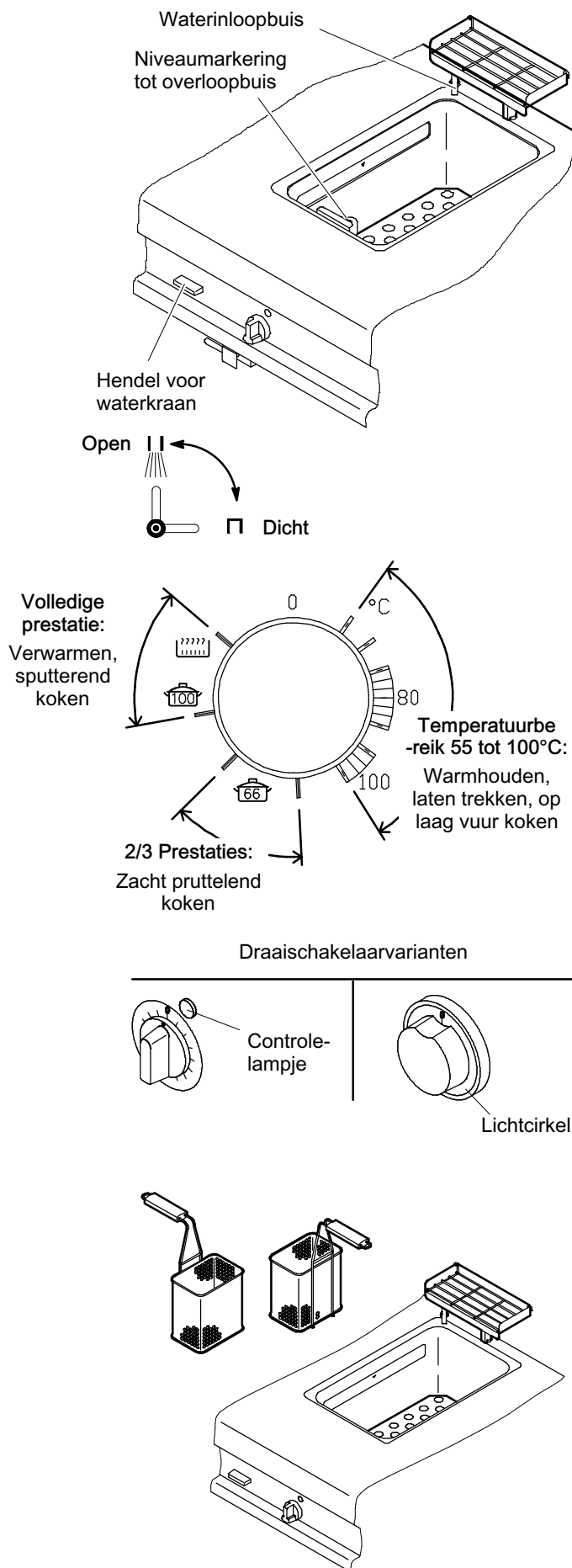
Wanneer geen Gastronom-reservoir gebruikt wordt of de reservoirs er niet in worden gehangen:

- De bakken mogen niet op de verwarmingselementen geplaatst worden!
- ☞ Geperforeerde inlegbodem aan de juiste kant plaatsen - let op uitsparing voor hitte-element!

☞ Gebruik indien nodig overloopbuis - aanwijzing voor gebruik zie pagina 57 hoofdstuk 3.1.1.

☞ Afdruipbakje opsteken.

☞ Rooster aanbrengen in het afdruipbakje.



## Opvangbak vullen



**VOORZICHTIG!** Overschuimen van het kookwater! Let op het waterniveau! Niet boven de niveaumarkering vullen!

Handmatige regeling van de watertoevoer: op het vulproces moet toegezien en het moet met de hand uitgeschakeld worden!

- Om de opwarmtijd te verkorten: vullen met warm water en de opvangbak tijdens het opwarmen afdekken.

- ☞ Waterinloopbuis boven de bak draaien.
- ☞ Waterkraan op de plaats van installatie openen.
- ☞ Waterkraan openen - hendel naar links draaien.
- ☞ Waterkraan sluiten als het waterniveau is bereikt - hendel naar rechts draaien.

## Inschakelen

- ☞ Om de verwarmingstijd te verkorten, draait u de draaischakelaar op "volle kracht".
- Het controlelampje of de schaalcirkel licht op.
- ☞ Tijdens het gebruik de draaischakelaar op de gewenste temperatuur of het gewenste vermogen draaien.

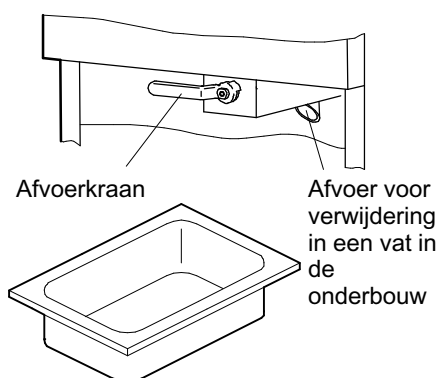
## Bakken plaatsen

- ☞ Geperforeerde bakken vullen met spijzen (zijanten en bodem geperforeerd).
  - De bakken niet te hoog afvullen. De spijzen moeten zich nog in het water bevinden!
  - De vulhoogte is afhankelijk van de te koken spijzen, aangezien deze op verschillende wijze opschuimen.
- ☞ Bakken in de opvangbak plaatsen.
- ☞ Nog open delen van de opvangbak met deksel afdekken.
  - Door het afdekken wordt het energieverbruik gereduceerd.



### 3.1.1 Watertoevoer tijdens het kookproces

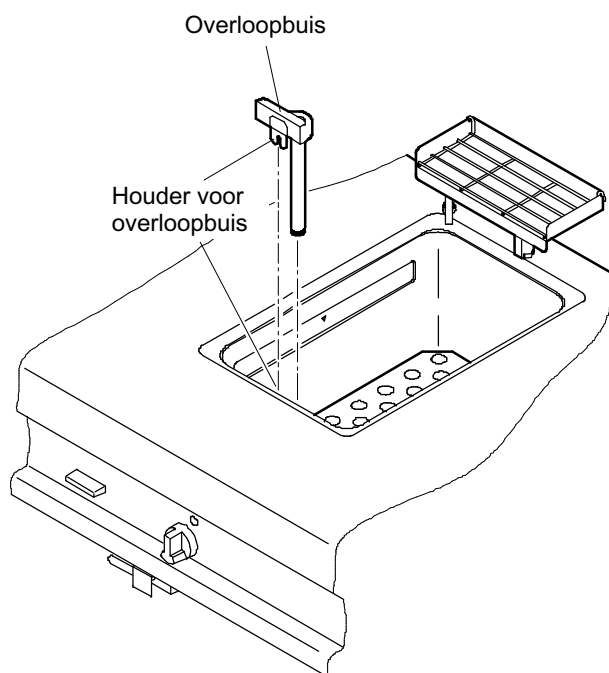
Om het water tijdens het koken van de pasta automatisch te vernieuwen en de sterkte van de afvoer te regelen, kan het volume van instromend water tijdens het kookproces handmatig worden bediend.



#### Pastakoker zonder vaste aansluiting voor waterafvoer

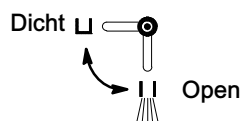
Als het apparaat niet op een afvoerbuis is aangesloten:

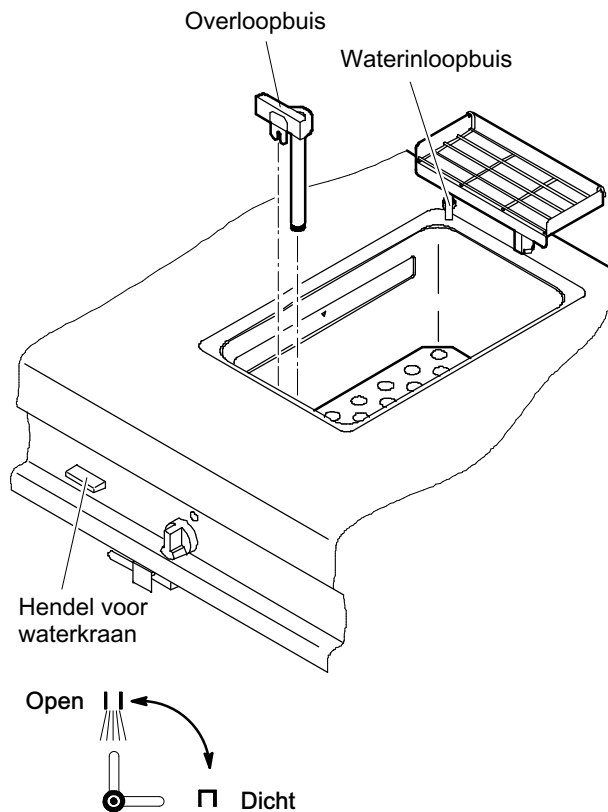
- ☞ Een vat met voldoende inhoud onder de afvoer zetten.
- ☞ Tijdens het kookproces de vulhoogte van het reservoir controleren en tijdig legen.



#### Vorbereiding

- ☞ Overloopbuis in
  - de houder aan de opvangbak en
  - in het afvoergat van de bodem van de opvangbak zetten.
- ☞ Afvoerkraan volledig openen.





### Permanente watertoevoer tijdens het kookproces



De watertoevoer tijdens het kookproces moet in de gaten worden gehouden!

Voor het verlaten van de werkplek, ook al is het maar voor een korte tijd, moet de kraan worden gesloten!

De dosering van de watertoevoer wordt handmatig uitgevoerd. Voer alleen zoveel water toe als nodig is, om onnodig energie- en waterverbruik te voorkomen.

- ☞ Waterinloopbuis boven de bak draaien.
- ☞ Waterkraan op de plaats van installatie openen.
- ☞ Waterkraan een beetje openen - hendel iets naar links draaien.



Als de bak tot de inlaat van de overloopbuis is gevuld, kan dit tijdens het inbrengen van het reservoir veroorzaken dat het water overloopt!

- ☞ Daarom geperforeerd reservoir met spijzen voorzichtig inbrengen!

### 3.1.2 Tussentijdse reiniging van de bak - vóór het vullen met vers water

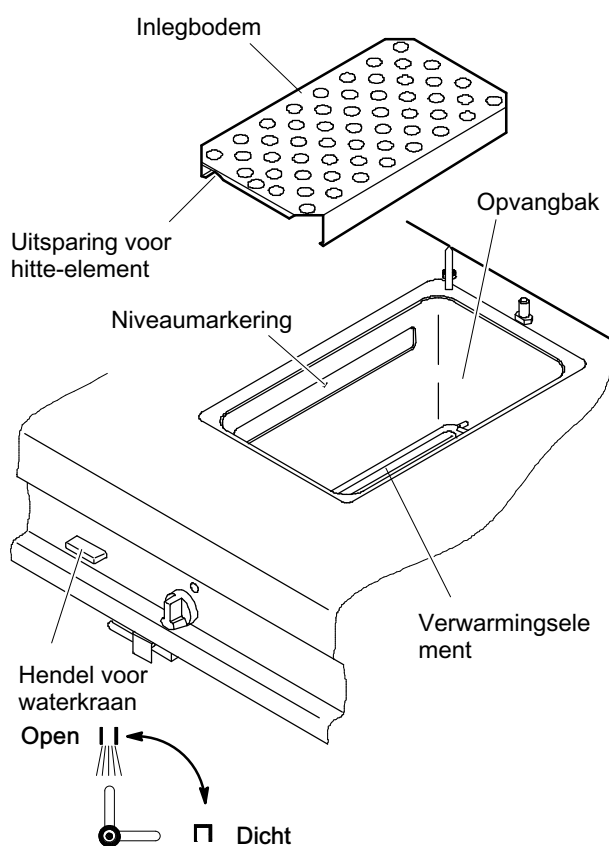
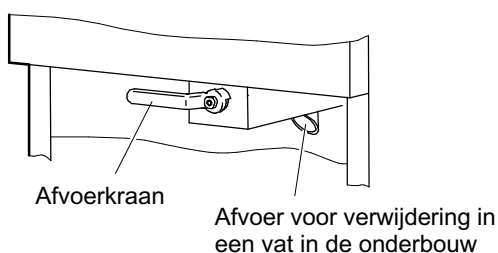
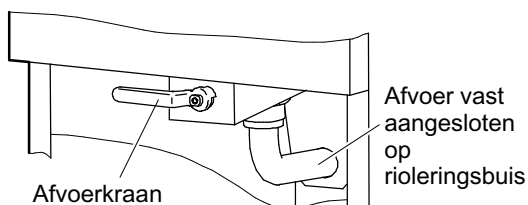
Legen van de opvangbak zie pagina 65 hoofdstuk 5.1!

Verwijderen van het hitte-element zie pagina 65 hoofdstuk 5.2!

- ☞ Na het leegmaken van de bak vastgekoekte resten van gerechten verwijderen uit de bak.
- ☞ Helder water erin doen, de opvangbak en het hitte-element schoonmaken met een reinigingsborstel.
- ☞ Na het leegmaken van de opvangbak de uitloopkraan sluiten.

## 3.2 Gebruik als koker

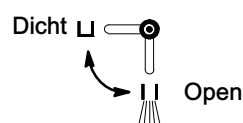
Bijv. koken van voedsel zoals rundvlees, groenten, rijst en aardappelen in geperforeerd Gastro-norm-reservoir.



### Gebruiksklaar maken

- Niet met reservoirs of vaten tegen de afvoer stoten, ander bestaat er gevaar op beschadigingen!

☞ Afvoerkraan sluiten.



Wanneer geen Gastronorm-reservoir gebruikt wordt of de reservoirs er niet in worden gehangen:

- De bakken mogen niet op de verwarmingselementen geplaatst worden!
- ☞ Geperforeerde inlegbodem aan de juiste kant plaatsen - let op uitsparing voor hitte-element!

### Opvangbak vullen



**VOORZICHTIG!** Overschuimen van het kookwater! Let op het waterniveau! Niet boven de niveaumarkering vullen!

Handmatige regeling van de watertoevoer: Op het vulproces moet worden toegezien en het moet met de hand uitgeschakeld worden!

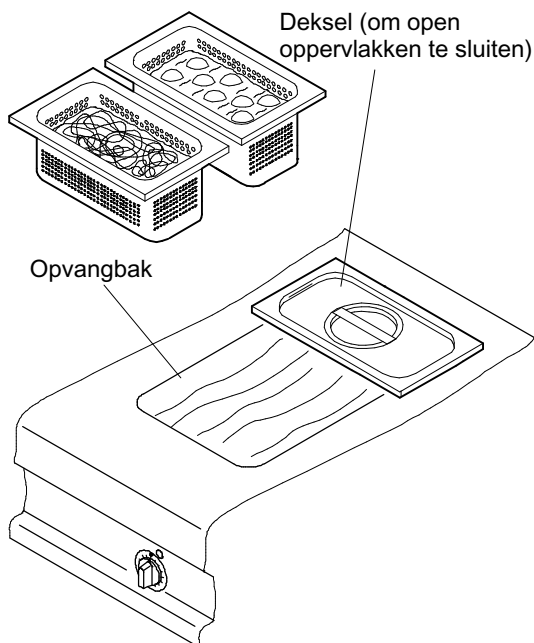
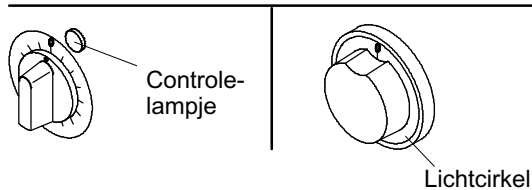
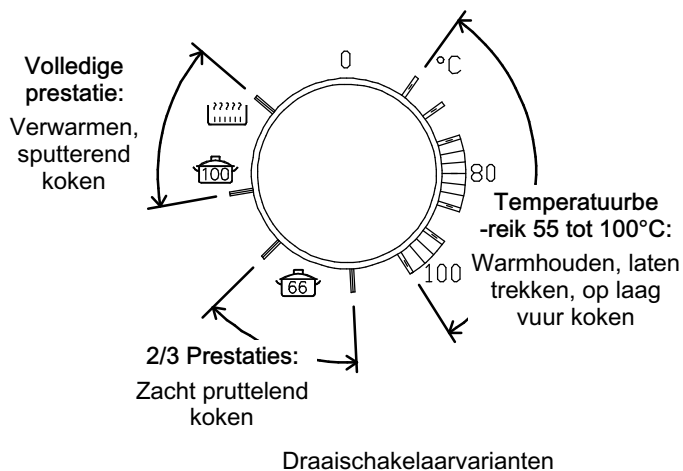
- Om de opwarmtijd te verkorten: vullen met warm water en de opvangbak tijdens het opwarmen afdekken.

☞ Waterinloopbuis boven de bak draaien.

☞ Waterkraan op de plaats van installatie openen.

☞ Waterkraan openen - hendel naar links draaien.

☞ Waterkraan sluiten als het waterniveau is bereikt - hendel naar rechts draaien.



## Inschakelen

- ☞ Om de verwarmingstijd te verkorten, draait u de draaischakelaar op "volle kracht".
- Het controlelampje of de schaalcirkel licht op.
- ☞ Tijdens het gebruik de draaischakelaar op de gewenste temperatuur of het gewenste vermogen draaien.

## Bakken plaatsen

- ☞ Geperforeerde bakken vullen met spijzen (zijanten en bodem geperforeerd).
  - De bakken niet te hoog afvullen. De spijzen moeten zich nog in het water bevinden!
  - De vulhoogte is afhankelijk van de te koken spijzen, aangezien deze op verschillende wijze opschuimen.
- ☞ Bakken in de opvangbak plaatsen.
- ☞ Nog open delen van de opvangbak met deksel afdekken.
  - Door het afdekken wordt het energieverbruik gereduceerd.

### 3.2.1 Tussentijdse reiniging van de bak - vóór het vullen met vers water

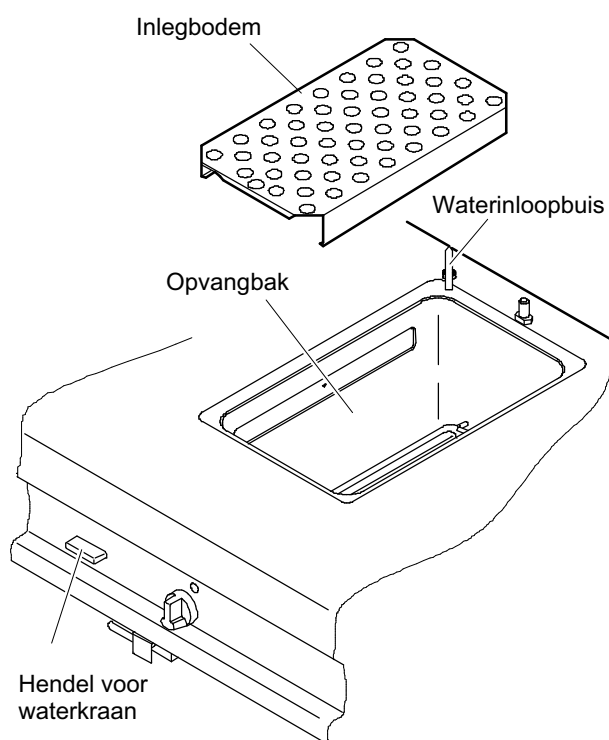
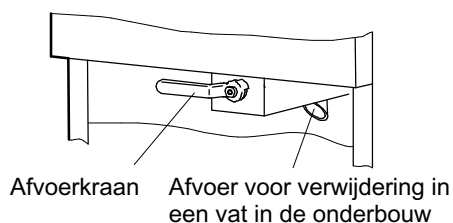
Legen van de opvangbak zie pagina 65 hoofdstuk 5.1!

Verwijderen van het hitte-element zie pagina 65 hoofdstuk 5.2!

- ☞ Na het leegmaken van de bak vastgekoekte resten van gerechten verwijderen uit de bak.
- ☞ Helder water erin doen, de opvangbak en het hitte-element schoonmaken met een reinigingsborstel.
- ☞ Na het leegmaken van de opvangbak de uitloopkraan sluiten.

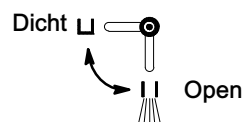
### 3.3 Gebruik als bain-marie

Bv. voedsel zoals soepen, groentes, aardappels en sauzen warmhouden in gesloten reservoirs.



#### Gebruiksklaar maken

- ☞ Afvoerkraan sluiten.

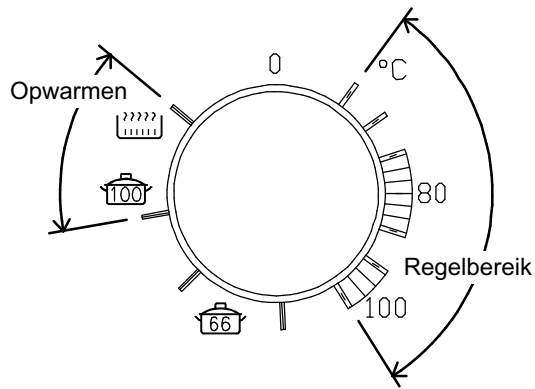


Wanneer geen Gastronorm-reservoir gebruikt wordt of de reservoirs er niet in worden gehangen:

- ☞ geperforeerde inlegbodem plaatsen.
  - De bakken mogen niet op de verwarmingselementen geplaatst worden!
- ☞ Waterinloopbuis boven de bak draaien.

#### Opvangbak vullen

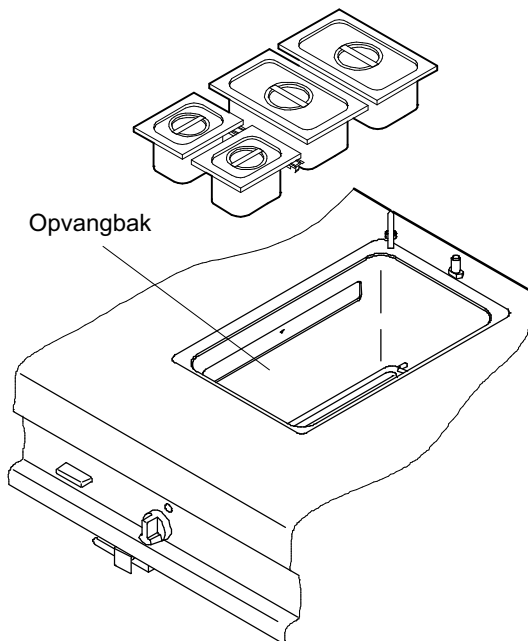
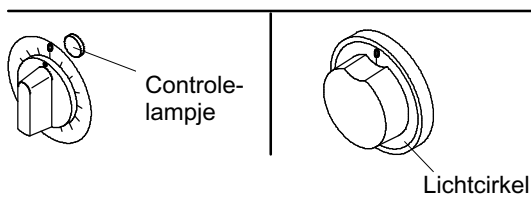
- ☞ Waterkraan op de plaats van installatie openen.
- ☞ Waterkraan openen - hendel naar links draaien.
  - Let op het waterniveau!
    - De bakken moeten contact met het water hebben.
  - Om de opwarmtijd te verkorten: vullen met warm water en de opvangbak tijdens het opwarmen afdekken.
  - Controleer tijdens de werking regelmatig het waterniveau in de opvangbak en vul, indien noodzakelijk, water bij.
- ☞ Waterkraan sluiten als het waterniveau is bereikt - hendel naar rechts draaien.



### Inschakelen

- ☞ Om de verwarmingstijd te verkorten, de draaischakelaar op instelling "volle kracht" instellen.
- Het controlelampje of de schaalcirkel licht op.
- ☞ Tijdens het proces de draaischakelaar in het instelbereik op bi jv. 80°C instellen.

### Draaischakelaarvarianten

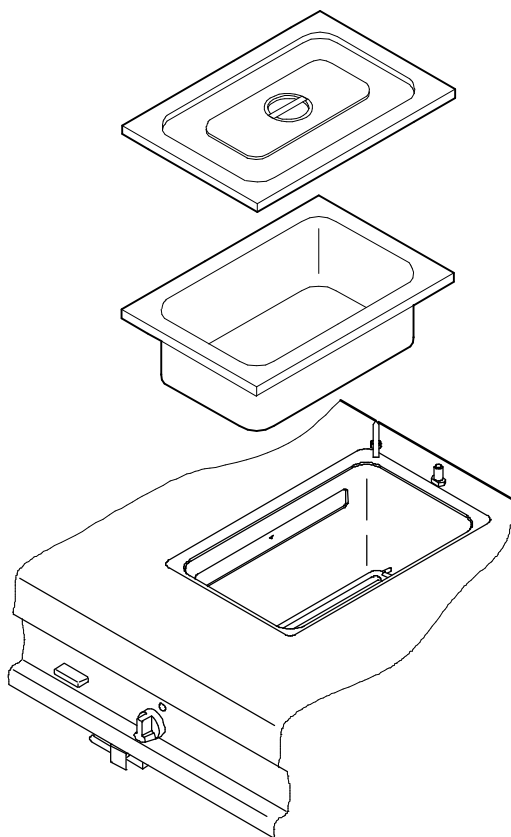


### Bakken plaatsen

- ☞ Bakken vullen met spijzen en in de opvangbak plaatsen.
- ☞ Bakken met deksels sluiten.
  - Het afdekken van de bakken
    - voorkomt dat de gerechten uitdrogen en
    - reduceert het energieverbruik.

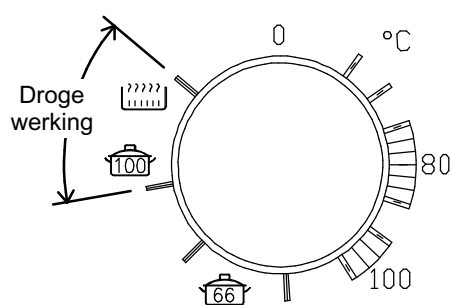
### 3.4 Gebruik als sudderpan (droog verwarmd)

Warmhouden of gaar koken van reeds warme gerechten in Gastronorm-reservoirs, zoals bijv. sjaslielik, goulash, ragout en sauzen.



#### Gebruiksklaar maken

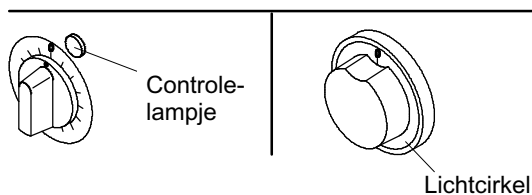
- ☞ Gerechten in een Gastronom-reservoir maat GN1/1 doen en in de opvangbak plaatsen.
- Let er bij het gaartrekken op (bijv. goulash):
  - De Gastronorm-bakken mogen niet dieper dan 150 mm zijn.
  - Het product moet in warme staat met tenminste 70°C worden gevuld.
- De bakken mogen niet op de verwarmingselementen geplaatst worden!
- ☞ Bakken met deksels sluiten.
- Door het afdekken van de bakken wordt het energieverbruik gereduceerd.



#### Inschakelen

- ☞ Het apparaat inschakelen door de draaischakelaar naar rechts te draaien en op het verwarmingsbereik "droge werken" in te stellen.
- Het controlelampje of de schaalcirkel licht op.

Draaischakelaarvarianten




## 4. Einde van gebruik

- ☞ Draaischakelaar op 0-stand draaien.
  - Het controlelampje of de verlichting in de lichtcirkel dooft.
  
- ☞ Het apparaat reinigen, zie volgend hoofdstuk 5. "Reiniging en onderhoud".
  
- ☞ Elektrische hoofdschakelaar op de plaats van installatie uitschakelen.

## 5. Reiniging en verzorging

### Aanwijzingen

- Geen bijtende reinigingsmiddelen op het bedieningsbord en op de draaischakelaar aanbrengen!
- Het apparaat niet schoonspuiten resp. reinigen met een waterleidingslang, hogedrukreiniger, stoom-hogedrukreiniger of stoomreiniger!
- De gebruiksaanwijzing van de fabrikant van het reinigingsmiddel in acht nemen!
- Geen schurende poetsmiddelen gebruiken!
- **VOORZICHTIG!** Beschadiging van de opvangbak door corrosie of putvormige aantasting, veroorzaakt door schoonmaakmiddelen! Laat het reinigingsmiddel niet voor lange tijd in de opvangbak staan.
- Roestvrij staal mag niet gedurende lange tijd in aanraking komen met geconcentreerde zuren, azijnessence, kookzoutoplossing, mosterd en kruidenmengsels, omdat anders de beschermingslaag wordt aangetast. Roestvrij stalen vlakken na gebruik schoonspoelen.
-  **VOORZICHTIG!** Vernieling van roestvrij staal! Ook roestvrij staal gaat bij ondeskundig gebruik corroderen! Verwijder daarom op een regelmatige basis kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitresten. Onder deze lagen kan er door ontbrekende luchttoevoer corrosie optreden. In het extreme geval kan de bak of de opvangbak door puntroestvorming zodanig worden aangetast dat hij niet meer gebruikt kan worden! De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade door corrosie of puntroestvorming!

### Reinigings- en verzorgingsmiddelen

Geschikte reinigings- en verzorgingsmiddelen kunt u bij uw klantendienst verkrijgen.

Dat zijn bv.:

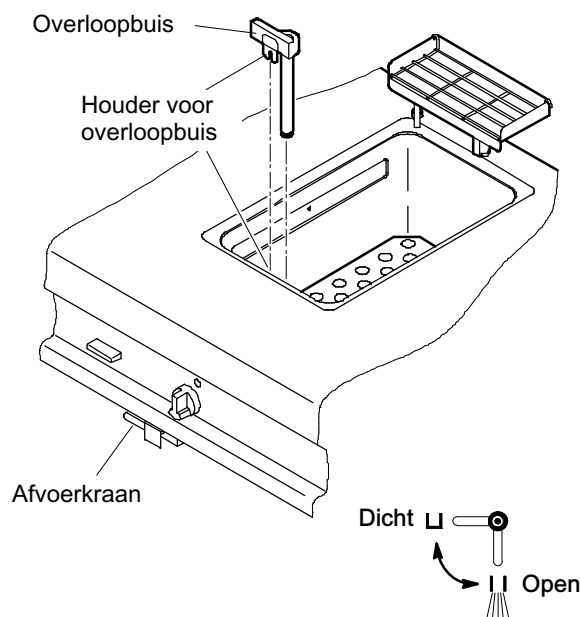
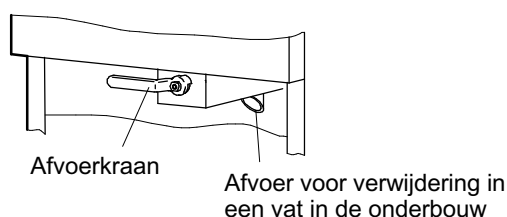
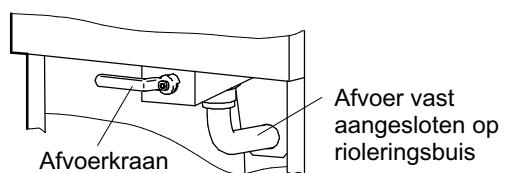
- vetoplossende reinigingsmiddelen of speciale reinigingsmiddelen voor roestvrij staal
- conserverende verzorgingsmiddelen voor roestvrij staal



## 5.1 Opvangbak ledigen

### Vóór het leegmaken

- ☞ Het apparaat uitschakelen en laten afkoelen.
- ☞ Bakken uit de opvangbak halen.



- ☞ Alleen bij apparaten zonder aansluiting voor waterafvoer: Een temperatuurbestendig vat met voldoende inhoud onder de afvoer zetten.

### Verwijderen van de overloopbuis

**!** **VOORZICHTIG!** De overloopbuis is heet!  
Gevaar voor brandwonden door mogelijk uitstromend heet water in de overloopbuis!

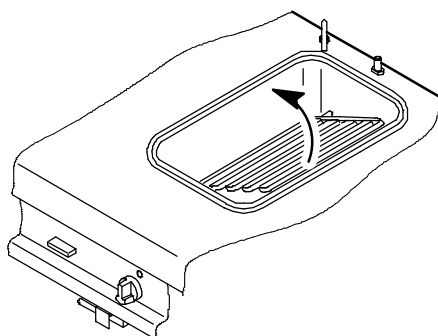
- ☞ Daarom overloopbuis langzaam en voorzichtig uit de afloop tillen!

### Afvoerkraan openen

**!** **VOORZICHTIG!** Bij het ledigen van de opvangbak, gevaar op brandwonden door heet water!

- ☞ Afvoerkraan openen. Hendel tot de aanslag draaien.
- Het water vloeit weg.

## 5.2 Omhoog zwenken van het verwarmingselement



**!** **VOORZICHTIG!** Het verwarmingselement is misschien nog heet, verbrandingsgevaar!  
Laat het verwarmingselement afkoelen!  
Pannelappen of beschermingshandschoenen dragen!

- ☞ Verwarmingselement in de richting van de pijl omhoog zwenken.

## 5.3 Reiniging van het apparaat

### Opvangbak schoonmaken

- Afgezette kalk in de opvangbak aan het verwarmingselement verwijderen met azijnwater of kalkoplossend reinigingsmiddel. Bij het gebruik van kalkoplossende reinigingsmiddelen de schoonmaakaanwijzingen van de schoonmaakmiddelproducent volgen!

#### ☞ Reiniging:

- de opvangbak zover met azijnwater vullen, totdat alle kalkresten bedekt zijn. Het azijnwater of het kalkoplossend reinigingsmiddel moet het verwarmingselement ten minste 3 cm bedekken.
- Het azijnwater kort laten opkoken en al naargelang de kalkafzetting ong. 15 tot 30 minuten laten inwerken.
- De schoonmaakazijn indien mogelijk in een voorraadvat laten vloeien. U kunt de schoonmaakazijn meerdere malen gebruiken voor de kalkverwijdering.
- Opvangbak en verwarmingselement reinigen.

### Schoonmaken van de roestvrijstalen onderdelen

- ☞ De pastakorven, Gastronorm-houder en houders met een vetloos oplosmiddel of in de vaatwasmachine reinigen.
- ☞ Gereinigde delen grondig met water afspoelen en droogwrijven.
- ☞ Roestvrij stalen vlakken reinigen met vetoplossend reinigingsmiddel of speciale onderhoudsmiddelen voor roestvrij staal.

### Na het schoonmaken en afdrogen van de onderdelen

- ☞ Verwarmingselement naar binnen zwenken.
- ☞ Afvoerkraan sluiten.

## 6. Storingen en oplossing

Als aan dit apparaat storingen optreden, gelieve dit dan te controleren aan de hand van de volgende tabel:

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Bij het inschakelen brandt het groene controlelampje of de lichtcirkel niet.	Hoofdschakelaar voor het apparaat niet ingeschakeld.	Hoofdschakelaar inschakelen.
	De stroomvoorziening ontbreekt volledig.	Energiebedrijf op de hoogte brengen.
	De netzekering is gesprongen.	Eventuele fouten in het apparaat door een geautoriseerde klantendienst laten controleren. Netzekering weer inschakelen.

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat is ingeschakeld en verwarmt niet.	Een voorgeschakeld systeem voor energie-optimalisering activeert de verwarming niet.	Systeem voor energie-optimalisering controleren.
Het apparaat verwarmt niet, maar het controlelampje of de lichtcirkel brandt.	De veiligheidstemperatuurbe-grenzer heeft uitgeschakeld.	Apparaat laten controleren door de klantendienst of een elektricien.

Als het u niet lukt om de storing te elimineren,

- het apparaat uitschakelen en isoleren van het elektriciteitsnet,
- behuizing niet openen,
- klantendienst informeren.

## 7. Technische gegevens

Technische gegevens	Pastakoker GN 1/1
Artikelnr.	VP607451, VP607471, MA607451, 975095
Totale aansluitwaarde	7 kW
Spanning	400 V 3N 50/60 Hz
Beveiliging	3 x 16 A
Totale warmteafgifte	2,46 kW
Stoomafgifte	2,06 kg / h
Geluidsterkte apparaat	lager dan 70 dB (A)
Bak/opvangbakgrootte	308 x 509 x 240 mm / ca. 35 liter
Aansluiten van watertoevoer	Schroefdraad 3/4
Diameter waterafvoer	40 mm

Technische wijzigingen voorbehouden!

## 8. Waarschuwing

- Laat dit apparaat regelmatig controleren en onderhouden. Onderhoudswerkzaamheden zijn: bijv. veiligheids-, functie- en lekkagecontroles.
- Installatie-, onderhouds- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen door deskundigen op het gebied van elektriciteit worden uitgevoerd.
- Gebruik alleen originele accessoires en originele reserveonderdelen!
- Wij raden u aan een onderhoudscontract met de klantendienst af te sluiten.

Gentile cliente,

prima di mettere in funzione la presente unità cuocipasta, La preghiamo di leggere attentamente le istruzioni d'uso.

Le istruzioni d'uso contengono infatti importanti informazioni per il funzionamento e l'installazione a regola d'arte dell'unità.

Le raccomandiamo di conservare sempre con cura e a portata di mano la documentazione tecnica che accompagna la presente unità, in quanto dovrà essere consegnata all'eventuale nuovo proprietario in caso di cessione.

## Utilizzo previsto

Per cottura, bollitura a fuoco lento, e mantenimento a temperatura.

Per la preparazione di pasta, canederli/gnocchi e bolliti di carne.

Ulteriori possibilità di impiego dell'unità cuocipasta comprendono per es. la preparazione di zuppe/brodi, stufati, la cottura di ravioli, wurstel e il mantenimento a temperatura di vivande come zuppe, verdure, contorni, salse.

L'unità cuocipasta si può inoltre utilizzare per la cottura di crauti, cavolo rosso e crostacei bolliti.

## Consigli pratici

L'unità è fabbricata in conformità alle direttive VDE/GS e alle Norme europee (EN).

## Registrazione dei dati caratteristici dell'unit

Prima di installare l'unità, inserire i dati caratteristici negli appositi spazi. Tali dati dovranno essere comunicati al servizio di assistenza post vendita, qualora ve ne fosse bisogno. La richiesta di assistenza potrà essere così risolta nel più breve tempo possibile.

Modello: \_\_\_\_\_

Anno di costruzione: \_\_\_\_\_

N. di serie della macchina: \_\_\_\_\_

### Spiegazione dei simboli



Istruzioni importanti per la sicurezza



Operazioni da effettuare



Enumerazione, elenco



Istruzioni, procedure

# 1. Informazioni in materia di sicurezza

## Funzionamento quotidiano



- L'unità è destinata a un utilizzo commerciale e deve essere utilizzata unicamente
  - da personale qualificato,
  - sotto il monitoraggio di un'altra persona,
  - per lo scopo previsto nelle istruzioni d'uso (**non è indicata per friggere**; se usata per friggere può causare incendi!),
  - e solo quando è in perfetto stato ovvero in assenza di anomalie.
- Non utilizzare l'unità come ripiano o superficie di appoggio per oggetti!
- Le responsabilità in caso di danni causati da un utilizzo non conforme sono esclusivamente di competenza dell'utilizzatore.
- La regolazione dell'alimentazione d'acqua è manuale: pertanto monitorare con cura il processo di riempimento e l'alimentazione d'acqua durante la procedura e chiudere il rubinetto quando il recipiente è pieno. Questa operazione è importante, perché l'unità è sprovvista di chiusura automatica del rubinetto quando il recipiente è pieno.
- Qualora non si riesca a rimediare a eventuali anomalie di funzionamento consultando le istruzioni a pagina 82 del capitolo 6. "Problemi e risoluzione di problemi", spegnere l'unità e contattare l'assistenza clienti.

## Rischi di infortuni

- Attenzione, durante il funzionamento l'unità raggiunge temperature elevate!
- Fare attenzione quando si rimuove il tubo di troppopieno: il tubo è infatti molto caldo! L'eventuale fuoriuscita di acqua bollente dal tubo di troppopieno può causare ustioni! Estrarre pertanto lentamente e con cautela il tubo di troppopieno dallo scarico!
- Rimuovere con cura i recipienti: sono molto caldi! Mentre vengono rimossi, potrebbe fuoriuscire aria o vapore a temperature molto elevate!

## Rischio di danneggiamento

- Non versare acqua fredda nella vasca vuota se quest'ultima è molto calda! L'improvviso e drastico cambiamento di temperatura può causare elevate sollecitazioni e stress in grado di danneggiare l'unità.
- Non posare recipienti sulla resistenza! I recipienti vanno appesi o collocati sull'apposito ripiano! Utilizzare solo recipienti in acciaio inox!
- **ATTENZIONE!** Fenomeni di corrosione o puntinatura perforante generati da acqua salata o detersivi potrebbero causare danni alla vasca! Si raccomanda pertanto di svuotare la vasca dopo ogni utilizzo e prima del successivo! Non lasciare per troppo tempo il detersivo nella vasca. Estrarre il ripiano dopo averlo svuotato e lavato, e sciacquare a fondo la vasca e il ripiano stesso con acqua pulita.
- **ATTENZIONE!** Pericolo di danneggiamento dell'acciaio inox! Anche l'acciaio inox può arrugginarsi, se non viene trattato con cura! Si raccomanda pertanto di rimuovere regolarmente eventuali accumuli di calcare, grasso, amido e proteine. Sotto tale strato infatti possono svilupparsi fenomeni di corrosione, dovuti all'assenza di aria. In casi estremi, la vasca può divenire inutilizzabile, in caso di puntinatura perforante profonda! Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità per danni dovuti a corrosione o puntinatura perforante!
- Quando si spostano o collocano pentole o padelle, contenitori o recipienti nel ripiano inferiore, fare attenzione a non urtare lo scarico, per evitare danni!
- Non spruzzare né lavare l'unità con getti d'acqua, con compressore ad alta pressione, con compressore a getto di vapore o con pulitore a vapore!
- Non spruzzare detersivo in schiuma con pulitori a vapore o ad alta pressione sui pannelli anteriori e sui rivestimenti dell'unità! I detersivi in schiuma penetrano nelle più piccole fessure danneggiando i componenti elettrici ed elettronici!
- In caso di prolungato non utilizzo, contattare un servizio assistenza clienti e sottoporre l'unità a un collaudo generale che ne verifichi l'idoneità all'uso.

## 2. Descrizione delle funzioni del selettore a manopola

Per selezionare la potenza ottimale per le varie applicazioni di cottura, è possibile scegliere tra tre livelli di potenza.

Nel livello di potenza da 2,3 kW è inoltre possibile regolare la temperatura del termostato da 55 a 99°C.

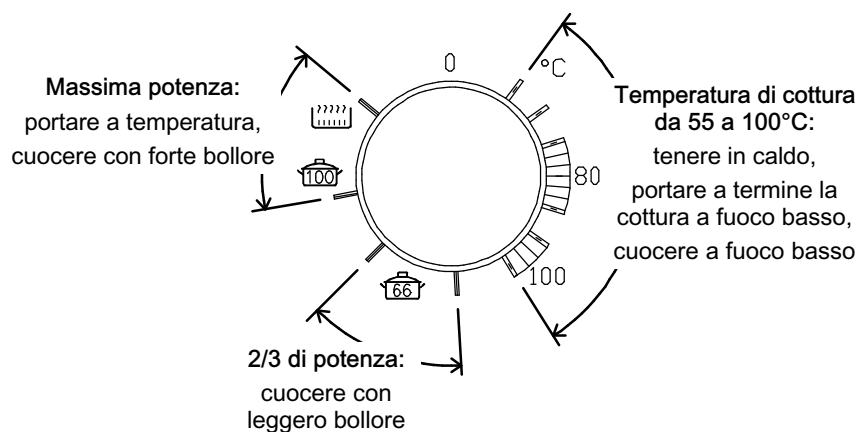
### Livelli di potenza

Sono disponibili tre livelli di potenza:

7,0 kW = Massima potenza

4,6 kW = 2/3 di potenza

2,3 kW = 1/3 di potenza - con l'intervallo di temperatura da 55 a 99°C

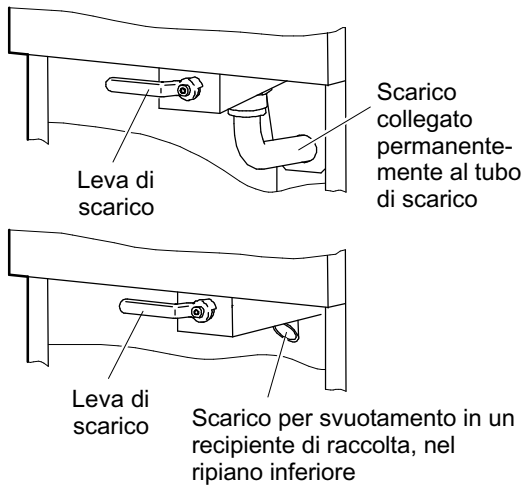


## 3. Messa in funzione

- ☞ Pulire l'unità prima della messa in funzione per la prima volta, utilizzando un detergente sgrassante.
- ☞ Asciugare con un panno morbido le parti e le superfici che sono state pulite.
  - Per la pulizia, consultare a pagina 80 capitolo 5.

### 3.1 Impiego come cuocipasta

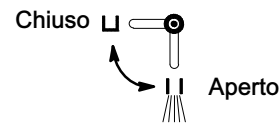
Per es. cottura di pasta fresca o precotta in recipienti forati. È possibile anche utilizzare contenitori Gastronorm o speciali cestelli per porzioni singole.



#### Operazioni preliminari alla messa in funzione

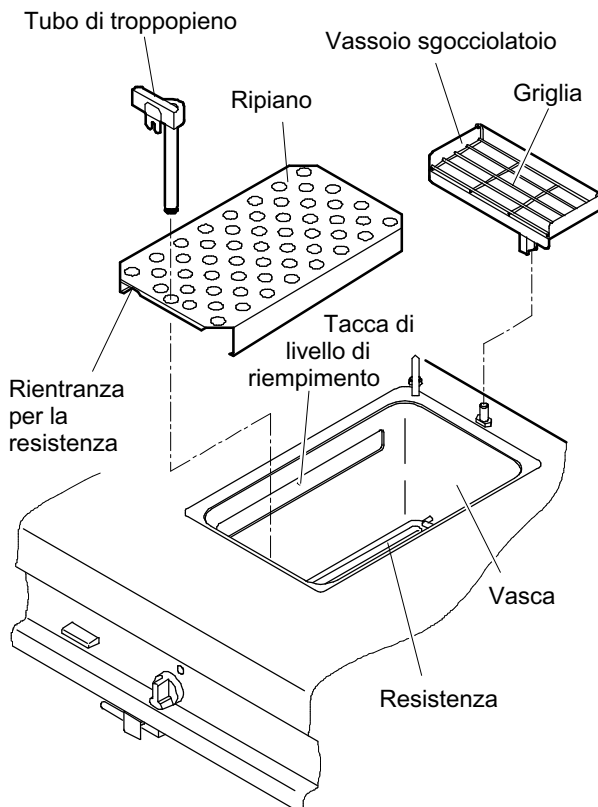
- Non urtare con recipienti o contenitori lo scarico, per evitare rischi di danneggiamento!

☞ Chiudere il rubinetto di scarico.



Se l'unità non è collegata a un tubo di scarico:

☞ collocare un recipiente di raccolta sotto lo scarico.



Se non si utilizzano contenitori Gastronorm o se i contenitori non vengono appesi:

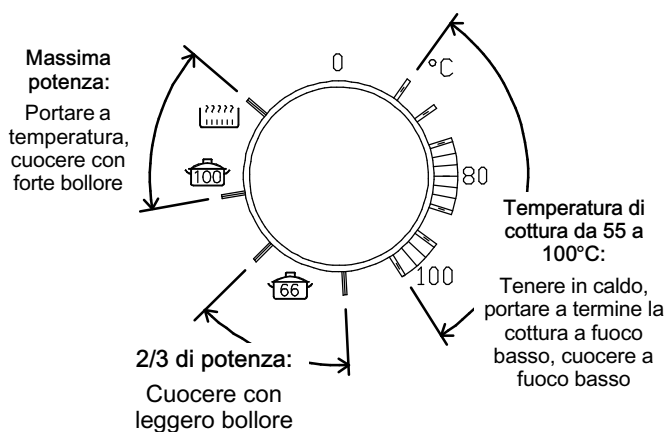
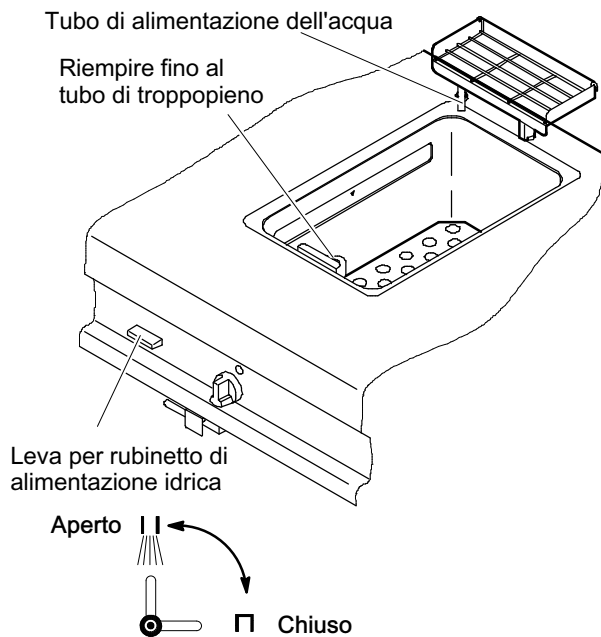
- Non posare recipienti sulla resistenza!

☞ Inserire il ripiano forato dal lato giusto - Assicurarsi che l'apposita rientranza sia sopra la resistenza!

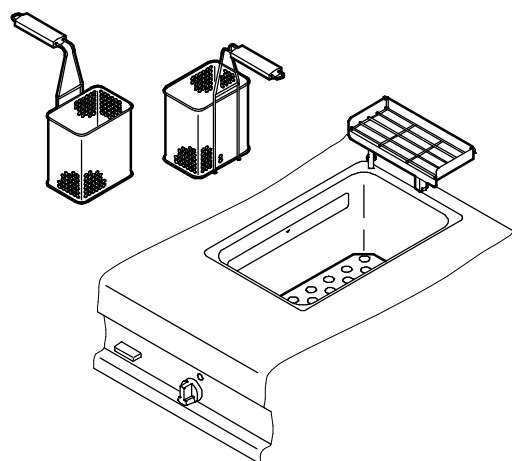
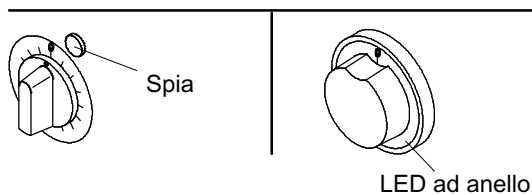
☞ Se necessario utilizzare il tubo di troppopieno - Per istruzioni vedere a pagina 73 capitolo 3.1.1.

☞ Inserire il vassoio gocciolatoio.

☞ Collocare la griglia nel vassoio gocciolatoio.



Varianti di selettore a manopola



## Riempimento della vasca



**ATTENZIONE!** L'acqua bollente può fuoriuscire! Rispettare il livello di riempimento dell'acqua! Non superare il livello di riempimento indicato dalla tacca!

La regolazione dell'alimentazione d'acqua è manuale: la procedura di riempimento deve essere sottoposta a supervisione e interrotta manualmente non appena viene completata!

- Per ridurre i tempi necessari al raggiungimento della temperatura: versare acqua calda e coprire la vasca con un coperchio durante il tempo di raggiungimento della temperatura di cottura.
- ☞ Orientare il tubo di alimentazione dell'acqua sopra la vasca.
- ☞ Aprire il rubinetto di alimentazione idrica.
- ☞ Aprire il rubinetto di alimentazione idrica - Ruotare la leva verso sinistra.
- ☞ Dopo aver raggiunto il livello, chiudere il rubinetto - Ruotare la leva verso destra.

## Accensione

- ☞ Per accorciare il tempo di riscaldamento, ruotare il selettore a manopola sulla posizione "Massima potenza".
- Si accenderà la spia o il LED ad anello.
- ☞ Durante il funzionamento, impostare con il selettore a manopola la temperatura o la potenza desiderata.

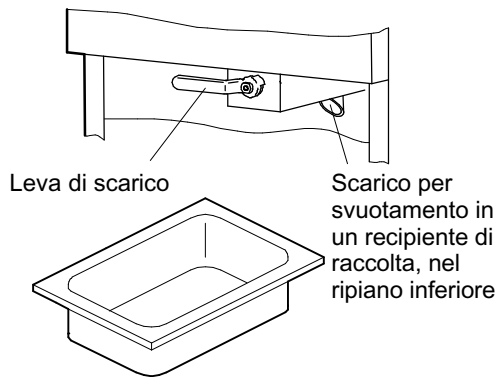
## Inserimento dei recipienti

- ☞ Inserire il cibo da cuocere nei recipienti forati (pareti laterali e fondo forati).
  - Non riempire eccessivamente i recipienti. L'acqua deve coprire interamente il cibo da cuocere!
  - L'altezza di riempimento dipende dal cibo da cuocere, che può formare molta o poca schiuma.
- ☞ Inserire i recipienti nella vasca.
- ☞ Coprire con un coperchio le zone della vasca rimaste scoperte.
- Coprendo interamente la superficie della vasca si riduce il consumo di energia.



### 3.1.1 Aggiunta di acqua durante la cottura

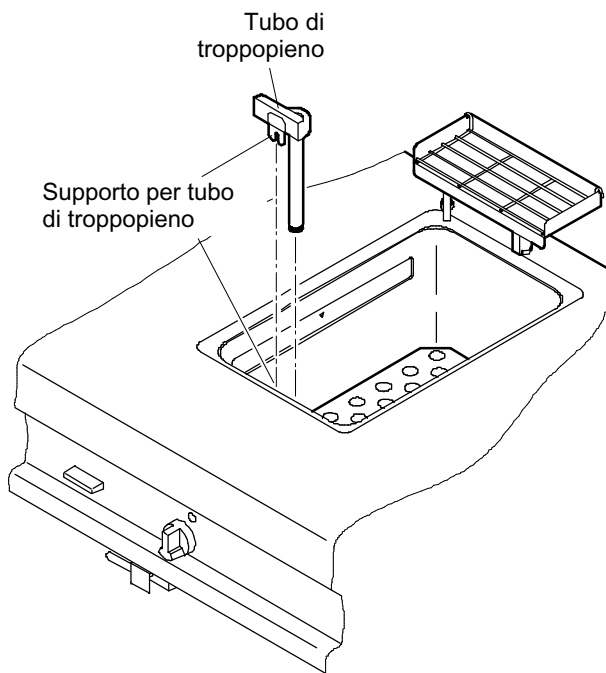
Il rabbocco d'acqua durante la cottura della pasta si può regolare manualmente, in modo da poter rinnovare l'acqua automaticamente quando la pasta è cotta, eliminando l'amido.



#### Cuocipasta senza collegamento fisso al tubo di scarico

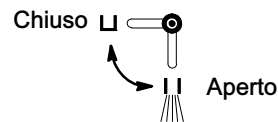
Se l'unità non è collegata a un tubo di scarico:

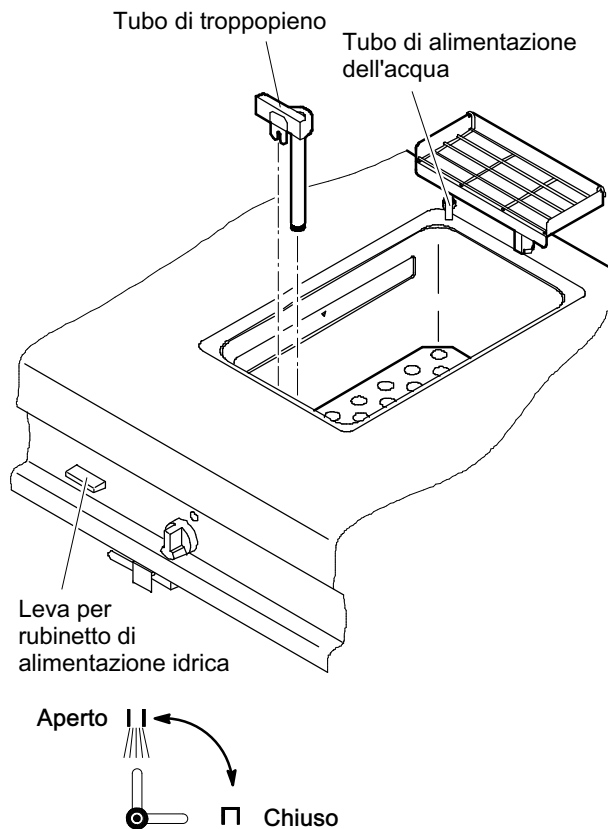
- ☞ collocare sotto lo scarico un recipiente di raccolta di sufficiente portata.
- ☞ Durante la cottura, controllare il livello dell'acqua nel recipiente e svuotarlo per tempo.



#### Preparazione

- ☞ Inserire il tubo di troppopieno
  - nel supporto della vasca e
  - nell'apertura di scarico sul fondo della vasca.
- ☞ Aprire completamente il rubinetto di scarico.





### Aggiunta costante di acqua durante la cottura



L'alimentazione d'acqua deve essere monitorata durante il processo di cottura!

Il rubinetto di alimentazione idrica va sempre chiuso quando si abbandona la postazione di lavoro, anche se per breve tempo!

Il dosaggio d'acqua viene regolato manualmente. Per evitare un inutile spreco di energia e di acqua, lasciar scendere solo la quantità di acqua necessaria.

- ☞ Orientare il tubo di alimentazione dell'acqua sopra la vasca.
- ☞ Aprire il rubinetto di alimentazione idrica.
- ☞ Aprire quanto basta il rubinetto di alimentazione idrica - Ruotare la leva leggermente verso sinistra.



Se la vasca è piena fino all'ingresso del tubo di troppopieno, quando si abbassa il recipiente nella vasca l'acqua può fuoriuscire!

- ☞ Inserire pertanto con cautela i recipienti forati con gli alimenti da cuocere!

### 3.1.2 Pulizia intermedia della vasca - prima del riempimento con nuova acqua

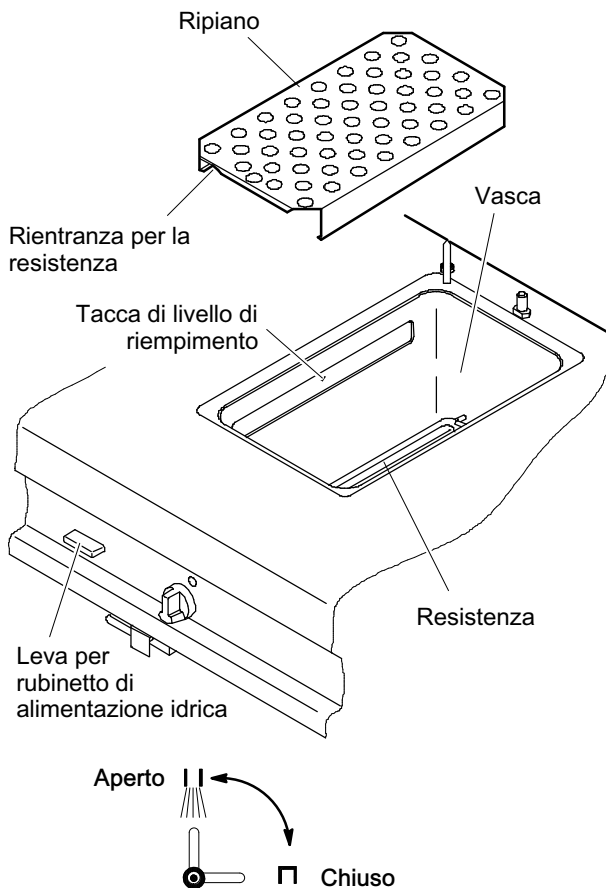
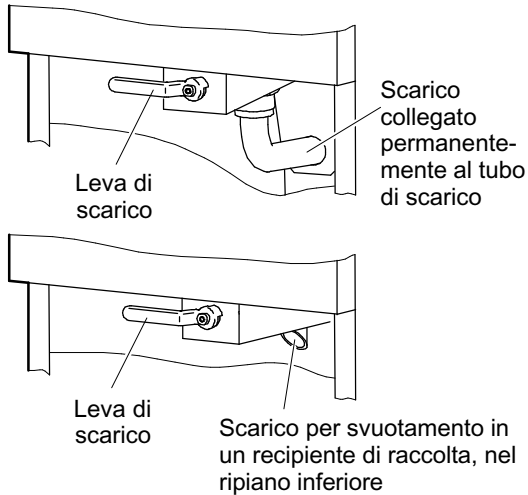
Svuotare la vasca, consultare pagina 81 capitolo 5.1!

Per informazioni sulla procedura per ruotare verso l'alto la resistenza, consultare a pagina 81 capitolo 5.2!

- ☞ Dopo aver svuotato la vasca, rimuovere eventuali residui di cibo dalla vasca.
- ☞ Inserire acqua pulita, e pulire la vasca e la resistenza con una spazzola.
- ☞ Dopo aver svuotato la vasca, chiudere la leva di scarico.

## 3.2 Impiego come cuocivivande

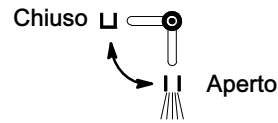
Per es. per cottura di vivande come manzo, verdure, riso e patate in contenitori Gastronorm forati.



### Operazioni preliminari alla messa in funzione

- Non urtare con recipienti o contenitori lo scarico, per evitare rischi di danneggiamento!

☞ Chiudere il rubinetto di scarico.



Se non si utilizzano contenitori **Gastronorm** o se i contenitori non vengono appesi:

- non posare recipienti sulla resistenza!
- ☞ Inserire il ripiano forato dal lato giusto - Assicurarsi che l'apposita rientranza sia sopra la resistenza!

### Riempimento della vasca



**ATTENZIONE!** L'acqua bollente può fuoriuscire! Rispettare il livello di riempimento dell'acqua! Non superare il livello di riempimento indicato dalla tacca!

La regolazione dell'alimentazione d'acqua è manuale: la procedura di riempimento deve essere sottoposta a supervisione e interrotta manualmente non appena viene completata!

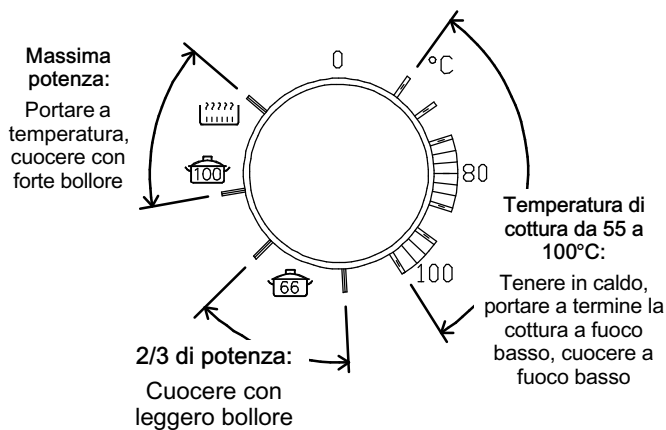
- Per ridurre i tempi necessari al raggiungimento della temperatura: versare acqua calda e coprire la vasca con un coperchio durante il tempo di raggiungimento della temperatura di cottura.

☞ Orientare il tubo di alimentazione dell'acqua sopra la vasca.

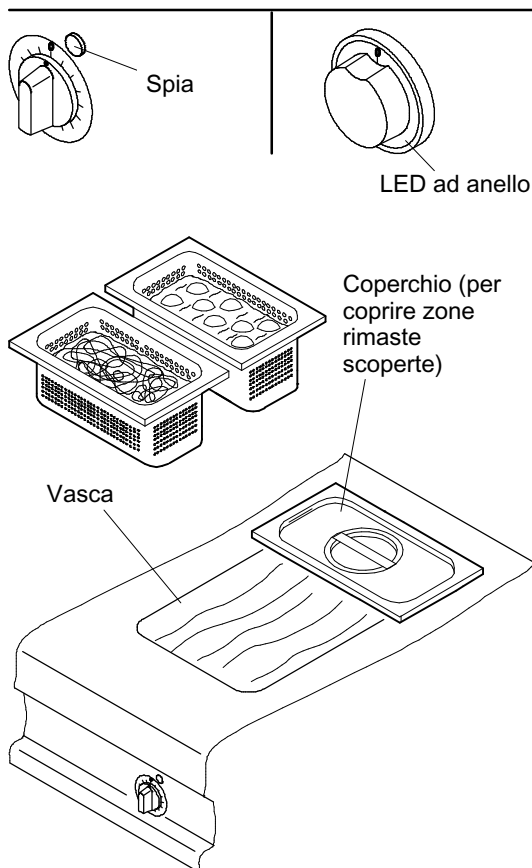
☞ Aprire il rubinetto di alimentazione idrica.

☞ Aprire il rubinetto di alimentazione idrica - Ruotare la leva verso sinistra.

☞ Dopo aver raggiunto il livello, chiudere il rubinetto - Ruotare la leva verso destra.



Varianti di selettore a manopola



## Accensione

- ☞ Per accorciare il tempo di riscaldamento, ruotare il selettore a manopola sulla posizione "Massima potenza".
  - Si accenderà la spia o il LED ad anello.
- ☞ Durante il funzionamento, impostare con il selettore a manopola la temperatura o la potenza desiderata.

## Inserimento dei recipienti

- ☞ Inserire il cibo da cuocere nei recipienti forati (pareti laterali e fondo forati).
  - Non riempire eccessivamente i recipienti. L'acqua deve coprire interamente il cibo da cuocere!
  - L'altezza di riempimento dipende dal cibo da cuocere, che può formare molta o poca schiuma.
- ☞ Inserire i recipienti nella vasca.
- ☞ Coprire con un coperchio le zone della vasca rimaste scoperte.
  - Coprendo interamente la superficie della vasca si riduce il consumo di energia.

### 3.2.1 Pulizia intermedia della vasca - prima del riempimento con nuova acqua

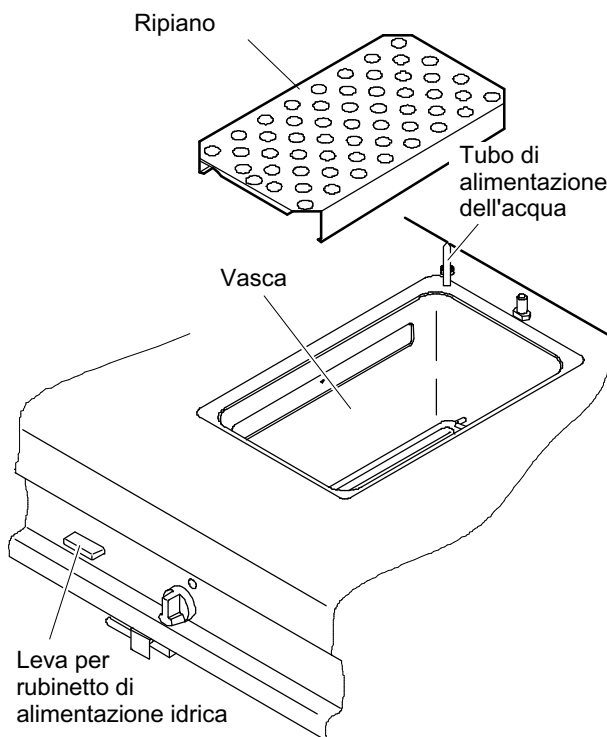
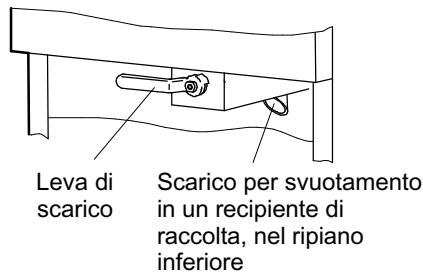
Svuotare la vasca, consultare pagina 81 capitolo 5.1!

Per informazioni sulla procedura per ruotare verso l'alto la resistenza, consultare a pagina 81 capitolo 5.2!

- ☞ Dopo aver svuotato la vasca, rimuovere eventuali residui di cibo dalla vasca.
- ☞ Inserire acqua pulita, e pulire la vasca e la resistenza con una spazzola.
- ☞ Dopo aver svuotato la vasca, chiudere la leva di scarico.

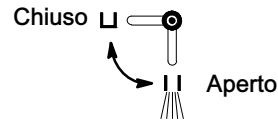
### 3.3 Impiego come bagnomaria

Per es. per mantenimento a temperatura di vivande come zuppe, verdure, salse, in recipienti chiusi.



#### Operazioni preliminari alla messa in funzione

- ☞ Chiudere il rubinetto di scarico.

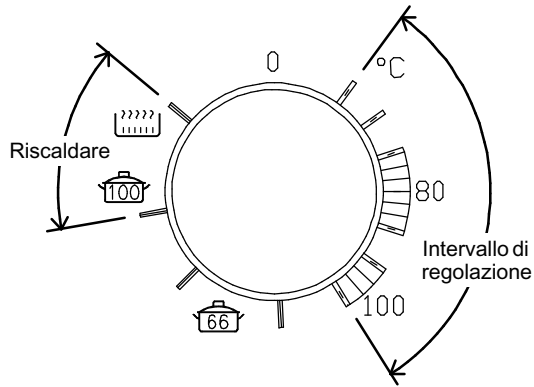


Se non si utilizzano contenitori **Gastronorm** o se i contenitori non vengono appesi:

- ☞ inserire il ripiano forato.
  - Non posare recipienti sulla resistenza!
- ☞ Orientare il tubo di alimentazione dell'acqua sopra la vasca.

#### Riempimento della vasca

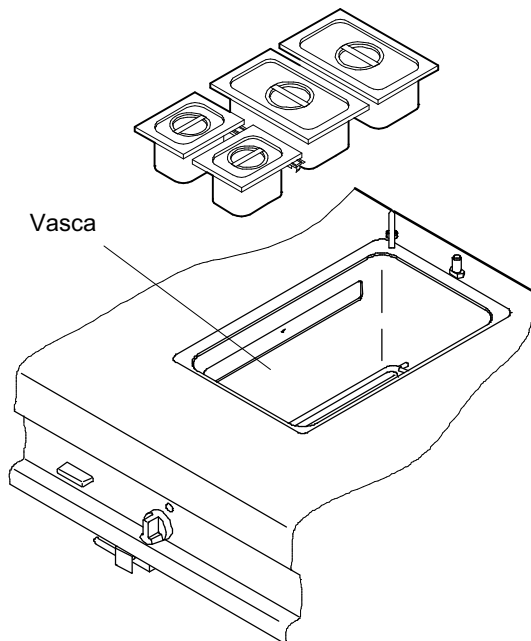
- ☞ Aprire il rubinetto di alimentazione idrica.
- ☞ Aprire il rubinetto di alimentazione idrica - Ruotare la leva verso sinistra.
  - Rispettare il livello di riempimento dell'acqua!
    - I recipienti devono trovarsi a contatto con l'acqua.
  - Per ridurre i tempi necessari al raggiungimento della temperatura: riempire con acqua calda e coprire la vasca con un coperchio durante il tempo di raggiungimento della temperatura di cottura.
  - Durante il funzionamento controllare regolarmente il livello dell'acqua nella vasca e se necessario rabboccare con acqua.
- ☞ Dopo aver raggiunto il livello, chiudere il rubinetto - Ruotare la leva verso destra.



## Accensione

- ☞ Per accorciare il tempo di riscaldamento, ruotare il selettore a manopola sulla posizione "Riscaldare".
- Si accenderà la spia o il LED ad anello.
- ☞ Durante il funzionamento impostare il selettore a manopola per es. su 80°C.

## Varianti di selettore a manopola

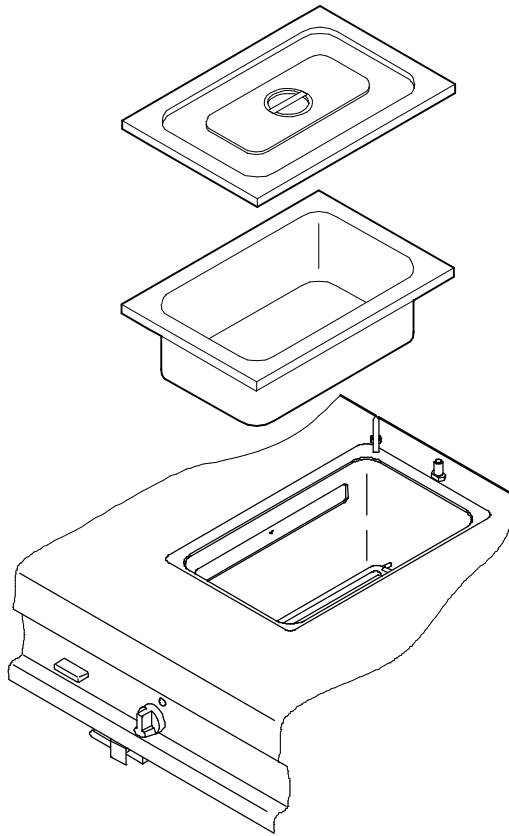


## Inserimento dei recipienti

- ☞ Collocare le vivande nei recipienti e inserire i recipienti nella vasca.
- ☞ Chiudere i recipienti con gli appositi coperchi.
- L'uso dei coperchi dei recipienti
  - impedisce alle vivande di asciugarsi e
  - riduce il consumo di energia.

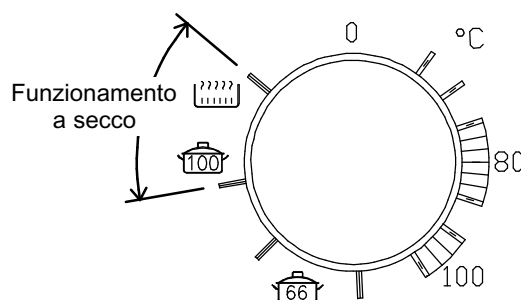
### 3.4 Impiego come pentola per brodi (funzionamento a secco)

Per mantenimento a temperatura e bollitura a fuoco lento di vivande già calde in contenitori Gastronorm, per es. kebab, gulasch, ragù e salse.



#### Operazioni preliminari alla messa in funzione

- ☞ Collocare le vivande in un contenitore Gastronorm di misura GN1/1 e inserire quest'ultimo nella vasca.
- Attenzione durante la bollitura a fuoco lento (per es. gulasch):
  - i contenitori Gastronorm non devono avere una profondità superiore a 150 mm.
  - Gli alimenti cotti devono essere versati quando sono caldi, a una temperatura di almeno 70°C.
- non posare recipienti sulla resistenza!
- ☞ Chiudere i recipienti con gli appositi coperchi.
- Coprendo i recipienti si riduce il consumo di energia.



#### Accensione

- ☞ Accendere l'unità ruotando il selettore a manopola verso destra e impostare l'intervallo di temperatura "Funzionamento a secco".
- Si accenderà la spia o il LED ad anello.

Varianti di selettore a manopola




## 4. Spegnimento

- ☞ Ruotare il selettore a manopola sulla posizione 0.
  - Si spegnerà la spia o il LED ad anello.
  
- ☞ Pulire l'unità, consultando in proposito il capitolo seguente 5. "Pulizia e manutenzione".
  
- ☞ Spegnerne l'interruttore di alimentazione elettrica principale.

## 5. Pulizia e manutenzione

### Consigli pratici

- Non pulire con detergenti corrosivi il pannello di comando o il selettore a manopola!
- Non spruzzare né lavare l'unità con getti d'acqua, con compressore ad alta pressione, con compressore a getto di vapore o con pulitore a vapore!
- Rispettare le istruzioni d'uso del fabbricante del prodotto detergente!
- Non utilizzare prodotti abrasivi!
- **ATTENZIONE!** Acqua salata o detergenti potrebbero causare danni alla vasca, dovuti a corrosione o puntinatura perforante! Non lasciare per troppo tempo il detergente nella vasca.
- Acidi concentrati, essenza di aceto, soluzioni a base di sale da cucina, senape, miscele di spezie, se lasciati per troppo tempo a contatto con l'acciaio inox potrebbero danneggiare gli strati protettivi superficiali dell'unità. Dopo l'uso, risciacquare le superfici in acciaio inox con acqua pulita.
-  **ATTENZIONE!** Pericolo di danneggiamento dell'acciaio inox! Anche l'acciaio inox può arrugginirsi, se non viene trattato con cura! Si raccomanda pertanto di rimuovere regolarmente eventuali accumuli di calcare, grasso, amido e proteine. Sotto tale strato infatti possono svilupparsi fenomeni di corrosione, dovuti all'assenza di aria. In casi estremi, la vasca può divenire inutilizzabile, in caso di puntinatura perforante profonda! Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità per danni dovuti a corrosione o puntinatura perforante!

### Prodotti per la pulizia e la manutenzione

I prodotti idonei per la pulizia e la manutenzione sono acquistabili presso il servizio di assistenza clienti.

Tali prodotti sono per es.:

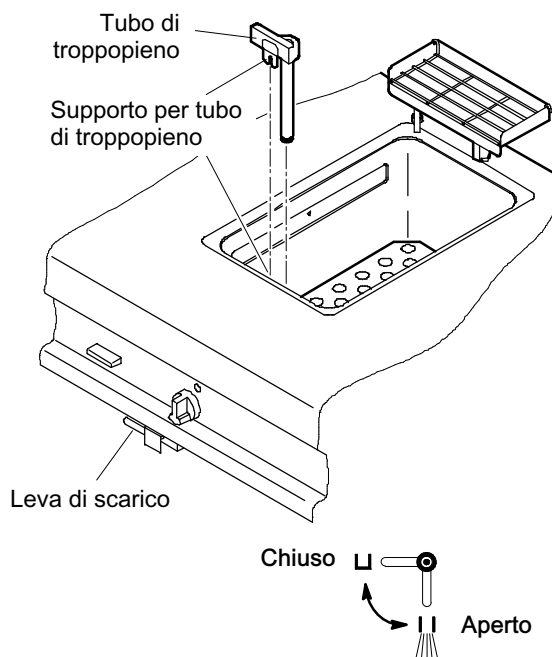
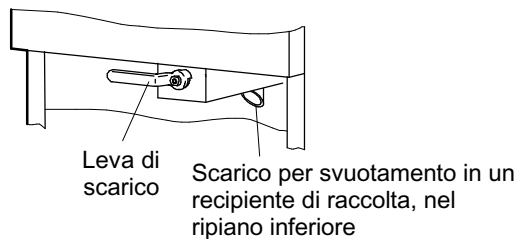
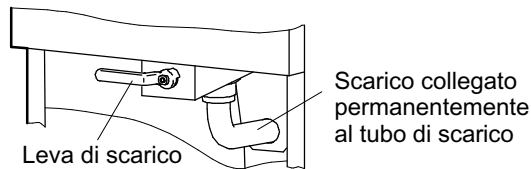
- prodotti sgrassanti o detergenti speciali per l'acciaio inox
- prodotti per la cura delle superfici in acciaio



## 5.1 Svuotamento della vasca

### Prima di svuotare la vasca

- ☞ Spegnere l'unità e lasciarla raffreddare.
- ☞ Rimuovere il contenitore dalla vasca.



- ☞ Solo per unità senza collegamento al tubo di scarico: collocare sotto lo scarico un recipiente di raccolta resistente alle alte temperature e di sufficiente portata.

### Rimozione del tubo di troppopieno

**!** **ATTENZIONE!** Il tubo di troppopieno è molto caldo! L'eventuale fuoriuscita di acqua bollente dal tubo di troppopieno può causare ustioni!

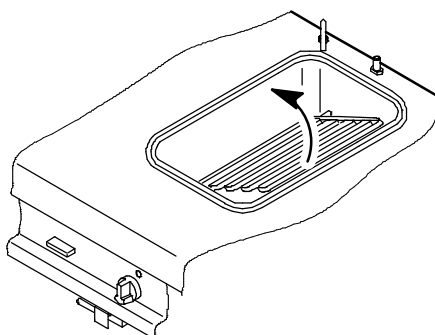
- ☞ Estrarre pertanto lentamente e con cautela il tubo di troppopieno dallo scarico!

### Apertura del rubinetto di scarico

**!** **ATTENZIONE!** Quando si svuota la vasca, si corre il rischio di ustionarsi a causa dell'acqua bollente!

- ☞ Aprire il rubinetto di scarico. Ruotare la leva fino in fondo.
  - L'acqua fuoriesce nello scarico.

## 5.2 Ruotare verso l'alto la resistenza



**!** **ATTENZIONE!** La resistenza può essere ancora molto calda. Pericolo di ustione! Lasciare raffreddare la resistenza! Utilizzare guanti per forno o guanti protettivi!

- ☞ Sollevare verso l'alto la resistenza, nella direzione della freccia.

## 5.3 Pulizia dell'unit

### Pulizia della vasca

- Rimuovere i depositi di calcare nella vasca e sulla resistenza con acqua e aceto o un decalcificante. In caso di impiego di un decalcificante, rispettare le istruzioni d'uso del fabbricante del prodotto!

#### ☞ Pulizia:

- Riempire la vasca con acqua e aceto fino a coprire tutta la zona coperta dal calcare. Fare in modo che la soluzione di acqua e aceto o il decalcificante copra la resistenza per almeno 3 cm.
- Far bollire brevemente la soluzione di acqua e aceto e lasciar agire per ca. 15-30 minuti.
- Eventualmente recuperare la soluzione di acqua e aceto in un contenitore. La soluzione di acqua e aceto può essere riutilizzata più volte per la rimozione del calcare.
- Pulire vasca e resistenza.

### Pulizia di superfici in acciaio inox

- ☞ Lavare i cestelli per la pasta, i contenitori Gastronorm e i supporti con un prodotto sgrassante o lavarli in lavastoviglie.
- ☞ Risciacquare a fondo con acqua le superfici lavate e asciugarle con un panno morbido.
- ☞ Pulire le superfici in acciaio inox con un prodotto sgrassante o speciale per la cura delle superfici in acciaio inox.

### Dopo aver pulito e asciugato le superfici, ricollocare in posizione la

- ☞ resistenza.
- ☞ Chiudere il rubinetto di scarico.

## 6. Problemi e risoluzione di problemi

In caso di malfunzionamento dell'unità, eseguire le seguenti verifiche seguendo le indicazioni fornite nella tabella:

Anomalia	Possibile causa	Rimedio
All'accensione dell'unità, la luce verde della spia o del LED ad anello non si accende.	L'interruttore principale a monte dell'unità non è stato acceso.	Accendere l'interruttore principale.
	L'alimentazione generale di corrente non è disponibile.	Contattare la società di fornitura di corrente.
	Il fusibile di sicurezza di rete è scattato.	Contattare un servizio di assistenza clienti autorizzato per verificare se sono presenti guasti. Ripristinare il fusibile di rete.

Anomalia	Possibile causa	Rimedio
L'unità è accesa ma non si scalda.	Un sistema di ottimizzazione dell'energia montato a monte dell'unità non fa scattare il riscaldamento.	Controllare il sistema di ottimizzazione dell'energia.
L'unità non si scalda, ma la spia o il LED ad anello è acceso.	Il limitatore della temperatura di sicurezza è scattato.	Far controllare l'unità a un tecnico dell'assistenza clienti o a un elettricista specializzato.

Se non è possibile risolvere il problema con le indicazioni fornite,

- spegnere l'unità e disconnetterla dall'alimentazione elettrica,
- non aprire l'alloggiamento di protezione dell'unità,
- informare il servizio di assistenza clienti.

## 7. Dati tecnici

Dati tecnici	Cuocipasta GN 1/1
N. articolo	VP607451, VP607471, MA607451, 975095
Consumo complessivo di energia	7 kW
Tensione	400 V 3N 50/60 Hz
Fusibile	3x 16 A
Rilascio di calore totale	2,46 kW
Rilascio di vapore	2,06 kg / h
Rumorosità dell'unit	inferiore a 70 dB (A)
Dimensioni lavello/vasca	308 x 509 x 240 mm / ca. 35 litri
Collegamento all'alimentazione d'acqua	Filettatura da 3/4"
Diametro scarico acqua	40 mm

Con riserva di modifiche tecniche!

## 8. Manutenzione

- Sottoporre l'unità a ispezioni e interventi di manutenzione regolari. Gli interventi di manutenzione da eseguire sono i seguenti: per es. controlli sulla sicurezza, sul funzionamento e sulla tenuta ermetica.
- Gli interventi di installazione, manutenzione e riparazione devono essere eseguiti esclusivamente da elettricisti qualificati.
- Utilizzare esclusivamente accessori e ricambi originali!
- Consigliamo di stipulare un contratto di manutenzione con il servizio di assistenza clienti autorizzato.

876636 / 9.08 / 3.18

**SALVIS AG**  
Nordstrasse 15  
CH-4665 Oftringen  
Tel. +41 (0)62 788 18 18  
Fax. +41 (0)62 788 18 98  
Internet: [www.salvis.ch](http://www.salvis.ch)  
E-Mail: [info@salvis.ch](mailto:info@salvis.ch)

