EASY PLUS REFRIGERATORS DEPTH 700 mm

TN
TNV
TNN

TYPE: 60, 62, 120, 124

User Manual

S/N: Valid from:08. 11. 2004 Rev.: 1.1

1. General information 1
1.1 Symbols used in the manual 1
1.2 Symbols used on the appliance 1
1.3 Checking correspondence between the appliance and the manual 2

2. Safety 3
2.1 Using the appliance safely 3
2.2 Recommendations on how to best operate the appliance (2000/40/EC) 3
2.2.1 Installation tips 4
2.3 Disposing of the appliance (environmental protection) 4

3. Functional description 5
3.1 Intended use 5
3.2 Control panel 6

4. Operating instructions 7
4.1 Prior to use 7
4.1.1 Preliminary checks 7
4.1.2 Start-up and checks 8
4.2 Operation 8
4.3 After-use care 8
4.3.1 Cleaning 8
4.3.2 Maintenance operations that may be carried out by the user 9
4.3.3 Maintenance operations to be performed by authorised technical support personnel .. 9
4.3.4 Rating plate data 10
4.3.5 Idle periods 11

5. Installation 12
5.1 General information 12
5.2 Transport and storage 12
5.3 Unpacking the appliance 13
5.4 Installation 13
5.4.1 Cleaning 13
5.5 Electrical connections 13
5.6 First turn-on 13

6. Adjustment instructions 14
6.1 Thermostat operation 14
6.1.1 Keyboard 14

6.1.2 Display 15
6.1.3 Setting the SETPOINT 15
6.1.4 Starting a manual defrost 15
6.2 Changing the light bulb 15
6.3 Attaching and detaching the grille support guide 16

7. Troubleshooting 17

8. Technical specifications 19

1. General information

This manual contains information on how to minimise environmental impact in compliance with **ECO-LABEL regulations (2000/40/EC)**.

Read the instructions in this manual carefully, as they contain important information on how to install, use and service the appliance safely, properly, and effectively.

Keep this manual in a safe place for future reference by other users.

This appliance should be installed following the instructions provided by the manufacturer and in compliance with all applicable local regulations. This appliance should be connected to the power and water supply only by qualified personnel.

All personnel in charge of using this appliance should be specifically trained in its operation.

In the event of failure or malfunction, switch off the appliance. The periodic functional checks requested in this manual should be carried out according to the instructions. Have the appliance serviced by a technically qualified person duly authorized by the manufacturer that uses genuine spare parts. Never attempt to repair this appliance by yourself. Repairs carried out by unqualified people can cause damage.

Failure to comply with the above may jeopardise the appliance's safety.

1.1 Symbols used in the manual

This symbol informs about a situation where a safety risk could be imminent. The instructions provided must be followed in order to prevent injury.

This symbol informs about the right way to act in order to prevent bad results, damage to the appliance, or hazardous situations.

This symbol informs about tips and tricks that help the user to get the best possible performance out of the appliance.

This symbol informs about a function that needs to be taken into account when doing self-control.

1.2 Symbols used on the appliance

This symbol on a part warns the user that there are electrical terminals behind it. Therefore, the concerned part should only be removed by qualified personnel.

1.3 Checking correspondence between the appliance and the manual

The rating plate of the appliance shows its serial number. If the manuals are missing, you may order new ones from the manufacturer or your local representative. When ordering new manuals it is essential to quote the serial number shown on the rating plate.

Keep this manual as well as the wiring diagram with care, and put them at the operator's disposal for future reference.

2. Safety

2.1 Using the appliance safely

Read the following directions and warnings carefully:

2.2 Recommendations on how to best operate the appliance (2000/40/EC)

Following the suggestions contained in this chapter will result in lower energy consumption.

These appliances are designed for indoor use.

Choosing a convenient installation location for the appliance is extremely important to ensure proper operation and energy savings; in fact, users who have the possibility of installing the appliance in a non-heated or less-heated room can achieve significant energy savings.

The best performance is obtained when room temperature ranges between +18°C (64°F) and +43°C (109°F) (Climate class T); +18°C (64°F) and +38°C (100°F) (Climate class ST); +16°C (61°F) and +32°C (90°F) (Climate class ST); the rating plate found inside the appliance shows the climate class to which it belongs.

If room temperature exceeds the values indicated by the climate class of this product, please follow the directions below: when room temperature falls below the minimum value, a proper storage temperature in the freezer compartment may not be ensured; therefore, we recommend that you use up all food contained in it as soon as possible.

In order to achieve additional energy savings and ensure proper operation, we recommend that you avoid opening the door/lid or holding it open more often or longer than necessary.

It is important to let foods cool down prior to storing them in the appliance, because otherwise they will produce steam which, in turn, favours frost build-up on the evaporator; in addition, it is important that the cool-down period is as short as possible (if possible, use blast chillers) for health and hygiene reasons.

Avoid heavy frost build-up on the evaporator; if necessary, carry out additional manual defrost cycles to melt away any frost build-up.

Replace the door gasket if it is not working properly.

It is useful to keep the condenser found in the appliance’s motor compartment and the space under the refrigerator clean by removing any dust and cooking vapours.

2.2.1 Installation tips

Check that the surface on which the appliance will rest is level and suitable to support its weight.

To ensure proper airflow and avoid any damage to the refrigeration circuit, allow a minimum side clearance of 50 mm (2 inches); do not place the appliance close to heat sources (such as ovens, radiators, etc.) or exposed to direct sunlight and provide suitable insulation from walls or floor if they transmit heat.

If the appliance has been moved, wait for a while before switching it on again.

2.3 Disposing of the appliance (environmental protection)

Our appliances contain the refrigerant shown on the corresponding rating plate as per Regulation (EC) No. 2037/2000 of 29 June 2000; in addition, the appliance is composed of reusable or recyclable parts and materials. Therefore, at the end of its lifetime, the appliance should be delivered to a specific disposal centre. The best method to ensure that no one will remain trapped inside is to take off the door completely.

The appliance must not be disposed of together with household waste and metal scrap. Absolutely avoid damaging the refrigeration circuit, particularly near the heat exchanger.

Pic. 2.3

3. Functional description

3.1 Intended use

This appliance should only be used to store food and beverages. The manufacturer shall not be held liable for the consequences resulting from unintended uses of this appliance.

Do not store food in direct contact with the structure.

Both the appliance's construction features and the condensing unit's capacity have been designed to store only pre-cooled products. Never place carbonated beverages into the low-temperature compartment as they may explode. Never place liquids or hot food into the appliance and do not fill lidded containers to the top.

In all appliances there are surfaces subject to frosting. Depending on the model, frost may be melted away either automatically (automatic defrost) or manually. Never attempt to remove frost using a pointed object because in this way you could irreparably damage the appliance.

Do not use any mechanical device or other artificial means to accelerate the defrost process.

The Manufacturer declines all responsibility, and the warranty shall be null and void, if electrical and/or mechanical alterations are made to the product.

The warranty shall also be null and void if the product is tampered with or, in general, in case of alterations not expressly authorised and not made in compliance with the instructions given herein.

3.2 Control panel

The following components are found on the appliance's front panel:

Pic. 3.2 - Front Panel

1. Main switch
2. Light switch, for glass door cabinets only
3. Temperature display / Electronic controller

4. Operating instructions

4.1 Prior to use

4.1.1 Preliminary checks

General checks

To ensure proper operation:

- Check that the appliance is well levelled. If necessary, adjust the mobile part of the adjustable feet until the appliance is perfectly level.
- Check that all plastic protective film has been removed from outer surfaces.
- Check that the inside has been cleaned with warm water and neutral soap.
- Check that the appliance is positioned as far from heat sources as possible.
- Check for free, unobstructed air circulation inside motor compartment.
- Check that locking keys (if available) are out of children's reach.

Checking the electrical equipment

- Check that the power network voltage and frequency rating matches the values shown on the appliance's rating plate (item 6 in paragraph "Rating plate data").
- Check that the screws fixing the wires to the electric components found in the board are properly tightened (as vibration could have worked them loose during handling and transportation).
- Make sure that a 16A-fuse has been fitted upstream of the power socket (outlet).
- Turn OFF the general switch to which the power cord plug will be connected.
- Check that the power socket (outlet) is compatible with the type of plug the appliance has. If necessary, have the plug replaced with a suitable one by a professionally qualified technician, who will be in charge of checking that the gauge of socket (outlet) wires is suitable for the appliance's power input. Check that the plug is correctly plugged in.

4.1.2 Start-up and checks

Once you have carried out all the above steps carefully, you are ready to start up the appliance:

- Turn ON the general switch to which the power supply cord plug is connected.
- Turn ON the appliance's switch.
- To change the SETPOINT, refer to paragraph "Thermostat operation" in chapter "Adjustment instructions".

4.2 Operation

Proper storage of foodstuffs is a relevant factor in the safe and sanitary production of food; in addition, it improves the efficiency of foodservice activities and positively affects energy consumption. Follow the directions below to obtain the highest performance possible out of your appliance.

Products should be placed into the appliance in such a way as to allow unobstructed airflow. Always leave some free space between the products and prevent them from coming in contact with the walls. If needed, adjust the distance between shelves. Products should always be stored on the shelves; do not place any products on the cabinet's bottom.

4.3 After-use care

4.3.1 Cleaning

How often you will need to clean the appliance depends largely on how often you use it. Analyze the use and schedule the required cleaning operations.

To clean the appliance's inside and outside, use a neutral or slightly alkaline detergent. We recommend that you clean the inside with a disinfectant every once in a while. Impurities may be removed using a damp cloth. Removing the shelves makes cleaning the inside easier.

Prevent water from coming in contact with th

4.3.2 Maintenance operations that may be carried out by the user

Under normal conditions of use the appliance only requires a minimum of maintenance. The user can carry out the following operations:

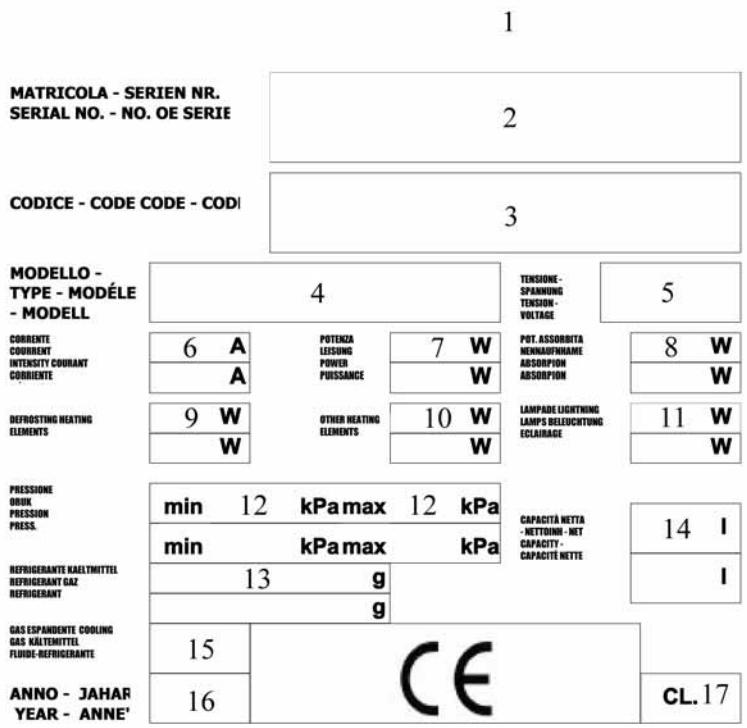
- Cleaning the inside and outside every day or as often as needed.
- Cleaning the condenser at least twice a year or more often if used in a dusty environment. Before cleaning the condenser, turn the appliance off using the main switch and disconnect the power cord from the power socket (outlet). Use a vacuum cleaner or a soft brush. When brushing the condenser, exercise great care so as to avoid damaging the aluminium grid.
- Check that the condensate drain hose is not clogged. If needed, clean it. Possible malfunctions due to a clogged drain may not be attributed to the manufacturer.
- Check that the fan is properly fixed to its frame.
- Check for fan unbalancing, evidenced by abnormal vibration or noise, thoroughly.
- Check the power cord connecting the appliance to the wall socket (outlet) for cuts, cracks, or alterations which might compromise its insulation. If the power cord needs servicing, contact your nearest technical support centre.

4.3.3 Maintenance operations to be performed by authorised technical support personnel

Any maintenance operations not mentioned in the above paragraphs, should be performed by authorised technical support personnel only. The need to perform maintenance operations depends largely on the external conditions and how often the appliance is used.

For further information, contact your local representative. Identifying the appliance correctly is useful when ordering spare parts or requesting maintenance or repair operations. The appliance's model and serial number are shown on the rating plate found inside the appliance.

4.3.4 Rating plate data



Rating plate

1. Manufacturer
2. Serial number
3. Code
4. Model
5. Voltage
6. Running absorbed current
7. Running absorbed power
8. Max power absorbed
9. Defrost heating element power
10. Other elements nominal power
11. Lamp power
12. Max and min. pressure
13. Refrigerant, type and q.ty
14. Net capacity
15. Insulation expanding gas
16. Manufacture year
17. Climatic class

4.3.5 Idle periods

Follow the precautions below if the appliance will be left idle for some time:

- Unplug the appliance from the wall socket (outlet);
- Remove all foodstuffs from the appliance;
- Defrost it and clean the inside;
- Leave the door partly open to favour air circulation inside the cabinet and prevent unpleasant smells from forming.
- Store the appliance in such a way as to avoid that anyone can remain trapped inside.

5. Installation

5.1 General information

Ensure that installation is performed according to the instructions given under chapter "Recommendations on how to best operate the appliance (2000/40/EC)", "Installation tips". We remind you that insufficient airflow will certainly result in appliance malfunction or damage.

Once the appliance has been installed, ensure that it is not resting on the power cord.

In the event of damage, the power cord should only be replaced by qualified personnel with a special cable or cable assembly available from the manufacturer.

Ensure compliance with all local safety rules in force at the time of installation.

Prior to plugging in the appliance, ensure that the power distribution network ratings match the values shown on the appliance's rating plate.

It is absolutely necessary that the appliance be connected to an effective earth (ground) connection. To this end, the power cord plug is equipped with a grounding contact. If the power socket (outlet) of the system is not grounded (earthed), connect the appliance to a separate grounding (earthing) system in compliance with applicable regulations in force. Ask for a qualified technician's advice.

The manufacturer declines all responsibility in case of non-compliance with this accident-prevention rule.

You must always be able to disconnect the appliance from power supply; therefore, once the appliance has been installed the power socket (outlet) should be easily accessible.

5.2 Transport and storage

If possible, do not unpack the appliance until it is placed near the final installation site. Do not tip it over.

If the appliance has been tipped over, wait for a while until oil settles down again.

The appliance should always be stored in sheltered areas.

If the appliance was stored in a cold place, thus causing the temperature of the refrigeration unit to fall below 0°C (32°F), prior to start using the appliance keep it at room temperature for at least one hour so that the refrigeration unit will warm up to +16°C (61°F). Turning on the appliance when temperature is excessively low may result in compressor malfunction.

5.3 Unpacking the appliance

Unpack the appliance and check for transport damage. Remove the protective film from the appliance's body.

Packing materials (plastic bags, polystyrene foam, nails, etc.) should be kept out of children's reach as they are potential sources of hazard, and they should be properly recycled in compliance with local regulations in force.

5.4 Installation

Place the appliance in its final installation site.

When lifting the appliance with a suitable mechanical device, ensure that the structure at the base is undamaged.

Level the appliance using its adjustable feet. Use a level, if needed. The maximum permissible deviation from the horizontal plane is +/-0.5 degrees. All four feet should be resting on the floor. This will ensure proper door operation.

5.4.1 Cleaning

Prior to use, clean the inside, the shelves and the outside with a cloth and wipe dry. To clean use a neutral or slightly alkaline detergent.

5.5 Electrical connections

The appliance may be switched on three hours after installation. Plug the appliance into a grounded outlet (earthed socket). To do so, you will need to have a power outlet (socket) with a built-in 16A-fuse fitted upstream of the system. Check that power supply voltage matches the value shown on the appliance's rating plate.

Check that a circuit breaker switch having a contact gap of at least 3 mm is fitted upstream of the power socket (outlet).

5.6 First turn-on

Turn on the appliance using the main switch. After 1 minute, the compressor will start cycling until internal temperature reaches the factory-set value. Do not load the appliance until the set temperature value has been reached. If you need to change any factory-set parameters, please read the instructions given under chapter "Adjustment instructions".

6. Adjustment instructions

6.1 Thermostat operation

6.1.1 Keyboard

Pic. 6.1.1.2 - Thermostat ID 961 (only TN, TNV)

Pic. 6.1.1.3 - Thermostat ID 974 (only TNN)

Arrow UP key (P1): Scrolls through the menu items; increases values, starts manual defrost.

Arrow DOWN key (P2): Scrolls through the menu items; decreases values.

FNC (P3): Exit function.

SET (P4): Accesses the setpoint; accesses the menus; confirms commands.

6.1.2 Display

Symbols on the front panel

LED L1 signals an alarm; blinking means that the alarm is in silent mode.

LED L2 indicates that a defrost cycle is in progress; blinking means that a manual defrost cycle is in progress.

LED L3 indicates that the compressor is on; blinking means that a delay time, a safety delay time or a compressor shutdown is in progress.

LED L4 (ID 974 only) indicates that the fan is on.

6.1.3 Setting the SETPOINT

1. To access the "Machine status" menu, press and immediately release the SET key. The label of the "Set" folder will appear;
2. To display it, press SET again. The SETPOINT value will appear on the display.
3. To change the SETPOINT value, use the arrow up and down keys within 15 seconds.

6.1.4 Starting a manual defrost

To start a manual defrost cycle, press and hold down the arrow up key (P1) for 5 seconds.

If the conditions required to start a defrost are not met (for example, evaporator sensor temperature is higher than defrost end temperature), the display will blink three times to warn the user that the operation will not be carried out.

6.2 Changing the light bulb

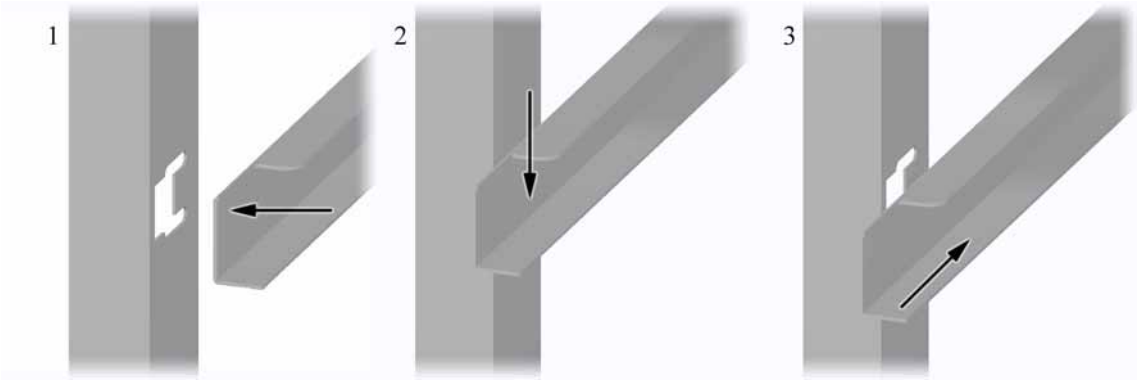
To change the light bulb perform the following steps (the voltage of the light bulb is shown on the adhesive label):

- Switch off the appliance and disconnect the power cord;
- Open the appliance door;
- Remove the protective glass shield from the light;
- Unscrew the light bulb located in the instrument panel and replace it with an identical component of the same voltage;
- Refit the glass shield.

6.3 Attaching and detaching the grille support guide

Carry out the following steps to attach the grille support guides correctly:

Push the guide downwards (2) and then inwards (3) in the chosen position of the rack.



Pic. 6.4

Perform the operation in reverse order to detach the guide.

7. Troubleshooting

In the event of malfunction, check the list below to see if it is possible to restore the appliance to working condition without needing to call the technical support service. For

8. Technical specifications

Motorised refrigeration circuit diagram

Wiring diagram TN.....

Wiring diagram TNV.....

Wiring diagram TNN.....

Installation drawing TN, TNN, 60 .....

Installation drawing TN, TNN, 62 .....

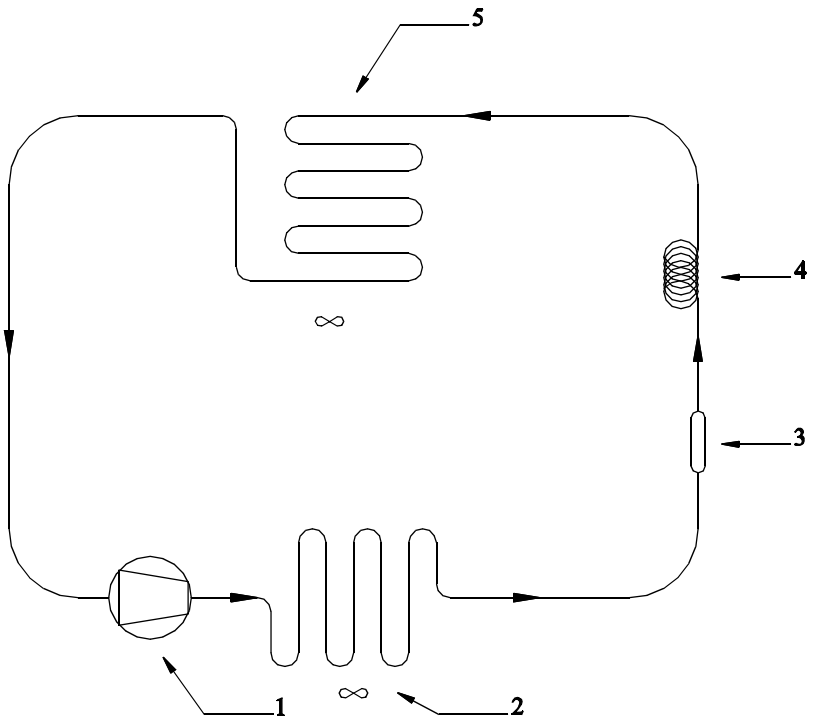
Installation drawing TNV, 60 .....

Installation drawing TN, TNN, 120 ...

Installation drawing TN, TNN, 124 ...

Installation drawing TNV, 120 .....

Motorised refrigeration circuit diagram



	Description
1	Compressor
2	Condenser
3	Filter drier dirty
4	Capillary tube
5	Evaporator

AUTORIZZAZIONE ESPLICITA, OGNI

[redacted]

5

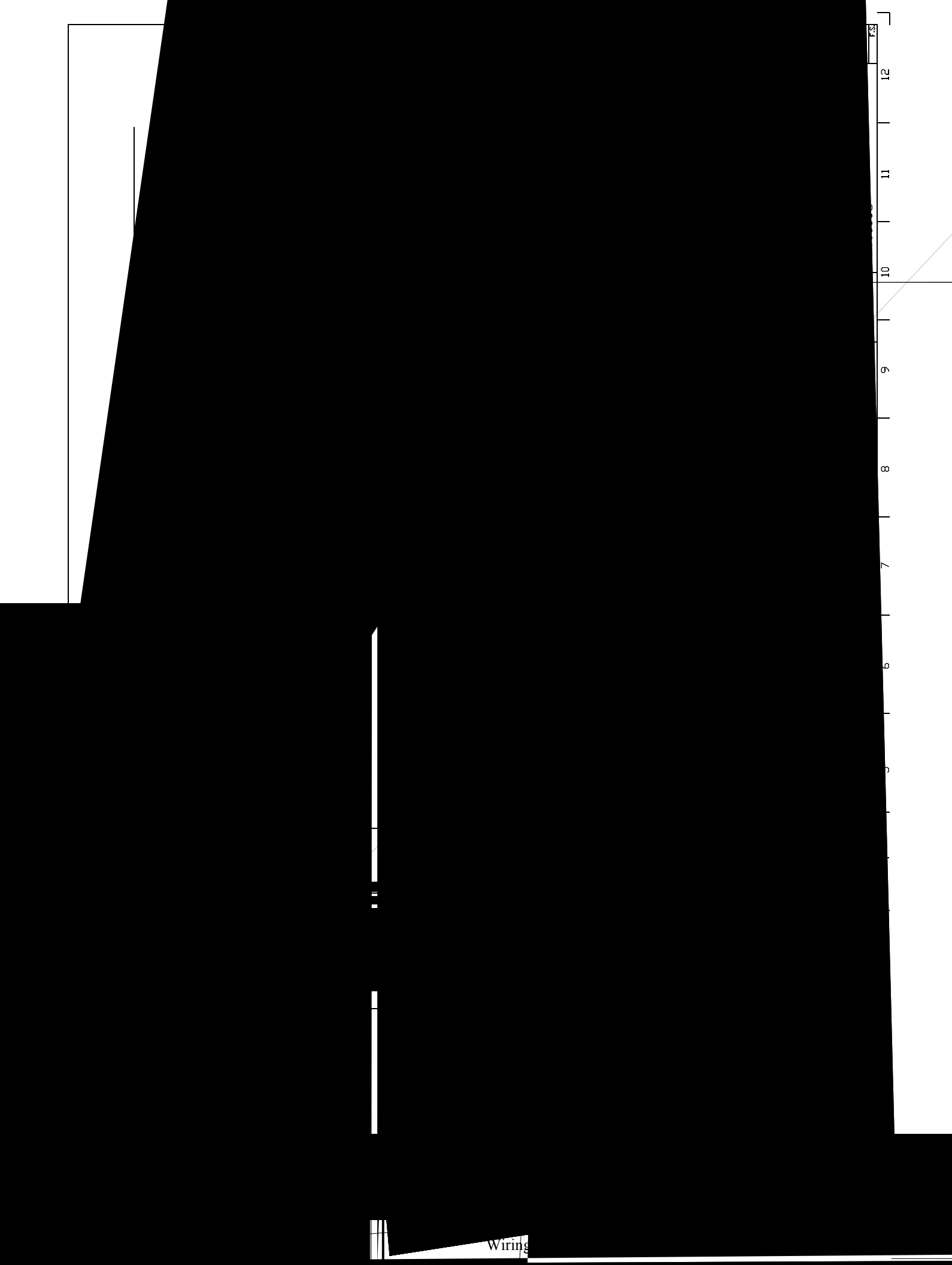
D

E

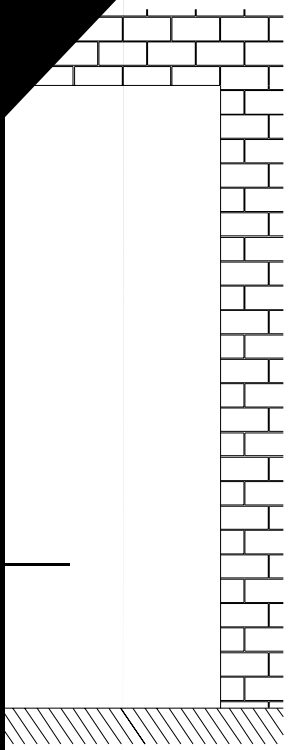
F

	Descrizione		Descrizione
HL1	CABINET LIGHTING	ST1	ELECTRONIC CABINET THERMOSTAT
M1	MOTOR COMPRESSOR	YV2	BY-PASS SOLENOID VALVE
M2	CONDENSER MOTOR FAN	⚠1	FOR 120/140 VERSION ONLY
M3	CABINET MOTOR FAN	⚠11	ONLY ON REQUEST
QM1	MAIN SWITCH	⚠14	AVAILABLE ON REMOTE-REFRIGERATED UNITS ONLY
R1	CONDENSATE TRAY HEATER	⚠15	NOT AVAILABLE ON REMOTEREFRIGER-ATED UNITS
SQ	DOOR SWITCH		

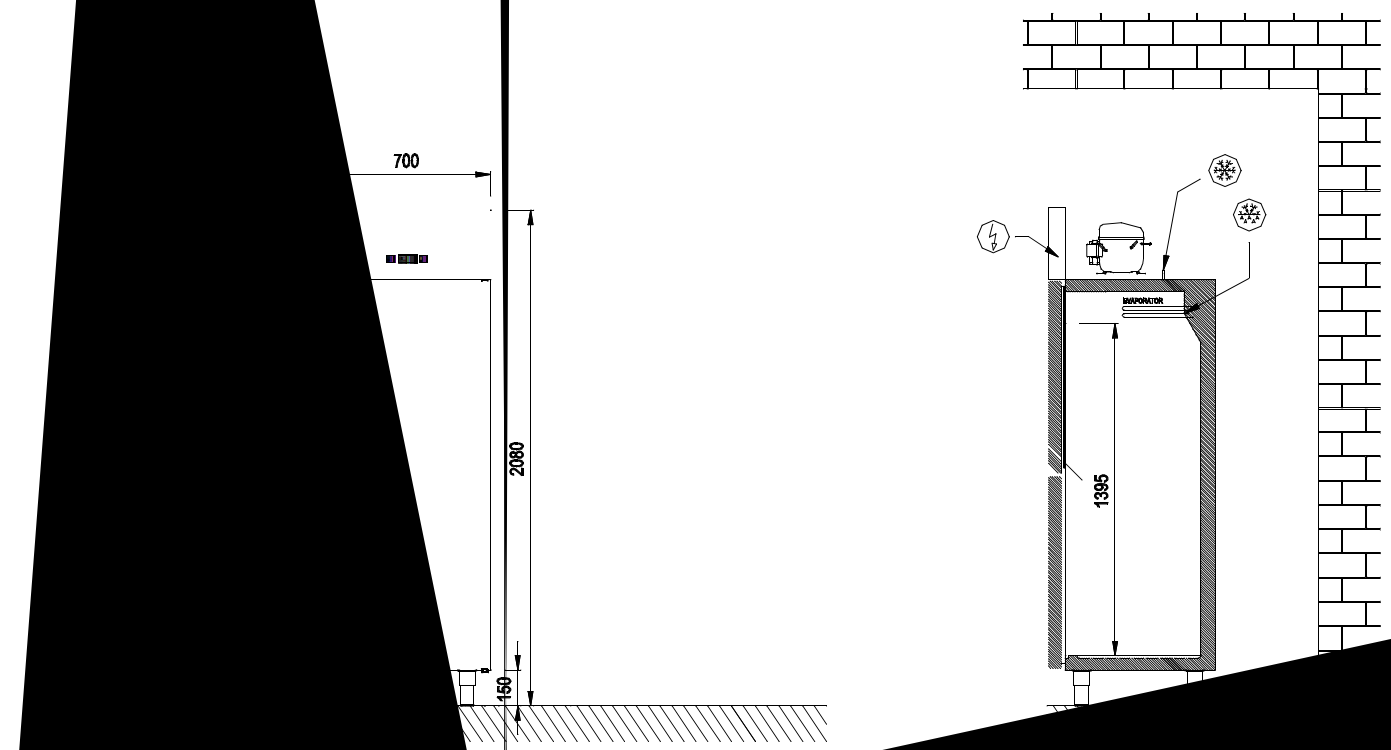
	Descrizione		Descrizione
HL1	CABINET LIGHTING	SQ	DOOR SWITCH
M1	MOTOR COMPRESSOR	ST1	ELECTRONIC CABINET THERMOSTAT
M2	CONDENSER MOTOR FAN	YV2	BY-PASS SOLENOID VALVE
M3	CABINET MOTOR FAN	⚠1	FOR 120/140 VERSION ONLY
QM1	MAIN SWITCH	⚠11	ONLY ON REQUEST
QM3	COMPARTMENT LIGHT SWITCH	⚠14	AVAILABLE ON REMOTE-REFRIGERATED UNITS ONLY
R1	CONDENSATE TRAY HEATER	⚠15	NOT AVAILABLE ON REMOTEREFRIGER-ATED UNITS

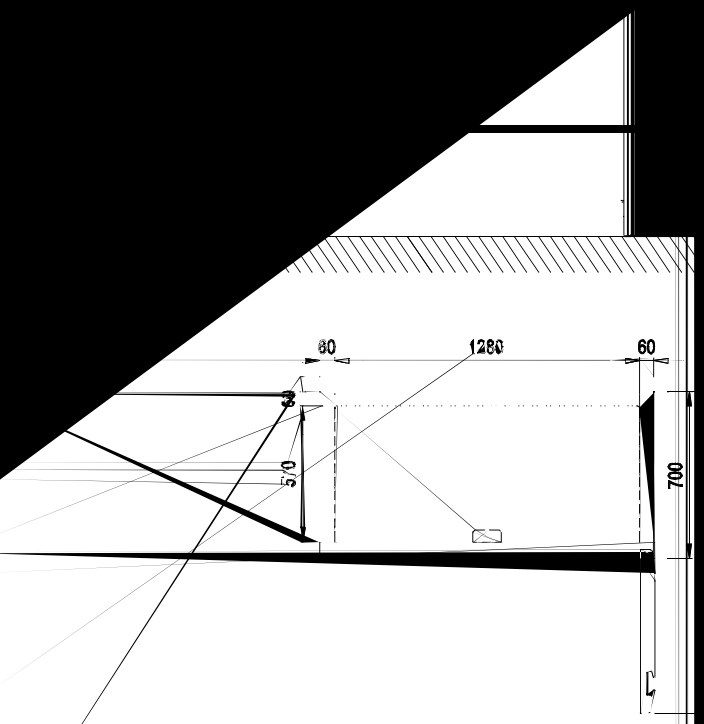

Wiring

	Descrizione		Descrizione
HL1	CABINET LIGHTING	SQ	DOOR SWITCH
M1	MOTOR COMPRESSOR	ST1	ELECTRONIC CABINET THERMOSTAT
M2	CONDENSER MOTOR FAN	YV2	BY-PASS SOLENOID VALVE
M3	CABINET MOTOR FAN	⚠1	FOR 120/140 VERSION ONLY
QM1	MAIN SWITCH	⚠2	FOR UPPER PART ONLY
R	DEFROST HEATER	⚠11	ONLY ON REQUEST
R1	CONDENSATE TRAY HEATER	⚠13	FOR BT MODELS ONLY
R2	DOOR FRAME HEATER	⚠14	AVAILABLE ON REMOTE-REFRIGERATED UNITS ONLY
R3	DRAIN HEATER	⚠15	NOT AVAILABLE ON REMOTEREFRIGER-ATED UNITS

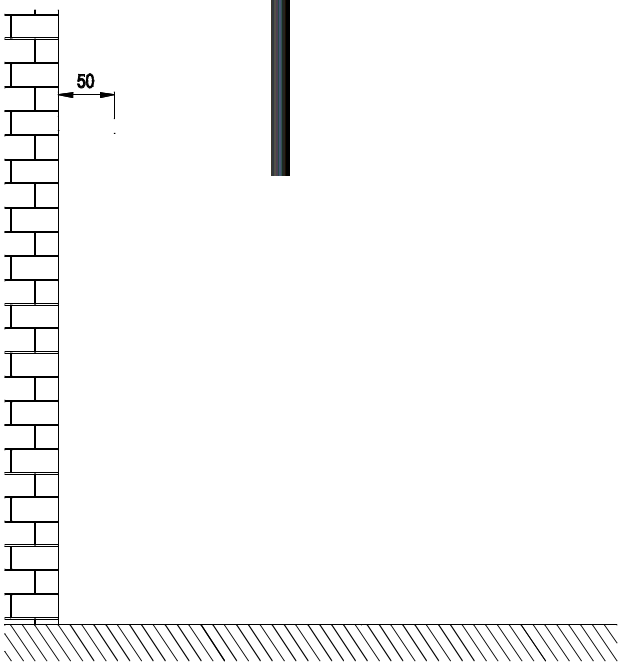


Installation drawing TN, TNN, 62




60
1280
60
700
570

Installation drawing TN, TNN, 124



Item	Model	Type	Specification
Nominal gross volume		60,62	500 l.
Nominal gross volume		120,124	1100 l.
Package dimensions WxDxH		60,62	760 x 780 x 2230
Package dimensions WxDxH		120,124	1460 x 780 x 2230
Volume with package		60,62	1,4 m3
Volume with package		120,124	2,6 m3
Total weight	TN	60,62	120 Kg
Total weight	TN	120,124	200 Kg
Total weight	TNV	60	126 Kg
Total weight	TNV	120	212 Kg
Total weight	TNN	60,62	120 Kg
Total weight	TNN	120,124	200 Kg
Voltage			230/1/50
Power of compressor	TN	60,62	298 W (CECOMAF -10+55)
Power of compressor	TN	120,144	484 W (CECOMAF -10+55)
Power of compressor	TNV	60	298 W (CECOMAF -10+55)
Power of compressor	TNV	120	484 W (CECOMAF -10+55)
Power of compressor	TNN	60,62	298 W (CECOMAF -10+55)
Power of compressor	TNN	120,124	484 W (CECOMAF -10+55)
Working temperature	TN		+2 / +10 °C
Working temperature	TNV		+2 / +10 °C
Working temperature	TNN		-2 / +8 °C
Refrigerant feed			Capillary
Refrigeration system			Ventilated
Type of defrost			Electrical
Defrosts per day / Defrost duration time (min)			4 / 30 minutes
Current absorbed during operation	TN	60,62	2,0 A
Current absorbed during operation	TN	120,124	3,1 A
Current absorbed during operation	TNV	60	2,0 A
Current absorbed during operation	TNV	124	3,4 A
Current absorbed during operation	TNN	60,62	2,0 A
Current absorbed during operation	TNN	120,124	3,4 A
Max current absorbed	TN	60,62	2,0 A
Max current absorbed	TN	120,124	3,3 A
Max current absorbed	TNV	60	2,0 A
Max current absorbed	TNV	120	3,4 A
Max current absorbed	TNN	60,62	2,0 A
Max current absorbed	TNN	120,124	3,4 A
Power absorbed during operation	TN	60,62	320 W
Power absorbed during operation	TN	120,124	510 W
Power absorbed during operation	TNV	60	380 W
Power absorbed during operation	TNV	120	505 W
Power absorbed during operation	TNN	60,62	320 W
Power absorbed during operation	TNN	120,124	505 W
Max power absorbed	TN	60,62	380 W

Item	Model	Type	Specification
Max power absorbed	TN	120,124	760 W
Max power absorbed	TNV	60	380 W
Max power absorbed	TNV	120	505 W
Max power absorbed	TNN	60,62	380 W
Max power absorbed	TNN	120,124	505 W
Fuse			16A
Refrigerant type	TN		R134a
Refrigerant type	TNV		R134a
Refrigerant type	TNN		R134a
Quantity of refrigerant	TN	60,62	310 gr
Quantity of refrigerant	TN	120,124	350 gr
Quantity of refrigerant	TNV	60	310 gr
Quantity of refrigerant	TNV	120	390 gr
Quantity of refrigerant	TNN	60,62	310 gr
Quantity of refrigerant	TNN	120,124	390 gr
Heat emitted	TN	60,62	370 W
Heat emitted	TN	120,124	390 W
Heat emitted	TNV	60	370 W
Heat emitted	TNV	120	480 W
Heat emitted	TNN	60,62	370 W
Heat emitted	TNN	120,124	480 W
Air capacity	TN	60,62	450 m3/h
Air capacity with filter	TN	120,124	230 m3/h
Air capacity	TNV	60	450 m3/h
Air capacity with filter	TNV	120	312 m3/h
Air capacity	TNN	60,62	450 m3/h
Air capacity	TNN	120,124	390 m3/h

TN=TN, TNV=TNV, TNN=TNN
60=60, 62=62, 120=120, 124=124

P=1/N/PE~220-240V 50Hz

SPARE PART LIST

201706030C11 - SPA 60 TN refrigerator

140407	Pannello filtrante 250x250	1
1412062	Cerniera Art.122 80x28 6 fori inox	1
1412082	Staffa supp cern sup DX/SX SPA	1
1412083	Molla Dx porte cieche armadi	1
1412086	Allog sup molla cerniere armadi	1
141555100013	Compr. Danfoss FR 8.5 G 220/1/50	1
141622800025	Condens. aria STVF 93 50/60HZ	1
14261056	Polies ades SPA POLARIS	1
14330570134	Evaporatore SPA 70	1
14353020	FILTER 30 GR	1
14415991559	GASKET 599x1559 DOOR S 70/140 EASY	1
144535	Tampone ABS x SPA 70	1
1458031	Molla res. sbrin. SPA 70	1
1458037	Molla fissaggio filtro STVF 93	1
1467515	ASSIEME PIEDINO 2" TONDO H= 130-165	1
1468002	Alloggiamento serratura armadi	1
14800714001	Scamb. KSA/SPA 70 TN - 140 TN/BT	1
1483003	CYLINDER LOCK	1
1484001	Staffa inf. Dx p.cieche KSA/SPA	1
14923011	Tubo scarico SPA	1
14923012	Tubo passag.fili evapor.-tamp. SPA	1
1495230034	HELICAL VENTILATOR FAN F 230 34°	1
16100561	Cavo alim. 3x1,5 l.4000/SCHUKO 90°	1
16100641	Cavo motore 3x1,5 l. 1500	1
161502	Copriforo nero serie MD 50 sat.	1
16267020	Connettore INARCA 2 poli maschio	1
16267022	Conn.INARCA 2 poli maschio nero	1
16267030	Connettore INARCA 3 poli maschio	1
16268003	Conn. PHOENIX MC 1,5/3-ST	1
16268007	Conn. PHOENIX MSTB 2,5/7-ST	1
1635110	ON/OFF SWITCH GREEN	1
1640403	ILESA CLEAR LAMP25W 28X96	1
164201	Mascherina trasparente x plaf.	1
164606	Microint. meccanico 3 terminali	1
1648001017	Motore W7/S x STVF (93/139)	1
165705	Portalampada ABS bianco	1
1666031	Res. 31 W cor. porta Ar. 70-140	1
1666353	Res. 350W 230V sbr.evap. SPA 70	1
167212	NTC SENSOR L 1500	1
16814014	Termost. ID 974	1
32630596	DOOR FRONT PANEL ASS. SPA 70	1

» print «

EASY PLUS REFRIGERATORS DEPTH 700 mm

TN
TNV
TNN

TYPE: 60, 62, 120, 124

Spare parts

S/N: Valid from:08. 11. 2004 Rev.: 1.1

9. Spare parts

Refrigeration unit and Evaporator.....33

Electric components and Thermostat.39

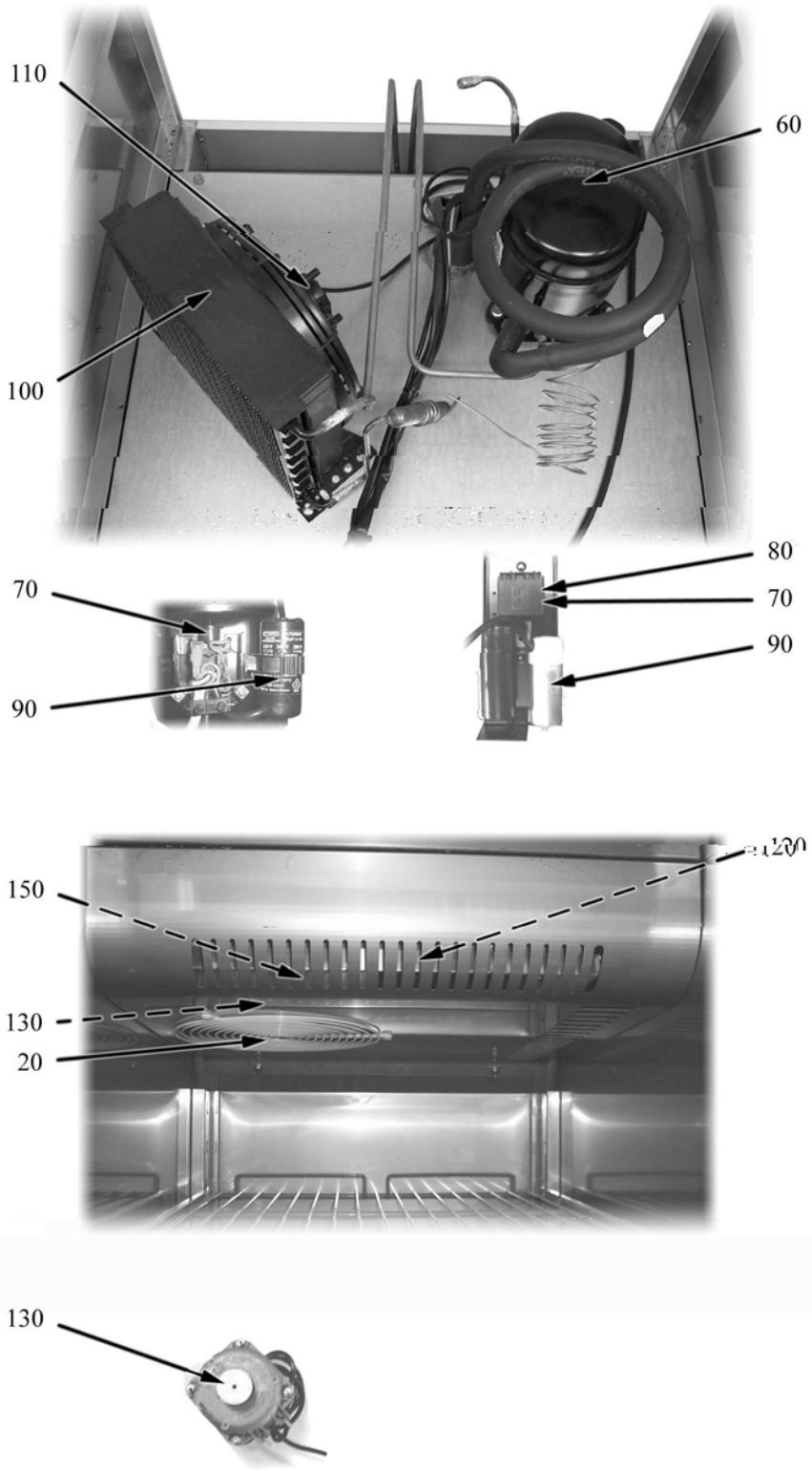
General parts and Door 43

9.1 Voltage codes

Voltage	Voltage code
A	3/N/PE~400/230V 50Hz
B	~250V 16A 50Hz
C	3/N/PE~380/220V 50Hz
D	3/PE~200V 50-60Hz
F	2/PE 220–240V 50Hz
G	3/N/PE~415/240V 50Hz
H	3/PE~230V 50Hz
I	3/PE~220V 60Hz
J	3/PE~380 50Hz
K	3/PE~400V 50Hz
L	3/PE~415V 50Hz
M	3/PE~440V 60Hz
N	3/PE~460V 60Hz
O	3/PE~480V 60Hz
P	1/N/PE~220-240V 50Hz
R	2/PE~220-230V 60Hz
S	3/N/PE~400/230V 50Hz
T	3/PE~230V 60Hz
U	1/N/PE~100V 50-60Hz

9.2 Product codes

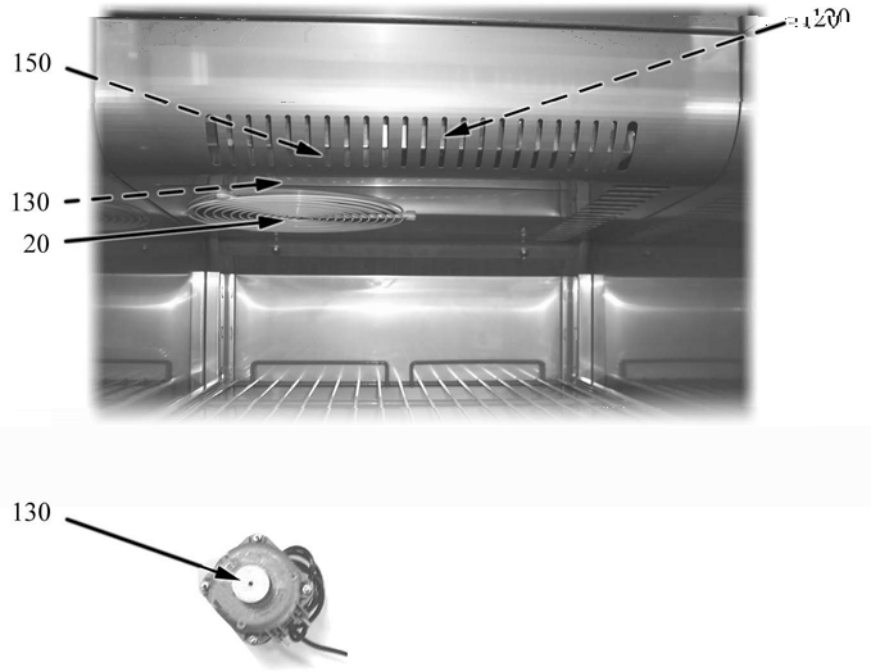
Product code	Full name
Model codes	
TN	TN
TNV	TNV
TNN	TNN
Type codes	
60	60
62	62
120	120
124	124
Accessory codes	
H	HACCP thermostat
RC	Remote cooling
W	Casters


110
60
100
70
90
80
70
90
150
120
130
20
130

ID	P-code	Model	Type	Description
Module:Refrigeration unit and Evaporator				
Refrigeration unit				
60	141555100013	TN	60,62	Compressor FR 8.5 G
60	141555100017	TN	120,124	Compressor SC 12 G
60	141555100013	TNV	60	Compressor FR 8.5 G
60	141555100017	TNV	120	Compressor SC 12 G
60	141555100013	TNN	60,62	Compressor FR 8.5 G
60	141555100017	TNN	120,124	Compressor SC 12 G
70				Relay starter
90				Capacitor
100	141622524093	TN	60,62	Condenser
100	141622524139	TN	120,124	Condenser
100	141622524093	TNV	60	Condenser
100	141622524139	TNV	120	Condenser
100	141622524093	TNN	60,62	Condenser
100	141622524139	TNN	120,124	Condenser
110	1648020182	TN	60,62	Motor, fan 23W
110	1648020182	TN	120,124	Motor, fan 23W
110	1648020182	TNV	60	Motor, fan 23W
110	1648020182	TNV	120	Motor, fan 23W
110	1648020182	TNN	60,62	Motor, fan 23W
110	1648020182	TNN	120,124	Motor, fan 23W
Evaporator				
120	14330570134	TN	60,62	Evaporator, complete
120	14330540134	TN	120,124	Evaporator, complete
120	14330570134	TNV	60	Evaporator, complete
120	14330540134	TNV	120	Evaporator, complete
120	14330570134	TNN	60,62	Evaporator, complete

TN=TN, TNV=TNV, TNN=TNN
60=60, 62=62, 120=120, 124=124

P=1/N/PE~220-240V 50Hz

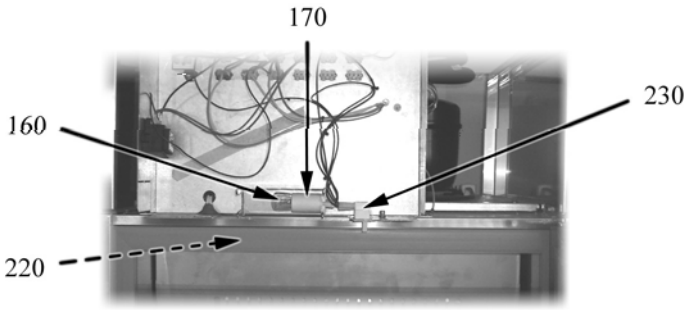

120
150
130
20

130

ID	P-code	Model	Type	Description
Module:Refrigeration unit and Evaporator				
120	14330540134	TNN	120,124	Evaporator, complete
130	1648001015		60,62	Motor, fan 10W
130	1648001200		120,124	Motor, fan 12W
150	1666353	TNN	60,62	Heating element, evaporator defrost 350W
150	1666700	TNN	120,124	Heating element, evaporator defrost 700W
20	1440290			Fan protection grill

TN=TN, TNV=TNV, TNN=TNN
60=60, 62=62, 120=120, 124=124

P=1/N/PE~220-240V 50Hz


170
160
230
220

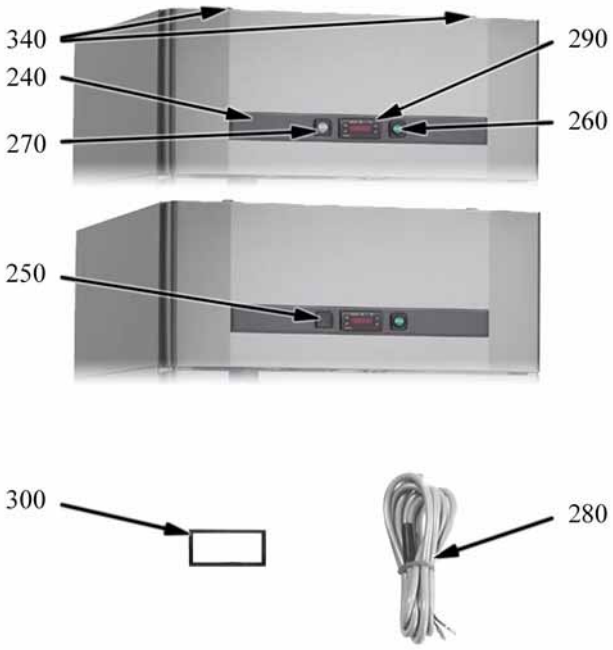
340
240
270
290
260
250

300
280

ID	P-code	Model	Type	Description
Module:Electric components and Thermostat				
Electric components				
-	165820	TNV		Lamp 36W
160	1640403	TN		Lamp 25W
160	1640403	TNN		Lamp 25W
170	165705	TN		Bulb socket
170	165705	TNN		Bulb socket
-	165822	TNV		Starter holder lamp
-	1658011	TNV		Starting switch for lamp
-	1658224	TNV		Lamp protection
-	165821	TNV		Lamp support
220	1666031		60,120	Heating element, door frame 31W
220	1666040		62,124	Heating element, door frame 41W
230	164606			Micro-switch
Thermostat				
240	14261056			Polycarbonate
250	161502	TN		Black hole cover
250	161502	TNN		Black hole cover
260	1635110			Green switch ON-OFF
270	1635112	TNV		White light switch ON-OFF
280	167211	TNV		NTC sensor
280	167211	TNN		NTC sensor
280	167212	TN		NTC sensor
280	167212	TNV		NTC sensor
280	167212	TNN		NTC sensor
290	16814002	TNV		Thermostat ID-961
290	16814012	TN		Thermostat ID-974
290	16814012	TNN		Thermostat ID-974

TN=TN, TNV=TNV, TNN=TNN
60=60, 62=62, 120=120, 124=124

P=1/N/PE~220-240V 50Hz

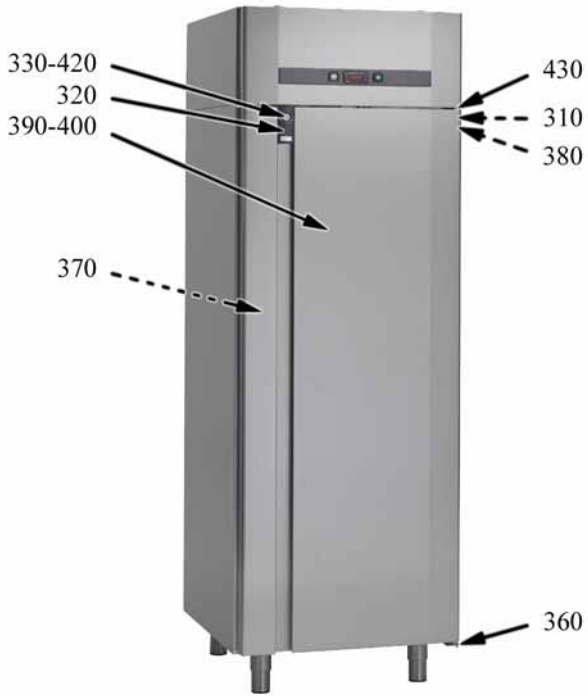

340
240
270
290
260
250
300
280

ID	P-code	Model	Type	Description
Module:Electric components and Thermostat				
300	1681191			Thermostat seal
340	1412062			Hinge

TN=TN, TNV=TNV, TNN=TNN
60=60, 62=62, 120=120, 124=124

P=1/N/PE~220-240V 50Hz

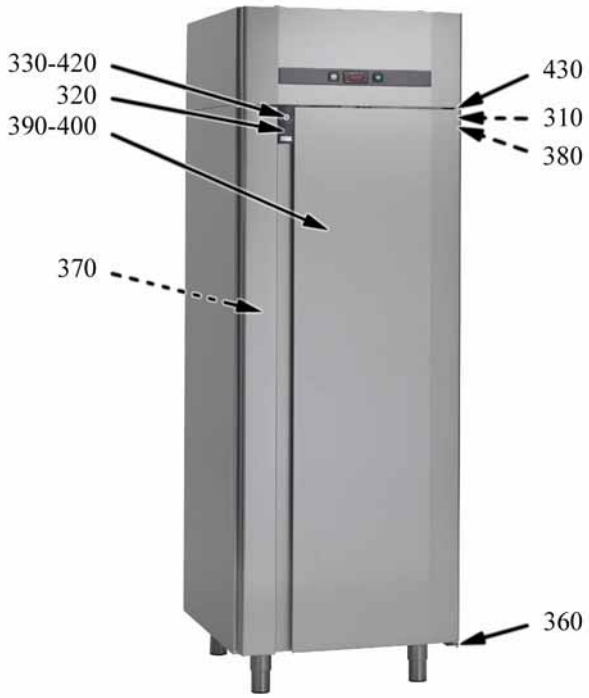
40
50
30


330-420
320
390-400
370
430
310
380
360

ID	P-code	Model	Type	Description
Module:General parts and Door				
General parts				
-	164201			Glass for light
30	1467515			Round foot
Door				
310	1412086	TN		Cabinet hinges housing
310	1412086	TNN		Cabinet hinges housing
320	1468002	TN		Lock housing
320	1468002	TNN		Lock housing
330	1483009			Key
-	1484003		62,124	Centre hinge
360	1484001	TN		Lower hinge
360	1484002	TN		Lower hinge
360	1484001	TNN		Lower hinge
360	1484002	TNN		Lower hinge
370	14415991559		60,120	Door gasket 599x1559
370	14415990738		62,124	Door gasket 599x738
380	1412083	TN		Right spring for door
380	1412084	TN		Left spring for door
380	1412083	TNN		Right spring for door
380	1412084	TNN		Left spring for door
390	32630596	TN	60,120	Door
390	32630597	TN	62,124	Door
390	32630596	TNN	60,120	Door
390	32630597	TNN	62,124	Door
400	32250596	TN	60,120	Door with gasket
400	32250597	TN	62,124	Door with gasket
400	32250596	TNN	60,120	Door with gasket

TN=TN, TNV=TNV, TNN=TNN
60=60, 62=62, 120=120, 124=124

P=1/N/PE~220-240V 50Hz


330-420
320
390-400
370
430
310
380
360

ID	P-code	Model	Type	Description
Module:General parts and Door				
400	32250597	TNN	62,124	Door with gasket
-	1470025	TNV		Glass door, right
-	1470026	TNV		Glass door, left
420	1483003	TN		Cylinder lock
420	1483003	TNN		Cylinder lock
430	1412082			Hinge holding bracket
-	14120475	TNV		Hinge holding bracket
-	14120477	TNV		Hinge holding bracket
-	14120476	TNV		Hinge holding bracket
-	14120478	TNV		Hinge holding bracket

TN=TN, TNV=TNV, TNN=TNN
60=60, 62=62, 120=120, 124=124

P=1/N/PE~220-240V 50Hz

ХОЛОДИЛЬНИКИ EASY PLUS

глубина 700 мм

TN
TNV
TNN

ТИП: 60, 62, 120, 124

Принадлежности:
Термостат HACCP
Комплект колес
Для центрального охлаждения

Инструкция по установке и эксплуатации

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая информация **7**
1.1. Используемые в Руководстве символы 7
1.2. Нанесенные на приборе символы 8
1.3. Проверка на соответствие прибора и Руководства

2. Безопасность **9**
2.1. Безопасное применение прибора 9
2.2. Рекомендации относительно оптимального использования холодильника (2000/40/EG) 9
2.2.1. Рекомендации для установки (Защита окружающей среды) 10
2.3. Утилизация прибора 10

3. Описание работы **11**
3.1. Допустимое применение 11
3.1.1. Запрещенные способы использования 11
3.2.Пульт управления 12

4. Инструкция по эксплуатации **13**
4.1. Перед эксплуатацией холодильника 13
4.1.1. Предварительный контроль 13
4.1.2. Пуск в эксплуатацию и проверка 14
4.2. Эксплуатация 14
4.3. После применения 14
4.3.1. Чистка 14
4.3.2. Самостоятельное обслуживание потребителем 15
4.3.3. Обслуживание, проводимое сервисной службой 15
4.3.4. Параметры 16
4.3.5. Период простоя 17

5. Установка **18**
5.1. Общая информация 18
5.2. Транспортировка и хранение 18
5.3. Распаковывание холодильника 19
5.4. Размещение 19
5.4.1. Чистка 19
5.5. Электрические подключения 19
5.6. Первое включение 19
5.7. Подключение для «Центрального охлаждения» 20
5.7.1. Подключение электрического питания 20
5.7.2. Подключение трубопроводов для хладагента 20
5.7.3. Указания 20

6. Инструкция по регулировке 22
6.1. Функционирование термостата 22
6.1.1. Клавиатура 22
6.1.2. Индикация 23
6.1.3. Регулировка заданного значения 23
6.1.4. Активирование цикла размораживания в ручном режиме 23
6.2. Функционирование термостата 24
6.2.1. Общая информация 24
6.2.2. Клавиатура 24
6.2.3. Индикация 25
6.2.4. Настройка часов 26
6.2.5. Установка заданного значения 27
6.2.6. Активация ручного цикла размораживания 27
6.2.7. Стирание сигнала отключения сети 27
6.2.8. Функции HACCP 27
6.2.9. Перечень сигналов – меню HACCP 29
6.2.10. Меню функций 29
6.3. Замена лампы 30
6.4. Закрепление и отсоединение вставных шин 30

7. Поиск и устранение неисправностей 32

8. Технические спецификации 33
9. Запасные части 51

1. Общая информация

Данное руководство содержит информацию о том, как до минимума ограничить влияние на окружающую среду в соответствии с решением **2000/40/EG-UMWELTZEICHEN.**
Внимательно ознакомьтесь с предлагаемыми инструкциями, так как они содержат важную информацию по правильной установке, эксплуатации и обслуживанию агрегата.

Данное руководство храните в надежном месте так, чтобы и другие пользователи имели возможность с ним ознакомиться.
Агрегат должен устанавливаться в соответствии с инструкциями изготовителя и с соблюдением местных требований. Подсоединение электропитания и водоснабжения должно осуществляться только квалифицированными специалистами.
Персонал, ответственный за обслуживание агрегата, должен пройти специальную подготовку по его эксплуатации.
Отключайте агрегат при авариях или неисправностях. Регулярные эксплуатационные проверки, требуемые данным руководством, следует выполнять строго согласно инструкциям. Обслуживание агрегата должно осуществляться только технически квалифицированным персоналом, уполномоченным фирмой-производителем, с использованием оригинальных запасных частей. Не допускается самостоятельный ремонт агрегата пользователем, т.к. ремонт, выполненный неквалифицированными специалистами, может стать причиной дополнительных неисправностей.

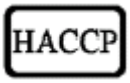
При несоблюдении вышеприведенных требований Вы рискуете безопасностью Вашего агрегата.

1.1. Символы, используемые в Руководстве

Этот символ информирует о ситуации, когда может непосредственно возникнуть угроза безопасности человека. Такая информация необходима, чтобы избежать нанесения вреда персоналу.

Этот символ информирует о правильном способе реагирования, позволяющем избежать негативных последствий: повреждений оборудования или опасности для здоровья человека.

Этот символ информирует о предложениях и мерах, помогающие достичь наибольшей эффективности работы агрегата.



Этот символ указывает на функцию, которая должна быть принята во внимание в связи с самоконтролем.

1.2. Символы, нанесенные на детали агрегата

Этот символ, нанесенный на какую-либо деталь агрегата, указывает на то, что за ней находятся клеммы электрического соединения. Поэтому эта деталь может демонтироваться только квалифицированными специалистами.

1.3. Проверка на соответствие агрегата и Руководства

Заводской номер агрегата указан на табличке. При утере Руководства можно заказать его у изготовителя или у регионального представителя. При заказе нового Руководства важно указать заводской номер, нанесенный на табличке.

Следует аккуратно сохранять данное руководство и электрическую схему и по мере необходимости предоставлять их в распоряжение оператора.

2. Безопасность

2.1. Безопасное применение прибора

Внимательно ознакомьтесь с нижеследующими указаниями.

2.2. Рекомендации по оптимальной эксплуатации холодильника (2000/40EG)

Соблюдение рекомендаций, изложенных в данной главе, способствует экономному потреблению электроэнергии.
Холодильники устанавливаются в закрытых помещениях.

Правильное размещение холодильника способствует оптимальной работе агрегата и экономному расходу электроэнергии. Размещение в не отапливаемом или мало отапливаемом помещении дает существенную экономию энергии.

Наибольшая эффективность достигается при температуре окружающей среды между +18°C и +43°C (класс T); +18°C и +38°C (класс ST); +16°C и +32° C (класс N); принадлежность к определенному классу указана на табличке, находящейся в холодильной камере.

Кроме указанной для соответствующего климатического класса температуры помещения следует также обратить внимание на следующее: если температура в помещении опускается ниже минимальной величины, температура хранения в морозильной камере может не удерживаться; в таких случаях рекомендуется как можно быстрее использовать хранящиеся продукты питания.

В целях экономии потребляемой энергии и для безупречной работы агрегата не рекомендуется открывать дверцу или крышку чаще или держать ее открытой дольше, чем это необходимо.

Прежде чем заложить продукты в морозильник, очень важно предварительно охладить их, поскольку образуемый ими пар может вызвать обледенение
Испарителя. Кроме того, в целях соблюдения гигиенических требований, охлаждение должно проходить как можно быстрее (при возможности используйте устройство интенсивного охлаждения).

Не допускайте образования толстого слоя льда на испарителе. При необходимости обеспечьте ручное размораживание, чтобы убрать образовавшийся лед.

Заменяйте уплотнение дверцы при его повреждении.

Рекомендуется держать в чистоте конденсатор, расположенный в моторном отделе агрегата, а также пространство под холодильником, удаляя пыль и сажу.

2.2.1. Рекомендации по установке

Поверхность, на которую устанавливается холодильник, должна быть ровной и выдерживать вес холодильника.

Для обеспечения нормальной циркуляции воздуха и во избежание повреждения контура охлаждения расстояние до холодильника с боковых сторон должно быть не менее 50 мм. Не допускается ставить холодильник вблизи источников тепла (печи, нагревательные приборы и т.д.), а также не подвергать его воздействию прямых солнечных лучей.

Если агрегат приходится переставлять в другое место, то прежде чем вновь его включить, следует некоторое время подождать.

2.3. Утилизация агрегата (Защита окружающей среды)

В соответствии с директивой Европейского Сообщества (EG) №2037 от 29 июня 2000г. в наших холодильниках используется хладагент, указанный на табличке. Кроме того, холодильник состоит из утилизируемых деталей и материалов. В случае полного прекращения эксплуатации холодильника его следует доставить к месту вторичной переработки. При этом снятие дверцы является гарантией того, что никто не окажется запертым внутри.

Не допускается утилизация холодильника вместе с бытовыми отходами и мусором. Не допускайте повреждения контура охлаждения, прежде всего в области теплообменника.

Рис. 2.3.

3. Описание функций

3.1. Применение по назначению

Холодильник предназначен исключительно для хранения продуктов и напитков. Изготовитель не несет ответственности за проблемы, возникшие вследствие неправильной эксплуатации агрегата.

Не допускается прямой контакт продуктов с конструкцией.

Конструкция холодильника и эффективность конденсаторного блока рассчитаны исключительно на хранение предварительно охлажденных продуктов. Не кладите напитки, содержащие углекислоту, в холодильное отделение: они могут взорваться. Не допускается хранить в холодильнике горячие жидкости и продукты. Не наливайте до краев емкости, которые закрываются крышками.

Во всех холодильниках есть поверхности, которые покрываются инеем. Этот иней можно, в зависимости от модели, оттаивать автоматически (автоматическое оттаивание) или удалить вручную. Не пытайтесь удалять иней острым предметом, чтобы случайно не повредить холодильник.

Изготовитель не несет ответственности за внесение изменений в электрическую и механические части. Гарантия при этом также не действует.

Гарантия не распространяется на повреждения, связанные с действиями, выполненными без разрешения изготовителя в нарушение требований настоящего Руководства.

3.2. Панель управления

На фронтальной панели холодильника находятся следующие компоненты:

Рис. 3. 2. – Фронтальная панель

1. Главный выключатель
2. Выключатель освещения, исключительно для холодильников со стеклянными дверцами
3. Температурный дисплей /электронный регулятор

4. Инструкция по эксплуатации

4.1. Перед эксплуатацией холодильника

4.1.1. Предварительный контроль

Общий контроль

Для нормальной работы необходимо:

- установить холодильник горизонтально. Для выравнивания его положения используйте регулируемые по высоте ножки;
- снять всю защитную пленку с внешних поверхностей холодильника;
- вымыть внутренние отделения теплой водой с использованием нейтральных чистящих средств;
- установить холодильник как можно дальше от источников тепла;
- обеспечить свободную циркуляцию воздуха в моторном отделе;
- убрать ключи для запирания (если имеются) в место, недоступное для детей.

Проверка электрической части

- Проверьте соответствие параметров напряжения и частоты электрической сети и указанным на заводской табличке (пункт 6 раздела «Технические характеристики»).
- Проверьте затяжку винтов для крепления проводов к электрическим элементам на панели (во время транспортировки и переноса вследствие вибрации винты могли ослабнуть).
- За розеткой необходимо установить предохранитель 16 А.
- Установите выключатель, к которому подключается силовой кабель, в положение ОТКЛ. (AUS).
- Проверьте совместимость розетки и вилки прибора. при необходимости замените розетку. Это должен сделать квалифицированный специалист. Он также должен обеспечить соответствие сечения кабеля розетки потребляемой мощности холодильника. Вставьте вилку в розетку.

4.1.2. Контроль при пуске в эксплуатацию

После выполнения выше перечисленных рекомендаций холодильник можно включать:

- Установите главный выключатель, к которому подключен силовой кабель, в положение ВКЛ (ON).
- Установите выключатель холодильника в положение ВКЛ (ON).
- Чтобы изменить заданное значение (SOLLWERT), см. раздел «Функционирование термостата» в главе «Инструкция по регулировке».

4.2. Эксплуатация

Правильное хранение является важным аспектом гигиеничного и безопасного производства пищевых продуктов, повышает эффективность гастрономических операций и снижает расход электроэнергии. Соблюдайте приведенные ниже рекомендации, чтобы достичь оптимальной производительности холодильника.

Продукты закладываются в холодильник на некотором расстоянии друг от друга, чтобы обеспечить свободное пространство. Не допускайте прямого контакта продуктов с боковыми стенками камеры. При необходимости измените расстояние между полками. Продукты должны храниться всегда на полках; не кладите продукты на дно холодильного отделения.

4.3. После эксплуатации

4.3.1. Чистка

Необходимость чистки холодильника зависит в значительной степени от частоты его использования. Обратите внимание на правильное использование и запрограммируйте необходимые работы по чистке.

Для очистки внутренних и внешних поверхностей используете нейтральное или слабощелочное чистящее средство. Внутреннее отделение рекомендуется иногда чистить дезинфицирующими средствами. Возможные загрязнения удаляются влажной тряпкой. Снятие полок облегчает чистку.

Избегайте попадания воды на электрические компоненты. Запрещается использовать для чистки воздух или воду под давлением. Не допускается использование металлических предметов для чистки холодильника во избежание его повреждения.

4.3.2. Работы по обслуживанию, проводимые пользователем

При нормальных условиях эксплуатации холодильнику требуется минимальное обслуживание. Пользователь может самостоятельно выполнять следующие виды работ по обслуживанию:

- Ежедневная чистка внутренних и внешних поверхностей, или по мере необходимости;
- Чистка конденсатора не реже двух раз в год, или чаще в случае эксплуатации холодильника в пыльных помещениях. Перед началом чистки отключите главный выключатель и кабель питания. Используйте пылесос или мягкую щетку. При этом старайтесь не повредить алюминиевую решетку.
- Трубка для слива конденсата не должна быть засорена. При необходимости прочистите ее. Изготовитель не несет ответственности за неисправности, вызванные засорением трубки для слива конденсата.
- Обеспечьте правильное закрепление вентилятора на раме.
- Тщательно проследите, что не было явного дисбаланса вентилятора из-за ненормальной вибрации или шумов.
- На кабеле питания, соединяющем холодильник с розеткой, не должно быть порезов, трещин или других повреждений, влекущих за собой нарушение изоляции. При необходимости обратитесь в близлежащую сервисную службу.

4.3.3. Обслуживание, проводимое специалистами сервисной службы

Все не упомянутые в вышестоящем разделе работы, должны проводиться исключительно специалистами сервисной службой. Необходимость работ по обслуживанию зависит, в основном, от внешних условий и частоты использования холодильника.

Для получения подробной информации обратитесь к местному представителю. Правильная идентификация важна при заказе запчастей, а также при проведении работ по обслуживанию и ремонту. Модель и заводской номер указаны на табличке холодильника.

4.3.4. Параметры

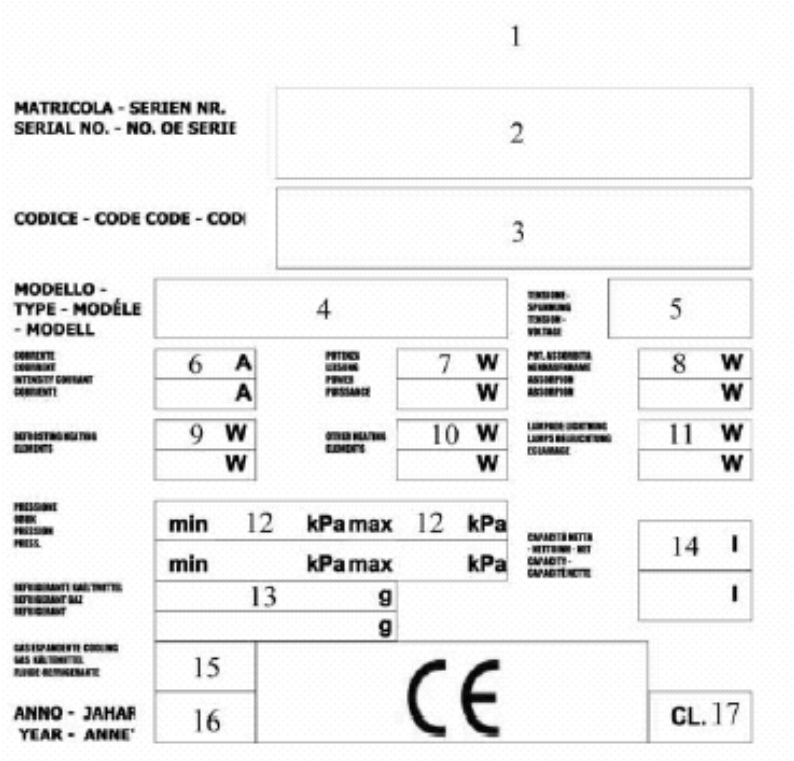


Рис. 4.3.4 - Табличка

1. Изготовитель
2. Серийный номер
3. Кодовый номер
4. Модель
5. Напряжение
6. Потребление тока при работе
7. Потребляемая мощность при работе
8. Макс. потребляемая мощность
9. Мощность нагрева при оттаивании
10. Номинальная мощность других видов нагрева
11. Мощность освещения
12. Минимальная и максимальная мощность
13. Хладагент, вид и количество
14. Емкость нетто
15. Расширительное средство
16. Год выпуска
17. Климатический класс

4.3.5. Период простоя

В течение времени, когда холодильник не эксплуатируется, соблюдайте следующие меры предосторожности:

- отсоедините штекер от розетки;
- выньте все продукты из холодильника;
- разморозьте и вымойте холодильную камеру;
- для улучшения циркуляции воздуха и исключения появления неприятных запахов дверцу оставить приоткрытой;
- проверьте, чтобы никто не оказался запертым внутри холодильника.

5. Установка

5.1. Общая информация

Производите установку в соответствии с указаниями, изложенными в главе «Рекомендации по оптимальной эксплуатации холодильника (2000/40/EG)», «Рекомендации по установке». Недостаточная вентиляция может привести к нарушению работы или повреждению холодильника.

Не допускайте установку холодильника на сетевой кабель.

Если сетевой кабель поврежден, его необходимо заменить на специальный кабель от изготовителя. Замена кабеля производится только квалифицированным специалистом.

При установке соблюдайте местных требований к безопасности.

Прежде чем вставлять вилку в розетку, убедитесь, что параметры электрической сети совпадают с параметрами, указанными на заводской табличке.

Следует обязательно подсоединить холодильник к эффективному заземлению. Для этой цели на вилке сетевого кабеля имеется специальный контакт. Если розетка агрегата не должна иметь заземления, следует, с привлечением специалиста-техника, подключить агрегат к отдельному заземляющему устройству в соответствии с действующими требованиями.

Изготовитель не несет ответственности за повреждения, связанные с нарушением норм безопасности.

Холодильник должен легко отключаться от электросети, поэтому необходимо, чтобы к вилке сетевого кабеля имелся свободный доступ.

5.2. Транспортировка и хранение

По возможности холодильник не следует распаковывать до момента его доставки на место установки. Не допускается опрокидывание холодильника.

Если холодильник был опрокинут, то подождите, пока масло компрессора снова стабилизируется.

Храните холодильник только в закрытом помещении.

Если холодильник хранился в слишком холодном месте, вследствие чего температура охладительного агрегата опустилась ниже 0°C, то нужно выдержать его при комнатной температуре не менее часа, чтобы агрегат прогрелся до +16°C. Включение холодильника при слишком низкой температуре может вызвать нарушение функционирования компрессора.

5.3. Распаковка холодильника

Распакуйте холодильник и проверьте наличие повреждений, могущих возникнуть при транспортировке. Снимите защитную пленку с корпуса.

Упаковочные материалы (пластик, пенополистирол и т.д.) является потенциальным источником опасности, поэтому держите его в недоступном для детей месте; произведите утилизацию в соответствии с действующими местными нормами.

5.4. Размещение

Поставьте холодильник на место установки.

При подъеме холодильника с помощью соответствующего механического приспособления следите за тем, чтобы не повредить основную структуру.

Нивелируйте холодильник с помощью регулируемых ножек. Используйте для этого уровень. Отклонение от горизонтальной плоскости не должно превышать +/- 0,5 градуса. Все ножки должны стоять на полу. Таким способом обеспечивается правильная работа дверец.

5.4.1. Чистка

Внутреннее отделение, полки и наружные поверхности холодильника протрите тряпкой и просушите. Для очистки используйте нейтральное или слабощелочное чистящее средство.

5.5. Электрические подключения

Холодильник можно включать только через три часа после установки. Включение прибора производится через розетку с заземлением. Для этого необходимо предусмотреть за холодильником розетку с предохранителем 16А. Убедитесь, что напряжение местной электросети совпадает с напряжением, необходимым для холодильника.

Над розеткой необходимо установить отключающее устройство с зазором между контактами 3 мм.

5.6. Первое включение

Включите холодильник с помощью главного выключателя. Через 1 минуту заработает компрессор, и температура внутри камеры достигнет заданного на заводе значения. Не загружайте холодильник, пока температура не достигнет установленного значения. Для изменения установленных на заводе параметров см. раздел «Инструкция по регулировке».

5.7. Подключения для «центрального охлаждения»

5.7.1. Подключение электропитания

При варианте компоновки агрегата с распределительным щитом поставляются электронный термостат, выключатели и сигнализатор «Распределительный щит». В этом случае должно быть предусмотрено подсоединение к конденсаторному блоку.

Подключите к клеммам M клеммной коробки распределительного щита компрессор и электровентилятор конденсатора.

5.7.2. Подключение трубопроводов для хладагента

Всасывающий трубопровод

Уложите всасывающий трубопровод в соответствии с установленным путем. При этом количество изогнутых и вертикальных участков, по которым хладагент проходит снизу вверх, должно быть минимальным. Приварите стандартную соединительную деталь, поставляемую с холодильником, и выполните соединение согласно рис.1. Припаяйте всасывающий трубопровод к выступающему участку на выходной трубке холодильника. Для конденсатора повторите то же самое. Вертикальные участки всасывающего трубопровода должны быть оснащены сифоном и контрсифоном, чтобы облегчить сбор масла. Это будет препятствовать возврату масла к испарителю во время остановки компрессора.

Обращаем также внимание на то, что при использовании скорости газа может быть захвачено и масло. Это единственная возможность обеспечить возврат масла к компрессору для вертикальных участков, по которым хладагент движется снизу вверх. Если компрессор не будет получать достаточно смазки, то это может привести к коррозии.

Трубопровод конденсата

Уложите трубопровод конденсата в соответствии с установленным путем. При этом необходимо обращать внимание на то, чтобы количество изогнутых и вертикальных отрезков с прохождением хладагента снизу вверх сокращалось до минимума. Припаяйте трубопровод конденсата к выходной трубке агрегата на высоте предусмотренного для этой цели выступающего участка. Трубопровод конденсата отличается от всасывающего трубопровода меньшим диаметром. Для конденсатора повторите то же самое.

5.7.3. Указания

- **Уклон:** горизонтальные участки всасывающего трубопровода должны иметь уклон в 0,5% в направлении компрессора, чтобы обеспечить возврат масла.
- **Кривые:** рекомендуется прокладывать как можно меньше кривых, которые имеют большой радиус, чтобы сократить потери потока до минимума.

• **Теплоизоляция:** если трубопровод для конденсата подвергается воздействию солнечных лучей или должен проходить через зоны, температура которых выше, чем температура на выходе испарителя, то его необходимо изолировать**.**

6. Инструкция по регулировке

6.1. Функционирование термостата

6.1.1. Клавиатура

Рис. 6.1.1.2. – Термостат ID 961 (TN, TNV)

Рис. 6.1.1.3. – Термостат ID 974 (TNN)

Клавиша со стрелкой вверх (P1): прокрутка пунктов меню, увеличивает значения, активирует ручное размораживание..
Клавиша со стрелкой вниз (P2): прокрутка пунктов меню, уменьшает значения.
FNC (P3): функция выхода.
SET (P4): устанавливает значение; устанавливает меню; подтверждает команды.

6.1.2. Индикация

Символы на фронтальной панели

LED L1 подает сигнал сбоя; мигание светодиода указывает на бесшумный режим сигнала.

LED L2 показывает процесс размораживания; мигание светодиода указывает на то, что размораживание проходит в ручном режиме.

LED L3 показывает функционирование компрессора; если светодиод мигает, значит, произошла задержка в работе или блокировка компрессора.

LED L4 (только для ID 974) показывает функционирование вентилятора.

6.1.3. Регулировка заданного значения

1. Для доступа в меню «Состояние прибора» нажмите клавишу SET и сразу отпустите. На дисплее появится SET.
2. Чтобы на дисплее появилось значение, нажмите клавишу SET еще раз. На дисплее появится SOLLWERT (заданное значение).
3. Чтобы изменить SOLLWERT (заданное значение), работайте на клавишах со стрелками в течение 15 секунд.

6.1.4. Активирование цикла размораживания в ручном режиме

Активирование цикла размораживания в ручном режиме происходит путем нажатия в течение 5 секунд клавиши со стрелкой вверх (P1).

Если условия для размораживания отсутствуют (когда, например, температура датчика испарителя выше, чем температура размораживания), дисплей мигает трижды, сигнализируя, что данный процесс не выполняется.

HACCP 6.2. Функционирование термостата (дополнительно)

6.2.1. Общая информация

Серия *HAC* создана для выполнения требований в связи с миром *HACCP*. Запоминающие устройства способны записывать до 20 сигналов-состояний, возникающих во время нормальной эксплуатации установок или холодильных камер.

Модель HAC974, формат 32 x 74, представляет собой микропроцессорный регулятор, предназначенный для применения на холодильных и морозильных агрегатах с циркуляционным воздушным охлаждением. Он оснащен тремя релейными выходами для управления компрессором, процессом оттаивания и вентилятором. Прибор управляет тремя NTC- входами датчика для управления температурой, окончанием размораживания и индикацией. Сигналы-состояния отображаются на дисплее.
Встроенные часы обеспечивают запись при появлении сигналов, а также используются для циклов оттаивания. Для экономии энергии предусмотрена функция «День и ночь» с двумя различными заданными значениями.

6.2.2. Клавиатура

Рис. 6.2.2. – Термостат HAC974

SET (P1): Для индикации или изменения заданного значения. Выбирает при программировании параметр или подтверждает значение.

M (P2): Для перехода к меню. При удержании в нажатом положении в течение 3 секунд дает возможность выбрать меню установки часов.

Клавиша со стрелкой вниз (P3): для перехода к меню HACCP. При программировании выполняется прокрутка кодов параметров или уменьшение их величины.

Клавиша со стрелкой вверх (P4): для перехода к меню HACCP. При программировании выполняется прокрутка кодов параметров или увеличение их значений. При удержании в нажатом положении в течение 3 секунд запускает цикл ручного оттаивания.

Комбинации клавиш

Клавиша со стрелкой вверх (P4) + клавиша со стрелкой вниз (P3): для блокировки или деблокировки клавиатуры

SET(P1) + клавиша со стрелкой вниз (P3): для перехода в режим программирования.

SET(P1) + кнопка со стрелкой вверх(P4): для выхода из режима программирования.

6.2.3. Индикация

Символы на фронтальной панели

Рис. 6.2.3.1

СИД L1: в активированном состоянии показывает, что компрессор функционирует; мигание означает, что регулятор находится в фазе программирования (в этом случае он мигает вместе СИД L2) или указывает на запаздывание защиты от качаний.

СИД L2: в активированном состоянии указывает на включение размораживания; мигание означает, что идет процесс слива воды или указывает на задержку начала оттаивания.

Символы на дисплее

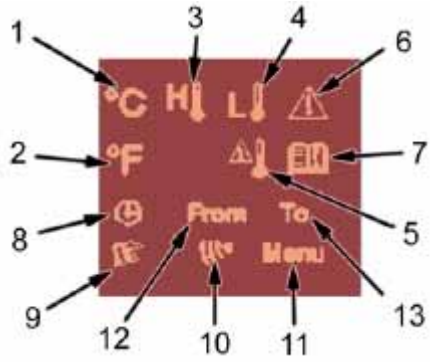


Рис. 6.2.3.2

1 градусы по Цельсию
2 градусы по Фаренгейту
3 сигнал о превышении температуры
4 сигнал о низкой температуре
5 критическая высокая и низкая температура
6 сигнал с цифрового входа
7 перечень сигналов
8 символ часов
9 символ даты
10 идет инфракрасная передача
11 вход в «Функциональное меню»
12 начальная временная точка
13 конечная временная точка

6.2.4. Настройка часов

Если при включенном электропитании агрегата на верхнем индикаторе мигает сообщение «rtC» попеременно с температурой, это значит, что следует настроить часы.

При настройке часов выполняются следующие действия:
1. Нажмите любую клавишу, на нижнем дисплее сразу же появляется надпись «Hur», а на верхнем дисплее высвечивается записанное в памяти время;
2. Нажмите клавишу SET (P1); показания времени на дисплее начинают мигать;
3. Установите время с помощью клавиш со стрелками (P3 и P4);
4. Подтвердите установленное время нажатием клавиши SET (P1), регулятор высветит следующий параметр;
5. Повторите процессы 2, 3 и 4 для других временных параметров: Min. : Минуты (0 – 60); - UdA: День недели (Sun = Воскресенье, Mon = Понедельник, tuE = Вторник, UEd = Среда, tHU = Четверг, Fri = Пятница, SAt = Суббота) - dAy: число месяца (0 – 31); - Mon: месяц (1 - 12); - yEA: (00 – 99); Hd1, Hd2, Hd3: дни, в которые должна проводиться разморозка. (nu, Sun, Mon, tuE, Ued, tHu, Fri, Sat).

6.2.5. Установка заданного значения

1. Нажмите и удерживайте клавишу SET в течение 2 секунд;
2. Высвечивается мигающее показание Заданной величины (SOLLWERT);
3. Для изменения значения используйте клавиши со стрелками;

Для записи нового заданного значения (SOLLWERT) нажмите клавишу SET или подождите 15 секунд, чтобы выйти из программы.

6.2.6. Активация ручного цикла размораживания

1. Нажмите и удерживайте более 2 секунд клавишу со стрелкой вверх.

6.2.7. Стирание сигнала отключения сети

Если часы функционируют и разблокирован сигнал отключения сети (параметр bLE = yES), каждый раз при включении будет высвечиваться сообщение PUSH SET, когда температура превысит предельное для сигнала значение (параметр меню Hlt).
Чтобы стереть сигнал отключения сети, выполняются следующие действия:

1.Нажмите клавишу SET (P1); вводится время запрета для сигнала температуры при включении (параметр dAo) и отключение сети не записывается в память.

6.2.8. Функции HACCP

Сигналы для HACCP:

- Сигнал превышения температуры;
- Сигнал низкой температуры;
- Сигнал отключения сети

Для каждого температурного сигнала в память записывается следующее:

- Начало (ДАТА и ВРЕМЯ);
- Конец (ДАТА и ВРЕМЯ);
- Критическая (высокая и низкая) температура, которая была достигнута ко времени сигнала тревоги;
- Достижение критической температуры (ДАТА и ВРЕМЯ)

Сигнал отключения сети

Сигнал отключения сети управляется только тогда, когда часы в момент устранения сигнала еще работают. Кроме этого, сообщение о сигнале отключения сети поступает только в том случае, когда температура при повторном включении агрегата выше, чем предельное значение для сигнала.

- Время отключения питания (ДАТА и ВРЕМЯ)

- Время восстановления питания (ДАТА и ВРЕМЯ)
- Достигнутая максимальная температура

6.2.9. Перечень сигналов – меню HACCP

Индицирование сигналов

1. Нажмите клавишу со стрелкой вверх
2. На верхнем дисплее высветится последний появившийся сигнал с номером; на нижнем дисплее появится вид того же сигнала согласно следующему кодированию: -Hlt: сигнал превышения температуры; - Lot: сигнал низкой температуры; - blou: сигнал отключения сети; - GEAL: общий сигнал с входа дисплея.
3. При повторных нажатиях клавиши со стрелкой вверх высвечиваются коды других сигналов от самого раннего до последнего.
4. Чтобы увидеть время события, продолжительность и возможные максимальные температуры, нажмите клавишу SET;
5. Время и дата начала сигнала высвечиваются попеременно; одновременно включаются изображения часов, календаря и «from» - сообщения.
6. При повторном нажатии клавиши со стрелкой вверх попеременно высвечивается конечное время и дата сигнала после сообщения «to».
7. Если нажать клавишу со стрелкой вверх еще раз, высвечивается достигнутая критическая температура вместе со временем и датой. Символы сигнала и критической температуры мигают.
8. Выход из данного меню осуществляется нажатием клавиши «M».

6.2.10. Меню функций

Меню функций содержит важнейшие параметры прибора. При входе в меню функций включается сообщение «МЕНЮ».

- rSt: для удаления всех записанных в памяти сигналов. Может быть защищен ПАРОЛЕМ. На нижнем дисплее будут высвечиваться попеременно дата и время последнего удаления. При первой установке высвечиваются нули;
- Lot: Пороговая величина для сигнала низких температур. Может быть защищена ПАРОЛЕМ;
- Hlt: Пороговая величина для высоких температур. Может быть защищена ПАРОЛЕМ;
- Ir: команда для инфракрасной передачи;
- PASS: Для разрешения ПАРОЛЯ, его изменения и блокировки.

Обращение к меню функций

Нажать и отпустить клавишу «M».

Выход из меню функций

Нажать и удерживать клавишу «M» или подождать, пока истечет время таймаута (15 секунд).

Ввод пароля

1. Содержащиеся в функциональном меню функции могут быть защищены паролем;
2. При запросе пароля на нижнем дисплее высвечивается надпись «PASS», в то время как на верхнем дисплее мигает индикация «000»;
3. Нажать кнопку со стрелкой вверх, чтобы ввести правильные цифры;
4. Затем нажать клавишу SET для подтверждения;
5. Если пароль правильный, дается разрешение на функцию, в противном случае начинают снова с пункта 2.

Примечание: Чтобы исключить пароль, достаточно ввести нули.

Функция rST: стирание записанных в памяти сигналов

1. Войти в меню функций;
2. Выбрать функцию rSt и нажать клавишу SET;
3. Если необходимо, ввести пароль, в противном случае сигналы сразу же стираются;
4. Затем возвратиться к индикации температуры.

Функции Hlt и Lot: сигнал для высоких или низких температур

1. Войти в меню функций;
2. Выбрать функцию «Lot» или «Hlt» и затем, чтобы дать разрешение, нажать клавишу SET;
3. Если необходимо, ввести пароль;
4. В этой точке изменить температуру клавишей со стрелкой вверх или вниз и нажать клавишу SET, затем индицируется следующая функция.

Функция PASS: Изменение пароля

Чтобы изменить пароль, необходимо ввести старый пароль, а затем заложить новый.

1. Войти в меню функций;
2. Выбрать функцию «PASS» - «oLd», затем нажать клавишу SET;
3. На нижнем дисплее появится надпись «PASS», в то время как на верхнем дисплее будет мигать «000»;
4. Ввести актуальный пароль и квитировать его нажатием SET;
5. На нижнем дисплее высвечивается надпись «PASS», в то время как на верхнем дисплее мигает «nEU»;
6. Нажать клавишу SET и использовать клавиши со стрелками вверх и вниз, чтобы ввести новый пароль;
7. Подтвердить установку, нажав на клавишу SET; затем перейти к следующей функции.

Функция «ir» : Передача с помощью инфракрасных лучей

Чтобы загрузить имеющиеся в памяти сигналы с регулятора на переносной прибор HAC-IR, выполняются следующие действия:

1. Войти в меню функций;
2. Выбрать функцию «ir», затем нажать клавишу SET. Возвратиться к индикации температуры, включается символ 10 (см. рис. 6.3.3.2).

Нажать клавишу приема на HAC-IR и приблизить к регулятору.

6.3. Замена лампы

Для замены лампы необходимо выполнить следующие действия (напряжение лампы указано на этикетке):

- Выключить холодильник и вынуть вилку из розетки;
- Открыть дверцу;
- Снять с лампы защитное стекло;
- Находящуюся внутри панели управления лампу вывернуть и заменить на новую, с таким же напряжением;
- Установить на место защитное стекло.

6.4. Закрепление и отсоединение вставной шины

Для правильного крепления шин выполняются следующие действия:

Нажать на шину сначала вниз (2), а затем внутрь (3) в выбранное положение на зубчатой штанге.

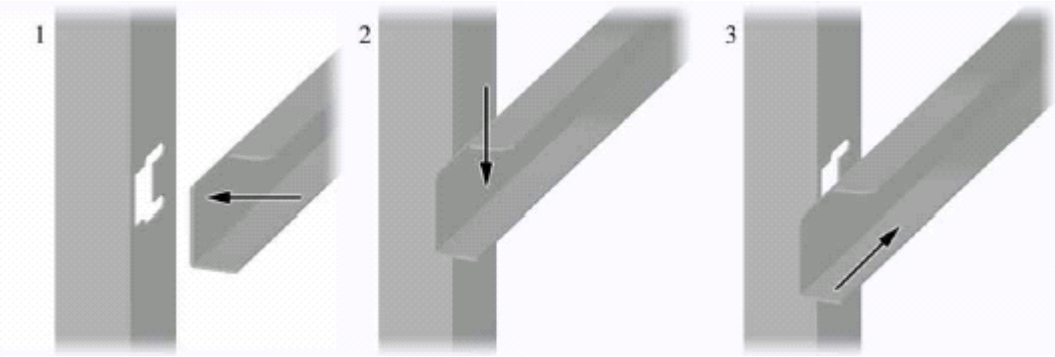


Рис. 6.4.

Снятие шины выполняется в обратном порядке.

7. Поиск и устранение неисправностей

При неисправностях в работе агрегата внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией, чтобы определить, насколько возможно налаживание его функционирования без обращения в сервисную службу.
За необходимой информацией обращайтесь в ближайший сервисный центр.

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	ДЕЙСТВИЯ
Неполадки в работе датчика	Датчик не включается	Восстановить контакт с термостатом
	Датчик не функционирует	Для замены обратитесь в соответствующий технический центр
Не включается компрессор	Неисправны электрические детали компрессора (реле, защита двигателя, конденсатор)	Для замены деталей обратитесь в соответствующий технический центр
	Открытая обмотка компрессора или пробивает на землю	Для замены компрессора обратитесь в соответствующий технический центр
Компрессор редко останавливается	Слишком высокая температура в помещении	Лучше проветривать помещение
	Грязный конденсатор холодильника	Периодически проверять и чистить конденсатор
	Слишком мало хладагента	Для контроля и устранения утечки и для доливки хладагента обратитесь в соответствующий технический центр
	Неэффективны уплотнители дверцы	Для замены обратитесь в соответствующий технический центр
	Испаритель покрыт льдом	Не закладывайте горячие продукты с большим содержанием влаги; при необходимости проводите ручную разморозку
Оболочка компрессора покрыта инеем	Слишком много хладагента	Обратитесь в соответствующий технический центр
	Испаритель покрыт льдом	Не закладывайте пищевые продукты с большим содержанием влаги; при необходимости ввести ручное оттаивание
	Охлаждающий вентилятор/вентиляторы испарителя/испарителей не работают	Для их замены обратитесь в соответствующий технический сервисный центр
Оборудование шумит	Ослабли винты	Проверить крепления и при необходимости затянуть
	Вибрируют трубы	Проверить крепления и при необходимости увеличить расстояние между близко лежащими трубами
Переполнение самоиспаряющих конденсатных поддонов	Частая закладка теплых пищевых продуктов с большим содержанием воды	Не закладывать теплые пищевые продукты с большим содержанием воды.

	Частое открывание дверец или ящиков	Обратите внимание на условия эксплуатации холодильника

8. Технические спецификации

Схема моторизированного охлаждающего контура **34**

Схема охлаждающего контура для центрального охлаждения **35**

Схема электрическая TN **36**

Схема электрическая TNV **38**

Схема электрическая TNN **40**

Схема монтажная TN, TNN, 60 **42**

Схема монтажная TN, TNN, 62 **43**

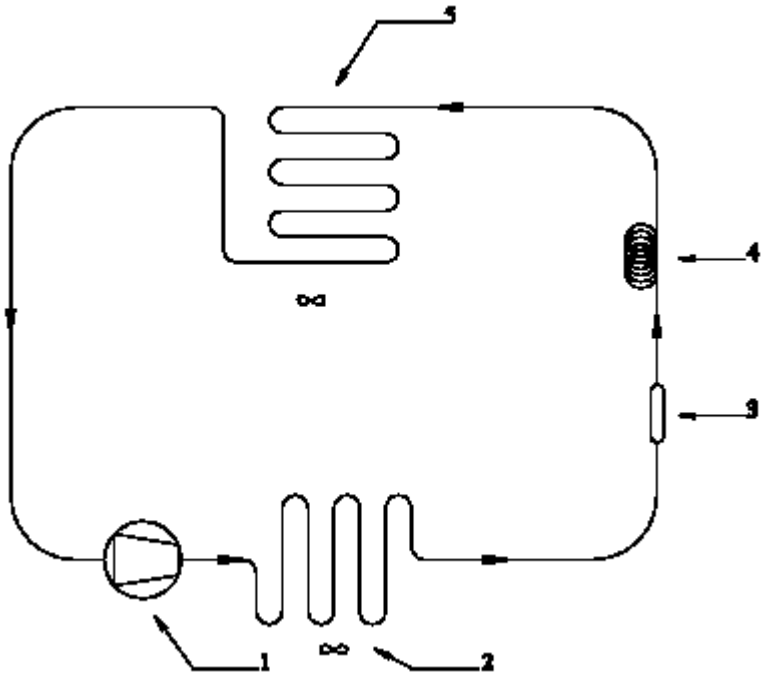
Схема монтажная TNV, 60 **44**

Схема монтажная TN, TNN, 120 **45**

Схема монтажная TN, TNN, 124 **46**

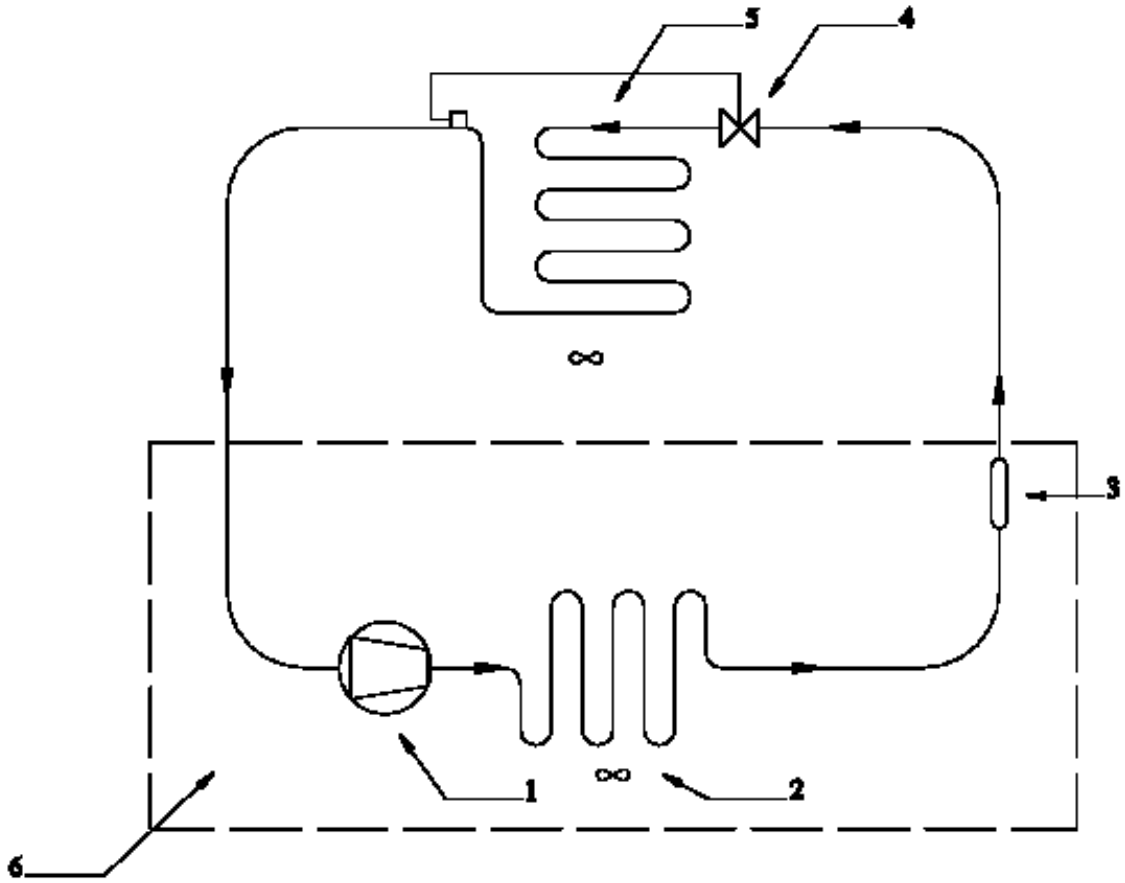
Схема монтажная TNV, 120 **47**

Схема моторизированного охлаждающего контура

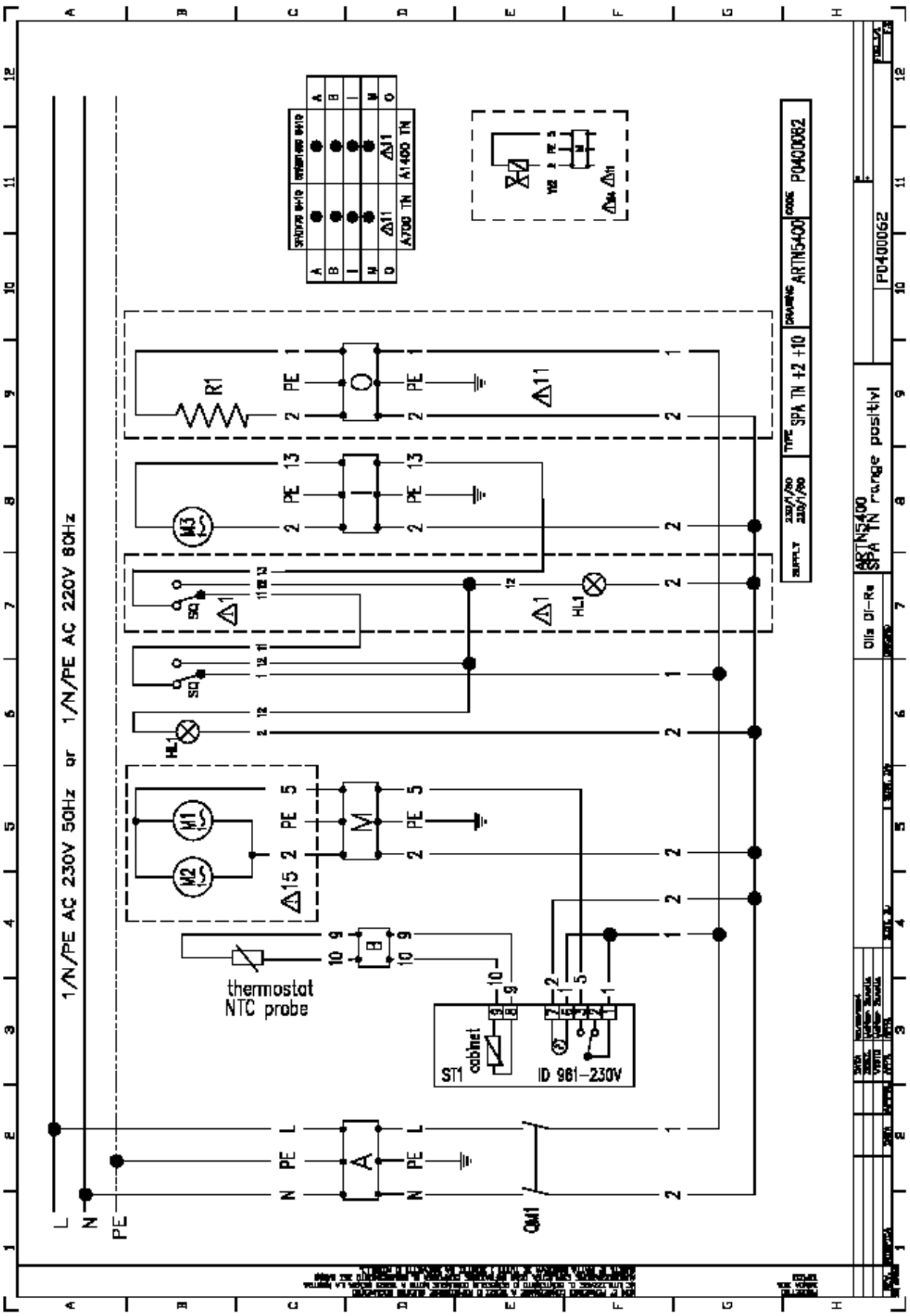


	Описание
1	Компрессор
2	Конденсатор
3	Фильтр
4	Капиллярная трубка
5	Испаритель

Схема охлаждающего контура для центрального охлаждения

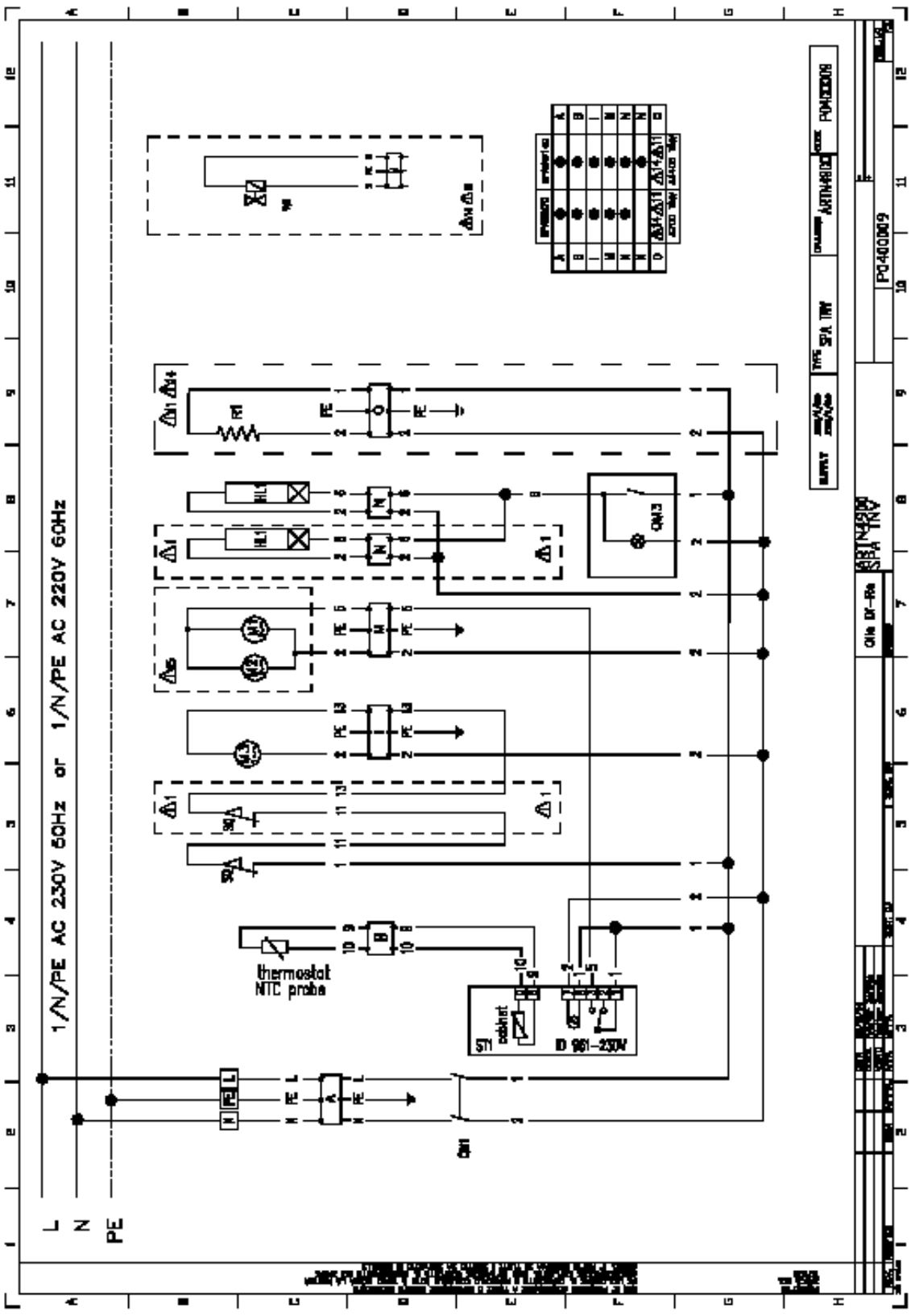


	Описание
1	Компрессор
2	Конденсатор
3	Фильтр
4	Клапан
5	Испаритель
6	На ответственность сборщика



Электрическая схема TN

	Описание		**Описание**
HL1	Освещение холодильной камеры	ST1	Электронный терморе-гулятор охлаждения
M1	Компрессор двигателя	YV2	Магнитный клапан, байпас
M2	Вентилятор конденсатора	⚠ 1	Только для варианта 120/140
M3	Вентилятор холодильной камеры	⚠ 11	Только по заказу
QM1	Главный выключатель	⚠ 14	Только на деталях без агрегата охлаждения
R1	Нагревательный элемент для конденсатора	⚠ 15	Нет на деталях без агрегата охлаждения
SQ	Дверной выключатель		



Электрическая схема TNV

	Описание		**Описание**
HL1	Освещение холодильной камеры	SQ	Дверной выключатель
M1	Компрессор двигателя	ST1	Электронный терморе-гулятор охлаждения
M2	Вентилятор конденсатора	YV2	Магнитный клапан, байпас
M3	Вентилятор холодильной камеры	⚠ 1	Только для варианта 120/140
QM1	Главный выключатель	⚠11	Только по заказу
QM3	Выключатель освещения холодильной камеры	⚠14	Только на деталях без агрегата охлаждения
R1	Нагревательный элемент для конденсатора	⚠15	Нет на деталях без агрегата охлаждения

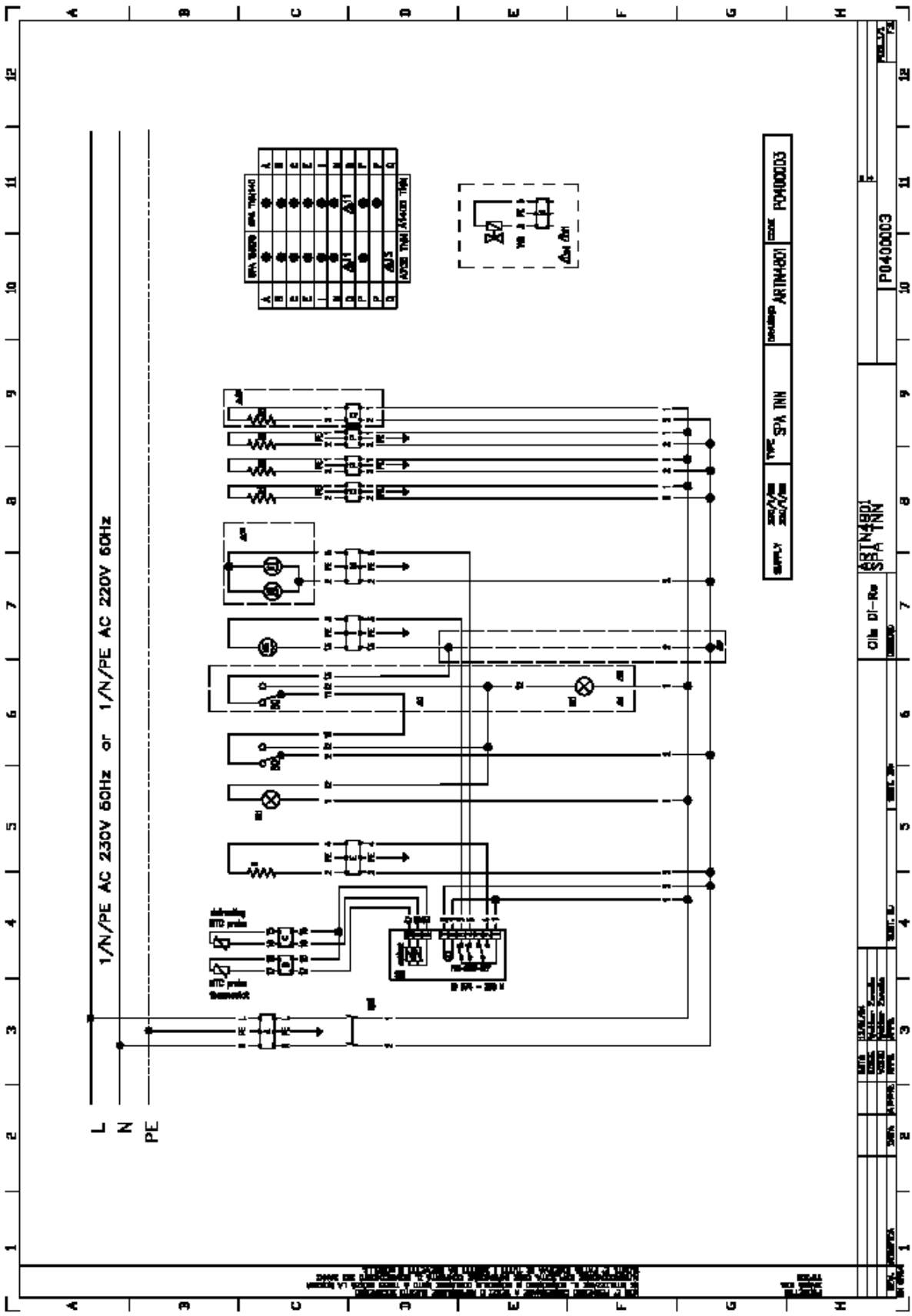
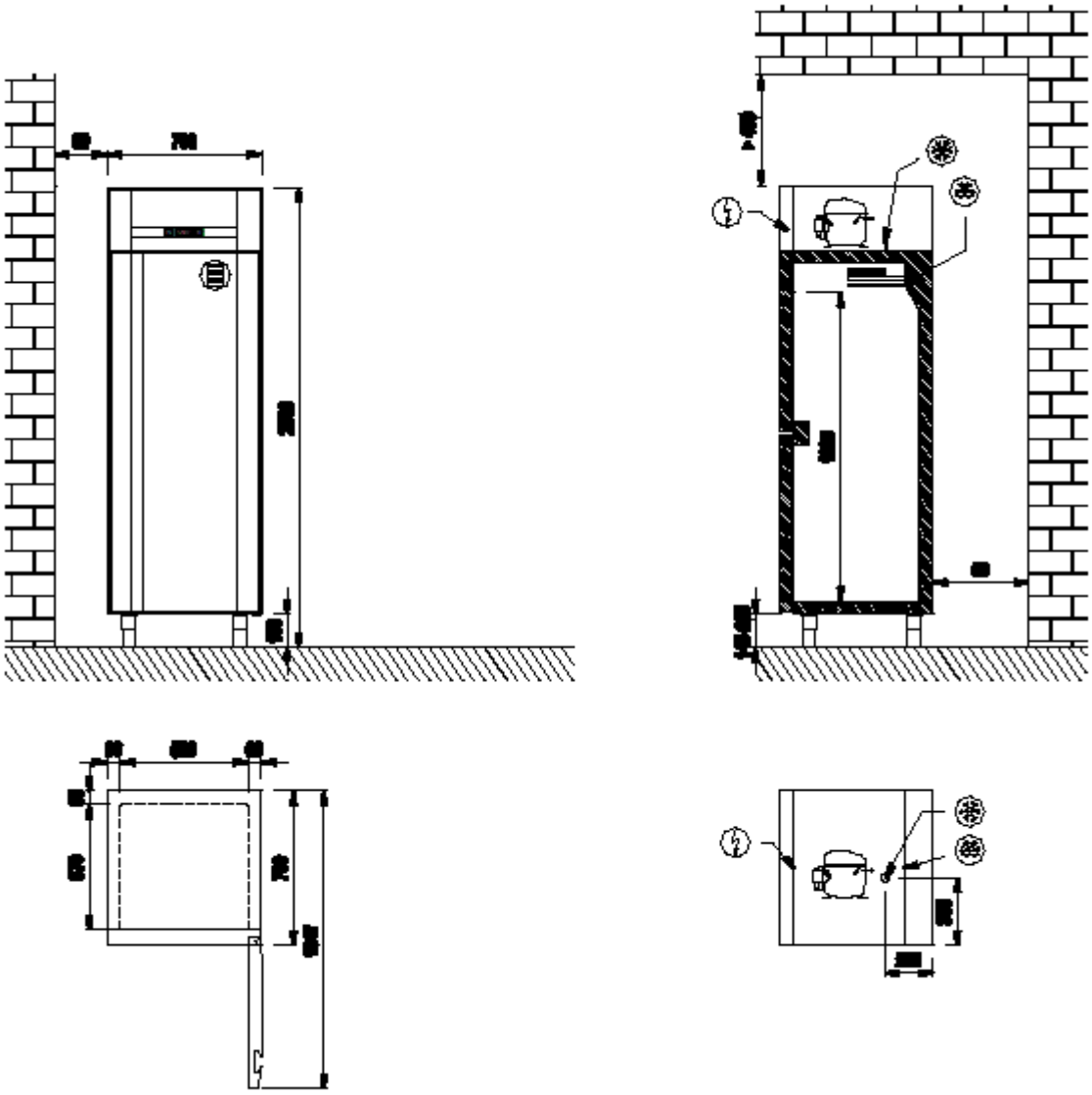


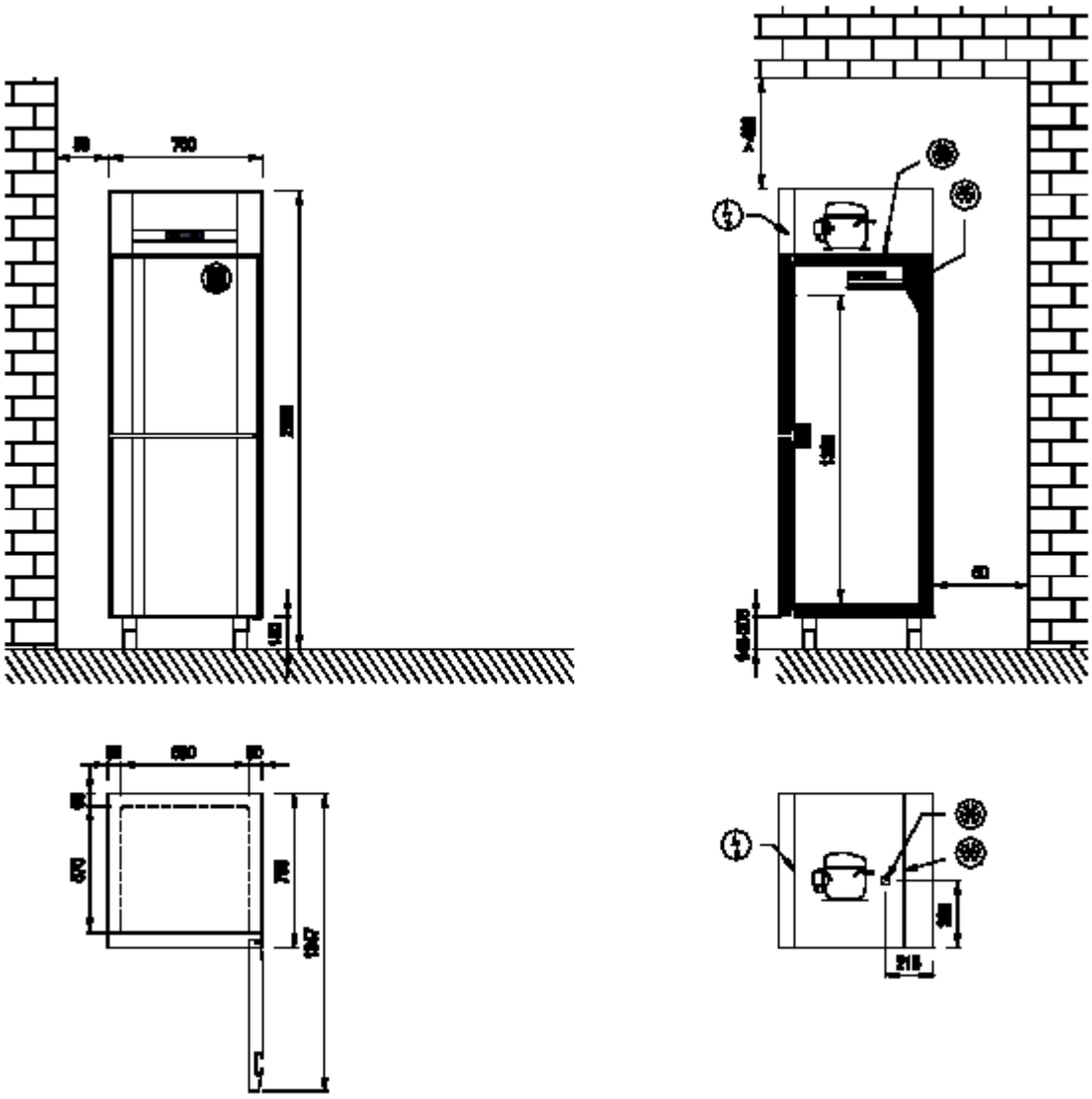
Схема электрическая TNN

	Описание		**Описание**
HL1	Освещение холодильной камеры	SQ	Дверной выключатель
M1	Компрессор двигателя	ST1	Электронный терморе-гулятор охлаждения
M2	Вентилятор конденсатора	YV2	Магнитный клапан, байпас
M3	Вентилятор холодильной камеры	⚠1	Только для варианта 120/140
QM1	Главный выключатель	⚠2	Только для верхней части
R	Обогрев для размораживания	⚠11	Только по заказу
R1	Нагревательный элемент для конденсатора	⚠13	Только для моделей BT
R2	Рамочный подогрев	⚠14	Только на деталях без агрегата охлаждения
R3	Подогрев отвода	⚠15	Нет на деталях без агрегата охлаждения

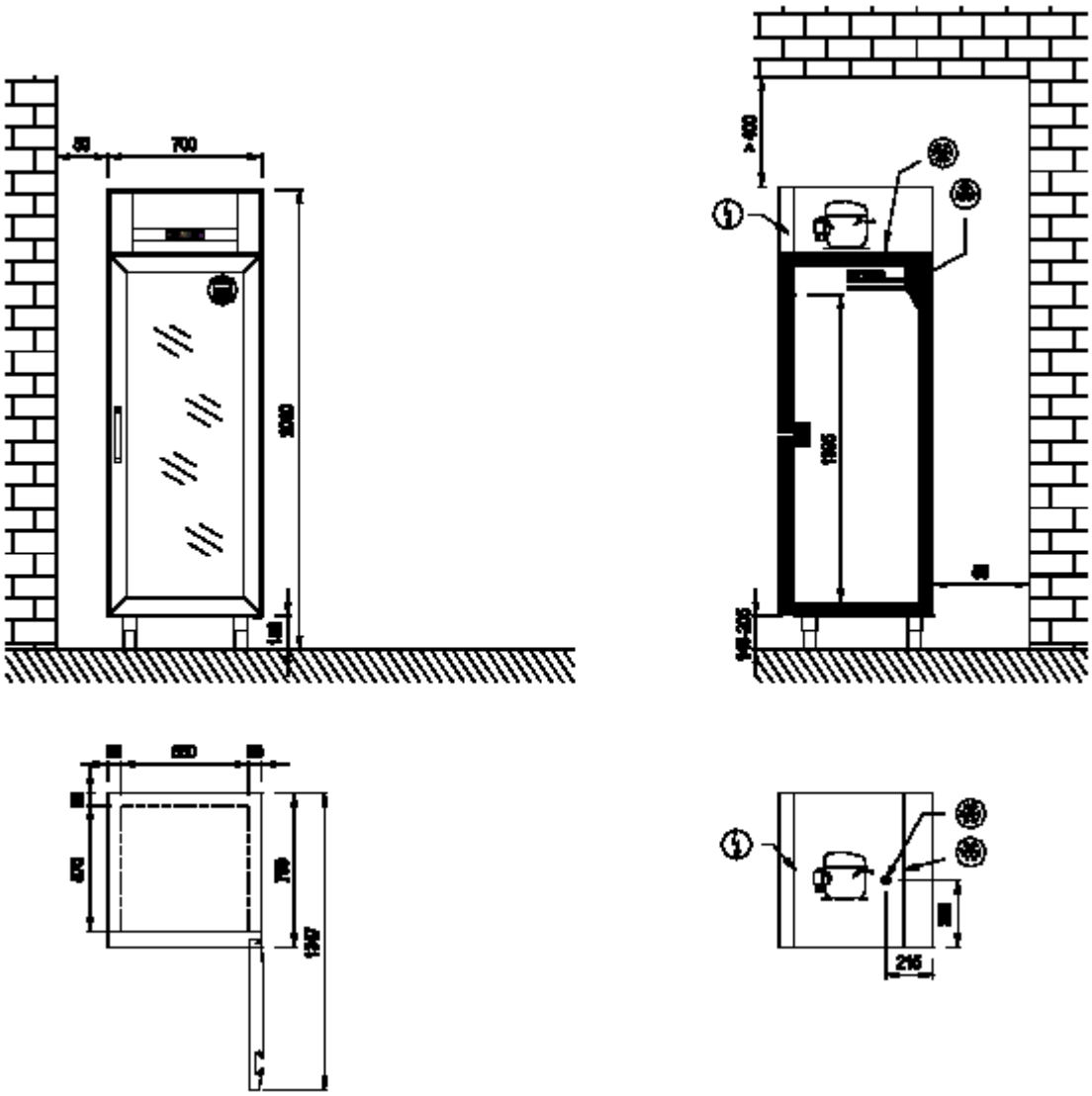
Монтажная схема TN, TNN, 60



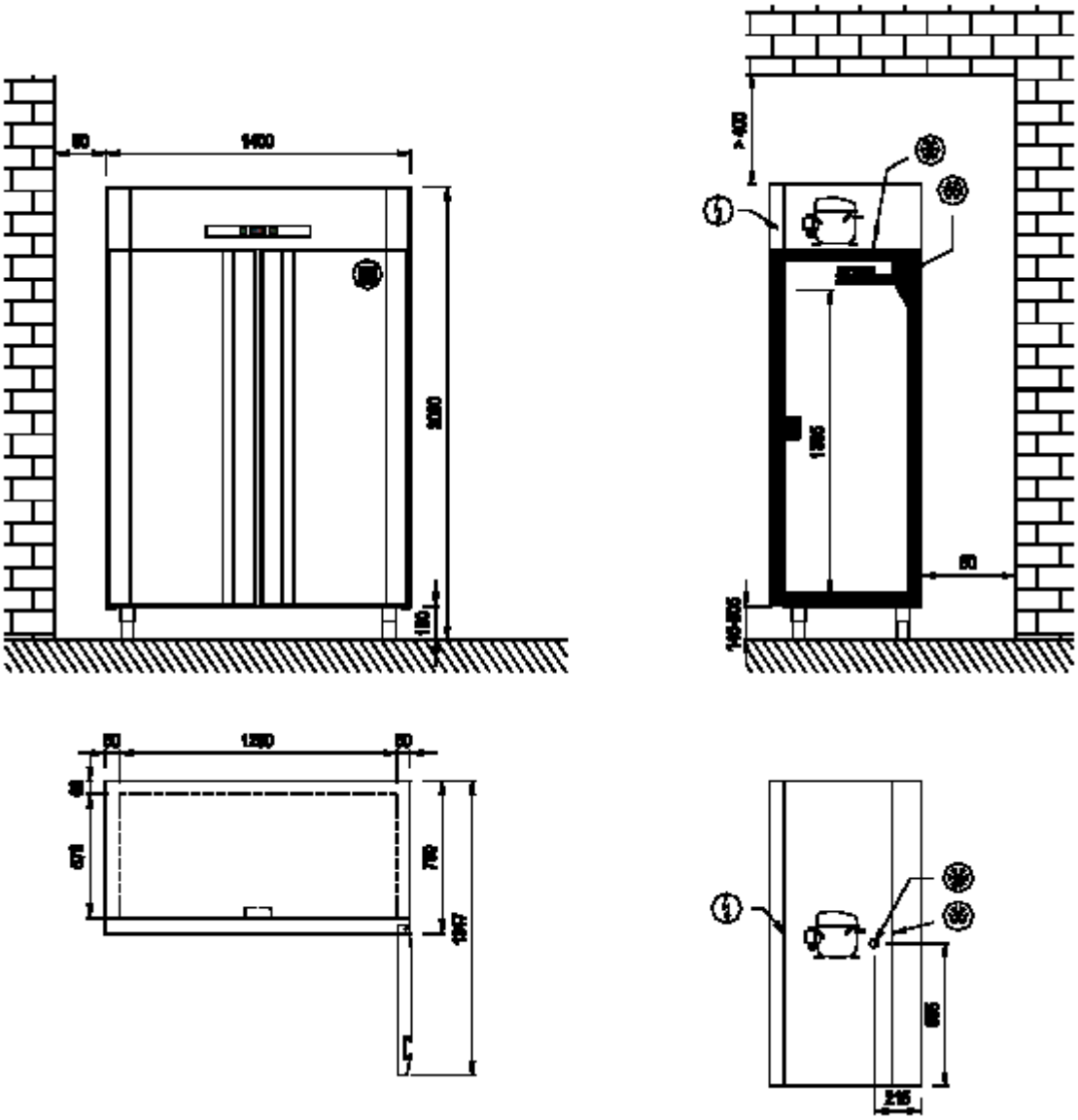
Монтажная схема TN, TNN, 62



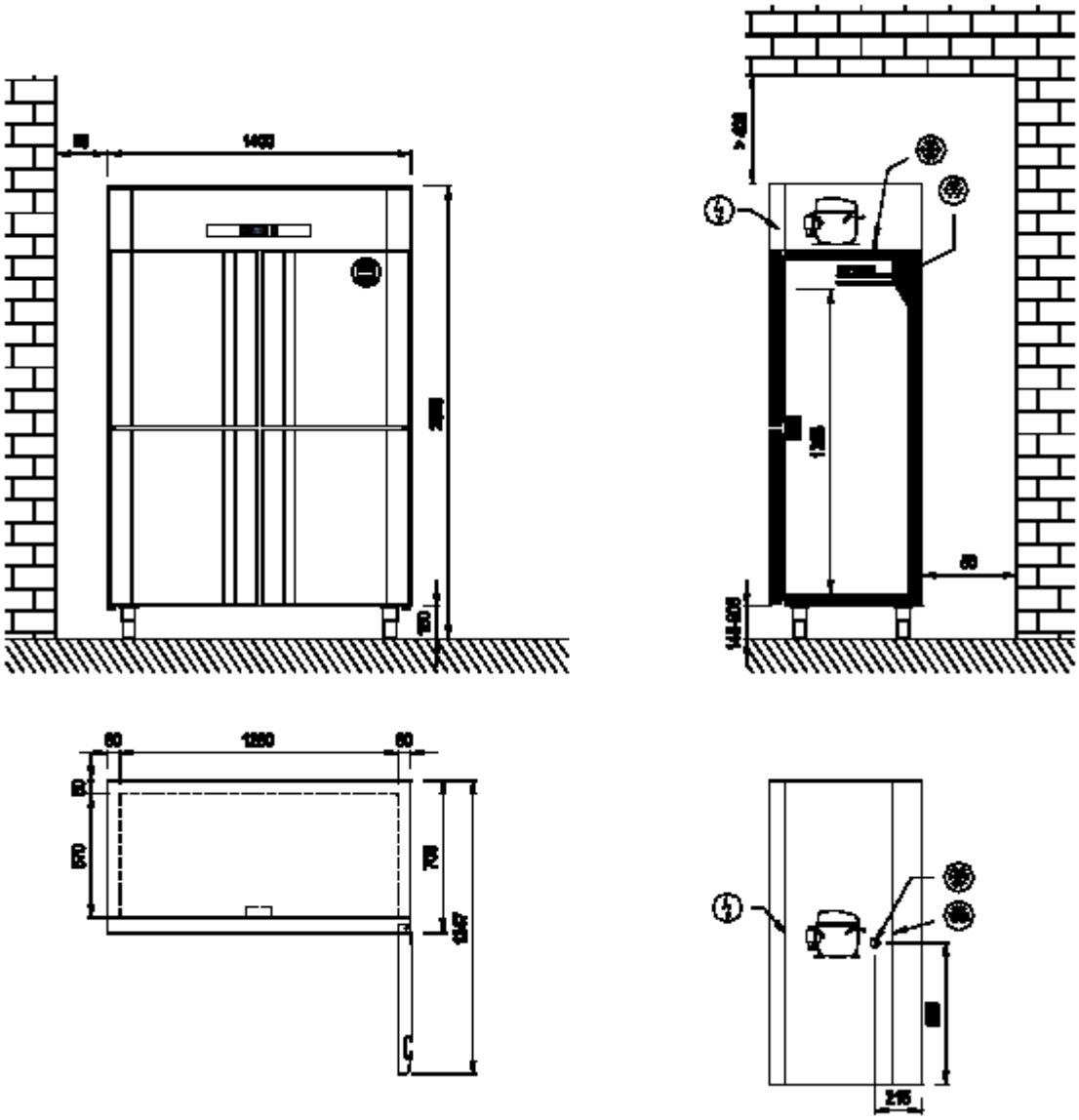
Монтажная схема TNV, 60



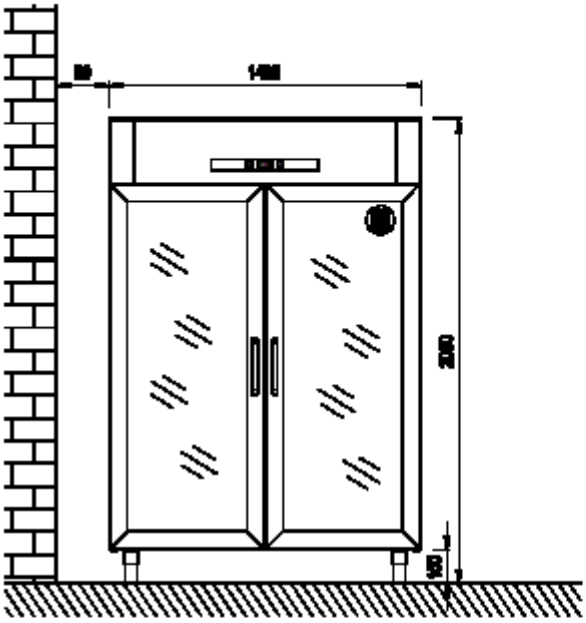
Монтажная схема TN, TNN, 120

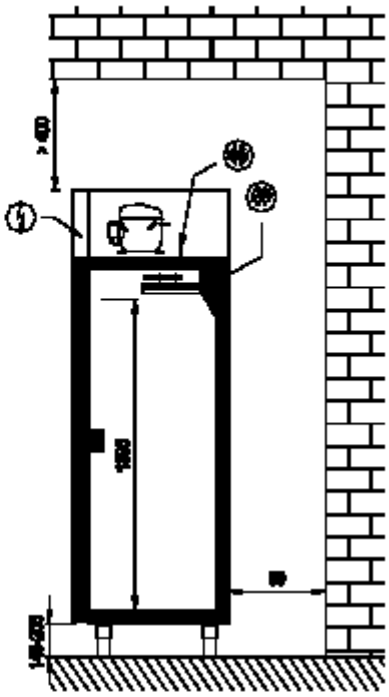


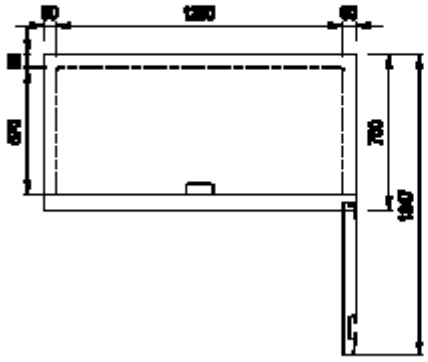
Монтажная схема TN, TNN, 124

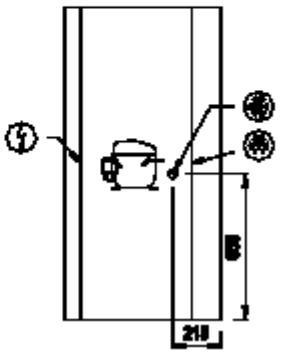


Монтажная схема TNV, 120









Наименование	Модель	Тип	Спецификация
Объем брутто		60, 62	500 л
Объем брутто		120, 124	1100 л
Упаковка		60, 62	760x780x2230 мм
Упаковка		120, 124	1460x780x2230 мм
Объем упаковки		60, 62	1,4м^2
Объем упаковки		120, 124	2,6м^2
Общий вес	TN	60, 62	120кг
Общий вес	TN	120, 124	200кг
Общий вес	TNV	60	126кг
Общий вес	TNV	120	212кг
Общий вес	TNN	60, 62	120кг
Общий вес	TNN	120, 124	200кг
Стандартное напряжение			230/1/50
Мощность охлаждения	TN	60, 62	298Вт (CECOMAF-10+55)
Мощность охлаждения	TN	120, 124	484Вт (CECOMAF-10+55)
Мощность охлаждения	TNV	60	298Вт (CECOMAF-10+55)
Мощность охлаждения	TNV	120	484Вт (CECOMAF-10+55)
Мощность охлаждения	TNN	60, 62	298Вт (CECOMAF-10+55)
Мощность охлаждения	TNN	120, 124	484Вт (CECOMAF-10+55)
Температура работы	TN		+2/+10°C
Температура работы	TNV		+2/+10°C
Температура работы	TNN		-2/+8°C
Исполнение			С капиллярами
Система охлаждения			Воздушная
Тип процесса размораживания			Электрический
Процесс размораживания №/макс. длительность в мин.			4/30 минут
Потребляемый ток при работе	TN	60, 62	2,0A
Потребляемый ток при работе	TN	120, 124	3,1A
Потребляемый ток при работе	TNV	60	2,0A
Потребляемый ток при работе	TNV	120	3,4A
Потребляемый ток при работе	TNN	60, 62	2,0A
Потребляемый ток при работе	TNN	120, 124	3,4A
Максим. потребляемый ток	TN	60, 62	2,0A
Максим. потребляемый ток	TN	120, 124	3,3A
Максим. потребляемый ток	TNV	60	2,0A
Максим. потребляемый ток	TNV	120	3,4A
Максим. потребляемый ток	TNN	60, 62	2,0A
Максим. потребляемый ток	TNN	120, 124	3,4A
Потребляемая мощность при работе	TN	60, 62	320Вт
Потребляемая мощность при работе	TN	120, 124	510Вт
Потребляемая мощность при работе	TNV	60	380Вт
Потребляемая мощность при работе	TNV	120	505Вт
Потребляемая мощность при работе	TNN	60, 62	320Вт
Потребляемая мощность при работе	TNN	120, 124	505Вт

Наименование	Модель	Тип	Спецификация
Макс. потребляемая мощность	TN	60, 62	380Вт
Макс. потребляемая мощность	TN	120, 124	760Вт
Макс. потребляемая мощность	TNV	60	380Вт
Макс. потребляемая мощность	TNV	120	505Вт
Макс. потребляемая мощность	TNN	60, 62	380Вт
Макс. потребляемая мощность	TNN	120, 124	505Вт
Плавкий предохранитель			16A
Хладагент	TN		R134a
Хладагент	TNV		R134a
Хладагент	TNN		R134a
Заполнение	TN	60, 62	310г
Заполнение	TN	120, 124	350г
Заполнение	TNV	60	310г
Заполнение	TNV	120	390г
Заполнение	TNN	60, 62	310г
Заполнение	TNN	120, 124	390г
Теплоотдача	TN	60, 62	370Вт
Теплоотдача	TN	120, 124	390Вт
Теплоотдача	TNV	60	370Вт
Теплоотдача	TNV	120	480Вт
Теплоотдача	TNN	60, 62	370Вт
Теплоотдача	TNN	120, 124	480Вт
Количество воздуха	TN	60, 62	450м^3/ч
Количество воздуха	TN	120, 124	230 м^3/ч
Количество воздуха	TNV	60	450 м^3/ч
Количество воздуха	TNV	120	312 м^3/ч
Количество воздуха	TNN	60, 62	450 м^3/ч
Количество воздуха	TNN	120, 124	390 м^3/ч

TTN=TN, TNV=TNV, TNN=TNN
60=60, 62=62, 120=120, 124=124
H=HACCP термостат,W= комплект колес, RC=для центрального охлаждения
P=1/NPE~220-240В 50Гц

ХОЛОДИЛЬНИКИ EASY PLUS

глубина 700 мм

TN
TNV
TNN

ТИП: 60, 62, 120, 124

Принадлежности:
Термостат HACCP
Комплект колес
Для центрального охлаждения

Запасные части

9. Запасные части

Охлаждающее оборудование и испаритель **56**

Электрооборудование и термостат **60**

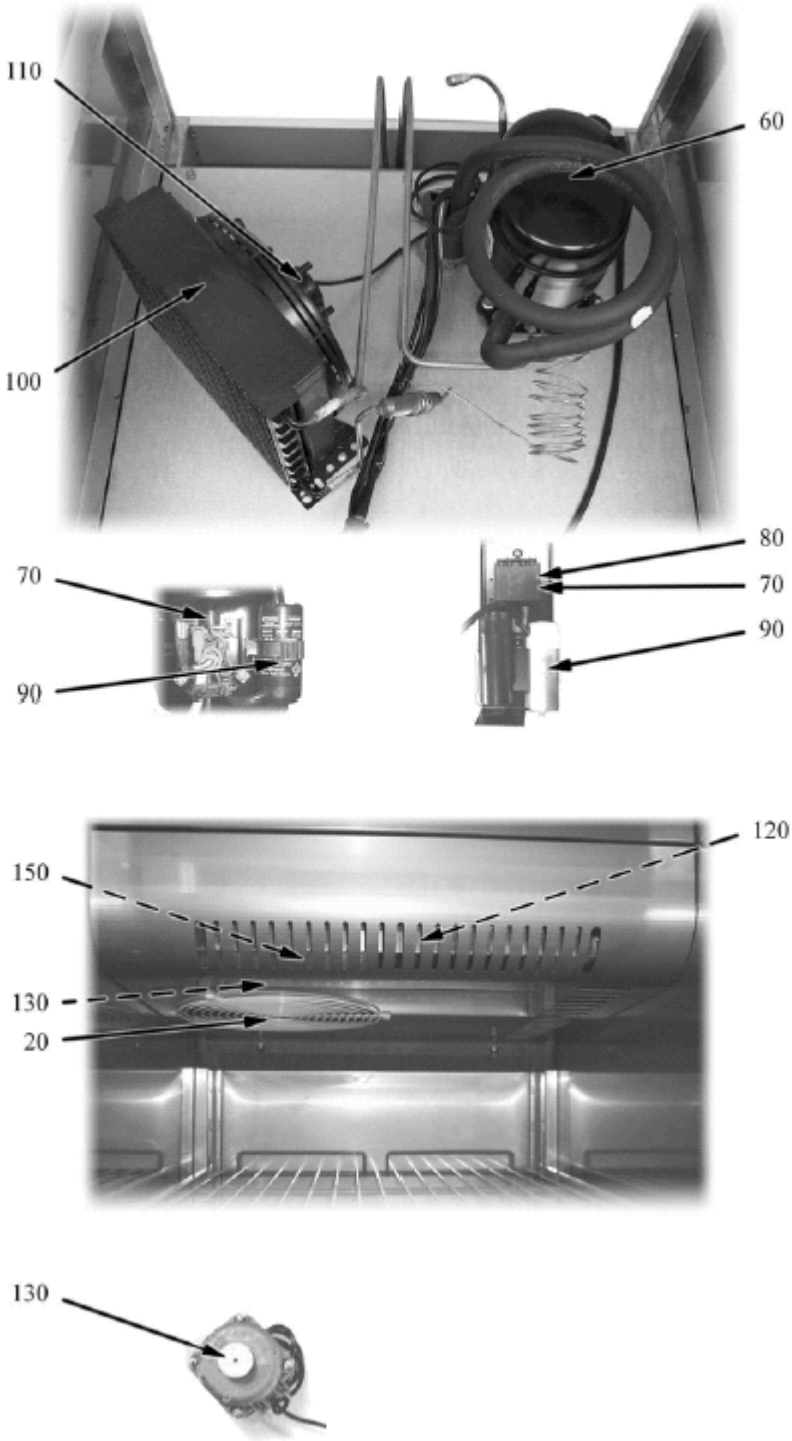
Общие детали и дверцы **64**

9.1. Коды напряжения

Напряжение	Коды напряжений
A	3/N/PE~400/230В 50Гц
B	~250В 16А 50Гц
C	3/N/PE~380/220В 50Гц
D	3/PE~200В 50-60Гц
F	2/PE~220-240В 50Гц
G	3/N/PE~415/240В 50Гц
H	3/PE~230В 50Гц
I	3/PE~220В 60Гц
J	3/PE~380В 50Гц
K	3/PE~400В 50Гц
L	3/PE~415В 50Гц
M	3/PE~440В 60Гц
N	3/PE~460В 60Гц
O	3/PE~480В 60Гц
P	1/N/PE~220-240В 50Гц
R	2/PE~220-230В 60Гц
S	3/N/PE~400/230В 50Гц
T	3/PE~230В 60Гц
U	1/N/PE~100В 50-60Гц

9.2. Коды продукта

Код изделия	Наименование
Коды моделей	
TN	TN
TNV	TNV
TNN	TNN
Коды типов	
60	60
62	62
120	120
124	124
Коды аксессуаров	
H	HACCP термостат
W	Комплект колес
RC	Для центрального охлаждения


110
60
100
70
80
70
90
90
150
120
130
20
130

Обознач.	Код	Модель	Тип	Описание
Модули: охлаждающее оборудование и испаритель				
Охлаждающее оборудование				
60	141555100013	TN	60,62	Компрессор FR 8.8G
60	141555100017	TN	120,124	Компрессор SC 12G
60	141555100013	TNV	60	Компрессор FR 8.8G
60	141555100017	TNV	120	Компрессор SC 12G
60	141555100013	TNN	60,62	Компрессор FR 8.8G
60	141555100017	TNN	120,124	Компрессор SC 12G
70				Пускатель реле
90				Электрический компрессор
100	141622524093	TN	60,62	Конденсатор воздуха
100	141622524139	TN	120,124	Конденсатор воздуха
100	141622524093	TNV	60	Конденсатор воздуха
100	141622524139	TNV	120	Конденсатор воздуха
100	141622524093	TNN	60,62	Конденсатор воздуха
100	141622524139	TNN	120,124	Конденсатор воздуха
110	1648020182	TN	60,62	Вентилятор двигателя 23 Вт
110	1648020182	TN	120,124	Вентилятор двигателя 23 Вт
110	1648020182	TNV	60	Вентилятор двигателя 23 Вт
110	1648020182	TNV	120	Вентилятор двигателя 23 Вт
110	1648020182	TNN	60,62	Вентилятор двигателя 23 Вт
110	1648020182	TNN	120,124	Вентилятор двигателя 23 Вт
Испаритель				
120	14330570134	TN	60,62	Испаритель
120	14330570134	TN	120,124	Испаритель
120	14330570134	TNV	60	Испаритель
120	14330570134	TNV	120	Испаритель
120	14330570134	TNN	60,62	Испаритель

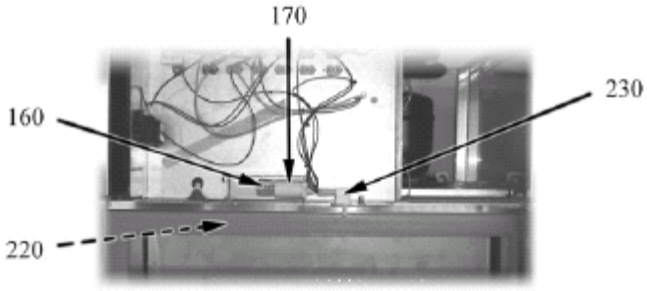
TN=TN, TNV=TNV, TNN=TNN
60=60, 62=62, 120=120, 124=124
H=HACCP термостат, W= комплект колес, RC=для центрального охлаждения
P=1/NPE~220-240В 50Гц

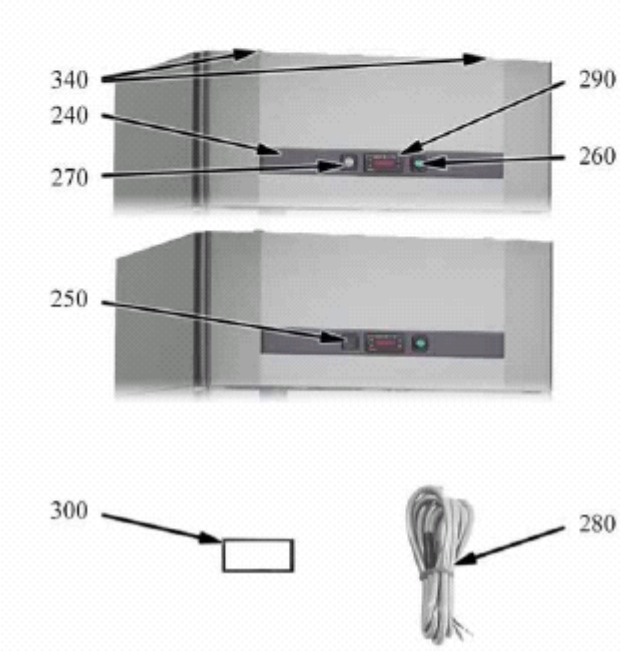
120
150
130
20

130

Обознач.	Код	Модель	Тип	Описание
Модули: охлаждающее оборудование и испаритель				
120	14330570134	TNN	120,124	Испаритель
130	1648001015		60,62	Вентилятор двигателя 10 Вт
130	1648001200		120,124	Вентилятор двигателя 12 Вт
150	1666353	TNN	60,62	Сопротивление оттаивания испарителя 350 Вт
150	1666700	TNN	120,124	Сопротивление оттаивания испарителя 700 Вт
20	1440290			Защитная решетка вентилятора

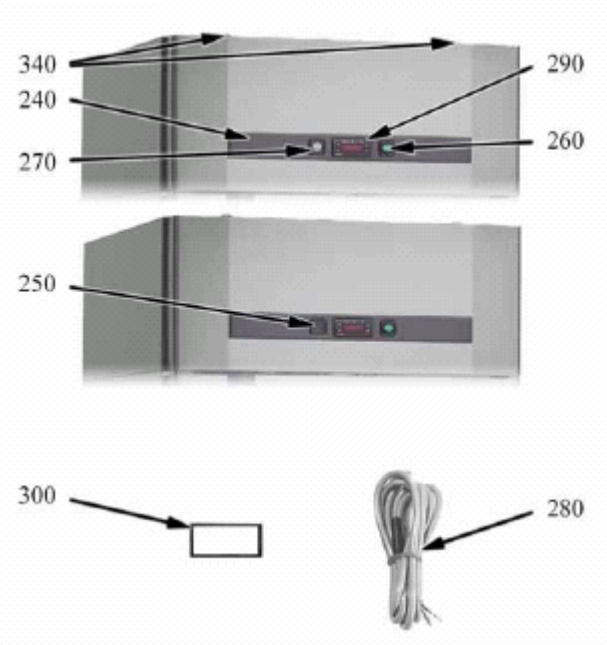
TN=TN, TNV=TNV, TNN=TNN
60=60, 62=62, 120=120, 124=124
H=HACCP термостат, W= комплект колес, RC=для центрального охлаждения
P=1/NPE~220-240В 50Гц


170
160
230
220


340
290
240
260
270
250
300
280

Обознач.	Код	Модель	Тип	Описание
Модули: Электрооборудование и термостат				
Электрооборудование				
-	165820	TNV		Лампа 36 Вт
160	1640403	TN		Лампа 25 Вт
160	1640403	TNN		Лампа 25Вт
170	165705	TN		Патрон лампы накаливания
170	165705	TNN		Патрон лампы накаливания
-	165822	TNV		Стартер
-	1658011	TNV		Пускатель лампы
-	1658224	TNV		Фотореле
-	165821	TNV		Кронштейн для лампы
220	1666031		60, 120	Рамочный реостат 31 Вт
220	1666040		62, 124	Рамочный реостат 41 Вт
230	164606			Миниатюрный выключатель
Термостат				
240	14261056			Поликарбонат
250	161502	TN		Черное покрытие отверстия
250	161502	TNN		Черное покрытие отверстия
260	1635110			Выключатель ВКЛ-ВЫКЛ, зеленый
270	1635112	TNV		Выключатель ВКЛ-ВЫКЛ, белый
280	167211	TNV		Датчик NTC
280	167211	TNN		Датчик NTC
280	167212	TN		Датчик NTC
280	167212	TNV		Датчик NTC
280	167212	TNN		Датчик NTC
290	16814002	TNV		ТермостатID-961
290	16814012	TN		Термостат ID-974
290	16814012	TNN		Термостат ID-974

TN=TN, TNV=TNV, TNN=TNN
60=60, 62=62, 120=120, 124=124
H=HACCP термостат, W= комплект колес, RC=для центрального охлаждения
P=1/NPE~220-240В 50Гц


340
240
270
290
260
250
300
280

Обознач.	Код	Модель	Тип	Описание
Модули: Электрооборудование и термостат				
300	1681191			Уплотнение термостата
340	1412062			Шарнир

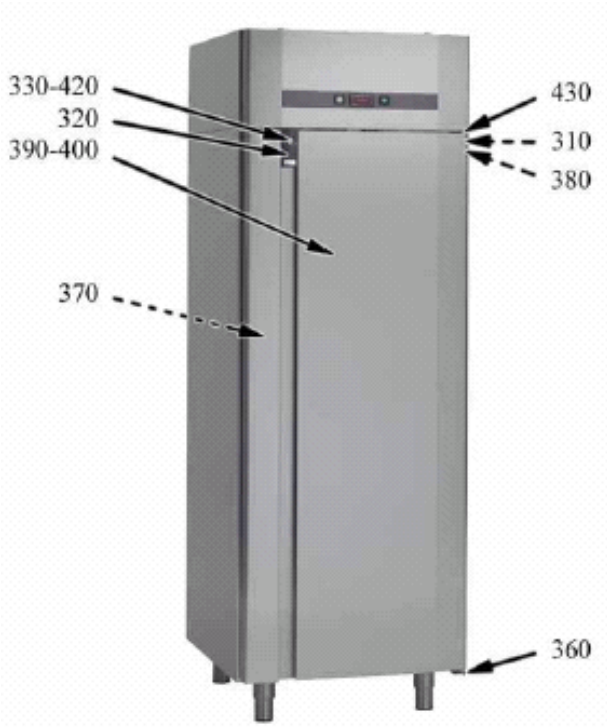
TN=TN, TNV=TNV, TNN=TNN
60=60, 62=62, 120=120, 124=124
H=HACCP термостат, W= комплект колес, RC=для центрального охлаждения
P=1/NPE~220-240В 50Гц

40
50
30

330-420
320
390-400
370
430
310
380
360

Обознач.	Код	Модель	Тип	Принадлежность	Описание
Модули: общие детали и дверцы					
Общие детали					
	164201				Глазок
30	1467515				Ножка
40	147807			W	Колесо
50	147808			W	Колесо с тормозом
Дверцы					
310	1412086	TN			Корпус для шарниров PIVOT
310	1412086	TNN			Корпус для шарниров PIVOT
320	1468002	TN			Корпус для запора
320	146800w	TNN			Корпус для запора
330	1483009				Ключ
-	1484003		62,124		Средний шарнир
360	1484001	TN			Нижний шарнир
360	1484002	TN			Нижний шарнир
360	1484001	TNN			Нижний шарнир
360	1484002	TNN			Нижний шарнир
370	14415991559		60,120		Уплотнение двери 599x1559
370	14415990738		62,124		Уплотнение дверцы 599x738
380	1412083	TN			Пружина
280	1412084	TN			Пружина
380	1412083	TNN			Пружина
380	1412084	TNN			Пружина
390	32630596	TN	60,120		Дверца
390	32630597	TN	62,124		Дверца
390	32630596	TNN	60,120		Дверца
390	32630597	TNN	62,124		Дверца
400	32250596	TN	60,120		Дверца с уплотнением

TN=TN, TNV=TNV, TNN=TNN
60=60, 62=62, 120=120, 124=124
H=HACCP термостат, W= комплект колес, RC=для центрального охлаждения
P=1/NPE~220-240В 50Гц


330-420
320
390-400
370
430
310
380
360

Обознач.	Код	Модель	Тип	Описание
Модули: Общие детали и дверцы				
400	32250597	TN	62,124	Дверца с уплотнением
400	32250596	TNN	60,120	Дверца с уплотнением
400	32250597	TNN	62,124	Дверца с уплотнением
-	1470025	TNV		Стеклянная дверца
-	1470026	TNV		Стеклянная дверца
420	1483003	TN		Цилиндрический замок
420	1483003	TNN		Цилиндрический замок
430	1412082			Хомут для шарнира
-	14120475	TNV		Хомут для шарнира
-	14120477	TNV		Хомут для шарнира
-	14120476	TNV		Хомут для шарнира
-	14120478	TNV		Хомут для шарнира

TN=TN, TNV=TNV, TNN=TNN
60=60, 62=62, 120=120, 124=124
H=HACCP термостат, W= комплект колес, RC=для центрального охлаждения
P=1/NPE~220-240В 50Гц

Polaris®

Список запчастей

201706030C16 - холодильник SPA 60 TN		
140407	Фильтрующая панель 250x250	1
1412062	CNS-шарнир 80x28 6 отверстий	1
1412082	Хомут для верхнего правого/левого шарнира	1
1412083	Пружина для пр. дверцы	1
1412086	Гнездо шарнира дверцы, правое	1
141555100013	Компрессор DANFOSS FR 8.5G	1
141622800025	Конденс. возд. STVF 93 50/60 Гц	1
14261056	Polies ades SPA POLARIS	1
14330570134	Испаритель SPA 70	1
14354008	Фильтр 30 Gr KSA/SPA-E	1
14415990738	Уплотнение дверцы	1
144535	Заглушка ABS x SPA 70	1
1458031	Клемма крепления нагревательного элемента S35	1
1458037	Пружина крепления фильтра STVF 93	1
1467515	Комплект круглых ножек 2H=150-185	1
1468002	Корпус замка шкафа	1
14800714001	Обменник KSA/SPA 70TN – 140 TN/BT	1
1483003	Цилиндрический замок F.G.BOX/5	1
1484001	Хомут внутр. Dx р. скр. KSA/SPA	1
1484003	Ass. Шарнир Centr. Dx SPA	1
14923011	Трубка слива SPA	1
14923012	Перех. патрубок Сист. испар. –тамп. SPA	1
1495230034	Крыльчатка 230 34°	1
16100561	Сетевой кабель 3x1,5L=4000/SCHUKO 90°	1
16100641	Кабель двигателя 3x1,5 l. 1500	1
161502	Уплотнение отверстия, черное MD50 лощен.	1
16267020	Штекер двухполюсной	1
16267022	Соед. INARCA 2 штырь черн. полир.	1
16267030	Штекер трехполюсной	1
16268003	Соед. PHOENIX MC 1,5/3-ST	1
16268007	Соед. PHOENIX MVSTB W 2,5/7	1
1635110	Переключатель ВКЛ/ВЫКЛ., зеленый	1
1640403	Лампа 25 Вт 28x96 ILESA HELL	1
164201	Плафон прозрачн., ламп.	1
164606	Миниатюрный выключатель SIEMENS 3SE3 200-1C	1
1648001017	Мотор W7/S x STVF (93/139)	1
165705	Держатель лампы E14 CP FIL. ILESA	1
1666040	Рез. 41 Вт cor. Porta Ar. 72-144-35	1
1666353	Рез. 350 Вт 230 В sbr. Испар..SPA 70	1
167217	Зонд NTC 3 MT провод TPE INARCA	1
167218	Зонд NTC 1.5 MT провод TPE INARCA	1
16814014	Термостат ID 974	1
32630597	Дверца вып. SPA 35	1

EASY PLUS FREEZERS DEPTH 700 mm

BT
BTV

TYPE: 60, 62, 120, 124

User Manual

S/N: Valid from:08. 11. 2004 Rev.: 1.1

1. General information 1
1.1 Symbols used in the manual 1
1.2 Symbols used on the appliance 1
1.3 Checking correspondence between the appliance and the manual 2

2. Safety 3
2.1 Using the appliance safely 3
2.2 Recommendations on how to best operate the appliance (2000/40/EC) 3
2.2.1 Installation tips 4
2.3 Disposing of the appliance (environmental protection) 4

3. Functional description 5
3.1 Intended use 5
3.2 Control panel 6

4. Operating instructions 7
4.1 Prior to use 7
4.1.1 Preliminary checks 7
4.1.2 Start-up and checks 8
4.2 Operation 8
4.3 After-use care 8
4.3.1 Cleaning 8
4.3.2 Maintenance operations that may be carried out by the user 9
4.3.3 Maintenance operations to be performed by authorised technical support personnel 9
4.3.4 Rating plate data 10
4.3.5 Idle periods 11

5. Installation 12
5.1 General information 12
5.2 Transport and storage 12
5.3 Unpacking the appliance 13
5.4 Installation 13
5.4.1 Cleaning 13
5.5 Electrical connections 13
5.6 First turn-on 13

6. Adjustment instructions 14
6.1 Thermostat operation 14

6.1.1 Keyboard 14
6.1.2 Display 14
6.1.3 Setting the SETPOINT 15
6.1.4 Starting a manual defrost 15
6.2 Changing the light bulb 15
6.3 Attaching and detaching the grille support guide 15

7. Troubleshooting 16

8. Technical specifications 17

1. General information

This manual contains information on how to minimise environmental impact in compliance with **ECO-LABEL regulations (2000/40/EC)**.

Read the instructions in this manual carefully, as they contain important information on how to install, use and service the appliance safely, properly, and effectively.

Keep this manual in a safe place for future reference by other users.

This appliance should be installed following the instructions provided by the manufacturer and in compliance with all applicable local regulations. This appliance should be connected to the power and water supply only by qualified personnel.

All personnel in charge of using this appliance should be specifically trained in its operation.

In the event of failure or malfunction, switch off the appliance. The periodic functional checks requested in this manual should be carried out according to the instructions. Have the appliance serviced by a technically qualified person duly authorized by the manufacturer that uses genuine spare parts. Never attempt to repair this appliance by yourself. Repairs carried out by unqualified people can cause damage.

Failure to comply with the above may jeopardise the appliance's safety.

1.1 Symbols used in the manual

This symbol informs about a situation where a safety risk could be imminent. The instructions provided must be followed in order to prevent injury.

This symbol informs about the right way to act in order to prevent bad results, damage to the appliance, or hazardous situations.

This symbol informs about tips and tricks that help the user to get the best possible performance out of the appliance.

This symbol informs about a function that needs to be taken into account when doing self-control.

1.2 Symbols used on the appliance

This symbol on a part warns the user that there are electrical terminals behind it. Therefore, the concerned part should only be removed by qualified personnel.

1.3 Checking correspondence between the appliance and the manual

The rating plate of the appliance shows its serial number. If the manuals are missing, you may order new ones from the manufacturer or your local representative. When ordering new manuals it is essential to quote the serial number shown on the rating plate.

Keep this manual as well as the wiring diagram with care, and put them at the operator's disposal for future reference.

2. Safety

2.1 Using the appliance safely

Read the following directions and warnings carefully:

2.2 Recommendations on how to best operate the appliance (2000/40/EC)

Following the suggestions contained in this chapter will result in lower energy consumption.

These appliances are designed for indoor use.

Choosing a convenient installation location for the appliance is extremely important to ensure proper operation and energy savings; in fact, users who have the possibility of installing the appliance in a non-heated or less-heated room can achieve significant energy savings.

The best performance is obtained when room temperature ranges between +18°C (64°F) and +43°C (109°F) (Climate class T); +18°C (64°F) and +38°C (100°F) (Climate class ST); +16°C (61°F) and +32°C (90°F) (Climate class ST); the rating plate found inside the appliance shows the climate class to which it belongs.

If room temperature exceeds the values indicated by the climate class of this product, please follow the directions below: when room temperature falls below the minimum value, a proper storage temperature in the freezer compartment may not be ensured; therefore, we recommend that you use up all food contained in it as soon as possible.

In order to achieve additional energy savings and ensure proper operation, we recommend that you avoid opening the door/lid or holding it open more often or longer than necessary.

It is important to let foods cool down prior to storing them in the appliance, because otherwise they will produce steam which, in turn, favours frost build-up on the evaporator; in addition, it is important that the cool-down period is as short as possible (if possible, use blast chillers) for health and hygiene reasons.

Avoid heavy frost build-up on the evaporator; if necessary, carry out additional manual defrost cycles to melt away any frost build-up.

Replace the door gasket if it is not working properly.

It is useful to keep the condenser found in the appliance’s motor compartment and the space under the refrigerator clean by removing any dust and cooking vapours.

2.2.1 Installation tips

Check that the surface on which the appliance will rest is level and suitable to support its weight.

To ensure proper airflow and avoid any damage to the refrigeration circuit, allow a minimum side clearance of 50 mm (2 inches); do not place the appliance close to heat sources (such as ovens, radiators, etc.) or exposed to direct sunlight and provide suitable insulation from walls or floor if they transmit heat.

If the appliance has been moved, wait for a while before switching it on again.

2.3 Disposing of the appliance (environmental protection)

Our appliances contain the refrigerant shown on the corresponding rating plate as per Regulation (EC) No. 2037/2000 of 29 June 2000; in addition, the appliance is composed of reusable or recyclable parts and materials. Therefore, at the end of its lifetime, the appliance should be delivered to a specific disposal centre. The best method to ensure that no one will remain trapped inside is to take off the door completely.

The appliance must not be disposed of together with household waste and metal scrap. Absolutely avoid damaging the refrigeration circuit, particularly near the heat exchanger.

Pic. 2.3

3. Functional description

3.1 Intended use

This appliance should only be used to store food and beverages. The manufacturer shall not be held liable for the consequences resulting from unintended uses of this appliance.

Do not store food in direct contact with the structure.

Both the appliance's construction features and the condensing unit's capacity have been designed to store only pre-cooled products. Never place carbonated beverages into the low-temperature compartment as they may explode. Never place liquids or hot food into the appliance and do not fill lidded containers to the top.

In all appliances there are surfaces subject to frosting. Depending on the model, frost may be melted away either automatically (automatic defrost) or manually. Never attempt to remove frost using a pointed object because in this way you could irreparably damage the appliance.

Do not use any mechanical device or other artificial means to accelerate the defrost process.

The Manufacturer declines all responsibility, and the warranty shall be null and void, if electrical and/or mechanical alterations are made to the product.

The warranty shall also be null and void if the product is tampered with or, in general, in case of alterations not expressly authorised and not made in compliance with the instructions given herein.

3.2 Control panel

The following components are found on the appliance's front panel:

Pic. 3.2 - Front Panel

1. Main switch
2. Light switch, for glass door cabinets only
3. Temperature display / Electronic controller

4. Operating instructions

4.1 Prior to use

4.1.1 Preliminary checks

General checks

To ensure proper operation:

- Check that the appliance is well levelled. If necessary, adjust the mobile part of the adjustable feet until the appliance is perfectly level.
- Check that all plastic protective film has been removed from outer surfaces.
- Check that the inside has been cleaned with warm water and neutral soap.
- Check that the appliance is positioned as far from heat sources as possible.
- Check for free, unobstructed air circulation inside motor compartment.
- Check that locking keys (if available) are out of children's reach.

Checking the electrical equipment

- Check that the power network voltage and frequency rating matches the values shown on the appliance's rating plate (item 6 in paragraph "Rating plate data").
- Check that the screws fixing the wires to the electric components found in the board are properly tightened (as vibration could have worked them loose during handling and transportation).
- Make sure that a 16A-fuse has been fitted upstream of the power socket (outlet).
- Turn OFF the general switch to which the power cord plug will be connected.
- Check that the power socket (outlet) is compatible with the type of plug the appliance has. If necessary, have the plug replaced with a suitable one by a professionally qualified technician, who will be in charge of checking that the gauge of socket (outlet) wires is suitable for the appliance's power input. Check that the plug is correctly plugged in.

4.1.2 Start-up and checks

Once you have carried out all the above steps carefully, you are ready to start up the appliance:

- Turn ON the general switch to which the power supply cord plug is connected.
- Turn ON the appliance's switch.
- To change the SETPOINT, refer to paragraph "Thermostat operation" in chapter "Adjustment instructions".

4.2 Operation

Proper storage of foodstuffs is a relevant factor in the safe and sanitary production of food; in addition, it improves the efficiency of foodservice activities and positively affects energy consumption. Follow the directions below to obtain the highest performance possible out of your appliance.

Products should be placed into the appliance in such a way as to allow unobstructed airflow. Always leave some free space between the products and prevent them from coming in contact with the walls. If needed, adjust the distance between shelves. Products should always be stored on the shelves; do not place any products on the cabinet's bottom.

4.3 After-use care

4.3.1 Cleaning

How often you will need to clean the appliance depends largely on how often you use it. Analyze the use and schedule the required cleaning operations.

To clean the appliance's inside and outside, use a neutral or slightly alkaline detergent. We recommend that you clean the inside with a disinfectant every once in a while. Impurities may be removed using a damp cloth. Removing the shelves makes cleaning the inside easier.

Prevent water from coming in contact with the electrical components. Using a pressurised jet of water to clean the appliance is forbidden. Never use metal objects to clean the appliance, as they could damage it.

4.3.2 Maintenance operations that may be carried out by the user

Under normal conditions of use the appliance only requires a minimum of maintenance. The user can carry out the following operations:

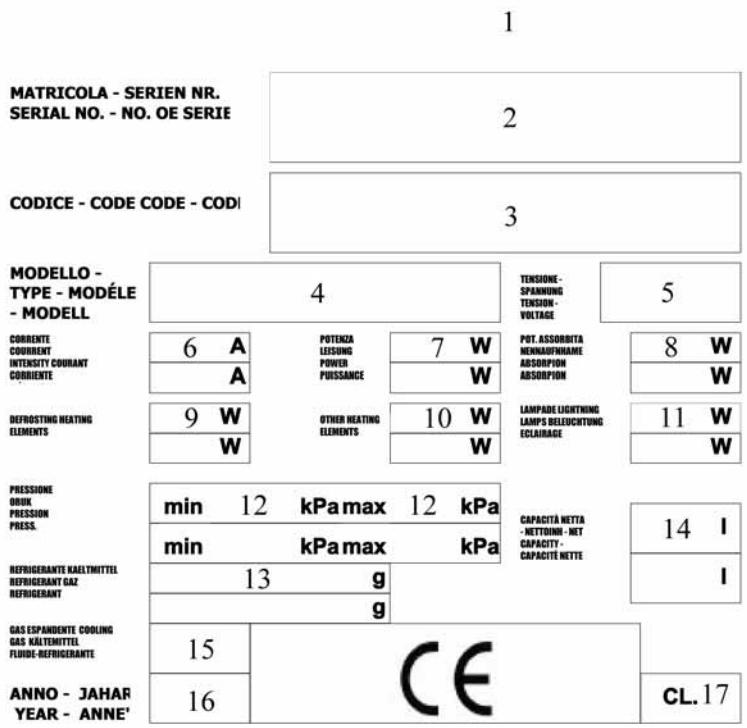
- Cleaning the inside and outside every day or as often as needed.
- Cleaning the condenser at least twice a year or more often if used in a dusty environment. Before cleaning the condenser, turn the appliance off using the main switch and disconnect the power cord from the power socket (outlet). Use a vacuum cleaner or a soft brush. When brushing the condenser, exercise great care so as to avoid damaging the aluminium grid.
- Check that the condensate drain hose is not clogged. If needed, clean it. Possible malfunctions due to a clogged drain may not be attributed to the manufacturer.
- Check that the fan is properly fixed to its frame.
- Check for fan unbalancing, evidenced by abnormal vibration or noise, thoroughly.
- Check the power cord connecting the appliance to the wall socket (outlet) for cuts, cracks, or alterations which might compromise its insulation. If the power cord needs servicing, contact your nearest technical support centre.

4.3.3 Maintenance operations to be performed by authorised technical support personnel

Any maintenance operations not mentioned in the above paragraphs, should be performed by authorised technical support personnel only. The need to perform maintenance operations depends largely on the external conditions and how often the appliance is used.

For further information, contact your local representative. Identifying the appliance correctly is useful when ordering spare parts or requesting maintenance or repair operations. The appliance's model and serial number are shown on the rating plate found inside the appliance.

4.3.4 Rating plate data



Rating plate

1. Manufacturer
2. Serial number
3. Code
4. Model
5. Voltage
6. Running absorbed current
7. Running absorbed power
8. Max power absorbed
9. Defrost heating element power
10. Other elements nominal power
11. Lamp power
12. Max and min. pressure
13. Refrigerant, type and q.ty
14. Net capacity
15. Insulation expanding gas
16. Manufacture year
17. Climatic class

4.3.5 Idle periods

Follow the precautions below if the appliance will be left idle for some time:

- Unplug the appliance from the wall socket (outlet);
- Remove all foodstuffs from the appliance;
- Defrost it and clean the inside;
- Leave the door partly open to favour air circulation inside the cabinet and prevent unpleasant smells from forming.
- Store the appliance in such a way as to avoid that anyone can remain trapped inside.

5. Installation

5.1 General information

Ensure that installation is performed according to the instructions given under chapter "Recommendations on how to best operate the appliance (2000/40/EC)", "Installation tips". We remind you that insufficient airflow will certainly result in appliance malfunction or damage.

Once the appliance has been installed, ensure that it is not resting on the power cord.

In the event of damage, the power cord should only be replaced by qualified personnel with a special cable or cable assembly available from the manufacturer.

Ensure compliance with all local safety rules in force at the time of installation.

Prior to plugging in the appliance, ensure that the power distribution network ratings match the values shown on the appliance's rating plate.

It is absolutely necessary that the appliance be connected to an effective earth (ground) connection. To this end, the power cord plug is equipped with a grounding contact. If the power socket (outlet) of the system is not grounded (earthed), connect the appliance to a separate grounding (earthing) system in compliance with applicable regulations in force. Ask for a qualified technician's advice.

The manufacturer declines all responsibility in case of non-compliance with this accident-prevention rule.

You must always be able to disconnect the appliance from power supply; therefore, once the appliance has been installed the power socket (outlet) should be easily accessible.

5.2 Transport and storage

If possible, do not unpack the appliance until it is placed near the final installation site. Do not tip it over.

If the appliance has been tipped over, wait for a while until oil settles down again.

The appliance should always be stored in sheltered areas.

If the appliance was stored in a cold place, thus causing the temperature of the refrigeration unit to fall below 0°C (32°F), prior to start using the appliance keep it at room temperature for at least one hour so that the refrigeration unit will warm up to +16°C (61°F). Turning on the appliance when temperature is excessively low may result in compressor malfunction.

5.3 Unpacking the appliance

Unpack the appliance and check for transport damage. Remove the protective film from the appliance's body.

Packing materials (plastic bags, polystyrene foam, nails, etc.) should be kept out of children's reach as they are potential sources of hazard, and they should be properly recycled in compliance with local regulations in force.

5.4 Installation

Place the appliance in its final installation site.

When lifting the appliance with a suitable mechanical device, ensure that the structure at the base is undamaged.

Level the appliance using its adjustable feet. Use a level, if needed. The maximum permissible deviation from the horizontal plane is +/-0.5 degrees. All four feet should be resting on the floor. This will ensure proper door operation.

5.4.1 Cleaning

Prior to use, clean the inside, the shelves and the outside with a cloth and wipe dry. To clean use a neutral or slightly alkaline detergent.

5.5 Electrical connections

The appliance may be switched on three hours after installation. Plug the appliance into a grounded outlet (earthed socket). To do so, you will need to have a power outlet (socket) with a built-in 16A-fuse fitted upstream of the system. Check that power supply voltage matches the value shown on the appliance's rating plate.

Check that a circuit breaker switch having a contact gap of at least 3 mm is fitted upstream of the power socket (outlet).

5.6 First turn-on

Turn on the appliance using the main switch. After 1 minute, the compressor will start cycling until internal temperature reaches the factory-set value. Do not load the appliance until the set temperature value has been reached. If you need to change any factory-set parameters, please read the instructions given under chapter "Adjustment instructions".

6. Adjustment instructions

6.1 Thermostat operation

6.1.1 Keyboard

Pic. 6.1.1.4 - Thermostat ID 974 (BT, BTV)

Arrow UP key (P1): Scrolls through the menu items; increases values, starts manual defrost.

Arrow DOWN key (P2): Scrolls through the menu items; decreases values.

FNC (P3): Exit function.

SET (P4): Accesses the setpoint; accesses the menus; confirms commands.

6.1.2 Display

Symbols on the front panel

LED L1 signals an alarm; blinking means that the alarm is in silent mode.

LED L2 indicates that a defrost cycle is in progress; blinking means that a manual defrost cycle is in progress.

LED L3 indicates that the compressor is on; blinking means that a delay time, a safety delay time or a compressor shutdown is in progress.

LED L4 (ID 974 only) indicates that the fan is on.

6.1.3 Setting the SETPOINT

1. To access the "Machine status" menu, press and immediately release the SET key. The label of the "Set" folder will appear;
2. To display it, press SET again. The SETPOINT value will appear on the display.
3. To change the SETPOINT value, use the arrow up and down keys within 15 seconds.

6.1.4 Starting a manual defrost

To start a manual defrost cycle, press and hold down the arrow up key (P1) for 5 seconds.

If the conditions required to start a defrost are not met (for example, evaporator sensor temperature is higher than defrost end temperature), the display will blink three times to warn the user that the operation will not be carried out.

6.2 Changing the light bulb

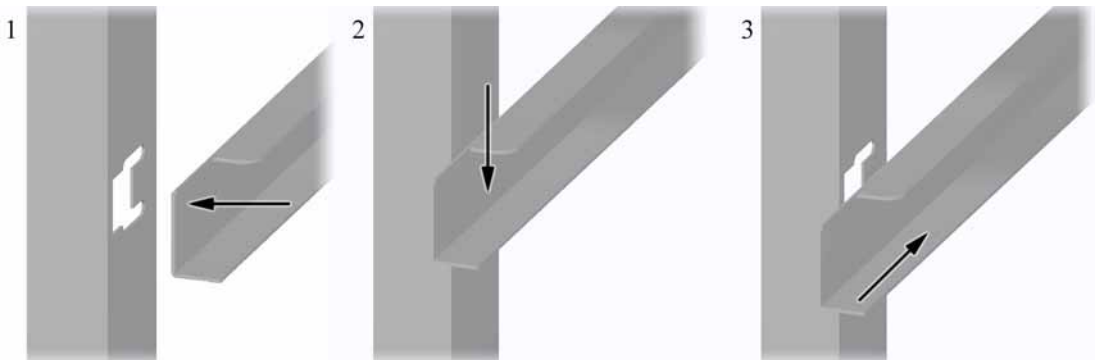
To change the light bulb perform the following steps (the voltage of the light bulb is shown on the adhesive label):

- Switch off the appliance and disconnect the power cord;
- Open the appliance door;
- Remove the protective glass shield from the light;
- Unscrew the light bulb located in the instrument panel and replace it with an identical component of the same voltage;
- Refit the glass shield.

6.3 Attaching and detaching the grille support guide

Carry out the following steps to attach the grille support guides correctly:

Push the guide downwards (2) and then inwards (3) in the chosen position of the rack.



Pic. 6.4

Perform the operation in reverse order to detach the guide.

7. Troubleshooting

In the event of malfunction, check the list below to see if it is possible to restore the appliance to working condition without needing to call the technical support service. For further information, please contact your nearest technical support centre.

TROUBLE	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
SENSOR(S) FAILURE	Sensor disconnected	Connect sensor to the thermostat again
	Sensor damaged	Call an authorised technical support centre to have it replaced
COMPRESSOR WILL NOT RESTART	Electrical equipment of the compressor (relay, motor protection and condenser) is faulty.	Call an authorised technical support centre to have the concerned component replaced
	Compressor has a winding open or shorted, or there is an earth (ground) fault	Call an authorised technical support centre to have the compressor replaced
COMPRESSOR SELDOM STOPS	Room temperature is too high	Ensure proper ventilation to the room
	Refrigerated cabinet condenser is dirty	Check it on a regular basis and clean it thoroughly
	Low refrigerant charge	Call an authorised technical support centre to find and repair any leaks and to recharge the compressor with refrigerant.
	Door gaskets do not ensure proper seal	Call an authorised technical support centre to perform the necessary replacement
	Frost build-up on the evaporator	Do not place hot or high water content foodstuffs into the appliance and, if needed, perform a manual defrost cycle.
FROSTED COMPRESSOR SHELL	Excess refrigerant charge	Call an authorised technical support centre
	Frost build-up on the evaporator	Do not place hot or high water content foodstuffs into the appliance and, if needed, perform a manual defrost cycle.
	Evaporator motor fan(s) damaged	Call an authorised technical support centre to perform the necessary replacement
NOISY APPLIANCE	Loose screws	Check that all screws are tightened and tighten them if needed.
	Vibrating pipes	Check that they are well fixed and, if needed, space adjoining pipes out so that they do not collide.
OVERFLOWING OF SELF-EVAPORATING CONDENSATE TRAY	Hot or high-water content foodstuffs are being introduced into the appliance too often	Do not introduce hot or high water content foodstuffs into the appliance.
	Doors and/or drawers are opened too often	Pay attention to the conditions of use of your appliance.

8. Technical specifications

Motorised refrigeration circuit diagram

Wiring diagram BT.....

Wiring diagram BTV.....

Installation drawing BT, 60 .....

Installation drawing BT, 62 .....

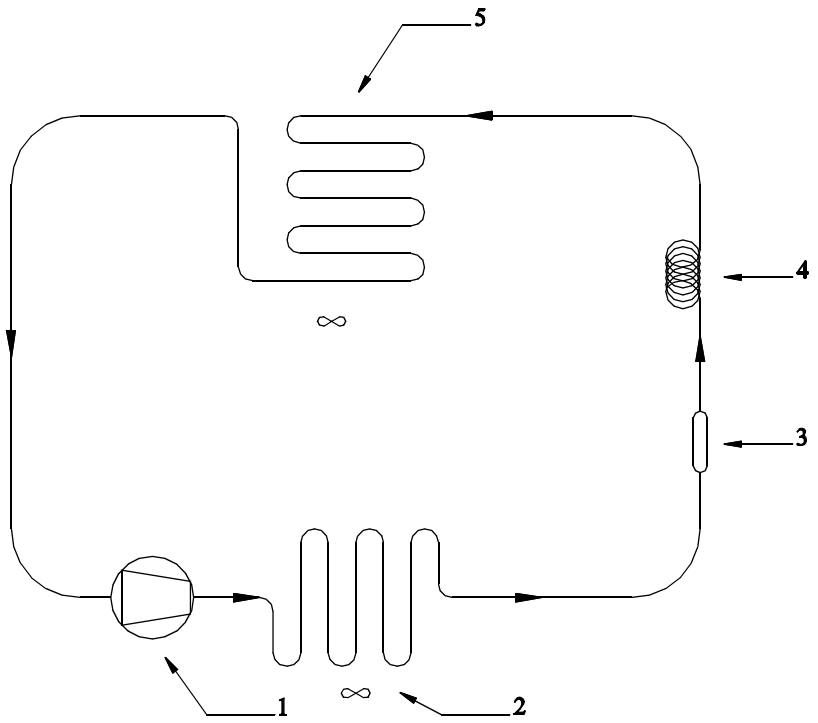
Installation drawing BTV, 60 .....

Installation drawing BT, 120 .....

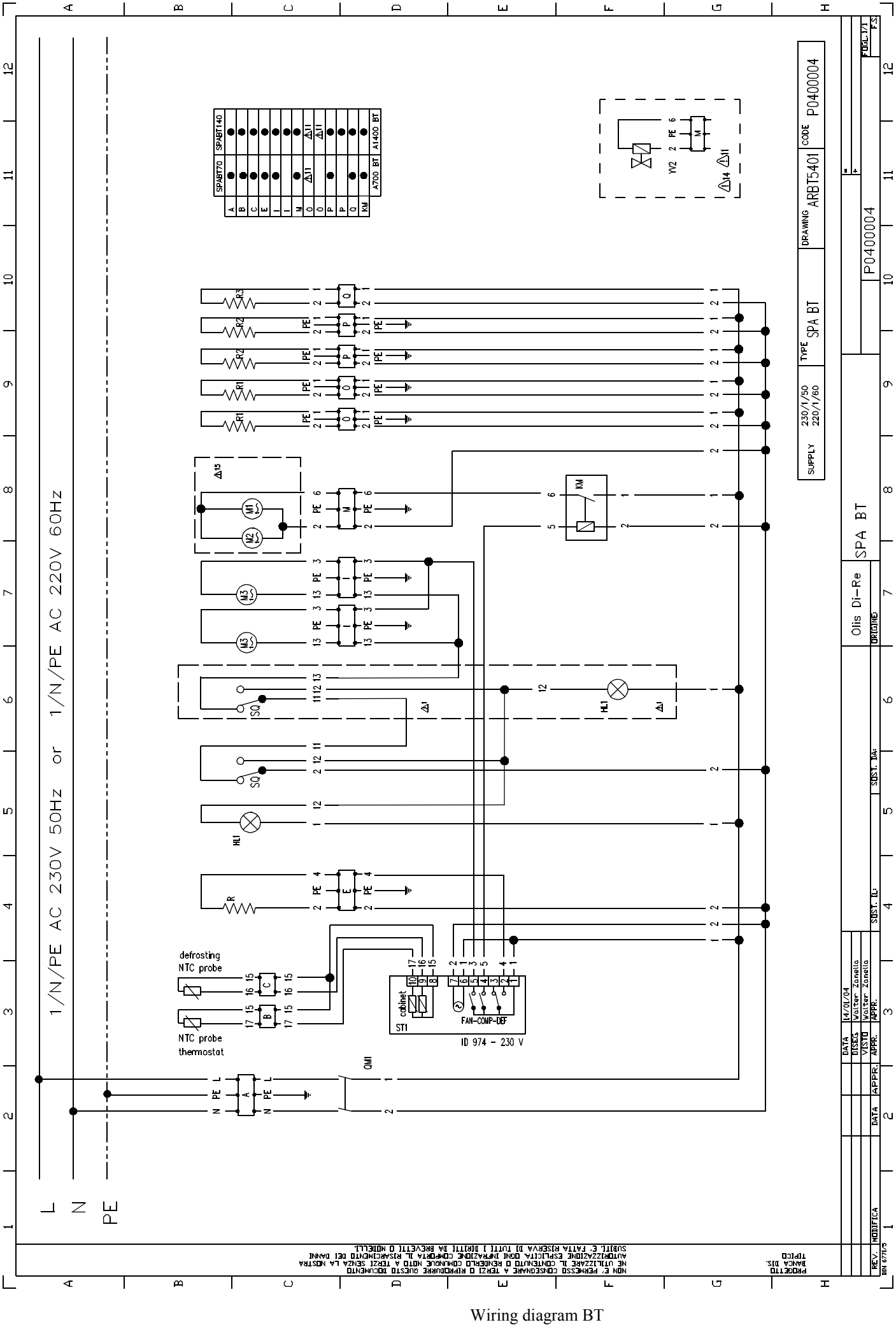
Installation drawing BT, 124 .....

Installation drawing BTV, 120 .....

Motorised refrigeration circuit diagram

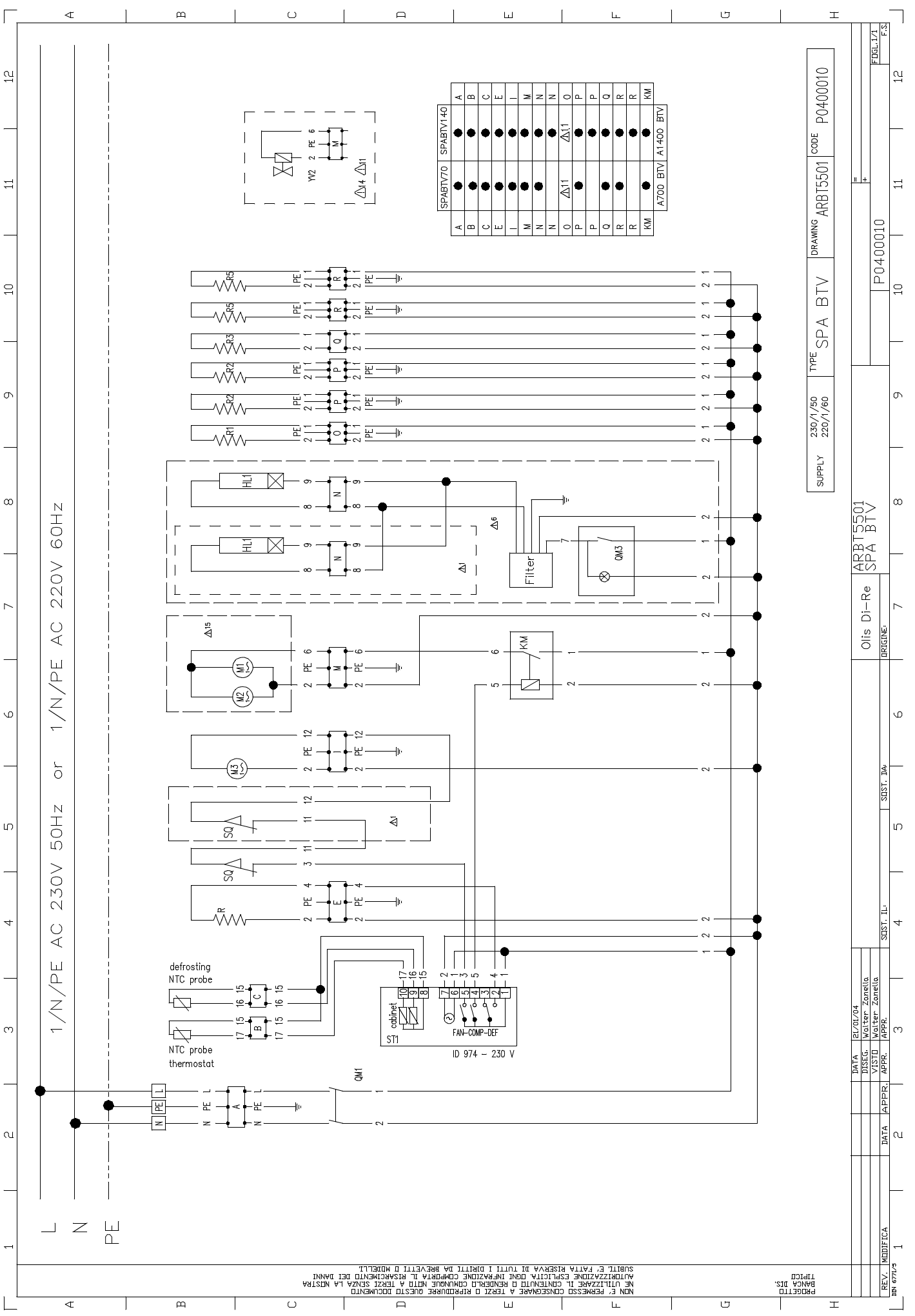


	Description
1	Compressor
2	Condenser
3	Filter drier dirty
4	Capillary tube
5	Evaporator



Wiring diagram BT

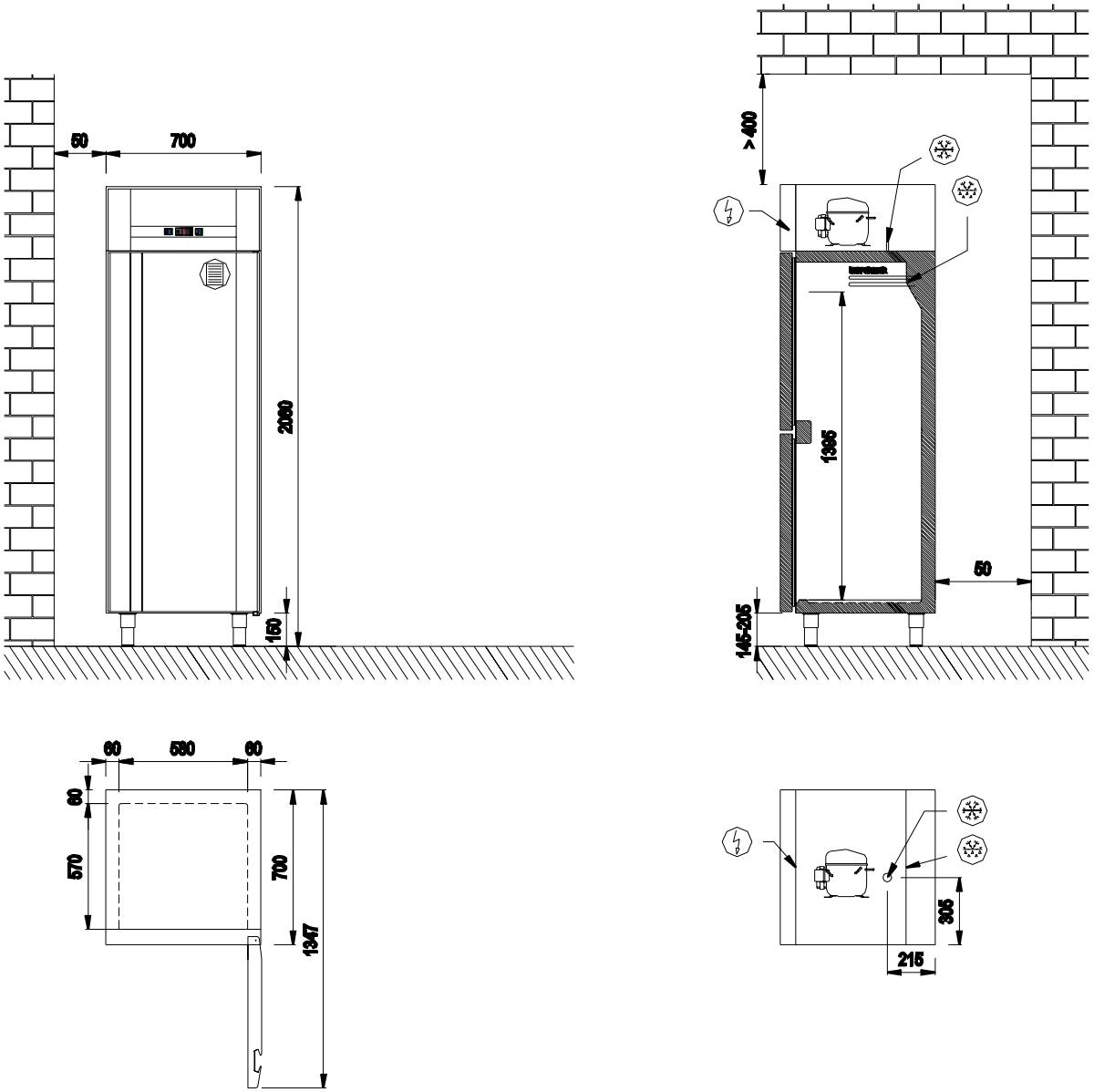
	Descrizione		Descrizione
HL1	CABINET LIGHTING	R3	DRAIN HEATER
KM	POWER RELAY	SQ	DOOR SWITCH
M1	MOTOR COMPRESSOR	ST1	ELECTRONIC CABINET THERMOSTAT
M2	CONDENSER MOTOR FAN	YV2	BY-PASS SOLENOID VALVE
M3	CABINET MOTOR FAN	⚠1	FOR 120/140 VERSION ONLY
QM1	MAIN SWITCH	⚠11	ONLY ON REQUEST
R	DEFROST HEATER	⚠14	AVAILABLE ON REMOTE-REFRIGERATED UNITS ONLY
R1	CONDENSATE TRAY HEATER	⚠15	NOT AVAILABLE ON REMOTEREFRIGER-ATED UNITS
R2	DOOR FRAME HEATER		



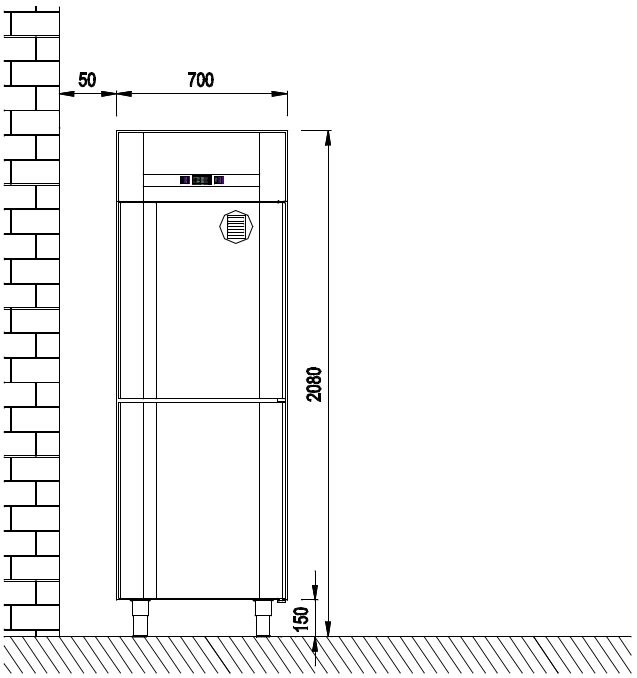
Wiring diagram BTV

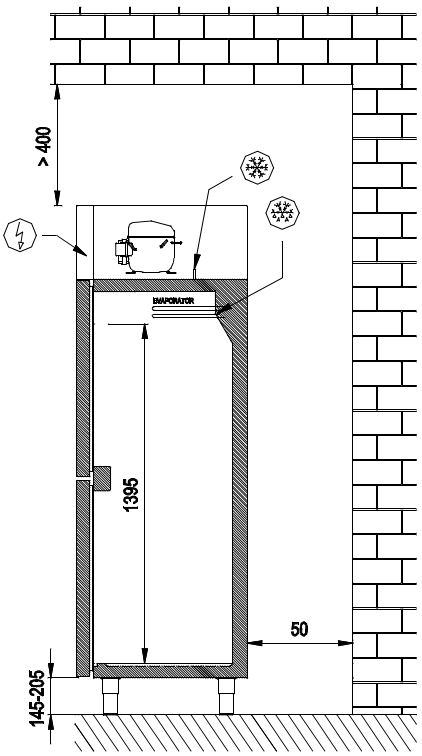
	Descrizione		Descrizione
HL1	CABINET LIGHTING	R3	DRAIN HEATER
KM	POWER RELAY	R5	GLASSDOOR HEATER
M1	MOTOR COMPRESSOR	SQ	DOOR SWITCH
M2	CONDENSER MOTOR FAN	ST1	ELECTRONIC CABINET THERMOSTAT
M3	CABINET MOTOR FAN	YV2	BY-PASS SOLENOID VALVE
QM1	MAIN SWITCH	⚠1	FOR 120/140 VERSION ONLY
QM3	COMPARTMENT LIGHT SWITCH	⚠11	ONLY ON REQUEST
R	DEFROST HEATER	⚠14	AVAILABLE ON REMOTE-REFRIGERATED UNITS ONLY
R1	CONDENSATE TRAY HEATER	⚠15	NOT AVAILABLE ON REMOTEREFRIGER-ATED UNITS
R2	DOOR FRAME HEATER		

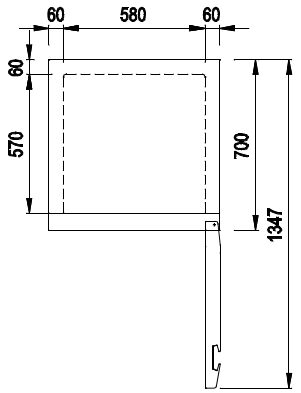
Installation drawing BT, 60

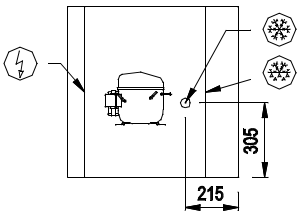


Installation drawing BT, 62

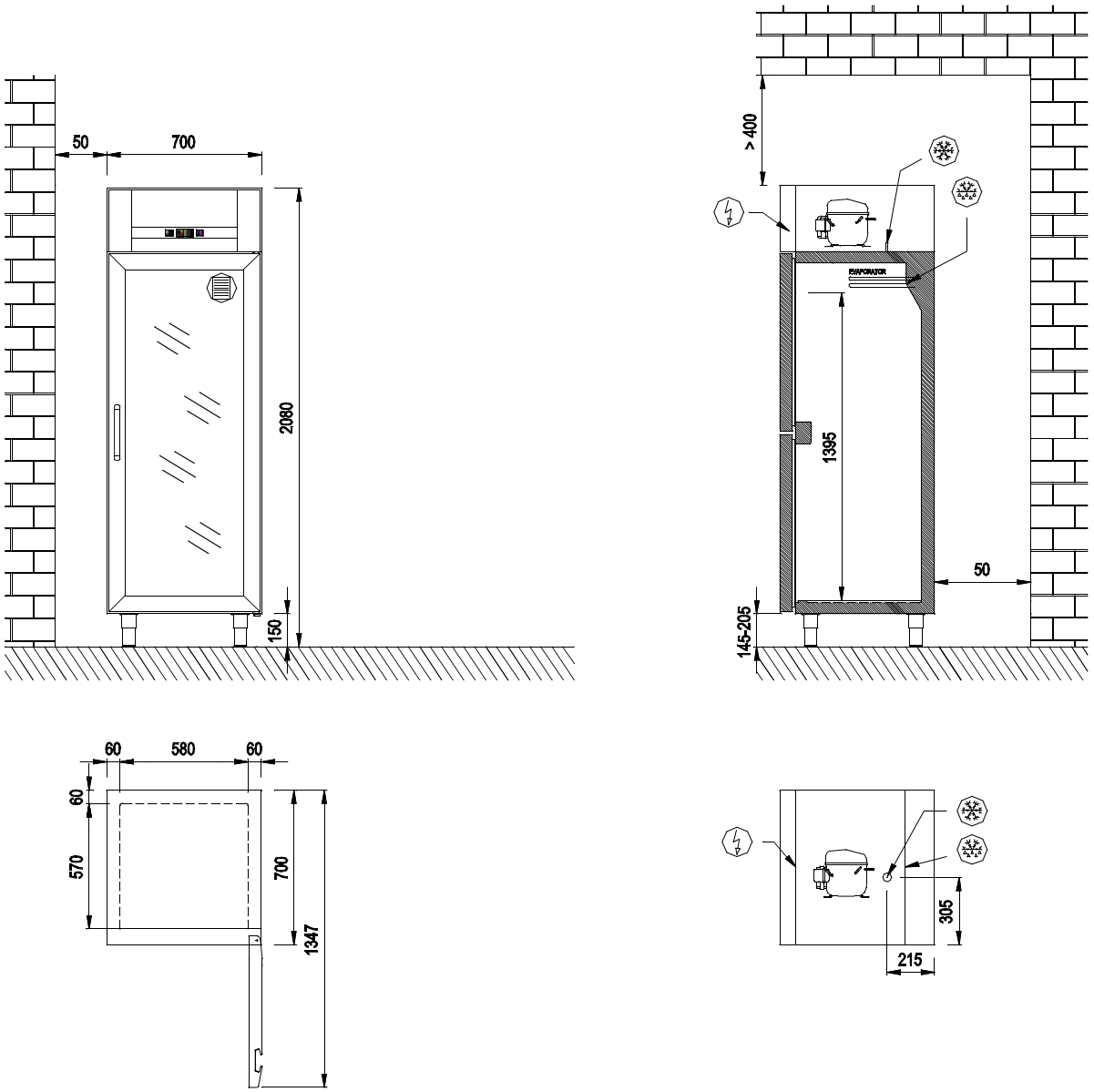




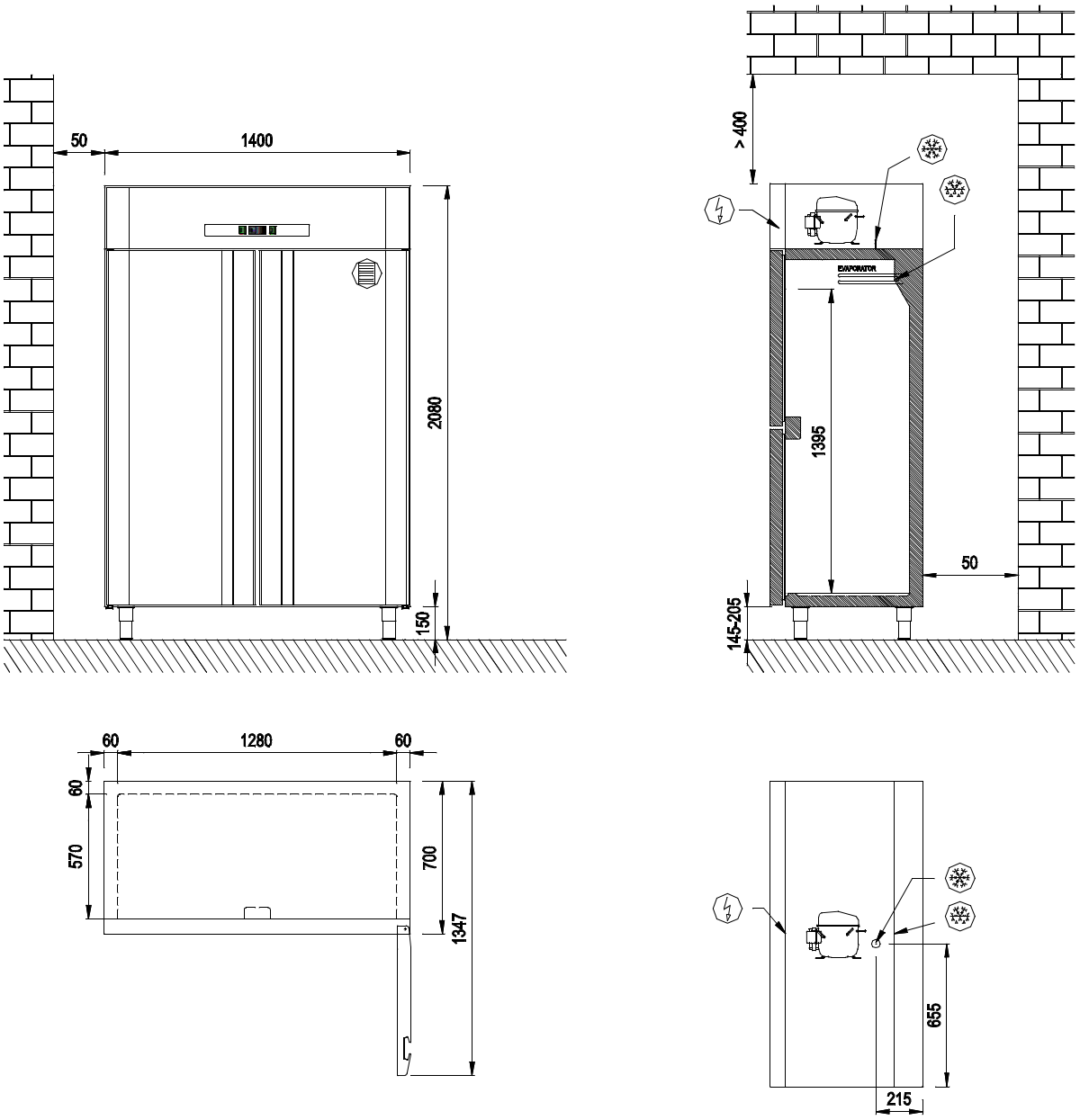




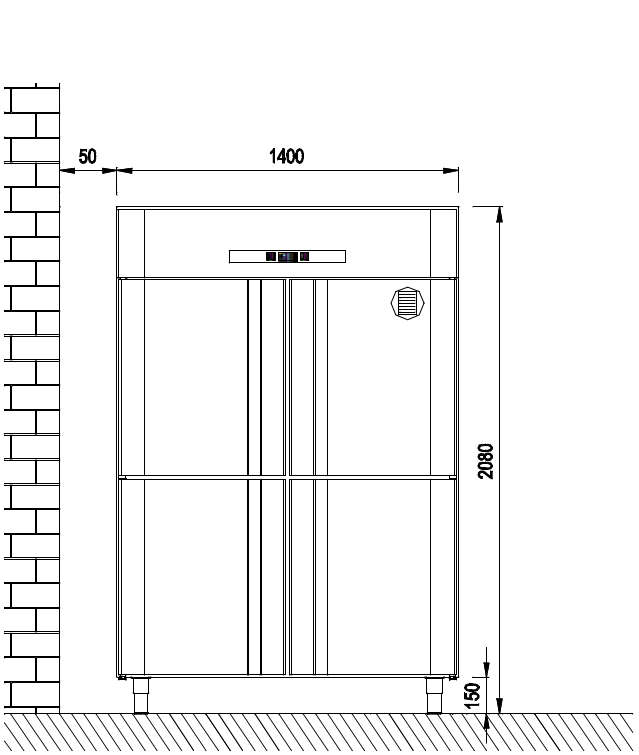
Installation drawing BTV, 60

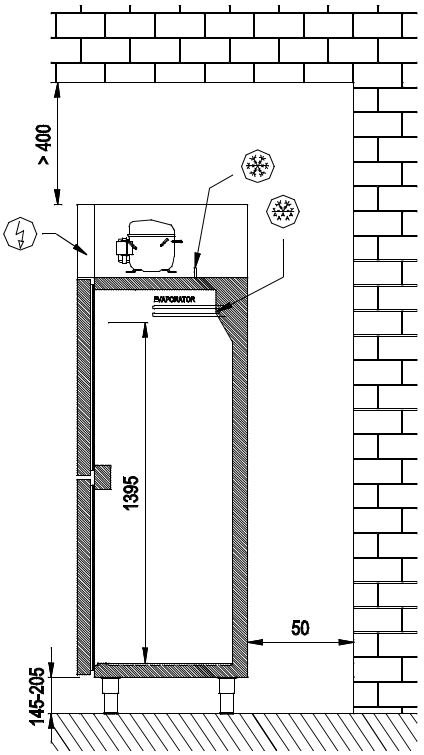


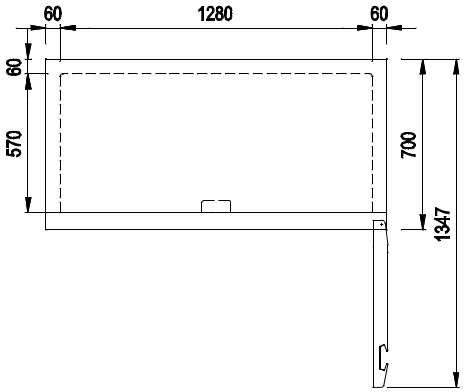
Installation drawing BT, 120

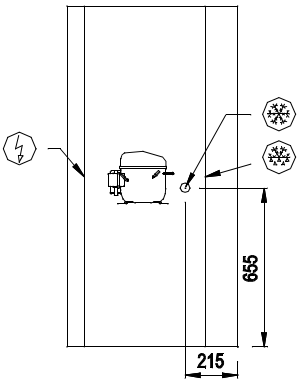


Installation drawing BT, 124

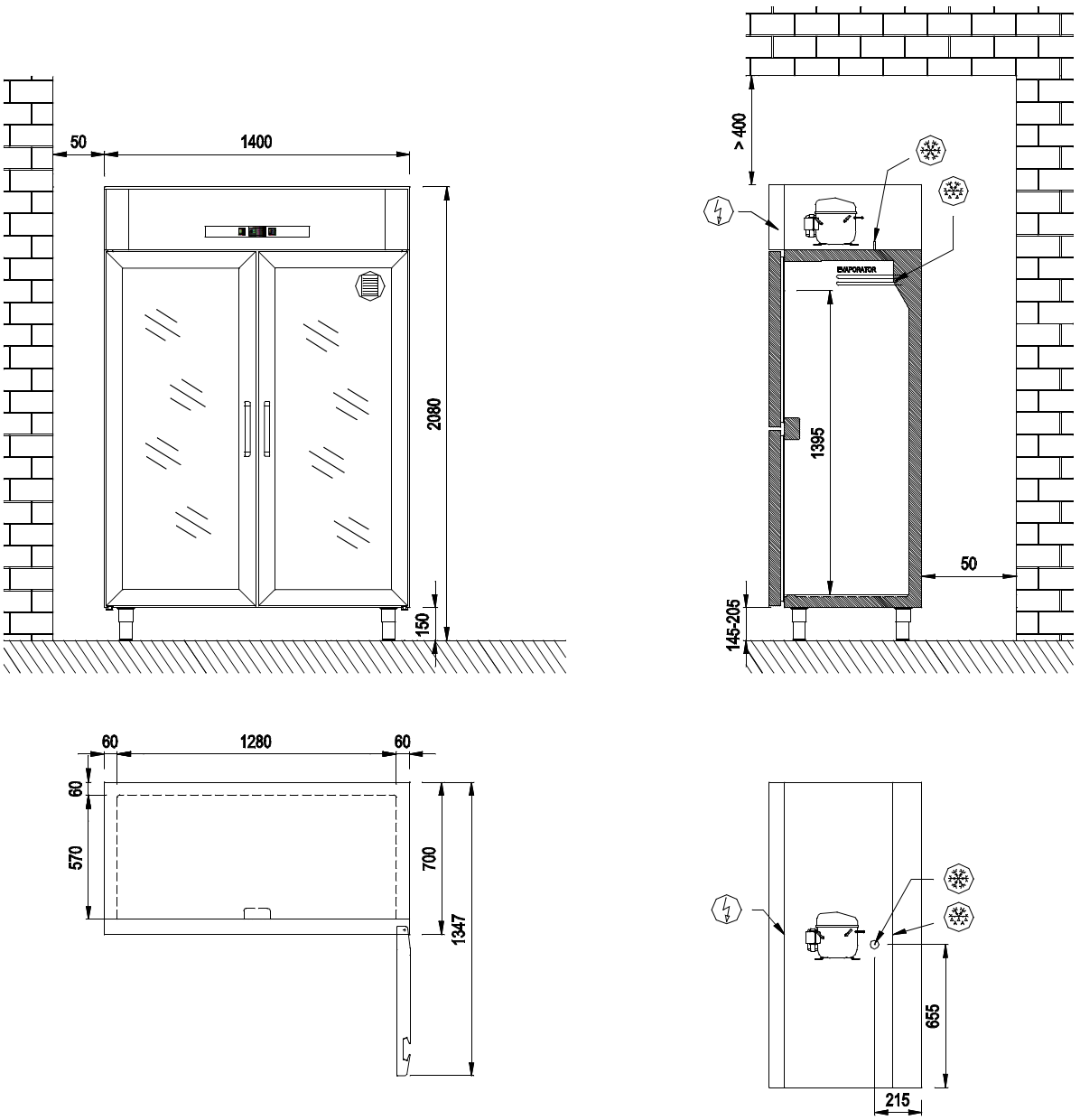








Installation drawing BTV, 120



Item	Model	Type	Specification
Nominal gross volume		60,62	500 l.
Nominal gross volume		120,124	1100 l.
Package dimensions WxDxH		60,62	760 x 780 x 2230
Package dimensions WxDxH		120,124	1460 x 780 x 2230
Volume with package		60,62	1,4 m3
Volume with package		120,124	2,6 m3
Total weight	BT	60,62	125 Kg
Total weight	BT	120,124	205 Kg
Total weight	BTV	60	131 Kg
Total weight	BTV	120	217 Kg
Voltage			230/1/50
Power of compressor	BT	60,62	452 W (CECOMAF -30+45)
Power of compressor	BT	120,124	617 W (CECOMAF -30+45)
Power of compressor	BTV	60	542 W (CECOMAF -30+45)
Power of compressor	BTV	120	617 W (CECOMAF -30+45)
Working temperature	BT		-21 / -18 °C
Working temperature	BTV		-20 / -15 °C
Refrigerant feed			Capillary
Refrigeration system			Ventilated
Type of defrost			Electrical
Defrosts per day / Defrost duration time (min)			4 / 30 minutes
Current absorbed during operation	BT	60,62	3,0 A
Current absorbed during operation	BT	120,124	4,3 A
Current absorbed during operation	BTV	60	3,5 A
Current absorbed during operation	BTV	120	4,3 A
Max current absorbed	BT	60,62	3,3 A
Max current absorbed	BT	120,124	4,3 A
Max current absorbed	BTV	60	3,5 A
Max current absorbed	BTV	120	4,3 A
Power absorbed during operation	BT	60,62	443 W
Power absorbed during operation	BT	120,124	830 W
Power absorbed during operation	BTV	60	700 W
Power absorbed during operation	BTV	120	830 W
Max power absorbed	BT	60,62	760 W
Max power absorbed	BT	120,124	830 W
Max power absorbed	BTV	60	700 W
Max power absorbed	BTV	120	830 W
Fuse			16A
Refrigerant type	BT		R404A
Refrigerant type	BTV		R404A
Quantity of refrigerant	BT	60,62	360 gr
Quantity of refrigerant	BT	120,124	400 gr
Quantity of refrigerant	BTV	60	355 gr
Quantity of refrigerant	BTV	120	400 gr
Heat emitted	BT	60,62	685 W

Item	Model	Type	Specification
Heat emitted	BT	120,124	720 W
Heat emitted	BTV	60	1000 W
Heat emitted	BTV	120	720 W
Air capacity	BT	60,62	390 m3/h
Air capacity	BT	120,124	450 m3/h
Air capacity with filter	BTV	60	390 m3/h
Air capacity	BTV	120	450 m3/h

BT=BT, BTV=BTV
60=60, 62=62, 120=120, 124=124

P=1/N/PE~220-240V 50Hz

EASY PLUS FREEZERS DEPTH 700 mm

BT
BTV

TYPE: 60, 62, 120, 124

Service Manual

S/N: Valid from:08. 11. 2004 Rev.: 1.1

9. Spare parts

Refrigeration unit and Evaporator.....33

Electric components and Thermostat.37

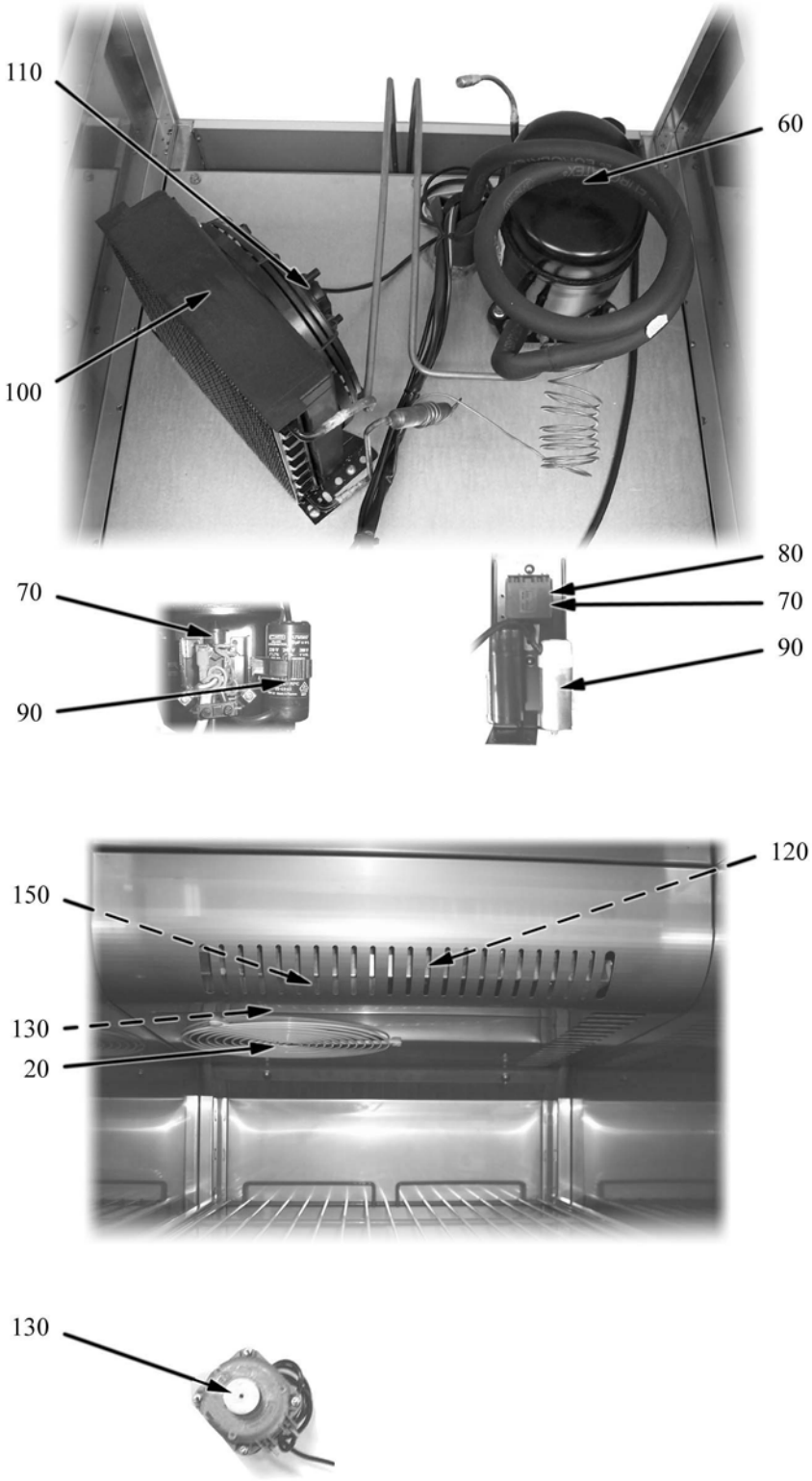
General parts and Door 39

9.1 Voltage codes

Voltage	Voltage code
A	3/N/PE~400/230V 50Hz
B	~250V 16A 50Hz
C	3/N/PE~380/220V 50Hz
D	3/PE~200V 50-60Hz
F	2/PE 220–240V 50Hz
G	3/N/PE~415/240V 50Hz
H	3/PE~230V 50Hz
I	3/PE~220V 60Hz
J	3/PE~380 50Hz
K	3/PE~400V 50Hz
L	3/PE~415V 50Hz
M	3/PE~440V 60Hz
N	3/PE~460V 60Hz
O	3/PE~480V 60Hz
P	1/N/PE~220-240V 50Hz
R	2/PE~220-230V 60Hz
S	3/N/PE~400/230V 50Hz
T	3/PE~230V 60Hz
U	1/N/PE~100V 50-60Hz

9.2 Product codes

Product code	Full name
Model codes	
BT	BT
BTV	BTV
Type codes	
60	60
62	62
120	120
124	124
Accessory codes	
H	HACCP thermostat
RC	Remote cooling
W	Casters

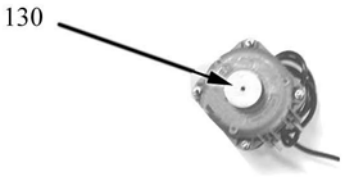

110
60
100
70
90
80
70
90
120
150
130
20
130

ID	P-code	Model	Type	Description
Module:Refrigeration unit and Evaporator				
Refrigeration unit				
60	141555100055	BT	60,62	Compressor SC 15 CL
60	141555100065	BT	120,124	Compressor SC 21 CL
60	141555100055	BTV	60	Compressor SC 15 CL
60	141555100065	BTV	120	Compressor SC 21 CL
70				Relay starter
80	1665007	BT		Clixon
80	1665007	BTV		Clixon
90				Capacitor
100	141622524139	BT	60,62	Condenser
100	141622800020	BT	120,124	Condenser
100	141622524139	BTV	60	Condenser
100	141622800020	BTV	120	Condenser
110	1648020182	BT	60,62	Motor, fan 23W
110	1648001200	BT	120,124	Motor, fan 12W
110	1648020182	BTV	60	Motor, fan 23W
110	1648001200	BTV	120	Motor, fan 12W
Evaporator				
120	14330570134	BT	60,62	Evaporator, complete
120	14330540134	BT	120,124	Evaporator, complete
120	14330570134	BTV	60	Evaporator, complete
120	14330540134	BTV	120	Evaporator, complete
130	1648001015		60,62	Motor, fan 10W
130	1648001200		120,124	Motor, fan 12W
150	1666353	BT	60,62	Heating element, evaporator defrost 350W
150	1666700	BT	120,124	Heating element, evaporator defrost 700W
150	1666353	BTV	60,62	Heating element, evaporator defrost 350W

BT=BT, BTV=BTV
60=60, 62=62, 120=120, 124=124

P=1/N/PE~220-240V 50Hz

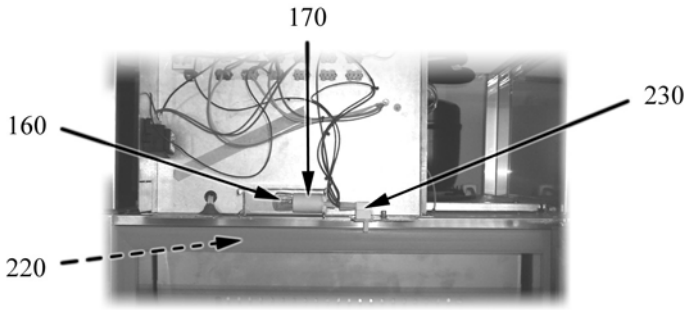
120
150
130
20

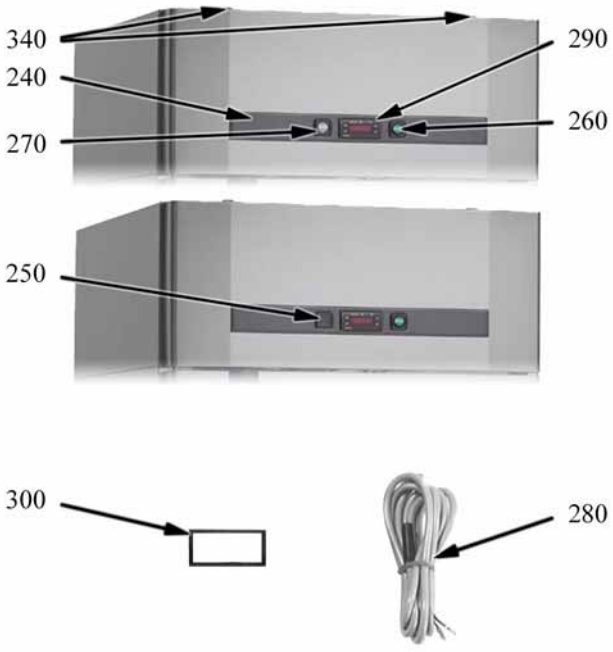

130

ID	P-code	Model	Type	Description
Module:Refrigeration unit and Evaporator				
150	1666700	BTV	120,124	Heating element, evaporator defrost 700W
20	1440290			Fan protection grill

BT=BT, BTV=BTV
60=60, 62=62, 120=120, 124=124

P=1/N/PE~220-240V 50Hz


170
160
230
220

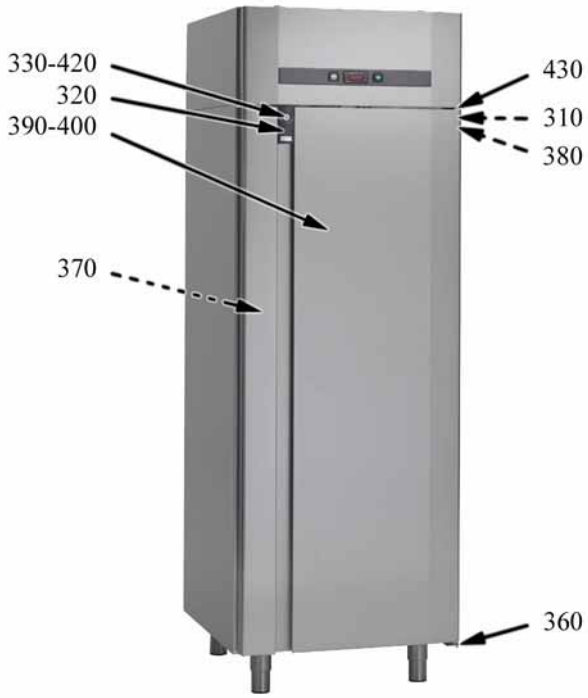

340
240
270
290
260
250
300
280

ID	P-code	Model	Type	Description
Module:Electric components and Thermostat				
Electric components				
-	165820	BTV		Lamp 36W
160	1640403	BT		Lamp 25W
170	165705	BT		Bulb socket
-	165822	BTV		Starter holder lamp
-	1658011	BTV		Starting switch for lamp
-	1658224	BTV		Lamp protection
-	165821	BTV		Lamp support
220	1666031		60,120	Heating element, door frame 31W
220	1666040		62,124	Heating element, door frame 41W
230	164606			Micro-switch
Thermostat				
240	14261056			Polycarbonate
250	161502	BT		Black hole cover
260	1635110			Green switch ON-OFF
270	1635112	BTV		White light switch ON-OFF
280	167211	BT		NTC sensor
280	167211	BTV		NTC sensor
280	167212	BT		NTC sensor
280	167212	BTV		NTC sensor
290	16814012	BT		Thermostat ID-974
290	16814012	BTV		Thermostat ID-974
300	1681191			Thermostat seal
340	1412062			Hinge

BT=BT, BTV=BTV
60=60, 62=62, 120=120, 124=124

P=1/N/PE~220-240V 50Hz

40
50
30


330-420
320
390-400
370
430
310
380
360

ID	P-code	Model	Type	Description
Module:General parts and Door				
General parts				
-	164201			Glass for light
30	1467515			Round foot
Door				
310	1412086	BT		Cabinet hinges housing
320	1468002	BT		Lock housing
330	1483009			Key
-	1484003		62,124	Centre hinge
360	1484001	BT		Lower hinge
360	1484002	BT		Lower hinge
370	14415991559		60,120	Door gasket 599x1559
370	14415990738		62,124	Door gasket 599x738
380	1412083	BT		Right spring for door
380	1412084	BT		Left spring for door
390	32630596	BT	60,120	Door
390	32630597	BT	62,124	Door
400	32250596	BT	60,120	Door with gasket
400	32250597	BT	62,124	Door with gasket
-	1470027	BTV		Glass door, right
-	1470028	BTV		Glass door, left
420	1483003	BT		Cylinder lock
430	1412082			Hinge holding bracket
-	14120475	BTV		Hinge holding bracket
-	14120477	BTV		Hinge holding bracket
-	14120476	BTV		Hinge holding bracket
-	14120478	BTV		Hinge holding bracket

BT=BT, BTV=BTV
60=60, 62=62, 120=120, 124=124

P=1/N/PE~220-240V 50Hz

"EASY PLUS" REFRIGERATORS

Specifications:
- Made of AISI 304
- Self evaporating tray
- Climatic class T
- Shelves can be fitted in 21 positions at a distance of 60 mm

---

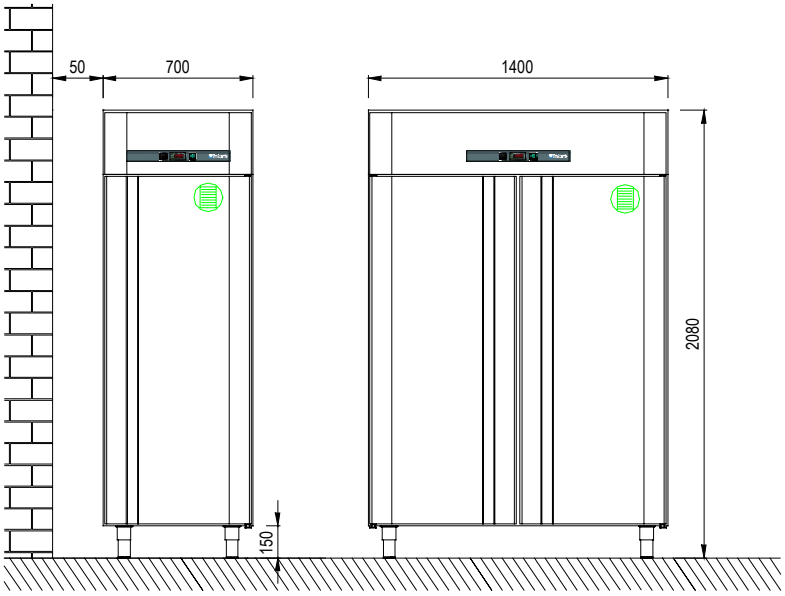
Internal supply:
- 3 plastic covered shelve 530x550 each door
- 2 plastic covered shelve 530x550 per half-door

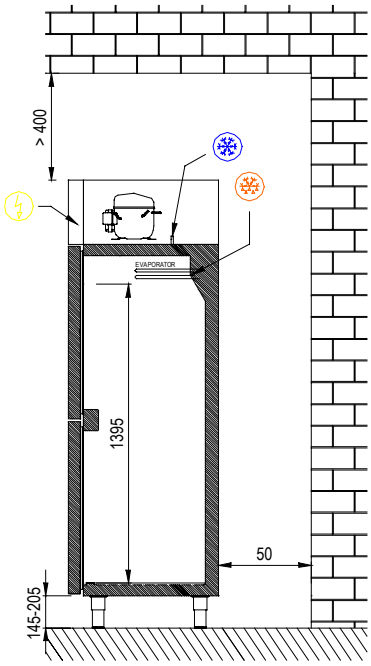
Options:
- Kit of wheels
- **HACCP**

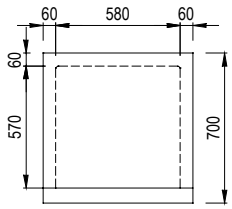
SPA		TN 60 / 62	TN 120 / 124	TNN 60 / 62	TNN 120 / 124	BT 60 / 62	BT 120 / 124
DIMENSIONS AND CAPACITY							
External Dimensions							
Width x Depth x Height * * (legs H = 150 mm)	mm	700x700x2080	1400x700x2080	700x700x2080	1400x700x2080	700x700x2080	1400x700x2080
Internal Dimensions							
Width x Depth x Height	mm	580x570x1395	1280x570x1395	580x570x1395	1280x570x1395	580x570x1395	1280x570x1395
Nominal gross volume	Lt	500	1100	500	1100	500	1100
TECHNICAL DATA							
Standard voltage	V	1/N/PE AC 230 V 50 Hz		1/N/PE AC 230 V 50 Hz		1/N/PE AC 230 V 50 Hz	
Power of compressor (Cecomaf –10+55 ①; -30+45 ②)	W	298 ①	484 ①	298 ①	298 ①	484 ①	298 ①
Working temperature	°C	+2 / +10		-2 / +8		-21 / -18	
Refrigerant-control device		Capillary		Capillary		Capillary	
Refrigerant system		Ventilated		Ventilated		Ventilated	
Type of defrost		Stop		Electrical		Electrical	
Defrost per day / Defrost max duration time	N° / min.	4 / 30		4 / 30		4 / 30	
Condenser fan	Model	Plaset 20182		Plaset 20182		Plaset 20182	Plaset 20182
Fan	N° / Ø	1 / 230		1 / 230		1 / 230	1 / 230
Refrigerating capacity	W	33		33		33	33
Evaporator fan	Model	Elco 10 W		Elco 10 W		Elco 10 W	Elco 10 W
Fan	N° / Ø	1 / 200	1 / 200	1 / 200	1 / 200	1 / 200	1 / 200
Refrigerating capacity	W	10		10		10	10
Current absorbed during operation	A	2.0	3.1	2.0	3.4	3.0	4.3
Max current absorbed	A	2.0	3.3	2.0	3.4	3.3	4.3
Power absorbed during operation	W	320	510	320	505	443	830
Max power absorbed	W	380	760	380	505	760	830
Refrigerant type		R134a		R134a		R404A	
Quantity of refrigerant	gr	310	350	310	390	360	400
Heat emitted	W	370	390	370	480	685	720
Air capacity	m^3/h	450	230	450	390	390	450
Thermostat	Model	ID961		ID974		ID974	
WEIGHT AND VOLUME							
Total Weight	Kg	120	200	120	200	125	205
Volume with package	m^3	1.4	2.6	1.4	2.6	1.4	2.6

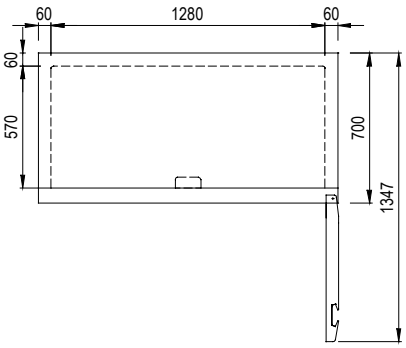
All specifications and data are subject to change without notice.

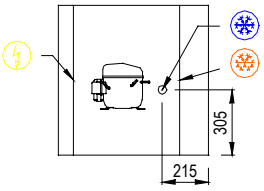
CONNECTIONS

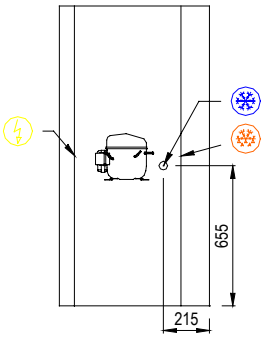












Refrigerant drain exit holes	Condense water exit holes	Position of serial number data	Electric cables exit holes

Polaris®

SPARE PART LIST

201716030C19 - SPA BT 60 freezer

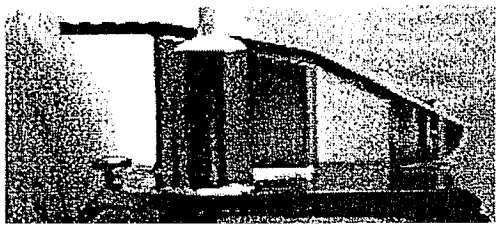
140407	Pannello filtrante 250x250	1
1412062	Cerniera Art.122 80x28 6 fori inox	1
1412082	Staffa supp cern sup DX/SX SPA	1
1412083	Molla Dx porte cieche armadi	1
1412086	Allog sup molla cerniere armadi	1
141555100055	Compr. Danfoss SC 15 CL 220/1/50	1
141622800018	Condens. aria STVF 139 50/60HZ	1
14261056	Polies ades SPA POLARIS	1
14330570134	Evaporatore SPA 70	1
14353020	FILTER 30 GR	1
14415991559	GASKET 599x1559 DOOR S 70/140 EASY	1
144535	Tampone ABS x SPA 70	1
1458031	Molla res. sbrin. SPA 70	1
1458032	Molla fissa filtro STVF 139	1
1467515	ASSIEME PIEDINO 2" TONDO H= 130-165	1
1468002	Alloggiamento serratura armadi	1
14800707000	Scamb. KSA/SPA 70 BT	1
1483003	CYLINDER LOCK	1
1484001	Staffa inf. Dx p.cieche SPA	1
14923011	Tubo scarico SPA	1
14923012	Tubo passag.fili evapor.-tamp. SPA	1
1495230034	HELICAL VENTILATOR FAN F 230 34°	1
161502	Copriforo nero serie MD 50 sat.	1
16267020	Connettore INARCA 2 poli maschio	1
16267022	Conn.INARCA 2 poli maschio nero	1
16267030	Connettore INARCA 3 poli maschio	1
1635110	ON/OFF SWITCH GREEN	1
1640403	ILESA CLEAR LAMP25W 28X96	1
164201	Mascherina trasparente x plaf.	1
164606	Microint. meccanico 3 terminali	1
1648001017	Motore W7/S x STVF (93/139)	1
165705	Portalampada ABS bianco	1
1666031	Res. 31 W cor. porta Ar. 70-140	1
1666353	Res. 350W 230V sbr.evap. SPA 70	1
167211	NTC SENSOR L 3000	1
167212	NTC SENSOR L 1500	1
16814012	Termost. ID 974	1
32630596	DOOR FRONT PANEL ASS. SPA 70	1

» print «

INSTALLATION - USE - MAINTENANCE

VEGETABLES CUTTING MACHINE

CHEF 200-300-400



INDEX

	PAGE
1. INFORMATION ON SAFETIES	3
1.1. GENERAL PRECAUTIONS	3
1.2. MECHANICAL SAFETIES	3
1.3. ELECTRICAL SAFETIES	3-4
2. TECHNICAL FEATURES	4
2.1. TABLE OF WEIGHTS AND MEASURES - NOISE	4
2.2. SUPPLY CONDITIONS AND DISPOSAL OF PACKINGS	5
3. INSTALLATION	5
3.1. SETTING THE MACHINE	5
3.2. ELECTRIC CONNECTIONS	5-6
3.3. SAFETY MEASURES AND TRAINING THE FINAL USER	7
4. USE OF THE EQUIPMENT	7
4.1. CONTROLS	7
4.2. SETTING THE DISCS ON THE MACHINE	7-8
4.3. SETTING THE FOOD FOR CUTTING	8-9
4.4. REMOVAL AND REPLACEMENT OF DISCS	9
5. CLEANING AND MAINTENANCE	10
5.1. GENERALITIES AND PRODUCTS FOR CLEANING	10
5.2. OPERATIONS IN THE CASE OF FAILURES	11
5.3. MACHINE IDLE FOR A LONG TIME	11
6. ACCESSORIES UPON REQUEST	11
6.1. "D" SERIES DICE CUTTING DISCS	11
6.2. "B" SERIES STICK CUTTING DISCS	11
6.3. "E" SERIES SLICING DISCS	12
6.4. "H" SERIES MATCH-LIKE CUTTING DISCS	12
6.5. "Z-V" SERIES SLITTER DISCS AND GRATING DISCS	12
7. ENCLOSURES	13
7.1. EXPLODED DRAWING "CHEF 200"	13
7.2. EXPLODED DRAWING "CHEF 300"	14
7.3. EXPLODED DRAWING "CHEF 400"	15
7.4. SINGLE-PHASE ELECTRIC DIAGRAM	16
7.5. THREE-PHASE ELECTRIC DIAGRAM	16

1) INFORMATION ON SAFETIES

1.1. GENERAL PRECAUTIONS

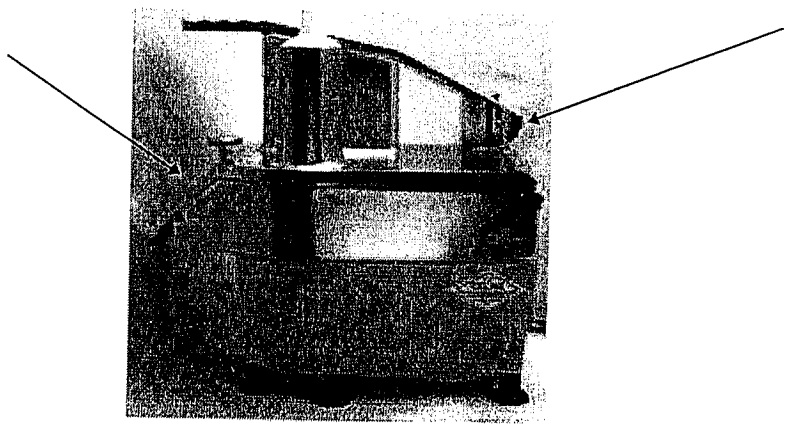
- THE VEGETABLES CUTTING MACHINE MUST BE MANAGED BY SKILLED PERSONNEL, FAMILIAR WITH THE INSTRUCTIONS FOR USE AND SAFETY CONTAINED IN THIS MANUAL.
- IN THE CASE OF ROTATION OF THE PERSONNEL, VOCATIONAL TRAINING IS NECESSARY.
- EVEN IF THE MACHINE COMES WITH SEVERAL SAFETY SYSTEMS, AVOID SETTING THE HANDS NEAR THE CUTTING DISCS AND MOVING PARTS.
- BEFORE ANY CLEANING AND MAINTENANCE OPERATIONS, CHECK TO MAKE SURE THE MACHINE IS DISCONNECTED FROM THE MAINS.
- PERIODICALY CHECK CABLES AND ELECTRIC ELEMENTS CONDITIONS.
- NEVER USE THE CUTTING MACHINE WITH FREEZED FOOD.
- NEVER REPLACE PARTS OF THE MACHINE BY YOURSELF, BUT APPLY TO THE ASSISTANCE SERVICE.

1.2. MECHANICAL SAFETIES

THE VEGETABLES CUTTING MACHINES WE PRODUCE AND WHICH ARE DESCRIBED IN THIS MANUAL MEET, AS FAR AS SAFETIES ARE CONCERNED, THE PRESCRIPTIONS ON THE RISKS OF MECHANICAL TYPE ISSUED BY E.E.C. AS : 89/392 - 91/368 - 93/44 - 93/68. FOR THE SANITARY REGULATIONS THEY COMPLY WITH THE RULE E.E.C. 89/109.

1.3. ELECTRICAL SAFETIES

THE SAFETIES AGAINST ELECTRICAL RISKS COMPLY WITH THE REGULATIONS CENELEC EN 335/1 / EN 335-2-14 AND DPR 547/27.4.55.
A SECURITY MICROSWITCH IS MOUNTED ON THESE MACHINES TO STOP THE MACHINE OPERATION WHEN THE COVER IS OPENED TO GAIN ACCESS TO THE CUTTING DISCS, AND ANOTHER MICROSWITCH ON THE INLET OF THE MATERIAL.



SETTING N. 2 MICROSWITCHES (ON ALL MODELS)

A RELAY REQUIRING REQUIRES THE VOLUNTARY RESTART (ACTIVATION) OF THE MACHINE WHEN THE CURRENT IS LACKING HAS BEEN SET ON THE LOW VOLTAGE CONTROL CIRCUIT.
FOR THE PERFECT INSULATION OF ALL THE ELECTRIC ELEMENTS AND THE REMARKABLE RESISTANCE OF THE ALUMINIUM TREATMENT, COUPLED WITH THE MATERIAL USED, OUR MACHINES CAN BE INSTALLED TO WORK INSIDE MOIST PREMISES.
IN FACT, THEY HAVE BEEN CREATED TO WITHSTAND CLEANING THROUGH A FINE WATER SPRINKLE AS PRESCRIBED BY THE REGULATIONS CEI 70-1 FOR THE DEGREE OF PROTECTION IP23.

WARNING: IN CONFORMITY WITH POINT 1.7.2. FOR "INSTRUCTIONS ON FURTHER RISKS" CONTAINED IN THE E.E.C. 80/392 AND 91/368 REGULATIONS, THESE PROTECTIONS AND SAFETIES STRICTLY COMPLY WITH THESE REGULATIONS.
WE POINT OUT HOWEVER THAT THE ABOVE MENTIONED PROTECTIONS, EVEN IF THEY SENSIBLY REDUCE BOTH THE POSSIBILITY AND EXTENT OF THE DAMAGE, DO NOT ELIMINATE FULLY THE RISK OF CUTTING.

2. TECHNICAL FEATURES

TECHNICAL FEATURES OF VEGETABLES CUTTING MACHINES SERIES "CHEF":

- POSSIBILITY OF CONTINUOUS WORK (MODEL 400), OR INTERMITTENT WORK (MODELS 200-400)
- THEIR USE, CLEANING AND MAINTENANCE IS QUITE SAFE
  THANKS TO THEIR DESIGN AND TO THE REALIZATION OF ALL PARTS IN STAINLESS STEEL WITHOUT EDGES FOR EASY CLEANING OPERATIONS

2.1. TABLE OF WEIGHTS AND MEASURES

MODEL	DIMENSIONS CM.	WEIGHT KG.	POWER WATT	ELECTRICAL CONNECTION	REVS DISC
CHEF 200 MN	44X23X49	17,5	300	230/1/50	270
CHEF 200 TR	44X23X49	17,5	350	400/3/50	270
CHEF 300 MN	56X23X46	18,5	400	230/1/50	270
CHEF 300 TR	56X23X46	18,5	450	400/3/50	270
CHEF 400 MN	56X23X46	20	450	230/1/50	270
CHEF 400 TR	56X23X46	20	450	400/3/50	270

NOISE "CHEF 200-300" N. 67 DB - "CHEF 400" N. 68 DB

WARNING: THE ELECTRICAL FEATURES OF EACH EQUIPMENT ARE PRINTED ON THE MOTOR DATA PLATE. A CHECK OF THE ELECTRIC CONNECTION IS NECESSARY BEFORE INSTALLING THE EQUIPMENT.

2.2. SUPPLY CONDITIONS AND DISPOSAL OF PACKINGS

ALL THE CUTTING MACHINES ARE PACKED IN A STURDY CARDBOARD BOX WITH INTERNAL SHAPED EDGES WHICH GUARANTEE THE PERFECT INTEGRITY OF THE MACHINE DURING TRANSPORT.
EACH EQUIPMENT INCLUDE:

- DECLARATION OF CONFORMITY E.E.C.
- INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE
- CERTIFICATE OF GUARANTEE
- HIGH EJECTING DISC AND LOW EJECTING DISC

ALL THE PACKING COMPONENTS (CARTON, FOAM, STRAPS, AND SO ON) CAN EASILY BE DISPOSED OF AS HOUSEHOLD RUBBISH.
WHENEVER THE MACHINE IS INSTALLED IN COUNTRIES HAVING SPECIAL REGULATIONS ON PACKING DISPOSAL, THE FINAL USER MUST COMPLY WITH THE REGULATIONS IN FORCE.

3. INSTALLATION

3.1. SETTING THE MACHINE

THE MACHINE CONNECTION AND THE SETTING AT WORK MUST BE MADE BY SKILLED PERSONNEL.
WARNING: BOTH THE SYSTEM AND LOCATION WHERE THE EQUIPMENT HAS TO BE SET MUST COMPLY WITH THE REGULATIONS FOR THE ACCIDENT PREVENTION AND ELECTRICAL REGULATIONS CEI IN FORCE.
THE MANUFACTURER DECLINES ANY AND ALL RESPONSIBILITY FOR DIRECT OR INDIRECT DAMAGES WHICH MAY ENSUE FOR NON-COMPLIANCE WITH THE ABOVE MENTIONED REGULATIONS.
SET THE EQUIPMENT ON A WIDE, LEVELLED, DRY AND FIXED FACE, FAR FROM HEAT SOURCES AND WATER SPRAYS.

3.2. ELECTRIC CONNECTIONS

THE EQUIPMENT IS SUPPLIED WITH AN ELECTRIC CABLE TO BE CONNECTED TO A MAGNETO-THERMIC MAIN SWITCH WHICH STOPS THE MACHINE WHEN THE OPERATOR COMES IN FORTUITOUS CONTACT WITH THE ROTATING ELEMENTS.
IT IS IMPERATIVE THAT THE EQUIPMENT IS WELL GROUNDED ACCORDING TO THE REGULATIONS IN FORCE.

THE MANUFACTURER DECLINES ANY AND ALL RESPONSIBILITY FOR DIRECT AND INDIRECT DAMAGES WHICH MAY ENSUE FOR NON-COMPLIANCE WITH THE REGULATIONS IN FORCE.

ALL THE CUTTING MACHINES OF THE SERIES "CHEF PIZZA" ARE MANUFACTURED INTO TWO VERSIONS: THREE-PHASE V.380/3/50 HZ, OR SINGLE-PHASE V.220/1/50 HZ.
WHENEVER THE VOLTAGE DIFFERS FRON THE ABOVE MENTIONED ONES, PLEASE APPLY TO THE MANUFACTURER, OR THE AUTHORIZED DISTRIBUTOR. (See figures 1 and 2 on the following page).

FIG. 1 - THREE-PHASE CONNECTION

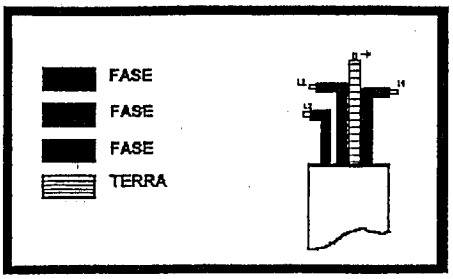
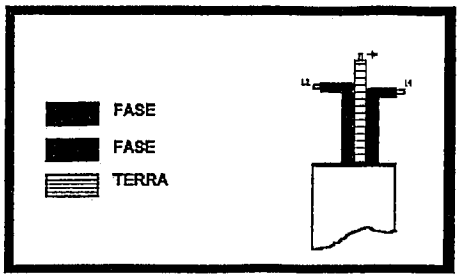
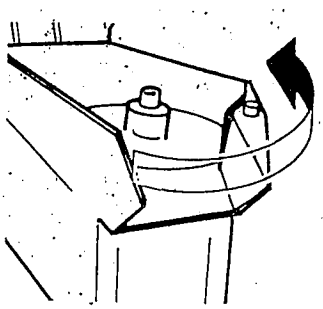


FIG. 2 - SINGLE-PHASE CONNECTION



WARNING

BEFORE CONNECTING THE EQUIPMENT TO THE THREE-PHASED MAINS, CHECK THE DIRECTION OF ROTATION OF THE DISC.
OPEN THE COVER, ROTATE THE SIDE HANDLE AND REMOVE THE CUTTING DISC (IF ANY).WITH IDLE MACHINE, (OR WITH THE WHITE PLASTIC EJECTOR ONLY), THROUGH THE UPPER (ROUND) OPENING, AND BY PRESSING ONCE THE START GREEN BUTTON FOLLOWED BY STOP RED BUTTON (MODEL 400, OR RED BUTTON FOR MODELS 300-200), CHECK TO MAKE SURE THE CENTRAL PIN DIRECTION OF ROTATION IS ANTICLOCKWISE.
SHOULD NOT THE DIRECTION OF ROTATION BE CORRECT, REVERSE TWO OF THE THREE SUPPLY WIRES (INSIDE THE PLUG OR SOCKET).



CHECKING THE DIRECTION OF ROTATION

3.3. SAFETY MEASURES AND TRAINING THE FINAL USER

THE SKILLED PERSONNEL IN CHARGE OF THE INSTALLATION AND ELECTRIC CONNECTIONS OF THE EQUIPMENT IS RESPONSIBLE OF THE TRAINING OF THE FINAL USER, WHICH MUST ALSO BE INFORMED ON THE SAFETY MEASURES TO COMPLY WITH. THIS INSTRUCTION MANUAL COMES WITH EACH EQUIPMENT.

4. USE OF THE EQUIPMENT

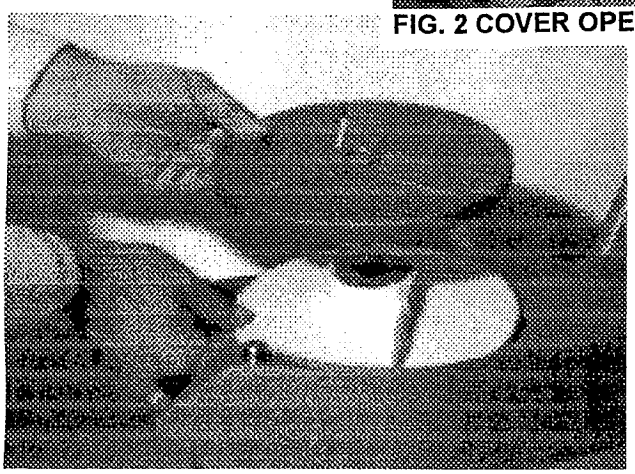
4.1. CONTROLS

THE CONTROLS AND PILOT LIGHT ARE SET ON THE RIGHT SIDE OF THE BASE WHEN THE MACHINE IS LOCATED IN FRONT OF THE OPERATOR.

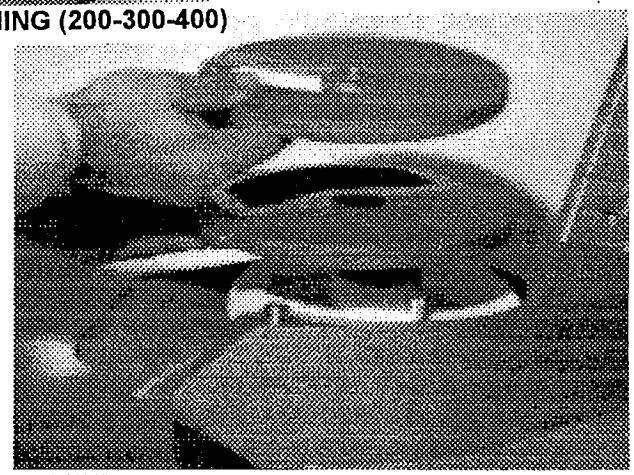
1. WHITE PILOT LIGHT FOR THE MACHINE OPERATION
2. RED BUTTON FOR EMERGENCY STOP (ON MODEL 400 ONLY)
3. GREEN BUTTON FOR STARTING THE MACHINE
4. RED BUTTON FOR STOPPING THE MACHINE

CLOSE THE COVER AND REVERSE THE ROTATION OF THE HANDLE. WORK ON THE START BUTTON TO AUTOMATICALLY HOOK THE DISCS IN THE CORRECT POSITION.

FIG. 2 COVER OPENING (200-300-400)



SETTING DISCS TYPE E-Z-V-H



SETTING DISCS DICE/STICK

ATTENTION TO DISC BLADES!!

4.3. SETTING AND CUTTING THE FOOD

LIFT THE HANDLE AND SET THE FOOD INSIDE THE OPENING AS SHOWN IN FIGURE N. 3, THEN CLOSE THE HANDLE.
PRESS THE GREEN START BUTTON WITH YOUR RIGHT HAND, AND WITH YOUR LEFT HAND, LIGHTLY MOVE THE HANDLE DOWNWARDS UNTIL FOOD IS FULLY USED UP.

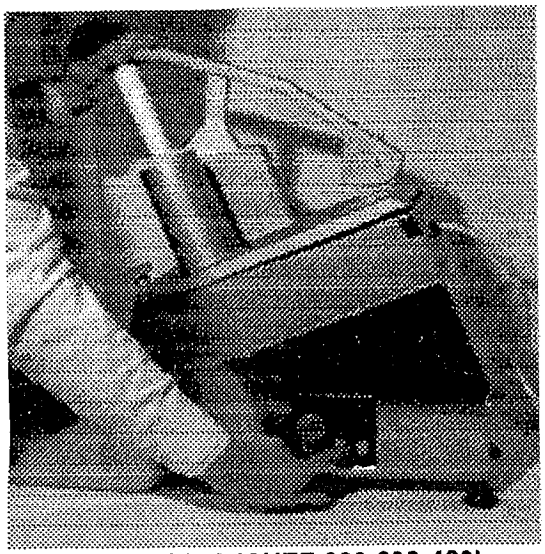


FIG. 3 (CHEF 200-300-400)

LIFT THE HANDLE TO INTRODUCE OTHER FOOD.
THE MACHINE STARTS AUTOMATICALLY WHEN THE HANDLE IS CLOSED. REPEAT THESE OPERATIONS UNTIL THE FOOD IS FULLY USED UP.
IT IS POSSIBLE TO USE THE TWO OPENINGS WITH A SINGLE DISC. WHEN TWO DISCS ARE USED FOR CUTTING STICKS AND MATCH-LIKE FOOD, THE INLET OPENING SET OVER THE GRID MUST BE USED. (SEE FIG. 4).
THE SMALLER ROUND OPENING IS USED TO SLIT VEGETABLES AS CARROTS, VEGETABLE MARROWS, AND SO ON.
WARNING: NEVER USE THE HAND, BUT PRESS THE VEGETABLES WITH THE PESTLE SUPPLIED.

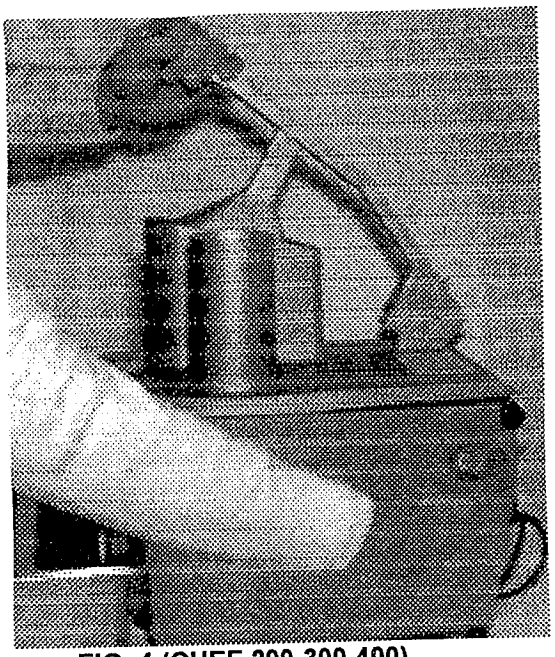


FIG. 4 (CHEF 200-300-400)

4.4. RELEASE AND REPLACEMENT OF THE DISCS

TURN THE KNURLED HANDLE AND LIFT THE COVER.
TURN THE DISC ANTICLOCKWISE AND COVER THE CUTTING EDGE WITH APPROPRIATE MATERIAL AS (RUBBER, FABRIC, ETC), THEN LIFT IT BY SETTING YOUR HAND UNDER THE DISC.
SIMPLY LIFT THE DISCS TO REMOVE THE GRID DISC FOR DICE CUTTING, OR THE DISC FOR STICK CUTTING WITH THE PLASTIC DISC.

FIG. 5

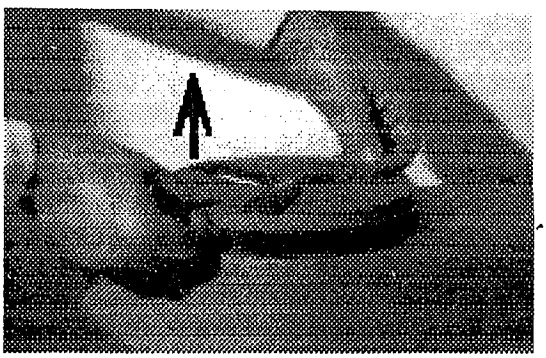


FIG. 6

5. CLEANING AND MAINTENANCE OPERATIONS

5.1. GENERALITIES AND PRODUCTS FOR CLEANING

BEFORE CARRYING OUT ANY CLEANING OR MAINTENANCE OPERATIONS, CHECK TO MAKE SURE THAT THE MAINS SWITCH BE OFF AND THE SUPPLY PLUG DISCONNECTED FROM THE MAINS.
ACCURATELY CLEAN THE EQUIPMENT AND THE DISCS EVERY DAY FOR A CORRECT OPERATION AND LIFE OF THE EQUIPMENT.
THE DISCS, THE GRID FOR CUTTING DICES, AND THE PLASTIC EJECTOR, CAN BE REMOVED FOR WASHING UNDER A WARM WATER JET.
CLEAN THE MACHINE, AND ABOVE ALL WHERE THE DISCS REST, WITH A CLOTH OR A SPONGE WET WITH WARM WATER. ACCURATELY REMOVE ALL WASTES TO PREVENT THE DISCS FROM CHANGING THEIR POSITION.
OPEN THE COVER AND LOOSEN THE 2 PINS AS SHOWN IN FIG. 7. REMOVE THE COVER AND WASH UNDER A WATER JET.

5.2. OPERATIONS IN THE CASE OF FAILURES

WHEN THE WHITE PILOT LIGHT ON THE PANEL IN ON, BUT THE MACHINE DOES NOT START, CHECK TO MAKE SURE THAT THE HANDLE AND THE COVER ARE CLOSED. IN THIS WAY, BOTH THE SAFETY MICROSWITCHES AND THE BASIN FOR COLLECTING THE FOOD UNDER THE DUMPING OPENING CAN BE OPERATED. THE SAFETY MICROSWITCHES PREVENT THE MACHINE START WHENEVER ALL SECURITIES ARE NOT ACTIVATED.
IN THE CASE OF FAILURES, DISCONNECT THE MAIN WALL SWITCH AND EITHER WARN THE MAINTENANCE SERVICE, OR THE SKILLED PERSONNEL.
NEITHER START NOR TAMPER WITH THE EQUIPMENT PERSONALLY.

5.3. MACHINE IDLE FOR A LONG TIME

SHOULD THE MACHINE BE IDLE FOR A LONG TIME, DISCONNECT THE MAIN WALL SWITCH AND CLEAN THE MACHINE AND ITS ACCESSORIES ACCURATELY. USE WHITE VASELINE OIL (OR SIMILAR PRODUCTS) TO PROTECT ALL THE MACHINE'S ELEMENTS.
THESE PRODUCTS, MAINLY MADE UP OF OILY AND DETERGENT SUBSTANCES, AND NOW AVAILABLE IN SPRAY CYLINDERS FOR EASY APPLICATION, BESIDES GIVING A GLOSSY ASPECT TO THE STEEL, PREVENT MOISTURE AND DIRT FROM GETTING INSIDE THE MACHINE, HENCE, ITS CORROSION.
WE ADVISE COVERING THE MACHINE WITH A NYLON (OR SIMILAR) CLOTH.

6. ACCESSORIES UPON REQUEST

IN ORDER TO OBTAIN A NUMBER OF DIFFERENT CUTTING AND MEASURES, SEVERAL DISCS FOR CUTTING VEGETABLES OR FRUIT (AS APPLES, PEARS, BANANAS, ETC) CAN BE USED WITH THESE VEGETABLES CUTTING MACHINES OF THE SERIES "CHEF".

6.1. DISCS OF CHEF SERIES "D" FOR DICE CUTTING

TO OBTAIN THE DICE, EITHER USE A CUTTING DISC OF THE "E" SERIES, OR A GRID DISC OF THE "D" SERIES.
DIMENSIONS OF "E" SERIES CUTTING DISCS: 8 - 10 - 12 - 20 MM.
TO OBTAIN THE DICE, THE SLICE IS PRESSED ON THE GRID DISC. DIMENSIONS OF THE GRID: 8 X 8 - 10 X 10 - 12 X 12 - 20 X 20 MM.
USE THE "EO" SERIES WITH WAVE BLADES TO OBTAIN DICES WITH WAVE CUTTING ON BOTH SIDES.

6.2. DISCS OF CHEF SERIES "B" FOR STICK CUTTING

USE A CUTTING DISC OF THE "E" SERIES, OR A GRID DISC OF THE "B" SERIES TO OBTAIN THE STICK.
DIMENSIONS OF "E" SERIES CUTTING DISCS: 8 - 10 - 12 - 20 MM.
TO OBTAIN THE STICK, THE SLICE IS PRESSED ON THE GRID DISC.
DIMENSIONS OF THE GRID: 6 - 8 - 10 MM.
USE THE "EO" SERIES AND THE WAVE BLADES TO OBTAIN STICKS WITH CUTTING ON BOTH SIDES.

6.3. DISCS OF CHEF SERIES "E" FOR SLICES

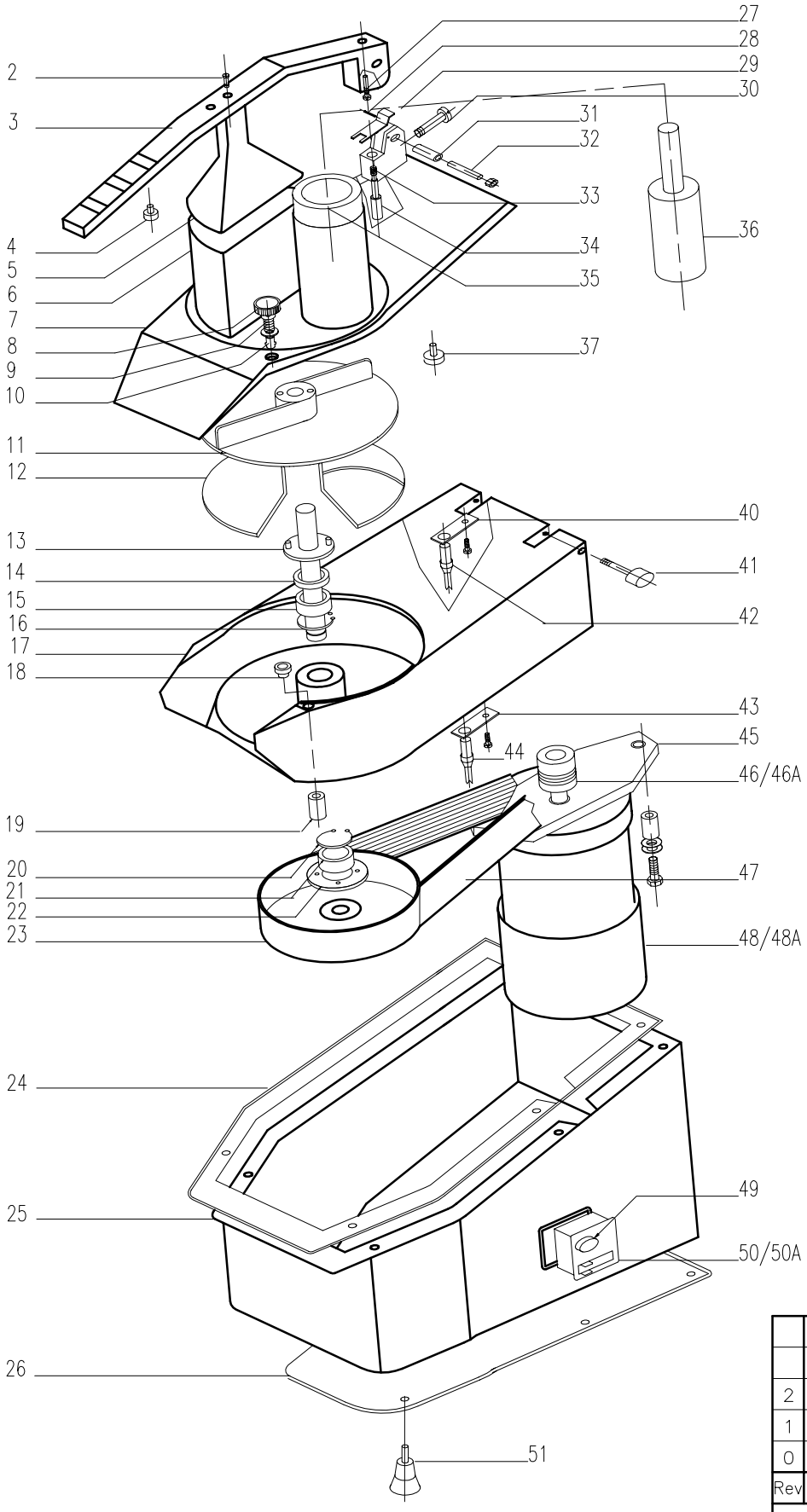
DIMENSIONS (IN MM) OF SLICING DISCS OF THE "E" TYPE (BLADES 3-2-1): E1 - E2 - E3 - E4 E6 - E8 - E10 - E14.
DIMENSIONS (IN MM) OF CURVED DISCS TYPE "E" : E1S - E2S - E5.
THESE ARE SPECIAL BLADES USED FOR FRAGILE AND SOFT FOOD.
DIMENSIONS (IN MM) OF SLICING DISCS OF THE "EO" SERIES FOR WAVE CUTTING: E30 - E40 - E60 - E80 - E100 - E140.

6.4. DISCS OF CHEF SERIES "H" FOR MATCH-LIKE CUTTING

DIMENSIONS (IN MM) OF DISCS TYPE "H" FOR MATCH-LIKE CUTTING: H2.5 - H4 - H6 - H8 - H10.

6.5. DISCS OF CHEF SERIES "Z" FOR SLITTING AND "V" FOR GRATING

DIMENSIONS (IN MM) OF SPECIAL DISCS TYPE "H" FOR SLITTING VEGETABLES: Z2 - Z3 - Z4 - Z7.
"V" DISC FOR GRATING DRY BREAD, PARMESAN CHEESE, CHOCOLATE, ALMONDS, AND SO ON.



exploded drawing

Rev	Descrizione Modifica	Data	Firma	Approv.
2	Revisione generale	01.06.99	BP	TA
1	Revisione generale	10.01.99	BP	TA
0	Emissione	01.01.95	BP	TA

CELME ELECTRIC ®

LA DITTA CELME SI RISERVA TUTTI I DIRITTI A TERMINE DI LEGGE.

Mod. CHEF 400

Cod. 913001-05

LISTINO 01/03/2008	Firma D.V.	**TAGLIAVERDURA CHEF 400** COD. 913001-05 Rev.2 01/06/99	
POS	CODICE	DESCRIZIONE	EURO
2	72785	VITE TTQ 5x20 INOX	0,94
3	445106	MANIGLIA	31,82
4	745629	FERMO MANIGLIA	1,83
5	435108	PRESSORE MANIGLIA	33,78
6	445110	GRUPPO BOCCA	84,25
7	445109	COPERCHIO	88,71
8	745614	MANOPOLA CHIUSURA GODRONATA	8,09
9	75156	MOLLA MANOPOLA CHIUSURA COPERCHIO	1,07
10	745610	PERNO CHIUSURA MANIGLIA	1,39
11	505557	ESPULSORE CON ALETTE ALTE	18,83
12	805556	ESPULSORE ALETTE BASSE	17,58
13	505608	PERNO CENTRALE MONTATO	57,57
14	755619	CORTECOM35x15x7	3,84
15	755620	CUSCINETTO 6202 2RS	8,99
16	755921	SEEGER INTERNO J36x1,5	1,31
17	445101	CORPO CENTRALE	147,02
18	745636	OCCHIELLO CHIUSURA MANOPOLA	7,92
19	745640	DISTANZIALE BLOCC.OCCHIELLO CHIUSURA	3,08
20	75205	SEEGER ESTERNO A15x1	0,82
21	755620	CUSCINETTO 6202 2RS	8,99
22	165622	ANELLO CHIUSURA PERNO CENTRALE	4,15
23	235115	PULEGGIA LAVORATA	29,07
24	80984	GUARNIZIONE BASAMENTO	10,23
25	42802	BASAMENTO INOX	196,42
26	16803	FONDO CHIUSURA	13,12
27	715970	VITE 3x16TC	0,31
28	755971	SPINA 2x19 INOX	0,31
29	165713	PIASTINA COMANDO MICRO MANIGLIA	1,83
30	72631	VITE 8x35/40 TC INOX	0,94
31	745919	BUSSOLA OTTONE MANIGLIA	1,57
32	745635A	PERNO MANIGLIA	1,63
33	755900	MOLLA COMANDO MICRO MANIGLIA	0,88
34	745625	PISTONE COMANDO MICRO MANIGLIA	5,28
35	805576	RIDUZIONE BOCCA TONDA	13,63
36	805559	PESTELLO RIDOTTO	10,18
37	745615	PORTA CALAMITA E CALAMITA	4,45
40	16315A	PIASTRINA FISSAGGIO MICRO MANIGLIA	2,26
41	515609	POMOLO LATERALE CON PERNO	6,65
42	605511	MICRO MAGNETICO	15,81
43	16315A	PIASTRINA FISSAGGIO MICRO MANIGLIA	2,26
44	605511	MICRO MAGNETICO	15,81
45	74995	PIASTRA MOTORE SERIE MEC	34,59
46	445607	PULEGGIA MOTORE Ø32	12,73
46A	445607A	PULEGGIA MOTORE Ø36	12,73
47	815554	CINGHIA 12x675	11,86
48	60957	MOTORE MEC 400 230V-50Hz. MN	276,85
48A	60958	MOTORE MEC.400 400V-50Hz. TR	210,81
49	60523	FUNGO	11,93
50	605521	PULSANTIERA 230V-50Hz. MN	118,21
50A	605522	PULSANTIERA 400V-50Hz. TR	130,13
51	805586	PIEDINO M6	3,14

isselbaecher
FOOD · SERVICE · EQUIPMENT GMBH

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ОВОЩ ЕРЕЗКА

CHEF 200 300 400

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Меры безопасности
- 1.1. Общие указания
- 1.2. Механические предохранители
- 1.3. Эл. предохранители

2. Технические характеристики
- 2.1. Таблица технических параметров
- 2.2. Транспортная упаковка и удаление

3. Установка
- 3.1. Установка
- 3.2. Эл. подключение
- 3.3. Меры безопасности и обучение персонала

4. Эксплуатация
- 4.1. Управление
- 4.2. Установка диска
- 4.3. Закладка продукта и резка
- 4.4. Снятие и замена дисков

5. Чистка и уход
- 5.1. Общие указания
- 5.2. Сбои в работе
- 5.3. Длительный простой прибора

6. Дополнительные принадлежности
- 6.1. Диск серии B для нарезки кубиками
- 6.2. Диск серии B для нарезки соломкой
- 6.3. Режущий диск серии У
- 6.4. Диск серии P для нарезки в стружку
- 6.5. Диск-терка серии Z-V

7. Приложение
- 7.1. Схема прибора CHEF 200
- 7.2. Схема прибора CHEF 400
- 7.3. Эл. схема, 1 фаза
- 7.4. Эл. схема, 4 фазы

1. Меры безопасности

1.1. Общие указания

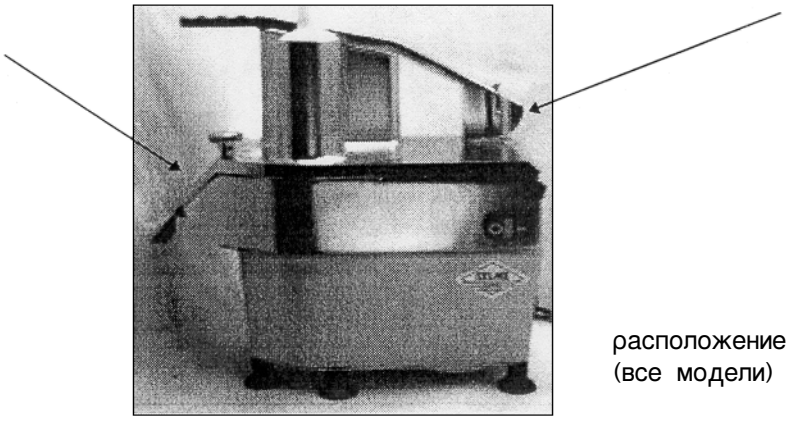
Работать с прибором может только обученный персонал, который ознакомлен с руководством по эксплуатации к данному прибору. При смене работающего персонала необходимо провести обучение заново.
Даже если прибор имеет различные предохранительные системы, нельзя допускать близкого приближения рук к резательным дискам машины.
Перед чисткой отключите прибор от сети. Периодически проверяйте электрокабель и другие части прибора. Не закладывайте для резки замороженные продукты.
Ремонт прибора может производиться только специалистом!

1.2. Механические предохранители

Прибор изготавлен в соответствии с европейскими нормами и предписаниями по безопасности и гигиеническим требованиям.

1.3. Эл. предохранители

Прибор изготавлен согласно европейским нормам и предписаниям по электрике. В приборе установлен микровыключатель, который прерывает работу прибора в случае, если откроется крышка, чтобы избежать проникновения в область расположения дисков. Еще один микровыключатель расположен на месте закладки продукта.



расположение 2-х микровыключателей (все модели)

Прибор снабжен
также специальным реле, которое производит повторное специальное включение при перепаде электроэнергии. С помощью полной изоляции всех электрических частей, оптимальной силы сопротивления и используемого материала прибор может быть установлен даже в помещениях с повышенной влажностью и при этом он работает без сбоев. В действительности прибор может выдерживать на себе чистку под большим напором воды.

Внимание! Предохранительные устройства полностью не снимают риска, хотя вероятность и объем потерь сокращаются. Предохранительные устройства реализуются согласно предписаниям.

2. Технические характеристики

Овощерезки серии CHEF производятся со следующими характеристиками:
- текущая работоспособность (модель 400) или переменная (200-300)
- безопасность при эксплуатации, чистке и техобслуживании
- гигиеничность, гарантированная специальным исполнением всех частей без бортиков для легкой чистки из нержавеющей стали, что позволяет легкую чистку всех снимаемых частей в посудомоечных машинах.
- все диски были разработаны и произведены с максимальной точностью нарезки

2.1. Таблица технических параметров

Модель	Габариты см.	Вес кг.	Мощность кВт	Напряжение В	Кол-во вращений диска
CHEF 200 CE MN	44x23x49	17,5	380	230/1/50	270
CHEF 200 CE TR	44x23x49	17,5	400	400/3/50	270
CHEF 300 CE MN	56x23x49	18,5	380	230/1/50	270
CHEF 300 CE TR	56x23x49	18,5	400	400/3/50	270
CHEF 400 CE MN	56x23x49	20	550	230/1/50	280
CHEF 400 CE TR	56x23x49	20	600	400/3/50	280

Уровень шума CHEF 200-300 67 ДБ
CHEF 400 68 ДБ

ВНИМАНИЕ! Данные по электричеству каждого прибора находятся на щитке данных мотора. Перед установкой смотрите пункт эл. подключение.

2.2. Транспортная упаковка и ее удаление

Все овощерезки упаковываются в плотную картонную коробку с отформированной внутренней частью, чтобы обеспечить сохранность прибора во время транспортировки, и поставляются с :
- руководством по эксплуатации
- верхним и нижним защитным упаковочным диском

Элементы упаковки (картон и т.д.) могут быть приравнены к простому городскому мусору и их легко устранить. Если прибор поставляется в страну, где действуют особые условия касательно уничтожения упаковки, то они должны устраняться согласно действующим правилам.

3. Установка

3.1. Установка

Подключение и ввод в эксплуатацию может осуществляться только специалистом.
Место, в котором необходимо установить прибор, должно соответствовать нормам по безопасности и электричеству. Если эти нормы не соблюдаются, фирма-производитель никакой ответственности не несет.
Место для установки прибора должно быть достаточно широкое, хорошо отнувеллированное, сухое и устойчивое. Расположите прибор как можно дальше от источников тепла и от воды.

3.2. Эл. подключение

Прибор оснащен кабелем проводки к главному выключателю, имеющему термомагнит, который защищает пользователя от возможных случайных контактов или тех, которые возникли в результате повреждений.

Прибор необходимо обязательно подключать к устройству заземления согласно предписаний.

Если эти требования не соблюдаются, фирма-производитель никакой ответственности за возможные прямые или косвенные повреждения не несет.

Овощерезка CHEF PIZZA производятся в двух исполнениях:
400В/3/50Гц, три фазы и 230В/1/59Гц, одна фаза.
В случае необходимости смены напряжения обращайтесь за рекомендациями на фирму-производитель или в авторизированное представительства. (см. рис. 1 и 2)

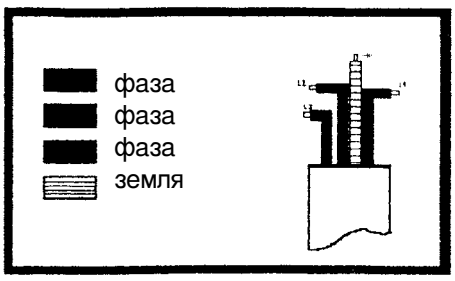


рис 1
Подключение 3 фазы

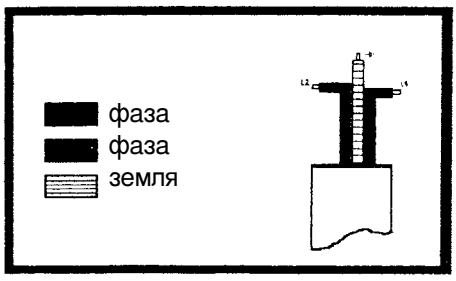


рис. 2
Подключение 1 фаза

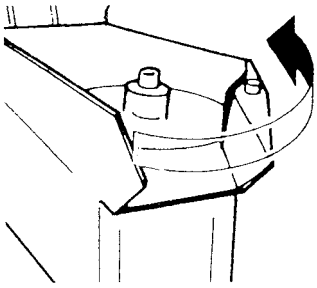
ВНИМАНИЕ

Перед окончательным 3-х фазным подключением прибора к сети необходимо проверить направление вращения диска.

Для этого вращением боковой ручки откройте крышку и выньте режущий диск, если там уже установлен. Запустив прибор в холостую, или только с белым пластиковым диском-выталкивателем над верхним отверстием для загрузки (круглое отверстие) , проверьте, чтобы направление движения центрального штифта было против часовой стрелки. Запуск происходит при помощи нажатия на зеленую кнопку, затем нажмите красную выпуклую кнопку стоп (модель 400 или красную кнопку для моделей 300-200).

Если направление движения неправильное, поменяйте фазы местами (в штекере или в розетке).

Проверка направления вращения



3.3. Меры безопасности и обучение персонала

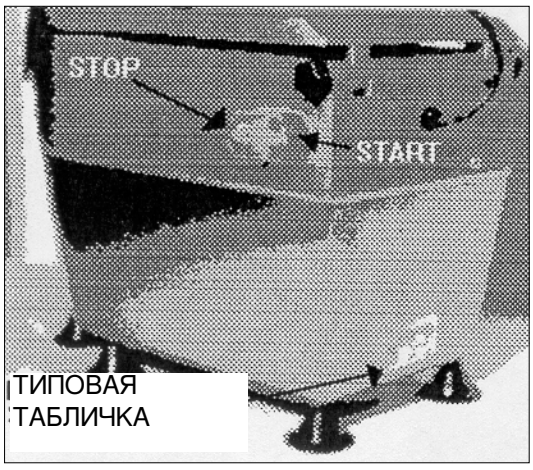
Специалисты, проводящие установку прибора и подключение к сети, должны провести также обучение персонала. Персонал необходимо поставить в известность о соблюдении мер безопасности, а также необходимо снабдить его данным руководством по эксплуатации.

4. Эксплуатация

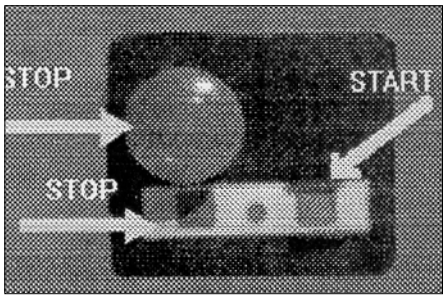
4.1. Управление

Кнопки управления и контрольные лампы располагаются на правой стороне подставки.

1 белая контрольная лампа
2 красная выпуклая кнопка "стоп" (только для модели 400)
3 зеленая кнопка "старт"
4 красная кнопка "стоп"



CHEF 200-300



CHEF 400

4.2. Установка дисков

Откройте крышку, поворачивая ручку как указано на рис.2. Сначала устанавливайте пластиковый диск-выталкиватель, а затем выбранный диск для резки.
В случае нарезки кубиками, устанавливайте сначала пластиковый диск, затем решетку для нарезки кубиками модель D E и затем один диск серии E для нарезки.
Закройте крышку и поверните ручку в противоположном направлении.

Нажатием кнопки "старт" диски автоматически становятся в правильное положение.

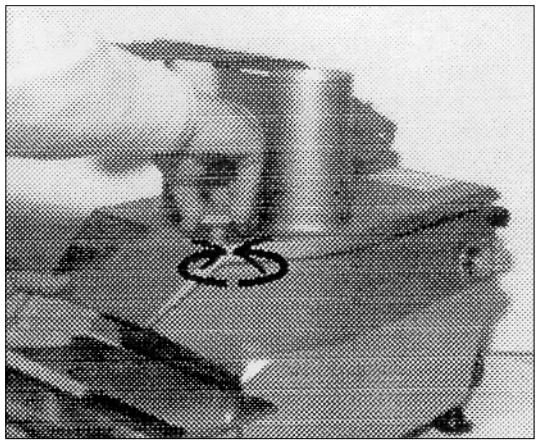
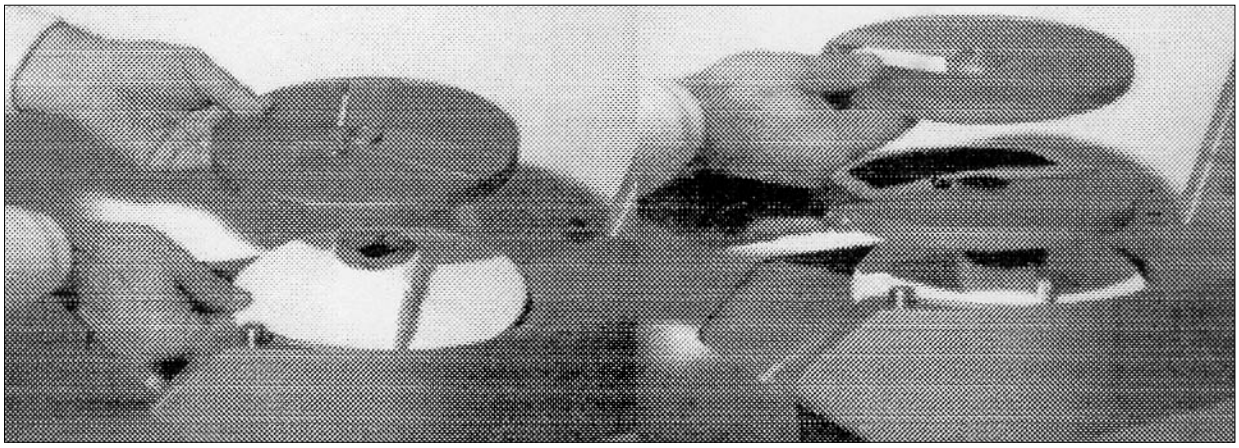


Рис.2
Открытие крышки CHEF 200-300-400



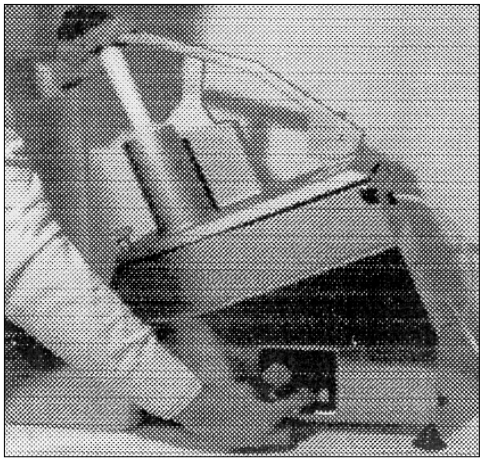
Установка дисков типа E-Z-V-H

Установка дисков для нарезки кубиками

4.3. Закладка продукта и резка

Поднимите ручку вверх и заложите продукт для резки в отверстие, как показано на рис. 3. Затем ручку опустите вниз. Нажмите зеленую кнопку старта правой рукой и левой опускайте ручку до конца вниз до тех пор, пока весь продукт не будет переработан.

Рис.3 (CHEF 200-300-400)



Для нарезки новой порции продукта поднимите ручку снова вверх. После опускания ручки прибор автоматически начнет работу. Продолжайте процесс до тех пор, пока весь продукт не будет переработан. При работе 2-х дисков для нарезки кубиками или соломкой необходимо использовать отверстие над решеткой, см. рис.4. Маленькое круглое отвестие используется для вертикальной резки таких овощей, как морковь и т.п.

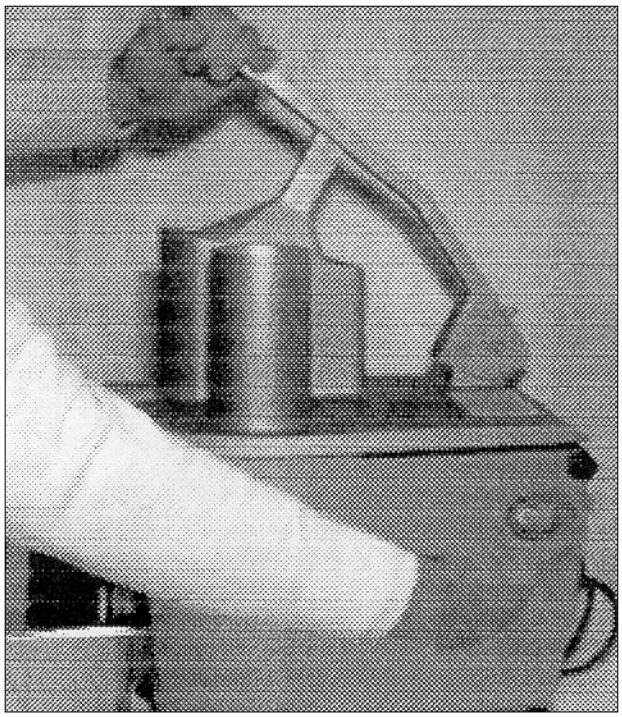


рис.4 (CHEF 200-300-400)

Внимание! Никогда не проталкивайте продукт руками, пользуйтесь специально для этого предназначенным толкателем.

4.4. Снятие и замена дисков

Поверните ручку и откройте крышку вверх. Поверните диск против часовой стрелки, затем используя специальный материал для выемки режущих частей (например, прорезиненную ткань), выньте режущий диск. Решетка для нарезки кубиками и соломкой, а также пластиковый диск вынимаются простым поднятием вверх.

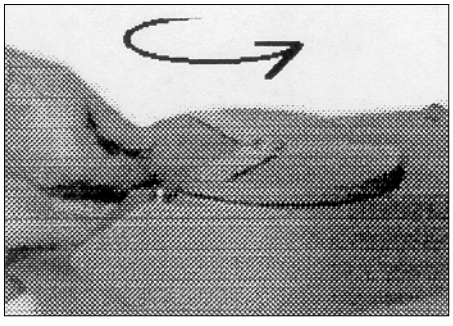


рис.5

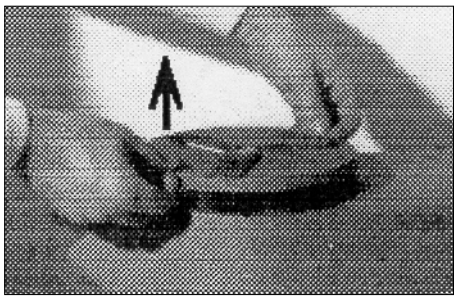


рис.6

5. Чистка и уход

5.1. Общие указания

Перед каждой чисткой убедитесь, что выключен основной выключатель.
Для долгосрочной работы прибора без сбоев необходима каждодневная очистка самого прибора и дисков. Диски, решетки и пластиковый диск легко вынимаются и чистятся под теплой водой.
Внутренность машины, особенно то место, куда устанавливаются диски, должна очищаться влажной выжатой тряпкой. Открыв крышку и отвинтив 2 шарнира, крышку можно снять и прочистить под струей воды.

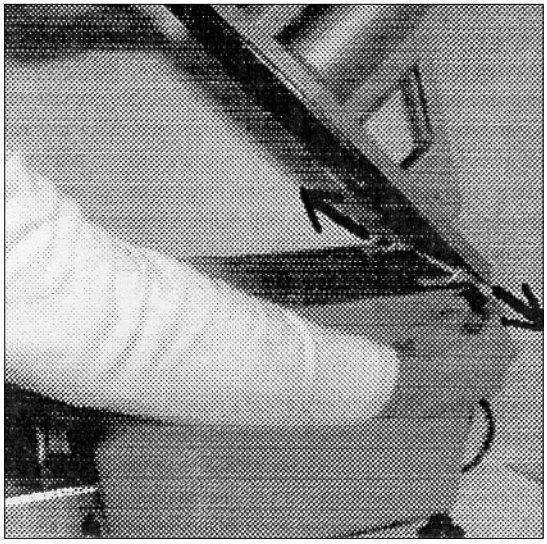


рис.7
Снятие крышки (CHEF 200-300-400)

Приборы из нержавеющей стали не подвергаются влиянию кислорода, однако существуют некоторые субстанции , которые могут вызвать повреждения.
Все приборы изготовлены из высококачественной нержавеющей стали AISI 304 (18/10).
Крышка и центральные части прибора изготовлены из алюминия, используемого специально для работы с пищевыми продуктами. Для чистки поверхностей можно использовать воду и мыло, спиртовые средства или обычные моющие средства. Главное, чтобы они не содержали субстанций, основанных на базе хлора (белильный щелок, соляные кислоты).
Не используйте очистные щетки, так как они могут повредить защитный слой и нанести царапины на поверхности. Очень важно, чтобы используемые средства были высшего гигиенического качества и абсолютно нетоксичны.

5.2. Сбои в работе

Если загорается белая контрольная лампа на панели управления и машина прекращает работу, проверьте, закрыты ли ручка и крышка. Микровыключатели-предохранители препятствуют процессу работы, если не все предохранительные устройства функционируют.
Если сбой в работе не устранен, выключите сразу главный выключатель и вызовите сервисную службу. Не пробуйте устранять неисправность и не пытайтесь вновь вверсти прибор в эксплуатацию.

5.3. Длительный простой прибора

Если прибор долго не будет эксплуатироваться, необходимо выключить главный выключатель и провести полную очистку всего прибора и его принадлежностей. Рекомендуется смазать все части вазелиновым маслом или ему подобным. Это не только придаст блеск стали, но и будет препятствовать проникновению влажности и грязи, которые вызывают коррозию. Такие маслосодержащие средства сейчас изготавливаются и в виде спреев. Рекомендуется также протирать пыль с прибора нейлоновой тряпкой.

6. Дополнительные принадлежности (по запросу)

Для овощерезки CHEF в различных исполнениях могут использоваться различные диски разных размеров для резки овощей и фруктов определенной плотности.

6.1. Диск серии B для нарезки кубиками

Для нарезки кубиками используется режущий диск серии "E" и диск-решетка серии "D".
Диск серии "E" имеется в следующих исполнениях: 8мм-10мм- 12мм-- 20мм.
Таким образом нарезка, попадая на решетку, формируется в кубики. Размеры решетки следующие: 8 x8 - 10 x10- 12 x12- 20 x20.

6.2. Диск серии B для нарезки соломкой

Для нарезки используется режущий диск серии "E" и диск-решетка серии "D".
Диск серии "E" имеется в следующих исполнениях: 8мм -10мм- 12мм -- 20мм.
Таким образом нарезка, попадая на решетку, формируется в соломку.
Размеры решетки следующие: 6 -8- 10.
При применении серии "EO" с волнообразной нарезкой получается соломка с двусторонней волнообразной нарезкой.

6.3. Режущий диск серии E

Режущий диск серии "E" (3-2-1 лезвий) изготавливается следующих размеров в миллиметрах: E1-E2-E3-E4-E6-E8-E10-E14.
Диск серии "E серповидные лезвия" изготавливается в следующих размеров: E1S-E2S- E5.
Специально для ломких и мягких продуктов.
Диск серии "EO" для нарезки в волнистой форме изготавливается со следующими размерами: E30-E40- E60-E80-E100-E140.

6.4. Диск серии H для нарезки в стружку

Диск серии "H" для нарезки в стружку изготавливается со следующими размерами: H2,5-H4- H6-H8-H10.

6.5. Диск-терка серии Z-V

Специальная серия "Z-V" для протирки овощей изготавливается следующих размеров, указываемых в миллиметрах: Z2-Z3-Z4-Z7 и диск M для терки хлеба, сыра пармезан, шоколада.

7. Приложение

7.1. Схема прибора CHEF 200
7.2. Схема прибора CHEF 400
7.3. Эл. схема , 1 фаза
7.4. Эл. схема , 3 фазы

isselbaecher
FOOD · SERVICE · EQUIPMENT GMBH

Schlagweg 12 · 35687 Dillenburg - Niederscheld · Telefon: 02771/2656-0 · e-Mail: info@issel.com

technical alterations and alterations
regarding accessories reserved

SCHARFEN

Operating instructions for

Meat Mincers model X 70 and X 70 G

Hermann Scharfen
GmbH & Co. Maschinenfabrik KG

Postfach 2304 D - 58413 Witten
Ruhrstr. 76a D - 58452 Witten
Telefon 02302 - 282770 Telefax 02302 - 22941

Contents

1. General Information 3

1.1. Notes regarding the operating instructions 3
1.2. Notes regarding warranty 3
1.3. Notes regarding security 3
1.4. Dimensions of the machine and technical data 4
1.5. General plan of the machine 5
1.6. Usage 5

2. Installation and initial operation 5

2.1. Checking the contents of the carton (accessories) 5
2.2. Installation 5
2.3. Electrical installation 5
2.4. Checking the rotation of the worm 6
2.5. Disassembly and Assembly of the mincer head 6
2.6. Mounting the cutting set 6
2.7. Hints concerning the cutting sets 7

3. Operation 7

3.1. Important notes before switching on the machine 7
3.2. Switch functions (reversing switch) 7
3.3. Operation 8
3.4. Disassembly of worm and cutting set 8

4. Cleaning 8

4.1. Disassembly of the mincer head 8
4.2. Cleaning 8

5. Maintenance 9

6. Trouble shooting 9

7. Waste disposal 9

1. General Information

1.1. Notes regarding the operating instructions

Read the following hints before installing and operating this machine!

Make yourself familiar with this machine by reading these operating instructions carefully.

Within these operating instructions there are indicated the following safety notes and hints:

means Attention. Notes for probable danger and for avoiding mistakes.

means notes and hints regarding certain operation procedures.

1.2. Notes regarding warranty

The installation and initial operation has to be done by an authorised supplier or service technician.

Only trained persons are allowed to operate this machine. When required, the training has to be repeated.

Supervisory and operating staff have to read the operating instructions carefully before initial operation of this machine. Starting, operating and cleaning have to be done according the operating instructions and are only allowed after having been introduced to the way of working.

In case of

unauthorised installation
unauthorised electrical installation
wrong operation
misuse
constructional alteration
detaching security or protecting equipment
and in case of using non-original Scharfen spare parts

any responsibility from our side is refused.

In above cases the operator acts on his own risk and is responsible himself for damages which might occur.

Therefore, only use original Scharfen spare parts!

In case high pressure or steam cleaning devices or water plugs are used any claims regarding warranty will be refused.

This is valid also for faults and damages which are caused by natural wear and tear.

The pictorial representation might differ from the machine supplied because of regional specific requirements or as a result of technical improvement.

The contents of these operating instructions is not affected by that.

1.3. Notes regarding security

This machine corresponds to legal security and hygienic requirements. Nevertheless there is a risk of getting hurt in case of wrong or inattentive operation or maintenance.

The operating staff has to be trained carefully how to operate and maintain this machine according to these operating instructions.

Pay attention in any case to the following notes regarding security:

See to it that unauthorised, untrained persons and in particular children cannot start the machine.

It is not allowed to detach, to modify or to disregard protecting or security equipment.

Otherwise there is a high risk of injury.

Always work with concentration, do not let distract yourself from your work.

Do not put in foreign material into the filling area.

Always use the plastic stamper for stuffing the meat.

Never carry out experiments. Never try to cut foreign material.

Keep away your fingers from the filling area while the machine is in operation.

Never check the sharpness of the cutting set with your fingers.

Never use the machine as a place to put something on or to do other work on.

Take care that the floor space is clean, dry and non-slip.

In case the current supply cable or the plug are defective, these parts have to be exchanged or repaired by your after sales service or an electrician.

For cleaning pull the plug in any case.

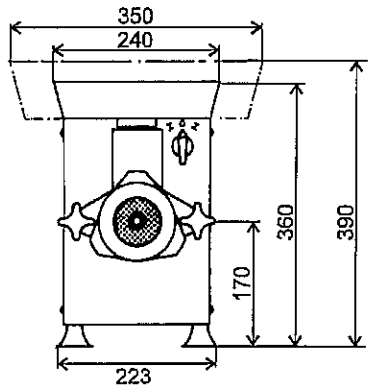
In case of non-typical noise switch off the machine immediately.

In case the fault cannot be put right by yourself, you have to inform your after sales service.

1.4. Dimensions of the machine and technical data

model X 70

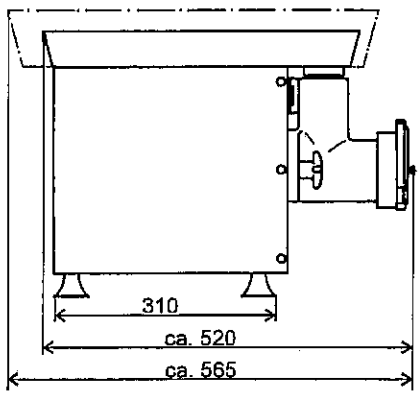
overall dimensions: 520 x 220 x 360 mm
counter space required: 310 x 220 mm
sound level < 70 dB(A)
weight: app. 27 kg
feed pan: 440 x 240 x 50 mm
feed hole: round, ∅ 46 mm



voltage
power requirement
year of production
} see rating plate

model X 70 G

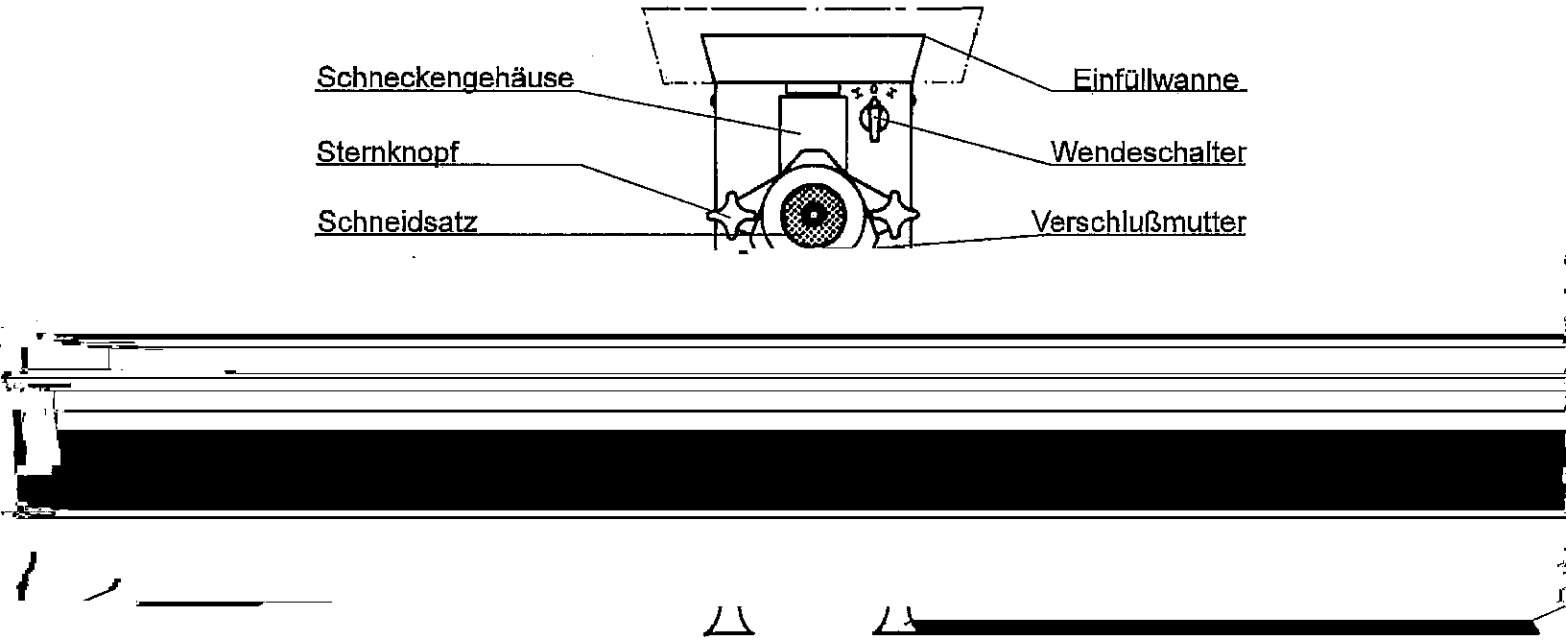
overall dimensions: 560 x 350 x 390 mm
counter space required: 310 x 220 mm
sound level < 70 dB(A)
weight: app. 29 kg
feed pan: 500 x 350 x 80 mm with hand protection
square feed hole: 65 x 55 mm



voltage
power requirement
year of production
} see rating plate

Manufacturer: Hermann Scharfen GmbH & Co. Maschinenfabrik KG
Ruhrstr. 76-76a, 58452 Witten, Tel. 02302/28277-0

1.5. General plan of the machine



Schneckengehäuse = worm housing
Sternknopf = star knob
Schneidsatz = cutting set
Einfüllwanne = feed pan
Wendeschalter = switch
Verschlußmutter = locking nut
Gummifuß = rubber foot

1.6. Usage

The **SCHARFEN** meat mincers model X 70 and X 70 G have to be used exclusively for meat processing.

The following products are not allowed to be processed:
- NON FOOD articles
- food products with bones
- deep frozen food products

The machine is drip-proof only. High air humidity and condensation water may damage the machine. The machine is **not splash-proof**.

2. Installation and initial operation

First read the operating instructions very carefully!
You have to pay attention to all notes.
Operating procedures have to be carried out as described.

Always work carefully and with concentration, this way you can avoid damages and injuries.
The installation, introduction and initial operation has to be done by an authorised supplier or service technician.

2.1. Checking the contents of the carton (accessories)

The supplied carton has to have to following contents:

- **SCHARFEN** meat mincer model X 70 or X 70 G
- worm housing, worm, locking nut and cutting set
- plastic stamper
- wrench for locking nut and for pulling out the worm
- these operating instructions

2.2. Installation

The Meat mincer model X 70 or X 70 G has to be installed on a plain, horizontal, non-slip and stable surface. Recommended height of the working surface is approximately 800 mm. Pay attention to the required counter space.

Under no circumstances plug in the machine!

The socket-outlet has to be equipped with earthing contact. It has to be connected according to customary regulations.
A defective socket-outlet may damage the machine or endanger the operator.
The socket has to be installed at a place which can be reached easily by the operator, so that in case of emergency the plug can be pulled out quickly. **In any case the socket must not be under the counter or at a place which cannot be reached easily.**
In case it is necessary to exchange the plug, this has to be done by an electrician or the after sales service.

2.4. Checking the rotation of the worm

The adjustment or check of the correct rotation has to be effected without worm and cutting set. The correct rotation of the worm is counter clockwise ↺ seen from the front to the left.
In case the rotation is not correct turn the switch to the right or to the left accordingly.

2.5. Disassembly and Assembly of the mincer head

Disassembly:

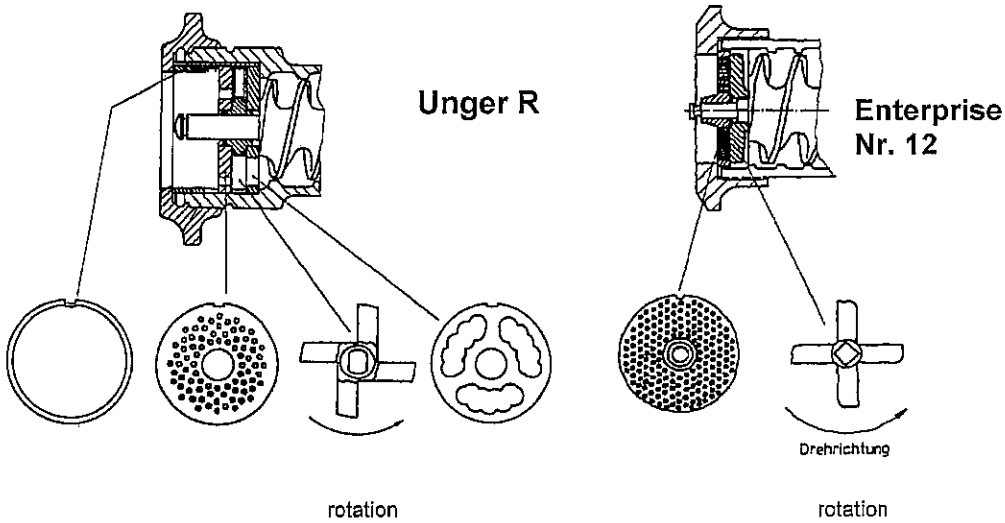
- Unscrew the locking nut. Loosen it with the wrench and then screw off by hand.
- Take out the cutting set.
- Pull out the worm by using the flat part of the wrench.
- Unscrew the two star knobs, then take off the worm housing.

Assembly in reverse order:

- Put the worm housing back to the machine body and fasten it by the two star knobs.
- Put the worm into the worm housing and turn it until it notches into the gear.
- Mount the cutting set as described in chapter 2.6
- Tighten the locking nut well by hand.

2.6. Mounting the cutting set

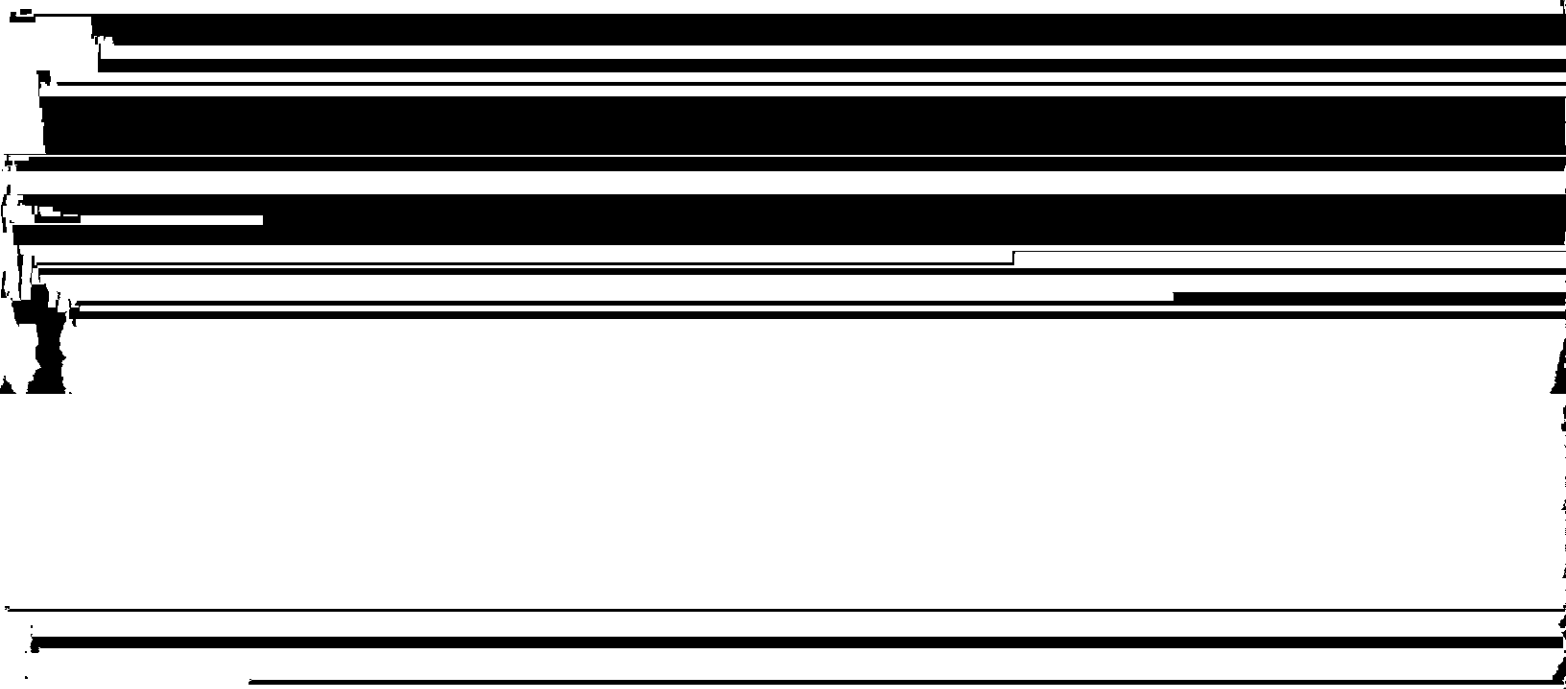
As shown below the cutting set has to be mounted in following order:



Enterprise cutting set:
knife with cutting edge to the front, hole plate

Unger cutting set:
pre-cutting plate, knife, hole plate, distance ring

It is important that the knives are being mounted in such a way that the cutting edges of the knives are in the [redacted]



locking nut has to be well tightened by hand.

Important Hint!

Please make sure that there is no dry friction in the mincer head. Otherwise there will be early wear and tear and the cutting set is getting blunt very quickly. First put meat in and then start the machine. Stop the machine immediately after the last portion of meat has been processed.

Warning! Never remove or mount knives, hole plates and worm during operation of the machine. Tighten the locking nut only by hand. Pay attention to the right order of assembly.

2.7. Hints concerning the cutting sets

The SCHARFEN Meat mincers model X 70 and X 70 G can be operated with cutting system Unger or with cutting system Enterprise. However, there have to be used the corresponding worm housing and worm.

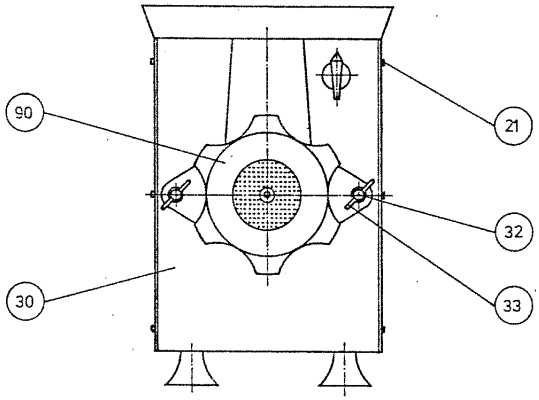
For the cutting system Unger there cannot be used the Enterprise worm housing and worm. As well for the cutting system Enterprise there cannot be used the Unger worm housing and worm.

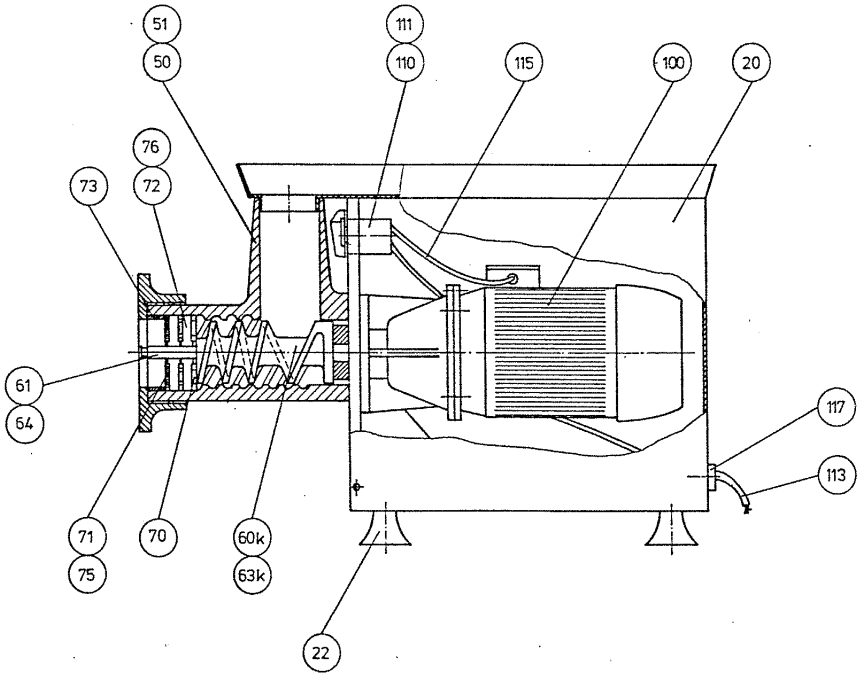
The meat mincer is only working perfect when the cutting set is mounted correctly.

Take care that knives and hole plates are sharpened in time when they are getting worn out. Also when using knives with blades the hole plates wear out. When a hole plate is worn out there will be a gap between blade edge and hole plate. The knife is getting blunt by this quickly again and although using new knives the mincing result will not be satisfactory. We recommend to sharpen [redacted]

Spare Part List for Scharfen Meat Mincer

Model X 70





No. 5535

Spare Part List for Scharfen Meat Mincer Model X 70

X-20	casing with feed pan and bottom plate, stainless steel
X-21	lens head screw M5x12
X-22	rubber foot
X-23	hexagon screw M6x30 (not illustrated)
X-30	front plate
X-31	fitting key diam. 10.20 (not illustrated)
X-32	hexagon screw M10x45
X-33	wing nut M 10
X-50	worm housing compl. Unger R
X-51	worm housing compl. Enterprise Nr. 12
X-60K	worm compl. Unger R
X-61	knife drive stud Unger R
X-62	grooved pin (not illustrated)
X-63K	worm compl. Enterprise No. 12
X-64	knife drive stud Enterprise No. 12
X-70	pre cutter Unger R
X-71	hole plate Unger R (please indicate diametre of holes)
X-72	knife Unger R
X-73	distance ring Unger R
X-75	hole plate Enterprise No. 12 (please indicate diametre of holes)
X-76	knife Enterprise No. 12
X-90	locking nut
X-100	motor compl. with gear
X-101	countersunk screw M8x20 (not illustrated)
X-102	toothed washer diam. 8,3 (not illustrated)↔
X-110	switch
X-111	protecting cap for switch
X-112	countersunk screw M4x20 (not illustrated)
X-113	current supply cable with wall plug
X-114	cable protection (not illustrated)
X-115	cable for motor
X-117	cable holder
X-130	stomper
X-140	worm puller

No. 5535

isselbaecher
FOOD · SERVICE · EQUIPMENT GMBH

Изготовитель оставляет за собой право технического изменения прибора и изменения объема поставки принадлежностей прибора

Инструкция по эксплуатации мясорубок Модели X 70 и X 70G

Содержание

1. Общие указания

1.1 Указания по пользованию инструкцией по эксплуатации
1.2 Гарантийные обязательства
1.3 Указания по правилам безопасности
1.4 Внешний вид и технические данные
1.5 Чертеж прибора
1.6 Допустимое применение

2. Установка и ввод в эксплуатацию

2.1 Проверьте содержимое упаковки (принадлежность)
2.2 Установка
2.3 Подключение к питающей сети
2..4 Проверка направления вращения
2.5 Установка и снятие шнека
2.6 Установка резцов
2.7 Указания по обращению с резцами

3. Эксплуатация

3.1 Перед включением прибора
3.2 Функции переключателей (поворотный переключатель)
3.3 Рабочий режим
3.4 Разборка шнека и узла

4. Чистка

4.1 Демонтаж шнека
4.2 Чистка

5. Техническое обслуживание и уход за прибором

6. Устранение возможных помех

7. Утилизация

1. Общие указания

1.1 Указания по пользованию инструкцией по эксплуатации

Перед установкой, вводом в эксплуатацию и работой с прибором необходимо тщательно прочитать следующие далее правила безопасности!
Пользователь должен тщательно ознакомиться с содержанием данной инструкции по эксплуатации прибора.
Правила безопасности и рекомендации по обслуживанию прибора в данной инструкции обозначены при помощи следующих знаков

!!!!! означает **Внимание**! . Информация по возможности возникновения опасности, а также указания по предотвращению неправильного обращения с прибором

означает **Указания** и **Рекомендации** к определенным этапам работы с прибором

1.2 Гарантийные обязательства

Установка и первый ввод прибора в эксплуатацию должны проводиться квалифицированным работником сервисной службы или авторизированным специалистом.

Прибор может обслуживаться только со стороны обученного персонала. Необходимо регулярно проводить повторное обучение пользователей.

Перед первым вводом прибора в эксплуатацию обслуживающий персонал должен ознакомиться с содержанием данной инструкции.и Ввод в эксплуатацию, обслуживание и чистка прибора могут проводиться только в соответствии с указаниями инструкции, а также только полсе соответствующего инструктажа персонала.

При самостоятельно выполненных установке, подключения в сеть, при неправильном обслуживании, при применении не по назначению, при изменении технических систем прибора, удалении предохранительных устройств и при использовании неоригинальных запчастей и принадлежностей изготовитель отклоняет несение какой-либо ответственности.

В данных случаях использователь самостоятельно несет ответственность при возникновении опасных ситуаций. При нанесении в данном случае ущерба ответственность за них несет пользователь.

!!!!!

Необходимо применять только оригинальные запчасти и принадлежности! Изготовитель отклоняет несение какой-либо ответственности в случае применения паровых или высокоупорных чистящих средств, а также водных шланогов для очистки прибора!

Из гарантии исключаются дефекты и повреждения, возникшие в результате износа.

Рисунок прибора может отличаться от внешнего вида поставленного прибора. Данное отличие может возникнуть в результате соблюдения предписаний, существующих в стране пользователя, а также технического прогресса.
Данное отличие не распространяется на содержание данной инструкции.

1.3 Указания по правилам безопасности

Данный прибор полностью соответствует указаниям и правилам по предотвращению несчастных случаев. Однако при недостаточном или невнимательном обслуживании прибора или уходе за ним возникает опасность нанесения ранений.

Необходимо провести тщательный инструктаж обслуживающего прибор персонала о правилах эксплуатации и ухода за прибором.

Необходимо тщательно соблюдать следующие правила безопасности

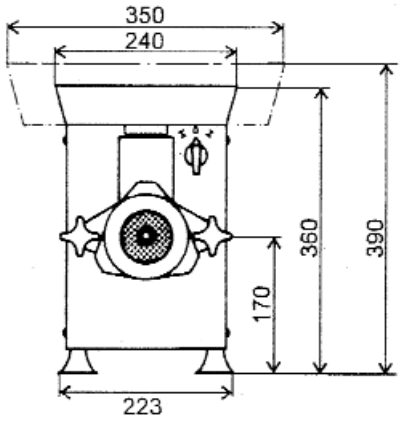
!!!!!

Следите за тем, чтобы посторонние лица, в особенности дети, не могли произвольно включить прибор!
Ни в коем случае нельзя удалять защитные и предохранительные устройства с прибора. Их нельзя изменять или выключать. В ином случае пользователь может пострадать!

-при работе с прибором необходимо быть очень внимательным, не отвлекаться
-нельзя вставлять в загрузочное отверстие посторонние предметы. Не проводите какие-либо эксперименты!
-для давления на мясо необходимо использовать штопор
-не приближайтесь руками к отверстию выброса во время работы прибора
-ни в коем случае не проверяйте голыми руками уровень точености резцов
-ни в коем случае нельзя использовать прибор в качестве рабочей поверхности или для установки на нем других предметов
-следите за тем, чтобы поверхность, на которой устанавлен прибор, всегда была чистой, сухой и не скользкой
-при повреждении питающего кабеля или штекера необходимо провести его замену силами электрика или работника сервисной службы
-для чистки необходимо вытащить штекер из розетки
-при возникновении необычных звуков во время работы прибора необходимо немедленно выключить прибор
-в том случае, если пользователю не удалось самостоятельно удалить возникшую помеху, необходимо обратиться в сервисную службу

1.4 Внешний вид и технические данные прибора

Модель X70

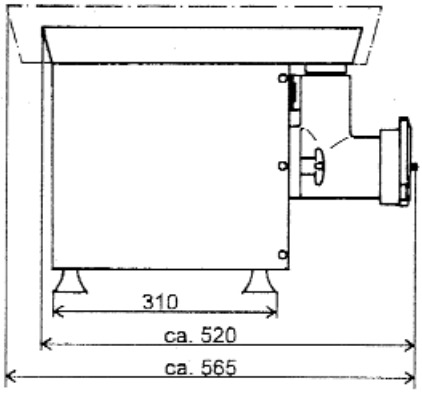


Внешние габариты 520x220x360мм
Поверхность, на которой устанавливается прибора 310x220мм
Вес прим. 27кг
Загрузочный бак 440x240x50мм
Загрузочное отверстие круглое диаметр 46мм

Вид тока - см. типовую табличку
Напряжение
Потребляемая мощность
Год выпуска

Уровень шумовой эмиссии б 70 дец (А)

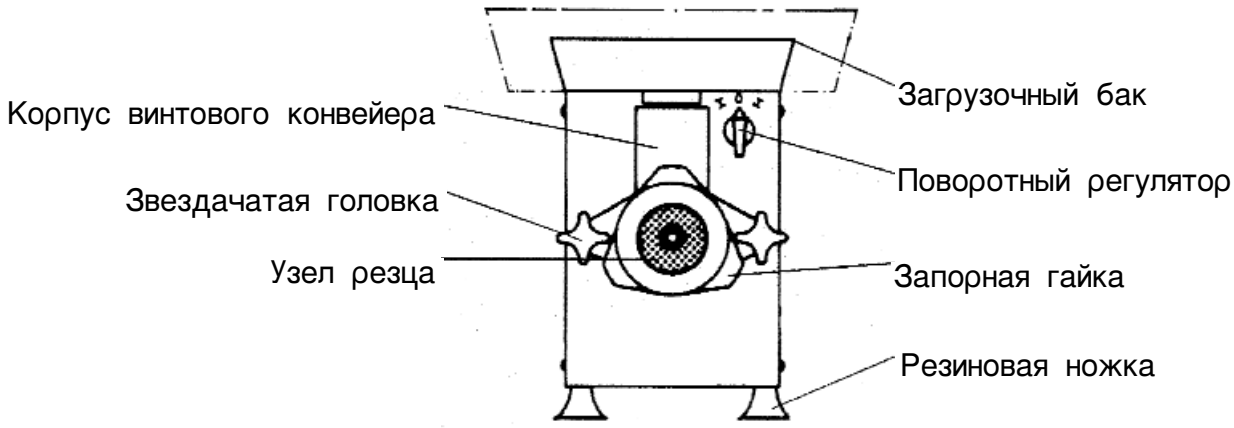
Модель X70 G



Внешние габариты 560x350x390мм
Вес прим. 29кг
Поверхность, на которой устанавливается прибора 310x220мм
Загрузочный бак 500x350x80мм с ругоградителем
Загрузочное отверстие прямоугольное 65x55мм с ругоградителем

Вид тока - см. типовую табличку
Напряжение
Потребляемая мощность
Год выпуска

Уровень шумовой эмиссии б 70 дец (А)



1.5 Чертеж прибора

1.6 Допустимое применение

Мясорубки моделей X 70 и X 70G применяются только для обработки мясных продуктов всех видов

!!!!!

Ни в коем случае нельзя обрабатывать при помощи прибора

-НЕПИЩЕВЫЕ продукты
-мясо с костями
-замороженное мясо

Прибор предназначен для установки в помещении для продажи. Допускается установка прибора в влажной помещении

Прибор обладает свойствами устойчивости против каплепадения при его соответствующей установке.
Высокая влажность воздуха и образование конденсата могут привести к повреждению прибора. Прибор не обладает водоустойчивыми свойствами.

2. Установка и ввод в эксплуатацию

!!!!!

Необходимо сначала тщательно прочитать содержание инструкции!
Необходимо тщательно соблюдать все указания!
Необходимо тщательно соблюдать описанный порядок работы!
Необходимо быть особенно внимательным и не отвлекаться!
Таким образом Вы предотвратите повреждения прибора и нанесение ранений физическим лицам!

Установка, инструктаж персонала и ввод в эксплуатацию должны проводиться квалифицированным работником сервисной службы или другим авторизированным специалистом

2.1 Проверьте содержимое упаковки (принадлежности)

Содержимое поставленного картона
-мясорубка модели X70 или X 70G
-корпус винтового конвейера укомплектованный с узлом резца
-штопор
-ключ для ослабления фиксации запорной гайки и для удаления шнека
-инструкция по эксплуатации

2.2 Установка

!!!!!

Установите мясорубку на ровную, горизонтальную поверхность, которая не может опрокинуться или скользить по другой поверхности.
Рекомендуемая высота рабочей поверхности прим. 800мм. При этом необходимо обратить внимание на указанные габариты поверхности, на которой устанавливается прибор.

2.3 Подключение к питающей сети

Перед подключением прибора необходимо убедиться в том, что напряжение сети соответствует данным типовой таблички. В ином случае необходимо обратиться в техническую сервисную службу.
Прибор ни в коем случае нельзя подключать в сеть!

Необходимо заземлить розетку в соответствии с предписаниями МВУ

Повреждения розетки могут привести к повреждению прибора или нанесению ранений физическим лицам.
Необходимо провести замену розетки силами квалифицированного электрика.

2.4 Проверка направления вращения

Настройка или проверка направления вращения должны производится без шнека или узла резца
С точки зрения пользователя, стоящего перед прибором, привод шнека должен вращаться налево, то есть против направления вращения часовой стрелки.

При неправильном вращении привода необходимо повернуть регулятор соответственно направо или налево.

2.5 Установка и снятие шнека

Снятие шнека
-ослабьте фиксацию запорной гайки, отвинтите ее вручную
-вытащите узел резца
-вытащите шнек при помощи плоской поверхности ключа
-удалите две звездчатые головки, снимите корпус винтового конвейера

Установка шнека производится в обратном направлении

-вставьте корпус шнека на два резьбовых болта и зафиксируйте его при помощи звездчатых головок
-слегка поверните шнек и вставьте его в корпус винтового конвейера. Поворачивайте его до тех пор, пока он не войдет в канавку
-вставьте узел резца как описано в разделе 2.6

2.6 Установка резцов

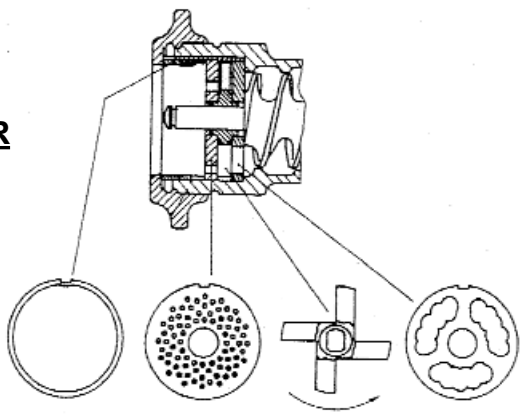
На рисунке описан способ установки узла резца следующим способом

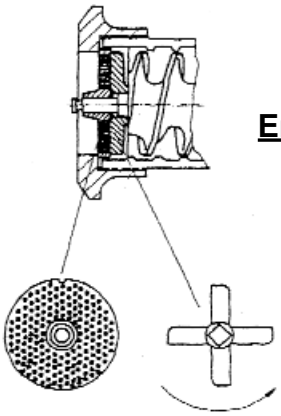
Узел резца типа Утеукзкшыу
Резец с фронтовым лезвием, префорированный диск

Узел резца типа Гтпукж состоящий из трех деталей
Передний резец, двойной резец, перфорированный диск,вкладное кольцо

При применении двойного резца необходимо следить за тем, чтобы лезвия резца смотрели налево (в направлении вращения) (см. рисунок). Шнек поворачивается налево, то есть против направления вращения часовой стрелки. После этого весь узел резца

Unger R





Enterprise Nr. 12

блокируется вручную таким образом, чтобы резец лежал на перфориванных шайбах

Важное указание!
Необходимо следить за тем, чтобы резец на работал всухую, в ином случае он может быстро износиться, резец будет затупляться. Поэтому необходимо сначала азгрузить в прибор мясо, а потом включить его. Необходимо также сразу выключить прибор после окончания выброса мяса.

!!!!!

Осторожно!
Ни в коем случае нельзя вставлять резцы, перфорированные диски или шнек при работающем двигателе. Запорную гайку необходимо заблокировать вручную. Соблюдайте порядок установки

2.7 Указания по обращению с резцами

Мясорубки модели X70 и X 70G могут работать с системами типа Гтпук или Утеукзкшыую Предпосылкой для этого является применение соответствующего корпуса винтового конвейера и шнека.

Нельзя применять резцы системы Гтпук в корпусе винтового конвейера системы Утеукзкшыую и наоборот. Шнек обоих систем также отличаются друг от друга.

Безупречная работа мясорубки возможна только при правильной установки узла резцов.

Следите за тем, чтобы роезцы и перфорированные диски регулярно точились. Перфорированные диски резцов с системными лезвиями быстро изнашиваются. При использовании тупого диска между лезвием резца и диском возникает промежуточное отверстие. Таким образом резец еще быстрее изнашивается, в результате качество нарезки продуктов недостаточно. Рекомендуется точить перфорированные диски после замены 30 лезвий.

!!!!!

ВНИМАНИЕ!

При использовании перфорированных дисков с отверстиями более 8мм необходимо установить на стоке защитное устройство, предохраняющее вмешательство в перфорированный диск. Необходимо применять только поставленные вместе с прибором или рекомендуемые узлы резца. Устанавливайте только

детали узла резца одной системы или одного изготовителя.

3. Эксплуатация

3.1 Перед включением прибора

Проследите за тем, чтобы перед включением прибора в загрузочную воронку было загружено мясо. Таким образом Вы предотвратите работу резца всухую. В ином случае узел резца может быстро нагреться, что ведет к преждевременному износу. Узел резца быстро отупляется и ломается. Кроме того понижается качество нарубленного мяса. Узлы резца нагреваются также в том случае, если запорная гайка была заблокирована слишком сильно.

Из соображений безопасности необходимо обратить внимание на следующее.

-необходимо тщательно прочитать содержание данной инструкции.
-следите за тем, чтобы прибор был установлен на безопасной и стабильной поверхности.
-будьте внимательны во время работы с прибором
-ни в коем случае нельзя вставлять в загрузочное отверстие или в отверстия перфорированного диска какие-либо предметы или пальцы.

3.2 Функции переключателей (поворотный переключатель)

-передний и задний ход

3.3 Рабочий режим

-подготовьте мясо в загрузочном баке и загрузите его в воронку
-приведите переключатель в позицию передний ход
-быстро загружайте мясо. При этом Вы можете использовать штопор. Не нажимайте на мясо слишком сильно. Нельзя загружать в прибор замороженное мясо или мясо с костями. В ином случае прибор может засориться и повредиться..
-при блокировке шнека необходимо немедленно привести переключатель в позицию 0.
-попробуйте разблокировать прибор одноразовым включением заднего хода. Если прибор не разблокировался, необходимо вытащить шнек и провести его чистку

Внимание!
В том случае, если шнек полностью хранится в холодильнике необходимо следить за тем, чтобы мясо в емкости не замерзало. Следите за соблюдением правил по обработке фарша.

3.4 Разборка шнека и узла резца

-выключите прибор, приведите поворотный переключатель в позицию 0
-ослабьте фиксацию запорной гайки при помощи ключа, развинтите его вручную
-необходимо слегка вытащить шнек при помощи плоской стороны ключа
-снимите детали узла резца со шнека
-теперь Вы можете полностью вытащить шнек

4. Чистка

Перед первым вводом прибора в эксплуатацию, а также после окончания работы с прибором, необходимо как минимум один раз в день тщательно промыть прибор. Вытащите штепсель из розетки.

4.1 Демонтаж шнека

Необходимо соблюдать следующий порядок работы

-выключите прибор, приведите поворотный переключатель в позицию 0
-ослабьте фиксацию запорной гайки при помощи ключа, развинтите его вручную
-необходимо слегка вытащить шнек при помощи плоской стороны ключа
-снимите детали узла резца со шнека
-теперь Вы можете полностью вытащить шнек
-ослабьте фиксацию звездчатых коловок, снимите корпус винтового конвейера

Чистка	Моющее средство	Процесс	Инструменты	После чистки
Прибор	Вода, теплая, моющее средство, не содержащее хлора или кислоты	вручную	тряпки, щетка	прополоскать чистой водой
Снятые детали	Вода, теплая, моющее средство, не содержащее хлора или кислоты	вручную	тряпки, щетка	прополоскать чистой водой

4.2 Чистка

!!!!!

После чистки нельзя оставлять детали мокрыми. Необходимо тщательно просушить их при помощи полотенца. Кроме того необходимо слегка смазать шейку шнека растительным маслом или продуктовым жиром

Прибор обладате свойствами защиты от каплепадения. Для чистки прибора нельзя использовать паровый или высокоупорные чистящие приборы или им подобные. Нельзя обливать прибор водой.

Опасность короткого замыкания или повреждения прибора. В подобных случаях изготовитель отклоняет несение какой-либо ответственности

5. Техническое обслуживание и уход за прибором

Двигатель и систему передачи не нужно подвергать теническому обслуживанию. Все ремонтные работы могут проводиться только квалифицированным персоналом. Уход за прибором описан в главе 4.2

6. Устранение возможных помех

Мясо трудно, или слишком быстро выходит из перфорированного диска

Причина
Ослабленная фиксация запорной гайки
Засорение перфорированного дика
Затупление резца

Устранение
Зафиксируйте запорную гайку
Проведите чистку узла резца
Необходимо заточить резец или заменить его

Слишком громкая работа прибора, царапающий звук

Причина
Слишком сильная фиксация запорной гайки

Устранение
Необходимо слегка ослабить фиксацию запорной гайки

Шнек не вращается

Причина
Посторонний предмет в корпусе винтового конвейера

Устранение
ВЫключите прибор, удалите посторонний предмет

!!!!!

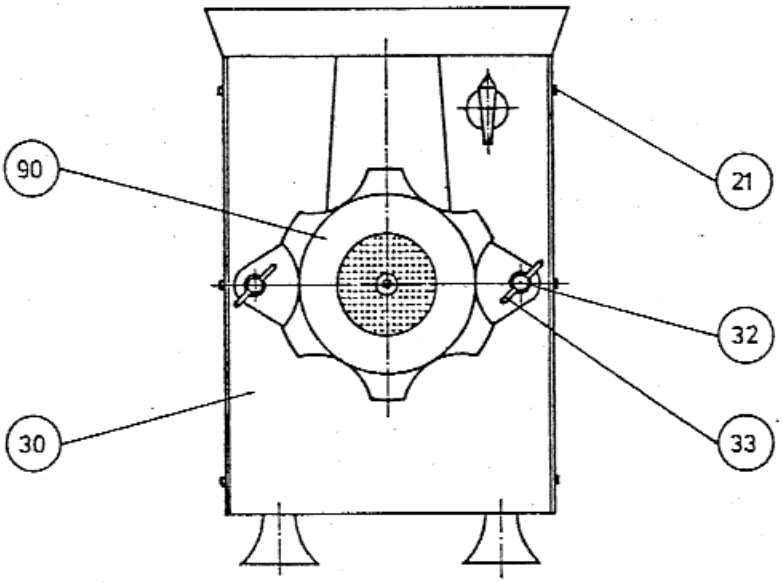
При блокировке шнека необходимо немедленно выключить прибора, в ином случае двигатель может прогореть

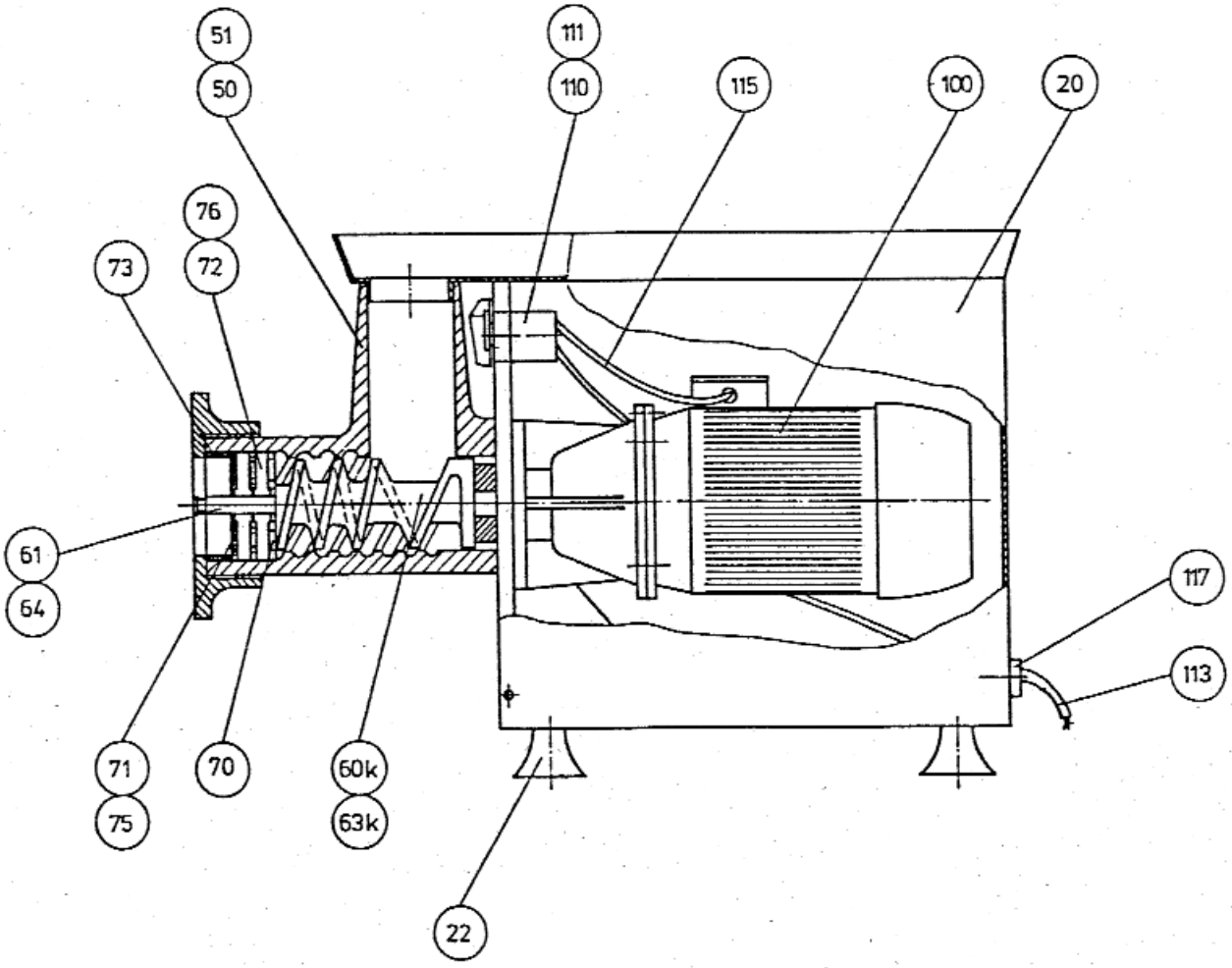
Другие причины возникновения помех.

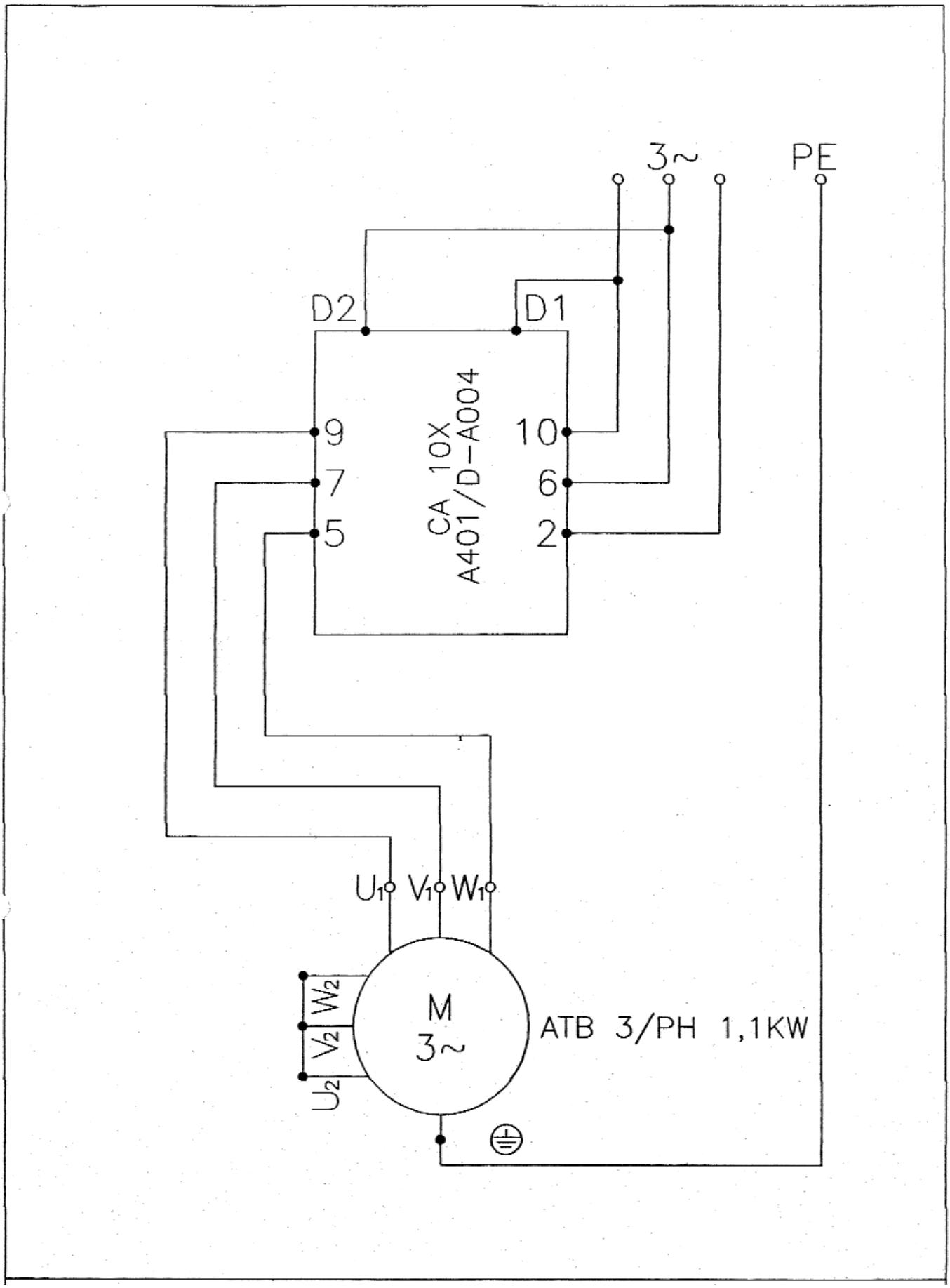
В том случае, если фарш выходит из перфорированной шайбы комками, необходимо провести проверку узла резца, так как спирали шнека и корпуса не могут измениться.
-убедитесь в правильной фиксации запорной гайки
-убедитесь в правильной установке резца (см. раздел 2.6)
-убедитесь в том, что лезвия резца не затупились. Необходимо подвергнуть лезвия заточке или заменить их. Изготовитель поставляет только нормированные узды резцов, которые могут быть заточены любой специализированной на заточке фирмой
-убедитесь в целосности перфорированных дисков. Необходимо подвергнуть их заточке или заменить. При использовании нержавеющих узлов резца с заменяемыми лезвиями необходимо регулярно точить перфорированные шайбы.

7. Утилизация

Изготовитель берет мясорубке, которые должны подвергнуться утилизации, обратно.


90
21
32
30
33


51
50
111
110
115
100
20
76
72
73
61
64
71
75
70
60k
63k
22
117
113


3~
PE
D2
D1
9
7
5
10
6
2
CA 10X
A401/D-A004
U1
V1
W1
W2
V2
U2
M
3~
ATB 3/PH 1,1KW

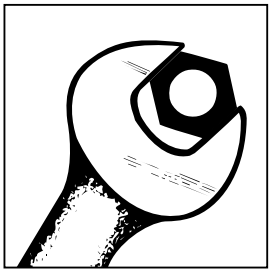
Список запчастей для мясорубок модели X70

x-20	Обшивочный лист с баком и половым покрытием
x-21	Винт с потайной головкой M5x12
x-22	Ножка с присоской
x-23	Шестигранный винт M6x30 (без рисунка)
x-30	Фронтовое покрытие
x-31	Просечной штифт с диам. 10x20 (без рисунка)
x-32	Шестигранный винт M10x45
x-33	Гайка с лопастями M10
x-50	Корпус винтового конвейера укомпл. Unger R
x-51	Корпус винтового конвейера укомпл. Enterprise 12
x-60k	Шнек укомпл. Unger R
x-61	Шейка шнека Unger R
x-62	Просечной штифт (без рисунка)
x-63k	Шнек укомпл. Enterprise
x-64	Шейка шнека Enterprise
x-70	Передний резец Unger R
x-71	Перфорирванная шайба Unger R (просьба указать диаметр отверстий)
x-72	Нож Unger R
x-73	Вкладное кольцо Unger R
x-75	Перфорирванная шайба Enterprise Nr.12 (просьба указать диаметр отверстий)
x-76	Резец Enterprise Nr. 12
x-90	Запорная гайка
x-100	Единица двигатель-редуктор
x-101	Внутренний шестигранный винт M8x20 (без рисунка)
x-102	Зубчатая шайба 8.3 (без рисунка)
x-110	Переключатель
x-111	Защитный колпачок для переключателя
x-112	Винт оседания M4x20 (без рисунка)
x-113	Питающий кабель со штекером
x-114	Предохранитель кабеля (без рисунка)
x-115	Кабель соединения двигателя
x-117	Устройство защиты от растяжения
x-130	Штопор (без рисунка)
x-140	Устройство для удаления шнека

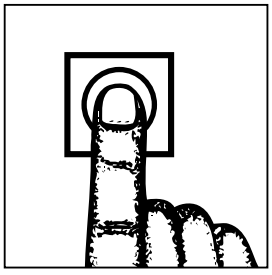
HOBART

Glass and Dishwasher
AM-700

INSTALLATION



OPERATION



VERSION 25.02.2005

Important Notes

● Use in Accordance with Regulations

This machine is exclusively to be used to wash ware such as plates, cups, glasses, cutlery, trays etc.

Do not use for electrically heated cooking and heat conservation appliances.

● Safety

Never hose down the machine.

The **"Attention"** symbol is shown beside instructions that are essential for the **safe operation** of the machine. **Please read** these passages **thoroughly**.

● Liability

Installations and repairs which are carried out by **non authorized technicians** or the use of other than original spare parts, and any **technical alterations** to the machine, **may affect the warranty set out in the standard conditions of sale**.

Machine noise level is 63 dB (A)

Installation and Operation Instructions for Model AM-700

Content **Page**

1 Installation 4
1.1 Location 4
1.2 Converting to corner operation 4

2 Connections 4
2.1 Electrical connection 4
2.2 Water connection 5
2.3 Drain connection 5

3 Controls 6

4 First run 7
4.1 Rinse agent 7
4.2 Detergent 7
4.3 Filling of the rinse booster heater and pre-dosing 7

5 Settings 8
5.1 Adjustment of detergent dosage quantity 8
5.2 Adjustment of rinse agent dosage quantity 8
5.3 Priming of suction hose detergent 8
5.4 Priming of suction hose rinse agent 9

6 Operation 9
6.1 Preparation 9
6.2 Run 10

7 Preview of temperatures 11

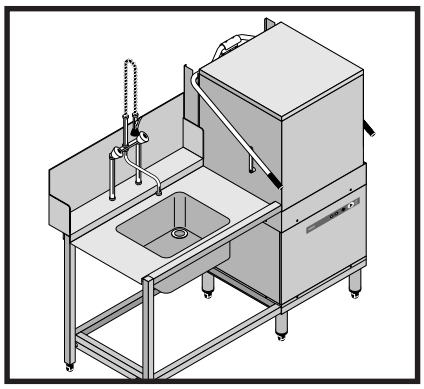
8 Cleaning the machine 11
8.1 Cleaning (daily) 11
8.2 Cleaning (weekly) 12

9 Frost prevention 13
9.1 Reset for operation: 13

10 Maintenance 13

11 Faults 14

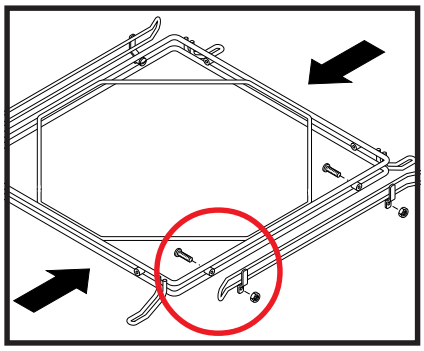
12 Trouble shooting guide 14



1 Installation

1.1 Location

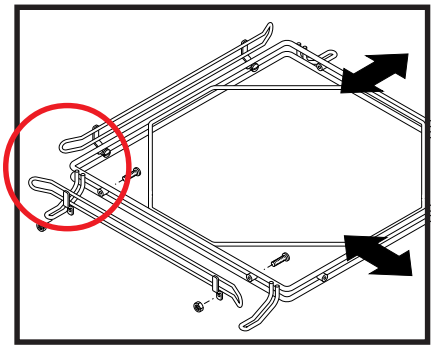
– Rear wall clearance not required.
  For corner installation lateral clearance of 107 mm is required.
– Level machine by turning the feet.
– Distribute machine weight equally onto all feet.



1.2 Converting to corner operation

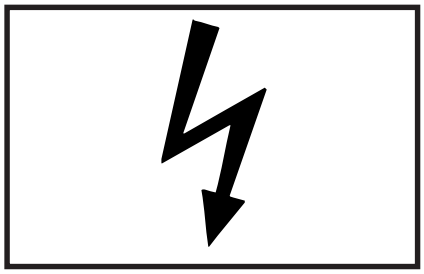
Depending on direction of operation, the guide rails may need to be adjusted to suit the direction of operation (see arrow).

– Unscrew the guide rail in front.



– Remount guide rail at right angle according to the direction of operation.

2 Connections

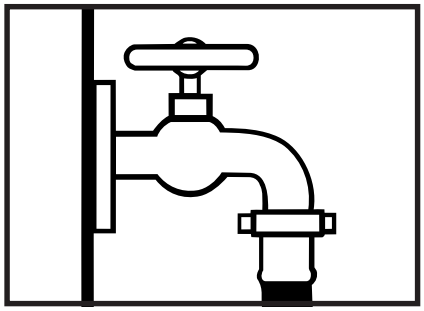


2.1 Electrical connection

Must be carried out by an authorized technician according to the local and national codes.

– The electrical supply shall comply with the name-plate data.
– Line fuses and cable cross section shall comply with the requirements.
– A cut-off device shall be provided to connect the supply cord (isolating switch or accessible plug device).

According to EN 60 335 the appliance must be connected to an equipotential conductor. The connecting screw (⏚) is located beside the cable inlet.



2.2 Water connection

Must be carried out by an authorized technician according to the national and local codes.

The machine must be operated with water of drinking quality. For water with an extremely high mineral content, water treatment is recommended.

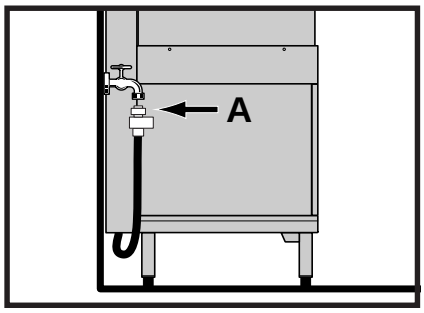
– Connect to soft and if possible warm water (up to 4° Clark = 0.5 mmol/l, **max. 60°C**).

PRESSURE REQUIREMENT

Machine without rinse pump:
– Line flow pressure 2 – 6 bar.
– **If the line flow pressure is below 2 bar:** provide a rinse booster pump at site.
– **If line flow pressure is above 6 bar:** provide a pressure reducing valve.

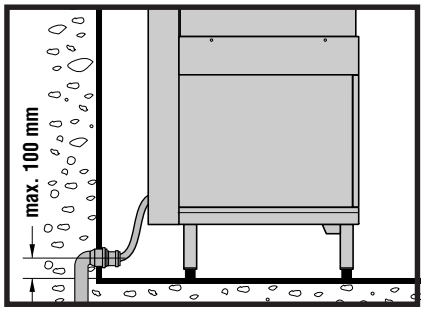
Only for U.K.:

Machine with rinse pump and integral Class "A" Air Gap
– Line flow pressure 0.5 – 10 bar.
Important: the line flow pressure must not be less than 0.5 bar.
– **If the line flow pressure is above 10 bar: provide pressure reducer at source.**



– Connect the union nut "**A**" (3/4") of the water supply hose to the site shut off valve.

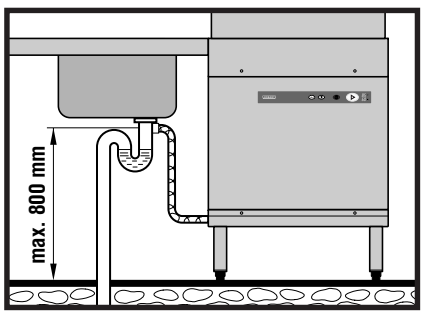
– Do **not kink** or **cut** the supply hose.



2.3 Drain connection

Machine without drain pump
– Ensure gravity drain.
– Drain hose must not exceed the height of 100 mm between floor and lower edge of the hose.

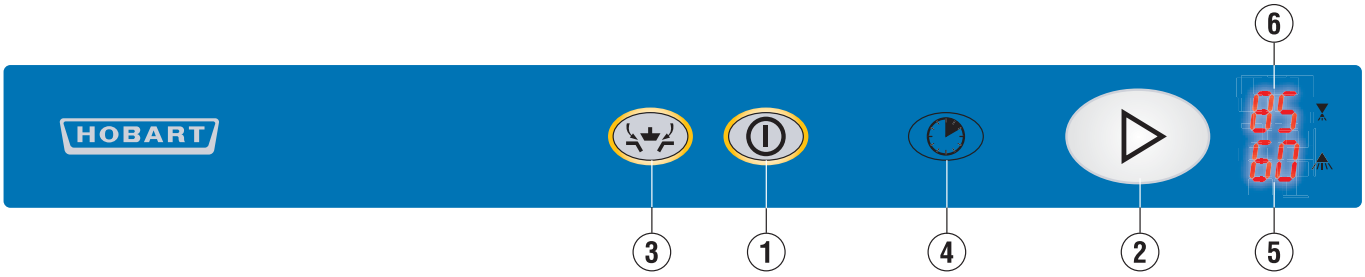
– Do not kink drain hose.



Machine with drain pump (option)
– Connection between machine and site drain must not exceed max. height of 800 mm.

– Do not kink drain hose.

3 Controls



① Machine **ON / OFF**

By pushing this button the machine will be switched on.
The button illuminates during operation.

steady light = machine fills and starts heating or wash cycle is running

button is flashing = machine is ready for operation

By pushing this button again, the machine will be switched off.
After switch off, the machine is not electrically disconnected!

② **Start** button

By pushing this buton or closing the hood, wash cycle will be started.

③ **Drain / OFF** button
(illuminates during operation)

Only for machines with drain pump (Option):
By pushing and holding (2 sec.) this button, the drain and self cleaning cycle starts. At the end of the cycle, the machine switches off automatically.
After switch off, the machine is not electrically disconnected!

④ **Program** button

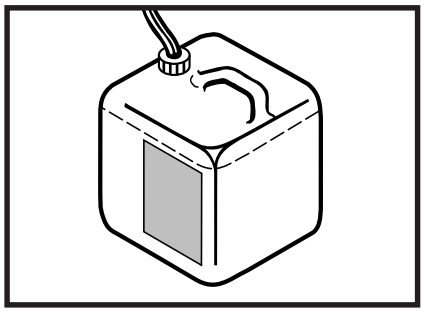
By pushing this button, it is possible to select between two pre-set programs, according to the model and equipment. The program no. (e.g. **P02**) appears at the rinse temperature indicator ⑥.

DISPLAY:

⑤ Temperature indicator **Wash** (°C) Indicates only on demand (see **chapter 7**).

⑥ Temperature indicator **Rinse** (°C) Indicates only on demand (see **chapter 7**).

4 First run



4.1 Rinse agent

– Put the suction hose (**blue**) into the rinse agent storage container.

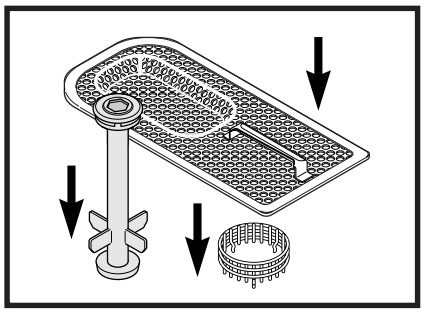
4.2 Detergent

Do not use any acid detergent products with the optional built-in detergent pump (the ph-value has to be higher than 7).

– Put the suction hose (**white**) into the detergent storage container.

Do not confuse the containers !
Use only commercial detergent and rinse agent.
Please pay attention to the manufacturers safety rules and instructions!

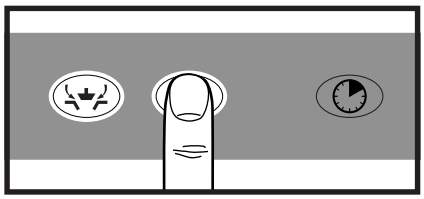
4.3 Filling of the rinse booster heater and pre-dosing



– Check correct position of strainer, pump intake protection and overflow pipe (for machines without drain pump).

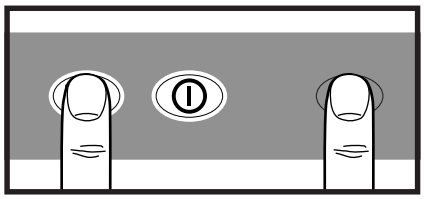
– Close hood.

– **Open shut-off valve.**
– **Switch on main switch or put the plug in.**

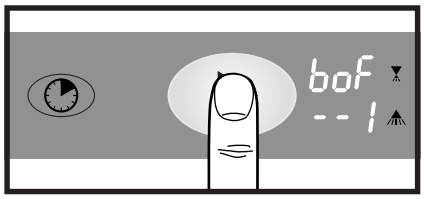


– Push the **ON/OFF** button ①, the button illuminates. At the temperature indicator **Rinse** ⑥ appears "**boF**" and flashes. The rinse booster heater has to be filled as described in the following text.

– Push the **ON/OFF** button ① again, to switch off the machine.



– Open hood, push **Program** button ④ and **Drain** button ③ simultaneously until at the temperature indicator **Rinse** ⑥ "**boF**" appears again.



– Close hood up to "stand by" position.

– Push **Start** button ②, at the temperature indicator **Wash** ⑤ appears "**- - 1**". Wait until the indicator displays "**- - 0**".

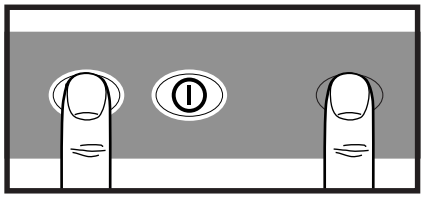
– Close hood completely, the machine switches off.

– **Remaining water in the tank has to be drained:**
Machine without drain pump: take out overflow pipe.
Machine with drain pump (option): switch on machine and push the Drain-button for approx. 2 seconds.

– The machine is now ready for operation.

5 Settings

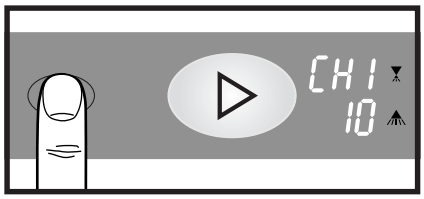
Attention:
machine has to be switched off.



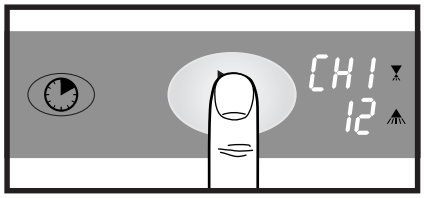
– Open hood, push **Program** button ④ and **Drain** button ③ simultaneously until at the temperature indicator **Rinse** ⑥ **"boF"** appears.
If no button is pressed during next 10 secs., the indicator switches off and the new settings will be saved.

5.1 Adjustment of detergent dosage quantity

(only with built in detergent pump)

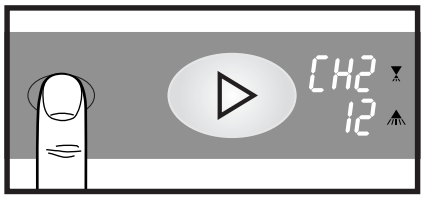


– Push the **Program** button ④ again.
The temperature indicator **Rinse** ⑥ displays:
"**CH1**" = adjustment of the **detergent dosage quantity**.
The temperature indicator **Wash** ⑤ displays e.g.:
"**10**" = pre-adjusted value of the detergent dosage time =
10 sec. ≈ **2,4** g/l.

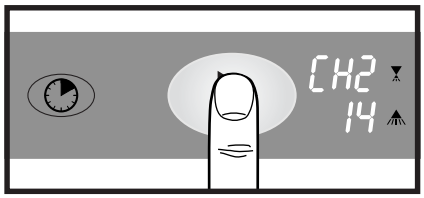


– To adjust the detergent dosage time, push the **Start** button ② repeatedly, until the desired value (**0 - 50** sec. ≈ **0 - 11** g/l) appears at the **Wash** indicator ⑤.
(Adjustment should be done in accordance with chemical suppliers recommendations.)

5.2 Adjustment of rinse agent dosage quantity



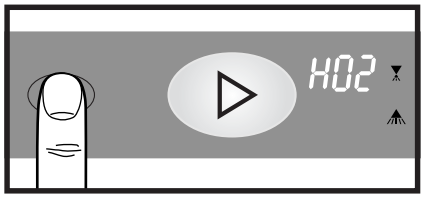
– Push the **Program** button ④ again.
At the temperature indicator **Rinse** ⑥ appears:
"**CH2**" = adjustment of the **rinse agent dosage quantity**.
At the temperature indicator **Wash** ⑤ appears e.g.:
"**12**" = pre-adjusted value of the rinse agent dosage time =
12 sec. ≈ **0,3** g/l.



– To adjust the rinse agent dosage time, push the **Start** button ② repeatedly, until the desired value (**0 - 50** sec. ≈ **0 - 1,5** g/l) appears at the **Wash** indicator ⑤.
(Adjustment should be done in accordance with chemical suppliers recommendations.)

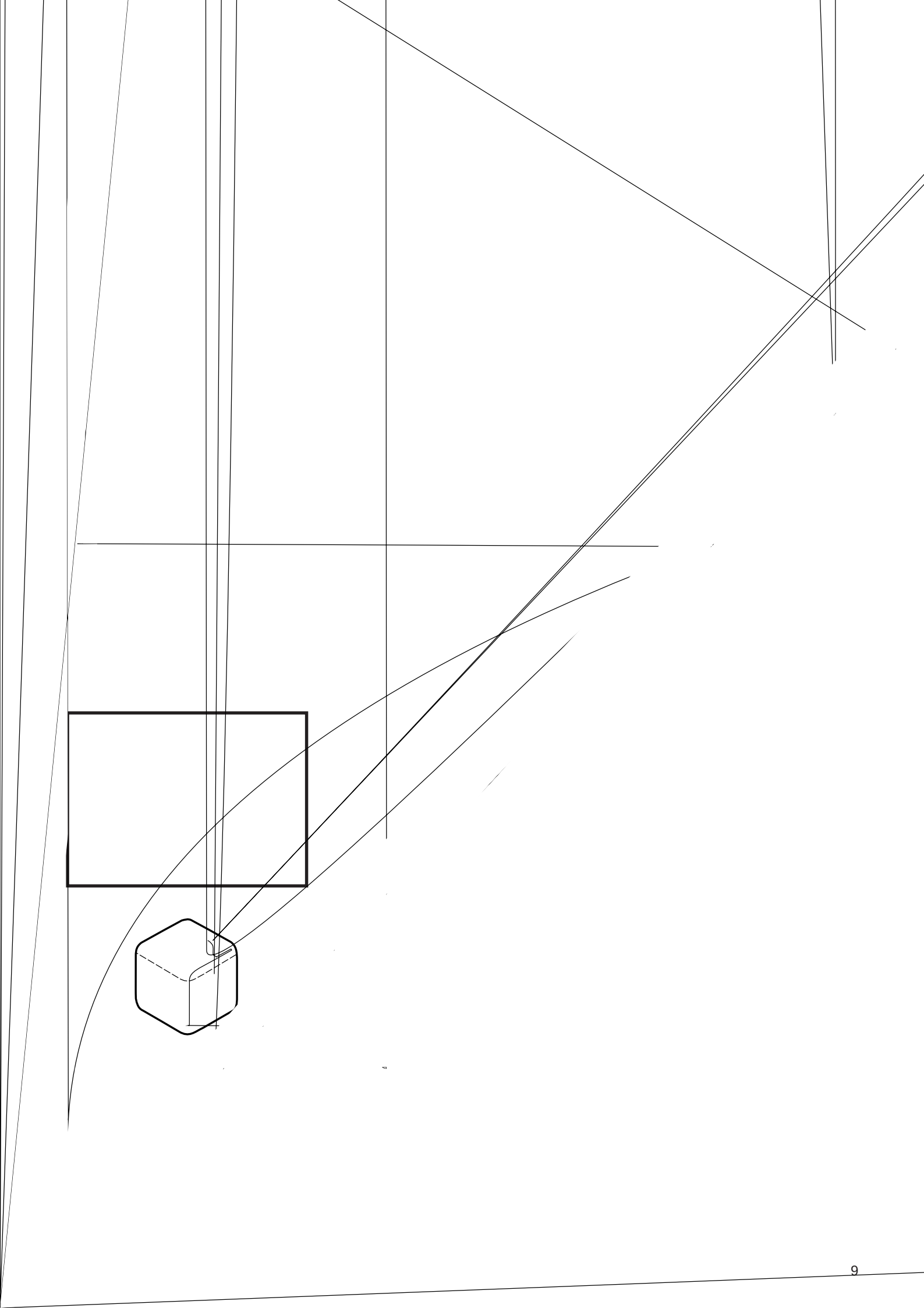
5.3 Priming of suction hose detergent

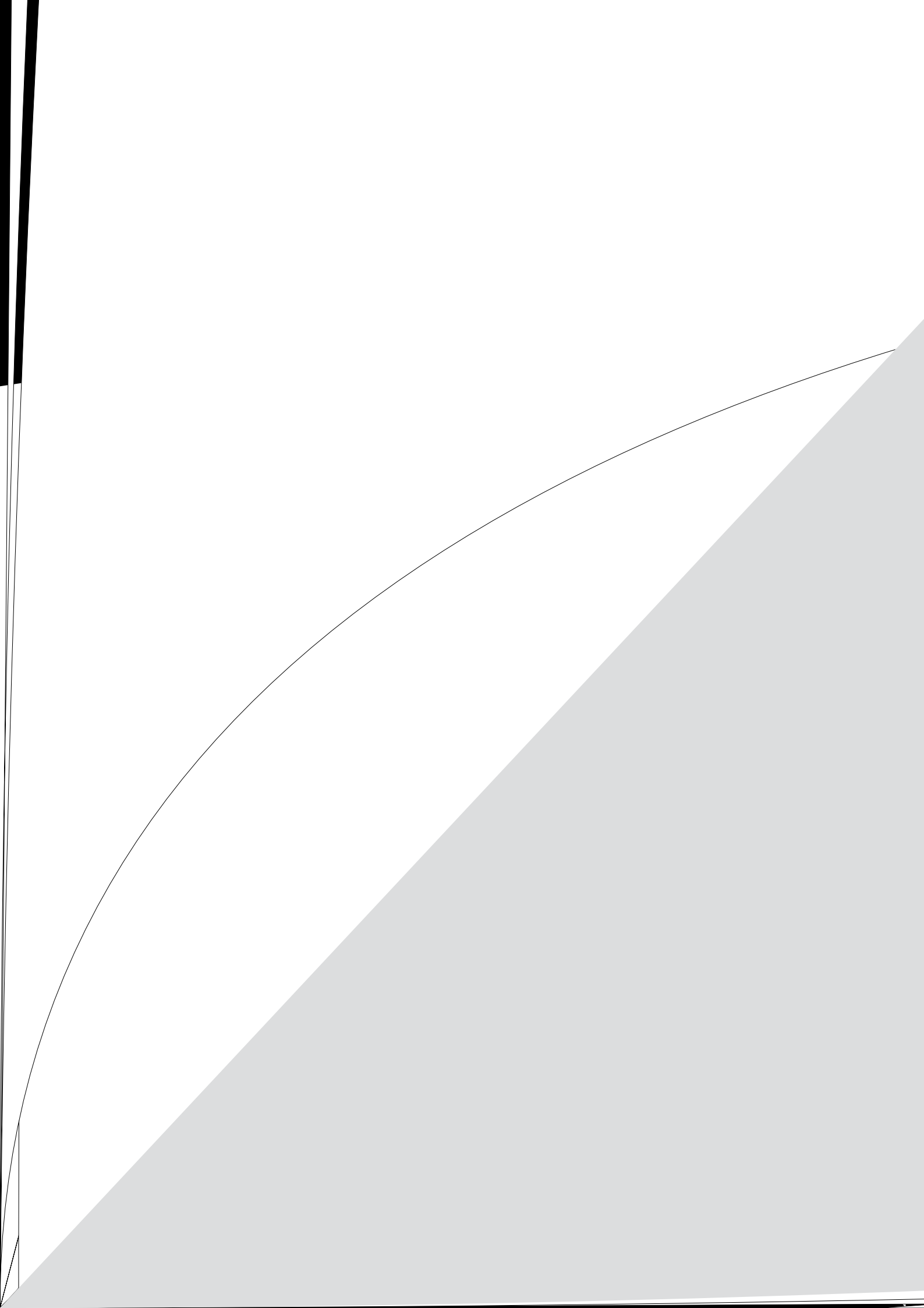
(only with built in detergent pump)



To prime the detergent suction hose between the injector and container:

– Push the **Program** button ④ again.
At the temperature indicator **Rinse** ⑥ appears "**H02**".





7 Preview of temperatures

– To check the temperatures, press and hold (**3** sec.) **Program** button ④ until the indicators **Wash** ⑤ and **Rinse** ⑥ show the actual temperatures (**°C**). The indicators go out **10** sec. after releasing **Program** button.

  Permanent temperature display can be activated on request by the service technician.

8 Cleaning the machine

8.1 Cleaning (daily)

Machine without drain pump:

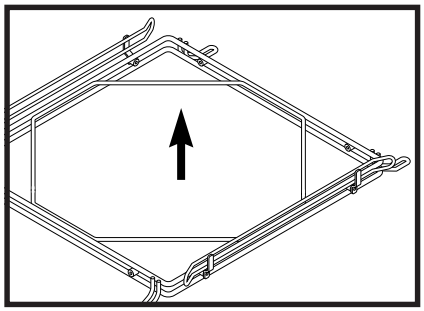
– Push machine **OFF**-button ①.
  Switch off main switch or unplug and close shut off valve at site!

Machine with drain pump (Option):

– Close hood, push and hold **Drain**-button ③ for **2** secs.

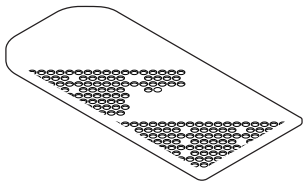
  NOTE: During the drain cycle, the interior of the machine is cleaned automatically.

– When **Drain**-button goes off, **switch off main switch or unplug and close shut off valve at site!**



– Open hood and take out rack guide.

– Take out strainer and overflow pipe (for machines without drain pump) and flush.



– Remove possible coarse foid soile.

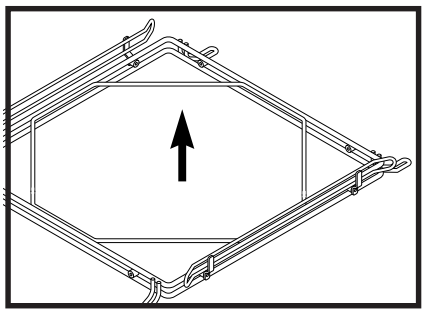
– Clean interior of machine.

– Put strainers and overflow pipe (for machines without drain pump) back into place.

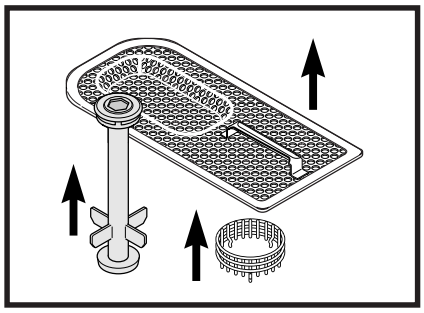
– Put rack guide back into place.

– Leave hood open for ventilation.

8.2 Cleaning (weekly)

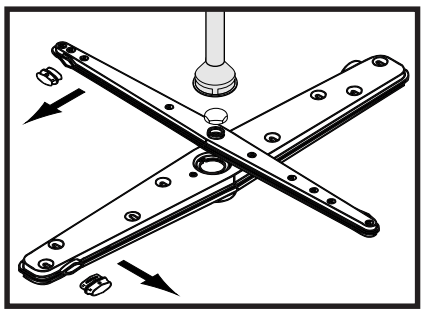


– Take out rack guide.



– Take out strainer and overflow pipe (for machines without drain pump).

– Take out pump intake protection and clean.
Please ensure that coarse food soil does not enter pump intake.

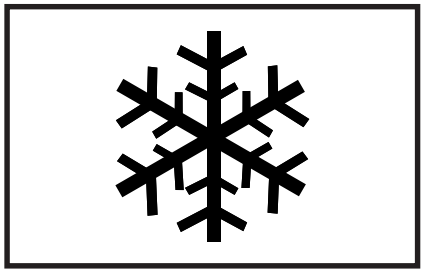


– Take out wash and rinse arms.

(For machines without drain pump: use the moulded hexagon in the overflow pipe to loosen the hexagon screw by turning it counter-clockwise.)

– Open plugs of wash and rinse arms and flush.

– **Put all parts back into place.**

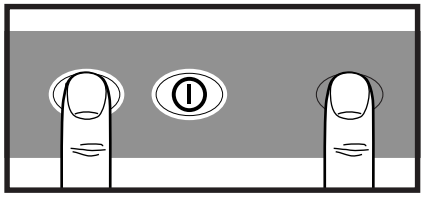


9 Frost prevention

In case of frost or longer operation pauses (e.g. for seasonal operations) the machine must be completely drained.

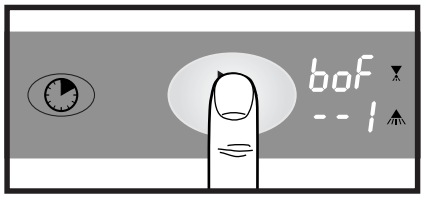
This should be carried out by **after sales service**.

9.1 Reset for operation:



– Open hood, push **Program** button ④ and **Drain** button ③ simultaneously until at the temperature indicator **Rinse** ⑥ "**boF**" appears.

– Close hood up to "stand by" position.



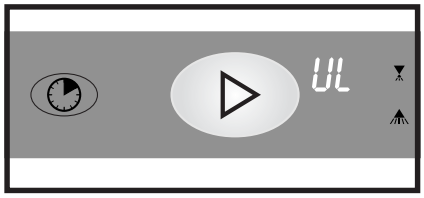
– **Push Start** button ② (at the temperature indicator **Wash** ⑤ appears "**- - 1**") **and hold** until water sprays out of rinse arm nozzles.

– Close hood completely.
The machine switches off and is now ready for operation.

10 Maintenance

For trouble free operation we recommend you enter into a service contract with your local Service Office.

11 Faults



The temperature indicator **Rinse** ⑥ displays a code:
e.g. "**UL**" = fill / drain fault.

Possible types of fault as follows (report the code of fault to the service technician):

CODE	POSSIBLE CAUSE	MEASURES
F01	Temperature probe "rinse booster" defective.	Call the after sales service.
F02	Temperature probe "tank" defective.	Call the after sales service.
HEI	Rinse booster heating defective.	Maybe restricted operation possible – call the after sales service.
UL	Drain hose blocked.	Clean drain hose.
	Fill system or drain system defective.	Call the after sales service.
AL	**Only for machines with drain pump:**	
	Drain hose blocked.	Clean drain hose and restart drain cycle.
	Drain system defective.	Call the after sales service.

12 Trouble shooting guide

TYPE OF FAILURE	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
Poor wash result		
Dishes are not clean.	Wash arms stiff (you should be able to turn them easily by hand).	Take out wash arms and clean them thoroughly. Check water outlet from machine to wash arms is clear.
	Wash arm nozzles are clogged (visual check).	Take out wash arm, remove cleaning cap and rinse wash arm thoroughly until soil is removed. Replace correctly.
	Rinse arm nozzles are clogged (possibly by lime deposit).	Remove rinse arms and decalcify them in separate container.
	Detergent concentration is too low or too high.	Check setting of detergent concentration.
	Strainer soiled.	Take out strainer, empty and clean it.
	Wrong programme selected for heavily soiled dishes.	Select programme with longer wash cycle.
Dishes or glasses do not dry properly.	Rinse aid concentration too low.	Increase concentration (see operating instructions).
	Dishes still greasy.	1. Detergent concentration too low: increase (see instructions). 2. Check if detergent is appropriate. If not choose a stronger one. 3. Drain soiled water and refill machine. Check pre-scrapping procedure.
	Rack is not suitable for type of dishes (sloping).	Use appropriate racks to create a sloping position which allows water to drain away from cavities.
	Dishes stay too long in the machine at the end of programme.	Take out dishes as soon as cycle is completed to enable them to dry.

TYPE OF FAILURE	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
Poor wash result		
Stripes and staines on dishes or glasses.	Rinse aid concentration too high.	Reduce quantity (see instructions).
	Hard water or high mineral content.	Check water quality. Obtain details from local water authority. Recommended values: Ideal degree of hardness is 4° Clark. Ideal conductivity value for glasses is max. 150 µS/cm and for dishes max. 400 µS/cm.
	Rack is not suitable for type of dishes (sloping).	Use appropriate racks to create a sloping position which allows water to drain away from cavities.
	Insufficient rinse aid concentration causes staines.	Increase quantity (see instructions).
Other malfunctions		
Glasses are totally or partially cloudy.	Surface of glasses is rough and porous, this is called glass corrosion.	This is not caused by a malfunction on the machine. Replace with new glasses.
Glass breakages.	Use of inappropriate dish or glass racks.	Use appropriate racks.
Machine suddenly stops during wash programme.	Machine is connected to a "maximum power supply unit" which cuts out the energy consumer at a given point, or machine is interlocked with another energy consumer unit.	Connect machine separately (call electrician).
	Blown site fuse.	Check site fuses.

If no button will be pressed during **6** hours, the machine switches off automaticaly.
Follow the description below during the next switch on:

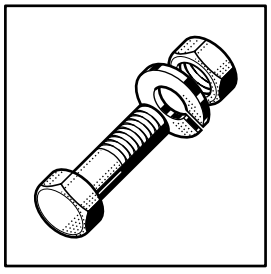
- **Machine without drain pump:** drain machine.
- **Machine with drain pump:** Push the **ON/OFF**-button ①.
  Push the **Drain**-button ③ and wait, until the machine is drained and switched off.

Restart the machine as discribed at the chapter **6**.

HOBART

AM-700

Spare Parts
Pièces Détachées
Ersatzteile



VERSION 07.12.2005

Electrical components listed in this catalogue are rated for the following supply voltages:

Die in diesem Katalog aufgeführten Elektroteile beziehen Sich auf folgende Anschluss-Spannungen:

Les composants électriques énumérés dans ce catalogue sont prévus pour les tensions suivantes:

De in deze catalogus afgebeelde elektrische componenten zijn geschikt voor de volgende aansluitspanningen:

230V / 50Hz / 1 / PE
400V / 50Hz / 3 / N

For other voltages, refer to the wiring diagram shipped with the machine.

Bei nicht aufgeführten Anschluss-Spannungen bitte den, der Maschine beigelegten, Schaltplan beachten.

Pour d'autres tensions, se référer au schéma électrique envoyé avec la machine.

Voor eventueel andere aansluitspanningen, raadpleeg het elektrische schema welke zich bij de machine bevind.

Contents

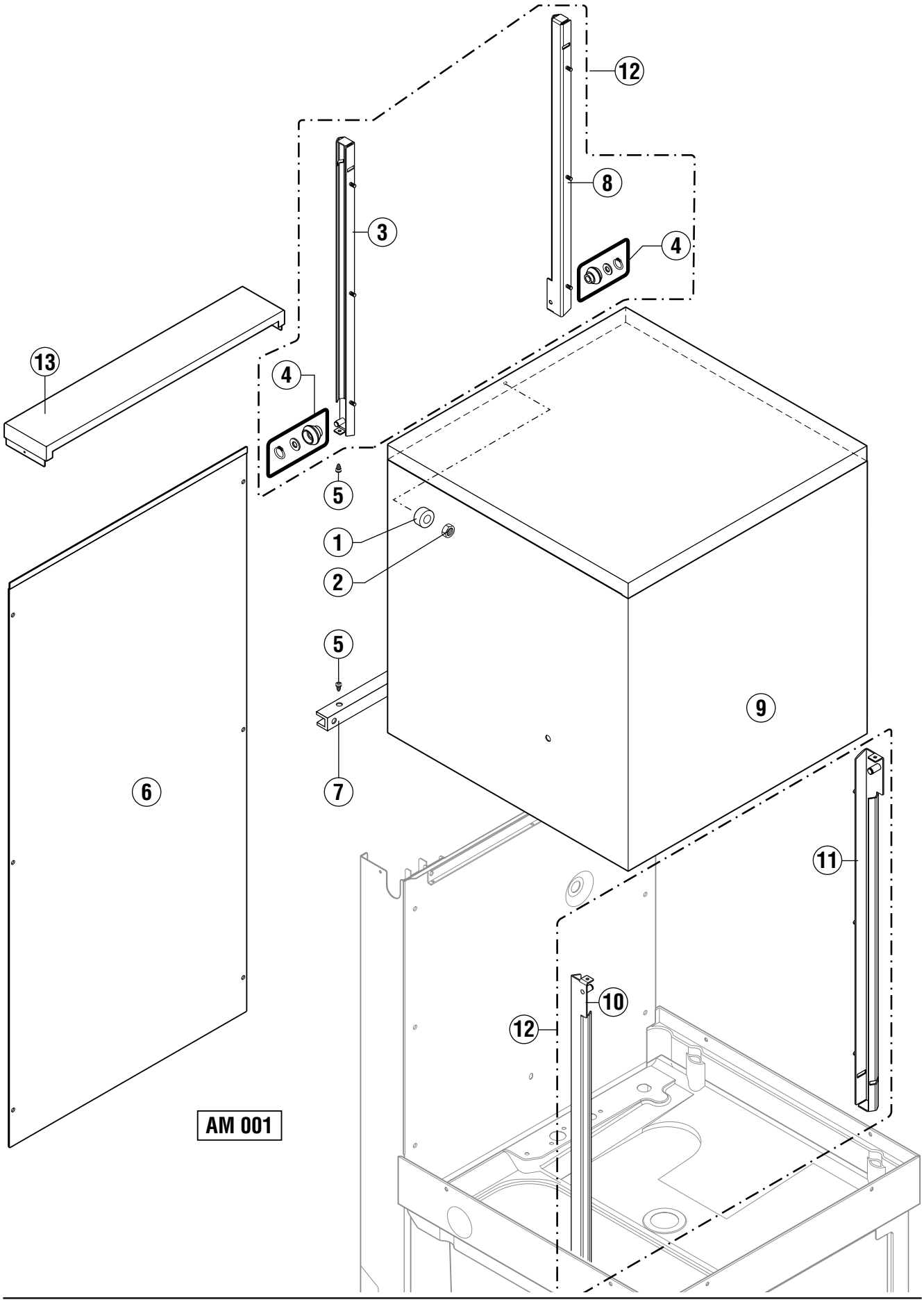
Hood 4
Handle 6
Tank and support 8
Filters and tankheating 12
Fill, drain, booster & wash pump 14
Wash and rinse system 20
Dispensers 22
Control panel and electrical Parts – until serial no 86 48 2272 24
Control panel and electrical Parts – from serial no 86 48 2273 26

Inhalt

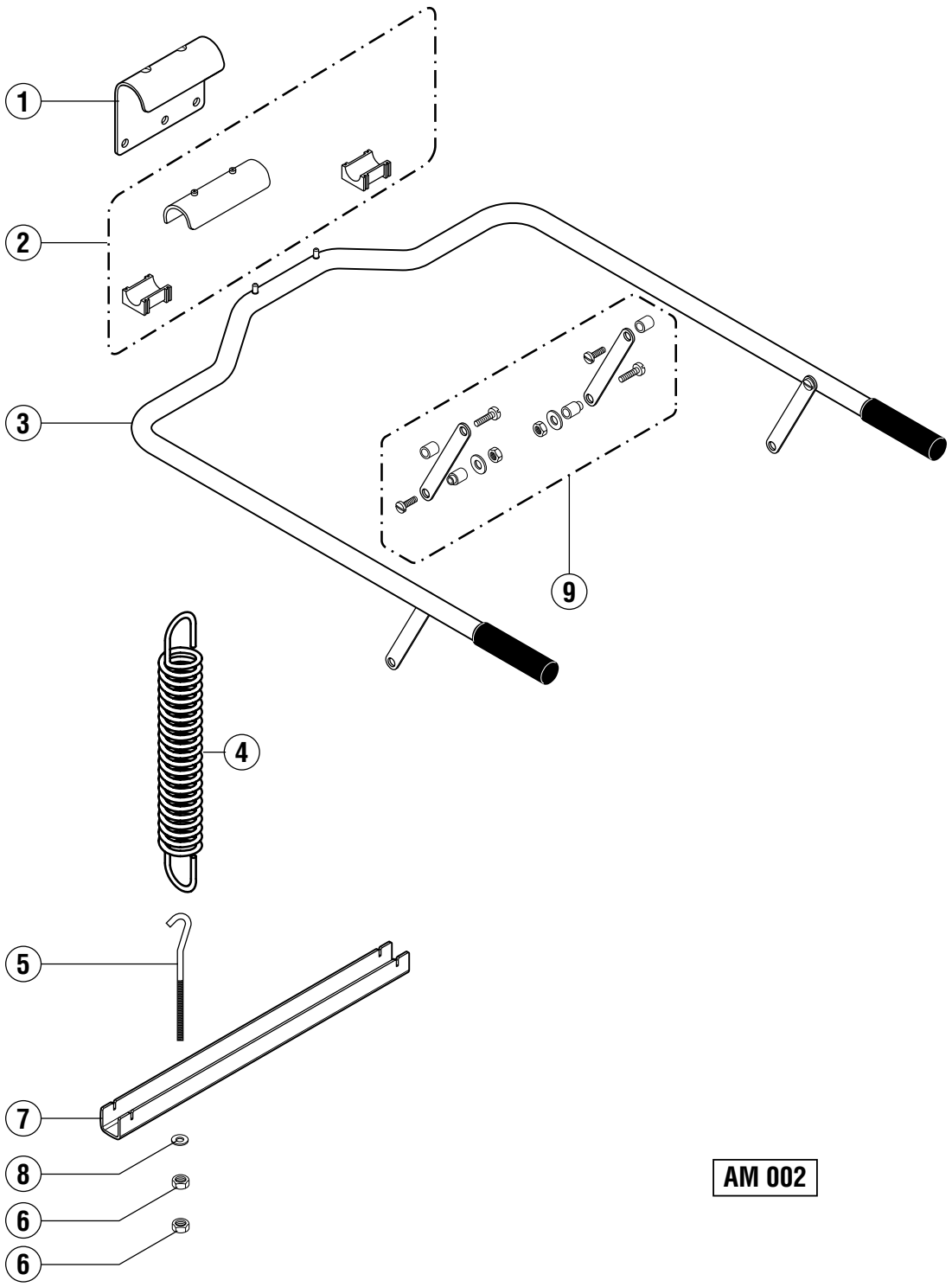
Haube 4
Bügel 6
Tank und Untergestell 8
Siebe und Tankheizung 12
Füllung, Ablauf, Erhitzer & Waschpumpe 14
Wasch- und Klarspülsystem 20
Dosiergeräte 22
Schalterblende und Elektroteile – bis Serien-Nr. 86 48 2272 24
Schalterblende und Elektroteile – ab Serien-Nr. 86 48 2273 26

Sommaire

Capot 4
Poignée 6
Bac et socle 8
Filtres et chauffage du bac 12
Remplissage, vidange, chaudière & pompe de lavage 14
Système de lavage et de rinçage 20
Dosseurs 22
Panneau de commande et pièces électriques – jusqu'au no. série 86 48 2272 24
Panneau de commande et pièces électriques – à partir du no. série 86 48 2273 ... 26

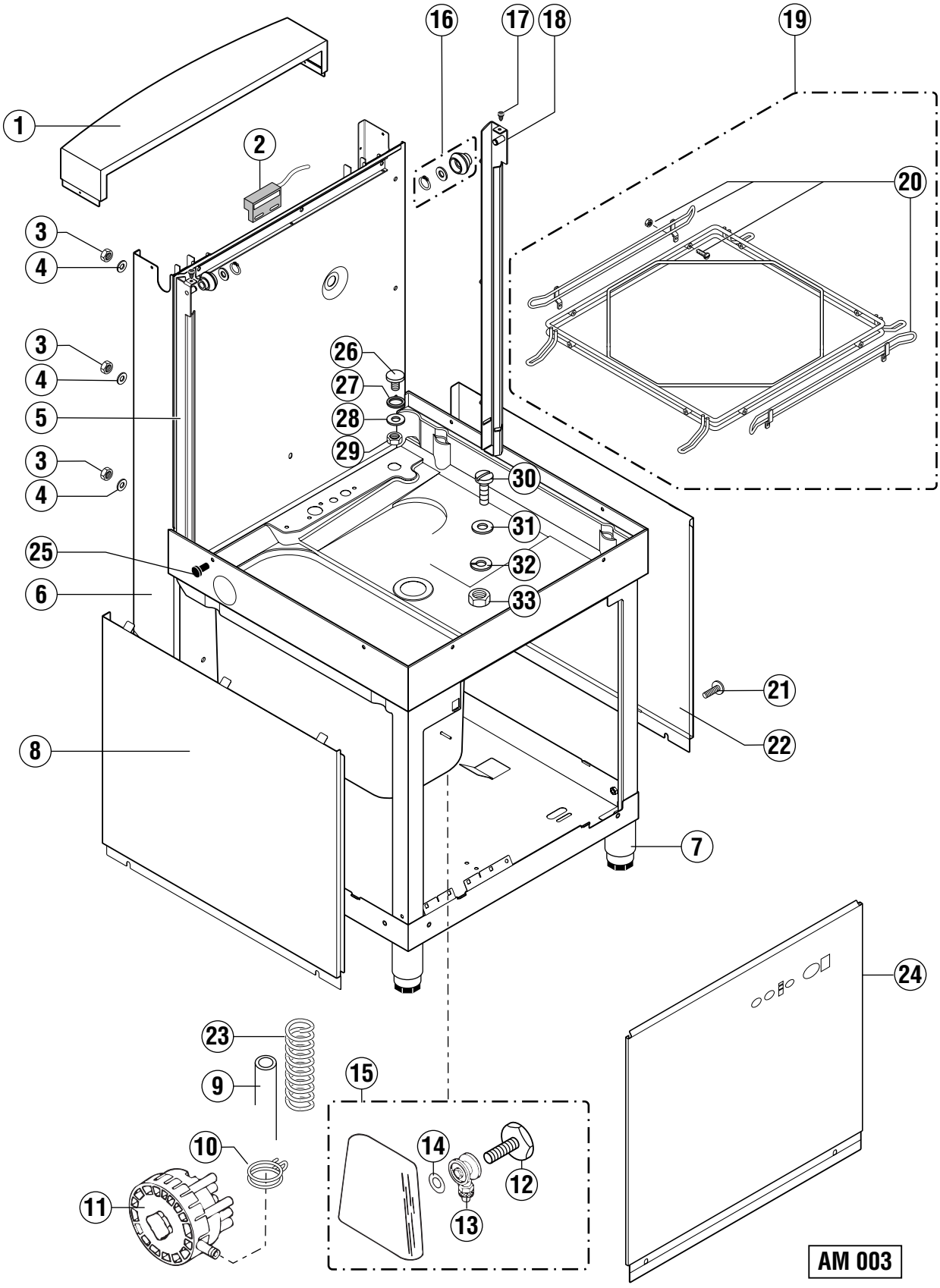

12
8
3
4
13
4
5
1
2
5
9
6
7
11
10
12
AM 001

key no. Pos.-Nr. réf.	part no. Teile-Nr. no. pièce	part name Teile-Benennung nom de la pièce	model Modell modèle
1	166 964	**Magnet** **Magnet** **Aimant**	
2	602 507	**Nut** M4 DIN985 **Mutter** M4 DIN985 **Ecrou** M4 DIN985	
3	898 013-1	**Rail** **Schiene** **Rail**	
4	898 080-1	**Kit 4x Circlips for shafts** FST10 DIN471, **4x Washer** ø10,5 DIN433, **4x Roller** **Kit 4x Sicherungsring** FST10 DIN471, **4x Scheibe** ø10,5 DIN433, **4x Deltarolle** **Kit 4x Circlips extérieur** FST10 DIN471, **4x Rondelle** ø10,5 DIN433, **4x Rouleau**	
5	228 828	**Stopper** **Puffer** **Bouchon**	
6	898 041-1	**Back side cover** (only on option) **Rückseitenverkleidung** (nur auf Wunsch) **Panneau arrière** (seulement en option)	
7	324 435	**Support** **Anschlag** **Butée**	
8	898 009-1	**Rail** **Schiene** **Rail**	
9	898 234-1	**Hood cpl.** including pos. **(1 & 2)** **Haube kpl.** beinhaltet Pos. **(1 & 2)** **Capot cpl.** contient pos. **(1 & 2)**	
10	898 009-2	**Rail guide** **Schienenführung** **Guidage de rail**	
11	898 013-2	**Rail guide** **Schienenführung** **Guidage de rail**	
12	898 275-1	**Service kit (Rail)** **Service kit (Schiene)** **Service kit (Rail)**	
13	01-243 350-1	**Cover** (only on option) **Abdeckung** (nur auf Wunsch) **Couvercle** (nur auf Wunsch)	



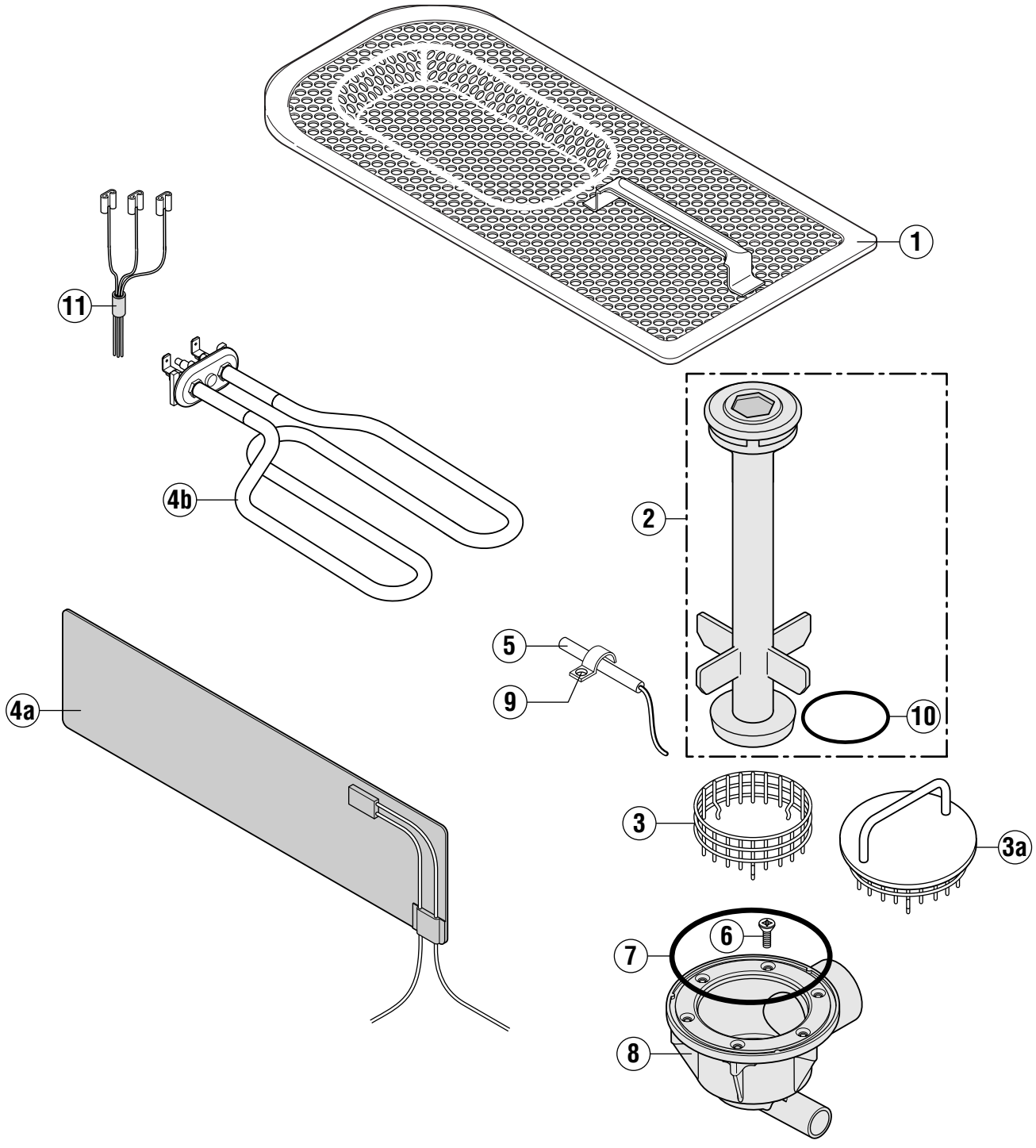
AM 002

key no. Pos.-Nr. réf.	part no. Teile-Nr. no. pièce	part name Teile-Benennung nom de la pièce	model Modell modèle
1	898 027-1	**Bracket** **Federaufhängung** **Accrochage des ressorts**	
2	898 081-1	**Kit 1x Bearing, 2x Bearing** **Kit 1x Federlagerung, 2x Kunststofflager** **Kit 1x Coussinet, 2x Palier**	
3	898 236-1	**Door lift handle** **Rohrbügel** **Poignée**	
4	898 028-1	**Spring** **Zugfeder** **Ressort**	
5	898 051-1	**Hook** **Federhaken** **Crochet**	
6	602 492	**Nut** M8 DIN934 **Mutter** M8 DIN934 **Ecrou** M8 DIN934	
7	898 026-1	**Mounting bracket** **Federhalterung** **Equerre de fixation**	
8	602 287	**Washer** ø8,4 DIN125 **Scheibe** ø8,4 DIN125 **Rondelle** ø8,4 DIN125	
9	898 082-1	**Kit** Door link, Spacer, Spacer, Mushroom head screw, Nut, Washer **Kit** Lasche, Distanzhülse, Büchse, Becherschraube, Mutter, Scheibe **Kit** Bielle porte, Douille d'écartement, Entretoise, Vis, Ecrou, Rondelle	


1
2
3
4
3
4
5
3
4
25
6
8
16
17
18
19
20
26
27
28
29
30
31
32
33
21
22
7
24
23
9
10
11
15
14
12
13
AM 003

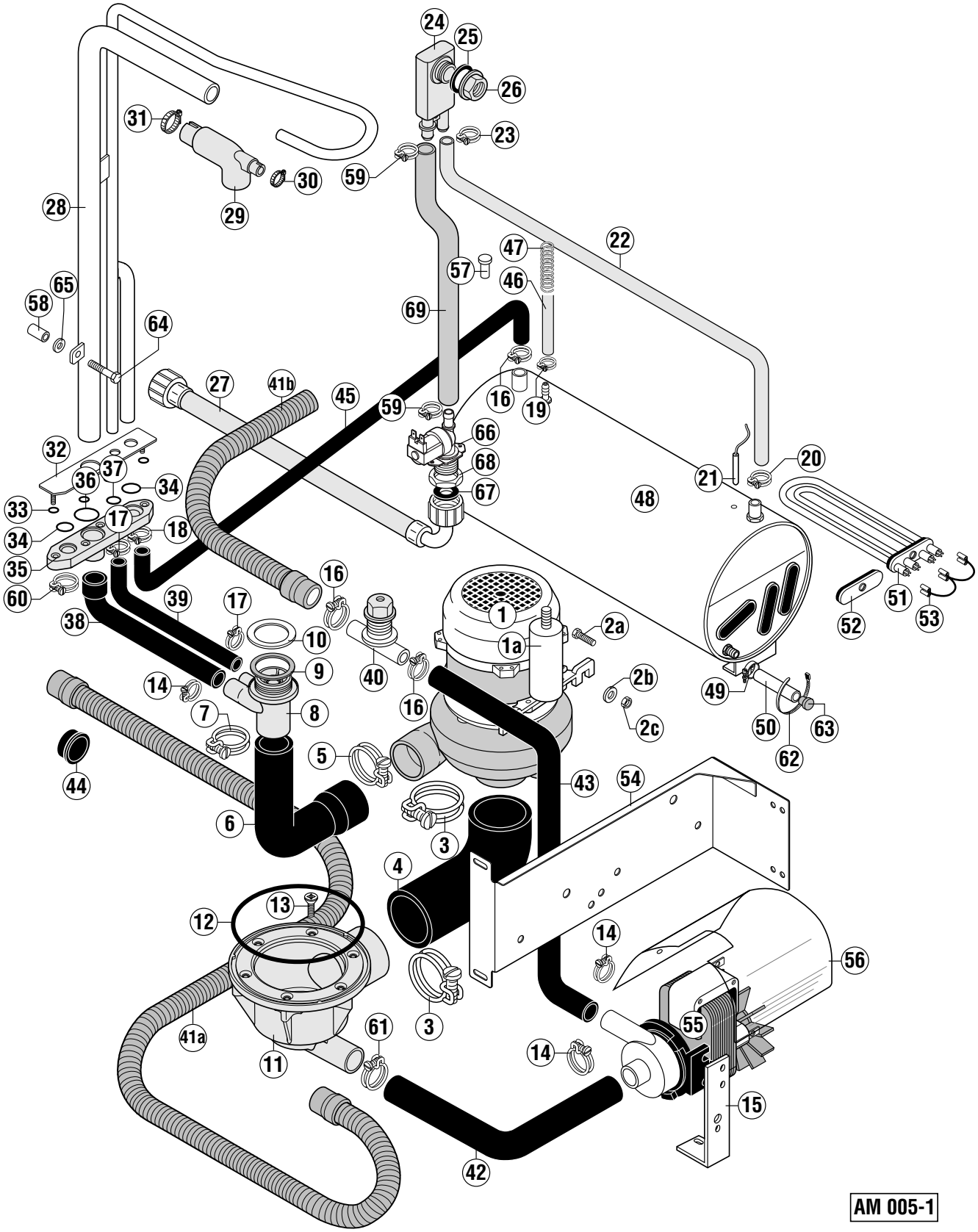
key no. Pos.-Nr. réf.	part no. Teile-Nr. no. pièce	part name Teile-Benennung nom de la pièce	model Modell modèle
1	01-243 350-1	Back side cover Rückseitenabdeckung Couvercle du panneau arrière	
2	775 491-1	Reed switch Magnetschalter Contact magnétique	
3	602 502	Nut M6 DIN985 Mutter M6 DIN985 Ecrou M6 DIN985	
4	602 286	Washer ø6,4 DIN125 Scheibe ø6,4 DIN125 Rondelle ø6,4 DIN125	
5	898 009-2	Rail guide Schienenführung Guidage de rail	
6	01-246 013-4	Tank and frame Tank mit Rückwand Bac et chassis	
7	899 605-3	Adjustable feet Verstellfuß Pied réglable	
8	898 102-1	Side panel Seitenverkleidung Panneau latéral	
9	898 252-3	Hose Schlauch Tuyau	
10	324 510-68	Hose clamp Schlauchklemme Collier	
11	378 758-5	Pressure switch Druckschalter Pressostat	
12	139 321-180	Screw Düsenschraube Vis	
13	139 321-202	End piece Verbindungsstück Raccord	
14	139 321-178	Gasket 10,8 x 2,6mm Dichtung 10,8 x 2,6mm Joint 10,8 x 2,6mm	
15	139 321-47	Air trap assy. including pos. **(12, 13 & 14)** Luftkammer kompl. beinhaltet Pos. **(12, 13 & 14)** Cloche cpl. contient pos. **(12, 13 & 14)**	
16	898 080-1	**Kit 4x Circlips for shafts** FST10 DIN471, **4x Washer** ø10,5 DIN433, **4x Roll** **Kit 4x Sicherungsring** FST10 DIN471, **4x Scheibe** ø10,5 DIN433, **4x Deltarolle** **Kit 4x Circlips extérieur** FST10 DIN471, **4x Rondelle** ø10,5 DIN433, **4x Rouleau**	
17	228 828	Stopper Puffer Bouchon	

key no. Pos.-Nr. réf.	part no. Teile-Nr. no. pièce	part name Teile-Benennung nom de la pièce	model Modell modèle
18	898 013-2	Rail guide Schienenführung Guidage de rail	
19	898 156-1	Basket frame cpl. Korbrahmen kpl. Cadre de panier cpl.	
20	883 280-1	Kit 2x Rack guide, 4x Screw M4x20 DIN84, Nut M4 DIN985 Kit 2x Führung, 4x Schraube M4x20 DIN84, Mutter M4 DIN985 Kit 2x Guide du casier, 4x Vis M4x20 DIN84, Ecrou M4 DIN985	
21	103 099	Screw 4,8 x 16 Schraube 4,8 x 16 Vis 4,8 x 16	
22	898 105-1	Side panel Seitenverkleidung Panneau latéral	
23	886 839-1	Spring Feder Ressort	
24	886 909-1	Front panel Frontverkleidung Panneau frontal	
25	886 859-1	Plug Stopfen Bouchon	
26	869 137-3	Plug Stopfen Bouchon	
27	168 611-24	Gasket Dichtung Joint	
28	696 943-30	Washer Scheibe Rondelle	
29	602 502	Nut Mutter Ecrou	
30	603 376	Screw Schraube M8 x 16 Vis	
31	172 986-10	Gasket Dichtung Joint	
32	602 287	Spring washer Federring B8 Rondelle élastique	
33	602 492	Nut Mutter M8 Ecrou	



AM 004-1

key no. Pos.-Nr. réf.	part no. Teile-Nr. no. pièce	part name Teile-Benennung nom de la pièce		model Modell modèle
1	898 189-1	Tank strainer Tanksieb Filtre		
2	898 185-1	Overflow pipe Überlaufrohr Tube trop-plein	(only on machines without drain pump) (nur bei Maschinen ohne Ablaufpumpe) (seulement pour machines sans pompe de vidange)	
3	775 405-1	Drain strainer Ablaufsieb Filtre de vidange	(only on machines without drain pump) (nur bei Maschinen ohne Ablaufpumpe) (seulement pour machines sans pompe de vidange)	
3a	774 800-1	Drain strainer Ablaufsieb Filtre de vidange	(only on machines with drain pump) (nur bei Maschinen mit Ablaufpumpe) (seulement pour machines avec pompe de vidange)	
4a	898 126-1	Heating foil Heizfolie Enveloppe de chauffage	(valid until serial No. 8648 0525) (gültig bis Serial-Nr. 8648 0525) (valable jusqu'au No. de série 8648 0525)	
4b	775 853-1	Heating element Heizkörper Thermoplongeur	(valid from serial No. 8648 0526) (gültig ab Serial-Nr. 8648 0526) (valable à partir du No. de série 8648 0526)	
5	775 612-1	Temperature sensor Temperaturfühler Bulbe		
6	600 699	Screw Schraube Vis		
7	276 903-28	O-ring O-Ring Joint torique		
8	898 202-2	Drain body Ablaufgehäuse Corps de vidange		
9	775 489-1	Clamp Klammer Bride de fixation		
10	276 903-45	O-ring O-Ring Joint torique		
11	691 920-1	Cable assembly Leitungssortiment Faisceau	(valid from serial No. 8648 0526) (gültig ab Serial-Nr. 8648 0526) (valable à partir du No. de série 8648 0526)	


24
25
26
23
31
30
59
29
28
22
47
57
46
65
58
69
64
27
41b
45
59
16
19
66
68
67
32
37
36
34
33
17
18
34
35
60
20
21
48
16
39
17
38
10
9
40
1
1a
2a
2b
2c
14
7
8
16
5
44
43
54
6
3
4
13
12
14
56
41a
11
61
3
55
14
15
42
51
52
53
49
50
63
62
AM 005-1

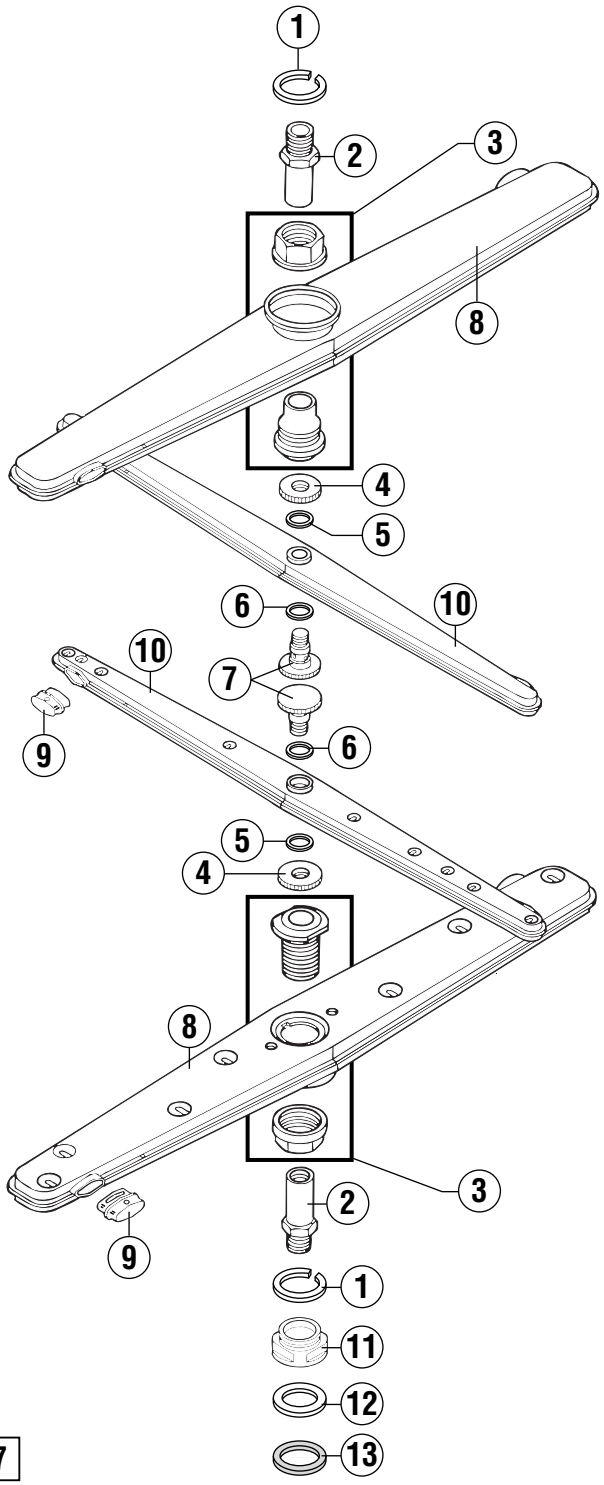
key no. Pos.-Nr. réf.	part no. Teile-Nr. no. pièce	part name Teile-Benennung nom de la pièce	model Modell modèle
1	898 253-1	Wash pump Waschpumpe Pompe de lavage	
	898 253-10	Wash pump kit (including O-ring, impeller and mechanical seal) Waschpumpe Kit (beinhaltet O-Ring, Laufrad und Gleitringdichtung) Kit de pompe de lavage (compris joint torrique, roue et joint tournant)	
1a	226 568-13	Capacitor Kondensator Condensateur	
2a	602 577	Srew Schraube M 8 x 20 Vis	
2b	603 617	Washer Scheibe 8,4 Rondelle	
2c	602 492	Nut Mutter M 8 Ecrou	
3	323 945-76	Hose clamp Schlauchschelle Collier	
4	898 176-1	Hose Schlauch Tuyau	
5	323 945-68	Hose clamp Schlauchschelle Collier	
6	898 175-1	Hose Schlauch Tuyau	
7	323 945-56	Hose clamp Schlauchschelle Collier	
8	898 194-1	Lower wash arm guide Untere Wascharmführung Guidage inférieur de bras de lavage	
9	172 986-33	Gasket Dichtung Joint	
10	898 263-1	Washer Scheibe Rondelle	
11	898 202-2	Drain body Ablaufgehäuse Corps de vidange	
12	276 903-28	O-ring O-Ring Joint torique	
13	600 699	Srew Schraube Vis	

key no. Pos.-Nr. réf.	part no. Teile-Nr. no. pièce	part name Teile-Benennung nom de la pièce	model Modell modèle
14	323 945-33	Hose clamp Schlauchklemme Collier	
15	898 230-4	Support (only on machines with drain pump) Stütze (nur bei Maschinen mit Ablaufpumpe) Support (seulement pour les machines sans pompe devidange)	
16	323 945-25	Hose clamp Schlauchklemme Collier	
17	323 945-23	Hose clamp Schlauchklemme Collier	
18	323 945-25	Hose clamp Schlauchklemme Collier	
19	324 510-68	Hose clamp Schlauchklemme Collier	
20	323 945-16	Hose clamp Schlauchklemme Collier	
21	775 612-1	Temperature Probe Temperaturfühler Sonde de Température	
22	775 559-16	Hose Schlauch Tuyau	
23	323 945-21	Hose clamp Schlauchklemme Collier	
24	775 759-1	Back flow preventer Rückflussverhinderer Brise vide	
25	775 305-1	Gasket Dichtung Joint	
26	324 384	Nut Mutter Ecrou	
27	324 088-1	Fill hose Zulaufschlauch Tuyau de remplissage	
28	898 215-1	Manifold Steigleitung Colonne	
29	324 268	Upper wash arm guide Obere Wascharmführung Guidage supérieur de bras de lavage	
30	166 513-4	Hose clamp Schlauchklemme Collier	

key no. Pos.-Nr. réf.	part no. Teile-Nr. no. pièce	part name Teile-Benennung nom de la pièce		model Modell modèle
31	166 513-1	Hose clamp Schlauchklemme Collier		
32	898 221-1	Fixation plate Befestigungsplatte Plaque de fixation		
33	324 594	O-ring O-Ring Joint torique		
34	276 903-15	O-ring O-Ring Joint torique		
35	898 278-1	Flange Flansch Bride		
36	67 500-12	O-ring O-Ring Joint torique		
37	276 903-26	O-ring O-Ring Joint torique		
38	898 177-1	Hose Schlauch Tuyau		
39	898 233-1	Hose Schlauch Tuyau		
40	886 606	Ventilation valve housing Belüftungsventilgehäuse Casier de vanne de ventilation	(only on machines with drain pump) (nur bei Maschinen mit Ablaufpumpe) (seulement pour les machines sans pompe de vidange)	
41a	323 801-1	Drain hose Ablaufschlauch Tuyau de vidange	(only on machines without drain pump) (nur bei Maschinen ohne Ablaufpumpe) (seulement pour les machines sans pompe de vidange)	
41b	01-243 347-1	Drain hose Ablaufschlauch Tuyau de vidange	(only on machines with drain pump) (nur bei Maschinen mit Ablaufpumpe) (seulement pour les machines avec pompe de vidange)	
42	898 284-1	Hose Schlauch Tuyau	(only on machines with drain pump) (nur bei Maschinen mit Ablaufpumpe) (seulement pour les machines sans pompe de vidange)	
43	898 178-2	Hose Schlauch Tuyau	(only on machines with drain pump) (nur bei Maschinen mit Ablaufpumpe) (seulement pour les machines avec pompe de vidange)	
44	886 756-3	Hose socket Schlauchtülle Passe-tuyau	(only on machines without drain pump) (nur bei Maschinen ohne Ablaufpumpe) (seulement pour les machines sans pompe de vidange)	
45	898 248-1	Hose Schlauch Tuyau		

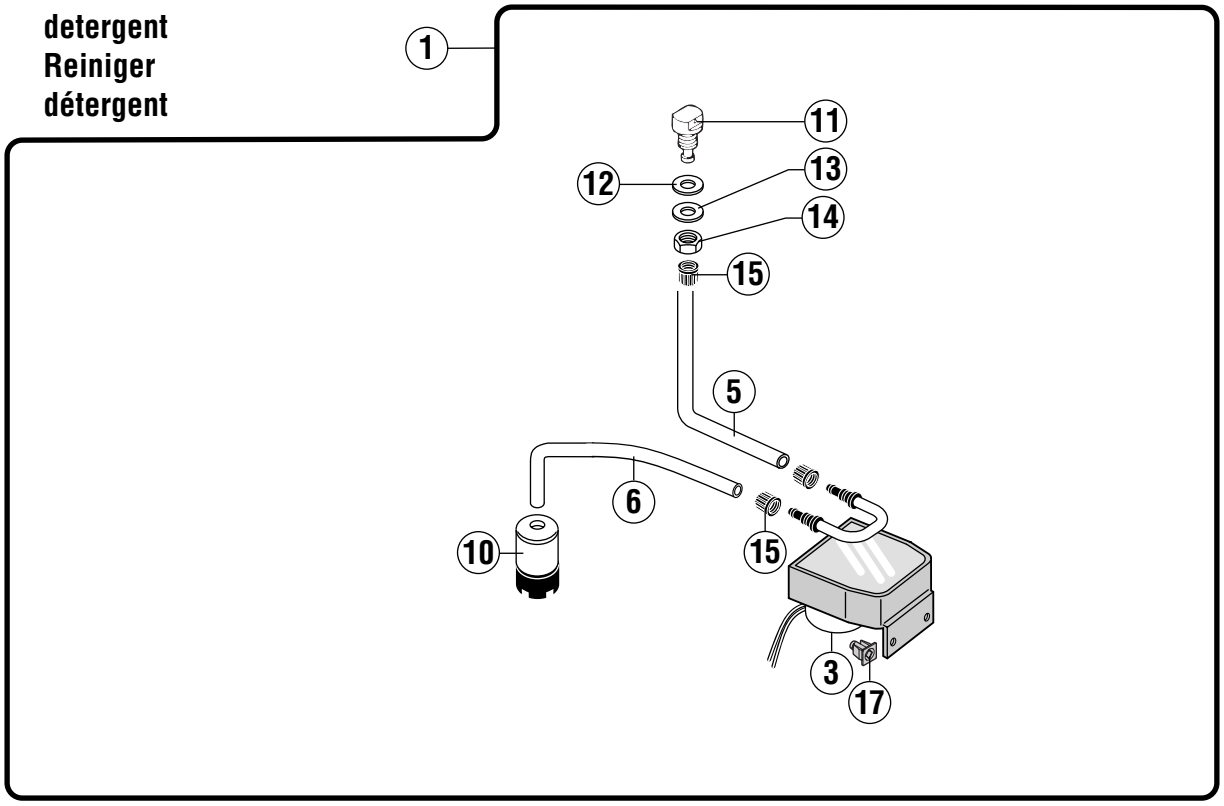
key no. Pos.-Nr. réf.	part no. Teile-Nr. no. pièce	part name Teile-Benennung nom de la pièce		model Modell modèle
46	898 251-1	**Hose** **Schlauch** **Tuyau**	(only on machines with rinse agent dosage pump) (nur bei Maschinen mit Klarspülerdosierpumpe) (seulement pour les machines avec pompe de dosage de produit de rinçage)	
	898 251-2	**Hose** **Schlauch** **Tuyau**	(only on machines without rinse agent dosage pump) (nur bei Maschinen ohne Klarspülerdosierpumpe) (seulement pour les machines sans pompe de dosage de produit de rinçage)	
47	886 839-1	**Spring** **Feder** **Ressort**		
48	883 283-1	**Rinse booster heater** **Durchlauferhitzer** **Chaudière**		
49	323 945-15	**Hose clamp** **Schlauchschelle** **Collier de serrage**		
50	774 080-1	**Hose** **Schlauch** **Tuyau**		
51	324 637-3	**Heating element** **Heizkörper** **Thermoplongeur**	(see wiring Diagram) (siehe Schaltplan) (voir schéma de câblage)	400V / 50Hz / 3P / N
	324 644-2	**Heating element** **Heizkörper** **Thermoplongeur**	(see wiring Diagram) (siehe Schaltplan) (voir schéma de câblage)	230V / 50Hz / 3P
52	774 808-1	**Plug** **Blindstopfen** **Bouchon**		
53	227 073-29	**Wire** **Drahtbrücke** **Pont**		
54	898 157-1	**Support** **Stütze** **Support**		
55	165 653-1	**Drain pump** **Ablaufpumpe** **Pompe de remplissage**	(only on machines with drain pump / see wiring Diagram) (nur bei Maschinen mit Ablaufpumpe / siehe Schaltplan) (seulement pour les machines avec pompe de vidange / voir schéma de câblage)	
56	867 014-1	**Protection foil** **Schutzfolie** **Capot de protection**	(only on machines with drain pump) (nur bei Maschinen mit Ablaufpumpe) (seulement pour les machines avec pompe de vidange)	
57	886 841-12	**Plug** **Stopfen** **Bouchon**	(only on machines without rinse agent dosage pump) (nur bei Maschinen ohne Klarspülerdosierpumpe) (seulement pour les machines sans pompe de dosage de produit de rinçage)	
58	898 246-1	**Sleeve** **Hülse** **Douille**		
59	323 945-18	**Hose clamp** **Schlauchklemme** **Collier**		
60	323 945-40	**Hose clamp** **Schlauchklemme** **Collier**		

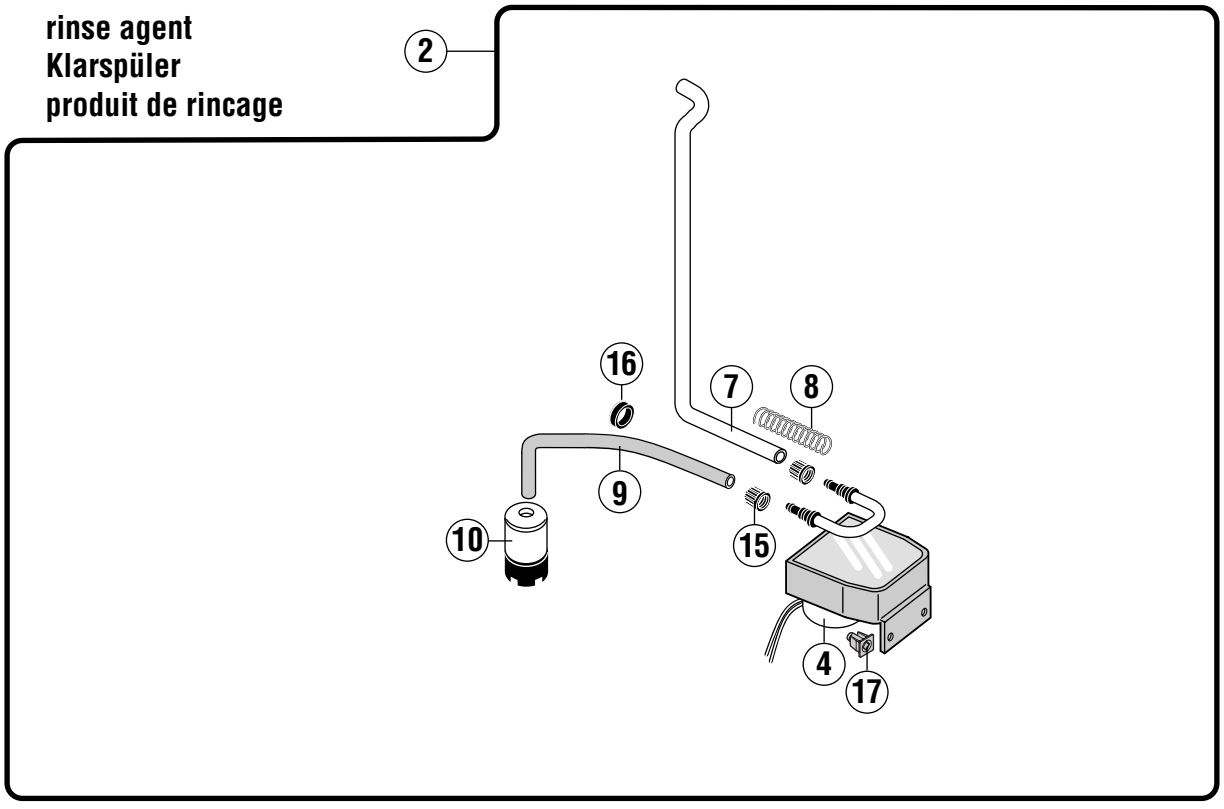
key no. Pos.-Nr. réf.	part no. Teile-Nr. no. pièce	part name Teile-Benennung nom de la pièce	model Modell modèle
61	323 945-37	Hose clamp Schlauchklemme Collier	
62	165 128-3	Binder Binder Collier	
63	774 512-1	Plug Stopfen Bouchon	
64	603 355	Screw Schraube Vis	
65	603 362	Washer Scheibe Rondelle	
66	775 742-1	Fill valve Füllventil Soupape de remplissage	
67	168 611-9	Gasket Dichtung Joint	
68	172 739-2	Nut 3/4" Mutter 3/4" Ecrou 3/4"	
69	775 559-12	Hose Schlauch Tuyau	



AM 007

key no. Pos.-Nr. réf.	part no. Teile-Nr. no. pièce	part name Teile-Benennung nom de la pièce	model Modell modèle
1	324 068	Glide ring Gleitring Bague de glissage	
2	324 040	Axe Achse Axe	
3	734 803-1	Wash arm hub (complete) Wascharmnabe (komplett) Moyeu du bras de lavage (complet)	
4	324 036	Milled nut Rändelmutter Ecrou moleté	
5	774 072-1	Teflon washer Teflonscheibe Disque de teflon	
6	774 072-2	Teflon washer Teflonscheibe Disque de teflon	
7	324 067	Milled screw Rändelschraube Vis moleté	
8	324 039	Wash arm Wascharm Bras de lavage	
	324 444	Wash arm kit (cpl. including pos. 3, 8, 9) Wascharm Kit (kpl. inklusive Pos. 3, 8, 9) Kit de bras de lavage (cpl. compris pos. 3, 8, 9)	
9	886 609	Plug Stopfen 4x Bouchon	
10	323 805	Rinse arm Spülarm Bras de rinçage	
	883 126	Rinse arm kit (including pos. 9, 10) Spülarm Kit (inklusive Pos. 9, 10) kit de bras de rinçage (compris pos. 9, 10)	
11	231 893-1	Coupling nut Trennmutter Ecrou d'embasse	
12	898 263-1	Washer Scheibe Rondelle	
13	172 986-33	Gasket Dichtung Joint	

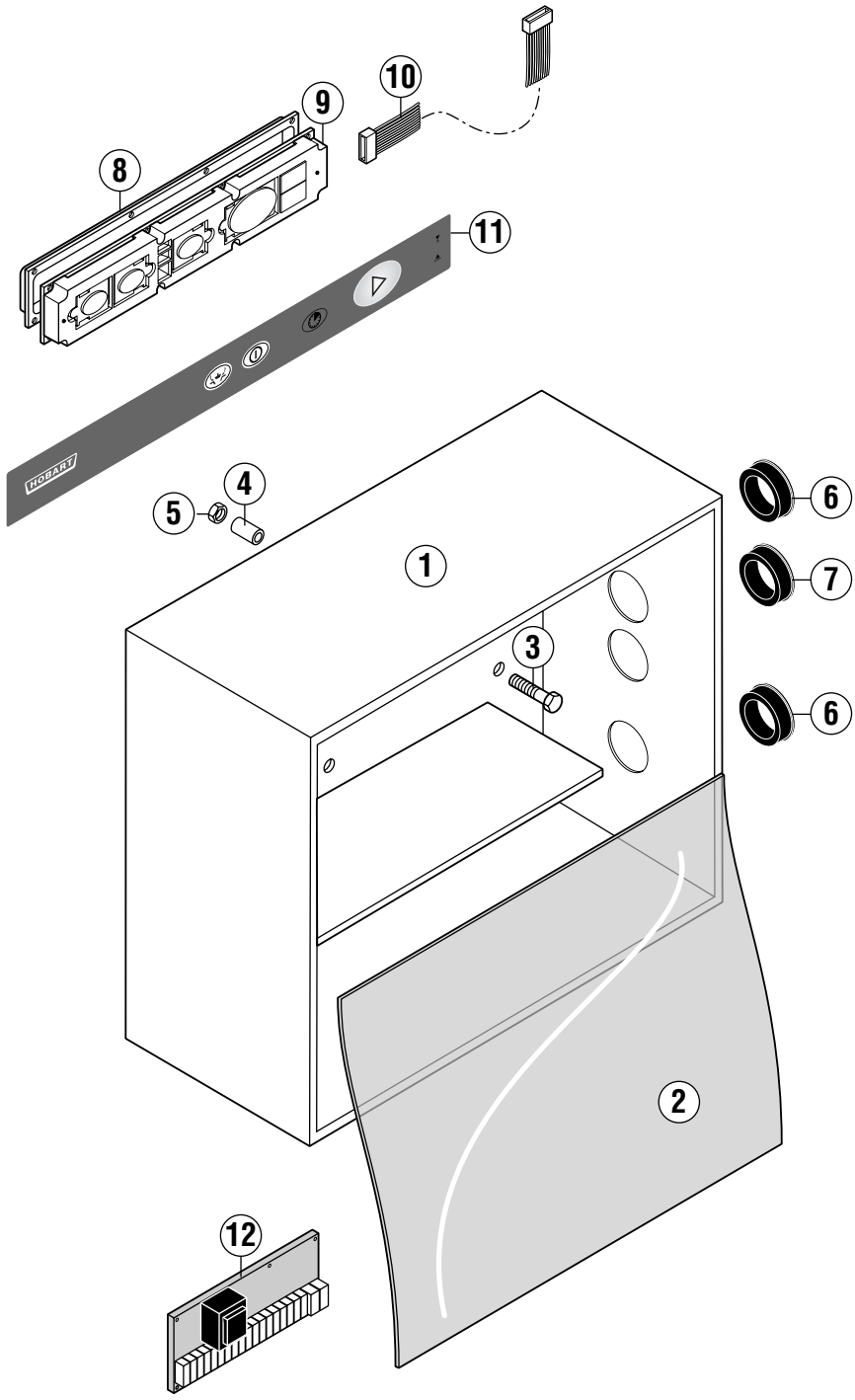

detergent
Reiniger
détergent
1
11
12
13
14
15
5
6
10
15
3
17


rinse agent
Klarspüler
produit de rincage
2
16
7
8
9
10
15
4
17

AM 008

key no. Pos.-Nr. réf.	part no. Teile-Nr. no. pièce	part name Teile-Benennung nom de la pièce			model Modell modèle
1	ML 71 561-AK	**Dispensers complete** **Dosiergerät komplett** **Dosseur complet**	Service-kit Service-Kit Kit de remplacement	50Hz	
2	ML 71 563-ED	**Dispensers complete** **Dosiergerät komplett** **Dosseur complet**	Service-kit Service-Kit Kit de remplacement	50Hz	
3	775 556-2	**Dispenser** **Dosiergerät** **Dosseurs**	50Hz		
4	775 556-1	**Dispenser** **Dosiergerät** **Dosseurs**	50Hz		
5	898 252-2	**Hose** **Schlauch** **Tuyau**			
6	898 252-3	**Hose** **Schlauch** **Tuyau**			
7	898 251-1	**Hose** **Schlauch** **Tuyau**			
8	886 839-1	**Spring** **Feder** **Ressort**			
9	898 250-2	**Hose** **Schlauch** **Tuyau**			
10	775 239-1	**Suction valve** **Fußventil** **Soupape**			
11	01-240 071-1	**Injector** **Einlaßstück** **Injecteur**			
12	774 072-3	**Washer** **Scheibe** **Rondelle**			
13	602 288	**Washer** **Scheibe** **Rondelle**	B10,5 DIN125 B10,5 DIN125 B10,5 DIN125		
14	609 432	**Nut** **Mutter** **Ecrou**	M10 DIN934 M10 DIN934 M10 DIN934		
15	775 507-1	**Screwed connection** **Verschraubung** **Raccord**			
16	886 756-4	**Cable duct** **Kabeldurchführung** **Passe fil**			
17	775 460-1	**Clip nut** **Einsteckmutter** **Ecrou de clip**			

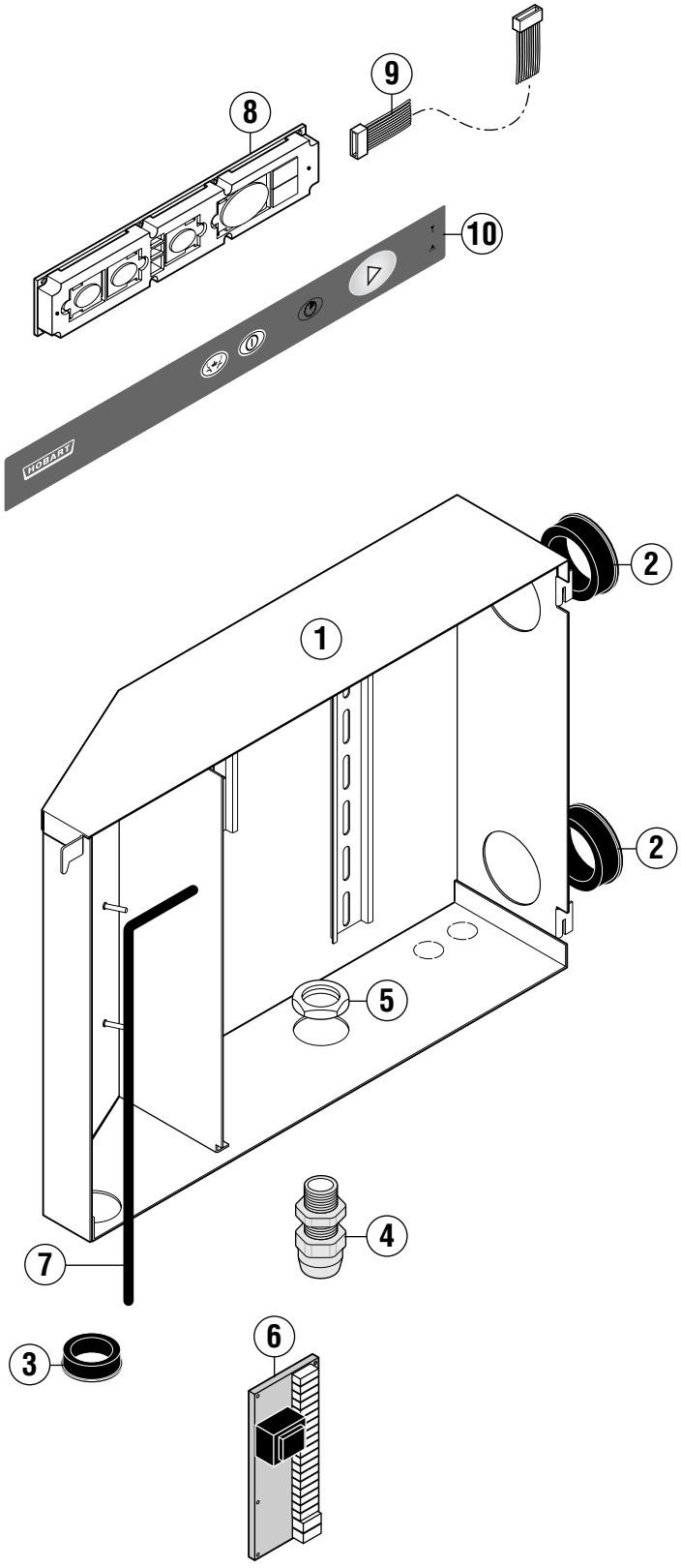
Valid until serial number 86 48 2272
Gültig bis Serien-Nummer 86 48 2272
Valable jusqu'au numéro de série 86 48 2272



AM 009-1

key no. Pos.-Nr. réf.	part no. Teile-Nr. no. pièce	part name Teile-Benennung nom de la pièce	model Modell modèle
1	01-241 589-1	Control box Schaltkasten Panneau de commande	
2	01-241 597-1	Protection foil Abdeckfolie Feuille de protection	
3	603 660	Screw Schraube M 8 x 40 Vis	
4	324 874-1	Sleeve Hülse Douille	
5	602 503	Nut Mutter M 8 Ecrou	
6	886 756-2	Cable duct Kabeldurchführung Passe fil	
7	886 756-1	Cable duct Kabeldurchführung Passe fil	
8	898 363-1	Cover Deckel Couvercle	
9	897 501-1	Operation unit Bedieneinheit Modul de service	
10	785 446-4	Cable Kabel Câble	
11	897 530-1	Keyboard foil Bedienfolie Plastron de commande	
12	897 502-22	Control unit (with EPROM) Steuerung (mit EPROM) Unité de commande (avec EPROM)	
	897 503-2	EPROM EPROM EPROM	

Valid from serial number 86 48 2273
Gültig ab Serien-Nummer 86 48 2273
Valable à partir du numéro de série 86 48 2273



AM 009

key no. Pos.-Nr. réf.	part no. Teile-Nr. no. pièce	part name Teile-Benennung nom de la pièce	model Modell modèle
1	898 196-1	Control box Schaltkasten Panneau de commande	
2	886 756-1	Cable duct Kabeldurchführung Passe fil	
3	886 756-2	Cable duct Kabeldurchführung Passe fil	
4	695 661-5	Cable gland Kabelverschraubung Passe de câble	
5	695 664-5	Nut Mutter Ecrou	
6	897 502-2	Control unit Steuerung Unité de commande	
	897 503-2	EPROM EPROM EPROM	
7	229 169-4	Gasket Dichtung Joint	
8	897 501-1	Operation unit Bedieneinheit Modul de service	
9	785 446-4	Cable Kabel Câble	
10	897 530-1	Keyboard foil Bedienfolie Plastron de commande	

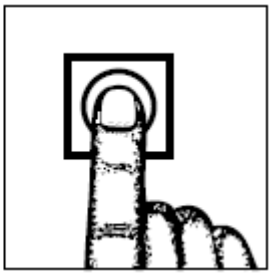
isselbaecher
food service equipment GmbH

HOBART

ПОСУДОМОЕЧНАЯ МАШИНА
AM-700

УСТАНОВКА

ЭКСПЛУАТАЦИЯ



Версия 25.02.2005

ВАЖНЫЕ ЗАМЕЧАНИЯ

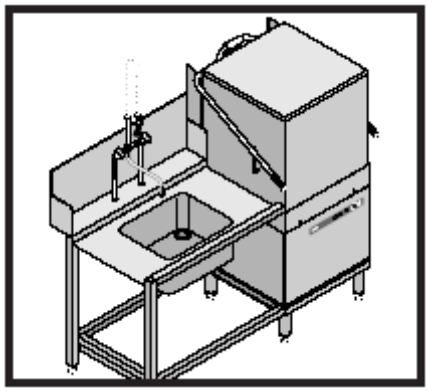
Использовать согласно правилам
Данная машина предназначена исключительно для мытья посуды (тарелок, чашек, стаканов, столовых приборов, подносов и т. д.)
Запрещается мыть в машине электронагревательные приборы.

Безопасность
Запрещается поливать машину водой.
Символом **«Внимание!»** отмечены положения руководства по эксплуатации, необходимые для обеспечения **безопасной работы** машины. Необходимо **внимательно ознакомиться** с данными пунктами.
Обязательства
Установка и ремонт машин должны производиться исключительно **авторизованными специалистами** компании с использованием оригинальных запчастей. Запрещается вносить **изменения в конструкцию машины**. **Нарушение данных условий влечет за собой аннулирование гарантии.**

Уровень шума машины составляет 63 дБ (А)

Инструкция по установке и эксплуатации
Модели АМ-700

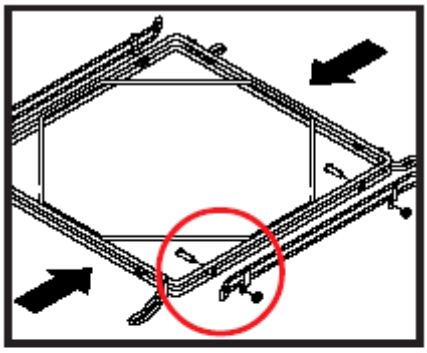
	Содержание	Стр.
1.	**Установка**	4
	1.1. Место размещения	4
	1.2. Поворот в зависимости от направления действия	4
2.	**Подключение**	4
	2.1. Подключение к электросети	4
	2.2. Подключение воды	5
	2.3. Подключение к сточному трубопроводу	5
3.	**Кнопки управления**	6
4.	**Пробный пуск**	7
	4.1. Промывающий раствор	7
	4.2. Моющее средство	7
	4.3. Наполнение вспомогательного подогревателя промывающим раствором и дозировка	7
5.	**Настройки**	8
	5.1. Подбор дозировки моющего средства	8
	5.2. Подбор дозировки промывающего раствора	8
	5.3. Заливка моющего средства в приемный шланг	9
	5.4. Заливка промывающего раствора в приемный шланг	9
6.	**Эксплуатация**	10
	6.1. Подготовка	10
	6.2. Запуск	10
7.	**Установка температурного режима**	11
8.	**Мойка машины**	11
	8.1. Ежедневная мойка	11
	8.2. Еженедельная мойка	12
9.	**Профилактика замерзания**	13
	9.1. Сброс настроек	13
10.	**Техническое обслуживание**	13
11.	**Неисправности**	14
12.	**Руководство по выявлению и устранению неполадок**	14



1 УСТАНОВКА

1.1. Место размещения

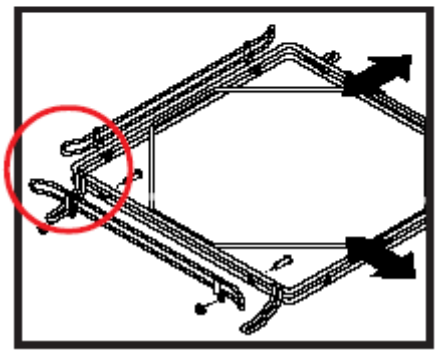
- Не требуется оставлять расстояние между стеной и машиной.
При угловой установке требуется оставить угловой зазор размером 107 мм.
- Выровнять машину, подкрутив ножки.
- Распределить вес машины на ножки равномерно.



1.2. Поворот в зависимости от направления действия

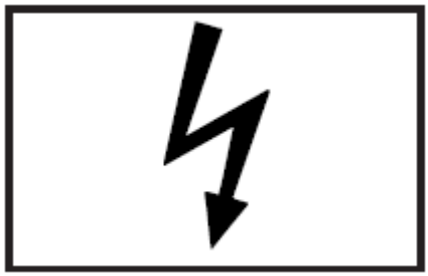
В зависимости от направления движения рельсовые направляющие можно развернуть в направлении движения (как показано стрелками).

-Отвинтить рельсовую направляющую спереди.



Установить рельсовую направляющую под прямым углом в соответствии с направлением движения.

2 ПОДКЛЮЧЕНИЕ

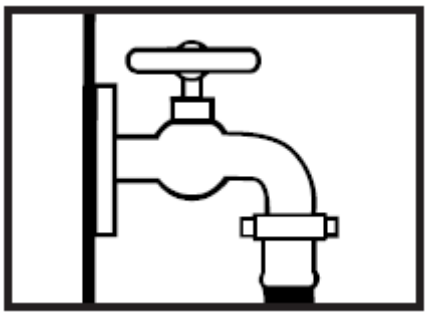


2.1 Подключение к электросети

Должно выполняться авторизованным специалистом в соответствии с местными и государственными стандартами

- Мощность сети должна соответствовать сведениям паспортной таблички машины.
- Предохранители и сечение кабеля должны соответствовать требованиям.
- Отключающее устройство должно иметь подключение к шнуру питания (вводный выключатель или открытый штепсель).
В соответствии со стандартом EN 60 335 агрегат должен подсоединяться к равнопотенциальному громоотводу. Соединительный винт (⏚) располагается рядом с кабельным вводом.

2.2. Подключение воды

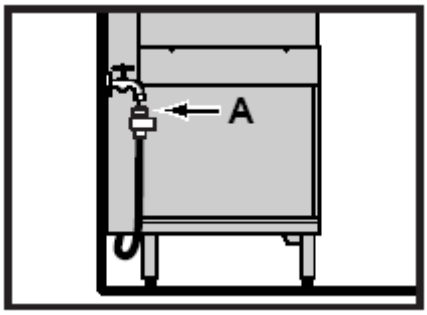


Должно выполняться авторизованным специалистом в соответствии с местными и государственными стандартами. Машина работает на питьевой воде. Для воды с крайне высоким содержанием минеральных веществ рекомендуется предварительная очистка.

- Желательно подключать к мягкой и теплой воде (до 4° Clark =0,5 ммоль/л, **максимальная температура 60º**)

ТРЕБУЕМОЕ ДАВЛЕНИЕ
Для машин без насоса:
- Давление проточной воды – 2-6 бар.
- Если давление проточной воды меньше 2 бар: необходимо установить насос подкачки промывочной воды.
- Если давление проточной воды свыше 6 бар: необходимо установить редукционный клапан.

ТОЛЬКО ДЛЯ ВЕЛИКОБРИТАНИИ



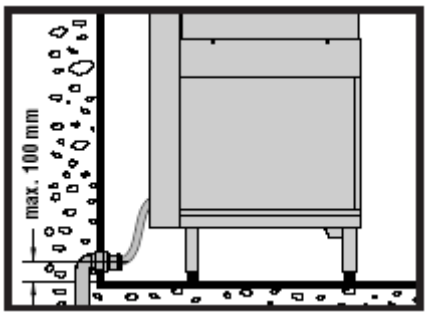
Машины с промывочным насосом со встроенным воздушным зазором Класса А
- Давление проточной воды – 0,5 бар
Важно: давление проточной воды не должно быть меньше 0.5 бар.
- Если давление проточной воды свыше 6 бар, необходимо установить редукционный клапан на источник водоснабжения.

- Навинтить соединительную гайку «А» (3/4") шланга подачи воды к запорному клапану машины.
- Не перекручивать и не пережимать шланг подачи воды.

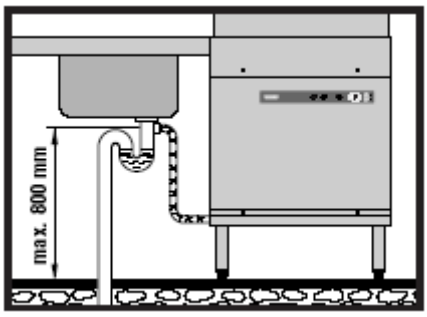
2.3. Подключение к сточному трубопроводу

Машины без водоотливного насоса
- Обеспечить самотечный дренаж.
- Расстояние между полом и нижним выводом дренажного шланга не должно превышать 100 мм.
- Запрещается перекручивать дренажный шланг.

Машины с водоотливным насосом



(дополнительно)
- Высота соединения машины с дренажной трубой не должна превышать 800 мм.
- Запрещается перекручивать дренажный шланг.



3 КНОПКИ УПРАВЛЕНИЯ

① **Включение/выключение машины**

Машина включается нажатием данной кнопки. Во время работы кнопка горит.
Непрерывный свет = машина наполнена водой и идет цикл подогрева или работы.
Мигающий свет = машина готова к работе.

Машина выключается повторным нажатием кнопки.
После выключения машина соединена с электросетью!

② Кнопка «**Старт**»

При нажатии данной кнопки или закрытии дверцы начинается рабочий цикл.

③ Кнопка **«Слив/Выключение»** (горит во время операции)

Только для машин с водоотливным насосом (дополнительно):
При нажатии и удержании данной кнопки в течение 2 с запускается цикл слива и самоочистки машины. В конце цикла машина выключается автоматически.
После выключения машина соединена с электросетью!

④ Кнопка «**Программа**»

При нажатии данной кнопки появляется

возможность выбора между двумя предварительно установленными программами в соответствии с моделью и оборудованием. Номер программы (например, **PO 2**) появляется на индикаторе температуры воды ⑥ .

ДИСПЛЕЙ

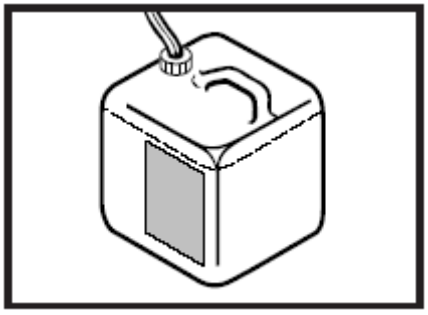
⑤ Индикатор температуры мойки посуды (ºC)

Показывает значение по требованию пользователя (см. **раздел 7**)

⑥ Индикатор температуры полоскания посуды (ºC)

Показывает значение по требованию пользователя (см. **раздел 7**)

4 ПРОБНЫЙ ПУСК



4.1. Промывающий раствор

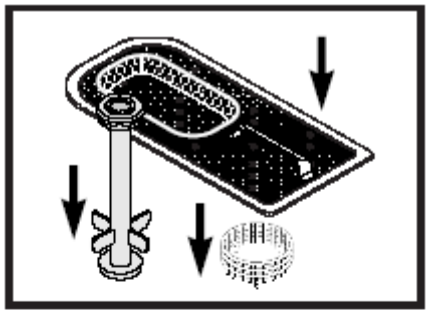
- Вставить заборный шланг (синий) в контейнер с промывающим раствором.

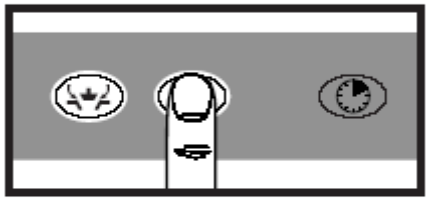
4.2. Моющее средство

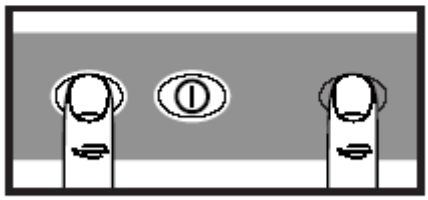
Запрещается использовать моющие средства на кислотной основе в случае наличия дополнительно встроенного насоса подачи моющего средства (уровень кислотности должен превышать pH 7). Вставить заборный шланг (белый) в контейнер с моющим средством.

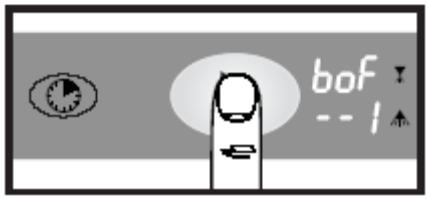
Не путать контейнеры!

Использовать моющее средство и промывающий раствор промышленного производства. **Внимательно прочитать инструкции по эксплуатации и технике безопасности!**









4.3. Наполнение вспомогательного подогревателя промывающим раствором и дозировка

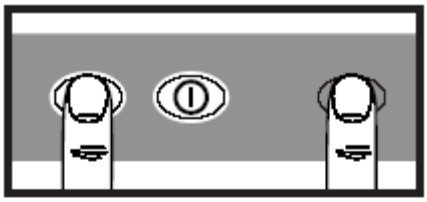
- Проверить правильность положения фильтра, крепления впуска насоса и водоотвода (для машин без водоотливного насоса).
-Закрыть крышку.
- Включить главный выключатель или подключить к сети.

- Нажать кнопку ① **Включение/выключение**; кнопка загорится. На **Индикаторе температуры** ⑥ появится и замигает надпись **“boF”**
Необходимо наполнить вспомогательный промывающий подогреватель как указано ниже.
- Повторно нажать кнопку ① **Включение/выключение**, машина выключится.
- Открыть крышку, одновременно нажать кнопки ④ **«Программа»** и ③ **«Слив/Выключение»** и удерживать в нажатом состоянии до появления на **Индикаторе температуры** ⑥ надписи **“boF”**.
- Закрыть крышку до позиции готовности.
- Нажать кнопку ② «**Старт**»; на **индикаторе температуры мойки посуды** ⑤ появится надпись «_ _ 1». Ждать до появления надписи «_ _ 0».
- Полностью закрыть крышку; машина выключится.
- Необходимо удалить оставшуюся в машине воду:
Для машин без водоотливного насоса: вытащить сливную трубу
Для машин с водоотливным насосом (дополнительно): включить машину и нажимать кнопку **«Слив/Выключение»** в течение 2 с.
- Машина готова к работе.

5 НАСТРОЙКИ

Внимание: машина должна быть выключена.

- Открыть крышку, одновременно нажать кнопки ④ **«Программа»** и ③ **«Слив/Выключение»** и удерживать в нажатом состоянии до появления на **Индикаторе температуры** ⑥ надписи **“boF”**.



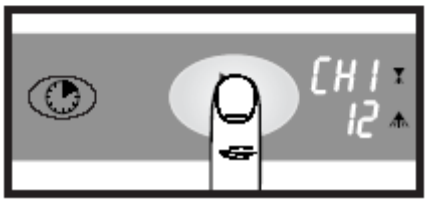
Если удерживать кнопку в нажатом состоянии в течение 10 с, индикатор погаснет, и новые настройки будут сохранены.

5.1. Подбор дозировки моющего средства
(только для машин со встроенным насосом подачи моющего средства)

- Повторно нажать кнопку ④ **«Программа».**

На **Индикаторе температуры** ⑥ появятся следующие надписи:
- «**CH 1**» = подбор дозировки моющего средства.

На **Индикаторе температуры мойки посуды** ⑤ появится надпись:
«**10**» = предварительный расход моющего средства на единицу времени = **10 с** ≈ **2,4** г/л



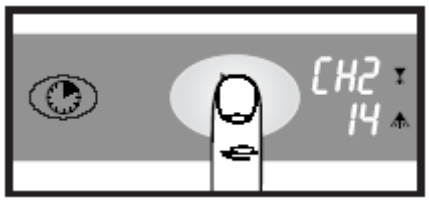
- Для подбора дозировки моющего средства по времени повторно нажать кнопку ② «**Старт**» до появления требуемого значения на (**0-50** с ≈ **0-11** г/л) на **Индикаторе температуры мойки посуды** ⑤ .
(Установка производится в соответствии с рекомендациями производителей моющих средств).

5.2. Подбор дозировки промывающего раствора

- Повторно нажать кнопку ④ **«Программа».**

На **Индикаторе температуры** ⑥ появятся следующие надписи:
- «**CH 2**» = подбор дозировки моющего средства.

На **Индикаторе температуры мойки посуды** ⑤ появится надпись:
«**12**» = предварительный расход моющего средства на единицу времени = **12 с** ≈ **0,3** г/л



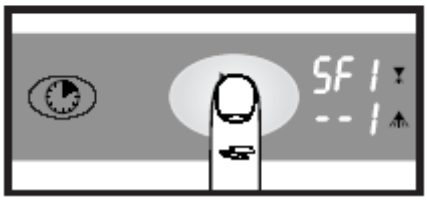
- Для подбора дозировки моющего средства по времени повторно нажать кнопку ② «**Старт**» до появления требуемого значения на (**0-50** с ≈ **0-11** г/л) на **Индикаторе температуры мойки посуды** ⑤ .
(Установка производится в соответствии с рекомендациями производителей моющих средств).

5.3. Заливка моющего средства в приемный шланг
(только для машин со встроенным насосом подачи моющего средства)

Для заливки моющего средства в контейнер необходимо:

- Повторно нажать кнопку ④ **«Программа».**
- На **Индикаторе температуры** ⑥ появится надпись «**НО 2**»
- Закрыть крышку.
На **Индикаторе температуры мойки посуды** ⑤ появится надпись:
«**SF1**» = Заливка **моющего средства**

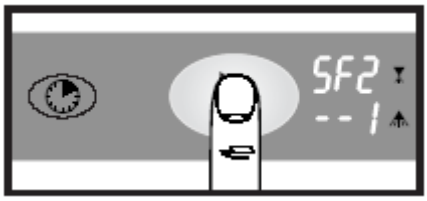
- Нажать и удерживать кнопку ② «**Старт**» в течение 1 минуты.



5.4. Заливка промывающего раствора в приемный шланг

Для заливки промывающего раствора в контейнер необходимо:

- Повторно нажать кнопку ④ **«Программа».**
- На **Индикаторе температуры** ⑥ появится надпись
«**SF2**» = Заливка **промывающего раствора**



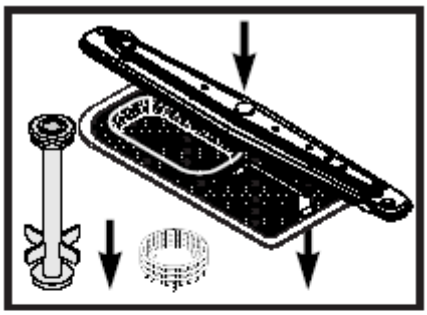
- Нажать и удерживать кнопку ② «**Старт**» в течение **3 минут**
При использовании внешнего контейнера с длинным заборным шлангом удерживать кнопку ②
«**Старт**» в течение **6 минут.**

6 ЭКСПЛУАТАЦИЯ

6.1. Подготовка

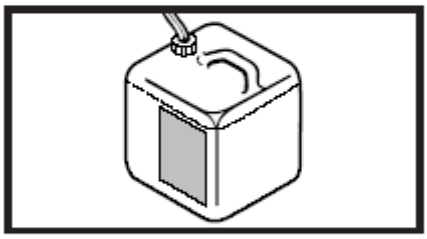
- Проверить правильность установки сетчатой решетки, шлангов мойки/полоскания, фильтров и сливной трубки (для машин без водоотливного насоса).
- Открыть запорный вентиль, включить главный выключатель и подключить к сети.

- Проверить уровень моющего средства и промывающей жидкости в контейнерах.

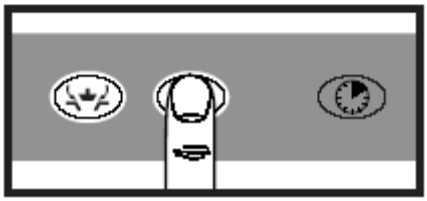


- Закрыть крышку и нажать кнопку

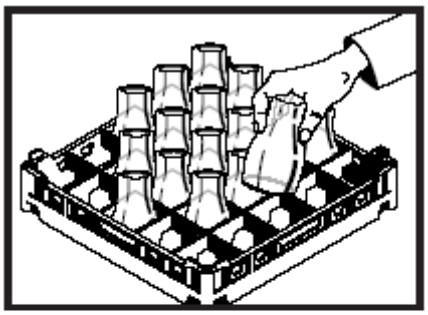
① **Включение/выключение;** машина наполнится водой. Кнопка горит во время налива и нагревания воды. Когда кнопка мигает, машина готова к работе.

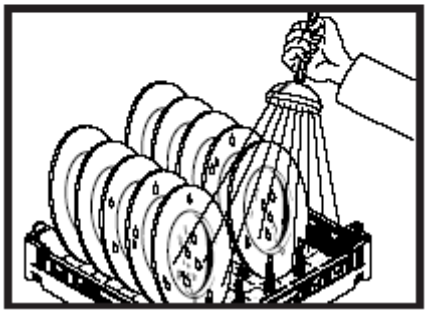


- Поместить чашки и стаканы ободками вниз на решетку.

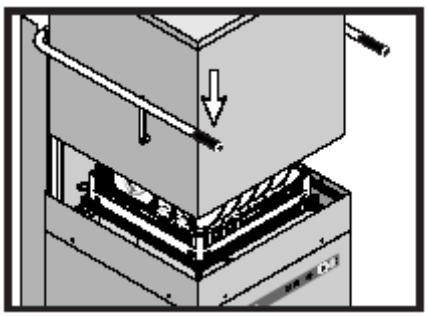


- Перед загрузкой тарелок в поддон удалить твердые остатки пищи.
- Смыть оставшийся на посуде жир.





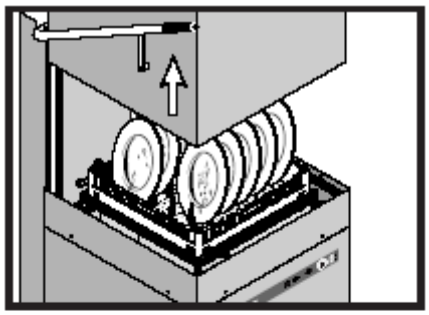
6.2. Запуск



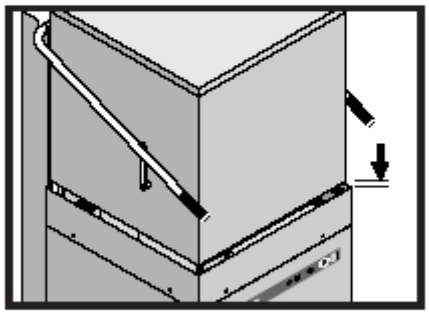
- Поставить поддон в машину и закрыть крышку.

Загорится кнопка ① **Включение/выключение**, начнется моющий цикл.
- Когда кнопка **Включение/выключение** замигает, цикл завершен.

- Открыть крышку и вытащить поддон.



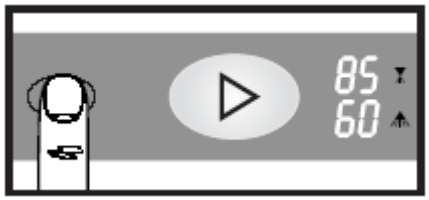
Дать посуде высохнуть в течение 1 минуты.



Во избежание потерь тепла опустить крышку в положение готовности между моющими циклами.

- Выбрать программу:
Машина автоматически работает в течение стандартного времени цикла. В случае необходимости можно выбрать укороченную программу.
Для просмотра установленной программы нажать кнопку ④ **«Программа»** перед началом моющего цикла. Для смены программы повторно нажать кнопку ④ **«Программа»**.
P 01 = Короткий цикл (для посуды с легкими загрязнениями)
P 02 = Стандартный цикл (для средне/сильно загрязненной посуды)
Машина продолжит работу в выбранном режиме до выключения.

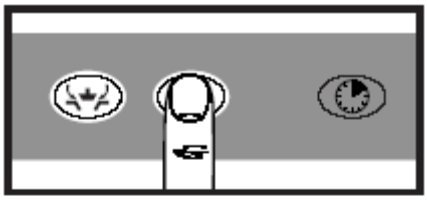
7 УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРНОГО РЕЖИМА



- Для проверки температуры необходимо нажать и удерживать в течение 3 с кнопку ④ **«Программа»** до появления данных о температуре на индикаторах ⑤ и ⑥. Индикаторы погаснут в течение 10 с после отжатия кнопки ④ **«Программа»**.
Постоянное отображение температуры может быть установлено специалистом по требованию потребителя.

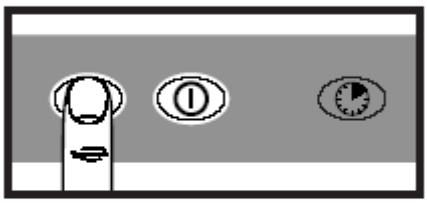
8 МОЙКА МАШИНЫ

8.1. Ежедневная мойка

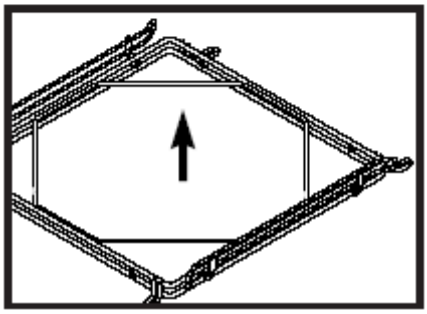


Для машин без водоотливного насоса:

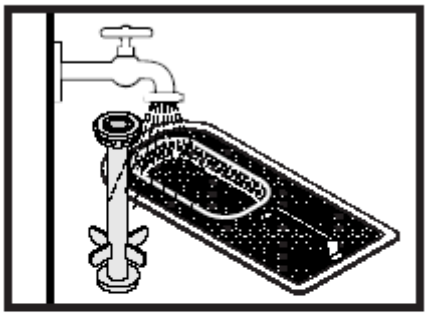
- Нажать кнопку ① **Включение/выключение**.
Выключить машину, отключить ее от сети, закрыть запорный клапан!



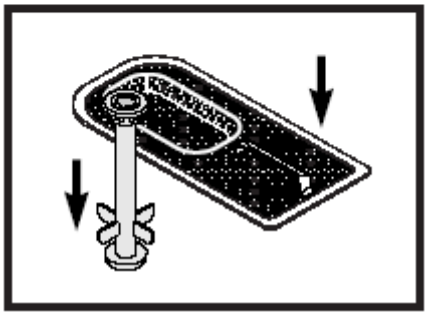
Для машин с водоотливным насосом (дополнительно):
-Закрыть крышку, нажать и удерживать в течение 2 с кнопку ③ **«Слив/Выключение»**
ПРИМЕЧАНИЕ: во время цикла осушки внутренние поверхности машины очищаются автоматически.



После отжатия кнопки ③ **«Слив/Выключение» выключить машину, отключить ее от сети, закрыть запорный клапан!**
- Открыть крышку и вытащить сетчатую решетку.



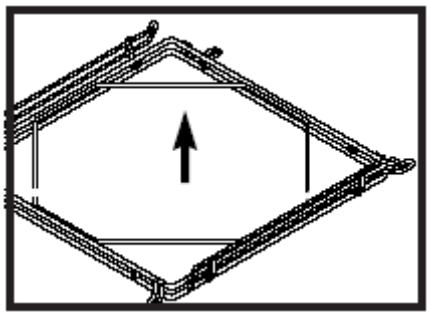
- Вытащить фильтр и сливную трубку (для машин без водоотливного насоса) и промыть.
- Удалить возможный налет.
- Вымыть внутреннюю часть машины.



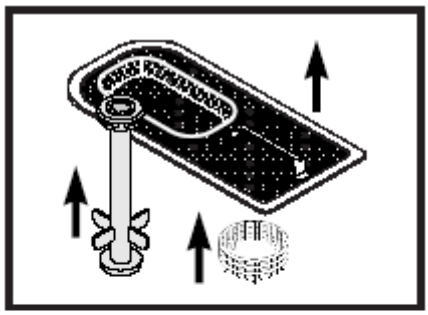
- Вставить фильтр и сливную трубку на место (для машин без водоотливного насоса).
- Вставить решетку на место.
- Оставить крышку открытой для проветривания.

8.2. Еженедельная мойка

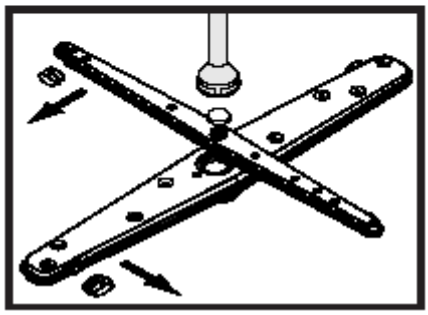
- Вытащить сетчатую решетку.



- Вытащить фильтр и сливную трубку (для машин без водоотливного насоса)
- Вытащить и промыть защитный клапан впуска насоса.
Необходимо убедиться, что всасывающее отверстие насоса не забито остатками пищи.

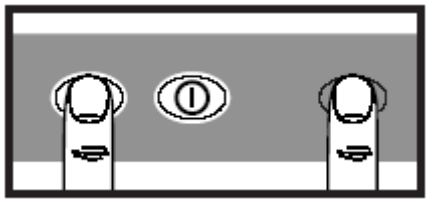


- Вытащить шланги мойки/полоскания.
(Для машин без водоотливного насоса: использовать шестигранный ключ для ослабления винта с шестигранной головкой, поворачивая его против часовой стрелки).
- Открыть места соединения шлангов мойки/полоскания и промыть их струей воды.
- Установить все детали на место.



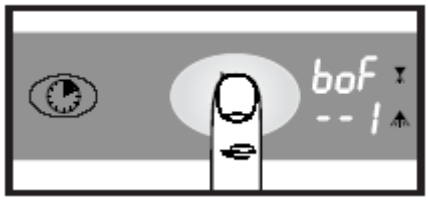
9 ПРОФИЛАКТЕКА ЗАМЕРЗАНИЯ

В случае замерзания или длительного простоя оборудования (например, при сезонной работе) машина должна быть полностью сухой.
Данная операция производится в **центре послепродажного обслуживания.**



9.1. Сброс настроек:

- Открыть крышку, одновременно нажать кнопки ④ **«Программа»** и ③ **«Слив/Выключение»** и удерживать в нажатом состоянии до появления на **Индикаторе температуры** ⑥ надписи **“boF”**. Закрыть крышку до положения готовности.



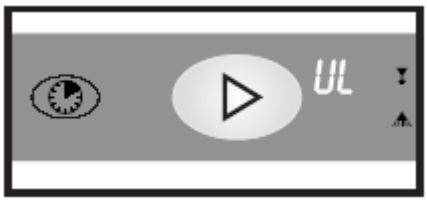
- Нажать кнопку ② «**Старт**» (на **Индикаторе температуры мойки посуды** ⑤ появится надпись «_ _ 1») и удерживать ее в нажатом состоянии до тех пор, пока вода выливается из выпускного отверстия

шланга промывки.
- Полностью закрыть крышку.
Машина выключится и готова к работе.

10 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Для обеспечения бесперебойной работы машины рекомендуется связаться с местным Центром Сервиса.

11 НЕИСПРАВНОСТИ



Индикатор температуры ⑥ отображает коды: Например, «**UL**» = неисправность системы наливания/слива

Возможные типы неисправностей (необходимо сообщить специалисту сервисной службы код неисправности):

КОД	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	МЕРЫ УСТРАНЕНИЯ
FO 1	Неисправен температурный датчик бустерного насоса промывки.	Обратиться в Центр послепродажного сервиса.
FO 2	Неисправен температурный датчик резервуара.	Обратиться в Центр послепродажного сервиса.
HEI	Неисправен нагревательный элемент бустерного насоса промывки.	Возможно ограниченное использование. Обратиться в Центр послепродажного сервиса.
UL	Забит сливной шланг.	Прочистить сливной шланг.
	Неисправна система наливания/слива	Обратиться в Центр послепродажного сервиса.
AL	**Только для машин с водоотливным насосом**	
	Забит шланг слива.	Прочистить сливной шланг и повторить цикл слива.
	Неисправна система слива.	Обратиться в Центр послепродажного сервиса.

12 РУКОВОДСТВО ПО ВЫЯВЛЕНИЮ И УСТРАНЕНИЮ НЕПОЛАДОК

ТИП НЕИСПРАВНОСТИ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	УСТРАНЕНИЕ
Плохой результат работы		

Посуда грязная.	Забиты шланги промывки (они должны легко поворачиваться вручную)	Вытащить и тщательно промыть шланги. Проверить водоспуск машины и убедиться, что моющие шланги промыты.
	Забиты отверстия моющего шланга (наружный осмотр)	Вытащить моющий шланг, снять фильтрующий колпачок и тщательно промыть до удаления грязи. Правильно установить на место.
	Забиты отверстия шланга промывки (возможно, присутствует известковый осадок)	Вытащить промывочный шланг и удалить известковый налет в отдельной емкости.
	Слишком высокая или слишком низкая концентрация моющего средства	Проверить установку концентрации моющего средства.
	Забит фильтр	Вытащить фильтр. Удалить его содержимое и промыть его.
	Выбрана неверная программа для мытья сильно загрязненной посуды	Выбрать программу мытья посуды с более длительным циклом
Посуда не высушена должным образом.	Слишком низкая концентрация промывочной жидкости	Увеличить концентрацию (см. руководство по эксплуатации)
	На посуде остаются следы жира	1. Слишком низкая концентрация моющего средства (см. руководство по эксплуатации) 2. Проверить, подходит ли моющее средство. Выбрать средство более сильного действия. 3. Слить грязную воду и наполнить машину снова. Провести предварительную очистку посуды.
	Поддон не подходит для данного типа посуды (не стоит ровно)	Использовать поддон необходимых размеров для обеспечения свободного стекания воды.
	Посуда слишком долго остается в машине по окончании программы	Вытащить посуду по окончании цикла и дать ей высохнуть.
Пятна и разводы на посуде	Слишком высокая концентрация промывочной жидкости.	Уменьшить количество (см. руководство по эксплуатации)

	Жесткая вода или слишком высокая концентрация минеральных веществ.	Проверить качество воды. Получить сведения из местной службы по контролю качества воды. Рекомендуемые значения: Жесткость воды - 4° Clark. Электропроводность стекла – макс. 150 мкСм/см, для тарелок макс. 400 мкСм/см.
	Поддон не подходит для данного типа посуды (не стоит ровно)	Использовать поддон необходимых размеров для обеспечения свободного стекания воды.
	Пятна остаются из-за недостаточно высокой концентрации промывочной жидкости о	Увеличить количество (см. руководство по эксплуатации)
Иные неполадки		
Стаканы полностью или частично мутные	Поверхность стаканов пористая и шершавая, т. н. коррозия стекла	Данное явление не вызвано неисправностью машины. Заменить стаканы.
Стаканы потрескались	Использование неподходящего поддона для посуды	Использовать поддон необходимых размеров.
Машина внезапно останавливается во время рабочего цикла.	Машина подключена к блоку питания максимальной мощности, который отключает устройство, потребляющее энергию, в заданной точке, или машина заблокирована другим потребляющим устройством.	Подключить машину к сети автономно (обратиться к электрику)
	Окислившийся плавкий предохранитель	Проверить предохранители.

Если кнопки не нажаты в течение 6 часов, машина выключается автоматически.
Следовать нижеприведенной инструкции для включения машины:

- Для машин без водоотливного насоса:	слить воду из машины
- Для машин с водоотливным насосом:	Нажать кнопку ① **Включение/выключение.** Нажать кнопку ③ **«Слив/Выключение»** и подождать, когда из машины сольется вода и выключится.

Повторно запустить машину, как описано в разделе 6.

Так как политикой компании HOBART является постоянное усовершенствование продукции, изменения могут быть внесены без уведомления потребителя.

Отпечатано в Германии. AG-21337-A-02-05-PC

ELECTRIC BOILING PANS

700 Series

Model: 74/02PEI

Service Manual

S/N:

Rev.: 1.0

1. General information 1

1.1 Symbols used in the manual 1

1.2 Symbols used on the appliance 1

1.3 Checking the relationship of the appliance and the manual 2

2. Safety 3

2.1 Using the appliance safety 3

2.2 Safety instructions in case of malfunction 3

2.3 Additional prohibitions (hazardous procedures) 3

2.4 Disposing of the appliance 3

3. Functional description 5

3.1 Application of the appliance 5

3.1.1 Forbidden use 5

3.2 Construction 5

3.3 Operating principle 5

3.3.1 Operating switches and indicator lights 6

4. Operating instructions 7

4.1 Before using the appliance 7

4.1.1 Preparing the appliance for use 7

4.2 Using the appliance 8

4.2.1 Filling the tank 8

4.2.2 Filling the interspace [74E,74GI] 9

4.2.3 Ignition [E] 10

4.2.4 Cooking 10

4.2.5 Turning off [E] 10

4.2.6 Safety thermostat [E] 11

4.2.7 Emptying the tank 12

4.3 After-use care 13

4.3.1 Routine cleaning 13

4.3.2 Idle period 14

4.3.3 Service 14

4.3.4 Routine cleaning 14

5. Installation 15
5.1 General information 15
5.1.1 Regulatory installation conditions 15
5.2 Exhausting fumes 15
5.3 Possible environmental interference [E] 15
5.4 Storage 16
5.5 Unpacking the appliance 16
5.6 Disposing of packaging materials 16
5.7 Positioning 16
5.8 Electrical connections [E] 17
5.8.1 General information 17
5.8.2 Connecting a type "Y" power lead to the appliance's terminal block 18
5.8.3 Equipotential terminal 19
5.9 Connecting water supply 20
5.10 Drain 20
5.11 Personnel training 20
5.12 Rating plate 20

6. Service 21
6.1 Removing the control panel 21
6.2 Replacing the safety valve [74E,74GI] 22
6.3 Replacing the depression valve [74E,74GI] 23
6.4 Replacing the water filling hopper plenum chamber [74E,74GI] 24
6.5 Replacing the heating elements [E] 25
6.6 Replacing the indicator lights [E] 27
6.7 Replacing the power regulator [E] 28
6.8 Replacing the safety thermostat [E] 29
6.9 Replacing the pressure switch [E] 30
6.10 Replacing the contactors [E] 31

7. Troubleshooting 33

8. Spare parts 35
8.1 Voltage codes 37
8.2 Product codes 37

9. Technical specifications 45

1. General information

Carefully read the instructions in this manual as they contain important information regarding proper, efficient and safe installation, use and maintenance of the appliance.

Keep this manual in a safe place so that it can be used as reference by other operators of the appliance.

The installation of this appliance must be carried out in accordance with the manufacturer's instructions and following local regulations. The connection of the appliance to the supplies must be carried out by qualified personnel only.

Personnel using this appliance should be specifically trained in its operation.

Switch off the appliance in the case of failure or malfunction. The periodical function checks requested in the manual must be carried out according to the instructions. Have the appliance serviced by a technically qualified person authorized by the manufacturer and using original spare parts.

Not complying with the above may put the safety of the appliance in danger.

1.1 Symbols used in the manual

This symbol informs about a situation where a safety risk might be at hand. Given instructions are mandatory in order to prevent injury.

This symbol informs about the right way to perform in order to prevent bad results, appliance damage or hazardous situations.

This symbol informs about recommendations and hints that help to get the best performance out of the appliance.

This symbol informs about a function that has to be taken into account in self-control.

1.2 Symbols used on the appliance

This symbol on a part informs about electrical terminals behind the part. The removal of the part must be carried out by qualified personnel only.

1.3 Checking the relationship of the appliance and the manual

The rating plate of the appliance indicates the serial number of the appliance. If the manuals are missing, it is possible to order new ones from the manufacturer or the local representative. When ordering new manuals it is essential to quote the serial number shown on the rating plate.

2. Safety

2.1 Using the appliance safety

Being an appliance designed for professional use only, it should be operated exclusively by qualified personnel. Never leave the appliance unattended while in operation..

Ensure compliance with all safety and fire regulations in force in the location where the appliance is being installed.

Do not move the appliance while it is still hot!

2.2 Safety instructions in case of malfunction

If the appliance is not used for a long time, or in case of a fault or malfunction, etc., turn off the gas supply valve upstream from the appliance and disconnect it from the main power supply. Contact the Technical Support Service.

If an emergency occurs, use the main switch to disconnect power to the appliance.

2.3 Additional prohibitions (hazardous procedures)

Never tamper with the seals on the adjustment screws situated on the steam interspace safety valves.

2.4 Disposing of the appliance

This appliance was manufactured using recyclable raw materials and does not contain any hazardous or toxic substances. Dispose of the appliance in full compliance with all applicable local regulations in force in the place where the appliance is being used. Packaging materials should be divided according to type and delivered to a specific collection site. Ensure compliance with environmental protection regulations.

3. Functional description

3.1 Application of the appliance

The designed use for the appliance is to cook food by boiling.

3.1.1 Forbidden use

This appliance has been designed for cooking food but not for frying.

3.2 Construction

Structure, containers, lids, interspaces are made from stainless steel, standing on 4 height adjustable feet. Outside casing and top entirely made from stainless steel (AISI 304).

3.3 Operating principle

Heating is through a stainless steel electric immersion heater fitted on the outside of the tank, which can withstand both mechanical and thermal stress.

The water temperature is selected by a stepless energy variator.

In the indirect heating version, there is a water interspace which is brought to boiling point by the source of heat, giving gentle and even heating, without localised overheating, which avoids the food sticking to the bottom.[74E,74GI]

In the direct heating version, the source of heat heats up the container, making this version ideal for cooking liquids, such as soup, or for boiling water.[74GD]

The appliance is fitted with a safety thermostat which trips if the immersion heaters exceed the limit temperature (which could happen if the minimum amount of water in the interspace is not maintained) and automatically cuts off the power supply.

3.3.1 Operating switches and indicator lights

Turn the knob in a clockwise direction and the line pilot lamp comes on pos. 18 in Fig. 1. The line pilot lamp pos. 18 remains on until the knob is turned back to 0.

When the thermostat is functioning the lamp comes on and pos. 19, when the set temperature is reached it goes off.

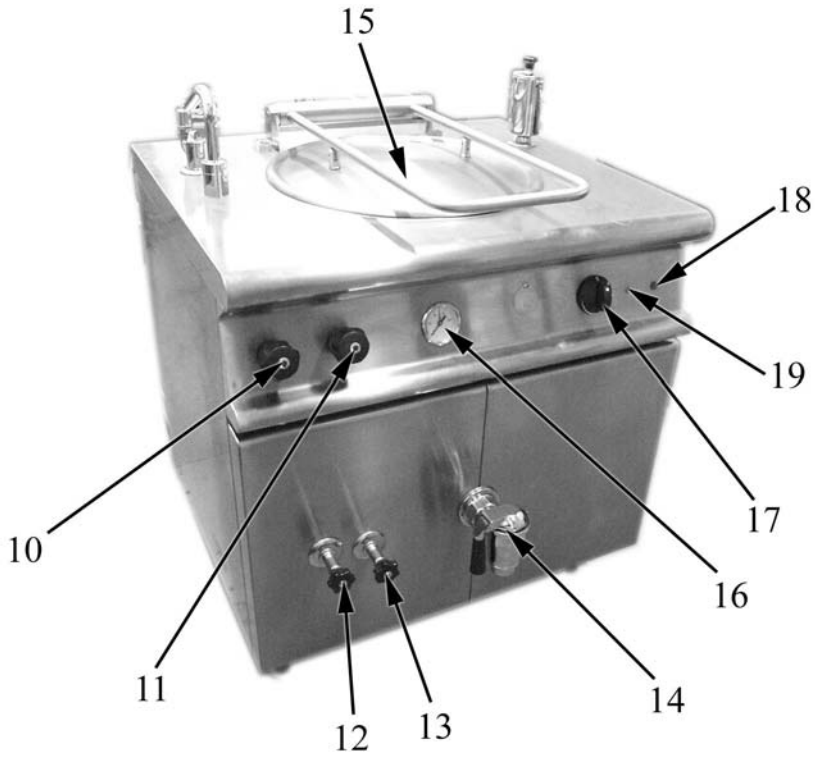


Fig. 1

10. Hot water valve
11. Cold water valve
12. Maximum level valve
13. Minimum level valve
14. Drain valve
15. Pan
16. Pressure gauge
17. Power variation knob
18. Line pilot lamp
19. Operation indicator light

4. Operating instructions

4.1 Before using the appliance

4.1.1 Preparing the appliance for use

Remove all packaging materials and adhesive films from the appliance very carefully. Remove the protective film from the panels, ensuring no traces of glue are left on the steel surface, if necessary, remove the glue using a non-flammable solvent.

Before cooking food for the first time, we recommend cleaning the appliance thoroughly, especially the tank, using hot water and a sponge.

Before cleaning the stainless steel parts, ensure the detergent is not abrasive and is suitable for use with stainless steel.

After cleaning the appliance, rinse it well with clean water and wipe it dry with a clean cloth.

Before heating the appliance for the first time, fill the water interspace as explained in paragraph “Filling the interspace [74E,74GI]”.

Never use a water jet to clean the appliance!

4.2 Using the appliance

4.2.1 Filling the tank

First of all, check the drain valve is closed, pos. 22 in Fig. 2.

Fill the tank with water using the hot water pos. 21 and cold water valves pos. 20 up to a maximum level around 4 mm from the top edge of the container pos. 23, turning the spout (pos. 24 in Fig. 2) towards the tank.

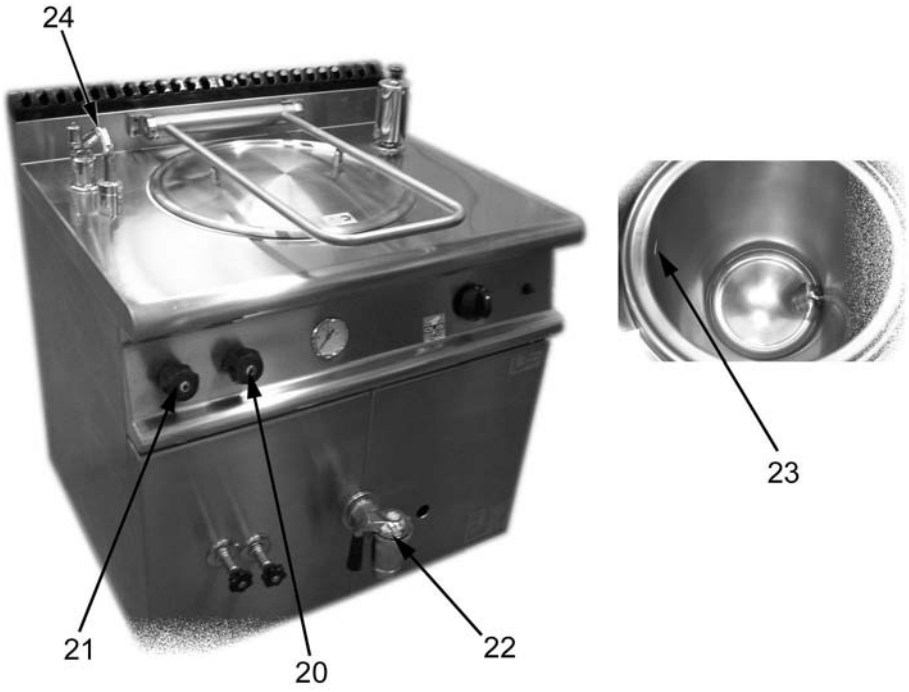


Fig. 2

20. Cold water valve.
21. Hot water valve.
22. Pan drain valve.
23. Maximum tank filling level.
24. Adjustable spout.

4.2.2 Filling the interspace [74E,74GI]

Fill the interspace with water with a hardness below 12/14 F°. The interspace is filled by removing the threaded plug (pos. 32 in Fig. 3), aiming the spout through the plug hole and opening the valve pos. 20 in Fig. 2 .

Proceed as follows:

- Open the minimum level valve pos. 30 in Fig. 3;
- remove the threaded plug pos. 32 in Fig. 3 which closes the interspace hopper;
- pour the decalcified water through the hopper until a continuous flow of water pos. 30 in Fig. 3 comes out from the valve. This proves that the water in the interspace has reached the maximum level;
- Close the valve pos. 30 in Fig. 3 and add another litre of water;
- open the maximum level valve pos. 31 in Fig. 3and check no water flows out, otherwise wait until all the excess water has flowed out;
- Close the valve pos. 31 in Fig. 3;
- Close the threaded plug pos. 32 in Fig. 3;

At the start of each day, with the appliance cold, check the water in the interspace has not fallen below the minimum level.

To do this, open the minimum control valve(pos. 30 in Fig. 3) from which water should always flow out, otherwise immediately fill up with water to the maximum level as described above.

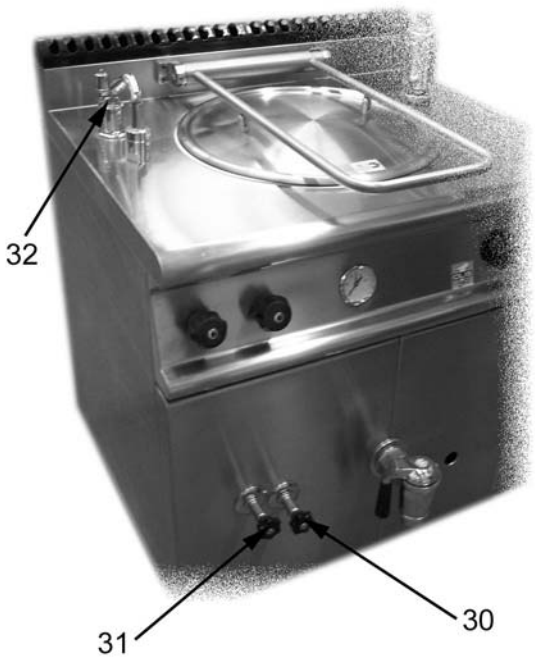


Fig. 3

30. Minimum interspace level valve.
31. Maximum interspace level valve.
32. Threaded plug.

4.2.3 Ignition [E]

- e appli-
- tor light
- s varied
  eating is
  ithstand
  ction in-

4.2.4 Cooking

- Select t ig. 4);
- Add salt to
- Place the food i ng them
  in the tank (cookin
- When cooking is comp d empty
  the contents of the pan int rom the
  tank.

4.2.5 Turning off [E]

To turn the appliance off, turn the knob to the position sh The line lamp will now turn off (pos. 18 in Fig. 1).

Any liquid inside the pan is still boiling hot.

4.2.6 Safety thermostat [E]

This appliance is equipped with a safety thermostat. When the safety thermostat trips, it avoids the immersion heaters overheating, which could cause damage to the appliance. This is a safety precaution which trips if a component is faulty or if the appliance is used incorrectly (water in the interspace below the minimum level, immersion heaters scaled up, etc.).

If the safety thermostat trips, disconnect the appliance from the power supply and proceed as follows:

1. Wait for about 10 minutes to allow the water temperature to fall below 90°C.
2. Reset the safety thermostat as follows:
   - Unscrew the screw on the control panel pos. 46 in Fig. 5;
   - Move the metal tab to uncover the access hole to the safety thermostat;

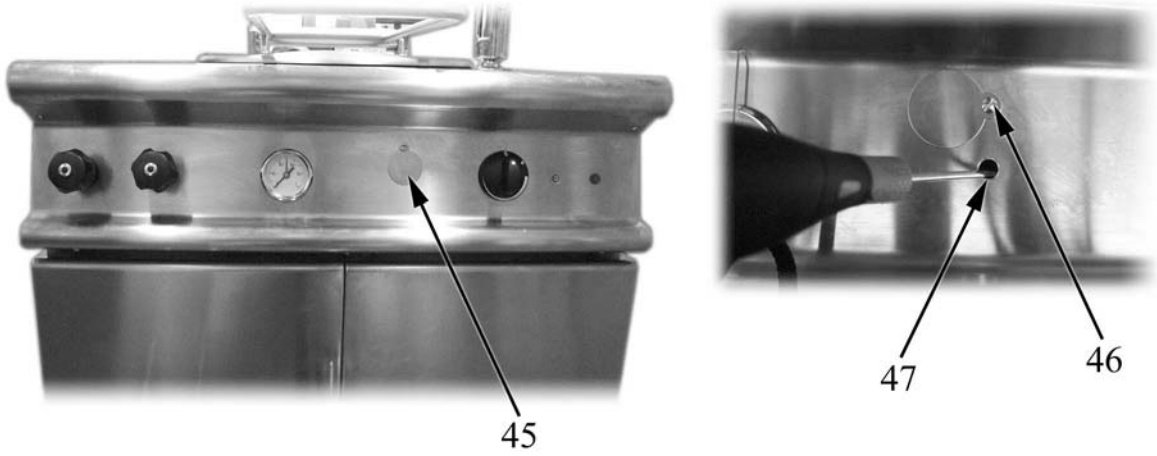


Fig. 5

45. Access tab to the safety thermostat.
46. Screw.
47. Access hole to the safety thermostat.

- Introduce a tool into the hole (max. diameter 7 mm);
- Press the tool until you hear the contact trip.
- Tighten the screw.

3. Add water as described in chapter "Filling the interspace [74E,74GI]" .
4. Switch on the appliance.

If the safety thermostat trips again, call the technical support service.

4.2.7 Emptying the tank

Give utmost attention to this operation, which must be carried when the water has cooled down.

1. Place a container under the drain valve pos. 50 in Fig. 6 sufficient to hold the food that has been cooked in the tank.
2. Raise the lever pos. 51 in Fig. 6 and turn it to the right until the drain valve opens.

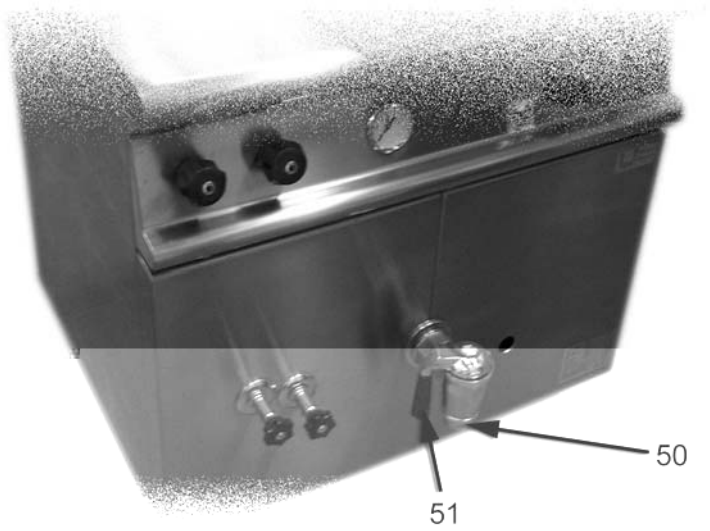


Fig. 6

50. Emptying the tank
51. draining lever

4.3 After-use care

4.3.1 Routine cleaning

Before cleaning, turn off the appliance and disconnect power supply to it by switching off the safety switch located upstream from the appliance.

Wait until the pan has cooled down before you start cleaning it.

Drain all the water from the tank, see chapter "Emptying the tank" above.

General information

The main causes for stainless steel wear or corrosion are:

- using abrasive or acid detergents, especially chlorine-based products such as hydrochloric acid or sodium hypochlorite (bleach). Therefore, before buying a cleaning product, make sure it does not corrode stainless steel;
- ferrous deposits (such as rust dissolved in the water through the pipes, especially after a long time without being used), therefore these deposits must be avoided; do not use wire wool to remove stubborn food deposits, only use stainless steel pads or brushes or softer non-ferrous materials;
- deposits of acid substances, such as vinegar, lemon juice, sauces, salt, etc.. The steel parts of the appliance must not suffer lengthy exposure to these substances. The evaporation of saline solutions over the surfaces of the appliance is particularly harmful to them.

Routine cleaning

Cleaning the appliance thoroughly on a daily basis is the key to keeping it in perfect working condition and prolonging its life. Clean the appliance with a damp cloth using water and soap or detergents, provided that they are not acid or abrasive as discussed above. Such detergents should not even be used to wash the floor near the appliance, as their fumes may deposit on the steel surfaces and damage them. If the pan is very dirty, use a Scotch-BriteTM type synthetic sponge. Rinse it well with clean water and wipe it dry with a clean cloth. Do not rub the appliance with wire wool pads as they could leave rust stains. For the same reason, avoid touching the appliance with ferrous objects.

In order to prevent corrosion spots from forming, ensure that any salt residues are carefully removed from the tank's sides and bottom.

Never use direct water jets to clean the appliance because this could result in water entering into it and damaging it.

Stains and abrasions on the steel surface

Scratches and dark stains may be smoothed or removed using stainless steel wool pads or synthetic abrasive sponges, which should always be rubbed in the same direction as the satin finish.

Rust

If you need to remove rust stains, contact manufacturers of industrial detergents to find a suitable product. Industrial descaling products can also be used to that end. After using the descaler and rinsing off the appliance with clean water, an alkaline detergent may be required to neutralize any acid compounds left on the surface.

Cleaning the appliance [E]

The appliance should be cleaned frequently, even more than once a day, depending on how often it is used. Turn the thermostat to 0, empty the tank as given above, open the drain valve, carefully clean the bottom and sides of the tank to remove any dirt deposits and then rinse well. Close the drain valve and fill the tank up to the maximum level. Turn the thermostat knob to the desired cooking temperature.

4.3.2 Idle period

Turn off the safety switch fitted outside the appliance to shut off the power supply to it. [E]

If the appliance will remain idle for a certain period of time, clean it and wipe it dry first, and then apply a film of a suitable product (such as vaseline oil spray or similar products) to protect it.

4.3.3 Service

Only qualified personnel are allowed to carry out service and maintenance operations.

The following maintenance operation should be carried out at least once a year:

- checking all control and safety devices operate correctly;

We recommend signing a service agreement providing for at least one check-up a year.

4.3.4 Routine cleaning

Occasionally remove any incrustations or lime deposits that have formed, using a specific descaling product as given below:

- Fill the tank until all the incrustations are covered in water. Turn the pan on and heat the water to 60°C.
- Add 3 teaspoons of descaling powder for each litre of water inside the tank. The liquid will begin to froth as the powder reacts on the lime.

Avoid breathing in the fumes during this operation. Use a face mask and rubber gloves.

- When the liquid is no longer frothing, empty the tank and repeat the operation.
- Fill and empty the tank 3 times. Dry it well.

5. Installation

5.1 General information

The manufacturer cannot be held liable for any injuries to persons or damage to property resulting from installation errors or from inappropriate use of the appliance and is not responsible for any faults caused by defective installation. In such cases the warranty shall be null and void.

Installation, maintenance, connection to power supply, and start-up should all be performed by an authorised installer who must ensure compliance with all applicable safety regulations in force in the location where the appliance is being installed.[E]

Check that the appliance is pre-set to operate on the voltage available at the place of use. Should the available voltage rating be different, do not install the appliance. [E]

5.1.1 Regulatory installation conditions

We remind you that all appliances installed in public assembly buildings must meet the requirements specified below. The appliance must be both installed and serviced in compliance with all applicable rules and legal regulations in force, namely:

- safety regulations on fire hazard and panic in public assembly buildings;
- general regulations applicable to all appliances;
-

5.2 Exhausting fumes

The appliance should be installed in a well-ventilated area, if possible under an exhaust hood, in compliance with all applicable regulations in force, in order to ensure that steam and cooking fumes are effectively exhausted.

5.3 Possible environmental interference [E]

If the appliance is installed in the immediate vicinity of other electric units, ensure that they do not interfere with each other. They should all have independent power supplies.

5.4 Storage

If the appliance is stored in a warehouse where room temperature is below 0° (32°F), it should be warmed up to at least +10° (50°F) before switching it on.

5.5 Unpacking the appliance

Prior to installation, remove all packaging materials from the pan. Some parts are wrapped in adhesive film, which should be thoroughly removed (see paragraph "Preparing the appliance for use").

5.6 Disposing of packaging materials

All packaging materials should be disposed of in compliance with the local regulations in force where the appliance is installed. Packaging materials should be separated according to their types and delivered to specific collection sites. Please abide by environmental protection regulations.

5.7 Positioning

Before performing any sort of work on the appliance, ensure that the gas and water inlet valves are closed and disconnect the power supply.

Before beginning work, clean the tank well and fill it up to the maximum level.

Level the appliance using a bubble level. The height can be regulated by turning the adjustable feet. This way, the appliance remains firmly in place.

Ensure that all the fire-prevention and safety regulations for the workplace are observed.

The appliance does not generate excessive temperatures, therefore it can be placed next to the wall.

If the appliance is installed with its sides next to flammable walls (made of wood or similar materials) or to heat-sensitive walls (made of plasterboard or similar materials), suitable protective measures should be taken to keep such walls undamaged. Either apply a coating over the wall to insulate it from irradiative heat or keep a minimum clearance of 100 mm (4") from the sides and 50 mm (2”) from the back of the appliance.

5.8 Electrical connections [E]

5.8.1 General information

The appliance must always be connected to an earthing (grounding) system while in operation.

The appliance is pre-set to be connected to the electrical control board. Before connecting the appliance to the power supply network check:

- that distribution network voltage matches the voltage shown on the appliance's rating plate;
- that the grounding (earthing) system is effective;
- that the power lead is made of rubber and is of at least the same quality as cable type H07RN-F, with conductors having a cross section suited to the maximum load they will carry (refer to "Technical specifications table" at the end of this manual);
- an effective multi-pole breaker having a contact gap of at least 3 mm should be fitted upstream from the appliance when it is installed. Automatic thermal-magnetic circuit breakers may be used for this purpose. The multi-pole breaker should be installed in the immediate vicinity of the appliance and be readily accessible. We recommend fitting a thermal-magnetic circuit breaker with built-in fuse protection;
- the power lead of the appliance should not be exposed to direct heat.

5.8.2 Connecting a type "Y" power lead to the appliance's terminal block

The power lead can only be replaced by the manufacturer, by the manufacturer's technical support service or by a technician having similar qualifications (the appliance is supplied complete with power lead).

To access the power supply terminal block, proceed as follows:

- disconnect power;
- remove the panel pos. 66 in Fig. 7 by loosening the fixing screws pos. 65;
- to make panel removal easier pos. 66 slightly loosen the drain valve pos. 67 by unscrewing it ;
- to have access the terminal block, open the box pos. 69 by loosening the screws pos. 68;
-

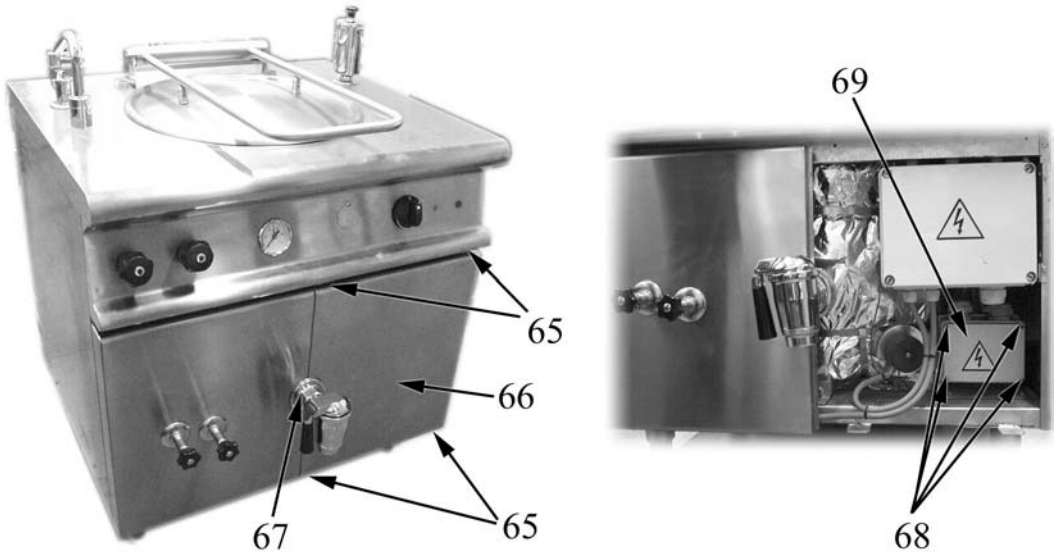


Fig. 7

65. Front panel fixing screws.
66. Panel.
67. Tank drain valve.
68. Box lid fixing screws.
69. Terminal block cover.

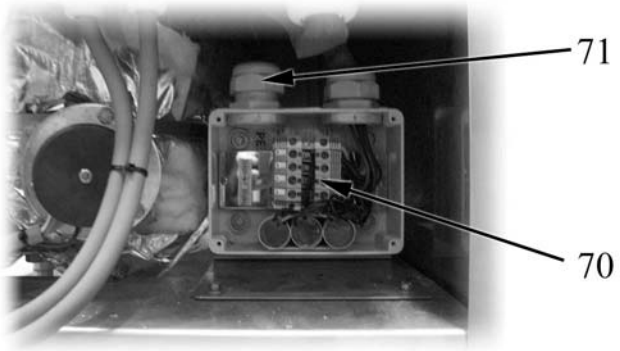


Fig. 8

70. Terminal block.
71. Cable clamp.

The power lead should be locked in place with the cable clamp fitted on the appliance so as to avoid the risk of tearing it.

The length of the ground (earth) cable should be such as to allow it to support any possible mechanical stress after the live leads.

5.8.3 Equipotential terminal

The appliance must be connected to an equipotential system. To assist in this, on the bottom left of the appliance, near the various connections, there is a terminal marked with "equipotential" for the connection, see Fig. 9.

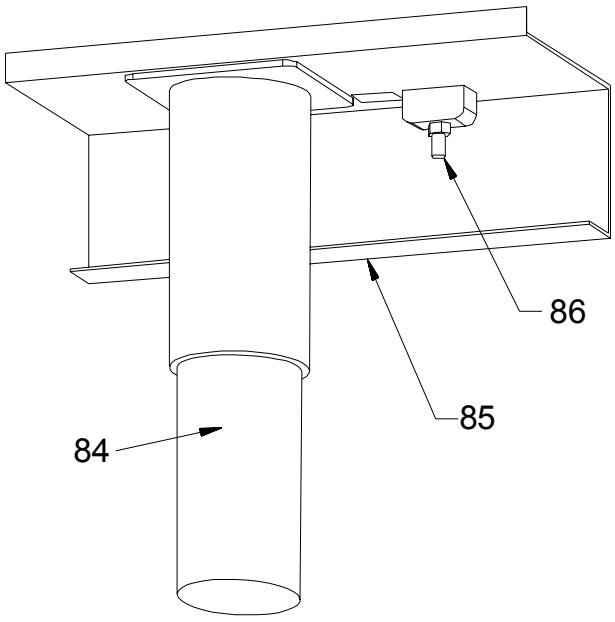


Fig. 9

84. Front left foot
85. Frame
86. Equipotential terminal

5.9 Connecting water supply

The union for the water supply must be metal, rigid or flexible, with pipes with a proportionate cross section.

5.10 Drain

We recommend installing the pan with the drain positioned above a grid in the floor, to collect all the liquids that are drained off from the appliance.

5.11 Personnel training

Inform the operators who will use the appliance about its functions, referring to the instruction manual and give them a copy of the manual.

5.12 Rating plate

The rating plate showing the specifications of the corresponding model is applied in the position shown in the installation and connection drawings and includes the data listed below:

Manufacturer:	
Model:	(see front page)
Serial number:	
Year of manufacture:	
Category:	(see "Technical specifications table")
Heating power:	(see "Technical specifications table")
Natural gas consumption:	(see "Technical specifications table")
Liquid gas consumption:	(see "Technical specifications table")
Supply pressure :	
natural gases: G20	(see "gas categories and pressure values table" above)
liquid gases (butane/propane): G30/ G31	(see "gas categories and pressure values table" above)
town gas: G110/G120	(see "gas categories and pressure values table" above)
Gas inlet pipe size:	(see "Technical specifications table")
Supply voltage:	(see the label on the packaging and on the appliance)
Appliance adjusted to use:	

6. Service

Always disconnect the appliance from the power supply before attempting to repair it or service it. [E]

To have access to the various electric parts (heating elements, thermostat, lights, etc.), proceed as given below. [E]

6.1 Removing the control panel

To remove the control panel and have access to the internal parts, proceed as follows:

- remove the knob pos. 131 in Fig. 10 ;
- unscrew the screws, pos. 132 e pos. 133 to have access to the screws that fix the water filling knobs;
- remove the knobs, remove the control panel pos. 134 by unscrewing the screws;
- slide the bulbs out from the holders, unscrew the screws on the cable flexible couplings ;

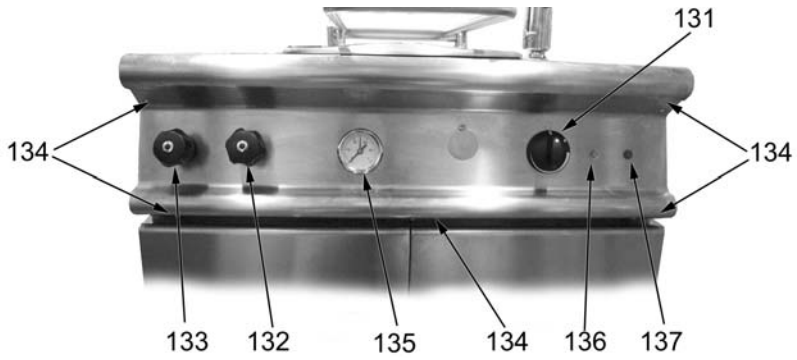


Fig. 10

131. Knob
132. Cold water filling valve knob.
133. Hot water filling valve knob.
134. Control panel fixing screws.
135. Pressure gauge.
136. Operation indicator light.
137. Line pilot light.

For total access to the internal parts, once the fixing screws on the control panel have been removed, we recommend disconnecting the pressure gauge pos. 135 from its piping.

6.2 Replacing the safety valve [74E,74GI]

To replace the safety valve, proceed as follows:

- unscrew the screws pos. 192 in Fig. 20;
- remove the screws pos. 192, and introduce a rod into the hole which acts as a lever to unscrew the safety valve;

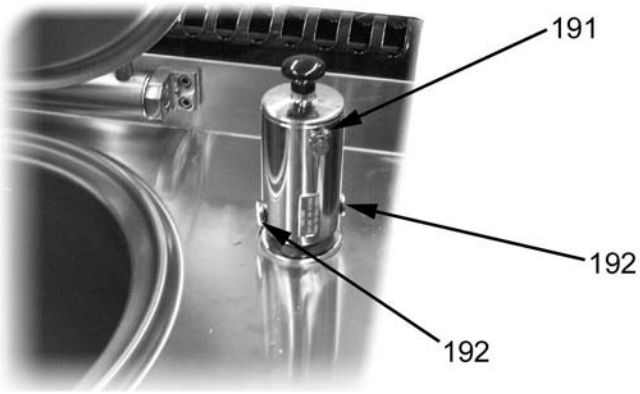


Fig. 20

191. Safety valve
192. Screws

- Follow the procedure in reverse to fix the new one in place, covering the valve threading with sealing paste.

6.3 Replacing the depression valve [74E,74GI]

To replace the depression valve, proceed as follows:

- Unscrew the valve in an anti-clockwise direction pos. 201 in Fig. 21;
- Follow the procedure in reverse to fix the new valve in place, covering the valve threading with sealing paste.

Fig. 21

201. Depression valve

6.4 Replacing the water filling hopper plenum chamber [74E,74GI]

To replace the water filling hopper plenum chamber, proceed as follows:

- unscrew the plug pos. 212 in Fig. 22;
- unscrew the depression valve pos. 201 in Fig. 21 (see paragraph “Replacing the depression valve [74E,74GI]”);
- turn the plenum chamber in an anti-clockwise direction pos. 211 in Fig. 22;

Fig. 22

211. Hopper plenum chamber assembly
212. Plug

- Follow the procedure in reverse to fit the new part, covering the threading on the various parts with sealing paste.

6.5 Replacing the heating elements [E]

To replace the heating elements, proceed as follows:

- remove the panel pos. 221 in Fig. 23 by unscrewing the screws pos. 220;
- loosen the nut on the drain valve pos. 222 to make it easier to remove the front panel pos. 221;
- unscrew the nut pos. 223 that fixes the cover on the heating elements pos. 224;

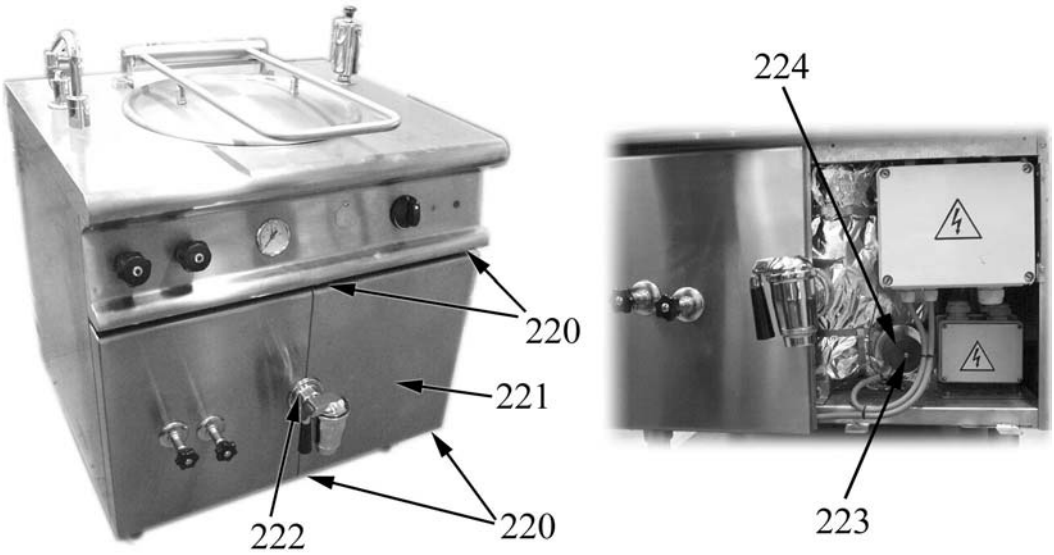


Fig. 23

220. Front panel fixing screws.
221. Front panel.
222. drain valve.
223. Fixing nut on the heating element cover.
224. Heating element cover.

- Disconnect all the electrical connections pos. 231 in Fig. 24 taking care to remove the safety thermostat bulb from its housing as shown in Fig. 24;

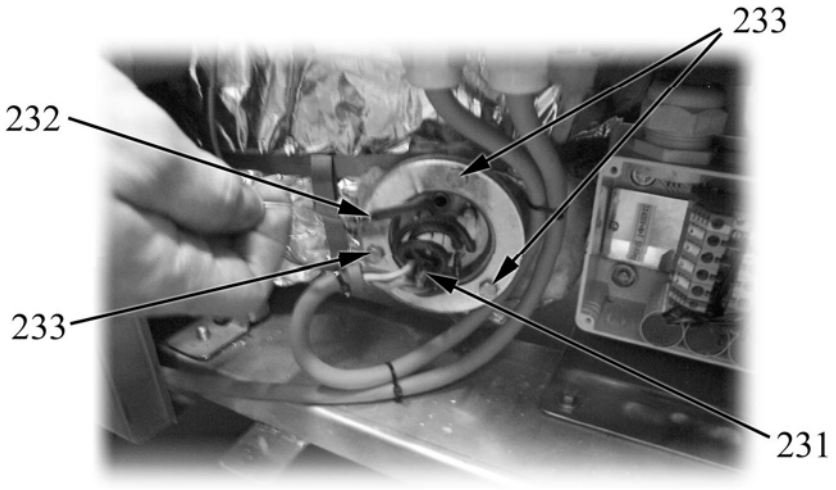


Fig. 24

231. Electrical connections.
232. Bulb.
233. Heating element fixing bolts.

- unscrew the bolts pos. 233 in Fig. 24;
- remove the heating element assembly pos. 241 in Fig. 25 ;

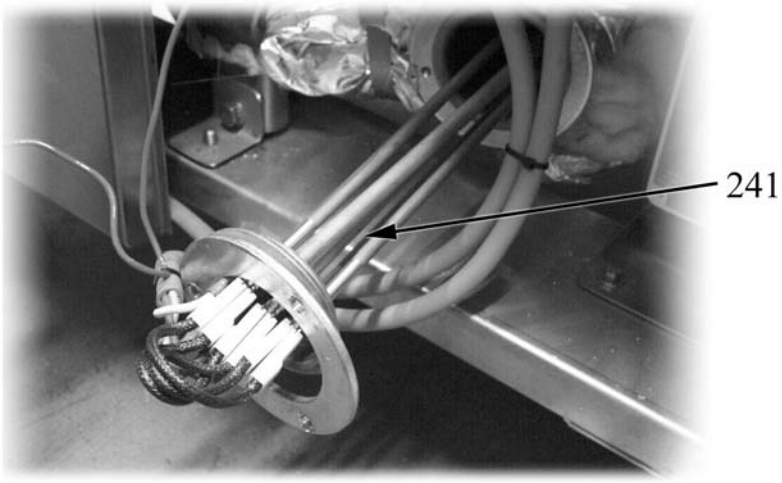


Fig. 25

241. Heating element assembly.

- replace the heating element with the bulb support sheath facing upwards. Follow the procedure in reverse to fix the new part in place, ensuring that the safety thermostat bulb is correctly fitted in the new heating element assembly.

If the left hand heating element assembly needs changing, follow the same procedure, referring to the left side of the appliance, ensuring that, before the left panel is removed pos. 254 in Fig. 26 the minimum and maximum water level valves are removed pos. 251 e pos. 250.

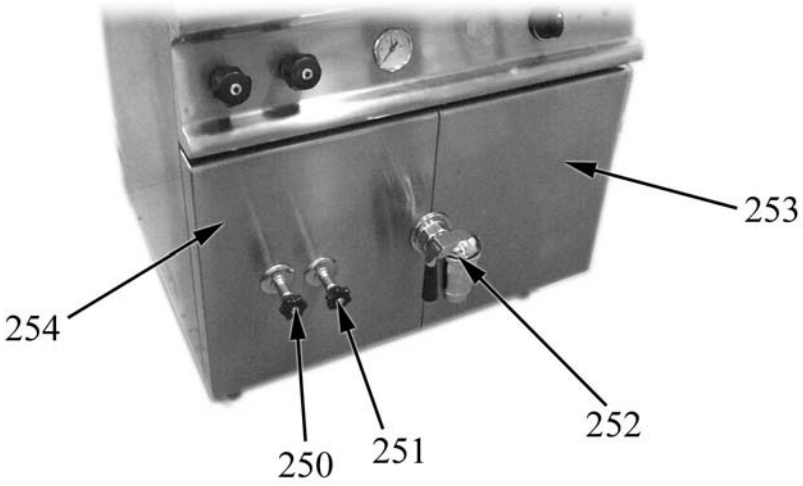


Fig. 26

250. Maximum interspace level valve.
251. Minimum interspace level valve.
252. Pan drain valve.
253. Front right panel.
254. Front left panel.

6.6 Replacing the indicator lights [E]

- Remove the control panel (see paragraph "Removing the control panel") ;
- remove the lamp from its holder;
- disconnect the electrical connections;
- replace the lamp and proceed in reverse to fix the new one in place.

6.7 Replacing the power regulator [E]

- Remove the control panel (see paragraph "Removing the control panel") ;
- unscrew the screws that fix the power regulator to the supporting plate pos. 261 in Fig. 27 ;
- remove the power regulator from the plate;
- disconnect the electrical connections;

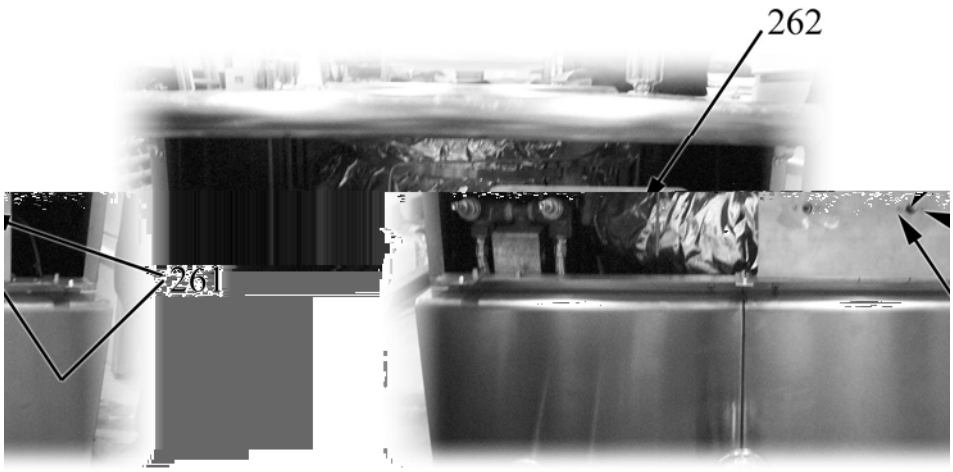


Fig. 27

261. Fixing screws.
262. Power regulator.

- replace the regulator and proceed in reverse to fix it in place.

6.8 Replacing the safety thermostat [E]

- Remove the control panel (see paragraph "Removing the control panel") ;
- unscrew the screws that fix the thermostat to the frame pos. 271 in Fig. 28 ;
- remove the thermostat from the support plate;
- disconnect the electrical connections;

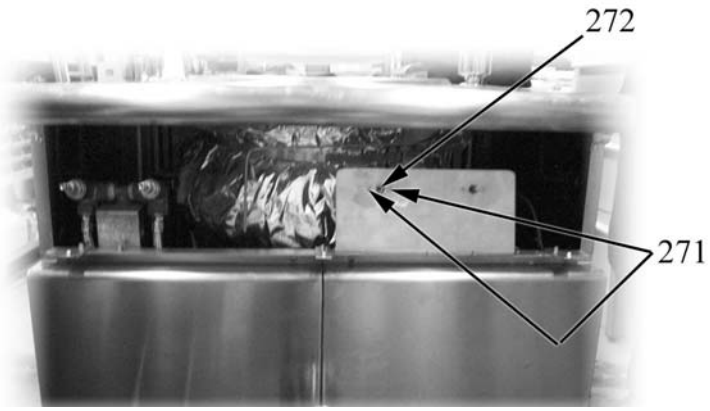


Fig. 28

271. fixing screws.
272. Safety thermostat.

- remove the control panel pos. 281 in Fig. 29 by unscrewing the screws pos. 280;
- loosen the nut on the drain valve pos. 282 to make it easier to remove the front panel pos. 281;
- unscrew the nut pos. 283 that fixes the heating element cover in place pos. 284;

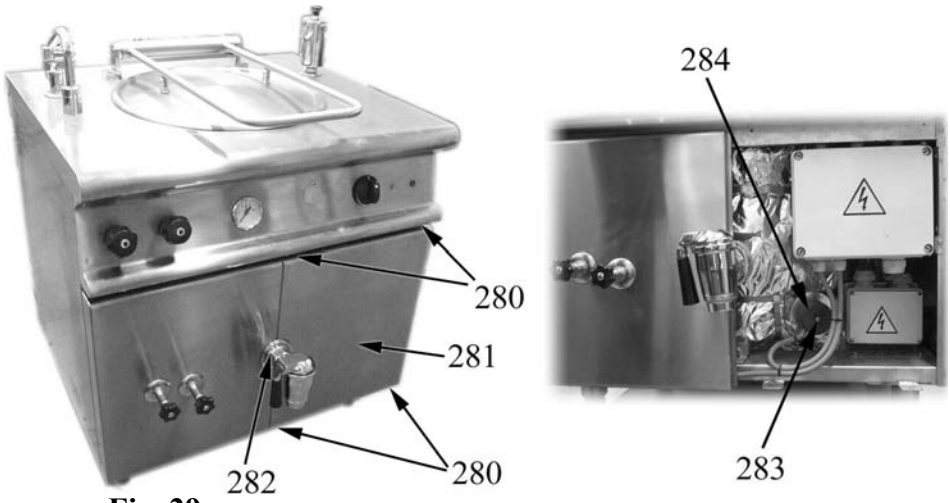


Fig. 29

280. Front panel fixing screws.
281. Front panel.
282. Drain valve.
283. Fixing nut for the heating element cover.
284. Heating element cover.

- slide the safety thermostat bulb out of its housing as shown in 291 in Fig. 30;

Fig. 30

291. Bulb.

- replace with the new part and follow the procedure in reverse to fix it in place.

6.9 Replacing the pressure switch [E]

- Remove the control panel (see paragraph "Removing the control panel") ;
- disconnect the electrical connections pos. 301 in Fig. 31 ;

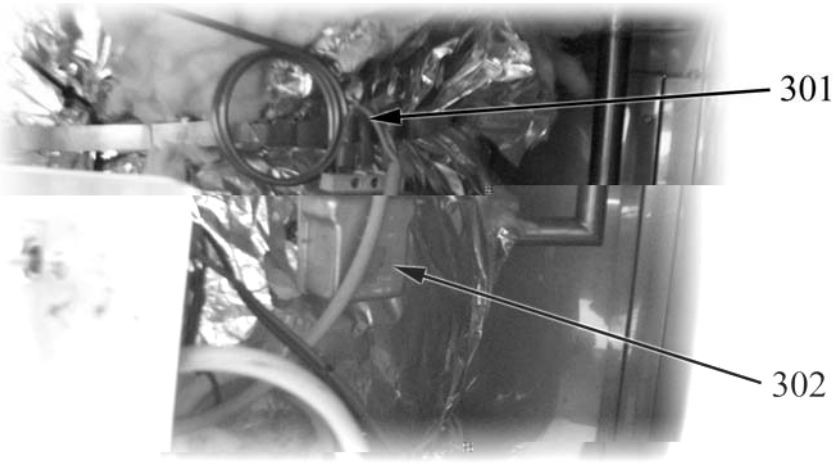


Fig. 31

301. Electrical connections.
302. Pressure switch.

- with the aid of an 8-point wrench or needle nose pliers, block the T-coupling the pressure switch is screwed onto pos. 302 and unscrew it;
- change the pressure switch and proceed in reverse to fix the new one in place, covering the threading on the pressure switch with sealing paste.

6.10 Replacing the contactors [E]

- remove the panel pos. 311 in Fig. 32 (see paragraph "Removing the control panel");
- unscrew the screws pos. 313 in Fig. 32 that fix the box cover pos. 314 in Fig. 32;

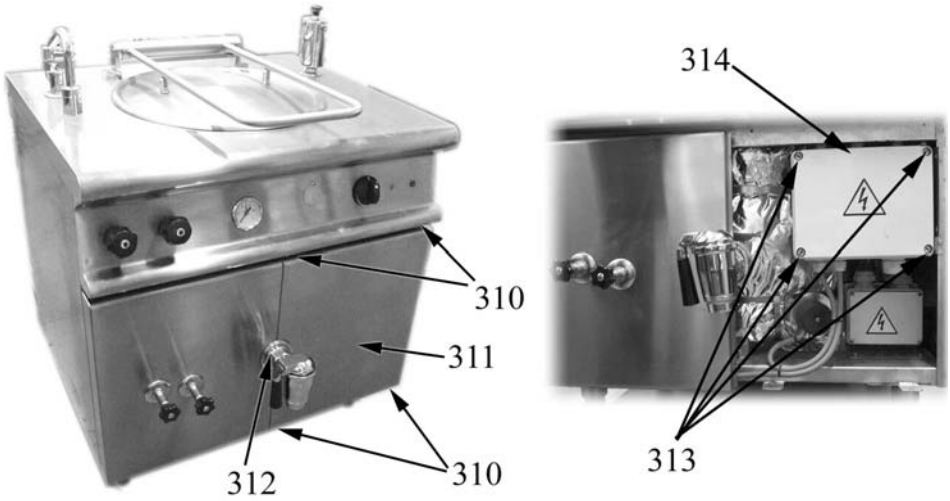


Fig. 32

310. fixing screws.
311. Front panel.
312. drain valve.
313. Contactor box cover screws.
314. Contactor box cover.

- slide the contactor that needs changing off the supporting rod pos. 320 in Fig. 33 and disconnect all its electrical connections;

Fig. 33

320. Contactor.

- replace the contactor and follow the procedure in reverse to fix the new one in place.

7. Troubleshooting

If the appliance fails to work, first of all check for blown fuses (overload protection) in the fuse box. Have the overload protection device checked by a qualified technician.

The operator must not do any maintenance work to the parts in this appliance. Maintenance should be carried out by an authorized technician.

TROUBLE	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO	
		FOR THE USER	FOR THE AUTHORIZED INSTALLER
No heating	no power	Check that the appliance is energized	
	Heating element break		Replace it
	The safety thermostat trips	reset the safety thermostat	
	Faulty parts in the electric circuit		Identify the fault and replace the part
The safety valve trips	Faulty pressure switch		Replace it
Excessive water consumption in the interspace [74E,74GI]	steam leaks		check the seals on the depression valve on the level valves and the hopper plenum chamber

8. Spare parts

Outer parts.....39

Container.....41

Inner parts 43

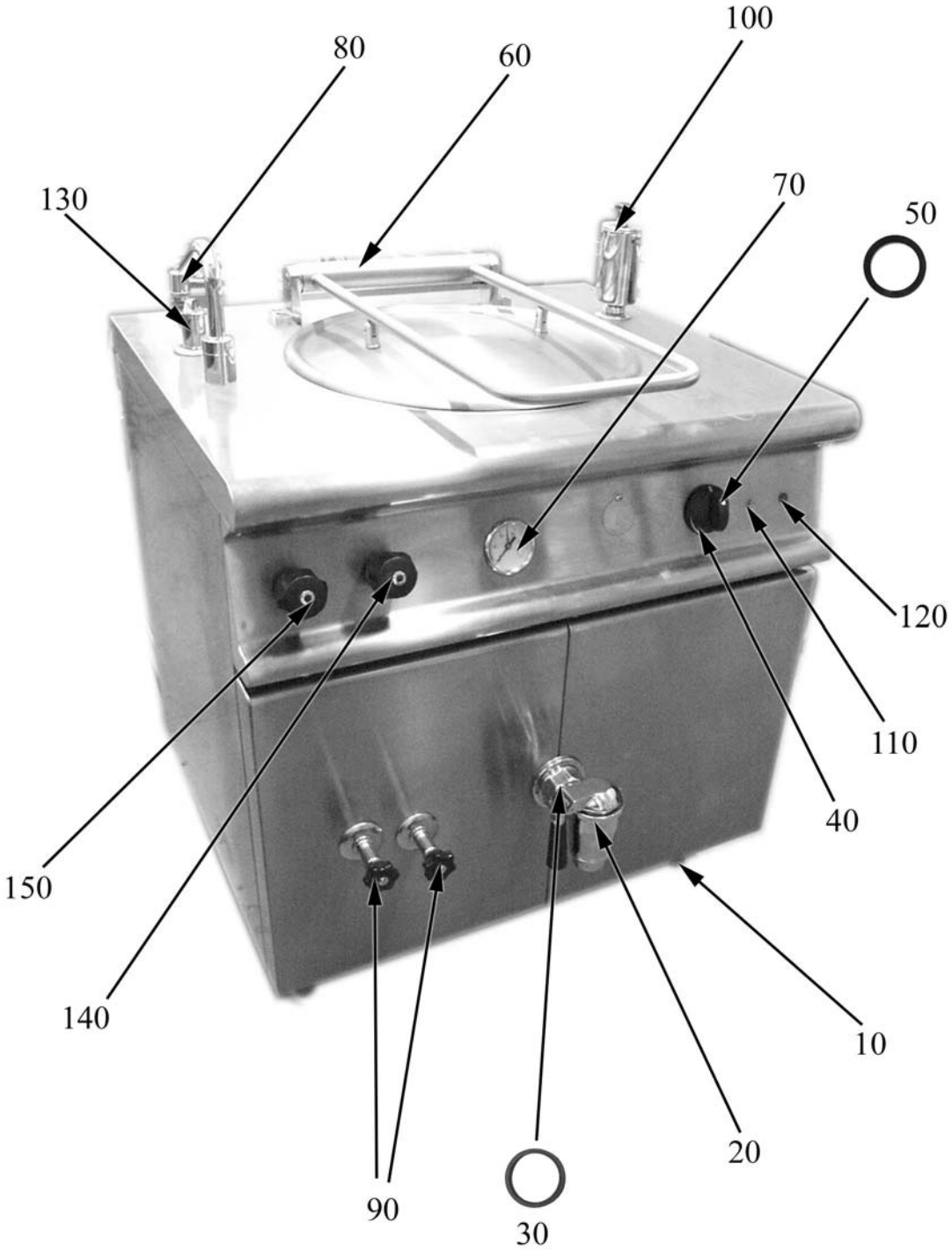
8.1 Voltage codes

Voltage	Voltage code
A	3/N/PE~400/230V 50Hz
B	~250V 16A 50Hz
C	3/N/PE~380/220V 50Hz
D	3/PE~200V 50-60Hz
F	2/PE 220–240V 50Hz
G	3/N/PE~415/240V 50Hz
H	3/PE~230V 50Hz
I	3/PE~220V 60Hz
J	3/PE~380 50Hz
K	3/PE~400V 50Hz
L	3/PE~415V 50Hz
M	3/PE~440V 60Hz
N	3/PE~460V 60Hz
O	3/PE~480V 60Hz
P	1/N/PE~220-240V 50Hz
R	2/PE~220-230V 60Hz
S	3/N/PE~400/230V 50Hz
T	3/PE~230V 60Hz
U	1/N/PE~100V 50-60Hz

8.2 Product codes

Product code	Full name
Model codes	
E	ELECTRIC
Type codes	
74E	74/02PEI
Accessory codes	

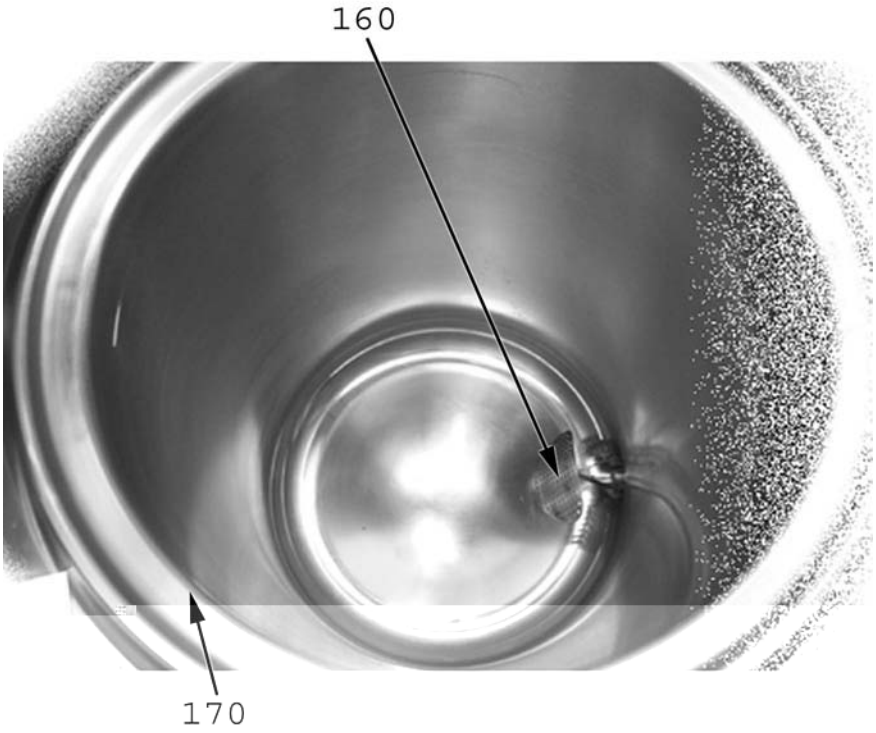
! applies only to codes not listed


100
80
60
130
70
50
120
110
40
150
140
10
20
90
30

ID	Type	Model	Voltage	Description	P-code
Module:Outer parts					
10	E			Foot	2519500
20	E			Drain cock	A001309
30	E			Gasket	A001322
40	E			Knob	2599204
50	E			Knob gasket	2519490
60	E			Spring	A001316
70	E			Gauge	A001303
80	E			Valve	A001302
90	E			Tap	A001307
100	E			Safety valve	A001323
110	E			White neon lens	A039207
120	E			Green neon lens	A038507
130	E			Plenum chamber	A001301
140	E			Knob cold water	A022453
150	E			Knob hot water	A022456

E=ELECTRIC
74E=74/02PEI

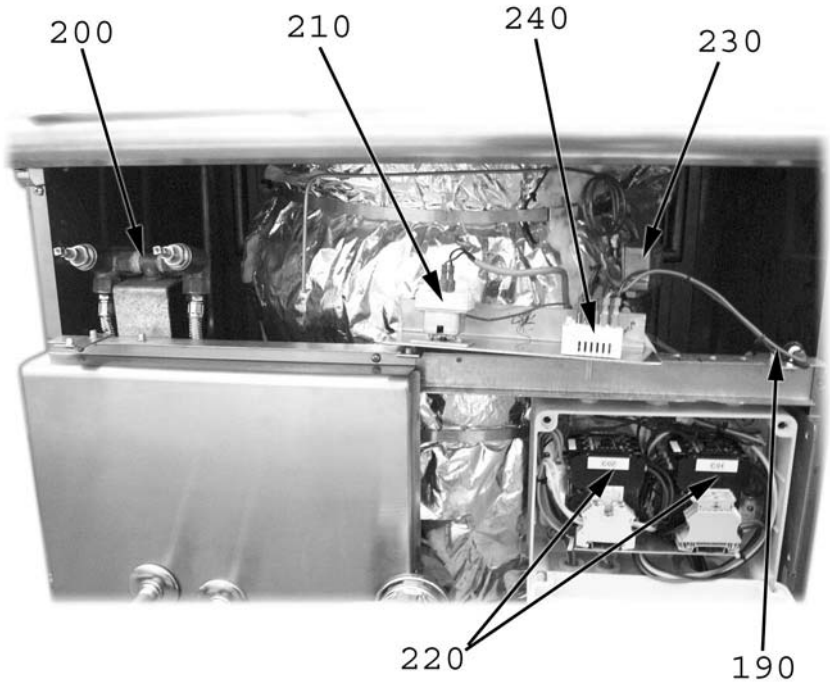
A=3/N/PE~400/230V 50Hz, H=3/PE~230V 50Hz

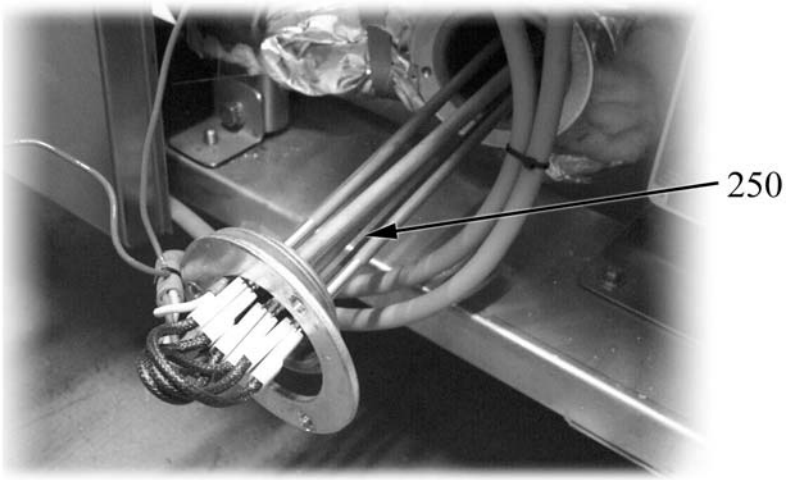

160
170

ID	Type	Model	Voltage	Description	P-code
Module:Container					
160	E			Grid	A001310
170	E			Container	2519622

E=ELECTRIC
74E=74/02PEI

A=3/N/PE~400/230V 50Hz, H=3/PE~230V 50Hz


200
210
240
230
220
190


250

ID	Type	Model	Voltage	Description	P-code
Module:Inner parts					
190	E			Neon	A038506
200	E				A001308
210	E			Safety thermostat	A001313
220	E			Motor reverse contactors	A001319
230	E			Pressure switch	A001335
240	E			Regulator	A001340
250	E			Heating element	A001311

E=ELECTRIC
74E=74/02PEI

A=3/N/PE~400/230V 50Hz, H=3/PE~230V 50Hz

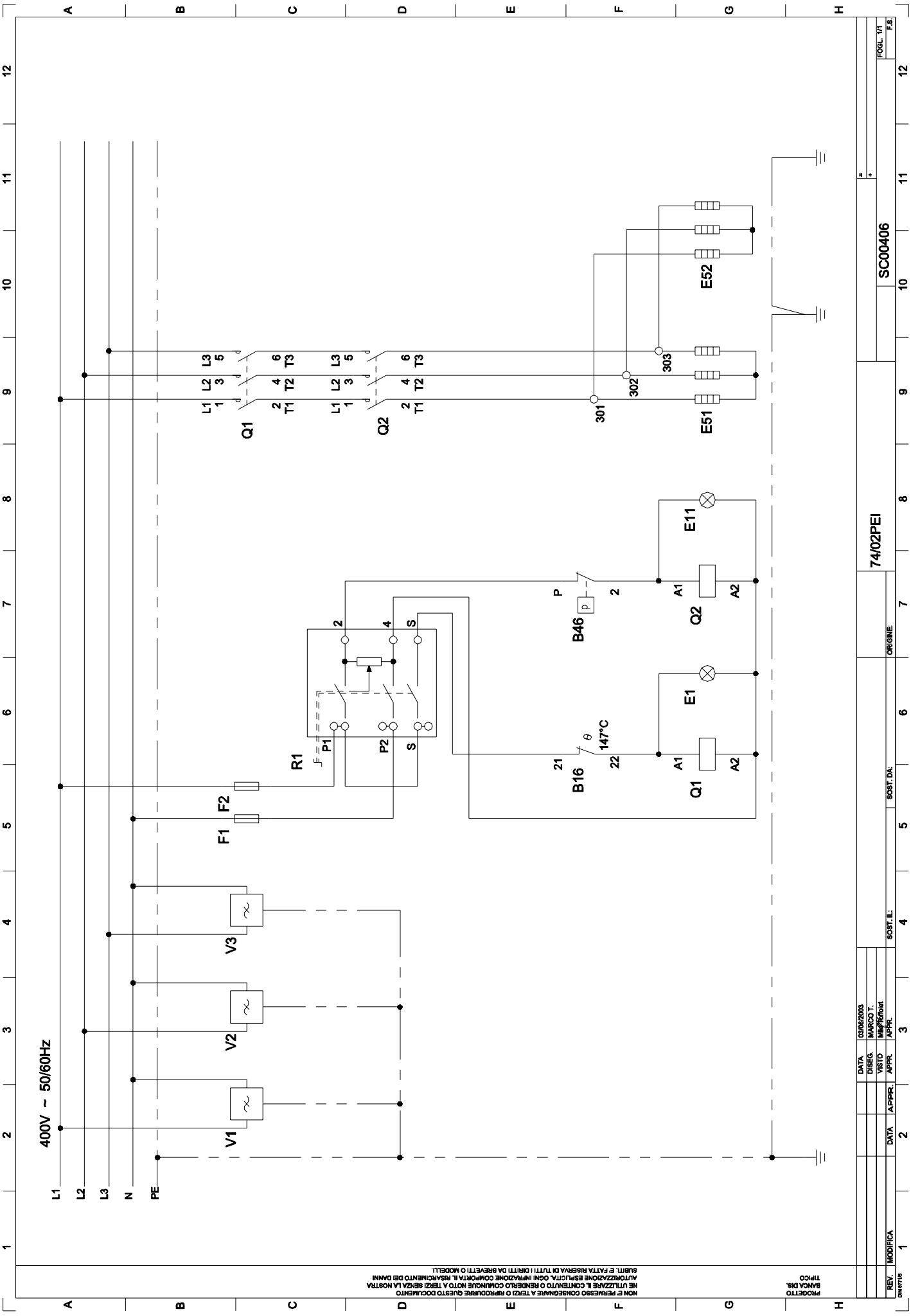
9. Technical specifications

Connection diagrams 46

Installation and connection drawings..... 48

Technical specifications table..... 51

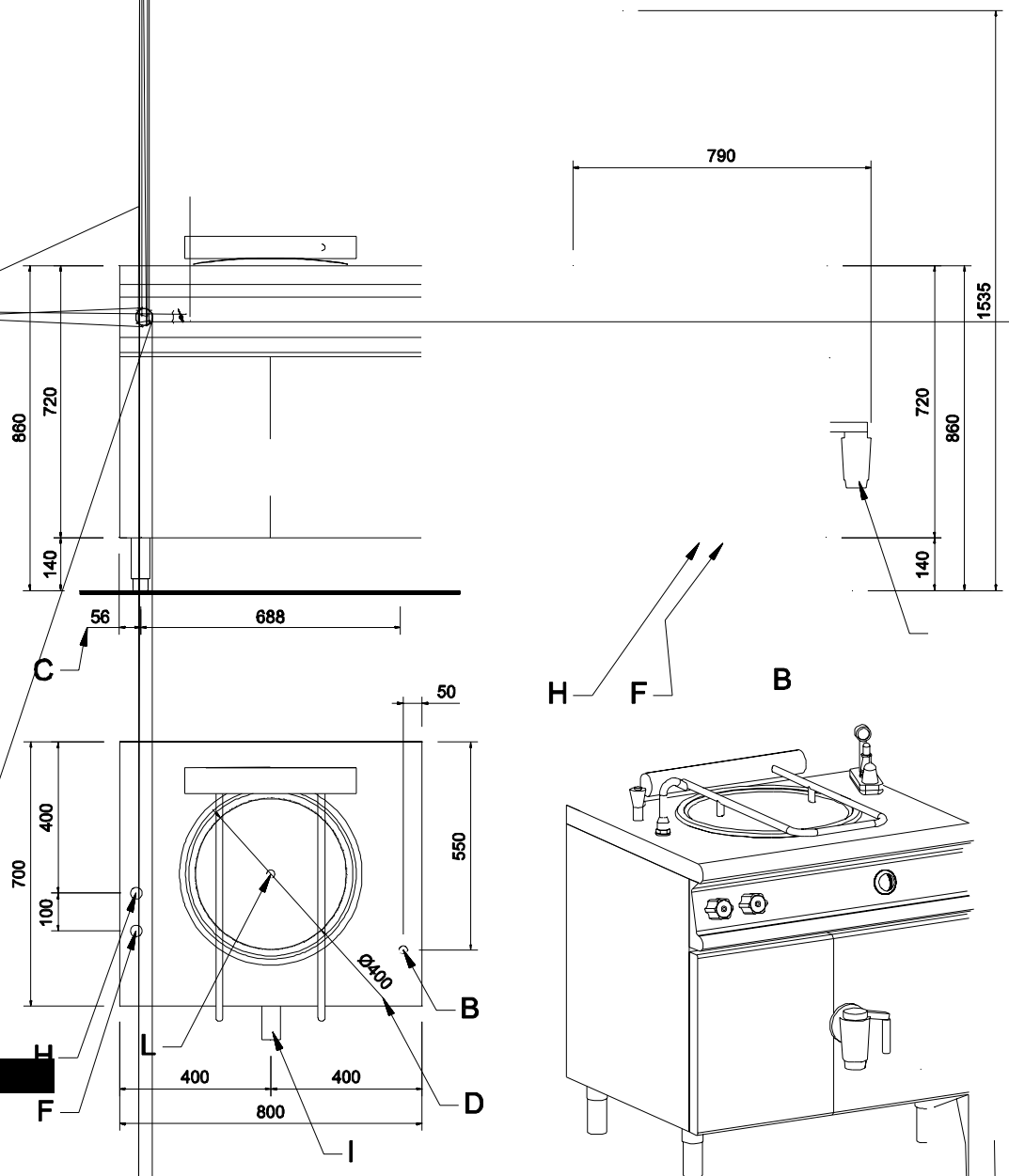
CE conformity declaration 53



SC00406: wiring diagram 74/02PEI 3/N/PE ~400V 50-60 Hz

LE00371:key to wiring diagram SC00406			
74/02PEI - 3/N/PE~400V 50-60 Hz			
Letter code	**Codes**	**Descriptions**	**Specifications**
B16	A001313	Safety thermostat	147°C - 3F
B46	A001335	Pressure switch	250VAC
E1	A038506	LINE indicator light	400V - 150°C
E11	A038506	Operation pilot lamp	400V - 150°C
E51-52	A001311	Heating element	6000W - 230V
F1-2	A001338	Main fuse	250V - 1.25A
Q1-2	A001319	Contactor	40A
R1	A001312	Regulator	230V - 12A
V1-2-3	A001337	network filter	250V

Installation drawing 74/02PEI



Item	Model	Type	Voltage	Specification
External dimensions WxDH, freestanding unit				800x700x860/900 mm
Tank capacity				60 l
Tank diameter				400 mm
Inlet water hardnesst				max 12/14 F°
Volume with package				0.8 m³
Rated output				12 KW
Max. current			A	17.3 A
Max. current			H	30.1 A
Supply voltage			A	3/N/PE ~400V 50Hz
Supply voltage			H	3/PE ~230V 50Hz

E=ELECTRIC
74E=74/02PEI

A=3/N/PE ~400V 50Hz, H=3/PE ~230V 50Hz

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE
CE CONFORMITY DECLARATION
DECLARATION DE CONFORMITE CE
CE KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

Si dichiara che il seguente apparecchio:	**Pentola elettrica serie 700 New**
We declare that the following equipment:	***Electric boiling pans series 700 New***
Nous déclarons que l'appareil suivont:	**Marmitte electrique gamme 700 New**
Wir erklären, dass dieses Gerät:	**Kochkessel serie 700 New**
Se declara que el siguiente aparato:	**Marmita eléctrica gama 700 New**

Mod.: 74/02PEI

è conforme ai requisiti basilari previsti dalle seguenti direttive CEE:
is in specification with the fundamental requirements of the following EC directive:
est conforme aux exigences fondamentales des directives de la Communautè Européenne suivantes:
entspricht mit den grundlegenden Anforderung der folgenden EG-Richtlinien:
es conforme a los requisitos básicos previstos de las siguientes disposiciones CEE:

73/23 CEE; 93/68 CEE; 89/336 CEE; 92/31 CEE

Sono state applicate le seguenti norme armonizzate:
The following harmonised standards were applied:
Les normes harmonisèes suivantesfurent appliquèes:
Folgende harmonisierte Normen wurden angewandt:
Han sido aplicadas las siguientes normas armonizadas:

EN 60335-1; EN 55014

Bribano, 20/03/03

OLIS S.p.A.
Amministratore Delegato
P. Candiago

OLIS S.p.A.
IMPIANTI PER LA RISTORAZIONE
32030 BRIBANO - Belluno - Italy
Via Cavalieri di Vittorio Veneto,14
Telefono +39-437-8558 (5 linee r.a.)
Fax +39-0437- 838274
http://ww.olis.it e-mail:info@olis.it
Cap. Soc. € 2.500.000
Registro delle Imprese 00917220253 R.E.A. n. 82605
Codice Fiscale e Partita IVA IT 009177220253

ELECTRIC RANGES

700 - Grill Series

TYPE: 72/02TCEPT, 72/02TCEPQ, 74/02TCEPT, 74/02TCEPQ, 76/02TCEPT, 76/02TCEPQ, 72/02CEPT, 72/02CEPQ, 74/02CEPT, 74/02CEEPT, 74/02CEPQ, 74/02CEEPQ, 76/02CEPT, 76/02CEEANPT, 76/02CEEEACPT, 76/02CEPQ, 76/02CEEANPQ, 76/02CEEEACPQ

Installation and Operation Manual

S/N: Valid from:27.08.2003

1. General 1
1.1 Symbols used in the manual 1
1.2 Symbols used on the appliance 1
1.3 Checking the relation of the appliance and the manual 1

2. Safety 2
2.1 Using the appliance safely 2
2.2 Safety instructions in case of malfunction 2
2.3 Disposing of the appliance 2

3. Functional description 3
3.1 Intended use 3
3.1.1 Prohibited use 3
3.2 Construction 3
3.3 Operating principle 3
3.3.1 Operating switches and pilot lights 4

4. Operating instructions 5
4.1 Before using the appliance 5
4.1.1 Preparing the use 5
4.2 Using the appliance 5
4.2.1 Turning on the appliance 5
4.2.2 Cooking 5
4.2.3 Turning off the appliance 6
4.2.4 Turning on the electric oven 6
4.2.5 Turning on the hot cupboard 7
4.2.6 Preheating 7
4.3 After-use care 7
4.3.1 Cleaning 7
4.3.2 Routine cleaning 8
4.3.3 Periodic maintenance 8

5. Installation 10
5.1 General information 10
5.2 Storage 10
5.3 Unpacking the appliance 10
5.4 Disposing of packaging materials 10
5.5 Installation 10
5.6 Electrical connection 11

5.6.1 Connecting the connection cable to the terminal block (countertop and freestanding ranges) [72PT, 72PQ, 74PT, 74PQ, 76TPT, 76TPQ, 72TPT, 72TPQ, 74TPT, 74TPQ, 76PT, 76TPQ] 12
5.6.2 Connecting the connection cable to the terminal block (ranges with oven) [74EPT,74EPQ,76EANPT,76EEPT,76EANPQ,76EEACPQ] 12
5.7 Air conditioning 12
5.8 Staff training 12

6. Service 13
6.1 Replacing the cooking plates 13
6.2 Replacing the switch 14
6.3 Replacing the lower heating element [74EPT, 74EPQ, 76EANPT, 76EANPQ, 76EEACPT, 76EEACPQ] 16
6.4 Replacing the upper heating element [74EPT, 74EPQ, 76EANPT, 76EANPQ, 76EEACPT, 76EEACPQ] 17
6.5 Replacing the operating thermostat [74EPT, 74EPQ, 76EANPT, 76EANPQ, 76EEACPT, 76EEACPQ] 17
6.6 Replacing the safety thermostat [74EPT, 74EPQ, 76EANPT, 76EANPQ, 76EEACPT, 76EEACPQ] 17
6.7 Replacing the hot cupboard heating element [76EEACPT, 76EEACPQ] 18
6.8 Replacing the hot cupboard safety thermostat 19

7. Troubleshooting 21

8. Spare parts 23
8.1 Voltage codes 25
8.2 Product codes 25

9. Technical specifications 31

1. General

Carefully read the instructions in this manual as they contain important information regarding proper, efficient and safe installation, use and maintenance of the appliance.

Keep this manual in a safe place for eventual use by other operators of the appliance.

The installation of this appliance must be carried out in accordance with the manufacturer's instructions and following local regulations. The connection of the appliance to the electric and water supply must be carried out by qualified persons only.

Persons using this appliance should be specifically trained in its operation.

Switch off the appliance in the case of failure or malfunction. The periodical function checks requested in the manual must be carried out according to the instructions. Have the appliance serviced by a technically qualified person authorized by the manufacturer and using original spare parts.

Not complying with the above may put the safety of the appliance in danger.

1.1 Symbols used in the manual

This symbol informs about a situation where a safety risk might be at hand. Given instructions are mandatory in order to prevent injury.

This symbol informs about the right way to perform in order to prevent bad results, appliance damages or hazardous situations.

This symbol informs about recommendations and hints that help to get the best performance out of the appliance.

1.2 Symbols used on the appliance

This symbol on a part informs about electrical terminals behind the part. The removal of the part must be carried out by qualified persons only.

1.3 Checking the relation of the appliance and the manual

The rating plate of the appliance indicates the serial number of the appliance. If the manuals are missing, it is possible to order new ones from the manufacturer or the local representative. When ordering new manuals it is essential to quote the serial number shown on the rating plate.

2. Safety

2.1 Using the appliance safely

Being designed for professional use, this appliance should be used by qualified personnel only.

Never leave the appliance unattended while in use!

Do not move the appliance while hot!

IF OIL SHOULD CATCH FIRE, NEVER USE WATER TO EXTINGUISH IT.

2.2 Safety instructions in case of malfunction

If oil should catch fire, use a fire extinguisher or an extinguishing blanket to smother the fire.

In the event of failure or malfunction, disconnect power to the appliance. Call service.

In an emergency, use the main switch to disconnect power to the appliance.

2.3 Disposing of the appliance

This appliance has been madeo of recyclable raw materials and it does not contain any hazardous or toxic substances. Dispose of the appliance in full compliance with applicable local regulations in force where the appliance is being used. Packaging materials should be sorted according to their types and delivered to specific collection sites. Please abide by environmental protection regulations.

3. Functional description

3.1 Intended use

This electric range is intended to cook food in pots and pans placed on the cooking plates.

3.1.1 Prohibited use

This electric range is not designed to cook food directly on the cooking plates.

3.2 Construction

Stainless steel bearing structure resting on four height-adjustable feet. Outer covering and worktop are all stainless steel (AISI 304).

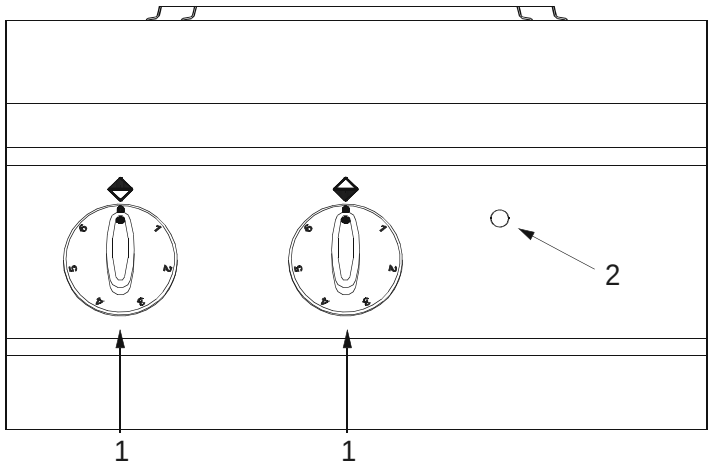
3.3 Operating principle

The heating elements underneath the cooking plates heat their surface to the desired temperature.

When cooking food, any energy savings will depend on the quality of pots and pans, and in particular of their bottom.

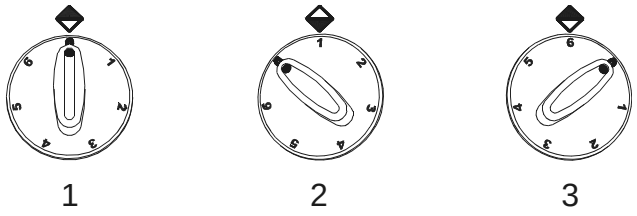
Pots and pans should have a diameter slightly larger than the cooking plate and be suitable for electric cooking plate cooking.

3.3.1 Operating switches and pilot lights



1. 7-position selector switch
2. “Power on” pilot light

By turning the selector switch to the desired setting, the pilot light will go on and the cooking plate will start heating. Heating is effected by means of conductive heat provided by electric cast-iron cooking plates. Cooking plate temperature can be controlled by a 7-position switch.



1. OFF position
2. Lowest effect
3. Highest effect

4. Operating instructions

4.1 Before using the appliance

4.1.1 Preparing the use

Remove all packaging materials and adhesive films from the range very carefully. Remove the protective plastic film from the panels, being careful not to leave any traces of glue on the steel surface; if necessary, remove any glue traces left by using non-flammable solvents.

Before cooking food for the first time, we recommend cleaning the appliance --and especially the cooking plates-- thoroughly.

Before cleaning the stainless steel parts, make sure that the detergent you intend to use does not contain any abrasive substances and is suitable for stainless steel surfaces.

After cleaning the appliance, rinse it with clean water and wipe it dry with a cloth.

Before using the cooking plates for the first time, you should heat them to the highest temperature for about 4 minutes, without placing any pots on them. During this first stage, the protective coating will harden and reach its highest strength.

Never place the appliance under a jet of water to clean it!

4.2 Using the appliance

4.2.1 Turning on the appliance

Turn on the appliance using the safety switch located outside the appliance.

By turning the knob to the desired effect setting, the pilot light will go on and the cooking plate will start heating. Heating is effected by means of conductive heat provided by electric cast-iron cooking plates.

4.2.2 Cooking

1. Select the desired cooking effect using the selector switch.
2. When cooking food, any energy savings will depend on the quality of pots and pans, and in particular of their bottom.

3. Pots and pans should have a diameter slightly larger than that of the cooking plate and be suitable for electric cooking.
4. Always place lids on pots while cooking.
5. Use the HIGHEST setting to reach the desired cooking temperature, and then turn effect down and keep it as low as required to continue cooking.

Never leave the appliance unattended while in use!

In the everyday use, only perfectly dry pots and pans should be used. Never place any wet containers or any objects on which water may have condensed (such as pot lids) on the cooking plates.

4.2.3 Turning off the appliance

Turn the electric range off by turning the selector switch to the "0" position. Now, the green pilot light will also go off.

The cooking plates may still be burning hot!

4.2.4 Turning on the electric oven

Select the required heating direction using the knob shown as item 23 in Fig. 5. The power indicator light (item 25) will come on. Set the cooking chamber temperature by turning the operating thermostat knob clockwise (item 24). The heating elements will start operating and both the power indicator light (item 25) and the oven operation indicator light (item 26) will light up. The operation indicator light will go out as soon as the set temperature is reached. Oven temperature can be set from 50°C to 300°C and to any value in between.

An unpleasant smell the very first time it is operated can be considered as completely normal. In fact, this is due to the overheating of insulating materials and residues of oil used during the metal working process. The first time you turn it on, don't place any food in the cooking chamber and set the temperature to 300°C until the smell disappears.

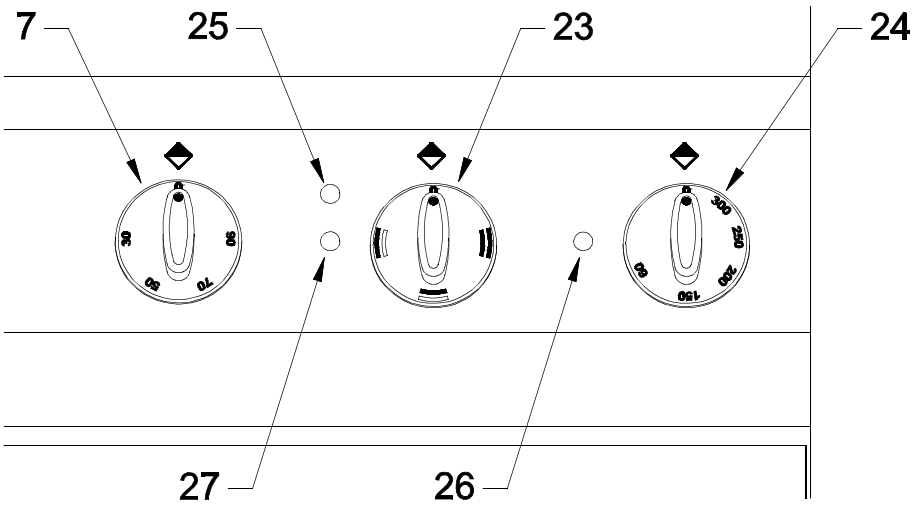


Fig. 5

7. Hot cupboard thermostat knob
23. Knob to select oven heating direction
24. Oven thermostat knob
25. Power indicator light
26. Oven operation indicator light
27. Hot cupboard operation indicator light

4.2.5 Turning on the hot cupboard

Select the desired temperature using the hot cupboard knob (item 7 in Fig. 5). The heating elements will start operating and the operation indicator light (item 27 in Fig. 5) will come on. This indicator light will go out as soon as the set temperature is reached. Hot cupboard temperature can be set from 30°C to 90°C and to any value in between.

An unpleasant smell the very first time it is operated can be considered as completely normal. In fact, this is due to the overheating of insulating materials and residues of oil used during the metal working process. The first time you turn it on, don't place any food in the cooking chamber and set the temperature to 90°C until the smell disappears.

4.2.6 Preheating

Preheating the chambers will ensure excellent cooking results. To do so, make sure that the door is closed and set cooking chamber temperature to a value that is about 25-50°C higher than the required cooking temperature. Considering the decrease in temperature that occurs in the chamber when you open the oven door, you should wait until the set temperature has stabilised (the "heating on" indicator light goes out) before placing any products into the oven and setting the cooking temperature. If you need to cook foodstuffs that require high temperatures, leave the pans or wire shelves in the oven while preheating it.

4.3 After-use care

4.3.1 Cleaning

Before carrying out any cleaning or maintenance operations, turn the appliance off and disconnect it from the electricity supply.

The main causes for stainless steel wear or corrosion are:

- using abrasive or acid detergents, especially chlorine-based products such as hydrochloric acid or sodium hypochlorite (bleach). Therefore, before buying a detergent, make sure that it does not cause stainless steel corrosion;
- stagnation of ferrous deposits (such as those created by rust dissolved in the water flowing through the piping, especially after the appliance has remained idle for some time). Therefore, avoid such stagnation. Do not use wire wool pads to remove the most stubborn food stains. Use, rather, wool or spatulas made of stainless steel or softer, non-ferrous materials;

- stagnation of substances having acid components such as vinegar, lemon juice, sauces, salt, etc. Avoid prolonged contact of the stainless steel surfaces of the appliance with those substances. The evaporation of saline solutions over the surfaces of the appliance is particularly harmful to them.

Cleaning the appliance thoroughly on a daily basis (switch power off!) is the best way to keep it in excellent working condition and increase its lifetime.

Never use direct water jets to clean the appliance, as this could cause water to enter the appliance and damage it.

4.3.2 Routine cleaning

Clean the appliance with a damp cloth and soapy water or detergent, but avoid acid or abrasive detergents as discussed above. Those detergents should not even be used to clean the floor near the appliance, as their vapours may deposit on the steel surfaces and damage them. Rinse the appliance off with clean water and wipe it dry.

Carry out routine cleaning using a damp cloth. To remove the most stubborn food stains, pour a small quantity of regular detergent on the cloth. Finally, eliminate any residue of detergent from the cooking plate and dry it by heating it for a few seconds. After completing this operation, apply a thin film of vegetable oil.

Scratches and dark stains

Scratches and dark stains may be smoothed or removed by using stainless steel wool pads or synthetic abrasive sponges, rubbing always in the same direction as the satin finish.

Rust

If you need to remove rust stains, contact manufacturers of industrial detergents to find a suitable product. Industrial descaling products can also be used for this purpose. After using the cleaner and rinsing off the appliance with clean water, an alkaline detergent may be required to neutralize any acid compounds left on the surface.

In order to prevent any corrosion spots from forming or any bad smells from building up as a result of the burning of food residue, you should make sure that the cooking plates have been thoroughly cleaned before each cooking cycle.

Idle period

If the appliance remains idle for some time or in the event of a failure, abnormal operation, etc., disconnect power to it; clean the appliance and wipe it dry, and then protect it by applying a film of a suitable product (such as vaseline oil spray or similar products).

If the appliance fails to work, contact the service.

4.3.3 Periodic maintenance

Only qualified personnel are allowed to carry out service and maintenance procedures.

The following maintenance operation should be performed at least once a year:

- checking for proper operation of all control devices.

We strongly recommend concluding a maintenance agreement with the supplier, providing for at least one check-up per year.

5. Installation

5.1 General information

The manufacturer cannot be held liable for any damage to property or injury to persons due to installation errors or inappropriate use of the appliance.

Check that the appliance is preset to use the voltage rating available at the location where it is installed. Should the available voltage rating be different, do not install the appliance.

5.2 Storage

If the appliance is stored in a warehouse where room temperature is below 0°C, it should be warmed up to at least +10°C prior to use.

5.3 Unpacking the appliance

Prior to installation, remove all packaging materials from the range. Some parts are wrapped in adhesive film, which should be thoroughly removed. Remove any glue traces left on the surfaces of the appliance by using suitable non-flammable substances. Absolutely avoid using abrasive substances.

5.4 Disposing of packaging materials

All packaging materials should be disposed of in compliance with the local regulations in force where the appliance is installed. Packaging materials should be sorted according to their types and delivered to specific collection sites. Please abide by environmental protection regulations.

5.5 Installation

If the range is installed near other electrical appliances, ensure that they do not interfere with each other. Each applience should have an independently used power supply. Before turning on any heating element, make sure that all packaging materials and protective films have been removed.

Level the appliance using a bubble level. The appliance can be height-adjusted by means of its adjustable feet (height can be adjusted from 860 to 900 mm, while only small adjustments can be made to countertop appliances). In this way, the appliance will be firmly secured.

Ensure compliance with all workplace fire and safety regulations.

The appliance should be installed, serviced and connected to the power supply as well as started up only by an authorised installer that must ensure full compliance with the safety regulations in force in the place where the appliance is installed.

For your information, we remind you that all appliances installed in premises open to public must meet the following requirements:

The appliance must be both installed and serviced in compliance with all applicable rules and legal regulations in force, namely:

- Safety regulations on fire hazard and panic in premises open to public.
- General regulations valid for all appliances:
- Heating, ventilation, refrigeration, air-conditioning, and generation of steam and hot water for sanitary use.
- Installation of professional cooking appliances.
- Specific regulations applicable to each type of premises open to public (hospitals, shops, etc.).

If the appliance is installed with its sides next to flammable walls (made of wood or similar materials) or to heat-sensitive walls (made of plasterboard or similar materials), suitable protective measures should be taken to keep such walls undamaged. Apply a coating to insulate the walls from radiating heat or keep a minimum clearance of 50 mm (2") from the side of the appliance.

The manufacturer cannot be held liable for any damage to property or injury to persons due to installation errors or inappropriate use of the appliance.

5.6 Electrical connection

Connecting a Y-type power cord.

Follow the installation instructions and the information on the rating plate when connecting the unit.

Comply with all local regulations and standards!

Each appliance requires an independent fused power supply line.

On-site installation: provide accessible all-pole disconnection device with a minimum of a 3 mm contact gap.

The cross-section of the connecting cables must be based on the current consumption and on local regulations.

We recommend you use an earth leakage circuit breaker.

5.6.1 Connecting the connection cable to the terminal block (countertop and freestanding ranges) [72PT, 72PQ, 74PT, 74PQ, 76TPT, 76TPQ, 72TPT, 72TPQ, 74TPT, 74TPQ, 76PT, 76TPQ]

To access the power connection terminal block, proceed as follows:

- Disconnect power;
- Remove the control knobs of the countertop range;
- Unscrew the 4 screws securing the front panel of the appliance;
- The terminal block is in the compartment below.

The connection cable should be locked by using the strain relief clamp fitted on the appliance to avoid any damage caused by stress.

The length of the earth (ground) wire should be such as to allow it to resist any possible mechanical stress after the live leads.

5.6.2 Connecting the connection cable to the terminal block (ranges with oven) [74EPT,74EPQ,76EANPT,76EEPT,76EANPQ,76EEACPQ]

To access the power connection terminal block, proceed as follows:

- Disconnect power;
- Unscrew the 4 screws securing the lower front panel on the lower section of the appliance;
- The terminal block is in the compartment below.

The connection cable should be locked by using the strain relief clamp fitted on the appliance to avoid any damage caused by stress.

The length of the earth (ground) wire should be such as to allow it to resist any possible mechanical stress after the live leads.

5.7 Air conditioning

The appliance should be installed in a well-ventilated area, if possible under a hood, in compliance with applicable regulations in force.

5.8 Staff training

Instruct the personnel in the use of this appliance by referring to the user's manual and hand out the manual to them.

6. Troubleshooting

If the appliance fails to work, check the fuse box for blown fuses (overload protection). Have the overload protection device checked by a qualified technician.

Users are not allowed to perform any maintenance operations on any parts of this appliance. Maintenance should be carried out by an authorized technician.

TROUBLE	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION	
		FOR THE USER	FOR THE INSTALLER
COOKTOP			
Cooking plate won't heat:	No power;	Check that the appliance is getting power;	
	Cooking plate heating element is broken;	Call the service	Replace the cooking plate (see chapter "Replacing the cooking plate").
	Faulty switch;	Call the service	Replace the switch (see chapter "Replacing the cooking plate switch").
OVEN			
A temperature is set but the oven won't turn on:	Safety thermostat has tripped;	Call the service	Reset the thermostat
Uneven cooking (strong difference in food colour):	Selector switch set to a wrong or unsuitable position	Choose a suitable selector switch position to enable upper and lower heating element operation as required according to the cooking method you intend to use.	
	Product divided into pieces that have different sizes or thicknesses;	To ensure cooking evenness, spread food over the entire baking pan evenly. In the case of solid foodstuffs, all the pieces should have --as much as possible-- the same size, number of layers or thickness.	
	Wire shelves are not horizontal;	Level the appliance using the adjustable feet, and check that the wire shelves are horizontal: such operation is essential to ensure even cooking.	
	One of the two heating elements is faulty.	Call the service	Replace the heating element (see chapter "Replacing the heating element")
HOT CUPBOARD			
Hot cupboard won't heat:	No power;	Check that the appliance is getting power;	

Troubleshooting

A temperature is set but the cabinet won't turn on:	Faulty thermostat;	Call the service	Replace the thermostat
	Broken heating element;	Call the service	Replace the heating element (see chapter "Replacing the heating element")

7. Spare parts

General parts 27

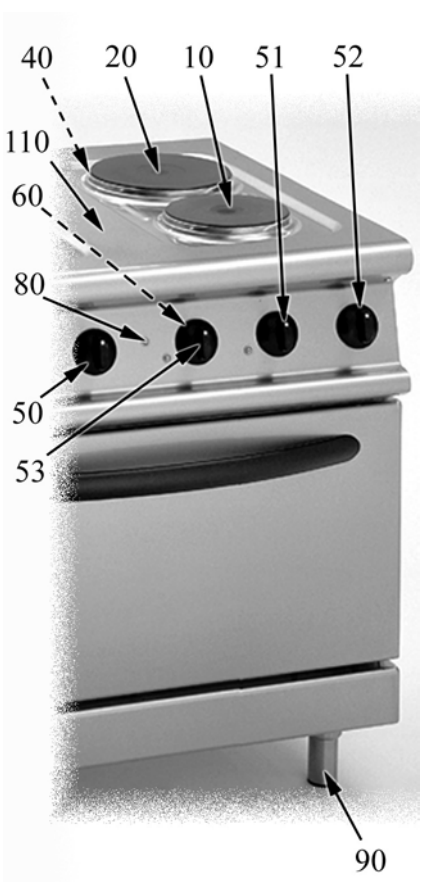
Electric components 29

7.1 Voltage codes

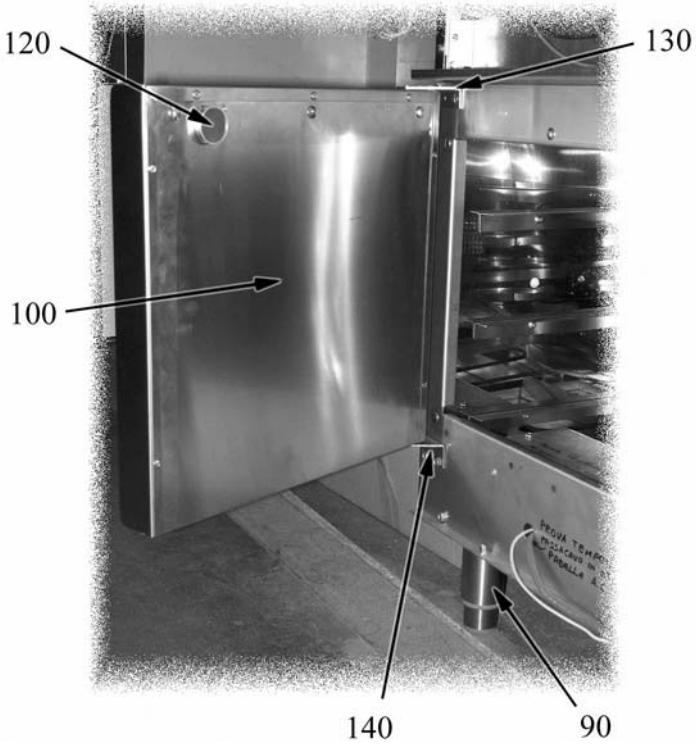
Voltage code	Voltage
A	3/N/PE~400/230V 50Hz
B	~250V 16A 50Hz
C	3/N/PE~380/220V 50Hz
D	3/PE~200V 50-60Hz
F	2/PE 220-240V 50Hz
G	3/N/PE~415/240V 50Hz
H	3/PE~230V 50Hz
I	3/PE~220V 60Hz
J	3/PE~380 50Hz
K	3/PE~400V 50Hz
L	3/PE~415V 50Hz
M	3/PE~440V 60Hz
N	3/PE~460V 60Hz
O	3/PE~480V 60Hz
P	1/N/PE~220-240V 50Hz
R	2/PE~220-230V 60Hz
S	3/N/PE~400/230V 50Hz
T	3/PE~230V 60Hz
U	1/N/PE~100V 50-60Hz

7.2 Product codes

Product code	Full name
Type codes	
72TPT	72/02TCEPT
72TPQ	72/02TCEPQ
74TPT	74/02TCEPT
74TPQ	74/02TCEPQ
76TPT	76/02TCEPT
76TPQ	76/02TCEPQ
72PT	72/02CEPT
72PQ	72/02CEPQ
74PT	74/02CEPT
74EPT	74/02CEEPT
74PQ	74/02CEPQ
74EPQ	74/02CEEPQ
76PT	76/02CEPT
76EANPT	76/02CEEANPT
76EEACPT	76/02CEEEACPT
76PQ	76/02CEPQ
76EANPQ	76/02CEEANPQ
76EEACPQ	76/02CEEEACPQ

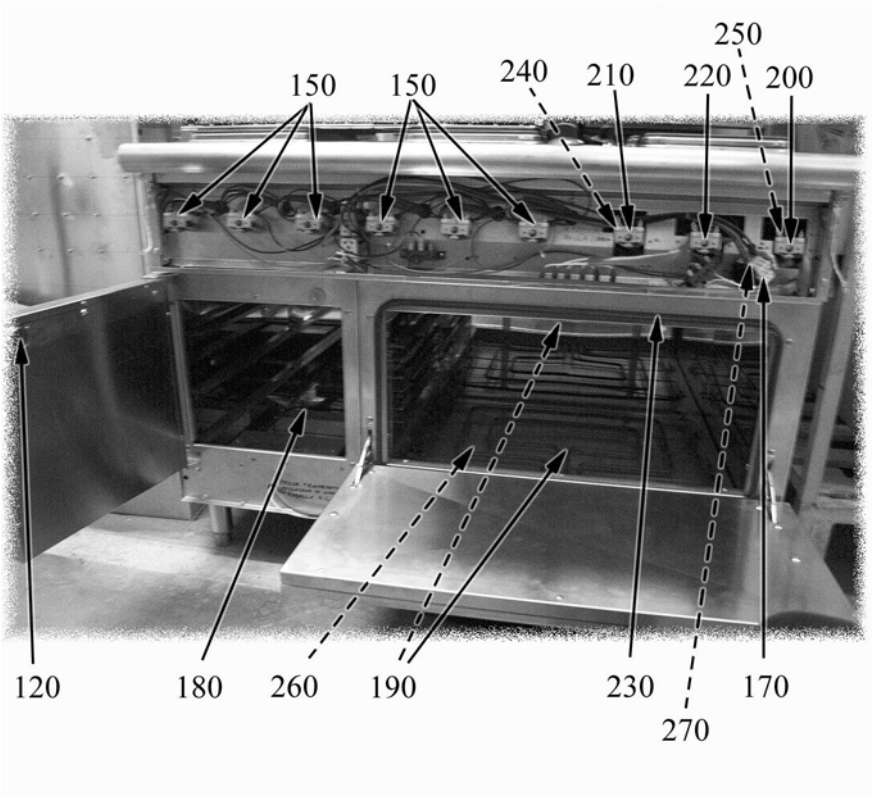

40
20
10
51
52
110
60
80
50
53
90

100
30
30
51
52
80
60
50
90


120
130
100
140
90

Spare parts

ID	P-code	Type	Description
MODULE:General parts			
10	A048901	72TPT,72PT	Electric plate 2000W 230V Diam. 180
10	A048901	74TPT,74PT,74EPT	Electric plate 2000W 230V Diam. 180
10	A048901	76TPT,76PT,76EANPT,76EEACPT	Electric plate 2000W 230V Diam. 180
20	A045601	72TPT,72PT	Electric plate 2600W 230V Diam. 220
20	A045601	74TPT,74PT,74EPT	Electric plate 2600W 230V Diam. 220
20	A045601	76TPT,76PT,76EANPT,76EEACPT	Electric plate 2600W 230V Diam. 220
30	A036720	72TPQ,72PQ	Electric plate 2600W 220x220
30	A036720	74TPQ,74PQ,74EPQ	Electric plate 2600W 220x220
30	A036720	76TPQ,76PQ,76EANPQ	Electric plate 2600W 220x220
30	A036720	76EEACPQ	Electric plate 2600W 220x220
40	A049000	72TPT,72PT	Bracket for plate size 220
40	A049000	74TPT,74PT,74EPT	Bracket for plate size 220
40	A049000	76TPT,76PT,76EANPT,76EEACPT	Bracket for plate size 220
50	2599211		Knob (0-9) electric range cooking surface
51	2599207	74EPT,76EANPQ,76EANPT,76EEACPQ,76EEACPT	Knob (-- =) electric oven switch
51	2599207	74EPQ	Knob (-- =) electric oven switch
52	2599208	74EPT,76EANPQ,76EANPT,76EEACPQ,76EEACPT	Knob (60-300) electric oven
52	2599208	74EPQ	Knob (60-300) electric oven
53	2599210	76EEACPT,76EEACPQ	Knob (30- 90) hot cupboard and bain-marie
60	2519490	72TPT,72PT	Under-knob gasket
60	2519490	72TPQ,72PQ	Under-knob gasket
60	2519490	74TPT,74TPQ74PT,74PQ	Under-knob gasket
60	2519490	76EANPT,76EANPQ	Under-knob gasket
60	2519490	76EEPT,76EEACPQ	Under-knob gasket
60	2519490	76TPT,74EPT,76PT	Under-knob gasket
60	2519490	76TPQ,74EPQ,76PQ	Under-knob gasket
80	A039207		White lens
90	2519500	72PT,74PT,74EPT,76PT,76EANPT,76EEACPT,76EANPQ,76EEACPQ	"Foot with sleeve 115 x 1 1/2"" "
90	2519500	72PQ,74PQ,74EPQ,76PQ	"Foot with sleeve 115 x 1 1/2"" "
100	2552040	76EANPQ,76EEACPQ	Square plate holding surface 74/02
100	2552040	72TPQ,74TPQ,76TPQ,72PQ,74PQ,74EPQ,76PQ	Square plate holding surface 74/02
110	2552070	72TPT,74TPT,76TPT,72PT,74PT,74EPT,76PT,76EANPT,76EEACPT	Round plate holding surface 76/02
120	A044490	76EANPQ,76EANPT,76EEACPQ,76EEACPT	Magnetic lock
130	2541000	76EANPQ,76EEACPQ	Upper hinge for hot cupboard door 76/02
140	2541010	76EANPQ,76EEACPQ	Lower hinge for hot cupboard door 76/02
-	2519480	76EANPQ,76EEACPQ	Chrome-plated GN 2/1 oven wire shelf
-	2519480	74EPQ	Chrome-plated GN 2/1 oven wire shelf


250
150
150
240
210
220
200
120
180
260
190
230
170
270

ID	P-code	Type	Description
MODULE:Electric components			
-	A036050		2-pole terminal block
170	A036206	74EPT,76EANPQ,76EANPT,76EEACPQ,76EEACPT	5-pole terminal block + T
170	A036206	74EPQ	5-pole terminal block + T
180	A036800	76EEACPQ,76EEACPT	Heating element 420 W 230 V hot cupboard
190	A037550	74EPT,76EANPQ,76EANPT,76EEACPQ,76EEACPT	Heating element 2750 W 3x230/400 V GN 2/1 oven
190	A037550	74EPQ	Heating element 2750 W 3x230/400 V GN 2/1 oven
150	A045500		Switch, 7 positions
200	A046001	74EPT,76EANPQ,76EANPT	Switch for three-phase thermostat
200	A046001	74EPQ	Switch for three-phase thermostat
210	A046000	76EEACPQ,76EEACPT	Switch for single-phase thermostat
220	A046750	74EPT,76EANPT,76EEACPT,76EANPQ,76EEACPQ	Switch, 4 positions
220	A046750	74EPQ	Switch, 4 positions
230	2510674	76EANPQ,76EEACPQ	Oven door gasket
230	2510674	74EPQ	Oven door gasket
240	A046050	76EEACPQ,76EEACPT	Thermostat 30-90 single-phase
250	A044601	74EPT,76EANPQ,76EANPT	Thermostat 50-275 three-phase
250	A044601	74EPQ	Thermostat 50-275 three-phase
270	A046150		Safety thermostat 350
260	2550350	76EANPQ,76EEACPQ	Sole for 70/02 electric oven
260	2550350	74EPQ	Sole for 70/02 electric oven

8. Technical specifications

SC00412: Wiring diagram 72/02TCEPQ, 72/02CEPQ, 3/N/PE 400V ~ 50/60 Hz .....

SC00429: Wiring diagram 72/02TCEPT, 72/02CEPT, 3/N/PE 400V ~ 50/60 Hz.....

SC00411: Wiring diagram 74/02TCEPQ, 74/02CEPQ, 3/N/PE 400V ~ 50/60 Hz.....

SC00428: Wiring diagram 74/02TCEPT, 74/02CEPT, 3/N/PE 400V ~ 50/60 Hz.....

SC00410: Wiring diagram 74/02CEEPQ, 3/N/PE 400V ~ 50/60 Hz

SC00427: Wiring diagram 74/02CEEPT, 3/N/PE 400V ~ 50/60 Hz

SC00409: Wiring diagram 76/02TCEPQ, 76/02CEPQ, 3/N/PE 400V ~ 50/60 Hz.....

SC00426: Wiring diagram 76/02TCEPT, 76/02CEPT, 3/N/PE 400V ~ 50/60 Hz.....

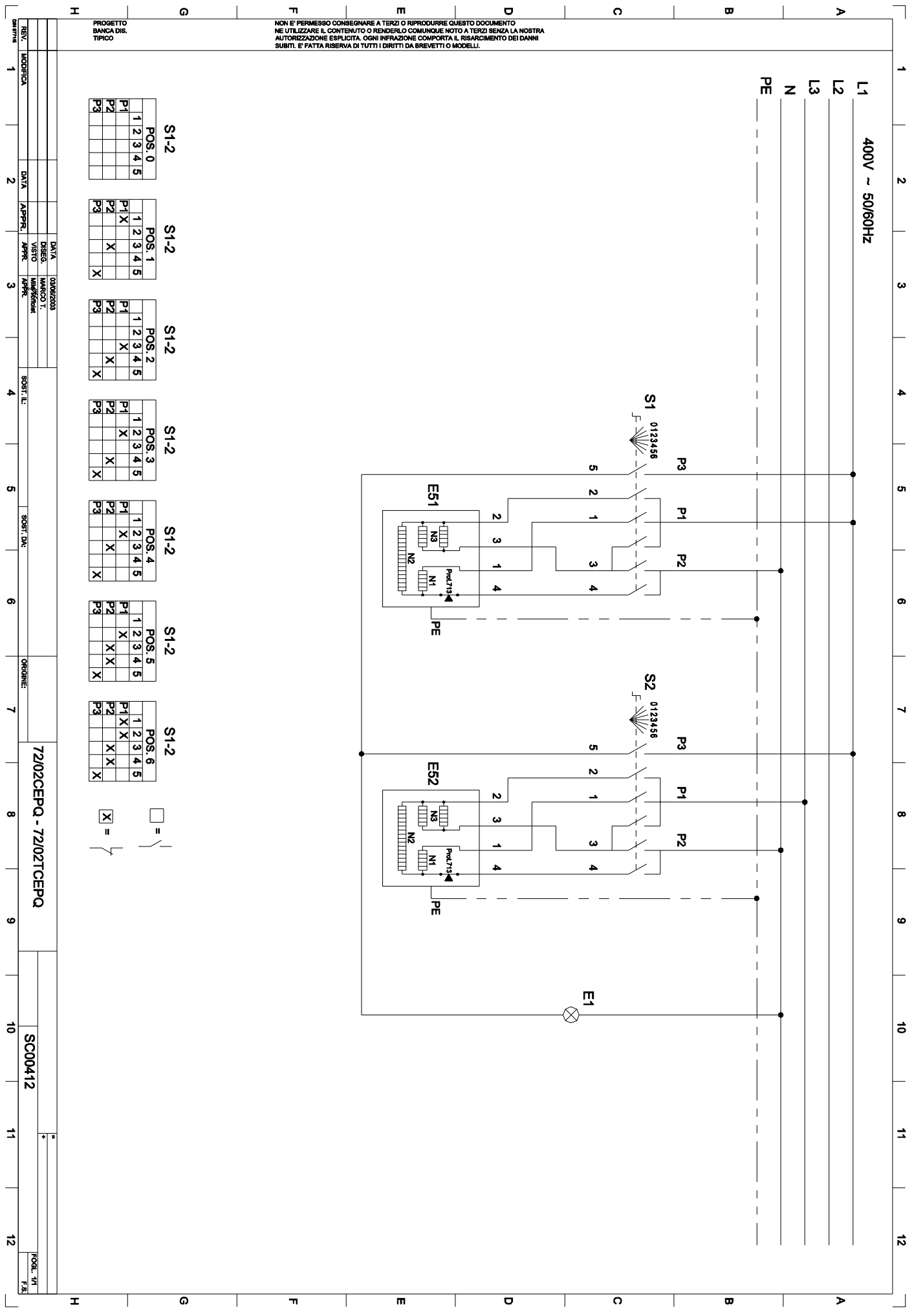
SC00408: Wiring diagram 76/02CEEPQ, 3/N/PE 400V ~ 50/60 Hz

SC00425: Wiring diagram 76/02CEEPT, 3/N/PE 400V ~ 50/60 Hz

SC00407: Wiring diagram 76/02CEEEPQ, 3/N/PE 400V ~ 50/60 Hz

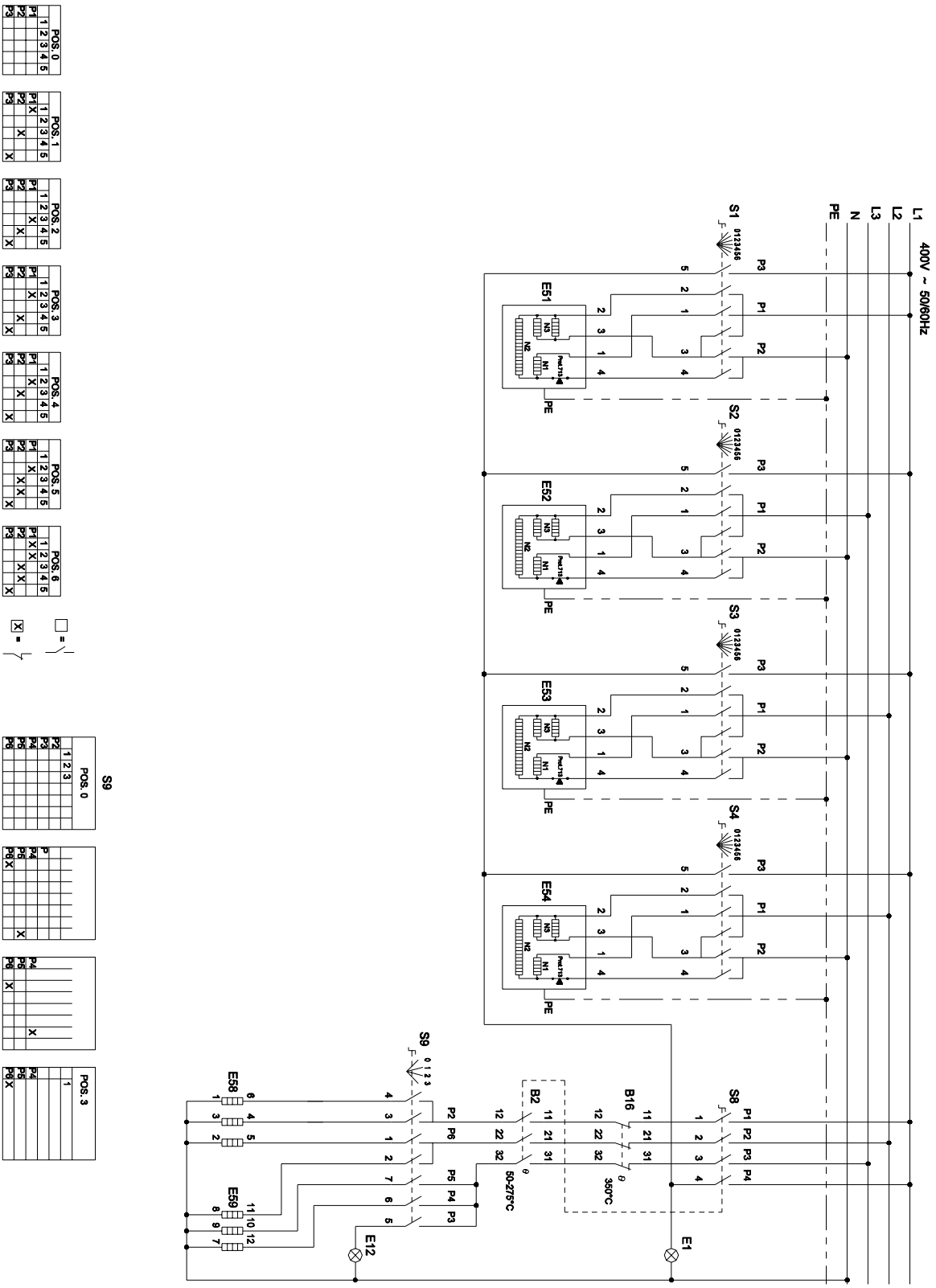
SC00424: Wiring diagram 76/02CEEEPT, 3/N/PE 400V ~ 50/60 Hz

Installation drawing .....



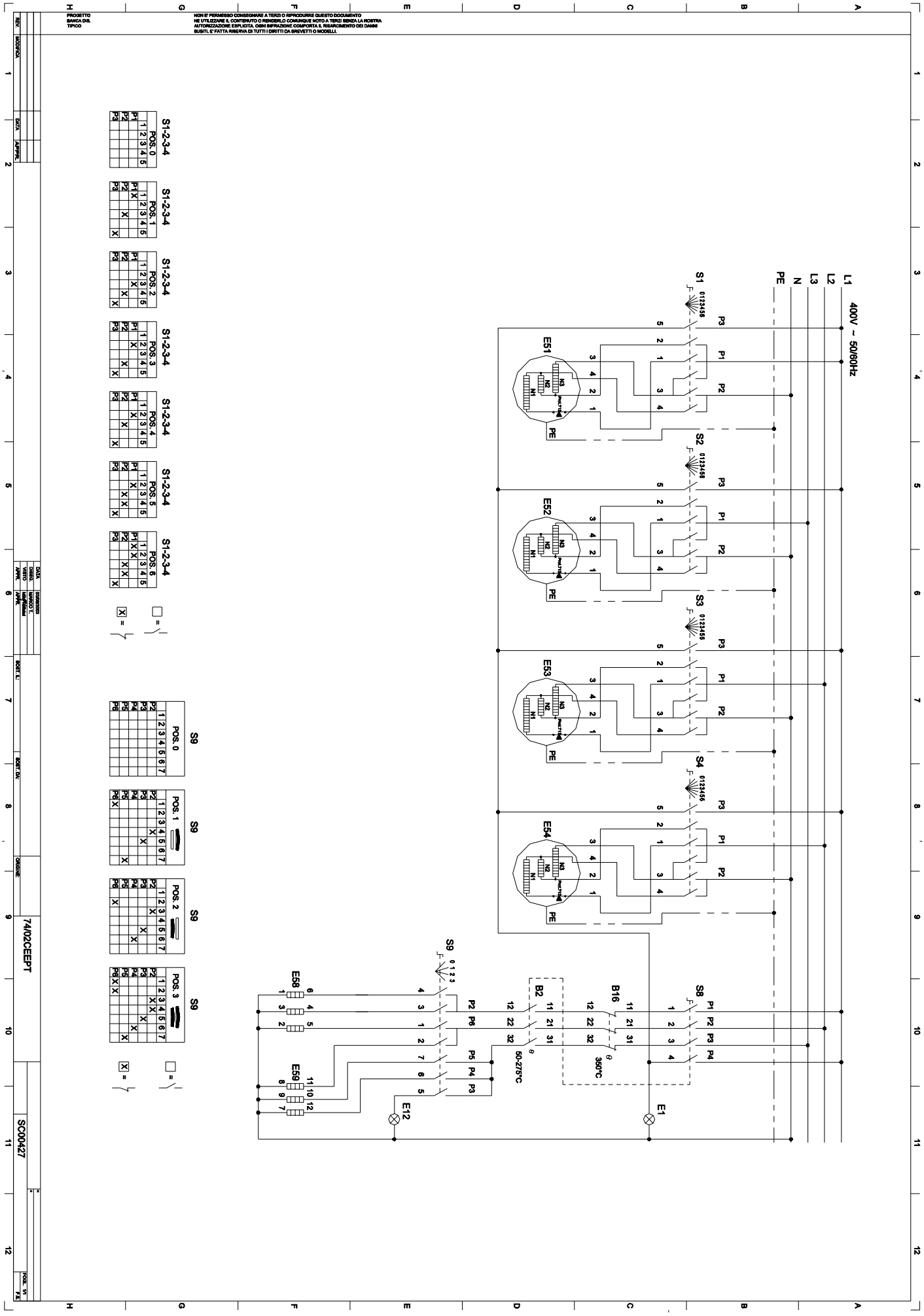
SC00412: Wiring diagram 72/02TCEPQ, 72/02CEPQ, 3/N/PE 400V ~ 50/60 Hz

Code	Initials	Description	Electric characteristics
A036720	E51 - 52	Cooking plate	2600W - 230V 220x220 mm
A038506	E1	Line pilot light	400V - 150 °C
A045500	S1 - 2	Selector switch	7 positions

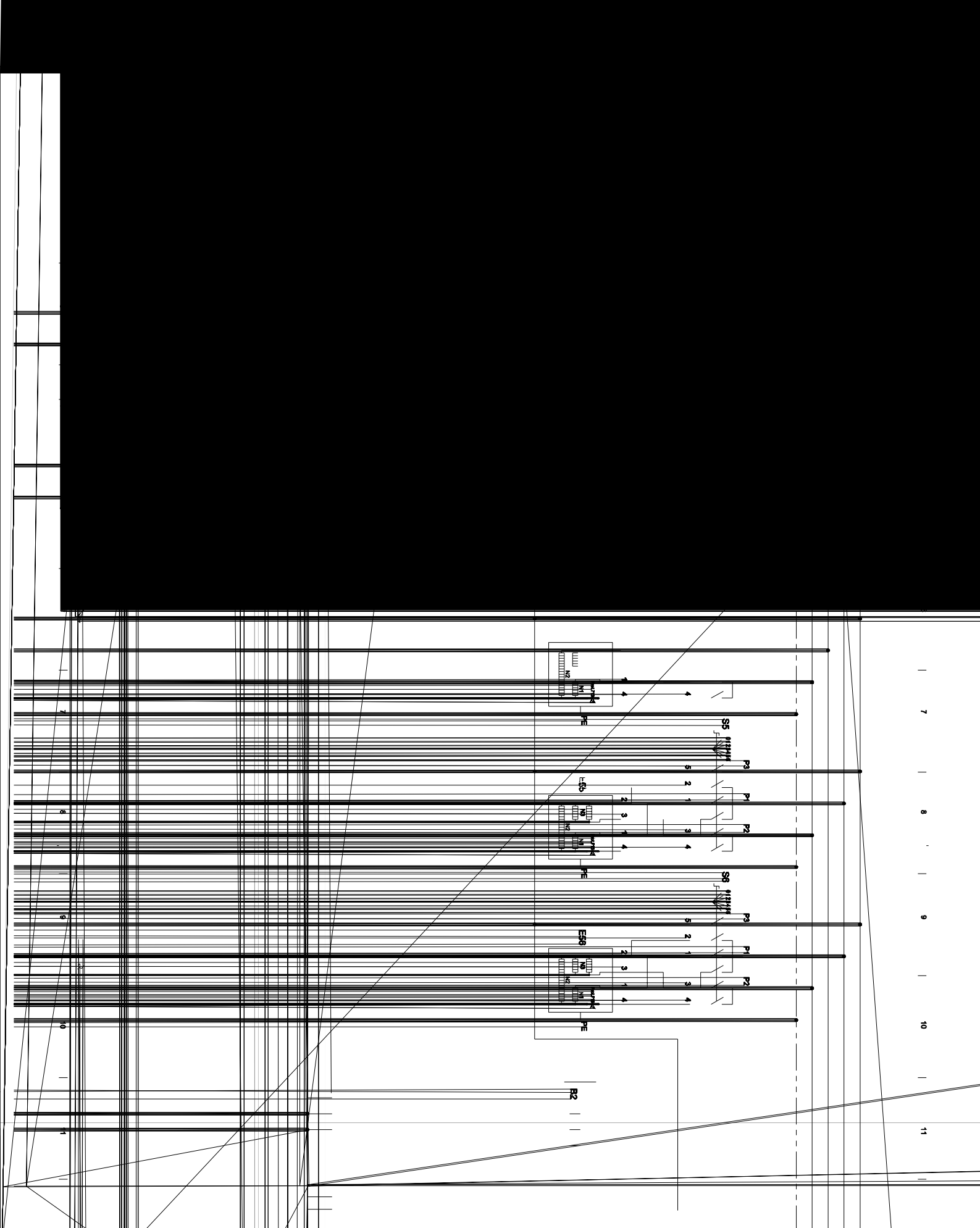


SC00410: Wiring diagram 74/02CEEPQ, 3/N/PE 400V ~ 50/60 Hz

Code	Initials	Description	Electric characteristics
A036720	E51 - 52 - 53 - 54	Cooking plate	2600W - 230V 220x220 mm
A037550	E58 - 59	Heating element	2750W - 230V
A038506	E1	Line pilot light	400V - 150 °C
A044601	B2	Control thermostat	50 - 300 °C - 3F
A045500	S1 - 2 - 3 - 4	Selector switch	7 positions
A046001	S8	Switch	3F
A046150	B16	Safety thermostat	350 °C - 3F
A046750	S9	Selector switch	4 positions

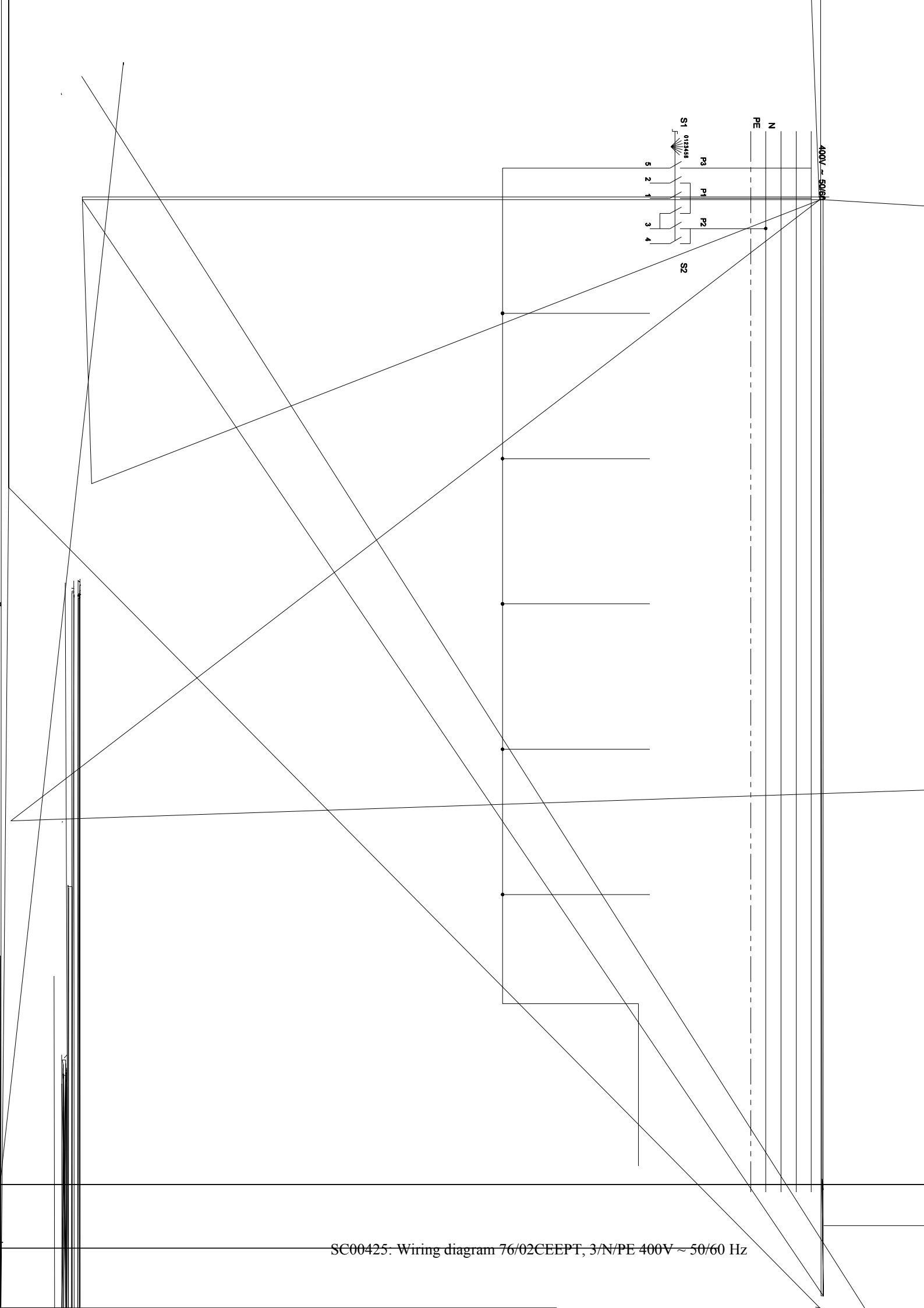


SC00427: Wiring diagram 74/02CEEPT, 3/N/PE 400V ~ 50/60 Hz



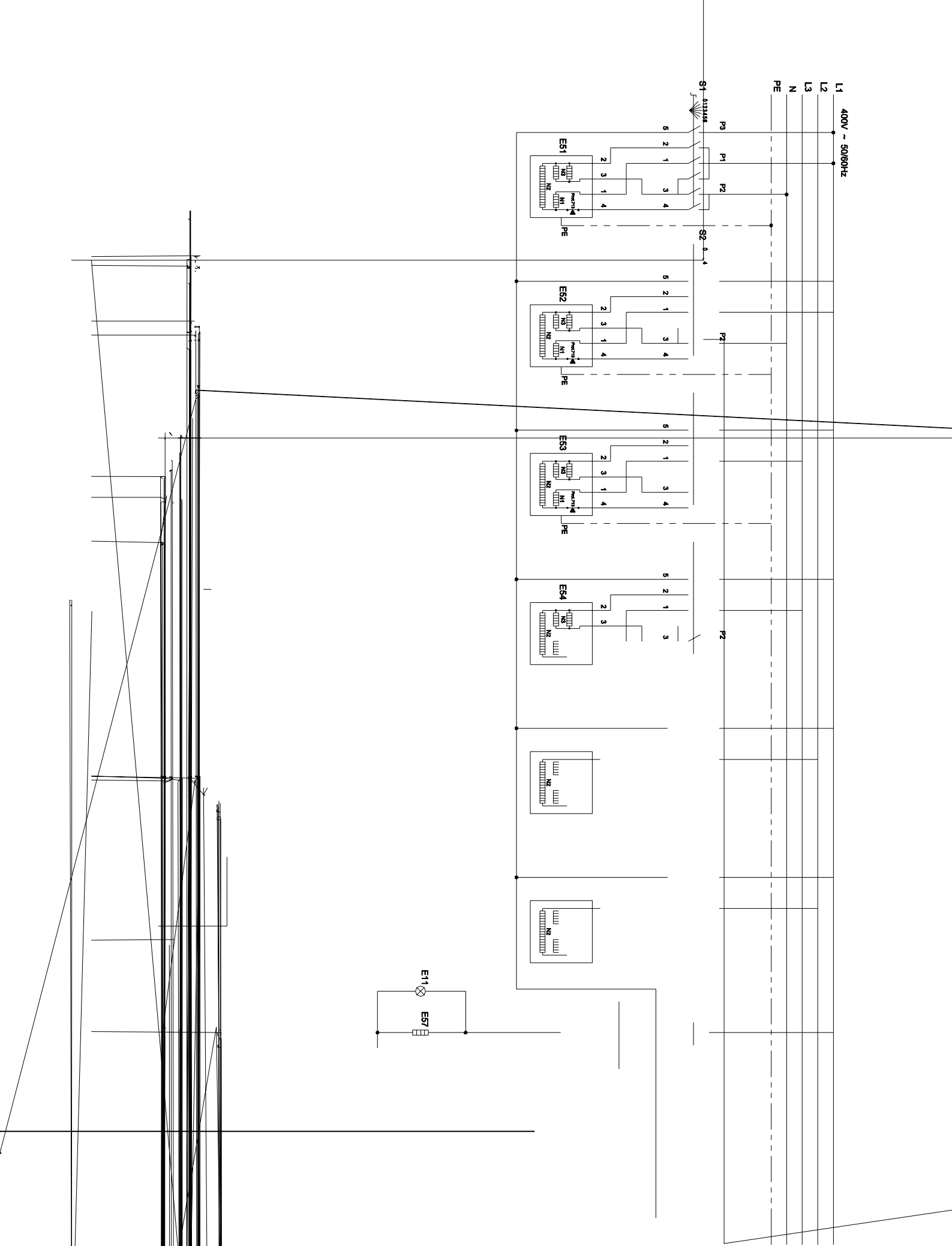
SC00408: Wiring diagram 76/02CEEPQ, 3/N/PE 400V ~ 50/60 Hz

Code	Initials	Description	Electric characteristics
A036720	E51 - 52 - 53 - 54 - 55 - 56	Cooking plate	2600W - 230V 220x220 mm
A037550	E58 - 59	Heating element	2750W - 230V
A038506	E1	Line pilot light	400V - 150 °C
A038506	E12	Operation pilot light	400V - 150 °C
A044601	B2	Control thermostat	50 - 300 °C - 3F
A045500	S1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6	Selector switch	7 positions
A046001	S8	Switch	3F
A046150	B16	Safety thermostat	350 °C - 3F
A046750	S9	Selector switch	4 positions



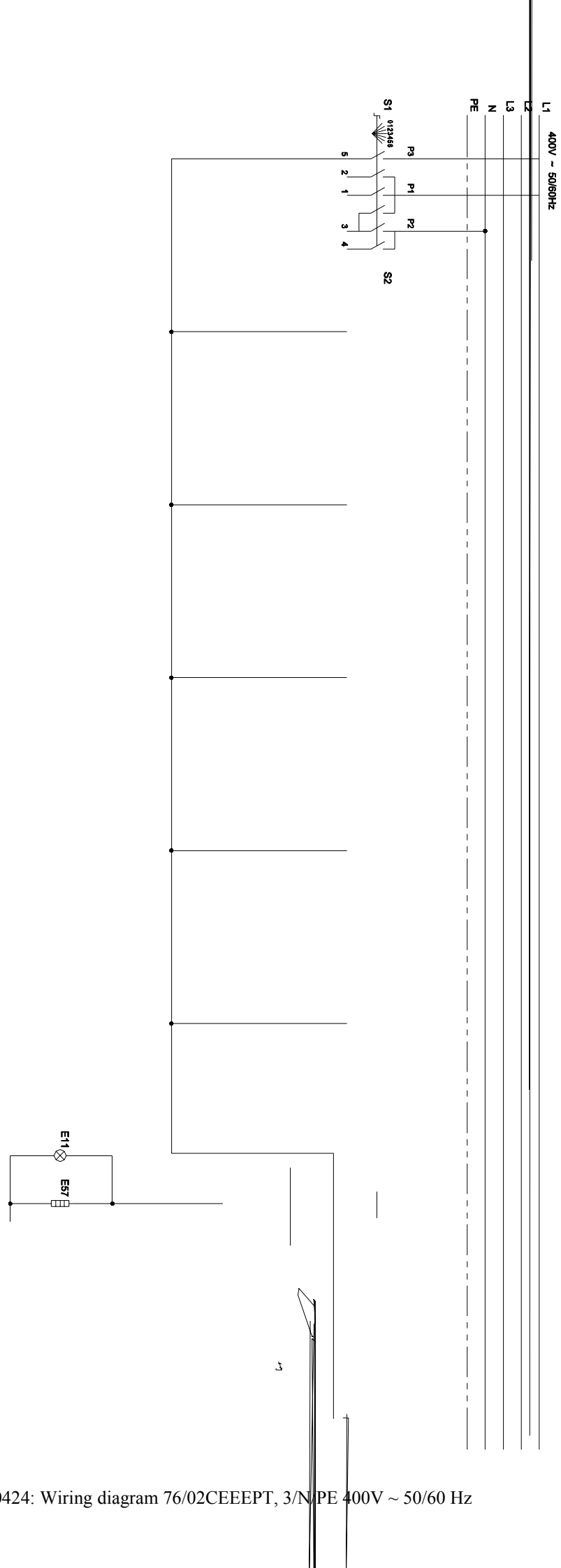
SC00425. Wiring diagram 76/02CEEPT, 3/N/PE 400V ~ 50/60 Hz

Code	Initials	Description	Electric characteristics
A037550	E58 - 59	Heating element	2750W - 230V
A038506	E1	Line pilot light	400V - 150 °C
A038506	E12	Operation pilot light	400V - 150 °C
A044601	B2	Control thermostat	50 - 300 °C - 3F
A045500	S1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6	Selector switch	7 positions
A045601	E52 - 54 - 56	Cooking plate	2600W - 230V D. 220 mm
A046001	S8	Switch	3F
A046150	B16	Safety thermostat	350 °C - 3F
A046750	S9	Selector switch	4 positions
A048901	E51 - 53 - 55	Cooking plate	2000W - 230V D. 180 mm



SC00407: Wiring diagram 76/02CEEEPQ, 3/N/PE 400V ~ 50/60 Hz

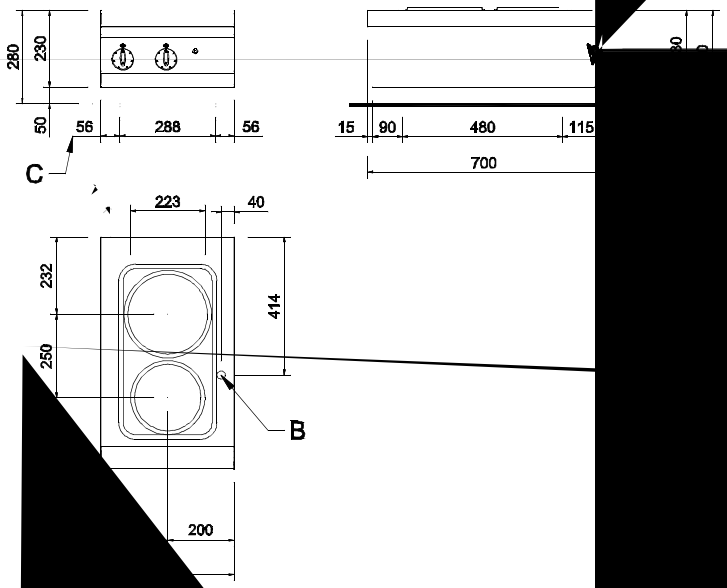
Code	Initials	Description	Electric characteristics
A036720	E51 - 52 - 53 - 54 - 55 - 56	Cooking plate	2600W - 230V 220x220 mm
A036800	E57	Heating element	420W - 230V
A037550	E58 - 59	Heating element	2750W - 230V
A038506	E1	Line pilot light	400V - 150 °C
A038506	E11	Operation pilot light	400V - 150 °C
A038506	E12	Operation pilot light	400V - 150 °C
A044601	B2	Control thermostat	50 - 300 °C - 3F
A045500	S1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6	Switch	7 positions
A046000	S7	Switch	1F
A046001	S8	Selector switch	3F
A046050	B1	Control thermostat	30 - 90 °C - 1F
A046150	B16	Safety thermostat	350 °C - 3F
A046750	S9	Selector switch	4 positions



SC00424: Wiring diagram 76/02CEEEPT, 3/N/PE 400V ~ 50/60 Hz

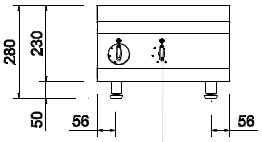
Code	Initials	Description	Electric characteristics
A036800	E57	Heating element	420W - 230V
A037550	E58 - 59	Heating element	2750W - 230V
A038506	E1	Line pilot light	400V - 150 °C
A038506	E11	Operation pilot light	400V - 150 °C
A038506	E12	Operation pilot light	400V - 150 °C
A044601	B2	Control thermostat	50 - 300 °C - 3F
A045500	S1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6	Selector switch	7 positions
A045601	E52 - 54 - 56	Cooking plate	2600W - 230V D. 220 mm
A046000	S7	Switch	1F
A046001	S8	Switch	3F
A046050	B1	Control thermostat	30 - 90 °C - 1F
A046150	B16	Safety thermostat	350 °C - 3F
A046750	S9	Selector switch	4 positions
A048901	E51 - 53 - 55	Cooking plate	2000W - 230V D. 180 mm

Installation drawing 72/02



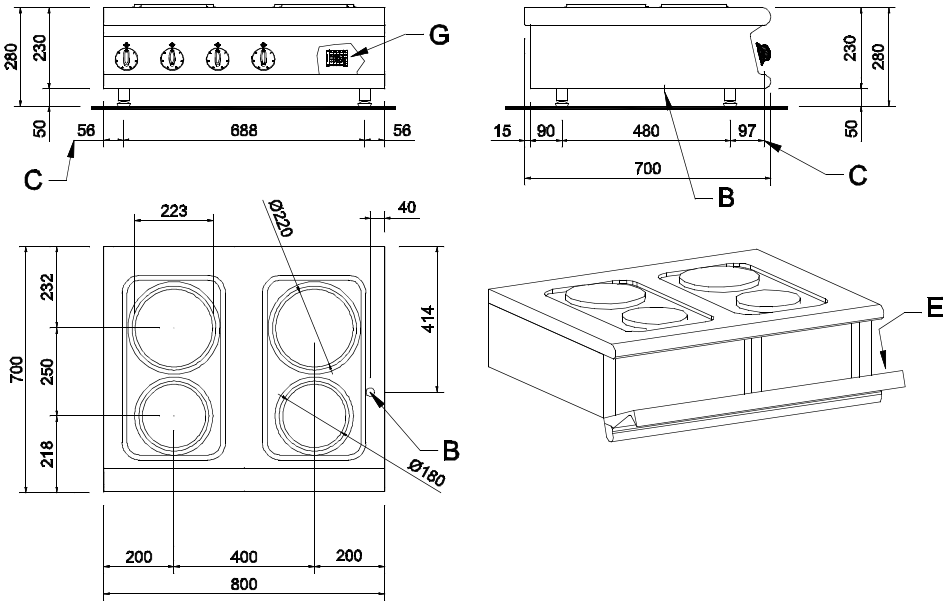
ection cable en
e between fe
te
ction te

Installation drawing 72/02TCEPQ



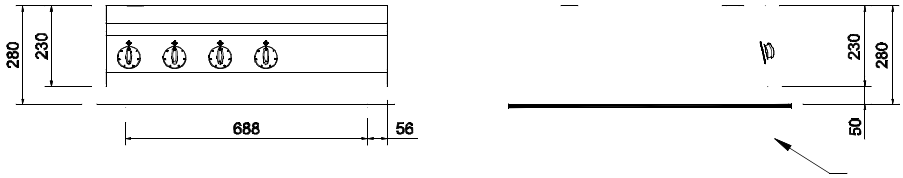
B	Connection cable entry
C	Distance between feet
D	Plate dimensions
E	Rating plate
G	Power connection terminals

Installation drawing 74/02TCEPT

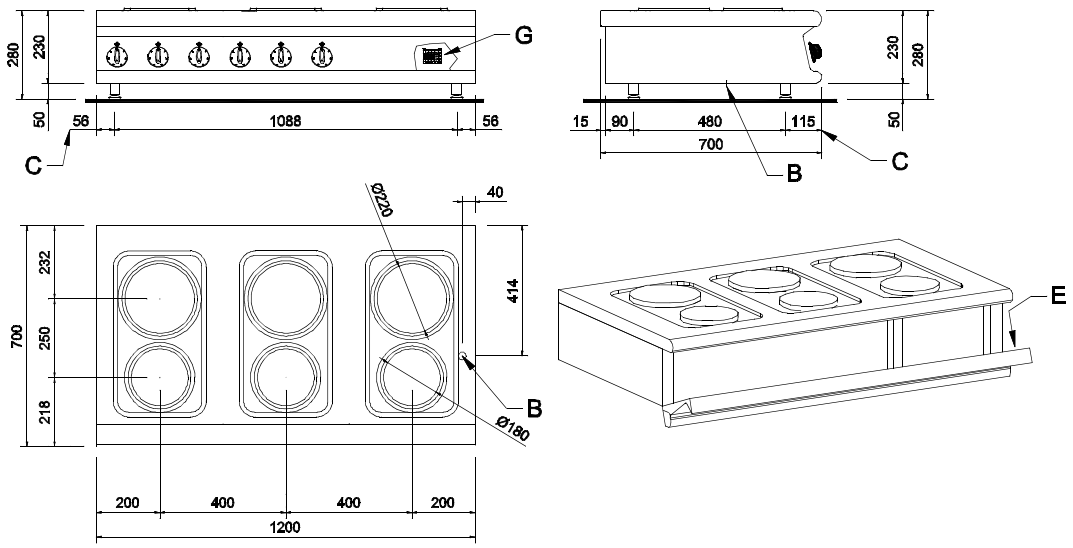


B	Connection cable entry
C	Distance between feet
E	Rating plate
G	Power connection terminals

Installation drawing 74/02TCEPQ

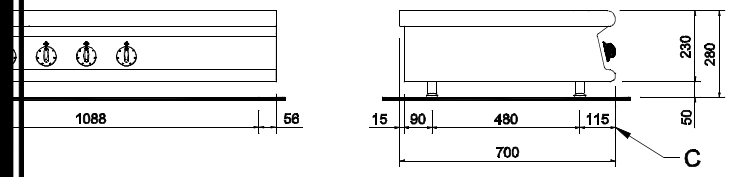


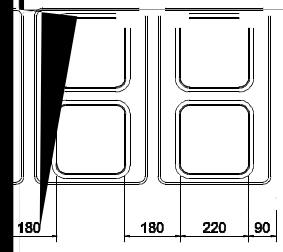
Installation drawing 76/02TCEPT



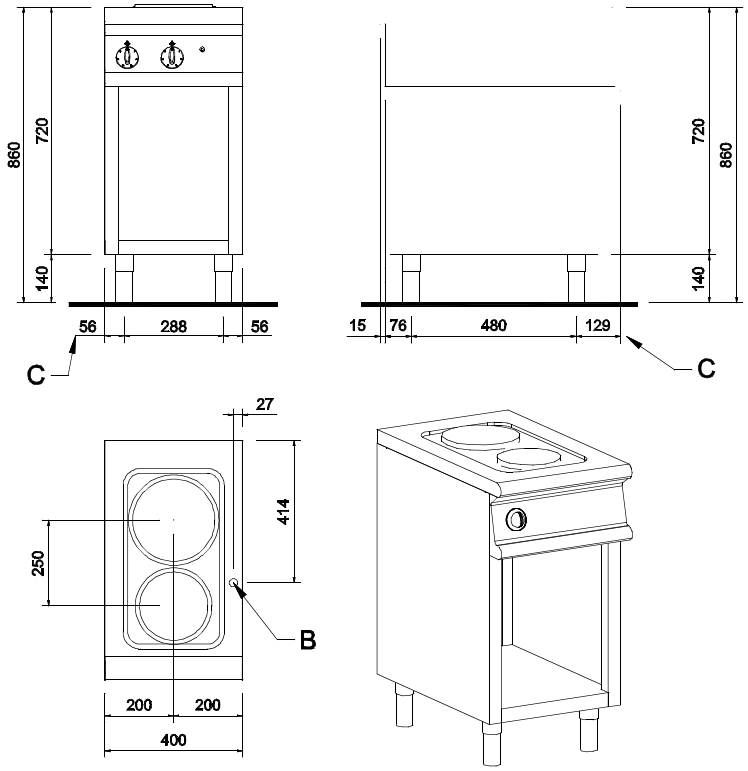
B	Connection cable entry
C	Distance between feet
E	Rating plate
G	Power connection terminals

Installation drawing 76/02TCEPQ



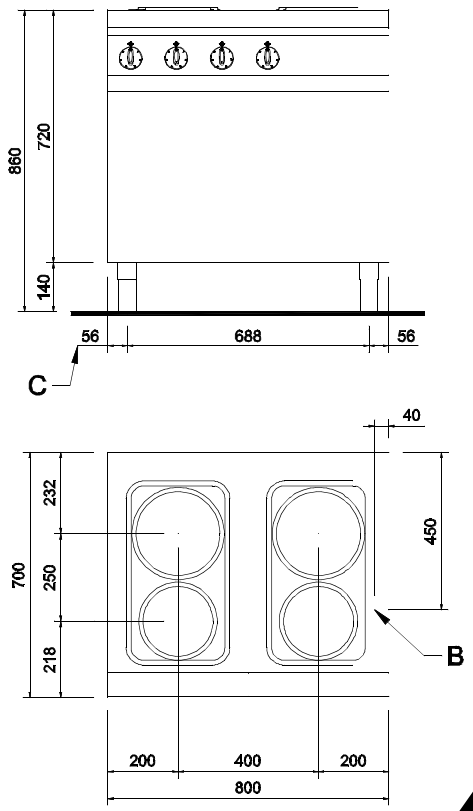


Installation drawing 72/02CEPT

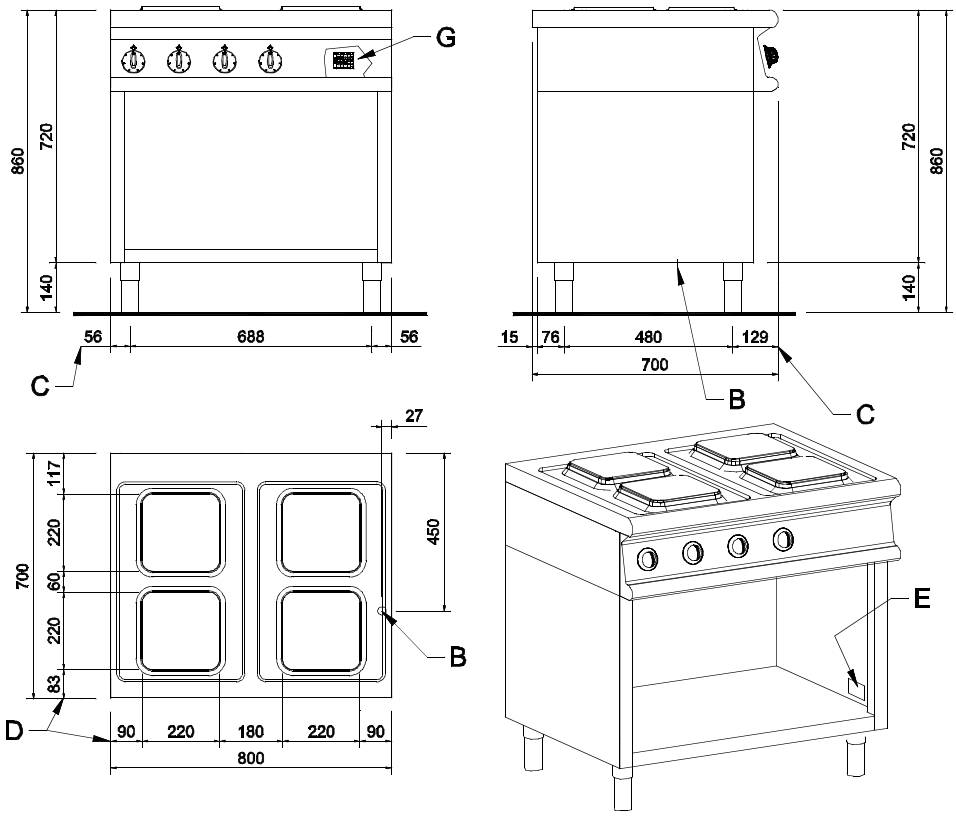


Technical specifications

Installat

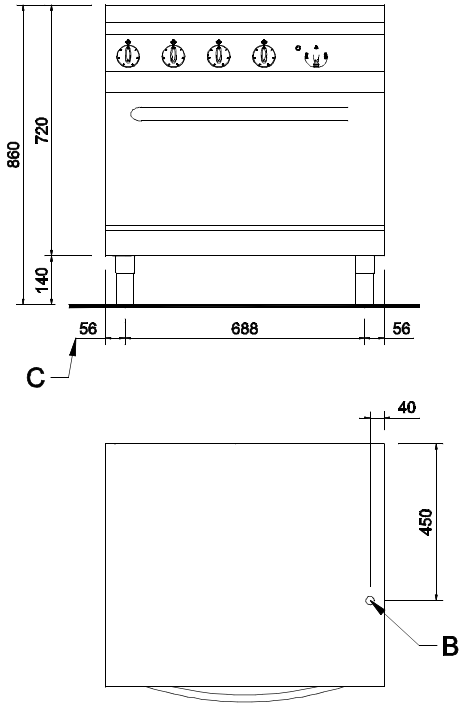


Installation drawing 74/02CEPQ



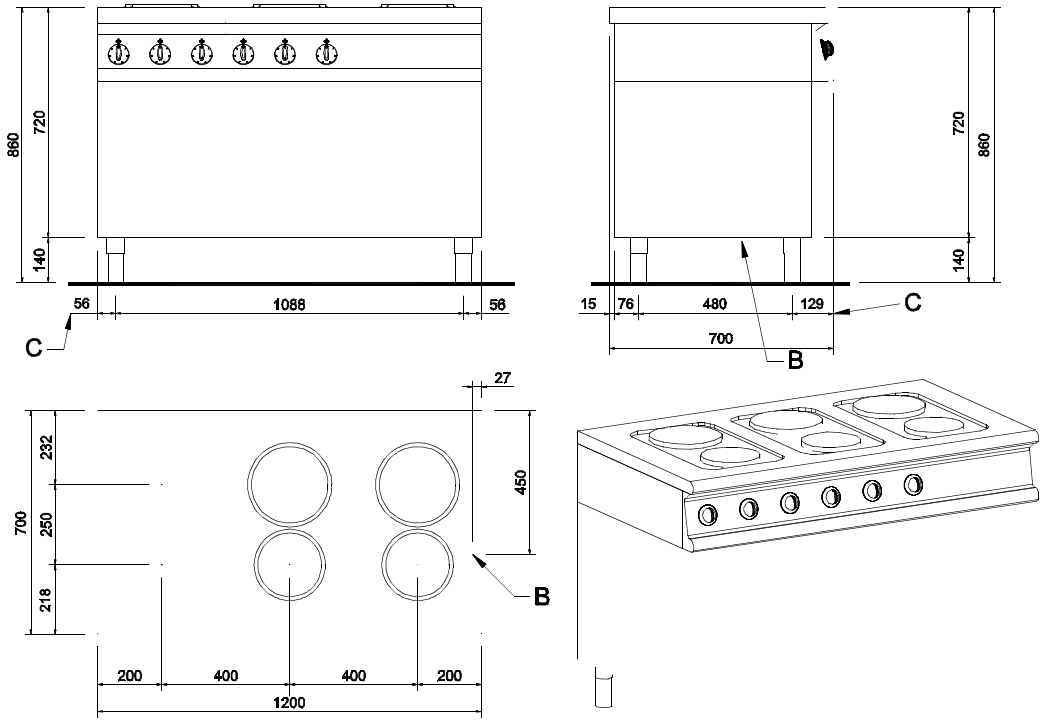
B	Connection cable entry
C	Distance between feet
D	Plate dimensions
E	Rating plate
G	Power connection terminals

Installation drawing 74/02CEEPQ

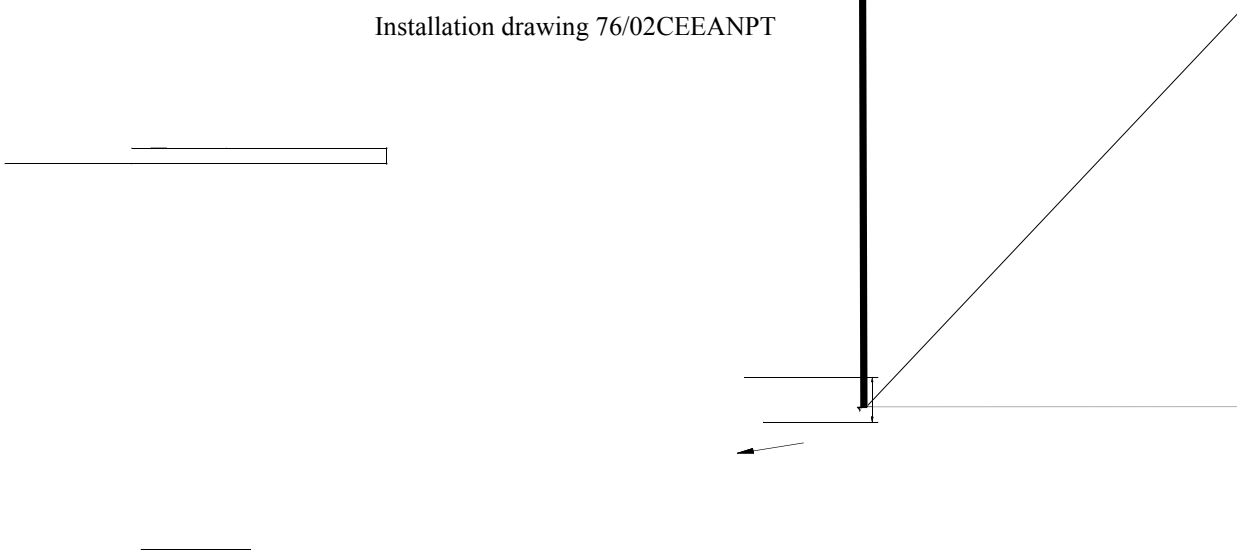


B	Connection cable entry
C	Distance between feet
D	Plate dimensions
E	Rating plate
G	Power connection terminals

Installation drawing 76/02CEPT



Installation drawing 76/02CEEANPT

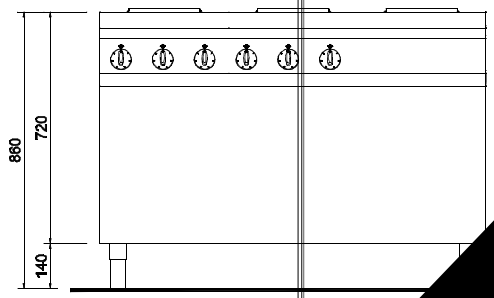


B	Connection cable entry
C	Distance between feet
E	Rating plate
G	Power connection terminals

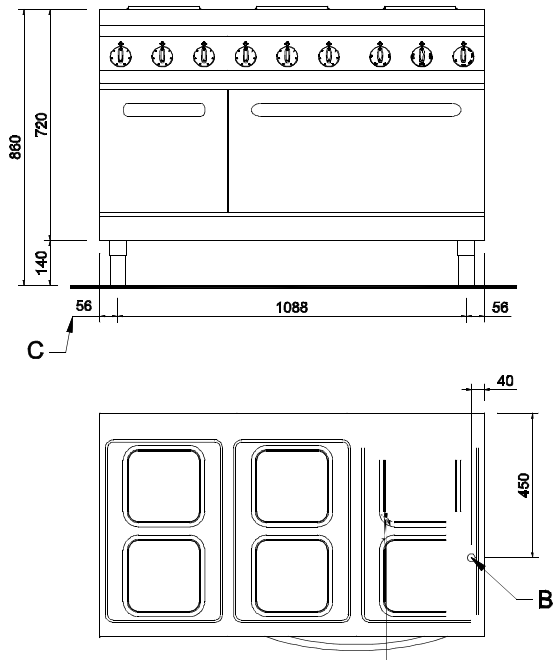
n dray

Technical specifications

Installation drawing 76/02CEPC



Installation drawing 76/02CEEANPQ



B	Connection cable entry
C	Distance between feet
D	Plate dimensions
E	Rating plate
G	Power connection terminals

Item	Type	Vol-tage	Specification
Oven internal dimensions WxDxH	74EPT,76EANPT,76EEPT,74EPQ,76EANPQ,76EEACPQ		660 x 543 x 300 mm
Cupboard internal dimensions WxDxH	76EANPT,76EEPT,76EANPQ,76EEACPQ		331 x 550 x 300 mm
Volume with package	72PT,72PQ		0.4 m3
Volume with package	74PT,74PQ		0.75 m3
Volume with package	76PT,76PQ		1.1 m3
Volume with package	74EPT,74EPQ		0.75 m3
Volume with package	76EPT,76EPQ		1.1 m3
Volume with package	76EEPT,76EEPQ		1.1 m3
Total weight	72PT,72PQ		45 kg
Total weight	74PT,74PQ		70 kg
Total weight	76PT,76PQ		95 kg
Total weight	74EPT,74EPQ		140 kg
Total weight	76EPT,76EPQ		155 kg
Total weight	76EEPT,76EEPQ		156 kg
Plate temperature range			
Maximum plate temperature			
Number, power and type of hotplates	72PT,72TPT		1 x 2.6 kW, 1 x 2.0 kW, round
Number, power and type of hotplates	74PT74TPT		2 x 2.6 kW, 2 x 2.0 kW, round
Number, power and type of hotplates	76PT,76TPT		3 x 2.6 kW, 3 x 2.0 kW, round
Number, power and type of hotplates	74EPT		2 x 2.6 kW, 2 x 2.0 kW, round
Number, power and type of hotplates	76EANPT		3 x 2.6 kW, 3 x 2.0 kW, round
Number, power and type of hotplates	76EEPT		3 x 2.6 kW, 3 x 2.0 kW, round
Number, power and type of hotplates	72PQ,72TPQ		2 x 2.6 kW, square
Number, power and type of hotplates	74PQ,74TPQ		4 x 2.6 kW, square
Number, power and type of hotplates	76PQ,76TPQ		6 x 2.6 kW, square
Number, power and type of hotplates	74EPQ		4 x 2.6 kW, square
Number, power and type of hotplates	76EANPQ		6 x 2.6 kW, square
Number, power and type of hotplates	76EEACPQ		6 x 2.6 kW, square
Electric oven power	74EPT,76EANPT,76EEPT,74EPQ,76EANPQ,76EEACPQ		5,5 kW (2,75 + 2,75)
Hot cupboard power	76EEPT,76EEACPQ		0,42 kW
Total electric power	72TPT,72PT	A	4.6 kW
Total electric power	74TPT,74PT	A	9.2 kW
Total electric power	76TPT,76PT	A	13.8 kW
Total electric power	74EPT	A	14.7 kW
Total electric power	76EPT	A	19.3 kW
Total electric power	76EEPT	A	19.72 kW
Total electric power	72TPQ,72PQ	A	5.2 kW
Total electric power	74TPQ,74PQ	A	10.4 kW
Total electric power	76TPQ,76PQ	A	15.6 kW
Total electric power	74EPQ	A	15.9 kW
Total electric power	76EPQ	A	21.1 kW
Total electric power	76EEPQ	A	21.52 kW

Technical specifications

Item	Type	Vol-tage	Specification
Supply voltage		A	3/N/PE ~400V 50Hz
Supply voltage		H	3/PE ~230V 50Hz
Total electric current	72TPT,72PT	A	11.3 A
Total electric current	74TPT,74PT	A	20 A
Total electric current	76TPT,76PT	A	20 A
Total electric current	74EPT	A	27.8 A
Total electric current	76EPT	A	28 A
Total electric current	76EEPT	A	29.9 A
Total electric current	72TPQ,72PQ	A	11.3 A
Total electric current	74TPQ,74PQ	A	22.6 A
Total electric current	76TPQ,76PQ	A	22.6 A
Total electric current	74EPQ	A	30.5 A
Total electric current	76EPQ	A	31 A
Total electric current	76EEPQ	A	32.4 A
Minimum lead cross section	72TPT,72PT	A	1.5 mm2
Minimum lead cross section	74TPT,74PT	A	4 mm2
Minimum lead cross section	76TPT,76PT	A	4 mm2
Minimum lead cross section	74EPT	A	6 mm2
Minimum lead cross section	76EPT	A	6 mm2
Minimum lead cross section	76EEPT	A	6 mm2
Minimum lead cross section	72TPQ,72PQ	A	1,5 mm2
Minimum lead cross section	74TPQ,74PQ	A	4 mm2
Minimum lead cross section	76TPQ,76PQ	A	4 mm2
Minimum lead cross section	74EPQ	A	6 mm2
Minimum lead cross section	76EPQ	A	6 mm2
Minimum lead cross section	76EEPQ	A	6 mm2
Supply wire type	72TPT,72PT	A	5 x 1.5
Supply wire type	74TPT,74PT	A	5 x 4
Supply wire type	76TPT,76PT	A	5 x 4
Supply wire type	74EPT	A	5 x 6
Supply wire type	76EPT	A	5 x 6
Supply wire type	76EEPT	A	5 x 6
Supply wire type	72TPQ,72PQ	A	5 x 1.5
Supply wire type	74TPQ,74PQ	A	5 x 4
Supply wire type	76TPQ,76PQ	A	5 x 4
Supply wire type	74EPQ	A	5 x 6
Supply wire type	76EPQ	A	5 x 6
Supply wire type	76EEPQ	A	5 x 6

ЭЛЕКТРОПЛИТЫ

Серия «700-Reihe»

Модели: 72/02TCEPT, 72/02TCEPQ, 74/02TCEPT, 74/02TCEPQ, 76/02TCEPT, 76/02TCEPQ, 72/02CEPT, 72/02CEPQ, 74/02CEPT, 74/02CEEPT, 74/02CEPQ, 74/02 CEEPQ, 76/02CEPT, 76/02CEEANPT, 76/02CEEEACPT, 76/02CEPQ, 76/02CEEANPQ, 76/02CEEEACPQ, 7-2FXE

Руководство по установке и обслуживанию

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая информация **5**
1.1. Символы, используемые в Руководстве 5
1.2. Символы, нанесенные на детали плиты 5
1.3. Контроль соответствия плиты и Руководства 6

2. Безопасность **7**
2.1. Безопасная эксплуатация плиты 7
2.2. Указания по безопасности при неисправностях 7
2.3. Утилизация отходов 7

3. Описание функций **9**
3.1. Назначение плиты 9
3.1.1. Применение не по назначению 9
3.2. Конструкция 9
3.3. Принцип действия 9
3.3.1. Панель управления 10

4. Инструкция по эксплуатации **11**
4.1. Перед эксплуатацией 11
4.1.1. Подготовка к эксплуатации 11
4.2. Эксплуатация плиты 12
4.2.1. Включение 12
4.2.2. Приготовление (пищи) 12
4.2.3. Выключение 12
4.2.4. Включение электрической духовой печи 13
4.2.5. Включение сушильного шкафа 14
4.2.6. Предварительный нагрев 14
4.3. После эксплуатации 14
4.3.1. Чистка 14
4.3.2. Обычная чистка 15
4.3.3. Регулярное обслуживание 16

5. Установка **17**
5.1. Общая информация 17
5.2. Хранение 17
5.3. Распаковка плиты 17
5.4. Утилизация упаковочных материалов 17
5.5. Размещение 18
5.6. Подключение электропитания 19
5.7. Климатизация 19
5.8. Подготовка персонала 19

6. Обнаружение неисправностей **21**

7. Запасные части **23**
7.1. Коды напряжения 25
7.2. Коды продукта 25

8. Технические спецификации **34**

1. Общая информация

Внимательно ознакомьтесь с предлагаемыми инструкциями, так как они содержат важную информацию по правильной установке, эксплуатации и обслуживанию плиты.
Данное руководство храните в надежном месте так, чтобы и другие пользователи имели возможность с ним ознакомиться.
Плита устанавливается в соответствии с инструкциями производителя и с соблюдением местных требований. Подсоединение электропитания должно осуществляться только специалистами.
Персонал, ответственный за обслуживание плиты, должен пройти специальную подготовку по его эксплуатации.
Отключайте плиту при авариях или неисправностях. Регулярные эксплуатационные проверки, требуемые данным руководством, следует выполнять строго согласно инструкциям. Обслуживание плиты должно осуществляться только технически квалифицированным персоналом, уполномоченным фирмой-производителем, с использованием оригинальных запасных частей.
Несоблюдение вышеприведенных требований может привести к повреждению плиты.

1.1. Символы, используемые в Руководстве

Этот символ информирует о ситуации, когда может непосредственно возникнуть угроза безопасности человека. Такая информация необходима, чтобы избежать нанесения вреда персоналу.

Этот символ информирует о правильном способе реагирования, позволяющем избежать негативных последствий: повреждений оборудования или опасности для здоровья человека.

Этот символ информирует о предложениях и мерах, помогающие достичь наибольшей эффективности работы плиты.

Этот символ указывает на функцию, которая предусматривает самопроверку.

1.2. Символы, нанесенные на части плиты

Этот символ, нанесенный на какую-либо часть плиты, указывает на то, что за ней находятся клеммы электрического соединения. Поэтому эта деталь может демонтироваться только квалифицированными специалистами.

1.3. Контроль соответствия плиты и Руководства

При утере Руководства можно заказать его у изготовителя или у регионального представителя. При заказе нового Руководства важно указать серийный номер плиты, нанесенный на паспортную табличку.

2. Безопасность

2.1. Безопасная эксплуатация плиты

Так как плита предназначена исключительно для профессионального использования, то с ней может работать только компетентный персонал.

Никогда не оставляйте включенную плиту без присмотра!

Избегайте передвигать еще не остывшую плиту!

ПРИ ВОЗГОРАНИИ МАСЛА НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ВОДУ ДЛЯ ГАШЕНИЯ ПЛАМЕНИ.

2.2. Указания по безопасности при неисправностях

При возгорании масла потушите огонь огнетушителем или специальным покрывалом (кошмой).

При дефектах или неисправностях отключите подачу электроэнергии. Вызовите техническую службу.

В случае аварии обесточьте плиту приведением в действие сетевого выключателя.

2.3. Утилизация отходов

Плита изготовлена из утилизируемых материалов и не содержит опасных или ядовитых веществ. При удалении отходов плиты и упаковочных материалов на месте сборки следует добросовестно соблюдать соответствующие правила и нормы. Материалы различных видов отделяются друг от друга и передаются на специальные пункты сбора. Необходимо соблюдать положения по защите окружающей среды.

Запасные части

3. Описание функций

3.1. Назначение плиты

Плита предназначена для приготовления продуктов в посуде, размещенной на электрических конфорках.

3.1.1. Применение не по назначению

Электроплита не предназначена для непосредственного приготовления на конфорках, например, для приготовления гриля.

3.2. Конструкция

Несущая конструкция из высококачественной стали на 4-х регулируемых по высоте ножках. Внешняя обшивка и поверхность полностью из специальной стали (AISI 304).

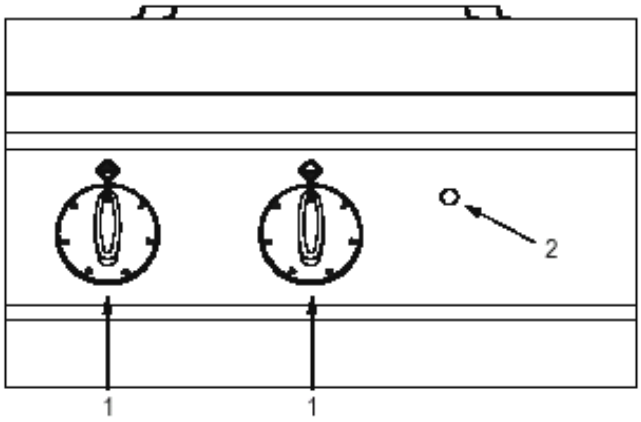
3.3. Принцип действия

Находящиеся под конфоркой нагревательные элементы предназначены для нагревания конфорок до необходимой температуры.

Во время процесса приготовления пищи экономия электроэнергии зависит от качества используемой посуды, особенно ее дна.

Используемая посуда должна иметь больший диаметр, чем диаметр конфорки, и должна подходить для приготовления на электроплите.

3.3.1. Панель управления



1. Ручка-регулятор
2. Индикатор сети

При повороте ручки в нужное положение загорается контрольная лампа и начинается нагревание конфорки. Нагрев осуществляется за счет тепла, передающегося к чугунной конфорке от электрических нагревательных элементов. Температура конфорки может устанавливаться при помощи переключателя с 6 позициями.

1. Позиция ВЫКЛ.
2. Минимальная температура
3. Максимальная температура

4. Инструкция по эксплуатации

4.1. Перед эксплуатацией

4.1.1. Подготовка к эксплуатации

Снимите с плиты все упаковочные материалы и самоклеящуюся пленку, обращая внимание на то, чтобы на стальных поверхностях не осталось остатков клея, при необходимости клей удаляется с помощью негорючего растворителя.

Перед первым процессом приготовления рекомендуется тщательно очистить плиту и, прежде всего, конфорки.

Перед чисткой стальных частей необходимо убедиться в том, что применяемое чистящее средство не содержит абразивов и подходит для стальных поверхностей.

После чистки плиту вымойте чистой водой и протрите сухой ветошью.

Перед первой эксплуатацией необходимо прогреть конфорки при максимальной температуре в течение 4 минут. Во время этого процесса закаляется защитное покрытие, повышается его прочность.

При чистке плиты никогда не мойте ее под струей воды!

4.2. Эксплуатация плиты

4.2.1. Включение

Включите плиту, приведя в действие расположенный снаружи предохранительный выключатель.

При повороте ручки-регулятора в выбранное положение загорается контрольная лампа и начинается нагревание конфорки.

4.2.2. Приготовление (пищи)

1. Установите необходимую температуру приготовления с помощью режимного переключателя.
2. Во время процесса приготовления пищи экономия электроэнергии зависит от качества используемой посуды, особенно ее дна.
3. Посуда должна иметь больший диаметр, чем диаметр конфорки, и должна быть пригодной для использования на электроплите.
4. При приготовлении пищи обязательно накрывайте посуду крышкой.
5. Для достижения оптимальной температуры приготовления сначала установите максимальную температуру, чтобы затем снизить ее до температуры достаточной для дальнейшего процесса варки.

Никогда не оставляйте включенную плиту без присмотра!

Ставьте на конфорки только сухую посуду. Не оставляйте на конфорке влажные емкости или другие предметы, например, крышки с конденсатом!

4.2.3. Выключение

Для выключения плиты поверните ручку термостата в позицию 0. Одновременно погаснет зеленая индикаторная лампа.

Осторожно, конфорки еще могут быть горячими!

4.2.4. Включение электрической духовой печи

Выберите режим нагревания поворотом ручки регулятора (поз. 23 на рис. 5). Загорится индикатор сети (поз. 25). Поворотом ручки регулирования термостата (поз. 24) по часовой стрелке установите температуру в камере духовой печи, при этом включаются нагревательные элементы, а также загорается индикатор функционирования печи (поз.26). Индикатор функционирования гаснет при достижении заданной температуры. Диапазон регулируемых температур духовой печи – от 50°C до 300°C.

Наличие неприятных запахов в начале эксплуатации – вполне нормальное явление, которое объясняется нагревом применяющихся при обработке металла масел, а также изолирующих материалов. При первом включении следует некоторое время выдержать печь при температуре 300°C, пока запах не исчезнет.

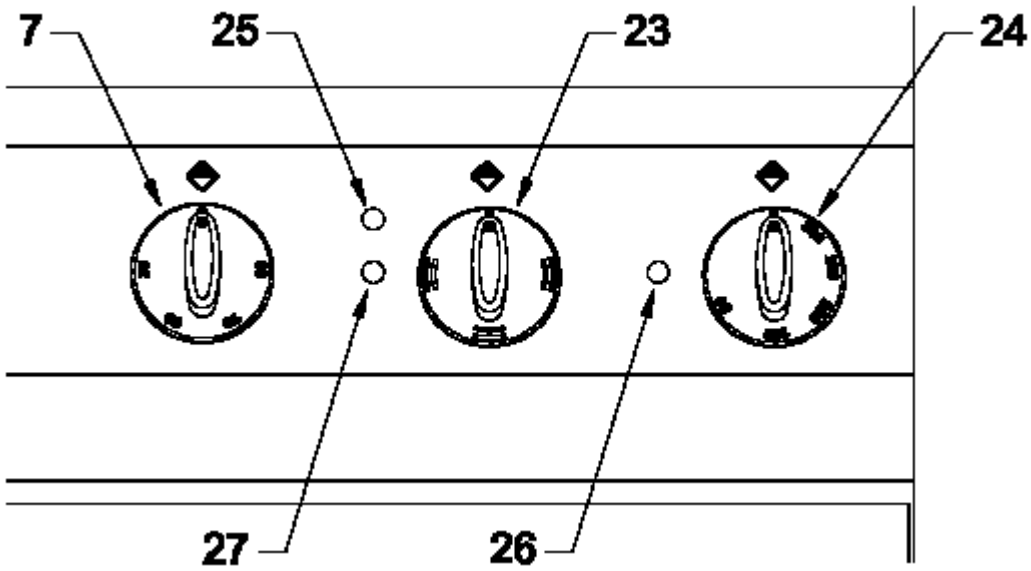


Рис. 5

7. Ручка-регулятор сушильного шкафа
23. Ручка переключения режимов нагревания духовой печи
24. Ручка-регулятор термостата духовой печи
25. Индикатор сети
26. Индикатор функционирования духовой печи
27. Индикатор функционирования сушильного шкафа

4.2.5. Включение сушильного шкафа

Установите температуру сушильного шкафа поворотом ручки-регулятора (поз.7 на рис. 5). Начнет функционировать нагреватель и загорится индикатор (поз.27 на рис. 5), который затем гаснет при достижении установленной температуры. Температура сушильного шкафа может быть установлена в диапазоне от 30°C до 90°C.

Наличие неприятных запахов при первом использовании вполне нормальное явление, которое объясняется нагревом применяющихся при обработке металла масел, а также изолирующих материалов. При первом включении следует сначала выдержать шкаф при температуре 90°C, пока запах не исчезнет.

4.2.6. Предварительный нагрев

Предварительное прогревание камер духовой печи и сушильного шкафа создает оптимальные температурные условия для приготовления блюд. Для этого убедитесь, что дверца печи плотно закрыта, затем установите температуру, более высокую (примерно на 25-50°C больше, если возможно), чем необходимо для приготовления блюд. Учитывая понижение температуры печи при открывании дверцы, перед помещением в печь блюда и установкой необходимой для этого температуры уместно выждать, пока стабилизируется установленная температура (погаснет индикатор нагрева). Во время предварительного нагрева поместите в печь противни или решетки для продуктов, требующих высоких температур приготовления.

4.3. После эксплуатации

4.3.1. Чистка

Перед чисткой плиты отключите электроснабжение, приведя в действие блокирующий выключатель.

Основные причины повреждения или коррозии стали:

- использование абразивных или кислотосодержащих чистящих средств, прежде всего на базе хлора, таких как соляная кислота или хлороотбеливающая щелочь, поэтому перед приобретением чистящего средства убедитесь, что оно не вызовет коррозию стали;
- попадание отложений, имеющих в составе железо (например, содержащаяся в водопроводной воде ржавчина, накапливающаяся прежде всего после длительного простоя водопровода). Не используйте чистящие средства с абразивными веществами для удаления твердых остатков, вместо этого используйте губки или шпатели из специальной стали или из более мягких, не содержащих железа материалов;

- увлажнение веществами, содержащими кислоту, такими как уксус, лимонная кислота, соусы, соль и т.д. Избегайте длительного контакта этих веществ со стальными частями плиты. Особенно вредно воздействуют на стальные части плиты солевые растворы и их испарения;
- тщательная ежедневная чистка обеспечивает поддержку плиты в хорошем состоянии и увеличивает срок его службы.

При чистке плиты никогда не держите ее под струей воды!

4.3.2. Обычная чистка

Чистите плиту влажной тряпкой с использованием воды и мыла или, как упоминалось выше, пользуйтесь щадящими чистящими средствами, даже для мытья пола в месте установки плиты, т.к. пары кислотосодержащих чистящих средств могут, накапливаясь, осаждаться на стальных поверхностях и портить их. Ополаскивайте чистой водой и протирайте чистой ветошью. Во избежание проблем, связанных с проникновением воды внутрь, не чистите плиту с помощью струи воды.

Для регулярной очистки используйте влажную тряпку. Если грязь плохо отстает, нанесите на тряпку немного подходящего чистящего средства. Затем удалите возможные остатки очистительного средства с конфорок и, включив на несколько секунд, обсушите их. В завершение процесса чистки нанесите тонкий слой растительного масла.

Пятна и царапины на стали

Царапины и бурые пятна можно загладить или удалить с помощью шлифовальной подушки для высококачественной стали или синтетической губки, которые должны двигаться только по направлению лощения.

Ржавчина

В случае необходимости удаления пятен ржавчины следует обратиться к производителям промышленных очистителей относительно подходящих моющих средств. Для этой цели также могут использоваться промышленные продукты для очищения от известковых отложений. После удаления пятен и ополаскивания чистой водой может оказаться необходимым щелочное чистящее средство для того, чтобы нейтрализовать оставшиеся на поверхности кислотные соединения.

Чтобы не допускать появления пятен ржавчины и образующихся при сгорании остатков пищи неприятных запахов, перед каждым приготовлением пищи следует проверять, тщательно ли очищены конфорки.

Простой оборудования

Если плита в определенное время не используется или же простаивает по причине каких-либо неисправностей и т.п., необходимо отключить его от электросети. После того, как он будет почищен и обсушен, следует защитить

его, покрыв слоем вазелинового масла или подобных продуктов напылением из аэрозольного баллончика.
В случае возникновения неисправностей обратитесь в техническую службу.

4.3.3. Регулярное обслуживание

Следующие работы по обслуживанию должны проводиться не реже 1 раза в год:
- Проверка функциональности регулирующих устройств;
- Рекомендуется подписание договора технического обслуживания, который предусматривает по меньшей мере одну контрольную проверку в год;
- Действия, связанные с техническим обслуживанием, должны выполняться только компетентными специалистами.

5. Установка

5.1. Общая информация

Поставщик не несет ответственности за ущерб здоровью или материальный ущерб, причиненный в результате ошибок при установке или неумелом обращении с оборудованием.

Убедитесь, что данная электроплита подходит для напряжения, имеющегося в местной сети. Если напряжение в сети не совпадает с необходимым напряжением, то устанавливать плиту запрещается.

5.2. Хранение

Если плита хранилась на складе при температуре ниже 0°C, то перед включением она должна быть выдержана, по меньшей мере, до температуры +10°C.

5.3. Распаковка плиты

Перед установкой плиты удалите все упаковочные материалы. Некоторые детали обернуты в самоклеящуюся пленку. Следует тщательно ее удалить. Остатки клея удаляются с помощью негорючих растворителей. Использование истирающих чистящих средств запрещается.

5.4. Утилизация упаковочных материалов

Необходимо тщательно соблюдать требования по утилизации упаковки, действующие на той территории, где устанавливается плита. Различные материалы необходимо разделить по сортам и доставить на специальные пункты сбора. Соблюдайте требования по защите окружающей среды.

5.5. Размещение

Перед вмешательством любого рода (замена деталей и т.п.) следует отключить электроснабжение.

Если плита устанавливается в непосредственной близости от другого электрического оборудования, следует убедиться, что они не мешают друг другу. В этом случае электроснабжение всех установок также должно быть независимым друг от друга. Перед включением нагревательных элементов необходимо убедиться, что детали упаковки и защитная пленка тщательно удалены.
Нивелируйте плиту с помощью уровня. Высота плиты устанавливается регулированием ножек от 860 до 900 мм (в настольных вариантах плиты – меньше). Таким образом можно устойчиво установить плиту.

Следите за соблюдением правил пожарной и общей безопасности.

Установка, обслуживание, подключение электричества и газа (для газового оборудования) и ввод плиты в эксплуатацию должны осуществляться компетентным специалистом. Местные требования по технике безопасности должны строго выполняться.

Следует напомнить, что оборудование, которое устанавливается в общественных местах, должно соответствовать следующим требованиям. Установка и обслуживание выполняются согласно требованиям и действующим нормам, а именно:

- требованиям по безопасности в случае пожара и паники в общественных местах;
- общим действующим требованиям для оборудования;
- требованиям для отопления, вентиляции, охлаждения, кондиционеров, водонагревателей для санитарных целей;
- требованиям по установке кухонного оборудования для предприятий общественного питания и гостиничного дела;
- особым требованиям для каждого вида общественных мест: больниц, магазинов и т.д.

Если боковые стенки плиты соприкасаются со стенами из горючих (дерево и т.п.) или теплочувствительных (гипсокартон и т.п.) материалов, необходимо использовать какие-либо защитные приспособления во избежание их повреждения. Можно сделать теплоизолирующую облицовку или установить плиту так, чтобы расстояние от ее стенок до стены помещения было не менее 50 мм.

Поставщик не несет ответственности за материальный ущерб или ущерб здоровью людей, причиненный в результате ошибок при установке или неумелом обращении с оборудованием.

5.6. Подключение электропитания

Подключение сетевого кабеля типа Y.

Кабель поставляется вместе с плитой. Он может быть заменен только производителем, его технической службой или лицом с аналогичной квалификацией.

Эксплуатация плиты разрешена только с подсоединенным заземлением.

Плита предусматривает жесткое соединение.

Прежде чем подключить плиту к сети, следует проверить следующее:

- Напряжение в электрораспределительной сети должно соответствовать указанному на паспортной табличке;
- Заземляющее устройство должно быть активно;
- Сетевой кабель должен иметь резиновую изоляцию и по качеству быть не ниже типа H07RN-F и, кроме того, провода кабеля должны иметь поперечное сечение, соответствующее предельной нагрузке (см. «Таблицу технических данных» в конце данного руководства);
- Сетевой кабель не должен подвергаться прямому воздействию каких-либо источников тепла.

Ко времени установки плиты за местом ее расположения следует смонтировать универсальный прерыватель с зазором между контактами не менее 3 мм. Для этой цели могут использоваться термомагнитные предохранительные автоматы.

Универсальный прерыватель должен находиться в непосредственной близости от плиты и быть легкодоступным.

Рекомендуется применять предохранительный автомат с термомагнитным разъединением и плавким предохранителем.

5.7. Климатизация

Плиты должны устанавливаться в хорошо проветриваемом помещении (по возможности под вытяжным колпаком) согласно действующим требованиям.

5.8. Подготовка персонала

Для работы с плитой персонал должен быть обучен на основании руководства по эксплуатации. Руководство должно быть выдано персоналу на руки.

Запасные части

6. Обнаружение неисправностей

Если плита не функционирует, прежде всего проверьте, не перегорели ли предохранители, предоставьте проверить предохранительное устройство (защиты от перегрузок) специалисту-технику.

Пользователю не разрешается предпринимать какие-либо действия, связанные с разборкой частей плиты для проведения обслуживания. Это должно выполняться специалистом-техником.

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	ДЕЙСТВИЯ	
		ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ	ДЛЯ ТЕХ. СПЕЦИАЛИСТА
ПЛИТА			
Температура установлена, но плита не включается:	Сработал предохранительный термостат		Переустановите предохранительный термостат
Плита не нагревается:	Отсутствует электроснабжение	Проверить подключение плиты к сети	
	Неисправен нагревательный элемент конфорки		Заменить нагревательный элемент
	Поврежден переключатель		Заменить переключатель
ДУХОВАЯ ПЕЧЬ			
Температура установлена, но духовая печь не включается.	Сработал предохранительный термостат		Переустановите предохранительный термостат

Неравномерность приготовления продукта (четкое различие в его окраске):	Неправильно выбрана позиция режимного переключателя (не подходит для данного вида приготовления продукта)	Установить режимный переключатель так, чтобы верхняя и нижняя часть печи прогревались в зависимости от потребности для данного вида приготовления продукта	
	Продукт имеет неравномерную толщину или разделен на неравные по величине части	Чтобы добиться равномерной готовности продукта, следует равномерно распределять продукт на противне, стараться, чтобы толщина или величина частей продукта были как можно более равномерными	
	Плита располагается не горизонтально	Проверить горизонтальность расположения плиты с помощью ватерпаса, нивелировать регулированием высоты ножек	
	Неисправен один из нагревательных элементов		Заменить нагревательный элемент (см. соответствующую главу)
СУШИЛЬНЫЙ ШКАФ			
Сушильный шкаф не нагревается:	Отсутствует электроснабжение	Проверить, подключение плиты к сети	
Температура установлена, но сушильный шкаф не включается.	Поврежден термостат		Заменить термостат
	Неисправны нагревательные элементы		Заменить нагревательные элементы (см. соответствующую главу)

7. Запасные части

Общие детали **27**

Электрические компоненты **31**

7.1. Коды напряжения

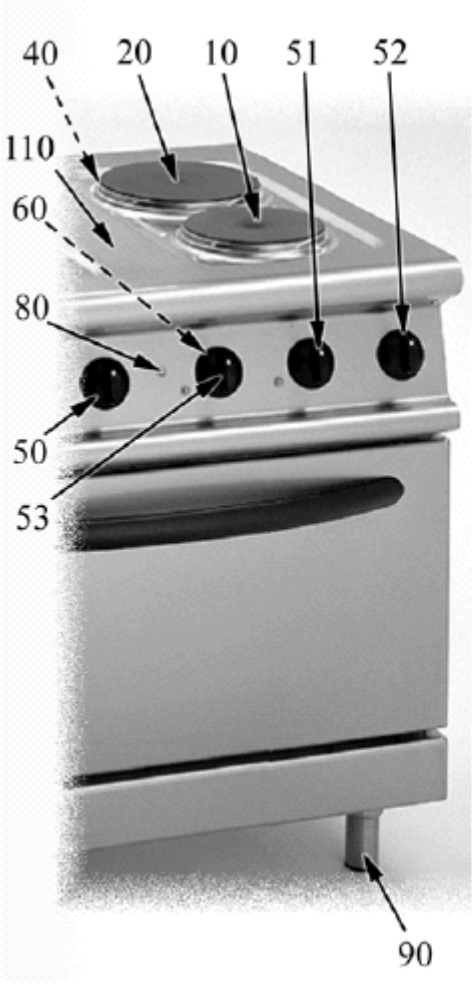
Напряжение	Коды напряжений
A	3/N/PE~400/230В 50Гц
B	~250В 16А 50Гц
C	3/N/PE~380/220В 50Гц
D	3/PE~200В 50-60Гц
F	2/PE~220-240В 50Гц
G	3/N/PE~415/240В 50Гц
H	3/PE~230В 50Гц
I	3/PE~220В 60Гц
J	3/PE~380В 50Гц
K	3/PE~400В 50Гц
L	3/PE~415В 50Гц
M	3/PE~440В 60Гц
N	3/PE~460В 60Гц
O	3/PE~480В 60Гц
P	1/N/PE~220-240В 50Гц
R	2/PE~220-230В 60Гц
S	3/N/PE~400/230В 50Гц
T	3/PE~230В 60Гц
U	1/N/PE~100В 50-60Гц

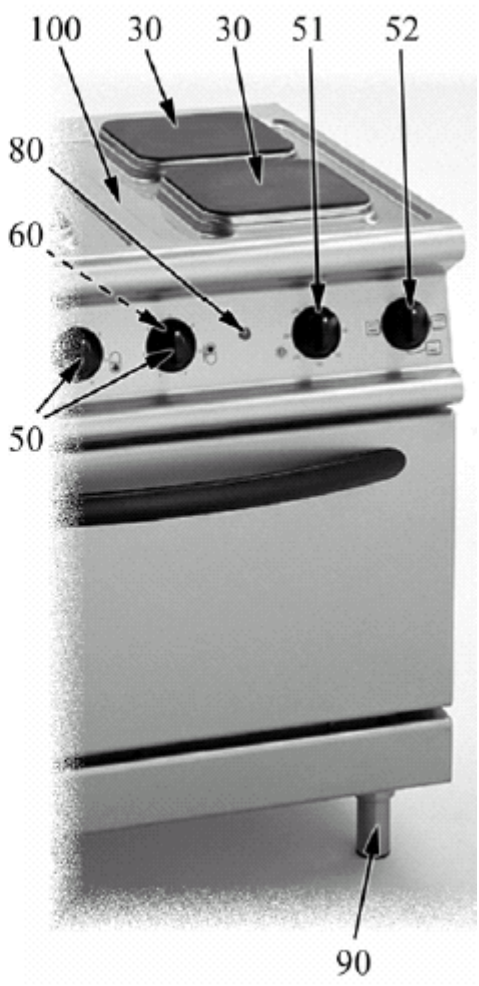
7.2. Коды продукта

Код продукта	Наименование
Коды моделей	
Серия 700	Серия 700
Типовые коды	
72TPT	72/02TCEPT
72TPQ	72/02TCEPQ
74TPT	74/02TCEPT
74TPQ	74/02TCEPQ
76TPT	76/02TCEPT
76TPQ	76/02TCEPQ
72PT	72/02CEPT
72PQ	72/02CEPQ
74PT	74/02CEPT
74EPT	74/02CEEPT
74PQ	74/02CEPQ
74EPQ	74/02CEEPQ
76PT	76/02CEPT
76EANPT	76/02CEEANPT
76EEACPT	76/02CEEEACPT
76PQ	76/02CEPQ
76EANPQ	76/02CEEANPQ

Запасные части

76EEACPQ	76/02CEEEACPQ
7-2FXE	7-2FXE
Коды аксессуаров	

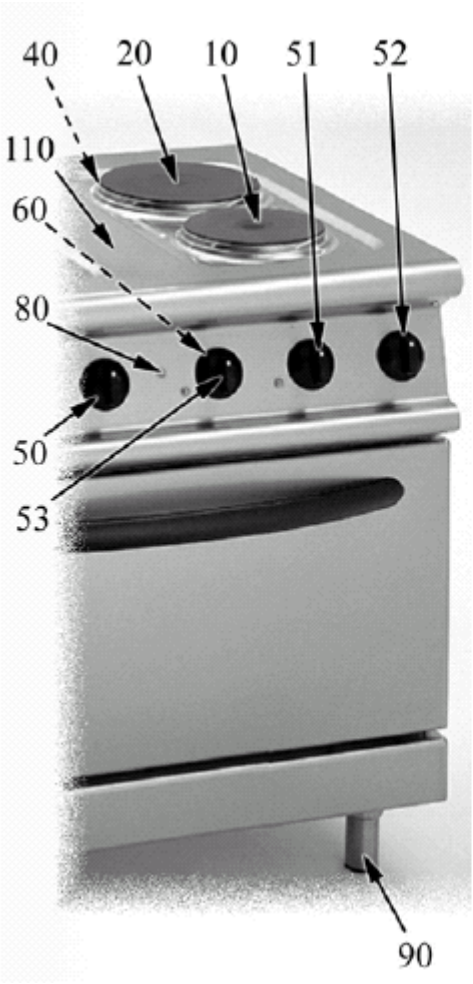

40
20
10
51
52
110
60
80
50
53
90

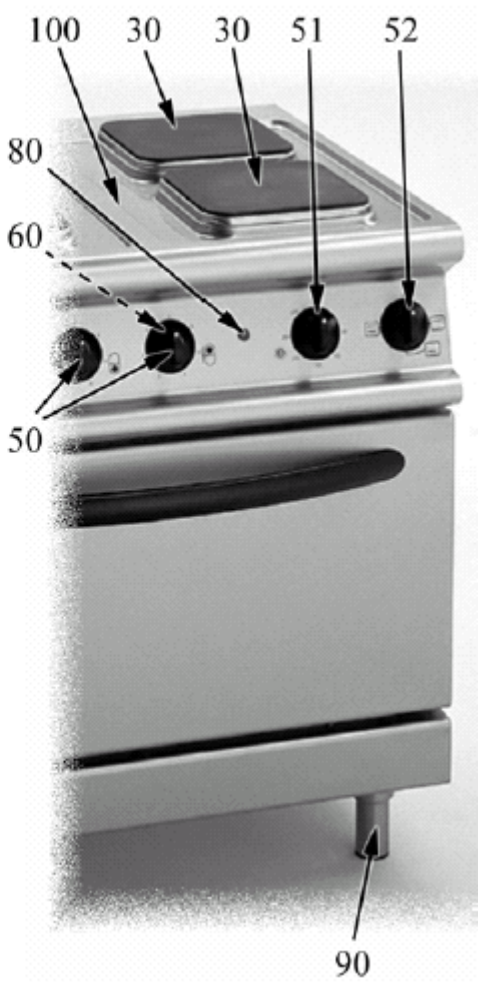

100
30
30
51
52
80
60
50
90

Обознач.	Модель	Напряжение	Описание	Код
Модули: общие детали				
10	72TPT, 72PT, 7-2FXE		Эл. конфорка 2000Вт 230В диам. 180	A048901
10	74TPT, 74PT, 74EPT		Эл. конфорка 2000Вт 230В диам. 180	A048901
10	76TPT, 76PT, 76EANPT, 76EEACPT		Эл. конфорка 2000Вт 230В диам. 180	A048901
20	72TPT, 72PT, 7-2FXE		Эл. конфорка 2600Вт 230В диам. 220	A045601
20	74TPT, 74PT, 74EPT		Эл. конфорка 2600Вт 230В диам. 220	A045601
20	76TPT, 76PT, 76EANPT, 76EEACPT		Эл. конфорка 2600Вт 230В диам. 220	A045601
30	72TPQ, 72PQ		Эл. конфорка 2600Вт 230В диам. 220x220	A036720
30	74TPQ, 74PQ, 74EPQ		Эл. конфорка 2600Вт 230В диам. 220x220	A036720
30	76TPQ, 76PQ, 76EANPQ		Эл. конфорка 2600Вт 230В диам. 220x220	A036720
30	76EEACPQ		Эл. конфорка 2600Вт 230В диам. 220x220	A036720
40	72TPT, 72PT, 7-2FXE		Хомут для конфорки 220	A049000
40	74TPT, 74PT, 74EPT		Хомут для конфорки 220	A049000
40	76TPT, 76PT, 76EANPT, 76EEACPT		Хомут для конфорки 220	A049000
50			Ручка-регулятор, черная	2599211
51	74EPT, 76EANPQ, 76EANPT, 76EEACPQ, 76EEACPT		Ручка-регулятор, черная, переключатель духовой печи	2599207
51	74EPQ		Ручка-регулятор, черная, переключатель духовой печи	2599207
52	74EPT, 76EANPQ, 76EANPT, 76EEACPQ, 76EEACPT		Ручка-регулятор, черная, духовая печь	2599208
52	74EPQ		Ручка-регулятор, черная, дух. печь	2599208
53	76EEACPT, 76EEACPQ		Ручка-регулятор, черная, суш. шкаф	2599210
60	72TPT, 72PT, 7-2FXE		Уплотнение под ручку-регулятор	2519490
60	72TPQ, 72PQ		Уплотнение под ручку-регулятор	2519490
60	74TPT, 74PQ		Уплотнение под ручку-регулятор	2519490
60	76EANPT, 76EANPQ		Уплотнение под ручку-регулятор	2519490
60	76EEACPQ		Уплотнение под ручку-регулятор	2519490
60	76TPT, 74EPT, 76PT		Уплотнение под ручку-регулятор	2519490
60	76TPQ, 74EPQ, 76PQ		Уплотнение под ручку-регулятор	2519490
80			Глазок индикатора, белый	A039207
90	72PT, 74PT, 74EPT, 76PT, 76EANPT, 76EEACPT, 76EANPQ, 76EEACPQ, 7-2FXE		Ножка с муфтой 115x11/2"	2519500
90	72PQ, 74PQ, 74EPQ, 76PQ		Ножка с муфтой 115x11/2"	2519500

Серия 700=серия «700-Reihe»
72TPT=72/02TCEPT, 72TPQ=72/02TCEPQ, 74TPT=74/02TCEPT, 74TPQ=74/02TCEPQ, 76TPT=76/02TCEPT, 76TPQ=76/02TCEPQ, 72PT=72/02CEPT, 72PQ=72/02CEPQ, 74PT=74/02CEPT, 74EPT=74/02CEEPT, 74PQ=74/02CEPQ, 74EPQ=74/02CEEPQ, 76PT=76/02CEPT, 76EANPT=76/02CEEANPT, 76EEACPT=76/02CEEEACPT, 76PQ=76/02CEPQ, 76EAPQ=76/02CEEANPQ, 76EEACPQ-76/02CEEEACPQ, 7-2FXE=7-2FXE

A=3/N/PE~400/230В 50Гц, H=3/PE~230В 50Гц


40
20
10
51
52
110
60
80
50
53
90

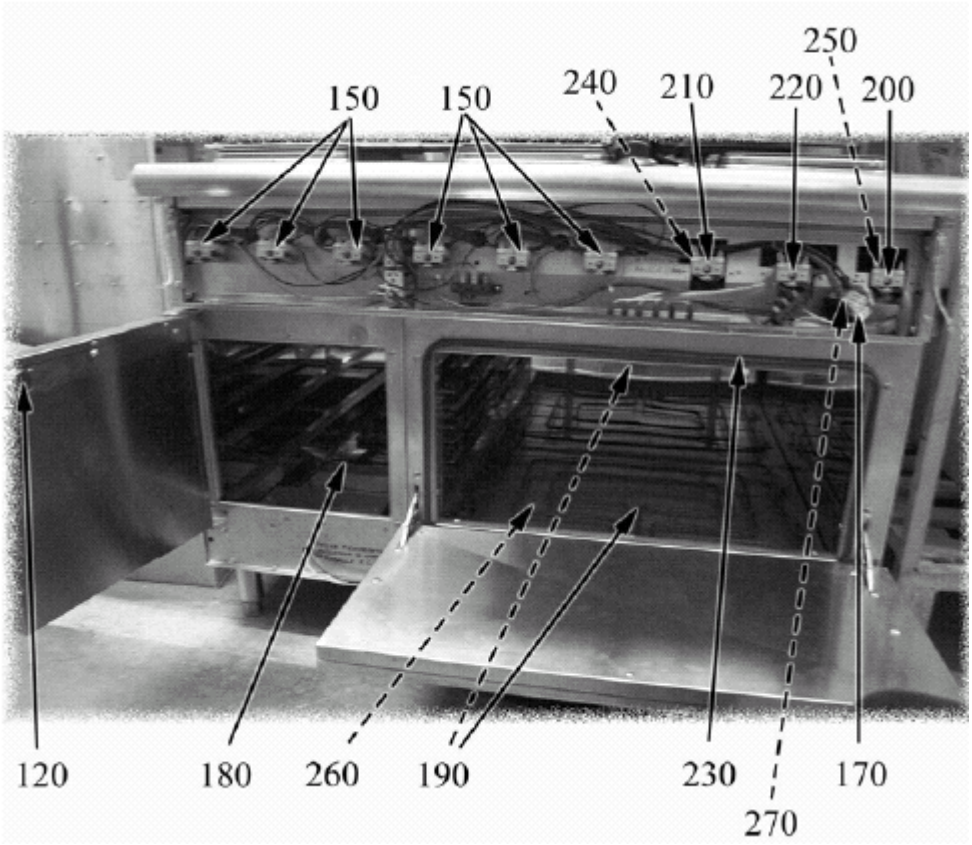

100
30
30
51
52
80
60
50
90

Обозначение	Модель	Напряжение	Описание	Код
Модули: общие детали				
100	76EANPQ, 76EEACPQ		Опорная панель для 4-угольных конфорок 74/02	2552040
100	72TPQ, 74TPQ, 76TPQ, 72PQ, 74PQ, 74EPQ, 76PQ		Опорная панель для 4-угольных конфорок 74/02	2552040
110	72TPT, 74TPT, 76TPT, 72PT, 74PT, 74EPT, 76PT, 76EANPT, 76EEACPT, 7-2FXE		Опорная панель для круглых конфорок 76/02	2552070
120	76EANPQ, 76EANPT, 76EEACPQ, 76EEACPT		Магнитный замок	A044490
130	76EANPQ, 76EEACPQ		Верхний шарнир дверцы сушильного шкафа 76/02	2541000
140	76EANPQ, 76EEACPQ		Нижний шарнир дверцы сушильного шкафа 76/02	2541010
-	76EANPQ, 76EEACPQ		Хромированная решетка для духовой печи GN 2/1	2519480
-	74EPQ		Хромированная решетка для духовой печи GN 2/1	2519480

Серия 700=серия «700-Reihe»

72TPT=72/02TCEPT, 72TPQ=72/02TCEPQ, 74TPT=74/02TCEPT, 74TPQ=74/02TCEPQ, 76TPT=76/02TCEPT, 76TPQ=76/02TCEPQ, 72PT=72/02CEPT, 72PQ=72/02CEPQ, 74PT=74/02CEPT, 74EPT=74/02CEEPT, 74PQ=74/02CEPQ, 74EPQ=74/02CEEPQ, 76PT=76/02CEPT, 76EANPT=76/02CEEANPT, 76EEACPT=76/02CEEEACPT, 76PQ=76/02CEPQ, 76EAPQ=76/02CEEANPQ, 76EEACPQ-76/02CEEEACPQ, 7-2FXE=7-2FXE

A=3/N/PE~400/230В 50Гц, H=3/PE~230В 50Гц


250
150
150
240
210
220
200
120
180
260
190
230
170
270

Обозначение	Модель	Напряжение	Описание	Код
Модули: Электрические компоненты				
-			Двухполюсная клеммная колодка	A036050
170	74EPT, 76EANPQ, 76EANPT, 76EEACPQ, 76EEACPT		Пятиполюсная клеммная колодка+T	A036206
170	74EPQ		Пятиполюсная клеммная колодка+T	A036206
180	76EEACPQ, 76EEACPT		Нагревательный элемент 420Вт 230В сушильный шкаф	A036800
190	74EPT, 76EANPQ, 76EANPT, 76EEACPQ, 76EEACPT		Нагревательный элемент 2750Вт 3x230/400В духовка GN2/1	A037550
190	74EPQ		Нагревательный элемент 2750Вт 3x230/400В духовка GN2/1	A037550
150			Переключатель, 7 позиций	A045500
200	74EPT, 76EANPQ, 76EANPT		Выключатель для 3-фазного термостата	A046001
200	74EPQ		Выключатель для 3-фазного термостата	A046001
210	76EEACPQ, 76EEACPT		Выключатель для 1-фазного термостата	A046000
220	74EPT, 76EANPT, 76EEACPT 76EANPQ, 76EEACPQ,		Переключатель, 4 позиции	A046750
220	74EPQ		Переключатель, 4 позиции	A046750
230	76EANPQ, 76EEACPQ		Уплотнение дверцы духовки	2510674
230	74EPQ		Уплотнение дверцы духовки	2510674
240	76EEACPQ, 76EEACPT		Термостат 30-90 1-фазный	A046050
250	74EPT, 76EANPQ, 76EANPT		Термостат 50-275 3-фазный	A044601
250	74EPQ		Термостат 50-275 3-фазный	A044601
270			Предохранительный термостат 350	A046150
260	76EANPQ, 76EEACPQ		Под электродуховки 70/02	2550350
260	74EPQ		Под электродуховки 70/02	2550350

Серия 700=серия «700-Reihe»

72TPT=72/02TCEPT, 72TPQ=72/02TCEPQ, 74TPT=74/02TCEPT, 74TPQ=74/02TCEPQ, 76TPT=76/02TCEPT, 76TPQ=76/02TCEPQ, 72PT=72/02CEPT, 72PQ=72/02CEPQ, 74PT=74/02CEPT, 74EPT=74/02CEEPT, 74PQ=74/02CEPQ, 74EPQ=74/02CEEPQ, 76PT=76/02CEPT, 76EANPT=76/02CEEANPT, 76EEACPT=76/02CEEEACPT, 76PQ=76/02CEPQ, 76EAPQ=76/02CEEANPQ, 76EEACPQ-76/02CEEEACPQ, 7-2FXE=7-2FXE

A=3/N/PE~400/230В 50Гц, H=3/PE~230В 50Гц

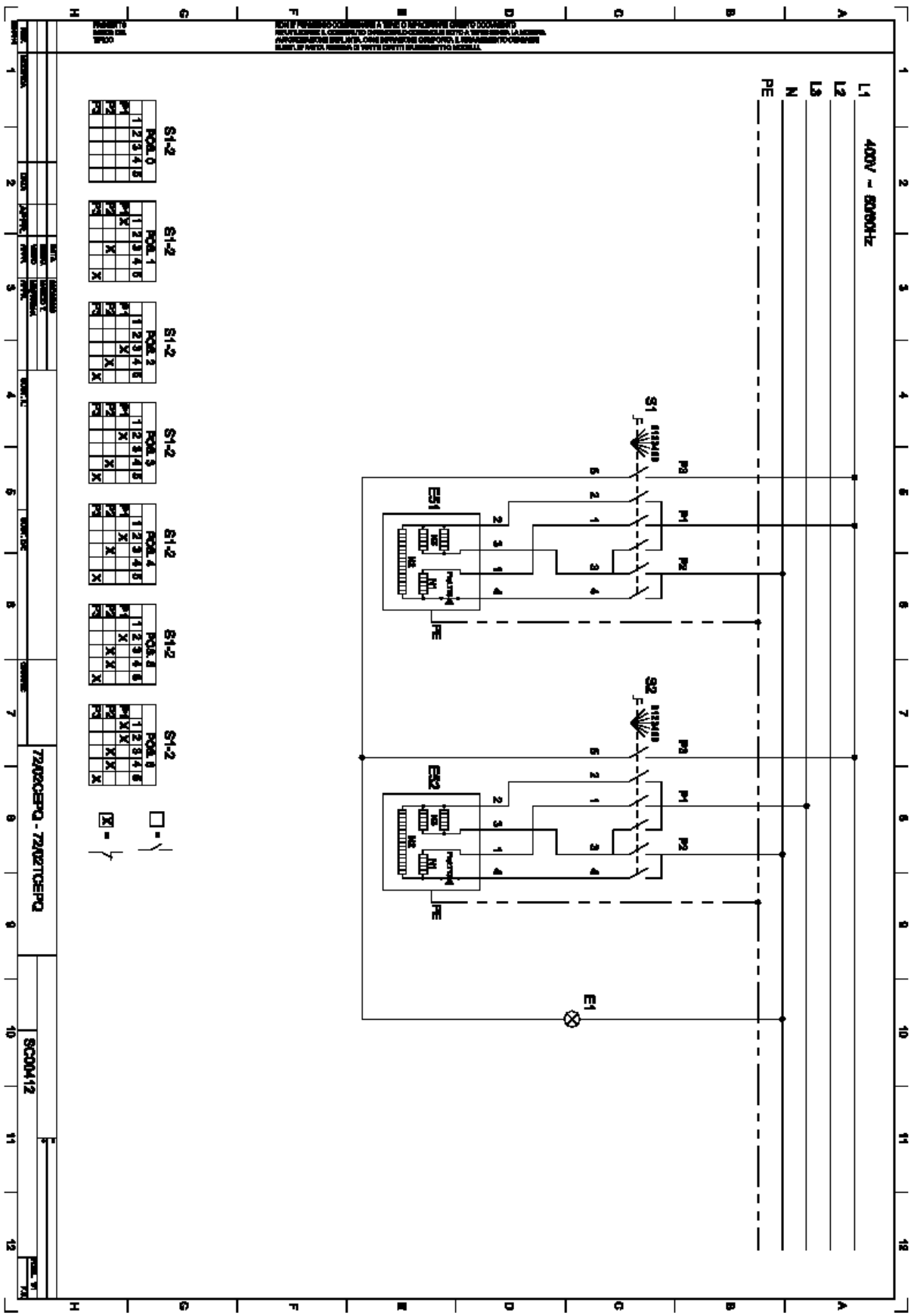
Запасные части

8. Технические спецификации

Электрические схемы 35

Монтажные схемы 51

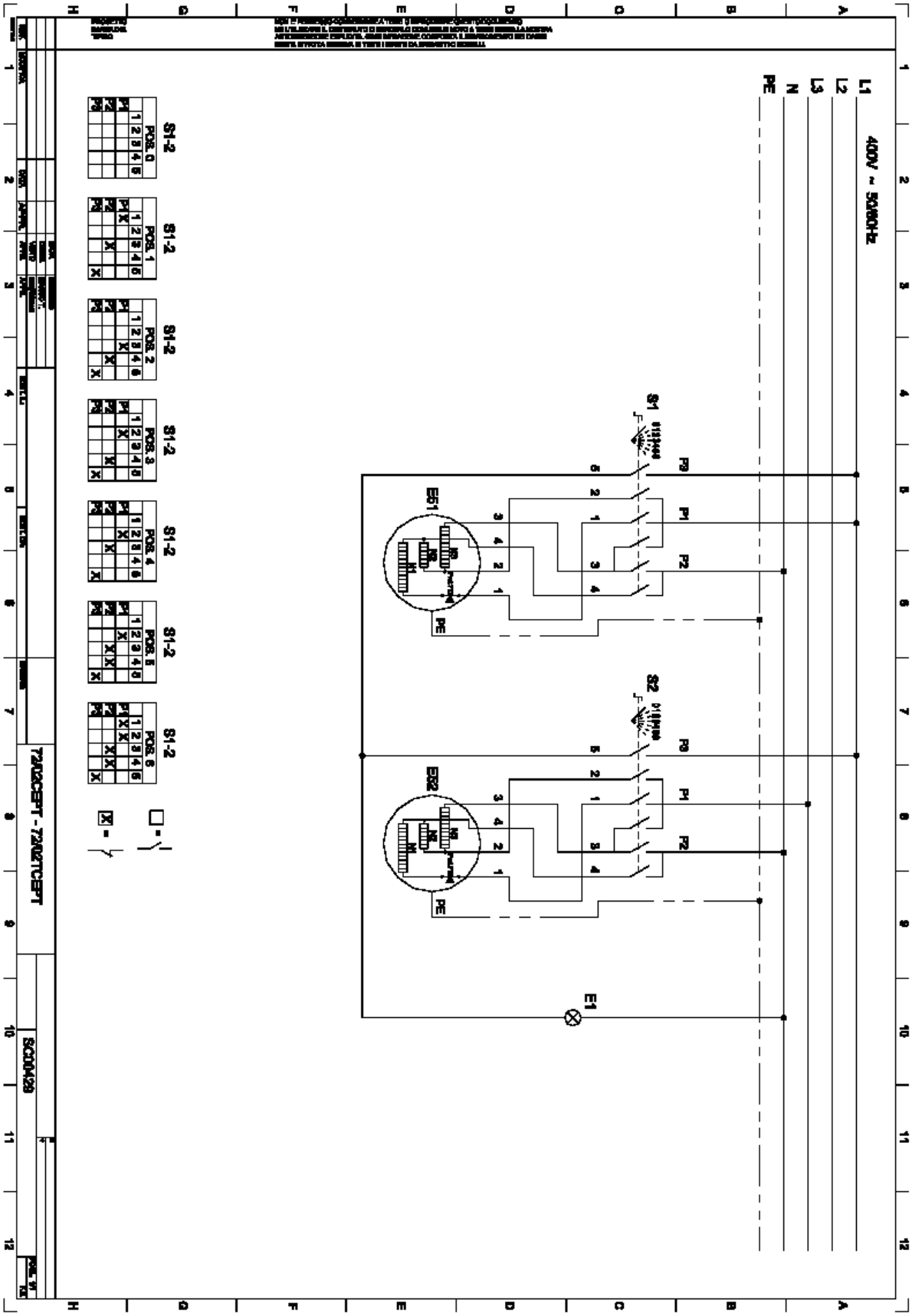
Таблица технических данных 71



SC00412: Схема электрических соединений 72/02TCEPQ, 72/02CEPQ 3/N/PE~400В 50-60 Гц

Запасные части

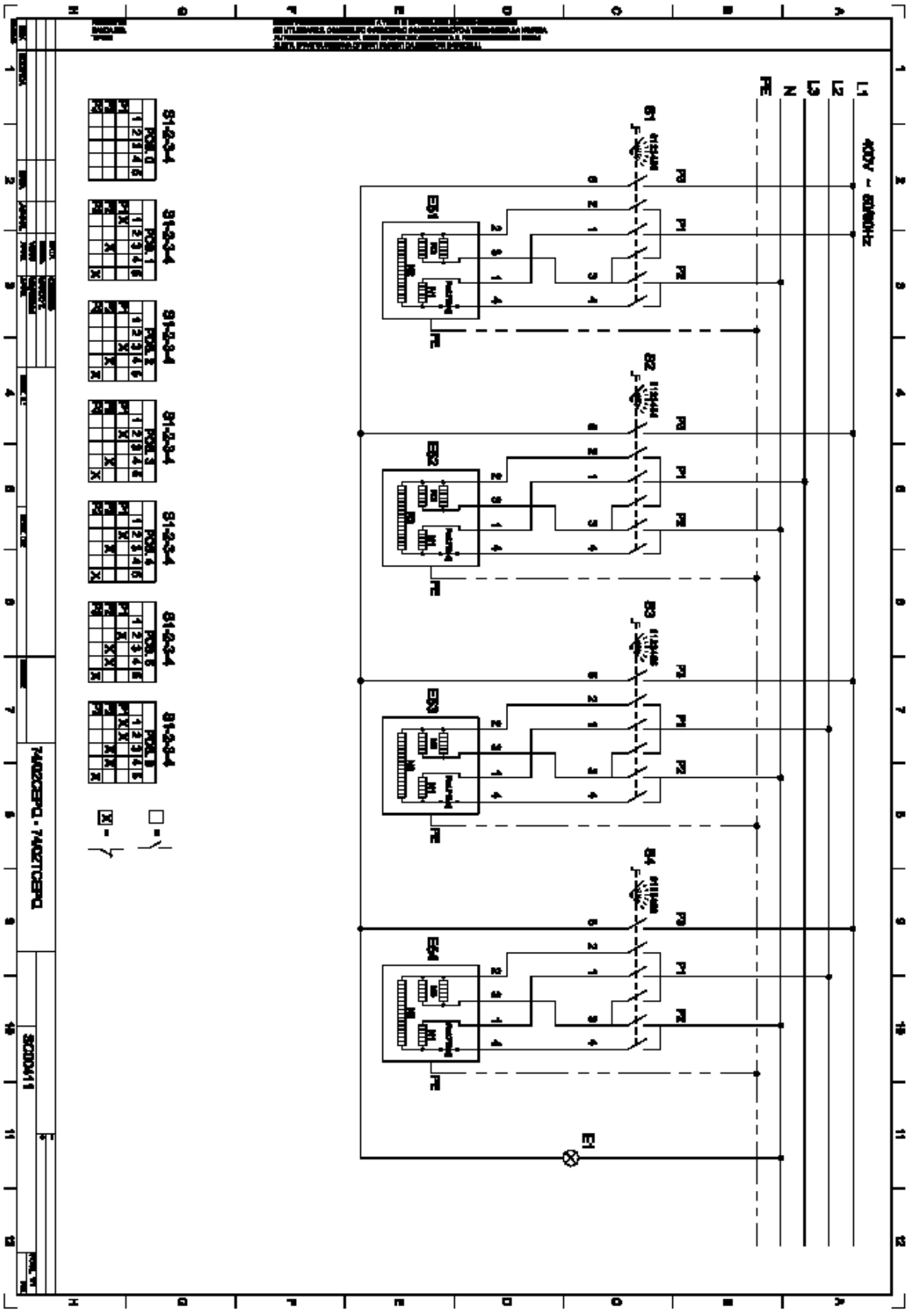
№ заказа	Обозначение	Описание	Характеристики
A036720	E51-52	Нагревательный элемент	2600 Вт-230В 220x220 мм
A038506	E1	Лампа индикатора сети	400В - 150°C
A045500	S1-2	Переключатель	7 поз.



SC00429: Схема электрических соединений 72/02TCEPT, 72/02CEPT, 7-2FXE
3/N/PE~400В 50-60 Гц

Запасные части

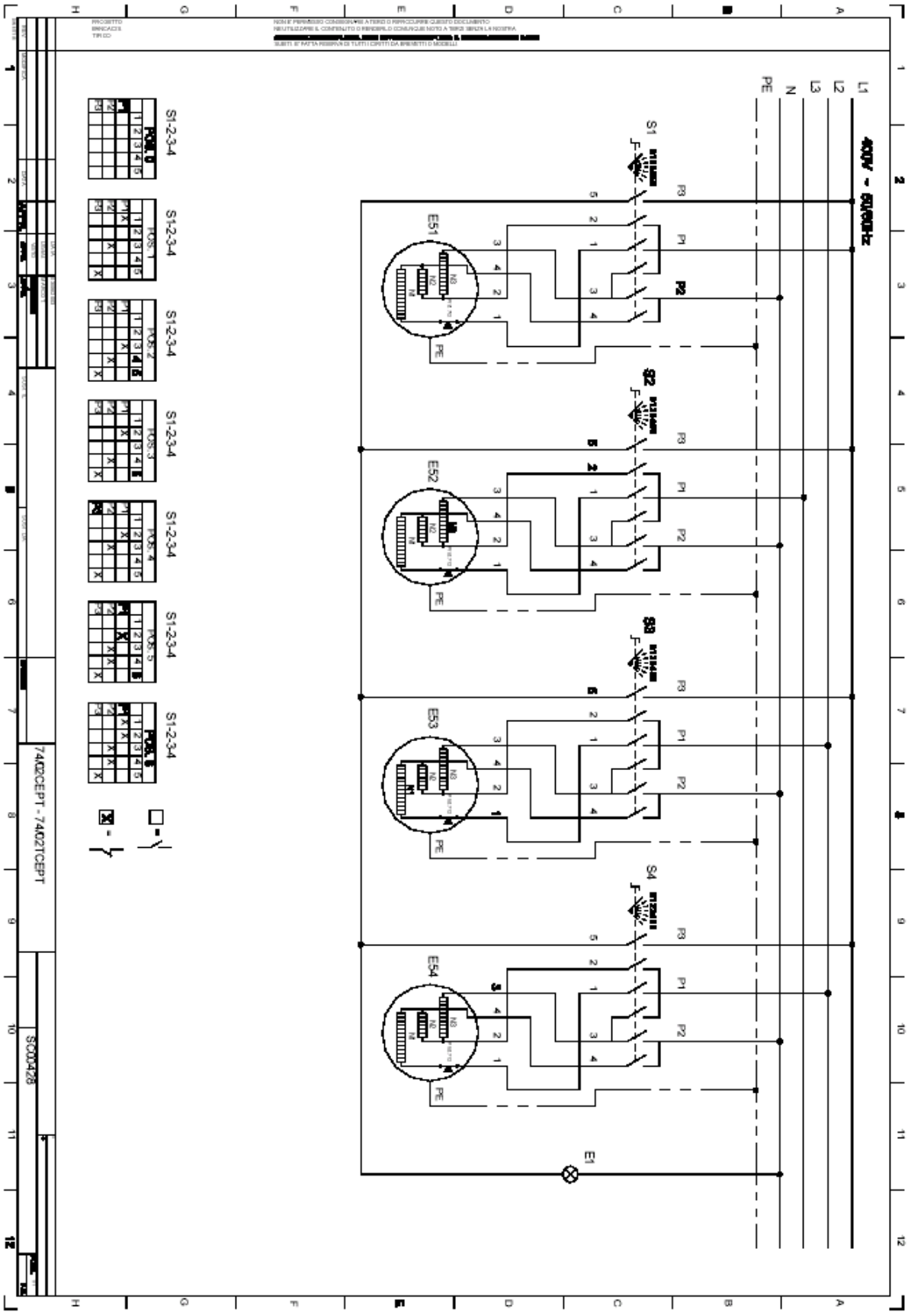
№ заказа	Обозначение	Описание	Характеристики
A038506	E1	Лампа индикатора сети	400В - 150°C
A045500	S1-2	Переключатель	7 поз.
A045601	E52	Нагревательный элемент	2600 Вт-230В 220 мм
A048901	E51	Нагревательный элемент	2000 Вт-230В 180 мм



SC00411: Схема электрических соединений 74/02TCEPQ, 74/02CEPQ
3/N/PE~400В 50-60 Гц

Запасные части

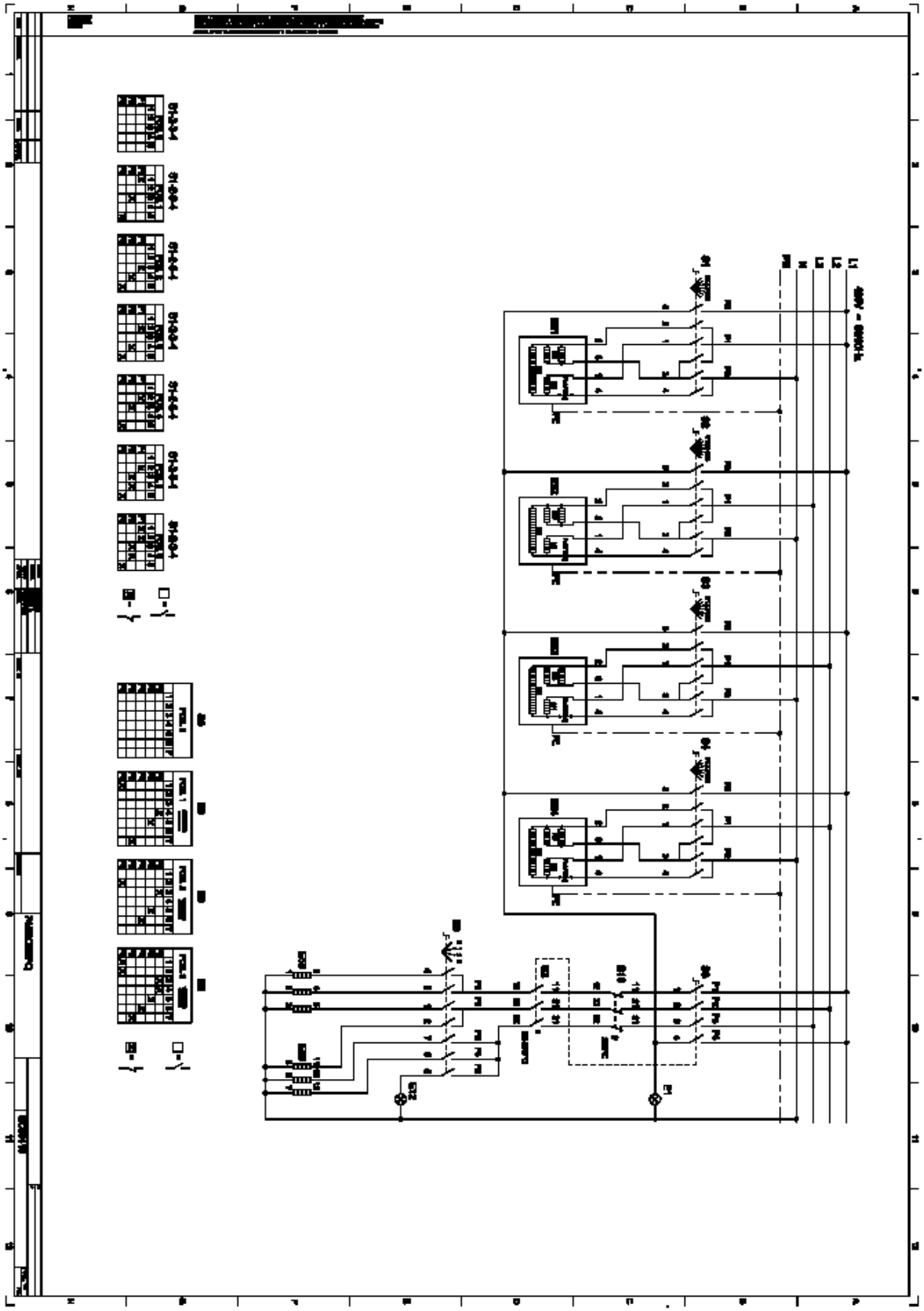
№ заказа	Обозначение	Описание	Характеристики
A036720	E51-52-53-54	Нагревательный элемент	2600 Вт-230В 220x220 мм
A038506	E1	Лампа индикатора сети	400В - 150°C
A045500	S1-2-3-4	Переключатель	7 поз.



SC00428: Схема электрических соединений 74/02TCEPT, 74/02CEPT
3/N/PE~400В 50-60 Гц

Запасные части

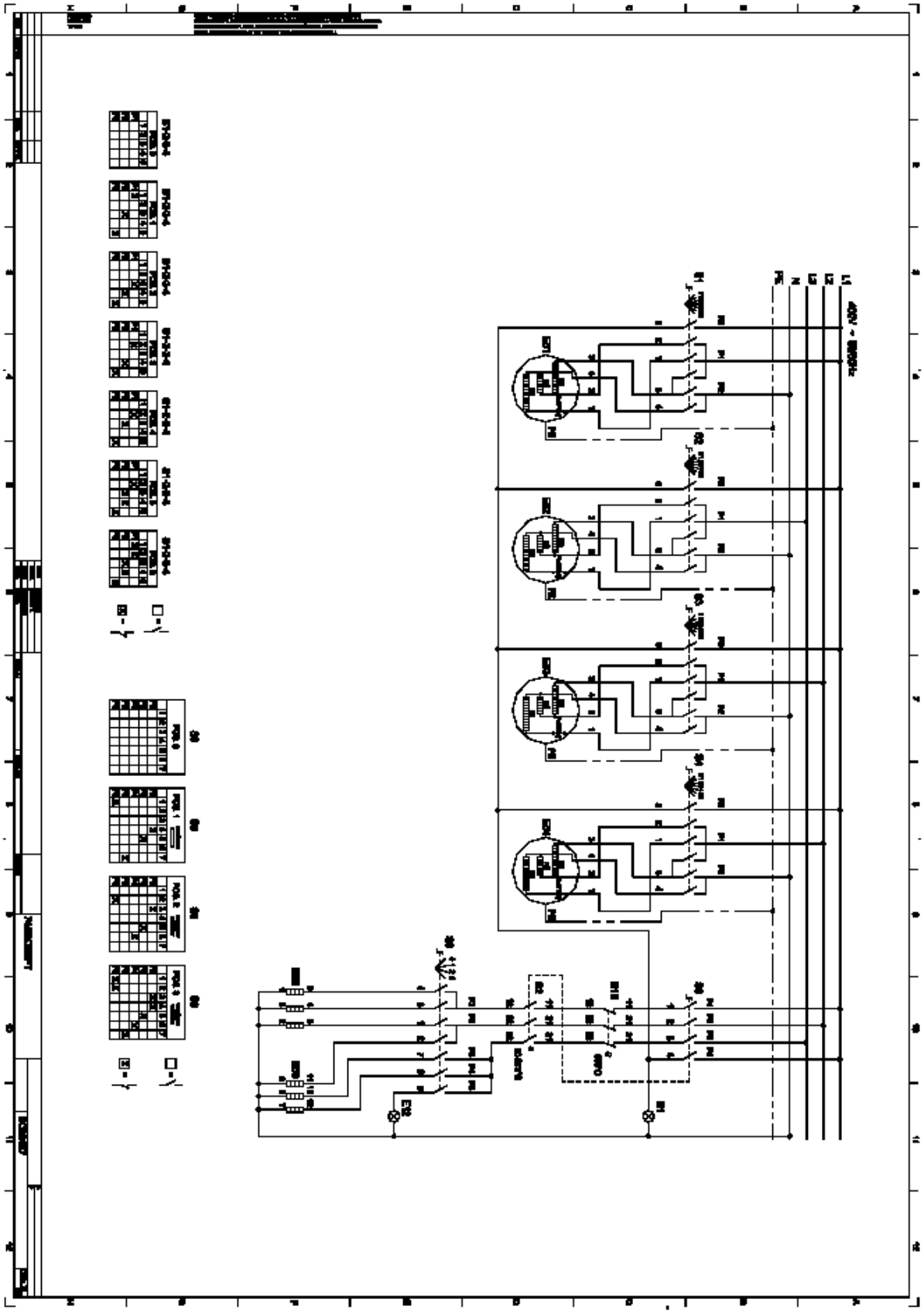
№ заказа	Обозначение	Описание	Характеристики
A038506	E1	Лампа индикатора сети	400В - 150°C
A045500	S1-2-3-4	Переключатель	7 поз.
A045601	E52-54	Нагревательный элемент	2600 Вт-230В 220 мм
A048901	E51-53	Нагревательный элемент	2000 Вт-230В 180 мм



SC00410: Схема электрических соединений 74/02CEEPQ, 3/N/PE~400В 50-60 Гц

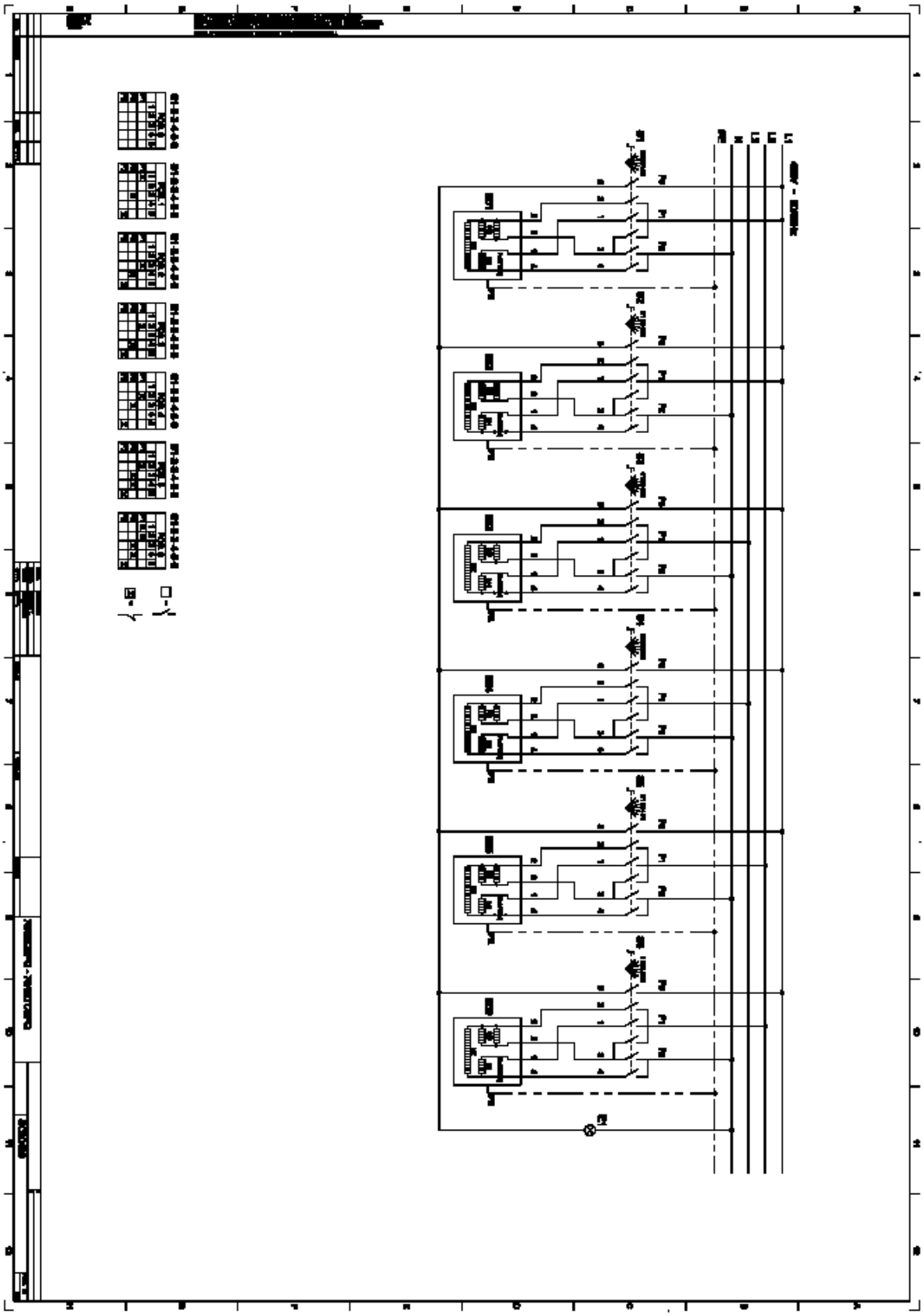
Запасные части

№ заказа	Обозначение	Описание	Характеристики
A036720	E51-52-53-54	Нагревательный элемент	2600 Вт-230В 220x220 мм
A037550	E58-59	Нагревательный элемент	2750 Вт-230В
A038506	E1	Лампа индикатора сети	400В - 150°C
A044601	B2	Термостат	50-275°C-3F
A045500	S1-2-3-4	Переключатель	7 поз.
A046001	S8	Выключатель	3F
A046150	B16	Предохранительный термостат	350°C-3F
A046750	S9	Переключатель	4 поз.



SC00427: Схема электрических соединений 74/02CEEPT, 3/N/PE~400В 50-60 Гц

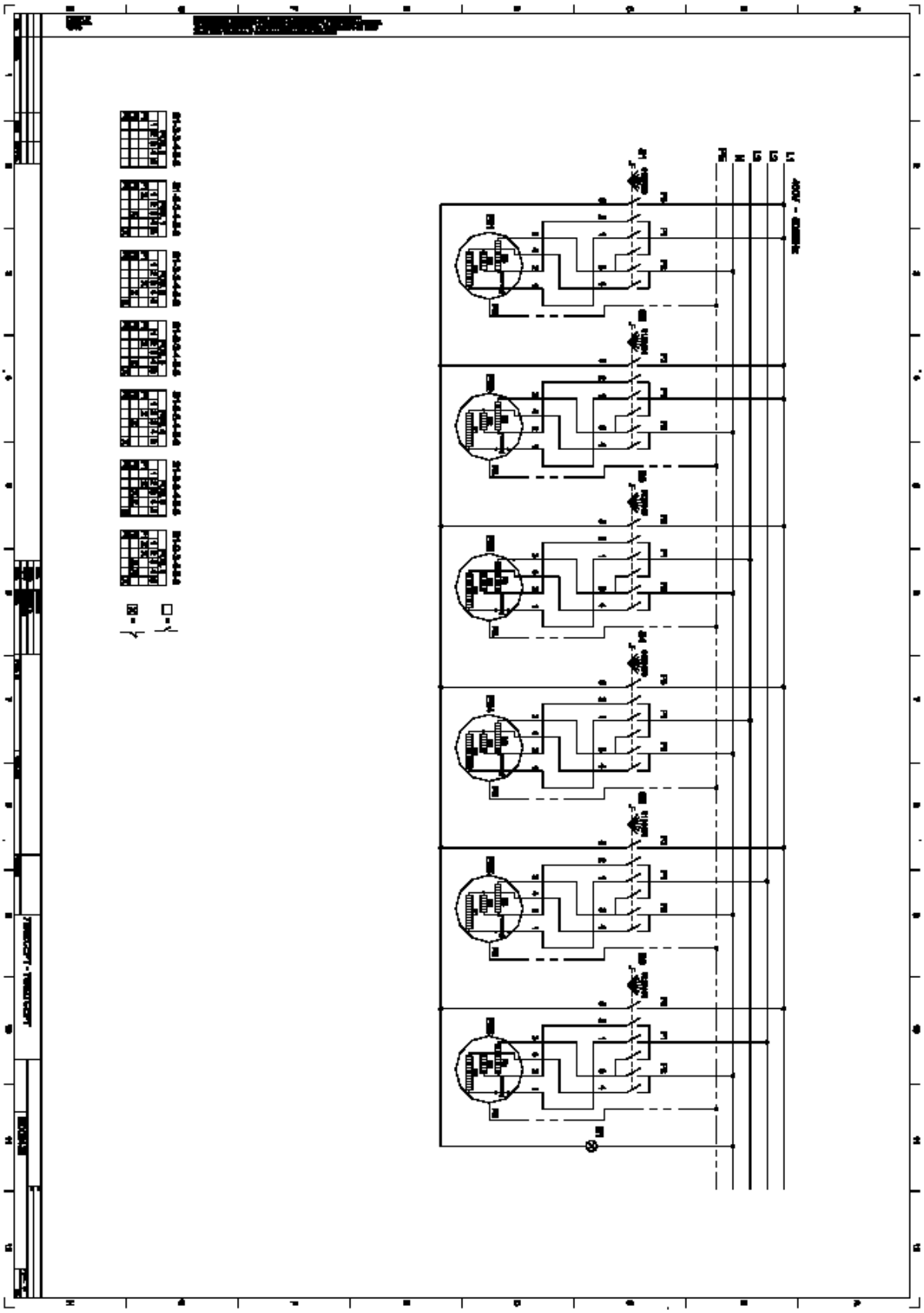
№ заказа	Обозначение	Описание	Характеристики
A037550	E58-59	Нагревательный элемент	2750 Вт-230В
A038506	E1	Лампа индикатора сети	400В - 150°C
A038506	E12	Лампа индикатора функционирования	400В - 150°C
A044601	B2	Термостат	50-275°C-3F
A045500	S1-2-3-4	Переключатель	7 поз.
A045601	E52-54	Нагревательный элемент	2600 Вт-230В 220мм
A046001	S8	Выключатель	3F
A046150	B16	Предохранительный термостат	350°C-3F
A046750	S9	Переключатель	4 поз.
A048901	E51-53	Нагревательный элемент	2000 Вт-230В 180 мм



SC00409: Схема электрических соединений 76/02TCEPQ, 76/02CEPQ
3/N/PE~400В 50-60 Гц

Запасные части

№ заказа	Обозначение	Описание	Характеристики
A036720	E51-52-53-54-55	Нагревательный элемент	2600 Вт-230В 220x220 мм
A038506	E1	Лампа индикатора сети	400В - 150°C
A045500	S1-2-3-4-5-6	Переключатель	7 поз.

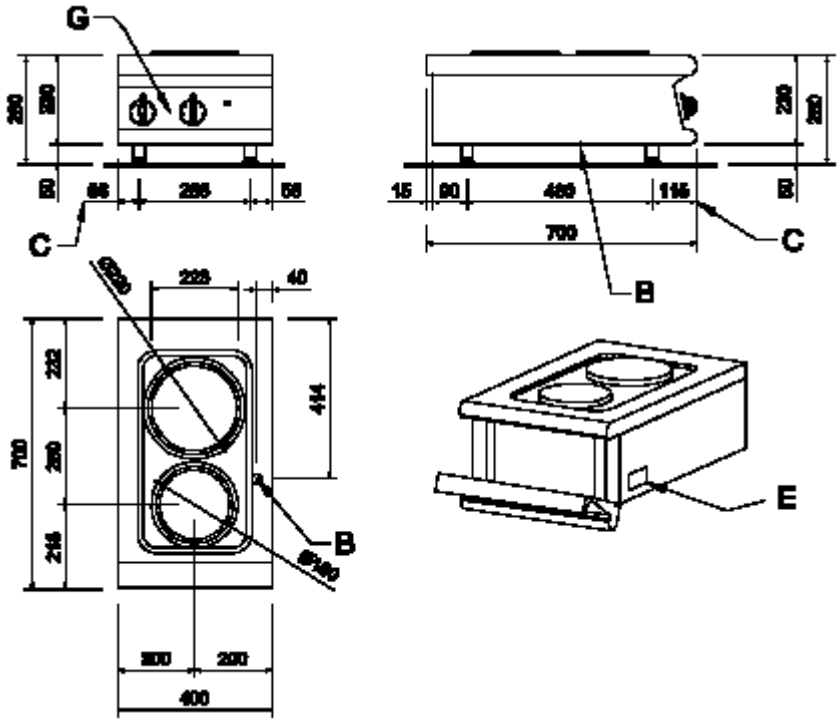


SC00426: Схема электрических соединений 76/02TCEPT, 76/02CEPT
3/N/PE~400В 50-60 Гц

Запасные части

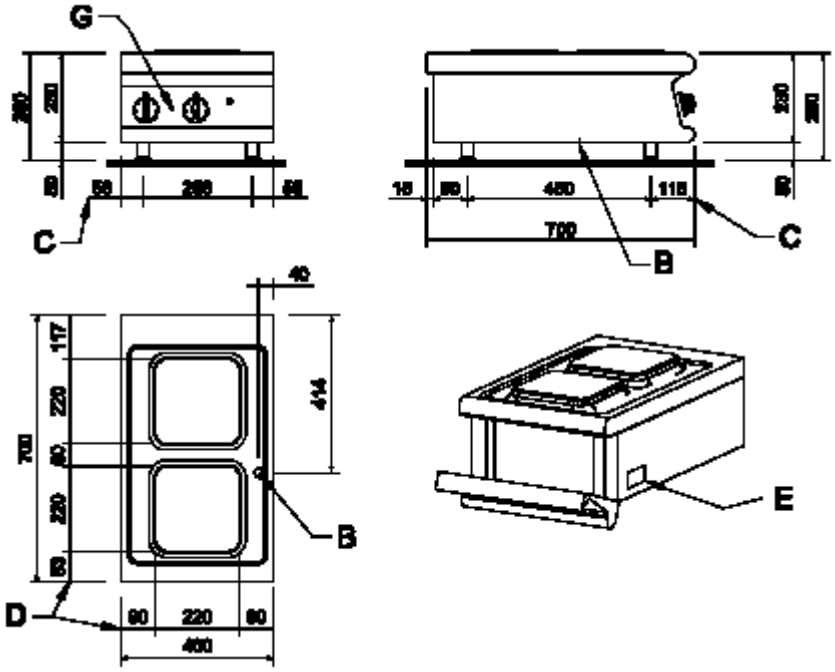
№ заказа	Обозначение	Описание	Характеристики
A038506	E1	Лампа индикатора сети	400В - 150°C
A045500	S1-2-3-4-5-6	Переключатель	7 поз.
A045601	E52-54-56	Нагревательный элемент	2600 Вт-230В 220 мм
A048901	E51-53-55	Нагревательный элемент	2000 Вт-230В 180 мм

Монтажная схема 72/02TCEPT



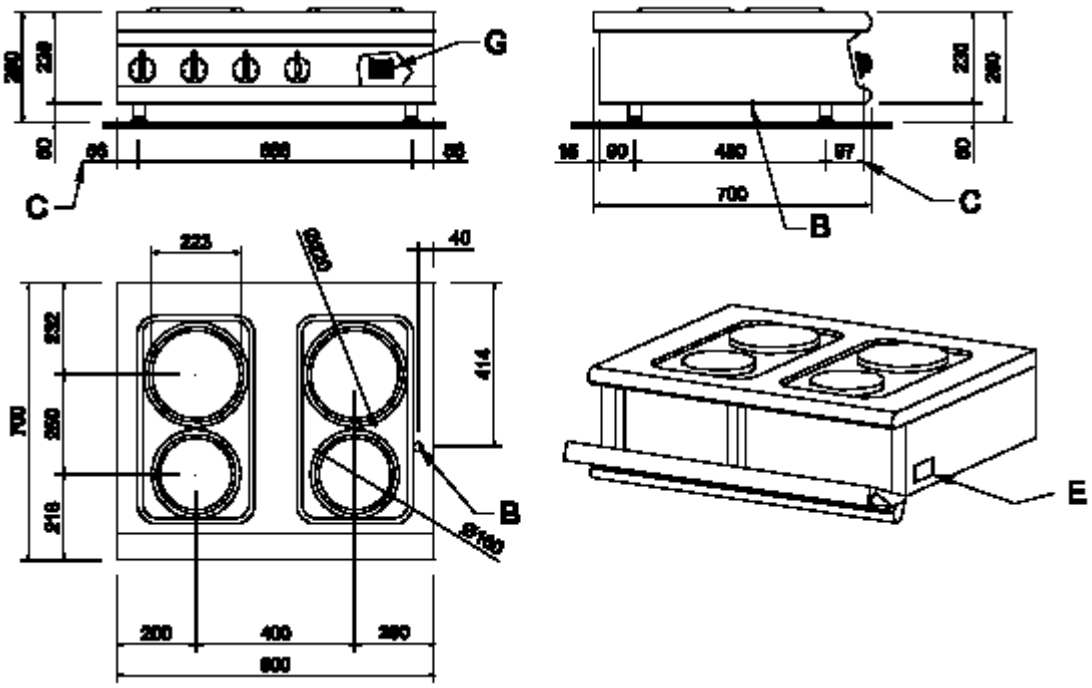
B	Питающий кабель
C	Ножка
E	Паспортная табличка
G	Соединительный шплинт

Монтажная схема 72/02TCEPQ



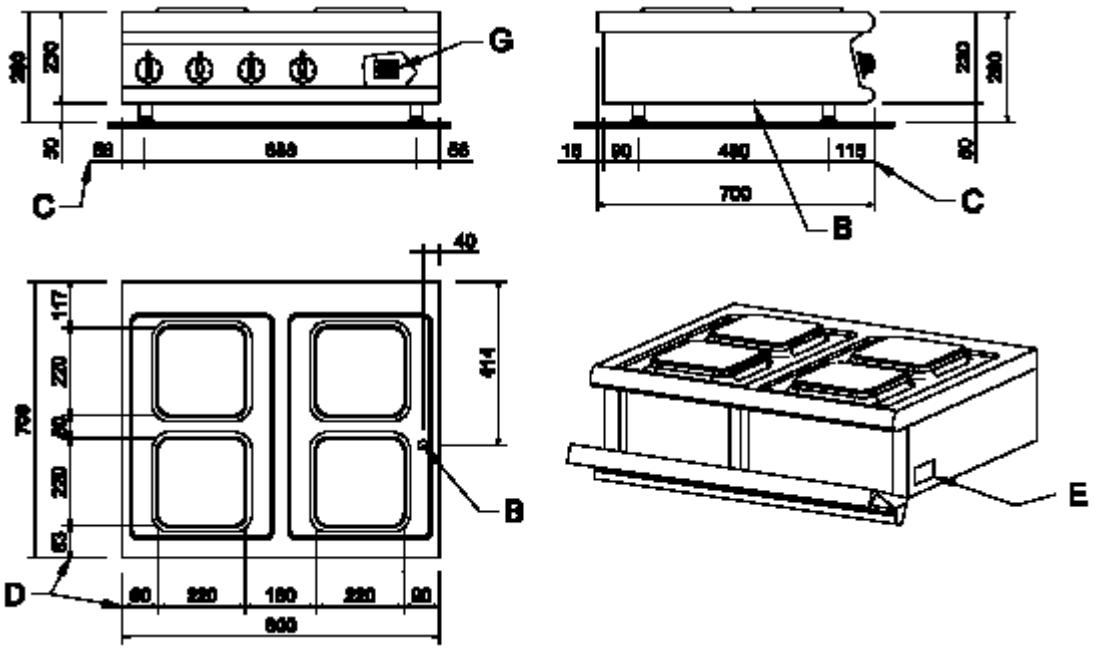
B	Питающий кабель
C	Ножка
D	Размеры конфорок
E	Паспортная табличка
G	Соединительный шплинт

Монтажная схема 74/02TCEPT



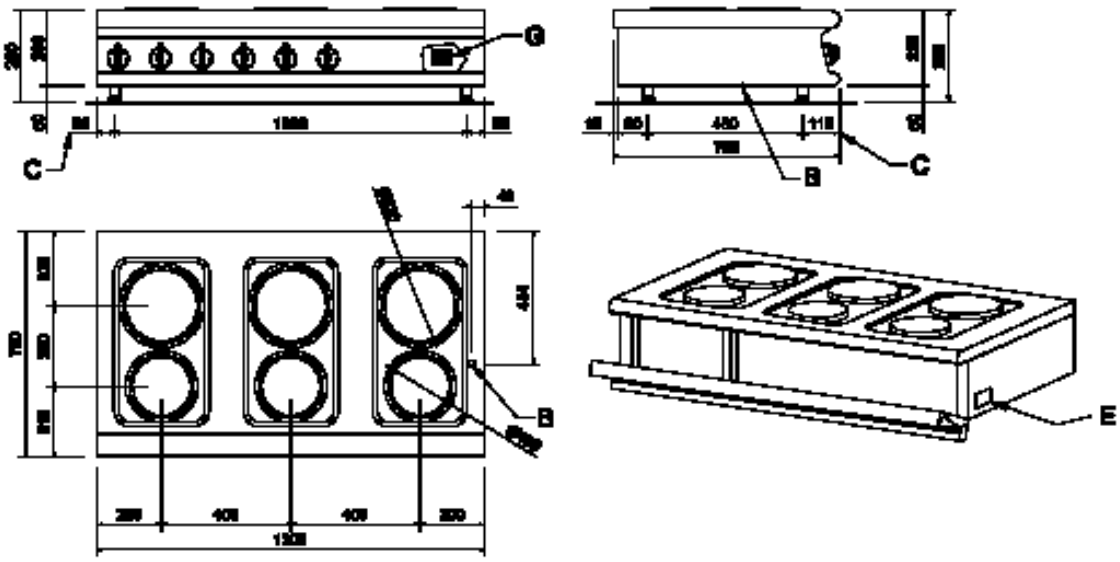
B	Питающий кабель
C	Ножка
E	Паспортная табличка
G	Соединительный шплинт

Монтажная схема 74/02TCEPQ



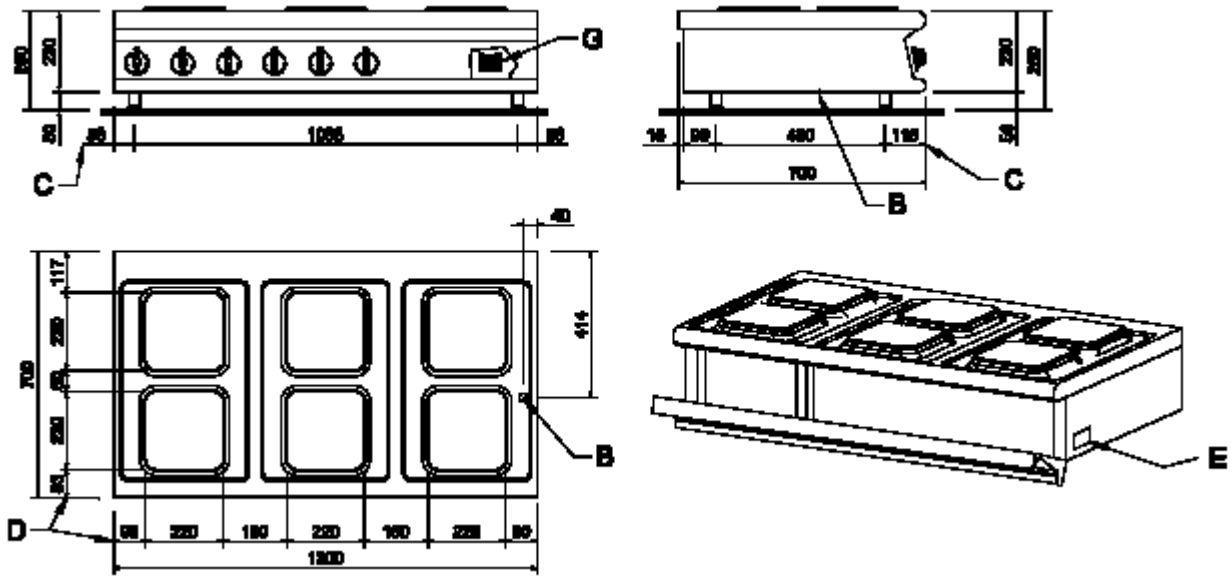
B	Питающий кабель
C	Ножка
D	Размеры конфорок
E	Паспортная табличка
G	Соединительный шплинт

Монтажная схема 76/02TCEPT



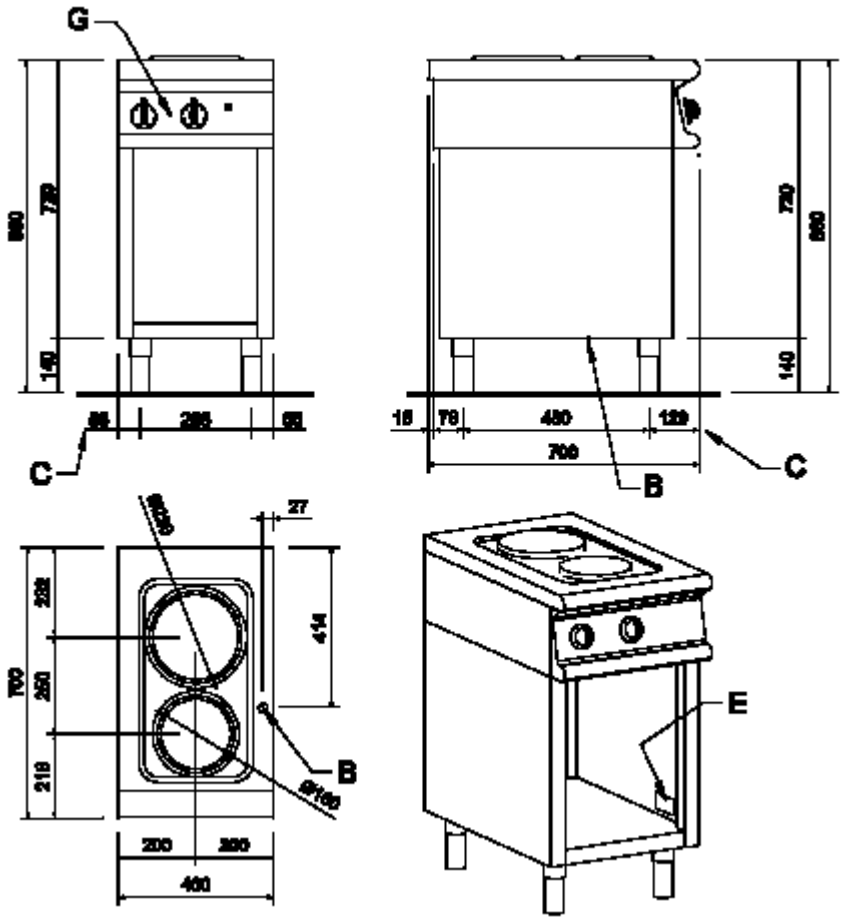
B	Питающий кабель
C	Ножка
E	Паспортная табличка
G	Соединительный шплинт

Монтажная схема 76/02TCEPQ



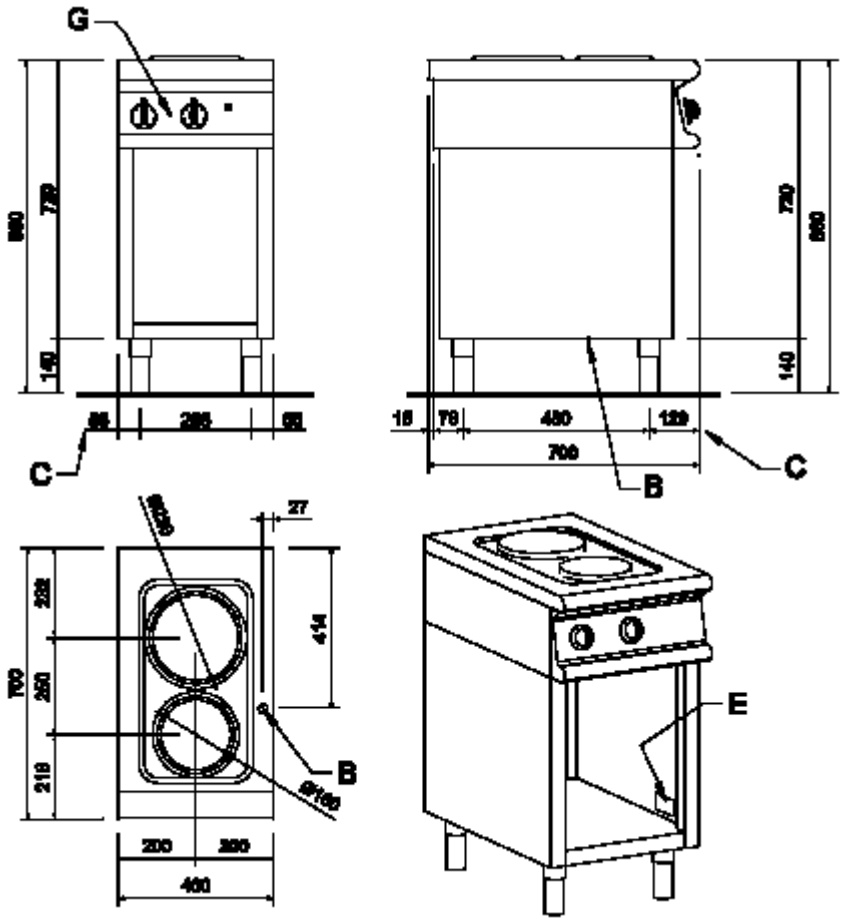
B	Питающий кабель
C	Ножка
D	Размеры конфорок
E	Паспортная табличка
G	Соединительный шплинт

Монтажная схема 72/02CEPT



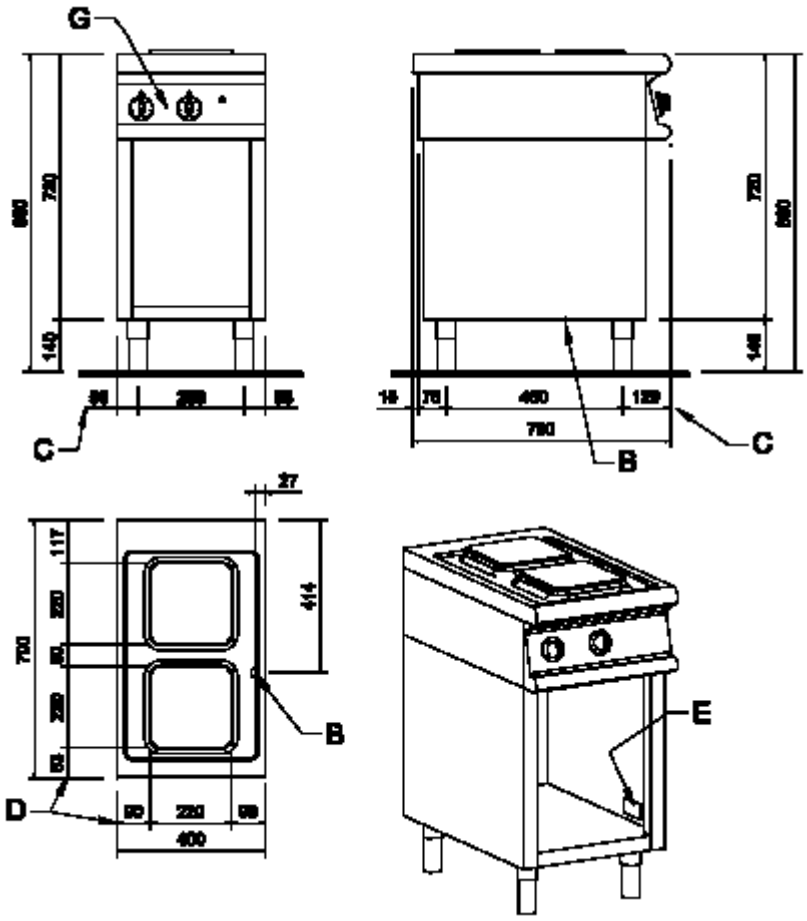
B	Питающий кабель
C	Ножка
E	Паспортная табличка
G	Соединительный шплинт

Монтажная схема 7-2FXE



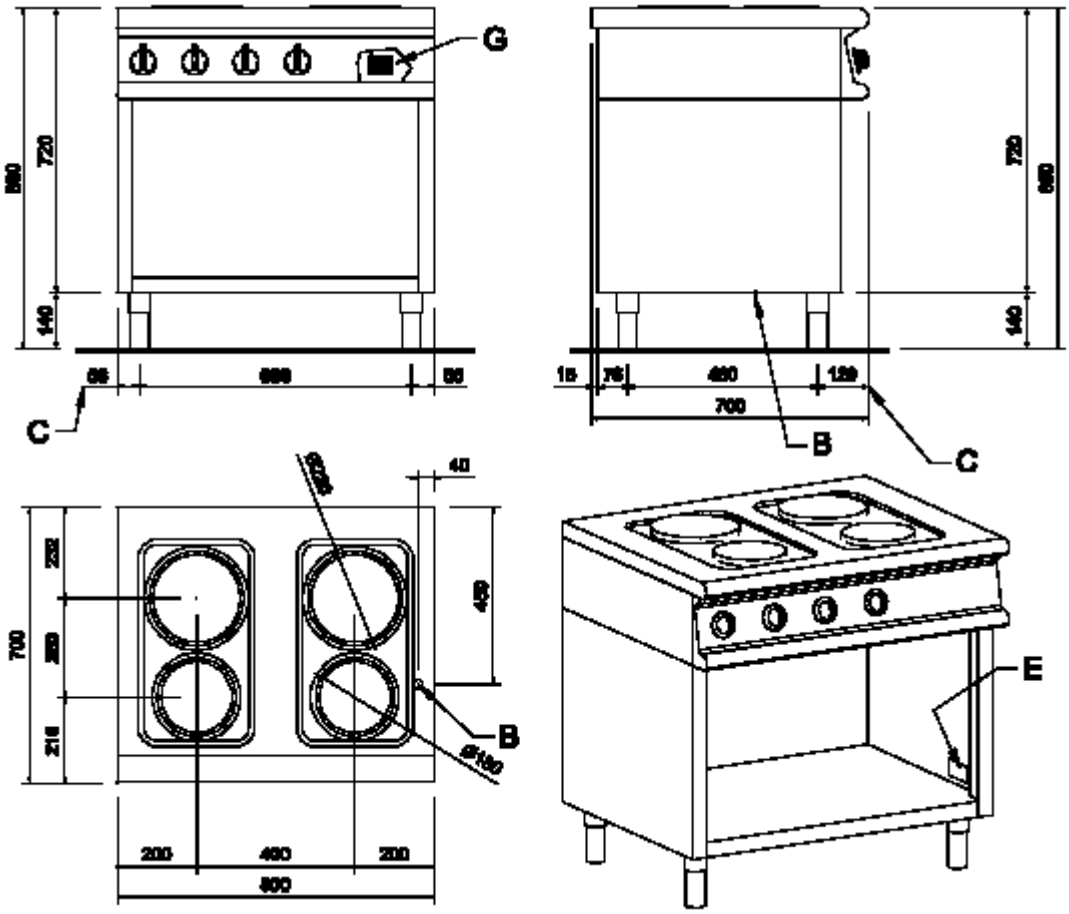
B	Питающий кабель
C	Ножка
E	Паспортная табличка
G	Соединительный шплинт

Монтажная схема 72/02CEPQ



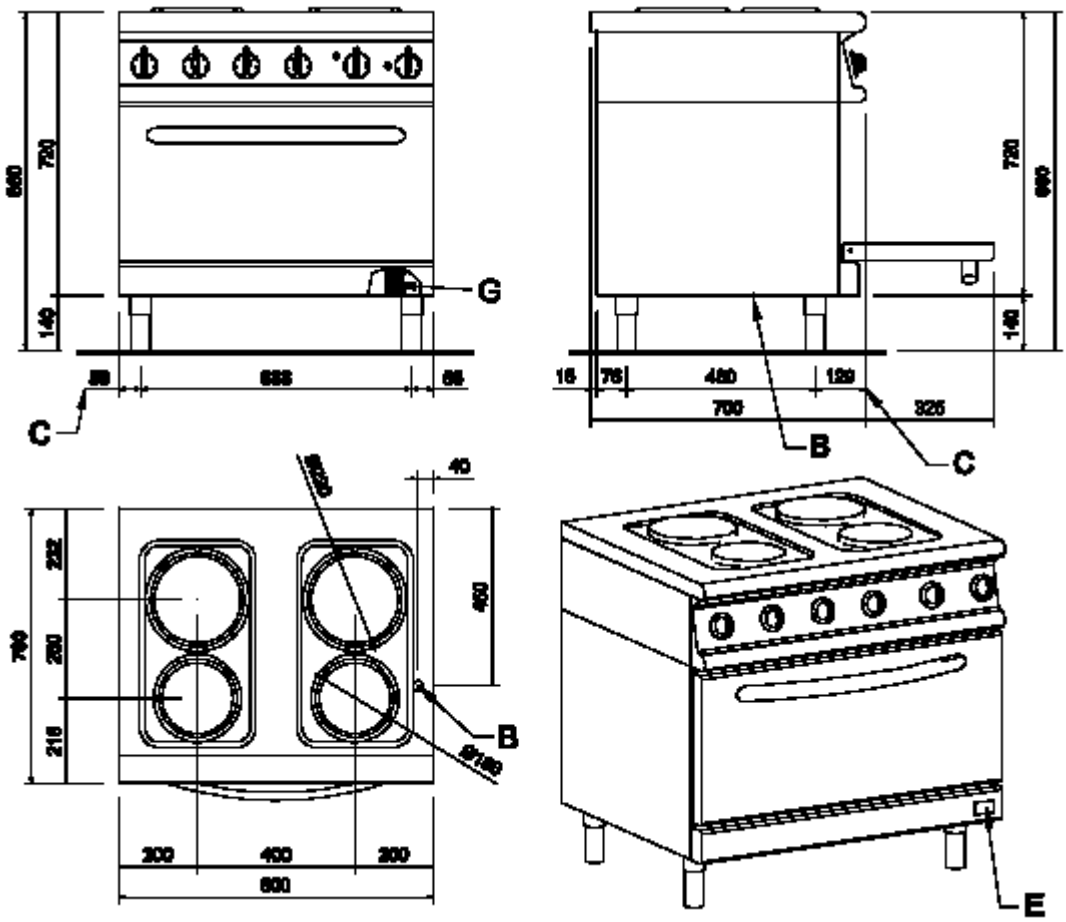
B	Питающий кабель
C	Ножка
D	Размеры конфорок
E	Паспортная табличка
G	Соединительный шплинт

Монтажная схема 74/02CEPT



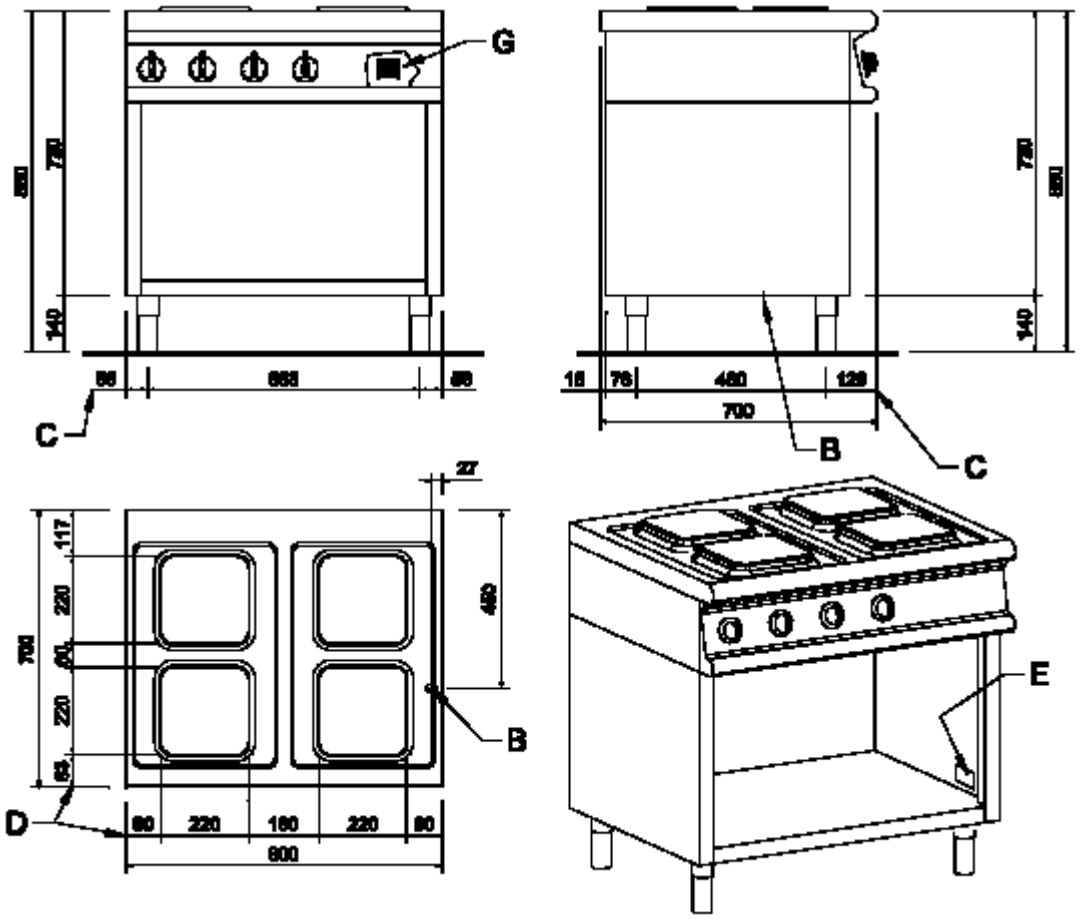
B	Питающий кабель
C	Ножка
E	Паспортная табличка
G	Соединительный шплинт

Монтажная схема 74/02CEEPT



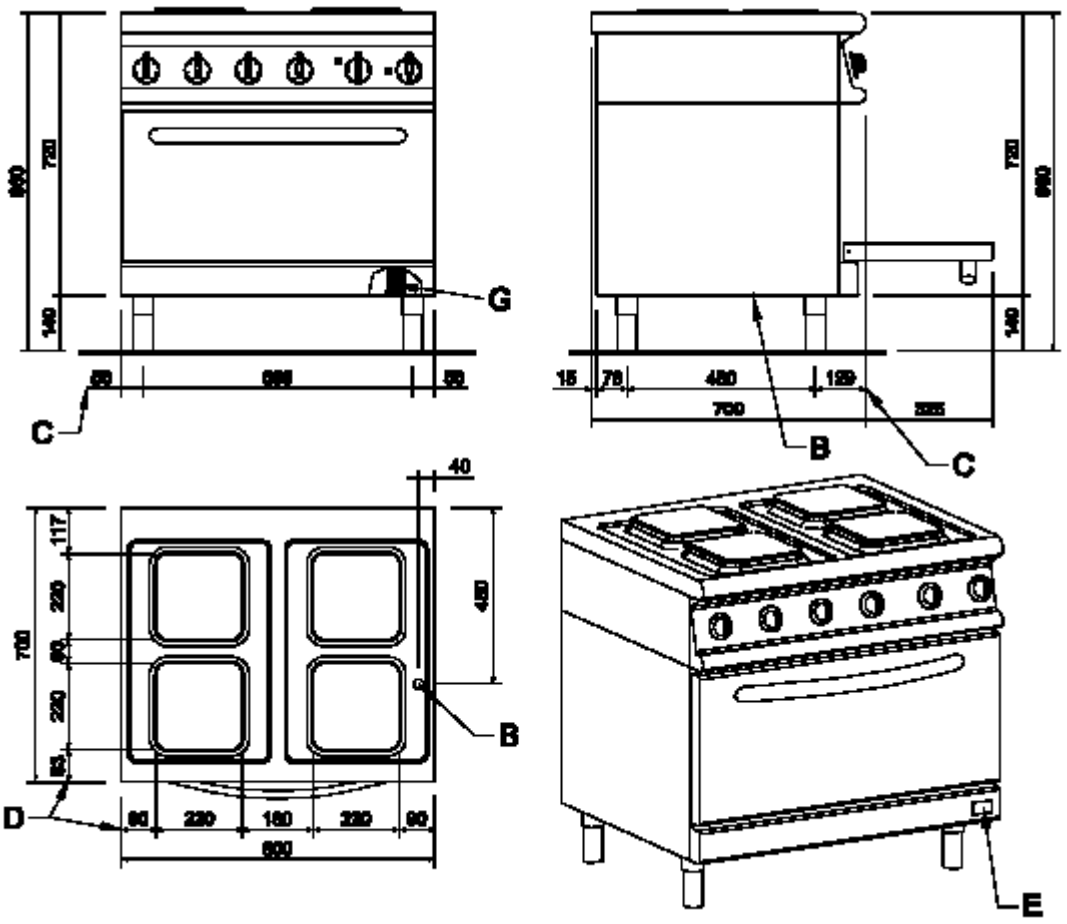
B	Питающий кабель
C	Ножка
E	Паспортная табличка
G	Соединительный шплинт

Монтажная схема 74/02CEPQ



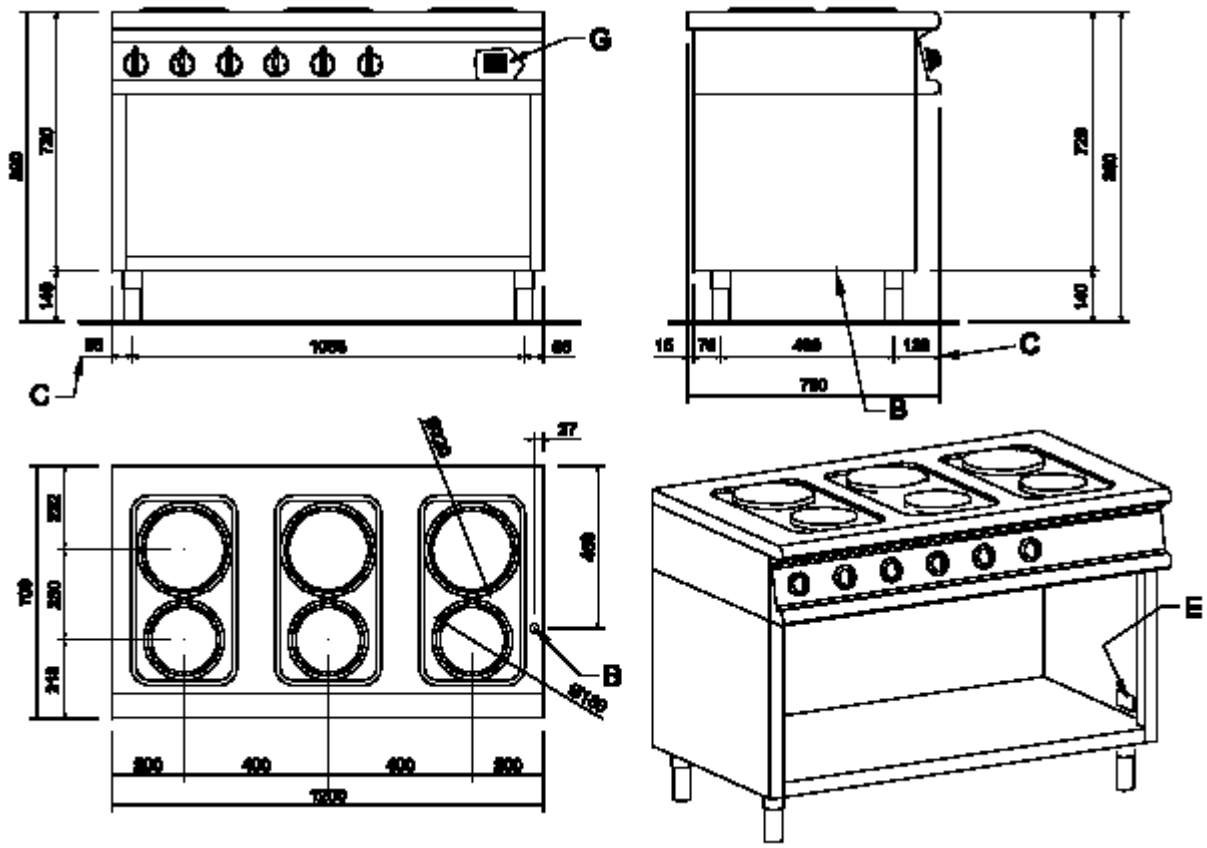
B	Питающий кабель
C	Ножка
D	Размеры конфорок
E	Паспортная табличка
G	Соединительный шплинт

Монтажная схема 74/02CEEPQ



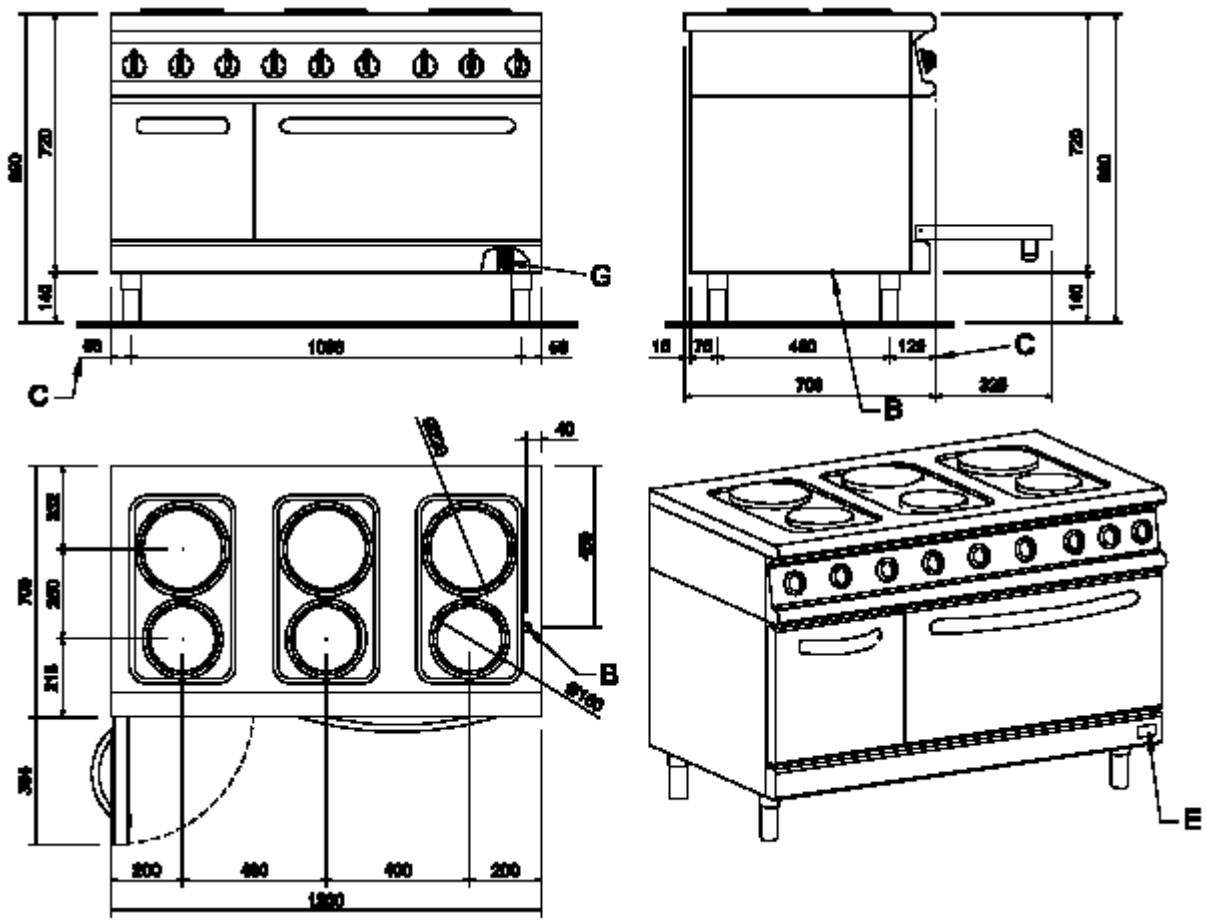
B	Питающий кабель
C	Ножка
D	Размеры конфорок
E	Паспортная табличка
G	Соединительный шплинт

Монтажная схема 76/02CEPT



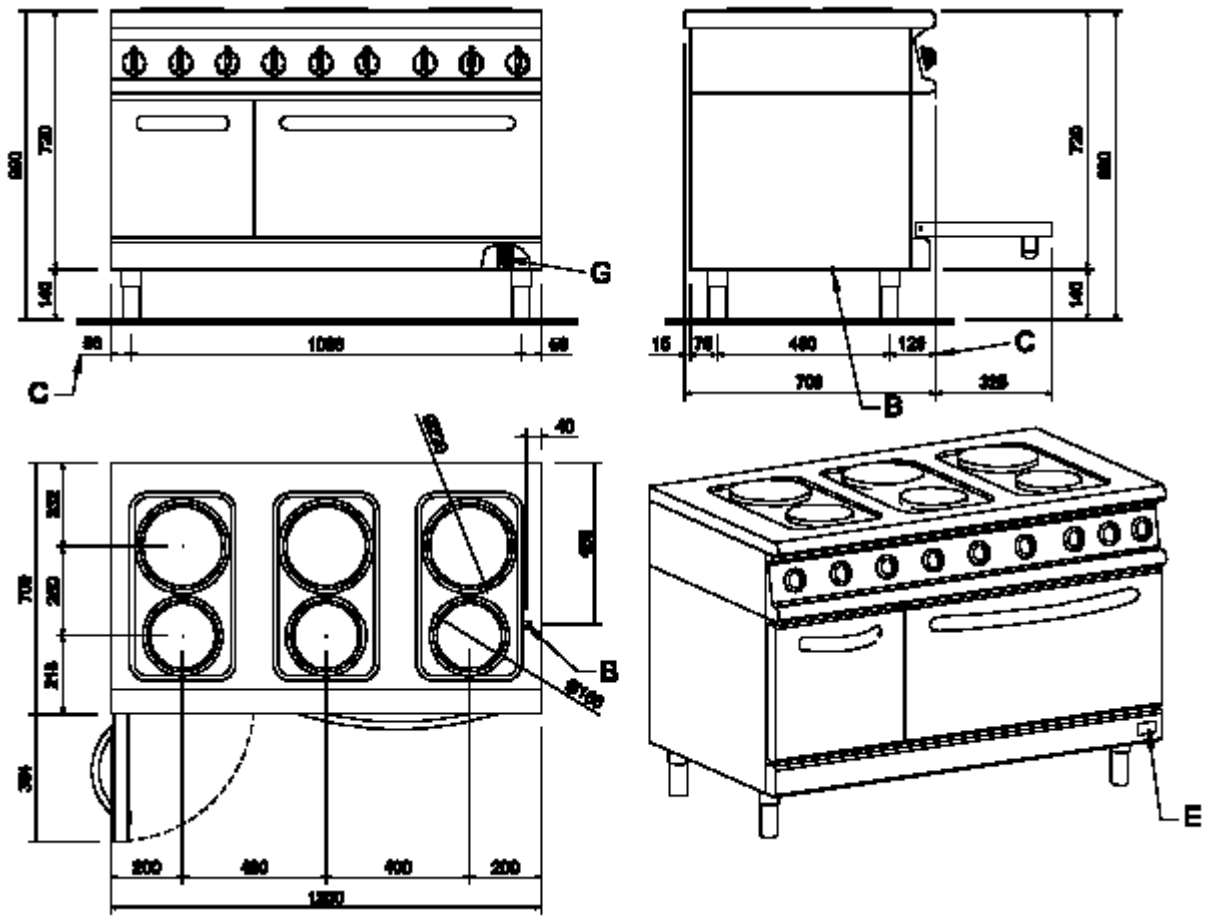
B	Питающий кабель
C	Ножка
E	Паспортная табличка
G	Соединительный шплинт

Монтажная схема 76/02CEEANPT



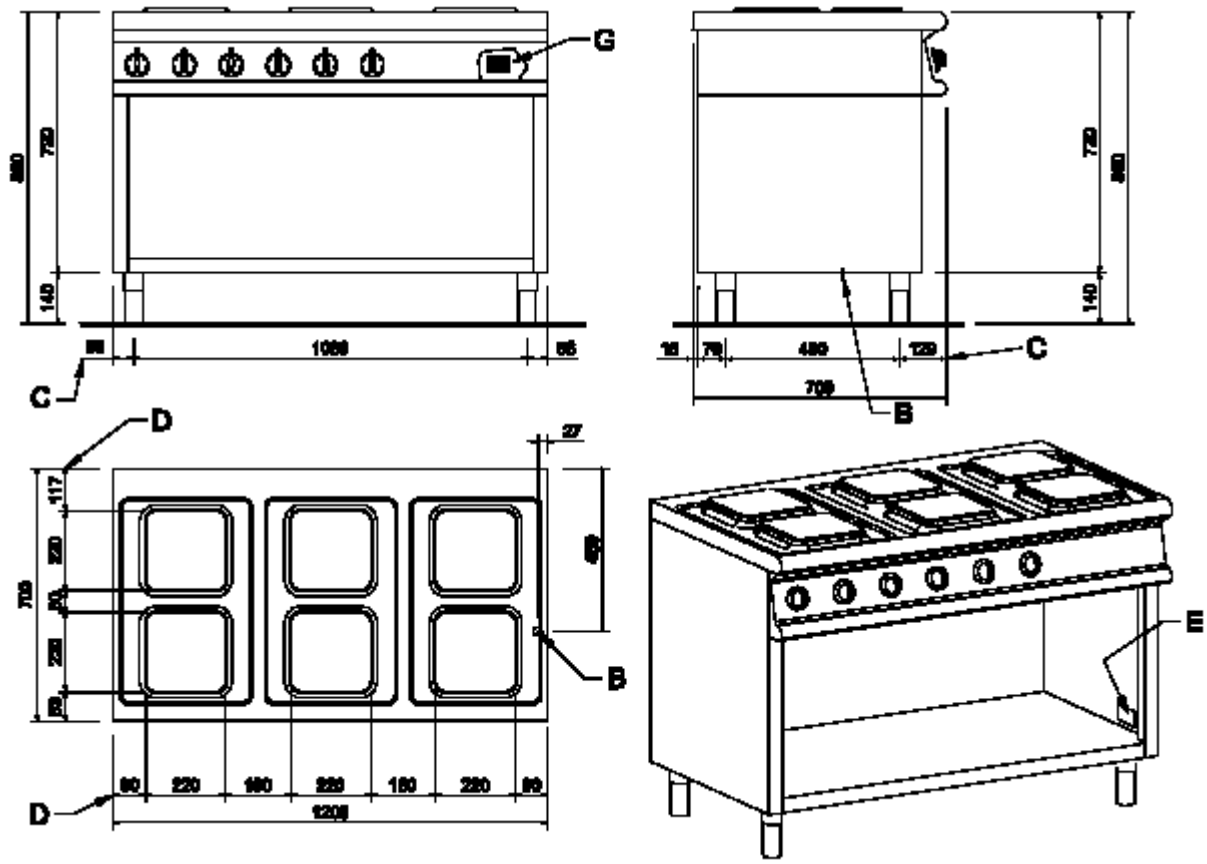
B	Питающий кабель
C	Ножка
E	Паспортная табличка
G	Соединительный шплинт

Монтажная схема 76/02CEEEACPT



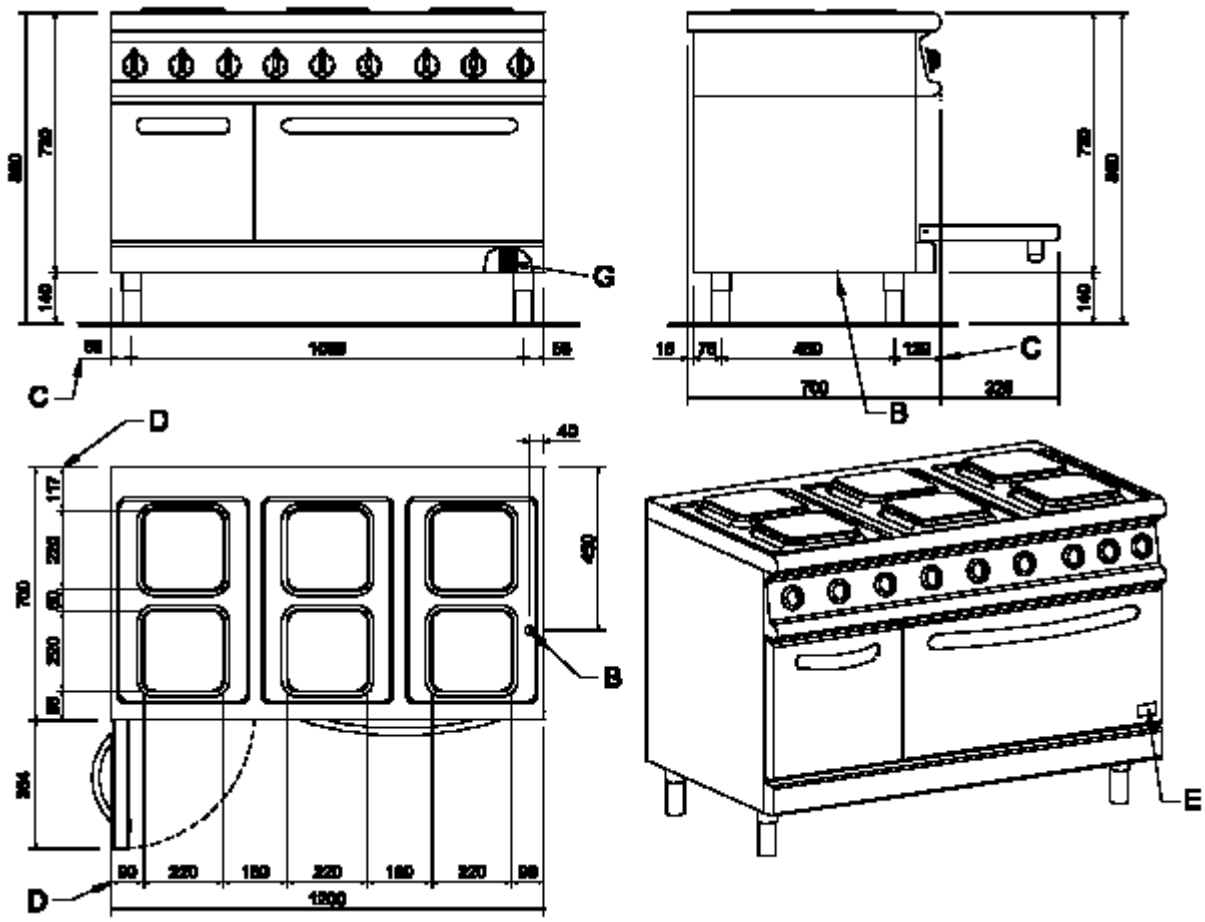
B	Питающий кабель
C	Ножка
E	Паспортная табличка
G	Соединительный шплинт

Монтажная схема 76/02CEPQ



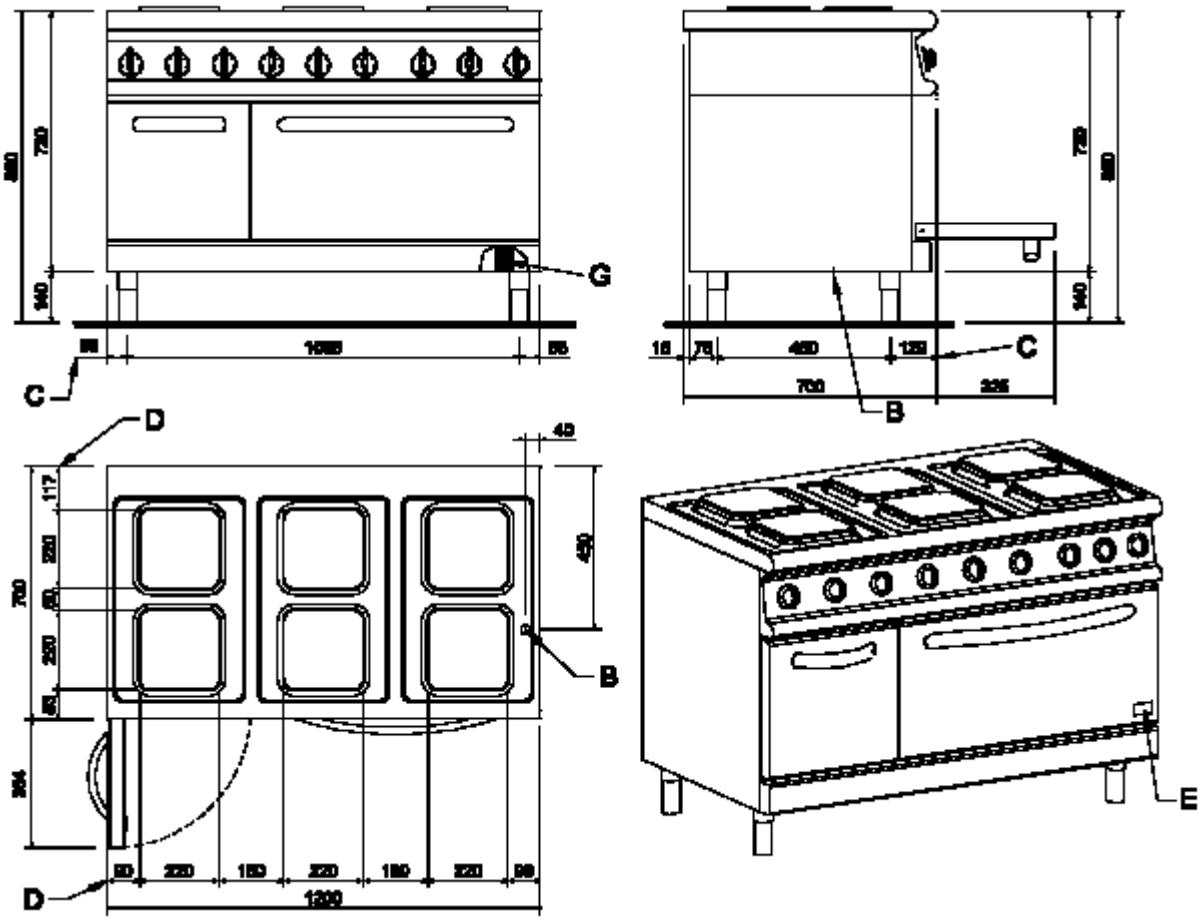
B	Питающий кабель
C	Ножка
D	Размеры конфорок
E	Паспортная табличка
G	Соединительный шплинт

Монтажная схема 76/02CEEANPQ



B	Питающий кабель
C	Ножка
D	Размеры конфорок
E	Паспортная табличка
G	Соединительный шплинт

Монтажная схема 76/02CEEEACPQ



B	Питающий кабель
C	Ножка
D	Размеры конфорок
E	Паспортная табличка
G	Соединительный шплинт

Таблица технических данных

Наименование	Модель	Напряжение	Спецификация
Внутренние размеры духовки (ДхГхВ)	74EPT, 76EANPT, 76EEPT, 74EPQ, 76EANPQ, 76EEACPQ		660x543x300 мм
Внутр. размеры сушильного шкафа (ДхГхВ)	76EANPT, 76EEPT, 76EANPQ, 76EEACPQ		331x550x300 мм
Объем упаковки	72PT, 72PQ, 7-2FXE		0,4 $м^3$
Объем упаковки	74PT, 74PQ		0,75 $м^3$
Объем упаковки	76PT, 76PQ		1,1 $м^3$
Объем упаковки	74EPT, 74EPQ		0,75 $м^3$
Общий вес	72PT, 72PQ, 7-2FXE		45кг
Общий вес	74PT, 74PQ		70кг
Общий вес	76PT, 76PQ		95кг
Общий вес	74EPT, 74EPQ		140кг
Диапазон температур конфорок			
Максимальная температура конфорок			
Количество и мощность конфорок	72PT, 72TPT, 7-2FXE		1x2,6 кВт, 1x2,0 кВт
Количество и мощность конфорок	76PT, 76TPT		3x2,6 кВт, 3x2,0 кВт
Количество и мощность конфорок	74EPT		2x2,6 кВт, 2x2,0 кВт
Количество и мощность конфорок	76EANPT		3x2,6 кВт, 3x2,0 кВт
Количество и мощность конфорок	72PQ, 72TPQ		2x2,6 кВт
Количество и мощность конфорок	74PQ, 74TPQ		4x2,6 кВт
Количество и мощность конфорок	76PQ, 76TPQ		6x2,6 кВт
Количество и мощность конфорок	74EPQ		4x2,6 кВт
Количество и мощность конфорок	76EANPQ		6x2,6 кВт
Количество и мощность конфорок	76EEACPQ		6x2,6 кВт
Номинальная мощность духовой печи	74EPT, 76EANPT, 76EEPT, 74EPQ, 76EANPQ, 76EEACPQ		5,5 кВт (2,75+2,75)
Номинальная мощность сушильного шкафа	76EEPT, 76EEACPQ		0,42 кВт

Общая номинальная мощность	72TPT, 72PT, 7-2FXE	A	4,6 кВт
Общая номинальная мощность	74TPT, 74PT	A	9,2 кВт
Общая номинальная мощность	76TPT, 76PT	A	13,8 кВт
Общая номинальная мощность	74EPT	A	14,7 кВт
Общая номинальная мощность	72TPQ, 72PQ	A	5,2 кВт
Общая номинальная мощность	74TPQ, 74PQ	A	10,4 кВт
Общая номинальная мощность	76TPQ, 76PQ	A	15,6 кВт
Общая номинальная мощность	74EPQ	A	15,9 кВт
Напряжение в сети		A	3/N/PE~400В 50Гц
Напряжение в сети		H	3/PE~230В 50Гц
Общий номинальный ток	72TPT, 72PT, 7-2FXE	A	11,3 A
Общий номинальный ток	74TPT, 74PT	A	20A
Общий номинальный ток	76TPT, 76PT	A	20A
Общий номинальный ток	74EPT	A	27,8A
Общий номинальный ток	72TPQ, 72PQ	A	11,3A
Общий номинальный ток	74TPQ, 74PQ	A	22,6A
Общий номинальный ток	76TPQ, 76PQ	A	22,6A
Общий номинальный ток	74EPQ	A	30,5A
Минимальное сечение провода	72TPT, 72PT, 7-2FXE	A	1,5мм^2
Минимальное сечение провода	74TPT, 74PT	A	4мм^2
Минимальное сечение провода	76TPT, 76PT	A	4мм^2
Минимальное сечение провода	74EPT	A	6мм^2
Минимальное сечение провода	72TPQ, 72PQ	A	1,5мм^2
Минимальное сечение провода	74TPQ, 74PQ	A	4мм^2
Минимальное сечение провода	76TPQ, 76PQ	A	4мм^2
Минимальное сечение провода	74EPQ	A	6мм^2

Запасные части

Тип силового кабеля	72TPT, 72PT, 7-2FXE	A	5x1,5
Тип силового кабеля	74TPT, 74PT	A	5x4
Тип силового кабеля	76TPT, 76PT	A	5x4
Тип силового кабеля	74EPT	A	5x6
Тип силового кабеля	72TPQ, 72PQ	A	5x1,5
Тип силового кабеля	74TPQ, 74PQ	A	5x4
Тип силового кабеля	76TPQ, 76PQ	A	5x4
Тип силового кабеля	74EPQ	A	5x6

Серия 700=серия «700-Reihe»

72TPT=72/02TCEPT, 72TPQ=72/02TCEPQ, 74TPT=74/02TCEPT, 74TPQ=74/02TCEPQ, 76TPT=76/02TCEPT, 76TPQ=76/02TCEPQ, 72PT=72/02CEPT, 72PQ=72/02CEPQ, 74PT=74/02CEPT, 74EPT=74/02CEEPT, 74PQ=74/02CEPQ, 74EPQ=74/02CEEPQ, 76PT=76/02CEPT, 76EANPT=76/02CEEANPT, 76EEACPT=76/02CEEEACPT, 76PQ=76/02CEPQ, 76EAPQ=76/02CEEANPQ, 76EEACPQ-76/02CEEEACPQ, 7-2FXE=7-2FXE

A=3/N/PE~400/230В 50Гц, H=3/PE~230В 50Гц

ЭЛЕКТРОПЛИТЫ

Серия «700-Reihe»

Модели: 72/02TCEPT, 72/02TCEPQ, 74/02TCEPT, 74/02 TCEPQ, 76/02TCEPT, 76/02TCEPQ, 72/02CEPT, 72/02CEPQ, 74/02CEPT, 74/02CEEPT, 74/02CEPQ, 74/02 CEEPQ, 76/02CEPT, 76/02CEEANPT, 76/02CEEEACPT, 76/02CEPQ, 76/02CEEANPQ, 76/02CEEEACPQ, 7-2FXE

Запасные части

Запасные части

Общие детали

Электрические компоненты

8.1. Коды напряжения

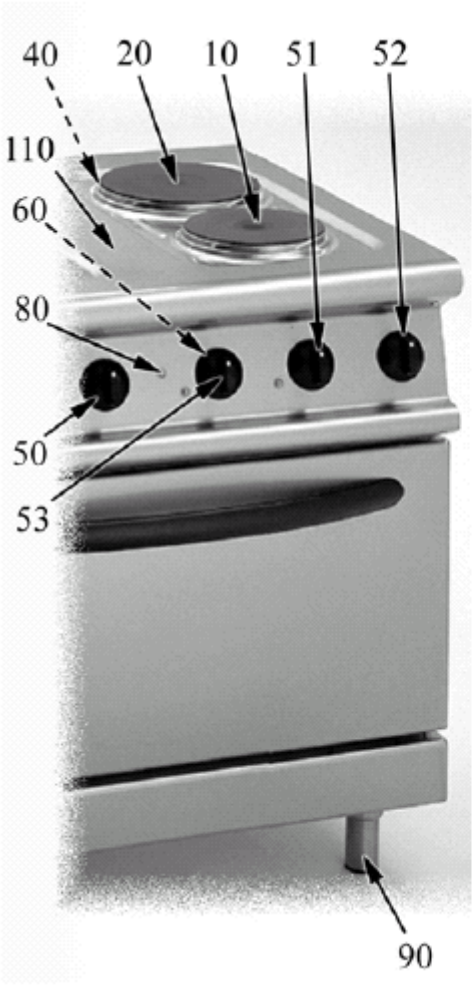
Напряжение	Коды напряжений
A	3/N/PE~400/230В 50Гц
B	~250В 16А 50Гц
C	3/N/PE~380/220В 50Гц
D	3/PE~200В 50-60Гц
F	2/PE~220-240В 50Гц
G	3/N/PE~415/240В 50Гц
H	3/PE~230В 50Гц
I	3/PE~220В 60Гц
J	3/PE~380В 50Гц
K	3/PE~400В 50Гц
L	3/PE~415В 50Гц
M	3/PE~440В 60Гц
N	3/PE~460В 60Гц
O	3/PE~480В 60Гц
P	1/N/PE~220-240В 50Гц
R	2/PE~220-230В 60Гц
S	3/N/PE~400/230В 50Гц
T	3/PE~230В 60Гц
U	1/N/PE~100В 50-60Гц

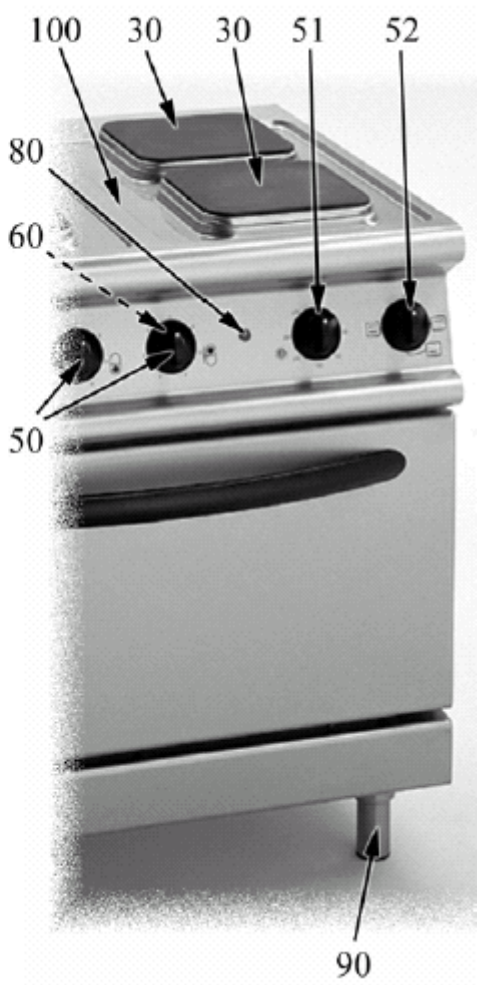
8.2. Коды продукта

Код продукта	Наименование
Коды моделей	
Серия 700	Серия 700
Типовые коды	
72TPT	72/02TCEPT
72TPQ	72/02TCEPQ
74TPT	74/02TCEPT
74TPQ	74/02TCEPQ
76TPT	76/02TCEPT
76TPQ	76/02TCEPQ
72PT	72/02CEPT
72PQ	72/02CEPQ
74PT	74/02CEPT
74EPT	74/02CEEPT
74PQ	74/02CEPQ
74EPQ	74/02CEEPQ
76PT	76/02CEPT
76EANPT	76/02CEEANPT
76EEACPT	76/02CEEEACPT

Запасные части

Код продукта	**Наименование**
76PQ	76/02CEPQ
76EANPQ	76/02CEEANPQ
76EEACPQ	76/02CEEEACPQ
7-2FXE	7-2FXE
Коды аксессуаров	

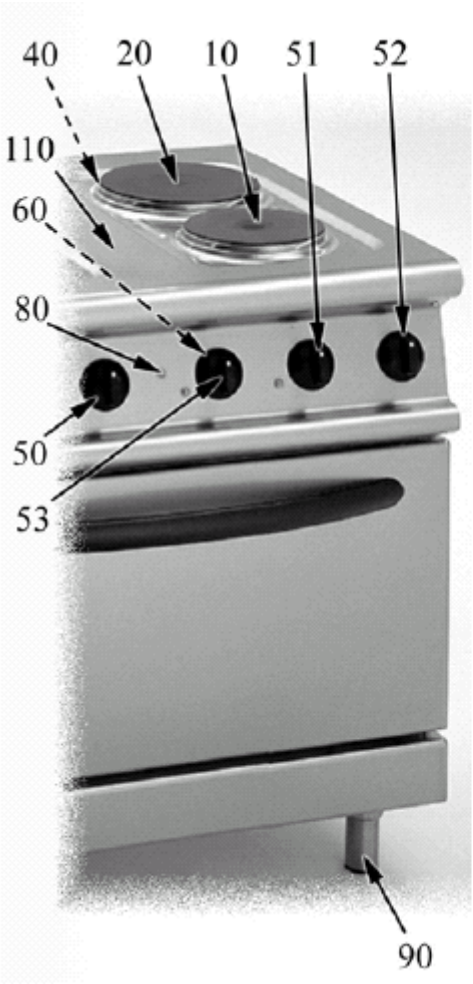

40
20
10
51
52
110
60
80
50
53
90

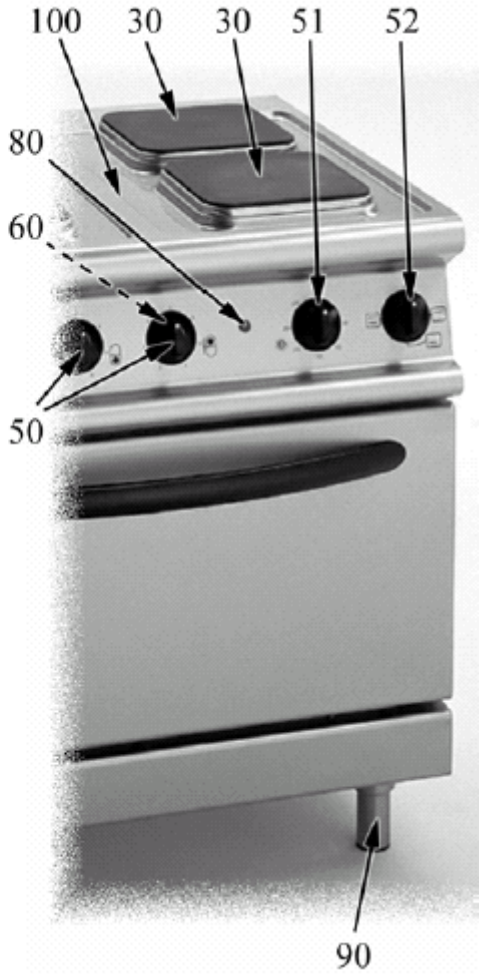

100
30
30
51
52
80
60
50
90

Обознач.	Модель	Напряжение	Описание	Код
Модули: общие детали				
10	72TPT, 72PT, 7-2FXE		Эл. конфорка 2000Вт 230В диам. 180	A048901
10	74TPT, 74PT, 74EPT		Эл. конфорка 2000Вт 230В диам. 180	A048901
10	76TPT, 76PT, 76EANPT, 76EEACPT		Эл. конфорка 2000Вт 230В диам. 180	A048901
20	72TPT, 72PT, 7-2FXE		Эл. конфорка 2600Вт 230В диам. 220	A045601
20	74TPT, 74PT, 74EPT		Эл. конфорка 2600Вт 230В диам. 220	A045601
20	76TPT, 76PT, 76EANPT, 76EEACPT		Эл. конфорка 2600Вт 230В диам. 220	A045601
30	72TPQ, 72PQ		Эл. конфорка 2600Вт 230В диам. 220x220	A036720
30	74TPQ, 74PQ, 74EPQ		Эл. конфорка 2600Вт 230В диам. 220x220	A036720
30	76TPQ, 76PQ, 76EANPQ		Эл. конфорка 2600Вт 230В диам. 220x220	A036720
30	76EEACPQ		Эл. конфорка 2600Вт 230В диам. 220x220	A036720
40	72TPT, 72PT, 7-2FXE		Хомут для конфорки 220	A049000
40	74TPT, 74PT, 74EPT		Хомут для конфорки 220	A049000
40	76TPT, 76PT, 76EANPT, 76EEACPT		Хомут для конфорки 220	A049000
50			Ручка-регулятор, черная	2599211
51	74EPT, 76EANPQ, 76EANPT, 76EEACPQ, 76EEACPT		Ручка-регулятор, черная, переключатель духовой печи	2599207
51	74EPQ		Ручка-регулятор, черная, переключатель духовой печи	2599207
52	74EPT, 76EANPQ, 76EANPT, 76EEACPQ, 76EEACPT		Ручка-регулятор, черная, духовая печь	2599208
52	74EPQ		Ручка-регулятор, черная, дух. печь	2599208
53	76EEACPT, 76EEACPQ		Ручка-регулятор, черная, суш. шкаф	2599210
60	72TPT, 72PT, 7-2FXE		Уплотнение под ручку-регулятор	2519490
60	72TPQ, 72PQ		Уплотнение под ручку-регулятор	2519490
60	74TPT, 74PQ		Уплотнение под ручку-регулятор	2519490
60	76EANPT, 76EANPQ		Уплотнение под ручку-регулятор	2519490
60	76EEACPQ		Уплотнение под ручку-регулятор	2519490
60	76TPT, 74EPT, 76PT		Уплотнение под ручку-регулятор	2519490
60	76TPQ, 74EPQ, 76PQ		Уплотнение под ручку-регулятор	2519490
80			Глазок индикатора, белый	A039207
90	72PT, 74PT, 74EPT, 76PT, 76EANPT, 76EEACPT, 76EANPQ, 76EEACPQ, 7-2FXE		Ножка с муфтой 115x11/2"	2519500
90	72PQ, 74PQ, 74EPQ, 76PQ		Ножка с муфтой 115x11/2"	2519500

Серия 700=серия «700-Reihe»
72TPT=72/02TCEPT, 72TPQ=72/02TCEPQ, 74TPT=74/02TCEPT, 74TPQ=74/02TCEPQ, 76TPT=76/02TCEPT, 76TPQ=76/02TCEPQ, 72PT=72/02CEPT, 72PQ=72/02CEPQ, 74PT=74/02CEPT, 74EPT=74/02CEEPT, 74PQ=74/02CEPQ, 74EPQ=74/02CEEPQ, 76PT=76/02CEPT, 76EANPT=76/02CEEANPT, 76EEACPT=76/02CEEEACPT, 76PQ=76/02CEPQ, 76EAPQ=76/02CEEANPQ, 76EEACPQ-76/02CEEEACPQ, 7-2FXE=7-2FXE

A=3/N/PE~400/230В 50Гц, H=3/PE~230В 50Гц


40
20
10
51
52
110
60
80
50
53
90

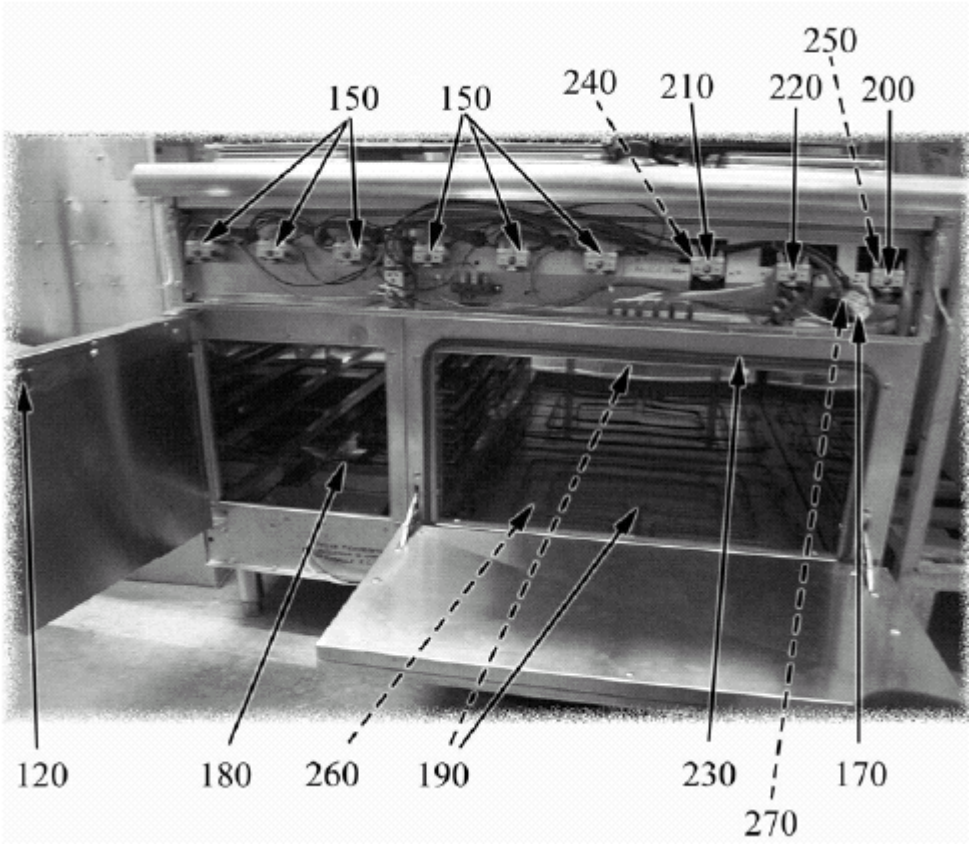

100
30
30
51
52
80
60
50
90

Обозначение	Модель	Напряжение	Описание	Код
Модули: общие детали				
100	76EANPQ, 76EEACPQ		Опорная панель для 4-угольных конфорок 74/02	2552040
100	72TPQ, 74TPQ, 76TPQ, 72PQ, 74PQ, 74EPQ, 76PQ		Опорная панель для 4-угольных конфорок 74/02	2552040
110	72TPT, 74TPT, 76TPT, 72PT, 74PT, 74EPT, 76PT, 76EANPT, 76EEACPT, 7-2FXE		Опорная панель для круглых конфорок 76/02	2552070
120	76EANPQ, 76EANPT, 76EEACPQ, 76EEACPT		Магнитный замок	A044490
130	76EANPQ, 76EEACPQ		Верхний шарнир дверцы сушильного шкафа 76/02	2541000
140	76EANPQ, 76EEACPQ		Нижний шарнир дверцы сушильного шкафа 76/02	2541010
-	76EANPQ, 76EEACPQ		Хромированная решетка для духовой печи GN 2/1	2519480
-	74EPQ		Хромированная решетка для духовой печи GN 2/1	2519480

Серия 700=серия «700-Reihe»

72TPT=72/02TCEPT, 72TPQ=72/02TCEPQ, 74TPT=74/02TCEPT, 74TPQ=74/02TCEPQ, 76TPT=76/02TCEPT, 76TPQ=76/02TCEPQ, 72PT=72/02CEPT, 72PQ=72/02CEPQ, 74PT=74/02CEPT, 74EPT=74/02CEEPT, 74PQ=74/02CEPQ, 74EPQ=74/02CEEPQ, 76PT=76/02CEPT, 76EANPT=76/02CEEANPT, 76EEACPT=76/02CEEEACPT, 76PQ=76/02CEPQ, 76EAPQ=76/02CEEANPQ, 76EEACPQ-76/02CEEEACPQ, 7-2FXE=7-2FXE

A=3/N/PE~400/230В 50Гц, H=3/PE~230В 50Гц


250
150
150
240
210
220
200
120
180
260
190
230
170
270

Обозначение	Модель	Напряжение	Описание	Код
Модули: Электрические компоненты				
-			Двухполюсная клеммная колодка	A036050
170	74EPT, 76EANPQ, 76EANPT, 76EEACPQ, 76EEACPT		Пятиполюсная клеммная колодка+T	A036206
170	74EPQ		Пятиполюсная клеммная колодка+T	A036206
180	76EEACPQ, 76EEACPT		Нагревательный элемент 420Вт 230В сушильный шкаф	A036800
190	74EPT, 76EANPQ, 76EANPT, 76EEACPQ, 76EEACPT		Нагревательный элемент 2750Вт 3x230/400В духовка GN2/1	A037550
190	74EPQ		Нагревательный элемент 2750Вт 3x230/400В духовка GN2/1	A037550
150			Переключатель, 7 позиций	A045500
200	74EPT, 76EANPQ, 76EANPT		Выключатель для 3-фазного термостата	A046001
200	74EPQ		Выключатель для 3-фазного термостата	A046001
210	76EEACPQ, 76EEACPT		Выключатель для 1-фазного термостата	A046000
220	74EPT, 76EANPT, 76EEACPT 76EANPQ, 76EEACPQ,		Переключатель, 4 позиции	A046750
220	74EPQ		Переключатель, 4 позиции	A046750
230	76EANPQ, 76EEACPQ		Уплотнение дверцы духовки	2510674
230	74EPQ		Уплотнение дверцы духовки	2510674
240	76EEACPQ, 76EEACPT		Термостат 30-90 1-фазный	A046050
250	74EPT, 76EANPQ, 76EANPT		Термостат 50-275 3-фазный	A044601
250	74EPQ		Термостат 50-275 3-фазный	A044601
270			Предохранительный термостат 350	A046150
260	76EANPQ, 76EEACPQ		Под электродуховки 70/02	2550350
260	74EPQ		Под электродуховки 70/02	2550350

Серия 700=серия «700-Reihe»

72TPT=72/02TCEPT, 72TPQ=72/02TCEPQ, 74TPT=74/02TCEPT, 74TPQ=74/02TCEPQ, 76TPT=76/02TCEPT, 76TPQ=76/02TCEPQ, 72PT=72/02CEPT, 72PQ=72/02CEPQ, 74PT=74/02CEPT, 74EPT=74/02CEEPT, 74PQ=74/02CEPQ, 74EPQ=74/02CEEPQ, 76PT=76/02CEPT, 76EANPT=76/02CEEANPT, 76EEACPT=76/02CEEEACPT, 76PQ=76/02CEPQ, 76EAPQ=76/02CEEANPQ, 76EEACPQ-76/02CEEEACPQ, 7-2FXE=7-2FXE

A=3/N/PE~400/230В 50Гц, H=3/PE~230В 50Гц

Список запчастей

12701203 – 76-02 CE P.Q. CUC. ELE AG 120 2002

2519490	Уплотнение для ручки-регулятора V-SEALVA40/NBR	1
2519500	Ножка 1 S C/F 67x67x2 70/02	1
2599211	Ручка-регулятор для эл. плиты 70/02	1
6A036010	Клеммная колодка AK3/25 3-полюсн., керамика	1
6A036203	Клеммная колодка 2P+E FV 110	1
6A036720	Конфорка эл. 2600Вт 230В 22x22 1122454237	1
6A038506	Лампа 380В 150°C	1
6A038507	Глазок индикатора, зеленый 150°C	1
6A045500	Переключатель, 7 поз. 4927215746	1

ELECTRIC TILTING BRATT PANS

700 Series

Models : 74/02KBEB, 74/02KBEBI, 74/02KBEMB, 74/02KBEMBI

SERVICE MANUAL

S/N: Rev.: 1.0

1. General 1

1.1 Symbols used in the manual 1

1.2 Symbols used on the appliance 1

1.3 Checking the relationship of the appliance and the manual 2

2. Safety 3

2.1 Using the appliance safely 3

2.2 Safety instructions in case of malfunction 3

2.3 Disposing of the appliance 3

3. Functional description 5

3.1 Application of the appliance 5

3.1.1 Prohibited use 5

3.2 Construction 5

3.3 Operating principle 6

3.3.1 Operating switches and indicator lights 6

4. Operating instructions 9

4.1 Before using the appliance 9

4.1.1 Preparing the appliance for use 9

4.2 Using the appliance 9

4.2.1 Switching on the appliance 9

4.2.2 Cooking 10

4.2.3 Switching off the appliance 10

4.2.4 Emptying the pan 10

4.3 After-use care 12

4.3.1 Cleaning 12

4.3.2 Idle period 13

4.3.3 Periodic maintenance 13

5. Installation 15
5.1 General information 15
5.1.1 Regulatory installation conditions 15
5.2 Possible environmental interference 15
5.3 Storage 15
5.4 Unpacking the appliance 16
5.5 Disposing of packing materials 16
5.6 Positioning 16
5.7 Electrical connections 16
5.7.1 General information 16
5.7.2 Connecting a type "Y" power cord to the appliance's terminal block 17
5.7.3 Equipotential bonding terminal 18
5.8 Staff training 19

6. Service 21
6.1 Removing the front panel 21
6.2 Replacing the operating thermostat 22
6.3 Replacing the switch 23
6.4 Replacing the water tap 24
6.5 Replacing the pan 25
6.6 Replacing the heating elements 28
6.7 Periodic lubrication of all mechanical parts involved in the tilting mechanism of the pan 32
6.8 Replacing the pan tilting motor [EMB,EMBI] 33
6.9 Replacing the tilting mechanism reduction gear [EMB, EMBI] 35

7. Troubleshooting 37

8. Spare parts 39
8.1 Voltage codes 41
8.2 Product codes 41

9. Technical specifications 51

1. General

Carefully read the instructions in this manual as they contain important information regarding proper, efficient and safe installation, use and maintenance of the appliance.

Keep this manual in a safe place for eventual use by other operators of the appliance.

The installation of this appliance must be carried out in accordance with the manufacturer's instructions and following local regulations. The connection of the appliance to the electric and water supply must be carried out by qualified persons only.

Persons using this appliance should be specifically trained in its operation.

Switch off the appliance in the case of failure or malfunction. The periodical function checks requested in the manual must be carried out according to the instructions. Have the appliance serviced by a technically qualified person authorized by the manufacturer and using original spare parts.

Not complying with the above may put the safety of the appliance in danger.

1.1 Symbols used in the manual

This symbol informs about a situation where a safety risk might be at hand. Given instructions are mandatory in order to prevent injury.

This symbol informs about the right way to perform in order to prevent bad results, appliance damage or hazardous situations.

This symbol informs about recommendations and hints that help to get the best performance out of the appliance.

This symbol informs about a function that has to be taken into account in self-control.

1.2 Symbols used on the appliance

This symbol on a part informs about electrical terminals behind the part. The removal of the part must be carried out by qualified persons only.

1.3 Checking the relationship of the appliance and the manual

The rating plate of the appliance indicates the serial number of the appliance. If the manuals are missing, it is possible to order new ones from the manufacturer or the local representative. When ordering new manuals it is essential to quote the serial number shown on the rating plate.

2. Safety

2.1 Using the appliance safely

Being an appliance designed only for professional use, it should be operated by qualified personnel exclusively. Never leave the appliance unattended while it is on.

Do not move the appliance while hot.

2.2 Safety instructions in case of malfunction

In the event of a failure, abnormal operation etc., disconnect the appliance from power supply. Call the service.

2.3 Disposing of the appliance

This appliance has been manufactured using recyclable raw materials and does not contain any hazardous or toxic substances. When disposing of the appliance and all its packing materials, ensure strict compliance with all applicable regulations in force in the installation location. Packing materials should be separated by type and subsequently delivered to specific collection sites. Ensure compliance with environmental protection regulations.

3. Functional description

3.1 Application of the appliance

The appliance is designed for use in the gastronomy and confectionery industries only.

The bratt pan is intended for cooking and frying raw materials and also for cooking sauces.

3.1.1 Prohibited use

This appliance should not be used as if it were a fryer.

The manufacturer cannot be held liable for any faults caused by defective installation or inappropriate use of the appliance. In such cases, the warranty shall be null and void.

3.2 Construction

Stainless steel bearing structure resting on four height-adjustable feet. Outer covering and worktop are all stainless steel (AISI 304).

Pan is nodular cast iron, a material that exhibits a high thermal conductivity, thus ensuring a faster thermal response and preventing food from sticking to the bottom. (74/02KBEB, 74/02KBEMB)

Pan is stainless steel for outstanding ease of cleaning. (74/02KBEBI, 74/02KBEMBI)

3.3 Operating principle

Heating is obtained by means of sheathed heating elements installed outside the pan and capable of withstanding mechanical and thermal stress.

The temperature of the pan may be set to any value between 50°C (122°F) and 300°C (572°F).

3.3.1 Operating switches and indicator lights

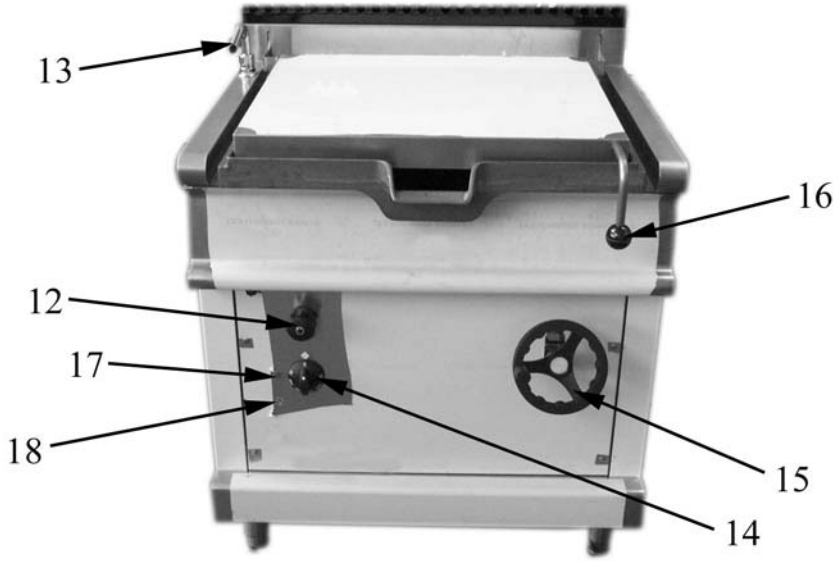


Fig. 1

(applicable to appliances with MANUAL tilt mechanism)

12. Water tap
13. Water spout
14. Thermostat knob
15. Handwheel
16. Pan lid handle
17. Operation indicator light
18. Power indicator light

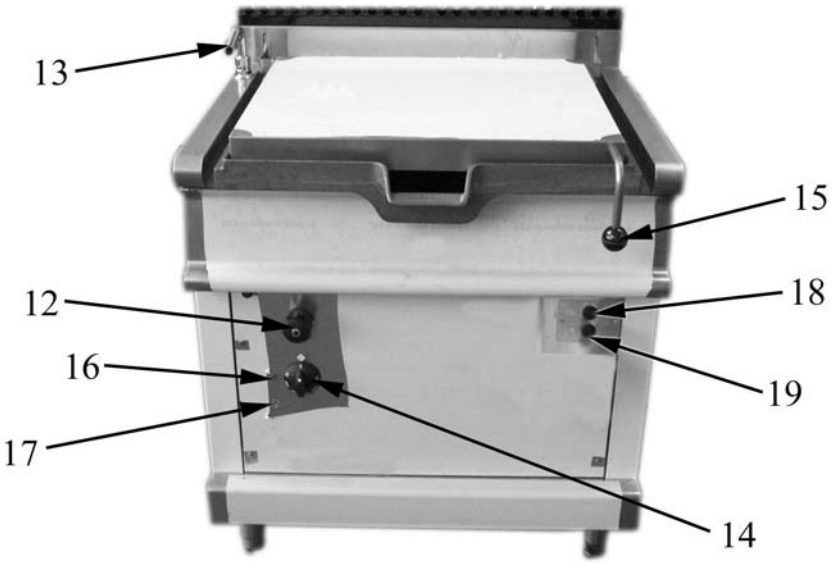


Fig. 1a

(applicable to appliances with ELECTRIC tilt mechanism)

12. Water tap
13. Water spout
14. Thermostat knob
15. Pan lid handle
16. Operation indicator light
17. Power indicator light
18. Pan tilting push-button
19. Pan lowering push-button

4. Operating instructions

4.1 Before using the appliance

4.1.1 Preparing the appliance for use

Prior to cooking for the first time, we recommend that you clean the appliance, and especially the cooking pan, very thoroughly. Remove all packing materials and adhesive films from the appliance very carefully. Before cleaning the stainless steel parts, make sure that the detergent you intend to use does not contain any abrasive substances and that it is suitable for stainless steel surfaces. Wipe the appliance dry with a clean cloth.

Never use water jets to clean the appliance.

4.2 Using the appliance

4.2.1 Switching on the appliance

By turning the knob (item 14 in Fig. 1a) clockwise, the power indicator light (item 18 in Fig. 1a) will light up. The power indicator light will remain on until the knob is turned back to 0 (item 30 in Fig. 2). If you turn the knob further, the operation indicator light will light up. The operation indicator light (item 17 in Fig. 1a) will turn off when temperature reaches the set value.

Pan bottom temperature can be selected between 50°C (122°F) (item 31 in Fig. 2) and 300°C (572°F) (item 32 in Fig. 2).

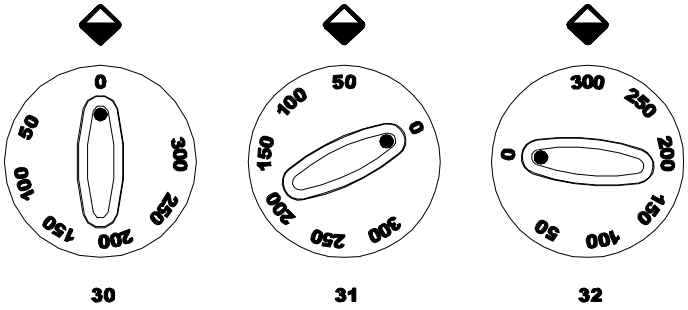


Fig. 2

30. OFF position
31. LOW position
32. HIGH position

4.2.2 Cooking

- Use the thermostat to set the desired cooking temperature.
- Spread some oil or fat smoothly on the pan.
- Put products on the pan when the set temperature has been reached.
- When the under side of the product has reached the doneness desired, turn it over and cook the other side.
- When both sides have been cooked, reduce the temperature and leave the products on the pan until done.

Never leave the appliance unattended while in use.

4.2.3 Switching off the appliance

To turn off the appliance, turn the knob to the position shown as item 30 in Fig. 2. Now, the power indicator light will also go out.

4.2.4 Emptying the pan

This appliance is equipped with an automatic system that shuts off power supply to the heating elements if the pan is tilted while in operation.

Manual tilt bratt pans

- Turn off the appliance as described in the previous paragraph.
- Turn the handwheel (item 40 in Fig. 4) clockwise.
- The pan will start tilting up to the desired position or the end-of-stroke position.
- Turn the handwheel anti-clockwise to bring the pan back to horizontal position.

Fig. 4
40. Handwheel

Electric tilt bratt pans

If the appliance is off, the tilt mechanism will not work. In that case, turn the knob (item 13 in Fig. 1) to the left until the power indicator light (item 17 in Fig. 1) lights up.

- Press the push-button (item 35 in Fig. 4a) to tilt the pan.
- The pan will start tilting up to the desired position or the end-of-stroke position.
- Press the push-button (item 36 in Fig. 4a) to bring the pan back to horizontal position.
- Turn off the appliance as described in the paragraph "Switching off the appliance".

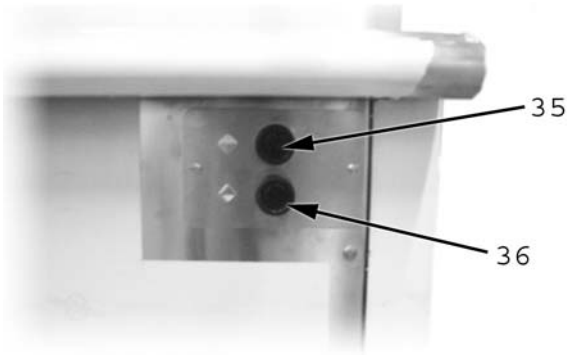


Fig. 4a

35. Pan tilting push-button
36. Pan lowering push-button

4.3 After-use care

4.3.1 Cleaning

Before cleaning, turn off the appliance and shut off power supply upstream of it.

Wait until the appliance has cooled down before you start cleaning it.

General information

The main causes for stainless steel wear or corrosion are:

- using abrasive or acid detergents, especially chlorine-based products such as hydrochloric acid or sodium hypochlorite (bleach). Therefore, before buying a detergent product, make sure it does not corrode stainless steel (see also paragraph "Routine cleaning");
- stagnation of ferrous deposits (such as those created by rust dissolved in the water flowing through the piping, especially after the appliance has remained idle for some time). Therefore, avoid such stagnation. Do not use wire scourers to remove the most stubborn food residues. Use, rather, scourers or spatulas made of stainless steel or softer, non-ferrous materials;
- stagnation of substances having acid components such as vinegar, lemon juice, sauces, salt, etc. Avoid prolonged contact of the stainless steel parts of the appliance with those substances. The evaporation of saline solutions over the surfaces of the appliance is particularly harmful to them.

Routine cleaning

Cleaning the appliance thoroughly on a daily basis is the key to keeping it in perfect working condition and prolonging its life. Clean the appliance with a damp cloth using water and soap or detergents, provided that they are not acid or abrasive as discussed further above. Such detergents should not even be used to wash the floor near the appliance, as their fumes may deposit on the steel surfaces and damage them. If the appliance is very dirty, use a synthetic Scotch BriteTM type sponge. Rinse it off with clean water and wipe it dry with a clean cloth. Do not rub the appliance with wire scourers as they could leave rust stains. For the same reason, avoid touching the appliance with ferrous objects.

Never use direct water jets to clean the appliance because this could result in water entering into it and damaging it.

Stains and abrasions on the steel surface

Scratches and dark stains may be smoothed or removed using stainless steel scourers or synthetic abrasive sponges, which should always be rubbed in the same direction as the satin finish.

Rust

If you need to remove rust stains, contact manufacturers of industrial detergents to find a suitable product. Industrial descaling products can also be used to that end. After using the descaler and rinsing off the appliance with clean water, an alkaline detergent may be required to neutralize any acid compounds left on the surface.

4.3.2 Idle period

If the appliance will remain idle for a certain period of time, clean it and wipe it dry first, and then apply a film of a suitable product (such as vaseline oil spray or similar products) to protect it.

Turn off power supply upstream of the appliance.

4.3.3 Periodic maintenance

Only qualified personnel are allowed to carry out service and maintenance operations.

The following maintenance operations should be performed at least once a year:

- lubricating all pan tilting mechanisms
- checking for proper operation of all control and safety devices

We recommend that you sign a service agreement providing for at least one check-up a year.

5. Installation

5.1 General information

The manufacturer cannot be held liable for any injuries to persons or damage to property resulting from installation errors or from inappropriate use of the appliance and is not responsible for any faults caused by defective installation. In such cases, the warranty shall be null and void.

Installation, maintenance, connection to power supply, and start-up should all be performed by an authorised installer who must ensure compliance with all applicable safety regulations in force in the location where the appliance is being installed.

Check that the appliance is pre-set to operate on the voltage available at the place of use. Should the available voltage rating be different, do not install the appliance.

5.1.1 Regulatory installation conditions

We remind you that all appliances installed in public assembly buildings must meet the requirements specified below. Ensure that installation and maintenance of the appliance are performed in strict compliance with all applicable regulations and standards in force, namely:

- safety regulations on fire hazard and panic in public assembly buildings;
- general regulations applicable to all appliances;
- heating, ventilation, refrigeration, air conditioning, and generation of steam and hot water for sanitary use;
- installation of foodservice cooking appliances;
- specific regulations applicable to each type of public assembly building (hospitals, shops, etc.).

5.2 Possible environmental interference

If the appliance is installed in the immediate vicinity of other electric appliances, make sure that they do not interfere with each other. They should all have independent power supplies.

5.3 Storage

If the appliance is stored in a warehouse where room temperature is below 0°C (32°F), it should be warmed up to at least +10°C (50°F) before switching it on.

5.4 Unpacking the appliance

Prior to installation, remove all packing materials from the appliance. Some parts are wrapped in adhesive film, which should be thoroughly removed (see paragraph "Before using the appliance").

5.5 Disposing of packing materials

Packing materials should be disposed of in compliance with all applicable regulations in force at the installation location. Packing materials should be separated by type and subsequently delivered to specific collection sites. Ensure compliance with environmental protection regulations.

5.6 Positioning

Always close the water shut-off valve and disconnect power to the appliance before attempting to repair or service it.

Level the appliance using a bubble level. The appliance's height can be adjusted by means of its adjustable feet. In this way, the appliance will be firmly secured.

Ensure compliance with all workplace fire and safety regulations.

5.7 Electrical connections

5.7.1 General information

The appliance must always be connected to an earthing (grounding) system while in operation.

The appliance is pre-set to be connected to the electrical switchboard. Before connecting the appliance to the power supply network check:

- that distribution network voltage matches the voltage shown on the appliance's rating plate;
- that the grounding (earthing) system is effective;
- that the power cord is made of rubber and is of at least the same quality as cable type H07RN-F, with wires having a cross section suited to the maximum load they will carry (refer to "Technical specifications table" at the end of this manual);
- that an effective multi-pole breaker having a contact gap of at least 3 mm was fitted upstream of the appliance at the time of installation. Automatic thermal-magnetic circuit breakers may be used for this purpose. The multi-pole breaker should be installed in the immediate vicinity of the appliance and be readily accessible. We recommend fitting a thermal-magnetic circuit breaker with built-in fuse protection;
- that the power cord of the appliance is not exposed to direct heat sources.

5.7.2 Connecting a type "Y" power cord to the appliance's terminal block

The power cord can only be replaced by the manufacturer, by the manufacturer's service or by a technician having similar qualifications (the appliance is supplied complete with power cord).

To access the power supply terminal block, proceed as follows:

- disconnect power;
- take out the knob (item 52 in Fig. 5);
- take out the water tap knob (item 51 in Fig. 5);
- remove the pan tilting handwheel (item 53 in Fig. 5) (MANUAL TILT VERSION);
- unscrew the screws (item 55 in Fig. 5) that fix the push-buttons to the front panel (ELECTRIC TILT VERSION);
- unscrew the screws shown as item 54 in Fig. 5;

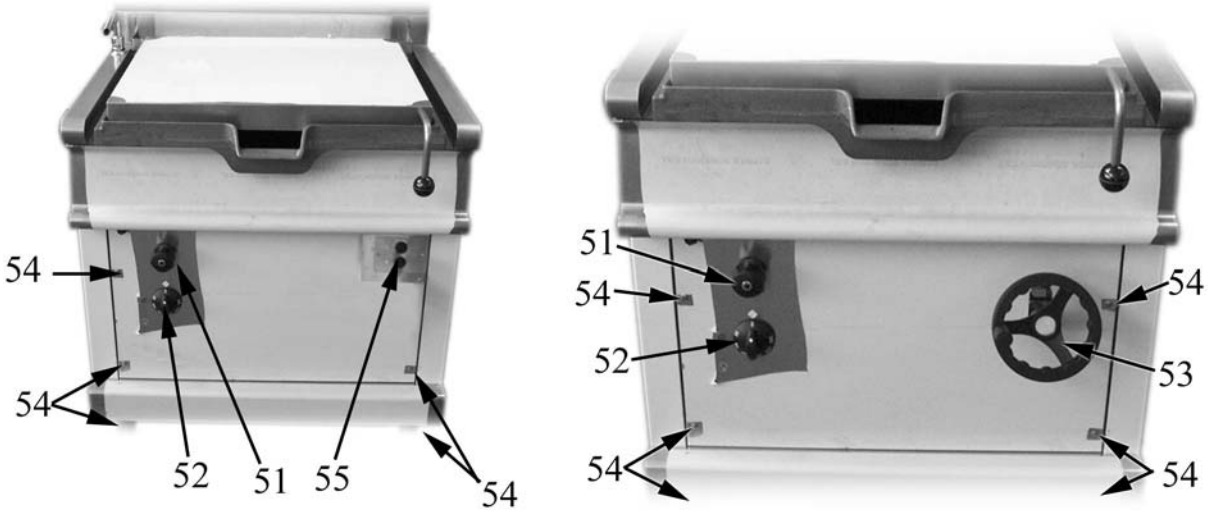


Fig. 5

51. Water tap
52. Knob
53. Handwheel (manual tilt version)
54. Front panel fixing screws
55. Pan tilting push-buttons (electric tilt version)

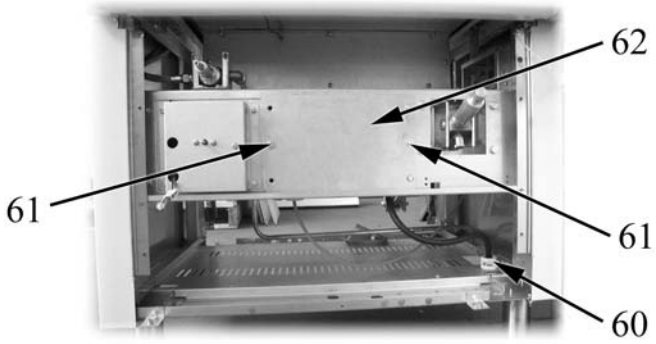


Fig. 6

60. Cable gland
61. Fixing bolt
62. Terminal block protective plate

- after removing the front panel, unscrew the bolts (item 61 in Fig. 6) that fixes the protective plate (item 62 in Fig. 6) to the appliance in order to access the terminal block;

The power cord should be locked in place with the cable gland fitted on the appliance so as to avoid the risk of tearing it.

The length of the ground (earth) cable should be such as to allow it to suffer any possible mechanical stress after the live leads.

5.7.3 Equipotential bonding terminal

The appliance should be connected to an equipotential bonding system. To that end, there are some connection terminals --marked with the writing "equipotential" on them-- on the lower left and right side of the appliance, near the supply connections (Fig. 7).

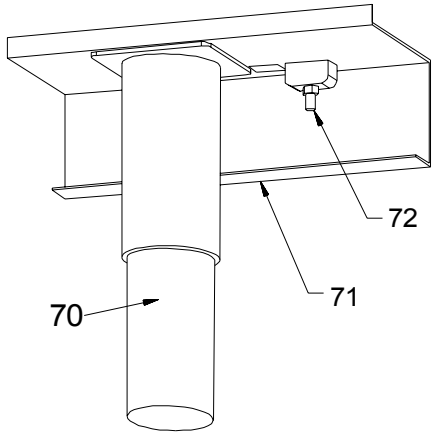


Fig. 7

70. Front foot
71. Frame
72. Equipotential bonding terminal

5.8 Staff training

Inform all personnel in charge of operating the appliance about how to use it by referring to this user's manual and hand them out the manual.

6. Service

Before attempting to repair or service the appliance, always disconnect it from power supply.

6.1 Removing the front panel

Proceed as follows:

- disconnect power;
- take out the knob (item 132 in Fig. 13);
- take out the water tap knob (item 131 in Fig. 13);
- remove the pan tilting handwheel (item 133 in Fig. 13) (MANUAL TILT VERSION);
- unscrew the screws (item 135 in Fig. 13) that fix the push-buttons to the front panel (ELECTRIC TILT VERSION);
- unscrew the screws shown as item 134 in Fig. 13;

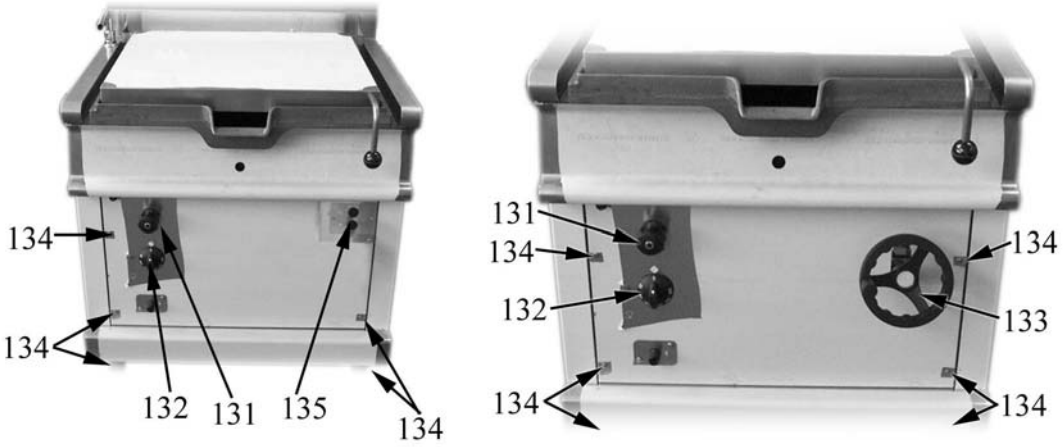


Fig. 13

131. Water tap
132. Knob.
133. Handwheel (manual tilt version).
134. Front panel fixing screws.
135. Pan tilting push-buttons (electric tilt version)

- remove the lamp from the lamp holder of the panel;
- disconnect the strain relief cables so that you can fully remove the front panel;
- pass the push-button panel through the slot in the front panel (ELECTRIC TILT VERSION);
- completely remove the front panel;

6.2 Replacing the operating thermostat

- remove the front panel (see paragraph "Removing the front panel");
-

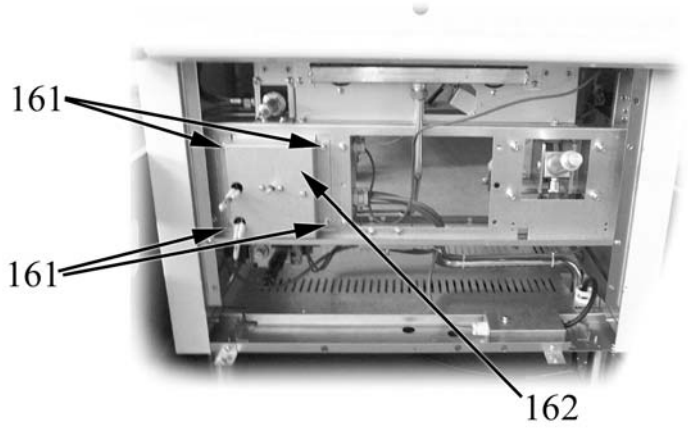


Fig. 16

161. Fixing screws
162. Thermostat covering plate

- unscrew the screws (item 161 in Fig. 16) that fix the protective plate (item 162 in Fig. 16);

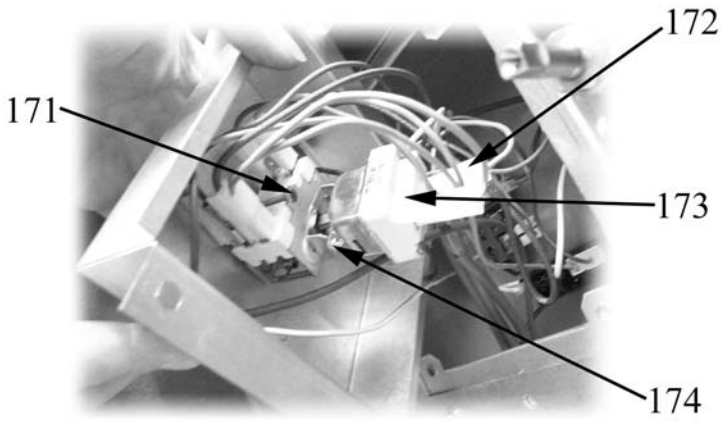


Fig. 17

171. Switch
172. Electrical connections
173. Operating thermostat
174. Coupling bracket

- disconnect electrical connections from the thermostat (item 172 in Fig. 17);
- using a pair of pliers, straighten the tongues of the thermostat-switch assembly coupling bracket (item 174 in Fig. 17) to separate the components;

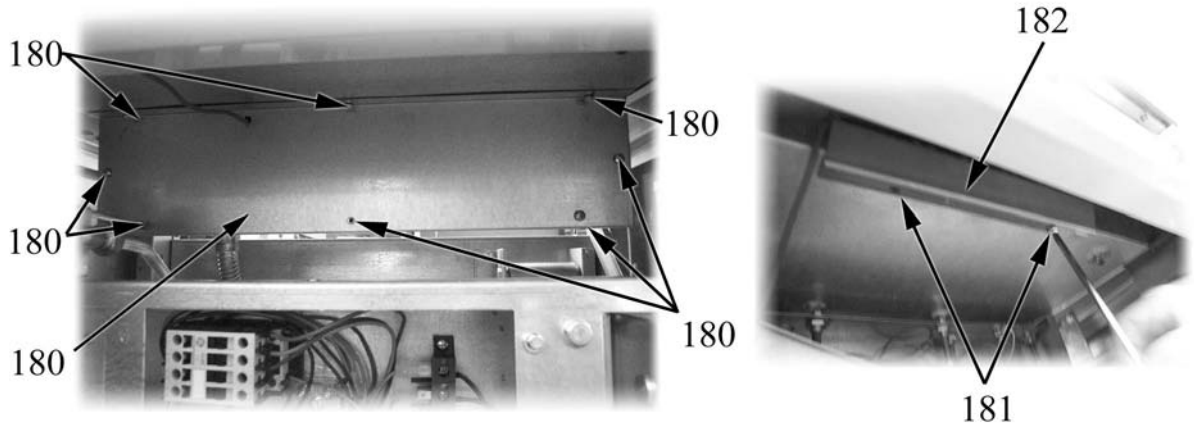


Fig. 18

181. Screws fixing the operating thermostat bulb holder
182. Bulb holder

- unscrew the bulb holder fixing screws (item 181 in Fig. 18);
- slide the operating thermostat bulb out of its holder;
- carry out the same operations in the reverse order to fit the spare part, and make sure that you place the bulb in its holder;

6.3 Replacing the switch

- remove the front panel (see paragraph "Removing the front panel");

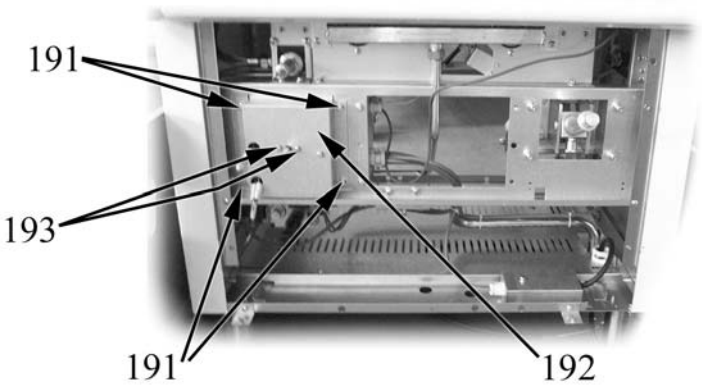


Fig. 19

191. Fixing screws
192. Thermostat covering plate
193. Switch fixing screws

- unscrew the screws (item 191 in Fig. 19) that fix the protective plate (item 192 in Fig. 19);
- unscrew the screws (item 193 in Fig. 19) that fix the switch to the protective plate (item 192 in Fig. 19);

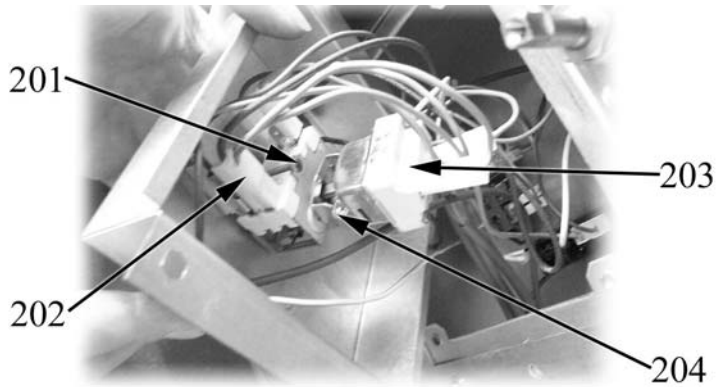


Fig. 20

201. Switch
202. Electrical connections
203. Operating thermostat
204. Coupling bracket

- disconnect electrical connections from the switch (item 202 in Fig. 20);
- using a pair of pliers, straighten the tongues of the thermostat-switch assembly coupling bracket (item 204 in Fig. 20) to separate the components;
- refitting the spare part is a reversal of removal;

6.4 Replacing the water tap

- remove the front panel (see paragraph "Removing the front panel");
- disconnect the water inlet pipe (item 214 in Fig. 21) and the hose that goes towards the spout (item 213 in Fig. 13);

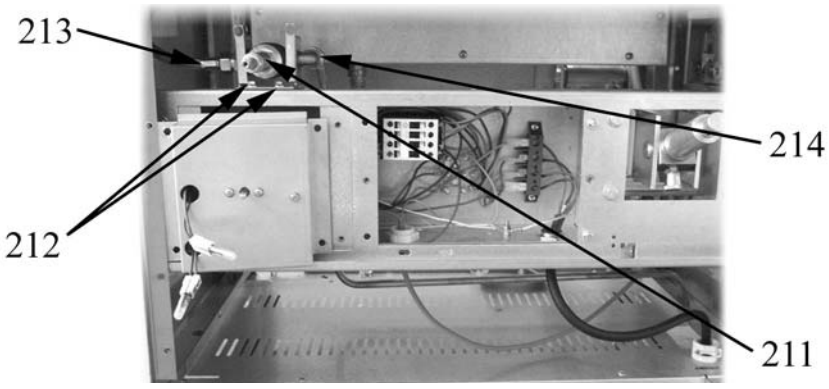


Fig. 21

211. Water tap
212. Fixing screws
213. Spout hose
214. Water inlet pipe

- unscrew all the screws (item 212 in Fig. 21) that fix the valve (item 211 in Fig. 21);
- detach the bracket from the valve and fit it on the new spare part;
- refitting the spare part is a reversal of removal;

6.5 Replacing the pan

- remove the front panel (see paragraph "Removing the front panel");
- remove the back panel of the appliance by unscrewing the screws shown as item 251 in Fig. 25;
- tilt the pan to the maximum opening position;
- remove both side panels of the appliance by unscrewing the screws shown as item 252 in Fig. 25;

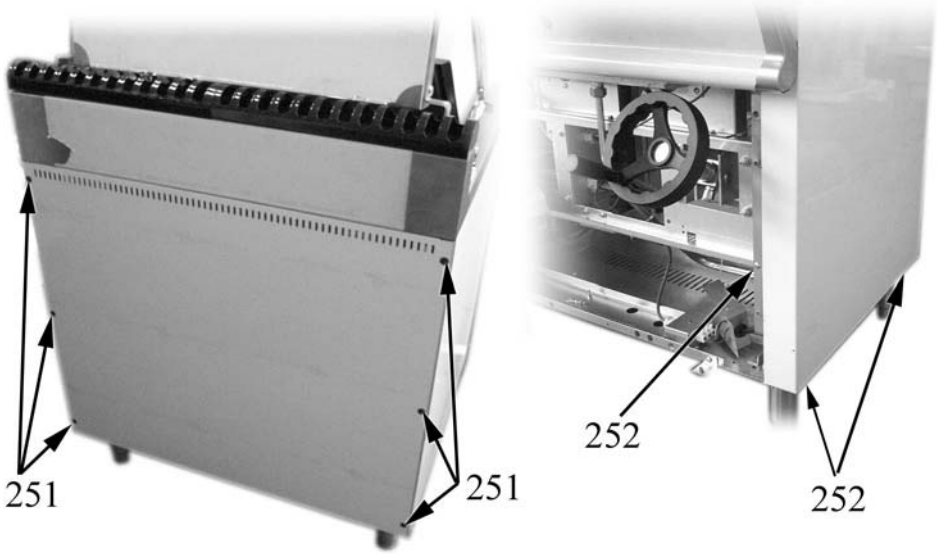


Fig. 25

251. Back panel fixing screws
252. Side panel fixing screws

- with the pan fully lowered, unscrew the screws shown as item 255 in Fig. 26;
- unscrew the bolts shown as item 256 in Fig. 26;

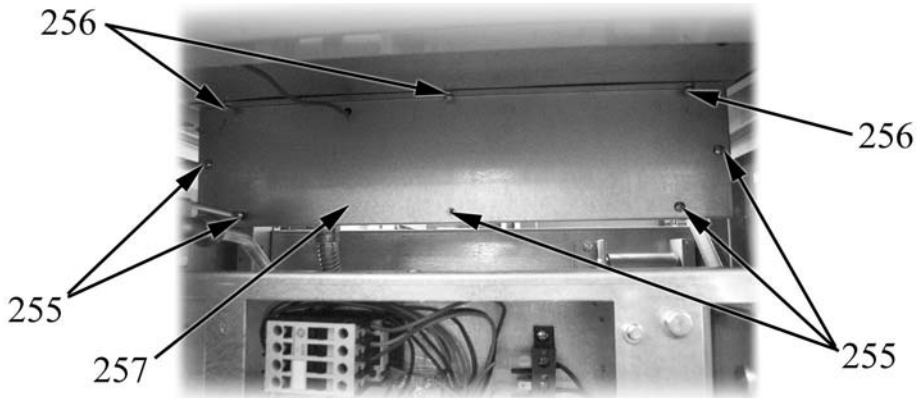


Fig. 26

255. Fixing screws
256. Fixing bolts
257. Front protective plate

- remove the front protective plate (item 257 in Fig. 26);
- tilt the pan to the maximum opening position;
- unscrew the screws shown as item 258 in Fig. 27;
- take out the operating thermostat bulb;
- unscrew the bolts shown as item 259 in Fig. 27;
- take out the rear protective plate;
- disconnect the electrical connections from the heating elements;

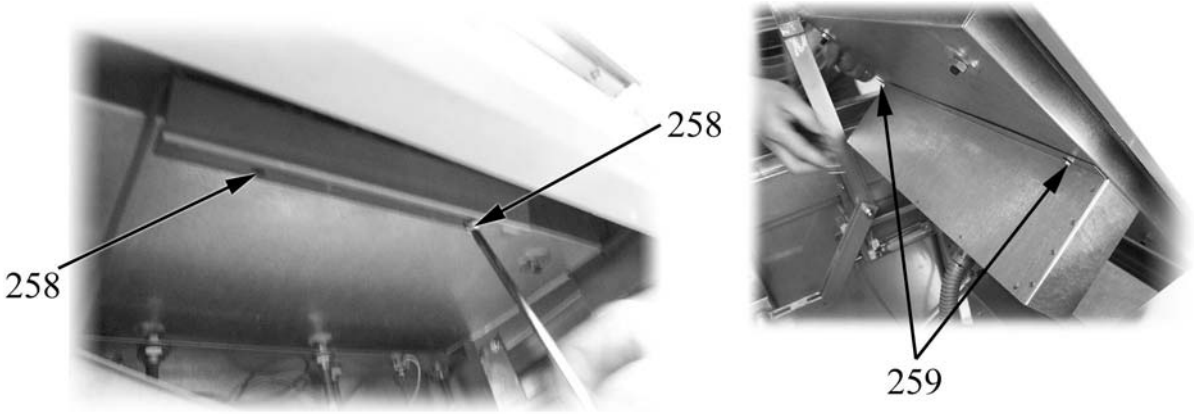


Fig. 27

258. Screws fixing the operating thermostat bulb holder
259. Rear plate fixing bolts

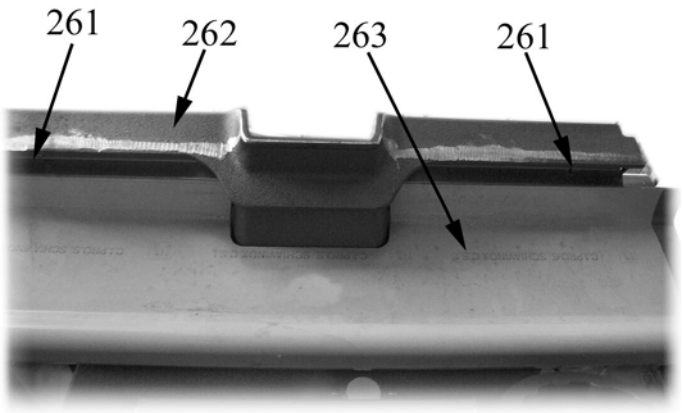


Fig. 28

261. Front fixing screws of the upper front panel
262. Pan
263. Upper front panel

- unscrew the screws shown as item 273 in Fig. 29 and those on the front side of the pan (item 261 in Fig. 28);
- remove the protective plate (item 274 in Fig. 29) and the upper front panel (item 263 in Fig. 28);

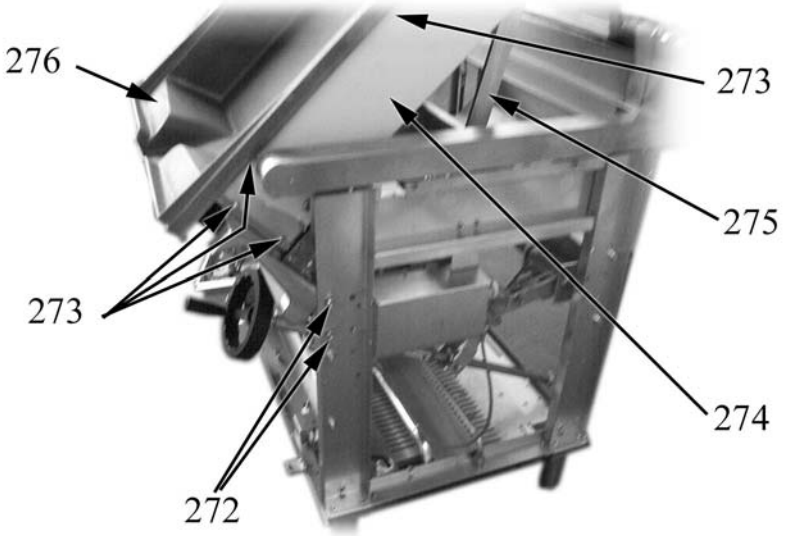


Fig. 29

272. Pan hinge fixing bolts
273. Upper front panel and protective plate fixing screws
274. Pan protective plate
275. Pan tilting lever
276. Pan

Considering the heavy weight of the pan, all the operations described below should be carried out by two people.

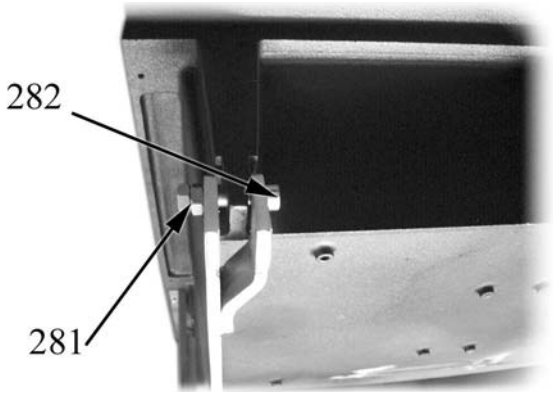


Fig. 30

281. Pan fixing nuts
282. Pin

- hold the pan tilted and unscrew the nuts (item 281 in Fig. 30); then, take out the pin (item 282 in Fig. 30) found at the upper end of the pan tilting lever (item 275 in Fig. 29);
- gently lay the pan over the appliance's top surface;
- unscrew the nuts (item 272 in Fig. 29) that fix the pan to the frame of the appliance;
- now you can remove the pan;
- remove the heating unit from the damaged pan and fit it on the replacement pan;
- refitting the spare part is a reversal of removal;

6.6 Replacing the heating elements

- remove the front panel (see paragraph "Removing the front panel");
- with the pan fully lowered, unscrew the screws shown as item 310 in Fig. 32;
- unscrew the bolts shown as item 311 in Fig. 32;
- remove the front protective plate (item 312 in Fig. 32);

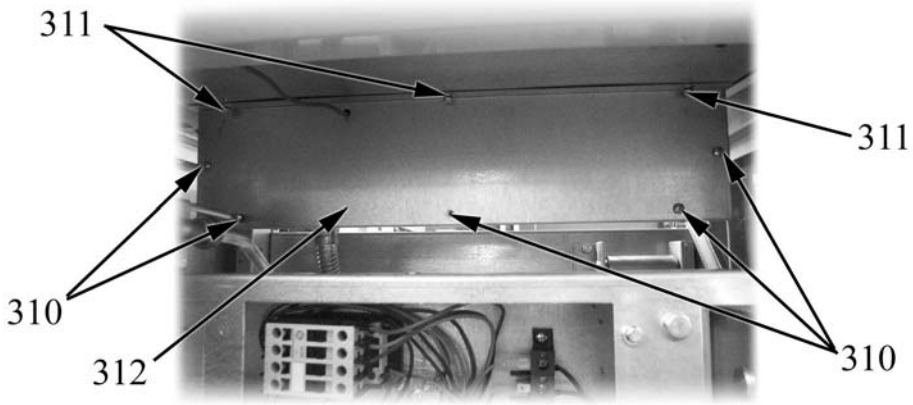


Fig. 32

310. Fixing screws
311. Fixing bolts
312. Front protective plate

- unscrew the side fixing screws of the upper front panel (item 313 in Fig. 31);
- unscrew the front fixing screws of the upper front panel (item 314 in Fig. 31);
- remove the upper front panel (item 315 in Fig. 31);

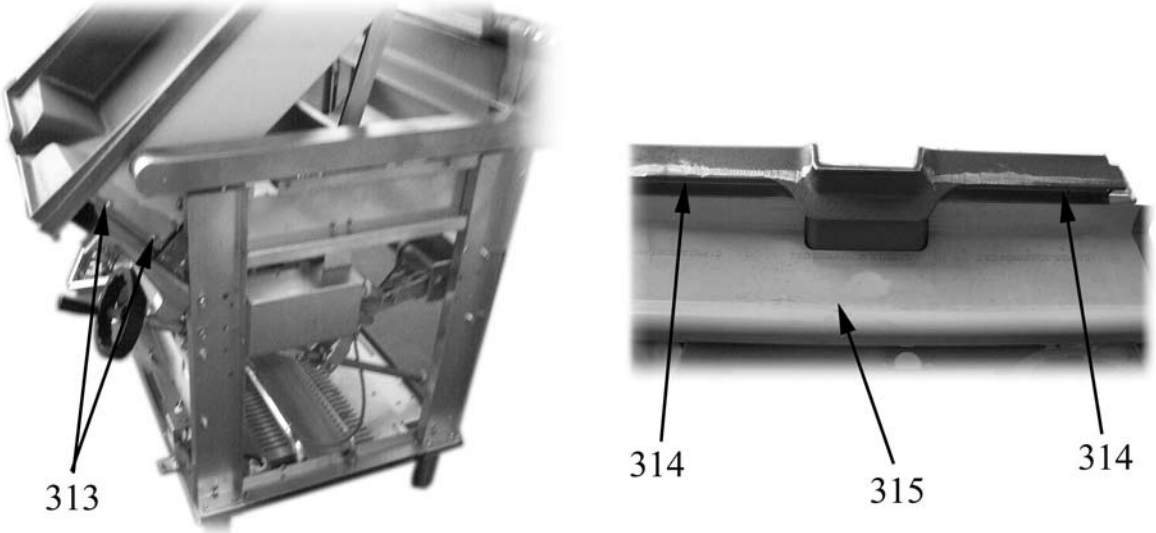


Fig. 31

313. Side fixing screws of the upper front panel
314. Front fixing screws of the upper front panel
315. Upper front panel

- tilt the pan to the maximum opening position;
- unscrew the screws (item 318 in Fig. 33) that fix the bulb holder;
- take out the operating thermostat bulb from its holder;
- unscrew the bolts (item 319 in Fig. 33);
- take out the rear protective plate;

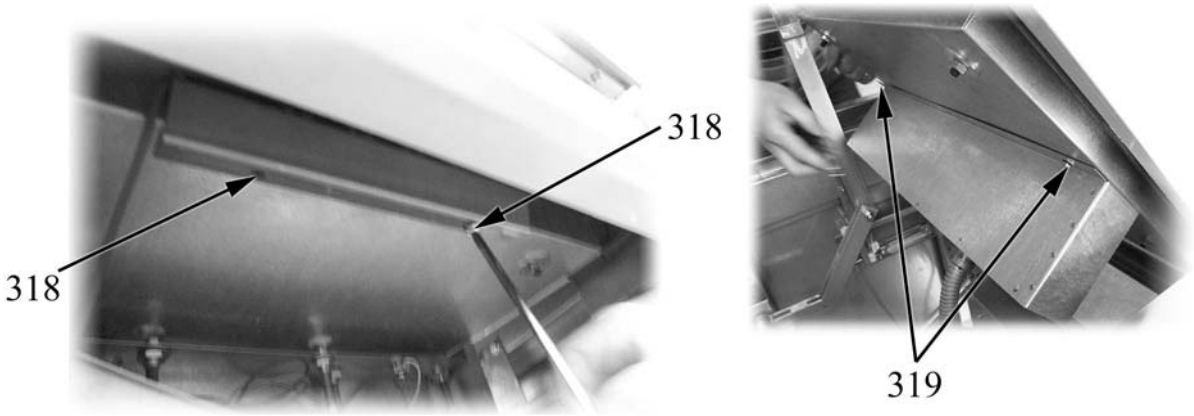


Fig. 33

318. Screws fixing the operating thermostat bulb holder
319. Rear plate fixing bolts

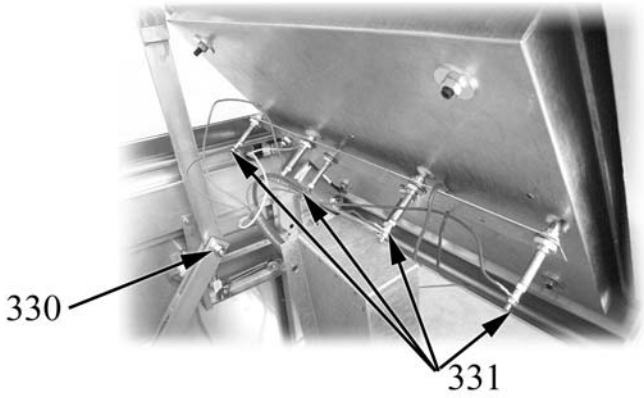


Fig. 34

330. Pan support fixing nut
331. Electrical connections of heating elements

- disconnect electrical connections from the heating elements (item 331 in Fig. 34);
- unscrew the nut (item 330 in Fig. 34) and remove the bolt;

- turn the pan forward but be careful not to put it in horizontal position because this would damage the operating thermostat shaft, and use a support as shown in Fig. 35;

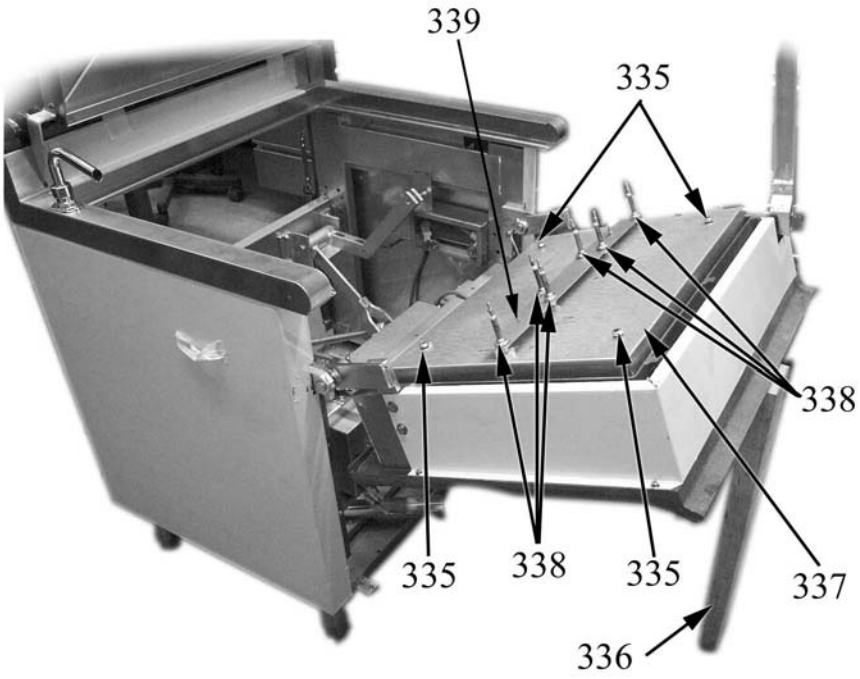


Fig. 35

335. Protective plate fixing nuts
336. Support
337. Heating element protective plate
338. Heating element plate fixing nuts
339. Heating element fixing plate

- unscrew the nuts (item 338 in Fig. 35) and remove the heating element fixing plate (item 339 in Fig. 35);
- unscrew the nuts (item 335 in Fig. 35) and remove the protective plate (item 337 in Fig. 35);

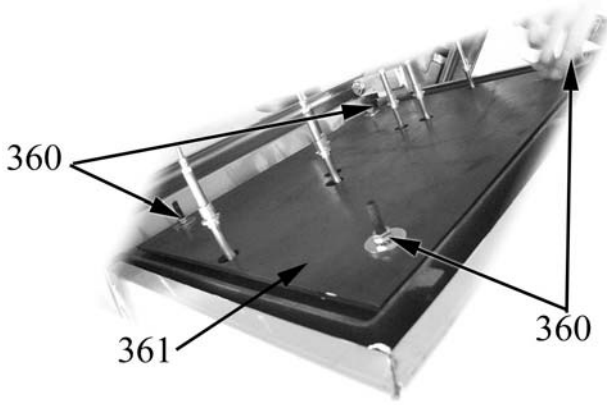


Fig. 36

360. Protective plate fixing nuts
361. Heating element retaining plate

- unscrew the nuts (item 360 in Fig. 36) and remove the protective plate;
- remove the heating element retaining plate (item 361 in Fig. 36);

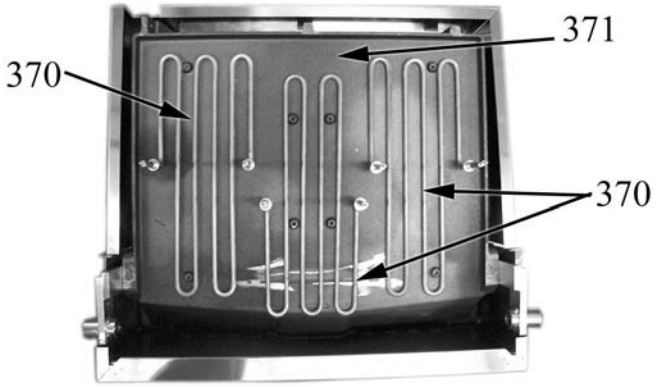


Fig. 37

370. Heating elements
371. Pan

- now you can access the heating elements (item 370 in Fig. 37);
- refitting the spare part is a reversal of removal;

6.7 Periodic lubrication of all mechanical parts involved in the tilting mechanism of the pan

Periodic maintenance of the tilting mechanisms of the pan is essential to keep them in perfect working condition throughout the entire life of the appliance. The frequency will depend on the number of tilting/lowering operations performed by the pan.

- remove the front panel (see paragraph "Removing the front panel");

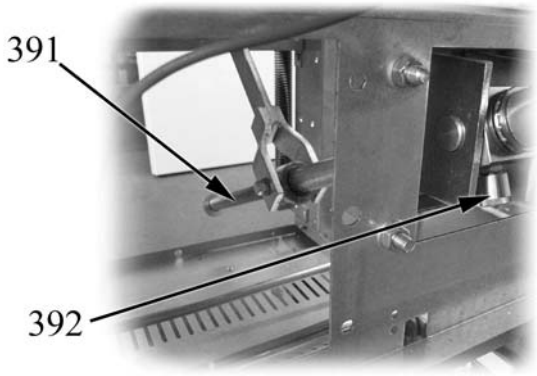


Fig. 38
391. Tilting screw
392. Grease box plug

Apply a thin layer of grease along the tilting screw (item 391 in Fig. 38);

Turn the plug of the grease box (item 392 in Fig. 38) clockwise one turn;

If the plug is fully screwed down, unscrew it completely and fill it with grease; then, screw it to half stroke; repeat the operation if you encounter no resistance turning the plug.

6.8 Replacing the pan tilting motor [EMB,EMBI]

- remove the front panel (see paragraph "Removing the front panel");
- remove the back panel of the appliance by unscrewing the screws shown as item 401 in Fig. 40;

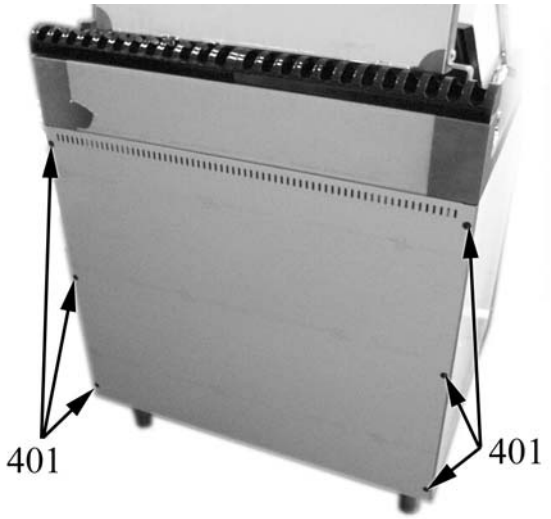


Fig. 40

401. Back panel fixing screws

- with the pan fully lowered, unscrew the screws shown as item 411 in Fig. 41;
- access the screw shown as item 412 in Fig. 41 through the hole especially provided and unscrew it;
- remove the protective cover and disconnect the electrical connections of the motor;

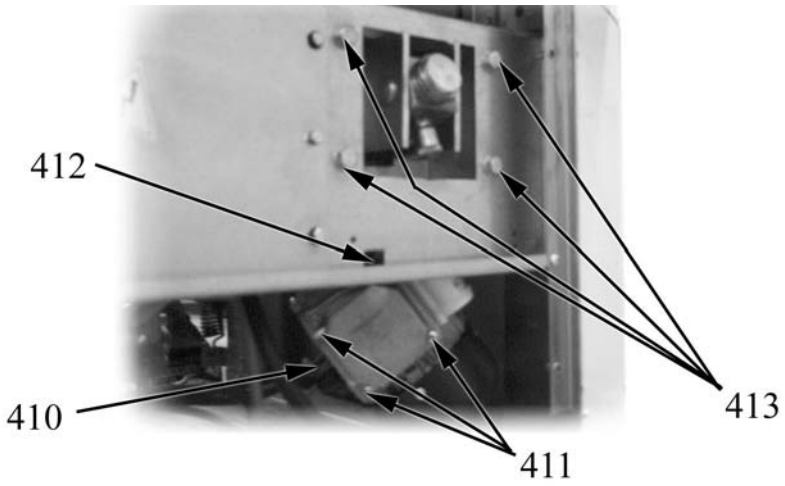


Fig. 41

410. Motor power supply
411. Screws fixing the cover that protects the motor's electrical connections
412. Screw fixing the cover that protects the motor's electrical connections
413. Bolts fixing the tilting screw-motor support

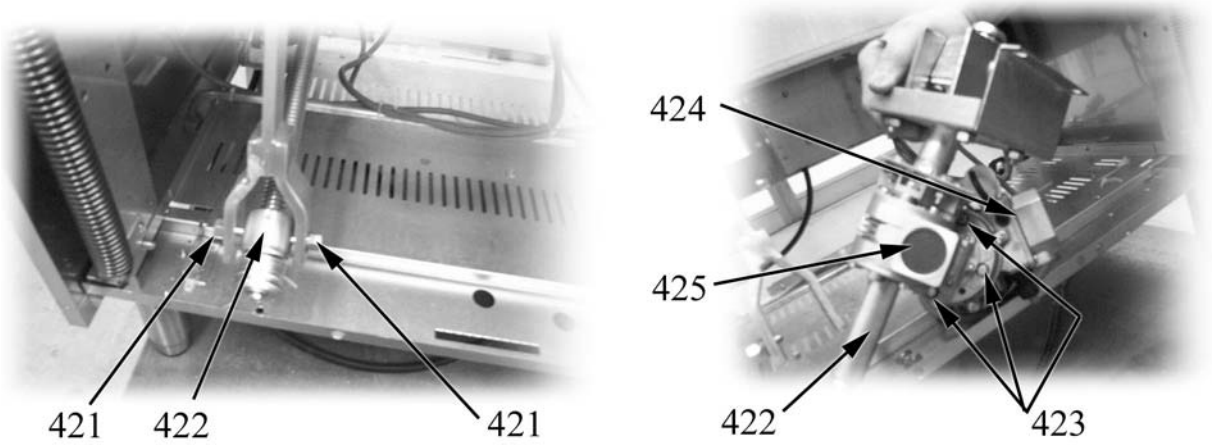


Fig. 42

421. Nuts fixing the bush of the tilting screw
422. Tilting screw bush
423. Motor fixing screws
424. Motor body
425. Reduction gear

- access from the rear side of the appliance and unscrew the bolts shown as item 421 in Fig. 42;
- release the tilting screw bush (item 422 in Fig. 42) from the lever connected to the pan;
- unscrew the bolts (item 413 in Fig. 41) located on the front side of the appliance;
- now you can fully extract the motor-reduction gear assembly and the tilting screw;
- unscrew the screws (item 423 in Fig. 42) that fix the motor to the reduction gear;
- refitting the spare part is a reversal of removal.

6.9 Replacing the tilting mechanism reduction gear [EMB, EMBI]

Follow the instructions given in paragraph "Replacing the pan tilting motor [EMB,EMBI]" to remove the motor-reduction gear assembly.

After removing the motor-reduction gear assembly from the appliance and removing the motor (item 435 in Fig. 43), proceed as follows:

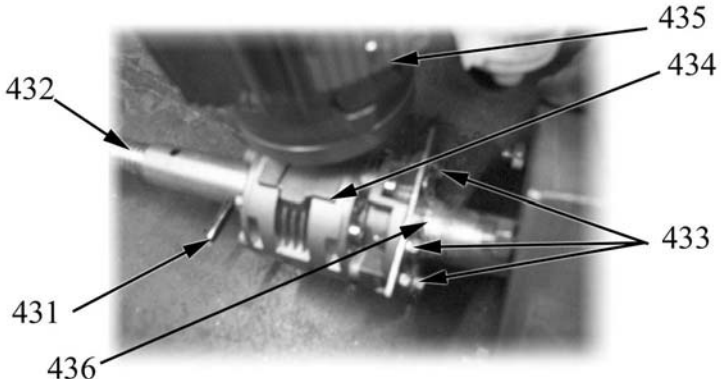


Fig. 43

431. Pin
432. Tilting screw
433. Reduction gear fixing nuts
434. Reduction gear
435. Motor
436. Reduction gear fixing flange

- separate the tilting screw from the reduction gear by pulling out the pin (item 431 in Fig. 43) with the help of a suitable pin extractor tool;
- unscrew the fixing nuts (item 433 in Fig. 43) that fix the reduction gear to the flange;
- remove the reduction gear (item 434 in Fig. 43);

Carry out the same operations in the reverse order to fit the spare part. Make sure that you position the key piece (item 442 in Fig. 44) that enables coupling the pin to the reduction gear properly.

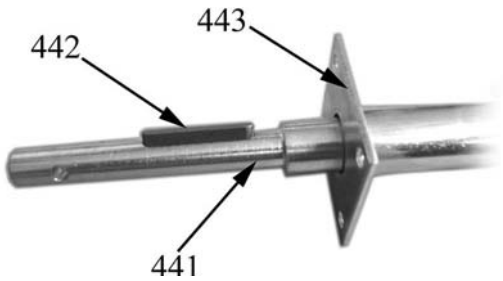


Fig. 44

441. Reduction gear pin
442. Key piece
443. Flange

7. Troubleshooting

If the appliance fails to work, check the fuse box for blown fuses (overload protection). Have the overload protection device checked by a qualified technician.

Users are not allowed to perform any maintenance operations on any parts of this appliance. Maintenance should be carried out by an authorised technician.

TROUBLE	POSSIBLE CAUSES	WHAT TO DO	
		FOR THE USER	FOR THE AUTHORISED INSTALLER
The pan won't heat	No power supply;	Check that the appliance is powered;	
	Heating elements open		Replace them
	Thermostat damaged		Replace it
	Electrical components or circuit damaged		Check for proper operation of components and circuit
	pan tilted	lower the pan	
	microswitch not fully depressed		check that microswitch is properly adjusted
No temperature control	operating thermostat damaged;		replace the operating thermostat
No pan tilting	the knob is in the "0" position	turn the knob until the power indicator light lights up	
	Motor damaged		replace the motor
	Motor power supply circuit		check for proper operation of the electric circuit

8. Spare parts

Outer parts.....43

Outer parts.....45

Internal parts.....47

Internal parts.....49

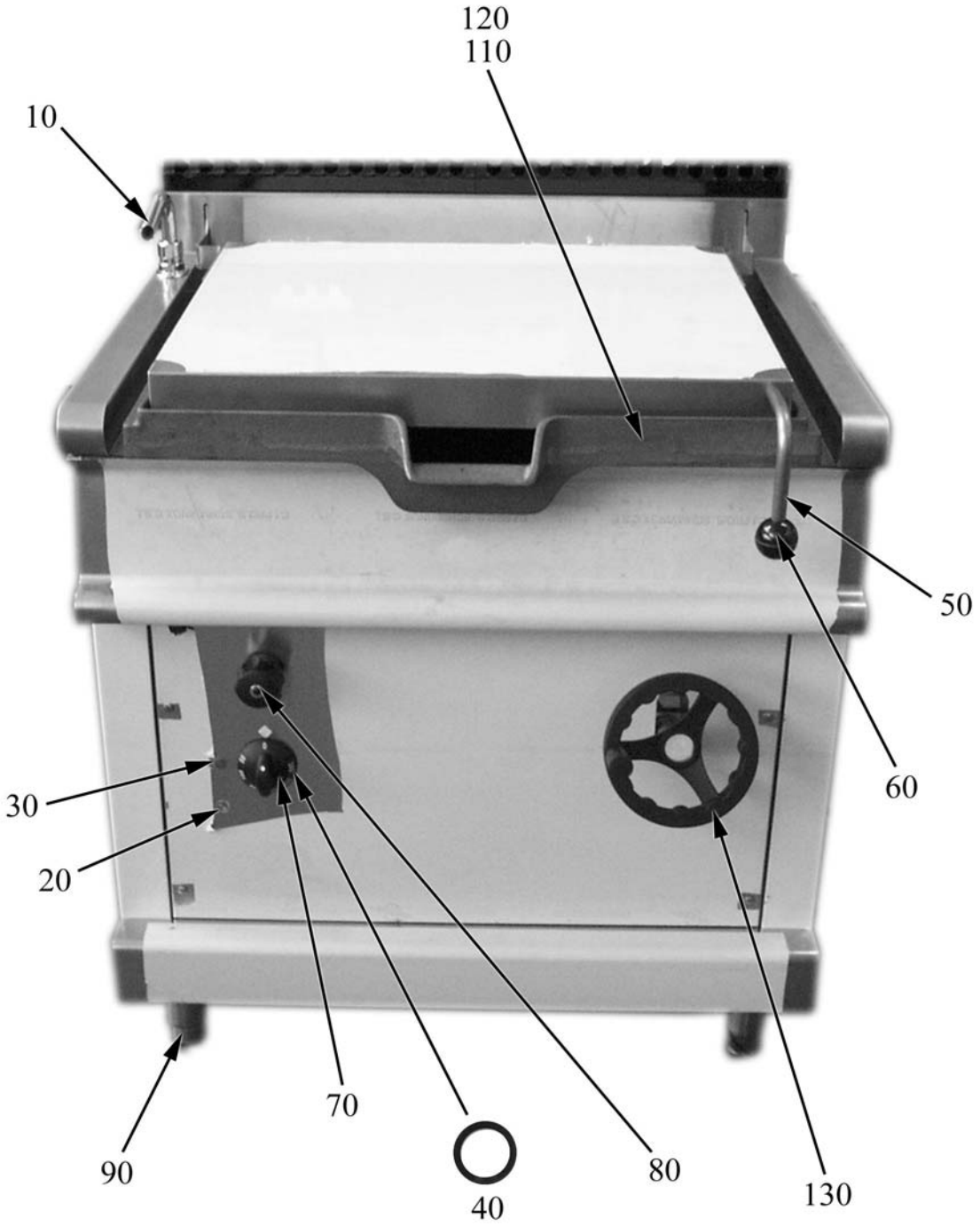
8.1 Voltage codes

Voltage	Voltage code
A	3/N/PE~400/230V 50Hz
B	~250V 16A 50Hz
C	3/N/PE~380/220V 50Hz
D	3/PE~200V 50-60Hz
F	2/PE 220–240V 50Hz
G	3/N/PE~415/240V 50Hz
H	3/PE~230V 50Hz
I	3/PE~220V 60Hz
J	3/PE~380 50Hz
K	3/PE~400V 50Hz
L	3/PE~415V 50Hz
M	3/PE~440V 60Hz
N	3/PE~460V 60Hz
O	3/PE~480V 60Hz
P	1/N/PE~220-240V 50Hz
R	2/PE~220-230V 60Hz
S	3/N/PE~400/230V 50Hz
T	3/PE~230V 60Hz
U	1/N/PE~100V 50-60Hz

8.2 Product codes

Product code	Full name
Model codes	
E	700 Series
Type codes	
EB	74/02KBEB
EBI	74/02KBEBI
EMB	74/02KBEMB
EMBI	74/02KBEMBI
Accessory codes	

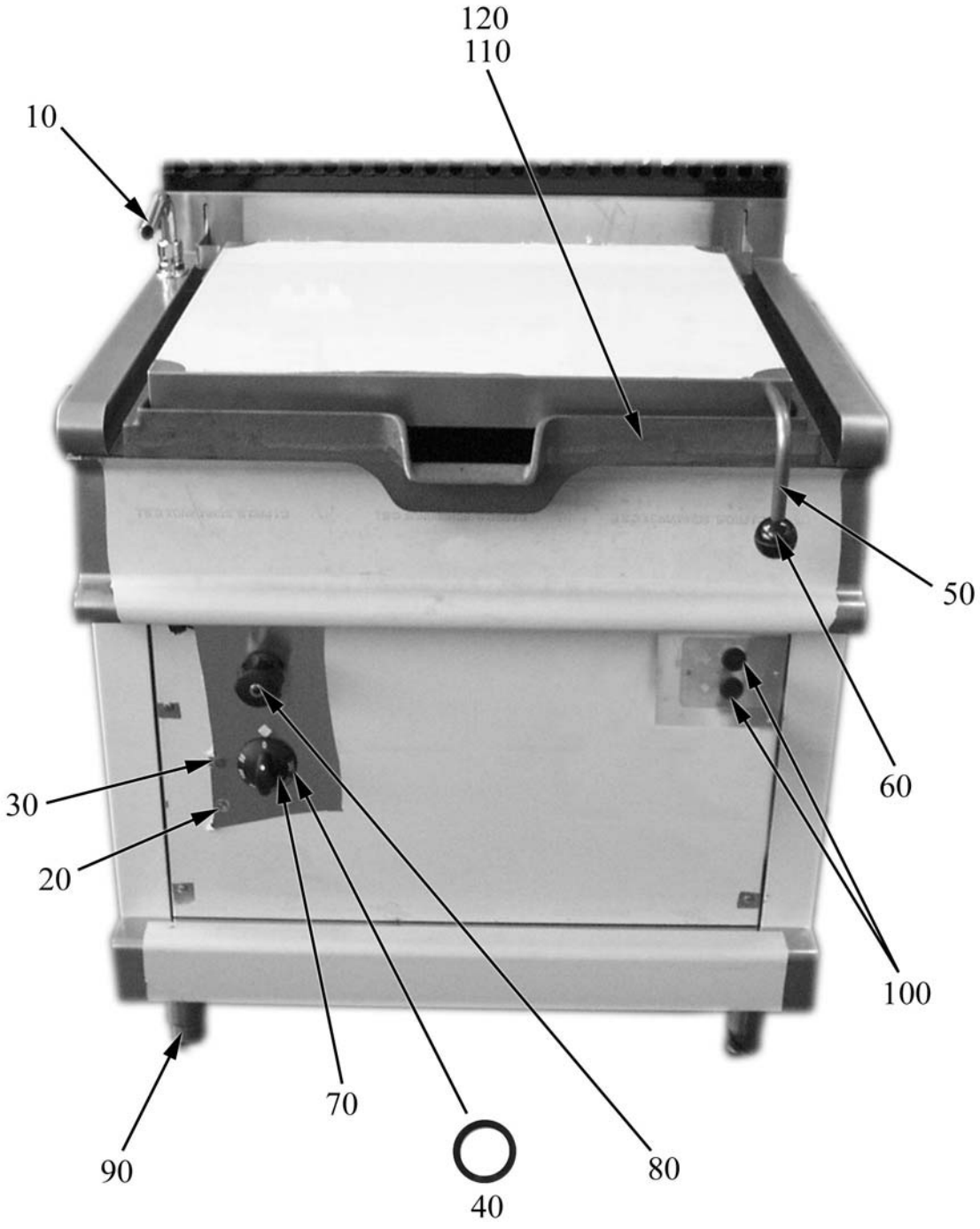
! applies only to codes not listed


120
110
10
50
60
30
20
70
90
40
80
130

ID	Type	Model	Voltage	Description	P-code
Module:Outer parts					
10	E			Water spout	A022442
20	E			Green neon lens	A038507
30	E			White neon lens	A039207
40	E			Knob gasket	2519490
50	E			Handle	2519912
60	E			Knob	A019360
70	E			Knob, thermostat	2599214
80	E			Knob, water tap	A022453
90	E			Foot	2519500
110	E	EB,EMB		Cast iron tank	2519900
120	E	EMBI,EBI		Stainless steel tank	2519901
130	E	EB,EBI		Handwheel	A039710

E=700 Series
EB=74/02KBEB, EBI=74/02KBEBI, EMB=74/02KBEMB, EMBI=74/02KBEMBI

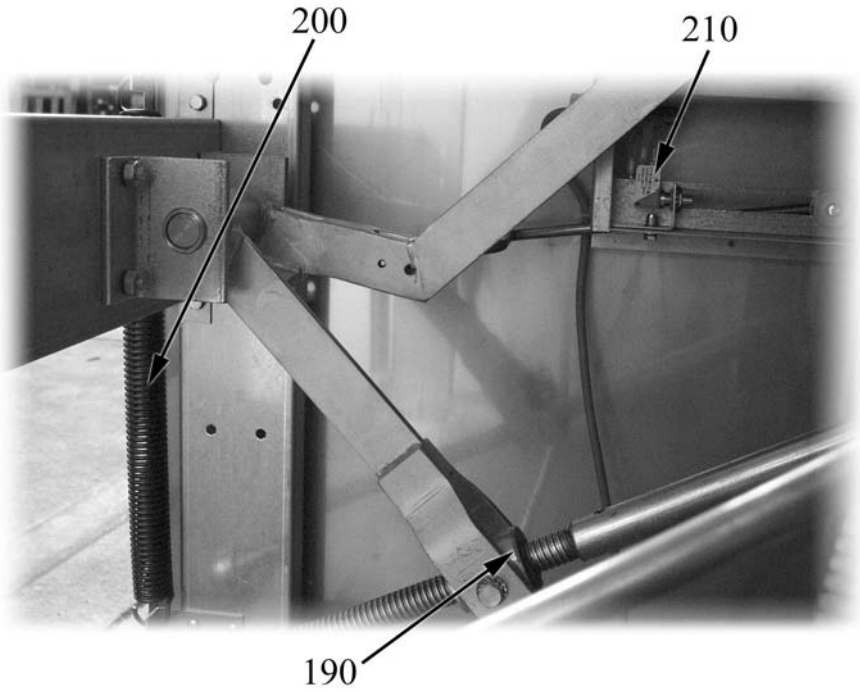
A=3/N/PE~400/230V 50Hz, H=3/PE~230V 50Hz

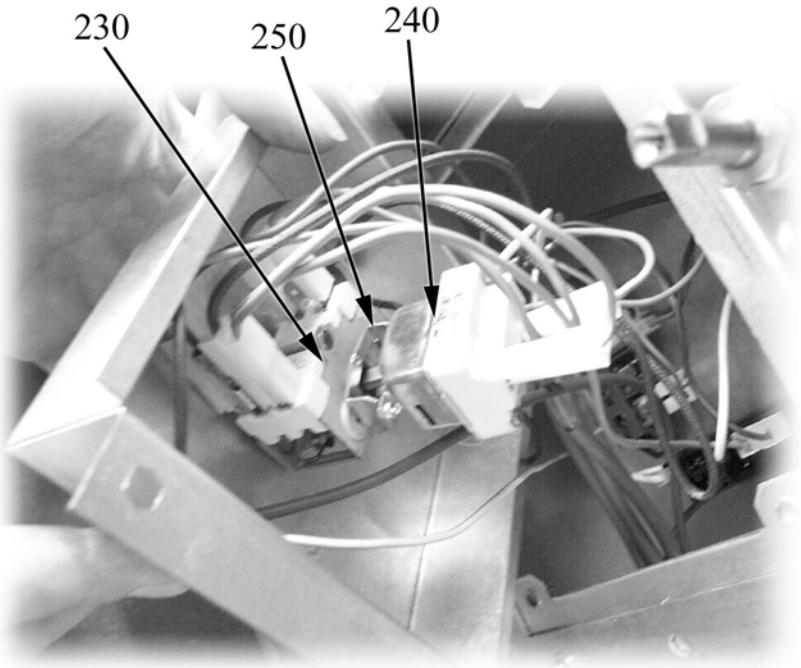

120
110
10
50
60
30
20
100
70
90
40
80

ID	Type	Model	Voltage	Description	P-code
Module:Outer parts					
10	E			Water spout	A022442
20	E			White neon lens	A039207
30	E			Green neon lens	A038507
40	E			Knob gasket	2519490
50	E			Handle	2519912
60	E			Knob	A019360
70	E			Knob, thermostat	2599214
80	E			Knob, water tap	A022453
90	E			Foot	2519500
100	E	EMB,EMBI		Cap	2510890
110	E	EB,EMB		Cast Iron Tank	2519900
120	E	EMBI,EBI		Stainless steel Tank	2519901

E=700 Series
EB=74/02KBEB, EBI=74/02KBEBI, EMB=74/02KBEMB, EMBI=74/02KBEMBI

A=3/N/PE~400/230V 50Hz, H=3/PE~230V 50Hz

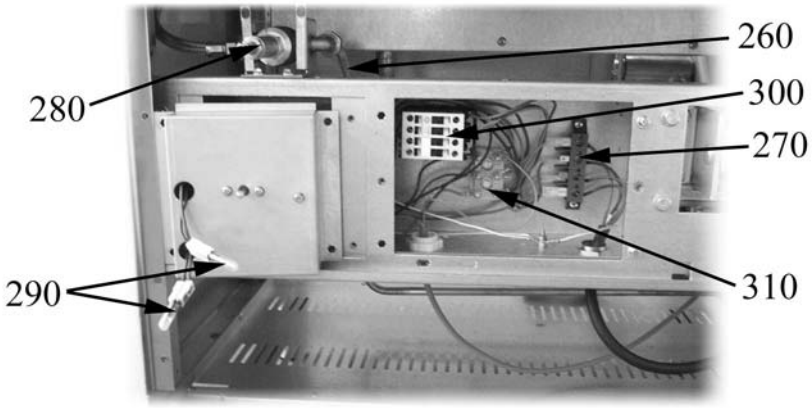

200
210
190

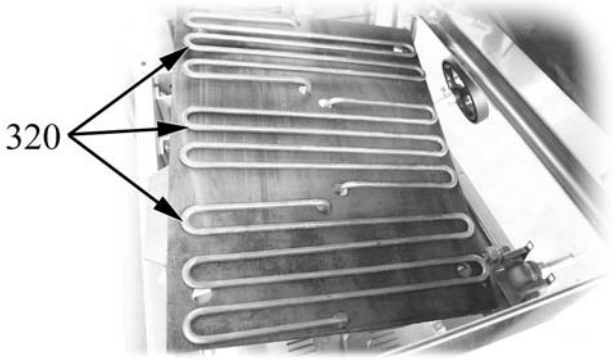

230
250
240

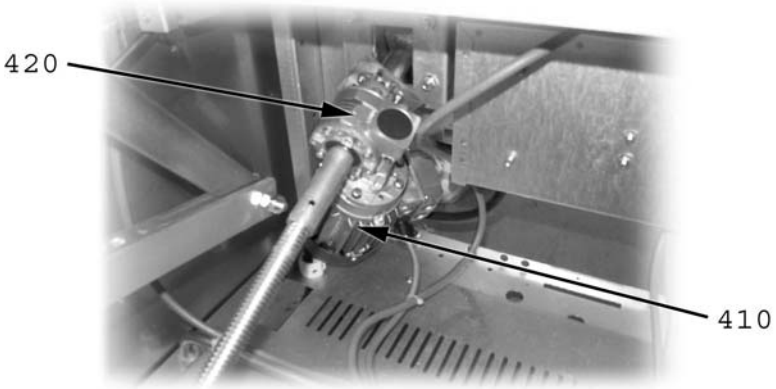
ID	Type	Model	Voltage	Description	P-code
Module: Internal parts					
190	E			Bush	2934500
200	E			Spring	2510545
210	E			Micro switch	A039800
230	E			Switch	A046000
240	E			Control thermostat	A049200
250	E			Bracket	2519910

E=700 Series
EB=74/02KBEB, EBI=74/02KBEBI, EMB=74/02KBEMB, EMBI=74/02KBEMBI

A=3/N/PE~400/230V 50Hz, H=3/PE~230V 50Hz


260
280
300
270
290
310


320


420
410

ID	Type	Model	Voltage	Description	P-code
Module: Internal parts					
260	E			pipe	2514540
270	E			Terminal block	A036204
280	E			Water tap	A022440
290	E			Neon	A038506
300	E			Contactor	A047034
310	E			Terminal block	A046400
320	E			Heating element	A050210
410	E	EMB,EMBI		Motor	2510631
420	E	EMB,EMBI		Reduction unit	2510632

E=700 Series
EB=74/02KBEB, EBI=74/02KBEBI, EMB=74/02KBEMB, EMBI=74/02KBEMBI

A=3/N/PE~400/230V 50Hz, H=3/PE~230V 50Hz

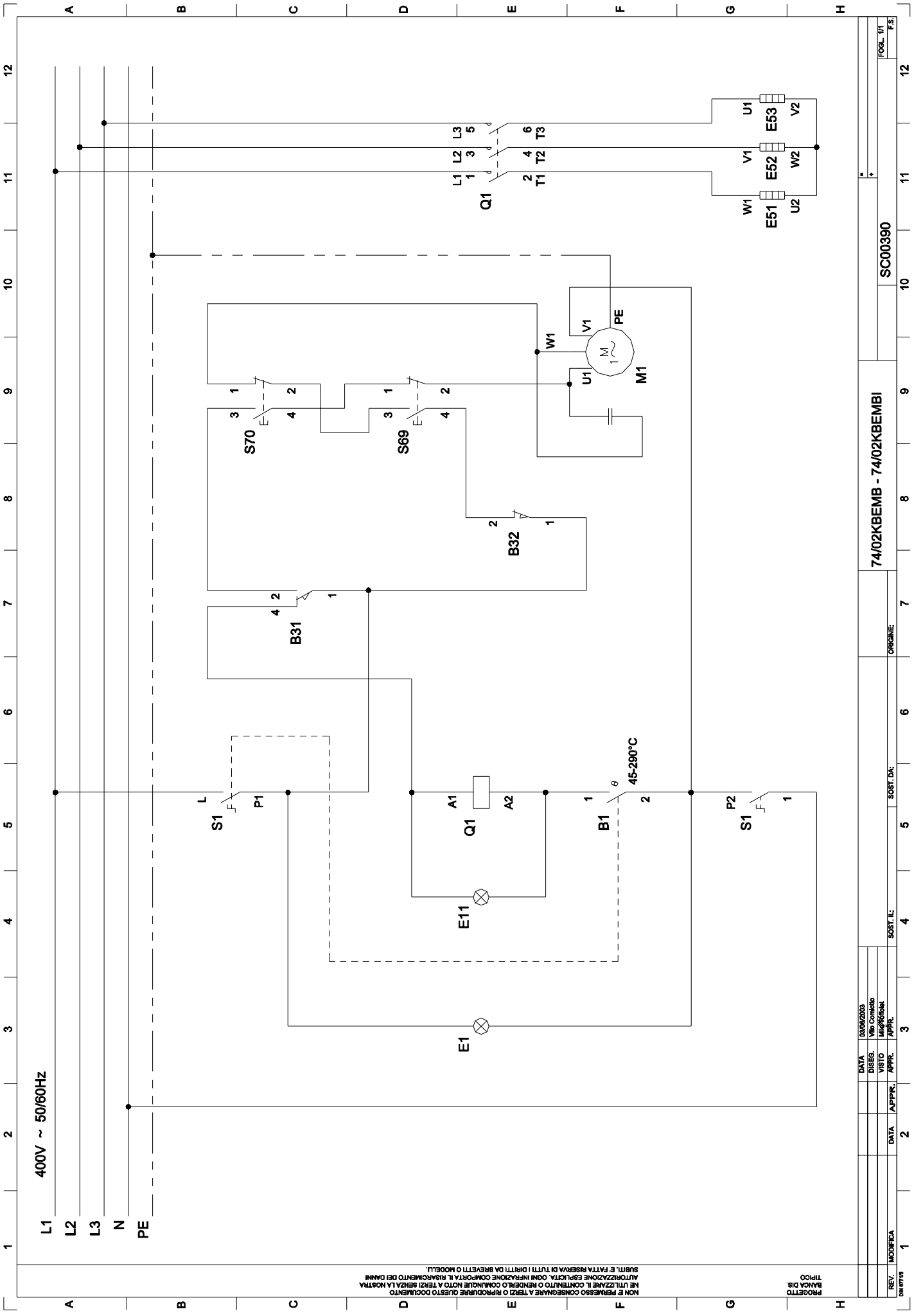
9. Technical specifications

Connection diagrams 52

Installation and connection drawings..... 56

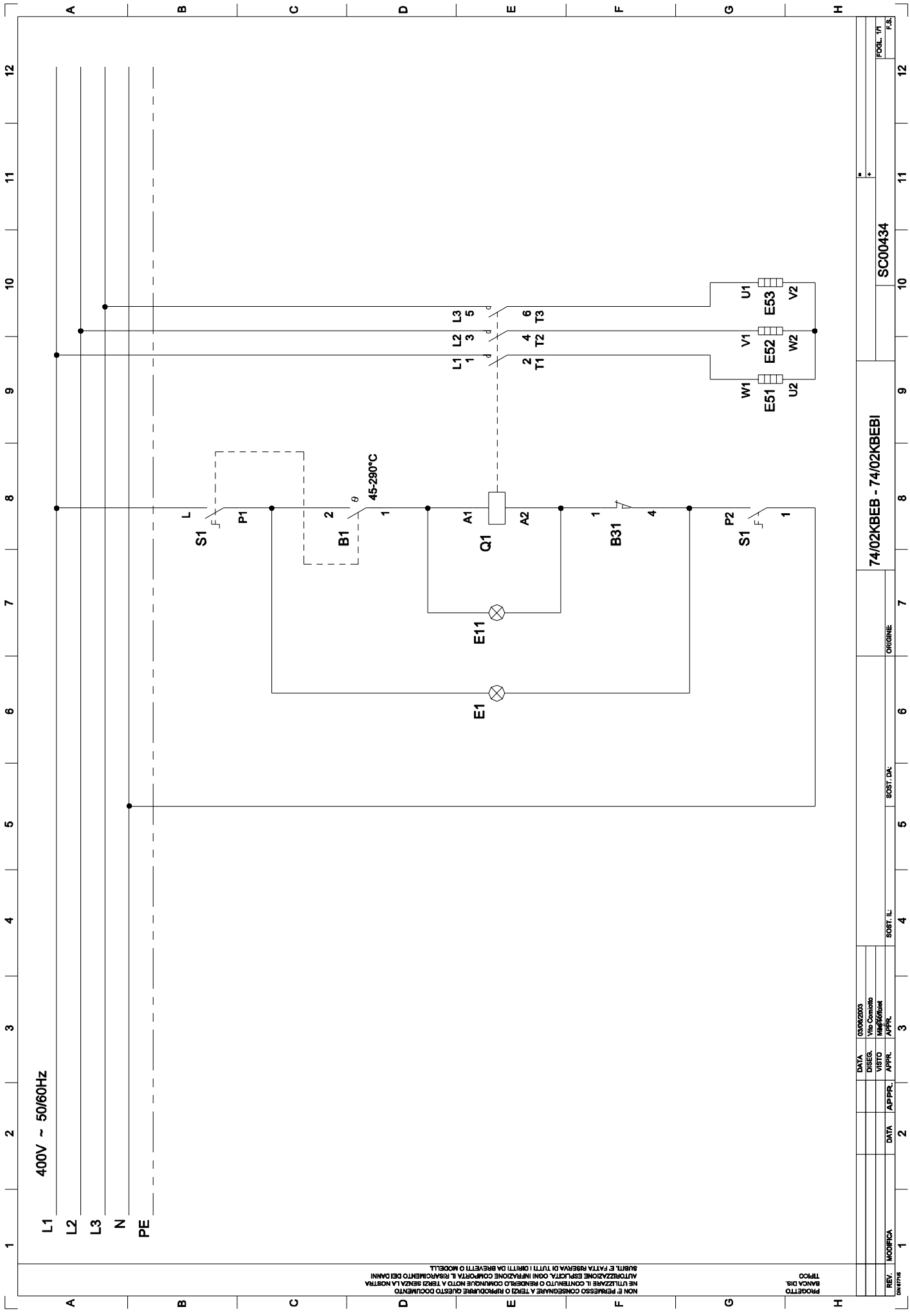
Technical specifications table..... 61

CE conformity declaration 63



SC00390: wiring diagram 74/02KBEMB, 74/02KBEMBI - 3/N/PE ~400V 50-60Hz

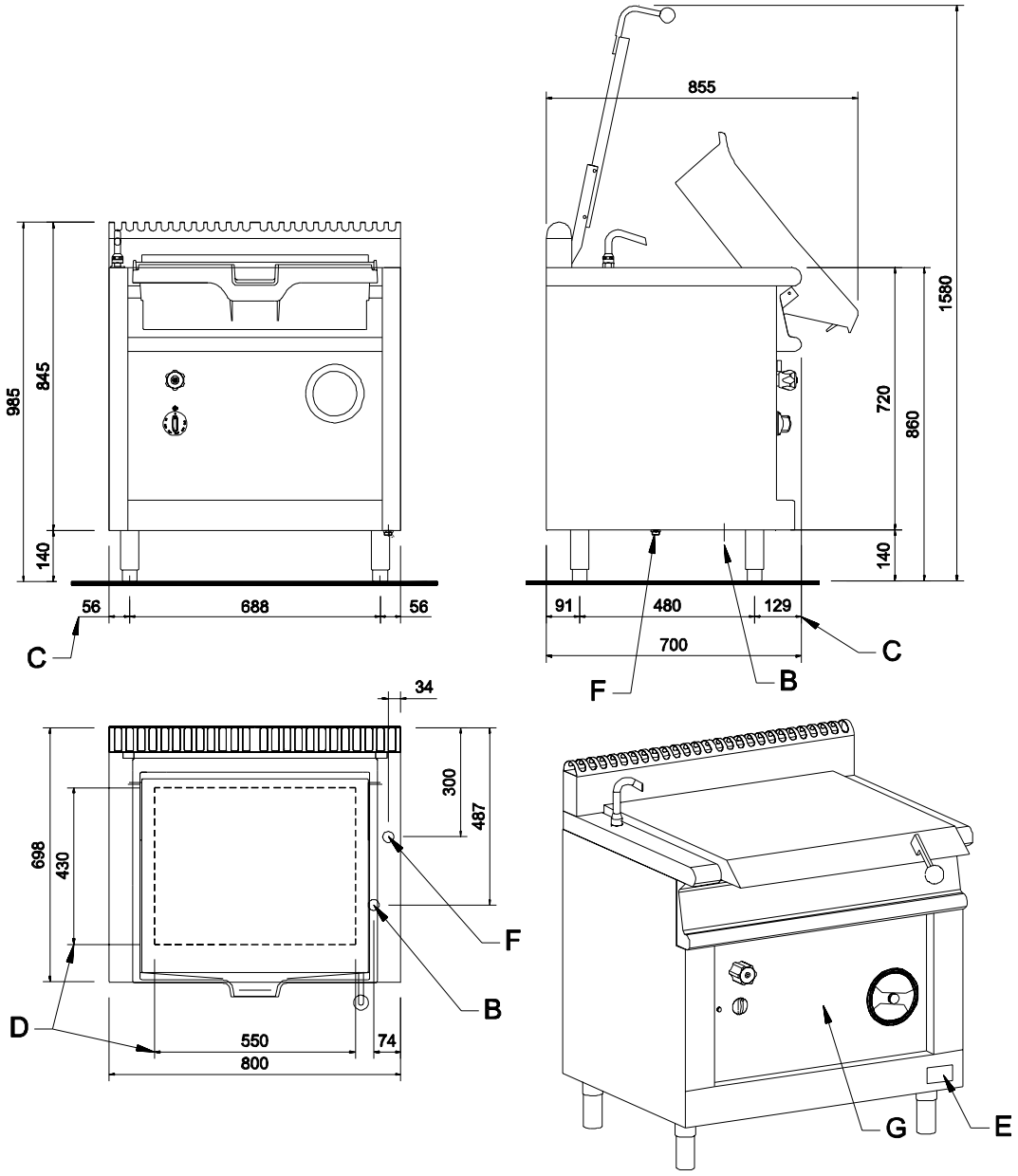
LE00358: key to wiring diagram SC00390			
74/02KBEMB - 74/02KBEBI - 3/N/PE ~400V 50-60Hz			
Letter code	**Art. no.**	**Descriptions**	**Specifications**
B1	A049200	Control thermostat	45 - 290°C - 1-ph.
B31-B32	A039800	Limit switch	
E1	A038506	Power indicator light	400V - 150°C
E11	A038506	Operation indicator light	400V - 150°C
E51-52-53	A050210	Heating element	2350W - 230V
M1	2510631	Motor	230V 1-PHASE
Q1	A047034	Contactor	25A
S1	A046000	Switch	1-PHASE
S69	2510682	Tilting push-button	
S70	2510682	Lowering push-button	



SC00434: wiring diagram 74/02KBEB, 74/02KBEBI - 3/N/PE ~400V 50-60Hz

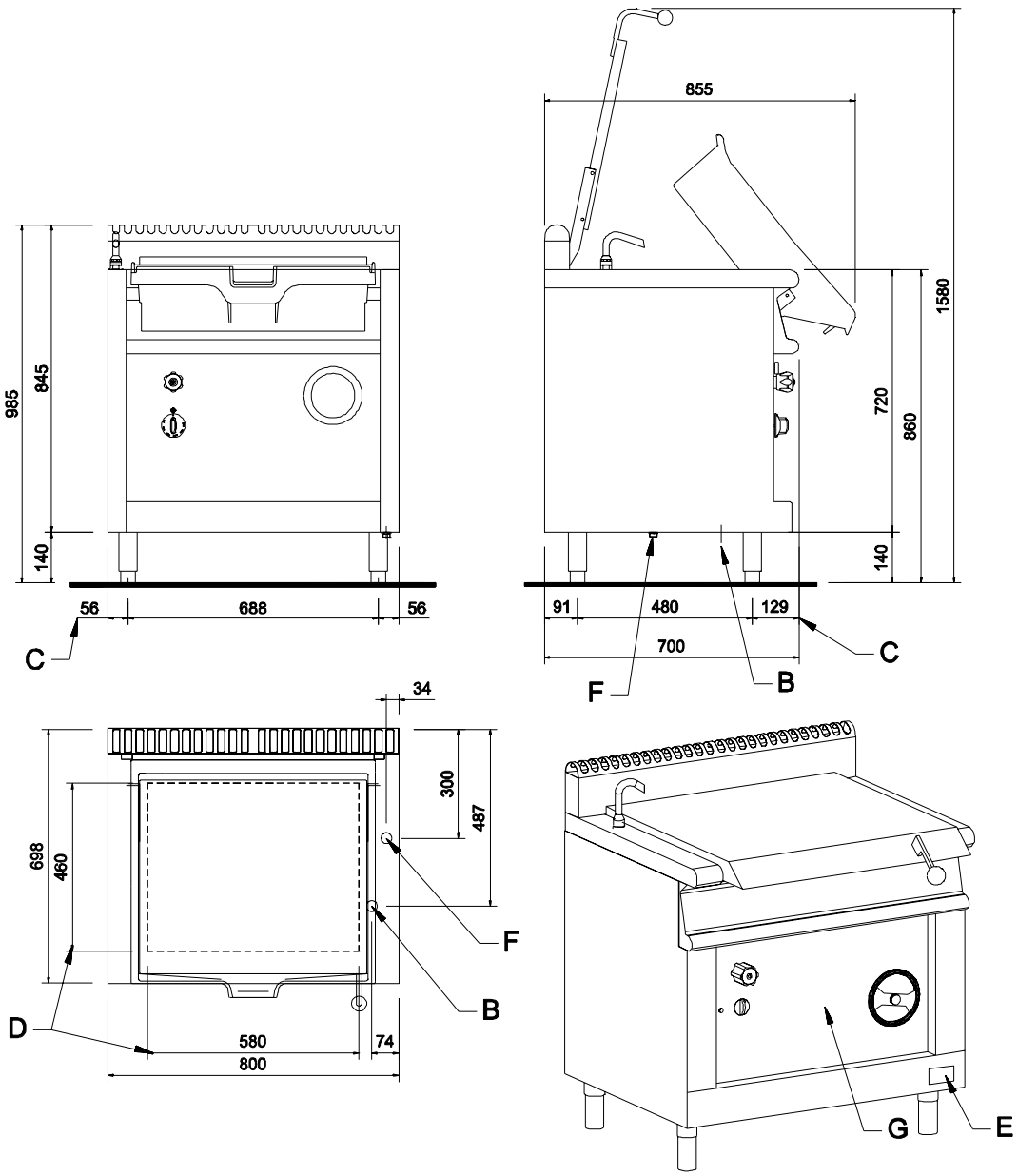
LE00359: key to wiring diagram SC00434			
74/02KBEB - 74/02KBEBI - 3/N/PE ~400V 50-60Hz			
Letter code	**Art. no.**	**Descriptions**	**Specifications**
B1	A049200	Control thermostat	45 - 290°C - 1-ph.
B31	A039800	Limit switch	
E1	A038506	Power indicator light	400V - 150°C
E11	A038506	Operation indicator light	400V - 150°C
E51-52-53	A050210	Heating element	2350W - 230V
Q1	A047034	Contactor	25A
S1	A046000	Switch	1-PHASE

Installation drawing 74/02KBEB



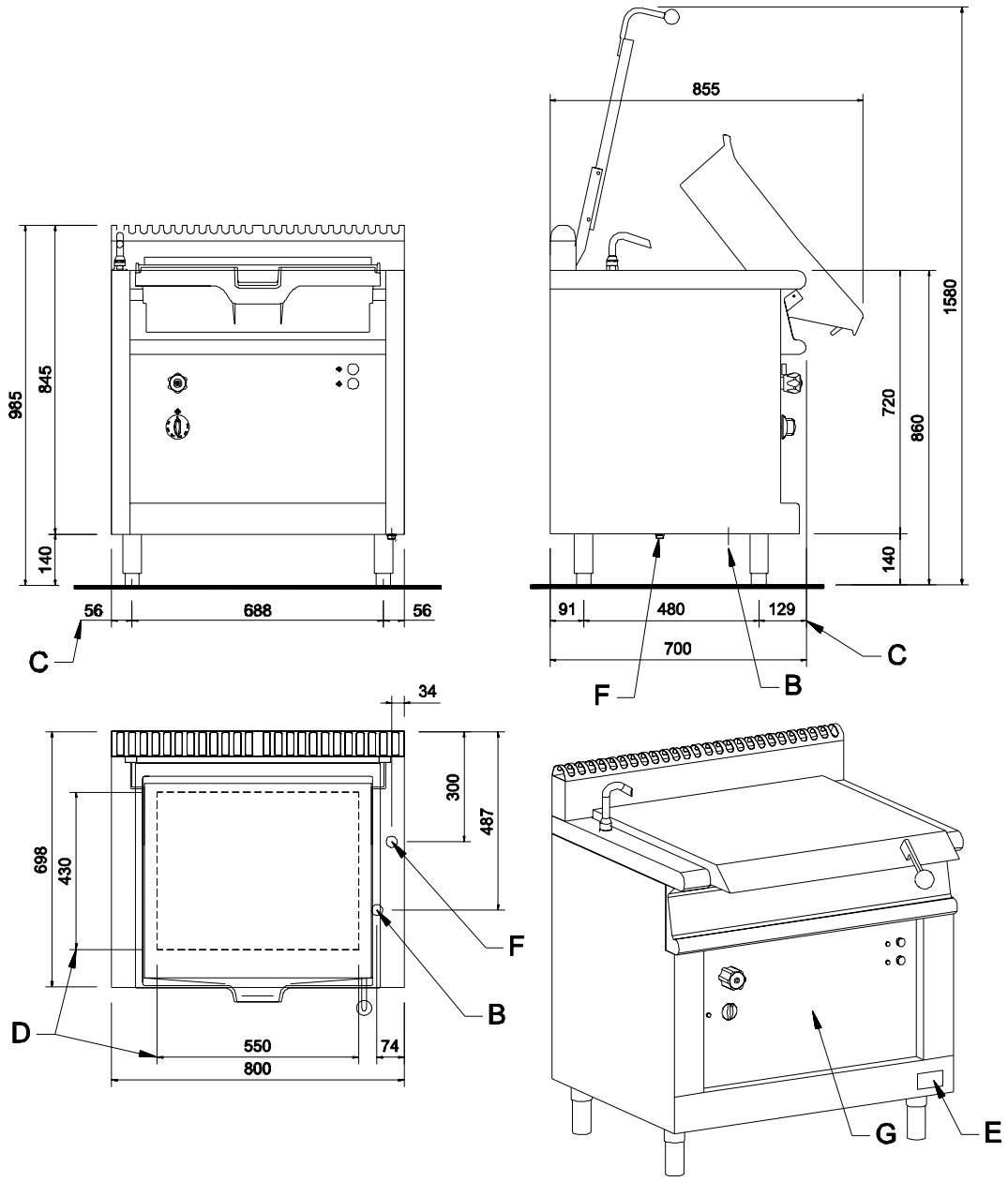
B	Connection cable entry
C	Distance between feet
D	Pan dimensions
E	Rating plate
F	Cold water inlet
G	Terminal block

Installation drawing 74/02KBEBI



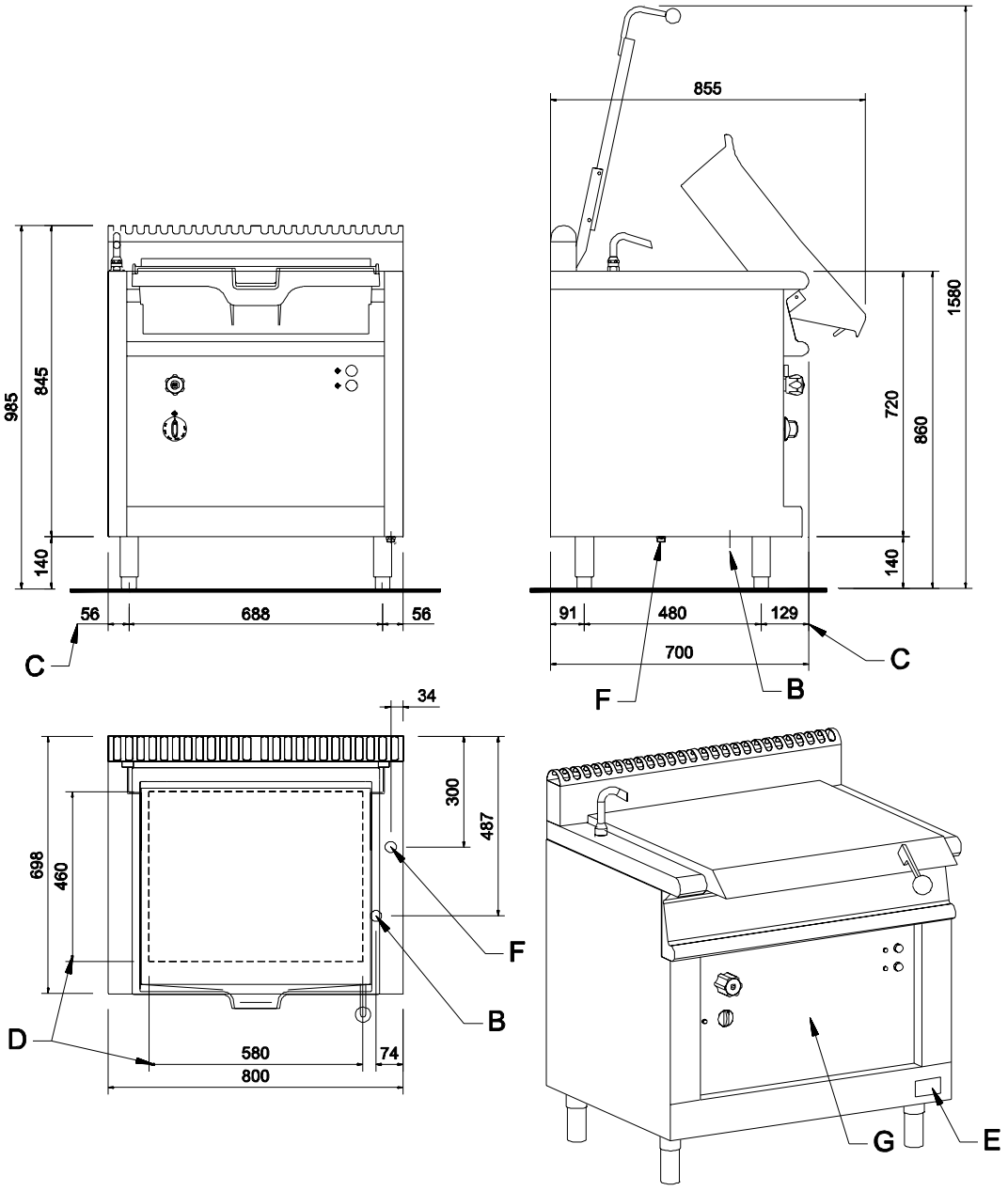
B	Connection cable entry
C	Distance between feet
D	Pan dimensions
E	Rating plate
F	Cold water inlet
G	Terminal block

Installation drawing 74/02KBEMB



B	Connection cable entry
C	Distance between feet
D	Pan dimensions
E	Rating plate
F	Cold water inlet
G	Terminal block

Installation drawing 74/02KBEMBI



B	Connection cable entry
C	Distance between feet
D	Pan dimensions
E	Rating plate
F	Cold water inlet
G	Terminal block

Item	Model	Type	Voltage	Specification
External dimensions WxDH, freestanding unit				800x700x860/900 mm
Volume with package	E	EB,EBI,EMB,EMBI		0.75 m3
Total weight	E	EB,EBI		130 Kg
Total weight	E	EMB,EMBI		133 Kg
Cooking pan	E	EB,EMB		Cast Iron
Cooking pan	E	EBI,EMBI		Stainless steel
Tank dimensions	E	EB,EMB		550x410 mm
Tank dimensions	E	EBI,EMBI		580x460 mm
Inner tank capacity	E			27 l
Rated output	E	EB,EBI		7.05 kW
Rated output	E	EMB,EMBI		7.15 kW
Max. current	E	EB,EBI	A	10.2 A
Max. current	E	EB,EBI	H	17.7 A
Max. current	E	EMB,EMBI	A	10.3 A
Max. current	E	EMB,EMBI	H	17.9 A
Wire cross section	E		A	5 x 1,5 mm
Wire cross section	E		H	4 x 2,5 mm
Supply voltage	E		A	3/N/PE ~400V 50Hz
Supply voltage	E		H	3/PE ~230V 50Hz

E=700 Series
EB=74/02KBEB, EBI=74/02KBEBI, EMB=74/02KBEMB, EMBI=74/02KBEMBI

A=3/N/PE~400/230V 50Hz, H=3/PE~230V 50Hz

IMPIANTI PER LA RISTORAZIONE

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE
CE CONFORMITY DECLARATION
DECLARATION DE CONFORMITE CE
CE KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

Si dichiara che il seguente apparecchio:	**Brasiera elettrica serie 700 New**
We declare that the following equipment:	**Electrics bratt pans series 700 New**
Nous déclarons que l'appareil suivont:	**Sauteuses electriques gamme 700 New**
Wir erklären, dass dieses Gerät:	**Elektro Kippbratpfannen serie 700 New**
Se declara que el siguiente aparato:	**Sartén eléctrica gama 700 New**

Mod.: 74/02KBEB, 74/02KBEBI, 74/02KBEMB, 74/02KBEMBI

è conforme ai requisiti basilari previsti dalle seguenti direttive CEE:
is in specification with the fundamental requirements of the following EC directive:
est conforme aux exigences fondamentales des directives de la Communautè Européenne suivantes:
entspricht mit den grundlegenden Anforderung der folgenden EG-Richtlinien:
es conforme a los requisitos básicos previstos de las siguientes disposiciones CEE:

73/23 CEE; 93/68 CEE; 89/336 CEE; 92/31 CEE

Sono state applicate le seguenti norme armonizzate:
The following harmonised standards were applied:
Les normes harmonisèes suivantesfurent appliquèes:
Folgende harmonisierte Normen wurden angewandt:
Han sido aplicadas las siguientes normas armonizadas:

EN 60335-1; EN 60335-2-39; EN 60555-3; EN 55014

Bribano, 20/03/03

OLIS S.p.A.
Amministratore Delegato
P. Candiago

OLIS S.p.A.
IMPIANTI PER LA RISTORAZIONE
32030 BRIBANO - Belluno - Italy
Via Cavalieri di Vittorio Veneto,14
Telefono +39-437-8558 (5 linee r.a.)
Fax +39-0437- 838274
http://ww.olis.it e-mail:info@olis.it
Cap. Soc. € 2.500.000
Registro delle Imprese 00917220253 R.E.A. n. 82605
Codice Fiscale e Partita IVA IT 009177220253

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ-СКОВОРОДЫ

Серия 700

Модель: 74/02KBEB, 74/02KBEBI, 74/02KBEMB, 74/02KBEMBI

Руководство по установке и обслуживанию

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая информация **5**
1.1. Символы, используемые в Руководстве 5
1.2. Символы, нанесенные на детали агрегата 6
1.3. Контроль соответствия агрегата и Руководства 6
2. Безопасность **7**
2.1. Безопасная эксплуатация агрегата 7
2.2. Указания по безопасности при неисправностях 7
2.3. Утилизация отходов 7
3. Описание функций **9**
3.1. Применение агрегата 9
3.1.1. Запрещенные способы применения 9
3.2. Конструкция 9
3.3. Принцип действия 10
3.3.1. Панель управления 10

4. Инструкция по эксплуатации **13**
4.1. Перед эксплуатацией 13
4.1.1. Подготовка к эксплуатации 13
4.2. Эксплуатация агрегата 14
4.2.1. Включение 14
4.2.2. Приготовление (пищи) 15
4.2.3. Выключение 15
4.2.4. Опорожнение противня 15
4.3. После эксплуатации 17
4.3.1. Чистка 17
4.3.2. Временное неиспользование 18
4.3.3. Регулярное обслуживание 18

5. Установка **19**
5.1. Общая информация 19
5.1.1. Условия установки, требуемые инструкциями 19
5.2. Возможные внешние помехи при установке 19
5.3. Хранение 20
5.4. Распаковка агрегата 20
5.5. Удаление упаковочных материалов 20
5.6. Позиционирование 20
5.7. Подключение электропитания 21
5.7.1. Общая информация 21
5.7.2. Подключение силового кабеля типа Y к клеммнику агрегата 22
5.7.3. Эквипотенциальная клемма 23
5.8. Подготовка персонала 24
5.9. Заводская табличка 24

6. Обнаружение неисправностей **25**

7. Запасные части **27**
7.1. Коды напряжения 29
7.2. Коды продукта 29

8. Технические спецификации **39**

1. Общая информация

Внимательно ознакомьтесь с предлагаемыми инструкциями, так как они содержат важную информацию по правильной установке, эксплуатации и обслуживанию агрегата.

Данное руководство храните в надежном месте так, чтобы и другие пользователи имели возможность с ним ознакомиться.

Агрегат должен устанавливаться в соответствии с инструкциями производителя и с соблюдением местных требований. Подсоединение электропитания должно осуществляться только специалистами.

Персонал, ответственный за обслуживание агрегата, должен пройти специальную подготовку по его эксплуатации.

Отключайте агрегат при авариях или неисправностях. Регулярные эксплуатационные проверки, требуемые данным руководством, следует выполнять строго согласно инструкциям. Обслуживание агрегата должно осуществляться только технически квалифицированным персоналом, уполномоченным фирмой-производителем, с использованием оригинальных запасных частей.

При несоблюдении вышеприведенных требований Вы рискуете безопасностью Вашего агрегата.

1.1. Символы, используемые в Руководстве

Этот символ информирует о ситуации, когда может непосредственно возникнуть угроза безопасности человека. Такая информация необходима, чтобы избежать нанесения вреда персоналу.

Этот символ информирует о правильном способе реагирования, позволяющем избежать негативных последствий: повреждений оборудования или опасности для здоровья человека.

Этот символ информирует о предложениях и мерах, помогающие достичь наибольшей эффективности работы агрегата.

Этот символ указывает на функцию, которая предусматривает самопроверку.

1.2. Символы, нанесенные на части агрегата

Этот символ, нанесенный на какую-либо часть агрегата, указывает на то, что за ней находятся клеммы электрического соединения. Поэтому эта деталь может демонтироваться только квалифицированными специалистами.

1.3. Контроль соответствия агрегата и Руководства

При утере Руководства можно заказать его у изготовителя или у регионального представителя. При заказе нового Руководства важно указать серийный номер агрегата, который имеется на заводской табличке.

2. Безопасность

2.1. Безопасная эксплуатация агрегата

Так как агрегат предусмотрен исключительно для профессионального использования, то с ним может работать только компетентный персонал. Во время работы агрегат должен находиться под постоянным наблюдением.

Избегайте передвигать неостывший после работы агрегат.

2.2. Указания по безопасности при неисправностях

При возникновении неисправностей необходимо отключить агрегат и вызвать техническую службу.

2.3. Утилизация отходов

Агрегат изготовлен из утилизируемых материалов и не содержит опасных или ядовитых веществ. При удалении отходов агрегата и упаковочных материалов на месте сборки следует добросовестно соблюдать соответствующие правила и нормы. Материалы различных видов отделяются друг от друга и передаются на специальные пункты сбора. Необходимо соблюдать положения по защите окружающей среды.

3. Описание функций

3.1. Применение агрегата

Данный агрегат предназначен исключительно для предприятий общественного питания и гостиничного дела.

Предусмотренное использование плиты – приготовление блюд из свежих продуктов, а также соусов.

3.1.1. Запрещенные способы применения

За повреждения, возникшие по причине неправильной установки или неумелого обращения, поставщик не несет никакой ответственности. В этих случаях гарантия не действует. Плита не может использоваться в качестве фритюрницы.

3.2. Конструкция

Несущая конструкция из высококачественной стали, 4 регулируемые по высоте ножки. Внешняя обшивка и панель полностью из высококачественной стали (AISI 304).
Глубокий противень из чугуна с шаровидным графитом, имеющий высокую теплопроводность: для улучшения тепловой реакции, а также во избежание пригорания продуктов (74/02KBEB, 74/02KBEMB).
Глубокий противень из высококачественной стали для упрощения чистки (74/02KBEBI, 74/02KBEMBI).

3.3. Принцип действия

Подогрев осуществляется посредством внешних армированных нагревательных элементов, устойчивых к механическим и термическим нагрузкам.

Температура содержащейся в сковороде жидкости может регулироваться в пределах от 50°C до 300°C.

3.3.1. Панель управления

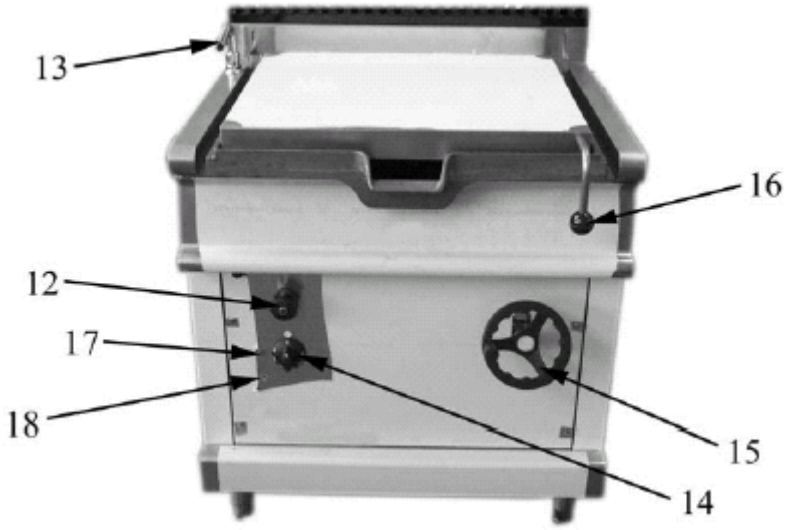


Рис. 1:
(агрегат с ручным подъемом противня)

12. Впускной кран для воды
13. Трубка впускного крана
14. Регулятор температуры
15. Маховик
16. Ручка крышки противня
17. Индикатор функционирования
18. Индикатор сети

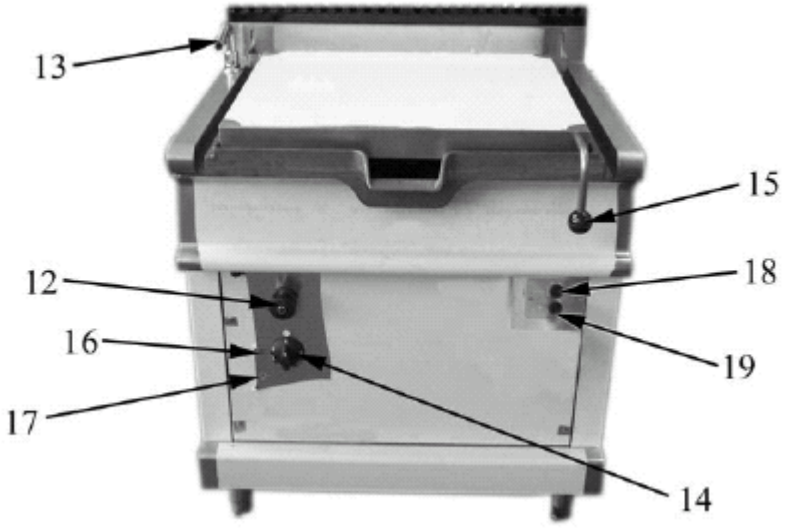


Рис. 1a:
(агрегат с подъемом противня с помощью электропривода)

12. Впускной кран для воды
13. Трубка впускного крана
14. Регулятор температуры
15. Ручка крышки противня
16. Индикатор функционирования
17. Индикатор сети
18. Кнопка подъема
19. Кнопка опускания

4. Инструкция по эксплуатации

4.1. Перед эксплуатацией агрегата

4.1.1. Подготовка к эксплуатации

Перед первым приготовлением рекомендуется тщательно очистить плиту и, прежде всего, противень для приготовления. Тщательно удалите с плиты все упаковочные материалы и самоклеящуюся пленку. Перед чисткой стальных деталей убедитесь в том, что применяемое чистящее средство не содержит истирающих веществ и подходит для стальных поверхностей. Протрите плиту сухой ветошью.

Никогда не мойте плиту под струей воды!

4.2. Эксплуатация агрегата

4.2.1. Включение

При повороте ручки регулятора (поз. 14 на рис. 1) по часовой стрелке загорается индикатор сети (поз. 18 на рис. 1). Индикатор горит до тех пор, пока ручка не будет возвращена в положение 0 (поз. 30 на рис. 2). При дальнейшем повороте ручки начинается подогрев и загорается индикатор функционирования. При достижении установленной температуры индикатор функционирования отключается (поз. 17 на рис. 1).

Температура дна сковороды (противня) может регулироваться в пределах от 50°C (поз. 31 на рис. 2) до 300°C (поз. 32 на рис. 2).

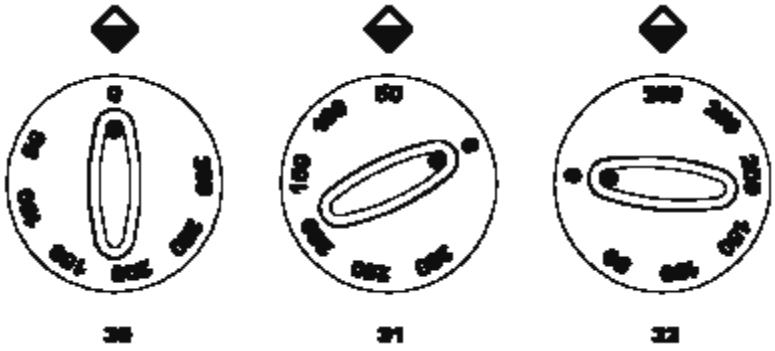


Рис.2

30. Положение ВЫКЛ.
31. Позиция «Минимум»
32. Позиция «Максимум»

На рис. 3 показаны положения ручки регулятора.

Температура дна сковороды может регулироваться в пределах от 50°C (поз. 31) до 300°C (поз. 32).

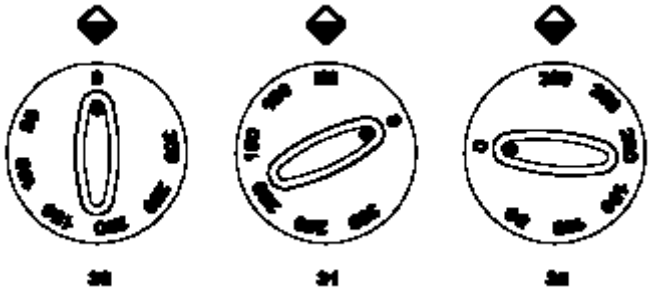


Рис.3

30. Положение ВЫКЛ.
31. Позиция «Минимум»
32. Позиция «Максимум»

4.2.2. Приготовление (пищи)

- Выберите температуру приготовления с помощью термостата.
- Смажьте дно противня маслом или жиром.
- Необходимые для приготовления продукты поместите на противень, когда будет достигнута установленная температура.
- Когда нижняя сторона продукта достаточно прожарится, переверните его другой стороной.
- Когда обе стороны поджарятся, уменьшите температуру и оставьте продукты на противне до сервировки.

Никогда не оставляйте включенную плиту без присмотра!

4.2.3. Выключение

Для выключения плиты поверните ручку регулятора до позиции 0 (30 на рис. 2). При этом также погаснет индикатор сети.

4.2.4. Опорожнение противня

Во время данного процесса, который должен производиться только после остывания находящейся на сковороде жидкости, необходимо быть особенно осторожным.

В случае, если противень будет поднят во время работы плиты, срабатывает автоматическая система, прерывающая питание нагревательных элементов.

Плита с ручным подъемом противня

- Выключите плиту, как описано выше.
- Поверните маховик (поз. 40 на рис. 4) по часовой стрелке.
- Противень начинает подниматься до нужной позиции или до упора.
- Поверните маховик против часовой стрелки, чтобы вернуть противень в горизонтальное положение.

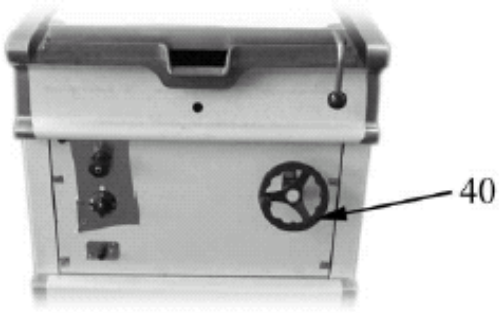


Рис.4

40. Маховик

Плита с подъемом противня от электропривода

Если плита отключена, то подъемник не работает; в этом случае поверните ручку регулятора (поз. 13 на рис. 1) налево, пока не загорится индикатор сети (поз. 17 на рис. 1).

- Отключите прибор, как указано в разделе *«Отключение прибора».*
- Для подъема противня нажмите кнопку (поз. 35 на рис. 4).
- Противень начинает подниматься до нужной позиции или до упора.
- Нажмите кнопку (поз. 36 на рис. 4), чтобы вернуть противень в горизонтальное положение.

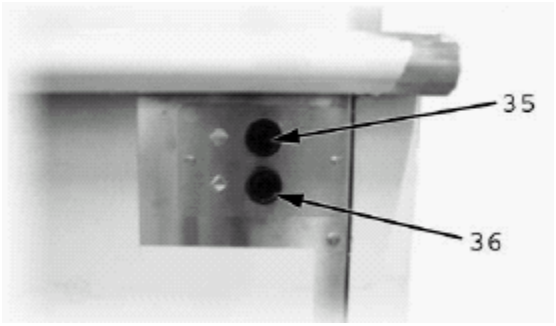


Рис.4

35. Кнопка для подъема противня
36. Кнопка для опускания противня

4.3. После эксплуатации

4.3.1. Чистка

Перед работой по очистке выключите плиту и перекройте подачу электроэнергии отключением предохранительного выключателя. Прежде чем приступить к очистке противня, подождите, пока он остынет.

Общая информация

Основные причины повреждения или коррозии стали:

- использование абразивных или кислотосодержащих чистящих средств, прежде всего на базе хлора, таких как соляная кислота или хлороотбеливающая щелочь, поэтому перед приобретением чистящего средства убедитесь, что оно не вызовет коррозию стали (также см. ниже параграф *«Обычная чистка»)*;
- попадание отложений, имеющих в составе железо (например, содержащаяся в водопроводной воде ржавчина, накапливающаяся прежде всего после длительного простоя водопровода). Не используйте чистящие средства с абразивными веществами для удаления твердых остатков, вместо этого используйте губки или шпатели из специальной стали или из более мягких, не содержащих железа материалов;
- увлажнение веществами, содержащими кислоту, такими как уксус, лимонная кислота, соусы, соль и т.д. Избегайте длительного контакта этих веществ со стальными частями плиты. Особенно вредно воздействуют на стальные части плиты солевые растворы и их испарения.

Обычная чистка

Тщательная ежедневная чистка поддерживает агрегат в хорошем состоянии и увеличивает срок его службы. Очистите плиту влажной тряпкой, используя при этом воду и мыло, или, как уже упоминалось ранее, не содержащие абразивы или кислоты чистящие средства. Чистящие средства, содержащие абразивные и кислотные вещества, также не могут использоваться для очистки прилегающих поверхностей, так как эти средства испаряются и могут повредить стальные поверхности. Если плита очень загрязнена, используйте синтетическую губку типа Scotch Brite ^{TM}. Промойте чистой водой и насухо протрите чистой тряпкой. Избегайте использовать чистящие средства для стальной посуды, которые могут оставлять пятна ржавчины. По той же причине избегайте и взаимодействия с плитой железосодержащих инструментов и приспособлений.

Во избежание проблем, объясняющихся просачиванием вредных веществ, никогда не используйте при чистке прямонаправленную водную струю.

Пятна и царапины на стали

Царапины и бурые пятна можно загладить или удалить с помощью шлифовальной подушки для высококачественной стали или синтетической губки, которые должны двигаться только по направлению лощения.

Ржавчина

В случае необходимости устранения пятен ржавчины следует использовать моющие средства, рекомендуемые изготовителем. Для этой цели также могут быть использованы промышленные средства для очищения от известковых отложений. После применения этих продуктов и промывания чистой водой может оказаться необходимым щелочное чистящее средство для того, чтобы нейтрализовать оставшиеся на поверхности кислотные соединения.

4.3.2. Временное неиспользование

Перекройте подачу электропитания, отключив располагающийся вне агрегата предохранительный выключатель.

4.3.3. Регулярное обслуживание

Действия, связанные с технической сервисной службой и обслуживанием, должны выполняться только квалифицированным персоналом.

Перечисленные ниже работы по обслуживанию должны проводиться не реже одного раза в год:

- Смазка механизма для подъема противня.

Рекомендуется подписание технического контракта с сервисной службой, который предусматривал бы ежегодную контрольную проверку.

5. Установка

5.1. Общая информация

Поставщик не выплачивает компенсацию за ущерб здоровью или материальный ущерб, причиненный в результате ошибок при установке или неумелом обращении с оборудованием, и не несет ответственности за порчу оборудования в результате неправильной установки. В таких случаях гарантия на данное оборудование не действует.

Установка, обслуживание, подключение электричества и введение агрегата в эксплуатацию должны производиться ответственным специалистом. Местные требования по безопасности должны строго выполняться.

Убедитесь, что агрегат подходит для напряжения, имеющегося в местной сети. Если напряжение в сети не совпадает с необходимым напряжением, то агрегат устанавливать запрещается.

5.1.1. Условия установки, требуемые инструкциями

Следует напомнить, что оборудование, которое устанавливается в общественных местах, должно соответствовать следующим требованиям. Установка и обслуживание выполняются согласно требованиям и действующим нормам, а именно:

- требованиям по безопасности в случае пожара и паники в общественных местах;
- общим действующим требованиям для оборудования;
- требованиям для отопления, вентиляции, охлаждения, кондиционеров, водонагревателей для санитарных целей;
- требованиям по установке кухонного оборудования для предприятий общественного питания и гостиничного дела;
- особым требованиям для каждого вида общественных мест: больниц, магазинов и т.д.

5.2. Возможные внешние помехи при установке

Если агрегат устанавливается в непосредственной близости от другого электрического оборудования, следует убедиться, что они не мешают друг другу. В этом случае электроснабжение всех установок также должно быть независимым друг от друга.

5.3. Хранение

Если агрегат хранился на складе при температуре ниже 0ºC, то перед включением он должен быть выдержан, по меньшей мере, до температуры +10ºC.

5.4. Распаковка агрегата

Перед установкой плиты удалите все упаковочные материалы. Некоторые ее части обернуты самоклеящейся пленкой, которую необходимо тщательно удалить (см. раздел «Подготовка к эксплуатации»).

5.5. Удаление упаковочных материалов

Необходимо тщательно соблюдать требования по утилизации упаковки, действующие на той территории, где устанавливается плита. Различные материалы необходимо разделить по сортам и доставить на специальные пункты сбора. Соблюдайте требования по защите окружающей среды.

5.6. Позиционирование

Перед введением в эксплуатацию к плите должны быть подключены вода и электроэнергия.

Нивелируйте плиту с помощью уровня. Высота плиты может регулироваться с помощью ножек. Таким образом обеспечивается ее устойчивость.

Соблюдайте все требования пожарной безопасности и безопасности работы.

5.7. Подключение электропитания

5.7.1. Общая информация

Эксплуатация агрегата разрешена только с подсоединенным заземлением.

Плита уже готова для подсоединения к распределительному щиту. Прежде чем подключить ее к сети, следует проверить следующее:

- Напряжение в электрораспределительной сети должно соответствовать указанному на заводской табличке;
- Заземляющее устройство должно быть активно;
- Сетевой кабель должен иметь резиновую изоляцию и по качеству быть не ниже типа H07RN-F и, кроме того, провода кабеля должны иметь поперечное сечение, соответствующее предельной нагрузке (см. «Таблицу технических данных» в конце данного руководства);
- Ко времени установки плиты за местом ее расположения следует смонтировать универсальный прерыватель с зазором между контактами не менее 3 мм. Для этой цели могут использоваться термомагнитные предохранительные автоматы. Универсальный прерыватель должен находиться в непосредственной близости от плиты и быть легкодоступным. Рекомендуется применять предохранительный автомат с термомагнитным разъединением и предохранением;
- Сетевой кабель не должен подвергаться прямому воздействию каких-либо источников тепла.

5.7.2. Подключение силового кабеля типа Y к клеммнику агрегата

Кабель поставляется вместе с агрегатом. Он может быть заменен только производителем, его технической службой или лицом с аналогичной квалификацией.

Чтобы обеспечить доступ к клеммнику, выполните следующие действия:

- отключите электричество;
- снимите ручку регулятора, поз. 52 на рис. 5;
- снимите ручку впускного крана, поз. 51 на рис. 5;
- поверните маховик для приведения в движение противня, поз. 53 на рис. 5 (вариант с ручным управлением);
- ослабьте винты, которыми закреплена кнопка на фронтальной панели, поз. 55 на рис. 5 (вариант с электроприводом);
- ослабьте винты, поз. 54 на рис. 5.

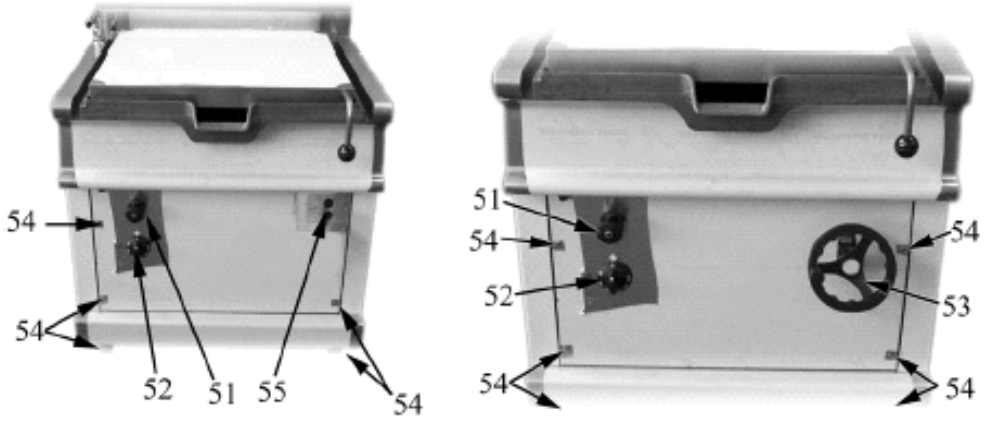


Рис. 54:

51. Впускной кран для воды
52. Ручка регулятора
53. Маховик (вариант с ручным управлением)
54. Крепежные винты фронтальной панели
55. Кнопка подъема противня (вариант с электроприводом)

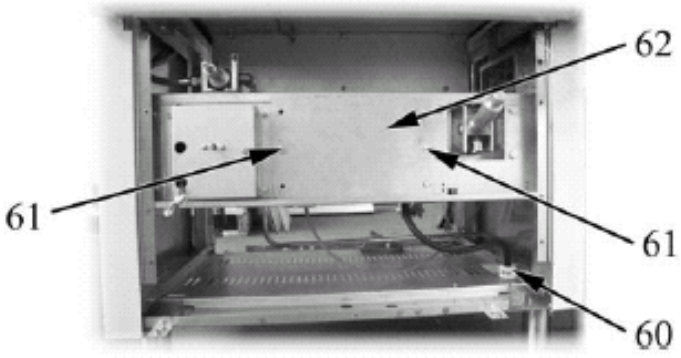


Рис. 6

60. Пропуск кабеля
61. Крепежный винт
62. Предохранительный щиток клеммной колодки

• После снятия фронтальной панели, для доступа к клеммной колодке ослабьте винт, поз. 61 на рис. 6, которым крепится предохранительный щиток, поз. 62 на рис. 6.

Во избежание разрыва кабель (в месте пропуска) закрепляется сальником.

Кабель заземления должен быть такой длины, чтобы он испытывал возможные механические нагрузки только **после** активных проводов.

5.7.3. Эквипотенциальная клемма

Агрегат должен быть подключен к эквипотенциальному соединению. Для этого на нижней левой стороне плиты, рядом с различными соединениями, находится клемма с обозначением «эквипотенциал».

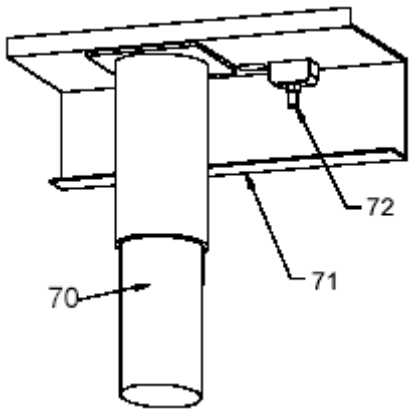


Рис. 7

70. Передняя ножка
71. Рама
72. Эквипотенциальная клемма

5.8. Подготовка персонала

Для работы с данным агрегатом персонал должен быть обучен на основании руководства по эксплуатации. Руководство должно быть выдано персоналу на руки.

5.9. Заводская табличка

Заводская табличка со спецификациями соответствующей модели приведена в соответствие с прилагаемыми монтажными и электрическими схемами и содержит указанные ниже данные:

Производитель:	
Модель:	(см. титульный лист)
Заводской номер:	
Год выпуска:	
Категория:	(см. «Таблица технических данных»)
Тепловая мощность:	(см. «Таблица технических данных»)
Расход природного газа:	(см. «Таблица технических данных»)
Расход сжиженного газа	(см. «Таблица технических данных»)
Давление в газопроводе:	
Природный газ: G20	(см. выше «Таблица категорий и значений давления газа»
Сжиженный газ (бутан/пропан): G30/G31	(см. выше «Таблица категорий и значений давления газа»)
Бытовой газ: G110/G120	(см. выше «Таблица категорий и значений давления газа»)
Газоснабжение:	(см. «Таблица технических данных»)
Напряжение питающей сети:	(см. этикетки на упаковке и плите)
Агрегат отрегулирован для:	

6. Обнаружение неисправностей

Если агрегат не функционирует, прежде всего проверьте, не перегорели ли предохранители, предоставьте проверить предохранительное устройство (защиты от перегрузок) специалисту-технику.

Пользователю не разрешается предпринимать какие-либо действия, связанные с разборкой частей агрегата для проведения обслуживания. Это должно выполняться специалистом-техником.

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	ДЕЙСТВИЯ	
		ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ	ДЛЯ ТЕХ. СПЕЦИАЛИСТА
Противень не нагревается	Отсутствует электроснабжение	Проверить, подключен ли агрегат к сети	
	Размыкание нагревательных элементов		Заменить
	Поврежден термостат		Заменить
	Повреждены электрические элементы или нарушена целостность цепи		Проверить целостность эл. цепи и ее элементов
	Противень поднят	Опустить противень	
	Неправильно нажат микровыключатель		Проверить регулировку микровыключателя
Температура не регулируется	Поврежден регулировочный термостат		Заменить регулировочный термостат
Противень не поднимается	Регулятор находится в позиции 0	Повернуть ручку регулятора, при этом должен загореться индикатор сети	
	Поврежден электродвигатель		Заменить двигатель
	Разомкнута цепь электропитания двигателя		Проверить целостность электрической цепи

7. Запасные части

Наружные детали **30**

Наружные детали **32**

Внутренние детали **34**

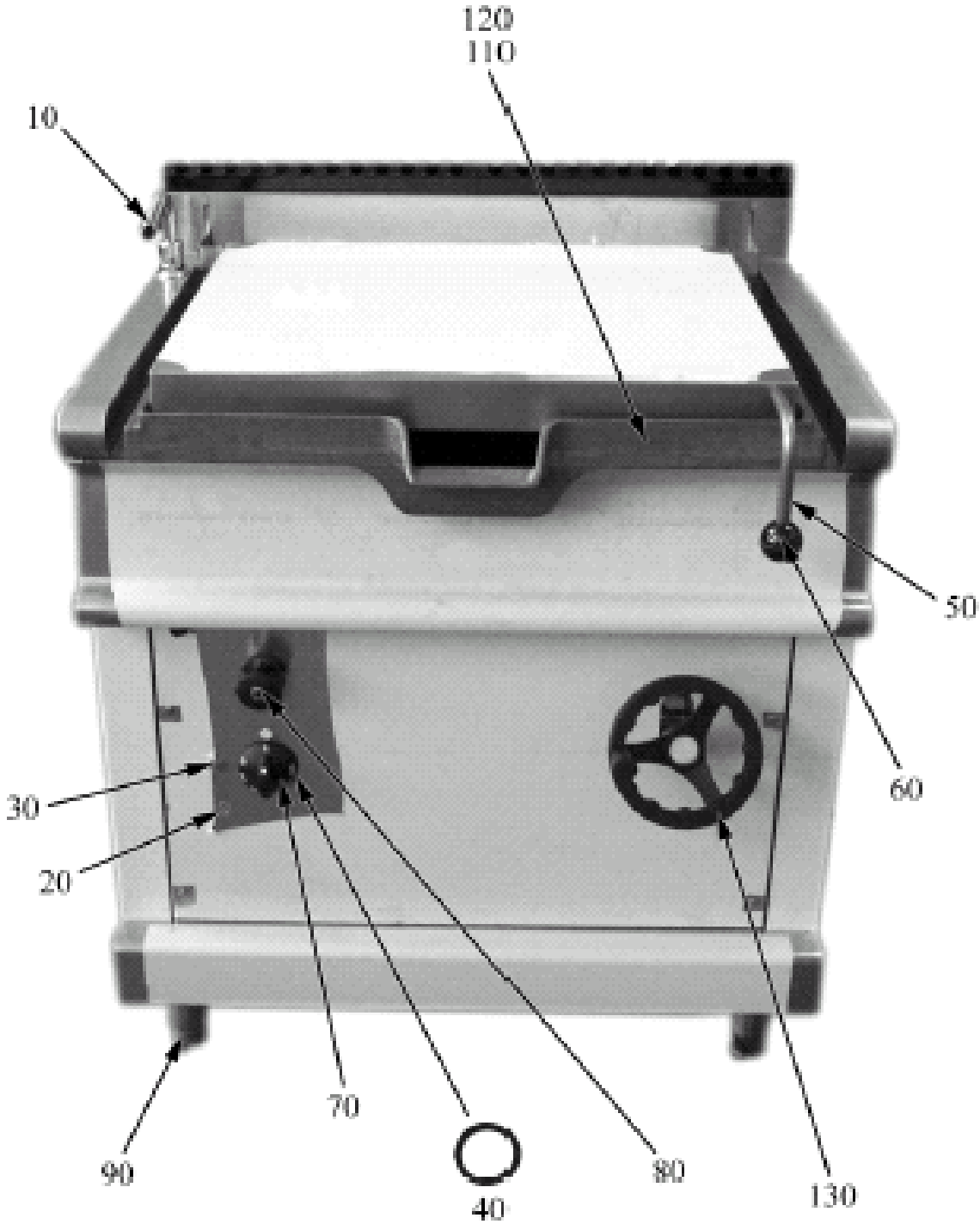
Внутренние детали **36**

7.1. Коды напряжения

Напряжение	Коды напряжений
A	3/N/PE~400/230В 50Гц
B	~250В 16А 50Гц
C	3/N/PE~380/220В 50Гц
D	3/PE~200В 50-60Гц
F	2/PE~220-240В 50Гц
G	3/N/PE~415/240В 50Гц
H	3/PE~230В 50Гц
I	3/PE~220В 60Гц
J	3/PE~380В 50Гц
K	3/PE~400В 50Гц
L	3/PE~415В 50Гц
M	3/PE~440В 60Гц
N	3/PE~460В 60Гц
O	3/PE~480В 60Гц
P	1/N/PE~220-240В 50Гц
R	2/PE~220-230В 60Гц
S	3/N/PE~400/230В 50Гц
T	3/PE~230В 60Гц
U	1/N/PE~100В 50-60Гц

7.2. Коды продукта

Код продукта	Наименование
Типовые коды	
E	Серия 700
Коды моделей	
EB	74/02KBEB
EBI	74/02KBEBI
EMB	74/02KBEMB
EMBI	74/02KBEMBI
Коды аксессуаров	

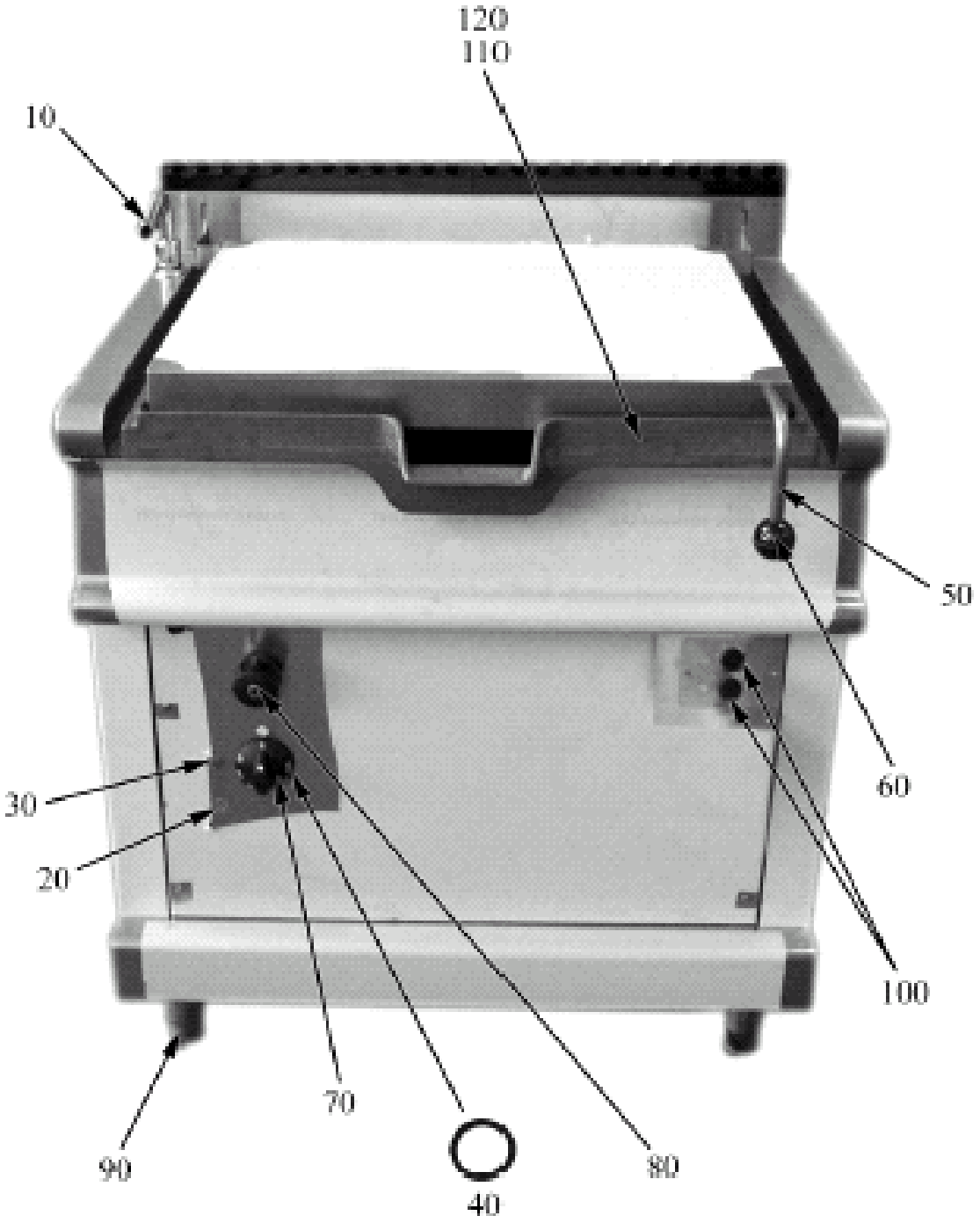

120
110
10
50
60
30
20
70
90
40
80
130

Обозначение	Модель	Напряжение	Описание	Код
Модули: наружные детали				
10			Кран для подвода воды	A022442
20			Глазок индикатора, зеленый	A038507
30			Глазок индикатора, белый	A039207
40			Уплотнение ручки-регулятора	2519490
50			Ручка	2519912
60			Ручка	A019360
70			Грибок регулятора	2599214
80			Вороток крана	A022453
90			Ножка	2519500
110	EB,EMB		Противень из чугуна	2519900
120	EMBI, EBI		Противень из нержавеющей стали	2519901
130	EB, EBI		Маховик	A039710

E=серия 700

EB=74/02KBEB, EBI=74/02KBEBI, EMB=74/02KBEMB, EMBI=74/02KBEMBI

A=3/N/PE~400/230В 50Гц, H=3/PE~230В 50Гц

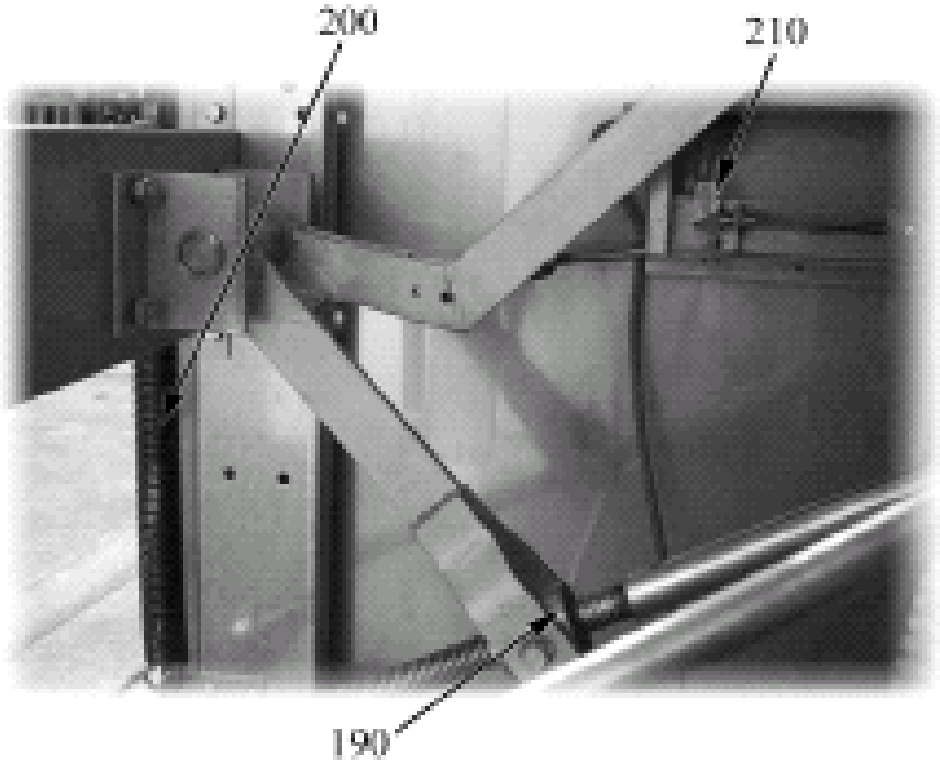

120
110
10
50
60
30
20
100
70
90
80
40

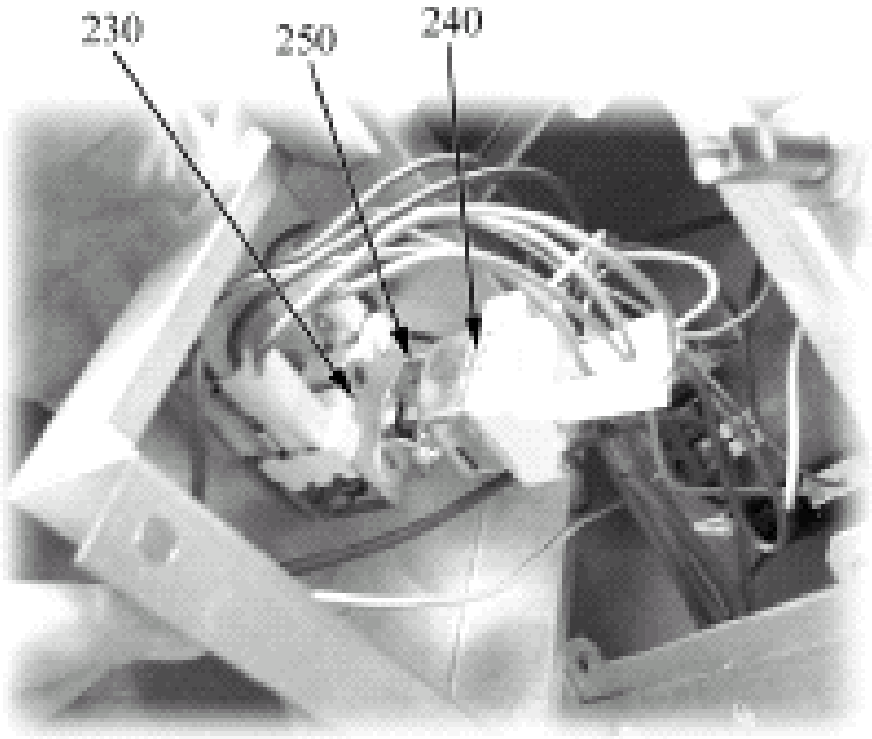
Обозначение	Модель	Напряжение	Описание	Код
Модули: наружные детали				
10			Кран для подвода воды	A022442
20			Глазок индикатора, белый	A039207
30			Глазок индикатора, зеленый	A038507
40			Уплотнение ручки-регулятора	2519490
50			Ручка	2519912
60			Ручка	A019360
70			Грибок регулятора	2599214
80			Вороток крана	A022453
90			Ножка	2519500
100	EMB, EMBI		Колпачок	2510890
110	EB, EMB		Противень из чугуна	2519900
120	EMBI, EBI		Противень из нержавеющей стали	2519901

E=серия 700

EB=74/02KBEB, EBI=74/02KBEBI, EMB=74/02KBEMB, EMBI=74/02KBEMBI

A=3/N/PE~400/230В 50Гц, H=3/PE~230В 50Гц


200
210
190

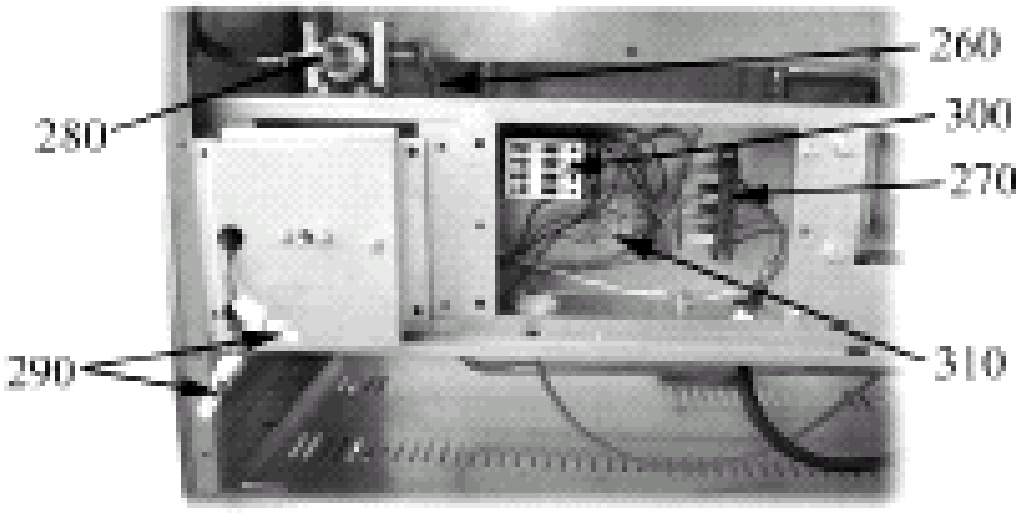

230
250
240

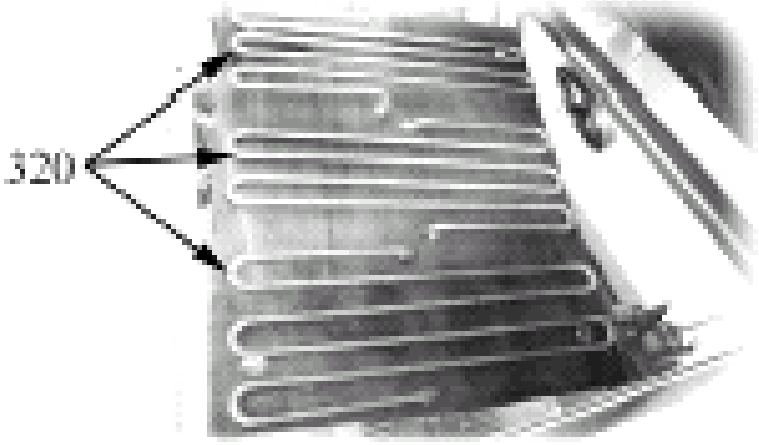
Обозначение	Модель	Напряжение	Описание	Код
Модули: внутренние детали				
190			Втулка	2934500
200				2510545
210			Микровыключатель	A039800
230			Главный выключатель	A046000
240			Термостат	A049200
250			Держатель	2519910

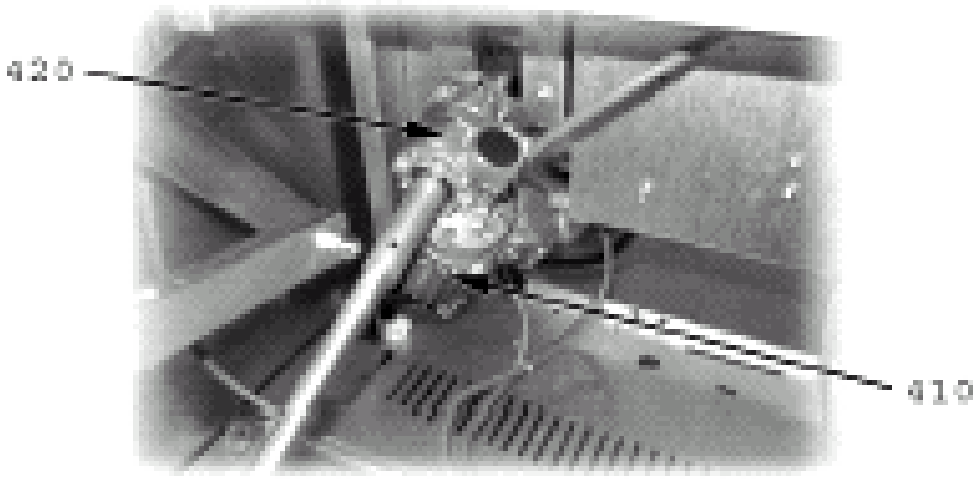
E=серия 700

EB=74/02KBEB, EBI=74/02KBEBI, EMB=74/02KBEMB, EMBI=74/02KBEMBI

A=3/N/PE~400/230В 50Гц, H=3/PE~230В 50Гц


260
280
300
270
290
310


320


420
410

Обозначение	Модель	Напряжение	Описание	Код
Модули: внутренние детали				
260			Провод	2514540
270			Клеммная колодка	A036204
280			Кран	A022440
290			Лампа	A038506
300			Дистанционный выключатель	A047034
310			Клеммная колодка	A046400
320			Сопротивление	A050210
410	EMB, EMBI		Электродвигатель	2510631
420	EMB, EMBI		Переходная деталь	2510632

E=серия 700

EB=74/02KBEB, EBI=74/02KBEBI, EMB=74/02KBEMB, EMBI=74/02KBEMBI

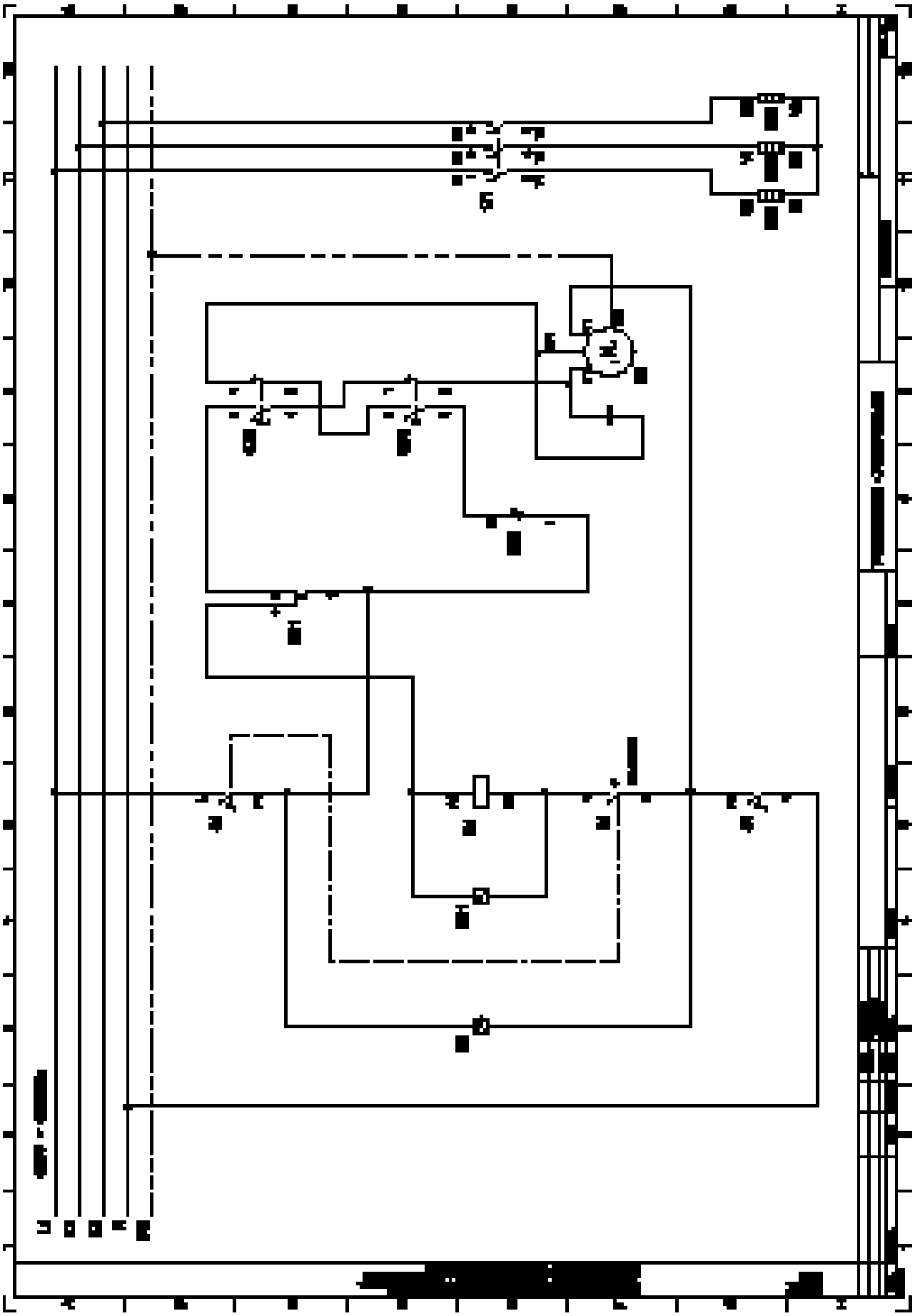
A=3/N/PE~400/230В 50Гц, H=3/PE~230В 50Гц

8. Технические спецификации

Электрические схемы **40**

Монтажные схемы **44**

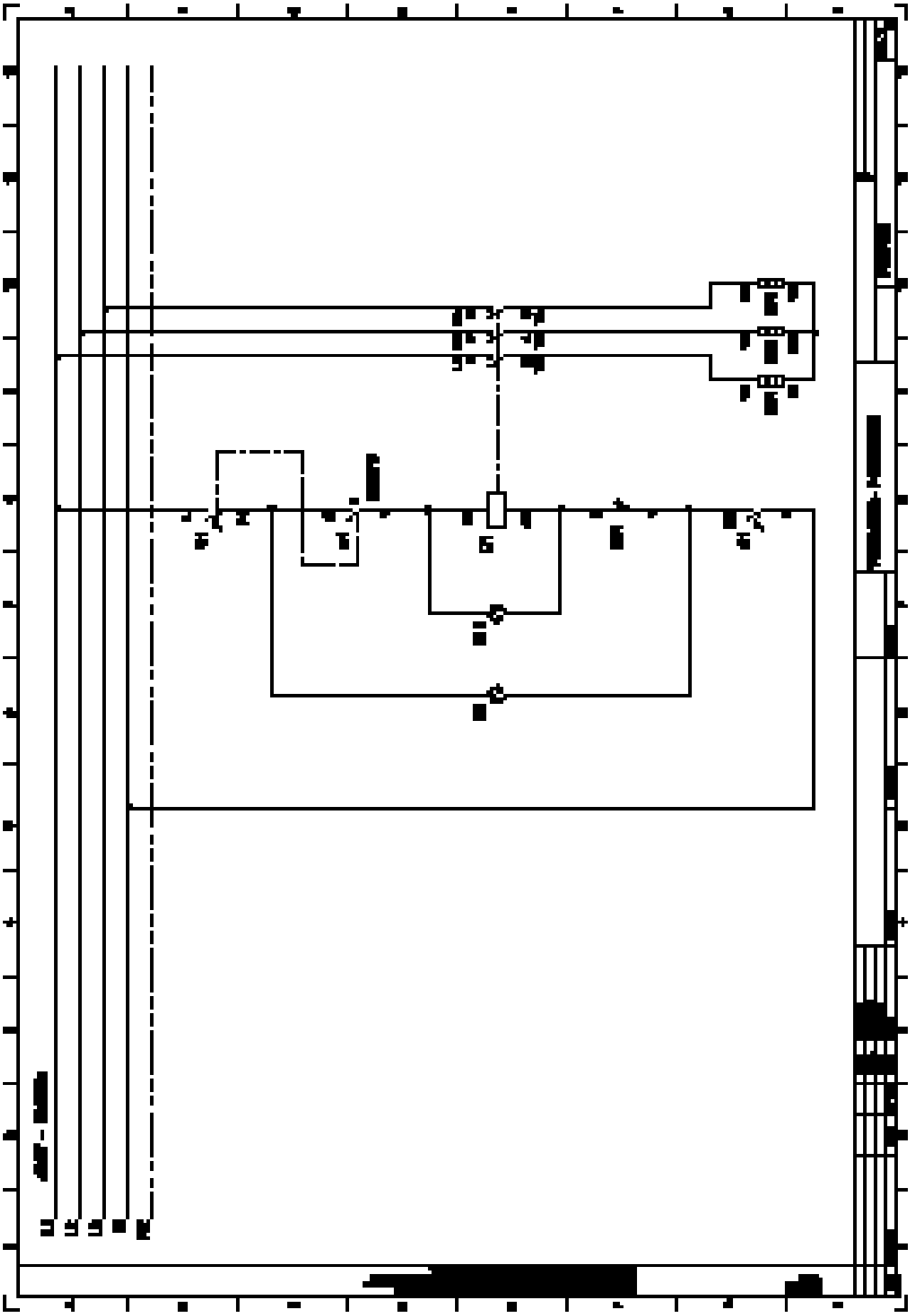
Таблица технических данных **49**



SC00390: электрическая схема 74/02KBEMB, 74/02KBEMBI - 3/N/PE ~ 400B

50-60 Гц

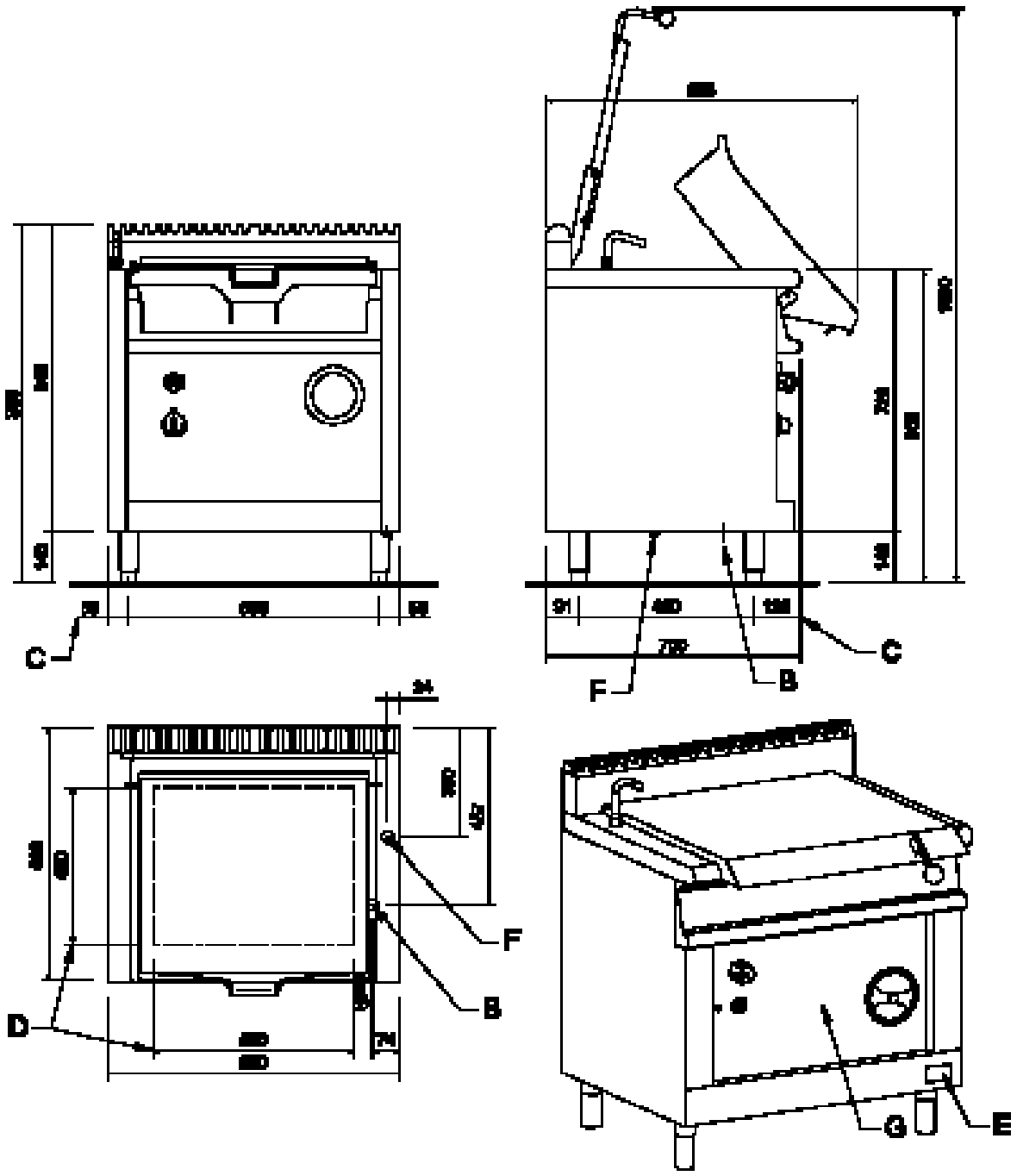
LE00330: Пояснение к электрической схеме SC00390			
74/02KBEMB - 74/02KBEMBI 3/N/PE~400В 50-60Гц			
Обозначение	**№ заказа**	**Описание**	**Характеристики**
B1	A049200	Рег. термостат	45-230°C - 1F
B31-B32	A039800	Миниатюрный конечный переключатель	400В - 150°C
E1	A038506	Лампа индикатора сети	400В - 150°C
E11	A038506	Лампа индикатора функционирования	400В - 150°C
M1	2510631	Двигатель	220В 1F
Q11	A050010	Магнитный клапан	220В-240В 50Гц
S1	A046000	Выключатель	1F
S68	A050003	Кнопка зажигания	
S69	2510682	Кнопка подъема	
S70	2510682	Кнопка опускания	
T1	A050010	Трансформатор	



SC00434: электрическая схема 74/02KBEB, 74/02KBEBI - 3/N/PE ~400В 50-60 Гц

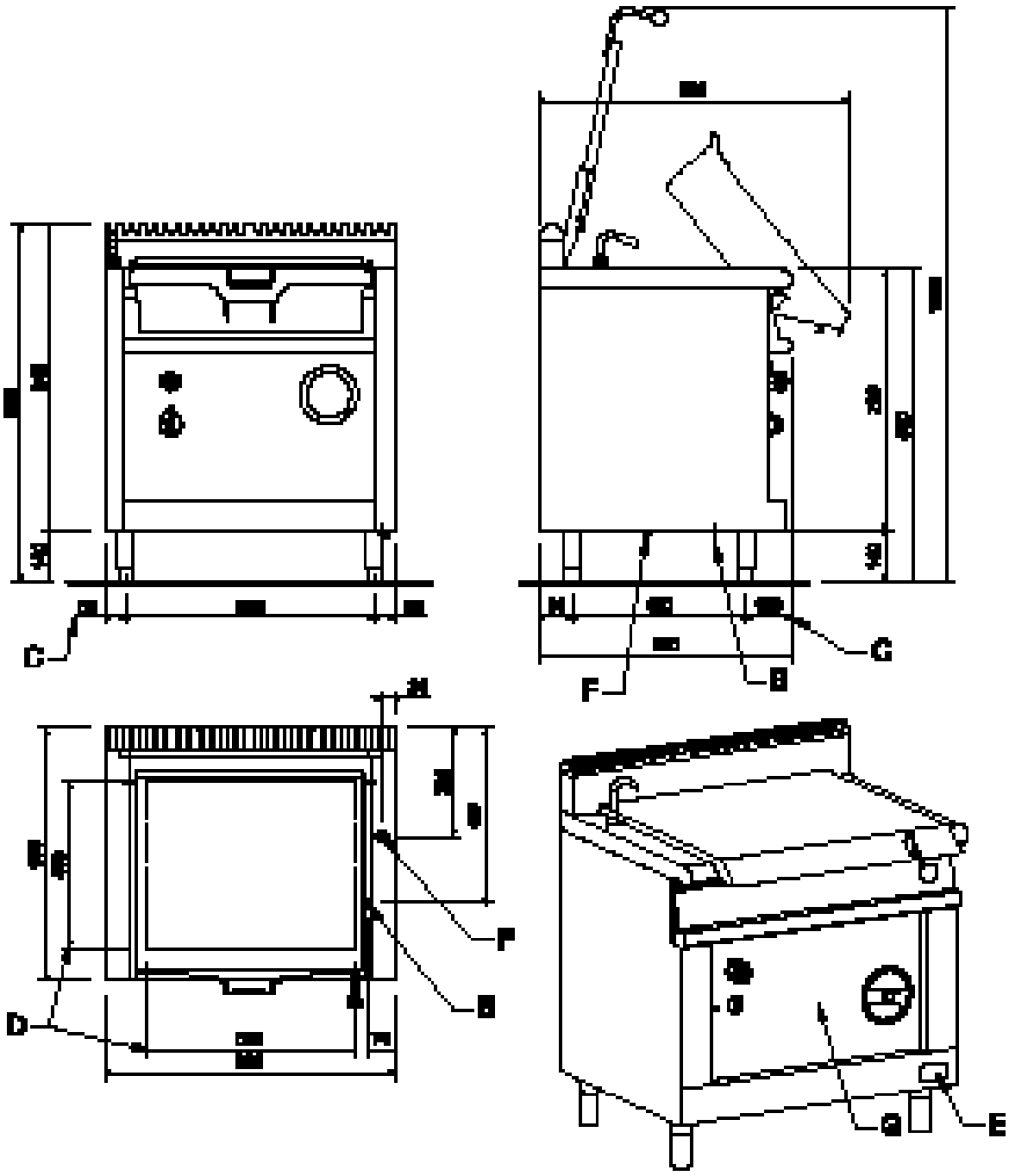
LE00359: Пояснение к электрической схеме **SC00434**			
74/02KBEB - 74/02KBEBI 3/N/PE~400В 50-60Гц			
Обозначение	**№ заказа**	**Описание**	**Характеристики**
B1	A049200	Рег. термостат	45-290°C - 1F
B31	A039800	Миниатюрный конечный переключатель	
E1	A038506	Лампа индикатора сети	400В - 150°C
E11	A038506	Лампа индикатора функционирования	400В - 150°C
E51-52-53	A050210	Сопротивление	2350Вт 230В
Q1	A047034	Дистанционный переключатель	25A
S1	A046000	Главный выключатель	1F

Монтажная схема 74/02KBEB



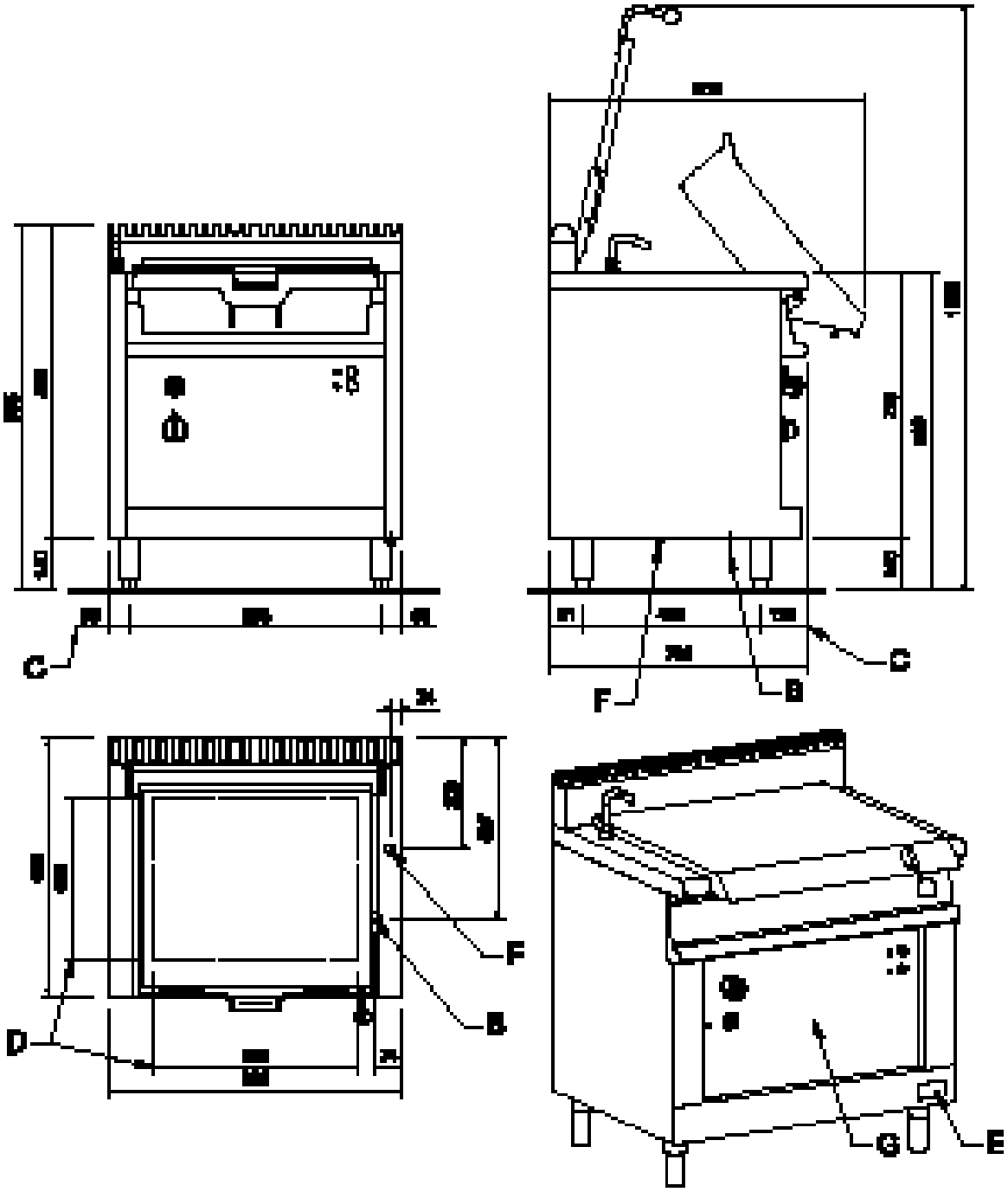
B	Электрическое подсоединение
C	Расстояние между ножками
D	Размеры противня
E	Завдская табличка
F	Подключение холодной воды
G	Клеммная колодка

Монтажная схема 74/02KBEBI



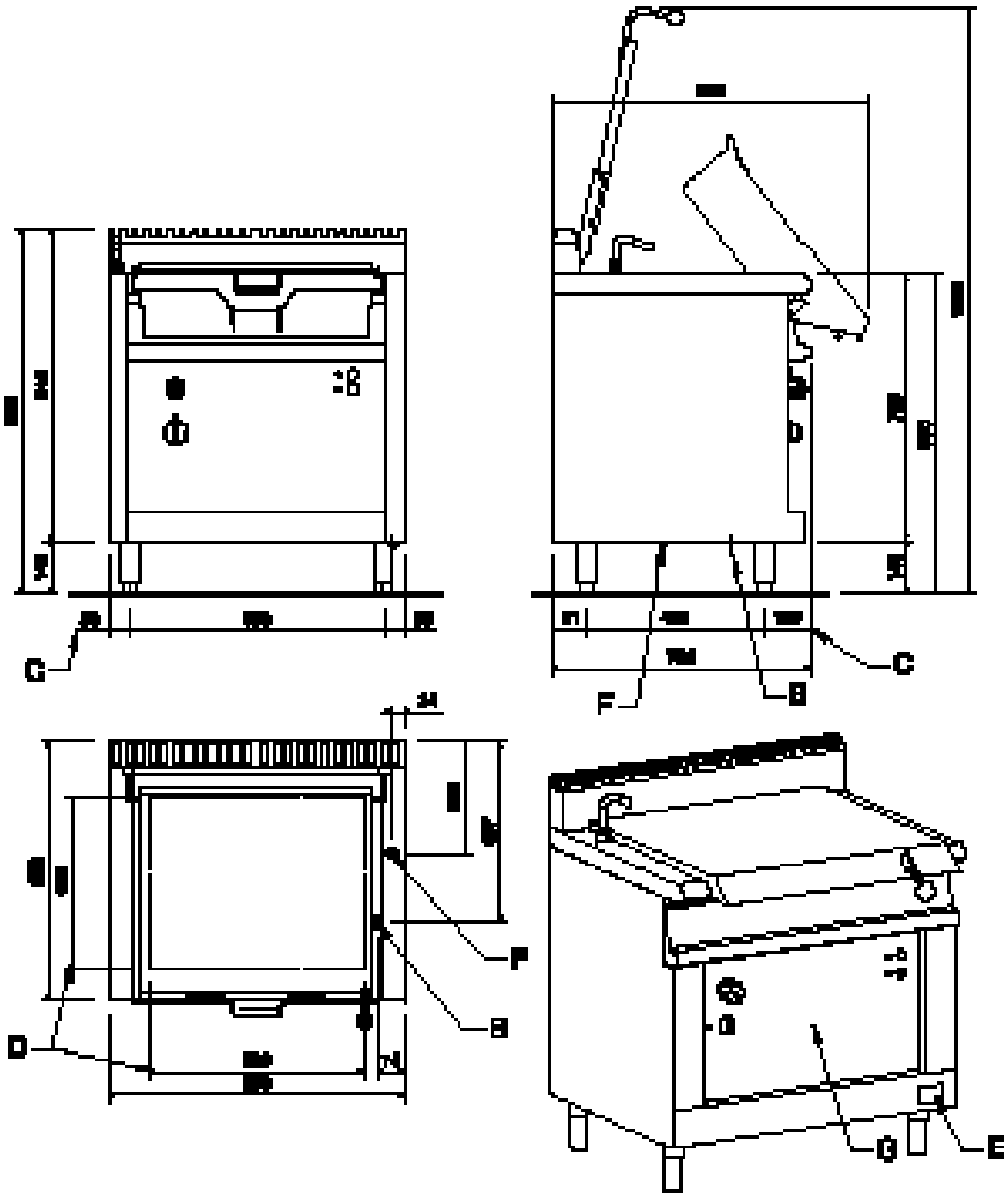
B	Электрическое подсоединение
C	Расстояние между ножками
D	Размеры противня
E	Заводская табличка
F	Подключение холодной воды
G	Клеммная колодка

Монтажная схема 74/02KBEMB



B	Электрическое подсоединение
C	Расстояние между ножками
D	Размеры противня
E	Заводская табличка
F	Подключение холодной воды
G	Клеммная колодка

Монтажная схема 74/02KBEMBI



B	Электрическое подсоединение
C	Расстояние между ножками
D	Размеры противня
E	Заводская табличка
F	Подключение холодной воды
G	Клеммная колодка

Таблица технических данных

Наименование	Модель	Напряже-ние	Спецификация
Внутренние размеры			800x700x860/900 мм
Объем упаковки	EB, EBI, EMB, EMBI		0.75м^3
Общий вес	EB, EBI		130кг
Общий вес	EMB, EMBI		130кг
Материал противня	EB, EMB		Чугун
Материал противня	EBI, EMBI		Нержавеющая сталь
Внутренние размеры противня	EB, EMB		550x410 мм
Внутренние размеры противня	EBI, EMBI		580x460 мм
Внутренние размеры противня			27 л
Номинальная мощность	EB, EBI		7.05кВт
Номинальная мощность	EMB, EMBI		7.15кВт
Макс. ток	EB, EBI	A	10.2A
Макс. ток	EB, EBI	H	17.7A
Макс. ток	EMB, EMBI	A	10.3A
Макс. ток	EMB, EMBI	H	17.9A
Мин. сечение провода		A	5x1.5мм^2
Мин. сечение провода		H	4x2.5мм^2
Сетевое напряжение		A	3/N/PE~400В 50Гц
Сетевое напряжение		H	3/PE~230В 50Гц

E=серия 700

EB=74/02KBEB, EBI=74/02KBEBI, EMB=74/02KBEMB, EMBI=74/02KBEMBI

A=3/N/PE~400/230В 50Гц, H=3/PE~230В 50Гц

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ-СКОВОРОДЫ

Серия 700

Модель: 74/02KBEB, 74/02KBEBI, 74/02KBEMB, 74/02KBEMBI

ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

Коды напряжения

Напряжение	Коды напряжений
A	3/N/PE~400/230В 50Гц
B	~250В 16А 50Гц
C	3/N/PE~380/220В 50Гц
D	3/PE~200В 50-60Гц
F	2/PE~220-240В 50Гц
G	3/N/PE~415/240В 50Гц
H	3/PE~230В 50Гц
I	3/PE~220В 60Гц
J	3/PE~380В 50Гц
K	3/PE~400В 50Гц
L	3/PE~415В 50Гц
M	3/PE~440В 60Гц
N	3/PE~460В 60Гц
O	3/PE~480В 60Гц
P	1/N/PE~220-240В 50Гц
R	2/PE~220-230В 60Гц
S	3/N/PE~400/230В 50Гц
T	3/PE~230В 60Гц
U	1/N/PE~100В 50-60Гц

Коды продукта

Код продукта	Наименование
Коды моделей	
E	Серия 700
Коды типов	
EB	74/02KBEB
EBI	74/02KBEBI
EMB	74/02KBEMB
EMBI	74/02KBEMBI
Коды аксессуаров	

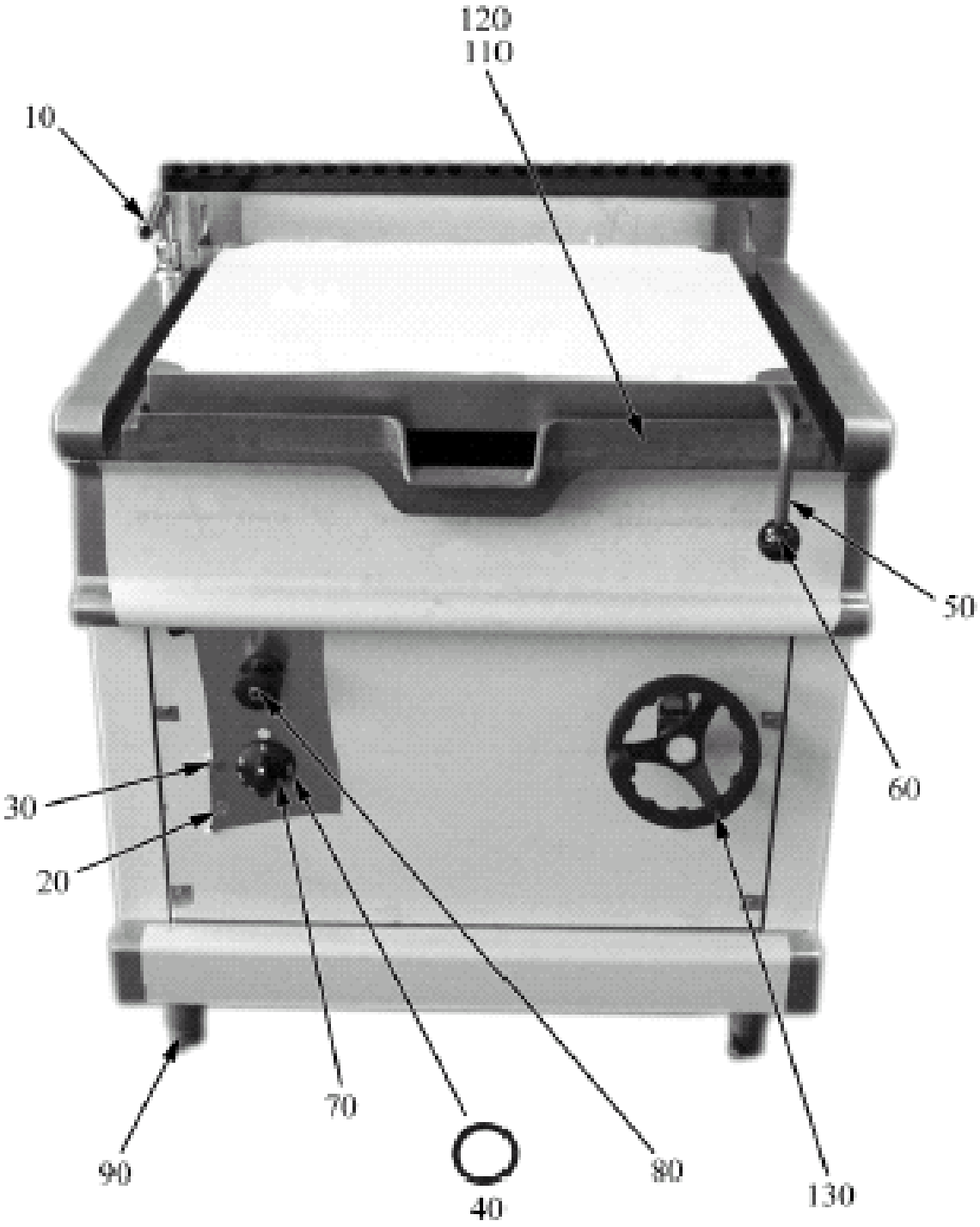
Запасные части

Внешние детали **54**

Внешние детали **56**

Внутренние детали **58**

Внутренние детали **60**

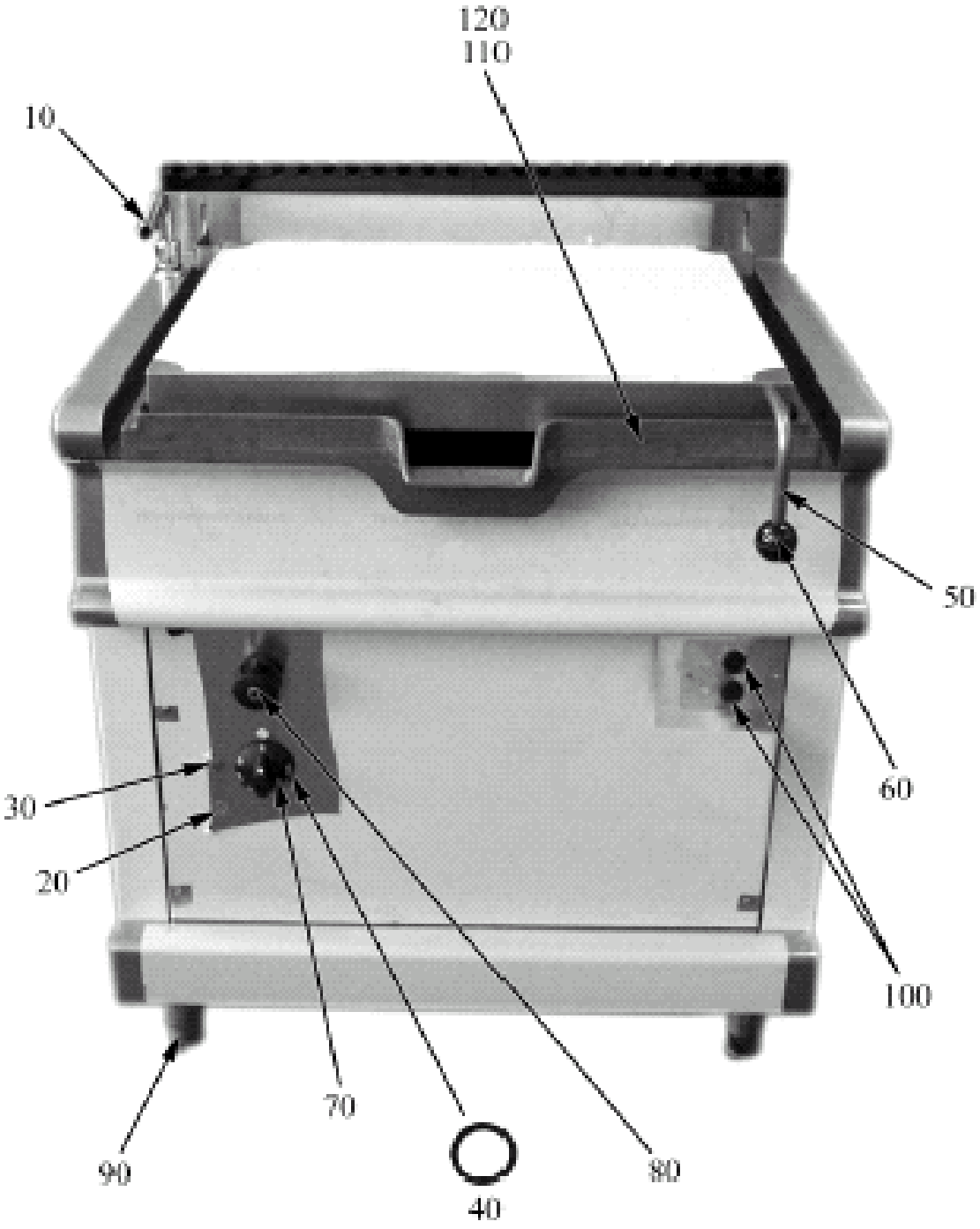

120
110
10
50
60
30
20
70
90
40
80
130

Обозначение	Модель	Напряжение	Описание	Код
Модули: наружные детали				
10			Кран для подвода воды	A022442
20			Глазок индикатора, зеленый	A038507
30			Глазок индикатора, белый	A039207
40			Уплотнение ручки-регулятора	2519490
50			Ручка	2519912
60			Ручка	A019360
70			Грибок регулятора	2599214
80			Вороток крана	A022453
90			Ножка	2519500
110	EB,EMB		Противень из чугуна	2519900
120	EMBI, EBI		Противень из нержавеющей стали	2519901
130	EB, EBI		Маховик	A039710

E=серия 700

EB=74/02KBEB, EBI=74/02KBEBI, EMB=74/02KBEMB, EMBI=74/02KBEMBI

A=3/N/PE~400/230В 50Гц, H=3/PE~230В 50Гц

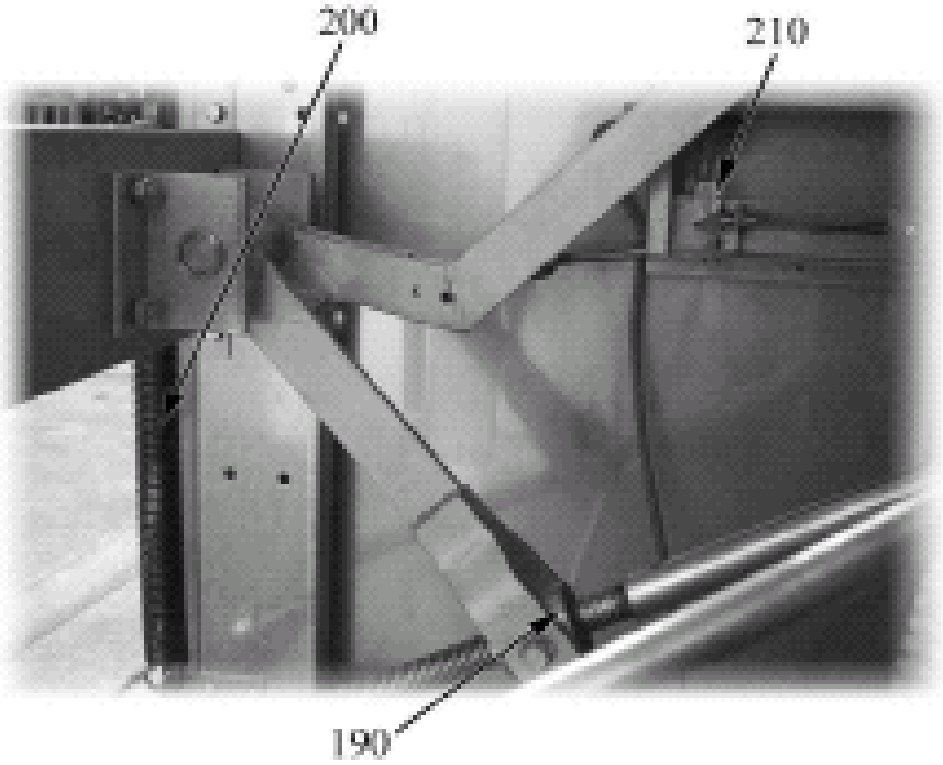

120
110
10
50
60
30
20
100
70
90
80
40

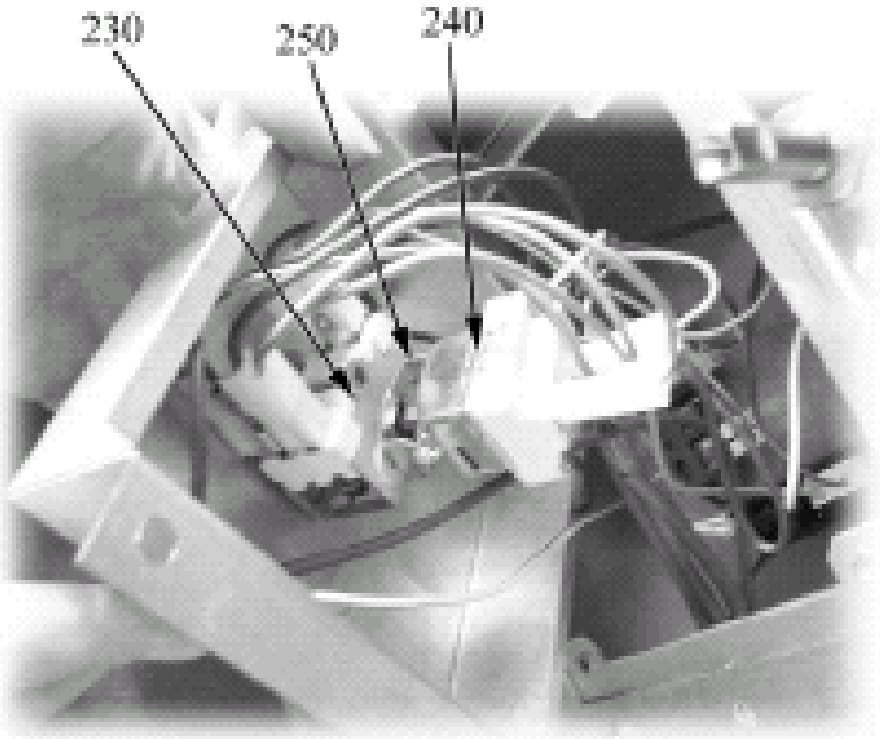
Обозначение	Модель	Напряжение	Описание	Код
Модули: наружные детали				
10			Кран для подвода воды	A022442
20			Глазок индикатора, белый	A039207
30			Глазок индикатора, зеленый	A038507
40			Уплотнение ручки-регулятора	2519490
50			Ручка	2519912
60			Ручка	A019360
70			Грибок регулятора	2599214
80			Вороток крана	A022453
90			Ножка	2519500
100	EMB, EMBI		Колпачок	2510890
110	EB, EMB		Противень из чугуна	2519900
120	EMBI, EBI		Противень из нержавеющей стали	2519901

E=серия 700

EB=74/02KBEB, EBI=74/02KBEBI, EMB=74/02KBEMB, EMBI=74/02KBEMBI

A=3/N/PE~400/230В 50Гц, H=3/PE~230В 50Гц


200
210
190

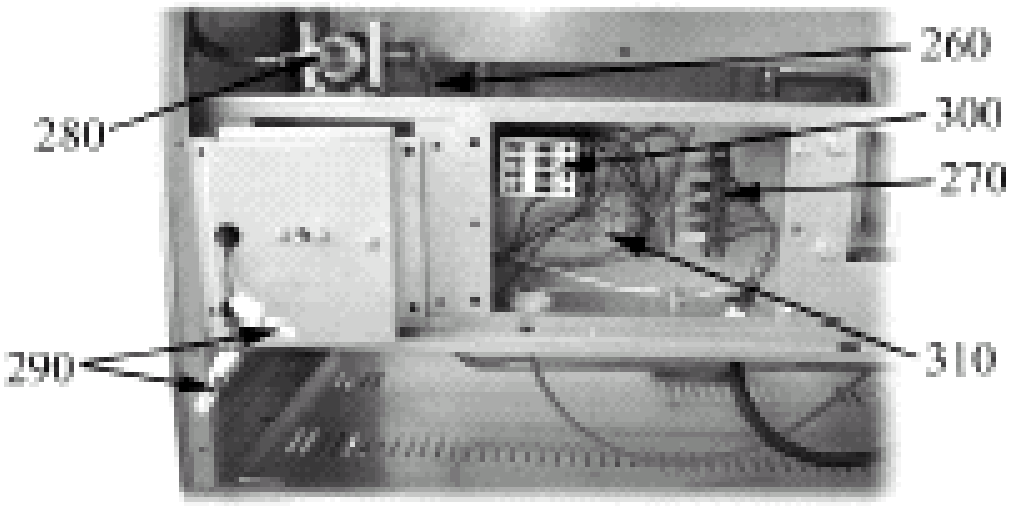

230
250
240

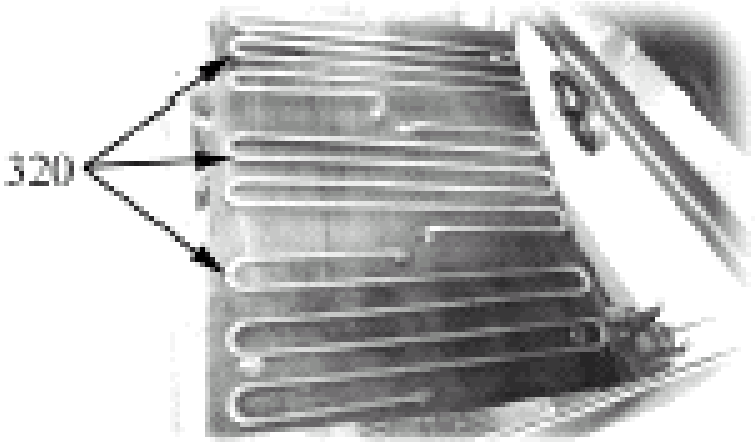
Обозначение	Модель	Напряжение	Описание	Код
Модули: внутренние детали				
190			Втулка	2934500
200				2510545
210			Микровыключатель	A039800
230			Главный выключатель	A046000
240			Термостат	A049200
250			Держатель	2519910

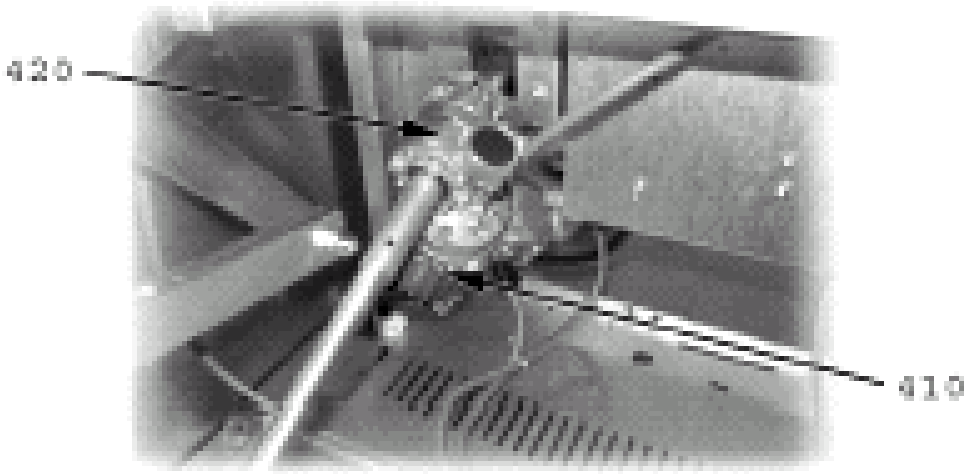
E=серия 700

EB=74/02KBEB, EBI=74/02KBEBI, EMB=74/02KBEMB, EMBI=74/02KBEMBI

A=3/N/PE~400/230В 50Гц, H=3/PE~230В 50Гц


260
280
300
270
290
310


320


420
410

Обозначение	Модель	Напряжение	Описание	Код
Модули: внутренние детали				
260			Провод	2514540
270			Клеммная колодка	A036204
280			Кран	A022440
290			Лампа	A038506
300			Дистанционный выключатель	A047034
310			Клеммная колодка	A046400
320			Сопротивление	A050210
410	EMB, EMBI		Электродвигатель	2510631
420	EMB, EMBI		Переходная деталь	2510632

E=серия 700

EB=74/02KBEB, EBI=74/02KBEBI, EMB=74/02KBEMB, EMBI=74/02KBEMBI

A=3/N/PE~400/230В 50Гц, H=3/PE~230В 50Гц-

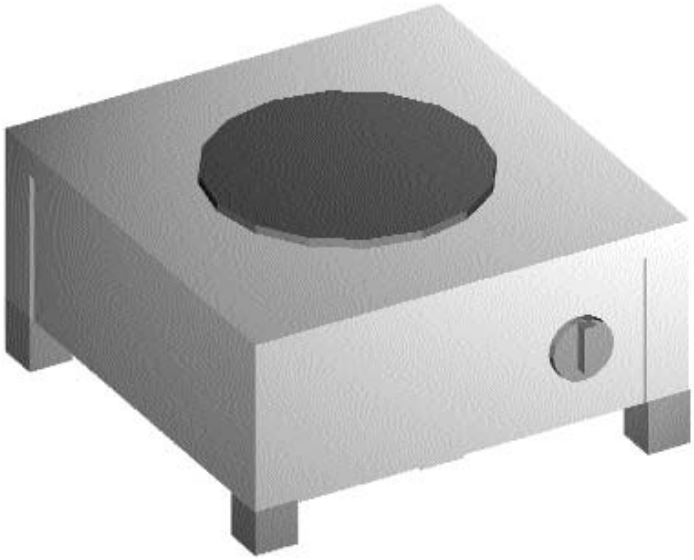
Список запчастей

12701110 – 74-02 КВЕВ ЭЛ. ПЛИТЫ-СКОВОРОДЫ

2510076	Втулка из бронзы KB 900-725 2S	1
2510545	Пружина натяж. KB 80 74/02	1
2514540	Трубопровод, диам.12	1
2519490	Уплотнение для ручки регулятора V-SEALVA 40/NBR	1
2519500	Ножка 1 ½ C/F 67x67x2 72/02	1
2519900	Противень чугунный 80 74/02	1
2519910	Скоба для крышки противня KB80 74/02	1
2519910L1	Скоба для крышки противня KB80 74/02	1
2519912	Ручка крышки противня KB 80 74/02	1
2599214	Ручка регулятора 70/02	1
2934500	Втулка диам. 25 94 KB	1
6A019360	Ручка крышки противня PB/41 M8 2000	1
6A022440	Кран подачи воды 725 01513133	1
6A022442	Трубка крана подачи воды KB 725 01113103	1
6A022453	Вороток крана, голубой	1
6A036204	Клеммная колодка 3P+E FV 173	1
6A038506	Лампа 380В 150°C	1
6A038507	Глазок индикатора, зеленый 150°C	1
6A039207	Глазок индикатора, белый 150°C	1
6A039710	Маховик подъемного устр. KB 74/02	1
6A039800	Миниатюрный выключатель CROUZET 83 131.8	1
6A045900	Бугель соединит. монофаз. 0000617079	1
6A046000	Выключатель термостата 492101560	1
6A046000	Главный выключатель BAM-5	1
6A047034	Замыкатель 25A CL00 A301T6 G.EL	1
6A049200	Термостат 45-290 5519053807	1
6A050210	Сопротивление 2350 Вт 230В KB/70 1GIK19266001	1

isselbaecher
FOOD · SERVICE · EQUIPMENT GMBH

Technical data
Instruction manual
Switching diagram
Dimension sheet
Description of model
Explosion drawing
Spare part list



HOT PLATE UNIT 220
FOE 31

Technical data

Model:	Hot plate unit 220/FOE31 K + T
Connection:	230 V/1P/50 Hz 2600 W
Voltage:	2600 W
Hot plate:	2200 mm diameter Spring plate for pot sensor
Control:	electronically with fine adjustment temperature of 180°C Temperature measuring by means of s/s thermo element Overheating switch-off at 250° by means of supervision relais Switch-off when sensor is broken by means of supervision relais ON/OFF Switch Net control lamp Temperature control lamp
Housing:	Stainless steel Removable bottom plate made of galvanized steel sheet 4 ea.non-slippery rubber feet 4 ea. Lock pins
Dimensions:	350 x 350 x 150 mm Plus 25 mm feet

Instruction manual hot plate unit 220 / FOE31 K+T

Taking into operation

- place hot plate unit on an even and free surface
- plug in blue CEE-plug into the provided socket 16 A
- switch on black main switch by means of a rotation to the right hand side approx. ½ hour before use

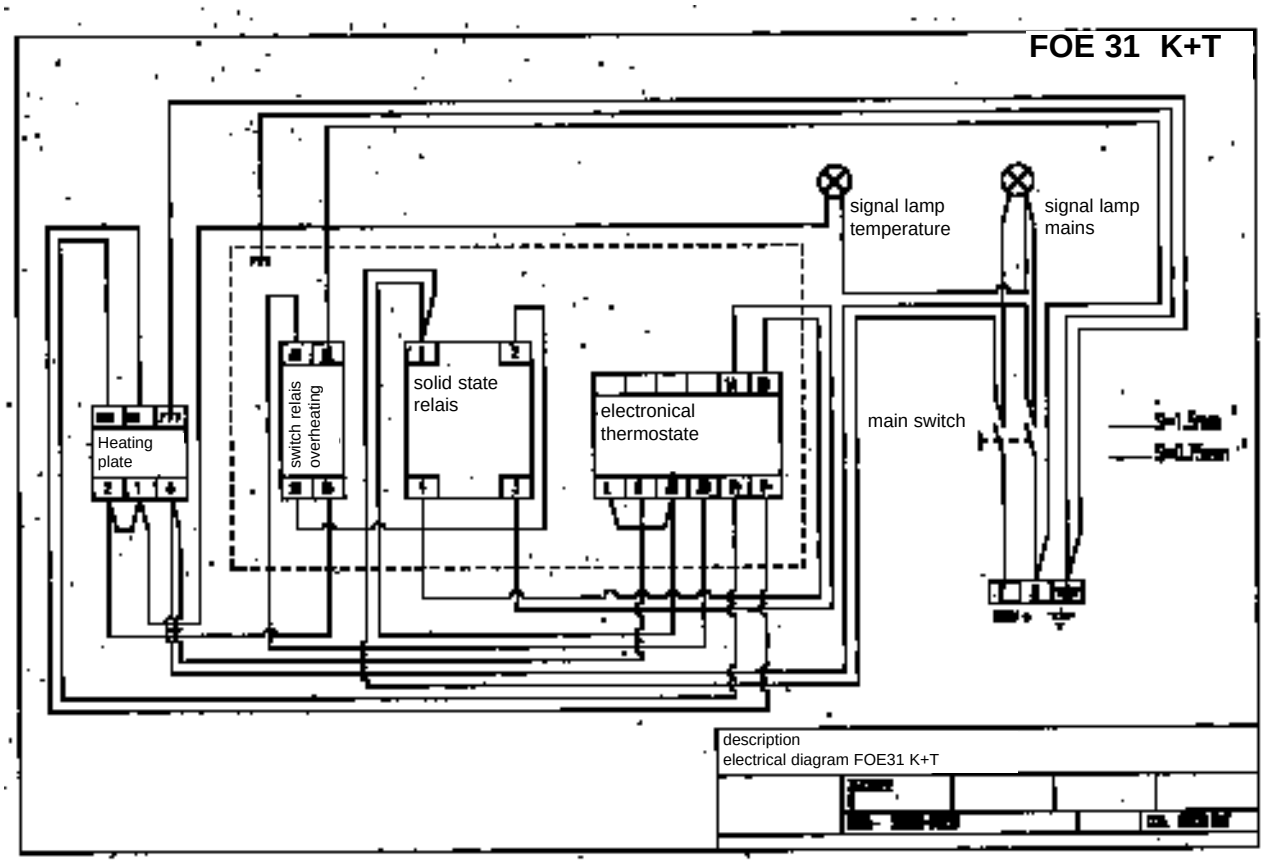
white control lamp (arrow symbol) is illuminated	"Appliance is switched on"
green control lamp (ON symbol) is illuminated	"Appliance is heating"
green control lamp (ON symbol) is blinking	"Appliance is clocking to temperature"

Upon completion of the works, switch off main switch and let the appliance cool down
(ATTENTION: danger of injuries)

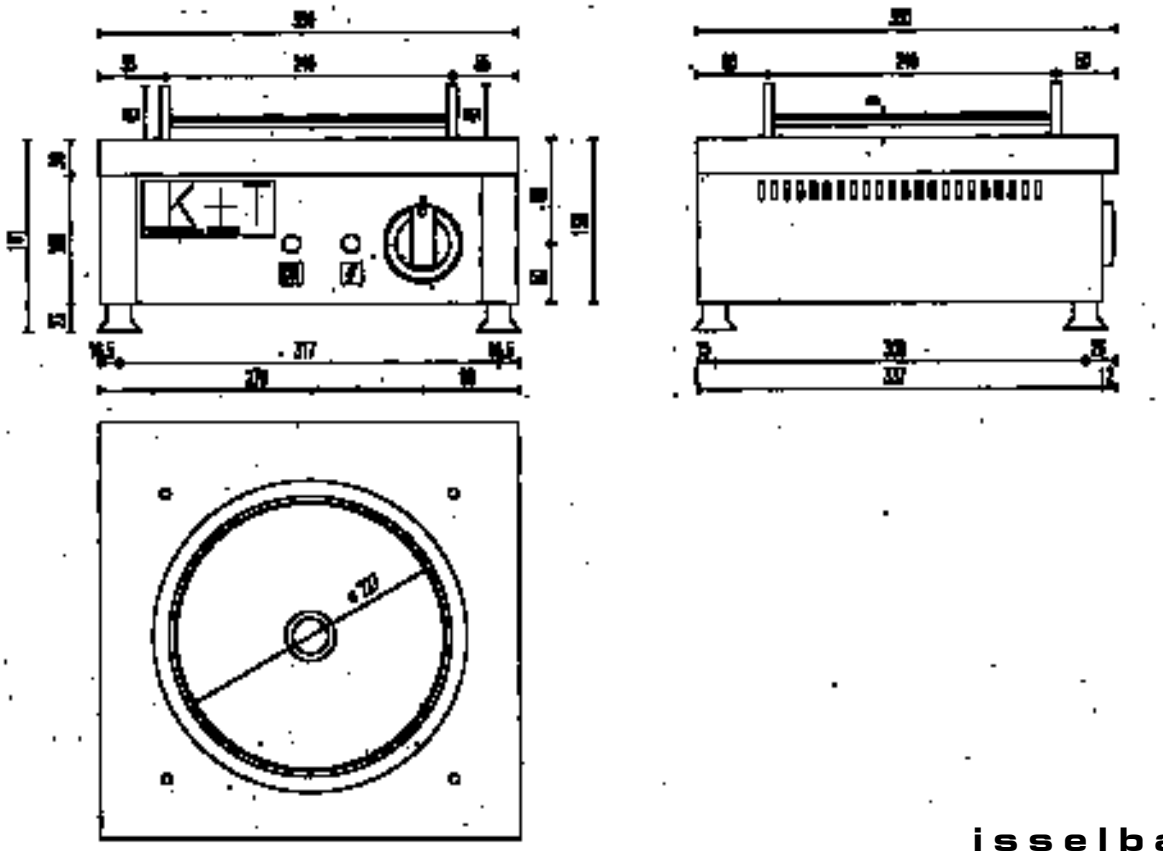
Cleaning and Care

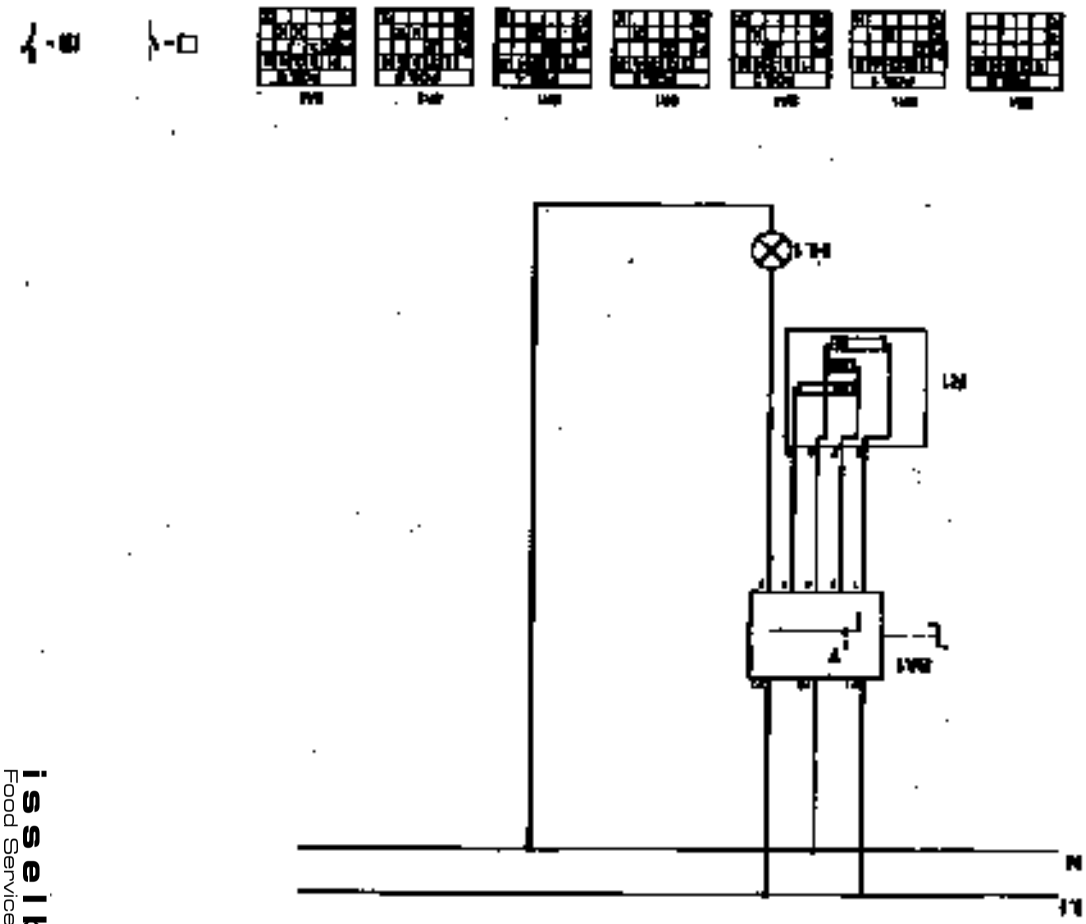
- for cleaning plug off the plug of the appliance
- only clean the appliance in cool condition, by means of a humid cloth
- (do not run water on or into the appliance)
- do not use abrasives
- check fixed condition of rubber feet

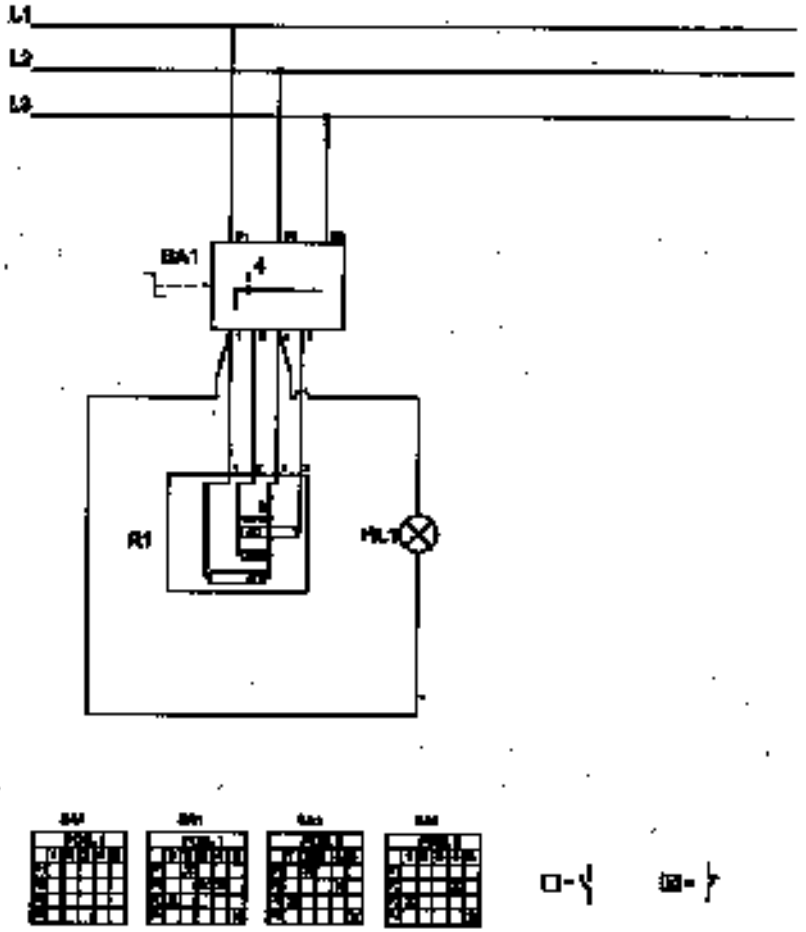
SWITCHING DIAGRAM



FOE 31







isselbaecher
FOOD · SERVICE · EQUIPMENT GMBH

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ВЫТЯЖНОЙ ЗОНТ

Инструкция по эксплуатации за вытяжным зонтом

Главная деталь зонта это фильтр. От ухода за фильтром зависит работа зонта.
За счет систематической чистки предотвращается ожирение вытяжных каналов и вентилятора. Для того, чтобы вынуть фильтры их нужно пододвинуть приблизительно 2 см вверх и вынуть их из крепления.
Т.к. фильтры сделаны из нержавеющего материала, их можно прочищать в промывной воде без щелочных добавок. Вращающийся, частично находящийся внутри жироконденсатный желоб предназначен для того, чтобы улавливать жидкий жир. Осадки можно спустить через спускной кран, добавив туда теплой воды.
В зависимости от эксплуатации кухни необходимо проводить общую чистку всего зонта во избежании скоплений жировых осадков из-за тепловыделения. Чистку можно проводить с помощью моющего средства и горячей воды. Рекомендуется проводить последующую обработку средством по уходу за хромом.

Инструкция по применению и по уходу за вытяжным зонтом

Очистка фильтра

-Прочищать по возможности каждый день.
-Чистящие средства должны быть пригодны для металла.
-Не употреблять едких чистящих средств (содержащих кислоту).
-Металло-трикотажный фильтр не прочищать с помощью паростуйного воздушного насоса.

isselbaecher
FOOD · SERVICE · EQUIPMENT GMBH

Schlagweg 12 · 35687 Dillenburg - Niederscheld · Telefon: 02771/2656-0 · e-Mail: info@issel.com

USER'S MANUAL

COMBINATION OVEN WITH DIRECT STEAM AND WITH STEAM GENERATOR

VERSION P

EN

Technical service

90024620rev01

CONTENTS

		PAGE
1	• GENERAL REMINDERS	3
2	• POINTS TO REMEMBER	4
3	• DESCRIPTION OF KEYS	5
4	• MANUAL SETTINGS FOR ONE-PHASE COOKING	7
5	• SETTING THE OVEN MANUALLY FOR COOKING WITH TWO OR MORE CYCLES IN SEQUENCE	9
6	• ENTERING AND SAVING A PROGRAM	11
7	• SELECTING AND STARTING A SAVED PROGRAM	12
8	• DELETING A SAVED PROGRAM	13
9	• TEMPORARILY ALTERING A SAVED PROGRAM	13
10	• SELECTING AND STARTING A PRE-STORED RECIPE	14
11	• TEMPORARILY CHANGING A STORED RECIPE	15
12	• SETTING THE CORE PROBE	16
13	• AUTOMATIC HUMIDITY CONTROL SYSTEM	18
14	• SPECIAL PROGRAMS	19
	14.1 • HOLDING AT TEMPERATURE AT THE END OF COOKING	19
	14.2 • REHEAT PROGRAM	21
	14.3 • FACTORY SET PRE-STORED REGENERATION PROGRAMS	21
15	• OPERATING DETAILS	22
16	• USEFUL TIPS	23
17	• DAILY CLEANING	24
18	• WASHING KIT	25
19	• ROUTINE MAINTENANCE	27
20	• DESCALING THE BOILER	28
21	• NON-ROUTINE MAINTENANCE	29
22	• SELF-DIAGNOSIS AND FAULT IDENTIFICATION	29
23	• PRE-STORED RECIPES	33

VERSIONS

P - Manual controls with electronic control, 99 storable programs with 9 cycles in automatic sequence, 44 pre-stored recipes, numerical displays, Autoclima with Fast-Dry automatic vent, self-diagnosis, autoreverse (distribution of the air in the chamber with automatic reversing of the fan direction), steamer and cooking chamber lighting.
OPTIONAL: core probe, hand shower, automatic WCS (Washing Combi System)

The manufacturer accepts no liability for any inaccuracies in this manual attributable to printing or copying errors. We reserve the right to modify our products as we deem fit, without impairing their basic features.

The reproduction or copying of any part of this manual by any means whatsoever is strictly forbidden unless authorized previously in writing by the manufacturer.

ALI S.p.A. - 25.02.2008

Repairs may become necessary over time; these and all major servicing operations must be performed exclusively by technicians employed by the manufacturer or an authorized service centre.

1.1 • **Carefully read** the directions given in this manual; they contain important information on safety during installation, operation and maintenance.
Keep this manual in a safe place for future consultation!

1.2 • This appliance must only be used **as specified in the design:** i.e. cooking foods. Any other type of use is improper and therefore dangerous.

1.3 • Only suitably trained kitchen personnel should be allowed to use the appliance.

1.4 • The oven must not be left unattended during operation.

1.5 • There are surfaces of the oven that become hot during operation. Take care!

1.6 • Ask the installer for information on correct operation and use of the water softener; incorrect or incomplete maintenance is at the origin of the formation of scale, which would badly damage the oven.

1.7 • Should it become necessary to call out a service technician, all essential identification details of the appliance are shown on the data plate, located at the right-hand side on the bottom.

1.8 • Each appliance is equipped with a data plate identifying the model and its main specifications. An example is given below of a dataplate for an electric oven and one for a gas oven.

LX TYP. HME 061P		TYP. HME 061P
2007	NR xxxxxxxxxx	
3N AC 400V 50Hz		
1 x 0.25 kW	TOT 8 kW	kPa 200 - 500
IPX 5	CE	

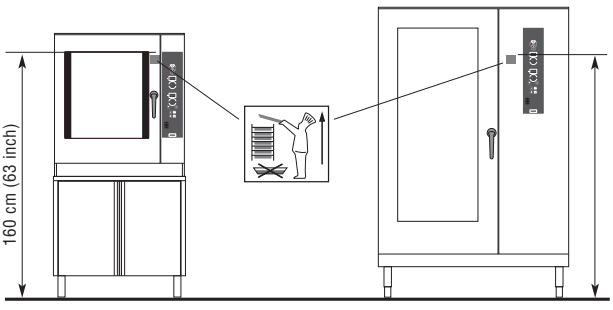
LX TYP. HMG 102P		TYP. HMG 102P
2007	NR xxxxxxxxxx	
EN 203/A1	AC 230V 50Hz	
1 x 0.55 kW	TOT 1 kW	kPa 200 - 500
B23	∑Qn 40 kW	
G 25 / m³/h	G 20 / m³/h	G 30 3.16 Kg/h
Pmax / mbar	Pmax / mbar	
Pmin / mbar	Pmin / mbar	Pmin / mbar
IT	Cat. II 2H3+	P mbar 20; 28-30/37
IPX 5	CE 0085	

1.9 • In the event of technical assistance being required, **provide as much detailed information about the fault as possible** in order to facilitate the service technician in identifying and resolving the malfunction.

1.10 • In the event of breakdown or faulty operation, **switch off the oven immediately!**

1.11 • **The room** in which the oven is to operate **must be well ventilated!**

1.12 • Safety sticker
• Maximum height for inserting containers with liquids



2 • POINTS TO REMEMBER

2.1 • Before any food is cooked in a new oven, the interior must be thoroughly cleaned (see *"Daily Cleaning"*).

2.2 • At the end of the working day, clean the oven thoroughly inside and out; this will ensure smooth operation of the appliance and prolong its useful life.

2.3 • **Do not use high pressure water jets when cleaning the oven!**

2.4 • For daily cleaning, use **only alkali based products** suitable for the purpose. Do not use abrasive materials or products as they will damage the oven surfaces.

2.5 • Always switch off the appliance when work is finished, shutting off all utilities (electricity, water, and gas if connected).

2.6 • **Avoid** any operation that might cause cooking **salt to be deposited** on the steel surfaces of the oven; if salt is accidentally spilled, rinse off thoroughly without delay.

2.7 • After steam cooking, **open the door carefully** to avoid being hit by the rush of residual steam escaping from the oven. Failure to observe this warning may be dangerous for the operator.

2.8 • To ensure safe operation of the oven, **do not obstruct the vents or any other opening on the oven!**

2.9 • **CAUTION**
No cooking with alcohol added is permitted!

2.10 • **Failure to observe basic safety guidelines may jeopardize the smooth operation of the oven and expose the operator to serious danger!**
The manufacturer accepts no liability if the original function of the oven is altered or there is tampering or failure to observe the instructions given in the manuals.

2.11 • **To ensure long term efficiency and reliability of the oven, scheduled servicing should be carried out at least once a year. With this in mind, customers are recommended to sign a service agreement.**

3 • DESCRIPTION OF KEYS

3.1 • ON-OFF (KEY 1)
TURNS on the control panel, activates self-diagnosis.
Key light on: appliance ready for use.
Key light off: appliance powered, control panel off.

3.2 • CONVECTION (KEY 2)
CONVECTION cooking mode key.

3.3 • STEAM (KEY 3)
STEAM cooking mode key.

3.4 • COMBI (KEY 2 + 3)
COMBI cooking mode key.
Press the Convection **2** and Steam **3** **buttons together.**

3.5 • PROGRAMS (KEY 4)
Used to set, call up and view the cooking programs and pre-stored recipes.

3.6 • CYCLES (KEY 5)
Used to set, call up and view the cooking cycles.

3.7 • CORE PROBE (KEY 10)
Used to activate the core probe cooking setting.

3.8 • AUTOMATIC HUMIDITY CONTROL KEY (KEY 11)
This key also performs the function of a manual humidifier when pressed with cooking in progress (key light on).
This function is useful for foods that require added humidity when cooking. Press the key and hold for as long as it is wished to let moisture into the oven, the corresponding LED will light up for as long as the key is pressed.

Note: The *appliance is fitted with an automatic system for reducing the cavity temperature in all cooking modes. If the temperature exceeds the display setting by 30°C, the humidifier automatically directs cold water into the oven and the temperature is rapidly lowered. This precludes the possibility that food could start cooking with too high a temperature in the oven. In addition, the added moisture prevents foods from drying up.*

3.9 •OVEN LIGHT KEY (KEY 12)

Pressing this key switches on the oven light, permitting the operator to check the progress of the cooking.

3.10 • RAPID COOLING KEY (OVEN DOOR OPEN) (KEY 13)

This function is activated only with the oven door open. Pressing the key activates the fan, which rapidly lowers the temperature in the oven to 50°C. This function is particularly useful if one cooking operation at high temperature is to be followed by another using a much lower temperature, or when the oven needs cleaning immediately after a cooking operation (see *"Daily Cleaning"*).

3.11 • OVEN STEAM EXTRACTION VENT KEY (KEY 14)

This function is only activated in convection mode. Pressing the key opens the cavity vent, allowing the escape of moisture from the cavity. It should then be closed manually (LED on = vent open; LED off = vent closed, flashing LED = vent in operation).

The position of the vent (vent open/vent closed) can also be saved in several cycles of a program.

3.12 • START-STOP (KEY 15)

START-STOP key: to start and stop cooking in progress.

• Key light on: START, cooking started.

• Key light blinking: TEMPORARY STOP obtained by opening the door or pressing the key once. Cooking and remaining time are stopped. Closing the door or pressing key **15** again restarts cooking.

• Key light off: FINAL STOP obtained by keeping key **15** pressed for 3 seconds: cooking stops, as if cooking time had been completed.

4 • MANUAL SETTINGS FOR ONE-PHASE COOKING

OPERATIONS

4.1 • SWITCH ON

Press key 1. If a symbol appears in the fault warning display (display **6-8**), refer to *"Self-diagnosis and fault identification"*.

4.2 • COOKING MODE SELECTION

The two LEDs of the cooking mode keys blink: **Press the desired cooking mode key** (**2 - 3 / 2+3**). The LED of the selected cooking mode remains permanently alight (while the other one stays off) or, in combi mode, with both lights on steady.

4.3 • SET THE TEMPERATURE

The temperature display shows a value of 130°C. **Turn knob 7** to set the temperature (to the right increases, to the left decreases), which will be shown in the display.

Note: *Approximately 10 sec. after releasing the knob, the display will revert to the actual oven temperature.*

4.4A • SET THE TIME

The time display **8** shows **[InF]**. **Turn knob 9**:

- to the right to set the cooking time;
- to the left to set infinite time **[InF].**

Or

4.4B • SET CORE PROBE

See *"Setting the core probe*".

The settings are saved approx. 10 seconds after the last setting.

4 • MANUAL SETTINGS FOR ONE-PHASE COOKING

STARTING THE COOKING PROGRAM

OPERATIONS

Place the food in the oven. Refer to the *"Practical Advice"* heading for more information.
If the core probe is to be used, refer to *"Setting the core probe*".

4.5 • START

Press key 15 to start cooking: The LED associated with the key remains permanently alight.

At this point ...
the temperature display 6 indicates the actual oven temperature.

The time display 8 indicates the time remaining to complete cooking.
The luminous dot alongside the value indicates:
blinking = cooking in progress;
permanently alight = cooking suspended.
This occurs, for instance, when opening the door (refer to *"Operating Details"*).

4.6 • END OF COOKING

If infinite time has been selected, stop cooking manually by pressing key **15** for a few seconds (LED next to key off).
If a cooking time or core probe temperature has been entered, a beep will be generated when the time elapses or the set probe temperature has been reached to indicate that cooking has terminated (LED next to key **15** OFF).
Just open the door to stop the beeping. Remove the food from the oven, following the directions given under paragraph 2.7 of the *"Points to remember" heading"*.

Displaying and changing saved values
If, during cooking, it is necessary to check the settings, press key **5**, the displays will blink.
If the values displayed have to be modified, use the relevant knob or keys.
After approximately 10 sec. the new data are saved automatically and the displays show the actual values.

Note: When switching on the appliance for the first time of the day, the steam generator drains the water contained, it turns on timed steam generator washing, then, after filling with water, it AUTOMATICALLY PREHEATS the steam generator. When starting a program that includes steam or combi cooking cycles, **the program is automatically started as soon as the steam generator has reached the preheating temperature** so as to avoid starting the program without any steam. The intermittent LED of key **15** indicates that the steam generator has not yet reached the preheating temperature.

5 • MANUAL SETTINGS FOR COOKING WITH UP TO 9 CYCLES IN SEQUENCE

A manual setting with more than one cycle cannot be saved; for cooking you want to repeat, it is recommended to use the saved programs (see *"Entering and saving a program"*).

OPERATIONS

5.1 • SWITCH ON

Press key 1. If a symbol appears in the fault warning display, refer to *"Self-diagnosis and fault identification"*.

Note: *Cooking in manual mode with a number of phases in sequence permits preheating the cavity with no load before putting food into the oven: it will be enough to set the time for cycle* ***1*** *on* ***infinite [InF]*** *and, on reaching the preheating temperature, a cyclical beep and the inscription* **[LoA]** *will indicate it is time to put the food into the oven. On closing the door, display 8 will show* **[C 2]** *indicating cooking cycle 2 has started.*

5.2 • SELECT

The LEDs of the cooking mode keys all blink. **Press the key of the required cooking mode** (**2 - 3 / 2+3**) for cycle 1: the LED of the chosen cooking mode stays on with a steady light (while the other one goes out) or, in combi mode, with both lights on steady.

5.3 • SET THE TEMPERATURE OF CYCLE 1

Turning knob 7 sets the cooking temperature, which is shown on the relevant display.

5.4A • SET THE TIME FOR CYCLE 1

The time display shows **[InF]**.

Turn knob 9:

to the right to set the cooking time;

to the left to set infinite time, **[InF]** thus utilizing the **first cycle as preheating.**

Or

5.4B • SET THE CORE PROBE FOR CYCLE 1

Refer to *"Setting the core probe"*.

5.5 • SELECT CYCLE 2 AND THE FOLLOWING ONES (UP TO 9 CYCLES)

Press the cycle key **5,** the cycles display **8** shows **[C 2]**. Now go back to paragraph 5.2 to continue with the setting. Repeat the sequence for further phases if required.

5 • MANUAL SETTINGS FOR COOKING WITH UP TO 9 CYCLES IN SEQUENCE

STARTING THE COOKING PROGRAM

OPERATIONS

5.6 • START

Press key 15 to start cooking: The LED associated with the key remains permanently alight.

At this point ...
the temperature display 6 indicates the actual oven temperature.

The time display 8 indicates the time remaining to complete cooking.
The luminous dot alongside the value indicates:
blinking = cooking in progress;
permanently alight = cooking suspended.
This occurs, for instance, when opening the door (refer to *"Operating Details"*).

5.7 • END OF COOKING

A beep will be generated to indicate that cooking has terminated (LED next to key **15** off). Just open the door to stop the beeping. Remove the food from the oven, following the directions given under paragraph 2.7 of the *"Points to remember heading"*.

Displaying and changing saved values
If, during cooking, it is necessary to check the settings, press key **5**, the displays will blink.
If the values displayed have to be modified, use the relevant knob or keys.
After approximately 10 sec. the new data are saved automatically and the displays show the actual values.

6 • ENTERING AND SAVING A PROGRAM

6.1 • SWITCH ON THE OVEN
Press key 1.

6.2 • SELECT THE PROGRAM
Press the programming key **4,** and turn knob **7** to select the number you want to give the cooking program, shown in the display **8**.

Caution

The program is “new” when the LEDs of the cooking mode keys blink.

The program is “busy” when at least one LED of the cooking mode keys blinks.

6.3 • SELECT
The LEDs of the cooking mode keys all blink. **Press the key of the required cooking mode** (**2 - 3 / 2+3**) for cycle 1: the LED of the chosen cooking mode stays on with a steady light (while the other one goes out) or, in combi mode, with both lights on steady.

6.4 • SET THE TEMPERATURE OF CYCLE 1
Turning knob 7 sets the cooking temperature, which is shown on the relevant display.

6.5A • SET THE TIME OF CYCLE 1
The time display shows **[InF]**.
Turn knob 9:
to the right to set the cooking time;
to the left to set infinite time, **[InF]** thus utilizing the **first cycle as preheating.**

Or

6.5B • SET THE CORE PROBE FOR CYCLE 1
Refer to *“Setting the core probe”*. Page 13.

6.6 • SELECT CYCLE 2 AND THE FOLLOWING ONES (UP TO 9 CYCLES)
Press the cycle key **5,** the cycles display **8** shows **[C 2]**. Now go back to paragraph 6.3 to continue with the setting. Repeat the sequence for further phases if required.

6.7 • SAVING THE PROGRAM
Press the cycles key **5** or wait 10 seconds to save the settings automatically or, without waiting, press key **15** to start multi-phase cooking.

7 • SELECTING AND STARTING A SAVED PROGRAM

OPERATIONS

7.1 • SWITCH ON

Press key 1.

7.2 • RETRIEVE

Press the programming key **4,** and turn knob **6** to select the number you want to retrieve), shown in the display **6**.

CAUTION: If the program requires using the core probe, connect the probe to the front panel or the display will show **"Err SP"** (probe error) See "self-diagnosis and fault identification".

7.3 • START

Viewing the settings

If, during cooking, it is necessary to check the settings for the current phase, press key **4**. To see the settings for successive phases, press key **5** and turn the knob, until the display shows the required phase.

7.3a • **STARTING A PROGRAM WITH PREHEAT**	**7.3b •** **STARTING A PROGRAM WITH PREHEAT EXCLUDED**	**7.3c •** **STARTING A PROGRAM WITHOUT SAVED PREHEATING**
If the retrieved program has preheating, display **8** will show **[InF].** Press key **15** to start preheating. A beep and the inscription **[LoA]** on the display will signal when the oven has reached the temperature. Place the food in the oven (if the program includes cooking phases with the core probe, insert the probe in the food). Close the door. The display **8** shows **[C 2]** and the oven will automatically switch on.	Place the food in the oven (if the program includes cooking phases with the core probe, insert the probe in the food). As soon as the program is retrieved (the display **8** shows **[C 1]**). Start cooking phase by pressing key **15** (LED on steady). Turn the knob **9** to take the time to zero. The preheat stage has now been skipped. **Warning:** Preheating is not necessary only when the oven is already hot.	Place the food in the oven (if the program includes cooking phases with the core probe, insert the probe in the food). As soon as the program is retrieved (the display **8** shows **[C 1]**), start the first cooking cycle by pressing key **15** (LED on steady).

8 • DELETING A SAVED PROGRAM

8.1 • SWITCH ON
Press key **1**.

8.2 • RETRIEVE
Press the programming key **4,** and turn knob **6** to select the number you want to retrieve), shown in the display **6**.

8.3 • DELETING
Hold down the oven light **12** and rapid cooling **13** keys for three seconds.
After deletion the LEDs of keys **2** and **3** blink to indicate the program is empty.

9 • TEMPORARILY ALTERING A SAVED PROGRAM

Foreword
The appliance permits temporarily modifying the saved program, that is for cooking in progress only. **The program to be changed must have been started (key 15 with LED on steady)!** When the program is stored for a product with a different size, for which it is necessary to lengthen the cooking times, it may be necessary to raise the temperature or change any of the other parameters.

OPERATIONS

Retrieve the program and start cooking, as described previously.

Press key 5, the cycle display 8 blinks, then:

Cooking mode
... press the key corresponding to the required cooking mode, wait for 10 seconds (TIME OUT) and the change will be saved automatically.

Increase/decrease temperature
... turn knob **7** to set the new temperature setting. Wait for 10 seconds (TIME OUT), the change will be saved automatically.

Increase/decrease time
... turn knob **9** to set the new temperature setting. Wait for 10 seconds (TIME OUT), the change will be saved automatically.

Increase/decrease core probe temperature
... turn knob **9** to set the new temperature setting. Wait for 10 seconds (TIME OUT), the change will be saved automatically.

Increase/decrease setting
AUTOMATIC HUMIDITY CONTROL
... press key **11**, the LED will blink. Make the new setting by turning knob **9**, wait for 10 seconds (TIME OUT) and the change will be saved automatically.

Note: *The program display 6 shows the temporary change with two steady luminous dots.*
The change made is cancelled when the cooking time elapses: the program will remain in the original version.

10 • SELECTING AND STARTING A PRE-STORED RECIPE

Version **P** comes equipped with 44 factory-set recipes (31 for the version without core probe).

The aim is to help the chef use the oven immediately.

OPERATIONS

10.1 • SWITCH ON

Press key 1.

10.2 • RETRIEVE

Press the Program button **4**, turn the dial **7** to select the number of the recipe you wish to retrieve (see the recipe list below), shown on the display **6**.

IMPORTANT: if the recipe involves the use of the core probe, connect the probe to the front panel, otherwise the display will indicate the following fault **"Err SP"** (Core probe error) See chapter "Self-diagnosis and fault identification".

10.3 • START

Viewing the settings

If, during cooking, it is necessary to check the settings for the current phase, press key **4**. To see the settings for successive phases, press key **5** and turn the knob, until the display shows the required phase.

10.3a •

STARTING A PROGRAM WITH PREHEAT

If the recipe selected includes a preheating phase, the display **8** shows **[InF]**.
Press key **15** to start preheating.
A beep and the inscription **[LoA]** on the display will signal when the oven has reached the temperature.
Place the food in the oven (if the recipe includes core probe cooking phases, insert the probe needle into the food).
Close the door.
The display **8** shows **[C 2]** and the oven will automatically switch on.

10.3b •

STARTING A RECIPE WITHOUT PREHEATING

Place the food in the oven (if the recipe includes core probe cooking phases, insert the probe needle into the food).
As soon as the recipe is selected the display 8 shows **[C 1]**.
Start cooking phase by pressing key **15** (LED on steady). Turn the knob **9** to take the time to zero.
The preheat stage has now been skipped.
Warning: Preheating is not necessary only when the oven is already hot.

11 • TEMPORARILY CHANGING A STORED RECIPE

Foreword

The appliance allows the user to make temporary modifications to a stored recipe, applying changes only to the cooking cycle in progress. in order to make modifications, the recipe to be changed must first be started (button 15 with led on steady)!

This option can prove essential when the stored recipe is for a different size or weight of product, meaning that cooking time or temperature must be increased or another parameter changed.

OPERATIONS

Retrieve the stored recipe and start cooking as described previously.

Press key 5, the cycle display 8 blinks, then:

Cooking mode

... press the key corresponding to the required cooking mode, wait for 10 seconds (TIME OUT) and the change will be saved automatically.

Increase/decrease temperature

... turn knob **7** to set the new temperature setting. Wait for 10 seconds (TIME OUT), the change will be saved automatically.

Increase/decrease time

... turn knob **9** to set the new temperature setting. Wait for 10 seconds (TIME OUT), the change will be saved automatically.

Increase/decrease core probe temperature

... turn knob **9** to set the new temperature setting. Wait for 10 seconds (TIME OUT), the change will be saved automatically.

Increase/decrease setting AUTOMATIC HUMIDITY CONTROL

... press key **11**, the LED will blink. Make the new setting by turning knob **9**, wait for 10 seconds (TIME OUT) and the change will be saved automatically.

Note: *The program display 6 indicates the temporary change with three steady illuminated dots.*

The modification is automatically cancelled at the end of cooking: the stored recipe remains in its original version.

12 • SETTING THE CORE PROBE

Foreword

The core probe allows cooking to be regulated by monitoring the temperature at the core of the product. This device overrides the time setting, and cooking stops as soon as the temperature at the core of the product reaches the selected value.

The core probe can be handily used as a portable thermometer, by inserting the probe in connection **16** in any time operation mode; with the oven on stand by, keeping key **10** pressed for a few seconds, display **8** will show the probe temperature for a few seconds. This permits checking the temperature at the core of the food not being cooked and therefore outside the oven.

OPERATIONS

12.1 • COOKING WITH CORE PROBE

Caution: When cooking with the core probe and **"Err SP"** is shown on displays **6 and 8**, it is necessary to connect the core probe to connection **16**. If the first cycle is used for preheating, it is necessary to keep the probe outside the cavity; otherwise the program cannot start.

Once the oven temperature has been set (as described under the relevant headings), press key **10** and turn knob **9** to set the required core temperature. Connect the core probe to connection **16**, insert the probe into the food (see "Hints on using the core probe"), and proceed according to the cooking mode selected.

Therefore, if you have chosen...

12.1 a • ONE-PHASE MANUAL COOKING:	12.1 b • MULTI-PHASE MANUAL COOKING:	12.1 c • A PROGRAM TO BE SAVED:
press key **15** to start cooking	pass on to setting the next phase or press key **15** to start the first phase of the set cooking	pass on to setting the next phase or wait for automatic saving of the set program

AUTOMATIC HOLDING FUNCTION

If you want to keep the food hot at the end of cooking: set infinite time **[InF]**, then press key **10**, and set the required core temperature with knob **9**. The dish will keep warm and ventilation will switch on intermittently until you decide to stop the holding function (for example by opening the door).

PRACTICAL EXAMPLE

Setting

Mode: **Convection**
Oven temperature: **140°C**
Time: **Infinite**
Core temperature: **78°C**

What happens

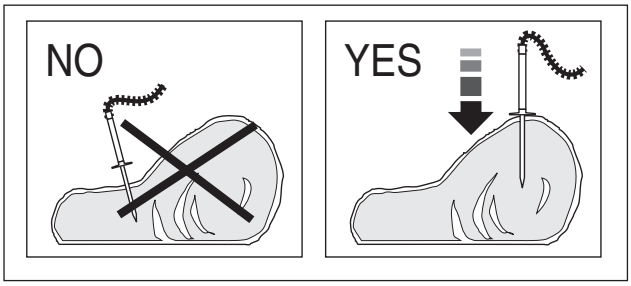
Once the temperature at the core of the food reaches 78°C, with the oven temperature at 140°C, the heat source shuts off and will automatically come into operation again when the core temperature drops by 1°C.
In practice, it is no longer the oven temperature setting that regulates the operation of the heat source, but the temperature selected for the core probe.

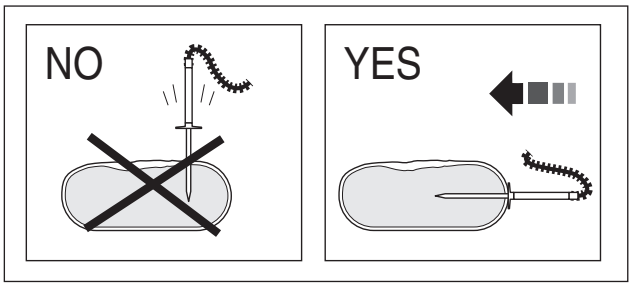
Caution: Wait for a few seconds after inserting the core probe in connection **16** (the time it takes the electronic card to identify the probe), then start cooking with key **15 START/STOP.**

12 • SETTING THE CORE PROBE

In cooking with this sensor, the position of the core probe is extremely important: The probe must be positioned from the top downwards at the centre of the food to cook and be fully inserted. In pieces whose thickness is less than twice the probe, which is inserted horizontally to the tabletop so that the tip of the probe is anyhow in the middle of the food (see figure).

It is also recommended to insert the probe with the food at the centre of the oven.





Optional: *On request and without any specific adaptation, it is possible to connect a needle probe to control the temperature of vacuum-packed foods or small items.*

Advantages

- Improves control over the cooking process, eliminating the risk of loss and waste;
- Permits accurate cooking irrespective of the quality or size of the product;
- Saves time because cooking control is automatic;
- Guarantees hygiene; with precision monitoring of the core temperature, there is no need for food to be handled, poked or prodded;
- Ideal for large items of food;
- Cooking precision to one degree centigrade for delicate foods such as: ROAST-BEEF;
- HACCP requirements always respected.

13 • AUTOMATIC HUMIDITY CONTROL SYSTEM

Foreword

The **AUTOCLIMA** makes it possible to keep a constant level of humidity in the oven when cooking by convection or with the combination cycle. It performs a double function, on the one hand introducing moisture, and on the other extracting moisture from the food when a set value is exceeded.

Especially advantageous for fresh products that cannot have the same moisture content from one day to another, but which when cooked will always have the same aspect and consistency: the level of humidity inside the cavity is constantly measured during the cooking phase and it remains constant.
This system makes it possible to achieve consistent cooking results for the same food cooked in different quantities.

OPERATIONS

13.1 • COOKING WITH THE AUTOMATIC HUMIDITY CONTROL SYSTEM

Note: *The cooking mode must be Convection or Combi*

Once the cavity or core probe temperature has been set (as described under the relevant headings), press key **11** to set the desired **AUTOMATIC HUMIDITY CONTROL**, from **H00** (very dry) to **H99** (very humid).
Place the food in the oven and, if the core probe is being used, insert the probe (see *"Setting the core probe"*), connect the core probe to connection **16** and proceed according to the cooking mode selected.
Therefore, if you have chosen...

13.1 a • ONE-PHASE MANUAL COOKING:	13.1 b • MULTI-PHASE MANUAL COOKING:	13.1 c • A PROGRAM TO BE SAVED:
press key **15** to start cooking	pass on to setting the next phase or press key **15** to start the first phase of the set cooking	pass on to setting the next phase or wait for automatic saving of the set program after 10 seconds (TIME OUT).

Note: *The vent must be closed, because if it were set open (key* **14***) it would cancel the setting of the humidity control.*

Advice

Defining the humidity value requires a certain amount of practical experience.
Nonetheless, it is impossible to commit a catastrophic error, and this function undoubtedly enhances the appearance of the food.

Ideal for:

Foods that tend to dry up, small items or foods that release excess humidity (e.g. roast chicken) and when reheating especially on a plate.

Advantages

Repeatable results, even when foods are cooked together with others having different characteristics.

14 • SPECIAL PROGRAMS

Foreword

Their purpose is to complete a cooking process to obtain the best results, without the operator taking any direct action, in terms of presentation, degree of cooking, reduction in weight loss, tenderness of the food to serve.

OPERATIONS

14.1 • HOLDING AT TEMPERATURE AT THE END OF COOKING

This function makes it possible to keep food warm when the LAST COOKING CYCLE has ended, enabling the operator to serve the food "warm at just the right time." The cooking process stops, drying is halted as the temperature and humidity are controlled by the **AUTOMATIC HUMIDITY CONTROL SYSTEM**.

The succulence of the food remains undiminished, the holding precision is to one degree Celsius, consuming very little power ...

The best "HOLDING" results are obtained when the last cooking phase includes temperature control with the core probe.

"**DRY":** holding with the oven vent open to permit drying the food;

"30": holding with AUTOMATIC HUMIDITY CONTROL (AUTOCLIMA) on 30% (ideal HEAT AND HUMIDITY)

How to set:

Set a program as directed under the headings:

4 • MANUAL SETTINGS FOR ONE-PHASE COOKING

Or

5 • MANUAL SETTING FOR MULTI-PHASE COOKING IN SEQUENCE,

make sure that the appliance is on FINAL STOP (light of key **15** off), press key **5**, select the last cycle of the program (the first one free) with knob **9** and select any one cooking mode with keys **2** or **3**.

Turn knob **9** to the left, display **8** will show "**HLD**" and display **6** will show "**DRY**".

By turning knob **7** you can select the required holding mode ("**DRY" - "30"**); press key **5** to confirm the selection.

The cavity temperature during holding is preset to 80°C.

If you want to eliminate the set HOLDING function, select the program.

Using knob **9**, select the last cycle in the program. Press key **5**, display **8** will show "**HLD**", turn knob **9** to the right, display **8** will show the number of the cycle and the the blinking LEDs of keys **2** and **3** that the cycle is empty.

HOLDING **is the last cycle in the program,** if the previous cycle is time based then HOLDING will automatically turn on at the end of the cooking cycle; if the cycle includes operation with the core probe, it will turn on when the set core temperature is reached.
During the HOLDING function display **6** will show the cavity temperature for a time-based program and display **8** will show the probe temperature for a core probe program.
Displays **6** and **8** will alternate the temperature display with the type of holding; the display **8** shows for how long holding has been on (increasing time).

During HOLDING the oven temperature is kept around 80°C, AUTOMATIC HUMIDITY CONTROL is automatically adjusted according to the type of holding selected. The temperature at the core of the food is kept as per the setting, and when there is no heating the fan turns alternately to a set time so that the heat and humidity in the oven remain well mixed to ensure optimal conditions.
The food will keep warm until you decide to stop the cycle.

Advice
Once cooked, food can of course only be kept warm for a limited period of time, which must not exceed current health and hygiene regulations.
It is not recommended for foods requiring special cooking (such as roast beef), since lengthy exposure to heat, even if moderate, could alter their colour.

14.2 • REHEAT PROGRAM

Foreword

Reheating plays a significant role in an organized system of kitchen management:
cooking → chilling → storing
→ reheating → service.
Foods can be reheated either in a pan or on a plate.

14.3 • FACTORY-SET PRE-STORED REGENERATION PROGRAMS

Version P comes equipped with factory-set pre-stored regeneration programs. The aim is to help the chef use the oven immediately.

How to set:
To set the regeneration program, follow the instructions given in chapter:

10 · SELECTING AND STARTING A PRE-STORED RECIPE.

The pre-stored regeneration programs are as follows:

- Timed
L30 = REGENERATION of plated foods
L31 = REGENERATION of trays

- With core probe
L43 = REGENERATION of plated foods
L44 = REGENERATION of trays

Advice

Reheating is intended as a process of warming previously cooked foods to a serving temperature of up to 65°C at the core. This must take place as quickly as possible, clearly observing the local health and hygiene regulations.
For deep-frozen and/or frozen products, the oven temperature is set to 160°C, the food is put into the oven and after a few minutes, when it becomes possible, you pass on to use the core probe; clearly, the program needs to be temporarily modified.

Advantages

This system makes it possible to present the food “freshly cooked”, as regards its appearance, flavour and firmness, even after a few days’ conservation at +3°C. The appliance is versatile as it can perform differentiated functions without the aid of additional equipment.

15 • OPERATING DETAILS

FOREWORD

During cooking (LED on steady) the displays show the actual values (current status). It is anyhow possible to check the settings. For this purpose, proceed as follows:

OPERATIONS

15.1 • DISPLAYING SETTINGS DURING COOKING PHASE (without stopping)

Press key **5**, the displays blink showing the previous settings. After 10 sec. the actual values reappear (TIME OUT) so in general:
display blinking: value set.
display on steady: actual value.

15.2 • CHANGING THE SETTINGS DURING THE COOKING PHASE (WITHOUT STOPPING)

15.2 a • TEMPERATURE AND TIME	15.2 b • COOKING MODE	15.2 c • HUMIDITY CONTROL	15.2 d • CORE PROBE
To change the setting, turn the relevant knob to set the new value (increasing to the right, decreasing to the left); the displays show the settings that have just been made, after 10 sec. the actual values reappear.	Press the key corresponding to the new cooking mode. The corresponding LED will light up.	Press the humidity control function key **11** (the display shows **[H..]**, the previous setting). Turn knob **9** to make the new setting. After 10 sec. the actual values reappear.	To change the setting, turn the knob **9** to set the new value. After the 10 seconds of TIME OUT the actual values reappear.

15.3 • TEMPORARY STOP

Open the door or press key **15**: the corresponding LED blinks. Cooking stops and the timer pauses until such time as the door has been closed or key **15** pressed a second time. Cooking will resume automatically from the point at which the interruption occurred.

15.4 • PERMANENT STOP

To stop or permanently interrupt a cooking program for which infinite time is set, press key **15** and hold for approx. 3 seconds. A continuous beep confirms the end of the cooking operation as if the full time had elapsed, and the LED associated with key **15** goes out.

16 • USEFUL TIPS

16.1 • PREHEATING THE OVEN

The oven preheating cycle is extremely important and useful for successful cooking.

As a general rule, always preheat the cavity when empty, setting the temperature between approximately 15% and 25% higher than that to be utilized subsequently in cooking.

In the case of steam cooking, preheat the empty cavity using convection mode as this will allow temperatures of over 130°C to be selected.

16.2 • COOKING LOADS

The depth of the pan must be suitable for the height of the food.

For even cooking, it is preferable to distribute the load over several shallow pans rather than loading just one extremely deep pan.

Keep to the weights specified in the following table.

Nr. pans	Maximum load per pan	Maximum oven load
6 x GN 1/1	4 kg	24 kg
10 x GN 1/1	4 kg	40 kg
10 x GN 2/1	8 kg	80 kg
20 x GN 1/1	4 kg	80 kg
20 x GN 2/1	8 kg	160 kg
40 x GN 1/1	4 kg	160 kg

Notes: Obviously, when loading the oven you should take account not only of the weight of the food, but also its size, consistency and thickness.

CAUTION
Do not insert pans/containers with liquids deeper than 1.6 m.

16.3 • FROZEN/DEEP-FROZEN PRODUCTS

The oven must be preheated and loaded respecting the quality and nature of these foods. For example, frozen spinach must not be hit with temperatures that are too high as, due to its nature, it could dry out on the outside and impair the result.

16.4 • TYPES OF CONTAINER

For optimum results, it is indispensable to use the right pan for the different kinds of food: aluminium or aluminium plate pans for confectionery and baked foods, perforated pans for steam cooking, mesh pans for pre-fried foods such as potatoes.

16.5 • CLEARANCE BETWEEN CONTAINERS

When loading the oven with the food to cook, it is recommended to pay special attention there is sufficient clearance between containers. This makes it possible for the heat and air to distribute evenly for a more uniform result, which would not be possible if the food in one pan were in contact with the pan above.

16.6 • LESS SEASONING

By using this type of oven it is possible to virtually eliminate the use of seasoning, oil, butter, fat and flavouring. With a minimum use of such ingredients in cooking, the natural flavours of the food are highlighted and the nutritional content remains intact; this brings the benefits of a more diet-conscious type of cuisine.

• CAUTION
No cooking with alcohol added is permitted!

17 • DAILY CLEANING

MANUAL WASH

17.1 • THOROUGH CLEANING ...

... is a prerequisite for faultless cooking and better yields:

• the food's own flavour remains unchanged;
• during operation there are no fumes caused by burnt food residue;
• energy savings;
• less maintenance work and a longer service life;
• the simplicity of the procedure means that a thorough clean can be carried out quickly and with minimum inconvenience to the operator:

Activate automatic cooling with key **13** if the oven is very hot.

Turn on the "CL" oven cleaning cycle to remove day-to-day dirt.

Switch on the oven with key **1**.
Press key **4**, the display **6** will blink "**MAN**", turn the knob **7** to the right until "**CL**" appears. Press key **15** to turn on the **MANUAL** wash program explained below.

Cycle 1 - Cooling/preheating:
the display shows "**rAF**" if the oven temperature is high, "**Att**" if the oven temperature is low, on reaching the temperature, it shows "**dEt In**", the light of key **15** blinks to indicate a **TEMPORARY STOP**, a beep signals it is time to open the door and spray detergent in the oven. Close the door and press key **15** to turn the wash cycle back on, after which the operator needs to take no other action until the end of the program.

Cycle 2 - Cleansing action

Cycle 3 - Steam cycle

If considerable deposits form on the drain filter in the middle of the bottom of the cavity, clean so as to ensure water and detergent flow out freely.

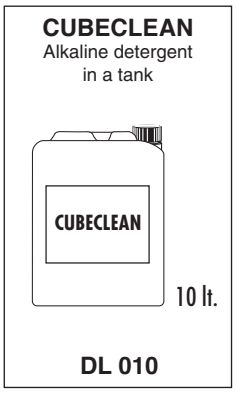
The end of the program is defined by a cyclic beep, open the door to turn it off. Switch off the appliance with key 1.

It is a good rule at the end of the washing cycle to rinse the inside of the oven again with the shower (optional), wipe the front seal of the oven with a sponge or cloth to protect it from early deterioration.

17.2 • CAUTION

Never use direct or high-pressure jets of water to clean the outside of the oven.
Never use corrosive and/or abrasive substances on steel surfaces, and avoid scouring or scrubbing with steel wool or wire brushes, as this could result in irreparable damage. Similarly, **aggressive detergents**, of non-alkaline formulation containing high percentages of sodium and ammonia, **can** soon **damage the seals**, **jeopardizing oven efficiency and operation**.
The outside of the oven should be washed with a sponge and warm water with an ordinary detergent suited to the purpose.

17.3 • It is recommended to use a specially formulated detergent.



18 • WASHING KIT

18.1 • The appliance equipped with the washing kit permits activating two oven cleaning cycles: **SOFT WASH "SC" - HARD WASH "HC"**, without any direct action being taken by the operator during cleaning.
The detergent is evenly distributed through the special nozzle at the right time, avoiding any risk of contact with the operator; the easy-to-fit washing arm rinses the oven.

Using detergents other than the one recommended by the manufacturer is advised against because it might not ensure good cleaning and could damage the integrity of the washing system.
Make sure that the quick-fit coupling for the detergent is properly inserted and the tank is supplied with enough of the detergent recommended by the manufacturer.
Activate automatic cooling with key **13** if the oven is very hot.

SOFT WASH

18.2 • **Turning on the SOFT WASH "SC" oven cleaning cycle to remove day-to-day dirt:**
Press key **4**, display **6** will blink "**MAN**", turn the knob **7** to the right until "**SC**" appears.
Press key **15** to turn on the SOFT wash program described below:
Cycle 1 cooling/preheating: the display shows **"rAF"** if the oven temperature is high, **"Att"** if the oven temperature is too low, on reaching the temperature, it shows **"Fit SHo" (INSERT ARM)**, the light of key **15** blinks to indicate a TEMPORARY STOP, a beep signals it is time to open the door and hook the wash arm onto the hook on the roof: insert the pin in the hole and turn anticlockwise to its limit stop.
Press key **15** to reactivate the washing cycle: from this moment on no manual action by the operator is necessary until the end of the program.

The **SOFT WASH "SC"** program is an automatic sequence of 7 cycles, lasting a total of 24 minutes, to provide the best combined action of cleansing (cycle 2-3), steam spraying (cycle 4), rinsing by rotating the wash arm (cycle 5) alternated with the steam cycle, end rinsing combined with ventilation (cycle 6) and drying (cycle 7) to make the inside of the oven dry and shiny.
If considerable deposits form on the drain filter in the middle of the bottom of the cavity, clean so as to ensure water and detergent flow out freely.
The end of the SOFT wash program is defined by a cyclical audible warning. Open the door to turn it off, put on the safety gloves to protect your hands and REMOVE the washing arm, turning the pin clockwise to its limit stop.
Switch off the appliance with key 1 ON/OFF.

HARD WASH

18.3 • Turning on the HARD WASH "HC" oven cleaning cycle to remove TOUGH dirt:
Press key **4**, display **6** will blink "**MAN**", turn the knob **7** to the right until "**HC**" appears.

Press key **15** to turn on the **HARD** wash program described below:

Cycle 1 cooling/preheating: the display shows **"rAF"** if the oven temperature is high, or **"Att"** if the oven temperature is too low. On reaching the temperature, it shows **"Fit SHo":** the light of key **15** blinks to indicate a TEMPORARY STOP. An audible warning signals it is time to open the door and hook the washing arm onto the special hook on the top: insert the pin in the hole and turn anticlockwise to its limit stop.
Press key **15** to reactivate the washing cycle: from this moment on no manual action by the operator is necessary until the end of the program.

The **HARD WASH "HC"** program is an automatic sequence of 11 cycles, lasting a total of 38 minutes, to provide the best combined action of cleansing (cycle 2-3-6-7), steam spraying (cycle 4-8), rinsing by rotating the wash arm (cycle 5-9), end rinsing combined with ventilation (cycle A) and drying (cycle B) to make the inside of the oven dry and shiny.
If considerable deposits form on the drain filter in the middle of the bottom of the cavity, clean so as to ensure water and detergent flow out freely.

The end of the HARD wash program is defined by a cyclical audible warning. Open the door to turn it off, put on the safety gloves to protect your hands and REMOVE the washing arm, turning the pin clockwise to its limit stop.
Switch off the appliance with key 1 ON/OFF.

WARNINGS

Switching off the appliance with key 1 is not permitted during operation of the SOFT WASH and HARD WASH programs; wait for the end-of-washing signal, remove the wash arm to be able to switch off the appliance.

Wipe the front seal of the oven with a sponge or cloth to prevent it from deteriorating too soon.

Stop and shut off all utilities (electrical power supply, water, and gas if connected). Leave the door slightly ajar when the appliance is not in use.

19 • ROUTINE MAINTENANCE

19.1 • PERIODICALLY ...

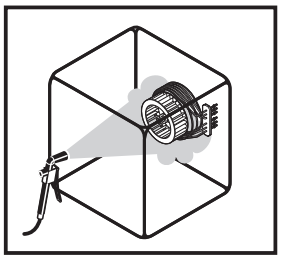
... It is recommended to clean the deflector and pan racks as necessary.
For this purpose, proceed as follows:

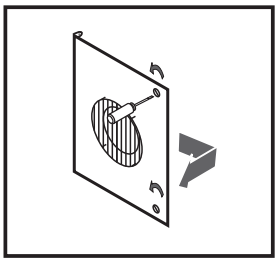
- stop and shut off all utilities (electricity, water, and gas if connected);
- take out the pan racks;
- using a screwdriver of the right size, or a coin, unscrew the deflector screws to be able to clean the back; it is recommended to use the hand-held shower for thorough rinsing (optional);
- dry with a clean cloth;
- it is necessary to remove the deflector if the dirt is particularly tough to remove; do not use abrasives or scourers that would damage the steel surface; size permitting, wash the deflector in a dishwasher.

Secure the deflector in the oven, making sure the two fixing screws on the right-hand side are well tightened.

19.2 • PROLONGED DISUSE

If the oven is to stand idle for any length of time (e.g. holidays or seasonal closing) it must be cleaned thoroughly, leaving no traces of food or dirt. Leave the door slightly ajar so that air can circulate inside the oven. Be absolutely certain to shut off all utilities (electrical power supply, water, and gas if connected). For added care after cleaning, the external surfaces can be protected by applying a proprietary metal polish.





20 • DESCALING THE BOILER

The appliance is able to count the hours of operation of the steam generator and then to warn the operator with the **"CAL"** message when it is necessary to activate steam generator descaling with the special **"dE"** cycle.

The **"CAL"** message does not stop the appliance for obvious reasons of service, it is anyhow recommended to activate the "de" program in the hours nearest to the message appearing. To check the total remaining hours to the **"CAL"** message appearing, switch off the oven with key **1**, keep key **3** pressed for 5 seconds, the display will show the remaining hours.

The presence of scale causes loss of power in the steam circuit and serious damage to the steam generator.

Note that the steam generator runs a drain and wash cycle automatically every day so as to regenerate the water in it. Descaling frequency is defined by several parameters entered on the electronic card by the technician at the time of installation on the basis of the characteristics of the supply water (upstream from the softener) and on the basis of its technical characteristics.

The **"CAL"** message appears when the appliance is switched off. The end of the **"dE" descaling** cycle permits resetting the total number of hours and the removal of the message: to permit this operation, disconnect the oven from the electric mains for a few seconds after the end of the descaling program.

Descaling should be performed with the appliance cold and clean (see *"Daily Cleaning"*), preferably with the assistance of the authorized technician.

20 • DESCALING THE BOILER

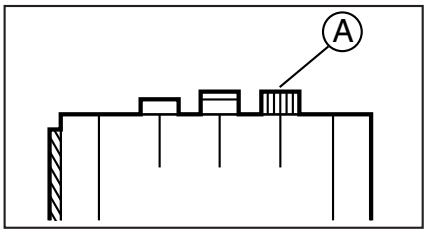
Activating the "de" descaling cycle

Switch on the oven with key **1**, press key **4** and turn knob **7** until the display shows the **"dE"** program, press key **4** to confirm the program.

Press key **15** to start the descaling cycle **"dE"**.

The display shows **"Att"** wait, the automatic operations of boiler draining and washing are activated, then **"dEt In"** appears with a cyclical audible warning telling the operator to add the descaling agent after unscrewing the cap A (the dilution per litre, if necessary, should be done following the directions of the manufacturer of the product), observing the capacity of the boiler, see table:

	GAS	ELECTRIC
Models	**Litres**	**Litres**
6 x GN 1/1	2.5	3.5
7 x GN 1/1	2.5	3.5
7 x GN 2/1	-	11
10 x GN 1/1	4	11
10 x GN 2/1	6	12.5
20 x GN 1/1	6	18
20 x GN 2/1	20.5	30



Close the cap "**A**".

20.1 • DESCALING ACTION

Press key **15**; the boiler fills to capacity with water mixed with descaling detergent.

"CYCLE 1": This is the first automatic cycle permitting the boiler to heat up and hold its temperature for 30 minutes (countdown on display 6) so the descaling agent can act effectively, after which time the boiler drains off the content (impurity of detergent mixed with water). Check that it flows out freely, if it does not then call in the technical assistance service as the drain could be blocked and the boiler need servicing. This problem is also indicated on displays **6-8** (see *"Self-diagnosis and fault identification"*).

Afterwards the boiler is cleaned of the more resistant particles of scale by forcing in normal tap water, then it loads cleaned water.

"CYCLE 2": This is the second automatic cycle that permits operating the oven with steam for 25 min. so as to thoroughly cleanse the steam generator and the pipes for introducing steam into the oven. The cycle is completed with the phases of: drain boiler, wash boiler by introducing ordinary mains water and filling with cleaned water.

20 • DESCALING THE BOILER

Important:
*The above sequence ensures thorough cleaning of the steam generator that is ready for use, any faults found during the cycle will be signalled on display **6** and **8**,* ***at which stage the appliance must NOT be used until an authorized technician has seen it!***

The correct conclusion of the program is signalled by the **"End"** message, press key **1** to exit the **"dE"** program, at the same time the number of hours remaining to the next descaling is updated.

Caution:
This operation must be carried out under the close supervision of the operator!
The operator must adhere strictly to the precautions (mask, gloves etc.) for use of the product!
The descaling cycle must not be interrupted for any reason!
Interrupting the cycle renders the whole process ineffective, wastes descaler, and provokes the risk of contamination if the descaler has not been completely flushed out of the boiler. An interruption will also prevent the electronic control from resetting the boiler hour-counter to zero.

It is advisable to thoroughly rinse the cavity with the shower at the end of the program.

21 • NON-ROUTINE MAINTENANCE

21.1 • To ensure correct and safe operation, the oven must be inspected and serviced at least once a year by a manufacturer technician or authorized service agent.

21.2 • **With this in mind, customers are recommended to sign a service agreement.**

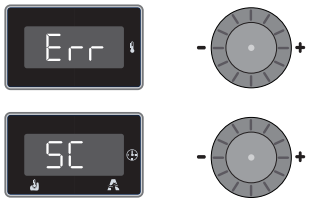
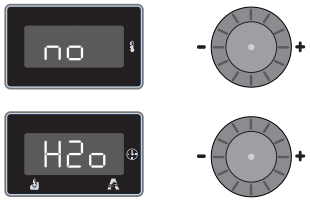
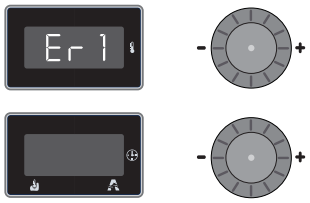
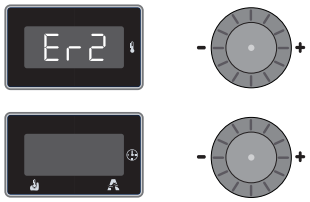
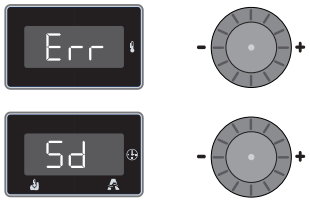
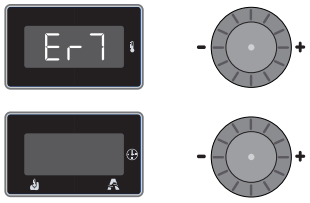
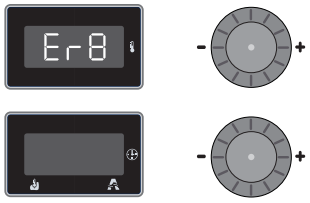
22 • SELF-DIAGNOSIS AND FAULT IDENTIFICATION

22.1 • Whenever the appliance is powered up by pressing the main switch, an electronic diagnostics routine is run automatically to check the principal functions. Assuming the appliance is in perfect working order, the oven temperature display shows the actual temperature in the oven, and the LEDs of the cooking mode keys all blink. At this point the cooking parameters can be entered.

22.2 • If any irregularities are discovered, on the other hand, these are indicated in the displays **6-8**. Error codes are extremely important when trouble cannot be remedied by the operator, since they give the service technician an indication as to the nature of the fault. The message on the display is accompanied by a beep of 5 seconds, repeated every minute, until the oven is switched off.

22 • SELF-DIAGNOSIS AND FAULT IDENTIFICATION

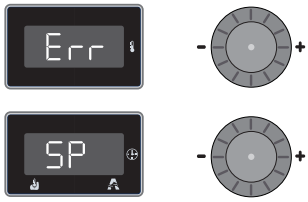
The main fault warning messages are:

MESSAGES	
	**“ Err SC ”** Message on the **displays 6 and 8**. Oven temperature probe faulty, **switch off the oven immediately** and contact a manufacturer technician or authorized service agent.
	**“ no H2o ”** This means there is no water: **check** that the shutoff valve is open and that there is water still coming from the main. If there is no supply from the main, inform the water company or agency. If there is no problem with the main, contact a manufacturer technician or authorized service agent. In the meantime, the oven can still be used in convection mode.
	**“ Er 1 ”** The device **preventing thermal overload of the motor has cut in. Switch off the oven immediately** and contact a manufacturer technician or authorized service agent.
	**“ Er 2 ”** The oven safety **thermostat has cut in. Switch off the oven immediately** and contact a manufacturer technician or authorized service agent.
	**“ Err Sd ”** **Vapour condensation temperature probe faulty**. The condenser is in operation continuously, but the oven can still be used under **close observation** (increased water consumption), until the arrival of a service technician.
	**“ Er 7 ”** An abnormally **high temperature rise** has registered in the compartment housing electrical **components**. The oven can still be used under close observation, until the arrival of a service technician.
	**“ Er 8 ”** An **excessive temperature rise** registering in the electrical components compartment could result in damage to components. **Switch off the oven immediately** and contact a manufacturer technician or authorized service agent.

22 • SELF-DIAGNOSIS AND FAULT IDENTIFICATION

The main fault warning messages are:

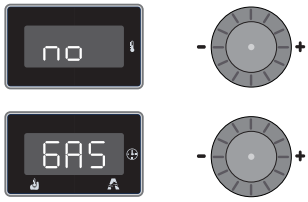
MESSAGES



“ Err SP ”

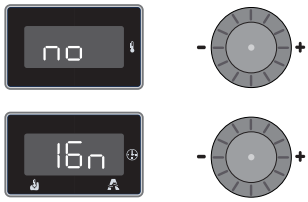
Core probe faulty. Should the message appear, it is necessary to check the connector is plugged into the socket (**16**) properly. The oven can continue to be used until the arrival of a service technician, but without this accessory.

WARNING FOR GAS MODELS



“ no GAS ”

No gas. Check that the shutoff valve is open and that there is gas coming from the main. If there is no supply from the main, inform the gas company or agency. If there is no problem with the main, contact a manufacturer technician or authorized service agent.



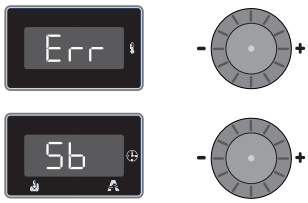
“ no IGn ”

Gas appliances are fitted with ignition devices incorporating an automatic reset function. If operation is not restored automatically after several attempts, display **6** and **8** will show the error code **[no IGn]** shown alongside. A beep warns the operator. Press key **15** to restore ignition. If the fault persists, contact a manufacturer technician or authorized service agent.

Note: *Burner shutdown is a safety condition. Therefore, this situation is not a sign of the appliance malfunctioning.*

If, after carefully carrying out these checks, the appliance still does not function properly, call a manufacturer technician or authorized service agent.

Note: *When contacting manufacturer service technicians, try to explain the fault in as much detail as possible, referring all the information indicated on the identification data plate.*



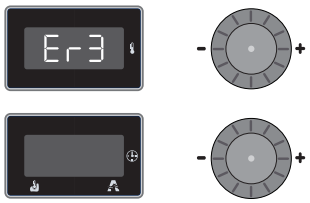
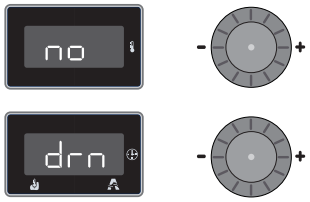
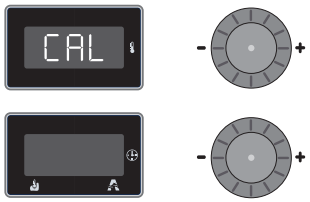
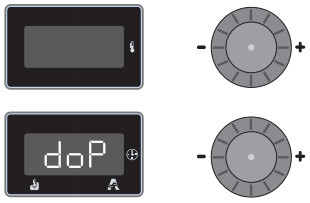
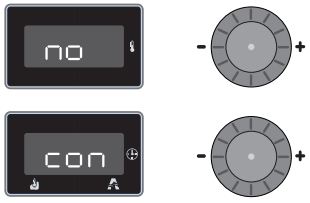
“ Err Sb ”

Boiler pre-heating probe fault; oven can only be operated in convection mode; **steam and combined modes are disabled**. Call in the technical assistance service.

---

22 • SELF-DIAGNOSIS AND FAULT IDENTIFICATION

The main fault warning messages are:

MESSAGES	
	**“ Er 3 ”** The boiler safety thermostat has cut in, switch off the oven immediately and contact a manufacturer technician or authorized service agent.
	**“ no drn ”** Indicates failure to drain the water from the steam generator. It is possible to use the appliance all the same, remembering that the water has not regenerated. Press key **15** to bypass the fault temporarily. If the fault occurs during the **“de” descaling program it will stop the appliance**, call the technical service.
	**“ CAL ”** It appears when switching off the appliance and signals the need to activate the steam generator descaling cycle. See chapter 16. To bypass the signal temporarily, press key **15**.
	**“ doP ”** It appears when the door is open and signals that the door microswitch fails to close the contact. Check that the door is properly closed. If the signal persists, all the technical service.
	**“ no con ”** Indicates no connection between the motherboard and keyboard; check the fuses.

- TIMED RECIPES

First courses

L01 Crepes/Cannelloni
L02 Lasagne/Aubergine Parmigiana
L03 Roman gnocchi
L04 Steamed rice

Meats

L05 Pork or veal shin
L06 Goulash/Ossobuco/Lamb stew

Fish

L07 Baked fish
L08 Fish au gratin
L09 Steamed fish

Vegetables

L10 Baked vegetables
L11 Roast potatoes
L12 Steamed vegetables
L13 Vegetables au gratin

Poultry

L14 Chicken up to 1.5 kg
L15 Roast chicken pieces
L16 Chicken and rabbit stew

Multigrill

L17 Grilled meat
L18 Grilled fish
L19 Grilled vegetables
L20 Fried food
L21 Medium sized kebabs
L22 Pizza in slices
L23 Small omelettes

Confectionery and Bakery products

L24 Sponge cake/Shortcrust pastry/Tarts
L25 Fresh bread
L26 Frozen bread
L27 Croissants/Pain au chocolat/Muffins
L28 Puff pastry/Strudel/Vol au vents
L29 Creme caramel/Bounet

Regeneration

L30 Regenerating plated foods
L31 Regenerating trays

- RECIPES WITH CORE PROBE

First courses

L32 Lasagne/Aubergine Parmigiana

Meats

L33 Traditional roasts
L34 Slow cook traditional roasts
L35 Roast-beef and whole fillets
L36 Braised meat and pot roasts

Fish

L37 Baked fish
L38 Large baked fish
L39 Steamed fish

Poultry

L40 “Speedy” chicken up to 1.5 kg
L41 “Speedy” chicken over 1.5 kg
L42 Whole turkey/goose

Regeneration

L43 Regenerating plated foods
L44 Regenerating trays

N.B.: Recipes with core probe are only displayed if the oven is actually equipped with a core probe.

23 • PRE-STORED RECIPES

Cooking cycle

Cooking time

Mode

Convection cooking mode

Steam cooking mode

Combi convection/steam cooking mode

Core temperature

% of humidity / Vent position

Vent closed

Vent open

Oven temperature

TIMED RECIPES

L01 Crepes/Cannelloni

	Mode				
1		220°C	INF	--	--
2		170°C	10’	--	60%
3		180°C	8’	--	20%

L02 Lasagne/Aubergine Parmigiana

	Mode				
1		230°C	INF	--	--
2		150°C	20’	--	40%
3		170°C	15’	--	

L03 Roman gnocchi

	Mode				
1		250°C	INF	--	--
2		200°C	15’	--	

L04 Steamed rice

	Mode				
1		120°C	INF	--	--
2		100°C	15’	--	

L05 Pork or veal shin

	Mode				
1		130°C	INF	--	--
2		100°C	5’	--	
3		130°C	90’	--	70%
4		180°C	15’	--	70%

L06 Goulash/Ossobuco/Lamb stew

	Mode				
1		190°C	INF	--	--
2		150°C	120’	--	70%

L07 Baked fish

	Mode				
1		230°C	INF	--	--
2		180°C	20’	--	30%

L08 Fish au gratin

	Mode				
1		250°C	INF	--	--
2		210°C	15’	--	50%

23 • PRE-STORED RECIPES

TIMED RECIPES

L09 Steamed fish

	Mode				
1		120°C	INF	--	--
2		100°C	15’	--	

L10 Baked vegetables

	Mode				
1		220°C	INF	--	--
2		150°C	8’	--	30%
3		190°C	25’	--	

L11 Roast potatoes

	Mode				
1		220°C	INF	--	--
2		170°C	8’	--	60%
3		190°C	30’	--	

L12 Steamed vegetables

	Mode				
1		120°C	INF	--	--
2		100°C	20’	--	

L13 Vegetables au gratin

	Mode				
1		240°C	INF	--	--
2		190°C	5’	--	40%
3		210°C	10’	--	

L14 Chicken up to 1.5 kg

	Mode				
1		250°C	INF	--	--
2		220°C	30’	--	90%
3		250°C	5’	--	20%

L15 Roast chicken pieces

	Mode				
1		130°C	INF	--	--
2		200°C	20’	--	60%
3		190°C	8’	--	20%

L16 Chicken and rabbit stew

	Mode				
1		190°C	INF	--	--
2		160°C	60’	--	60%
3		170°C	15’	--	40%

L17 Grilled meat

	Mode				
1		260°C	INF	--	--
2		240°C	10’	--	20%

L18 Grilled fish

	Mode				
1		260°C	INF	--	--
2		100°C	10’	--	40%

TIMED RECIPES

L19 Grilled vegetables

	Mode				
1		260°C	INF	--	--
2		230°C	10’	--	40%

L20 Fried food

	Mode				
1		260°C	INF	--	--
2		195°C	15’	--	

L21 Medium sized kebabs

	Mode				
1		230°C	INF	--	--
2		190°C	17’	--	20%

L22 Pizza in slices

	Mode				
1		220°C	INF	--	--
2		170°C	12’	--	30%
3		180°C	10’	--	

L23 Small omelettes

	Mode				
1		220°C	INF	--	--
2		170°C	15’	--	30%

L24 Sponge cake/Shortcrust pastry/Tarts

	Mode				
1		200°C	INF	--	--
2		160°C	15’	--	50%
3		170°C	15’	--	

L25 Fresh bread

	Mode				
1		200°C	INF	--	--
2		150°C	4’	--	40%
3		170°C	10’	--	30%
4		180°C	8’		10%

L26 Frozen bread

	Mode				
1		210°C	INF	--	--
2		165°C	12’	--	20%
3		180°C	8’	--	

L27 Croissant/Pain au chocolat/Muffin

	Mode				
1		210°C	INF	--	--
2		160°C	3’	--	30%
3		170°C	15’	--	

TIMED RECIPES

L28 Puff pastry/Strudel/Vol au vents

	Mode				
1		220°C	INF	--	--
2		170°C	10’	--	20%
3		180°C	10’	--	

L29 Creme caramel/Bounet

	Mode				
1		120°C	INF	--	--
2		85°C	40’	--	

L30 Regenerating plated foods

	Mode				
1		130°C	INF	--	--
2		115°C	8’	--	30%

L31 Regenerating trays

	Mode				
1		220°C	INF	--	--
2		140°C	15’	--	50%

23 • PRE-STORED RECIPES

RECIPES WITH CORE PROBE

L32 Lasagne/Aubergine Parmigiana

	Mode				
1		230°C	INF	--	--
2		150°C	--	60°C	40%
3		170°C	--	95°C	

L33 Traditional roasts

	Mode				
1		240°C	INF	--	--
2		190°C	10’	--	
3		150°C	--	50°C	20%
4		160°C	--	40°C	40%

L34 Slow cook traditional roasts

	Mode				
1		220°C	INF	--	--
2		180°C	15’	--	
3		110°C	--	60°C	50%
4		150°C	--	70°C	40%

L35 Roast-beef and whole fillets

	Mode				
1		250°C	INF	--	--
2		230°C	10’	--	
3		100°C	--	53°C	30%

L36 Braised meat and pot roasts

	Mode				
1		160°C	INF	--	--
2		130°C	--	90°C	80%
3		100°C	30’	--	50%

L37 Baked fish

	Mode				
1		230°C	INF	--	--
2		180°C	--	50°C	40%
3		165°C	--’	65°C	30%

L38 Large baked fish

	Mode				
1		230°C	INF	--	--
2		150°C	--	50°C	30%

L39 Steamed fish

	Mode				
1		120°C	INF	--	--
2		100°C	--	65°C	

L40 “Speedy” chicken up to 1.5 kg

	Mode				
1		250°C	INF	--	--
2		200°C	--	70°C	90%
3		240°C	--	87°C	20%

23 • PRE-STORED RECIPES

RECIPES WITH CORE PROBE

L41 "Speedy" chicken over 1.5 kg

CYCLES	Mode				
1		250°C	INF	--	--
2		200°C	--	70°C	90%
3		240°C	--	87°C	20%

L42 Whole turkey/goose

CYCLES	Mode				
1		160°C	INF	--	--
2		145°C	--	70°C	80%
3		200°C	--	85°C	20%

L43 Regenerating plated foods

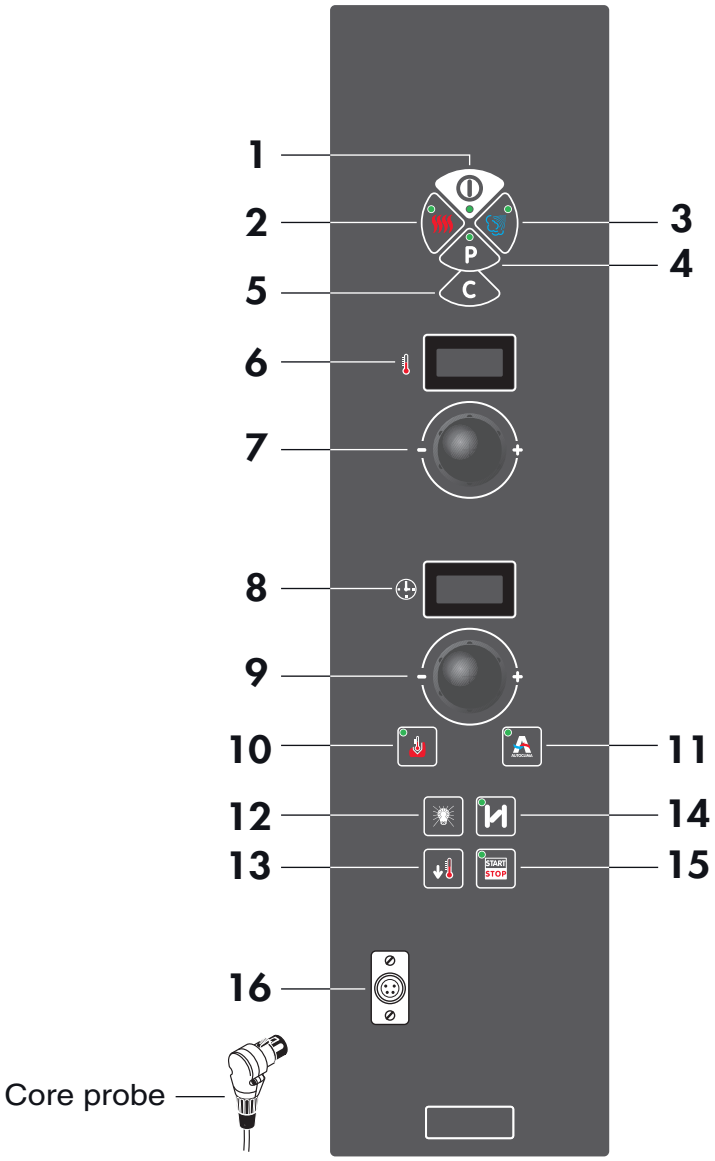
CYCLES	Mode				
1		130°C	INF	--	--
2		115°C	--	65°C	30%

L44 Regenerating trays

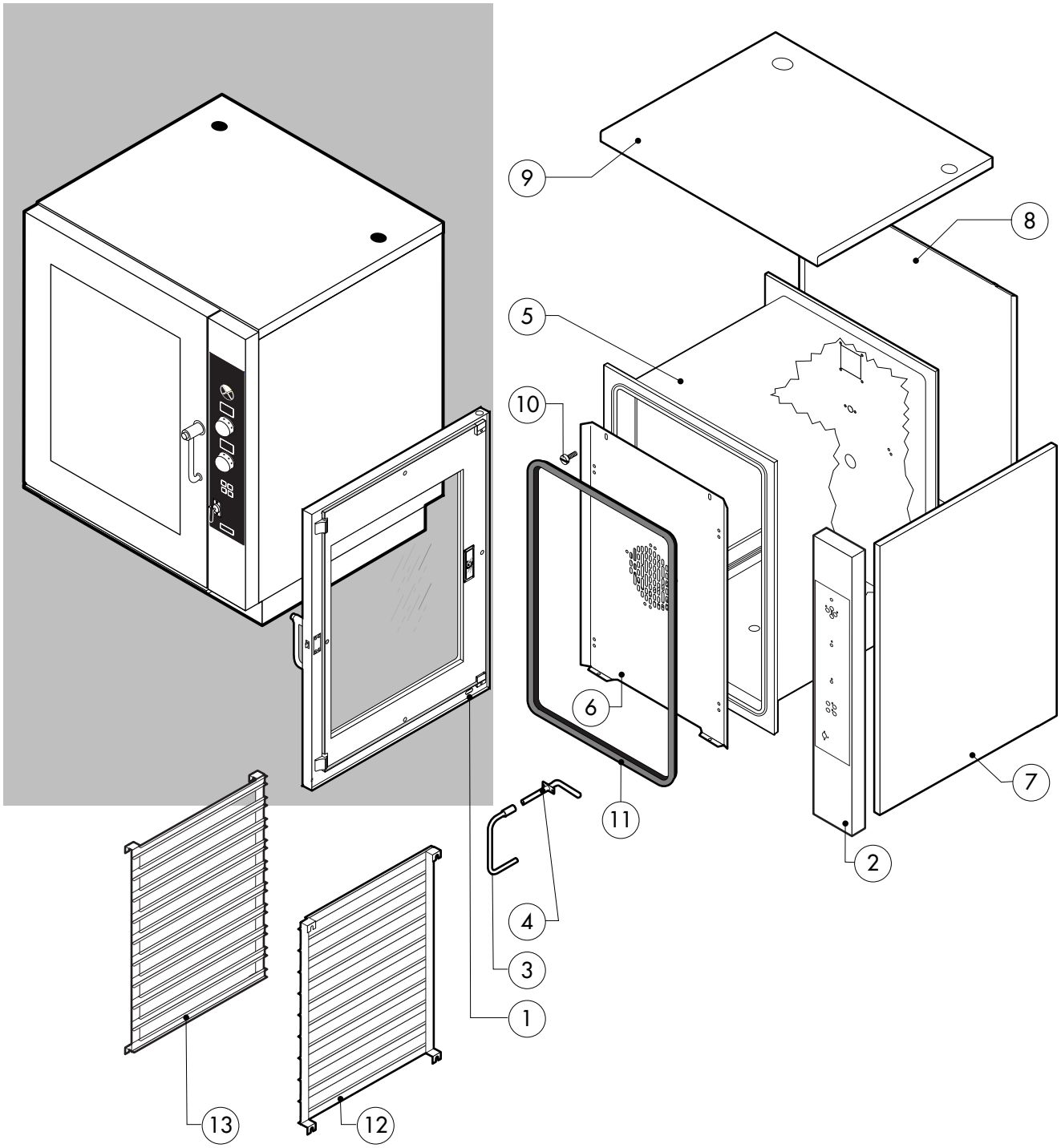
CYCLES	Mode				
1		220°C	INF	--	--
2		140°C	--	65°C	50%

DESCRIPTION OF DISPLAY AND KEYS

VERSION P



1 - Main switch
2 - Convection mode button.
3 - Steam mode button
4 - Cooking program button
5 - Cooking cycle button
6 - Display with oven temperature, program display
7 - Temperature setting/selection knob
8 - Display with cooking time (remaining/set), product core temperature display (real/set), humidity display, cooking cycle display
9 - Knob for setting/selecting Time/Core Temperature
10 - Button for cooking with core temperature probe
11 - Button for automatic humidity (Autoclima), Manual humidifier button
12 - Oven lights key
13 - Button for fast cooling with door open
14 - Button for cavity vent
15 - Start/Stop button
16 - Core temperature probe connection

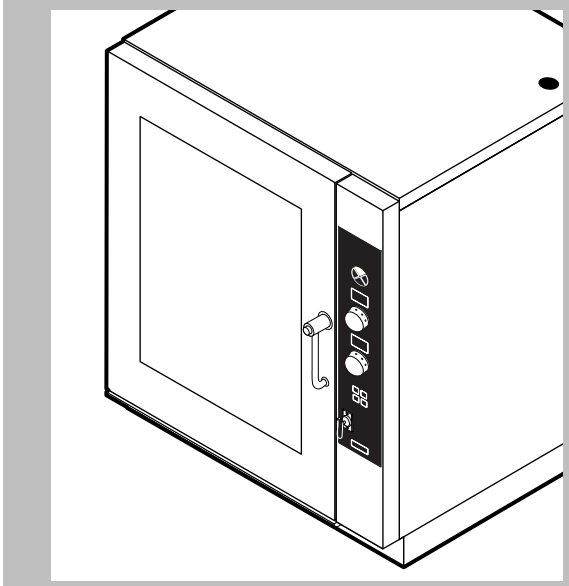


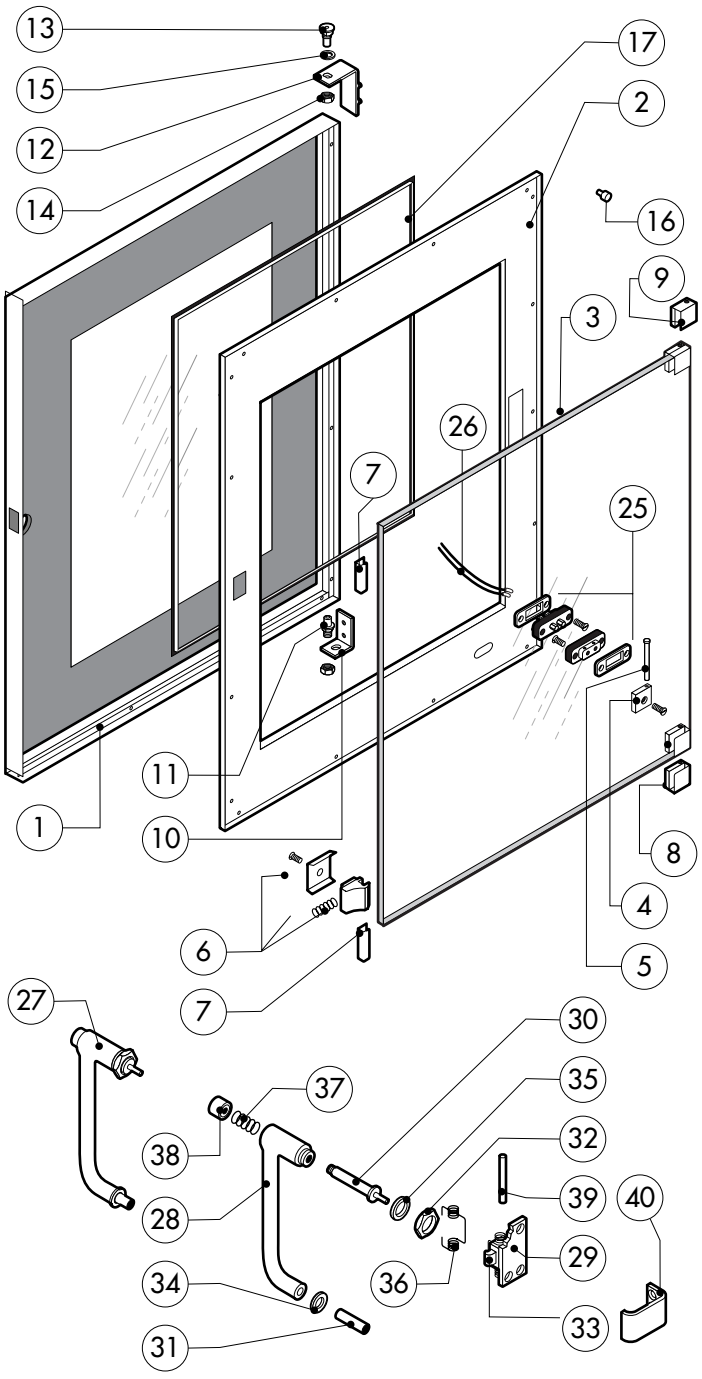
POS.	CODE	PIECES	DESCRIPTION
1	R18100070	1	DOOR ASSEMBLY
2	R18210311	1	CONTROL PANEL
3	R11201990	1	SPRITZER EXTENSION
4	R11202270	1	SPRITZER UNION
5	R18210300	1	COOKING CABINET ASSEMBLY
6	R18408290	1	FAN GUARD PANEL ASSEMBLY
7	R18408380	2	SIDE PANEL
8	R18408370	1	REAR PANEL
9	R18418100	1	COVER PANEL
10	R58006400	4	FAN GUARD FASTENING SCREW
11	R70044110	1	FRONT GASKET
12	R18204150	1	REMOVABLE RACK DX
13	R18204160	1	REMOVABLE RACK SX

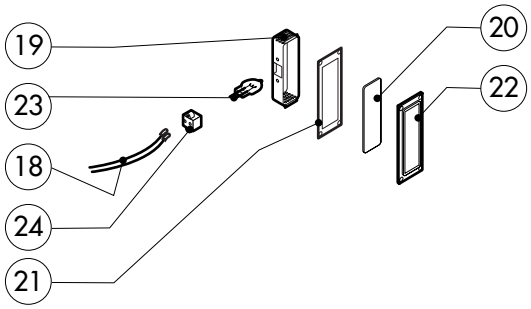
POS.	CODE	PIECES	DESCRIPTION

EDIZIONE 0308

MVE 101 P tav. A

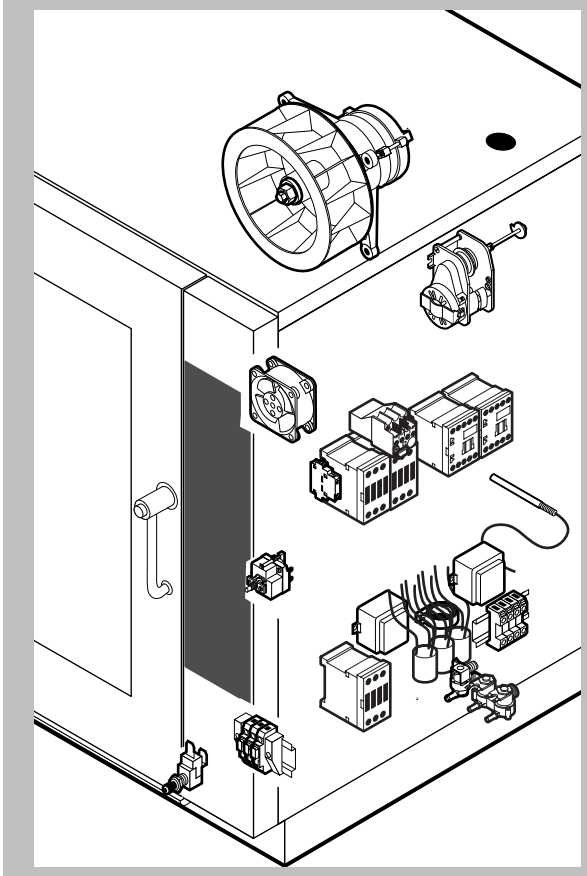


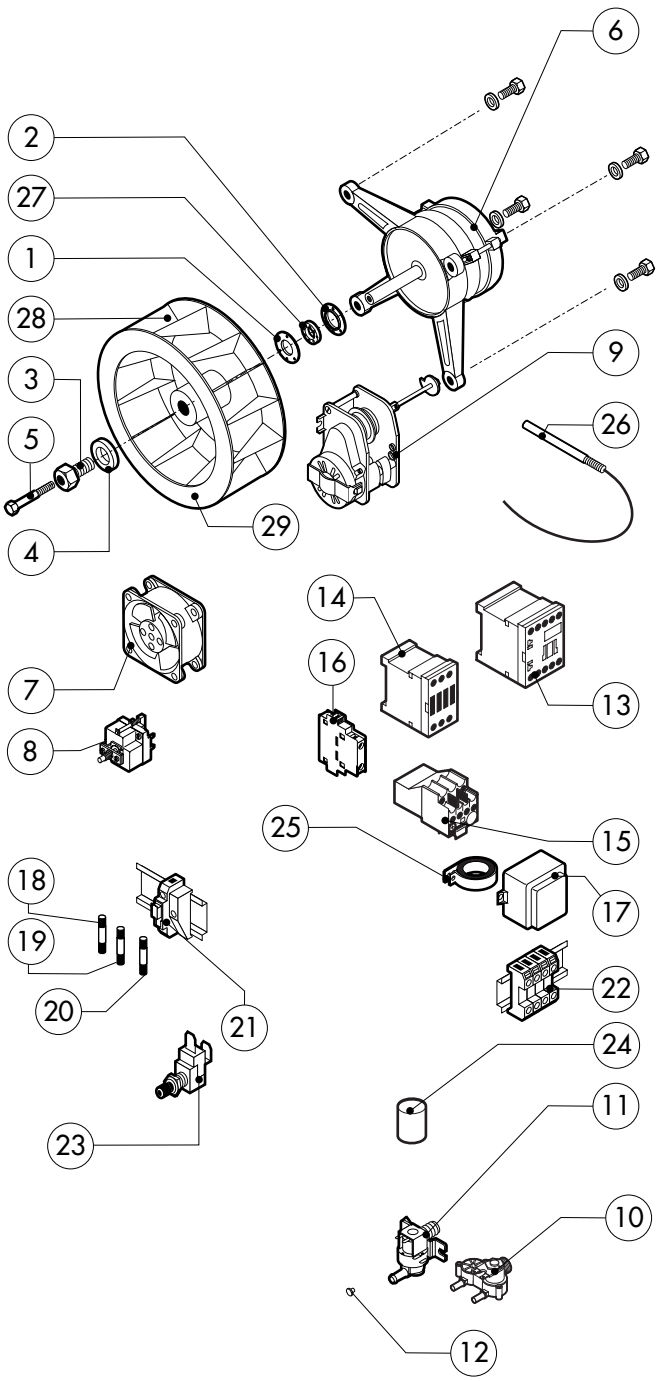




POS.	CODE	PIECES	DESCRIPTION
1	R18203970	1	DOOR
2	R18203940	1	INNER DOOR PANEL
3	R71201510	1	INNER DOOR GLASS
4	R58001760	2	INNER GLASS SOLID HINGE
5	R58001770	2	INNER GLASS HINGE PIN
6	R58001780	2	INNER GLASS CATCH KIT
7	R11401340	2	TOP "C" PROFILE
8	R18203910	1	LOWER SUPPORT GLASS
9	R18203920	1	TOP SUPPORT GLASS
10	R18404500	1	LOWER DOOR HINGE
11	R58002520	1	LOWER HINGE PIN
12	R11200560	1	UPPER DOOR HINGE
13	R58002150	1	HINGE PIN
14	R58004050	2	NUT FOR UPPER DOOR HINGE
15	R10401710	1	WASHER FOR UPPER DOOR HINGE
16	R70050100	6	GLASS SILICON SPACERS
17	R70044150	1	GLASS GASKET
18	R66110320	1	DOOR LAMPS CABLE SET
19	R11401440	1	LAMP COVER
20	R71500150	1	GLASS LAMP
21	R70044200	1	LAMP GASKET

POS.	CODE	PIECES	DESCRIPTION
22	R11401450	1	GLASS HOLDER LAMP FLANGE
23	R65270020	1	LIGHT 20W 12V G4
24	R65270450	1	LIGHT SOCKET
25	R65260750	1	LAMPS CONTACT BLOCK
26	R66110300	1	LAMPS CONTACT CABLE SET
27	R69015000	1	DOOR HANDLE ASSEMBLY
28	R09200230	1	DOOR HANDLE
29	R10100110	1	PRONG FLANGE
30	R58003240	1	DOOR HANDLE BUTTON ROD
31	R58004270	1	DOOR HANDLE SPACER
32	R58004830	1	RING NUT M18x1
33	R58005050	1	DOOR HANDLE PRONG
34	R58005340	1	DOOR HANDLE LOWER INSULATION WASHER
35	R58005350	1	DOOR HANDLE UPPER INSULATION WASHER
36	R61620012	1	DOOR HANDLE CATCH SPRING
37	R61620041	1	DOOR HANDLE BUTTON SPRING
38	R69031190	1	DOOR HANDLE PUSH BUTTON
39	R58002160	1	DOOR HANDLE PRONG PIN
40	R18202020	1	DOOR HANDLE PRONG COUPLER





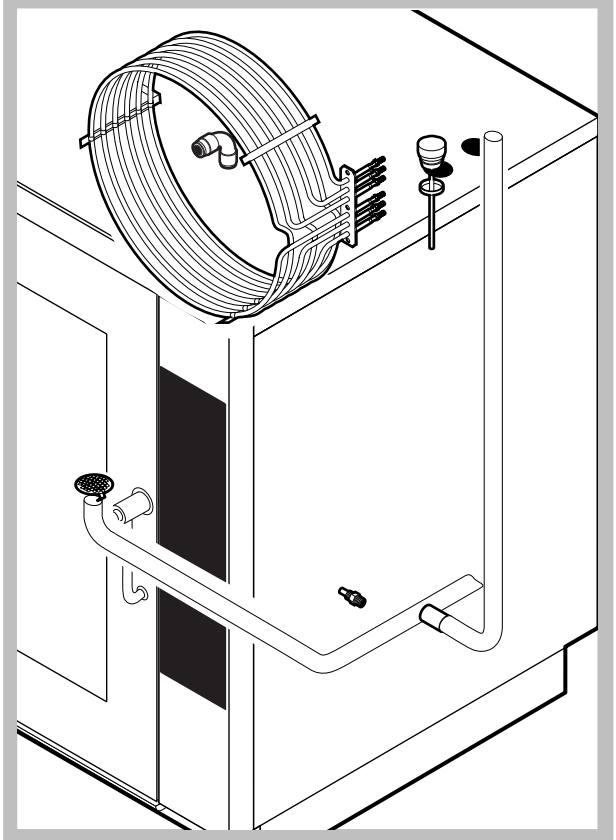
POS.	CODE	PIECES	DESCRIPTION
1	R58003840	1	MOTOR GASKET BRASS FLANGE
2	R58003850	1	MOTOR GASKET BRASS COUNTER FLANGE
3	R58004000	1	FAN SCREW M12x1.5 SX
4	R58004010	1	FAN WASHER Ø 30/12.5
5	R61020562	1	FAN SCREW TE A2 M6x55
6	*R65040530	1	MOTOR 055 KW 200/440V KIT
7	R65060050	2	COMPONENTS VENTILATION MOTOR Ø 120
8	R65070350	1	CHAMBER SAFETY THERMOSTAT
9	R65095000	1	DAMPER SYSTEM
10	R65110230	1	SOLENOID VALVE 220V 50HZ
11	R65110200	1	SOLENOID VALVE 220V 50HZ
12	R65110510	1	15 LT/H WATER FLOW REDUCER
13	*R65140700	2	CONTACTOR DIL M9-01 4KW-20A
14	*R65140710	3	CONTACTOR DIL M17-01 7,5KW-35A
15	*R65160760	1	THERMIC PROTECTION ZB12-1,6
16	*R65140740	1	AUX.CONTACT 1L+1R DILM32-XHI11-S 7,5KW
17	R65180420	2	TRANSFORMER 20VA
18	R65200200	1	FUSE 2A
19	R65200350	1	FUSE 0.200A (T)

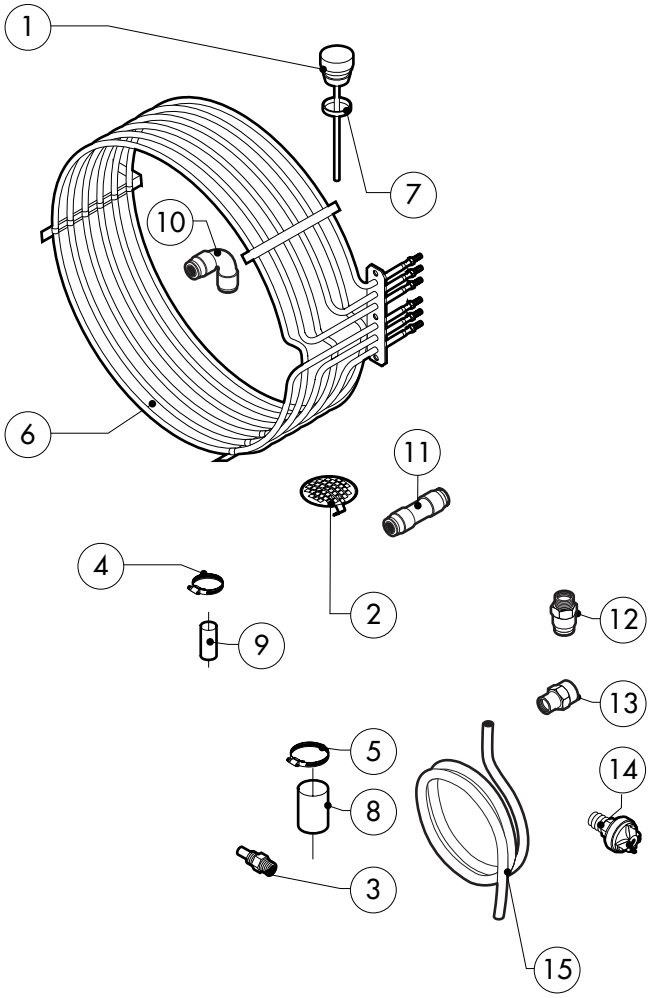
POS.	CODE	PIECES	DESCRIPTION
20	R65200086	1	FUSE 0.125A (T)
21	R65210020	3	FUSE CARRIER
22	R65220080	1	TERMINAL BOARD
23	R65260540	1	DOOR SWITCH
24	*R65280200	3	INTERFERENCE SUPPRESSOR
25	*R65280490	1	FERRITE FT35
26	R65325000	2	PROBE PT100
27	R70020050	1	MOTOR GASKET
28	*R75400440	1	FAN Ø 350x114/12 50HZ P.D. KIT
29	R75400470	1	FAN Ø 350x114/12 60HZ P.D. KIT

*COMPONENT SUBMITTED TO CHANGEMENTS CAUSED BY TENSION DIFFERENT FROM THE STANDARD (3N AC400V 50HZ)

EDIZIONE 0308

MVE 101 P tav. C

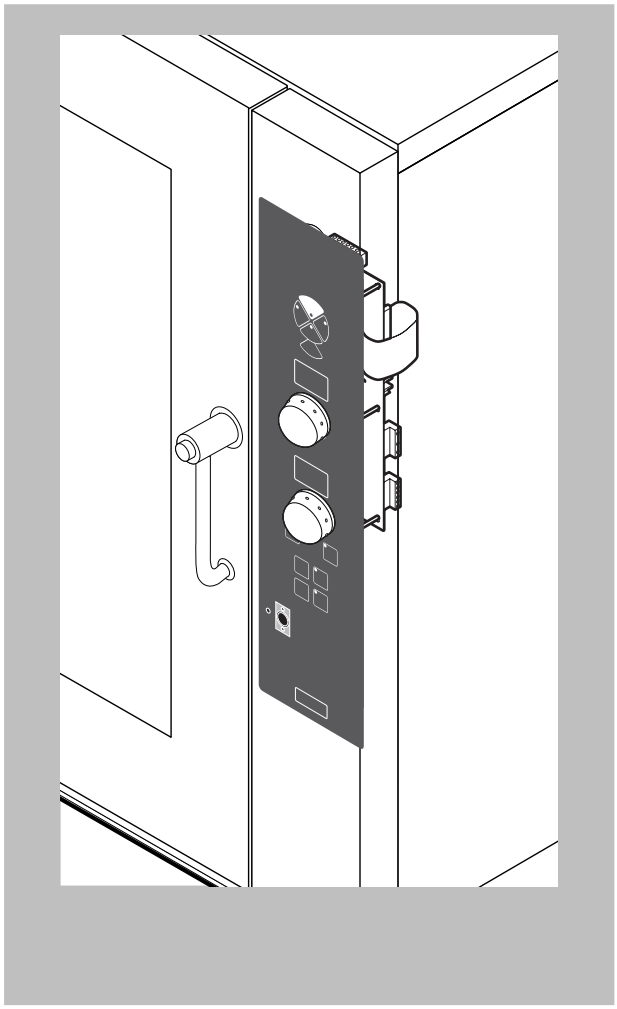


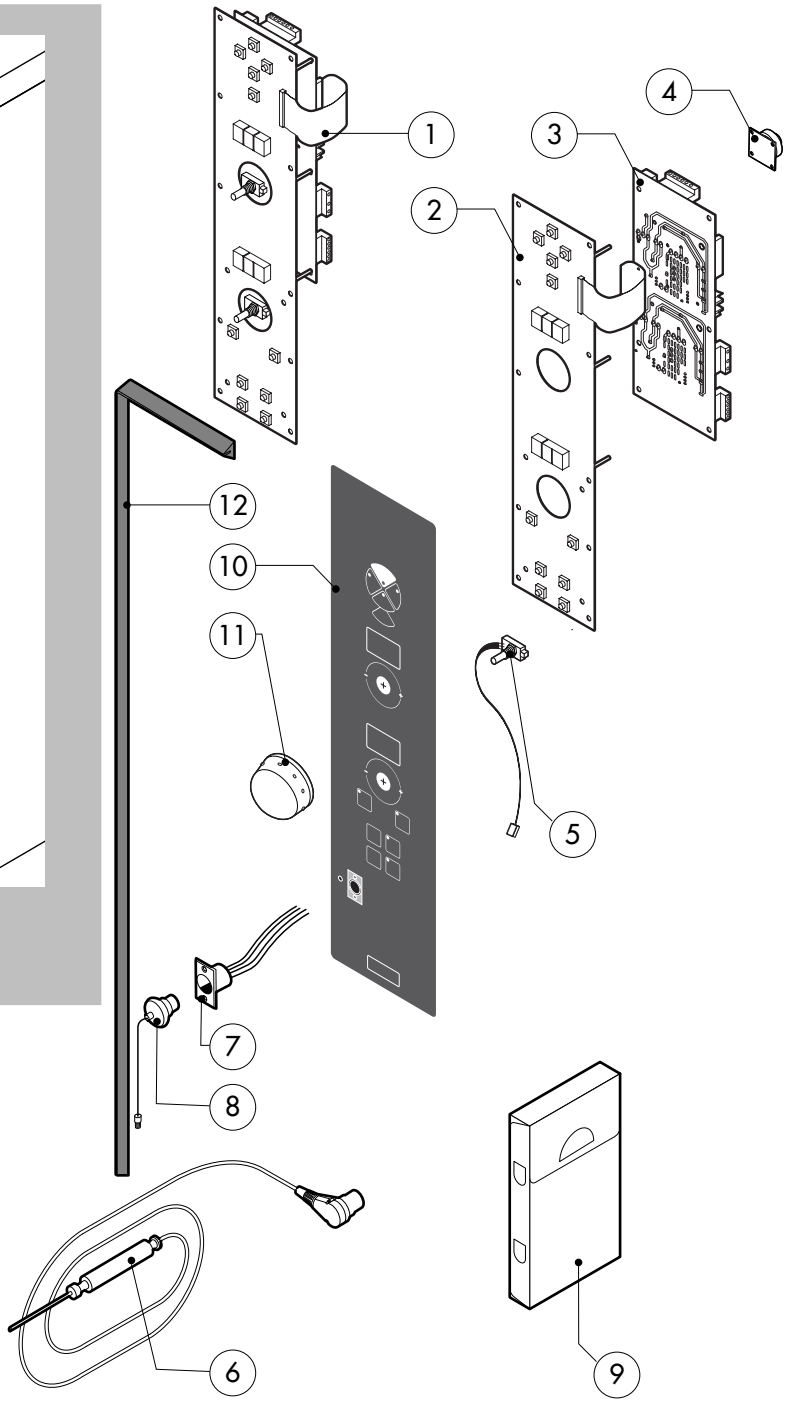


POS.	CODE	PIECES	DESCRIPTION
1	R10100140	1	DAMPER SYSTEM CAP
2	R10201710	1	DRAIN FILTER
3	R58006130	1	STEAM QUENCHING NOZZLE Ø 1
4	R61630011	2	METAL CLAMPS 12-22/9
5	R61630021	2	METAL CLAMPS 30-45/9
6	*R65011310	1	CHAMBER HEATING ELEMENT 15000W
7	R70060020	1	DAMPER SYSTEM CAP GASKET
8	R70060010	1	SILICON COUPLING Ø 30
9	R70060080	1	SILICON COUPLING Ø 13
10	R62090478	6	ELBOW MIDDLING PIPE FITTING D.10
11	R62090458	1	STRAIGHT MIDDLING PIPE FITTING D.10
12	R62090508	1	10X1/4 STRAIGHT THREADED TERMINAL PIPE FITTING
13	R62030118	1	1/8"-1/4" FEMALE REDUCTION COUPLING
14	R63070050	1	WATER SAFETY PRESSURE SWITCH 1/8" 0,5-0,35 BAR
15	R70070050	1	PE D.10 MM X7 WATER FLEXIBLE PIPE (3 MT LONG)

POS.	CODE	PIECES	DESCRIPTION

*COMPONENT SUBMITTED TO CHANGEMENTS CAUSED BY TENSION DIFFERENT FROM THE STANDARD (3N AC400V 50HZ)





POS.	CODE	PIECES	DESCRIPTION
1	R65302150	1	CONTROL PANEL P.C. BOARD "P" MOD
2	R65302180	1	RELAY PC BOARD "P" MOD
3	R65301910	1	MAIN PC BOARD "P" MOD
4	R65301440	1	PC BOARD BUZZER
5	R65301450	2	FRONT PC BOARD ENCODER
6	R65321120	1	CORE TEMPERATURE PROBE
7	R65320920	1	CORE TEMPERATURE PROBE FEMALE CONNECTOR
8	R65321020	1	COVER FOR FEMALE CONNECTOR
9	R86020420	1	CORE TEMPERATURE PROBE BOX
10	-	1	PLATE "P"
11	R69030260	2	KNOB
12	R70044260	1	CONTROL PANEL GASKET

POS.	CODE	PIECES	DESCRIPTION

Service- and maintenance instructions for vapour exhaust hoods

Cleaning of filters

- Clean daily if possible !
- Only use cleaning agents which are suitable for metal !
- Do not use sharp cleaning agents (acid-free) !
- Do not clean metal knitted fabric filters with steam jet !

CNS-Technik

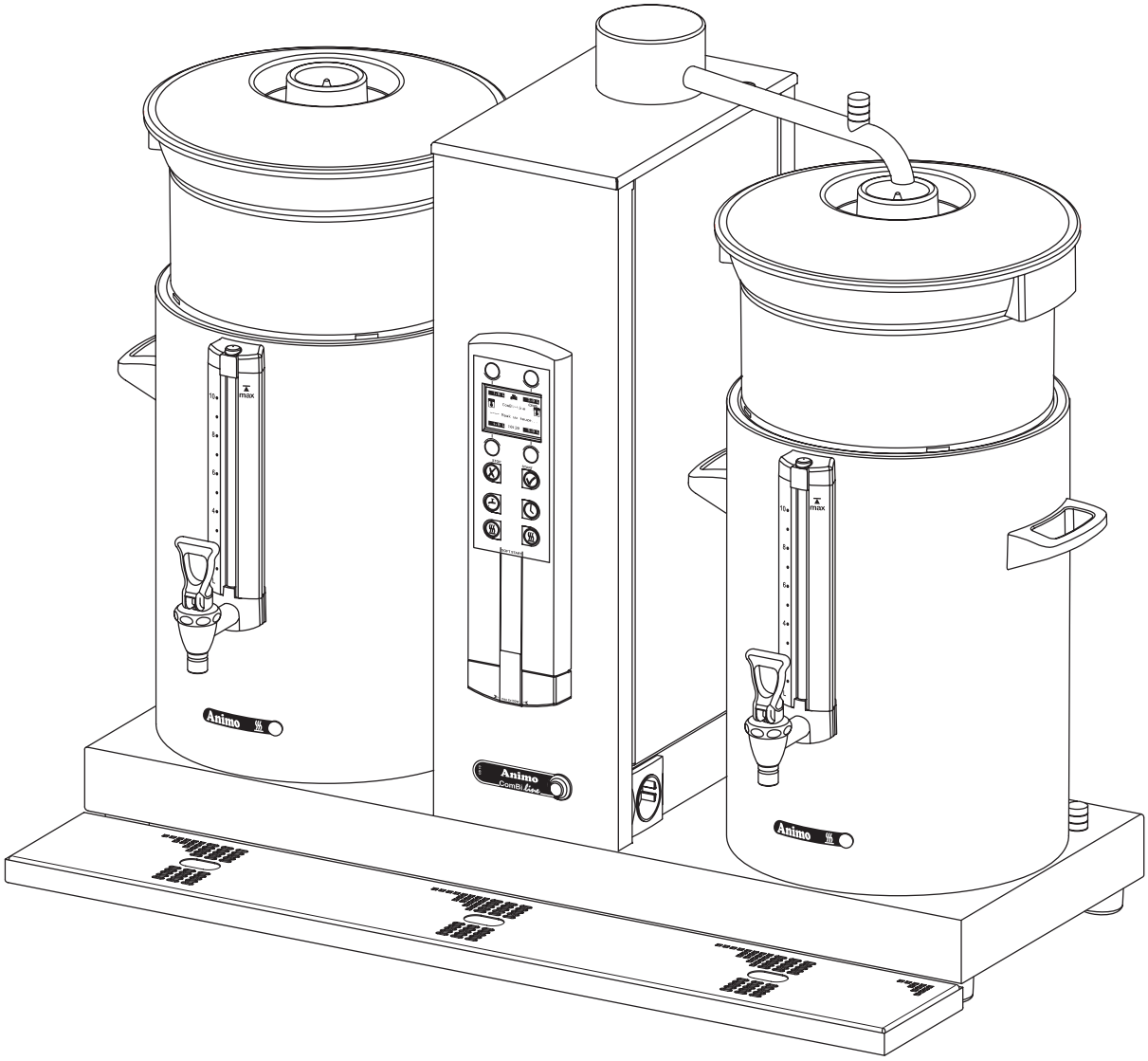
Instruction manual for vapour exhaust hoods

The most important part in the hood are the filters. The function of the hood depends on the cleaning and care of the filters. To avoid greasing of the drain channels and the fan you have to make regular cleaning. To remove the filters, you have to push them 2 cm to the top and then take them out of the supports. As the filters are made of stainless material, they can be cleaned in suds, without alkali-containing supplements. The ambient grease- and condensing water channel which is partially in the interior has the task to collect the liquid grease. If you add warm water you can drain the residues by means of the drain tap.

According to the frequency of use in the kitchen a basic cleaning of the total hood has to be made, so that residues of grease will not stick during high evolution of heat. The cleaning can be made with suds and hot water. A following treatment with a chrome cleaning agent is recommended.

ComBi *line*

CB 1x5 **CB 2x5**
CB 1x10 **CB 2x10**
CB 1x20 **CB 2x20**



(NL) Gebruiksaanwijzing

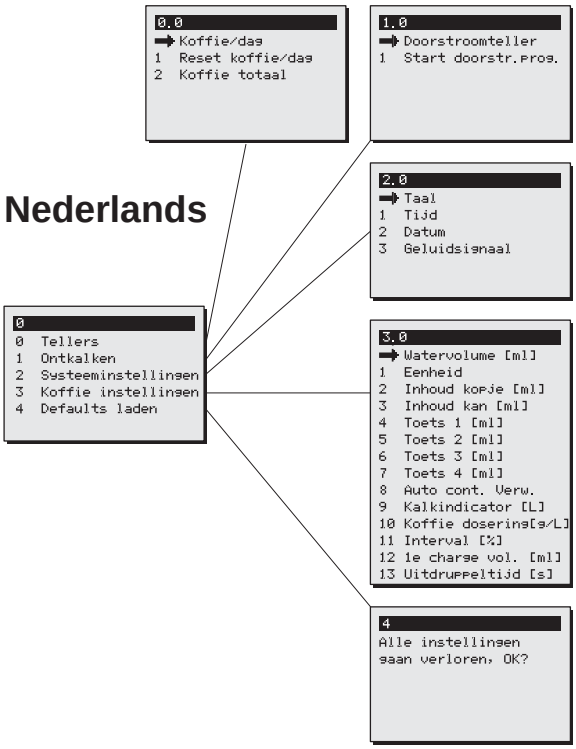
(GB) Manual

(D) Betriebsanleitung

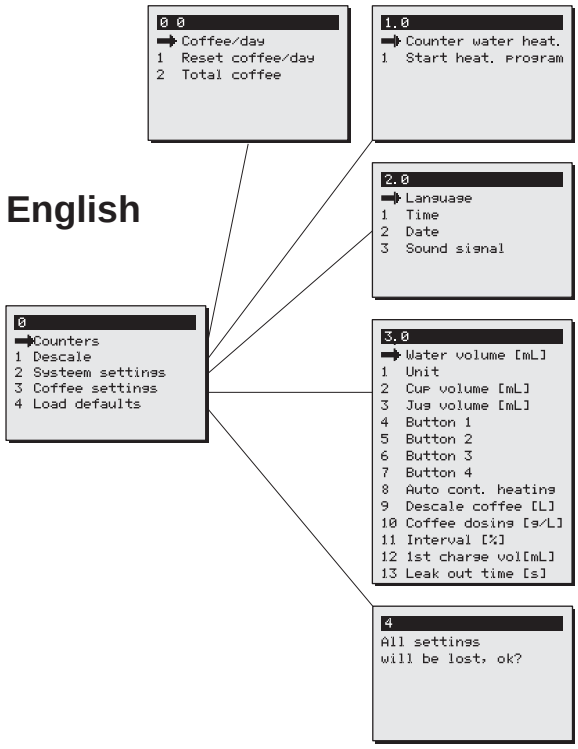
(F) Mode d’emploi

Animo

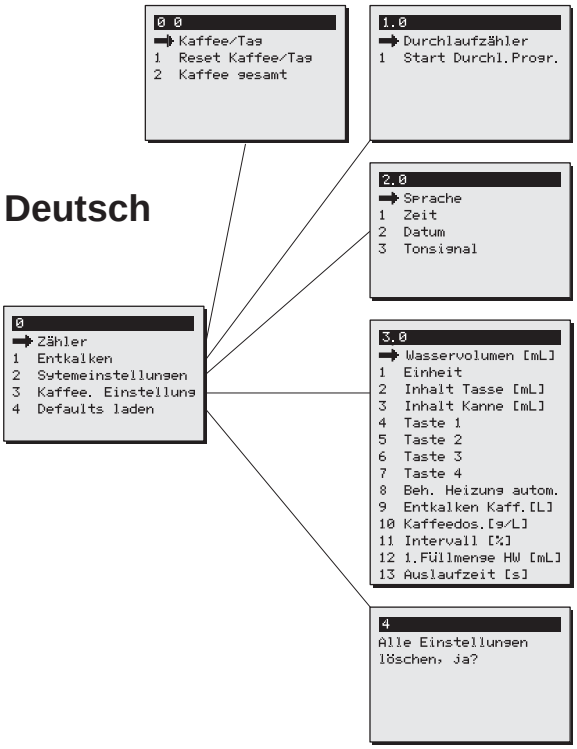
Nederlands



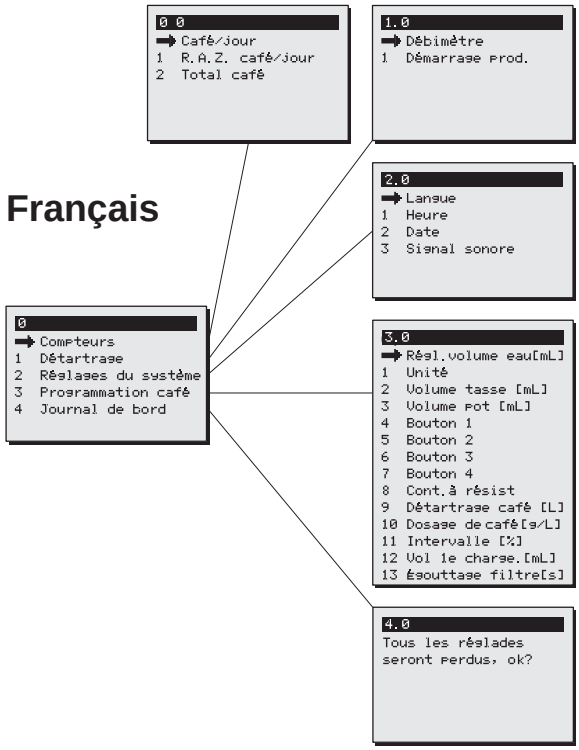
English



Deutsch



Français



Code nr	PIN code/Geheimzahl					Code nr	PIN code/Geheimzahl				
1	4	2	1	2	2	11	4	2	3	2	2
2	3	3	4	4	3	12	4	3	2	2	2
3	1	4	1	1	3	13	3	2	2	4	4
4	2	4	2	1	2	14	3	3	1	2	4
5	3	3	3	1	3	15	3	4	3	1	2
6	1	4	4	4	1	16	3	4	4	2	4
7	4	1	2	3	1	17	1	4	2	2	4
8	3	4	3	1	4	18	1	3	2	4	4
9	4	2	1	3	4	19	3	3	4	4	1
10	3	3	3	1	4	20	1	4	1	3	4

ComBi-line Buffetmodel
ComBi-line Buffet model
ComBi-line Buffetmodell

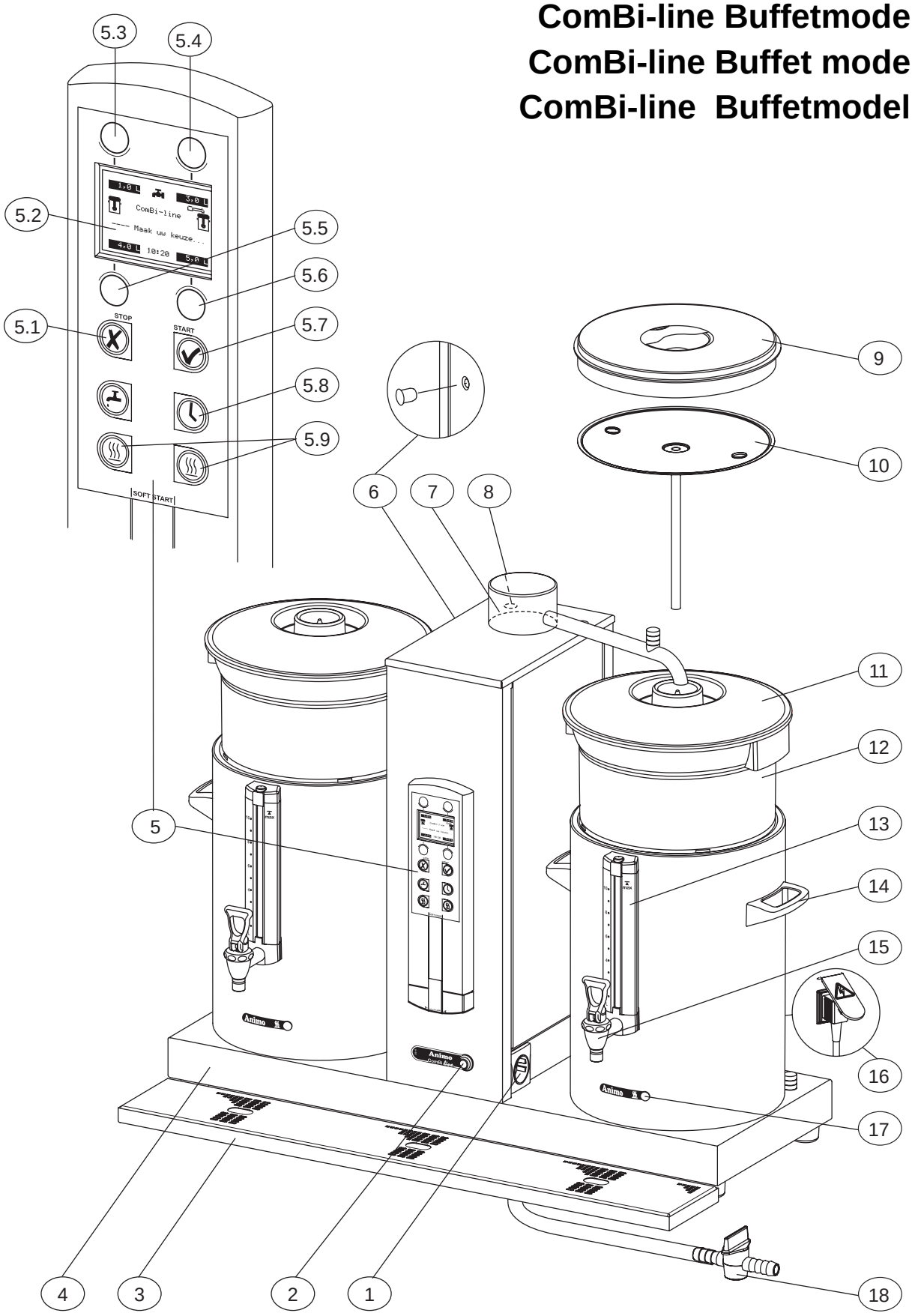


Fig. 1/ Abb. 1

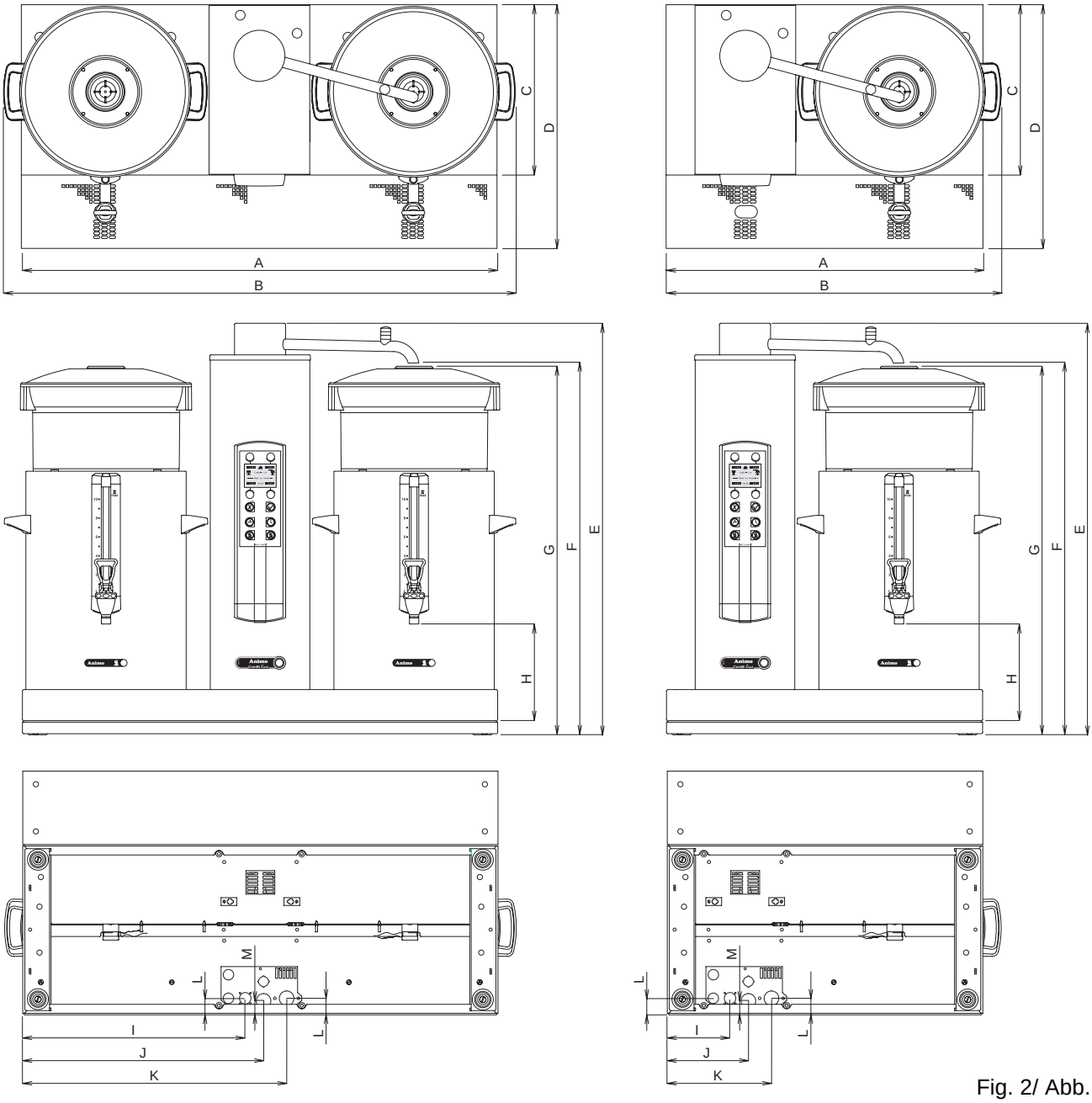


Fig. 2/ Abb. 2

Afmetingen / Dimensions / Maße ComBi-line									
	CB 1x5 L	CB 1x10 L	CB 1x20 L	CB 1x5 R	CB 1x10 R	CB 1x20 R	CB 2x5	CB 2x10	CB 2x20
A =	530	599	653	530	599	653	770	907	1015
B =	554	634	693	554	634	693	818	977	1095
C =	325	325	360	325	325	360	325	325	360
D =	465	465	500	465	465	500	465	465	500
E =	692	784	886	692	784	886	692	784	886
F =	616	707	808	616	707	808	616	707	808
G =	611	702	803	611	702	803	611	702	803
H =	185	185	185	185	185	185	185	185	185
I =	356	425	479	116	116	116	356	425	479
J =	391	459	513	151	151	151	391	459	513
K =	435	504	558	195	195	195	435	504	558
L =	32	32	67	32	32	67	32	32	67
M =	27	27	62	27	27	62	27	27	62

Nederlands 1

English 41

Deutsch 81

Français 121

TABLE OF CONTENTS

	Preface		42
	Introduction		43
	Safety instructions and danger warnings		44
	Safeguards		45
	Appliance and the environment		45
1.	GENERAL		46
	1.1	A quick look at the appliance	46
		1.1.1 Most important parts (fig. 1)	46
2.	TECHNICAL DETAILS		47
3.	INSTALLATION		49
	3.1	Unpacking	49
	3.2	Preparation for positioning	50
	3.3	Water connection	50
		3.3.1 Water treatment	50
	3.4	Water drainage	50
	3.5	Electrical connection	50
	3.6	Connection on a counter	51
4.	FIRST TIME USE		52
	4.1	Flushing the flow water system	52
	4.2	First settings operator menu	52
5.	OPERATING PANEL		53
	5.1	Overview control panel buttons	53
	5.2	Overview display symbols	54
	5.3	Overview error reporting symbols	55
6.	DAILY USE		56
	6.1	Brewing coffee	57
		6.1.1 Brewing tea	58
		6.2.1 Timer function	59
7.	MAINTANANCE		60
	7.1	Cleaning	60
		7.1.1 Cleaning general	60
		7.1.2 Cleaning daily	60
		7.1.3 Cleaning weekly	61
		7.1.4 Cleaning the tap	61
		7.1.5 Cleaning the gauge glass	62
	7.2	Periodic descaling activities	63
		7.2.1 Descaling the coffee maker	63
8.	TEMPERATURE PROTECTION		63
9.	TRANSPORT		63
10.	CONSUMER ARTICLES AND ACCESSORIES		64
11.	TABLE OF CONTENS OPERATOR MENU		65

© 2004 Animo®

All rights reserved.

No part of this document may be reproduced and/or publizised by means of printing, microfilm, electronic or any other means whatsoever without the prior written permission of the manufacturer. This also applies to the accompanying drawings and/or diagrams.

Animo reserves the right to change parts at any time without giving prior or direct notification to the customer.
The content of this manual can also be changed without prior notification.

This manual covers the standard model of the appliance. Animo can therefore not be held liable for any losses arising from the fact that the specifications of the appliance supplied to you deviate from the standard model. Please contact your supplier's service department for information concerning adjustment, maintenance or repairs not covered by this manual.

Although this manual was produced with the greatest possible care, the manufacturer is unable to accept liability for errors in this document or their consequences.

You are advised to carefully read the instructions in this document: they contain important information about safety when installing, using and maintaining the appliance. Keep this document in a safe place so that you can consult it when necessary.

PREFACE

Purpose of this document

This document serves as a manual that enables qualified personnel to safely install, program and maintain the appliance. This document contains information for two sorts of users:

- By **partly qualified personnel** we mean: someone who uses the appliance daily and carries out the daily maintenance.
- By **trained, qualified personnel** we mean: someone who can change the settings in the operator menu (reachable via a PIN), carry out maintenance and resolve small faults.

All of the chapters and paragraphs are numbered. The various illustrations to which the text refers are given in the fold-out sheets or at the back of this booklet or under the particular subjects.

Icons and symbols

NOTICE
General instructions for: IMPORTANT, NOTE or REMARK.

CAUTION !
Warning of possible damage to the appliance, the surroundings or the environment.

WARNING
Warning of possible serious damage to the appliance or physical injury.

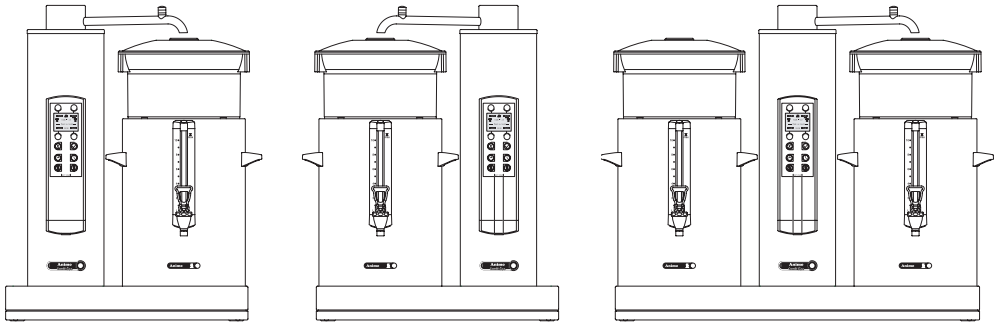
WARNING
Warning of electricity hazard.

Introduction

Congratulations on your purchase of one of our products. We hope that you will enjoy using it.

Models

This manual covers the following coffeemakers of the ComBi-line range:



CB 1x5/10/20 R **CB 1x5/10/20 L** **CB 2x5/10/20**

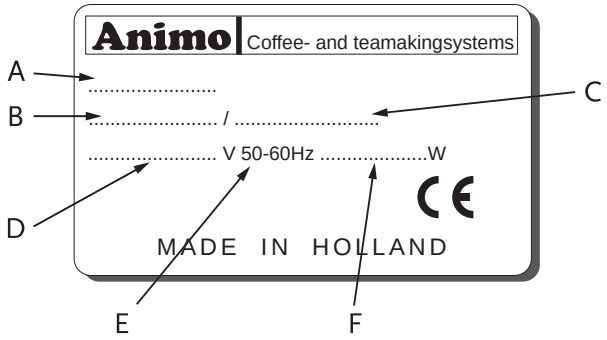
Purpose of the appliance

This machine can only be used for brewing and distributing coffee and/or tea.
The use of the appliance for other purposes is not permitted and may be hazardous.
The manufacturer cannot be held liable for losses caused by using the appliance for purposes other than those indicated here or by incorrect use.

Service and technical support

Please contact your dealer for information not given in this document regarding specific adjustment, maintenance and repairs. Before contacting your dealer you should note the following appliance details, marked with a #. You will find these details on the type plate attached to your appliance.

A - Type #
B - Article number #
C - Machine number #
D - Supply voltage
E - Frequency
F - Output



Guarantee conditions

The guarantee conditions applicable to this appliance form an integral part of the general terms of delivery.

Directives

This appliance meets the requirements of the EMC Directive 89/336/EEC, the Low Voltage Directive 72/23/EEC, and the machine directive 98/37/EEG.

Safety instructions and danger warnings

This appliance meets the mandatory safety regulations. Inexpert use can result in personal injury and material damage. The following warnings and safety instructions must be observed before using the coffee maker.

Instructions for use

Read these instructions for use carefully, before using this appliance. This will protect your safety and prevent damage being caused to the appliance. Perform the various actions in the order given. Always keep this manual close by the appliance.

Installation

- Place the appliance at buffet height and on a firm, level base, in such a way that it can be connected to the water supply and power supply.
- Connect the appliance to an earthed wall socket.
- Position the appliance in such a way that no damage can be caused if it leaks.
- Do not tilt the appliance, always position and move the appliance upright.
- Connect an overflow pipe to the drainage tube.
- Water always remains in the heating system: for this reason the appliance must not be placed in an area where the temperature can fall below freezing point.
- When installing the appliance, always observe the local rules and use approved materials and parts.
- The Installation chapter must again be followed when repositioning the appliance.
- Connect the appliance to the cold water mains.

Use

- Inspect the appliance before using it and check it for damage.
- Never submerge or spray the appliance.
- Do not press the buttons with a sharp object.
- Protect the controls against dirt and grease.
- During use some parts will become very hot.
- Do not position the container on open fire, or hot plate.
- First disconnect the electric cable before transporting the container.
- It is advisable to take the plug out of the socket and close the water tap if the appliance is not going to be used for longer periods of time

Maintenance and troubleshooting

- Observe the descaling intervals indicated by the descaling indicator symbol.
- Overdue maintenance to the heating system can result in high repair costs and annulment of the guarantee.
- Do not leave the appliance unattended when maintenance is being performed.
- When descaling the appliance, it is advisable to wear safety glasses and protective gloves.
- Wash your hands after descaling.
- Have all repairs carried out by a qualified technician.
- The plug must be taken out of the socket if the appliance has to be opened for cleaning or repairs.

The manufacturer cannot be held liable for losses caused as a result of failure to observe these safety instructions.

Safeguards

The appliance is fitted with the following safeguards:

On/off switch (fig. 1-2)
The on/off switch is used to switch the appliance on and off. Remember that the appliance can still be live after being switched off! For this reason you should always remove the plug from the socket to render the appliance voltage-free.

STOP button (fig. 1-5.1)
The coffee making process can be interrupted at any point using the STOP button located on the control panel.

Swivel arm and container detection
This appliance is equipped with a safety device through which it is only possible to start the brewing process if the swivel arm and container are in the correct position. If the swivel arm and/or container are moved out of position during the brewing process, the brewing process is interrupted, a swivel arm and/or container symbol appears in the display and there is a sound signal (2x short). Once the positioning fault has been resolved the brewing process can be restored by pressing the START button.

Dry-boil protection
This appliance is equipped with a dry-boil protection. This protection triggers if the heating elements overheat owing to a fault. Once the fault has been resolved, the dry-boil protection can be reset at the outside of the appliance. The most common cause of the dry-boil protection being triggered is not descaling the heating system in time.

Warning indication display
A technical fault is reported by displaying an error code in the display. The relevant problem can be localised and resolved with the help of this code. In this case see chapter 13-TROUBLESHOOTING.

Appliances and the environment

The packing material
Your new coffee maker has been carefully packaged to protect it against damage.
The packing is not harmful to the environment and consists of the following materials:
- Corrugated cardboard.
- Filler elements made of polyurethane foam <PUR> covered with a polythene film (>PE-HD<).
  The waste processing plant in your municipality will be pleased to inform you where you can dispose of the materials.

Discarding the appliance
No appliance lasts forever. When the time comes to discard your appliance it will usually be possible to return it to your dealer. If this is not the case, ask your municipal council about the alternatives for recycling the materials. All plastic parts have been given standard codes. The parts of the appliance such as the printed circuit board and accompanying parts form electrical and electronic waste. The metal body is made of stainless steel and can be completely dismantled.

1. GENERAL

The ComBi-line 5 - 20 is a professional coffee maker, equipped with a continuous flow heater. It is very easy to use. The user can choose from a number of fixed set amounts via a control panel with a graphic display which also offers information about the current process of the appliance. Specific requirements and wishes concerning brewing quantity, etc. can be accessed and programmed by the operator via a PIN. The operator also has the possibility of reading counters and activating a descaling program.

1.1 A quick look at the appliance

The most important parts of the appliance are shown in the fold-out sheet in this manual.
Keep the fold-out sheet open when reading the instructions.

1.1.1 Most important parts (fig. 1)

1. Socket L/R for container heating
2. ON/OFF switch coffee system
3. Drip tray with grid
4. Base plate
5. Control panel
   - 5.1 STOP button / Back button (without changing)
   - 5.2 Illuminated display
   - 5.3 Selection button brew volume 1
   - 5.4 Selection button brew volume 2
   - 5.5 Selection button brew volume 3
   - 5.6 Selection button brew volume 4
   - 5.7 START button / Accept button (save)
   - 5.8 Timer button
   - 5.9 On/Off button container heating L/R
6. Dry-boil protection
7. Swivel arm
8. Descale filling opening coffee brewing system
9. Insulated lid
10. Blender - transport disk
11. Water distributor lid
12. Basket filter
13. Integrated gauge glass
14. Handle
15. Coffee tap
16. Socket with splash protection
17. Pilot light
18. Drain hose coffee brewing system

2. TECHNICAL DETAILS

Model:	**CB 5**	**CB 10**	**CB 20**
Article number 2 x ..	10600	10640	10680
Article number 1 x .. L	10645	10645	10685
Article number 1 x .. R	10610	10650	10690
Capacity coffee system			
Brew time (water dosing time)	approx. 10 min./5 liter	approx. 10 min./10 liter	approx. 14 min./ 20 liter
Hour capacity (water volume)	30 liter	60 liter	90 liter
Buffer stock 2 x ..	10 liter	20 liter	40 liter
Buffer stock 1 x .. L/R	5 liter	10 liter	20 liter
Filter paper	Ø101/317	Ø152/457	Ø203/533
Containers			
Model	CN5e	CN10e	CN20e
Contents	5 liter	10 liter	20 liter
Contents MAX	5,5 liter	11 liter	22 liter
Electrical connection	1N~ 220-240V	1N~ 220-240V	1N~ 220-240V
Frequency	50-60 Cy	50-60 Cy	50-60 Cy
Power	35W	70W	70W
Electrical system			
Electrical connection	1N~ 220-240V	3N~ 380-415V	3N~ 380-415V
Frequency	50-60 Cy	50-60 Cy	50-60 Cy
Power	3200W	6200W	9200W
Dimensions and weights incl. container/filter(s)			
Dimensions	See fig. 2	See fig. 2	See fig. 2
2 x ..			
Weight empty	30 kg	39 kg	50 kg
Weight filled	40 kg	59 kg	90 kg
Transport dim. (l x w x h)	865x495x745 mm	995x495x845 mm	1120x520x1080 mm
Transport weight	43 kg	54 kg	67 kg
1 x .. L/R			
Weight empty	24 kg	27 kg	34 kg
Weight filled	29 kg	37 kg	54 kg
Transport dim. (l x w x h)	865x495x745 mm	995x495x845 mm	1120x520x1080 mm
Transport weight	35 kg	42 kg	50 kg

Water system	
Water hardness	min. 5°dH (min. 9°fH, 0,9 mmol/l)
Water resistance	⩾15 µ Siemens/cm
Water connection	swivel 3/4" outer tread
Min. water pressure	0,02 MPa (0,2 bar)
Max. water pressure	1 MPa (10 bar)
Flow pressure	5 l. / min.
Overflow connection	tube Ø 25 mm

Technical modifications reserved.

Surrounding conditions

Water always remains in the heating system: for this reason the appliance must not be placed in an area where the temperature can fall below freezing point. The working of this appliance is guaranteed upto a surrounding temperature of 40°C.

Recommended maintenance products

Descaler: Animo scale remover.
Cleaner: Animo coffee fur remover.
See chapter 10-Consumer articles and accessories for information on how to order the maintenance products.

Recommended coffee and basket filter paper

The best results are achieved by using standard ground coffee. After selecting brewing quantity, the display will advise you how much coffee should be put in the filter. This recommended amount can be set completely according to your preference through the operator menu, see chapter 12.4.8.
Only use the supplied Animo basket filter paper or filter paper of the same measurements and quality.
See chapter 10-Consumer articles and accessories for information on how to order usable parts.

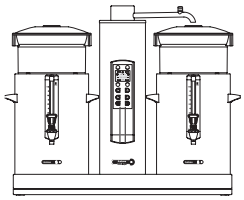
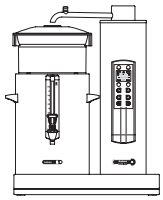
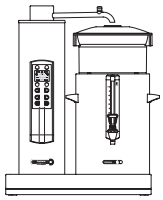
3. INSTALLATION

This appliance may only be positioned and connected by a qualified service engineer.
The following rules must be observed:

- only suitable for indoor use
- not suitable for use in humid areas
- not suitable for areas with explosion hazard

3.1 Unpacking

The machine has been carefully packed to prevent damage being caused to your new appliance.
Remove the packing carefully without using sharp objects. Check if the appliance is complete.
The appliance (tower) will be delivered already mounted on a base plate according to the specifications below.

Model	**CB 2x_**	**CB 1x_ L**	**CB 1x_ R**
• 1 swivel arm	1	1	1
• 1 drip tray with grid	1	1	1
Carton with basket filter:	2	1	1
• 1 synthetic filter			
• 1 water distributor lid			
• 1 set basket filter paper abt. 25 pcs.			
Carton with container:	2	1	1
• 1 container			
• 1 insulated lid			
• 1 blender /transport disk			
• 1 gauge glass brush			
• 1 sticker sheet coffee/tea			
• 1 electric cable 1,5m			
Accessories:			
• 1 connection hose 1,5m	1	1	1
• 1 descaling funnel	1	1	1
• 1 sachet coffee fur remover	1	1	1
• 1 sachets scale remover	1	1	1
• 1 manual	1	1	1
• 1 set centric shoulders (2x)	2	1	1
• 1 electric cables 0,6m	2	1	1

Please contact your dealer in case parts are missing or damaged.

WARNING ⚠

- Water always remains in the heating system: for this reason the appliance must not be placed in an area where the temperature can fall below freezing point.

3.2 Preparation for positioning

- Place the appliance at buffet height on a firm, level base that can withstand the weight of the machine when filled.
- Make sure that the appliance is level and placed somewhere where it will not cause damage should leakage occur.
- Place the appliance in such a way that the descaler filling opening on the top of the column can be reached.
- The water supply line (G3/4" 15 mm pipe), a discharge for the overflow connection (25 mm hose) and the power connection must be within half a meter of where the machine is positioned.
- The user is responsible for ensuring that these technical installation preparations are executed according to local regulations by qualified engineers.
- The service engineer is only permitted to connect the appliance to the prepared connection points.

3.3 Water connection

Connect the appliance using the water hose to an easily accessible aeration tap that can be closed quickly if problems arise. The minimum water pressure may not be under 0,2 Bar (at 5L/min. flow pressure)

The appliance can only be connected to a cold water outlet.

3.3.1 Water treatment

You are emphatically advised to use a water softener and/or a water filter if the water contains too much chlorine or is too hard (>8°dH). This enhances the quality of the drink and precludes having to descale the appliance too often.

3.4 Water drainage

Connect the overflow connection to the open connection with a drain (syphon) in such a way that the excess water can be drained in case of a malfunction or maintenance.

3.5 Electrical connection

WARNING ⚠

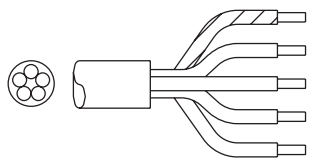
- Supply voltages and frequencies can differ between countries. Check if the appliance is suitable for connection to the local power mains. Check if the details on the type plate correspond.

The earthed wall socket and the fused group with a main switch belong to the electrical installation. No heavy machines that could cause variations in power when being switched on, can be connected to this group.
A machine with power current (three phase) is delivered from the factory without plug. At delivery, the machine must be provided with an electrically suitable plug as advised and provided by the installer.

- (fig. 3) In case of 3N~ 400V (5-core cable).
- (fig. 4) In case of 3~ 230V (4-core cable).
- (fig. 5) In case of 1N~ 230V (3-core cable).

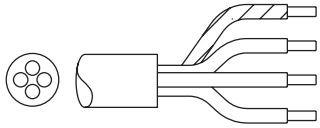
The following points should be observed when wiring a new plug:

1. The green/yellow-coloured wire ("EARTH") should be connected to the terminal which is either marked with the letter "E", the "earth" symbol (⏚), or coloured green or green/yellow.
2. The blue-coloured wire ("NEUTRAL") should be connected to the terminal which is either marked with the letter "N" or coloured black.
3. The brown-coloured wire ("PHASE") should be connected to the terminal which is either marked with the letter "L1, L2 and L3" or coloured red.



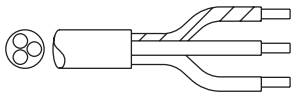
Green/Yellow-		Earth	(E)
Blue	-	Neutral	(N)
Brown	-	Live	(L1)
Black	-	Live	(L2)
Black	-	Live	(L3)

fig. 3



Green/Yellow-		Earth	(E)
Brown	-	Live	(L1)
Black	-	Live	(L2)
Black	-	Live	(L3)

fig. 4



Green/Yellow-		Earth	(E)
Blue	-	Neutral	(N)
Brown	-	Live	(L)

fig. 5

3.6 Connection on a counter

1. Connect the machine at counter level and on a solid flat surface.
2. Before the connections are made, check whether the main voltage corresponds to the voltage indicated on the type plate.
3. Determine the position of the machine on the counter.
4. If necessary, make the transits on the counter for electricity, water and drainage, see fig. 3 for measurements.
5. Mount the supplied centering shoulders on the base plate.
6. Connect the electricity supply, cold water supply and the overflow.
7. Place the drip tray in front of the machine.
8. Place the containers against the centring shoulders, place the coffee blenders into the containers and put the filter units on the containers.
9. Connect the container(s) by using the supplied short (60 cm) connection cable and put the mains plug from the relevant column in the mains socket.
10. Position the swivel arm over the centre of the filter.

The supplier cannot be held liable for any consequences arising from failure during installation of the appliance according to the instructions.

4. FIRST TIME USE

The instructions given in chapter 3-INSTALLATION must be carried out before the new appliance can be put into operation. This appliance may only be used in combination with the supplied coffee container(s) and synthetic filter(s).

- When used for the first time the appliance works according to the standard factory settings.
  The various settings can be altered by trained, authorized personnel. See chapter 11-Operator menu.
- This chapter will explain the coffee brewing and hot water system process:
  when the appliance is used for the first time.
  when the appliance has not been used for more than 1 week, for example after a holiday period.

4.1 Flushing the flow heater system

1. Open the water tap and check if the swivel connections are not leaking.
2. Put the cable with inlet plug into the back of the container (fig. 1-16) and insert the plug into the socket of the flow water heater (fig. 1-1).
3. Check if the containers are positioned correctly, with a filter unit (still without coffee), and position the swivel arm above the centre of the filter.
4. Switch the appliance on by putting the ON/OFF switch (fig. 1-2) in position I, the display (fig. 1-5.2) lights up and you will hear a beeping sound. Then the display will indicate the standard choices.
5. Press selection button 2 (fig. 1-5.4) and confirm your choice by pressing the START button (fig. 1-5.7). The coffee system starts filling and the brewing process starts. In the display appears the text: **BREWING**. With the STOP button (fig.1-5.1) the brewing process can be interrupted at any moment. When the water supply stops coming out of the swivel arm, you will hear a beeping sound (1x short). In the display appears the text: **LEAKING**. The leaking time is set as standard to approx. 5 minutes, and its ending is indicated by a beeping sound (3x short).
6. Empty the container with the drainage tap (fig. 1-15).
7. Position the swivel arm above the other filter and follow the above procedure once again if the model is equipped with two containers.
8. Once the container is empty the coffee maker is ready for use.

4.2 First settings operator menu

The following details are set in the operator menu immediately after being used for the first time.
Please note: The default language setting is English.
To gain access to the operator menu see chapter 11.

System settings (menu 2)

2.0	Language	See 12.3.1
2.1	Time	See 12.3.2
2.2	Date	See 12.3.3

Coffee stettings (menu 3)

3.9	Descale indicator	See 12.4.7
3.10	Coffee dosing	See 12.4.8

You can study the remaining operator menu settings later.
The appliance is now ready for use.

5. OPERATING PANEL

5.1 Overview control panel buttons

CAUTION ⚠

- Never press de buttons with a sharp object.
- Protect the controls against dirt and grease.

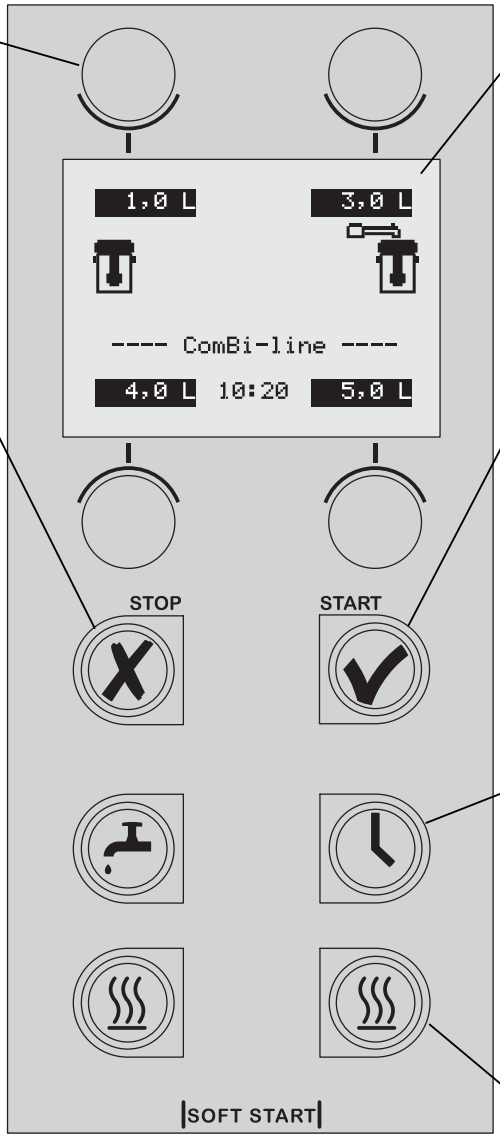
The control panel contains a number of SOFT buttons and a graphic display. After the operator menu has been activated via a PIN, the selection, start and stop buttons have an extra function besides their basic functions.

Selection buttons (4x)

The selection buttons are used to select the standard brewing amount. The chosen amount is confirmed using the display and can be increased or decreased using the same selection buttons, as required.

STOP button

Use the STOP button to cancel a selection or to (emergency) stop a process. An emergency stop results in the process being lost, so it must be executed again. This button can also be used as a cancellation button if the operator menu is activated.



Display

The display informs the user about the status of the most important functions of the appliance. The following paragraph informs you about the different pictograms, text and their meanings.

START button

Use the START button to start a brewing process. First choose the brewing amount with one of the selection buttons. This button can also be used as a confirmation button if the operator menu is activated.

Timer button

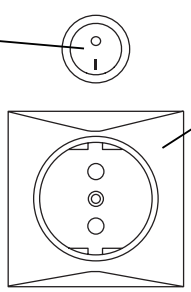
Use the timer button to program the brewing process for use at a later point of time. §6.1.2.

Container heating buttons (2x)

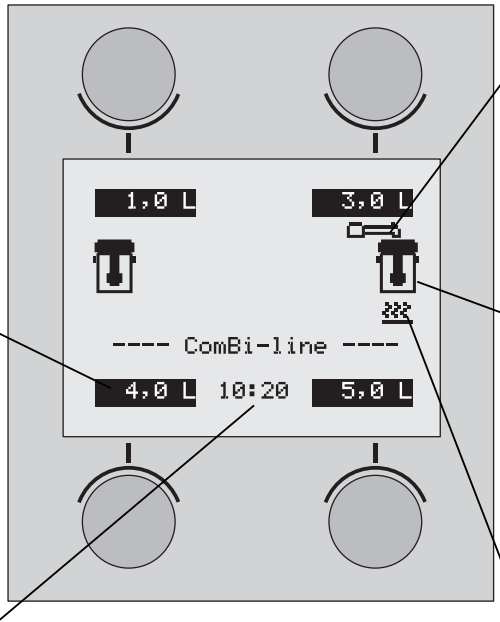
Use the container heating button to switch the **power sockets** that are on the side of the column ON/OFF. ATTENTION: Only use the power sockets for the container heating, do not connect any other electrical appliances. (Maximum capacity 100W).

On/Off-switch

This switch is used to turn the coffee making system ON (I) or OFF (0).



5.2 Overview display symbols



Swivel arm in position

The swivel arm is in the correct position above a filter. If the swivel arm is moved away the symbol disappears from the display.

Brew volume (4x)

Each selection button (4x) displays a pre-programmed brewing amount. The amounts can be set completely as required via the settings menu. §12.4.5.

Container in position

De coffee container with filter unit is in the correct position. If the container is taken away the symbol disappears from the display.

Clock

Real time indicator

Container heating

The heating of the coffee container is switched on. If the heating is switched off the symbol disappears from the display.

Timer; (flashing)

The timer function is activated.

Scale indicator

One of the systems must be descaled at the first opportunity. Look up 'descaling' in the operator menu.

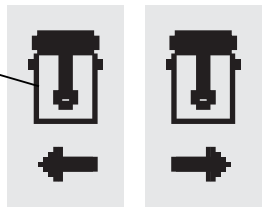
Leaking out

The dripping symbol is displayed if the hot water dosing is stopped and the filter unit is leaking.

5.3 Overview error reporting symbols

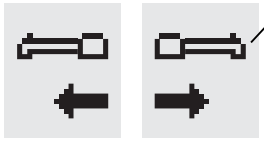
Container position failure

This symbol appears in the display if the coffee container gets out of position during a brewing process. The arrow shows on which side the problem occurs.



Swivel arm not in position

This symbol appears in the display if the swivel arm gets out of position during a making process. The arrow shows on which side the problem occurs.



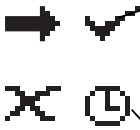
Swivel arm not in position

for new brewing process

This symbol appears in the display if a brewing process is started and there is (still) no swivel arm in position above the filter unit.

Press START button

This symbol appears after the swivel arm and/or container fault has been resolved. For your own safety the start button must always be pressed again. If this report is responded to within 10 minutes the brewing process will restart and be completed.



If the START button is pressed only after 10 minutes, a cross symbol with a flashing clock appears in order to indicate that the brewing process can no longer be restored and should be considered lost.

6. DAILY USE

This chapter describes the daily use of the appliance by **partly qualified personnel**. When the machine is used for the first time, it works in accordance with the standard factory settings. The different settings can be changed later **by trained, qualified personnel**. See chapter 11-The operator menu for more details.

WARNING ⚠

- Inspect the appliance before using it and check it for damage.
- Never submerge or spray the appliance.
- Do not press the buttons with a sharp object.
- Protect the controls against dirt and grease.
- During use some parts will become very hot.
- Do not position the container on open fire or on a hotplate.
- First disconnect the electric cable before transporting the container.
- It is advisable to take the plug out of the socket and close the water tap if the appliance is not going to be used for longer periods of time.

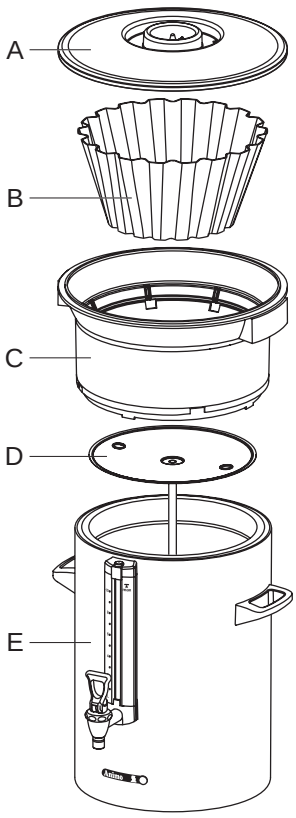
Preparations

- Put the cables with inlet plug into the back of the container (fig. 1-16) and insert the plug into the socket of the flow water heater (fig. 1-1).
- The inner pot of the container must always be fresh and clean.
- Place the coffee blender into the container. The blender guarantees a uniform quality of the coffee, which makes stirring the coffee (with loss of time, temperature and aroma) unnecessary.
  The temperature of the coffee is kept at a temperature of 80-85°C. The storage time of the coffee is determined by the blend of coffee and is usually 1 à 1,5 hours.

Basic rules for brewing coffee

- Use regular ground coffee (±50 gram/liter)
- Keep the inner pot, filter unit and the mixer clean.
- Tip: always keep the basket filter paper in the original packing!
  This means the paper keeps its original (basket) shape.
  This prevents the paper from collapsing or not fitting in the filter.

figure 6
A - Filter lid with water distributor
B - Basket filter paper
C - Basket filter
D - Blender
E - Insulated lid
F - Container



Container + accessories coffee Fig. 6

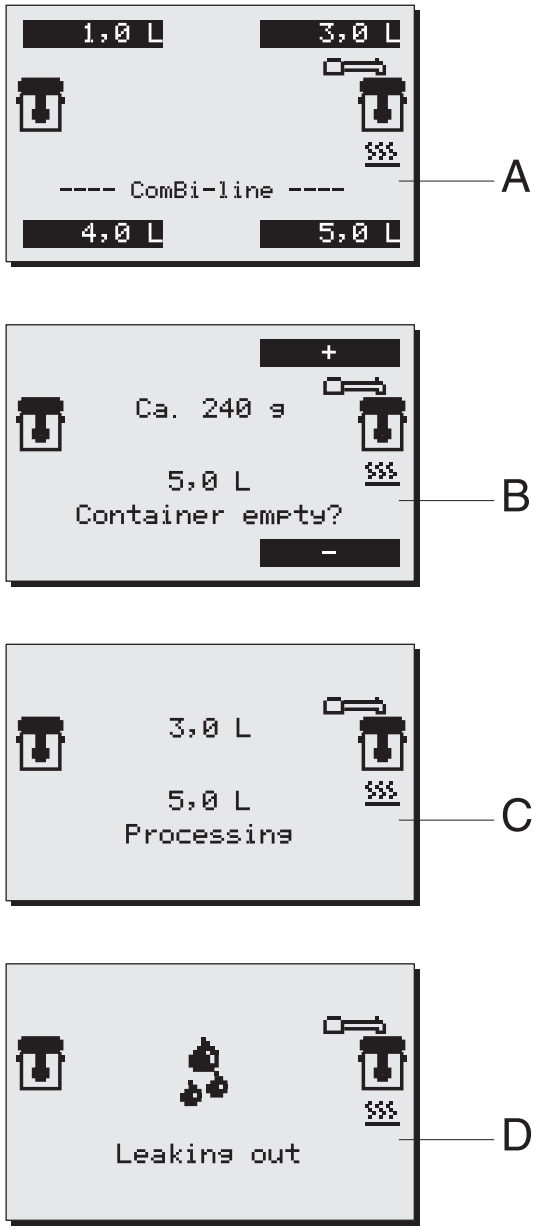
6.1 Brewing coffee

1. Switch on the appliance by putting the ON/OFF switch (fig. 1-2) in position I, the display (fig. 7A) lights up and you will hear a beeping sound (1x short). Then the display indicates the standard brewing amounts.
2. Select one of the four brewing amounts.
3. The selected brewing amount including a recommended coffee dosage appears in the display (fig. 7B).
   Tip: If you do not want the selected brewing amount, you can increase/decrease it with the + or - button.
   The recommended coffee dosage changes accordingly.
4. Place a basket filter paper in the basket filter and fill it with the recommended brewing amount of coffee (standard ground). Spread the coffee evenly in the filter and then put the filter lid on.
5. Place the filter unit on the container and position the swivel arm above the centre of the filter.
6. Press the START button (fig. 1-5.7 to start the brewing process. In the display (fig. 7C) appears the text: **Processing**. The container heating switches on automatically, the heating should be switched off manually (fig. 1-5.9) if the container is empty.
   During the coffee brewing process, the display shows the selected brewing amount (fig. 7C below) and the amount of water already gone through the filter (fig. 7C above).
7. When the water supply stops coming out of the swivel arm you will hear a beeping sound (1x short). In the display (fig. 7D) appears the text: **Leaking out**. The leak out time is set as standard to approx. 5 minutes, and its ending is indicated by a beeping sound (3x short).
8. Remove the synthetic filter after it has been used and put the insulated lid on the container.
9. Clean the synthetic filter.

After the brewing process you can draw off a cup of coffee by using the no-drip tap on the container.

Tip:

- If the swivel arm and/or the container are moved out of position before and/or during the brewing process, the brewing process will stop, a swivel arm and/or container symbol will appear in the display and you will hear a beeping signal (2x short). Once the positioning fault has been resolved the brewing process can be restored by pressing the START button. See 5.3 overview error reporting symbols.
- The brewing process can be interrupted at any moment with the STOP button (fig. 1-5.1).
  The brewing process should then be considered as lost.
- Prepare another brewing process by getting the second synthetic filter ready if required. Once the water supply has stopped coming from the swivel arm, you can position the swivel arm above the other filter and start a new brewing process immediately. The dripping symbol



Brewing coffee Fig. 7

from the 1st container will then disappear.

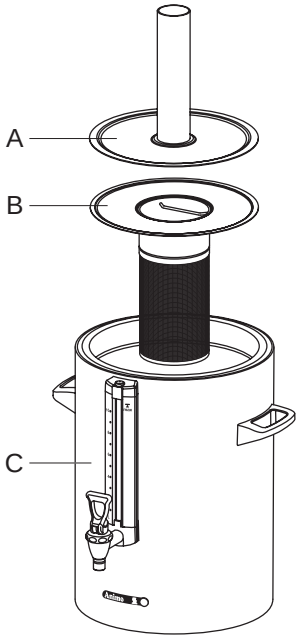
6.1.1 Brewing tea

For the preparation of tea you can follow the same steps as the ones described for the coffee brewing process. However, instead of using a coffee making unit, you should use a tea filter and disk (optional).

1. Put the tea, loose or in bags, in the tea filter, approximately 6 grams per liter.
2. Insert the tea filter into the disk (fig. 8B) already placed in the container.
3. Place the filling pipe (fig. 8A) on the tea filter. Then position the swivel arm over the pipe.
4. Select the brewing quantity and start the brewing process.
5. Remove the pipe and the tea filter after the tea has been made. ATTENTION: the filling pipe and filter are HOT!
6. After brewing put the insulated lid on the container to avoid loss of temperature and taste.
7. Clean the tea filter immediately after use.

Tip:

- The optimum extraction time is minimally 4 minutes and maximally 15 minutes. After more than 15 minutes the flavor of the tea deteriorates.



Container + accessories tea Fig. 8

Figure 8
A - Filling pipe
B - Tea filter with disk
C - Container with lid

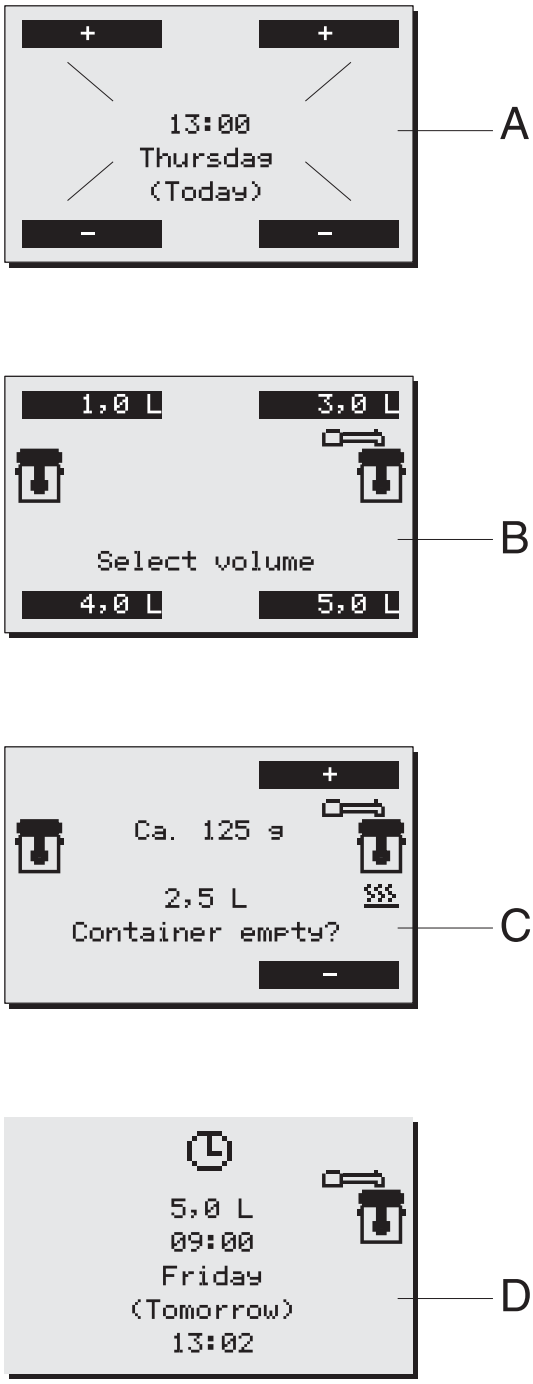
6.1.2 Timer function

The appliance comes with a built-in timer clock as standard. You can use this to start a coffee brewing process at a certain time.

1. Press the timer button (fig. 1-5.8).
2. Set the required start time (day/hour/min) with the left and right selection buttons (fig. 9A) and confirm your setting with the START button ✔ . The day automatically moves to the next day when the hour setting goes past 24:00. Confirm your choice with the START button ✔ .
3. Select the required brewing quantity (fig. 9B) and confirm your choice with the START button ✔ , (fig. 9C) appears in the display.
4. Place a basket filter paper in the basket filter and fill it with the recommended brewing amount of coffee (standard ground) as shown in the display. Spread the coffee evenly in the filter and put the filter lid on. Then place the filter unit on the container, and position the swivel arm above the centre of the filter.
   Tip: check if the container is empty. Confirm your choice with the START button ✔ .
5. Explanation of the display (fig. 9D):
   Clock symbol (flashing): timer clock is activated
   The brewing quantity, start time and day are displayed.
   Swivel arm/container symbol: The coffee maker is ready.
6. The appliance may NOT be switched off!

Tip

- The timer clock function can only be cancelled by pressing the STOP button ✘ .
- The container heating switches on automatically 5 minutes before the set time (pre-heating).
- The coffee brewing process is switched off during an activated timer clock function. The container heating can be used normally, for example, to keep the coffee on the left warm, while on the right the coffee brewing process is pre-programmed.
- The timer can be programmed a maximum of 6 days in advance. This enables you to bridge a long weekend easily.
- The swivel arm and container safety devices remain active. If the swivel arm moves out of position, for example, it is detected immediately and a warning symbol appears in the display followed by a beeping sound (2x short). Once the swivel arm is moved back to the correct position, the timer clock is active again.



Timer display Fig. 9

7. MAINTENANCE

Chapter 7.1 describes the daily cleaning activities of the appliance that can be carried out **by partly qualified personnel.** Chapter 7.2 describes the periodic descaling activities of the appliance that can only be carried out **by trained, qualified personnel**.

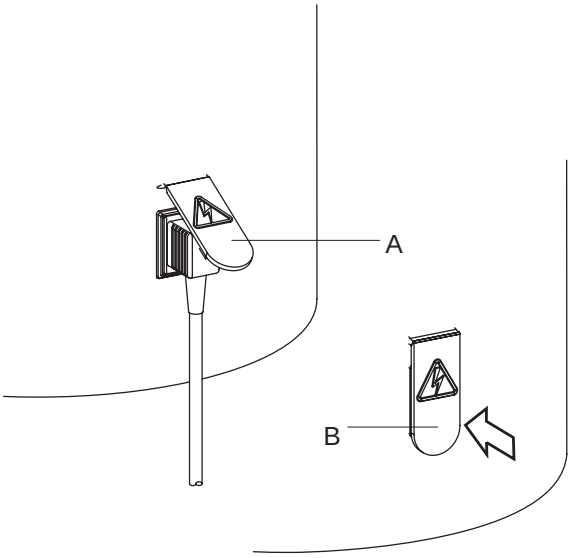
7.1 Cleaning

WARNING ⚠

- Do not leave the appliance unattended when maintenance is being performed.
- Never submerge or spray the appliance.
- The plug must be taken out of the socket if the appliance has to be opened for cleaning or repairs.
- Always follow the manufacturer instructions when using the scale remover.
- When descaling the appliance, it is advisable to wear safety glasses and protective gloves.
- Wash your hands after descaling.

7.1.1 Cleaning general

- The outside of the container can be cleaned with a wet cloth, then wiped dry. Never use any abrasives, as these can cause scratches and dull spots.
- Always take the connection lead out of the multiple socket during cleaning and maintenance activities and close it off with the splash protector (fig. 10B).
  An opened splash protector (fig. 10A) protects the socket connection from moisture running in from above. A closed splash protector protects the multiple socket from dirt and moisture.
- Attention! Do not place the container type CNe (electrical execution) in the dish washer or sink.
- The container type CNi (insulated execution) is allowed to be cleaned in the dish washer or sink, because of its IP 65 construction.
- Do not leave the filter and the blender on a container which is not in use. Place the lid obilique on the container, otherwise a stale taste may be the result.
- Always leave some clean water (2 cups) in the container, This stops the washers from drying out.



Electrical connection container Fig. 10

7.1.2 Cleaning daily

- Rinse the inner pot of the container after use with hot water, or use if necessary Animo coffee fur remover. Empty the container with the no-drip tap.
- The filter, water distributor lid, blender and drip tray can be washed normally and rinsed clean. The filter and water distributor lid are allowed to be cleaned in the dishwasher.
- Despite daily cleaning coffee deposits can still remain in the inner pot and the gauge glass, see chapter 7.1.3 until 7.1.5.

7.1.3 Cleaning weekly

A sachet of coffee fur remover is supplied with the machine.
Use is extremely simple.

Removal of coffee deposits from the inner pot.

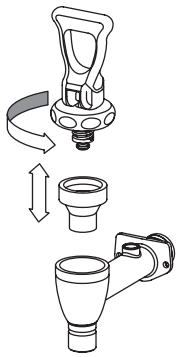
1. Fill half of the container with warm water and dissolve a sachet of coffee fur remover in it.
2. Let the solution work for 15 to 30 minutes, then empty the container.
3. Rinse the container thoroughly with hot water a few times.

Removal of coffee deposits from the other parts.

1. Take a bowl filled with abt. 5 liter warm water and dissolve the coffee fur remover solvent from the sachet in it.
2. Put the parts that need to be cleaned in the bowl and soak them for 15 to 30 minutes.
3. Rinse several times with warm water. Repeat treatment if the result is insufficient.
4. Scatter coffee fur remover on very filthy spots and clean with a wet brush.

7.1.4 Cleaning the tap

1. Unscrew the top of the tap by turning it to the left.
2. Pull the silicon sealer vertically away from the screw top.
3. Put the parts to be cleaned in this solution and let it work for 15 to 30 minutes.
4. Then rinse off several times with warm water and put back together in reverse order, repeat if the results are insufficient.



Cleaning tap Fig. 11

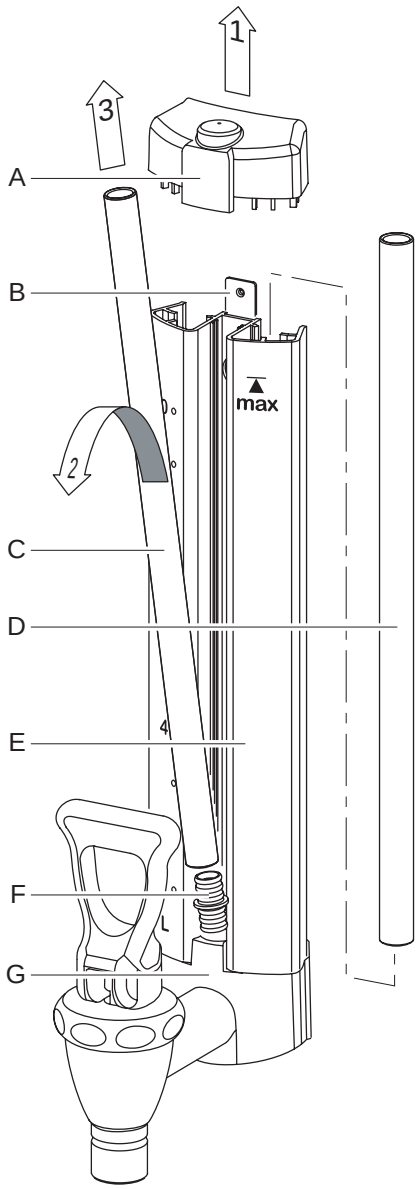
7.1.5 Cleaning the gauge glass

WARNING ⚠

- Risk of burning! Empty the container before you remove the gauge glass for cleaning.
- Always treat the gauge glass with the necessary caution. Take the glass out of the protector with the help of a dry cloth and hold the gauge glass firmly with the cloth as you clean it with the gauge glass brush.

1. Empty the container, remove the filter and the coffee blender.
2. Take the gauge glass lid (fig. 12A) off by pulling it vertically up from the protector profile.
3. Take a dry cloth, and use it to take the top of the gauge glass (fig. 12C) from the recess and pull the gauge glass carefully diagonally up out of and loose from the tap connection.
4. Remove the bottom tulle (fig. 12F) from the gauge glass and clean the gauge glass with the help of the supplied gauge glass brush. (careful fragile!)
5. Moisten the gauge glass ends + tulle and put the tulle back in the glass and push the gauge glass into the tap connection with the tulle (fig. 12G).
6. Always put the gauge glass lid (fig. 12A) vertically on the protector profile, push the top tulle with the index finger (in the middle of the gauge glass lid).
   Please note: make sure that the gauge glass lid stays firmly pushed against the container wall when placing it. Only then the gauge glass will stay well. (The lip in the gauge glass lid (fig. 12A) must be behind the holding plate (fig. 12B).

Tip: On the inside of the gauge glass protector is a spare gauge glass (fig. 12D). The assembly of the gauge glass system is much easier if you moisten the gauge glass ends and tulles well.



Cleaning gauge glass Fig. 12

figure 12
A - Gauge glass lid
B - Holding plate
C - Gauge glass
D - Extra gauge glass
E - Protector profile
F - Lower tulle
G - Tap cap

7.2 Periodic descaling activities

This chapter describes the periodic descaling activities of the machine that can only be executed by **trained, qualified personnel**.

WARNING ⚠

- Observe the descaling intervals indicated by the descaling indicator symbol.
- Overdue maintenance to the heating system can result in high repair costs and annulment of the guarantee.
- Always follow the manufacturer instructions when using the scale remover.
- Do not leave the appliance unattended when maintenance is being performed.
- When descaling the appliance, it is advisable to wear safety glasses and protective gloves.
- Wash your hands after descaling.

7.2.1 Descaling the coffee maker

After entering the Operator PIN you have access to the descaling menu where you can start the descaling program for the coffee maker. Follow the descaling procedure as described in chapter 12.2.2 of the operator menu.

8. TEMPERATURE PROTECTION

There temperature protection in the unit (fig. 1-6) that can be accessed from the outside.
The protection switch off when the temperatures rise too high. The most common cause for switching off is scale that has not been removed in time. If the temperature protection operates proceed as follows:

1. Let the unit cool down.
2. Unscrew the black protection cover.
3. Push the button that now appears and replace the black cover tightly.

When the protection was triggered due to scale formation, then proceed according to section 12.2.
When scale formation was not the cause, then contact your dealer.

9. TRANSPORT

If the machine has to be transported, the water reservoirs must be emptied.

1. Switch the appliance off and remove the plug from the wall socket.
2. Remove the plugs from the containers and remove the containers.
3. Close the water outlet tap and disconnect the supply and overflow hoses.
4. Take the drain hose tap (fig. 1-18) out of the underside of the base plate, to drain the flow heater system completely, then close it off again. (Attention: the water can still be hot!).
5. The unit is now ready for (upright) transportation.
6. Proceed with section 3-Installation to reinstall the appliance.

10. CONSUMER ARTICLES AND ACCESSORIES

See the list below for the consumer articles and accessories available for the appliance. You can order these parts at your dealer, stating the details of the appliance given on the type plate, a description of the item, article number and quantity.

Consumer articles and accessories

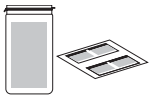
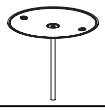
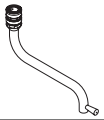
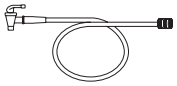
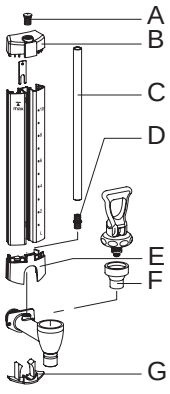
	Description		Art.No.
	**Coffee fur remover**	per box (100 sachets of 10 gram)	49009
		per can of 1Kg	00008
	Scale remover	per box (48 sachets of 50 gram)	49007
		per can of 1Kg	00009
	Combi filter	Container CN5e	99238
		Container CN10e	99239
		Container CN20e	99240
	**Coffee blender**	Container CN5e	56004
		Container CN10e	96001
		Container CN20e	56010
	Basket filter paper	101/317 - container CN5e	01115
		152/457 - container CN10e	01116
		203/533 - container CN20e	01117
	Tea filter with disk	Container CN5e	57003
		Container CN10e	57005
		Container CN20e	57011
	Filling pipe	Container CN5e	17018
		Container CN10e	17019
		Container CN20e	17020
	**S-swivelarm**	With "*Click it*" connection for use on no-drip tap ComBi-line.	99497
	**Container tube**		99499
	Gauge glass brush		08094
	**A - Upper tulle**		04280
	B - Upper gauge glass cap		07954
	C - Gauge glass 5 litre		12884
	Gauge glass 10 litre		12885
	Gauge glass 20 litre		12886
	D - Lower tulle		04279
	E - Tap cap		07953
	F - Seat cup		04034
	G - Under part gauge glass cap		07967
	Cable + plug 1,5m		03072
	Cable + plug 0,6m		03071

TABLE OF CONTENTS

11. THE OPERATOR MENU 66
11.1 Menu functions 66

12. SETTINGS STEP BY STEP 67
12.1 Counters (Menu 0) 67
12.2 Descaling (Menu 1) 68
12.2.1 Flow counters (Menu 1.0) 68
12.2.2 Starting the coffee maker descaling program (Menu 1.1) 69
12.3 System settings (Menu 2) 71
12.3.1 Language (Menu 2.0) 71
12.3.2 Time (Menu 2.1) 71
12.3.3 Date (Menu 2.2) 71
12.3.4 Sound signal (Menu 2.3) 72
12.4 Coffee settings (Menu 3) 72
12.4.1 Volume of water (Menu 3.0) 73
12.4.2 Unit (Menu 3.1) 73
12.4.3 Cup volume (Menu 3.2) 73
12.4.4 Jug volume (Menu 3.3) 74
12.4.5 Changing the selection buttons (Menu 3.4 until 3.7) 74
12.4.6 Switching on the container heating automatically (Menu 3.8) 75
12.4.7 Coffee making descale indicator settings (Menu 3.9) 75
12.4.8 Coffee dosage (Menu 3.10) 76
12.4.9 Interval (Menu 3.11) 77
12.4.10 1st charge (Menu 3.12) 78
12.4.11 Leak out time (Menu 3.13) 78
12.5 Load defaults (Menu 4) 79

13. TROUBELSHOOTING 80

11. THE OPERATOR MENU

This chapter describes how the different settings can be changed by trained, qualified personnel. To gain access to the operator menu, read below. Once in the operator menu the control panel has the following functions:

Button △ selection arrow ➡ up

Button ▽ selection arrow ➡ down

Button ✗ back (without saving changes)

Button ✓ accept (activate)

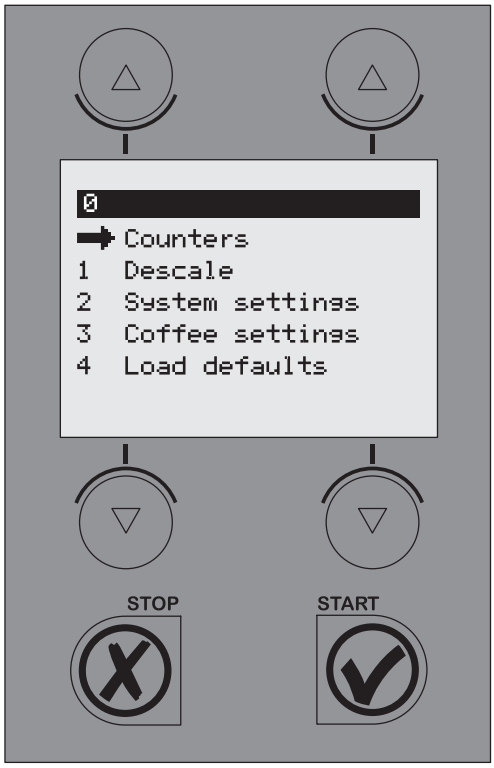
11.1 Menu functions

You have the possibility of changing settings and have access to a number of maintenance functions via the operator menu. It is possible to select the following functions:

Menu	Explanation of Operator menu	
0	Counters	see 12.1
1	Descaling	see 12.2
2	System settings	see 12.3
3	Coffee settings	see 12.4
4	Load defaults	see 12.5

How do you get access to the operator menu?

1. Switch the appliance off (0)
2. Hold the START button (fig. 1-5.7) and switch on (I) the ON / OFF switch (fig. 1-2).
3. Release the START button when the display lights up. In the display appears: Operator menu. Press any button.
4. Press any button. In the display appears: **Enter PIN:** _ _ _ _ _
5. Look up the associated 5 digit PIN and enter it using the numbered buttons in the display (fig. 1- 5.3 to 1-5.6). Please note: the code number is produced at random, so the PIN is always different!
6. After entering the PIN the Operator menu will light up in the display.



Operator menu Fig. 13

Code no.	PIN				
1	4	2	1	2	2
2	3	3	4	4	3
3	1	4	1	1	3
4	2	4	2	1	2
5	3	3	3	1	3
6	1	4	4	4	1
7	4	1	2	3	1
8	3	4	3	1	4
9	4	2	1	3	4
10	3	3	3	1	4
11	4	2	3	2	2
12	4	3	2	2	2
13	3	2	2	4	4
14	3	3	1	2	4
15	3	4	3	1	2
16	3	4	4	2	4
17	1	4	2	2	4
18	1	3	2	4	4
19	3	3	4	4	1
20	1	4	1	3	4

PIN table operator menu

How can you go through the menu and activate a function?

1. Move the arrow ➡ to the required menu item using the selection buttons ▲ ▼ .
2. You activate the required menu by using the START button ✔ .
3. By pressing the STOP button ✘ you go back to the previous screen without saving the changes made.

How can you confirm a change?

You confirm a change by pressing the START button ✔ . You will hear a short beeping sound.

How can you close the operator menu?

1. Press the STOP button ✘ until the user menu reappears.
2. Check if the changed settings are as required. If the settings are not as required, follow the procedure again.

While you are in the settings menu the appliance will not fill or heat up.

12. SETTINGS STEP BY STEP

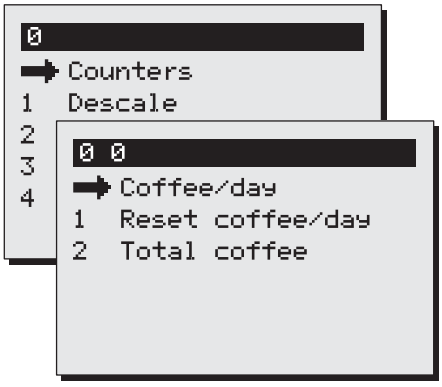
12.1 Counters (Menu 0)

PIN ➡ Counters ➡ then select counter item

An overview of all counter functions follows in the display. At the top of the display is a navigation bar on which the selected menu item number is shown.

Menu	Explanation of Counter items
0.0	Daily counter of coffee made in litres
0.1	Reset daily counter of coffee made
0.2	Total counter of coffee made in litres

1. Select the required counter, and confirm with the START button ✔ .
2. Read the counter reading or reset the counter as required.



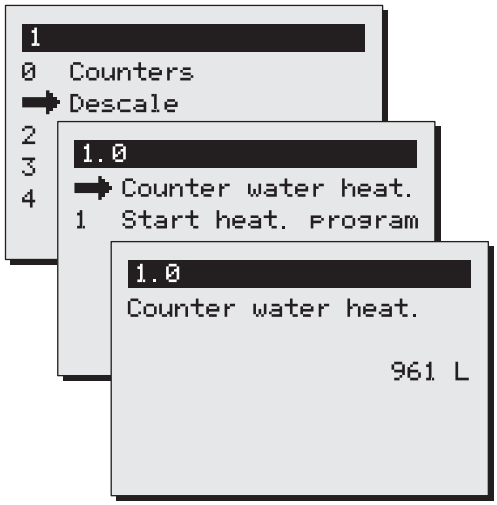
Counter menu Fig. 14

12.2 Descaling (Menu 1)

PIN ➡ Descaling ➡ then select function

An overview of all descaling functions follows in the display. At the top of the display is a navigation bar on which the selected menu function number is shown.

Menu	Explanation of Descaling items:	
1.0	Flow counter	see 12.2.1
1.1	Start flow counter program	see 12.2.2



Descaling menu Fig. 15

12.2.1. Flow counter (menu 1.0)

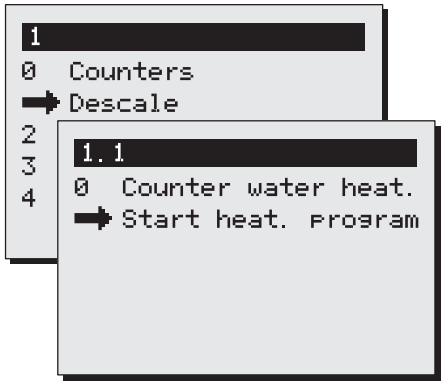
After activating the flow counter you can read how many litres away from a descaling signal the coffee maker is. Example: The diagram opposite indicates that the coffee making part (flow system) is still 961 litres away from a descaling signal. The counters are automatically reset after the relevant descaling program has been run.

WARNING ⚠

- Respect the descaling intervals indicated by the descale indicator symbol.
- Delaying maintenance of the heating system can lead to high repair costs and can invalidate the guarantee.
- When descaling, always pay attention to the directions on the scale remover.
- Keep up with the maintenance requirements for the appliance
- It is advisable to wear safety glasses and protective gloves when descaling.
- Wash your hands thoroughly after descaling.
- All repairs should be carried out by a trained, competent service engineer.
- The plug must always be pulled out of the power socket whenever the appliance has to be opened for repairs and other (cleaning) purposes.

12.2.2 Starting the coffee maker descaling program (Menu 1.1)

This is where you start the descaling program for the coffee maker.



Start descaling program coffee maker Fig. 16

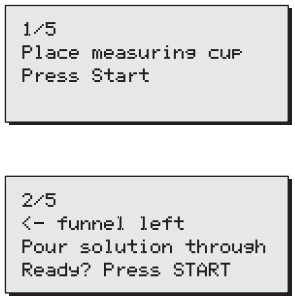
Preparation

- Move the swivel arm above an empty container and synthetic filter.
- Brew the smalles brewing amount (without coffee) once. The advantage of this is that the element is well preheated, so that descaling is better and takes less time.
- Carefully read the caution notice and the directions on the sachet Animo scale remover.
- Dissolve 2 sachets of 50 gram Animo scale remover into 2 litre of warm water (60°C). Stir the solution thoroughly so that the powder is completely dissolved.
- Remove the filter and place a plastic container under the outlet of the swivel arm to collect the scale remover.
- Follow the instructions shown on the display and confirm each action with ✔ .

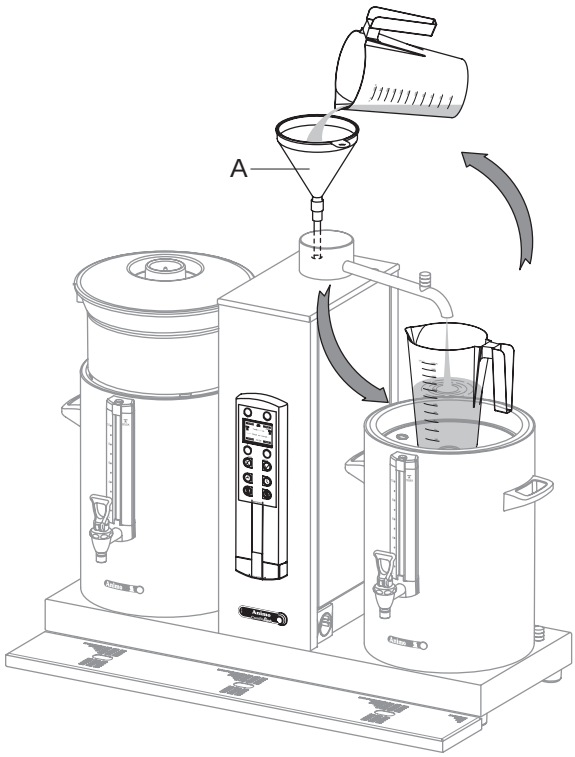
Stopping the program?
The program can be cancelled at any time until the solution is poured in. Once the solution has been poured in, the program must always be completed. In case of an emergency stop, the STOP button ✘ can always be used. The program will then stop, but not be finished.

Display: *1/5 Place measuring cup. Press start* ✔ .
Once the container is empty press the START button ✔ .

Display: *2/5 <- funnel left. Pour solution through. Ready? Press start* ✔ .



- Remove the cap from the descaling opening left of the swivel arm (fig. 1-8).
- Insert the descaling funnel (fig. 17A) into the descaling opening. Push the funnel downward as far as possible.
- Slowly pour the scale remover into the funnel. The scale remover will enter the boiler element by the supply pipe and will come out of the swivel arm as foam.
- The descaling solution can be poured into the funnel a second time after it has been collected in the plastic container. As long as the scale remover comes out of the swivel arm foamingly, there are scales deposits in the appliance. Repeat the procedure described above with a new solution until no more foam comes out of the swivel arm.
- Press the *START button* ✔ to continue the programm.



Descaling procedure Fig. 17

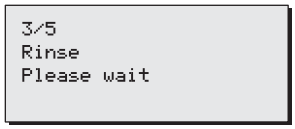
Display: *2/5 Place filter. Press Start* ✔ .

The program is now ready to flush the system 3 times, so that the remaining scale remover can be removed from the heating system.
Remove the funnel and replace the cap.
Remove the plastic container with the collected scale remover and replace the filter.

Display: *3/5 Rinse. Press Start* ✔ .
Press the START button ✔ to start the 1st rins cycle.

Display: *3/5 Rinse. Please wait.*

The coffee maker will heat up.
The container will be filled with 2 litres.
There will be 3 beeping signals after the 1st rinsing cycle



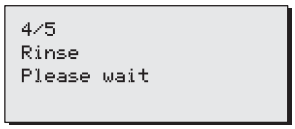
Display: *3/5 Empty container. Press Start* ✔ .
Once the container is empty press the START button ✔ .

3/5 Serie

Display: *4/5 Rinse. Press Start* ✔ .
Press the START button ✔ to start the 2nd rinsing cycle.

Display: *4/5 Rinse. Please wait.*

The coffee maker will heat up.
The container will be filled with 2 litres.
There will be 2 beeping signals after the 2nd rinsing cycle.



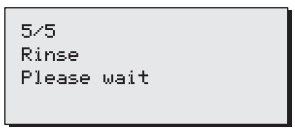
Display: *4/5 Empty container. Press Start* ✔ .
Once the container is empty press the START button ✔ .

4/5 Serie

Display: *5/5 Rinse. Press Start* ✔ .
Press the START button ✔ to start the 3rd rinsing cycle.

Display: 5/5 *Rinse. Please wait.*

The coffee maker will heat up.
The container will be filled with 2 litres.
There will be 3 beeping signals after the 3rd rinsing cycle.



Display: *5/5 Empty container. Press Start* ✔ .
Once the container is empty press the START button ✔ .

5/5 Serie

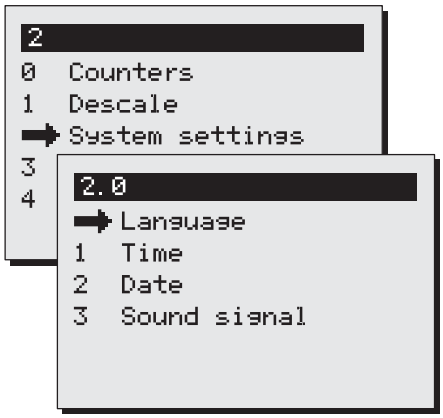
The descaling program is now complete and the descaling menu will reappear in the display. The flow counter will automatically be reset to the starting value. Exit the menu by pressing the STOP button twice, or select another menu function.

12.3 System settings (Menu 2)

PIN ➡ System settings ➡ then select function

An overview of all system settings follows in the display.
At the top of the display is a navigation bar on which the selected menu function number is shown.

Menu	Explanation of System settings items:	
2.0	Language	see 12.3.1
2.1	Time	see 12.3.2
2.2	Date	see 12.3.3
2.3	Sound signal	see 12.3.4

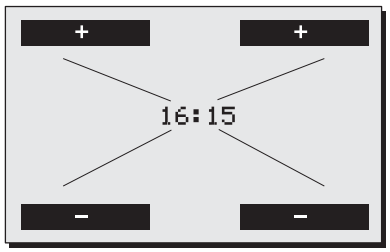


12.3.1 Language (Menu 2.0)

Before using the appliance you must first set the desired language. To select languages see fig. 18. The default language setting is English. Select the required language, and confirm your changes with the START button ✔ .
Tip!: If Menu 4-Load defaults is activated, the altered language choices will remain unchanged.

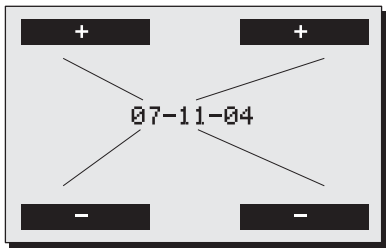
12.3.2 Time (Menu 2.1)

Before using the appliance you must first set the time.
See fig. 18. Use the left selection button to set the hour
Use the right selection button to set the minutes.
Confirm your changes with the START button ✔ .



12.3.3 Date (Menu 2.2)

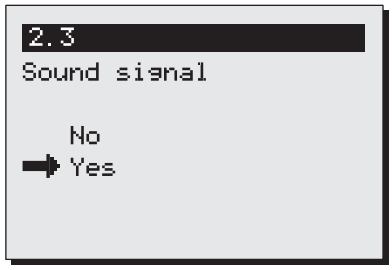
Before using the appliance you must first set the date.
See fig. 18. Use the left selection button to set the day
Use the right selection button to set the month.
The year count changes automatically every 12 months.
Confirm your changes with the START button ✔ .



Systemsettings Fig. 18
Language / Time / Date

12.3.4 Sound signal (Menu 2.3)

When in use the appliance makes different sound signals. You can switch the sound signals off if desired. See fig. 19. Select the required choice and confirm your changes with the START button ✔ .



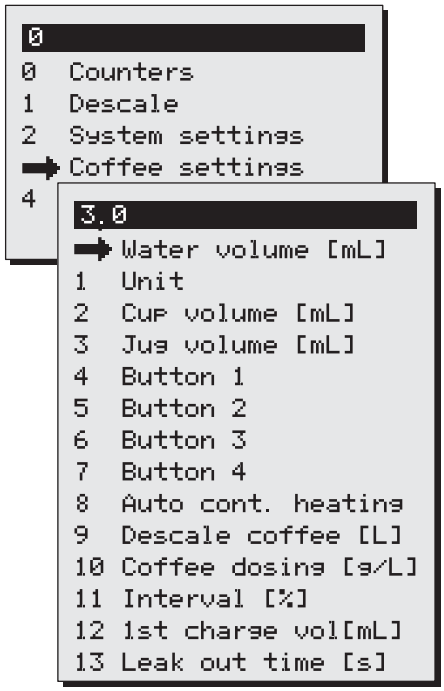
System settings sound signal Fig. 19

12.4 Coffee settings (Menu 3)

PIN ➡ Coffee settings ➡ then select function

An overview of all coffee settings follows in the display. At the top of the display is a navigation bar on which the selected menu function number is shown.

Menu	Explanation of coffee settings items:	
3.0	Water volume	see 12.4.1
3.1	Unit	see 12.4.2
3.2	Cup volume	see 12.4.3
3.3	Mug volume	see 12.4.4
3.4	Button 1	see 12.4.5
3.5	Button 2	
3.6	Button 3	
3.7	Button 4	
3.8	Auto container heating	see 12.4.6
3.9	Descale indicator	see 12.4.7
3.10	Coffee dosage	see 12.4.8
3.11	Interval	see 12.4.9
3.12	1st charge volume	see 12.4.10
3.13	Leak out time	see 12.4.11

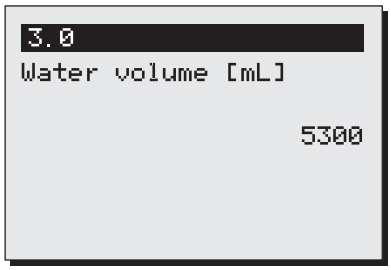


Coffee settings Fig. 20

12.4.1 Water volume (Menu 3.0)

WARNING ⚠

- The container will overflow if too large an amount is set.
- The manufacturer accepts no responsibility for the consequences of changed settings.



Change volume of water Fig. 21

During use, it can occur that the quantity of water in the container is not as required. This depends on the amount of coffee and the size of coffee ground used. The amount of water that comes out of the swivel arm is set to 6% - 10% extra water as standard. Table 1 shows the settings scope.

Model	Factory settings	Settings
CB 5	5.300 ml	4.800-5.800 ml
CB 10	10.800 ml	9.800-11.800 ml
CB 20	22.000 ml	20.000-24.000 ml

Table 1. *Water volume*

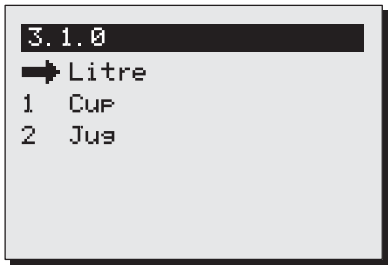
Increase or decrease the water volume [ml] with the selection buttons above and below the display.
Confirm the changes made with START button ✔ or go back without making any changes by pressing the STOP button ✘ .

12.4.2 Unit (Menu 3.1)

You can change the unit in which the selection buttons are shown in the display with this function.The unit can be set as Litres (standard), Jug or Cup.

Select the required unit and confirm your changes with the START button ✔ or go back without saving any changes using the STOP button ✘ .

Please note: The counter menu continues to be displayed in litres.

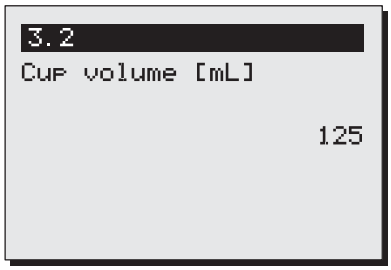


Unit Fig. 22

12.4.3 Cup volume (Menu 3.2)

You can change the volume of the cup with this function.
The cup volume is set to 125 ml as standard
The settings scope is between 100 and 500 ml (1 ml steps).

Set the required cup volume and confirm your changes with the START button ✔ or go back without saving any changes by pressing the STOP button ✘ .

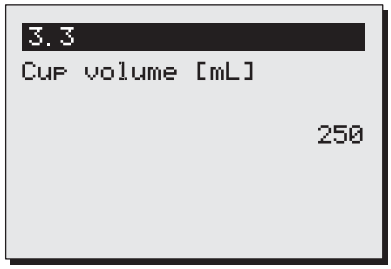


Change cup volume Fig. 23

12.4.4 Jug volume (Menu 3.3)

You can change the volume of the jug with this function.
The jug volume is set to 250 ml as standard
The settings scope is between 200 and 2500 ml (1 ml steps).

Set the required jug volume and confirm your changes with the START button ✔ or go back without saving any changes by pressing the STOP button ✘ .



Change cup volume Fig. 24

12.4.5 Changing the selection buttons (menu 3.4 until 3.7)

You can set each selection button as required with this function. The four selection buttons (fig. 25) are set in the factory as shown in the overview below (Table 2).
With the help of **Buttons 1 to 4** (menu 3.4 to 3.7), the choice can be set within the scope with associated step size indicated in the table below.

Model	Factory settings	Settings scope	Step
CB 5	1-3-4-5 litre	1- 5 litre	0,5 l
CB 10	2,5-5-7,5-10	2- 10 litre	0,5 l
CB 20	5-10-15-20	4- 20 litre	1 l

Table 2. *Selection buttons unit litres*

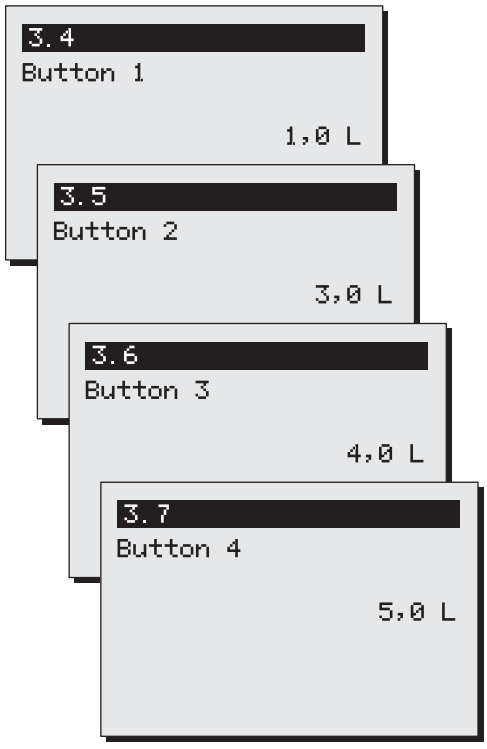
Changing the Selection Fig. 25

Set the required amount for button 1 and confirm your changes with the START button ✔ or go back without saving any changes by pressing the STOP button ✘ . Repeat this for buttons 2 to 4.

Have you changed the unit of Litres to Cup or Jug?
The litre setting is automatically calculated by the relevant litre setting divided by the cup or jug volume. The four selection buttons then automatically have the settings as shown in the following overview (Table 3 + 4) Each selection button within the settings scope and associated step size can be set with the help of the menu buttons 3.4 to 3.7 (fig. 26).

Model	Factory settings	Settings scope cup = 125 ml	Step
CB 5	8-24-32-40	8 - 40 cups	1 cup
CB 10	20-40-60-80	16 - 80 cups	1 cup
CB 20	40-80-120-160	32 - 160 cups	5 cup

Table 3. *Selection buttons unit cups*



Button 1, 2, 3 and 4 Fig. 26

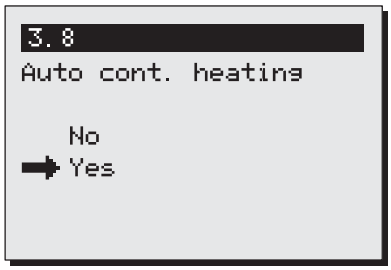
Model	Factory settings	Settings scope jugs = 250 ml	Step
CB 5	4-12-16-20	4 - 20 jugs	1 jug
CB 10	10-20-30-40	8 - 40 jugs	1 jug
CB 20	20-40-60-80	16 - 80 jugs	1 jug

Table 4. *Selection buttons unit jugs*

12.4.6 Switching on the container heating automatically (menu 3.8)

When starting a coffee making process the appliance automatically switches the right container heating on.
The container heater then stays switched on and must always be switched off manually. You can switch this function off if required. See fig. 27.

Select the required choice and confirm your changes with the START button ✔ or go back without saving any changes by pressing the STOP button ✘ .

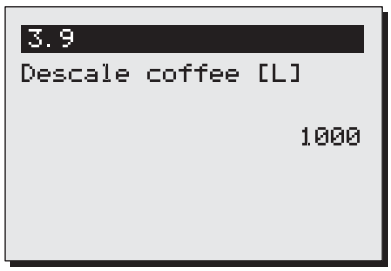


Auto container heating Fig. 27

12.4.7 Coffee making descale indicator settings (menu 3.9)

Before you start using the appliance you must first set the descale indicator.

- The default descale indicator is set to 1000 litres (average water hardness) and has a scope of 0 to 9999 litres in steps of 100
- Use the table 5 below and select the relevant water hardness in the left column (°D). On the right you can read after how many litres (recommended) the system must be descaled.
- Once the set amount of litres has been reached a spanner symbol will appear in the display. The appliance will continue to work normally so that descaling can be done at a more suitable time.
- In the Descaling menu 1.0 you can see how many litres away from a descale indicator signal the system still is.



Coffee making descale indicator settings Fig. 28

Water quality	Hardness				Descale indicator litres
	°D	°F	mmol/l	mgCaCo3/l	
Very hard	18-30	32-55	3,2-5,3	321-536	250
Hard	12-18	22-32	2,2-3,2	214-321	500
Average	8-12	15-22	1,4-2,2	268-214	1000*
Soft	4-8	7-15	0,7-1,4	72-268	1500
Very soft	0-4	0-7	0-0,7	0-72	2000

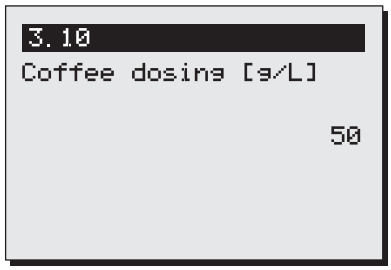
Table 5. *Water hardness* * Standard settings

Set the required number of litres and confirm your changes with the START button ✔ or go back without making any changes using the STOP button ✘ .

- Contact your local water company if you are unsure about the hardness of your tap-water.

12.4.8 Coffee dosage (menu 3.10)

When an amount is selected, the recommended amount of ground coffee (grams) that should be put in the filter unit in order to make the selected amount of coffee appears in the display.The amount of coffee is set to 50 grams/litre as standard and can be set from 0 to 100 grams in steps of 1 gram.



Coffee dosage settings Fig. 29

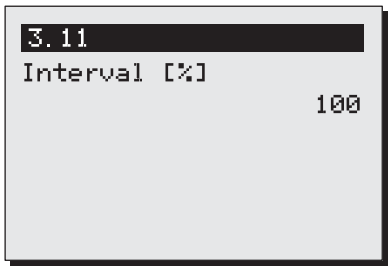
Set your coffee dosage and confirm your changes with the START button ✔ or go back without saving any changes by pressing the STOP button ✘ .

Tip: If the coffee dosage advice is not desired you can switch it off by setting the grams/litre value to 0.

Please note: When setting larger amounts of coffee a negative correction factor is applied to the calculation. This means that the coffee dosage advice is lower than the result of the calculation 'brewing quantity x coffee dosage'.

12.4.9 Interval (menu 3.11)

Using very finely ground coffee or very soft water will result in the water running through the coffee filter more slowly. Pausing the hot water pouring after the 1st charge volume (half way through the making process) for periodic intervals (that can be set) can prevent the coffee filter from overflowing.



Interval Fig. 30

Interval Settings

- The interval is set to 100% as standard. The brewing process can then run smoothly.
- The interval can be set from 100% to 50% in steps of 5%. After a setting has been made the controller calculates the time out interval itself (see table 6).
- If the hot water pouring switches to the interval mode after the 1st charge, the water supply and pausing will continue until the required volume has been reached.
- The interval setting and the 1st charge volume can only be determined by trial and error by keeping an eye on the filtering process during the coffee making.

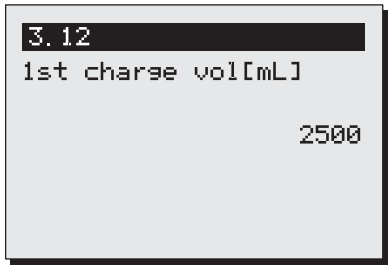
Set the required number of litres and confirm your changes with the START button ✔ or go back without saving any changes by pressing the STOP button ✘ .

Interval	Water pouring time	Interval-time (pause)
100%	Continue	0 sec
95%	45 sec	4,5 sec
90%	45 sec	9 sec
85%	45 sec	13,5 sec
80%	45 sec	18 sec
75%	45 sec	22,5 sec
70%	45 sec	27 sec
65%	45 sec	31.5 sec
60%	45 sec	36 sec
55%	45 sec	40.5 sec
50%	45 sec	45 sec

Table 6. *Interval overview*

12.4.10 1st charge (menu 3.12)

The 1st charge volume can be increased if it is only found out later in practise that the filtering process threatens to overflow



1e charge volume (CB5W) Fig. 31

Setting the 1st charge volume

- The 1st charge volume only becomes active if the interval is set at 95% or less.
- The 1st charge volume is set for half way through the brewing process as standard.
- The 1st charge volume can be set according to the following overview (Table 7).

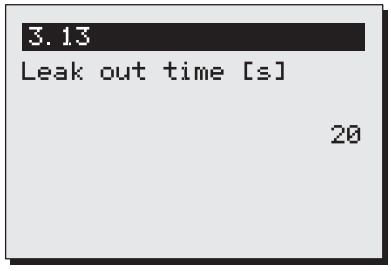
Set the desired 1st charge volume and confirm your changes with the START button ✔ or go back without making any changes using the STOP button ✘ .

Model	Standard 1st charge	Settings scope	Step
CB 5	2.500 ml	2500 - 4500 ml	250
CB 10	5.000 ml	5000 - 9000 ml	250
CB 20	10.000 ml	8000 - 18.000 ml	250

Table 7. *1st charge volume settings scope*

12.4.11 Leak out time (menu 3.13)

The leak out time starts once the hot water distribution is stopped. The leak out time through the filter can vary depending on the type, size and/or amount of coffee.



Leak out time Fig. 32

Leak out time settings

- If no leak out time is required the time can be set to 0. There will then be no dripping symbol in the display followed by a sound signal.

Set the required leak out time and confirm your changes with the START button ✔ or go back without saving any changes by pressing the STOP button ✘ .

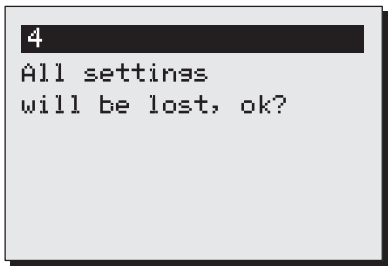
Model	Standard leak out time	Settings scope	Step
CB 5	240 sec	0 - 900	10
CB 10	300 sec	0 - 900	10
CB 20	360 sec	0 - 900	10

Tabel 8. *Leak out time*

12.5 Load defaults (menu 4)

You can restore all the default settings except for the language setting with this function. Please note: All settings that you have changed in the operator menu will be lost.

Press the START button ✔ to load the default settings or go back without making any changes by pressing the STOP button ✘ .



Load defaults Fig. 33

13. TROUBLESHOOTING

WARNING ⚠

- Have all repairs to the electrical system performed by a qualified service technician.

If your appliance is not functioning correctly, use the troubleshooting guide below to see whether you can resolve the problem yourself. If not, please contact your dealer.

Error message Display	**Possible cause**	**Action**
C2 (coffee)	Coffee maker doesn't work. Dry-boil protection switched off.	Reset dry-boil protection coffee making unit (fig. 1-6). Check to see if the coffee maker needs to be descaled, and descale if necessary.
C3 (coffee) I	Coffee maker doesn't fill any more.	Check the water pressure, turn the water supply taps completely open, check if the connecting hose is fastened. Problem solved, error message disappears.
C3 (coffee) II	Coffee maker fills too slowly.	Check the water pressure, turn the water supply taps completely open, check if the connecting hose is fastened.
C4 (coffee)	Water inlet valve doesn't close properly.	Call the service engineer or dealer.
C7 (coffee)	Minimum electrode fault.	Call the service engineer or dealer.
C8 (coffee)	Error C3 changes to C8 after 10 minutes. The inlet valve is closed for safety. Please note: this also happens when the max level is reached!	Restore water supply and restart the coffee making process.
C9 (coffee)	Problems with registering the volume of water.	Call the service engineer or dealer.

Animo

Animo B.V. Headoffice
Dr. A.F. Philipsweg 47
P.O. Box 71
9400 AB Assen
The Netherlands

Tel. no. +31 (0)592 376376
Fax no. +31 (0)592 341751

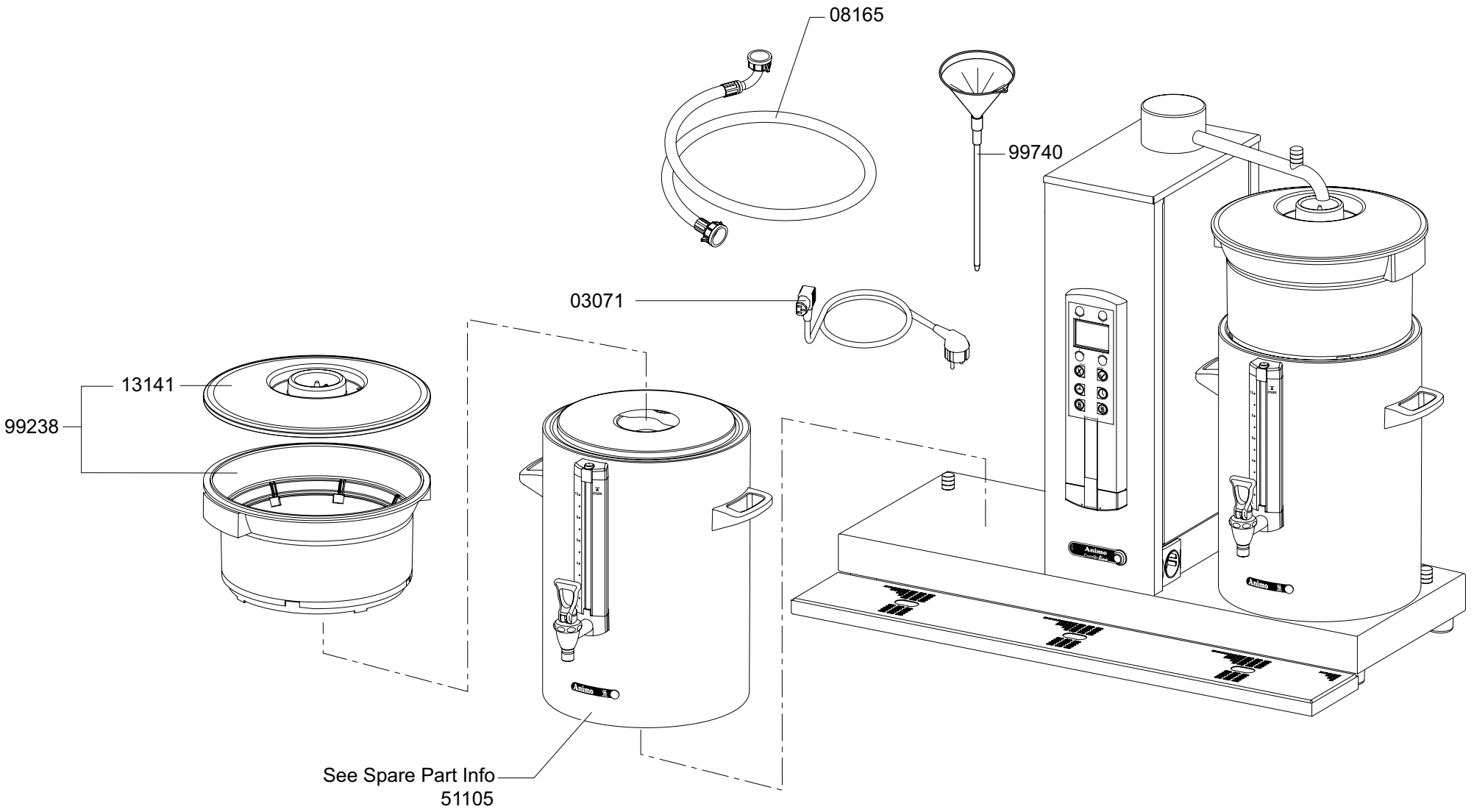
E-mail: info@animo.nl
Internet: http://www.animo.nl

NVLG

ISO 9001
KEMA CERT. NR. 36507
ERKEND DOOR DE RAAD VOOR DE CERTIFICATIE

Accredited by the Dutch Council for Certification

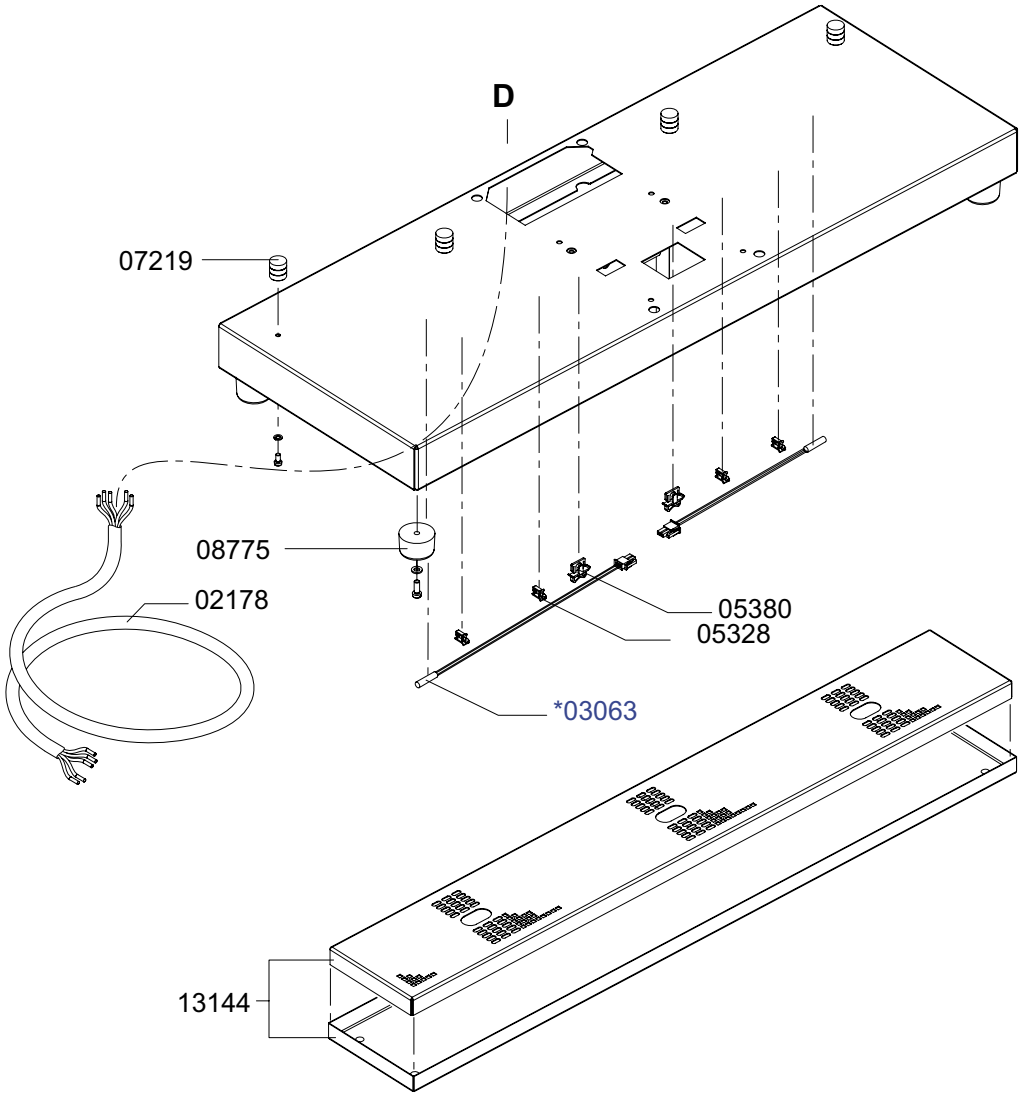
Rev. 2 07/04 Art.nr 09864



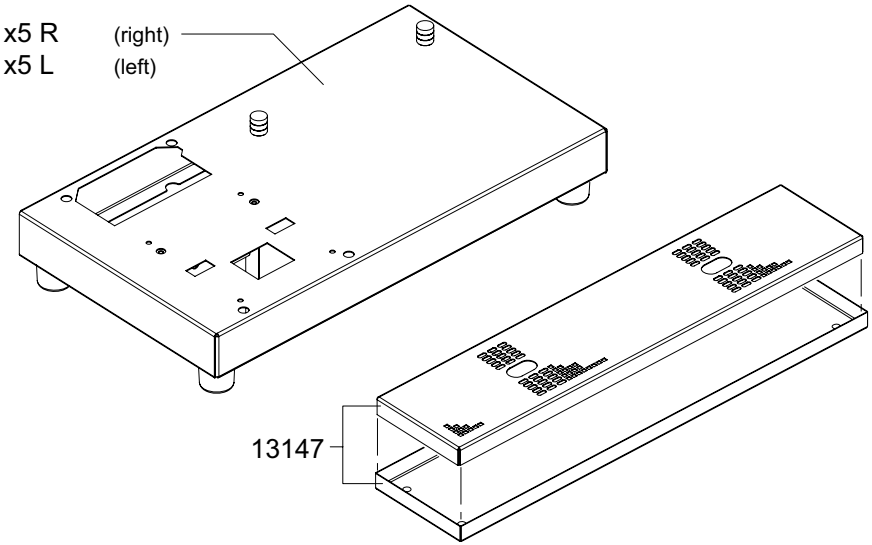
*Recommended Spare Parts

Type : CB 2x5, CB 1x5 L/R, CB 5	From mach.nr. : 4M23917	Page : 1-3	Drawer : A.V.
Artikel : 10600, 10605/10610, 10630	Date : 10/03	Rev. : **1**	Date : 05-04-06
Rated voltage : 1N~ 220-240V 50-60HZ 3200W	**Spare Parts Info**	***** **Animo** ***** **Assen - Holland**	

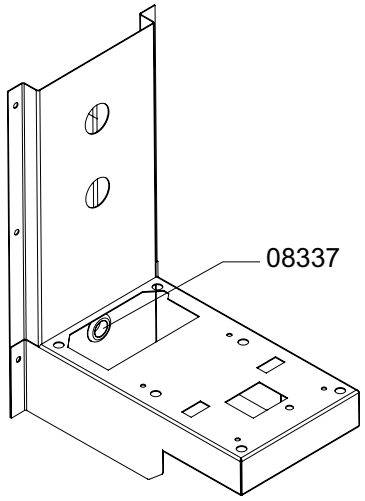
CB 2x5



CB 1x5 R (right)
CB 1x5 L (left)

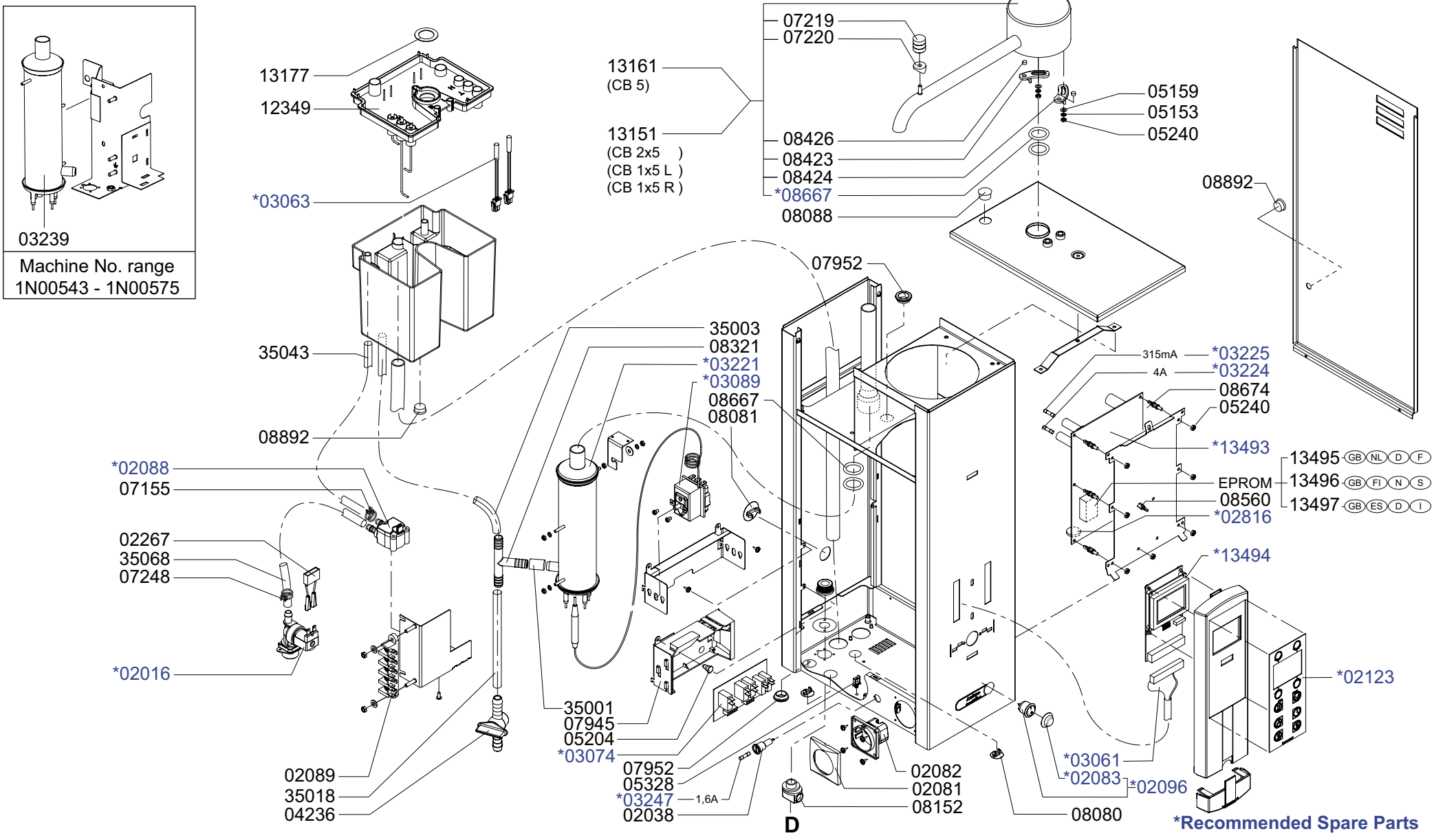


CB 5



*Recommended Spare Parts

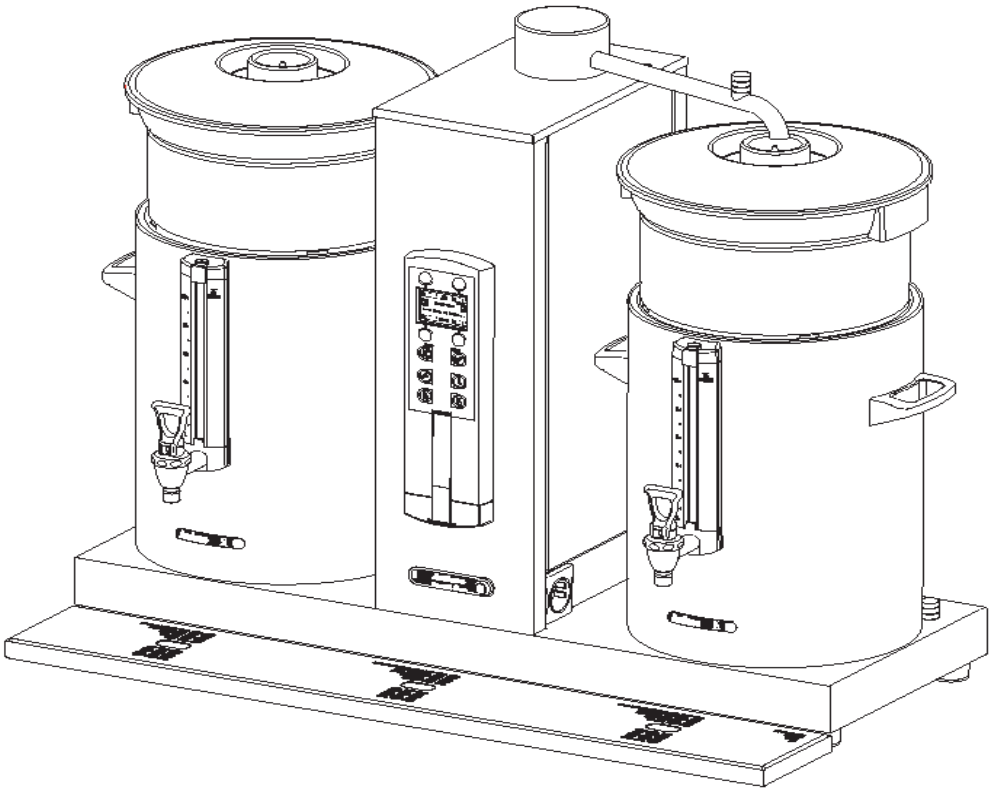
Type : CB 2x5, CB 1x5 L/R, CB 5	From mach.nr. : 4M23917	Page : 2-3	Drawer : A.V.
Artikel : 10600, 10605/10610, 10630	Date : 10/03	Rev. : 1	Date : 05-04-06
Rated voltage : 1N~ 220-240V 50-60HZ 3200W	**Spare Parts Info**	***** Animo ***** Assen - Holland	



Type : CB 2x5, CB 1x5 L/R, CB 5	From mach.nr. : 4M23917	Page : 3-3	Drawer : A.V.
Artikel : 10600, 10605/10610, 10630	Date : 10/03	Rev. : 1	Date : 05-04-06
Rated voltage : 1N~ 220-240V 50-60HZ 3200W	**Spare Parts Info**	***** Animo ***** Assen - Holland	

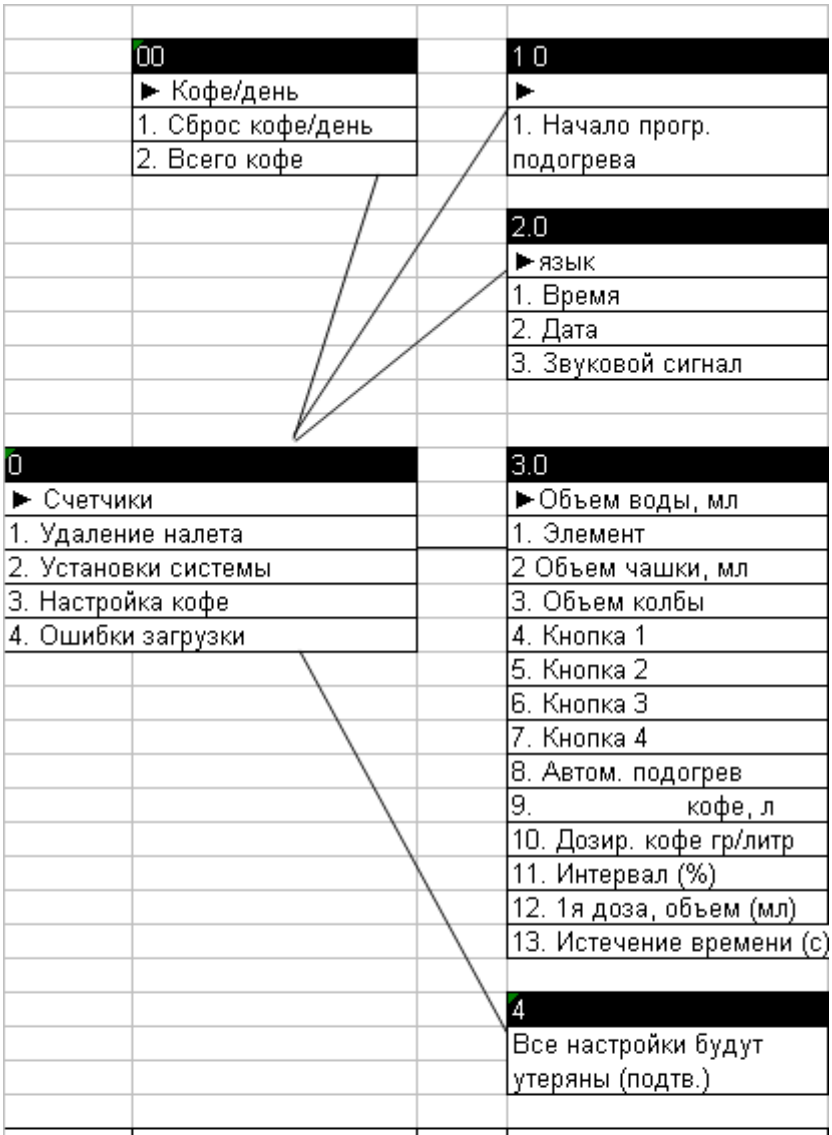
ComBi *line*

CB 1x5 CB 2x5
CB 1x10 CB 2x10
CB 1x20 CB 2x20



- (NL) Gebruiksaanwijzing
- (GB) Manual
- (D) Betriebsanleitung
- (F) Mode d'emploi
- (P) Инструкция

Animo



Номер кода	ПИН-код	Номер кода	ПИН-код
1	4 2 1 2 2	11	4 2 3 2 2
2	3 3 4 4 3	12	4 3 2 2 2
3	1 4 1 1 3	13	3 2 2 4 4
4	2 4 2 1 2	14	3 3 1 2 4
5	3 3 3 1 3	15	3 4 3 1 2
6	1 4 4 4 1	16	3 4 4 2 4
7	4 1 2 3 1	17	1 4 2 2 4
8	3 4 3 1 4	18	1 3 2 4 4
9	4 2 1 3 4	19	3 3 4 4 1
10	3 3 3 1 4	20	1 4 1 3 4

ComBi-line Buffetmodel
ComBi-line Buffet model
ComBi-line Buffetmodell

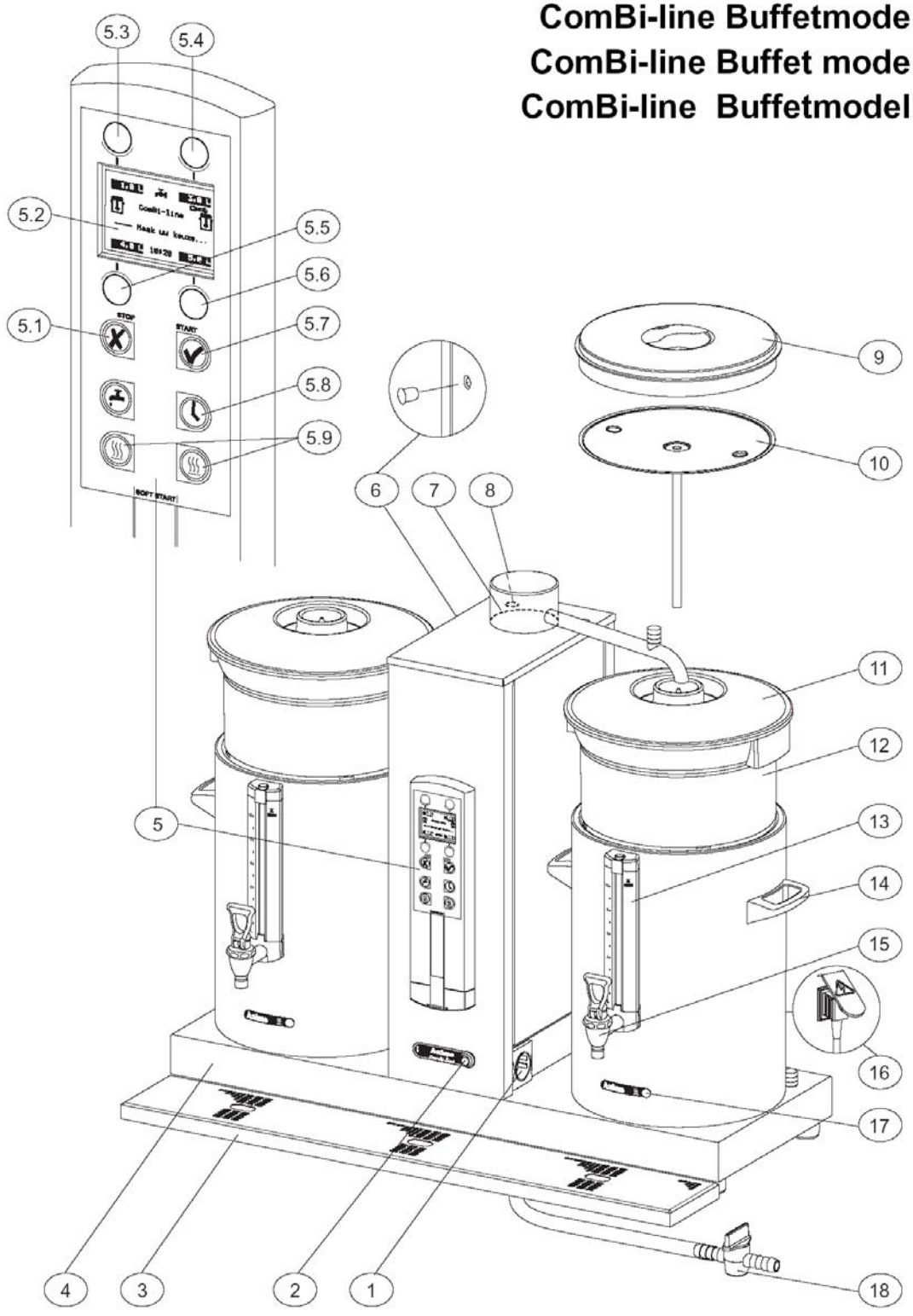


Рис. 1/Abb. 1

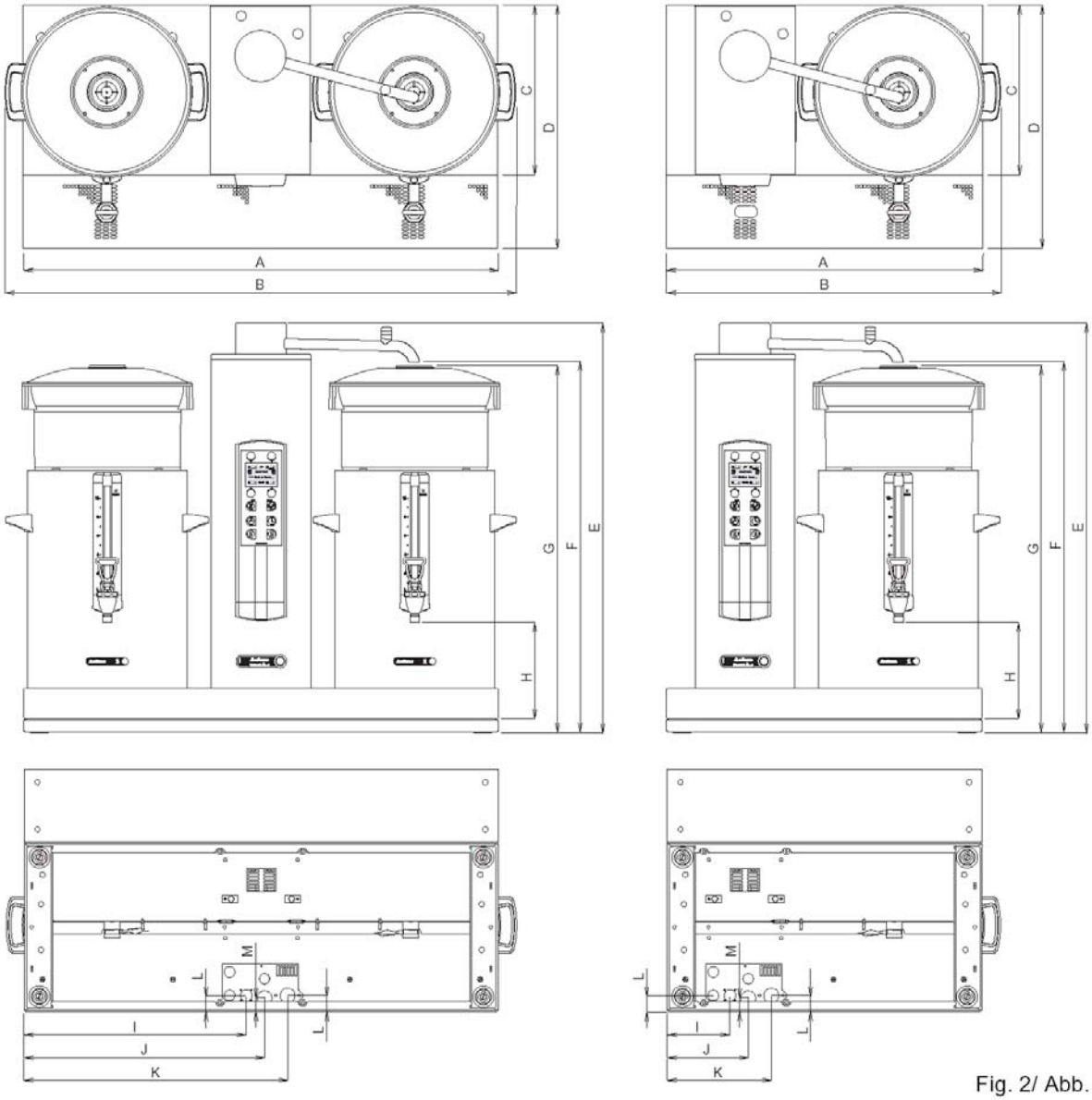


Fig. 2/ Abb. 2

Габариты ComBI-line									
	CB 1x5 L	CB 1x10 L	CB 1x20 L	CB 1x5 R	CB 1x10 R	CB 1x20 R	CB 2x5	CB 2x10	CB 2x20
A =	530	599	653	530	599	653	770	907	1015
B =	554	634	693	554	634	693	818	977	1095
C =	325	325	360	325	325	360	325	325	360
D =	465	465	500	465	465	500	465	465	500
E =	692	784	886	692	784	886	692	784	886
F =	616	707	808	616	707	808	616	707	808
G =	611	702	803	611	702	803	611	702	803
H =	185	185	185	185	185	185	185	185	185
I =	356	425	479	116	116	116	356	425	479
J =	391	459	513	151	151	151	391	459	513
K =	435	504	558	195	195	195	435	504	558
L =	32	32	67	32	32	67	32	32	67
M =	27	27	62	27	27	62	27	27	62

Содержание

Вступление 7

Инструкции по безопасности и предупреждения о возможной опасности 8

Меры предосторожности 9

Устройство и окружающая среда 9

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ *10*

Беглый осмотр устройства 10

Наиболее важные части (рис. 1) 10

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ *11*

3. УСТАНОВКА *13*

Удаление упаковки 13

Подготовка к установке 14

Подключение к воде 14

Тип используемой воды 14

Сток воды 14

Подключение к электричеству 14

Подключение на стойке 15

4. ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ *16*

4.1 Наполнение системы нагрева 16

4.2 Первые установки в меню оператора 16

5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ *17*

5.1 Обзор панели управления 17

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ *20*

6.1 ВАРКА КОФЕ 21

6.1.1 Приготовление чая 22

6.1.2 Функции таймера 23

7. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ *24*

7.1 Очистка 24

Общая очистка 24

Ежедневная очистка 24

Еженедельная очистка 25

Очищение измерительного стекла 26

Периодическая очистка 27

8. ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА *27*

9.ТРАНСПОРТИРОВКА *27*

10. АКСЕССУАРЫ *28*

© 2004 Animo®

Все права охраняются.

Ни одна часть этого документа не может быть издана / переиздана без предварительного письменного разрешения производителя. Это также относится к чертежам и/или диаграммам.
Animo сохраняет за собой право изменять составные части без предварительного оповещения покупателя. Содержание этой инструкции также может быть изменено без предварительного извещения.
Инструкция предназначена для стандартной комплектации. Таким образом, Animo не несет ответственности за возможный ущерб, вызванный отличием приобретенного Ваши оборудования от базовой комплектации. Пожалуйста, обратитесь в сервисный центр для получения более подробной информации.
Эта инструкция была создана с максимальной точностью, однако производитель не несет ответственности за возможные ошибки в этом документе или их последствия.

Рекомендуется тщательно прочитать инструкцию. В ней содержится важная информация о безопасной установке, использовании и техническом обслуживании устройства. Храните этот документ в надежном месте, вблизи от оборудования.
Вступление
Цель этого документа.
Этот документ является инструкцией, которая помогает квалифицированному персоналу установить, запрограммировать и поддерживать в рабочем состоянии оборудование. В инструкции содержится информация для 2 типов пользователей:
- для частично подготовленного персонала – тех, кто ежедневно использует устройство и проводит ежедневный уход за ним.
- для квалифицированного персонала – тех, кто может изменять настройки, доступные через ПИН, проводить техническое обслуживание и устранять неисправности.
Все главы и параграфы прономированы. Различные иллюстрации, на которые есть ссылки в тексте, представлены на отдельных листах, в конце инструкции или в соответствующих разделах.

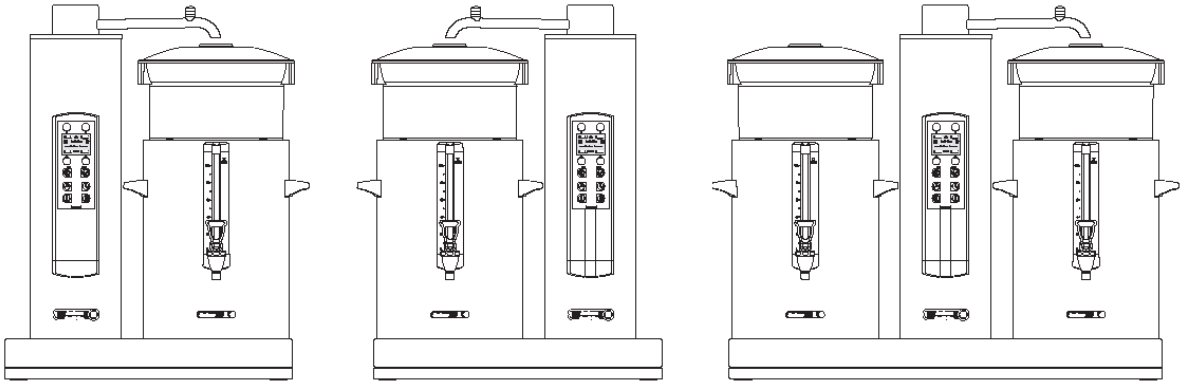
Знаки и символы:

	Заметка (Важно, для заметки)
!	Внимание! Предупреждение о возможных повреждениях устройства или его окружения
	Предупреждение. Предупреждение о возможном серьезном ущербе для устройства или персонала
	Предупреждение. Предупреждение от электрической опасности

Вступление

Поздравляем Вас с покупкой нашей продукции. Мы надеемся, что она принесет Вам удовольствие.

Модели
В инструкции описаны следующие модели серии Combi-line

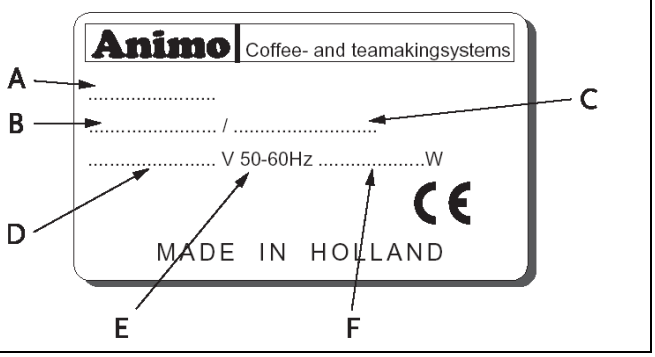


CB 1x5/10/20 R **CB 1x5/10/20 L** **CB 2x5/10/20**

Предназначение устройства.

Устройство может использоваться только для приготовления и розлива кофе и/или чая.
Использование устройства в других целях не разрешается и является опасным.
Производитель не несет ответственности за ущерб, вызванный использованием устройства в иных, чем обозначенные выше, целях.

Сервис и техническая поддержка.
Пожалуйста, обратитесь к Вашему дилеру за информацией, не предоставленной по особой настройке, уходу и ремонту. Перед тем, как обратиться к Вашему дилеру, Вы должны обратить внимание на следующие детали, отмеченные знаком #. Вы можете их найти на шильде, которая находится на Вашей машине

A – Тип #	
B – Номер позиции #	
C – серийный номер #	
D – Вольтаж	
E – Частота	
F - Производительность	

Условия гарантии.
Гарантия на это устройство являются частью условий продажи/покупки.
Нормативы.
Устройство соответствует требованиям директив EMC 89/336/EEC, 72/23/EEC, 98/37/EEG.

Инструкции по безопасности и предупреждения о возможной опасности

Устройство соответствует требованиям техники безопасности. Использование не по назначению может привести к повреждения устройства и является опасным для оператора. Следующие инструкции и предостережения должны соблюдаться при использовании кофемашины.

Инструкции для пользователя.

Внимательно прочитайте эту инструкцию перед использованием устройства. Это обеспечит безопасное и предотвратит возможный ущерб и поломки. Выполняйте все операции в описанном ниже порядке. Всегда храните эту инструкцию рядом с кофемашиной.

Установка.

- Установите кофемашину на высоту буфета, на устойчивую, отрегулированную по высоте базу, таким образом, чтобы оно могло быть подключено к воде и электричеству.
- Подключите устройство к заземленной настенной розетке.
- Установите устройство таким образом, чтобы при возможной утечке воды, оно не могло повредить другое оборудование.
- Не наклоняйте устройство, перемещайте его вертикально.
- Подключите выходную трубу к сливу.
- Вода всегда остается в нагревательной системе: по этой причине устройство не должно быть установлено в местах, где температура может упасть ниже 0° С.
- При установке устройства всегда соблюдайте местные требования, используйте подходящие материалы.
- При переустановке устройства, заново обратитесь к главе установка.
- Подключите устройство к холодной воде.

Эксплуатация.

- Осмотрите устройство перед использованием, убедитесь, что оно не повреждено.
- Никогда не погружайте устройство в воду, не брызгайте воду на него.
- Не нажимайте кнопки острым предметом.
- Защищайте панель управления от грязи и жира.
- В процессе использования, некоторые части могут сильно нагреться.
- Не устанавливайте устройство рядом с открытым огнем или горячими поверхностями.
- Перед перемещением контейнера, отключите устройство из электрической сети.
- Если устройство не будет использоваться в течение длительного времени, рекомендуется достать вилку из розетки и закрыть кран подачи воды.

Техническое обслуживание и устранение неполадок.

- Соблюдайте интервалы очистки, на которые указывает индикатор
- Несвоевременное техническое обслуживание системы нагрева, может привести к высоким затратам на ремонт и аннулированию гарантии
- Во время проведения технического обслуживания не оставляйте устройство без внимания.
- При очистке устройства, рекомендуется одевать предохранительные очки и защитные перчатки.
- После очистки вымойте руки.
- Весь ремонт должен производиться квалифицированным персоналом.
- Доставайте вилку из розетки, если устройство будет открыто для чистки или ремонта.

Производитель не несет ответственности за ущерб, вызванный несоблюдением инструкций по безопасности.

Меры предосторожности

Устройство оборудовано следующими предохранительными устройствами:

Выключатель (вкл./выкл.), (рис. 1-2)

Выключатель вкл./выкл. используется для включения и выключения устройства. Запомните: устройство остается под напряжением, даже если выключатель находится в положении выкл. Чтобы отключить устройство от электричества достаньте вилку из розетки.

Кнопка остановки (stop), (рис. 1-5.1)
Процесс приготовления кофе можно остановить, если Вы нажмете кнопку STOP. Эта кнопка находится на панели управления.

Соединительная трубка и детектор контейнера
Устройство оборудовано предохранительным устройством, с помощью которого можно начать процесс приготовления, только если соединительная трубка и контейнер находятся в правильном положении. Если соединительная трубка и/или контейнер сдвинуты с правильного положения во время процесса приготовления, процесс приготовления будет остановлен. На дисплее появится значок соединительной трубки и/или контейнера, прозвучит два коротких звуковых сигнала. После установки на правильное положение, процесс приготовления можно возобновить нажатием кнопки START.

Защита от пересыхания бойлера
Устройство оборудовано защитой от пересыхания бойлера. Эта защита включается, если нагревательные элементы в результате неисправности перегреваются. После устранения неисправности, эта защита выключается.

Индикатор предупреждения об ошибке
О технической неисправности сообщается путем выведения сообщения об ошибке на дисплее. Соответствующая проблема может быть локализирована и устранена с помощью кода ошибки. Для этого обратитесь к главе 13 – Устранение неисправностей.

Устройство и окружающая среда

Упаковочный материал
Ваша новая кофемашина была аккуратно упакована, чтобы защитить ее от повреждений во время транспортировки. Упаковка не является опасной для окружающей среды и состоит из следующих компонентов:
- гофрированный картон
- фильтровочные элементы, изготовленные из полиуретана.

Для переработки обратитесь на завод по утилизации в Вашей местности.

Демонтаж и утилизация устройства
Ни одно устройство не может функционировать вечно. Когда Вы решите больше не использовать устройство, обычно его можно вернуть Вашему дилеру. Если нет, обратитесь в местный комитет по переработке материалов. Все пластиковые компоненты имеют соответствующие коды. Части устройства, такие как электрический щиток и соответствующие части являются частью электрического и электронного мусора. Металлический корпус изготовлен из нерж. стали и может быть полностью разобран.

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Кофемашина серии Combi-line 5-20 – это профессиональная кофемашина с непрерывным подогревом. Она очень проста в эксплуатации. Пользователь может выбирать из нескольких установленных ранее программ. Они показаны на графическом дисплее панели управления. На дисплее также показана информация о текущей работе устройства. Особые требования и пожелания относительно процесса приготовления и т. д. можно запрограммировать с помощью PIN-кода. PIN-код также дает возможность увидеть количество приготовленных порций и активировать программу очистки.

Беглый осмотр устройства

Наиболее важные части устройства показаны в приложении к этой инструкции. Оставьте приложение открытым, когда Вы читаете инструкцию.

Наиболее важные части (рис. 1)

1. Розетка L/R для подогрева контейнера.
2. Выключатель on/off
3. Поднос для стока с решеткой
4. Базовая плата
5. Панель управления
   5.1 Кнопка STOP/кнопка возврата (без возможности изменений)
   5.2 Дисплей с подсветкой
   5.3 Кнопка выбора объема приготавливаемого кофе – 1
   5.4 Кнопка выбора объема приготавливаемого кофе – 2
   5.5 Кнопка выбора объема приготавливаемого кофе – 3
   5.6 Кнопка выбора объема приготавливаемого кофе – 4
   5.7 Кнопка START / Кнопка подтверждения
   5.8 Кнопка таймера
   5.9 Включение/выключение подогрева контейнера L/R
6. Защита от пересыхания бойлера
7. Соединительная трубка
8. Отверстие для очистки, открывает систему
9. Изолированная крышка
10. Перемешиватель кофе
11. Крышка подачи воды
12. Фильтр корзины
13. Встроенный мерный стакан
14. Ручка
15. Кран кофе
16. Розетка с защитой от брызг
17. Индикатор
18. Сливной шланг системы приготовления кофе.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Модель	CB5	CB10	CB20
Модель 2 * …	10600	10640	10680
Модель 1*…L	10645	10645	10685
Модель 1*…R	10610	10650	10690
Емкость системы приготовления кофе			
Время приготовления (время подачи воды)	Приблиз. 10 мин. / 5 л	Приблиз. 10мин/10 л	Приблиз. 14 мин. / 20 л
Емкость/в час (объем воды)	30 л	60 л	90 л
Резервный запас 2*…	10 л	20 л	40 л
Резервный запас 1*…	5 л	10 л	20 л
Фильтр - бумага	Ø 101/317	Ø 152/457	Ø 203/533
Контейнеры			
Модель	CN5e	CN10e	CN20e
Объем	5 л	10 л	20 л
Макс. объем	5,5 л	11 л	22 л
Эл. Подключение	1 N – 220 – 240 V	1 N – 220 – 240 V	1 N – 220 – 240 V
Частота	50-60 Cy	50-60 Cy	50-60 Cy
Мощность	35 W	70 W	70 W
Размеры и вес (вкл. Контейнер/ры и фильтр/ры)			
Размеры	См. рис. 2	См. рис. 2	См. рис. 2
2*…			
Вес (пустая)	30 кг	39 кг	50 кг
Вес (полная)	40 кг	59 кг	90 кг
Размеры в упаковке	865*495*745 мм	995*495*845 мм	1120*520*1080 мм
Вес брутто	43 кг	54 кг	67 кг
1*… L/R			
Вес (пустая)	24 кг	27 кг	34 кг
Вес (полная)	29 кг	37 кг	54 кг
Размеры в упаковке	865*495*745 мм	995*495*845 мм	1120*520*1080 мм
Вес брутто	35 кг	42 кг	50 кг
Водная система			
Жесткость воды	Min 5° dH (min. 9° fH, 0.9 mmol/l)		
Сопротивление воды	>= 15 μSiemens/cm		
Подключение к воде	соединение ¾'' внешняя покрышка		
Мин. давление воды	0,02 MPa (0,2 бар)		
Макс. Давление воды.	1 MPa (10 бар)		
Давление потока	5 л/мин		
Подключение к сливу	Труба Ø 25 мм		

Возможны изменения

Внешние условия
Вода всегда остается в системе нагрева. По этой причине устройство не должно устанавливаться в месте, где температура может упасть ниже 0° C. Работа устройства гарантируется, только если температура внешней среды не превышает 40° C.

Рекомендуемые средства для технического обслуживания
Удалитель налета: Удалитель налета Animo
Чистка: Удалитель кофейного налета Animo
См. главу 10 – Аксессуары: информация по заказу

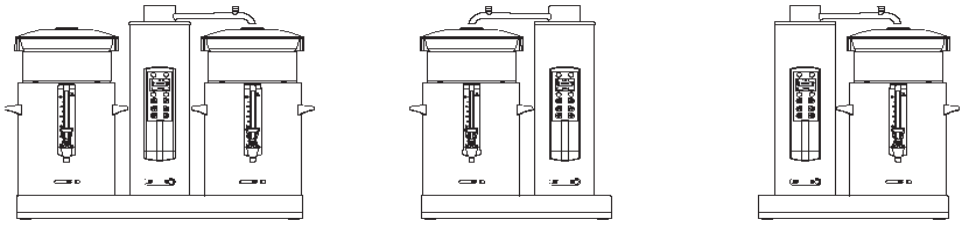
Рекомендуемая фильтровочная бумага для кофе и корзины
Наилучшие результаты могут быть достигнуты при использовании обычного молотого кофе. После выбора количества приготовленного кофе, на дисплее покажется указание на то, сколько кофе должно быть насыпано в фильтр. Это рекомендуемое количество может устанавливаться в соответствии с Вашими предпочтениями через меню оператора, см. главу 12.4.8
Используйте фильтровочную бумагу для корзины производства Animo, или аналогичные по качеству и качеству. См. главу 10 для информации о заказе.

3. УСТАНОВКА

Установка и монтаж могут производиться только квалифицированный техническим персоналом. При этом должны соблюдаться следующие требования:
- кофемашина предназначена для использования только внутри помещения
- кофемашина не подходит для использования в местах с повешенной влажностью
- кофемашина не подходит для использования в местах с угрозой взрыва

Удаление упаковки

Кофемашина было тщательно упакована, чтобы предотвратить возможные повреждения по время транспортировки. Аккуратно снимите упаковку. Не используйте острые предметы. Убедитесь, что все компоненты в наличии. Кофемашина поставляется уже на базе в соответствии со спецификациями, приведенными ниже:



Модель	CB 2*…	CB 1*…L	CB 1*…R
1Соединительная трубка	1	1	1
1 поднос для стока и решетка	1	1	1
Упаковка с фильтром для корзины	2	1	1
1 синтетический фильтр			
1 крышка подачи воды			
1 набор фильтров для корзины, ок. 25 шт.			
Упаковка с контейнером	2	1	1
1 контейнер			
1 изоляционная крышка			
1 перемешивающий диск			
1 щетка мерного стакана			
1 комп. Наклеек чай/кофе			
1 электрический кабель			
Аксессуары			
1 соединительный шланг 1,5 м	1	1	1
1 воронка д/ очистки	1	1	1
1 упаковка средства для удаления налета кофе	1	1	1
1 упаковка средства для удаления налета	1	1	1
1 инструкция	1	1	1
1 набор центральных опор (2*)	2	1	1
1 электрический кабель	2	1	1

В случае отсутствия/повреждения некоторых частей обратитесь к Вашему дилеру.

Внимание ⚠
Вода всегда остается в системе нагрева: по этой причине устройство не должно устанавливаться в местах, где температура может упасть ниже 0° C.

Подготовка к установке

- Поставьте устройство на высоту буфета на устойчивую, ровную основу, которая может выдержать вес наполненной кофемашины
- Убедитесь, что устройство выровнено и установлено там, где оно ничего не сможет повредить в случае утечки воды
- Установите устройство таким образом, чтобы верхнее отверстие (на колоне) для очистки было в легкой досягаемости
- Трасса подачи воды (G3/4'' 15 мм труба), сточный фильтр для подключения к стоку (25 мм шланг) и подключение к сети должны находиться в 0,5 метра от места, где установлена кофемашина.
- Пользователь ответственен за соблюдение этих требований. Все установки должны быть выполнены в соответствии с местными требованиями безопасности.
- Сервис инженер может производить установку только к подготовленным к подключению точкам.

Подключение к воде

Подключите устройство, используя шланг для подачи воды. Подключение должно быть выполнено к крану подачи воды, который в случае необходимости можно будет легко перекрыть. Минимальное давление воды должно быть не ниже 0,2 бара (при давлении потока 5 л/мин)

Устройство может быть подключено только к холодной воде

Тип используемой воды

Если в воде содержится высокий уровень хлорина или вода слишком жесткая (<8° dH), рекомендуется использовать водоумягчитель и/или фильтр для воды. Это влияет на качество приготовленного напитка и частоту общей очистки устройства.

Сток воды

Подключите подключение для стока к открытому соединению со сливом (сифоном) таким образом, чтобы избыточная вода могла быть слита в случае неисправности или при техническом обслуживании.

Подключение к электричеству

Внимание ⚡

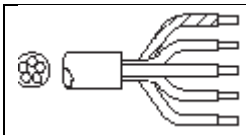
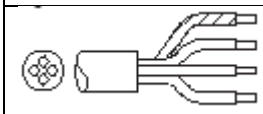
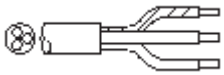
Вольтаж и частота в разных странах могут отличаться. Убедитесь, что устройство подходит для подключения к местному источнику тока. Для этого проверьте данные на шильде.

Розетка для заземления и предохранитель с пробками и главным выключателем относятся к электрической системе. Машины, которые могут создавать помехи и/или перепады электричества не должны быть подключены к этой системе. Устройство (трехфазное) поставляется без розетки. Во время установки, устройство должно быть оборудовано соответствующей розеткой в соответствии с рекомендациями монтажника.

- Рис. 3 для 3N~400V (5-ти жильный кабель)
- Рис. 4 для 3~230V (4-х жильный кабель)
- Рис. 5 для 1N~230V (3-х жильный кабель)

Следующие моменты должны быть соблюдены при подключении к розетке:

1. Зеленый/желтый кабель (земля) должен быть подключен к терминалу, который или замаркирован «E», символом земли ⏚, или окрашен в зеленый или зеленый/желтый цвет.
2. Синий кабель (нейтральный) должен быть подключен к терминалу, который или замаркирован буквой «N», или окрашен в черный цвет.
3. Коричневый кабель (фаза) должен быть подключен к терминалу, который замаркирован буквой «L1, L2 и L3» или окрашен в красный цвет.

 Рис. 3	Зеленый/желтый	Земля	(E)
	Синий	Нейтральный	(N)
	Коричневый	Действующий	(L1)
	Черный	Действующий	(L2)
	Черный	Действующий	(L3)
 Рис. 4	Зеленый/желтый	Земля	(E)
	Коричневый	Действующий	(L1)
	Черный	Действующий	(L2)
	Черный	Действующий	(L3)
 Рис. 5	Зеленый/желтый	Земля	(E)
	Синий	Нейтральный	(N)
	Коричневый	Действующий	(L)

Подключение на стойке

1. Подключите кофемашину на уровне стойки
2. Перед подключением, убедитесь, что вольтаж в сети соответствует вольтажу, указанному на шильде
3. Определитесь с расположением кофемашины на счетчике
4. При необходимости выполните выходы на стойке для электрчества, стока для воды, см. рис. 3 для определения размеров
5. Установите боковые опоры на базовую пластину
6. Подключите электричество, холодную воду и сток
7. Установите поднос для стока перед кофемашиной
8. Установите контейнеры напротив центральных опор, установите кофейные перемешиватели в контейнеры и поместите фильтры на контейнеры
9. Подключите контейнер/ры, используя поставляемый с машиной кабель (60см) и вставьте вилку соответствующей колонны в электрическую розетку.
10. Поместите соединительную трубку над центром фильтра

Поставщик не несет ответственности за возможные неисправности/ущерб, вызванные неправильной установкой и несоблюдением инструкции

4. ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Инструкции, приведенные в главе 3 – Установка должны быть выполнены перед тем как на устройстве будут работать. Устройство может быть использовано только в сочетании с поставляемыми вместе с ним контейнерами/ром для кофе и синтетическими фильтрами/ром.

- При первом запуске устройство работает в соответствии с заводскими настройками. Различные настройки могут быть установлены через меню оператора, для этого см. главу 11 – меню оператора.
- В этой главе будет объяснено, как происходит процесс приготовления кофе и подогрева воды:
    - Когда устройство используется впервые
    - Когда устройство не использовалось в течение недели или более (например, в период праздников).

4.1 Наполнение системы нагрева

1. Отройте кран подачи воды, убедитесь, что соединения не протекают.
2. Вставьте кабель с розеткой сзади контейнера (рис. 1-16) и вставьте вилку в розетку на подогревателе воды (рис. 1-1).
3. Убедитесь, что контейнеры и фильтровочный элемент (все еще без кофе) находятся в правильном положении, поместите соединительную трубку над центром фильтра
4. С помощью выключателя (ONN/OFF) включите устройство (Рис. 1-2). Поместите его в положение I, загорится дисплей (рис. 1-5.2), Вы услышите звуковой сигнал. На дисплее появятся возможные выборы порций.
5. Нажмите вторую кнопку выбора (рис. 1-5.4), подтвердите Ваш выбор путем нажатия кнопки START (рис. 1-5.7). Система приготовления кофе начнет наполняться, начнется процесс приготовления кофе. На дисплее появится текст: BREWING (ВАРКА). С помощью кнопки STOP (рис. 1-5.1), процесс приготовления можно остановить в любой момент. Когда вода перестанет поступать через swivel arm, Вы услышите один короткий звуковой сигнал. На дисплее появится текст: LEAKING (просачивание). Время просачивания в стандартной установке равно приблизительно 5 минутам, после его завершении 3 раза звучит звуковой сигнал.
6. Опустошите контейнер с помощью сливного крана (рис. 1-15).
7. Установите соединительную трубку над другим фильтром и проделайте описанные выше действия снова, если Ваша кофемашина оборудована двумя контейнерами.
8. После того, как контейнер опустошился, кофемашина готова к использованию.

4.2 Первые установки в меню оператора

Следующие моменты должны быть установлены в меню оператора при первом использовании.
Пожалуйста, обратите снимание, язык меню английский.
Чтобы получить доступ в меню оператора обратитесь к главе 11.
Установки системы (меню 2)
2.0 Язык, см. 12.3.1
2.1 Время, см. 12.3.2
2.2 Дата см. 12.3.3
Установки кофе (меню 3)
3.9 Индикатор очищения, см. 12.4.7
3.10 Дозирование кофе, см. 12.4.8
Вы можете изучить остальные установки меню оператора позднее.
Теперь устройство готово к использованию.

5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

5.1 Обзор панели управления

ВНИМАНИЕ ⚠

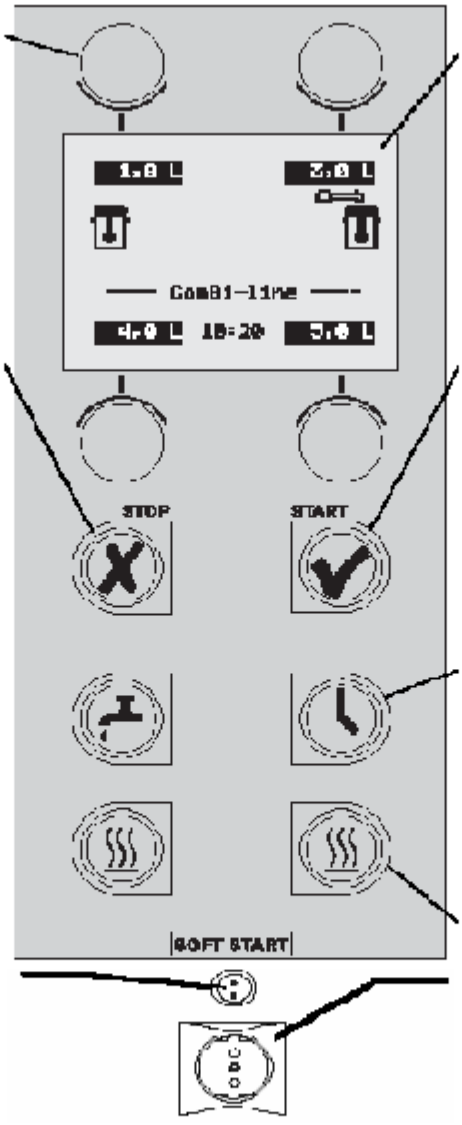
Никогда не нажимайте кнопки острыми предметами
Защищайте панель управления от грязи и жира

Панель управления состоит из нескольких мягких кнопок и графического дисплея. После того, как меню оператора было активировано через ПИН, кнопки выбора, старта и остановки имеют еще и дополнительные функции, помимо своих основных.

Кнопки выбора (4)
Используются для выбора обычного количества приготавливаемого кофе. Выбранное количество подтверждается при помощи дисплея и может быть увеличено или уменьшено, при помощи соответствующей кнопки.

Кнопка STOP
Используйте кнопку STOP для отмены выбора или для экстренной остановки процесса приготовления. Экстренная остановка приводит к остановке процесса, т. ч. его придется повторить заново. Эта кнопка также может быть использована как кнопка отмены, если активировано меню оператора

Выключатель ON/OFF
Этот выключатель используется для включения (I) или выключения (0) кофемашины



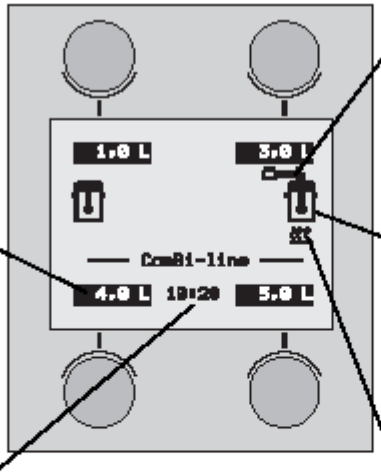
Дисплей
На дисплее появляется информация для пользователя о статусе наиболее важных функций устройства. В следующем параграфе содержится информация о различных программах, сообщениях и их значениях.

Кнопка START
Используйте кнопку START для начала процесса приготовления. В начале выберите количество приготавливаемого кофе с помощью одной из кнопок выбора. Эта кнопка также может быть использована как кнопка подтверждения, если активировано меню оператора.

Кнопка таймера
Используйте кнопку таймера для программирования процесса приготовления при его запуске спустя некоторое время (пар. 6.1.2)

Кнопки нагрева контейнера (2)
Используйте кнопки нагрева контейнера для включения силовых розеток, которые находятся сбоку колонны ON/OFF. ВНИМАНИЕ: Используйте силовые розетки только для подогрева контейнера, не подключайте к ним никакие другие устройства (максимальная мощность равна 100 W)

5.2 Обзор символов дисплея



Соединительная трубка находится в правильном положении над фильтром. Если соединительная трубка передвинута, этот символ исчезает.

Объем пригот. Каждая кнопка выбора (4) показывает предварительно запрограмированное объем пригот. кофе. Объем можно установить через настройки (пар.12.4.5)

Контейнер вправильном положении.
Контейнер с кофе с фильтром находится в правильном положении. Если контейнер снят, этот символ исчезает

Контейнер подогревается
Подогрев контейнера для кофе включен. Если выключатель подогрева выключен, этот символ исчезает

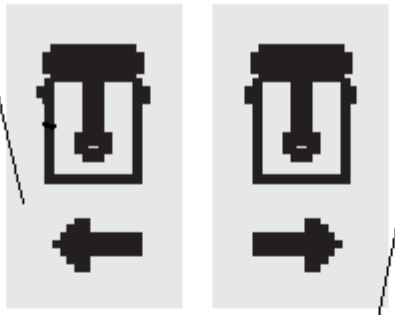
Часы

Таймер

Индикатор загрязнения
Одна из систем должна быть очищена при первой возможности. См. descaling в меню оператора

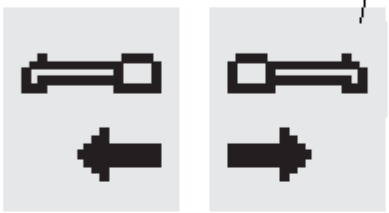
Утечка
Этот символ появляется, если подача горячей воды остановлена и фильтр течет

5.3 Обзор сообщений об ошибках



Неправильное положение контейнера. Этот символ появляется, если во время варки кофе контейнер для кофе не находится на месте. Стрелка указывает на направление, где возникла эта проблема

Соединительная трубка не на месте. Этот символ появляется, если во время процесса приготовления соединительная трубка была сдвинута. Стрелка указывает, с какой стороны возникла проблема



Соединительная трубка не на месте для нового цикла приготовления. Этот символ появляется, если запущен процесс приготовления, а соединительная трубка не находится над фильтром.

Нажмите кнопку START. Этот символ появляется после того как проблема с соединительной трубкой и/или контейнером была решена. В целях безопасности требуется повторное нажатие кнопки START. Если Вы ответите на этот запрос в течение 10 минут, процесс будет возобновлен и закончен

Если кнопка START будет нажата только спустя 10 минут, появится перечеркнутый символ с часами. Это означает, что процесс приготовления остановлен и не моеж быть возорбновлен.

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

В этой главе описано ежедневное использование устройства ***частично квалифицированным персоналом.*** Когда устройство используется впервые, оно работает в соответствии с настройками завода – изготовителя. Различные настройки могут быть изменены впоследствии подготовленным, квалифицированным персоналом. См. главу 11 Меню оператора для получения более подробной информации.

ВНИМАНИЕ ⚠

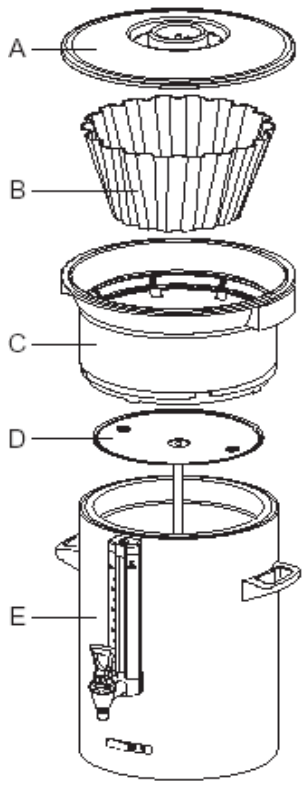
- Осмотрите устройство перед его использованием, убедитесь, что оно не повреждено
- Никогда не погружайте устройство в жидкость, не брызгайте на него
- Не нажимайте кнопки острыми предметами
- Защищайте панель управления от грязи и жира
- Во время работы некоторые части устройства сильно нагреваются
- Не ставьте контейнер на открытый огонь или тепловую поверхность
- Перед перемещением контейнера, отключите электрический кабель
- Рекомендуется доставать вилку из розетки и закрывать кран подачи воды, если устройство не будет использоваться в течение длительного периода времени.

Подготовка к работе

- Вставьте кабель с вилкой сзади контейнера (рис. 1-16) и вставьте вилку в розетку нагревателя воды (рис. 1-1)
- Внутренняя емкость контейнера всегда должна быть чистой.
- Установите кофейный смеситель в контейнер. Смеситель гарантирует единородное качество кофе. Благодаря смесителю, нет необходимости перемешивать кофе. Перемешивание кофе приводит к потере времени, температуры и аромата. Поддерживается температура кофе около 80-85° С. Время хранения кофе зависит от его смеси и обычно составляет от 1 до1,5 часов.

Основные правила приготовления кофе

- Используйте обычный молотый кофе (+/- 50 гр/литр)
- Содержите внутреннюю емкость, фильтровочный элемент и миксер в чистом состоянии
- Совет: всегда храните фильтровочную бумагу для корзины в первоначальной упаковке! – Фильтровочная бумага должна храниться в форме корзины, это предотвращает изменение ее формы, в результате чего она может не поместиться в контейнер.



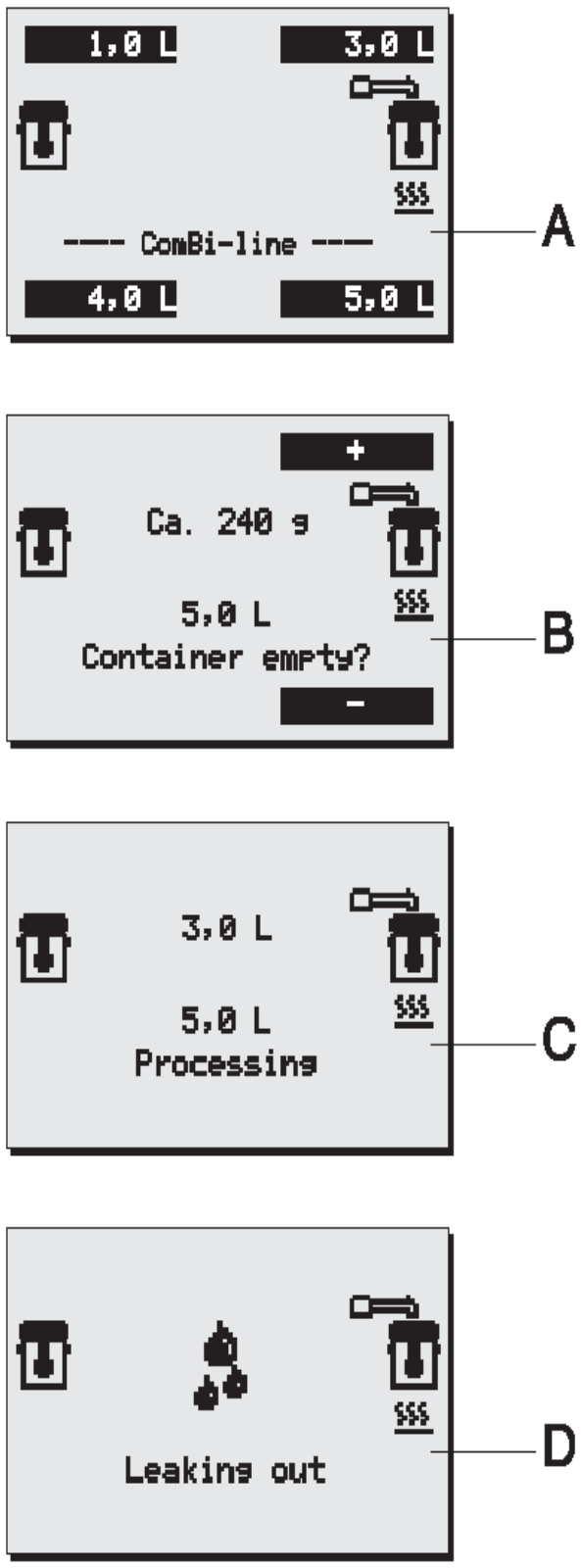
Контейнер + аксессуары

Рис. 6
A – крышка фильтра и подача воды
B – бумага для фильтра корзины
C – фильтр корзины
D - смеситель
E – изоляционная крышка
F - контейнер

6.1 ВАРКА КОФЕ

1. Включите устройство с помощью выключателя ONN/OFF (Рис. 1-2). Для этого поместите его в положение I. Дисплей (рис. 7a) загорится, Вы услышите один звуковой сигнал. Затем на дисплее появятся возможные выборы количества кофе.
2. Выберите один из четырех.
3. Выбранная порция, вместе с рекомендуемым количеством кофе появится на дисплее (рис. 7B). Совет: Если Вы не хотите отменить Ваш выбор, Вы можете увеличить/уменьшить порцию с помощью кнопки +/-. Соответственно меняется рекомендуемая доза кофе.
4. Установите фильтровочную бумагу для корзины в фильтр корзины и наполните его в соответствии с рекомендуемым количеством кофе (стандартный помол). Равномерно распределите кофе в фильтре и поместите наверх крышку фильтра.
5. Установите фильтровочный элемент на контейнер и установите соединительную трубку над центром фильтра.
6. Для начала приготовления кофе, нажмите кнопку START (рис. 1-5.7). На дисплее (рис. 7C) появится текст **Processing** (**Обработка**). Если контейнер пустой, подогрев контейнера включается автоматически, подогрев можно выключить вручную (рис. 1-5.9). Во время процесса приготовления кофе, на дисплее показан выбранный объем приготовленного кофе (рис. 7C) и количество воды, которое уже прошло через фильтр (рис. 7C).
7. Когда подача воды перестает поступать через соединительную трубку, Вы услышите один короткий звуковой сигнал. На дисплее (рис. 7D) появится сообщение: **Leaking out** (Прекращение подачи воды). Время подачи воды обычно рано 5 минутам, о его прекращении сообщает звуковой сигнал (звучит 3 раза).
8. Достаньте синтетический фильтр, после того, как он был использован и поставьте изоляционную крышку на контейнер.
9. Вымойте изоляционный фильтр.

После процесса приготовления кофе Вы можете налить чашку кофе, используя кран на контейнере.
Совет:
- Если соединительная трубка и/или контейнер сдвинуты с правильного положения перед и/или в процессе приготовления, процесс приготовления кофе остановится, на дисплее появится символ соединительной трубки и/или контейнера. Вы услышите 2 звуковых сигнала. После того, как Вы поместите их в правильное положение, процесс может быть возобновлен нажатием кнопки START. См. пар 5.3.
- Процесс приготовления может быть прерван в любой момент нажатием кнопки STOP (рис. 1-5.1). Процесс приготовления в этой ситуации возобновить нельзя.
- Подготовьтесь к следующему приготовления кофе, установив при необходимости второй синтетический фильтр. После того, как подача воды через соединительную трубку была остановлена, Вы можете поместить соединительную трубку над другим фильтром и сразу же начать новый процесс приготовления кофе. Символ капающей жидкости



Варка кофе Рис. 7

исчезнет с первого контейнера.

6.1.1 Приготовление чая

Для приготовления чая Вы должны выполнить те же действия, что и описанные выше. Тем не менее, вместо использования устройства для приготовления кофе, Вы должны использовать фильтр для чая и диск (это опции).

1. Поместите чай (заварку или пакетики) в фильтр для чая, приблизительно 6 граммов на литр.
2. Вставьте фильтр для чая в диск (рис. 8B), который уже находится в контейнере.
3. Поместите фильтровочную трубку (рис. 8A) на фильтр для чая. Затем поместите соединительную трубку над трубкой.
4. Выберите количество приготовленного чая и начните процесс приготовления.
5. После того, как чай был приготовлен, достаньте трубку и фильтр для чая. ВНИМАНИЕ! Наполняющая трубка и фильтр ГОРЯЧИЕ!
6. После приготовления, установите изоляционную крышку на контейнер, чтобы избежать потери температуры и вкуса.
7. Вымойте фильтр сразу же после использования.

Совет:

Оптимальное время заваривания -минимально 4 минуты, максимально 15 минут. После более чем 15 минут вкус и аромат чая ухудшаются.

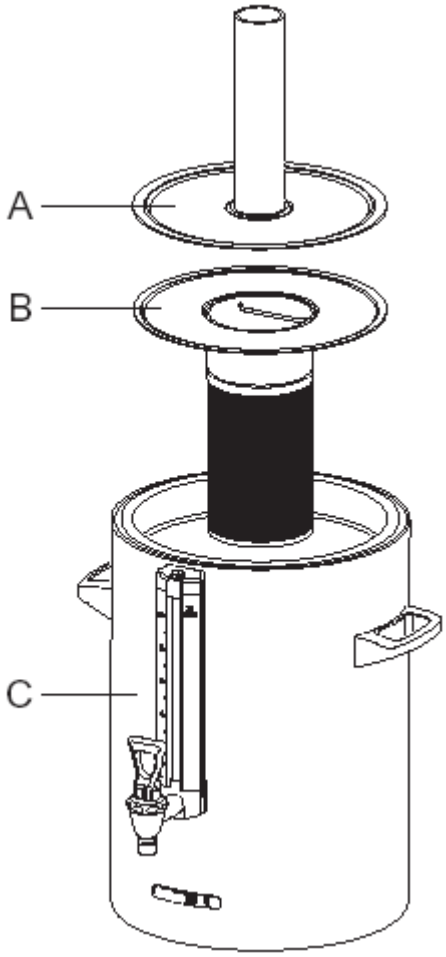


Рис. 8

A – Наполняющая трубка

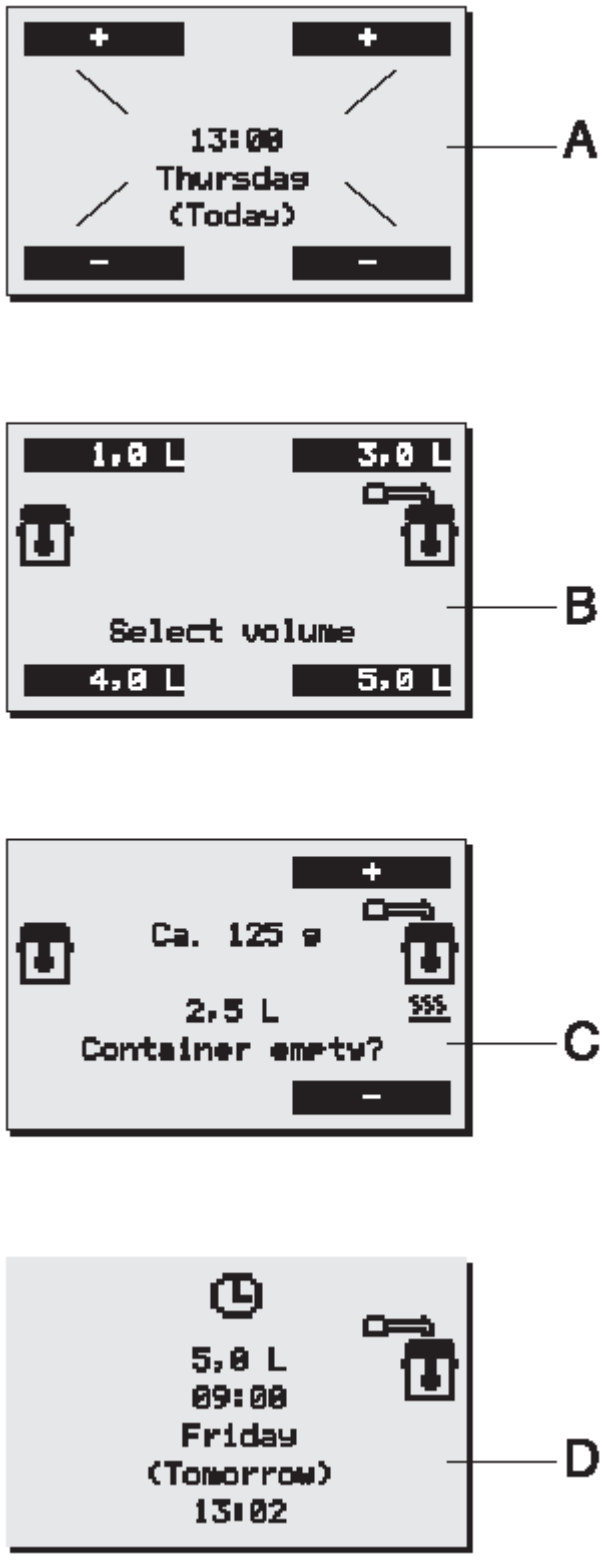
B – Фильтр для чая с диском

C – Контейнер с крышкой

6.1.2 Функции таймера

Устройство поставляется со встроенными часами и таймером. Вы можете использовать их, чтобы начать приготовление кофе в заданное время.

1. Нажмите кнопку таймера (рис. 1-5.8).
2. Установите требуемое время начала приготовления (день/час/минуты) с помощью левой и правой кнопок выбора (рис. 9A) и подтвердите Ваш выбор нажатием кнопки START ✔. День автоматически меняется, когда на часах появляется 24:00. Подтвердите Ваш выбор нажатием кнопки START ✔.
3. Выберите Требуемое количество приготовленного продукта (рис. 9 B) и подтвердите Ваш выбор нажатием кнопки START ✔, (рис. 9C). Выбранное количество появится на экране.
4. Установите фильтровочную бумагу для корзины и наполните ее рекомендуемым количеством кофе (стандартного помола). Равномерно распределите кофе, поместите наверх крышку фильтра. Затем установите фильтровочный элемент на контейнер, установите соединительную трубку над центром фильтра. Совет: убедитесь, что контейнер пустой. Подтвердите Ваш выбор нажатием кнопки START ✔.
5. Пояснения к символам на дисплее:
   Символ часов (мигает) – активирован таймер. Показаны количество приготовленного кофе, время начала приготовления и день. Символ соединительной трубки / контейнера: кофемашина готова.
6. Устройство не должно выключаться!
   Советы:
   - Установку таймера можно отменить только нажатием кнопки STOP ✘.
   - Подогрев контейнера автоматически включается за 5 минут до установленного времени (разогрев)
   - Процесс приготовления кофе выключается при активации функции таймера. Подогрев контейнера может использоваться как обычно, например, для поддержания кофе слева теплым, в то время как справа выполняется запрограммированный заранее процесс приготовления кофе.
   - Таймер может быть запрограммирован максимум на 6 дней вперед.
   - Соединительная трубка и предохранительные устройства контейнера продолжают работать. Если соединительная трубка сдвинута с правильного положения, это сразу обнаруживается, появляется предупредительный сигнал (звучит 2 раза). После того, как соединительная трубка установлена на правильное положение, таймер снова активирован.



Дисплей таймера

7. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

В главе 7.1 описана ежедневная чистка устройства, которая может выполняться ***частично квалифицированным персоналом.*** В главе 7.2 описана периодическая очистка устройства, которая может выполняться только ***квалифицированным персоналом***.

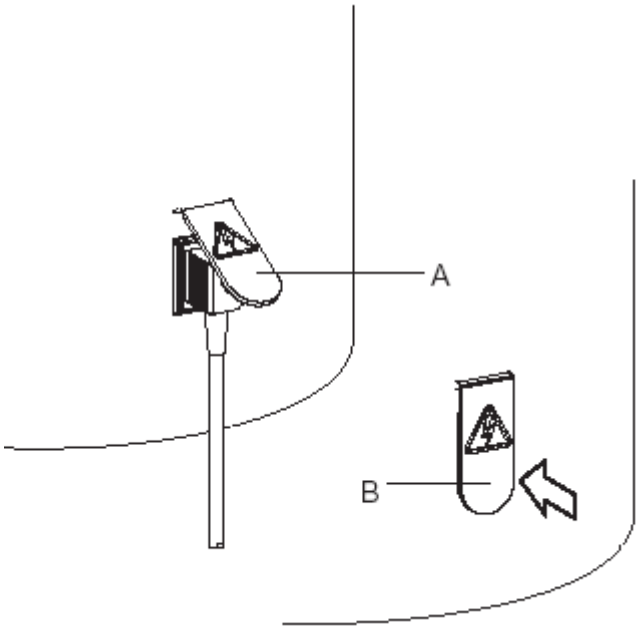
7.1 Очистка

ВНИМАНИЕ ⚠

- Не оставляйте устройство без внимания во время проведения технического обслуживания
- Никогда не погружайте устройство в жидкость, не брызгайте на него
- Всегда доставайте вилку из розетки, если устройство должно быть открыто для очистки или ремонта
- При использовании удалителя налета всегда следуйте инструкциям производителя
- При удалении налета, рекомендуется надевать защитные очки и защитные перчатки
- После удаления налета вымойте руки

Общая очистка

- Контейнер снаружи можно чистить с помощью влажной ткани. Не используйте абразивные средства, т. к. они могут повредить его поверхность.
- Всегда доставайте соединительный кабель из розетки во время проведения чистки и технического обслуживания, закрывайте розетку защитой от брызг (см. рис. 10B). Открытая защита для брызг (рис. 10A) защищает розетку от проникновения влаги сверху. Закрытая защита составной розетки защищает ее от грязи и влаги.
- Внимание! Не ставьте контейнер типа CNe (электрический) в посудомоечную машину или раковину.
- Не оставляйте фильтр и смеситель на контейнере, если он не используется. Закрывайте крышкой контейнер, иначе потеряется вкус приготовленного напитка.
- Всегда оставляйте 2 чашки чистой воды в контейнере. Это предотвратит его высыхание.



Электрическое подключение контейнера.
Рис. 10

Ежедневная очистка

- После использования ополосните внутренний контейнер теплой водой. При необходимости используйте удалитель налета для кофе производства Animo. Через кран опустошите контейнер.
- Фильтр, крышка для распределения воды и сточный поднос можно мыть обычным способом и ополаскивать. Фильтр и крышку, распределяющую воду можно мыть в посудомоечной машине.
- Несмотря на ежедневную чистку, осадок от кофе может оставаться на внутренности контейнера. Как его удалить см. главы 7.1.3 и 7.1.5

Еженедельная очистка

Пакетик средства для удаления налета кофе поставляется вместе с машиной. Он очень прост в использовании.

Удаление налета от кофе с внутренностей контейнера.

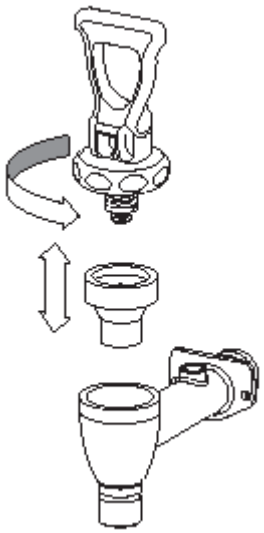
1. Наполните контейнер наполовину теплой водой и растворите пакетик средства.
2. Позвольте средству воздействовать в течение 15-30 минут, затем опустошите контейнер.
3. Несколько раз ополосните контейнер теплой водой.

Удаление налета кофе с других частей:

1. Возьмите емкость, объемом около 5 литров, растворите в ней средство.
2. Поместите в нее части, с которых требуется удалить налет. Оставьте на 15-30 минут.
3. Несколько раз ополосните теплой водой. Повторите при необходимости.
4. Насыпьте удалитель налета на очень грязные места, потрите щеткой.

7.1.4 Очищение крана

1. Раскрутите кран. Для этого поверните его налево.
2. Вертикально поднимите силиконовую прокладку. Снимите ее.
3. Поместите части, которые нуждаются в очистке в раствор, оставьте на 15-30 минут.
4. Затем несколько раз ополосните в теплой воде. Соберите все в обычной последовательности. При необходимости повторите.



Очистка крана Рис. 11

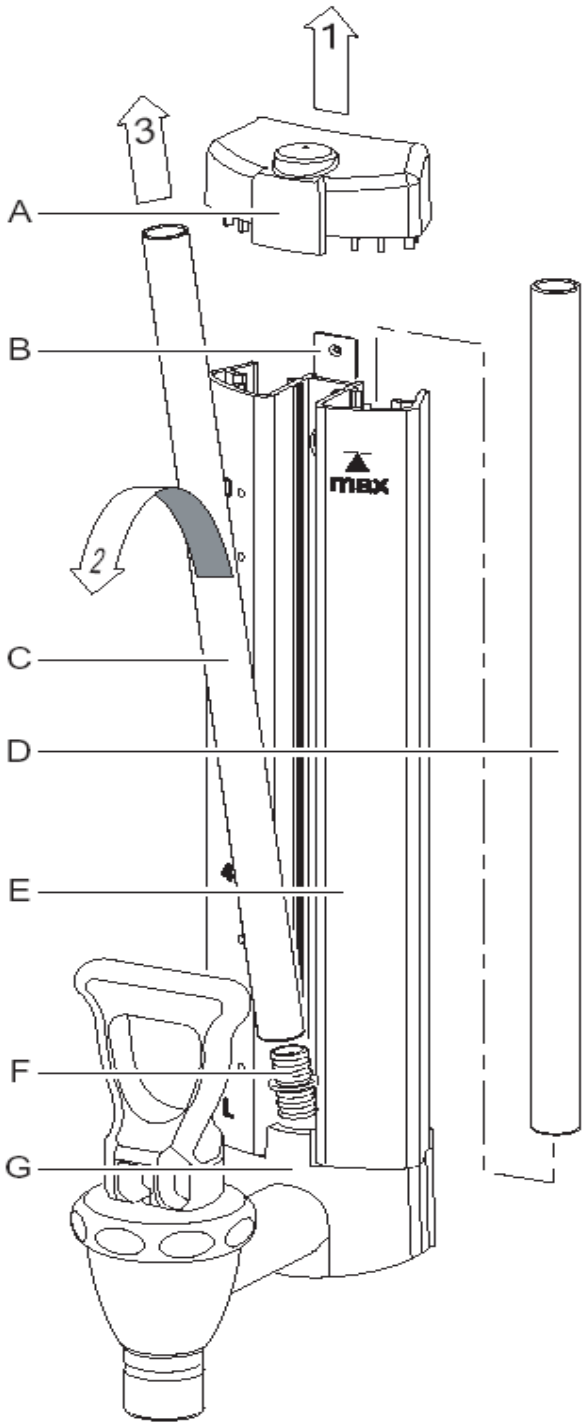
Очищение измерительного стекла

ВНИМАНИЕ ⚠

- Аккуратно! Риск ожога! Опустошите контейнер перед тем, как Вы снимите измерительное стекло для очистки
- Внимательно чистите измерительное стекло. С помощью сухой ткани достаньте измерительное стекло из футляра. Аккуратно держите стекло во время очистки с помощью кисточки.

1. Опустошите контейнер, снимите фильтр и кофейный смеситель.
2. Снимите крышку измерительного стекла (рис. 12A). Для этого поднимите ее вертикально вверх.
3. Используйте сухую ткань, чтобы достать верх измерительного стекла (рис. 12C) из углубления. Поднимите измерительное стекло аккуратно подиагонали вверх, ослабьте крепление крана.
4. Снимите нижнее крепление (рис. 12 F) из измерительного стекла и вымойте измерительное стекло с помощью кисточки (аккуратно! Стекло очень хрупкое!)
5. Намочите концы измерительного стекла и крепления, поместите крепление назад, в стекло. Продвиньте измерительное стекло в соединение с краном, вместе с креплением (рис. 12 G).
6. Всегда одевайте крышку, закрывающую измерительное стекло (рис. 12A) вертикально на защитную часть, продвиньте верх tulle. (в середину измерительного стекла).

Внимание: Убедитесь, что крышка для измерительного стекла плотно зафиксировалась относительно стенки контейнера. Только тогда измерительное стекло будет правильно зафиксировано (Выступ на крышке измерительного стекла (рис. 12A) должен быть за придерживающей платой (рис. 12B).



Очищение измерительного стекла. Рис. 12

Совет: Внутри колбы для защиты измерительного стекла находится измерительное стекло (рис. 12 D). Собирание измерительного стекла будет намного проще, если Вы смочите концы измерительного стекла и крепление.

Рис. 12

A Крышка
B Фиксирующая пластина
C Измерительное стекло
D Дополнительное измерительное стекло
E защитный профиль
F нижнее крепление
G Крышка крана

Периодическая очистка

В этой главе описана периодическая очистка оборудования, которая должна производиться квалифицированным персоналом.

ВНИМАНИЕ ⚠

- Соблюдайте интервалы очистки, о которых сообщает символ очистки
- Несоблюдение правил очистки нагревательной системы приведет к поломкам и прекращению гарантии
- При использовании удалителя налета всегда следуйте инструкциям производителя
- Не оставляйте устройство без присмотра при проведении процедуры очистки
- При удалении налета, рекомендуется надевать защитные очки и защитные перчатки
- После удаления налета вымойте руки

Очищение аппарата для приготовления кофе

После введения кода оператора, Вы получите доступ в меню очистки. Теперь Вы можете запустить программу очистки. Следуйте указаниям, приведенным в главе 12.

8. ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА

Защита от перегрева (рис. 1-6) можно достать снаружи. Защитный выключатель срабатывает, если температура повышается слишком высоко. Наиболее частой причиной отключения является неудаление налета. Если включается защита от перегрева, действуйте следующим образом:
- дождитесь охлаждения устройства
- снимите крышку с защиты от перегрева
- нажмите кнопку и установите крышку обратно

Если защита сработала в результате появления налета, удалите его. Для этого обратитесь к главе 12. Если налета нет, и защита все равно срабатывает, обратитесь к Вашему дилеру.

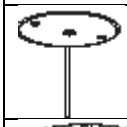
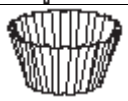
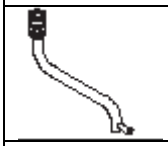
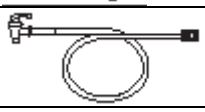
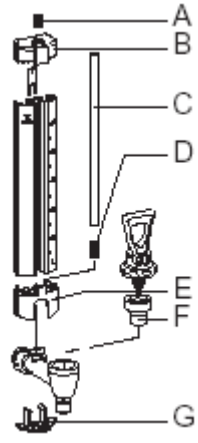
9.ТРАНСПОРТИРОВКА

Если машина будет перемещаться, вылейте из нее воду.
- отключите машину, достаньте вилку из розетки
- достаньте кабели из контейнеров, снимите контейнеры
- закройте кран подачи воды, отключите шланги подачи воды
- достаньте сливной кран (рис. 1-18) из базовой пластины, чтобы полностью опустошить систему нагрева. Затем опять закройте кран. (Внимание! Вода может быть все еще теплой!)
- устройство теперь готово к транспортировке (не переворачивайте его!)
- для установки устройства на новом месте обратитесь к главе 3 – установка

10. АКСЕССУАРЫ

Ниже приведен перечень возможных аксессуаров. Вы можете заказать их у Вашего дилера. Для этого Вы должны сообщить данные с шильды Вашего устройства и арт. Аксессуара.

Аксессуары

	Описание		Арт.
	Удалитель налета кофе	100 пак/10 гр в коробке	49009
		Банка, 1 кг	00008
	Удалитель налета	48 пак/50 гр	49007
		Банка, 1 кг	00009
	Комбинированный фильтр	Контейнер CN5e	99238
		Контейнер CN10e	99239
		Контейнер CN20e	99240
	Смеситель кофе	Контейнер CN5e	56004
		Контейнер CN10e	96001
		Контейнер CN20e	56010
	Фильтровочная бумага для корзины	101/317 Контейнер CN5e	01115
		152/457 Контейнер CN10e	01116
		203/533 Контейнер CN20e	01117
	Фильтр для чая с диском	Контейнер CN5e	57003
		Контейнер CN10e	57005
		Контейнер CN20e	57011
	Наполняющая трубка	Контейнер CN5e	17018
		Контейнер CN10e	17019
		Контейнер CN20e	17020
	Соединительная трубка		99497
	Трубка контейнера		99499
	Щетка для очистки измерительного стекла		08094
	A верхнее крепление		04280
	B верхняя крышка		07954
	C измерительное стекло 5 л		12884
	измерительное стекло 10 л		12885
	измерительное стекло 20 л		12886
	D нижнее крепление		04279
	E крышка крана		07953
	F крышка крепления		04034
	G нижнее крепление измерительного стекла		07967
	Кабель + розетка 1,5 м		03072
	Кабель + розетка 0,6 м		03071

СОДЕРЖАНИЕ

Меню оператора…….30
11.1 Функции меню……30

12. Установки……..31
12.1 Счетчики (меню 0)……..31
12.2 Очистка (меню 1)……....32
12.2.1 Счетчик потока……32
12.2.2 Начало программы очистки (меню 1.1)…….33
12.3 Установки системы (меню 2)…….35
12.3.1 Язык (меню 2.0)……35
12.3.2 Время (меню 2.1)……..35
12.3.3 Дата (меню 2.2)…….35
12.3.4 Звуковой сигнал (меню 2.3)……36
12.4 Настройка кофе (меню 3)……36
12.4.1 Объем воды (меню 3.0)…….37
12.4.2 Устройство (меню 3.1)……..37
12.4.3 Чашка (меню 3.2)……..37
12.4.4 Объем колбы (меню 3.3)……..38
12.4.5 Изменение кнопок выбора (меню 3.4 до 3.7)…….38
12.4.6 Автоматическое включение подогрева контейнера……..39
12.4.7 Индикаторы очистки (меню 3.9)…….39
12.4.8 Дозировка кофе (меню 3.10)……40
12.4.9 Интервал (меню 3.12)……..41
12.4.10 Первая настройка (меню 3.12)……..42
12.4.11 Время просачивания (меню 3.13)……..42
12.5 Ошибки при загрузке (меню 4)……...43
13. Устранение неисправнострей……44

11. МЕНЮ ОПЕРАТОРА

В этой главе описаны как различные настройки могут быть изменены специально подготовленным, натренированным персоналом. Для получения доступа в меню оператора, ознакомьтесь с содержанием этой главы. В меню оператора на панели управления доступны следующие функции:

Кнопка		Стрелка выбора вверх
Кнопка		Стрелка выбора вниз
Кнопка		Назад (без сохранения изменений)
Кнопка		Принять (активировать)

11. 1 Функции меню

У Вас есть возможность изменять настройки и получить доступ к некоторым процедурам тех. обслуживания через меню оператора. Возможно выбирать между следующими функциями:

Меню	Пояснение	
0	Счетчики	См. 12.1
1	Очистка	См. 12.2
2	Установки системы	См. 12.3
3	Установки кофе	См. 12.4
4	Ошибки	См. 12.5

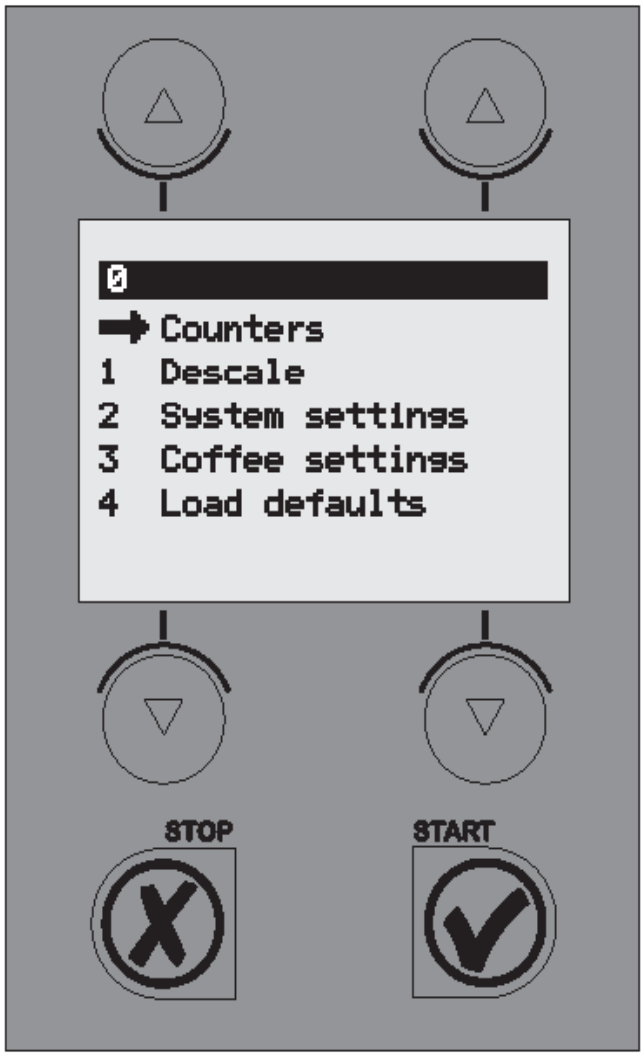


Рис. 13

Как получить доступ в меню оператора?
1. Отключите устройство (0)
2. Нажмите кнопку START (Рис. 1-5.7), включите выключатель ON / OFF (рис. 1-2)
3. Когда загорится дисплей, отпустите кнопку START. На дисплее появится надпись: Operator menu.
4. Нажмите любую кнопку, на дисплее появится: **Enter PIN:**_ _ _ _ _
5.Найдите пятизначный ПИН и введите его, используя кнопки, рис. (1-5.3 – 1-5.6). Учитывайте, что кодовый номер выбирается случайным образом, поэтому ПИН всегда будет разным.
6. После введения ПИН – кода, меню оператора появится на дисплее.

Кодовый номер	ПИН
1	4 2 1 2 2
2	3 3 4 4 3
3	1 4 1 1 3
4	2 4 2 1 2
5	3 3 3 1 3
6	1 4 4 4 1
7	4 1 2 3 1
8	3 4 3 1 4
9	4 2 1 3 4
10	3 3 3 1 4
11	4 2 3 2 2
12	4 3 2 2 2
13	3 2 2 4 4
14	3 3 1 2 4
15	3 4 3 1 2
16	3 4 4 2 4
17	1 4 2 2 4
18	1 3 2 4 4
19	3 3 4 4 1
20	1 4 1 3 4

Таблица ПИН для меню оператора

Как можно активировать функции меню оператора?

1. Передвиньте стрелку ➡ на требуемое меню, используя кнопки выбора ▲ ▼.
2. Вы активируете требуемое меню нажатием кнопки START ✔.
3. При нажатии кнопки STOP ✘, Вы возвращаетесь на предыдущий уровень без сохранения сделанных изменений.

Как можно подтвердить выбор?

Вы подтверждаете выбор нажатием кнопки START ✔. Вы услышите короткий звуковой сигнал.

Как можно выйти из меню оператора?

1. Нажмите кнопку STOP ✘, удерживайте ее, пока не появится пользовательское меню.
2. Убедитесь, что сделанные изменения активировались. Если нет, повторите программирование заново.

12. УСТАНОВКИ: ШАГ ЗА ШАГОМ

12.1 Счетчики (меню 0).

PIN ➡ Counters ➡ выберите необходимый подпункт

Перечень всех видов счетчиков появится на дисплее. Наверху дисплея будет показан номер выбранной функции.

Меню	Описание счетчика
0.0	Ежедневный счетчик кофе / литры
0.1	Сброс ежедневного счетчика приготовленного кофе
0.2	Общий счетчик приготовленного кофе, в литрах

1. Выберите необходимый счетчик, подтвердите выбор нажатием кнопки START ✔.
2. Прочитайте показания или сбросьте счетчик.

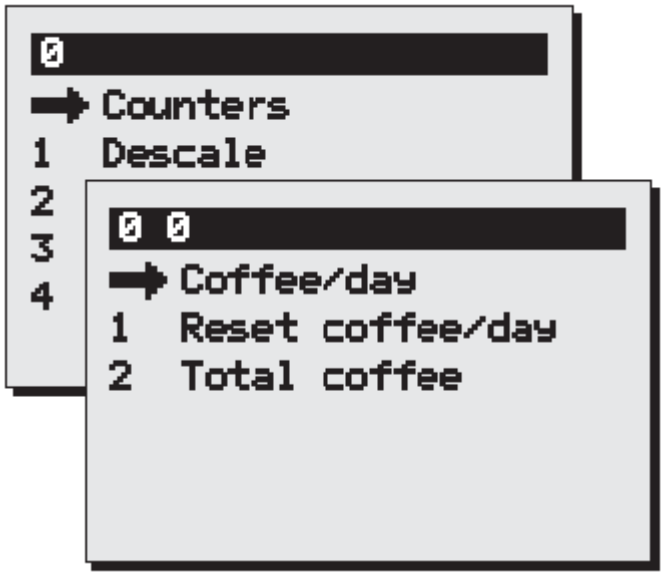


Рис. 14 Меню счетчика

12.2 Меню очистки (Меню 1).

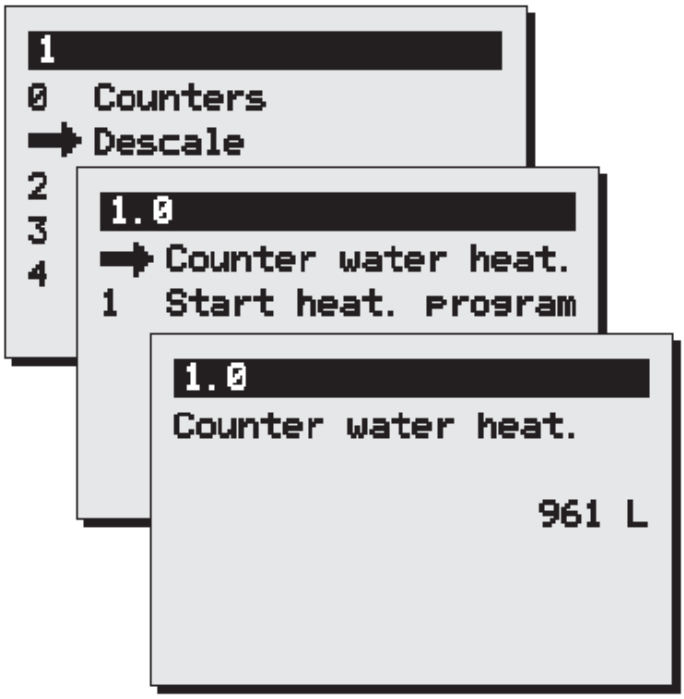
ПИН ➡ DESCALING ➡ выберите необходимую функцию.

Обзор всех функций очистки появится на экране. Наверху дисплея появится индикатор, на котором будет показан выбранный номер меню.

Меню	Описание	
1.0	Счетчик потока	См. 12.2.1
1.1	Начало программы счетчика потока	См 12.2.2

12.2.1 Счетчик потока (меню 1.0)

После активации счетчика потока, Вы можете прочитать, сколько литров осталось до сигнала очистки. Например, на рис. 15 показано, что до очистки осталось 961 литр. После запуска программы очистки счетчик автоматически сбрасывается.



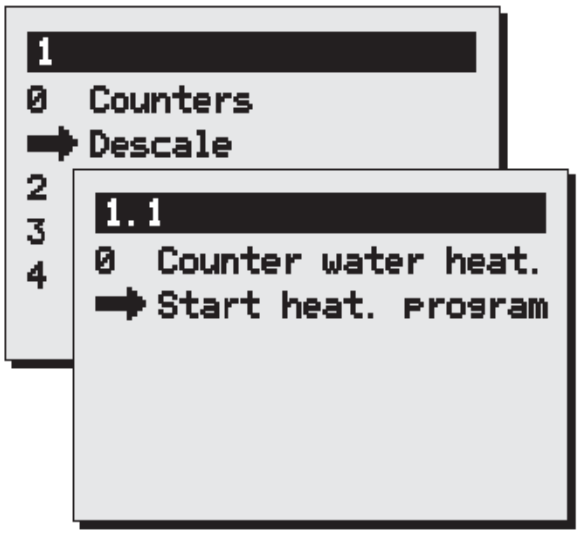
Меню очистки Рис. 15

ВНИМАНИЕ ⚠

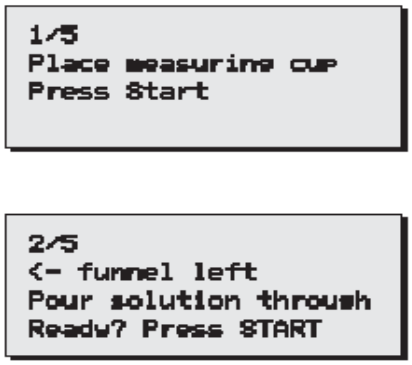
- Соблюдайте интервалы очистки, о которых сообщает символ очистки
- Несоблюдение правил очистки нагревательной системы приведет к поломкам и прекращению гарантии
- При использовании удалителя налета всегда следуйте инструкциям производителя
- При удалении налета, рекомендуется надевать защитные очки и защитные перчатки
- После удаления налета вымойте руки
- Ремонт всегда должен выполняться квалифицированным подготовленным персоналом.
- Если устройство должно быть открыто, всегда доставайте вилку из розетки

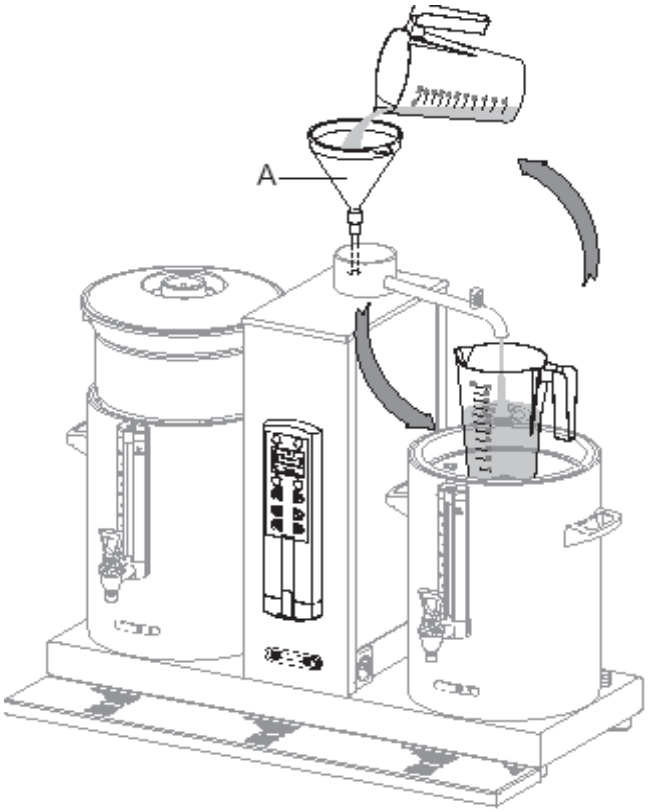
12.2.2 Начало очистки аппарата для приготовления кофе (меню 1.1)
Здесь Вы запускаете программу очистки аппарата для приготовления кофе
Подготовка:
- Поднимите соединительную трубку над пустым контейнером и синтетическим фильтром
- Пропустите небольшое количество воды (без кофе). Это разогреет аппарат и сделает очистку более легкой
- Внимательно прочитайте указания на удалителе налета Animo
- Растворите 2 пакетика по 50 гр удалителя налета Animo в 2 литрах теплой воды (60° C). Размешайте до полного растворения
- Достаньте фильтр и установите пластиковый контейнер под выходом соединительной трубки, чтобы собрать удаленный налет.
- Следуйте указаниям на дисплее. Подтверждайте каждый выбор нажатием кнопки ✔.

Как остановить программу?
Программа может быть остановлена в любое время до того, как будет влит раствор. После того, как раствор был влит, программа всегда должна быть завершена. Для экстренной остановки нажмите кнопку STOP ✘. Программа будет остановлена, но не завершена.
Дисплей: 1/5 Place measuring cup…Установите измерительную чашку. Нажмите кнопку START ✔.
Дисплей 2/5 <- funnel left… левая воронка. Вылейте раствор. Готовы? Нажмите START ✔.
- Снимите крышку с отверстия для очистки слева от соединительной трубки (рис. 1-8)
- Вставьте воронку (рис. 17-A) в отверстие для очистки. Продвиньте воронку вниз, насколько это возможно
- Медленно влейте раствор в воронку. Удалитель налета попадет в бойлер через специальную трубку и выйдет через соединительную трубку как пена.
- После того, как раствор для удаления накипи попал в колбу, его можно заново залить в воронку. Пока есть пена, есть налет внутри. Повторяйте описанную выше процедуру, пока не будет пены.
- Нажмите кнопку START ✔ для продолжения программы.



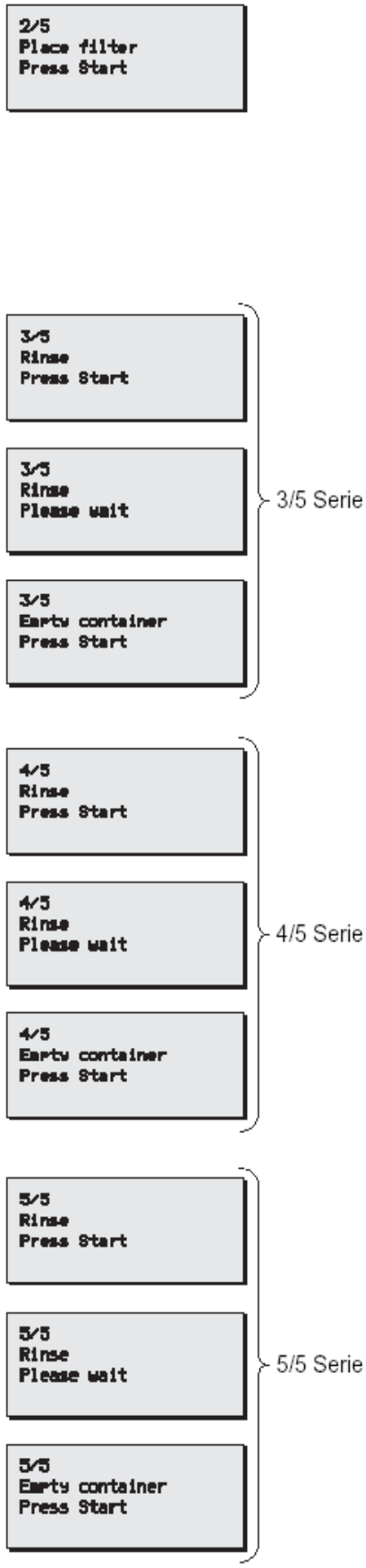
Начало очистки аппарата для приготовления кофе. Рис. 16





Процедура очистки Рис. 17

Дисплей 2/5 Place filter… Установите фильтр Нажмите START ✔.
Теперь программа готова ополоснуть систему три раза, так, чтобы остатки удалителя налета были удалены из системы нагрева.
Достаньте воронку и установите крышку.
Снимите пластиковый контейнер с удаленным налетом и замените фильтр.
Дисплей 3/5 Rinse. Press START. Ополаскивание Нажмите START ✔ Нажмите кнопку Нажмите START ✔ для начала первого цикла ополаскивания.
Дисплей: 3/5. Rinse. Please wait. Ополаскивание. Подождите, пожалуйста.
Кофемашина начнет нагреваться. Контейнер будет наполнен 2 литрами. После 1-го цикла ополаскивания, Вы услышите 3 звуковых сигнала.
Дисплей: 3/5 Empty container… Опустошите контейнер Нажмите START ✔. После того, как контейнер опустошен, нажмите START ✔
Дисплей 4/5 Rinse. Press START. Нажмите START ✔. Нажмите кнопку START ✔, чтобы начать второй цикл ополаскивания.
Дисплей 4/5 Rinse. Please wait. Кофемашина начнет нагреваться. Контейнер будет наполнен 2 литрами. После 2-го цикла ополаскивания, Вы услышите 2 звуковых сигнала.
Дисплей 4/5. Empty container Опустошите контейнер. Нажмите START ✔.
Дисплей 5/5 Rinse. Ополаскивание. Нажмите START ✔. Нажмите START ✔, чтобы начать третий цикл ополаскивания.
Дисплей 5/5. Rinse. Please wait. Ополаскивание. Пожалуйста, подождите. Кофемашина начнет нагреваться. Контейнер будет наполнен 2 литрами. После 3-го цикла ополаскивания, Вы услышите 3 звуковых сигнала.
Дисплей 5/5 Empty container… Нажмите START ✔. После того, как Вы опустошили контейнер, нажмите START ✔.
Теперь программа очистки завершена, меню очистки исчезнет с экрана. Счетчик потока автоматически сбросится. Выйдите из меню. Для этого 2 раза нажмите кнопку STOP, или выберите другую функцию меню.

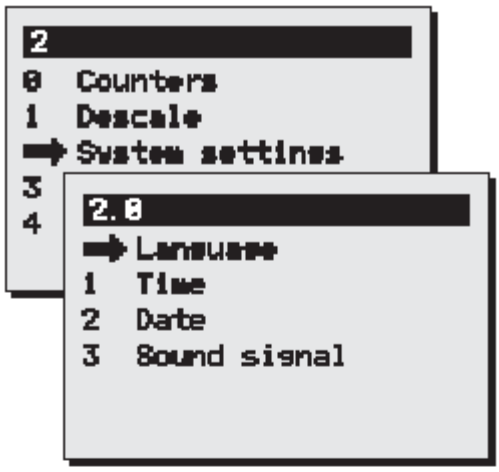


12.3 Установки системы (меню 2)

ПИН ➡ Установки системы ➡ выберите нужную функцию

Появится перечень всех установок системы. Наверху будет индикатор выбранной функции.

Меню	Описание	
2.0	Язык	См. 12.3.1
2.1	Время	См. 12.3.2
2.2	Дата	См. 12.3.3
2.3	Звуковой сигнал	См. 12.3.4



12.3.1 Язык (меню 2.0)

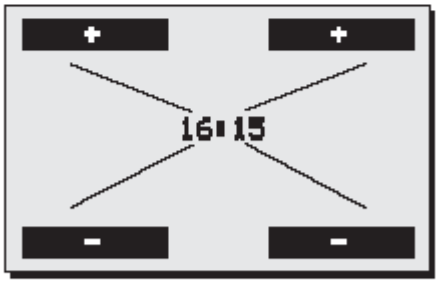
Перед использованием устройства вы должны сначала установить язык. Для выбора языка см. рис. 18. Стандартная настройка: английский. Выберите необходимый язык, подтвердите Ваш выбор нажатием кнопки START ✔. Совет: Если активировано меню 4, изменения не будут сохранены.

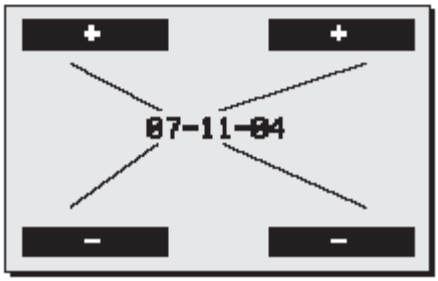
12.3.2 Время (меню 2.1)

Перед использованием устройства Вы должны установить время. СМ. рис. 18. Используйте левую кнопку выбора, чтобы установить часы, а правую – минуты. Подтвердите Ваш выбор нажатием кнопки START ✔.

12.3.3 Дата (Меню 2.2)

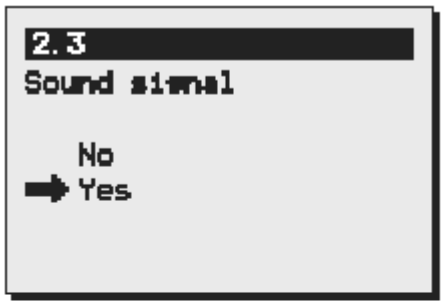
Перед использованием устройства Вы должны установить дату. См. рис. 18. Используйте левую кнопку выбора для установки дня, правую – месяца. Счетчик лет автоматически меняется через каждые 12 месяцев. Подтвердите Ваш выбор нажатием кнопки START ✔.





Установки системы язык/время/дата. Рис. 18

12.3.4 Звуковой сигнал (меню 2.3)
Во время работы могут звучать различные звуковые сигналы. При желании, Вы можете их отключить. СМ. рис. 19. Выберите и подтвердите одну из опций. Нажмите кнопку START ✔.

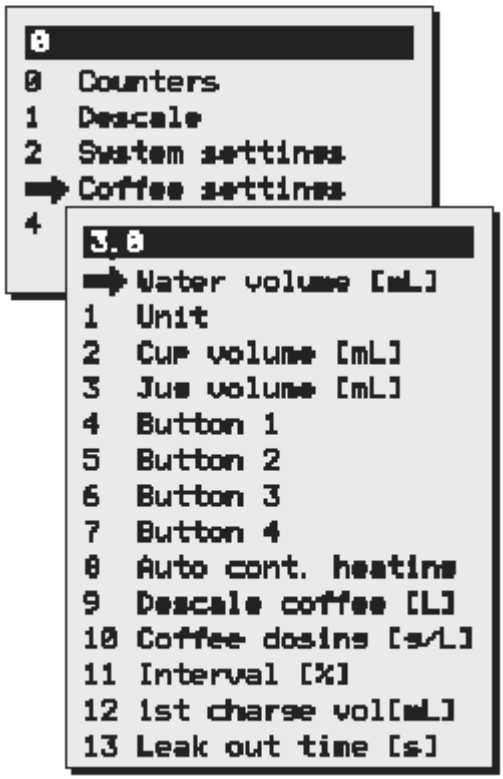


Установки системы. Звуковой сигнал. Рис. 19

12.4 Установки кофе (меню 3)
ПИН ➡ Установки кофе ➡ выберите необходимую функцию

Появится перечень всех настроек кофе. Вверху дисплея будет навигатор выбора, на нем показан номер выбранной опции.

Меню	Описание	
3.0	Объем воды	См 12.4.1
3.1	Устройство	См 12.4.2
3.2	Объем чашки	См 12.4.3
3.3	Объем колбы	См 12.4.4
3.4	Кнопка 1	См 12.4.5
3.5	Кнопка 2	См 12.4.6
3.6	Кнопка 3	См 12.4.7
3.7	Кнопка 4	См 12.4.8
3.8	Авт. Подогрев контейнера	См 12.4.9
3.9	Индикатор очистки	См 12.4.10
3.10	Дозировка кофе	См 12.4.11
3.11	Интервал	См 12.4.12
3.12	1 оплачиваемое кол-во кофе	См 12.4.13
3.13	Истечение времени	См 12.4.14



Установки кофе. Рис. 20

12.4.1 Объем воды (меню 3.0)

ВНИМАНИЕ ⚠

- Если установлено слишком большое кол-во воды, контейнер может переполниться
- Производитель не несет ответственности за сделанные пользователем изменения

Во время использования, может оказаться, что объем воды в контейнере недостаточный. Это зависит от кол-ва кофе и размера помола. Объем воды поступает из соединительной трубки и на 6-10 % выше обычного. В табл. 1 показаны установки в масштабе.

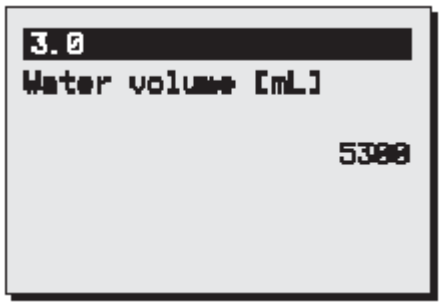
Модель	Установки завода	Установки
CB 5	5,3 мл	4,8 – 5,8 мл
CB 10	10,8 мл	9,8 – 11,8 мл
CB 20	22 мл	20 – 24 мл

Табл. 1. Объем воды

Увеличьте или уменьшите объем воды (мл) с помощью кнопок выбора. Подтвердите выбор – нажмите кнопку START ✔ или вернитесь назад без сохранения изменений – нажмите кнопку STOP ✘.

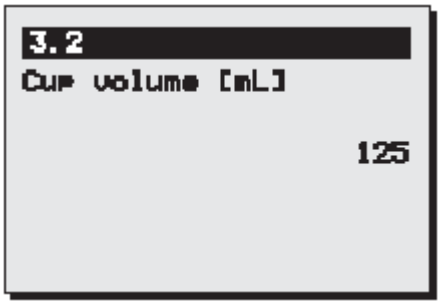
12.4.2 Устройство (меню 3.1)
С помощью этой функции Вы можете изменить устройство, в котором показаны кнопки выбора на дисплее. Устройство может быть установлено как литры, кувшин или чашка. Выберите необходимый объем и подтвердите выбор – нажмите кнопку START ✔ или вернитесь назад без сохранения изменений – нажмите кнопку STOP ✘.
Внимание: меню счетчика все равно будет указано в литрах.

12.4.3 Объем чашки (меню 3.2)
С помощью этой функции Вы можете изменить объем чашки. В стандарте объем чашки установлен на 125 мл. Возможно установить от 100 до 500 мл (с интервалом по 1 мл). Установите требуемый объем, и подтвердите выбор – нажмите кнопку START ✔ или вернитесь назад без сохранения изменений – нажмите кнопку STOP ✘.



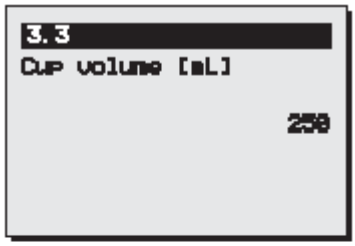
Изменение объема воды. Рис. 21

Устройство. Рис. 22



Изменение объема чашки. Рис. 23

12.4.4 Объем колбы (меню 3.3)
С помощью этой функции Вы можете изменять объем колбы. В стандарте объем колбы установлен на 250 мл. Вы можете его установить от 200 до 2500 мл (с интервалом 1 мл)
Установите необходимый объем колбы и подтвердите выбор – нажмите кнопку START ✔ или вернитесь назад без сохранения изменений – нажмите кнопку STOP ✘.



Изменение объема чашки. Рис. 24

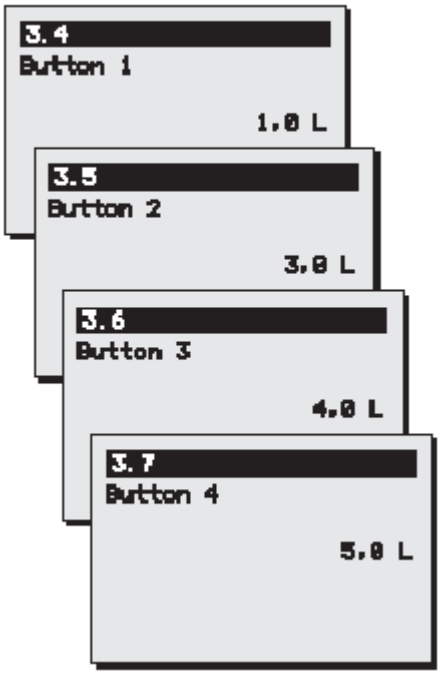
12.4.5 Изменение кнопок выбора (меню 3.4 до 3.7)
Вы можете настраивать кнопки выбора с помощью этой функции. Четыре кнопки выбора (рис. 25) установлены на фабрике как указано ниже (См. Табл. 2). С помощью кнопок 1 до 4 (меню 3.4 до 3.7), Вы можете выбирать в рамках масштаба, указанного ниже.

Модель	Установки завода	Установки масштаба	Интервал
CB 5	1-3-4-5 л	1-5 л	0,5 л
CB 10	2,5-5-7,5-10	2-10 л	0,5 л
CB 20	5-10-15-20	4-20 л	1 л

Табл. 2 Кнопки выбора объема, литры

Установите необходимый объем для кнопки 1 и подтвердите выбор – нажмите кнопку START ✔ или вернитесь назад без сохранения изменений – нажмите кнопку STOP ✘.

Изменение выбора Рис. 25



Изменили ли Вы настройку литры на чашку или колбу?
Установка на литра автоматически вычисляется соответствующей настройкой литров, разделяемой на чашки ли колбы. Четыре кнопки выбора затем автоматически получают настройки, как показано в табл. 3 и 4. Каждая кнопка выбора в рамках масштаба и соответствующего интервала может быть настроена с помощью кнопок меню 3.4 до 3.7 (рис. 26)

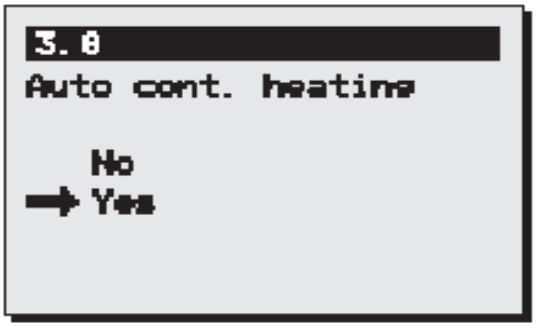
Модель	Установки завода	Масш. Установки чашка = 125 мл	Интервал
CB 5	8-24-32-40	8-40 чашек	1 чашка
CB 10	20-40-60-80	16-80 чашек	1 чашка
CB 20	40-80-120-160	32-160 чашек	5 чашек

Табл. 3 Кнопки выбора объема, чашки

Модель	Настройки завода	Масшт. Настройки, колба = 250 мл	Интервал
CB 5	4-12-16-20	4-20 колб	1 колба
CB 10	10-20-30-40	8-40 колб	1 колба
CB 20	20-40-60-80	16-80 колб	1 колба

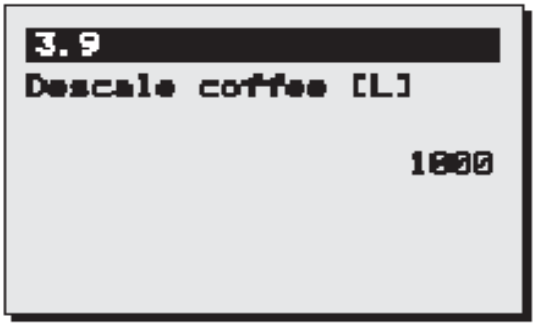
Табл. 4 Кнопки выбора, колбы

12.4.6 Автоматическое включение нагрева контейнера (меню 3.8)
При начале приготовления кофе устройство автоматически включает подогрев соответствующего контейнера. Подогрев контейнера продолжает работать и при необходимости должен выключаться вручную. При необходимости Вы можете отключить эту функцию. См. рис. 27
Выберите необходимую опцию, нажмите кнопку START ✔ или вернитесь назад без сохранения изменений – нажмите кнопку STOP ✘.



Автоматический подогрев контейнера Рис. 27

12.4.7 Настройки индикатора очистки аппарата для приготовления кофе (меню 3.9)
Перед началом использования устройства, Вы должны установить индикатор очистки
-изначально индикатор очистки установлен на 1000 л (для средней жесткости воды), имеется масштаб от 0 до 9999 л, с интервалом 100.
- используйте табл. 5 для выбора соответствующей жесткости воды (°D). Справа Вы увидите, через сколько литров (рекомендуется) система должна быть очищена.
- после того, как будет достигнута выбранная величина, появится мигающий символ на дисплее. Устройство будет продолжать работать как обычно, так, что очистка может быть сделана в любое удобное время
- в меню очистки 1.0 Вы можете увидеть, сколько литров осталось до необходимости проведения очистки.



Индикатор очистки устройства д/ приготовления кофе. Рис. 28

Качество воды	Жесткость				Индикатор очистки, литры
	D°	F°	Mmol/l	mgCaCo3/l	
Оч. жесткая	18-30	32-55	3,2-5,3	321-536	250
Жесткая	12-18	22-32	2,2-3,2	214-321	500
Средняя	8-12	15-22	1,4-2,2	268-214	1000*
Мягкая	4-8	7-15	0,7-1,4	72-268	1500
Оч. мягкая	0-4	0-7	0-0,7	0-72	2000

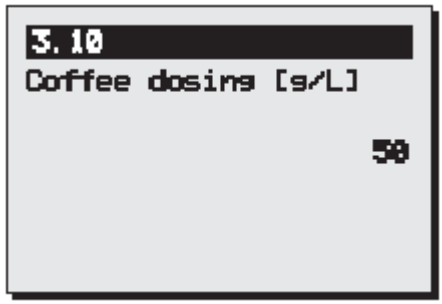
Табл. 5 Жесткость воды. *Стандартные установки

Установите требуемое количество литров, для подтверждения нажмите кнопку START ✔ или вернитесь назад без сохранения изменений – нажмите кнопку STOP ✘.

- обратитесь в Вашу местную водную компанию, если Вы не уверены в величине жесткости Вашей водопроводной воды.

12.4.8 Дозирование кофе (меню 3.10)

Когда выбрано необходимое количество, рекомендуемое количество перемолотого кофе (граммы), которое должно быть положено в фильтр для приготовления выбранного количества кофе, появляется на дисплее. В стандарте установлено 50 гр / литр, может быть установлено от 0 до 100 гр, с интервалом 1 гр.

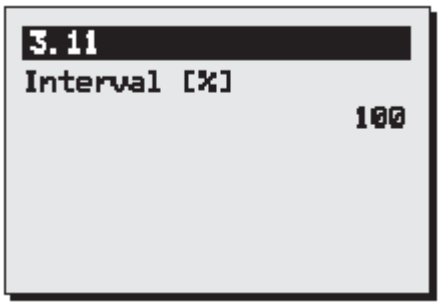


Установки дозировки кофе. Рис. 29

Установите дозирование кофе, для подтверждения нажмите кнопку START ✔ или вернитесь назад без сохранения изменений – нажмите кнопку STOP ✘.

Совет: Если Вы хотите, можно отключить рекомендации по дозировке кофе. Для этого установите величину гр/литры на 0.

12.4.9 Интервал (меню 3.11)



Интервал Рис. 30

Использование кофе слишком мелкого помола или слишком мягкой воды приведет к тому, что вода будет протекать через фильтр более медленно. Остановка подачи воды после первого оплачиваемого объема (в середине процесса приготовления) на некоторые интервалы, которые могут быть установлены, может помочь предотвратить переполнение фильтра для кофе.

Установки интервалов:

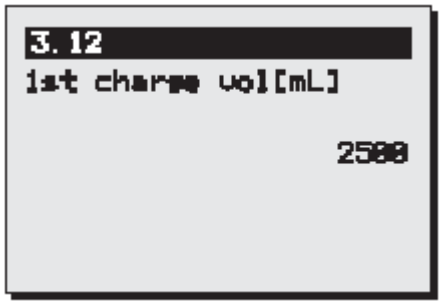
- Стандартная установка интервала – 100 %. Процесс приготовления не прерывается.
- Интервал может быть установлен от 100 до 50 %, с пошаговым интервалом 5 %. После изменения установки, контролер вычисляет время интервала, см. табл. 6.
- если подача горячей воды переключается в режим интервала после первой оплачиваемой порции, подача воды и паузы буду продолжаться, пока не будет выдан требуемый объем.
- установка интервалов и первоначальный объем могут быть определены экспериментальным методом, наблюдая за процессом фильтрации во время приготовления кофе.

Установите необходимое количество литров, для подтверждения нажмите кнопку START ✔ или вернитесь назад без сохранения изменений – нажмите кнопку STOP ✘.

Интервал	Время протекания воды	Время интервала (паузы)
100 %	Безпрерывно	0 сек.
95 %	45 сек	4,5 сек
90 %	45 сек	9 сек
85 %	45 сек	13,5 сек
80 %	45 сек	18 сек
75 %	45 сек	22.5 сек
70 %	45 сек	27 сек
65 %	45 сек	31,5 сек
60 %	45 сек	36 сек.
55 %	45 сек	40,5 сек
50 %	45 сек	45 сек

Табл. 6 Обзор интервалов

12.4.10 Первоначальный объем (меню 3.12)
Первоначальный объем может быть увеличен, только если в процессе работы выясниться, что во время процесса фильтрации возможно переполнение

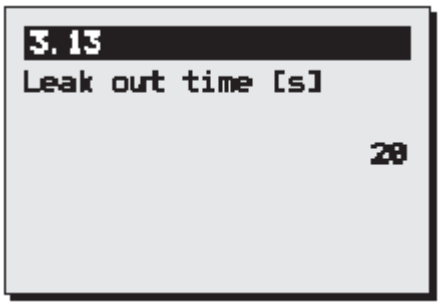


Первый оплачиваемый объем (CB5W) Рис. 31

Установка первоначального объема
- Становится активным только если интервал установлен на 95 % или меньше
- устанавливается для половины процесса приготовления
- может быть установлен в соответствии с табл. 7
Установите первоначальный объем, для подтверждения нажмите кнопку START ✔ или вернитесь назад без сохранения изменений – нажмите кнопку STOP ✘.

Модель	Стандартная установка	Масштаб установки	Интервал
CB5	2 500 мл	2500-4000	250
CB10	5 000 мл	5000-9000	250
CB20	10 000 мл	8000-18000	250

Табл. 7 Установка первоначального объема



Истечение времени Рис. 32

12.4.11 Время просачивания (меню 3.13)
Время просачивания начинается, когда останавливается подача горячей воды. Время просачивания через фильтр может варьироваться в зависимости от типа, размера и/или количества кофе.
Установки времени просачивания.
- Если не требуется, можете установить его на 0.
Установите время просачивания, для подтверждения нажмите кнопку START ✔ или вернитесь назад без сохранения изменений – нажмите кнопку STOP ✘.

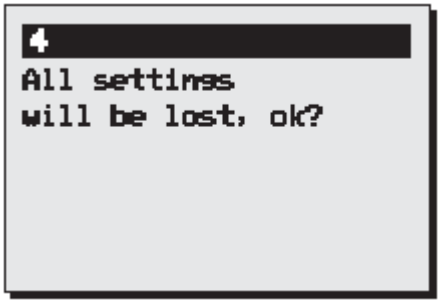
Модель	Стандартное время просачивания	Масшт. установки	Интервал
CB5	240 сек	0 -900	10
CB10	300 сек	0 -900	10
CB20	360 сек	0 -900	10

Табл. 8 Время просачивания

12.5 Ошибки при установке (меню 4)

Вы можете восстановить все настройки, за исключением настройки языка с помощью этой функции. Обратите внимание: Все настройки, которые Вы изменили в меню оператора будут утеряны.

Для подтверждения нажмите кнопку START ✔ или вернитесь назад без сохранения изменений – нажмите кнопку STOP ✘.



Ошибки при установке. Рис. 33

13. УСТРАНЕНИЕ ВОЗМОЖНЫХ НЕПОЛАДОК

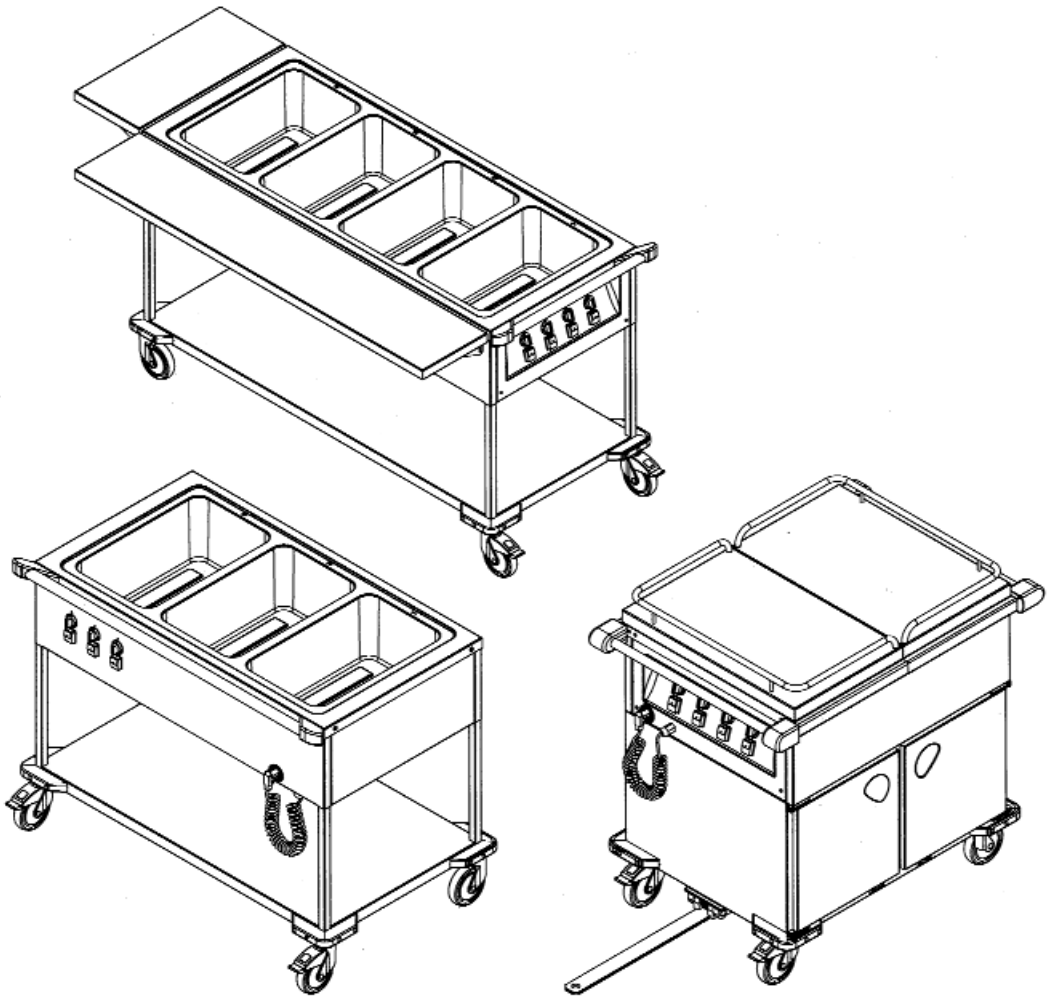
ВНИМАНИЕ ⚠

- Весь ремонт электрической системы должен производиться только квалифицированным техническим персоналом

Если Ваше устройство не функционирует должным образом, используйте руководство по устранению неисправностей, приведенное ниже. С его помощью Вы сможете определить, можете ли Вы решить проблемы своими силами.

Сообщение об ошибке на дисплее	Возможная причина	Решение
C 2 (кофе)	Кофемашина не работает. Защита от перегрева бойлера выключена.	Сбросьте защиту от перегрева бойлера (рис. 1-6). Убедитесь, что Вы проводили очистку. При необходимости проведите ее
C3 (кофе) I	Кофемашина больше не наполняется	Проверьте давление воды, откройте кран подачи воды, убедитесь, что шланг подачи воды надежно закреплен. Проблема решена, сообщение об ошибке исчезает
C 3 (кофе) II	Кофемашина наполняется слишком медленно	Проверьте давление воды, откройте кран подачи воды, убедитесь, что шланг подачи воды надежно закреплен
C 4 (кофе)	Клапан для входящей воды не закрывается должным образом	Обратитесь в сервисный центр
C 7 (кофе)	Неисправность электрода	Обратитесь в сервисный центр
C 8 (кофе)	Ошибка C 3 меняется на C 8 по истечении 10 минут. Входной клапан перекрывается в целях безопасности. Внимание! Это также происходит, если достигнут максимальный уровень	Восстановите подачу воды и возобновите процесс приготовления кофе
C 9 (кофе)	Проблемы с определением объема воды	Обратитесь в сервисный центр

isselbaecher
FOOD · SERVICE · EQUIPMENT GMBH



Food Distribution Carts
SAW 1/2/3/4, SAW L-2/3, SAG 2/3

Operating Instructions

General information

Warranty

This unit was manufactured with care using high-quality materials and modern production techniques.

The period of warranty for this unit amounts to 24 months, calculated from the date of purchase. However, the period of warranty for wearing parts and electrical parts is limited to six months.
The warranty encompasses all the malfunctions and faults arising through the material and manufacturing. Malfunctions and faults caused by improper handling and external influences are excluded.
If a justified cause for complaints arises within the warranty period, however, it will be eliminated free of charge.
Your right to warranty is proven by the purchase receipt bearing the date of purchase.
Our terms of business and delivery also apply.

HKI quality mark: Collective mark of the German industry association for home, heating and kitchen technology (Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e. V.).
This mark documents the particularly high standard of the unit with regard to quality, service and ecology.

Copyright

These instructions are protected by copyright. None of this information may be reproduced, distributed, used to the advantage of our competitors or made accessible to third parties either completely or in part.

Technical modifications

Subject to modifications for the purpose of technical improvement.

Product documentation

Operating instructions;
Target group: operating personnel, kitchen directors.

Typographical conventions

! The exclamation mark means: **Orientational information** for the subsequent chapter or section.

☞ The hand symbol means: Important additional information or **notes** on particularities or special cases.

i The "i" symbol means: **Explanatory information** (background and contextual information) in chapters or sections containing instructions.

↳ The curved arrow means: **Cross reference** to a chapter, section or external document.

✓ The leading checkmark means: **Requirement** which must be fulfilled before the subsequent steps can be carried out.

➨ The leading arrow means: **Action** or activity which must be carried out.

Unit variant XYZ

A section identified in this way applies only to a particular **unit variant** or unit option.

Contents

About this product
Application . . . 1
Conditions of use . . . 1
Product features . . . 1
Standard design . . . 3
Options and accessories . . . 3

Safety
General information . . . 4
About this product . . . 4
Transportation . . . 4
Startup . . . 5
Operation . . . 5
Shutting down . . . 7
Cleaning and care . . . 7
Maintenance . . . 8
Repairs . . . 8
Standards and guidelines . . . 8

Transportation
Checking for/reporting on damage incurred during transportation . . . 9
Scope of delivery . . . 9
Unpacking . . . 10
Disposing of packaging material . . . 10

Startup
Prerequisites for operation . . . 11
Initial startup . . . 11
Connecting the unit . . . 12

Operation
Unit overview . . . 13
Overview of temperature control unit . . . 15
Overview of loading types . . . 16
Setting the setpoint temperature . . . 16
Opening the sliding cover . . . 17
Closing the sliding cover . . . 17
Preheating Bain-Marie basins . . . 18
Preheating unit compartments . . . 19
Filling the Bain-Marie basin dry . . . 19
Loading the Bain-Marie basin wet . . . 20
Unit compartment/Unit compartments loaded . . . 22
Swing up and latch the deposit shelf . . . 22
Fold the deposit shelf downwards . . . 22
Coupling carts together . . . 23
Moving the unit to a new location . . . 24
Traversing ramps, recesses and slanted surfaces . . . 26
Keeping food warm (temperature maintenance) . . . 26
Removing food . . . 27

Shutting down
Shutting the unit down . . . 28

Help in the event of problems
Operation indicator LED does not illuminate . . . 30
Operation indicator LED illuminates, but Bain-Marie basin or unit compartment remains cold . . . 30
Operation indicator LED illuminates, but food is not sufficiently temperature maintained . . . 30
Corrosion of stainless steel parts . . . 30
The unit has external damage . . . 30

Cleaning and care
Stainless steel . . . 31
Cleaning frequency . . . 31
Cleaning methods . . . 31
Cleaning agents . . . 31
Cleaning the unit . . . 31
Drain water from the Bain-Marie basin . . . 32
Removing areas of corrosion on stainless steel . . . 34

Maintenance
Checking locking brakes . . . 35
Commission a periodical electrical safety inspection . . . 35
Checking the connection cable and power plug . . . 35
Checking the water condensation wiper . . . 36

Repairs
Authorized persons . . . 37
Description of problem . . . 37
Spare parts . . . 37
Address . . . 38

Disposal
Disposing of the unit . . . 38

Technical data
General data . . . 39
Electrical data . . . 40
Environment . . . 41

Ordering information
SAW 1 . . . 41
SAW 2 . . . 41
SAW 3 . . . 41
SAW 4 . . . 41
SAW L-2 . . . 41
SAW L-3 . . . 41
SAG 2 . . . 41
SAG 3 . . . 41
Operating Instructions . . . 41

Accessories
Standard food trays . . . 41
Standard food container . . . 41
BLANCO microfiber cleaning cloth . . . 41
Stainless steel cleaning and care agent BLANCOPOLISH . . . 41
Service CD-ROM . . . 41

About this product

Application

The BLANCO INMOTION food distribution cart SAW/SAG is designed for the following applications:

- Temperature maintenance of food in standard food containers
- Transporting food in standard food containers
- Distribution of food
- Temperature maintenance and transportation of food on standard food trays (only SAG 2/3)

The BLANCO INMOTION food distribution cart SAW/SAG is not suitable for heating up or cooking food. The BLANCO INMOTION food distribution cart SAW/SAG may not be used as a room heater.

The BLANCO INMOTION food distribution cart SAW/SAG is particularly suitable for use in social facilities (clinics, retirement homes, day care centers), hotels, the food service industry (banquets, party services) and in cafeterias (canteens, dining halls).

Conditions of use

Environment

The unit may be used when the surrounding temperature is between 15 °C and 32 °C and at normal humidity (without moisture condensation).

Instruction of third parties

If the unit is lent to third parties, these persons must be instructed in the safe handling of the unit and possible dangers must be pointed out.

Product features

General

The BLANCO INMOTION food distribution cart SAW/SAG is made of stainless steel as standard. It disposes of one to four Bain-Marie basins for accepting standard food containers.

The BLANCO INMOTION food distribution cart SAW/SAG can be heated. The unit body is double walled and insulated.

BLANCO INMOTION food distribution cart SAG 2/3

The BLANCO INMOTION food distribution cart SAG 2/3 has two to three compartments which can accept additional standard food containers below the Bain-Marie basins.

Each compartment has six pairs of molded support grooves. The front of the device is closed by double-wall insulated unit doors. The unit door(s) have been provided with a snap-in lock.

Operation

The BLANCO INMOTION food distribution cart SAW/SAG can be loaded with standard containers.

A safety push handle allows secure, easy movement of the unit. Stable impact corner guards protect the unit from damage.

There is an On/Off switch for starting and ending temperature maintenance at the unit. The BLANCO INMOTION food distribution cart SAW/SAG is equipped with a mechanical temperature control unit. The temperature control unit is based on a mechanical capillary-tube thermostat.

Each Bain-Marie basin can be heated separately. Rotary knobs are used for analog adjustment of temperature ("10" corresponds to a temperature of approx. 95 °C).

BLANCO INMOTION food distribution cart SAG 2/3

The BLANCO INMOTION food distribution cart SAG 2/3 disposes of two mechanical temperature control units for the unit compartments. Rotary knobs are used for analog adjustment of temperature ("10" corresponds to a temperature of approx. 85 °C).

BLANCO INMOTION food distribution cart SAG 3

Two of the three unit compartments have a common temperature control unit.

The designs of the BLANCO INMOTION food distribution carts SAW/SAG differ in the following features:

BLANCO INMOTION food distribution cart SAW 1/2/3/4

- One to four Bain-Marie basins for accepting standard food containers
- Deposit shelf below the Bain-Marie basins
- Push handle on the short side of the unit
- Operating elements on the short side of the unit
- Four swiveling rollers, two of which are equipped with a locking brake

BLANCO INMOTION food distribution cart SAW L-2/3

- Two or three Bain-Marie basins for accepting standard food containers
- Deposit shelf below the Bain-Marie basins
- Push handle on the long side of the unit for use in a push-in section
- Operating elements on the long side of the unit
- Four swiveling rollers, two of which are equipped with a locking brake

BLANCO INMOTION food distribution cart SAG 2/3

- Two or three Bain-Marie basins for accepting standard food containers
- Two or three compartments below the Bain-Marie basins for accepting standard food containers or standard food trays
- Push handle on the short side of the unit
- Operating elements on the short side of the unit
- Two swiveling rollers with a locking brake, two fixed rollers

Standard design

The standard design of the BLANCO INMOTION food distribution carts SAW/SAG encompasses:

- Unit base made of stainless steel
- Up to four Bain-Marie basins, depending on the model
- Deposit shelf below the Bain-Marie basins (not SAG 2/3)
- Operating elements and push handle on the short side of the unit (not SAW L-2/3)
- Operating elements and push handle on the long side of the unit (only SAW L-2/3)
- Four plastic swiveling rollers, two with locking brake (not SAG 2/3)
- Two plastic swiveling rollers and two plastic fixed rollers, two of them with locking brake (only SAG 2/3)
- Two or three unit compartments (only SAG 2/3)

Options and accessories

The BLANCO INMOTION food distribution cart SAW/SAG is available with the following optional equipment:

- Fold-down deposit shelf (not SAW L-2/3)
- stainless steel rollers
- Sliding cover with float rail (only SAW 2/3 and SAG 2/3)
- Hitch and coupling (only SAG 2/3)
- Roller positions "B": Rollers at the side centers instead of at the corners (only SAG 2/3)
- All-round impact-protection rail (only SAG 2/3)

Safety

General information

The unit has been built using state-of-the-art technology. Accordingly, all the requirements necessary for safe operation have been fulfilled. Additional dangers do nevertheless exist when the unit is operating. The safety precautions and warnings in these operating instructions are there to help you protect yourself against these sources of danger.

Safety precautions

Thoroughly read and observe the safety precautions in this section.

The operator is responsible for the observance of the safety precautions in these operating instructions.

Warnings

Observe the warnings with the danger symbol (warning triangle) in the text.

Operating Instructions

These operating instructions must be read carefully before you use the unit for the first time.

The operator is responsible for ensuring that all users have read these instructions before using the unit.

Keep these operating instructions in a location which is always accessible to operating personnel.

About this product

Application

The unit may only be used for the applications specified.

The operator is responsible for the appropriate and proper use of the unit.

Conditions of use

The unit is only to be operated under the appropriate environmental conditions.

The users of the unit must be instructed in its operation and must have read and understood these operating instructions.

Transportation

Upright transport position

Transport the unit in an upright position only.

Transportation with a truck or delivery vehicle

The unit is only to be transported in a truck or delivery vehicle with a loading ramp.

Secure the unit on all four sides to prevent it from shifting.

Secure the unit against vertical movement during transportation.

Use padded safety bars.

Protective foil

Pull off any protective foil when unpacking the unit. Otherwise, a fire could occur.

Startup

Location

Never operate the unit next to equipment which develops large amounts of steam (e.g. dishwasher). The steam can cause moisture condensation on the unit.

If the unit is connected to the power the moisture film may cause a short-circuit or an electric shock.

Startup after a storage period

When the unit is brought from a cold storage room into a kitchen, moisture from the air in the room will form on the surfaces and the inside the unit.

If the unit is connected to the power the moisture film may cause a short-circuit or an electric shock.

Do not operate the unit until it has reached room temperature.

Mains connection

The mains voltage and frequency listed on the rating plate must match the corresponding values of the electrical outlet.

The unit may not be used if the insulation on the power cable or the power plug is damaged.

The power plug is only to be plugged in or unplugged when the unit is switched off. Otherwise the unit electrical system can be damaged.

Always unplug the plug at the power plug housing.

Operation

General information

The user must know the dangers involved in the unit and be able to assess them.

The unit is only to be used when it is in proper working order.

If damage is present, secure the unit against accidental use and have repairs carried out immediately at one of the following locations:

- In-house, BLANCO-trained professionals
- External, BLANCO-trained customer service
- BLANCO Service

Always secure the unit from rolling away by setting the locking brakes. The unit can cause injuries and damage to property if allowed to roll away accidentally.

Always keep covers on the standard food containers.

Always keep cloches on food in trays.

Food distribution cart SAG 2/3

Avoid opening the unit doors unnecessarily during temperature maintenance.

Food distribution cart SAW/SAG with sliding cover

Always cover standard food containers which are filled with hot food with sealing lids before closing with the sliding cover. Water condensation can form under the sliding cover if the standard food containers are open. If water condensation drips onto the floor when the sliding cover is opened, there is a danger of slipping.

Hot unit parts, objects and food

The Bain-Marie basins, the unit compartments and the objects contained within them (e.g. standard food containers) become very hot during operation and can cause burns.

Protection (e.g. with hotpads or protective gloves) must be used when handling hot objects.

The food which is temperature maintained can cause scalding.

Tension fractures caused by cold water in hot Bain-Marie basins

When hot water is poured into hot Bain-Marie basins, the rapid change in temperature can cause tension fractures, resulting in corrosion. Before filling with cold water, allow Bain-Marie basins to cool down, or fill the hot Bain-Marie basin with hot water.

Warm unit exterior

The unit exterior becomes warm during operation.

Do not place objects or food items which are sensitive to heat on the unit top.

Carrying capacity

Food distribution cart SAW

The maximum area load of the deposit shelf below the Bain-Marie basins amounts to 80 kg.

Food distribution cart SAW/SAG with fold-down deposit shelf

These attachments are designed for use with crockery and/or trays. Heavy objects, such as full standard containers for example, should not be placed on them.

The permissible area load amounts to 25 kg.

Sitting on the attachments is not permitted.

Food distribution cart SAW/SAG with sliding cover

Place a maximum area load of 25 kg on the sliding cover.

Hygiene regulations

Observe the corresponding regulations on foodstuffs and the properties of the food when maintaining the temperature of food.

Change of location

Remove any objects from the unit top before changing its location. Objects can slide off the unit top when pushing the unit.

Food distribution cart SAG 2/3

Hold device doors closed while changing its location. Standard food containers/trays can fall out of the unit when it is pushed.

Food distribution cart SAW/SAG with sliding cover

Close the sliding cover before changing your position. The required steering and braking control is only ensured if the sliding cover is closed.

Food distribution cart SAW/SAG with fold-down deposit shelf

Fold down the deposit shelf before changing your position.

When the unit doors are closed, the unit can be tilted to an angle of 10°. Only sloping surfaces should be crossed with tilt of < 10°.

To minimize the danger of damage to the rollers, avoid overloading the rollers:

- Do not move the unit when the locking brakes are locked
- Avoid impacts
- Do not traverse bumps or steps
- Do not traverse uneven floors

The unit is to be pushed only, never pulled.

Always push the unit using both hands. Depending on the weight of the unit, if you push it with just one hand it is possible you would not be able to apply the brakes quickly enough.

Be careful to ensure that your hands are not pinched (danger of crushing) between the push handles and walls or other objects (e.g. cabinets).

Two people are required to move the unit over ramps or sunken areas (one at each end of the unit).

Shutting down

Unplugging the power plug

Do not unplug the power plug if the unit is switched on. Otherwise the unit electrical system can be damaged.

Cleaning and care

Hygiene

The provisions of the hygiene guidelines 93/43/EEC as well as your national hygiene regulations must be complied with.

The unit fulfills the requirements of the hygienic design H 1.

Cleaning frequency

Clean the unit thoroughly after each use.

Cleaning methods

Use only approved cleaning methods.

Do not use a steam jet device or high-pressure cleaner.

Power plug

Unplug the power plug before cleaning the unit. Water seeping into the unit can cause a short-circuit. If this happens, there is a risk of death by electric shock.

Cleaning water, water condensation

A danger of slipping exists if cleaning water runs out of the unit during or after cleaning.

Completely wipe up any water which runs out of the unit.

Thoroughly dry the unit after cleaning. Remove cleaning water and water condensation from the floor of the unit interior.

Hot unit parts and objects

The unit interior and the objects located within become hot while the unit is in operation (danger of burns!). Allow the unit to cool off before it is cleaned.

Maintenance

Locking brakes

Regularly check the effectiveness of the locking brakes.

If the effectiveness of the brakes is not sufficient, have the defective roller replaced immediately by one of the following:

- In-house, BLANCO-trained professionals
- External, BLANCO-trained customer service
- BLANCO Service

Food distribution cart SAW/SAG with sliding cover

There is a water condensation wiper under the sliding cover at every short side of the unit. Check the effectiveness of the water condensation wiper monthly. If water condensation drips onto the floor when the sliding cover is opened, there is a danger of slipping.

If necessary, replace the water condensation wiper.

Electrical safety: reinspection

At least once every six months, have a periodical electrical safety inspection carried out by a professional electrician in accordance with the DIN VDE 0702 series of standards.

Connection cable and power plug

At least once every six months, check the connection cable and power plug for mechanical damage and signs of excessive aging in accordance with BGV A 2 or the corresponding national regulations.

Repairs

Authorized persons

The unit may only be repaired by the following service points:

- In-house, BLANCO-trained professionals
- External, BLANCO-trained customer service
- BLANCO Service

The warranty will be invalidated if the unit is repaired by anyone else.

Standards and guidelines

Observe the applicable standards, guidelines and safety regulations.

The operator is responsible for compliance with the applicable standards, guidelines and safety regulations.

Transportation

Checking for/reporting on damage incurred during transportation

☞ It is imperative that the unit be checked immediately after delivery for damage incurred during transportation (visual inspection).

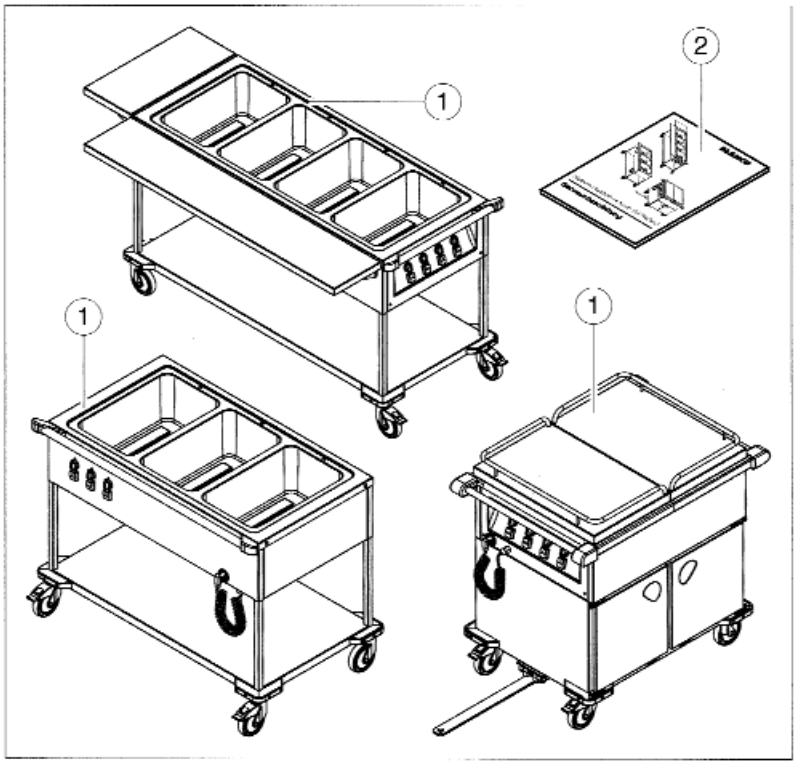
- Record on the waybill (description of defect) any damage incurred during transportation, doing so in the presence of the carrier.
- Have the carrier confirm the damage (signature).
- Retain the unit and notify BLANCO of the damages with the waybill.

  – or –

  Do not accept the unit and return it to BLANCO via the deliverer.

☞ This procedure will ensure correct processing of claims. If transportation damage is reported later the consignee must provide evidence of this.

Scope of delivery



(1) BLANCO INMOTION food distribution carts SAW/SAG
(2) Operating Instructions

The exact scope of delivery and model of the unit is to be taken from the delivery documentation.

Unpacking

- Open the transportation packaging at the places provided. Do not rip or cut it!
- Check the scope of delivery.
- Remove the protective plastic from the outside of the unit.
- Remove any protective plastic in the inside of the compartments (only SAG 2/3).

Disposing of packaging material

☞ Packaging materials can be handed over to a recycling center after quoting the disposal contract number. If the applicable disposal contract number is not available, this can be obtained by contacting BLANCO.

- Dispose of packaging material correctly and in an environmentally responsible manner.

Startup

Prerequisites for operation

- ✓ The unit has reached room temperature and is dry
- ✓ The unit has no known defects or visible damage

Initial startup

Heating up empty unit for the first time

☞ During the initial startup, the insulation material which becomes hot may cause an unpleasant odor. For this reason, we recommend heating the unit compartments (only SAG 2/3) and the Bain-Marie basins empty for approx. 2 hours before the initial use.

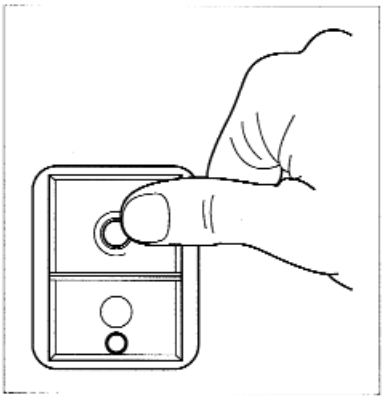
- ✓ Unit doors closed

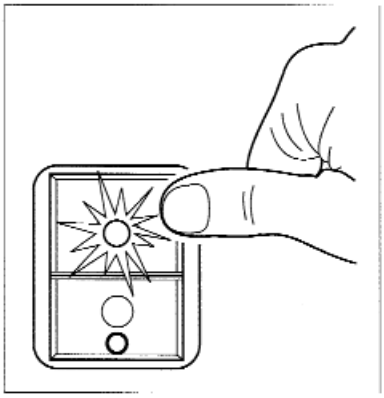
⚠ Caution!

Danger of damage!
If the unit is not rated for the mains voltage or frequency which is available, the unit's electrical system may suffer permanent damage.

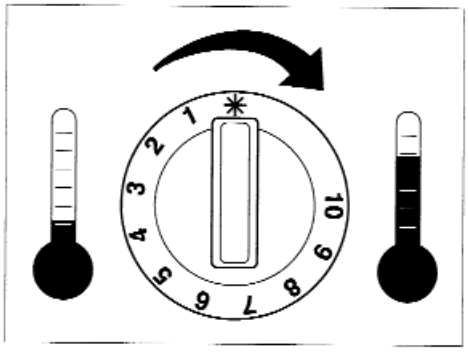
- ➨ Before connecting, ensure that the mains voltage and frequency listed on the rating plate match the corresponding values of the electrical outlet.

- ➨ Ensure that no protective foil is left in the unit compartments (only SAG 2/3) or on the exterior of the unit.
- ➨ Ensure that there are no heat-sensitive objects in the unit compartments (only SAG 2/3) or in the Bain-Marie basins.
- ➨ Plug the power plug into the electrical outlet.
- ➨ Switch on all the unit compartments (only SAG 2/3) and the Bain-Marie basins with the On/Off switch.
  The operation indicator LED illuminates.

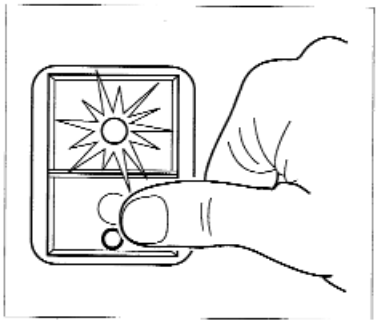


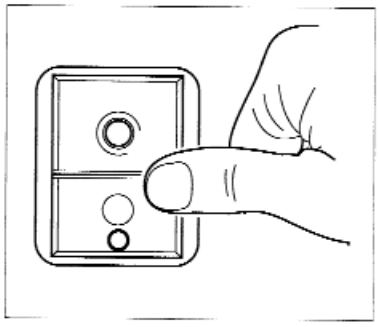


- Set rotary knob to the highest level.



- Heat the unit compartments (only SAG 2/3) and the Bain-Marie basins for approx. 2 hours.
- Switch off all the unit compartments (only SAG 2/3) and the Bain-Marie basins with the On/Off switch.
  The operation indicator LED goes out.





- Air out all unit compartments.

Connecting the unit

⚠ Caution!

Danger of damage!
If the unit is not rated for the mains voltage or frequency which is available, the unit's electrical system may suffer permanent damage.

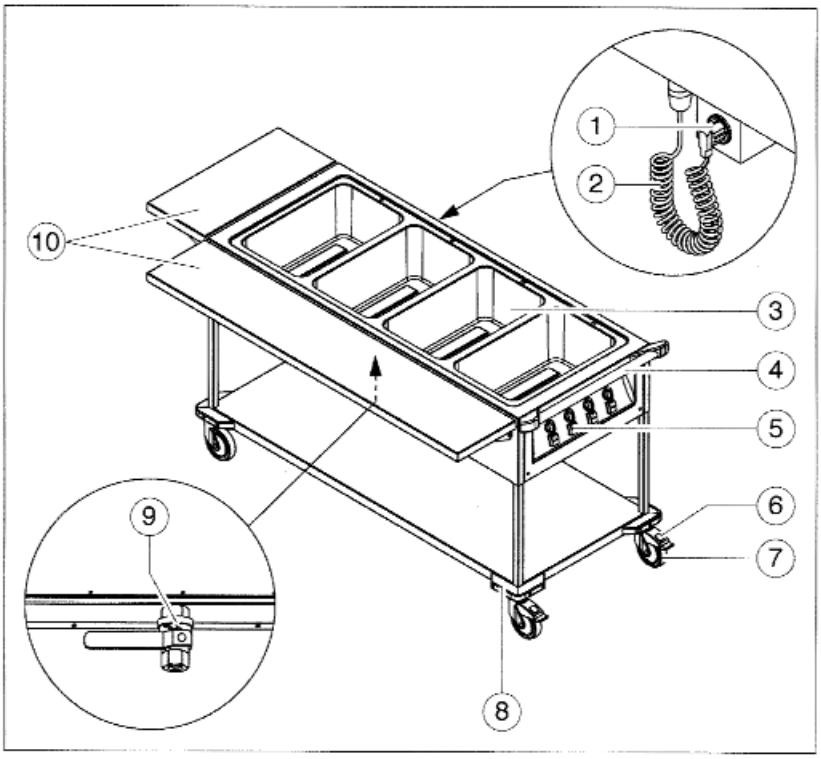
- Before connecting, ensure that the mains voltage and frequency listed on the rating plate match the corresponding values of the electrical outlet.

- Ensure that no protective foil is left in the unit compartments (only SAG 2/3) or on the exterior of the unit.
- Ensure that there are no heat-sensitive objects in the unit compartments (only SAG 2/3) or in the Bain-Marie basins.
- Plug the power plug into the electrical outlet.

Operation

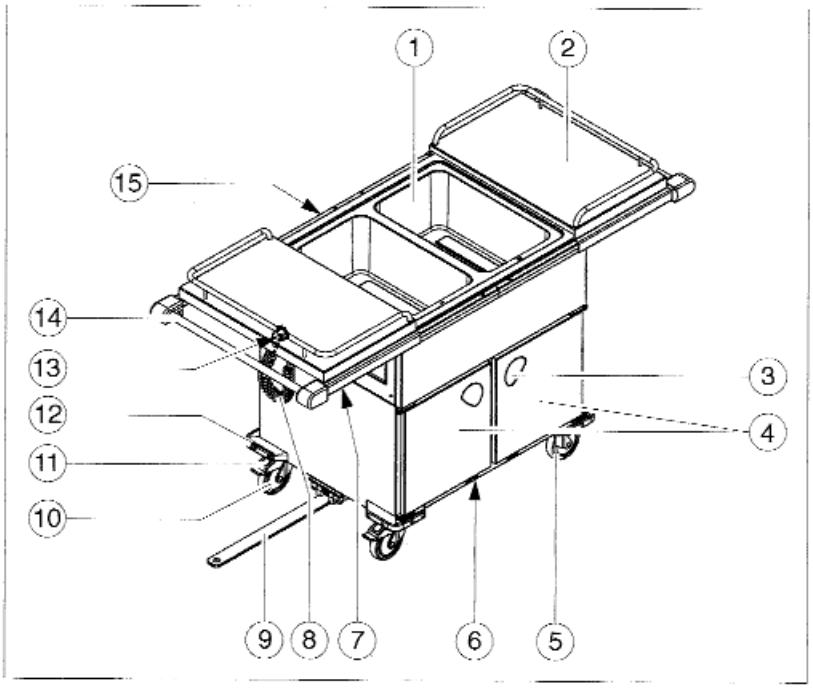
Unit overview

Food distribution cart SAW



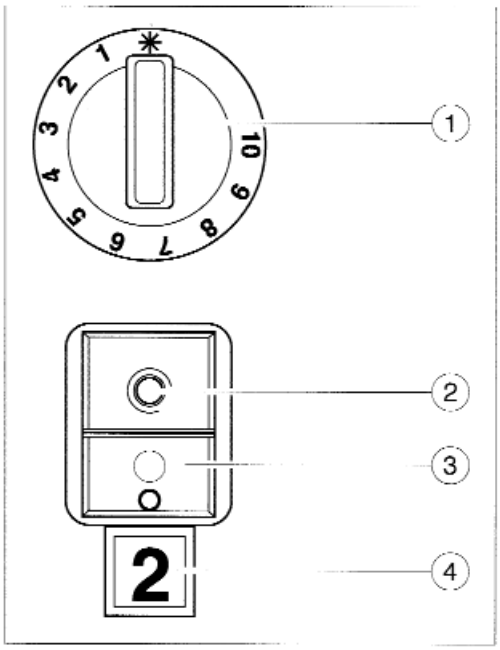
(1) Power plug retainer
(2) Power cable
(3) Bain-Marie basin
(4) Push handle (SAW L-2/3: positioned on the long side of the unit)
(5) Temperature control unit (SAW L-2/3: positioned on the long side of the unit)
(6) Locking brake
(7) Swiveling roller
(8) Impact corner guard
(9) Drain pipe with shut-off cock for each basin (lever in horizontal position: shut-off cock closed)
(10) Fold-down deposit shelf (optional)

Food distribution cart SAG



(1) Bain-Marie basin
(2) Sliding cover with float rail (optional)
(3) Door handle
(4) Unit door
(5) Fixed roller
(6) Drain pipe common for all basins (in the center under the device unit floor)
(7) Temperature control
(8) Power cable
(9) Hitch (optional)
(10) Swiveling roller
(11) Locking brake
(12) Impact corner guard
(13) Power plug retainer
(14) Push handle
(15) Shut-off cock for basin (center link of the rotary handle in horizontal position: shut-off cock closed)

Overview of temperature control unit



(1) Rotary knob for setting the setpoint temperature in the unit
(2) Operation indicator LED
(3) On/Off switch
(4) Identification of the basin number or compartment number (not at SAW 1)

The desired setpoint temperature in the unit can be set exactly (not in fixed steps) for each individual Bain-Marie basin. The setting value "10" corresponds to a maximum setpoint temperature of approx. 95 °C.

Food distribution cart SAG 2

The desired setpoint temperature in the unit can be set exactly (not in fixed steps) for both unit compartments. The setting value "10" corresponds to a maximum setpoint temperature of approx. 85 °C.

Food distribution cart SAG 3

The desired setpoint temperature in the unit can be set continuously via the rotary knob. The right-hand unit compartment (Compartment 5) can be controlled individually.
The central and the left-hand unit compartment (Compartment 4) can only be controlled together.
The setting value "10" corresponds to a maximum setpoint temperature of approx. 85 °C.

The mechanical temperature control is based on a capillary-tube thermostat.

Overview of loading types

The Bain-Marie basins can be loaded in the following two ways:

Dry loading with standard food containers

- Standard food containers are hung in the dry Bain-Marie basin
- When filling with a small amount of food, we recommend preheating the Bain-Marie basin

Procedure for dry loading:

↳ Section "Filling the Bain-Marie basin dry" on page 19.

Wet loading with standard food containers

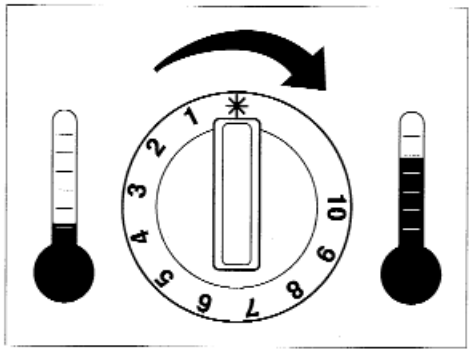
- Standard food containers are hung in the Bain-Marie basins which have been filled with hot water up to the mark. Filling up to the mark corresponds with the specified amount of 4 liters
- When filling with a small amount of food, we recommend preheating the Bain-Marie basin
- Advantages of wet loading:
  - High level of heat transfer to the standard food container(s) via hot steam
  - The water is a good heat reservoir

Procedure for wet loading:

↳ Section "Loading the Bain-Marie basin wet" on page 20.

Setting the setpoint temperature

➨ Set the rotary knob of the corresponding unit basin or unit compartment to the desired level.



Food distribution cart SAG 2

☞ The desired setpoint temperature in the unit can be set exactly (not in fixed steps) for both unit compartments. The setting value "10" corresponds to a maximum setpoint temperature of approx. 85 °C.

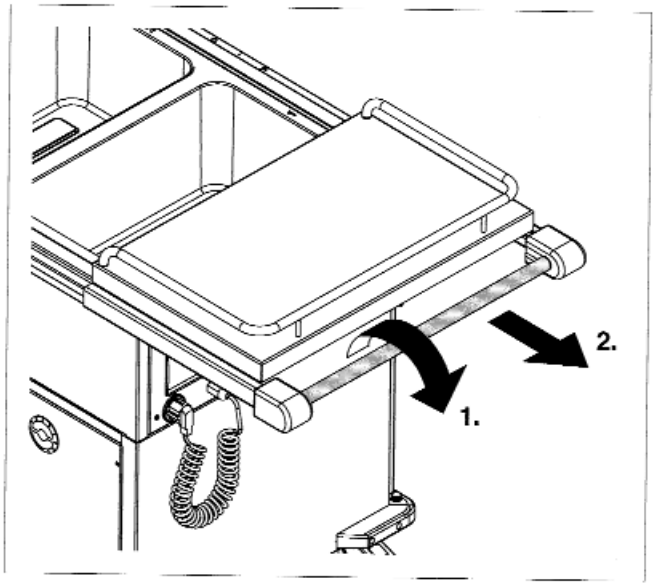
Food distribution cart SAG 3

☞ The desired setpoint temperature in the unit can be set continuously via the rotary knob. The right-hand unit compartment (Compartment 5) can be controlled individually. The central and the left-hand unit compartment (Compartment 4) can be controlled together. The setting value "10" corresponds to a maximum setpoint temperature of approx. 85 °C.

Opening the sliding cover

Food distribution cart SAW/SAG with sliding cover

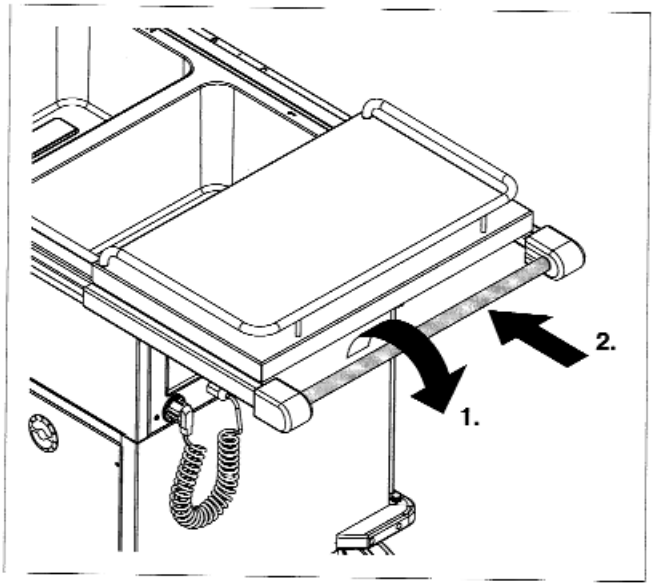
- In order to open the sliding cover, grip the push handle with both hands, turn the push handle slightly upwards (1.) and pull the push handle (2.).



Closing the sliding cover

Food distribution cart SAW/SAG with sliding cover

- ✓ Standard food containers covered with sealing lids if the standard food containers contain hot food
- In order to close the sliding cover, grip the push handle with both hands, turn the push handle slightly upwards (1.) and push the push handle towards the cart center (2.).
  The sliding cover locks in.



Preheating Bain-Marie basins

i Preheating is not necessary if the basins of the food distribution cart are loaded with hot food. If only a small amount of hot food is inserted, we recommend preheating the basins before loading it with food.

✓ Bain-Marie basin cleaned

✓ Bain-Marie basin not filled

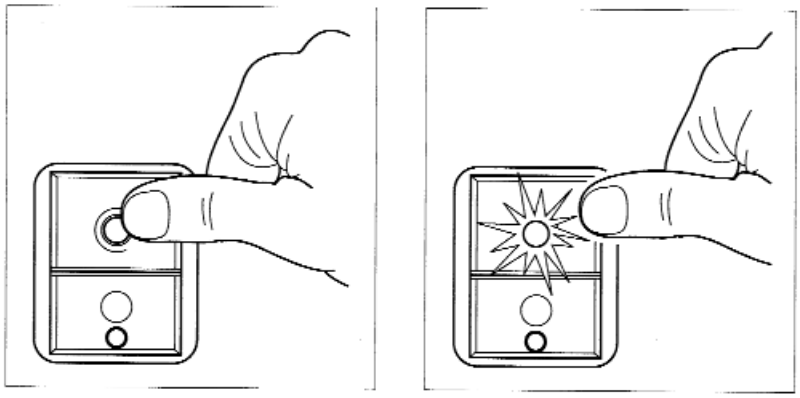
Food distribution cart SAW

✓ Shut-off cock/shut-off cocks below the Bain-Marie basins closed

Food distribution cart SAG

✓ Shut-off cocks closed – center links of the rotary handles on the unit rear in horizontal position

- Ensure that no heat-sensitive objects are located in the basins.
- In case of wet loading, fill hot water into the used Bain-Marie basins up to the marking. The specified fill amount amounts to 4 liters.
- Connect the unit to the power supply.
  ↳ Section "Connecting the unit" on page 12.
- Switch on the desired Bain-Marie basins at the respective On/Off switches.
  The operation indicator LED illuminates.



- Change the setpoint temperature if necessary.
  ↳ Section "Setting the setpoint temperature" on page 16.
- Preheat the unit.

Preheating unit compartments

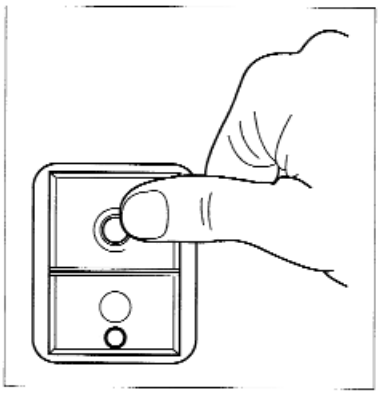
Food distribution cart SAG 2/3

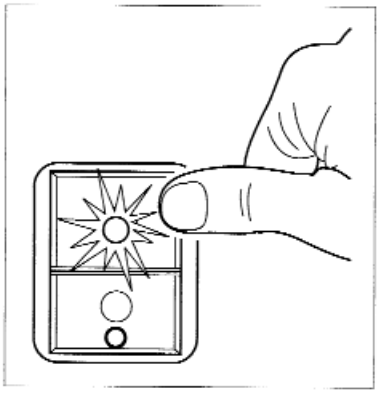
i If the unit compartments are to be used for maintaining the temperature of food, they have to be preheated for at least 60 minutes before they can be loaded with food.

✓ Unit compartments not loaded

✓ Unit doors closed

- Ensure that no objects which are sensitive to heat are located inside the unit.
- Plug the power plug into the electrical outlet.
- Switch on the desired unit compartment(s) with the respective On/Off switch.
  The operation indicator LED illuminates.





- Change the setpoint temperature if necessary.
  ↳ Section "Setting the setpoint temperature" on page 16.
- Preheat the unit for at least 60 minutes.

Filling the Bain-Marie basin dry

i An explanation of the loading types can be found in the unit overview in the Appendix:
↳ Section "Overview of loading types" on page 16.

i We recommend wet loading, due to the better heat transfer to the standard food containers.

☞ BLANCO recommends loading with standard food containers made of stainless steel (good heat distribution in comparison with standard food containers made of plastic). Standard food containers placed in the unit must be able to withstand a temperature of at least 100 °C. Polycarbonate standard food containers, for example, may **not** be used.

☞ We recommend using standard food containers with universal bow handles, used to lift the containers from the unit with ease.

☞ Always seal standard food containers filled with food with a sealing lid.

Filling the Bain-Marie basins with standard food containers

✓ Bain-Marie basins preheated if necessary (with small amount of food)

✓ Food containers and food heated

✓ Standard food containers in good condition (e.g. edge not deformed or sharp)

✓ Standard food containers covered (containers with liquid food provided with sealing lids)

☞ Each Bain-Marie basin can be divided lengthwise by a support crossbar and crosswise with one or two support crossbars.

☞ When using a support crossbar or two support crossbars crosswise, the following standard food containers can be hung in the Bain-Marie basin: GN 1/2, GN 1/4, GN 2/3, GN 1/3, GN 1/6, GN 2/8 and GN 1/9. When using a support crossbar lengthwise, the following standard food containers can be hung in the Bain-Marie basin: GN 2/4, GN 1/4 and GN 1/6.

☞ Loading example with one support crossbar crosswise: one standard food container GN 1/2 and two standard food containers GN 1/4.

- Insert the corresponding support crossbar or crossbars as is necessary.
- Hanging standard food containers in the Bain-Marie basins.

Loading the Bain-Marie basin wet

i An explanation of the loading types can be found in the unit overview in the Appendix:

↳ Section "Overview of loading types" on page 16.

☞ BLANCO recommends loading with standard food containers made of stainless steel (good heat distribution in comparison with standard food containers made of plastic). Standard food containers placed in the unit must be able to withstand a temperature of at least 100 °C. Polycarbonate standard food containers, for example, may **not** be used.

☞ We recommend using standard food containers with universal bow handles, used to lift the containers from the unit with ease.

☞ Always seal standard food containers filled with food with a sealing lid.

Filling Bain-Marie basins with water

i When wet loading, the Bain-Marie basins are filled with water up to the marking before preheating and/or loading (corresponds to the specified fill amount of 4 liters).

☞ To reduce the preheating time or to forgo preheating altogether, we recommend filling the Bain-Marie basins with **hot** water.

✓ Bain-Marie basins cleaned and empty

✓ The drainage cock of the Bain-Marie basin is closed

⚠ Caution!

Tension fractures caused by cold water in hot Bain-Marie basins!
When hot water is poured into hot Bain-Marie basins, the rapid change in temperature can cause tension fractures, resulting in corrosion.

- Before filling with cold water, allow Bain-Marie basins to cool down, or fill the hot Bain-Marie basins with hot water.

- Fill hot water into the used Bain-Marie basins up to the marking. The specified fill amount amounts to 4 liters.

Filling the Bain-Marie basins with standard food containers

✓ Bain-Marie basins being used are filled with 4 liters (specified fill amount) of hot water

✓ Bain-Marie basins preheated, if necessary

✓ Food containers and food heated

✓ Standard food containers in good condition (e.g. edge not deformed or sharp)

✓ Standard food containers covered (containers with liquid food provided with sealing lids)

☞ Each Bain-Marie basin can be divided lengthwise by a support crossbar and crosswise with one or two support crossbars.

☞ When using a support crossbar or two support crossbars crosswise, the following standard food containers can be hung in the Bain-Marie basin: GN 1/2, GN 1/4, GN 2/3, GN 1/3, GN 1/6, GN 2/8 and GN 1/9. When using a support crossbar lengthwise, the following standard food containers can be hung in the Bain-Marie basin: GN 2/4, GN 1/4 and GN 1/6.

☞ Loading example with one support crossbar crosswise: one standard food container GN 1/2 and two standard food containers GN 1/4.

- Insert the corresponding support crossbar or crossbars as is necessary.
- Hanging standard food containers in the Bain-Marie basins.

Unit compartment/ Unit compartments loaded

Food distribution cart SAG 2/3

- ✓ If the unit is to be used to maintain the temperature of food: Unit has been preheated for at least 60 minutes
- ✓ Food is located in standard food containers with covers
- ✓ Food on trays is covered with cloches
- ➨ Open the unit doors.
- ➨ Insert the standard food containers or standard food trays into the unit compartment/unit compartments.
- ➨ Close the device doors.

Swing up and latch the deposit shelf

Food distribution cart SAW/SAG with fold-down deposit shelf

- ➨ Lift the deposit shelf until it is about 30° above the horizontal.
- ➨ Now push the deposit shelf at a downward slope towards the unit and let it latch in the two latching devices at the sides.
- ➨ Check once more to ensure that the deposit shelf is properly latched in the **two** latching devices, correcting if necessary.

Fold the deposit shelf downwards

Food distribution cart SAW/SAG with fold-down deposit shelf

- ➨ Now lift the deposit shelf at an upward slope away from the unit until the two latching devices disengage.
- ➨ Folding the deposit shelf downwards

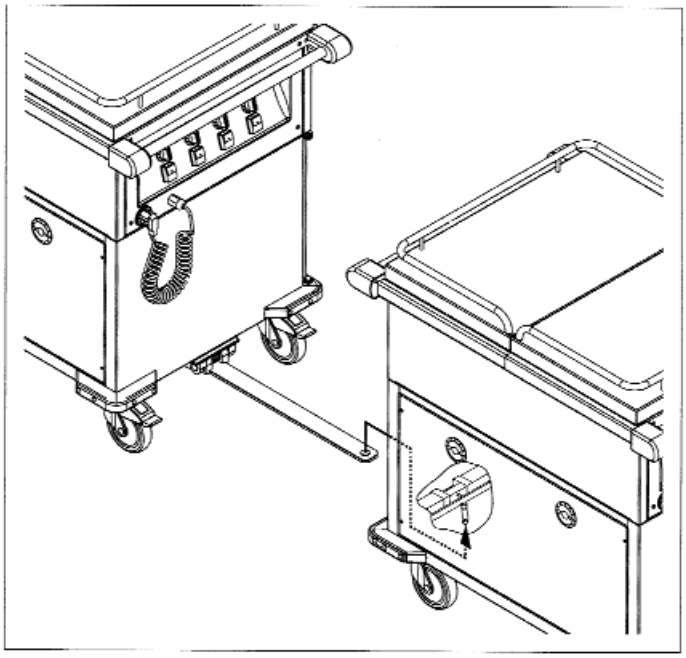
Coupling carts together

Food distribution cart SAG 2/3 with hitch

i For a change of location, correspondingly equipped carts can be coupled together by means of a hitch. A single cart or carts which are coupled together can be connected to a towing vehicle using the hitch.

i In the rest position, the hitch is pressed up against the side wall of the device with a spring. For connection of the hitch to the fastening pin of the other unit, the hitch is folded down.

- Position the carts in such a way that the hitch-side of one cart faces the pin-side of the other cart.
- Pull the locking pin out of the pin (the locking pin is fastened with a chain to the cart).
- Fold the hitch down and guide it under the pin of the other cart.
- Release hitch.



The spring pushes the hitch upward. The pin locks into the hitch.

- Insert the locking pin into the corresponding hole of the pin.
  The hitch is fastened.

i The locking pin secures the coupled hitch on the pin of the pulling cart. Insert the locking pin into the corresponding hole of the pin again after uncoupling. This ensures that the locking pin does not drag on the floor and thus does not get lost.

Moving the unit to a new location

Food distribution cart SAW/SAG with fold-down deposit shelf

✓ Deposit shelf folded down

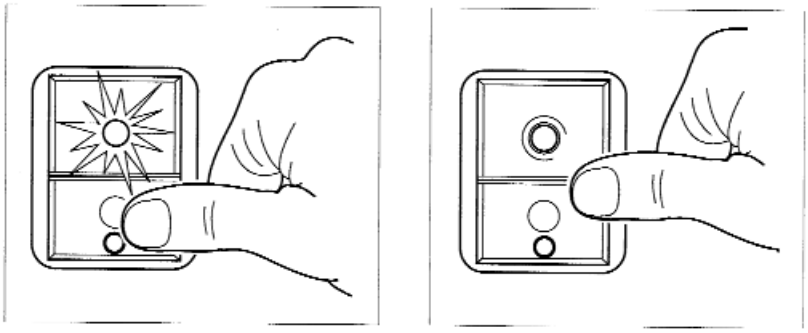
Food distribution cart SAW/SAG with sliding cover

✓ Sliding cover closed

Food distribution cart SAG 2/3

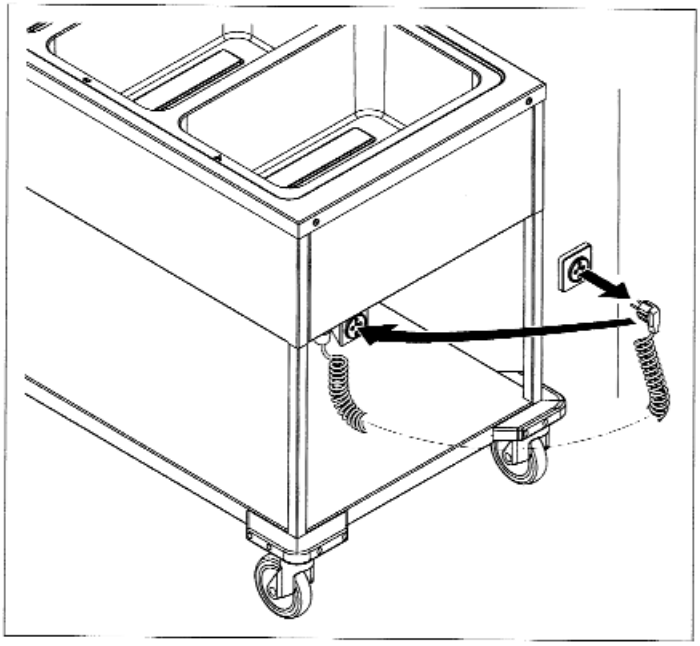
✓ Unit doors closed

➨ Switch off the Bain-Marie basins at the respective On/Off switches. The operation indicator LED goes out.

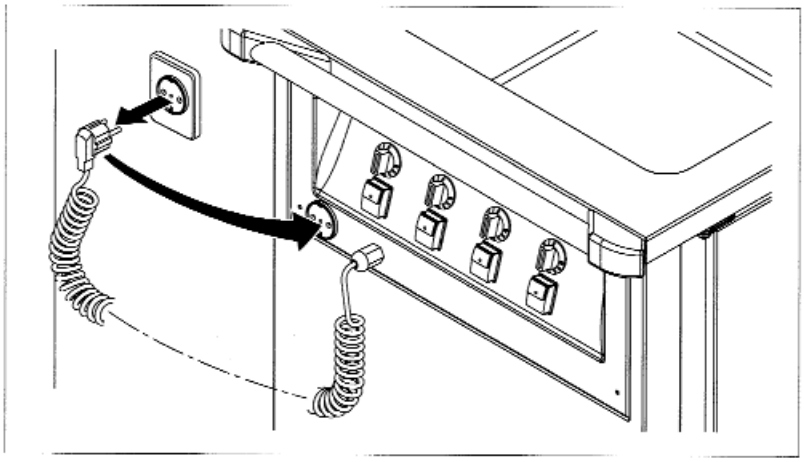


Food distribution cart SAW

➨ Unplug the power plug and insert it into the power plug retainer.



- Unplug the power plug and insert it into the power plug retainer.



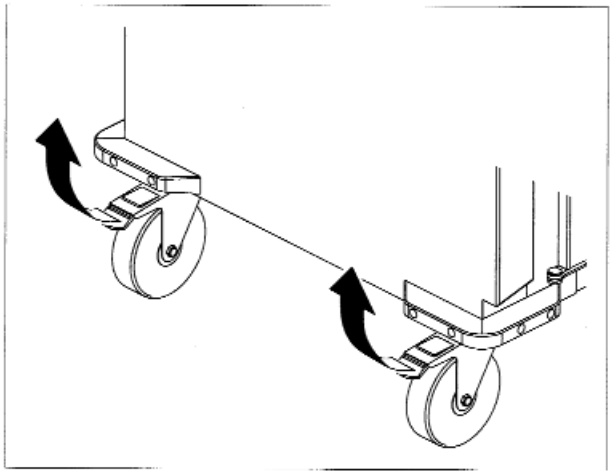
- Ensure that no objects are located on top of the unit.

⚠ Caution!

Be careful not to jam your foot!
Your foot can be pinched and injured when you release or lock the locking brake.

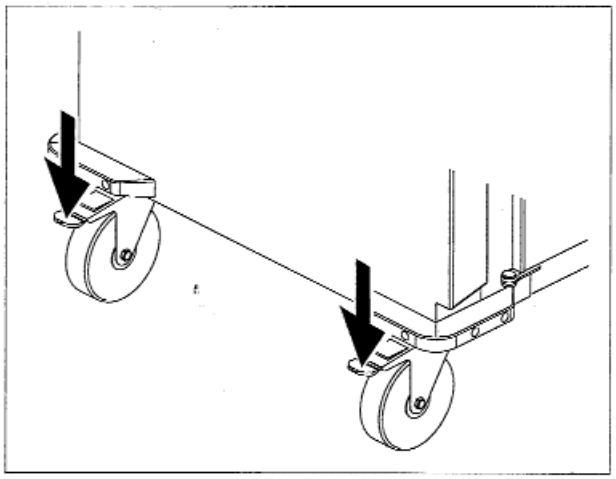
- Be careful not to place your foot between the locking brake and the impact corner guard.

- Release the locking brakes.



- Using two hands, carefully push the unit to its new location.

- Lock the locking brakes.



Traversing ramps, recesses and slanted surfaces

- ✓ Two people
- First check whether the unit can be safely pushed over the ramp, recess or slanted surface.
- Carefully push the unit across the ramp, recess or slanted surface with two people.

Keeping food warm (temperature maintenance)

- ✓ Bain-Marie basins preheated, if necessary
- ✓ Unit compartment/Unit compartments preheated at least 60 minutes
- If the unit was unplugged from the power supply after preheating (e.g. after a change of location), plug in the power plug again and switch on the Bain-Marie basins or unit compartment(s) with the On/Off switch.
- Change the setpoint temperature if necessary.
  ↳ Section "Setting the setpoint temperature" on page 16.
- Maintain the temperature of the food as long as desired.

Removing food

⚠ Warning!

Hot Bain-Marie basins/Hot unit compartments/Hot standard food containers!

When maintaining the temperature of food, unit basins, unit compartments and the standard food containers or other objects contained in it can become hot and cause burns.

- Protection (e.g. with hotpads or protective gloves) must be used when handling hot objects.

⚠ Warning!

Hot liquid food!

Hot liquid food can splash out from the edge of the standard food container and cause scalding.

- Keep standard food containers in a horizontal position.
- Always seal the standard food containers with sealing lids.

- Open the sealing lids of the standard food containers.
- Remove food from the Bain-Marie basins.

☞ The unit must be cleaned thoroughly after use.
↳ Chapter "Cleaning and care" on page 31.

Food distribution cart SAG 2/3

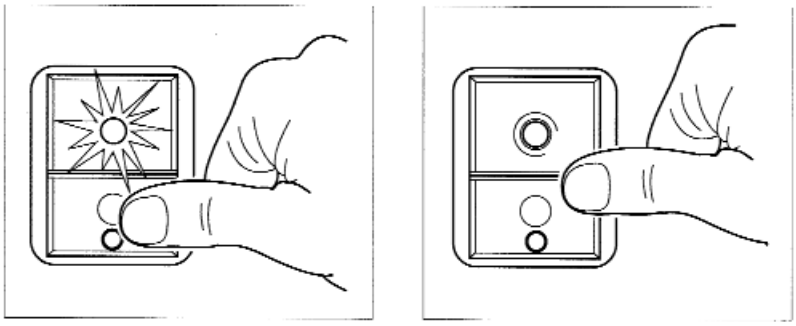
i The food distribution cart SAG 2/3 disposes of additional compartments below the Bain-Marie basins.

- Open the unit doors.
- Remove the standard food containers or standard food trays from the unit compartments.

Shutting down

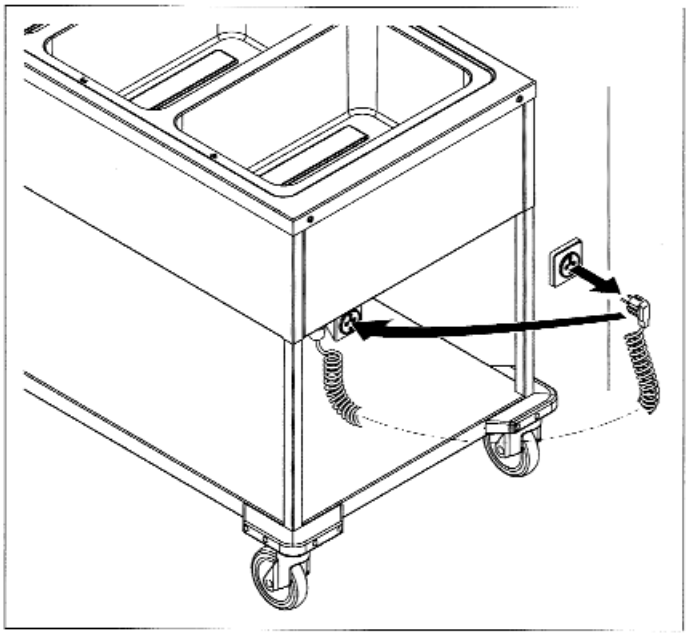
Shutting the unit down

- Switch off the unit with the respective On/Off switch.
  The operation indicator LED goes out.



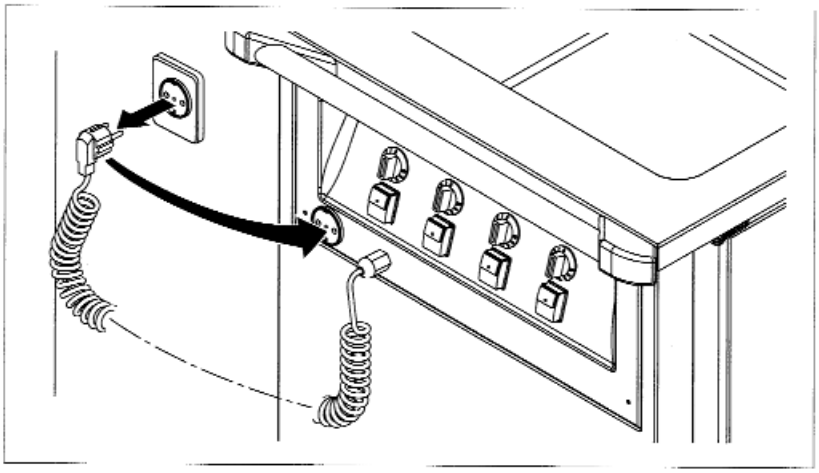
Food distribution cart SAW

- Unplug the power plug and insert it into the power plug retainer.



Food distribution cart SAG

- Unplug the power plug and insert it into the power plug retainer.



Help in the event of problems

Operation indicator LED does not illuminate

Cause	Action
Power plug is not plugged in.	➨ Plug the power plug into the electrical outlet.
Power plug is damaged; a wire is broken, for example (can also occur without external damage).	➨ Have power plug replaced by a facility authorized to carry out repairs. ↳ Chapter "Repairs" on page 37.
Customer-accessible fuse (household fuse) is defective.	➨ Check the customer-accessible fuse and replace it if necessary.
Unit's electronic system defective.	➨ Notify a facility authorized to carry out repairs. ↳ Chapter "Repairs" on page 37.

Operation indicator LED illuminates, but Bain-Marie basin or unit compartment remains cold

Cause	Action
Unit's electronic system defective.	➨ Notify a facility authorized to carry out repairs. ↳ Chapter "Repairs" on page 37.

Operation indicator LED illuminates, but food is not sufficiently temperature maintained

Cause	Action
Temperature setting set too low.	➨ Set higher temperature. ↳ Section "Setting the setpoint temperature" on page 16.
Unit's electronic system defective.	➨ Notify a facility authorized to carry out repairs. ↳ Chapter "Repairs" on page 37.

Corrosion of stainless steel parts

➨ Remove the areas of corrosion.
↳ Section "Removing areas of corrosion on stainless steel" on page 34.

The unit has external damage

➨ Shut the unit down.
↳ Chapter "Shutting down" on page 28.
➨ Secure the unit from being started up accidentally.
➨ Notify a facility authorized to carry out repairs.
↳ Chapter "Repairs" on page 37.

isselbaecher
Food Service Equipment GmbH

Cleaning and care

Stainless steel

Surfaces made of stainless steel must be kept clean, dry and open to the air at all times. When unit is not in operation, keep door(s) open to allow air circulation within.

Regularly remove calcium, fat, starch and protein coatings by cleaning. Corrosion due to lack of air contact can occur under these coatings.

Do not allow concentrated acids, spices, salts etc. to come into extended periods of contact with parts made of stainless steel. Contact with these substances can cause corrosion. Acid fumes produced during tile cleaning can also lead to corrosion.

Do not damage the surface of stainless steel, especially with other metals. Residues of other metals may form chemical compounds which can cause corrosion.

Avoid contact with iron and steel at all times. Extreme corrosion can result when stainless steel comes into contact with iron (e.g. steel wool, wire scraps, iron-fortified water).

Cleaning frequency

The unit must be thoroughly cleaned after each use.

Cleaning methods

The prescribed cleaning method for routine daily cleaning is to wipe the unit over with a damp cloth.

Stubborn soiling may be removed with a brush (plastic or natural bristles).

Any additional cleaning methods must be approved by BLANCO.

Steam-jet devices and high-pressure cleaners are not permissible.

Cleaning agents

Cleaning agents for light soiling:

- Detergent
- Soft cleaning cloth
- BLANCO microfiber cleaning cloth (use with water only)

Cleaning agents for lime buildup in the Bain-Marie basins:

- Light lime buildup: Stainless steel cleaning agent BLANCOPOLISH
- Heavy lime buildup: Vinegar or citric acid

Cleaning agents for heavy soiling:

- Commercially available stainless steel cleaning agent, e.g. BLANCOPOLISH

Cleaning the unit

- ➨ Unplug power plug from the electrical socket and insert it into the power plug retainer.
- ➨ Ensure that the unit interior has cooled down.
- ➨ Clean the unit with the cleaning methods and cleaning agents described above.
- ➨ After cleaning with a stainless steel cleaning agent, rinse with plenty of water.

Drain water from the Bain-Marie basin

Food distribution cart SAW

☞ Water which is no longer required can be drained via the drain pipe below the Bain-Marie basin. Each Bain-Marie basin has its own drain pipe.

✓ Collection container (e.g. standard food container or bucket) with a capacity of 4 liters available for each Bain-Marie basin

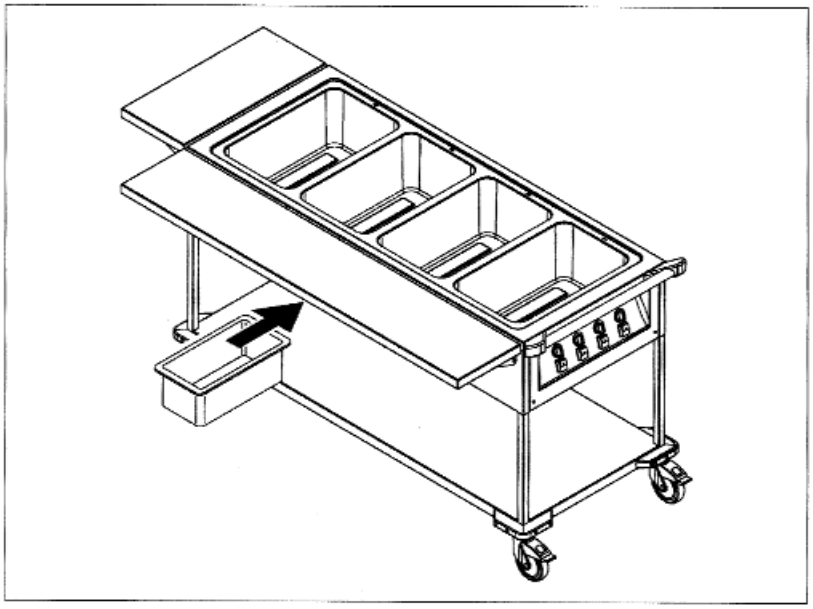
⚠ Caution!

Hot water!

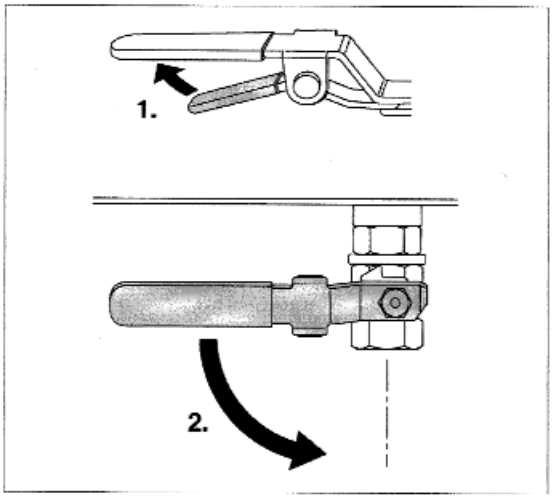
When wet loading, hot water is present in the Bain-Marie basin. When the hot water is drained, danger of scalding is present.

➨ Allow the unit to cool off before it is cleaned.

➨ Place a collection container under the drain pipe.

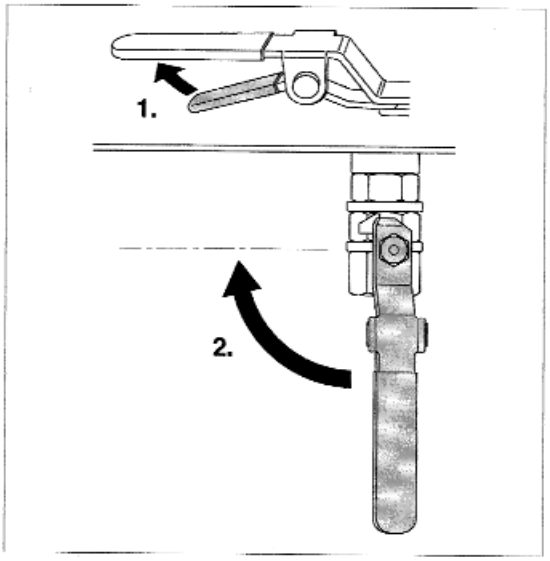


➨ In order to open the shut-off cock pull the detent pawl to the lever (1.) and turn the lever so that it is positioned parallel to the shut-off cock (2.).



➨ Drain water.

- In order to close the shut-off cock pull the detent pawl to the lever (1.) and turn the lever so that it is positioned vertically to the shut-off cock (2.).



- Rub the Bain-Marie basin dry.

Food distribution cart SAG

☞ Water no longer required can be drained via a common drain pipe. The drain pipe is positioned in the center under the unit floor.

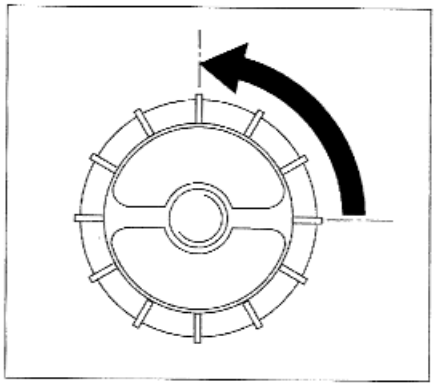
☞ Each Bain-Marie basin has its own shut-off cock. The shut-off cocks are positioned at the unit rear.

⚠ Caution!

Hot water!
When wet loading, hot water is present in the Bain-Marie basin. When the hot water is drained, danger of scalding is present.

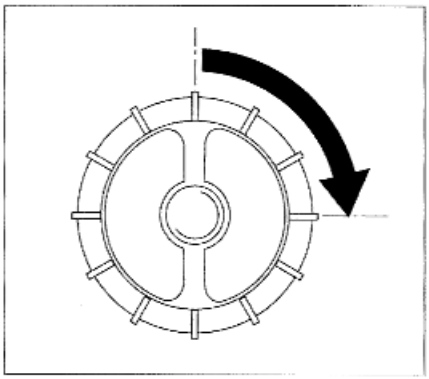
- Allow the unit to cool off before it is cleaned.

- Position the food distribution cart over a drain outlet in the floor.
- In order to open the shut-off cock turn the rotary handle counter-clockwise until the center link is positioned vertically.



- Drain the water.

- In order to close the shut-off cock turn the rotary handle clockwise until the center link is positioned horizontally.



- Rub the Bain-Marie basin dry.

Removing areas of corrosion on stainless steel

New areas of corrosion

- Ensure that the power plug is unplugged.
- Remove areas of corrosion with a scouring agent or fine sandpaper.

Older and more severe areas of corrosion

i The cleaning measures described here for older and more severe areas of corrosion are recommendations of the German industry association for home, heating and kitchen technology (Industrieverband Haus-, Heiz- und Küchentechnik e. V., HKI).

☞ The cleaning measures for older and more severe areas of corrosion may only be carried out by trained personnel in compliance with the existing regulations.

⚠ Warning!

Caustic substances!
The acids used for removing areas of corrosion can cause injuries and also caustic damage to objects (e.g. clothing). Contact with the eyes can cause irreparable impairment of sight. In the worst case, total loss of sight could result.

- Wear protective clothing (protective eyewear, protective gloves etc.).
- Persons not involved in cleaning must be kept at a distance.

- Ensure that the power plug is unplugged.
- Remove areas of corrosion with 2–3 % oxalic acid.
- Use 10 % nitric acid if cleaning with oxalic acid is unsuccessful.

Maintenance

Checking locking brakes

☞ The locking brakes must be checked for effectiveness every time the unit is moved to a new location.

- Lock the locking brakes.
- Try to move the unit while the brakes are locked (do not use excessive force!).
- If the effectiveness of the brakes is not sufficient, have the defective roller replaced immediately by one of the following:
  - In-house, BLANCO-trained professionals
  - External, BLANCO-trained customer service
  - BLANCO Service

Commission a periodical electrical safety inspection

- At least once every six months, have a periodical electrical safety inspection carried out by a professional electrician in accordance with the DIN VDE 0702 series of standards.

Checking the connection cable and power plug

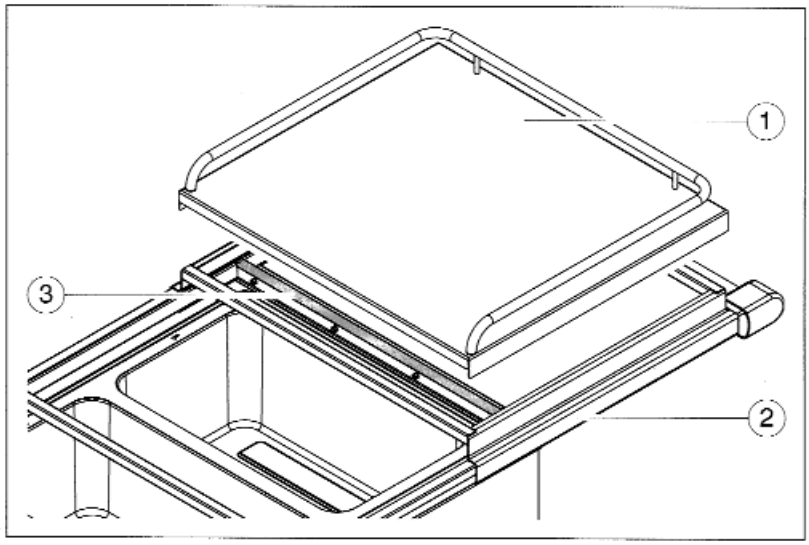
- At least once every six months check the cable and power plug for mechanical damage and signs of excessive aging in accordance with BGV A 2 or the corresponding national regulations.

Checking the water condensation wiper

Food distribution cart SAW/SAG with sliding cover

i A monthly check has to be carried out whether the water condensation wiper functions properly. The water condensation wiper may not have any cracks or brittleness. When the water condensation wiper is worn, water can drip from the sliding cover when the food distribution cart is being used.

✓ Bain-Marie basins switched off and cold



(1) Sliding cover
(2) Sliding cover frame
(3) Water condensation wiper

- Lift the sliding cover (1) from the sliding cover frame (2).
  The water condensation wiper (3) is now accessible.
- Check the water condensation wiper: The water condensation wiper may not have any cracks or brittleness. It must be elastic and has to wipe off the sliding cover underside cleanly across the entire width.
- If a water condensation wiper is defective, have it replaced .

- Place the sliding cover onto the sliding cover frame.
- Repeat the inspection at the opposite sliding cover.

Repairs

Authorized persons

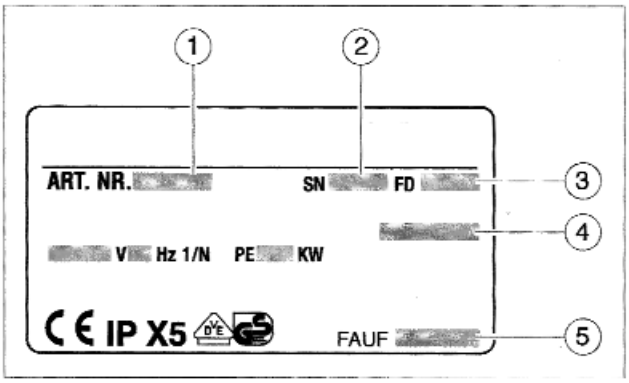
☞ Repairs may only be carried out by authorized persons.

Description of problem

In order to assess the problem the following information from the rating plate are required:

- Article number
- Serial number
- Date of manufacture
- Model
- Production order number (not present for standard model)

The rating plate is located near the operating components.



(1) Article number
(2) Serial number
(3) Date of manufacture
(4) Model
(5) Production order number (not present for standard model)

Spare parts

The following information is required when ordering spare parts:

- Designation of spare part
- Article number
- Date of manufacture of the unit
- Quantity

Address

ISSELBAECHER
Food Service Equipment GmbH
Schlagweg 12
35687 Dillenburg - Niederscheld
GERMANY

Phone ++49 2771 2656 0
Fax ++49 2771 2656 40

info@issel.com
www.issel.com

Disposal

Disposing of the unit

- Make the unit unusable before disposing of it.
- Turn the unit over to a recycling center or electrical refuse collection site.

☞ More detailed information regarding disposal and the addresses of disposal facilities will be available from your community administration.

Technical data

General data

Dimensions and weight

Model	Length in mm	Width in mm	Height in mm	Emptyweight in kg
SAW 1	750	508	933	23
SAW 2	936	714	933	33.5
SAW 3	1276	714	933	43
SAW 4	1615	714	933	56.5
SAW L-2	900	749	933	33.5
SAW L-3	1241	749	933	43
SAG 2	936	714	933	63.5
SAG 3	1276	714	933	88

Dimensions of the food distribution cart SAW/SAG with sliding cover

Model	Length in mm	Width in mm	Height in mm
SAW 2	1006	714	1000
SAW 3	1346	714	1000
SAG 2	1006	714	1000
SAG 3	1346	714	1000

Capacity and load

Model	Capacity of the temperature maintenance basins (GN 1/1 – 200 or their subdivisions)	Max. load in kg
SAW 1	1	100
SAW 2	2	150
SAW 3	3	200
SAW 4	4	240
SAW L-2	2	150
SAW L-3	3	200
SAG 2	2	200
SAG 3	3	200

Temperature in the Bain-Marie basins

30 °C to 95 °C

SAG 2/3

Technical data of the unit compartments underneath the basins:

Temperature in the compartment interior

30 °C to 85 °C

Number of support grooves

6 pair per compartment

Distance between support grooves

57.5 mm

Carrying capacity

Component	Permitted area load in kg
Deposit shelf below the Bain-Marie basins (only SAW)	80
Fold-down deposit shelf (optional)	25
Sliding cover (only SAW 2/3 and SAG 2/3)	25

Electrical data

Connection values

Model	Voltage	Rating
SAW 1	220 to 240 V AC, 50 Hz	700 W
SAW 2	220 to 240 V AC, 50 Hz	1400 W
SAW 3	220 to 240 V AC, 50 Hz	2100 W
SAW 4	220 to 240 V AC, 50 Hz	2800 W
SAW L-2	220 to 240 V AC, 50 Hz	1400 W
SAW L-3	220 to 240 V AC, 50 Hz	2100 W
SAG 2	220 to 240 V AC, 50 Hz	1900 W
SAG 3	220 to 240 V AC, 50 Hz	2850 W

Protection type

IP X5 (The unit is protected against sprayed water in accordance with DIN EN 60529.)

Environment	**Environmental conditions – operation**	
	Temperature range:	15 °C to 32 °C
	Relative humidity:	without condensation
	Environmental conditions – storage, transportation	
	Temperature range:	-10 to 40 °C
	Relative humidity:	without condensation
	Material	
	CNS 18/10	

Ordering information

SAW 1	Article number:	572 152
SAW 2	Article number:	572 153
SAW 3	Article number:	572 154
SAW 4	Article number:	572 155
SAW L-2	Article number:	572 156
SAW L-3	Article number:	572 157
SAG 2	Article number:	572 150
SAG 3	Article number:	572 151
Operating Instructions	Document number:	154 197

Accessories

BLANCO microfiber cleaning cloth	Article number:	126 999
Stainless steel cleaning and care agent BLANCOPOLISH	Article number:	511 895
Service CD-ROM	Article number:	572 123

Standards, guidelines, inspection seal

DIN 18865-9: Large kitchen devices, production systems, cabinet interiors in standard and hygienic models.

DIN 18867-7: Equipment for commercial kitchens – Mobile equipment – Food transportation/distribution carts.

DIN EN 60529: Protection types provided by enclosures (IP code).

EN 60335-1: Safety of household and similar electrical appliances; Part 1: General requirements.

EN 60335-2-49: Safety of household and similar electrical appliances; Part 2: Special requirements for electrical heating cabinets for commercial use.

EN 60335-2-50: Safety of household and similar electrical appliances; Part 2: Special requirements for electrical temperature maintenance units for commercial use.

BGR 111 (ZH1/37): Rules on safety and health protection for working in kitchens.

BGV A 2 (VBG 4): Accident prevention regulations for electrical units and devices.

VDE: Test carried out by the VDE testing laboratory in Offenbach, Germany.

EC – Declaration of Conformity

Manufacturer's name and address:

ISSELBAECHER - Food Service Equipment GmbH
Schlagweg 12
35687 Dillenburg - Niederscheld
GERMANY
Phone ++49 2771 2656 0
Fax ++49 2771 2656 40

Product: Food serving trolley, heated

Type designation:

SAW 1	SAW 2	SAW 3	SAW 4
SAW L-2	SAW L-3		
SAG 2	SAG 3		

The designated product is in conformity with the European Directives:

73/23/EEC
including amendments

Council Directive on the harmonization of the laws of Member States relating to electrical equipment designed for use within certain voltage limits.

Full compliance with the standards listed below proves the conformity of the designated product with the provisions of the above-mentioned EC Directive:

EN 60335-1 : 2001
EN 60335-2-49: 2001
EN 60335-2-50: 2001

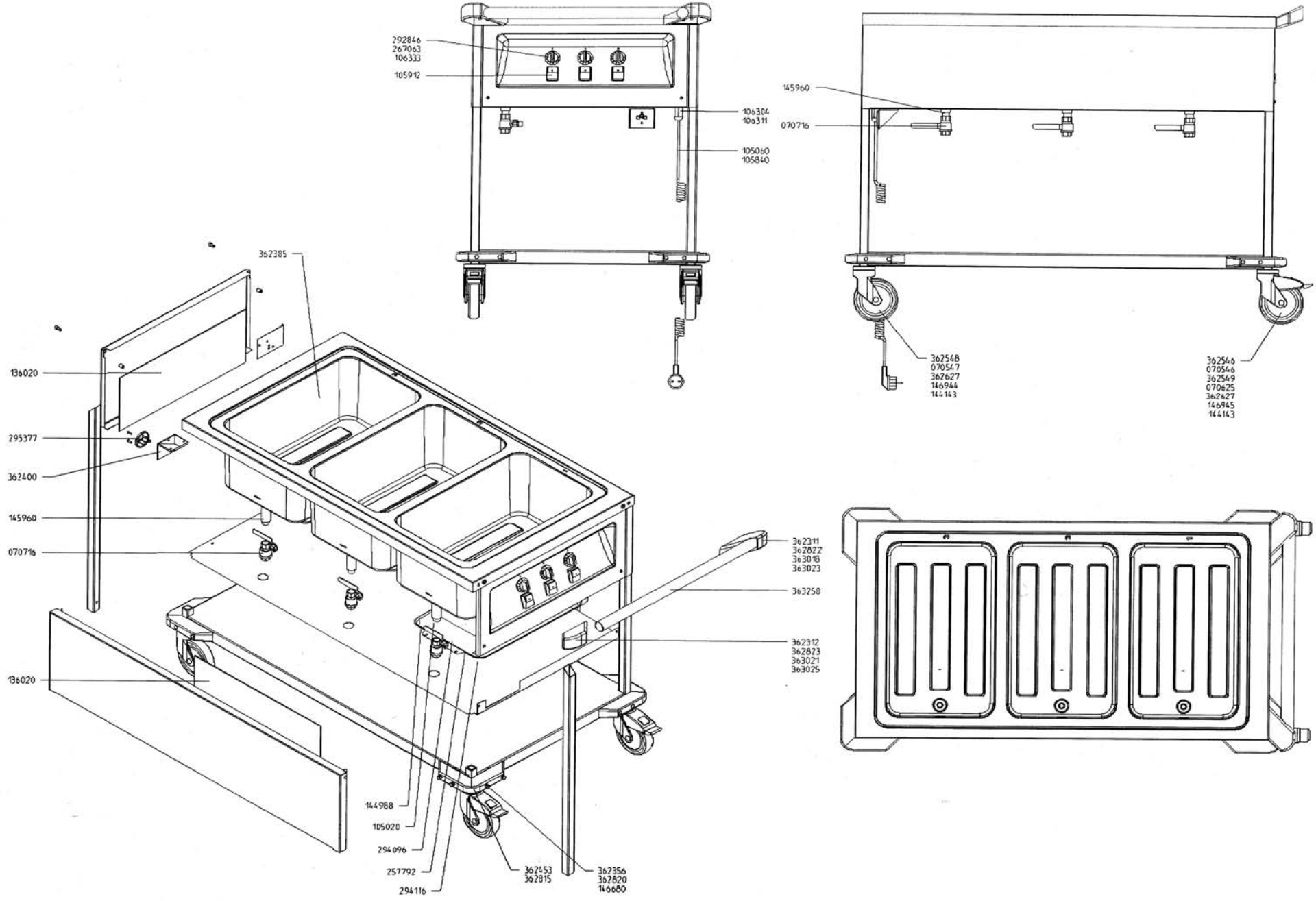
89/336/EEC
including amendments

Council Directive on the approximation of the laws of Member States relating to electromagnetic compatibility.

Full compliance with the standards listed below proves the conformity of the designated product with the provisions of the above-mentioned EC Directive:

EN 55014-1: 2002
EN 55014-2: 2002
EN 61000-3-2: 2001
EN 61000-3-3: 2002

In case of product modification without the coordination of the producer, this declaration will be invalid.


292846
267063
106333
105912
106304
106311
105060
105840
145960
070716
362548
070547
362627
146944
144143
362546
070546
362549
070625
362627
146945
144143
362385
136020
295377
362400
145960
070716
136020
362311
362822
363018
363023
363258
362312
362823
363021
363025
144988
105020
294096
257792
294116
362453
362815
362356
362820
146680

isselbaecher
FOOD · SERVICE · EQUIPMENT GMBH

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

РАЗДАТОЧНАЯ ТЕЛЕЖКА
SAG / SAW-L / STW / SAW

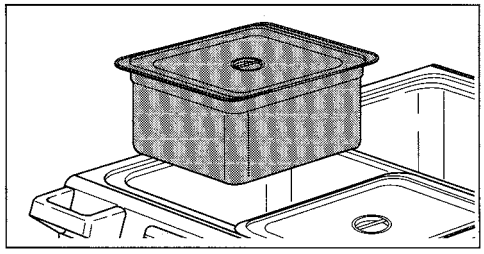
Указания по безопасности

еележка для выдачи и перевозки пищи предназначена для поддержания в горячем состоянии и порционирования еды. Подходит к навешиванию емкостей гастронорм и их разделений. Электрически подогреваемые бак для поддерживания в горячем состоянии и полки шкафа, обслуживание с помощью регулятора, показатель функции через котрольные лампочки.

Прочитайте перед первым вводом в эксплуатацию вашего прибора внимательно эту инструкцию по эксплуатации. Она содержит важные указания по поводу ввода в эксплуатацию, использования и технического обслуживания прибора.

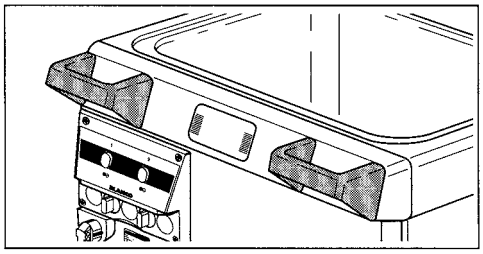
Сохраняйте эту инструкцию добросовестно и в месте, всегда доступном обслуживающему персоналу.

Используйте тележку для выдачи и перевозки пищи только для загрузки и перевозки емкостей для выдачи пищи - предпочтительно емкости гастронорм ГН 1/1 и их разделений EN631-1.



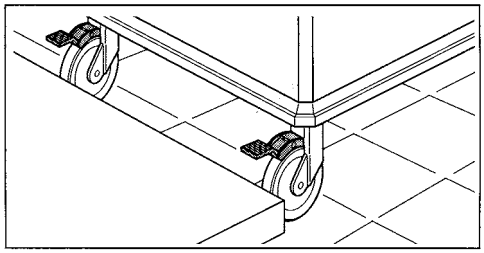
Другое использование, напр.
- для мойки посуды,
- для готовки пищи,
- как отопление помещения или
- для перевозки людей или вещей в особенности на откидном борте и задвижной крышке считается использованием не по назначению.

Перевозите приборы только в оригинальной упаковке. Таким образом Вы предотвратите ненужные повреждения и расходы. Правильно устраните упаковочные материалы как отходы Проверьте приборы в отношении повреждений



Передвигайте прибор с помощью безопасных ручек для перемещения

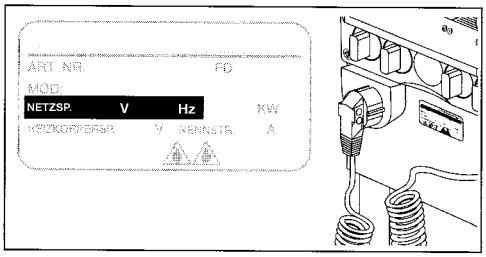
Обезопасьте Ваш прибор
Чтобы предотвратить непреднамеренное движение прибора, его рулевые колеса оснащены стопорами



Избегайте езду по порогам и ступеням движение с закрепленными стопорами, езду по неровным поверхностям
Таким образом вы бережете колесики вашего прибора

Эксплуатируйте только приборы в безупречном состоянии
Не используйте поврежденный прибор. Известите поставщика.

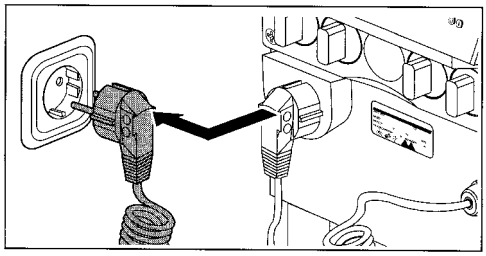
Эксплуатация



Перед подводкой сравните привод тока на месте с данными на типовой табличке прибора

Данные привода должны совпадать. Эти данные вы найдете также в документах доставки и заказа.

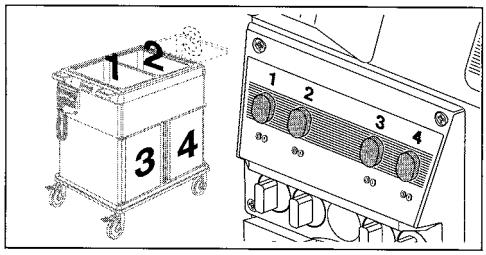
Подключение прибора



Вытащите штепсель из держателя и вставьте в розетку.

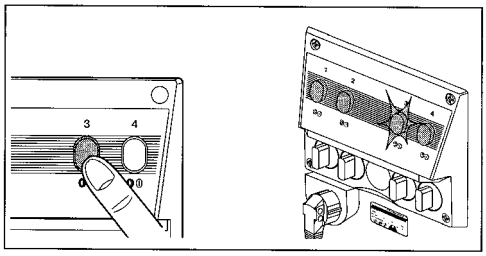
Не применяйте удлинительный кабель
во влажных помещениях!

Выбор бака для поддержания пищи
в теплом состоянии полок шкафа



Бак для поддержания пищи в теплом состоянии и полки шкафа могут быть отдельно включены и выключены с помощью штепселя. Цифры обозначают цепи накала .
В приборах с тремя полками шкафа две из них снабжаются одной цепью накала.

Включение прибора

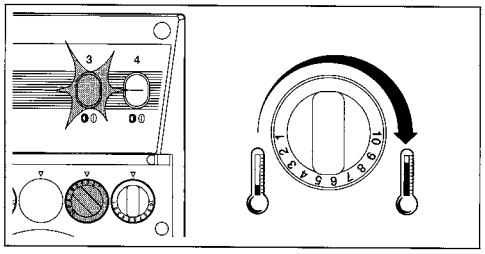


Не оставляйте включенный прибор без присмотра!

- Выберите бак/полку
- Нажмите соответсвующий переключатель
- Горит зеленая контрольная лампочка

Во время работы металлические поверхности
могут сильно нагреваться. Не трогайте эти части!

Установка температуры



Установите температуру между 1 и 10 с помощью вращающегося переключателя

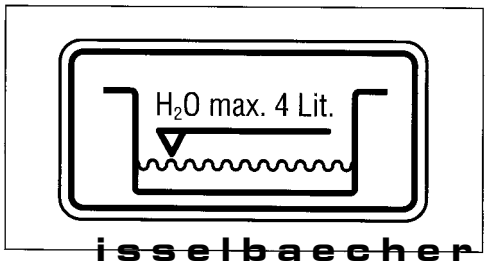
Во время подогрева прибора нужно закрыть бак для поддержания пищи в горячем состоянии.

Таким образом Вы экономите электроэнергию и предотвращаете долгий нагрев, водяной пар остается в баке, раздвижная крышка покрывается только небольшим количеством конденсационной влаги.

Подогрев бака для поддержания пищи
в горячем состоянии с помощью влаги

Емкости ГН могут подогреваться как в сухом так и во влажном состоянии. Из-за лучшего переноса тепла и экономии электро-энергии мы рекомендуем подогрев во влажном состоянии.

Не заполняйте бак холодной водой, если он подогревался сухим. После длительного подогрева в сухом состоянии пол бака может поменять окраску.

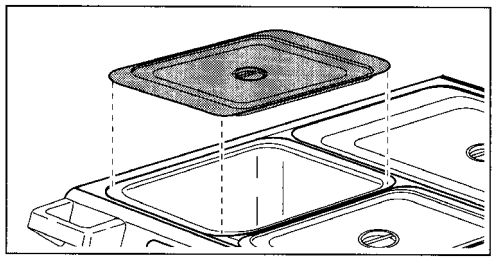


Заполните бак в холодном состоянии тремя л воды
(см. макс. количество воды на наклейке уровня на приборе)
Включите подогрев бака.

Укомплектовывание бака

Укомплектуйте бак для поддержания пищи в горячем состоянии ГН-емкостью или закройте его ГН-крышкой.

Для маленьких ГН-емкостей требуется вставить дополнительные ГН-перемычки.



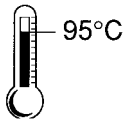
Выключение и вывод из эксплуатации

- Не вытаскивайте штепсель из сети пока прибор включен.
- Нажмите переключатель подогреваемого бака для поддержания пищи в горячем состоянии/полки кафа
- Контрольная лампочка переключателя выключается
- Вытащите штепсель из розетки и введите его в держатель

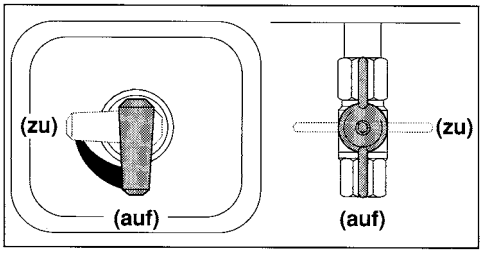
- Если при повторном включении зеленая лампочка не горит, вытащите штепсель и известите сервис.

Разгрузка бака для поддержания пищи в горячем состоянии

Выключите подогреватель бака
Поставьте емкость под кран слива (SAW b SAW-L).



Осторожно при разгрузки бака, вода очень горячая!



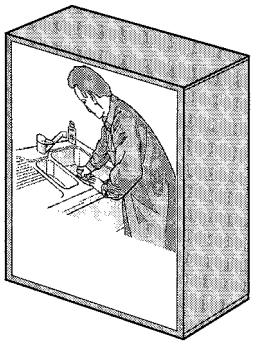
- Откройте кран слива и дайте воде вылиться.
- В приборах с полкой шкафа - дать воде вылиться через канавку слива (SAG).
- Помойте бак сразу после охлаждения.

Чистка и уход

Перед чиской прибора вытащите штекер из сети !

-Поверхности из высококачественной стали остаются при тщательной мойке нержавеющими.
Слои грязи, соли и извести ведут к повреждениям коррозией, за которые мы не несем ответственности.

Удалите нормальные загрязнения с помощью воды
Применяйте набор для ухода за сталью.
Удалите сильные загрязнения с помощью щетки (искуственные или натуральные щетины)
Повторите мойку с помощью имеющихся в продаже средств для чистки стали (напр. моющее средство для кастрюль, впитывающая тряпка)
Промойте достаточным количеством воды



Не применяйте: приборы для чистки из металла;
моющие средства, содержащие хлор, напр. Domestos

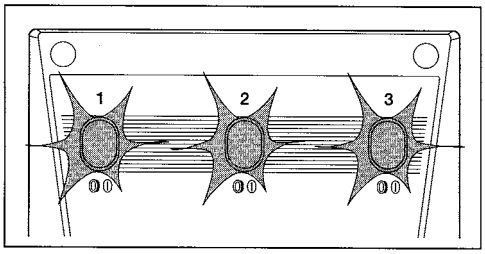
Не применяйте пневматические приборы чистки
Мы не несем ответственности за повреждения, нанесенные не соблюдением этого указания.

Технический уход

Перед техническим обслуживанием прибора нужно вытащить штепсель из розетки. Проводите работы по техническому обслуживанию и ремонту только со стороны уполномоченного специалиста или электротехнически проинформированной персоны.

Проверка на техническую функциональность

Подключите прибор и с помощью нажатия на включатель прибора проверьте, горят ли все контрольные лампочки.
Проверьте работу всех роликов, дверок, клапанов, замков, кранов, ручек и заслонок.
Проверьте прибор в отношении коррозии (точечная коррозия) и изменения окраски (перегрев)



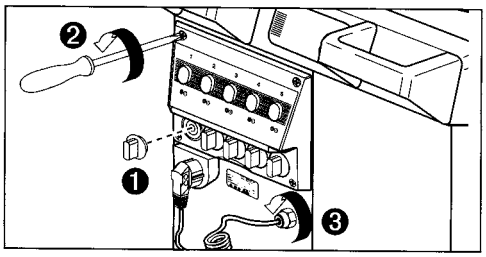
Проверка безопасности

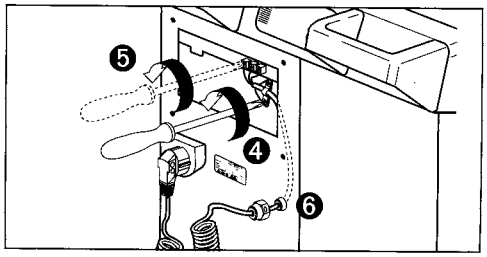
Проверьте прибор в отношенни нетипичных звуков или вибраций
Проверьте, достаточно ли усточиво положение прибора
Производите как минимум каждые 6 месяцев проверку предохранительных проводов

Максимальная допустимая предельная величина для сопротивления предохранительным проводам составляет по нормам VDE 0701 <- 100m
Проверяйте как минимум каждые 6 месяцев приводной кабель и штепсель на механические повреждения или износ.

Замена кабеля подключения к сети

1) Снимите все обслуживающие воротки
2) Ослабьте укрепляющие винты и снимите переднюю обшивку
3) Ослабьте резьбовое соединение кабеля подключения к сети
4) Устраните обойму компенсации тяги от кабеля
5) Ослабьте отдельные жилы отрытием зажимов
6) Протащите кабель через резьбовое соединение





Используйте только кабель типа H 05 RN-F

Монтаж проводится в обратном порядке.

Как поступать в случае помех

ПОМЕХА	**ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ**	**УСТРАНЕНИЕ**
Бак/полка шкафа не нагревается. Не горит контрольная лампочка.	Сломано местное устройство предохранителя	Проверьте предохранитель, при надобности отремонтируйте его
	Не исправлен кабель или штепсель подключения к сети	Специалист-электрик должен найти размыкание и устранить его
	Не исправлена схема переключения	Специалист-электрик должен проверить схему переключения и при надобности отремонтировать его
Коррозия частей из высококачественной стали	Сильное загрязнение Отложения извести	Ежедневно мыть после использования, удалять отложения извести и тщательно прополаскивать Удаляйте коррозийные места

ДАЛЬНЕЙШИЙ ПОИСК ПОМЕХ И ИХ УСТРАНЕНИЕ МОЖЕТ ПРОИЗВОДИТЬСЯ ТОЛЬКО УПОЛНОМОЧЕННЫМ СПЕЦИАЛИСТОМ

Как поступать после длительной паузы
Требуется чистка и проверка прибора в отношении технической безопасности и функционирования.

Ремонт
- Для проведения ремонта известите пожалуйста:
  сервисную службу

Работнику сервиса потребуются следующие данные на типовой табличке:

- № артикула
- дата изготовления
- модель
- а также по возможности точное описание неполадки

Технические данные

Напряжение сети	230в AC.50гц
Привод тока	см. типовую табличку прибора
Привод	защитный контакт-розетка
Номинальная нагрузка	100кг на одно рулевое колесико минус собственный вес прибора (грузоподъемность расчитана на 3 колесика)

Бак для поддержания пищи в горячем состоянии
регулируемая термостойкость от 30-95C°

Полка шкафа
регулируемая термостойкость от 30-95C°

Вид защиты
Приборы защищены от напора воды (IPX5) по норме DIN 40 053 Часть 4
(защищены от струи воды из диффузора размера 6 с давлением воды из диффузора размером в 0,3бар при 12,5л в мин)

Эмиссионный показатель
Эмиссионный показатель, обусловленный рабочей позицией - менее 70 дец(A)

Подробные данные - в нашем каталоге продуктов

Условия гарантии
На этот прибор дается гарантия длительностью в 1 год
(с дня покупки)

Важно, чтобы перед использованием была прочитана и выполнялась инструкция по эксплуатации
Если все же в гарантийное время появится повод к основанным претензиям, последние будут бесплатно удовлетворены
С чеком, на котором стоит число покупки вы можете предъявить претензии на гарантию

Повреждения, нанесенные во время перевозки рекламируйте немедленно фирме-перевозчику и подтвердите их с помощью пометки на сопровождающих документах.

isselbaecher
FOOD · SERVICE · EQUIPMENT GMBH

Schlagweg 12 · 35687 Dillenburg - Niederscheld · Telefon: 02771/2656-0 · e-Mail: info@issel.com

isselbaecher
FOOD · SERVICE · EQUIPMENT GMBH

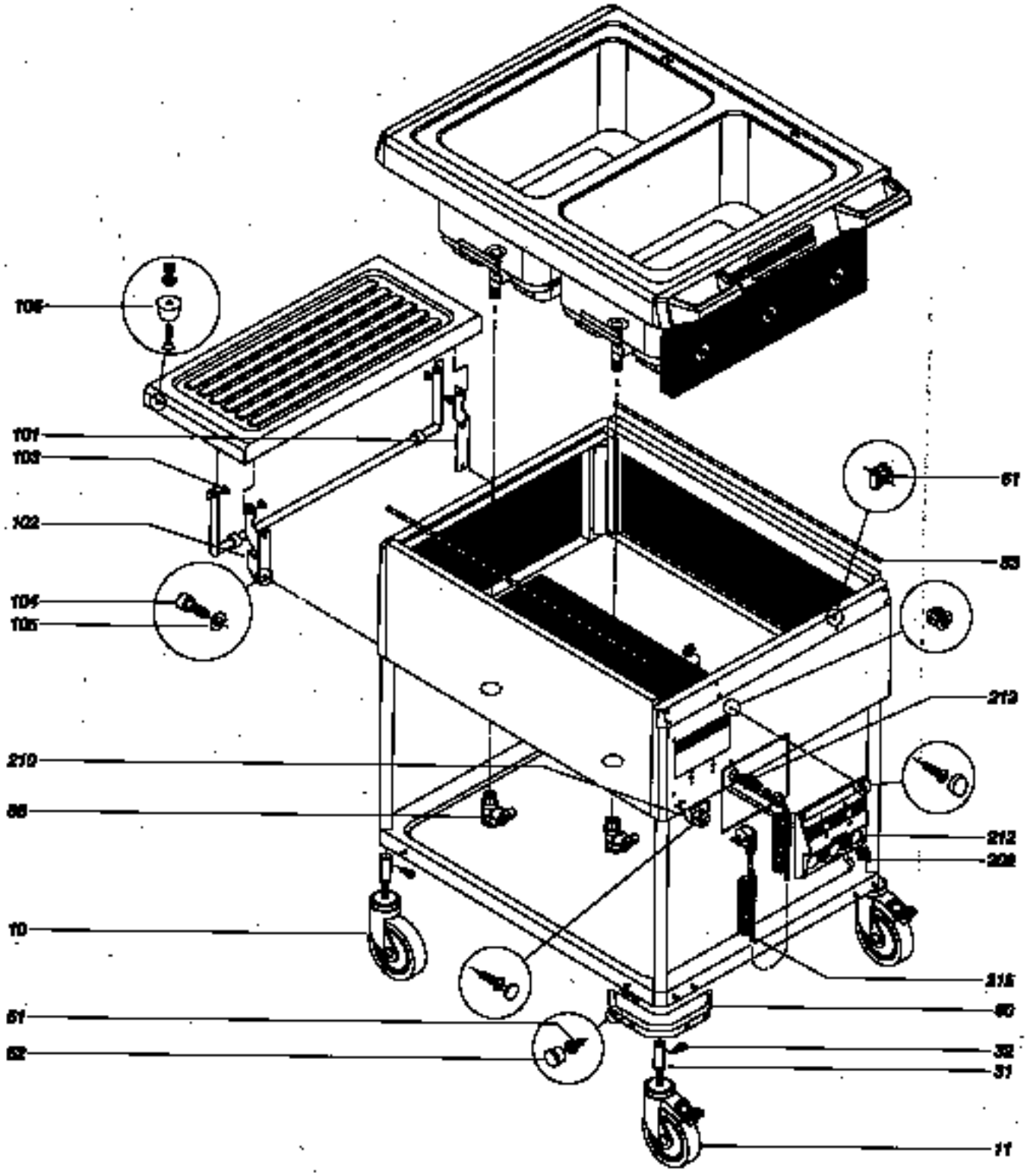
СПИСОК ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ

РАЗДАТОЧНАЯ ТЕЛЕЖКА
SAG / SAW-L / STW / SAW

ПОЗ.	ОбОЗНАЧЕНИЕ	№ ЗАКАЗА
	SAW 2	0566434
	Ролики SAW 2	
10	Подвижный ролик диам.125, Кл. 11 1.ITN.QAA	0146164
11	Подвижный ролик с закреплением диам.125, Кл. 11 2.ITN.QAA	0146157
	Закрепление SAW	
31	Шейка четырехгранная 22x22	0144143
32	Цилиндрический винт шестигранный M8x12 1.4301 DIN912	0081399
	Углы (бамперы)	
50	Углы (бамперы)	0146220
51	Цилиндрический винт M6x20 DIN84	0081032
52	Пробка	0146223
53	Уплотнительная лента 9x5,5 длиной 4,1 м	0137529
	Монтаж слива SAW	
86	Кран слива	0144952
	Откидной борт	0279378
101	Угол нагона справа	0279408
102	Угол нагона слева	0279409
103	Винт Flako M5x8 DIN921	0081278
104	Цилиндрический винт одно-шестигранный M6x16 DIN921	0081225
105	Пружинное кольцо A6 DIN127	0083066
106	Резиновый буфер 14x11	0137463
	Электрические части	
210	Держатель штепселя	0146655
211 *	Передняя обшивка регулятора температуры	0146650
212	Клапан для закрытия термостата	0146652
213	Резьбовое соединение кабеля St 11 черное	0105750
214	Обратная гайка PG11	0105222
215	Спиральный кабель	0105060
217*	Клемная колодка	0105429

* Эти части Вы найдете на другом рисунке

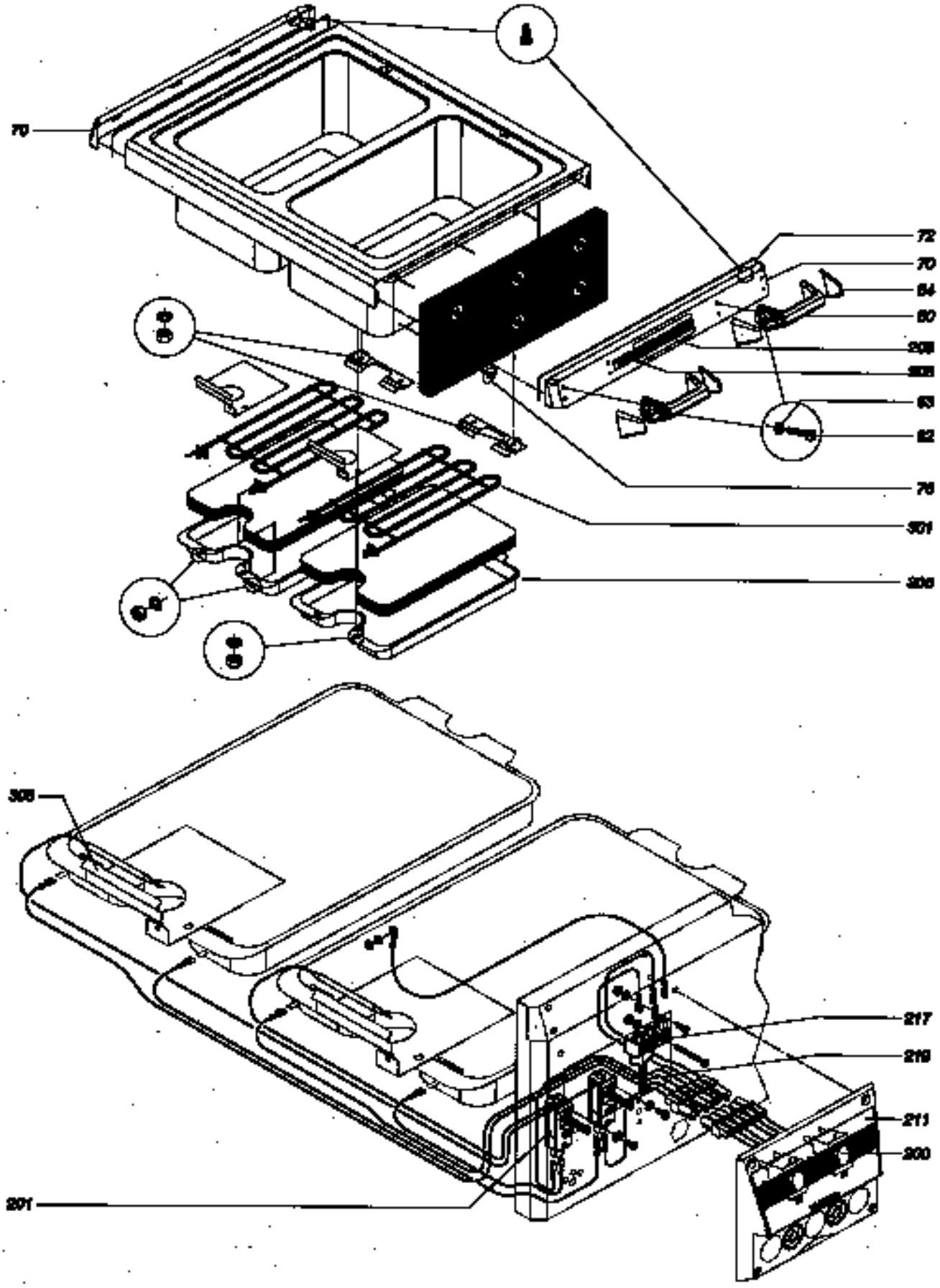
SAW



106
101
103
102
104
105
210
88
10
51
52
61
53
213
212
208
215
60
32
31
11

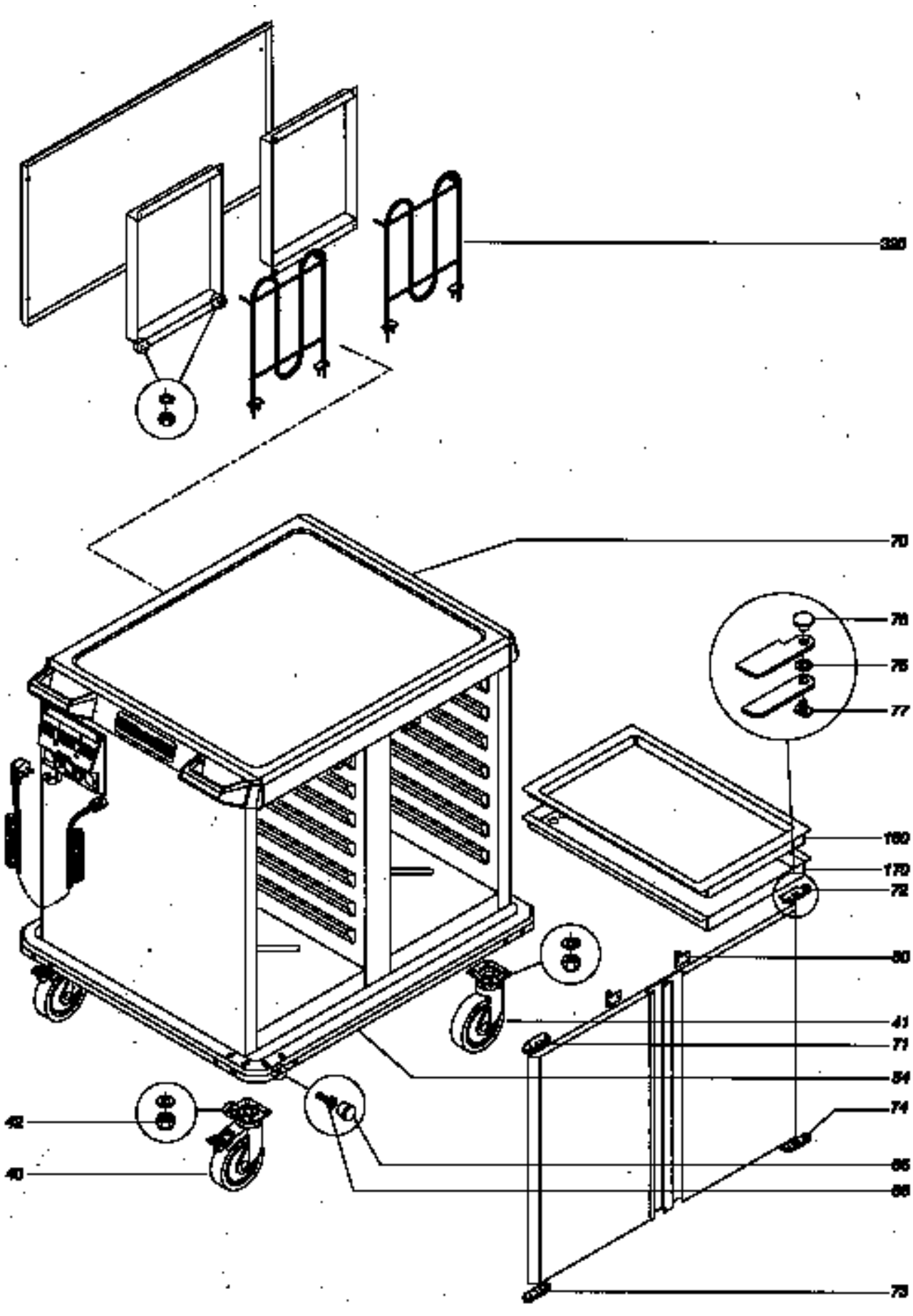
ПОЗ.	ОбОЗНАЧЕНИЕ	№ ЗАКАЗА
	Скользящие ручки	
60	Скользящие ручки, тело ручки	0146416
61*	Клетчатая гайка SMG M5x6	0083604
62	Винт со сферо-цилиндрической головкой M5x20 DIN 7985	0081368
63	Подкладная шайба B5,3 DIN 125	0083126
64	Скользящие ручки, боковина	0146417
	Боковые стороны	
70	Боковина справа и слева SAW/STW/SAG	0146418
72	Прокладочная резинка	0146203
	Управление	
200	Переключатель подключения к сети	0105798
201	Термостат из капиллярной трубки 95°C	0105796
202*	Вороток термостата	0146654
208	Наклейка показателя уровня	0146703
209	Планка LINE 2002	0146446
217	Клемная колодка	0105429
219	Зажимная скоба ослабления тяги	0105814
	Обогрев бака	
301	Трубчатый нагревательный элемент	0105020
306	Ванна нагревательного элемента	0279728
308	Держатель зонда ГН	0294096
71	Пружинный зажим	0146133

SAW
SAG



ПОЗ.	ОбОЗНАЧЕНИЕ	№ ЗАКАЗА
	STW2	0566441
	Ролики STW, SAG	0146150
40	Подвижный ролик с закреплением диам.125, Кл. 11 2.IED.PYO	0146169
41	Лучковый ролик диам.125, Кл. 11 5.IKN.PYO	0082204
42	Гайка 6Kt M8 DIN125	
	Вращающиеся стыковые планки STW, SAG	
54	Стыковые планки укомплект. STW2, SAG2	0279300
55	Винт со сферо-цилиндрической головкой M5x20 DIN 7985	0081368
56	Пробка	0146223
	Боковые стороны	
70	Боковые стороны справа и слева	0146418
	Дверки STW, SAG	
71	Шарнир дверки наверху слева	0279334
72	Шарнир дверки наверху справа	0279336
73	Шарнир дверки внизу слева	0279335
74	Шарнир дверки внизу справа	0279337
80	Шариковая защелка идеаль. размер III MES	0144345
	Дополнительные принадлежности для SAG	
160	Рамка для навешивания	0279524
170	Вытяжной борт	0279522
	Подогреваемая полка STG	
310	Трубчатый нагревательный элемент 250 ватт 230 вольт	0105029
311	Ограничитель температуры 105°C	0105804
320	Трубовая батарея 150 ватт 230 вольт	0105454
75	Подкладочная шайба A 8,4 DIN 125 MO	0083031
76	Гайка с круглой головкой M5	0146516
77	Шкаф FLAKO M5x8 SW13	0146517

STW



ПОЗ.	ОБОЗНАЧЕНИЕ	№ ЗАКАЗА
	SAG2	0566439
	Монтаж системы слива SAG	
82	Патрубки слива R3/4"	0262353
83	Прокладка тефлон	0146648
84	Подкладочная шайба	0146649
91	Круглый кран укомплект. 3/4" с переходом 1/2"	0145632
92	Вороток	0145442
93	М-кольцо	0146447
94	Цилиндрический винт одно-шестигранный M6x20 DIN912	0081215
	Задвижная крышка	0293809
111	Телескопическая прокладка для SAG 2	0146399
	Телескопическая прокладка для SAG 3	0146400
112	Цилиндрический винт одно-шестигранный M5x10 DIN912	0081204
115	Дуговая ручка	0146143
115.1	Установочное кольцо	0146146
116	Цилиндрический винт AM4x75 DIN84	0081023
117	Задвижка	0146144
119	Винт для задвижки	0279446
120	Винт для задвижки	0279445
121	Нажимная пружина VD 130	0144369
122	Съемник пластик.	0146145
131	Дуговая ручка	0146520
132	Опускающий винт M8x10	0081301
133	Винт со сферо-цилиндрической головкой M5x25	0081335
134	Шайба пустая внутри M5	0083056
	Галерея	
151	Пробка 25x15 PVC черная	0144075
	Полка с подогревом SAG/STW	
310	Трубчатый нагревательный элемент 250 ватт 230 вольт	0105029
311	Термостат из капиллярной трубки 80°C SAG	0105795
	Термостат из капиллярной трубки 88°C STW	0105875
312	Ограничитель температуры 105°C	0105804

SAG

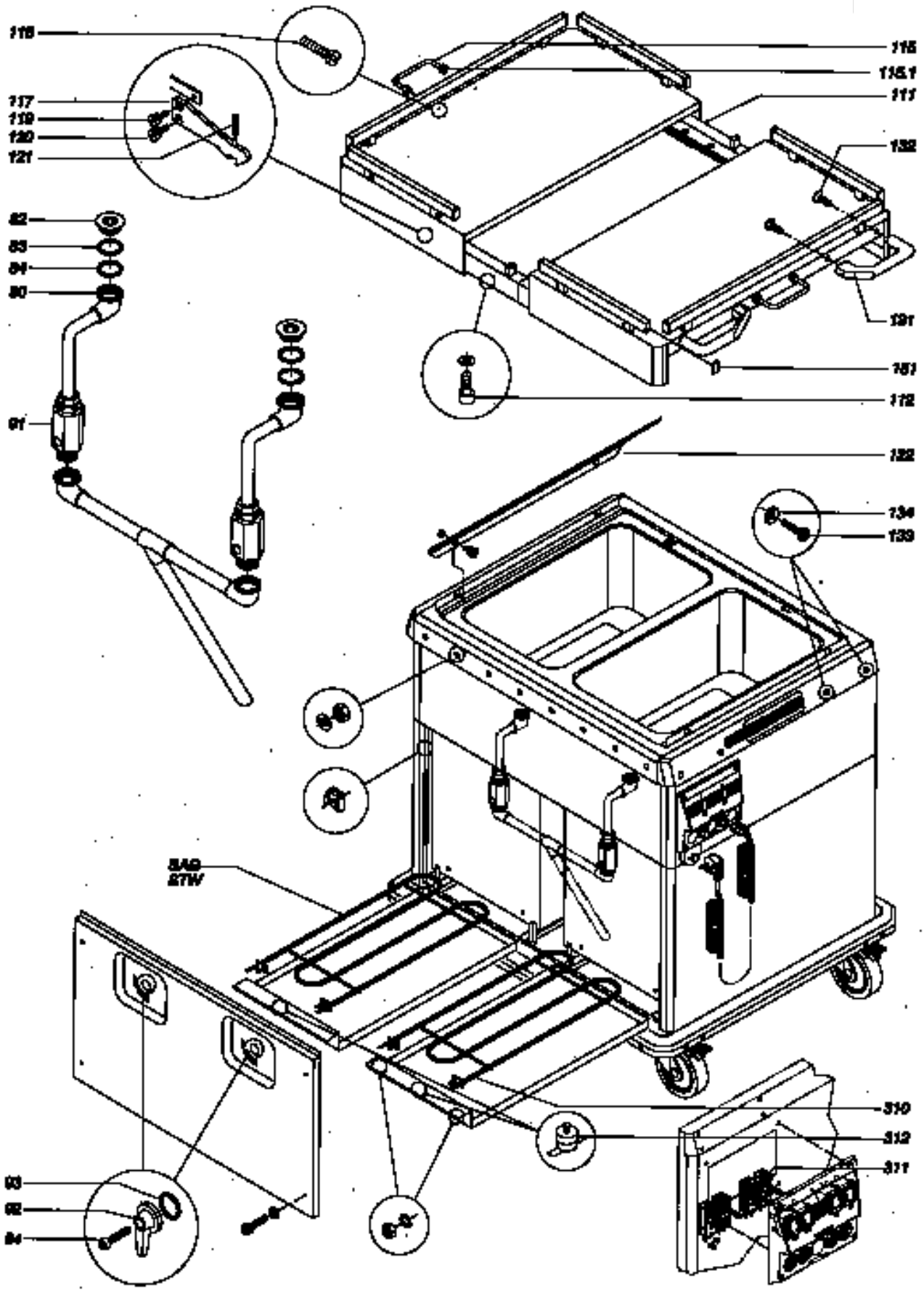

115
117
119
120
121
82
83
84
80
91
115
115.1
117
132
131
151
172
122
134
139
SAG
27W
310
312
311
83
82
84

Схема электроподключений 953 229 SP4

SAW
SAW-L

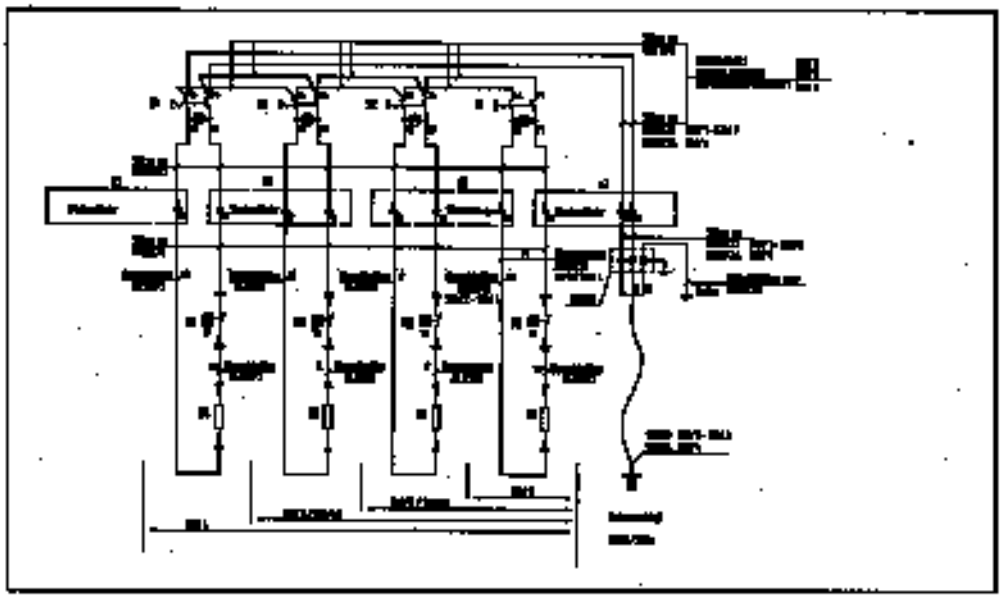
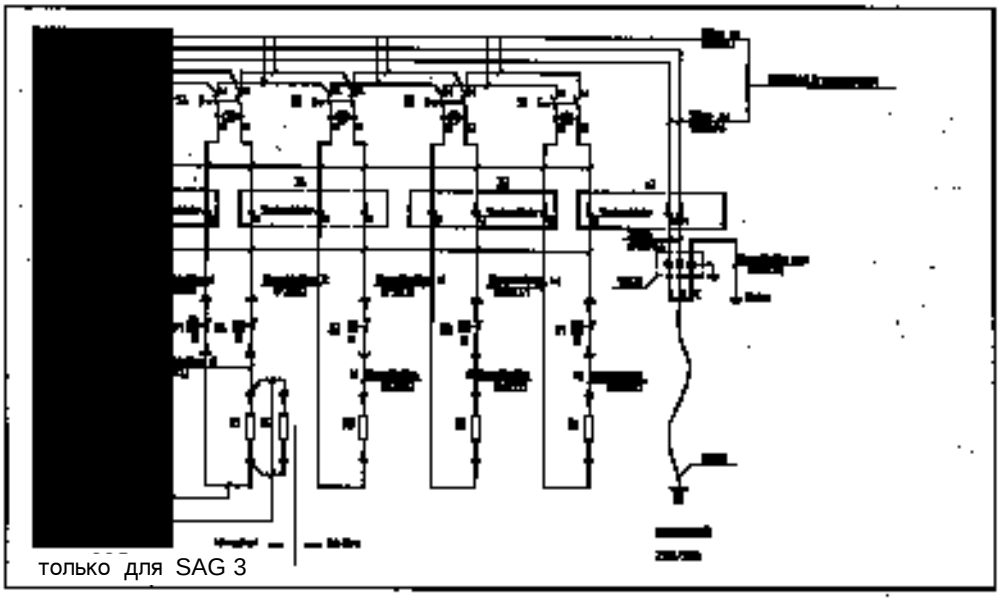


Схема электроподключений 953 225 SP4 953 227 SP4

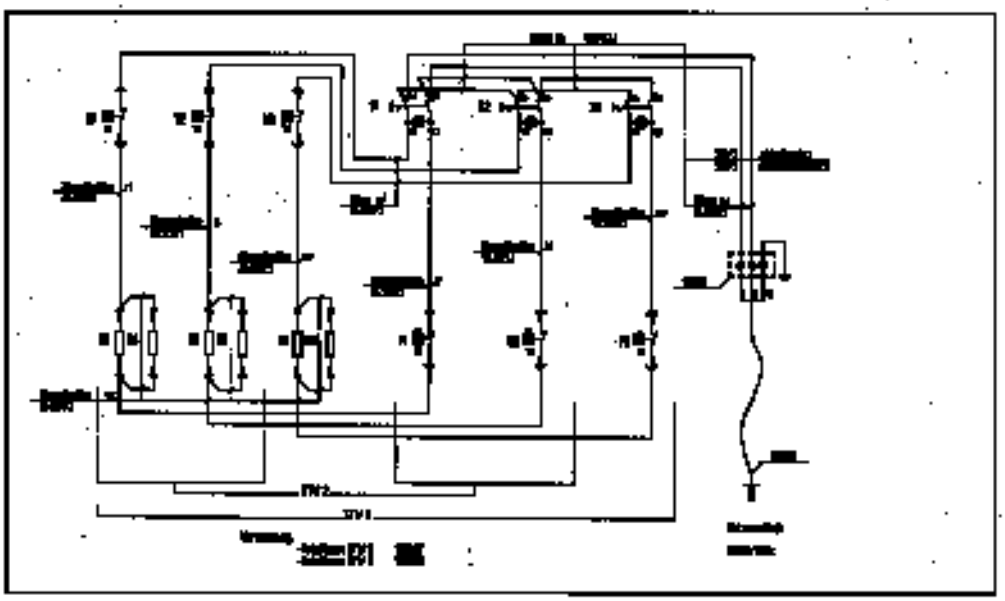
SAG 2 + 3



только для SAG 3

Схема электроподключений 953 223 SP4

STW 2 +3

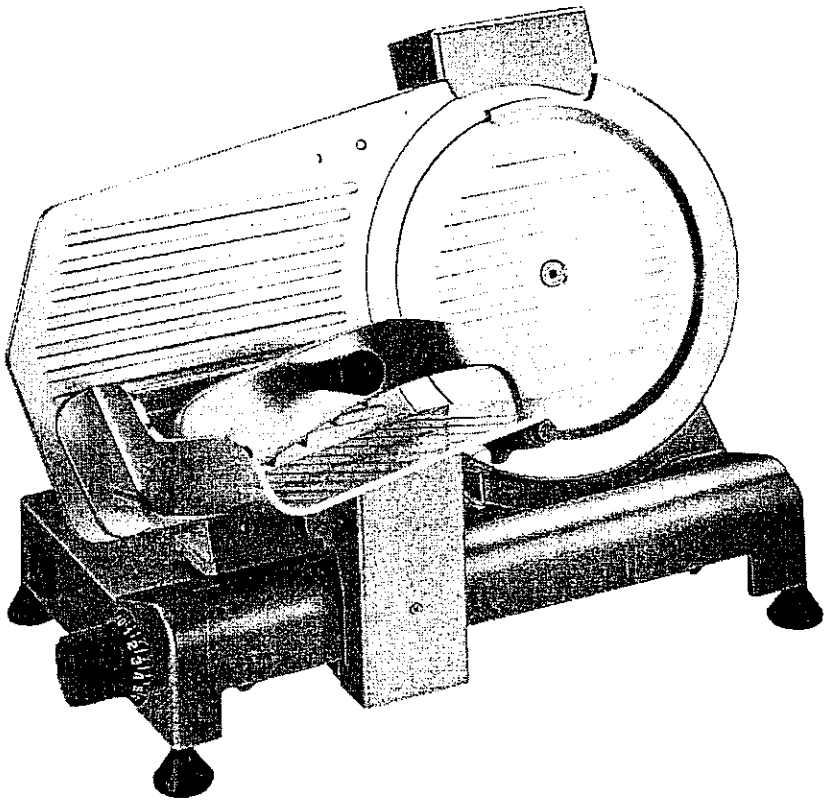


isselbaecher
FOOD · SERVICE · EQUIPMENT GMBH

Schlagweg 12 · 35687 Dillenburg - Niederscheld · Telefon: 02771/2656-0 · e-Mail: info@issel.com

isselbaecher
FOOD · SERVICE · EQUIPMENT GMBH

Instruction manual



Food slicer
Model 25 GS

ISRUZIONI D'USO
USE INSTRUCTIONS
MODE D'EMPLOI
BETRIEßSWEISE
INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

mod. 220/S - 250/S - 275/S - 300/S - 350/S
mod. 22GS - 25GS
mod. VS 350 S - VC 350/S

GARANZIA 1 ANNO DALLA DATA DELL'ACQUISTO
GUARANTEE-PERIOD 1YEAR FROM THE DATE OF SALE
PERIODE DE GARANTIE 1 ANNÊ À PARTIR DE LA DATE D'ACHAT
GARANTIEZEIT 1 JAHR AB KAÜFDATÜM
PERIODO DE GARANTIA POR UN AÑO DESDE LA COMPRA

PRESENTAZIONE

* Lo scopo di questo manuale è quello di fornire al cliente tutte le informazioni possibili sull'affettatrice; nonché le istruzioni d'uso e di manutenzione che permettono di mantenere nel tempo sia le prestazioni che l'efficienza dell'affettatrice.
* Questo manuale deve essere consegnato alle persone preposte all'uso e manutenzione periodica della macchina.
* Il manuale deve essere conservato in buono stato e riposto in luogo facilmente accessibile per una rapida consultazione.
* Le macchine sono soggette a possibili aggiornamenti e, per questo, possono montare particolari diversi da quelli raffigurati; questa eventualità non pregiudica in alcun modo le spiegazioni contenute nel manuale.

INDICE

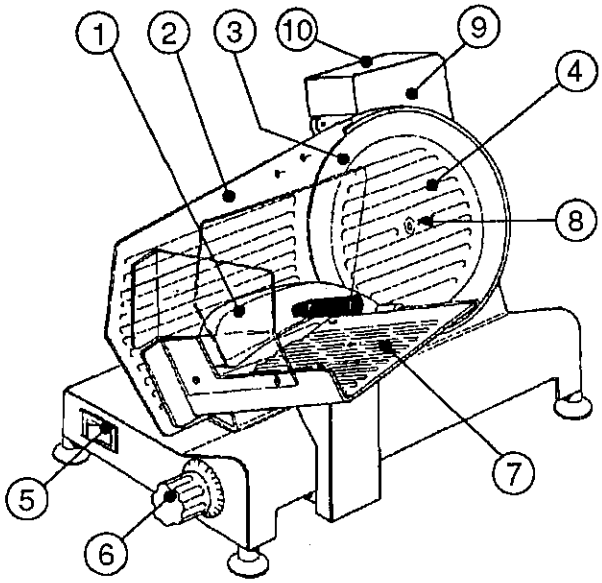
Presentazione dei modelli	Pag.	4 - 5
Istruzioni d'uso	"	6 - 7
Avvertenze e norme	"	8 - 9
Affilatura lama Mod. 22 - 25 / 220 - 250	"	10 - 11
Affilatura lama Mod. 275 - 300 - 350	"	12 - 13
Disegni esplosi Mod. 22 GS"CE" - 25 GS "CE" - 275 S "CE"	"	15
Disegni esplosi Mod. 220/S "CE" - 250/S "CE"	"	16
Disegni esplosi Mod. 300/S "CE"	"	17
Disegni esplosi Mod. 350/S "CE"	"	18 - 19
Schemi elettrici	"	20

PRESENTATION

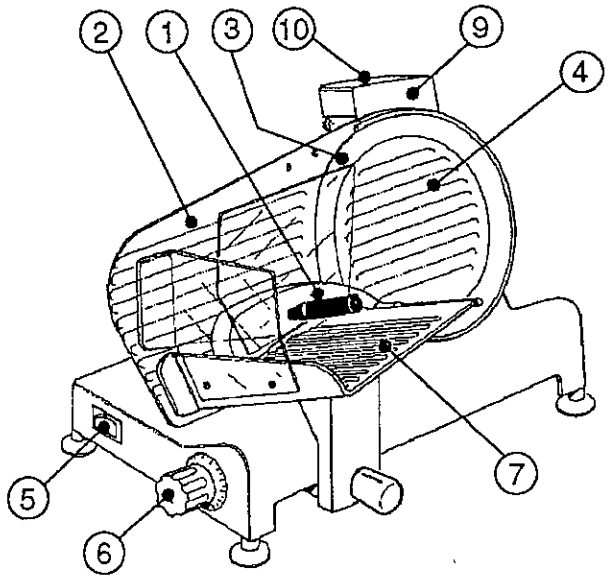
* *The aim of this handbook is to provide the customer with as much information as possible about our food slicer and with the instructions for its use and maintenance in order to keep it working efficiently.*
* *This handbook should be given to those responsible for the use and periodical maintenance of the slicer.*
* *The handbook should be kept in good condition and stored in an easily accessible place for rapid reference.*
* *The slicers are subject to revision and may, therefore, bear details differing from those shown; this possibility has no effect on the information in this handbook.*

INDEX

Presentation of models	*Pag.*	*4 - 5*
Instructions for use	"	*6 - 7*
Warnings and safety rules	"	*8 - 9*
Blade sharpening Mod. 22 - 25 / 220 - 250	"	*10 - 11*
Blade sharpening Mod. 275 - 300 - 350	"	*12- 13*
Exploded views Mod. 22 GS "CE" - 25 GS "CE" - 275/S "CE"	"	*15*
Exploded views Mod. 220/S "CE" - 250/S "CE"	"	*16*
Exploded views Mod. 300/S "CE"	"	*17*
Exploded views Mod. 350/S "CE"	"	*18 - 19*
Wiring diagrams	"	*20*



Mod. 22 GS" CE" - 25 GS "CE" - 275/S "CE"



Mod. 220/S "CE" - 250/S "CE" - 300/S "CE"

1 - Braccio blocca merce
2 - Paratia mobile
3 - Lama
4 - Disco coprilama
5 - Interruttore
6 - Manopola graduata
7 - Piatto scorrevole
8 - Vite di blocco coprilama
9 - Gruppo affilatore
10 - Targhetta dati

1 - Food holder arm
2 - Movable bulk
3 - Blade
4 - Knife guard
5 - On/off switch
6 - Graduated knob
7 - Sliding carriage
8 - Knife guard screw
9 - Sharpener group
10 - Data plate

1 - Bras de blocage marchandise
2 - Séparateur mobile
3 - Lame
4 - Disque protège-lame
5 - Interrupteur
6 - Bouton gradué
7 - Plateau mobile
8 - Vis de blocage du protège-lame
9 - Bloc affiloir
10 - Plaquette données

1 - Schneideguthalter
2 - Bewegliche Platte
3 - Schneideklinge
4 - Schutzdeckung
5 - Schalter
6 - Drehknopf
7 - Schiebeteller
8 - Blockierungsschraube für Schutzdeckung
9 - Schleifvorrichtung
10 - Typenschild

1 - Brazo que bloquea la mercancía
2 - Tabique móvil
3 - Cuchilla
4 - Disco cubrecuchilla
5 - Interruptor
6 - Empuñadura graduada
7 - Plato deslizante
8 - Tornillo de bloqueo cubrecuchilla
9 - Grupo afilador
10 - Chapa datos

SMONTAGGIO DEL PIATTO

1° Manopola graduata in posizione "0"
2° Piatto merci in posizione di fine corsa verso l'operatore
3° Allentare completamente il pomolo di blocco del piatto
4° Premere il piatto merci verso l'operatore fino a che il pernetto sottostante la manopola graduata entri nel foro recato sulla base dell'affettatrice così da consentire lo smontaggio del piatto sollevando verticalmente verso l'alto.

TO DISASSEMBLE THE TRAY

1° Graduate knob in position "0"
2° Food tray towards the operator in end of traverse position
3° Completely loosen the locking knob on the plate
4° Push the food tray towards the operator until the pin under the graduated knob enters the hole on the base of the slicer to enable disassembly of the tray, lifting it vertically

DÉMONTAGE DU PLATEAU

1° Poignée en position "0"
2° Plateau marchandise en position de fin de course vers l'opérateur
3° Desserrer complètement la poigée de blocage du plateau
4° Presser le plateau marchandise vers l'opérateur jusqu'à ce que le pivot placé sous la poignée graduée pénètre dans le trou situé sur la base de la machine à trancher, cette opération permet de démorter le plateau en le soulevant verticalement

TENSIONE DI RETE

Prima di inserire la spina controllare che la tensione di rete di alimentazione corrisponda al voltaggio indicato sull'affettatrice (targhetta dati).

ISTRUZIONI D'USO

• Tolta dall'imballo, porla in posizione tale da presentare l'interruttore di fronte all'operatore.
• Regolare lo spessore della fetta che si vuole ottenere ruotando opportunamente la manopola graduata.
• Azionare l'interruttore che segnalerà la rotazione della lama.
• Porre la merce da affettare sul piatto scorrevole (facendo pressione sul braccio blocca salumi) verso la lama avendo cura che la merce appoggi contro la paratia mobile.
• Alla fine di ogni operazione riportare la manopola graduata in posizione "0".
Il pressa-salumi non deve essere tolto, a meno che la forma e la grandezza dell'alimento non ne permetta l'utilizzo.

MAINS VOLTAGE

Before plugging in, check that the mains voltage corresponds to the voltage inidicated on the food slicer (data plate).

INSTRUCTIONS FOR USE

* Once unwrapped, place it so that the on/off switch is in front of the operator.
* Regulate the thickness of the slice desired by turning the graduated knob.
* Switch on, thus activating the blade.
* Place the food to be sliced on the sliding carriage (pushing against the food holder arm) facing the blade, making sure that the food is resting against the movable bulkhead.
* After use, turn the graduated knob back to position "0".
The food grip should not be removed unless the shape and size of the food does not allow its use.

TENSION DE LA LIGNE

Avant de brancher la machine, vérifier que le voltage de la ligne soit le même que celui qui est indiqué sur la machine à trancher (plaquette données).

MODE D'EMPLOI

. Après avoir enlevé l'emballage, placer la machine de façon à ce que l'interrupteur se trouve en face de l'opérateur.
. Régler l'épaisseur voulue de la tranche en tournant le bouton gradué.
. Actionner l'interrupteur qui signalera la rotation de la lame.
. Placer la marchandise à découper en tranches sur le plateau coulissant (en exerçant une pression sur le bras servant à bloquer la charcuterie) vers la lame en vérifiant que la marchandise appuie bien contre le séparateur mobile.

AVVERTENZE E NORME

Il costruttore declina ogni responsabilità se l'apparecchio viene usato impropriamente. Non usare l'affettatrice per prodotti surgelati, carni con osso, pesci e comunque prodotti non alimentari.
Controllare periodicamente lo stato del cavo di alimentazione, in caso di danneggiamento deve essere sostituito con un cavo speciale nostro art. 9171.
Non immergere l'affettatrice in acqua nella fase di pulizia.
Non estrarre la spina dalla presa impugnando il cavo di alimentazione.
Non usare prolunghe al cavo di alimentazione.
Non usare l'apparecchio con mani bagnate o piedi nudi.
Anche se sulla macchina sono previsti dispositivi di sicurezza, evitare di avvicinare le mani alla lama ed alle parti in movimento.
Quando si interviene per la manutenzione o la pulizia dell'affettatrice (e quindi vengono rimosse le protezioni), valutare attentamente i rischi residui.
Prima di effettuare una qualsiasi operazione di manutenzione, togliere la spina della presa di corrente ed accertarsi che la manopola graduata sia in posizione "0".
Periodicamente togliere il disco coprilama svitando la sua vite di blocco (posta al centro dello stesso) quindi pulire con alcool od acqua calda sia la lama che l'interno del coprilama.
Non utilizzare l'affettatrice quando, a seguito di numerose affilature, la lama ha subito una diminuzione di diametro di 10 mm.
La macchina e le sue parti devono essere pulite con panni morbidi inumiditi con normali detersivi neutri contenenti anioni non ionici biodegradabili rispettando i seguenti valori di temperatura e concentrazioni.
Temperatura superiore ai 31° C
Soluzioni d'uso con ph = 7+8
Per l'asciugatura utilizzare panni morbidi.
Quando il piatto portamerci scorrevole presenta una maggiore resistenza nell'avanzamento, sollevare l'affettatrice ed adagiarla sulla testata, pulire accuratamente la barra cilindrica di scorrimento e lubrificarla con olio di vaselina.
Nel caso dovesse slittare la cinghia di trasmissione della lama (si osserva quando durante il taglio si riesce ad arrestare la rotazione della lama), ripristinare la corretta tensione operando come segue:
A) accedere dal fondo agli organi di regolazione;
B) allentare il controdado di blocco della vite di tensione cinghia, quindi serrate la vite in senso orario per ripristinare la corretta tensione della cinghia;
C) bloccare il controdado di fissaggio della vite di regolazione.

WARNINGS AND SAFETY RULES

The maker declines all responsibility in the case of improper use of the machine. Do not use the food slicer for frozen food, boned meat, fish or anything other than foodstuffs.
Periodically check the state of the cable; should it be damaged, it must be replaced with our special cable ref. 9171.
Do not submerge the food slicer in water when cleaning.
Do not use extension cables.
Do not unplug by pulling the cable.
Do not use the machine with wet hands or bare feet.
Even though the machine is equipped with safety devices, keep your hands away from the blade and moving parts.
During maintenance and cleaning operations (therefore, having removed the safeguards), the remaining risks should be considered.
Before carrying out any maintenance operation, unplug the machine and make sure that the graduated knob is in "0" position.
Remove the knife guard periodically, unscrewing the screw (in the centre of the knife guard) then clean both the blade and the inside of the knife guard with alcohol.
Do not use the food slicer when, after it has been sharpened numerous times, the diameter of the blade has become 10 mm thinner.
The machine and all its parts should be cleaned with soft cloths using ordinary neutral detergents containing soft non-ionic anions respecting the following temperatures and concentrations.
Temperature higher than 31° C.
Solutions with ph = 7+8.
Use soft cloths for drying.
When the sliding food tray moves with difficulty, lift the food slicer and place it on its side. Carefully clean the cylindrical sliding bar and lubricate it with vaseline oil.
Should the knife transmission belt slip (this can be seen when the rotation of the blade can be stopped while cutting), the correct tension can be achieved as follows:
A) approach the regulating organs on from the bottom,
B) loosen the bolt on the tension belt screws then turn the screws in a clockwise direction to achieve the correct tension of the belt,
C) tighten the bolt on the screws.

INSTRUCTIONS ET NORMES

Le constructeur décline toute responsabilité au cas où l'appareil serait employé de façon impropre.
Ne pas employer la machine à trancher pour les produits surgelés, les viandes non désossées, les poissons et tout produit non alimentaire.
Contrôler périodiquement l'état du câble d'alimentation électrique; en cas de dommage, il doit être remplacé par un câble spécial (réf. 9171).
Ne pas plonger la machine dans l'eau au moment du nettoyage.
Ne pas employer de rallonges pour le câble d'alimentation.
Ne pas débrancher en tirant sur le câble électrique.
Ne pas employer l'appareil avec les mains mouillées ou les pieds nus.

Bien que la machine soit pourvue de dispositifs de sûreté, éviter d'approcher les mains de la lame et des parties en mouvement.
Lors des opérations d'entretien ou de nettoyage de la machine (et donc lorsque l'on ôte les protections), évaluer avec attention les risques.
Avant d'effectuer toute opération d'entretien, débrancher la machine et s'assurer que le bouton gradué se trouve en position "0".
Ôter périodiquement le disque protège-lame en dévissant la vis de serrage (située au centre de celui-ci) et nettoyer avec de l'alcool ou de l'eau chaude aussi bien la lame que l'intérieur du protège-lame.
Ne pas employer la machine à trancher lorsque, à la suite de nombreux affûtages, la lame a subi une diminution du diamètre de l'ordre de 10 mm.
La machine et ses composants doivent être nettoyés avec des chiffons doux humidifiés avec de normaux détergents neutres contenant des anions non ioniques biodégradables respectant les températures et les concentrations suivantes.
Température supérieure à 31°C
Solutions d'emploi avec ph = 7+8
Essuyer avec des chiffons doux.
Lorsque le plateau porte-marchandise mobile présente une plus grande résistance à l'avancement, soulever la machine et la coucher sur la tête, nettoyer avec soin la barre cylindrique de coulissement et la lubrifier avec de l'huile de vaseline.
En cas de glissement de la

AFFILATURA DELLA LAMA

Mod. 22 GS "CE" - 25 GS "CE" - 220 GS "CE" - 250 GS "CE"

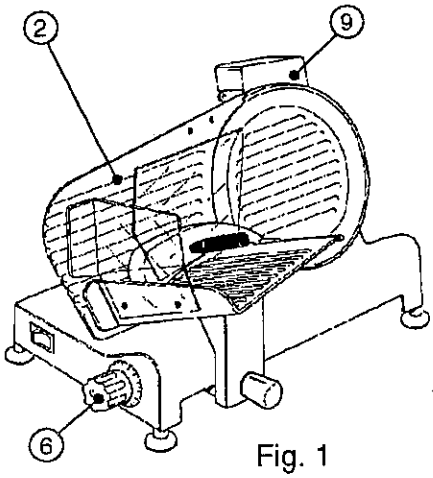


Fig. 1

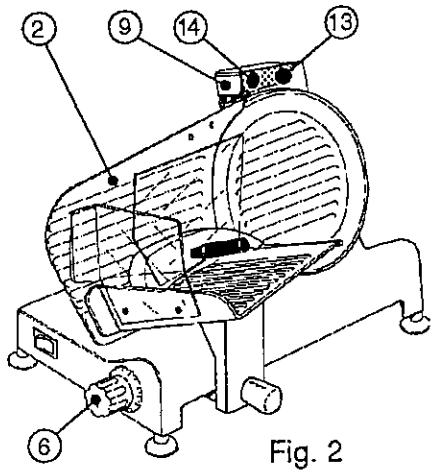


Fig. 2

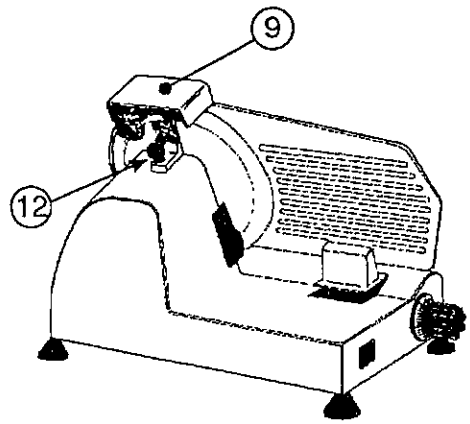


Fig. 3

AFFILATURA DELLA LAMA

Operazione da effettuarsi qualora diminuisse la capacità di taglio della lama.
N.B.: tenere presente che la lama è di tipo ad alta resistenza pertanto la necessità di affilatura nell'uso corrente è di circa una volta all'anno.

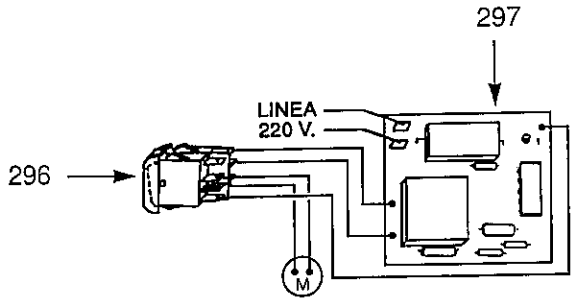
Togliere la spina dalla presa di corrente.
Accertarsi che la paratia mobile sia chiusa (pomolo graduato in posizione "0").
Pulire accuratamente la parte di lama da affilare.
Ripristinare la presa di corrente.
Allentare il pomolo di blocco (12) del gruppo affilatoio.
Sollevare il gruppo affilatoio in modo da ruotarlo di 180* per presentare le due mole in posizione di lavoro. Vedi fig. 2.
Abbassare il gruppo affilatoio fino al proprio fermo; durante questa operazione tenere premuto il bottone (13) in modo da inserire la mola affilatrice sul filo tagliente della lama.
Assicurare il gruppo ruotando il pomolo di blocco (12).
Posizionare la paratia ruotando la manopola graduata fino al n° 2.
Azionare l'interruttore, lasciare girare la lama per circa 1 - 2 minuti, a lama ferma controllare il suo fianco se si è prodotta una leggera bava.
Accertata la presenza di questa bava, azionare l'interruttore e premere leggermente il bottone (14) per circa 3 secondi in modo da asportare la bava prodotta durante l'affilatura (in quest'ultima fase, lavorano assieme le due mole affilatrici).
Riportare in posizione "0" la manopola graduata (6).
Effettuata l'affilatura riportare il gruppo affilatoio nella sua posizione di riposo, pulire il filo della lama e le mole con alcool.
Dopo più affilature pulire la mola affilatrice da eventuali residui con alcool servendosi di uno spazzolino.

BLADE SHARPENING

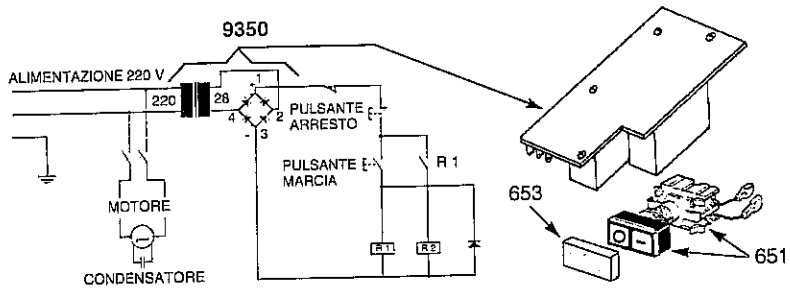
To be effected should the knife become blunt.
N.B.: it should be noted that the blade is highly resistant, thus normally needing to be sharpened about once a year when used regularly.

* Unplug.
* Check that the movable bulkhead is closed (graduated knob in position "0").
* Carefully clean the part of the blade to be sharpened.
* Reinsert the plug.
* Loosen the locking knob (12) on the sharpener group.
* Raise the sharpener group, turning it by 180° so that both grinding wheels are in working position. See Fig. 2.
* Lower the sharpener group until it locks, during this procedure press button (13) to bring the sharpening wheel into contact with the cutting edge of the blade.
* Secure the group by turning the locking knob (12).
* Set the bulkhead by turning the graduated knob to no. 2.
* Switch on, letting the blade turn for 1-2 minutes. When the blade is still check to see if any burr has formed on the edge.
* After having verified the presence of burr, switch on and gently press button (14) for about 3 seconds to remove the burr produced during sharpening in (in this last phase, both grinding wheels will be working).
* Turn the graduated knob (6) back to position "0".
* After sharpening, move the sharpener group back to its original position, clean the edge of the blade and the grinding wheels with alcohol.
* After several sharpening operations, the grinding wheels should be cleaned with a brush to remove any traces of alcohol.

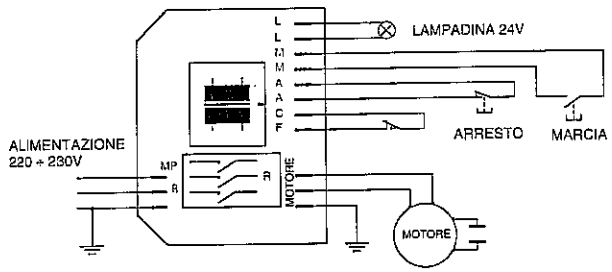
MOD. "CE" v



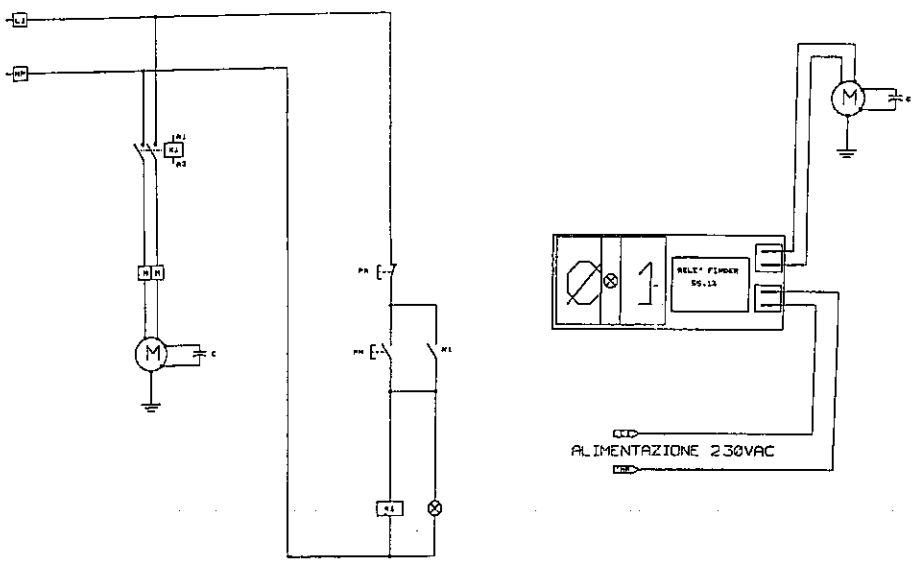
MOD. 220/250/275 CE p. 24v



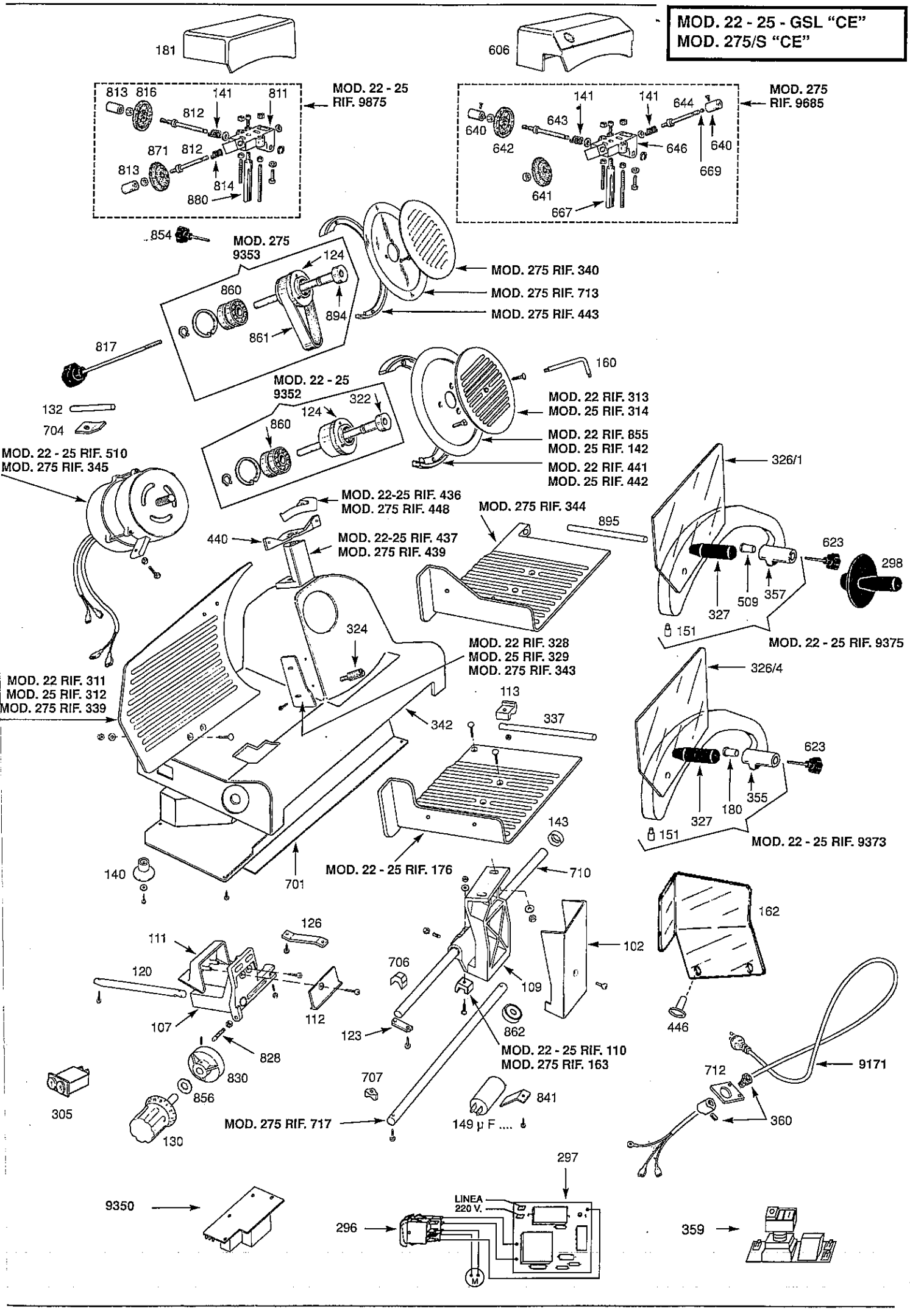
MOD. 300/S "CE" p 24v



MOD. CE p. 230v



MOD. 22 - 25 - GSL "CE"
MOD. 275/S "CE"



DICHIARAZIONE DEL FORNITORE
Si conferma con la presente, che l'/gli apparecchio/i sulla copertina di queste istruzioni d'uso rispecchia/no alla direttiva BMPT 242/1991 risp. alla norma europea EN 55014 sull'antidisturbo. La Deutsche Bundespost è stata informata della messa in commercio di questo/i apparecchio/i ed ha il diritto di controllarne l'applicazione

Dichiarazione di conformità CE
Il fornitore si dichiara responsabile che l'apparecchio/i menzionato/i sulla copertina di queste istruzioni d'uso e pure sulla targhetta caratteristica con il segno CE rispecchiano le direttive effettive, di base alle richieste di salute e di sicurezza delle EG e che i documenti relativi sono a disposizione delle autorità richiedenti.

SUPPLIER'S DECLARATION
It is herewith confirmed that the equipment mentioned on the cover of these instructions for use comply with the directive BMPT 242/1991 relative to the European regulation EN 55014 on anti-disturbance. The Deutsche Bundespost has been informed of the marketing of this equipment and has the right to control its application.

Declaration of EC conformity
The supplier declares himself responsible for the compliance of the equipment mentioned on cover of the instructions for use and also on the characteristic plate with the EC symbol with the effective directives based on the health and safety requirements in the EC directives and that the relative documents are at the disposal of the authorities.

DECLARATION DE FOURNISSEUR
On confirme par la presente que l'/les article/s mentionné/s súr le front du mode d'emploie respecte/nt directives du BMPT Vgf. 242/1991, resp? la norme Europenne EN 55014 sur l'antiperturbation. La Deutsche Bundespost a été informée sur la mise en commerce de cet/s appareil/s et elle a le droit de vérifier le respect des directives mêmes.

Declaration de conformite CE
La fournisseur se déclare responsable que l'/les appareil/s mentioné/es sur le front du mode d'emploie et aussi sur les données tecniques avec le symbole CE respecten les directives effectives, de base pour la santé et la sécurité des directives EG et que les documents relatives sont à disposition des autorités.

HERSTELLER-BESCHEINIGUNG
Hiermit wird bescheinigt, dass der/die auf dem Deckblatt dieser Bedienungsanleitung aufgeführte(n) Gerätetyp(en) in Übereinstimmung mit den Bestimmungen der BMPT Vgf. 242/1991, bzw, Europeanorm EN 55014 funkentstört ist/sind. Der Deutschen Budenspost wurde die Inverkehrbringung dieses(r) Geräte(s) angezeigt und die Berechtigung zur Überpüfung der Serie auf Einhaltung der Bestimmungen eingeräumt.

CE - Konformitätserklärung
Der Hersteller erklärt hiermit in alleiniger Verantwortung, dass das:die auf dem Deckblatt dieser Bedienungsanleitung genannte(n) Produckt(e), soweit auf dem Geräte-Typenschild mit dem CE-Zeichen versehen, auf das/welche sich diese Erklärung bezieht, den einschlägigen, grundliegeden Sicherheits - und Gesundheitsanforderungen der hierzu aktuellen EG-Richtlinie entspricht und die diesbezüglich geforderten Dokumente, zur Einsichtnahme durch die einschlägigen Behörden vorhanden sind.

DECLARACION DEL PROVEEDOR
Por la presente se confirma que el/los aparato/s en la primera página de estas instrucciones para el uso está/n en conformidad con la norma BMPT 242/1991 en relación con la norma europea EN 55014 contra el ruido. La Deusche Bundespost ha sido informada sobre la puesta en venta de este/os aparado/s y tiene el derecho de controlar su aplicación.

Declaración de conformidad CE
Es responsabilidad del proveedor que el/los aparado/s indicado/s en la primera página de estas instrucciones para el uso y en la placa con el símbolo CE estén conformidad con las normas vigentes de base en relación con las condiciones de salud y de seguridad de laa normas EG y que los documentos correspondientes se encuerten a disposición de las autoridades que los solicitan.

English

DESCRIPTION OF SPARE PARTS

REF.	DESCRIPTION
102	Food tray support covering
107	Slider
109	Carriage
110	Carriage sliding block
111	Slider cap
112	Slider cap frontal
113	Bearing
119	Bushes
120	Slider sail shaft
121	Carriage guide shaft Ø 14
123	Lock plate
124	Blade pulley
126	Slider sail plate
130	Graduated knob
132	Motor fulcrum pin
140	Case foot
141	Counterburr wheel spring
142	Blade Ø 250
143	Carriage damper
149	Condenser (Specify mf .....)
151	Stop L = 9.5 on food grip
160	Setscrew wrench
162	Tray finger guard
163	Sliding block on carriage (ball-bearing type)
176	Food tray for finger guard 22/25
180	Bush
181	Sharpener cover 22 - 25
296	Switch
297	Electronic card
298	Knob 22 - 25 - 275
305	Two-button on/off switch
311	Movable bulkhead 22
312	Movable bulkhead 25
313	Internal blade wheel 22
314	Internal blade wheel 25
322	Pulley pin 22 - 25
324	Ring pin
326/1	Perspex guard on food holder 25
326/2	Perspex guard on food holder 22
326/4	Perspex guard on food holder 22-25
327	Food holder hand pin
328	Slice deflector 22 G/A
329	Slice deflector 25 G/A
337	Pin Ø 12
339	Movable bulkhead 275
340	Central wheel 275
342	Casing 275
343	Slice deflector 275
344	Food tray 275
345	Motor P.50 per 275
355	Food holder arm 22/25
356	Food holder arm 220

REF.	DESCRIPTION
357	Food holder arm 250
360	Cable lock
362	Carriage 220/250
363	Tray support mod. 220
364	Tray support mod. 250
365	Head mod. 220-250
366	Head mod. 300
367	Push rod
368	Pin mod. 220-250
369	Bush mod. 220-250
370	Sail support bush mod. 220-250
371	Pin mod. 220-250
378	Carriage Knob mod. 220-250
379	Cam mod. 220-250
391	Spring mod. 220-250
402	Movable bulkhead 300
403	Internal blade wheel 300
407	Plexiglas on food holder
410	Pulley shaft 300/A
414	Food holder arm 300/A
420	Stainless steel slice deflector 300
421	Food tray 300
425	Electric motor x 300
426	Carriage
427	Tray support
428	Carriage pin
429	Carriage bush
430	Sail support
431	Pin
432	Knob
433	Cam
434	Spring
435	Guard mod. 300
436	Guard mod. 22/25 - 220-250
437	Sharpener group base 22/25 - 220/250
439	Sharpener group base 275
441	External blade ring 22 - 220
442	External blade ring 25 - 250
443	External blade ring 275
444	External blade ring 300
447	Hand grip
448	Guard 275
452	Hand grip 300
500	Casing 220/250
501	Carriage guide bar Ø 16
502	Carriage adjuster square bar
503	Bar screw
506	Tray support 220/S
509	Bush
510	Electric motor 220-250
511	Cable lock
516	Bottom plate 220 - 250

DESCRIPTION OF SPARE PARTS

REF.	DESCRIPTION
600	Casing 300/S
601	Carriage 300/S
602	Slider 300/S
605	Bearing 300/S
606	Sharpener cover 275/S - 300/S
609	Tray support 300/S
611	Cam pin 300/S
612	Food holder pin 300/S
613	Pulley 300/S
615	Bar screws 300/S
616	Carriage sliding bar for 300/S
617	Carriage square supporting bar 300/S
618	Carriage spring 300/S
619	Slider sliding shaft
620	Cam feeling pin
623	Slide deflector pin
625	Bottom plate 300
626	Cable guard 300
627	Hand grip
628	Feet 300
630	Cam 300
631	Graduated knob 300
632	Ball bearings Ø 47
633	Condenser for 220 V
634	Motor fulcrum pin 300
635	Belt SV 400
636	Blade Ø 300
637	Carriage ball bearing
640	Button
641	Coarse grain emery wheel Ø 45
642	Fine grain emery wheel Ø 45
643	Counterburr wheel pin
644	Grinding wheel pin
646	Sharpener body
651	Double button
653	Button protection cap
654	Single-phase electronic card 220 V
656	Card box
667	Sharpener support pin
669	Wheel Ø 4,75
671	Elastic washer internal Ø 18
676	Food holder hand pin
700	Casing 22/25
701	Covering
704	Hinge plate
706	Shaft spacer Ø 16 275
707	Shaft spacer Ø 14 275
710	Carriage sliding shaft 220/250
712	Cable lock plate
713	Blade Ø 275
717	Shaft Ø 14 275
802	Tray support 250/S

REF.	DESCRIPTION
806	Slider
807	Bearing
808	Carriage
809	Sharpener cover
811	Sharpener body
812	Wheelpin
813	Button on sharpener pin
814	Spring
816	Fine grane emery Ø 40
817	Knife guard knob
822	Slider bar
823	Slider plate
827	Points
828	Cam feeler
830	Cam
834	Spring
841	Condenser lock plate
850	Pin Ø 7
851	Grain M6
852	Bushes
854	Sharpener locking knob
855	Blade Ø 220
856	Elastic washer internal Ø 12
860	Ball bearings Ø 35
861	Belt SV. 330
862	Ball bearing 607 - ZZ
871	Coarse grain emery wheel Ø 40
880	Sharpener support pin
881	Food holder hand pin
885	Cable guard 220/250
890	Ring bearing 220
891	Internal blade wheel 250
892	Internal blade wheel 220
894	Pulley pin 275
895	Pin Ø 12 x 130
896	Movable bulkhead 250
897	Movable bulkhead 220
898	Casing 220
899	Casing 250
900	Food tray 220
905	Food tray 250
9171	Schuko cable with faston
9350	Gearcase ref. 491
9352	Pulley block 22 - 25
9353	Pulley block 275
9373	Food holder arm 22 - 25
9374	Food holder arm 220
9375	Food holder arm 250 - 275
9469	Pulley block 300
9470	Food holder arm 300
9681	Gearcase group SW 3 with buttons
9685	Sharpener group 300/S - 275
9875	Fixed sharpener group 220/S