



**Electric Pasta Cooker
7455.1655**

User Manual
Gebruikershandleiding
Gebrauchsanweisung
Le mode d'emploi



CONTENT

ENGLISH

| | |
|---|---|
| 1. Basic Parameter | 3 |
| 2. Structure and function features..... | 3 |
| 3. Operating Procedure..... | 4 |
| 4. Installation | 4 |
| 5. Troubleshooting..... | 5 |
| 6. Cleaning and maintenance | 5 |
| 7. Transportation and storage..... | 6 |
| 8. Daily checks | 6 |

NEDERLANDS

| | |
|--------------------------------------|----|
| 1. Voornaamste eigenschappen | 7 |
| 2. Structuur en voorzieningen | 7 |
| 3. Procedure voor gebruik | 8 |
| 4. Aandacht bij de installatie | 8 |
| 5. Probleemoplossing | 9 |
| 6. Schoonmaak en onderhoud..... | 9 |
| 7. Transport en opslag | 10 |
| 8. Dagelijkse controle..... | 10 |

DEUTSCH

| | |
|-------------------------------------|----|
| 1. Basis-Parameter | 11 |
| 2. Aufbau und Eigenschaften | 11 |
| 3. Betriebsanleitung..... | 12 |
| 4. Installationshinweise | 12 |
| 5. Fehlersuche und -behebung | 13 |
| 6. Reinigung und Wartung | 14 |
| 7. Transport und Lagerung..... | 14 |
| 8. Tägliche Kontrollmaßnahmen | 14 |

FRANÇAIS

| | |
|-----------------------------------|----|
| 1. Paramètres de base | 15 |
| 2. Structure et fonctions | 15 |
| 3. Procédure d'opération | 16 |
| 4. Attentions d'installation..... | 16 |
| 5. Dépannage..... | 17 |
| 6. Propreté et maintenance | 17 |
| 7. Transport et stockage..... | 18 |
| 8. Vérification quotidienne | 18 |

Thanks for purchasing and using our Electric Pasta Cooker.

To make better use of this product and prevent unnecessary damages, please read this manual carefully before using and store it well for reference.

WARNING! Any refitting, incorrect installation, adjustment and maintenance may cause property damage or personal injury. Please contact the supplier if user needs to adjust or maintain it, all these should be performed by trained special professionals.

WARNING! For your safety, do not store or use any flammable liquid, gas or other objects around the product.

WARNING! The housing of this machine must be grounded well for safety.
Thank you for your cooperation!

This product has a good appearance and reasonable structure, convenient operation, is easy to maintain, energy saving, with constant temperature control etc. The temperature is adjustable, it's safe and reliable, which is ideal for your kitchen.

1. Basic Parameter

| | |
|-----------------------------|---------------|
| Model | 7455.1655 |
| Voltage | 400V 50/60Hz |
| Power | 4.5kW |
| Temperature range | 30-110°C |
| Number of thermostat | 1 |
| Dimension | 400x680x370mm |
| Number of baskets | 2 |

2. Structure and function features

- 2.1 This series of Pasta Cooker has a smooth, clean and hygienic surface.
- 2.2 Designed with independent adjustable thermostat, temperature range: 30-110°C and saves energy.
- 2.3 Deluxe shape, reasonable structure, made of stainless steel.
- 2.4 Independent switch control on both sides, several kinds of food can be cooked at the same time, no cross-transmission of taste, energy saving and economic.
- 2.5 Designed with water injection faucet and drainage valve, jet boiling can make the boiling process more complete.
- 2.6 Heats up fast, easy to operate and maintain.

3. Operating Procedure

- 3.1 Check the power and make sure the supply voltage matches the rated voltage.
- 3.2 Two thermostats are installed at the front panel, they can be used independently or at the same time. The left thermostat controls the left pasta cooker and the right one controls the right pasta cooker.
- 3.3 Switch on the device, the green indicator turns on which means the current supply is ready. Rotate the thermocouple clockwise to the needed position. The yellow indicator turns on which means the heating tube begins to work and the temperature rises.
- 3.4 The user can choose the temperature according to different foods and 70-90°C is the ideal temperature range. It will take 10~15 minutes for the temperature to rise from power on to the water boiling point.
- 3.5 When the temperature rises to the specified temperature setting, the thermocouple will cut off the power supply. The yellow indicator turns off, the heating tube stops working and the griddle keeps a constant temperature. When the temperature drops a little, the thermocouple will connect the power supply automatically, the heating tube works again and the temperature rises. This action will repeat during the operations.
- 3.6 After use, please rotate the thermocouple counter clockwise to original position. And shut off the power supply for safety.
- 3.7 The water or soup which is used for boiling the food should be replaced regularly. And the water pan should be cleaned regularly too.

4. Installation

- 4.1 The voltage of the power supply has to match the designed power value.
- 4.2 The user should install an appropriate leakage protection switch near this device.
- 4.3 There is a copper equipotential terminal on the bottom of the backside which connects with at least 1.5mm² copper wire.
- 4.4 The installation of this device should be performed by professional technicians.
- 4.5 Before use, the user should check the power connection to avoid any power cable loosening. And check if the voltage is normal and well grounded.
- 4.6 The housing of this device must be grounded well for safety.
- 4.7 Clean the device before use, shut off the power supply and wipe the device with a wet cloth and noncorrosive detergent, do not use a water jet for washing this device.
- 4.8 This device is designed for boiling various of noodles and pasta, any other use is forbidden.
- 4.9 Before use, the tank must be filled with water, otherwise the heating tube will be burned.
- 4.10 Before use, the user has to clean all the commercial grease off the water tank, the cleaning procedure is as below:
 - 1) Top up the water tank with water, boil it for a few minutes. When the temperature rises to 40-50°C, wipe the grease in the tank with a cloth.
 - 2) Do not clean the tank with detergent which includes abrasive material, do not use wire brush/hard or sharp object to clean the surface of device.
 - 3) After the cleaning, discharge the waste water through the drain, then clean the tank again with clean water.
- 4.11 Do not store any flammable or explosive material around the installation. The environment temperature should be lower than 45°C and the relative humidity should be lower than 85%.
- 4.12 This device should be placed at a level position. Keep at least 10 cm distance between this device and other objects around it. And keep at least a 20 cm distance between the back, wall and window.

| Special Notes |
|--|
| This device should be used by trained chef or experienced person. |
| Any refitting is forbidden. It may cause serious accidents. |
| Burning without water on the heating tube is prohibited! |
| Shut off the power supply before cleaning. Do not use water jet to clean this device or electric elements. It may cause leakage and shock accidents. |
| High temperature may cause scalding. Do not touch the device directly, especially the high temperature area. |
| Using the power supply if it's not matching the designed voltage is forbidden. |
| Do not use the switch which is not conform to the safety regulation. |
| When the thunder is getting close, the user should stop using and shut off the power supply to avoid damage. |
| Do not use hard or sharp object which may damage the surface of the device and heating tube. |
| Installation and maintenance must be performed by qualified professionals. |
| Keep your hands, the plug and switch dry during the installation. |
| If the power cable is damaged, please contact the manufacturer or service agent. And the replacement must be performed by professionals to avoid danger. |

5. Troubleshooting

| Problem | Reasons | Solutions |
|---|--|---|
| 1. Power on, the indicator is not on and the heating tube is not working. | 1. There is no power supply | 1. Keep the electricity supply connected |
| 2. Heating indicator on but the temperature is not rising. | 1. Connecting wire of heating tube is loose 2. Heating tube is burned | 1. Fastening connecting wire and screws of heating tube 2. Replace with new heating tube |
| 3. Temperature control is normal, the indicator is not on. | 1. Indicator is burned | 1. Replace by a new indicator |
| 4. Temperature rising is out of control. | 1. Thermostat is burned | 1. Replace by a new Thermostat |

Problems above are only for reference. If there is any trouble, the user should stop using immediately and inform professional to check and maintain.

6. Cleaning and maintenance

- 6.1 Shut off the power supply before cleaning for safety.
- 6.2 After use every day, the user can clean this device with a wet towel and non-corrosive detergent. Never clean this device with a water jet to avoid water leakage and damage to the circuit.
- 6.3 When this device is not in use, the user should shut off the thermostat and power switch.
- 6.4 In case of long storage, this device should be cleaned completely and be put in well-ventilated and non-corrosive warehouse.

7. Transportation and storage

During transport, the device should be handled carefully, preventing intense shaking and crashes. Never place this device upside down. In case of long storage, this device should be cleaned completely and be put in dry and well-ventilated and non-corrosive warehouse; for temporary storage, rain-proof and antiseptis measures should be taken.

8. Daily checks

Check the device before and after use every day: If there is deformation of the housing? If the power cord is worn out or broken? If there is damaged of the control panel?

In use: If there is unpleasant smell? If the contact switch is good? If the temperature is out of control or if there is leakage of electricity?

| |
|-----------------|
| WARNING! |
|-----------------|

| |
|--|
| The daily check has to be performed regularly! In order to avoid accident. |
|--|

| |
|---|
| If there is malfunction of circuit or the temperature is abnormal, please stop using immediately and inform the professionals for checking and maintaining. |
|---|

Dank u voor uw aankoop van onze Electric Pasta Cooker.
Gelieve deze handleiding zorgvuldig te lezen voor gebruik, om zo ten volle gebruik te kunnen maken van alle functies en onnodige schade en ongevallen te vermijden.

WAARSCHUWING! Elke aanpassing, incorrecte installatie, vervanging en onderhoud kan schade en persoonlijke verwondingen tot gevolg hebben. Contacteer uw leverancier als het apparaat aanpassingen of een onderhoud nodig heeft. Deze dienen te gebeuren door gekwalificeerde professionals.

WAARSCHUWING! Voor uw veiligheid, bewaar geen licht-ontvlambare stoffen in de nabijheid van het apparaat.

WAARSCHUWING! De omkasting van het apparaat moet nauwkeurig geaard worden voor veilig gebruik. Dank u voor uw medewerking!

Dit product kenmerkt zich door zijn aantrekkelijke uiterlijk en weldoordachte structuur, zijn handige gebruik, gemakkelijk onderhoud, energievriendelijkheid en constante temperatuur. De temperatuur kan worden aangepast, het apparaat is betrouwbaar en veilig. Ideaal voor in uw keuken!

1. Voornaamste eigenschappen

| | |
|----------------------------|---------------|
| Model | 7455.1655 |
| Voltage | 400V 50/60Hz |
| Vermogen | 4.5kW |
| Temperatuurbereik | 30-110°C |
| Aantal thermostaten | 1 |
| Afmetingen | 400x680x370mm |
| Aantal mandjes | 2 |

2. Structuur en voorzieningen

- 2.1 Deze reeks van Pasta Cooker heeft een glad oppervlak wat netheid en hygiëne ten goede komt.
- 2.2 Ontworpen met een onafhankelijke, aanpasbare thermostaat met een bereik van 30°C-110°C. Energiezuinig.
- 2.3 Luxueus ontwerp, weldoordachte structuur, gemaakt van roestvrij staal.
- 2.4 Onafhankelijke aan-/uitknop aan beide kanten, waardoor verschillende voedingsmiddelen tegelijk kunnen worden bereid. Geen kruisbestuiving van smaak, u wint tijd en energie.
- 2.5 Ontworpen met waterinjectiekraan en drainageventiel. Snelkookoptie maakt het kookproces compleet.
- 2.6 Snelle verwarming, gemakkelijk in gebruik en onderhoud.

3. Procedure voor gebruik

- 3.1 Controleer of het voltage van uw apparaat overeenstemt met uw geleverde voltage thuis.
- 3.2 Twee thermostaten zijn geïnstalleerd in het voorste paneel. Ze kunnen onafhankelijk gebruikt worden, of tegelijkertijd.
- 3.3 Zet de aan-/uitknop aan. De indicatielamp licht groen op, wat wilt zeggen dat het apparaat klaar is voor gebruik. Als hij geel brandt, geeft hij aan dat de temperatuur aan het stijgen is. Draai de thermostaat tot de gewenste temperatuur.
- 3.4 De gebruiker kan de temperatuur zelf kiezen, maar aangeraden wordt een temperatuur tussen 70 en 90°C. Het duurt ongeveer 10-15 minuten om het water aan de kook te krijgen.
- 3.5 Wanneer het water de gewenste temperatuur bereikt, zet de thermostaat automatisch de stroomtoevoer uit. De gele indicatielamp gaat uit, en een constante temperatuur wordt behouden doordat de thermostaat automatisch weer in actie schiet als de temperatuur daalt.
- 3.6 Na gebruik, draai de thermostaat tegen de klok in weer terug naar de oorspronkelijke positie en zet de stroom uit. voor de veiligheid.
- 3.7 Water of soep die gebruikt wordt om te koken moet regelmatig vervangen worden, en de pan regelmatig schoongemaakt..

4. Aandacht bij de installatie

- 4.1 Voltage van het apparaat moet overeenstemmen met dat van uw elektriciteitsnet thuis.
- 4.2 Er moet een adequate aarding geïnstalleerd zijn bij het gebruiken van dit apparaat.
- 4.3 Er is een koperen aardingspin op de bodem van de achterzijde van het apparaat. Verbind dat met een koperen draad van minstens 1,5mm² dik.
- 4.4 De installatie van dit apparaat dient te gebeuren door professionele technici.
- 4.5 Voor gebruik dient de gebruiker altijd na te gaan of het stroomsnoer intact is en stevig vast zit. Controleer tevens of het voltage normaal is en goed geaard.
- 4.6 De omkasting van dit apparaat dient adequaat geaard te zijn voor de veiligheid.
- 4.7 Maak het apparaat schoon voor gebruik. Zet de stroom uit en maak schoon met een zachte, natte doek en noncorrosieve detergent. Gebruik geen water rechtstreeks op het apparaat om schoon te maken.
- 4.8 Dit apparaat werd ontworpen voor het bereiden van pasta en soortgelijke noodles. Ander gebruik is verboden.
- 4.9 Voor gebruik moet de tank gevuld worden met water, anders brandt het verhittingselement door.
- 4.10 Voor gebruik dient het apparaat ontvet te worden volgens onderstaande procedure.
 - 1) Vul de tank met water, en laat een paar minuten koken. Wanneer het water 40-50°C bereikt, veeg het vet in de tank op met een doek.
 - 2) Maak de tank niet schoon met schuurmiddel, staalwol of een hard object.
 - 3) Na het schoonmaken, giet het water weg en vul de tank opnieuw met proper water.
- 4.11 Bewaar geen licht-ontvlambare of explosieve stoffen in de nabijheid van het apparaat. De omgevingstemperatuur mag niet hoger zijn dan 45°C en de luchtvochtigheid niet hoger dan 85%.
- 4.12 Dit apparaat dient stabiel en waterpas weggezet te worden. Bewaar tenminste 10 cm afstand tussen het apparaat en andere objecten, en minstens 20cm tussen het apparaat en de muren en ramen.

| Opgelet |
|---|
| Dit apparaat mag enkel bediend worden door opgeleid personeel. |
| Enige aanpassing is verboden daar het kan leiden tot zware ongevallen. |
| Branden zonder water is verboden! |
| Zet de stroom af voordat u het apparaat schoonmaakt. Gebruik geen water om het motorische gedeelte schoon te maken, aangezien dat lekkage en elektrische schokken tot gevolg kan hebben. |
| Hoge temperaturen kunnen leiden tot brandwonden. Raak het apparaat daarom niet aan terwijl het in gebruik is. |
| Verboden stroom te gebruiken waarvan het voltage niet overeenstemt met dat van het apparaat. |
| Gebruik geen stopcontact dat niet conform de regelgeving is. |
| Als een onweer nadert, dient u het apparaat te verwijderen van het stroomnetwerk om schade te voorkomen bij blikseminslag. |
| Gebruik geen harde en scherpe materialen om de oppervlakte van het apparaat schoon te maken. |
| Installatie en onderhoud dienen te gebeuren door gekwalificeerde professionals. |
| Houd uw handen droog tijdens de installatie, en het inpluggen. |
| Indien uw stroomsnoer beschadigd is, neem contact op met de fabrikant of onderhoudsservice. De vervanging moet gebeuren door een professional om gevaar te voorkomen. |

5. Probleemoplossing

| Probleem | Oorzaak | Oplossing |
|--|--|--|
| 1. Stroom staat aan, maar apparaat warmt niet op | 1. Er is geen stroom | 1. Zorg voor een goede verbinding |
| 2. Indicatielampje brandt, maar water warmt niet op. | 1. Losse connectie naar verhittingselement 2. Verhittingselement is doorgebrand | 1. Maak losse verbinding weer vast 2. Vervang het verhittingselement. |
| 3. Temperatuurcontrole normaal, maar lampje brand niet | 1. Lampje kapot | 1. Vervang door een nieuw lampje |
| 4. Temperatuur blijft stijgen | 1. Thermostaat is kapot | 1. Vervang met een nieuwe thermostaat |

Bovenstaande problemen zijn slechts voor referentie. Bij problemen dient u onmiddellijk te stoppen met het gebruik van het apparaat en een professional in te lichten voor controle en onderhoud.

6. Schoonmaak en onderhoud

- 6.1 Zet de stroom af voordat u schoonmaakt of onderhoud uitvoert;
- 6.2 Maak elke dag schoon na gebruik, met een vochtige doek en non-corrosieve detergent. Gebruik nooit water rechtstreeks daar dit schade aan het circuit kan veroorzaken.
- 6.3 Wanneer dit apparaat niet in gebruik is, moet u de thermostaat en aan-/uitknop af zetten.
- 6.4 In het geval van langdurige stockage, moet het apparaat volledig en grondig worden schoongemaakt, en nadien bewaard in een goed verluchte ruimte uit de buurt van corrosieve stoffen.

7. Transport en opslag

Tijdens transport moet het apparaat voorzichtig behandeld worden, om schade door schudden of vallen te vermijden. Zet het apparaat nooit ondersteboven. Voor langdurige opslag dient het apparaat volledig te worden schoongemaakt en bewaard in een goed verluchte ruimte zonder corrosieve stoffen. Voor korte termijn opslag, moet het uit de regen bewaard worden.

8. Dagelijkse controle

Controleer het apparaat dagelijks voor en na gebruik. Is de omkasting misvormd? Is het stroomsnoer beschadigd of versleten? Is het controlepaneel beschadigd?

Tijdens gebruik: is er een onaangename geur? Is de het contact en de aan-/uitknop nog intact? Is de temperatuur onder controle? Zijn er elektrische schokken?

WAARSCHUWING!

De dagelijkse controle moet regelmatig gebeuren om ongelukken te voorkomen!

Als er een defect is in het circuit of als de temperatuur abnormaal is, stop onmiddellijk met het gebruik van het product en breng een professional op de hoogte voor nazicht en herstel.

Vielen Dank für den Kauf und die Benutzung unseres elektrischen Nudel-Kochers.

Um das Gerät mit all seinen Funktionen optimal bedienen zu können und nicht notwendige Beschädigungen oder Verletzungen zu vermeiden, lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung sorgfältig vor dem Gebrauch des Gerätes durch und bewahren sie gut zum späteren Nachschlagen auf.

WARNUNG! Jeder Umbau/Nachrüstung, unsachgemäße Installation, Einstellung und Wartung kann Vermögensschäden oder Körperverletzung führen. Wenden Sie sich bitte an Ihren Lieferanten, falls Sie das Gerät anpassen oder warten möchten. All diese Arbeiten dürfen nur von speziell geschultem Personal durchgeführt werden.

WARNUNG! Zu Ihrer Sicherheit verwenden Sie keine entflammaren Flüssigkeiten, Gas oder andere Gegenstände in der Nähe des Gerätes.

WARNUNG! Das Gerätegehäuse muss aus Sicherheitsgründen gut geerdet sein.
Vielen Dank für Ihre Zusammenarbeit!

Das Gerät ist formvollendet und hat ein praktisches Design, komfortabel in der Bedienung, einfach zu warten, energiesparend, verfügt über eine konstante Temperaturregelung, usw. Das Gerät verfügt über einen einstellbaren Temperaturbereich, ist sicher und zuverlässig, was es ideale für Ihre Küche macht.

1. Basis-Parameter

| | |
|----------------------------------|---------------|
| Modell | 7455.1655 |
| Spannung | 400V 50/60Hz |
| Leistung | 4,5kW |
| Temperaturbereich | 30-110°C |
| Anzahl der Thermostate | 1 |
| Abmessungen | 400x680x370mm |
| Anzahl der Körbe/Behälter | 2 |

2. Aufbau und Eigenschaften

- 2.1 Diese Serie von Nudelkochern verfügt über eine glatte Oberfläche, ist sauber und hygienisch.
- 2.2 Mit einem unabhängig einstellbaren Thermostat konzipiert, Temperaturbereich: 30-110°C, energiesparend.
- 2.3 Luxuriöse Form, praktisches Design, aus Edelstahl hergestellt.
- 2.4 Unabhängige Kontrollschalter auf beiden Seiten, unterschiedliche Lebensmittel können zur selben Zeit gekocht werden, keine Übertragung des Geschmacks der anderen, gleichzeitig gekochten Lebensmittel, energiesparend und ökonomisch.
- 2.5 Mit einer Wassereinlassamartur und Ablassventil konzipiert, Strahlkochen sorgt für einen vollständigen Kochprozess.
- 2.6 Schnelle Aufheizzeit, einfach zu bedienen und warten.

3. Betriebsanleitung

- 3.1 Überprüfen Sie das Stromnetz und stellen Sie sicher, dass die Spannung des Stromnetzes mit der Nennspannung des Gerätes übereinstimmt.
- 3.2 Das Gerät verfügt auf der Vorderseite über 2 Thermostate. Diese können unabhängig voneinander oder auch gleichzeitig verwendet werden. Der linke Thermostat steuert den Nudelkocher auf der linken Seite und der rechte steuert den rechten Nudelkocher.
- 3.3 Schalten Sie das Gerät ein, die grüne Kontrolllampe leuchtet auf, was bedeutet, dass der Kocher bereit ist. Drehen Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Position. Die gelbe Kontrolllampe leuchtet auf, was bedeutet, dass das Heizelement sich aufzuheizen beginnt.
- 3.4 Der Benutzer kann die Temperatur gemäß seinen Kochanforderungen für unterschiedliche Lebensmittel einstellen. Der ideale Temperaturbereich liegt zwischen 70-90°C. Es dauert ungefähr 10~15 Minuten vom Einschalten des Stroms bis zum Aufkochen des Wassers.
- 3.5 Wenn die gewünschte Temperatur gemäß den Einstellungen des Benutzers erreicht ist, unterbricht der Temperaturregler die Stromversorgung. Die gelbe Kontrolllampe erlischt, das Heizelement arbeitet dann nicht mehr und die Temperatur des Kochbehälters bleibt konstant. Wenn dann die Temperatur wieder etwas fällt, schaltet der Temperaturregler automatisch die Stromzufuhr wieder ein, das Heizelement fängt wieder zu arbeiten an und die Temperatur steigt. Dieser Vorgang wird wiederholt ausgeführt.
- 3.6 Nach dem Gebrauch drehen Sie den Temperaturregler gegen den Uhrzeigersinn in seine ursprüngliche Position und trennen das Gerät zur Sicherheit vom Stromnetz.
- 3.7 Das Wasser oder die (Suppen)-Brühe, die zum Kochen der Lebensmittel verwendet wird, sollte in regelmäßigen Abständen ausgetauscht werden. Des Weiteren sollte auch der Wasserbehälter regelmäßig gereinigt werden.

4. Installationshinweise

- 4.1 Die Netzspannung der externen Stromversorgung muss mit der des Gerätes übereinstimmen.
- 4.2 Der Benutzer sollte einen geeigneten FI-Schalter (Fehlerschutzschalter) neben dem Gerät installieren.
- 4.3 Das Gerät verfügt über eine Potenzialausgleichsklemme aus Kupfer auf der Unterseite der Rückseite und verbinden Sie diese Klemme mit einem zumindest 1,5 mm²-starken Kupferkabel.
- 4.4 Die Installation des Gerätes sollte durch qualifizierte Techniker erfolgen.
- 4.5 Der Benutzer sollte vor dem Gebrauch des Gerätes die stromführenden Verbindungen überprüfen, um zu verhindern, dass sich ein Stromkabel lockert. Ebenso sollte die Spannung und die Erdung des Gerätes überprüft werden.
- 4.6 Das Gehäuse des Gerätes muss zu Ihrer Sicherheit gut geerdet sein.
- 4.7 Reinigen Sie das Gerät nach der Benutzung, trennen es vom Stromnetz und wischen das Gerät mit einem feuchten Tuch und nicht ätzenden Reinigungsmittel. Waschen Sie das Gerät nicht unter fließendem Wasser.
- 4.8 Das Gerät ist für das Kochen von verschiedenen Nudelsorten und Pasta konzipiert und darf nicht zu anderen Zwecken verwendet werden.
- 4.9 Vor dem Betrieb muss der Wasserbehälter mit Wasser gefüllt werden, da ansonsten das Heizelement durchbrennen kann.
- 4.10 Der Benutzer muss vor dem Gebrauch des Gerätes die Fettablagerungen aus dem Wasserbehälter gemäß dem nachfolgenden Prozess entfernen:
 - 1) Füllen Sie den Wasserbehälter zur Gänze mit Wasser an, kochen Sie das Wasser für ein paar Minuten. Wenn die Temperatur 40-50°C erreicht, wischen Sie die Fettablagerungen mit einem Tuch weg.
 - 2) Reinigen Sie den Behälter nicht mit Reinigungsmitteln, die Scheuermittel enthalten. Verwenden Sie keine Drahtbürste/harte oder spitze Gegenstände, um die Geräteoberflächen zu reinigen.
 - 3) Nach dem Reinigungsvorgang, leeren Sie das Abwasser/Restwasser in den Ausguss. Danach reinigen Sie den Behälter nochmals mit sauberem Wasser.
- 4.11 Lagern Sie keine entflammbaren oder explosiven Stoffe in der Nähe des Aufstellungsortes des Gerätes. Die Umgebungstemperatur sollte weniger als 45°C betragen und die relative Luftfeuchtigkeit sollte geringer als 85% sein.

- 4.12 Das Gerät sollte waagrecht und eben aufgestellt sein. Halten Sie zumindest 10 cm Abstand zwischen dem Gerät und den Gegenständen in seiner Umgebung und halten Sie zumindest 20 cm Abstand zwischen der Rückseite und der Wand/den Fenstern.

| Besondere Hinweise |
|--|
| Das Gerät sollte nur durch eine geschulte Person bedient werden. |
| Jeder Umbau/Nachrüstung ist nicht gestattet. Das könnte zu ernsthaften Unfällen und Verletzungen führen. |
| Das Einschalten des Gerätes ohne Wasser ist nicht gestattet! |
| Trennen Sie das Gerät vor den Reinigungsarbeiten vom Strom. Waschen Sie das Gerät oder elektrische Komponenten nicht unter fließendem Wasser. Das könnte zu Kriechstrom/Erdung und einem Stromschlag führen. |
| Hohe Temperaturen können zu Verbrennungen führen. Berühren Sie das Gerät nicht direkt, besonders in den Zonen mit hoher Temperatur. |
| Die Verwendung der Stromversorgung, die nicht den Spezifikationen des Gerätes entspricht ist verboten. |
| Benutzen Sie keine Schalter, die nicht den Sicherheitsbestimmungen entsprechen. |
| Falls ein Unwetter naht, sollte der Benutzer den Betrieb des Gerätes einstellen und das Gerät von der Stromversorgung trennen, um eine Beschädigung des Gerätes zu verhindern. |
| Benutzen Sie keine harten oder spitzen Gegenstände, um die Oberflächen des Gerätes und die Heizelemente zu reinigen. |
| Die Installations- und Wartungsarbeiten dürfen nur von einem qualifizierten Fachmann durchgeführt werden. |
| Halten Sie Ihre Hände während der Installation trocken, ebenso den Stecker und die Schalter. |
| Falls das Stromkabel beschädigt ist, wenden Sie sich bitte an den Hersteller oder Ihren Händler. Alle Reparaturarbeiten müssen durch einen befugten Fachmann ausgeführt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden. |

5. Fehlersuche und -behebung

| Probleme | Ursachen | Lösungen |
|--|--|--|
| 1. Die Stromzufuhr ist eingeschaltet, die Kontrolllampe leuchtet nicht und das Heizelement arbeitet nicht. | 1. Die Stromversorgung ist unterbrochen/nicht vorhanden. | 1. Stellen Sie eine Verbindung zur Stromversorgung her. |
| 2. Die Kontrolllampe für das Heizelement leuchtet, aber die Temperatur steigt nicht. | 1. Verbindungskabel des Heizelements ist locker. 2. Heizelement ist durchgebrannt | 1. Ziehen Sie die Schrauben beim Verbindungskabel zum Heizelement fester an. 2. Tauschen Sie das Heizelement aus. |
| 3. Der Temperaturregler arbeitet normal, die Kontrolllampe leuchtet jedoch nicht. | 1. Kontrolllampe ist durchgebrannt. | 1. Tauschen Sie die Kontrolllampe aus. |
| 4. Die Temperatur kann nicht reguliert werden. | 1. Der Thermostat ist durchgebrannt. | 1. Tauschen Sie den Thermostat aus. |

Die oben dargestellten Probleme sind nur Referenzangaben, falls Sie Probleme mit dem Gerät haben, stoppen Sie die Benutzung sofort und wenden Sie sich an einen Fachmann, der das Gerät überprüft und bei Bedarf repariert.

6. Reinigung und Wartung

- 6.1 Trennen Sie das Gerät zu Ihrer Sicherheit vor der Reinigung vom Stromnetz.
- 6.2 Nach dem täglichen Gebrauch, sollte der Benutzer das Gerät mit einem feuchten Tuch und nicht ätzenden Reinigungsmitteln reinigen. Reinigen Sie das Gerät niemals unter fließendem Wasser, um Wassereintritt im Gerät und damit einhergehend die Beschädigung der Steuerung zu verhindern.
- 6.3 Falls das Gerät nicht in Benutzung ist, sollte der Benutzer den Temperaturregler und die Stromzufuhr abschalten.
- 6.4 Falls Sie das Gerät länger nicht benutzen, sollten Sie es vollständig reinigen und an einem gut belüfteten und trockenen Ort lagern.

7. Transport und Lagerung

Während des Transportes sollte das Gerät mit Sorgfalt behandelt werden, um intensive Erschütterungen und Umfallen zu verhindern. Stellen Sie das Gerät nicht auf den Kopf Falls Sie das Gerät länger nicht benutzen, sollten Sie es vollständig reinigen und an einem gut belüfteten und trockenen Ort lagern; zur vorübergehenden Lagerung sollten Sie Vorkehrungen treffen, damit das Gerät nicht dem Wetter und Keimen ausgesetzt ist.

8. Tägliche Kontrollmaßnahmen

Überprüfen Sie das Gerät täglich vor und nach dem Gebrauch: Gibt es Verformungen am Gehäuse? Ist das Stromkabel abgenutzt oder beschädigt? Ist das Bedienfeld beschädigt?

Während des Gebrauchs: Riecht es eigenartig/komisch? Funktionieren die Kontakte der Schalter einwandfrei? Kann die Temperatur nicht reguliert werden oder ob es Kriechstrom gibt?

| |
|---|
| WARNUNG! |
| Die tägliche Überprüfung muss regelmäßig durchgeführt werden, um Unfälle zu verhindern! Falls es zu Störungen bei der Stromversorgung kommt oder die Temperatur sich nicht im Normarbeitsbereich befindet, unterbrechen Sie sofort den Betrieb des Gerätes und wenden Sie sich an einen befugten Fachmann, der das Gerät überprüft und gegebenenfalls repariert. |

Merci d'avoir acheté et utilisé notre cuiseur à pâtes électrique.

Pour utiliser au mieux les fonctions de ce produit et réduire les dommages inutiles ou les blessures, veuillez lire attentivement ce manuel avant de l'utiliser et veuillez le ranger pour référence ultérieure.

ATTENTION! Toute réinstallation, installation incorrecte, réglage et maintenance peut causer des dommages ou des blessures. S'il vous plaît contacter le fournisseur si un ajustement ou une maintenance est nécessaire, qui devraient abordés par des professionnels spécialisés formés.

ATTENTION! Pour votre sécurité, ne stockez pas et n'utilisez pas de liquide inflammable, de gaz ou d'autres objets autour du produit.

ATTENTION! Le boîtier de cette machine doit être bien mis à terre pour plus de sécurité.
Merci de votre collaboration!

Ce produit a un bon aspect et une structure raisonnable, a opération commode, est facile à maintenir, vous fera faire une économie d'énergie et a un contrôle constant de température etc. La température est réglable, sûre et fiable, est idéale pour votre cuisine.

1. Paramètres de base

| | |
|-----------------------------|---------------|
| Modèle | 7455.1655 |
| Voltage | 400V 50/60Hz |
| Courant | 4.5kW |
| Plage de température | 30-110°C |
| Nombre de thermostat | 1 |
| Dimension | 400x680x370mm |
| Nombre de paniers | 2 |

2. Structure et fonctions

- 2.1 Cette série de cuiseur à pâtes a une surface lisse, propre et hygiénique.
- 2.2 Conçu avec le thermostat réglable indépendant, plage de température: 30-110 ° C, économie d'énergie.
- 2.3 Forme Deluxe, structure raisonnable, en acier inoxydable.
- 2.4 Contrôle indépendant de commutateur des deux côtés, la nourriture diverse peut être cuite en même temps, aucun goût de transmission croisée, économie d'énergie et économique.
- 2.5 Conçu avec un robinet d'injection d'eau et une vanne de drainage, l'ébullition par jet peut rendre le processus d'ébullition plus complet.
- 2.6 Chaleur rapide, facile à utiliser et à entretenir.

3. Procédure d'opération

- 3.1 Vérifiez l'installation de l'alimentation et assurez-vous que la tension d'alimentation correspond à la tension nominale.
- 3.2 Deux thermostats sont installés sur le panneau avant, ils peuvent être utilisés indépendamment ou en même temps. Le thermostat de gauche contrôle le cuiseur de pâtes gauche et celui de droite contrôle le cuiseur de pâtes de droite.
- 3.3 Allumez l'appareil, l'indicateur vert indiquant que l'alimentation en courant est prête. Tournez le thermocouple dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position voulue. L'indicateur jaune indique que le tube de chauffage commence à fonctionner et que la température augmente.
- 3.4 L'utilisateur peut choisir la température en fonction de différents aliments et 70-90 ° C est la plage de température idéale. Il faudra 10 à 15 minutes pour que la température augmente de la puissance à l'ébullition de l'eau.
- 3.5 Lorsque la température augmente jusqu'à la température spécifiée, le thermocouple coupera l'alimentation électrique. L'indicateur jaune est éteint, le tube de chauffage cesse de fonctionner et la plaque chauffante maintient une température constante. Lorsque la température baisse un peu, le thermocouple connecte automatiquement l'alimentation électrique, le tube de chauffage fonctionne à nouveau et la température monte. Cette action se répétera pendant les opérations.
- 3.6 Après utilisation, tournez le thermocouple dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position d'origine. Et fermez l'alimentation électrique pour plus de sécurité.
- 3.7 L'eau ou la soupe utilisée pour faire bouillir la nourriture doit être remplacée régulièrement. Et la casserole d'eau devrait être nettoyée régulièrement aussi.

4. Attentions d'installation

- 4.1 La tension d'alimentation doit correspondre à la valeur de puissance calculée.
- 4.2 L'utilisateur doit installer un interrupteur de protection de fuite approprié près de cet appareil.
- 4.3 Il y a une borne équipotentielle en cuivre sur le fond de la face arrière et branchez-la avec un fil de cuivre d'au moins 1,5 mm².
- 4.4 L'installation de cet appareil doit être effectuée par des techniciens professionnels.
- 4.5 Avant utilisation, l'utilisateur doit vérifier la connexion électrique pour éviter que le câble d'alimentation ne se desserre. Et vérifié si la tension est normale et bien mise à la terre.
- 4.6 Le boîtier de cet appareil doit être correctement mis à la terre pour des raisons de sécurité.
- 4.7 Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser, coupez l'alimentation électrique et essayez l'appareil avec un chiffon humide et un détergent non corrosif. N'utilisez pas de jet d'eau pour laver cet appareil.
- 4.8 Cet appareil est conçu pour faire bouillir différentes pâtes et nouilles, toute autre utilisation est interdite.
- 4.9 Avant utilisation, le réservoir doit être rempli d'eau, sinon le tube chauffant sera brûlé.
- 4.10 Avant l'utilisation, l'utilisateur doit nettoyer toute la graisse commerciale du réservoir d'eau, la procédure de nettoyage ci-dessous:
 1. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau, en ébullition pendant quelques minutes. Lorsque la température monte à 40-50 ° C, essuyez la graisse dans le réservoir avec un chiffon.
 2. Ne nettoyez pas le réservoir avec un détergent qui contient du matériel abrasif, n'utilisez pas de brosse métallique / objet dur ou pointu pour nettoyer la surface de l'appareil.
 3. Après le nettoyage, évacuer les eaux usées par le drain, puis nettoyer le réservoir à nouveau avec de l'eau propre.
- 4.11 Ne stockez aucun matériau inflammable ou explosif autour de l'installation. La température ambiante doit être inférieure à 45 °C et l'humidité relative doit être inférieure à 85%.
- 4.12 Cet appareil doit être placé à une position horizontale. Gardez au moins 10 cm de distance entre cet appareil et l'autre objet qui l'entoure. Et gardez au moins 20 cm de distance entre le dos, le mur et la fenêtre.

| Notes spéciales |
|---|
| Cet appareil doit être utilisé par un chef expérimenté ou une personne expérimentée. |
| Tout réaménagement est interdit. Cela peut causer un accident grave. |
| La combustion sans eau dans le bac de chauffage est interdite! |
| Couper l'alimentation avant de nettoyer. |
| N'utilisez pas de jet d'eau pour nettoyer cet appareil ou d'autres éléments électriques. Cela peut provoquer des dommages et des chocs. |
| Une température élevée peut provoquer des brûlures. Ne touchez pas directement l'appareil, en particulier la zone à haute température. |
| L'utilisation de l'alimentation qui ne correspond pas à la tension prévue est interdite. |
| N'utilisez pas un interrupteur qui n'est pas conforme au règlement de sécurité. |
| Lorsque le tonnerre se rapproche, l'utilisateur doit cesser d'utiliser et couper l'alimentation pour éviter tout dommage. |
| N'utilisez pas de objets durs ou pointus pour endommager la surface de l'appareil et du tube de chauffage. |
| L'installation et la maintenance doivent être effectuées par un professionnel qualifié. |
| Gardez vos mains au sec pendant l'installation, ainsi que la prise et l'interrupteur. |

5. Dépannage

| Problèmes | Raisons | Solutions |
|--|--|--|
| 1. Sous tension, l'indicateur n'est pas allumé et le tube chauffant ne fonctionne pas. | 1. Il n'y a pas d'électricité | 1. Gardez l'alimentation électrique bien branchée |
| 2. Indicateur de chauffage est allumé mais la température ne monte pas. | 1. Le fil de connexion du tube de chauffage est desserré 2. Le tube chauffant est brûlé | 1. Fixation du fil de connexion et des vis du tube chauffant 2. Remplacez un nouveau tube chauffant |
| 3. Le contrôle de la température est normal, l'indicateur n'est pas allumé. | 1. L'indicateur est brûlé | 1. Remplacez avec un nouvel indicateur |
| 4. La montée de la température est hors de contrôle. | 1. Le thermostat est brûlé | 1. Remplacez avec un nouveau thermostat |

Les problèmes ci-dessus sont seulement à titre de référence. En cas de problème, l'utilisateur doit cesser l'utilisation immédiatement et informer un professionnel pour vérifier et entretenir.

6. Propreté et maintenance

- 6.1 Couper l'alimentation avant de nettoyer pour plus de sécurité.
- 6.2 Après utilisation, l'utilisateur peut nettoyer cet appareil avec une serviette humide et un détergent non corrosif. Ne nettoyez jamais cet appareil avec un jet d'eau pour éviter les fuites d'eau et endommager le circuit.
- 6.3 Lorsque cet appareil n'est pas utilisé, l'utilisateur doit éteindre le thermostat et l'interrupteur d'alimentation.
- 6.4 En cas de stockage prolongé, cet appareil doit être nettoyé complètement et placé dans un entrepôt d'air bien ventilé et non corrosif.

7. Transport et stockage

Pendant le transport, l'appareil doit être manipulé avec précaution afin d'éviter les secousses et les chocs intenses. Ne placez jamais cet appareil à l'envers. En cas de stockage prolongé, cet appareil doit être complètement nettoyé et placé dans un entrepôt aérien sec et bien aéré et non corrosif; pour le stockage temporaire, les mesures de protection contre la pluie et d'antisepsie doivent être prises.

8. Vérification quotidienne

Vérifiez l'appareil avant et après l'utilisation tous les jours: En cas de déformation du boîtier? Si le fil d'alimentation est usé ou cassé? Si le tableau de commande est endommagé?

En cours d'utilisation: S'il y a une odeur désagréable? Si le contact de l'interrupteur est bon? Si la température est incontrôlée ou s'il y a des fuites d'électricité?

ATTENTION!

Le contrôle quotidien doit être effectué régulièrement! Afin d'éviter les accidents.

En cas de dysfonctionnement du circuit ou si la température est anormale, arrêtez immédiatement de l'utiliser et informez les professionnels de la vérification et de la maintenance.