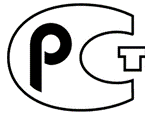


MAKARNA HAŞLAMA

(630 – 700 - 930 SERIES)

KULLANIM KILAVUZU



FABRİKA : Nisanca mah. Mustafapasa Cad. No:13-1 Eyup İSTANBUL / TÜRKİYE

TEL : +90 212 577 09 46 – 47 FAX : +90 212 577 04 20

Web adresimiz www.turhancelik.com.tr e-mail: info@turhancelik.com.tr

1. İÇİNDEKİLER

TR

Kapak.....	1
İçindekiler.....	2
Cihaz Kurulumu.....	3
Olası Problemler.....	4
Kullanım	5
Elektrik Şeması.....	6
Teknik Özellikler.....	7
Garanti Şartları.....	8

EN

Cover.....	9
Installation Instructions.....	10
Setting Up.....	11
Replacemont of Spare Parts.....	12
Cleaning and Maintenance.....	13

FR

Couverture.....	14
Montage De L'appariel.....	15
Avant L'utilisation.....	16
Instructions D'entretien.....	17
Ouvrir l'appareil.....	18

CİHAZ KURULUMU


1. AÇIKLAMA

- Kılavuz içindeki bilgiler cihazın emniyetli montajı, kullanımı, temizliği ve bakımı hakkında önemli bilgiler içermektedir. Bu nedenle kılavuzu, cihazı kullanacak olan kişi ve kişilerin kolaylıkla ulaşabileceği yerlerde muhafaza ediniz.
- Cihazın montajı, elektrik bağlantısı ve bakımı bu konuda uzman kişi ya da kişiler tarafından, üretici firmanın talimatlarına uygun bir şekilde yapılmalıdır.
- Cihazın elektrik bağlantısı ‘Teknik Özellikler’ tablosunda verilen değerlere ve elektrik şemalarına uygun olarak yapılmalıdır.
- Üretici firma, kullanım kılavuzundaki talimatlara uymadan ve yetkili kişi ya da kişiler tarafından yapılmayan bakım ve teknik müdahaleler sonrası oluşabilecek herhangi bir zarardan sorumlu değildir.

2. Cihazın Yerleştirilmesi

- Cihazı, koku ve duman oluşumunu önlemek için, yeterli havalandırmanın yapılabildiği, filtreli bir davlumbaz altına yerleştiriniz.
- Cihazı, aşırı ısı artışlarını önlemek için yan ve arka duvarlardan min. 5 cm uzağa yerleştiriniz.
- Cihazı çalıştırmadan önce, üzerinde bulunan koruyucu pvc kaplamayı çıkarınız. Yüzey üzerinde yapışkan madde artıkları kalırsa uygun bir çözücü ile temizleyiniz.
- Cihazın konulacağı set altı tezgahın ayakları ayarlı olmalı ve cihazın terazi düzleminde çalışması sağlanmalıdır.
- Cihazı diğer cihazlar ile yan yana yerleştirirken, ayarlı ayaklar yardımı ile yükseklikleri aynı olacak şekilde ayarlayınız.

3. ELEKTRİK BAĞLANTISI

- Cihaz 380V 3N 50Hz şebeke gerilimi ile beslenmelidir.
- Kablo en az H 07 RN-F kalitesinde ve kesiti maksimum akımı taşıyacak şekilde seçilmelidir.
- Cihaz ve şebeke arasına otomat sigorta konulmalıdır.
- Voltaj toleransı $\pm \% 10$ 'u geçmemelidir.
- Cihaz mutlaka topraklanmalıdır. Topraklama yeri "  " işareti ile belirtilmiştir

KULLANIM ÖNCESİ

Elektrik sistemi kontrolü;

- Montaj yapıldıktan sonra, cihazı değişik sıcaklıklarda çalıştırarak kontrol elemanlarını ve ısıtıcıları kontrol ediniz.
- Eğer gerekirse "Olası Problemler ve Öneriler" kısmına bakınız.

Isıl güç kontrolü

- Cihazın montajından sonra ve herhangi bir bakım faaliyeti sonrası, ısıl gücü kontrol ediniz.
- Cihazın ısıl gücü “Teknik Özellikler” tablosunda verilmiştir.

Olası problemler ve öneriler

- Havuz ısıtıcıları ısınmıyor.
- Sigortaları kontrol ediniz.
- Cihazı besleyen ana şalter açık değildir.
- Düşük voltaj ya da elektrik bağlantısı doğru değildir.
- Termostat arızalıdır.
- Isıtıcılar doğru bağlanmamıştır veya yanmıştır. (Arızalı ısıtıcıyı yenisi ile değiştiriniz.)

Sıcaklık kontrolü yapılamıyor

- Termostat arızalıdır.
- Isıtıcılar doğru bağlanmamıştır veya yanmıştır. (Arızalı ısıtıcıyı yenisi ile değiştiriniz.)

YEDEK PARÇALARIN DEĞİŞTİRİLMESİ

ÖNEMLİ : Cihazda herhangi bir bakım faaliyeti yapmadan önce, elektrik bağlantısını mutlaka kesiniz.

Termostat

- Havuzun altındaki musluğu açarak içindeki suyu uygun bir kaba boşaltın.
- Kontrol panelini çıkarın. Değiştirilecek parçayı bağlantı elemanlarından ayırın.
- Parçayı sökerek yenisi ile değiştirin. İlgili bağlantıları yaparak kontrol panelini yerine takınız.

KULLANIM VE BAKIM TALİMATLARI

UYARILAR

- **Cihazın sıcak yüzeylerine temas etmeyiniz.**
- Cihaz profesyonel kullanım için tasarlanmıştır ve sadece bu konuda eğitim almış kişiler tarafından kullanılmalıdır.
- Cihaz, ürün haşlamak için üretilmiştir, bunun dışında bir amaç için kullanmayınız.
- **Havuzda su olmadığında, asla cihazı çalıştırmayınız.**
- Cihazda herhangi bir arıza meydana gelirse, ana şalteri kapatarak, elektrik bağlantısını kesiniz.
- Sadece üretici firma onaylı, yetkili servis elemanı ile kontak kurunuz ve sadece orijinal yedek parça kullanınız.
- Cihazı çalıştırmadan önce havuz ve sepetler, üzerindeki koruyucu endüstriyel yağdan temizlenmelidir. Temizleme işlemi şu şekilde yapılmalıdır :
 - Havuzu, ısıtıcının üzerine kadar suyla doldurun.
 - İçine deterjan atarak suyu 1-2 dk. kaynatınız.
 - Havuzun altındaki musluğu açarak suyu kaba boşaltınız.
 - Havuzu temiz suyla iyice durulayınız.
- Su periyodik olarak süzülerek yiyecek parçalarından arındırılmalıdır.
- Havuzdaki suyun alt ve üst sınırlar içinde olmasına dikkat edilmelidir. Alt sınır çizgisi altına düştüğünde tekrar su ilave edilmelidir.

DİKKAT : Su boşaltmadan önce elektrik devresini kesiniz.

- İlk çalışma esnasında cihazdan kısa bir süre duman ve koku yayılacaktır. Duman ve koku izolasyon malzemesi ve saç yüzeylerdeki yağ vb. maddelerden meydana gelmektedir. Bu durum tehlikeli olmayıp kendiliğinden kaybolacaktır. Cihaz, ilk kullanım sırasında 1 saat süre ile en yüksek çalışma derecesinde çalıştırılmalıdır.

KULLANIM

- Havuzun altında bulunan vanayı kapatınız.
- Havuz içine max. seviye çizgisine kadar su doldurun.
ÖNEMLİ : Havuzda yağ olmadığında asla cihazı çalıştırmayınız.

Cihazın çalıştırılması

- Cihazın bağlı olduğu ana şalteri açın.
- Bu durumda sarı sinyal lambası yanar.
- Termostat kontrol düğmesini(30-120⁰C) istediğiniz sıcaklığa ayarlayınız. Bu durumda yeşil termostat sinyal lambası yanar. Havuz içindeki su istenilen sıcaklığa geldiğinde sinyal lambası söner.
- Su ısındığı an sepetin 3/2 si kadar kızaracak malzemeyi yağın içine koyunuz.
- Malzemenin kızardığı anlaşıldığı an termostatu kapatınız ve sepeti çıkararak havuz üzerindeki bekletme millerine takınız. Sepetteki yağlar süzülme an malzemeyi servise veriniz.

Cihazın kapatılması

- Termostatu ayarlanan dereceden "0" konumuna getiriniz.
- Cihazın bağlı olduğu ana şalteri kapatınız.

Havuzun suyunu boşaltma

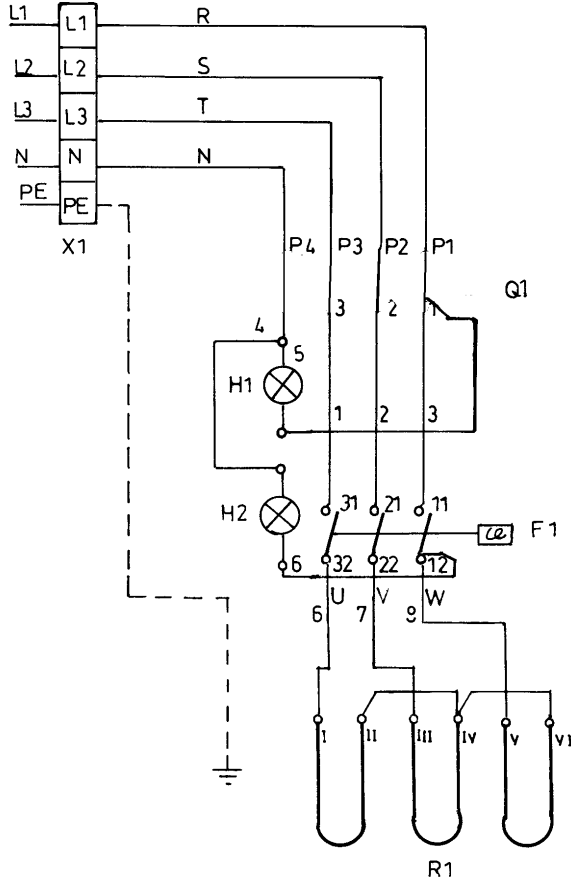
- Havuzun altına ısıya dayanıklı bir kap koyunuz.
- Havuzun altında bulunan vanayı açınız ve suyun kaba boşalmasını sağlayınız.
- Vanayı tekrar kapatınız.

TEMİZLİK ve BAKIM

- **Cihazı yüksek basınçlı su ile yıkamayınız.**
- **Temizlik ya da bakım faaliyetine başlamadan önce cihazın elektrik bağlantısını mutlaka kesiniz.**
- Cihazı, her çalışma günü sonunda ılık sabunlu suya batırılmış bez ile tam soğumadın siliniz.
- Cihaz yüzeyi temizlenirken aşındırıcı içeriği olan deterjanlar, tel fırçalar gibi yüzeylerde çizik yapabilecek malzemeler kullanmayınız.
- Yukarıda saydığınız yöntemlerle temizlenmeyen yüzeyleri kimyasal çözücülerle temizleyiniz.
- Eğer cihaz uzun müddet kullanılmayacaksa, yüzeyler ince bir tabaka vazelinle kaplanmalıdır.
- Cihazda olağan dışı bir durum görülmesi halinde yetkili servise haber veriniz. Ehliyetsiz kişilerin cihaza müdahale etmesine asla izin vermeyiniz.

Elektrik şeması:

3 / N / PE 400 V A C 50 Hz



- | | |
|----------------------|-----------------|
| X1 : Giriş klemensi | intel clamp |
| F1 : Termostat | Thermostat |
| R1 : Isıtıcı | Heading element |
| H1,2: Sinyal lambası | Indicator lamp |

TEKNİK ÖZELLİKLER / TECHNICAL DATA

MODEL	TC.9ME400	TC.7ME400	TC.6ME400	
GENEL ÖLÇÜLER Dimensions	400x930x850	400x700x300	400x630x300	
ISIL GÜÇ (kW) Power	10 Kw	6,5 Kw	6,5 Kw	
TİP Type	A ₁	A ₁	A ₁	
BESLEME VOLT	380V-400V 50-60Hz	380V-400V 50-60Hz	380V-400V 50-60Hz	
TERMOSTAT (°C)	100 ⁰ ---120 ⁰	100 ⁰ ---120 ⁰	100 ⁰ ---120 ⁰	
NET AĞIRLIK (Kg) Net Weight	60 kg	20 kg	15 kg	

12. GARANTİ ŞARTLARI

1. Üzerinde satış tarihi, fabrika ve satıcı firma onayı olmayan belgeler geçersizdir. Garantiden yararlanmak için garanti belgesi gösterilmelidir.
2. Cihaz; montaj, kullanım, bakım kılavuzunda açıklandığı şekilde monte edilip kullanılması kaydı ile malzeme ve işçilik kusurlarından doğabilecek arızalara karşı **1 yıl** garanti edilmiştir.
3. Garanti kapsamına giren arızaların tayini, giderme şekli ve yerinin belirlenmesi TURHAN ÇELİK' e aittir.
4. Verilen garanti; montaj, kullanım ve bakım kılavuzuna ve garanti şartlarına uyulması halinde yalnızca garanti edilen cihaza ait olup, bunun dışında herhangi bir ad altında hak veya tazminat talep edilemez.
5. Garanti belgesindeki veya garanti edilen cihaz üzerindeki cihazın cinsi, modeli ve seri numaralarını gösteren bilgiler üzerinde kazıntı, silinti veya değişiklik yapıldığı takdirde garanti ortadan kalkar.
6. Garanti yalnız, geçerli süreler içerisinde oluşabilecek malzeme ve işçilik kusurları ile ilgili arızalara karşı bakım ve onarım içerir. Garanti kapsamındaki arıza ve parçalar bedelsiz onarılır ve değiştirilir. Yenisi takılan parçalar TURHAN ÇELİK' e aittir.
7. Garanti kapsamı süresince arızalara yalnız TURHAN ÇELİK' in yetkili servis elemanları müdahale edebilir. Yetkisiz kişi ya da kişilerce müdahale edilen cihaz garanti kapsamından çıkar.
8. Montaj yetkili servis elemanlarınca yapılmalıdır ve cihazın kullanım yerinin değiştirilmesi durumunda servis haber verilmelidir.
9. Kullanım sırasında herhangi bir arıza oluşması durumunda yetkili servise haber verilmelidir.
10. TURHAN ÇELİK sorumluluğu dışındaki yükleme, boşaltma ve sevkiyat işlemi sırasında oluşacak hasar ve arızaların giderilmesi, garanti dışı işlem görür. Aynı şekilde cihazın kullanımı sırasında harici faktörlerle verilecek hasar ve arızaların giderilmesi garanti dışındadır.
11. Anlaşmazlık durumunda İstanbul Mahkemeleri yetkilidir.



ENDÜSTRİYEL MUTFAK EKİPMANLARI SAN. ve TİC. LTD. ŞTİ.

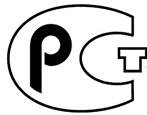
PASTA COOKER

(630 – 700 - 930 SERIES)

MANUEL USER



CE



Factory : Nisanca mah. Mustafapasa Cad. No:13-1 Eyup ISTANBUL / TURKEY

TEL : +90 212 577 09 46 – 47 FAX : +90 212 577 04 20

Web adresimiz www.turhancelik.com.tr e-mail: info@turhancelik.com.tr

INSTALLATION INSTRUCTIONS

WARNINGS

Installation, modifications and maintenance of the appliance must be carried out by authorised personnel in compliance with current safety standards.

The manufacturer declines all responsibility for failure to comply with these obligations.

- The instructions contained in this manual give important regarding security for installing and maintaining the appliance. The manufacturer recommends that this manual be carefully stored in the work zone where it can be consulted by technicians and workers.
- Electric connection of the appliance must be according to the instructions given on the technical data table and electric scheme.
- Disrespect of the instruction given by producer with the appliance (Use, maintenance, electric connectin, technical data table and data plate) may compromise the appliance safety and will result in immediate loss of the warranty. The manufacturer declines all responsibility for injury or damage to persons or things, due to disrespect of the instructions.

INSTALLATION

Positioning

- The appliance should be placed under an exhaust hood to remove smoke and smell which may occur during the cooking process.
- Position the appliance at least 10 cm from surrounding walls. This distance may be reduced if the walls are flameproof or protected by insulating material.

Assembly

- The appliance should be placed on a flat surface by balancing it due to its four adjustable feet.
- Remove the protective nylon on the appliance. If sticky particles left on the appliance, clean them with a suitable solvent.
- Level the appliance using the adjustable feet.
- Appliances of 40cms in width installed alone must be fixed to the floor using the special flanged feet.
- In the case of cantilever installations, refer to the corresponding instructions.


Joining appliances together in line (Fig. 1)

- Place the appliances side by side and level to the same height.
Join the appliances by use of the special fixing holes on the side of the fryer.

Electrical connections

- The appliance is designed to operate at the voltage indicated on the data plate.
- Each appliance must be connected to the power supply by a suitably dimensioned independent line (the total power is indicated in the "Technical data" table). A flexible rubber cable with insulation specifications not lower than type H 07 RN-F must be used for connection to the terminals.
- The length of conductors between the cable clamp and terminals must be such that the live wires are pulled taut before the ground wire (yellow-green) if the cable is worked loose from the clamp.
- Multi-pole main isolating switches of suitable current rating. (with minimum contact-breaking distance of 3 mm) must be installed, as well as automatic residual current switches of suitable high sensitivity.
- There should be a automate fuse between the appliance and the network.
- Voltage changes should not exceed \pm % 10V.

Ground connections and equip potential bonding.

- The appliance must be connected to the ground circuit using the terminals marked by the symbol located next to the connection terminals.
- The metal structure of all the electrical appliances must also be connected to the ground circuit using the terminals marked by the symbol  located next to the earth terminals (equipotential bonding system).

SETTING UP

Testing the electrical system

- Switch on the appliance following the instructions for use and check the operation of the control devices and well heating elements.
- Test the various operating temperatures.
- The appliance is fitted with an internal safety thermostat for each well that cuts off the electrical power supply to the heating elements if the main thermostat malfunctions.
- If necessary, consult the Troubleshooting guide to identify the problem.

Testing the rated thermal power

- Always check the thermal power of the appliance after installation and following maintenance work.
- The rated thermal power is indicated in the "Technical data" table.

TROUBLESHOOTING GUIDE

The well heating elements do not heat up

- Check the fuses.
- Main power switch not ON.
- Low voltage or incorrect electrical connection.
- Switch faulty.
- Temperature control thermostat faulty.
- Main temperature control thermostat faulty, causing the safety thermostat to cut in (reset).
- One or more well heating elements incorrectly connected or burnt out (replace faulty heating element).

The temperature control is difficult or impossible to regulate

- Temperature control thermostat faulty.
- One or more well heating elements incorrectly connected or burnt out (replace faulty heating element).

REPLACEMENT OF SPARE PARTS

IMPORTANT : Before carrying out maintenance work or repairs, disconnect the appliance from the power supply at the isolating switch.

Temperature t

- Remove the upper control panel.
- Open the appliance doors and drain the water from the well in question (see "Draining off the water").
- Detach the bulb from the thermostat fixed to the heating element by special support brackets.
- Disconnect the electrical connections.
- Replace the part.

USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS

WARNINGS

Beware of the appliance's hot surfaces!

This appliance is designed for professional use and must only be used by trained personnel. It is exclusively designed to fry food. Any other use is considered improper.

Never switch on the appliance without any oil.

- In the event of fault, disconnect the electric connection of the pasta cooker.
- Repairs should only be carried out by authorised service centres using original spare parts.
- The water in the well should be between the bottom and top level lines. If the water in the well is lower than the bottom level line, add water.
- After installation and before the machine process, remove the protective industrial grease applied on the well and the baskets. The following steps should be considered for the cleaning process:.
- Open the lower tap and discharge the water.
- The well should be rinsed with clean water properly.
- The remained particles and isolation materials on the equipment may cause some smoke and smell during the first operation but will die down after a while.
- The appliance should be operated in maximum speed for one hour at first operation.

USE

Filling the fryer well

- Close the well drain cock.
- Fill the well with water or blocks of lard to at least the minimum reference mark.

IMPORTANT : Never switch on the appliance without any water.

Turning on the appliance

- In this situation, yellow indicator will be on.
- To heat the fryer, turn the thermostat control knob to the required temperature setting. In this situation, yellow indicator will be on. When the temperature reaches the required value white indicator will be off.

0 Off
50°C Minimum temperature
----- Intermediate temperatures
300°C Maximum temperature (approx.)

- When the oil reaches the required temperature, place the ingredient to be fried into the basket. The ingredient should not exceed 3/2 of the basket.

-
-
- After frying process has been completed, switch off the main switch. Then lift the basket up. Finally, place it onto the well where there is a hole for basket hook. When the oil in the basket are filtered properly it can be served.

Turning off the appliance

- Turn the thermostat and switch control knob back to **0**.

Draining off the water

- Place a heat-resistant container under the well.
- Open the drain cock.
- After draining close the drain cock.

CLEANING AND MAINTENANCE

- **Do not wash the appliance with jets of water.**
- **Before cleaning the appliance, disconnect the electrical power supply.**
- Make sure the water circuit is free of ferrous particles. Any such particles deposited in the bottom of the well may cause it to rust.
- Do not use corrosive substances to clean the floor underneath the appliance.
- The appliance should be cleaned with a cloth wetted with warm soapy water when it's still warm.
- Do not use any abrasive detergents or materials such as wire brushes that may scrape the stainless steel surface of the appliance.
- If the appliance can not be cleaned by above mentioned methods apply chemical solvents.
- If the appliance will not be operated for a long time, apply a thin layer of vaseline on the stainless steel surfaces of the appliance.
- In case of noticing any failure at the appliance, call the authorized technical service. Do not allow any unexperienced person to control the appliance.

CUISSEUR DE PATE

(630 – 700 - 930 SERIE)



CE

PGT



Adresse de Fabrication : Nisanca mah. Mustafapasa Cad. No:13-1 Eyup ISTANBUL / TURQUIE
TEL : +90 212 577 09 46 – 47 FAX : +90 212 577 04 20

www.turhancelik.com.tr

e-mail: info@turhancelik.com.tr

MONTAGE DE L'APPAREIL

1. EXPLICATION


- Les informations qui se trouvent dans le contenu de manuel d'utilisation contiennent des renseignements importants sur le montage, l'utilisation, le nettoyage et l'entretien en sécurité de l'appareil. C'est pour cela garder le manuel aux lieux facilement accessibles pour l'utilisateur/les utilisateurs qui vont utiliser l'appareil.
- Le montage, la connexion d'électricité, et l'entretien de l'appareil doivent être faits par les personnes qualifiées et selon les instructions de la firme productrice.
- La connexion d'électricité doit être faite selon les valeurs données sur le tableau des « spécifications techniques » et les schémas électriques.
- La firme productrice n'est pas responsable n'importe quel endommagement qui pourront se produire après les entretiens et les interventions techniques qui ne sont pas faits par les personnes qualifiées et non-conformes avec les instructions du manuel d'utilisation.

2. INSTALLATION DE L'APPAREIL

- Pour empêcher la production de mauvaise odeur et de fumée, installer l'appareil sous une hotte à filtre où il ya une aération suffisante.
- Pour empêcher les augmentations de chaleur excessives, installer l'appareil minimum à 5 cm de distance des murs latéraux et du mur derrière.
- Avant le fonctionnement de l'appareil enlever le film protecteur en PVC. S'il en reste des résidus de colle sur la surface de l'appareil, à nettoyer avec un solvant adéquat.
- Les pieds du plan de travail à mettre l'appareil doivent être réglés, et l'appareil doit se fonctionner sur un plan équilibré.
- Lors d'installer l'appareil à côté des autres appareils, régler en façon qu'il soit sur la même hauteur avec les autres appareils par l'intermédiaire des pieds réglables.

CONNEXION D'ELECTRICITE

- L'appareil doit être alimenté avec une tension de réseau 380V 3N 50Hz.
- Le câble doit être au minimum de qualité H 07 RN-F et son profil doit être capable de porter le courant maximum.
- Il faut mettre une boîte à fusibles automatiques entre l'appareil et le réseau.
- La tolérance du voltage ne doit pas dépasser $\pm 10\%$.
- L'appareil doit être connecté absolument sur une ligne mise en terre. L'emplacement de mise en terre est

indiqué avec la signe «  » .

AVANT L'UTILISATION

Le contrôle du système électrique

- Après avoir fait le montage, vérifier les éléments du contrôle et les chauffages en faire fonctionner l'appareil aux différentes chaleurs.
- Si nécessaire à consulter la section « les problèmes probables et les propositions ».

Le contrôle de puissance thermique

- Après le montage de l'appareil et après d'une activité d'entretien, vérifier la puissance thermique de l'appareil.
- La puissance thermique de l'appareil est indiquée sur le tableau des « spécifications techniques ».

Problèmes probables et propositions

- Les chauffages de la piscine ne se chauffent pas.
- Vérifier les fusibles.
- L'interrupteur principal qui alimente l'appareil n'est pas ouvert.
- Il y a du voltage faible ou la connexion d'électricité n'est pas correcte.
- Le thermostat est en panne.
- Les chauffages ne sont pas connectés correctement ou ils sont brulés (Changer le chauffage en panne avec un nouveau).

Il n'est pas possible de faire le contrôle thermique

- Le thermostat est en panne.
- Les chauffages ne sont pas connectés correctement ou ils sont brulés (Changer le chauffage en panne avec un nouveau).

CHANGEMENT DES PIÈCES DE RECHANGE

IMPORTANT : Avant de faire une activité d'entretien sur l'appareil, couper absolument la connexion d'électricité.

Thermostat

- En ouvrant le robinet qui se trouve au dessous de la piscine, vider l'eau dans un récipient adéquat.
- Enlever le panel de contrôle. Séparer la pièce à changer de ses éléments de connexion.
- Détacher la pièce et changer avec une nouvelle pièce. Faire ses connexions et monter le panel de contrôle à sa place.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

AVERTISSEMENTS

- **Ne pas contacter avec les surfaces chaudes de l'appareil.**
- L'appareil est conçu pour l'utilisation professionnelle, et doit être utilisé seulement par les personnes qualifiées sur ce sujet.
- L'appareil est produit pour la cuisson des pâtes, ne pas utiliser pour des fins différentes.
- **Ne jamais chauffer l'appareil lorsqu'il n'y a pas d'eau dans la piscine.**
- S'il y a lieu une panne sur l'appareil, couper la connexion d'électricité de l'appareil en fermant l'interrupteur principal.
- Contacter seulement avec les éléments techniques autorisés par la firme productrice, et utiliser seulement des pièces de rechange originales.
- Avant le fonctionnement de l'appareil, la piscine et les paniers doivent être nettoyées de l'huile industrielle protectrice. Le nettoyage doit se faire ainsi :
 - Remplir la piscine avec de l'eau jusqu'à ce qu'elle dépasse le chauffage.
 - Mettre un peu de détergent et bouillir l'eau pendant 1-2 minute.
 - En ouvrant le robinet qui se trouve au dessous de la piscine, vider l'eau.
 - Rincer bien la piscine avec de l'eau propre.
 - En filtrant l'eau périodiquement, à vider les résidus des produits alimentaires.
- Il faut faire attention au niveau de l'eau soit dans les limites maximum et minimum. Il faut rajouter de l'eau dès qu'elle tombe au niveau minimum.

ATTENTION : Couper le courant électrique avant vider l'eau.

- Lors du premier fonctionnement de l'appareil, il y aura une légère fumée et odeur pour peu de temps. La fumée et l'odeur viennent par les substances comme l'huile etc. qui se trouvent sur les matériels d'isolation et les parties en tôle. Cette situation n'est pas dangereuse et se perdra dans peu de temps. L'appareil doit être fonctionné au plus haut niveau de fonctionnement pendant 1 heure lors de la première utilisation.

UTILISATION

- Fermer la vanne qui se trouve au dessous de la piscine.
- Remplir la piscine avec de l'eau jusqu'à la ligne maximum.

IMPORTANT : Ne jamais chauffer l'appareil lorsqu'il n'y a pas d'eau dans la piscine.

Ouvrir l'appareil

- Ouvrir l'interrupteur principal où l'appareil est connecté.
- Dans ce cas la lampe jaune de signal sera allumée.
- Régler le bouton de contrôle de thermostat à la puissance souhaitée (30-120°C). Dans ce cas la lampe verte de signal sera allumée. Une fois que l'eau atteint la chaleur souhaitée, la lampe de signal s'éteint.
- Au moment que l'eau est prête, mettre les produits alimentaires à cuire en remplissant 2/3 du panier.
- Fermer le thermostat une fois que la cuisson est terminée et sortir et accrocher le panier sur les pivots d'attente qui se trouvent sur la piscine. Une fois que l'eau s'égoutte, servir les produits alimentaires.

Fermer l'appareil

- Régler le thermostat au niveau « 0 ».
- Fermer l'interrupteur principal où l'appareil est connecté.

Vider l'eau de la piscine

- Mettre un récipient résistant à la chaleur au dessous de la piscine.
- Ouvrir la vanne qui se trouve au dessous de la piscine et laisser couler l'eau dans le récipient.
- Fermer la vanne.

Nettoyage et entretien

- **Ne pas nettoyer l'appareil avec de l'eau de pression.**
- **Avant commencer à une activité de nettoyage ou d'entretien, couper absolument le contact avec l'électricité.**
- Nettoyer l'appareil à la fin de chaque jour d'utilisation avec un torchon tiède et savonné avant que l'appareil se refroidisse.
- Ne pas utiliser des matériels qui peuvent rayer la surface comme des brosses en métal, ou des détergents abrasifs.
- Utiliser des dissolvants chimiques pour les surfaces impossibles à nettoyer avec les méthodes indiquées au dessus.
- Si l'appareil ne s'utilisera pas pendant longtemps, il faut mettre une fine couche de vaseline sur les surfaces.
- En cas d'apercevoir une anomalie sur l'appareil, consulter au service agréé. Ne pas laisser à intervenir les personnes non qualifiées à l'appareil.