



WICHTIG FÜR ZUKÜNFTIGE REFERENZZWECKE  
Bitte füllen Sie diese Informationen aus und bewahren  
Sie diese Gebrauchsanweisung während der  
Lebensdauer des Geräts auf.

Modell-Nr.: \_\_\_\_\_

Serien-Nr.: \_\_\_\_\_

DEUTSCH

## Installations- & Betriebsanleitung

SSPE14: Freistehender Elektro-Pastakocher  
SSRS14: Freistehende Pastaspülstation



# AN DEN KÄUFER, BESITZER UND GESCHÄFTSLEITER

**Bitte lesen Sie diese Warnungen durch, bevor Sie sie zu Referenzzwecken an einem gut sichtbaren Ort aufhängen.**

## WARNUNG

In der Nähe dieses und anderer Geräte dürfen WEDER BENZIN NOCH ANDERE ENTFLAMMBARE DÜNSTE UND FLÜSSIGKEITEN gelagert bzw. verwendet werden.

## WARNUNG

Warnung: Unsachgemäße Installation, Änderung, Bedienung oder Wartung kann zu Sachschäden; Verletzungen oder Tod führen. Lesen Sie die Installations-, Betriebs- und Wartungsanweisungen gründlich durch, bevor Sie dieses Gerät in Betrieb nehmen oder warten.

## WARNUNG

Die Installation, Wartung sowie Reparaturen sollten von einem von „Pitco Authorized Service and Parts (ASAP)“ genehmigten Fachmann oder anderem qualifizierten Personal durchgeführt werden. Eine von nicht autorisiertem und nicht qualifiziertem Personal durchgeführte Installation, Wartung oder Reparatur führt dazu, dass die Garantie erlischt.

## WARNUNG

Die Installation und alle Verbindungen müssen gemäß gesetzlichen Vorschriften auf Bundes- und örtlicher Ebene ausgeführt werden.

## WARNUNG

Für eine ordnungsgemäße Installation ist ein landesweit genehmigter allpoliger Schutzschalter mit einem offenen Mindestkontaktabstand von 3mm zu verwenden. (CE-Länder)

## WARNUNG

Die Garantie erlischt wenn der Kunde während des Gewährleistungszeitraums ein Teil benutzt, das kein Originalteil ist oder ein von Pitco und/oder seinen autorisierten Dienstleistungs- und Teileunternehmen „Authorized Service and Parts (ASAP)“ gekauftes Teil modifiziert. Außerdem haftet Pitco und seine Konzerngesellschaften nicht für irgendwelche Ansprüche, Schäden oder Auslagen, die dem Kunden mittelbar oder unmittelbar, ganz oder teilweise, auf Grund einer Installation eines modifizierten Teils bzw. das von einem nicht autorisierten Service Center geliefert wurde, entstanden sind.

## WARNUNG

Dieses Gerät muss bei der Installation in Übereinstimmung mit elektrischen Vorschriften auf Bundes- oder örtlicher Ebene ordnungsgemäß geerdet werden. Sollten keine örtlichen Vorschriften vorliegen muss die Installation den Vorschriften des National Electric Code, ANSI/NFPA 70, oder des Canadian Electrical Code, CSA C22.2 nach Bedarf genügen.

## WARNUNG

Es müssen angemessene Mittel zu Verfügung gestellt werden, um die Bewegung dieses Geräts zu BESCHRÄNKEN, ohne dass man sich dabei auf die Stromleitung verlässt. Einzelstehende Geräte mit Füßen müssen mittels Installation von Ankerbändern stabilisiert werden. Einzelstehende Geräte mit Laufrollen müssen mittels Installation von Ankerketten stabilisiert werden.

## WARNUNG

Das am Gerät befestigte strukturelle Material darf NICHT modifiziert oder entfernt werden, um die Platzierung unter einer Entlüftungshaube zu ermöglichen.

## WARNUNG

Dieses Gerät ist nicht dazu ausgelegt, von Personen (einschließlich Kindern) mit geminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Wissen in seinem Umgang bedient zu werden, es sei denn, sie befinden sich unter Aufsicht oder werden hinsichtlich der Bedienung des Geräts von einer Person angewiesen, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.

## WARNUNG

Wenn das Gerät mit einem Stromkabel ausgerüstet und dieses beschädigt ist, muss es durch einen von „Pitco Authorized Service and Parts (ASAP)“ autorisierten oder gleichermaßen qualifizierten Servicetechniker ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden. Der Hersteller muss ein ölbeständiges Stromkabel zur Verfügung stellen.

## WARNUNG

Vor dem Service, der Wartung oder Säuberung dieses Geräts muss das Stromkabel abgetrennt sein.

## WARNUNG

Das Gerät ist NICHT für starken Wasserstrahl gedacht. Das Gerät darf NICHT mit einem starken Wasserstrahl gereinigt werden.

## WARNUNG

Versuchen Sie NIEMALS, dieses Gerät zu bewegen oder heiße Flüssigkeiten von einem Behälter in einen anderen zu füllen wenn das Gerät auf Betriebstemperatur oder mit heißen Flüssigkeiten gefüllt ist. Es können schwere Körperverletzungen auftreten wenn die Haut mit heißen Oberflächen oder Flüssigkeiten in Kontakt kommt.

## WARNUNG

NICHT auf diesem Gerät sitzen oder stehen. Das vordere Paneel des Geräts, der Tank, der Rückspritzschutz, die Tankabdeckung, Arbeitsbord und Ablaufbord ist keine Stufe. Schwere Verletzungen können als Folge eines Ausrutschers, Falles oder Kontakt mit heißer Flüssigkeit auftreten.

## WARNUNG

Das Gerät NIEMALS als Trittschuh benutzen, um die Entlüftungshaube zu reinigen oder zu ihr zu gelangen. Schwere Verletzungen können als Folge eines Ausrutschers, Falles oder Kontakt mit heißer Flüssigkeit auftreten.

## WARNUNG

Der Wasserstand sollte immer an der Wasserstandsmarkierung sein. Das Gerät solange NICHT anschalten, bis die Thermoelemente vollkommen mit Wasser bedeckt sind. Dies muss immer der Fall sein. Die von den Thermoelementen abgegebene heißen Dämpfe können schwere Verletzungen verursachen.

## WARNUNG

Das Gerät, wenn es keinen Überlaufablass hat oder wenn der Überlaufablassstopfen benutzt wird, niemals unbeaufsichtigt lassen wenn es mit Wasser befüllt wird. Ein Überfüllen des Geräts kann ernsthafte Verletzungen verursachen und die Gerätschaft beschädigen.

## WARNUNG

Das Gerät vollkommen abschalten wenn das Wasser abgelassen wird. Dies verhindert, dass sich das Gerät während des Wasserablaufvorgangs oder während dem Füllen überhitzt. Es können schwere Verletzungen auftreten.

## WARNUNG

Dieses Gerät ist nur zum Gebrauch im Gebäudeinneren gedacht.

## WARNUNG

Dieses Gerät NICHT bedienen wenn nicht alle Paneele und Zugangsabdeckungen ordnungsgemäß angebracht sind.

## WARNUNG

Wir empfehlen, dass dieses Gerät alljährlich von einem qualifizierten Servicetechniker auf ordnungsgemäße Leistung und Funktion überprüft wird.

## WARNUNG

Dieses Gerät hat einen maximalen Wasserzulaufdruck von 414 kPa und einen Mindestwasserzulaufdruck von 138 kPa.

<b>1. INSTALLATION .....</b>	<b>1</b>
1.1. SO ÜBERPRÜFEN SIE IHR NEUES GERÄT .....	1
1.2. NOTWENDIGE LICHTER HÖHEN FÜR DIE MONTAGE .....	2
1.3. WASSERANSCHLÜSSE.....	2
1.3.1. WASSERZULAUF-ANSCHLÜSSE.....	2
1.3.2. ABLASSANSCHLÜSSE.....	2
1.4. STELLFUSS-/LAUFROLLENMONTAGE UND NIVELLIEREN .....	3
1.5. ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE .....	4
1.6. LÜFTUNGS- UND FEUERSCHUTZ-SYSTEME .....	6
1.7. PRÜFUNGEN .....	6
1.8. ERSTE REINIGUNG .....	7
<b>2. BETRIEB.....</b>	<b>8</b>
2.1. BEDIENUNGSMERKMALE .....	8
2.1.1. BESCHREIBUNG DER KOMPONENTEN .....	9
2.2. BEFÜLLEN DES GERÄTS.....	10
2.2.1. BEFÜLLEN DES KOCHTANKS .....	10
2.2.2. BEFÜLLEN DES PASTASPÜLTANKS.....	10
2.3. INBETRIEBNAHME DES GERÄTS .....	10
2.3.1. HERUNTERFAHREN DES GERÄTS .....	11
2.4. KOCHEN.....	11
2.4.1. KÖCHEL-MODUS.....	11
2.4.2. KOCH-MODUS .....	11
2.4.3. TIMER-BETRIEB .....	11
2.4.4. KORBHEBERBETRIEB .....	12
2.4.5. WEITERE STEUERUNGSFUNKTIONEN .....	12
2.4.6. KOCHTIPPS .....	12
<b>3. VORBEUGENDE WARTUNG.....</b>	<b>12</b>
3.1. TÄGLICHE VORBEUGENDE WARTUNG.....	12
3.1.1. GERÄTEINSPEKTION .....	12
3.1.2. REINIGEN DES KOCHTANKS (UND DES SPÜLTANKS, SOFERN DAMIT AUSGESTATTET) ....	12
3.1.3. REINIGEN DES SCHRANKS .....	13
3.2. MONATLICHE VORBEUGENDE WARTUNG.....	13
3.2.1. ENTKALKEN.....	13
3.3. JÄHRLICHE/PERIODISCHE VORBEUGENDE WARTUNG UND INSPEKTION .....	14
3.3.1. HEIZELEMENT .....	14
3.3.2. TEMPERATURSONDE UND TEMPERATURÜBERSCHREITUNGSSONDE .....	14
3.3.3. STEUERUNG .....	14
3.3.4. STEUERUNGSKASTEN UND ELEKTROKOMPONENTEN .....	14
3.3.5. TANK- UND ABLASS-SYSTEM .....	14



<b>4. FEHLERSUCHE UND -BEHEBUNG .....</b>	<b>15</b>
4.1. STROMVERSORGUNGSFEHLER .....	15
4.2. TEMPERATURÜBERSCHREITUNGS-GRENZSCHALTER .....	15
4.2.1. Zurücksetzen des Temperaturüberschreitungsgrenzschafters.....	15
4.3. ABLASSVENTILSPERRVORRICHTUNG .....	15
4.4. FLÜSSIGKEITSSPIEGELSENSOR .....	15
4.5. TABELLE ZUR FEHLERSUCHE UND -BEHEBUNG .....	16
4.6. STEUERUNGSWARNANZEIGEN .....	16
4.7. ERSATZTEILLISTE ELEKTROKOMPONENTEN .....	17
4.8. STEUERUNGSANSCHLUSSSCHEMA .....	18
4.9. HOCHSPANNUNGSANSCHLUSSSCHEMA(TA) .....	19

## 1. INSTALLATION

### 1.1. SO ÜBERPRÜFEN SIE IHR NEUES GERÄT

Ihr neues Pitco-Gerät wurde sorgfältig in eine Kiste gepackt. Wir haben alle Anstrengungen unternommen um sicherzustellen, dass das Gerät Sie in einwandfreiem Zustand erreicht. Inspizieren Sie beim Auspacken Ihres neuen Geräts jedes einzelne Teil auf Beschädigung. Sollte etwas beschädigt sein, den Frachtbrief NICHT unterschreiben. Setzen Sie sich unverzüglich mit dem Frachtunternehmen in Verbindung; das Frachtunternehmen trägt nur 15 Tage nach der Ablieferung die Verantwortung. Stellen Sie sicher, dass die Packliste Ihrem Gerät beigelegt ist, um sicherzustellen, dass dem Gerät alle Teile beiliegen. Setzen Sie sich, sollten irgendwelche Teile fehlen, mit dem Händler in Verbindung, von dem Sie das Gerät gekauft haben. Stellen Sie beim Auspacken des Geräts und seines Zubehörs sicher, dass das Gewicht des Gerät gleichmäßig verteilt ist. Beziehen Sie sich auf die nachfolgende Tabelle, um zu sehen, welches Zubehör Ihrem Gerät beiliegen sollte.

Machen Sie die Pitco-Modellnummer und die Seriennummer auf der Innentür des Geräts ausfindig; dort befindet sich das Kaufdatum. Schreiben Sie diese Informationen für künftige Referenzzwecke auf das Deckblatt dieser Bedienungsanleitung.

Nach Abschluss der obigen, sich auf das von Ihnen gekaufte Gerät beziehende Schritte kann das Gerät jetzt montiert werden. Obwohl Sie dazu fähig sein könnten, Ihr neues Gerät zu installieren und betriebsbereit zu bekommen, so empfehlen wir Ihnen doch **EINDRINGLICH**; dass sie dies durch qualifiziertes Fachpersonal durchführen lassen. Ein qualifizierter Fachmann wird sicherstellen, dass der Montageort sicher ist und dass örtliche Bauvorschriften und Feuerschutzvorkehrungen eingehalten werden.

Zubehör			
ARTIKEL	BESCHREIBUNG	SSPE14	SSRS14
1	Korbaufhänger	Standard	Standard
2	Element Rack	Standard	entf.
3	Ablassreinigungsstab	Standard	Standard
4	Kleinmengen-Pastakorb	Optional	Optional
5	Großmengen-Pastakorb	Optional	Optional
6	Kleiner runder Pastakorb	Optional	Optional
7	Großer runder Pastakorb	Optional	Optional
8	Rechteckiger Pastakorb	Optional	Optional
9	Individualportionstassen/-gestell	Optional	Optional

NOTE:  
UNIT SHOWN WITH OPTIONAL 9" CASTERS  
AND MANUAL FILL

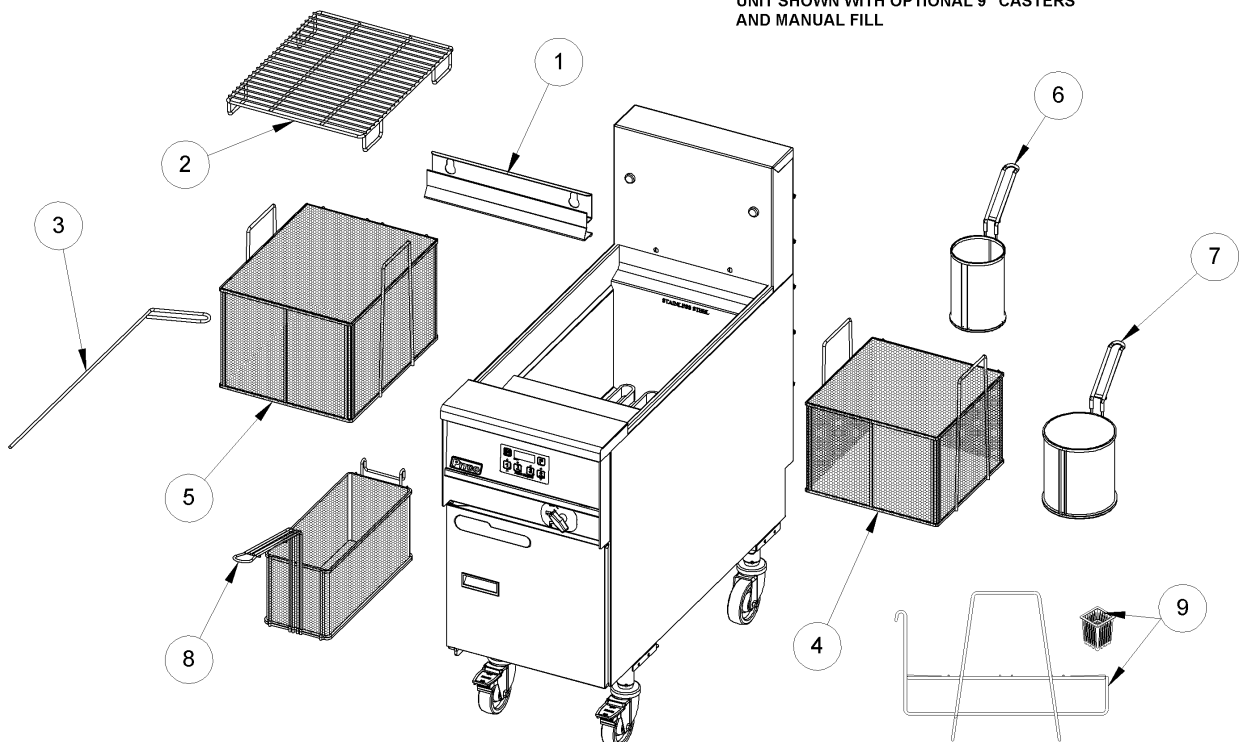


DIAGRAMM 1

**WARNUNG**

**NICHT auf diesem Gerät sitzen oder stehen. Das vordere Paneel des Geräts, der Tank, der Rückspritzschutz, die Tankabdeckung, Arbeitsbord und Ablaufbord ist keine Stufe. Schwere Verletzungen können als Folge eines Ausrutschers, Falles oder Kontakt mit heißer Flüssigkeit auftreten**

**1.2. NOTWENDIGE LICHTHE HÖHEN FÜR DIE MONTAGE**

Die nachfolgend aufgeführten lichten Höhen sind für entflammbare und nicht-entflammbare Einbauten und gestatten den sicheren und ordnungsgemäßen Betrieb Ihres Geräts.

Gerät	Entflammbare Bauweise Zoll (Zentimeter)	Nicht-Entflammbare Bauweise Zoll (Zentimeter)
Rückseite	6.0 Zoll (15.24 cm)	0.0 Zoll (0.0 cm)
Seiten	6.0 Zoll (15.24 cm)	0.0 Zoll (0.0 cm)
Boden	6.0 Zoll (15.24 cm)	6.0 Zoll (15.24 cm)

Außerdem müssen zusätzlich zu den oben erwähnten lichten Höhen mindestens 40,64cm (16 Zoll) an Gangraum vor dem Gerät hinzugerechnet werden.

**WARNUNG**

**Den Luftfluss um das Gerät herum sowie die Luftöffnungen um das Gerät herum dürfen NICHT behindert werden. Ein ausreichender Raum um das Gerät herum ist zwecks Wartung und ordnungsgemäßer Lüftung notwendig. Stellen Sie sicher, dass Sie die in dieser Betriebsanleitung spezifizierten Mindestabstände einhalten.**

**WARNUNG**

**Dieses Gerät darf NICHT neben einer Friteuse installiert werden. Ein einziger ins heiße Öl fallender Tropfen Wasser kann ein Aufflammen und Feuer verursachen.**

**1.3. WASSERANSCHLÜSSE**

Die Klempnerarbeiten sollten von einem zugelassenen Klempner vorgenommen werden und müssen den Vorschriften auf Bundes- und lokaler Ebene entsprechen.

Die Anweisungen für Geräte, die mittels abnehmbarer Schläuche an die Hauptwasserleitung angeschlossen sind, sehen vor, dass neue Schlauchsets verwendet und dass die alten Schlauchsets (sofern zutreffend) nicht wieder verwendet werden.

**1.3.1. WASSERZULAUF-ANSCHLÜSSE**

Wenn Ihr Gerät mit einem Wasserhahn oder einer Wasserfülloption ausgestattet ist sind Anschlüsse an eine Trinkwasserquelle notwendig. Wenn nur ein einziger Wasseranschluss erforderlich ist empfehlen wir, dass das Gerät an die Warmwasserversorgung angeschlossen wird. Dies wird den Zeit- und Energieaufwand enorm verringern, den das Gerät benötigt, Betriebstemperatur zu erreichen. Vor der Installation sollte ein Wasserbehandlungsfachmann die Wasserversorgung überprüfen. Die Wasserhärte sollte nicht mehr als 2,0 °dH betragen. Der pH-Wert sollte zwischen 6,5 and 8,0 liegen. Diese Bedingungen können durch Verwendung eines ordnungsgemäß gepflegten Wasserenthärter erreicht werden. Der Druck des Zulaufwassers sollte zwischen 20 psi (138 kPa) und 60 psi (414 kPa) liegen. Für höhere Wasserdrücke muss, um Schäden durch Wasserschlag zu vermeiden, am Zulaufanschluss ein Hochdruckregulator montiert werden. Die zulässige Höchsttemperatur des Zulaufwassers beträgt 82 °C (180 °F). Lassen Sie Ihr Wasser testen und tragen Sie die gemessenen Werte unten ein.

**WARNUNG**

**Bei hoher Wassertemperatur und hohem Wasserdruck kann übermäßiges Spritzen von heißem Wasser auftreten, was wiederum zu Verletzungen führen kann.**

**1.3.2. ABLASSANSCHLÜSSE**

Jeder Tank hat einen Ablass, der an ein Ablasssystem angeschlossen werden kann. Jeder Tank hat auch eine Überlaufablassleitung. Der Überlaufanschluss befindet sich hinter dem Ablassventil, um so einen ungehinderten Überlaufpfad sicherzustellen. Der Tankablass und die Überlaufleitung für jeden Tank werden zusammengeschlossen, und bilden so eine gemeinsame Ablassleitung.

Wenn mehr als 2 Geräte zusammengeschlossen sind können die gemeinsamen Ablassleitungen mit einem Wasserverteiler zusammengeschlossen werden, der einen 1-1/4" NPT -Auslassanschluss hat.

Wasserqualitätscheckliste			
	Gemessener	Max.-Wert oder -Bereich	OK
Temperatur		180°F (82°C) max.	
Härte		2,0 °dH max.	
pH		6,5 bis 8,0	
Druck		20 psi (138 kPa) bis 60 psi (414 kPa)	

## 1.4. STELFFUSS-/LAUFROLLENMONTAGE UND NIVELLIEREN

Wenn Sie ihr Gerät erhalten ist es bereits vollkommen zusammengebaut, mit der mögliche Ausnahme der Stellfüße (oder Laufrollen). Dieses Gerät muss mit Stellfüßen oder Laufrollen montiert werden; es kann nicht auf eine Mauer gesetzt werden. Mauermontage behindert die Fähigkeit des Geräts außerordentlich, eine ordnungsgemäße Ventilation der Komponenten zu haben. Bevor das Gerät an die Gasversorgung angeschlossen werden kann; müssen die Stellfüße/Laufrollen installiert sein. Die Füße sorgen für die notwendige Höhe, um den Ansprüchen der Lebensmittelhygiene zu genügen und einen ausreichenden Luftzufluss zum Befeuerungssystem sicherzustellen. Bitte halten Sie sich an die nachfolgende Prozedur

**Benötigte Werkzeuge: 11 mm (7/16 ") Schlüssel und Stecknuss und eine große Wasserpumpenzange.**

1. Alles lose Zubehör entfernen und das Gerät sorgfältig auf seine Rückseite legen, um Schäden am Gehäuse und dem Rückspritzschutz zu vermeiden. Schützen Sie das Äußere des Geräts mit Pappe oder einer Abdeckung wenn Sie es hinlegen. Stellen Sie sicher, dass keine elektrischen Kabel zwischen dem Gehäuse und dem Boden gequetscht werden.
2. Befestigen Sie jeden Fuß mit den im Lieferumfang enthaltenen Sechskantschrauben und Muttern. Für jeden Fuß/jede Laufrolle sind vier 1/4"-20 Sechskantbolzen und Muttern erforderlich. Stellen Sie sicher, dass alle Schrauben fest angezogen sind.
3. Befestigen Sie die Bolzen von der Innenseite des Geräts, wobei die Mutter auf der Außenseite des Geräts ist (beachten Sie bitte das nachfolgende Diagramm). Die Muttern haben auch an ihnen befestigte Sicherungsscheiben, daher ist es nicht notwendig, separate Sicherungsscheiben zu verwenden.
4. Stellen Sie das Gerät aufrecht, nachdem Sie alle vier Füße /Laufrollen befestigt haben. Stellen Sie sicher, dass Sie dabei nicht einen der Füße oder Laufrollen zu sehr mit Gewicht belasten. Justieren Sie die Höhe und die Nivellierung des Geräts, indem Sie die Nivellierungsvorrichtungen (B) mit der Wasserpumpenzange justieren. Ein Drehen der Nivellierungsvorrichtung im Uhrzeigersinn - also nach rechts - senkt die Höhe des Geräts, eine Drehung gegen den Uhrzeigersinn, - also nach links, erhöht die Höhe des Geräts. Für die Laufrollen müssen Sie die 2 Stellschrauben (A) vor der Nivellierung lockern, dann nivellieren, danach Schrauben wieder anziehen.

### VORSICHT

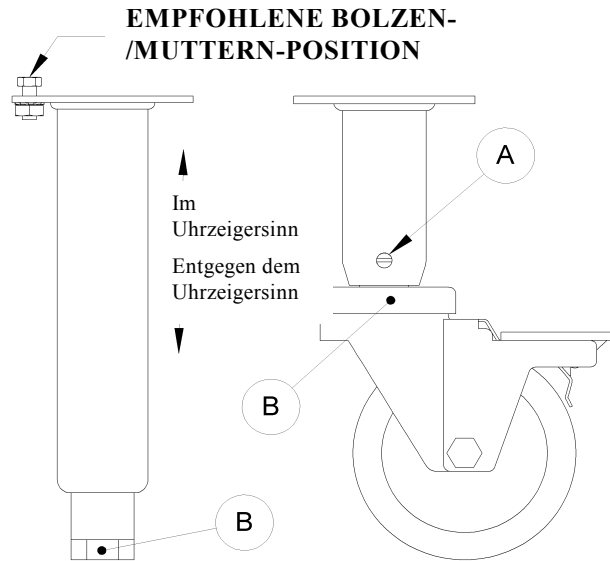
**Um Schaden an der Gerätschaft und/oder Körperverletzungen zu vermeiden dürfen Sie das Gerät nicht auf zwei beliebige seiner Laufrollen oder Füße kippen oder das Gerät am Rückspritzschutz ziehen.**

### WARNUNG

**Dieses Gerät muss mit den vom Hersteller gelieferten Stellfüßen oder Laufrollen montiert werden.**

### WARNUNG

**Die Füße oder Laufrollen NICHT montieren bzw. Nivellierungen durchführen, wenn sich das Gerät in Betrieb befindet oder mit heißen Flüssigkeiten gefüllt ist. Schwere Verletzungen könnten die Folge sein**



## 1.5. ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE

Wir empfehlen, dass dieses Stromkabel in eine Wandsteckdose gesteckt wird, die von der Lüftungssteuerung gesteuert wird. Dies verhindert dann, dass das Gerät betrieben wird, wenn die Lüftung nicht angeschaltet ist. Die Stromversorgungsanforderungen sind nachfolgend aufgeführt, sollte bei Ihrem Gerät ein elektrischer Anschluss notwendig sein.

**WARNUNG**  
Die Kupferkabel für dieses Gerät müssen in Übereinstimmung mit dem sich auf dem Gerät befindlichen Schaltplan gelegt sein.

**VORSICHT**  
Das Gerät an die falsche Stromversorgung anzuschließen kann das Gerät beschädigen und dazu führen, dass die Garantie erlischt.

**WARNUNG**  
Bei stationären Geräten, die nicht so ausgerüstet sind, dass sie in einer Art und Weise von der Stromversorgung getrennt werden können bei der eine Kontakttrennung in allen Polen gemäß Überspannungskategorie III vorgenommen wird, ist vorgeschrieben, dass die Vorrichtung zur Trennung von der Stromversorgung vorschriftsgemäß in die fest verlegte Verkabelung eingebaut sein muss.

<b>Stromversorgungstabelle</b>			
SPANNUNG (VAC)	PHASE (N)	LEISTUNG (kW)	Stromstärke (A)
200	Eine (1)	11,6	58
208		12,5	60
220		11,4	52
240		12,5	52
200	Drei (3, Delta)	11,6	33
208		12,5	35
220		11,4	30
240		12,5	30
346/200	Drei (3/+ Neutral) (STERN)	11,6	19
380/220		11,4	17
400/230		12,5	18
415/240		12,5	17




### WARNUNG

Dieses Gerät muss an eine Stromquelle angeschlossen sein, die die gleiche Spannung und Phase hat wie auf dem Datenschild, das sich auf der Innenseite der Gerätetür befindet, spezifiziert.

### WARNUNG

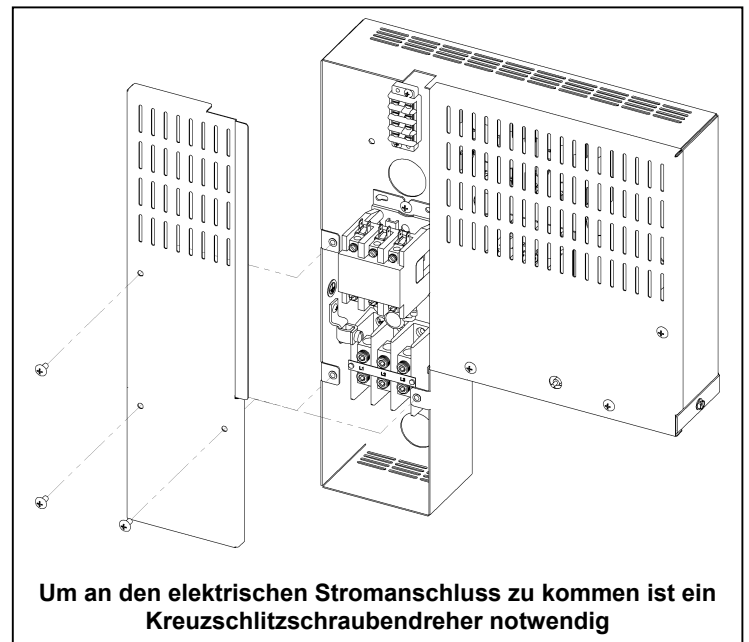
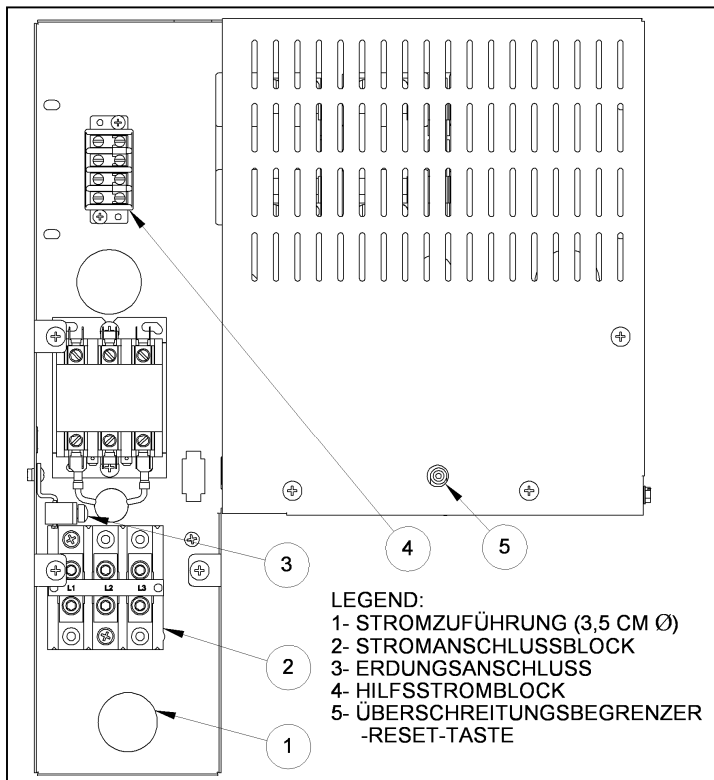
Versuchen Sie NICHT, das Gerät an eine andere elektrische Stromversorgung als die auf dem Datenblatt spezifizierte anzuschließen. Das Anschließen von elektrischen Anschlüssen muss von qualifizierten Fachperson vorgenommen werden.

### WARNUNG

Das Gerät muss in Übereinstimmung mit den örtlichen Vorschriften geerdet sein; sollten keine örtlichen Vorschriften vorhanden sein, müssen Sie sich an die NEC und ANSI/NFPA No. 70 der neuesten Version (für Installationen in den USA und Kanada) halten. Beziehen Sie sich in allen anderen Fällen auf Vorschriften auf Bundes- und örtlicher Ebene. Um den europäischen Vorschriften zu genügen, sind europäische Modelle mit einer Potentialausgleichsklemme versehen. Eine Ausgleichsdrahtverbindung muss an diese Potentialausgleichsklemme angeschlossen sein, um für ausreichenden Schutz gegen Potentialdifferenzen zu sorgen. Diese Klemme, die sich auf der Rückseite des Geräts befindet, ist mit dem folgenden universellen Symbol gekennzeichnet. 

### WARNUNG

Der für dieses Gerät verwendete elektrische Anschluss muss den örtlichen Vorschriften entsprechen. Beziehen Sie sich, sollten keine zutreffenden örtlichen Vorschriften vorliegen, auf den National Electrical Code (NEC), ANSI/NFPA 70 wenn das Gerät in den USA installiert wird. Beziehen Sie sich in Kanada auf den CSA Standard C22.2 und örtliche Vorschriften. Beziehen Sie sich in allen anderen Fällen auf Vorschriften auf Bundes- und örtlicher Ebene.



## WARNUNG

Für Geräte die permanent an feste Stromverkabelung angeschlossen sind und bei denen der Kriechstrom über 10 mA liegen kann müssen Schutzvorrichtungen wie z.B. Erdschlussschutzrelais installiert werden.

## WARNUNG

Diese Gerätschaft muss so installiert sein, dass man auf den Stecker zugreifen kann, es sei denn, andere Methoden zur Trennung von der Stromversorgung sind vorhanden (z.B. e.g. ein Trennschalter).

## WARNUNG

Wenn dieses Gerät fest an eine feste Verdrahtung angeschlossen ist, muss es mit Kupferdrähten angeschlossen sein, die eine Temperaturbeständigkeit von mindestens 75°C (167°F) haben.

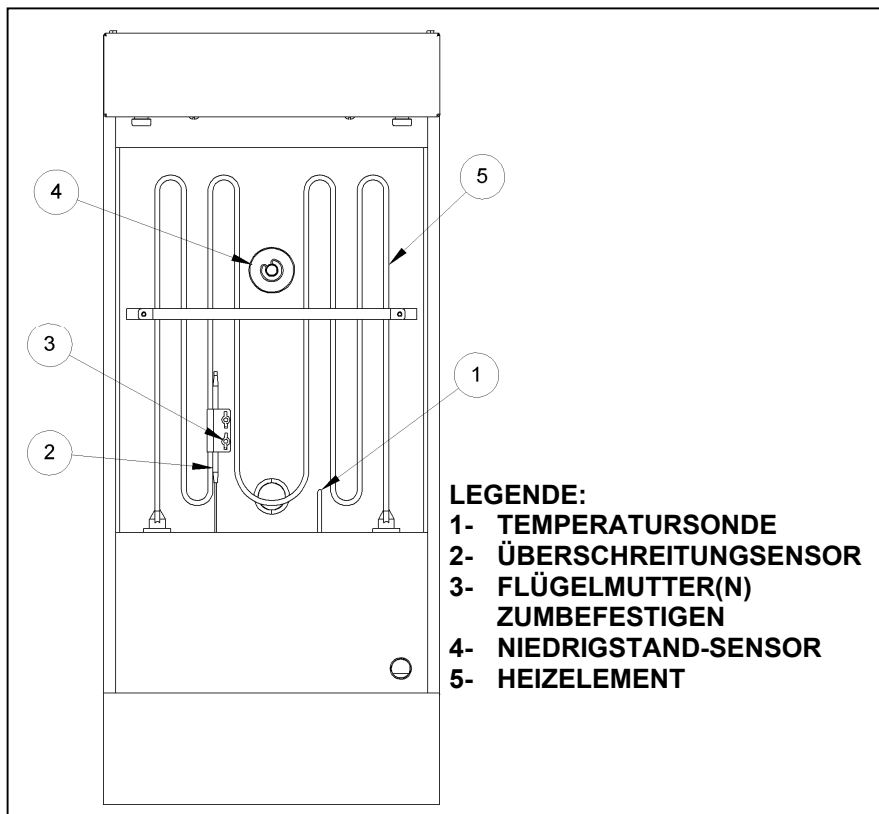
### 1.6. LÜFTUNGS- UND FEUERSCHUTZ-SYSTEME

Um sicher und ordnungsgemäß zu funktionieren muss Ihr neues Gerät eine angemessene Lüftung haben. Es ist sehr wichtig, dass ein Feuerschutzsystem installiert wird. Ihr Lüftungssystem sollte so ausgelegt sein, dass leichte Reinigung möglich ist. Öfteres Reinigen und ordnungsgemäße Wartung des Lüftungssystems und des Gerät wird die Feueregefahr heruntersetzen. Lüftungs- und Feuerschutzsysteme müssen den Vorschriften auf Bundes- und örtlicher Ebene genügen

### 1.7. PRÜFUNGEN

Führen Sie die folgenden Sichtprüfungen durch, bevor Sie mit dem Befüllen und der Justierung des Geräts beginnen:

- ✓ Überprüfen Sie die Nivellierung des Geräts, nachdem Sie es an seinem permanenten Ort aufgestellt haben. Jegliche zusätzlich notwendige Nivellierung kann wie vorstehend beschrieben durchgeführt werden.
- ✓ Stellen Sie sicher, dass der Temperatursensor (1) und die Temperaturüberschreitungswarnleuchte (2) an ihrem Ort ist und sicher sitzt. Überprüfen Sie die Flügelmutter (3) der Befestigung der Überschreitungswarnleuchte, um sicherzustellen, dass die fest sitzen.
- ✓ Überprüfen Sie den Niedrigstandsens (4), um sicherzustellen, dass er leicht nach oben und unten bewegt werden kann. Dieser Sensor wird das Heizelement abschalten wenn der Wasserstand unter die Höhe des Heizelements fällt.
- ✓ Schauen Sie sich den Teil der Betriebsanleitung noch einmal an, der sich mit der Installation beschäftigt und stellen Sie sicher, dass alle Schritte ordnungsgemäß befolgt und ausgeführt wurden.



## VORSICHT

Lassen Sie das Gerät während des Reinigens NICHT unbeaufsichtigt. Den Wasserstand nie unter das Niveau des Heizelements fallen lassen.

## VORSICHT

Stellen Sie sicher, dass Sie während des Betriebs und der Reinigung dieses Geräts die Sonde und die Temperaturüberschreitungswarnleuchte nicht stören.

## 1.8. ERSTE REINIGUNG

Wenn wir Ihnen Ihr Gerät schicken sind viele seiner Teile mit einer dünnen Schicht Schutzöl überzogen. Das Gerät muss, bevor es zum Kochen benutzt werden kann, gereinigt werden. Dadurch wird der Ölüberzug und jegliche andere Materie, die sich während der Lagerung und dem Versand angesammelt haben könnte, entfernt. Beziehen Sie sich zum Reinigen des Geräts auf die folgende Vorgehensweise.

### **WARNUNG**

**Beim Reinigen und Ablassen des Wassers aus dem Gerät und beim Entsorgen des Wassers sind Schutzhandschuhe und -bekleidung zu tragen. Das Wasser ist extrem heiß und kann zu schweren Verletzungen führen.**

1. Lesen Sie vor dem Befüllen oder der Inbetriebnahme des Geräts den Abschnitt dieser Anleitung, die sich auf den Betrieb des Geräts bezieht.
2. Die folgenden Schritte sollten bei der Benutzung eines kommerziellen Reinigungsmittel befolgt werden.
3. Reinigen Sie nach den Anweisungen des Herstellers das Innere des Tanks sowie alle anderen Oberflächen, die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen.

### **WARNUNG**

**Benutzen Sie ein gewerbliches Reinigungsmittel, um die Oberflächen, die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen, wirkungsvoll zu reinigen und keimfrei zu machen. Lesen Sie vor der Anwendung der Reinigungsmittel deren Gebrauchsanweisung und Warnhinweise. Sie müssen besonders auf die Konzentration des Reinigungsmittels und darauf, wie lange das Mittel auf den Oberflächen, die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen, verbleiben kann.**

4. Nach der Reinigung muss das Innere des Tanks gründlich mit kühlem Wasser ausgespült werden. Spülen Sie den Tank solange, bis das Reinigungsmittel vollkommen und gründlich aus dem Tank gespült wurde.
5. Das Innere des Tanks mit einem sauberen trockenen Tuch auswischen, um jegliches Überbleibsel von dem Reinigungsvorgang zu entfernen.
6. Zum Reinigen der Spülstation (sofern vorhanden) die obigen Schritte wiederhole

## 2. BETRIEB

Ihrem Gerät sollte eine Bedienungsanleitung für die spezifische Art der Steuerung Ihres Geräts beiliegen. Schlagen Sie vor Inbetriebnahme dieses Geräts bitte in der entsprechenden Anleitung nach.

### 2.1. BEDIENUNGSMERKMALE

Das folgende Diagramm skizziert einige der wichtigsten Bedienungskomponenten Ihres Geräts. Schlagen Sie bitte in den nachfolgenden Abschnitten dieser Anleitung nach, um mehr über diese Merkmale zu erfahren.

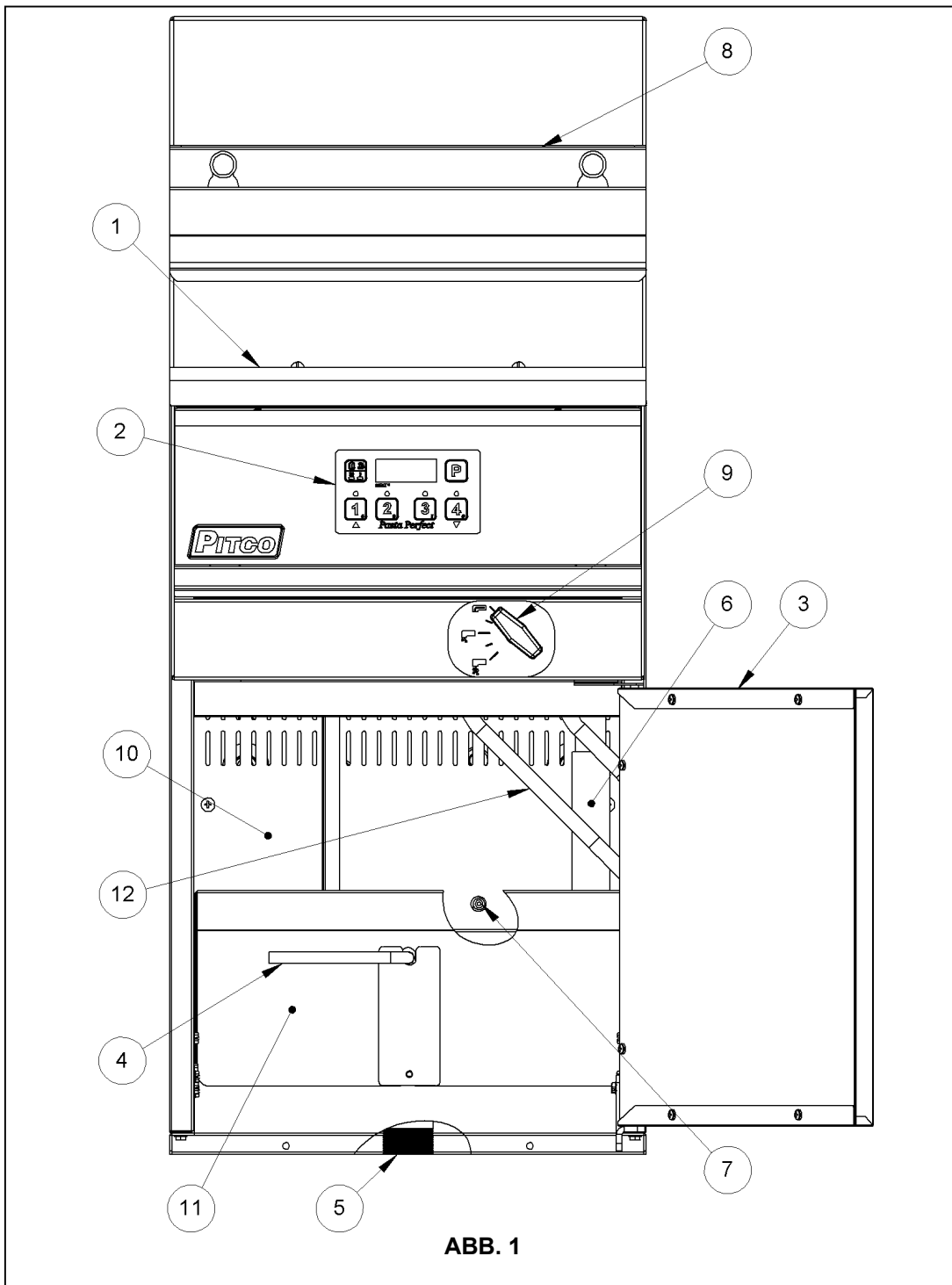


ABB. 1

## 2.1.1. BESCHREIBUNG DER KOMPONENTEN

Die folgenden Beschreibungen skizzieren einige der wichtigsten Komponenten Ihres Geräts, siehe Abb. 1. Schlagen Sie bitte in den nachfolgenden Abschnitten dieser Anleitung nach, um mehr über diese Merkmale zu erfahren.

- 1. Kochtank**
- 2. Steuerung (*Digitale 4-Tasten-Steuerung*)**

Steuert die Wassertemperatur im Inneren des Kochtanks.  
An der Steuerung befinden sich programmierbare Timer; Tasten 1, 2, 3 und 4.  
Soft ON/OFF (I/O); Einmalige Betätigung schaltet AN (I); Betätigung und Gedrückthalten schaltet AUS (O).  
Wenn die Steuerung AN ist, die AN/AUS-Taste einmal betätigen, um zwischen Koch- und Köchel-Modus umzuschalten.
- 3. Tür (in Abb. offen)**

Gewährt Zugang zum Handgriff des Ablassventils und der Temperaturüberschreitungs-Resettaste.
- 4. Handgriff des Ablassventils (*in Abb. in geschlossener Pos. dargestellt*)**

Öffnet das Ablassventil, so dass das Wasser aus dem Kochtank abgelassen werden kann.  
Dieses Gerät ist standardmäßig mit einer Ablassventilsperrvorrichtung ausgestattet; sobald das Ablassventil geöffnet wird, hört das Gerät auf zu heizen.
- 5. Ablassöffnung**

Beim Ablassen oder Überlaufen tritt das Wasser aus dem Kochtank aus der Ablassöffnung aus. Der Ablass hat einen 1 1/4 Zoll NPT-Anschluss und kann zu einem nahe gelegenen Bodenabfluss verrohrt werden.
- 6. Überlaufleitung**

Sobald der Wasserspiegel im Kochtank den Überlauf erreicht, fließt das Wasser unbehindert durch die Überlaufleitung und tritt letztlich über die Ablassöffnung aus dem Gerät aus.
- 7. Temperaturüberschreitungs-Resettaste**

Diese Taste muss betätigt werden, falls der Temperaturüberschreitungs-Grenzschalter ausgelöst wurde. Die Taste befindet sich hinter der Dampfumlenkungsabdeckung (11).
- 8. Korbaufhänger**

Zum Aufhängen bzw. Abtropfen von Körben, wenn sie sich außerhalb des Kochtanks befinden.
- 9. Manueller Wasserbefüllungsknauf (optionale Ausrüstung)**

Befüllt den Kochtank mit Wasser von einem optionalen rückwärtigen Wasseranschluss.
- 10. Zugangskasten**

**GEFAHR: Es liegt Hochspannung an. Öffnen VERBOTEN.**  
Das Heizelement und die Hauptstromversorgung für das Gerät sind in diesem Kasten angeschlossen.  
**In diesem Kasten befinden sich die Elektrokomponenten, die die Heizelemente steuern.**
- 11. Dampfumlenkungsabdeckung**

Diese Abdeckung verhindert, dass Dampf in die Elektrokomponenten eintritt, während der Tank abgelassen wird.
- 12. Wasserbefüllungsversorgungsleitung (optionale Ausrüstung)**

An der Rückseite des Geräts kann eine Kalt- oder Warmwasserversorgung angeschlossen werden; wenn der manuelle Wasserbefüllungsknauf geöffnet wird, tritt von der Rückseite des Tanks Wasser in den Tank ein.

## 2.2. BEFÜLLEN DES GERÄTS

### 2.2.1. BEFÜLLEN DES KOCHTANKS

Es wird empfohlen, den Kochtank mit heißem Wasser zu befüllen. Dadurch wird die Zeit, die das Gerät bis zum Erreichen der Betriebstemperatur benötigt, deutlich verringert. Bitte schlagen Sie die Vorgehensweise zum Befüllen des Kochtanks vor der Inbetriebnahme ggf. im Folgenden nach.

**WARNUNG**  
**Während das Gerät eingeschaltet ist, muss das Heizelement immer vollständig mit Wasser bedeckt bleiben.**

**VORSICHT**  
**Dieses Gerät ist nicht für das Kochen mit Öl ausgelegt. Es darf nur mit Trinkwasser befüllt werden.**

1. Stellen Sie sicher, dass das Ablassventil geschlossen ist; siehe Abb. 1.
2. Befüllen Sie den Tank mit Wasser, bis dass das Wasser die Wasserstandsmarkierung(en) erreicht[MSOffice4].

Tank Kapazität		
Modell	Beschreibung	Wasservorrat
SSPE14	Koch-Station	12 Gallonen (45,5 Liter)
SSRS14	Pasta-Spülstation	10 Gallonen (37.9 Liter)

### 2.2.2. BEFÜLLEN DES PASTASPÜLTANKS

Nachdem die Pasta auf den gewünschten Garheitsgrad gekocht wurde, kocht sie auch nach der Entnahme aus dem Kochtank noch solange weiter, bis ihre Innentemperatur gesenkt wird. Durch das Eintauchen der Pasta in kaltes Wasser oder das Spülen mit kaltem Wasser wird die Innentemperatur der Pasta gesenkt, so dass der Garprozess stoppt. Das Spülen oder Eintauchen verhindert auch das Zusammenkleben und entfernt die gelöste Stärke. Falls das Gerät mit einem Pastaspültank ausgerüstet ist, kann dieser mit kaltem (oder Eis-) Wasser befüllt werden, in das die Pasta eingetaucht werden kann, nachdem sie aus dem Kochtank entnommen wird. Bitte schlagen Sie die Vorgehensweise zum Befüllen des Kochtanks vor der Inbetriebnahme ggf. im Folgenden nach.

1. Stellen Sie sicher, dass das Ablassventil geschlossen ist; der Handgriff hat die gleiche geschlossene Stellung wie der der Kochstation.
2. Befüllen Sie den Tank mit kaltem Wasser (und nach Bedarf mit Eis) bis das Wasser die Wasserstandsmarkierung erreicht. Falls der Pastaspültank keine Markierungslinien enthält, befüllen Sie den Tank bis der Wasserspiegel 10 cm unterhalb des Überlaufs liegt. Der Tank kann über den gewünschten Pegel hinaus befüllt werden, aber das Wasser geht u. U. über den Ablass verloren sobald Pasta in den Tank gegeben wird.

## 2.3. INBETRIEBNAHME DES GERÄTS

Schlagen Sie ggf. die Vorgehensweise zur Inbetriebnahme des Geräts im Folgenden nach.

1. Stellen Sie sicher, dass das Ablassventil geschlossen ist; siehe Abb. 1.
2. Befüllen Sie den Kochtank mit Wasser. (Siehe Abschnitt 2.2.1 "Befüllen des Geräts")
3. Betätigen Sie die AN/AUS-Taste (1) einmal, um das Gerät einzuschalten. Das Gerät ist jetzt an und heizt das Wasser im Kochtank, siehe Abb. 2.
4. Bei nochmaliger Betätigung der AN/AUS-Taste (1) wird zwischen dem Koch- und Köchelmodus umgeschaltet, siehe Abschnitt 2.4.

## 2.3.1. HERUNTERFAHREN DES GERÄTS

1. Betätigen Sie die AN/AUS-Taste (1) und halten Sie diese gedrückt, um das Gerät auszuschalten.

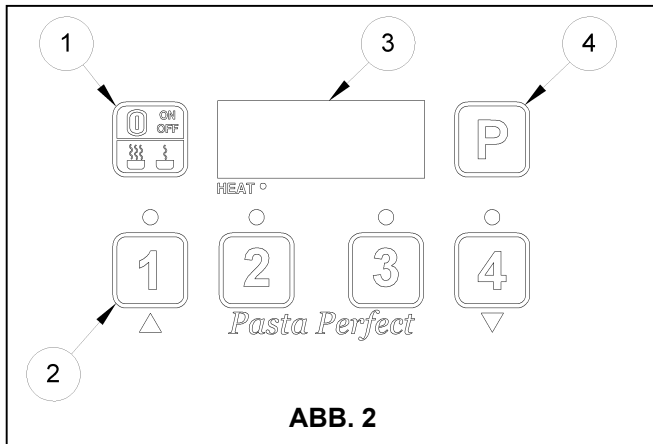


ABB. 2

### WARNUNG

Das Gerät darf **NIEMALS** mit leerem Kochtank betrieben werden. Dies hätte den Verlust der Gewährleistung zur Folge. Beim Hinzufügen von Wasser, nachdem die Heizelemente aufgeheizt sind, kann es zu Verletzungen durch spritzende Flüssigkeit oder Dampf kommen.

*\*Die Steuerung sieht u. U. anders aus als die hier dargestellte. Eine genauere Anleitung finden Sie in der Bedienungsanleitung für Ihre Steuerung.*

## 2.4. KOCHEN

Es ist wichtig, den Kochtank immer mit Wasser gefüllt zu halten, um das Risiko, dass das Gerät trocken gekocht wird, zu minimieren und um das Wasser auf einem Pegel zu halten, der für eine optimale Kochleistung sorgt. Um das Wasser auf seiner normalen Betriebstemperatur zu halten, ist es am Besten, Wasser in kleinen Mengen hinzuzufügen. Falls das Gerät mit einer manuellen Wasserbefüllung ausgestattet ist, empfiehlt es sich, den Füllknopf so einzustellen, dass das Wasser langsam während des Kochens in den Tank eintritt.

### WARNUNG

**Trocken befeuerte Elemente sind extrem heiß, verkürzen deren Lebensspanne und führen u. U. zum Verlust Ihrer Garantie.**

### 2.4.1. KÖCHEL-MODUS

Der Köchel-Modus hält die Wassertemperatur gerade soeben unterhalb des Siedepunkts. Dieser Modus kann verwendet werden, um Pasta aufzuwärmen oder als "Standby"-Modus.

#### Um in den Köchel-Modus zu wechseln:

Betätigen Sie die AN/AUS-Taste (1) bis im Anzeigefenster (3) **51 nn**\* angezeigt wird.

Falls sie noch nicht zum Kochen bereit sind, wechseln Sie in den Köchel-Modus. Das spart Energie und hält das Wasser länger im Tank als im Koch-Modus.

### 2.4.2. KOCH-MODUS

Im Koch-Modus wird das Wasser kontinuierlich erhitzt, so dass das Wasser kocht. Sobald das Wasser zu kochen anfängt steht das Gerät zum Pastakochen bereit.

#### Um in den Koch-Modus zu wechseln:

Betätigen Sie die AN/AUS-Taste (1) bis im Anzeigefenster (3) **601 L**\* angezeigt wird.

### 2.4.3. TIMER-BETRIEB

Timer gestatten akkurate Kochzeiten für unterschiedliche Mengen und Arten von Pasta. Die Zeiten können über die Programmier Tasten (4) auf der Steuerung geändert werden, um den Anforderungen des jeweils verwendeten Produkts gerecht zu werden. Schlagen Sie bitte in der Bedienungsanleitung für die spezifische Art der Steuerung Ihres Geräts nach, um herauszufinden, wie die Koch-Timer eingestellt werden.

Um den Produkt-Timer zu starten, betätigen Sie ein der Produktkochtasten (2) einmal. Der Countdown wird auf der Steuerung angezeigt. Falls Timer für mehr als ein Produkt laufen, wird auf der Steuerung das Produkt mit der niedrigsten verbleibenden Zeit im Kochtank angezeigt. Um einen Produkt-Timer auszuschalten oder zu beenden, betätigen Sie die entsprechende Timer-Taste und halten Sie sie gedrückt.

## 2.4.4. KORBHEBERBETRIEB

Falls das Gerät mit Korbhebern ausgestattet ist, setzen Sie den Pasta-Korb vor dem Starten des/der Timer auf den Korbheber. Der jeweilige Korb wird in den Kochtank gesenkt sobald eine Produkt-Timer-Taste (2) aktiviert wird. Am Ende der voreingestellten Kochzeit hebt der Korbheber den Korb aus dem Kochtank.

## 2.4.5. WEITERE STEUERUNGSFUNKTIONEN

Einige Steuerungen bieten zusätzliche Funktionen, die nicht in dieser Anleitung beschrieben sind. Falls die Steuerung Ihres Geräts zusätzliche Funktionen bietet, schlagen Sie deren Funktion bitte in der Bedienungsanleitung der Steuerung nach.

## 2.4.6. KOCHTIPPS

- ✓ Spülen Sie die Pasta nach dem Kochen nur dann ab, wenn sie für ein kaltes Gericht bestimmt ist oder wenn die Pasta NICHT sofort serviert wird.
- ✓ Um beste Ergebnisse beim Kochen trockener Pasta zu erzielen, verwenden Sie mindestens 4 Liter Wasser pro Pfund trockener Pasta.
- ✓ Klebrige gekochte Pasta lässt sich vermeiden, indem die Menge an Wasser pro Pfund erhöht wird oder indem (sofern damit ausgestattet) die manuelle Befüllungsoption während des Kochens verwendet wird. Die manuelle Befüllung sollte auf ein Tröpfeln während des Kochens eingestellt werden, um dem Wasser Gelegenheit zu geben, weiterzukochen.
- ✓ Falls [gekochte] Pasta gelagert wird, ist die Sauce getrennt zu halten, da die Pasta nach dem Kochen weiterhin Flüssigkeit aufnimmt.
- ✓ Vor der Lagerung kann der Pasta Speiseöl hinzugefügt werden, um Verkleben zu vermeiden. Üblich sind 1-2 TL Öl pro (gekochtem) Pfund.

<b>Gekochtes Pastavolumen</b>	
<b>Pasta-Art</b>	<b>454 g Trocken- gewicht gekocht</b>
Spaghetti	2,4 l
Spaghettini	1,9 l
Fettuccine (Bandnudeln)	1,7 l
Ziti (dünne Röhrchen)	2,1 l
Conchiglie (Muscheln)	1,9 l
Farfalle (Schmetterlinge)	2,4 l

*Diese Tabelle ist nur als Anhaltspunkt gedacht. Bitte schlagen Sie in den Spezifikationen des Pasta-Herstellers nach, um die genaue gekochte Menge zu ermitteln.*

## 3. VORBEUGENDE WARTUNG

### 3.1. TÄGLICHE VORBEUGENDE WARTUNG

Die tagtägliche Durchführung der folgenden vorbeugenden Wartungsschritte sorgt dafür, dass Ihr Gerät sicher ist und spitzenmäßig funktioniert. Während des Kochvorgangs legt sich Stärke an den Temperatursonden, dem Tank und dem Heizelement an. Wenn Sie große Mengen an Pasta verarbeiten, kann es erforderlich werden, diese Komponenten mehr als nur einmal am Tag zu reinigen.

**WARNUNG**  
**Während dieses Gerät gereinigt und gewartet wird, muss die Stromverbindung unterbrochen sein!**

#### 3.1.1. GERÄTEINSPEKTION

- ✓ Prüfen Sie, ob sich der Temperaturüberschreitungs-Grenzscharter, die Temperatursonde und die Elemente in der richtigen Stellung befinden und sicher angebracht sind.
- ✓ Stellen Sie sicher, dass Kabel und Anschlussschnüre innerhalb oder außerhalb des Schrankes nicht durchgescheuert oder lose sind.
- ✓ Überprüfen Sie das Gerät rundherum auf lose Teile oder Zubehörteile, die sicher angebracht werden müssen oder anderweitige Fremdobjekte (z. B. Sprühdosen), die aus dem Bereich entfernt werden sollten.
- ✓ Prüfen Sie um die Ablassleitungen aus dem Gerät heraus und um die Wasserzufuhr ins Gerät hinein herum auf Wasserlecks.

**WARNUNG**  
**Beim Reinigen und Ablassen des Wassers aus dem Gerät und beim Entsorgen des Wassers sind Schutzhandschuhe und -bekleidung zu tragen. Das Wasser ist extrem**

#### 3.1.2. REINIGEN DES KOCHTANKS (UND DES SPÜLTANKS, SOFERN DAMIT AUSGESTATTET)

1. Stellen Sie das Gerät ab, siehe Abschnitt 2.3.1.



2. Schrubben Sie den Tank, die Korbaufhänger, das Heizelement und die Temperatursonde mit einem Scotchbrite™ oder ähnlichen Schleifkissen mit einem Reinigungsmittel, das speziell für die kommerzielle Keimfreimachung von Lebensmittelkontaktoberflächen ausgelegt ist. Befolgen Sie dessen Anleitung und machen Sie sich mit dem sicheren Gebrauch dieses Reinigungsmittels vertraut, bevor Sie es zum Reinigen des Geräts einsetzen. Sämtliche Fremdstoffe sind sorgfältig von der Tankoberfläche und den Komponenten im Tank zu entfernen.
3. Wenn die Reinigung abgeschlossen ist, die Innenseite des Tanks und die Komponenten gründlich mit kaltem Wasser ausspülen. Mindest zweimal abspülen oder solange, bis das Reinigungsmittel vollständig und gründlich aus dem Tank entfernt ist.

### 3.1.3. REINIGEN DES SCHRANKS

1. Die Innenseite des Schrankes sollte mit einem sauberen, trockenen Tuch gereinigt werden, um Öl, Staub, Schmutz und Kochreste von allen zugänglichen Oberflächen und Komponenten zu entfernen. Dieses Gerät darf nicht mit einem starken Wasserstrahl besprüht oder gereinigt werden.
2. Die Äußere des Schrankes sollte mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel gereinigt werden, um Öl, Staub, Schmutz und Kochreste zu entfernen. Achten Sie darauf, dass das Reinigungsmittel nicht in den Tank oder die Lebensmittelbereiche des Geräts gelangt.

### 3.2. MONATLICHE VORBEUGENDE WARTUNG

Wasser kann im Inneren des Tanks Mineralablagerungen hinterlassen. Die monatliche Durchführung der folgenden Präventivwartungsschritte sorgt dafür, dass Ihr Gerät sicher ist und spitzenmäßig funktioniert. Wenn Sie große Mengen an Pasta verarbeiten oder Ihr Wasser einen hohen Anteil an Mineralstoffen enthält, kann es erforderlich werden, diese Komponenten mehr als nur einmal pro Monat zu reinigen.

#### 3.2.1. ENTKALKEN

1. Lesen Sie vor dem Befüllen oder der Inbetriebnahme des Geräts den Abschnitt dieser Anleitung, die sich auf den Betrieb des Geräts bezieht.
2. Entfernen Sie unter Beachtung der Entkalkungsanleitung des Herstellers die Ablagerungen aus dem Inneren des Tanks.
3. Wenn die Reinigung abgeschlossen ist, die Innenseite des Tanks und die Komponenten gründlich mit kaltem Wasser ausspülen. Mindest zweimal abspülen oder solange, bis das Reinigungsmittel vollständig und gründlich aus dem Tank entfernt ist.
4. Wischen Sie die Innenseite des Tanks mit einem sauberen, trockenen Tuch ab, um etwaige Rückstände vom Entkalkungsprozess zu entfernen.
5. Wiederholen Sie die o. g. Schritte zum Reinigen des Pastaspültanks (sofern damit ausgestattet).

<p><b>WARNUNG</b> Lassen Sie das Gerät während des Reinigens NICHT unbeaufsichtigt.</p>	<p><b>WARNUNG</b> Lesen Sie vor dem Befüllen oder der Inbetriebnahme des Geräts den Abschnitt dieser Anleitung, die sich auf den Betrieb des Geräts bezieht.</p>
---	--

## 3.3. JÄHRLICHE/PERIODISCHE VORBEUGENDE WARTUNG UND INSPEKTION

Dieser Abschnitt sollte nur von einem qualifizierten Wartungstechniker als Bestandteil eines regelmäßigen Küchenwartungsprogramms durchgeführt werden. Diese Inspektion sollte mindestens einmal pro Jahr durch einen von Pitco empfohlenen autorisierten Wartungstechniker durchgeführt werden. Es kann erforderlich sein, diese Inspektion öfters als nur einmal pro Jahr durchzuführen.

**WARNUNG**  
**Während dieses Gerät gereinigt und gewartet wird, muss die Stromverbindung unterbrochen sein!**

### 3.3.1. HEIZELEMENT

- ✓ Prüfen Sie, ob das Element mechanisch stabil und in gutem Zustand ist. Achten Sie auf Kesselsteinbildung und inspizieren Sie auf Anzeichen wiederholter trockener Befeuerung.
- ✓ Stellen Sie sicher, dass sich die Drähte des Elements in gutem Betriebszustand befinden. Achten Sie auf Schäden an den Drähten und auf durchgescheuerte Isolierung. Prüfen Sie, ob die Isolierung trocken ist.
- ✓ Prüfen Sie, ob die Spundwandschrauben/-mütern alle dicht angezogen und frei von Lecks sind. Achten Sie auf Wasserflecken und feuchte Oberflächen.
- ✓ Stellen Sie sicher, dass sich die verbrauchte Leistung im Rahmen dessen befindet, was als Information auf der Datenplakette angegeben ist.

### 3.3.2. TEMPERATURSONDE UND TEMPERATURÜBERSCHREITUNGSSONDE

- ✓ Prüfen Sie, ob sich die Sonden in gutem Betriebszustand befinden. Prüfen Sie auf Beschädigung und ob die Verbindungselemente sicher und dicht am Tank angebracht sind.
- ✓ Prüfen Sie die Quetscharmaturen auf Dichtigkeit.
- ✓ Prüfen Sie die Verkabelung auf lose elektrische Verbindungen.

### 3.3.3. STEUERUNG

Schlagen Sie zur Prüfung sämtlicher Steuerungsfunktionen in der Bedienungsanleitung der Steuerung nach.

- ✓ Stellen Sie sicher, dass sich die Steuerung in gutem mechanischem Zustand befindet. Prüfen Sie alle Leuchten, Anzeigen und Tasten auf ordnungsgemäße Funktion. Untersuchen Sie die Abdeckung auf Schäden, durch die Feuchtigkeit ins Innere gelangen könnte.
- ✓ Prüfen Sie die Verkabelung auf lose elektrische Verbindungen.
- ✓ Prüfen Sie die Köcheltemperatur. Prüfen Sie die Temperatur 2,5 cm oberhalb der Steuerungssonde; sofern erforderlich, prüfen Sie den Widerstand der Sonde.
- ✓ Prüfen Sie die Ablassventilsperrvorrichtung, um sicherzustellen, dass das Gerät zu heizen aufhört wenn das Ablassventil geöffnet ist.

### 3.3.4. STEUERUNGSKASTEN UND ELEKTROKOMPONENTEN

- ✓ Prüfen Sie, ob die Heizkontakte in gutem Zustand sind. Stellen Sie sicher, dass keine abgenutzte oder angefressene Kontakte vorhanden sind. Prüfen Sie, ob die Drähte fest angebracht und in gutem Zustand sind.
- ✓ Prüfen Sie, ob sich alle Komponenten (Trafo, Anschlussblock, Relais, Ablassschalter usw.) in gutem Zustand befinden.
- ✓ Prüfen Sie, ob die Drähte fest angebracht und in gutem Zustand sind.
- ✓ Prüfen Sie die Gehäuse auf Leckfreiheit. Achten Sie auf Wasserflecken und feuchte Oberflächen.
- ✓ Prüfen Sie, ob die Abdeckungen und Tafeln intakt sind und sich in sicherem Zustand befinden. Prüfen Sie auf lose Teile.
- ✓ Prüfen Sie, ob sich die elektrische Anschlussschnur in gutem Zustand befindet. Stellen Sie sicher, dass keine durchgescheuerten oder frei liegenden Drähte vorhanden sind. Prüfen Sie, ob sich die Isolierung in gutem Zustand befindet und ob das Zusatzteil zum Gerät dicht sitzt.

### 3.3.5. TANK- UND ABLASS-SYSTEM

- ✓ Stellen Sie sicher, dass sich der Tank in gutem Zustand befindet. Prüfen Sie auf Kesselsteinbildung und inspizieren Sie auf Anzeichen von Korrosion. Prüfen Sie, ob der Tank leckfrei ist. Prüfen Sie den Ablassüberlauf auf Kesselsteinbildung und Kochrestblockage.
- ✓ Prüfen Sie, ob das Ablassventil in gutem Zustand ist. Prüfen Sie auf Lecks im Dichtungsbereich und im Fittingbereich.
- ✓ Prüfen Sie, ob die Ablassleitungen frei von Lecks, frei von Knicken und in gutem Zustand sind. Prüfen Sie auf Kesselsteinbildung und Kochrestblockage. Prüfen Sie, ob die Klemmen und Verbindungen fest angezogen sind.

## 4. FEHLERSUCHE UND -BEHEBUNG

### 4.1. STROMVERSORGUNGSFEHLER

Falls aus irgendeinem Grund die elektrische Stromversorgung unterbrochen wird, fährt das Gerät herunter. Befolgen Sie, um das Gerät neu zu starten, die Geräteinbetriebnahmeprozedur in Abschnitt 2.3.

### 4.2. TEMPERATURÜBERSCHREITUNGS-GRENZSCHALTER

Dieses Gerät ist mit einem Temperaturüberschreitungsgrenzscharter ausgestattet. Der Temperaturüberschreitungsgrenzscharter unterbricht die Funktion des Geräts falls der interne Kochtank eine unsichere Temperatur erreicht. Im Falle, dass der Temperaturüberschreitungsgrenzscharter ausgelöst wurde, schlagen Sie bitte in der folgenden Prozedur nach, wie Sie den Schalter zurücksetzen können.

#### 4.2.1. Zurücksetzen des Temperaturüberschreitungsgrenzscharters

1. Schalten Sie das Gerät aus.
2. Geben Sie dem Gerät hinreichend Zeit, sich auf Raumtemperatur abzukühlen.
3. Geben Sie dem Kochtank nach Bedarf Wasser hinzu.
4. Betätigen Sie die Temperaturüberschreitungs-Resettaste (7), siehe Abb. 1; die Taste sollte einmal klicken.
5. Der Temperaturüberschreitungs-Grenzscharter ist nun zurückgesetzt und das Gerät steht zur Inbetriebnahme bereit.
6. Falls der Temperaturüberschreitungsgrenzscharter weiterhin ausgelöst wird, lassen Sie das Gerät von einem autorisierten Fachmann inspizieren.

#### WARNUNG

**Fügen Sie dem Tank KEIN Wasser hinzu bis er genügend Zeit zum Abkühlen hatte. Ein Verstoß gegen diese Vorgabe kann zu Schäden am Gerät und/oder zur Verletzung des Bedieners führen.**

### 4.3. ABLASSVENTILSPERRVORRICHTUNG

Dieses Gerät ist mit einem Ablasventilsperrvorrichtungsschaltkreis ausgestattet. Das Gerät hört zu heizen auf, wenn das Tankablassventil geöffnet wird. Auf der Steuerung wird ein Heizfehler angezeigt, siehe Abschnitt 4.6. Schlagen Sie zur Wiederaufnahme des Betriebs, nachdem die Ablasventilsperrung ausgelöst wurde, die folgende Prozedur nach.

1. Schalten Sie das Gerät AUS (falls es nicht bereits AUS ist).
2. Schließen Sie das Tankablassventil und befüllen Sie den Tank mit Wasser.
3. Schalten Sie das Gerät AN.

### 4.4. FLÜSSIGKEITSSPIEGELSENSOR

Falls Ihr Geräg mit einem Flüssigkeitsspiegelsensor ausgestattet ist, hört das Gerät auf zu heizen, wenn der Wasserspiegel zu niedrig sinkt. Auf der Steuerung wird ein Heizfehler angezeigt, siehe Abschnitt 4.6. Schlagen Sie zur Wiederaufnahme des Betriebs nachdem der Flüssigkeitsspiegelsensor das Gerät aufgrund eines niedrigen Wasserspiegels abgeschaltet hat, die folgende Prozedur nach.

1. Schalten Sie das Gerät AUS (falls es nicht bereits AUS ist).
2. Stellen Sie sicher, dass das Tankablassventil geschlossen ist und befüllen Sie den Tank bis zur Fülllinie mit Wasser.
3. Schalten Sie das Gerät AN.

## 4.5. TABELLE ZUR FEHLERSUCHE UND -BEHEBUNG

Problem	Wahrscheinliche Ursache	Korrekturmaßnahmen
Steuerung lässt sich nicht aktivieren.	Gerät hat keinen Strom.	Elektrische Anschlusschnur und Hauptstromversorgung des Gebäudes prüfen.
	Überlastschalter wurde ausgelöst.	Überlastschalter zurücksetzen.
	I/O- Taste wurden nicht auf AN gestellt.	I/Oß Taste betätigen, um die Steuerung anzuschalten.
	Steuerung schaltet sich nicht an.	Steuerung anschalten.
	Elektrische Anschlusschnur ist lose oder nicht eingestöpselt.	Elektrische Anschlusschnur einstöpseln.
Steuerung zeigt an, dass sie heizt, aber das wasser wird nicht heiß.	Temperaturüberschreitungs-grenzscha- lter wurde(n) ausgelöst.	Gerät abkühlen lassen und Temperaturüberschreitungs-grenzscha- lter zurücksetzen

## 4.6. STEUERUNGSWARNANZEIGEN

Falls Ihr Gerät mit einer Temperatursteuerung ausgestattet ist, zeigt es u. U. die folgenden Warnungen auf seiner Anzeige an.

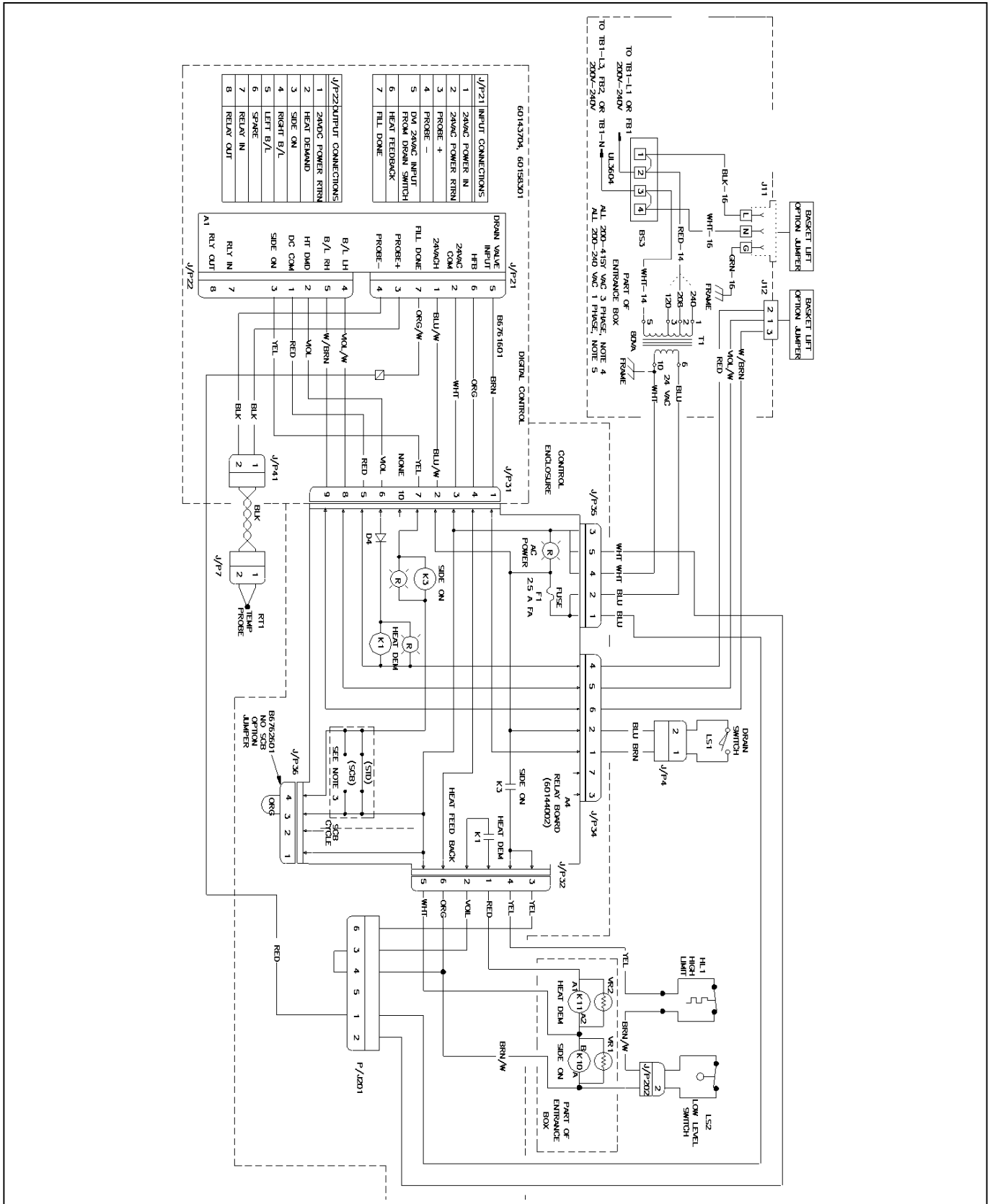
Anzeige	Problem	Maßnahme
	Niedrige Wassertemperatur	Warten Sie bis sich das Gerät aufgewärmt und die voreingestellte Temperatur erreicht hat
	Temperatursondenkreislauf offen	Setzen Sie sich mit einer autoisierten Fachwerkstatt in Verbindung
	Kurzschluss- Temperatursonde	Setzen Sie sich mit einer autoisierten Fachwerkstatt in Verbindung
	Temperaturüberschreitungsalarm	Wasserspiegel ist niedrig; lassen Sie das Gerät abkühlen, before Sie das Gerät befüllen und erneut starten
	Temperaturüberschreitungs- alarm -Grenzscha- lter offen	Setzen Sie sich mit einer autoisierten Fachwerkstatt in Verbindung
	Niederwasserspiegelsensor offen	Wasserspiegel ist niedrig; lassen Sie das Gerät abkühlen, before Sie das Gerät befüllen und erneut starten
	Ablassventil offen bei eingeschaltetem Gerät	Stellen Sie das Gerät ab, schließen Sie das Ablassventil und lassen Sie das Gerät abkühlen bevor Sie es befüllen und erneut in Betrieb nehmen

## 4.7. ERSATZTEILLISTE ELEKTROKOMPONENTEN

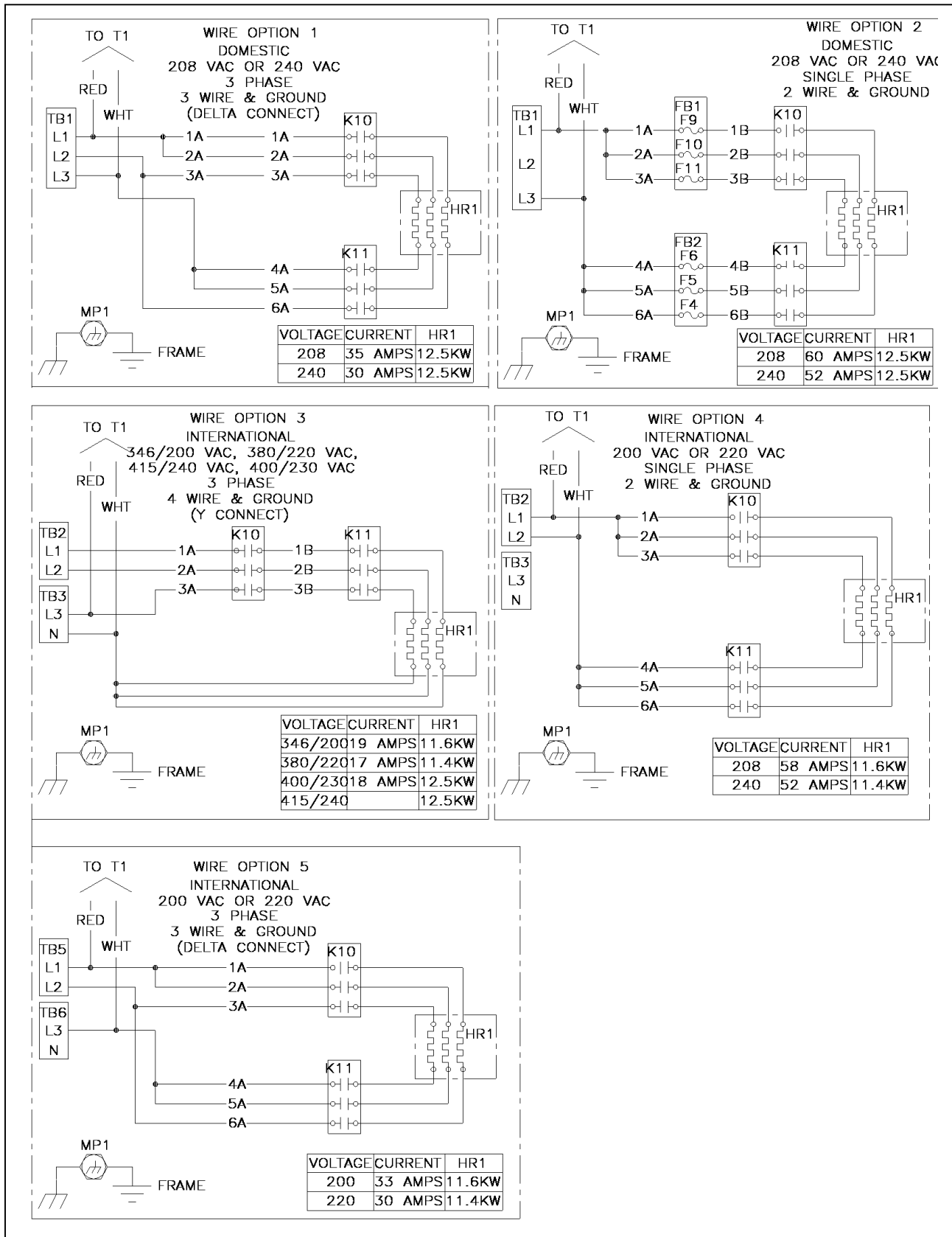
Die Artikelnummern stimmen mit den Schemata auf den folgenden Seiten überein.

ERSATZTEILLISTE ELEKTROKOMPONENTEN			
ARTIKEL	BESCHREIBUNG	ARTIKEL	BESCHREIBUNG
A1	STEUERUNG, DIGITAL-, PASTA 4-TASTEN	VR1, VR2	BEGRENZER, 24V-MAGNETSCHALTER
	STEUERUNG, DIGITAL-, PASTA 2-TASTEN- OG	K22	RELAIS, 24VAC 2-POL. UMSCHALTER
A4	STEUERUNG, RELAISKARTE M. AC-EING.	TB1	ANSCHLUSSBLOCK, 3 ANSCHLÜSSE EINGANG
LS2	SCHWIMMERSCHALTER, FLÜSSIGKEITSPiegel	TB2, TB3	ANSCHLUSSBLOCK, 2 ANSCHLÜSSE EINGANG
HL1	GRENZSCHALTER, TEMPERATRÜBERSCHREITUNGS- 121°C	FB1, FB2	SICHERUNGSBLOCK, 3 ANSCHLÜSSE
HR1	ELEMENT, 208V 12,5 KW	FS4-6, FS9-11	SICHERUNG, 40 A, TRÄGE
	ELEMENT, 240V 12,5 KW	MP1	MUTTER, ERDUNG #8-2 AWG
	ELEMENT, 380/220V 11,4 KW	BS3	ANSCHLUSSBLOCK, 4-POL. ISOLIER
K10, K11	MAGNETSCHALTER, 24VAC 3-POL SCHNELLTRENN.		ÜBERBRÜCKUNG, ANSCHLUSSBLOCK
RT1	SONDE, TMTR PX14D, RTX14	LS1	NÄHERUNGSSCHALTER, MAGNETISCH
T1	TRAFO, 80VA 120/208/240 AUF 24V		STELLANTRIEBSSCHALTER, MAGNETISCH

## 4.8. STEUERANSCHLUSSSCHEMA



## 4.9. HOCHSPANNUNGSANSCHLUSSSCHEMA(TA)





Falls es zu Problemen mit oder Fragen bezüglich Ihrer Bestellung kommt, wenden Sie sich bitte an die Pitco Frialator Fabrik unter:  
+1 (800) 258-3708 nur innerhalb der USA und Kanadas  
+1 (603) 225-6684 weltweit  
Website-Adresse: [www.pitco.com](http://www.pitco.com)

Falls Sie Probleme mit oder Fragen zu Ihrem Gerät haben, wenden Sie sich bitte an den für Ihre Region zuständigen autorisierten Pitco Frialator Wartungs- und Ersatzteilrepräsentanten (ASAP) oder wenden Sie sich unter den links aufgeführten Rufnummern an Pitco.

POSTALISCHE ANSCHRIFT: P.O. BOX 501, CONCORD, NH 03302-0501, USA  
VERSANDANSCHRIFT: 10 FERRY ST., CONCORD, NH 03301, USA