

Ollas para sopa
Soup kettle
Suppen wärmer
Marmite à soupe
Zuppiera
Panela para sopa

OS-10 / OSI-10



MODELOS

Este manual describe la instalación, funcionamiento y mantenimiento de las ollas OS-10 y OS.-10

La referencia del modelo y sus características se indican en la placa de identificación colocadas en las máquinas.

Directivas y normas Europeas

Para versiones a 220-240V-50-60Hz

Estos aparatos están diseñados y fabricados de acuerdo a las directivas Europeas:

89/392/CEE, 93/68/CEE, 73/23/CEE.

INSTRUCCIONES DE USO

- Enchufar en el interruptor.
- Nunca calentar sin agua. Añadir 0.6 litros de agua entre el recipiente de acero inoxidable y el interior de aluminio. Nunca sobrellenar de agua y bajo ningún concepto el recipiente de acero inoxidable debe quedar flotando, incluso cuando esté vacío. Eliminar inmediatamente cualquier exceso de agua.
- El control de temperatura debe situarse generalmente entre 1 y 8 (del termostato) y siempre debe hacerse funcionar la olla en el nivel más bajo posible para mantener la temperatura correcta para servir. Cuando se sitúa entre 8 y 12, alcanza mayores temperaturas.
- Una pequeña luz se encenderá cuando la unidad esté en funcionamiento. Poner el indicador a 0 para parar el aparato. Desenchufar para aislar la olla de la fuente

eléctrica.

- Mantener siempre colocada la tapa y en posición cerrada cuando no está en uso.
- Nunca mover o trasladar la olla cuando está enchufada o cuando contenga alimentos calientes.

MANTENIMIENTO

- Si se derrama cualquier alimento, deberá limpiarse inmediatamente de la superficie exterior.
- Para su correcta limpieza, el baño maria de acero inoxidable puede colocarse en el lavavajillas. La pintura exterior y el cerco superior deben limpiarse con un trapo húmedo jabonoso.
- Asegúrese de que la unidad está desenchufada cuando no está en uso, durante el llenado y cuando se limpia.
- Nunca limpiar la olla con un chorro de alta presión.
- Nunca sumergir la olla en agua.
- La olla debe ir siempre colocada sobre una superficie plana y resistente.
- Nunca operar con la olla vacía.

MODELS

This manual describes the installation, operation and maintenance of the OS-10 and OSI-10.

The reference number of the model and its specifications are stated on the identification plate attached to each machine.

European directives and standards

For 220-240V-50-60Hz versions.

The appliance is designed and manufactured in accordance with the following European directives:

89/392/CEE, 93/68/CEE, 73/23/CEE.

OPERATING

- Plug unit correct electrical socket.
- Use with wet heat only. Add 0.6 lts. of water between the stainless steel liner and internal aluminium container. Never overfill with water and under no circumstances should the stainless steel liner float up, even when empty. Remove any excess water immediately.
- The temperature control should be set between 1 and 8 and always operate the kettle at the lowest setting to maintain correct serving temperature. Hold at high temperature when setting between 8 and 12.
- A small light will glow when the unit is turned on. Turn the dial to 0 to switch off. Unplug from the wall socket to isolate kettle from the electrical supply.
- Always keep the removable hinged lid attached and in the closed

position when not serving.

- Never move or carry the kettle when unit is switched on, or containing hot food.

MAINTENANCE

- Spilled food should be removed immediately from all exterior surfaces. The stainless steel bain marie and lid are machine washable. The painted exterior and top collar should be wiped over with a damp soapy cloth.
- Ensure unit is unplugged when not in use, when filling and when being cleaned.
- The kettle must not be cleaned with a high pressure jet.
- Never immerse kettle in water as damage to the unit will result and the guarantee will be voided.
- Warning this appliance must be earthed.
- Do not operate kettle empty.

MODELLE

Dieses Handbuch enthält die Beschreibung für die Aufstellung, den Betrieb und die Wartung OS-10 und OSI-10.

Die Referenz des Modells und seine Merkmale sind auf dem Typenschild der Maschine angegeben.

Europäische richtlinien und normen

Geräte für 220–240V–50–60Hz

Diese Geräte sind in Übereinstimmung mit den nachstehend aufgeführten Europäischen Richtlinien konstruiert und hergestellt worden:

89/392/EWG, 93/68/EWG,
73/23/EWG

SPEZIFIKATION

- Das Geräte in die richtige Steckdose einstecken.
- Nur mit "nas-heiss" benutzen. 0.6 Ltr. Wasser zwischen Edelstahl-Einsatz und inneren Aluminium-Behälter einfüllen. Nicht überfüllen und auf keinen Fall darf der Edelstahl-Einsatz aufschwimmen, auch nicht wenn er feer ist. Überfüssiges Wasser sofort entfernen.
- Der Temperaturregle soote zwischen 1 und 8 eingestellt werden. Immer mit möglichst niedrigster Temperatur arbeiten um die richtige Servier-Temperatur zu halten. Für hohe Temperaturen zwischen 8 und 12 einstellen.
- Ein Neonlicht leuchtet auf, wenn das Geräte eingeschaltet ist. Zum Ausschalten auf 0 stellen. Den Stecker

aus der Steckdose ziehen um die Stromzufuhr abzustellen.

- Wenn nicht seiert wird den abnehmbaren Scharnierdeckel geschlossen halten.
- Den Kessel nicht bewegen oder versetzen solange er angeschaltet ist oder sich heisse Speisen darin befinden.

PFLEGE

- Verchüttete Speisen sollten von der Aussenwand fofort abgewaschen werden. Das Edelstahl-Wasserbad und der deckel sind spülmaschinenfest. Die lackierte Aussenseite und den oberen Rand mit einem weichen Guch und Seife abwischen.
- Sicherstellen, dass das Gerädte beim Einfullen und beim Reinigen oder wenn es nicht benutz wird ausgesteck ist.
- Den Kessel nicht mit Hochdruckstrahl reinigen.
- WICHTIG: Den Kessel nicht in Wasser tauchen, da Schäden entstehen können und die Garantie damit verfällt.
- ACHTUNG: Das gerät muss geerden sein. Kessel nicht leer benutzen.

MODÈLES

La présente notice décrit l'installation, le fonctionnement et l'entretien des OS-10 et OSI-10.

La référence et les caractéristiques du modèle sont indiquées sur la plaque signalétique apposée sur la machine.

Directives et normes européennes

Pour les versions en 220-240V 50-60 Hz

Ces appareils sont conçus et fabriqués conformément aux directives européennes 89/392/CEE, 93/68/CEE, 73/23/CEE.

EMPLOI

- Brancher correctement.
- Jamais chauffer sans eau. Ajouter 0.6 litres d'eau entre la cuve en acier inox et l'intérieur en aluminium. Jamais surcharger d'eau en laissant le récipient en inox flottant, même qu'il soit vide. Éliminer d'inmédiate les l'excès d'eau.
- Le control de température doit être placée habituellement entre 1 et 8 et doit toujours fonctionner au niveau le plus bas possible afin de maintenir la température correcte. À partir de 8 et 12, on obtient les températures les plus hautes.
- Une petite lumière est toujours rouge quand la marmite est en train de fonctionner. Placer l'indicateur à 0 pour arrêter le fonctionnement. Débrancher pour isoler la marmite de la source électrique.
- Maintenir toujours le couvercle fermé quand la marmite n'est pas utilisée.
- Jamais déplacer la marmite

lorsqu'elle est sous tension ou quand elle contient des aliments.

ENTRETIEN

- Si on verse quelque aliment, il faut nettoyer rapidement les surfaces extérieures.
- Le bain marie peut être placé au lavevaisselle. Pour le nettoyage de la peinture extérieure et le cou supérieur utiliser un chiffon humide avec un détergent classique.
- Assurer de débrancher la marmite lorsqu'elle n'est pas utilisée, pendant, qu'elle est remplie ou pendant le nettoyage.
- Jamais nettoyer la marmite avec un jet d'haute pression.
- Jamais immerger la marmite en eau.
- La marmite doit être placée sur un support plan et stable.
- Jamais fonctionner avec la marmite vide.

MODELLI

Questo manuale descrive l'installazione, funzionamento e manutenzione delle pentole OS-10 e OSI-10.

Il riferimento del modello e delle sue caratteristiche sono indicate sulla targa d'identificazione posta sulla macchina.

Direttive e norme Europee

Per le versioni a 220-240V-50-60Hz

Queste apparecchiature sono disegnate e fabbricate in conformità alle direttive Europee:

89/392/CEE, 93/68/CEE, 73/23/CEE.

ISTRUZIONI PER L'USO

- Accendere l'interruttore.
- Non riscaldare mai senza acqua. Aggiungere 0.6 litri d'acqua fra il recipiente d'acciaio inossidabile e quello interno d'alluminio. Non si deve mai oltrepassare la misura dell'acqua e per nessuna ragione il recipiente d'acciaio inossidabile deve galleggiare, anche quando è vuoto. Eliminare subito qualsiasi eccesso d'acqua.
- Il controllo della temperatura generalmente si deve trovare fra l'1 e l'8 (del termostato) e si deve far funzionare la pentola sempre al livello più basso possibile, per mantenere la temperatura corretta al momento di servire. Quando si situa fra 8 e 12, raggiunge maggiori temperature.
- Una piccola luce si accenderà nel momento in cui l'unità si trova in funzionamento. Porre l'indicatore a 0 per fermare l'apparecchiatura.

Disinserire per isolare la pentola dalla fonte di elettricità.

- Tenere il coperchio sempre in posizione chiusa, nel momento in cui non si usa.
- Non muovere mai o spostare la pentola quando è collegata o se contiene cibi caldi.

MANUTENZIONE

- Se si versa qualsiasi cibo, si dovrà pulire subito dalla superficie esterna.
- Per la sua corretta pulizia, il bagno maria d'acciaio inossidabile si può inserire nella lavastoviglie. La vernice esterna ed il cerchio superiore si devono pulire con uno strofinaccio umido insaponato.
- Si assicuri che l'unità sia disinserita nel momento in cui non è in uso, durante il riempimento e quando si pulisce.
- Non pulire mai la pentola con un getto ad alta pressione.
- Non sommergere mai la pentola in acqua.
- La pentola si deve appoggiare sempre su una superficie piana e resistente.
- Non fare nessuna operazione con la pentola vuota.

MODELOS

Este manual descreve a instalação, o funcionamento e a manutenção das painéis OS-10 e OSI-10.

A referência e as características do modelo figuram na placa de identificação colocada na máquina.

Directivas e Normas Europeias

Para versões a 220–240V–50–60Hz

Estes aparelhos foram concebidos e fabricados de acordo com as directivas europeias:

89/392/CEE, 93/68/CEE, 73/23/CEE.

INSTRUÇÕES DE USO

- Ligar o interruptor.
- Nunca aquecer sem água. Adicionar 0.6 litros de água entre o recipiente de aço inoxidável e o interior de alumínio. Nunca encher demasiado de água e nunca permitir que o recipiente de aço inoxidável fique a flutuar, inclusive quando estiver vazio. Eliminar imediatamente qualquer excesso de água.
- O controlo de temperatura deve situar-se geralmente entre 1 e 8 (do termóstato) e a panela deve funcionar sempre no nível mais baixo possível por forma a manter a temperatura correcta para servir. Quando se situa entre 8 e 12, atingem-se temperaturas superiores.
- Acende-se uma pequena luz quando a unidade está em funcionamento. Colocar o indicador no 0 para parar o aparelho e desligar da tomada de corrente para isolar a panela da fonte eléctrica.

- Manter sempre a tampa colocada e na posição fechada quando a máquina não é utilizada.
- Nunca mover ou deslocar a panela quando estiver ligada à corrente ou quando conter alimentos calientes.

MANUTENÇÃO

- Se se derramar algum alimento, limpar imediatamente a superfície exterior.
- Para uma limpeza correcta, o banho-maria de aço inoxidável pode ser colocado na máquina de lavar loiça. A pintura exterior e o aro superior devem ser limpos com um pano húmido e detergente.
- Assegure-se de que a unidade está desligada da corrente eléctrica quando não é utilizada, durante o seu enchimento e no momento da limpeza.
- Nunca limpar a panela com água corrente a alta pressão.
- Nunca meter a panela debaixo de água.
- A panela deve ser sempre colocada sobre uma superfície plana e resistente.
- Nunca operar com a panela vazia.

CARACTERÍSTICAS	SPECIFICATIONS	EIGENSCHAFTEN	CARACTÉRISTIQUES	CARATTERISTICHE	CARACTERÍSTICAS	OS-10 / OSI-10
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA	ELECTRICAL SUPPLY	ELEKTROANSCHLUß	ALIMENTATION	ALIMENTAZIONE	ALIMENTAÇÃO	220-240V / 50-60Hz / 1~
POTENCIA ELÉCTRICA	ELECTRICAL LOADING	LEISTUNG	PUISSANCE	POTENZA	POTÊNCIA	400-475 W
CAPACIDAD	CAPACITY	KAPAZITÄT	CAPACITÉ	CAPACITÀ	CAPACIDADE	10 l.
DIMENSIONES (mm)	DIMENSIONS (mm)	ABMESSUNGEN (mm)	DIMENSIONS (mm)	DIMENSIONI (mm)	DIMENSÕES (mm)	
- ALTO	- HEIGHT	-HÖHE	-HAUTEUR	-ALTEZZA	-ALTURA	360 mm
- DIAMETRO	- DIAM.	-DURCHMESSER	-DIAM.	-DIAM.	-DIAM.	345 mm
PESO NETO	NET WEIGHT	NETTOGEWICHT	POIDS NET	PESO NETTO	PESO LÍQUIDO	4.5 Kg

 **sammic**



UNE-EN ISO 9001