



S.700-900

CUOCIPASTA

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE

Leggere attentamente il libretto e conservarlo con cura per tutta la durata del prodotto.

Leggere le istruzioni prima dell'installazione e utilizzo dell'apparecchiatura!

IT – CH

NUDELKOCHER

ANWEISUNGEN FÜR INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG

Die Bedienungsanleitung aufmerksam lesen und sorgfältig aufbewahren.

Lesen Sie die Anweisungen vor der Installation und Inbetriebnahme des Gerätes!

**DE – AT – IT
BE – LU –
CH**

PASTA-COOKER

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION, OPERATION AND MAINTENANCE

Read the manual thoroughly and keep it in a safe place throughout the product's service life.

Read the general information before installing and commissioning this appliance!

**GB – IE –
MT**

CUISEURS A PATES

INSTRUCTIONS POUR INSTALLATION, EMPLOI ET ENTRETIEN

Lire attentivement le manuel et le conserver avec soin pendant toute la durée du produit.

Lisez les instructions avant d'installer et d'utiliser l'équipement!

**FR – BE –
LU
CH**

COCEDOR DE PASTA

INSTRUCCIONES PARA INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

Leer atentamente el manual y conservarlo en buen estado mientras dure el producto.

Lea las instrucciones antes de instalar y utilizar el equipo!

ES

PASTAKOOKTOESTEL

INSTRUCTIES VOOR INSTALLATIE, GEBRUIK EN ONDERHOUD

Lees de handleiding aandachtig en bewaar het zorgvuldig gedurende de hele levensduur van het apparaat.

Lees de instructies voor installatie en gebruik van de apparatuur!

NL – BE

COZEDOR DE MASSAS

INSTRUÇÕES PARA INSTALAÇÃO, USO E MANUTENÇÃO

Ler atentamente a operação e mantê-lo seguro para a duração do produto.

Leia as instruções antes de instalar e usar o equipamento!

PT

PASTAKOKARE

ANVISNINGAR FÖR INSTALLATION, ANVÄNDNING OCH UNDERHÅLL

Läs häftet noggrant och förvara det omsorgsfullt under hela apparatens livslängd.

Läs anvisningarna före installationen och användningen av apparaten!

SE

ISTRUZIONI ORIGINALI

Übersetzung der Originalbetriebsanleitung - Translation of the original instructions - Traduction du instructions originales
Traducción de las instrucciones originales - Vertaling van de originele instructies - Tradução das instruções originais -
Översättning av bruksanvisning i original

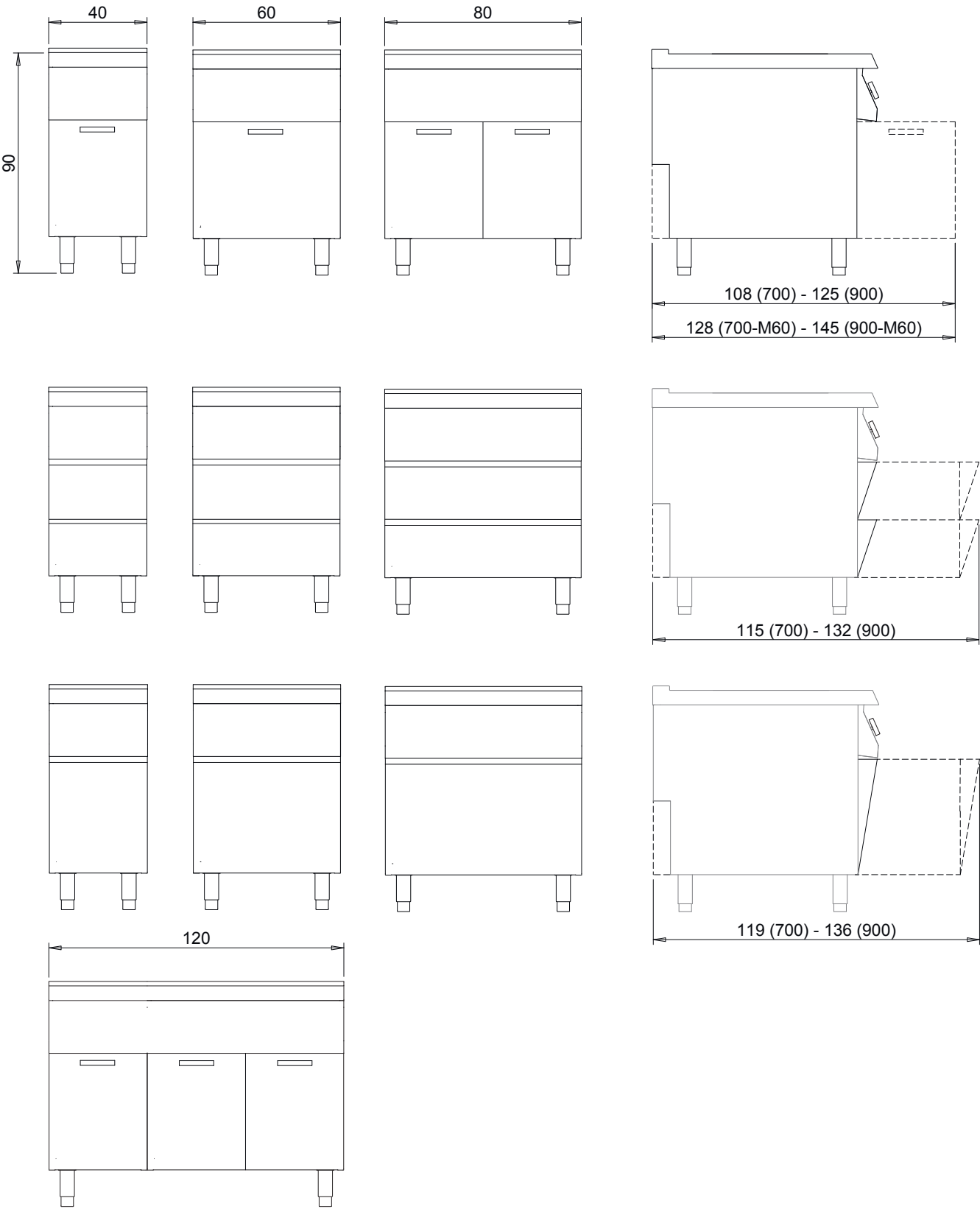
SILKO ALI Group S.r.l.
Via Cal Larga, 8
I-31029 Vittorio Veneto (TV)

DOC.NO **SIXLI30945**
EDITION **007 2236**

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION
- ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - INSTALLATIONSRIJNINGAR - ESQUEMAS DE INSTA-
LAÇÃO - INSTALLATIONSSCHEMA

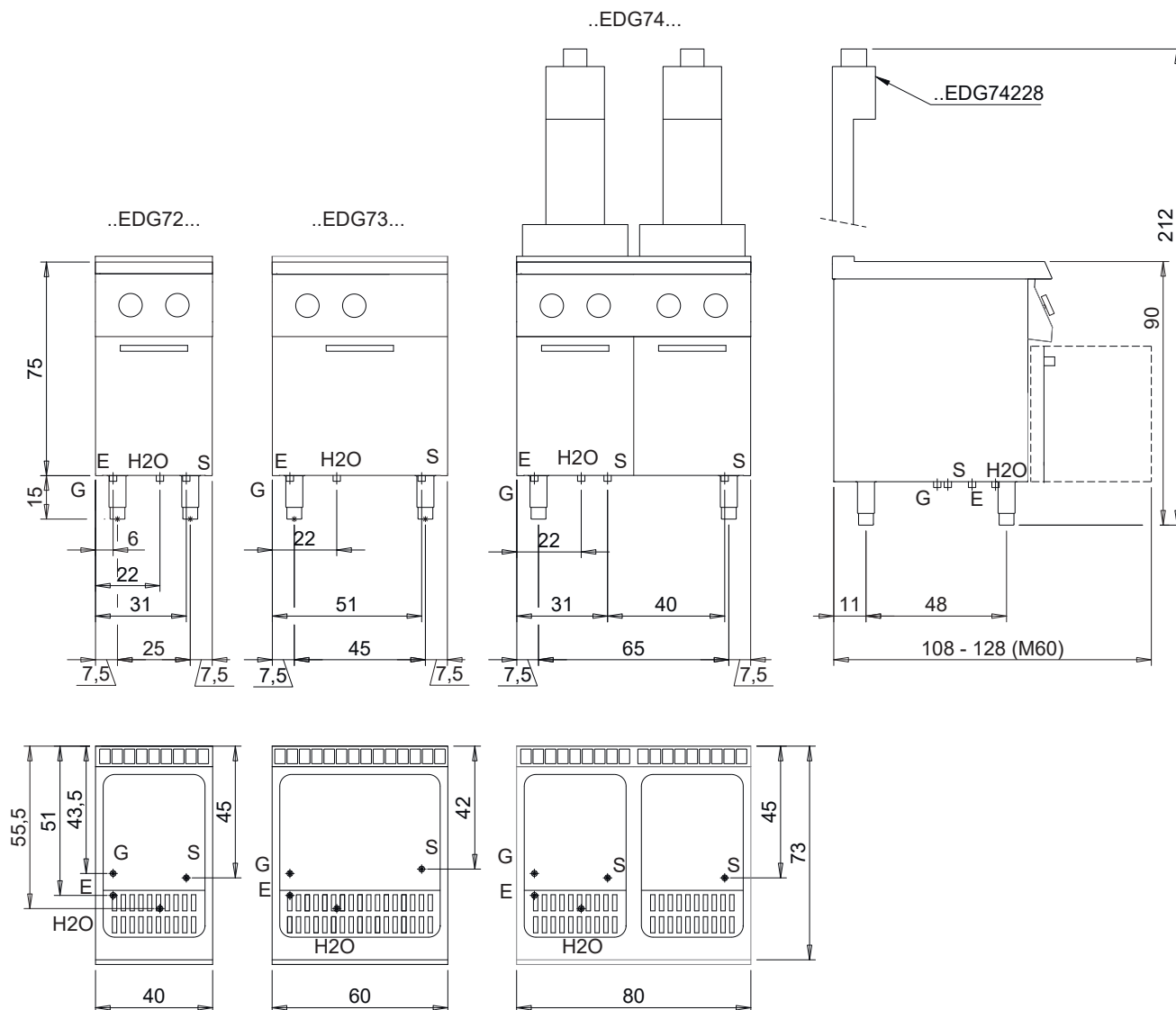
MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm
MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm - MÅTT I cm

Serie - Series - Série 700/900



SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION
- ESQUEMA DE INSTALACION - INSTALLATIESCHEMA - INSTALLATIONSRIJNINGAR - ESQUEMAS DE INSTA-
LAÇÃO - INSTALLATIONSSCHEMA

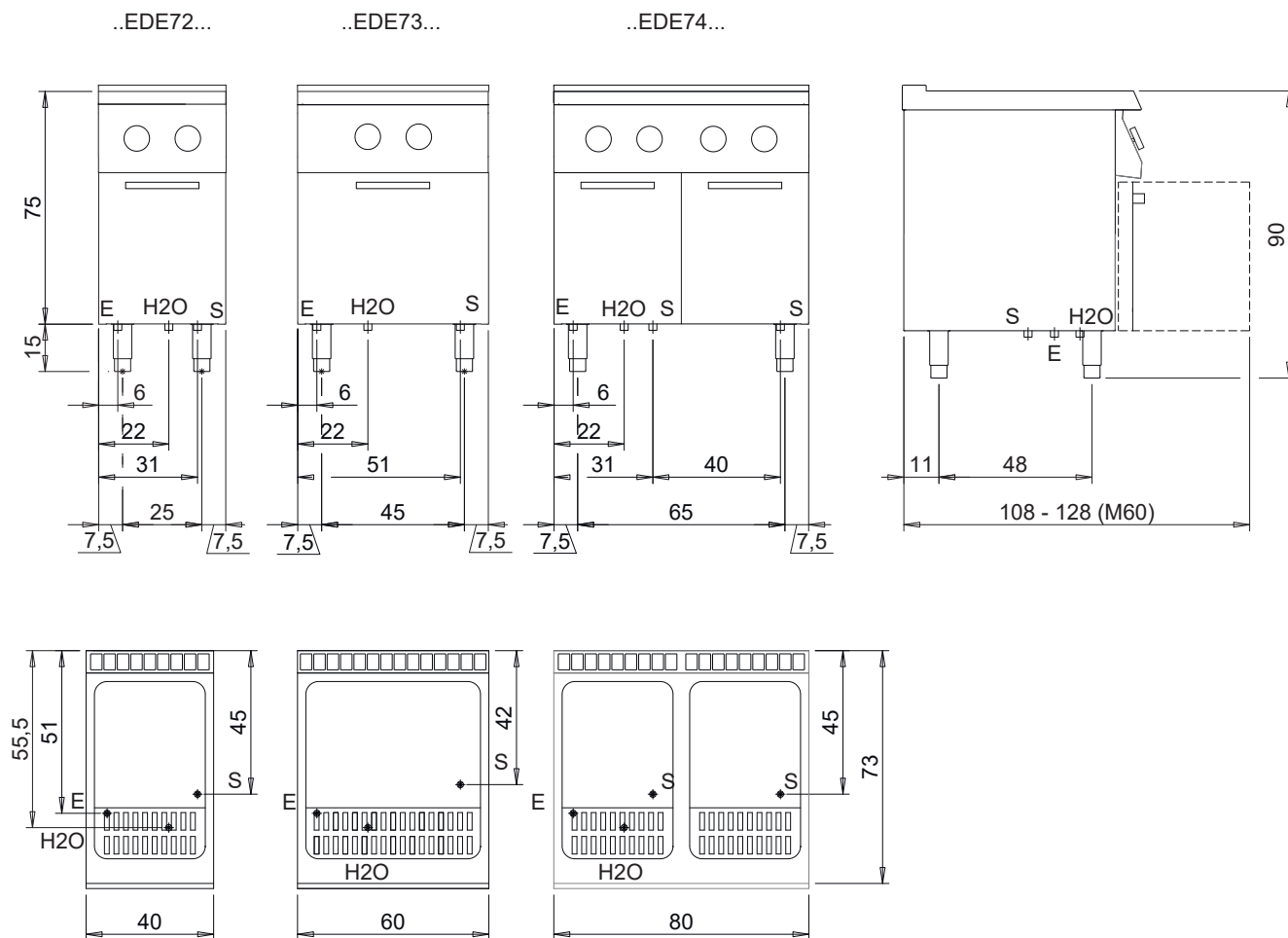
MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm
MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm - MÅTT I cm



Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda - Teckenförklaring	
E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische Kabelwartel - Entrada cabo eléctrico - Kabelklämma för inkommande elledning	G Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás - Gasinlopp EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
S Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água - Utloppskoppling för vatten EN 10226-1 R1 S1 Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac - Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba - Utlopp för behållare S2 Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil Soupape de dépression - Válvula de depresión - Onderdrukkelep - Válvula de depressão - Tryckavlastningsventil S3 Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de agua intersticios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmitta com Sistema de aquecimento indirecto - Vattenutlopp för mantel	H20 Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água - Vatteninlopp A1 = Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Morno - Varm A2 = Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio - Kall EN ISO 228-1 G3/4 L Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nível - Niveaakraan - Torneira de nível - Nivåkran

**SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION
- ESQUEMA DE INSTALACION - INSTALLATIESCHEMA - INSTALLATIONSRIJNINGAR - ESQUEMAS DE INSTA-
LAÇÃO - INSTALLATIONSSCHEMA**

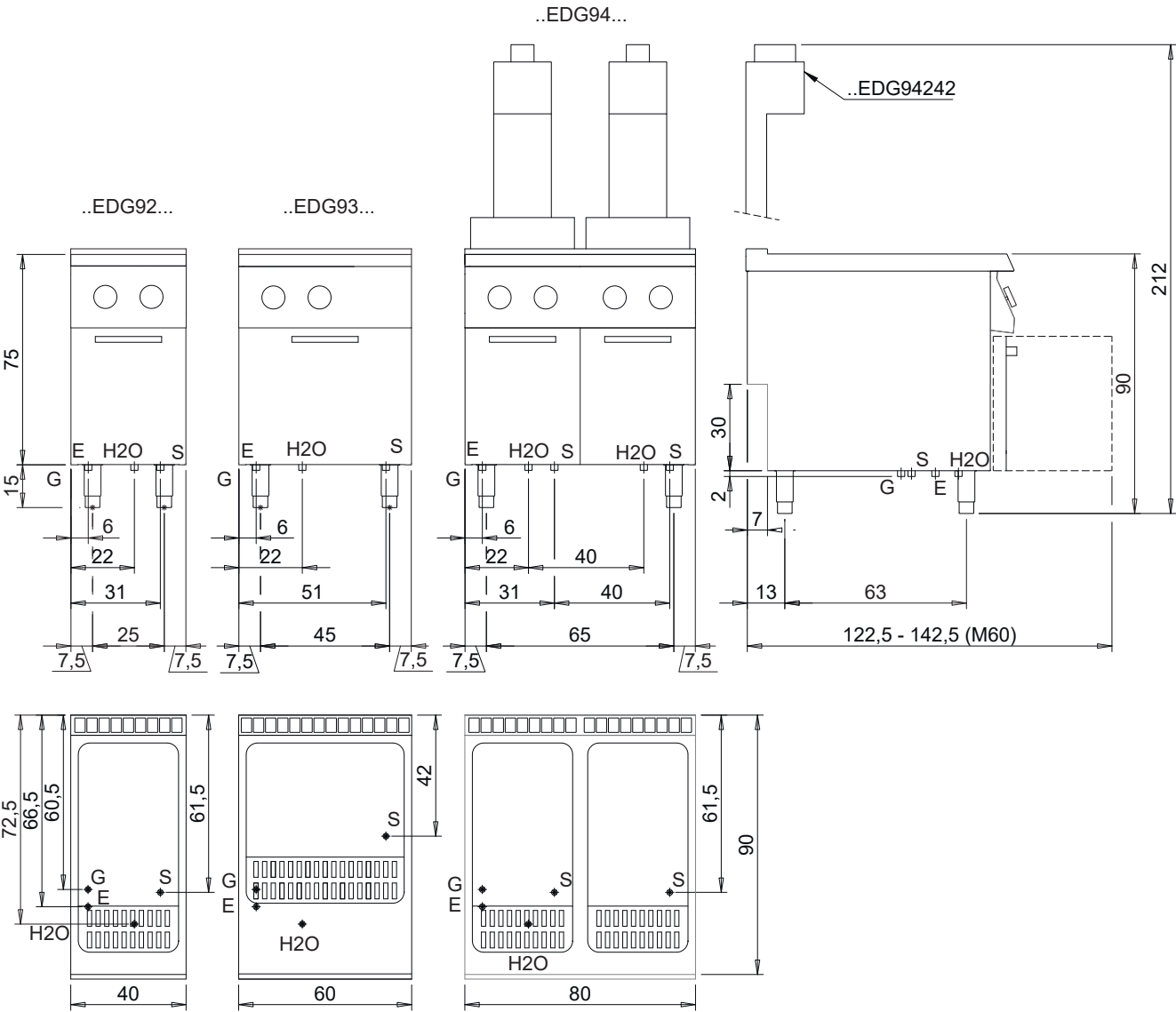
**MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm
MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm - MÅTT I cm**



Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda - Teckenförklaring	
E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische Kabelwartel - Entrada cabo eléctrico - Kabelklämma för inkommande elledning	G Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás - Gasinlopp
S Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água - Utloppskoppling för vatten EN 10226-1 R1	H20 Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água - Vatteninlopp
S1 Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba - Utlopp för behållare	A1 = Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Morno - Varm A2 = Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio - Kall EN ISO 228-1 G3/4
S2 Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil Soupape de dépression - Válvula de depresión - Onderdrukkelep - Válvula de depressão - Tryckavlastningsventil	
S3 Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de agua intersticios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmitta com Sistema de aquecimento indirecto - Vattenutlopp för mantel	L Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaukraan - Torneira de nível - Nivåkran

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION
- ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - INSTALLATIONSRITNINGAR - ESQUEMAS DE INSTA-
LAÇÃO - INSTALLATIONSSCHEMA

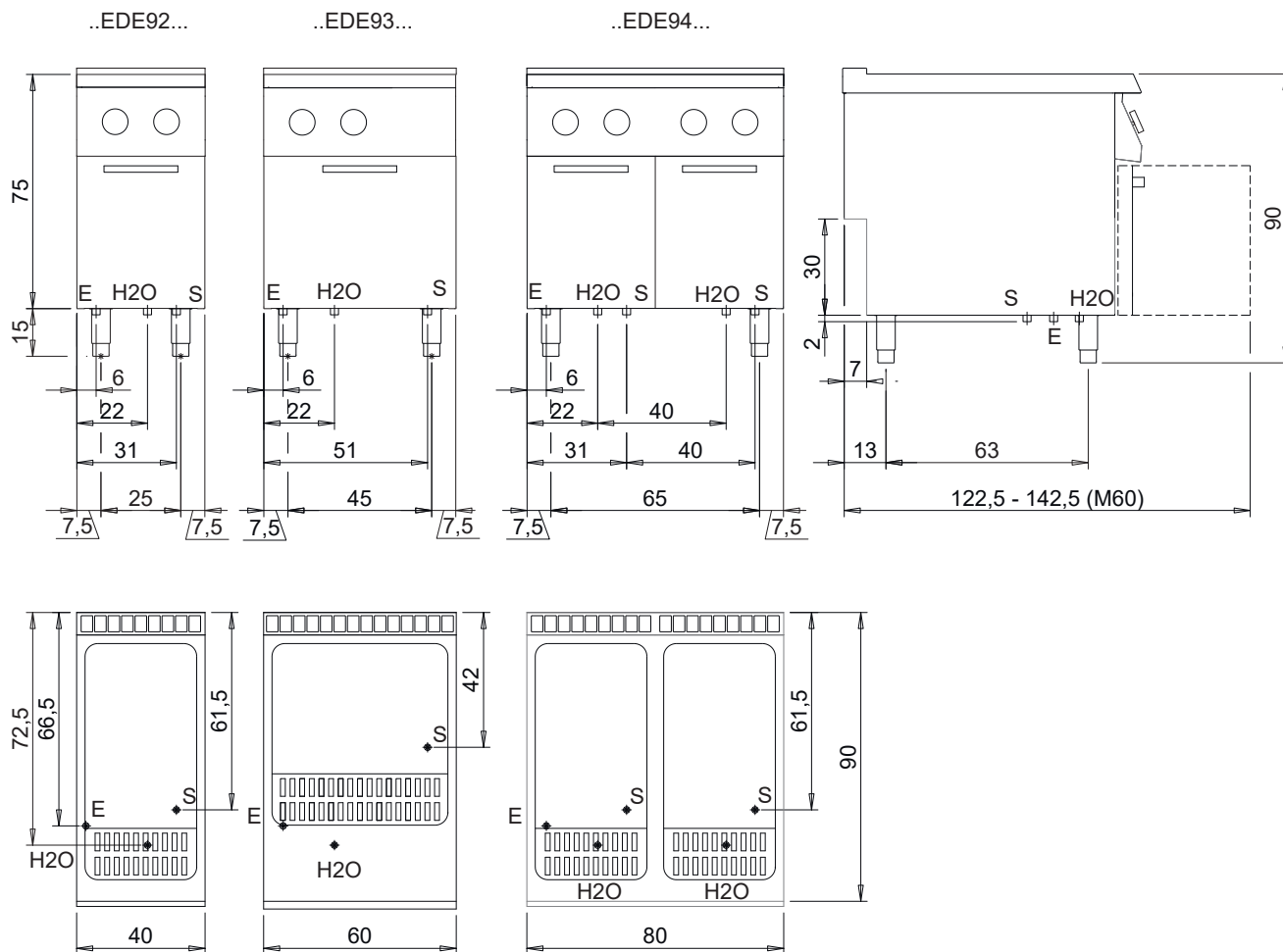
MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm
MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm - MÅTT I cm



Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda - Teckenförklaring	
E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische Kabelwartel - Entrada cabo eléctrico - Kabelklämma för inkommande elledning	G Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás - Gasinlopp EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
S Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água - Utloppskoppling för vatten EN 10226-1 R1	H20 Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água - Vatteninlopp
S1 Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba - Utlopp för behållare	A1 = Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Morno - Varm A2 = Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio - Kall
S2 Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil Soupape de dépression - Válvula de depresión - Onderdrukklep - Válvula de depressão - Tryckavlastningsventil	EN ISO 228-1 G3/4
S3 Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de agua intersticios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmitta com Sistema de aquecimento indirecto - Vattenutlopp för mantel	L Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nível - Niveaakraan - Torneira de nível - Nivåkran

**SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION
- ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - INSTALLATIONSRIJNINGAR - ESQUEMAS DE INSTA-
LAÇÃO - INSTALLATIONSSCHEMA**

**MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm- MESURES EN cm
MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm - DIMENSIONES EN cm - MÅTT I cm**



Legenda - Legende - Key - Légende - Leyenda - Legenda - Legenda - Teckenförklaring	
E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse - Electric cable stress relief - Presse étoupe de câble él - Pisacable - Elektrische Kabelwartel - Entrada cabo eléctrico - Kabelklämma för inkommande elledning	G Arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection - Arrivée gaz Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás - Gasinlopp
S Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting - Junção descarga água - Utloppskoppling för vatten EN 10226-1 R1	H2O Arrivo acqua - Wasseranschluss - Water inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água - Vatteninlopp
S1 Scarico vasca - Wannenabflussrohr - Pan outlet - Vidange du bac Descarga cuba - Water toevoer - Descarga da cuba - Utlopp för behållare	A1 = Calda - Heiss - Warm - Chaude - Caliente - Morno - Varm A2 = Fredda - Kalt - Cold - Froid - Fria - Koude - Frio - Kall
S2 Valvola di depressione - Anti-depression valve - Unterdruck ventil Soupape de dépression - Válvula de depresión - Onderdruk klep - Válvula de depressão - Tryckavlastningsventil	EN ISO 228-1 G3/4
S3 Scarico acqua intercapedine - Wasserablauf Zwischenraum - Jacket water drain Evacuation eau double envelope - Descarga de agua intersticios - Afvoer water tussenruimte - Descarga de água na marmita com Sistema de aquecimento indirecto - Vattenutlopp för mantel	L Rubinetto di livello - Level tap - Wasserhahn - Robinet de niveau - Grifo de nivel - Niveaakraan - Torneira de nível - Nivåkran

UNIONE APPARECCHIATURE - GERÄTEZUSAMMENSCHLUSS - COMBINING APPLIANCES - UNIÓN D'APAREIL
 - UNION DE VARIOS EQUIPOS - VERBINDING VAN APPARATEN - UNIÃO DE APARELHOS - SAMMANFØ-
 GNING AV APPARATER

Serie – Series – Série 700/900

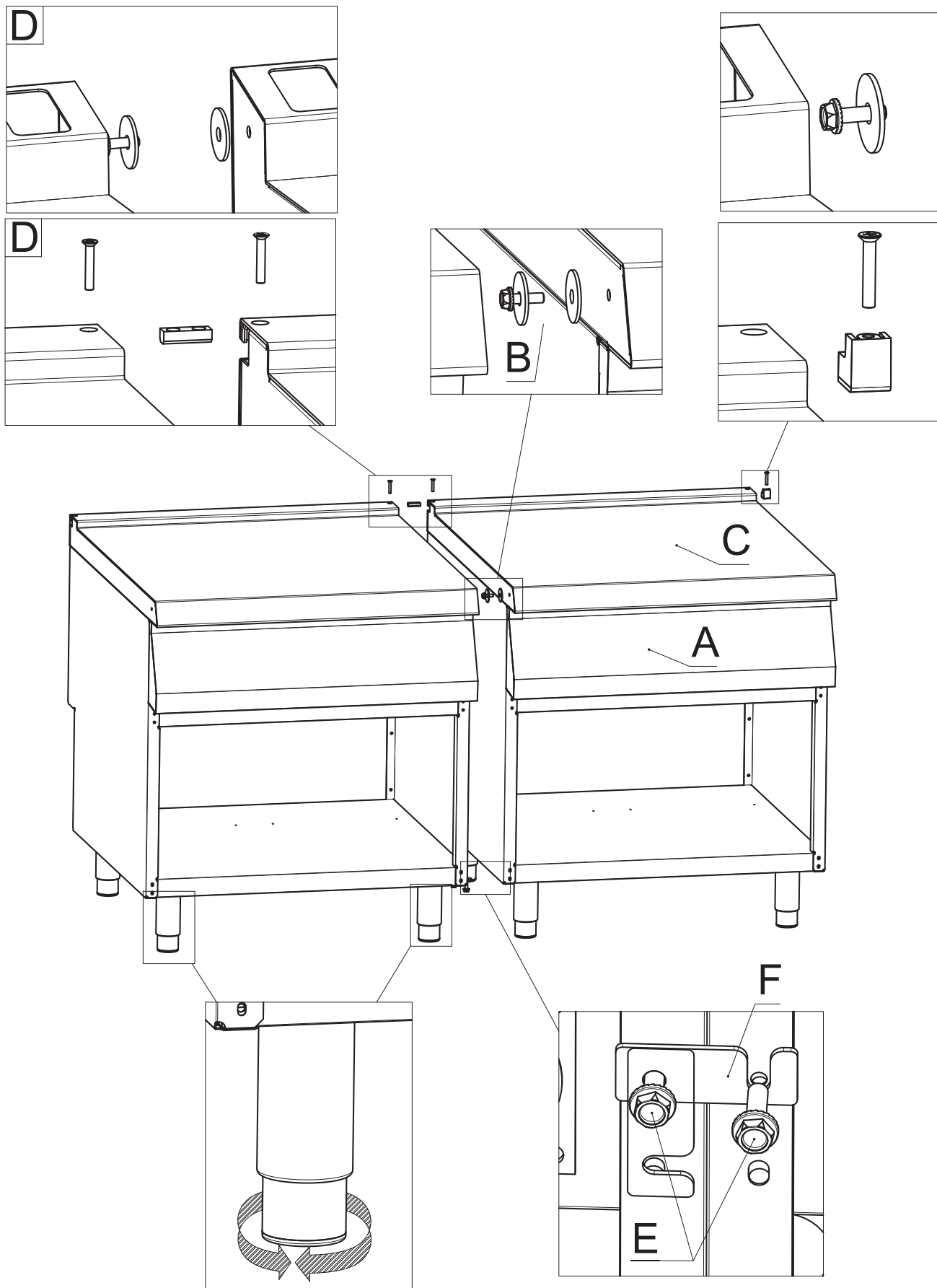
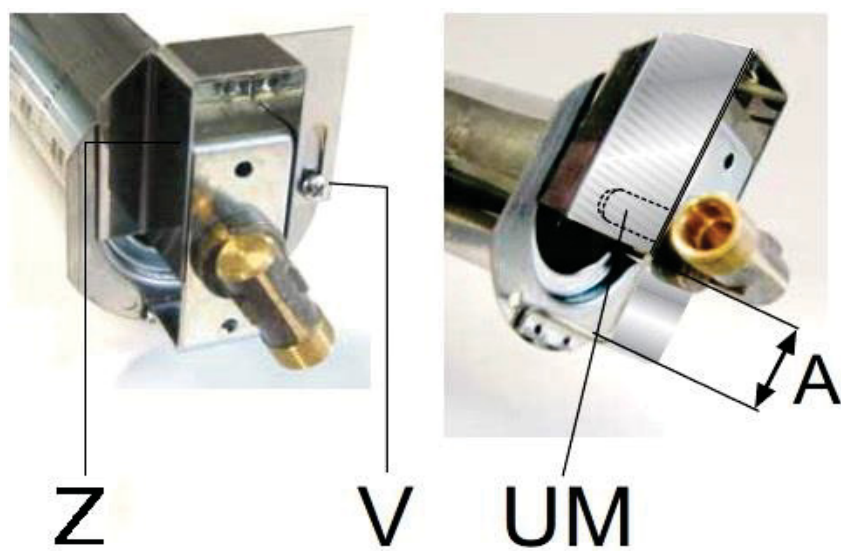
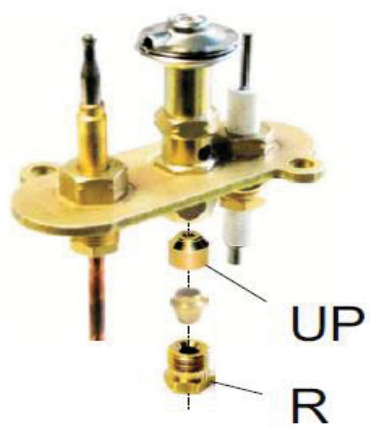


FIGURE – ABB. - FIG. - FIGURER



DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS - DADOS TÉCNICOS - TEKNISKA DATA

T1.1							
Ugelli e regolazioni - Düsen und Einstellungen - Nozzles and settings							
Buses et les paramètres - Boquillas y los ajustes - Nozzles en instellingen - Munstycken och inställningar							
Paese - Land Country - Pays - País	Gas - Gaz	Pa (mbar)		MEDG92	-	MEDG93	-
				EDG92142	NEDG92142	EDG93142	NEDG93142
				EDG94242	NEDG94242	-	-
AT - BE - BG - CH - CZ - DE DK - EE - ES - FI - FR - GB GR - HR - IE - IT - LT - LU LV - NO - PL - PT - RO - SE SI - SK - TR	G20 G20/G25	20 20/25	UM	290	290	290	290
			UP	41	41	27	27
			A (mm)	12	12	12	12
			Um	-	-	-	-
DE	G25	20	UM	320	320	320	320
			UP	41	41	27	27
			A (mm)	12	12	12	12
			Um	-	-	-	-
NL	G25.3	25	UM	290	290	290	290
			UP	41	41	27	27
			A (mm)	12	12	12	12
			Um	-	-	-	-
HU	G20	25	UM	270	270	270	270
			UP	41	41	27	27
			A (mm)	12	12	12	12
			Um	-	-	-	-
HU	G25.1	25	UM	300	300	300	300
			UP	41	41	27	27
			A (mm)	8	8	8	8
			Um	-	-	-	-
BE - BG - CY - CZ - DK - EE ES - FI - FR - GB - GR - HR HU - IE - IT - LT - LU - LV MT - NL - NO - PT - RO - SE SI - SK - TR	G30/G31	28-30/37 28-30	UM	190	190	190	190
			UP	30	30	14	14
			A (mm)	22	22	22	22
			Um	-	-	-	-
PL	G30/G31	37	UM	175	175	175	175
			UP	30	30	14	14
			A (mm)	22	22	22	22
			Um	-	-	-	-
AT - CH - DE - HU	G30/G31	50	UM	165	165	165	165
			UP	25	25	14	14
			A (mm)	22	22	22	22
			Um	-	-	-	-
UM: Ugello MAX - Düse MAX - MAX nozzle - Buse MAX - Boquilla MÁX. - Sproeier MAX - Munstykke MAX							
Um: Ugello MIN - Düse MIN - MIN nozzle - Buse MIN - Boquilla MIN - Sproeier MIN - Munstykke MIN							
UP: Pilota - Zündbrenner - Pilot - Veilleuse gaz - Piloto - Waakvlam - Pilotbrännare							
A: Apertura Aereatore - Öffnen Luftring - Aerator Opening - Ouverture Aérateur - Abertura del aireador - Opening beluchter - Öppning av luftare							
Pa: Pressione di allacciamento - Anschlussdruck - Supply pressure - Pression de raccordement - Presión de conexión - Aansluitdruk - Anslutningstryck							

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS - DADOS TÉCNICOS - TEKNISKA DATA

T1.2							
Ugelli e regolazioni - Düsen und Einstellungen - Nozzles and settings							
Buses et les paramètres - Boquillas y los ajustes - Nozzles en instellingen - Munstycken och inställningar							
Paese - Land Country - Pays - País	Gas - Gaz	Pa (mbar)		MEDG72	-	MEDG73	-
				EDG72128	NEDG72128	EDG73142	NEDG73142
				EDG74228	NEDG74228	-	-
AT - BE - BG - CH - CZ - DE DK - EE - ES - FI - FR - GB GR - HR - IE - IT - LT - LU LV - NO - PL - PT - RO - SE SI - SK - TR	G20 G20/G25	20 20/25	UM	240	240	290	290
			UP	41	41	27	27
			A (mm)	8	8	12	12
			Um	-	-	-	-
DE	G25	20	UM	270	270	320	320
			UP	41	41	27	27
			A (mm)	8	8	12	12
			Um	-	-	-	-
NL	G25.3	25	UM	240	240	290	290
			UP	41	41	27	27
			A (mm)	8	8	12	12
			Um	-	-	-	-
HU	G20	25	UM	230	230	270	270
			UP	41	41	27	27
			A (mm)	8	8	12	12
			Um	-	-	-	-
HU	G25.1	25	UM	260	260	300	300
			UP	41	41	27	27
			A (mm)	3	3	8	8
			Um	-	-	-	-
BE - BG - CY - CZ - DK - EE ES - FI - FR - GB - GR - HR HU - IE - IT - LT - LU - LV MT - NL - NO - PT - RO - SE SI - SK - TR	G30/G31	28-30/37 28-30	UM	165	165	190	190
			UP	30	30	14	14
			A (mm)	18	18	22	22
			Um	-	-	-	-
PL	G30/G31	37	UM	155	155	175	175
			UP	30	30	14	14
			A (mm)	18	18	22	22
			Um	-	-	-	-
AT - CH - DE - HU	G30/G31	50	UM	145	145	165	165
			UP	25	25	14	14
			A (mm)	18	18	22	22
			Um	-	-	-	-
IT - CH - SE - DK	G110	8	UM	490	490	-	-
			UP	75	75	-	-
			A (mm)	8	8	-	-
			Um	-	-	-	-
UM: Ugello MAX - Düse MAX - MAX nozzle - Buse MAX - Boquilla MÁX. - Sproeier MAX - Munstycke MAX							
Um: Ugello MIN - Düse MIN - MIN nozzle - Buse MIN - Boquilla MIN - Sproeier MIN - Munstycke MIN							
UP: Pilota - Zündbrenner - Pilot - Veilleuse gaz - Piloto - Waakvlam - Pilotbrännare							
A: Apertura Aereatore - Öffnen Luftring - Aerator Opening - Ouverture Aérateur - Abertura del aireador - Opening beluchter - Öppning av luftare							
Pa: Pressione di allacciamento - Anschlussdruck - Supply pressure - Pression de raccordement - Presión de conexión - Aansluitdruk - Anslutningstryck							

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS - DADOS TÉCNICOS - TEKNISKA DATA

T2.1					
Categorie a pressioni - Kategorien e Druck - Categories and pressures - Catégories et pressions Las categorías y las presiones - Categorieën en druk - Tryckkategorier					
.EDG9..; .EDG73..					
Paese - Land - Country - Pays - País	Categoria Kategorie Category Catégorie Categoría Categorie Kategori	Gas Gaz	Pressione di allacciamento Anschlussdruck Supply pressure Pression de raccordement Presión de conexión Aansluitdruk Anslutningstryck (mbar)		
			Nom. Neen. Norm. Normal	Min.	Max.
LU; PL	I2E	G20	20	17	25
NO	I2H	G20	20	17	25
NL	I2EK	G20	20	17	25
		G25.3	25	20	30
LU	I3+	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
NO; NL; CY; MT	I3B/P	G30/G31	28-30	25	35
PL	I3B/P	G30/G31	37	25	45
BE; FR	II2E+3+	G20/G25	20/25	17	25/30
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DE	II2ELL3B/P	G20	20	17	25
		G25	20	18	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
ES; GB; GR; IE; IT; PT; SK	II2H3+	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DK; FI; SE; BG; EE; LV; LT; CZ; SI; TR; HR; RO	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
AT; CH	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	28-30	25	35
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	50	42,5	57,5
NL	II2EK3B/P	G20	20	17	25
		G25.3	25	20	30
		G30/G31	28-30	25	35

T2.2					
Categorie a pressioni - Kategorien e Druck - Categories and pressures - Catégories et pressions Las categorías y las presiones - Categoríeën en druk - Tryckkategorier					
.EDG72..; .EDG74..					
Paese - Land - Country - Pays - País	Categoria Kategorie Category Catégorie Categoría Categorie Kategori	Gas Gaz	Pressione di allacciamento Anschlussdruck Supply pressure Pression de raccordement Presión de conexión Aansluitdruk Anslutningstryck (mbar)		
			Nom. Neen. Norm. Normal	Min.	Max.
LU; PL	I2E	G20	20	17	25
NO	I2H	G20	20	17	25
NL	I2EK	G20	20	17	25
		G25.3	25	20	30
LU	I3+	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
NO; NL; CY; MT	I3B/P	G30/G31	28-30	25	35
PL	I3B/P	G30/G31	37	25	45
BE; FR	II2E+3+	G20/G25	20/25	17	25/30
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DE	II2ELL3B/P	G20	20	17	25
		G25	20	18	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
ES; GB; GR; IE; IT; PT; SK	II2H3+	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
FI; BG; EE; LV; LT; CZ; SI; TR; HR; RO	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
AT; CH	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	28-30	25	35
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	50	42,5	57,5
DK; SE	III1a2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
		G110	8	6	15
IT; CH	II1a2H	G20	20	17	25
		G110	8	6	15
NL	II2EK3B/P	G20	20	17	25
		G25.3	25	20	30
		G30/G31	28-30	25	35

Caractéristiques techniques des appareils à gaz - Datos técnicos de los equipos de gas - Technische gegevens gasapparaten - Tekniska data för gasdrivna apparater														
Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen Modeller	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte Breidd	Capacità vasca Fassungsvermögen der wanne Tank capacity Capacité de la cuve Capacidad de la cuba Bakinhoud Behållarens volym	Σ Qn	Σ Qn G25.3 (25)	Consumo gas complessivo - Gasamtgasverbrauch - Totala gas consumption Consumation totale de gaz - Consumo total de gas Totaal gasverbruik - Total gasförbrukning									
					G20 (20)	G25.3 (25)	G25 (20)	G20 (25)	G25.1 (25)	G110 (8)	G30 (29)	G30 (37)	G30 (50)	
EDG92142		mm	I	kW	13,5	1,48	1,62	1,72	1,48	1,72	m3/h	kg/h	kg/h	1,10
MEDG92		400	38	14	13,5	1,48	1,62	1,72	1,48	1,72	-	1,10	1,10	1,10
EDG93142		600	38	14	13,5	1,48	1,62	1,72	1,48	1,72	-	1,10	1,10	1,10
MEDG93		-	38	14	13,5	1,48	1,62	1,72	1,48	1,72	-	1,10	1,10	1,10
EDG94242		800	38+38	28	27	2,96	3,25	3,45	2,96	3,44	-	2,21	2,21	2,21
EDG72128		400	25	11	9,5	1,11	1,14	1,29	1,11	1,29	2,71	0,83	0,83	0,83
MEDG72		-	25	11	9,5	1,11	1,14	1,29	1,11	1,29	2,71	0,83	0,83	0,83
EDG73142		600	38	14	13,5	1,48	1,62	1,72	1,48	1,72	-	1,10	1,10	1,10
MEDG73		-	38	14	13,5	1,48	1,62	1,72	1,48	1,72	-	1,10	1,10	1,10
EDG74228		800	25+25	21	19	2,22	2,29	2,58	2,22	2,58	5,42	1,66	1,66	1,66

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS - DADOS TÉCNICOS - TEKNISKA DATA

T4

Dati tecnici apparecchiature elettriche - Technische Daten Elektrogeräte - Technical data of electric appliances - Caractéristiques techniques des appareils électriques - Datos técnicos de los equipos eléctricos - Technische gegevens elektrische apparaten - Tekniska data för elapparater									
Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen Modeller	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte Bredd	Capacità vasca Fassungsvermögen der wanne Tank capacity Capacité de la cuve Capacidad de la cuba Bakinhoud Behållarens volym (Max.)	Tensione di alimentazione Netzspannung Power supply voltage Tension d'alimentation Tensión de alimentación Voedingsspanning Matningsspänning	Fasi Phasen Phases Fases Fasen Faser	Frequenza Frequency Fréquence Frecuencia Frequentie Frekvens		Potenza totale massima Max. gesamtleistung Max. total power Puissance totale maximum Potencia máxima total Max. totaal vermogen Max. total effekt	Sezione cavo alimentazione Querschnitt netzkabel Power supply cable section Section du câble de alimentation Sección del cable de alimentación Doorsnede elektrisch snoer Elkabelns tvärsnitt	Peso netto Nettogewicht Net weight Poids net Peso neto Netto gewicht Nettovikt
					Nr. No. Nbre N. A ant.	Hz			
	mm	l	V			Hz	kw	-	kg
MEDG92	-	38	220-240	1+N	50	60	0,015	3 G 1	-
MEDG93	-	38	220-240	1+N	50	60	0,015	3 G 1	-
EDG92142	400	38	220-240	1+N	50	60	0,015	3 G 1	44
EDG93142	600	38	220-240	1+N	50	60	0,015	3 G 1	63
EDG94242	800	38+38	220-240	1+N	50	60	0,030	3 G 1	109
EDE92142	400	38	380-415	3+N	50-60		8,5	5 G 1,5	50
EDE93142	600	38	380-415	3+N	50-60		9	5 G 1,5	60
EDE94242	800	38+38	380-415	3+N	50-60		17	5 G 4	76
MEDG72	-	25	220-240	1+N	50	60	0,015	3 G 1	-
MEDG73	-	38	220-240	1+N	50	60	0,015	3 G 1	-
EDG72128	400	25	220-240	1+N	50	60	0,015	3 G 1	47
EDG73142	600	38	220-240	1+N	50	60	0,015	3 G 1	55
EDG74228	800	25+25	220-240	1+N	50	60	0,030	3 G 1	77
EDE72128	400	25	380-415	3+N	50-60		5,67	5 G 1	36
EDE73142	600	38	380-415	3+N	50-60		9	5 G 1,5	50
EDE74228	800	25+25	380-415	3+N	50-60		11,34	5 G 2,5	60

AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE.....	15
DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE.....	16
RISCHI RESIDUI.....	17
INFORMAZIONI GENERALI	18
1 DATI DELLA APPARECCHIATURA	18
2 AVVERTENZE GENERALI	18
AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE	18
AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE	18
AVVERTENZE PER LA PULIZIA.....	18
3 DISPOSITIVI DI SICUREZZA E CONTROLLO	18
4 SMALTIMENTO IMBALLO E APPARECCHIATURA.....	18
5 RISCHI DOVUTI AL RUMORE	18
ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE	18
AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE	18
6 NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO	19
7 MOVIMENTAZIONE.....	19
8 DISIMBALLO.....	19
9 POSIZIONAMENTO.....	19
10 SISTEMA PER LO SCARICO DEI FUMI	19
11 COLLEGAMENTI.....	19
12 ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS	20
13 MESSA IN SERVIZIO	20
ISTRUZIONI PER L'USO	20
AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE.....	20
USO DEL CUOCIPASTA GAS.....	21
USO DEL CUOCIPASTA ELETTRICO	22
14 PERIODI DI INUTILIZZO	23
ISTRUZIONI PER LA PULIZIA.....	23
AVVERTENZE PER LA PULIZIA.....	23
ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE.....	23
AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE	23
ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS.....	23
MESSA IN SERVIZIO.....	23
15 RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI.....	24
CUOCIPASTA GAS	24
CUOCIPASTA ELETTRICO.....	24
16 SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI	24
AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI.....	24
CUOCIPASTA GAS	24
CUOCIPASTA ELETTRICO.....	24
17 PULIZIA DELLE PARTI INTERNE	24
18 COMPONENTI PRINCIPALI	24
CUOCIPASTA GAS	24
CUOCIPASTA ELETTRICO.....	25

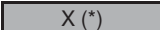
AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE

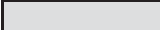
- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- Conservare questo manuale in un luogo sicuro e noto, per essere consultabile per la durata di utilizzo della apparecchiatura.
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Per l'assistenza rivolgersi solo a centri tecnici autorizzati dal costruttore ed esigere l'uso di ricambi originali.
- Sottoporre l'apparecchiatura, almeno due volte all'anno, a manutenzione. È consigliato di stipulare un contratto di manutenzione.
- L'apparecchiatura è destinata all'uso professionale e deve essere utilizzata da personale addestrato.
- L'apparecchiatura è destinata alla cottura dei cibi come indicato nelle avvertenze d'uso. Ogni altro uso è considerato improprio.
- Evitare di far funzionare a vuoto, per lunghi periodi, l'apparecchiatura. Effettuare il preriscaldamento immediatamente prima dell'uso.
- Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.
- In caso di guasto o malfunzionamento dell'apparecchiatura, chiudere il rubinetto di intercettazione gas e/o disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica, installati a monte della stessa.
- Eseguire la pulizia secondo le istruzioni fornite nel capitolo "ISTRUZIONI PER LA PULIZIA".
- Non tenere materiali infiammabili in prossimità dell'apparecchiatura. **PERICOLO DI INCENDIO.**
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.
- Si consiglia di utilizzare equipaggiamento personale di protezione, possibilità di spargimento di cibo molto caldo.
- Durante il funzionamento dell'apparecchiatura vi è la possibilità che il pavimento circostante diventi scivoloso, porre attenzione e utilizzare mezzi idonei per evitare di cadere.
- Chiudere porte e cassette dopo il loro utilizzo.

DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

Si riporta di seguito una tabella riassuntiva dei Dispositivi di Protezione Individuale (DPI) da utilizzare durante le varie fasi di vita dell'apparecchiatura.

Fase	Indumenti di protezione	Calzature di sicurezza	Guanti	Occhiali	Protettori auricolari	Mascherina	Casco o elmetto
							
Trasporto		X					
Movimentazione		X					
Disimballo		X					
Montaggio		X					
Uso ordinario	X	X	X (*)				
Regolazioni		X					
Pulizia ordinaria		X					
Pulizia straordinaria		X	X				
Manutenzione		X	X (*)				
Smontaggio		X					
Demolizione		X					

 X (*) DPI PREVISTO

 DPI A DISPOSIZIONE O DA UTILIZZARE SE NECESSARIO

 DPI NON PREVISTO

(*) I guanti durante l'Uso ordinario e la Manutenzione devono essere del tipo atermico per proteggere le mani nel momento in cui l'operatore tocca parti dell'apparecchiatura o mezzi di cottura ad alta temperatura (olio, acqua, vapore, ...).

Si ricorda che il non utilizzo dei dispositivi di protezione individuale da parte degli operatori, dei tecnici specializzati o comunque degli addetti all'utilizzo dell'apparecchiatura può comportare l'esposizione a rischio chimico ed eventuali danni alla salute.

RISCHI RESIDUI

La macchina evidenzia rischi che non sono stati eliminati completamente dal punto di vista progettuale o con l'installazione di adeguate protezioni.

Per la completa informazione del Cliente si riportano, di seguito, i rischi residui che permangono sulla macchina: tali comportamenti sono da considerare scorretti e quindi sono severamente vietati.

RISCHIO RESIDUO	SITUAZIONE PERICOLOSA	AVVERTENZA
Scivolamento o caduta	L'operatore può scivolare per presenza di acqua o sporco sul pavimento.	Durante l'uso dell'apparecchiatura utilizzare dispositivi di protezione individuale antiscivolamento.
Ustione	L'operatore tocca intenzionalmente parti dell'apparecchiatura.	Durante l'uso dell'apparecchiatura utilizzare dispositivi di protezione individuale anticalore.
Ustione	L'operatore tocca intenzionalmente mezzi di cottura ad alta temperatura (olio, acqua, vapore, ...).	Durante l'uso dell'apparecchiatura utilizzare dispositivi di protezione individuale anticalore.
Scossa Elettrica (Elettrocuzione)	Contatto con parti elettriche in tensione durante le operazioni di manutenzione eseguite con il quadro elettrico in tensione. L'operatore interviene (con un utensile elettrico o senza sezionare l'alimentazione della macchina) sdraiato a terra con superficie del pavimento bagnata.	La manutenzione dell'apparecchiatura deve essere svolta solamente da personale qualificato e dotato di dispositivi di protezione individuale contro l'elettrocuzione.
Scossa Elettrica (Elettrocuzione)	Elettrocuzione causata da mal funzionamento dell'impianto di messa a terra o dei dispositivi di protezione elettrici.	Installare a monte dell'apparecchiatura dei dispositivi di protezione conforme ai requisiti normativi vigenti.
Caduta dall'alto	L'operatore interviene sulla macchina utilizzando sistemi per l'accesso alla parte superiore non adatti (es.: scale a pioli o vi sale sopra).	Non interviene sulla macchina utilizzando sistemi per l'accesso alla parte superiore non adatti (es.: scale a pioli o vi sale sopra).
Ribaltamento carichi	Movimentazione dell'apparecchio o di una sua parte senza mezzi idonei.	Durante la movimentazione dell'apparecchiatura o dell'imballo della stessa utilizzare accessori o sistemi di sollevamento adatti.
Chimico	L'operatore entra in contatto con sostanze chimiche (ad es.: detersivo, disincrostante, ecc.)	Utilizzare appropriate misure di sicurezza. Fare sempre riferimento alle schede di sicurezza e alle etichettature del prodotto utilizzato. Utilizzare dispositivi di protezione individuale consigliati nelle schede di sicurezza.
Tagli	Sono possibili ferite da taglio con le parti interne del telaio macchina in occasione di interventi di manutenzione.	La manutenzione deve essere svolta solamente da personale qualificato e dotato di dispositivi protezione individuale (guanti anti taglio e indumenti che coprono l'avambraccio).
Schiacciamento	Il personale si può schiacciare le dita /mano nella movimentazione di parti mobili.	La manutenzione deve essere svolta solamente da personale qualificato e dotato di dispositivi protezione individuale (guanti).
Ergonomico	L'operatore interviene sull'apparecchio senza i necessari dispositivi di protezione individuale.	L'operatore deve intervenire sull'apparecchiatura dotato di dispositivi protezione individuale.

INFORMAZIONI GENERALI

In questo capitolo sono riportate le informazioni generali che devono essere a conoscenza di tutti gli utilizzatori di questo manuale. Le informazioni specifiche per ciascuno degli utilizzatori di questo manuale sono riportate nei capitoli successivi (" ISTRUZIONI PER ").

1 DATI DELLA APPARECCHIATURA

- La targa dati dell'apparecchiatura si trova sulla superficie interna del pannello comandi.
- Il modello e il numero di matricola dell'apparecchiatura si trovano sui talloncini e sull'imballo.

2 AVVERTENZE GENERALI

Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.

AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello è riportato sull'imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.
- Installare a monte di tutti gli apparecchi funzionanti a gas liquido (G30 e/o G31) un regolatore di arresto per sovrappressione (OPSO).
- Questa tipologia di apparecchi è destinata ad essere utilizzata per applicazioni commerciali, ad esempio cucine di ristoranti, mense, ospedali e imprese commerciali, come panetterie, macellerie ecc., ma non è destinata per la produzione di massa continua di cibo.

ATTENZIONE: L'apertura della valvola di scarico porterà al deflusso del contenuto caldo della vasca.

AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello è riportato sull'imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.

AVVERTENZE PER LA PULIZIA

- Pulire quotidianamente le superfici esterne satinata in acciaio inossidabile, le superfici delle vasche di cottura e la superficie delle piastre di cottura.
- Far eseguire ad un tecnico autorizzato, almeno due volte l'anno, la pulizia delle parti interne dell'apparecchiatura.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti o ad alta pressione o con pulitori a vapore.
- Non usare prodotti corrosivi per pulire il pavimento o il piano sotto l'apparecchiatura.
- Non lavare in lavastoviglie corpo e spartifiamma dei bruciatori del piano di cottura.

3 DISPOSITIVI DI SICUREZZA E CONTROLLO

PRESSOSTATO

- L'apparecchiatura è dotata di un pressostato che blocca la attivazione del riscaldamento se il livello d'acqua in vasca è inferiore al livello di sicurezza (circa 12 cm). Per riattivare il riscaldamento, in caso di intervento del pressostato, occorre riportare il livello d'acqua fino alla tacca di livello minimo presente sulla parete posteriore della vasca.

4 SMALTIMENTO IMBALLO E APPARECCHIATURA

IMBALLO

L'imballo è realizzato con materiali compatibili con l'ambiente. I componenti in materiale plastico soggetti a riciclaggio sono:

- la copertura trasparente, i sacchetti del manuale d'istruzioni e degli ugelli (in polietilene - PE).
- le reglette (in polipropilene - PP).

APPARECCHIATURA

L'apparecchiatura è costituita per oltre il 90% del peso da materiali metallici riciclabili (acciaio inox, lamiera alluminata, rame....).

L'apparecchiatura deve essere smaltita nel rispetto delle normative vigenti.

- Non disperderla nell'ambiente.
- Renderla inutilizzabile prima dello smaltimento.

5 RISCHI DOVUTI AL RUMORE

- Nelle emissioni di rumore aereo, il livello di pressione sonora ponderato A è inferiore ai 70 dB(A).

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE

Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello è riportato sull'imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.

- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.
- Installare a monte di tutti gli apparecchi funzionanti a gas liquido (G30 e/o G31) un regolatore di arresto per sovrappressione (OPSO).

6 NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO

Installare l'apparecchiatura in conformità alle norme di sicurezza UNI 8723 e D.M. n°74 del 12.04.1996.

Installare l'apparecchiatura in conformità con la EN1717 ed i regolamenti nazionali dell'acqua in vigore.

7 MOVIMENTAZIONE

Sull'imballo sono stampati dei contrassegni di avvertimento, che rappresentano le prescrizioni che devono essere osservate al fine di assicurare che nella movimentazione l'apparecchio non subisca danni. La movimentazione dell'apparecchiatura deve avvenire esclusivamente con mezzi idonei. Se si usano sistemi di sollevamento, quali carrelli elevatori a forche o simili, assicurarsi che l'apparecchio sia in equilibrio stabile.

8 DISIMBALLO

Controllare le condizioni dell'imballo e in caso di danni evidenti richiedere allo spedizioniere l'ispezione della merce.

- Rimuovere l'imballo.
- Rimuovere la pellicola che protegge i pannelli esterni e interni. Rimuovere con idoneo solvente il collante eventualmente rimasto su questi.

9 POSIZIONAMENTO

- Le dimensioni di ingombro della apparecchiatura e la posizione degli allacciamenti sono riportate nello schema di installazione che si trova all'inizio di questo manuale.
- La apparecchiatura può essere installata singolarmente o unita ad altre apparecchiature della stessa gamma.
- L'apparecchiatura non è adatta per l'incasso.
- Posizionare l'apparecchiatura ad almeno 10 cm dalle pareti circostanti. Nel caso in cui l'apparecchio debba essere posto vicinissimo a pareti, divisori, mobili da cucina, elementi decorativi ecc., si raccomanda che questi siano in materiale non combustibile; in caso contrario, essi devono essere rivestiti con materiale termoisolante non combustibile adatto. Prestare inoltre la massima attenzione alle normative sulla prevenzione incendi.
- Livellare l'apparecchiatura agendo sui piedini regolabili
- L'apparecchiatura da banco con peso minore di 40kg, se installata singolarmente, deve essere fissata con gli appositi piedini flangiati.

MONTAGGIO DELL' APPARECCHIATURA SU BASE , A PONTE , A SBALZO

Seguire le istruzioni fornite con il tipo di supporto utilizzato.

FISSAGGIO DELL'APPARECCHIATURA AL PAVIMENTO

Fissare al pavimento l'apparecchiatura di larghezza 40 cm installata singolarmente. Utilizzare gli appositi piedini flangiati.

UNIONE TRA APPARECCHIATURE

- Smontare i pannelli comandi (A).
- Accostare le apparecchiature e livellarle fino a far combaciare i piani di lavoro (C).
- Unire le apparecchiature nei punti (B) e (D) utilizzando le viti fornite.
- Allentare le 2 viti anteriori (E), ruotare la piastrina (F) fino ad agganciare la vite dell'apparecchiatura affiancata.

- Bloccare le viti (E).

10 SISTEMA PER LO SCARICO DEI FUMI

Realizzare lo scarico dei fumi secondo il "Tipo" della apparecchiatura. Il "Tipo" è riportato nella targa dati dell'apparecchiatura.

APPARECCHIATURA TIPO "A1"

- Posizionare la apparecchiatura tipo "A1" sotto una cappa aspirante per assicurare l'estrazione dei fumi e dei vapori generati dalla cottura.

APPARECCHIATURA TIPO "B21"

- Posizionare la apparecchiatura tipo "B21" sotto una cappa aspirante.

APPARECCHIATURA TIPO "B11"

- Montare sulla apparecchiatura tipo "B11" l'idoneo camino, da richiedere al costruttore della apparecchiatura. Seguire le istruzioni di montaggio allegate al camino.
- Collegare al camino un tubo di diametro 150/155 mm, resistente alla temperatura di 300°C.
- Proseguire verso l'esterno o in un camino di sicura efficienza. La lunghezza del tubo non deve superare i 3 metri.

11 COLLEGAMENTI

La posizione e la dimensione degli allacciamenti sono riportate nello schema di installazione che si trova all'inizio di questo manuale.

COLLEGAMENTO ALLA CONDUTTURA DEL GAS

Verificare se l'apparecchiatura è predisposta per il tipo di gas con il quale sarà alimentata. Controllare quanto riportato sugli appositi talloncini fissati sull'imballo e sulla apparecchiatura. Adattare, se necessario, l'apparecchiatura al tipo di gas utilizzato. Seguire le istruzioni del successivo Paragrafo "Adattamento ad altro tipo di gas".

Sulle apparecchiature top è disponibile anche un allacciamento posteriore. Svitare il tappo presente e avvitare a tenuta sull'allacciamento anteriore.

- Installare a monte dell'apparecchiatura, in un luogo facilmente accessibile, un rubinetto di intercettazione a chiusura rapida.
- Non usare tubazioni di allacciamento di diametro inferiore a quello della connessione gas della apparecchiatura.
- Verificare, dopo l'allacciamento, la assenza di perdite nei punti di collegamento.

COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

Verificare se l'apparecchiatura è predisposta per funzionare alla tensione e frequenza con cui sarà alimentata. Controllare quanto riportato nella targa dati dell'apparecchiatura.

Il simbolo  se usato sta ad indicare:

ATTENZIONE TENSIONE PERICOLOSA.

- Installare a monte dell'apparecchiatura, in un luogo facilmente accessibile, un interruttore di portata adeguata, che assicuri la disconnessione onnipolare dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti, che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole d'installazione. La corrente di dispersione massima ammessa è di 1mA/kW.

- Per il collegamento utilizzare un cavo di gomma flessibile sotto guaina, resistente all'olio, di tipo H05RN-F o H07RN-F, per la sezione del cavo vedere tabella dati tecnici.
- Allacciare il cavo di alimentazione alla morsettiera come indicato nello schema elettrico fornito con l'apparecchiatura.
- Bloccare il cavo di alimentazione con il pressacavo.
- Proteggere il cavo di alimentazione esterno alla apparecchiatura con tubo metallico o in plastica rigida.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.

COLLEGAMENTO A TERRA E A NODO EQUIPOTENZIALE

Collegare l'apparecchiatura alimentata elettricamente ad una efficace presa di terra. Allacciare il conduttore di terra al morsetto con il simbolo  posto accanto alla morsettiera di arrivo linea.

Collegare la struttura metallica dell'apparecchiatura alimentata elettricamente ad un nodo equipotenziale. Allacciare il conduttore al morsetto con il simbolo  posto sulla parte esterna del fondo.

- Questo simbolo indica che l'apparecchiatura deve essere compresa in un sistema equipotenziale collegato secondo le modalità previste dalle norme vigenti.

COLLEGAMENTO ALLA RETE IDRICA

Alimentare l'apparecchiatura con acqua potabile.

- Installare a monte dell'apparecchiatura, in un luogo facilmente accessibile, un filtro meccanico e un rubinetto di intercettazione.
- Spurgare le tubazioni di allacciamento da eventuali scorie ferrose prima di collegare il filtro e l'apparecchiatura.
- Chiudere con un tappo a tenuta gli allacciamenti non collegati.
- Verificare, dopo l'allacciamento, la assenza di perdite nei punti di collegamento.
- Collegamento acqua calda: la temperatura dell'acqua non deve superare i 60°C.
- La pressione di alimentazione dell'acqua deve essere compresa tra 150kPa e 300kPa. Utilizzare un riduttore di pressione se la pressione di alimentazione è superiore a quella massima indicata.
- L'apparecchio è destinato ad essere collegato in modo permanente alla rete idrica e non tramite un set di giunzioni separabile.

COLLEGAMENTO AGLI SCARICHI DELL'ACQUA

I condotti di scarico devono essere realizzati con materiali resistenti alla temperatura di 100 °C. Il fondo della apparecchiatura non deve essere investito dal vapore prodotto dallo scarico di acqua calda. Prevedere un pozzetto a pavimento grigliato, con sifone, sotto il rubinetto di scarico delle Pentole e di fronte alle Brasiere.

12 ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS

Nella tabella T1 sono indicati, per paese di destinazione:

- i gas che si possono utilizzare per il funzionamento della apparecchiatura.
- gli ugelli e le regolazioni per ciascuno dei gas che si possono utilizzare. Per gli ugelli, il numero indicato nella tabella T1 è stampigliato sul corpo dell'ugello medesimo.

Per adattare l'apparecchiatura al tipo di gas con il quale sarà alimentata seguire le indicazioni della tabella T1 ed effettuare le operazioni sotto elencate:

- Sostituire l'ugello del bruciatore principale (UM).
- Posizionare l'aeratore del bruciatore principale alla distanza A.
- Sostituire l'ugello del pilota (UP).
- Regolare l'aria del pilota (se richiesto).
- Sostituire l'ugello del minimo del rubinetto gas (Um).
- Applicare sulla apparecchiatura la targhetta adesiva che indica il nuovo tipo di gas utilizzato. Gli ugelli e le targhette adesive sono forniti in dotazione all'apparecchiatura.

SOSTITUZIONE DELL' UGELLO DEL BRUCIATORE PRINCIPALE E REGOLAZIONE DELL' ARIA PRIMARIA.

- Smontare il pannello frontale.
- Allentare la vite V.
- Smontare l'ugello UM e sostituirlo con quello indicato in tabella T1.
- Riavvitare a fondo l'ugello UM.
- Posizionare l'aeratore Z alla distanza A indicata in Tabella T1.
- Riavvitare a fondo la vite V.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

SOSTITUZIONE DELL' UGELLO DEL BRUCIATORE PILOTA

- Smontare il pannello frontale.
- Svitare il raccordo R.
- Smontare l'ugello UP e sostituirlo con quello indicato in tabella T1.
- Riavvitare a fondo il raccordo R. Rimontare tutte le parti.
- Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

13 MESSA IN SERVIZIO

Vedere il capitolo "ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE".

ISTRUZIONI PER L'USO

AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE

Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- Conservare questo manuale in un luogo sicuro e noto, per essere consultabile per la durata di utilizzo della apparecchiatura.
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in

conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.

- Per l'assistenza rivolgersi solo a centri tecnici autorizzati dal costruttore ed esigere l'uso di ricambi originali.
- Sottoporre l'apparecchiatura, almeno due volte all'anno, a manutenzione. È consigliato di stipulare un contratto di manutenzione.
- L'apparecchiatura è destinata all'uso professionale e deve essere utilizzata da personale addestrato.
- L'apparecchiatura è destinata alla cottura dei cibi come indicato nelle avvertenze d'uso. Ogni altro uso è considerato improprio.
- Evitare di far funzionare a vuoto, per lunghi periodi, l'apparecchiatura. Effettuare il preriscaldamento immediatamente prima dell'uso.
- Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.
- In caso di guasto o malfunzionamento dell'apparecchiatura, chiudere il rubinetto di intercettazione gas e/o disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica, installati a monte della stessa.
- Eseguire la pulizia secondo le istruzioni fornite nel capitolo "ISTRUZIONI PER LA PULIZIA".
- Non tenere materiali infiammabili in prossimità dell'apparecchiatura. **PERICOLO DI INCENDIO.**
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.
- Si consiglia di utilizzare equipaggiamento personale di protezione, possibilità di spargimento di cibo molto caldo.
- Durante il funzionamento dell'apparecchiatura vi è la possibilità che il pavimento circostante diventi scivoloso, porre attenzione e utilizzare mezzi idonei per evitare di cadere.
- Prestare attenzione alla movimentazione di accessori (per es. pentole) e parti mobili

dell'apparecchiatura, assumere una postura corretta.

- Questa tipologia di apparecchi è destinata ad essere utilizzata per applicazioni commerciali, ad esempio cucine di ristoranti, mense, ospedali e imprese commerciali, come panetterie, macellerie ecc., ma non è destinata per la produzione di massa continua di cibo. **ATTENZIONE: L'apertura della valvola di scarico porterà al deflusso del contenuto caldo della vasca.**

USO DEL CUOCIPASTA GAS

AVVERTENZE D' USO

- L'apparecchiatura è destinata alla cottura in acqua di prodotti alimentari come pasta, riso, verdure e simili.
- Non accendere o lasciare acceso il pilota quando non c'è acqua in vasca.
- L'apparecchiatura è dotata di un pressostato che blocca la attivazione del riscaldamento se il livello d'acqua in vasca è inferiore al livello di sicurezza (circa 12 cm). Per riattivare il riscaldamento, in caso di intervento del pressostato, occorre riportare il livello d'acqua fino alla tacca di livello minimo presente sulla parete posteriore della vasca.
- Quando il riscaldamento è attivato si deve mantenere in vasca un livello d'acqua uguale o superiore alla tacca di livello minimo presente sulla parete posteriore della vasca.
- Utilizzare sale di pezzatura minuta da introdurre nella vasca quando l'acqua è in ebollizione. Non introdurre nella vasca sale da cucina di grossa pezzatura.
- A fine giornata pulire accuratamente la vasca per evitare la formazione di depositi corrosivi all'interno della stessa.

RIEMPIMENTO E SVUOTAMENTO DELLA VASCA

Riempimento

La manopola di comando del selettore ha le seguenti posizioni di utilizzo:

0 Spento

1 Ingresso acqua - carico rapido

2 Arresto ingresso acqua - Attivazione riscaldamento

3 Ingresso acqua - carico lento

- Ruotare la impugnatura della valvola di scarico. Lo scarico è completamente chiuso solo quando la impugnatura è in posizione orizzontale.
- Ruotare la manopola del selettore in posizione "1". Utilizzare la posizione "3" per reintegrare l'acqua consumata durante la cottura.
- Riempire la vasca fino a raggiungere un livello d'acqua uguale o superiore alla tacca di livello minimo (quella inferiore) presente sulla parete posteriore della vasca.
- Per interrompere l'ingresso di acqua ruotare la manopola del selettore in posizione "0" o "2".

Svuotamento

Ruotare la impugnatura della valvola. Lo scarico è completamente aperto quando la impugnatura è in posizione verticale.

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO BRUCIATORI

La manopola di comando della valvola gas ha le seguenti posizioni di utilizzo :

-  Spento
-  Accensione pilota
-  Fiamma massima

Accensione del pilota

Premere e ruotare la manopola in posizione "★".

- Premere a fondo la manopola per attivare l' accenditore elettronico e accendere il pilota.
- Mantenere premuta la manopola per circa 20 secondi poi rilasciarla. Se il pilota si spegne ripetere l'operazione.
- Il pilota può essere osservato attraverso il foro spia presente sul pannello frontale.

Accensione del bruciatore principale

Premere e ruotare la manopola dalla posizione "★" alla posizione "🔥".

Spegnimento

Per spegnere il bruciatore principale premere e ruotare la manopola in posizione "★".

Per spegnere il pilota premere e ruotare la manopola in posizione "●".

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO RISCALDAMENTO

La manopola di comando del regolatore di energia ha le seguenti posizioni di utilizzo :

- Spento
- 1 Potenza minima - Mantenimento
- 2..4 Potenze intermedie - Cottura
- 5 Potenza massima

Accensione

Ruotare la manopola del regolatore di energia in qualsiasi posizione compresa tra "1" e "5".

- La lampada spia gialla si accende.

Spegnimento

Ruotare la manopola del regolatore di energia in posizione "●".

- La lampada spia gialla si spegne.

COTTURA

- Riempire la vasca.
- Ruotare la manopola del selettore in posizione "2".
- Accendere i bruciatori.
- Regolare il riscaldamento secondo le necessita' di cottura. Quando la posizione di cottura prescelta e' diversa da "5" il riscaldamento procede in modo intermittente. Si attiva e disattiva in modo automatico. La intensita' della ebollizione dell'acqua puo' variare visivamente , senza alcun effetto sulla cottura. Quando il riscaldamento si disattiva la lampada spia gialla si spegne.

A FINE SERVIZIO

- Spegnere il riscaldamento.
- Spegnere i bruciatori.
- Svuotare completamente la vasca.
- Ruotare la manopola del selettore in posizione "0".

USO DEL CUOCIPASTA ELETTRICO

AVVERTENZE D' USO

- L'apparecchiatura e' destinata alla cottura in acqua di prodotti alimentari come pasta, riso , verdure e simili.
- L' apparecchiatura è dotata di un pressostato che blocca la attivazione del riscaldamento se il livello d' acqua in vasca e' inferiore al livello di sicurezza (circa 12 cm). Per riattivare il riscaldamento , in caso di intervento del pressostato , occorre riportare il livello d'acqua fino alla tacca di livello minimo presente sulla parete posteriore della vasca.
- Quando il riscaldamento e' attivato si deve mantenere in vasca un livello d' acqua uguale o superiore alla tacca di livello minimo presente sulla parete posteriore della vasca.
- Utilizzare sale di pezzatura minuta da introdurre nella vasca quando l' acqua e' in ebollizione. Non introdurre nella vasca sale da cucina di grossa pezzatura.
- A fine giornata pulire accuratamente la vasca per evitare la formazione di depositi corrosivi all' interno della stessa.

RIEMPIMENTO E SVUOTAMENTO DELLA VASCA

Riempimento

La manopola di comando del selettore ha le seguenti posizioni di utilizzo :

- 0 Spento
- 1 Ingresso acqua - carico rapido
- 2 Arresto ingresso acqua - Attivazione riscaldamento
- 3 Ingresso acqua - carico lento

- Ruotare la impugnatura della valvola di scarico. Lo scarico e' completamente chiuso solo quando la impugnatura e' in posizione orizzontale.
- Ruotare la manopola del selettore in posizione "1". Utilizzare la posizione "3" per reintegrare l'acqua consumata durante la cottura.
- Riempire la vasca fino a raggiungere un livello d' acqua uguale o superiore alla tacca di livello minimo (quella inferiore) presente sulla parete posteriore della vasca.
- Per interrompere l' ingresso di acqua ruotare la manopola del selettore in posizione "0" o "2".

Svuotamento

Ruotare la impugnatura della valvola. Lo scarico e' completamente aperto quando la impugnatura e' in posizione verticale.

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO RISCALDAMENTO

La manopola di comando del regolatore di energia ha le seguenti posizioni di utilizzo :

- Spento
- 1 Potenza minima - Mantenimento
- 2..4 Potenze intermedie - Cottura
- 5 Potenza massima

Accensione

Ruotare la manopola del regolatore di energia in qualsiasi posizione compresa tra "1" e "5".

- La lampada spia gialla si accende.

Spegnimento

Ruotare la manopola del regolatore di energia in posizione "●".

- La lampada spia gialla si spegne.

COTTURA

- Riempire la vasca.
- Ruotare la manopola del selettore in posizione "2".
- Regolare il riscaldamento secondo le necessità di cottura. Quando la posizione di cottura prescelta è diversa da "5" il riscaldamento procede in modo intermittente. Si attiva e disattiva in modo automatico. La intensità della ebollizione dell'acqua può variare visivamente, senza alcun effetto sulla cottura. Quando il riscaldamento si disattiva la lampada spia gialla si spegne.

A FINE SERVIZIO

- Spegnerne il riscaldamento.
- Svuotare completamente la vasca.
- Ruotare la manopola del selettore in posizione "0".

14 PERIODI DI INUTILIZZO

Prima di un previsto periodo di inutilizzo dell'apparecchiatura procedere come segue:

- Eseguire una accurata pulizia dell'apparecchiatura.
- Passare su tutte le superfici in acciaio inox un panno appena imbevuto di olio di vaselina in modo da stendere un velo protettivo.
- Lasciare aperti i coperchi.
- Chiudere rubinetti e disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica.

Dopo un prolungato periodo di inutilizzo dell'apparecchiatura procedere come segue:

- Sottoporre l'apparecchiatura a controllo prima di riutilizzarla.
- Far funzionare le apparecchiature elettriche alla minima temperatura per almeno 60 minuti.

ISTRUZIONI PER LA PULIZIA

AVVERTENZE PER LA PULIZIA

Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.

- Staccare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura, se presente, prima di procedere a qualunque operazione.
- Pulire quotidianamente le superfici esterne satinata in acciaio inossidabile, le superfici delle vasche di cottura e la superficie delle piastre di cottura.
- Far eseguire ad un tecnico autorizzato, almeno due volte l'anno, la pulizia delle parti interne dell'apparecchiatura.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti o ad alta pressione o con pulitori a vapore.
- Non usare prodotti corrosivi per pulire il pavimento o il piano sotto l'apparecchiatura.
- Non lavare in lavastoviglie corpo e spartifiamma dei bruciatori del piano di cottura.

SUPERFICI SATINATE IN ACCIAIO INOSSIDABILE

- Pulire le superfici con un panno o una spugna utilizzando acqua e comuni detersivi non abrasivi. Passare il panno nel verso della satinatura. Risciacquare spesso e asciugare accuratamente.
- Non usare pagliette o altri oggetti in ferro.
- Non usare prodotti chimici contenenti cloro.
- Non usare oggetti appuntiti che possano incidere o rovinare le superfici.

VASCHE DI COTTURA

- Pulire le vasche portando l'acqua in ebollizione, con la eventuale aggiunta di prodotti sgrassanti.
- Rimuovere eventuali depositi di calcare utilizzando prodotti appropriati.

ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE

AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE

Il costruttore dell'apparecchiatura non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- Staccare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura, se presente, prima di procedere a qualunque operazione.
- L'installazione, la conversione ad altro tipo di gas e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.
- Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello è riportato sull'imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.
- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.
- Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.

ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS

Vedere il Capitolo " Istruzioni per l'installazione ".

MESSA IN SERVIZIO

Dopo l'installazione, l'adattamento ad altro tipo di gas o interventi di manutenzione verificare il funzionamento della apparecchiatura. In presenza di malfunzionamenti consultare il paragrafo successivo "Risoluzione malfunzionamenti".

APPARECCHIATURA GAS

Mettere in funzione l'apparecchiatura secondo le istruzioni e avvertenze per l'uso riportate nel Capitolo " ISTRUZIONI PER L'USO " e verificare:

- la pressione di alimentazione del gas (vedere il successivo Paragrafo).
- la regolarità di accensione dei bruciatori e la efficacia dell'impianto di scarico dei fumi.

VERIFICA DELLA PRESSIONE DI ALIMENTAZIONE DEL GAS

- Utilizzare un manometro con risoluzione non inferiore a 0,1 mbar.
- Smontare il pannello comandi.
- Togliere la vite di tenuta dalla presa di pressione PP e collegare il manometro.

- Effettuare la misura con l'apparecchiatura in funzione.

ATTENZIONE ! Se la pressione di alimentazione del gas non rientra nei valori limite (Min. - Max) indicati nella Tabella T2 , interrompere il funzionamento dell'apparecchiatura e contattare l'Ente di erogazione del gas.

- Scollegare il manometro e riavvitare a fondo la vite di tenuta sulla presa di pressione.

APPARECCHIATURE ELETTRICHE

Mettere in funzione l'apparecchiatura secondo le istruzioni e avvertenze per l'uso riportate nel Capitolo " ISTRUZIONI PER L'USO " e verificare:

- i valori della corrente di ciascuna fase.
- la regolarità di accensione delle resistenze di riscaldamento.

15 RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI

CUOCIPASTA GAS

Il bruciatore pilota non si accende

Possibili cause:

- La Pressione di alimentazione gas e' insufficiente.
- La condotta o l' ugello sono ostruiti.
- Il rubinetto gas o la valvola gas e' guasta.
- La candelina di accensione e' mal collegata o guasta.
- L' accenditore o il cavo della candelina sono guasti.

Il bruciatore pilota non rimane acceso o si spegne durante l'uso

Possibili cause:

- La pressione di alimentazione gas e' insufficiente.
- Il rubinetto o la valvola gas sono guasti.
- La termocoppia e' guasta o e' insufficientemente riscaldata.
- La termocoppia e' mal collegata al rubinetto o alla valvola gas.
- La manopola del rubinetto o della valvola gas non viene premuta a sufficienza.

Il bruciatore principale non si accende (anche se il pilota e' acceso)

Possibili cause:

- La Pressione di alimentazione gas e' insufficiente.
- La condotta o l' ugello sono ostruiti.
- Il rubinetto gas o la valvola gas e' guasta.
- Il bruciatore e' guasto (fori uscita gas intasati).
- Il pressostato e' guasto.
- Il regolatore di energia e' guasto.

Non si regola il riscaldamento

Possibili cause:

- Il regolatore di energia e' guasto.

CUOCIPASTA ELETTRICO

L' apparecchiatura non riscalda.

- La resistenza e' guasta.
- Il regolatore di energia e' guasto.
- Il pressostato e' guasto.

Non si regola il riscaldamento

- Il regolatore di energia e' guasto.

16 SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI.

- Staccare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura, se presente, prima di procedere a qualunque operazione.
- Verificare, dopo la sostituzione di un componente del circuito gas, l'assenza di perdite nei suoi punti di collegamento al circuito stesso.
- Verificare, dopo la sostituzione di un componente del circuito elettrico, il suo corretto collegamento al cablaggio.

CUOCIPASTA GAS

Sostituzione della valvola gas, del bruciatore, del pilota, della termocoppia, dell' accenditore elettrico e della candelina di accensione.

- Smontare il pannello frontale.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

Sostituzione del regolatore di energia, del selettore e della lampada spia

- Smontare il pannello comandi.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

Sostituzione del pressostato

- Smontare il pannello frontale.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

CUOCIPASTA ELETTRICO

Sostituzione della resistenza

- Smontare il pannello frontale.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

Sostituzione del regolatore di energia, del selettore e della lampada spia

- Smontare il pannello comandi.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

Sostituzione del pressostato

- Smontare il pannello frontale.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

17 PULIZIA DELLE PARTI INTERNE

- Controllare le condizioni delle parti interne dell'apparecchiatura.
- Rimuovere eventuali depositi di sporcizia.
- Controllare e pulire il sistema di scarico dei fumi.

18 COMPONENTI PRINCIPALI

CUOCIPASTA GAS

- Valvola gas
- Bruciatore principale

- Bruciatore pilota
- Termocoppia
- Candelina accensione
- Accenditore elettrico
- Elettrovalvola carico acqua
- Regolatore di energia
- Selettore
- Lampada spia.
- Pressostato

CUOCIPASTA ELETTRICO

- Resistenza
- Regolatore di energia
- Selettore
- Lampada spia.
- Pressostato

HINWEISE FÜR DEN BENUTZER	2
PERSÖNLICHE SCHUTZAUSRÜSTUNGEN	3
RESTRISIKEN.....	4
ALLGEMEINE INFORMATIONEN.....	5
1 GERÄTEDATEN	5
2 ALLGEMEINE HINWEISE	5
HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER	5
HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER	5
REINIGUNGSHINWEISE	5
3 SICHERHEITS- UND REGELVORRICHTUNGEN	5
4 ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS.....	5
5 RISIKEN DURCH LÄRM.....	5
INSTALLATIONSANWEISUNGEN.....	5
HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER	5
6 BEZUGSNORMEN UND -GESETZE.....	6
7 HANDLING.....	6
8 AUSPACKEN	6
9 AUFSTELLUNG	6
10 WRASENABZUGSSYSTEM.....	6
11 ANSCHLÜSSE.....	6
12 UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART.....	7
13 INBETRIEBNAHME	7
GEBRAUCHSANLEITUNGEN	8
HINWEISE FÜR DEN BENUTZER	8
GEBRAUCH DES GAS-NUDELKOCHERS.....	8
GEBRAUCH DES ELEKTRO-NUDELKOCHERS	9
14 STILLSTANDZEITEN.....	10
REINIGUNGSANLEITUNGEN	10
REINIGUNGSHINWEISE	10
WARTUNGSANWEISUNGEN.....	10
HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER	10
UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART	11
INBETRIEBNAHME.....	11
15 ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN.....	11
GAS-NUDELKOCHER	11
ELEKTRO-NUDELKOCHER	11
16 ERSATZ VON BAUTEILEN	11
HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN.....	11
GAS-NUDELKOCHER	11
ELEKTRO-NUDELKOCHER	12
17 REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE	12
18 HAUPTKOMPONENTEN.....	12
GAS-NUDELKOCHER	12
ELEKTRO-NUDELKOCHER	12

HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

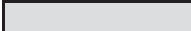
- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Bewahren Sie diese Anleitungen an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden können.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.
- Fordern Sie Kundendienstleistungen nur bei den vom Hersteller autorisierten Servicecentern an und verlangen Sie Originalersatzteile.
- Das Gerät sollte wenigstens zwei Mal jährlich gewartet werden. Wir raten zum Abschluss eines Wartungsvertrags.
- Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch durch geschultes Personal bestimmt.
- Das Gerät dient zum Garen von Lebensmitteln gemäß den Gebrauchshinweisen. Jeder davon abweichende Gebrauch gilt als zweckwidrig.
- Vermeiden Sie es, das Gerät über längere Zeit hin leer zu betreiben. Heizen Sie das Gerät erst unmittelbar vor dem Gebrauch vor.
- Überwachen Sie das Gerät während des Betriebs.
- Schließen Sie bei Defekten oder Betriebsstörungen den Gasabsperrhahn und/oder unterbrechen Sie die Stromversorgung am Hauptschalter, die beide dem Gerät vorgeschaltet sind.
- Beachten Sie bei der Reinigung die im Kapitel „REINIGUNGSANWEISUNGEN“ enthaltenen Angaben.
- Bewahren Sie keine entflammenden Stoffe in der Nähe des Gerätes auf. **BRANDGEFAHR.**
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.
- Es wird empfohlen persönliche Schutzausrüstung zu verwenden, da es unter Umständen zum Verschütten sehr heißer Speisen kommen kann.
- Während des Betriebs des Geräts besteht die Möglichkeit, dass der umliegende Fußboden rutschig ist. Seien Sie vorsichtig und benutzen Sie geeignete Hilfsmittel, um nicht zu stürzen.
- Schließen Sie Türen und Schubladen nach dem Gebrauch.

PERSÖNLICHE SCHUTZAUSRÜSTUNGEN

Die folgende Tabelle gibt einen Überblick über die Persönlichen Schutzausrüstungen (PSA), die während der verschiedenen Lebensphasen des Geräts zu verwenden sind.

Phase	Schutzkleidung	Sicherheitsschuhe	Handschuhe	Augenschutz	Gehörschutz	Atemschutz	Kopfschutz
							
Transport		X					
Handling		X					
Auspacken		X					
Montage		X					
Normaler Gebrauch	X	X	X (*)				
Einstellungen		X					
Normale Reinigung		X					
Außerordentliche Reinigung		X	X				
Wartung		X	X (*)				
Demontage		X					
Verschrottung		X					

 X (*) PSA VORGESEHEN

 PSA ZUR VERFÜGUNG ODER BEI BEDARF ZU VERWENDEN

 PSA NICHT VORGESEHEN

(*) Die für den normalen Gebrauch und bei Wartungsarbeiten verwendeten Handschuhe müssen hitzebeständig sein, um die Hände des Bedieners zu schützen, wenn dieser heiße Geräteteile oder heiße Substanzen (Öl, Wasser, Dampf, ...) berührt.

Die Nichtbenutzung der persönlichen Schutzausrüstungen kann das Fachpersonal, die Techniker und das Bedienpersonal chemischer Gefährdung und eventuellen Gesundheitsschäden aussetzen.

RESTRISIKEN

Restrisiken, die bei der Entwicklung nicht vollständig vermieden oder durch geeignete Schutzvorrichtungen beseitigt werden konnten, werden auf der Maschine gekennzeichnet.

Zur Information des Kunden werden im Folgenden die verbleibenden Restrisiken der Maschine aufgeführt:
Diese Verhaltensweisen sind unzulässig und damit streng verboten.

RESTRISIKEN	GEFÄHRLICHE SITUATION	WARNUNG
Rutsch- oder Sturzgefahr	Der Bediener kann aufgrund von Wasser oder Schmutz auf dem Boden ausrutschen.	Beim Gebrauch des Geräts rutschfeste persönliche Schutzausrüstungen tragen.
Verbrennung	Der Bediener berührt absichtlich Geräteteile.	Beim Gebrauch des Geräts hitzebeständige persönliche Schutzausrüstungen tragen.
Verbrennung	Der Bediener berührt absichtlich heiße Substanzen (Öl, Wasser, Dampf, ...).	Beim Gebrauch des Geräts hitzebeständige persönliche Schutzausrüstungen tragen.
Elektrischer Schlag (Stromschlag)	Berührung von stromführenden elektrischen Bauteilen während der Wartung, ohne die Stromversorgung abgeschaltet zu haben. Der Bediener führt (mit einem Elektrowerkzeug oder ohne Unterbrechung der Stromversorgung der Maschine) auf nassem Fußboden liegend Eingriffe aus.	Die Wartung des Geräts darf nur durch Fachpersonal ausgeführt werden, das mit gegen Stromschläge schützenden persönlichen Schutzausrüstungen ausgestattet ist.
Elektrischer Schlag (Stromschlag)	Elektrischer Schlag, der durch eine nicht funktionstüchtige Erdungsanlage oder defekte elektrische Schutzvorrichtungen verursacht wird.	Dem Gerät vorgeschaltet müssen den einschlägigen Normen entsprechende Schutzvorrichtungen installiert werden.
Sturzgefahr	Der Bediener nimmt am Oberteil des Geräts Eingriffe mit ungeeigneten Hilfsmitteln vor (wie z. B.: Sprossenleitern oder er klettert auf das Gerät).	Keine Eingriffe am Oberteil des Geräts mit ungeeigneten Hilfsmitteln vornehmen (wie z. B.: Sprossenleitern oder auf das Gerät klettern).
Kippgefahr von Lasten	Handling des Geräts oder von Geräteteilen ohne geeignete Hilfsmittel.	Beim Handling des Geräts oder seiner Verpackung müssen geeignete Hilfsmittel oder Hebezeuge verwendet werden.
Chemische Stoffe	Der Bediener kommt mit Chemikalien in Berührung (z. B.: Reiniger, Entkalker, etc.)	Geeignete Sicherheitsmaßnahmen ergreifen. Beachten Sie stets die Anweisungen auf den Sicherheitsdatenblättern und den Etiketten der verwendeten Produkte. Die in den Sicherheitsdatenblättern empfohlenen persönlichen Schutzausrüstungen verwenden.
Schnittgefahr	Bei Wartungsarbeiten besteht bei Berührung der Innenteile des Maschinenrahmens die Gefahr von Schnittverletzungen.	Die Wartung darf nur durch Fachpersonal ausgeführt werden, das mit geeigneten persönlichen Schutzausrüstungen (schnittfeste Handschuhe und Unterarmstulpen) ausgestattet ist.
Quetschgefahr	Das Personal kann sich beim Handling beweglicher Teile Finger oder Hände quetschen.	Die Wartung darf nur durch Fachpersonal ausgeführt werden, das mit persönlichen Schutzausrüstungen (Handschuhe) ausgestattet ist.
Ergonomisch	Der Bediener nimmt Eingriffe am Gerät ohne die notwendigen persönlichen Schutzausrüstungen vor.	Der Bediener muss die Eingriffe am Gerät unter Verwendung der persönlichen Schutzausrüstungen vornehmen.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Dieses Kapitel enthält die allgemeinen Informationen, die sämtlichen Benutzern dieser Anleitung bekannt sein müssen. Die spezifischen Informationen für die einzelnen Benutzer dieser Anleitung sind in den folgenden Kapiteln enthalten („ANWEISUNGEN FÜR“).

1 GERÄTEDATEN

- Das Schild mit den Gerätedaten befindet sich an der Innenseite des Bedienfeldes.
- Das Modell und die Seriennummer des Geräts sind darüber hinaus auf den Etiketten und auf der Verpackung vermerkt.

2 ALLGEMEINE HINWEISE

Der Gerätehersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch die Nichtbeachtung der nachstehenden Vorschriften verursacht werden.

HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist auf der Verpackung und auf dem Typenschild des Gerätes vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.
- Vor allen mit Flüssiggas (G30 und/oder G31) betriebenen Geräten muss eine Überdrucksicherung (OPSO) installiert werden.
- Dieser Gerätetyp ist für den Einsatz im gewerblichen Bereich wie zum Beispiel in Restaurantküchen, Kantinen, Krankenhäusern, sowie in Bäckereien, Metzgereien usw. bestimmt. Er ist jedoch nicht für die kontinuierliche Speisenproduktion in großen Mengen bestimmt.

ACHTUNG: Das Öffnen des Ablassventils bewirkt das Ausfließen des heißen Inhalts der Wanne.

HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist auf der Verpackung und auf dem Typenschild des Gerätes vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.

REINIGUNGSHINWEISE

- Reinigen Sie die Außenflächen aus gebürstetem Edelstahl sowie die Oberflächen der Garbecken und der Kochplatten täglich.
- Lassen Sie das Innere des Geräts mindestens zweimal pro Jahr von einem autorisierten Servicetechniker reinigen.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Spritzwasser oder mit einem Hochdruck- oder Dampfreiniger.
- Reinigen Sie den Fußboden oder die Stellfläche unter dem Gerät nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln.
- Brennerkörper und -kranz des Kochfelds nicht in der Spülmaschine spülen.

3 SICHERHEITS- UND REGELVORRICHTUNGEN

DRUCKWÄCHTER

- Das Gerät verfügt über einen Druckwächter, der den Heizbetrieb sperrt, wenn der Wasserstand im Becken den Sicherheitsstand (ca. 12 cm) unterschreitet. Zur Wiederherstellung des Heizbetriebs nach einem Ansprechen des Druckwächters müssen Sie den Wasserstand wieder auf die Höhe der Markierung des Mindestfüllstands an der hinteren Beckenwand bringen.

4 ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS

VERPACKUNG

Die Verpackung besteht aus umweltverträglichen Materialien. Die recycelbaren Kunststoffkomponenten sind:

- die transparente Hülle, die Beutel mit den Gebrauchsanleitungen und den Düsen (aus Polyethylen - PE).
- die Umreifungsbänder (aus Polypropylen - PP).

GERÄT

Das Gerät besteht zu mehr als 90 % seines Gewichtes aus recycelbaren Metallwerkstoffen (Edelstahl, aluminisiertes Blech, Kupfer usw.).

Das Gerät ist entsprechend den einschlägigen Vorschriften zu entsorgen.

- Es darf nicht in die Umwelt gelangen.
- Vor der Entsorgung unbrauchbar machen.

5 RISIKEN DURCH LÄRM

- In Bezug auf die Luftschallemission liegt der A-bewertete Schalldruckpegel unter 70 dB(A).

INSTALLATIONSANWEISUNGEN

HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER

Der Gerätehersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch die Nichtbeachtung der nachstehenden Vorschriften verursacht werden.

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist auf der Verpackung und auf dem Typenschild des Gerätes vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.

- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.
- Vor allen mit Flüssiggas (G30 und/oder G31) betriebenen Geräten muss eine Überdrucksicherung (OPSO) installiert werden.

6 BEZUGSNORMEN UND -GESETZE

Installieren Sie das Gerät gemäß den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen.

- Entsprechende Rechtsverordnungen wie Bauordnungen und Feuerungsverordnungen der Länder.
- Verordnungen über Arbeitsstätten. Bauaufsichtliche Richtlinien über die brandschutztechnischen Anforderungen an Lüftungsanlagen.
- DVGW -Arbeitsblatt G634 "Installation von Großküchen-Gasverbrauchseinrichtungen".
- DVGW -Arbeitsblatt G600 (TRGI) "Technische Regeln für Gasinstallationen".
- TRF "Technische Regeln für Flüssiggas". Einschlägige Unfallverhütungsvorschriften und Richtlinien für Küchen und Flüssiggas.
- Einschlägige Richtlinien und Bestimmungen des Gasversorgungsunternehmens (GVU).

Das Gerät muss in Konformität mit EN 1717 und den geltenden nationalen Regelwerken über Wasserinstallationen installiert werden.

7 HANDLING

Die auf die Verpackung aufgedruckten Warnzeichen müssen unbedingt beachtet werden, um sicherzustellen, dass das Gerät beim Handling nicht beschädigt wird. Das Handling des Gerätes darf ausschließlich mit geeigneten Hilfsmitteln erfolgen. Bei Verwendung von Hebezeugen wie Gabelstaplern oder Ähnlichem ist darauf zu achten, dass sich das Gerät in einem stabilen Gleichgewicht befindet.

8 AUSPACKEN

Überprüfen Sie die Verpackung und fordern Sie bei sichtbaren Schäden den Spediteur zu einer Kontrolle der Ware auf.

- Entfernen Sie die Verpackung.
- Ziehen Sie die Schutzfolie von den Außen- und Innenwänden ab. Entfernen Sie eventuelle Klebstoffreste mit geeigneten Lösungsmitteln.

9 AUFSTELLUNG

- Die Außenmaße des Geräts und die Position der Anschlüsse sind dem Installationsschema am Anfang dieser Anleitungen zu entnehmen.
- Das Gerät kann einzeln oder zusammen mit anderen Geräten derselben Baureihe installiert werden.
- Das Gerät eignet sich nicht für den Einbau.
- Halten Sie einen Mindestabstand von 10 cm von den angrenzenden Wänden ein. Falls das Gerät sehr nahe an Wänden, Trennwänden, Küchenmöbeln, Dekorelementen, usw. aufgestellt werden muss, dürfen diese in nicht brennbarem Material ausgeführt sein. Andernfalls müssen sie mit geeigneten, unbrennbaren Wärmeisolierungen verkleidet werden. Die Bestimmungen zur Brandverhütung müssen strengstens beachtet werden.
- Nivellieren Sie das Gerät mithilfe der höhenverstellbaren Füße

- Wenn das Tischgerät mit Gewicht unter 40 kg einzeln installiert wird, muss es mit den geflanschten Stellfüßen befestigt werden.

GERÄTEMONTAGE AUF SOCKEL, ALS BRÜCKENELEMENT, ALS FREITRAGENDES ELEMENT

Befolgen Sie die zusammen mit dem jeweiligen Halterungselement gelieferten Anleitungen.

BEFESTIGUNG DES GERÄTS AM FUSSBODEN

Befestigen Sie das separat installierte, 40 cm breite Gerät am Boden. Verwenden Sie die dazu bestimmten Gewindefüße.

GERÄTEZEILE

- Nehmen Sie die Bedienfelder ab (A).
- Rücken Sie die Geräte nebeneinander und richten Sie sie auf die Höhe der Arbeitsplatten aus (C).
- Verbinden Sie die Geräte an den Stellen (B) und (D) mit den im Lieferumfang enthaltenen Schrauben.
- Lockern Sie die 2 vorderen Schrauben (E), drehen Sie das Plättchen (F), bis es an der Schraube des Nachbargeräts einrastet.
- Ziehen Sie die Schrauben (E) an.

10 WRASENABZUGSSYSTEM

Legen Sie den Wrasenabzug je nach „Gerätetyp“ an. Der „Typ“ steht auf dem Schild der Gerätedaten.

GERÄTETYP „A1“

- Stellen Sie den Gerätetyp „A1“ unter einer Dunstabzugshau- be auf, um den Abzug von beim Garen erzeugtem Dunst und Schwaden zu gewährleisten.

GERÄTETYP „B21“

- Stellen Sie den Gerätetyp „B21“ unter einer Dunstabzugshau- be auf.

GERÄTETYP „B11“

- Montieren Sie über dem Gerätetyp „B11“ den passenden Rauchabzug, der beim Gerätehersteller anzufordern ist. Be- folgen Sie die dem Rauchabzug beiliegenden Anleitungen.
- Schließen Sie ein bis zu 300 °C hitzebeständiges Rohr mit 150/155 mm Durchmesser an den Rauchabzug an.
- Führen Sie es nach außen oder in einen garantiert funktio- nierenden Schornstein ab. Das Rohr darf nicht länger als 3 Meter sein.

11 ANSCHLÜSSE

Position und Abmessungen der Anschlüsse sind dem Installa- tionsplan am Anfang dieser Anleitung zu entnehmen.

ANSCHLUSS AN DIE GASLEITUNG

Prüfen Sie, ob das Gerät auf die Gasart eingestellt ist, mit der es effektiv betrieben wird. Kontrollieren Sie deshalb die an der Verpackung und am Gerät angebrachten Etiketten. Stellen Sie das Gerät falls erforderlich auf den entsprechenden Gasbetrieb um. Gehen Sie nach den Anweisungen im folgenden Abschnitt „Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb“ vor.

Für die Aufbaugeräte ist außerdem ein rückseitiger Anschluss verfügbar. Entfernen Sie den Verschluss und verschrauben Sie ihn hermetisch am frontseitigen Anschluss.

- Installieren Sie an einer leicht zugänglichen Stelle vor dem Gerät einen Schnellabsperrhahn.

- Verwenden Sie nur Anschlussrohre, deren Durchmesser mindestens so groß ist wie der des Gasanschlusses am Gerät.
- Stellen Sie nach dem Anschluss sicher, dass keine Undichtigkeiten an den Verbindungsstellen vorliegen.

ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

Prüfen Sie, ob Spannung und Frequenz des Geräts mit der Netzspannung übereinstimmen. Kontrollieren Sie dazu das Typenschild des Gerätes.

Falls vorhanden, warnt das Symbol  vor:

ACHTUNG GEFÄHRLICHE SPANNUNG.

- Installieren Sie vor dem Gerät in leicht zugänglicher Position einen Schutzschalter mit entsprechender Leistung zur allpoligen Trennung vom Stromnetz, dessen Kontaktöffnungsweite gemäß den Installationsvorschriften eine vollständige Trennung entsprechend Überspannungskategorie III gewährleistet. Der höchstzulässige Leckstrom des Geräts beträgt 1mA/kW.
- Für den Anschluss sind flexible, ölbeständige Gummischlauchleitungen der Bauarten H05RN-F oder H07RN-F zu verwenden. Der Kabelquerschnitt kann der Tabelle der technischen Daten entnommen werden.
- Schließen Sie das Versorgungskabel an die Klemmenleiste entsprechend dem mit dem Gerät gelieferten Schaltplan an.
- Sichern Sie das Versorgungskabel mit der Kabelverschraubung.
- Schützen Sie den geräteexternen Abschnitt des Versorgungskabels mit einem Metallrohr oder einem steifen Kunststoffschlauch.
- Bei Beschädigungen des Stromkabels lassen Sie dieses entweder vom Hersteller bzw. von dessen Kundendienst oder von einer Fachkraft reparieren, um jedes Risiko auszuschließen.

ERDUNGS- UND POTENTIALAUSGLEICHANSCHLUSS

Schließen Sie das Elektrogerät an eine funktionstüchtige Erdung an. Verbinden Sie den Schutzleiter mit der durch das Symbol  markierten Klemme neben der Eingangsklemmenleiste.

Verbinden Sie die Metallkonstruktion des Elektrogeräts mit einem Potentialausgleich. Verbinden Sie den Leiter mit der durch das Symbol  markierten Klemme an der Außenseite des Gerätebodens.

- Dieses Symbol zeigt an, dass das Gerät in ein Potentialausgleichssystem eingebunden und gemäß den geltenden Vorschriften angeschlossen werden muss.

ANSCHLUSS AN DIE WASSERLEITUNG

Das Gerät ist mit Trinkwasser zu versorgen.

- Schalten Sie dem Gerät einen mechanischen Filter und einen Absperrhahn an einer leicht zugänglichen Stelle vor.
- Reinigen Sie die Anschlussrohre vor dem Anschluss des Filters und des Geräts, um etwaige Eisenschlacken zu entfernen.
- Verschließen Sie die unbenutzten Anschlüsse mit einem hermetischen Verschluss.
- Stellen Sie nach dem Anschluss sicher, dass keine Undichtigkeiten an den Verbindungsstellen vorliegen.
- Warmwasseranschluss: die Wassertemperatur darf 60 °C nicht überschreiten.
- Der Wasserdruck muss zwischen 150 kPa und 300 kPa betragen. Verwenden Sie einen Druckminderer, falls der Versorgungsdruck höher als der angegebene Höchstdruck sein sollte.

- Das Gerät muss permanent und nicht mit einem trennbaren Anschluss-Set an die Wasserversorgung angeschlossen werden.

ANSCHLUSS AN DIE WASSERABFLÜSSE

Die Abflussleitungen müssen aus bis zu 100 °C hitzebeständigen Materialien gefertigt sein. Der Geräteboden darf nicht dem beim Warmwasserablauf erzeugten Schwaden ausgesetzt werden. Legen Sie deshalb unter dem Abflusshahn der Töpfe und gegenüber den Kippbratpfannen einen Bodena-blaufschaft mit Gitter und Siphon an.

12 UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

Tabelle T1 gibt je nach Bestimmungsland an:

- welche Gasarten für den Gerätebetrieb infrage kommen.
- die Düsen und die Einstellungen für jede verwendbare Gasart. Die in Tabelle T1 für die Düsen angegebene Nummer ist am Düsenkorpus eingepreßt.

Zur Anpassung des Gerätes an die Gasart, mit der es effektiv betrieben wird, die Anweisungen von Tabelle T1 befolgen und die nachstehenden Eingriffe vornehmen:

- Die Düse des Hauptbrenners ersetzen (UM).
- Den Luftregler des Hauptbrenners im Abstand A anbringen.
- Die Düse des Zündbrenners ersetzen (UP).
- Die Luftregelung des Zündbrenners vornehmen (falls erforderlich).
- Die Düse der Kleinststellung des Gashahns ersetzen (Um).
- Versehen Sie das Gerät mit dem auf den neuen Gasbetrieb hinweisenden Aufkleber. Düsen und Aufkleber sind im Lieferumfang des Gerätes enthalten.

ERSATZ DER HAUPTBRENNERDÜSE UND PRIMÄR-LUFTREGELUNG.

- Nehmen Sie die Frontblende ab.
- Lockern Sie die Schraube V.
- Bauen Sie die Düse UM aus und ersetzen Sie sie durch die mit der in Tabelle T1 angegebenen Düse.
- Die Düse UM wieder fest verschrauben.
- Bringen Sie den Luftregler Z auf den in der Tabelle T1 angegebenen Abstand A.
- Die Schraube V wieder fest verschrauben.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

ERSATZ DER ZÜNDBRENNERDÜSE

- Nehmen Sie die Frontblende ab.
- Schrauben Sie das Anschlussstück R aus.
- Bauen Sie die Düse UP aus und ersetzen Sie sie durch die in der Tabelle T1 angegebene Düse.
- Das Anschlussstück R wieder fest verschrauben. Sämtliche Teile wieder einbauen.
- In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

13 INBETRIEBNAHME

Siehe Kapitel „WARTUNGSANWEISUNGEN“.

GEBRAUCHSANLEITUNGEN

HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

Der Gerätehersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch die Nichtbeachtung der nachstehenden Vorschriften verursacht werden.

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Bewahren Sie diese Anleitungen an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden können.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.
- Fordern Sie Kundendienstleistungen nur bei den vom Hersteller autorisierten Servicecentern an und verlangen Sie Originalersatzteile.
- Das Gerät sollte wenigstens zwei Mal jährlich gewartet werden. Wir raten zum Abschluss eines Wartungsvertrags.
- Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch durch geschultes Personal bestimmt.
- Das Gerät dient zum Garen von Lebensmitteln gemäß den Gebrauchshinweisen. Jeder davon abweichende Gebrauch gilt als zweckwidrig.
- Vermeiden Sie es, das Gerät über längere Zeit hin leer zu betreiben. Heizen Sie das Gerät erst unmittelbar vor dem Gebrauch vor.
- Überwachen Sie das Gerät während des Betriebs.
- Schließen Sie bei Defekten oder Betriebsstörungen den Gasabsperrhahn und/oder unterbrechen Sie die Stromversorgung am Hauptschalter, die beide dem Gerät vorgeschaltet sind.

- Beachten Sie bei der Reinigung die im Kapitel „REINIGUNGSANWEISUNGEN“ enthaltenen Angaben.
- Bewahren Sie keine entflammbaren Stoffe in der Nähe des Gerätes auf. **BRANDGEFAHR.**
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.
- Es wird empfohlen persönliche Schutzausrüstung zu verwenden, da es unter Umständen zum Verschütten sehr heißer Speisen kommen kann.
- Während des Betriebs des Geräts besteht die Möglichkeit, dass der umliegende Fußboden rutschig ist. Seien Sie vorsichtig und benutzen Sie geeignete Hilfsmittel, um nicht zu stürzen.
- Seien Sie vorsichtig bei der Handhabung des Zubehörs (z. B. Töpfe) und beweglicher Geräteteile, nehmen Sie eine korrekte Haltung ein.
- Dieser Gerätetyp ist für den Einsatz im gewerblichen Bereich wie zum Beispiel in Restaurantküchen, Kantinen, Krankenhäusern, sowie in Bäckereien, Metzgereien usw. bestimmt. Er ist jedoch nicht für die kontinuierliche Speisenproduktion in großen Mengen bestimmt. **ACHTUNG: Das Öffnen des Ablassventils bewirkt das Ausfließen des heißen Inhalts der Wanne.**

GEBRAUCH DES GAS-NUDELKOCHERS

BEDIENUNGSHINWEISE

- Das Gerät ist zum Garen von Lebensmitteln wie Nudeln, Reis, Gemüse u.ä. in Wasser bestimmt.
- Schalten Sie den Zündbrenner nicht ein oder lassen Sie ihn nicht eingeschaltet, wenn kein Wasser im Becken ist.
- Das Gerät verfügt über einen Druckwächter, der den Heizbetrieb sperrt, wenn der Wasserstand im Becken den Sicherheitsstand (ca. 12 cm) unterschreitet. Zur Wiederherstellung des Heizbetriebs nach einem Ansprechen des Druckwächters müssen Sie den Wasserstand wieder auf die Höhe der Markierung des Mindestfüllstands an der hinteren Beckenwand bringen.
- Bei aktiviertem Heizbetrieb müssen Sie dafür sorgen, dass der Wasserstand auf Höhe oder über der Markierung des Mindestfüllstands an der hinteren Beckenwand bleibt.

- Geben Sie feinkörniges Salz in das Becken, wenn das Wasser kocht. Geben Sie kein grobkörniges Kochsalz in den Becken.
- Nehmen Sie am Ende des Arbeitstags eine gründliche Reinigung des Beckens vor, damit sich keine korrosiven Ablagerungen darin bilden können.

BECKEN FÜLLEN UND ENTLEEREN

Füllen

Der Knebel des Wahlschalters hat folgende Betriebsstellungen:

0 Aus

1 Wassereinfluss - Schnellzulauf

2 Wassereinfluss stoppen - Heizbetrieb aktivieren

3 Wasserzulauf - langsamer Zulauf

- Drehen Sie den Griff des Ablaufventils gegen. Der Ablauf ist nur bei Griff in waagerechter Stellung vollständig geschlossen.
- Drehen Sie den Knebel des Wahlschalters auf Position "1". Verwenden Sie die Position "3" zum Nachfüllen des beim Garen verbrauchten Wassers.
- Füllen Sie das Becken, bis der Wasserstand die Höhe der (untersten) Markierung des Mindestfüllstands an der hinteren Beckenwand erreicht oder diese übersteigt.
- Um den Wassereinfluss zu unterbrechen, müssen Sie den Knebel des Wahlschalters auf Position "0" oder "2" drehen.

Entleeren

Drehen Sie den Griff des Ablaufventils. Der Ablauf ist bei Griff in senkrechter Stellung vollständig geöffnet.

EIN- UND AUSSCHALTEN DER BRENNER

Der Bedienknebel des Gasventils hat folgende Betriebsstellungen:

● Aus

★ Einschalten des Zündbrenners

🔥 Größte Flamme

Einschalten des Zündbrenners

Knebel drücken und auf "★" drehen.

- Den Knebel ganz eindrücken, um den Elektrozünder zu aktivieren und den Zündbrenner einzuschalten.
- Halten Sie den Knebel für ca. 20 Sekunden gedrückt und geben Sie ihn dann frei. Erlischt die Zündflamme, den Vorgang wiederholen.
- Sie können die Zündflamme durch das Sichtfenster an der Frontblende sehen.

Einschalten des Hauptbrenners

Knebel drücken und von "★" auf "🔥" drehen.

Ausschalten

Zum Ausschalten des Hauptbrenners den Knebel drücken und auf "★" drehen.

Zum Ausschalten des Zündbrenners den Knebel drücken und auf "●" drehen.

EIN- UND AUSSCHALTEN DER BEHEIZUNG

Der Schaltknebel des Energiereglers hat folgende Betriebsstellungen:

● Aus

1 Kleinste Leistungsstufe - Warmhalten

2..4 Mittlere Leistungsstufen - Garen

5 Höchste Leistungsstufe

Einschalten

Drehen Sie den Knebel des Energiereglers in eine beliebige Position zwischen "1" und "5".

- Die gelbe Kontrolllampe leuchtet auf.

Ausschalten

Drehen Sie den Knebel des Energiereglers auf "●".

- Die gelbe Kontrolllampe erlischt.

GAREN

- Füllen Sie das Becken.
- Drehen Sie den Knebel des Wahlschalters auf Position "2".
- Schalten Sie die Brenner ein.
- Regeln Sie den Heizbetrieb je nach Garbedarf.

Bei Wahl einer anderen Garposition als "5" ist der Heizbetrieb aussetzend. Er wird automatisch aktiviert und deaktiviert. Die unter Umständen sichtbar unterschiedliche Siedeintensität des Wassers hat keine Auswirkung auf den Garvorgang. Bei Deaktivierung des Heizbetriebs erlischt die gelbe Kontrolllampe.

NACH DER ARBEITSSCHICHT

- Schalten Sie die Beheizung aus.
- Schalten Sie die Brenner aus.
- Entleeren Sie das Becken vollständig.
- Drehen Sie den Knebel des Wahlschalters auf "0".

GEBRAUCH DES ELEKTRO-NUDELKOCHERS

BEDIENUNGSHINWEISE

- Das Gerät ist zum Garen von Lebensmitteln wie Nudeln, Reis, Gemüse u.ä. in Wasser bestimmt.
- Das Gerät verfügt über einen Druckwächter, der den Heizbetrieb sperrt, wenn der Wasserstand im Becken den Sicherheitsstand (ca. 12 cm) unterschreitet. Zur Wiederherstellung des Heizbetriebs nach einem Ansprechen des Druckwächters müssen Sie den Wasserstand wieder auf die Höhe der Markierung des Mindestfüllstands an der hinteren Beckenwand bringen.
- Bei aktiviertem Heizbetrieb müssen Sie dafür sorgen, dass der Wasserstand auf Höhe oder über der Markierung des Mindestfüllstands an der hinteren Beckenwand bleibt.
- Geben Sie feinkörniges Salz in das Becken, wenn das Wasser kocht. Geben Sie kein grobkörniges Kochsalz in den Becken.
- Nehmen Sie am Ende des Arbeitstags eine gründliche Reinigung des Beckens vor, damit sich keine korrosiven Ablagerungen darin bilden können.

BECKEN FÜLLEN UND ENTLEEREN

Füllen

Der Knebel des Wahlschalters hat folgende Betriebsstellungen:

0 Aus

1 Wassereinlauf - Schnellzulauf

2 Wassereinlauf stoppen - Heizbetrieb aktivieren

3 Wasserzulauf - langsamer Zulauf

- Drehen Sie den Griff des Ablaufventils gegen. Der Ablauf ist nur bei Griff in waagerechter Stellung vollständig geschlossen.
- Drehen Sie den Knebel des Wahlschalters auf Position "1". Verwenden Sie die Position "3" zum Nachfüllen des beim Garen verbrauchten Wassers.
- Füllen Sie das Becken, bis der Wasserstand die Höhe der (untersten) Markierung des Mindestfüllstands an der hinteren Beckenwand erreicht oder diese übersteigt.
- Um den Wassereinlauf zu unterbrechen, müssen Sie den Knebel des Wahlschalters auf Position "0" oder "2" drehen.

Entleeren

Drehen Sie den Griff des Ablaufventils. Der Ablauf ist bei Griff in senkrechter Stellung vollständig geöffnet.

EIN- UND AUSSCHALTEN DER BEHEIZUNG

Der Schaltknebel des Energiereglers hat folgende Betriebsstellungen:

● Aus

1 Kleinste Leistungsstufe - Warmhalten

2..4 Mittlere Leistungsstufen - Garen

5 Höchste Leistungsstufe

Einschalten

Drehen Sie den Knebel des Energiereglers in eine beliebige Position zwischen "1" und "5".

- Die gelbe Kontrolllampe leuchtet auf.

Ausschalten

Drehen Sie den Knebel des Energiereglers auf "●".

- Die gelbe Kontrolllampe erlischt.

GAREN

- Füllen Sie das Becken.
 - Drehen Sie den Knebel des Wahlschalters auf Position "2".
 - Regeln Sie den Heizbetrieb je nach Garbedarf.
- Bei Wahl einer anderen Garposition als "5" ist der Heizbetrieb aussetzend. Er wird automatisch aktiviert und deaktiviert. Die unter Umständen sichtbar unterschiedliche Siedeintensität des Wassers hat keine Auswirkung auf den Garvorgang. Bei Deaktivierung des Heizbetriebs erlischt die gelbe Kontrolllampe.

NACH DER ARBEITSSCHICHT

- Schalten Sie die Beheizung aus.
- Entleeren Sie das Becken vollständig.
- Drehen Sie den Knebel des Wahlschalters auf "0".

14 STILLSTANDZEITEN

Gehen Sie vor einem geplanten Stillstand des Gerätes wie folgt vor:

- Reinigen Sie das Gerät gründlich.

- Wischen Sie sämtliche Edelstahlflächen mit einem leicht mit Vaselineöl getränkten Tuch ab, um einen Schutzfilm aufzubringen.
 - Lassen Sie die Deckel geöffnet.
 - Schließen Sie die Hähne und schalten Sie den Hauptschalter der Stromversorgung aus.
- Gehen Sie nach einer längeren Stillstandzeit des Geräts wie folgt vor:

- Kontrollieren Sie das Gerät, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.
- Setzen Sie die Elektrogeräte für wenigstens 60 Minuten bei Mindesttemperatur in Betrieb.

REINIGUNGSANLEITUNGEN

REINIGUNGSHINWEISE

Der Gerätehersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch die Nichtbeachtung der nachstehenden Vorschriften verursacht werden.

- Bei Elektrogeräten vor jedem Eingriff unbedingt den Netzstecker ziehen, sofern vorhanden.
- Reinigen Sie die Außenflächen aus gebürstetem Edelstahl sowie die Oberflächen der Garbecken und der Kochplatten täglich.
- Lassen Sie das Innere des Geräts mindestens zweimal pro Jahr von einem autorisierten Servicetechniker reinigen.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Spritzwasser oder mit einem Hochdruck- oder Dampfreiniger.
- Reinigen Sie den Fußboden oder die Stellfläche unter dem Gerät nicht mit aggressiven Reinigungsmitteln.
- Brennerkörper und -kranz des Kochfelds nicht in der Spülmaschine spülen.

MATTIERTE EDELSTAHLFLÄCHEN

- Reinigen Sie die Flächen mit einem Tuch oder Schwamm und verwenden Sie dazu Wasser und handelsübliche, nicht scheuernde Reiniger. Wischen Sie mit dem Tuch in Schliffrichtung. Mehrmals nachspülen und anschließend sorgfältig abtrocknen.
- Keine Scheuerschwämme oder anderen Metallgegenstände verwenden.
- Verwenden Sie keine chlorhaltigen Produkte.
- Verwenden Sie keine spitzen Gegenstände, die Kratzer oder Schäden an den Oberflächen verursachen könnten.

GARBECKEN

- Bringen Sie zur Reinigung der Becken das Wasser zum Kochen und fügen Sie nach Bedarf entfettende Produkte zu.
- Entfernen Sie mögliche Kalksteinablagerungen mit den entsprechenden Produkten.

WARTUNGSANWEISUNGEN

HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER

Der Gerätehersteller haftet nicht für eventuelle Schäden, die durch die Nichtbeachtung der nachstehenden Vorschriften verursacht werden.

- Lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch. Sie enthält wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Bei Elektrogeräten vor jedem Eingriff unbedingt den Netzstecker ziehen, sofern vorhanden.
- Installation, Umstellung auf eine andere Gasart und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen

Sicherheitsbestimmungen und unter Befolgung dieser Anleitung vorzunehmen.

- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist auf der Verpackung und auf dem Typenschild des Gerätes vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Auslassöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Geräteteilen vor.

UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

Siehe Kapitel „Installationsanweisungen“.

INBETRIEBNAHME

Überprüfen Sie nach der Installation, der Anpassung an eine andere Gasart oder nach Wartungseingriffen den Gerätebetrieb. Bei Auftreten von Betriebsstörungen schlagen Sie bitte im nachfolgenden Abschnitt „Abhilfe bei Betriebsstörungen“ nach.

GASGERÄTE

Setzen Sie das Gerät entsprechend den Gebrauchsanleitungen und -hinweisen im Kapitel „GEBRAUCHSANLEITUNGEN“ in Betrieb und kontrollieren Sie:

- den Gasversorgungsdruck (siehe nachstehenden Abschnitt).
- das vorschriftsmäßige Einschalten der Brenner und die Funktionstüchtigkeit der Wrasenabzugsanlage.

PRÜFUNG DES GASVERSORGUNGSDRUCKS

- Verwenden Sie einen Druckmesser mit 0,1 mbar Mindestauflösung.
- Bedienfeld entfernen.
- Entfernen Sie die Halteschraube vom Druckanschluss und schließen Sie den Druckmesser an.
- Nehmen Sie die Messung bei Gerätebetrieb vor.

ACHTUNG! Sollte der Gasversorgungsdruck außerhalb des Bereichs der Grenzwerte (Min. - Max.) von Tabelle T2 liegen, muss der Gerätebetrieb unterbrochen und das Gaswerk kontaktiert werden.

- Trennen Sie den Druckmesser und verschrauben Sie die Halteschraube wieder fest am Druckanschluss.

ELEKTROGERÄTE

Setzen Sie das Gerät entsprechend den Gebrauchsanleitungen und -hinweisen im Kapitel „GEBRAUCHSANLEITUNGEN“ in Betrieb und kontrollieren Sie:

- die Stromwerte jeder Phase.
- das vorschriftsmäßige Einschalten der Heizelemente.

15 ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN

GAS-NUDELKOCHER

Der Zündbrenner schaltet sich nicht ein

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.
- Die Leitung oder die Düse ist verstopft.
- Der Gashahn oder das Gasventil ist defekt.
- Die Zündkerze ist falsch angeschlossen oder defekt.
- Der Zünder oder das Zündkerzenkabel ist defekt.

Der Zündbrenner bleibt nicht eingeschaltet oder erlischt während des Gebrauchs.

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.
- Der Gashahn oder das Gasventil ist defekt.
- Das Thermoelement ist defekt oder wird nicht genügend erhitzt.
- Das Thermoelement ist nicht korrekt am Gashahn oder am Gasventil angeschlossen.
- Der Knebel des Gasschalters oder des Gasventils wird nicht lange genug gedrückt.

Der Hauptbrenner schaltet sich (auch bei eingeschaltetem Zündbrenner) nicht ein

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.
- Die Leitung oder die Düse ist verstopft.
- Der Gashahn oder das Gasventil ist defekt.
- Der Brenner ist defekt (Gasaustrittsöffnungen verstopft).
- Der Druckwächter ist defekt.
- Der Energieregler ist defekt.

Die Heizleistung lässt sich nicht regulieren.

Mögliche Ursachen:

- Der Energieregler ist defekt.

ELEKTRO-NUDELKOCHER

Das Gerät heizt nicht.

- Das Heizelement ist defekt.
- Der Energieregler ist defekt.
- Der Druckwächter ist defekt.

Die Heizleistung lässt sich nicht regulieren.

- Der Energieregler ist defekt.

16 ERSATZ VON BAUTEILEN

HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN.

- Bei Elektrogeräten vor jedem Eingriff unbedingt den Netzstecker ziehen, sofern vorhanden.
- Stellen Sie nach dem Ersatz einer Komponente des Gaskreises sicher, dass an ihren Anschlussstellen an den Kreis keine Undichtigkeiten vorliegen.
- Stellen Sie nach dem Ersatz einer Komponente des Stromkreises ihren korrekten Anschluss an die Verkabelung sicher

GAS-NUDELKOCHER

Ersatz des Gasventils, des Brenners, des Zündbrenners, des Thermoelements, des Elektrozünders und der Zündkerze

- Nehmen Sie die Frontblende ab.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

Ersatz des Energiereglers, des Wahlschalters und der Kontrolllampe

- Bedienfeld entfernen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

Ersatz des Druckwächters

- Nehmen Sie die Frontblende ab.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.

- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

ELEKTRO-NUDELKOCHER

Ersatz des Heizelements

- Nehmen Sie die Frontblende ab.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

Ersatz des Energiereglers, des Wahlschalters und der Kontrolllampe

- Bedienfeld entfernen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

Ersatz des Druckwächters

- Nehmen Sie die Frontblende ab.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge im Vergleich zum Ausbau vorgehen.

17 REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE

- Kontrollieren Sie den Zustand der inneren Geräteteile.
- Entfernen Sie eventuelle Schmutzrückstände.
- Prüfen und reinigen Sie das Wrasenabzugssystem.

18 HAUPTKOMPONENTEN

GAS-NUDELKOCHER

- Gasventil
- Hauptbrenner
- Zündbrenner
- Thermoelement
- Zündkerze
- Elektrozünder
- Magnetventil für Wasserzulauf
- Energieregler
- Wahlschalter
- Kontrolllampe.
- Druckwächter

ELEKTRO-NUDELKOCHER

- Heizelement
- Energieregler
- Wahlschalter
- Kontrolllampe.
- Druckwächter

REMINDERS FOR THE USER	2
PERSONAL PROTECTIVE EQUIPMENT	3
RESIDUAL RISKS	4
GENERAL INFORMATION	5
1 APPLIANCE SPECIFICATIONS	5
2 GENERAL PRESCRIPTIONS	5
REMINDERS FOR THE INSTALLER	5
REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN	5
REMINDERS FOR CLEANING	5
3 SAFETY AND CONTROL DEVICES	5
4 DISPOSAL OF PACKAGING AND THE APPLIANCE	5
5 RISKS DUE TO NOISE	5
INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION	5
REMINDERS FOR THE INSTALLER	5
6 REFERENCE STANDARDS AND LAWS	5
7 HANDLING	5
8 UNPACKING	6
9 POSITIONING	6
10 FUMES EXHAUST SYSTEM	6
11 CONNECTIONS	6
12 CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS	7
13 COMMISSIONING	7
INSTRUCTIONS FOR USE	7
REMINDERS FOR THE USER	7
USING THE GAS PASTA COOKER	8
USING THE ELECTRIC PASTA COOKER	9
14 PROLONGED DISUSE	9
INSTRUCTIONS FOR CLEANING	9
REMINDERS FOR CLEANING	9
INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE	10
REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN	10
CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS	10
COMMISSIONING	10
15 TROUBLESHOOTING	10
GAS PASTA COOKER	10
ELECTRIC PASTA COOKER	10
16 REPLACING COMPONENTS	10
REMINDERS FOR REPLACING COMPONENTS	10
GAS PASTA COOKER	10
ELECTRIC PASTA COOKER	11
17 CLEANING THE INTERIOR	11
18 MAIN COMPONENTS	11
GAS PASTA COOKER	11
ELECTRIC PASTA COOKER	11

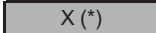
REMINDERS FOR THE USER

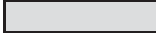
- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Keep this manual in a safe place known to all users so that it can be consulted throughout the working life of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- For after-sales service, contact technical assistance centers authorized by the manufacturer and demand the use of original spare parts.
- Have the appliance serviced at least twice a year. The manufacturer recommends taking out a service contract.
- The appliance is designed for professional use and must be operated by trained personnel.
- The appliance is to be used for cooking food as specified in the prescriptions for use. Any other use is considered to be improper.
- Do not allow the appliance to operate empty for prolonged periods. Only pre-heat the oven just before use.
- Do not leave the appliance unattended while in operation.
- In the event of an appliance fault or malfunction, shut the gas shut-off valve and/or switch the appliance off at the main switch installed upline.
- Clean the appliance following the instructions given in Chapter " INSTRUCTIONS FOR CLEANING".
- Do not store flammable materials in close proximity to the appliance. FIRE HAZARD.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- The use of personal safety equipment is recommended - risk of very hot food being scattered.
- During appliance operation, the floor surrounding the appliance may become slippery: exercise caution and take all suitable measures to prevent falls.
- Close doors and drawers after use.

PERSONAL PROTECTIVE EQUIPMENT

Given below is a summary table of the Personal Protective Equipment (PPE) to be used during the service life of the equipment.

Phase	Protective garments	Safety footwear	Gloves	Goggles	Ear protectors	Mask	Helmet
							
Transport		X					
Handling		X					
Unpacking		X					
Assembly		X					
Normal use	X	X	X (*)				
Adjustments		X					
Routine cleaning		X					
Extraordinary cleaning		X	X				
Maintenance		X	X (*)				
Disassembly		X					
Scrapping		X					

 X (*) PPE REQUIRED

 PPE AVAILABLE OR TO BE USED IF NECESSARY

 PPE NOT REQUIRED

(*) The gloves used during normal Use and Maintenance must be heatproof to protect hands when the operator touches hot parts of the equipment or hot cooking substances (oil, water, steam, etc.).

The non-use of personal protective equipment by operators, specialized technicians or persons using the equipment can involve exposure to chemical hazards and possible damage to health.

RESIDUAL RISKS

There are risks on the machine that have not been completely eliminated from a design standpoint or with the installation of adequate protection devices.

To provide the Customer with full information, given below are the residual risks that remain on the machine: such actions are deemed improper and therefore strictly forbidden.

RESIDUAL RISK	HAZARDOUS SITUATION	WARNING
Slipping or falling	The operator may slip due to water or dirt on the floor.	When using the equipment, use individual anti-slip protective devices.
Burn	The operator intentionally touches parts of the equipment.	When using the equipment, use individual heat protection devices.
Burn	The operator intentionally touches hot cooking substances (oil, water, steam, etc.).	When using the equipment, use individual heat protection devices.
Electric Shock (Electrocution)	Contact with live electrical parts during maintenance operations carried out with the electric panel powered. The operator intervenes (with an electric tool or without disconnecting the power) lying on the wet floor.	Maintenance of the equipment must only be carried out by qualified personnel provided with personal protective devices against electrocution.
Electric Shock (Electrocution)	Electrocution caused by malfunction of the grounding system or electrical protection devices.	Install protection devices complying with applicable regulatory requirements upstream of the equipment.
Falling from above	The operator intervenes on the machine using unsuitable systems to access the top part (e.g. ladders or climbs on it).	Do not intervene on the machine using unsuitable systems to access the top part (e.g. ladders or climbing on it).
Overturning of loads	Handling of the equipment or part of it without suitable means.	Use suitable lifting systems or accessories when handling the equipment or packaging.
Chemical	The operator comes into contact with chemicals (e.g. detergent, scale remover, etc.)	Use appropriate safety measures. Always refer to the safety data sheets and labeling of the product used. Use the personal protective equipment recommended in the safety data sheets.
Cuts	Risk of cuts on the internal parts of the machine frame during maintenance.	Maintenance must only be carried out by qualified personnel provided with personal protective equipment (cut-resistant gloves and garments covering the forearm).
Crushing	The fingers/hands of personnel can be crushed when handling movable parts.	Maintenance must only be carried out by qualified personnel provided with personal protective equipment (gloves).
Ergonomics	The operator intervenes on the appliance without the necessary personal protective equipment.	The operator must intervene on the equipment provided with personal protective equipment.

GENERAL INFORMATION

This chapter contains general information which all users of the manual must be familiar with. Specific information for individual users of the manual is provided in subsequent chapters (" INSTRUCTIONS FOR ").

1 APPLIANCE SPECIFICATIONS

- The appliance data plate is located inside the control panel.
- The appliance model and serial number are detailed on decals and on the packaging.

2 GENERAL PRESCRIPTIONS

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

REMINDERS FOR THE INSTALLER

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- An upstream installation on all appliances working LPG gases (G30 and/or G31) of a gas pressure regulator to stop potential gas overpressures is required (OPSO).
- This type of appliance is intended for commercial applications: kitchens of restaurants, canteens, hospitals, and shops such as bakeries, butchers and similar. It is however not intended for continuous mass food production.

WARNING: Opening the drain valve will cause the hot tank content to escape.

REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.

REMINDERS FOR CLEANING

- Clean the external satin stainless steel surfaces, the inside of the cooking tanks and the cooking plates daily.
- The internal appliance components must be cleaned by a specialist technician at least twice a year.
- Do not clean the appliance with high pressure water jets or steam cleaners.
- Do not use corrosive products when cleaning the floor or the base underneath the appliance.
- Do not wash the body or flame spreader of the hob burners in the dishwasher.

3 SAFETY AND CONTROL DEVICES

PRESSURE SWITCH

- The appliance is fitted with a pressure switch which stops activation of heating in the event the water in the well falls below the safety level (approx. 12 cm). To restore heating in the event the pressure switch is tripped, top up the water level to the minimum mark visible on the rear wall of the well.

4 DISPOSAL OF PACKAGING AND THE APPLIANCE

PACKAGING

The packaging is made using environmentally friendly materials. The plastic recyclable components are:

- the transparent cover, the bags containing the instructions manual and nozzles (made of polyethylene - PE.).
- the straps (in polypropylene - PP).

APPLIANCE

The appliance is manufactured 90% from recyclable metals (stainless steel, aluminum sheet, copper....).

The appliance must be scrapped in compliance with current regulations governing such disposal.

- It must be disposed of properly.
- Make the appliance unusable before scrapping.

5 RISKS DUE TO NOISE

- As regards airborne acoustical noise emissions, the A-weighted sound pressure level is below 70 dB(A).

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

REMINDERS FOR THE INSTALLER

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- An upstream installation on all appliances working LPG gases (G30 and/or G31) of a gas pressure regulator to stop potential gas overpressures is required (OPSO).

6 REFERENCE STANDARDS AND LAWS

Install the appliance in compliance with current safety regulations.

Install the appliance in compliance with the prescriptions of EN1717 and the water pollution regulations in force in your country.

7 HANDLING

The packaging is marked with warning symbols that indicate the precautions to be taken when handling the appliance to avoid damage. The appliance must only be handled using suitable equipment. If lifting equipment is used, such as forklift

trucks or similar, make sure that the appliance is in a stable position.

8 UNPACKING

Check the state of the packaging and in the event of damage, ask the delivery person to inspect the goods.

- Remove the packaging.
- Remove the protective film from the exterior and interior panels. Use a suitable solvent to remove any residual adhesive from the panels.

9 POSITIONING

- The dimensions of the appliance and the position of the connections are shown in the installation diagram at the beginning of the manual.
- The appliance can be installed singly or in combination with other appliances in the same product range.
- The appliance is not suitable for integrated installation.
- Position the appliance at least 10 cm from the surrounding walls. If the appliance is placed very close to partition walls, kitchen cupboards, decorating elements, etc., make sure that these are made of non-combustible materials. If not, they should be covered with suitable non-combustible thermally insulating material. Also pay the utmost attention to fire prevention regulations.
- Level the appliance by means of the height-adjustable feet
- The countertop appliance weighing less than 40kg, where installed singly, must be secured using the flanged feet provided.

APPLIANCE ASSEMBLY WITH BASE, BRIDGE, AND CANTILEVER SOLUTIONS

Follow the instructions provided with the type of support utilized.

FIXING THE APPLIANCE TO THE FLOOR

Appliances of 40cms in width installed alone must be fixed to the floor. Use the flanged feet provided.

JOINING APPLIANCES TOGETHER IN LINE

- Remove the control panels (A).
- Place the appliances side by side and adjust the tops to the same height (C).
- Join the appliances in points (B) and (D) using the screws supplied.
- Loosen the 2 front screws (E), turn the plate (F) to hook on the screw on the adjacent appliance.
- Tighten the screws (E)..

10 FUMES EXHAUST SYSTEM

Provide a fumes exhaust system based on the "Type" of appliance. The "Type" is stated on the appliance dataplate.

APPLIANCE TYPE "A1"

- Position the "A1" type appliance below an extractor hood to ensure smoke and fumes generated by cooking are removed.

APPLIANCE TYPE "B21"

- Position the "B21" type appliance below an extractor hood.

APPLIANCE TYPE "B11"

- Fit the "B11" type appliance with a suitable flue, available from the appliance manufacturer. Follow the assembly instructions provided with the flue.

- Connect the flue to a 150/155 mm diameter hose, heat resistant to 300°C.
- Vent to the outside or into an efficient flue. The hose length must not exceed 3 metres.

11 CONNECTIONS

The position and dimensions of connections are given in the installation diagram at the start of this manual.

CONNECTION TO THE GAS SUPPLY

Check the compatibility of the gas supply. Check the details given on the decals on the packing and on the appliance. If necessary, convert the appliance to the type of gas utilized. Follow the instructions in the next paragraph "Conversion to a different type of gas".

On top appliances a rear connection is also available. Remove the plug present and screw it tightly onto the front connector.

- A rapid-action gas shut-off valve must be fitted upstream of the appliance in an easily accessible position.
- Do not use connection pipes having a diameter smaller than that of the appliance's gas connector.
- Once the appliance has been installed, check for leaks at the connection points.

ELECTRICAL CONNECTIONS

Check that the appliance is designed to operate at the voltage and frequency of the power supply present on site. Check the details given on the appliance data plate.

If used, the symbol  indicates:

CAUTION - HAZARDOUS VOLTAGE.

- Install an adequately rated omnipolar circuit-breaker upline of the appliance in an easily accessible point, in compliance with installation regulations; the circuit breaker must guarantee immediate omnipolar disconnection from the mains, with a minimum contact opening that allows complete disconnection in overvoltage category III conditions. The maximum permitted current dispersion is 1mA/kW.
- For electrical connection, use a rubber-sheathed flexible cable which is oil resistant, type H05RN-F or H07RN-F, for cable size consult the technical data table.
- Connect the power supply cable to the terminal board as shown in the wiring diagram supplied with the appliance.
- Secure the power supply cable with the cable clamp.
- Protect the power supply cable on the outside of the appliance with a rigid plastic or metal pipe.
- If the power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or the technical after-sales service or, in any case, by a suitably qualified technician, so as to avoid any risk whatsoever.

PROTECTIVE EARTH AND EARTH BONDING CONNECTIONS

Connect the appliance to an efficient earth circuit. Connect the earth conductor to the terminal with the symbol  located next to the main terminal board.

Connect the metal structure of the electrical appliance to the equipotential node. Connect the conductor to the terminal with the symbol  on the outside part of the bottom.

- This symbol indicates that the appliance must be included in an equipotential system connected in compliance with current regulations.

CONNECTION TO THE WATER SUPPLY

The appliance must be connected to a potable water supply.

- Install a mechanical filter and a shut-off valve upstream of the appliance in an easily accessible point.
- Make sure the water circuit is free from ferrous particles before connecting the filter and the appliance.
- Seal any unused connectors with a plug.
- Once the appliance has been installed, check for leaks at the connection points.
- Hot water connection: the water temperature must not exceed 60°C.
- The water inlet pressure must be between 150 kPa and 300 kPa. Use a pressure reducer if the inlet pressure is above the maximum permitted level.
- The appliance is intended to be permanently connected to the mains water supply and not via disconnectable fittings.

CONNECTION TO THE WATER DRAIN

The water drainage system must be provided using materials resistant to temperatures of 100 °C. The bottom of the appliance must not be subjected to steam produced by drainage of hot water. Install a siphoned floor drain with grating below the water drain cock of Boiling pans and in front of Bratt pans.

12 CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS

Table T1 specifies, for each country:

- which gas can be used for the appliance.
- the nozzles and settings for each gas that can be used. For nozzles, the number indicated in table T1 is also stamped on the nozzle body.

To convert the appliance to the local gas type, follow the instructions given in a table T1 and carry out the steps below:

- Replace the main burner nozzle (UM).
- Adjust the main burner's air regulator to distance A.
- Replace the pilot burner nozzle (UP).
- Adjust the pilot burner air flow (if necessary).
- Replace the gas valve minimum nozzle (Um).
- Affix the adhesive tab indicating the new type of gas used. The nozzles and adhesive tabs are supplied with the appliance.

REPLACING THE MAIN BURNER NOZZLE AND ADJUSTING THE PRIMARY AIR FLOW.

- Remove the front panel.
- Slacken screw V.
- Remove nozzle UM and replace it with the one indicated in table T1.
- Retighten nozzle UM.
- Adjust air regulator Z to distance A as shown in table T1.
- Retighten screw V fully.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

REPLACING THE PILOT BURNER NOZZLE

- Remove the front panel.
- Undo connector R.
- Remove nozzle UP and replace it with the one indicated in table T1.
- Retighten the connector R. Re-assemble all parts.
- For assembly, proceed in reverse order.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

13 COMMISSIONING

See Chapter " INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE".

INSTRUCTIONS FOR USE

REMINDERS FOR THE USER

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Keep this manual in a safe place known to all users so that it can be consulted throughout the working life of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- For after-sales service, contact technical assistance centers authorized by the manufacturer and demand the use of original spare parts.
- Have the appliance serviced at least twice a year. The manufacturer recommends taking out a service contract.
- The appliance is designed for professional use and must be operated by trained personnel.
- The appliance is to be used for cooking food as specified in the prescriptions for use. Any other use is considered to be improper.
- Do not allow the appliance to operate empty for prolonged periods. Only pre-heat the oven just before use.
- Do not leave the appliance unattended while in operation.
- In the event of an appliance fault or malfunction, shut the gas shut-off valve and/or switch the appliance off at the main switch installed upline.
- Clean the appliance following the instructions given in Chapter " INSTRUCTIONS FOR CLEANING".

- Do not store flammable materials in close proximity to the appliance. **FIRE HAZARD.**
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- The use of personal safety equipment is recommended - risk of very hot food being scattered.
- During appliance operation, the floor surrounding the appliance may become slippery: exercise caution and take all suitable measures to prevent falls.
- Take care when handling accessories (e.g. pans) and movable parts of the appliance to use the correct posture.
- This type of appliance is intended for commercial applications: kitchens of restaurants, canteens, hospitals, and shops such as bakeries, butchers and similar. It is however not intended for continuous mass food production. **WARNING: Opening the drain valve will cause the hot tank content to escape.**

USING THE GAS PASTA COOKER

REMINDERS FOR USE

- The appliance is designed for boiling pasta, rice, vegetables and similar foodstuffs in water.
- Do not light the pilot burner or leave it on when there is no water in the well.
- The appliance is fitted with a pressure switch which stops activation of heating in the event the water in the well falls below the safety level (approx. 12 cm). To restore heating in the event the pressure switch is tripped, top up the water level to the minimum mark visible on the rear wall of the well.
- While the pasta cooker is on, the water level must be maintained level with or above the minimum level indicated on the rear wall of the well.
- Use very fine grained salt, adding it to the tank when the water is boiling. Do not use coarse-grained rock salt in the tank.
- At the end of each day, clean the well thoroughly in order to prevent the formation of corrosive deposits.

FILLING AND EMPTYING THE WELL

Filling

The control knob has the following positions:

- 0 Off
- 1 Water filling - rapid filling
- 2 Halt water filling - Activate heating
- 3 Water filling - slow filling
- Turn handle of the drain valve. The drain is completely closed only when the handle is in the horizontal position.

- Turn the knob to position " 1 ". Use position "3" to top up water used during cooking.
- Fill the well until the water is level with or above the minimum level (bottom mark) indicated on the rear wall of the well.
- To halt filling, turn the knob to position "0" or "2".

Emptying

Turn the handle of the drain valve. The drain is completely open when the handle is in the vertical position.

BURNER IGNITION AND EXTINCTION

The gas valve control knob has the following positions

- Off
- ★ Pilot ignition
- 🔥 Maximum flame

Pilot ignition

Press and turn the knob to position " ★ ".

- Press the knob fully down to activate the electronic ignition and light the pilot burner.
- Hold the knob down for about 20 seconds before releasing it. If the pilot flame goes out, repeat the operation.
- The pilot flame can be seen through the peep hole on the control panel.

Main burner ignition

Press and turn the knob from position " ★ " to position " 🔥 ".

Switching off

To switch the main burner off, press and turn the knob to position " ★ ".

To switch off the pilot flame, press and turn the knob to position " ● ".

SWITCHING ON AND OFF

The energy regulator control knob has the following positions :

- Off
- 1 Minimum power - Holding
- 2..4 Intermediate power - Cooking
- 5 Maximum power

Switching on

Turn the energy regulator knob to any position between "1" and "5".

- The yellow indicator light switches on.

Switching off

Turn the energy regulator knob to position " ● ".

- The yellow indicator light switches off.

COOKING

- Fill the well.
- Turn the knob to position "2".
- Light the burners.
- Adjust the heating according to your cooking requirements.

When the chosen cooking position is other than "5", heating is intermittent. It switches on and off automatically. The boiling intensity of the water may vary visibly, but this has no effect on cooking. When the heating switches off, the yellow indicator light switches off too.

AT THE END OF SERVICE

- Switch the heating off.
- Switch the burners off.
- Empty the well completely.
- Turn the knob to position "0".

USING THE ELECTRIC PASTA COOKER

REMINDERS FOR USE

- The appliance is designed for boiling pasta, rice, vegetables and similar foodstuffs in water.
- The appliance is fitted with a pressure switch which stops activation of heating in the event the water in the well falls below the safety level (approx. 12 cm). To restore heating in the event the pressure switch is tripped, top up the water level to the minimum mark visible on the rear wall of the well.
- While the pasta cooker is on, the water level must be maintained level with or above the minimum level indicated on the rear wall of the well.
- Use very fine grained salt, adding it to the tank when the water is boiling. Do not use coarse-grained rock salt in the tank.
- At the end of each day, clean the well thoroughly in order to prevent the formation of corrosive deposits.

FILLING AND EMPTYING THE WELL

Filling

The control knob has the following positions:

0 Off

1 Water filling - rapid filling

2 Halt water filling - Activate heating

3 Water filling - slow filling

- Turn handle of the drain valve. The drain is completely closed only when the handle is in the horizontal position.
- Turn the knob to position "1". Use position "3" to top up water used during cooking.
- Fill the well until the water is level with or above the minimum level (bottom mark) indicated on the rear wall of the well.
- To halt filling, turn the knob to position "0" or "2".

Emptying

Turn the handle of the drain valve. The drain is completely open when the handle is in the vertical position.

SWITCHING ON AND OFF

The energy regulator control knob has the following positions :

● Off

1 Minimum power - Holding

2..4 Intermediate power - Cooking

5 Maximum power

Switching on

Turn the energy regulator knob to any position between "1" and "5".

- The yellow indicator light switches on.

Switching off

Turn the energy regulator knob to position " ● ".

- The yellow indicator light switches off.

COOKING

- Fill the well.
 - Turn the knob to position "2".
 - Adjust the heating according to your cooking requirements.
- When the chosen cooking position is other than "5", heating is intermittent. It switches on and off automatically. The boiling intensity of the water may vary visibly, but this has no effect on cooking. When the heating switches off, the yellow indicator light switches off too.

AT THE END OF SERVICE

- Switch the heating off.
- Empty the well completely.
- Turn the knob to position "0".

14 PROLONGED DISUSE

Before any prolonged disuse of the appliance, proceed as follows:

- Clean the appliance thoroughly.
- Rub stainless steel surfaces with a cloth soaked in Vaseline oil to create a protective film.
- Leave lids open.
- Close the valves and turn off the electrical power supply at the main switch.

Following prolonged disuse, proceed as follows:

- Inspect the appliance thoroughly before using it again.
- Allow electric appliances to operate at the lowest temperature for at least 60 minutes.

INSTRUCTIONS FOR CLEANING

REMINDERS FOR CLEANING

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

- Disconnect the appliance electrical power supply, if present, before proceeding with any operation.
- Clean the external satin stainless steel surfaces, the inside of the cooking tanks and the cooking plates daily.
- The internal appliance components must be cleaned by a specialist technician at least twice a year.
- Do not clean the appliance with high pressure water jets or steam cleaners.
- Do not use corrosive products when cleaning the floor or the base underneath the appliance.
- Do not wash the body or flame spreader of the hob burners in the dishwasher.

SATIN FINISH STAINLESS STEEL SURFACES

- Clean the surfaces with a cloth or sponge using water and proprietary non-abrasive detergents. Follow the grain of the satin finish. Rinse repeatedly and dry thoroughly.
- Do not use pan scourers or other iron items.
- Do not use chemical products containing chlorine.
- Do not use sharp objects which might scratch and damage the surfaces.

COOKING TANKS

- Clean the tanks by bringing the water to the boil, with the addition of grease remover detergent if necessary.
- Remove any limescale deposits with a proprietary limescale remover.

INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE

REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Disconnect the appliance electrical power supply, if present, before proceeding with any operation.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.

CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS

See Chapter " Instructions for installation ".

COMMISSIONING

Following installation, conversion to a different type of gas or any maintenance operations, check appliance operation. In the event of any malfunction, consult the next paragraph "Troubleshooting".

GAS APPLIANCES

Switch on the appliance as directed in the instructions and reminders for use given in Chapter " INSTRUCTIONS FOR USE " and check:

- the gas supply pressure (see next Paragraph).
- the correct ignition of the burners and the effectiveness of the fumes removal system.

CHECKING THE GAS SUPPLY PRESSURE

- To measure the gas supply pressure use a manometer with a minimum definition of 0.1 mbar.
- Remove the control panel.
- Remove the screw from the pressure test point PP and connect the manometer to the test point.
- Make the measurement with the appliance in operation.

ATTENTION ! If the gas supply pressure is not within the limits (Min. - Max) indicated in Table T2, cease operation of the appliance and contact the gas utility company.

- Disconnect the manometer and retighten the retaining screw on the pressure connection.

ELECTRICAL APPLIANCES

Switch on the appliance as directed in the instructions and reminders for use given in Chapter " INSTRUCTIONS FOR USE " and check:

- the current values of each phase.
- the correct operation of the heating elements.

15 TROUBLESHOOTING

GAS PASTA COOKER

The pilot burner does not light

Possible causes:

- Insufficient gas supply pressure.
- Blocked tubing or nozzle.
- Defective gas tap or valve.
- Igniter defective or not properly connected.
- Igniter or igniter wire defective.

Pilot burner goes out during use

Possible causes:

- Insufficient gas supply pressure.
- Defective gas tap or valve.
- Defective thermocouple or insufficient heating.
- Thermocouple incorrectly connected to gas tap or valve.
- Knob of gas tap or valve not pressed sufficiently.

The main burner does not light (even though pilot is lit)

Possible causes:

- Insufficient gas supply pressure.
- Blocked tubing or nozzle.
- Defective gas tap or valve.
- Defective burner (gas outlet holes clogged).
- Defective pressure switch.
- Defective energy regulator.

Heating cannot be adjusted

Possible causes:

- Defective energy regulator.

ELECTRIC PASTA COOKER

The appliance does not heat.

- Defective heating element.
- Defective energy regulator.
- Defective pressure switch.

Heating cannot be adjusted

- Defective energy regulator.

16 REPLACING COMPONENTS

REMINDERS FOR REPLACING COMPONENTS.

- Disconnect the appliance electrical power supply, if present, before proceeding with any operation.
- After replacing a gas system component, check for gas leaks at connection points.
- After replacing an electrical system component, check it is correctly wired.

GAS PASTA COOKER

Replacing the gas valve, the burner, the pilot burner, the thermocouple, the electric ignition and the igniter.

- Remove the front panel.
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

Replacing the energy regulator, the knob and the indicator light

- Remove the control panel.
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

Replacing the pressure switch

- Remove the front panel.
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

ELECTRIC PASTA COOKER

Replacing the heating element

- Remove the front panel.
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

Replacing the energy regulator, the knob and the indicator light

- Remove the control panel.
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

Replacing the pressure switch

- Remove the front panel.
- Remove and replace the component.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

17 CLEANING THE INTERIOR

- Check the condition of the inside of the appliance.
- Remove any built-up dirt.
- Check and clean the fumes exhaust system.

18 MAIN COMPONENTS

GAS PASTA COOKER

- Gas valve
- Main burner
- Pilot burner
- Thermocouple
- Igniter
- Electric ignition
- Solenoid fill valve
- Energy regulator
- Control knob
- Indicator light.
- Pressure switch

ELECTRIC PASTA COOKER

- Heating element
- Energy regulator
- Control knob
- Indicator light.
- Pressure switch

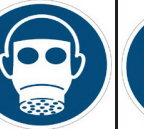
AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR	2
DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ INDIVIDUELS	3
RISQUES RÉSIDUELS	4
INFORMATIONS GÉNÉRALES	5
1 CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL	5
2 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX	5
AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR	5
AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN	5
AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE	5
3 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ ET DE CONTRÔLE	5
4 ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL	5
5 RISQUES LIÉS AU BRUIT	5
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION	5
AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR	5
6 NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE	6
7 MANUTENTION	6
8 DÉBALLAGE	6
9 MISE EN PLACE	6
10 SYSTÈME D'ÉVACUATION DES FUMÉES	6
11 RACCORDEMENTS	6
12 ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ	7
13 MISE EN SERVICE	7
INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION	7
AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR	7
UTILISATION DU CUISEUR À PÂTES À GAZ	8
UTILISATION DU CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUE	9
14 PÉRIODES D'INACTIVITÉ	10
INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE	10
AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE	10
INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN	10
AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN	10
ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ	10
MISE EN SERVICE	10
15 RÉOLUTION DES PANNES	11
CUISEUR À PÂTES À GAZ	11
CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUE	11
16 REMPLACEMENT DE PIÈCES	11
AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DE PIÈCES	11
CUISEUR À PÂTES À GAZ	11
CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUE	11
17 NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES	11
18 PIÈCES PRINCIPALES	11
CUISEUR À PÂTES À GAZ	11
CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUE	12

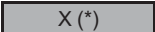
AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
- Conserver ce manuel dans un endroit sûr et connu afin de pouvoir le consulter pendant toute la durée de vie utile de l'appareil.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Pour l'assistance, s'adresser uniquement aux centres techniques agréés par le fabricant et exiger des pièces détachées d'origine.
- Faire contrôler et entretenir l'appareil au moins deux fois par an. Il est conseillé de souscrire un contrat d'entretien.
- Cet appareil est destiné à un usage professionnel et doit donc être utilisé par du personnel formé.
- L'appareil est destiné à la cuisson d'aliments comme indiqué dans les avertissements. Toute autre utilisation est impropre.
- Éviter de faire marcher l'appareil à vide pendant de longues périodes. Préchauffer l'appareil juste avant de l'utiliser.
- Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.
- En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, fermer le robinet d'arrêt du gaz et/ou désactiver l'interrupteur général d'alimentation électrique installés en amont de l'appareil.
- Procéder au nettoyage conformément aux instructions données dans le chapitre « INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE ».
- Ne pas stocker de substances inflammables à proximité de l'appareil. RISQUE D'INCENDIE.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.
- Il est conseillé de porter des équipements personnels de protection ; risque de renversement d'aliments très chauds.
- Pendant le fonctionnement de l'appareil, le sol qui l'entoure peut devenir glissant ; être attentif et utiliser les moyens appropriés pour éviter les chutes.
- Refermer les portes et les tiroirs après l'utilisation.

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ INDIVIDUELS

Le tableau ci-dessous récapitule les dispositifs de protection individuels (DPI) à porter pendant toutes les interventions sur l'appareil.

Phase	Vêtement de protection	Chaussures de sécurité	Gants	Lunettes	Protections auditives	Masque	Casque
							
Transport		X					
Manutention		X					
Déballage		X					
Montage		X					
Utilisation ordinaire	X	X	X (*)				
Réglages		X					
Nettoyage ordinaire		X					
Nettoyage exceptionnel		X	X				
Maintenance		X	X (*)				
Démontage		X					
Démolition		X					

 DPI PRÉVU

 DPI DISPONIBLE OU À UTILISER SI NÉCESSAIRE

 DPI NON PRÉVU

(*) Les gants portés pendant l'utilisation ordinaire et la maintenance doivent assurer la protection thermique des mains quand l'opérateur touche les pièces de l'appareil ou les moyens de cuisson à haute température (huile, eau, vapeur...).

Nous rappelons que le défaut d'utilisation des dispositifs de protection individuels par les opérateurs, les techniciens spécialisés et les employés chargés de l'utilisation de l'appareil peut les exposer à des risques chimiques et sanitaires.

RISQUES RÉSIDUELS

La machine signale les risques qui n'ont pas été entièrement éliminés en phase de projet ou par l'installation de protections spécifiques.

Pour une bonne information des clients, nous indiquons ci-dessous les risques résiduels qui existent sur la machine : il s'agit de comportements incorrects qui sont strictement interdits.

RISQUES RÉSIDUELS	SITUATION DANGEREUSE	AVERTISSEMENT
Glissade et chute	L'opérateur peut glisser si le sol est mouillé ou sale.	Pendant l'utilisation de l'appareil, porter des dispositifs de protection individuels antidérapants.
Brûlure	L'opérateur touche volontairement une pièce de l'appareil.	Pendant l'utilisation de l'appareil, porter les dispositifs de protection individuels contre les brûlures.
Brûlure	L'opérateur touche volontairement des liquides de cuisson à haute température (huile, eau, vapeur, ...).	Pendant l'utilisation de l'appareil, porter les dispositifs de protection individuels contre les brûlures.
Électrocution	Contact avec les pièces électriques sous tension pendant les opérations de maintenance exécutées avec l'armoire électrique sous tension. L'opérateur intervient (avec un outil électrique ou sans couper l'alimentation de la machine) couché par terre sur le sol mouillé.	La maintenance de l'appareil doit être confiée exclusivement à des opérateurs qualifiés, équipés de dispositifs de protection individuels contre l'électrocution.
Électrocution	Électrocution provoquée par un dysfonctionnement de l'installation de mise à la terre ou des dispositifs de protection électriques.	Installer en amont de l'appareil des dispositifs de protection conformes aux normes en vigueur.
Chute de hauteur	L'opérateur intervient en haut de la machine en utilisant des moyens d'accès inadaptés (par ex. : avec une échelle ou en grimpant sur la machine).	Ne pas intervenir sur la machine en utilisant des moyens d'accès inadaptés (par ex. : avec une échelle ou en grimpant sur la machine).
Basculement des charges	Manutention de l'appareil ou d'une de ses pièces sans les moyens adaptés.	Pendant la maintenance de l'appareil ou de l'emballage, utiliser des accessoires ou des systèmes de levage adaptés.
Risque chimique	L'opérateur entre en contact avec des substances chimiques (par ex. : détergent, détartrant, etc.)	Utiliser des mesures de sécurité appropriées. Consulter toujours les fiches de sécurité et l'étiquetage du produit utilisé. Utiliser les dispositifs de protection individuels conseillés par les fiches de sécurité.
Coupures	Il existe un risque de coupure sur les pièces intérieures du châssis de la machine pendant les interventions de maintenance.	La maintenance doit être exécutée uniquement par du personnel qualifié, équipé des dispositifs de protection individuels (gants de sécurité couvrant l'avant-bras contre les coupures).
Écrasement	Il existe un risque d'écrasement des doigts et de la main pendant la maintenance des pièces mobiles.	La maintenance doit être confiée exclusivement à des opérateurs qualifiés, équipés de dispositifs de protection individuels (gants).
Ergonomique	L'opérateur intervient sur l'appareil sans les dispositifs de protection individuels requis.	Pour intervenir sur l'appareil, l'opérateur doit porter les dispositifs de protection individuels.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Ce chapitre donne des informations générales dont les utilisateurs de ce manuel doivent prendre connaissance. Les informations spécifiques destinées aux différents utilisateurs du manuel figurent dans les chapitres suivants (« INSTRUCTIONS POUR »).

1 CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL

- La plaque signalétique de l'appareil se trouve à l'intérieur du panneau de commande.
- Le modèle et le numéro de série de l'appareil se trouvent également sur les bordereaux et sur l'emballage.

2 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages liés au non-respect des consignes de sécurité indiquées ci-dessous.

AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Identifier le modèle de l'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil impérativement dans un local suffisamment aéré.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.
- Installer en amont de tous les appareils à gaz liquide (G30 et/ou G31) un régulateur de pression (OPSO).
- Ces appareils sont destinés à des utilisations commerciales, en particulier dans des cuisines de restaurant, des cantines ou des hôpitaux et dans des commerces comme boulangeries, boucheries, etc., mais ne doivent pas être utilisés pour la cuisson en continu de grandes quantités d'aliments.

ATTENTION : L'ouverture de la vanne de vidange entraînera l'écoulement de l'huile chaude de la cuve.

AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Identifier le modèle de l'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil impérativement dans un local suffisamment aéré.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.

AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE

- Nettoyer tous les jours les surfaces extérieures en acier inoxydable satiné, les surfaces des cuves de cuisson et la surface des plaques de cuisson.
- Faire nettoyer les pièces intérieures de l'appareil par un technicien agréé, au moins deux fois par an.
- Ne pas laver l'appareil avec un jet d'eau direct ou à haute pression ou avec un nettoyeur vapeur.
- Ne pas utiliser de produits corrosifs pour nettoyer le sol ou le plan sous l'appareil.
- Le corps et le chapeau des brûleurs du plan de cuisson ne doivent pas être lavés en lave-vaisselle.

3 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ ET DE CONTRÔLE

PRESSOSTAT

- L'appareil est équipé d'un pressostat qui bloque la mise en marche du chauffage si le niveau d'eau dans le bac est inférieur au niveau de sécurité (12 cm environ). Pour remettre le chauffage en marche en cas de déclenchement du pressostat, il faut ramener le niveau d'eau au repère minimum se trouvant sur la paroi arrière du bac.

4 ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL

EMBALLAGE

L'emballage est réalisé avec des matériaux éocompatibles. Les éléments en matière plastique recyclable sont les suivants :

- la couverture transparente, les sachets du manuel d'instructions et des injecteurs (en polyéthylène – PE).
- les feuillets (en polypropylène – PP).

APPAREIL

L'appareil est composé de matériaux métalliques recyclables qui représentent plus de 90 % de son poids (acier inox, tôle d'aluminium, cuivre, etc.).

L'appareil doit être mis au rebut conformément à la réglementation en vigueur.

- Ne pas abandonner dans l'environnement.
- Le rendre inutilisable avant son élimination.

5 RISQUES LIÉS AU BRUIT

- Lors des émissions de bruit aérien, le niveau de pression sonore pondéré A est inférieur à 70 dB(A).

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages liés au non-respect des consignes de sécurité indiquées ci-dessous.

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Identifier le modèle de l'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil impérativement dans un local suffisamment aéré.

- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.
- Installer en amont de tous les appareils à gaz liquide (G30 et/ou G31) un régulateur de pression (OPSO).

6 NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE

Installer l'appareil conformément aux normes de sécurité en vigueur.

Installer l'appareil conformément à la norme EN1717 et à la réglementation de l'eau en vigueur.

7 MANUTENTION

Les symboles d'avertissement imprimés sur l'emballage représentent les consignes à respecter pour exécuter la manutention sans endommager l'appareil. Pour exécuter la manutention, il est obligatoire d'utiliser des moyens adaptés. En cas d'utilisation de moyens de levage tels que des chariots élévateurs à fourches ou des engins similaires, vérifier la stabilité de l'appareil.

8 DÉBALLAGE

Contrôler l'état de l'emballage et demander au transporteur d'inspecter la marchandise en cas de dommages évidents.

- Enlever l'emballage.
- Enlever la pellicule qui protège les panneaux extérieurs et intérieurs. Éliminer les résidus de colle avec un solvant adapté.

9 MISE EN PLACE

- Les dimensions hors tout de l'appareil et la position des raccords sont indiquées sur le schéma d'installation qui se trouve au début de ce manuel.
- L'appareil peut être installé seul ou avec d'autres appareils de la même gamme.
- Cet appareil ne doit pas être encastré.
- Installer l'appareil à 10 cm minimum des parois qui l'entourent. Si l'appareil doit être placé très près de murs, de cloisons, de meubles de cuisine, d'éléments décoratifs, etc., il est recommandé que ceux-ci soient fabriqués en matériau incombustible ; sinon, ils doivent être revêtus d'un matériau d'isolation thermique incombustible approprié. Faire également très attention aux réglementations sur la prévention des incendies.
- Mettre l'appareil d'aplomb à l'aide des pieds réglables.
- Si l'appareil de comptoir qui pèse moins de 40 kg est installé séparément, il doit être fixé avec des pieds à visser spéciaux.

MONTAGE DE L' APPAREIL SUR UN SOCLE, EN PONT, EN PORTE-À-FAUX

Suivre les instructions fournies avec le type de support utilisé.

FIXATION DE L'APPAREIL AU SOL

Installé seul, l'appareil de 40 cm de largeur doit être fixé au sol. Utiliser les pieds bridés prévus à cet effet.

UNION DE PLUSIEURS APPAREILS

- Démonter les panneaux de commande (A).
- Mettre les appareils les uns à côté des autres et d'aplomb de façon à ce que les plans de travail (C) soient alignés.
- Réunir les appareils par les points (B) et (D) à l'aide des vis fournies.
- Desserrer les 2 vis avant (E), faire tourner la plaquette (F) jusqu'à ce qu'elle accroche la vis de l'appareil juxtaposé.

- Serrer les vis (E).

10 SYSTÈME D'ÉVACUATION DES FUMÉES

Prévoir un système d'évacuation des fumées selon le « Type » d'appareil. Le « Type » est précisé sur la plaque signalétique de l'appareil.

APPAREIL DE TYPE « A1 »

- Mettre les appareils de type « A1 » sous une hotte aspirante pour assurer l'évacuation des fumées et des vapeurs de cuisson.

APPAREIL DE TYPE « B21 »

- Installer l'appareil de type « B21 » sous une hotte aspirante.

APPAREIL DE TYPE « B11 »

- Monter le conduit de cheminée adapté à demander au fabricant sur l'appareil de type « B11 ». Suivre les instructions de montage jointes au conduit de cheminée.
- Raccorder au conduit de cheminée un tuyau d'un diamètre de 150/155 mm, résistant à une température de 300°C.
- Poursuivre vers l'extérieur ou dans un conduit de cheminée efficace. La longueur du tuyau ne doit pas dépasser 3 mètres.

11 RACCORDEMENTS

La position et la dimension des raccords sont précisées sur le schéma d'installation qui figure au début de ce manuel.

RACCORDEMENT À LA CONDUITE DE GAZ

Vérifier si l'appareil est prévu pour le type de gaz avec lequel il sera alimenté. Contrôler les informations figurant sur les talons apposés sur l'emballage et sur l'appareil. Le cas échéant, adapter l'appareil au type de gaz utilisé. Suivre les instructions du paragraphe « Adaptation à un autre type de gaz ».

Sur les appareils hauts, un raccordement à l'arrière est disponible. Dévisser le bouchon et le visser de façon étanche sur le raccordement avant.

- Installer un robinet d'arrêt à fermeture rapide en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible.
- Ne pas utiliser de tuyaux de raccordement d'un diamètre inférieur à celui du raccordement de gaz de l'appareil.
- Après le branchement, vérifier qu'il n'y a pas de fuite aux points de raccordement.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Vérifier si l'appareil est étudié pour fonctionner à la tension et à la fréquence auxquelles il sera alimenté. Contrôler la plaque signalétique de l'appareil.

Le symbole  signifie :

ATTENTION ! TENSION DANGEREUSE.

- Pour assurer la coupure omnipolaire du réseau, installer en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible, un interrupteur ayant une puissance adaptée. La distance d'ouverture des contacts doit permettre une coupure complète, conforme à la catégorie de surtension III et aux règles d'installation. Le courant de fuite maximum admis est de 1 mA/kW.
- Pour le branchement, utiliser un câble en caoutchouc flexible protégé par une gaine, résistant à l'huile, de type H05RN-F ou H07RN-F. Pour connaître la section du câble, consulter le tableau des caractéristiques techniques.

- Brancher le câble d'alimentation au bornier comme l'indique le schéma électrique joint à l'appareil.
- Bloquer le câble d'alimentation avec le serre-câble.
- Protéger le cordon d'alimentation extérieur de l'appareil avec un tube métallique ou en plastique dur.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par son service après-vente ou par une personne qualifiée afin de respecter les règles de sécurité.

MISE À LA TERRE ET NŒUD ÉQUIPOTENTIEL

Brancher l'appareil à une prise de terre efficace. Relier le conducteur de terre à la borne portant le symbole , située à côté du bornier d'arrivée de la ligne.

Relier la structure métallique de l'appareil sous tension à un nœud équipotentiel. Relier le conducteur à la borne qui porte le symbole  et qui est située sur la partie extérieure du fond.

- Ce symbole indique que l'appareil doit être intégré dans un système équipotentiel branché conformément aux normes en vigueur.

RACCORDEMENT AU RÉSEAU HYDRIQUE

Alimenter l'appareil avec de l'eau potable.

- Installer un filtre mécanique et un robinet d'arrêt en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible.
- Éliminer les dépôts ferreux des tubes de raccordement avant de relier le filtre et l'appareil.
- Fermer les raccords non reliés avec un bouchon étanche.
- Après le branchement, vérifier qu'il n'y a pas de fuite au niveau du raccord.
- Raccordement de l'eau chaude : la température de l'eau ne doit pas dépasser 60°C.
- La pression d'alimentation de l'eau doit être comprise entre 150 kPa et 300 kPa. Utiliser un réducteur si la pression d'alimentation est supérieure à la pression maximale indiquée.
- Le raccord de l'appareil au réseau d'eau doit être permanent : ne pas utiliser un kit de connexion séparable.

RACCORDEMENT À L'ÉVACUATION DES EAUX USÉES

Les conduits d'évacuation doivent être réalisés dans des matériaux résistant à 100°C. La vapeur produite par l'évacuation de l'eau chaude ne doit pas atteindre le fond de l'appareil. Prévoir un puisard siphonné et grillagé sous le robinet d'évacuation des eaux des marmites et en face des braisières.

12 ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

Le tableau T1 indique, par pays de destination :

- les gaz pouvant être utilisés pour le fonctionnement de l'appareil.
- les injecteurs et les réglages des gaz pouvant être utilisés. Pour les injecteurs, le nombre indiqué dans le tableau T1 est estampillé sur le corps de l'injecteur.

Pour adapter l'appareil au type de gaz qui l'alimentera, suivre les instructions du tableau T1 et effectuer les opérations suivantes :

- Remplacer l'injecteur du brûleur principal (UM).
- Placer l'aérateur du brûleur principal à la distance A.
- Remplacer l'injecteur de la veilleuse (UP).
- Régler l'air de la veilleuse (si nécessaire).
- Remplacer la veilleuse du minimum du robinet de gaz (Um).
- Apposer la plaquette adhésive indiquant le nouveau type de gaz utilisé sur l'appareil. Les injecteurs et les plaquettes adhésives sont livrés avec l'appareil.

REPLACEMENT DE L'INJECTEUR DU BRÛLEUR PRINCIPAL ET RÉGLAGE DE L'AIR PRIMAIRE.

- Démonter le panneau avant
- Desserrer la vis V.
- Démonter l'injecteur UM et le remplacer par celui indiqué dans le tableau T1.
- Revisser à fond l'injecteur UM.
- Placer l'aérateur Z à la distance A indiquée dans le tableau T1.
- Revisser à fond la vis V.
- Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage en sens inverse.

REPLACEMENT DE L'INJECTEUR DE LA VEILLEUSE

- Démonter le panneau avant
- Dévisser le raccord R.
- Démonter l'injecteur UP et le remplacer par celui qui est indiqué dans le tableau T1.
- Revisser le raccord R à fond. Remonter toutes les pièces.
- Exécuter les opérations de démontage dans l'ordre inverse.
- Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage en sens inverse.

13 MISE EN SERVICE

Voir le chapitre INSTRUCTIONS POUR LA MAINTENANCE.

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages liés au non-respect des consignes de sécurité indiquées ci-dessous.

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
- Conserver ce manuel dans un endroit sûr et connu afin de pouvoir le consulter pendant toute la durée de vie utile de l'appareil.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Pour l'assistance, s'adresser uniquement aux centres techniques agréés par le fabricant et exiger des pièces détachées d'origine.

- Faire contrôler et entretenir l'appareil au moins deux fois par an. Il est conseillé de souscrire un contrat d'entretien.
- Cet appareil est destiné à un usage professionnel et doit donc être utilisé par du personnel formé.
- L'appareil est destiné à la cuisson d'aliments comme indiqué dans les avertissements. Toute autre utilisation est impropre.
- Éviter de faire marcher l'appareil à vide pendant de longues périodes. Préchauffer l'appareil juste avant de l'utiliser.
- Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.
- En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, fermer le robinet d'arrêt du gaz et/ou désactiver l'interrupteur général d'alimentation électrique installés en amont de l'appareil.
- Procéder au nettoyage conformément aux instructions données dans le chapitre « INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE ».
- Ne pas stocker de substances inflammables à proximité de l'appareil. **RISQUE D'INCENDIE.**
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.
- Il est conseillé de porter des équipements personnels de protection ; risque de renversement d'aliments très chauds.
- Pendant le fonctionnement de l'appareil, le sol qui l'entoure peut devenir glissant ; être attentif et utiliser les moyens appropriés pour éviter les chutes.
- Exécuter la manutention des accessoires (par ex. cocottes) et des pièces mobiles de l'appareil avec la plus grande attention, prendre une position correcte.
- Ces appareils sont destinés à des utilisations commerciales, en particulier dans des cuisines de restaurant, des cantines ou des hôpitaux et dans des commerces comme boulangeries, boucheries, etc., mais ne doivent pas être utilisés pour la

cuisson en continu de grandes quantités d'aliments. **ATTENTION : L'ouverture de la vanne de vidange entraînera l'écoulement de l'huile chaude de la cuve.**

UTILISATION DU CUISEUR À PÂTES À GAZ

AVERTISSEMENT

- Cet appareil est destiné à la cuisson à l'eau de produits alimentaires tels que pâtes, riz, légumes et denrées similaires.
- Ne pas allumer la veilleuse ou la laisser allumée quand il n'y a pas d'eau dans le bac.
- L'appareil est équipé d'un pressostat qui bloque la mise en marche du chauffage si le niveau d'eau dans le bac est inférieur au niveau de sécurité (12 cm environ). Pour remettre le chauffage en marche en cas de déclenchement du pressostat, il faut ramener le niveau d'eau au repère minimum se trouvant sur la paroi arrière du bac.
- Lorsque le chauffage est en marche, il faut maintenir dans le bac un niveau d'eau égal ou supérieur au repère minimum se trouvant sur la paroi arrière du bac.
- Verser du sel fin dans la cuve lorsque l'eau bout. Ne pas verser de sel gros de cuisine dans la cuve.
- En fin de journée, nettoyer soigneusement le bac pour éviter la formation de dépôts corrosifs à l'intérieur.

REEMPLISSAGE ET VIDANGE DE LA CUVE

Remplissage

La manette de commande du sélecteur a les positions d'utilisation suivantes :

0 Éteint

1 Arrivée d'eau - alimentation rapide

2 Coupure de l'arrivée d'eau - Mise en marche du chauffage

3 Arrivée d'eau - alimentation lente

- Tourner la poignée de la valve de purge. Le système d'évacuation est complètement fermé seulement lorsque la poignée est en position horizontale.
- Tourner la manette du sélecteur dans la position "1". Utiliser la position "3" pour rajouter la quantité d'eau s'étant évaporée pendant la cuisson.
- Remplir le bac jusqu'à un niveau d'eau égal ou supérieur au repère minimum (celui inférieur) se trouvant sur la paroi arrière du bac.
- Pour couper l'arrivée d'eau, tourner la manette du sélecteur dans la position "0" ou "2".

Vidange

Tourner la poignée de la valve. Le système d'évacuation est complètement ouvert seulement lorsque la poignée est en position verticale.

ALLUMAGE ET EXTINCTION DES BRÛLEURS

La manette de commande de la valve de gaz offre les positions d'utilisation suivantes :

● Éteint

★ Allumage de la veilleuse

🔥 Flamme maximum

Allumage de la veilleuse

Appuyer sur la manette et la tourner en position "  ".

- Appuyer à fond sur la manette pour activer l'allumeur électronique et allumer la veilleuse.
- Appuyer encore sur la manette pendant 20 secondes environ et la relâcher. Répéter l'opération si la veilleuse s'éteint.
- La veilleuse peut être observée à travers l'orifice d'inspection se trouvant sur le panneau avant.

Allumage du brûleur principal

Appuyer sur la manette et la tourner de la position "  " à la position "  ".

Extinction

Pour éteindre le brûleur principal, appuyer sur la manette et la tourner en position "  ".

Pour éteindre la veilleuse, appuyer sur la manette et la tourner en position "  ".

ALLUMAGE ET EXTINCTION DU CHAUFFAGE

La manette de commande du régulateur d'énergie a les positions d'utilisation suivantes :

 Éteint

- 1 Puissance minimum - Maintien
- 2..4 Puissances intermédiaires - Cuisson
- 5 Puissance maximum

Allumage

Tourner la manette du régulateur d'énergie dans n'importe quelle position comprise entre "1" et "5".

- Le voyant jaune s'allume.

Extinction

Tourner la manette du régulateur d'énergie en position "  ".

- Le voyant jaune s'éteint.

CUISSON

- Remplir le bac.
 - Tourner la manette du sélecteur dans la position "2".
 - Allumer les brûleurs.
 - Régler le chauffage selon les besoins de cuisson.
- Lorsque la position de cuisson choisie diffère de "5", le chauffage marche de façon intermittente. Il se met en marche et s'arrête automatiquement. L'intensité de l'ébullition de l'eau peut varier visuellement sans pour autant avoir d'effet sur la cuisson. Lorsque le chauffage s'arrête, le voyant jaune s'éteint.

EN FIN DE SERVICE

- Éteindre le chauffage.
- Éteindre les brûleurs.
- Vider complètement la cuve.
- Tourner la manette du sélecteur dans la position "0".

UTILISATION DU CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUE

AVERTISSEMENT

- Cet appareil est destiné à la cuisson à l'eau de produits alimentaires tels que pâtes, riz, légumes et denrées similaires.

- L'appareil est équipé d'un pressostat qui bloque la mise en marche du chauffage si le niveau d'eau dans le bac est inférieur au niveau de sécurité (12 cm environ). Pour remettre le chauffage en marche en cas de déclenchement du pressostat, il faut ramener le niveau d'eau au repère minimum se trouvant sur la paroi arrière du bac.
- Lorsque le chauffage est en marche, il faut maintenir dans le bac un niveau d'eau égal ou supérieur au repère minimum se trouvant sur la paroi arrière du bac.
- Verser du sel fin dans la cuve lorsque l'eau bout. Ne pas verser de sel gros de cuisine dans la cuve.
- En fin de journée, nettoyer soigneusement le bac pour éviter la formation de dépôts corrosifs à l'intérieur.

REPLISSAGE ET VIDANGE DE LA CUVE

Remplissage

La manette de commande du sélecteur a les positions d'utilisation suivantes :

0 Éteint

- 1 Arrivée d'eau - alimentation rapide
- 2 Coupure de l'arrivée d'eau - Mise en marche du chauffage
- 3 Arrivée d'eau - alimentation lente

- Tourner la poignée de la valve de purge. Le système d'évacuation est complètement fermé seulement lorsque la poignée est en position horizontale.
- Tourner la manette du sélecteur dans la position "1". Utiliser la position "3" pour rajouter la quantité d'eau s'étant évaporée pendant la cuisson.
- Remplir le bac jusqu'à un niveau d'eau égal ou supérieur au repère minimum (celui inférieur) se trouvant sur la paroi arrière du bac.
- Pour couper l'arrivée d'eau, tourner la manette du sélecteur dans la position "0" ou "2".

Vidange

Tourner la poignée de la valve. Le système d'évacuation est complètement ouvert seulement lorsque la poignée est en position verticale.

ALLUMAGE ET EXTINCTION DU CHAUFFAGE

La manette de commande du régulateur d'énergie a les positions d'utilisation suivantes :

 Éteint

- 1 Puissance minimum - Maintien
- 2..4 Puissances intermédiaires - Cuisson
- 5 Puissance maximum

Allumage

Tourner la manette du régulateur d'énergie dans n'importe quelle position comprise entre "1" et "5".

- Le voyant jaune s'allume.

Extinction

Tourner la manette du régulateur d'énergie en position "  ".

- Le voyant jaune s'éteint.

CUISSON

- Remplir le bac.

- Tourner la manette du sélecteur dans la position "2".
- Régler le chauffage selon les besoins de cuisson.

Lorsque la position de cuisson choisie diffère de "5", le chauffage marche de façon intermittente. Il se met en marche et s'arrête automatiquement. L'intensité de l'ébullition de l'eau peut varier visuellement sans pour autant avoir d'effet sur la cuisson. Lorsque le chauffage s'arrête, le voyant jaune s'éteint.

EN FIN DE SERVICE

- Éteindre le chauffage.
- Vider complètement la cuve.
- Tourner la manette du sélecteur dans la position "0".

14 PÉRIODES D'INACTIVITÉ

Pour préparer une période d'inactivité de l'appareil, procéder de la façon suivante :

- Nettoyer l'appareil à fond.
- Passer un chiffon légèrement imbibé d'huile de vaseline sur toutes les surfaces en acier inox pour former une fine couche de protection.
- Laisser les couvercles ouverts.
- Fermer les robinets et désactiver l'interrupteur général de l'alimentation électrique.

Après une période d'inactivité prolongée, procéder de la façon suivante.

- Contrôler l'appareil avant de le réutiliser.
- Faire fonctionner les appareils électriques à la température minimum pendant au moins 60 minutes.

INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE

AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages liés au non-respect des consignes de sécurité indiquées ci-dessous.

- Avant toute opération, débrancher l'appareil s'il est sous tension.
- Nettoyer tous les jours les surfaces extérieures en acier inoxydable satiné, les surfaces des cuves de cuisson et la surface des plaques de cuisson.
- Faire nettoyer les pièces intérieures de l'appareil par un technicien agréé, au moins deux fois par an.
- Ne pas laver l'appareil avec un jet d'eau direct ou à haute pression ou avec un nettoyeur vapeur.
- Ne pas utiliser de produits corrosifs pour nettoyer le sol ou le plan sous l'appareil.
- Le corps et le chapeau des brûleurs du plan de cuisson ne doivent pas être lavés en lave-vaisselle.

SURFACES POLIES EN ACIER INOXYDABLE

- Nettoyer les surfaces avec un chiffon ou une éponge humide et un détergent classique non abrasif. Passer le chiffon dans le sens du polissage. Rincer souvent et sécher soigneusement.
- Ne pas utiliser de paille de fer ni d'autres objets métalliques.
- Ne pas utiliser de produits chimiques contenant du chlore.
- Ne pas utiliser d'objet pointu qui pourrait rayer ou détériorer les surfaces.

CUVES DE CUISSON

- Nettoyer les cuves en portant l'eau à ébullition et en ajoutant des produits dégraissants.
- Enlever les dépôts de calcaire avec des produits adaptés.

INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN

AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages liés au non-respect des consignes de sécurité indiquées ci-dessous.

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en sécurité.
- Avant toute opération, débrancher l'appareil s'il est sous tension.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Identifier le modèle de l'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil impérativement dans un local suffisamment aéré.
- Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas modifier les composants de l'appareil.

ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

Voir le chapitre Instructions pour l'installation.

MISE EN SERVICE

Après l'installation, l'adaptation à un autre type de gaz ou des interventions d'entretien, vérifier le fonctionnement de l'appareil. En cas de dysfonctionnements, consulter le paragraphe ci-après « Résolution des dysfonctionnements ».

APPAREIL À GAZ

Mettre l'appareil en marche en respectant les consignes et les avertissements pour l'utilisation données au chapitre INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION et vérifier :

- la pression d'alimentation du gaz (voir le paragraphe suivant).
- la régularité d'allumage des brûleurs et l'efficacité de l'installation d'évacuation des fumées.

VÉRIFICATION DE LA PRESSION D'ALIMENTATION DU GAZ

- Utiliser un manomètre d'une précision égale ou supérieure à 0,1 mbar.
- Démonter le panneau de commande.
- Enlever la vis d'étanchéité de la prise de pression PP et relier le manomètre.
- Effectuer la mesure avec l'appareil en marche.

ATTENTION ! Si la pression d'alimentation du gaz ne rentre pas dans les valeurs limites (Min - Max) indiquées dans le Tableau T2, interrompre le fonctionnement de l'appareil et contacter la société de distribution de gaz.

- Détacher le manomètre et revisser à fond la vis d'étanchéité sur la prise de pression.

APPAREILS ÉLECTRIQUES

Mettre l'appareil en marche en respectant les consignes et les avertissements pour l'utilisation données au chapitre INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION et vérifier :

- les valeurs du courant de chaque phase
- l'allumage des résistances de chauffage.

15 RÉSOLUTION DES PANNES

CUISEUR À PÂTES À GAZ

La veilleuse ne s'allume pas

Causes possibles :

- La pression d'alimentation du gaz est insuffisante.
- La conduite ou l'injecteur est obstrué(e).
- Le robinet de gaz ou la vanne de gaz est en panne.
- La bougie d'allumage est mal reliée ou défectueuse.
- L'allumeur ou le câble de la bougie est en panne.

La veilleuse ne reste pas allumée ou s'éteint pendant l'utilisation

Causes possibles :

- La pression d'alimentation du gaz est insuffisante.
- Le robinet de gaz ou la valve de gaz est en panne.
- Le thermocouple est défectueux ou n'est pas suffisamment chauffé.
- Le thermocouple est mal relié au robinet ou à la valve de gaz.
- L'utilisateur n'appuie pas suffisamment sur la manette du robinet ou de la valve de gaz.

Le brûleur principal ne s'allume pas (même si la veilleuse est allumée)

Causes possibles :

- La pression d'alimentation du gaz est insuffisante.
- La conduite ou l'injecteur est obstrué(e).
- Le robinet de gaz ou la vanne de gaz est en panne.
- Le brûleur est défectueux (orifices de sortie du gaz bouchés).
- Le pressostat est défectueux.
- Le régulateur d'énergie est défectueux.

Le chauffage ne se règle pas.

Causes possibles :

- Le régulateur d'énergie est défectueux.

CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUE

L'appareil ne chauffe pas.

- La résistance est défectueuse.
- Le régulateur d'énergie est défectueux.
- Le pressostat est défectueux.

Le chauffage ne se règle pas.

- Le régulateur d'énergie est défectueux.

16 REMPLACEMENT DE PIÈCES

AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DE PIÈCES.

- Avant toute opération, débrancher l'appareil s'il est sous tension.
- Après avoir remplacé un composant du circuit du gaz, s'assurer qu'il n'y a aucune fuite sur les points de raccordement avec le circuit.
- Après avoir remplacé un composant du circuit électrique, vérifier qu'il est correctement relié au câblage.

CUISEUR À PÂTES À GAZ

Remplacement de la valve de gaz, du brûleur, de la veilleuse, du thermocouple, de l'allumeur piézoélectrique et de la bougie d'allumage.

- Démonter le panneau avant
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage en sens inverse.

Remplacement du régulateur d'énergie, du sélecteur et du voyant

- Démonter le panneau de commande.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage en sens inverse.

Remplacement du pressostat

- Démonter le panneau avant
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage en sens inverse.

CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUE

Remplacement de la résistance.

- Démonter le panneau avant
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage en sens inverse.

Remplacement du régulateur d'énergie, du sélecteur et du voyant

- Démonter le panneau de commande.
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage en sens inverse.

Remplacement du pressostat

- Démonter le panneau avant
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Exécuter les opérations de démontage en sens inverse.

17 NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES

- Vérifier l'état des pièces à l'intérieur de l'appareil.
- Enlever les dépôts de saleté.
- Contrôler et nettoyer le système d'évacuation des fumées.

18 PIÈCES PRINCIPALES

CUISEUR À PÂTES À GAZ

- Valve de gaz
- Brûleur principal
- Veilleuse
- Thermocouple
- Bougie d'allumage
- Allumeur électrique
- Électrovanne d'alimentation d'eau
- Régulateur d'énergie
- Sélecteur
- Voyant.
- Pressostat

CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUE

- Résistance
- Régulateur d'énergie
- Sélecteur
- Voyant.
- Pressostat

ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO.....	2
EQUIPOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL	3
RIESGOS RESIDUALES	4
INFORMACIÓN GENERAL.....	5
1 DATOS DEL EQUIPO	5
2 ADVERTENCIAS GENERALES	5
ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR	5
ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR	5
ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA.....	5
3 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD Y CONTROL.....	5
4 ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE Y DEL EQUIPO.....	5
5 RIESGOS DEBIDOS AL RUIDO	5
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN	5
ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR	5
6 NORMAS Y LEYES DE REFERENCIA	6
7 DESPLAZAMIENTO	6
8 DESEMBALAJE	6
9 EMPLAZAMIENTO	6
10 SISTEMA DE SALIDA DE HUMOS.....	6
11 CONEXIONES	6
12 ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS.....	7
13 PUESTA EN SERVICIO	7
INSTRUCCIONES DE USO	7
ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO.....	7
USO DEL CUECEPASTAS DE GAS	8
USO DEL CUECEPASTAS ELÉCTRICO	9
14 PERÍODOS DE INACTIVIDAD	10
INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA.....	10
ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA.....	10
INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO.....	10
ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR	10
ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS	10
PUESTA EN SERVICIO	10
15 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	10
CUECEPASTAS DE GAS.....	10
CUECEPASTAS ELÉCTRICO	11
16 SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES.....	11
ADVERTENCIAS PARA LA SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES	11
CUECEPASTAS DE GAS.....	11
CUECEPASTAS ELÉCTRICO	11
17 LIMPIEZA DE LAS PARTES INTERNAS.....	11
18 COMPONENTES PRINCIPALES	11
CUECEPASTAS DE GAS.....	11
CUECEPASTAS ELÉCTRICO	11

ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- Guardar este manual en un lugar seguro y conocido para que pueda consultarse durante toda la vida útil del equipo.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Para la asistencia, acudir sólo a centros técnicos autorizados por el fabricante y exigir el uso de repuestos originales.
- Hacer realizar el mantenimiento del equipo como mínimo dos veces al año. Se aconseja suscribir un contrato de mantenimiento.
- El equipo está destinado al uso profesional y debe ser utilizado por personal capacitado.
- El equipo ha sido diseñado para cocinar alimentos tal como se indica en las instrucciones de uso. Todo otro uso se considera inadecuado.
- No hacer funcionar el equipo en vacío durante mucho tiempo. Efectuar el precalentamiento inmediatamente antes del uso.
- Vigilar el equipo durante el funcionamiento.
- En caso de avería o fallo del equipo, cerrar la llave de paso del gas y/o desconectar el interruptor general de alimentación eléctrica, instalados antes del equipo.
- Efectuar la limpieza siguiendo las instrucciones del capítulo "INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA".
- No dejar material inflamable cerca del equipo. PELIGRO DE INCENDIO.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.
- Se recomienda utilizar equipos de protección personal contra las salpicaduras de comida muy caliente.
- Durante el funcionamiento del equipo puede ocurrir que el pavimento alrededor se ponga resbaloso: prestar atención y utilizar equipos adecuados para evitar caídas.
- Cerrar las puertas y los cajones después del uso.

EQUIPOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL

A continuación aparece una tabla de recapitulación de los Equipos de Protección Personal (EPP) que se deben utilizar durante las distintas fases de vida de los aparatos.

Fase	Equipo de protección	Calzado de seguridad	Guantes	Gafas	Protectores auriculares	Máscara	Casco
							
Transporte		X					
Desplazamiento		X					
Desembalaje		X					
Montaje		X					
Uso ordinario	X	X	X (*)				
Regulaciones		X					
Limpieza ordinaria		X					
Limpieza extraordinaria		X	X				
Mantenimiento		X	X (*)				
Desmontaje		X					
Desguace		X					

X (*) EPP PREVISTO

EPP A DISPOSICIÓN O A UTILIZAR SI ES NECESARIO

EPP NO PREVISTO

(*) Los guantes durante el uso ordinario y el mantenimiento deben ser de tipo atérmico para proteger las manos en el momento en que el operador toca partes del aparato o elementos de cocción a alta temperatura (aceite, agua, vapor...).

Se recuerda que el no utilizar equipos de protección personal por parte de operadores, técnicos especializados y encargados del uso de los equipos puede comportar una exposición a riesgos químicos y daños a la salud.

RIESGOS RESIDUALES

La máquina presenta riesgos que no han sido eliminados completamente con el proyecto o con la instalación de protecciones.
Para la información completa del cliente, a continuación se indican los riesgos residuales existentes en la máquina:
las situaciones peligrosas se crean con comportamientos incorrectos que están terminantemente prohibidos.

RIESGO RESIDUAL	SITUACIÓN PELIGROSA	ADVERTENCIA
Resbalamiento o caída	El operador puede resbalar por la presencia de agua o suciedad sobre el pavimento.	Durante el uso del aparato, utilizar equipos de protección personal antideslizantes.
Quemadura	El operador toca intencionalmente partes del aparato.	Durante el uso del aparato, utilizar equipos de protección personal atóxicos.
Quemadura	El operador toca intencionalmente elementos de cocción a alta temperatura (aceite, agua, vapor...).	Durante el uso del aparato, utilizar equipos de protección personal atóxicos.
Descarga eléctrica (Electrocución)	Contacto con partes eléctricas bajo tensión durante las operaciones de mantenimiento realizadas con el cuadro eléctrico bajo tensión. El operador interviene (con una herramienta eléctrica o sin desactivar la alimentación de la máquina) acostado en el suelo con la superficie del pavimento mojada.	El mantenimiento del aparato debe ser realizado solamente por personal cualificado y dotado de equipos de protección personal contra la electrocución.
Descarga eléctrica (Electrocución)	Electrocución causada por defecto de funcionamiento de la conexión a tierra o de los dispositivos de protección eléctricos.	Instalar aguas arriba del aparato dispositivos de protección conformes a los requisitos normativos vigentes.
Caída desde lo alto	El operador interviene en la máquina utilizando sistemas no adecuados para el acceso a la parte superior (ej.: subiéndose a la máquina o utilizando una escalera de mano).	No intervenir en la máquina utilizando sistemas no adecuados para el acceso a la parte superior (ej.: subiéndose a la máquina o utilizando una escalera de mano).
Vuelco de cargas	Desplazamiento del aparato o de una de sus partes sin medios adecuados.	Durante el desplazamiento del aparato o del embalaje, utilizar accesorios o sistemas de elevación adecuados.
Químico	El operador entra en contacto con sustancias químicas (ej.: detergente, desincrustante, etc.)	Aplicar medidas de seguridad adecuadas. Tomar como referencia las fichas de seguridad y las etiquetas del producto utilizado. Utilizar los equipos de protección personal recomendados en las fichas de seguridad.
Cortes	Durante los trabajos de mantenimiento pueden ocurrir lesiones por corte con las partes internas del bastidor de la máquina.	El mantenimiento debe ser realizado solamente por personal cualificado y dotado de equipos de protección personal (guantes anticorte y prendas que cubran el antebrazo).
Aplastamiento	El personal se puede aplastar los dedos o las manos al desplazar partes móviles.	El mantenimiento debe ser realizado solamente por personal cualificado y dotado de equipos de protección personal (guantes).
Ergonómico	El operador interviene en el aparato sin los equipos de protección personal necesarios.	El operador debe estar dotado de los equipos de protección personal necesarios para intervenir en el aparato.

INFORMACIÓN GENERAL

En este capítulo se suministran informaciones generales que deben conocer todos los usuarios de este manual. Las informaciones específicas para cada usuario del manual figuran en los capítulos siguientes ("INSTRUCCIONES PARA ...").

1 DATOS DEL EQUIPO

- La placa de datos del equipo está aplicada a la superficie interior del panel de mandos.
- El modelo y el número de serie del equipo figuran en las etiquetas y en el embalaje.

2 ADVERTENCIAS GENERALES

El fabricante del aparato no se puede considerar responsable de eventuales daños resultantes de la inobservancia de las obligaciones indicadas a continuación.

ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.
- Instalar el equipo solamente en un local suficientemente aireado.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.
- Instale un regulador de parada por sobrepresión (OPSO) antes de todos los aparatos que funcionan con gas licuado (G30 y/o G31).
- Este tipo de aparato está destinado al uso en aplicaciones comerciales, por ejemplo cocinas de restaurantes, comedores, hospitales y empresas comerciales, como panaderías, carnicería, etc., pero no está destinada a la producción de una masa continua de alimentos.

ATENCIÓN: abriendo la válvula de descarga saldrá el contenido caliente de la freidora.

ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.
- Instalar el equipo solamente en un local suficientemente aireado.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.

ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA

- Limpiar cada día las superficies exteriores satinadas de acero inoxidable, las superficies de las cubas de cocción y la superficie de las placas de cocción.
- Dirigirse a un técnico autorizado para que realice, por lo menos dos veces al año, la limpieza de las partes interiores del aparato.
- No lavar el aparato con chorros de agua directos o a alta presión o con limpiadores a vapor.
- No utilizar productos corrosivos para limpiar el suelo o la superficie debajo del aparato.
- No lavar en lavavajillas el cuerpo y las coronas de los quemadores de la placa de cocción.

3 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD Y CONTROL

PRESOSTATO

- El equipo está dotado de un presostato que bloquea la activación del calentamiento si el nivel de agua en la cuba es inferior al mínimo de seguridad (aprox. 12 cm). Para reactivar el calentamiento, en caso de disparo del presostato, aumentar el nivel de agua hasta la marca de nivel mínimo de la pared posterior de la cuba.

4 ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE Y DEL EQUIPO

EMBALAJE

El embalaje está realizado con materiales compatibles con el medio ambiente. Los componentes de material plástico que deben reciclarse son:

- sobrecubierta transparente, bolsas del manual de instrucciones y de los inyectores (polietileno - PE).
- flejes (polipropileno - PP).

EQUIPO

El equipo está realizado en más del 90% de su peso con materiales metálicos reciclables (acero inoxidable, chapa aluminizada, cobre, etc.).

Desechar el equipo conforme a las normas vigentes.

- No dejarlo en ningún sitio que no sea específico para tal fin.
- Inutilizarlo antes de desecharlo.

5 RIESGOS DEBIDOS AL RUIDO

- El nivel de presión sonora ponderado A de las emisiones de ruido aéreo es inferior a 70 dB(A).

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR

El fabricante del aparato no se puede considerar responsable de eventuales daños resultantes de la inobservancia de las obligaciones indicadas a continuación.

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.
- Instalar el equipo solamente en un local suficientemente aireado.

- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.
- Instale un regulador de parada por sobrepresión (OPSO) antes de todos los aparatos que funcionan con gas licuado (G30 y/o G31).

6 NORMAS Y LEYES DE REFERENCIA

Instalar el equipo con arreglo a las normas de seguridad vigentes.

Instalar el equipo con arreglo a EN 1717 y a las disposiciones nacionales sobre la utilización del agua.

7 DESPLAZAMIENTO

El embalaje tiene impresas advertencias sobre las prescripciones a respetar para que durante el desplazamiento el aparato no sufra daños. El aparato debe desplazarse exclusivamente con medios adecuados. Si se utilizan sistemas de elevación como carretillas elevadoras con horquillas o afines, asegurarse de que el aparato esté en equilibrio estable.

8 DESEMBALAJE

Controlar el estado en que se encuentra el embalaje y, en caso de daño evidente, solicitar al transportista la inspección de la mercancía.

- Retirar el embalaje.
- Quitar la película que protege los paneles externos e internos. Si quedan restos de adhesivo en los paneles, eliminarlos con un disolvente.

9 EMPLAZAMIENTO

- Las dimensiones exteriores del equipo y la posición de las conexiones se indican en el esquema de instalación incluido al principio de este manual.
- El equipo se puede instalar solo o unido a otros aparatos de la misma gama.
- Este equipo no se puede empotrar.
- Ubicar el equipo a 10 cm como mínimo de las paredes circundantes. Si el aparato debe instalarse muy cerca de paredes, tabiques, muebles de cocina, elementos decorativos, etc., se recomienda que sean de material incombustible, de lo contrario deben ser recubiertos con material termoaislante incombustible idóneo. Además, observar con la máxima atención las normas de prevención de incendios.
- Nivelar el equipo mediante las patas regulables
- El equipo para mostrador de menos de 40kg, si se instala de manera independiente, se debe fijar con pies embreados.

MONTAJE DEL EQUIPO SOBRE BASE, EN PUENTE O EN VOLADIZO

Seguir las instrucciones incluidas con el tipo de soporte escogido.

ANCLAJE DEL EQUIPO AL SUELO

Fijar al suelo el equipo de 40 cm de ancho instalado de forma individual. Utilizar las patas embreadas.

UNIÓN DE VARIOS EQUIPOS

- Desmontar los paneles de mandos (A).
- Juntar los equipos y nivelarlos hasta que las encimeras (C) coincidan.
- Unir los equipos en los puntos (B) y (D) utilizando los tornillos suministrados.

- Aflojar los 2 tornillos delanteros (E) y girar la plaquita (F) hasta enganchar el tornillo del equipo yuxtapuesto.
- Bloquear los tornillos (E).

10 SISTEMA DE SALIDA DE HUMOS

Realizar la salida de humos de acuerdo con el tipo de equipo. El "tipo" se indica en la placa de datos.

EQUIPO TIPO "A1"

- Instalar el equipo tipo "A1" bajo una campana extractora para asegurar la evacuación de los humos y vapores producidos por la cocción.

EQUIPO TIPO "B21"

- Instalar el equipo tipo "B21" bajo una campana extractora.

EQUIPO TIPO "B11"

- Montar sobre el equipo tipo "B11" la chimenea adecuada, que se debe pedir al fabricante del equipo. Seguir las instrucciones de montaje suministradas con la chimenea.
- Conectar a la chimenea un tubo de 150-155 mm de diámetro que pueda resistir una temperatura de 300 °C.
- El tubo debe desembocar en el exterior o en un conducto de salida apropiado. La longitud del tubo no debe superar los 3 metros.

11 CONEXIONES

La posición y el tamaño de las conexiones se indican en el esquema de instalación incluido al principio de este manual.

CONEXIÓN AL TUBO DE GAS

Controlar si el equipo está preparado para el tipo de gas con el que será alimentado. Leer las etiquetas aplicadas en el embalaje y en el equipo. Si es necesario, adaptar el equipo al tipo de gas disponible. Proceder como se indica en el apartado siguiente "Adaptación a otro tipo de gas".

Los equipos "top" poseen también una conexión posterior. Desenroscar el tapón de esta conexión y enroscarlo herméticamente en la conexión frontal.

- Instalar en un punto anterior al equipo, que sea fácilmente accesible, una llave de corte de cierre rápido.
- No utilizar tubos de conexión de diámetro inferior al de la conexión de gas del equipo.
- Una vez efectuada la conexión, verificar que no haya pérdidas en los puntos de unión.

CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA

Controlar si el equipo está preparado para funcionar con la tensión y frecuencia de la red local. Leer estos valores en la placa de datos del equipo.

El símbolo  indica:

ATENCIÓN: TENSIÓN PELIGROSA.

- Instalar línea arriba del equipo, en un lugar al que se pueda acceder con facilidad, un interruptor que posea la capacidad adecuada, que garantice la desconexión onipolar de la red y con una distancia de apertura entre los contactos que asegure la desconexión completa en las condiciones previstas para la categoría de sobretensión III de acuerdo con las normas de instalación. Se admite una corriente de dispersión máxima de 1mA/kW.
- Realizar la conexión con un cable de goma flexible apantallado de tipo H05RN-F o H07RN-F resistente al aceite. Para

más información sobre la sección del cable, consultar la tabla de datos técnicos.

- Conectar el cable de alimentación a la regleta como se indica en el esquema eléctrico suministrado con el equipo.
- Bloquear el cable de alimentación con el prensacable.
- Proteger el cable de alimentación que queda fuera del equipo con un tubo metálico o de plástico rígido.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante o por el servicio de asistencia técnica o por una persona con una calificación similar, para prevenir cualquier riesgo.

CONEXIÓN A TIERRA Y AL PUNTO EQUIPOTENCIAL

Conectar los equipos eléctricos a una puesta a tierra eficaz. Conectar el conductor de tierra al borne que lleva el símbolo , situado junto a la regleta de entrada de la línea.

Conectar la estructura metálica de los equipos eléctricos a un punto equipotencial. Conectar el conductor al borne que tiene el símbolo  situado en la parte exterior del fondo.

- Este símbolo indica que el equipo debe estar comprendido en un sistema equipotencial conectado según las modalidades establecidas por las normas vigentes.

CONEXIÓN A LA RED DE AGUA

Alimentar el equipo con agua potable.

- Instalar en un punto anterior al equipo, que sea fácilmente accesible, un filtro mecánico y una llave de corte.
- Antes de conectar el filtro y el equipo, controlar que en el interior de los tubos no haya escorias ferrosas y limpiar si las hubiere.
- Cerrar con un tapón hermético las conexiones que no se utilicen.
- Una vez efectuada la conexión, verificar que no haya pérdidas en los puntos de unión.
- Conexión del agua caliente: la temperatura del agua no debe superar los 60°C.
- La presión de alimentación del agua debe estar comprendida entre 150kPa y 300kPa. Si la presión es superior a la máxima indicada, utilizar un reductor de presión.
- El aparato está destinado a conectarse de manera permanente a la red hídrica, no mediante una serie de uniones separable.

CONEXIÓN AL DESAGÜE

Los conductos de desagüe se han de realizar con materiales resistentes a una temperatura de 100 °C. El fondo del equipo no ha de quedar expuesto al vapor producido por el vaciado del agua caliente. Realizar una arqueta en el suelo, con rejilla y sifón, debajo de la boca de descarga de las ollas y delante de las sartenes basculantes.

12 ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS

En la tabla T1 se indican, para los distintos países de destino:

- los gases que se pueden utilizar para alimentar el equipo.
- los inyectores y las regulaciones para cada uno de dichos gases. El número de inyector indicado en la tabla T1 está grabado en el cuerpo de los propios inyectores.

Para adaptar el equipo al tipo de gas con el que será alimentado, seguir las indicaciones de la tabla T1 y efectuar las operaciones que se describen a continuación:

- Sustituir el inyector del quemador principal (UM).
- Ubicar el regulador de aire del quemador principal a la distancia A.

- Sustituir el inyector del piloto (UP).
- Regular el aire del piloto (si corresponde).
- Sustituir el inyector del mínimo de la llave del gas (Um).
- Aplicar al equipo la etiqueta que indica el nuevo tipo de gas utilizado. Los inyectores y las etiquetas se suministran con el equipo.

SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR PRINCIPAL Y REGULACIÓN DEL AIRE PRIMARIO.

- Desmontar el panel frontal.
- Aflojar el tornillo V.
- Desmontar el inyector UM y sustituirlo por el que se indica en la tabla T1.
- Enroscar a tope el inyector UM.
- Ubicar el regulador de aire Z a la distancia A indicada en la tabla T1.
- Enroscar a tope el tornillo V.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

SUSTITUCIÓN DEL INYECTOR DEL QUEMADOR PILOTO

- Desmontar el panel frontal.
- Desenroscar el racor R.
- Desmontar el inyector UP y sustituirlo por el que se indica en la tabla T1.
- Enroscar a tope el racor R. Volver a montar todas las partes.
- Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

13 PUESTA EN SERVICIO

Ver el capítulo "INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO".

INSTRUCCIONES DE USO

ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO

El fabricante del aparato no se puede considerar responsable de eventuales daños resultantes de la inobservancia de las obligaciones indicadas a continuación.

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- Guardar este manual en un lugar seguro y conocido para que pueda consultarse durante toda la vida útil del equipo.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.

- Para la asistencia, acudir sólo a centros técnicos autorizados por el fabricante y exigir el uso de repuestos originales.
- Hacer realizar el mantenimiento del equipo como mínimo dos veces al año. Se aconseja suscribir un contrato de mantenimiento.
- El equipo está destinado al uso profesional y debe ser utilizado por personal capacitado.
- El equipo ha sido diseñado para cocinar alimentos tal como se indica en las instrucciones de uso. Todo otro uso se considera inadecuado.
- No hacer funcionar el equipo en vacío durante mucho tiempo. Efectuar el precalentamiento inmediatamente antes del uso.
- Vigilar el equipo durante el funcionamiento.
- En caso de avería o fallo del equipo, cerrar la llave de paso del gas y/o desconectar el interruptor general de alimentación eléctrica, instalados antes del equipo.
- Efectuar la limpieza siguiendo las instrucciones del capítulo "INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA".
- No dejar material inflamable cerca del equipo. PELIGRO DE INCENDIO.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.
- Se recomienda utilizar equipos de protección personal contra las salpicaduras de comida muy caliente.
- Durante el funcionamiento del equipo puede ocurrir que el pavimento alrededor se ponga resbaloso: prestar atención y utilizar equipos adecuados para evitar caídas.
- Prestar atención al desplazamiento de accesorios (ej. ollas) y partes móviles del aparato; asumir una postura correcta.
- Este tipo de aparato está destinado al uso en aplicaciones comerciales, por ejemplo cocinas de restaurantes, comedores, hospitales y empresas comerciales, como panaderías, carnicería, etc., pero

no está destinada a la producción de una masa continua de alimentos. **ATENCIÓN: abriendo la válvula de descarga saldrá el contenido caliente de la freidora.**

USO DEL CUECEPASTAS DE GAS

ADVERTENCIAS DE USO

- El equipo está destinado a la cocción en agua de productos alimenticios como pasta, arroz o verduras.
- No encender ni dejar encendido el piloto cuando no haya agua en la cuba.
- El equipo está dotado de un presostato que bloquea la activación del calentamiento si el nivel de agua en la cuba es inferior al mínimo de seguridad (aprox. 12 cm). Para reactivar el calentamiento, en caso de disparo del presostato, aumentar el nivel de agua hasta la marca de nivel mínimo de la pared posterior de la cuba.
- Con el calentamiento activado, el agua no debe estar debajo del nivel mínimo indicado en la pared posterior de la cuba.
- Utilizar sal no demasiado gruesa y echarla en la cuba cuando el agua ya esté hirviendo. No emplear sal gorda normal de cocina.
- Al final de la jornada, limpiar cuidadosamente la cuba para evitar que se formen depósitos corrosivos en su interior.

LLENADO Y VACIADO DE LA CUBA

Llenado

El mando del selector tiene las siguientes posiciones:

0 Apagado

1 Entrada de agua - carga rápida

2 Corte de la entrada de agua - Activación del calentamiento

3 Entrada de agua - carga lenta

- Girar el mando de la válvula de descarga. La descarga está completamente cerrada cuando el mando está en posición horizontal.
- Girar el mando del selector a la posición "1". Utilizar la posición "3" para reponer el agua consumida durante la cocción.
- Llenar la cuba por lo menos hasta la marca de nivel mínimo practicada en la pared posterior de la cuba.
- Para cortar la entrada de agua, girar el mando del selector a la posición "0" o "2".

Vaciado

Girar el mando de la válvula. La descarga está completamente abierta cuando el mando está en posición vertical.

ENCENDIDO Y APAGADO DE LOS QUEMADORES

El mando de la válvula del gas tiene las siguientes posiciones:

● Apagado

★ Encendido del piloto

🔥 Llama máxima

Encendido del piloto

Presionar el mando y girarlo a la posición " ★ ".

- Presionar el mando a tope para activar el encendedor electrónico y encender el piloto.

- Mantener presionado el mando alrededor de 20 segundos y soltarlo. Si el piloto se apaga, repetir la operación.
- El piloto se puede observar a través del orificio del panel frontal.

Encendido del quemador principal

Presionar el mando y girarlo de la posición "  " a la posición "  ".

Apagado

Para apagar el quemador principal, presionar el mando y girarlo a la posición "  ".

Para apagar el piloto, presionar el mando y girarlo a la posición "  ".

ENCENDIDO Y APAGADO DEL CALENTAMIENTO

El mando del regulador de energía tiene las siguientes posiciones:

 Apagado

- 1 Potencia mínima - Mantenimiento
- 2..4 Potencias intermedias - Cocción
- 5 Potencia máxima

Encendido

Girar el mando del regulador de energía a cualquier posición comprendida entre "1" y "5".

- Se enciende el testigo amarillo.

Apagado

Girar el mando del regulador de energía a la posición "  ".

- El testigo amarillo se apaga.

COCCIÓN

- Llenar la cuba.
 - Girar el mando del selector a la posición "2".
 - Encender los quemadores.
 - Regular el calentamiento de acuerdo con el tipo de cocción.
- Si la posición de cocción elegida es distinta de "5", el calentamiento es intermitente. Se activa y desactiva de modo automático. La intensidad de ebullición del agua puede variar a la vista, pero no tiene ningún efecto en la cocción. Cuando se desactiva el calentamiento, el testigo amarillo se apaga.

AL FINAL DEL SERVICIO

- Apagar el calentamiento.
- Apagar los quemadores.
- Vaciar la cuba por completo.
- Girar el mando del selector a la posición "0".

USO DEL CUECEPASTAS ELÉCTRICO

ADVERTENCIAS DE USO

- El equipo está destinado a la cocción en agua de productos alimenticios como pasta, arroz o verduras.
- El equipo está dotado de un presostato que bloquea la activación del calentamiento si el nivel de agua en la cuba es inferior al mínimo de seguridad (aprox. 12 cm). Para reactivar el calentamiento, en caso de disparo del presostato, aumen-

tar el nivel de agua hasta la marca de nivel mínimo de la pared posterior de la cuba.

- Con el calentamiento activado, el agua no debe estar debajo del nivel mínimo indicado en la pared posterior de la cuba.
- Utilizar sal no demasiado gruesa y echarla en la cuba cuando el agua ya esté hirviendo. No emplear sal gorda normal de cocina.
- Al final de la jornada, limpiar cuidadosamente la cuba para evitar que se formen depósitos corrosivos en su interior.

LLENADO Y VACIADO DE LA CUBA

Llenado

El mando del selector tiene las siguientes posiciones:

0 Apagado

- 1 Entrada de agua - carga rápida
- 2 Corte de la entrada de agua - Activación del calentamiento
- 3 Entrada de agua - carga lenta

- Girar el mando de la válvula de descarga. La descarga está completamente cerrada cuando el mando está en posición horizontal.
- Girar el mando del selector a la posición "1". Utilizar la posición "3" para reponer el agua consumida durante la cocción.
- Llenar la cuba por lo menos hasta la marca de nivel mínimo practicada en la pared posterior de la cuba.
- Para cortar la entrada de agua, girar el mando del selector a la posición "0" o "2".

Vaciado

Girar el mando de la válvula. La descarga está completamente abierta cuando el mando está en posición vertical.

ENCENDIDO Y APAGADO DEL CALENTAMIENTO

El mando del regulador de energía tiene las siguientes posiciones:

 Apagado

- 1 Potencia mínima - Mantenimiento
- 2..4 Potencias intermedias - Cocción
- 5 Potencia máxima

Encendido

Girar el mando del regulador de energía a cualquier posición comprendida entre "1" y "5".

- Se enciende el testigo amarillo.

Apagado

Girar el mando del regulador de energía a la posición "  ".

- El testigo amarillo se apaga.

COCCIÓN

- Llenar la cuba.
 - Girar el mando del selector a la posición "2".
 - Regular el calentamiento de acuerdo con el tipo de cocción.
- Si la posición de cocción elegida es distinta de "5", el calentamiento es intermitente. Se activa y desactiva de modo automático. La intensidad de ebullición del agua puede variar a la vista, pero no tiene ningún efecto en la cocción. Cuando se desactiva el calentamiento, el testigo amarillo se apaga.

AL FINAL DEL SERVICIO

- Apagar el calentamiento.
- Vaciar la cuba por completo.
- Girar el mando del selector a la posición "0".

14 PERÍODOS DE INACTIVIDAD

Antes de un período de inactividad del equipo, efectuar las operaciones que se describen a continuación:

- Limpiar el equipo esmeradamente.
- Pasar por todas las superficies de acero inoxidable un paño humedecido en aceite de vaselina para formar una capa protectora.
- Dejar las tapas abiertas.
- Cerrar los grifos y apagar el interruptor general de alimentación eléctrica.

Después de un tiempo prolongado sin utilizar el equipo, proceder del siguiente modo:

- Controlar atentamente el equipo antes de volver a utilizarlo.
- Hacer funcionar los equipos eléctricos a la temperatura mínima durante 60 minutos como mínimo.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA

El fabricante del aparato no se puede considerar responsable de eventuales daños resultantes de la inobservancia de las obligaciones indicadas a continuación.

- Antes de efectuar cualquier operación en un equipo eléctrico, desconectarlo de la red de alimentación.
- Limpiar cada día las superficies exteriores satinadas de acero inoxidable, las superficies de las cubas de cocción y la superficie de las placas de cocción.
- Dirigirse a un técnico autorizado para que realice, por lo menos dos veces al año, la limpieza de las partes interiores del aparato.
- No lavar el aparato con chorros de agua directos o a alta presión o con limpiadores a vapor.
- No utilizar productos corrosivos para limpiar el suelo o la superficie debajo del aparato.
- No lavar en lavavajillas el cuerpo y las coronas de los quemadores de la placa de cocción.

SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE SATINADO

- Limpiar las superficies mediante un paño o una esponja con agua y un detergente común no abrasivo. Pasar el paño en el sentido del satinado. Aclarar varias veces y secar por completo.
- No emplear estropajos ni otros objetos de hierro.
- No emplear productos químicos que contengan cloro.
- No utilizar objetos puntiagudos que puedan rayar o arruinar las superficies.

CUBAS DE COCCIÓN

- Para limpiar las cubas, hacer hervir agua en ellas, si es necesario con un producto desengrasante.
- Quitar los depósitos de cal con un producto apropiado.

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO

ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR

El fabricante del aparato no se puede considerar responsable de eventuales daños resultantes de la inobservancia de las obligaciones indicadas a continuación.

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- Antes de efectuar cualquier operación en un equipo eléctrico, desconectarlo de la red de alimentación.
- La instalación, la conversión para otro tipo de gas y el mantenimiento del equipo deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante, de conformidad con las normas de seguridad vigentes y con las instrucciones dadas en este manual.
- Observar de qué modelo es el equipo. El modelo está indicado en el embalaje y en la placa de datos del equipo.
- Instalar el equipo solamente en un local suficientemente aireado.
- No obstruir los orificios de entrada de aire y salida de humos del equipo.
- No alterar de ningún modo los componentes del equipo.

ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS

Ver el capítulo "Instrucciones de instalación".

PUESTA EN SERVICIO

Después de la instalación, de la adaptación a otro tipo de gas o del mantenimiento, comprobar que el equipo funcione correctamente. Si se nota algún fallo, consultar el apartado siguiente "Solución de problemas".

EQUIPO DE GAS

Encender el equipo como se indica en el capítulo "INSTRUCCIONES DE USO" y verificar:

- la presión de alimentación del gas (ver el apartado siguiente);
- el encendido correcto de los quemadores y la eficacia del sistema de salida de humos.

CONTROL DE LA PRESIÓN DE ALIMENTACIÓN DEL GAS

- Utilizar un manómetro con resolución no inferior a 0,1 mbar.
 - Desmontar el panel de mandos.
 - Quitar el tornillo de estanqueidad de la toma de presión PP y conectar el manómetro.
 - Efectuar la medición con el equipo en funcionamiento.
- ¡ATENCIÓN!** Si la presión de alimentación del gas no está entre los valores límite (mín. máx.) indicados en la tabla T2, apagar el equipo y consultar con la empresa suministradora del gas.

- Desconectar el manómetro y enroscar a tope el tornillo de estanqueidad de la toma de presión.

EQUIPOS ELÉCTRICOS

Encender el equipo como se indica en el capítulo "INSTRUCCIONES DE USO" y verificar:

- la intensidad de corriente de cada fase;
- el encendido correcto de las resistencias de calentamiento.

15 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

CUECEPASTAS DE GAS

El quemador piloto no se enciende.

Causas posibles:

- La presión de alimentación del gas es insuficiente.
- El conducto o el inyector están obstruidos.
- La llave o la válvula del gas están averiadas.
- La bujía de encendido está mal conectada o averiada.
- El encendedor o el cable de la bujía están averiados.

El quemador piloto no permanece encendido o se apaga durante el uso.

Causas posibles:

- La presión de alimentación del gas es insuficiente.
- La llave o la válvula del gas están averiadas.
- El termopar está averiado o no se ha calentado lo suficiente.
- El termopar está mal conectado a la llave o a la válvula del gas.
- El mando de la llave o de la válvula del gas no se ha presionado el tiempo suficiente.

El quemador principal no se enciende (aunque el piloto esté encendido).

Causas posibles:

- La presión de alimentación del gas es insuficiente.
- El conducto o el inyector están obstruidos.
- La llave o la válvula del gas están averiadas.
- El quemador está averiado (orificios de salida del gas obstruidos).
- El presostato está averiado.
- El regulador de energía está averiado.

No se puede regular el calentamiento.

Causas posibles:

- El regulador de energía está averiado.

CUECEPASTAS ELÉCTRICO

El equipo no se calienta.

- La resistencia está averiada.
- El regulador de energía está averiado.
- El presostato está averiado.

No se puede regular el calentamiento.

- El regulador de energía está averiado.

16 SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES

ADVERTENCIAS PARA LA SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES.

- Antes de efectuar cualquier operación en un equipo eléctrico, desconectarlo de la red de alimentación.
- Después de sustituir un componente del circuito del gas, verificar que no haya pérdidas en los puntos de conexión.
- Después de sustituir un componente del circuito eléctrico, verificar que el nuevo esté bien conectado al cableado.

CUECEPASTAS DE GAS

Sustitución de válvula de gas, quemador, piloto, termopar, encendedor piezoeléctrico y bujía de encendido .

- Desmontar el panel frontal.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

Sustitución de regulador de energía, selector y testigo

- Desmontar el panel de mandos.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

Sustitución del presostato

- Desmontar el panel frontal.
- Desmontar y sustituir el componente.

- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

CUECEPASTAS ELÉCTRICO

Sustitución de la resistencia

- Desmontar el panel frontal.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

Sustitución de regulador de energía, selector y testigo

- Desmontar el panel de mandos.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

Sustitución del presostato

- Desmontar el panel frontal.
- Desmontar y sustituir el componente.
- Volver a montar todas las partes. Efectuar las operaciones de desmontaje en orden contrario.

17 LIMPIEZA DE LAS PARTES INTERNAS

- Controlar las condiciones de las partes internas del equipo.
- Quitar toda la suciedad.
- Controlar y limpiar el sistema de salida de humos.

18 COMPONENTES PRINCIPALES

CUECEPASTAS DE GAS

- Válvula del gas
- Quemador principal
- Quemador piloto
- Termopar
- Bujía de encendido
- Encendedor eléctrico
- Electroválvula de carga de agua
- Regulador de energía
- Selector
- Testigo.
- Presostato

CUECEPASTAS ELÉCTRICO

- Resistencia
- Regulador de energía
- Selector
- Testigo.
- Presostato

AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER.....	2
PERSOONLIJKE BESCHERMINGSMIDDELEN	3
OVERBLIJVENDE RISICO'S	4
ALGEMENE INFORMATIE.....	5
1 GEGEVENS VAN HET APPARAAT	5
2 ALGEMENE AANWIJZINGEN	5
AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR	5
AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR.....	5
AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING	5
3 VEILIGHEIDS- EN CONTROLEVOORZIENINGEN	5
4 VERWERKING TOT AFVAL VAN DE VERPAKKING EN HET APPARAAT	5
5 GEVAREN DIE TE WIJTEN ZIJN AAN HET LAWAAI.....	5
INSTALLATIE-INSTRUCTIES	5
AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR	5
6 TOEPASSELIJKE NORMEN EN WETTEN	6
7 VERPLAATSEN	6
8 UITPAKKEN	6
9 PLAATSING	6
10 DAMPAFVOERSYSTEEM	6
11 AANSLUITINGEN	6
12 AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS	7
13 INBEDRIJFSTELLING	7
GEBRUIKSAANWIJZING.....	7
AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER.....	7
GEBRUIK VAN DE PASTAKOKER	8
GEBRUIK VAN DE PASTAKOKER, ELEKTRO	9
14 PERIODEN WAARIN HET APPARAAT NIET WORDT GEBRUIKT.....	10
REINIGINGSINSTRUCTIES	10
AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING	10
ONDERHOUDSINSTRUCTIES.....	10
AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR.....	10
AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS	10
INBEDRIJFSTELLING.....	10
15 OPLOSSEN VAN STORINGEN.....	11
PASTAKOKER, GAS	11
PASTAKOKER, ELEKTRO	11
16 VERVANGING VAN ONDERDELEN	11
AANWIJZINGEN VOOR DE VERVANGING VAN ONDERDELEN	11
PASTAKOKER, GAS	11
PASTAKOKER, ELEKTRO	11
17 REINIGING VAN DE INWENDIGE DELEN	12
18 BELANGRIJKSTE ONDERDELEN.....	12
PASTAKOKER, GAS	12
PASTAKOKER, ELEKTRO	12

AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- Bewaar deze handleiding op een veilige, bekende plaats, om haar altijd te kunnen raadplegen zolang het apparaat meegaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Maak voor assistentie uitsluitend gebruik van door de fabrikant erkende technische centra en vraag om het gebruik van originele onderdelen.
- Laat minstens tweemaal per jaar onderhoud plegen aan het apparaat. Geadviseerd wordt om een onderhoudscontract af te sluiten.
- Het apparaat is bestemd voor professioneel gebruik en moet worden bediend door goed opgeleid personeel.
- Het apparaat is bestemd voor het bereiden van voedsel in overeenstemming met de gebruiksaanwijzingen. Ieder ander gebruik is oneigenlijk.
- Laat het apparaat niet gedurende lange perioden leeg werken. Voor het gebruik moet het apparaat worden voorverwarmd.
- Houd het apparaat in het oog tijdens de werking.
- In het geval van een storing of een defect in het apparaat moet de gaskraan worden dichtgedraaid en/of moet de hoofdschakelaar van de elektrische voeding, die bovenstrooms van het apparaat geplaatst is, worden uitgeschakeld.
- Voer de reiniging uit volgens de instructies in het hoofdstuk 'REINIGINGSINSTRUCTIES'.
- Bewaar geen ontvlambare materialen in de buurt van het apparaat. **BRANDGEVAAR.**
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.
- Er wordt geadviseerd om persoonlijke beschermingsmiddelen te dragen, omdat het hete voedsel kan opspatten.
- Tijdens de werking van het apparaat bestaat de mogelijkheid dat de omliggende vloer glad wordt. Let hierop en gebruik geschikte middelen om niet te vallen.
- Sluit deuren en laden na gebruik.

PERSOONLIJKE BESCHERMINGSMIDDELEN

Hieronder vindt u een overzichtstabel van de Persoonlijke Beschermingsmiddelen (PBM) die tijdens de verschillende levensfasen van het apparaat moeten worden gebruikt.

Fase	Beschermende kleding	Veiligheids-schoenen	Handschoenen	Veiligheidsbril	Gehoorbescer-mers	Gelaatsmasker	Helm
							
Transport		X					
Verplaatsing		X					
Uitpakken		X					
Montage		X					
Normaal gebruik	X	X	X (*)				
Afstellingen		X					
Gewone reiniging		X					
Buitengewone reiniging		X	X				
Onderhoud		X	X (*)				
Demontage		X					
Slopen		X					

X (*)

VEREISTE PBM'S

BESCHIKBARE OF ZO NODIG TE GEBRUIKEN PBM'S

NIET-VEREISTE PBM'S

(*) Tijdens het normale gebruik en het onderhoud moeten hittebestendige handschoenen worden gebruikt om de handen te beschermen wanneer de bediener het apparaat of hete bereidingsmiddelen (olie, water, damp, enz.) aanraakt.

Het niet dragen van persoonlijke beschermingsmiddelen door bedieners, gespecialiseerde monteurs of personen die het apparaat gebruiken, kan blootstelling aan chemische gevaren of eventuele gezondheidsschade veroorzaken.

OVERBLIJVENDE RISICO'S

De machine vertoont risico's die niet volledig zijn weggenomen door het ontwerp of door de installatie van geschikte beschermingen.

Om de klant volledig te informeren worden hieronder de restrisico's vermeld die op de machine blijven bestaan: een dergelijk gedrag is niet correct en is dus streng verboden.

RESTRISICO	GEVAARLIJKE SITUATIE	WAARSCHUWING
Uitgliden of vallen	De bediener kan uitglijden door de aanwezigheid van water of vuil op de vloer.	Draag tijdens het gebruik van het apparaat persoonlijke beschermingsmiddelen tegen uitglijden.
Brandwonden	De bediener raakt doelbewust delen van het apparaat aan.	Draag tijdens het gebruik van het apparaat hittebeschermende persoonlijke beschermingsmiddelen.
Brandwonden	De bediener raakt doelbewust hete bereidingsmiddelen aan (olie, water, damp,...).	Draag tijdens het gebruik van het apparaat hittebeschermende persoonlijke beschermingsmiddelen.
Elektrische schok (Elektrocutie)	Contact met elektrische onderdelen onder spanning tijdens de onderhoudswerkzaamheden die worden uitgevoerd terwijl er spanning op de schakelkast staat. De bediener gaat liggend op de grond te werk (met een elektrisch gereedschap of zonder de voedingspanning van de machine uit te schakelen) terwijl het vloeroppervlak nat is.	Het onderhoud van het apparaat mag alleen door gekwalificeerd personeel worden uitgevoerd dat is uitgerust met persoonlijke beschermingsmiddelen tegen elektrocutie.
Elektrische schok (Elektrocutie)	Elektrocutie veroorzaakt door een storing van het aardingssysteem of van de elektrische beveiligingssystemen.	Installeer bovenstrooms van het apparaat beveiligingssystemen die aan de geldende voorschriften voldoen.
Vallen van hoogte	De bediener werkt aan de machine met ongeschikte systemen voor toegang tot de bovenkant (bijv. ladders of hij klimt op de machine).	De bediener werkt niet aan de machine met ongeschikte systemen voor toegang tot de bovenkant (bijv. ladders of hij klimt op de machine).
Kantelen van lasten	Verplaatsing van het apparaat of van een deel ervan zonder geschikte middelen.	Tijdens de verplaatsing van het apparaat of van de verpakking moeten geschikte accessoires of hefsystemen worden gebruikt.
Chemisch	De bediener komt in aanraking met chemische stoffen (bijv.: schoonmaakmiddelen, ontkalkingsmiddelen, enz.)	Gebruik de juiste veiligheidsmaatregelen. Raadpleeg altijd de veiligheidsbladen en de etiketten van het gebruikte product. Draag de persoonlijke beschermingsmiddelen die in de veiligheidsbladen zijn aanbevolen.
Snijwonden	Er kunnen snijwonden ontstaan door zich tijdens onderhoudswerkzaamheden aan de interne delen van het machineframe te snijden.	Het onderhoud mag alleen worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat is uitgerust met persoonlijke beschermingsmiddelen (handschoenen tegen snijwonden en kleding die de onderarm bedekt).
Beknelling	Het personeel kan de vingers/hand beknellen bij de verplaatsing van beweegbare delen.	Het onderhoud mag alleen door gekwalificeerd personeel worden uitgevoerd dat is uitgerust met persoonlijke beschermingsmiddelen (handschoenen).
Ergonomisch	De bediener werkt aan het apparaat zonder de nodige persoonlijke beschermingsmiddelen.	De bediener moet aan het apparaat werken terwijl hij is uitgerust met persoonlijke beschermingsmiddelen.

ALGEMENE INFORMATIE

In dit hoofdstuk wordt de algemene informatie gegeven waarvan alle gebruikers van deze handleiding kennis moeten nemen. De specifieke informatie voor elke gebruiker van deze handleiding wordt vermeld in de hoofdstukken erna ('INSTRUCTIES VOOR ...').

1 GEGEVENS VAN HET APPARAAT

- Het gegevensplaatje van het apparaat bevindt zich aan de binnenkant van het bedieningspaneel.
- Het model en het serienummer van het apparaat staan vermeld op de labels en op de verpakking.

2 ALGEMENE AANWIJZINGEN

De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.

AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Stel het model van het apparaat vast. Het model staat aangegeven op de verpakking en op het typeplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.
- Monteer vóór alle toestellen op vloeibaar gas (G30 en/of G31) een drukregelaar met overdrukafslagbeveiliging (OPSO).
- Dit type apparaten is bestemd voor commercieel gebruik, bijvoorbeeld in keukens van restaurants, kantines, ziekenhuizen en commerciële bedrijven, zoals bakkerijen, slagerijen, enz., maar is niet bestemd voor continue massaproductie van voedsel.

LET OP: Door de afvoerklap open te draaien stroomt de warme inhoud uit de bak weg.

AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Stel het model van het apparaat vast. Het model staat aangegeven op de verpakking en op het typeplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.

- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.

AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING

- Maak de gesatineerde buitenkant van roestvrij staal, het oppervlak van de bereidingsbakken en het oppervlak van de bakplaten iedere dag schoon.
- Laat de inwendige delen van het apparaat minstens tweemaal per jaar schoonmaken door een bevoegde technicus.
- Reinig het apparaat niet met directe waterstralen of stralen op hoge druk of met stoomreinigers.
- Gebruik geen bijtende producten om de vloer of het oppervlak onder het apparaat schoon te maken.
- Behuizing en vlamverdelers van de branders van de kokoplaat niet in de vaatwasmachine wassen.

3 VEILIGHEIDS- EN CONTROLEVOORZIENINGEN

DRUKSCHAKELAAR

- Het apparaat is uitgerust met een drukschakelaar die de activering van de verhitting blokkeert als het waterniveau in de bak onder het veiligheidsniveau (ongeveer 12 cm) daalt. Om de verhitting opnieuw te activeren wanneer de drukschakelaar heeft ingegrepen, moet het waterniveau tot het teken van het minimumniveau worden gebracht. Dit teken zit op de achterwand van de bak.

4 VERWERKING TOT AFVAL VAN DE VERPAKKING EN HET APPARAAT

VERPAKKING

De verpakking is gemaakt van milieuvriendelijke materialen. De volgende onderdelen zijn vervaardigd van recyclebaar kunststof:

- de transparante afdekking, de zakjes van de instructiehandleiding en van de inspuisers (van polyethyleen - PE).
- de spansluitstrips (van polypropyleen - PP).

APPARAAT

Het apparaat bestaat voor meer dan 90% van zijn gewicht uit recyclebare metalen materialen (roestvrij staal, gealumineerd staal, koper...).

Het apparaat moet worden afgevoerd in overeenstemming met de geldende voorschriften.

- Laat het niet achter in het milieu.
- Maak het apparaat onbruikbaar voordat het wordt afgevoerd.

5 GEVAREN DIE TE WIJTEN ZIJN AAN HET LAWAAI

- Bij luchtgeluidsemissies is het A-gewogen geluidsdruk niveau lager dan 70 dB (A).

INSTALLATIE-INSTRUCTIES

AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR

De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.

- Stel het model van het apparaat vast. Het model staat aangegeven op de verpakking en op het typeplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.
- Monteer vóór alle toestellen op vloeibaar gas (G30 en/of G31) een drukregelaar met overdrukafslagbeveiliging (OPSO).

6 TOEPASSELIJKE NORMEN EN WETTEN

Installeer het apparaat overeenkomstig de geldende veiligheidsnormen.

Installeer het apparaat overeenkomstig de norm EN1717 en de nationale geldende reglementen inzake water.

7 VERPLAATSEN

De waarschuwingsmarkeringen op de verpakking geven de voorschriften aan die in acht moeten worden genomen om te garanderen dat het apparaat tijdens de verplaatsing niet beschadigd wordt. Het apparaat mag uitsluitend met geschikte middelen worden verplaatst. Bij gebruik van hefsystemen, zoals vorkheftrucks en dergelijke toestellen, moet worden gecontroleerd of het apparaat een stabiel evenwicht heeft.

8 UITPAKKEN

Controleer de conditie van de verpakking. Als deze zichtbaar beschadigd is, moet de transporteur worden gevraagd om een inspectie van de goederen.

- Verwijder de verpakking.
- Verwijder de beschermfolie van de binnen- en buitenpanelen. Eventuele lijm die hierop achterblijft kunt u verwijderen met een geschikt oplosmiddel.

9 PLAATSIING

- De afmetingen van het ruimtebeslag van het apparaat en de positie van de aansluitingen worden aangegeven in het installatieschema aan het begin van deze handleiding.
- Het apparaat kan afzonderlijk of in combinatie met andere apparaten van dezelfde serie worden geïnstalleerd.
- Het apparaat is niet geschikt voor inbouw.
- Stel het apparaat op met een afstand van minstens 10 cm tot de wanden eromheen. Indien het apparaat heel dicht bij wanden, scheidingen, keukenkastjes, decoratie-elementen enz. moet worden neergezet, wordt geadviseerd dat deze van niet-brandbaar materiaal zijn gemaakt; als dit niet het geval is moeten zij bekleed worden met geschikt niet-brandbaar warmte-isolatiemateriaal. Besteed bovendien maximale aandacht aan de brandpreventievoorschriften.
- Zet het apparaat waterpas met de stelpootjes
- Als apparaten met een gewicht van minder dan 40 kg apart worden geïnstalleerd, moeten ze worden bevestigd met de speciale pootjes met flens.

MONTAGE VAN HET APPARAAT OP EEN BASIS, IN BRUGOPSTELLING, VRIJHANGEND

Volg de instructies die worden gegeven bij het gebruikte type ondersteuning.

BEVESTIGING VAN HET APPARAAT AAN DE VLOER

Zet afzonderlijk geïnstalleerde apparaten met een breedte van 40 cm vast aan de vloer. Gebruik de speciale pootjes met flens.

VERBINDING VAN APPARATEN

- Demonteer de bedieningspanelen (A).
- Zet de apparaten tegen elkaar en zet ze waterpas zodat de werkbladen (C) op elkaar aansluiten.
- Bevestig de apparaten op de punten (B) en (D) met de bijgeleverde bouten.
- Draai de 2 voorste bouten (E) los, draai het plaatje (F) tot de bout van het apparaat ernaast wordt vastgemaakt.
- Blokkeer de bouten (E).

10 DAMPAFVOERSYSTEEM

Maak de dampafvoer afhankelijk van het 'type' apparaat. Het 'type' staat vermeld op de typeplaat van het apparaat.

APPARATUUR TYPE 'A1'

- Plaats apparatuur van het type 'A1' onder een afzuigkap om ervoor te zorgen dat rook en dampen die tijdens de voedselbereiding ontstaan worden afgevoerd.

APPARATUUR TYPE 'B21'

- Plaats apparatuur van het type 'B21' onder een afzuigkap.

APPARATUUR TYPE 'B11'

- Monteer boven apparatuur van het type 'B11' een geschikt rookkanaal, dat kan worden besteld bij de fabrikant van de apparatuur. Volg de bij het rookkanaal geleverde montage-instructies op.
- Verbind een buis met een diameter van 150/155 mm, bestand tegen een temperatuur van 300°C, met het rookkanaal.
- Leid deze naar buiten of naar een schoorsteen waarvan u zeker weet dat hij goed functioneert. De buis mag niet langer zijn dan 3 meter.

11 AANSLUITINGEN

De positie en de afmeting van de aansluitingen worden vermeld in het installatieschema aan het begin van deze handleiding.

VERBINDING MET DE GASLEIDING

Controleer of het apparaat geschikt is voor het type gas waarmee het zal worden gevoed. Controleer wat er wordt aangegeven op de labels op de verpakking en op het apparaat. Pas het apparaat indien nodig aan het gebruikte type gas aan. Volg de instructies in de paragraaf 'Aanpassing aan een ander type gas' verderop in deze handleiding op.

Op top-apparaten is ook een aansluiting aan de achterkant beschikbaar. Schroef de aanwezige dop los en draai hem helemaal vast op de aansluiting aan de voorkant.

- Installeer bovenstrooms van het apparaat, op een gemakkelijk te bereiken plaats, een kraan om het gas snel te kunnen afsluiten.
- Gebruik geen aansluitleidingen met een kleinere diameter dan die van de gasaansluiting van het apparaat.
- Controleer na de aansluiting of er geen lekken zijn op de verbindingpunten.

AANSLUITING OP HET ELEKTRICITEITSNET

Controleer of het apparaat geschikt is om te werken met de spanning en de frequentie waarmee het zal worden gevoed. Controleer dit aan de hand van de gegevens van het typeplaatje van het apparaat.

Als het symbool  is gebruikt, betekent dit het volgende:

LET OP GEVAARLIJKE SPANNING.

- Installeer vóór het apparaat, op een gemakkelijk toegankelijke plek, een meerpolige scheidingsschakelaar met een geschikt vermogen die een volledige scheiding van het voedingsnet garandeert, met een afstand tussen de contacten die een complete loskoppeling mogelijk maakt in de condities van de overspanningscategorie III, in overeenstemming met de installatieregels. De maximaal toelaatbare lekstroom is 1mA/kW.
- Gebruik voor de aansluiting een rubberen flexibele kabel met oliebestendige kabelmantel van het type H05RN-F of H07RN-F. Zie voor de doorsnede van de kabel de tabel met de technische gegevens.
- Sluit de voedingskabel aan op het klemmenbord, zoals aangegeven in het schakelschema dat bij het apparaat geleverd is.
- Zet de voedingskabel vast met de kabelklem.
- Bescherm de voedingskabel buiten het apparaat met een buis van metaal of hard plastic.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant of door een erkend technisch servicecentrum worden vervangen of in elk geval door een persoon met een vergelijkbare kwalificatie, zodat elk risico wordt vermeden.

AARDING EN EQUIPOTENTIALVERBINDING

Verbind elektrische apparaten met een deugdelijke aardingsleiding. Sluit de aardgeleider aan op de klem met het symbool



dat naast het ingangsklemmenbord van de lijn zit.

Verbind de metalen structuur van het elektrische apparaat met een equipotentiaalverbinding. Sluit de geleider aan op de klem

met het symbool  die op de buitenkant van de bodem zit.

- Dit symbool duidt erop dat het apparaat moet worden opgenomen in een potentiaalvereffeningssysteem dat volgens de voorschriften van de geldende normen is aangesloten.

AANSLUITING OP DE WATERLEIDING

Voed het apparaat met drinkwater.

- Installeer bovenstrooms van het apparaat, op een gemakkelijk te bereiken plaats, een mechanisch filter en een afsluitkraan.
- Tap eventuele ijzerdeeltjes af uit de aansluitleidingen alvorens het filter en het apparaat aan te sluiten.
- Maak de niet verbonden aansluitpunten dicht met een goed sluitende dop.
- Controleer na de aansluiting of er geen lekken zijn op de verbindingpunten.
- Warmwateraansluiting: de watertemperatuur mag niet hoger zijn dan 60°C.
- De voedingsdruk van het water moet tussen 150 kPa en 300 kPa liggen. Gebruik een drukverlager als de voedingsdruk hoger is dan de aangegeven maximumdruk.
- Het apparaat is bedoeld om permanent op de waterleiding te worden aangesloten en niet met een scheidbare verbindingssset.

AANSLUITING OP DE WATERAFVOERPUNTEN

De afvoerleidingen moeten worden gerealiseerd met materialen die bestand zijn tegen een temperatuur van 100 °C. De onderkant van het apparaat mag niet worden geraakt door de damp die veroorzaakt wordt door de afvoer van heet water. Zorg voor een putje met rooster in de vloer, met sifon, onder de afvoerkraan van pannen en aan de voorkant van de braadpannen.

12 AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS

In de tabel T1 worden, per land van bestemming, weergegeven:

- de gastypen die kunnen worden gebruikt om het apparaat te laten werken.
- de inspuiter en de instellingen voor elk gastype dat kan worden gebruikt. Bij de insputers is het getal dat wordt vermeld in de tabel T1 in het lichaam van de inspuiter zelf gestanst.

Om het apparaat aan te passen aan het type gas waarmee het zal worden gevoed, moeten de aanwijzingen van de tabel T1 worden opgevolgd en moeten de volgende handelingen worden verricht:

- De inspuiter van de hoofdbrander (UM) vervangen.
- De beluchter van de hoofdbrander op de afstand A plaatsen.
- De inspuiter van de waakvlambrander (UP) vervangen.
- De lucht van de waakvlambrander regelen (indien nodig).
- De minimum-inspuiter van de gaskraan (Um) vervangen.
- De sticker van het nieuwe gastype op het apparaat aanbrengen. De insputers en stickers worden bij het apparaat geleverd.

VERVANGING VAN DE INSPUITER VAN DE HOOFDBRANDER EN REGELING VAN DE PRIMAIRE LUCHT.

- Demonteer het frontpaneel.
- Draai de schroef V los.
- Demonteer de inspuiter UM en vervang hem door de inspuiter die wordt aangegeven in de tabel T1.
- Schroef de inspuiter UM helemaal vast.
- Plaats de beluchter Z op de afstand A die wordt aangegeven in de tabel T1.
- Draai de schroef V helemaal vast.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

VERVANGING VAN DE INSPUITER VAN DE WAAKVLAMBRANDER

- Demonteer het frontpaneel.
- Draai het verbindingstuk R los.
- Demonteer de inspuiter UP en vervang hem door de inspuiter die wordt aangegeven in de tabel T1.
- Schroef het verbindingstuk R helemaal vast. Monteer alle andere onderdelen weer.
- Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

13 INBEDRIJFSTELLING

Zie het hoofdstuk 'ONDERHOUDSINSTRUCTIES'.

GEBRUIKSAANWIJZING

AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER

De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over

- de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- Bewaar deze handleiding op een veilige, bekende plaats, om haar altijd te kunnen raadplegen zolang het apparaat meegaat.
 - De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
 - Maak voor assistentie uitsluitend gebruik van door de fabrikant erkende technische centra en vraag om het gebruik van originele onderdelen.
 - Laat minstens tweemaal per jaar onderhoud plegen aan het apparaat. Geadviseerd wordt om een onderhoudscontract af te sluiten.
 - Het apparaat is bestemd voor professioneel gebruik en moet worden bediend door goed opgeleid personeel.
 - Het apparaat is bestemd voor het bereiden van voedsel in overeenstemming met de gebruiksaanwijzingen. Ieder ander gebruik is oneigenlijk.
 - Laat het apparaat niet gedurende lange perioden leeg werken. Voor het gebruik moet het apparaat worden voorverwarmd.
 - Houd het apparaat in het oog tijdens de werking.
 - In het geval van een storing of een defect in het apparaat moet de gaskraan worden dichtgedraaid en/of moet de hoofdschakelaar van de elektrische voeding, die bovenstrooms van het apparaat geplaatst is, worden uitgeschakeld.
 - Voer de reiniging uit volgens de instructies in het hoofdstuk 'REINIGINGSINSTRUCTIES'.
 - Bewaar geen ontvlambare materialen in de buurt van het apparaat. **BRANDGEVAAR.**
 - Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.

- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.
- Er wordt geadviseerd om persoonlijke beschermingsmiddelen te dragen, omdat het hete voedsel kan opspatten.
- Tijdens de werking van het apparaat bestaat de mogelijkheid dat de omliggende vloer glad wordt. Let hierop en gebruik geschikte middelen om niet te vallen.
- Let er bij de verplaatsing van accessoires (bijv. pannen) en beweegbare delen van het apparaat op om een correcte houding aan te nemen.
- Dit type apparaten is bestemd voor commercieel gebruik, bijvoorbeeld in keukens van restaurants, kantines, ziekenhuizen en commerciële bedrijven, zoals bakkerijen, slagerijen, enz., maar is niet bestemd voor continue massaproductie van voedsel. **LET OP: Door de afvoerklap open te draaien stroomt de warme inhoud uit de bak weg.**

GEBRUIK VAN DE PASTAKOKER

AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK

- Het apparaat is bedoeld om voedingsproducten zoals pasta, rijst, groenten en dergelijke in water te koken.
- Ontsteek de waakvlambrander niet en laat hem niet aan wanneer er geen water in de bak is.
- Het apparaat is uitgerust met een drukschakelaar die de activering van de verhitting blokkeert als het waterniveau in de bak onder het veiligheidsniveau (ongeveer 12 cm) daalt. Om de verhitting opnieuw te activeren wanneer de drukschakelaar heeft ingegrepen, moet het waterniveau tot het teken van het minimumniveau worden gebracht. Dit teken zit op de achterwand van de bak.
- Wanneer de verhitting geactiveerd is, moet het waterniveau in de bak minstens op het minimumniveau staan dat wordt aangegeven op de achterwand van de bak.
- Gebruik fijn zout, dat u in de bak doet wanneer het water kookt. Gebruik geen grof keukenzout in de bak.
- Maak de bak aan het einde van de dag grondig schoon, om te voorkomen dat er corroderende afzettingen in ontstaan.

VULLEN EN LEGEN VAN DE BAK

Vullen

De bedieningsknop van de keuzeschakelaar kan in de volgende standen worden gebruikt:

0 Uit

1 Waterinlaat - snel vullen

2 Stoppen waterinlaat - Activering verhitting

3 Waterinlaat - langzaam vullen

- Draai de handgreep van de afvoerklep. De afvoer is pas helemaal dicht als de handgreep in horizontale stand staat.
- Draai de knop van de keuzeschakelaar in de stand "1". Gebruik de stand "3" om het water aan te vullen dat tijdens het koken verbruikt is.
- Vul de bak totdat het waterniveau minstens ter hoogte van het teken van het minimumniveau (d.w.z. het laagste teken) staat dat aanwezig is op de achterwand van de bak.
- Om de waterinlaat te stoppen, draait u de knop van de keuzeschakelaar in de stand "0" of "2".

Legen

Draai de handgreep van de afvoerklep. De afvoer is pas helemaal open als de handgreep in verticale stand staat.

ONTSTEKEN EN UITZETTEN VAN DE BRANDERS

De bedieningsknop van de gasklep kan in de volgende standen worden gebruikt:



Uit



Ontsteking waakvlam



Grootste vlam

Ontsteking waakvlam

Druk de knop in en draai hem in de stand "★".

- Druk de knop helemaal in om de elektronische ontsteker te activeren en de waakvlambrander te ontsteken.
- Houd de knop ongeveer 20 seconden ingedrukt, en laat hem dan los. Als de waakvlam uitgaat, moet de handeling worden herhaald.
- De waakvlam is te zien door de kijkopening in het frontpaneel.

Ontsteking van de hoofdbrander

Druk de knop in en draai hem van de stand "★" in de stand "🔥".



Uitzetten

Om de hoofdbrander uit te zetten, druk de knop in en draai hem in de stand "★".

Om de waakvlambrander uit te zetten, druk de knop in en draai hem in de stand "●".

AAN- EN UITZETTEN VAN DE VERHITTING

De bedieningsknop van de energieregelaar kan in de volgende standen worden gebruikt:



Uit

1 Laagste vermogen - Warmhouden

2..4 Tussenliggende vermogens - Bereiding

5 Hoogste vermogen

Aanzetten

Draai de knop van de energieregelaar in een willekeurige stand tussen "1" en "5".

- Het gele controlelampje gaat branden.

Uitzetten

Draai de knop van de energieregelaar in de stand "●".

- Het gele controlelampje gaat uit.

KOKEN

- Vul de bak.
- Draai de knop van de keuzeschakelaar in de stand "2".
- Ontsteek de branders.
- Regel de verhitting naar behoefte.

Als het apparaat op een andere stand staat dan "5", vindt de verhitting met tussenpozen plaats. Zij wordt automatisch geactiveerd en gedeactiveerd. De intensiteit waarmee het water kookt kan op het oog variëren, zonder dat dit gevolgen heeft voor de bereiding. Wanneer de verhitting gedeactiveerd wordt, gaat het gele controlelampje uit.

AAN HET EINDE VAN DE DIENST

- Schakel de verhitting uit.
- Zet de branders uit.
- Laat de bak helemaal leeglopen.
- Draai de knop van de keuzeschakelaar in de stand "0".

GEBRUIK VAN DE PASTAKOKER, ELEKTRO

AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK

- Het apparaat is bedoeld om voedingsproducten zoals pasta, rijst, groenten en dergelijke in water te koken.
- Het apparaat is uitgerust met een drukschakelaar die de activering van de verhitting blokkeert als het waterniveau in de bak onder het veiligheidsniveau (ongeveer 12 cm) daalt. Om de verhitting opnieuw te activeren wanneer de drukschakelaar heeft ingegrepen, moet het waterniveau tot het teken van het minimumniveau worden gebracht. Dit teken zit op de achterwand van de bak.
- Wanneer de verhitting geactiveerd is, moet het waterniveau in de bak minstens op het minimumniveau staan dat wordt aangegeven op de achterwand van de bak.
- Gebruik fijn zout, dat u in de bak doet wanneer het water kookt. Gebruik geen grof keukenzout in de bak.
- Maak de bak aan het einde van de dag grondig schoon, om te voorkomen dat er corroderende afzettingen in ontstaan.

VULLEN EN LEGEN VAN DE BAK

Vullen

De bedieningsknop van de keuzeschakelaar kan in de volgende standen worden gebruikt:

0 Uit

1 Waterinlaat - snel vullen

2 Stoppen waterinlaat - Activering verhitting

3 Waterinlaat - langzaam vullen

- Draai de handgreep van de afvoerklep. De afvoer is pas helemaal dicht als de handgreep in horizontale stand staat.
- Draai de knop van de keuzeschakelaar in de stand "1". Gebruik de stand "3" om het water aan te vullen dat tijdens het koken verbruikt is.
- Vul de bak totdat het waterniveau minstens ter hoogte van het teken van het minimumniveau (d.w.z. het laagste teken) staat dat aanwezig is op de achterwand van de bak.
- Om de waterinlaat te stoppen, draait u de knop van de keuzeschakelaar in de stand "0" of "2".

Legen

Draai de handgreep van de afvoerlep. De afvoer is pas helemaal open als de handgreep in verticale stand staat.

AAN- EN UITZETTEN VAN DE VERHITTING

De bedieningsknop van de energieregelaar kan in de volgende standen worden gebruikt:



Uit

1 Laagste vermogen - Warmhouden

2..4 Tussenliggende vermogens - Bereiding

5 Hoogste vermogen

Aanzetten

Draai de knop van de energieregelaar in een willekeurige stand tussen "1" en "5".

- Het gele controlelampje gaat branden.

Uitzetten

Draai de knop van de energieregelaar in de stand "●".

- Het gele controlelampje gaat uit.

KOKEN

- Vul de bak.
- Draai de knop van de keuzeschakelaar in de stand "2".
- Regel de verhitte naar behoefte.

Als het apparaat op een andere stand staat dan "5", vindt de verhitte met tussenpozen plaats. Zij wordt automatisch geactiveerd en gedeactiveerd. De intensiteit waarmee het water kookt kan op het oog variëren, zonder dat dit gevolgen heeft voor de bereiding. Wanneer de verhitte gedeactiveerd wordt, gaat het gele controlelampje uit.

AAN HET EINDE VAN DE DIENST

- Schakel de verhitte uit.
- Laat de bak helemaal leeglopen.
- Draai de knop van de keuzeschakelaar in de stand "0".

14 PERIODEN WAARIN HET APPARAAT NIET WORDT GEBRUIKT

Doe het volgende als het apparaat langere tijd niet zal worden gebruikt:

- Maak het apparaat grondig schoon.
- Wrijf alle roestvrijstalen oppervlakken in met een doek met vaselineolie, zodat er een beschermend laagje wordt aangebracht.
- Laat de deksels open staan.
- Draai de kranen dicht en schakel de hoofdstroomschakelaar uit.

Doe het volgende als het apparaat lange tijd niet is gebruikt:

- Controleer het apparaat, alvorens het weer te gebruiken.
- Laat elektrische apparaten gedurende minstens 60 minuten op de laagste temperatuur functioneren.

REINIGINGSINSTRUCTIES

AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING

De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.

- Schakel de elektrische voeding van het apparaat uit (indien aanwezig), alvorens enige handeling te verrichten.
- Maak de gesatineerde buitenkant van roestvrij staal, het oppervlak van de bereidingsbakken en het oppervlak van de bakplaten iedere dag schoon.
- Laat de inwendige delen van het apparaat minstens tweemaal per jaar schoonmaken door een bevoegde technicus.
- Reinig het apparaat niet met directe waterstralen of stralen op hoge druk of met stoomreinigers.
- Gebruik geen bijtende producten om de vloer of het oppervlak onder het apparaat schoon te maken.
- Behuizing en vlamverdelers van de branders van de kookplaat niet in de vaatwasmachine wassen.

GESATINEERDE OPPERVAKKEN VAN ROESTVRIJ STAAL

- Maak de oppervlakken schoon met een doek of spons met water en gewone, niet-schurende reinigingsmiddelen. Wrijf de doek in de richting van de satinerings. Spoel de doek vaak uit en maak het apparaat goed droog.
- Gebruik geen schuursponzen of andere voorwerpen van ijzer.
- Gebruik geen chemische producten die chloor bevatten.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen die de oppervlakken kunnen krassen of beschadigen.

BEREIDINGSBAKKEN

- Maak de bakken schoon door het water aan de kook te brengen, en voeg hieraan eventueel ontvettende producten toe.
- Verwijder eventuele kalkafzettingen met geschikte producten.

ONDERHOUDSINSTRUCTIES

AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR

De fabrikant van het apparaat kan niet verantwoordelijk worden geacht voor eventuele schade die veroorzaakt wordt door het niet naleven van de hieronder vermelde verplichtingen.

- Lees deze handleiding aandachtig door. Hierin vindt u belangrijke informatie over de veiligheid bij de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.
- Schakel de elektrische voeding van het apparaat uit (indien aanwezig), alvorens enige handeling te verrichten.
- De installatie, aanpassing aan een ander gastype en het onderhoud van het apparaat moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat hiertoe geautoriseerd is door de fabrikant, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften en de instructies in deze handleiding.
- Stel het model van het apparaat vast. Het model staat aangegeven op de verpakking en op het typeplaatje van het apparaat.
- Installeer het apparaat alleen in vertrekken met voldoende ventilatie.
- Dek de luchtinlaat- en uitlaatopeningen van het apparaat niet af.
- Maak de onderdelen van het apparaat niet onklaar.

AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS

Zie het hoofdstuk 'Instructies voor de installatie'.

INBEDRIJFSTELLING

Na de installatie, aanpassing aan een ander gastype of onderhoudswerkzaamheden moet de werking van het apparaat worden gecontroleerd. In het geval van storingen moet de paragraaf 'Oplossen van storingen', verderop in deze handleiding worden geraadpleegd.

GASAPPARATEN

Stel het apparaat in werking volgens de instructies en de aanwijzingen voor het gebruik die te vinden zijn in het hoofdstuk 'INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK', en controleer het volgende:

- de voedingsdruk van het gas (zie de volgende paragraaf).
- de ontsteking van de branders en de goede werking van het dampafvoersysteem.

CONTROLE VAN DE VOEDINGSDRUK VAN HET GAS

- Gebruik een manometer met een resolutie van minstens 0,1 mbar.
- Demonteer het bedieningspaneel.
- Verwijder de afdichtingsschroef van de drukaansluiting PP en verbind de manometer.
- Voer de meting uit terwijl het apparaat in werking is.

LET OP! Als de voedingsdruk van het gas niet binnen de limieten (Min. - Max.) valt die worden aangegeven in de tabel T2, moet de werking van het apparaat worden gestopt en moet u contact opnemen met het gasbedrijf.

- Maak de manometer los en draai de afdichtingsschroef weer helemaal in de drukaansluiting.

ELEKTRISCHE APPARATEN

Stel het apparaat in werking volgens de instructies en de aanwijzingen voor het gebruik die te vinden zijn in het hoofdstuk 'INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK', en controleer het volgende:

- de stroomwaarden van elke fase.
- de inschakeling van de verwarmingselementen.

15 OPLOSSEN VAN STORINGEN

PASTAKOKER, GAS

De waakvlambrander ontsteekt niet

Mogelijke oorzaken:

- De voedingsdruk van het gas is onvoldoende.
- De leiding of de inspuiter is verstopt.
- De gaskraan of de gasklep is defect.
- De ontstekingsbougie is niet goed verbonden of defect.
- De ontsteker of de bougiekabel is defect.

De waakvlambrander blijft niet branden of gaat uit tijdens het gebruik

Mogelijke oorzaken:

- De voedingsdruk van het gas is onvoldoende.
- De gaskraan of de gasklep is defect.
- Het thermokoppel is defect of onvoldoende verhit.
- Het thermokoppel is niet goed verbonden met de kraan of de gasklep.
- De knop van de kraan of de gasklep wordt onvoldoende ingedrukt.

De hoofdbrander ontsteekt niet (ook al brandt de waakvlam)

Mogelijke oorzaken:

- De voedingsdruk van het gas is onvoldoende.
- De leiding of de inspuiter is verstopt.
- De gaskraan of de gasklep is defect.
- De brander is defect (uitgangsoeningen van het gas verstopt).
- De drukschakelaar is defect.
- De energieregelaar is defect.

De verwarming kan niet worden geregeld

Mogelijke oorzaken:

- De energieregelaar is defect.

PASTAKOKER, ELEKTRO

Het apparaat wordt niet warm.

- Het verwarmingselement is defect.
- De energieregelaar is defect.
- De drukschakelaar is defect.

De verwarming kan niet worden geregeld

- De energieregelaar is defect.

16 VERVANGING VAN ONDERDELEN

AANWIJZINGEN VOOR DE VERVANGING VAN ONDERDELEN.

- Schakel de elektrische voeding van het apparaat uit (indien aanwezig), alvorens enige handeling te verrichten.
- Controleer telkens wanneer er een onderdeel van het gascircuit vervangen is of er geen lekken zijn op de verbindingpunten met het circuit zelf.
- Controleer na de vervanging van een onderdeel van het elektrische circuit of de verbinding met de bedrading in orde is.

PASTAKOKER, GAS

Vervanging van de gasklep, de brander, de waakvlambrander, het thermokoppel, de elektrische ontsteker en de ontstekingsbougie.

- Demonteer het frontpaneel.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

Vervanging van de energieregelaar, de keuzeschakelaar en het controlelampje

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

Vervanging van de drukschakelaar

- Demonteer het frontpaneel.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

PASTAKOKER, ELEKTRO

Vervanging van het verwarmingselement

- Demonteer het frontpaneel.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

Vervanging van de energieregelaar, de keuzeschakelaar en het controlelampje

- Demonteer het bedieningspaneel.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

Vervanging van de drukschakelaar

- Demonteer het frontpaneel.
- Demonteer en vervang het onderdeel.
- Monteer alle onderdelen weer. Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

17 REINIGING VAN DE INWENDIGE DELEN

- Controleer de conditie van de inwendige delen van het apparaat.
- Verwijder eventuele vuilafzettingen.
- Controleer het dampafvoersysteem en maak het schoon.

18 BELANGRIJKSTE ONDERDELEN

PASTAKOKER, GAS

- Gasklep
- Hoofdbrander
- Waakvlambrander
- Thermokoppel
- Ontstekingsbougie
- Elektrische ontsteker
- Elektromagnetische watervulklep
- Energieregelaar
- Keuzeschakelaar
- Controlelampje.
- Drukschakelaar

PASTAKOKER, ELEKTRO

- Verwarmingselement
- Energieregelaar
- Keuzeschakelaar
- Controlelampje.
- Drukschakelaar

ADVERTÊNCIAS PARA O UTILIZADOR	2
EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL	3
RISCOS RESIDUAIS	4
INFORMAÇÕES GERAIS	5
1 DADOS DO APARELHO	5
2 AVISOS GERAIS	5
AVISOS PARA O INSTALADOR.....	5
AVISOS PARA O RESPONSÁVEL PELA MANUTENÇÃO	5
AVISOS PARA A LIMPEZA.....	5
3 DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA E CONTROLO	5
4 ELIMINAÇÃO DA EMBALAGEM E DO APARELHO	5
5 RISCOS DEVIDOS AO RUÍDO.....	5
INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO	5
AVISOS PARA O INSTALADOR.....	5
6 NORMAS E LEIS DE REFERÊNCIA.....	6
7 MOVIMENTAÇÃO.....	6
8 DESEMBALAMENTO	6
9 COLOCAÇÃO	6
10 SISTEMA PARA ESCOAMENTO DOS FUMOS.....	6
11 LIGAÇÕES.....	6
12 ADAPTAÇÃO A UM OUTRO TIPO DE GÁS.....	7
13 COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO	7
INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO.....	7
ADVERTÊNCIAS PARA O UTILIZADOR	7
UTILIZAÇÃO DO COZEDOR DE MASSA A GÁS	8
UTILIZAÇÃO DO COZEDOR DE MASSA A GÁS	9
14 PERÍODOS DE INUTILIZAÇÃO	10
INSTRUÇÕES DE LIMPEZA.....	10
AVISOS PARA A LIMPEZA.....	10
INSTRUÇÕES DE MANUTENÇÃO	10
AVISOS PARA O RESPONSÁVEL PELA MANUTENÇÃO	10
ADAPTAÇÃO A UM OUTRO TIPO DE GÁS	10
COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO	10
15 RESOLUÇÃO DE AVARIAS.....	11
COZEDOR DE MASSA A GÁS.....	11
COZEDOR DE MASSA ELÉCTRICO	11
16 SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTES.....	11
AVISOS PARA A SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTES	11
COZEDOR DE MASSA A GÁS.....	11
COZEDOR DE MASSA ELÉCTRICO	11
17 LIMPEZA DAS PEÇAS INTERNAS	11
18 COMPONENTES PRINCIPAIS.....	11
COZEDOR DE MASSA A GÁS.....	11
COZEDOR DE MASSA ELÉCTRICO	11

ADVERTÊNCIAS PARA O UTILIZADOR

- Ler com atenção este manual. Fornece informações importantes sobre a segurança de instalação, utilização e manutenção do aparelho.
- Conservar este manual num lugar seguro e conhecido, de modo a poder ser consultado durante a utilização do aparelho.
- A instalação, a conversão para outro tipo de gás e a manutenção do aparelho devem ser realizadas por pessoal qualificado e autorizado pelo fabricante, em conformidade com as normas de segurança em vigor e as instruções deste manual.
- Para assistência, recorrer apenas a centros técnicos autorizados pelo fabricante e exigir a utilização de peças de substituição originais.
- Realizar a manutenção do aparelho, pelo menos, duas vezes por ano. Aconselha-se a estipular um contrato de manutenção.
- O aparelho destina-se a utilização profissional e deve ser utilizado por pessoal com formação.
- O aparelho destina-se à cozedura de alimentos como indicado nos avisos de utilização. Qualquer outro tipo de utilização é considerado impróprio.
- Evitar funcionar o aparelho em vazio por longos períodos. Realizar o preaquecimento imediatamente antes da utilização.
- Vigiar o aparelho durante o funcionamento.
- Em caso de avaria ou mau funcionamento do aparelho, fechar a torneira de interceção do gás e/ou desligar o interruptor geral de alimentação elétrica, instalados a montante do aparelho.
- Realizar a limpeza segundo as instruções do capítulo “INSTRUÇÕES DE LIMPEZA”.
- Não manter materiais inflamáveis na proximidade do aparelho. PERIGO DE INCÊNDIO.
- Não obstruir os orifícios de ventilação e de descarga presentes no aparelho.
- Não adulterar os componentes do aparelho.
- Recomenda-se utilizar equipamento de proteção individual devido ao risco de derrame de alimentos muito quentes.
- Durante o funcionamento do aparelho, o chão circundante poderá ficar escorregadio. Prestar atenção e utilizar meios adequados para prevenir quedas.
- Fechar portas e gavetas após a sua utilização.

EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL

A seguir é apresentada uma tabela recapitulativa do equipamento de protecção individual (EPI) que deverá ser utilizado durante as várias fases de vida do aparelho.

Fase	Vestuário de protecção	Calçado de segurança	Luvas	Óculos	Protectores auriculares	Máscara	Capacete
							
Transporte		X					
Manuseamento		X					
Desembalamento		X					
Montagem		X					
Uso normal	X	X	X (*)				
Regulações		X					
Limpeza de rotina		X					
Limpeza extraordinária		X	X				
Manutenção		X	X (*)				
Desmontagem		X					
Desmantelamento		X					

X (*) EPI NECESSÁRIO

EPI DISPONÍVEL OU A UTILIZAR, SE NECESSÁRIO

EPI NÃO NECESSÁRIO

(*) As luvas utilizadas durante o Uso normal e a Manutenção devem ser atérmicas para protegerem as mãos do operador quando este toca em partes do aparelho ou substâncias de cozedura a altas temperaturas (óleo, água, vapor, etc.).

A não-utilização de equipamento de protecção individual por parte de operadores, técnicos especializados ou pessoas afectas à utilização do aparelho pode envolver a exposição a riscos químicos e eventuais danos para a saúde.

RISCOS RESIDUAIS

A máquina comporta riscos que não foram totalmente eliminados do ponto de vista conceptual ou com a instalação de protecções adequadas.

De forma a disponibilizar a informação completa ao Cliente, a seguir são referidos os riscos residuais que a máquina continua a apresentar: essas acções devem ser consideradas incorrectas, pelo que devem ser totalmente proibidas.

RISCO RESIDUAL	SITUAÇÃO PERIGOSA	ADVERTÊNCIA
Escorregadela ou queda	O operador pode escorregar devido a água ou sujidade no pavimento.	Durante a utilização do aparelho, utilizar equipamento de protecção individual antideslizante.
Queimadura	O utilizador toca intencionalmente em partes do aparelho.	Durante a utilização do aparelho, utilizar equipamento de protecção individual contra o calor.
Queimadura	O operador toca intencionalmente em substâncias de cozedura a altas temperaturas (óleo, água, vapor, etc.).	Durante a utilização do aparelho, utilizar equipamento de protecção individual contra o calor.
Choque eléctrico (electrocussão)	Contacto com partes eléctricas sob tensão durante as operações de manutenção realizadas com o quadro eléctrico sob tensão. O operador intervém (com uma ferramenta eléctrica ou sem desligar alimentação da máquina) deitado no chão com o pavimento molhado.	A manutenção do aparelho deve ser realizada apenas por pessoal qualificado e dotado de equipamento de protecção individual contra electrocussão.
Choque eléctrico (electrocussão)	Electrocussão provocada pelo mau funcionamento do sistema de ligação à terra ou dos dispositivos de protecção eléctricos.	Instalar protecções de acordo com os requisitos das normas em vigor a montante do aparelho.
Queda em altura	O operador intervém na máquina utilizando sistemas não adequados para o acesso à parte superior (por ex., escadas ou sobe a máquina).	Não intervém na máquina utilizando sistemas não adequados para o acesso à parte superior (por ex., escadas ou sobe a máquina).
Viragem de cargas	Manuseamento do aparelho ou de parte do mesmo sem os meios adequados.	Durante o manuseamento do aparelho ou da sua embalagem, utilizar acessórios ou sistemas de elevação adequados.
Químico	O operador entra em contacto com substâncias químicas (detergente, desincrustante, etc.).	Utilizar medidas de segurança apropriadas. Consultar sempre as fichas de segurança e os rótulos do produto utilizado. Utilizar o equipamento de protecção individual recomendado nas fichas de segurança.
Cortes	É possível a ocorrência de feridas por cortes com as partes internas do chassis da máquina durante as intervenções de manutenção.	A manutenção deve ser realizada apenas por pessoal qualificado e dotado de equipamento de protecção individual (luvas anticortes e vestuário que cubra o antebraço).
Esmagamento	É possível a ocorrência de esmagamento dos dedos/mãos no pessoal durante o manuseamento de partes móveis.	A manutenção deve ser realizada apenas por pessoal qualificado e dotado de equipamento de protecção individual (luvas).
Ergonómico	O operador intervém no equipamento sem o equipamento de protecção individual necessário.	O operador deve intervir no aparelho dotado de equipamento de protecção individual.

INFORMAÇÕES GERAIS

Neste capítulo, são indicadas informações gerais que devem ser do conhecimento de todos os utilizadores deste manual. As informações específicas para cada utilizador deste manual são indicadas nos capítulos seguintes ("INSTRUÇÕES PARA...").

1 DADOS DO APARELHO

- A chapa de características do aparelho está na superfície interna do painel de comandos.
- O modelo e o número de série do aparelho estão na etiqueta e na embalagem.

2 AVISOS GERAIS

O fabricante do aparelho não pode ser considerado responsável por eventuais danos causados pelo não cumprimento das obrigações indicadas abaixo.

AVISOS PARA O INSTALADOR

- Ler com atenção este manual. Fornece informações importantes sobre a segurança de instalação, utilização e manutenção do aparelho.
- A instalação, a conversão para outro tipo de gás e a manutenção do aparelho devem ser realizadas por pessoal qualificado e autorizado pelo fabricante, em conformidade com as normas de segurança em vigor e as instruções deste manual.
- Identificar o modelo do aparelho. O modelo é indicado na embalagem e na chapa de características do aparelho.
- Instalar o aparelho apenas em locais suficientemente ventilados.
- Não obstruir os orifícios de ventilação e de descarga presentes no aparelho.
- Não adulterar os componentes do aparelho.
- Instale a montante de todos os aparelhos que funcionam com gás líquido (G30 e/ou G31) um regulador de bloqueio por sobrepressão (OPSO).
- Este tipo de aparelho é destinado ao uso em aplicações comerciais, por exemplo: cozinhas de restaurantes, refeitórios, hospitais e empresas comerciais como: padarias, açougues etc., mas não é destinado à produção de massa contínua de alimentos.

ATENÇÃO: A abertura da válvula de drenagem causará o escoamento do conteúdo quente da cuba.

AVISOS PARA O RESPONSÁVEL PELA MANUTENÇÃO

- Ler com atenção este manual. Fornece informações importantes sobre a segurança de instalação, utilização e manutenção do aparelho.
- A instalação, a conversão para outro tipo de gás e a manutenção do aparelho devem ser realizadas por pessoal qualificado e autorizado pelo fabricante, em conformidade com as normas de segurança em vigor e as instruções deste manual.
- Identificar o modelo do aparelho. O modelo é indicado na embalagem e na chapa de características do aparelho.
- Instalar o aparelho apenas em locais suficientemente ventilados.
- Não obstruir os orifícios de ventilação e de descarga presentes no aparelho.
- Não adulterar os componentes do aparelho.

AVISOS PARA A LIMPEZA

- Limpar diariamente as superfícies externas polidas de aço inoxidável, as superfícies das cubas de cozedura e a superfície das chapas de cozedura.

- Solicitar a um técnico autorizado a limpeza das partes internas do aparelho pelo menos duas vezes por ano.
- Não lavar o aparelho com jatos de água diretos ou de alta pressão ou com máquinas de limpeza a vapor.
- Não usar produtos corrosivos para limpar o piso ou o plano por baixo do aparelho.
- Não lavar na máquina de lavar louça, o corpo e o espalhador dos queimadores da placa.

3 DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA E CONTROLO

PRESSÓSTATO

- O aparelho possui um pressóstato que bloqueia a activação do aquecimento se o nível de água na cuba for inferior ao nível de segurança (cerca de 12 cm). Para voltar a activar o aquecimento, em caso de intervenção do pressóstato, é necessário colocar o nível de água até à marca de nível mínimo, presente na parede posterior da cuba.

4 ELIMINAÇÃO DA EMBALAGEM E DO APARELHO

EMBALAGEM

A embalagem é fabricada com materiais compatíveis com o meio ambiente. Os componentes em material plástico, sujeitos a reciclagem são:

- a cobertura transparente, os sacos dos manuais de instruções e dos bicos (em polietileno - PE).
- as fitas (em polipropileno - PP).

APARELHO

O aparelho é formado, em mais de 90% do seu peso, por material metálico reciclável (aço inoxidável, chapa de alumínio, cobre...).

O aparelho deve ser eliminado respeitando as normas vigentes.

- Não abandoná-lo no meio ambiente.
- Inutilizá-lo antes da eliminação.

5 RISCOS DEVIDOS AO RUÍDO

- Relativamente à emissão de ruído aéreo, o nível de pressão sonora ponderado A é inferior a 70 dB(A).

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

AVISOS PARA O INSTALADOR

O fabricante do aparelho não pode ser considerado responsável por eventuais danos causados pelo não cumprimento das obrigações indicadas abaixo.

- Ler com atenção este manual. Fornece informações importantes sobre a segurança de instalação, utilização e manutenção do aparelho.
- A instalação, a conversão para outro tipo de gás e a manutenção do aparelho devem ser realizadas por pessoal qualificado e autorizado pelo fabricante, em conformidade com as normas de segurança em vigor e as instruções deste manual.
- Identificar o modelo do aparelho. O modelo é indicado na embalagem e na chapa de características do aparelho.
- Instalar o aparelho apenas em locais suficientemente ventilados.
- Não obstruir os orifícios de ventilação e de descarga presentes no aparelho.
- Não adulterar os componentes do aparelho.
- Instale a montante de todos os aparelhos que funcionam com gás líquido (G30 e/ou G31) um regulador de bloqueio por sobrepressão (OPSO).

6 NORMAS E LEIS DE REFERÊNCIA

Instalar o aparelho em conformidade com as normas de segurança atuais em vigor.

Instalar o aparelho em conformidade com os regulamentos em vigor.

7 MOVIMENTAÇÃO

Na embalagem estão impressos sinais de aviso que representam prescrições a observar durante a movimentação do aparelho, para que este não sofra danos. A movimentação do aparelho deve ser realizada exclusivamente com meios apropriados. Se forem utilizados sistemas de elevação, como empilhadores ou similares, garantir que o aparelho se encontra equilibrado.

8 DESEMBALAMENTO

Verificar as condições da embalagem e, em caso de danos evidentes, solicitar ao transportador a inspeção da mercadoria.

- Retirar a embalagem.
- Retirar a película que protege os painéis externos e internos. Retirar com solvente adequado a cola que eventualmente tenha permanecido nestes.

9 COLOCAÇÃO

- As dimensões totais do aparelho e a posição das ligações são indicadas no esquema de instalação que se encontra no início deste manual.
- O aparelho pode ser instalado individualmente ou combinado com outros aparelhos da mesma gama.
- O aparelho não é adequado para encastrar.
- Colocar o aparelho a, pelo menos, 10 cm das paredes circundantes. Se o aparelho deve ser colocado muito perto de paredes, divisórias, móveis de cozinha, elementos de decoração etc., recomendamos que estes sejam de material incombustível; no caso contrário, devem ser revestidos com material isolante térmico incombustível apropriado. Prestar também especial atenção às normas para a prevenção de incêndios.
- Nivelar o aparelho ajustando os pés reguláveis
- Se o aparelho de bancada com um peso inferior a 40kg, for instalado individualmente, deve ser fixado com os pés com rebordo específicos.

MONTAGEM DO APARELHO NUMA BASE, PONTE, POLEIAS

Seguir as instruções fornecidas com o tipo de suporte utilizado.

FIXAÇÃO DO APARELHO AO CHÃO

Fixar o aparelho ao chão com 40 cm de largura, instalado individualmente. Utilizar os pés flangeados apropriados.

UNIÃO ENTRE APARELHOS

- Desmontar os painéis de comandos (A).
- Encostar os aparelhos e nivelá-los até fazer coincidir as bancadas (C).
- Unir os aparelhos nos pontos (B) e (D) utilizando os parafusos fornecidos.
- Desapertar os 2 parafusos dianteiros (E), rodar a placa chapa (F) até encaixar o parafuso do aparelho encostado.
- Apertar os parafusos (E).

10 SISTEMA PARA ESCOAMENTO DOS FUMOS

Realizar a descarga dos fumos em conformidade com o tipo de aparelho. O tipo encontra-se na chapa de características do aparelho.

APARELHO DO TIPO “A1”

- Colocar o aparelho do tipo “A1” por baixo de um exaustor de aspiração para garantir a extracção dos fumos e dos vapores gerados pela cozedura.

APARELHO DO TIPO “B21”

- Colocar o aparelho do tipo “B21” por baixo de um exaustor de aspiração.

APARELHO DO TIPO “B11”

- Instalar no aparelho do tipo “B11” uma chaminé apropriada, a ser solicitada ao fabricante do aparelho. Seguir as instruções de montagem da chaminé.
- Ligar à chaminé um tubo com 150/155 mm de diâmetro, resistente à temperatura de 300 °C.
- Seguir para o exterior ou numa chaminé com eficiência garantida. A largura do tubo não deve ser superior a 3 metros.

11 LIGAÇÕES

A posição e as dimensões das ligações são indicadas no esquema de instalação que se encontra no início deste manual.

LIGAÇÃO À CONDUTA DO GÁS

Certificar-se de que o aparelho está preparado para o tipo de gás com que será alimentado. Verificar as indicações que se encontram nas etiquetas fixadas na embalagem e no aparelho. Adaptar, se necessário, o aparelho ao tipo de gás utilizado. Seguir as instruções do parágrafo a seguir “Adaptação a um outro tipo de gás”.

Para aparelhos de tampo, encontra-se disponível também uma ligação posterior. Desapertar a tampa presente e apertá-la bem na ligação dianteira.

- Instalar a montante do aparelho, num local facilmente acessível, uma torneira de intercepção do gás com fecho rápido.
- Não utilizar tubagem para a ligação de diâmetro inferior à da ligação do gás do aparelho.
- Após a ligação, verificar a existência de perdas nos pontos de ligação.

LIGAÇÃO À REDE ELÉTRICA

Verificar se o aparelho está preparado para funcionar à tensão e frequência com que será alimentado. Verificar as indicações na chapa de características do aparelho.

O símbolo  se presente, indica:

ATENÇÃO, TENSÃO PERIGOSA.

- Instalar a montante do aparelho, num local facilmente acessível, um interruptor de capacidade adequada, que garanta a desactivação multipolar da rede, com uma distância de abertura dos contactos, que permita a desactivação completa nas condições da categoria de sobretensão III, em conformidade com as regras de instalação. A corrente de fuga máxima permitida é de 1 mA/kW.
- Para a ligação, utilizar um cabo de borracha flexível revestido, resistente ao óleo, do tipo H05RN-F ou H07RN-F; para a secção do cabo, consultar a tabela de dados técnicos.

- Ligar o cabo de alimentação à régua de terminais, como indicado no esquema eléctrico fornecido com o aparelho.
- Bloquear o cabo de alimentação com o prensa-cabo.
- Proteger o cabo de alimentação exterior do aparelho com um tubo metálico ou de plástico rígido.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, solicitar a sua substituição ao fabricante, ao serviço de assistência técnica ou a uma pessoa qualificada, para prevenir riscos.

LIGAÇÃO À TERRA E NÓ EQUIPOTENCIAL

Ligar o aparelho a uma tomada eléctrica de terra adequada. Ligar o condutor de terra ao grampo com o símbolo  ao lado da régua de terminais da linha de entrada.

Ligar a estrutura metálica do aparelho alimentada eletricamente a um nó equipotencial. Ligar o condutor ao grampo com o símbolo  situado na parte exterior do fundo.

- Este símbolo indica que o aparelho deve ser colocado num sistema equipotencial ligado em conformidade com os modos previstos pelas normas em vigor.

LIGAÇÃO À REDE DE ABASTECIMENTO DE ÁGUA

Alimentar o aparelho com água potável.

- Instalar a montante do aparelho, num local facilmente acessível, um filtro mecânico e uma torneira de interceção.
- Purgar as tubagens de ligação de eventuais escórias ferrosas antes de ligar o filtro e o aparelho.
- Fechar com uma tampa de aperto as ligações não ligadas.
- Após a ligação, verificar a existência de perdas nos pontos de ligação.
- Ligação da água quente: a temperatura da água não deve ser superior a 60 °C.
- A pressão de alimentação da água deve estar entre 150 kPa e 300 kPa. Utilizar um redutor de pressão, caso a pressão de alimentação seja superior à máxima indicada.
- O aparelho destina-se a ser ligado permanentemente à rede de abastecimento de água e não através de um conjunto de uniões separado.

LIGAÇÃO ÀS CONDUTAS DE ESCOAMENTO DE ÁGUA

As condutas de escoamento devem ser realizadas com materiais resistentes à temperatura de 100 °C. O fundo do aparelho não deve estar sujeito ao vapor produzido pelo escoamento da água quente. Prever uma caixa de inspeção no chão com grelha, com sifão, por baixo da torneira de escoamento das marmitas e à frente das fritadeiras.

12 ADAPTAÇÃO A UM OUTRO TIPO DE GÁS

Na tabela T1 encontram-se indicados, por país de destino:

- Os tipos de gás que podem ser utilizados pelo aparelho.
 - Os bicos e as regulações para cada tipo de gás que pode ser utilizado. Para os bicos, o número indicado na tabela T1 encontra-se impresso no corpo do próprio bico.
- Para adaptar o aparelho ao tipo de gás, com o qual será alimentado, seguir as indicações da tabela T1 e realizar as operações abaixo descritas:
- Substituir o bico do queimador principal (UM).
 - Colocar o arejador do queimador principal à distância A.
 - Substituir o bico do piloto (UP).
 - Regular o ar do piloto (se necessário).
 - Substituir o bico do mínimo da torneira do gás (Um).
 - Colocar no aparelho a etiqueta adesiva que indica o novo tipo de gás utilizado. Os bicos e as etiquetas adesivas são fornecidos com o aparelho.

SUBSTITUIÇÃO DO BICO DO QUEIMADOR PRINCIPAL E REGULAÇÃO DO AR PRIMÁRIO.

- Desmontar o painel frontal.
- Desapertar o parafuso V.
- Desmontar o bico UM e substituí-lo por um indicado na tabela T1.
- Voltar a apertar totalmente o bico UM.
- Posicionar o arejador Z à distância A indicada na tabela T1.
- Voltar a aparafusar totalmente o parafuso V.
- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

SUBSTITUIÇÃO DO BICO DO QUEIMADOR PILOTO

- Desmontar o painel frontal.
- Desapertar a união R.
- Desmontar o bico UP e substituí-lo por um indicado na tabela T1.
- Aparafusar totalmente a união R. Voltar a montar todas as partes.
- Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.
- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

13 COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

Ver o capítulo "INSTRUÇÕES DE MANUTENÇÃO".

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

ADVERTÊNCIAS PARA O UTILIZADOR

O fabricante do aparelho não pode ser considerado responsável por eventuais danos causados pelo não cumprimento das obrigações indicadas abaixo.

- Ler com atenção este manual. Fornece informações importantes sobre a segurança de instalação, utilização e manutenção do aparelho.
- Conservar este manual num lugar seguro e conhecido, de modo a poder ser consultado durante a utilização do aparelho.
- A instalação, a conversão para outro tipo de gás e a manutenção do aparelho devem ser realizadas por pessoal qualificado e autorizado pelo fabricante, em conformidade com as normas de segurança em vigor e as instruções deste manual.
- Para assistência, recorrer apenas a centros técnicos autorizados pelo fabricante e exigir a utilização de peças de substituição originais.
- Realizar a manutenção do aparelho, pelo menos, duas vezes por ano. Aconselha-se a estipular um contrato de manutenção.

- O aparelho destina-se a utilização profissional e deve ser utilizado por pessoal com formação.
- O aparelho destina-se à cozedura de alimentos como indicado nos avisos de utilização. Qualquer outro tipo de utilização é considerado impróprio.
- Evitar funcionar o aparelho em vazio por longos períodos. Realizar o preaquecimento imediatamente antes da utilização.
- Vigiar o aparelho durante o funcionamento.
- Em caso de avaria ou mau funcionamento do aparelho, fechar a torneira de interceção do gás e/ou desligar o interruptor geral de alimentação elétrica, instalados a montante do aparelho.
- Realizar a limpeza segundo as instruções do capítulo "INSTRUÇÕES DE LIMPEZA".
- Não manter materiais inflamáveis na proximidade do aparelho. **PERIGO DE INCÊNDIO.**
- Não obstruir os orifícios de ventilação e de descarga presentes no aparelho.
- Não adulterar os componentes do aparelho.
- Recomenda-se utilizar equipamento de proteção individual devido ao risco de derame de alimentos muito quentes.
- Durante o funcionamento do aparelho, o chão circundante poderá ficar escorregadio. Prestar atenção e utilizar meios adequados para prevenir quedas.
- Prestar atenção à movimentação de acessórios (por ex., panelas) e partes móveis do aparelho e dispô-los numa posição correta.
- Este tipo de aparelho é destinado ao uso em aplicações comerciais, por exemplo: cozinhas de restaurantes, refeitórios, hospitais e empresas comerciais como: padarias, açougues etc., mas não é destinado à produção de massa contínua de alimentos. **ATENÇÃO: A abertura da válvula de drenagem causará o escoamento do conteúdo quente da cuba.**

UTILIZAÇÃO DO COZEDOR DE MASSA A GÁS

AVISOS DE UTILIZAÇÃO

- O aparelho destina-se à cozedura em água de produtos alimentares como massa, arroz, legumes e similares.
- Não ligar ou deixar o piloto ligado com a cuba sem água.
- O aparelho possui um pressóstato que bloqueia a activação do aquecimento se o nível de água na cuba for inferior ao nível de segurança (cerca de 12 cm). Para voltar a activar o aquecimento, em caso de intervenção do pressóstato, é necessário colocar o nível de água até à marca de nível mínimo, presente na parede posterior da cuba.
- Quando o aquecimento estiver activado, manter na cuba um nível de água igual ou superior à marca de nível mínimo, presente na parede posterior da cuba.
- Utilizar sal pouco grosso que deve ser introduzido na cuba quando a água estiver a ferver. Não introduzir na cuba sal de cozinha muito grosso.
- No fim do dia, limpar cuidadosamente a cuba para evitar a formação de depósitos corrosivos no seu interior.

ENCHIMENTO E Esvaziamento DA CUBA

Enchimento

O manípulo de comando do selector tem as seguintes posições de utilização:

0 Apagado

1 Entrada de água - carregamento rápido

2 Paragem de entrada de água - activação do aquecimento

3 Entrada de água - carregamento lento

- Rodar o punho da válvula de escoamento. O escoamento só estará totalmente fechado quando o punho estiver na posição horizontal.
- Rodar o manípulo do selector para a posição "1". Utilizar a posição "3" para reestabelecer a água consumida durante a cozedura.
- Encher a cuba até atingir um nível de água igual ou superior à marca de nível mínimo (a inferior), presente na parede traseira da cuba.
- Para interromper a entrada de água na cuba, rodar o manípulo do selector na posição "0" ou "2".

Esvaziamento

Rodar o punho da válvula. O escoamento só estará totalmente aberto quando o punho estiver na posição vertical.

LIGAR E DESLIGAR OS QUEIMADORES

O manípulo de comando da válvula de gás tem as seguintes posições de utilização:

● Apagado

★ Acendimento do piloto

🔥 Chama máxima

Ligar o piloto

Premir e rodar o manípulo para a posição "★".

- Premir até ao fundo o manípulo para activar o acendedor electrónico e acender o piloto.
- Manter premido o manípulo durante cerca de 20 segundos e libertar. Se o piloto se apagar, repetir a operação.

- O piloto pode ser observado através do orifício de inspecção que se encontra no painel frontal.

Ligar o queimador principal

Premir e rodar o manípulo da posição "  " para a posição "  ".

Desligar

Para apagar o queimador, premir e rodar o manípulo para a posição "  ".

Para apagar o piloto, rodar o manípulo para a posição "  ".

LIGAR E DESLIGAR O AQUECIMENTO

O manípulo de comando do regulador de energia tem as seguintes posições de utilização:

 Apagado

1 Potência mínima - Manutenção

2..4 Potência intermédia - Cozedura

5 Potência máxima

Ligar

Rodar o manípulo do regulador de energia para qualquer posição entre "1" e "5".

- A luz amarela acende-se.

Desligar

Rodar o manípulo do regulador de temperatura para a posição "  ".

- A luz amarela apaga-se.

COZEDURA

- Encher a cuba.
- Rodar o manípulo do selector para a posição " 2 ".
- Acender os queimadores.
- Regular o aquecimento segundo a necessidade da cozedura.

Quando a posição de cozedura programada é diferente da "5", o aquecimento ocorre de modo intermitente. Activa-se e desactiva-se de modo automático. A intensidade da fervura da água pode variar visivelmente, sem nenhum efeito na cozedura. Quando o aquecimento desactiva-se, a luz piloto amarela apaga-se.

NO FIM DO SERVIÇO

- Desligar o aquecimento.
- Desligar os queimadores.
- Esvaziar completamente a cuba
- Rodar o manípulo do selector para a posição " 0 ".

UTILIZAÇÃO DO COZEDOR DE MASSA A GÁS

AVISOS DE UTILIZAÇÃO

- O aparelho destina-se à cozedura em água de produtos alimentares como massa, arroz, legumes e similares.
- O aparelho possui um pressóstato que bloqueia a activação do aquecimento se o nível de água na cuba for inferior ao nível de segurança (cerca de 12 cm). Para voltar a activar o aquecimento, em caso de intervenção do pressóstato, é

necessário colocar o nível de água até à marca de nível mínimo, presente na parede posterior da cuba.

- Quando o aquecimento estiver activado, manter na cuba um nível de água igual ou superior à marca de nível mínimo, presente na parede posterior da cuba.
- Utilizar sal pouco grosso que deve ser introduzido na cuba quando a água estiver a ferver. Não introduzir na cuba sal de cozinha muito grosso.
- No fim do dia, limpar cuidadosamente a cuba para evitar a formação de depósitos corrosivos no seu interior.

ENCHIMENTO E Esvaziamento DA CUBA

Enchimento

O manípulo de comando do selector tem as seguintes posições de utilização:

0 Apagado

1 Entrada de água - carregamento rápido

2 Paragem de entrada de água - activação do aquecimento

3 Entrada de água - carregamento lento

- Rodar o punho da válvula de escoamento. O escoamento só estará totalmente fechado quando o punho estiver na posição horizontal.
- Rodar o manípulo do selector para a posição "1". Utilizar a posição "3" para reestabelecer a água consumida durante a cozedura.
- Encher a cuba até atingir um nível de água igual ou superior à marca de nível mínimo (a inferior), presente na parede traseira da cuba.
- Para interromper a entrada de água na cuba, rodar o manípulo do selector na posição "0" ou "2".

Esvaziamento

Rodar o punho da válvula. O escoamento só estará totalmente aberto quando o punho estiver na posição vertical.

LIGAR E DESLIGAR O AQUECIMENTO

O manípulo de comando do regulador de energia tem as seguintes posições de utilização:

 Apagado

1 Potência mínima - Manutenção

2..4 Potência intermédia - Cozedura

5 Potência máxima

Ligar

Rodar o manípulo do regulador de energia para qualquer posição entre "1" e "5".

- A luz amarela acende-se.

Desligar

Rodar o manípulo do regulador de temperatura para a posição "  ".

- A luz amarela apaga-se.

COZEDURA

- Encher a cuba.
- Rodar o manípulo do selector para a posição " 2 ".
- Regular o aquecimento segundo a necessidade da cozedura.

Quando a posição de cozedura programada é diferente da "5", o aquecimento ocorre de modo intermitente. Activa-se e desactiva-se de modo automático. A intensidade da fervura da água pode variar visivelmente, sem nenhum efeito na cozedura. Quando o aquecimento desactiva-se, a luz piloto amarela apaga-se.

NO FIM DO SERVIÇO

- Desligar o aquecimento.
- Esvaziar completamente a cuba
- Rodar o manípulo do selector para a posição "0".

14 PERÍODOS DE INUTILIZAÇÃO

Antes de um período de inutilização do aparelho, proceder como se segue:

- Realizar uma limpeza cuidada do aparelho.
- Passar em todas as superfícies em aço inox um pano ligeiramente embebido em óleo de vaselina, de modo a formar uma camada protectora.
- Deixar as tampas abertas.
- Fechar torneiras e desligar o interruptor geral de alimentação eléctrica.

Antes de um período de inutilização prolongado do aparelho, proceder como se segue:

- Inspeccionar o aparelho antes de voltar a usá-lo.
- Colocar os aparelhos eléctricos em funcionamento à temperatura mínima durante, pelo menos, 60 minutos.

INSTRUÇÕES DE LIMPEZA

AVISOS PARA A LIMPEZA

O fabricante do aparelho não pode ser considerado responsável por eventuais danos causados pelo não cumprimento das obrigações indicadas abaixo.

- Retirar a ficha do aparelho da tomada, se presente, antes de realizar qualquer operação.
- Limpar diariamente as superfícies externas polidas de aço inoxidável, as superfícies das cubas de cozedura e a superfície das chapas de cozedura.
- Solicitar a um técnico autorizado a limpeza das partes internas do aparelho pelo menos duas vezes por ano.
- Não lavar o aparelho com jatos de água directos ou de alta pressão ou com máquinas de limpeza a vapor.
- Não usar produtos corrosivos para limpar o piso ou o plano por baixo do aparelho.
- Não lavar na máquina de lavar louça, o corpo e o espalhador dos queimadores da placa.

SUPERFÍCIES POLIDAS EM AÇO INOXIDÁVEL

- Limpar as superfícies com um pano ou uma esponja com água e detergentes não abrasivos. Passar o pano pela superfície polida. Passar por água várias vezes e secar bem.
- Não utilizar palha-de-aço ou outros objetos em ferro.
- Não utilizar produtos químicos com cloro.
- Não utilizar objetos pontiagudos que possam danificar as superfícies.

CUBAS DE COZEDURA

- Limpar as cubas fervendo água nas mesmas e, eventualmente, adicionar produtos desengordurantes.
- Remover eventuais depósitos calcários utilizando produtos adequados.

INSTRUÇÕES DE MANUTENÇÃO

AVISOS PARA O RESPONSÁVEL PELA MANUTENÇÃO

O fabricante do aparelho não pode ser considerado responsável por eventuais danos causados pelo não cumprimento das obrigações indicadas abaixo.

- Ler com atenção este manual. Fornece informações importantes sobre a segurança de instalação, utilização e manutenção do aparelho.
- Retirar a ficha do aparelho da tomada, se presente, antes de realizar qualquer operação.
- A instalação, a conversão para outro tipo de gás e a manutenção do aparelho devem ser realizadas por pessoal qualificado e autorizado pelo fabricante, em conformidade com as normas de segurança em vigor e as instruções deste manual.
- Identificar o modelo do aparelho. O modelo é indicado na embalagem e na chapa de características do aparelho.
- Instalar o aparelho apenas em locais suficientemente ventilados.
- Não obstruir os orifícios de ventilação e de descarga presentes no aparelho.
- Não adulterar os componentes do aparelho.

ADAPTAÇÃO A UM OUTRO TIPO DE GÁS

Ver o capítulo "Instruções de instalação".

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

Após a instalação, adaptação a um outro tipo de gás ou intervenções de manutenção, verificar o funcionamento do aparelho. Na presença de avarias, consultar o parágrafo seguinte "Resolução de avarias".

APARELHOS A GÁS

Colocar o aparelho em funcionamento de acordo com as instruções e advertências de utilização indicadas no capítulo "INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO" e verificar:

- A pressão de alimentação do gás (ver o parágrafo seguinte).
- A regularidade de acendimento dos queimadores e a eficácia da instalação de descarga dos fumos.

VERIFICAÇÃO DA PRESSÃO DE ALIMENTAÇÃO DO GÁS

- Utilizar um manómetro com resolução não inferior a 0,1 mbar.
- Desmontar o painel de comandos.
- Retirar o parafuso de retenção da tomada de pressão PP e ligar o manómetro.
- Efectuar a medição com o aparelho em funcionamento.

ATENÇÃO! Se a pressão de alimentação do gás não regressar aos valores limite (Mín. – Máx.) indicados na tabela T2, interromper o funcionamento do aparelho e contactar a entidade responsável pela distribuição de gás.

- Desligar o manómetro e voltar a apertar os parafusos de vedação na tomada de pressão.

APARELHOS ELÉTRICOS

Colocar o aparelho em funcionamento de acordo com as instruções e advertências de utilização indicadas no capítulo "INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO" e verificar:

- os valores da corrente de qualquer fase.
- a regularidade do acendimento das resistências de aquecimento.

15 RESOLUÇÃO DE AVARIAS

COZEDOR DE MASSA A GÁS

O queimador piloto não se acende.

Causas possíveis:

- A pressão de alimentação do gás é insuficiente.
- As condutas ou o bico estão obstruídos.
- A torneira de gás ou a válvula de gás estão defeituosas.
- A vela de acendimento está mal ligada ou está avariada.
- O acendedor ou o cabo da vela estão danificados.

O queimador do piloto não permanece aceso ou apaga-se durante o uso.

Causas possíveis:

- A pressão de alimentação do gás é insuficiente.
- A torneira de gás ou a válvula de gás estão defeituosas.
- O termopar está avariado ou insuficientemente aquecido.
- O termopar está mal ligado à torneira ou à válvula de gás.
- O manípulo da torneira ou da válvula de gás não está suficientemente premido.

O queimador principal não acende (mesmo que o piloto esteja aceso).

Causas possíveis:

- A pressão de alimentação do gás é insuficiente.
- As condutas ou o bico estão obstruídos.
- A torneira de gás ou a válvula de gás estão defeituosas.
- O queimador está avariado (orifícios de saída de gás entupidos).
- O pressóstato está defeituoso
- O regulador de energia está avariado.

Não é possível regular o aquecimento.

Causas possíveis:

- O regulador de energia está avariado.

COZEDOR DE MASSA ELÉCTRICO

O aparelho não aquece.

- A resistência está defeituosa.
- O regulador de energia está avariado.
- O pressóstato está defeituoso

Não é possível regular o aquecimento.

- O regulador de energia está avariado.

16 SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTES

AVISOS PARA A SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTES.

- Retirar a ficha do aparelho da tomada, se presente, antes de realizar qualquer operação.
- Verificar, após a substituição de um componente do circuito de gás, a ausência de fugas nos pontos de ligação ao circuito.
- Verificar, após a substituição de um componente do circuito eléctrico, a sua correcta ligação à cablagem.

COZEDOR DE MASSA A GÁS

Substituição da válvula do gás, do queimador, do piloto, do termopar, do acendedor eléctrico e da vela de acendimento.

- Desmontar o painel frontal.

- Desmontar e substituir o componente.
- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

Substituição do regulador de energia, do selector e da luz piloto.

- Desmontar o painel de comandos.
- Desmontar e substituir o componente.
- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

Substituição do pressóstato

- Desmontar o painel frontal.
- Desmontar e substituir o componente.
- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

COZEDOR DE MASSA ELÉCTRICO

Substituição da resistência

- Desmontar o painel frontal.
- Desmontar e substituir o componente.
- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

Substituição do regulador de energia, do selector e da luz piloto.

- Desmontar o painel de comandos.
- Desmontar e substituir o componente.
- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

Substituição do pressóstato

- Desmontar o painel frontal.
- Desmontar e substituir o componente.
- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

17 LIMPEZA DAS PEÇAS INTERNAS

- Verificar as condições das peças internas do aparelho.
- Remover eventuais resíduos de sujidade.
- Verificar e limpar o sistema de descarga de fumos.

18 COMPONENTES PRINCIPAIS

COZEDOR DE MASSA A GÁS

- Válvula de gás
- Queimador principal
- Queimador piloto
- Termopar
- Vela de acendimento
- Acendedor eléctrico
- Electroválvula de carregamento da água
- Regulador de energia
- Selector
- Luz.
- Pressóstato

COZEDOR DE MASSA ELÉCTRICO

- Resistência
- Regulador de energia
- Selector
- Luz.
- Pressóstato

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR ANVÄNDAREN.....	2
PERSONLIG SKYDDSUSTRUSTNING	3
KVARSTÅENDE RISKER.....	4
ALLMÄN INFORMATION	5
1 APPARATENS MÄRKDATA	5
2 ALLMÄNNA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER	5
SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR INSTALLATÖREN	5
SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR UNDERHÅLLSTEKNIKERN.....	5
SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR RENGÖRINGEN	5
3 SÄKERHETS- OCH KONTROLLANORDNINGAR.....	5
4 BORTSKAFFANDE AV FÖRPACKNING OCH APPARAT	5
5 RISKER P.G.A. BULLER.....	5
ANVISNINGAR FÖR INSTALLATION	5
SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR INSTALLATÖREN	5
6 REFERENSSTANDARDER OCH REFERENSLAGAR	6
7 HANTERING	6
8 UPPACKNING.....	6
9 PLACERING	6
10 SYSTEM FÖR RÖKGASUTSLÄPP	6
11 ANSLUTNINGAR.....	6
12 ANPASSNING TILL EN ANNAN TYP AV GAS.....	7
13 IBRUKTAGNING	7
ANVISNINGAR FÖR ANVÄNDNING	7
SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR ANVÄNDAREN.....	7
ANVÄNDNING AV DEN GASDRIVNA PASTAKOKAREN.....	8
ANVÄNDNING AV DEN ELEKTRISKA PASTAKOKAREN.....	9
14 AVSTÄLLNINGSPERIODER	9
ANVISNINGAR FÖR RENGÖRING.....	9
SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR RENGÖRINGEN	9
ANVISNINGAR FÖR UNDERHÅLL	10
SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR UNDERHÅLLSTEKNIKERN.....	10
ANPASSNING TILL EN ANNAN TYP AV GAS	10
IBRUKTAGNING	10
15 LÖSNING AV FUNKTIONSFEL	10
GASDRIVEN PASTAKOKARE	10
ELEKTRISK PASTAKOKARE	10
16 UTBYTE AV KOMPONENTERNA.....	11
SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR UTBYTE AV KOMPONENTERNA.....	11
GASDRIVEN PASTAKOKARE	11
ELEKTRISK PASTAKOKARE	11
17 RENGÖRING AV INVÄNDIGA DELAR.....	11
18 HUVUDKOMPONENTER	11
GASDRIVEN PASTAKOKARE	11
ELEKTRISK PASTAKOKARE	11

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR ANVÄNDAREN

- Läs denna bruksanvisning noggrant. Den innehåller viktig information för säker installation, användning och underhåll av apparaten.
- Förvara bruksanvisningen på en säker plats som personalen känner till så att den kan rådfrågas under hela apparatens livslängd.
- Installationen, anpassningen till en annan typ av gas och underhållet av apparaten ska utföras av kvalificerad personal som har auktoriserats av tillverkaren samt i överensstämmelse med gällande säkerhetsbestämmelser och anvisningarna i bruksanvisningen.
- Anlita endast tekniska serviceverkstäder som har auktoriserats av tillverkaren och kräv att det används originalreservdelar.
- Låt apparaten genomgå underhåll minst två gånger om året. Det rekommenderas att ingå ett underhållsavtal.
- Apparaten är avsedd för professionellt bruk och ska användas av utbildad personal.
- Apparaten är avsedd för tillagning av mat enligt säkerhetsföreskrifterna för användning. All annan användning anses vara felaktig användning.
- Låt inte apparaten vara påslagen långa perioder utan att den används. Förvärm apparaten precis före användningen.
- Övervaka apparaten under dess funktion.
- Stäng gasavstängningskranen och/eller slå från huvudströmbrytaren, som är placerade före apparaten, om det blir fel på apparaten.
- Utför rengöringen enligt anvisningarna i kapitel "ANVISNINGAR FÖR RENGÖRING".
- Förvara inte lättantändliga material i närheten av apparaten. BRANDFARA.
- Tapp inte till ventilations- och utloppshålen på apparaten.
- Mixtra inte med apparatens komponenter.
- Det rekommenderas att använda personlig skyddsutrustning eftersom det kan förekomma stänk av mycket varm mat.
- Golvet runt apparaten kan bli halt under funktionen. Använd lämpliga hjälpmedel för att inte riskera att ramla.
- Stäng luckor och lådor efter dig.

PERSONLIG SKYDDsutrustning

Nedan följer en sammanfattande tabell över den personliga skyddsutrustning (PSU) som ska användas under apparatens olika livsfaser.

Fas	Skyddsklädsel	Skyddsskor	Skydds- handskar	Skydds- glasögon	Hörselskydd	Ansiktsmask	Huvudskydd eller skyddshjälm
							
Transport		X					
Hantering		X					
Uppackning		X					
Montering		X					
Normal användning	X	X	X (*)				
Inställningar		X					
Normal rengöring		X					
Särskild rengöring		X	X				
Underhåll		X	X (*)				
Demontering		X					
Skrotning		X					

X (*) FÖRESKRIVEN PSU

PSU TILL FÖRFOGANDE ELLER ATT ANVÄNDA VID BEHOV

EJ FÖRESKRIVEN PSU

(*) Skyddshandskar som används i samband med normal användning och underhåll ska vara värmeisolerande för att skydda händerna när operatören vidrör delar av apparaten eller olja, vatten, ånga o.s.v. med hög temperatur som används under tillagningen.

Kom ihåg att operatörer, specialiserade tekniker och apparatens användare som inte använder personlig skyddsutrustning kan utsättas för en kemisk risk och eventuella hälsoskador.

KVARSTÅENDE RISKER

Apparaten medför risker som inte har kunnat elimineras helt konstruktionsmässigt eller genom installation av lämpliga skydd.

Kunden informeras därför följande om de kvarstående risker som förekommer på apparaten:
Dessa beteenden är felaktiga är därmed helt förbjudna.

KVARSTÅENDE RISK	FARLIG SITUATION	SÄKERHETSFÖRESKRIFT
Halkning eller fall	Operatören kan halka p.g.a. det förekommer vatten eller smuts på golvet.	Använd personlig skyddsutrustning mot att halka under användningen av apparaten.
Brännskada	Operatören vidrör oavsiktligt delar av apparaten.	Använd personlig skyddsutrustning mot att bränna sig under användningen av apparaten.
Brännskada	Operatören vidrör oavsiktligt olja, vatten, ånga o.s.v. med hög temperatur som används under tillagningen.	Använd personlig skyddsutrustning mot att bränna sig under användningen av apparaten.
Elstöt (elchock)	Beröring av spänningsförande delar i samband med underhållsmoment som utförs med spänningsförande elpanel. Operatören utför ingrepp (med ett elverktyg eller utan att slå från eltillförseln till maskinen) liggandes på ett blött golv.	Underhållet av apparaten får endast utföras av kvalificerad personal som är utrustad med personlig skyddsutrustning mot elchock.
Elstöt (elchock)	Elchock orsakad av funktionsfel hos jordningssystemet eller de elektriska skyddsanordningarna.	Installera skyddsanordningar som är i överensstämmelse med kraven i gällande bestämmelser före apparaten.
Fall från hög höjd	Operatören utför ingrepp på apparaten med hjälp av olämpliga system för att komma åt den övre delen (t.ex. stegar eller genom att klättra på apparaten).	Utför inte ingrepp på apparaten med hjälp av olämpliga system för att komma åt den övre delen (t.ex. stegar eller genom att klättra på apparaten).
Fallande föremål	Hantering av apparaten eller en del av den utan lämpliga hjälpmedel.	Använd lämpliga tillbehör eller lyftsystem under hanteringen av apparaten eller förpackningen.
Kemikalier	Operatören kommer i kontakt med kemikalier (t.ex. diskmedel, avkalkningsmedel o.s.v.).	Vidta lämpliga säkerhetsåtgärder. Se säkerhetsdatabladet och etiketterna på den använda produkten. Använd den personliga skyddsutrustning som rekommenderas i säkerhetsdatabladet.
Skärskador	Det finns risk för skärskador på ramens invändiga delar i samband med underhåll av apparaten.	Underhållet får endast utföras av kvalificerad personal som är utrustad med personlig skyddsutrustning (skärbeständiga skyddshandskar och kläder som täcker underarmen).
Klämning	Personalen kan klämma fingrar/händer vid hanteringen av rörliga delar.	Underhållet får endast utföras av kvalificerad personal som är utrustad med personlig skyddsutrustning (skyddshandskar).
Ergonomi	Operatören utför ingrepp på apparaten utan erforderlig personlig skyddsutrustning.	Operatören ska använda personlig skyddsutrustning vid ingrepp på apparaten.

ALLMÄN INFORMATION

Detta kapitel innehåller allmän information som samtliga användare av denna bruksanvisning måste känna till. Specifik information för bruksanvisningens användare finns i följande kapitel ("ANVISNINGAR FÖR ...").

1 APPARATENS MÄRKDATA

- Apparaten märkdata står på insidan av kontrollpanelen.
- Apparats modell och serienummer står på följesedlarna och på förpackningen.

2 ALLMÄNNA SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

Apparatens tillverkare fransäger sig ansvaret för eventuella skador som orsakas av försummelse av följande skyldigheter.

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR INSTALLATÖREN

- Läs denna bruksanvisning noggrant. Den innehåller viktig information för säker installation, användning och underhåll av apparaten.
- Installationen, anpassningen till en annan typ av gas och underhållet av apparaten ska utföras av kvalificerad personal som har auktoriserats av tillverkaren samt i överensstämmelse med gällande säkerhetsbestämmelser och anvisningarna i bruksanvisningen.
- Ta reda på apparats modell. Modellen anges på apparats förpackning och märkplåt.
- Installera endast apparaten i lokaler med tillräcklig ventilation.
- Tapp inte till ventilations- och utloppshålen på apparaten.
- Mixtra inte med apparats komponenter.
- Installera en tryckregulator med övertrycksutlösning (OPSO) före samtliga apparater som fungerar med flytande gas (G30 och/eller G31).
- Denna typ av apparat är avsedd att användas för kommersiella tillämpningar som restaurangkök, matsalar, sjukhus och kommersiella verksamheter som bagerier, slakteributiker o.s.v. Den är inte avsedd för kontinuerlig massproduktion av mat.

OBSERVERA! När tömningsventilen öppnas rinner det varma innehållet i behållaren ut.

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR UNDERHÅLLSTEKNIKERN

- Läs denna bruksanvisning noggrant. Den innehåller viktig information för säker installation, användning och underhåll av apparaten.
- Installationen, anpassningen till en annan typ av gas och underhållet av apparaten ska utföras av kvalificerad personal som har auktoriserats av tillverkaren samt i överensstämmelse med gällande säkerhetsbestämmelser och anvisningarna i bruksanvisningen.
- Ta reda på apparats modell. Modellen anges på apparats förpackning och märkplåt.
- Installera endast apparaten i lokaler med tillräcklig ventilation.
- Tapp inte till ventilations- och utloppshålen på apparaten.
- Mixtra inte med apparats komponenter.

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR RENGÖRINGEN

- Rengör dagligen de utvändiga ytorna i satinerat rostfritt stål, tillagningsbehållarnas ytor och kokplattornas yta.
- Låt en auktoriserad tekniker rengöra apparats invändiga delar minst två gånger om året.
- Rengör inte apparaten med direkta vattenstrålar, högttrycksvattenstrålar eller ångtvättar.
- Använd inte frätande produkter för att rengöra golvet eller underlaget under apparaten.
- Maskindiska inte spishällens brännarkropp och flamspridare.

3 SÄKERHETS- OCH KONTROLLANORDNINGAR

TRYCKVAKT

- Apparaten är utrustad med en tryckvakt som blockerar starten av uppvärmningen om vattennivån i behållaren är under säkerhetsnivån (cirka 12 cm). Vattennivån måste åter vara vid märket för min. nivå på behållarens bakre vägg innan uppvärmningen startas igen efter att tryckvakten har utlösts.

4 BORTSKAFFANDE AV FÖRPACKNING OCH APPARAT

FÖRPACKNING

Förpackningen är gjord av miljövänliga material. Följande plaskomponenter ska återvinnas:

- Det genomskinliga skyddshöljet samt bruksanvisningens och munstyckenas påsar av polyetylen (PE).
- Banden av polypropylen (PP).

APPARAT

Över 90 % av apparats vikt består av återvinningsbara metaller (rostfritt stål, aluminiumbelagd plåt, koppar o.s.v.).

Apparaten ska bortskaffas i enlighet med gällande bestämmelser.

- Kasta den inte i naturen.
- Gör den obrukbar innan den bortskaffas.

5 RISKER P.G.A. BULLER

- Det luftburna A-vägdga ljudtrycket är lägre än 70 dB(A).

ANVISNINGAR FÖR INSTALLATION

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR INSTALLATÖREN

Apparatens tillverkare fransäger sig ansvaret för eventuella skador som orsakas av försummelse av följande skyldigheter.

- Läs denna bruksanvisning noggrant. Den innehåller viktig information för säker installation, användning och underhåll av apparaten.
- Installationen, anpassningen till en annan typ av gas och underhållet av apparaten ska utföras av kvalificerad personal som har auktoriserats av tillverkaren samt i överensstämmelse med gällande säkerhetsbestämmelser och anvisningarna i bruksanvisningen.
- Ta reda på apparats modell. Modellen anges på apparats förpackning och märkplåt.
- Installera endast apparaten i lokaler med tillräcklig ventilation.
- Tapp inte till ventilations- och utloppshålen på apparaten.
- Mixtra inte med apparats komponenter.
- Installera en tryckregulator med övertrycksutlösning (OPSO) före samtliga apparater som fungerar med flytande gas (G30 och/eller G31).

6 REFERENSSTANDARDER OCH REFERENSLAGAR

Installera apparaten i överensstämmelse med gällande säkerhetsbestämmelser.

7 HANTERING

Det finns varningssymboler på förpackningen med de föreskrifter som ska iakttas för att säkerställa att apparaten inte blir skadad under hanteringen. Apparaten får endast hanteras med lämpliga hjälpmedel. Kontrollera att apparaten är stabilt balanserad när det används lyftmedel i form av gaffeltruckar eller liknande.

8 UPPACKNING

Kontrollera förpackningens skick. Be budfirman om att få inspektera varan i händelse av uppenbara skador.

- Ta bort förpackningen.
- Ta bort skyddsfilmen från de invändiga och utvändiga panelerna. Använd ett lämpligt lösningsmedel för att ta bort eventuellt klister som sitter kvar på panelerna.

9 PLACERING

- Apparatus utvändiga mått och anslutningarnas placering visas i installationsschemat i början av bruksanvisningen.
- Apparaten kan installeras ensam eller tillsammans med andra apparater ur samma sortiment.
- Apparaten lämpar sig inte för inbyggnad.
- Placera apparaten på minst 10 cm avstånd från omkringliggande väggar. Om apparaten behöver placeras mycket nära väggar, skärmar, köksinredning, inredningsdetaljer o.s.v. ska dessa vara gjorda av icke brännbara material. I annat fall måste de kläs med lämpligt icke brännbart värmeisolerande material. Iaktta dessutom bestämmelserna om brandförebyggande åtgärder mycket noggrant.
- Nivellera apparaten med hjälp av justerfötterna.
- En bänkskåp som väger under 40 kg och installeras ensam ska fästas med därtill avsedda flänsförsedda fötter.

MONTERING AV APPARATEN PÅ BAS, HELT UPPHÄNGD, DELVIS UPPHÄNGD

Följ anvisningarna som medföljer den använda typen av stöd.

FASTSÄTTNING AV APPARATEN I GOLVET

Den 40 cm breda apparaten som installeras ensam ska fästas i golvet. Använd de därtill avsedda flänsförsedda fötterna.

SAMMANFOGNING AV APPARATER

- Demontera kontrollpanelerna (A).
- Placera apparaterna intill varandra och nivellera dem tills arbetsytorna är i linje med varandra (C).
- Sammanfoga apparaterna i punkterna (B) och (D) med de medföljande skruvarna.
- Lossa de två främre skruvarna (E) och vrid plattan (F) tills den hakar tag om skruven på apparaten bredvid.
- Dra åt skruvarna (E).

10 SYSTEM FÖR RÖKGASUTSLÄPP

Utforma rökgasutsläppet beroende på "typen" av apparat. "Typen" anges på apparatens märkplåt.

APPARAT AV TYP "A1"

- Placera apparaten av typ "A1" under en fläktkåpa för att säkerställa utsuget av rökgaserna och ångorna från tillagningen.

APPARAT AV TYP "B21"

- Placera apparaten av typ "B21" under en fläktkåpa.

APPARAT AV TYP "B11"

- Montera en lämplig skorsten på apparaten av typ "B11" som ska beställas av apparatens tillverkare. Följ monteringsanvisningarna som medföljer skorstenen.
- Anslut ett rör med 150–155 mm diameter som klarar en temperatur på 300 °C till skorstenen.
- Anslut mot utsidan eller till en välfungerande skorsten. Röret får vara max. 3 m långt.

11 ANSLUTNINGAR

Anslutningarnas placering och dimension visas i installationsschemat i början av bruksanvisningen.

ANSLUTNING TILL GASLEDNINGEN

Kontrollera om apparaten är förberedd för den typ av gas som den kommer att försörjas med. Kontrollera uppgifterna på följedsedlarna som sitter på förpackningen och på apparaten. Anpassa vid behov apparaten till den använda typen av gas. Följ anvisningarna i följande avsnitt "Anpassning till en annan typ av gas".

På bänkskåp finns även en bakre anslutning. Skruva loss pluggen och skruva fast den ordentligt på den främre anslutningen.

- Installera en avstängningskran med snabb stängning på en lättåtkomlig plats före apparaten.
- Använd inte rörledningar för anslutningen som har mindre diameter än apparatens gasanslutning.
- Kontrollera att det inte förekommer läckage i anslutningspunkterna efter anslutningen.

ANSLUTNING TILL ELNÄTET

Kontrollera om apparaten är avsedd för den spänning och frekvens som den kommer att försörjas med. Kontrollera uppgifterna på apparatens märkplåt.

Symbolen  anger i förekommande fall följande:

VARNING FÖR FARLIG SPÄNNING.

- Installera en brytare med lämplig brytförmåga på en lättåtkomlig plats före apparaten. Brytaren ska garantera fränkopplingen av samtliga poler från elnätet och ha en minsta kontaktöppning som tillåter fullständig fränkoppling vid villkor med överspänningskategori III, i överensstämmelse med installationsföreskrifterna. Max. tillåten läckström är 1 mA/kW.
- Använd en flexibel gummikabel av typ H05RN-F eller H07RN-F med oljebeständigt hölje för anslutningen. Se tabell över tekniska data för kabeltvärsnitt.
- Anslut elkabeln till kopplingsplinten enligt elschemat som medföljer apparaten.
- Fixera elkabeln med kabelklämma.
- Skydda elkabeln utanför apparaten med ett rör av metall eller styv plast.
- En skadad elkabel ska alltid bytas ut av tillverkaren, en auktoriserad serviceverkstad eller en fackman för att förhindra samtliga risker.

ANSLUTNING TILL JORD OCH TILL POTENTIALUTJÄMNINGSSKENA

Anslut elapparaten till ett effektivt jorduttag. Anslut jordledaren till klämman med symbolen  som är placerad bredvid kopplingsplinten för den inkommande ledningen.

Anslut elapparatens metallstruktur till en potentialutjämningskena. Anslut ledaren till klämman med symbolen  som är placerad på utsidan av botten.

- Denna symbol anger att apparaten ska ingå i ett potentialutjämningsystem som är anslutet enligt gällande bestämmelser.

ANSLUTNING TILL VATTENNÄTET

Försörj apparaten med dricksvatten.

- Installera ett mekaniskt filter och en avstängningskran på en lättåtkomlig plats före apparaten.
- Rensa anslutningsledningarna från eventuella järnhaltiga restpartiklar innan filtret och apparaten ansluts.
- Stäng till de kopplingar som inte ansluts med en förseglingsplugg.
- Kontrollera att det inte förekommer läckage i anslutningspunkterna efter anslutningen.
-
- Anslutning av varmvatten: Vattentemperaturen får inte överskrida 60 °C.
- Vattnets matningstryck ska ligga mellan 150 kPa och 300 kPa. Använd en tryckreducerventil om matningstrycket överskrider det max. tryck som anges.
-
- Apparaten är avsedd för att anslutas permanent till vattennätet och inte med ett antal kopplingar som kan kopplas bort.

ANSLUTNING TILL VATTENUTLOPPEN

Utloppsroren ska vara gjorda av material som klarar en temperatur på 100 °C. Apparats botten får inte träffas av ångan som produceras från varmvattenutloppet. Installera en gallerförsedd golvbrunn med vattenlås under tömningskranen för kokgrytorna och framför stekborden.

12 ANPASSNING TILL EN ANNAN TYP AV GAS

I tabell T1 anges utifrån destinationslandet

- de gaser som kan användas för apparatens funktion
- munstyckena och inställningarna för var och en av de gaser som kan användas. Numret som anges i tabell T1 är tryckt på munstycket.

Anpassa apparaten till den typ av gas som den ska försörjas med genom att följa anvisningarna i tabell T1 och utföra följande moment:

- Byt ut huvudbrännarens munstycke (UM).
- Placera huvudbrännarens avluftare vid avståndet A.
- Byt ut pilotbrännarens munstycke (UP).
- Ställ in luften för pilotbrännaren (vid behov).
- Byt ut gaskranens munstycke för minlåga (Um).
- Sätt fast klistermärket som anger den nya typen av gas på apparaten. Munstyckena och klistermärkena medföljer apparaten.

UTBYTE AV HUVUDBRÄNNARENS MUNSTYCKE OCH INSTÄLLNING AV PRIMÄRLUFTEN.

- Demontera frontpanelen.
- Lossa skruven V.

- Demontera munstycket UM och byt ut det mot det som anges i tabell T1.
- Dra åt munstycket UM helt.
- Placera luftaren Z vid avståndet A som anges i tabell T1.
- Dra åt skruven V helt.
- Återmontera samtliga delar. Utför demonteringen i omvänd ordning.

UTBYTE AV PILOTBRÄNNARENS MUNSTYCKE

- Demontera frontpanelen.
- Skruva loss kopplingen R.
- Demontera munstycket UP och byt ut det mot det som anges i tabell T1.
- Dra åt kopplingen R helt. Återmontera samtliga delar.
- Utför demonteringen i omvänd ordning.
- Återmontera samtliga delar. Utför demonteringen i omvänd ordning.

13 IBRUKTAGNING

Se kapitel "ANVISNINGAR FÖR UNDERHÅLL".

ANVISNINGAR FÖR ANVÄNDNING

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR ANVÄNDAREN

Apparatens tillverkare fransäger sig ansvaret för eventuella skador som orsakas av försummelse av följande skyldigheter.

- Läs denna bruksanvisning noggrant. Den innehåller viktig information för säker installation, användning och underhåll av apparaten.
- Förvara bruksanvisningen på en säker plats som personalen känner till så att den kan rådfrågas under hela apparatens livslängd.
- Installationen, anpassningen till en annan typ av gas och underhållet av apparaten ska utföras av kvalificerad personal som har auktoriserats av tillverkaren samt i överensstämmelse med gällande säkerhetsbestämmelser och anvisningarna i bruksanvisningen.
- Anlita endast tekniska serviceverkstäder som har auktoriserats av tillverkaren och kräv att det används originalreservdelar.
- Låt apparaten genomgå underhåll minst två gånger om året. Det rekommenderas att ingå ett underhållsavtal.
- Apparaten är avsedd för professionellt bruk och ska användas av utbildad personal.

- Apparaten är avsedd för tillagning av mat enligt säkerhetsföreskrifterna för användning. All annan användning anses vara felaktig användning.
 - Låt inte apparaten vara påslagen långa perioder utan att den används. Förvärm apparaten precis före användningen.
 - Övervaka apparaten under dess funktion.
 - Stäng gasavstängningskranen och/eller slå från huvudströmbrytaren, som är placerade före apparaten, om det blir fel på apparaten.
 - Utför rengöringen enligt anvisningarna i kapitel "ANVISNINGAR FÖR RENGÖRING".
 - Förvara inte lättantändliga material i närheten av apparaten. BRANDFARA.
 - Tapp inte till ventilations- och utloppshålen på apparaten.
 - Mixtra inte med apparatens komponenter.
 - Det rekommenderas att använda personlig skyddsutrustning eftersom det kan förekomma stänk av mycket varm mat.
 - Golvet runt apparaten kan bli halt under funktionen. Använd lämpliga hjälpmedel för att inte riskera att ramla.
 - Se till att använda korrekt arbetsställning vid hantering av tillbehör (t.ex. kokkärl) och apparatens rörliga delar.
 - Denna typ av apparat är avsedd att användas för kommersiella tillämpningar som restaurangkök, matsalar, sjukhus och kommersiella verksamheter som bagerier, slakteributiker o.s.v. Den är inte avsedd för kontinuerlig massproduktion av mat.
- OBSERVERA! När tömningsventilen öppnas rinner det varma innehållet i behållaren ut.**

ANVÄNDNING AV DEN GASDRIVNA PASTAKOKAREN

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR ANVÄNDNING

- Apparaten är avsedd för att koka livsmedel som pasta, ris, grönsaker och liknande i vatten.
- Tänd inte eller låt pilotbrännaren vara tänd när det inte finns vatten i behållaren.
- Apparaten är utrustad med en tryckvakt som blockerar starten av uppvärmningen om vattennivån i behållaren är under säkerhetsnivån (cirka 12 cm). Vattennivån måste åter vara vid märket för min. nivå på behållarens bakre vägg innan uppvärmningen startas igen efter att tryckvakten har utlöst.

- När uppvärmningen har startats måste vattennivån i behållaren upprätthållas så att den är vid eller över märket för min. nivå på behållarens bakre vägg.
- Använd småkornigt salt. Häll det i behållaren när vattnet kokar. Häll inte grovkornigt bordssalt i behållaren.
- Rengör behållaren noggrant i slutet av dagen för att undvika att det bildas korrosiva beläggningar inuti.

PÅFYLNING OCH TÖMNING AV BEHÅLLAREN

Påfyllning

Vredet som styr väljaren har följande användningslägen:

0 Avstängd

1 Vattentillförsel – Snabb påfyllning

2 Avbruten vattentillförsel – Start av uppvärmning

3 Vattentillförsel – Långsam påfyllning

- Vrid på tömningsventilens handtag. Utloppet är helt stängt först när handtaget är i horisontellt läge.
- Vrid väljarens vred till läge "1". Använd läge "3" för att ersätta det vatten som har gått åt under tillagningen.
- Fyll på behållaren tills vattennivån är vid eller över referensmärket för min. nivå (det nedre) på behållarens bakre vägg.
- Avbryt vattentillförseln genom att vrida väljarens vred till läge "0" eller "2".

Tömning

Vrid på ventilens handtag. Utloppet är helt öppet när handtaget är i vertikalt läge.

TÄNDNING OCH SLÄCKNING AV BRÄNNARE

Vredet som styr gasventilen har följande användningslägen:

● Avstängd

★ Tändning av pilotbrännare

🔥 Maxlåga

Tändning av pilotbrännaren

Tryck in och vrid vredet till läge "★".

- Tryck in vredet helt för att slå på den elektroniska tändaren och tända pilotbrännaren.
- Håll vredet intryckt i cirka 20 sekunder och släpp det sedan. Om pilotbrännaren släcks ska du upprepa momentet.
- Du kan se pilotbrännaren genom inspektionshålet på frontpanelen.

Tändning av huvudbrännaren

Tryck in och vrid vredet från läge "★" till läge "🔥".

Avstängning

Släck huvudbrännaren genom att trycka in och vrida vredet till läge "★".

Släck pilotbrännaren genom att vrida vredet till läge "●".

PÅSLAGNING OCH AVSTÄNGNING AV VÄRME

Vredetsomstyrenegiregulatorn har följande användningslägen:

● Avstängd

1 Min. effekt – Varmhållning

2..4 Medelhöga effekter – Tillagning

5 Max. effekt

Påslagning

Vrid energiregulatorns vred till något av lägena mellan "1" och "5".

- Den gula signallampan tänds.

Avstängning

Vrid energiregulatorns vred till läge "●".

- Den gula signallampan släcks.

TILLAGNING

- Fyll på behållaren.
- Vrid väljarens vred till läge "2".
- Tänd brännarna.
- Ställ in uppvärmningen utifrån tillagningsbehoven.

När ett annat tillagningsläge än "5" har valts är uppvärmningen intermittert. Den startas och stängs av automatiskt. Vattnet kan se ut att koka med varierande intensitet utan att det påverkar tillagningen. Den gula signallampan släcks när uppvärmningen avbryts.

EFTER ANVÄNDNING

- Stäng av uppvärmningen.
- Släck brännarna.
- Töm behållaren helt.
- Vrid väljarens vred till läge "0".

ANVÄNDNING AV DEN ELEKTRISKA PASTAKOKAREN

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR ANVÄNDNING

- Apparaten är avsedd för att koka livsmedel som pasta, ris, grönsaker och liknande i vatten.
- Apparaten är utrustad med en tryckvakt som blockerar starten av uppvärmningen om vattennivån i behållaren är under säkerhetsnivån (cirka 12 cm). Vattennivån måste åter vara vid märket för min. nivå på behållarens bakre vägg innan uppvärmningen startas igen efter att tryckvakten har utlösts.
- När uppvärmningen har startats måste vattennivån i behållaren upprätthållas så att den är vid eller över märket för min. nivå på behållarens bakre vägg.
- Använd småkornigt salt. Håll det i behållaren när vattnet kokar. Håll inte grovkornigt bordssalt i behållaren.
- Rengör behållaren noggrant i slutet av dagen för att undvika att det bildas korrosiva beläggningar inuti.

PÅFYLLNING OCH TÖMNING AV BEHÅLLAREN

Påfyllning

Vredet som styr väljaren har följande användningslägen:

0 Avstängd

1 Vattentillförsel – Snabb påfyllning

2 Avbruten vattentillförsel – Start av uppvärmning

3 Vattentillförsel – Långsam påfyllning

- Vrid på tömningsventilens handtag. Utloppet är helt stängt först när handtaget är i horisontellt läge.
- Vrid väljarens vred till läge "1". Använd läge "3" för att ersätta det vatten som har gått åt under tillagningen.

- Fyll på behållaren tills vattennivån är vid eller över referensmärket för min. nivå (det nedre) på behållarens bakre vägg.
- Avbryt vattentillförseln genom att vrida väljarens vred till läge "0" eller "2".

Tömning

Vrid på ventilens handtag. Utloppet är helt öppet när handtaget är i vertikalt läge.

PÅSLAGNING OCH AVSTÄNGNING AV VÄRME

Vredetsom styrenergiregulatorn har följande användningslägen:

● Avstängd

1 Min. effekt – Varmhållning

2..4 Medelhöga effekter – Tillagning

5 Max. effekt

Påslagning

Vrid energiregulatorns vred till något av lägena mellan "1" och "5".

- Den gula signallampan tänds.

Avstängning

Vrid energiregulatorns vred till läge "●".

- Den gula signallampan släcks.

TILLAGNING

- Fyll på behållaren.
- Vrid väljarens vred till läge "2".
- Ställ in uppvärmningen utifrån tillagningsbehoven.

När ett annat tillagningsläge än "5" har valts är uppvärmningen intermittert. Den startas och stängs av automatiskt. Vattnet kan se ut att koka med varierande intensitet utan att det påverkar tillagningen. Den gula signallampan släcks när uppvärmningen avbryts.

EFTER ANVÄNDNING

- Stäng av uppvärmningen.
- Töm behållaren helt.
- Vrid väljarens vred till läge "0".

14 AVSTÄLLNINGSPERIODER

Gör följande före en planerad avställningsperiod för apparaten:

- Rengör apparaten noggrant.
 - Gå över samtliga ytor i rostfritt stål med en trasa som har fuktats med vaselinolja så att de får en skyddshinna.
 - Lämna locken öppna.
 - Stäng kranarna och slå från huvudströmbrytaren.
- Gör följande efter en längre avställningsperiod för apparaten:

- Kontrollera apparaten innan den börjar användas igen.
- Låt elapparater vara på med min. temperatur i minst 60 minuter.

ANVISNINGAR FÖR RENGÖRING

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR RENGÖRINGEN

Apparatens tillverkare fransäger sig ansvaret för eventuella skador som orsakas av försummelse av följande skyldigheter.

- Frånkoppla i förekommande fall eltillförseln till apparaten innan det utförs något moment.
- Rengör dagligen de utvändiga ytorna i satinerat rostfritt stål, tillagningsbehållarnas ytor och kokplattornas yta.
- Låt en auktoriserad tekniker rengöra apparatens invändiga delar minst två gånger om året.
- Rengör inte apparaten med direkta vattenstrålar, högtrycksvattenstrålar eller ångtvättar.
- Använd inte frätande produkter för att rengöra golvet eller underlaget under apparaten.
- Maskindiska inte spishållens brännarkropp och flamspridare.

SATINERADE YTOR I ROSTFRITT STÅL

- Rengör ytorna med en trasa eller disksvamp samt vatten och vanligt icke slipande rengöringsmedel. Torka med trasan i satineringsriktningen. Våttorka ofta och torka ordentligt torrt.
- Använd inte stålull eller andra järnföremål.
- Använd inte kemikalier som innehåller klor.
- Använd inte spetsiga föremål som kan göra märken i ytorna eller förstöra dem.

TILLAGNINGSBEHÅLLARE

- Rengör behållarna genom att koka upp vattnet och eventuellt tillsätta fettlösande produkter.
- Ta bort eventuella kalkbeläggningar med hjälp av lämpliga produkter.

ANVISNINGAR FÖR UNDERHÅLL

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR UNDERHÅLLSTEKNIKERN

Apparatens tillverkare fransäger sig ansvaret för eventuella skador som orsakas av försummelse av följande skyldigheter.

- Läs denna bruksanvisning noggrant. Den innehåller viktig information för säker installation, användning och underhåll av apparaten.
- Frånkoppla i förekommande fall eltillförseln till apparaten innan det utförs något moment.
- Installationen, anpassningen till en annan typ av gas och underhållet av apparaten ska utföras av kvalificerad personal som har auktoriserats av tillverkaren samt i överensstämmelse med gällande säkerhetsbestämmelser och anvisningarna i bruksanvisningen.
- Ta reda på apparatens modell. Modellen anges på apparatens förpackning och märkplåt.
- Installera endast apparaten i lokaler med tillräcklig ventilation.
- Tapp inte till ventilations- och utloppshålen på apparaten.
- Mixtra inte med apparatens komponenter.

ANPASSNING TILL EN ANNAN TYP AV GAS

Se kapitel "Anvisningar för installation".

IBRUKTAGNING

Kontrollera apparatens funktion efter installationen, anpassningen till en annan typ av gas och underhållet. Se följande avsnitt "Lösning av funktionsfel" i händelse av funktionsfel.

GASAPPARAT

Ta apparaten i bruk enligt anvisningarna och säkerhetsföreskrifterna för användning i kapitel "ANVISNINGAR FÖR ANVÄNDNING" och kontrollera följande:

- Gasens matningstryck (se nästa avsnitt).

- Brännarna tänds korrekt och systemet för rökgasutsläpp fungerar effektivt.

KONTROLL AV GASENS MATNINGSTRYCK

- Använd en manometer med en lägsta upplösning på 0,1 mbar.
- Demontera kontrollpanelen.
- Ta bort tätningsskruven från tryckuttaget PP och anslut manometern.
- Utför mätningen när apparaten är påslagen.

OBSERVERA! Om gasens matningstryck inte ligger mellan gränsvärdena (Min. – Max.) som anges i tabell T2 ska du avbryta apparatens funktion och kontakta gasbolaget.

- Frånkoppla manometern och dra åt tätningsskruven helt på tryckuttaget.

ELAPPARATER

Ta apparaten i bruk enligt anvisningarna och säkerhetsföreskrifterna för användning i kapitel "ANVISNINGAR FÖR ANVÄNDNING" och kontrollera följande:

- Strömvärdena för varje fas.
- Värmeelementen slås på korrekt.

15 LÖSNING AV FUNKTIONSFEL

GASDRIVEN PASTAKOKARE

Pilotbrännaren tänds inte.

Möjliga orsaker:

- Gasens matningstryck är otillräckligt.
- Röret eller munstycket är tilltäppt.
- Gaskranen eller gasventilen är trasig.
- Tändstiftet är felanslutet eller trasigt.
- Tändaren eller tändstiftets kabel är trasig.

Pilotbrännaren slocknar direkt eller släcks under användningen.

Möjliga orsaker:

- Gasens matningstryck är otillräckligt.
- Gaskranen eller gasventilen är trasig.
- Termoelementet är trasigt eller inte tillräckligt varmt.
- Termoelementet är felanslutet till gaskranen eller gasventilen.
- Vredet för gaskranen eller gasventilen har inte tryckts in tillräckligt.

Huvudbrännaren tänds inte (även om pilotbrännaren är tänd).

Möjliga orsaker:

- Gasens matningstryck är otillräckligt.
- Röret eller munstycket är tilltäppt.
- Gaskranen eller gasventilen är trasig.
- Brännaren är trasig (tilltäppta gasutlopp).
- Tryckvakten är trasig.
- Energiregulatören är trasig.

Värmen ställs inte in.

Möjliga orsaker:

- Energiregulatören är trasig.

ELEKTRISK PASTAKOKARE

Apparaten blir inte varm.

- Värmeelementet är trasigt.
- Energiregulatören är trasig.

- Tryckvakten är trasig.

Värmen ställs inte in.

- Energiregulatorn är trasig.

16 UTBYTE AV KOMPONENTERNA

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR UTBYTE AV KOMPONENTERNA.

- Frånkoppla i förekommande fall eltillförseln till apparaten innan det utförs något moment.
- Efter ett utbyte av en komponent i gaskretsen ska det kontrolleras att det inte förekommer läckage i anslutningspunkterna till gaskretsen.
- Efter ett utbyte av en komponent i elkretsen ska det kontrolleras att komponenten är korrekt ansluten till kablaget.

GASDRIVEN PASTAKOKARE

Utbyte av gasventilen, brännaren, pilotbrännaren, termoelementet, den elektriska tändaren och tändstiftet

- Demontera frontpanelen.
- Demontera och byt ut komponenten.
- Återmontera samtliga delar. Utför demonteringen i omvänd ordning.

Utbyte av energiregulatorn, väljaren och signallampan

- Demontera kontrollpanelen.
- Demontera och byt ut komponenten.
- Återmontera samtliga delar. Utför demonteringen i omvänd ordning.

Utbyte av tryckvakten

- Demontera frontpanelen.
- Demontera och byt ut komponenten.
- Återmontera samtliga delar. Utför demonteringen i omvänd ordning.

ELEKTRISK PASTAKOKARE

Utbyte av värmeelementet

- Demontera frontpanelen.
- Demontera och byt ut komponenten.
- Återmontera samtliga delar. Utför demonteringen i omvänd ordning.

Utbyte av energiregulatorn, väljaren och signallampan

- Demontera kontrollpanelen.
- Demontera och byt ut komponenten.
- Återmontera samtliga delar. Utför demonteringen i omvänd ordning.

Utbyte av tryckvakten

- Demontera frontpanelen.
- Demontera och byt ut komponenten.
- Återmontera samtliga delar. Utför demonteringen i omvänd ordning.

17 RENGÖRING AV INVÄNDIGA DELAR

- Kontrollera skicket hos apparatens invändiga delar.
- Ta bort eventuella smutsbeläggningar.
- Kontrollera och rengör systemet för rökgasutsläpp.

18 HUVUDKOMPONENTER

GASDRIVEN PASTAKOKARE

- Gasventil

- Huvudbrännare
- Pilotbrännare
- Termoelement
- Tändstift
- Elektrisk tändare
- Magnetventil för vattentillförsel
- Energiregulator
- Väljare
- Signallampa.
- Tryckvakt

ELEKTRISK PASTAKOKARE

- Motstånd
- Energiregulator
- Väljare
- Signallampa.
- Tryckvakt

