

BEDIENUNGSANLEITUNG



KBS Gastrotechnik GmbH – Schoßbergstraße 26 – 65201 Wiesbaden



S.700-900

CUOCIPASTA

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE
Leggere subito le informazioni generali!

IT

NUDELKOCHER

ANWEISUNGEN FÜR INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG
Die Hinweise sollen sofortgelesen werden!

DE – AT – IT – BE – LU –CH

PASTA COOKER

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION, OPERATION AND MAINTENANCE
Read the general informations immediately!

GB – IE – MT

CUISEURS DE PÂTES

INSTRUCIONS POUR INSTALLATION, EMPLOI ET ENTRETIEN
Lire tout de suite avertissements!

FR – BE – LU

CUECEPASTAS

INSTRUCCIONES PARA INSTAKKACION, USO Y MANTENINIENTO
¡En primer lugar leer las advertencias!

ES

PASTAKOKER

ISTRUCTIES VOOR INSTALLATIE, GEBRUIK EN ONDERHOUD
Lees de waarschuwingen onmiddellijk!

NL – BE

COZEDOR DE MASSAS

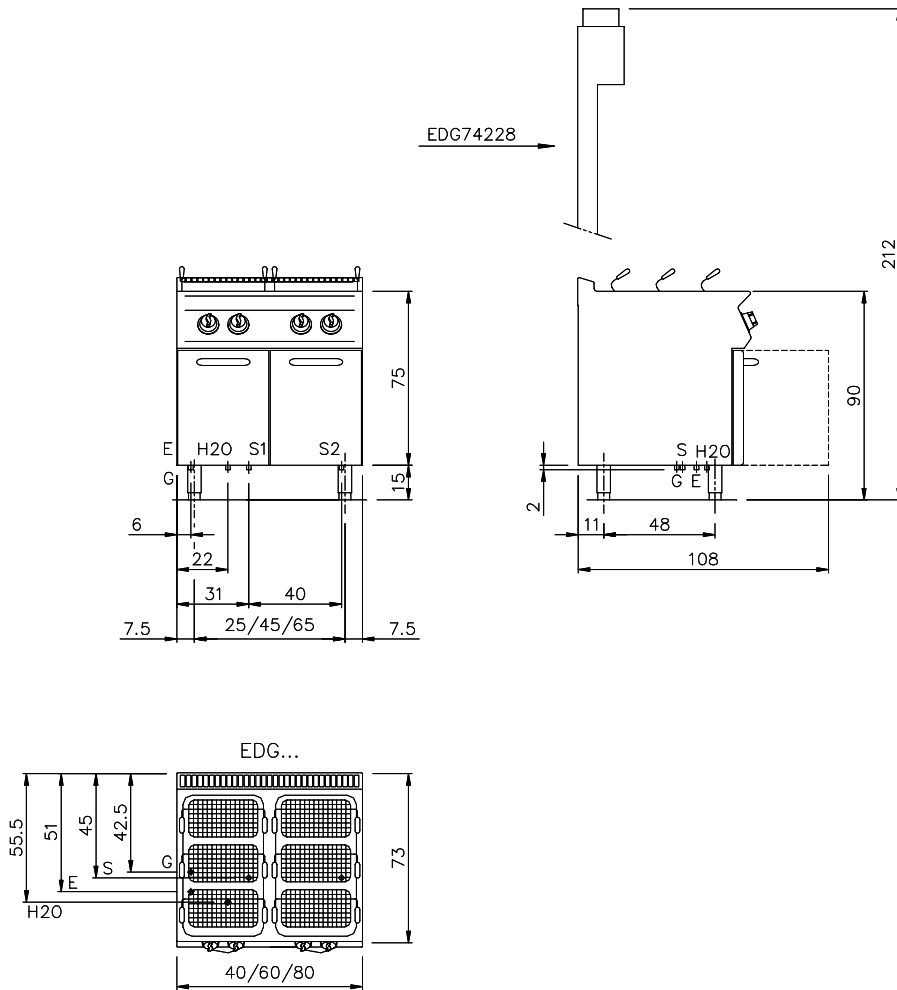
INSTRUCÇÕES PARA INSTALAÇÃO, USO E MANUTENÇÃO
Leia atentamente este manual antes da utilização

PT

DOC.NO **SIXLI30945**
EDITION **003**

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

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

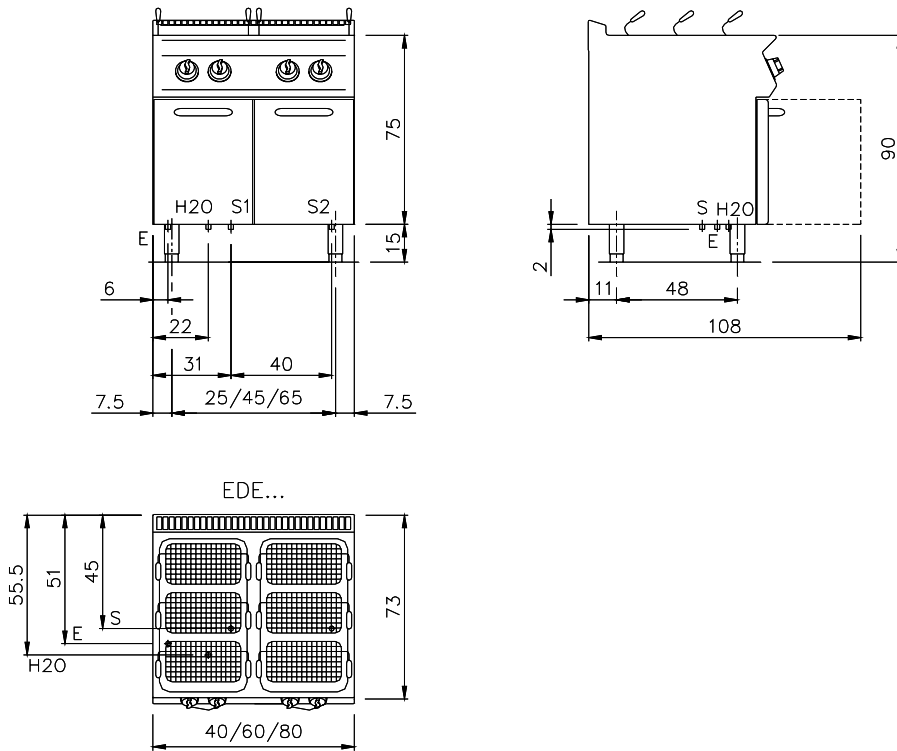


Legenda – Legende – Key – Légende – Leyenda – Legenda - Legenda

- E** Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse
Electric cable stress relief – Presse étoupe de câble él
Pisacable – Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico
- G** Attacco arrivo gas – Gasanschluss – Gas connection
Arrivée gaz – Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás
EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
- H20*** Attacco arrivo acqua – Wasseranschluss – Water inlet
Arrivée eau – Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água
EN ISO 228-1 G 3/4
- S** Attacco scarico acqua – Wasserablauf – Water outlet
Vidange de l'eau – Desaguadero – Wateraftapaansluiting - Junção descarga água

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

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

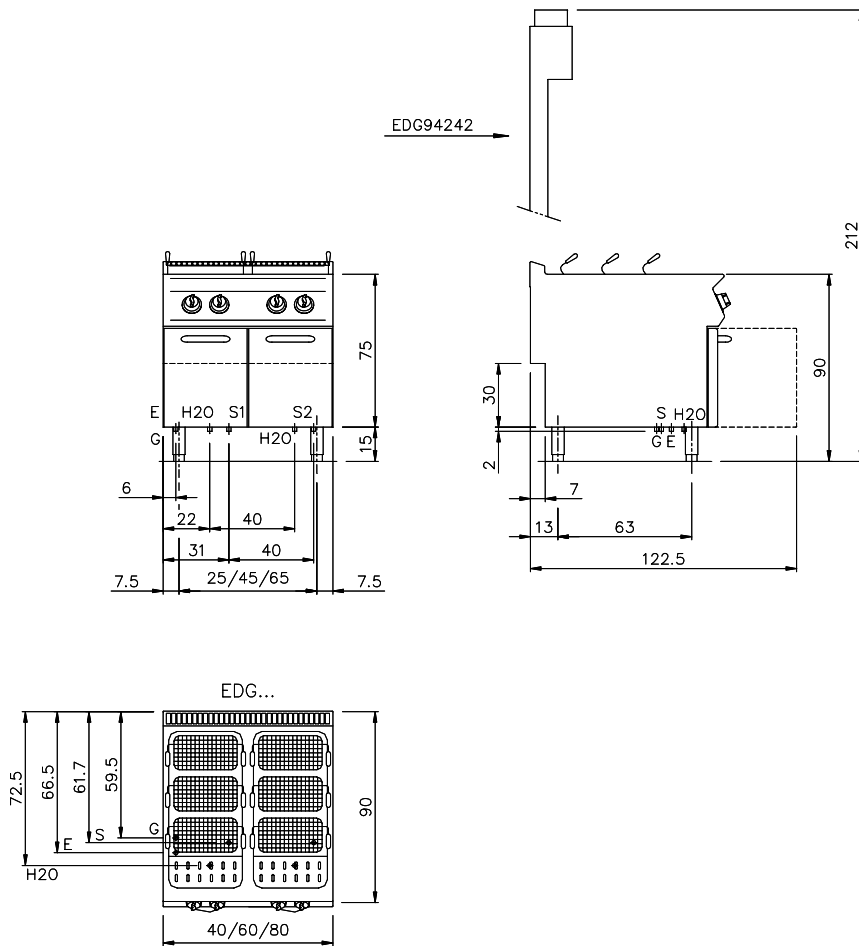


Legenda – Legende – Key – Légende – Leyenda – Legenda - Legenda

- E** Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse
Electric cable stress relief – Presse étoupe de câble él
Pisacable – Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico
- H20*** Attacco arrivo acqua – Wasseranschluss – Water inlet
Arrivée eau – Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água
EN ISO 228-1 G ¾
- S** Attacco scarico acqua – Wasserablauf – Water outlet
Vidange de l'eau – Desaguadero – Wateraftapaansluiting - Junção descarga água

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

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

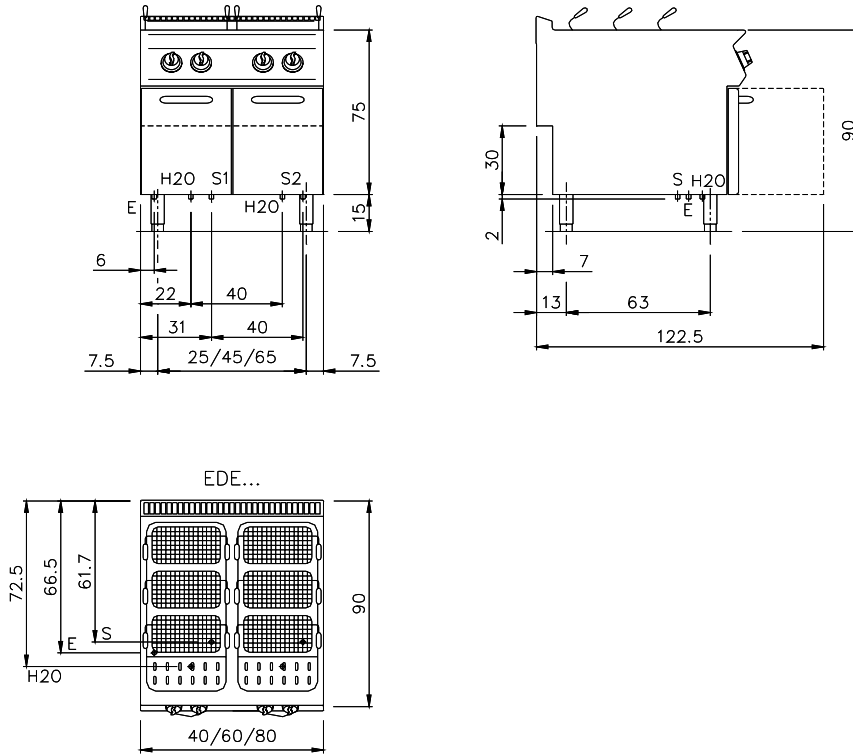


Legenda – Legende – Key – Légende – Leyenda – Legenda - Legenda

- E** Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse
Electric cable stress relief – Presse étoupe de câble él
Pisacable – Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico
- G** Attacco arrivo gas – Gasanschluss – Gas connection
Arrivée gaz – Union de gas - Gasaansluiting - Ligação gás
EN 10226-1 R ½; EN ISO 228-1 Rp ½ (DK)
- H20*** Attacco arrivo acqua – Wasseranschluss – Water inlet
Arrivée eau – Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água
EN ISO 228-1 Rp ¾
- S** Attacco scarico acqua – Wasserablauf – Water outlet
Vidange de l'eau – Desaguadero – Wateraftapaansluiting - Junção descarga água

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

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



Legenda – Legende – Key – Légende – Leyenda – Legenda - Legenda

- E** Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse
Electric cable stress relief – Presse étoupe de câble él
Pisacable – Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico
- H20*** Attacco arrivo acqua – Wasseranschluss – Water inlet
Arrivée eau – Union de agua - Wateraansluiting - Junção alimentação água
EN ISO 228-1 Rp ¾
- S** Attacco scarico acqua – Wasserablauf – Water outlet
Vidange de l'eau – Desaguadero – Wateraftapaansluiting - Junção descarga água

**UNIONE APPARECCHIATURE-GERÄTEZUSAMMENSCHLUSS-COMBINING APPLIANCES-UNIÓN D'APPAREIL-
UNION DE VARIOS EQUIPOS-VERBINDING VAN APPARATEN-UNIÃO DE APARELHOS**

**UNIONE APPARECCHIATURE – GERÄTEZUSAMMENSCHLUSS – COMBINING APPLIANCES - UNIÓN D'APPAREIL
- UNION DE VARIOS EQUIPOS – VERBINDING VAN APPARATEN – UNIÃO DE APARELHOS**

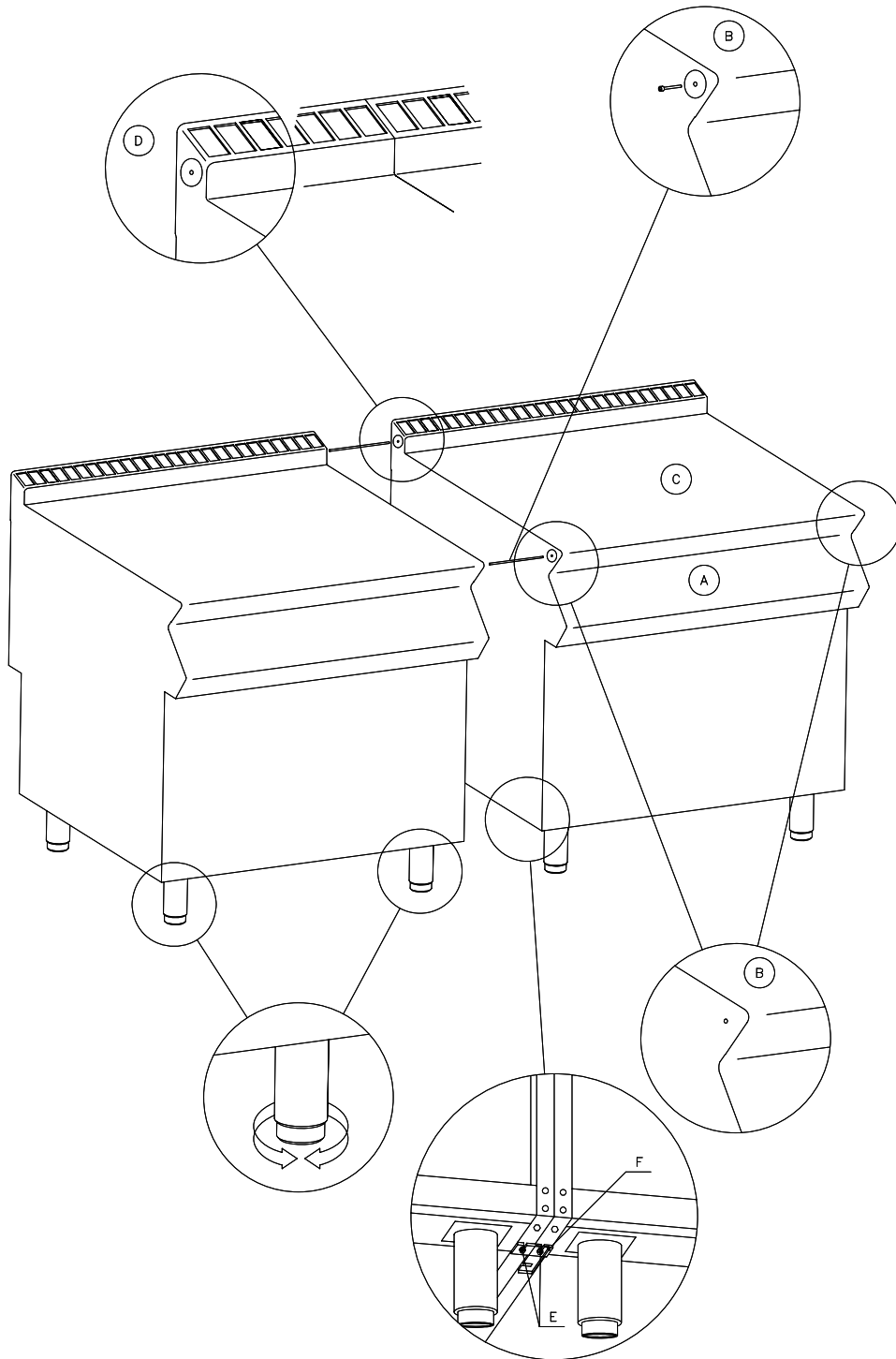
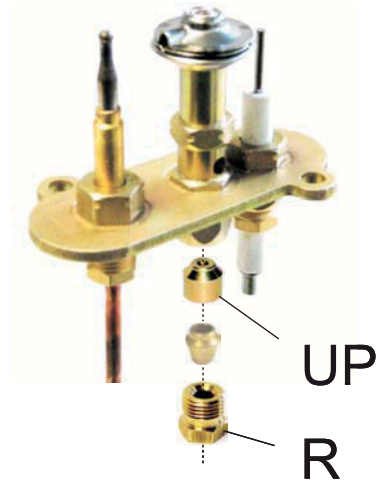
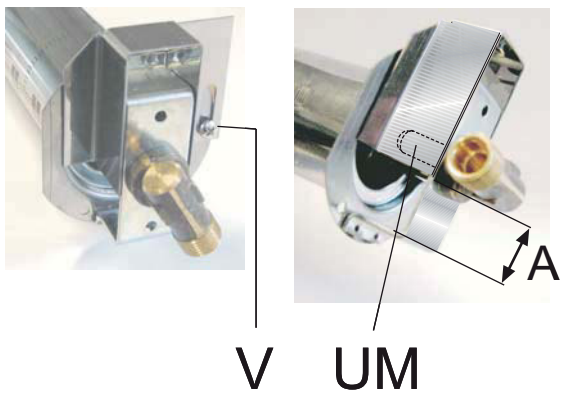
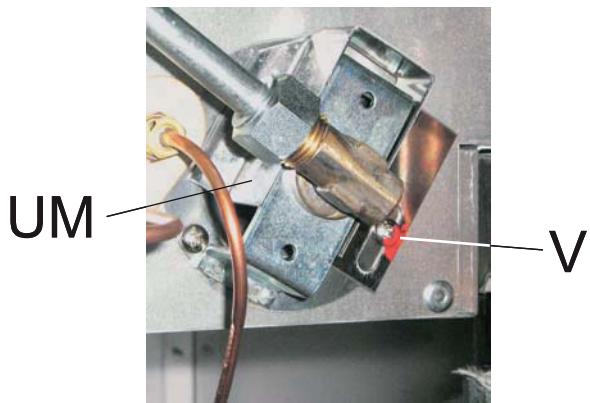


FIGURE - ABB. - FIG.



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

T1							
Ugelli e regolazioni - Düsen und Einstellungen - Nozzles and settings							
Buses et les paramètres - Boquillas y los ajustes - Nozzles en instellingen							
Paese - Land Country - Pays - País	Gas - Gaz	Pa (mbar)	 	MEDG92	MEDG93	MEDG72	MEDG73
				EDG92142	EDG93142	EDG72128	EDG73142
				EDG94242	-	EDG74228	-
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	240	290
			UP	41	27	41	27
			A (mm)	12	12	8	12
			Um	-	-	-	-
DE	G25	20	UM	320	320	270	320
			UP	41	27	41	27
			A (mm)	12	12	8	12
			Um	-	-	-	-
NL	G25	25	UM	290	290	240	290
			UP	41	27	41	27
			A (mm)	12	12	8	12
			Um	-	-	-	-
HU	G20	25	UM	270	270	230	270
			UP	41	27	41	27
			A (mm)	12	12	8	12
			Um	-	-	-	-
HU	G25.1	25	UM	300	300	260	300
			UP	41	27	41	27
			A (mm)	8	8	3	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	165	190
			UP	30	14	30	14
			A (mm)	22	22	18	22
			Um	-	-	-	-
PL	G30/G31	37	UM	175	175	155	175
			UP	30	14	30	14
			A (mm)	22	22	18	22
			Um	-	-	-	-
AT - CH - DE - HU	G30/G31	50	UM	165	165	145	165
			UP	25	14	25	14
			A (mm)	22	22	18	22
			Um	-	-	-	-
IT - CH - SE - DK	G110	8	UM	-	-	490	-
			UP	-	-	75	-
			A (mm)	-	-	8	-
			Um	-	-	-	-
SE	G120	8	UM	-	-	450	-
			UP	-	-	75	-
			A (mm)	-	-	8	-
			Um	-	-	-	-

UM : Ugello MAX - Düse MAX - MAX nozzle - Buse MAX - Boquilla MÁX. - Sproeier MAX

Um : Ugello MIN - Düse MIN - MIN nozzle - Buse MIN - Boquilla MIN - Sproeier MIN

UP : Pilota - Zündbrenner - Pilot - Veilleuse gaz - Piloto - Waakvlam

A : Apertura Aereatore - Öffnen Luftring - Aerator Opening - Ouverture Aérateur - Abertura del aireador - Opening beluchter

Pa : Pressione di allacciamento - Anschlussdruck - Supply pressure
Pression de raccordement - Presión de conexión - Aansluitdruk

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

T2.1					
Categorie a pressioni - Kategorien e Druck - Categories and pressures - Catégories et pressions - Las categorías y las presiones - Categorieën en druk					
(M)EDG9..; (M)EDG73..					
Paese - Land - Country - Pays - País	Categoria Kategorie Category Catégorie Categoría Categorie	Gas Gaz	Pressione di allacciamento Anschlussdruck Supply pressure Pression de raccordement Presión de conexión Aansluitdruk (mbar)		
			Nom. Neen. Norm. Normal	Min.	Max.
LU; PL	I2E	G20	20	17	25
NO	I2H	G20	20	17	25
NL	I2L	G25	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

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

T2.2					
Categorie a pressioni - Kategorien e Druck - Categories and pressures - Catégories et pressions - Las categorías y las presiones - Categoríeën en druk					
(M)EDG72..; EDG74..					
Paese - Land - Country - Pays - Pais	Categoria Kategorie Category Catégorie Categoría Categorie	Gas Gaz	Pressione di allacciamento Anschlussdruck Supply pressure Pression de raccordement Presión de conexión Aansluitdruk (mbar)		
			Nom. Neen. Norm. Normal	Min.	Max.
LU; PL	I2E	G20	20	17	25
NO	I2H	G20	20	17	25
NL	I2L	G25	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
SE	III1ab2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
		G110	8	6	15
		G120	8	6	15
DK	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

T3														
Dati tecnici apparecchiature gas - Technische Daten gasgeräte - Technical data of gas appliances														
Caractéristiques techniques des appareils à gaz - Datos técnicos de los equipos de gas - Technische gegevens gasapparaten														
Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte mm	Capacità vasca Fassungsvermögen der wanne Tank capacity Capacité de la cuve Capacidad de la cuba Bakinhoud l	ΣQ_n kW	ΣQ_n G25 (25) kW	Consumo gas complessivo - Gasamtgasverbrauch - Totala gas consumption Consommation totale de gaz - Consumo total de gas - Totaal gasverbruik									
					G20 (20)	G25 (25)	G25 (20)	G20 (25)	G25.1 (25)	G110 (8)	G120 (8)	G30 (29)	G30 (37)	G30 (50)
					m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	kg/h	kg/h	kg/h
EDG92142	400	38	14	13,5	1,48	1,66	1,72	1,48	1,72	-	-	1,10	1,10	1,10
MEDG92	-	38	14	13,5	1,48	1,66	1,72	1,48	1,72	-	-	1,10	1,10	1,10
EDG93142	600	38	14	13,5	1,48	1,66	1,72	1,48	1,72	-	-	1,10	1,10	1,10
MEDG93	-	38	14	13,5	1,48	1,66	1,72	1,48	1,72	-	-	1,10	1,10	1,10
EDG94242	800	38+38	28	27	2,96	3,32	3,45	2,96	3,44	-	-	2,21	2,21	2,21
EDG72128	400	25	10,5	9,5	1,11	1,17	1,29	1,11	1,29	2,71	2,41	0,83	0,83	0,83
MEDG72	-	25	10,5	9,5	1,11	1,17	1,29	1,11	1,29	2,71	2,41	0,83	0,83	0,83
EDG73142	600	38	14	13,5	1,48	1,66	1,72	1,48	1,72	-	-	1,10	1,10	1,10
MEDG73	-	38	14	13,5	1,48	1,66	1,72	1,48	1,72	-	-	1,10	1,10	1,10
EDG74228	800	25+25	21	19	2,22	2,34	2,58	2,22	2,58	5,42	4,82	1,66	1,66	1,66

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

Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte	Capacità vasca Fassungsvermögen der wanne Tank capacity Capacité de la cuve Capacidad de la cuba Bakinhoud (Max.)	Tensione di alimentazione Netzspannung Power supply voltage Tension d'alimentation Tensión de alimentación Voedingsspanning	Fasi Phasen Phases Fases Fasen	Frequenza Frequenz Frequency Fréquence Frecuencia Frequentie	Potenza totale massima Max. gesamtleistung Max. total power Puissance totale maximum Potencia máxima total Max. totaal vermogen	Sezione cavo alimentazione Querschnitt netzkabel Power supply cable section Section du câble de alimentation Sección del cable de alimentación Doorsnede elektrisch snoer
	mm	l	V	Nr. No. Nbre N. A ant.	Hz	kW	-
MEDG92	-	38	230	1+N	50	0,015	3 G 1
MEDG93	-	38	230	1+N	50	0,015	3 G 1
EDG92142	400	38	230	1+N	50	0,015	3 G 1
EDG93142	600	38	230	1+N	50	0,015	3 G 1
EDG94242	800	38+38	230	1+N	50	0,030	3 G 1
EDE92142	400	38	400	3+N	50/60	8,5	5 G 1,5
EDE93142	600	38	400	3+N	50/60	9	5 G 1,5
EDE94242	800	38+38	400	3+N	50/60	17	5 G 2,5
MEDG72	-	25	230	1+N	50	0,015	3 G 1
MEDG73	-	38	230	1+N	50	0,015	3 G 1
EDG72128	400	25	230	1+N	50	0,015	3 G 1
EDG73142	600	38	230	1+N	50	0,015	3 G 1
EDG74228	800	25+25	230	1+N	50	0,030	3 G 1
EDE72128	400	25	400	3+N	50/60	5,67	5 G 1
EDE93142	600	38	400	3+N	50/60	9	5 G 1,5
EDE74228	800	25+25	400	3+N	50/60	11,34	5 G 2,5

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TÉCNI-
 COS - TECHNISCHE GEGEVENS - DADOS TÉCNICOS

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

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 della apparecchiatura si trova sulla superficie interna del pannello comandi.
- Il modello e il numero di matricola della apparecchiatura si trovano anche su talloncini posti sotto il marchio e sull' imballo.

2 AVVERTENZE GENERALI

Il costruttore dell'apparecchiatura non puo' 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.
- La 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 e' 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 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.
- La 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 la assistenza rivolgersi solo a centri tecnici autorizzati dal costruttore ed esigere l' impiego di ricambi originali.
- Sottoporre la apparecchiatura , almeno due volte l'anno, a manutenzione. E' consigliato di stipulare un contratto di manutenzione.
- L'apparecchiatura è destinata ad un uso professionale e deve essere utilizzata da personale addestrato.
- L'apparecchiatura va adibita alla cottura di cibi come indicato nelle avvertenze d'uso. Ogni altro uso è considerato improprio.
- Evitare di far funzionare a vuoto , per lunghi periodi , la apparecchiatura. Effettuare il preriscaldamento immediatamente prima dell' uso.
- Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.
- In caso di guasto o malfunzionamento della apparecchiatura , chiudere il rubinetto d'intercettazione gas e/o disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica , installati a monte della stessa.

- Eseguire la pulizia secondo le istruzioni del 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.

AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE

- Leggere attentamente questo manuale. Fornisce importanti informazioni sulla sicurezza di installazione , d'uso e manutenzione della apparecchiatura.
- La 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 e' 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, la superficie delle vasche di cottura, 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.
- Non usare prodotti corrosivi per pulire il pavimento sotto l'apparecchiatura.

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 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.

4 SMALTIMENTO IMBALLO E APPARECCHIATURA

4.1 IMBALLO

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

- la copertina trasparente , i sacchetti del manuale istruzioni e degli ugelli (in Polietilene - PE).
- le reggette (in Polipropilene - PP).

4.2 APPARECCHIATURA

L' apparecchiatura e' 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.

ISTRUZIONI PER L' INSTALLAZIONE

AVVERTENZE PER L' INSTALLATORE

Il costruttore dell'apparecchiatura non puo' 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.
- La 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 e' 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.

5 NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO

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

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

6 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. Rimuovere con idoneo solvente il collante eventualmente rimasto su questi.

7 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 puo' 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. Tale distanza può essere inferiore quando le pareti sono incombustibili o protette da isolante termico.
- Livellare l'apparecchiatura agendo sui piedini regolabili

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

Seguire le istruzioni fornite con il tipo di supporto utilizzato.

7.2 FISSAGGIO DELL' APPARECCHIATURA AL PAVIMENTO

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

7.3 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 M6 a testa esagona (fornite).

- Allentare le 2 viti anteriori (E), ruotare la piastrina (F) fino ad agganciare la vite dell'apparecchiatura affiancata.
- Bloccare le viti (E).

8 SISTEMA PER LO SCARICO DEI FUMI

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

8.1 APPARECCHIATURA TIPO "A1"

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

8.2 APPARECCHIATURA TIPO "B21"

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

8.3 APPARECCHIATURA TIPO "B11"

- Montare sulla apparecchiatura tipo "B11" l' idoneo camino, da richiedere al costruttore della apparecchiatura. Seguire le istruzioni di montaggio allegato 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.

9 COLLEGAMENTI

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

9.1 COLLEGAMENTO ALLA CONDUTTURAZIONE 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 e' 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.


9.2 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.

- Installare a monte dell'apparecchiatura , in un luogo facilmente accessibile , un interruttore onnipolare di portata adeguata , con un'apertura dei contatti di almeno 3 mm e un dispositivo di protezione ad alta sensibilità. La massima corrente di dispersione dell'apparecchiatura è di 1 mA/kW.
- Utilizzare un cavo di alimentazione flessibile con isolamento in gomma con caratteristiche non inferiori al tipo H05 RN-F.
- Allacciare il cavo di alimentazione alla morsetteria come indicato nello schema elettrico fornito con la apparecchiatura.
- Bloccare il cavo di alimentazione con il pressacavo.

- Proteggere il cavo di alimentazione esterno alla apparecchiatura con tubo metallico o in plastica rigida.

9.3 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.

9.4 COLLEGAMENTO ALLA RETE IDRICA

Alimentare l'apparecchiatura con acqua potabile. La pressione di alimentazione dell'acqua deve essere compresa tra 150 kPa e 300 kPa. Utilizzare un riduttore di pressione se la pressione di alimentazione e' superiore a quella massima indicata.

- 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.

9.5 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 alla Brasiera.

10 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 e' 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.

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

- Smontare il pannello frontale.

- Smontare l'ugello UM e sostituirlo con quello indicato in tabella T1.
- Riavvitare a fondo l'ugello UM.
- Allentare la vite V e posizionare l'aeratore 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.

10.2 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.

11 MESSA IN SERVIZIO

Vedere il Capitolo "ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE".

ISTRUZIONI PER L'USO

AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE

Il costruttore dell'apparecchiatura non puo' 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.
- La 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 la assistenza rivolgersi solo a centri tecnici autorizzati dal costruttore ed esigere l'impiego di ricambi originali.
- Sottoporre la apparecchiatura, almeno due volte l'anno, a manutenzione. E' consigliato di stipulare un contratto di manutenzione.
- L'apparecchiatura è destinata ad un uso professionale e deve essere utilizzata da personale addestrato.
- L'apparecchiatura va adibita alla cottura di cibi come indicato nelle avvertenze d'uso. Ogni altro uso è considerato improprio.
- Evitare di far funzionare a vuoto, per lunghi periodi, la apparecchiatura. Effettuare il preriscaldamento immediatamente prima dell'uso.
- Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.
- In caso di guasto o malfunzionamento della apparecchiatura, chiudere il rubinetto d'intercettazione gas e/o disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica, installati a monte della stessa.
- Eseguire la pulizia secondo le istruzioni del 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.

12 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 in senso antiorario la impugnatura "H" 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. L'acqua esce dall'erogatore posto sotto il pianetto di sgocciolamento.
- 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 in senso orario la impugnatura "H" 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 - Manutenimento

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 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

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

13 USO DEL CUOCIPASTA ELETTRICO

AVVERTENZE D' USO

- L'apparecchiatura è 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 in senso antiorario la impugnatura " H " 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. L'acqua esce dall' erogatore posto sotto il pianetto di sgocciolamento.
- 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 in senso orario la impugnatura " H " 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 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

- 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 della apparecchiatura procedere come segue :

- Eseguire una accurata pulizia della 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 delle pentole.
- Chiudere rubinetti o interruttori generali a monte delle apparecchiature.

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 puo' essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla inosservanza degli obblighi sotto riportati.

- Staccare l' alimentazione elettrica dell'apparecchiatura , se presente , prima di eseguire qualunque operazione.
- Pulire quotidianamente le superfici esterne satinata in acciaio inossidabile, la superficie delle vasche di cottura, 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.
- Non usare prodotti corrosivi per pulire il pavimento sotto l'apparecchiatura.

SUPERFICI SATINATE IN ACCIAIO INOSSIDABILE

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

15 ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS

Vedere il Capitolo "Istruzioni per l'installazione".

16 MESSA IN SERVIZIO

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

16.1 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.

16.1.1 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.

16.2 APPARECCHIATURA ELETTRICA

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.

17 RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI

17.1 CUOCIPASTA GAS

Il bruciatore pilota non si accende

Possibili cause:

- La Pressione di alimentazione gas è insufficiente.
- La condotta o l'ugello sono ostruiti.
- Il rubinetto gas o la valvola gas è guasta.
- La candelina di accensione è 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 è insufficiente.
- Il rubinetto o la valvola gas sono guasti.
- La termocoppia è guasta o è insufficientemente riscaldata.
- La termocoppia è 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 è acceso)

Possibili cause:

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

Non si regola il riscaldamento

Possibili cause:

- Il regolatore di energia è guasto.

17.2 CUOCIPASTA ELETTRICO

L'apparecchiatura non riscalda.

- La resistenza è guasta.
- Il regolatore di energia è guasto.
- Il pressostato è guasto.

Non si regola il riscaldamento

- Il regolatore di energia è guasto.

18 SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI.

- Staccare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura, se presente, prima di eseguire qualunque operazione.
- Verificare, dopo la sostituzione di un componente del circuito gas, la 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.

18.1 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.

18.2 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.

19 PULIZIA DELLE PARTI INTERNE

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

20 COMPONENTI PRINCIPALI

20.1 CUOCIPASTA GAS

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

20.2 CUOCIPASTA ELETTRICO

- Resistenza

- Regolatore di energia
- Selettore
- Lampada spia
- Pressostato

ALLGEMEINE INFORMATIONEN.....	21
1 GERÄTEDATEN	21
2 ALLGEMEINE HINWEISE	21
HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER	21
HINWEISE FÜR DEN BENUTZER	21
HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER	21
REINIGUNGSHINWEISE	21
3 SICHERHEITS- UND REGELVORRICHTUNGEN	21
4 ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS	21
INSTALLATIONSANLEITUNGEN	22
HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER	22
5 BEZUGSNORMEN UND -GESETZE.....	22
6 AUSPACKEN	22
7 GERÄTEAUFSTELLUNG	22
8 WRASENABZUGSSYSTEM.....	22
9 ANSCHLÜSSE.....	22
10 UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART.....	23
11 INBETRIEBNAHME	23
GEBRAUCHSANLEITUNGEN	23
HINWEISE FÜR DEN BENUTZER	23
12 GEBRAUCH DES GAS-NUDELKOCHERS.....	24
13 GEBRAUCH DES ELEKTRO-NUDELKOCHERS	25
14 STILLSTANDZEITEN.....	25
REINIGUNGSANLEITUNGEN	25
REINIGUNGSHINWEISE	25
WARTUNGSANLEITUNGEN	26
HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER	26
15 UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART.....	26
16 INBETRIEBNAHME	26
17 ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN.....	26
17.1 GAS-NUDELKOCHER.....	26
17.2 ELEKTRO-NUDELKOCHER.....	26
18 ERSATZ VON BAUTEILEN	27
HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN	27
18.1 GAS-NUDELKOCHER.....	27
18.2 ELEKTRO-NUDELKOCHER.....	27
19 REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE	27
20 HAUPTKOMPONENTEN	27
20.1 GAS-NUDELKOCHER.....	27
20.2 ELEKTRO-NUDELKOCHER.....	27

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Dieses Kapitel enthält die allgemeinen Informationen, die sämtlichen Benutzern dieser Anleitungen bekannt sein müssen. Die spezifischen Informationen für die einzelnen Benutzer dieser Anleitungen sind in den folgenden Kapiteln enthalten ("ANLEITUNGEN 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 unter dem Markenzeichen und an der Verpackung vermerkt.

2 ALLGEMEINE HINWEISE

Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.

HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER

- Lesen Sie diese Anleitungen aufmerksam durch. Sie enthalten wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist an der Verpackung und auf dem Schild der Gerätedaten vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abflussöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

- Lesen Sie diese Anleitungen aufmerksam durch. Sie enthalten 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 einen anderen Gasbetrieb und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.
- Fordern Sie Kundendienstleistungen nur bei den vom Hersteller autorisierten Servicecentern an und verlangen Sie Originalersatzteile.
- Das Gerät sollte zumindest 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, 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 Gassperrhahn und/oder unterbrechen Sie die Stromversorgung am Hauptschalter, die beide dem Gerät vorgeschaltet sind.

- Beachten Sie bei der Reinigung die Anweisungen im Kapitel "REINIGUNGSANWEISUNGEN".
- Bewahren Sie keine entflammenden Stoffe in Nähe des Geräts auf. BRANDGEFAHR.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abflussöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER

- Lesen Sie diese Anleitungen aufmerksam durch. Sie enthalten wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist an der Verpackung und auf dem Schild der Gerätedaten vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abflussöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

REINIGUNGSHINWEISE

- Reinigen Sie täglich die Außenflächen aus mattiertem Edelstahl, die Flächen der Garbecken und der Kochplatten.
- Beauftragen Sie einen autorisierten Techniker mindestens zwei Mal im Jahr mit der Reinigung des Geräteinneren.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Spritzwasser oder Hochdruckwasserstrahlen.
- Verwenden Sie keine korrosiven Produkte, um den Boden unter dem Gerät zu reinigen.

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 Eingriff 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

4.1 VERPACKUNG

Die Verpackung ist aus umweltverträglichen Materialien gefertigt. Die recyclebaren Kunststoffkomponenten sind:

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

4.2 GERÄT

Zu mehr als 90% seines Gewichtes besteht das Gerät aus recyclebaren Metallwerkstoffen (Edelstahl, aluminisiertes Blech, Kupfer...).

Das Gerät ist entsprechend den einschlägigen Vorschriften zu entsorgen.

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

INSTALLATIONSANLEITUNGEN

HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER

Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.

- Lesen Sie diese Anleitungen aufmerksam durch. Sie enthalten wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist an der Verpackung und auf dem Schild der Gerätedaten vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abflussöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

5 BEZUGSNORMEN UND -GESETZE

Installieren Sie das Gerät entsprechend den einschlägigen Sicherheitsvorschriften.

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

Für die Installation müssen folgende Vorschriften befolgt werden

- 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).

6 AUSPACKEN

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

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

7 GERÄTEAUFSTELLUNG

- 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. Im Fall feuerbeständiger oder durch Wärmeisolierstoff geschützter Wände darf dieser Abstand auch geringer sein.

- Nivellieren Sie das Gerät mithilfe der höhenverstellbaren Füße

7.1 GERÄTEMONTAGE AUF SOCKEL, ALS BRÜCKENELEMENT, ALS FREITRAGENDES ELEMENT

Befolgen Sie die zusammen mit dem jeweiligen Halterungselement gelieferten Anleitungen.

7.2 BEFESTIGUNG DES GERÄTS AM FUSSBODEN

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

7.3 GERÄTEZEILE

- Bauen 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 durch Verschrauben der (mitgelieferten) M6 am Verbindungsprofil (B-D).
- Die 2 vorderen Schrauben (E) lockern und das Verbindungsprofil (F) drehen, bis es in die Schraube des danebenstehenden Gerätes eingreift.
- Die Schrauben (E) festziehen.

8 WRASENABZUGSSYSTEM

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

8.1 GERÄTETYP "A1"

- Stellen Sie den Gerätetyp "A1" unter einer Dunstabzugshauben auf, um den Abzug von beim Garen erzeugtem Dunst und Schwaden zu gewährleisten.

8.2 GERÄTETYP "B21"

- Stellen Sie den Gerätetyp "B21" unter einer Dunstabzugshauben auf.

8.3 GERÄTETYP "B11"

- Montieren Sie über dem Gerätetyp "B11" den passenden Rauchabzug, der beim Gerätehersteller anzufordern ist. Befolgen 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 funktionierenden Schornstein ab. Das Rohr darf nicht länger als 3 Meter sein.

9 ANSCHLÜSSE

Position und Abmessungen der Anschlüsse sind dem Installationsschema am Anfang dieser Anleitungen zu entnehmen.

9.1 ANSCHLUSS AN DIE GASLEITUNG

Prüfen Sie, ob das Gerät auf die Gasart eingestellt ist, mit der es effektiv betrieben werden soll. Kontrollieren Sie dazu die Angaben auf den an der Verpackung und am Gerät befestigten Etiketten. Falls erforderlich, passen Sie das Gerät an die verwendete Gasart an. 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 keine Anschlussrohre mit geringerem Durchmesser als dem des Gasanschlusses des Geräts.
- Stellen Sie nach dem Anschluss sicher, dass keine Undichtigkeiten an den Verbindungsstellen vorliegen.


9.2 ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

Prüfen Sie, ob das Gerät auf die Spannung und die Frequenz eingestellt ist, mit der es effektiv betrieben wird. Kontrollieren Sie dazu das Schild der Gerätedaten.

- Installieren Sie vor dem Gerät einen allpoligen Schutzschalter mit entsprechender Leistung und mindestens 3 mm Kontaktöffnungsweite sowie einen hochsensiblen Differentialschutzschalter. Höchstzulässiger Fehlstrom 1 mA/kW.
- Verwenden Sie ein flexibles Versorgungskabel mit einem Schutzmantel aus Gummi, das mindestens dem Typ H05 RN-F entsprechen muss.
- Schließen Sie das Versorgungskabel an die Klemmenleiste entsprechend dem mit dem Gerät gelieferten Schaltplan an.
- Klemmen Sie das Versorgungskabel mit der Kabelschelle fest.
- Schützen Sie den geräteexternen Abschnitt des Versorgungskabels mit einem Metallrohr oder einem steifen Kunststoffschlauch.

9.3 ERDUNGS- UND POTENZIALAUSGLEICHANSCHLÜSSE

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

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

9.4 ANSCHLUSS AN DIE WASSERLEITUNG

Das Gerät ist mit Trinkwasser zu versorgen. Der Wasserdruck muss zwischen 150 kPa und 300 kPa betragen. Verwenden Sie einen Druckminderer, falls der Versorgungsdruck höher als der angegebene Höchstdruck sein sollte.

- Schalten Sie dem Gerät einen mechanischen Filter und einen Absperrhahn an einer leicht zugänglichen Stelle vor.
- Reinigen Sie vor dem Anschluss des Filters und des Geräts die Anschlussrohre, 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.

9.5 ANSCHLUSS AN DIE WASSERABFLÜSSE

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

10 UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

Tabelle T1 gibt je nach Bestimmungsland an:

- welche Gasarten für den Gerätebetrieb in Frage kommen.

- die Düsen und die Einstellungen für jede der verwendbaren Gasarten. Die in Tabelle T1 für die Düsen angegebene Nummer ist am Düsenkorpus eingepreßt.

Zur Anpassung des Geräts 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 Gasschaltnebelns ersetzen (Um).
 - Versehen Sie das Gerät mit dem auf den neuen Gasbetrieb hinweisenden Aufkleber.
- Düsen und Aufkleber sind im Lieferumfang des Geräts einbezogen.

10.1 ERSATZ DER HAUPTBRENNERDÜSE UND PRIMÄRLUFTREGELUNG.

- Nehmen Sie die Frontblende ab.
- 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.
- Lockern Sie die Schraube V und bringen Sie den Luftregler auf den in Tabelle T1 angegebenen Abstand A.
- Die Schraube V wieder fest verschrauben.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

10.2 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 wie beim Ausbau vorgehen.

11 INBETRIEBNAHME

Siehe Kapitel "WARTUNGSANLEITUNGEN".

GEBRAUCHSANLEITUNGEN

HINWEISE FÜR DEN BENUTZER

Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.

- Lesen Sie diese Anleitungen aufmerksam durch. Sie enthalten 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 einen anderen Gasbetrieb und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.
- Fordern Sie Kundendienstleistungen nur bei den vom Hersteller autorisierten Servicecentern an und verlangen Sie Originalersatzteile.
- Das Gerät sollte zumindest 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, 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 Gassperrhahn und/oder unterbrechen Sie die Stromversorgung am Hauptschalter, die beide dem Gerät vorgeschaltet sind.
- Beachten Sie bei der Reinigung die Anweisungen im Kapitel "REINIGUNGSANWEISUNGEN".
- Bewahren Sie keine entflammaren Stoffe in Nähe des Geräts auf. BRANDGEFAHR.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abflussöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

12 GEBRAUCH DES GAS-NUDELKOCHERS

GEBRAUCHSHINWEISE

- Das Gerät ist zum Garen von Lebensmitteln wie Nudeln, Reis, Gemüse u.ä. in Wasser bestimmt.
- Schalten Sie den Zündbrenner nicht ein bzw. 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 Eingriff 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 das Becken.
- Nehmen Sie am Ende des Arbeitstags eine gründliche Reinigung des Tiegels vor, damit sich keine korrosiven Ablagerungen darin bilden können.

BECKEN FÜLLEN UND ENTLLEEREN

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 " H " des Ablaufventils gegen den Uhrzeigersinn. 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. Das Wasser tritt aus dem Wassehahn unter der Abtropfplatte aus.
- 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 " H " des Ablaufventils im Uhrzeigersinn. Der Ablauf ist bei Griff in senkrechter Stellung vollständig geöffnet.

EIN- UND AUSSCHALTEN DER BRENNER

Der Schaltknebel 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".

13 GEBRAUCH DES ELEKTRO-NUDELKOCHERS

GEBRAUCHSHINWEISE

- 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 Eingriff 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 das Becken.
- Nehmen Sie am Ende des Arbeitstags eine gründliche Reinigung des Tiegels vor, damit sich keine korrosiven Ablagerungen darin bilden können.

BECKEN FÜLLEN UND ENTLLEEREN

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 " H " des Ablaufventils gegen den Uhrzeigersinn. 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. Das Wasser tritt aus dem Wasserhahn " E " unter der Abtropfplatte aus.
- 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 " H " des Ablaufventils im Uhrzeigersinn. 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 einer geplanten Stillstandzeit des Geräts wie folgt vor:

- Reinigen Sie das Gerät gründlich.
- Wischen Sie sämtliche Edelstahlflächen mit einem kurz zuvor in Vaselineöl getränkten Tuch ab, um einen Schutzfilm aufzubringen.
- Schließen Sie die Deckel der Töpfe nicht.
- Schließen Sie die dem Gerät vorgeschalteten Absperrhähne und Hauptschalter.

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 bei Mindesttemperatur für wenigstens 60 Minuten in Betrieb.

REINIGUNGSANLEITUNGEN

REINIGUNGSHINWEISE

Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.

- Vor Durchführung jedes Eingriffs muss die eventuell vorhandene Stromzufuhr zum Gerät getrennt werden.
- Reinigen Sie täglich die Außenflächen aus mattiertem Edelstahl, die Flächen der Garbecken und der Kochplatten.

- Beauftragen Sie einen autorisierten Techniker mindestens zwei Mal im Jahr mit der Reinigung des Geräteinneren.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Spritzwasser oder Hochdruckwasserstrahlen.
- Verwenden Sie keine korrosiven Produkte, um den Boden unter dem Gerät zu reinigen.

MATTIERTE EDELSTAHLFLÄCHEN

- Reinigen Sie die Flächen mit einem Tuch oder Schwamm und verwenden Sie dazu Wasser und handelsübliche Reiniger ohne Scheuermittel. Wischen Sie mit dem Tuch im Verlauf der Mattierung. Mehrmals nachspülen und anschließend sorgfältig abtrocknen.
- Keine Kratzschwämme oder andere Metallgegenstände verwenden.
- Verwenden Sie keine chemischen Produkte, die Chlor enthalten.
- Verwenden Sie keine spitzen Gegenstände, die die Flächen einritzen und beschädigen können.

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.

WARTUNGSANLEITUNGEN

HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER

Der Gerätehersteller ist nicht haftbar für eventuelle Schäden, die durch Missachtung der nachstehenden Pflichten verursacht werden.

- Lesen Sie diese Anleitungen aufmerksam durch. Sie enthalten wichtige Hinweise zur Installations-, Gebrauchs- und Wartungssicherheit des Geräts.
- Installation, Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.
- Gerätemodell feststellen. Das Modell ist an der Verpackung und auf dem Schild der Gerätedaten vermerkt.
- Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.
- Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abflussöffnungen nicht.
- Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

15 UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

Siehe Kapitel "Installationsanleitungen".

16 INBETRIEBNAHME

Überprüfen Sie nach der Installation, der Anpassung an eine andere Gasart oder nach Wartungseingriffen den Gerätebetrieb. Liegen Betriebsstörungen an, können Sie im nachfolgenden Abschnitt "Abhilfe bei Betriebsstörungen" nachschlagen.

16.1 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.

16.1.1 PRÜFUNG DES GASVERSORGUNGSDRUCKS

- Verwenden Sie einen Druckmesser mit 0,1 mbar Mindestauflösung.
 - Nehmen Sie das Bedienfeld ab.
 - 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, müssen Sie den Gerätebetrieb unterbrechen und mit dem Gaswerk Rücksprache nehmen.

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

16.2 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.

17 ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN

17.1 GAS-NUDELKOCHER

Der Zündbrenner schaltet sich nicht ein

Mögliche Ursachen:

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

Der Zündbrenner bleibt nicht eingeschaltet oder erlischt während des Gebrauchs

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.
- Der Gasschaltknebel oder das Gasventil sind defekt.
- Das Thermoelement ist defekt oder wird nicht genügend erhitzt.
- Das Thermoelement ist nicht korrekt an den Gasschaltknebel oder das Gasventil angeschlossen.
- Der Knebel des Gasschalters oder des Gasventils wird nicht genügend gedrückt.

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

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.
- Die Leitung oder die Düse sind verstopft.
- Der Gasschaltknebel oder das Gasventil sind 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.

17.2 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.

18 ERSATZ VON BAUTEILEN

HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN.

- Vor Durchführung jedes Eingriffs muss die eventuell vorhandene Stromzufuhr zum Gerät getrennt werden.
- 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.

18.1 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 wie beim Ausbau vorgehen.

Ersatz des Energiereglers, des Wahlschalters und der Kontrolllampe

- Bedienfeld entfernen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

Ersatz des Druckwächters

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

18.2 ELEKTRO-NUDELKOCHER

Ersatz des Heizelements

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

Ersatz des Energiereglers, des Wahlschalters und der Kontrolllampe

- Bedienfeld entfernen.
- Das Teil ausbauen und ersetzen.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

Ersatz des Druckwächters

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

19 REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE

- Kontrollieren Sie den Zustand der inneren Geräteteile.
- Entfernen Sie die Rückstände etwaiger Unreinheiten.
- Prüfen und reinigen Sie das Wrasenabzugssystem.

20 HAUPTKOMPONENTEN

20.1 GAS-NUDELKOCHER

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

20.2 ELEKTRO-NUDELKOCHER

- Heizelement
- Energieregler
- Wahlschalter
- Kontrolllampe
- Druckwächter

GENERAL INFORMATION.....	29
1 APPLIANCE SPECIFICATIONS	29
2 GENERAL PRESCRIPTIONS	29
REMINDEES FOR THE INSTALLER	29
REMINDEES FOR THE USER	29
REMINDEES FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN	29
REMINDEES FOR CLEANING	29
3 SAFETY AND CONTROL DEVICES.....	29
4 DISPOSAL OF PACKING AND THE APPLIANCE	29
INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION	29
REMINDEES FOR THE INSTALLER	29
5 REFERENCE STANDARDS AND LAWS.....	30
6 UNPACKING	30
7 POSITIONING	30
8 FUMES EXHAUST SYSTEM.....	30
9 CONNECTIONS.....	30
10 CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS	31
11 COMMISSIONING	31
INSTRUCTIONS FOR USE.....	31
REMINDEES FOR THE USER	31
12 USING THE GAS PASTA COOKER	31
13 USING THE ELECTRIC PASTA COOKER	32
14 PROLONGED DISUSE	33
INSTRUCTIONS FOR CLEANING.....	33
REMINDEES FOR CLEANING	33
INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE	33
REMINDEES FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN	33
15 CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS	33
16 COMMISSIONING	33
17 TROUBLESHOOTING	34
17.1 GAS PASTA COOKER	34
17.2 ELECTRIC PASTA COOKER.....	34
18 REPLACING COMPONENTS.....	34
REMINDEES FOR REPLACING COMPONENTS.....	34
18.1 GAS PASTA COOKER.....	34
18.2 ELECTRIC PASTA COOKER.....	34
19 CLEANING THE INTERIOR	34
20 MAIN COMPONENTS	34
20.1 GAS PASTA COOKER	34
20.2 ELECTRIC PASTA COOKER.....	34

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 dataplate is located inside the control panel.
- The appliance model and serial number are also detailed on decals under the brand logo and on the packing.

2 GENERAL PRESCRIPTIONS

The appliance manufacturer cannot be liable for any damage due to failure to comply with the prescriptions given below.

REMINDEES 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 in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packing and on the appliance dataplate.
- 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.

REMINDEES 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 in this manual.
- For after-sales service, contact technical assistance centres 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, close the gas shut-off valve and/or switch the appliance off at the main switch installed up-line of the appliance.
- 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.

REMINDEES 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 in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packing and on the appliance dataplate.
- 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.

REMINDEES FOR CLEANING

- Clean the satin finish stainless steel exterior surfaces, the cooking wells and the surface of the hotplates every day.
- At least twice a year, have an authorized technician clean the internal parts of the appliance.
- Do not use direct or high pressure water jets to clean the appliance.
- Do not use corrosive products to clean the floor beneath the appliance.

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 PACKING AND THE APPLIANCE

4.1 PACKING

The packing 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).

4.2 APPLIANCE

The appliance is manufactured 90% from recyclable metals (stainless steel, aluminium 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.

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

REMINDEES FOR THE INSTALLER

The appliance manufacturer cannot be liable for any damage due to failure to comply with the prescriptions given below.

- 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 in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packing and on the appliance dataplate.
- 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.

5 REFERENCE STANDARDS AND LAWS

Install the appliance in conformity to current safety standards.

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

6 UNPACKING

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

- Remove the packing
- Remove the protective film from the outer panels. Use a suitable solvent to remove any residual adhesive from the panels.

7 POSITIONING

- The overall dimensions of the appliance and the position of connections are given on the installation diagram at the start of this 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 adjacent walls. This distance can be reduced in the presence of non-combustible walls or heat-insulated walls.
- Level the appliance by means of the height-adjustable feet

7.1 APPLIANCE ASSEMBLY WITH BASE, BRIDGE, AND CANTILEVER SOLUTIONS

Follow the instructions provided with the type of support utilized.

7.2 FIXING THE APPLIANCE TO THE FLOOR

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

7.3 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 by screwing down the connector plate (B-D) using the flat-headed M6 screws (supplied).
- Slacken the 2 front screws (E), turn the plate (F) until it catches the screw of the adjacent appliance.
- Tighten the screws (E).

8 FUMES EXHAUST SYSTEM

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

8.1 APPLIANCE TYPE "A1"

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

8.2 APPLIANCE TYPE "B21"

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

8.3 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.

9 CONNECTIONS

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

9.1 CONNECTION TO THE GAS SUPPLY

Check that the appliance is designed to operate with the type of gas supply present on site. Check the information given on the decals on the packing and appliance. Convert the appliance to the local gas type, if necessary. Follow the instructions at 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 gas leaks at the connection points.


9.2 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 dataplate.

- At an easily accessible point upstream of the appliance, fit an all-pole disconnect switch of suitable capacity with a contact breaking distance of at least 3 mm, and a highly sensitive differential protection device. The maximum permitted leakage current is 1 mA/kW.
- A flexible rubber cable with insulation specifications not lower than type H 05 RN-F must be used for connection.
- 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.

9.3 PROTECTIVE EARTH AND EARTH BONDING CONNECTIONS

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

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

9.4 CONNECTION TO THE WATER SUPPLY

The appliance must be connected to a potable water supply. 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.

- 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 of ferrous particles before connecting the filter and the appliance.
- Seal any unused connectors with a plug.
- Once the appliance has been installed, check for gas leaks at the connection points.

9.5 CONNECTION TO THE WATER DRAIN

The water drainage system must be made 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.

10 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 body of nozzles.

To convert the appliance to the local gas type, follow the instructions given in 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.

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

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

10.2 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 connector R. Re-assemble all parts.
- For assembly, proceed in reverse order.

11 COMMISSIONING

See Chapter " INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE ".

INSTRUCTIONS FOR USE

REMINDERS FOR THE USER

The appliance manufacturer cannot be liable for any damage due to failure to comply with the prescriptions given below.

- 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 in this manual.
- For after-sales service, contact technical assistance centres 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, close the gas shut-off valve and/or switch the appliance off at the main switch installed up-line of the appliance.
- 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.

12 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 well when the water is boiling. Do not use coarse-grained rock salt in the well.
- 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 " H " of the drain valve anti-clockwise. 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. Water fills from tap located under the draining board.

- 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 “ H “ of the drain valve clockwise. 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 “ 🔥 ”.

Burner extinction

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.

Burner extinction

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”.

13 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.
- QWhile 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 well when the water is boiling. Do not use coarse-grained rock salt in the well.
- 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 “ H “ of the drain valve anti-clockwise. 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. Water fills from tap “ E “ located under the draining board.
- 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 “ H “ of the drain valve clockwise. 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.

Burner extinction

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 pot lids open.
- Shut off taps and main switches upstream of appliances.

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 appliance manufacturer cannot be liable for any damage due to failure to comply with the prescriptions given below.

- Disconnect the appliance electric supply, if present, before carrying out any operation.
- Clean the satin finish stainless steel exterior surfaces, the cooking wells and the surface of the hotplates every day.
- At least twice a year, have an authorized technician clean the internal parts of the appliance.
- Do not use direct or high pressure water jets to clean the appliance.
- Do not use corrosive products to clean the floor beneath the appliance.

SATIN FINISH STAINLESS STEEL SURFACES

- Clean the surfaces with a cloth or sponge using water and proprietary non-abrasive detergents. Follow the direction of the satin finish lines. 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 WELLS

- Clean the wells 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 appliance manufacturer cannot be liable for any damage due to failure to comply with the prescriptions given below.

- 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 in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packing and on the appliance dataplate.
- 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.

15 CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS

See Chapter “ Instructions for installation “.

16 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”.

16.1 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.

16.1.1 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 on pressure test point PP and connect the manometer to the test point.
- Make the measurement with the appliance in operation.

IMPORTANT ! 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.

16.2 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.

17 TROUBLESHOOTING

17.1 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.

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.

17.2 ELECTRIC PASTA COOKER

The appliance does not heat.

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

Heating cannot be adjusted

- Defective energy regulator.

18 REPLACING COMPONENTS

REMINDERS FOR REPLACING COMPONENTS.

- Disconnect the appliance electric supply, if present, before carrying out 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.

18.1 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.

18.2 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.

19 CLEANING THE INTERIOR

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

20 MAIN COMPONENTS

20.1 GAS PASTA COOKER

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

20.2 ELECTRIC PASTA COOKER

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

INFORMATIONS GÉNÉRALES	33
1 DONNÉES DE L'APPAREIL.....	33
2 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX	33
AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR.....	33
AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR.....	33
AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN D'ENTRETIEN.....	33
AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE	33
3 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ ET DE CONTRÔLE	33
4 ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL.....	33
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION	34
AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR.....	34
5 NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE	34
6 DÉBALLAGE.....	34
7 MISE EN PLACE	34
8 SYSTÈME D'ÉVACUATION DES FUMÉES	34
9 RACCORDEMENTS	34
10 ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ	35
11 MISE EN SERVICE.....	35
INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION.....	35
AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR.....	35
12 UTILISATION DU CUISEUR À PÂTES À GAZ.....	35
13 UTILISATION DU CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUE.....	36
14 PÉRIODES D'INACTIVITÉ	37
INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE	37
AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE	37
INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN	37
AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN D'ENTRETIEN.....	37
15 ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ	38
16 MISE EN SERVICE.....	38
17 RÉOLUTION DES DYSFONCTIONNEMENTS.....	38
17.1 CUISEUR À PÂTES À GAZ.....	38
17.2 CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUE.....	38
18 REMPLACEMENT DE PIÈCES	38
AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DE PIÈCES.....	38
18.1 CUISEUR À PÂTES À GAZ.....	38
18.2 CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUE.....	39
19 NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES	39
20 PIÈCES PRINCIPALES	39
20.1 CUISEUR À PÂTES À GAZ.....	39
20.2 CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUE.....	39

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Ce chapitre donne les informations générales dont tous les utilisateurs de ce manuel doivent prendre connaissance. Les informations spécifiques destinées à chaque utilisateur de ce manuel figurent dans les chapitres suivants (" INSTRUCTIONS POUR ").

1 DONNÉES DE L'APPAREIL

- La plaque signalétique de l'appareil se trouve à l'intérieur du panneau de commandes.
- Le modèle et le numéro de série de l'appareil se trouvent également sur les talons sous la marque et sur l'emballage.

2 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'éventuels dommages causés par le non-respect des consignes 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 toute 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.
- Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

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 toute sécurité.
- Conserver ce manuel dans un endroit sûr et connu afin de pouvoir être consulté 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 originales.
- Faire contrôler l'appareil au moins deux fois par an. Il convient de stipuler un contrat d'entretien.
- Cet appareil est destiné à un usage professionnel et doit donc être utilisé par du personnel formé à cet effet.
- 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.
- Effectuer le nettoyage conformément aux instructions données dans le Chapitre " INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE " .

- Ne pas stocker de substances inflammables à proximité de l'appareil. DANGER D'INCENDIE.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN D'ENTRETIEN

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute 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.
- Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE

- Nettoyer tous les jours les surfaces extérieures en acier inox poli, la surface des cuves de cuisson, la surface des plaques de cuisson.
- Faire nettoyer les pièces internes de l'appareil au moins deux fois par an par un technicien agréé.
- Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs ou à haute pression.
- Ne pas utiliser de produits corrosifs pour nettoyer le sol au-dessous de l'appareil.

3 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ ET DE CONTRÔLE

PRESSOSTAT

- L'appareil est doté 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

4.1 EMBALLAGE

L'emballage est réalisé dans des matériaux compatibles avec l'environnement. Les éléments en matière plastique recyclables sont :

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

4.2 APPAREIL

L'appareil est réalisé à plus de 90 % dans des matériaux métalliques recyclables (acier inox, tôle aluminée, cuivre....).

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

- Ne pas le jeter dans la nature.
- Le rendre inutilisable avant son élimination.

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'éventuels dommages causés par le non-respect des consignes ci-dessous.

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute 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.
- Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

5 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.

6 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 protégeant les panneaux extérieurs. Éliminer les éventuels résidus de colle avec un solvant adapté.

7 MISE EN PLACE

- Les dimensions de l'appareil et la position des raccordements sont indiquées dans le schéma d'installation figurant au début de ce manuel.
- L'appareil peut être installé seul ou avec d'autres appareils de la même gamme.
- Cet appareil ne peut pas être encastré.
- Installer l'appareil à une distance de 10 cm minimum des murs. Cette distance peut être inférieure si les murs sont incombustibles ou protégés par un isolant thermique.
- Mettre l'appareil d'aplomb à l'aide des pieds réglables

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

Suivre les instructions données avec le type de support utilisé.

7.2 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.

7.3 UNION DE PLUSIEURS APPAREILS

- Démonter les panneaux de commandes (A).
- Mettre les appareils les uns à côté des autres et d'aplomb de façon à ce que les plans de travail soient alignés (C).
- Unir les appareils en vissant les vis M6 (fournies) sur la plaque d'union (B-D).
- Desserrer les 2 vis avant (E), tourner la plaquette (F) de sorte à accrocher la vis de l'appareil qui se trouve à côté.

- Bloquer les vis (E).

8 SYSTÈME D'ÉVACUATION DES FUMÉES

Prévoir un système d'évacuation des fumées conformément au "Type" d'appareil. Le "Type" est indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil.

8.1 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.

8.2 APPAREIL DE TYPE "B21"

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

8.3 APPAREIL DE TYPE "B11"

- Monter le conduit de cheminée 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.

9 RACCORDEMENTS

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

9.1 RACCORDEMENT À LA CONDUITE DE GAZ

Vérifier si l'appareil est prévu pour le type de gaz qui l'alimentera. Contrôler les indications sur les talons figurant sur l'emballage et sur l'appareil. Si nécessaire, 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 raccordement, vérifier qu'il n'y ait pas de fuites au niveau du raccordement.


9.2 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE


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

- Installer en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible, un disjoncteur omnipolaire d'une capacité adaptée, avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm et un dispositif de protection à haute sensibilité. Le courant de fuite maximum de l'appareil est de 1 mA/kW.
- Utiliser un cordon d'alimentation flexible avec gaine isolante en caoutchouc ayant des caractéristiques au moins égales au type H05 RN-F.
- Relier le cordon d'alimentation à la plaque à bornes selon les indications du schéma électrique remis avec l'appareil.
- Bloquer le cordon d'alimentation avec le presse-étoupe.
- Protéger le cordon d'alimentation à l'extérieur de l'appareil avec un conduit en métal ou en plastique rigide.

9.3 MISE À LA TERRE ET NOEUD ÉQUIPOTENTIEL

Brancher l'appareil sous tension à une prise de terre efficace.

Relier le conducteur de terre à la borne avec le symbole  situé à côté de la plaque à bornes d'arrivée de la ligne.

Relier la structure métallique de l'appareil sous tension à un noeud équipotentiel. Relier le conducteur à la borne avec le symbole  situé sur la partie extérieure du fond.

9.4 RACCORDEMENT AU RÉSEAU HYDRIQUE

Alimenter l'appareil avec de l'eau potable. La pression d'alimentation de l'eau doit être de 150 kPa à 300 kPa. Utiliser un réducteur si la pression d'alimentation est supérieure à celle maximale indiquée.

- Installer un filtre mécanique et un robinet d'arrêt en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible.
- Éliminer les éventuels dépôts ferreux des tuyaux de raccordement avant de raccorder le filtre et l'appareil.
- Fermer les raccords n'étant pas reliés avec un bouchon étanche.
- Après le raccordement, vérifier qu'il n'y ait pas de fuites au niveau du raccordement.

9.5 RACCORDEMENT À L'ÉVACUATION DES EAUX USÉES

Les conduits d'évacuation doivent être réalisés dans des matériaux résistant à une température de 100°C. La vapeur dégagée par l'évacuation d'eau chaude ne doit pas entrer en contact avec le fond de l'appareil. Prévoir un puisard siphonné et grillagé sous le robinet d'évacuation des eaux des casseroles et en face des braisères.

10 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 pour chaque gaz pouvant être utilisé. 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 ci-dessous :

- 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.

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

- Démonter le panneau avant.
- Démonter l'injecteur UM et le remplacer par celui indiqué dans le tableau T1.
- Revisser à fond l'injecteur UM.
- Desserrer la vis V et placer l'aérateur à la distance A indiquée dans le tableau T1.
- Revisser à fond la vis V.

- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

10.2 REMPLACEMENT DE L'INJECTEUR DE LA VEILLEUSE

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

11 MISE EN SERVICE

Voir le chapitre " INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN ".

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'éventuels dommages causés par le non-respect des consignes ci-dessous.

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute sécurité.
- Conserver ce manuel dans un endroit sûr et connu afin de pouvoir être consulté 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 originales.
- Faire contrôler l'appareil au moins deux fois par an. Il convient de stipuler un contrat d'entretien.
- Cet appareil est destiné à un usage professionnel et doit donc être utilisé par du personnel formé à cet effet.
- 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.
- Effectuer le nettoyage conformément aux instructions données dans le Chapitre " INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE ".
- Ne pas stocker de substances inflammables à proximité de l'appareil. DANGER D'INCENDIE.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

12 UTILISATION DU CUISEUR À PÂTES À GAZ

AVERTISSEMENTS

- 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 la cuve.
- L'appareil est doté d'un pressostat qui bloque la mise en marche du chauffage si le niveau d'eau dans le bac est in-

férier 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 la cuve 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 " H " de la valve de purge dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. 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. L'eau sort du distributeur situé sous le plan d'égouttement.
- 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 " H " de la valve dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. 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 a 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".

13 UTILISATION DU CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUE

AVERTISSEMENTS

- Cet appareil est destiné à la cuisson à l'eau de produits alimentaires tels que pâtes, riz, légumes et denrées similaires.
- L'appareil est doté 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 la cuve 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 " H " de la valve de purge dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. 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. L'eau sort du distributeur " E " situé sous le plan d'égouttement.
- 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 " H " de la valve dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. 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

Avant une période d'inactivité prévue, procéder comme suit :

- Nettoyer soigneusement l'appareil.
- Passer un chiffon imbibé d'un peu d'huile de vaseline sur toutes les surfaces de façon à étaler un film de protection.
- Laisser les couvercles des casseroles ouverts.
- Fermer les robinets ou interrupteurs généraux en amont des appareils.

Après une période d'inactivité prolongée, procéder comme suit :

- 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 décline toute responsabilité en cas d'éventuels dommages causés par le non-respect des consignes ci-dessous.

- Couper l'alimentation électrique de l'appareil, si sous tension, avant toute opération.
- Nettoyer tous les jours les surfaces extérieures en acier inox poli, la surface des cuves de cuisson, la surface des plaques de cuisson.
- Faire nettoyer les pièces internes de l'appareil au moins deux fois par an par un technicien agréé.
- Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs ou à haute pression.
- Ne pas utiliser de produits corrosifs pour nettoyer le sol au-dessous de l'appareil.

SURFACES POLIES EN ACIER INOXYDABLE

- Nettoyer les surfaces avec un chiffon ou une éponge en utilisant de l'eau et des produits nettoyants non abrasifs. Passer le chiffon dans le sens du polissage. Rincer souvent et sécher ensuite soigneusement.
- Ne pas utiliser de tampons à récurer ni d'autres objets en fer.
- Ne pas utiliser de produits chimiques contenant du chlore.
- Ne pas utiliser d'objets pointus pouvant rayer la surface.

CUVES DE CUISSON

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

INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN

AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN D'ENTRETIEN

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'éventuels dommages causés par le non-respect des consignes ci-dessous.

- Lire ce manuel attentivement. Il donne des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute 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.
- Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

15 ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

Voir le chapitre " Instructions pour l'installation ".

16 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 " Résolution des dysfonctionnements ".

16.1 APPAREIL À GAZ

Mettre l'appareil en marche conformément aux instructions d'utilisation figurant 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.

16.1.1 VÉRIFICATION DE LA PRESSION D'ALIMENTATION DU GAZ

- Utiliser un manomètre d'une précision égale ou supérieure à 0,1 mbar.
- Démontez le panneau de commandes.
- 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.

16.2 APPAREIL ÉLECTRIQUE

Mettre l'appareil en marche conformément aux instructions d'utilisation figurant au chapitre " INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION " et vérifier :

- les valeurs du courant de chaque phase.
- la régularité d'allumage des résistances de chauffage.

17 RÉOLUTION DES DYSFONCTIONNEMENTS

17.1 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 valve 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.
- La manette du robinet ou de la valve de gaz n'est pas suffisamment pressée.

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 valve 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.

17.2 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.

18 REMPLACEMENT DE PIÈCES

AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DE PIÈCES.

- Couper l'alimentation électrique de l'appareil, si sous tension, avant toute opération.
- Après le remplacement d'une pièce du circuit de gaz, vérifier l'absence de fuites aux points de raccordement au circuit.
- Après le remplacement d'un composant du circuit électrique, vérifier qu'il est correctement relié au câblage.

18.1 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.

- Démontez le panneau avant.
- Démontez et remplacez le composant.
- Remontez toutes les pièces. Effectuez dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

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

- Démontez le panneau de commandes.

- Démonter et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

Remplacement du pressostat

- Démonter le panneau avant.
- Démonter et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

18.2 CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUE

Remplacement de la résistance

- Démonter le panneau avant.
- Démonter et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

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

- Démonter le panneau de commandes.
- Démonter et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

Remplacement du pressostat

- Démonter le panneau avant.
- Démonter et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

19 NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES

- Contrôler l'état des pièces se trouvant à l'intérieur de l'appareil.
- Enlever la saleté s'étant éventuellement déposée.
- Contrôler et nettoyer le système d'évacuation des fumées.

20 PIÈCES PRINCIPALES

20.1 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

20.2 CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUE

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

INFORMACIÓN GENERAL.....	44
1 DATOS DEL EQUIPO	44
2 ADVERTENCIAS GENERALES	44
ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR	44
ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO.....	44
ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR	44
ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA.....	44
3 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD Y CONTROL.....	44
4 ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE Y DEL EQUIPO	44
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN	44
ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR	44
5 NORMAS Y LEYES DE REFERENCIA	45
6 DESEMBALAJE	45
7 EMPLAZAMIENTO	45
8 SISTEMA DE SALIDA DE HUMOS.....	45
9 CONEXIONES	45
10 ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS.....	46
11 PUESTA EN SERVICIO	46
INSTRUCCIONES DE USO.....	46
ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO.....	46
12 USO DEL CUECEPASTAS DE GAS.....	46
13 USO DEL CUECEPASTAS ELÉCTRICO.....	47
14 INACTIVIDAD DEL EQUIPO	48
INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA.....	48
ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA.....	48
INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO.....	48
ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR	48
15 ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS.....	48
16 PUESTA EN SERVICIO	49
17 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	49
17.1 CUECEPASTAS DE GAS	49
17.2 CUECEPASTAS ELÉCTRICO	49
18 SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES.....	49
ADVERTENCIAS PARA LA SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES	49
18.1 CUECEPASTAS DE GAS	49
18.2 CUECEPASTAS ELÉCTRICO	49
19 LIMPIEZA DE LAS PARTES INTERNAS.....	50
20 COMPONENTES PRINCIPALES	50
20.1 CUECEPASTAS DE GAS	50
20.2 CUECEPASTAS ELÉCTRICO	50

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...”).

1 DATOS DEL EQUIPO

- La placa de datos del equipo está aplicada en la superficie interior del tablero de mandos.
- El modelo y el número de serie del equipo también figuran en las etiquetas aplicadas bajo la marca y en el embalaje.

2 ADVERTENCIAS GENERALES

El fabricante del equipo no asume ninguna responsabilidad por daños debidos a la inobservancia de las indicaciones siguientes.

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 a 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 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 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 a 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 empleo de recambios originales.
- Hacer realizar el mantenimiento del equipo al menos 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 debe utilizarse para cocinar alimentos tal como se indica en las instrucciones de uso. Todo otro uso se considera inadecuado.
- No hacer funcionar el equipo de vacío durante mucho tiempo. Efectuar el precalentamiento inmediatamente antes del uso.
- Vigilar el equipo durante su 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 de acuerdo con lo indicado en el 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.

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 a 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 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 todos los días las superficies exteriores de acero inoxidable satinado, las cubas y las placas de cocción.
- Hacer limpiar el interior del equipo por un técnico autorizado, al menos dos veces al año.
- No lavar el equipo con chorros de agua directos o de alta presión.
- No utilizar productos corrosivos para limpiar el suelo debajo del equipo.

3 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD Y CONTROL

Presostato

- El equipo está dotado de un presostato que impide el calentamiento si el nivel de agua en la cuba es inferior al mínimo necesario (aproximadamente 12 cm). Para reactivar el calentamiento tras la actuación del presostato, echar agua hasta la marca de nivel mínimo practicada en la pared posterior de la cuba.

4 ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE Y DEL EQUIPO

4.1 EMBALAJE

El embalaje está realizado con materiales compatibles con el 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)

4.2 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.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR

El fabricante del equipo no asume ninguna responsabilidad por daños debidos a la inobservancia de las indicaciones siguientes.

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- La instalación, la conversión a 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 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.

5 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.

6 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. Si quedan restos de adhesivo en los paneles, eliminarlos con un disolvente.

7 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. Esta distancia puede ser menor si las paredes son incombustibles o están protegidas con un aislante térmico.
- Nivelar el equipo mediante las patas regulables.

7.1 MONTAJE DEL EQUIPO SOBRE BASE, EN PUENTE O EN VOLADIZO

Seguir las instrucciones incluidas con el tipo de soporte escogido.

7.2 ANCLAJE DEL EQUIPO AL SUELO

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

7.3 UNIÓN DE VARIOS EQUIPOS

- Desmontar los paneles de mandos (A).
- Adosar los equipos y nivelarlos hasta que las encimeras (C) coincidan.
- Enroscar los tornillos M6 (suministrados) en el perfil de conexión (B-D) para unir los equipos.
- Aflojar los dos tornillos delanteros (E) y girar el perfil (F) hasta enganchar el tornillo del equipo de al lado.
- Bloquear los tornillos (E).

8 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 del equipo.

8.1 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.

8.2 EQUIPO TIPO "B21"

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

8.3 EQUIPO TIPO "B11"

- Montar sobre el equipo 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.

9 CONEXIONES

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

9.1 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.


9.2 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.

- Instalar en un punto anterior al equipo, que sea fácilmente accesible, un interruptor omnipolar de capacidad adecuada con apertura de los contactos no inferior a 3 mm, y un dispositivo de protección de alta sensibilidad. La corriente máxima de dispersión del equipo es de 1 mA/kW.
- Utilizar un cable de alimentación flexible con aislamiento de goma y características no inferiores a las del H05 RN-F.
- 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.

9.3 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 \perp 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.

9.4 CONEXIÓN A LA RED DE AGUA

Alimentar el equipo con agua potable. La presión de alimentación del agua debe estar comprendida entre 150 kPa y 300 kPa. Si la presión es superior a la indicada, utilizar un reductor de presión.

- 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.

9.5 CONEXIÓN AL DESAGÜE

Los conductos de desagüe deben realizarse con materiales resistentes a temperaturas de hasta 100 °C. El fondo del equipo no debe recibir el vapor que se produce por la descarga de 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.

10 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 paracada 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 en el equipo la etiqueta que indica el nuevo tipo de gas utilizado.

Los inyectores y las etiquetas se suministran con el equipo.

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

- Desmontar el panel frontal.
- Desmontar el inyector UM y sustituirlo por el que se indica en la tabla T1.
- Enroscar a tope el inyector UM.
- Aflojar el tornillo V y ubicar el regulador de aire 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.

10.2 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.

11 PUESTA EN SERVICIO

Ver el capítulo "INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO".

INSTRUCCIONES DE USO

ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO

El fabricante del equipo no asume ninguna responsabilidad por daños debidos a la inobservancia de las indicaciones siguientes.

- 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 a 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 empleo de recambios originales.
- Hacer realizar el mantenimiento del equipo al menos 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 debe utilizarse para cocinar alimentos tal como se indica en las instrucciones de uso. Todo otro uso se considera inadecuado.
- No hacer funcionar el equipo de vacío durante mucho tiempo. Efectuar el precalentamiento inmediatamente antes del uso.
- Vigilar el equipo durante su 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 de acuerdo con lo indicado en el 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.

12 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 impide el calentamiento si el nivel de agua en la cuba es inferior al mínimo necesario (aproximadamente 12 cm). Para reactivar el calentamiento tras la actuación del presostato, echar agua hasta la marca de nivel mínimo practicada en la pared posterior de la cuba.
- Cuando el calentamiento está activado, el agua no debe estar por 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 en sentido antihorario el mando "H" 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. El agua sale por el grifo situado bajo la bandeja de goteo.
- 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 en sentido horario el mando "H" 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".

13 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 impide el calentamiento si el nivel de agua en la cuba es inferior al mínimo necesario (aproximadamente 12 cm). Para reactivar el calentamiento tras la actuación del presostato, echar agua hasta la marca de nivel mínimo practicada en la pared posterior de la cuba.
- Cuando el calentamiento está activado, el agua no debe estar por 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 en sentido antihorario el mando "H" 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. El agua sale por el grifo "E" situado bajo la bandeja de goteo.
- 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 en sentido horario el mando "H" 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 INACTIVIDAD DEL EQUIPO

Antes de un periodo 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 de las ollas abiertas.

- Cerrar las llaves de corte o los interruptores generales instalados en puntos previos a los equipos.

Tras un periodo de inactividad del equipo, efectuar las operaciones que se describen a continuación.

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

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA

El fabricante del equipo no asume ninguna responsabilidad por daños debidos a la inobservancia de las indicaciones siguientes.

- Antes de efectuar cualquier operación en un aparato eléctrico, desconectarlo de la red de alimentación.
- Limpiar todos los días las superficies exteriores de acero inoxidable satinado, las cubas y las placas de cocción.
- Hacer limpiar el interior del equipo por un técnico autorizado, al menos dos veces al año.
- No lavar el equipo con chorros de agua directos o de alta presión.
- No utilizar productos corrosivos para limpiar el suelo debajo del equipo.

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 y 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 equipo no asume ninguna responsabilidad por daños debidos a la inobservancia de las indicaciones siguientes.

- Leer atentamente este manual. Suministra información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento del equipo.
- La instalación, la conversión a 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 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.

15 ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS

Ver el capítulo "Instrucciones de instalación".

16 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".

16.1 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.

16.1.1 CONTROL DE LA PRESIÓN DE ALIMENTACIÓN DEL GAS

- Utilizar un manómetro con resolución no inferior a 0,1 mbar.
 - Desmontar el tablero 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.

16.2 EQUIPO ELÉCTRICO

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.

17 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

17.1 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.

17.2 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.

18 SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES

ADVERTENCIAS PARA LA SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES

- Antes de efectuar cualquier operación en un aparato 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 esté bien conectado al cableado.

18.1 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 tablero 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.

18.2 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 tablero 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.

19 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.

20 COMPONENTES PRINCIPALES

20.1 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

20.2 CUECEPASTAS ELÉCTRICO

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

ALGEMENE INFORMATIE.....	52
1 GEGEVENS VAN HET APPARAAT	52
2 ALGEMENE AANWIJZINGEN	52
AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR	52
AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER.....	52
AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR.....	52
AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING.....	52
3 VEILIGHEIDS- EN CONTROLEVOORZIENINGEN	52
4 AFVOER VAN DE VERPAKKING EN HET APPARAAT ALS AFVAL	52
INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE	53
AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATEUR	53
5 TOEPASSELIJKE NORMEN EN WETTEN	53
6 UITPAKKEN	53
7 PLAATSING	53
8 DAMPAFVOERSYSTEEM	53
9 VERBINDINGEN.....	53
10 AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS	54
11 INBEDRIJFSTELLING	54
INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK.....	54
AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER.....	54
12 GEBRUIK VAN DE PASTAKOKER.....	55
13 GEBRUIK VAN DE PASTAKOKER, ELEKTRO	56
14 PERIODES WAARIN HET APPARAAT NIET WORDT GEBRUIKT.....	56
INSTRUCTIES VOOR DE REINIGING	56
AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING	56
INSTRUCTIES VOOR HET ONDERHOUD	57
AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR.....	57
15 AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS	57
16 INBEDRIJFSTELLING	57
17 OPLOSSEN VAN STORINGEN.....	57
17.1 PASTAKOKER, GAS.....	57
17.2 PASTAKOKER, ELEKTRO	57
18 VERVANGING VAN ONDERDELEN	58
AANWIJZINGEN VOOR DE VERVANGING VAN ONDERDELEN.....	58
18.1 PASTAKOKER, GAS.....	58
18.2 PASTAKOKER, ELEKTRO	58
19 REINIGING VAN DE INWENDIGE DELEN	58
20 BELANGRIJKSTE ONDERDELEN	58
20.1 PASTAKOKER, GAS.....	58
20.2 PASTAKOKER, ELEKTRO	58

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 plaatje met de gegevens van het apparaat zit aan de binnenkant van het bedieningspaneel.
- Het model en het serienummer van het apparaat staan ook vermeld op de labels onder het merk 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, want zij levert 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 wordt aangegeven op de verpakking en op het gegevensplaatje 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 GEBRUIKER

- Lees deze handleiding aandachtig, want zij levert 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 sta op het gebruik van originele vervangingsonderdelen.
- Laat minstens tweemaal per jaar onderhoud plegen op het apparaat. Geadviseerd wordt om een onderhoudscontract af te sluiten.
- Het apparaat is bestemd voor professioneel gebruik en moet worden bediend door opgeleide personen.
- 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 periodes leeg werken. Voor het gebruik moet het apparaat worden voorverwarmd.
- Houd het apparaat tijdens de werking in het oog.
- In het geval van een storing of een defect in het apparaat moet de gaskraan worden dichtgedraaid en/of moet de hoo-

fdschakelaar van de elektrische voeding, die bovenstrooms van het apparaat geplaatst is, worden uitgeschakeld.

- Voer de reiniging uit volgens de instructies in het hoofdstuk "INSTRUCTIES VOOR DE REINIGING".
- Houd 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.

AANWIJZINGEN VOOR DE ONDERHOUDSMONTEUR

- Lees deze handleiding aandachtig, want zij levert 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 wordt aangegeven op de verpakking en op het gegevensplaatje 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 kookplaten iedere dag schoon.
- Laat de inwendige delen van het apparaat minstens tweemaal per jaar schoonmaken door een geautoriseerd technicus.
- Reinig het apparaat niet met directe waterstralen of stralen met hoge druk.
- Gebruik geen bijtende producten om de vloer onder het apparaat schoon te maken.

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 AFVOER VAN DE VERPAKKING EN HET APPARAAT ALS AFVAL

4.1 VERPAKKING

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

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

4.2 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.

- Niet achterlaten in het milieu.
- Maak het apparaat onbruikbaar voordat het wordt afgevoerd.

INSTRUCTIES VOOR DE INSTALLATIE

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, want zij levert 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 wordt aangegeven op de verpakking en op het gegevensplaatje 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.

5 TOEPASSELIJKE NORMEN EN WETTEN

Installeer het apparaat overeenkomstig de geldende veiligheidsnormen .

Installeer het apparaat overeenkomstig de norm EN 1717 en de geldende nationale reglementen inzake water.

De installatie en de aansluiting van de apparatuur moet worden uitgevoerd overeenkomstig de geldende normen.

6 UITPAKKEN

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

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

7 PLAATSING

- 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 ruimte van minstens 10 cm tot de wanden eromheen. Deze afstand mag kleiner zijn als de wanden onbrandbaar zijn, of beschermd zijn door een thermische isolatie.
- Zet het apparaat waterpas met de stelvoetjes

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

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

7.2 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.

7.3 VERBINDING VAN APPARATEN

- Demonteer de bedieningspanelen (A).
- Zet de apparaten tegen elkaar en zet hen waterpas zodat de werkbladen (C) op elkaar aansluiten.
- Verbind de apparaten met elkaar door de (meegeleverde) schroeven M6 in het verbindingsplaatje (B-D) te schroeven.
- Draai beide schroeven aan de voorkant (E) los, draai het plaatje (F) totdat de schroef van het apparaat ernaast vastklikt.
- Zet de schroeven (E) weer vast.

8 DAMPAFVOERSYSTEEM

Realiseer de dampafvoer volgens het "Type" apparaat. Het "Type" wordt vermeld op het typeplaatje van het apparaat.

8.1 APPARATUUR TYPE "A1"

- Plaats apparatuur van het type "A1" onder een afzuigkap, om te verzekeren dat rook en dampen die tijdens het koken ontstaan worden afgevoerd.

8.2 APPARATUUR TYPE "B21"

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

8.3 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.

9 VERBINDINGEN

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

9.1 VERBINDING MET DE GASLEIDING

Controleer of het apparaat geschikt is voor het type gas waarmee het gevoed wordt. Controleer wat er wordt aangegeven op de labels op de verpakking en op het apparaat. Pas het apparaat indien nodig aan aan het gebruikte type gas. Volg de instructies in de paragraaf "Aanpassing aan een ander type gas" verderop in dit boekje 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 bovenstreams 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.


9.2 VERBINDING MET 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.

- Installeer vóór het apparaat, op een gemakkelijk toegankelijke plaats, een meerpolige schakelaar met een geschikt vermogen, met een opening tussen de contacten van minstens 3 mm en een uiterst gevoelige beveiliging. De maximale lekstroom van het apparaat bedraagt 1 mA/kW.
- Gebruik een buigzame voedingskabel met rubberen isolatie, met eigenschappen van minstens het type H05 RN-F.
- 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.

9.3 AARDING EN EQUIPOTENTIALVERBINDING

Verbind elektrische apparaten met een deugdelijke aarding-sleiding. 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 equipotentiaal knooppunt. Sluit de geleider aan op de klem met het symbool  dat op de buitenkant van de bodem zit.

9.4 VERBINDING MET DE WATERLEIDING

Voed het apparaat met drinkwater. 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.

- 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 te verbinden.
- Maak de niet verbonden aansluitpunten dicht met een goed sluitende dop.
- Controleer na de aansluiting of er geen lekken zijn op de verbindingpunten.

9.5 VERBINDING MET DE WATERAFVOERPUNTEN

De afvoerleidingen moeten zijn gemaakt van materialen die bestand zijn tegen een temperatuur van 100 °C. De bodem van het apparaat mag niet worden geraakt door de damp die veroorzaakt wordt door het afvoeren 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 braadpan.

10 AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS

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

- de gastypes die kunnen worden gebruikt om het apparaat te laten werken.
- de inspuiter en de instellingen voor elk gastype dat kan worden gebruikt. Bij de inspuiter 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 tabel T1 wor-

den 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).
- Breng de sticker van het nieuwe gastype aan op het apparaat.

De inspuiter en stickers worden bij het apparaat geleverd.

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

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

10.2 VERVANGING VAN DE INSPUITER VAN DE WAAKVLAMBRANDER

- Demonteer het frontpaneel.
- Schroef 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 onderdelen weer.
- Doe dit door de werkzaamheden voor de demontage omgekeerd uit te voeren.

11 INBEDRIJFSTELLING

Zie het hoofdstuk "INSTRUCTIES VOOR HET ONDERHOUD".

INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK

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, want zij levert 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 sta op het gebruik van originele vervangingsonderdelen.
- Laat minstens tweemaal per jaar onderhoud plegen op het apparaat. Geadviseerd wordt om een onderhoudscontract af te sluiten.
- Het apparaat is bestemd voor professioneel gebruik en moet worden bediend door opgeleide personen.

- 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 periodes leeg werken. Voor het gebruik moet het apparaat worden voorverwarmd.
- Houd het apparaat tijdens de werking in het oog.
- 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 "INSTRUCTIES VOOR DE REINIGING".
- Houd 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.

12 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 "H" van de afvoerklap tegen de klok in. 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. Het water komt uit het mondstuk onder het druppelplaatje.
- 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 "H" van de afvoerklap met de klok mee. 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 VERWARMING

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".

13 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 "H" van de afvoerklep tegen de klok in. 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. Het water komt uit het mondstuk "E" onder het druppelplaatje.
- 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 "H" van de afvoerklep met de klok mee. De afvoer is pas helemaal open als de handgreep in verticale stand staat.

AAN- EN UITZETTEN VAN DE VERWARMING

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

14 PERIODES WAARIN HET APPARAAT NIET WORDT GEBRUIKT

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

- Maak het apparaat grondig schoon.
- Wrijf alle roestvrij stalen oppervlakken in met een doek met vaselineolie, zodat er een beschermend laagje wordt aangebracht.
- Laat de deksels van de pannen open staan.
- Draai kranen dicht en zet hoofdschakelaars uit die vóór het apparaat zijn geplaatst.

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 functioneren op de laagste temperatuur.

INSTRUCTIES VOOR DE REINIGING

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 welke handeling dan ook te gaan verrichten.
- Maak de gesatineerde buitenkant van roestvrij staal, het oppervlak van de bereidingsbakken en het oppervlak van de kookplaten iedere dag schoon.

- Laat de inwendige delen van het apparaat minstens tweemaal per jaar schoonmaken door een geautoriseerd technicus.
- Reinig het apparaat niet met directe waterstralen of stralen met hoge druk.
- Gebruik geen bijtende producten om de vloer onder het apparaat schoon te maken.

GESATINEERDE OPPERVlakKEN VAN ROESTVRIJ STAAL

- Maak de oppervlakken schoon met een doek of spons en water en gewone, niet-schurende reinigingsmiddelen. Wrijf de doek in de richting van de satineringsrichting. Spoel de doek vaak uit, en maak het apparaat vervolgens goed droog.
- Gebruik geen schuurwipes 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 ontvettingsproducten toe.
- Verwijder eventuele kalkafzettingen met geschikte producten.

INSTRUCTIES VOOR HET ONDERHOUD

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, want zij levert 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 wordt aangegeven op de verpakking en op het gegevensplaatje 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.

15 AANPASSING AAN EEN ANDER TYPE GAS

Zie het hoofdstuk "Instructies voor het onderhoud".

16 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.

16.1 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.

16.1.1 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 ligt (Min. - Max.) 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.

16.2 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 verwarmingsweerstand.

17 OPLOSSEN VAN STORINGEN

17.1 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 van de gasklep is niet voldoende 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 (uitgangsoopeningen van het gas verstopt).
- De drukschakelaar is defect.
- De energieregelaar is defect.

De verwarming kan niet worden geregeld

Mogelijke oorzaken:

- De energieregelaar is defect.

17.2 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.

18 VERVANGING VAN ONDERDELEN

AANWIJZINGEN VOOR DE VERVANGING VAN ONDERDELEN.

- Schakel de elektrische voeding van het apparaat uit, indien aanwezig, alvorens welke handeling dan ook te gaan 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.

18.1 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.

18.2 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.

19 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.

20 BELANGRIJKSTE ONDERDELEN

20.1 PASTAKOKER, GAS

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

20.2 PASTAKOKER, ELEKTRO

- Verwarmingsselement
- Energieregelaar
- Keuzeschakelaar
- Controlelampje
- Drukschakelaar

INFORMAÇÕES GERAIS	60
1 DADOS DO APARELHO	60
2 ADVERTÊNCIAS GERAIS	60
ADVERTÊNCIAS PARA O INSTALADOR	60
ADVERTÊNCIAS PARA O UTILIZADOR	60
ADVERTÊNCIAS PARA A MANUTENÇÃO	60
ADVERTÊNCIAS PARA A LIMPEZA	60
3 DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA E CONTROLO	60
4 ELIMINAÇÃO DA EMBALAGEM E DO APARELHO	60
INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO	61
ADVERTÊNCIAS PARA O INSTALADOR	61
5 NORMAS E LEIS DE REFERÊNCIA	61
6 DESEMBALAMENTO	61
7 POSICIONAMENTO	61
8 SISTEMA PARA ESCOAMENTO DOS FUMOS	61
9 LIGAÇÕES	61
10 ADAPTAÇÃO A UM OUTRO TIPO DE GÁS	62
11 COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO	62
INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO	62
ADVERTÊNCIAS PARA O UTILIZADOR	62
12 UTILIZAÇÃO DO COZEDOR DE MASSA A GÁS	62
13 UTILIZAÇÃO DO COZEDOR DE MASSA A GÁS	63
14 PERÍODOS DE INUTILIZAÇÃO	64
INSTRUÇÕES PARA A LIMPEZA	64
ADVERTÊNCIAS PARA A LIMPEZA	64
INSTRUÇÕES PARA A MANUTENÇÃO	65
ADVERTÊNCIAS PARA A MANUTENÇÃO	65
15 ADAPTAÇÃO A UM OUTRO TIPO DE GÁS	65
16 COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO	65
17 RESOLUÇÃO DE AVARIAS	65
17.1 COZEDOR DE MASSA A GÁS	65
17.2 COZEDOR DE MASSA ELÉCTRICO	65
18 SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTES	65
ADVERTÊNCIAS PARA A SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTES	65
18.1 COZEDOR DE MASSA A GÁS	66
18.2 COZEDOR DE MASSA ELÉCTRICO	66
19 LIMPEZA DAS PARTES INTERNAS	66
20 COMPONENTES PRINCIPAIS	66
20.1 COZEDOR DE MASSA A GÁS	66
20.2 COZEDOR DE MASSA ELÉCTRICO	66

INFORMAÇÕES GERAIS

Neste capítulo encontram-se as informações gerais que devem ser do conhecimento de todos os utilizadores deste manual. As informações específicas para cada utilizador deste manual encontram-se nos capítulos seguintes (“INSTRUÇÕES PARA...”).

1 DADOS DO APARELHO

- A chapa de características do aparelho encontra-se na superfície interna do painel de comandos.
- O modelo e o número de série do aparelho encontram-se nas etiquetas colocadas por baixo da marca e na embalagem.

2 ADVERTÊNCIAS GERAIS

O fabricante do aparelho não se responsabiliza por eventuais danos causados pela não observância das obrigações abaixo indicadas.

ADVERTÊNCIAS PARA O INSTALADOR

- Ler atentamente este manual. Fornece informações importantes sobre a segurança de instalação, de 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 encontra-se na embalagem e na chapa de características do aparelho.
- Instalar o aparelho apenas em locais suficientemente ventilados.
- Não obstruir os orifícios de ventilação e escoamento presentes no aparelho.
- Não alterar os componentes do aparelho.

ADVERTÊNCIAS PARA O UTILIZADOR

- Ler atentamente este manual. Fornece informações importantes sobre a segurança de instalação, de utilização e manutenção do aparelho.
- Conservar este manual num local 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 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 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 nas advertências de utilização. Qualquer outro tipo de utilização é considerado impróprio.
- Evitar funcionar o aparelho em vazio por longos períodos. Realizar o pré-aquecimento imediatamente antes da utilização.
- Vigiar o aparelho durante o funcionamento.
- Em caso de avaria ou mau funcionamento do aparelho, fechar a torneira de intercepção do gás e/ou desinserir o interruptor geral de alimentação eléctrica, instalados a montante do aparelho.

- Realizar a limpeza segundo as instruções do capítulo “INSTRUÇÕES PARA A LIMPEZA”.
- Não manter materiais inflamáveis nas proximidades do aparelho. PERIGO DE INCÊNDIO.
- Não obstruir os orifícios de ventilação e escoamento presentes no aparelho.
- Não alterar os componentes do aparelho.

ADVERTÊNCIAS PARA A MANUTENÇÃO

- Ler atentamente este manual. Fornece informações importantes sobre a segurança de instalação, de 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 encontra-se na embalagem e na chapa de características do aparelho.
- Instalar o aparelho apenas em locais suficientemente ventilados.
- Não obstruir os orifícios de ventilação e escoamento presentes no aparelho.
- Não alterar os componentes do aparelho.

ADVERTÊNCIAS PARA A LIMPEZA

- Limpar diariamente as superfícies externas polidas em aço inoxidável, a superfície das cubas de cozedura, a superfície das zonas de cozedura.
- Solicitar a um técnico autorizado, pelo menos duas vezes por ano, a limpeza das partes interiores do aparelho.
- Não lavar o aparelho com jactos de água directos ou de alta pressão.
- Não utilizar produtos corrosivos para limpar o chão por baixo do aparelho.

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 reactivar o aquecimento, em caso de intervenção do pressóstato, pôr o nível de água até à marca de nível mínimo, presente na parte traseira da cuba.

4 ELIMINAÇÃO DA EMBALAGEM E DO APARELHO

4.1 EMBALAGEM

A embalagem é fabricada com material compatível 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).

4.2 APARELHO

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

O aparelho deve ser eliminado respeitando as normas vigentes.

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

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

ADVERTÊNCIAS PARA O INSTALADOR

O fabricante do aparelho não se responsabiliza por eventuais danos causados pela não observância das obrigações abaixo indicadas.

- Ler atentamente este manual. Fornece informações importantes sobre a segurança de instalação, de 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 encontra-se na embalagem e na chapa de características do aparelho.
- Instalar o aparelho apenas em locais suficientemente ventilados.
- Não obstruir os orifícios de ventilação e escoamento presentes no aparelho.
- Não alterar os componentes do aparelho.

5 NORMAS E LEIS DE REFERÊNCIA

Instalar o aparelho em conformidade com as normas de segurança UNI 8723 e a D.M. n.º 74 de 12.04.1996.

Instalar o aparelho em conformidade com a EN1717 e os regulamentos nacionais sobre água em vigor.

6 DESEMBALAMENTO

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

- Retirar a embalagem
- Remover a película que protege os painéis exteriores. Remover com um solvente apropriado, os resíduos de cola que eventualmente ainda existam nos painéis.

7 POSICIONAMENTO

- As dimensões totais do aparelho e a posição das ligações são indicadas 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. Esta distância pode ser inferior quando as paredes são à prova de fogo ou protegidas por isolante térmico.
- Nivelar o aparelho ajustando os pés reguláveis

7.1 MONTAGEM DO APARELHO NUMA BASE, PONTE, POLEIAS

Seguir as instruções fornecidas com o tipo de suporte utilizado.

7.2 FIXAÇÃO DO APARELHO AO CHÃO

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

7.3 UNIÃO ENTRE APARELHOS

- Desmontagem dos painéis de comando (A).
- Encostar os aparelhos e nivelá-los até fazer coincidir as bancadas (C).
- Unir os aparelhos nos pontos (B) e (D) utilizando os parafusos M6 de cabeça hexagonal (fornecidos).

- Desapertar os dois parafusos anteriores (E), rodar a placa (F) até encaixar o parafuso do aparelho ao lado.
- Fixar os parafusos (E).

8 SISTEMA PARA ESCOAMENTO DOS FUMOS

Realizar o escoamento dos fumos segundo o “tipo” de aparelho. O “tipo” encontra-se indicado na chapa de características do aparelho.

8.1 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.

8.2 APARELHO DO TIPO “B21”

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

8.3 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.

9 LIGAÇÕES

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

9.1 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 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.

9.2 LIGAÇÃO À REDE ELÉCTRICA

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


- Instalar a montante do aparelho, num local facilmente acessível, um interruptor omipolar de capacidade adequada, que possua uma abertura dos contactos de, pelo menos, 3 mm e um dispositivo de protecção de alta sensibilidade. A corrente de dispersão máxima do aparelho é 1 mA/kW.
- Utilizar um cabo de alimentação flexível com isolamento em borracha e características não inferiores ao tipo H05 RN-F.
- 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.

9.3 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 electricamente a um nó equipotencial. Ligar o condutor ao grampo com o símbolo  situado na parte exterior do fundo.

9.4 LIGAÇÃO À REDE DE ABASTECIMENTO DE ÁGUA

Alimentar o aparelho com água potável. 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.

- Instalar a montante do aparelho, num local facilmente acessível, um filtro mecânico e uma torneira de intercepção.
- 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 ligados.
- Após a ligação, verificar a existência de perdas nos pontos de ligação.

9.5 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. Possui uma folga no chão em forma de grelha, com sifão, por baixo da torneira de escoamento das painéis e à frente da frigideira.

10 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 paracada 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.

10.1 SUBSTITUIÇÃO DO BICO DO QUEIMADOR PRINCIPAL E REGULAÇÃO DO AR PRIMÁRIO.

- Desmontar o painel frontal.
- Desmontar o bico UM e substituí-lo por um indicado na tabela T1.
- Apertar até ao fundo o bico UM.
- Desapertar o parafuso V e colocar o arejador à distância A indicada na tabela T1.
- Voltar a apertar até ao fundo o parafuso V.

- Voltar a montar todas as peças. Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

10.2 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.
- Voltar apertar até ao fundo a união R. Voltar a montar todas as peças.
- Continuar, pela ordem inversa, a sequência utilizada para a desmontagem.

11 COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

Consultar o capítulo “INSTRUÇÕES PARA A MANUTENÇÃO”.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

ADVERTÊNCIAS PARA O UTILIZADOR

O fabricante do aparelho não se responsabiliza por eventuais danos causados pela não observância das obrigações abaixo indicadas.

- Ler atentamente este manual. Fornece informações importantes sobre a segurança de instalação, de utilização e manutenção do aparelho.
- Conservar este manual num local 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 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 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 nas advertências de utilização. Qualquer outro tipo de utilização é considerado impróprio.
- Evitar funcionar o aparelho em vazio por longos períodos. Realizar o pré-aquecimento imediatamente antes da utilização.
- Vigiar o aparelho durante o funcionamento.
- Em caso de avaria ou mau funcionamento do aparelho, fechar a torneira de intercepção do gás e/ou desinsserir o interruptor geral de alimentação eléctrica, instalados a montante do aparelho.
- Realizar a limpeza segundo as instruções do capítulo “INSTRUÇÕES PARA A LIMPEZA”.
- Não manter materiais inflamáveis nas proximidades do aparelho. PERIGO DE INCÊNDIO.
- Não obstruir os orifícios de ventilação e escoamento presentes no aparelho.
- Não alterar os componentes do aparelho.

12 UTILIZAÇÃO DO COZEDOR DE MASSA A GÁS

ADVERTÊNCIAS DE UTILIZAÇÃO

- O aparelho destina-se à cozedura em água de produtos alimentares como massa, arroz, legumes, etc.

- Não acender nem deixar aceso o piloto sem que exista água na cuba.
- 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 reactivar o aquecimento, em caso de intervenção do pressóstato, pôr o nível de água até à marca de nível mínimo, presente na parte traseira da cuba.
- Quando o aquecimento se encontra activado, deve manter-se na cuba um nível de água, igual ou superior ao nível mínimo presente na parede traseira da cuba.
- Utilizar sal de granulometria fina na cuba, quando a água está a ferver. Não introduzir na cuba sal de cozinha grosso.
- No final do dia, limpar bem a cuba para evitar a formação de depósitos corrosivos no interior da mesma.

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 para a esquerda o punho "H" 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. A água sai do distribuidor colocado por baixo da placa anti-gotas.
- 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 para a esquerda o punho "H" da válvula. O escoamento só estará totalmente aberto quando o punho estiver na posição vertical.

ACENDIMENTO E APAGAMENTO DOS QUEIMADORES

O manípulo de comando da válvula do gás tem as seguintes posições de utilização:

● Apagado

★ Acendimento do piloto

🔥 Chama máxima

Acendimento do 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.

Acendimento do queimador principal

Premir e rodar o manípulo da posição "★" para a posição "🔥".

Apagamento

Para apagar o queimador, premir e rodar o manípulo para a posição "★".

Para apagar o piloto, rodar o manípulo para a posição "●".

ACENDER E APAGAR - 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

Acendimento

Rodar o manípulo do regulador de energia para qualquer posição entre "1" e "5".

- A luz piloto amarela acende-se.

Apagamento

Rodar o manípulo do regulador de temperatura para a posição "●".

- A luz piloto 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".

13 UTILIZAÇÃO DO COZEDOR DE MASSA A GÁS

ADVERTÊNCIAS DE UTILIZAÇÃO

- O aparelho destina-se à cozedura em água de produtos alimentares como massa, arroz, legumes, etc.
- 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 reactivar o aquecimento, em caso de intervenção do pressóstato, pôr o nível de água até à marca de nível mínimo, presente na parte traseira da cuba.

- Quando o aquecimento se encontra activado, deve manter-se na cuba um nível de água, igual ou superior ao nível mínimo presente na parede traseira da cuba.
- Utilizar sal de granulometria fina na cuba, quando a água está a ferver. Não introduzir na cuba sal de cozinha grosso.
- No final do dia, limpar bem a cuba para evitar a formação de depósitos corrosivos no interior da mesma.

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 para a esquerda o punho “H” 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. A água sai do distribuidor colocado por baixo da placa anti-gotas.
- 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 para a esquerda o punho “H” da válvula. O escoamento só estará totalmente aberto quando o punho estiver na posição vertical.

ACENDER E APAGAR - 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

Acendimento

Rodar o manípulo do regulador de energia para qualquer posição entre “1” e “5”.

- A luz piloto amarela acende-se.

Apagamento

Rodar o manípulo do regulador de temperatura para a posição “●”.

- A luz piloto 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 com óleo de vaselina, de modo a formar uma camada protectora.
- Deixar as tampas das painéis abertas.
- Fechar as torneiras ou os interruptores gerais a montante dos aparelhos.

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 PARA A LIMPEZA

ADVERTÊNCIAS PARA A LIMPEZA

O fabricante do aparelho não se responsabiliza por eventuais danos causados pela não observância das obrigações abaixo indicadas.

- Retirar a ficha do aparelho da tomada, se presente, antes de realizar qualquer operação.
- Limpar diariamente as superfícies externas polidas em aço inoxidável, a superfície das cubas de cozedura, a superfície das zonas de cozedura.
- Solicitar a um técnico autorizado, pelo menos duas vezes por ano, a limpeza das partes interiores do aparelho.
- Não lavar o aparelho com jactos de água directos ou de alta pressão.
- Não utilizar produtos corrosivos para limpar o chão por baixo do aparelho.

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 objectos em ferro.
- Não utilizar produtos químicos com cloro.
- Não utilizar objectos pontiagudos que possam danificar as superfícies.

CUBAS DE COZEDURA

- Limpar as cubas com água a ferver, adicionando, eventualmente, produtos desengordurantes.
- Remover eventuais depósitos de calcário utilizando produtos apropriados.

INSTRUÇÕES PARA A MANUTENÇÃO

ADVERTÊNCIAS PARA A MANUTENÇÃO

O fabricante do aparelho não se responsabiliza por eventuais danos causados pela não observância das obrigações abaixo indicadas.

- Ler atentamente este manual. Fornece informações importantes sobre a segurança de instalação, de 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 encontra-se na embalagem e na chapa de características do aparelho.
- Instalar o aparelho apenas em locais suficientemente ventilados.
- Não obstruir os orifícios de ventilação e escoamento presentes no aparelho.
- Não alterar os componentes do aparelho.

15 ADAPTAÇÃO A UM OUTRO TIPO DE GÁS

Consultar o capítulo “Instruções para a instalação”.

16 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”.

16.1 APARELHO A GÁS

Colocar o aparelho em funcionamento segundo as instruções e advertências de utilização no capítulo “INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO” e verificar:

- A pressão de alimentação do gás (consultar o parágrafo seguinte).
- Se os queimadores se acendem normalmente e a eficácia do sistema de escoamento dos fumos.

16.1.1 VERIFICAR A PRESSÃO DE ALIMENTAÇÃO DO GÁS

- Utilizar um manómetro com uma 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
- Realizar a medição com o aparelho em funcionamento.

ATENÇÃO Se a pressão de alimentação do gás não estiver nos valores limites (Mín. - Máx.) indicados na Tabela T2, interromper o funcionamento do aparelho e contactar a empresa de distribuição do gás.

- Desligar o manómetro e apertar até ao fundo o parafuso de retenção na tomada de pressão.

16.2 APARELHO ELÉCTRICO

Colocar o aparelho em funcionamento segundo as instruções e advertências de utilização no capítulo “INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO” e verificar:

- Os valores da corrente de cada fase.
- Se as resistências de aquecimento se acendem normalmente.

17 RESOLUÇÃO DE AVARIAS

17.1 COZEDOR DE MASSA A GÁS

O queimador piloto não se acende

Causas possíveis:

- A pressão de alimentação de gás é insuficiente.
- A conduta ou o bico estão obstruídos.
- A torneira do gás ou a válvula do gás estão defeituosas.
- A vela de acendimento não está bem ligada ou está danificada.
- O acendedor ou o cabo da vela estão danificados.

O queimador piloto não permanece aceso ou apaga-se durante a utilização.

Causas possíveis:

- A pressão de alimentação de gás é insuficiente.
- A torneira ou a válvula do gás estão defeituosas.
- O termopar está defeituoso ou não aquece o suficiente.
- O termopar está mal ligado à torneira ou à válvula do gás.
- O manípulo da torneira ou da válvula do gás não é premido o suficiente.

O queimador principal não se acende (mesmo com o piloto aceso)

Causas possíveis:

- A pressão de alimentação de gás é insuficiente.
- A conduta ou o bico estão obstruídos.
- A torneira do gás ou a válvula do gás estão defeituosas.
- O queimador está defeituoso (orifícios de saída do gás entupidos).
- O pressóstato está defeituoso
- O regulador de energia está defeituoso.

Não é possível regular o aquecimento

Causas possíveis:

- O regulador de energia está defeituoso.

17.2 COZEDOR DE MASSA ELÉCTRICO

O aparelho não aquece.

- A resistência está defeituosa.
- O regulador de energia está defeituoso.
- O pressóstato está defeituoso

Não é possível regular o aquecimento

- O regulador de energia está defeituoso.

18 SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTES

ADVERTÊNCIAS 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 do gás, se não existem perdas nos pontos de ligação ao circuito.
- Verificar, após a substituição de um componente do circuito eléctrico, se está correctamente ligado à cablagem.

18.1 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.

18.2 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.

19 LIMPEZA DAS PARTES INTERNAS

- Verificar as condições das partes internas do aparelho.
- Remover eventuais depósitos de sujidade.
- Verificar e limpar o sistema de escoamento dos fumos.

20 COMPONENTES PRINCIPAIS

20.1 COZEDOR DE MASSA A GÁS

- Válvula do gás
- Queimador principal
- Queimador piloto
- Termopar
- Vela de acendimento
- Acendedor eléctrico
- Electroválvula de carregamento da água
- Regulador de energia
- Selector
- Luz piloto
- Pressóstato

20.2 COZEDOR DE MASSA ELÉCTRICO

- Resistência
- Regulador de energia

- Selector
- Luz piloto
- Pressóstato