

GAS-NUDELKOCHER

GAS PASTA COOKER

CUISEUR À PÂTES À GAZ

CUOCIPASTA A GAS

COCEDOR DE PASTA GAS

MÁQUINA DE MACARRÃO, GAS

GAZ PASTAKOKER

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA

PRODUKTÓW MAŁCZNYCH, GAZOWE

DE

GB

FR

IT

ES

PT

NL

PL

2953031 / CPG91M01-IL

INSTALLATIONS-, BEDIENUNGS-
UND WARTUNGSANWEISUNGENINSTALLATION, OPERATING
AND MAINTENANCE INSTRUCTIONSMANUEL D'INSTALLATION,
D'UTILISATION ET D'ENTRETIENMANUALE DI INSTALLAZIONE,
USO E MANUTENZIONEMANUAL DE INSTALACIÓN,
USO Y MANTENIMIENTOMANUAL DE INSTALAÇÃO,
UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃOHANDLEIDING VOOR INSTALLATIE,
GEBRUIK EN ONDERHOUDWSKAZÓWKI DOTYCZĄCE INSTALACJI,
UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI

DE TECHNISCHE ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN!

GB TECHNICAL CHANGES RESERVED!

FR SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS TECHNIQUES !

IT CI RISERVIAMO LA POSSIBILITÀ DI INTRODURRE MODIFICHE TECNICHE!

ES ¡SE RESERVA EL DERECHO A INTRODUCIR MODIFICACIONES TÉCNICAS!

PT SUJEITO A ALTERAÇÕES TÉCNICAS!

NL TECHNISCHE WIJZIGINGEN VOORBEHOUDEN!

PL WPROWADZANIE ZMIAN TECHNICZNYCH ZASTRZEŻONE!

1. INHALTSVERZEICHNIS

1. INHALTSVERZEICHNIS	1
2. SACHREGISTER	2
3. SICHERHEIT	3
4. ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN UND WARNHINWEISE	4
4.1. Allgemeine Hinweise	4
4.2. Gerätebeschreibung	4
4.3. Sicherheitseinrichtungen	5
4.4. Typenschild	6
4.5. Austausch von Bauteilen (Servicetechniker)	6
5. GEBRAUCH UND FUNKTION	7
5.1. Beschreibung der Bedienung	7
5.2. Brennerzündung	7
5.3. Füllen des Beckens	8
5.4. Entleeren des Beckens	8
5.5. Tipps zum Gebrauch	8
6. REINIGUNG UND WARTUNG	9
6.1. Hinweise zu Reinigung und Wartung	9
6.2. Ordentliche Wartung	9
7. DEFEKTE	10
8. INSTALLATION	10
8.1. Verpackung und Auspacken	10
8.2. Installation (Servicetechniker)	11
8.3. Wasseranschluss (Servicetechniker)	11
8.4. Gasanschluss (Servicetechniker)	12
8.5. Ableitung der Verbrennungsprodukte (Servicetechniker)	12
8.6. Montage des Geräts in Reihe	13
8.7. Umrüstung Versorgung (Servicetechniker)	13
8.8. Prüfung (Servicetechniker)	13
9. EINSTELLUNGEN	14
9.1. Minimum-Einstellung des Brennerhahns (Servicetechniker)	14
9.2. Austausch Brennerdüse (Servicetechniker)	14
9.3. Austausch Zündflammdüse Brenner (Servicetechniker)	15
10. ENTSORUNG DES GERÄTS	15
ANLAGEN	I

2. SACHREGISTER

A

Ableitung der Verbrennungsprodukte 12
Allgemeine Hinweise 4
Auspacken 10
Austausch Brennerdüse 14
Austausch von Bauteilen 6
Austausch Zündflammdüse Brenner 15

B

Beschreibung der Bedienung 7
Brennerzündung 7

D

DEFEKTE 10

E

Entleeren des Beckens 8
ENTSORGUNG DES GERÄTS 15

F

Füllen des Beckens 8

G

Gasanschluss 12
Gerätebeschreibung 4

H

Hinweise zu Reinigung und Wartung 9

I

Installation 11

M

Minimum-Einstellung des Brennerhahns 14
Montage des Geräts in Reihe 13

O

Ordentliche Wartung 9

P

Prüfung 13

S

SICHERHEIT 3
Sicherheitseinrichtungen 5

T

Tipps zum Gebrauch 8
Typenschild 6

U

Umrüstung Versorgung 13

V

Verpackung 10

W

Wasseranschluss 11

3. SICHERHEIT



Vor Gebrauch des Gerätes die in der vorliegenden Anleitung enthaltenen Anweisungen und Warnungen aufmerksam durchlesen.

Die Anleitung enthält grundlegende Informationen zur Gebrauchssicherheit und Wartung des Geräts.

Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf, damit Sie bei Bedarf stets nachlesen können.

Der Hersteller hat bei Entwurf und Herstellung besondere Sorgfalt darauf verwendet, Gefahren für die Sicherheit und Gesundheit von Personen durch den Umgang mit dem Gerät zu vermeiden.

Lesen Sie aufmerksam die in der mitgelieferten Anleitung angegebenen Anweisungen sowie die direkt am Gerät angebrachten Hinweise, beachten Sie insbesondere alle die Sicherheit betreffenden Anweisungen.

Die installierten Sicherheitsvorrichtungen dürfen weder manipuliert noch entfernt werden. Die Nichtbeachtung dieser Anforderung kann zu schweren Gefahren für die Sicherheit und Gesundheit von Personen führen.

Führen Sie, auch nachdem Sie sich angemessen informiert haben, beim erstmaligen Gebrauch, wenn nötig, einige Testvorgänge durch, um die Anordnung und Hauptfunktionen der Bedienelemente, besonders zum Ein- und Ausschalten, kennen zu lernen.

Das Gerät ist nur für den Gebrauch bestimmt, für den es entworfen wurde; jeder andere Gebrauch ist als unsachgemäß anzusehen.

Der Hersteller lehnt jede Haftung für Schäden an Sachen oder Personen ab, die durch unsachgemäßen oder fehlerhaften Gebrauch verursacht werden.

Alle Wartungsarbeiten, die eine bestimmte technische Qualifikation oder besondere Fähigkeiten erfordern, dürfen ausschließlich durch qualifiziertes Personal ausgeführt werden.

Um die Hygiene zu gewährleisten und die Lebensmittel vor Verunreinigung zu schützen, müssen alle Elemente, die direkt oder indirekt mit den Lebensmitteln in Kontakt kommen, sowie alle angrenzenden Bereiche sorgfältig gereinigt werden. Hierzu sollten ausschließlich Reiniger für den Lebensmittelbereich verwendet werden, vermeiden Sie den Gebrauch entzündlicher oder gesundheitsschädlicher Mittel.



Vergewissern Sie sich nach jedem Gebrauch, dass die Brenner ausgeschaltet, die Bedienelemente deaktiviert und die Versorgungsleitungen abgetrennt sind.

Bei längerer Nichtbenutzung müssen nicht nur alle Versorgungsleitungen abgetrennt, sondern auch alle inneren und äußeren Teile des Gerätes sorgfältig gereinigt werden.



Das Gerät darf nicht mit direktem Wasserstahl gereinigt werden.

4. ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN UND WARNHINWEISE

4.1. Allgemeine Hinweise

Diese Anleitung wurde vom Hersteller erstellt, um autorisierten Personen die für den Umgang mit dem Gerät notwendigen Informationen zu liefern.

Es wird den Adressaten der Informationen empfohlen, diese aufmerksam zu lesen und strikt anzuwenden.

Durch das Lesen der im folgenden Dokument enthaltenen Informationen können Risiken für die Gesundheit und Sicherheit von Menschen vermieden werden.

Bewahren Sie diese Anleitung für die gesamte Lebensdauer des Geräts an einem bekannten und leicht zugänglichen Ort auf, damit Sie sie jederzeit zur Hand haben, wenn Sie etwas nachschlagen müssen.

Zum Hervorheben einiger wichtiger Textstellen, oder um auf einige wichtige Daten hinzuweisen, werden Symbole benutzt, deren Bedeutung im Folgenden beschrieben wird:

Warnung



Weist auf wichtige Sicherheitshinweise hin. Um die Gesundheit und Sicherheit der Personen nicht zu gefährden und keine Schäden zu verursachen, müssen Sie sich angemessene Verhaltensweisen aneignen.

Vorsicht

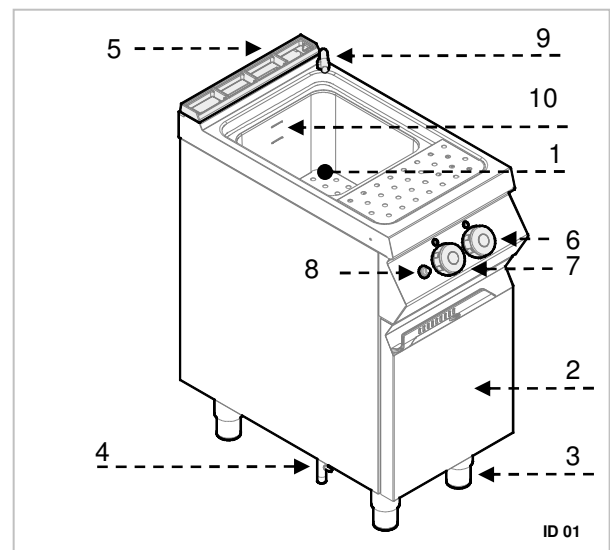


Weist auf besonders wichtige, nicht zu vernachlässigende technische Informationen hin.

4.2. Gerätebeschreibung

Das als Nudelkocher bezeichnete Gerät wurde für das Kochen von Lebensmittel-Teigwaren in Wasser im Bereich der professionellen Gastronomie entworfen und hergestellt.

- 1) Becken.
- 2) Inspektionsklappe.
- 3) Einstellbare Standfüße.
- 4) Gasanschluss.
- 5) Abzug: Ableitung der Verbrennungsabgase.
- 6) Wasserventil: Füllt und regelt die Wassermenge im Becken.
- 7) Leistungsregler: regelt die Leistung des Brenners (min. - max.).
- 8) Brennerzündung: piezoelektrische Zündung des Brenners.
- 9) Wasserzulauf: füllt das Becken mit Wasser.
- 10) Mindest- und Höchstfüllstand des Wassers im Becken.



4.3. Sicherheitseinrichtungen

Das Gerät ist mit Sicherheitssystemen ausgerüstet. Die Abbildung zeigt die Anordnung der Vorrichtungen.

- A) Gas-Absperrhahn:** zum Öffnen und Schließen der Gasversorgungsleitung.
- B) Sicherheitsthermoelement:** blockiert die Gaszufuhr, falls die Flamme erlischt.
- C) Sicherheitsthermostat:** blockiert die Gasversorgung im Falle von Wassermangel.

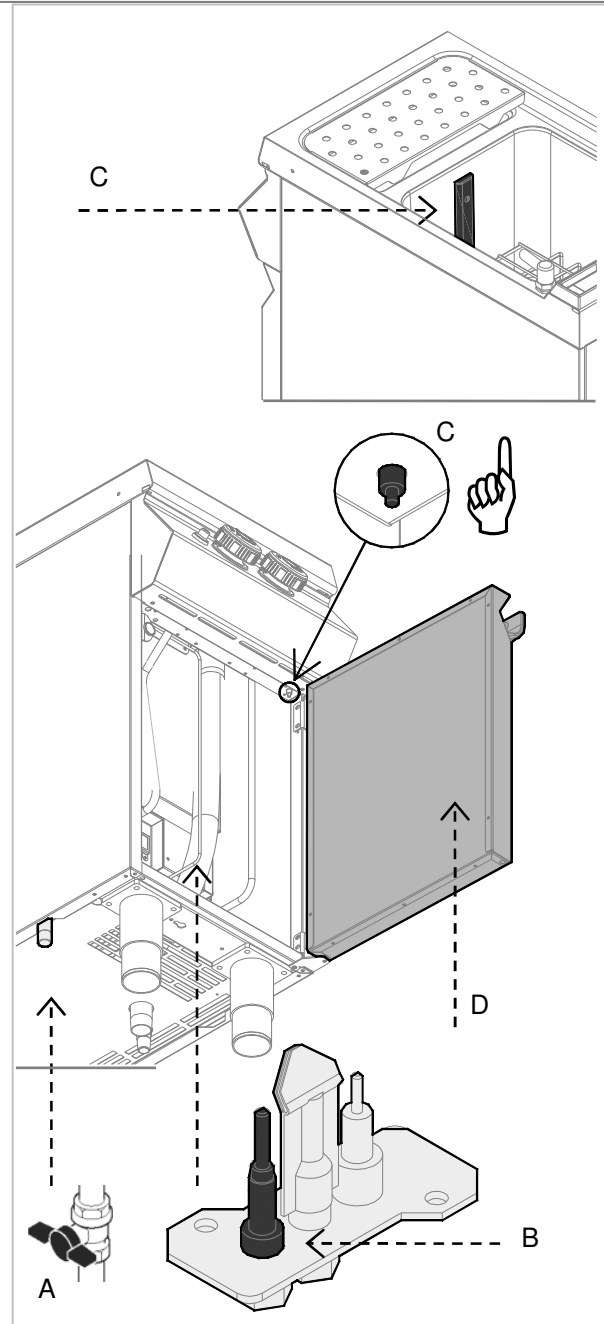


Prüfen Sie täglich, ob die Sicherheitsvorrichtungen ordnungsgemäß eingesetzt und funktionstüchtig sind.

Falls der Sicherheitsthermostat ausgelöst wird, muss der Anfangsbetriebszustand des Geräts wie angegeben wieder hergestellt werden.

1. Lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Öffnen Sie die Klappe (D).
3. Drücken Sie die Taste des Sicherheitsthermostaten (C), um die Gaszufuhr erneut zu aktivieren.
4. Schließen Sie die Klappe (D).

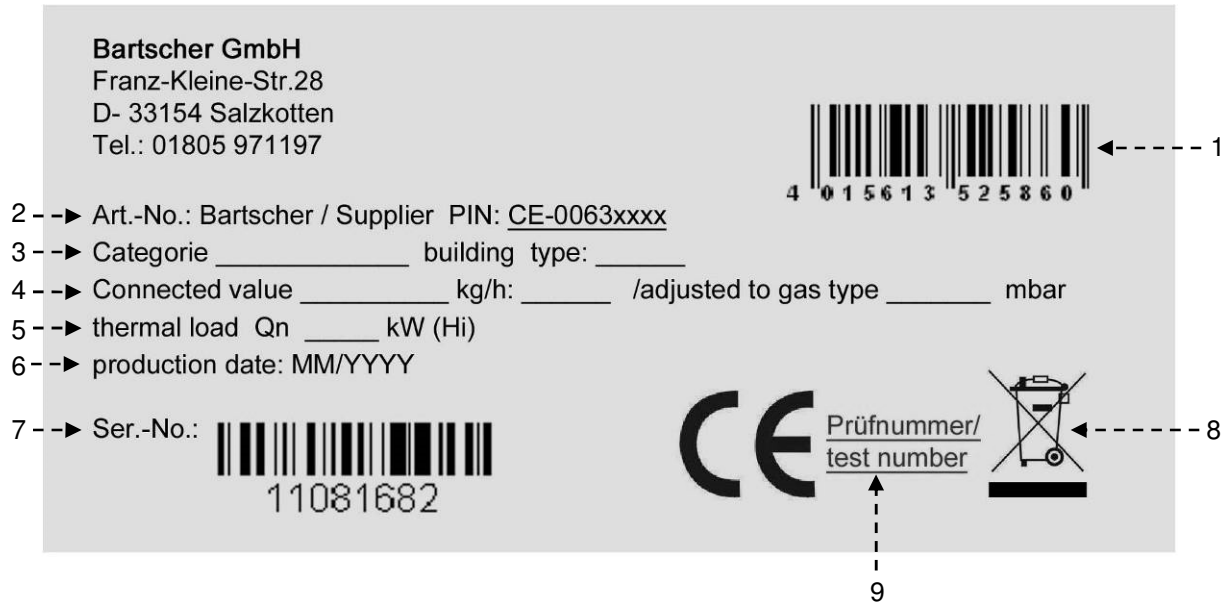
i Betätigen beim Auslösen des Sicherheitsthermostaten die Taste (C).



4.4. Typenschild

Das abgebildete Typenschild ist direkt am Gerät angebracht. Darauf sind alle für die Betriebssicherheit erforderlichen Hinweise und Angaben angegeben.

- 1) EAN-Nummer
- 2) Art.-Nr. / Modell-Nr. / CE-Zertifikat-Nr.
- 3) Gerätekategorie / Bauart
- 4) Anschlusswert / Gasverbrauch / eingestellt für Gasart
- 5) Wärmebelastung
- 6) Herstellungsdatum
- 7) Serien-Nr.
- 8) WEEE Symbol
- 9) CE-Konformitätskennzeichnung



4.5. Austausch von Bauteilen (Servicetechniker)



Aktivieren Sie alle vorhandenen Sicherheitsvorrichtungen, bevor Sie ein Bauteil austauschen.

Schließen Sie insbesondere den Gas-Absperrhahn und verhindern Sie den Zugang zu Vorrichtungen, die, wenn sie aktiviert werden, unerwartete Gefahrensituationen für die Sicherheit und Gesundheit von Personen auslösen können.

Ersetzen Sie, falls erforderlich, abgenutzte Bauteile ausschließlich durch Original-Ersatzteile.



Es wird jede Haftung für Schäden an Personen oder Bauteilen abgelehnt, die auf den Einsatz von nicht originalen Ersatzteilen und Eingriffen ohne Genehmigung des Herstellers zurückzuführen sind, die die Sicherheitsanforderungen verändern können.

5. GEBRAUCH UND FUNKTION

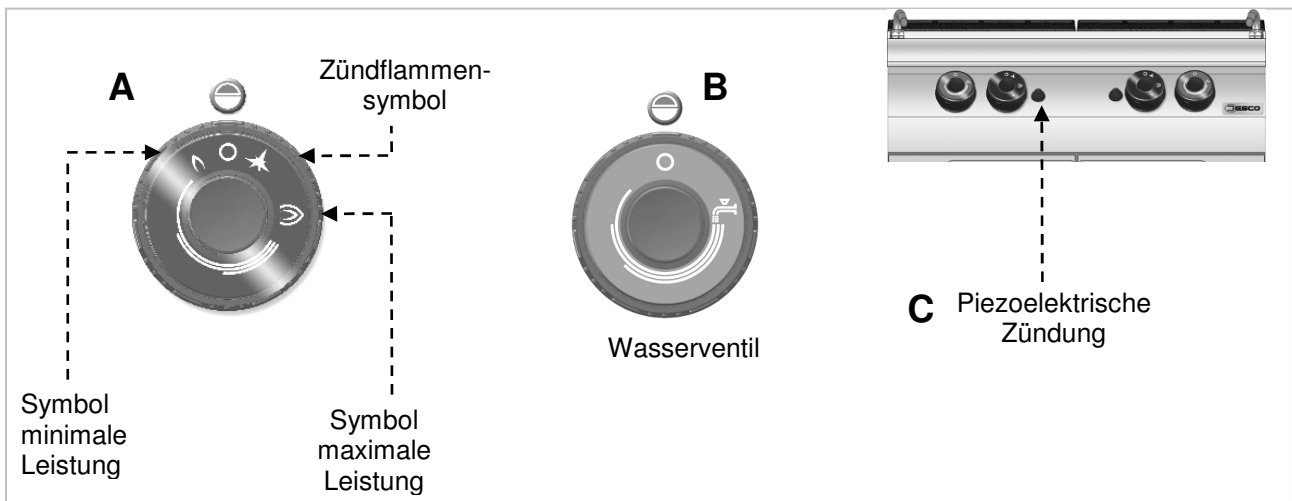
5.1. Beschreibung der Bedienung.

Die Bedienelemente für die wichtigsten Funktionen sind auf dem Bedienfeld des Geräts angeordnet.

A) Brenner-Regler: zum Zünden, Ausschalten und Regeln des Hauptbrenners.

B) Wasserventil: zum Befüllen des Beckens.

C) Piezoelektrische Zündung: zum Zünden der Zündflamme des Brenners.



5.2. Brennerzündung

ZÜNDUNG

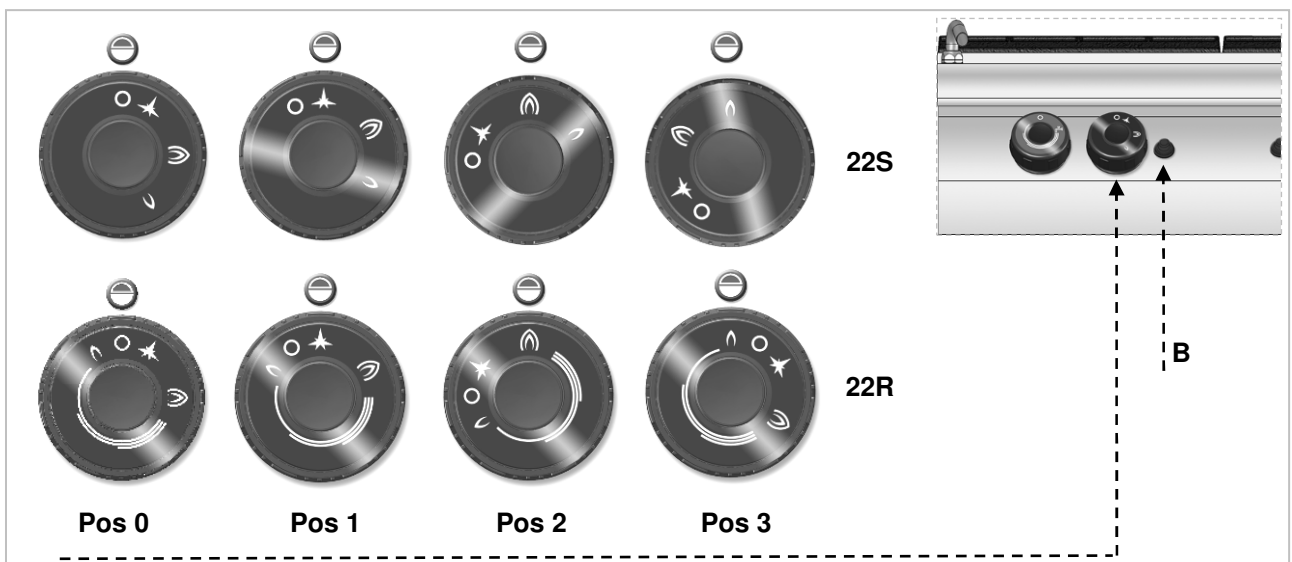
- A)** Brenner-Regler drücken und nach links drehen (Position 1); gleichzeitig Taste **B** drücken, um die Zündflamme zu zünden.
- B)** Brenner-Regler etwa 10 Sekunden lang gedrückt halten, um das Thermoelement aufzuheizen; dann Regler loslassen.

- C)** Brenner-Regler zum Zünden des Brenners nach links drehen (Position 2).
- D)** Leistung des Brenners einstellen (Position 3).

AUSSCHALTEN

A) Zum Ausschalten des Brenners den Brenner-Regler nach rechts drehen (Position 1); die Zündflamme brennt weiter.

B) Brenner-Regler zum Ausschalten der Zündflamme nach rechts drehen (Position 0).



5.3. Füllen des Beckens

Drehen Sie das Wasserventil, um das Becken bis zum gewünschten Füllstand zu füllen. Nachdem der Höchststand erreicht ist, kann der Brenner gezündet werden.

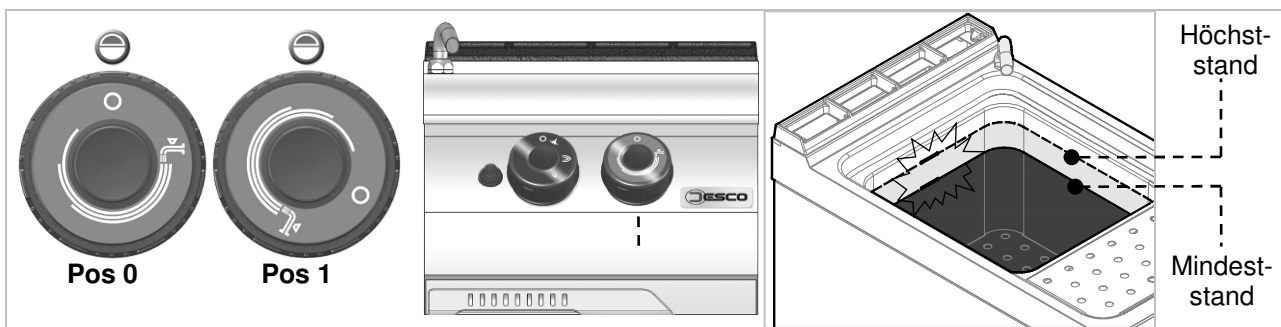
Nach dem Füllen des Beckens muss das Wasserventil geschlossen werden, um ein gefährliches Überlaufen zu vermeiden.

Sinkt der Wasserstand unter das Minimum, muss der Hahn wieder geöffnet werden.

Das Gerät kann an Warmwasser angeschlossen werden, um die Aufheizzeit zu reduzieren (max. 60 °C).

! Wenn das Wasserniveau unter das Auflagegitter der Körbe sinkt, könnte der Sicherheitsthermostat eingreifen: Das Becken mindestens bis zum Mindestniveau auffüllen und dann erneut den Brenner einschalten.

! Vermeiden Sie den Gebrauch des Geräts mit einem Wasserstand unter dem am Becken markierten Minimum.



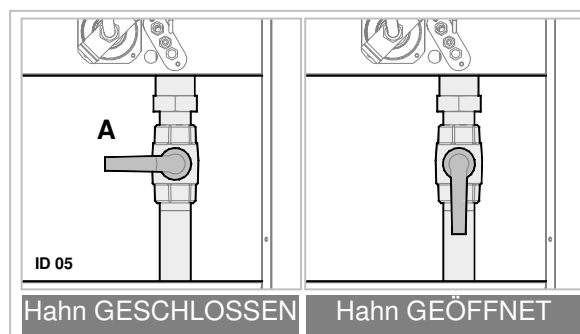
5.4. Entleeren des Beckens

Das Ablaufwasser ist über einen geeigneten Sammelbehälter abzuleiten, der für Temperaturen von mindestens 100 °C beständig ist.

Zum Entleeren des Wassers aus dem Becken den Ablasshahn A nach unten drehen.



Prüfen Sie vor dem Füllen des Beckens, ob der Ablasshahn A geschlossen ist.



5.5. Tipps zum Gebrauch

Bleibt das Gerät für eine längere Zeit unbenutzt, gehen Sie wie folgt vor:

1. Schließen Sie den Gas-Absperrhahn;
2. Reinigen Sie sorgfältig das Gerät und die angrenzenden Bereiche;
3. Tragen Sie auf die Edelstahlflächen einen Film aus Vaselineöl auf;
4. Führen Sie alle Wartungsarbeiten durch;
5. Lassen Sie das Gerät unbedeckt und die Kochkammern geöffnet.



Entleeren Sie nach Gebrauch stets das Becken.

Um einen ordnungsgemäßen Gebrauch des Gerätes zu gewährleisten, sollten Sie folgendes beachten:

- Verwenden Sie ausschließlich das vom Hersteller angegebene Zubehör;
- Verwenden Sie die Kochkörbe auf angemessene Weise;
- Prüfen Sie vor dem Füllen des Beckens, ob der Ablasshahn geschlossen ist;
- Vergewissern Sie sich, dass der Wasserstand niemals unter das auf dem Becken markierte Minimum sinkt.



Verwenden Sie das Gerät niemals ohne Wasser im Becken. Dies kann zu irreparablen Schäden am Gerät führen.

6. REINIGUNG UND WARTUNG

6.1. Hinweise zu Reinigung und Wartung



Aktivieren Sie alle vorhandenen Sicherheitsvorrichtungen, bevor Sie Wartungsarbeiten ausführen.

Schließen Sie insbesondere den Gas-Absperrhahn und verhindern Sie den Zugang zu Vorrichtungen, die, wenn sie aktiviert werden, unerwartete Gefahrensituationen für die Sicherheit und Gesundheit von Personen auslösen können.

6.2. Ordentliche Wartung

Die ordentliche Wartung besteht in der täglichen Reinigung aller Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen können, und der regelmäßigen Wartung der Brenner, der Düsen und der Abflussleitungen.

Eine sorgfältige Wartung ermöglicht das Erreichen der besten Leistungen, eine längere Betriebsdauer und eine Konstanzhaltung der Sicherheitsanforderungen.

Keine direkten Wasserstrahlen oder Hochdruckreiniger auf das Gerät richten.

Verwenden Sie zur Reinigung des rostfreien Stahls keine Eisenwolle, -bürsten oder -schaber, da diese Eisenpartikel zurücklassen können, die durch Oxidation zu Rostbildung führen.

Verwenden Sie zum Entfernen von angetrockneten Rückständen Spateln aus Holz oder Kunststoff oder weiche Scheuerschwämme.

Tragen Sie während Zeiten langer Nichtbenutzung mit einem in Vaselineöl getränkten Lappen auf alle Edelstahlflächen eine Schutzschicht auf und lüften Sie die Räume regelmäßig.



Verwenden Sie keine Reiniger, die gefährliche oder gesundheitsschädliche Stoffe enthalten (Lösungsmittel, Benzin usw.).


Lassen Sie regelmäßig die folgenden Wartungen durch spezialisiertes Personal ausführen:

- Kontrolle des Drucks und der Dichtigkeit der Anlage;
- Prüfung der Funktionstüchtigkeit der Thermoelemente;
- Prüfung der einwandfreien Funktion des Abzugs und eventuelle Reinigung;
- Prüfung und eventuelle Schmierung der Gashähne.
- Prüfung des korrekten Betriebs des Sicherheitsdruckwächters.

7. DEFEKTE

Die folgenden Informationen dienen der Erkennung und Behebung eventueller Funktionsstörungen, die während des Betriebs auftreten könnten. Einige dieser Probleme können

vom Benutzer gelöst werden, für alle anderen ist eine genaue Fachkenntnis erforderlich, sie dürfen daher ausschließlich durch qualifiziertes Personal behoben werden.

Problem	Ursachen	Lösungsmöglichkeiten
Gasgeruch.	Gelegentliches Entweichen durch Erlöschen der Flamme.	Gas-Absperrhahn schließen und Raum belüften.
Die Zündflamme entzündet sich nicht.	Die Funken-Zündvorrichtung funktioniert nicht	Funktionsfähigkeit der Zündvorrichtungen prüfen. Zündflamme von Hand anzünden.
	Luft in den Rohrleitungen nach langer Nichtbenutzung.	 Kundendienst kontaktieren.
Die Zündflamme geht immer wieder aus.	Das Thermoelement ist nicht heiß genug.	Den Anzündvorgang verlängern.
Die Flamme ist gelb.	Der Brenner ist verschmutzt oder nass.	Brenner reinigen und trocknen lassen.  Wenn das Problem weiter besteht, Kundendienst kontaktieren.
Der Brenner-Regler lässt sich schwer drehen.	Fehlfunktion des Hahns.	 Kundendienst kontaktieren.

8. INSTALLATION

8.1. Verpackung und Auspacken

Beachten Sie beim Handling und bei der Installation die Herstellerinformationen, die direkt auf der Verpackung, auf dem Gerät und in der vorliegenden Anleitung angegeben sind.

Zum Heben und Transportieren des Produkts ist der Einsatz eines Gabelstaplers oder Hubwagens vorgesehen, wobei besonders auf die gleichmäßige Gewichtsverteilung zu achten ist, um die Gefahr des Umkippens zu vermeiden (vermeiden Sie übermäßige Neigungen!).



Achten Sie beim Einsetzen der Hebevorrichtung auf den Gasversorgungsschlauch und auf die Position der Standfüße.

Die Verpackung besteht aus Karton und der Holzpalette. Auf der Kartonverpackung ist eine Reihe von Symbolen aufgedruckt, die, entsprechend den internationalen Bestimmungen, auf die Vorschriften hinweisen, die beim Laden und Entladen, Transport und Lagerung der Geräte einzuhalten sind.



Prüfen Sie beim Empfang, dass die Verpackung vollständig ist und während des Transports nicht beschädigt wurde.

Eventuelle Beschädigungen sind unverzüglich beim Transporteur zu beanstanden.

Packen Sie das Gerät sobald wie möglich aus, um zu prüfen, ob es unversehrt und unbeschädigt ist.

Ritzen Sie die Kartonverpackung nicht mit scharfen Schneidwerkzeugen ein. Dies kann zu Beschädigungen der darunter liegenden Edelstahlbleche führen.

Ziehen Sie die Kartonverpackung nach oben vom Gerät ab.

Prüfen Sie nach dem Auspacken, ob die Ausstattung des Geräts mit Ihrer Bestellung übereinstimmt.

Verständigen Sie im Fall von Unregelmäßigkeiten unverzüglich den Händler.



Lagern Sie das Verpackungsmaterial (Nylonbeutel, Styropor, Klammern ...) nicht in der Reichweite von Kindern!

Entfernen Sie den PVC-Schutzfilm von den Innen- und Außenwänden. Benutzen Sie hierfür möglichst keine Metallwerkzeuge.

8.2. Installation (Servicetechniker)

Alle Installationsphasen sind von Beginn der Projektumsetzung an zu bedenken.

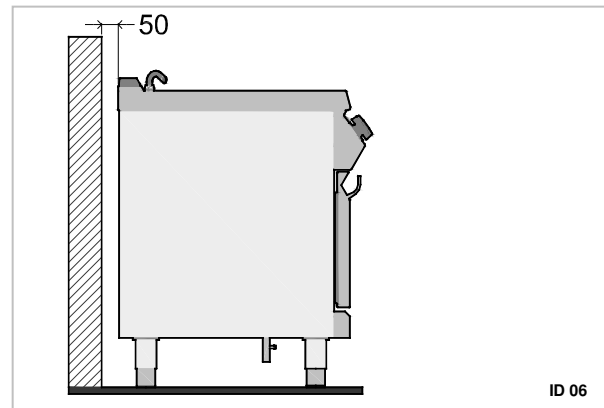
Der Aufstellungsort muss mit sämtlichen Versorgungsanschlüssen sowie dem Abfluss für Produktionsrückstände ausgerüstet und angemessen beleuchtet sein und über alle Hygiene- und sanitären Voraussetzungen entsprechend den geltenden Gesetzen verfügen.

Die Installation muss in einem Abstand von der Wand von mindestens 5 cm erfolgen, wenn diese nicht bis mindestens 150 °C temperaturbeständig ist.

Richten Sie das Gerät durch Einstellen der einzelnen Standfüße horizontal aus.



Um einen einwandfreien Betrieb des Geräts zu gewährleisten, darf dieses nur in permanent belüfteten Räumen installiert und betrieben werden.

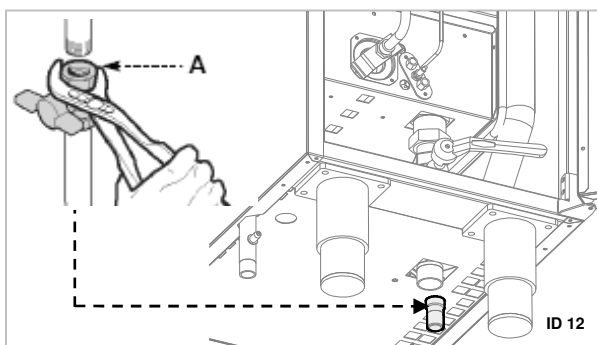


Die interne Gasversorgungsanlage und die Räume, in denen das Gerät aufgestellt wird, müssen den geltenden Bestimmungen des Verwendungslandes entsprechen (Ministerialverordnung vom 12. Juli '96 und UNI-CIG 87/23).

Es ist die für eine regelmäßige Verbrennung des Gases an den Brennern erforderliche Luftmenge zuzuführen, d. h. ca. 2 Kubikmeter pro Stunde für jedes kW der installierten Leistung.

8.3. Wasseranschluss (Servicetechniker)

Der Anschluss erfolgt durch Verbinden des Anschlussschlauchs des Geräts mit dem Rohr des Wasserversorgungsnetzes. An der Verbindung ist ein Absperrhahn (A) zu installieren, um die Wasserversorgung bei Bedarf unterbrechen zu können. Hinter diesem sind einfach zu erreichende Filter zu installieren.



Das Gerät muss mit Trinkwasser versorgt werden. In der Tabelle sind die von der Europäischen Gemeinschaft festgelegten Grenzwerte für Trinkwasser zusammengefasst.

Beschreibung	Wert
Druck	150-300 kPa 1.5-3 bar
pH	6.5-8
Härte	8-15°F (80-150 ppm CaCO ₃)
fester Rückstand	<1500 mg/L
Eisen	< 0.2 mg/L
Mangan	<0.05 mg/L
Chloride	<0.25 mg/L
Sulfate	<0.25 mg/L

8.4. Gasanschluss (Servicetechniker)

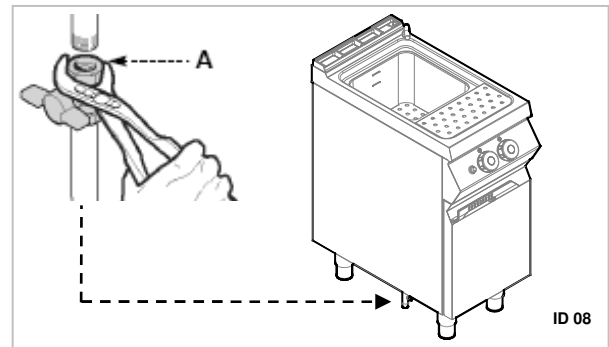
Der Gasanschluss muss entsprechend der geltenden Bestimmungen erfolgen.

Überprüfen Sie vor dem Anschluss des Geräts die technischen Daten, die Gasart, den Betriebsdruck und die Durchflussmenge, die auf dem Typenschild angegeben sind.

Der Anschluss erfolgt durch Verbinden des Anschluss Schlauchs des Geräts mit dem Rohr des Gasversorgungsnetzes. An der Verbindung ist ein Absperrhahn zu installieren, um die Gasversorgung bei Bedarf unterbrechen zu können.

Falls in der Gasversorgungsanlage erhebliche Druckschwankungen auftreten, wird der Einsatz eines Druckreglers empfohlen.

Prüfen Sie nach dem Anschluss auf eventuelle Gaslecks.



Niemals offene Flammen für die Suche nach Gaslecks verwenden!

8.5. Ableitung der Verbrennungsprodukte (Servicetechniker)

Für die Installation von Geräten vom Typ "A" ist kein Anschluss an eine Rauchabzugsanlage vorgesehen, sondern eine geeignete Abzugshaube mit sicherer Wirkung, so dass die Verbrennungsprodukte nach außen abgeführt werden.

Installation unter Abzugshaube (A).

Positionieren Sie das Gerät unter der Haube (1) und setzen Sie am Abluftanschluss des Geräts ein Rohr mit den in der Abbildung angegebenen Abmessungen an.

Das Ende der Abluftleitung muss sich mindestens 1,8 Meter über der Aufstellebene des Geräts befinden.



Die Gasversorgung des Geräts muss dem Zwangsableitungssystem direkt untergeordnet sein: Eine Blockierung des Abluftgebläses muss die Unterbrechung der Gasversorgung auslösen.



Das Gebläse der Abzugsanlage muss automatisch anlaufen, wenn der Gasversorgungshahn geöffnet wird.

8.6. Montage des Geräts in Reihe

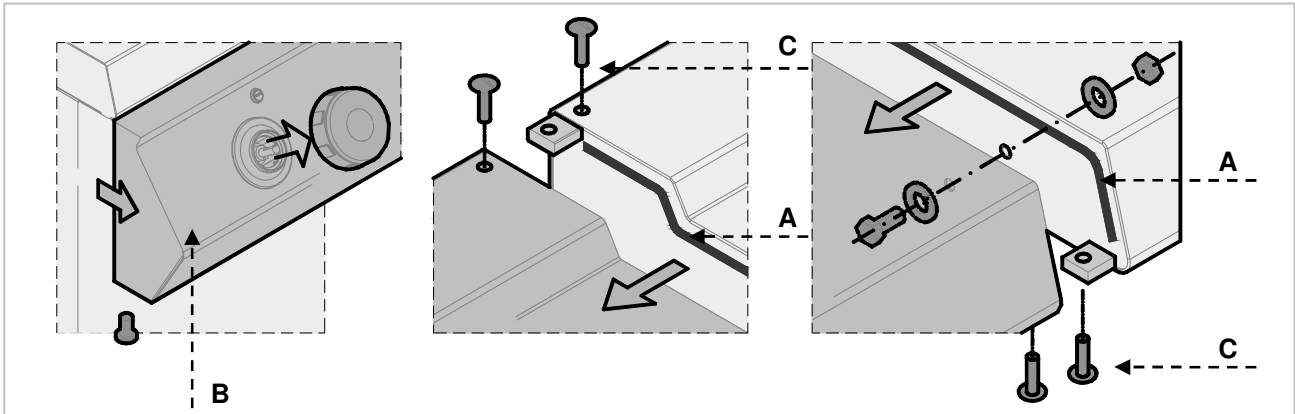
Um die Geräte in Reihe (Seite an Seite) zu montieren, gehen Sie wie angegeben vor.

Montieren Sie die Bedientafeln ab und entfernen Sie wenn nötig den Abluftgrill.

Verwenden Sie auf den aneinander stoßenden Seitenteilen Dichtband (A).

Schieben Sie die Geräte nebeneinander und richten Sie sie horizontal aus (durch Einstellen der Standfüße).

Verbinden Sie die Geräte mit den Befestigungselementen.



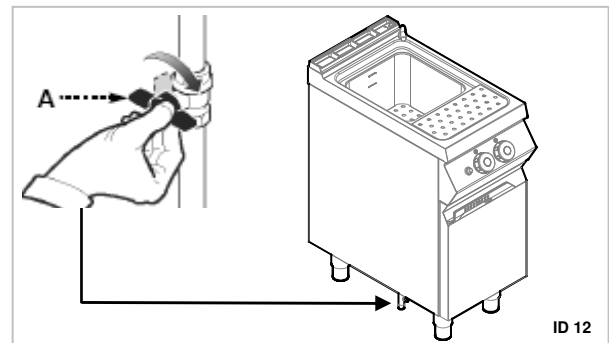
DE

8.7. Umrüstung Versorgung (Servicetechniker)

Das Gerät wurde vom Hersteller mit dem auf dem Typenschild angegebenen Gas geprüft. Soll eine andere Gasart verwendet werden, ist wie folgt vorzugehen.

1. Schließen Sie den Gas-Absperrhahn (A).
2. Ersetzen Sie die Brennerdüse (siehe besonderes Kapitel).
3. Ersetzen Sie die Düse der Zündflamme (siehe besonderes Kapitel).
4. Stellen Sie das Minimum am Gashahn des Brenners ein (siehe besonderes Kapitel).
5. Regeln Sie, wenn erforderlich, die Primärluftzufuhr des Brenners.

6. Entfernen Sie den auf dem Typenschild angebrachten Aufkleber und bringen Sie den neuen an, auf dem das verwendete Gas angegeben ist (Position 4 des Typenschildes).



8.8. Prüfung (Servicetechniker)

Vor der Inbetriebnahme ist eine Prüfung der Anlage vorzunehmen, um die Betriebsbedingungen jedes einzelnen Bauteils zu beurteilen und eventuelle Unregelmäßigkeiten zu erkennen.

Führen Sie für die Prüfung folgende Kontrollen durch:

1. Öffnen Sie den Gasversorgungshahn und prüfen Sie die Dichtigkeit der Verbindungen;

2. Prüfen Sie, ob der Brenner einwandfrei zündet und verbrennt;
3. Prüfen und regeln Sie, wenn nötig, Gasdruck und -durchflussmenge bei Minimum und Maximum (siehe besonderes Kapitel)
4. Prüfen Sie, ob das Sicherheitsthermoelement einwandfrei funktioniert;
5. Prüfen Sie die Gasanschlüsse auf Gaslecks.

9. EINSTELLUNGEN



Aktivieren Sie alle vorhandenen Sicherheitsvorrichtungen, bevor Sie eine Einstellung vornehmen.

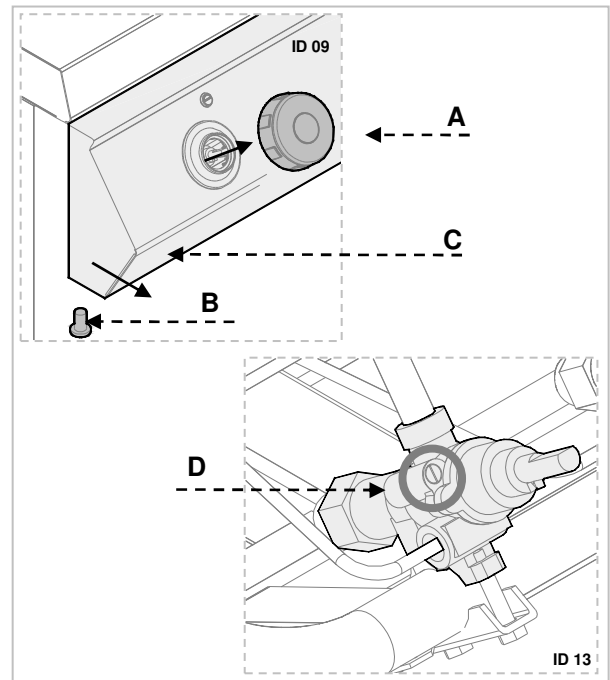
Schließen Sie insbesondere den Gashahn und verhindern Sie den Zugang zu Vorrichtungen, die, wenn sie aktiviert werden, unerwartete Gefahrensituationen für die Sicherheit und Gesundheit von Personen auslösen können.

9.1. Minimum-Einstellung des Brennerhahns (Servicetechniker)

Diese Einstellung ist nur vorzunehmen, wenn die anzuschließende Gasart von der Prüfgasart abweicht, nachdem die Versorgungsumrüstung vorgenommen wurde. Vor der Ausführung dieser Einstellung ist zu prüfen, ob der Gasdruck mit dem Wert des der Gasart entsprechenden Nenndrucks übereinstimmt (siehe beigegefügte Tabelle).

Gehen Sie hierzu auf die angegebene Weise vor.

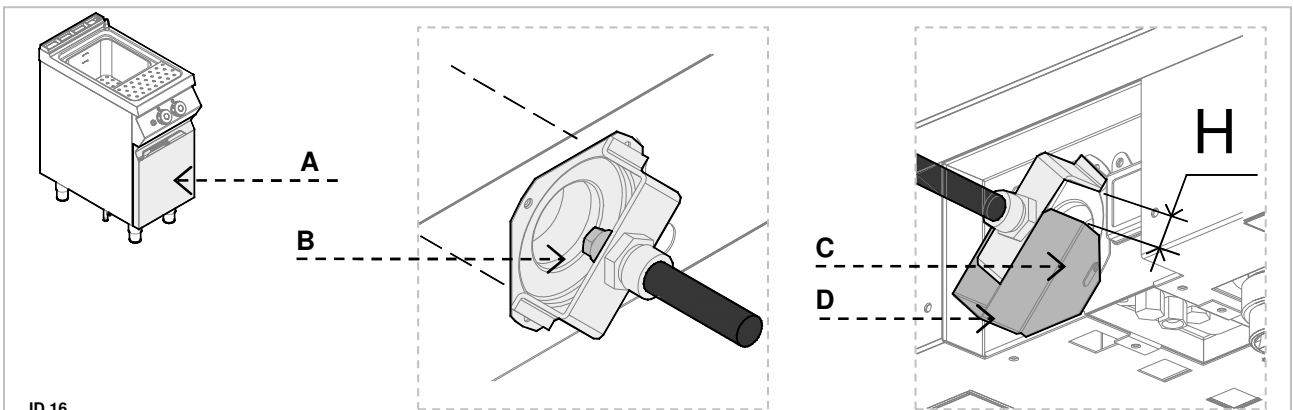
1. Schließen Sie den Gas-Absperrhahn.
2. Ziehen Sie Reglerknopf **A** ab.
3. Schrauben Sie die Schrauben **B** heraus und nehmen Sie das Bedienfeld (**C**) ab.
4. Ziehen Sie Injektor **D** heraus und ersetzen Sie ihn durch einen, der für die Art des verwendeten Gases geeignet ist (siehe Anlagen). Versiegeln Sie die Schraube nach der Einstellung mit Lack.
5. Montieren Sie am Ende das Bedienfeld (**C**) und den Reglerknopf (**A**).



9.2. Austausch Brennerdüse (Servicetechniker)

Gehen Sie hierzu auf die angegebene Weise vor.

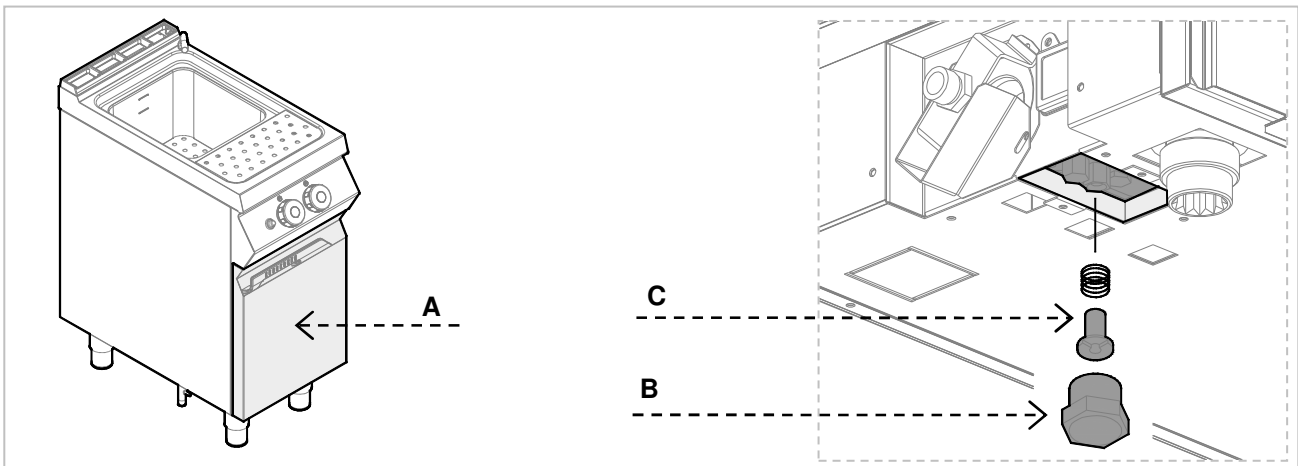
- Schließen Sie den Gas-Absperrhahn
- Öffnen Sie die Klappe (**A**).
- Ersetzen Sie die Düse (**B**) durch eine, die für die Art des verwendeten Gases geeignet ist (siehe Anlagen).
- Lösen Sie Schraube **C** und stellen Sie die Stellung des Venturi-Rohrs (**D**) ein.
- Stellen Sie am Ende den Anfangszustand wieder her.
- Schließen Sie die Klappe.



9.3. Austausch Zündflammdüse Brenner (Servicetechniker)

Gehen Sie hierzu auf die angegebene Weise vor.

- Schließen Sie den Gas-Absperrhahn.
- Öffnen Sie die Klappe (A).
- Die Zündflamme ist neben dem Brenner angeordnet.
- Schrauben Sie die Kappe (B) ab.
- Ziehen Sie Düse C heraus und ersetzen Sie sie durch eine, die für die Art des verwendeten Gases geeignet ist (siehe beiliegende Tabellen).
- Setzen Sie die Kappe wieder auf und stellen Sie den Anfangszustand wieder her.
- Schließen Sie die Klappe.



DE


10. ENTSORUNG DES GERÄTS

i Dieses Gerät ist entsprechend der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG, WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE), gekennzeichnet.



Wenn Sie sicherstellen, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, leisten Sie einen Beitrag zur Vorbeugung von möglichen negativen Folgen für Umwelt und Gesundheit.



Das Symbol  auf dem Produkt oder auf der Begleitdokumentation weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht wie normaler Hausmüll behandelt werden darf, sondern der entsprechenden Sammelstelle zum Recycling von Elektro- und Elektronik-Geräten zugeführt werden muss.

Beachten Sie die örtlichen Bestimmungen zur Abfallentsorgung.

Weitere Informationen zu Behandlung, Wiederverwertung und Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei der zuständigen örtlichen Behörde, dem Abfallentsorgungsdienst oder dem Händler, bei dem Sie das Produkt erworben haben.

1. TABLE OF CONTENTS

1. TABLE OF CONTENTS	1
2. INDEX	2
3. SAFETY	3
4. GENERAL INFORMATION AND WARNINGS.....	4
4.1. General guidelines	4
4.2. Description of the appliance.....	4
4.3. Protection appliances	5
4.4. Rating plate	6
4.5. Replacement of components (service technician)	6
5. USE AND OPERATION	7
5.1. Description of the controls	7
5.2. Burner ignition	7
5.3. Filling the tank	8
5.4. Draining the container	8
5.5. Guidelines on how to use.....	8
6. CLEANING AND MAINTENANCE	8
6.1. Guidelines on cleaning and maintenance	8
6.2. Proper maintenance	9
7. TROUBLESHOOTING	10
8. INSTALLATION	10
8.1. Packaging and unpacking	10
8.2. Installation (service technician)	11
8.3. Water connection (service technician)	11
8.4. Gas connection (service technician)	12
8.5. Extraction of fumes (service technician)	12
8.6. Installation of the appliance in a line	13
8.7. Gas supply (service technician)	13
8.8. Inspection (service technician)	13
9. SETTINGS.....	14
9.1. Minimum setting of burner valve (service technician).....	14
9.2. Replacement of burner nozzle (service technician)	14
9.3. Replacement of igniting flame burner nozzle (service technician).....	15
10. APPLIANCE DISPOSAL	15
ATTACHMENTS	I

2. INDEX**A**

APPLIANCE DISPOSAL 15

B

Burner ignition 7

D

Description of the appliance 4

Description of the controls 7

Draining the container 8

E

Extraction of fumes 12

F

Filling the tank 8

G

Gas connection 12

Gas supply 13

General guidelines 4

Guidelines on cleaning and maintenance 8

Guidelines on how to use 8

I

Inspection 13

Installation 11

Installation of the appliance in a line 13

M

Minimum setting of the heating plate burner valve. 14

P

Packaging 10

Proper maintenance 9

Protection appliances 5

R

Rating plate 6

Replacement of burner nozzle 14

Replacement of components 6

Replacement of igniting flame burner nozzle 15

S

SAFETY 3

T

TROUBLESHOOTING 10

U

Unpacking 10

W

Water connection 11

3. SAFETY



Read carefully the guidelines and instructions in the instruction manual before you use the appliance.

The instruction manual contains general information on how to safely use and maintain the appliance.

Retain the manual for future reference.

The manufacturer took extra care when designing and manufacturing to prevent any safety or health hazard to the personnel operating the appliance.

Please read carefully the guidelines in the instruction manual and instructions placed directly onto the appliance. Above all, observe all the safety instructions.

Do not intervene in or remove the protective appliances installed in the appliance. Non-compliance may lead to severe safety and health hazard against people. We recommend to perform a few tests to know the layout and main functions of the control panel, particularly those to switch the appliance on and off.

The appliance is intended only for the use it has been designed for and any other use is considered as the use not in compliance with the intended use.

The manufacturer is not liable for material damage or damage to person caused by misapplication or incorrect application of the appliance.

Any maintenance work that requires special technical licence or special skills may be performed by qualified personnel only.

To provide hygiene and protect foods from dirt, all the elements that have direct or indirect contact with the foods and all border areas must be thoroughly cleaned. Use only the cleaning agents intended for use in contact with food and avoid using flammable agents or harmful to health.



After each use make sure that the burner is switched off, the operational elements are deactivated, and the gas supply hoses are disconnected.

When the device will not be used for a longer time not only disconnect all gas supply hoses, but also thoroughly clean all internal and external elements of the device.



You must not clean the appliance with the direct stream of water.

4. GENERAL INFORMATION AND WARNINGS

4.1. General guidelines

The manual has been edited by the manufacturer to provide the authorized personnel with the information necessary to work with the appliance. We recommend the intended readers to read the manual carefully and comply with the information. By reading the information contained in the manual, hazards against people health and safety may be prevented.

Retain the manual in an easily available place throughout the time of use of the appliance to have access and refer to the required information at any time.

Special symbols, described below, have been used to stress important information or draw attention to essential data:

Caution - warning



Indicate important safety instructions. You should acquire the proper conduct to prevent hazard against people health and safety or not to cause any damage.

Important

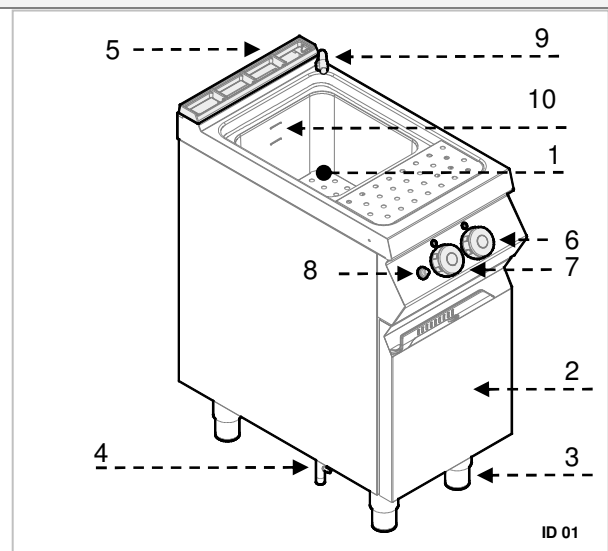


Indicate essentials technical data that you cannot ignore.

4.2. Description of the appliance

This appliance, called pasta cooker, has been designed and manufactured for professional gastronomy for cooking flour food products in water.

- 1) Container
- 2) Door
- 3) Feet of adjustable height
- 4) Gas connection
- 5) Extractor: Extraction of combustion gases
- 6) Water valve: Fills and adjusts water amount in the container.
- 7) Power control knob: adjusts burner power (min - max)
- 8) Burner ignition: piezoelectric burner ignition
- 9) Water inlet: fills container with water:
- 10) Minimum and maximum water level in the container.



4.3. Protection appliances

The appliance is equipped with the protection system. The arrangement of protection appliances is presented on the drawing.

- A) Gas cut-off valve:** to open and close the gas line.
- B) Safety thermocouple:** cuts off the gas supply if the flame goes out.
- C) Safety thermostat:** cuts off gas supply when there is no water.

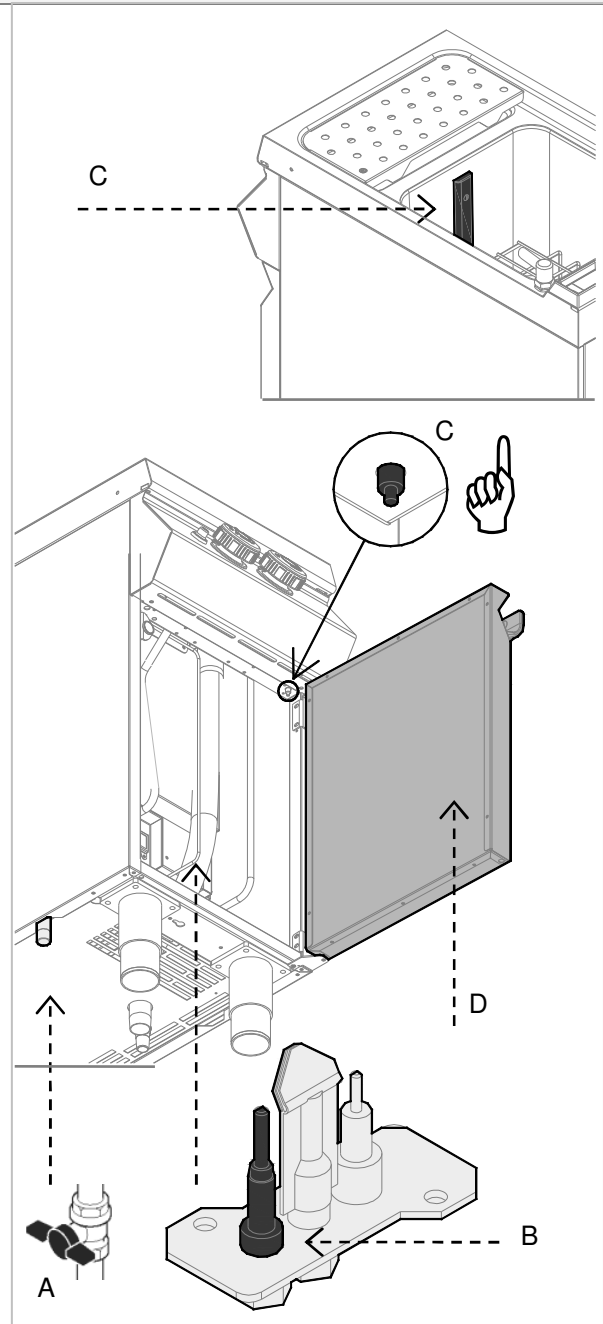


Check every day that the protection appliances are mounted correctly and operational.

After releasing of the safety thermostat restore the initial settings of the appliance.

1. Wait for the unit to cool.
2. Open the door (**D**).
3. Press the safety thermostat button (**B**) to reactivate the gas supply.
4. Close the door (**D**).

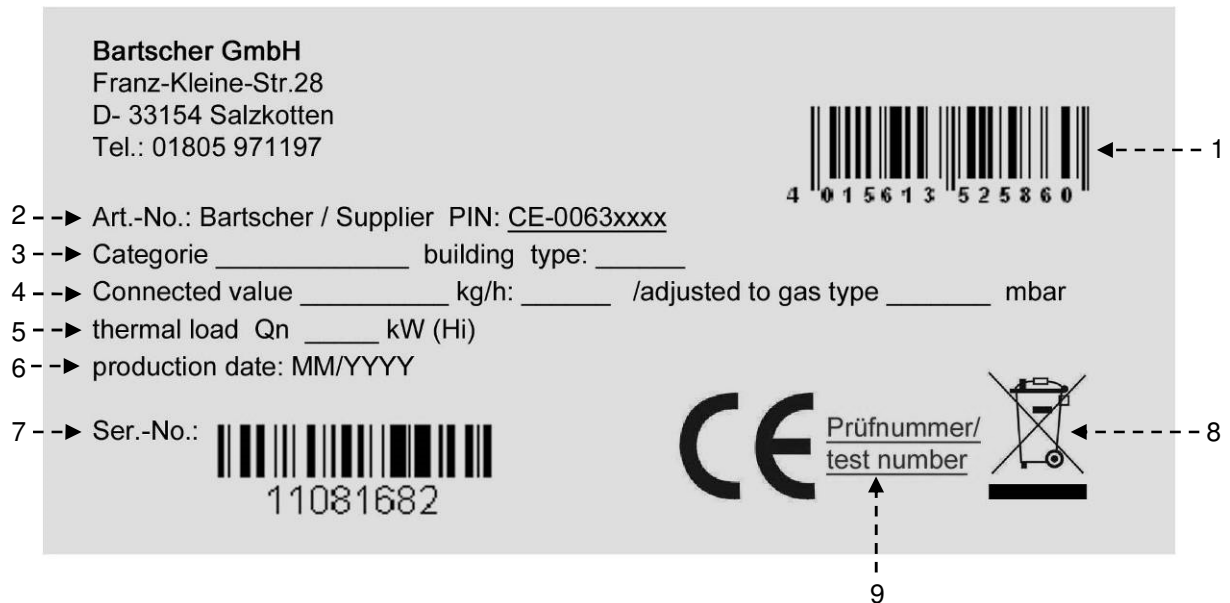
i After releasing of the safety thermostat press button (**C**).



4.4. Rating plate

The rating plate indicated in the drawing is mounted directly onto the appliance. There are all guidelines and information on the plate required for safe use.

- 1) EAN number
- 2) Code no./ Model no. / CE certificate no.
- 3) Category of appliance / type of design
- 4) Connected value / gas consumption / adjusted to gas type
- 5) Thermal load
- 6) Production date
- 7) Series no.
- 8) WEEE symbol
- 9) CE Declaration of Conformity



4.5. Replacement of components (service technician)



Before exchange of the component switch on all the existing protection appliances.

First of all, switch off the gas valve and prevent access to the appliance, which in the case of activation may lead to unexpected situations endangering the safety and health of people.

If necessary, exchange the used components to the original spare parts.



We are not liable for personal injury or damage to the components that arise due to application of other spare parts than original or intervention into the appliance without the manufacturer's consent that may have altered the safety requirements.

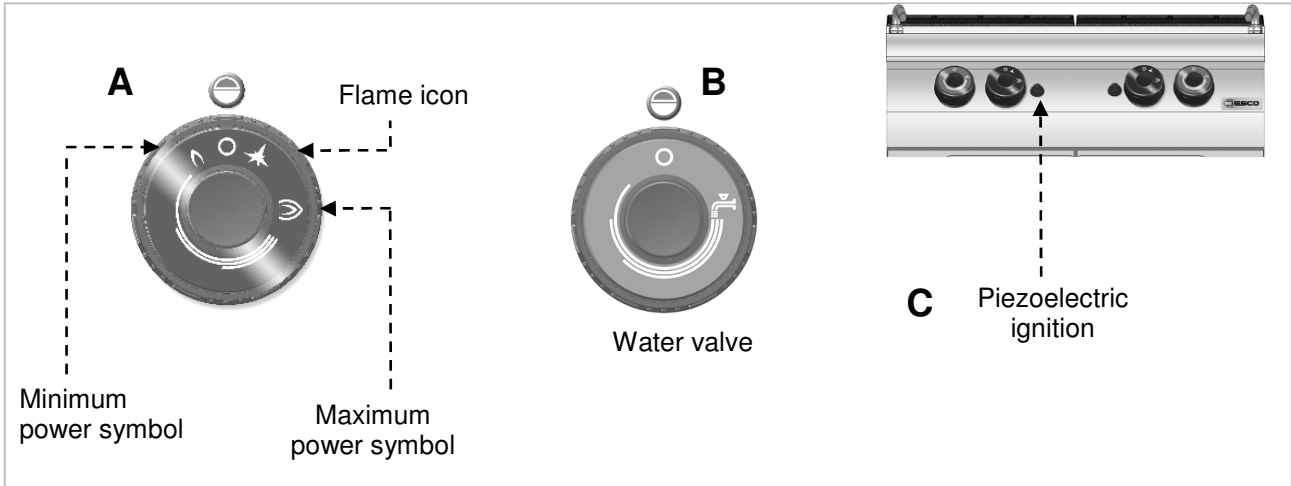
5. USE AND OPERATION

5.1. Description of the controls .

The elements controlling the essential functions are located on the control panel of the appliance.

- A) **Burner control knob:** for igniting, putting out, and adjusting the main burner.
- B) Water valve: for filling the tank.

- C) Piezoelectric ignition: for starting the igniting flame of the burner.



5.2. Burner ignition

IGNITION

- A) Press the burner control knob and rotate it counter clockwise (position 1); at the same time press button B to start the igniting flame.
- B) Hold the control knob B pressed for approx. 10 seconds in order to heat up

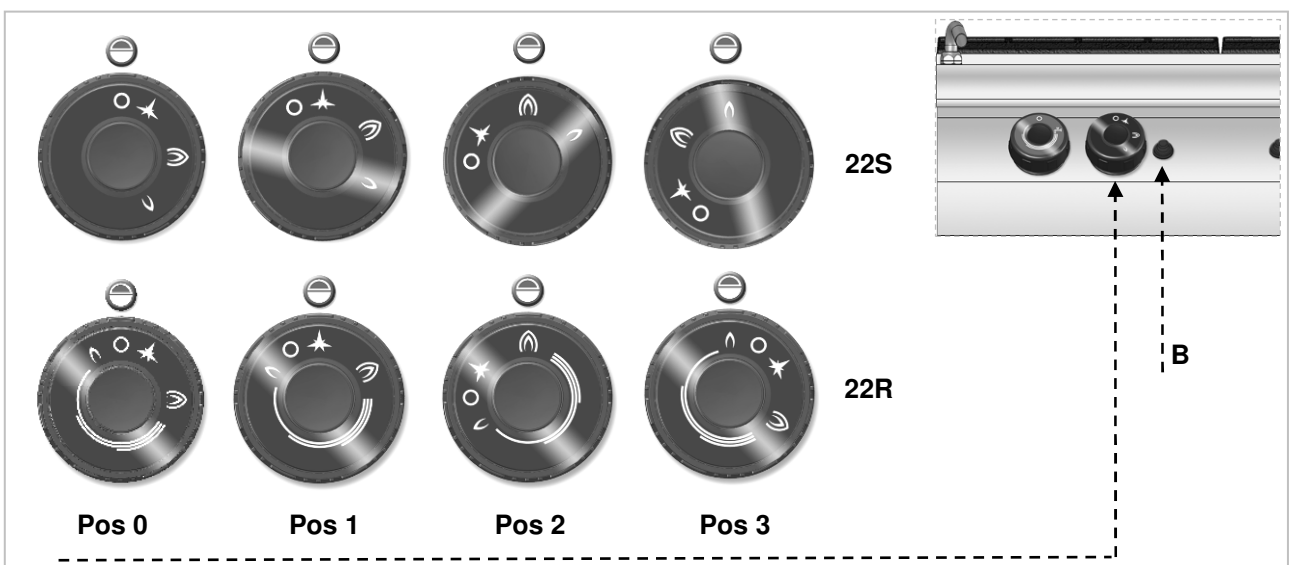
the thermal element; then release the controller.

- C) To ignite the burner rotate the control knob clockwise (position 2).
- D) Set the burner power (position 3).

SWITCHING OFF

- A) To switch off the burner rotate the control knob clockwise (position 1); the igniting flame is still on.

- B) To switch off the igniting flame rotate the control knob clockwise (position 0).




5.3. Filling the tank


Rotate the water valve to fill the tank to the required level. After reaching the maximum level the burner may be ignited.

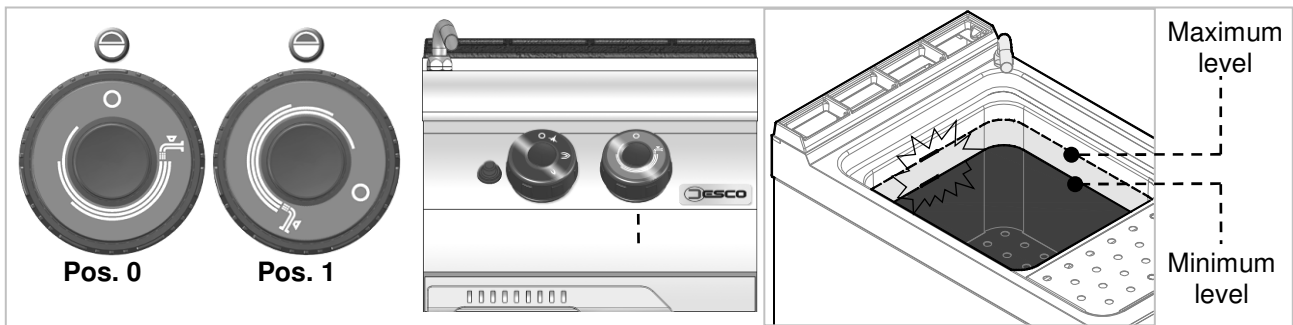
After filling close the water valve to avoid dangerous overfilling.

When water level drops below minimum open the water valve again.

The appliance may be connected to hot water supply to reduce the heating time (max. 60°C).

 When the water level drops below the basket bottom, the safety thermostat may trip: Fill the tank at least to the minimum level and reignite the burner.

 **Avoid using the appliance with the tank filled below the marked minimum level.**



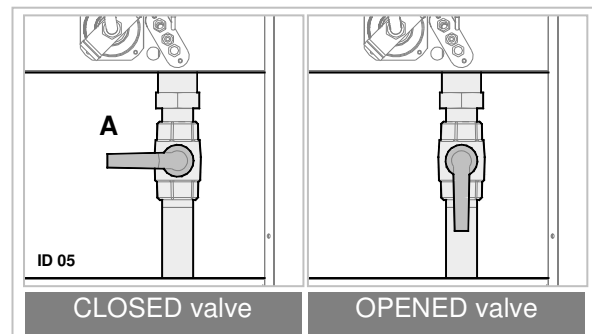
5.4. Draining the container

Water may be drained with use of appropriate container resistant to temperature of min. 100°C.

To drain the tank rotate the drain valve **A** down.



Before filling up the container check that the outlet valve **A is closed.**



5.5. Guidelines on how to use

When the appliance will not be used for a longer time, follow the instructions below:

1. Close the gas cut-off valve.
2. Thoroughly clean the appliance and adjacent surfaces.
3. Apply the food grade vaseline on the stainless steel surfaces.
4. Perform all maintenance works.
5. Leave the appliance uncovered, with opened cooking chambers.



Always empty the containers after use.

To ensure correct use of the appliance follow the guidelines below:

- Use only accessories provided by the manufacturer;
- Use baskets in the correct way;
- Before filling the tank check if the drain valve is closed;
- Make sure that the water level is above the minimum level marked in the tank.



Never use the appliance without water in the tank. It may cause total damage of the appliance.

6. CLEANING AND MAINTENANCE

6.1. Guidelines on cleaning and maintenance



Before you start maintenance works, turn on all the mounted protective appliances.

First of all, close the gas valve and prevent access to the appliance, which in the case of activation may lead to unexpected situations endangering the safety and health of people.

6.2. Proper maintenance

Proper maintenance includes daily cleaning of all components which have contact with food products, and regular maintenance of the burner, nozzle and exhaust pipes.

Thorough maintenance allows for obtaining the best results, assures longer life of the appliance, and keeping constant level of the safety requirements.

Never direct the water stream or high pressure jet towards the appliance.

To clean the stainless steel, do not use iron wool or iron brush as they may leave iron particles on the surface that form rust in result of oxidation. Use the wooden or plastic spatula, or soft cleaning sponge to remove the dried remains.

When the appliance will not be used for a longer time, use cloth soaked in food grade vaseline to apply the protective layer on all stainless steel surfaces and ventilate the room periodically.



Do not use any clearing agents that contain substances hazardous or harmful to health (solvents, petrol. etc.).




Regularly instruct the specialist personnel to perform the following maintenance works:

- Installation pressure and tightness control;
- Thermocouples functionality control;
- Control of operation of the extractor and possible cleaning;
- Inspection and possible lubrication of gas valves.
- Control of correct operation of safety barostat.

7. TROUBLESHOOTING

The information below is provided to recognize and repair any failures that may occur when operating the appliance.

Some of the failures can be repaired by the user, others require thorough specialist knowledge. Such problems may be solved exclusively by the qualified personnel.

Problem	Cause	Solution
Gas smell.	The smell is sometimes released when extinguishing the flame.	Close the gas cut-off valve and ventilate the room.
The ignition flame does not start.	The spark ignition does not work.	Check operation of ignition appliances. Ignite the flame manually.
	Air in the pipes in connection with the long downtime.	 Contact the service company.
The igniting flame continuously goes out.	The thermal element is not sufficiently hot.	Extend the ignition process.
Yellow flame.	The burner is contaminated or moist.	Clean the burner and leave for drying.  When problem persists contact the service company.
It is difficult to rotate the burner control knob.	Damaged valve.	 Contact the service company.

8. INSTALLATION

8.1. Packaging and unpacking

During unloading and when installing the appliance follow the information from the manufacturer placed directly on the packaging and in this manual.

To lift and transport the product plan to use a fork lift or stacker, and pay attention to even weight distribution to avoid a risk of tilting of the packaging (avoid excessive incline!).



While using the elevator pay attention to the gas supply hoses and position of feet.

The packaging consists of the carton packaging and wooden pallet. There are symbols printed on the carton packaging that according to the international agreements inform about the regulations to follow when loading and unloading, transporting and storing the appliance.



When collecting the goods check if the packaging is complete and has not been damaged during transport.

Any damage should be immediately reported to the shipping company.

Unpack the appliance as soon as possible to check if the appliance is not damaged.

Do not use a sharp object to cut the carton box. It may damage the stainless steel inside the box.

Remove the carton packaging from bottom to top.

When unpacked check if the appliance is according to the order.

In case of any difference inform the sales agent immediately.



Do not store the packaging materials (nylon bags, polystyrene foam, clips ...) in the reach of children!

Remove the protective PVC layer from the out and inner surfaces. If possible, do not use any metal tools.

8.2. Installation (service technician)

All the stages of the installation must be carefully planned.

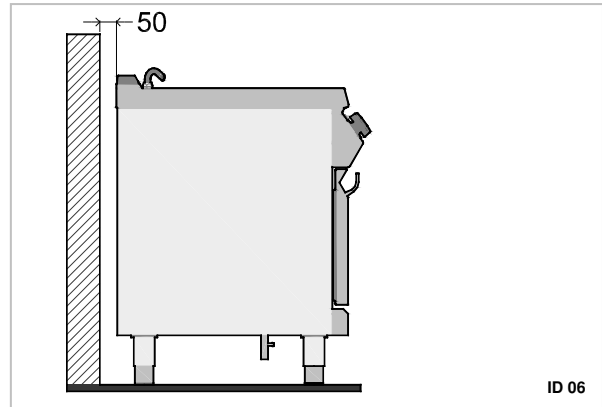
The location should be equipped with all supply connections and production waste outlet. The location should also be properly lit and comply with all hygiene and sanitary requirements according to the binding regulations.

The appliance should be installed with the minimum 5 cm clearance from the wall, if the wall is not resistant to the minimum temperature of 150 °C.

Locate the appliance in the horizontal position by adjusting the single feet.



To ensure the correct operation of the appliance, the appliance must be installed and operated in the thoroughly ventilated room only.

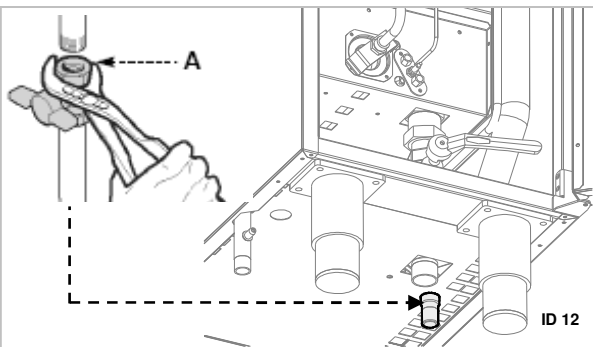


Internal installation of the gas supply and the rooms in which the appliance is housed, must comply with the local regulations applicable in the country in which the appliance is used (Regulation of 12 June 96 and UNI-CIG 87/23).

In order to ensure the proper gas burning in the burners the required volume of air, i.e. approx. 2 cubic meters per hour for every kW of installed power, must be supplied.

8.3. Water connection (service technician)

The installation is performed by connecting the connection pipe of the appliance to the water network pipe. Install the cut-off valve (A) on the connection to stop the water supply when required. Install appropriate filters after that valve.



Connect potable water to the appliance. Limit values for the potable water specified by the European Union are listed in the table.

Description	Value
Pressure	150-300 kPA
	1.5-3 bar
pH	6.5-8
Hardness	8-15°F
	(80-150 ppm CaCO ₃)
Minerals	<1500 mg/l
Iron	< 0.2 mg/l
Manganese	<0.05 mg/l
Chlorine	<0.25 mg/l
Sulphur	<0.25 mg/l

8.4. Gas connection (service technician)

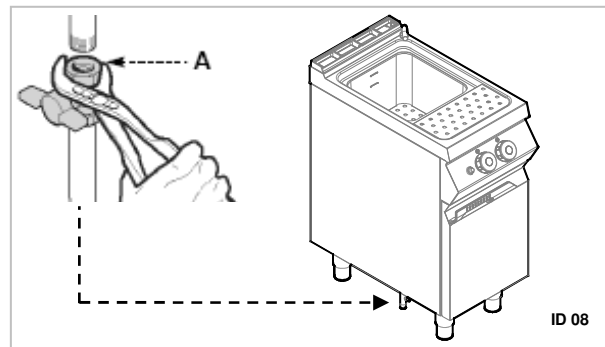
A gas connection must be performed in compliance with the applicable regulations.

Before connecting the appliance, check the technical data, type of gas, working pressure and flow rate which are provided on the rating plate.

The installation is performed by connecting the connection pipe of the appliance with a pipe of the gas distribution network. A shut-off valve must be installed on the connection to shut the gas supply off if necessary.

If there are significant pressure differences in the gas supply installation, it is recommended to install a pressure regulator.

After the installation, check the gas connection for tightness.



When looking for gas leaks do not use the open flame!

GB

8.5. Extraction of fumes (service technician)

Installation of the type "A" appliances does not envisage connection to the fume exhaust system, but to the appropriate extraction hood which discharges the fumes to outside.

Installation under the extraction hood (A)

Place the appliance under the extraction hood (1) and attach to the appliance connection a pipe of the size as shown on the figures.

The end of the fume extraction pipe should be located at least 1.8m above the floor.



The appliance's gas supply should be subordinated to the exhaust system: Blocking of the fan must shut the gas supply off.



The fan must switch on automatically when the gas valve is open.

8.6. Installation of the appliance in a line

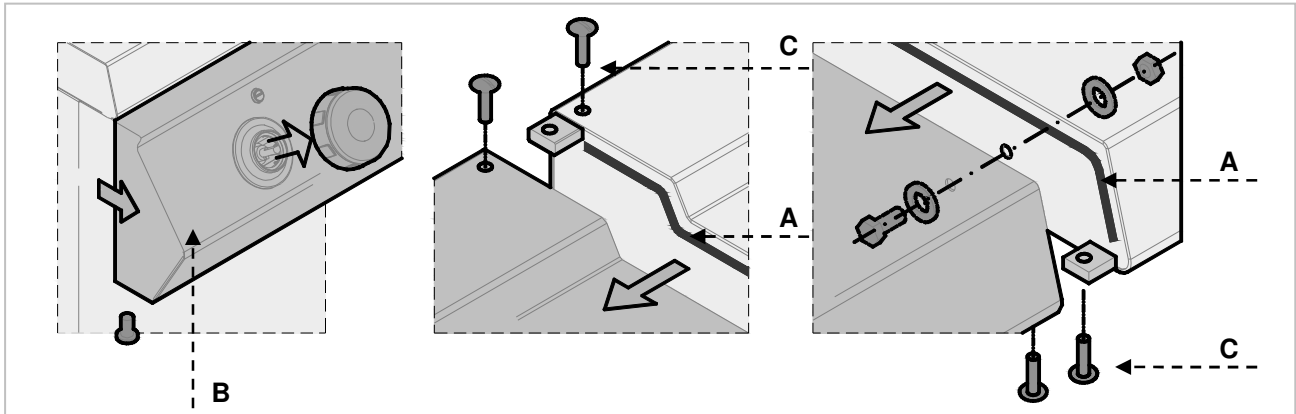
To fix the appliance in a line (neighbouring) follow the steps:

Dismantle the control panel, and remove the cast iron frame from the chimney if necessary.

Apply the sealing tape (A) onto the joining sides.

Place the appliances next to each other and in a horizontal position (by adjusting the feet).

Connect the appliances with the joining elements.

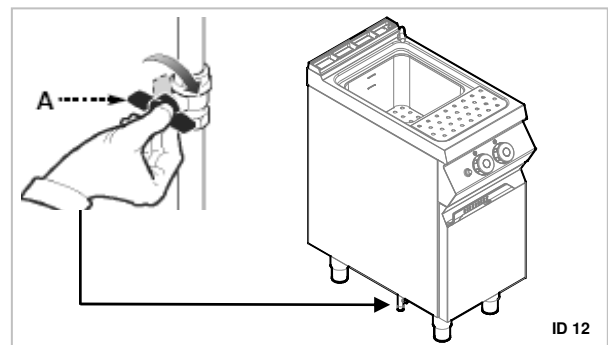


GB

8.7. Gas supply (service technician)

The appliance has been checked by the manufacturer for the type of gas shown on the rating plate. If a different type of gas is used, follow these guidelines.

1. Close the gas valve (A)
2. Replace the burner nozzle (see relevant chapter)
3. Replace the nozzle of the ignition flame (see relevant chapter)
4. Set a minimum value on the burner gas valve (see relevant chapter)
5. If necessary, check the air supply.
6. Remove the sticker from the rating plate and apply a new sticker which includes the used gas type (item 4 of the rating plate).



8.8. Inspection (service technician)

Before starting the appliance the installation check-up should be run to evaluate the working conditions of every single component and recognize any errors.

It is recommended to run the following check-ups:

1. Open the gas valve and check the tightness of connections;
2. Check whether the igniter starts and burns properly.
3. Check and adjust, if necessary, the gas pressure and flow rate in Max and Min positions (see chapter)
4. Check whether the safety thermostat operates properly.
5. Check gas connection for gas leaks.

9. SETTINGS



Before setting the appliance, first of all switch on all the protection appliances.

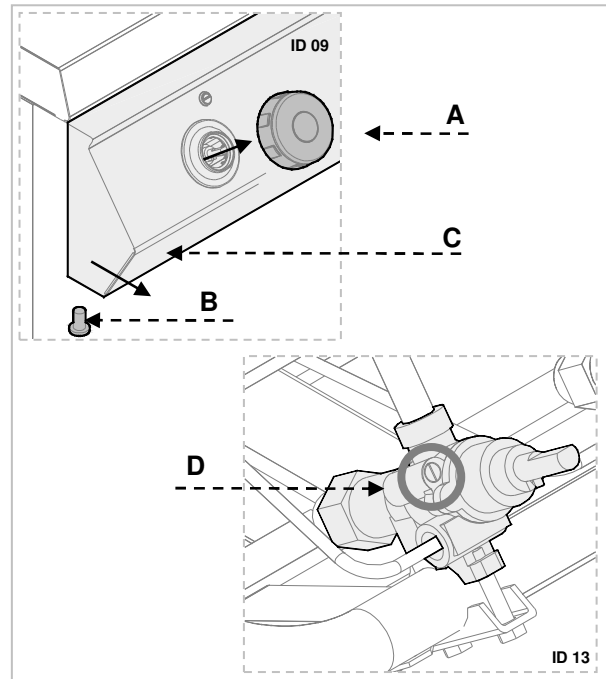
In particular deactivate the gas valve and prevent access to the appliance, which in the case of activation may lead to unexpected situations endangering the safety and health of people.

9.1. Minimum setting of burner valve (service technician)

These settings are required only if the connected type of gas differs from the checked gas, after connecting to the gas supply. Before performing this setting, check whether the gas pressure is compliant with the value of nominal pressure (see table).

Follow the instructions below.

1. Close the gas cut-off valve.
2. Pull the control knob **A**.
3. Unscrew screws **B** and remove the control panel (**C**).
4. Remove the injection nozzle **D** and replace it with the one suitable for used gas type (see appendices). After setting tighten the screw.
5. Finally reinstall the control panel (**C**) and control knob (**A**).

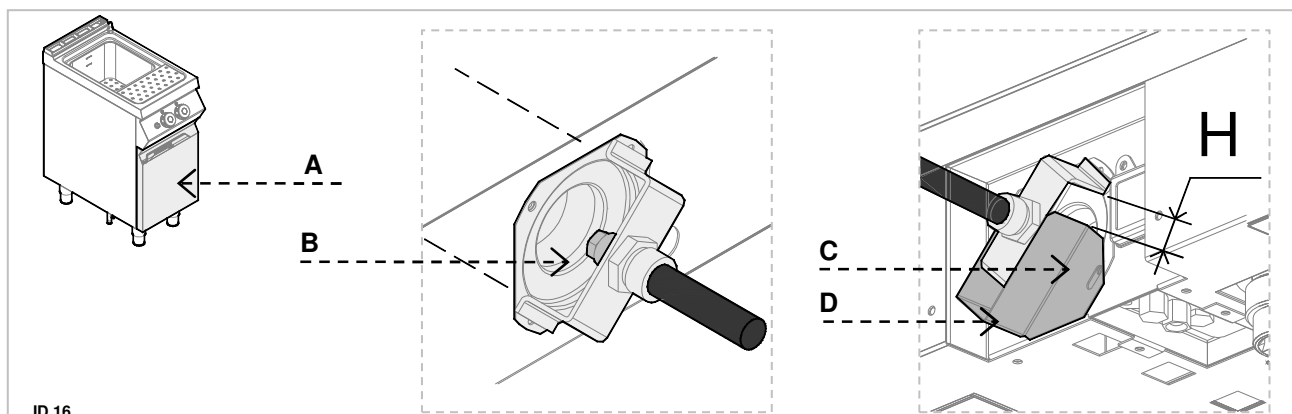


9.2. Replacement of burner nozzle (service technician)

Follow the instructions below.

- Close the gas cut-off valve.
- Open the cover (**A**)
- Replace the nozzle (**B**) with a nozzle intended for the used gas (see appendix).

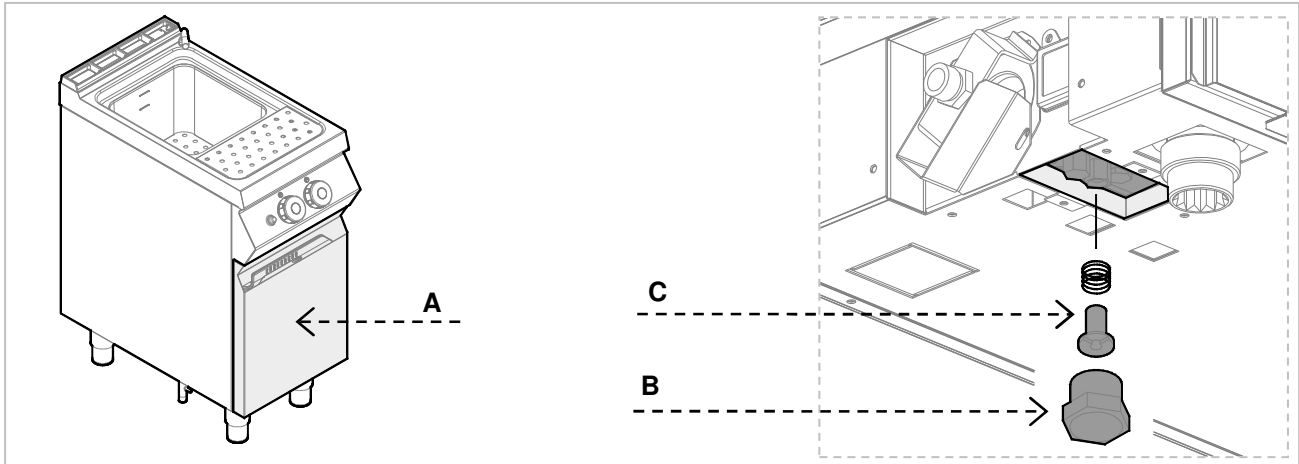
- Loosen screw **C** and set the Venturi pipe (**D**).
- Finally restore the initial state settings.
- Close the cover.



9.3. Replacement of igniting flame burner nozzle (service technician)

Follow the instructions below.

- Close the gas cut-off valve.
- Open the cover (A)
- The ignition flame is assigned to the burner.
- Loosen the nut (B).
- Remove the nozzle C and replace it with a nozzle intended for the used gas (see attached tables).
- Tighten the nut and restore the initial settings.
- Close the cover.



GB

10. APPLIANCE DISPOSAL

i The appliance is marked in conformity with the European Directive 2002/96/EG WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE).

! By disposing the appliance in accordance with the regulations the user contributes towards prevention of adverse effects on environment and health.



The symbol on the product or attached manual indicates that the product cannot be considered as ordinary household waste and should be transferred to a special collection point for electrical and electronic appliances for recycling.

Local waste management regulations should be observed.

Further information on procedure, reusing and recycling of the product is available in local offices, waste management unit or with the product sales agent.

1. SOMMAIRE

1. SOMMAIRE	1
2. INDEX	2
3. SÉCURITÉ.....	3
4. RÈGLES ET AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX	4
4.1. Recommandations générales	4
4.2. Description de l'appareil	4
4.3. Dispositif de sécurité	5
4.4. Plaque signalétique	6
4.5. Remplacement des composants (technicien de service).....	6
5. UTILISATION ET FONCTIONNEMENT	7
5.1. Description de la commande.....	7
5.2. Allumage du brûleur	7
5.3. Remplissage du bac.....	8
5.4. Vidange du bac	8
5.5. Conseils d'utilisation de l'appareil	8
6. NETTOYAGE ET MAINTENANCE	9
6.1. Conseils de nettoyage et d'entretien.....	9
6.2. Entretien correct (technicien de service).....	9
7. DÉFAILLANCES.....	10
8. INSTALLATION	10
8.1. Emballage et déemballage.....	10
8.2. Installation (technicien de service)	11
8.3. Raccordement d'eau (technicien de service).....	11
8.4. Raccordement du gaz (technicien de service).....	12
8.5. Évacuation des produits de combustion	12
8.6. Montage de l'appareil en série	13
8.7. Alimentation en gaz (technicien de service)	13
8.8. Contrôle (technicien de service).....	13
9. RÉGLAGES	14
9.1. Réglage minimal de la vanne du brûleur (technicien de service)	14
9.2. Remplacement de la buse du brûleur (technicien de service).....	14
9.3. Remplacement de la buse du brûleur de la flamme d'allumage (technicien de service).....	15
10. VALORISATION DE L'APPAREIL	15
ANNEXES.....	I

2. INDEX

A

Alimentation en gaz 13
Allumage du brûleur 7

C

Conseils d'utilisation de l'appareil 8
Conseils de nettoyage et d'entretien 9
Contrôle 13

D

DÉFAILLANCES 10
Description de l'appareil 4
Description de la commande 7
Déseballage 10
Dispositif de sécurité 5

E

Emballage 10
Entretien correct 9
Évacuation des produits de combustion 12

I

Installation 11

M

Montage de l'appareil en série 13

P

Plaque signalétique 6

R

Raccordement d'eau 11
Raccordement du gaz 12
Recommandations générales 4
Réglage minimal de la vanne du brûleur de la plaque chauffante. 14
RÉGLAGES 14
Remplacement de la buse du brûleur 14
Remplacement de la buse du brûleur de la flamme d'allumage 15
Remplacement des composants 6
Remplissage du bac 8

S

SÉCURITÉ 3

V

VALORISATION DE L'APPAREIL 15
Vidange du bac 8

3. SÉCURITÉ



Avant l'utilisation de l'appareil, lire attentivement les recommandations et les avertissements contenus dans le présent manuel.

Le manuel comprend les informations essentielles relatives à la sécurité d'utilisation et d'entretien de l'appareil. Conserver le manuel pour le consulter en cas de besoin.

Le fabricant a apporté le plus grand soin à la conception et à la fabrication du produit, afin d'éviter tout risque pour la sécurité et la santé des personnes lors de l'exploitation de l'appareil.

Lire attentivement les recommandations comprises dans le présent manuel et les indications placées directement sur l'appareil. Suivre notamment toutes les consignes de sécurité.

Ne pas intervenir sur les dispositifs de sécurité installés ni ne les retirer. Le non-respect de ces consignes peut entraîner des risques graves pour la sécurité et la santé.

Il est recommandé de réaliser quelques essais afin de connaître la disposition et les fonctions principales des éléments de commande, notamment ceux qui servent à allumer et éteindre l'appareil.

L'appareil est conçu pour être utilisé selon sa destination prévue ; un tout autre usage est considéré comme une utilisation non conforme.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages matériels ou aux personnes causés par une utilisation non conforme ou incorrecte de l'appareil.

Seul un personnel qualifié est autorisé à réaliser les travaux d'entretien qui nécessitent des qualifications techniques définies ou des capacités spécialisées.

Pour garantir l'hygiène et protéger les produits alimentaires contre la contamination, tous les éléments en contact direct ou indirect avec les produits alimentaires et toutes les zones contiguës doivent être soigneusement nettoyés. Pour ce faire, utiliser uniquement des produits de nettoyage destinés au contact avec les produits alimentaires et éviter l'utilisation de produits inflammables ou nuisibles à la santé.



Après chaque utilisation, s'assurer que le brûleur est éteint, les éléments de commande désactivés et les conduites de gaz débranchées.

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période de temps, débrancher toutes les conduites de gaz et nettoyer soigneusement toutes les pièces intérieures et extérieures de l'appareil.



Ne pas nettoyer l'appareil directement sous un jet d'eau.

4. RÈGLES ET AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

4.1. Recommandations générales

Le présent manuel a été rédigé par le fabricant pour fournir au personnel agréé les informations nécessaires à l'exploitation de l'appareil.

Il est recommandé de lire attentivement ces informations et de les suivre.

Prendre connaissance des informations comprises dans le présent document permet d'éviter les risques pour la santé et la sécurité des personnes.

Conserver le présent manuel tout au long de la période d'utilisation de l'appareil, le garder dans un endroit facilement accessible permettant de consulter le manuel rapidement.

Pour souligner les informations importantes ou attirer l'attention sur les données cruciales, des symboles spéciaux ont été utilisés. Leur signification est présentée ci-dessous :

Avertissement



Indique des consignes de sécurité importantes. Suivre les procédures correctes afin d'éviter tout risque pour la santé et la sécurité des personnes ainsi que les dommages matériels.

Attention

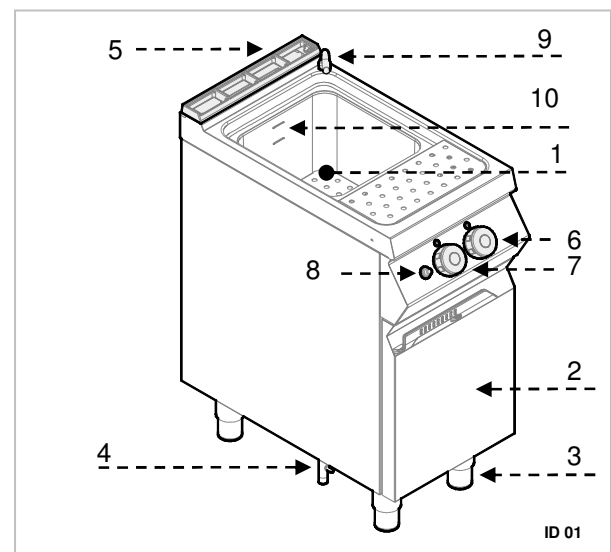


Indique les informations techniques importantes qui ne peuvent être négligées.

4.2. Description de l'appareil

Cet appareil appelé cuiseur à pâtes est conçu et fabriqué pour la gastronomie professionnelle et destiné à la cuisson dans l'eau de produits alimentaires à base de farine.

- 1) Bac
- 2) Porte
- 3) Pieds réglables en hauteur
- 4) Raccordement du gaz
- 5) Extracteur : Évacuation des gaz d'échappement
- 6) Robinet d'eau : Il remplit et règle la quantité d'eau dans le bac.
- 7) Régulateur de puissance : il règle la puissance du brûleur (min. - max.)
- 8) Allumage du brûleur : allumage piézoélectrique du brûleur
- 9) Entrée d'eau : remplissage du bac d'eau :
- 10) Niveau maximal et minimal de remplissage du bac d'eau



ID 01

4.3. Dispositif de sécurité

L'appareil est équipé d'un système de sécurité
L'image présente la disposition des appareils

- A) Vanne d'arrêt du gaz :** Elle sert à ouvrir et fermer la conduite de gaz.
- B) Thermocouple de sécurité :** il bloque l'arrivée du gaz, si la flamme s'éteint.
- C) Thermostat de sécurité :** il bloque l'arrivée du gaz en cas de manque d'eau.

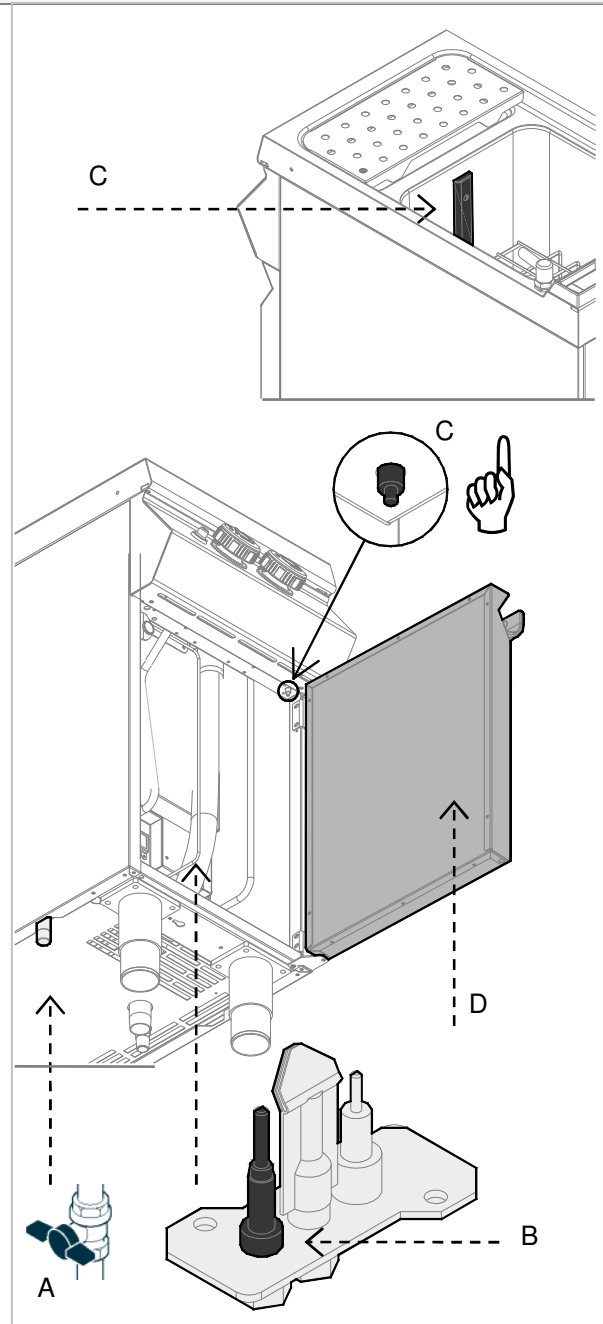


Vérifier chaque jour que les dispositifs de sécurité sont bien installés et fonctionnent correctement.

Si le thermostat de sécurité est déclenché, retourner aux paramètres initiaux de l'appareil en mode de fonctionnement.

1. Attendre que l'appareil refroidisse.
2. Ouvrir la porte (D).
3. Choisir la touche du thermostat de sécurité (B) pour activer de nouveau l'arrivée de gaz.
4. Fermer la porte (D).

i En déclenchant le thermostat de sécurité, mettre en marche la touche (C).




4.4. Plaque signalétique

La plaque signalétique présentée sur le dessin est fixée directement sur l'appareil. Sur la plaque signalétique sont indiquées toutes les consignes et informations nécessaires pour la sécurité d'exploitation.

- 1) Code EAN
- 2) N° de l'art. / n° du modèle/ n° du certificat CE
- 3) Catégorie de l'appareil / type de construction

- 4) Raccordements / consommation de gaz / réglé pour le type de gaz
- 5) Charge du réchauffement
- 6) Date de production
- 7) N° de série
- 8) Symbole DEEE
- 9) Déclaration de conformité CE

Bartscher GmbH
 Franz-Kleine-Str.28
 D- 33154 Salzkotten
 Tel.: 01805 971197



1 →


2 → Art.-No.: Bartscher / Supplier PIN: CE-0063xxxx



3 → Catégorie _____ building type: _____

4 → Connected value _____ kg/h: _____ /adjusted to gas type _____ mbar

5 → thermal load Qn _____ kW (Hi)

6 → production date: MM/YYYY

7 → Ser.-No.: 
11081682

8 →  Prüfnummer/
test number 

9 →

4.5. Remplacement des composants (technicien de service)



Avant de remplacer un composant, enclencher tous les dispositifs de sécurité. Avant tout, fermer le robinet de gaz et empêcher l'accès à l'appareil qui, en cas de mise en marche, peut provoquer des situations imprévues dangereuses pour la sécurité et la santé des personnes.

Remplacer les composants usés par des pièces de rechange originales, le cas échéant.



Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages causés aux personnes ou aux composants, dus à l'utilisation de pièces de rechange non originales et à l'intervention sur l'appareil sans l'autorisation du fabricant, qui ont pu modifier les exigences de sécurité.

5. UTILISATION ET FONCTIONNEMENT

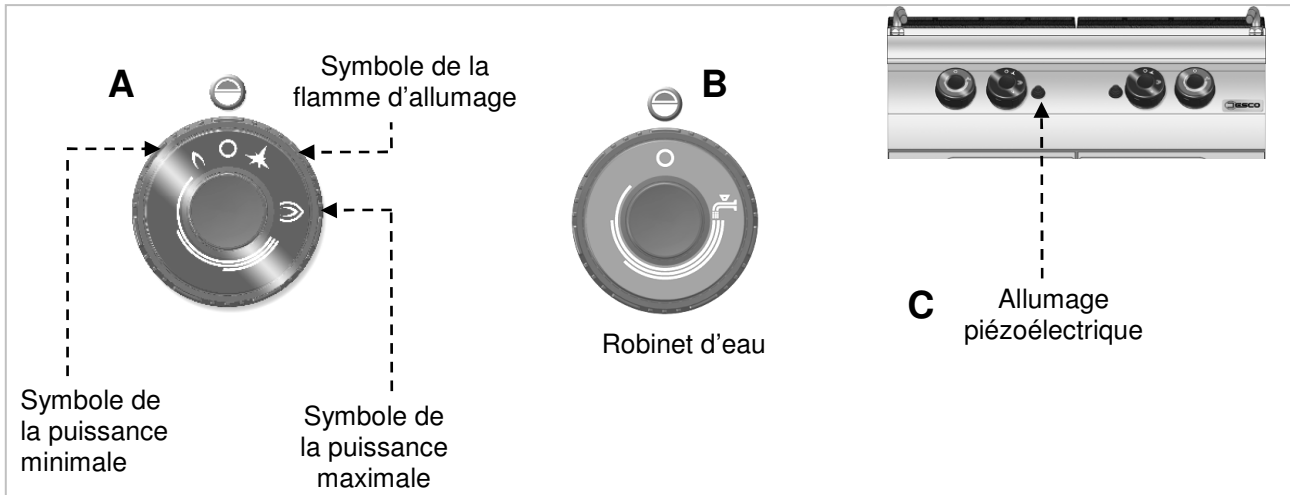
5.1. Description de la commande.

Les éléments de commande pour les fonctions les plus importantes se trouvent sur le panneau de commande de l'appareil.

A) Régulateur du brûleur : pour allumer, éteindre et régler le brûleur principal.

B) Robinet d'eau : pour remplir le bac.

C) Allumage piézoélectrique : il sert à allumer la flamme d'allumage du brûleur.



5.2. Allumage du brûleur

ALLUMAGE

- A)** Appuyer sur le régulateur du brûleur et le tourner à gauche (position 1) ; appuyer en même temps sur la touche **B** pour allumer la flamme d'allumage.
- B)** Maintenir le régulateur du brûleur B pressé pendant environ 10 secondes pour

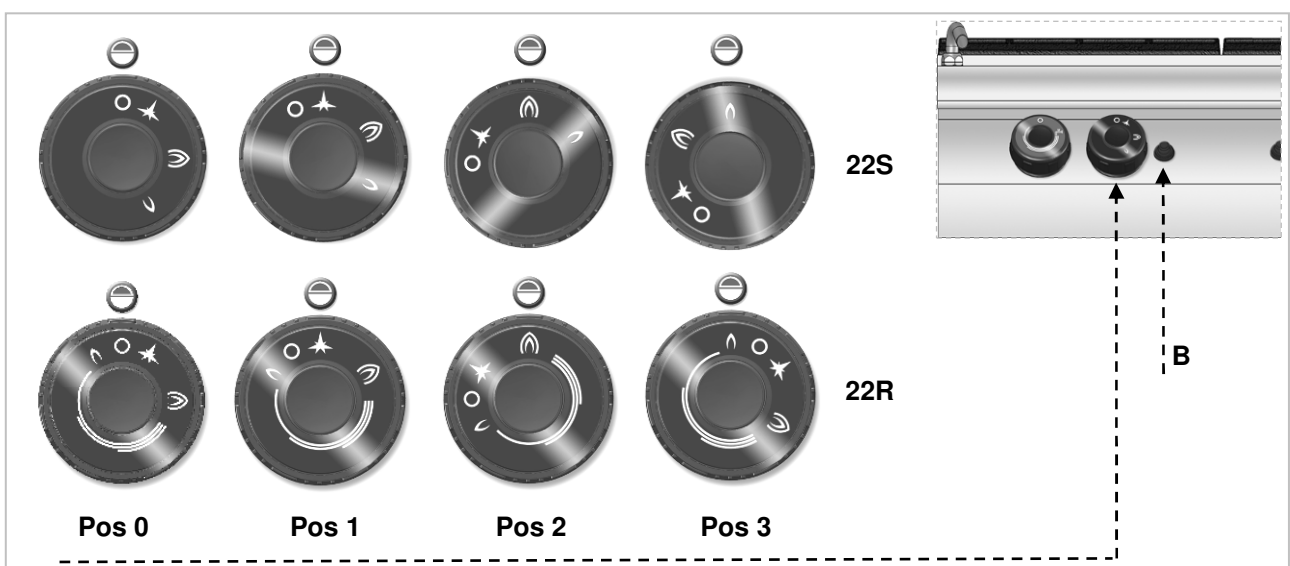
chauffer l'élément thermique ; relâcher ensuite le régulateur.

- C)** Pour allumer le brûleur, tourner le régulateur du brûleur à droite (position 2).
- D)** Régler la puissance du brûleur (position 3).

ARRÊT

- A)** Pour éteindre le brûleur, tourner le régulateur du brûleur à droite (position 1) ; la flamme d'allumage reste allumée

- B)** Pour éteindre le brûleur, tourner le régulateur du brûleur à droite (position 0).



5.3. Remplissage du bac

Tourner le robinet d'eau pour remplir le bac jusqu'au niveau voulu. Une fois le niveau maximal atteint, le brûleur peut être allumé.

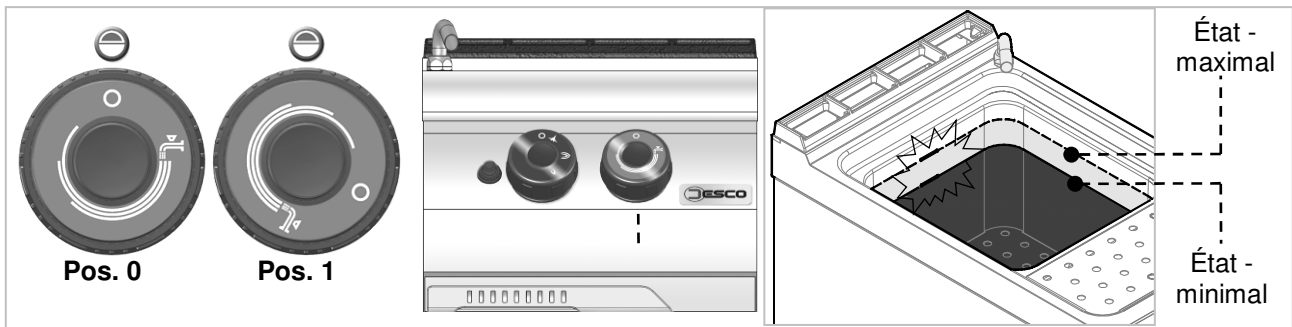
Une fois le bac rempli, fermer le robinet d'eau pour éviter un débordement dangereux.

Si le niveau d'eau descend sous l'indicateur minimal, ouvrir de nouveau le robinet d'eau.

L'appareil peut être branché à l'alimentation en eau chaude pour réduire le temps de réchauffement (max. 60 °C).

i Si le niveau d'eau baisse sous le niveau du fond du panier, le thermostat de sécurité peut s'enclencher : Remplir le bac au moins jusqu'au niveau minimal et allumer de nouveau le brûleur.

! Éviter d'utiliser l'appareil si le bac n'est pas rempli d'eau au moins au niveau minimal indiqué.



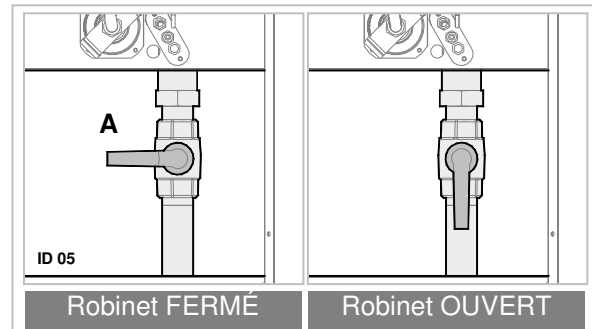
5.4. Vidange du bac

Évacuer l'eau à l'aide d'un collecteur adapté, résistant à la température minimale de 100 °C.

Pour vider le bac, tourner le robinet de vidange **A** vers le bas.



Avant de remplir le bac, vérifier que le robinet de vidange A est fermé.



5.5. Conseils d'utilisation de l'appareil

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période de temps, suivre les consignes suivantes :

1. Fermer la vanne d'arrêt du gaz ;
2. Nettoyer soigneusement l'appareil et les surfaces voisines ;
3. Appliquer de la vaseline alimentaire sur les surfaces en acier inoxydable.
4. Réaliser tous les travaux d'entretien;
5. Ne pas couvrir l'appareil, laisser les chambres de cuisson ouvertes.



Toujours vider les bacs après l'utilisation de l'appareil.

Pour garantir une utilisation correcte de l'appareil, suivre les conseils suivants:

- Utiliser uniquement les accessoires indiqués par le fabricant;
- Utiliser les paniers d'une manière correcte ;
- Avant de remplir le bac, vérifier que le robinet de vidange est fermé;
- S'assurer que le niveau d'eau n'est pas descendu sous le niveau minimal indiqué sur le bac.



Ne jamais utiliser l'appareil si le bac est vide. Cela peut entraîner l'endommagement de l'appareil entier.

6. NETTOYAGE ET MAINTENANCE

6.1. Conseils de nettoyage et d'entretien



Avant de commencer les travaux de maintenance, allumer tous les dispositifs de sécurité installés.

Avant tout, fermer le robinet de gaz et empêcher l'accès à l'appareil qui, en cas de mise en marche, peut provoquer des situations imprévues dangereuses pour la sécurité et la santé des personnes.

6.2. Entretien correct (technicien de service)

L'entretien correct inclut le nettoyage quotidien de toutes les pièces de l'appareil qui entrent en contact avec les produits alimentaires et l'entretien régulier du brûleur, de la buse et des conduits d'évacuation.

Un entretien soigneux permet d'obtenir les meilleurs résultats, garantit une plus longue durée de vie de l'appareil et la conformité aux exigences de sécurité.

Ne jamais laver l'appareil au jet d'eau ou au jet d'eau sous pression.

Pour le nettoyage de l'acier inoxydable, ne pas utiliser de la paille de fer ni de brosse en fer, car elles peuvent laisser sur la surface de l'appareil des particules de fer qui, suite à l'oxydation, entraînent la formation de rouille. Pour retirer les résidus séchés, utiliser un racloir en bois ou en plastique ou bien une éponge de nettoyage souple.

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période de temps, appliquer de la vaseline alimentaire sur toutes les surfaces en acier inoxydable à l'aide d'un chiffon et aérer régulièrement la pièce.



Ne pas utiliser des produits de nettoyage qui pourraient contenir des substances dangereuses ou nuisibles à la santé (solvants, essence, etc.).




Faire effectuer régulièrement par un personnel spécialisé les travaux de maintenance suivants:

- Contrôle de la pression et de l'étanchéité de l'installation ;
- Contrôle de la fonctionnalité des éléments thermiques ;
- Contrôle du fonctionnement correct du conduit d'échappement et nettoyage éventuel ;
- Contrôle et graissage év. des robinets de gaz.
- Contrôle du fonctionnement correct du pressostat de sécurité.

7. DÉFAILLANCES

Les informations ci-dessous permettent de reconnaître et d'éliminer les défauts de fonctionnement éventuels qui peuvent apparaître lors de l'utilisation de l'appareil.

Certaines de ces défaillances peuvent être éliminées par l'utilisateur lui-même, les autres exigent un savoir spécialisé. Seul un personnel qualifié peut éliminer ce type de défauts.

Problème	Cause	Solution
Odeur de gaz.	Il s'échappe parfois au moment de l'extinction de la flamme.	Fermer la vanne d'arrêt du gaz et aérer la pièce.
La flamme d'allumage ne s'allume pas.	L'allumage à étincelle ne fonctionne pas.	Vérifier le fonctionnement des dispositifs d'allumage. Allumer la flamme manuellement.
	De l'air dans les conduits suite à un arrêt prolongé.	 Contacter le service après-vente.
La flamme d'allumage s'éteint constamment.	Le thermo-élément n'est pas assez chaud.	Prolonger le temps d'allumage.
La flamme est jaune.	Le brûleur est sale ou humide.	Nettoyer le brûleur et le laisser sécher.  Si le problème persiste, contacter le service après-vente.
Rotation difficile du régulateur du brûleur.	Défaillance de la vanne.	 Contacter le service après-vente.

8. INSTALLATION

8.1. Emballage et déemballage

Lors du déchargement et de l'installation de l'appareil suivre les informations fournies par le fabricant et celles qui se trouvent directement sur l'emballage et dans le présent manuel.

Pour soulever et transporter l'appareil, utiliser un chariot de manutention ou élévateur ; veiller à disposer les charge d'une manière uniforme pour éviter le risque de basculement des emballages (éviter des basculements excessifs !).



En utilisant un élévateur, faire attention aux câbles d'alimentation du gaz et à la position des pieds.

L'emballage est constitué d'un carton et d'une palette en bois. Sur l'emballage en carton, une série de symboles est imprimée qui, conformément aux lois internationales, indiquent les normes qui doivent être respectées lors du chargement et du déchargement ainsi que lors du transport et du stockage de l'appareil.



Lors de la réception de la marchandise, vérifier si l'emballage est complet et s'il n'a pas subi de dommages lors du transport.

Les dommages éventuels doivent être immédiatement signalés à la société de transport. Déemballer l'appareil le plus vite possible pour vérifier s'il n'est pas endommagé.

Ne pas découper l'emballage en carton à l'aide d'un outil tranchant. Cela peut endommager la tôle inox se trouvant à l'intérieur.

Retirer l'emballage en carton en le tirant vers le haut.

Une fois l'appareil déballé, vérifier si le contenu est conforme à la commande.

En cas de non-conformité, contacter immédiatement le distributeur.



Ne pas conserver les emballages (sachets nylon, polystyrène, attaches ...) à la portée des enfants.

Retirer la couche de protection en PVC des surfaces intérieures et extérieures. Si cela est possible, n'utiliser aucun outil en métal pour le faire.

8.2. Installation (technicien de service)

Toutes les étapes de l'installation doivent être bien analysées.

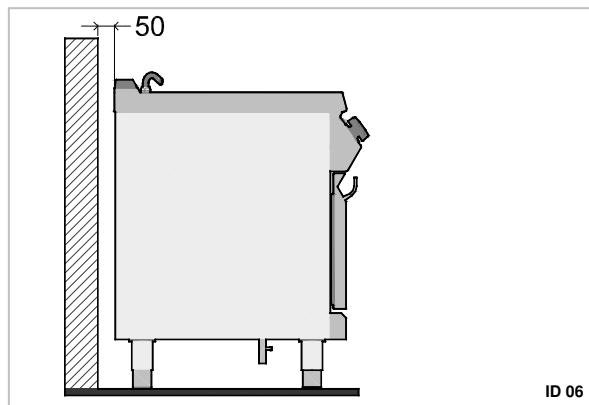
L'emplacement de l'appareil doit disposer de tous les raccordements d'alimentation et d'une évacuation pour les résidus de production. L'emplacement de l'appareil doit être également bien éclairé et respecter toutes les exigences d'hygiène et sanitaires conformément aux normes en vigueur.

Installer l'appareil à une distance minimale de 5 cm de la paroi, si la paroi n'est pas résistante à une température minimale de 150°C.

Placer l'appareil en position horizontale en réglant la hauteur des pieds.



Pour garantir un fonctionnement correct de l'appareil, il peut être installé et utilisé uniquement dans une pièce bien aérée.



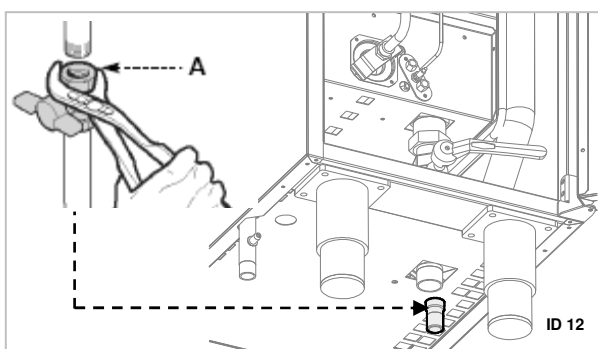
L'installation d'alimentation en gaz et celle de la pièce où l'appareil se trouve doivent être conformes aux dispositions en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil (règlement du 12 juin 96 et UNI-CIG 87/23).

Pour assurer une combustion correcte du gaz dans les brûleurs, une quantité d'air suffisante doit être acheminée c.-à-d. environ 2 mètres cube par heure pour chaque kW de puissance installée.

FR

8.3. Raccordement d'eau (technicien de service)

Le raccordement se fait par la connexion du tuyau de raccordement de l'appareil avec le tuyau de l'installation d'eau. Monter un robinet d'arrêt (A) sur le raccord permettant de couper l'arrivée d'eau en cas de besoin. Derrière, installer des filtres facilement accessibles.



Faire un raccordement d'eau potable à l'appareil. Dans le tableau sont indiquées les valeurs limites pour l'eau potable définies par la Communauté européenne.

Description	Valeur
Pression	150-300 kPa
	1.5-3 bar
pH	6.5 -8
Dureté	8-15°F
	(80-150 ppm CaCO ₃)
Minéraux	<1500 mg/L
Fer	< 0.2 mg/L
Manganèse	<0.05 mg/L
Chlore	<0.25 mg/L
Soufre	<0.25 mg/L

8.4. Raccordement du gaz (technicien de service)

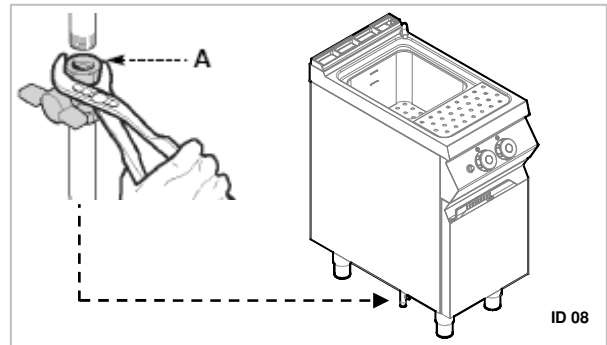
Le raccordement du gaz doit être effectué conformément aux lois en vigueur.

Avant de raccorder l'appareil, vérifier les données techniques, le type de gaz, la pression de travail et le flux indiqués sur la plaque signalétique.

Le raccordement se fait par la connexion du tuyau de raccordement de l'appareil avec le tuyau de l'installation de gaz. Monter un robinet d'arrêt sur le raccord permettant de couper l'arrivée du gaz en cas de besoin.

Si l'installation de gaz présente des variations considérables de la pression, il est conseillé d'utiliser un régulateur de pression.

Vérifier si le raccordement ne présente pas de fuites.



En recherchant les fuites de gaz, n'utiliser pas de flammes nues !

8.5. Évacuation des produits de combustion

Les appareils de type « A » ne nécessitent pas de raccordement à l'installation d'évacuation, ils prévoient l'utilisation d'un extracteur évacuant les produits de combustion à l'extérieur.

Installation sous l'extracteur (A)

Placer l'appareil sous l'extracteur (1) i fixer sur le raccord un tuyau aux dimensions indiquées sur les images.

L'extrémité du conduit d'échappement doit se trouver au moins à 1, 8 mètre au-dessus de l'emplacement de l'appareil.



L'alimentation en gaz doit être soumise au système d'évacuation : Le blocage du ventilateur doit entraîner l'arrêt de l'alimentation en gaz.

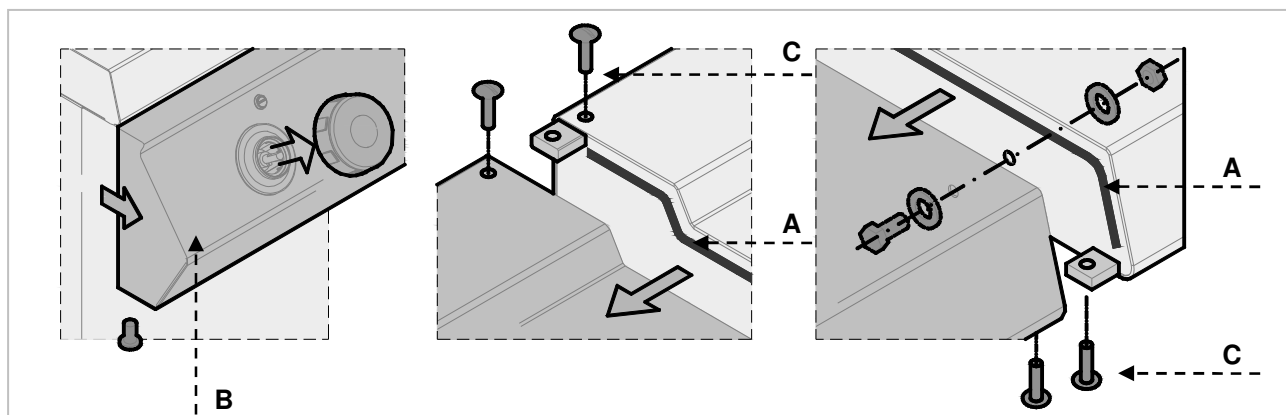


Le ventilateur doit s'enclencher automatiquement quand le robinet de gaz est ouvert.

8.6. Montage de l'appareil en série

Pour monter l'appareil en série (juxtaposition) suivre la procédure suivante :

1. Démontez le panneau de commande et retirez, si cela est nécessaire, le cadre en fonte de la conduite.
2. Utilisez une bande étanche (A) sur les côtés adjacents.
3. Tirez l'appareil vers soi et le positionnez en position horizontale (en réglant les pieds).
4. Assemblez les appareils à l'aide d'attaches.



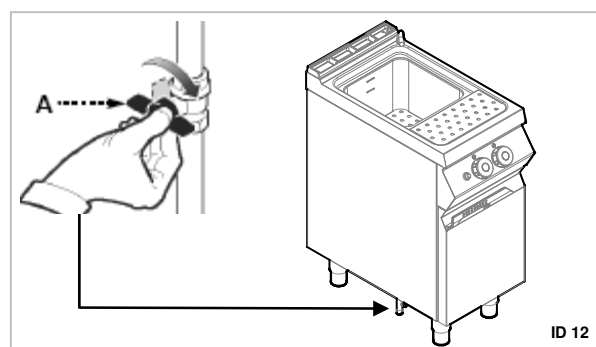
FR

8.7. Alimentation en gaz (technicien de service)

L'appareil a été contrôlé par le fabricant pour le type de gaz indiqué sur la plaque signalétique. Si un autre type de gaz est utilisé, suivre les consignes ci-dessous.

1. Fermez le robinet de gaz (A).
2. Remplacez la buse du brûleur (voir le chapitre correspondant)
3. Remplacez la buse de la flamme d'allumage (voir le chapitre correspondant)
4. Réglez la valeur minimale sur le robinet de gaz du brûleur (voir le chapitre correspondant)
5. Si cela est nécessaire, contrôlez l'alimentation en air.

6. Retirez l'étiquette se trouvant sur la plaque et placez une nouvelle qui indique le gaz utilisé (position 4 de la plaque signalétique).



8.8. Contrôle (technicien de service)

Avant de mettre en marche l'appareil, contrôlez l'installation pour évaluer les conditions d'exploitation de chaque sous-ensemble et relever les défauts éventuels.

Il est recommandé d'effectuer les contrôles suivants:

1. Ouvrez le robinet de gaz et vérifiez l'étanchéité des raccords ;
2. Vérifiez si le brûleur s'allume et brûle correctement.
3. Vérifiez et réglez, si cela est nécessaire, la pression du gaz et le flux du gaz en positions Max. et Min. (voir le chapitre)
4. Vérifiez si le thermostat de sécurité fonctionne correctement.
5. Vérifiez si les raccordements de gaz ne fuient pas.

9. RÉGLAGES



Avant le réglage, enclencher tous les dispositifs de sécurité présents dans l'appareil.

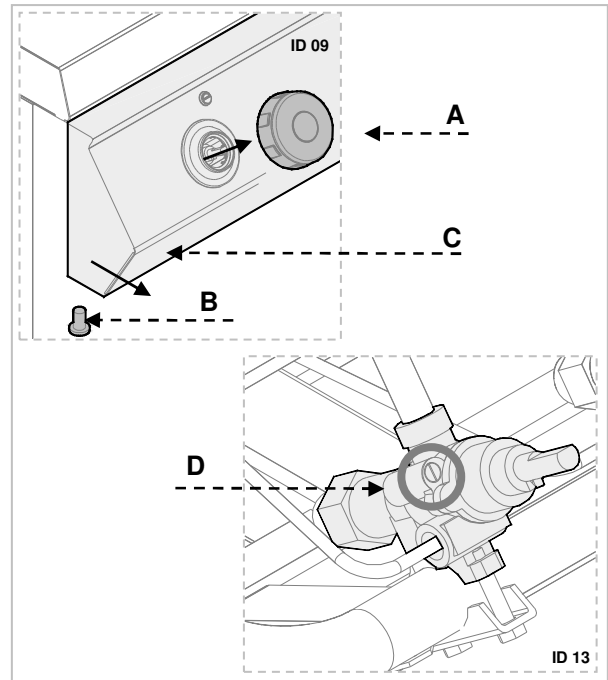
Avant tout, fermer le robinet de gaz et empêcher l'accès à l'appareil qui, en cas de mise en marche, peut provoquer des situations imprévues dangereuses pour la sécurité et la santé des personnes.

9.1. Réglage minimal de la vanne du brûleur (technicien de service)

Ces réglages sont nécessaires seulement si le type de gaz raccordé est différent du gaz contrôlé après le raccordement du gaz. Avant de procéder au réglage, vérifier si la pression de gaz correspond à la valeur de pression nominale (voir le tableau).

Suivre la procédure décrite ci-dessous:

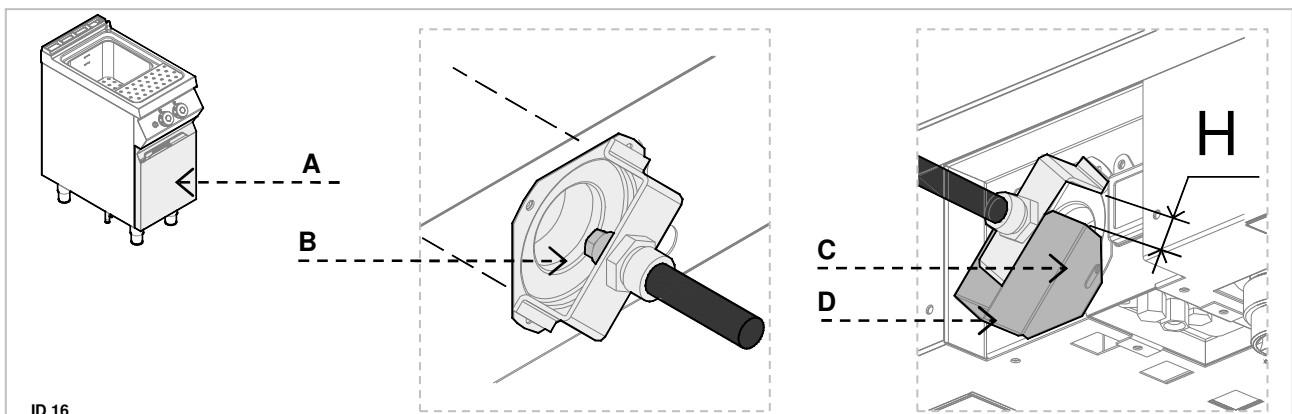
1. Fermer la vanne d'arrêt du gaz.
2. Tirer le bouton de réglage **A**.
3. Dévisser les vis **B** et retirer le panneau de commande (**C**).
4. Retirer la buse **D** et la remplacer par une buse utilisée pour le type de gaz donné (voir les annexes). Après le réglage, sécuriser la vis.
5. Enfin, remonter le panneau de commande (**C**) et le bouton du régulateur (**A**).



9.2. Remplacement de la buse du brûleur (technicien de service)

Suivre la procédure décrite ci-dessous:

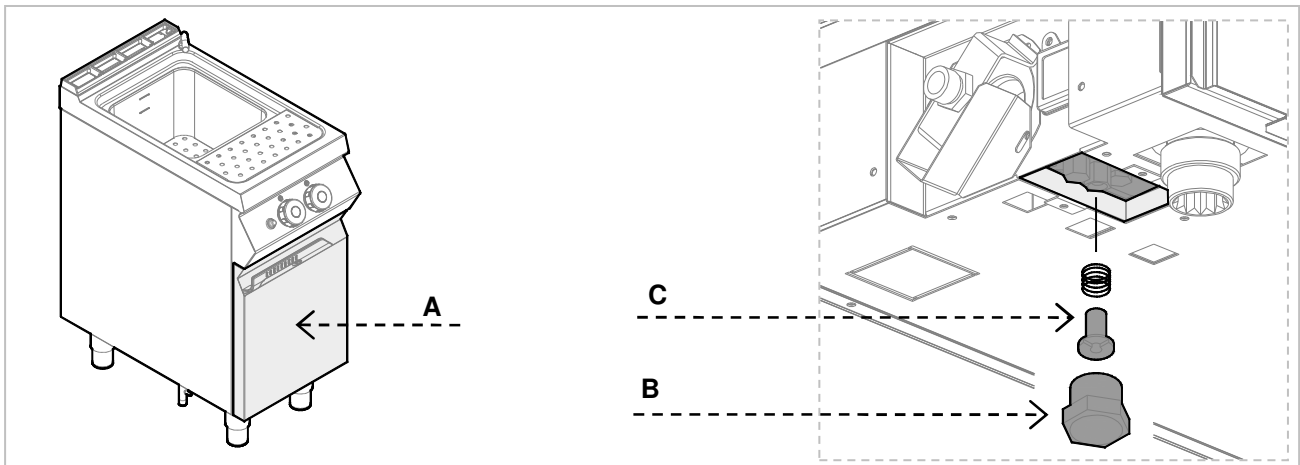
- Fermer la vanne d'arrêt du gaz
- Ouvrir le couvercle (A)
- Remplacer la buse (B) par une buse utilisée pour le type de gaz donné (voir l'annexe).
- Dévisser légèrement la vis **C** et placer le tube de Venturi (**D**).
- Une fois l'opération terminée, retourner aux réglages initiaux.
- Fermer le couvercle.



9.3. Remplacement de la buse du brûleur de la flamme d'allumage (technicien de service)


Suivre la procédure décrite ci-dessous:

- Fermer la vanne d'arrêt du gaz.
- Ouvrir le couvercle (A)
- La flamme d'allumage est associée à un brûleur.
- Ouvrir l'écrou (B).
- Retirer la buse C et la remplacer par une buse utilisée pour le type de gaz donné (voir les tableaux joints).
- Visser de nouveau l'écrou et retourner aux réglages initiaux.
- Fermer le couvercle.




FR

10. VALORISATION DE L'APPAREIL

 L'appareil est marqué conformément à la directive européenne 2002/96/CE, DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES (DEEE).

 **En recyclant ce produit conformément aux lois, vous contribuez à préserver l'environnement et la santé humaine.**



Le symbole  sur le produit ou dans la documentation jointe indique que ce produit ne peut pas être considéré comme un déchet ménager, mais doit être transmis à un point de collecte d'appareils électriques et électroniques pour qu'il soit recyclé.

Respecter les lois locales en matière de valorisation des déchets.

Les informations plus détaillées concernant le traitement, l'utilisation et le recyclage du produit sont disponibles auprès des autorités locales compétentes, du service chargé des questions de recyclage ou chez le distributeur du produit.

1. INDICE

1. INDICE.....	1
2. INDICE ANALITICO	2
3. SICUREZZA	3
4. INDICAZIONI GENERALI E AVVERTENZE	4
4.1. Indicazioni generali.....	4
4.2. Descrizione dell'apparecchiatura	4
4.3. Dispositivi di sicurezza	5
4.4. Targhetta nominale	6
4.5. Sostituzione dei sottoassiemi (tecnico del servizio assistenza).....	6
5. USO E FUNZIONAMENTO	7
5.1. Descrizione dell'uso	7
5.2. Accensione del fornello	7
5.3. Riempimento del serbatoio	8
5.4. Svuotamento del serbatoio	8
5.5. Indicazioni relative all'uso dell'apparecchiatura	8
6. PULIZIA E MANUTENZIONE	9
6.1. Indicazioni relative alla pulizia e alla manutenzione	9
6.2. Corretta manutenzione.....	9
7. MALFUNZIONAMENTI.....	10
8. IMPIANTO	10
8.1. Imballaggio ed estrazione dall'imballaggio.....	10
8.2. Installazione (tecnico del servizio assistenza)	11
8.3. Raccordo alla rete idrica (tecnico del servizio assistenza)	11
8.4. Allacciamento del gas (tecnico del servizio assistenza)	12
8.5. Scarico dei prodotti della combustione	12
8.6. Montaggio dell'apparecchiatura in serie.....	13
8.7. Fornitura del gas (tecnico del servizio assistenza)	13
8.8. Controllo (tecnico del servizio assistenza)	13
9. IMPOSTAZIONI.....	14
9.1. Impostazione minima della valvola del fornello (tecnico del servizio assistenza)	14
9.2. Sostituzione dell'ugello del fornello (addetto alla manutenzione)	14
9.3. Sostituzione dell'ugello della fiamma pilota (tecnico del servizio assistenza)	15
10. SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIATURA	15
ALLEGATI.....	I

2. INDICE ANALITICO

A

Accensione del fornello 7
Allacciamento del gas 12

C

Controllo 13
Corretta manutenzione 9

D

Descrizione dell'uso 7
Descrizione dell'apparecchiatura 4
Dispositivi di sicurezza 5

E

Estrazione dall'imballaggio 10

F

Fornitura del gas 13

I

Imballaggio 10
Impostazione minima della valvola del fornello 14
Indicazioni generali 4
Indicazioni relative all'uso dell'apparecchiatura 8
Indicazioni relative alla pulizia e alla
manutenzione 9
Installazione 11

M

MALFUNZIONAMENTI 10
Montaggio dell'apparecchiatura in serie 13

R

Raccordo alla rete idrica 11
Riempimento del serbatoio 8

S

Scarico dei prodotti della combustione 12
SICUREZZA 3
SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIATURA 15
Sostituzione dei sottoassiemi 6
Sostituzione dell'ugello del fornello 14
Sostituzione dell'ugello della fiamma pilota 15
Svuotamento del serbatoio 8

T

Targhetta nominale 6

3. SICUREZZA



Prima di utilizzare l'apparecchiatura, leggere attentamente le indicazioni e le avvertenze riportate nelle presenti istruzioni.

Le istruzioni contengono le informazioni principali sull'utilizzo sicuro e sulla manutenzione dell'apparecchiatura.

Le istruzioni andranno conservate per futura referenza.

Durante la progettazione e la produzione, il fabbricante ha adottato particolari cautele per evitare rischi a livello di sicurezza e salute umana nel corso dell'uso dell'apparecchiatura.

Leggere attentamente le istruzioni contenute nelle presenti istruzioni e le indicazioni riportate sull'apparecchiatura. In particolare, si raccomanda di rispettare tutte le indicazioni relative alla sicurezza.

Si fa divieto di modificare e di eliminare i dispositivi di sicurezza installati. Il mancato rispetto di tali requisiti può comportare gravi rischi per la sicurezza e la salute umana.

Si consiglia di effettuare alcuni test per prendere conoscenza della collocazione e delle funzioni principali degli elementi di servizio, con particolare attenzione per quelli finalizzati all'accensione e allo spegnimento dell'apparecchiatura.

Il fabbricante non risponderà dei danni materiali o dei danni a persone dovuti all'uso non conforme o all'uso erraneo dell'apparecchiatura.

L'apparecchiatura è destinata unicamente all'uso previsto dal fabbricante. Ogni altro utilizzo sarà considerato non conforme.

Tutti i lavori legati alla manutenzione, tali da richiedere particolari competenze tecniche o abilità, potranno essere eseguiti unicamente da personale qualificato.

Per garantire l'igiene e proteggere gli articoli alimentari dalla contaminazione, tutti gli elementi a diretto contatto con gli articoli alimentari e tutte le aree adiacenti dovranno essere puliti con cura. A tal fine, usare detergenti destinati al contatto con alimentari ed evitare l'utilizzo di prodotti infiammabili o dannosi per la salute.



Dopo ogni uso, accertarsi che il fornello sia spento, gli elementi di servizio disattivati e i tubi del gas scollegati.

Qualora l'apparecchiatura non venga utilizzata per un periodo prolungato, staccare non solo tutti i tubi del gas, ma provvedere alla pulizia accurata di tutti gli elementi interni ed esterni dell'apparecchiatura.



Non pulire l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti.

4. INDICAZIONI GENERALI E AVVERTENZE

4.1. Indicazioni generali

Le presenti istruzioni sono state elaborate dal fabbricante con l'obiettivo di fornire, ai dipendenti autorizzati, le informazioni necessarie per lavorare con l'apparecchiatura.

Consigliamo ai destinatari di tali informazioni di leggerle attentamente e di rispettarle.

Grazie alla lettura delle informazioni contenute nel presente documento, è possibile evitare rischi per la salute e garantire la salute umana.

Conservare le presenti istruzioni per tutto il periodo di utilizzo dell'apparecchiatura in un luogo noto e facilmente accessibile, in modo tale da poterle consultare in ogni momento e da poter verificare le informazioni in esse contenute.

Per sottolineare le informazioni più importanti o indirizzare l'attenzione sui dati più significativi sono stati utilizzati simboli speciali, il cui significato è chiarito a seguire.

Avvertimento



Presenta importanti indicazioni per la sicurezza. Per non mettere a rischio la salute e la sicurezza delle persone ed evitare danni, mantenere un comportamento adeguato.

Prudenza

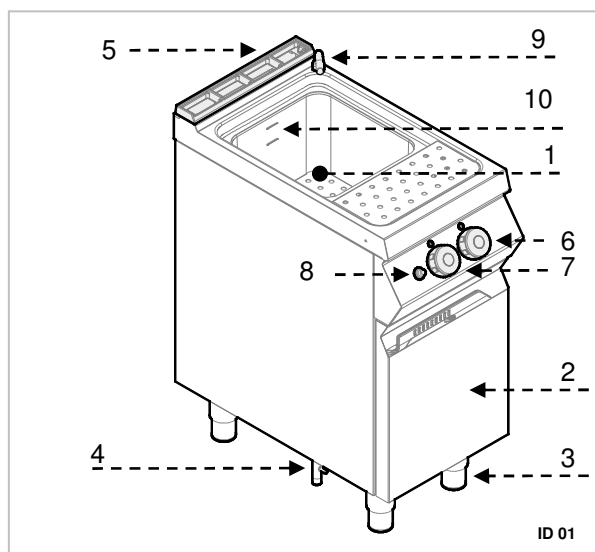


Indica importanti informazioni tecniche che non possono essere trascurate.

4.2. Descrizione dell'apparecchiatura

La presente apparecchiatura, chiamata cuocipasta, è stata progettata e prodotta per la gastronomia professionale, per la cottura in acqua di prodotti a base di farina.

- 1) Serbatoio
- 2) Sportello
- 3) Piedini regolabili
- 4) Allacciamento del gas
- 5) Cappa: estrazione dei gas di combustione
- 6) Valvola dell'acqua: Riempie e regola il livello dell'acqua nella vasca
- 7) Regolatore di potenza: regola la potenza del fornello (min. - max)
- 8) Accensione del fornello: accensione piezoelettrica
- 9) Ingresso dell'acqua: riempie il serbatoio con acqua
- 10) Livello massimo e minimo di riempimento del serbatoio con acqua



4.3. Dispositivi di sicurezza

L'apparecchiatura è munita di un sistema di sicurezza. Il disegno presenta la collocazione dei dispositivi.

- A) Valvola di intercettazione del gas:** Per l'apertura e la chiusura della condotta gas.
- B) Termocoppia di sicurezza:** Blocca l'afflusso del gas qualora la fiamma si spenga
- C) Termostato di sicurezza:** Blocca l'afflusso del gas in caso di assenza d'acqua

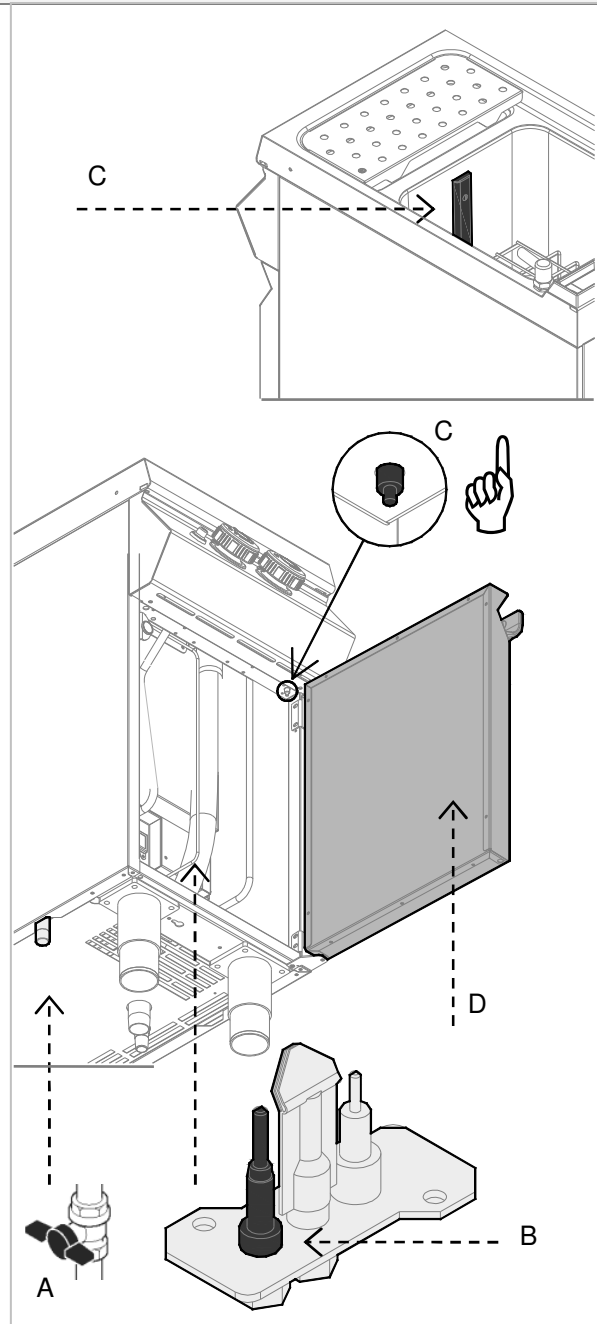


Verificare ogni giorno che i dispositivi di sicurezza siano correttamente montati e funzionanti.

In caso di scatto del termostato di sicurezza, ripristinare le impostazioni iniziali dell'apparecchiatura in ordine di funzionamento.

1. Attendere che l'apparecchiatura si raffreddi.
2. Aprire lo sportello (D).
3. Selezionare il pulsante del termostato di sicurezza (B) per attivare nuovamente l'afflusso del gas
4. Chiudere lo sportello (D).

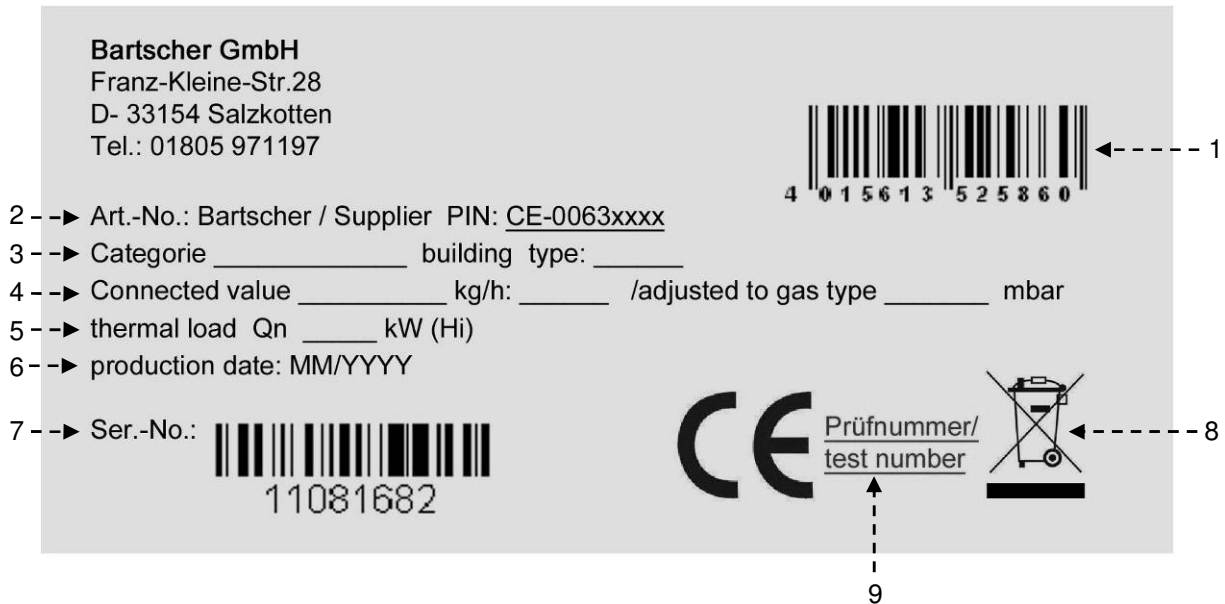
i Dopo lo scatto del termostato di sicurezza, azionare il pulsante (C).



4.4. Targhetta nominale

La targhetta nominale presentata nell'immagine è fissata direttamente all'apparecchiatura. Sulla targhetta sono riportate tutte le indicazioni e le informazioni richieste per l'utilizzo sicuro.

- 1) Numero EAN
- 2) N. art./n. modello/n. certificato CE
- 3) Categoria dell'apparecchiatura/tipo di costruzione
- 4) Valore di allacciamento / consumo di gas / tipo di gas impostato
- 5) Carico termico
- 6) Data di produzione
- 7) N. di serie
- 8) Simbolo CE
- 9) Dichiarazione di conformità CE



4.5. Sostituzione dei sottoassiemi (tecnico del servizio assistenza)



Prima di sostituire un sottoassiemi, attivare tutti i dispositivi di sicurezza disponibili. In primo luogo, chiudere il rubinetto del gas e impedire l'accesso all'apparecchiatura, che in caso di attivazione potrà produrre situazioni di pericolo inaspettate, tali da mettere a rischio la sicurezza e la salute umana.

Se necessario, sostituire i sottoassiemi danneggiati e sostituirli con pezzi di ricambio originali.



Non ci riterremo responsabili dei danni a persone o a componenti dovuti all'uso di pezzi di ricambio diversi da quelli originali e da ingerenze nell'apparecchiatura senza il permesso del fabbricante, tali da modificare i requisiti di sicurezza.

5. USO E FUNZIONAMENTO

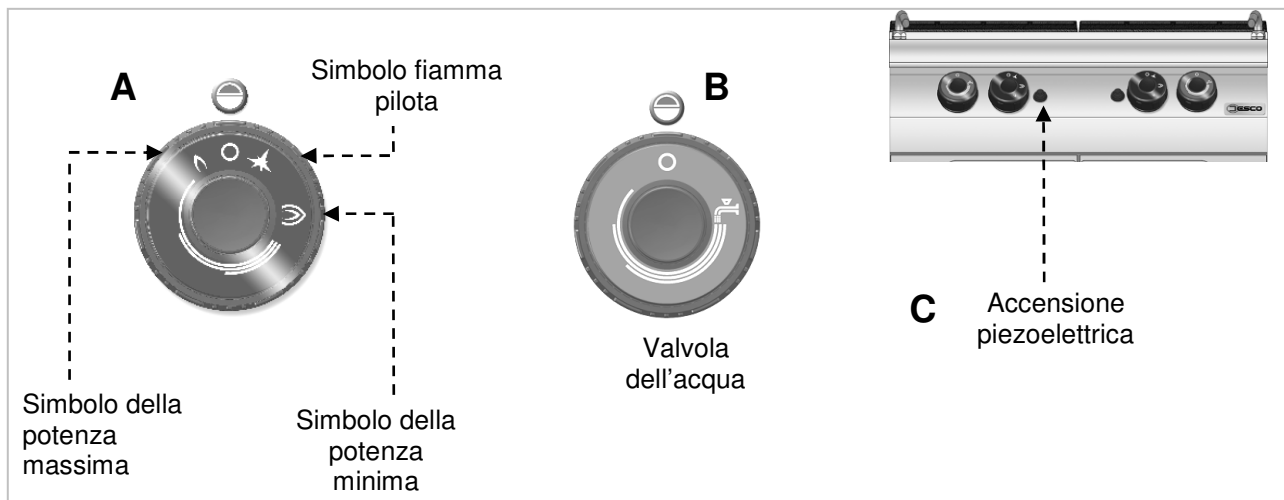
5.1. Descrizione dell'uso .

Gli elementi di comando delle funzioni principali si trovano sul pannello di controllo dell'apparecchiatura.

A) Regolatore del fornello: Per l'accensione, lo spegnimento e la regolazione del fornello principale

B) Valvola dell'acqua: per il riempimento del serbatoio

C) Accensione piezoelettrica: Per l'accensione della fiamma pilota del fornello.



5.2. Accensione del fornello

ACCENSIONE

A) Premere il regolatore del fornello e ruotarlo a sinistra (posizione 1); contemporaneamente, premere il pulsante **B** per accendere la fiamma pilota.

B) Tenere premuto il regolatore B per circa 10 secondi, in modo tale da scaldare la

termocoppia. Fatto ciò, lasciare il regolatore.

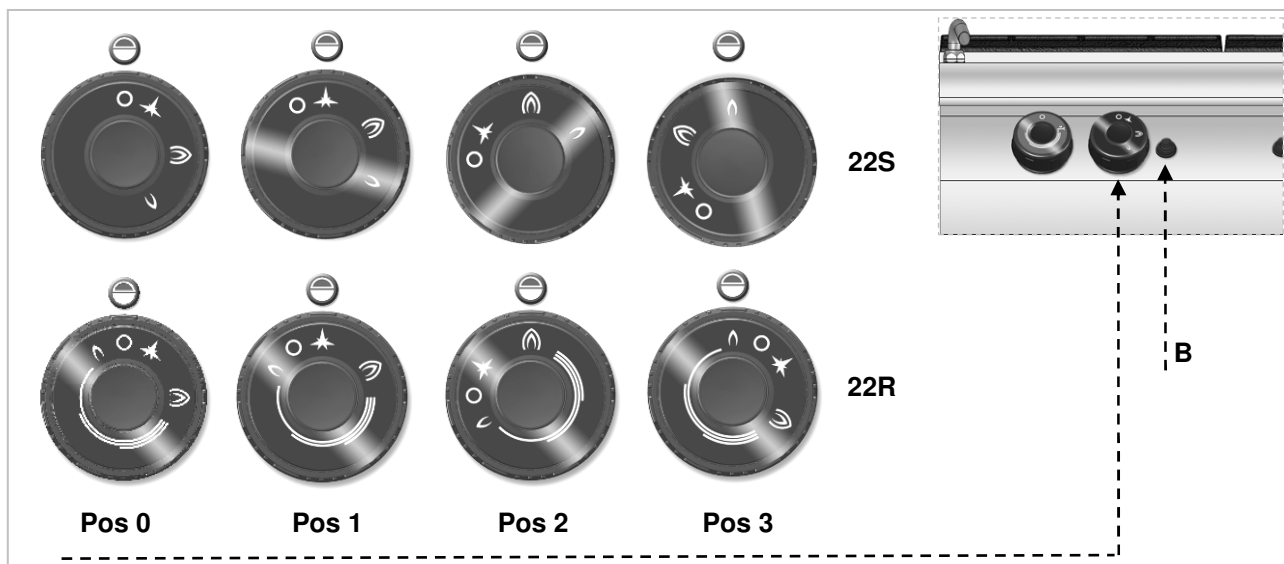
C) Per accendere il fornello, ruotare verso destra il regolatore (posizione 2).

D) Impostare la potenza del fornello (posizione 3)

SPEGNIMENTO

A) Per spegnere il fornello, ruotare a destra il regolatore A (posizione 1); la fiamma pilota continuerà a bruciare.

B) Per spegnere la fiamma pilota, ruotare verso destra il regolatore del fornello (posizione 0)



5.3. Riempimento del serbatoio

Ruotare la valvola dell'acqua per riempire il serbatoio fino al livello richiesto. Dopo il raggiungimento del livello massimo, sarà possibile accendere il bruciatore.

Dopo il riempimento del serbatoio, la valvola dell'acqua dovrà essere chiusa per evitare il raggiungimento di un livello eccessivo.

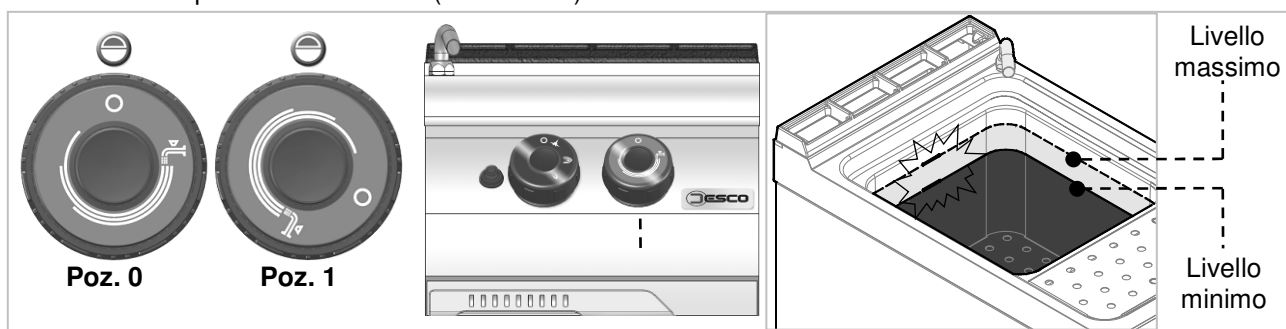
Qualora il livello dell'acqua scenda al di sotto del minimo, aprire nuovamente la valvola dell'acqua.

L'apparecchiatura potrà essere collegata all'alimentazione con acqua calda, in modo tale da ridurre il tempo di riscaldamento (max. 60 °C).

Qualora il livello dell'acqua scenda sotto al fondo del cesto, potrà attivarsi il termostato di sicurezza: Riempire il serbatoio almeno fino al livello minimo e accendere nuovamente il fornello.



Non usare l'apparecchiatura con il serbatoio riempito d'acqua al di sotto della tacca minima.



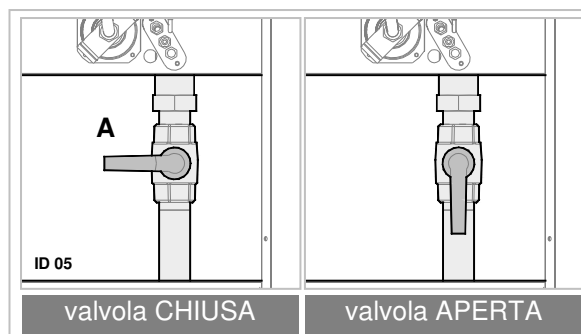
5.4. Svuotamento del serbatoio

L'acqua di scarico andrà convogliata con l'apposito collettore, che resiste a una temperatura di almeno 100°C.

Per vuotare il serbatoio, ruotare verso il basso la valvola di scarico **A**.



Prima di riempire il serbatoio, accertarsi che la valvola di scarico **A sia chiusa.**



5.5. Indicazioni relative all'uso dell'apparecchiatura

Qualora l'apparecchiatura debba restare inutilizzata per un periodo più lungo del normale, procedere come a seguire:

1. Chiudere la valvola di intercettazione del gas;
2. Pulire accuratamente l'apparecchiatura e la superficie adiacente.
3. Applicare uno strato d'olio di vaselina sull'acciaio inossidabile.
4. Effettuare tutte le operazioni di manutenzione;
5. Lasciare l'apparecchiatura non coperta, con le camere di cottura aperte.



Dopo l'uso, vuotare sempre i serbatoi.

Per garantire il corretto utilizzo dell'apparecchiatura, attenersi alle indicazioni riportate a seguire:

- Usare solo gli accessori indicati dal fabbricante degli accessori;
- Usare correttamente i cestini;
- Prima di riempire il serbatoio, accertarsi che la valvola di scarico sia chiusa;
- Accertarsi che il livello dell'acqua non scenda al di sotto del livello minimo indicato nel serbatoio;



Non usare mai l'apparecchiatura senza acqua all'interno del serbatoio. Rischio di danneggiamento totale dell'apparecchiatura!

6. PULIZIA E MANUTENZIONE

6.1. Indicazioni relative alla pulizia e alla manutenzione



Prima di iniziare le operazioni, attivare tutti i sistemi di sicurezza installati.

In primo luogo, chiudere il rubinetto del gas e impedire l'accesso all'apparecchiatura, che in caso di attivazione potrà produrre situazioni di pericolo inaspettate, tali da mettere a rischio la sicurezza e la salute umana.

6.2. Corretta manutenzione

La manutenzione corretta comprende la pulizia quotidiana di tutti i pezzi che entrano a contatto con i prodotti alimentari, nonché la manutenzione del fornello, degli ugelli e delle condotte di scarico.

La manutenzione accurata permette di ottenere i migliori risultati, assicura un lungo periodo di vita, nonché il mantenimento dei requisiti di sicurezza a un livello costante.

Non indirizzare getti d'acqua diretti sull'apparecchiatura e non usare idropultrici

Per la pulizia dell'acciaio inossidabile, non usare lana di acciaio né spazzole con denti in acciaio, poiché possono lasciare molecole di ferro sull'apparecchiatura. Queste ultime, in seguito all'ossidazione, possono provocare la comparsa di ruggine. Per eliminare i residui secchi, usare una spatola in legno, una spatola in plastica o una spugna morbida.

Qualora l'apparecchiatura debba restare inutilizzata per un periodo prolungato, applicare uno strato protettivo con un panno imbevuto di vaselina e ventilare regolarmente i locali.



Non usare detergenti contenenti sostanze pericolose o dannose per la salute (solventi, benzina ecc.).




Ordinare regolarmente a dipendenti specializzati l'esecuzione dei seguenti lavori di manutenzione:

- Controllo della pressione e della tenuta dell'impianto
- Controllo della funzionalità delle termocoppie,
- Controllo del corretto funzionamento della cappa ed eventuale pulizia;
- Controllo ed eventuale lubrificazione delle valvole del gas
- Controllo del corretto funzionamento del pressostato di sicurezza.

7. MALFUNZIONAMENTI

Le informazioni a seguire servono per riconoscere ed eliminare eventuali malfunzionamenti che potranno manifestarsi durante l'uso dell'apparecchiatura.

Alcuni dei malfunzionamenti potranno essere eliminati autonomamente dall'utente. Per quelli restanti sono richieste competenze specialistiche. Tali problemi potranno essere eliminati solo da dipendenti qualificati.

Problema	Causa	Soluzione
Odore di gas	A volte viene rilasciato al momento dello spegnimento della fiamma	Chiudere la valvola di intercettazione del gas e ventilare l'ambiente.
La fiamma pilota non si accende.	Il dispositivo di accensione a scintilla non funziona	Verificare il funzionamento dei dispositivi di accensione. Accendere manualmente la fiamma.
	Aria nelle condotte a causa della sosta prolungata.	 Contattare il servizio assistenza
La fiamma pilota si spegne continuamente	La termocoppia non è sufficientemente calda.	Prolungare l'accensione.
La fiamma è gialla.	Il fornello è sporco o umido	Pulire il fornello e lasciarlo asciugare.  Se il problema persiste, contattare il servizio assistenza.
La rotazione del regolatore è difficoltosa	Difetto della valvola.	 Contattare il servizio assistenza.

8. IMPIANTO

8.1. Imballaggio ed estrazione dall'imballaggio

Durante lo scarico e l'installazione dell'apparecchiatura, rispettare le informazioni del fabbricante, riportate direttamente sulla confezione e nelle presenti istruzioni.

Per il sollevamento e il trasporto del prodotto, utilizzare un carrello a forche o un dispositivo di sollevamento. Distribuire il peso in modo tale da evitare l'inclinazione della confezione (evitare inclinazioni eccessive!).



Usando il dispositivo di sollevamento, prestare attenzione ai cavi di alimentazione del gas e alla posizione dei piedini.

L'imballaggio è costituito da uno scatolone e da un pallet in legno. Sulla confezione in cartone è stampata una serie di simboli che, ai sensi delle norme internazionali, indicano le procedure da rispettare durante il carico e lo scarico, il trasporto e lo stoccaggio dell'apparecchiatura.



Durante la presa in consegna della merce, accertarsi che la confezione sia completa e non sia stata danneggiata durante il trasporto. Eventuali danni andranno segnalati immediatamente al trasportatore.

Estrarre l'apparecchiatura dall'imballaggio il prima possibile, in modo tale da controllare che non vi siano danni.

Non tagliare il cartone con utensili affilati. Esiste il rischio di danneggiare la lamiera inossidabile situata all'interno.

La confezione in cartone andrà rimossa dall'apparecchiatura dall'alto.

Dopo l'estrazione dall'imballaggio, accertarsi che l'equipaggiamento dell'apparecchiatura sia conforme all'ordine presentato.

In caso di non conformità, informare immediatamente il rivenditore.



Tenere il materiale di imballaggio (sacchetti in nylon, polistirolo, morsetti ...) lontano dalla portata dei bambini!

Rimuovere lo strato protettivo in PVC dalle superfici esterne e interne. Se possibile, non usare utensili in metallo.

8.2. Installazione (tecnico del servizio assistenza)

Tutte le fasi dell'installazione dovranno essere eseguite con attenzione.

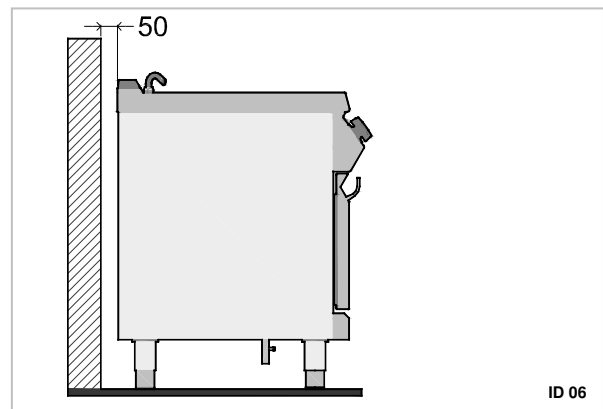
Il luogo di collocazione dovrà essere provvisto di tutti gli allacciamenti e degli scarichi per i rifiuti del processo di lavorazione. Questo luogo dovrà anche essere adeguatamente illuminato e soddisfare i requisiti igienici e sanitari previsti dalle norme vigenti.

L'apparecchiatura andrà installata a una distanza di almeno 5 cm dalla parete, nel caso in cui quest'ultima non sia resistente a una temperatura di almeno 150°C.

Posizionare l'apparecchiatura in orizzontale, regolando opportunamente i piedini singoli.



Per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchiatura, quest'ultima potrà essere installata soltanto in un locale ben ventilato.

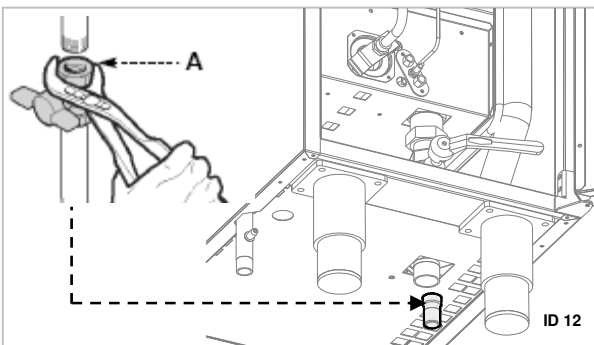


L'impianto interno per l'afflusso del gas e i locali in cui è presente l'apparecchiatura devono essere conformi alle disposizioni vigenti nel paese di applicazione (regolamento del 12 giugno 96 e UNI-CIG 87/23).

Per garantire una combustione adeguata nei dispositivi di accensione, garantire una quantità d'aria pari a circa 2 m³/ora per ogni kW di potenza installata.

8.3. Raccordo alla rete idrica (tecnico del servizio assistenza)

Presso il collegamento, installare una valvola di intercettazione (A), in modo tale da interrompere, ove necessario, l'afflusso dell'acqua. A valle della valvola, installare filtri facilmente accessibili.



Collegare l'apparecchiatura a una rete contenente acqua potabile.

Nella tabella sono riportati i valori limite per l'acqua potabile stabiliti dalla Comunità Europea.

Descrizione	Valore
Pressione	150-300 kPA
	1.5-3 bar
pH	6.5-8
Durezza	8-15°F
	(80-150 ppm CaCO ₃)
Elementi minerali	<1500 mg/L
Ferro	< 0.2 mg/L
Manganese	<0.05 mg/L
Cloro	<0.25 mg/L
Zolfo	<0.25 mg/L

8.4. Allacciamento del gas (tecnico del servizio assistenza)

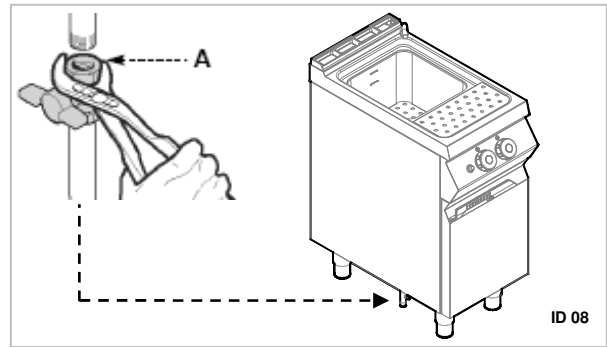
L'allacciamento del gas andrà effettuato nel rispetto delle norme vigenti.

Prima del collegamento dell'apparecchiatura, verificare i dati tecnici, il tipo di gas, la pressione di servizio e la portata (dati indicati sulla targhetta nominale).

Il collegamento sarà effettuato allacciando il tubo dell'apparecchiatura a quello dell'impianto gas. Presso il collegamento, installare una valvola di intercettazione, in modo tale da interrompere, ove necessario, l'afflusso del gas.

Qualora nell'impianto di alimentazione con gas vi siano notevoli sbalzi di pressione, si consiglia di utilizzare un regolatore di pressione.

A collegamento ultimato, verificare l'allacciamento per rilevare eventuali perdite di gas.



Durante la ricerca delle perdite di gas, non usare fiamme libere!

8.5. Scarico dei prodotti della combustione

Per l'installazione delle apparecchiature di tipo "A" non si prevede l'uso di un collegamento all'impianto di aspirazione, ma l'uso di un dispositivo in grado di evacuare i prodotti della combustione all'esterno.

Impianto destinato alla cappa di aspirazione (A)

Posizionare l'apparecchiatura sotto alla cappa (1) e fissare sul punto di collegamento un tubo con le dimensioni riportate nelle illustrazioni.

L'estremità del tubo di scarico dovrà trovarsi ad almeno 1,8 metri sopra la superficie di installazione dell'apparecchiatura.



L'alimentazione dell'apparecchiatura con gas sarà sottoposta al sistema di evacuazione: Il blocco del ventilatore deve comportare un'interruzione nella fornitura di gas.



Il ventilatore deve accendersi automaticamente quando la valvola del gas è aperta.

8.6. Montaggio dell'apparecchiatura in serie

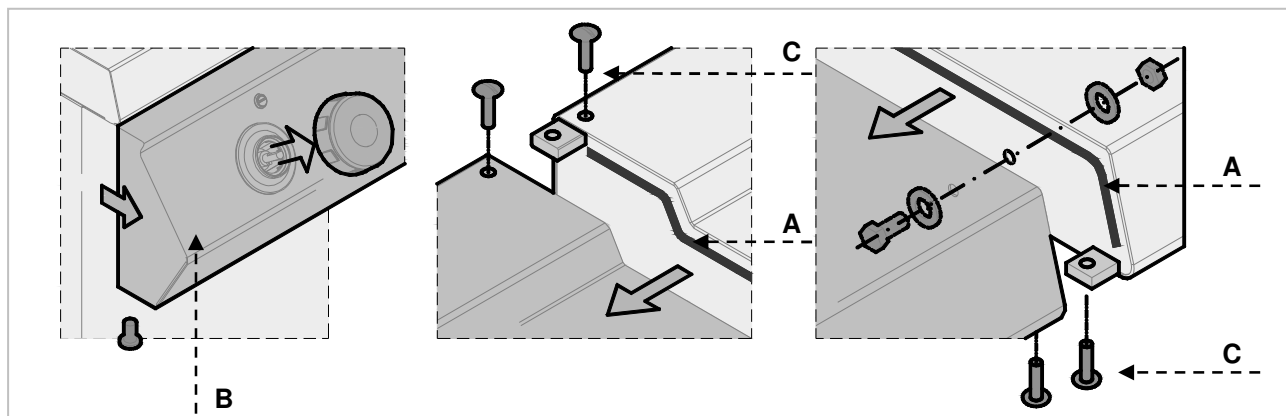
Per montare l'apparecchiatura in serie (più dispositivi uno accanto all'altro), procedere nel modo indicato a seguire:

Smontare il quadro di comando e rimuovere, ove necessario, il telaio in ghisa dalla canna fumaria.

Applicare nastro isolante (A) presso i lati a contatto.

Avvicinare le apparecchiature e posizionarle in orizzontale (regolando i piedini).

Collegare le apparecchiature con gli elementi di raccordo.

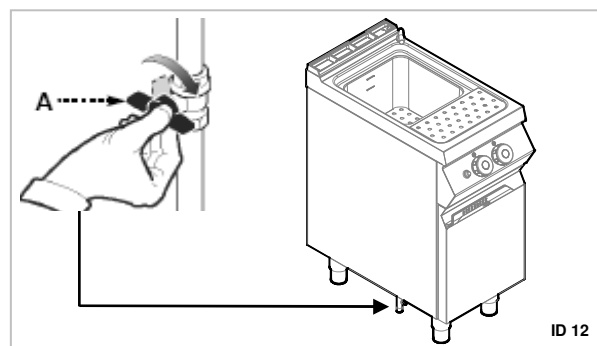


8.7. Fornitura del gas (tecnico del servizio assistenza)

L'apparecchiatura è stata controllata dal fabbricante per il gas indicato nella targhetta nominale. In caso di utilizzo di un altro tipo di gas, procedere come indicato a seguire:

1. Chiudere il rubinetto del gas (A).
2. Sostituire l'ugello del fornello (vedi capitolo opportuno)
3. Sostituire l'ugello della fiamma pilota (vedi capitolo opportuno)
4. Impostare il valore minimo sul rubinetto del gas del fornello (vedi capitolo opportuno)
5. Ove necessario, verificare l'alimentazione con aria.

6. Rimuovere l'adesivo riportato sulla targhetta nominale e applicarne uno nuovo, adatto al tipo di gas utilizzato (posizione 4 della targhetta nominale).



ID 12

8.8. Controllo (tecnico del servizio assistenza)

Prima di avviare l'apparecchiatura, effettuare un controllo dell'impianto per valutare le condizioni di utilizzo di ogni sottoassieme e rilevare eventuali errori.

Si consiglia di eseguire i seguenti controlli:

1. Aprire il rubinetto del gas e verificare la tenuta dei collegamenti.

2. Verificare se il dispositivo di accensione si accende e brucia correttamente.
3. Verificare e regolare, ove necessario, la pressione del gas e la sua portata nelle pos. max e min (vedi capitolo).
4. Verificare che i dispositivi di sicurezza funzionino correttamente.
5. Verificare l'allacciamento del gas per rilevare eventuali perdite.

9. IMPOSTAZIONI



Prima di procedere all'impostazione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza disponibili.

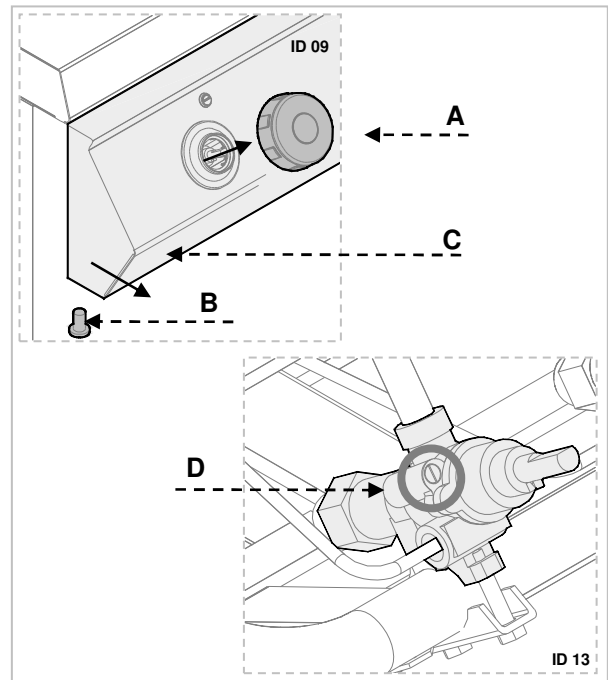
In primo luogo, chiudere il rubinetto del gas e impedire l'accesso all'apparecchiatura, che in caso di attivazione potrà produrre situazioni di pericolo inaspettate, tali da mettere a rischio la sicurezza e la salute umana.

9.1. Impostazione minima della valvola del fornello (tecnico del servizio assistenza)

Queste impostazioni sono richieste soltanto quando il tipo di gas collegato è diverso da quello verificato dopo l'allacciamento. Prima di eseguire l'impostazione, verificare che la pressione del gas sia conforme al valore della pressione nominale (vedi tabella).

Procedere nel modo indicato a seguire.

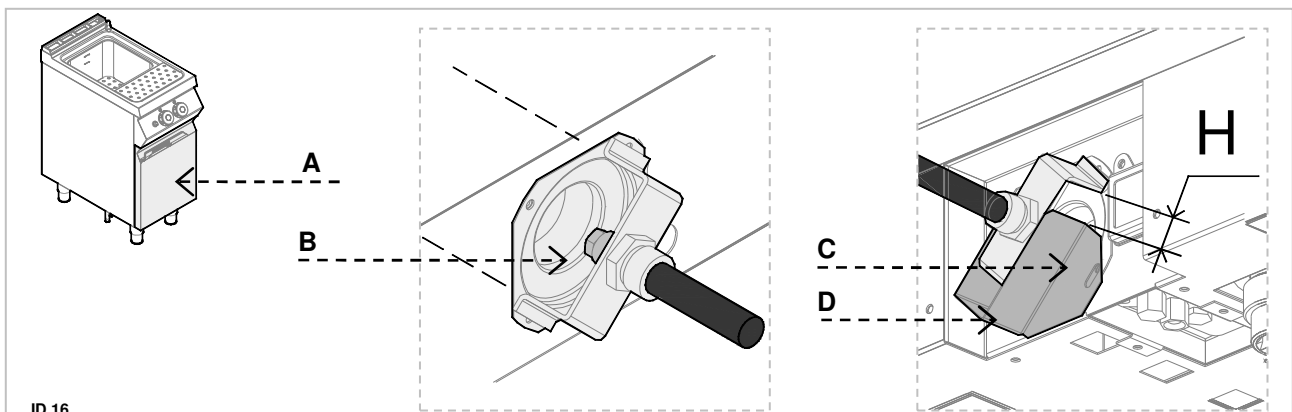
1. Chiudere la valvola di intercettazione del gas
2. Tirare la manopola di regolazione **A**
3. Svitare le viti **B** e rimuovere il pannello di comando (**C**).
4. Estrarre l'iniettore **D** e sostituirlo con un pezzo adeguato al tipo di gas utilizzato (vedi allegati). Dopo l'impostazione, contrassegnare la vite.
5. Al termine, montare il pannello di comando (**C**) e la manopola del regolatore.



9.2. Sostituzione dell'ugello del fornello (addetto alla manutenzione)

Procedere nel modo indicato a seguire.

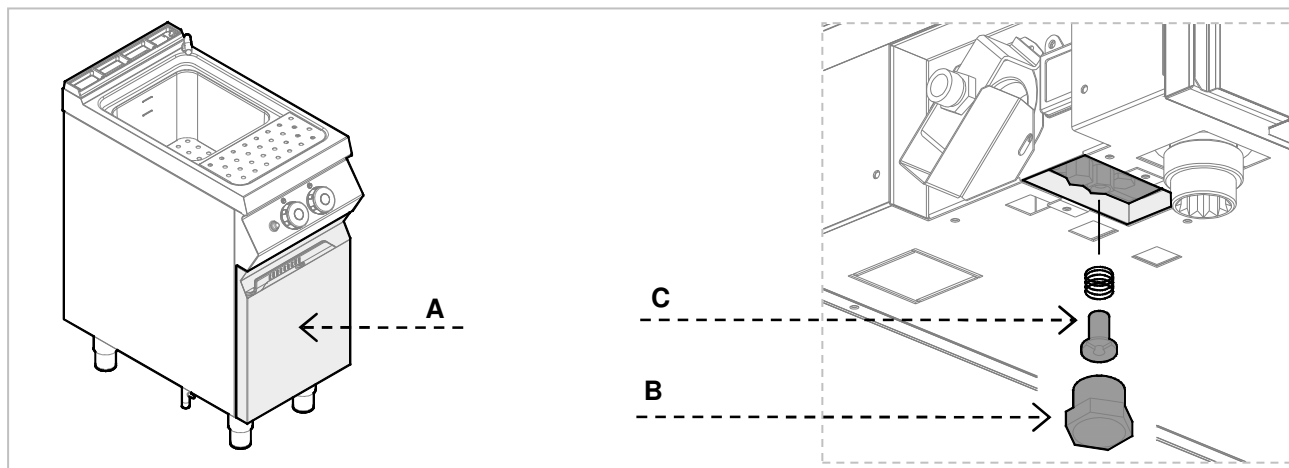
- Chiudere la valvola di intercettazione del gas.
- Chiudere il coperchio (**A**)
- Sostituire l'ugello (**B**) con un ugello adatto al tipo di gas utilizzato (vedi allegato)
- Allentare le viti **C** e impostare il tubo di Venturi (**D**).
- Al termine, tornare alle impostazioni dello stato iniziale.
- Chiudere il coperchio.



9.3. Sostituzione dell'ugello della fiamma pilota (tecnico del servizio assistenza)

Procedere nel modo indicato a seguire.

- Chiudere la valvola di intercettazione del gas:
- Chiudere il coperchio (A)
- La fiamma pilota è dipendente dal fornello.
- Svitare il dado (B)
- Estrarre l'ugello C e sostituirlo con un ugello adatto al tipo di gas utilizzato (vedi tabella).
- Avvitare nuovamente il dado e ripristinare lo stato iniziale.
- Chiudere il coperchio.




IT

10. SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIATURA

i L'apparecchiatura è marchiata secondo la direttiva europea 2002/96/EG, WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE).

! Smaltendo il prodotto in conformità con le norme, l'utente contribuisce a evitare effetti negativi per l'ambiente e la salute.



Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione allegata indica l'impossibilità di trattare il prodotto stesso come un normale rifiuto comunale. L'articolo usato dovrà essere trasmesso a un punto di raccolta di dispositivi elettrici ed elettronici ai fini del riciclaggio.

Rispettare le norme locali relative allo smaltimento dei rifiuti.

Ulteriori informazioni relative al riutilizzo e al riciclaggio del prodotto sono disponibili presso gli enti locali, la sezione rifiuti, il rivenditore del prodotto.

1. ÍNDEX

1. ÍNDEX.....	1
2. ÍNDICE.....	2
3. SEGURIDAD	3
4. CONSEJOS Y ADVERTENCIAS GENERALES	4
4.1. Consejos generales.....	4
4.2. Descripción del aparato	4
4.3. Seguridades	5
4.4. Placa de identificación.....	6
4.5. Sustitución de los subconjuntos.....	6
5. OPERACIÓN Y FUNCIONAMIENTO.....	7
5.1. Descripción de la operación.....	7
5.2. Ignición del quemador	7
5.3. Llenado del tanque.....	8
5.4. Descarga del tanque	8
5.5. Indicaciones de uso del aparato	8
6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	9
6.1. Instrucciones de limpieza y mantenimiento	9
6.2. Mantenimiento correcto.....	9
7. AVERÍAS	10
8. INSTALACIÓN.....	10
8.1. Embalado y desembalado.....	10
8.2. Instalación (técnico de servicio)	11
8.3. Conexión del agua (técnico de servicio)	11
8.4. Conexión de gas (técnico de servicio)	12
8.5. Evacuación de productos de combustión	12
8.6. Montaje del aparato en serie.....	13
8.7. Suministro de gas (técnico de servicio)	13
8.8. Inspección (técnico de servicio)	13
9. PREFERENCIAS.....	14
9.1. Ajuste mínimo de la válvula del quemador (técnico de servicio)	14
9.2. Sustitución de la tobera del quemador (técnico de servicio)	14
9.3. Sustitución de la tobera del quemador de la llama de encendido (técnico de servicio)	15
10.ELIMINACIÓN DEL APARATO	15
ANEXOS.....	I

2. ÍNDICE

A

Ajuste mínimo de la válvula del quemador de la placa de calefacción. 14
 AVERÍAS 10

C

Conexión de gas 12
 Conexión del agua 11
 Consejos generales 4

D

Descarga del tanque 8
 Descripción de la operación 7
 Descripción del aparato 4
 Desembalado 10

E

ELIMINACIÓN DEL APARATO 15
 Embalado 10
 Evacuación de productos de combustión 12

I

Ignición del quemador 7
 Indicaciones de uso del aparato 8
 Inspección 13
 Instalación 11
 Instrucciones de limpieza y mantenimiento 9

L

Llenado del tanque 8

M

Mantenimiento correcto 9
 Montaje del aparato en serie 13

P

Placa de identificación 6

S

SEGURIDAD 3
 Seguridades 5
 Suministro de gas 13
 Sustitución de la tobera del quemador 14
 Sustitución de la tobera del quemador de la llama de encendido 15
 Sustitución de los subconjuntos 6

3. SEGURIDAD



Antes de usar el aparato lea detenidamente estas instrucciones y advertencias contenidas en este manual.

El manual contiene información básica sobre el uso seguro y mantenimiento del aparato.

Guarde el manual para futuras consultas.

Durante el diseño y la fabricación, el fabricante hizo todo lo posible a fin de evitar riesgos para la seguridad y salud de las personas que operen el aparato.

Lea detenidamente las instrucciones contenidas en este manual y las indicaciones colocadas en el aparato. En particular, es recomendable respetar todas las instrucciones de seguridad.

No intervenga ni retire dispositivos de seguridad instalados. La inobservancia de estas instrucciones podrá dar lugar a riesgos para la seguridad y salud de las personas.

Es recomendable realizar varias pruebas a fin de conocer la disposición y las principales funciones de los elementos de operación, especialmente aquellos que sirven para conectar y desconectar el aparato.

El aparato puede usarse solo para los fines previstos, cualquier otro uso del mismo se considera uso disconforme.

El fabricante no asume responsabilidad de daños materiales o corporales surgidos a consecuencia del uso incorrecto o erróneo del aparato.

Cualquier trabajo relacionado con el mantenimiento que requiera cualificaciones técnicas determinadas o capacidades especiales podrá ser llevado a cabo solo por el personal cualificado.

A fin de garantizar la higiene y proteger los alimentos contra la contaminación, todos los elementos que están en contacto directo o indirecto con los mismos y todas las áreas colindantes deben limpiarse con esmero. Para ello, se deben usar solo agentes de limpieza previstos para el contacto con los alimentos; evite el uso de agentes inflamables o nocivos para la salud.



Después de cada uso asegúrese de que el quemador está apagado, los elementos de control desactivados y los conductos de alimentación de gas desconectados.

Si el aparato no se usa por más tiempo, hay que desconectar todos los conductos de alimentación e gas y limpiar bien todos los elementos del aparato, tanto internos como externos.



No limpie el aparato con el chorro de agua.

4. CONSEJOS Y ADVERTENCIAS GENERALES

4.1. Consejos generales

Este manual de instrucciones fue elaborada por el fabricante a fin de proporcionar información necesaria para el trabajo con el aparato al personal autorizado.

Es recomendable que tal personal lea detenidamente su contenido y lo aplique en su trabajo.

La lectura de información contenida en este documento permitirá evitar riesgos para la seguridad y salud de las personas.

Guarde este manual durante toda la vida útil del aparato, en un lugar conocido y de fácil acceso, para que en cualquier momento se pueda consultarlo.

A fin de sobresaltar la información importante en el texto o prestar atención a los datos relevantes se usaron símbolos especiales descritos a continuación:

Advertencia



Indica instrucciones de seguridad importantes. A fin de evitar riesgos para la seguridad y salud de las personas y no causar daños adopte procedimientos adecuados.

Atención

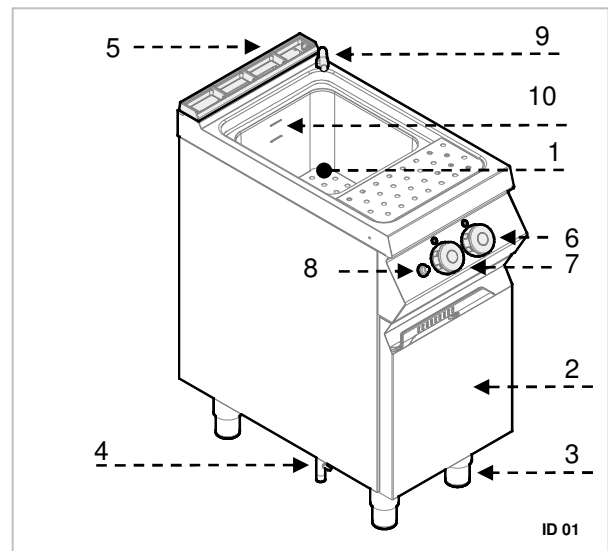


Indica la información técnica especialmente importante que no se podrá despreciar

4.2. Descripción del aparato

Este aparato llamado cocedor de pasta eléctrico se diseñó y fabricó para el sector de gastronomía profesional para cocer alimentos en agua.

- 1) Tanque
- 2) Puerta
- 3) Pies de nivelación ajustables
- 4) Conexión de gas
- 5) Extracción: Evacuación de gases de combustión
- 6) Válvula de agua: Llena y ajusta la cantidad de agua en el tanque.
- 7) Regulador de potencia: regula la potencia del quemador (mín. - máx.)
- 8) Ignición del quemador: encendidos piezoeléctricos del quemador
- 9) Entrada de agua: llena el tanque con agua:
- 10) Niveles mínimo y máximo de llenado de agua en el tanque



4.3. Seguridades

El aparato está dotado de un sistema de seguridad. En la figura se presenta la disposición de las seguridades.

- A) Válvula de corte de gas:** Parra abrir y cerrar el tubo de gas.
- B) Termopar de seguridad** Bloquea el suministro de gas, si la llama se apaga.
- C) Termostato de seguridad:** bloquea el suministro de gas, si no hay agua.

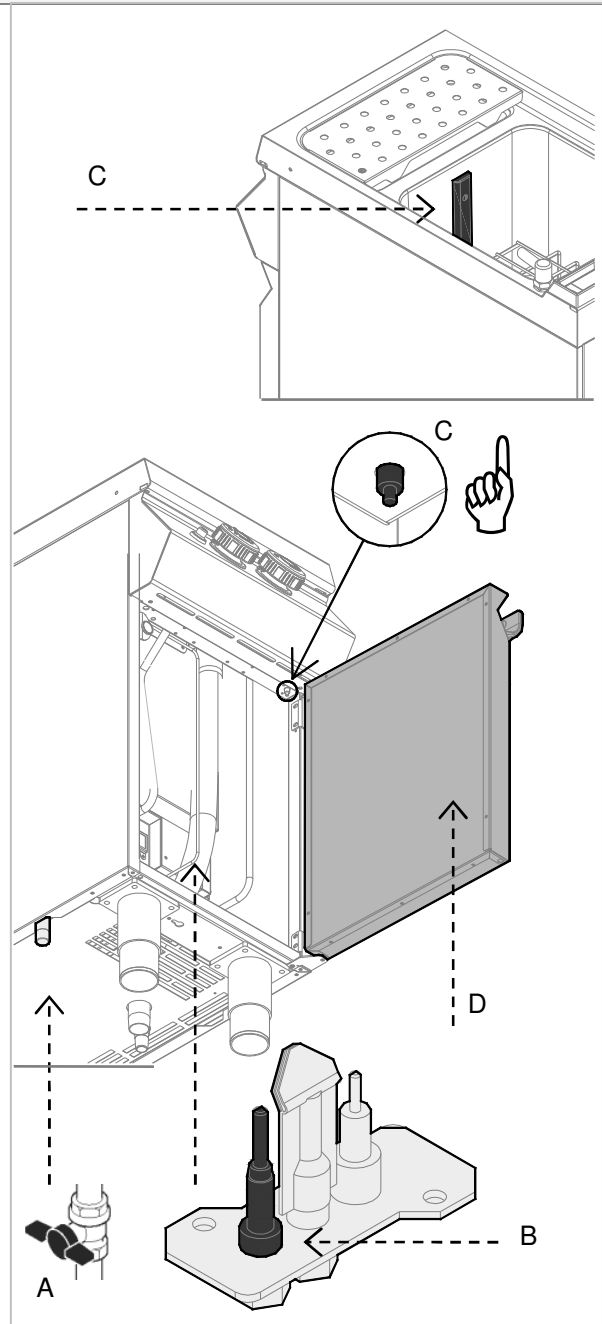


Cada día compruebe si los dispositivos de seguridad están debidamente instalados y fiables.

Si el termostato de seguridad está liberado, hay que restaurar los ajustes originales del aparato en modo de trabajo.

1. Esperar hasta que el aparato se enfríe.
2. Abra la puerta (**D**).
3. Seleccione el botón del termostato de seguridad (**B**) para reactivar el suministro de gas.
4. Cierre la puerta (**D**).

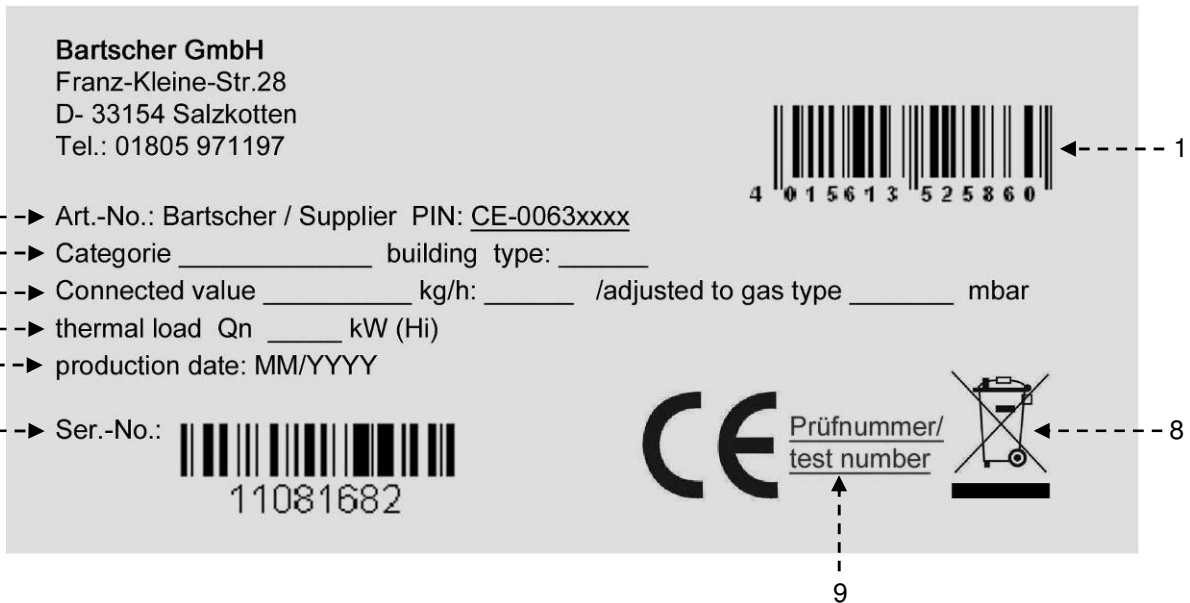
i Al liberar el termostato de seguridad pulse el botón (**C**).



4.4. Placa de identificación

La placa de identificación mostrada está fijada directamente en el aparato. En la placa se dan todas las indicaciones e información necesaria para el uso seguro del aparato.

- | | |
|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1) Número EAN 2) Nº de art. / Nº de modelo / Nº de certificado CE 3) Categoría del aparato / tipo de construcción | <ol style="list-style-type: none"> 4) Valor de conexión / consumo de gas / ajustado según el tipo de gas 5) Carga térmica 6) Fecha de fabricación 7) Nº de serie 8) Símbolo REEE 9) Declaración de conformidad CE |
|---|---|



4.5. Sustitución de los subconjuntos



Antes de proceder a la sustitución de un subconjunto, active todos los dispositivos de seguridad existentes en el aparato. Sobre todo, hay que cerrar la llave de paso de gas y asegurar el acceso al aparato que, en caso de activación, podrá provocar situaciones inesperadas con riesgo de seguridad y salud de las personas.

Si resulta necesario, sustituya los subconjuntos gastados por piezas de recambio originales.



No asumimos responsabilidad de daños de personas o subconjuntos producidos por haber empleado piezas de recambio no originales e intervenido en el aparato sin autorización del fabricante. Tales circunstancias podrían cambiar requisitos de seguridad.

5. OPERACIÓN Y FUNCIONAMIENTO

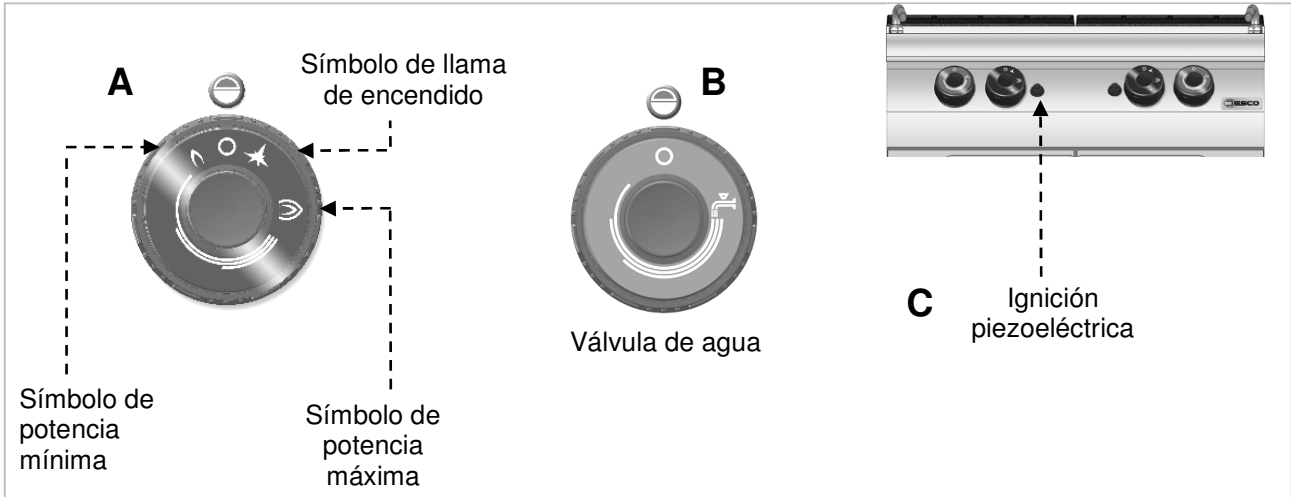
5.1. Descripción de la operación.

Los elementos de control de las funciones más importantes están situados en el panel de operación del aparato.

A) Regulador del quemador: para encender, apagar o ajustar el quemador principal.

B) Válvula de agua: para llenar el tanque.

C) Ignición piezoeléctrica: para encender la llama del quemador.



5.2. Ignición del quemador

ENCENDIDO

A) Pulse el regulador del quemador y gírelo a la izquierda (posición 1), al mismo tiempo pulse el botón **B** para encender la llama de encendido.

B) Mantenga pulsado el regulador del quemador **B** por aprox. 10 segundos para calentar el elemento térmico, luego suelte el regulador.

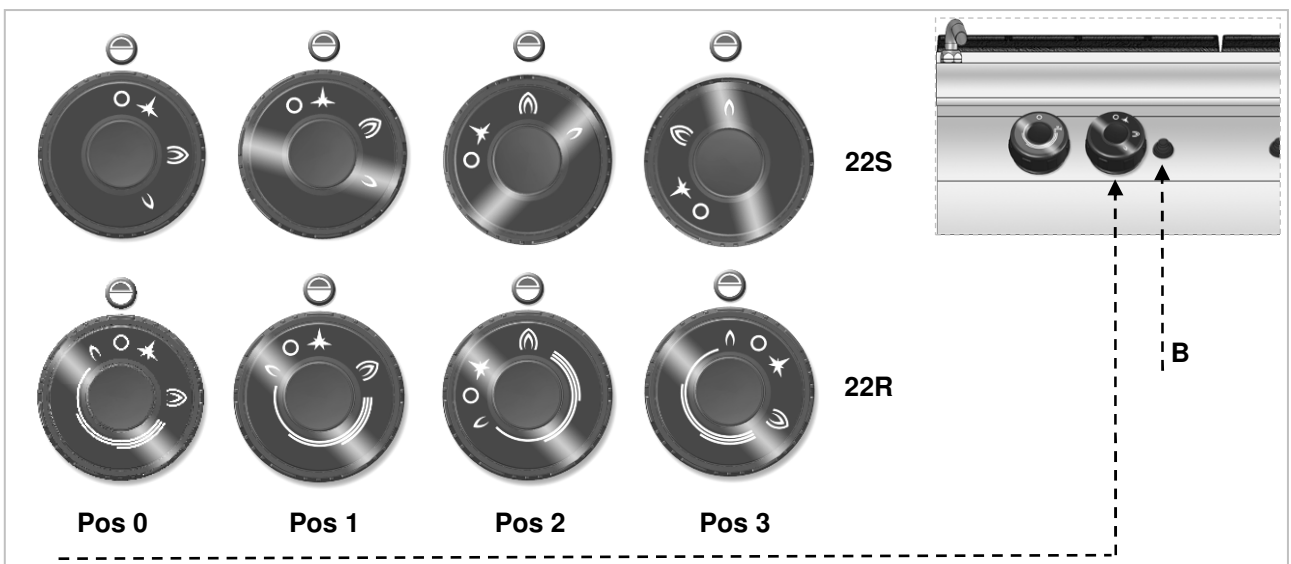
C) Para encender el quemador gire el regulador del mismo a la derecha (posición 2).

D) Ajuste la potencia del quemador (posición 3).

APAGADO

A) Para apagar el quemador, gire el regulador a la derecha (posición 1); la llama de encendido seguirá.

B) Para apagar la llama de encendido gire el regulador del quemador a la derecha (posición 0).



5.3. Llenado del tanque

Gire la válvula de agua para llenar el tanque hasta el nivel requerido. Una vez alcanzado el nivel máximo, se puede encender el quemador.

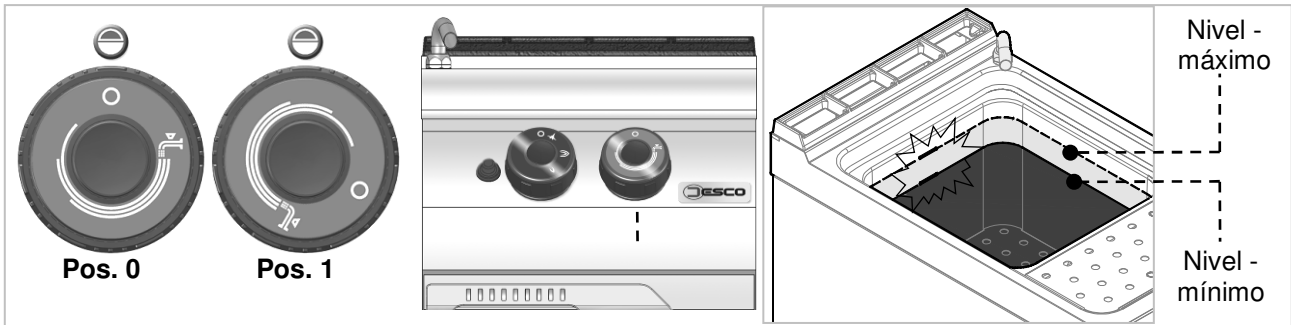
Una vez llenado el tanque, hay que cerrar la válvula de agua a fin de evitar sobrellenado peligroso.

Si el nivel de agua cae debajo del mínimo, es necesario volver a abrir la válvula de agua.

El aparato puede conectarse al suministro de agua caliente para reducir el tiempo de calentamiento (máx. 60 °C).

i Si el nivel de agua cae debajo del fondo del cesto, puede activarse el termostato de seguridad: Llene el tanque hasta por lo menos el nivel mínimo, luego vuelva a encender el quemador.

! Evite el uso del aparato con el tanque llenado de agua por debajo del nivel mínimo marcado.



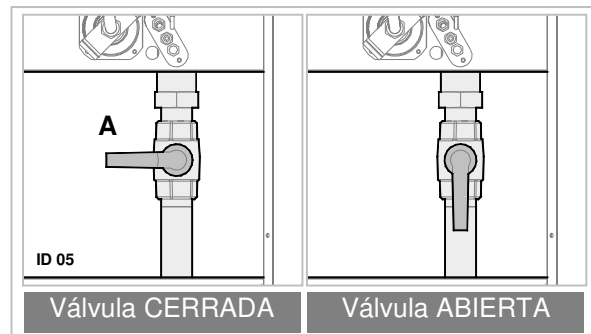
5.4. Descarga del tanque

Evacúe el agua por medio de un colector correspondiente que es resistente a la temperatura mín. 100 °C como mínimo.

A fin de descargar el tanque gire la válvula de purga **A** hacia abajo.



! Antes de proceder al llenado del tanque, compruebe si la válvula de purga **A** está cerrada.



5.5. Indicaciones de uso del aparato

Si no se piensa usar el aparato por más tiempo, siga el procedimiento descrito a continuación:

1. Cierre la válvula de corte de gas:
2. Limpie bien el aparato y la superficies colindantes.
3. Aplique una capa de vaselina en las superficies de acero inoxidable.
4. Realice todos los trabajos de mantenimiento.
5. Deje el aparato sin tapa con las cámaras de cocción abiertas.



! Después del uso siempre descargue el depósito.

A fin de garantizar el uso correcto del aparato siga las siguientes instrucciones:

- Use solo accesorios recomendados por el fabricante.
- Los cestos deben usarse de modo correcto.
- Antes de proceder al llenado del tanque, compruebe si la válvula de purga está cerrada.
- Asegúrese de que el nivel de agua no ha caído por debajo del nivel mínimo marcado en el tanque.



! Nunca use el aparato sin agua en el tanque. Tal situación podrá causar deterioro completo del aparato.

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

6.1. Instrucciones de limpieza y mantenimiento



Antes de proceder a los trabajos de mantenimiento active todos los dispositivos de seguridad existentes en el aparato.

Sobre todo, hay que cerrar la llave de paso de gas y asegurar el acceso al aparato que, en caso de activación, podrá provocar situaciones inesperadas con riesgo de seguridad y salud de las personas.

6.2. Mantenimiento correcto

El mantenimiento adecuado incluye la limpieza diaria de todas las partes que están en contacto con los alimentos y el mantenimiento sistemático del quemador, toberas y conductos de evacuación.

El mantenimiento adecuado permite obtener los mejores resultados, garantiza la vida útil más larga del producto y el cumplimiento de los requisitos de seguridad.

Nunca dirija el chorro de agua ni la lavadora de alta presión hacia el aparato.

Para limpiar las superficies de acero inoxidable no use lana de hierro ni cepillo de hierro, dado que podrán dejar partículas de hierro en la superficie del aparato que, debido a la oxidación, podrán causar la formación de herrumbre. Para remover restos secos use raspador de madera o de plástico o esponja blanda de limpieza.

Si no se piensa usar el aparato por más tiempo, aplique una capa de protección por medio de un paño inmerso en vaselina en todas las superficies de acero noble y ventile los locales con regularidad.



No use agentes de limpieza que contengan sustancias peligrosas o nocivas para la salud (disolventes, gasolina, etc.).




Con regularidad encomienda la ejecución de los siguientes trabajos de mantenimiento a los empleados especializados:

- Control de presión y hermeticidad de la instalación;
- Control de funcionalidad de todos los elementos térmicos;
- Control de funcionamiento correcto de la campana de extracción y su limpieza, si procede;
- Control y engrase de las válvulas de gas, si procede.
- Control de funcionamiento correcto del presostato de seguridad.

7. AVERÍAS

La información siguiente sirve para identificar y eliminar eventuales problemas en el funcionamiento que podrán surgir durante el uso del aparato.

Algunas de estas averías podrán eliminarse por su propia cuenta, en los demás se requieren conocimientos específicos. Tales problemas podrán ser eliminados únicamente por empleados cualificados.

Problema	Causa	Solución
Olor a gas.	A veces se emite al apagar la llama.	Cierre la válvula de corte de gas y ventile el local.
La llama de encendido no se enciende.	El encendido por chispa no funciona.	Compruebe el funcionamiento de los dispositivos de encendido. Encienda la llama manualmente.
	Aire en los tubos debido a una parada prolongada.	 Ponerse en contacto con el servicio.
La llama de encendido se apaga continuamente.	El elemento térmico no está suficientemente caliente.	Extender el proceso de encendido.
La llama es amarilla.	El quemador está contaminado o húmedo.	Limpie el quemador y déjelo secar.  Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio.
Es difícil girar el regulador del quemador.	Defecto de la válvula.	 Ponerse en contacto con el servicio.

8. INSTALACIÓN

8.1. Embalado y desembalado

Durante la descarga e instalación del aparato siga las instrucciones del fabricante proporcionadas directamente en el envase y en este manual. Durante el izado y transporte del producto plantee el uso de una carretilla elevadora o plataforma elevadora prestando atención a la distribución uniforme de la carga a fin de prevenir el riesgo de vuelco del envase (¡evite inclinaciones excesivas!).



Al usar el elevador preste atención a los cables de suministro de gas y a la posición de las patas.

El envase consta de cartón y paleta de madera. En el envase de cartón está impresa una serie de símbolos que, de acuerdo con las normas internacionales, informan sobre la legislación a cumplir durante la carga y descarga, transporte y almacenamiento del producto.



Durante la recepción compruebe si el envase está completo y no sufrió daños durante el transporte. Eventuales daños deben notificarse inmediatamente al transportista.

Desembale el aparato lo más pronto posible para comprobar si no está dañado.

No corte el envase de cartón con una herramienta aguda. Tal operación podrá causar daños de la chapa de acero.

Retire el envase de cartón hacia arriba.

Una vez desembalado el aparato compruebe si el equipamiento del mismo concuerda con el pedido.

En caso de disconformidades informe inmediatamente al vendedor.



¡Manténgase el material de envasado (bolsas de nilón, poliestireno extruido, clips, etc.) fuera del alcance de los niños!

Retire la película protectora de PCV de las superficies externas e internas. Si es necesario, no use herramientas metálicas para ello.

8.2. Instalación (técnico de servicio)

Todas las etapas de las instalación deben estar bien pensadas.

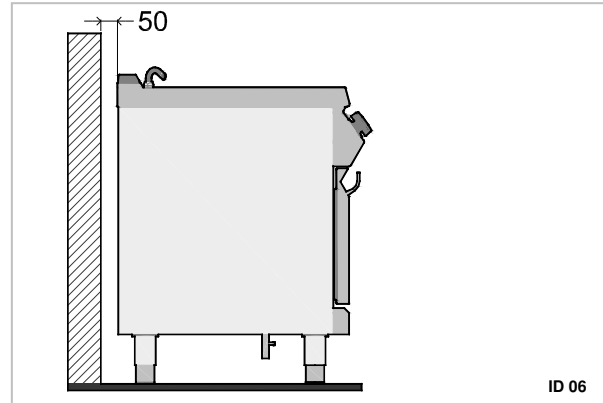
El emplazamiento debe contar con todas las conexiones de alimentación y desagües para residuos de producción. Asimismo, el lugar de instalación deberá estar bien iluminado y cumplir todas las normas de higiene y sanitarias, de acuerdo con la legislación en vigor.

Instale el aparato a una distancia mínima de 5 cm desde la pared, si la misma no es resistente a temperaturas de 150 °C como mínimo.

Coloque el aparato en posición vertical ajustando las patas.



A fin de garantizar el funcionamiento correcto del aparato, el mismo deberá usarse e instalarse solo en un local debidamente ventilado.

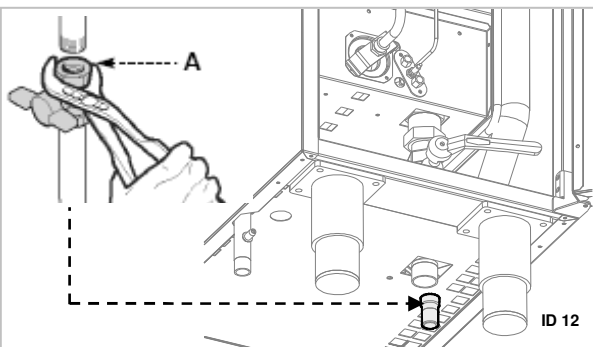


La instalación interna de suministro de gas y del local en que se encuentra el aparato, deben ser conformes con la legislación en el país de uso (Reglamento de 12 de junio de 96 y UNI-CIG 87/23).

A fin de garantizar la combustión correcta de gas, hay que suministrar a los quemadores la cantidad requerida de aire, es decir, aprox. 2 metros cúbicos por hora para cada kW de la potencia instalada.

8.3. Conexión del agua (técnico de servicio)

La conexión se hace uniendo la manguera de conexión del aparato con el tubo de la red de abastecimiento de agua. Instale la válvula de cierre (A) en la conexión para poder cerrar el suministro de agua, si resulta necesario. Detrás deben instalarse filtros de acceso fácil.



Al aparato debe conectarse el agua potable. En la tabla se indican los valores límite para el agua potable definidos por la Comunidad Europea.

Descripción	Valor
Presión	150-300 kPA
	1.5-3 bar
pH	6.5-8
Dureza	8-15°F
	(80-150 ppm CaCO ₃)
Componentes minerales	<1500 mg/L
Hierro	< 0.2 mg/L
Manganeso	<0.05 mg/L
Cloro	<0.25 mg/L
Azufre	<0.25 mg/L

8.4. Conexión de gas (técnico de servicio)

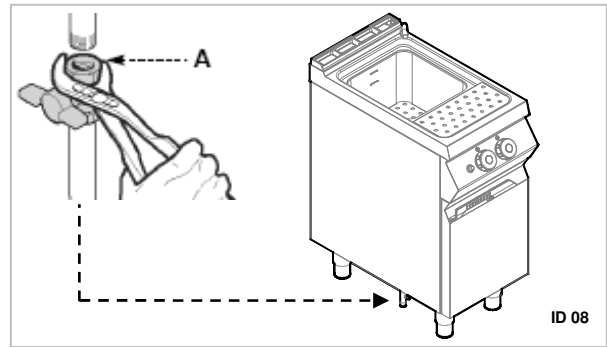
La conexión debe realizarse de acuerdo con su código eléctrico local.

Antes de conectar el aparato compruebe los datos técnicos, el tipo de gas, la presión de servicio y la cantidad de caudal que se dan en la placa de identificación.

La conexión se hace uniendo la manguera de conexión del aparato con el tubo de la red de gas. Instale la válvula de cierre en la conexión para poder cerrar el suministro de gas, si resulta necesario.

Si en la instalación de gas existen grandes oscilaciones de presión, es recomendable usar el regulador de presión.

Una vez efectuada la conexión, compruébela por fugas de gas.



¡No use llama abierta para buscar fugas de gas!

8.5. Evacuación de productos de combustión

A fin de instalar los dispositivos de tipo A no se prevé la conexión a la instalación de extracción, sino un dispositivo de extracción correspondiente que evacúa los productos de combustión hacia el exterior.

Instalación debajo de la extracción (A)

Coloque el aparato debajo de la extracción (1) y sujete el tubo de medidas indicadas en la figura en la conexión del aparato.

El final del conducto de productos de combustión debe encontrarse a 1,8 m, como mínimo, por encima de la superficie en que se encuentra el aparato.



La alimentación de gas del aparato debe someterse al sistema de evacuación: El bloqueo del ventilador debe interrumpir el suministro de gas.



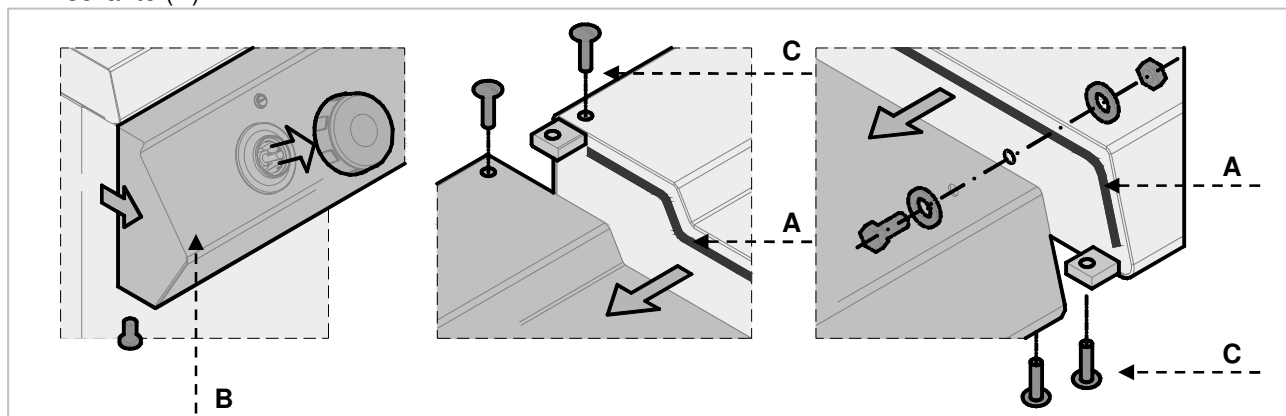
El ventilador debe activarse automáticamente cuando la válvula de gas está abierta.

8.6. Montaje del aparato en serie

A fin de instalar el aparato en serie (uno al lado del otro), siga los siguientes pasos:

1. Desmonte el panel de control y retire el bastidor de hierro fundido de la chimenea, si resulta necesario.
2. En los lados colindantes use la cinta sellante (A).

3. Acerque los aparatos entre sí y colóquelos en posición horizontal (ajustando las patas).
4. Una los aparatos mediante los elementos de acoplamiento.

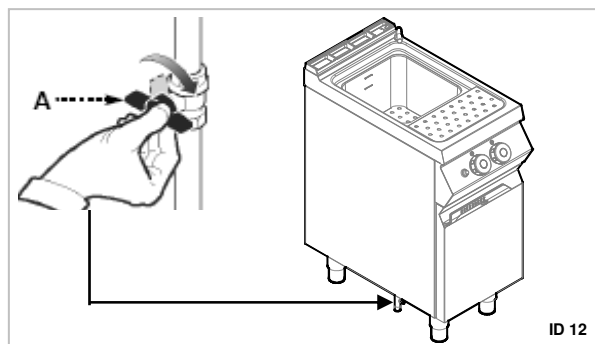


8.7. Suministro de gas (técnico de servicio)

El aparato fue comprobado por el fabricante para el gas indicado en la placa de identificación. Si se usa otro tipo de gas, siga las instrucciones dadas a continuación:

1. Cierre la llave de paso de gas (A).
2. Sustituya la tobera del quemador (ver capítulo correspondiente).
3. Sustituya la tobera de la llama de encendido (ver capítulo correspondiente).
4. Ajuste el valor mínimo en la llave de paso de gas del quemador (ver capítulo correspondiente).
5. Compruebe el suministro de gas, si resulta necesario.

6. Retire la etiqueta que se encuentra en la placa de identificación y aplique otra nueva con la indicación correcta de gas (posición 13 de la placa de identificación).



8.8. Inspección (técnico de servicio)

Antes de arrancar el aparato inspeccione la instalación a fin de evaluar las condiciones de uso de cada uno de los subconjuntos y eliminar eventuales errores.

Es recomendable llevar a cabo los siguientes controles:

1. Abra la llave de paso de gas y compruebe la hermeticidad de las conexiones;

2. Compruebe si el quemador se enciende y sigue encendido;
3. Compruebe y ajuste la presión de gas y el flujo de gas en pos. Máx. y Mín., si resulta necesario (ver capítulo correspondiente);
4. Compruebe si el termostato de seguridad funciona correctamente;
5. Compruebe la conexión de gas por fugas.

9. PREFERENCIAS



Antes de proceder al ajuste, active todos los dispositivos de seguridad existentes en el aparato.

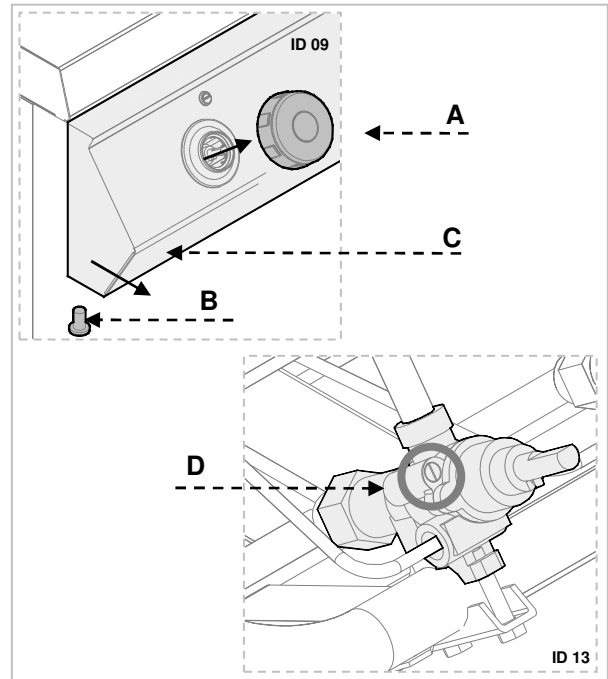
Sobre todo, hay que cerrar la llave de paso de gas y asegurar el acceso al aparato que, en caso de activación, podrá provocar situaciones inesperadas con riesgo de seguridad y salud de las personas.

9.1. Ajuste mínimo de la válvula del quemador (técnico de servicio)

Dichos ajustes se requieren solo cuando el tipo de gas conectado es diferente del gas indicado. Se realizan una vez conectado el gas. Antes de efectuar este ajuste hay que comprobar si la presión de gas es compatible con el valor de la presión nominal (ver tabla).

Siga el procedimiento descrito a continuación:

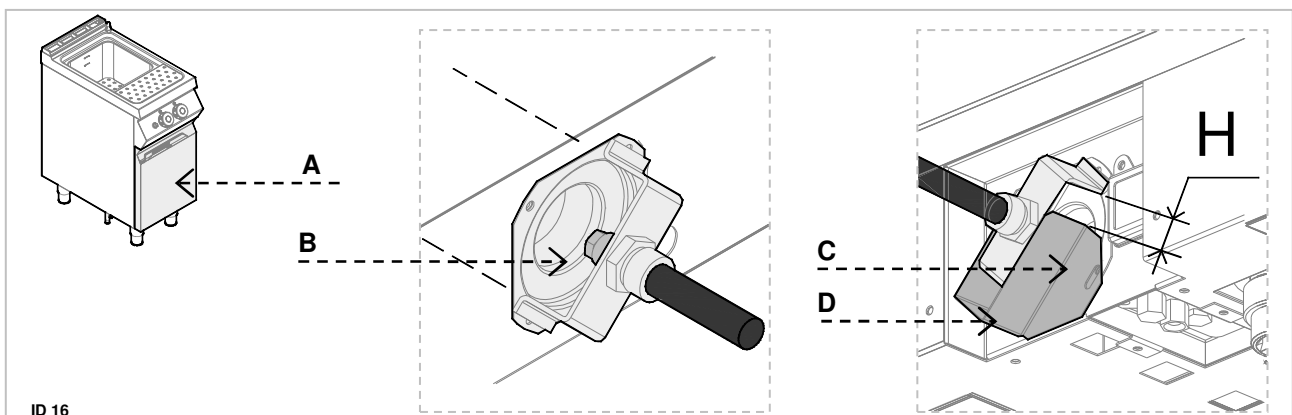
1. Cierre la válvula de corte de gas.
2. Tire la perilla reguladora **A**.
3. Desenrosque los tornillos **B** y retire el panel de control (**C**).
4. Retire el inyector **D** y sustitúyalo por otro adecuado para el gas usado (ver anexos). Selle el tornillo después de efectuar el ajuste.
5. Al final instale el panel de control (**C**) y la perilla reguladora (**A**).



9.2. Sustitución de la tobera del quemador (técnico de servicio)

Siga el procedimiento descrito a continuación:

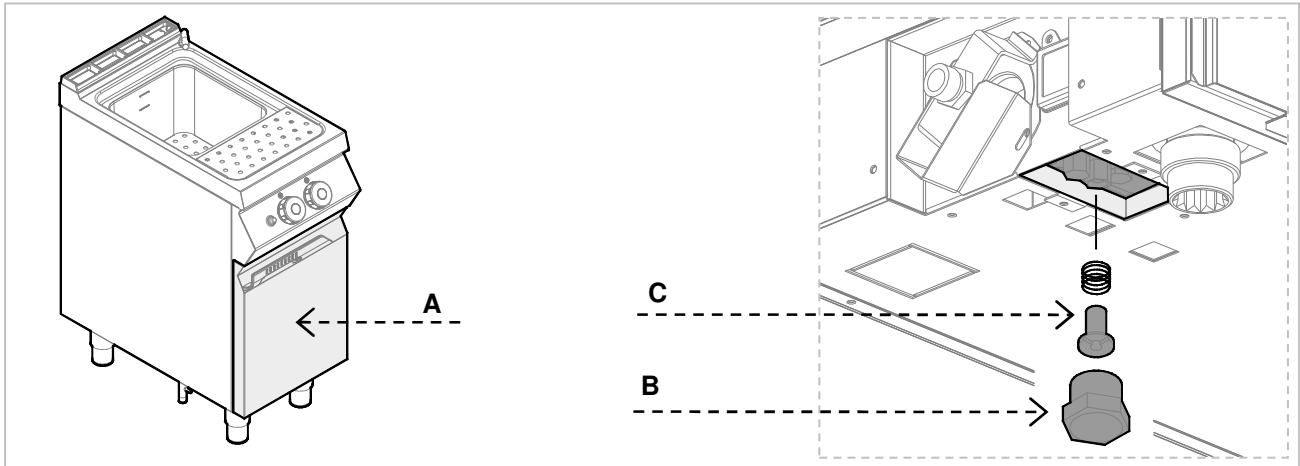
- Cierre la válvula de corte de gas.
- Abra la tapa (**A**).
- Sustituya la tobera (**B**) por otra adecuada para gas usado (ver anexo).
- Suelte el tornillo **C** y coloque el tubo de Venturi (**D**).
- Al final vuelva a los ajustes iniciales.
- Cierre la tapa.



9.3. Sustitución de la tobera del quemador de la llama de encendido (técnico de servicio)

Siga el procedimiento descrito a continuación:

- Cierre la válvula de corte de gas.
- Abra la tapa (A).
- La llama de encendido está sujeta al quemador correspondiente.
- Desenrosque la tuerca (B).
- Retire la tobera C y sustitúyala por otra adecuada para el gas usado (ver tablas anexas).
- Vuelva a atornillar la tuerca y restablezca los ajustes iniciales.
- Cierre la cubierta.



ES

10. ELIMINACIÓN DEL APARATO

i El aparato está marcado de acuerdo con la Directiva europea 2002/96/CE, WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE).

! **Al eliminar el producto de acuerdo con la misma, el usuario contribuye a la prevención de efectos negativos para el medio ambiente y la salud.**



El símbolo en el producto o en la documentación adjunta indica que el producto no podrá tratarse como residuos comunales y deberá entregarse a un punto de recogida autorizado de aparatos eléctrico y electrónicos para su reciclaje.

Respete las normas locales de eliminación de residuos.

Más información sobre procedimientos, reutilización y reciclaje del producto está disponible en respectivas agencias, unidad de eliminación de residuos o vendedor del producto.

1. ÍNDICE

1. ÍNDICE.....	1
2. ÍNDICE POR TEMA.....	2
3. SEGURANÇA.....	3
4. INFORMAÇÕES GERAIS E AVISOS	4
4.1. Orientações gerais	4
4.2. Descrição do aparelho	4
4.3. Dispositivos de segurança	5
4.4. Placa de informação.....	6
4.5. Substituição de peças	6
5. USO E FUNCIONAMENTO.....	7
5.1. Descrição do serviço.....	7
5.2. Ignição do queimador.....	7
5.3. Enchimento do recipiente.....	8
5.4. Esvaziamento do recipiente	8
5.5. Dicas para a utilização do aparelho	8
6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO	9
6.1. Orientações de limpeza e manutenção.....	9
6.2. Manutenção adequada	9
7. PROBLEMAS	10
8. INSTALAÇÃO.....	10
8.1. Embalar e desembalar	10
8.2. Installation (serviço técnico).....	11
8.3. Ligação de água (serviço técnico)	11
8.4. Válvulas de gás (serviço técnico).....	12
8.5. Condução dos produtos da queima	12
8.6. Montagem do aparelho em série	13
8.7. Fornecimento de gás (serviço técnico)	13
8.8. Controle (serviço técnico)	13
9. CONFIGURAÇÕES.....	14
9.1. Configurações mínimas da válvula do queimador (serviço técnico).....	14
9.2. Substituição do bocal do queimador (serviço técnico).....	14
9.3. Substituição do bocal do queimador da chama piloto (serviço técnico).....	14
10. DESCARTE DO APARELHO	15
ANEXOS.....	I

2. ÍNDICE POR TEMA

C

Condução dos produtos da queima 12
Configurações mínimas da válvula do
queimador 14
Controle 13

D

DESCARTE DO APARELHO 15
Descrição do aparelho 4
Descrição do serviço 7
Desembalar 10
Dicas para a utilização do aparelho 8
Dispositivos de segurança 5

E

Embalar 10
Enchimento do recipiente 8
Esvaziamento do recipiente 8

F

Fornecimento de gás 13

I

Ignição do queimador 7
Installation 11

L

Ligação de água 11

M

Manutenção adequada 9
Montagem do aparelho em série 13

O

Orientações de limpeza e manutenção 9
Orientações gerais 4

P

Placa de informação 6
PROBLEMAS 10

S

SEGURANÇA 3
Substituição de peças 6
Substituição do bocal do queimador 14
Substituição do bocal do queimador da chama
piloto 14

V

Válvulas de gás 12

3. SEGURANÇA



Antes de utilizar o aparelho, leia atentamente as instruções presentes neste manual.

O manual contém informações básicas sobre o uso, segurança e manutenção do aparelho.

Deve-se guardar o manual para em caso de necessidade posterior.

Durante o projeto e a fabricação, o fabricante teve um cuidado especial a fim de evitar ameaças à saúde e segurança das pessoas que utilizam o aparelho.

Deve-se ler atentamente o conteúdo deste manual e as orientações contidas no aparelho. Em especial, recomenda-se seguir todas as orientações relacionadas à segurança.

Não é permitido interferir em qualquer dispositivo de segurança instalado. O não cumprimento desta exigência poderá trazer ameaças sérias à segurança e à saúde das pessoas.

Recomendamos a realização de diversos testes a fim de familiarizar-se com a localização e função dos controles de operação, especialmente aqueles utilizados para ligar e desligar o aparelho.

O dispositivo destina-se apenas para utilização da finalidade para o qual fora projetado; qualquer outra utilização será considerado inapropriada.

O fabricante não terá responsabilidade pelos danos materiais ou pessoais que se derem devido à utilização errônea ou inapropriada do aparelho.

Todo trabalho relacionado à manutenção, que demandarem uma qualificação técnica assinalada, deverão ser feitos apenas por profissionais qualificados.

Para garantir a higiene e segurança dos alimentos quanto à contaminações, todos os elementos que tiverem contato direta ou indiretamente com o alimento, deverão ser devidamente higienizados. Para isto, deve-se utilizar materiais de limpeza apropriados para o contato com alimentos, evitar a utilização de materiais de limpeza inflamáveis ou que possam causar danos à saúde.



Após cada uso, deve-se garantir que o queimador esteja desligado, os elementos desativados e as tubulações de gás estejam desligadas.

Se o aparelho não for ser utilizado por um grande espaço de tempo, deve-se desligar não só todas as tubulações de gás, mas também limpar cuidadosamente o interior e exterior do aparelho.



Não é permitido limpar o aparelho diretamente sob água corrente.

4. INFORMAÇÕES GERAIS E AVISOS

4.1. Orientações gerais

Este manual foi criado pelo fabricante com o objetivo de fornecer informações técnicas e de utilização do aparelho ao profissional autorizado.

Recomendamos ao receptor destas informações que as leia com atenção.

Graças à leitura deste documento, poder-se-á evitar riscos à saúde e à segurança das pessoas.

Guarde este manual por todo o tempo que estiver em posse do aparelho e tenha fácil acesso ao mesmo, para que, a qualquer momento, possa ter acesso às informações.

A fim de destacar informações importantes ou chamar a atenção à dados importantes, serão utilizados símbolos que significam o seguinte:

Atenção!



Indica instruções de segurança importantes com o fim de não comprometer a segurança e a saúde das pessoas e não provocar quaisquer danos, deve-se seguir o procedimento adequado indicado.

Cuidado

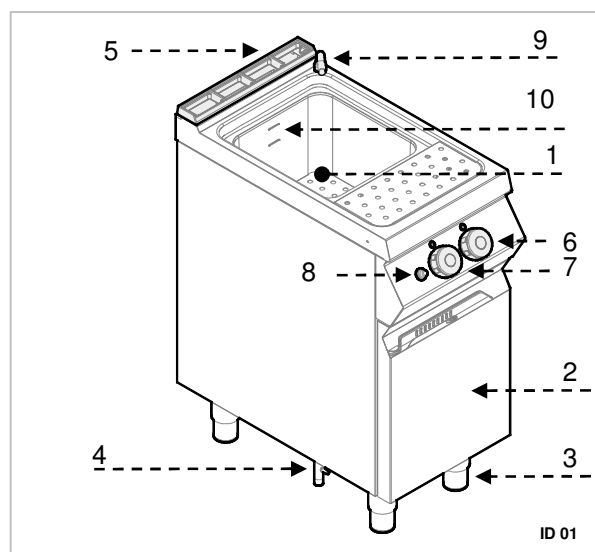


Indica informações técnicas importantes que não devem ser subestimadas.

4.2. Descrição do aparelho

Este aparelho, chamado Máquina de macarrão foi projetado e fabricado para sector da restauração profissional de cozinhar produtos de farinha em água.

- 1) Recipiente
- 2) Portinhas
- 3) Pés para regulação da altura
- 4) Válvulas de gás
- 5) Exaustor: Exaustão de gases de combustão
- 6) Válvula da água: Enche e regula a quantidade de água no recipiente.
- 7) Regulador de força: regula a intensidade do queimador (mín. - máx.)
- 8) Ativação do queimador: queimador de ativação piezoelétrica
- 9) Entrada de água: enche o recipiente com água:
- 10) Níveis mínimo e máximo do água no recipiente



ID 01

4.3. Dispositivos de segurança

O aparelho está equipado com um sistema de segurança. Na imagem nota-se a distribuição dos dispositivos.

- A) Válvula de fechamento de gás:** Para se abrir e fechar o gás.
- B) Válvula de segurança:** bloqueia o fluxo do gás se a chama se apagar.
- C) Termostato de segurança:** bloqueia o fluxo de gás em casos de falta de água.

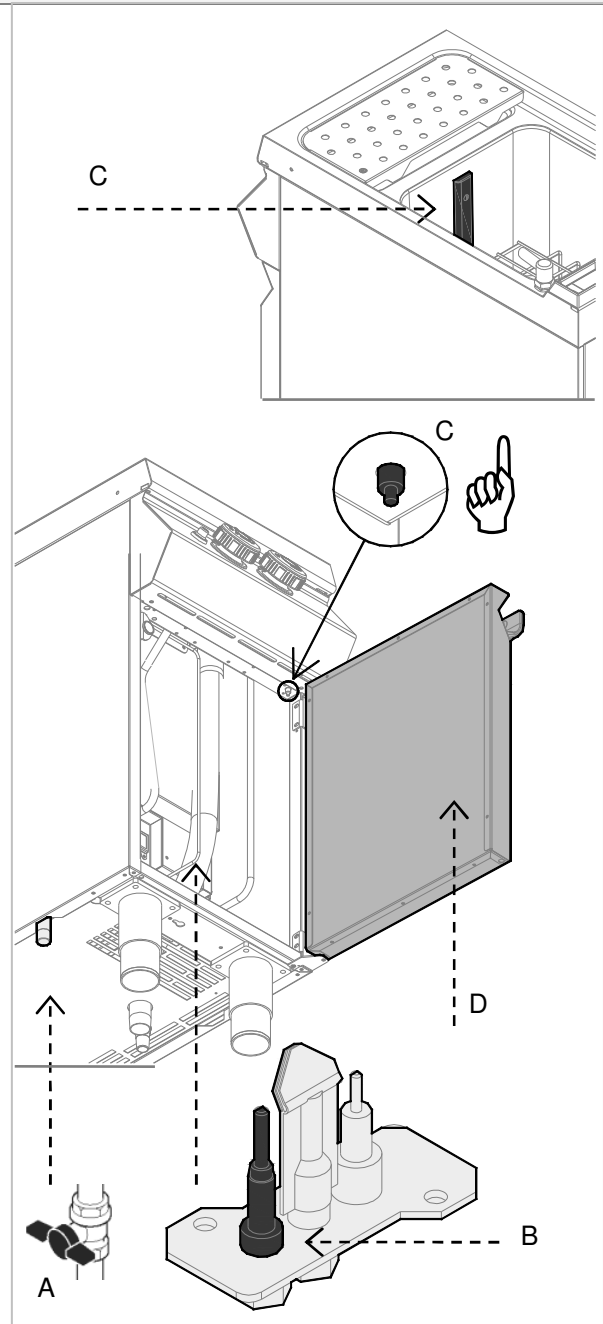


Verifique todos os dias se os dispositivos de segurança estão devidamente instalados e em funcionamento.

Se o termostato de segurança for liberado, deve-se retornar às configurações iniciais do aparelho em modo de operação.

1. Aguardar até que o aparelho arrefeça.
2. Abrir as portinhas (D).
3. Apertar o botão do termostato de segurança (B), para ativar novamente o fluxo de gás.
4. Feche as portinhas (D)

i Ao liberar o termostato de segurança, aperte o botão (C).

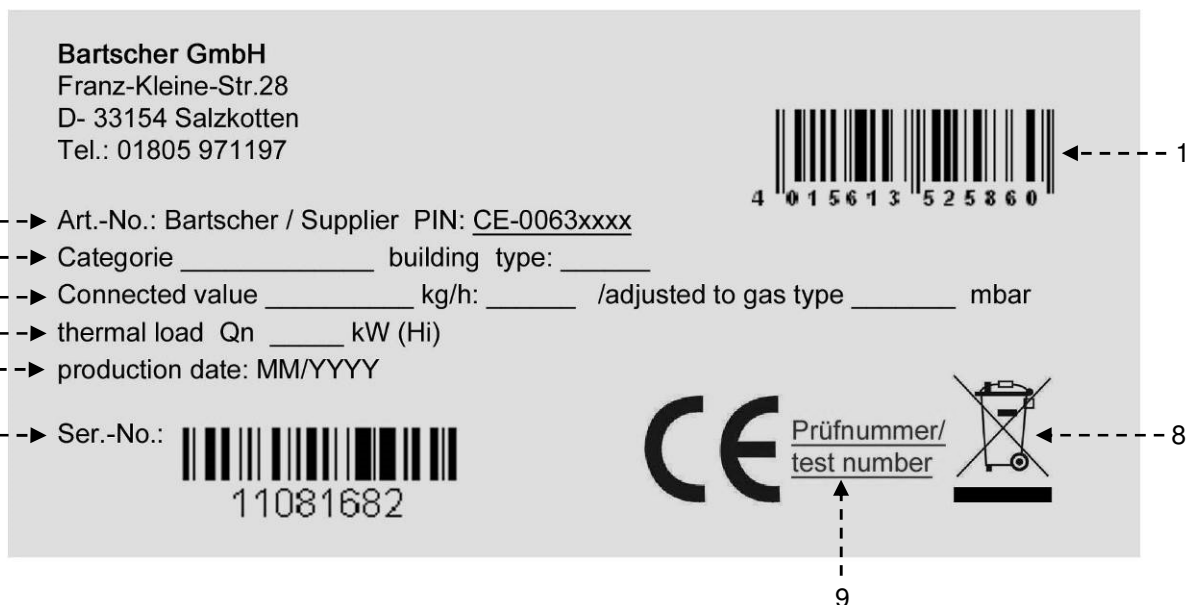


4.4. Placa de informação

Conforme apresentado na imagem, a placa de informação está fixada diretamente no aparelho. Nesta placa constam todas as orientações e informações necessárias para o uso com segurança.

- 1) Número EAN
- 2) N° do artigo/modelo/n° do certificado CE
- 3) Categoria do aparelho / tipo de montagem

- 4) Valor da conexão / utilização do gás / ajustado ao tipo de gás
- 5) Carga térmica
- 6) Data de fabricação
- 7) N° de série
- 8) Símbolo WEEE
- 9) Declaração de conformidade CE



4.5. Substituição de peças



Antes de substituir qualquer elemento, desligue todos os dispositivos de segurança do aparelho. Primeiramente deve-se desligar a torneira de gás e bloquear o acesso ao aparelho, que em caso de ativação pode levar à situações inesperadas colocando em risco a segurança e a saúde das pessoas.

Se necessário, substitua os elementos desgastados por novos originais.



Não nos responsabilizamos por quaisquer danos causados às pessoas ou componentes que venham a surgir em decorrência do uso de peças não originais ou interferências no produto que possa alterar seus dispositivos de segurança sem autorização do fabricante.

5. USO E FUNCIONAMENTO

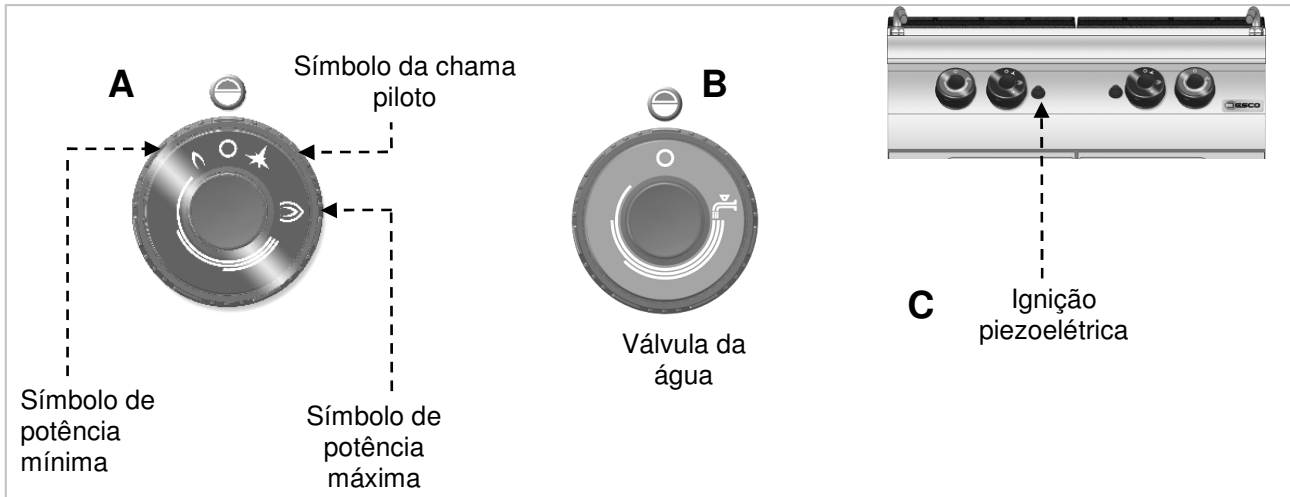
5.1. Descrição do serviço.

Os elementos que controlam as principais funções encontram-se no painel de controle do dispositivo.

A) Regulador do queimador: para acender, apagar e regular o queimador principal.

B) Válvula de água: para o enchimento do recipiente.

C) Ignição piezoelétrica: para o acendimento da chama piloto do queimador.



5.2. Ignição do queimador

ACENDIMENTO

A) Pressionar o regulador do queimador e girar para a esquerda (posição 1); ao mesmo tempo, pressionar o botão **B** para acender a chama piloto.

B) Segurar o regulador B por cerca de 10 segundos para aquecer o elemento térmico; depois, solte o regulador.

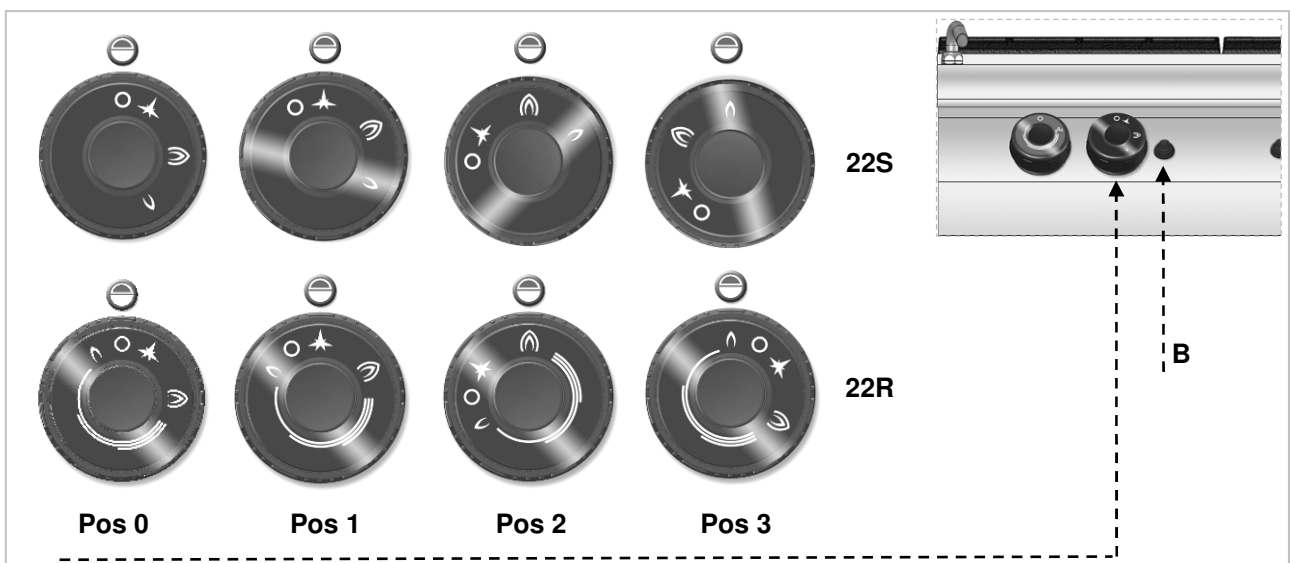
C) Para acender o queimador, gire o regulador do queimador para a direita (posição 2).

D) Determinar a intensidade do queimador (posição 3).

DESLIGAMENTO

A) Para desligar o queimador, gire o regulador do queimador para a direita (posição 1); a chama piloto seguirá acesa.

B) Para apagar a chama piloto, gire o regulador do queimador para a direita (posição 0).



5.3. Enchimento do recipiente

Gire a válvula de água para encher o recipiente até o nível desejado. Após alcançar o nível máximo, pode-se acender o queimador.

Após o enchimento do recipiente, a válvula deve permanecer fechada para evitar-se um enchimento em demasia que pode ser perigoso.

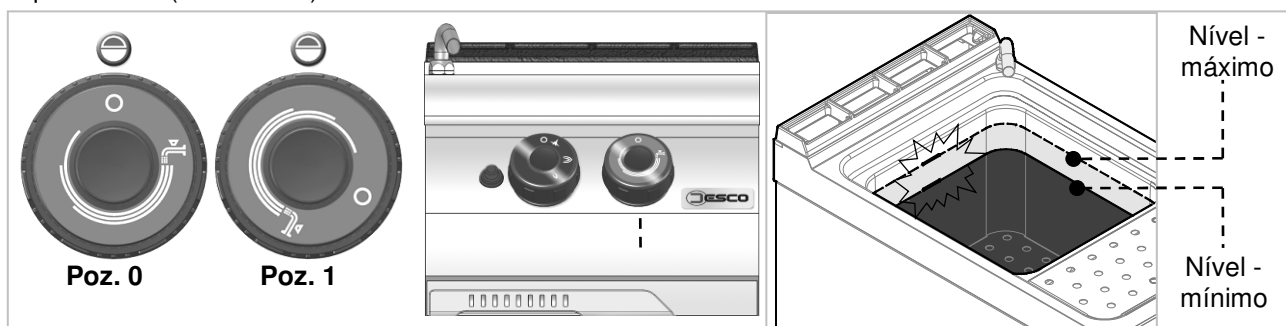
Se o nível da água cair abaixo do mínimo, deve-se novamente abrir a válvula de água.

Pode-se ligar o aparelho à energia elétrica já com água quente a fim de reduzir seu tempo de aquecimento (max. 60 °C).

Se o nível de água chegar abaixo fundo do cesto, o termostato de segurança pode se ativar: Encha o recipiente pelo menos até o nível mínimo e em seguida acenda o queimador.



Evitar o uso do aparelho com o recipiente com nível de água abaixo do nível mínimo indicado.



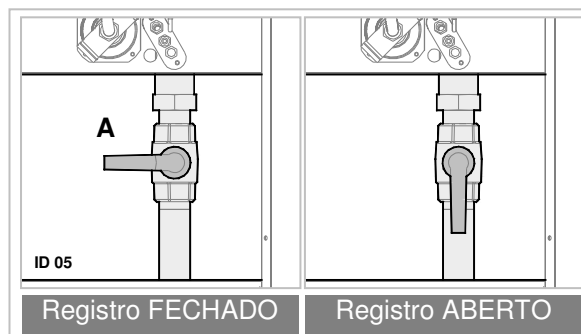
5.4. Esvaziamento do recipiente

Deve-se drenar a água utilizando-se uma bandeja adequada, resistente à temperaturas de pelo menos 100°C.

A fim de se drenar o recipiente, gira a válvula de drenagem **A** para baixo.



Antes de encher o recipiente verifique se a válvula de drenagem **A** está fechada.



5.5. Dicas para a utilização do aparelho

Se o aparelho não for ser usado por um longo período, deve-se seguir os seguintes passos:

1. Fechar a válvula de fechamento de gás;
2. Deve-se limpar cuidadosamente o aparelho e a superfície adjacente;
3. Aplique uma camada de vaselina nas superfícies de aço inoxidável.
4. Execute todos os trabalhos de manutenção.
5. Deixar o aparelho descoberto e as câmaras de cozimento abertas.



Sempre após a utilização, deve-se esvaziar os recipientes.

Para garantir o uso adequado do aparelho, siga as seguintes instruções:

- Use apenas acessórios especificados pelo fabricante;
- Utilize o cesto da forma correta;
- Antes de encher o recipiente, verifique se a válvula de drenagem está fechada;
- Certificar-se que o nível de água não está abaixo do nível mínimo indicado;



Nunca utilizar o aparelho sem água no recipiente. Isto pode causar danos totais ao aparelho.

6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

6.1. Orientações de limpeza e manutenção



Antes de iniciar os trabalhos de manutenção, ligue todos os dispositivos de segurança disponíveis.

Primeiramente deve-se desligar a torneira de gás e bloquear o acesso ao aparelho, que em caso de ativação pode levar à situações inesperadas colocando em risco a segurança e a saúde das pessoas.

6.2. Manutenção adequada

A manutenção adequada inclui a limpeza diária de todas as peças que tenham contato direto com alimentos e uma manutenção constante do queimador, bocais e canos condutores.

Uma manutenção cuidadosa gera melhores resultados, garante uma vida útil maior e mantém os níveis de segurança adequados.

Para a limpeza das partes de aço inoxidável, não utilize lãs de aço nem escovas de aço pois poderão deixar partículas de aço no aparelho que poderão causar a formação de ferrugem.

Para a remoção dos restos secos, utilize uma espátula de madeira ou plástico ou uma esponja macia. Em caso de longos intervalos de utilização do aparelho, aplique uma camada de vaselina sobre as partes feitas de aço inoxidável.

Se o aparelho não for ser utilizado por um longo período, deve-se aplicar vaselina em um pano e espalhar por toda a superfície de aço inoxidável para protegê-la e arejar o ambiente regularmente.



Não utilizar quaisquer materiais de limpeza que possuam substâncias perigosas ou que possam causar danos à saúde (solventes, gasolina, etc.)




Contratar regularmente profissionais especializados para os seguintes trabalhos de manutenção:

- Controle de pressão e vedação da instalação;
- Controle de funcionamento dos elementos térmicos;
- Controle de funcionamento correto do exaustor e eventual limpeza;
- Controle e eventual lubrificação das válvulas de gás.
- Controle do funcionamento correto do interruptor de pressão de segurança.

7. PROBLEMAS

As seguintes informações permitem o conhecimento e solução de eventuais problemas de funcionamento que venham a ocorrer durante o uso do aparelho.

Alguns destes problemas poderão ser resolvidos por conta própria, outros deverão ser consertados por profissionais especializados. Tais problemas deverão ser resolvidos apenas por profissionais qualificados.

Problema	Causa	Solução
Cheiro de gás.	Por vezes é liberado no momento do acendimento.	Fechar a válvula de gás e arejar o ambiente.
Chama-piloto não acende	Faísca de ignição não funciona.	Verificar o funcionamento do sistema de queima. Acender a chama manualmente.
	Ar nos tubos causado por longos intervalos de uso.	 Contacte o serviço.
Chama piloto constantemente acesa.	Termopar não encontra-se suficientemente quente.	Prolongar o processo de acendimento.
A chama está amarela.	O queimador sujo ou molhado.	Limpar o queimador e deixá-lo a secar.  Se o problema persistir, contacte o serviço técnico.
Dificuldade para girar o regulador do queimador.	Avaria na válvula	 Contacte o serviço.

8. INSTALAÇÃO

8.1. Embalar e desembalar

Ao descarregar e instalar o aparelho, siga as instruções fornecidas pelo fabricante contidas na embalagem e neste manual.

Para levantar e transportar o produto, utilize uma empilhadeira ou uma paleteira, através da qual deverá se prestar atenção à distribuição uniforme de peso a fim de evitar o risco de tombamento da embalagem. (evite a inclinação excessiva!).



Ao usar a elevador, preste atenção nas tubulações de gás e na posição dos pés.

A embalagem é feita de papelão e os paletes de madeira. Na embalagem de papelão estão impressos uma série de símbolos que, sob acordos internacionais, informam as regras de carga e descarga a serem observadas durante o transporte e armazenagem do aparelho.



Quando receber a mercadoria, verifique se o produto está completo e não foi danificado durante o transporte.

Eventuais danos devem ser reportados imediatamente à empresa de transportes.

Desembalar o aparelho assim que possível para verificar se o aparelho não está danificado.

Não corte a caixa com ferramentas afiadas pois estas poderão causar danos à lataria do aparelho.

A embalagem de papelão deverá ser retirada por cima do aparelho.

Após desembalar, verificar se o aparelho está de acordo com o que fora pedido.

Caso contrário, informar imediatamente o vendedor.



Mantenha a embalagem (sacolas de nylon, isopor e abraçadeiras) longe do alcance de crianças.

Retirar a camada de proteção PVC do exterior e interior do aparelho. Se possível, não utilizar para isto nenhum material metálico.

8.2. Installation (serviço técnico)

Todas as etapas da instalação precisam ser cuidadosamente pensadas.

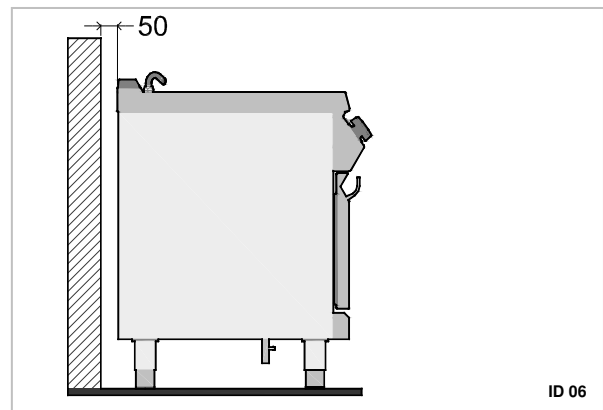
O lugar da instalação devem estar equipado com tomadas e bem localizado para o fluxo de produção. O lugar deverá ser bem iluminado e cumprir todas os requisitos higiênicos e sanitários conforme as normais vigentes.

O aparelho deverá ser instalado a no mínimo 5cm da parede, se a parede não for resistente à temperaturas de no mínimo 150 °C.

Deixar todo o aparelho em posição horizontal e regulá-lo através de cada um dos pés.



Para garantir o funcionamento correto, poder-se-a instalá-lo e utilizá-lo somente em ambientes bem arejados.

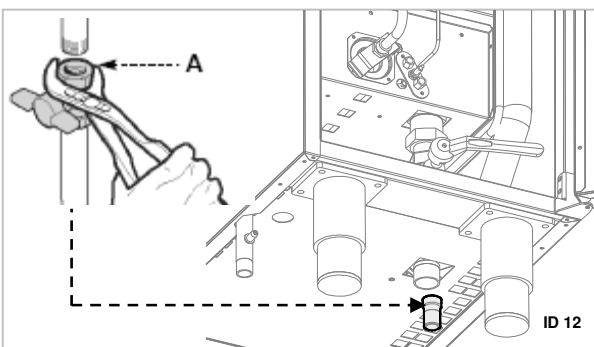


A instalação interna do fluxo de gás e a localização onde encontra-se o aparelho devem estar de acordo com as disposições em vigor no país de utilização (descrito do dia 12 de Junho de 1996 e UNI-CIG 87/23).

A fim de garantir-se a queima correta do gás nos queimadores, deve-se permitir a entrada de uma quantidade de ar suficiente, ou seja, cerca de 2m³ por hora para cada kW de força instalada.

8.3. Ligação de água (serviço técnico)

A conexão é feita através de uma mangueira conectando-se o aparelho ao cano da rede de água. Para esta ligação deve-se instalar um registro de fecho (A), para em caso de necessidade, fechar o fluxo de água. Na parte traseira deve-se instalar um filtro de fácil acesso.



Deve-se conectar água potável ao aparelho. In der Tabelle sind die von der Europäischen Gemeinschaft festgelegten Grenzwerte für Trinkwasser zusammengefasst.

Nome	Valor
Pressão	150-300 kPA 1.5-3 bar
pH	6.5-8
Dureza	8-15°F (80-150 ppm CaCO ₃)
Minerais	<1500 mg/L
Ferro	< 0.2 mg/L
Manganês	<0.05 mg/L
Cloro	<0.25 mg/L
Enxofre	<0.25 mg/L

8.4. Válvulas de gás (serviço técnico)

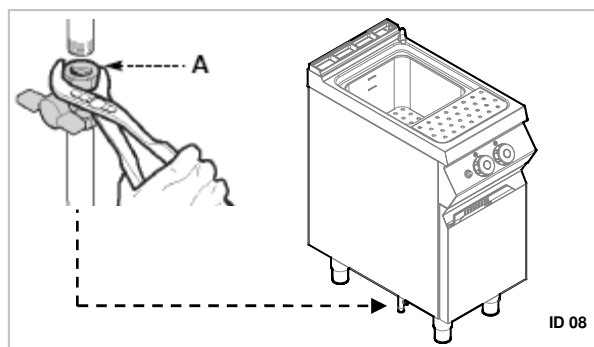
A ligação do gás deve ser feito de acordo com as regulamentações aplicáveis.

Antes de instalar o aparelho, deve-se verificar os dados técnicos, tipo de gás, pressão de funcionamento e tamanho do fluxo, informados na placa de identificação.

A conexão é feita através de uma mangueira conectando-se o aparelho ao cano da rede de gás. Para esta ligação deve-se instalar um registro de fecho, para em caso de necessidade, fechar o fluxo de gás.

Se a instalação de gás apresentar variações de pressão, recomenda-se a instalação de um regulador de pressão.

Após realizar a ligação, verifique quaisquer fugas de gás.



Ao se buscar as fugas de gás, não se deve deixar as chamas acesas!

8.5. Condução dos produtos da queima

A fim de se instalar o dispositivo do tipo „A”, não se prevê a utilização de uma instalação completa de exaustão, mas sim, um exaustor apropriado que levará os produtos resultantes da queima para o lado de fora.

Instalação sob o exaustor (A)

Deve-se colocar o aparelho sob o exaustor (1) e fixá-lo aos tubos com as medidas informadas nas ilustrações.

A extremidade do tubo de fumaça deve estar, pelo menos, a 1,8m acima da superfície do aparelho.



O fornecimento de gás do aparelho deve ser ajustado ao sistema de drenagem: o bloqueio do ventilador deve causar um corte no fornecimento de gás.



O ventilador deve ser activado automaticamente, quando o registro de gás for aberto.

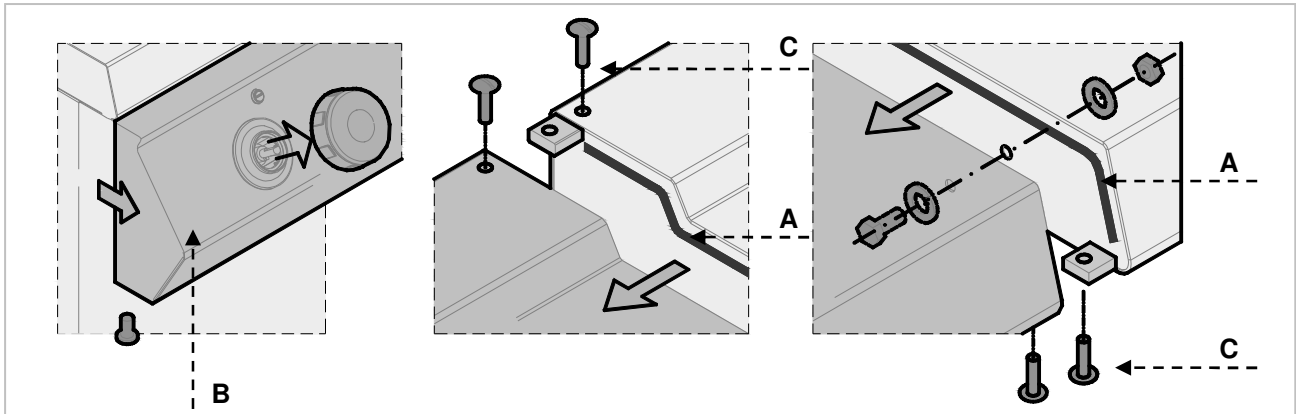
8.6. Montagem do aparelho em série

A fim de montar o aparelho em série (lado a lado), deve-se seguir os seguintes passos:

Remover o suporte da placa e, se necessário, retirar o quadro de ferro fundido da chaminé:

1. Unir os lados utilizando-se fitas adesivas (A).

2. Empurre os aparelhos um contra o outro e deixe-os em posição horizontal (ao regular os pés).
3. Conecte os elementos prendedores.

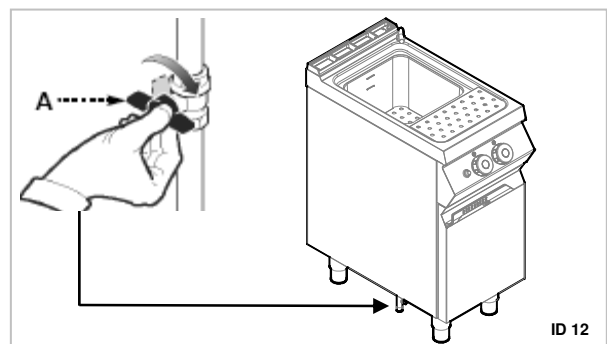


8.7. Fornecimento de gás (serviço técnico)

O dispositivo foi testado pelo fabricante para o tipo de gás informado na placa de identificação. Caso utilize outro tipo de gás, siga os passos abaixo:

1. Fechar a torneira de gás (A)
2. Trocar o bocal do queimador (ver a seção correspondente)
3. Trocar o bocal da chama-piloto (ver a seção correspondente)
4. Definir o valor mínimo no registro de gás do queimador (ver a seção correspondente)
5. Se necessário, verificar o suprimento de ar.

6. Retirar a etiqueta que se encontra na placa e aplicar uma nova, que apresenta o tipo de gás adaptado (posição 4 na tabela de identificação).



ID 12

8.8. Controle (serviço técnico)

Antes de ligar o aparelho, inspecione a instalação para avaliar as condições operacionais de cada componente individual e verificar eventuais erros.

Recomenda-se realizar as seguintes inspeções:

1. Abrir a torneira de gás e verificar a vedação das ligações;
2. Verificar se o queimador acende-se corretamente.

3. Verificar e regular, se necessário, a pressão do gás e o fluxo do gás não posição Máx e Mín (ver seção correspondente)
4. Verificar se o termostato de segurança funciona corretamente.
5. Verificar as fugas de gás.
6. Verificar se não há fuga de gás na conexão de gás.

9. CONFIGURAÇÕES



Antes de iniciar as regulagens, ligue todos os dispositivos de segurança.

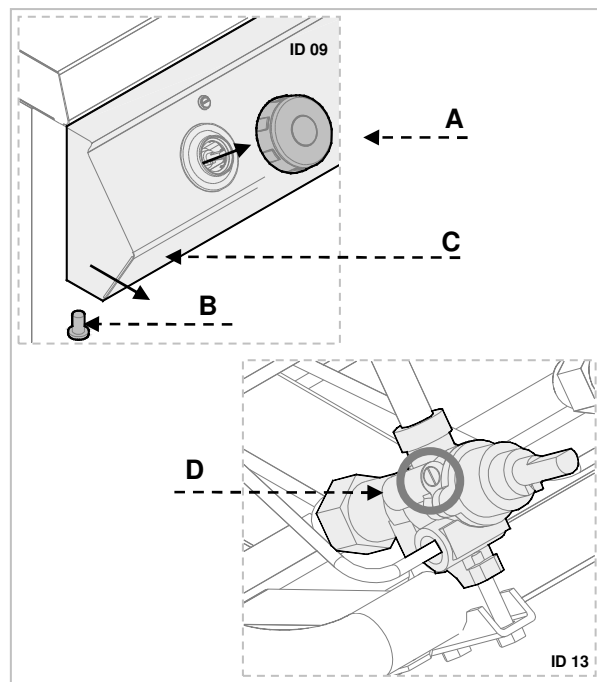
Primeiramente deve-se desligar a torneira de gás e bloquear o acesso ao aparelho, que em caso de ativação pode levar à situações inesperadas colocando em risco a segurança e a saúde das pessoas.

9.1. Configurações mínimas da válvula do queimador (serviço técnico)

Estas regulagens são necessárias apenas quando o tipo de gás conectado difere do gás fornecido após a instalação do mesmo. Antes de efetuar as regulagens deve-se verificar se a pressão do gás está de acordo com a pressão nominal (ver tabela).

Proceder conforme indicado abaixo.

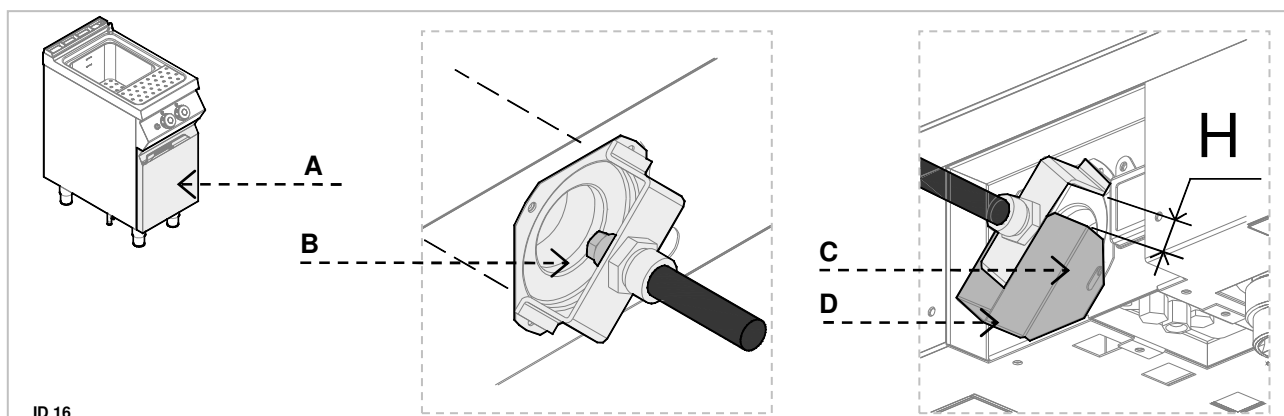
1. Fechar a válvula do gás.
2. Puxar o botão de regulagem **A**.
3. Desapertar o parafuso **B** e retirar o painel de serviço (**C**).
4. Retirar o injetor **D** e substituí-lo por outro adequado para o tipo de gás (ver anexos). Após a substituição, vede o parafuso.
5. Para finalizar, monte o painel de serviço (**C**) e o botão de regulagem (**A**).



9.2. Substituição do bocal do queimador (serviço técnico)

Proceder conforme indicado abaixo.

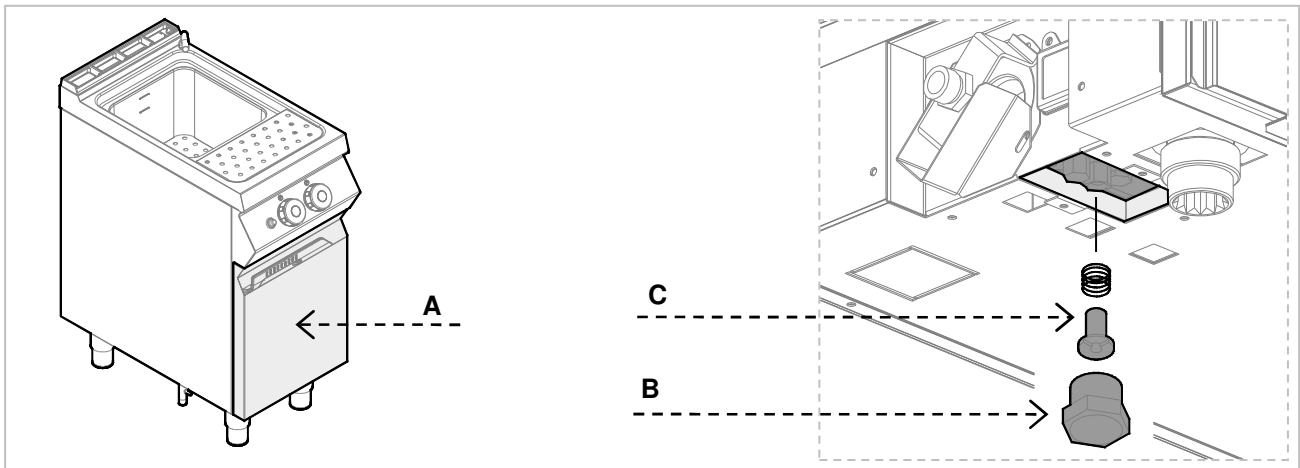
- Fechar a válvula de gás
- Abrir a tampa (**A**)
- Substituir o bocal (**B**) por um que seja adaptado ao tipo de gás usado (ver anexo).
- Soltar o parafuso **C** e instalar o tubo de Venturi (**D**).
- Para finalizar, retorne às configurações iniciais.
- Fechar a tampa.



9.3. Substituição do bocal do queimador da chama piloto (serviço técnico)

Proceder conforme indicado abaixo.

- Fechar a válvula de gás.
- Abrir a tampa (A)
- Ajustar a chama-piloto ao queimador.
- Soltar a porca (B).
- Retirar o bocal C e substituí-lo por um que seja adaptado ao tipo de gás usado (ver tabela).
- Fixar novamente o botão e voltar à regulagem inicial.
- Fechar a tampa.



PT

10. DESCARTE DO APARELHO

i O aparelho está assinalado coonforme a diretiva Europeia nº 2002/96/EG, WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE).



Descartar este produto de acordo com as normais vigentes a fim de evitar consequencias negativas para o meio ambiente e a saúde.



O símbolo no produto ou na documentação anexa, indica que o produto não deve ser tratado como lixo doméstico comum e deve-se levá-lo à um ponto de coleta de materiais elétricos e eletrônicos para fins de reciclagem.

Observe as leis locais para a eliminação de resíduos.

Mais informações sobre procedimentos, reutilização e reciclagem deste produtos estão disponíveis nas secretarias locais ou junto ao vendedor deste produto.

1. INHOUDSOPGAVE

1. INHOUDSOPGAVE	1
2. INDEX	2
3. VEILIGHEID	3
4. ALGEMENE AANWIJZINGEN EN WAARSCHUWINGEN	4
4.1. Algemene aanwijzingen	4
4.2. Omschrijving van het apparaat	4
4.3. Veiligheidsvoorzieningen	5
4.4. Typenschild	6
4.5. Het vervangen van de onderdelen (onderhoudsmonteur)	6
5. GEBRUIK EN WERKING	7
5.1. Beschrijving van de bediening	7
5.2. Branderontsteking	7
5.3. Container vullen	8
5.4. De container legen	8
5.5. Tips voor gebruik van het apparaat	8
6. REINIGING EN ONDERHOUD	9
6.1. Aanwijzingen voor reiniging en onderhoud	9
6.2. Routine-onderhoud	9
7. STORINGEN	10
8. INSTALLATIE	10
8.1. Verpakking en uitpakken	10
8.2. Installatie (onderhoudsmonteur)	11
8.3. Wataansluiting (onderhoudsmonteur)	11
8.4. Gasaansluiting (onderhoudsmonteur)	12
8.5. Afvoer van de verbrandingsproducten	12
8.6. Montage van het apparaat in rij	13
8.7. Ombouw van gastoevoer (onderhoudsmonteur)	13
8.8. Het testen (onderhoudsmonteur)	13
9. INSTELLINGEN	14
9.1. Minimale instelling van het branderventiel (onderhoudsmonteur)	14
9.2. Vervanging van de sproeiers van de brander (onderhoudsmonteur)	14
9.3. Vervanging van de sproeier van de ontstekingsvlambrander (onderhoudsmonteur)	15
10. VERWIJDERING VAN HET APPARAAT	15
BIJLAGEN	I

2. INDEX

A

Aanwijzingen voor reiniging en onderhoud 9
 Afvoer van de verbrandings-producten 12
 Algemene aanwijzingen 4

B

Beschrijving van de bediening 7
 Branderontsteking 7

C

Container vullen 8

D

De container legen 8

G

Gasaansluiting 12

H

Het testen 13
 Het vervangen van de onderdelen 6

I

Installatie 11

M

Minimale instelling van het branderventiel 14
 Montage van het apparaat in rij 13

O

Ombouw van gastoevoer 13
 Omschrijving van het apparaat 4

R

Routine-onderhoud 9

S

STORINGEN 10

T

Tips voor gebruik van het apparaat 8
 Typenschild 6

U

Uitpakken 10

V

VEILIGHEID 3
 Veiligheidsvoorzieningen 5
 Verpakking 10
 Vervanging van de sproeier van de
 ontstekingsvlambrander 15
 Vervanging van de sproeiers van de brander 14
 VERWIJDERING VAN HET APPARAAT 15

W

Wateraansluiting 11

3. VEILIGHEID



Vooraleer het apparaat wordt gebruikt, dient de gebruikshandleiding nauwkeurig te worden gelezen.

De handleiding bevat belangrijke informatie betreffende veilig gebruik en onderhoud van het apparaat.

Bewaar deze handleiding zorgvuldig en raadpleeg wanneer nodig.

De fabrikant heeft bij het ontwerpen en de fabricage speciaal gezorgd om risico's voor de veiligheid en gezondheid van het personeel tijdens de bediening van het apparaat te voorkomen.

Lees aandachtig de instructies in de gebruikshandleiding en alle instructies geplaatst direct op het apparaat. Besteed bijzondere aandacht aan de instructies betreffende veiligheid.

De ingebouwde veiligheidsvoorzieningen mogen nooit worden aangepast of verwijderd. Het niet navolgen van deze regels kan veiligheids- en gezondheidsrisico van de daar werkende personen opleveren.

Het wordt aanbevolen enige testen uit te voeren om over de plaatsing en de functies van de bedieningselementen kennis te krijgen en vooral over deze die voor aan- en uitschakelen van het apparaat zijn verantwoordelijk.

Het apparaat dient alleen te worden bestemd voor het gebruik waarvoor het ontworpen is; ieder ander gebruik wordt beschouwd als incorrect.

De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor materiële schade of schade aan personen veroorzaakt door incorrect of onjuist gebruik van het apparaat.

Alle onderhoudswerkzaamheden die een specifieke technische kennis of speciale vaardigheden vereisen, worden uitsluitend door gekwalificeerd personeel uitgevoerd.

Om de hygiëne te verzekeren en het voedsel tegen verontreiniging te beschermen, moeten de elementen die direct of indirect in contact met het voedsel komen en alle naburige gebieden grondig worden gereinigd. Hiervoor de wasmiddelen gebruiken die voor de voedingsindustrie zijn geschikt, vermijd het gebruik van brandbare of schadelijke stoffen.

Zorg ervoor dat na elk gebruik alle branders en controle elementen zijn uitgeschakeld en de aansluitkabels zijn losgekoppeld.



Na elk gebruik zich ervan verzekeren dat de brander uit staat, de bedieningselementen gedeactiveerd zijn en de gastoevoer afgesloten is.

Als het apparaat langere tijd niet zal worden gebruikt, dan moeten niet alleen de kabels voor het gastoevoer zijn afgesloten, maar ook alle elementen aan de binnen-, en buitenkant van het apparaat zorgvuldig zijn gereinigd.



Het apparaat mag niet onder waterstraal worden gereinigd.

4. ALGEMENE AANWIJZINGEN EN WAARSCHUWINGEN

4.1. Algemene aanwijzingen

Deze gebruikshandleiding is door de fabrikant opgesteld om voor bevoegd personeel informatie nodig voor werk met het apparaat te verstrekken.

Het wordt aanbevolen dat de geadresseerden van de informatie het zorgvuldig en strikt doorlezen.

Door het doorlezen van deze informatie kan het risico voor menselijke gezondheid en veiligheid worden voorkomen.

Bewaar deze instructies voor de gehele levensduur van het apparaat op een bekend en goed bereikbare plaats wanneer nodig altijd kan worden geraadpleegd.

Om belangrijke informatie van de tekst te benadrukken of aandacht op belangrijke gegevens te leggen, worden speciale symbolen gebruikt:

Waarschuwing



Het wijst op belangrijke veiligheidsvoorschriften aan. Om de gezondheid en de veiligheid van personen niet in gevaar te brengen en geen schade te veroorzaken, is het juiste gedrag nodig.

Voorzichtig

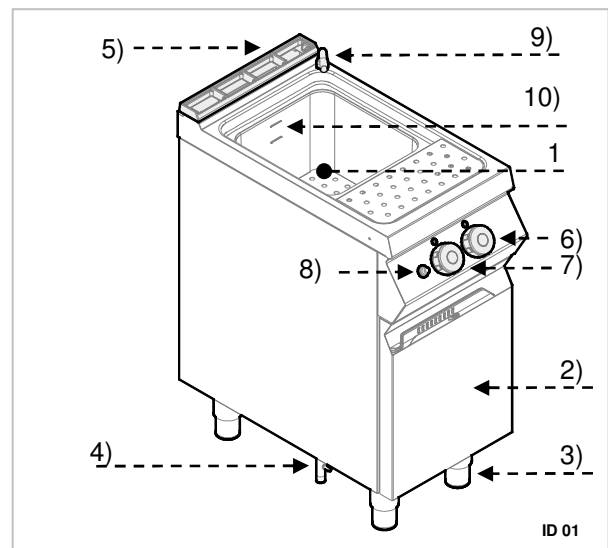


Wijst op belangrijke technische informatie die niet onderschat mogen worden.

4.2. Omschrijving van het apparaat

Dit apparaat, genaamd elektrische pastakoker, is geprojecteerd en geproduceerd voor de professionele gastronomie voor het koken van meelproducten in water.

- 1) Container
- 2) Inspectieklep
- 3) Instelbare poten
- 4) Aansluiting gas
- 5) Afvoer: Afvoer van de verbrandingsgassen
- 6) Waterventiel: vult en reguleert de waterinhoud in de container.
- 7) Vermogensregelaar: regelt het vermogen van de brander (min. - max.)
- 8) Branderontsteking: piëzo-elektrische ontsteking van de brander
- 9) Waterinlaat: vult de container met water
- 10) Minimaal en maximaal waterniveau in de container



ID 01

4.3. Veiligheidsvoorzieningen

Het toestel is uitgerust met beveiligingssystemen. De figuur toont de opstelling van de voorzieningen.

- A) Gas shutoff ventiel:** Voor het openen en sluiten van de gastoevoerleiding.
- B) Thermokoppel:** blokkeert de gastoevoer als de vlam dooft.
- C) Veiligheidsthermostaat:** blokkeert de gastoevoer in het geval van afwezigheid van water.



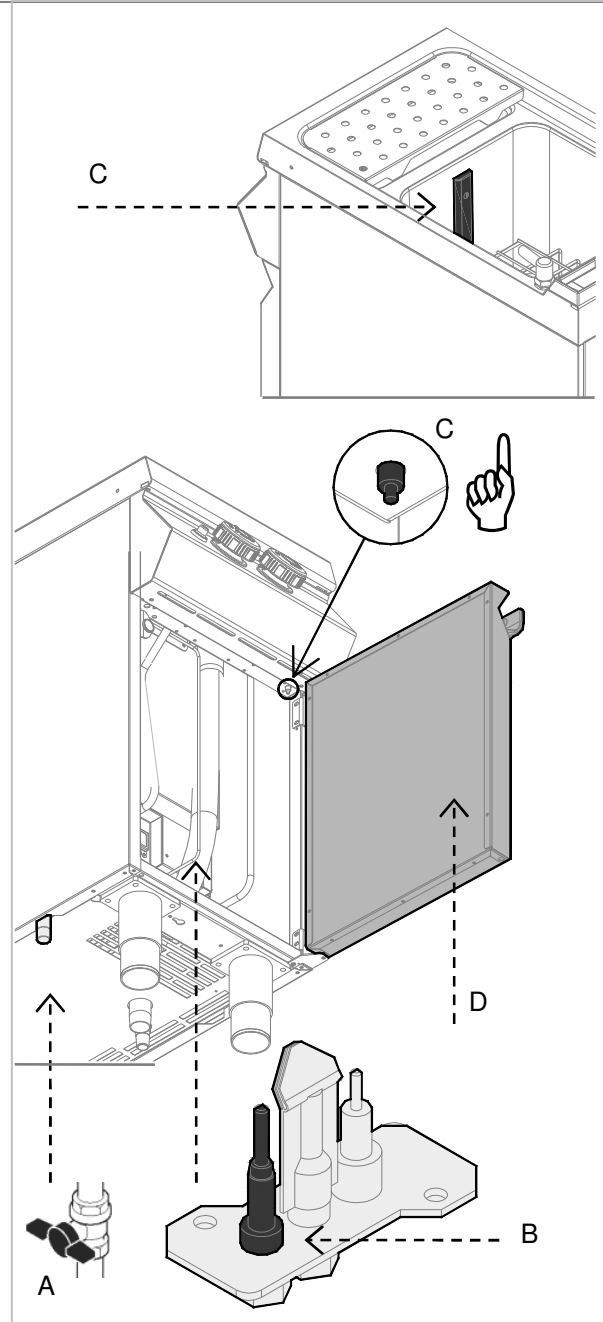
Controleer elke dag de veiligheidsthermostaten op juiste montage en correcte werking.

Als de veiligheidsthermostaat wordt ont koppeld, dient in de werkmodus terug te worden gekeerd tot de eerdere instellingen van het apparaat.

1. Wacht tot het apparaat is afgekoeld.
2. Open de klep (D).
3. Druk op de knop van de veiligheidsthermostaat (B) om de gastoevoer opnieuw te activeren.
4. Sluit de klep (D).



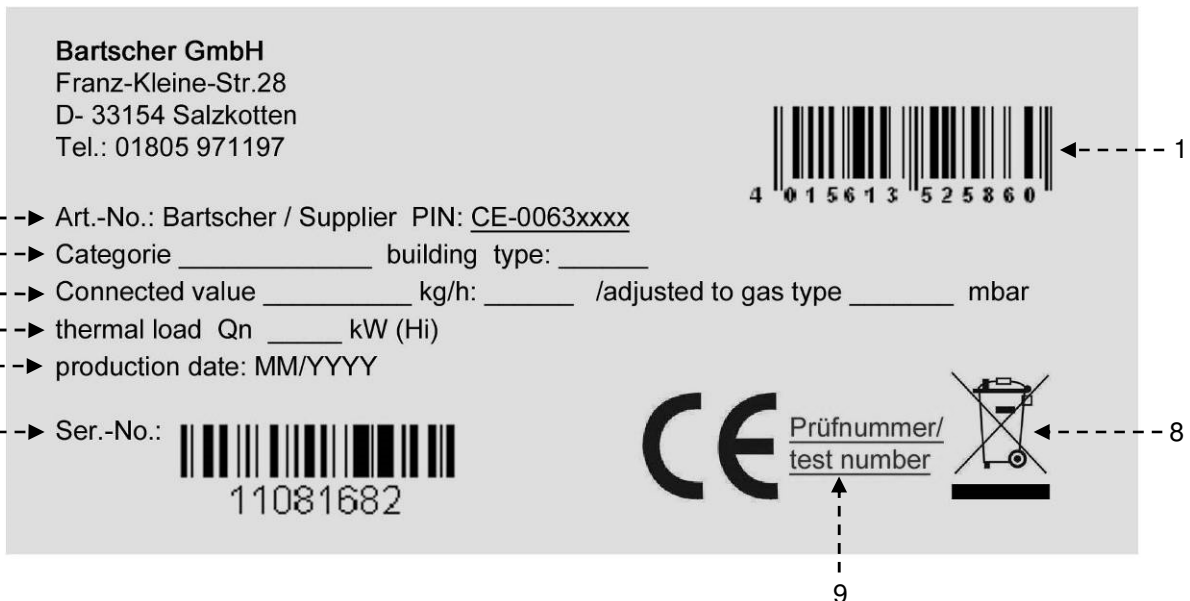
Bij het ont koppelen van de veiligheidsthermostaat de knop (C) indrukken.



4.4. Typenschild

Das abgebildete Typenschild ist direkt am Gerät angebracht. Darauf sind alle für die Betriebssicherheit erforderlichen Hinweise und Angaben angegeben.

- | | |
|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1) EAN-Nummer 2) Art.-Nr. / Modell-Nr. / CE-Zertifikat-Nr. 3) Gerätekategorie / Bauart | <ol style="list-style-type: none"> 4) Anschlusswert / Gasverbrauch / eingestellt für Gasart 5) Wärmebelastung 6) Herstellungsdatum 7) Serien-Nr. 8) WEEE Symbol 9) CE-Konformitätskennzeichnung |
|--|---|



4.5. Het vervangen van de onderdelen (onderhoudsmonteur)



Activeer alle aanwezige veiligheidsvoorzieningen voordat je een onderdeel vervangt. Let er vooral op de gaskraan te sluiten en de toegang tot voorzieningen die, als ze geactiveerd worden, onverwachte gevaren voor de veiligheid en gezondheid van personen kunnen betekenen, te verhinderen.

Vervang indien nodig versleten onderdelen uitsluitend door originele reserveonderdelen



Wij zijn niet aansprakelijk voor schade aan personen of onderdelen ontstaan door gebruik van andere dan originele onderdelen of ingrepen aan het apparaat zonder de toestemming van de fabrikant, die de veiligheidsvereisten kunnen veranderen.

5. GEBRUIK EN WERKING

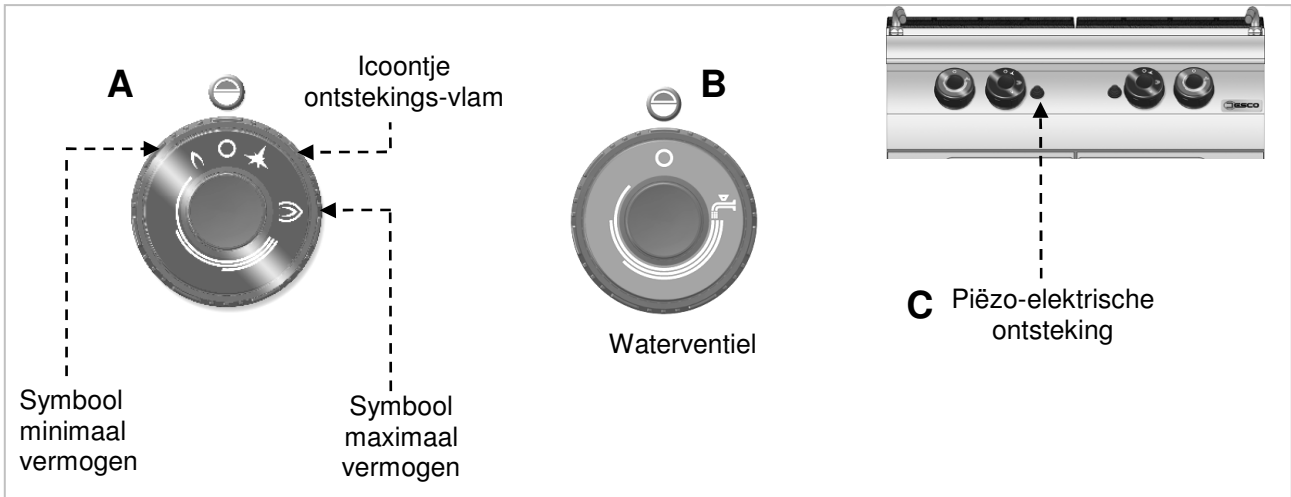
5.1. Beschrijving van de bediening..

De bedieningselementen van de belangrijkste functies bevinden zich op het bedieningspaneel.

A) Brander regelaar: voor het ontsteken, uitzetten en het reguleren van de hoofdbrander.

B) Waterventiel: voor het vullen van de container.

C) Piëzo-elektrische ontsteking: voor het ontsteken van de ontstekingsvlam van de brander.



5.2. Branderontsteking

ONTSTEKEN

A) Druk de brander regelaar in en draai naar links (positie 1); tegelijkertijd de knop **B** indrukken om de ontstekingsvlam te ontsteken.

C) Om de brander regelaar te ontsteken, deze naar links draaien (positie 2).

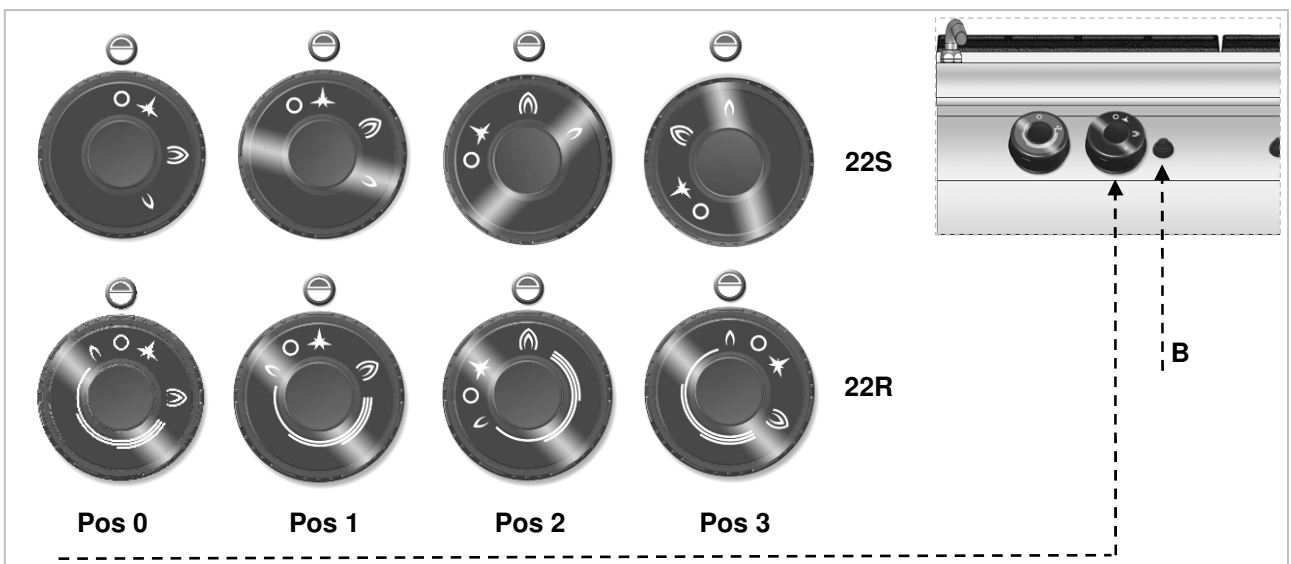
B) Hou regelaar B ongeveer 10 seconden lang ingedrukt om het thermo-element op te warmen; laat dan de regelaar los.

D) Het vermogen van de brander instellen (positie 3).

UITSCHAKELEN

A) Om de brander uit te schakelen, de brander regelaar naar rechts draaien (positie 1); de ontstekingsvlam brandt nog steeds.

B) Om de ontstekingsvlam uit te schakelen, de brander regelaar naar rechts draaien (positie 0).




5.3. Container vullen

Aan het waterventiel draaien om de container tot het gewenste niveau te vullen. Na het bereiken van het maximale niveau, kan de brander worden ontstoken.

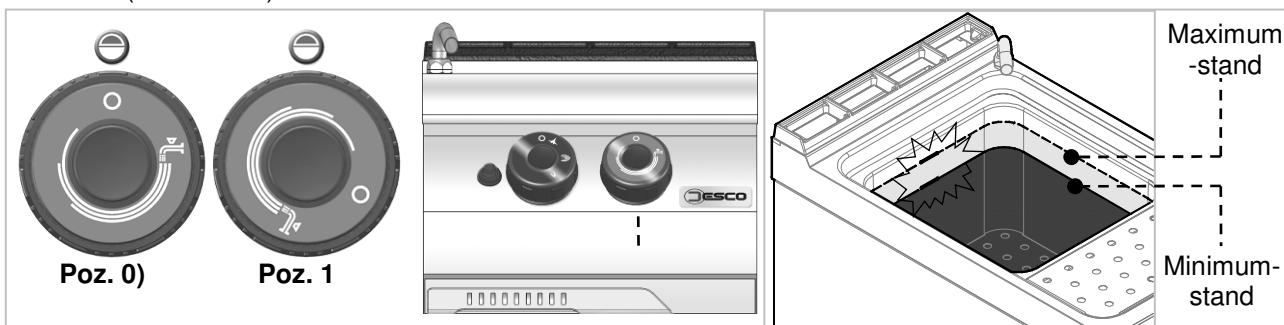
Na het vullen van de container, moet het waterventiel worden gesloten, om overlopen te vermijden.

Als het waterniveau op minder dan het minimum niveau staat, dient opnieuw het waterventiel te worden geopend.

Het apparaat kan worden aangesloten op het warme water, om de verwarmingstijd te verkorten (max. 60 °C).

 Als het waterniveau tot onder het niveau van de mand daalt, kan de veiligheidsthermostaat inschakelen: Vul de container in ieder geval tot minimaal niveau en zet vervolgens de brander aan.

 **Gebruik het apparaat niet wanneer water onder gemarkeerd minimum oliestand is.**



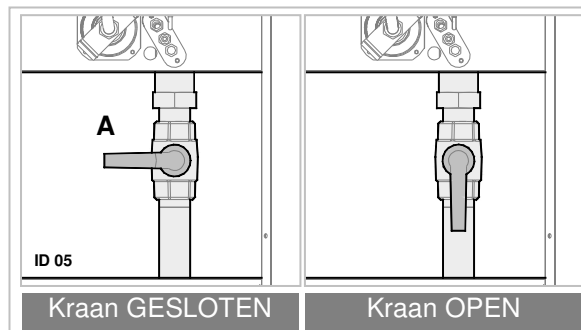
5.4. De container legen

Het afvoerwater dient te worden afgevoerd met behulp van het juiste lade, die bestendig is tegen een temperatuur van min. 100 °C

Om de container te legen, de aftapkraan **A** naar beneden draaien.



Controleer vóór het vullen van het bakje of de aftapkraan **A** is gesloten.



5.5. Tips voor gebruik van het apparaat

Als het apparaat langere tijd niet zal worden gebruikt, dient men als volgt te handelen:

1. Sluit het gas shut-off ventiel
2. Maak het toestel en de zone daaromheen grondig schoon;
3. Breng op de roestvrijstalen oppervlakken een laag vaseline aan;
4. Voer alle onderhoudswerkzaamheden uit;
5. Het apparaat onafgedekt laten staan, de gaarruimten open.



Maak de bak na gebruik steeds leeg.

Handel volgens de onderstaande instructies om normaal gebruik van het apparaat te garanderen:

- Gebruik uitsluitend de door de fabrikant aangegeven accessoires;
- Gebruik de mandjes op gepaste wijze;
- Controleer voor het vullen van de container of het afwateringsventiel is gesloten.
- Zorg ervoor dat het waterpeil nooit onder het gemarkeerde minimum niveau daalt;



Gebruik het apparaat nooit zonder water in de container. Dit kan leiden tot onherstelbare schade aan het apparaat.

6. REINIGING EN ONDERHOUD

6.1. Aanwijzingen voor reiniging en onderhoud



Activeer alle aanwezige veiligheidsvoorzieningen voordat je onderhoudswerkzaamheden uitvoert.

Let er vooral op de gaskraan te sluiten en de toegang tot voorzieningen die, als ze geactiveerd worden, onverwachte gevaren voor de veiligheid en gezondheid van personen kunnen betekenen, te verhinderen.

6.2. Routine-onderhoud

Het routineonderhoud bestaat uit het dagelijks schoonmaken van alle onderdelen die in contact komen met levensmiddelen en het regelmatig onderhoud van de branders, sproeiers en afvoerleidingen.

Zorgvuldig onderhoud maakt het bereik van de beste resultaten mogelijk, verzekert langere levensduur en houdt de veiligheidseisen van het apparaat op een constant niveau.

Richt geen directe waterstralen of hogedrukreiniger op het toestel.

Gebruik voor het schoonmaken van roestvrij staal geen staalwol of borstels omdat ze ijzerdeeltjes op het oppervlakte kunnen achterlaten die door oxidatie roest veroorzaken. Gebruik voor het verwijderen van opgedroogde resten, spatels van hout of kunststof of zachte schuursponsjes.

Als het apparaat gedurende langere tijd niet zal worden gebruikt, op alle oppervlakken van edelstaal een laag vaseline ter bescherming aanbrengen met behulp van een doekje en de ruimte regelmatig ventileren.



Gebruik geen reinigingsmiddelen die gevaarlijke of voor de gezondheid schadelijke stoffen (oplosmiddelen, benzine enz.) bevatten.




Laat regelmatig de volgende onderhoudswerkzaamheden door gespecialiseerd personeel uitvoeren:

- controle van de druk en de luchtdichtheid van het systeem;
- controle van de goede werking van de thermo-elementen;
- controle van de goede werking van de afvoerpijp en eventuele reiniging ervan;
- controle en ev. smeren van de gasventielen.
- Controle van het juiste werking van de veiligheidsdrukschakelaar.

7. STORINGEN

De volgende informatie dient voor het herkennen en oplossen van eventuele functiestoringen die zich tijdens het gebruik kunnen voordoen.

Sommige van deze problemen kunnen door de gebruiker opgelost worden, voor alle andere is preciese vakkennis vereist en geldt dan ook dat deze uitsluitend door gekwalificeerd personeel opgelost mogen worden.

Probleem	Oorzaken	Oplossingen
Gaslucht.	Soms ontsnapt gas door het uitdoven van de vlam.	Het gas shut-off ventiel sluiten en de ruimte ventileren.
De ontstekingsvlam ontsteekt niet.	De vonkontsteking werkt niet.	Controleer de werking van het ontstekingsapparaat. De vlam handmatig ontsteken.  Neem contact op met de service.
	Lucht in de leidingen doordat toestel voor langere tijd niet werd gebruikt.	
De ontstekingsvlam dooft aldoor.	Het thermoelement is niet heet genoeg.	Verleng het ontstekingsproces.
De vlam is geel.	De brander is vies of vochtig.	De brander reinigen en laten staan om te drogen.  Als het probleem zich nog steeds voordoet, contact opnemen met de service.
De branderregelaar is moeilijk te draaien.	Het ventiel is defect.	 Neem contact op met de service.

8. INSTALLATIE

8.1. Verpakking en uitpakken

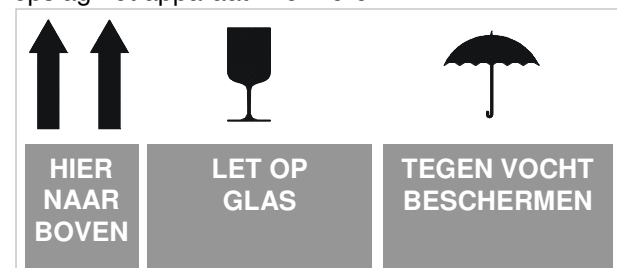
Bij uitpakken en installatie van het apparaat dienen de instructies van de fabrikant worden nageleefd die direct op de verpakking en in deze gebruiksaanwijzing worden omschreven.

Voor hijsen en transport van het product is het gebruik van een vorkheftruck of palletwagen aanbevolen waarbij bijzondere aandacht moet op de gelijkmatige gewichtsverdeling worden besteed om het risico van kantelen te voorkomen (het vermijden van overmatige hellingen!).



Wanneer gebruik wordt gemaakt van de lift, aandacht besteden aan de buizen die het gas toevoeren en de positie van de poten.

De verpakking bestaat uit kartonnen dosje en de houten pallet. Op de kartonnen doos is aantal symbolen weergegeven die in overeenstemming met de internationale regelgeving over de regels tijdens het laden en het lossen, bij transport en opslag het apparaat informeren.



Controleer bij ontvangst of de verpakking volledig is en tijdens het vervoer niet wordt beschadigd. Meld de eventuele schade onverwijld bij de vervoerder.

Pak het apparaat zo snel mogelijk uit om te controleren of het niet beschadigd wordt.

Een kartonnen doos niet met scherpe gereedschappen open doen. Dit kan schade aan de roestvrij stalen platen binnen de verpakking veroorzaken.
Haal de kartonnen verpakking uit het apparaat van boven.
Controleer na het uitpakken van het apparaat of de uitrusting met de bestelling overeenkomt.

Bij onregelmatigheid informeer onmiddellijk de verkoper.



Bewaar het verpakkingsmateriaal (nylon zakjes, piepschuim, nieten, ...) buiten het bereik van kinderen!

Verwijder de beschermende PVC-laag van de binnenste en buitenste oppervlaken. Gebruik hiervoor geen metalen gereedschap.

8.2. Installatie (onderhoudsmonteur)

Het hele installatieproces moet vanaf het begin van de uitvoering goed worden overwogen.

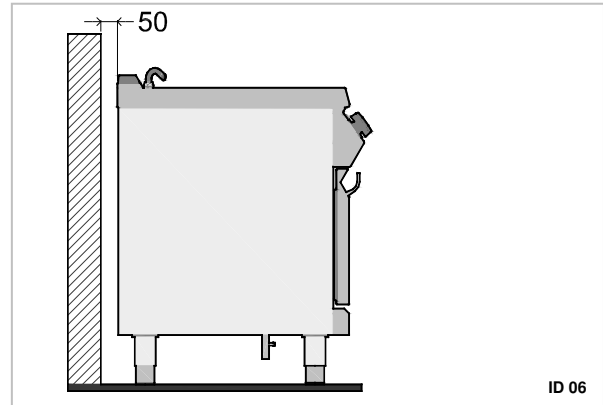
De installatieplaats moet van alle toevoeraansluitingen en de afvoerleiding voor productieresten worden voorzien. De plaats moet tevens goed worden verlicht en aan alle hygiënische en sanitaire vereisten volgens de geldende wetgeving voldoen.

De installatie moet op een afstand van minstens 5 cm van de wand gebeuren als deze niet tegen een temperatuur van minstens 150 °C bestand is.

Plaats het apparaat horizontaal door het instellen van de afzonderlijke stelvoeten.



Om de goede werking van het apparaat te garanderen, mag het enkel in permanent verluchte ruimten worden geïnstalleerd en gebruikt.



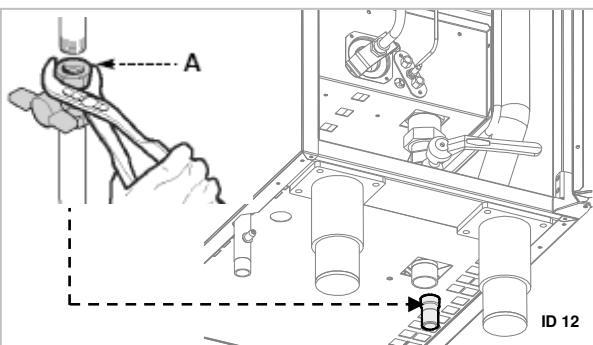
ID 06

Het interne gastoevoersysteem en de ruimten waarin het toestel wordt opgesteld, moeten aan de geldende bepalingen van het land van gebruik voldoen (ministerieel besluit van 12 juli '96 en UNI-CIG 87/23).

Men dient de voor een regelmatige verbranding van het gas aan de branders vereiste luchthoeveelheid toe te voeren, d.w.z. ong. 2 kubieke meter per uur per kW geïnstalleerd vermogen.

8.3. Wateraansluiting (onderhoudsmonteur)

De aansluiting komt tot stand door het verbinden van de aansluitslang van het apparaat met de buis van het waternet. Aan de verbinding moet een afsluitklep (A) worden geïnstalleerd om de watertoevoer indien nodig te kunnen onderbreken. Daarachter dienen gemakkelijk bereikbare filters te worden geplaatst.



ID 12



Op het apparaat dient op drinkwater te worden aangesloten. In de tabel zijn grenswaarden vastgelegd door de Europese Unie.

Beschrijving	Waarde
Druk	150-300 kPA 1.5-3 bar
pH	6.5-8
Hardheid	8-15°F (80-150 ppm CaCO ₃)
Mineralen	<1500 mg/L
IJzer	< 0.2 mg/L
Mangaan	<0.05 mg/L
Chloor	<0.25 mg/L
Sulfaten	<0.25 mg/L

8.4. Gasaansluiting (onderhoudsmonteur)

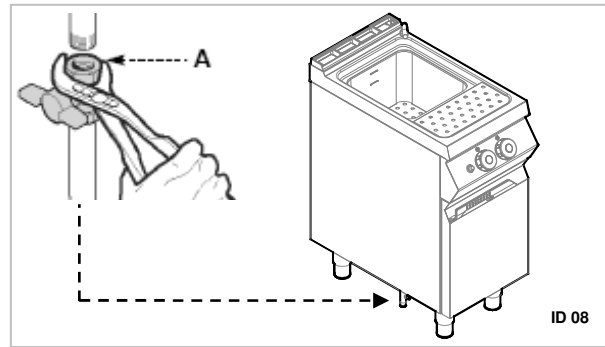
De gasaansluiting moet volgens de geldende bepalingen gebeuren.

Voordat je het apparaat aansluit, dien je de specificaties, het gastype, de werkingsdruk en het debiet, die weergegeven worden op het typeplaatje, te controleren.

De aansluiting komt tot stand door het verbinden van de aansluitingsslang van het apparaat met de buis van het gasnet. Aan de verbinding moet een afsluitklep worden geïnstalleerd om de gastoevoer indien nodig te kunnen onderbreken.

Indien in het gastoevoersysteem aanzienlijke drukschommelingen optreden, dan wordt het gebruik van een drukregelaar aanbevolen.

Na de aansluiting dien je te controleren of er eventueel gaslekken zijn.



Gebruik nooit open vuur om gaslekken te zoeken!

8.5. Afvoer van de verbrandingsproducten

Voor de installatie van apparaten van het type "A" is geen aansluiting op een rookafvoersysteem voorzien, maar een geschikte afvoerkap met veilige werking zodat de verbrandingsproducten naar buiten afgevoerd worden.

Installatie onder afvoerkap (A).

Plaats het apparaat onder de kap (1) en monteer aan de afvoeraansluiting van het apparaat een buis met de in de figuur weergegeven afmetingen.

Het uiteinde van de afvoerleiding moet zich minstens 1,8 meter bevinden boven het oppervlak waarop het apparaat is opgesteld.



De gastoevoer van het apparaat moet rechtstreeks met het systeem van gedwongen afvoer verbonden zijn: een verstopping van de afvoerblazer moet de onderbreking van de gastoevoer veroorzaken.



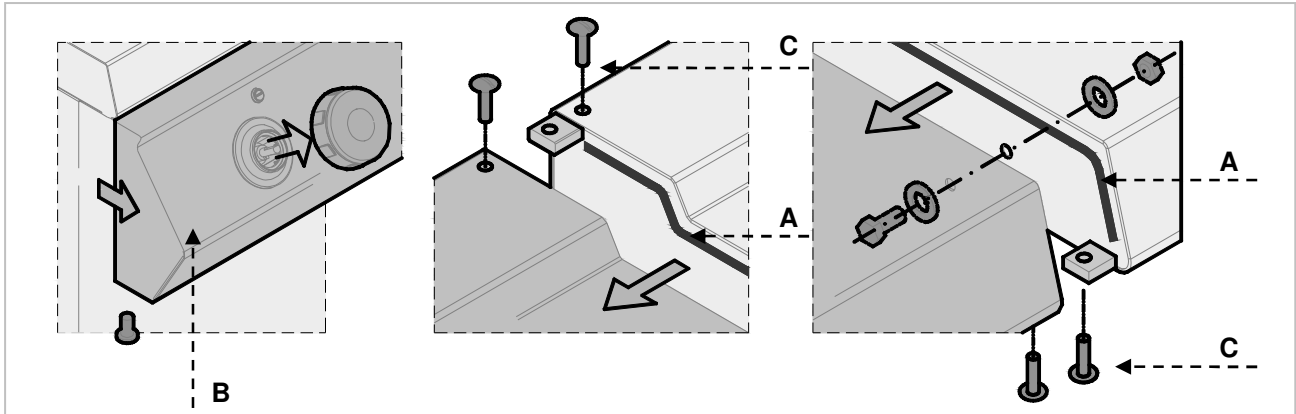
De blazer van het afvoersysteem moet automatisch aanslaan als de gaskraan geopend wordt.

8.6. Montage van het apparaat in rij

Om de apparaten in rij (naast elkaar) te monteren, dien je als volgt te werk te gaan.

1. Demonteer de bedieningspanelen en verwijder indien nodig de afvoerrooster.
2. Gebruik op de aangrenzende zijdelen een afdichtband (A).

3. Schuif de apparaten tegen elkaar aan en plaats ze horizontaal (door het instellen van de stelvoeten).
4. Verbind de apparaten met de bevestigings-elementen.



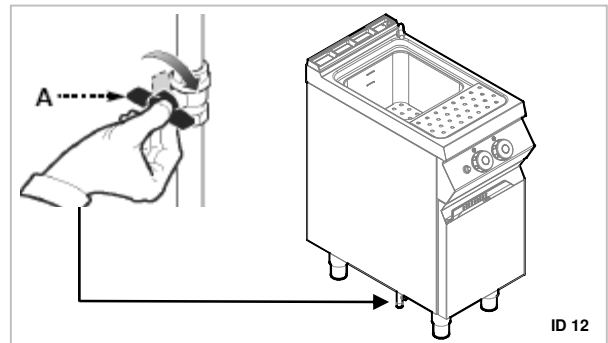
NL

8.7. Ombouw van gastoevoer (onderhoudsmonteur)

Het apparaat werd door de fabrikant met het op het typeplaatje weergegeven gas getest. Indien een ander gastype gebruikt wordt, dan dient men als volgt te werk te gaan:

1. Sluit de gaskraan (A).
2. Vervang het mondstuk van de brander (zie aparte paragraaf).
3. Vervang het mondstuk van de ontstekingsvlam (zie aparte paragraaf).
4. Stel het minimum aan de gaskraan van de brander in (zie aparte paragraaf).
5. Stel indien nodig de primaire luchttoevoer van de brander af.

6. Verwijder de op het typeplaatje aangebrachte sticker en breng de nieuwe sticker aan, waarop het gebruikte gas wordt weergegeven (pos. 4 van het typeplaatje).



8.8. Het testen (onderhoudsmonteur)

Vóór de ingebruikname van het apparaat, dien je het systeem te testen om de werkingsvoorwaarden van elk onderdeel te beoordelen en eventuele onregelmatigheden op te merken.

Voer voor het testen de volgende controlehandelingen uit:

1. Open de gaskraan en controleer de luchtdichtheid van de verbindingen;

2. Controleer of de brander goed ontsteekt en gas verbrandt;
3. Controleer en regel indien nodig de gasdruk en het debiet bij minimum en maximum (zie aparte paragraaf);
4. Controleer of het veiligheidsthermo-element goed werkt;
5. Controleer de gasaansluiting op lekken.

9. INSTELLINGEN



Activeer alle aanwezige veiligheidsvoorzieningen voordat je het apparaat begint in te stellen.

Let er vooral op de gaskraan te sluiten en de toegang tot voorzieningen die, als

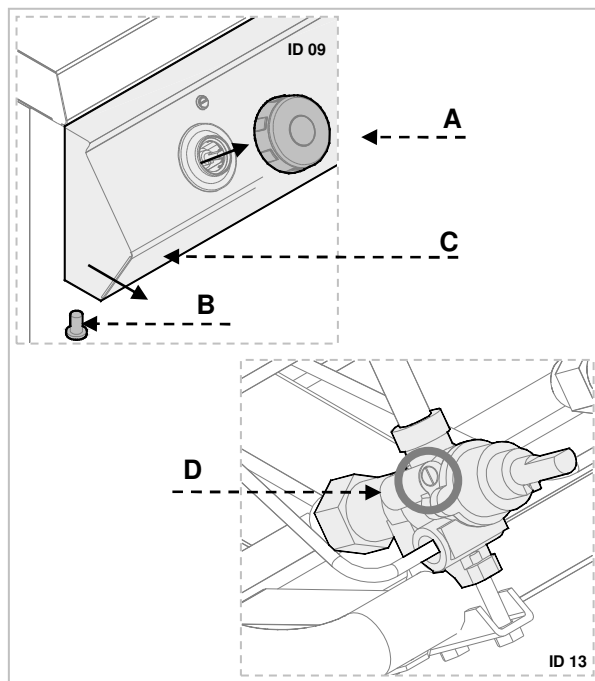
ze geactiveerd worden, onverwachte gevaren voor de veiligheid en gezondheid van personen kunnen betekenen, te verhinderen.

9.1. Minimale instelling van het branderventiel (onderhoudsmonteur)

Deze instelling mag enkel uitgevoerd worden als het gastype dat dient aangesloten te worden, afwijkt van het testgastype, waarvoor de toevoerbouw werd uitgevoerd. Vóór het uitvoeren van deze instelling dient gecontroleerd te worden of de gasdruk overeenstemt met de waarde van de aan het gastype beantwoordende nominale druk (zie bijgevoegde tabel).

Ga hiervoor als volgt te werk.

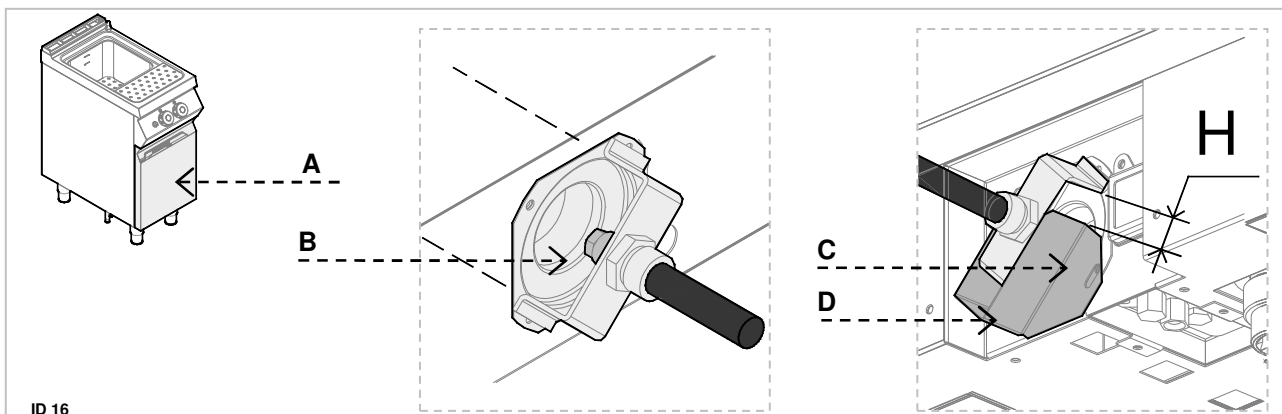
1. Sluit het gas shut-off ventiel.
2. De draaiknop voor de regulering **A**.
3. Draai schroef **B** los en haal het bedieningspaneel (**C**) eraf.
4. Trek injector **D** eruit en vervang deze voor een injector die juist is voor het te gebruiken soort gas (zie bijlage). Na instelling de schroef lakken.
5. Na beëindiging, het bedieningspaneel (**C**) monteren en de draaiknop voor de regulering (**A**).



9.2. Vervanging van de sproeiers van de brander (onderhoudsmonteur)

Ga hiervoor als volgt te werk.

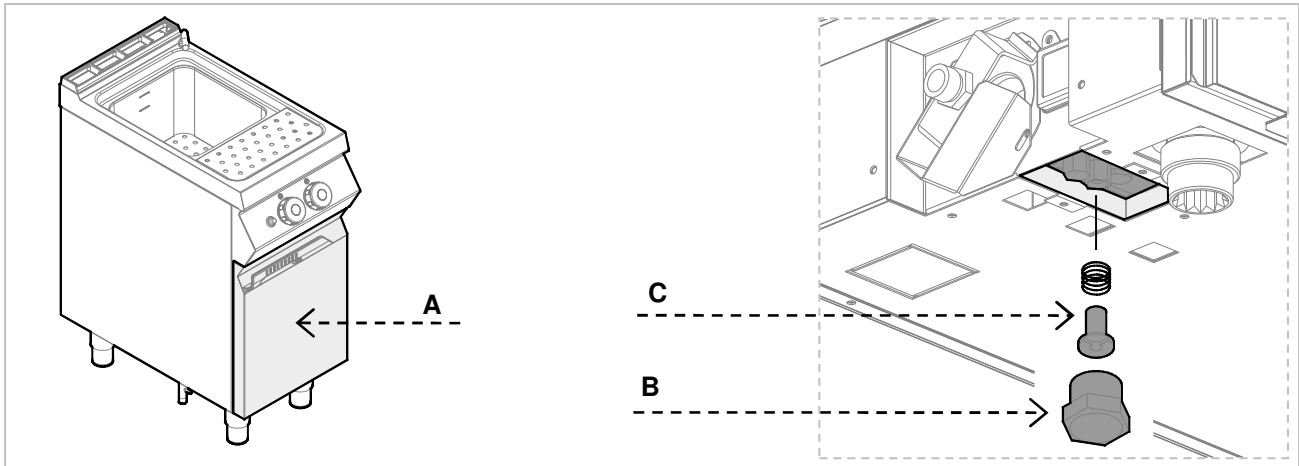
- Sluit het gas shut-off ventiel
- Open het deksel (**A**)
- Vervang de sproeier (**B**) door één die voor het gebruikte type gas geschikt is (zie bijlagen).
- Schroef **C** losdraaien en de venturibus (**D**) plaatsen.
- Na beëindiging dient opnieuw te worden teruggekeerd naar de oorspronkelijke staat.
- Het deksel sluiten.



9.3. Vervanging van de sproeier van de ontstekingsvlambrander (onderhoudsmonteur)

Ga hiervoor als volgt te werk.

- Sluit het gas shut-off ventiel.
- Open het deksel (A)
- De ontstekingsvlam bevindt zicht naast de brander.
- Schroef de dop (B) af.
- Trek sproeier C eruit en vervang deze sproeier door een dat voor het gebruikte type gas geschikt is (zie bijgevoegde tabellen).
- Opnieuw de moer aandraaien en terugkeren tot de oorspronkelijke staat.
- Het deksel sluiten.



NL

10. VERWIJDERING VAN HET APPARAAT

i Het apparaat is in overeenstemming met de Europese richtlijn 2002/96/EG, WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE) gekenmerkt.



Door de verwijdering van het product op de juiste manier draagt de gebruiker bij om potentiële negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen.



Het symbool op het product of op de meegeleverde documentatie informeert dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld maar het moet in een bepaalde inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparaten worden geleverd.

Neem de plaatselijke regelgeving in acht voor het verwijderen van afval.

Voor meer informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product, neem contact op met de gemeente, het afvalverwerkingsbedrijf of de winkel waar het product wordt gekocht.

1. SPIS TREŚCI

1. SPIS TREŚCI	1
2. INDEKS RZECZOWY	2
3. BEZPIECZEŃSTWO	3
4. OGÓLNE USTALENIA I OSTRZEŻENIA	4
4.1. Ogólne wskazówki	4
4.2. Opis urządzenia	4
4.3. Urządzenia zabezpieczające	5
4.4. Tabliczka znamionowa	6
4.5. Wymiana podzespołów (technik serwisu)	6
5. UŻYWANIE I DZIAŁANIE	7
5.1. Opis obsługi	7
5.2. Zapłon palnika	7
5.3. Napędzanie zbiornika	8
5.4. Opróżnianie zbiornika	8
5.5. Wskazówki dotyczące używania urządzenia	8
6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA	9
6.1. Wskazówki dot. czyszczenia i konserwacji	9
6.2. Prawidłowa konserwacja	9
7. USTERKI	10
8. INSTALACJA	10
8.1. Opakowanie i rozpakowanie	10
8.2. Instalacja (technik serwisu)	11
8.3. Właściwości wody (technik serwisu)	11
8.4. Przyłącze gazu (technik serwisu)	12
8.5. Odprowadzanie produktów spalania (technik serwisu)	12
8.6. Montaż urządzenia w szeregu	13
8.7. Dostawa gazu (technik serwisu)	13
8.8. Kontrola (technik serwisu)	13
9. USTAWIENIA	14
9.1. Minimalne ustawienie zaworu palnika (technik serwisu)	14
9.2. Wymiana dyszy palnika (technik serwisu)	14
9.3. Wymiana dyszy palnika płomienia zapalającego (technik serwisu)	14
10. UTYLIZACJA URZĄDZENIA	15
ZAŁĄCZNIKI	I

2. INDEKS RZECZOWY**B**

BEZPIECZEŃSTWO 3

D

Dostawa gazu 13

I

Instalacja 11

K

Kontrola 13

MMinimalne ustawienie zaworu palnika płyty grzewczej.
14

Montaż urządzenia w szeregu 13

N

Napełnianie zbiornika 8

O

Odprowadzanie produktów spalania 12

Ogólne wskazówki 4

Opakowanie 10

Opis obsługi 7

Opis urządzenia 4

Opróżnianie zbiornika 8

P

Prawidłowa konserwacja 9

Przyłącze gazu 12

R

Rozpakowanie 10

T

Tabliczka znamionowa 6

U

Urządzenia zabezpieczające 5

USTERKI 10

UTYLIZACJA URZĄDZENIA 15

W

Właściwości wody 11

Wskazówki dot. czyszczenia i konserwacji 9

Wskazówki dotyczące używania urządzenia 8

Wymiana dyszy palnika 14

Wymiana dyszy palnika płomienia zapalającego 14

Wymiana podzespołów 6

Z

Zapłon palnika 7

3. BEZPIECZEŃSTWO



Przed użyciem urządzenia dokładnie przeczytać zalecenia i ostrzeżenia znajdujące się w tej instrukcji.

Instrukcja zawiera podstawowe informacje o bezpieczeństwie używania i konserwacji urządzenia.

Instrukcję należy zachować, aby w razie potrzeby można było ją przeczytać.

Podczas projektowania i produkcji producent zastosował szczególną staranność, w celu uniknięcia zagrożeń bezpieczeństwa i zdrowia osób podczas obsługi urządzenia.

Należy dokładnie przeczytać zalecenia zawarte w niniejszej instrukcji oraz wskazówki naniesione bezpośrednio na urządzeniu. W szczególności zaleca się przestrzeganie wszystkich wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

Nie wolno ingerować ani też usuwać zainstalowanych urządzeń zabezpieczających. Nieprzestrzeganie tych wymagań może prowadzić do poważnych zagrożeń bezpieczeństwa i zdrowia ludzi.

Zalecamy przeprowadzenie kilku testów w celu zapoznania się z rozmieszczeniem i głównymi funkcjami elementów obsługi, szczególnie tych, które służą włączaniu i wyłączaniu urządzenia.

Urządzenie jest przeznaczone tylko do zastosowania w celu, w jakim zostało zaprojektowane; każde inne zastosowanie jest traktowane jako niezgodne z przeznaczeniem.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody rzeczowe lub szkody na ludziach, które powstały na skutek nieprawidłowego lub błędnego używania urządzenia.

Wszystkie prace związane z konserwacją, które wymagają określonych kwalifikacji technicznych lub specjalnych umiejętności mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.

Aby zagwarantować higienę i zabezpieczyć artykuły spożywcze przed zanieczyszczeniem, wszystkie elementy, które stykają się bezpośrednio lub pośrednio z artykułami spożywczymi oraz wszystkie graniczące obszary muszą być starannie czyszczone.

W tym celu należy używać wyłącznie środków czyszczących przeznaczonych do kontaktu z produktami spożywczymi, unikać używania środków palnych lub szkodliwych dla zdrowia.



Po każdym użyciu należy się upewnić, że palnik jest wyłączony, elementy obsługi zdezaktywowane oraz przewody doprowadzające gaz odłączone.

Jeśli urządzenie ma być przez dłuższy czas nie używane, muszą być odłączone nie tylko wszystkie przewody doprowadzające gaz, lecz także starannie wyczyszczone wszystkie wewnętrzne i zewnętrzne elementy urządzenia.



Nie wolno czyścić urządzenia bezpośrednio pod strumieniem wody.

4. OGÓLNE USTALENIA I OSTRZEŻENIA

4.1. Ogólne wskazówki

Niniejsza instrukcja została sporządzona przez producenta w celu dostarczenia autoryzowanym pracownikom informacji koniecznych do pracy z urządzeniem.

Zalecamy adresatom tych informacji, dokładne ich przeczytanie i przestrzeżenie.

Dzięki przeczytaniu zawartych w tym dokumencie informacji można uniknąć zagrożenia zdrowia i bezpieczeństwa ludzi.

Zachować niniejszą instrukcję przez cały okres użytkowania urządzenia w znanym i łatwo dostępnym miejscu, aby w każdej chwili można było do niej zajrzeć i sprawdzić wymagane informacje.

W celu podkreślenia ważnych informacji w tekście lub zwrócenia uwagi na ważne dane użyto specjalnych symboli, których znaczenie jest opisane poniżej:

Ostrzeżenie



Wskazuje na ważne wskazówki bezpieczeństwa. Aby nie zagrażać zdrowiu i bezpieczeństwu osób oraz nie spowodować żadnych szkód należy przyswoić sobie odpowiedni sposób postępowania.

Ostrożnie

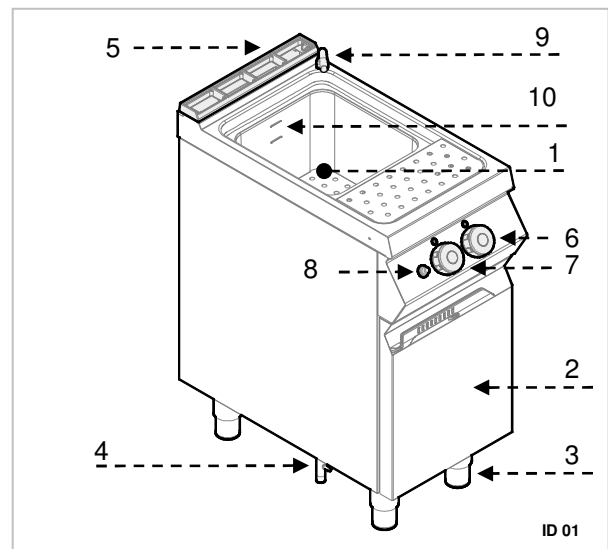


Wskazuje na szczególnie ważne informacje techniczne, których nie można lekceważyć.

4.2. Opis urządzenia

Niniejsze urządzenie zwane makaroniarką zostało zaprojektowane i wyprodukowane dla profesjonalnej gastronomii do gotowania produktów spożywczych mącznych w wodzie.

- 1) Zbiornik
- 2) Drzwiczki.
- 3) Nóżki o regulowanej wysokości.
- 4) Przyłącze gazu
- 5) Wyciąg: Odprowadzanie gazów spalinowych
- 6) Zawór wody: Napełnia i reguluje ilość wody w zbiorniku.
- 7) Regulator mocy: reguluje moc palnika (min. - maks.)
- 8) Zapłon palnika: piezoelektryczne zapalenia palnika
- 9) Wlot wody: napełnia zbiornik wodą:
- 10) Minimalny i maksymalny poziom napełnienia wody w zbiorniku



ID 01

4.3. Urządzenia zabezpieczające

Urządzenie jest wyposażone w system bezpieczeństwa. Na rysunku widać rozmieszczenie urządzeń

- A) **Zawór odcinający gaz:** W celu otwierania i zamykania przewodu gazu.
- B) **Termopara bezpieczeństwa:** blokuje dopływ gazu, jeżeli płomień zgaśnie.
- C) **Termostat bezpieczeństwa:** blokuje dopływ gazu w przypadku braku wody.

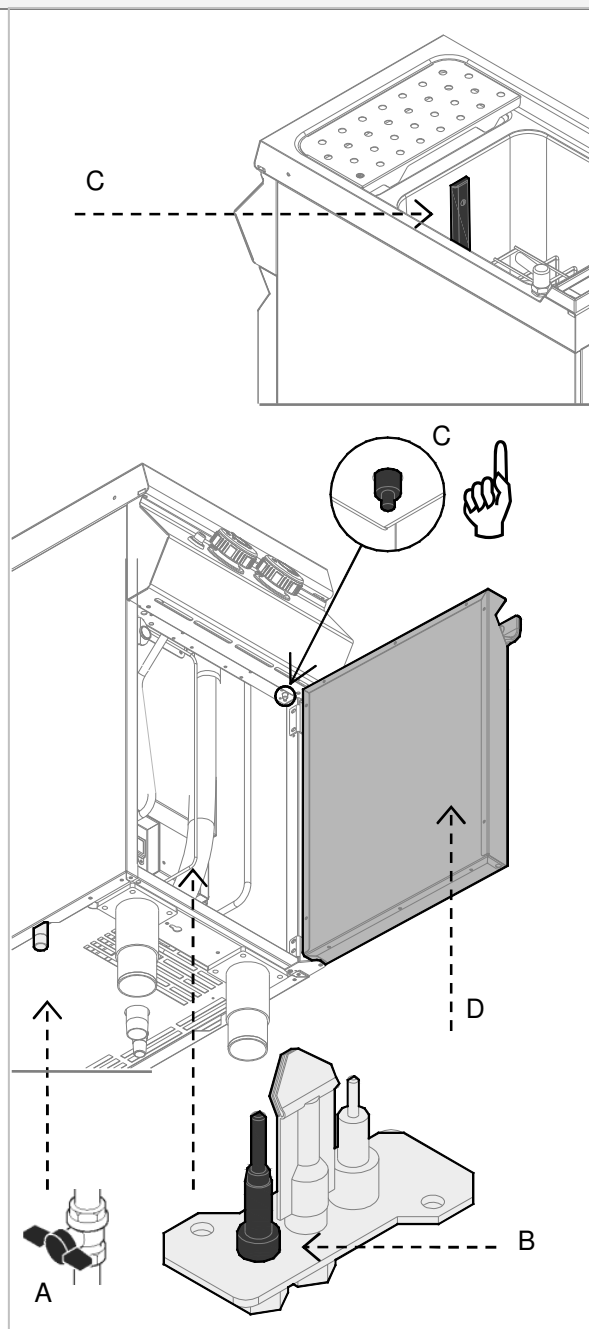


Codziennie należy sprawdzać, czy urządzenia zabezpieczające są prawidłowo zamontowane i sprawne.

Jeżeli termostat bezpieczeństwa zostanie zwolniony, należy powrócić do ustawień pierwotnych urządzenia w trybie pracy.

1. Poczekać aż urządzenie ostygnie.
2. Otworzyć drzwiczki (D).
3. Wybrać przycisk termostatu bezpieczeństwa (B), by ponownie aktywować dopływ gazu.
4. Zamknąć drzwiczki (D).

i Przy zwolnieniu termostatu bezpieczeństwa uruchomić przycisk (C).



4.4. Tabliczka znamionowa

Przedstawiona na rysunku tabliczka znamionowa jest umocowana bezpośrednio na urządzeniu. Na tabliczce podane są wszystkie wskazówki i informacje wymagane dla bezpieczeństwa eksploatacji.

- 1) Numer EAN
- 2) Nr art./ nr model/ nr certyfikatu CE
- 3) Kategoria urządzenia / rodzaj konstrukcji

- 4) Wartość podłączeniowa / zużycie gazu / ustawione dla rodzaju gazu
- 5) Obciążenie ociepleniem
- 6) Data produkcji
- 7) Nr serii
- 8) Symbol WEEE
- 9) Deklaracja zgodności CE

Bartscher GmbH
 Franz-Kleine-Str.28
 D- 33154 Salzkotten
 Tel.: 01805 971197


2 → Art.-No.: Bartscher / Supplier PIN: CE-0063xxxx


3 → Kategorie _____ building type: _____


4 → Connected value _____ kg/h: _____ /adjusted to gas type _____ mbar


5 → thermal load Qn _____ kW (Hi)

6 → production date: MM/YYYY

7 → Ser.-No.:  11081682

 ← 1

 Prüfnummer/
test number

 ← 8

9

4.5. Wymiana podzespołów (technik serwisu)



Przed wymianą podzespołu włączyć wszystkie występujące urządzenia zabezpieczające.

Przed wszystkim należy wyłączyć kurek gazu i uniemożliwić dostęp do urządzenia, które w przypadku aktywacji może prowadzić do niespodziewanych sytuacji zagrażających bezpieczeństwu i zdrowiu osób.

Ersetzen Sie, falls erforderlich, abgenutzte Bauteile ausschließlich durch Original-Ersatzteile.



Es wird jede Haftung für Schäden an Personen oder Bauteilen abgelehnt, die auf den Einsatz von nicht originalen Ersatzteilen und Eingriffen ohne Genehmigung des Herstellers zurückzuführen sind, die die Sicherheitsanforderungen verändern können.

5. UŻYWANIE I DZIAŁANIE

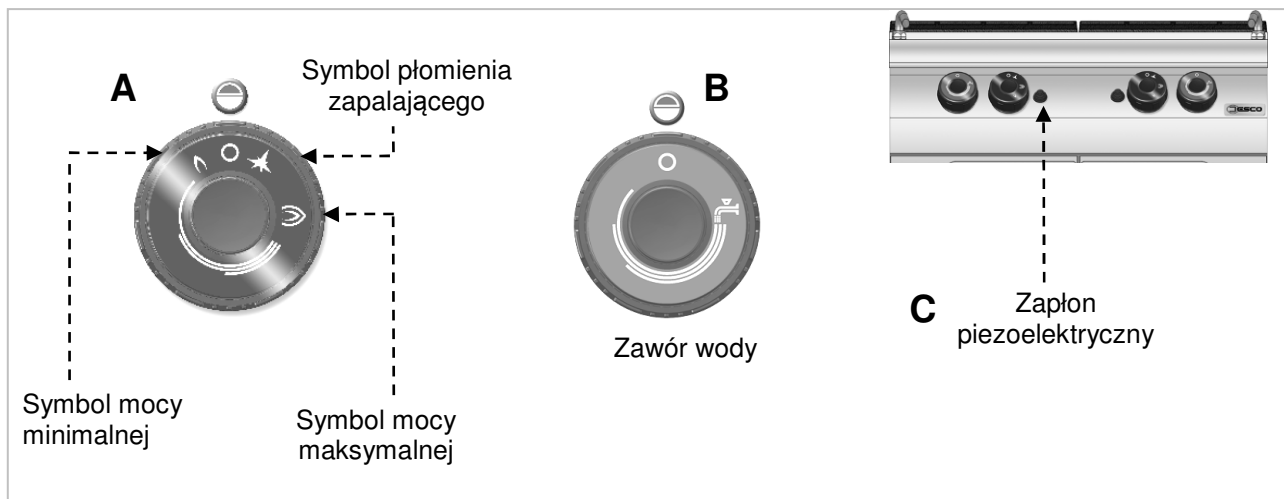
5.1. Opis obsługi.

Elementy obsługi najważniejszych funkcji znajdują się na panelu obsługi urządzenia.

A) Regulator palnika: do zapalania, wyłączenia i regulowania palnika głównego.

B) Zawór wody: do napełniania zbiornika.

C) Zapłon piezoelektryczny: do podpalania płomienia zapalającego palnika.



5.2. Zapłon palnika

ZAPALANIE

A) Nacisnąć regulator palnika i obrócić w lewo (pozycja 1); jednocześnie nacisnąć przycisk **B** aby zapalić płomień zapalający.

B) Regulator palnika **B** trzymać wciśnięty przez około 10 sekund, by podgrzać

element termiczny; następnie puścić regulator.

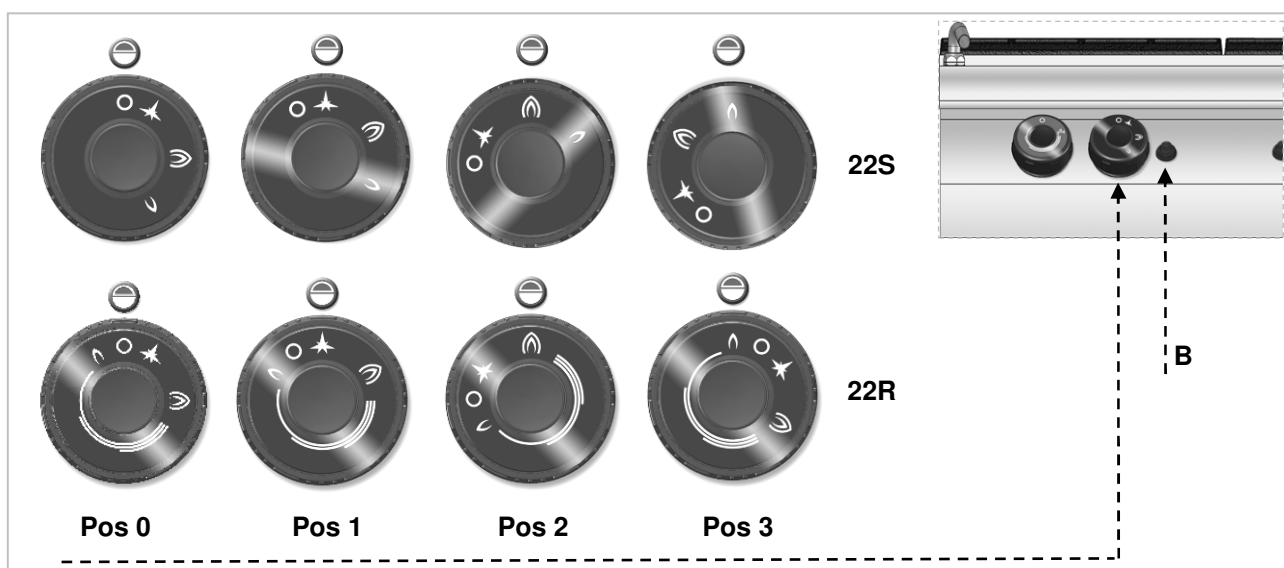
C) Aby zapalić palnik regulator palnika obrócić w prawo (pozycja 2).

D) Ustawić moc palnika (pozycja 3).

WYŁĄCZANIE

A) W celu wyłączenia palnika, regulator palnika obrócić w prawo (pozycja 1); płomień zapalający płonie dalej.

B) Aby wyłączyć płomień zapalający regulator palnika obrócić w prawo (pozycja 0).



5.3. Napełnianie zbiornika

Przekręcić zawór wody, aby napełnić zbiornik dożądanego poziomu. Po osiągnięciu stanu maksymalnego można zapalić palnik.

Po napełnieniu zbiornika zawór wody musi zostać zamknięty, aby uniknąć niebezpiecznego przepełnienia.

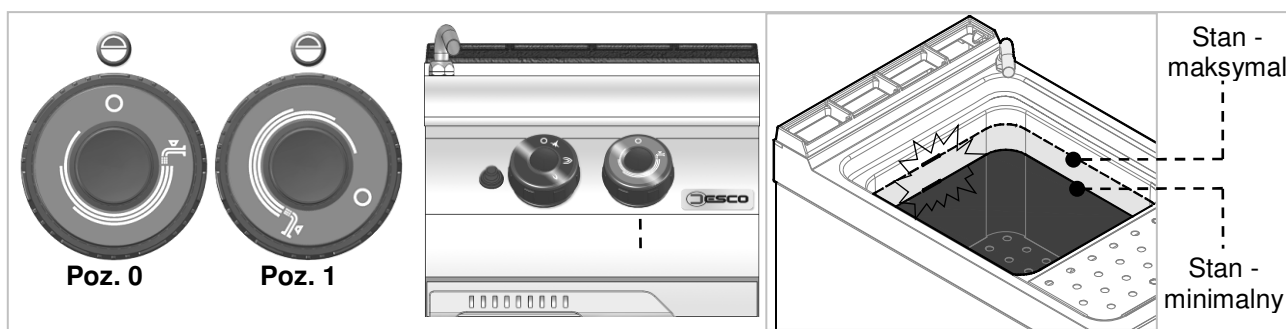
Jeśli stan wody spada poniżej minimum, należy ponownie otworzyć zawór wody.

Urządzenie można podłączyć do zasilania w ciepłą wodę, aby zredukować czas nagrzewania (maks. 60 °C).

Jeśli poziom wody spadnie poniżej dna kosza, może się załączyć termostat bezpieczeństwa: Napełnić zbiornik przynajmniej do poziomu minimalnego, a następnie ponownie włączyć palnik.



Unikać używania urządzenia ze zbiornikiem napełnionym wodą poniżej zaznaczonego poziomu minimum.



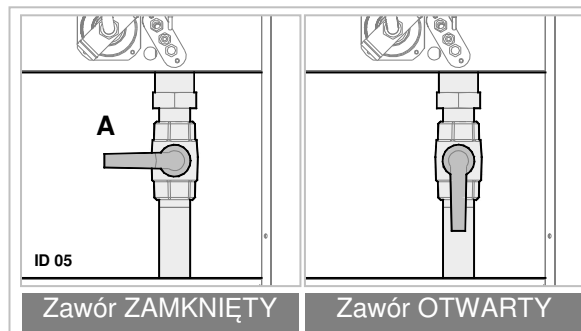
5.4. Opróżnianie zbiornika

Wodę odpływową należy odprowadzać za pomocą odpowiedniego zasobnika, który jest odporny na temperaturę min. 100 °C.

W celu opróżnienia zbiornika zawór spustowy A obróć w dół.



Przed napełnieniem zbiornika sprawdzić, czy zawór spustowy A jest zamknięty.



5.5. Wskazówki dotyczące używania urządzenia

Jeśli urządzenie ma być przez dłuższy czas nie używane, należy postępować w następujący sposób:

1. Zamknąć zawór odcinający gazu;
2. Dokładnie oczyścić urządzenie i graniczącą powierzchnię;
3. Na powierzchnie ze stali nierdzewnej nanieść warstwę wazeliny spożywczej.
4. Wykonać wszystkie prace konserwacyjne;
5. Urządzenie pozostawić nie przykryte, komory gotowania otwarte.



Zawsze po użyciu należy opróżnić zbiorniki.

Aby zagwarantować prawidłowe używanie urządzenia, należy przestrzegać poniższych zaleceń:

- Używać wyłącznie podanych przez producenta akcesoriów;
- Koszy używać w odpowiedni sposób;
- Przed napełnieniem zbiornika, sprawdzić, czy zawór spustowy jest zamknięty;
- Upewnić się, że poziom wody nie spadł poniżej zaznaczonego w zbiorniku poziomu minimalnego.



Nigdy nie używać urządzenia bez wody w zbiorniku. Może to spowodować całkowite uszkodzenie urządzenia.

6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

6.1. Wskazówki dot. czyszczenia i konserwacji



Przed rozpoczęciem prac konserwacyjnych włączyć wszystkie zamontowane urządzenia zabezpieczające.

Przed wszystkim należy wyłączyć kurek gazu i uniemożliwić dostęp do urządzenia, które w przypadku aktywacji może prowadzić do niespodziewanych sytuacji niebezpiecznych dla bezpieczeństwa i zdrowia osób.

6.2. Prawidłowa konserwacja

Odpowiednia konserwacja obejmuje codzienne czyszczenie wszystkich części, które mają kontakt z produktami spożywczymi, oraz regularną konserwację palnika, dyszy i przewodów odprowadzających.

Staranna konserwacja umożliwi osiągnięcie najlepszych wyników, zapewnia dłuższą żywotność urządzenia i utrzymanie na stałym poziomie wymogów bezpieczeństwa.

Nigdy nie kierować na urządzenie strumienia wody ani myjki wysokociśnieniowej.

Do czyszczenia stali nierdzewnej nie używać waty żelaznej ani szczotki żelaznej, ponieważ mogą one pozostawiać na powierzchni urządzenia cząsteczki żelaza, które na skutek utleniania prowadzą do tworzenia się rdzy. Do usuwania wyschniętych resztek używać szpachelki drewnianej lub szpachelki z tworzywa sztucznego albo miękkiej gąbki czyszczącej.

Jeśli urządzenie przez dłuższy czas ma być nieużywane, za pomocą ściereczki zanurzonej w wazelinie spożywczej nanieść na wszystkie powierzchnie ze stali szlachetnej warstwę ochronną oraz regularnie wietrzyć pomieszczenia.



Nie używać żadnych środków czyszczących, które zawierają niebezpieczne lub szkodliwe dla zdrowia substancje (rozpuszczalniki, benzyna itd.).




Regularnie zlecać wyspecjalizowanym pracownikom następujące prace konserwacyjne:

- Kontrola ciśnienia i szczelności instalacji;
- Kontrola funkcjonalności elementów termalnych;
- Kontrola odpowiedniego działania wyciągu i ewentualne czyszczenie;
- Kontrola i ew. smarowanie zaworów gazowych.
- Kontrola prawidłowej pracy presostatu bezpieczeństwa.

7. USTERKI

Poniższe informacje służą rozpoznaniu i usunięciu ewentualnych zakłóceń w działaniu, które mogą pojawić się podczas używania urządzenia.

Niektóre z tych usterek użytkownik może usunąć samodzielnie, przy wszystkich pozostałych wymagana jest dokładna wiedza specjalistyczna. Takie problemy mogą usuwać wyłącznie wykwalifikowani pracownicy.

Problem	Przyczyna	Sposób rozwiązania
Zapach gazu.	Czasem uwalnia się w momencie gaszenia płomienia.	Zamknąć zawór odcinający gaz i przewietrzyć pomieszczenie.
Płomień zapalający nie zapala się.	Zapłon iskrowy nie działa.	Sprawdzić działanie urządzeń zapalających Zapalić płomień manualnie.
	Powietrze w przewodach w związku z długim przestojem.	 Skontaktować się z serwisem.
Płomień zapalający ciągle gaśnie.	Termoelement nie jest wystarczająco gorący.	Wydłużyć proces zapalania.
Płomień jest żółty.	Palnik jest zanieczyszczony lub wilgotny.	Palnik wyczyścić i pozostawić do wyschnięcia.  Jeśli problem nadal istnieje, skontaktować się z serwisem.
Trudno obracać regulatorem palnika.	Usterka zaworu.	 Skontaktować się z serwisem.

8. INSTALACJA

8.1. Opakowanie i rozpakowanie

Podczas rozładunku i instalowania urządzenia przestrzegać informacji producenta, które są podane bezpośrednio na opakowaniu oraz w niniejszej instrukcji.

Do podnoszenia i transportu produktu zaplanować użycie wózka widłowego lub wózka podnośnego, przy czym należy zwrócić uwagę na równomierne rozmieszczenie wagi, aby uniknąć zagrożenia przechylenia się opakowania (unikać nadmiernych przechyleń!).



Stosując podnośnik zwracać uwagę na przewody zasilające gazu oraz na pozycję nóg.

Opakowanie składa się z kartonu i palety drewnianej. Na opakowaniu kartonowym nadrukowany jest szereg symboli, które zgodnie z międzynarodowymi ustaleniami informują o przepisach, których należy przestrzegać podczas załadunku i rozładunku, w czasie transportu i magazynowania urządzenia.



Podczas odbierania towaru sprawdzić, czy opakowanie jest kompletne i nie uległo uszkodzeniu w czasie transportu.

Ewentualne uszkodzenia należy natychmiast zgłosić firmie transportowej.

Wypakować urządzenie tak szybko, jak to jest możliwe, aby sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone.

Nie rozcinać opakowania kartonowego ostrym narzędziem. Może to prowadzić do uszkodzenia znajdującej się w środku blachy nierdzewnej.

Opakowanie kartonowe ściągnąć z urządzenia od góry.

Po rozpakowaniu sprawdzić, czy wyposażenie urządzenia jest zgodne z zamówieniem.

W przypadku niezgodności natychmiast poinformować sprzedawcę.



Nie przechowywać materiału opakowaniowego (torebki nylonowe, styropian, zaciski ...) w zasięgu dzieci!

Usunąć warstwę ochronną PVC z powierzchni zewnętrznych i wewnętrznych. O ile jest to możliwe, nie używać do tego żadnych narzędzi metalowych.

8.2. Instalacja (technik serwisu)

Wszystkie etapy instalacji muszą być dokładnie przemyślane.

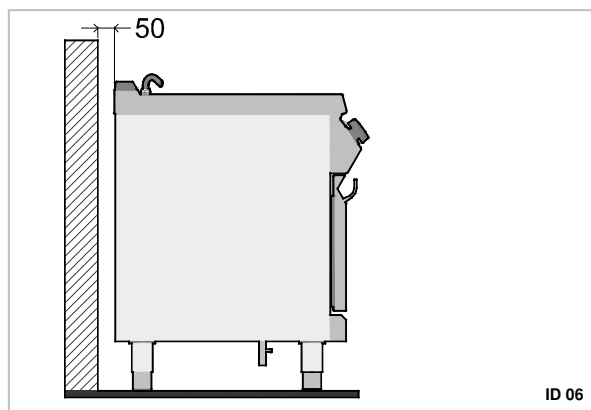
Miejsce ustawienia musi być wyposażone we wszystkie przyłącza zasilające oraz odpływ na odpady produkcyjne. Miejsce to musi być również odpowiednio oświetlone oraz spełniać wszystkie wymagania higieniczne i sanitarne zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Urządzenie należy zainstalować w odstępnie min. 5 cm od ściany, jeżeli ściana nie jest odporna na temperaturę min. 150 °C.

Ustawić urządzenie w pozycji poziomej regulując w tym celu pojedyncze nóżki.



Aby zagwarantować prawidłowe działanie urządzenia, urządzenie może być zainstalowane i używane tylko w dokładnie wentylowanym pomieszczeniu.

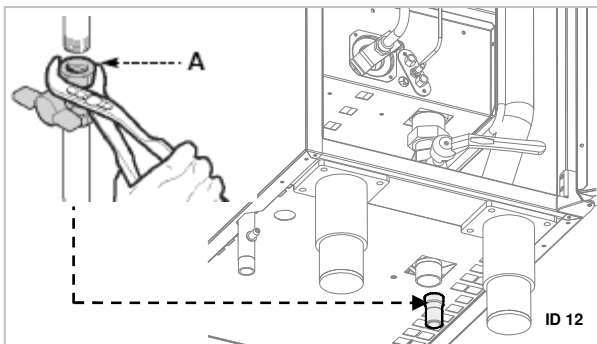


Wewnętrzna instalacja dopływu gazu oraz pomieszczenia, w którym znajduje się urządzenie, muszą być zgodne z postanowieniami obowiązującymi w kraju stosowania (rozporządzenie z dnia 12 czerwca 96 i UNI-CIG 87/23).

W celu zapewnienia odpowiedniego spalania się gazu w palnikach należy doprowadzić wymaganą ilość powietrza tzn. ok 2 metry sześciennie na godzinę dla każdego kW zainstalowanej mocy.

8.3. Właściwości wody (technik serwisu)

Podłączenie wykonuje się poprzez połączenie węży podłączeniowego urządzenia z rurą sieci wodociągowej. Na połączeniu należy zainstalować zawór odcinający (A), aby w razie konieczności przerwać dopływ wody. Za nim należy zainstalować łatwo dostępne filtry.



Do urządzenia należy podłączyć wodę pitną. W tabeli podane są wartości graniczne dla wody pitnej określone przez Wspólnotę Europejską.

Opis	Wartość
Ciśnienie	150-300 kPa 1.5-3 bar
pH	6.5-8
Twardość	8-15°F (80-150 ppm CaCO ₃)
Składniki mineralne	<1500 mg/L
Żelazo	< 0.2 mg/L
Mangan	<0.05 mg/L
Chlor	<0.25 mg/L
Siarka	<0.25 mg/L

8.4. Przyłącze gazu (technik serwisu)

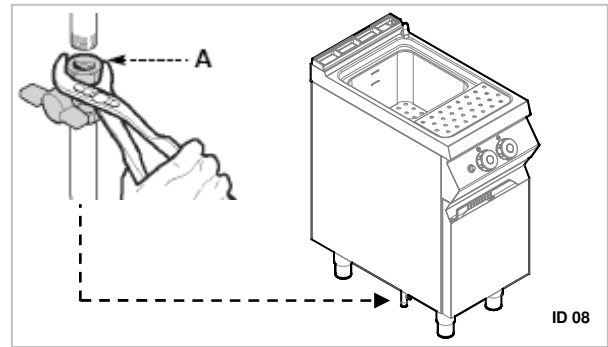
Podłączenie gazu musi być wykonane zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić dane techniczne, rodzaj gazu, ciśnienie robocze i ilość przepływu, które podane są na tabliczce znamionowej.

Podłączenie wykonane jest poprzez połączenie węża podłączeniowego urządzenia z rurą sieci gazowej. Na połączeniu należy zainstalować zawór odcinający, aby w razie konieczności przerwać dopływ gazu.

Jeżeli w instalacji doprowadzania gazu występują znaczne wahania ciśnienia, zaleca się stosowanie regulatora ciśnienia.

Po podłączeniu należy sprawdzić przyłącze pod kątem wycieków gazu.



Podczas szukania wycieków gazu nie należy stosować otwartego płomienia!

8.5. Odprowadzanie produktów spalania (technik serwisu)

W celu zainstalowania urządzeń typu „A” nie przewiduje się stosowania podłączenia do instalacji wyciągowej, lecz stosowny wyciąg, który odprowadza produkty spalania na zewnątrz.

Instalacja pod wyciągiem (A)

Należy ustawić urządzenie pod wyciągiem (1) i przymocować na podłączeniu urządzenia rurę o wymiarach podanych na ilustracjach.

Koniec przewodu spalin powinien znajdować się co najmniej 1,8 metra nad powierzchnią ustawienia urządzenia.



Zasilanie gazu urządzenia należy podporządkować systemowi odprowadzającemu: Blokowanie wentylatora musi powodować przerwę w dostawie gazu.



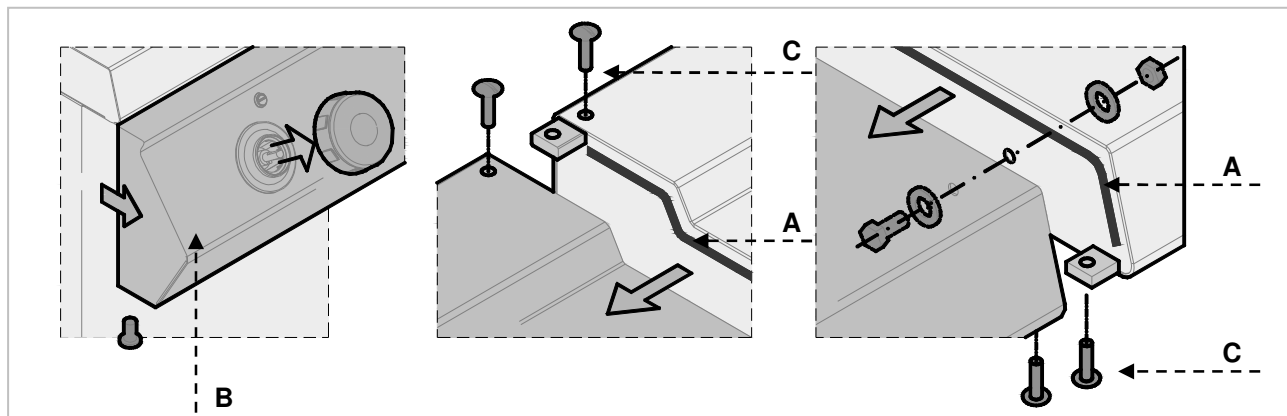
Wentylator musi włączać się automatycznie, gdy zawór gazu jest otwarty.

8.6. Montaż urządzenia w szeregu

W celu zamontowania urządzenia w szeregu (sąsiadująco) należy postępować w następujący sposób:

1. Zdemontować tablicę obsługi i o ile jest to konieczne, zdjąć ramę żeliwną z komina.

2. Na stykających się bokach użyć taśmy uszczelniającej (A).
3. Przynurzyć urządzenia do siebie i ustawić je w pozycji poziomej (regulując nóżki).
4. Połączyć urządzenia elementami złącznymi.

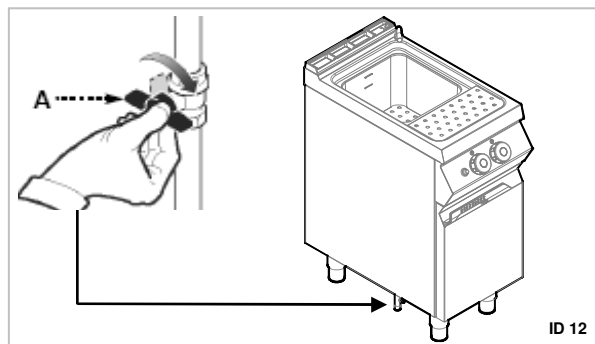


8.7. Dostawa gazu (technik serwisu)

Urządzenie zostało sprawdzone przez producenta dla gazu podanego na tabliczce znamionowej. Jeżeli stosowany jest inny rodzaj gazu, należy postępować jak poniżej.

1. Należy zamknąć kurek gazu (A)
2. Wymienić dyszę palnika (zobacz odpowiedni rozdział)
3. Wymienić dyszę płomienia zapalającego (zobacz odpowiedni rozdział)
4. Ustawić wartość minimalną na kurku gazu palnika (zobacz odpowiedni rozdział)
5. W razie konieczności należy sprawdzić doprowadzenie powietrza.

6. Należy usunąć naklejkę znajdującą się na tabliczce oraz nanieść nową, która uwzględnia stosowany gaz (pozycja 4 tabliczki znamionowej).



ID 12

8.8. Kontrola (technik serwisu)

Przed uruchomieniem urządzenia należy przeprowadzić kontrolę instalacji, aby ocenić warunki eksploatacji każdego pojedynczego podzespołu i rozpoznać ewentualne błędy.

Zaleca się przeprowadzenie następujących kontroli:

1. Otworzyć kurek gazu i sprawdzić szczelność połączeń;

1. Sprawdzić, czy zapalnik odpowiednio się zapala i pali.
2. Sprawdzić i uregulować, o ile jest to konieczne, ciśnienie gazu oraz przepływ gazu w poz. Max i Min (zobacz rozdział)
3. Sprawdzić, czy termostat zabezpieczający działa prawidłowo.
4. Sprawdzić przyłącza gazowe pod kątem wycieku gazu.

9. USTAWIENIA



Przed ustawieniem włączyć wszystkie występujące urządzenia zabezpieczające.

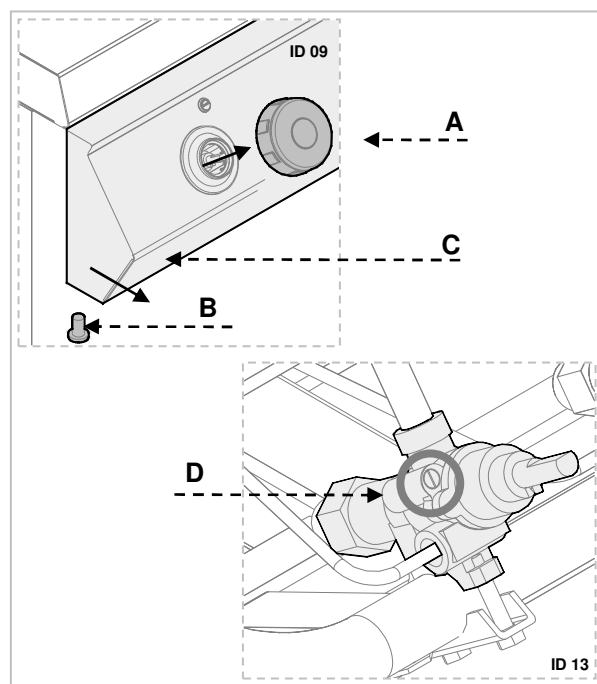
Przed wszystkim należy wyłączyć kurek gazu i uniemożliwić dostęp do urządzenia, które w przypadku aktywacji może prowadzić do niespodziewanych sytuacji zagrażających bezpieczeństwu i zdrowiu osób.

9.1. Minimalne ustawienie zaworu palnika (technik serwisu)

Ustawienia te wymagane są wyłącznie wtedy, gdy podłączony rodzaj gazu różni się od gazu sprawdzonego, po podłączeniu gazu. Przed wykonaniem tego ustawienia należy sprawdzić, czy ciśnienie gazu jest zgodne z wartością ciśnienia nominalnego (zobacz tabela).

Należy postępować w podany poniżej sposób.

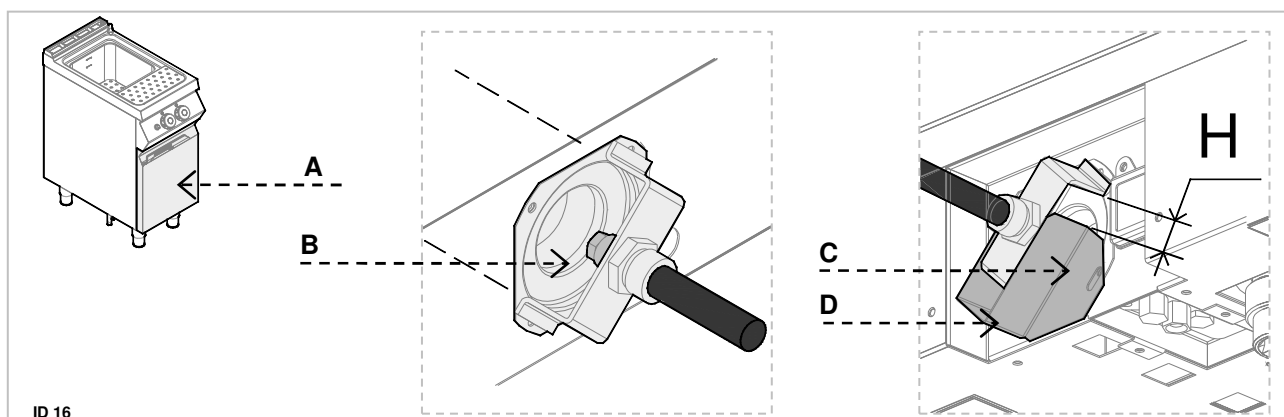
1. Zamknąć zawór odcinający gazu.
2. Odciągnąć pokrętło regulujące **A**.
3. Wykręcić śruby **B** i zdjąć panel obsługi (**C**).
4. Wyciągnąć iniektor **D** i wymienić go na taki, który jest odpowiednia dla stosowanego rodzaju gazu (zobacz załączniki). Po ustawieniu załakować śrubę.
5. Na zakończenie zamontować panel obsługi (**C**) oraz pokrętło regulatora (**A**).



9.2. Wymiana dyszy palnika (technik serwisu)

Należy postępować w podany poniżej sposób.

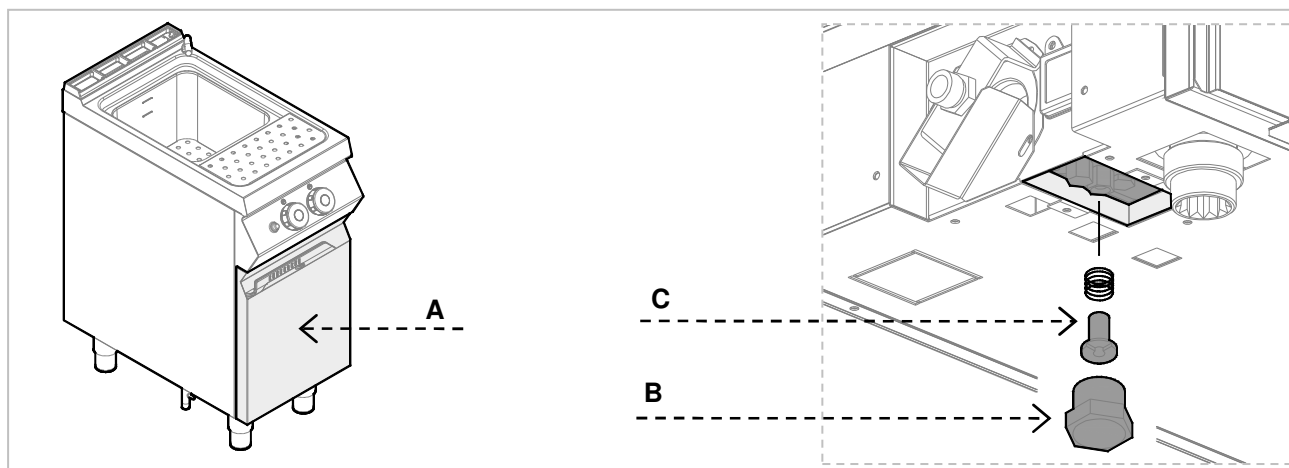
- Zamknąć zawór odcinający gazu
- Otworzyć pokrywę (**A**)
- Wymienić dyszę (**B**) na taką, która jest stosowana dla użytkowanego gazu (zobacz załącznik).
- Złuzować śrubę **C** i ustawić rurkę Venturiego (**D**).
- Na zakończenie należy wrócić ponownie do ustawień stanu początkowego.
- Zamknąć pokrywę.



9.3. Wymiana dyszy palnika płomienia zapalającego (technik serwisu)

Należy postępować w podany poniżej sposób.

- Zamknąć zawór odcinający gazu.
- Otworzyć pokrywę (A)
- Płomień zapalający jest przyporządkowany do palnika.
- Odkręcić nakrętkę (B).
- Wyciągnąć dyszę C i wymienić ją na taką, która jest odpowiednia dla stosowanego rodzaju gazu (zobacz załączone tabele).
- Ponownie przykręcić nakrętkę i wrócić do ustawień początkowych.
- Zamknąć pokrywę.




PL

10. UTYLIZACJA URZĄDZENIA

i Urządzenie jest oznakowane zgodnie z europejską dyrektywą 2002/96/EG, WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE).

! Utylizując ten produkt zgodnie z przepisami, użytkownik przyczynia się do zapobiegania negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia.



Symbol  na produkcie lub dołączonej dokumentacji wskazuje na to, że ten produkt nie może być traktowany tak jak normalne odpady z gospodarstwa domowego, tylko należy je przekazać do odpowiedniego punktu zbiorczego urządzeń elektrycznych i elektronicznych w celu poddania go recyngowi.

Należy przestrzegać lokalnych ustaleń odnośnie utylizacji odpadów.

Dalsze informacje dotyczące postępowania, ponownego zastosowania i recyngingu tego produktu są dostępne we właściwych lokalnych urzędach, komórce ds. utylizacji lub u sprzedawcy tego produktu.

ANLAGEN

ATTACHMENTS

ANNEXES

ALLEGATI

ANEXOS

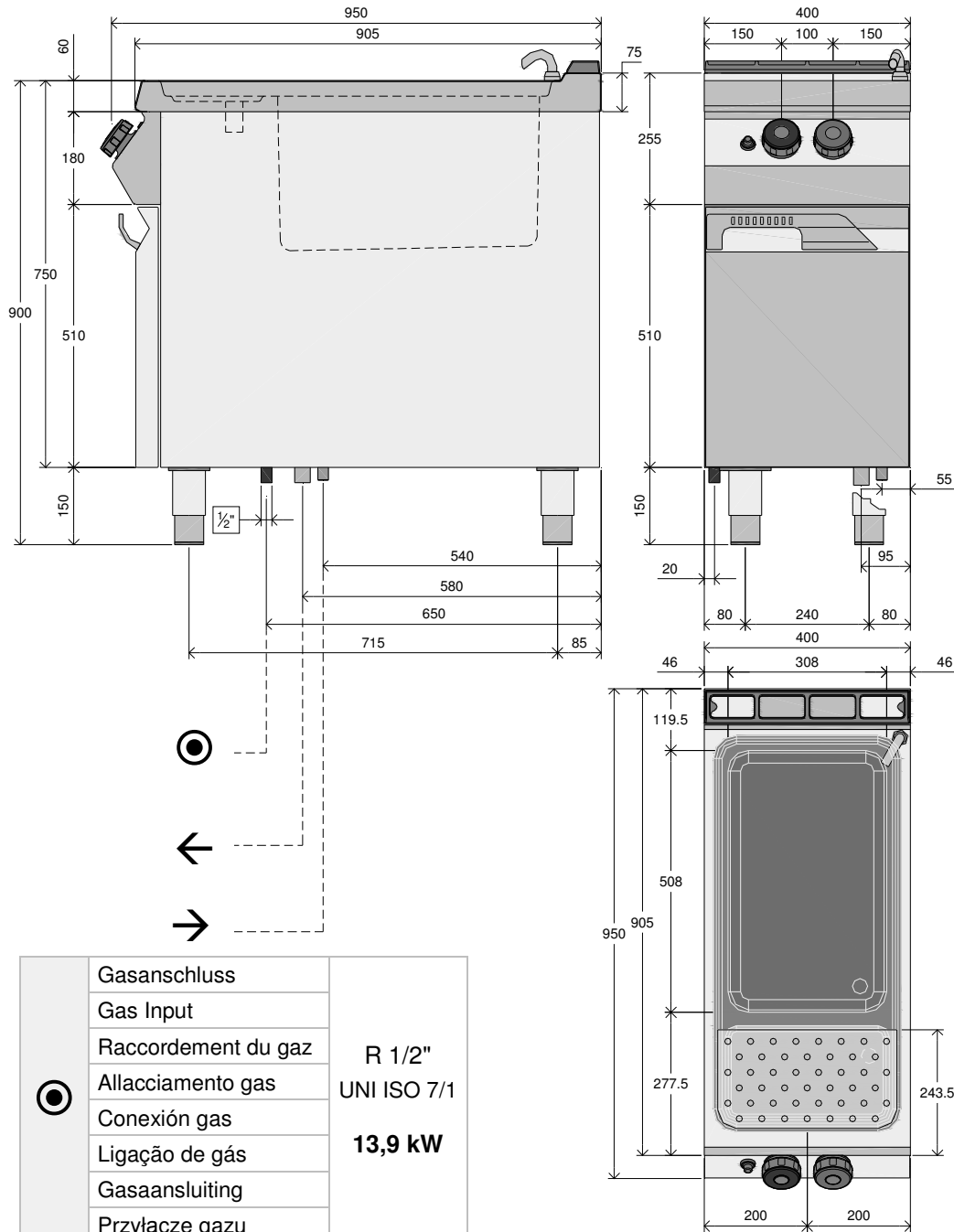
ANEXOS

BIJLAGEN

ZAŁĄCZNIKI

CPG91M00

ANSCHLUSSSCHEMA - CONNECTION CARD - FICHE DES RACCORDEMENTS - SCHEDA ALLACCIAMENTI - FICHA DE ENLACES - ESQUEMA DAS CONEXÕES - PLAN AANSLUITINGEN SCHEMAT PODŁĄCZENIA



	Gasanschluss	R 1/2" UNI ISO 7/1 13,9 kW
	Gas Input	
	Raccordement du gaz	
	Allacciamento gas	
	Conexión gas	
	Ligação de gás	
	Gasaansluiting	
	Przyłącze gazu	

	Wasseranschluss	R 1/2" UNI ISO 7/1		Wasserablass	R 1/1" UNI ISO 7/1
	Water input			Water drain	
	Raccordement d'eau			Vivage d'eau	
	Allacciamento acqua			Scarico acqua	
	Conexión del agua			Evacuacion del agua	
	Ligação água			Descarga água	
	Wateraansluiting			Waterafvoer	
	Właściwości wody			Odpływ wody	

Modelle	Becken	Brenner	ΣQ_n	Gasverbrauch				
Model	Container	Burner		Gas consumption				
Modèle	Bac	Brûleur		Consommation de gaz				
Modello	Vasca	Bruciatore		Consumo gas				
Modelo	Depósito	Quemador		Consumo de gas				
Modelo	Contentor	Queimador		Consumo de gás				
Model	Bak	Brander		Gasverbruik				
Model	Zbiornik	Palnik		Zużycie gazu				
	I	kW		kW	G20 m ³ /h	G25 m ³ /h	G30 kg/h	G31 kg/h
CPG91M00	40	13,9		13,9	1,47	1,71	1,10	1,08

Tabelle: Düsen für Brenner - Table: Burner nozzles - Tableau : Buses du brûleur - Tabella: ugelli dei bruciatori - Tabla: Toberas del quemador - Tabel: mondstukken voor de brander - Tabela: Dysze palnika

13,9 kW

①	②	Gas	Pen mbar	Qn max kW	Qn min kW	I ③	B ④	P ⑤	H mm ⑥
AT	II2H3B/P	G30/G31	50	13,9	4,5	170	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
BE	II2E+3+	G30/G31	28/37	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
		G25	25	13,9	4,5	290	100	27.2	25
BG	II2H3B/P	G30/G31	30	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
CH	II2H3+	G30/G31	28/37	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
	II2H3B/P	G30/G31	50	13,9	4,5	170	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
CY	II2H3+	G30/G31	28/37	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
	II2H3B/P	G30/G31	30	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
CZ	II2H3+	G30/G31	28/37	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
DE	II2ELL3B/P	G30/G31	50	13,9	4,5	170	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
		G25	20	13,9	4,5	315	100	27.2	25
DK	II2H3B/P	G30/G31	30	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
EE	II2H3B/P	G30/G31	30	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
ES	II2H3+	G30/G31	28/37	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
FI	II2H3B/P	G30/G31	30	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
FR	II2E+3+	G30/G31	28/37	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
		G25	25	13,9	4,5	290	100	27.2	25
GB	II2H3+	G30/G31	28/37	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
GR	II2H3+	G30/G31	28/37	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
	II2H3B/P	G30/G31	30	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
HR	II2H3B/P	G30/G31	30	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
IE	II2H3+	G30/G31	28/37	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25

Tabelle: Düsen für Brenner - Table: Burner nozzles - Tableau : Buses du brûleur - Tabella: ugelli dei bruciatori - Tabla: Toberas del quemador - Tabel: mondstukken voor de brander - Tabela: Dysze palnika	13,9 kW
---	----------------

①	②	Gas	Pen mbar	Qn max kW	Qn min kW	I ③	B ④	P ⑤	H mm ⑥
IS	I3B/P	G30/G31	30	13,9	4,5	195	100	22	32
IT	II2H3+	G30/G31	28/37	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
LT	II2H3B/P	G30/G31	30	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
LU	I2E	G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
LV	II2H3B/P	G30/G31	30	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
MT	I3B/P	G30/G31	30	13,9	4,5	195	100	22	32
NL	II2L3B/P	G30/G31	30	13,9	4,5	195	100	22	32
		G25	25	13,9	4,5	290	100	27.2	25
NO	II2H3B/P	G30/G31	30	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
PT	II2H3+	G30/G31	28/37	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
RO	II2H3B/P	G30/G31	30	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
	II2E3B/P	G30/G31	30	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
	II2L3B/P	G30/31	30	13,9	4,5	195	100	22	32
		G25	20	13,9	4,5	315	100	27.2	25
SE	II2H3B/P	G30/G31	30	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
SI	II2H3+	G30/G31	28/37	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
	II2H3B/P	G30/G31	30	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
SK	II2H3B/P	G30/G31	30	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
TR	II2H3+	G30/G31	28/37	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
	II2H3B/P	G30/G31	30	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25

- | |
|---|
| ① Land - Country - Pays - Paese - País - País - Land - Kraj |
| ② Kategorie - Category - Catégorie - Categoria - Categoria - Categoria - Kategoría |
| ③ Brennerdüse - Burner nozzles - Buse du brûleur - Ugello del bruciatore - Tobera del quemador - Bico de quemador - Mondstuk van de brander - Dysza palnika |
| ④ Zündbrennerdüse - Pilot burner nozzles - Buse du brûleur d'allumage - Ugello del bruciatore di accensione - Tobera del quemador de encendido - Bico de quemador piloto - Mondstuk van de ontstekingsbrander - Dysza palnika zapłonowego |
| ⑤ Druck Brennerdüse - Burner nozzle pressure - Pression de la buse du brûleur - Pressione dell'ugello del bruciatore - Presión de la tobera del quemador - Pressão de bico de quemador - Druk van het mondstuk van de brander - Ciśnienie dyszy palnika |

Tabelle der Gas-Eigenschaften - Table of gas characteristics - Tableau des propriétés du gaz - Tabella: caratteristiche di gas - Tabla de propiedades del gas - Tabela de propriedades de gás - Tabel van gaseigenschappen - Tabela własności gazu						
Familie Group Famille Tipi Familia Família Famili Rodzina	Gastypen Group Type de gaz Tipi di gas Tipos de gas Tipos de gás Gastypes Rodzaje gazu	Wobbeindex Wobbe index Indice de Wobbe Indice di Wobbe Índice de Wobbe Índice de Wobbe Wobbe-index Liczba Wobbego	Unterer Heizwert Net calorific value Pouvoir calorifique inférieur Potere calorifico min Valor inferior de combustión Valor calorífico mais baixo Onderste verbrandingswaarde Dolna wartość opałowa			
				MJ/m ³	Kcal/m ³	MJ/m ³
II	G20	45,67	8129	34,02		
	G25	37,38	6989	29,25		
III	G30	80,58			10908	45,65
	G31	70,69			11073	46,34

Tabelle der Gasdrücke - Table of gas pressure - Tableau des pressions - Tabella pressioni di gas - Tabla de presión del gas - Tabela de pressão de gás - Tabel van gasdruk - Tabela ciśnienia gazu

Land - Country - Pays - Paese - País - País - Land - Kraj	G20 mbar			G25 mbar			G30 mbar			G31 mbar		
	②	①	③	②	①	③	②	①	③	②	①	③
IT-GB-IE-PT-CH GR-ES-CZ	17	20	25	-	-	-	20	30	35	25	37	45
FR-BE	17	20	25	20	25	30	20	28	35	25	37	45
LU	17	20	25	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DE	17	20	25	17	20	25	42,5	50	57,5	42,5	50	57,5
AT-CH	17	20	25	-	-	-	42,5	50	57,5	42,5	50	57,5
DK-SE-FI-CZ-SI LV-LT-EE-SK	17	20	25	-	-	-	25	30	35	25	30	35
NL	-	-	-	20	25	30	25	30	35	25	30	35
NO	-	-	-	-	-	-	25	30	35	25	30	35
HU	-	-	-	-	-	-	20	30	35	20	30	35
CY	-	-	-	-	-	-	20	28-30	35	25	37	45
MT	-	-	-	-	-	-	28	30	35	28	30	35
PL	17,5	20	25	-	-	-	-	-	-	-	-	-

- ① Nenndruck - Rate pressure - Pression nominale - Pressione nominale - Presión nominal - Pressão nominal - Nominale druk - Ciśnienie nominalne
- ② Mindestdruck - Minimum pressure - Pression minimale - Pressione minima - Presión mínima - Pressão mínima - Minimumdruck - Ciśnienie minimalne
- ③ Höchstdruck - Maximum pressure - Pression maximale - Pressione massima - Presión máxima - Pressão máxima - Maximumdruck - Ciśnienie maksymalne

DE

LAUT GESETZLICHER VORSCHRIFT STEHT DIESES HANDBUCH UNTER EIGENTUMS-
VORBEHALT UND DARF AUS DIESEM GRUND NICHT OHNE UNSERE GENEHMIGUNG
VERVIELFÄLTIGT UND/ODER IN JEDLICHER FORM AN DRITTE WEITERGEGEBEN WERDEN!

GB

IN COMPLIANCE WITH THE LAW IN FORCE, IT IS PROHIBITED TO REPRODUCE AND/OR
DISTRIBUTE THIS MANUAL IN ANY WAY WITHOUT THE AUTHORISATION OF THE PROPRIETOR!

FR

AUX TERMES DE LA LOI, LA PROPRIETE DE CETTE NOTICE EST RESERVEE. IL EST DONC
INTERDIT DE LA REPRODUIRE ET/OU DE LA DISTRIBUER SOUS QUELQUE FORME QUE CE SOIT
SANS NOTRE AUTORISATION!

IT

A TERMINI DI LEGGE È RISERVATA LA PROPRIETÀ DI QUESTO MANUALE CON DIVIETO DI
RIPRODURLO E/O DISTRIBUIRLO IN QUALSIASI FORMA SENZA NOSTRA AUTORIZZAZIONE!

ES

DE ACUERDO CON LOS TÉRMINOS DE LA LEY ESTÁ RESERVADA LA PROPIEDAD DE ESTE
MANUAL CON EXPRESA PROHIBICIÓN DE REPRODUCIRLO Y /O DISTRIBUIRLO EN CUALQUIER
FORMA SIN NUESTRA AUTORIZACIÓN!

PT

A PROPRIEDADE DESTE MANUAL É RESERVADA POR LEI, SENDO PROIBIDA A SUA
REPRODUÇÃO E/OU DISTRIBUIÇÃO EM QUALQUER FORMA SEM A NOSSA AUTORIZAÇÃO!

NL

DE FABRIKANT BEHOUDT ZICH HET RECHT VOOR OM DE KENMERKEN VAN DE
TOESTELLEN DIE IN DEZE PUBLICATIE WORDEN VOORGESTELD TE WIJZIGEN ZONDER
VOORAF TE VERWITTIGEN!

PL

ZGODNIE Z PRZEPISAMI PRAWNYMI NINIEJSZA INSTRUKCJA JEST NASZĄ WŁASNOŚCIĄ
I Z TEGO POWODU NIE MOŻE BYĆ BEZ NASZEJ ZGODY POWIELANA I / LUB PRZEKAZYWANA
W JAKEJKOLWIEK FORMIE OSOBOM TRZECIM!