

thermaline S90

**PASTA COOKER, GAS
PASTA COOKER, GAS
CUOCIPASTA A GAS
PASTAKOKARE, GAS**



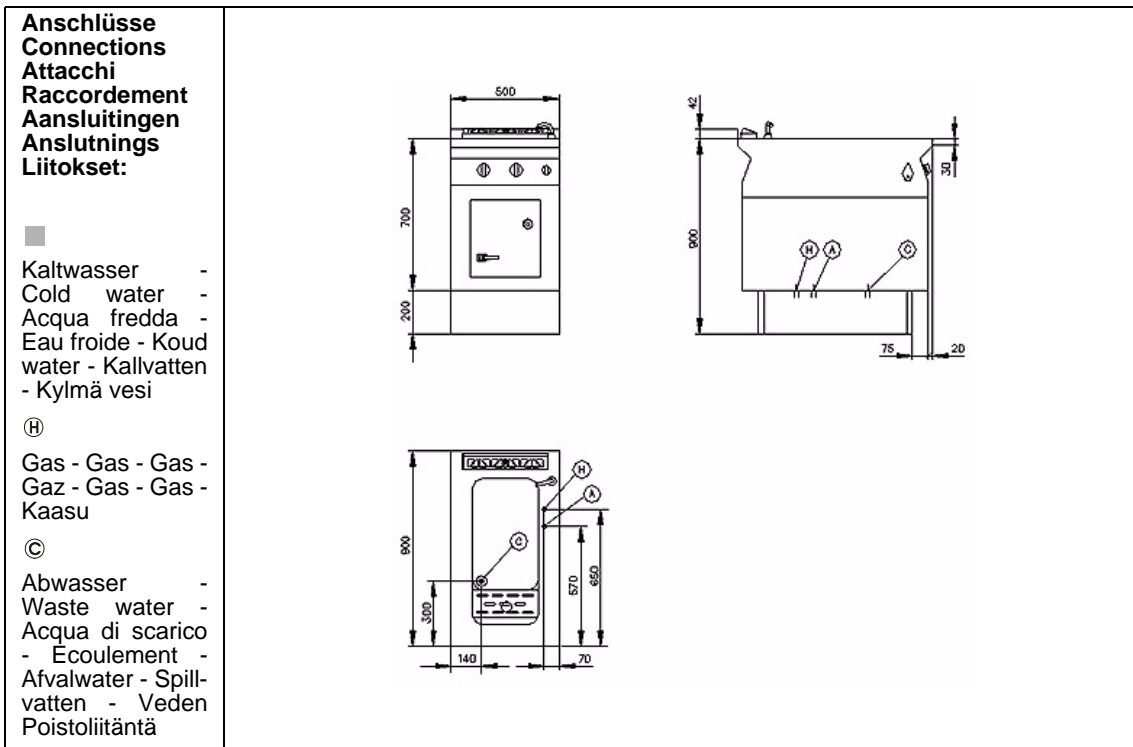
**DE
GB
IT
SE**

**INSTALLATIONS- UND BETRIEBSANLEITUNG
INSTALLATION- AND OPERATING INSTRUCTIONS
ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE E L'USO
INSTRUKTIONER FÖR INSTALLATION / BRUKSANVISNING**

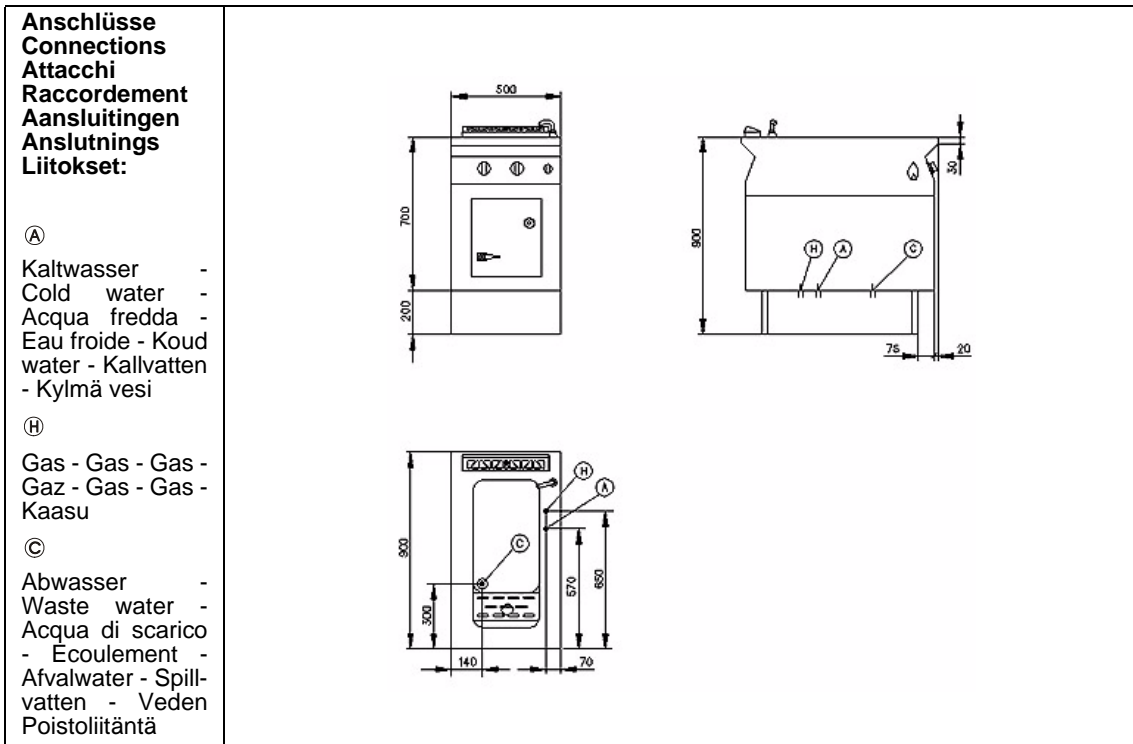
**Seite 3
page 13
pagina 23
sidan 33**



**Doc. 62.9680.01
Edition 3
07.2005**



An Wand - against wall - contro la parete - contre une paroi - tegen wand - vid vägg - seinän vieressä



Freistehend - free standing - libero - isolé - vrijstaand - frittstående - seisomassa yksin

Fig.1 INSTALLATIONSPLÄNE - INSTALLATION DRAWINGS - PIANI DI INSTALLAZIONE- PLANS D'INSTALLATION - INSTALLATIESCHETSEN - INSTALLATIONSSCHEMAN - ASENNUSMITAT LATTIA

INHALTSVERZEICHNIS

APPENDIX

I.	ALLGEMEINE HINWEISE.....	3
II.	INSTALLATIONSANLEITUNG	5
III.	BETRIEBSANLEITUNG.....	10

CONTENTS

IV.	GENERAL INFORMATION.....	13
V.	INSTALLATION INSTRUCTIONS.....	15
VI.	OPERATING INSTRUCTIONS.....	20

INDICE

VII.	ISTRUZIONI GENERALI.....	23
VIII.	ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE	25
IX.	ISTRUZIONI PER L'USO	30

INNEHÅLL

X.	ALLMÄNNA ANVISNINGAR	33
XI.	INSTALLATIONSANVISNING	35
XII.	DRIFTSANVISNING	40

APPENDIX

XIII.	Düsentabelle - Table of nozzle - Tabella di ugello - Tableau de gicleur	
-------	---	--

I. ALLGEMEINE HINWEISE

1. SICHERHEITS- UND GEBRAUCHSHINWEISE

1.1 INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME

- ▲ Die Montage, Einstellung und erste Inbetriebnahme des Gerätes muss vorschriftsgemäss nach den Anleitungen des Herstellers erfolgen und darf nur durch einen autorisierten Fachmann ausgeführt werden.
- ▲ Die Installationen für die Versorgung von Elektrizität und des Gases müssen durch konzessionierte Fachleute unter Beachtung der landesspezifischen und lokalen Vorschriften erfolgen. Sie tragen die Verantwortung.



1.2 PFLICHTEN DES BETREIBERS

- ▲ Dem Betreiber obliegt die Verantwortung zur Gewährleistung einer ständigen Funktionsfähigkeit aller sicherheitsrelevanten Bauteile. Ihre Funktionsfähigkeit ist mindestens einmal jährlich durch einen autorisierten Fachmann zu überprüfen und im Bedarfsfall wiederherzustellen.
- ▲ Der Betreiber dieser Geräte ist verantwortlich, dass die nationalen Vorschriften betreffend die Betriebssicherheit vollumfänglich eingehalten werden.
- ▲ Das Gerät darf nur unter der Aufsicht fachlich geschulter Personen betrieben werden.
- ▲ **Vorschriften für die Schweiz:**
Bei der Aufstellung und Installation sind folgende Vorschriften zu beachten:
 - SVGW-Geleitsätze G1 (2002).
 - EKAS-Richtlinie Nr. 1942: Flüssiggas, Teil 2 (EKAS: Eidgenössische Koordinationskommission für Arbeitssicherheit).
 - Vorschriften der Vereinigung Kantonalen Feuerversicherungen (VKF).



1.3 BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

- ▲ Geschlossene Behälter dürfen nicht erhitzt werden, da die Gefahr des Berstens und von Verletzungen besteht.
- ▲ Das Gerät ist nur zum Garen von Speisen in gewerblichen Betrieben zugelassen.



1.4 SICHERHEITSBEWUSST ARBEITEN

- ▲ Mit Lebensmittel gefüllte Körbe müssen langsam in das volle Wasserbecken eingebracht werden, damit das heisse Wasser nicht überläuft - **Verbrennungsgefahr!**
- ▲ Es ist darauf zu achten, dass dem Wasserbad keine Stoffe zugeführt werden, die ein zu starkes Aufschäumen beim Sieden verursachen. - **Verbrennungsgefahr!**
- ▲ Das Abspritzen des Gerätes oder Teilen davon mit **Hochdruckreinigungsgerät** kann Funktionsstörungen verursachen und ist zu unterlassen.



- ▲ Die Beckenheizung darf nicht eingeschaltet werden, wenn sich kein Wasser im Becken befindet oder der Wasserspiegel unter den Minimalfüllstand abgesunken ist. - **Brandgefahr.**



- ▲ Beim Entweichen von Brenngasen besteht Brand- und Explosionsgefahr. Verhalten bei Gasaustritt und Gasgeruch:
 - Nicht rauchen, kein Feuer entfachen
 - Keine elektrischen Schalter oder Klingeln betätigen, nicht die Piezo-Zünder betätigen
 - Ventile der Flaschen und Hauptgashahn am Gerät schliessen
 - Raum gründlich lüften
 - Undichte Gasflasche bei geschlossenem Ventil aufrecht ins Freie stellen.
- ▲ Die Abgasöffnungen werden heiss; deren Berührung muss vermieden werden.
- ▲ Die Abgasöffnungen dürfen nicht mit Gegenständen zugedeckt werden.
- ▲ Für Geräte mit einem Ablauf sollte der Schlauch in eine Ablauföffnung gehen, die mit einem Gitter tritt- und kipp sicher abgedeckt ist oder eine Ablaufrinne sollte unterhalb des Gerätes verlaufen.

1.5 KUNDENDIENST UND REPARATUR

- ▲ Bei Auftreten einer dauernden, betriebsbehindernden Störung ist das Gerät auszuschalten und vom Versorgungsnetz zu trennen.
- ▲ Reparatur-, Wartungsarbeiten und andere Anpassungen sind vom autorisierten Fachmann auszuführen. Dabei sind die geltenden lokalen und landesspezifischen Vorschriften zu beachten. Dies gilt insbesondere für Brenner, Zünd-, Sicherheits- und Regeleinrichtungen. Auszutauschende Teile sind durch Originalteile zu ersetzen. **Es müssen periodische Prüfungen auf Gasdichtheit vorgenommen werden. Der Abschluss eines Wartungsvertrags wird deshalb empfohlen.**
- ▲ Pflege und Wartung der Geräte muss bei kalten Heizflächen erfolgen. Keine brennbaren Flüssigkeiten zur Gerätereinigung verwenden.



1.6 ENTSORGUNG

- ▲ Das WEEE-Symbol am Gerät besagt, dass dieses Gerät nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf, sondern gemäß geltenden Bestimmungen so entsorgt werden muss, dass dadurch keine Gefährdungen für die Umwelt und die Gesundheit von Personen auftreten können.
- ▲ Wenn Sie zur Entsorgung dieses Gerätes weitere Informationen benötigen, sollten Sie sich mit einem Vertriebs-/Kundendienstvertreter bzw. Händler dieses Produktes oder mit ihrem örtlichen Müllentsorgungsdienst in Verbindung setzen.



2. TECHNISCHE DATEN

Geräte PNC	Geräte Typ	Breite	Sockel	Becken-	Leistung
		Tiefe	Füße	inhalt	
		in mm		in Liter	in kW
9CHG582450	AKGROAOOOO	500	200	1 x 40	13
9CHG582451	AKGROFOOOO	900 700			

3. GASVERBRAUCH

Leistung kW	G20 (m ³ /h)	G25 (m ³ /h)	G30/31 (kg/h)
13	1.38	1.6	1.02

4. VERPACKUNG

Alle verwendeten Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und können in einer Verbrennungsanlage entsorgt oder einem Recycling zugeführt werden.

5. PRÜFUNGEN / ZERTIFIKATE

Alle elektrischen Geräte sind VDE geprüft. Sie erfüllen die Norm EN 60 335 sowie die EG-Niederspannungsrichtlinie 73/23/EEC. Alle Gas und elektrisch/Gas kombinierten Geräte des Herdprogramms sind durch DVGW EG-Baumuster geprüft. Sie erfüllen die Norm EN 203 sowie die EG-Gasgeräte-Richtlinie 90/396/EEC. Die Geräte sind mit dem CE-Kennzeichen auf dem Typenschild markiert.

6. TYPENSCHILD

Das Typenschild (E) befindet sich jeweils innen und aussen an der rechten Seite der Bedienblende (D/Seite 6 Fig.5).

Die 8stellige Seriennummer YWWXXXXX auf dem Typenschild setzt sich wie folgt zusammen:

Y ist die letzte Ziffer des Herstellungsjahres

WW steht für die Woche der Herstellung

XXXXX ist die laufende Seriennummer

II. INSTALLATIONSANLEITUNG

1. AUFSTELLUNG

Das Gerät ist für den Anschluss an festverlegte Leitungen vorgesehen. Die Geräte eignen sich zum Aufstellen als Einzelgeräte oder als Gerätegruppe. Sie können frei im Raum, Seite an Seite, seitlich und/oder hinten gegen eine Wand aufgestellt werden.

1.1 ABSTÄNDE

Wird das Gerät neben temperaturempfindliche Möbel oder dergleichen auf- oder angestellt, so ist ein Sicherheitsabstand von ca. 50 mm einzuhalten oder eine wärmedämmende Isolierung anzubringen.

Bei Aufstellung des Gerätes in unmittelbarer Nähe von Wänden, Trennwänden, Küchenmöbel, dekorativen Verkleidungen usw. wird empfohlen, dass diese aus nicht brennbarem Material ausgeführt sind, andernfalls müssen sie mit geeignetem, nichtbrennbarem Material verkleidet werden. Die genaueste Beachtung der Vorschriften des Brandschutzes muss sichergestellt sein.

1.2 AUSRICHTEN DER HÖHE

Gerät auf Füßen: Das Ausrichten erfolgt über das Ein- oder Ausschrauben der unteren Fussteile.

Gerät auf Stahlsockel: Unebenheiten oder Höhenunterschiede können durch Unterlegen von einem oder mehreren Blechen aus Chrom-Nickelstahl ausgeglichen werden.

Gerät auf Mauersockel: Das Ausrichten erfolgt durch Unterlegen von Metallplättchen.

1.3 ZUSAMMENBAU ZWEIER GERÄTE

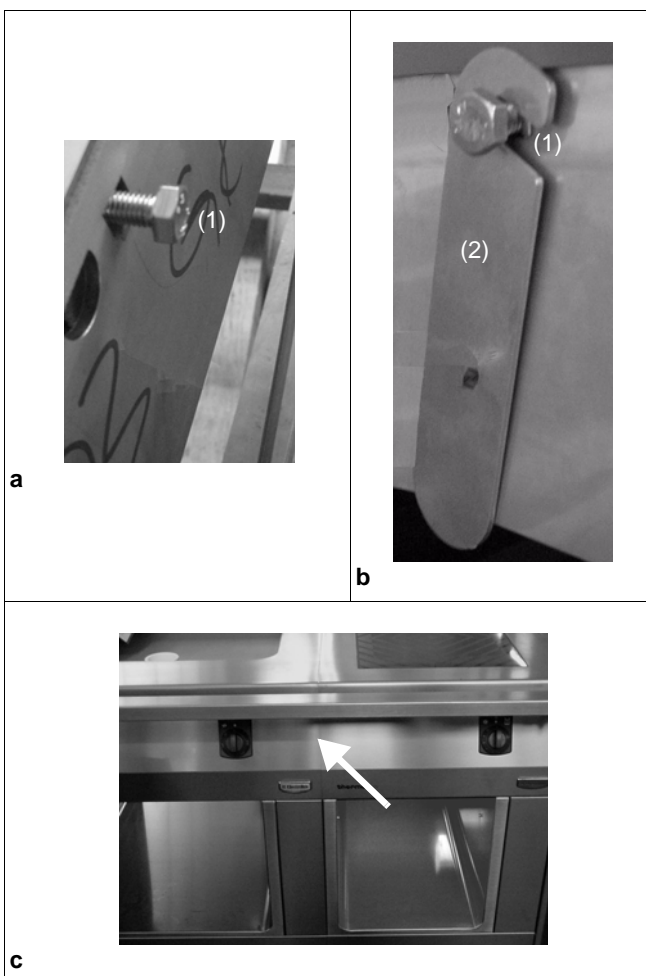


Fig.1 Seitliche Verbindung

Das Verbindungsset besteht aus je zwei vormontierten Käfigmuttern (1 / Fig.1) an der rechten Seite des Gerätes, Sechskantschrauben M8x25 (1 / Fig.1) und Laschen (2 / Fig.1)

- ⇒ Bedienblenden beider Geräte nach 2.2 entfernen
- ⇒ Frontblenden beider Geräte nach 2.1 entfernen
- ⇒ Schraube (1 / Fig.1) lose, etwa 5 mm tief in die Käfigmutter drehen.

Gerätepositionierung:

- ⇒ Beide Geräte nebeneinander stellen.
- ⇒ In Position und Höhe ausrichten.

Geräte verbinden:

- ⇒ Geräte zusammenschieben.
- ⇒ Lasche (2 / Fig.1) an der linken Verbindungsplatte des zweiten Gerätes innen einsetzen.
- ⇒ Schrauben festziehen.

Hinweis

Die Käfigmuttern können bei Bedarf auch auf der anderen Seite des Gerätes angebracht werden.

1.4 SEITENWAND (D)

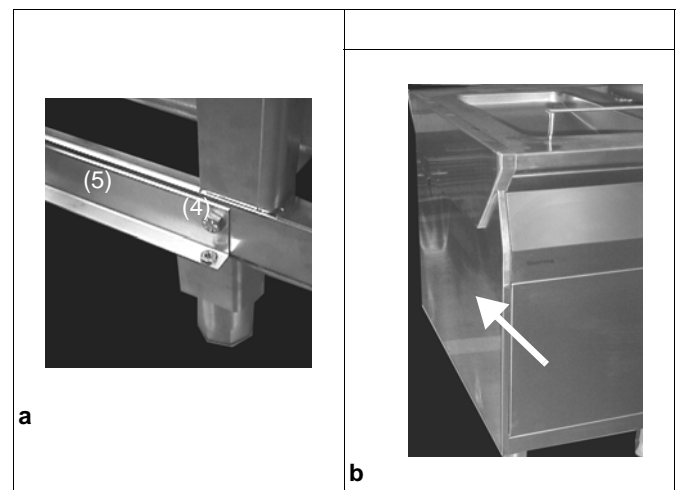


Fig.2 Seitenwandmontage

Das Verbindungsset besteht aus je zwei Sechskantschrauben M8x25 (1 / Fig.1), Bolzen mit Sicherungsring (2 / Fig.1), Laschen (3 / Fig.1), Sechskantschrauben M8x16 mit Fächerscheiben und Sechskantmuttern M8, Sechskantschrauben M5 mit Fächerscheiben (4 / Fig.2) und einem Befestigungswinkel (5 / Fig.2).

- ⇒ Bolzen mit Sicherungsring (2 / Fig.1a) von aussen in die vorgesehene Öffnung in der Seitenwand stecken.
- ⇒ Schraube (1 / Fig.1a) lose, etwa 5 mm tief in die vormontierten Käfigmuttern in der Seitenwand drehen.
- ⇒ Den Befestigungswinkel (5 / Fig.2b) mit den Schrauben, Fächerscheiben und Muttern unten am Rahmen befestigen. (4 / Fig.2).
- ⇒ Seitenwand positionieren und von unten mit zwei Sechskantschrauben und den Fächerscheiben anschrauben.
- ⇒ Lasche (3 / Fig.1b) an der Verbindungsplatte des Gerätes innen einsetzen.
- ⇒ Die Seitenwand ausrichten und alle Schrauben fest anziehen.

1.5 STAHLSOCKEL

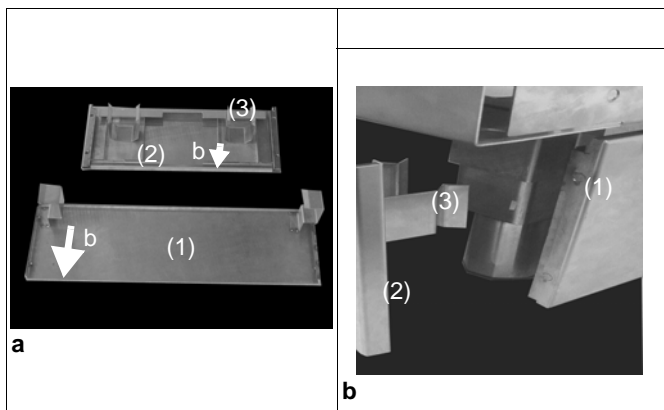


Fig.3 Sockelmontage

Zur Sockelmontage werden benötigt:

- Seitensockel links und rechts (1 / Fig.3).
 - Sockel für die Frontseite und bei freistehenden Geräten zusätzlich für die Rückseite (2 / Fig.3).
- ⇒ Seitensockel (1 / Fig.3) von vorne nach hinten mit der Halterung auf die Beine schieben. Der längere Abstand (b / Fig.3) der Halterung muss unten sein.
- ⇒ Halterungen (3 / Fig.3) am Sockel (2 / Fig.3) anbringen. Der längere Abstand (b / Fig.3) der Halterung muss unten sein.
- ⇒ Sockel mit den Halterungen (3 / Fig.3) auf die Beine stecken.

1.6 WANDMONTAGE

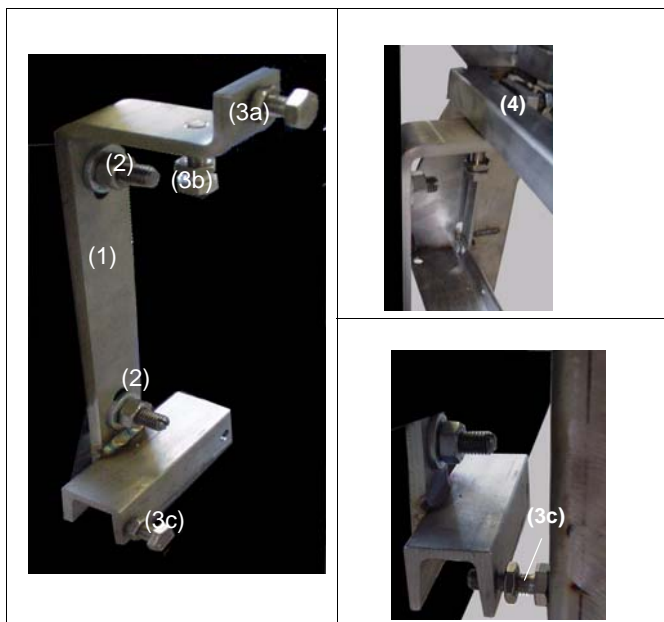


Fig.4 Wandmontage

Das Montageset zur Wandbefestigung besteht aus:

- 2 Befestigungswinkel (1 / Fig.4),
- 4 Schrauben mit Muttern, Unterlegscheiben und **Dübeln** (2 / Fig.4) zur Befestigung in der Wand und
- 6 Nivellierungsschrauben mit Muttern (3 / Fig.4).

Befestigungswinkel montieren:

- ⇒ Die Schrauben (2) in der Wand befestigen, die zwei Befestigungswinkel (1) anbringen und ausrichten.
 - ⇒ Pro Befestigungswinkel (1) oben zwei und unten eine Nivellierungsschraube (3a-c) einsetzen.
- Nivellierungsschrauben 3c:
- im linken Befestigungswinkel linkes Gewinde,
 - im rechten Befestigungswinkel rechtes Gewinde benutzen.

zen.

Gerät einhängen:

- ⇒ Geräteboden entfernen.
- ⇒ Das Gerät am Holmen (4) im oberen Teil des Befestigungswinkels aufhängen.
- ⇒ Die Schrauben (3a) soweit anziehen bis das Gerät fast die Wand berührt.

Feinjustierung:

- ⇒ Mit den Nivellierungsschrauben (3) wird das Gerät in die korrekte Position gebracht.
- ⇒ Geräteboden wieder montieren.

2. ZUGANG ZUM INNEREN

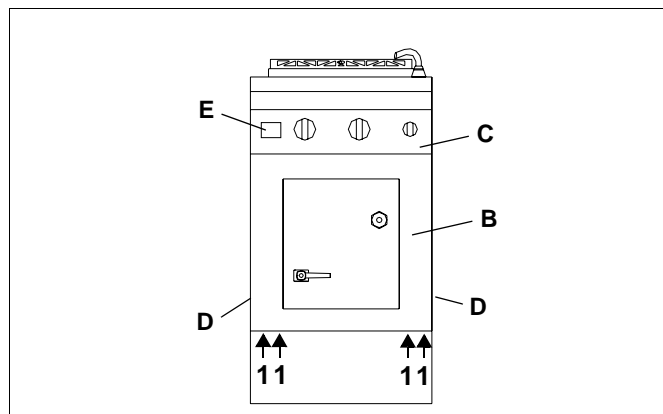


Fig.5 Gesamtansicht

2.1 FRONTBLENDEN (A) und (B)

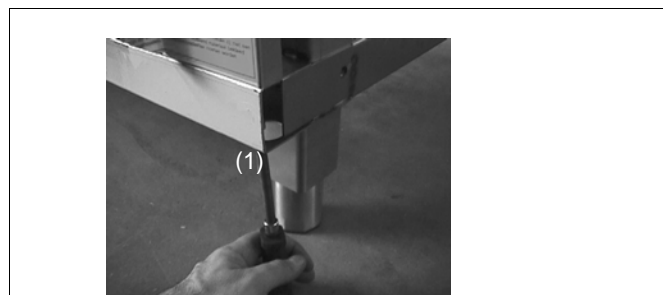


Fig.6 Frontblenden

- ⇒ Schrauben (1 / Fig.5, Fig.6) lösen. Bei eingebautem Backofen auch Schrauben (2 / Fig.5) an der Innenseite des Ofens lösen.
- ⇒ Blende nach vorne unten wegziehen.

2.2 BEDIENUNGSBLENDE (C)

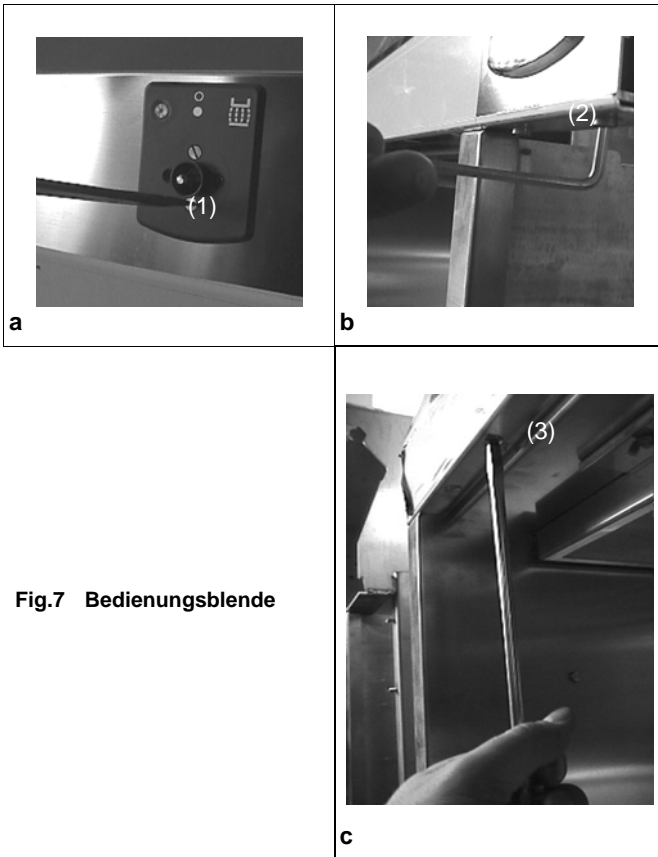


Fig.7 Bedienungsblende

- ⇒ Drehschalter abziehen.
- ⇒ Darunter liegende Schrauben lösen (1 / Fig.7a) und Grundplatte abnehmen.
- ⇒ Schrauben (2 / Fig.7b) und 3 / Fig.7c) lösen
- ⇒ Blende herausziehen.

2.3 BACKOFEN, ABSTELLRAUM, WÄRMESCHRANK

- ⇒ Frontblenden A, B und Bedienungsblende C entfernen.
- ⇒ Schrauben (2 / Fig.5) lösen.
- ⇒ Element heraus ziehen.

3. ABLAUF

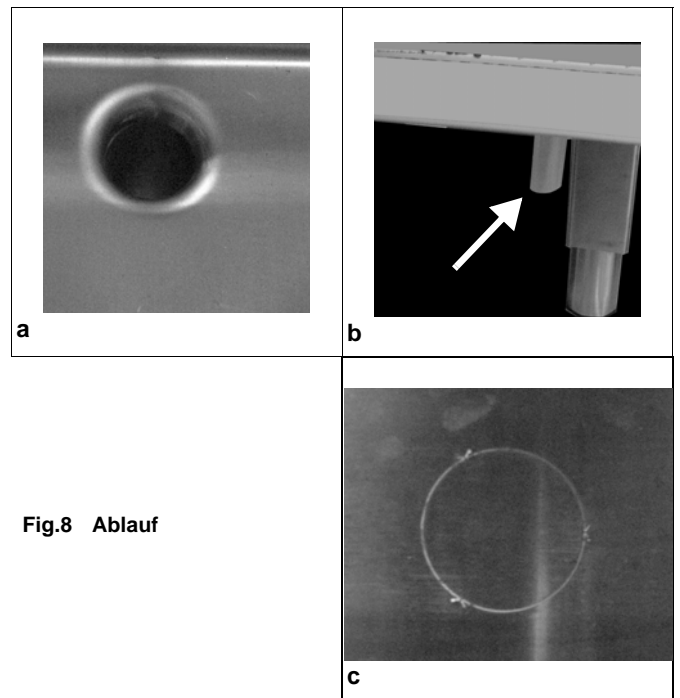


Fig.8 Ablauf

Arbeitsflächen mit einem Ablauf (Fig.8a) haben die Ablauföffnung auf der rechten Seite des Gerätes. Ein flexibler Silikon-schlauch endet serienmässig installiert rechts unten, 20 mm hinter die Gerätefront (Fig.8b).

Wahlweise kann der Schlauch nach hinten versetzt werden und durch andere, vorgestanzte Öffnungen (Fig.8c) geführt werden.

4. GASANSCHLUSS

Die Installation des Gasanschlusses, sowie die Verlegung der bauseitigen Gasleitung darf nur durch einen autorisierten Fachmann unter Beachtung der einschlägigen landes- und ortsbezogenen Vorschriften erfolgen.

HINWEIS

- Das Gasgerät darf nur in einem ausreichend belüfteten Raum installiert werden.
- Das Gerät wird im Werk auf das gemäss Bestellung und Aufstellungsort spezifizierte Gas eingestellt. Gasart, Gasdruck und Gaskategorie sind im Typenschild eingetragen. Vor dem Anschluss ist zu kontrollieren, ob das Gerät auf die vorhandene Gasart eingerichtet ist. Dazu die Angaben auf dem Typenschild mit den vorhandenen Gasdaten vergleichen.
- Sollte dies nicht der Fall sein, muss eine Umstellung oder Anpassung des Gerätes durch das verantwortliche Servicepersonal auf die örtlichen Gegebenheiten durchgeführt werden. Dabei sind folgende Punkte zu beachten:
 - Ist das Gerät für die neuen Gasdaten geprüft?
 - Umstellung gemäss Service Manual.
 - Neues Typenschild oder dauerhafte Kennzeichnung mit den neuen Gasdaten am Gerät anbringen.

4.1 ANSCHLUSS

Einen Gasanschluss benötigen reine Gasgeräte sowie elektrisch und Gas kombinierte Geräte.

Der Gasanschluss für das Gerät befindet sich am Gashahn hinter der Bedienblende (C). Demontage der Bedienblende (siehe Kapitel 2.2). Als Option wird mit dem Gerät ein ca. 1 m langer flexibler Metallschlauch mitgeliefert. Dieser hat am Ende eine Muffe mit Innengewinde G $\frac{3}{4}$ ". Der Schlauch wird einerseits mit dem Gashahn und andererseits mit der bauseitigen Gaszuleitung verbunden. Die Gewinde sind mit Loctite 577 abzudichten.

Der bauseitige Einbau einer Schmutzfangereinrichtung in die Gaszuleitung wird empfohlen.

Nach dem Anschluss müssen alle gasführenden Leitungen unter Betriebsdruck durch Abpinseln mit schaubildenden Mitteln, die keine Korrosion verursachen, auf Dichtheit überprüft werden (z.B. Seifenwasser oder Lecksuchspray).

4.1.1 MONTAGE FREISTEHEND

Die Leitung vom Austritt der Gasleitung aus dem Boden bis zum Anschluss des Herdes ist bauseits zu installieren. Gasanschluss beträgt für alle Typen G $\frac{3}{4}$ ".

4.1.2 MONTAGE AN WAND

Vor der Montage des Herdes an die Wand wird der flexible Gasschlauch an die aus der Wand herausragende bauseitige Gasleitung angeschlossen. Der Gasanschluss beträgt G $\frac{3}{4}$ ". Darauf folgt die Montage des Herdes an der Wand. Der flexible Gasschlauch wird durch das Gerät hindurchgezogen und am Herdanschluss montiert.

4.2 ABGASFÜHRUNG

Für alle Länder ist kein zusätzlicher Kamin am Gerät erforderlich. Das Gerät liegt unterhalb des deutschen Grenzwertes von 14 kW Leistung, ab dem ein Kamin gefordert wird. Die Verbrennungsgase strömen aus dem im hinteren Bereich des Pasta Cookers liegenden Gasauslass nach oben zur Ablufthaube oder Lüftungsdecke und werden dort abgesogen.

5. WASSERANSCHLÜSSE

5.1 TRINKWASSERANSCHLUSS

- Vor dem Anschluss des Gerätes die Wasserleitungen und die Armaturen durchspülen und von Schmutz reinigen.
- Das Gerät ist für den Anschluss an festverlegte Leitungen vorgesehen.
- Metallische Installationsrohre dürfen nicht mehr als 10 cm aus dem Boden bzw. aus der Wand ragen.
- Der maximale Wasserleitungsdruck darf 6 bar (600 kPa) nicht überschreiten.
- In die bauseitige Frischwasser-Zuleitung sollte ein mechanisches Filter, ein Absperrventil und ein Rückschlagventil eingebaut werden.
- Generell sind die landes- und ortsbezogenen Wasservorschriften einzuhalten.
- Das Gerät ist an das Sanitärnetz entsprechend den gültigen Installations-Anschlussplänen und -Schemas anzuschliessen.

5.1.1 MONTAGE FREISTEHEND

Die Wasseranschlüsse kommen aus dem Boden.

- ⇒ Entsprechende Öffnungen im Boden des Gestells für die Durchführung der Schläuche herausbrechen.
- ⇒ Frontblende (B) (siehe Kapitel 2.1) entfernen.
- ⇒ Falls nötig Abstellraum oder Wärmeschrank ausbauen.
- ⇒ Flexible Schläuche (5), mit einem Innengewinde von G ½", mit oder ohne Einbau eines Absperrventils, an die aus dem Boden herausragenden bauseitigen Wasserleitungen anschliessen.

5.1.2 MONTAGE AN WAND

Die Wasseranschlüsse kommen aus dem Boden oder aus der Wand. Bei Bodenanschluss (siehe Kapitel 5.1.1).

- ⇒ Flexiblen Schläuche (5) aus der offenen Rückwand herausziehen und mit einem Innengewinde von G ½", mit oder ohne Einbau eines Absperrventils, an die aus der Wand herausragenden bauseitigen Wasserleitungen anschliessen.
- ⇒ Gerät an der Wand positionieren.

5.2 ABWASSER

Das Abflussrohr des Gerätes muss von einer genügend grossen Abwasseröffnung aufgefangen werden.

Hinweis

Auf die genaue Vermessung der Abwassersammelstelle und exakte Gerätepositionierung ist zu achten.

III . BETRIEBSANLEITUNG

1. ALLGEMEIN

Der Pasta Cooker dient zum Kochen von Teigwaren aller Art, Reis, Knödeln, Klösse, Gemüse sowie Suppen. Die gewünschte Kochtemperatur ist zwischen 50 und 100°C regulierbar.

Das Wasserbecken hat einen Inhalt von 40 Liter und wird von einem Stabbrenner mit 13 kW Leistung betrieben.

Im vorderen Bereich des Wasserbeckens befindet sich eine Standfläche zum Abstellen und Abtropfen der Körbe. Durch einen Wasserüberlauf unterhalb der Abstellfläche kann überschüssiges Wasser oder Schaum abfließen.

Das Wasserbecken ist fugenlos in die Geräteabdeckung integriert. Stark abgerundete Ecken und Kanten ermöglichen eine leichte Reinigung. Alle Teile des Gerätes sind aus korrosionsbeständigem Edelstahl.

Empfohlenes Zubehör:

- Eckige Körbe, 1 x GN 1/1, 2 x GN 1/2 oder 3 x GN 1/3
- Runde Körbe, 3
- Bodeneinsatz zum Abstellen der runden Körbe.
- Deckel

2. BEDIENUNG

- ⇒ Hauptgashahn (1/ Fig.10) öffnen.
- ⇒ Bei Flüssiggas-Betrieb zusätzlich das Flaschen- oder Tankventil öffnen.
- ⇒ Wasserzufuhrhahn (4/ Fig.9) solange öffnen bis das Becken gefüllt ist.
- ⇒ Beckenheizung einschalten (Kapitel 2.3 und 2.4).
- ⇒ Wasserverluste im Becken werden durch Öffnen des Hahnes (4/ Fig.10) ergänzt.

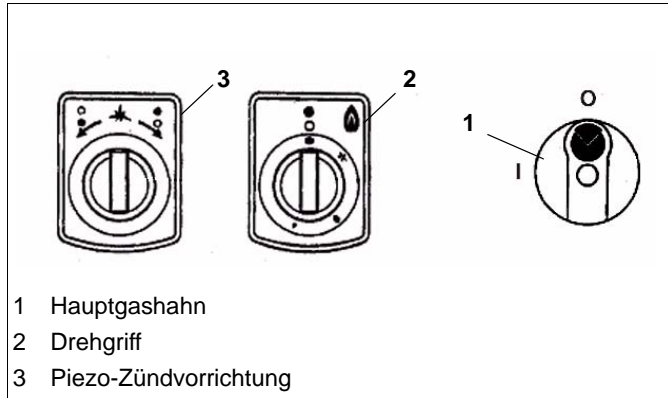


Fig.9 Bedienungspanel

Der Drehgriff (2/ Fig.9) hat vier Hauptstellungen:

- Aus
- ★ Anzünden des Zündbrenners
- 🔥 Grossstellung
- 🔥 Kleinstellung

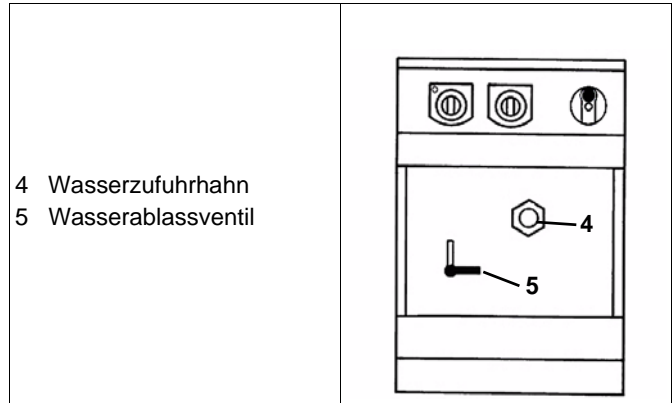


Fig.10 Frontansicht

2.1 ANZÜNDEN DES ZÜNDBRENNERS

- ⇒ Drehgriff (2/ Fig.9) ganz eindrücken.
- ⇒ Gegen den Uhrzeigersinn bis in Position Zündbrenneranzündung (★) drehen.
- ⇒ Drehgriff (2/ Fig.9) ganz hineingedrückt halten.
- ⇒ Gleichzeitig das am Zündbrenner ausströmende Gas mit der Piezo-Zündvorrichtung entzünden. Durch Drehen des Griffes (3) in oder gegen den Uhrzeigersinn wird der Brenner gezündet.
- ⇒ Drehgriff noch ca. 15 Sekunden hineingedrückt halten nachdem sich der Zündbrenner entzündet hat. Erst nach dieser Zeit bleibt beim Loslassen des Drehgriffs die Zündflamme brennen.
- ⇒ Falls danach die Zündflamme ausgeht, den ganzen Vorgang wiederholen.

2.2 ZÜNDEN DES HAUPTBRENNERS

- ⇒ Drehgriff (2/ Fig.9) leicht eindrücken und von der Position Zündbrenneranzündung (★) gegen den Uhrzeigersinn in die Grossstellung (🔥) drehen. Die Grossstellung (🔥) entspricht der maximalen Brennerleistung bzw. Nennwärmebelastung.

2.3 TEMPERATURWAHL

- Zwischen der Grossstellung (🔥) und der Kleinstellung (🔥) lässt sich die Intensität der Flamme regulieren.
- ⇒ Drehgriff (2/ Fig.9) ganz hineindrücken und gegen den Uhrzeigersinn von der Position Grossstellung (🔥) in Richtung Kleinstellung (🔥) drehen. Dabei wird die Flamme immer kleiner. In der Kleinstellung (🔥) hat der Hauptbrenner die niedrigste Leistung.
 - ⇒ Um von der Kleinstellung (🔥) wieder in Richtung Grossstellung (🔥) zu kommen, Drehgriff (VB, HB / Fig.9) ganz hineindrücken und im Uhrzeigersinn drehen.

Hinweis:

Die Beckenheizung nicht einschalten bzw. nicht eingeschaltet lassen, wenn der Wasserspiegel unterhalb der Kennzeichnung auf der Beckenwand absinkt. Die Nichtbeachtung dieser Anweisung kann schwerwiegende Schäden am Kochbecken und an den Betriebselementen des Gerätes hervorrufen.

2.4 INBETRIEBNAHME

- ⇒ Vor Inbetriebnahme des Gerätes sind das Becken und die Körbe gründlich von den schützenden Industriefetten zu reinigen, indem ein Kochvorgang ohne Lebensmittel und unter Zugabe von neutraler Seife durchgeführt wird.

2.4.1 BEREITSCHAFT

Das Wasser muss stets den richtigen Stand erreichen, sauber sein und kann ständig kochend gehalten werden.

2.4.1.1 Kontrollen vor jeder Benutzung

- ⇒ Der Überlauf für das Wasserbecken darf nicht verstopft sein.
- ⇒ Die Bedienungselemente dürfen nicht beschädigt sein.

2.4.2 ARBEITSREGELN

- ⇒ Den Schalter (2/Fig.9) auf Grossstellung (☰) drehen.
- ⇒ Sobald das Wasser im Becken den Siedepunkt erreicht hat, Salz und Zutaten hinzufügen. Um Korrosionen des Beckenbodens zu vermeiden, wird die Verwendung von feinem Kochsalz empfohlen. Sollte dieses nicht vorhanden sein, so ist das Salz vorher in einem separaten Behälter in Wasser aufzulösen.
- ⇒ Die Körbe mit den zu kochenden Lebensmitteln langsam in das Becken einsetzen. Das Überlaufrohr garantiert die Kontrolle der maximalen Wasserfüllung und das Austreten des während des Kochens entstandenen Schaums.
- ⇒ Mit dem Schalter (2/Fig.9) die geeignete Kochtemperatur einregulieren, entsprechend der Quantität und Qualität der zu kochenden Lebensmittel.

2.5 ABSTELLEN

2.5.1 HAUPTBRENNER

- ⇒ Drehgriff (2/Fig.9) im Uhrzeigersinn von Grossstellung (☰) auf Zündbrenneranzündung (★) zurückdrehen. Die Gaszufuhr zum Hauptbrenner wird unterbunden und die Hauptflamme stellt ab. Die Zündbrennerflamme brennt weiter und ist für einen weiteren Einsatz des Hauptbrenners bereit.

2.5.2 ZÜNDBRENNERFLAMME

- ⇒ Drehgriff (2/Fig.9) leicht drücken und im Uhrzeigersinn von Zündbrenneranzündung auf Aus drehen. Die gesamte Gaszufuhr wird unterbunden und die Zündflamme erlischt.
- ⇒ Eine erneute Zündung kann erst erfolgen, wenn sich das Heizelement abgekühlt hat

3. AUSSERBETRIEBNAHME

- ⇒ Hauptbrenner und Zündbrenner abschalten (2/Fig.9).
- ⇒ Das Wasser aus dem Becken auslassen durch Öffnen des Wasserablassventils (5/Fig.10) (Drehen des Hebels gegen den Uhrzeigersinn in die vertikale Stellung).
- ⇒ Das Becken und die Körbe von Speiserückständen säubern.

Bei längerer Ausserbetriebnahme ist Folgendes zu beachten:

- ⇒ Hauptgashahn (1 / Fig.9) schliessen. Bei Flüssiggas-Betrieb ist zusätzlich das Flaschen- oder Tankventil zu schliessen.
- ⇒ Den Pasta Cooker nie an Orten lagern wo die Temperatur unter 0 C° sinken kann.
- ⇒ Becken nicht mit Wasser gefüllt stehen lassen, da dies eine normale Passivierung des Stahls behindert und die Oberflächen so weniger resistent gegen Korrosion sind.
- ⇒ Alle Chromnickelstahloberflächen mit einem in Vaselineöl getränkten Tuch einreiben, um eine dünne Schutzschicht aufzutragen.
- ⇒ Den Aufstellungsort regelmässig lüften.
- ⇒ Die Wasserzuleitung schliessen.

4. REINIGUNG

Mindestens einmal täglich nach dem Gebrauch reinigen:

- ⇒ Wasser aus dem Becken ablassen.
- ⇒ Auslaufdüsen mit einer Bürste säubern.
- ⇒ Auslaufsieb am Boden des Wasserbeckens herausnehmen (Schnappbefestigung) und reinigen.
- ⇒ Ablauf am Boden des Beckens sowie den Überlauf (8) mit Flaschenbürste säubern.

- ⇒ Wasserbecken mit heissem Seifenwasser und Beigabe eines normalen fettlösenden Mittels mit einer Bürste abwaschen.
 - ⇒ Anschliessend mit heissem Wasser nachgespülen und mit einem Tuch oder saugfähigem Papier trockenreiben.
- Kochsalzhaltiges Wasser oder Kochgut soll nicht im Kessel eintrocknen, um die Gefahr der Korrosion zu vermeiden.

Hinweis:

- ⇒ Bei Reinigungsbeginn muss das Gerät ausser Betrieb und abgekühlt sein.
- ⇒ Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger abgespritzt werden.
- ⇒ Der Fussboden direkt vor, neben und hinter dem Gerät ist auf herkömmliche Weise ohne Hochdruckreiniger zu reinigen.
- ⇒ Für die Reinigung der Abflussrohre keine spitzen Gegenstände verwenden, die den Gummischlauch beschädigen könnten.
- ⇒ Es dürfen keine brennbaren Flüssigkeiten zur Gerätereinigung benützt werden.
- ⇒ Die Verkleidung des Gerätes mit heissem Seifenwasser unter Beigabe eines normalen fettlösenden Mittels abwaschen, trocken reiben und eventuell mit Metallputzmittel polieren. Es dürfen weder Stahlbürsten, Kupferlappen, Stahlwolle oder dergleichen verwendet werden.
- ⇒ Auf keinen Fall **Stahlwolle**, **Spachtel** oder **Drahtbürsten** aus Normalstahl zur Reinigung der Oberflächen verwenden, da dies durch Ablagerung von Eisenteilchen zu Rostbildung führen kann. Eventuell kann Edelstahlwolle verwendet werden, die jedoch nur in Schleifrichtung geführt werden darf.
- ⇒ Für die Reinigung von Chromnickelstahlteilen niemals chlorhaltige Produkte (Bleichlauge, Chlorwasserstoff usw.) verwenden, selbst wenn diese verdünnt sind.

4.1 GASBRENNER

Zündbrenner und Hauptbrenner werden, sofern nötig, vom Kundendienst gereinigt.

4.1.1 FLAMME

Bei Sichtkontrolle müssen die Flammen dunkelblau ohne obere gelbe oder orange Spitzen, stabil und russfrei sein ausserdem fest an den Austrittsöffnungen haften.

Bei Mangel an Primärluft hat die Flamme gelbe Adern und Spitzen; bei zuviel Primärluft ist die Flamme kurz, durchsichtig und neigt dazu, sich vom Brenner abzuheben.

Bei richtig eingestellter Flamme darf sich diese sowohl bei kaltem wie auch bei warmem Brenner nicht abheben noch darf sie rückschlagen.

Rückschlagen der Flamme ins Innere des Brenners tritt auf, wenn die Geschwindigkeit des Gas-Luftgemisches durch die Brenneröffnungen zu klein wird, besonders bei verschmutzten Luftwegen.

Ferner müssen die verschiedenen Zündvorgänge verzögerungsfrei ablaufen. Dies betrifft: Anzünden, Durchzünden bzw. Erweiterung der Flamme auf den ganzen Bereich des Brenners.

Falls die Flamme nicht allen Anforderungen entspricht, ist eine Reinigung bzw. Wartung erforderlich.

5. STÖRUNG

Störung	Ursache	Behebung
Pasta Cooker überheizt; die Leistung ist zu schwach.	• Wasserstand zu niedrig.	- Wasser nachfüllen.
Flamme russt.	• Zu fettes Gasgemisch. • Teilweise verstopfte Brenneröffnungen.	- Kundendienst verständigen.
Lange, gelbe Flammenspitzen	• Mischrohr durch Verunreinigungen verengt.	- Kundendienst verständigen.
Flamme hebt ab.	• Zu hohe Austrittsgeschwindigkeit wegen verstopften Brenneröffnungen. • Flaschengas Druckregler arbeitet nicht richtig.	- Kundendienst verständigen.
Flamme schlägt zurück.	• Zu mageres Gemisch. • Zu kleine Austrittsgeschwindigkeit an den Brenneröffnungen. • Verschmutzte Luftwege • Verstopfte Düse.	- Kundendienst verständigen.
Keine Flamme auf Kleinstellung.	• Verstopfte Kleinstdüse.	- Kundendienst verständigen.
Keine oder zu kleine Flamme	• Verstopfte Düse oder Mischrohr. • Verstopfter Gashahn. • Kein Gas. • Zu geringer Gasdruck.	- Kundendienst verständigen. - Stellung von Gashahn prüfen.
Zündbrenner		
Keine Flamme.	• Verstopfte Brenneröffnungen. • Verstopfte Düse.	- Zündbrennerkappe reinigen.
Flamme erlischt nach Loslassen des Regelventils.	• Thermoelement wird zu wenig stark erwärmt (verschmutzt?) • Thermoelement defekt • Zündbrenner defekt.	- Kundendienst verständigen.
Zu kleine oder zu grosse Flamme.	• Primärluftverhältnis verstellt. • Düse verstopft.	- Kundendienst verständigen.

6. BEHANDLUNG VON GROSSKÜCHEN-GERÄTEN

Die Grossküchengeräte werden aus den nichtrostenden Chrom- Nickelstählen der Werkstoff Nr.1.4301 und 1.4404 hergestellt. Die Korrosionsbeständigkeit dieser Stähle beruht auf einer Passivschicht, die an der Oberfläche bei Zutritt von Luft-sauerstoff gebildet wird. Eine beschleunigte Ausbildung oder Neubildung der Passivität tritt durch Behandlung mit fließendem sauerstoffhaltigem Wasser ein. Reduzierend wirkende (Sauerstoff verbrauchende) Angriffsmittel wie salzsäurehaltige Stoffe, Chloride und Würzkonzentrate, Senf, Essigessenz, Würztabletten und Kochsalzlösungen können in Abhängigkeit von Konzentration und Temperatur zu einer chemischen Schädigung oder Störung der Passivschicht führen. Ferner kann eine Schädigung durch Fremdstoff (Eisenteilchen) durch Bildung galvanischer Elemente und durch Mangel an Sauerstoff (kein Luftzutritt oder sauerstoffarmes Wasser) eintreten.

Die folgenden Grundsätze bei der Arbeit mit Geräten aus Edelstahl sind deshalb zu beachten:

- Die Oberfläche von Geräten aus nichtrostendem Stahl ist immer sauber und für die Luft zugänglich zu halten. Deckel von Geräten in unbenutztem Zustand geöffnet halten, damit Luftzutritt ermöglicht wird. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweiss-Schichten regelmässig durch Reinigen entfernen. Unter diesen Schichten kann durch fehlenden Luftzutritt Korrosion entstehen. Das Entkalken kann mit 10%iger Essigsäure, 10%iger phosphoriger Säure oder mit im Handel erhältlichen, geeigneten Entkalkungsmitteln durchgeführt werden.
- Teile aus nichtrostendem Stahl dürfen nicht längere Zeit mit Säuren, Gewürzen, Salzen etc. in Berührung kommen. Auch Säuredämpfe, die sich beim Fliesenreinigen bilden, fördern die Korrosion. Kontaktflächen sind mit frischem Wasser nachzuspülen. Dies gilt nach Gebrauch, insbesondere nach dem Kochen von Kartoffeln, Nudeln oder Reis in salzhaltigem Wasser. Angetrocknete Kochwasserreste bilden Salzlösungen hoher Konzentration, die punktuell Korrosion verursachen können. Kochgeräte deshalb nach Gebrauch sofort mit frischem Wasser ausspülen bzw. zum Abkühlen mit kaltem Wasser gefüllt halten. Es ist unangünstig, ein Gerät ausschliesslich zum Kochen von z.B. Kartoffeln in Salzwasser zu verwenden. Hingegen ist es für den nichtrostenden Stahl günstig, den Apparat mit unterschiedlichem Kochgut, z.B. mit fetthaltigen Suppen oder säurehaltigen Gemüsen (wie z.B. Sauerkraut) zu beschicken.
- Die Oberfläche des nichtrostenden Stahls soll möglichst nicht mechanisch verletzt werden, insbesondere nicht durch andere Metalle. Kommt nichtrostender Stahl mit Eisen (Stahlwolle, Späne aus Leitungen, eisenhaltigem Wasser) in Berührung, kann dies die Ursache von Korrosion sein. Frische Roststellen können mit mildwirkenden Scheuermitteln oder feinem Schleifpapier beseitigt werden. Stärkere Roststellen lassen sich mit warmer 2-5%iger Oxalsäurelösung wegwaschen. Wenn diese Reinigungsmittel nicht wirken, ist eine Behandlung mit 10%iger Salpetersäure erforderlich. Der Gefahren wegen darf diese Behandlung nur von technisch geschultem Personal unter Einhaltung der bestehenden Vorschriften durchgeführt werden.
- Zur Reinigung dürfen keine bleichenden und chlorhaltigen Reinigungsmittel verwendet werden. Nach dem Reinigen müssen die Geräte gründlich mit Wasser gespült und trocken gerieben werden. Die Oberflächen der Geräte sind aus rostbeständigem Chromnickel-Stahl. Sie sind mit heissem Seifenwasser unter Beigabe eines normalen, fettlösenden Reinigungsmittels abzuwaschen und trocken zu reiben. Vermieden werden muss eine Reinigung mit Stahlbürsten, Stahlwolle, Kupferlappen, sandhaltigen Produkten usw., weil die Verwendung solcher Mittel alle Oberflächen zerstört und Angriffsmöglichkeiten für Korrosionsbildung schafft. Das Abspritzen der Geräte oder Teilen davon mit einem Wasserstrahl oder Hochdruckreinigungsgerät ist schädlich und kann Funktionsstörungen verursachen. Dies ist daher zu unterlassen.

I. GENERAL INFORMATION

1. INSTRUCTIONS FOR SAFETY AND USE

1.1 INSTALLATION AND INITIAL OPERATION

- ▲ The installation, adjustment and initial operation of the appliance must be properly carried out in accordance with the manufacturer's instructions and may only be done by an authorised specialist.
- ▲ Installations for the supply of electricity and gas must be carried out by approved specialists in compliance with specific national and local regulations. They bear the responsibility.



1.2 OWNER'S OBLIGATIONS

- ▲ The manager is responsible for ensuring that all components relevant for safety are in perfect working order at all times. The operating condition of these components must be examined by an authorized technician at least once a year and any defects remedied if required.
- ▲ The operator of this appliance is responsible for total observation of the national regulations concerning operating safety.
- ▲ The appliance must only be operated under the supervision of qualified trained staff.
- ▲ **Regulations for Switzerland:**
The following regulations are to be considered when setting up and installing:
 - SVGW Directive G1 (2002)
 - EKAS guideline No. 1942: Liquid gas, part 2 (EKAS: Swiss federal coordination commission for industrial safety)
 - regulations of the Association of cantonal fire insurances (VKF).



1.3 USE AS PRESCRIBED

- ▲ Closed containers (jars, cans, bottles, tubes, etc.) must not be heated owing to the danger of bursting and injuries.
- ▲ The appliance is only approved for cooking food in commercial establishments.



1.4 SAFETY-CONSCIOUS WORKING

- ▲ Baskets filled with food must be placed slowly in the full water trough, so the the hot water does not overflow. - **Danger of burning!**
- ▲ Ensure that no substances are put into the water bath that could cause excess foaming when boiling. - **Danger of burning!**
- ▲ Spraying the appliance or parts of it with a **high-pressure cleaning device** may cause malfunctions and is not to be done.
- ▲ The trough heating must not be switched on if there is no water in the trough or the water level has fallen below the minimum level. - **Risk of fire.**



- ▲ The escape of burnable gases represents a fire and explosion hazard. Action in the case of a gas leak and a smell of gas:



- No smoking, no fire
- Do not operate electric switches or bells. Do not operate the piezo igniter
- Close gas cylinder valves and the main gas valve on the appliance
- Ventilate the room thoroughly
- Place the leaking gas cylinders upright in the open with valves closed.

- ▲ The gas outlets will be hot; avoid touching them.

- ▲ The waste-gas outlets are not to be covered by any objects.

- ▲ For appliances with a downpipe, the hose should lead into a drain opening which is covered by a grating such that it cannot be kicked or tipped, or a drain gutter should run underneath the appliance.

1.5 AFTER-SALES SERVICE AND REPAIR

- ▲ In the event of a permanent fault which interferes with operation, the appliance must be switched off and disconnected from the power supply.



- ▲ Repair, maintenance work and other adjustments are only to be carried out by an authorized specialist. The valid local and national regulations must be observed. This applies especially to burners, ignition, safety and control elements. Parts requiring replacement are only to be replaced by original spare parts. **Periodic tests for gas leaks must be carried out. A service contract is therefore recommended.**

- ▲ Cleaning and maintenance must be done only when the heating surfaces are cold. Do not use inflammable liquids to clean the appliance.

1.6 RECYCLING

- ▲ The symbol on the product indicates that this product should not be treated as domestic waste, but must be correctly disposed of in order to prevent possible negative consequences for the environment and the human health.



- ▲ Regarding the recycling of this product, please contact the sales agent or dealer of your product, your after-sales service or the appropriate waste disposal service.

2. TECHNICAL DATA

PNC Appliances	Appliance type	Width	Base	Trough	Power
		Depth	feet	capacity	
		Height	height		
		in mm		in Liter	in kW
9CHG582450	AKGROA0000	500	200	1 x 40	13
9CHG582451	AKGROFO000	900 700			

3. GAS CONSUMPTION

Output kW	G20 (m ³ /h)	G25 (m ³ /h)	G30/31 (kg/h)
13	1.38	1.6	1.02

4. PACKAGING

All the packaging materials used are environmentally friendly. They may be burnt at an incineration plant or sent for recycling.

5. TESTS / CERTIFICATES

All electrical appliances are VDE tested. They fulfill standards EN 60 335 as well as EC Low voltage Directive 73/23/EEC. All gas and electric/gas combination appliances in the range programme are EC-prototype tested by DVGW. They fulfill standard EN 203 as well as EC Gas Appliance Directive 90/396/EEC. The appliances have the CE mark on the specification plate.

6. SPECIFICATION PLATE

The specification plate (E) is located in each case inside and outside on the right of the operator panel (D/Seite 16 Fig. 5).

The serial number is marked on the type plate. The 8 digits give following information:

Y last digit of the year of production

WW week of production

XXXXX running number

II. INSTALLATION INSTRUCTIONS

1. INSTALLATION

The appliance is designed for connection to fixed lines. The appliances are suitable for setting up as single appliances or as a group of appliances. They can be set up freely in the room, side by side, at the side and/or at the back against a wall.

1.1 DISTANCES

If an appliance is set up next to or against temperature-sensitive furniture or similar, a safety gap of approximately 50 mm should be maintained or some form of heat insulation fitted.

When setting up an appliance in the close vicinity of walls, partitions, kitchen equipment, decorative cladding, etc., it is recommended that the latter are made of incombustible material or that they are clad in a suitable, incombustible material. The regulations governing fire protection must be adhered to as closely as possible.

1.2 HEIGHT ADJUSTMENT

Appliance on feet: Alignment is carried out by screwing the lower foot parts in or out.

Appliance on steel plinth: Irregularities or differences in height can be equalized by inserting one or several strips of chrome nickel steel.

Appliance on masonry plinth: Alignment is carried out by placing metal plates under the appliance..

1.3 ASSEMBLING TWO APPLIANCES

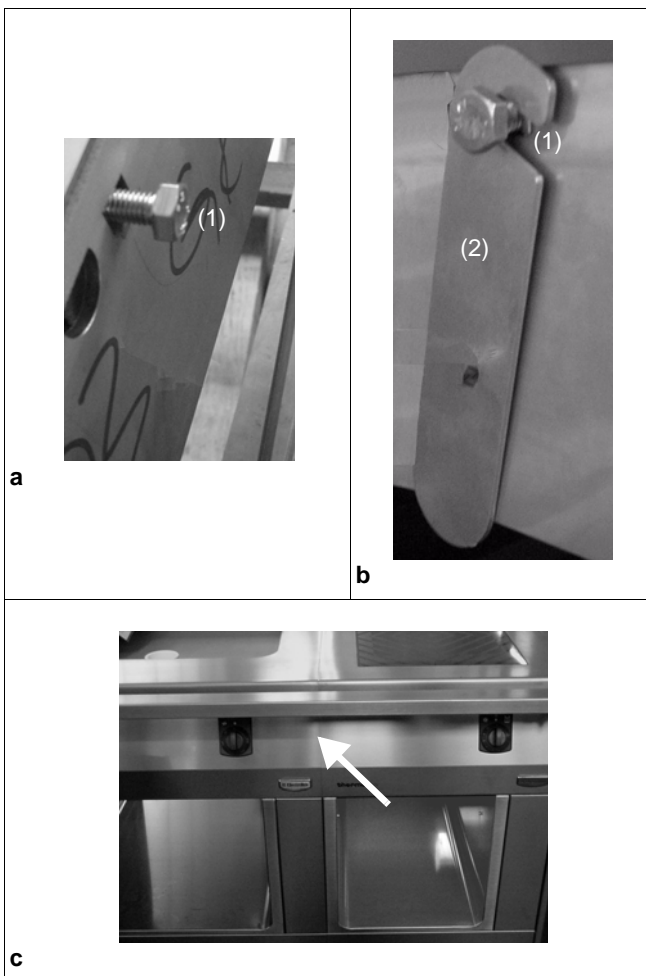


Fig.1 Lateral connection

The assembly kit contains two of each of the following: caged nuts (1 / Fig.1) pre-assembled on the right-hand side of the appliance, hexagonal screws M8x25 (1 / Fig.1) and mounting links (2 / Fig.1)

- ⇒ Remove the control panels from both appliances as in 2.2
- ⇒ Remove the front panels from both appliances as in 2.1
- ⇒ Keeping the screw (1 / Fig.1) loose, turn it until it is approximately 5 mm deep in the caged nut.

Positioning the appliances:

- ⇒ Place the appliances next to one other.
- ⇒ Align for position and height.

Connect the appliances:

- ⇒ Fit the mounting link (2 / Fig.1) into the inside of the second appliance's left connecting plate.
- ⇒ Tighten the screws.

Note

If required, the caged nuts can also be fitted on the other side of the appliance.

1.4 SIDEWALL (D)

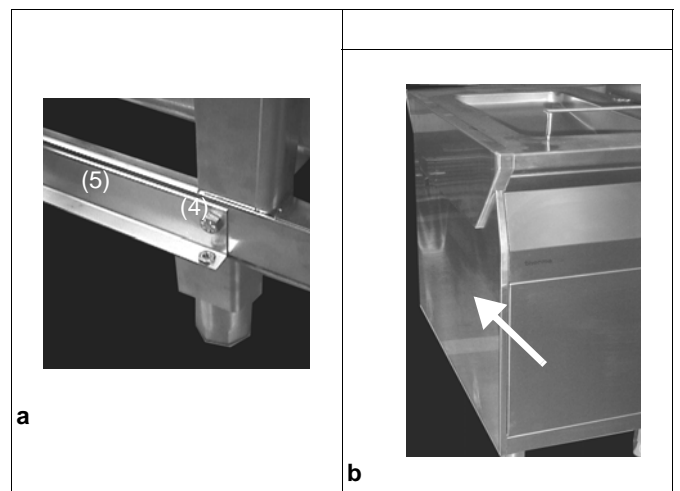


Fig.2 Assemblage of sidewall

The assembly kit contains two of each of the following: hexagonal screws M8x25 (1 / Fig.1), bolts with retaining rings (2 / Fig.1), mounting links (3 / Fig.1), hexagonal screws M8x16 with serrated washers and hexagonal nuts M8, hexagonal screws M5 with serrated washers (4 / Fig.2) and a fastening angle (5 / Fig.2).

- ⇒ Insert the bolts with the retaining rings (2 / Fig.1a) from outside into the guide in the sidewall.
- ⇒ Keeping the screw (1 / Fig.1a) loose, turn it until it is approximately 5 mm deep in the pre-assembled caged nuts in the sidewall.
- ⇒ Attach the fastening angle (5 / Fig.2b) to the bottom of the frame using the screws, serrated washers and nuts.
- ⇒ (4 / Fig.2).
- ⇒ Position the sidewall and screw it on from below using two hexagonal screws and the serrated washers.
- ⇒ Fit the mounting link (3 / Fig.1b) into the inside of the appliance's connecting plate.
- ⇒ Align the sidewall and firmly tighten all screws.

1.5 STEEL PLINTH

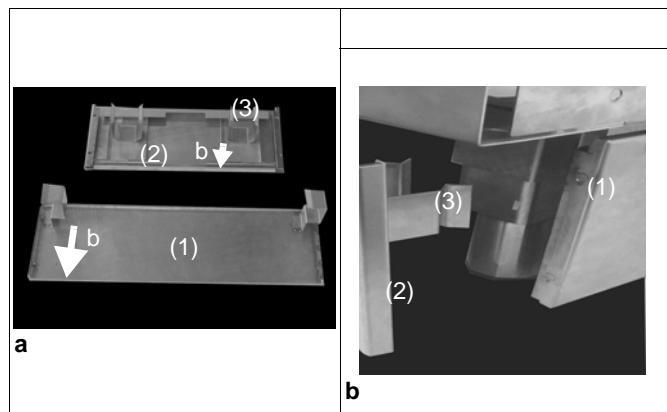


Fig. 3 Plinth assembly

To assemble the plinth you will need:

- Right and left side plinth (1 / Fig.3).
 - Plinth for the front and, for free-standing appliances, for the rear also (2 / Fig.3).
- ⇒ Push the side plinth (1 / Fig.3) onto the legs from front to rear using the fastener. The larger gap (b / Fig.3) on the fastener must be at the bottom.
- ⇒ Affix the fasteners (3 / Fig.3) to the plinth (2 / Fig.3).
- ⇒ The larger gap (b / Fig.3) on the fastener must be at the bottom.
- ⇒ Attach the plinth with the fasteners (3 / Fig.3) onto the feet.

1.6 WALL ASSEMBLY

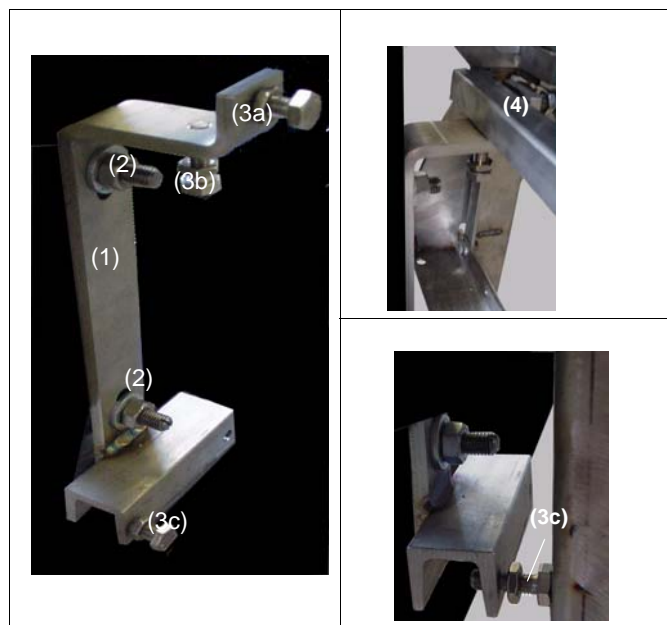


Fig.4 Wall assembly

The assembly kit for mounting the appliance to a wall contains: 2 fastening angles (1 / Fig.4), 4 screws with nuts, washers and plugs (2 / Fig.4) to attach the appliance to the wall and 6 jackscrews with nuts (3 / Fig.4).

Assembling the fastening angles:

- ⇒ Mount the screws (2) into the wall, attach the two fastening angles (1) and align them.
- ⇒ For each fastening angle (1), use two jackscrews (3a-c) above and one below.
- Jackscrews 3c:
- use the left thread for the left fastening angle,
 - use the right thread for the right fastening angle.

Mounting the appliance:

- ⇒ Remove the base of the appliance.

- ⇒ Lift the appliance onto the spars (4) in the upper part of the fastening angle.
- ⇒ Tighten the screws (3a) until the appliance is almost touching the wall.
- Fine adjustments:
- ⇒ Use the jackscrews (3) to move the appliance into the correct position.
- ⇒ Fit the base of the appliance on again.

2. ACCESS TO INTERIOR

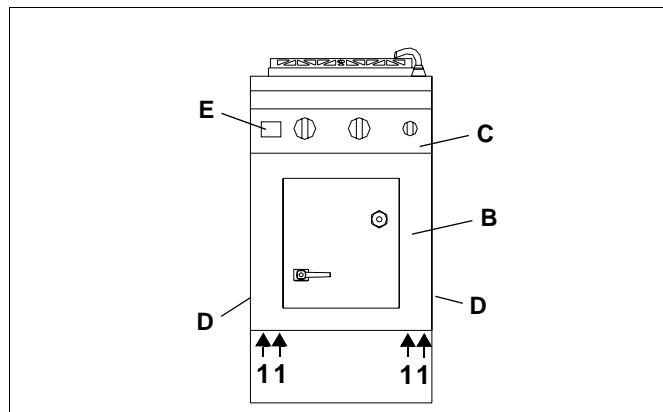


Fig. 5 General view

2.1 FRONT PANELS (A) and (B)

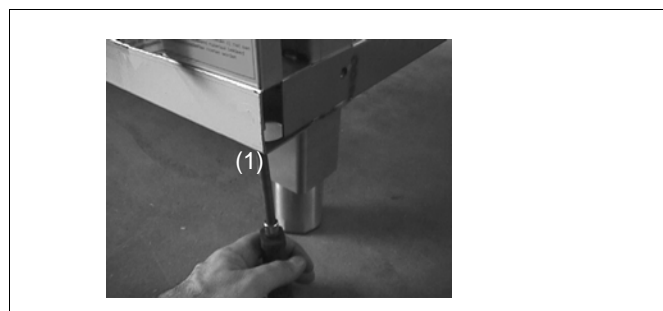


Fig.6 Front panel

- ⇒ Unscrew screws (1 or 3). Also, in the case of a built-in oven, unscrew screws (2 and/or 4) on the inside of the oven.
- ⇒ Pull the panel away forwards and downwards.

2.2 CONTROL PANAEL (C)

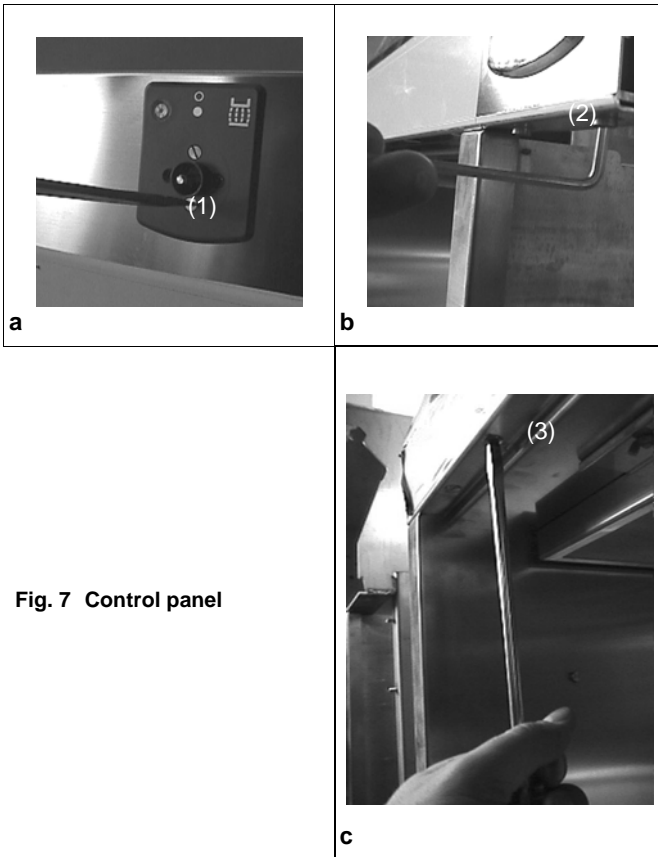


Fig. 7 Control panel

- ⇒ Remove the knob.
- ⇒ Loosen the screws underneath (1 / Fig.7a) and remove the base plate.
- ⇒ Loosen the screws (2 / Fig.7b) and 3 / Fig.7c)
- ⇒ Remove the panel.

2.3 OVEN, STORAGE SPACE, HOT CABINET

- ⇒ Remove panels A, B and C.
- ⇒ Undo screws (5).
- ⇒ Pull out element.

3. DOWNPIPE

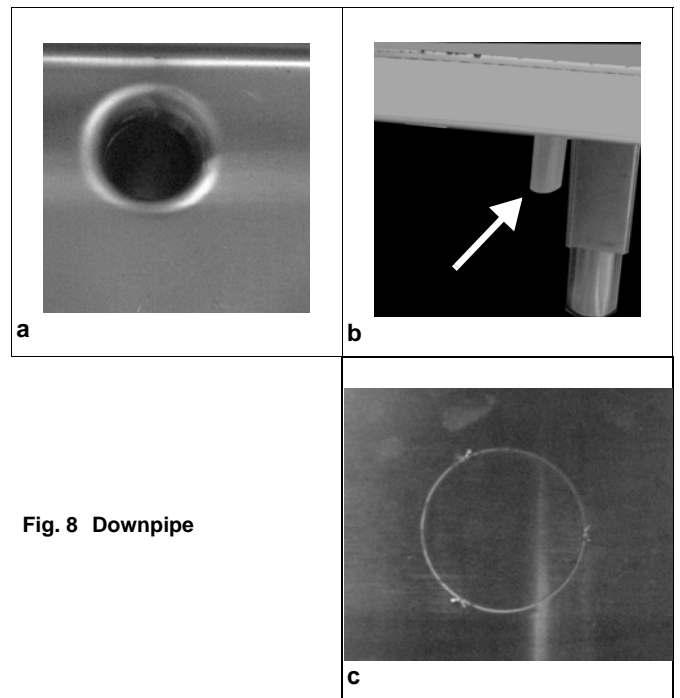


Fig. 8 Downpipe

Work surfaces with a downpipe (Fig.8a) have the downpipe opening on the right-hand side of the appliance. A flexible silicon hose when installed in the standard manner ends underneath and to the right, 20 mm behind the front of the appliance (Fig.8b).

- ⇒ Alternatively, the hose can be relocated to the rear and be routed through other pre-cut openings (Fig.8c).

4. GAS CONNECTION

The installation of the gas connection, as well as the laying of the customer's gas line, is only to be carried out by an authorized specialist subject to the relevant national and local regulations.

NOTE

- The gas appliance may only be installed in an adequately ventilated location.
- The appliance is adjusted in the factory for the gas specified in accordance with the order and the installation site. The type of gas, gas pressure and gas category are entered on the specification plate. Before connection, check that the appliance is set up for the existing type of gas. To do this, compare the details on the specification plate with the existing gas data.
- If this is not the case, the appliance must be converted or adapted by the service personnel responsible to suit local conditions. Observe the following points while doing so:
 - Has the appliance been tested for the new gas data?
 - Conversion in accordance with the Service Manual.
 - A new specification plate or a durable marking with the new gas data must be affixed to the appliance.

4.1 CONNECTION

Pure gas appliances as well as combined electric and gas appliances require a gas connection.

The gas connection for the appliance is located at the gas tap behind the control panel (C). Removing the control panel (siehe Kapitel 2.2). Optionally a flexible metallic tube 1 m long can be delivered with the appliance. On the end it has a sleeve with a G $\frac{3}{4}$ " I inner thread. The hose is connected to the gas tap on one side and the customer-supplied gas supply line on the other. The threads are to be sealed with Loctite 577.

It is recommended that the customer install a dirt trap device in the gas line.

After connection, all lines carrying gas must be tested for leaks at operating pressure by painting with non-corrosive foam-forming media, (e.g. soapy water or leak spray).

4.1.1 FREE-STANDING INSTALLATION

The supply line from the point where the gas supply comes out of the floor to the connection to the range must be installed by the owner. Gas connection for all types is G $\frac{3}{4}$ ".

4.1.2 FITTING AGAINST A WALL

Prior to fitting the range against the wall, the flexible gas hose is connected to the customer's gas supply line protruding from the wall. The gas connection is G $\frac{3}{4}$ ". The range is then fitted against the wall. The flexible gas hose is then drawn through the appliance and fitted to the range connection.

4.2 WASTE GAS CONTROL

No additional chimney is required on the appliance for any country. The appliance is below the German 14 kW output limit value, above which a chimney is required. The waste gases flow out of the gas outlet located on the side of the large cooking area up to the waste air hood or the ventilation ceiling and are extracted there.

5. WATER CONNECTIONS

5.1 DRINKING WATER CONNECTION

- Before connecting the appliance, flush the water pipes and fittings and clean out any dirt.
- The appliance is designed for connection to fixed lines.
- Metal installation pipes may not protrude more than 10 cm from the floor or the wall.
- The maximum water pipe pressure must not exceed 6 bar (600 kPa).
- A mechanical filter, a shutoff valve and a non-return valve should be built into the customer fresh water feed pipe.
- In general, all national and local water regulations must be observed.
- The appliance is to be connected to the sanitation system in accordance with the valid installation connection plans and diagrams.

5.1.1 FREE-STANDING INSTALLATION

The water connections come up from the floor.

- ⇒ Make corresponding openings in the base of the frame to lead the hoses through.
- ⇒ Remove front panel (B) (siehe Kapitel 2.1).
- ⇒ Dismantle the storage space or hot cabinet if necessary.
- ⇒ Connect the flexible hoses (5), with a G ½" inside thread, with or without fitting a stop valve, to the customer-supplied water pipes protruding from the floor.

5.1.2 FITTING AGAINST A WALL

The water connections come up from the floor or out of the wall. For floor connection (siehe Kapitel 5.1.1).

- ⇒ Pull the flexible hoses (5) out of the open rear wall and connect to the customer-provided water pipes protruding from the wall with a G ½" inside thread, with or without fitting a stop valve.
- ⇒ Position the appliance against the wall.

5.2 WASTE WATER

The appliance outlet pipe must be taken through a sufficiently large waste water opening.

Note

Ensure accurate measurement of the waste water collecting point and the exact positioning of the appliance.

III . OPERATING INSTRUCTIONS

1. GENERAL

The Pasta Cooker is used for boiling pasta of all types, rice, noodles, dumplings, vegetables and soups. The desired temperature can be adjusted between 50 and 100 °C.

The water trough has a capacity of 40 litres and is operated by a 13 kW output bar burner.

In the front part of the water trough there is a standing surface for parking and draining off the baskets. Excess water or foam can run off through a water overflow under the standing surface.

The water trough is seamlessly integrated into the appliance cover. Sharply rounded corners and edges facilitate easy cleaning. All parts of the appliance are made of corrosion-resistant stainless steel.

Recommended accessories:

- rectangular baskets, 1 x GN 1/1, 2 x GN 1/2 or 3 x GN 1/3
- round baskets, 3
- Base insert to stand round baskets on.
- Cover

2. OPERATION

- ⇒ Turn on main gas tap (1/ Fig.10).
- ⇒ In the case of liquid gas operation, also open the bottle or tank valve.
- ⇒ Turn on the water supply tap (4/ Fig.9) until the trough is full.
- ⇒ Switch on trough heating (Chapters 2.3 and 2.4).
- ⇒ Water loss in the trough can be replaced by turning on the tap (4/ Fig.10).

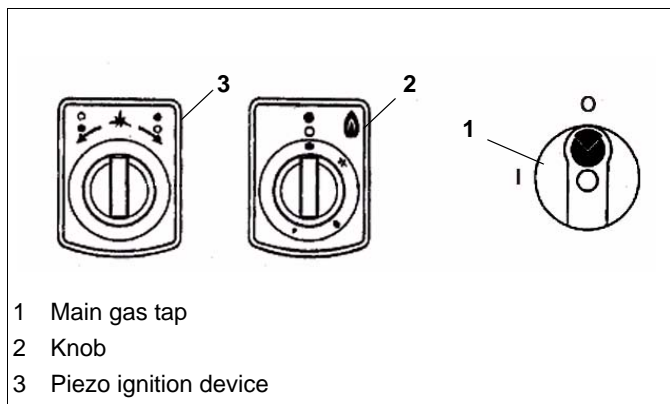


Fig.9 Control panel

The knob (2/ Fig.9) has four main settings:

- Off
- ★ Igniting the pilot burner
- 🔥 High setting
- 🔥 Low setting

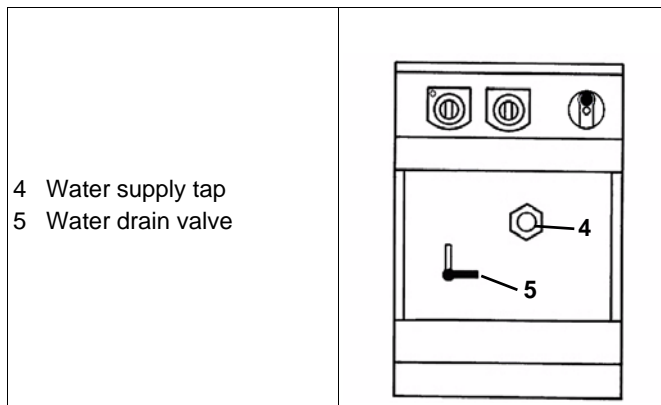


Fig.10 Front view

2.1 IGNITING THE PILOT BURNER

- ⇒ Push the knob (2/ Fig.9) fully in.
- ⇒ Turn it anti-clockwise to the pilot burner ignition (★) position.
- ⇒ Push the knob (2/ Fig.9) fully in and hold it there.
- ⇒ At the same time, ignite the gas escaping at the pilot burner with the piezo ignition device. The burner is ignited by turning the knob (3) clockwise or anti-clockwise.
- ⇒ After lighting the pilot burner, keep the rotary switch pushed in for about 15 seconds more. It is only after this period of time that the pilot light will burn after the rotary switch is released.
- ⇒ If the pilot light goes out again, repeat the whole process.

2.2 IGNITING THE MAIN BURNER

- ⇒ Press the knob (2/ Fig.9) in lightly and turn it anti-clockwise from the pilot burner ignition position (★) to the highest setting (🔥).
- The highest setting (🔥) equates to the maximum burner output or rated thermal load.

2.3 TEMPERATURE SELECTION

- The intensity of the flame can be adjusted between the "high position" (🔥) and the "low position" (🔥).
- ⇒ Push the knob (2/ Fig.9) in fully and turn it anti-clockwise from the highest setting (🔥) towards the lowest setting (🔥). The flame thus becomes smaller and smaller. The main burner has the least output in the low setting (🔥).
 - ⇒ To return from the low setting (🔥) to the high setting (🔥), push the knob (VB, HB / Fig.9) fully in and turn it clockwise.

Note:

Do not switch on the trough heating or leave it switched on, if the water level falls below the marking on the trough wall. Non-observance of these instructions can cause severe damage to the boiling trough and the appliance operating elements.

2.4 OPERATION

- ⇒ Before initial operation of the appliance, the trough and the baskets must be thoroughly cleaned of the protective industrial grease by carrying out a boiling procedure without food and with the addition of neutral soap.

2.4.1 STANDBY

The water must always be at the correct level, clean and always able to be kept at the boil.

2.4.1.1 Check before each use.

- ⇒ The water trough overflow must not be blocked.
- ⇒ The operating elements must not be damaged.

2.4.2 WORKING RULES

- ⇒ Turn the switch (2/Fig.9) to the highest setting (🔥).
- ⇒ As soon as the water in the trough has reached boiling point, add salt and ingredients. The use of fine salt is recommended, to prevent corrosion of the trough base. If this is not available, dissolve the salt beforehand in a separate container of water.
- ⇒ Place the baskets with the food to be cooked slowly in the trough.
The overflow pipe ensures control of the maximum amount of water and the escape of any foam that occurs during cooking.
- ⇒ Set the appropriate cooking temperature with the switch (2/Fig.9), according to the quantity and quality of the food to be cooked.

2.5 SWITCHING OFF THE OVEN

2.5.1 MAIN BURNER

- ⇒ Turn back the knob (2/Fig.9) clockwise from the high setting (🔥) to pilot burner ignition (★).
The gas supply to the main burner is stopped and the main flame is shut down. The flame of the pilot burner keeps on burning and is available for further main burner ignitions.

2.5.2 PILOT BURNER FLAME

- ⇒ Press the knob (2/Fig.9) in lightly and turn it clockwise from pilot burner ignition to Off.
The complete gas supply is cut off and the pilot light goes out.
- ⇒ Ignition can only start again when the heating element has cooled down.

3. SHUTTING DOWN

- ⇒ Switch off main burner and pilot burner (2/Fig.9).
- ⇒ Drain the water from the trough by opening the water outlet valve (5/Fig.10) (turn the handle anti-clockwise into the vertical position).
- ⇒ Clean any food residues from the trough and the baskets.
The following should be observed when shutting down for a long period:
 - ⇒ Turn off the main gas tap (1 / Fig.9).
When operating with liquid gas, turn off the bottle or tank valve.
 - ⇒ Never store the Pasta Cooker where the temperature can drop below 0 °C.
 - ⇒ Do not leave the troughs full of water, since this prevents the normal passivation of the steel and the surfaces are thus less resistant to corrosion.
 - ⇒ Rub all chrome nickel steel surfaces with a cloth soaked in vaseline oil, to lay down a thin protective coating.
 - ⇒ Air the installation site regularly.
 - ⇒ Turn off the water supply.

4. CLEANING

Clean at least once daily after use:

- ⇒ Drain water from the trough.
- ⇒ Clean outlet nozzles with a brush.
- ⇒ Remove the outlet strainer of the floor of the water trough (snap fastening) and clean.
- ⇒ Clean the outlet on the base of the trough as well as the overflow (8) with a bottle brush.

- ⇒ Using a brush, wash the water trough with hot soapy water to which a fat-dissolving agent has been added.
- ⇒ Then rinse with hot water and rub dry with a cloth or absorbent paper.

Water containing cooking salt or food should not dry in the boiler, to prevent the danger of corrosion.

Note:

- ⇒ Before being cleaned, the appliance must be switched off and allowed to cool.
- ⇒ The appliance must not be sprayed with a water jet or high-pressure cleaner.
- ⇒ The floor directly in front of, near and behind the appliance must be cleaned normally without a high-pressure cleaner.
- ⇒ When cleaning the outlet pipe, do not use any sharp objects that might damage the rubber hose.
- ⇒ Do not use inflammable liquids to clean the appliance interior.
- ⇒ Wash the panels with hot soapy water to which a fat-dissolving agent has been added, rub them dry and polish with metal polish if necessary. No steel brushes, steel or copper wool, or similar utensils are to be used.
- ⇒ Never use **steel wool, spatulas or ordinary steel wire brushes** for cleaning the surfaces, since the deposition of steel particles can lead to rust formation. Stainless steel wool can possibly be used, but only in the grinding direction.
- ⇒ Never use chloric products (bleaching dye, hydrogen chloride etc.) for cleaning chrome nickel steel, even if they are diluted.

4.1 GAS BURNER

So far as is necessary, the pilot burner and main burner are cleaned by after-sales service.

4.1.1 FLAME

In a visual check, the flames must be dark blue without any upper yellow or orange tips; they must be stable and soot-free and adhere firmly to the outlets.

If there is a lack of primary air, the flame has yellow streaks and tips; if there is too much primary air, the flame is short, transparent and tends to lift off the burner.

When the flame is correctly adjusted, it must not lift off or backfire when the burner is cold as well as warm.

The flame will backfire into the inside of the burner when the speed of the gas-air mixture through the burner outlets is too low, particularly when the air passages are dirty.

The different ignition processes must also take place without any delays. This concerns: ignition, arc-through and extending the flame over the whole burner area.

If the flame fails to meet all the requirements, cleaning or maintenance is necessary.

5. MALFUNCTION

Malfunction	Possible cause	Remedy
Pasta Cooker overheats; the power is too weak.	• Water level too low.	- Top up with water.
Flame smokes.	• Gas mix too rich. • Partially blocked burner gaps.	- Inform Customer Service.
Long yellow flame tips	• Mixing tube narrowed by dirt.	- Inform Customer Service.
Flame takes off.	• Exit velocity too high due to blocked burner gaps. • Pressure regulator on gas cylinder not operating correctly.	- Inform Customer Service.
Flame flashes back.	• Mixture too lean. • Insufficient exit velocity at burner gaps. • Soiled airways • Blocked nozzle.	- Inform Customer Service.
No flame at low setting.	• Blocked low setting nozzle.	- Inform Customer Service.
No flame or flame too small.	• Blocked nozzle or mixer tube. • Blocked gas tap. • No gas. • Insufficient gas pressure.	- Inform Customer Service. - Check gas tap setting.
Pilot burner		
No flame.	• Blocked burner gaps. • Blocked nozzle.	- Clean pilot burner cap.
Flame goes out after control valve release.	• Thermo-element insufficiently heated (dirty?) • Defective thermo-element • Defective pilot burner	- Inform Customer Service.
Flame too small or too large.	• Primary air ratio adjusted. • Nozzle blocked.	- Inform Customer Service.

6. TREATMENT OF COMMERCIAL KITCHEN APPLIANCES

The commercial kitchen appliances are made of non-rusting chrome nickel steels of materials No.1.4301 and 1.4404. The corrosion resistance of these steels is due to a passive coating which is formed on the surface by the admission of atmospheric oxygen. An accelerated or new formation of passivity occurs by treatment with flowing water containing oxygen. Depending on concentration and temperature, reducing effect corrosive agents (oxygen-consuming) such as substances containing hydrochloric acid, chloride and seasoning concentrates, mustard, vinegar essence, seasoning tablets and cooking salt solutions can cause chemical damage to or a breakdown of the passive coating. Moreover, damage may occur from extraneous rust (iron particles) through the formation of galvanic elements and from a deficiency of oxygen (no access to air or low-oxygen water).

The following principles are therefore to be observed when working with stainless steel appliances:

- The stainless-steel appliance surfaces must always be kept clean and accessible to the air. When appliances are not in use, keep the cover open so that air can have access. Clean regularly to remove limescale, grease, starch and egg-white coatings. Corrosion can develop under these coatings from lack of air. Descaling can be carried out with 10% acetic acid, 10% phosphoric acid or suitable, commercially available descaling agents.
- Stainless steel parts must not come into contact for long periods of time with acids, seasonings or salt etc. Even acid fumes, developed during tile cleaning, foster corrosion. Even acid fumes, developed during tile cleaning, foster corrosion. This applies after use, especially after cooking potatoes, noodles or rice in salted water. Dried-on cooking water residues form high-concentration salt solutions, which can cause corrosion in places. Therefore rinse out cooking appliances immediately after use with fresh water or keep full of cold water to cool down. It is not advisable to use an appliance exclusively for cooking e.g. potatoes in salted water. On the other hand, for stainless steel, it is advisable to load the appliance with various foodstuffs, e.g. fatty soups or acidic vegetables (such as sauerkraut).
- if possible, the stainless steel surface should not be mechanically damaged, especially by other metals. If stainless steel comes into contact with iron (steel wool, swarf from pipes, water containing iron), this can cause corrosion. Fresh areas of rust can be removed with a mild scouring agent or fine sandpaper. Stronger areas of rust can be washed off with a warm 2-5% oxalic acid solution. If these cleaning methods do not work, treatment with 10% nitric acid is called for. Because of the dangers involved, this treatment is only to be carried out by technically trained personnel in compliance with the existing regulations.
- No bleaching or chloric cleaning agents are to be used for cleaning. After cleaning the appliances must be thoroughly rinsed with water and rubbed dry. The appliance surfaces are of rust-resistant chrome nickel steel. Wash them with hot soapy water to which a standard fat-dissolving agent has been added and rub them dry. Cleaning with steel brushes, steel wool, copper cloth, products containing sand etc., must be prevented because their use destroys all the surfaces and provides opportunity for corrosion to develop. Spraying the appliance or parts of it with a water jet or high-pressure cleaning device is damaging and can cause malfunctions. It must therefore be stopped.

I. ISTRUZIONI GENERALI

1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA E D'USO

1.1 INSTALLAZIONE E MESSA IN ESERCIZIO

- ▲ L'installazione, la regolazione e la prima messa in esercizio dell'apparecchio devono avvenire secondo le indicazioni contenute nelle istruzioni del produttore e possono essere eseguite solo da un tecnico autorizzato.
- ▲ Le installazioni per l'erogazione di elettricità e gas devono avvenire in conformità alle normative nazionali e locali, e devono essere eseguite da installatori autorizzati, i quali ne sono responsabili.



1.2 OBBLIGHI DELL'UTENTE

- ▲ L'utente ha la responsabilità di garantire l'efficienza costante di tutti i componenti rilevanti per la sicurezza dell'apparecchio. La loro efficienza deve essere controllata almeno una volta all'anno da un tecnico autorizzato e deve essere ripristinata in caso di necessità.
- ▲ L'utente di questi apparecchi è responsabile della completa osservanza delle normative nazionali riguardo la sicurezza di funzionamento.
- ▲ L'apparecchio può essere messo in funzione esclusivamente sotto la sorveglianza di personale specializzato.
- ▲ **Direzioni per la Svizzera:**
Les directives suivantes sont à pendre en considération lors du montage et de l'installation:
 - Direttive gas della SSIGA G1 (2002).
 - Guida CFSL No. 1942: Gas liquefatti, parte 2. (CFSL: Commissione Federale di coordinamento per la Sicurezza sul Lavoro).
 - Direttive dell'Associazione degli Istituti Cantionali di Assicurazione Anticendio (AICAA).



1.3 UTILIZZO REGOLARE

- ▲ I recipienti chiusi non possono essere riscaldati, causa pericolo di esplosione degli stessi e di lesioni.
- ▲ L'apparecchio è consentito esclusivamente per la cottura di alimenti in ambienti industriali.



1.4 SICUREZZA SUL LAVORO

- ▲ Introdurre lentamente i cestelli pieni di alimenti nella vasca piena d'acqua, affinché l'acqua bollente non fuoriesca. **Pericolo di ustioni!**
- ▲ Prestare attenzione che nel bagnomaria non vengano aggiunte sostanze che possono schiumare eccessivamente nell'ebollizione. **Pericolo di ustioni!**
- ▲ Spruzzare l'apparecchio o parti di esso con un'idropulitrice può causare guasti e deve pertanto essere evitato.
- ▲ Il riscaldamento della vasca non deve essere attivato in assenza di acqua o se il livello della stessa è sceso sotto il minimo. **Pericolo di incendio.**



- ▲ In caso di fuga di gas combustibili sussiste il pericolo d'incendio e d'esplosione. Comportamento in caso di fuoriuscita e odore di gas.



- Non fumare, non accendere fuochi
- Non azionare interruttori, campanelli elettrici o accenditori piezoelettrici
- Chiudere le valvole delle bombole e il rubinetto principale del gas sull'apparecchio. Arieggiare a fondo il locale
- Portare all'aperto la bombola difettosa, con il rubinetto chiuso e in posizione verticale.

- ▲ I canali del gas combusto diventano molto caldi; evitare di toccarli.

- ▲ I canali del gas combusto non devono essere coperti con oggetti.

- ▲ Per gli apparecchi dotati di scarico, il tubo dovrebbe andare in un'apertura di scarico coperta con una griglia stabile, oppure sotto l'apparecchio dovrebbe scorrere una canalina di scarico.

1.5 ASSISTENZA CLIENTI E RIPARAZIONI

- ▲ In caso di guasto persistente che ne ostacola il funzionamento, disattivare l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica.



- ▲ Interventi di riparazione e di manutenzione e altri adattamenti devono essere eseguiti da tecnici autorizzati, in conformità alle prescrizioni nazionali e locali vigenti. Ciò riguarda in particolar modo i dispositivi dei bruciatori, degli accenditori, di sicurezza e di regolazione. I pezzi guasti devono essere sostituiti con pezzi di ricambio originali. **È necessario eseguire controlli periodici della tenuta di gas. Si raccomanda di stipulare un contratto di manutenzione.**

- ▲ L'assistenza e la manutenzione degli apparecchi devono avvenire con le superfici di riscaldamento fredde. Non usare liquidi infiammabili per la pulizia degli apparecchi.

1.6 RICICLAGGIO

- ▲ Il simbolo riportato sul prodotto indica che esso non deve essere considerato rifiuto domestico, ma deve essere smaltito correttamente, al fine di prevenire qualsiasi conseguenza negativa sull'ambiente e la salute dell'uomo.



- ▲ Per ulteriori informazioni relative al riciclaggio di questo prodotto, contattare l'agente o il rivenditore locale del prodotto, il servizio assistenza dopo vendita oppure l'organismo locale competente per lo smaltimento dei rifiuti.

2. DATI TECNICI

Apparecchio PNC	Tipo di apparecchio	Larghezza	Altezza	Capacità	Potenza
		Profondità	zoccolo	della	
		Altezza	pedini	vasca	
		in mm		in litri	in kW
9CHG582450	AKGROAOOOO	500	200	1 x 40	13
9CHG582451	AKGROFOOOO	900 700			

3. CONSUMO DI GAS

Potenza in kW	G20 (m ³ /h)	G25 (m ³ /h)	G30/31 (kg/h)
13	1.38	1.6	1.02

4. IMBALLAGGIO

Tutti i materiali utilizzati per l'imballo sono ecocompatibili. Essi possono essere bruciati in un apposito impianto di combustione o essere riciclati.

5. CONTROLLI / CERTIFICATI

Tutti gli apparecchi elettrici sono omologati VDE. Sono conformi alla norma EN 60 335, come pure alla Direttiva CE 73/23/CEE sulla bassa tensione. Tutti gli apparecchi a gas e quelli combinati elettrici / a gas sono stati omologati dall'istituto DVGW in relazione al prototipo CE. Essi sono conformi alla norma EN 203, come pure alla Direttiva CE 90/396/CEE sulle apparecchiature a gas. Gli apparecchi recano il contrassegno CE sulla targhetta caratteristiche.

6. TARGHETTA CARATTERISTICHE

La targhetta caratteristiche (E) è applicata all'interno e all'esterno del lato destro del pannello comandi (D/Seite 26 Fig.5).

Il numero di serie a 8 cifre sulla targhetta caratteristiche si compone come segue:

Y è l'ultima cifra dell'anno di produzione
 WW indica la settimana di produzione
 XXXXX è il numero di serie progressivo

II. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

1. POSIZIONAMENTO

L'apparecchio è predisposto per il collegamento a condutture fisse. Gli apparecchi possono essere installati singolarmente o in gruppo. Sono idonei per l'installazione libera, affiancata, con lato e/o parte posteriore a parete.

1.1 DISTANZE

Se l'apparecchio viene posizionato sopra o accanto a mobili o simili sensibili alla temperatura, è necessario mantenere una distanza di sicurezza di ca. 50 mm oppure prevedere un isolamento termico.

Posizionando l'apparecchio nell'immediata vicinanza di pareti, pareti divisorie, mobili da cucina o rivestimenti decorativi, si raccomanda che questi non siano di materiale infiammabile, altrimenti devono essere rivestiti di materiale adatto, non infiammabile. Deve essere garantita la più scrupolosa osservanza delle prescrizioni antincendio.

1.2 REGOLAZIONE DELL'ALTEZZA

Apparecchio su piedini: la regolazione si esegue avvitando o svitando la parte inferiore dei piedini.

Apparecchio su base d'acciaio: eventuali dislivelli del pavimento o differenze d'altezza possono essere regolati posizionando nella parte sottostante una o più lamiere in acciaio al nichel-cromo.

Apparecchio su zoccolo in muratura: L'allineamento viene effettuato mettendo sotto delle piastre metalliche.

1.3 COLLEGAMENTO DI DUE APPARECCHI

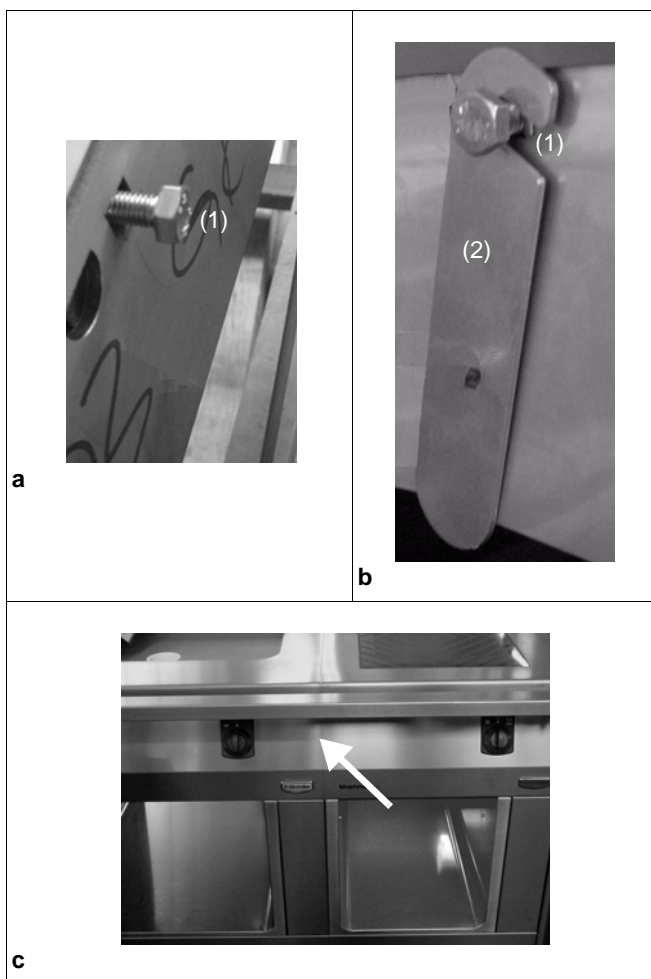


Fig.1 Collegamento laterale

Il kit di collegamento è costituito da due dadi in gabbia pre-montati (1 / Fig. 1) nel lato destro dell'apparecchio, da viti a testa esagonale M8x25 (1 / Fig. 1) e da linguette (2 / Fig. 1),

⇒ Rimuovere il pannello comandi di entrambi gli apparecchi come indicato in 2.2

⇒ Rimuovere i pannelli anteriori di entrambi gli apparecchi come indicato in 2.1

⇒ Avvitare la vite (1 / Fig.1) nel dado in gabbia a una profondità di circa 5 mm.

Posizionamento dell'apparecchio:

⇒ Posizionare gli apparecchi uno accanto all'altro.

⇒ Allinearne la posizione e l'altezza.

Collegare gli apparecchi:

⇒ Applicare all'interno la linguetta (2 / Fig.1) nella piastra di collegamento sinistra del secondo apparecchio.

⇒ Serrare le viti.

Avvertenza

I dadi in gabbia possono essere applicati, se necessario, anche sull'altro lato dell'apparecchio.

1.4 PARETE LATERALE (D)

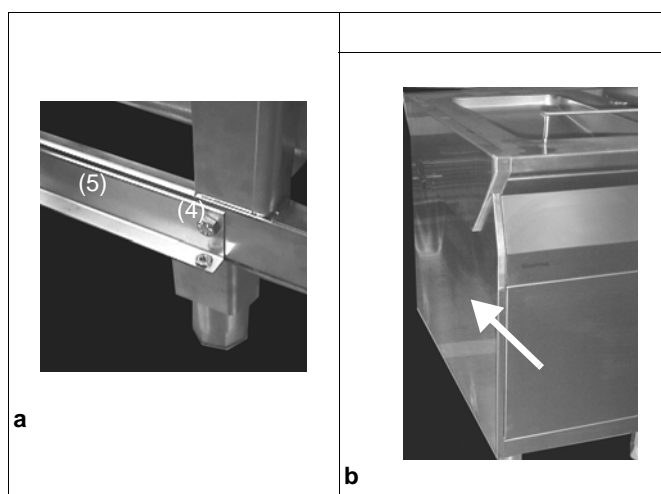


Fig.2 Montaggio della parete laterale

Il kit di collegamento è costituito da due

viti a testa esagonale M8x25 (1 / Fig. 1), da bulloni con anello d'arresto (2 / Fig.1), da linguette (3 / Fig.1), da viti a testa esagonale M8x16 con rosette elastiche con dentatura sovrapposta e dadi esagonali M8, da viti a testa esagonale M5 con rosette elastiche con dentatura sovrapposta (4 / Fig.2) e da una staffa di fissaggio (5 / Fig. 2).

⇒ Inserire dall'esterno il bullone con l'anello d'arresto (2 / Fig.1a) nell'apposita apertura nella parete laterale.

⇒ Avvitare la vite (1 / Fig.1a) nei dadi in gabbia pre-montati nel pannello laterale a una profondità di circa 5 mm.

⇒ Fissare la staffa di fissaggio (5 / Fig. 2b) sotto al telaio con le viti, le rosette elastiche con dentatura sovrapposta e i dadi. (4 / Fig. 2).

⇒ Posizionare la parete laterale ed avvitare dal basso con due viti a testa esagonale e le rosette elastiche con dentatura sovrapposta.

⇒ Applicare all'interno la linguetta (3 / Fig.1b) nella piastra di collegamento dell'apparecchio.

⇒ Allineare la parete laterale e fissare tutte le viti.

1.5 ZOCCOLO D'ACCIAIO

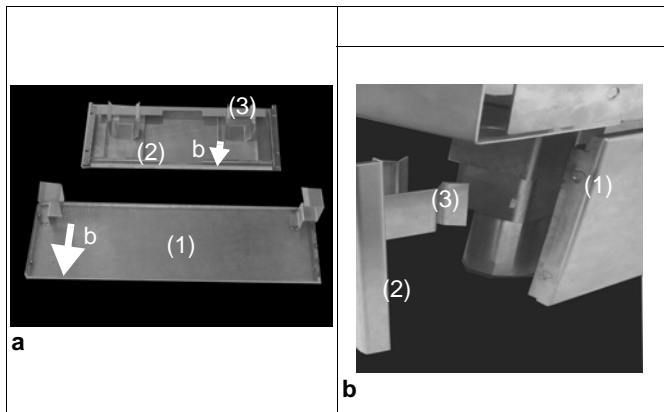


Fig.3 Montaggio dello zoccolo

Per il montaggio dello zoccolo sono necessari:

- Zoccoli laterali sinistro e destro (1 / Fig.3).
- Zoccolo per il lato anteriore e per gli apparecchi indipendenti anche per il lato posteriore (2 / Fig.3).

- ⇒ Spingere sui piedi lo zoccolo laterale (1 / Fig.3) con il supporto, dal davanti verso il dietro. La parte più lunga (b / Fig.3) del supporto dev'essere in basso.
- ⇒ Applicare i supporti (3 / Fig.3) nello zoccolo (2 / Fig.3). La parte più lunga (b / Fig.3) del supporto dev'essere in basso.
- ⇒ Infilare lo zoccolo sui piedi con i supporti (3 / Fig.3).

1.6 MONTAGGIO A PARETE

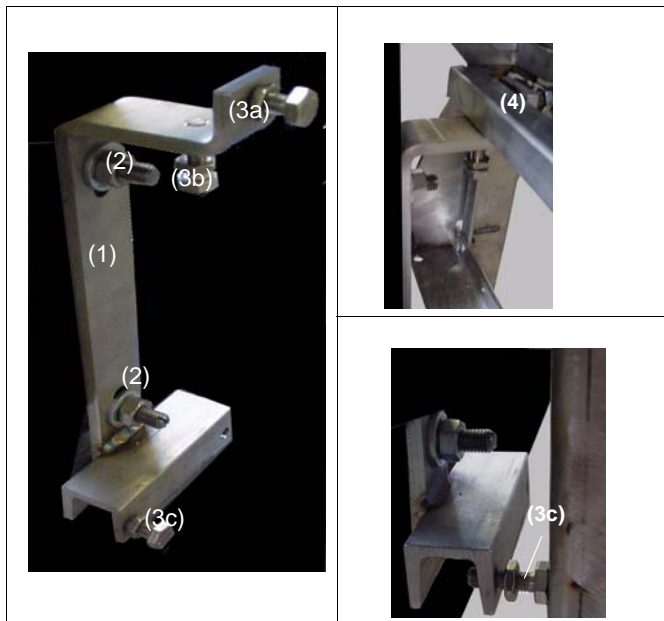


Fig.4 Montaggio a parete

Il kit per il montaggio a parete è costituito da:

- 2 staffe di fissaggio (1 / Fig.4),
- 4 viti con dadi, rosette e tasselli (2 / Fig.4) per il fissaggio alla parete e
- 6 viti di livellamento con dadi (3 / Fig.4).

Montaggio delle staffe di fissaggio:

- ⇒ Fissare le viti (2) alla parete, applicare le due staffe di fissaggio (1) ed allinearle.
- ⇒ Per ogni staffa di fissaggio (1) applicare in alto due viti di livellamento e in basso una (3a-c).
Viti di livellamento 3c:
 - nella staffa di fissaggio sinistra utilizzare una filettatura sinistrorsa,
 - nella staffa di fissaggio destra una filettatura destrorsa.

Montaggio a sospensione dell'apparecchio:

- ⇒ Rimuovere il fondo dell'apparecchio.
 - ⇒ Agganciare l'apparecchio al supporto (4) nella parte superiore della staffa di fissaggio.
 - ⇒ Serrare le viti (3a) finché l'apparecchio non tocca la parete.
- Regolazione di precisione:
- ⇒ Con le viti di livellamento (3) portare l'apparecchio nella posizione corretta.
 - ⇒ Montare nuovamente il fondo dell'apparecchio.

2. ACCESSO ALL'INTERNO

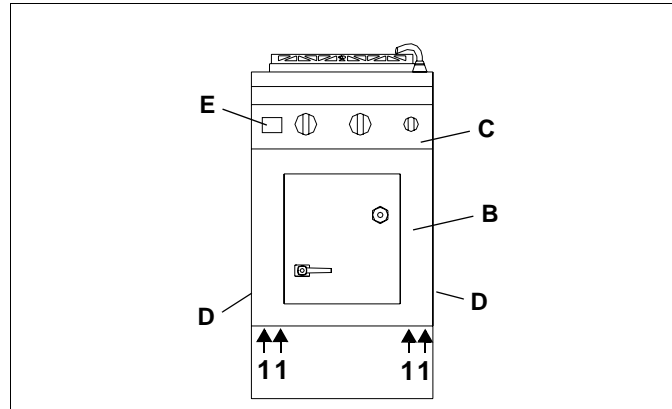


Fig.5 Vista totale

2.1 PANNELLO FRONTALE (A) E (B)

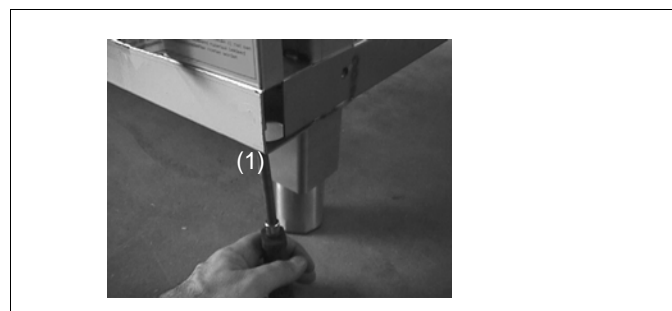


Fig.6 Pannello frontale

- ⇒ Svitare le viti (1 / Fig.5, Fig.6). Nel caso di forni a incasso, svitare anche le viti (2 / Fig.5) della parete interna del forno.
- ⇒ Estrarre il pannello verso l'esterno in basso.

2.2 PANNELLO COMANDI (C)

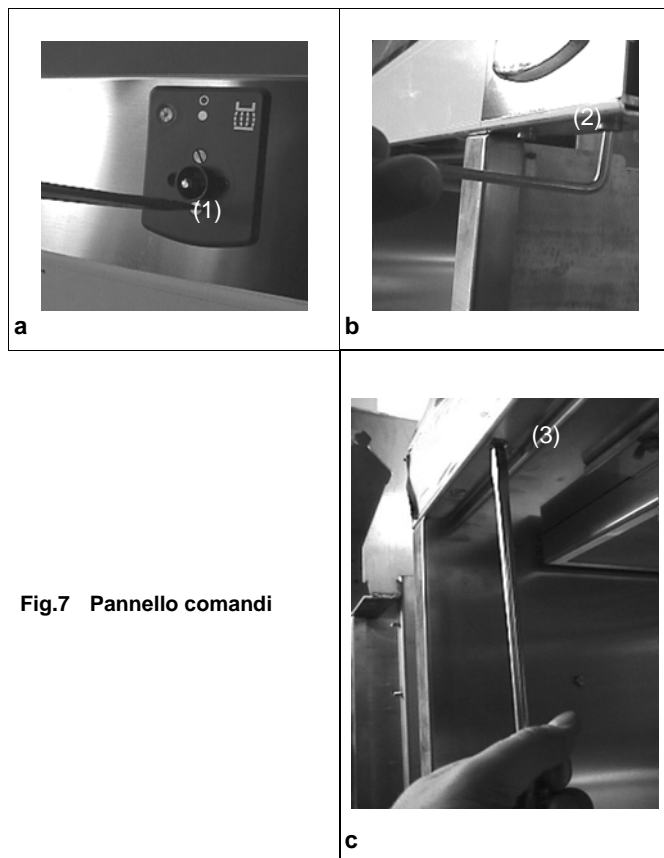


Fig.7 Pannello comandi

- ⇒ Rimuovere il selettore rotante.
- ⇒ Svitare le viti sottostanti (1 / Fig.7a) e rimuovere la piastra di base.
- ⇒ Svitare le viti (2 / Fig.7b) e 3 / Fig.7c)
- ⇒ Rimuovere il pannello.

2.3 FORNO, VANO DI APPOGGIO, ARMADIO CALDO

- ⇒ Rimuovere i pannelli A, B e C.
- ⇒ Svitare le viti (5).
- ⇒ Estrarre l'elemento.

3. SCARICO

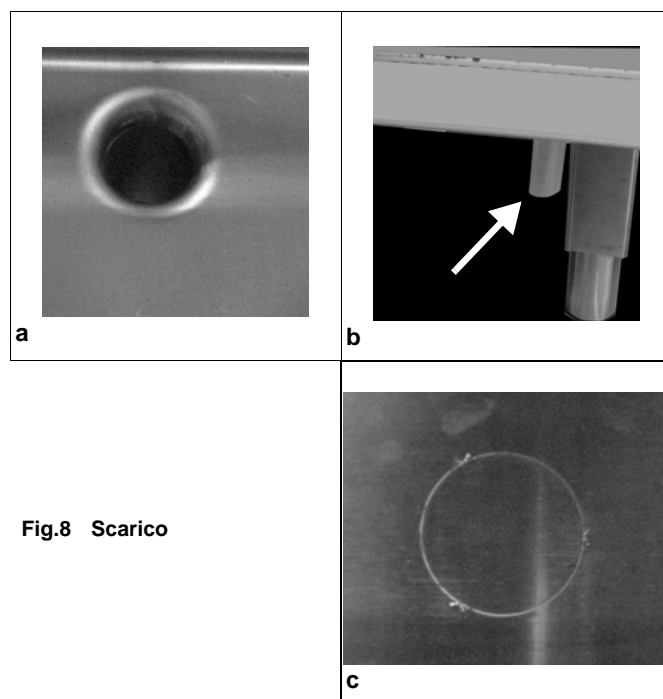


Fig.8 Scarico

I piani di lavoro dotati di scarico (Fig.8a) hanno un'apertura di scarico sul lato destro dell'apparecchio. Un tubo di silicone flessibile viene installato di serie a destra in basso, 20 mm dietro la parte anteriore dell'apparecchio (Fig. 8b).

- ⇒ Il tubo può anche essere spostato indietro e fatto passare attraverso altre aperture già predisposte (Fig.8c)

4. ALLACCIAMENTO DEL GAS

I lavori di allacciamento del gas, come pure un eventuale spostamento della tubazione di alimentazione a monte dell'apparecchio, possono essere effettuati unicamente da personale qualificato e osservando le normative nazionali e locali vigenti.

AVVERTENZE

- L'apparecchio a gas può essere installato solo in un locale sufficientemente ventilato.
- L'apparecchio viene regolato dal produttore per il gas specificato nell'ordinazione. Il tipo, la pressione e la categoria di gas sono riportati sulla targhetta caratteristiche. Prima dell'allacciamento si deve controllare se l'apparecchio è predisposto per il tipo di gas a disposizione. A tale scopo controllare se le indicazioni sulla targhetta caratteristiche corrispondono ai dati del gas a disposizione.
- In caso contrario il personale di servizio responsabile deve procedere all'adattamento dell'apparecchio in conformità alle condizioni locali. A tale scopo, osservare i seguenti punti:
 - l'apparecchio è omologato in relazione ai nuovi dati del gas?
 - La conversione deve essere eseguita secondo il manuale tecnico.
 - Sull'apparecchio deve essere applicata una nuova targhetta caratteristiche o almeno un contrassegno inalterabile indicante i nuovi dati del gas.

4.1 COLLEGAMENTO

Richiedono un allacciamento al gas gli apparecchi che funzionano unicamente a gas e quelli combinati per elettricità e gas.

Il collegamento dell'apparecchio al gas si trova sul rubinetto del gas dietro il pannello comandi (C). Smontaggio del pannello comandi (siehe Kapitel 2.2). Come opzione, con l'apparecchio viene fornito un tubo flessibile di metallo lungo ca. 1 m, il quale è dotato all'estremità di un manicotto con filettatura interna G $\frac{3}{4}$ ". Il tubo viene collegato da un lato con il rubinetto del gas e dall'altro con la condotta del gas. Le filettature devono essere chiuse ermeticamente con Loctite 577.

Raccomandiamo l'inserimento di un dispositivo di intercettazione impurità nella condotta del gas a monte dell'apparecchio.

Ad allacciamento avvenuto tutte le tubazioni del gas devono essere controllate a pressione d'esercizio per verificarne la tenuta, pennellandole con agenti schiumosi non corrosivi (ad es. acqua saponata, spray cercafughe).

4.1.1 INSTALLAZIONE LIBERA

La condotta dall'uscita della tubazione del gas dal pavimento fino all'allacciamento della cucina deve essere installata a monte dell'apparecchio. L'allacciamento del gas è per tutti i tipi G $\frac{3}{4}$ ".

4.1.2 MONTAGGIO A PARETE

Prima del montaggio a parete, il tubo flessibile del gas viene allacciato alla condotta di gas sporgente dalla parete a monte dell'apparecchio. L'attacco è di G $\frac{3}{4}$ ". Successivamente si esegue il montaggio della cucina alla parete. Il tubo flessibile viene fatto passare attraverso l'apparecchio e montato all'attacco della cucina.

4.2 EVACUAZIONE FUMI

Per tutti i Paesi non è necessario alcun camino supplementare per l'apparecchio. La potenza dell'apparecchio è al di sotto del valore limite tedesco di 14 kW, al di sopra del quale è richiesto un camino. I gas combusti defluiscono dallo scarico gas posto nella zona posteriore del cuocipasta verso l'alto alla cappa aspirante o al controsoffitto ventilante dove vengono aspirati.

5. ATTACCHI PER L'ACQUA

5.1 ATTACCO ACQUA POTABILE

- Prima di collegare l'apparecchio pulire le tubazioni dell'acqua e i raccordi e rimuovere la sporcizia.
- L'apparecchio è predisposto per il collegamento a condutture fisse.
- I tubi metallici di installazione non devono sporgere di oltre 10 cm dal pavimento o dalla parete.
- La pressione massima dell'acqua non deve superare i 6 bar (600 kPa).
- Nella tubazione dell'acqua di rete a monte dell'apparecchio si devono montare un filtro meccanico, una valvola di intercettazione e una valvola di non ritorno.
- Si devono osservare le disposizioni idriche locali e nazionali.
- L'apparecchio deve essere collegato all'impianto sanitario in conformità agli schemi vigenti di collegamento per l'installazione.

5.1.1 INSTALLAZIONE LIBERA

Gli attacchi dell'acqua fuoriescono dal pavimento.

- ⇒ Realizzare delle aperture in corrispondenza della base del supporto, per l'inserimento dei tubi flessibili.
- ⇒ Rimuovere il pannello frontale (B) (siehe Kapitel 2.1).
- ⇒ Se necessario, smontare il vano di appoggio o l'armadio caldo.
- ⇒ Collegare i tubi flessibili (5) con filettatura interna di G ½", con o senza l'inserimento di una valvola di intercettazione, alle tubazioni dell'acqua sporgenti dal pavimento a monte dell'apparecchio.

5.1.2 MONTAGGIO A PARETE

Gli attacchi per l'acqua fuoriescono dal pavimento o dalla parete. Per l'attacco a pavimento (siehe Kapitel 5.1.1).

- ⇒ Estrarre i tubi flessibili (5) dalla parete posteriore aperta e collegare, con una filettatura interna di G ½", con o senza inserimento di una valvola di intercettazione, alle tubazioni dell'acqua sporgenti dalla parete a monte dell'apparecchio.
- ⇒ Posizionare l'apparecchio a parete.

5.2 ACQUA DI SCARICO

Il tubo di scarico dell'apparecchio deve essere contenuto in un'apertura per l'acqua di scarico sufficientemente grande.

Avvertenze

Prestare attenzione alla misurazione esatta del punto di raccolta dell'acqua di scarico e al corretto posizionamento dell'apparecchio.

III . ISTRUZIONI PER L'USO

1. ISTRUZIONI GENERALI

Il cuocipasta serve per la cottura di paste di ogni tipo, riso, canederli, gnocchi, verdure e minestre. La temperatura di cottura desiderata può essere regolata fra 50 e 100° C.

La vasca dell'acqua ha una capacità di 40 litri ed è attivata da un bruciatore atmosferico della potenza di 13 kW.

La parte anteriore della vasca dell'acqua è dotata di una superficie per appoggiare e fare sgocciolare i cestelli. Grazie ad un troppopieno sotto la superficie d'appoggio l'acqua o la schiuma in eccesso possono defluire.

La vasca dell'acqua è integrata in un solo pezzo nella copertura dell'apparecchio. L'apparecchio può essere pulito agevolmente grazie a bordi e spigoli ben arrotondati. Tutte le parti dell'apparecchio sono in acciaio al nichel-cromo.

Accessori consigliati:

- cestelli quadrati, 1 x GN 1/1, 2 x GN 1/2 oppure 3 x GN 1/3
- cestelli tondi, 3
- elemento da pavimento per l'appoggio dei cestelli tondi.
- Coperchio

2. COMANDO

- ⇒ Aprire il rubinetto principale del gas (1/Fig.10).
- ⇒ In caso di utilizzo di gas liquido, aprire anche la valvola della bombola o del serbatoio.
- ⇒ Tenere aperto il rubinetto di alimentazione dell'acqua (4/Fig.9) finché la vasca è piena.
- ⇒ Inserire il riscaldamento della vasca (paragrafo 2.3 e 2.4).
- ⇒ Aprendo il rubinetto (4/Fig.10) vengono integrate le perdite di acqua nella vasca.

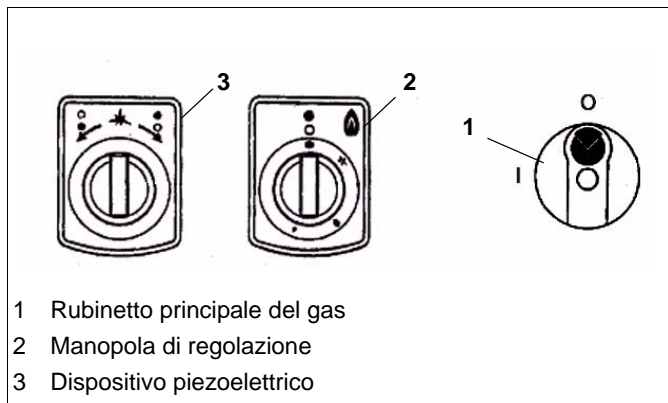


Fig.9 Pannello comandi

La manopola di regolazione (2/Fig.9) ha 4 posizioni principali:

- Off
- ★ Accensione dell'accenditore
- ☼ Posizione alta
- ☽ Posizione bassa

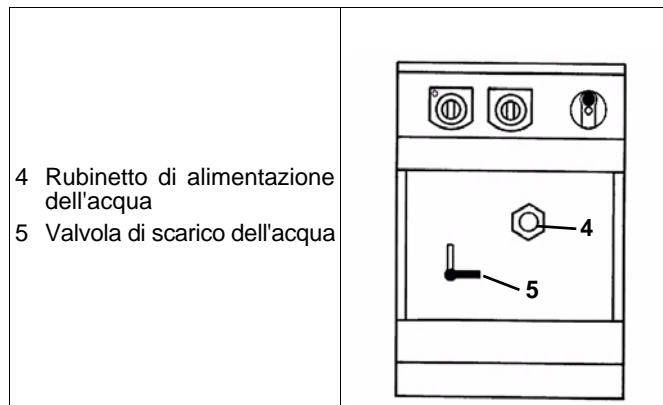


Fig.10 Vista frontale

2.1 ACCENSIONE DELL'ACCENDITORE

- ⇒ Premere completamente la manopola (2/Fig.9).
- ⇒ Ruotare la manopola dell'accenditore in senso antiorario fino a raggiungere la posizione (★).
- ⇒ Mantenere completamente premuta la manopola di regolazione (2/Fig.9).
- ⇒ Contemporaneamente accendere il gas che fuoriesce dall'accenditore con il dispositivo piezoelettrico. Ruotando la manopola (3) in senso orario o antiorario si accende il bruciatore.
- ⇒ Mantenere premuta la manopola di regolazione per altri 15 secondi circa, fino a quando l'accenditore non si è acceso. A questo punto, quando si rilascia la manopola, la fiamma si mantiene accesa.
- ⇒ In caso contrario, ripetere l'intera operazione.

2.2 ACCENSIONE DEL BRUCIATORE PRINCIPALE

- ⇒ Premere leggermente la manopola (2/Fig.9) e ruotarla dalla posizione di accensione (★) in senso antiorario nella posizione alta (☼).
- La fiamma alta (☼) indica la massima potenza di fiamma, ovvero la potenza calorifica nominale.

2.3 SELEZIONE DELLA TEMPERATURA

- L'intensità della fiamma si regola tra la posizione alta (☼) e quella bassa (☽).
- ⇒ Premere completamente la manopola di regolazione (2/Fig.9) e ruotarla in senso antiorario dalla posizione alta (☼) a quella bassa (☽).
- La fiamma si ridurrà gradualmente.
- Nella posizione bassa (☽) il bruciatore principale ha la potenza minima.
- ⇒ Per cambiare da basso (☽) ad alto (☼), premere completamente la manopola di regolazione (VB, HB/Fig.9) e ruotarla in senso orario.

Avvertenze:

Non attivare o fare attivare il riscaldamento della vasca, se il livello dell'acqua scende al di sotto della marcatura sulla parete della vasca. La mancata osservanza della presente avvertenza può causare gravi danni alla vasca di cottura e agli elementi operativi dell'apparecchio.

2.4 MESSA IN ESERCIZIO

- ⇒ Prima di mettere in servizio l'apparecchio rimuovere completamente da vasca e cestelli i grassi industriali protettivi, contemporaneamente effettuare un ciclo di cottura senza alimenti e con l'aggiunta di sapone neutro.

2.4.1 PREPARAZIONE

L'acqua deve essere sempre pulita e al livello esatto e può essere tenuta costantemente in ebollizione.

2.4.1.1 Controlli da eseguire prima di ogni uso

- ⇒ Il troppo pieno per la vasca dell'acqua non deve essere intasato.
- ⇒ Gli elementi operativi non devono essere danneggiati.

2.4.2 REGOLE DI LAVORO

- ⇒ Ruotare la manopola (2/Fig.9) sulla posizione alta (☹).
- ⇒ Appena l'acqua nella vasca ha raggiunto il punto di ebollizione, aggiungere sale ed ingredienti. Si consiglia di usare sale fino per evitare che il fondo della vasca si arrugginisca. Se non si dispone di sale fino, sciogliere prima il sale in acqua in un contenitore separato.
- ⇒ Introdurre lentamente i cestelli con gli alimenti da cuocere nella vasca.
Il tubo di troppo pieno garantisce il controllo del riempimento massimo dell'acqua e la fuoriuscita della schiuma che si forma durante la cottura.
- ⇒ Con la manopola (2/Fig.9) regolare la giusta temperatura di cottura, a seconda della quantità e qualità degli alimenti da cuocere.

2.5 SPEGNIMENTO

2.5.1 BRUCIATORE PRINCIPALE

- ⇒ Ruotare di nuovo la manopola (2/Fig.9) in senso orario dalla posizione alta (☹) all'accensione (★).
L'erogazione di gas al bruciatore principale viene interrotta e la fiamma principale si spegne. La fiamma dell'accenditore continua a bruciare ed è pronta per altre accensioni del bruciatore principale.

2.5.2 FIAMMA DELL'ACCENDITORE

- ⇒ Premere leggermente la manopola (2/Fig.9) e ruotarla in senso orario dall'accensione dell'accenditore su OFF.
L'erogazione di gas viene interrotta e la fiamma si spegne.
- ⇒ È possibile accendere nuovamente solo dopo che l'elemento di riscaldamento si è raffreddato.

3. DISATTIVAZIONE

- ⇒ Disinserire bruciatore principale e accenditore (2/Fig.9).
- ⇒ Far fuoriuscire l'acqua dalla vasca aprendo la valvola di scarico dell'acqua (3/Fig.10) (ruotare la leva in senso antiorario in posizione verticale).
- ⇒ Rimuovere dalla vasca e dai cestelli i residui di cibo.

In caso di disattivazione prolungata, prestare attenzione a quanto segue:

- ⇒ Chiudere il rubinetto principale del gas (1/Fig.9).
Se si usa gas liquido, deve essere chiusa anche la valvola della bombola.
- ⇒ Non conservare mai il cuocipasta in luoghi in cui la temperatura può scendere sotto zero.
- ⇒ Non lasciare la vasca con acqua all'interno, poiché ciò ostacolerebbe la normale passivazione dell'acciaio, per cui le superfici risulterebbero meno resistenti alla corrosione.
- ⇒ Passare energicamente su tutte le superfici in acciaio al nichel-cromo un panno imbevuto d'olio di vasellina per formare un velo protettivo.
- ⇒ Arieggiare regolarmente il locale in cui viene conservato l'apparecchio.
- ⇒ Chiudere il tubo dell'acqua.

4. PULIZIA

Pulire almeno una volta al giorno dopo ogni uso i seguenti componenti procedendo come segue:

- ⇒ Far fuoriuscire l'acqua dalla vasca.
- ⇒ Pulire gli ugelli di scarico con una spazzola.
- ⇒ Estrarre il filtro di scarico dal fondo della vasca dell'acqua (fissaggio a scatto) e pulirlo.
- ⇒ Pulire lo scarico sul fondo della vasca e il troppopieno (8) con una spazzola per bottiglie.

- ⇒ Pulire la vasca dell'acqua con acqua calda saponata e l'aggiunta di un normale detergente sciogligrassi utilizzando una spazzola.

- ⇒ Sciacquare quindi con acqua calda e asciugare con un panno e con carta assorbente.

Non lasciar seccare nella pentola acqua salata o cibo, per evitare il rischio di corrosione.

Avvertenze:

- ⇒ All'inizio dell'operazione di pulizia, l'apparecchio deve essere disattivato e raffreddato.
- ⇒ Non spruzzare l'apparecchio con getto d'acqua o idropulitrice.
- ⇒ Il pavimento direttamente davanti, accanto e dietro l'apparecchio deve essere pulito in modo tradizionale, senza utilizzare idropulitrici.
- ⇒ Per la pulizia dei tubi di scarico non usare oggetti appuntiti che possano danneggiare il flessibile in gomma.
- ⇒ Non utilizzare liquidi infiammabili per la pulizia dell'apparecchio.
- ⇒ Il rivestimento dell'apparecchio deve essere lavato con acqua saponata calda con l'aggiunta di un normale detergente sciogligrassi, asciugare ed eventualmente lucidare con prodotto idoneo. Non utilizzare spazzole d'acciaio, pagliette di rame, lana d'acciaio o simili.
- ⇒ In nessun caso usare **lana d'acciaio, spatole o spazzole** in acciaio normale per la pulizia delle superfici, poiché possono causare la formazione di ruggine in seguito alla deposizione di particelle ferrose. Eventualmente può essere usata lana d'acciaio inox, che deve essere passata sulle superfici solo nella direzione della satinatura.
- ⇒ Per la pulizia di parti in acciaio al nichel-cromo, non usare mai prodotti contenenti cloro (detergenti sbiancanti, acido cloridrico ecc.), nemmeno in forma diluita.

4.1 BRUCIATORE A GAS

L'accenditore e il bruciatore principale devono essere puliti all'occorrenza dal servizio di assistenza clienti.

4.1.1 FIAMMA

In un controllo a vista le fiamme devono essere blu scuro senza punte gialle o arancione, stabili e prive di fuliggine e inoltre devono aderire bene alle aperture d'uscita.

In caso di mancanza di aria primaria la fiamma presenta venature e punte gialle; in caso di eccessiva aria primaria, la fiamma è corta, trasparente e tende ad alzarsi dal bruciatore.

Quando la fiamma è regolata correttamente, questa non deve alzarsi né a bruciatore freddo né a bruciatore caldo e non deve nemmeno dare ritorni.

La fiamma dà ritorni nell'interno del bruciatore quando la velocità della miscela gas-aria attraverso le aperture del bruciatore diventa troppo ridotta, soprattutto a causa di percorsi dell'aria sporchi.

Inoltre i processi di accensione devono svolgersi senza ritardi, in particolare durante: l'accensione dell'accenditore e la propagazione della fiamma su tutta l'area del bruciatore.

Qualora la fiamma non soddisfi tutti i requisiti, è necessaria una pulizia o un intervento di manutenzione.

5. Guasti

Guasto	Causa	Rimedio
Il cuocipasta si surriscalda; la potenza è troppo bassa.	• Livello dell'acqua troppo basso.	- Rabboccare l'acqua.
La fiamma produce fuliggine.	• Miscela di gas troppo grassa. • Aperture del bruciatore parzialmente otturate.	- Contattare il servizio di assistenza clienti.
Punte lunghe e gialle delle fiamme	• Tubo di miscelazione ristretto da sporcizia.	- Contattare il servizio di assistenza clienti.
La fiamma si stacca.	• Velocità di uscita troppo elevata a causa di aperture otturate del bruciatore. • Il regolatore di pressione della bombola di gas non funziona bene.	- Contattare il servizio di assistenza clienti.
La fiamma dà ritorni.	• Miscela di gas troppo magra. • Velocità di uscita troppo bassa alle aperture dei bruciatori. • Vie di aerazione sporche • Ugello otturato.	- Contattare il servizio di assistenza clienti.
Assenza di fiamma in posizione bassa.	• Ugello piccolo otturato.	- Contattare il servizio di assistenza clienti.
Fiamma assente o troppo piccola	• Ugello o tubo di miscelazione otturato. • Rubinetto del gas otturato. • Mancanza di gas. • Pressione del gas troppo bassa.	- Contattare il servizio di assistenza clienti. - Controllare la posizione del rubinetto del gas.
Accenditore		
Assenza di fiamma.	• Aperture del bruciatore otturate. • Ugello otturato.	- Pulire la capsula dell'accenditore.
La fiamma si spegne quando si rilascia la valvola di regolazione.	• L'elemento a termocoppia non viene riscaldato a sufficienza (sporco?) • Elemento a termocoppia guasto • Accenditore difettoso.	- Contattare il servizio di assistenza clienti.
La fiamma è troppo bassa o troppo alta.	• Rapporto di aria primaria alterato. • Ugello otturato.	- Contattare il servizio di assistenza clienti.

6. TRATTAMENTO DI APPARECCHI PER GRANDI IMPIANTI

Gli apparecchi per grandi impianti vengono realizzati con tipi di acciaio inossidabile al nichel-cromo n. 1.4301 e 1.4404. La resistenza alla corrosione di tali acciai si basa su uno strato passivo che si forma sulla superficie in caso di apporto di ossigeno. La formazione accelerata o la nuova formazione della passività si verifica mediante trattamento con acqua corrente contenente ossigeno. Aggressivi ad azione ridotta (che consumano ossigeno), quali sostanze contenenti acido muriatico, cloruri e aromi concentrati, senape, essenza di aceto, dadi e soluzioni saline possono causare in funzione della concentrazione e della temperatura un danno chimico o dello strato passivo. Possono inoltre verificarsi danni a causa di ruggine esterna (particolari in ferro), formazione di elementi galvanici e mancanza di ossigeno (nessun apporto d'aria o acqua a basso contenuto di ossigeno).

Attenersi quindi ai seguenti principi base quando si lavora con apparecchi in acciaio inox.

- Mantenere la superfici degli apparecchi in acciaio inossidabile sempre pulite e accessibili all'aria. Tenere aperti i coperchi degli apparecchi se non utilizzati, per consentire l'apporto d'aria. Rimuovere regolarmente mediante pulizia gli strati di calcare, grasso, amido e bianco d'uovo. Sotto tali strati può formarsi corrosione a causa della mancanza d'aria. Eseguire l'operazione di decalcificazione con acido acetico al 10%, acido fosforico al 10% e con idonei prodotti decalcificanti reperibili in commercio.
- Non lasciare componenti in acciaio inossidabile a contatto per lungo tempo con acidi, aromi, sali ecc. Anche i vapori acidi che si formano durante la pulizia delle piastrelle favoriscono la corrosione. Risciacquare le superfici di contatto con acqua fresca. Eseguire tale operazione dopo l'uso, in particolare in seguito alla cottura di patate, pasta o riso in acqua salata. I residui essiccati dell'acqua di cottura formano soluzioni saline ad alta concentrazione, che possono causare punti di corrosione. Dopo l'uso risciacquare quindi immediatamente gli apparecchi di cottura con acqua fresca oppure riempirli di acqua fredda per consentirne il raffreddamento. Non è opportuno utilizzare un apparecchio esclusivamente per la cottura, ad esempio patate in acqua salata. Per l'acciaio inossidabile è più idoneo utilizzare l'apparecchio per la cottura di cibi diversi, ad esempio zuppe grasse o verdure acide (come i crauti).
- La superficie dell'acciaio inossidabile non dovrebbe possibilmente subire sollecitazioni meccaniche, in particolare da parte di altri metalli. Se l'acciaio inossidabile viene a contatto con il ferro (pagliette in acciaio, trucioli di condutture, acqua ferrosa), ciò può determinare corrosione. Punti di ruggine freschi possono essere eliminati con prodotti leggermente abrasivi o con carta abrasiva fine. Punti di ruggine più estesi possono essere eliminati con soluzione calda di acido ossalico al 2 - 5 %. Se questo detergente non funziona, è necessario eseguire un trattamento con acido nitrico al 10%. A causa dei relativi pericoli, questo trattamento deve essere eseguito soltanto da personale tecnico specializzato in conformità alle disposizioni in vigore.
- Per la pulizia non utilizzare detergenti a base di candeggina o cloro. Dopo la pulizia gli apparecchi devono essere risciacquati a fondo con acqua e asciugati. Le superfici degli apparecchi sono in acciaio inossidabile al nichel-cromo. Devono essere lavate con acqua saponata calda con l'aggiunta di un normale detergente sciogligrassi e asciugate. Sono da evitare la pulizia con spazzole d'acciaio, pagliette in acciaio o in rame, prodotti sabbiosi ecc., in quanto l'utilizzo di tali prodotti danneggia le superfici e determina possibili punti di corrosione. Spruzzare l'apparecchio o parti di essa con un getto d'acqua o con un'idropulitrice può causare guasti e deve pertanto essere evitato.

I. ALLMÄN INFORMATION

1. INSTRUKTION FÖR SÄKERHET OCH ANVÄNDNING

1.1 INSTALLATION OCH FÖRSTA ANVÄNDNING

- ▲ Installation, justering och första användningen av spisen skall göras korrekt och i enlighet med tillverkarens instruktioner och får bara utföras av en behörig specialist.
- ▲ Installation av el- och gasförsörjning skall göras av en behörig specialist och utföras enligt gällande lokala och nationella bestämmelser. De är ansvariga.



1.2 ÄGARENS ÅLIGGANDEN

- ▲ Föreståndaren är ansvarig för att alla komponenter som har med säkerhet att göra alltid är i perfekt skick. Dessa komponenters funktion skall kontrolleras minst en gång per år av en behörig tekniker och eventuella fel skall avhjälpas.
- ▲ Användaren av denna spis är ansvarig för att nationella och lokala säkerhetsbestämmelser efterlevs.
- ▲ Spisen skall bara användas under uppsikt av kvalificerad, utbildad ledning.
- ▲ **Regler för Schweiz:**
Följande bestämmelser skall tas hänsyn till vid placering och installation::
 - SVGW Direktiv G1 (2002)
 - EKAS riktlinje Nr. 1942: Flytande gas, del 2 (EKAS: Schweiz samordningskommission för industrisäkerhet)
 - bestämmelser för förbundet för kantonalt brandförsäkring(VKF).



1.3 ANVÄNDNINGSFÖRESKRIFTER

- ▲ Slutna behållare (kannor, burkar, flaskor, tuber etc.) skall inte värmas beroende på risken för explosion och skador.
- ▲ Spisen är endast avsedd för tillagning av mat i kommersiella inrättningar.



1.4 SÄKERHETSMEDVETET ARBETE

- ▲ Korgar fyllda med mat skall placeras sakta i det fyllda vattentråget, så att vattnet inte rinner över. - **Risk för brännskador!**
- ▲ Kontrollera att inga substanser som kan orsaka mycket skumning när de kokas läggs i vattenbadet. - **Risk för brännskador!**
- ▲ Spolning inte på spisen med **högtryckstvätt** eftersom detta kan orsaka felfunktioner.
- ▲ Värmningen av tråg skall inte sättas på om det inte finns vatten i tråget eller när vattennivån är under min. nivån. - **Risk för brand!**



- ▲ Brännbara gaser som avges kan orsaka brand eller explosion. Åtgärder vid gasläckage och gaslukt:



- Ingen rökning, ingen eld
- Använd inte elektriska kontakter. Använd inte piezotändare
- Stäng gascylinderventiler och spisens huvudventil.
- Ventilera rummet ordentligt.
- Sätt den läckande gascylindern stående utomhus med stängd ventil.

- ▲ Gasöppningarna är varma; Undvik att röra dem.

- ▲ Avgasöppningarna får inte övertäckas av några föremål.

- ▲ För spisar med stuprör skall slangen mynna i en avloppsöppning som är täckt av ett galler som inte kan sparkas bort eller tippas, eller så skall en avloppsränna finnas under spisen.

1.5 SERVICE OCH REPARATIONER

- ▲ Vid ett permanent fel som påverkar funktionen skall spisen stängas av och skiljas från elnätet.



- ▲ Reparationer, underhållsarbeten och andra justeringar skall utföras av en behörig specialist. Gällande nationella och lokala bestämmelser skall efterföljas. Detta gäller speciellt brännare, tändning, säkerhets- och kontrollelement. Delar som skall bytas skall ersättas med original reservdelar. **Regelbundna prov för gasläckage skall utföras. För detta rekommenderar vi ett servicekontrakt.**

- ▲ Rengöring och underhåll skall bara göras när värmeytorna är kalla. Använd inte lättantändliga vätskor för att rengöra spisen.

1.6 AVFALLSHANTERING

- ▲ Symbolen på produkten visar att denna spis inte skall hanteras som hushållsavfall, utan den skall avfallshanteras korrekt för att förhindra negativa konsekvenser för miljön och vår hälsa.



- ▲ Vad gäller avfallshanteringen av denna produkt kan försäljaren av produkten eller aktuellt sophanteringsföretag kontaktas.

2. TEKNISKA DATA

PNC spisar	Spistyp	Bredd	Sockelben	Trägka-	Effekt
		Djup	höjd	pacitet	
		i mm		i liter	i kW
9CHG582450	AKGROA0000	500	200	1 x 40	13
9CHG582451	AKGROFO000	900 700			

3. GASFÖRBRUKNING

Effekt kW	G20 (m ³ /h)	G25 (m ³ /h)	G30/31 (kg/h)
13	1.38	1.6	1.02

4. FÖRPACKNING

Allt använt förpackningsmaterial är miljövänligt. Det kan brännas i en förbränningsugn eller skickas till återvinning.

5. TESTER / INTYG

Alla elektriska spisar är VDE testade. De uppfyller kraven enligt EN 60 335 samt EG Lågspänningsdirektiv 73/23/EEC. Alla gas och el/gas kombinationer i spisprogrammet är EG-prototyp testade av DVGW. De uppfyller kraven enligt EN 203 samt EG Gasspisdirektivet 90/396/EEC. Spisarna har CE märkningen på typskylten.

6. TYP SKYLT

Typskylten (E) sitter på insidan och utsidan till höger på kontrollpanelen (D/Sida 36 Fig. 5).

Serienummret står på typskylten. De 8 siffrorna ger följande information:

Y sista siffran i tillverkningsåret
 WW tillverkningsvecka
 XXXXX löpnummer

II. INSTRUKTIONER FÖR INSTALLATION

1. INSTALLATION

Spisen är konstruerad för anslutning till fasta ledningar. Spisarna kan placeras enskilt eller i grupper med flera spisar. De kan placeras fritt i rummet, sida vid sida, vid sidan av och/eller med baksidan mot en vägg.

1.1 AVSTÅND

Om en spis placeras intill eller emot temperaturkänsliga möbler eller liknande skall ett säkerhetsavstånd på ca. 50 mm eller någon form av värmeisolering finnas.

Om en spis placeras nära väggar, mellanväggar, köksutrustning, dekorskivor etc. rekommenderar vi att de senare är gjorda av obrännbart material eller att de är klädda med lämpligt ej brännbart material. Bestämmelserna för brandskydd skall efterföljas.

1.2 HÖJDJUSTERING

Spisar med ben: Justering sker genom att skruva den nedre bendelen in eller ut.

Spisar på stål sockel: Ojämnheter och skillnader kan utjämnas genom att sätta in en eller flera remsor av kromnickelstål.

Spisar på murad sockel: Inrättning sker genom att placera metallskivor under spisen.

1.3 HOPSÄTTNING AV TVÅ SPISAR

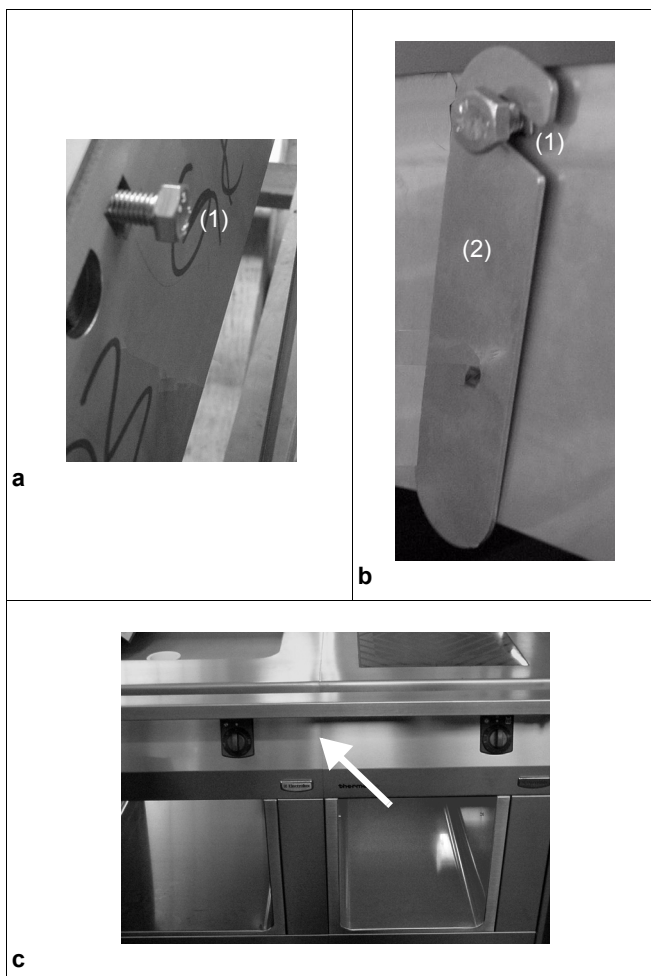


Fig.1 Hopsättning i sida

Monteringsssatsen innehåller två av vardera:

Plastingjutna muttrar (1 / fig.1) förmonterade på spisens högra sida, sexkantsskruvar M8x25 (1 / fig.1) och monteringsstag (2 / fig.1)

⇒ Tag bort kontrollpanelerna från båda spisarna så som visas i 2.2

⇒ Tag bort frontpanelerna från båda spisarna så som visas i 2.1

⇒ Låt skruven vara lossad (1 / fig.1), skruva in den ca. 5 mm i den plastingjutna muttern.

Inrättning av spisarna:

⇒ Placera spisarna intill varandra.

⇒ Rätta in i sida och höjd.

Koppla ihop spisarna:

⇒ Sätt i monteringsstaget (2 / fig.1) i den andra spisens vänstra anslutningsplatta.

⇒ Drag fast skruvarna.

Anmärkning

Vid behov kan de plastingjutna muttrarna sättas på spisens andra sida.

1.4 SIDOVÄGG (D)

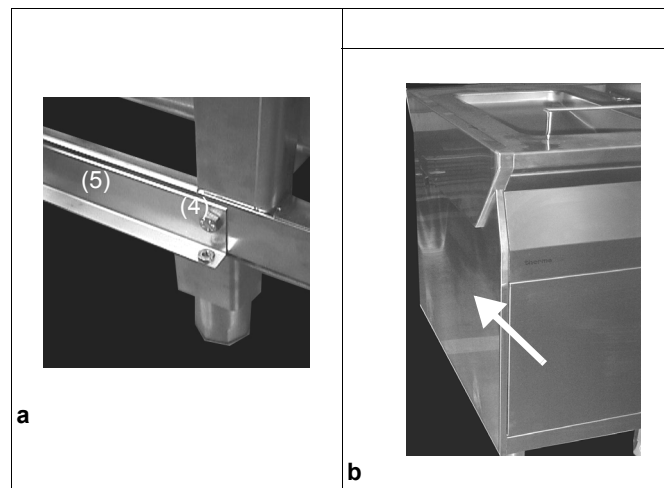


Fig.2 Montering av sidovägg

Monteringsssatsen innehåller två av vardera:

Sexkantsskruvar M8x25 (1 / fig.1), bultar med låsringar (2 / fig.1), monteringsstag (3 / fig.1), sexkantsskruvar M8x16 med räfflade brickor och sexkantsskruvar M5 med räfflade brickor (4 / fig.2)

och en monteringsvinkel (5 / fig.2).

⇒ Sätt i bultarna med låsringar (2 / fig.1a) från utsidan i styrningen i sidoväggen.

⇒ Låt skruven vara lossad (1 / fig.1a), skruva in den ca. 5 mm i de förmonterade plastingjutna muttrarna på sidoväggen.

⇒ Sätt fast monteringsvinkeln (5 / fig.2b) i botten av ramen, använd skruvarna, brickor och muttrar.

⇒ (4 / fig.2).

⇒ Rätta in sidoväggen och skruva fast den med två sexkantsskruvar och de räfflade brickorna.

⇒ Sätt i monteringsstaget (3 / fig.1b) i den andra spisens anslutningsplatta.

⇒ Rätta in sidoväggen och drag åt alla skruvar.

1.5 STÅLSOCKEL

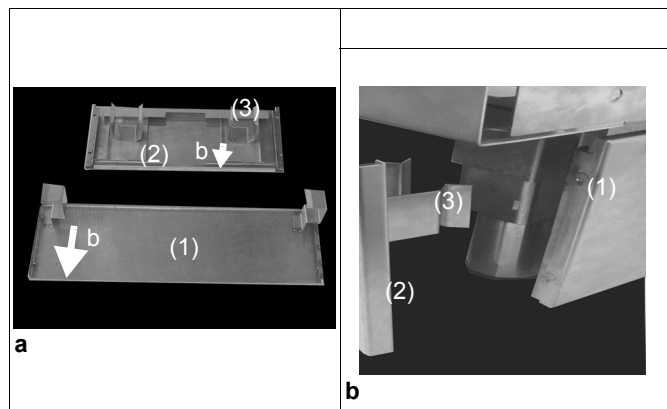


Fig. 3 Montering av sockel

Följande behövs för montering av sockeln:

- Höger och vänster sidosockel (1 / fig.3).
 - Sockel för fronten, och för fristående spisar även för baksidan (2 / fig.3).
- ⇒ Skjut på sidosockeln (1 / fig.3) på benen framifrån och bakåt, använd hållaren. Hållarens stora öppning (b / fig.3) skall vara neråt.
- ⇒ Sätt fast hållarna (3 / fig.3) på sockeln (2 / fig.3).
- ⇒ Hållarens stora öppning (b / fig.3) skall vara neråt.
- ⇒ Sätt fast sockeln med hållarna (3 / fig.3) på benen.

1.6 PLACERING MOT VÄGG

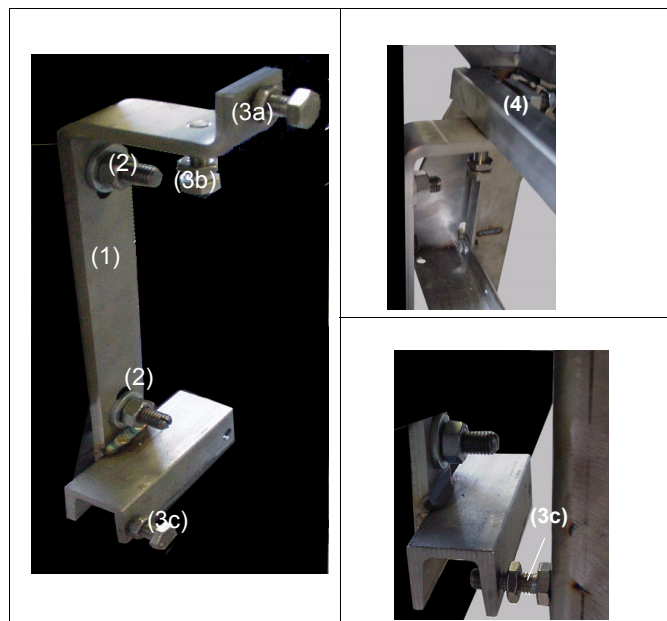


Fig.4 Placering mot vägg

Monteringssetsen för placering av spisen mot en vägg innehåller:

- 2 monteringsvinklar (1 / fig.4), 4 skruvar med muttrar, brickor och pluggar (2 / fig.4) för att fästa spisen i väggen och
- 6 monteringskruvar med muttrar (3 / fig.4).

Montering av monteringsvinklarna:

- ⇒ Fäst skruvarna (2) i väggen, sätt fast de två monteringsvinklarna (1) och rätta in dem.
- ⇒ För varje monteringsvinkel(1), använd två monteringskruvar (3a-c) upptill och en nertill.
- Monteringskruvar 3c:
- Använd den vänstra gängningen för den vänstra monteringsvinkeln,
 - den högra för den högra monteringsvinkeln.

Placering av spisen:

- ⇒ Tag bort spisens botten.
- ⇒ Lyft på spisen på skenorna (4) på monteringsvinkelns övre del.
- ⇒ Drag åt skruvarna (3a) tills spisen är nästan intill väggen.
- Finjustering:
- ⇒ Använd monteringskruvarna (3) för att flytta spisen i rätt läge.
- ⇒ Sätt tillbaka spisens botten.

2. ÅTKOMST AV INNERUTRYMME

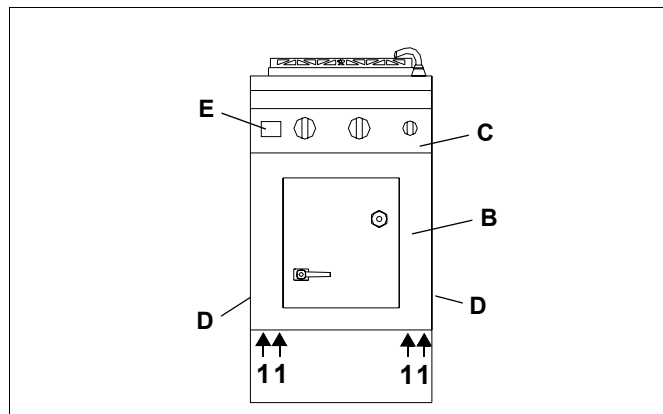


Fig. 5 Allmän översikt

2.1 FRONTPANELER (A) och (B)

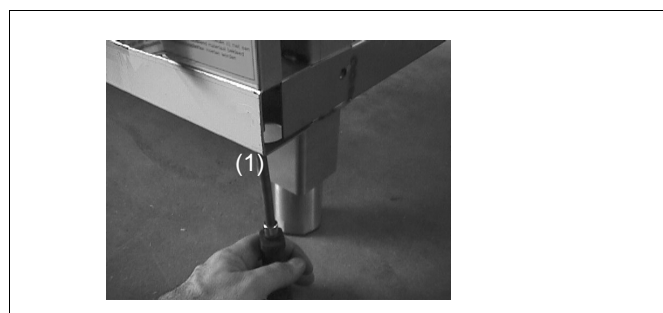


Fig.6 Frontpanel

- ⇒ Skruva bort skruvarna (1 eller 3). Med inbyggd ugn, skruva även bort skruvarna (2 och/eller 4) på ugnens insida.
- ⇒ Drag bort panelen framåt och neråt

2.2 KONTROLLPANEL (C)

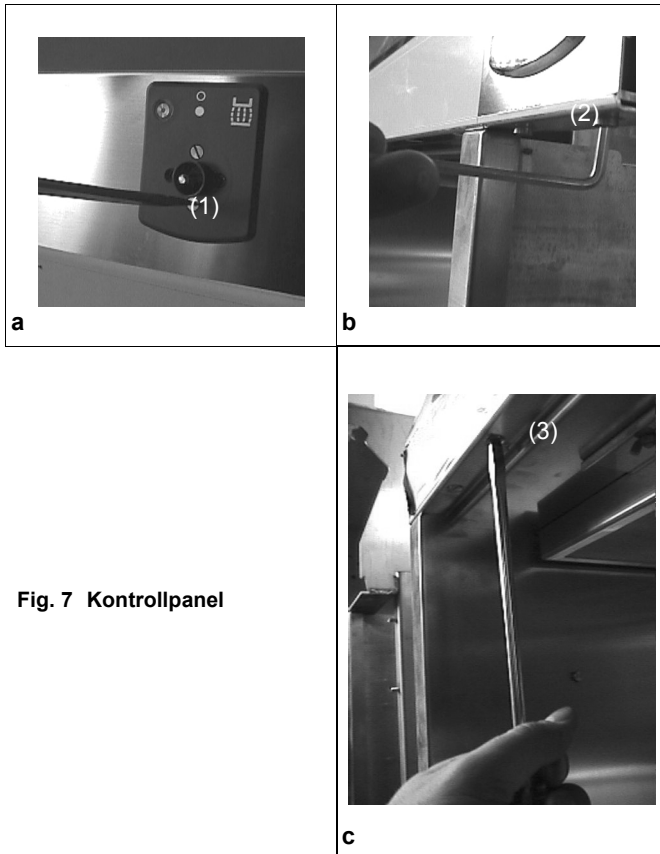


Fig. 7 Kontrollpanel

- ⇒ Tag bort ratten.
- ⇒ Lossa skruvarna undertill (1 / fig.7a) och tag bort bottenplattan.
- ⇒ Lossa skruvarna (2 / fig.7b) och 3 / fig.7c).
- ⇒ Tag bort panelen.

2.3 UGN, FÖRVARINGSUTRYMME, VÄRMESKÅP

- ⇒ Tag bort panelerna A, B och C.
- ⇒ Skruva ur skruvar (5).
- ⇒ Drag ut elementet.

3. STUPRÖR

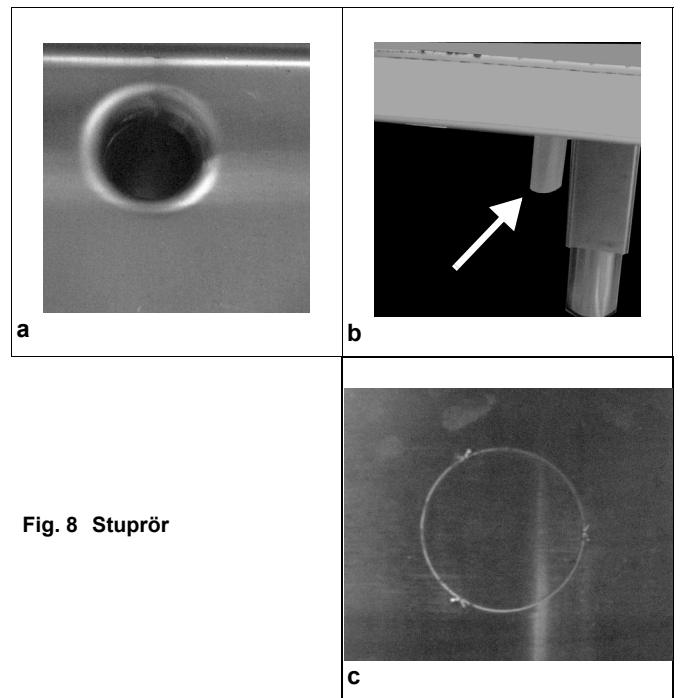


Fig. 8 Stuprör

Arbetsytor med ett stuprör (fig.8a) har stuprörsöppningen på spisens högra sida. En flexibel silikon slang, som är installerad enligt standard, mynnar nertill och till höger, 20 mm bakom spisens front (fig.8b).

- ⇒ Alternativt kan slangen flyttas till bakre delen och ledas ut genom andra förberedda öppningar (fig.8c).

4. GASANSLUTNING

Installation av gasanslutningen och dragningen av kundens gasledningar får bara göras av en behörig specialist enligt gällande nationella och lokala bestämmelser.

ANMÄRKNING

- Gasspisen får bara placeras i en tillräckligt ventilerad lokal.
- Spisen är justerad i fabriken för den gas som är specificerad i ordern och installationsbladet. Gastyp, gastryck och gaskategori finns angivet på typskylten. Kontrollera före anslutning att spisen är inställd för existerande gastyp. Jämför detaljerna på typskylten med aktuella gasdata.
- Om detta inte stämmer överens, måste spisen konverteras eller ställas in av servicepersonal för att passa lokala förhållanden. Observera följande punkter när detta görs:
 - Har spisen provats för de nya gasdata?
 - Förändring i enlighet med servicemanual.
 - En ny typskylt eller en varaktig markering med nya gasdata skall fästas på spisen.

4.1 ANSLUTNING

Rena gasspisar liksom kombinerade el- gasspisar behöver en gasanslutning.

Gasanslutningen för spisen sitter vid gaskranen bakom kontrollpanelen (C). Ta bort kontrollpanelen (se avsnitt 2.2). Som tillval kan ett 1 m långt flexibelt metallrör levereras med spisen. I ändan har det en hylsa med en G $\frac{3}{4}$ " I invändig gängning. Slangens ena ända ansluts till gaskranen och den andra till kundens gasledning. Gångorna skall förseglas med Loctite 577.

Vi rekommenderar att kunden installerar en smutsfälla i gasledningen.

Efter anslutning skall alla gasledningar kontrolleras för läckage vid arbetstryck genom att stryka på skumbildande medel (till exempel såpvatten eller läckspray).

4.1.1 FRISTÅENDE PLACERING

Ledningen från den punkt där gasledningen kommer ut från golvet till spisen skall installeras av ägaren. Gasanslutning för alla typer är G $\frac{3}{4}$ ".

4.1.2 PLACERING MOT EN VÄGG

Innan spisen placeras mot en vägg skall den flexibla gasslangen anslutas till ägarens gasledning som kommer ut från väggen. Gasanslutningen är G $\frac{3}{4}$ ". Spisen placeras sedan mot väggen. Den flexibla gasslangen dras sedan genom spisen och kopplas till spisens anslutning.

4.2 AVGASKONTROLL

En extra skorsten krävs inte i något land. Spisen är under den tyska 14 kW effektgränsen, över vilken en skorsten krävs. Avgaserna kommer ut från avgasöppningen på sidan av den stora tillagningsytan till frånluftskåpan eller ventilationstaket och leds ut där.

5. VATTENANSLUTNINGAR

5.1 DRICKSVATTENANSLUTNING

- Renspola ledningar och anslutningar innan anslutning till spisen sker.
- Spisen är konstruerad för anslutning till fasta ledningar.
- Installationsrör av metall får inte sticka ut mer än 10 cm från golvet eller väggen.
- Maximalt vattentryck får inte överskrida 6 bar (600 kPa).
- Ett mekaniskt filter, en avstängningsventil och en backventil bör installeras i kundens färskvattenledning.
- Allmänt skall alla nationella och lokala vattenbestämmelser följas.
- Spisen skall anslutas till vattenledningen enligt gällande installationsritningar och diagram.

5.1.1 FRISTÅENDE PLACERING

Vattenanslutningarna kommer upp från golvet.

- ⇒ Gör motsvarande hål i bottenramen för att leda igenom slangarna.
- ⇒ Ta bort frontpanelen (B) (se avsnitt 2.1).
- ⇒ Demontera vid behov förvaringsutrymmet eller värmeskåpet.
- ⇒ Anslut de flexibla slangarna (5), med en G ½" invändig gängning, med eller utan backventil, till kundens vattenledning som kommer ut från golvet..

5.1.2 PLACERING MOT EN VÄGG

Vattenanslutningen kommer ut från golvet eller väggen. För golvanslutning (se avsnitt 5.1.1).

- ⇒ Drag ut de flexibla slangarna (5) från den öppna bakväggen och anslut till kundens vattenledning som kommer ut från väggen med en G ½" invändig gängning, med eller utan montering av en backventil.
- ⇒ Placera spisen mot väggen.

5.2 AVLOPPSVATTEN

Spisens avloppsrör skall dras genom en tillräckligt stor avloppsöppning.

Anmärkning

Säkerställ exakt mått för punkten för samling av avloppsvatten och exakt placering av spisen.

III . INSTRUKTIONER FÖR ANVÄNDNING

1. ALLMÄNT

Pastagrytan används för kokning av alla typer av pasta, ris, nudlar, grönsaker och soppor. Önskad temperatur kan ställas in mellan 50 och 100 °C.

Vattentråget rymmer 40 liter och värms av en 13 kW effekts brännare.

I främre delen av tråget finns en stående yta för avställning och avrinning av korgarna. Överskottsvatten eller skum kan rinna av i ett vattenavlopp under den stående ytan.

Vattentråget är integrerat utan skarvar i spisens kåpa. Rundade hörn och kanter underlättar rengöring. Spisens alla delar är tillverkade av rostfritt stål.

Rekommenderade tillbehör:

- Fyrkantiga korgar, 1 x GN 1/1, 2 x GN 1/2 eller 3 x GN 1/3
- runda korgar, 3
- Botteninsats för att ställa runda korgar på
- Lock

2. HANDHAVANDE

- ⇒ Öppna huvudkranen för gas (1/ Fig.10).
- ⇒ Om flytande gas används skall även flaskans eller tankens ventil öppnas.
- ⇒ Öppna vattenkranen (4/ Fig.9) tills tråget är fullt.
- ⇒ Slå på trågvärmen (avsnitt 2.3 och 2.4).
- ⇒ Vatten som har försvunnit i tråget kan fyllas på genom att öppna kranen (4/ Fig.10).

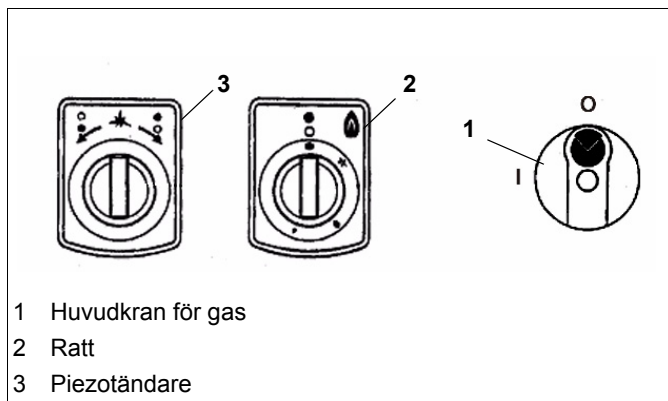


Fig.9 Kontrollpanel

Ratten (2/ Fig.9) har fyra huvudinställningar:

- Av
- ★ Tändning av tändlågan
- 🔥 Hög inställning
- 🔥 Låg inställning

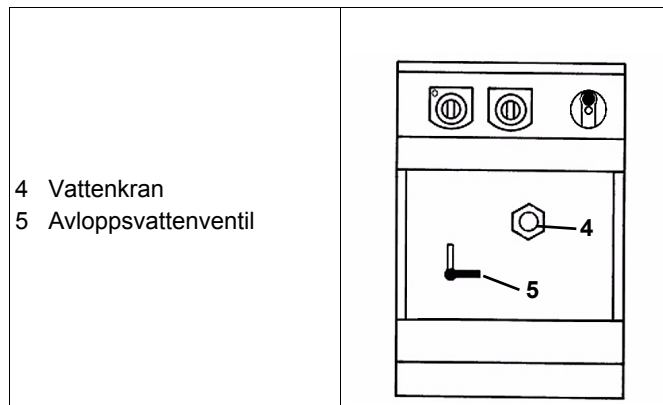


Fig.10 Översikt framifrån

2.1 TÄNDNING AV TÄNDLÅGAN

- ⇒ Tryck in ratten (2/ Fig.9) helt.
- ⇒ Vrid den moturs till läget tändning av tändlåga (★).
- ⇒ Tryck in ratten (2/ Fig.9) helt och håll den så.
- ⇒ Tänd samtidigt gasen som kommer ut ur tändlågas brännare med piezotändaren. Brännaren tänds genom att vrida ratten (3) med- eller moturs.
- ⇒ När tändlågan är tänd, håll ratten intryckt i ca. 15 sekunder eller mer. Tändlågan brinner bara efter denna tidsperiod efter att ratten har släppts.
- ⇒ Upprepa förfarandet om tändlågan slocknar.

2.2 TÄNDNING AV HUVUDBRÄNNAREN

- ⇒ Tryck in ratten (2/ Fig.9) lite och vrid den moturs från tändning av tändlåga (★) till högsta inställning (🔥). Den högsta inställningen (🔥) är lika med maximal brännareffekt..

2.3 VAL AV TEMPERATUR

- Lågans intensitet kan justeras mellan "høgt läge" (🔥) och "lågt läge" (🔥).
- ⇒ Tryck in ratten (2/ Fig.9) helt och vrid den moturs från den högsta inställningen (🔥) till den lägsta inställningen (🔥). Lågan blir därvid mindre och mindre. Huvudbrännaren har minsta effekt med låg inställning (🔥).
 - ⇒ För att gå tillbaka från låg inställning (🔥) till hög inställning (🔥), tryck in ratten (VB, HB / Fig.9) helt och vrid den medurs.

Anmärkning:

Slå inte på trågvärmen eller lämna inte den påslagen om vattennivån är under markeringen på trågväggen. Om dessa instruktioner inte följs kan koktråget och spisens kontrollelement skadas.

2.4 HANDHAVANDE

- ⇒ Före första användning av spisen måste tråget och korgarna noga rengöras så att skyddsfett från tillverkningen avlägsnas, genom att en kokning utan mat och med tillsats av ett neutralt diskmedel genomförs.

2.4.1 STANDBY

Vattnet skall alltid ha rätt nivå, vara rent och hållas vid kokpunkten.

2.4.1.1 Kontrollera före varje användning.

- ⇒ Vattentrågets översvämningssöppning får inte blockeras.
- ⇒ Funktionsreglagen får inte skadas.

2.4.2 ARBETSREGLER

- ⇒ Vrid ratten (2/Fig.9) till den högsta inställningen (A).
- ⇒ Tillsätt salt och ingredienser när vattnet i tråget har nått kokpunkten. Vi rekommenderar att använda fint salt för att undvika rost i trågets botten. Om detta inte finns att tillgå, lös upp saltet innan i en separat behållare med vatten.
- ⇒ Placera korgarna med mat försiktigt i tråget. Överströmningsröret säkerställer att vattenmängden är korrekt och avlägsnande av eventuellt skum som bildas under kokning.
- ⇒ Ställ in en koktemperatur med reglaget (2/Fig.9), som är lämplig för den kvantitet och kvalitet av mat som skall kokas.

2.5 STÄNGA AV UGNEN

2.5.1 HUVUDBRÄNNARE

- ⇒ Vrid tillbaka ratten (2/Fig.9) medurs från den höga inställningen (A) till tändning av tändlåga (★). Gasförsörjningen till huvudbrännaren stoppas och lågan släcks. Tändlågans låga fortsätter att brinna och kan användas för ny tändning av huvudbrännaren.

2.5.2 TÄNDLÅGA

- ⇒ Tryck in knappen (2/Fig.9) lite och vrid den medurs från tändning av tändlåga till Av. All gasförsörjning stängs av och tändlågan släcks.
- ⇒ Ny tändning kan bara göras när värmeelementet har kallnat.

3. STÄNGA AV

- ⇒ Stäng av huvudbrännare och tändlåga (2/Fig.9).
- ⇒ Tappa av vattnet från tråget genom att öppna avtappningsventilen (5/Fig.10) (vrid handtaget moturs till vertikalt läge).
- ⇒ Avlägsna eventuella matrester från tråget och korgarna. Beakta följande om spisen skall vara avstängd under en längre period:
 - ⇒ Stäng huvudkranen för gas (1 / Fig.9). Vid användning av flytande gas, stäng även flaskans eller tankens ventil.
 - ⇒ Förvara inte Pasta Cooker på platser där temperaturen kan understiga 0 °C.
 - ⇒ Lämna inte tråget vattenfyllt eftersom detta hindrar stålets normala passivering och ytan är därmed mindre motståndskraftig mot rostangrepp.
 - ⇒ Gnid in alla kromnickelytor med en duk indränkt med vaselinolja för att erhålla ett skyddsskikt.
 - ⇒ Ventilera installationsplatsen regelbundet.
 - ⇒ Stäng av vattenförsörjningen.

4. RENGÖRING

Rengör minst en gång per dag efter användning:

- ⇒ Tappa av vatten från tråget.
- ⇒ Rengör avloppsöppningar med en borste.
- ⇒ Tag bort och rengör avloppsfiltret på botten av vattentråget (snäpplås).
- ⇒ Rengör avloppsöppningen på trågets botten samt överströmningsöppningen (8) med en flaskborste.
- ⇒ Använd en borste och rengör vattentråget med varmt såpvatten till vilket har tillsatts ett fettlösande medel.
- ⇒ Skölj sedan med varmt vatten och torka torrt med en duk eller absorberande papper.

Vatten som innehåller koksalt eller mat skall inte torka i kokaren, för att förhindra rostbildning.

Anmärkning:

- ⇒ Innan rengöring skall spisen vara avstängd och kall.
- ⇒ Spruta inte med högtryckstvätt på spisen.
- ⇒ Golvet direkt framför, i närheten av och bakom spisen skall rengöras på normalt sätt utan högtryckstvätt.
- ⇒ Använd inga vassa föremål som kan skada gummislangen vid rengöringen av avloppsröret.
- ⇒ Använd inte lättantändliga vätskor vid rengöring av spisens innerutrymmen.
- ⇒ Tvätta spisens paneler med varmt vatten med ett fettlösande medel, torka och putsa med metallpolish vid behov. Använd inga stålborstar, stål- eller kopparull eller liknande redskap.
- ⇒ Använd aldrig stålull, spatlar eller vanliga stålborstar för att rengöra ytorna, eftersom lämningar av stålpartiklar kan leda till rostbildning. Rostfri stålull kan eventuellt användas, men bara i sliprikningen.
- ⇒ Använd aldrig klorprodukter (blekmedel, klorin etc.) för rengöring av kromnickelstål, även om de är utspädda.

4.1 GASBRÄNNARE

Vid behov rengörs tändlågans brännare och huvudbrännaren av Electrolux Service.

4.1.1 LÅGA

Vid visuell kontroll skall lågan vara mörkblå utan några gula eller orange toppar; De skall vara stabila och sotfria och sitta fast på brännaröppningarna.

Om det är brist på luft, har lågorna gula strimor och toppar; Om det är överskott på luft är lågan kort, transparent och synes lyfta från brännaren.

När lågan är rätt justerad skall den inte lyfta eller dras in i brännaren när den är kall eller varm.

Lågan baktänder in i brännaren när hastigheten på gas-luftblandningen genom brännaren är för låg, speciellt när lufthålen är smutsiga.

De olika tändningsprocesserna måste även ske utan fördröjningar. Detta innebär: Tändning, genomtändning och lågor över hela brännarområdet.

Om lågorna inte uppfyller alla krav behövs service eller rengöring.

5. FELFUNKTION

Felfunktion	Möjlig orsak	Åtgärd
Pasta Cooker överhettas; Effekten är för låg.	• Vattennivån är för låg.	- Fyll upp med vatten.
Rök från lågan.	• Gasblandningen för fet. • Delvis igensatta brännaröppningar.	- Kontakta Electrolux Service
Långa gula flamtappar.	• Blandningsröret igensatt av smuts.	- Kontakta Electrolux Service
Lågan lyfter.	• Utgångshastigheten för hög beroende på igensatta brännaröppningar. • Tryckregulator på gascylindern fungerar inte korrekt.	- Kontakta Electrolux Service
Lågan går bakåt.	• Blandningen för mager. • Utgångshastigheten för låg i brännaröppningar. • Igensatta luftvägar. • Igensatt munstycke.	- Kontakta Electrolux Service
Ingen låga vid låg inställning.	• Igensatt låginställningsmunstycke.	- Kontakta Electrolux Service
Ingen låga, eller lågan är för liten.	• Igensatt munstycke eller blandningsrör. • Blockerad gaskran. • Ingen gas. • För lågt gstryck.	- Kontakta Electrolux Service - Kontrollera inställningen på gaskranen.
Tändlåga		
Ingen låga.	• Igensatta brännaröppningar. • Igensatt munstycke.	- Rengör tändlagans brännarhuv.
Lågan slocknar efter att kontrollventilen är släppt.	• Termoelementet inte tillräckligt varmt (smutsigt?). • Defekt termoelement. • Defekt brännare för tändlåga	- Kontakta Electrolux Service
Lågan för liten eller för stor.	• Primärluftmängden justerad. • Munstycke igensatt.	- Kontakta Electrolux Service

6. BEHANDLING AV KOMMERSIELLA KÖKSSPISAR

De kommersiella köksspisarna är tillverkade av rostfritt kromnickelstål av material nr.1.4301 och 1.4404. Detta ståls motståndskraft mot rost beror på en passiv beläggning som skapas på ytan av syre i luften. En ökad eller ny bildning av passivt skydd sker genom behandling med vatten som innehåller syre. Beroende på koncentration och temperatur, minskad effekt av rostämnen (syreförbrukning) som ämnen som innehåller saltsyra, klor och kryddkoncentrat, senap, vinäger, kryddtabletter och koksaltlösningar kan orsaka kemiska skador på eller förstöra av den passiva beläggningen. Dessutom kan skador uppstå av främmande rost (järnpartiklar) genom bildandet av galvaniska element och brist på syre (ingen tillgång till luft eller vatten med lågt syrenehåll).

Följande principer bör därför beaktas vid arbete med rostfria stålspisar:

- Den rostfria ytan skall alltid hållas ren och ha tillgång till luft. Låt locket vara öppet när spisen inte används så att luften kan komma in. Rengör regelbundet för att avlägsna kalk, fett, stärkelse och äggvitebeläggningar. Rost kan bildas under dessa beläggningar på grund av brist på luft. Borttagning kan ske med 10% ättika, 10% fosforsyra eller liknande i handeln förekommande ämnen.
- Rostfria delar får inte komma i kontakt under lång tid med syror, kryddor eller salt etc. Även syraångor som uppstått vid rengöring av kakel ger upphov till rost. Detta kan ske efter användning, särskilt efter kokning av potatis, nudlar eller ris i saltvatten. Rester av torkat kokvatten från saltlösningar med hög koncentration kan orsaka rost. Skölj därför kokkärl omedelbart efter användning med färskt vatten eller låt dem stå fyllda med kallt vatten för att kallna. Vi rekommenderar inte att använda en spis enbart för kokning, till exempel av potatis i saltat vatten. Å andra sidan, för rostfritt stål rekommenderar vi att använda spisen för olika typer av mat, till exempel feta soppor eller syrliga grönsaker (till exempel surkål).
- Om möjligt skall rostfria ytor inte skadas mekaniskt, särskilt inte av andra metaller. Om rostfritt stål kommer i kontakt med järn (stålull, spån från rör, vatten som innehåller järn) kan detta orsaka rostbildning. Områden med ny rost kan avlägsnas med ett mildt rengöringsmedel eller fint sandpapper. Kraftiga rostfläckar kan avlägsnas med en varm 2-5% oxalsyra lösning. Om dessa rengöringsmetoder inte fungerar, behandla med 10% saltpetresyra. Eftersom det finns risker med detta bör denna behandling utföras av tekniskt utbildad personal enligt gällande bestämmelser.
- Använd inga blekande medel eller klormedel för rengöring. Efter rengöring skall spisen sköljas noga med vatten och torkas torr. Spisens ytor är av rostfritt kromnickelstål. Tvätta dem med varmt vatten med ett fettlösningsmedel och torka dem torra. Rengöring med stålborstar, stålull, kopparduk, produkter som innehåller sand etc., skall ej ske eftersom användning av sådana förstör alla ytor och kan ge upphov till rostbildning. Spolning på spisen eller delar därav med högtrycksvätt ger upphov till skador och kan orsaka felfunktioner. Det får därför inte göras.

62.8501.11 Table of nozzle

thermaline S90 PASTA COOKER (13kW)

	Gas type	Countries of destination	Nominal pressure mbar	Category	Main flame		Small flame		Ignitions burner		Air adjustment Distance X	
					mm	No.	mm	No.	mm	No.		
Natural gases	1	Natural gas H	CZ	18-20	2.85	72.7803.17	1.70	712 345064.35	25x2	1 106 1234	31	
			AT, CH, DK, EE, ES, FI, GB, GR, IE, IT, LT, LV, NO, PT, SE, SI, SK	20								2H
	2	Natural gas E	DE, LU, PL	20								2E
	3	Natural gas H / L	BE, FR	20 / 25								2E+
	4	Natural gas L	NL	25								2L
5	Natural gas LL	DE	20	2LL	3.15	72.7803.19	1.80	712 345064.36		33		
Liquid gases	6	Propane	PL	36								
	7		CH, CZ, ES, FR, GB, IE, PT, SI	37								3P
	8		CH, DE, ES, FR, GB, NL	50								
	9	Butane/Propane	CZ, CY, DK, EE, FI, IS, HU, LV, LT, MT, NL, NO, SE, SI, SK	30	3B/P	1.90	72.7803.11	0.90	712 345064.20	24	1 106 1235	30
	10		AT, CH, DE, FR	50		1.65	72.7803.10					32
	11	Butane/Propane	BE, CH, ES, FR, GB, GR, IE, IT, PT	29 / 37	3+	1.90	72.7803.11					30
	12	Pressure pair	BE, PT	50 / 67	3+	1.65	72.7803.10					32

