



EN	<b>HEATED PASTA-COOKER</b> Installation-Use-Maintenance
FR	<b>CUISER A PATES</b> Installation-Emploi-Entretien
RU	<b>МАКАРОНОВАРКА</b> УСТАНОВКА-РАБОТА-ОБСЛУЖИВАНИЕ
PL	<b>WARNIK DO MAKARONU</b> Montaż - Użytkowanie – Konserwacja
SE	<b>PASTAKOKARE</b> Installation-användning-underhåll
SA	طباخ المعكرونة التركيب - الإستخدام - الصيانة



MOD.

_60/30 CPE _60/60 CPE	_65/40 CPE _65/70 CPE	_70/40 CPE PCF1 E740 _70/70 CPE _70/40 CPG _70/70 CPG	_90/40 CPE _90/80 CPE _90/40 CPG _90/80 CPG
--------------------------	--------------------------	---	--

Doc.n°	252.461.00
Edition	00

<b>UK - INSTALLATION – USE - MAINTENANCE .....</b>	<b>5</b>
I. GENERAL PRESCRIPTIONS .....	5
1. DISPOSAL OF PACKING AND OF THE APPLIANCE.....	5
2. SAFETY DEVICES .....	6
II. INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION .....	6
3. REMINDERS FOR THE INSTALLER.....	6
4. REFERENCE STANDARDS AND LAWS .....	6
5. UNPACKING.....	6
6. POSITIONING.....	7
7. CONNECTIONS.....	7
8. CONVERSION TO ANOTHER TYPE OF GAS .....	8
9. COMMISSIONING.....	8
III. INSTRUCTIONS FOR USE .....	9
10. REMINDERS FOR THE USER.....	9
11. USING THE GAS PASTA COOKER.....	9
12. USING THE ELECTRIC PASTA COOKER.....	10
13. PROLONGED DISUSE .....	11
IV. INSTRUCTIONS FOR CLEANING.....	11
14. REMINDERS FOR CLEANING .....	11
V. INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE .....	12
15. REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN.....	12
16. CONVERSION TO ANOTHER TYPE OF GAS .....	12
17. COMMISSIONING.....	12
18. TROUBLESHOOTING.....	12
19. REPLACING COMPONENTS.....	13
20. CLEANING THE INTERIOR .....	13
21. MAIN COMPONENTS.....	13
<b>FR - INSTALLATION – EMPLOI - ENTRETIEN .....</b>	<b>14</b>
I. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX .....	14
1. ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL.....	15
2. DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ.....	15
II. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION .....	15
3. AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR.....	15
4. NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE .....	15
5. DÉBALLAGE .....	16
6. MISE EN PLACE.....	16
7. RACCORDEMENTS.....	16
8. ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ.....	17
9. MISE EN SERVICE.....	18
III. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION.....	18
10. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR.....	18
11. UTILISATION DU CUISEUR À PÂTES À GAZ.....	19
12. UTILISATION DU CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUE .....	20
13. PÉRIODES D'INACTIVITÉ .....	21
IV. INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE.....	21
14. AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE.....	21
V. INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN .....	21
15. AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN D'ENTRETIEN.....	21
16. ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ.....	22
17. MISE EN SERVICE.....	22
18. RÉOLUTION DES DYSFONCTIONNEMENTS.....	22
19. REMPLACEMENT DE PIÈCES .....	22
20. NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES .....	23
21. PIÈCES PRINCIPALES .....	23
<b>RU - УСТАНОВКА - ЭКСПЛУАТАЦИЯ - ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ .....</b>	<b>24</b>
I. ОБЩИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ .....	24
1. СДАЧА УПАКОВКИ В УТИЛЬСЫРЬЕ И УТИЛИЗАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ.....	25
2. ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА .....	25
II. ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ .....	25
3. ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ МАСТЕРА ПО МОНТАЖУ.....	25
4. РЕГУЛЯТИВНЫЕ НОРМЫ И ЗАКОНЫ.....	26
5. РАСПАКОВКА.....	26
6. УСТАНОВКА НА РАБОЧЕЕ МЕСТО.....	26
7. ПОДКЛЮЧЕНИЯ .....	27
8. АДАПТАЦИЯ ПОД ДРУГОЙ ТИП ГАЗА.....	28
9. НАЧАЛО РАБОТЫ .....	28
III. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ .....	29
10. ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ.....	29
11. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГАЗОВОЙ МАКАРОНОВАРКИ.....	29
12. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ МАКАРОНОВАРКИ .....	31

13.	ПЕРИОДЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ .....	31
IV.	ИНСТРУКЦИИ ПО ОЧИСТКЕ .....	32
14.	МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ОЧИСТКЕ .....	32
V.	ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ .....	32
15.	ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ МАСТЕРА ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ И РЕМОНТУ .....	32
16.	АДАПТАЦИЯ ПОД ДРУГОЙ ТИП ГАЗА .....	33
17.	НАЧАЛО РАБОТЫ .....	33
18.	УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ .....	33
19.	ЗАМЕНА КОМПОНЕНТОВ .....	33
20.	ОЧИСТКА ВНУТРЕННИХ ДЕТАЛЕЙ .....	34
21.	ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ .....	34
<b>PL - MONTAŻ - UŻYTKOWANIE - KONSERWACJA .....</b>		<b>35</b>
I.	UWAGI OGÓLNE .....	35
1.	UTYLIZACJA OPAKOWANIA I URZĄDZENIA .....	35
2.	URZĄDZENIA BEZPIECZEŃSTWA .....	36
II.	INSTRUKCJE DOTYCZĄCE MONTAŻU .....	36
3.	OSTRZEŻENIA DLA MONTAŻYSTY .....	36
4.	NORMY I PRZEPISY ODNIESIENIA .....	36
5.	ROZPAKOWANIE .....	37
6.	USTAWIENIE .....	37
7.	PODŁĄCZENIA .....	37
8.	PRZYSTOSOWANIE DO INNEGO RODZAJU GAZU .....	38
9.	WPROWADZENIE DO UŻYTKOWANIA .....	39
III.	INSTRUKCJE DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA .....	39
10.	OSTRZEŻENIA DLA UŻYTKOWNIKA .....	39
11.	UŻYTKOWANIE GAZOWEGO WARMIKA DO MAKARONU .....	40
12.	UŻYTKOWANIE ELEKTRYCZNEGO WARMIKA DO MAKARONU .....	41
13.	OKRESY NIEUŻYTKOWANIA .....	41
IV.	INSTRUKCJE DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA .....	42
14.	OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA .....	42
V.	INSTRUKCJE DOTYCZĄCE KONSERWACJI .....	42
15.	OSTRZEŻENIA DLA KONSERWATORA .....	42
16.	PRZYSTOSOWANIE DO INNEGO RODZAJU GAZU .....	42
17.	WPROWADZENIE DO UŻYTKOWANIA .....	42
18.	ROZWIĄZYWANIE NIEPRAWIDŁOWOŚCI .....	43
19.	WYMIANA KOMPONENTÓW .....	43
20.	CZYSZCZENIE WEWNĘTRZNYCH CZĘŚCI .....	44
21.	GŁÓWNE CZĘŚCI .....	44
<b>SE - INSTALLATION - ANVÄNDNING - UNDERHÅLL .....</b>		<b>45</b>
I.	ALLMÄNT .....	45
1.	BORTSKAFFANDE AV EMBALLAGE OCH UTRUSTNING .....	45
2.	SÄKERHETSANORDNINGAR .....	46
II.	INSTALLATIONSINSTRUKTIONER .....	46
3.	ANVISNINGAR FÖR INSTALLATÖREN .....	46
4.	REFERENSSTANDARDER OCH LAGAR .....	46
5.	UPPACKNING .....	47
6.	POSITIONERING .....	47
7.	ANSLUTNINGAR .....	47
8.	ANPASSNING TILL EN ANNAN TYP AV GAS .....	48
9.	IDRIFTTAGNING .....	49
III.	BRUKSANVISNING .....	49
10.	ANVISNINGAR FÖR ANVÄNDAREN .....	49
11.	ANVÄNDNING AV GAS PASTAKOKAREN .....	50
12.	ANVÄNDNING AV DEN ELEKTRISKA PASTAKOKAREN .....	51
13.	PERIODER AV ÖVERKSAMHET .....	51
IV.	INSTRUKTIONER FÖR RENGÖRING .....	52
14.	ANVISNINGAR FÖR RENGÖRING .....	52
V.	INSTRUKTIONER FÖR UNDERHÅLL .....	52
15.	ANVISNINGAR FÖR UNDERHÅLLSOPERATÖREN .....	52
16.	ANPASSNING TILL EN ANNAN TYP AV GAS .....	52
17.	IDRIFTTAGNING .....	52
18.	FELAVHJÄLPNING .....	52
19.	UTBYTTE AV KOMPONENTERNA .....	53
20.	RENGÖRING AV DE INTERNA DELARNA .....	53
21.	HUVUDKOMPONENTER .....	54
<b>SA - الصيانة - الإستخدام - التركيب .....</b>		<b>55</b>
I.	التعيينات والالتزامات العامة .....	55
1.	عملية التخلص من عبوة التغليف والجهاز .....	55
2.	أجهزة الأمن والسلامة .....	56
II.	تعليمات عملية التركيب والتثبيت .....	56

3.	ملاحظات يجب مراعاتها أثناء عملية التركيب والتثبيت	56
4.	المعايير المرجعية والقوانين	57
5.	عملية فك التغليف	57
6.	تحديد موقع التركيب	57
7.	التوصيلات	57
8.	التحويل إلى استخدام نوع آخر من الغاز	58
9.	مرحلة بدء التشغيل واختبار الجاهزية	59
III.	تعليمات الاستخدام	60
10.	ملاحظات يجب على المستخدم مراعاتها	60
11.	استخدام طاهي المعكرونة بالغاز	60
12.	استخدام طاهي المعكرونة بالكهرباء	61
13.	عدم الاستخدام لفترة طويلة	63
IV.	تعليمات عملية التنظيف	63
14.	ملاحظات يجب مراعاتها عند القيام بعملية التنظيف	63
V.	تعليمات عملية الصيانة	63
15.	ملاحظات يجب على فني الصيانة مراعاتها	64
16.	التحويل إلى استخدام نوع آخر من الغاز	64
17.	مرحلة بدء التشغيل واختبار الجاهزية	64
18.	اكتشاف الأخطاء والمشكلات وعلاجها	64
19.	استبدال المكونات	65
20.	التنظيف من الداخل	66
21.	المكونات الرئيسية	66
VI.	INSTALLATIONS PLAN - SCHEMA D'INSTALLATION - СХЕМЫ МОНТАЖА - SCHEMATY MONTAŻOWE – INSTALLATIONSSCHEMAN - مخطط والتثبيت التركيب	67
VII.	FIG. – IMAGE – РИСУНОК – RYSUNKI – FIGURER – الشكل	73
VIII.	TAB1 - TECHNICAL DATA - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ - DANE TECHNICZNE - TEKNISKA DATA - NOZZLES AND SETTINGS - BUSES ET LES PARAMÈTRES - Форсушки и регулировки - Dysze i regulacje - Munstycken och JUSTERINGAR - والإعدادات الخاصة الفوهات والإعدادات الفوهات - البيانات	74
IX.	TAB2 - TECHNICAL DATA - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ - DANE TECHNICZNE - TEKNISKA DATA - CATEGORIES AND PRESSURES - CATÉGORIES ET PRESSIONS - Категории и значения давления - KATEGORIE I CIŚNIENIE - KATEGORIER OCH TRYCK - الضغوط ودرجات والضغط والفئات فئات - البيانات	75
X.	TAB3 - TECHNICAL DATA - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ - DANE TECHNICZNE - TEKNISKA DATA - TECHNICAL DATA OF GAS APPLIANCES - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DES APPAREILS À GAZ - Технические данные газового оборудования - DANE TECHNICZNE URZĄDZEŃ GAZOWYCH - TEKNISKA DATA GAS UTRUSTNING - الغاز بأجهزة الخاصة الفنية ومات المعمل - البيانات	76
XI.	TAB4 - TECHNICAL DATA - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ - DANE TECHNICZNE - TEKNISKA DATA - TECHNICAL DATA OF ELECTRIC APPLIANCES - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DES APPAREILS ELECTRIQUES - Технические данные электрического оборудования - DANE TECHNICZNE URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH - TEKNISKA DATA ELEKTRISK UTRUSTNING - الكهربي لأجهزة الفنية البيانات	

# UK - INSTALLATION – USE - MAINTENANCE

## I. GENERAL PRESCRIPTIONS



**READ THIS MANUAL CAREFULLY. IT PROVIDES IMPORTANT INFORMATION FOR SAFE INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE OF THE APPLIANCE.**



**FAILURE TO COMPLY WITH WHAT IS PRESENTED BELOW MAY COMPROMISE THE SAFETY OF THE EQUIPMENT.**



**THE MANUFACTURER WILL NOT BE LIABLE FOR ANY DAMAGE OR INJURY RESULTING FROM FAILURE TO OBSERVING THE FOLLOWING RULES.**



**TRANSLATION OF THE ORIGINAL INSTRUCTIONS.**



**APPLIANCES NEED PRECAUTIONS FOR INSTALLATION, PLACING AND/OR FIXATION AND CONNECTION TO THE MAINS. SEE SECTION “INSTALLATION INSTRUCTIONS”.**



**THE APPLIANCES NEED PRECAUTIONS FOR CLEANING. SEE THE SECTION “INSTRUCTION FOR CLEANING”.**



**THE SYMBOL “ HIGH VOLTAGE” IS PLACED ON A PANEL THAT GIVES ACCESS TO A PART WITH HIGH VOLTAGE.**

Keep this manual in a safe place, known to all users, so that it can be consulted throughout the working life of the appliance.

This equipment is designed for cooking food. It is intended for industrial use. Any other use is to be considered improper

This appliance is not intended for use by people (including children) with limited physical, sensory or mental abilities or without experience and knowledge of it.

Unless they are supervised or instructed in its use by a person responsible for their safety.

Do not leave the appliance unattended in presence of children and ensure that the latter do not have access to the appliance.

The appliance must be used by trained personnel. Do not leave the appliance unattended when operating.



**DO NOT STORE " INFLAMMABLE MATERIALS IN CLOSE PROXIMITY TO THE APPLIANCE. FIRE HAZARD.**

The appliance must be installed in a well-ventilated room.

Inadequate ventilation causes asphyxia. Do not obstruct the ventilation system of the place where the

appliance is installed. Do not obstruct the vents or ducts of this or other appliances.

In the event of an appliance fault or malfunction, shut the gas shut-off valve and/or switch the appliance off at the main switch installed upstream.

Installation and conversion to a different type of gas must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.

Appliance maintenance and conversion to a different type of gas must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.

Clean the appliance following the instructions given in Chapter “ INSTRUCTIONS FOR CLEANING”.

## 1. DISPOSAL OF PACKING AND OF THE APPLIANCE

### PACKING

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

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

#### APPLIANCE

- The appliance is manufactured 90% from recyclable metals (stainless steel, aluminium sheet, copper... ..).
- The appliance must be scrapped in compliance with current regulations governing such disposal.
- Make the appliance unusable before scrapping.
- It must be disposed of properly.



**THE SYMBOL SHOWING A CROSSED-OUT WASTE CONTAINER ON THE UNIT OR PACKAGE INDICATES THAT, AT THE END OF ITS LIFE CYCLE, THE PRODUCT MUST BE COLLECTED SEPARATE FROM OTHER WASTE.**

**THE DIFFERENTIATED COLLECTION OF THIS EQUIPMENT IS ORGANISED AND MANAGED BY THE PRODUCER.**

**THE USER WHO INTENDS TO GET RID OF THIS EQUIPMENT SHALL CONTACT THE PRODUCER AND FOLLOW THE SYSTEM THAT THE LATTER HAS USED IN ORDER TO COLLECT THE EQUIPMENT SEPARATELY AT THE END OF ITS LIFE. PROPER SEPARATE COLLECTION HELPS PREVENT POSSIBLE NEGATIVE IMPACTS ON THE ENVIRONMENT AND HEALTH, AND FAVOURS THE REUSE AND/OR RECYCLING OF THE UNIT'S MATERIALS.**

**ABUSIVE DISPOSAL OF THE PRODUCT BY THE HOLDER WILL RESULT IN THE APPLICATION OF PENALTIES AS PER CURRENT STANDARDS.**

## 2. SAFETY DEVICES

#### SAFETY THERMOSTAT



**THE MANUFACTURER WILL NOT BE LIABLE FOR ANY DAMAGE OR INJURY RESULTING FROM FAILURE TO OBSERVING THE FOLLOWING RULES.**

- The appliance is equipped with a manual reset safety thermostat that interrupts heating when the operating temperature exceeds the maximum permitted value.
- To restore appliance operation, open the door and press the thermostat reset button. This procedure must only be carried out by a qualified, authorized technician.

## II. INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

### 3. REMINDERS FOR THE INSTALLER



**READ THIS MANUAL CAREFULLY. IT PROVIDES IMPORTANT INFORMATION FOR SAFE INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE OF THE APPLIANCE. FAILURE TO COMPLY WITH WHAT IS PRESENTED BELOW MAY COMPROMISE THE SAFETY OF THE EQUIPMENT. THE MANUFACTURER WILL NOT BE LIABLE FOR ANY DAMAGE OR INJURY RESULTING FROM FAILURE TO OBSERVING THE FOLLOWING RULES.**



Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packing and on the appliance dataplate.

The appliance must be installed in a well-ventilated room.

Installation and conversion to a different type of gas must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.

Appliance maintenance and conversion to a different type of gas must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.

Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.

Do not tamper with appliance components.

### 4. REFERENCE STANDARDS AND LAWS

- Install the appliance in accordance with the safety standards in force in the country.

### 5. UNPACKING

- Check the state of the packing and in the event of damage, ask the delivery person to inspect the goods.
- Remove the packing.
- Remove the protective film from the outer panels. Use a suitable solvent to remove any residual adhesive from the panels.

## 6. POSITIONING

The overall dimensions of the appliance and the position of connections are given on the installation diagram at the end of this manual.

The appliance can be installed singly or in combination with other appliances in the same product range.

The appliance is not suitable for integrated installation.

Position the appliance at least 10 cm from adjacent walls.

If the appliance is to be placed near walls, dividers, kitchen furniture, decorative elements etc. this must be made of non-combustible materials

Otherwise, they must be covered with suitable non-combustible heat insulating materials.

Level the appliance by means of the height-adjustable feet

### APPLIANCE ASSEMBLY WITH BASE AND BRIDGE

Follow the instructions provided with the type of support utilized.

### FUMES EXHAUST SYSTEM

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

#### " A1 " TYPE APPLIANCE

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

#### " B21 " TYPE APPLIANCE

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

#### " B11 " TYPE APPLIANCE

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

Connect the flue to a 150/155 mm diameter hose, heat resistant to 300°C.

Vent to the outside or into an efficient flue. The hose length must not exceed 3 metres.

## 7. CONNECTIONS

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

### CONNECTION TO THE GAS SUPPLY

- Check that the appliance is designed to operate with the type of gas supply present on site. Check the information given on the decals on the packing and appliance.
- Convert the appliance to the local gas type, if necessary. Follow the instructions at the next paragraph "Conversion to a different type of gas".
- On top appliances a rear connection is also available. Remove the plug present and screw it tightly onto the front connector.
- A rapid-action gas shut-off valve must be fitted upstream of the appliance in an easily accessible position.
- Do not use connection pipes having a diameter smaller than that of the appliance's gas connector.
- Once the appliance has been installed, check for gas leaks at the connection points.

### ELECTRICAL CONNECTIONS

Check if the appliance is designed to operate at the voltage and frequency of the power supply present on site. Check the details given on the appliance dataplate and plaque near the terminal board.

Install upstream of the equipment in an easily accessible place, an all-pole disconnecting device with a contact gap of allowing full disconnection under the conditions of overvoltage category III.

A flexible rubber cable with insulation specifications not lower than type H05 RN-F must be used for connection.

Connect the power supply cable to the terminal board as shown in the wiring diagram supplied with the appliance.

Secure the power supply cable with the cable clamp.

Protect the power supply cable on the outside of the appliance with a rigid plastic or metal pipe.


If the power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or his service centre or by a person with similar qualifications to prevent


any risk.



**THE SYMBOL " HIGH VOLTAGE" IS PLACED ON A PANEL THAT GIVES ACCESS TO A PART WITH HIGH VOLTAGE.**

### **PROTECTIVE EARTH AND EARTH BONDING CONNECTIONS**

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

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

### **CONNECTION TO THE WATER SUPPLY**

- The appliance must be connected to a potable water supply. The water inlet pressure must be between 150 kPa and 300 kPa. Use a pressure reducer if the inlet pressure is above the maximum permitted level.
- Install the appliance in accordance with EN 1717
- Install a mechanical filter and a shut-off valve upstream of the appliance in an easily accessible point.
- Make sure the water circuit is free of ferrous particles before connecting the filter and the appliance.
- Seal any unused connectors with a plug.
- Once the appliance has been installed, check for gas leaks at the connection points.

### **CONNECTION TO THE WATER DRAIN**

The water drainage system must be made using materials resistant to temperatures of 100 °C. The bottom of the appliance must not be subjected to steam produced by drainage of hot water.

Install a siphoned floor drain with grating below the water drain cock of Boiling pans and in front of Bratt pans.



## **8. CONVERSION TO ANOTHER TYPE OF GAS**

Table Tab1 specifies:

- which gas can be used for the appliance.
- the nozzles and settings for each gas that can be used.

- For nozzles, the number indicated in table TAB1 is also stamped on the body of nozzles.

To convert the appliance to the local gas type, follow the instructions given in TAB1 and carry out the steps below:

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

### **REPLACING THE NOZZLE AND THE MAIN BURNER PRIMARY AIR REGULATION**

- Open the door.
- Remove nozzle UM and replace it with the one indicated in table TAB1.
- Retighten nozzle UM.
- Slacken screw V and position the air regulator at distance A as indicated in table TAB1.
- Retighten screw V fully.
- Reassemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

### **REPLACING THE MINIMUM ADJUSTMENT SCREW**

- Remove the control panel.
- Remove nozzle UM and replace it with the one indicated in table TAB1.
- Retighten nozzle UM.
- Reassemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

### **REPLACING THE PILOT BURNER NOZZLE**

- Open the door.
- Undo connector R.
- Remove nozzle UP and replace it with the one indicated in table TAB1.
- Retighten connector R. Reassemble all parts.
- Following, in reverse order, the sequence used for their removal.

## **9. COMMISSIONING**



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

### GAS APPLIANCES

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

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

### CHECKING THE GAS SUPPLY PRESSURE

- To measure the gas supply pressure use a manometer with a minimum definition of 0,1 mbar.
- Remove the control panel.
- Remove the screw from on pressure test point PP and connect the manometer to the test point.
- Make the measurement with the appliance in operation.



**IMPORTANT! IF THE GAS SUPPLY PRESSURE IS NOT WITHIN THE LIMITS (MIN. - MAX) INDICATED IN TABLE TAB2, CEASE OPERATION OF THE APPLIANCE AND CONTACT THE GAS UTILITY COMPANY.**

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

### ELECTRIC EQUIPMENT

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

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

## III. INSTRUCTIONS FOR USE

### 10. REMINDERS FOR THE USER



**READ THIS MANUAL CAREFULLY. IT PROVIDES IMPORTANT INFORMATION FOR SAFE INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE OF THE APPLIANCE.**



**THE MANUFACTURER WILL NOT BE LIABLE FOR ANY DAMAGE OR INJURY RESULTING FROM FAILURE TO OBSERVING THE FOLLOWING RULES.**

For after-sales service, contact technical assistance centres authorized by the manufacturer and demand the use of original spare parts.

Have the appliance serviced at least twice a year. The manufacturer recommends taking out a service contract.

The appliance is designed for professional use and must be operated by trained personnel.

The appliance is to be used for cooking food as specified in the prescriptions for use. Any other use is considered to be improper.

Do not allow the appliance to operate empty for prolonged periods. Only pre-heat the oven just before use.

Do not leave the appliance unattended while in operation.

In the event of an appliance fault or malfunction, shut the gas shut-off valve and/or switch the appliance off at the main switch installed upline.

Clean the appliance following the instructions given in Chapter " INSTRUCTIONS FOR CLEANING " .



**DO NOT STORE " AMMABLE MATERIALS IN CLOSE PROXIMITY TO THE APPLIANCE. FIRE HAZARD.**

Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.

Do not tamper with appliance components.

Keep this manual in a safe place, known to all users, so that it can be consulted throughout the working life of the appliance.

Installation and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.

Appliance maintenance and conversion to a different type of gas must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.

### 11. USING THE GAS PASTA COOKER

The appliance is designed for boiling pasta, rice, vegetables and similar foodstuffs in water.

Do not light the pilot burner or leave it on when there is no water in the well.

While the pasta cooker is on, the water level must be maintained level with or above the minimum level indicated on the rear wall of the well.

Use very fine grained salt, adding it to the well when the water is boiling. Do not use coarsegrained rock salt in the well.

At the end of each day, clean the well thoroughly in order to prevent the formation of corrosive deposits.

### FILLING AND EMPTYING OF THE TANK

#### Filling

- Turn handle " H " of the drain valve anticlockwise. The drain is completely closed only when the handle is in the horizontal position.
- Turn the water tap knob to refill the well with the same quantity of water evaporated during cooking. Water comes out of the nozzle, which can be placed under the draining surface.
- Fill the well until the water is level with or above the minimum level (bottom mark) indicated on the rear wall of the well.
- To halt filling, turn the knob clockwise.

#### Emptying

- Turn the handle " H " of the drain valve clockwise. The drain is completely open when the handle is in the vertical position.

### BURNER IGNITION AND EXTINCTION

The gas tap control knob has the following positions:



**OFF**



**PILOT IGNITION**



**MIN. FLAME**



**MAX. FLAME**

#### PILOT IGNITION

- Press and turn knob to "pilot on".
- Press the knob down fully and light the pilot using the piezoelectric igniter.

- Hold the knob down for about 20 seconds before releasing it. If the pilot flame goes out, repeat the operation.
- The pilot flame can be seen through the peephole.

#### MAIN BURNER IGNITION

- To light the main burner, turn the knob from "pilot on" to "max. flame".
- Next, depending on cooking requirements, turn the knob to any position between " max. flame " and " min. flame " .

#### TURNING OFF

- To switch the main burner off, turn the knob to position " pilot on " .
- To switch off the pilot flame, press and turn the knob to position " Off " .

#### COOKING

- Fill the well.
- Light the burners.
- Adjust the heating according to your cooking requirements.

#### AT THE END OF SERVICE

- Switch the burners off.
- Empty the well completely.

## 12. USING THE ELECTRIC PASTA COOKER

The appliance is designed for boiling pasta, rice, vegetables and similar foodstuffs in water.

While the pasta cooker is on, the water level must be maintained level with or above the minimum level indicated on the rear wall of the well.

Use very fine grained salt, adding it to the well when the water is boiling. Do not use coarsegrained rock salt in the well.

At the end of each day, clean the well thoroughly in order to prevent the formation of corrosive deposits.

### FILLING AND EMPTYING OF THE TANK

#### FILLING

- Turn handle " H " of the drain valve anticlockwise. The drain is completely closed only when the handle is in the horizontal position.
- Turn the water tap knob to refill the well with the same quantity of water evaporated during cooking. Water comes out of the nozzle, which can be placed under the draining surface.
- Fill the well until the water is level with or above the minimum level (bottom mark) indicated on the rear wall of the well.
- To halt filling, turn the knob clockwise.
- When using 600 series equipments, provided with dispenser, make sure that the drain in the front part is closed. After that fill up the tank.

#### EMPTYING

- Turn the handle " H " of the drain valve clockwise. The drain is completely open when the handle is in the vertical position.
- The 600 and 700 series equipments are provided with frontal drain and drainpipe with bayonet cap.
- Once inserted the drain, turn left the lever placed on the equipment front part. When the lever is completely turned left the drain appears completely open.

#### SWITCHING ON AND OFF

The control knob has the following positions:

- 0 OFF
- 1 MINIMUM TEMPERATURE
- 2 INTERMEDIATE TEMPERATURES
- 3 MAXIMUM WATER TEMPERATURE

#### SWITCHING ON

- Press and turn the knob from position " 1 " to position " 3 " .
- The yellow indicator light switches on.

#### TURNING OFF

- Turn the knob to position "0".

- The yellow indicator light switches off.

#### COOKING

- Fill the well.
- Adjust the heating according to your cooking requirements.

#### AT THE END OF SERVICE

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

### 13. PROLONGED DISUSE

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

- Clean the appliance thoroughly.
- Rub stainless steel surfaces with a cloth soaked in vaseline oil to create a protective film.
- Close cocks or main switches ahead of the appliances.

Following prolonged disuse, proceed as follows:

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

## IV. INSTRUCTIONS FOR CLEANING

### 14. REMINDERS FOR CLEANING



**READ THIS MANUAL CAREFULLY. IT PROVIDES IMPORTANT INFORMATION FOR SAFE INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE OF THE APPLIANCE. THE MANUFACTURER WILL NOT BE LIABLE FOR ANY DAMAGE OR INJURY RESULTING FROM FAILURE TO OBSERVING THE FOLLOWING RULES. DISCONNECT THE APPLIANCE ELECTRIC SUPPLY, IF PRESENT, BEFORE CARRYING OUT ANY OPERATION.**



- Clean the satin finish stainless steel exterior surfaces, the cooking wells and the surface of the hotplates every day.

- At least twice a year, have an authorized technician clean the internal parts of the appliance.
- Do not use corrosive products to clean the floor beneath the appliance.
- Do not use direct or high pressure water jets to clean the appliance.

#### SATIN FINISH STAINLESS STEEL SURFACES

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

#### THE COOKING WELLS

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

### V. INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE

#### 15. REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN



**THE MANUFACTURER WILL NOT BE LIABLE FOR ANY DAMAGE OR INJURY RESULTING FROM FAILURE TO OBSERVING THE FOLLOWING RULES.**

Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packing and on the appliance dataplate.

The appliance must be installed in a well-ventilated room.

Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.

Do not tamper with appliance components.

Appliance maintenance and conversion to a different type of gas must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.

#### 16. CONVERSION TO ANOTHER TYPE OF GAS

See Chapter “ Instructions for installation “.

#### 17. COMMISSIONING

See Chapter “ Instructions for installation “.

#### 18. TROUBLESHOOTING

##### GAS PASTA COOKER

##### THE PILOT BURNER DOES NOT LIGHT.

Possible causes:

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

##### PILOT BURNER GOES OUT DURING USE.

Possible causes:

- Insufficient gas supply pressure.
- Defective gas tap or valve.
- Defective thermocouple or insufficient heating.
- Thermocouple incorrectly connected to gas tap or valve.
- The gas cock and/or gas valve knob is not being pressed enough.

##### THE MAIN BURNER DOES NOT LIGHT (EVEN THOUGH PILOT IS LIT).

Possible causes:

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

##### HEATING CANNOT BE ADJUSTED.

Possible causes:

- Defective gas tap

## ELECTRIC PASTA COOKER

### THE APPLIANCE DOES NOT HEAT.

Possible causes:

- Defective heating element.
- The selector is broken.
- Safety thermostat faulty.
- Safety thermostat tripped.

### HEATING CANNOT BE ADJUSTED.

Possible causes:

- The selector is broken.
- Safety thermostat tripped.

## 19. REPLACING COMPONENTS

### REMINDERS FOR REPLACING COMPONENTS



**SHUT THE GAS SHUT-OFF VALVE AND/OR SWITCH THE APPLIANCE OFF AT THE MAIN SWITCH INSTALLED UPSTREAM.**



**AFTER REPLACING A GAS SYSTEM COMPONENT, CHECK FOR GAS LEAKS AT CONNECTION POINTS.**



**DISCONNECT THE APPLIANCE ELECTRIC SUPPLY, IF PRESENT, BEFORE CARRYING OUT ANY OPERATION.**



**AFTER REPLACING AN ELECTRICAL SYSTEM COMPONENT, CHECK IT IS CORRECTLY WIRED.**

## GAS PASTA COOKER

### REPLACEMENT OF GAS TAP, WATER INLET TAP, BURNER, PILOT BURNER, THERMOCOUPLE, ELECTRIC IGNITION AND IGNITER.

- Open the door.
- Empty the well completely.
- Remove the front panel.
- Remove and replace the component.
- Reassemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

## ELECTRIC PASTA COOKER

### REPLACEMENT OF HEATING ELEMENT, WATER INLET TAP, SELECTOR, SAFETY THERMOSTAT AND INDICATOR LIGHT.

- Open the door.
- Empty the well completely.
- Remove the front panel.
- Remove and replace the component.
- Reassemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

## 20. CLEANING THE INTERIOR

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

## 21. MAIN COMPONENTS

### GAS PASTA COOKER

- GAS COCK
- MAIN BURNER
- Pilot burner
- Thermocouple
- Igniter
- Piezoelectric ignition
- Water inlet tap

### ELECTRIC PASTA COOKER

- Heating element
- Control knob
- Indicator light
- Safety thermostat
- Water inlet tap

# FR - INSTALLATION – EMPLOI - ENTRETIEN

## I. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX



**LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL. IL DONNE DES INFORMATIONS IMPORTANTES POUR L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DE L'APPAREIL EN TOUTE SÉCURITÉ.**



**LE DÉFAUT DE SE CONFORMER À CE QUI EST PRÉSENTÉ CI DESSOUS PEUT COMPROMETTRE LA SÉCURITÉ DE L'ÉQUIPEMENT.**



**LE FABRICANT DE L'APPAREIL DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES DÛS AU NON RESPECT DES CONSIGNES CI DESSOUS.**



**TRADUCTION DES INSTRUCTIONS D'ORIGINE.**



**LES ÉQUIPEMENTS ONT BESOIN DE QUELQUES PRÉCAUTIONS POUR L'INSTALLATION, LE POSITIONNEMENT ET/OU LE FIXAGE ET LE BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE. VOIR SECTION "INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION".**



**LES ÉQUIPEMENTS ONT BESOIN DE PRÉCAUTIONS POUR LE NETTOYAGE. VOIR SECTION "INSTRUCTION POUR LE NETTOYAGE".**



**LE SYMBOLE "HAUTE TENSION" EST PLACÉ SUR UN PANNEAU QUI DONNE ACCÈS À UNE PARTIE AVEC HAUTE VOLTAGE.**

Conserver ce manuel dans un endroit sûr et connu afin de pouvoir le consulter pendant toute la durée de vie utile de l'appareil.

Cet appareil est conçu pour la cuisson d'aliments. Il est destiné à un usage industriel. Toute autre utilisation est réputée impropre.

Cet appareil n'est pas approprié à l'emploi de la part de personnes (y compris les enfants) avec capacités physiques, sensorielles ou mentales, réduites ou sans

expérience ni connaissance.

A moins qu'une personne responsable de leur sécurité ne les surveille ou les instruit au sujet de l'utilisation de l'appareil.

Eviter de laisser le dispositif sans surveillance en présence d'enfants et s'assurer qu'ils ne l'utilisent pas ou qu'ils ne jouent avec.

Le personnel devant utiliser l'appareil doit avoir suivi une formation spéciale. Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.



**NE PAS STOCKER DE SUBSTANCES INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE L'APPAREIL. DANGER D'INCENDIE.**

Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.

Toujours installer l'appareil dans un local aéré. Une mauvaise aération peut être la cause d'asphyxies. Ne pas obstruer le système d'aération du local où cet appareil est installé. Ne pas obstruer les bouches d'aération et d'évacuation de cet appareil ou d'autres appareils.

En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, fermer le robinet d'arrêt du gaz et/ou désactiver l'interrupteur général d'alimentation électrique installés en amont de l'appareil.

L'installation et la conversion à un autre type de gaz doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.

L'entretien et la conversion à un autre type de gaz de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.

Effectuer le nettoyage conformément aux instructions données dans le Chapitre "INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE".



## 1. ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL

### EMBALLAGE

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

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

### APPAREIL

- L'appareil est réalisé à plus de % dans des matériaux métalliques recyclables (acier inox, tôle aluminée, cuivre, etc. ).
- L'appareil doit être mis au rebut conformément à la réglementation en vigueur.
- Le rendre inutilisable avant son élimination.
- Ne pas le jeter dans la nature.



**LE SYMBOLE DE LA POUBELLE BARRÉE REPORTÉ SUR L'APPAREIL ET LA BOÎTE INDIQUE QUE LE PRODUIT À LA FIN DE SA PROPRE VIE UTILE DOIT ÊTRE RAMASSÉ SÉPARÉMENT DES AUTRES DÉCHETS.**

**LA COLLECTE DIFFÉRENTIÉE DE CET APPAREIL AYANT ATTEINT LA FIN DE SA VIE EST ORGANISÉE ET GÉRÉE PAR LE FABRICANT.**

**LE CLIENT SOUHAITANT SE DÉFAIRE DE CET APPAREIL DEVRA DONC CONTACTER LE FABRICANT ET SUIVRE LA PROCÉDURE QUE CE DERNIER A ADOPTÉE AFIN DE PERMETTRE LA COLLECTE SÉPARÉE DE L'APPAREIL ARRIVÉ EN FIN DE VIE. UNE COLLECTE ET UN TRI DES DÉCHETS CONTRIBUE À ÉVITER LES POSSIBLES EFFETS NÉGATIFS SUR L'ENVIRONNEMENT ET SUR LA SANTÉ ET FAVORISE LA RÉUTILISATION ET/OU LE RECYCLAGE DES MATÉRIAUX DONT EST COMPOSÉ L'APPAREIL. L'ÉLIMINATION ABUSIVE DU PRODUIT DE LA PART DU PROPRIÉTAIRE COMPORTE L'APPLICATION DES SANCTIONS ADMINISTRATIVES PRÉVUES PAR LES NORMES EN VIGUEUR.**

## 2. DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

### THERMOSTAT DE SÉCURITÉ



**LE FABRICANT DE L'APPAREIL DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES DÛS AU NON RESPECT DES CONSIGNES CI DESSOUS.**

- Un thermostat de sécurité à rétablissement manuel qui coupe le chauffage lorsque la température de service dépasse celle maximum admise est monté dans l'appareil.
- Pour rétablir le fonctionnement de l'appareil, ouvrir la porte et appuyer sur le bouton de rétablissement du thermostat. Cette opération peut être effectuée uniquement par un technicien qualifié et agréé.

## II. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

### 3. AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR



**LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL. IL DONNE DES INFORMATIONS IMPORTANTES POUR L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DE L'APPAREIL EN TOUTE SÉCURITÉ.**



**LE DÉFAUT DE SE CONFORMER À CE QUI EST PRÉSENTÉ CI DESSOUS PEUT COMPROMETTRE LA SÉCURITÉ DE L'ÉQUIPEMENT.**



**LE FABRICANT DE L'APPAREIL DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES DÛS AU NON RESPECT DES CONSIGNES CI DESSOUS.**

Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et la plaque signalétique de l'appareil.

Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.

L'installation et la conversion à un autre type de gaz doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.

L'entretien et la conversion à un autre type de gaz de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.

Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.

Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

## 4. NORMES ET TEXTES DE LOI DE

## RÉFÉRENCE

- Installer le appareils en conformité avec les normes de sécurité en vigueur dans le pays.

## 5. DÉBALLAGE

- Contrôler l'état de l'emballage et demander au transporteur d'inspecter la marchandise en cas de dommages évidents.
- Enlever l'emballage.
- Enlever la pellicule protégeant les panneaux extérieurs. Éliminer les éventuels résidus de colle avec un solvant adapté.

## 6. MISE EN PLACE

Les dimensions de l'appareil et la position des raccords sont indiquées dans le schéma d'installation figurant à la fin de ce manuel.

L'appareil peut être installé seul ou avec d'autres appareils de la même gamme.

Cet appareil ne peut pas être encastré.

Installer l'appareil à une distance de 10 cm minimum des murs.

Si l'équipement doit être mis près de murs, séparations, éléments décoratives, etc. ceux-ci doivent être faits en matériaux incombustibles

Dans le cas contraire ils doivent être couverts avec matériaux thermo-isolants incombustibles ;

Mettre l'appareil d'aplomb à l'aide des pieds réglables.

### MONTEGE DE L'APPAREIL SUR UN SOCLE EN PONT

Suivre les instructions données avec le type de support utilisé.

### SYSTÈME D'ÉVACUATION DES FUMÉES

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

### APPAREIL DE TYPE " A1 "

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

### APPAREIL DE TYPE " B21 "

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

### APPAREIL DE TYPE " B11 "

Monter le conduit de cheminée à demander au fabricant sur l'appareil de type "B11". Suivre les instructions de montage jointes au conduit de cheminée.

Raccorder au conduit de cheminée un tuyau d'un diamètre de 150/155 mm, résistant à une température de 300°C.

Poursuivre vers l'extérieur ou dans un conduit de cheminée effi cace. La longueur du tuyau ne doit pas dépasser 3 mètres.

## 7. RACCORDEMENTS

La position et la dimension des raccords sont précisées sur le schéma d'installation figurant à la fin de ce manuel.

### RACCORDEMENT À LA CONDUITE DE GAZ

- Vérifier si l'appareil est prévu pour le type de gaz qui l'alimentera. Contrôler les indications sur les talons figurant sur l'emballage et sur l'appareil.
- Si nécessaire, adapter l'appareil au type de gaz utilisé. Suivre les instructions du Paragraphe "Adaptation à un autre type de gaz".
- Sur les appareils hauts, un raccordement à l'arrière est disponible. Dévisser le bouchon et le visser de façon étanche sur le raccordement avant.
- Installer un robinet d'arrêt à fermeture rapide en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible.
- Ne pas utiliser de tuyaux de raccordement d'un diamètre inférieur à celui du raccordement de gaz de l'appareil.
- Après le raccordement, vérifier qu'il n'y ait pas de fuites au niveau du raccordement.

### BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

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



Installé en amont de l'appareil dans un endroit facilement accessible, tous les pôles dispositif de déconnexion avec une distance d'ouverture des contacts qui permet une déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III. Utiliser un cordon d'alimentation flexible avec gaine isolante en caoutchouc ayant des caractéristiques au moins égales au type H05 RN-F.

Relier le cordon d'alimentation à la plaque à bornes selon les indications du schéma électrique remis avec l'appareil.

Bloquer le cordon d'alimentation avec le presse-étoupe.

Protéger le cordon d'alimentation à l'extérieur de l'appareil avec un conduit en métal ou en plastique rigide.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé pour le fabricant ou pour son service d'assistance ou pour une personne avec qualification similaire, afin de prévenir tous risques.



**LE SYMBOLE "HAUTE TENSION" EST PLACÉ SUR UN PANNEAU QUI DONNE ACCÈS À UNE PARTIE AVEC HAUTE VOLTAGE.**

### MISE À LA TERRE ET NOUED EQUIPOTENTIEL

Brancher l'appareil sous tension à une prise de terre efficace. Relier le conducteur de terre à la borne portant le symbole ⊕ situé à côté de la plaque à bornes d'arrivée de la ligne.

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

### RACCORDEMENT AU RÉSEAU HYDRIQUE

- Alimenter l'appareil avec de l'eau potable. La pression d'alimentation de l'eau doit être de 150 kPa à 300 kPa. Utiliser un réducteur si la pression d'alimentation est supérieure à celle maximale indiquée.
- Installer l'appareil conformément à la norme EN 1717
- Installer un filtre mécanique et un robinet d'arrêt en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible.
- Éliminer les éventuels dépôts ferreux des tuyaux de raccordement avant de raccorder le filtre et l'appareil.
- Fermer les raccords n'étant pas reliés avec un bouchon étanche.

- Après le raccordement, vérifier qu'il n'y ait pas de fuites au niveau du raccordement.

### RACCORDEMENT À L'ÉVACUATION DES EAUX USÉES

Les conduits d'évacuation doivent être réalisés dans des matériaux résistant à une température de 100 °C. La vapeur dégagée par l'évacuation d'eau chaude ne doit pas entrer en contact avec le fond de l'appareil.

Prévoir un puisard siphonné et grillagé sous le robinet d'évacuation des eaux des casseroles et en face des braisières.



### 8. ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

Le tableau Tab1 indique:

- les gaz pouvant être utilisés pour le fonctionnement de l'appareil.
- les injecteurs et les réglages pour chaque gaz pouvant être utilisé.
- Pour les injecteurs, le nombre indiqué dans le tableau TAB1 est estampillé sur le corps de l'injecteur.  
Pour adapter l'appareil au type de gaz qui l'alimentera, suivre les instructions du tableau TAB1 et effectuer les opérations ci dessous:
- Remplacer l'injecteur du brûleur principal (UM).
- Placer l'aérateur du brûleur principal à la distance A.
- Remplacer l'injecteur de la veilleuse (UP).
- Régler l'air de la veilleuse (si nécessaire).
- Remplacer la veilleuse du minimum du robinet de gaz (Um).
- Apposer la plaquette adhésive indiquant le nouveau type de gaz utilisé sur l'appareil.
- Les injecteurs et les plaquettes adhésives sont livrés avec l'appareil.

### REMPACEMENT DE LA BUSE ET LE RÉGLAGE DE L'AIR PRIMAIRE DU BRÛLEUR PRINCIPAL,

- Ouvrez la porte.
- Démonter l'injecteur UM et le remplacer par celui indiqué dans le tableau TAB1.
- Revisser à fond l'injecteur UM.
- Desserrer la vis V et placer l'aérateur à la distance A indiquée dans le tableau TAB1.
- Revisser à fond la vis V.

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

### REPLACEMENT DE LA VIS DU MINIMUM

- Démonter le panneau de commandes.
- Démonter l'injecteur UM et le remplacer par celui indiqué dans le tableau TAB1.
- Revisser à fond l'injecteur UM.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

### REPLACEMENT DE L'INJECTEUR DE LA VEILLEUSE

- Ouvrez la porte.
- Dévisser le raccord R.
- Démonter l'injecteur UP et le remplacer par celui indiqué dans le tableau TAB1.
- Revisser à fond le raccord R. Remonter toutes les pièces.
- Après, dans l'ordre inverse, la séquence utilisée pour leur élimination.

## 9. MISE EN SERVICE

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

### APPAREIL À GAZ

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

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

### VÉRIFICATION DE LA PRESSION D'ALIMENTATION DU GAZ

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



**ATTENTION! SI LA PRESSION D'ALIMENTATION DU GAZ NE RENTRE PAS DANS LES VALEURS LIMITES (MIN. - MAX) INDIQUÉES DANS LE TABLEAU TAB2, INTERROMPRE LE FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL ET CON-TACTER LA SOCIÉTÉ DE DISTRIBUTION DE GAZ.**

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

### EQUIPEMENTS ELECTRIQUES

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

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

## III. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

## 10. AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR



**LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL. IL DONNE DES INFORMATIONS IMPORTANTES POUR L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DE L'APPAREIL EN TOUTE SÉCURITÉ. LE FABRICANT DE L'APPAREIL DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES DÛS AU NON RESPECT DES CONSIGNES CI DESSOUS.**



Pour l'assistance, s'adresser uniquement aux centres techniques agréés par le fabricant et exiger des pièces détachées originales.

Faire contrôler l'appareil au moins deux fois par an. Il convient de stipuler un contrat d'entretien.

Cet appareil est destiné à un usage professionnel et doit donc être utilisé par du personnel formé à cet effet.

L'appareil est destiné à la cuisson d'aliments comme indiqué dans les avertissements. Toute autre utilisation est impropre.

Éviter de faire marcher l'appareil à vide pendant de longues périodes. Préchauffer l'appareil juste avant de l'utiliser.

Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.

En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, fermer le robinet d'arrêt du gaz et/ou désactiver l'interrupteur général d'alimentation électrique installés en amont de l'appareil.

Effectuer le nettoyage conformément aux instructions données dans le Chapitre " INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE ".



**NE PAS STOCKER DE SUBSTANCES IN " AMMABLES À PROXIMITÉ DE L'APPAREIL. DANGER D'INCENDIE.**

Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.

Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

Conserver ce manuel dans un endroit sûr et connu afin de pouvoir le consulter pendant toute la durée de vie utile de l'appareil.

L'installation l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.

L'entretien et la conversion à un autre type de gaz de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.

## 11. UTILISATION DU CUISEUR À PÂTES À GAZ

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

Ne pas allumer la veilleuse ou la laisser allumée quand il n'y a pas d'eau dans la cuve.

Lorsque le chauffage est en marche, il faut maintenir dans le bac un niveau d'eau égal ou supérieur au repère minimum se trouvant sur la paroi arrière du bac.

Verser du sel fin dans la cuve lorsque l'eau bout. Ne pas verser de sel gros de cuisine dans la cuve.

En fin de journée, nettoyer soigneusement la cuve pour éviter la formation de dépôts corrosifs à l'intérieur.

### LE REMPLISSAGE ET LA VIDANGE DE LA CUVE

Remplissage

- Tourner la poignée " H " de la valve de purge dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Le système d'évacuation est complètement fermé seulement

lorsque la poignée est en position horizontale.

- Turner la poignée du robinet pour réintégrer l'eau qui s'est consommée pendant la cuisson. L'eau sort du bec qui peut être placé dessous la grille d'égouttage.
- Remplir le bac jusqu'à un niveau d'eau égal ou supérieur au repère minimum (celui inférieur) se trouvant sur la paroi arrière du bac.
- Pour couper l'arrivée d'eau, tourner la manette du sélecteur dans aiguilles d'une montre.

Vidange

- Tourner la poignée " H " de la valve dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Le système d'évacuation est complètement ouvert seulement lorsque la poignée est en position verticale.

### ALLUMAGE ET EXTINCTION DES BRULEURS

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



**ÉTEINT**



**ALLUMAGE VEILLEUSE GAZ**



**FLAMME MIN.**



**FLAMME MAX.**

### ALLUMAGE VEILLEUSE GAZ

- Appuyer sur la manette et la tourner dans la position "allumage veilleuse gaz".
- Appuyer à fond sur la manette et allumer la veilleuse en appuyant sur le bouton de l'allumeur piézoélectrique.
- Appuyer encore sur la manette pendant 20 secondes environ et la relâcher. Répéter l'opération si la veilleuse s'éteint.
- La veilleuse peut être observée à travers l'orifice.

### ALLUMAGE DU BRULEUR PRINCIPAL

- Pour allumer le brûleur principal, tourner la manette de la position "allumage veilleuse gaz" en position "flamme maximum".
- Tourner ensuite la manette, selon les besoins de cuisson, dans n'importe quelle position comprise entre " flamme max. " et " flamme minimum " .

## ARRÊT

- Pour éteindre le brûleur principal, tourner la manette en position " Allumage veilleuse gaz " .
- Pour éteindre la veilleuse, appuyer sur la manette et la tourner en position " Éteint " .

## CUISSON

- Remplir le bac.
- Allumer les brûleurs.
- Régler le chauffage selon le besoins de cuisson.

## EN FIN DE SERVICE

- Éteindre les brûleurs.
- Vider complètement la cuve.

## 12. UTILISATION DU CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUE

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

Lorsque le chauffage est en marche, il faut maintenir dans le bac un niveau d'eau égal ou supérieur au repère minimum se trouvant sur la paroi arrière du bac.

Verser du sel fin dans la cuve lorsque l'eau bout. Ne pas verser de sel gros de cuisine dans la cuve.

En fin de journée, nettoyer soigneusement la cuve pour éviter la formation de dépôts corrosifs à l'intérieur.

## LE REMPLISSAGE ET LA VIDANGE DE LA CUVE

### REMPLEISSAGE

- Tourner la poignée " H " de la valve de purge dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Le système d'évacuation est complètement fermé seulement lorsque la poignée est en position horizontale.
- Tourner la poignée du robinet pour réintégrer l'eau qui s'est consommée pendant la cuisson. L'eau sort du bec qui peut être placé dessous la grille d'égouttage.
- Remplir le bac jusqu'à un niveau d'eau égal ou supérieur au repère minimum (celui inférieur) se trouvant sur la paroi arrière du bac.

- Pour couper l'arrivée d'eau, tourner la manette du sélecteur dans aiguilles d'une montre.

- Pour les équipements de la séries 600 qui ne sont pas dotés de distributeur, s'assurer que le déchargement positionné sur la partie frontale soit fermé. En suite remplir la cuve.

## VIDANGE

- Tourner la poignée " H " de la valve dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Le système d'évacuation est complètement ouvert seulement lorsque la poignée est en position verticale.
- Les équipements de la série 600 et 650 ont le déchargement frontale et sont dotés de tuyau d'écoulement avec culot à baïonnette.
- Après avoir inséré le déchargement, déplacer la manette positionnée dans la partie frontale à gauche. Quand la manette sera totalement tournée à gauche, le déchargement sera ouverte.

## ALLUMAGE ET EXTINCTION DU CHAUFFAGE

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

0	ÉTEINT
1	TEMPÉRATURE DE CUISSON MINIMUM
2	TEMPÉRATURES INTERMÉDIAIRES
3	TEMPÉRATURE MAXIMUM

## ALLUMAGE

- Appuyer sur la manette et la tourner de la position " 1 " à la position " 3 " .
- Le voyant jaune s'allume.

## ARRÊT

- Tourner la manette de commande dans la position " 0 " .
- Le voyant jaune s'éteint.

## CUISSON

- Remplir le bac.
- Régler le chauffage selon le besoins de cuisson.

## EN FIN DE SERVICE

- Tourner la manette de commande dans la position "0".
- Vider complètement la cuve.

## 13. PÉRIODES D'INACTIVITÉ

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

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

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

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

## IV. INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE

### 14. AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE



**LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL. IL DONNE DES INFORMATIONS IMPORTANTES POUR L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DE L'APPAREIL EN TOUTE SÉCURITÉ.**



**LE FABRICANT DE L'APPAREIL DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES DÛS AU NON RESPECT DES CONSIGNES CI DESSOUS.**



**COUPER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE DE L'APPAREIL, SI SOUS TENSION, AVANT TOUTE OPÉRATION.**

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

## SURFACES POLIES EN ACIER INOXYDABLE

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

## CUVES DE CUISSON

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

## V. INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN

### 15. AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN D'ENTRETIEN



**LE FABRICANT DE L'APPAREIL DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES DÛS AU NON RESPECT DES CONSIGNES CI DESSOUS.**

Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et la plaque signalétique de l'appareil.

Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.

Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.

Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.  
L'entretien et la conversion à un autre type de gaz de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.

## 16. ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

Voir le chapitre " Instructions pour l'installation ".

## 17. MISE EN SERVICE

Voir le chapitre " Instructions pour l'installation ".

## 18. RÉOLUTION DES DYSFONCTIONNEMENTS

### CUISEUR À PÂTES À GAZ

#### LA VEILLEUSE NE S'ALLUME PAS.

Causes possibles:

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

#### LA VEILLEUSE NE RESTE PAS ALLUMÉE OU S'ÉTEINT PENDANT L'UTILISATION.

Causes possibles:

- La pression d'alimentation du gaz est insuffisante.
- Le robinet de gaz ou la valve de gaz est en panne.
- Le thermocouple est défectueux ou n'est pas suffisamment chauffé.
- Le thermocouple est mal relié au robinet ou à la valve de gaz.
- La manette du robinet de gaz et/ou de la soupape à gaz n'est pas suffisamment pressée.

#### LE BRÛLEUR PRINCIPAL NE S'ALLUME PAS (MÊME SI LA VEILLEUSE EST ALLUMÉE).

Causes possibles:

- La pression d'alimentation du gaz est insuffisante.
- La conduite ou l'injecteur est obstrué (e).

- Le robinet de gaz ou la valve de gaz est en panne.
- Le brûleur est défectueux (orifices de sortie du gaz bouchés).

#### LE CHAUFFAGE NE SE RÈGLE PAS.

Causes possibles:

- Le robinet de gaz est en panne.

### CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUE

#### L'APPAREIL NE CHAUFFE PAS.

Causes possibles:

- La résistance est défectueuse.
- Le sélecteur ne fonctionne pas.
- Le thermostat de sécurité est défectueux.
- Le thermostat de sécurité s'est déclenché.

#### LE CHAUFFAGE NE SE RÈGLE PAS.

Causes possibles:

- Le sélecteur ne fonctionne pas.
- Le thermostat de sécurité s'est déclenché.

## 19. REMPLACEMENT DE PIÈCES

### AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DES PIÈCES



**FERMER LE ROBINET D'ARRÊT DU GAZ ET/OU DÉACTIVER L'INTERRUPTEUR GÉNÉRAL D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE INSTALLÉS EN AMONT DE L'APPAREIL.**



**APRÈS LE REMPLACEMENT D'UNE PIÈCE DU CIRCUIT DE GAZ, VÉRIFIER L'ABSENCE DE FUITES AUX POINTS DE RACCORDEMENT AU CIRCUIT.**



**COUPER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE DE L'APPAREIL, SI SOUS TENSION, AVANT TOUTE OPÉRATION.**



**APRÈS LE REMPLACEMENT D'UN COMPOSANT DU CIRCUIT ÉLECTRIQUE, VÉRIFIER QU'IL EST CORRECTEMENT RELIÉ AU CÂBLAGE.**

### CUISEUR À PÂTES À GAZ

### **SUBSTITUTION DU ROBINET DU GAZ, DU ROBINET DE CHARGEMENT DE L'EAU, DU BRÛLEUR, DE LA VEILLEUSE, DE LA THERMOCOUPLE, DE L'ALLUMEUR ÉLECTRIQUE ET DE LA BOUGIE D'ALLUMAGE.**

- Ouvrez la porte.
- Vider complètement la cuve.
- Démonter le panneau avant.
- Retirer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

- Sélecteur
- Voyant
- Thermostat de sécurité
- Robinet de chargement de l'eau

### **CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUE**

#### **SUBSTITUTION DE LA RÉSISTANCE, DU ROBINET DE CHARGEMENT DE L'EAU, DU SÉLECTEUR, DU THERMOSTAT DE SÉCURITÉ ET DU VOYANT.**

- Ouvrez la porte.
- Vider complètement la cuve.
- Démonter le panneau avant.
- Retirer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage.

## **20. NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES**

Contrôler l'état des pièces se trouvant à l'intérieur de l'appareil.

Enlever la saleté s'étant éventuellement déposée.

Contrôler et nettoyer le système d'évacuation des fumées.

## **21. PIÈCES PRINCIPALES**

### **CUISEUR À PÂTES À GAZ**

- ROBINET DE GAZ
- BRÛLEUR PRINCIPAL
- Veilleuse
- Thermocouple
- Bougie d'allumage
- Allumeur piézoélectrique
- Robinet de chargement de l'eau

### **CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUE**

- Résistance



# RU - УСТАНОВКА - ЭКСПЛУАТАЦИЯ - ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

## I. ОБЩИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ



**ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ДАННЫМ РУКОВОДСТВОМ. В НЕМ ПРИВЕДЕНА ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ О БЕЗОПАСНОЙ УСТАНОВКЕ, ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМ ОБСЛУЖИВАНИИ ОБОРУДОВАНИЯ. НЕСОБЛЮДЕНИЕ ПРИВЕДЕННЫХ ВЫШЕ ПРАВИЛ МОЖЕТ ОТРИЦАТЕЛЬНО СКАЗАТЬСЯ НА БЕЗОПАСНОСТИ ОБОРУДОВАНИЯ. ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОБОРУДОВАНИЯ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ЕГО ВОЗМОЖНОЕ ПОВРЕЖДЕНИЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ НЕСОБЛЮДЕНИЯ УКАЗАННЫХ ВЫШЕ ТРЕБОВАНИЙ. ОРИГИНАЛЬНЫМ ЯЗЫКОМ ЭТОГО ДОКУМЕНТА ЯВЛЯЕТСЯ ИТАЛЬЯНСКИЙ ЯЗЫК; ПОЭТОМУ, В СЛУЧАЕ РАСХОЖДЕНИЙ ИЛИ СОМНЕНИЙ, ЗАПРОСИТЕ У ПРОИЗВОДИТЕЛЯ ОРИГИНАЛ ДОКУМЕНТА. ПРИ МОНТАЖЕ, УСТАНОВКЕ И/ИЛИ ФИКСАЦИИ, ПОДКЛЮЧЕНИИ К СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ НЕОБХОДИМО СОБЛЮДАТЬ ОПРЕДЕЛЕННЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ. СМ. РАЗДЕЛ «ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ». ПРИ ОЧИСТКЕ ОБОРУДОВАНИЯ СЛЕДУЕТ СОБЛЮДАТЬ ОПРЕДЕЛЕННЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ. СМ. РАЗДЕЛ «ИНСТРУКЦИИ ПО ОЧИСТКЕ». СИМВОЛ "ОПАСНОЕ НАПРЯЖЕНИЕ" НАХОДИТСЯ НА ПАНЕЛЯХ, КОТОРЫЕ ДАЮТ ДОСТУП К ТОКОВЕДУЩИМ ЧАСТЯМ**



Это руководство необходимо хранить в надежном и легкодоступном месте с тем, чтобы обращаться к нему на протяжении периода

эксплуатации оборудования.

Данное оборудование предназначено для приготовления пищи. Оно предназначено для промышленного использования. Любое иное применение считается использованием не по назначению.

К работе с данным оборудованием не должны допускаться лица (включая детей) с физическими, сенсорными или умственными недостатками либо лица, не обладающие достаточным опытом и знаниями. Исключением является случай, когда лицо, ответственное за их безопасность, будет следить за их работой либо проведет инструктаж по эксплуатации оборудования.

Не оставляйте прибор без присмотра в присутствии детей и убедитесь, что они не используют его или играют с ним.

Персонал, работающий с машиной, должен пройти специальное обучение. Не оставляйте работающую машину без присмотра.



**НЕ РАЗМЕЩАЙТЕ ВОСПЛАМЕНЯЮЩИЕСЯ МАТЕРИАЛЫ РЯДОМ С ОБОРУДОВАНИЕМ. ОПАСНОСТЬ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ПОЖАРА.**

Оборудование необходимо устанавливать только в хорошо проветриваемых помещениях. Неправильная вентиляция ведет к асфиксии. Запрещается закрывать вентиляционную систему помещения, в котором будет установлено данное оборудование. Не закрывайте вентиляционные отверстия и дымоотвод данного аппарата и другого оборудования.

В случае неисправности или поломки оборудования перекройте кран, отсекающий подачу газа, и/или отключите главный выключатель электропитания, установленные над аппаратом.



Установка и переход оборудования на другой тип газа должны осуществляться квалифицированными мастерами, уполномоченными производителем, в соответствии с действующими требованиями безопасности и инструкциями, которые приведены в данном руководстве.

Техническое обслуживание и адаптация оборудования под другой тип газа должны осуществляться квалифицированными мастерами, уполномоченными производителем, в соответствии с действующими требованиями безопасности и инструкциями, которые приведены в данном руководстве.

Произведите очистку в соответствии с рекомендациями, указанными в разделе ИНСТРУКЦИИ ПО ОЧИСТКЕ.

## 1. СДАЧА УПАКОВКИ В УТИЛЬСЫРЬЕ И УТИЛИЗАЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ

### УПАКОВКА

Упаковка изготовлена из экологически чистых материалов. Пластиковые детали, подлежащие повторному использованию:

- Прозрачная обложка, пакеты из-под руководства по эксплуатации и форсунок (из полиэтилена - PE) .
- Упаковочная лента (из полипропилена - PP) .

### ОБОРУДОВАНИЕ

- Аппарат более чем на 90% состоит из подлежащих повторному использованию металлических материалов (нержавеющая сталь, алюминированный металлический лист, медь....)
- Утилизация оборудования должна осуществляться в соответствии с действующими нормами.
- Перед утилизацией оборудования необходимо устранить любую возможность его случайного запуска.
- Не выливайте в окружающую среду.



**СИМВОЛ ПЕРЕЧЕРКНУТОГО МУСОРНОГО ЯЩИКА НА ОБОРУДОВАНИИ ЛИБО НА УПАКОВКЕ УКАЗЫВАЕТ, ЧТО ОБОРУДОВАНИЕ В КОНЦЕ СВОЕЙ ЖИЗНИ ДОЛЖНО СОБИРАТЬСЯ ОТДЕЛЬНО ОТ ДРУГИХ ОТХОДОВ.**

**ОРГАНИЗАЦИЯ И РУКОВОДСТВО РАЗДЕЛЬНЫМ СБОРОМ ОТХОДОВ ПО ОКОНЧАНИИ ЭКСПЛУАТАЦИИ ДАННОГО ОБОРУДОВАНИЯ ОСУЩЕСТВЛЯЮТСЯ ИЗГОТОВИТЕЛЕМ. ПОЭТОМУ ПОЛЬЗОВАТЕЛЬ, НАМЕРЕВАЮЩИЙСЯ СДАТЬ ДАННОЕ ИЗДЕЛИЕ В УТИЛЬСЫРЬЕ, ДОЛЖЕН ОБРАТИТЬСЯ К ИЗГОТОВИТЕЛЮ И СЛЕДОВАТЬ ПРОЦЕДУРЕ, РАЗРАБОТАННОЙ ИМ ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ РАЗДЕЛЬНОГО СБОРА ОТХОДОВ ОБОРУДОВАНИЯ, ОТСЛУЖИВШЕГО СВОЙ СРОК.**

**РАЗДЕЛЬНЫЙ СБОР ПОЗВОЛЯЕТ ИЗБЕЖАТЬ ВОЗМОЖНЫХ НЕГАТИВНЫХ ПОСЛЕДСТВИЙ ДЛЯ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ И ЗДОРОВЬЯ ЧЕЛОВЕКА И СПОСОБСТВУЕТ ПОВТОРНОМУ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ И / ИЛИ ПЕРЕРАБОТКЕ МАТЕРИАЛОВ, СОСТАВЛЯЮЩИХ ПРОДУКТА. НЕПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ ВЛАДЕЛЬЦЕМ ВЛЕЧЕТ ЗА СОБОЙ АДМИНИСТРАТИВНЫЕ САНКЦИИ, ПРЕДУСМОТРЕННЫЕ ДЕЙСТВУЮЩИМ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВОМ.**

## 2. ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА

### ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЙ ТЕРМОСТАТ



**ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОБОРУДОВАНИЯ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ЕГО ВОЗМОЖНОЕ ПОВРЕЖДЕНИЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ НЕСОБЛЮДЕНИЯ УКАЗАННЫХ ВЫШЕ ТРЕБОВАНИЙ.**

- Аппарат оснащен защитным термостатом с ручной переустановкой, прекращающим нагрев в том случае, если рабочая температура превышает максимальное допустимое значение.
- Чтобы возобновить работу аппарата, необходимо открыть дверцу и нажать на кнопку переустановки термостата. Данную операцию может выполнять только квалифицированный и уполномоченный технический специалист.

## II. ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

### 3. ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ МАСТЕРА ПО МОНТАЖУ



**ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ДАННЫМ РУКОВОДСТВОМ. В НЕМ ПРИВЕДЕНА ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ О БЕЗОПАСНОЙ УСТАНОВКЕ, ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМ**



**ОБСЛУЖИВАНИИ ОБОРУДОВАНИЯ. НЕСОБЛЮДЕНИЕ ПРИВЕДЕННЫХ ВЫШЕ ПРАВИЛ МОЖЕТ ОТРИЦАТЕЛЬНО СКАЗАТЬСЯ НА БЕЗОПАСНОСТИ ОБОРУДОВАНИЯ. ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОБОРУДОВАНИЯ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ЕГО ВОЗМОЖНОЕ ПОВРЕЖДЕНИЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ НЕСОБЛЮДЕНИЯ УКАЗАННЫХ ВЫШЕ ТРЕБОВАНИЙ.**

Определите модель оборудования. Модель указана на упаковке и на шильдике с техническими данными.

Оборудование необходимо устанавливать только в хорошо проветриваемых помещениях. Установка и переход оборудования на другой тип газа должны осуществляться квалифицированными мастерами, уполномоченными производителем, в соответствии с действующими требованиями безопасности и инструкциями, которые приведены в данном руководстве.

Техническое обслуживание и адаптация оборудования под другой тип газа должны осуществляться квалифицированными мастерами, уполномоченными производителем, в соответствии с действующими требованиями безопасности и инструкциями, которые приведены в данном руководстве.

Не засоряйте вентиляционные и сливные отверстия, присутствующие на оборудовании.

Не вскрывайте компоненты оборудования.

#### 4. РЕГУЛЯТИВНЫЕ НОРМЫ И ЗАКОНЫ

- Установка оборудования должна осуществляться в соответствии с требованиями безопасности, действующими в соответствующей стране.

#### 5. РАСПАКОВКА

- Проверьте состояние упаковки и, при наличии видимых повреждений, потребуйте от перевозчика осмотра товара.
- Снимите упаковку.
- Удалите пленку, защищающую наружные панели. При помощи специального растворителя удалите следы клеящего средства, которое может на них остаться.

#### 6. УСТАНОВКА НА РАБОЧЕЕ МЕСТО

Габаритные размеры оборудования и расположение подводок указаны на схеме установки, приведенной в конце данного руководства.

Аппарат может устанавливаться отдельно либо в линейку с другим оборудованием этой же гаммы.

Оборудование не может использоваться в качестве встраиваемого.

Оборудование следует устанавливать на расстоянии минимум 10 см от ближайших стен.

Если оборудование устанавливается у стен, перегородок, кухонной мебели, декоративных изделий и так далее., они должны быть выполнены негорючим материалом

В противном случае, они должны быть покрыты подходящим негорючим теплоизоляционным материалом

Выровняйте аппарат при помощи регулировочных опорных ножек.

#### УСТАНОВКА ОБОРУДОВАНИЯ НА ПЬЕДЕСТАЛ, В НИШУ

Выполните инструкции, прилагаемые к соответствующему пьедесталу.

#### СИСТЕМА ОТВОДА ДЫМА

Подготовьте дымоотвод в соответствии с " Типом " оборудования. " Тип " указан на шильдике каждого аппарата.

#### ОБОРУДОВАНИЕ ТИПА " А1 "

Оборудование типа " А1 " необходимо устанавливать под вытяжным зонтом для удаления дыма и пара, образующихся во время готовки.

#### ОБОРУДОВАНИЕ ТИПА " В21 "

Оборудование типа " В21 " необходимо устанавливать под вытяжным зонтом.

#### ОБОРУДОВАНИЕ ТИПА " В11 "

Смонтируйте на аппарат типа " В11 " соответствующий дымоотвод, который можно заказать у производителя оборудования. Соблюдайте инструкции по монтажу, прилагаемые к дымоотводу.

Подсоедините к дымоотводу трубу диаметром 150/155 мм, способную выдержать температуру 300°C.

Осуществите вывод наружу или в полностью исправный дымоход. Длина трубы не должна превышать 3 метров.

## 7. ПОДКЛЮЧЕНИЯ

Расположение и размер подводок указаны в схеме установки, приведенной в конце данного руководства.

### ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗОВОЙ СЕТИ

- Убедитесь в том, что оборудование предназначено для работы с типом газа, имеющимся в местной газораспределительной сети. Проверьте данные, указанные на специальных ярлычках, приклеенных на упаковку и на сам аппарат.
- При необходимости оборудование следует адаптировать под тип используемого газа. Следуйте инструкциям, приведенным в следующем разделе "Адаптация под другой тип газа".
- Настольное оборудование может поставляться с подводкой с тыльной стороны. Отвинтите установленную заглушку и плотно закройте данной заглушкой место подводки с фронтальной стороны.
- Установите над аппаратом, в легко доступном месте, отсекающий кран для быстрого перекрытия.
- Запрещается использовать соединительные трубы, диаметр которых меньше диаметра газовых труб аппарата.
- После подсоединения убедитесь в отсутствии утечек из точек соединения.

### ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

Убедитесь в том, что оборудование подходит для работы при напряжении и частоте в сети, к которой оно будет подключено. Проверьте данные, указанные на шильдике аппарата и на табличке, расположенной рядом с соединительным клеммником.

Установите над аппаратом, в легко доступном месте, многополюсный разъединитель с расстоянием между разомкнутыми контактами, обеспечивающим полное разъединение в условиях перенапряжения категории III.

Пользуйтесь гибким силовым кабелем с резиновой изоляцией, характеристики которого должны как минимум соответствовать типу H05 RN-F.

Подсоедините силовую кабель к клеммнику - см. электросхему, поставляемую вместе с оборудованием.

Заблокируйте сетевую кабель при помощи кабельной муфты.

Защитите наружный силовую кабель аппарата трубкой из металла или твердого пластика.

Если силовую кабель поврежден, то для предотвращения какого бы то ни было риска обратитесь для его замены к изготовителю, или в один из уполномоченных сервисных центров или, в крайнем случае, к мастеру, обладающему необходимой квалификацией.



**СИМВОЛ "ОПАСНОЕ НАПРЯЖЕНИЕ" НАХОДИТСЯ НА ПАНЕЛЯХ, КОТОРЫЕ ДАЮТ ДОСТУП К ТОКОВЕДУЩИМ ЧАСТЯМ**

### ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СИСТЕМЕ ЗАЗЕМЛЕНИЯ И К ЭКВИПОТЕНЦИАЛЬНОЙ ШИНЕ

Подсоедините оборудование, к которому подведен электрический ток, к исправной системе заземления. Подсоедините провод заземления к клемме, помеченной символом , расположенной рядом с клеммником линии подвода электропитания. ⊕

Подсоедините металлический каркас машины, к которому подведен электрический ток, к эквипотенциальной шине. Подсоедините провод к клемме, помеченной символом , расположенной с наружной стороны дна. ▼

### ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ ВОДОСНАБЖЕНИЯ

- Машина работает на питьевой воде. Давление питающей водопроводной сети должно находиться в диапазоне от 150 кПа до 300 кПа. Если давление подаваемой воды выше максимального указанного значения, воспользуйтесь редуктором давления.
- Установите аппарат в соответствии со стандартом EN 1717.
- Установите над аппаратом, в легко доступном месте, механический фильтр и отсекающий кран.
- Перед подсоединением фильтра и оборудования прочистите соединительные трубы от возможных железистых отложений.
- Закройте герметичной заглушкой места незадействованных подводок.

- После подсоединения убедитесь в отсутствии утечек из точек соединения.

### ПОДСОЕДИНЕНИЕ К ВОДОСЛИВУ

Сливные трубы должны быть изготовлены из материалов, выдерживающих температуру 100 °С. Дно аппарата не должно подвергаться воздействию пара, образующегося в результате слива горячей воды.

Необходимо установить под решеткой в полу отстойник с сифоном, который должен располагаться под сливным краном котлов и напротив сковород.



## 8. АДАПТАЦИЯ ПОД ДРУГОЙ ТИП ГАЗА

В таблице TAB1 указаны:

- Типы газа, которые можно использовать для работы оборудования.
- Форсунки и регулировки, предусмотренные для каждого типа газа.
- Номер форсунок, указанный в таблице TAB1, выбит на корпусе каждой форсунки.

Чтобы адаптировать оборудование под тип газа, на котором оно будет работать, следуйте указаниям, приведенным в таблице TAB1, и выполните следующие действия:

- Замените форсунку основной горелки (UM) .
- Установите аэратор основной горелки на расстоянии А.
- Замените форсунку пилотной горелки (UP) .
- Отрегулируйте воздух пилотной горелки (если необходимо) .
- Замените форсунку минимального уровня газового крана (Um) .
- Наклейте на аппарат наклейку с указанием нового типа используемого газа.
- Форсунки и клеящиеся этикетки с техническими характеристиками поставляются в комплекте с оборудованием.

### ЗАМЕНА ФОРСУНКИ ОСНОВНОЙ ГОРЕЛКИ И РЕГУЛИРОВКА ПЕРВИЧНОГО ВОЗДУХА

- Откройте дверцу.
- Демонтируйте форсунку UM и замените ее на форсунку, указанную в таблице TAB1.
- Завинтите до отказа форсунку UM.

- Ослабьте винт V и установите аэратор на расстоянии А, указанном в таблице TAB1.
- Завинтите до отказа винт V.
- Установите на прежнее место все детали. Монтаж деталей осуществляется в обратном порядке по сравнению с последовательностью операций, выполненных при их демонтаже.

### ЗАМЕНА ВИНТА МИНИМАЛЬНОГО ПОТОКА

- Демонтируйте панель управления.
- Демонтируйте форсунку UM и замените ее на форсунку, указанную в таблице TAB1.
- Завинтите до отказа форсунку UM.
- Установите на прежнее место все детали. Монтаж деталей осуществляется в обратном порядке по сравнению с последовательностью операций, выполненных при их демонтаже.

### ЗАМЕНА ФОРСУНКИ ПИЛОТНОЙ ГОРЕЛКИ

- Откройте дверцу.
- Отвинтите патрубок R.
- Демонтируйте форсунку UP и замените ее на форсунку, указанную в таблице TAB1.
- Завинтите до отказа патрубок R. Установите все детали на прежнее место.
- Произведите в обратном порядке операции, осуществленные для их демонтажа.

## 9. НАЧАЛО РАБОТЫ

После установки, перехода на другой тип газа либо проведения технического обслуживания проверьте исправность работы оборудования. При обнаружении неисправностей обратитесь к соответствующему разделу " Устранение неисправностей " .

### ГАЗОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Запустите аппарат в соответствии с инструкциями и мерами предосторожности, приведенными в разделе ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ и проверьте:

- Давление подачи газа (см. следующий раздел) .
- Плавность включения горелок и эффективность системы дымоотвода.

### ПРОВЕРКА ДАВЛЕНИЯ ПОДАЧИ ГАЗА

- Пользуйтесь манометром с разрешением не

меньше 0,1 мбар.

- Демонтируйте панель управления.
- Извлеките крепежные винты из штуцера замера давления РР и подсоедините манометр.
- Замеры необходимо осуществлять при работающей машине.



**ВНИМАНИЕ! ЕСЛИ ДАВЛЕНИЕ ПОДАВАЕМОГО ГАЗА НЕ УКЛАДЫВАЕТСЯ В ДИАПАЗОН ЗНАЧЕНИЙ (МИН. - МАКС.) , УКАЗАННЫХ В ТАБЛИЦЕ ТАВ2, ПРЕКРАТИТЕ ЭКСПЛУАТАЦИЮ ОБОРУДОВАНИЯ И ОБРАТИТЕСЬ В ГАЗОВУЮ СЛУЖБУ.**

- Отсоедините манометр и до отказа затяните герметизирующий винт на штуцере замера давления.

### ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Запустите аппарат в соответствии с инструкциями и и мерами предосторожности, приведенными в разделе ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ и проверьте:

- Значения тока каждой фазы.
- Плавность включения нагревательных элементов.

## III. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

### 10. ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



**ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ДАННЫМ РУКОВОДСТВОМ. В НЕМ ПРИВЕДЕНА ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ О БЕЗОПАСНОЙ УСТАНОВКЕ, ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМ ОБСЛУЖИВАНИИ ОБОРУДОВАНИЯ. ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОБОРУДОВАНИЯ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ЕГО ВОЗМОЖНОЕ ПОВРЕЖДЕНИЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ НЕСОБЛЮДЕНИЯ УКАЗАННЫХ ВЫШЕ ТРЕБОВАНИЙ.**



Для получения технической помощи обращайтесь только в сервисные центры, уполномоченные изготовителем, и требуйте использования фирменных запчастей. Необходимо минимум два раза в год проводить техобслуживание оборудования. Рекомендуется заключить договор на сервисное обслуживание.

Оборудование предназначено для профессионального использования; к работе с ним должен допускаться только персонал, прошедший специальное обучение.

Аппарат должен использоваться для приготовления пищи в соответствии с рекомендациями по эксплуатации. Любое иное применение считается использованием не по назначению.

Следите за тем, чтобы машина не работала в течение длительного времени вхолостую. Не осуществляйте предварительный нагрев непосредственно перед началом работы с машиной.

Не оставляйте работающий аппарат без присмотра.

В случае неисправности или поломки оборудования перекройте кран, отсекающий подачу газа, и/или отключите главный выключатель электропитания, установленные над аппаратом.

Произведите очистку в соответствии с рекомендациями, указанными в разделе ИНСТРУКЦИИ ПО ОЧИСТКЕ.



**НЕ РАЗМЕЩАЙТЕ ВОСПЛАМЕНЯЮЩИЕСЯ МАТЕРИАЛЫ РЯДОМ С ОБОРУДОВАНИЕМ. ОПАСНОСТЬ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ПОЖАРА.**

Не засоряйте вентиляционные и сливные отверстия, присутствующие на оборудовании.

Не вскрывайте компоненты оборудования.

Это руководство необходимо хранить в надежном и легкодоступном месте с тем, чтобы обращаться к нему на протяжении периода эксплуатации оборудования.

В соответствии с действующими требованиями законодательства и инструкциями, приведенными в данном руководстве, установка и техническое обслуживание оборудования должны осуществляться квалифицированными специалистами, уполномоченными изготовителем.

Техническое обслуживание и адаптация оборудования под другой тип газа должны осуществляться квалифицированными мастерами, уполномоченными производителем, в соответствии с действующими требованиями безопасности и инструкциями, которые приведены в данном руководстве.

### 11. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГАЗОВОЙ МАКАРОНОВАРКИ



Аппарат предназначен для приготовления в воде таких пищевых продуктов, как макаронные изделия, рис, овощи и т.п.

Не включайте пилотную горелку и не оставляйте ее работать при отсутствии воды в баке.

При включенном нагреве необходимо поддерживать в баке уровень воды, равный или превышающий минимальный уровень, помеченный отметкой, нанесенной на тыльную стенку бака.

Для добавления в кипящую в баке воду пользуйтесь мелкой солью. Не добавляйте в бак поваренную соль крупного помола.

В конце рабочего дня бак необходимо тщательно очищать, чтобы предотвратить образование коррозионных отложений внутри бака.

## НАПОЛНЕНИЕ И ОПОРОЖНЕНИЕ БАКА

### НАПОЛНЕНИЕ

- Поверните по часовой стрелке рукоятку " Н " сливного клапана. Слив полностью закрыт только в том случае, если рукоятка находится в горизонтальном положении.
- Поверните рукоятку крана, чтобы восстановить уровень воды, израсходованной во время готовки. Вода поступает из насадки, которая может быть установлена под поверхностью для стока.
- Наполняйте бак до тех пор, пока уровень воды не достигнет или не превысит отметку минимального уровня (нижнюю) , нанесенную на тыльную стенку бака.
- Для прекращения подачи воды поверните рукоятку по часовой стрелке.

### ОПОРОЖНЕНИЕ

- Поверните по часовой стрелке рукоятку " Н " сливного клапана. Слив полностью открыт только в том случае, если рукоятка находится в вертикальном положении.

## ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ГОРЕЛОК

Рабочие позиции рукоятки управления газового крана:



**ВЫКЛЮЧЕНО**



**ВКЛЮЧЕНИЕ ПИЛОТНОЙ ГОРЕЛКИ**



**МИНИМАЛЬНОЕ ПЛАМЯ**



**МАКСИМАЛЬНОЕ ПЛАМЯ**

### ВКЛЮЧЕНИЕ ПИЛОТНОЙ ГОРЕЛКИ

- Нажмите и поверните рукоятку в положение " включение пилотной горелки " .
- Нажмите до упора рукоятку и включите пилотную горелку при помощи кнопки пьезоэлектрической зажигалки.
- Удерживайте рукоятку нажатой в течение приблизительно 20 секунд, а затем отпустите ее. Если пилотная горелка отключится, повторите операцию.
- Проверить работу пилотной горелки можно через смотровое отверстие.

### ВКЛЮЧЕНИЕ ОСНОВНОЙ ГОРЕЛКИ

- Чтобы включить основную горелку, поверните рукоятку из положения " включение пилотной горелки " в положение " максимальное пламя " .
- Затем, в зависимости от особенностей приготовления, вы можете повернуть рукоятку в любое положение, от " максимального пламени " до " минимального пламени " .

### ВЫКЛЮЧЕНИЕ

- Чтобы выключить основную горелку, поверните рукоятку в положение " включение пилотной горелки " .
- Чтобы выключить пилотную горелку, нажмите и поверните рукоятку в положение " выключено " .

### ГОТОВКА

- Наполните бак.
- Включите горелки.
- Отрегулируйте нагрев в зависимости от приготавливаемого блюда.

### ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ

- Выключите горелки.
- Полностью опорожните бак.

## 12. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ МАКАРОНОВАРКИ

Аппарат предназначен для приготовления в воде таких пищевых продуктов, как макаронные изделия, рис, овощи и т.п.

При включенном нагреве необходимо поддерживать в баке уровень воды, равный или превышающий минимальный уровень, помеченный отметкой, нанесенной на тыльную стенку бака.

Для добавления в кипящую в баке воду пользуйтесь мелкой солью. Не добавляйте в бак поваренную соль крупного помола.

В конце рабочего дня бак необходимо тщательно очищать, чтобы предотвратить образование коррозионных отложений внутри бака.

### НАПОЛНЕНИЕ И ОПОРОЖНЕНИЕ БАКА

#### НАПОЛНЕНИЕ

- Поверните по часовой стрелке рукоятку " Н " сливного клапана. Слив полностью закрыт только в том случае, если рукоятка находится в горизонтальном положении.
- Поверните рукоятку крана, чтобы восстановить уровень воды, израсходованной во время готовки. Вода поступает из насадки, которая может быть установлена под поверхностью для стока.
- Наполняйте бак до тех пор, пока уровень воды не достигнет или не превысит отметку минимального уровня (нижнюю), нанесенную на тыльную стенку бака.
- Для прекращения подачи воды поверните рукоятку по часовой стрелке.
- Если речь идет об оборудовании серии 600, не укомплектованном дозатором, то сначала убедитесь в том, что расположенное с фронтальной стороны сливное отверстие закрыто, и только затем наполните ванну.

#### ОПОРОЖНЕНИЕ

- Поверните по часовой стрелке рукоятку " Н " сливного клапана. Слив полностью открыт только в том случае, если рукоятка находится в вертикальном положении.

- Оборудование серий 600 и 650 имеет фронтальное сливное отверстие, поэтому оно комплектуется сливной трубой с штифтом крепления.
- После подсоединения сливной трубы переместите в левую сторону рукоятку, расположенную на фронтальной стороне аппарата. Слив целиком открыт, когда рукоятка полностью сдвинута влево.

### ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ НАГРЕВА

Рабочие позиции рукоятки управления переключателя:

- 0 **ВЫКЛЮЧЕНО**
- 1 **МИНИМАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА**
- 2 **ПРОМЕЖУТОЧНЫЕ ТЕМПЕРАТУРЫ**
- 3 **МАКСИМАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА**

#### ВКЛЮЧЕНИЕ

- Нажмите и поверните рукоятку из положения " 1 " в положение " 3 " .
- Включается желтый светодиод.

#### ВЫКЛЮЧЕНИЕ

- Поверните рукоятку управления в положение " 0 " .
- Выключается желтый светодиод.

#### ГОТОВКА

- Наполните бак.
- Отрегулируйте нагрев в зависимости от приготавливаемого блюда.

#### ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ

- Поверните рукоятку управления в положение " 0 " .
- Полностью опорожните бак.

## 13. ПЕРИОДЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Перед прекращением эксплуатации машины на определенный период осуществите следующие операции:

- Тщательно очистите аппарат.
- Протрите все поверхности из нержавеющей стали тканью, слегка смоченной в вазелиновом масле, с тем, чтобы на них образовалась защитная пленка.
- Закройте краны или выключите главные выключатели, расположенные над оборудованием.

После длительного периода отсутствия эксплуатации выполните следующие операции:

- Перед возобновлением эксплуатации оборудование необходимо проверить.
- Дайте электрическому оборудованию поработать при минимальной температуре в течение приблизительно 60 минут.

#### IV. ИНСТРУКЦИИ ПО ОЧИСТКЕ

##### 14. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ОЧИСТКЕ



**ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ДАННЫМ РУКОВОДСТВОМ. В НЕМ ПРИВЕДЕНА ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ О БЕЗОПАСНОЙ УСТАНОВКЕ, ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМ ОБСЛУЖИВАНИИ ОБОРУДОВАНИЯ. ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОБОРУДОВАНИЯ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ЕГО ВОЗМОЖНОЕ ПОВРЕЖДЕНИЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ НЕСОБЛЮДЕНИЯ УКАЗАННЫХ ВЫШЕ ТРЕБОВАНИЙ. ПЕРЕД ВЫПОЛНЕНИЕМ ЛЮБОЙ ОПЕРАЦИИ ОТКЛЮЧИТЕ ОБОРУДОВАНИЕ ОТ СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ (ЕСЛИ ПРИСУТСТВУЕТ)**



- Ежедневно очищайте наружные сатинированные поверхности из нержавеющей стали, поверхность варочных баков, рабочие поверхности контактных грилей.
- Уполномоченный технический специалист должен минимум дважды в год производить очистку внутренних деталей оборудования.
- Не используйте коррозионные вещества для мытья пола под оборудованием.

- Запрещается мыть оборудование под прямыми струями воды, подаваемыми под сильным напором.

#### САТИНИРОВАННЫЕ ПОВЕРХНОСТИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

- Вымойте поверхности тканью или губкой, пользуясь водой и обычными неабразивными моющими средствами. Проводите тканью в направлении линий сатинирования. Часто ополаскивайте поверхности, а затем тщательно их вытрите.
- Не пользуйтесь скребками или другими железными предметами.
- Не используйте хлорсодержащие химические вещества.
- Не пользуйтесь острыми инструментами, которые могут поцарапать или повредить поверхности.

#### ВАРОЧНЫЕ БАКИ

- Очистите баки, доведя воду до кипения, добавив при необходимости обезжириватель.
- Удалите возможные известковые отложения при помощи специальных средств.

#### V. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ

##### 15. ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ МАСТЕРА ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ И РЕМОНТУ



**ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОБОРУДОВАНИЯ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА ЕГО ВОЗМОЖНОЕ ПОВРЕЖДЕНИЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ НЕСОБЛЮДЕНИЯ УКАЗАННЫХ ВЫШЕ ТРЕБОВАНИЙ.**

Определите модель оборудования. Модель указана на упаковке и на шильдике с техническими данными. Оборудование необходимо устанавливать только в хорошо проветриваемых помещениях. Не засоряйте вентиляционные и сливные отверстия, присутствующие на оборудовании. Не вскрывайте компоненты оборудования.



Техническое обслуживание и адаптация оборудования под другой тип газа должны осуществляться квалифицированными мастерами, уполномоченными производителем, в соответствии с действующими требованиями безопасности и инструкциями, которые приведены в данном руководстве.

## 16. АДАПТАЦИЯ ПОД ДРУГОЙ ТИП ГАЗА

См. раздел " Инструкции по установке " .

## 17. НАЧАЛО РАБОТЫ

См. раздел " Инструкции по установке " .

## 18. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

### ГАЗОВАЯ МАКАРОНОВАРКА

#### ПИЛОТНАЯ ГОРЕЛКА НЕ ЗАЖИГАЕТСЯ.

Возможные причины:

- Недостаточное давление подачи газа.
- Засор трубы или форсунки.
- Вышел из строя газовый кран или газовый клапан.
- Свеча зажигания плохо подсоединена либо вышла из строя.
- Вышел из строя зажигатель либо провод свечи.

#### ПИЛОТНАЯ ГОРЕЛКА ОТКЛЮЧАЕТСЯ ИЛИ ВЫКЛЮЧАЕТСЯ ВО ВРЕМЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ.

Возможные причины:

- Недостаточное давление подачи газа.
- Вышел из строя газовый кран или газовый клапан.
- Термопара вышла из строя либо недостаточно разогрета.
- Термопара плохо подсоединена к крану или к газовому клапану.
- Рукоятка газового крана и/или газового клапана недостаточно нажата.

#### ОСНОВНАЯ ГОРЕЛКА НЕ ВКЛЮЧАЕТСЯ (ДАЖЕ ЕСЛИ ЗАЖЖЕНА ПИЛОТНАЯ ГОРЕЛКА) .

Возможные причины:

- Недостаточное давление подачи газа.
- Засор трубы или форсунки.
- Вышел из строя газовый кран или газовый клапан.
- Горелка вышла из строя (засорены отверстия выхода газа) .

#### НЕ РЕГУЛИРУЕТСЯ НАГРЕВ.

Возможные причины:

- Вышел из строя газовый кран.

### ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МАКАРОНОВАРКА

#### АППАРАТ НЕ ОБЕСПЕЧИВАЕТ НАГРЕВ.

Возможные причины:

- Вышел из строя нагревательный элемент.
- Вышел из строя переключатель.
- Вышел из строя предохранительный термостат.
- Сработал предохранительный термостат.

#### НЕ РЕГУЛИРУЕТСЯ НАГРЕВ.

Возможные причины:

- Вышел из строя переключатель.
- Сработал предохранительный термостат.

## 19. ЗАМЕНА КОМПОНЕНТОВ

### МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ЗАМЕНЕ ДЕТАЛЕЙ



**ЗАКРОЙТЕ ОТСЕЧНОЙ ГАЗОВЫЙ КЛАПАН И/ИЛИ ОТКЛЮЧИТЕ ГЛАВНЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ, УСТАНОВЛЕННЫЕ НАД МАШИНОЙ ПОСЛЕ ЗАМЕНЫ ОДНОГО ИЗ КОМПОНЕНТОВ ГАЗОВОГО КОНТУРА УБЕДИТЕСЬ В ОТСУТСТВИИ УТЕЧЕК В ТОЧКАХ СОЕДИНЕНИЯ ДАННОЙ ДЕТАЛИ С САМИМ КОНТУРОМ. ПЕРЕД ВЫПОЛНЕНИЕМ ЛЮБОЙ ОПЕРАЦИИ ОТКЛЮЧИТЕ ОБОРУДОВАНИЕ ОТ СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ (ЕСЛИ ПРИСУТСТВУЕТ) ПОСЛЕ ЗАМЕНЫ ОДНОГО ИЗ КОМПОНЕНТОВ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ЦЕПИ УБЕДИТЕСЬ В ПРАВИЛЬНОСТИ**

- Термопара
- Свеча зажигания
- Пьезоэлектрическая зажигалка
- Кран слива воды

### **ГАЗОВАЯ МАКАРОНОВАРКА**

#### **ЗАМЕНА ГАЗОВОГО ВЕНТИЛЯ, КРАНА ЗАЛИВА ВОДЫ, ГОРЕЛКИ, ПИЛОТНОЙ ГОРЕЛКИ, ТЕРМОПАРЫ, ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ЗАЖИГАЛКИ И СВЕЧИ ЗАЖИГАНИЯ.**

- Откройте дверцу.
- Полностью опорожните бак.
- Демонтируйте фронтальную панель.
- Демонтируйте и замените деталь.
- Установите на прежнее место все детали. Монтаж деталей осуществляется в обратном порядке по сравнению с последовательностью операций, выполненных при их демонтаже.

### **ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МАКАРОНОВАРКА**

#### **ЗАМЕНА НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА, КРАНА ЗАЛИВА ВОДЫ, ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯ, ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНОГО ТЕРМОСТАТА И СВЕТОДИОДНОГО ИНДИКАТОРА.**

- Откройте дверцу.
- Полностью опорожните бак.
- Демонтируйте фронтальную панель.
- Демонтируйте и замените деталь.
- Установите на прежнее место все детали. Монтаж деталей осуществляется в обратном порядке по сравнению с последовательностью операций, выполненных при их демонтаже.

### **ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ МАКАРОНОВАРКА**

- нагревательный элемент
- Переключатель
- Светодиодный индикатор
- ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЙ ТЕРМОСТАТ
- Кран слива воды

## **20. ОЧИСТКА ВНУТРЕННИХ ДЕТАЛЕЙ**

Проверьте состояние внутренних деталей машины.

Удалите возможные загрязнения.

Проверьте и прочистите систему дымоотвода.

## **21. ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ**

### **ГАЗОВАЯ МАКАРОНОВАРКА**

- Газовый кран
- Основная горелка
- Пилотная горелка

# PL - MONTAŻ - UŻYTKOWANIE - KONSERWACJA

## I. UWAGI OGÓLNE



**DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ. DOSTARCZA WAŻNYCH INFORMACJI NA TEMAT BEZPIECZNEGO MONTAŻU, UŻYCIA I KONSERWACJI SPRZĘTU.**



**NIEPRZESTRZEGANIE PONIŻSZYCH WSKAZÓWEK MOŻE NIEKORZYSTNIE WPŁYNAĆ NA BEZPIECZEŃSTWO URZĄDZENIA.**



**PRODUCENT SPRZĘTU NIE MOŻE BYĆ ODPOWIEDZIALNY ZA EWENTUALNE SZKODY WYNIKAJĄCE Z NIEZASTOSOWANIA SIĘ DO WSKAZANYCH ZALECEŃ.**



**ORYGINALNYM JĘZYKIEM NINIEJSZEJ DOKUMENTACJI JEST JĘZYK WŁOSKI; DLATEGO TEŻ, W PRZYPADKU NIEZGODNOŚCI LUB WĄTPLIWOŚCI ZWRÓCIĆ SIĘ PO ORYGINAŁ DO PRODUCENTA.**



**PODCZAS MONTAŻU, USTAWIENIA I/LUB PRZYMOCOWANIA ORAZ PODŁĄCZENIA DO SIECI ELEKTRYCZNEJ, NALEŻY ZACHOWAĆ NIEKTÓRE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI. PATRZ ROZDZIAŁ „INSTRUKCJE MONTAŻOWE”.**



**PODCZAS CZYSZCZENIA URZĄDZEŃ NALEŻY ZACHOWAĆ NIEKTÓRE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI. PATRZ ROZDZIAŁ „INSTRUKCJE DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA”.**



**SYMBOL „NIEBEZPIECZNE NAPIĘCIE” ZNAJDUJE SIĘ NA PANELACH DOSTĘPU DO CZĘŚCI POD NAPIĘCIEM.**

Przechowywać niniejszą instrukcję obsługi w bezpiecznym i znanym miejscu, aby w razie potrzeby można ją było skonsultować podczas użytkowania urządzenia.

Niniejszy sprzęt został zaprojektowany do przyrządzania posiłków. Jest przeznaczony wyłącznie do użytku przemysłowego. Inne zastosowanie jest uważane za niewłaściwe.

Niniejszy sprzęt nie nadaje się do użycia przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, zmysłowych lub psychicznych lub nie posiadające doświadczenia oraz jego znajomości.

Chyba, że osoba odpowiedzialna za ich bezpieczeństwo będzie je nadzorować lub udzieli im instrukcji na temat bezpiecznego użytkowania.

W przypadku obecności dzieci nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru i upewnić się, że nie będą się nim bawić oraz go używać.

Personel używający sprzętu musi być przeszkolony. Nadzorować podczas funkcjonowania.



**NIE PRZECHOWYWAĆ ŁATWOPALNYCH MATERIAŁÓW W POBLIŻU SPRZĘTU. NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU.**

Urządzenie można zainstalować tylko w odpowiednio wentylowanym pomieszczeniu.

Nieprawidłowa wentylacja może prowadzić do uduszenia. Nie zatykać systemu wentylacyjnego pomieszczenia, w którym zainstalowano urządzenie. Nie zatykać otworów wentylacyjnych i spustowych omawianego i innych urządzeń.

W razie usterki lub nieprawidłowego działania zamknąć kurek odcinający gaz i/lub wyłączyć główny wyłącznik zasilania elektrycznego, znajdujące się przed urządzeniem.

Montaż i zmiana rodzaju gazu muszą być wykonane przez wykwalifikowany i autoryzowany przez producenta personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa oraz wskazówkami zawartymi w niniejszej instrukcji.

Konserwacja i zmiana rodzaju gazu muszą być wykonane przez wykwalifikowany i autoryzowany przez producenta personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa oraz wskazówkami zawartymi w niniejszej instrukcji.

Wyczyścić według instrukcji z Rozdziału „INSTRUKCJE DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA”.

## 1. UTYLIZACJA OPAKOWANIA I

## URZĄDZENIA

### OPAKOWANIE

Opakowanie składa się z materiałów nie wpływających na środowisko. Plastikowe elementy nadające się do recyklingu to:

- Przezroczysta okładka, worki na instrukcję obsługi i dysze (z Polietylenu - PE).
- taśmy (z polipropylenu - PP).

### URZĄDZENIE

- Urządzenie składa się z ponad 90% metalowych materiałów nadających się do recyklingu (stal nierdzewna, aluminiowa blacha, miedź itp. ).
- Urządzenie należy poddać utylizacji zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Przed rozbiórką wycofać urządzenie z eksploatacji.
- Nie porzucać w środowisku.



**SYMBOL PRZEKREŚLONEGO KOSZA PRZEDSTAWIONY NA URZĄDZENIU LUB JEGO OPAKOWANIU WSKAZUJE, ŻE PO ZAKOŃCZENIU OKRESU FUNKCJONOWANIA PRODUKT MUSI BYĆ USUNIĘTY ODDZIELNIE OD INNYCH ODPADÓW.**

**SELEKTYWNA ZBIÓRKA WYCOFANEGO Z UŻYTKU URZĄDZENIA LEŻY W GESTII PRODUCENTA. UŻYTKOWNIK, KTÓRY ZECHCE POZBYĆ SIĘ URZĄDZENIA MUSI SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z PRODUCENTEM I ZASTOSOWAĆ SIĘ DO JEGO WSKAZÓWEK W CELU DOKONANIA SELEKTYWNEJ ROZBIÓRKI URZĄDZENIA WYCOFANEGO Z UŻYTKU. ODPOWIEDNIA ZBIÓRKA SELEKTYWNA PRZYCZYNI SIĘ DO UNIKNIĘCIA NEGATYWNEGO WPŁYWU NA ŚRODOWISKO I ZDROWIE ORAZ UMOŻLIWIA PONOWNE ZASTOSOWANIE LUB RECYKLING MATERIAŁÓW, Z KTÓRYCH SKŁADA SIĘ URZĄDZENIE.**

**NIEWŁAŚCIWA LIKWIDACJA PRODUKTU PRZEZ JEGO POSIADACZA PROWADZI DO ZASTOSOWANIA SANKCJI ADMINISTRACYJNYCH PRZEWIDZIANYCH W OBOWIĄZUJĄCYCH PRZEPISACH.**

## 2. URZĄDZENIA BEZPIECZEŃSTWA

### TERMOSTAT BEZPIECZEŃSTWA



**PRODUCENT SPRZĘTU NIE MOŻE BYĆ ODPOWIEDZIALNY ZA EWENTUALNE SZKODY WYNIKAJĄCE Z NIEZASTOSOWANIA SIĘ DO WSKAZANYCH ZALECEŃ.**

- Sprzęt jest wyposażony w resetowany ręcznie termostat bezpieczeństwa, który przerywa nagrzewanie, gdy temperatura funkcjonowania przekroczy maksymalną dopuszczalną temperaturę.
- Aby wznowić funkcjonowanie urządzenia, należy otworzyć drzwiczki i wcisnąć przycisk resetowania termostatu. Taką czynność może wykonać tylko wykwalifikowany i autoryzowany technik.

## II. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE MONTAŻU

### 3. OSTRZEŻENIA DLA MONTAŻYSTY



**DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ NINIEJSZA INSTRUKCJĘ. DOSTARCZA WAŻNYCH INFORMACJI NA TEMAT BEZPIECZNEGO MONTAŻU, UŻYCIA I KONSERWACJI SPRZĘTU.**



**NIEPRZESTRZEGANIE PONIŻSZYCH WSKAZÓWEK MOŻE NIEKORZYSTNIE WPŁYNAĆ NA BEZPIECZEŃSTWO URZĄDZENIA.**



**PRODUCENT SPRZĘTU NIE MOŻE BYĆ ODPOWIEDZIALNY ZA EWENTUALNE SZKODY WYNIKAJĄCE Z NIEZASTOSOWANIA SIĘ DO WSKAZANYCH ZALECEŃ.**

Odnaleźć model urządzenia. Model jest wskazany na opakowaniu i na tabliczce danych.

Urządzenie można zainstalować tylko w odpowiednio wentylowanym pomieszczeniu.

Montaż i zmiana rodzaju gazu muszą być wykonane przez wykwalifikowany i autoryzowany przez producenta personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa oraz wskazówkami zawartymi w niniejszej instrukcji.

Konserwacja i zmiana rodzaju gazu muszą być wykonane przez wykwalifikowany i autoryzowany przez producenta personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa oraz wskazówkami zawartymi w niniejszej instrukcji.

Nie zatykać otworów wentylacyjnych i spustowych znajdujących się na urządzeniu.

Nie naruszać komponentów urządzenia.

## 4. NORMY I PRZEPISY ODNIESIENIA

- Zainstalować urządzenie zgodnie z obowiązującymi w kraju przepisami.

## 5. ROZPAKOWANIE

- Sprawdzić stan opakowania i w razie zauważenia ewidentnych uszkodzeń zwrócić się do przewoźnika o sprawdzenie towaru.
- Usunąć opakowanie.
- Zdjąć folię zabezpieczającą zewnętrzne panele. Za pomocą odpowiedniego rozpuszczalnika usunąć pozostający ewentualnie klej.

## 6. USTAWIENIE

Wymiary gabarytów sprzętu i pozycja podłączeń zostały przedstawione na schemacie montażowym znajdującym się na początku niniejszej instrukcji.

Urządzenie może być zamontowane oddzielnie lub jako część układu urządzeń tego samego rodzaju.

Sprzęt nie nadaje się do zabudowy.

Ustawić sprzęt w odległości przynajmniej 10 cm od otaczających ścian.

Jeżeli urządzenie zostanie ustawione w pobliżu ścian, przegród, mebli kuchennych, elementów dekoracyjnych itp. muszą być one wykonane z niepalnego materiału.

W przeciwnym wypadku, muszą być pokryte odpowiednim niepalnym materiałem termoizolacyjnym.

Wypoziomować sprzęt za pomocą nóżek regulacyjnych.

### **MONTAŻ SPRZĘTU NA PODSTAWIE I NA PLATFORMIE**

Śledzić instrukcje załączone do używanego rodzaju wspornika.

### **SYSTEM ODPROWADZANIA SPALIN**

Wykonać spust spalin odpowiedni do „Typu” urządzenia. „Typ” podano na tabliczce danych urządzenia.

### **URZĄDZENIE TYPU „A1”**

Ustawić urządzenie typu „A1” pod okapem wyciągowym, aby zapewnić odprowadzanie spalin i oparów wytwarzanych podczas gotowania.

### **URZĄDZENIE TYPU „B21”**

Ustawić urządzenie typu „B21” pod okapem wyciągowym.

### **URZĄDZENIE TYPU „B11”**

Zainstalować na urządzeniu typu „B11” odpowiedni komin, skonsultować się z producentem sprzętu. Śledzić instrukcje montażowe załączone do komina.

Podłączyć rurę o średnicy 150/155 mm do komina, musi być odporna na temperaturę 300°C.

Wyciągnąć na zewnątrz lub do skutecznego komina. Długość rury nie może nigdy przekraczać 3 metrów.

## 7. PODŁĄCZENIA

Pozycja i wymiary podłączeń zostały przedstawione na schemacie montażowym znajdującym się na końcu niniejszej instrukcji.

### **PRZYŁĄCZENIE DO SIECI GAZOWEJ**

- Sprawdzić, czy urządzenie może funkcjonować z gazem, którym będzie zasilane. Sprawdzić na tabliczkach znajdujących się na opakowaniu i na urządzeniu.
- Jeżeli konieczne przystosować urządzenie do używanego rodzaju gazu. Zastosować się do instrukcji przedstawionych w kolejnym rozdziale „Przystosowanie do innego rodzaju gazu”.
- Na urządzeniach montowanych w blacie dostępne jest również tylne podłączenie. Odkręcić kurek i dokręcić go na tylnym przyłączy.
- Zainstalować przed urządzeniem, w łatwo dostępnym miejscu, kurek odcinający o szybkim zamknięciu.
- Nie stosować węży podłączeniowych o średnicy mniejszej niż średnica przyłącza gazu na urządzeniu.
- Po podłączeniu sprawdzić, czy w punktach podłączeniowych nie ma wycieków.

### **PODŁĄCZENIE DO SIECI ELEKTRYCZNEJ**

Sprawdzić, czy urządzenie może funkcjonować z napięciem i częstotliwością, którymi będzie zasilane. Sprawdzić dane na tabliczce urządzenia i na tabliczce znajdującej się obok tabliczki zaciskowej podłączenia.



Zainstalować przed urządzeniem, w łatwo dostępnym miejscu, wyłącznik omnipolarny o rozwarciu styków umożliwiającym całkowite odłączenie w przypadku kategorii przepięcia III.

Używać giętkiego kabla zasilającego z gumową izolacją i charakterystyce nie mniejszej niż kable typu H05 RN-F.

Podłączyć kabel zasilający do tabliczki zaciskowej jak wskazano na schemacie elektrycznym dostarczonym wraz z urządzeniem.

Zablokować kabel zasilający za pomocą dławika.

Zabezpieczyć kabel zasilający znajdujący się na zewnątrz urządzenia metalowym lub plastikowym kanałem.

Jeżeli kabel zasilający jest uszkodzony, aby uniknąć wszelkiego ryzyka, musi go wymienić producent lub jego serwis obsługi technicznej, lub wykwalifikowana osoba.



**SYMBOL „NIEBEZPIECZNE NAPIĘCIE”  
ZNAJDUJE SIĘ NA PANELACH DOSTĘPU  
DO CZĘŚCI POD NAPIĘCIEM.**

#### UZIEMIENIE I POŁĄCZENIE WYRÓWNAWCZE

Podłączyć urządzenie zasilane elektrycznie do skutecznego uziemienia. Zaczepić przewód uziomowy do zacisku z symbolem , znajdującego się obok tabliczki zaciskowej dojścia linii.

Podłączyć metalową konstrukcję urządzenia zasilanego elektrycznie do połączenia wyrównawczego. Podłączyć przewód do zacisku z symbolem umieszczonym na zewnętrznej części dna.

#### PRZYŁĄCZENIE DO SIECI WODNEJ

- Zasilac urządzenie wodą pitną. Ciśnienie zasilania wody musi się zawierać w zakresie od 150 kPa do 300 kPa. Jeżeli ciśnienie zasilania jest wyższe niż wskazano, użyć reduktora ciśnienia.
- Zainstalować urządzenie zgodnie z normą EN 1717.
- Zainstalować przed urządzeniem, w łatwo dostępnym miejscu, mechaniczny filtr i kurek odcinający.
- Przed podłączeniem filtra i urządzenia opróżnić przewody podłączeniowe z ewentualnych żelaznych odpadów.
- Zamknąć niepodłączone przyłącza szczelną zatyczką.
- Po podłączeniu sprawdzić, czy w punktach podłączeniowych nie ma wycieków.

#### PRZYŁĄCZENIE DO SPUSTU WODY

Przewody spustowe muszą być wykonane z materiału odpornego na wysoką temperaturę 100 °C. Dno urządzenia nie może wchodzić w kontakt z parą pochodzącą ze spustu gorącej wody.

Przygotować w posadzce odpływ z kratką i syfonem, pod kurkiem spustu Kotłów i przed Patelnią.



## 8. PRZYSTOSOWANIE DO INNEGO RODZAJU GAZU

Są wskazane w Tab1:

- gaz, który można zastosować do funkcjonowania urządzenia.
- dysze i regulacje do rodzaju gazu możliwego do zastosowania.
- W przypadku dysz, numer wskazany w tabeli Tab1 jest wybity na korpusie danej dyszy.  
Aby przystosować urządzenie do nowego rodzaju gazu należy się zastosować do wskazówek z tabeli TAB1 i wykonać poniższe czynności:
- Wymienić dyszę palnika głównego (UM).
- Ustawić wywietrznik palnika głównego w odległości A.
- Wymienić dyszę palnika oszczędnościowego (UP).
- Wyregulować powietrze palnika oszczędnościowego (jeżeli wymagane).
- Wymienić dyszę minimum kurka gazowego (Um).
- Nakleić na urządzeniu etykietę wskazującą nowy rodzaj używanego gazu.
- Dysze i etykiety znajdują się w wyposażeniu urządzenia.

#### WYMIANA DYSZY PALNIKA GŁÓWNEGO I REGULACJA POWIETRZA PIERWOTNEGO

- Otworzyć drzwiczki.
- Rozmontować dyszę UM i wymienić na wskazaną w tabeli TAB1.
- Dokręcić do oporu dyszę UM.
- Poluzować śrubę V i ustawić wywietrznik na odległości A wskazanej w tabeli TAB1.
- Dokręcić do oporu śrubę V.
- Zamontować wszystkie części. Zastosować procedurę demontażu, w odwrotnej kolejności.

#### WYMIANA ŚRUBY MINIMUM

- Rozmontować panel sterowania.
- Rozmontować dyszę UM i wymienić na wskazaną w

tabeli TAB1.

- Dokręcić do oporu dyszę UM.
- Zamontować wszystkie części. Zastosować procedurę demontażu, w odwrotnej kolejności.

### WYMIANA DYSZY PALNIKA OSZCZĘDNOŚCIOWEGO

- Otworzyć drzwiczki.
- Odkręcić złączkę R.
- Rozmontować dyszę UP i wymienić na wskazaną w tabeli TAB1.
- Dokręcić do oporu przyłączy R. Ponownie zamontować wszystkie części.
- Zastosować procedurę demontażu, w odwrotnej kolejności.

## 9. WPROWADZENIE DO UŻYTKOWANIA

Po zamontowaniu, przystosowaniu do innego rodzaju gazu lub konserwacji sprawdzić prawidłowe funkcjonowanie. W razie nieprawidłowości skonsultować kolejny Paragraf „Rozwiązywanie nieprawidłowości”.

### URZĄDZENIE GAZOWE

Uruchomić urządzenie według instrukcji i ostrzeżeń przedstawionych w Rozdziale „INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA” i sprawdzić:

- ciśnienie zasilania gazem (patrz kolejny Paragraf).
- prawidłowość włączenia palników i skuteczność instalacji odprowadzania spalin.

### KONTROLA CIŚNIENIA ZASILANIA GAZEM

- Używać manometru o rozdzielczości nie mniejszej niż 0, 1 mbar.
- Rozmontować panel sterowania.
- Wyjąć śrubę wlotu ciśnienia PP i podłączyć do manometru.
- Zmierzyć na funkcjonującym urządzeniu.



**UWAGA! JEŻELI CIŚNIENIE ZASILANIA GAZU NIE MIEŃCI SIĘ W GRANICACH (MIN. - MAX. ) WSKAZANYCH W TABELI TAB2, WYŁĄCZYĆ URZĄDZENIE I SKONTAKTOWAĆ SIĘ Z PRZEDSIĘBIORSTWEM DYSTRYBUCJI GAZU.**

- Odłączyć manometr i ponownie dokręcić do oporu śrubę mocującą na wlocie ciśnienia.

### URZĄDZENIE ELEKTRYCZNE

Uruchomić urządzenie według instrukcji i ostrzeżeń przedstawionych w Rozdziale „INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA” i sprawdzić:

- wartości prądu każdej fazy.
- prawidłowość włączenia grzałek nagrzewania.

## III. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

### 10. OSTRZEŻENIA DLA UŻYTKOWNIKA



**DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ NINIEJSZA INSTRUKCJĘ. DOSTARCZA WAŻNYCH INFORMACJI NA TEMAT BEZPIECZNEGO MONTAŻU, UŻYCIA I KONSERWACJI SPRZĘTU.**



**PRODUCENT SPRZĘTU NIE MOŻE BYĆ ODPOWIEDZIALNY ZA EWENTUALNE SZKODY WYNIKAJĄCE Z NIEZASTOSOWANIA SIĘ DO WSKAZANYCH ZALECEŃ.**

Po serwis zwrócić się do centrum serwisowego autoryzowanego przez producenta i żądać zastosowania oryginalnych części zamiennych.

Przynajmniej dwa razy w roku przeprowadzać konserwację urządzenia. Zaleca się zawarcie umowy na usługi konserwacyjne.

Sprzęt jest przeznaczony do profesjonalnego użytkownika i może go obsługiwać tylko przeszkolony personel.

Urządzenia należy używać do przygotowywania żywności, jak wskazano w ostrzeżeniach dotyczących użytkownika. Każde inne użycie jest uważane za niewłaściwe.

Nie uruchamiać pustego urządzenia na dłuższy okresy czasu. Zaraz przed użyciem uaktywnić wstępne nagrzewanie.

Nadzorować urządzenie podczas funkcjonowania.

W razie usterki lub nieprawidłowego działania zamknąć kurek odcinający gaz i/lub wyłączyć główny wyłącznik zasilania elektrycznego, znajdujące się przed urządzeniem.

Wyczyścić według instrukcji z Rozdziału „INSTRUKCJE DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA”.



**NIE PRZECHOWYWAĆ ŁATWOPALNYCH MATERIAŁÓW W POBLIŻU SPRZĘTU. NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU.**

Nie zatykać otworów wentylacyjnych i spustowych znajdujących się na urządzeniu.

Nie naruszać komponentów urządzenia.

Przechowywać niniejszą instrukcję obsługi w bezpiecznym i znanym miejscu, aby w razie potrzeby można ją było skonsultować podczas użytkowania urządzenia.

Montaż i konserwacja urządzenia muszą być wykonane przez wykwalifikowany i autoryzowany przez producenta personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa oraz wskazówkami zawartymi w niniejszej instrukcji.

Konserwacja i zmiana rodzaju gazu muszą być wykonane przez wykwalifikowany i autoryzowany przez producenta personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa oraz wskazówkami zawartymi w niniejszej instrukcji.

## 11. UŻYTKOWANIE GAZOWEGO WARNIKA DO MAKARONU

Sprzęt jest przeznaczony do gotowania produktów spożywczych takich jak makaron, ryż, warzywa i podobne w wodzie.

Nie włączać lub zostawiać włączonego palnika oszczędnościowego, gdy w zbiorniku nie ma wody. Jeżeli nagrzewanie jest włączone poziom wody w zbiorniku musi być taki sam lub wyższy niż wskazany znacznikiem minimalnego poziomu znajdującym się na tylnej ściance zbiornika.

Stosować sól drobnoziarnistą, którą należy wsypać do zbiornika po zagotowaniu się wody. Nie wsypywać do zbiornika soli gruboziarnistej.

Na koniec dnia należy dokładnie wyczyścić zbiornik, aby nie powstawał w nim osad.

### NAPEŁNIANIE I OPRÓŻNIANIE ZBIORNIKA

#### NAPEŁNIANIE

- Przekręcić w lewo uchwyt „H” zaworu spustowego. Spust jest całkowicie zamknięty tylko, gdy uchwyt znajduje się na pozycji poziomej.
- Przekręcić pokrętło kurka w celu dolania wody zużytej podczas gotowania. Woda wypływa z zasilacza, który można umieścić pod elementem ociekowym.
- Napełnić zbiornik wodą równo lub powyżej znacznika minimalnego poziomu (ten dolny) znajdującego się na tylnej ściance zbiornika.
- Aby przerwać dostarczanie wody przekręcić pokrętło w prawo.

#### OPRÓŻNIANIE

- Przekręcić w prawo uchwyt „H” zaworu. Spust jest całkowicie otwarty tylko, gdy uchwyt znajduje się na pozycji pionowej.

### WŁĄCZENIE I WYŁĄCZENIE PALNIKÓW

Pokrętło sterowania kurkiem gazowym można ustawić na następujących pozycjach:



**WYŁĄCZONY**



**WŁĄCZENIE PALNIKA OSZCZĘDNOŚCIOWEGO**



**MINIMALNY PŁOMIEŃ**



**MAKSYMALNY PŁOMIEŃ**

### WŁĄCZENIE PALNIKA OSZCZĘDNOŚCIOWEGO

- Wcisnąć i przekręcić pokrętło na pozycję „włączenie palnika oszczędnościowego”.
- Wcisnąć do końca pokrętło i włączyć palnik oszczędnościowy przyciskiem zapalnika pizoelektrycznego.
- Przytrzymać pokrętło przez około 20 sekund, następnie puścić. Jeżeli palnik oszczędnościowy wyłączy się, powtórzyć czynność.
- Palnik oszczędnościowy jest widoczny przez otwór kontrolny.

### WŁĄCZENIE PALNIKA GŁÓWNEGO

- W celu uzyskania dostępu do palnika głównego przekręcić pokrętło z pozycji „włączenie palnika oszczędnościowego” na pozycję „maksymalny płomień”.
- Następnie przekręcić pokrętło, zgodnie z wymogami gotowania, na jedną z pozycji zawierającą się między pozycją „maksymalny płomień” a „minimalny płomień”.

### WYŁĄCZENIE

- Aby wyłączyć palnik główny przekręcić pokrętło na pozycję „włączenie palnika oszczędnościowego”.
- Aby wyłączyć palnik oszczędnościowy wcisnąć i przekręcić pokrętło na pozycję „wyłączony”.

### GOTOWANIE

- Napełnić zbiornik.



- Włączyć palniki.
- Ustawić nagrzewanie w zależności od wymogów.

### PO ZAKOŃCZENIU PRACY

- Wyłączyć palniki.
- Całkowicie opróżnić zbiornik.

## 12. UŻYTKOWANIE ELEKTRYCZNEGO WARNIKA DO MAKARONU

Sprzęt jest przeznaczony do gotowania produktów spożywczych takich jak makaron, ryż, warzywa i podobne w wodzie.

Jeżeli nagrzewanie jest włączone poziom wody w zbiorniku musi być taki sam lub wyższy niż wskazany znacznikiem minimalnego poziomu znajdującym się na tylnej ściance zbiornika.

Stosować sól drobnoziarnistą, którą należy wsypać do zbiornika po zagotowaniu się wody. Nie wsypanać do zbiornika soli gruboziarnistej.

Na koniec dnia należy dokładnie wyczyścić zbiornik, aby nie powstawał w nim osad.

### NAPEŁNIANIE I OPRÓŻNIANIE ZBIORNIKA

#### NAPEŁNIANIE

- Przekręcić w lewo uchwyt „H” zaworu spustowego. Spust jest całkowicie zamknięty tylko, gdy uchwyt znajduje się na pozycji poziomej.
- Przekręcić pokrętło kurka w celu dolania wody zużytej podczas gotowania. Woda wypływa z zasilacza, który można umieścić pod elementem ociekowym.
- Napełnić zbiornik wodą równo lub powyżej znacznika minimalnego poziomu (ten dolny) znajdującego się na tylnej ściance zbiornika.
- Aby przerwać dostarczanie wody przekręcić pokrętło w prawo.
- W przypadku urządzeń serii 600, bez zasilacza upewnić się, że spust znajdujący się na przedniej części urządzenia jest zamknięty; następnie napełnić zbiornik.

#### OPRÓŻNIANIE

- Przekręcić w prawo uchwyt „H” zaworu. Spust jest całkowicie otwarty tylko, gdy uchwyt znajduje się na pozycji pionowej.

- Urządzenia serii 600 i 650 posiadają przedni spust i dlatego są wyposażone w wąż spustowy ze złączem bagnetowym.
- Po włączeniu spustu, przesunąć w lewo dźwignię znajdującą się na przedniej części urządzenia. Spust jest całkowicie otwarty, gdy dźwignia jest całkowicie ustawiona na lewo.

### WŁĄCZENIE I WYŁĄCZENIE NAGRZEWANIA

Pokrętło sterowania przełącznikiem można ustawić na następujących pozycjach:

0	<b>WYŁĄCZONY</b>
1	<b>TEMPERATURA MINIMALNA</b>
2	<b>TEMPERATURY ŚREDNIE</b>
3	<b>TEMPERATURA MAKSYMALNA</b>

#### WŁĄCZENIE

- Wcisnąć i przekręcić pokrętło z pozycji „1” na pozycję „3”.
- Włącza się żółta kontrolka.

#### WYŁĄCZENIE

- Przekręcić pokrętło sterowania na pozycję „0”.
- Wyłącza się żółta kontrolka.

#### GOTOWANIE

- Napełnić zbiornik.
- Ustawić nagrzewanie w zależności od wymogów.

### PO ZAKOŃCZENIU PRACY

- Przekręcić pokrętło sterowania na pozycję „0”.
- Całkowicie opróżnić zbiornik.

## 13. OKRESY NIEUŻYTKOWANIA

Przed przewidzianym okresem nieużytkowania urządzenia, należy wykonać następujące czynności:

- Dokładnie wyczyścić sprzęt.
- Za pomocą szmatki nasmarować wszystkie powierzchnie ze stali nierdzewnej nakładając ochronną warstwę oleju wazelinowego.
- Zamknąć kurki i wyłączyć główne wyłączniki znajdujące się przed urządzeniami.

Po dłuższym okresie nieużytkowania urządzenia, należy wykonać następujące czynności:

- Przed użyciem poddać urządzenie kontroli.
- Urządzenia elektryczne powinny działać z minimalną temperaturą przez przynajmniej 60 minut.

## IV. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA

### 14. OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE CZYSZCZENIA



**DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ. DOSTARCZA WAŻNYCH INFORMACJI NA TEMAT BEZPIECZNEGO MONTAŻU, UŻYCIA I KONSERWACJI SPRZĘTU.**



**PRODUCENT SPRZĘTU NIE MOŻE BYĆ ODPOWIEDZIALNY ZA EWENTUALNE SZKODY WYNIKAJĄCE Z NIEZASTOSOWANIA SIĘ DO WSKAZANYCH ZALECEŃ.**



**PRZED WYKONANIEM JAKIEJKOLWIEK CZYNNOŚCI ODŁĄCZYĆ PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE URZĄDZENIA, JEŻELI OBECNE.**

- Codziennie czyścić zewnętrzne satynowane powierzchnie ze stali nierdzewnej, powierzchnie zbiornika i płyty.
- Przynajmniej dwa razy w roku zlecić autoryzowanemu technikowi czyszczenie wewnętrznych części sprzętu.
- Do czyszczenia posadzki pod urządzeniem nie stosować środków korozyjnych.
- Nie myć urządzenia bezpośrednimi strumieniami wody lub pod wysokim ciśnieniem.

**SATYNOWANE POWIERZCHNIE ZE STALI NIERDZEWNEJ**

- Wyczyścić powierzchnie szmatką lub gąbką, używając wody i zwyczajnych nieściernych detergentów. Wycierać w kierunku satynowania.

Często płukać i zawsze dokładnie wytrzeć.

- Nie stosować szczotek lub innych żelaznych przedmiotów.
- Nie stosować środków chemicznych zawierających chlor.
- Nie stosować ostrych narzędzi, ponieważ mogłyby porysować i uszkodzić powierzchnie.

## ZBIORNIKI GOTOWANIA

- Wyczyścić zbiorniki doprowadzając wodę do wrzenia, ewentualnie dodać produkt odtłuszczający.
- Usunąć ewentualny osad za pomocą odpowiednich produktów.

## V. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE KONSERWACJI

### 15. OSTRZEŻENIA DLA KONSERWATORA



**PRODUCENT SPRZĘTU NIE MOŻE BYĆ ODPOWIEDZIALNY ZA EWENTUALNE SZKODY WYNIKAJĄCE Z NIEZASTOSOWANIA SIĘ DO WSKAZANYCH ZALECEŃ.**

Odnaleźć model urządzenia. Model jest wskazany na opakowaniu i na tabliczce danych.

Urządzenie można zainstalować tylko w odpowiednio wentylowanym pomieszczeniu.

Nie zatykać otworów wentylacyjnych i spustowych znajdujących się na urządzeniu.

Nie naruszać komponentów urządzenia.

Konserwacja i zmiana rodzaju gazu muszą być wykonane przez wykwalifikowany i autoryzowany przez producenta personel, zgodnie z obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa oraz wskazówkami zawartymi w niniejszej instrukcji.

### 16. PRZYSTOSOWANIE DO INNEGO RODZAJU GAZU

Patrz rozdział „Instrukcje montażowe”.

### 17. WPROWADZENIE DO UŻYTKOWANIA

Patrz rozdział „Instrukcje montażowe”.

## 18. ROZWIĄZYWANIE NIEPRAWIDŁOWOŚCI

### GAZOWY WARIK DO MAKARONU

#### PALNIK OSZCZĘDNOŚCIOWY NIE WŁĄCZA SIĘ.

Możliwe przyczyny:

- Niewystarczające ciśnienie zasilania gazem.
- Przewód lub dysza są zatkane.
- Kurek gazowy lub zawór gazowy są uszkodzone.
- Świeca zapłonowa jest źle podłączona lub uszkodzona.
- Zapalnik lub kabel świecy są uszkodzone.

#### PALNIK OSZCZĘDNOŚCIOWY NIE POZOSTAJE WŁĄCZONY LUB WYŁĄCZA SIĘ PODCZAS UŻYTKOWANIA.

Możliwe przyczyny:

- Niewystarczające ciśnienie zasilania gazem.
- Kurek gazowy lub zawór gazowy są uszkodzone.
- Termopara jest uszkodzona lub niewystarczająco rozgrzana.
- Termopara jest źle podłączona do kurka lub zaworu gazowego.
- Pokrętko kurka gazowego i/lub zaworu gazowego jest niewystarczająco wciśnięte.

#### PALNIK GŁÓWNY NIE WŁĄCZA SIĘ (NAWET, JEŻELI PALNIK OSZCZĘDNOŚCIOWY JEST WŁĄCZONY).

Możliwe przyczyny:

- Niewystarczające ciśnienie zasilania gazem.
- Przewód lub dysza są zatkane.
- Kurek gazowy lub zawór gazowy są uszkodzone.
- Palnik jest uszkodzony (zatkane otwory wylotu gazu).

#### NIE MOŻNA WYREGULOWAĆ NAGRZEWANIA.

Możliwe przyczyny:

- Kurek gazowy jest uszkodzony.

### ELEKTRYCZNY WARIK DO MAKARONU

#### SPRZĘT NIE PODGRZEWA.

Możliwe przyczyny:

- Grzałka jest uszkodzona.
- Przełącznik jest uszkodzony.
- Termostat bezpieczeństwa jest uszkodzony.
- Interweniował termostat bezpieczeństwa.

#### NIE MOŻNA WYREGULOWAĆ NAGRZEWANIA.

Możliwe przyczyny:

- Przełącznik jest uszkodzony.
- Interweniował termostat bezpieczeństwa.

## 19. WYMIANA KOMPONENTÓW

### OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE WYMIANY KOMPONENTÓW



ZAMKNAĆ KUREK ODCINANIA GAZU I/LUB WYŁĄCZYĆ GŁÓWNY WYŁĄCZNIK ZASILANIA ELEKTRYCZNEGO, ZNAJDUJĄCE SIĘ PRZED URZĄDZENIEM. PO WYMIANIE KOMPONENTU OBWODU GAZOWEGO SPRAWDZIĆ, CZY W PUNKTACH PODŁĄCZENIOWYCH NIE MA WYCIEKÓW.



PRZED WYKONANIEM JAKIEJKOLWIEK CZYNNOŚCI ODŁĄCZYĆ PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE URZĄDZENIA, JEŻELI OBECNE.



PO WYMIANIE KOMPONENTU OBWODU ELEKTRYCZNEGO SPRAWDZIĆ JEGO PRAWIDŁOWE PODŁĄCZENIE.

### GAZOWY WARIK DO MAKARONU

#### WYMIANA KURKA GAZOWEGO, KURKA NALEWANIA WODY, PALNIKA, PALNIKA OSZCZĘDNOŚCIOWEGO, TERMOPARY, ZAPALNIKA PIZOELEKTRYCZNEGO I ŚWIECY ZAPŁONOWEJ.

- Otworzyć drzwiczki.
- Całkowicie opróżnić zbiornik.
- Rozmontować panel przedni.
- Rozmontować i wymienić komponent.
- Zamontować wszystkie części. Zastosować procedurę demontażu, w odwrotnej kolejności.

### ELEKTRYCZNY WARIK DO MAKARONU

## **WYMIANA GRZAŁKI, KURKA NAPEŁNIANIA WODĄ, PRZEŁĄCZNIKA, TERMOSTATU BEZPIECZEŃSTWA I KONTROLKI.**

- Otworzyć drzwiczki.
- Całkowicie opróżnić zbiornik.
- Rozmontować panel przedni.
- Rozmontować i wymienić komponent.
- Zamontować wszystkie części. Zastosować procedurę demontażu, w odwrotnej kolejności.

## **20. CZYSZCZENIE WEWNĘTRZNYCH CZĘŚCI**

Sprawdzić stan wewnętrznych części urządzenia.  
Usunąć ewentualny brud.  
Sprawdzić i wyczyścić system odprowadzania spalin.

## **21. GŁÓWNE CZĘŚCI**

### **GAZOWY WARIK DO MAKARONU**

- KUREK GAZOWY
- PALNIK GŁÓWNY
- Palnik oszczędnościowy
- Termopara
- Świeca zapłonowa
- Zapalnik piezoelektryczny
- Kurek nalewania wody

### **ELEKTRYCZNY WARIK DO MAKARONU**

- Grzałka
- Przełącznik
- Lampka kontrolki
- Termostat bezpieczeństwa
- Kurek nalewania wody

# SE - INSTALLATION - ANVÄNDNING - UNDERHÅLL

## I. ALLMÄNT



**LÄS DENNA BRUKSANVISNING NOGGRANT. DEN GER VIKTIG INFORMATION OM SÄKER INSTALLATION, ANVÄNDNING OCH UNDERHÅLL AV UTRUSTNINGEN. UNDERLÅTENHET ATT IAKTTA VAD SOM ANGES NEDAN KAN ÄVENTYRA SÄKERHETEN FÖR UTRUSTNINGEN. TILLVERKAREN AV UTRUSTNINGEN KAN INTE HÅLLAS ANSVARIG FÖR SKADOR SOM ORSAKAS AV BROTT MOT DE SKYLDIGHETER SOM ANGES NEDAN.**



**DET URSPRUNGLIGA SPRÅKET PÅ VILKET DOKUMENTET HAR UPPRÄTTATS ÄR ITALIENSKA; DÄRFÖR, I HÄNDELSE AV INKONSEKVENNS ELLER TVIVEL BEGÄR ORIGINALDOKUMENTET FRÅN TILLVERKAREN.**



**UTRUSTNINGARNA KRÄVER VISSA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER VID INSTALLATION, POSITIONERING OCH / ELLER FÄSTNING, ANSLUTNING TILL ELNÄTET. SE AVSNITTET "INSTRUKTIONER FÖR INSTALLATION".**



**ENHETERNA KRÄVER VISSA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER FÖR ATT RENGÖRA DEM. SE AVSNITTET "INSTRUKTIONER FÖR RENGÖRING". SYMBOLEN "FARLIG SPÄNNING" PLACERAS PÅ PANELERNA SOM GER TILLGÅNG TILL SPÄNNINGSFÖRÄNDRING DELAR.**



Förvara bruksanvisningen på en säker och känd plats för att vara tillgänglig utrustningens livstid.

Utrustningen har utformats för matlagning. Den är avsedd för industriell användning. All annan användning än den som anges är felaktig.

Utrustningen är inte lämplig att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, minskad eller bristande erfarenhet och kunskap.

Om inte en person som ansvarar för deras säkerhet tillhandahåller uppsyn eller instruktioner angående användning av apparaten.

Lämna inte apparaten utan uppsikt när barn är närvarande och se till att den inte används av dem eller att de leker med den.

Personal som använder utrustningen måste utbildas. Övervaka utrustningen under drift.



**FÖRVARA INTE BRÄNNBARA MATERIAL I NÄRHETEN AV UTRUSTNINGEN. BRANDSRISK.**

Installera utrustningen endast i tillräckligt ventilerade lokaler.

En felaktig ventilation orsakar kvävning. Täpp inte igen ventilationssystemet i miljön där denna utrustning är installerad. Blockera inte ventilationshål och avloppshål på denna eller andra utrustningar.

I händelse av fel eller utrustningens funktionsfel, stäng gaskranen och/eller koppla bort huvudströmbrytaren för strömförsörjningen, som är installerad före densamma.

Installationen och konvertering till en annan typ av gas av apparaten får endast utföras av utbildad fackpersonal som godkänts av tillverkaren, enligt gällande säkerhetsföreskrifter och anvisningarna i denna handbok.

Underhåll och konvertering till en annan typ av gas av apparaten måste utföras av kvalificerad personal och godkänts av tillverkaren, i enlighet med säkerhetsbestämmelserna som gäller och instruktionerna i denna manual.

Rengör maskinen enligt anvisningarna i kapitlet "INSTRUKTIONER FÖR RENGÖRING".

## 1. BORTSKAFFANDE AV EMBALLAGE OCH

## UTRUSTNING

### FÖRPACKNING

Förpackningen är tillverkad av material som är kompatibla med miljön. De återvinningsbara delarna i plast är:

- det transparenta locket, påsen för instruktionsböcker och munstycken (Polyeten - PE).
- remmarna (polypropen - PP).

### UTRUSTNING

- Över 90% av utrustningens vikt består av återvinningsbara metaller (rostfritt stål, aluminiserat stål, koppar ....).
- Utrustningen skall tas om hand i enlighet med gällande förordningar.
- Gör den oanvändbar innan den kasseras.
- Sprid inte i miljön.



**SYMBOL EN ÖVERKRYSSAD SOPTUNNA SOM ÄR APPLICERAD PÅ APPARATEN ELLER EMBALLAGET ANGER ATT PRODUKTEN VID SLUTET AV SIN LIVSLÄNGD SKA SAMLAS IN SEPARAT FRÅN ANNAT AVFALL.**

**SEPARAT AVFALLSINSAMLING AV DENNA UTRUSTNING VID AVSLUTAD LIVSTID, ORGANISERAS OCH OMHÄNDERTAS AV TILLVERKAREN.**

**ANVÄNDAREN SOM ÖNSKAR AVYTTRA DENNA PRODUKT MÅSTE KONTAKTA TILLVERKAREN OCH FÖLJA DET SYSTEM SOM DENNE HAR ANTAGIT FÖR ATT MÖJLIGGÖRA SEPARAT INSAMLING VID UTRUSTNINGENS AVSLUTADE LIVSTID. KORREKT SEPARAT INSAMLING HJÄLPER TILL ATT UNDVIKA EVENTUELLA NEGATIVA EFFEKTER PÅ MILJÖN OCH MÄNNISKORS HÄLSA OCH FRÄMJAR ÅTERANVÄNDNING OCH/ELLER ÅTERVINNING AV DE MATERIAL SOM SAMMANSÄTTER PRODUKTEN. INNEHAVARENS FELAKTIGA KASSERING AV PRODUKTEN INNEBÄR TILLÄMPNING AV ADMINISTRATIVA SANKTIONER ENLIGT GÄLLANDE LAG.**

## 2. SÄKERHETSANORDNINGAR

### SÄKERHETSTERMOSTAT



**TILLVERKAREN AV UTRUSTNINGEN KAN INTE HÅLLAS ANSVARIG FÖR SKADOR SOM ORSAKAS AV BROTT**

## MOT DE SKYLDIGHETER SOM ANGES NEDAN.

- Utrustningen är utrustad med en säkerhetstermostat med manuell återställning som avbryter uppvärmningen när drifttemperaturen överstiger den högsta tillåtna temperaturen.
- För att återställa utrustningens funktion är det nödvändigt att öppna luckan och trycka på återställningsknappen för termostaten. Den här åtgärden kan endast utföras av en kvalificerad och auktoriserad tekniker.

## II. INSTALLATIONSINSTRUKTIONER

### 3. ANVISNINGAR FÖR INSTALLATÖREN



**LÄS DENNA BRUKSANVISNING NOGGRANT. DEN GER VIKTIG INFORMATION OM SÄKER INSTALLATION, ANVÄNDNING OCH UNDERHÅLL AV UTRUSTNINGEN. UNDERLÅTENHET ATT IAKTTA VAD SOM ANGES NEDAN KAN ÄVENTYRA SÄKERHETEN FÖR UTRUSTNINGEN. TILLVERKAREN AV UTRUSTNINGEN KAN INTE HÅLLAS ANSVARIG FÖR SKADOR SOM ORSAKAS AV BROTT MOT DE SKYLDIGHETER SOM ANGES NEDAN.**



Identifiera modellen av utrustningen. Modellen visas på förpackningen och på märkskylten på utrustningen.

Installera utrustningen endast i tillräckligt ventilerade lokaler.

Installationen och konvertering till en annan typ av gas av apparaten får endast utföras av utbildad fackpersonal som godkänts av tillverkaren, enligt gällande säkerhetsföreskrifter och anvisningarna i denna handbok.

Underhåll och konvertering till en annan typ av gas av apparaten måste utföras av kvalificerad personal och godkänts av tillverkaren, i enlighet med säkerhetsbestämmelserna som gäller och instruktionerna i denna manual.

Blockera inte ventilationshålen och avloppshålen på utrustningen.

Manipulera inte maskinens komponenter.

### 4. REFERENSSTANDARDER-OCH LAGAR



- Installera utrustningen i enlighet med de säkerhetsstandarder som gäller i landet.

## 5. UPPACKNING

- Kontrollera skicket på förpackningen och i händelse av synliga skador begär att transportfirman utför inspektion av varorna .
- Avlägsna emballaget.
- Avlägsna skyddsfilmerna som täcker de yttre panelerna. Avlägsna med ett lämpligt lösningsmedel eventuellt kvarvarande lim från dessa.

## 6. POSITIONERING

Utrustningarnas placering och storlek samt placeringen av anslutningar visas i installationsdiagrammet i början av denna handbok.

Utrustningen kan monteras enskilt eller i kombination med annan utrustning ur samma serie.

Utrustningen är inte lämplig för inbyggnad. Placera apparaten på minst 10 cm från alla omgivande väggar.

Om enheten måste placeras nära väggar, mellanväggar, köksluckor, dekorativa element osv., måste dess vara av obrännbart material.

I annat fall måste de vara belagda med lämpligt obrännbart värmeisolerande material.

Nivellera apparaten med hjälp av de justerbara fötterna.

### INSTALLATION AV UTRUSTNINGEN PÅ BAS OCH HÄNGANDE

Följ instruktionerna som följer med den typ av media som används.

### AVGASSYSTEM FÖR RÖK

Förbered avgassystemet enligt "Typ" av utrustning. "Typen" återges på utrustningens typskylt.

### UTRUSTNING TYP "A1"

Placera utrustningen av typ "A1" under en utsugningshuv för att säkerställa utsugning av rök och ånga som genereras av matlagning.

### UTRUSTNING TYP "B21"

Placera utrustningen av typ "B21" under en utsugningshuv.

### UTRUSTNING TYP "B11"

Montera på utrustningen av typ "B11" lämplig skorsten, som ska begäras från att tillverkaren av utrustningen. Följ installationsinstruktionerna som medföljer skorstenen.

Anslut till skorstenen ett rör med diameter 150/155 mm, resistent mot temperaturer på 300°C.

Arbeta utåt eller i en säker rökkanal. Slangen får inte överstiga 3 meter.

## 7. ANSLUTNINGAR

Placering och storlek av anslutningar visas i installationsdiagrammet i slutet av denna handbok.

### ANSLUTNING TILL GASLEDNING

- Kontrollera om utrustningen är förberedd för att arbeta med den typ av gas med vilken den kommer att matas. Kontrollera vad som återges på de särskilda etiketterna som är fästa på förpackningen och på utrustningen.
- Om nödvändigt, justera enheten till den typ av gas som används. Följ anvisningarna i avsnittet "Anpassning till annan typ av gas".
- På topp monterade utrustningen finns det dessutom en bakre anslutning. Skruva av locket och skruva fast det tätt på den främre anslutningen.
- Installera före apparaten, på en lättillgänglig plats, en avstängningsventil med snabb stängning.
- Använd inte anslutningsrören med mindre diameter än utrustningens gasanslutningsrör.
- Kontrollera efter anslutningen, avsaknad av läckor vid anslutningspunkterna.

### ANSLUTNING TILL ELNÄTET

Kontrollera om utrustningen är förberedd för att arbeta med den spänning och frekvens med vilken den kommer att matas. Kontrollera vad som återges på utrustningens typskylt och på skylten som är placerad vid kopplingsplinten.

Installeras före apparaten, på en lättillgänglig plats, en allpolig frånskiljare med ett kontaktavstånd som tillåter fullständig urkoppling enligt villkoren i överspänningskategori III.

Använd en flexibel elkabel med gummiisolering med egenskaper som inte underskrider de för typ H05 RN-F.

Anslut nätsladden till kopplingsplinten enligt kopplingsschemat som levereras med utrustningen.

Fäst strömkabeln med kabelgenomföringen.

Skydda matningskabeln till den externa utrustningen med metallrör eller hårdplast.

Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren eller en servicerepresentant eller hursomhelst av en person med liknande behörighet för att förhindra alla risker.



**SYMBOLEN "FARLIG SPÄNNING" PLACERAS PÅ PANELERNA SOM GER TILLGÅNG TILL SPÄNNINGSFÖRÄNDRINGSDELAR.**

## JORDNING OCH EQUIPOTENTIAL NODANSLUTNING

Anslut den elektriskt matade utrustningen till en effektiv jordanslutning. Anslut den jordade kabeln till terminalen med symbolen ⊕ bredvid terminalen för linjeankomsten.

Anslut utrustningens elektriskt matade metallstruktur till en ekvipotential nod. Anslut kabeln till terminalen med symbolen ▼ placerad på botten utsida.

## ANSLUTNING TILL VATTENLEDNINGSNÄTET

- Mata utrustningen med dricksvatten. Vattentillförseltrycket ska vara mellan 150 kPa och 300 kPa. Använd en tryckregulator om matningstrycket är större än det maximalt angivna.
- Installera apparaten i enlighet med EN 1717.
- Installeras före apparaten, på en lättillgänglig plats, ett mekaniskt filter och en avstängningskran.
- Töm anslutningsrören från eventuellt järnslag innan du ansluter filtret till utrustningen.
- Tillslut med en tätningsplugg alla ej anslutna kopplingar.
- Kontrollera efter anslutningen, avsaknad av läckor vid anslutningspunkterna.

## ANSLUTNING TILL VATTENAVLOPP

Frånluftskanalerna ska vara utförda i material som är resistent mot temperaturer på 100 °C. Den nedre delen av apparaten får inte träffas av ångan som produceras av utsläpp av varmt vatten. Förutse en brunn i gallergolvet med vattenlås under avtappningskranen på Kokkärlet och på framsidan av Stekbordet.



## 8. ANPASSNING TILL EN ANNAN TYP AV GAS

I tabell Tab1 anges:

- den gas som kan användas för drift av apparaten.
- munstyckena och justeringarna för var och en av de gaser som kan användas.
- För munstycket, är numret som anges i tabellen Tab1 stämplat på själva munstycket.

För att anpassa utrustningen till typen av gas med vilken den kommer att drivas följ instruktionerna i tabellen TAB1 och utför stegen nedan:

- Byt ut munstycket på den huvudsakliga brännaren (UM).
- Placera huvudbrännarens luftare på avstånd A.
- Byt ut pilotbrännarens munstycke (UP).
- Justera pilotbrännarens luft (om det behövs).
- Byt ut munstycket för gaskranens minimum (Um).
- Applicera den självhäftande etiketten, som anger den nya typen av använd gas, på utrustningen.
- Munstyckena och de självhäftande etiketterna levereras som tillbehör till utrustningen.

## UTBYTE AV HUVUDBRÄNNARENS MUNSTYCKE OCH JUSTERING AV PRIMÄRLUFT

- Öppna luckan.
- Montera ner munstycket UM och ersätt det med det som anges i tabellen TAB1.
- Dra åt munstycket "UM" ordentligt på nytt.
- Lossa skruven V och placera luftaren på avståndet A som anges i tabellen TAB1.
- Dra åt skruven V ordentligt på nytt.
- Återmontera alla delarna. Följ i omvänd ordning, sekvensen för nedmonteringen av delarna.

## UTBYTE AV TOMGÅNGSSKRUVEN

- Montera ner kontrollpanelen.
- Montera ner munstycket UM och ersätt det med det som anges i tabellen TAB1.

- Dra åt munstycket "UM" ordentligt på nytt.
- Återmontera alla delarna. Följ i omvänd ordning, sekvensen för nedmonteringen av delarna.

### UTBYTE AV PILOTBRÄNNARENS MUNSTYCKE

- Öppna luckan.
- Skruva loss anslutningen R.
- Montera ner munstycket UP och ersätt det med det som anges i tabellen TAB1.
- Dra anslutningen R ordentligt på nytt. Återmontera alla delar.
- Följ i omvänd ordning, sekvensen för nedmonteringen av delarna.

## 9. IDRIFTTAGNING

Kontrollera efter installation, anpassning till en annan typ av gas eller underhåll, utrustningens korrekta funktion. I närvaro av fel konsultera följande avsnitt "Åtgärdande av fel".

### GASUTRUSTNING

Ta utrustningen i drift enligt de instruktioner och varningar för användning som återges i kapitlet "INSTRUKTIONER FÖR ANVÄNDNING" och kontrollera:

- gasens matningstryck (se nästa avsnitt).
- regelbundenhet av brännarnas tändning och effektiviteten av avgassystemet.

### KONTROLL AV GASFÖRSÖRJNINGENS TRYCK

- Använd en tryckmätare med en upplösning på minst 0,1 mbar.
- Montera ner kontrollpanelen.
- Ta bort tätningsskruven PP från tryckuttaget och anslut en manometer.
- Utför mätningen med utrustningen i drift.



**VARNING! OM TRYCKET I GASFÖRSÖRJNINGEN INTE LIGGER INOM DE GRÄNSVÄRDEN (MIN - MAX. ) SOM ANGES I TABELL TAB2, STOPPA DRIFTEN AV UTRUSTNINGEN OCH KONTAKTA MYNDIGHETEN FÖR GASTILLFÖRSELN.**

- Koppla bort tryckmätaren och dra åt tätningsskruven på tryckkopplingen.

### ELEKTRISK UTRUSTNING

Ta utrustningen i drift enligt de instruktioner och varningar för användning som återges i kapitlet "INSTRUKTIONER FÖR ANVÄNDNING" och kontrollera:

- aktuella värden för varje fas.
- regelbundenhet av värmemotståndens tändning.

## III. BRUKSANVISNING

### 10. ANVISNINGAR FÖR ANVÄNDAREN



**LÄS DENNA BRUKSANVISNING NOGGRANT. DEN GER VIKTIG INFORMATION OM SÄKER INSTALLATION, ANVÄNDNING OCH UNDERHÅLL AV UTRUSTNINGEN. TILLVERKAREN AV UTRUSTNINGEN KAN INTE HÅLLAS ANSVARIG FÖR SKADOR SOM ORSAKAS AV BROTT MOT DE SKYLDIGHETER SOM ANGES NEDAN.**



För assistans, kontakta endast tekniska verkstäder som godkänts av tillverkaren och begär användning av originalreservdelar.

Utför, minst två gånger om året underhåll på utrustningen. Det rekommenderas att teckna ett underhållsavtal.

Utrustningen är avsedd för professionell användning och ska användas av utbildad personal. Apparaten ska användas för matlagning som anges i bruksanvisningen. All annan användning ska anses felaktig.

Låt inte utrustningen fungera tom under längre perioder. Utför förvärmningen omedelbart före användning.

Övervaka apparaten under dess drift.

I händelse av fel eller utrustningens funktionsfel, stäng gaskranen och/eller koppla bort huvudströmbrytaren för strömförsörjningen, som är installerad före densamma.

Rengör maskinen enligt anvisningarna i kapitlet "INSTRUKTIONER FÖR RENGÖRING".



**FÖRVARA INTE BRÄNNBARA MATERIAL I NÄRHETEN AV UTRUSTNINGEN. BRANDSRISK.**

Blockera inte ventilationshålen och avloppshålen på utrustningen.

Manipulera inte maskinens komponenter.

Förvara bruksanvisningen på en säker och känd plats för att vara tillgänglig utrustningens livstid.

Installation och underhåll av utrustningen ska utföras av fackpersonal som godkänts av tillverkaren, enligt gällande säkerhetsföreskrifter och anvisningarna i denna handbok.

Underhåll och konvertering till en annan typ av gas av apparaten måste utföras av kvalificerad personal och godkänts av tillverkaren, i enlighet med säkerhetsbestämmelserna som gäller och instruktionerna i denna manual.

## 11. ANVÄNDNING AV GAS PASTAKOKAREN

Utrustningen är avsedd för tillagning i vatten av livsmedel som pasta, ris, grönsaker och liknande.

Tänd inte eller lämna tänd, pilotlågan när det inte finns något vatten i karet.

När uppvärmningen är aktiverad, är det nödvändigt att bibehålla en vattennivå i karet, som är lika med eller högre än det lägsta nivåmärket på karets bakre vägg.

Använd salt av liten storlek som ska införas i karet när vattnet kokar. Håll inte grovt salt i karet.

Vid slutet av dagen rengör noggrant karet för att förhindra bildandet av frätande avlagringar i denna.

### FYLLNING-OCH TÖMNING AV KARET

#### FYLLNING

- Vrid avloppsventilens handtag "H" moturs. Avloppet är helt stängt endast när handtaget är i horisontellt läge.
- Vrid redet för kranen för att fylla på vatten som förbrukas under tillagningen. Vattnet kommer ut från dispensern, som kan placeras under dropp plattan.
- Fyll karet tills en vattennivå uppnås, som är lika med eller över märkningen för miniminivån (den nedre) på karets bakre vägg.
- För att stoppa vattenintaget, vrid vredet medurs.

#### TÖMNING

- Vrid avloppsventilens handtag "H" medurs. Avloppet är helt stängt endast när handtaget är i vertikalt läge.

### TÄNDNING OCH AVSTÄNGNING BRÄNNARE

Gaskranens manövreratt har följande användningslägen:



**AVSTÄNGD**



**TÄNDNING PILOTLÅGA**



**MINIMILÅGA**



**MAXIMAL LÅGA**

#### TÄNDNING PILOTLÅGA

- Tryck och vrid vredet till läge "tändning pilotlåga".
- Tryck in vredet helt och tänd pilotlågan genom att agera på den piezoelektriska tändknappen.
- Håll vredet intryckt i ungefär 20 sekunder och släpp det sedan. Upprepa om pilotlågan slocknar.
- Pilotlågan kan kontrolleras genom kontrollhålet.

#### TÄNDNING AV HUVUDBRÄNNAREN

- För att slå på huvudbrännaren, vrid vredet från "pilot tändning" till "maximal låga".
- Vrid sedan, beroende på behoven för matlagningen, vredet till valfritt läge mellan "maximal låga" och "minimi låga".

#### AVSTÄNGNING

- För att stänga av huvudbrännaren vrid vredet till läge "stängning pilotbrännare".
- För att stänga av pilotbrännaren tryck in och vrid vredet till läge "off".

#### TILLAGNING

- Fyll karet.
- Slå på brännarna.
- Justera uppvärmningen beroende på tillagningens krav.

#### I SLUTET AV DRIFTEN

- Stäng av brännarna.
- Töm karet fullständigt.

## 12. ANVÄNDNING AV DEN ELEKTRISKA PASTAKOKAREN

Utrustningen är avsedd för tillagning i vatten av livsmedel som pasta, ris, grönsaker och liknande. När uppvärmningen är aktiverad, är det nödvändigt att bibehålla en vattennivå i karet, som är lika med eller högre än det lägsta nivåmärket på karets bakre vägg.

Använd salt av liten storlek som ska införas i karet när vattnet kokar. Häll inte grovt salt i karet.

Vid slutet av dagen rengör noggrant karet för att förhindra bildandet av frätande avlagringar i denna.

### FYLLNING-OCH TÖMNING AV KARET

#### FYLLNING

- Vrid avloppsventilens handtag "H" moturs. Avloppet är helt stängt endast när handtaget är i horisontellt läge.
- Vrid redet för kranen för att fylla på vatten som förbrukas under tillagningen. Vattnet kommer ut från dispensern, som kan placeras under dropp plattan.
- Fyll karet tills en vattennivå uppnås, som är lika med eller över märkningen för miniminivån (den nedre) på karets bakre vägg.
- För att stoppa vattenintaget, vrid vredet medurs.
  
- För 600 serie utrustning, utan dispenser, se till att avloppet på framsidan av maskinen är stängt och fyll sedan karet.

#### TÖMNING

- Vrid avloppsventilens handtag "H" medurs. Avloppet är helt stängt endast när handtaget är i vertikalt läge.
- Utrustningen av serier 600 och 650 har frontal tömning och är därför försedda med avloppsrör med bajonettfattning.
- När avloppet förts in, vrid spaken på framsidan av maskinen åt vänster. Avloppet är helt öppet när handtaget är vridet helt åt vänster.

### PÅSLAGNING OCH AVSTÄNGNING UPPVÄRMNING

Väljarens manöverratt har följande användningslägen:

0	AVSTÄNGD
1	MINIMITEMPERATUR
2	MELLANLIGGANDE TEMPERATURER
3	HÖGSTA TEMPERATUR

#### TÄNDNING

- Tryck och vrid vredet från " 1 " till läge " 3 ".
- Den gula indikationslampan tänds.

#### AVSTÄNGNING

- Vrid manövervredet till läge " 0 ".
- Den gula indikationslampan släcks.

#### TILLAGNING

- Fyll karet.
- Justera uppvärmningen beroende på tillagningens krav.

#### I SLUTET AV DRIFTEN

- Vrid manövervredet till läge " 0 ".
- Töm karet fullständigt.

## 13. PERIODER AV OVERKSAMHET

Före en förutsedd period för maskinens stillastående, utför följande:

- Utför en grundlig rengöring av utrustningen.
- Gnid energiskt alla ytor av rostfritt stål med en trasa fuktad med mineralolja för att skapa en skyddsfilm.
- Stänga kranar eller allmänna strömbrytare uppströms utrustningen.

Efter en långvarig tid av apparatens överksamhet, utför följande:

- Undersök utrustningen före återanvändning.
- Kör elektrisk utrustning vid den lägsta temperaturen i minst 60 minuter.

## IV. INSTRUKTIONER FÖR RENGÖRING

### 14. ANVISNINGAR FÖR RENGÖRING



**LÄS DENNA BRUKSANVISNING NOGGRANT. DEN GER VIKTIG INFORMATION OM SÄKER INSTALLATION, ANVÄNDNING OCH UNDERHÅLL AV UTRUSTNINGEN. TILLVERKAREN AV UTRUSTNINGEN KAN INTE HÅLLAS ANSVARIG FÖR SKADOR SOM ORSAKAS AV BROTT MOT DE SKYLDIGHETER SOM ANGES NEDAN. AVBRYT DEN ELEKTRISKA MATNINGEN TILL UTRUSTNINGEN, OM BEFINTLIG, INNAN DU UTFÖR NÅGON ÅTGÄRD.**



- Rengör dagligen de externa satinerade ytorna i rostfritt stål, ytan på tillagningskaret, kokplattornas ytor.
- Låt åtminstone två gånger per år, en auktoriserad tekniker rengöra utrustningens inre delar.
- Använd inte frätande produkter för att rengöra golvet under utrustningen.
- Tvätta inte apparaten med direkta vattenstrålar eller vatten med högt tryck.

#### SLIPADE YTOR I ROSTFRITT STÅL (DAGLIGEN)

- Rengör ytan med en trasa eller svamp med vatten och vanligt rengöringsmedel utan slipmedel. Torka i fiberriktningen. Skölj ofta och torka ordentligt.
- Använd inte stålull eller andra metallföremål.
- Använd inte kemikalier som innehåller klor.
- Använd inga vassa föremål som kan skrapa och skada ytan.

#### TILLAGNINGSKAR

- Rengör karen genom att föra vattnet till kokpunkten, med eventuell tillsats av avfettningsmedel.
- Avlägsna eventuella kalkavlagringar med hjälp av

lämpliga produkter.

## V. INSTRUKTIONER FÖR UNDERHÅLL

### 15. ANVISNINGAR FÖR UNDERHÅLLSOPERATÖREN



**TILLVERKAREN AV UTRUSTNINGEN KAN INTE HÅLLAS ANSVARIG FÖR SKADOR SOM ORSAKAS AV BROTT MOT DE SKYLDIGHETER SOM ANGES NEDAN.**

Identifiera modellen av utrustningen. Modellen visas på förpackningen och på märkskylten på utrustningen.

Installera utrustningen endast i tillräckligt ventilerade lokaler.

Blockera inte ventilationshålen och avloppshålen på utrustningen.

Manipulera inte maskinens komponenter.

Underhåll och konvertering till en annan typ av gas av apparaten måste utföras av kvalificerad personal och godkänts av tillverkaren, i enlighet med säkerhetsbestämmelserna som gäller och instruktionerna i denna manual.

### 16. ANPASSNING TILL EN ANNAN TYP AV GAS

Se kapitlet "Installationsanvisningar".

### 17. IDRIFTTAGNING

Se kapitlet "Installationsanvisningar".

### 18. FELAVHJÄLPNING

#### GAS PASTAKOKARE

##### PILOTBRÄNNAREN TÄNDS INTE.

Möjliga orsaker:

- Gasmatnings trycket är otillräckligt.
- Röret eller munstycket är igensatta.



- Gaskranen eller gasventilen är felaktig.
- Tändstiftet är felaktigt ansluten eller defekt.
- Tändningen eller tändstiftets kabel är defekta.

#### **PILOTBRÄNNAREN FÖRBLIR INTE TÄND ELLER SLÄCKS UNDER ANVÄNDNING.**

Möjliga orsaker:

- Gasmatnings trycket är otillräckligt.
- Gaskranen eller gasventilen är felaktig.
- Termoelementet är defekt eller är otillräckligt uppvärmt.
- Termoelementet är felaktigt anslutet till kranen eller gasventilen.
- Gaskranens och/eller gasventilens vred är inte tillräckligt intryckt.

#### **HUVUDBRÄNNAREN TÄNDS INTE (ÄVEN OM PILOTLÅGAN ÄR TÄND).**

Möjliga orsaker:

- Gasmatnings trycket är otillräckligt.
- Röret eller munstycket är igensatta.
- Gaskranen eller gasventilen är felaktig.
- Brännaren är felaktig (gas utloppshålen igentäppta).

#### **UPPVÄRMNINGEN JUSTERAS INTE.**

Möjliga orsaker:

- Gaskranen är felaktig.

#### **ELEKTRISK PASTAKOKARE**

#### **UTRUSTNINGEN VÄRMER INTE.**

Möjliga orsaker:

- Motståndet är defekt.
- Strömbrytaren är defekt.
- Säkerhetstermostaten är defekt.
- Säkerhetstermostaten har utlösts.

#### **UPPVÄRMNINGEN JUSTERAS INTE.**

Möjliga orsaker:

- Strömbrytaren är defekt.
- Säkerhetstermostaten har utlösts.

### 19. UTBYTE AV KOMPONENTERNA

#### **ANVISNINGAR FÖR BYTE AV KOMPONENTER**



**STÄNG AVSTÄNGNINGSVENTILEN FÖR GAS OCH/ELLER KOPPLA FRÅN STRÖMMEN MED STRÖMBRYTAREN, VILKA ÄR INSTALLERADE UPPSTRÖMS PÅ DENNA.**



**KONTROLLERA, EFTER BYTE AV KOMPONENT I GASKRETSEN, AVSAKNAD AV LÄCKOR VID DESS ANSLUTNINGAR TILL SJÄLVA KRETSEN.**



**AVBRYT DEN ELEKTRISKA MATNINGEN TILL UTRUSTNINGEN, OM BEFINTLIG, INNAN DU UTFÖR NÅGON ÅTGÄRD.**



**KONTROLLERA, EFTER BYTE AV EN KOMPONENT I DEN ELEKTRISKA KRETSEN, DESS KORREKTA ANSLUTNING TILL LEDNINGARNA.**

#### **GAS PASTAKOKARE**

#### **UTBYTE AV GASKRANEN, KRANEN FÖR VATTENINTAG, BRÄNNAREN, PILOTBRÄNNAREN, TERMOELEMENTET, DEN ELEKTRISKA TÄNDAREN OCH TÄNDSTIFTET.**

- Öppna luckan.
- Töm karet fullständigt.
- Montera ner frampanelen.
- Montera ner och byt ut komponenten.
- Återmontera alla delarna. Följ i omvänd ordning, sekvensen för nedmonteringen av delarna.

#### **ELEKTRISK PASTAKOKARE**

#### **UTBYTE AV MOTSTÅND, KRANEN FÖR VATTENINTAG, VÄLJAREN, SÄKERHETSTERMOSTATEN OCH INDIKATIONSLAMPAN.**

- Öppna luckan.
- Töm karet fullständigt.
- Montera ner frampanelen.
- Montera ner och byt ut komponenten.
- Återmontera alla delarna. Följ i omvänd ordning, sekvensen för nedmonteringen av delarna.

### 20. RENGÖRING AV DE INTERNA DELARNA

Kontrollera skicket på utrustningens inre delar.  
Avlägsna eventuella smutsavlagringar.  
Kontrollera och rengör rök avgassystemet.

## 21. HUVUDKOMPONENTER

### **GAS PASTAKOKARE**

- GASKRAN
- HUVUDBRÄNNARE
- Pilotbrännare
- Termoelement
- Tändstift
- Piezoelektrisk tändare
- Kran för vattenintag

### **ELEKTRISK PASTAKOKARE**

- Motstånd
- Väljare
- Indikationslampa
- Säkerhetstermostat
- Kran för vattenintag

- تفريغ الوعاء بالكامل.
- إزالة اللوحة الأمامية.
- إزالة المكونات واستبدالها.
- إعادة تجميع جميع الأجزاء. للتجميع، أكمل الخطوات في ترتيب عكسي.

## التنظيف من الداخل. 20.

- تحقق من حالة الجهاز من الداخل.
- إزالة الأتربة والأوساخ المركبة.
- فحص وتنظيف نظام التخلص من العادم.

## المكونات الرئيسية. 21.

### وعاء طهي المعكرونة بالغاز

- محبس صنبور الغاز
- الموقد الرئيسي
- الشعلة الدائمة
- المزودة الحرارة
- قاذح الشعلة
- إشعال كهربائي ضغطي
- صنبور مدخل المياه

### وعاء طهي المعكرونة الكهربائي

- عنصر تسخين
- مقبض التحكم
- ضوء المؤشر
- الترموستات الخاص بالأمن والسلامة
- صنبور مدخل المياه

لا يمكن تعديل درجة حرارة التسخين.

الأسباب المحتملة:

صنبور غاز تالف.

وعاء طهي المعكرونة الكهربائي

صُمم الجهاز بحيث لا يسخن.

الأسباب المحتملة:

عنصر تسخين معطوب.

وحدة المحدد معطوبة.

خلل في ترموستات الأمن والسلامة.

خطأ في ترموستات الأمن والسلامة.

لا يمكن تعديل درجة حرارة التسخين.

الأسباب المحتملة:

وحدة المحدد معطوبة.

خطأ في ترموستات الأمن والسلامة.

## إستبدال المكونات. 19.

ملاحظات يجب مراعاتها عند استبدال المكونات والأجزاء



إغلاق صمام أمان الغاز و/أو إغلاق الجهاز من المفتاح الرئيسي المثبت عند المصدر.

التحقق من عدم وجود تسريب في الغاز عند نقاط التوصيل أو من أي من مكونات أو عناصر نظام الغاز بعد استبداله.

يجب فصل الجهاز عن الكهرباء، إذا كان متصلاً، قبل البدء في تنفيذ أي من عمليات التشغيل.

التحقق من صحة وسلامة عملية توصيل أي مكون أو عنصر من عناصر النظام الكهربائي بعد استبداله.

وعاء طهي المعكرونة بالغاز

إستبدال صنبور الغاز، صنبور مدخل المياه، الموقد، الشعلة الدائمة، المزدوجة الحرارية، المشعل الكهربائي، والمشعل.

فتح الباب.

تفريغ الوعاء بالكامل.

إزالة اللوحة الأمامية.

إزالة المكونات واستبدالها.

إعادة تجميع جميع الأجزاء. للتجميع، أكمل الخطوات في ترتيب عكسي.

وعاء طهي المعكرونة الكهربائي

إستبدال عناصر التسخين، صنبور مدخل المياه، وحدة المحدد الإلكتروني، الترموستات الخاص بالأمن والسلامة وضوء المؤشر.

فتح الباب.



الشركة المصنعة غير مسؤولة عن أية أضرار أو تلفيات تنجم عن عدم مراعاة القواعد والتعليمات التالية.

تحديد طراز الجهاز بدقة. يوجد رقم الطراز على التغليف الخارجي للجهاز وكذلك على لوحة بيانات الجهاز. يجب تركيب الجهاز في مكان جيد التهوية.

لا يجب سد أي من فتحات التهوية أو التصريف الموجودة بالجهاز.

لا يجب العبث بمكونات الجهاز.

يجب أن يتم تنفيذ عمليات تحويل نوع الغاز والصيانة الخاصة بالجهاز على يد فنيين متخصصين ومؤهلين من قبل الشركة المصنعة، ووفق إرشادات ومعايير الأمن والسلامة الواردة في هذا الدليل.

## التحويل إلى استخدام نوع آخر من الغاز. 16.

يُرجى مراجعة قسم " تعليمات التركيب والتثبيت " .

## مرحلة بدء التشغيل واختبار الجاهزية. 17.

يُرجى مراجعة قسم " تعليمات التركيب والتثبيت " .

## اكتشاف الأخطاء والمشكلات وعلاجها. 18.

### وعاء طهي المعكرونة بالغاز

#### شعلة الموقد لا تعمل.

الأسباب المحتملة:

ضغط الغاز غير كافي.

أنبوب أو فوهة مسدودة.

صمام أو صنبور غاز تالف.

المشعل معطوب أو غير متصل بشكل صحيح.

خلل في المشعل أو سلك المشعل.

#### إنطفاء الموقد أثناء الإستخدام.

الأسباب المحتملة:

ضغط الغاز غير كافي.

صمام أو صنبور غاز تالف.

خلل في المزوجة الحرارية أو أن الحرارة غير كافية.

المزوجة الحرارية غير متصلة بشكل صحيح بصمام أو صنبور الغاز.

لم يتم الضغط على مقبض صمام أو/و صنبور الغاز بشكل كافي.

#### الموقد الرئيسي لا يعمل (حتى مع تشغيل الشعلة)

الأسباب المحتملة:

ضغط الغاز غير كافي.

أنبوب أو فوهة مسدودة.

صمام أو صنبور غاز تالف.

وجود خلل بالموقد (منفذ الغاز مسدود)

أدر المقيض إلى الوضع " 0 " .  
تفريغ الوعاء بالكامل.

### عدم الإستخدام لفترة طويلة. 13.

قبل تخزين الجهاز (عدم استخدامه لمدة طويلة)، اتبع الخطوات التالية:

يجب تنظيف الجهاز جيداً.  
تُفرك الأسطح المُصنعة من الفولاذ المقاوم للصدأ بقطعة من القماش المبللة بالفازلين والزيت لعمل طبقة واقية فوقها.  
إغلاق الصنابير أو المفاتيح الرئيسية للجهاز.

في حالة توقف إستخدام الجهاز لفترة طويلة، يُرجى اتباع التعليمات التالية:

يجب فحص الجهاز جيداً قبل البدء باستخدامه.  
تشغيل الأجهزة الكهربائية لمدة 60 دقيقة على الأقل في أقل درجة حرارة ممكنة.

### تعليمات عملية التنظيف. IV.

#### ملاحظات يجب مراعاتها عند القيام بعملية التنظيف. 14.



يُرجى قراءة هذا الدليل بعناية. يوفر الدليل معلومات هامة تتعلق بعمليات التثبيت والتركيب، الإستخدام والصيانة الخاصة بالجهاز.



الشركة المُصنعة غير مسؤولة عن أية أضرار أو تلفيات تنجم عن عدم مراعاة القواعد والتعليمات التالية.



يجب فصل الجهاز عن الكهرباء، إذا كان متصلاً، قبل البدء في تنفيذ أي من عمليات التشغيل.

تنظيف الأسطح الخارجية المصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ، عيون الطهي وسطح الموقد (ألواح التسخين) كل يوم.  
يجب القيام بتنظيف الجهاز وأجزائه الداخلية على يد فني متخصص ومؤهل مرتين على الأقل سنوياً.  
لا تستخدم المنتجات التي تحتوي على مواد مسببة للتآكل في تنظيف الأرضيات تحت الأجهزة.  
لا يُستخدم الماء بشكل مباشر في غسيل الجهاز، وكذلك رشاشات الماء ذات الضغط العالي.

أسطح من الفولاذ المصقول المقاوم للصدأ.

تنظيف الأسطح باستخدام الماء وقطعة من القماش أو الإسفنج وكذلك المنظفات التي لا تحتوي على مواد تسبب التآكل. اتبع اتجاهات خطوط التشطيب المصقولة، مع الشطف المتكرر والتجفيف الجيد.  
لا تستخدم الإسفنجيات الخاصة بتنظيف المقالي أو أية عناصر معدنية أخرى.  
لا تستخدم المنتجات الكيميائية التي تحتوي على الكلور.  
لا تستخدم أدوات حادة قد تخدش أو تتسبب في إتلاف الأسطح.

أوعية الطهي

لتنظيف العُين، تملأ الغلاية بالماء، وتضاف بعض المواد المنظفة المزيلة للشحوم عند الضرورة.  
إزالة أية رواسب كلسية باستخدام المزيل الملائم.

### تعليمات عملية الصيانة. V.



## تعينة وتفريغ الخزان (وعاء الزيت)

### التعينة

- " في اتجاه عكس عقارب الساعة. يتم إغلاق نظام الصرف بشكل كامل فقط عندما يكون المقيض في وضع أفقي. أدر مقبض صمام التصريف "
- أدر مقبض صنوبر المياه لتعينة الوعاء بنفس كمية الماء التي تبخرت أثناء عملية الطهي. يخرج الماء من الفوهة، والتي يمكن وضعها تحت سطح التصريف.
- تعينة العين بالمياه حتى تصل إلى علامة مستوى الحد الأدنى (في قاع الخزان) والموجودة على الجهة الخلفية من الوعاء.
- لوقف عملية التعينة، أدر المقبض في اتجاه عقارب الساعة.
- فيما يخص الأجهزة من طراز 600 والغير مزودة بمنظم التوزيع، تأكد من غلق أنبوب التفريغ على الجزء الأمامي من الجهاز ثم قم بعملية الملء.

### عملية التفريغ

- " في اتجاه عقارب الساعة. يتم فتح نظام الصرف بشكل كامل فقط عندما يكون المقبض في وضع رأسي. أدر مقبض صمام التصريف "
- إن الأجهزة من فئة 600 و 650 لها نظام تفريغ أمامي وتم تزويدها بأنبوب تفريغ ذي توصيل مدمج.
- بعد إدخال أنبوب التفريغ، قم بتحريك الرافعة الموجودة على الجزء الأمامي من الجهاز إلى اليسار، ويتم فتح انبوب التفريغ بالكامل عندما تكون الرافعة بأكملها إلى جهة اليسار.

### التشغيل والإيقاف

أوضاع مقبض التحكم:

0

إغلاق

1

الحد الأدنى لدرجة حرارة الماء

2

متوسط درجات الحرارة

3

الحد الأقصى لدرجة حرارة الماء

### تشغيل

- اضغط على المقبض ثم أدر المقبض من الوضع " 1 " إلى الوضع " 3 " .
- ضوء المؤشر الأصفر يعمل.

### إيقاف التشغيل

- أدر المقبض إلى الوضع " 0 " .
- ضوء المؤشر الأصفر مغلق.

### عملية الطهي

- تعينة الوعاء.
- تعديل درجة حرارة التسخين وفق متطلبات عملية الطهي.

عند نهاية فترة الخدمة

## عملية التفريغ

" في اتجاه عقارب الساعة. يتم فتح نظام الصرف بشكل كامل فقط عندما يكون المقبض في وضع رأسي. أدر مقبض صمام التصريف "

## إشعال وإطفاء الموقد

أوضاع مقبض التحكم في صنوبر الغاز:

## إغلاق

### إشعال اللهب الطيار

### الحد الأدنى للشعلة

### الحد الأقصى للشعلة

### إشعال اللهب الطيار

اضغط على المقبض ثم أدر المقبض إلى وضع " الشعلة الدائمة " .  
استمر بالضغط على المقبض بشكل كامل لتشغيل موقد الشعلة الدائمة باستخدام مشعل كهربائية الضغطية.  
الإمساك بالمقبض وتحريكه لأسفل لمدة 20 ثانية قبل تحريره. في حالة إنطفاء شعلة اللهب، كرر العملية.  
يُمكن رؤية شعلة اللهب من خلال ثقب الباب.

### إشعال الشعلة الدائمة

لإشعال الموقد الرئيسي، يجب إدارة المقبض من وضع تشغيل " الشعلة الدائمة " إلى " الحد الأقصى للهب " .  
بعد ذلك، ووفق متطلبات عملية الطهي، أدر المقبض إلى أي من الأوضاع بين وضعي " الحد الأقصى للهب " و " الحد الأدنى للهب " .

### إيقاف التشغيل

لإغلاق الموقد الرئيسي، أدر المقبض إلى وضع " الشعلة الدائمة " .  
" Off. لإيقاف الشعلة الدائمة، اضغط على المقبض ثم أدر المقبض إلى الوضع "

### عملية الطهي

تعبئة الوعاء.  
إدارة الشعلات.  
تعديل درجة حرارة التسخين وفق متطلبات عملية الطهي.

### عند نهاية فترة الخدمة

إغلاق الموقد.  
تفريغ الوعاء بالكامل.

## إستخدام طاهي المعكرونة بالكهرباء 12.

صُمم الجهاز لغلي المعكرونة، الأرز، الخضراوات وما إلى ذلك من أطعمة.  
أثناء تشغيل وحدة طهي المعكرونة، يجب ألا يقل مستوى الماء عن مستوى الحد الأدنى المشار إليه على الوعاء من الخارج.  
إضافة بعض حبيبات الملح الناعمة إلى الوعاء أثناء غليان الماء. لا تقم بإضافة حبيبات الملح الصخري الخشنة إلى الوعاء.  
في نهاية كل يوم، يجب تنظيف العَيْن جيداً لمنع تراكم المواد المترسبة المسببة للتآكل.

تغيل الجهاز وفق التعليمات والتوجيهات الخاصة بعملية إستخدام الجهاز والواردة في قسم " تعليمات الإستخدام " كما يُرجى الإطلاع على:  
القيم الحالية لكل مرحلة.  
عملية التشغيل الملائمة لعناصر التسخين.

### تعليمات الإستخدام III.

#### ملاحظات يجب على المستخدم مراعاتها. 10.



يُرجى قراءة هذا الدليل بعناية. يوفر الدليل معلومات هامة تتعلق بعمليات التثبيت والتركيب، الإستخدام والصيانة الخاصة بالجهاز.



الشركة المُصنعة غير مسؤولة عن أية أضرار أو تلفيات تنجم عن عدم مراعاة القواعد والتعليمات التالية.

لخدمات ما بعد البيع، يُرجى الاتصال بمراكز الدعم الفني المعتمدة من قِبل المُصنع وطلب قطع الغيار الأصلية.  
يجب صيانة الجهاز مرتين سنوياً على الأقل. توصي الشركة المُصنعة بضرورة تحصيل عقود الخدمة والصيانة.  
صُمم الجهاز للإستخدامات الاحترافية والمهنية فقط ويجب أن تتم عملية تشغيله من قِبل أشخاص مدربين ومؤهلين لذلك.  
يُستخدم الجهاز لطهي الأطعمة كما هو موضح في تعليمات الإستخدام. الإستخدامات الأخرى قد تعتبر ضمن مجموعة الإستخدامات الغير ملائمة.  
لا تترك الجهاز يعمل فارغاً لمدة طويلة. يتم تسخين الفرن قبل الإستخدام فقط.  
لا يُترك الجهاز بدون متابعة وإشراف أثناء فترة تشغيله.  
في حالة حدوث خلل من أي نوع بالجهاز، يجب إغلاق صمام الغاز و/أو إغلاق الجهاز من الخط الرئيسي.  
تنظيف الجهاز باتباع التعليمات الموضحة في قسم " تعليمات التنظيف " .



لا تقم بتخزين مواد قابلة للإشتعال بالقرب من الجهاز. مخاطر الحريق.

لا يجب سد أي من فتحات التهوية أو التصريف الموجودة بالجهاز.  
لا يجب العبث بمكونات الجهاز.  
يجب الإحتفاظ بهذا الدليل في مكان آمن، وواضح لجميع المستخدمين، حتى يمكن الرجوع إليه أثناء دورة عمل الجهاز.  
يجب أن تتم عملية تركيب وصيانة الجهاز من خلال فريق عمل متخصص ومعتمد من قِبل جهة التصنيع بالتوافق مع قواعد السلامة السارية والتعليمات الواردة في هذا الدليل.  
يجب أن يتم تنفيذ عمليات تحويل نوع الغاز والصيانة الخاصة بالجهاز على يد فنيين متخصصين ومؤهلين من قِبل الشركة المُصنعة، ووفق إرشادات ومعايير الأمن والسلامة الواردة في هذا الدليل.

#### إستخدام طاهي المعكرونة بالغاز. 11.

صُمم الجهاز لغلي المعكرونة، الأرز، الخضراوات وما إلى ذلك من أطعمة.  
يجب عدم إشعال الموقد أو تركه يعمل في حالة عدم وجود ماء في العُيُن.  
أثناء تشغيل وحدة طهي المعكرونة، يجب ألا يقل مستوى الماء عن مستوى الحد الأدنى المشار إليه على الوعاء من الخارج.  
إضافة بعض حبيبات الملح الناعمة إلى الوعاء أثناء غليان الماء. لا تقم بإضافة حبيبات الملح الصخري الخشنة إلى الوعاء.  
في نهاية كل يوم، يجب تنظيف العُيُن جيداً لمنع تراكم المواد المترسبة المسببة للتآكل.

تعبئة وتفريخ الخزان (وعاء الزيت)

#### التعبئة

- " في اتجاه عكس عقارب الساعة. يتم إغلاق نظام الصرف بشكل كامل فقط عندما يكون المقبض في وضع أفقي. أدر مقبض صمام التصريف "
- أدر مقبض صنوبر المياه لتعبئة الوعاء بنفس كمية الماء التي تبخرت أثناء عملية الطهي. يخرج الماء من الفوهة، والتي يمكن وضعها تحت سطح التصريف.
- تعبئة العُيُن بالمياه حتى تصل إلى علامة مستوى الحد الأدنى (في قاع الخزان) والموجودة على الجهة الخلفية من الوعاء.
- لوقف عملية التعبئة، أدر المقبض في اتجاه عقارب الساعة.

تعدّل تدفق الهواء في الشعلة الدائمة (حسب الحاجة).  
Um.إستبدال الفوهة الصغرى لصمام الغاز )  
يُثبت الشريط اللاصق الذي يشير إلى نوع الغاز الجديد المستخدم.  
الفوهات والصنابير والأشرطة اللاصقة المتوفرة مع الجهاز.

#### إستبدال الفوهة ووحدة تدفق الهواء الرئيسية الخاصة بالموقد الرئيسي

فتح الباب.  
واستبدالها بأخرى كما هو موضح في الجدول UM.1 إزالة الفوهة  
UM.إعادة إحكام ربط الفوهة  
كما هو موضح في الجدول A.1 قليلاً ثم يُركب منظم الهواء على بعد المسافة V فك البراغي  
بشكل كامل.V إعادة إحكام ربط البراغي  
إعادة تجميع جميع الأجزاء. للتجميع، أكمل الخطوات في ترتيب عكسي.

#### إستبدال براغي التعديل الصغرى

إزالة لوحة التحكم.  
واستبدالها بأخرى كما هو موضح في الجدول UM.1 إزالة الفوهة  
UM.إعادة إحكام ربط الفوهة  
إعادة تجميع جميع الأجزاء. للتجميع، أكمل الخطوات في ترتيب عكسي.

#### إستبدال فوهة الشعلة الدائمة

فتح الباب.  
R. فك الموصل  
واستبدالها بأخرى كما هو موضح في الجدول UP.1 إزالة الفوهة  
. إعادة تجميع جميع الأجزاء.R إعادة إحكام ربط الموصل  
للتجميع، أكمل الخطوات في ترتيب عكسي.

## 9. مرحلة بدء التشغيل واختبار الجاهزية

بعد الإنتهاء من عملية التركيب والتثبيت، أو عملية التحويل إلى نوع غاز آخر أو عمليات الصيانة المختلفة، تحقق من تشغيل الجهاز. في حالة وجود أعطال، يجب الإستعانة بقسم " الحلول والأعطال " في القسم التالي.

#### أجهزة تعمل بالغاز

تغلب الجهاز وفق التعليمات والتوجيهات الخاصة بعملية إستخدام الجهاز والواردة في قسم " تعليمات الإستخدام " كما يُرجى الإطلاع على:  
ضغط الغاز (انظر الفقرة التالية).  
المشعل الملائم للشعلات ومدى فعالية نظام التخلص من الأبخرة.

#### فحص ضغط إمدادات الغاز

لقياس ضغط الغاز يُمكن استخدام جهاز قياس الضغط بحد أدنى لتعريف المقياس 0.1 م.بار.  
إزالة لوحة التحكم.  
وتوصيل وحدة قياس الضغط بنقطة الإختبار.PP إزالة البراغي الموجودة بنقطة إختبار الضغط  
وضع معلمات القياس الخاصة بالجهاز قيد التشغيل.



هام! في حالة تجاوز معدل ضغط الغاز أو انخفاضه عن معدلات (الحد الأدنى، - الحد الأقصى) والمُشار إليها في الجدول 2، يجب وقف تشغيل الجهاز والاتصال بشركة الغاز فوراً.

فصل أداة قياس الضغط وإعادة إحكام ربط براغي وصلة الضغط.

- التحقق من أن الجهاز قد صُمم ليعمل وفق نوع الغاز المتوفر في موقع التشغيل. التحقق من المعلومات الواردة بالملصقات الموجودة على عبوة التغليف وكذلك الجهاز.
- القيام بعملية التحويل لاستخدام نوع الغاز المحلي عند الضرورة. يُرجى اتباع التعليمات الواردة في قسم " التحويل لاستخدام نوع آخر من الغاز " .
- تتوفر وصلات خلفية للأجهزة المسطحة أيضاً. إزالة القابس الحالي وإعادة ربطه بإحكام على الموصل الأمامي.
- تركيب صمام إغلاق الغاز في حالات الطوارئ في مكان يسهل الوصول إليه.
- يجب أن لا يكون قطر أنبوب توصيل الغاز أقل من قطر موصل الغاز الخاص بالجهاز.
- التحقق من عدم جود تسريب في الغاز عند نقاط التوصيل بعد الإنتهاء من تركيب وتثبيت الجهاز.

### التوصيلات الكهربائية

لنماذج محددة يرجى الرجوع إلى جداول البيانات التقنية في الجزء الخلفي من الكتيب وقسم من التين .  
تركيب مصدر تغذية المعدات في مكان يسهل الوصول إليه، للعمل كوحدة فصل للجهاز والتأكد من وجود مساحة كافية تسمح بالوصول إلى الوحدة وفصل الجهاز في حالة حدوث جهد زائد من الفئة الثالثة.  
للتوصيل H05 RN-F يجب استخدام كابل مطاطي مرن ذو مواصفات عزل لا تقل عن نوع توصيل كابل التيار الكهربائي باللوحه الطرفية كما هو موضح في مخطط التوصيل والأسلاك المرفق مع الجهاز.  
تأمين كابل الطاقة باستخدام مشبك الكابل.  
يجب حماية كابل الطاقة الخارجي باستخدام أنبوب معدني أو شبكة بلاستيكية.  
في حالة تلف سلك الكهرباء، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو وكيل خدماتها أو شخص مؤهل مماثل من أجل منع أي خطر .



يتم وضع الرمز "الجهد العالي" على الفريق أن يتيح الوصول إلى جزء مع الجهد العالي.

### التوصيلات والروابط الأرضية الوقائية.

⚡ توصيل الجهاز بدائرة أرضية فعالة. توصيل الموصل الأرضي بالمحطة الطرفية باتباع علامة الموجودة إلى جوار اللوحة الطرفية الرئيسية.  
⚡ توصيل الهيكل المعدني للجهاز بعقدة تساوي الجهد. ربط الموصل الطرفي باتباع العلامات الموجودة على الجزء الخارجي في الأسفل.

### توصيلات إمدادات المياه

- يجب توصيل الجهاز بمصدر للمياه الصالحة للشرب. يجب أن يتراوح معدل الضغط في مدخل المياه ما بين 150 و 300 كيلو باسكال. استخدام جهاز تخفيض الضغط في حالة ما إذا كان ضغط المدخل أكثر من الحد الأقصى المسموح به.
- قم بتركيب الجهاز وفقاً لقوانين هيئة الطاقة 1717.
- تركيب المرشح الميكانيكي وصمام إغلاق منبع الجهاز في مكان يسهل الوصول إليه.
- يجب التأكد من أن دائرة المياه خالية من الأجسام الصلبة قبل توصيل فلتر الترشيح والجهاز.
- إغلاق وتأمين الموصلات الغير مستخدمة باستخدام سدادات القوابس.
- التحقق من عدم جود تسريب في الغاز عند نقاط التوصيل بعد الإنتهاء من تركيب وتثبيت الجهاز.

### توصيلات تصريف المياه

يجب أن يُصنع نظام تصريف المياه من مواد مقاومة لدرجة الحرارة المرتفعة (أكثر من 100 درجة مئوية). كما يجب الحرص على عدم تعريض قاع الجهاز إلى البخار الناتج عن عملية تصريف الماء الساخن.  
تركيب أرضية مزودة بشبكة تصريف أسفل محبس تصريف المياه الخاص بوعاء الغليان أمام مقالي برات.



## التحويل إلى استخدام نوع آخر من الغاز 8.

يحدد الجدول 1:

- الغاز الذي يمكن استخدامه للجهاز.
- الفوهات والصنابير والإعدادات الخاصة بكل نوع من أنواع الغاز الذي يمكن استخدامه.
- بالنسبة للفوهات، فإن الرقم المبين بالجدول 1 هو ذات الرقم الموجود على جسم الفوهة.
- لتحويل نوع الغاز المستخدم بالجهاز إلى نوع الغاز المحلي، يُرجى اتباع التعليمات الواردة في الجدول 1 وتنفيذ الخطوات التالية:
- (UM) إستبدال فوهة الموقد الرئيسي )
- A.تعديل وضبط منظم هواء الموقد وفق المسافة
- (UP) إستبدال فوهة الشعلة الدائمة )

## المعايير المرجعية والقوانين 4.

تركيب الجهاز وفقاً لمعايير الأمن والسلامة المعمول بها في البلاد.

## عملية فك التغليف 5.

- تحقق من حالة تغليف الجهاز، وفي حالة وجود أية أضرار بها، يُطلب من مسئول التسليم فحص الجهاز.
- إزالة التغليف.
- إزالة غطاء الوقاية من الألواح الخارجية. استخدم مادة مذيبة ملائمة لإزالة آثار اللاصق المتبقية من الألواح.

## تحديد موقع التركيب 6.

يحتوي المخطط التوضيحي الموجود في نهاية هذا الدليل على كافة الأبعاد والتوصيلات الخاصة بالجهاز. يُمكن تركيب الجهاز بشكل منفرد أو دمج مع أجهزة أخرى من نفس مجموعة المنتجات. لا يتلائم الجهاز مع عمليات التركيب والتنشيط التكاملية وضع الجهاز على بُعد 10 سم على الأقل من الجدران المجاورة. إذا كان الجهاز هو أن توضع بالقرب من الجدران، فواصل، أثاث المطبخ، والعناصر الخزفية الخ هذا يجب أن تكون مصنوعة من مواد غير قابلة للاحتراق خلاف ذلك، فإنها يجب أن تكون مشمولة بمواد غير قابلة للاحتراق العازلة مناسبة. استخدام الأقدام المزودة بقابلية تعديل الارتفاع لمساواة الجهاز.

### تجميع الجهاز مع القاعدة، جسر التوصيل

اتباع التعليمات الواردة مع كل من أنواع الدعم المستخدمة.

### نظام التخلص من الأدخنة والأبخرة

إنشاء نظام تصريف للعوادم وفق " نوع " الجهاز. يُمكن معرفة " نوع " الجهاز من المعلومات المدونة على لوحة بيانات الجهاز.

#### " A1 أجهزة من نوع "

" تحت غطاء استخلاص الأدخنة لضمان التخلص من الدخان والأبخرة المتصاعدة نتيجة عملية الطهي. A1 توضع الأجهزة من نوع "

#### " B21 أجهزة من نوع "

" تحت غطاء استخلاص الأدخنة. B21 توضع الأجهزة من نوع "

#### " B11 أجهزة من نوع "

" بمداخن ملائمة، ومتاحة من قبل الشركة المُصنعة للجهاز. يُرجى اتباع التعليمات الخاصة بعملية التجميع الواردة مع B11 تزود الأجهزة من نوع " المدخنة.

توصيل المدخنة بخراطوم قطره 155/150 مم، ومقاوم للحرارة حتى 300 درجة مئوية. تركيب نظام شطف وتهوية إلى الخارج أو عن طريق استخدام مدخنة. طول الخرطوم لا يزيد عن 3 أمتار.

## التوصيلات 7.

في نهاية هذا الدليل توجد أبعاد التوصيلات ضمن الرسم البياني التخطيطي الخاص بعملية التركيب والتنشيط.

توصيلات إمدادات الغاز



## التغليف

- تُصنع عبوة التغليف من مواد صديقة للبيئة. الأجزاء البلاستيكية القابلة للتدوير هي:
- PE. (الغطاء الشفاف، حقيبة تحتوي على كتيبات التعليمات والفوهات (مُصنعة من البولي إيثيلين -
  - PP. (الأشرطة (من البولي بروبيلين -

## الجهاز

- الجهاز مُصنوع بنسبة 90% من المعادن القابلة لإعادة التدوير (ال فولاذ المقاوم للصدأ، الألمونيوم، النحاس، الخ...).
- يجب مراعاة القواعد واللوائح المحلية المعمول بها والمتعلقة بعمليات إعادة التدوير والتخلص من الأجهزة عند تفكيك الجهاز .
- قبل التخلص من الجهاز، يجب التأكد من جعل الجهاز غير قابل للإستخدام.
- يجب التخلص منها بشكل صحيح.



يظهر رمز حاوية النفايات عبرت بها على حدة أو حزمة يشير إلى أنه في نهاية دورة حياتها، لا بد من جمع منتج منفصل عن النفايات الأخرى.

ويتم تنظيم مجموعة منفصلة من هذه المعدات في نهاية الحياة وتدار من قبل الشركة المصنعة. وسيكون المستخدم الذي يرغب في التخلص من هذه المعدات إلى الاتصال بالشركة المصنعة واتباع النظام الذي اعتمد عليه للسماح ل مجموعة منفصلة من في نهاية دورة الحياة . مجموعة منفصلة السليم يساعد على منع التأثيرات السلبية المحتملة على البيئة والصحة، ويفضل إعادة استخدام و / أو إعادة تدوير المواد الوحدة. سوف التخلص المسينة للمنتج من قبل صاحب يؤدي في تطبيق العقوبات وفقا للمعايير الحالية.

## أجهزة الأمان والسلامة 2.

### الترموستات الخاص بالأمان والسلامة



الشركة المصنعة غير مسؤولة عن أية أضرار أو تلفيات تنجم عن عدم مراعاة القواعد والتعليمات التالية.

- الجهاز مزود بترموستات للأمان والسلامة يعمل بشكل يدوي على إعادة ضبط الإعدادات وفصل عملية التسخين عند تخطي درجة حرارة عملية التشغيل الحد الأقصى المسموح به.
- لاستعادة عملية تشغيل الجهاز، قم بفتح الباب واضغط على مفتاح إعادة تعيين إعدادات الترموستات. يجب تنفيذ هذا الإجراء من قبل فني مؤهل ومعتمد.

## تعليمات عملية التركيب والتثبيت II.

### ملاحظات يجب مراعاتها أثناء عملية التركيب والتثبيت 3.



يُرجى قراءة هذا الدليل بعناية. يوفر الدليل معلومات هامة تتعلق بعمليات التثبيت والتركيب، الإستخدام والصيانة الخاصة بالجهاز.



عدم الإمتثال للتعليمات والقواعد الموضحة أدناه قد تعرض المعدات والأجهزة لخطر الإتلاف.



الشركة المصنعة غير مسؤولة عن أية أضرار أو تلفيات تنجم عن عدم مراعاة القواعد والتعليمات التالية.

تحديد طراز الجهاز بدقة. يوجد رقم الطراز على التغليف الخارجي للجهاز وكذلك على لوحة بيانات الجهاز.

يجب تركيب الجهاز في مكان جيد التهوية.

يجب أن يتم تنفيذ عملية التركيب والتحويل إلى إستخدام نوع غاز آخر على يد فنيين متخصصين ومؤهلين من قبل الشركة المصنعة، ووفق إرشادات

ومعايير الأمان والسلامة الواردة في هذا الدليل.

يجب أن يتم تنفيذ عمليات تحويل نوع الغاز والصيانة الخاصة بالجهاز على يد فنيين متخصصين ومؤهلين من قبل الشركة المصنعة، ووفق إرشادات

ومعايير الأمان والسلامة الواردة في هذا الدليل.

لا يجب سد أي من فتحات التهوية أو التصريف الموجودة بالجهاز.

لا يجب العبث بمكونات الجهاز.

## الصيانة - الإستخدام - التركيب - SA

### 1. التعيينات والالتزامات العامة



يُرجى قراءة هذا الدليل بعناية. يوفر الدليل معلومات هامة تتعلق بعمليات التثبيت والتركيب، الإستخدام والصيانة الخاصة بالجهاز.



عدم الإمتثال للتعليمات والقواعد الموضحة أدناه قد تعرض المعدات والأجهزة لخطر الإتلاف.



الشركة المُصنعة غير مسؤولة عن أية أضرار أو تلفيات تنجم عن عدم مراعاة القواعد والتعليمات التالية.



ترجمة التعليمات الأصلية.



تحقق مما إذا تم تصميم المعدات ل تعمل على الجهد والتردد التي سيتم تغذيتها . التحقق من محتويات وحة المعدات والبلاك بالقرب من محطة كتلة .



الأجهزة تتطلب احتياطات معينة أثناء التثبيت ، وتحديد المواقع و / أو إصلاح التيار الكهربائي. راجع " التركيب " .



يتم وضع الرمز "الجهد العالي" على الفريق أن يتيح الوصول إلى جزء مع الجهد العالي.

يجب الإحتفاظ بهذا الدليل في مكان آمن، وواضح لجميع المستخدمين، حتى يمكن الرجوع إليه أثناء دورة عمل الجهاز.

صُمم هذا الجهاز لطهي الأطعمة. صُمم هذا الجهاز للإستخدامات الصناعية فقط. تتدرج أية إستخدامات أخرى ضمن الإستخدامات الغير ملائمة

لا يُسمح للأشخاص ذوي القدرات البدنية والعقلية والحسية المحدودة (بما في ذلك الأطفال) باستخدام الجهاز ، وكذلك الأشخاص الذين لا يتمتعون بخبرة ومعرفة كافية لتشغيل الجهاز.

ما لم يتم الإشراف عليها أو تعليمات الإستخدام من قِبل شخص مسئول عن سلامتهم. لا تترك الجهاز غير مراقب عند وجود الأطفال وتأكد من أن لا يتم استخدامه من قِبلهم أو اللعب معها.

يجب أن يتم إستخدام الجهاز من قِبل أشخاص مدربين ومؤهلين لذلك. لا يُترك الجهاز بدون إشراف أثناء فترة التشغيل.



لا تقم بتخزين مواد قابلة للإشتعال بالقرب من الجهاز. مخاطر الحريق.

يجب تركيب الجهاز في مكان جيد التهوية.

يؤدي عدم كفاية التهوية إلى الإختناق. يجب مراعاة عدم وجود أية عراقيل تعوق عمل نظام التهوية في مكان تركيب وتثبيت الجهاز. يجب مراعاة عدم وجود أية معوقات تعمل على سد فتحات ومجاري التهوية الخاصة بهذا الجهاز أو غيره من الأجهزة.

في حالة حدوث خلل من أي نوع بالجهاز، يجب إغلاق صمام الغاز و/أو إغلاق الجهاز من الخط الرئيسي.

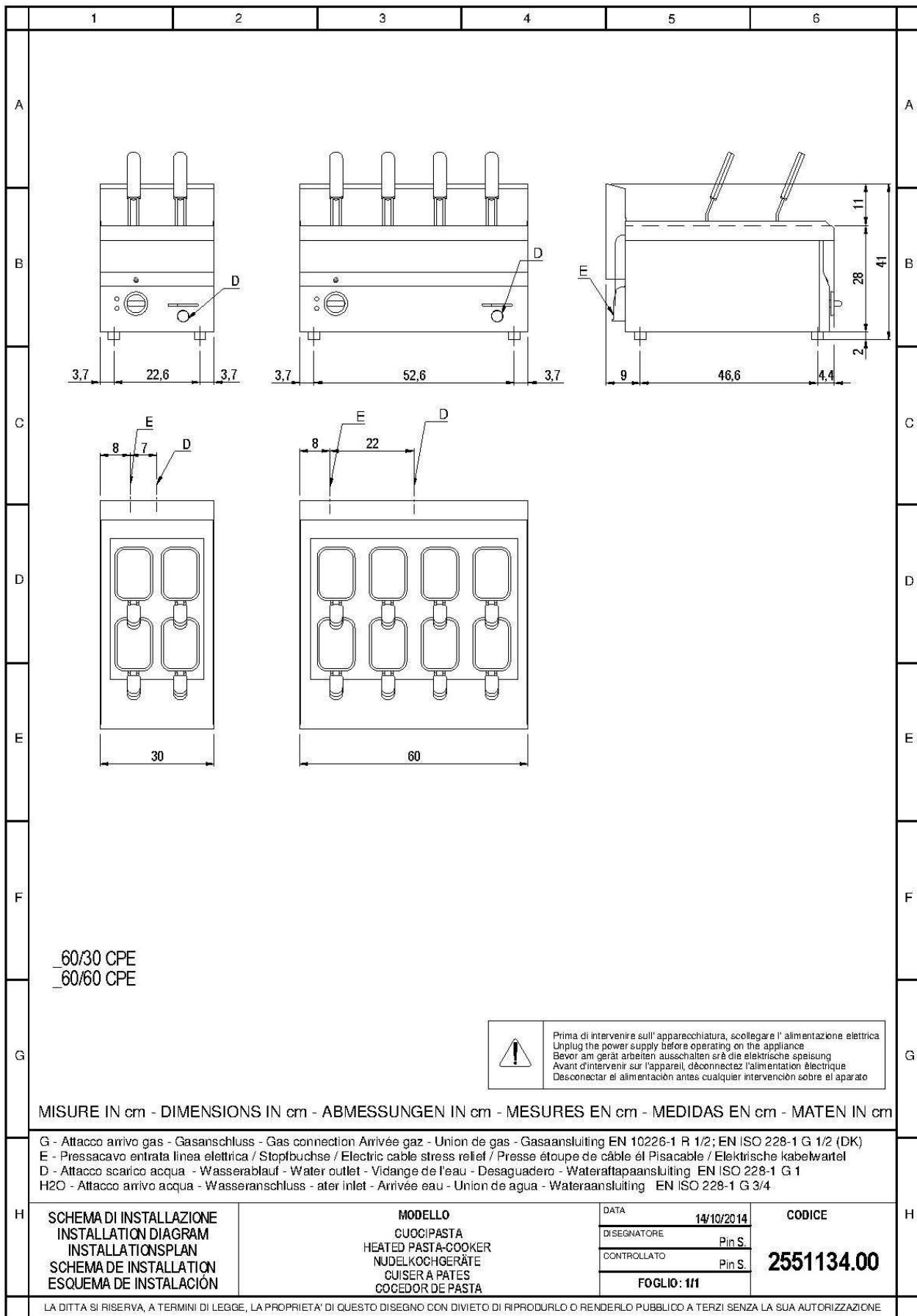
يجب أن يتم تنفيذ عملية التركيب والتحويل إلى إستخدام نوع غاز آخر على يد فنيين متخصصين ومؤهلين من قِبل الشركة المُصنعة، ووفق إرشادات ومعايير الأمن والسلامة الواردة في هذا الدليل.

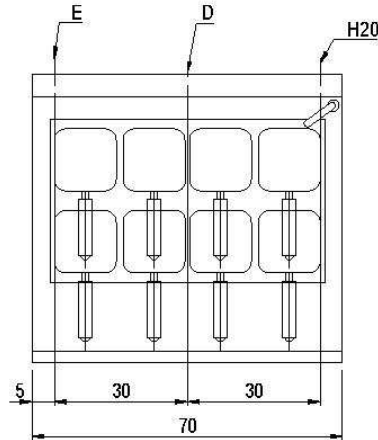
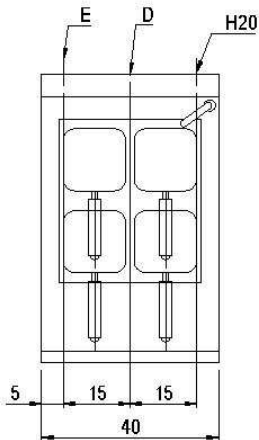
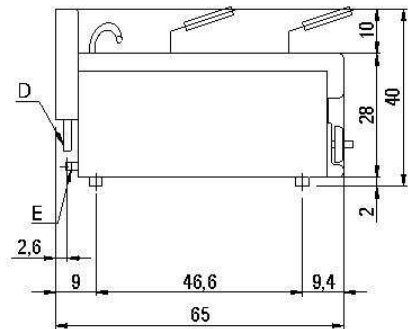
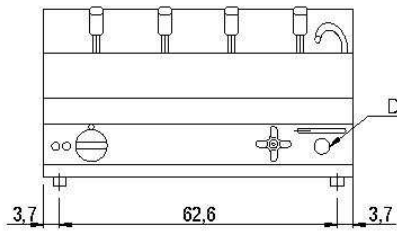
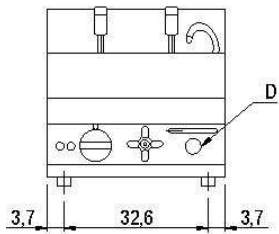
يجب أن يتم تنفيذ عمليات تحويل نوع الغاز والصيانة الخاصة بالجهاز على يد فنيين متخصصين ومؤهلين من قِبل الشركة المُصنعة، ووفق إرشادات ومعايير الأمن والسلامة الواردة في هذا الدليل.

تنظيف الجهاز باتباع التعليمات الموضحة في قسم " تعليمات التنظيف " .


### 1. عملية التخلص من عبوة التغليف والجهاز

**VI. INSTALLATIONS PLAN - SCHEMA D'INSTALLATION - СХЕМЫ МОНТАЖА - SCHEMATY MONTAŻOWE –  
INSTALLATIONSSCHEMAN - والتشبيكات التركيب مخطط**





65/40 CPE  
65/70 CPE

 Prima di intervenire sull'apparecchiatura, scollegare l'alimentazione elettrica  
Unplug the power supply before operating on the appliance  
Bevor am gerät arbeiten ausschalten sie die elektrische speisung  
Avant d'intervenir sur l'appareil, déconnectez l'alimentation électrique  
Desconectar el alimentacion antes cualquier intervencion sobre el aparato

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

G - Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)  
E - Pressacavo entrata linea elettrica / Stopfbuchse / Electric cable stress relief / Presse étoupe de câble él Pisacable / Elektrische kabelwartel  
D - Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting EN ISO 228-1 G 1  
H2O - Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - ater inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting EN ISO 228-1 G 3/4

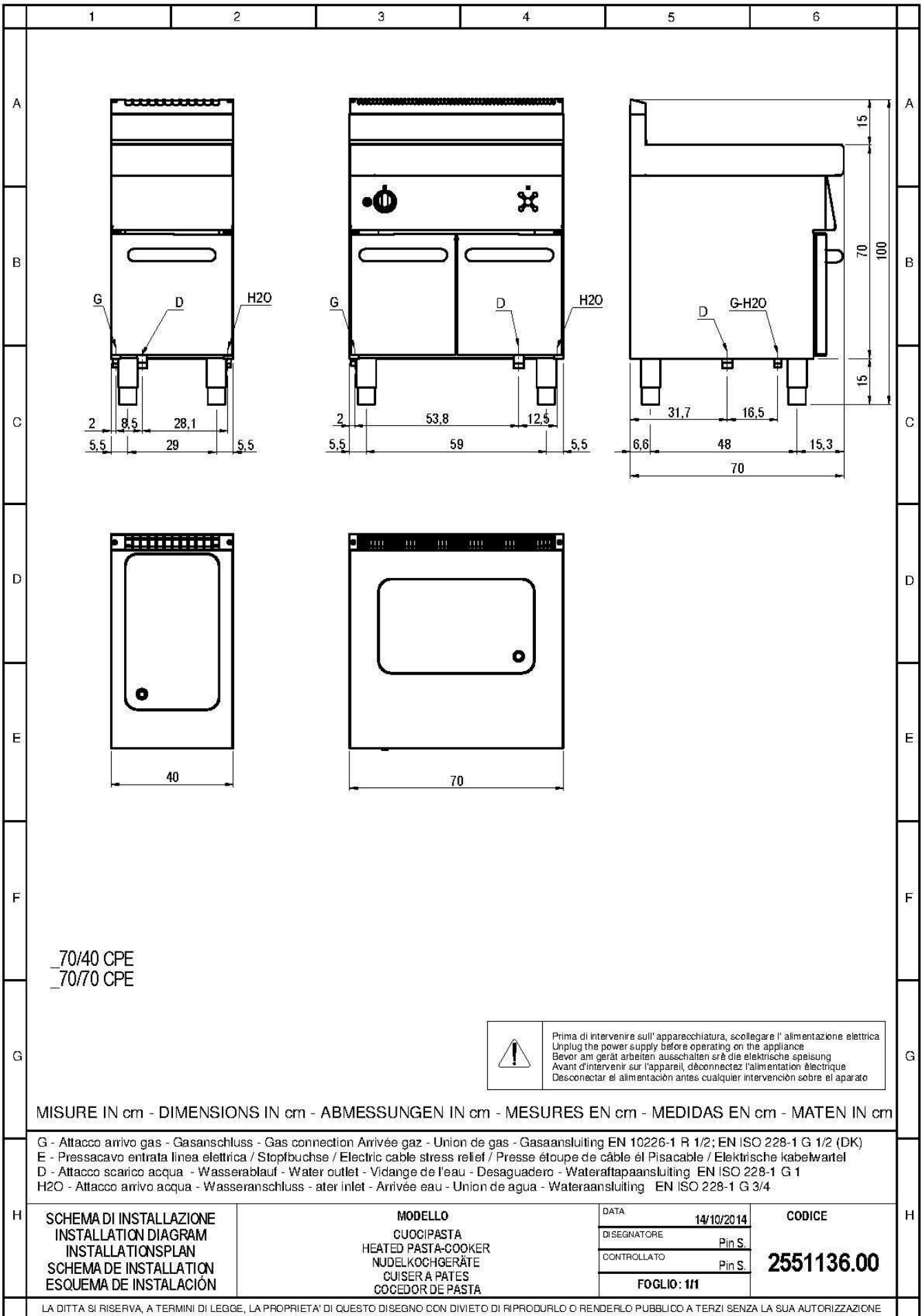
SCHEMA DI INSTALLAZIONE  
INSTALLATION DIAGRAM  
INSTALLATIONSPLAN  
SCHEMA DE INSTALLATION  
ESQUEMA DE INSTALACIÓN

MODELLO  
CUOCIPASTA  
HEATED PASTA-COOKER  
NUDELKÖCHGERÄTE  
CUISER A PATES  
COCEDOR DE PASTA


DATA	14/10/2014
DISEGNATORE	Pin S.
CONTROLLATO	Pin S.
FOGLIO: 111	

CODICE  
**2551135.00**

LA DITTA SI SERVA, A TERMINI DI LEGGE, LA PROPRIETA' DI QUESTO DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O RENDERLO PUBBLICO A TERZI SENZA LA SUA AUTORIZZAZIONE



70/40 CPE  
70/70 CPE

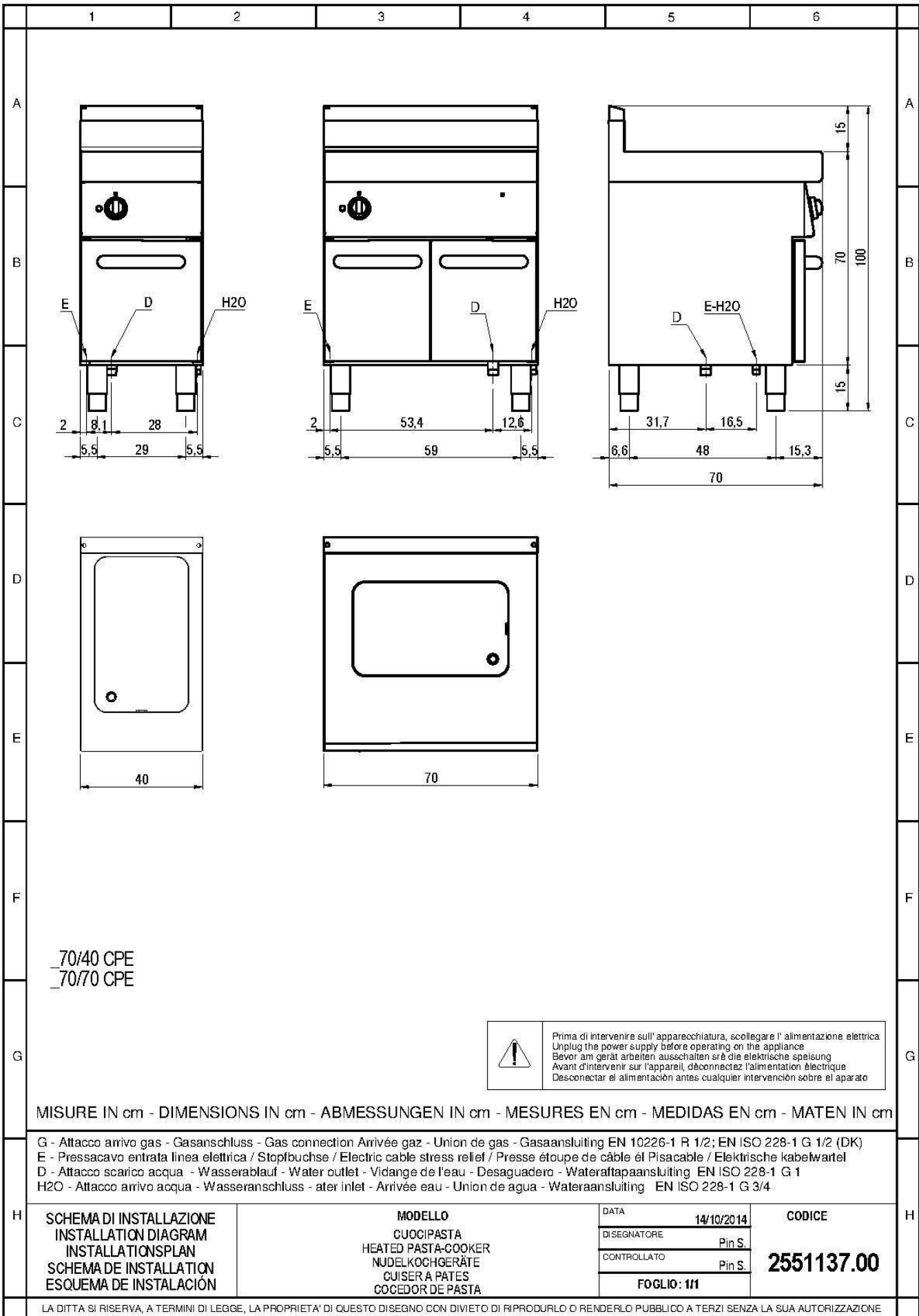
 Prima di intervenire sull'apparecchiatura, scollegare l'alimentazione elettrica  
Unplug the power supply before operating on the appliance  
Bevor am gerät arbeiten ausschalten sie die elektrische speisung  
Avant d'intervenir sur l'appareil, déconnectez l'alimentation électrique  
Desconectar el alimentacion antes cualquier intervencion sobre el aparato


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

G - Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)  
E - Pressacavo entrata linea elettrica / Stopfbuchse / Electric cable stress relief / Presse étoupe de câble él Pisacable / Elektrische kabelwartel  
D - Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting EN ISO 228-1 G 1  
H2O - Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - ater inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting EN ISO 228-1 G 3/4

<b>H</b> SCHEMA DI INSTALLAZIONE INSTALLATION DIAGRAM INSTALLATIONSPLAN SCHEMA DE INSTALLATION ESQUEMA DE INSTALACIÓN	<b>MODELLO</b> CUOCIPASTA HEATED PASTA-COOKER NUDELKOCHGERÄTE CUISER A PATES COCEDOR DE PASTA	DATA <b>14/10/2014</b>	<b>2551136.00</b>	<b>H</b>	
		DI SEGNAZIONE <b>Pin S.</b>			<b>2551136.00</b>
		CONTROLLATO <b>Pin S.</b>			
		<b>FOGLIO: 111</b>			

LA DITTA SI RISERVA, A TERMINI DI LEGGE, LA PROPRIETA' DI QUESTO DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O RENDERLO PUBBLICO A TERZI SENZA LA SUA AUTORIZZAZIONE



 Prima di intervenire sull'apparecchiatura, scollegare l'alimentazione elettrica  
 Unplug the power supply before operating on the appliance  
 Bevor am gerät arbeiten ausschalten sr è die elektrische speisung  
 Avant d'intervenir sur l'appareil, déconnectez l'alimentation électrique  
 Desconectar el alimentación antes cualquier intervencion sobre el aparato

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

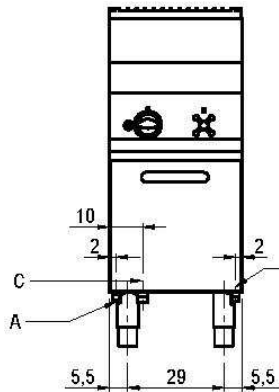
G - Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)  
 E - Pressacavo entrata linea elettrica / Stopfbuchse / Electric cable stress relief / Presse étoupe de câble él Pisacable / Elektrische kabelwartel  
 D - Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Wateraftapaansluiting EN ISO 228-1 G 1  
 H2O - Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - ater inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting EN ISO 228-1 G 3/4

<b>H</b> SCHEMA DI INSTALLAZIONE INSTALLATION DIAGRAM INSTALLATIONSPLAN SCHEMA DE INSTALLATION ESQUEMA DE INSTALACIÓN	<b>MODELLO</b> CUOCIPASTA HEATED PASTA-COOKER NUDELKÖCHGERÄTE CUISER A PATES COCEDOR DE PASTA	DATA <b>14/10/2014</b>	<b>CODICE</b>  <b>2551137.00</b>	<b>H</b>
		DI SEGNA TORE Pin S.		
		CONTROLLATO Pin S.		
		<b>FOGLIO: 111</b>		

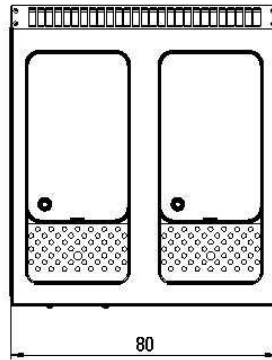
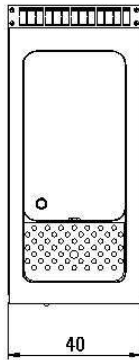
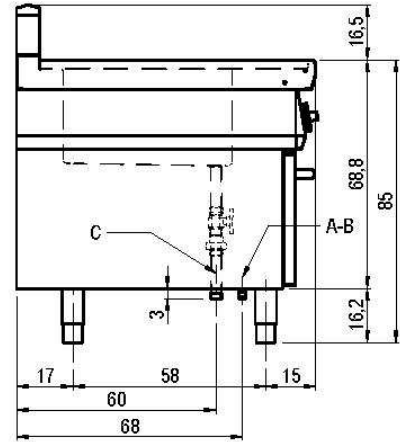
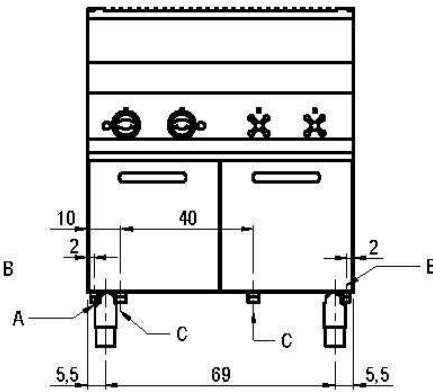
LA DITTA SI SERVA, A TERMINI DI LEGGE, LA PROPRIETA' DI QUESTO DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O RENDERLO PUBBLICO A TERZI SENZA LA SUA AUTORIZZAZIONE



Mod. 90-40 CPG  
11,8 kW

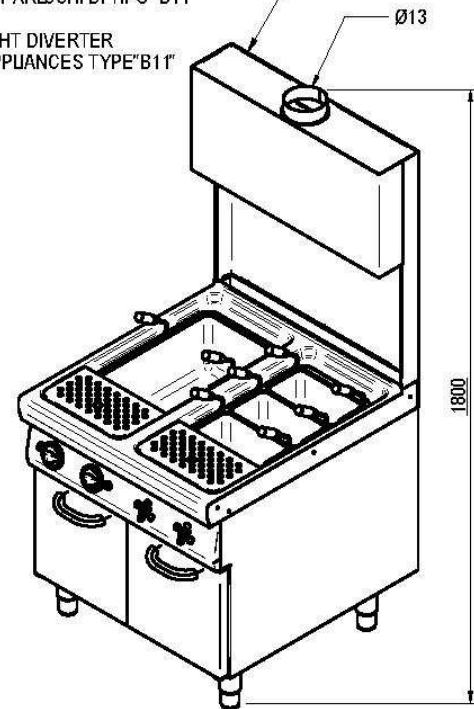


Mod. 90-80 CPG  
23,6 kW



CAMINO ANTIVENTO  
PER APPARECCHI DI TIPO "B1"

DRAUGHT DIVERTER  
FOR APPLIANCES TYPE "B1"



A= Attacco gas / Arrivée gaz / Gasanschluss / Gas inlet  
EN 10226-1 R 1/2  
EN ISO228-1 G 1/2 (DK)

B= Entrata acqua / Arrivée eau / Wasseranschluss / Water inlet  
EN ISO 228-1 G 1/2

C= Scarico acqua / Vidange de l'eau / Wasserablauf / Water outlet  
EN ISO 228-1 G 1

Mod. 90-40 CPG

Tipo di apparecchi "A1"

Appareilles du type "A1" - Aparatos de tipo "A1" - Geräte-Typ "A1" - Type of appliances "A1"

Mod. 90-80 CPG

Tipo di apparecchi "A1/B11"

Appareilles du type "A1/B11" - Aparatos de tipo "A1/B11" - Geräte-Typ "A1/B11" - Type of appliances "A1/B11"

SCHEMA DI INSTALLAZIONE  
SCHEMA DE INSTALLATION  
INSTALLATION DIAGRAM  
INSTALLATIONSPLAN  
ESQUEMA DE INSTALACIÓN

MODELLO  
CUOCIPASTA GAS  
CUISEUR À PÂTES GAS  
GAS PASTA COOKER  
GAS NUDELKÖCHER  
CUOCEPASTA GAS

data: 29/10/2012

nome: P.L.

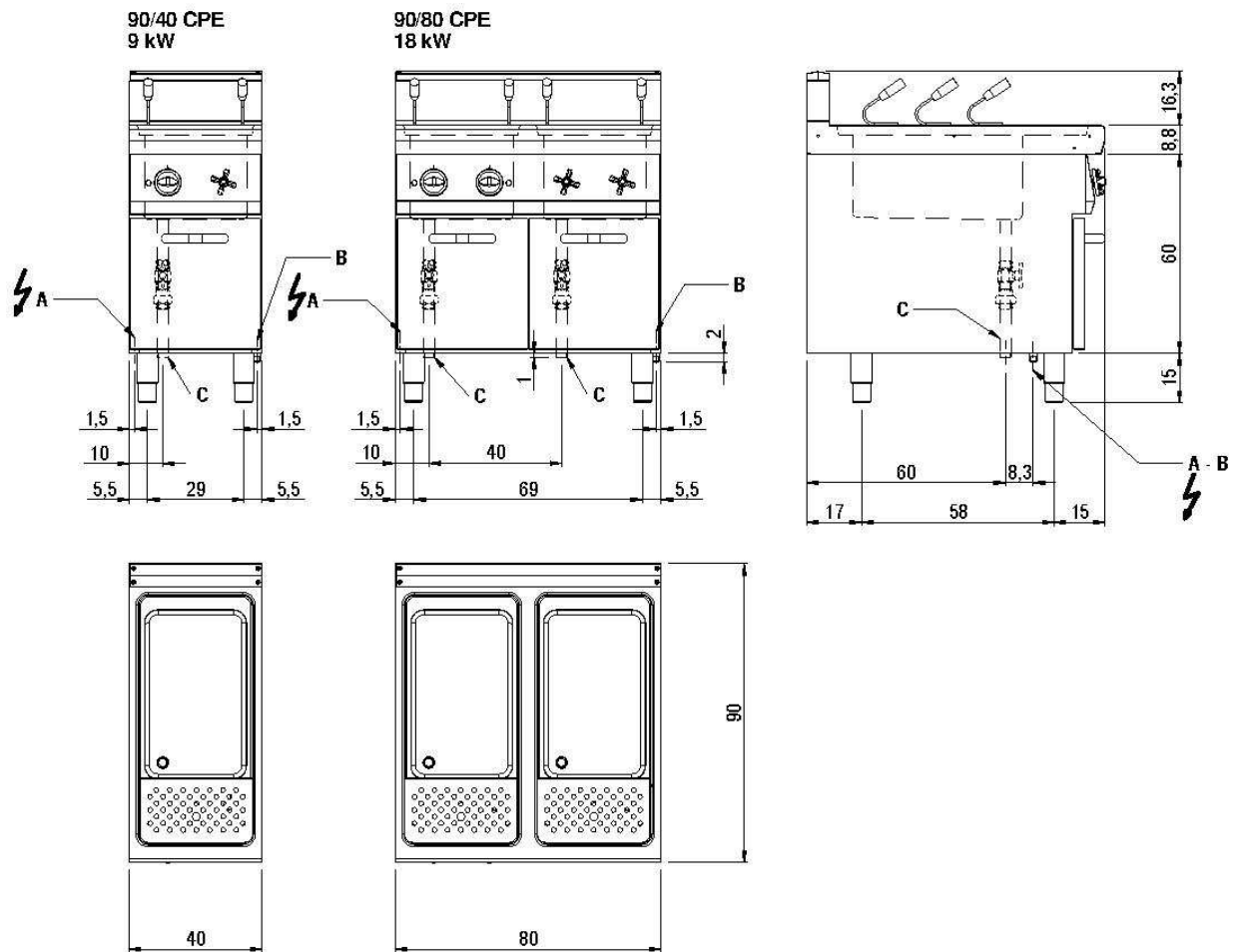
ultima mod.: /

FOGLIO: 1/1

CODICE

255.122.04

LA DITTA SI RISERVA, A TERMINI DI LEGGE, LA PROPRIETÀ DI QUESTO DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O RENDERLO PUBBLICO A TERZI SENZA LA SUA AUTORIZZAZIONE



B= ENTRATA ACQUA  
ALIMENTATION EAU  
WATER SUPPLY  
WASSERZULAUFANSCHLUSS  
ENTRATA AGUA

R- 1/2

C= SCARICO ACQUA  
TUYAU DE DECHARGE DE BAC  
WATER OUTLET CONNECTOR  
WASSERABLAUFANSCHLUSS  
DESCARGA DEL AGUA

R-1

A= ENTRATA ALIMENTAZIONE ELETTRICA  
ARRIVÉE ALIMENTATION ELECTRIQUE  
ELEKTROANSCHLUSS  
ELECTRIC SUPPLY INLET  
SUMINISTRO DE CORRIENTE

VAC 400+3N



Prima di intervenire sull'apparecchiatura, scollegare l'alimentazione elettrica - Unplug the power supply before operating on the appliance  
Bevor am gerät arbeiten ausschalten gr die elektrishe speisung  
Avant d'intervenir sur l'appareil, déconnectez l'alimentation électrique - Disconnect the alimentacion antes cualquier intervención sobre el aparato

SCHEMA DI INSTALLAZIONE  
INSTALLATION DIAGRAM  
INSTALLATIONSPLAN  
SCHEMA DE INSTALLATION  
ESQUEMA DE INSTALACION

MODELLO  
CUOCPASTA ELETTRICO  
CUISER À PATES ELECT.  
ELEC. PASTA COOKER  
ELEKT. NUDOLKÖCHER  
CUOCEPASTA ELÉCTRICO

data: 30/08/2013

CODICE

nome: Pin S.

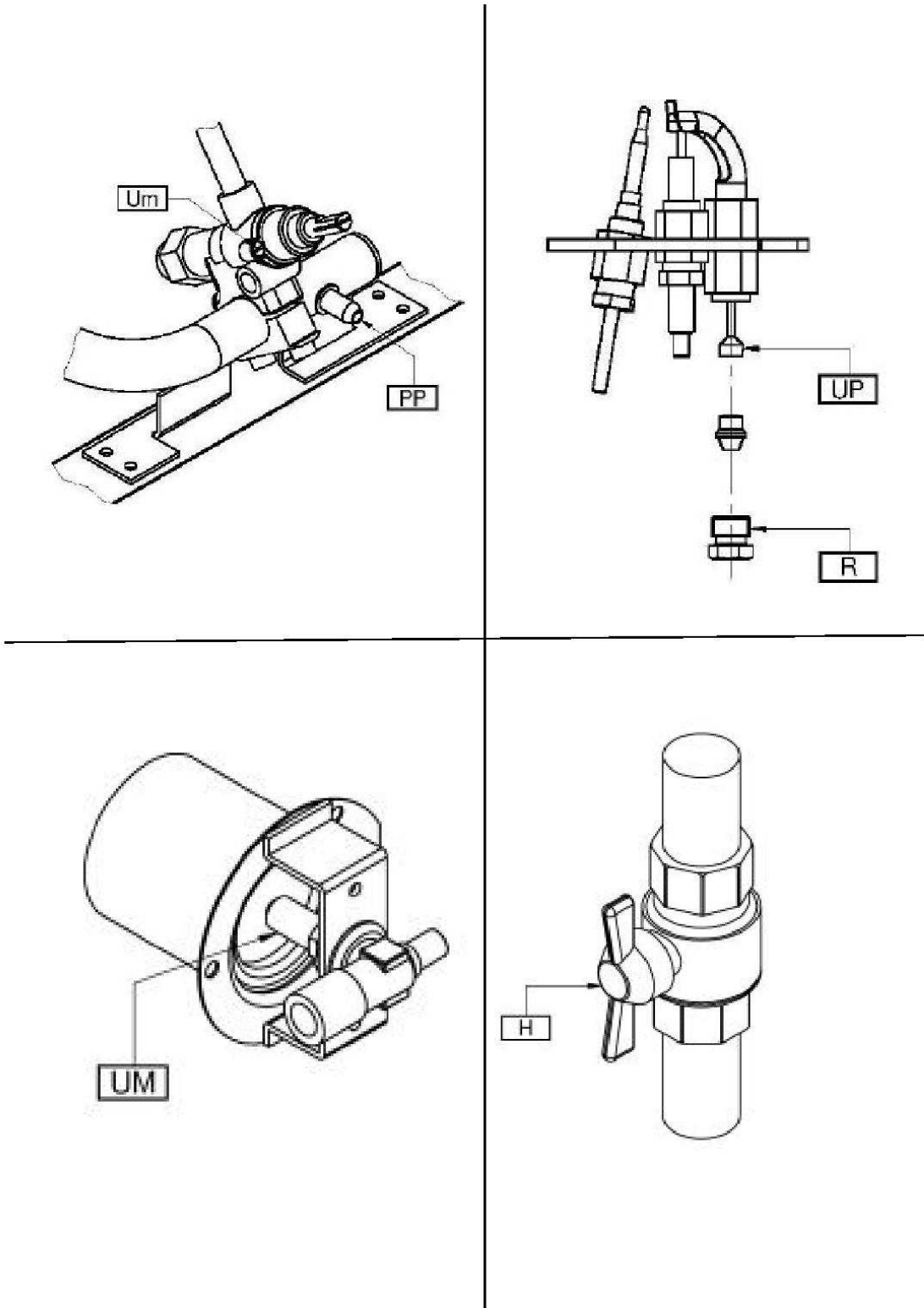
ultima mod.: /

255.228.06

FOGLIO: 1/1

LA DITTA SI SERVA, A TERMINI DI LEGGE, LA PROPRIETA' DI QUESTO DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O RENDERLO PUBBLICO A TERZI SENZA LA SUA AUTORIZZAZIONE

VII. FIG. – IMAGE – Рисунок – RYSUNKI – FIGURER – الشكل



**VIII. TAB1 - TECHNICAL DATA - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ - DANE TECHNICZNE - TEKNISKA DATA - الفنية الفنية البيانات البيانات Nozzles and settings - Buses et les paramètres - Форсунки и регулировки - Dysze i regulacje - Munstycken och justeringar - الفوهات والإعدادات الخاصة الفوهات والإعدادات**

TAB1				
Gas Gaz	Pa (mbar)	UM UP A	_70/40 CPG	_90/40 CPG
			_70/70 CPG	_90/80 CPG
G20 G20/G25	20 20/25	UM	245L	245L
		UP	36	36
		A (mm)	-	-
		Um	REG	REG
G25	20	UM	280L	280L
		UP	36	36
		A (mm)	-	-
		Um	REG	REG
G25	25	UM	265L	265L
		UP	36	36
		A (mm)	-	-
		Um	REG	REG
G20	25	UM	-	-
		UP	-	-
		A (mm)	-	-
		Um	-	-
G25.1	25	UM	-	-
		UP	-	-
		A (mm)	-	-
		Um	-	-
G30/G31	28-30/37 28-30	UM	175L	175L
		UP	19	19
		A (mm)	-	-
		Um	100	100
G30/G31	37	UM	-	-
		UP	-	-
		A (mm)	-	-
		Um	-	-
G30/G31	50	UM	155L	155L
		UP	19	19
		A (mm)	-	-
		Um	100	100
G110	8	UM	-	-
		UP	-	-
		A (mm)	-	-
		Um	-	-
G120	8	UM	-	-
		UP	-	-
		A (mm)	-	-
		Um	-	-

**Pa** : Pressione di allacciamento - Anschlussdruck - Supply pressure - Pression de raccordement - Presión de conexión - Aansluitdruk  
**UM** : Ugello MAX - Duse MAX - MAX nozzle - Buse MAX - Boquilla MAX. - Sproeier MAX  
**Um** : Ugello MIN - Duse MIN - MIN nozzle - Buse MIN - Boquilla MIN - Sproeier MIN  
**UP** : Pilota - Zündbrenner - Pilot - Veilleuse gaz - Piloto - Waakvlam  
**A** : Apertura Aereatore - Öffnen Luftring - Aerator Opening - Ouverture Aérateur - Abertura del aireador - Opening beluchter  
**REG** : Regolato - Eingestellt - Regulated - Règle - Regulado - Geregeld

**IX. TAB2 - TECHNICAL DATA - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ - DANE  
 TECHNICZNE - TEKNISKA DATA - الفئتين الفنية البيانات البيانات - Categories and pressures - Catégories  
 et pressions - Категории и значения давления - Kategorie i ciśnienie - Kategorier och tryck - فئات  
 الضغط ودرجات والضغط فئات**

Country Pais страна Kraj Land بلد	Category Catégorie категория kategoria kategorii فئة	Gas Gaz газообразное тело Gazu الغاز	Supply pressure Pression de raccordment ДАВЛЕНИЯ ПОДАЧИ ГАЗА Ciśnienia zasilania gazem Gas försörjningens tryck الغاز إمدادات ضغط		
			Nom. Neen. Norm. Normal	Min.	Max
PL	I2E	G20	20	17	25
LU CY	I3+	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
NO CY MT IS HU	I3B/P	G30/G31	28-30	25	35
PL	I3B/P	G30/G31	37	25	45
BE FR	II2E+3+	G20/G25	20/25	17/20	25/30
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DE	II2ELL3B/P	G20	20	17	25
		G25	20	18	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
ES GB GR IE IT PT SK CH	II2H3+	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
MK UA FI BG EE LV LT CZ SI TR HR RO SK SE DK AL NO RA	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
AT CH	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	28-30	25	35
		G30/G31	50	42,5	57,5
SE	III1ab2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
		G110	8	6	15
		G120	8	6	15
DK IT	III1a2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
		G110	8	6	15
NL	II2L3B/P	G25	25	20	30
		G30/G31	28-30	25	35
LU	II2E3+	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45

X. **TAB3 - TECHNICAL DATA - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ - DANE TECHNICZNE - TEKNISKA DATA - الفنيّة البيانات البيانات - الفنيّة Technical data of gas appliances - Caractéristiques techniques des appareils à gaz - Технические данные газового оборудования - Dane techniczne urządzeń gazowych - Tekniska data gas utrustning - الغاز بأجهزة الخاصة الفنيّة المعلومات**

TAB3													
Models Modeles МОДЕЛИ MODELE MODELLER النماذج	Width Largeur ширина Szerokość Breidd السعة	Tank capacity Capacité de la cuve Емкость бака Pojemność zbiornika Karets kapacitet الانبوية سعة	ΣQn	Total gas consumption - Consommation totale de gaz - ИТОГО потребление газа - Całkowitego zużycia gazu - Total förbrukning av gas - الغاز استهلاك إجمالي									
				G20 (20)	G25 (25)	G25 (20)	G20 (25)	G25.1 (25)	G110 (8)	G120 (8)	G30 (29)	G30 (37)	G30 (50)
				m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	Kg/h	Kg/h	Kg/h
_70/40 CPG	400	40	11.8	1.248677	1.452308	1.452308	-	-	-	-	0.930559	-	0.930559
_70/70 CPG	700	40	11.8	1.248677	1.452308	1.452308	-	-	-	-	0.930559	-	0.930559
_90/40 CPG	400	40	11.8	1.248677	1.452308	1.452308	-	-	-	-	0.930559	-	0.930559
_90/80 CPG	800	40+40	23.6	2.497354	2.904615	2.904615	-	-	-	-	1.861117	-	1.861117

**XI. TAB4 - TECHNICAL DATA - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ - DANE TECHNICZNE - TEKNISKA DATA - الفنيّة البيانات البيانات - الفنيّة Technical data of electric appliances - Caractéristiques techniques des appareils électriques - Технические данные электрического оборудования - Dane techniczne urządzeń elektrycznych - Tekniska data elektrisk utrustning - الكهربيّة للأجهزة الفنيّة البيانات**

TAB4							
Models Modeles МОДЕЛИ MODELE MODELLER النماذج	Width Largeur ширина Szerokość Breidd السعة	Tank capacity Capacité de la cuve Емкость бака Pojemność zbiornika Karets kapacitet الأنبوبة سعة	Power supply voltage Tension d'alimentation Напряжение питания Napięcie zasilania Matningsspänning الجهد الطاقة امدادات	Phasen Phases фазы fazy faser مراحل	Frequency Fréquence Частота częstotliwość Frekvens تردد	Max. total power Puissance totale maximum Общая мощность Moc całkowita Total effekt القُدرة إجمالي	Power supply cable section Section du cable de alimentation Сечение кабеля питания Przekrój przewodu zasilającego Strömförörjningskabel sektion القسم الكابل الطاقة امدادات
	mm	lt	V	Nr. No. Nbre N. A ant.	Hz	kW	-
_60/30 CPE	300	14	220-240	1N	50-60	3	3G1.5
_60/60 CPE	600	30	380-415	3N	50-60	9	5G1.5
_65/40 CPE	400	20	380-415	3N	50-60	6	5G1.5
_65/70 CPE	700	40	380-415	3N	50-60	9	5G1.5
_70/40 CPE PCF1 E740	400	40	380-415	3N	50-60	7.6	5G1.5
_70/70 CPE	700	40	380-415	3N	50-60	7.6	5G1.5
_90/40 CPE	400	40	380-415	3N	50-60	9	5G2.5
_90/80 CPE	800	40+40	380-415	3N	50-60	18	5G4