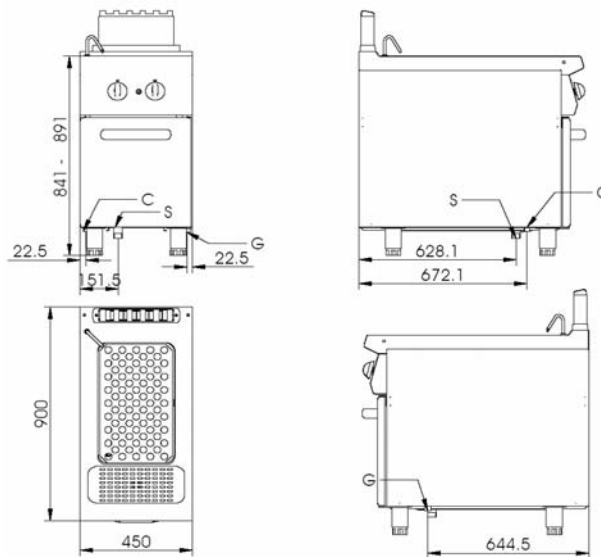




GASBETRIEBENE NUDELKOCHER ELEKTRISCHE NUDELKOCHER SERIE 90

295.3011
295.3051
296.310
296.305

**INSTALLATION, BENUTZUNG
UND WARTUNG**



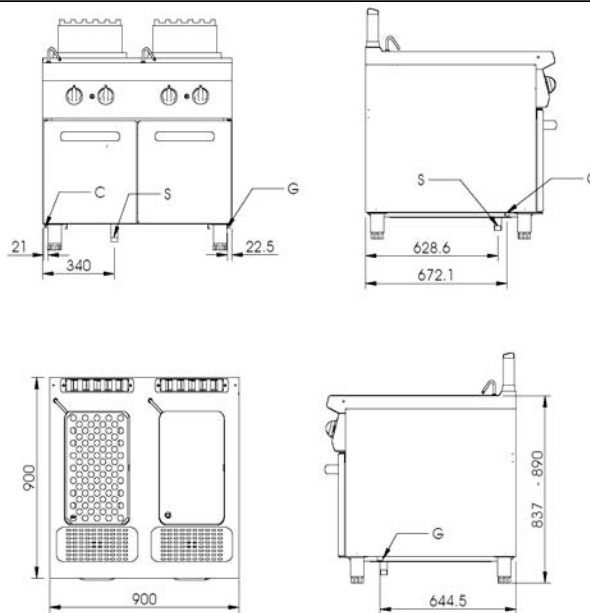
2953011

(G= Gas\Gaz

C= Carico acqua \ Remplissage d'eau \ Water filling \ Wasser anfüllen;

S= Scarico acqua \ Évacuer l'eau \ Water emptying \ Wasser entleeren)

Fig. – Abb. 1: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse



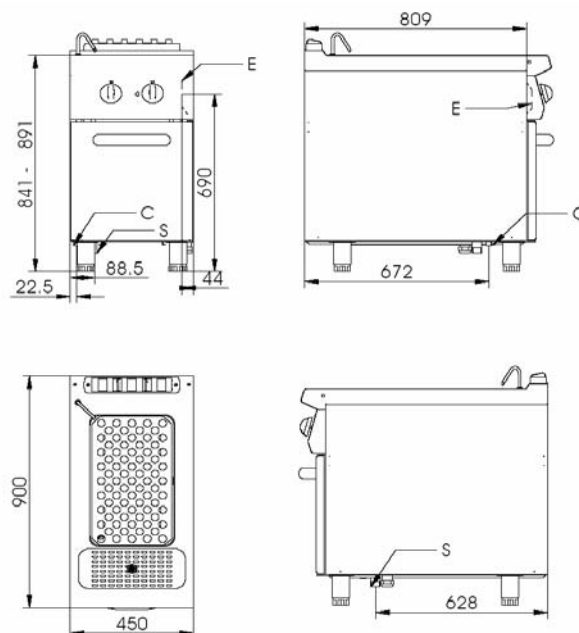
2953051

(G= Gas\Gaz

C= Carico acqua \ Remplissage d'eau \ Water filling \ Wasser anfüllen

S= Scarico acqua \ Évacuer l'eau \ Water emptying \ Wasser entleeren)

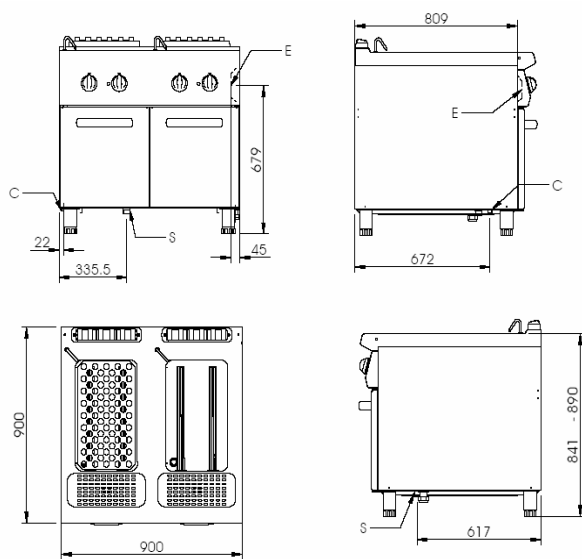
Fig. – Abb. 2: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse



296310

(E= elettrico \ électrique \ electric \ Elektrisch
 C= Carico acqua \ Remplissage d'eau \ Water filling \ Wasser anfüllen
 S= Scarico acqua \ Évacuer l'eau \ Water emptying \ Wasser entleeren)

Fig. – Abb. 3 Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse



296305

(E= elettrico \ électrique \ electric \ Elektrisch
 C= Carico acqua \ Remplissage d'eau \ Water filling \ Wasser anfüllen
 S= Scarico acqua \ Évacuer l'eau \ Water emptying \ Wasser entleeren)

Fig. – Abb. 4: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse

				CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25	G25.1	G110	G120	Made in E.U.				
				I _{2H}	p mbar	-	-	20	-	-	-	-	-	LV			
				I _{3P}	p mbar	-	37	-	-	-	-	-	-	IS			
				I _{3B/P}	p mbar	28-30	28-30	-	-	-	-	-	-	CY	MT		
				II _{2E+3P}	p mbar	-	37	20	25	-	-	-	-	LU			
				II _{2E+3+}	p mbar	28-30	37	20	25	-	-	-	-	FR	BE		
CE XXXX Nr.	II _{2H3+}	p mbar	30	37	20	-	-	-	-	-	IT	PT	GR	GB			
	II _{2H3+}	p mbar	28	37	20	-	-	-	-	-	ES	IE	CH				
TIPO/TYPER A	II _{2E3P}	p mbar	-	37	20	-	-	-	-	-	PL						
MOD. ART. N°.	II _{2ELL3B/P}	p mbar	50	50	20	20	-	-	-	-	DE						
	II _{2H3B/P}	p mbar	50	50	20	-	-	-	-	-	AT	CH	CZ	SK			
	II _{2H3B/P}	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	-	FI	LT	BG				
ΣQn kW B m³/h C kg/h D	II _{2H3B/P}	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	-	NO	SK	RO				
	II _{2H3B/P}	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	-	-	-	EE	SI	HR	TR			
	II _{2HS3B/P}	p mbar	28-30	28-30	25	-	25	-	-	-	HU						
kW E Hz G	II _{2L3B/P}	p mbar	30	30	-	25	-	-	-	-	NL						
	III _{1ab2H3B/P}	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	8	8	SE							
	III _{1a2H3B/P}	p mbar	28-30	28-30	20	-	-	8	-	DK							
Predisposto a gas-Prévu pour gaz-Voreinstellung für Gas-Predisposto a gás-Voorzien van gas-Set for use with gas-Preparado para gas- Ment for å brukes med gass-Avsett för att användas med gas-Tarkoitettu käytettäväksi kaasulla-Forberedt til brug af gas-Προστοιμασμένο για λειτουργία με αέριο- Zařízení na plyn - Toimib gaasi põhjal - A berendezés gáz használatára előkészített – Sagatavota darbam ar gáz – Przystosobione na gas – Numatyta dumjys - Nastavený na plyn – Pripravljeno za plin												G20 20mbar (H)					

Fig. – Abb. 5: targhetta caratteristiche \ Plaques des caractéristiques \ data plate \ typenschild

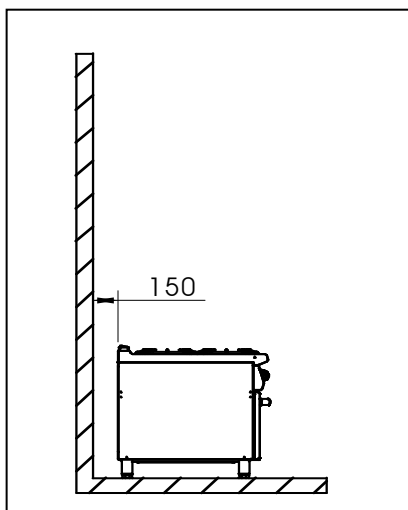


Fig. – Abb. 6: Installazione \ Lieu d'installation \ Place \ Installationsort

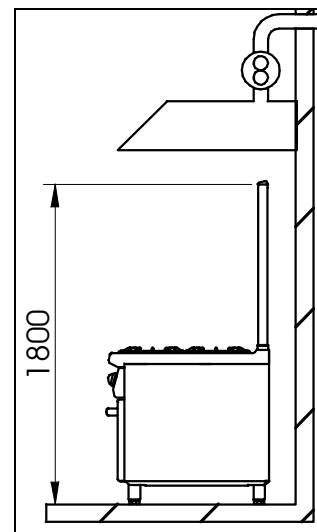
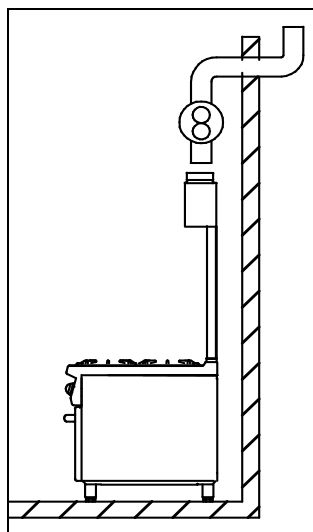
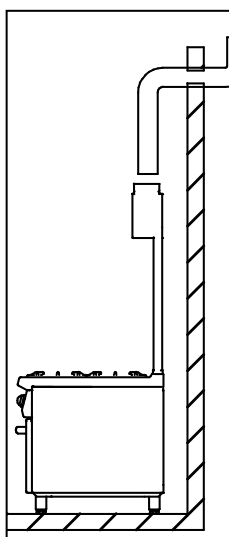


Fig. – Abb. 7, 8, 9: Scarico fumi \ Évacuation des fumées \ Fumes evacuation \ Rauchabzug



Fig. – Abb. 10: Simbolo equipotenziale \ Symbole equipotenzial \ Equipotenziale label \ Äquipotenzial Symbol

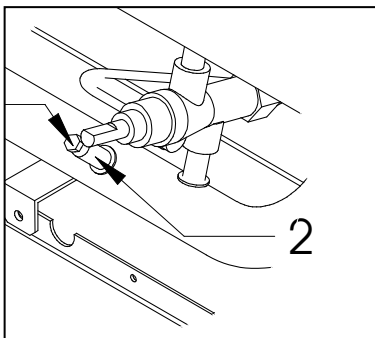


Fig. – Abb. 11: Verifica della tenuta e della pressione di alimentazione \ Contrôle de la tenue et de la pression d'alimentation \ Checking gas tightness and pressure \ Überprüfung der Dichtigkeit und des Versorgungsdrucks

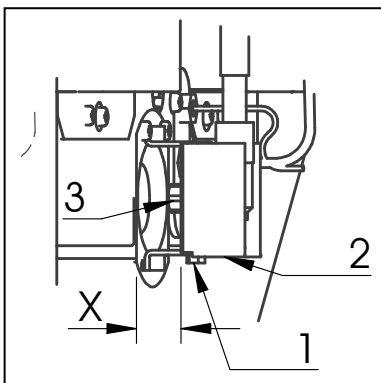
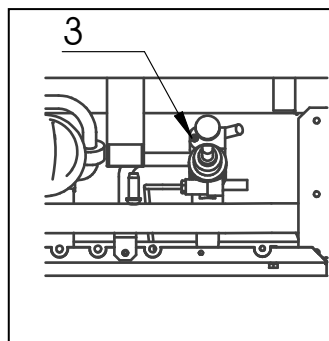
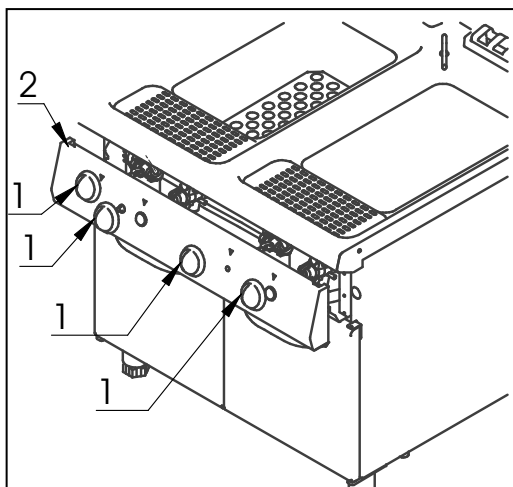


Fig.. – Abb. 12 :_Sostituzione ugello bruciatore - Regolazione dell'aria primaria \ Changement du gicleur du brûleur - Réglage de l'air primaire \ Substituting the burner nozzle - Regulating the primary air \ Austausch der Hauptbrennerdüse - Primärluftregelung des Hauptbrenners



Figg. – Abb. 13 , 14 : Sostituzione del By-Pass \ Changement du by-pass \ Substituting the By-Pass \ Austausch des By-Pass

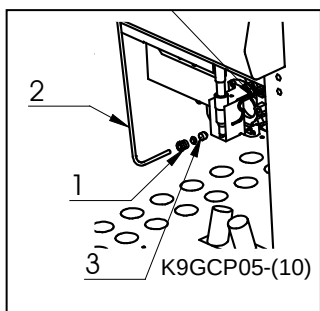


Fig. – Abb. 15 : Sostituzione dell'ugello bruciatore pilota \ Changement du gicleur du brûleur veilleuse \ Substituting the pilot burner nozzle \ Austausch der Zündbrennerdüse

Fig. – Abb. 16: Istruzioni uso (Cuocipasta gas) \ Instructions d'utilisation (Marmites a gaz) \ Instruction for use (Gas pasta cookers) \ Bedienungsanleitungen (Gasbetriebene nudelkocher)

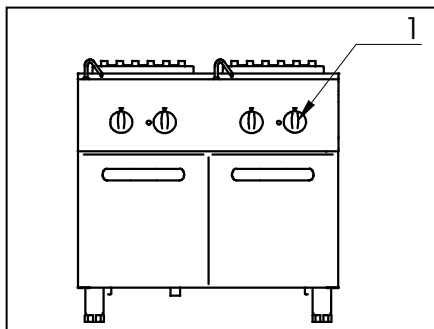


Fig. – Abb. 18: Carico vasca \ Remplissage de la marmite \ Filling the tub \ Anfüllen des Beckens

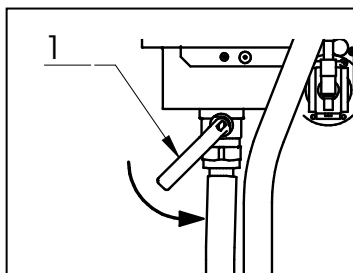


Fig. – Abb. 20: Sostituzione delle resistenze elettriche \ Remplacement de résistances électriques \ Replacement of the heating elements \ Ersetzen der elektrischen Widerstände des elektrischen

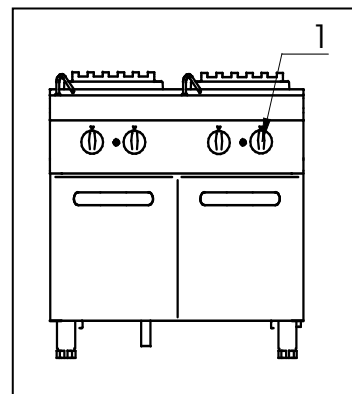
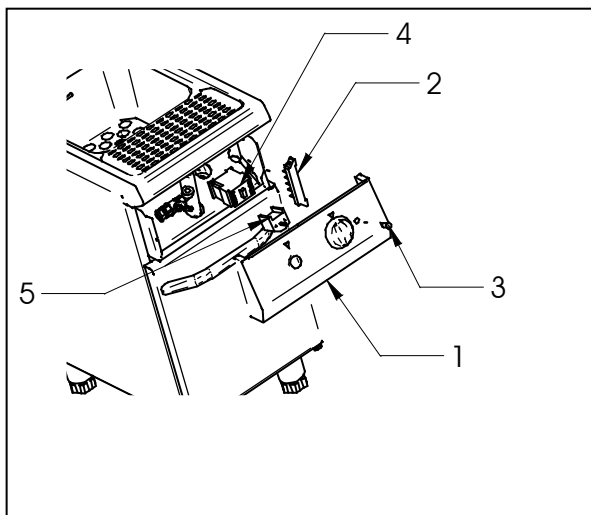


Fig. – Abb. 17: Istruzioni uso (Cuocipasta elettricouctions d'utilisation (Marmites électrique) \ Instruction for use (Electric pasta cookers) \ Bedienungsanleitungen (Elektrische nudelkocher)

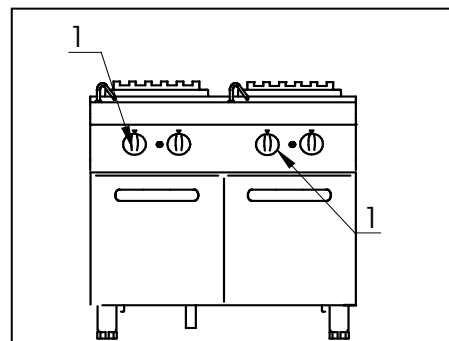


Fig. – Abb. 19 Scarico vasca \ Vidage de la marmite \ Emptying the tub \ Entleeren des Beckens

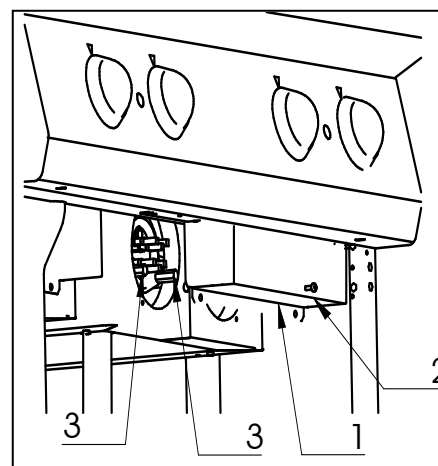


Fig. – Abb. 21 : Sostituzione componenti elettrici di comando \ Remplacement composants électriques de contrôle \ Replacement of electric components \ Ersetzen von elektrischen Komponenten

(Tabelle 1) TECHNISCHE MERKMALE (DE-AT-CH)

Modell	Beschreibung	Maße BxTxH [mm]	Gas- leist. (B) [Kw]	Typ (A)	Verbrauch Flüssiggas (G30) (D) [Kg/h]	Verbrauch METHAN (G20) (C) [m3/h]	Verbrenn- ungsluft [m3/h]	Gasanschluss	Elekt. Leist. (E) [Kw]	Spannung (F) [V]	Freq. (G) [Hz]	Cavo Tipo H07 RN-F [mm2]	Press. alimen. Acqua MAX [kPa]	Raccordo Acqua
2953011	Gas-Nudelkocher ½ Modul	450x900x900	13.8	A1	1.088	1.460	27.6	UNI-ISO 7/1 R ¾				-	300	UNI-ISO 7/1 R ½
2953051	Gas-Nudelkocher 1 Modul	900x900x900	27.6	A1/B 11	2.177	2.921	55.2	UNI-ISO 7/1 R ¾				-	300	UNI-ISO 7/1 R ½
296310	Elektrischer Nudelkocher ½ Modul	450x900x900							10	230 3 – 400 3N	50	4x4 – 5 x 1.5	300	UNI-ISO 7/1 R ½
296305	Elektrischer Nudelkocher 1 Modul	900x900x900							20	230 3 – 400 3N	50	4x10 – 5 x 4	300	UNI-ISO 7/1 R ½

(Tabelle 2) BRENNEREIGENSCHAFTEN (DE, AT, CH - KAT. II₂ELL3B/P, II₂H3B/P)

Gasart	Nennleistung [kW]	Verringerte Leistung [kW]	Durchmesser Haupteinspritzventil e [1/100 mm]	Durchmesser By-Pass [1/100 mm]	Zündbrenner- Einspritzventile [Nr.]	Luftregelung "x" [mm]
BRENNER NUDELKOCHER ½ Modul						
Flüssiggase GPL	13.80	3.00	190	75	30	Offen
(G30-G31)						
Erdgase	13.80	3.00	280	125	51	3.0
(G20)						
Erdgase	13.80	3.00	310	125	51	3.0
(G25)						
BRENNER NUDELKOCHER 1 Modul						
Flüssiggase GPL	13.80 x 2	3.00 x 2	190 x 2	75 x 2	30 x 2	Offen
(G30-G31)						
Erdgase	13.80 x 2	3.00 x 2	280 x 2	125 x 2	51 x 2	3.0
(G20)						
Erdgase	13.80 x 2	3.00 x 2	310 x 2	125 x 2	51 x 2	3.0
(G25)						

HINWEISE

Allgemeines

- *Vor der Aufstellung, Benutzung und Wartung des Geräts sind die vorliegenden Anweisungen aufmerksam zu lesen.*
- *Die Aufstellung muss durch qualifiziertes Fachpersonal und gemäß den, im dafür vorgesehenen Handbuch angeführten Anweisungen des Herstellers durchgeführt werden.*
- *Das Gerät darf nur von eigens dafür ausgebildeten Personen und nur für jenen Gebrauch benutzt werden, für den es ausdrücklich vorgesehen wurde.*
- *Im Schadensfall oder bei mangelhaftem Betrieb ist das Gerät auszuschalten und eine autorisierte Kundendienststelle zu Rate zu ziehen.*
- *Es dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden; im gegenteiligen Fall wird keinerlei Haftung übernommen.*
- *Die Reinigung des Geräts darf nicht mit einem direkten Hochdruckwasserstrahl durchgeführt werden. Weiters dürfen die Öffnungen und Schlitze für das Ansaugen oder Ausstoßen von Luft, Rauch und Hitze nicht verstopft werden.*

ACHTUNG! Die Herstellerfirma lehnt im Falle von Schäden, die auf fehlerhafte Installation, mutwillige Beschädigungen, unsachgemäße Benutzung, mangelhafte Wartung, den Einbau von nicht originalen Ersatzteilen, die Nichteinhaltung der örtlichen Vorschriften und die Nichtbeachtung des vorliegenden Handbuchs zurückzuführen sind, jegliche Verantwortung ab.

Für den Installateur

- *Dem Benutzer muss der Betrieb des Geräts erklärt und vorgeführt werden. Nachdem sichergestellt wurde, dass alle Fragen geklärt wurden, ist dem Benutzer die Bedienungsanleitung auszuhändigen.*
- *Der Benutzer ist darüber zu informieren, dass die Durchführung von baulichen Änderungen oder Renovierungen die für die Verbrennung notwendige Luftversorgung verändern kann, wodurch eine neuerliche Überprüfung der Betriebstüchtigkeit des Geräts erforderlich wird.*

TECHNISCHE MERKMALE

Die in Folge angeführten Anweisungen für die Inbetriebnahme beziehen sich auf die Geräte mit Gas sowie die kombinierten Geräte, die zur Kategorie II_{2ELL3B/P}, II_{2H3B/P} gehören und einen Anschlussdruck von 50 mbar bei Butan/Propan (G30- G31) und von 20 mbar bei Erdgas (G20 – G25) aufweisen. Das Typenschild (Abb. 5 – pag.4) mit allen das Gerät betreffenden Informationen befindet sich je nach Modell auf der Innenseite der rechten oder linken Seitenwand oder auf der Innenseite der Bedienblende.

Alle Geräte wurden gemäß den tieferstehend angeführten EU-Richtlinien geprüft:

2006/95/CE	- Niederspannung (LVD)
CEE 2004/108	- Elektromagnetische Kompatibilität (EMC)
90/396/CEE	- Gasbetriebene Geräte
98/37/CE	- Geräteregelelungen

und die entsprechenden Bezugsvorschriften.

Konformitätserklärung

Der Hersteller erklärt hiermit, dass die von ihm hergestellten Geräte den vorher erwähnten CEE-Richtlinien entsprechen und weist ausdrücklich darauf hin, dass die Installation insbesondere hinsichtlich der Rauchableitung und des Luftaustauschs nur unter Einhaltung der geltenden Vorschriften durchgeführt werden darf.

BESCHREIBUNG DER GERÄTE

Gasbetriebene Nudelkocher

Robuste Edelstahlstruktur auf vier Stellfüßen, durch die bei der Version als Möbelaufsatz das Einstellen in der Höhe ermöglicht wird. Die Außenverkleidung besteht aus rostfreiem Chrom-Nickel-Stahl 18-10. Der Nudelkocher ist mit einem Sicherheitsgasventil ausgerüstet, durch den die Flammenstärke von der Höchststufe bis zur Mindeststufe reguliert werden kann; die Sicherheit des Geräts wird durch ein Thermoelement gewährleistet, dessen Wirksamkeit durch die Flamme des Zündbrenners erreicht wird. Das Becken besteht zur Gänze aus rostfreiem, salzwasser- und stärkebeständigem Edelstahl. Das Aufheizen des Geräts erfolgt durch einen röhrenförmigen Brenner aus rostfreiem Edelstahl, der besonders für die ihm zugedachten hohen Temperaturen geeignet ist.

Elektrischer Nudelkocher

Robuste Edelstahlstruktur auf vier Stellfüßen, durch die bei der Version als Möbelaufsatz das Einstellen in der Höhe ermöglicht wird. Die Außenverkleidung besteht aus rostfreiem Chrom-Nickel-Stahl 18-10. Jedes Becken ist mit einem Schalter ausgerüstet, durch den auf vier verschiedenen Positionen die Leistung von der Mindest- bis zur Höchststufe eingestellt werden kann. Die Sicherheit des Geräts wird durch ein von Hand rückstellbares Sicherheitsthermostat gewährleistet. Das Becken wurde zur Gänze aus rostfreiem, salzwasser- und stärkebeständigem Edelstahl hergestellt. Das Aufheizen erfolgt durch Panzerwiderstände, die über eine gegen Salzwasser resistente Ummantelung verfügen.

VORBEREITUNG DER INSTALLATION

Installationsort (Abb. 6 – S. 5)

Es wird empfohlen, das Gerät in einem gut belüfteten Raum oder unter einer Abzugshaube zu installieren. Das Gerät kann einzeln oder Seite an Seite mit anderen Geräten aufgestellt werden. In beiden Fällen muss bei der Installation nahe einer Wand aus entflammbarem Material ein Mindestabstand von 150 mm zu den Seitenwänden und zur Rückwand eingehalten werden. Sollte die Einhaltung dieses Abstandes nicht möglich sein, müssen Schutzvorrichtungen (z.B. Folien aus hitzebeständigem Material) angebracht werden, durch die eine innerhalb der vorgesehenen Sicherheitsgrenzen liegende Wandtemperatur gewährleistet wird.

Installation

Die Installationsarbeiten, die eventuelle Umrüstung auf Gas oder auf von der Voreinstellung abweichende Stromspannungen, die Aufstellung der Anlage und der Geräte, die Belüftung, der Rauchabzug und die eventuellen Wartungen müssen gemäß den Anweisungen des Herstellers und unter Einhaltung der geltenden Vorschriften von Fachpersonal durchgeführt werden. Weiters sind die in Folge angeführten Bestimmungen zu beachten (**DE**):

- DVGW-Arbeitsblatt G600 TRGI (Technische Regeln für Gasinstallationen)
- TRF-Technische Regeln für Flüssiggas

- DVGW-Arbeitsblatt G634 Installation von Groß-küchen-Gebrauchseinrichtungen
- Einschlägige Unfallverhütungsvorschriften VGB 77
- Geltende VDE-Vorschriften
- Einschlägige Rechtsverordnungen wie Landes-bau ordnungen und Feuerungsverordnungen
- Bestimmungen des Gasversorgungsunterneh-mens (GVU)
- Bauaufsichtliche Richtlinien über die brandschutztechnischen Anforderungen an Lüftungs-anlagen
- Sicherheitsregeln für Küchen ZH 1/37
- DIN 18160 Teil 1 "Hausschornsteine"
- Richtlinie "Raumlufthtechnische Anlagen für Küchen"VDI 2052
- Richtlinien für die Verwendung von Flüssiggas ZH 1/455
- Vorschriften der Trinkwasserversorgung.

Für weitere Länder die örtlichen Richtlinien beachten:

- Verordnungen Gasgesellschaft
- Örtliche Bauverordnungen und Feuerschutzvorschriften
- Geltende Unfallverhütungsgesetze
- Bestimmungen der Gasversorgungsstelle
- Elektrische Normen
- Die jeweils gültigen Brandverhütungsvorschriften

Rauchabzug

Die Geräte werden in zwei Typen unterteilt (siehe Tabelle 1 – S. 7):

Gasbetriebene Geräte Typ "A1"

Für diese Geräte ist bezüglich der Ableitung der bei der Verbrennung entstehenden Abgase keine direkte Verbindung mit einem Abzugsrohr erforderlich. Diese Verbrennungsabgase müssen jedoch in dafür bestimmte Abzugshauben oder ähnliche Vorrichtungen, die mit einem leistungsfähigen Kamin oder mit einer Abzugsöffnung direkt ins Freie verbunden sind, abgeleitet werden. Bei Fehlen obiger Einrichtungen ist der Einsatz einer direkt mit dem Freien verbundenen Luftabsauganlage zulässig, deren Leistung nicht unter dem in Tabelle 1 angeführten Wert liegen darf. Dieser Wert ist um den notwendigen Luftaustausch für das Wohlbefinden der Arbeitnehmer gemäß den geltenden Vorschriften zu erhöhen. (Insgesamt ungefähr 35 m³/h pro kW installierte Gasleistung)

Gasbetriebene Geräte Typ "B11"

Der Anschluss dieser Geräte ist auf eine der folgenden Arten durchzuführen:

- *Natürliche Ableitung (Abb.7 – S. 4).*
Anschluss an einen leistungsfähigen Kamin mit natürlichem Abzug und eingesetztem Absperrschieber, durch den die Verbrennungsabgase direkt ins Freie geleitet werden.
- *Forcierte Direktableitung (Abb. 8 – S. 4).*
Anschluss an einen Kamin mit forciertem Abzug und eingesetztem Absperrschieber, durch den die Verbrennungsabgase direkt ins Freie geleitet werden. Die Gaszufuhr zum Gerät muss vom forcierten Ableitungssystem kontrolliert und im Falle eines Absinkens der Leistung des Systems unter die von den geltenden Bestimmungen vorgeschriebenen Werte unverzüglich unterbrochen werden. Eine neuerliche Gaszufuhr darf ausschließlich manuell möglich sein.

- *Forcierte Ableitung unter einer Abzugshaube (Abb. 9 – S. 4).*

In diesem Fall muss sich der Rauchabzug des Geräts in einer Höhe von 1,8 m oberhalb des Fußbodens befinden und der Querschnitt der Austrittsöffnung der Abgasabzugsrohre muss innerhalb des Basisumfangs der Abzugshaube selbst liegen. Die Gaszufuhr zum Gerät muss vom forcierten Ableitungssystem kontrolliert und im Falle eines Absinkens der Leistung des Systems unter die von den geltenden Bestimmungen vorgeschriebenen Werte unverzüglich unterbrochen werden. Eine neuerliche Gaszufuhr darf ausschließlich manuell möglich sein.

INSTALLATION

Vorarbeiten

Das Gerät aus der Verpackung nehmen, seine Unversehrtheit überprüfen und im Zweifelsfall vor der Benutzung des Geräts qualifiziertes Fachpersonal zu Rate ziehen. Nachdem der einwandfreie Zustand des Geräts festgestellt wurde, kann die Schutzverkleidung entfernt werden. Die Außenteile des Geräts mit lauwarmem Wasser und einem Reinigungsmittel sorgfältig von eventuellen Klebstoffrückständen befreien, anschließend alles mit einem weichen Tuch trockenreiben. Sollten immer noch Klebstoffspuren vorhanden sein, ein geeignetes Lösungsmittel (z.B. Azeton) verwenden. Auf gar keinen Fall dürfen Scheuermittel verwendet werden. Nach der Aufstellung des Geräts ist dieses mittels der Regulierfüße zu nivellieren.

Gasanschluss

Vor dem Anschließen des Geräts muss überprüft werden, ob die zur Verfügung stehende Gasart mit jener für das Gerät vorgesehenen übereinstimmt und somit dessen Eignung sichergestellt werden. Sollten die beide Gasarten nicht übereinstimmen, ist wie im Abschnitt "Betrieb mit einer von der Voreinstellung abweichenden Gasart" vorzugehen. Der Anschluss an die am Boden des Geräts vorhandene Gewindemuffe mit einem Durchmesser von $\frac{3}{4}$ Zoll kann unter Verwendung eines genormten Schnellanschlusses fest oder beweglich erfolgen. Falls biegsame Leitungen verwendet werden, müssen diese aus rostfreiem Edelstahl bestehen und den geltenden Vorschriften entsprechen. Alle Dichtungen der Gewindeanschlüsse müssen aus Materialien hergestellt sein, die für die Verwendung mit Gas zertifiziert wurden. Oberhalb eines jeden einzelnen Geräts muss in leicht erreichbarer Lage ein Sperrhahn montiert sein, durch den am Arbeitsende das Gas abgedreht werden kann. Nach durchgeführtem Anschluss ist dessen Dichtigkeit mit Hilfe eines Sprays zur Aufspürung von Gasaustritt zu überprüfen.

Elektrischer Anschluss

Vor dem Anschließen des Geräts muss überprüft werden, ob die zur Verfügung stehende Spannung mit jener für das Gerät vorgesehenen übereinstimmt und somit deren Eignung sichergestellt werden. Sollten die Spannungen nicht übereinstimmen und ein Spannungswechsel erforderlich sein, muss der Anschluss wie im elektrischen Schema abgebildet verändert werden. Die Klemmleisten befinden sich hinter der Bedienblende der Auflageplatte. Weiters ist die Wirksamkeit der Erdung zu überprüfen und sicherzustellen, dass die Erdleitung von der Anschluss-Seite her länger ist, als die anderen Leitungen. Das Anschlusskabel muss einen für die vom Gerät aufgenommene Spannung geeigneten Querschnitt aufweisen und mindestens dem Typ H05 RN-F entsprechen. **Gemäß den internationalen Bestimmungen muss oberhalb des Geräts eine allpolige Vorrichtung mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm installiert werden, die jedoch das GELB-GRÜNE Erdungskabel nicht unterbrechen darf.** Die Einrichtung muss in unmittelbarer Nähe

des Geräts angebracht und zugelassen sein, sowie über eine der Aufnahme des Geräts entsprechenden Stromfestigkeit verfügen (siehe technische Merkmale).

Das Gerät muss weiters mit einem EQUIPOTENZIAL-Ausgleich verbunden sein. Die Klemmleiste für den Anschluss befindet sich nahe der Öffnung für das Versorgungskabel und ist durch ein Etikett mit dem Symbol gekennzeichnet (Abb. 10 – S. 5).

Wenn man einen Sicherheitsschalter benutzt, soll man den folgenden Anweisen folgen:

- Im Verhältnis zu dem Gerät, die verlorene Spannung für solche Maschine kann 1mA sein, ohne Begrenzung für den Maximum für jede kW Leistung eingestellt. Außerdem muss man kontrollieren, dass alle Sicherheitsschalter, die im Handel sind, eine Toleranz niedriger als 50% haben. Deshalb muss man einen richtigen Schalter wählen.
- Anschließen nur eine Maschine mit jedem Schalter.
- Nachdem lange Zeit die Maschine nicht gelaufen hat oder im Lager gewesen ist, ist manchmal möglich, dass bei Inbetriebnahme die Sicherheitsschalter eingeschaltet werden. Die wichtige Ursache ist die Isolierungsfeuchtigkeit. Man kann das Problem einfach lösen mit einer kurzen Heizung. Vorher muss man das Sicherheitsthermostat ausschalten.

Anschluss an die Wasserversorgung

Das Wasserzuflussrohr unter Einhaltung der geltenden gesetzlichen Bestimmungen mit der Wasserversorgung verbinden.

Anschluss an den Abfluss

Das Abflussrohr darf nicht direkt mit der gewöhnlichen Abflussleitung verbunden werden, sondern muss **oberhalb** einer Sammelgrube positioniert werden. Der Abstand des Rohrs muss so groß sein, dass jeder Kontakt mit den Wänden der Sammelgrube und dem in ihr enthaltenem Wasser vermieden und eine Verunreinigung der im Becken befindlichen Speisen verhindert wird.

Überprüfung der Dichtigkeit und des Versorgungsdrucks (Abb. 11 – S. 5).

Bevor mit der Überprüfung des Drucks begonnen werden kann, muss die Dichtigkeit der Gasanlage mit einem dafür vorgesehenen Spray bis zur Düse kontrolliert werden. Dadurch soll sichergestellt werden, dass das Gerät während des Transports keinen Schaden genommen hat. Anschließend den Eintrittsdruck mit einem Manometer - entweder aus "U"-förmigen Rohr oder elektronischer Art mit Mindestzerlegung 0,1 mbar - überprüfen. Um die Messung durchführen zu können, ist die Verschluss-Schraube (1) vom Druckanschluss (2) zu entfernen und dieser mit dem Röhrchen des Manometers zu verbinden. Das Gasversorgungsventil des Geräts öffnen, den Abgabedruck überprüfen und das Ventil wieder schließen. Das Röhrchen entfernen und die Verschluss-Schraube sorgfältig wieder in den Druckanschluss einschrauben. Der Druckwert muss innerhalb der unten angeführten Mindest- und Höchstwerte liegen:

Gasart	P _n [mbar]	P _{min} [mbar]	P _{MAX} [mbar]
G20 (Methangas)	20	17	25
G25 (Methangas)	20	17	25
G30 (Butangas)	50	42,5	57,5
G31 (Propangas)	50	42,5	57,5

Sollte der gemessene Druck nicht innerhalb der Grenzwerte der Tabelle liegen, ist der Grund dafür festzustellen. Nach Behebung des Problems erneut den Druck messen.

Überprüfung der Leistung

Normalerweise genügt es zu überprüfen, ob die installierten Düsen den Anweisungen entsprechen und die Brenner einwandfrei funktionieren. Sollte darüber hinaus auch die aufgenommene Leistung kontrolliert werden, kann dafür die "Volumetrische Methode" angewandt werden. Mit Hilfe eines Chronometers und eines Zählers ist es möglich, die an das Gerät abgegebene Gasmenge pro Zeiteinheit zu ermitteln. Die richtige Vergleichsmenge [E] kann mit der in Folge angeführten Formel in Liter/Stunde (l/h) oder in Liter/Minute (l/min) berechnet werden, indem die, in der Tabelle der Brennermerkmale angeführte Nominal- und Mindestleistung durch den unteren Brennwert der voreingestellten Gasart dividiert wird; dieser Wert befindet sich in der Normtabelle oder kann bei der örtlichen Gasversorgungsstelle erfragt werden.

$$E = \frac{\text{Leistung}}{\text{Brennwert}}$$

Die Messung muss bei betriebsfähigem Gerät durchgeführt werden.

Kontrolle des Zündbrenners

Die Flamme des Zündbrenners überprüfen, diese sollte weder zu hoch noch zu niedrig sein, sondern das Thermoelement umhüllen und scharf umrissen sein; im gegenteiligen Fall sind die Nummer der Düse je nach Art des Zündbrenners zu kontrollieren, nähere Erläuterungen dazu in den folgenden Abschnitten.

Kontrolle der Primärluftregelung

Alle Hauptbrenner sind mit einer Primärluftregelung ausgerüstet. Die Überprüfung erfolgt anhand der in der Spalte Luftregelung der Tabelle der Brennermerkmale angeführten Werte. Zur Durchführung der Regelung sind die Darstellungen der folgenden Abschnitte zu befolgen.

ACHTUNG! Sämtliche vom Hersteller geschützten und versiegelten Teile dürfen nur dann vom Installateur reguliert werden, wenn dies ausdrücklich angeführt wird.

EINSTELLUNGEN UND AUSTAUSCH BEI VON DER VOREINSTELLUNG ABWEICHENDEN GASARTEN

Betrieb mit von der Voreinstellung abweichenden Gasarten.

Um das Gerät auf eine andere Gasart umzustellen, ist es notwendig, die Düsen der Hauptbrenner und der Zündbrenner unter Befolgung der in den folgenden Abschnitten angeführten Anweisungen auszutauschen. Die Art der zu montierenden Düse ist aus der Tabelle 2 (S. 7) ersichtlich. Die Düsen des Hauptbrenners, die mit dem relativen Durchmesser in Hundertstel und jene des Zündbrenners, die mit einer Nummer gekennzeichnet sind, befinden sich in einer transparenten Hülle und liegen dem Handbuch bei.

Am Schluss der Umstellung ist die Dichtigkeit der Anschlüsse zu überprüfen sowie sicherzustellen, dass die Zündung und der Betrieb des Zünd- und Hauptbrenners sowohl im Höchstbereich als auch im Mindestbereich einwandfrei funktionieren. Eventuell kann auch noch die Leistung kontrolliert werden.

Nach dem Modifizieren des Typenschilds (Abb. 5, S. 4), wird an der Position **H** der Aufkleber der neuen Gaseinspeisung aus dem Zubehörkit aufgeklebt.

Austausch der Hauptbrennerdüse (Abb. 12 – S. 5)

Für den Austausch der Hauptbrennerdüse ist die Tür des Unterschranks zu öffnen. Mit einem Schraubenzieher die Schraube, welche die Primärluftregelung (1) blockiert lösen und die Regelung (2) vollständig öffnen. Die Düse (3) mit einem Schlüssel herausschrauben und durch eine für die eingesetzte Gasart geeignete Düse ersetzen (siehe Tabelle 2 – S. 7). Nach dem Montieren der neuen Düse diese gut festziehen und die Regelung der Primärluft laut den Anweisungen des nachfolgenden Abschnitts durchführen. Nach Beendigung aller Arbeiten die vorher entfernten Teile wieder anbringen.

Primärluftregelung des Hauptbrenners (Abb. 12 – S. 5)

Nach dem Austausch der Hauptbrennerdüse ist die Regelung der Primärluft durchzuführen: die Schraube (1), welche den Bügel der Regelung (2) hält, lösen, den Wert "x" laut den Angaben der Tabelle 2 (pag.44) einstellen, die Schraube (1) wieder anziehen und die Richtigkeit des Werts "x" überprüfen.

Austausch des By-Pass (Abb. 13, 14 – S. 5)

Für den Austausch des By-Pass sind zuerst die Drehschalter (1) und die Bedienblende (2) zu entfernen. Nach Freimachen des Arbeitsbereichs den By-Pass (3) mit einem Schraubenzieher herausschrauben und durch einen für die eingesetzte Gasart geeigneten By-Pass ersetzen (siehe Tabelle 2 – S. 7). Den By-Pass ganz festziehen und die Bedienblende und die Drehschalter wieder anbringen.

Austausch der Zündbrennerdüse (Abb. 15 – S. 5)

Für den Austausch der Zündbrennerdüse ist die Tür des Unterschranks zu öffnen, der Anschluss (1), der die Leitung für die Gasversorgung des Zündbrenners (2) festhält herausschrauben und die Düse (3) zu entfernen. Die Düse durch eine für die eingesetzte Gasart geeignete Düse ersetzen (siehe Tabelle 2 – S. 7). Nach Montage der neuen Düse die Leitung wieder anbringen und den Anschluss ganz hineinschrauben.

BEDIENUNGSANLEITUNGEN

Gasbetriebener Nudelkocher (Abb. 16 – S. 6)

Beim Anzünden der Brenner der Nudelkocher ist wie folgt vorzugehen:

- Den Drehschalter (1) von der geschlossenen Position ● auf die Position Zündung ★ drehen;
- den Schalter ganz hineindrücken;
- den piezoelektrischen Zündknopf (2) ★drücken, um den Zündbrenner anzuzünden;
- den Schalter gedrückt halten, bis sich das Thermoelement erwärmt und den Zündbrenner am Brennen hält. Dieser Vorgang kann durch die, auf der Verbrennungskammer vorhandene Öffnung überprüft werden;
- den Hauptbrenner anzünden und auf die gewünschte Position von max. 🔥 auf min. 🔥 stellen.

Um den Hauptbrenner auszuschalten, den Drehschalter nach rechts bis auf die Position Zündung drehen, um auch den Zündbrenner auszuschalten ★, den Schalter weiter auf die geschlossene Position ● drehen

Elektrischer Nudelkocher (Abb. 17 – S. 6)

Um ein Becken des Nudelkochers zu erhitzen, ist wie folgt vorzugehen:

- den Drehschalter (1) auf die gewünschte Position stellen. Die grüne Kontroll-Lampe leuchtet auf, um das Einschalten der Heizwiderstände anzuzeigen.

Es wird empfohlen, den Heizwiderstand zum schnellen Erreichen der gewünschten Temperatur zuerst auf die Höchsttemperatur zu stellen und einige Minuten in dieser Position zu lassen, anschließend den Drehschalter auf die gewünschte Position drehen.
Zum Ausschalten des Nudelkochers den Drehschalter wieder auf die Position **0** stellen.

Position [Nr.]	Verwendung
0	Nudelkocher ausgeschaltet
1	Warmhalten
2	Kochen
3	Beginn des Kochvorgangs

Anfüllen des Beckens (Abb. 18 – S. 6)

Zuallererst ist zu kontrollieren, ob der im Inneren des Geräts angebrachte Abflusshahn vollständig geschlossen ist. Anschließend den Wasserzuflusshahn (1) gegen den Uhrzeigersinn drehen und das Becken bis zur Einkerbung mit Wasser füllen. Es wird empfohlen, den Hahn während des Kochvorgangs leicht offen zu lassen, damit der richtige Wasserstand erhalten und das Abfließen des durch Stärkeabgabe hervorgerufenen Schaums durch den Überlauf ermöglicht wird.

Entleeren des Beckens (Abb. 19 – S. 6)

Um das Becken zu entleeren, ist die Tür des Unterschranks zu öffnen und das in seinem Inneren angebrachte Abflussventil durch Drehen des Hebels (1) gegen den Uhrzeigersinn zu betätigen.

Das Gerät ist vor dem Wasserabfluss unbedingt abzuschalten.

ACHTUNG! Das Gerät nur unter Beaufsichtigung benutzen. Den Nudelkocher niemals ohne Wasser in Betrieb setzen.

Betriebsstörungen

Wenn sich das Gerät aus irgendeinem Grund nicht einschalten lässt oder sich während des Betriebs ausschaltet, ist die Energiezufuhr und die korrekte Einstellung der Betriebsfunktionen zu kontrollieren, sind keine Fehler feststellbar, ist der Kundendienst zu verständigen.

PFLEGE DES GERÄTS UND WARTUNG

Reinigung

ACHTUNG! Vor dem Beginn der Reinigungsarbeiten ist sicherzustellen, dass der Netzanschluss des Geräts unterbrochen wurde und das Gassperrventil geschlossen ist. Während der Reinigungsarbeiten ist der Einsatz eines direkten Wasserstrahls oder eines Hochdruckwasserstrahls zu vermeiden. Die Reinigung ist nur bei erkalteten Geräten durchzuführen.

Die Teile aus Edelstahl sind mit lauwarmem Wasser, einem neutralen Reinigungsmittel und einem Tuch zu säubern; das Reinigungsmittel muss für die Reinigung von rostfreiem Stahl geeignet sein und darf keine scheuernden oder ätzenden Substanzen enthalten. Keine normale Stahlwolle oder Ähnliches verwenden, da durch die Ablagerung von Eisen Roststellen entstehen könnten. Ebenso wird von der Verwendung von Glaspapier oder Schmirgelpapier abgeraten. Nur bei starken Schmutzverkrustungen kann Bimsstein in Pulverform benutzt werden, obwohl der Einsatz eines synthetischen Reibschwamms

oder rostfreier Stahlwolle empfehlenswerter ist. Nach dem Abwaschen ist das Gerät mit einem weichen Tuch abzutrocknen.

Sollte das Gerät über einen längeren Zeitraum hinweg nicht benutzt werden, wird empfohlen, den Gashahn zu schließen, den eventuellen Stromanschluss zu unterbrechen und alle Oberflächen mit einem mit Vaselineöl getränktem Tuch abzureiben, wodurch eine pflegende Schutzschicht aufgetragen wird. Von Zeit zu Zeit sind die Räumlichkeiten durchzulüften.

Wartung

ACHTUNG! Vor der Durchführung jeglicher Wartungs- oder Reparaturarbeiten ist sicherzustellen, dass der Netzanschluss des Geräts unterbrochen wurde und das Gassperrventil geschlossen ist.

Die folgenden Wartungsarbeiten sind mindestens einmal im Jahr von Fachpersonal durchzuführen. Es empfiehlt sich daher, einen Wartungsvertrag abzuschließen.

- Den einwandfreien Betrieb aller Kontroll- und Sicherheitsvorrichtungen überprüfen.
- Die korrekte Zündung der Brenner und den einwandfreien Betrieb auch bei kleinster Flamme überprüfen.
- Die Dichtigkeit der Gasleitung überprüfen.
- Den Zustand des Stromkabels überprüfen.
- Die Abzugsrohre der Geräte Typ 'B' gemäß den im Aufstellungsland geltenden Vorschriften reinigen.
- Der Gashahn sollte geschmiert werden, da diese Arbeit jedoch mühsam und wenig sicher ist, empfiehlt sich der Austausch des Hahns.

AUSTAUSCH VON BESTANDTEILEN

ACHTUNG! Vor jedem Austausch ist sicherzustellen, dass der Netzanschluss des Geräts unterbrochen wurde und das Gassperrventil geschlossen ist.

Sicherheitsgashahn

Um den Sicherheitshahn auszutauschen, sind die Drehschalter und die Bedienblende zu entfernen, dann sind nacheinander der Stutzen der Hauptbrennerleitung, der Stutzen der Zündbrennerleitung, das Thermoelement und am Schluss der Rampenstutzen loszuschrauben. Nun das Teil austauschen.

Thermoelement

Um das Thermoelement des Nudelkochers auszutauschen, sind die Drehschalter und die Bedienblende zu entfernen. Dann den Anschluss des Thermoelements am Hahn und den am Zündbrennerkörper abschrauben und das Teil austauschen.

Widerstände (Abb. 20– S. 6)

Um die Widerstände auszutauschen, ist die Tür des Unterschranks zu öffnen. Die Befestigungsschrauben (2) der Schutzvorrichtung der Widerstände (1) aufschrauben und diese entfernen. Dann die Schrauben (3) des auszutauschenden Widerstands losschrauben, den Widerstand lösen und herausziehen.

Elektrische Komponenten des elektrischen Nudelkocher (Abb. 21, S. 6)

Um den Regler (5), und das schaltschultz (4), das klemmenbrett (2) des Nudelkocher zu ersetzen, ist es notwendig die Befestigungsschrauben der Instrumententafel (1) zu entfernen. Dann werden die Kabelverbindungen gelöst, um die Komponenten auszutauschen. Wenn der Austausch abgeschlossen ist, werden die Kabel nach dem Schaltplan wieder zusammengesteckt.

FÜR DEN AUSTAUSCH DÜRFEN AUSSCHLISSLICH VOM HERSTELLER GELIEFERTE ORIGINALERSATZTEILE VERWENDET WERDEN. DIE ARBEITEN MÜSSEN VON AUTORISIERTEN FACHKRÄFTEN DURCHGEFÜHRT WERDEN.

ACHTUNG! Sollten Teile der Gasanlage von den Austauscharbeiten betroffen sein, ist die Dichtigkeit derselben und der einwandfreie Betrieb der verschiedenen Elemente zu überprüfen.

DER HERSTELLER BEHÄLT SICH DACH RECHT VOR, OHNE VORANKÜNDIGUNG DIE EIGENSCHAFTEN DER AUF DIESEN SEITEN VORGESTELLTEN PRODUKTE ZU ÄNDERN.