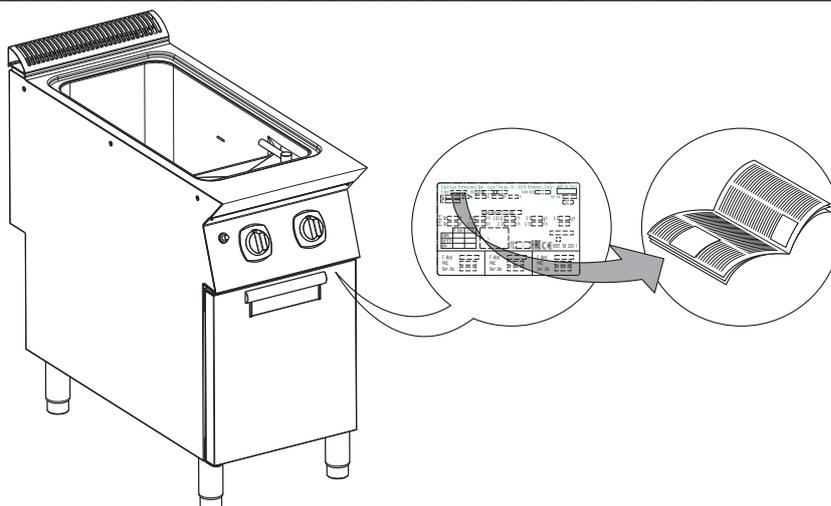


INHALT

I. BILDER	2
II. TYPENSCHILD und TECHNISCHE DATEN.....	35
III. ALLGEMEINE HINWEISE	37
IV. UMWELTSCHUTZ	39
1. VERPACKUNG.....	39
2. BETRIEB.....	39
3. REINIGUNG	39
4. ENTSORGUNG.....	39
V. INSTALLATION.....	39
1. BEZUGSNORMEN.....	39
2. AUSPACKEN	39
3. AUFSTELLUNG	39
4. ABGASFÜHRUNG UND BELÜFTUNG.....	40
5. ANSCHLÜSSE	41
6. SICHERHEITSTHERMOSTAT	42
7. VOR BEENDUNG DER INSTALLATIONSARBEITEN.....	42
VI. ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER	43
1. GEBRAUCH DES NUDELKOCHERS	43
VII. REINIGUNG.....	46
1. AUSSENTEILE.....	46
2. SONSTIGE OBERFLÄCHEN.....	46
3. KALK	46
3. LÄNGERER STILLSTAND	46
4. INNENTEILE	46
VIII. WARTUNG	46
1. WARTUNG	46

II. TYPENSCHILD UND TECHNISCHE DATEN



ACHTUNG

Die vorliegende Anleitung bezieht sich auf verschiedene Geräte. Stellen Sie den Typ des gekauften Gerätes auf dem Schild unter der Bedienblende fest (siehe obere Abbildung).

TABELLE A - Technische Daten Gasgeräte - N9E			
MODELLE		+9PCGD1MF0 400mm	+9PCGD2MF0 800mm
TECHNISCHE DATEN			
Anschluss ISO 7/1	Ø	1/2"	1/2"
Nennwärmeleistung (kW)	Max	16,5	33
	Min	-	-
Bautyp		A1	A1

TABELLE A - Technische Daten Elektrogeräte - N9E			
MODELLE		+9PCED1MF0 +9PCED1MFV 400mm	+9PCEH2MF0 800mm
TECHNISCHE DATEN			
Anschlussspannung	siehe	400	400
Phasen	Anz.	3+N	3+N
Frequenz	Hz	50/60	50/60
Beckeninhalt	l	40	40+40
Nennwärmeleistung	kW	10	20
Querschnitt Netzkabel	mm ²	2,5	6

TABELLE A - Technische Daten Gas-/Elektrogeräte - N7E						
MODELLE		+7PCGD1KF0 400mm	+7PCGH2KF0 800mm	+7PCED1KF0 400mm	+7PCEH2KF0 800mm	+7PCED1KFP 400mm
TECHNISCHE DATEN						
Beckenkapazität (Füllstand)	Liter	25	25+25	25	25+25	25
Anschluss ISO 7/1	Ø	1/2"	1/2"	-	-	-
Nennwärmeleistung	kW	11,5	23	-	-	-
Bautyp		A1	A1	-	-	-
Netzspannung	V	-	-	380-400	380-400	380-400
Phasen	Anz.	-	-	3N	3N	3N
Frequenz	Hz	-	-	50/60	50/60	50/60
Höchstleistung	kW	-	-	5,4-6	10,8-12	8,2-9
Querschnitt Netzkabel	mm ²	-	-	1,5	4	2,5

Die Abbildung zeigt das an der Maschine angebrachte Typenschild:

GASGERÄTE

Electrolux Professional SpA - Viale Treviso 15 - 33170 Pordenone (Italy)														
F.Mod. []	PNC 9PDX []	Ser.No. []												
Comm.Mod. []	EI: []	[] - [] Hz [] kW [] A												
EI: []														
Σ Qn [] kW	Type-Bauart-Tipo []													
G 20 [] m³/h	G 25/G 25.1 [] m³/h	G 30 [] kg/h G 31 [] kg/h												
G 110 [] m³/h	G 120 [] m³/h	G 150 [] m³/h												
<table border="1"> <tr> <td></td> <td>P bar</td> <td>T °C</td> </tr> <tr> <td>WORK</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>SAFETY</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>MAX</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>				P bar	T °C	WORK			SAFETY			MAX		
	P bar	T °C												
WORK														
SAFETY														
MAX														
F.Mod []	F.Mod []	F.Mod []												
PNC []	PNC []	PNC []												
Ser.No []	Ser.No []	Ser.No []												

ELEKTROGERÄTE.

Electrolux Professional SpA - Viale Treviso 15 - 33170 Pordenone (Italy)														
F.Mod. []	PNC 9PDX []	Ser.No. []												
Comm.Mod. []	EI: []	[] - [] Hz [] kW [] A												
EI: []														
<table border="1"> <tr> <td></td> <td>P bar</td> <td>T °C</td> </tr> <tr> <td>WORK</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>SAFETY</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>MAX</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>				P bar	T °C	WORK			SAFETY			MAX		
	P bar	T °C												
WORK														
SAFETY														
MAX														
F.Mod []	F.Mod []	F.Mod []												
PNC []	PNC []	PNC []												
Ser.No []	Ser.No []	Ser.No []												

Im Folgenden wird die Bedeutung der verschiedenen aufgeführten Daten erläutert:

- F.Mod.....Herstellerbezeichnung des Produktes
- Comm.Model Handelsbezeichnung
- PNC Produktionscode
- Ser.No Seriennummer
- EI:.....Anschlussspannung+Phase
- Hz: Netzfrequenz
- kW:..... Maximale Leistungsaufnahme
- A Stromaufnahme
- Power unit EI:..... Leistung
- I Schutz gegen Staub und Wasser
- CE..... CE-Kennzeichnung
- AB..... Zertifizierungs-Nummer
- Gassicherheit
- N certification group
- 0051..... Benannte Stelle
- EN 203-1 EU-Norm
- L..... Logo IMQ/GS
- Cat..... Gasart
- Pmbar Gasdruck

Electrolux Professional SpA
 Viale Treviso, 15
 33170 Pordenone
 (Italy).....Hersteller

Bei der Installation des Gerätes sicherstellen, dass die elektrischen Anschlusswerte mit den Daten auf dem Typenschild übereinstimmen.

III. ALLGEMEINE HINWEISE

- Lesen Sie die Betriebsanleitung vor dem Gebrauch des Gerätes aufmerksam durch.

- Bewahren Sie die Anleitung für den Gebrauch nach der Installation auf.



- **BRANDGEFAHR** - Halten Sie den Bereich um das Gerät sauber und frei von Brennstoffen. Keine entzündlichen Materialien in der Nähe dieses Geräts aufbewahren.



- Das Gerät an einem gut belüfteten Ort installieren, um das Entstehen gefährlicher Mischungen mit unverbrannten Gasen am Aufstellungsort des Gerätes zu vermeiden.

- Für den Luftaustausch ist die notwendige Menge Luft für die Verbrennung von 2 m³/h/kW Gasleistung sowie das „Wohlergehen“ des Küchenpersonals zu berücksichtigen.

- Eine unzureichende Belüftung führt zu Erstickung. Verdecken Sie das Belüftungssystem im Aufstellungsraum des Gerätes nicht. Die Belüftungs- oder Auslassöffnungen dieses oder anderer Geräte nicht verdecken.



- Bringen Sie die Notfallnummern an einem sichtbaren Ort an.

- Installation und Wartung dürfen nur durch vom Hersteller autorisierte Fachkräfte ausgeführt werden. Für technische Serviceleistungen müssen die vom Hersteller autorisierten Kundendienststellen aufgesucht werden. Original-Ersatzteile verlangen.

- Dieses Gerät wurde zum Garen von Speisen entwickelt. Es ist für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Ein anderer als der angegebene Gebrauch ist unsachgemäß.

- Dieses Gerät darf nicht durch Minderjährige oder Erwachsene benutzt werden, die körperlich behindert, in ihrer Wahrnehmungsfähigkeit oder ihren geistigen Kräften eingeschränkt sind oder denen Erfahrung und Kenntnisse zum Gebrauch des Gerätes fehlen. Kinder dürfen das Gerät nicht zum Spielen verwenden; Die Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern ausgeführt werden.

- Das Bedienpersonal des Gerätes muss geschult und über die mit dem Gerätebetrieb verbundenen Gefahren unterrichtet sein.

- Überwachen Sie das Gerät während des Betriebs

- Schalten Sie das Gerät im Schadensfall oder bei Störungen ab.

- Verwenden Sie keine chlorhaltigen Produkte, auch nicht in verdünnter Form (wie Natronbleichlaug, Chlorwasserstoff oder Salzsäure, usw.), um das Gerät oder den Boden unter dem Gerät zu reinigen. Verwenden Sie zum Reinigen der Stahlteile keine Metallgegenstände (Bürsten oder Scheuerschwämme).

- Vermeiden Sie, dass die Kunststoffteile mit Öl oder Fett in Kontakt kommen.
- Lassen Sie auf dem Gerät keine Krusten aus Schmutz, Fett, Speiseresten oder anderem entstehen.
- Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.
- Verwenden Sie zur Gerätereinigung weder Sprühwasser noch Dampf.
- Der gewogene Schalldruckpegel A darf 70 dB (A) nicht überschreiten
- Diese Bedienungsanleitung ist auch im elektronischen Format erhältlich, kontaktieren Sie bitte Ihren Händler oder zuständigen Kundendienst.
- Vor dem Gerät muss ein Schutzschalter installiert werden. Der Abstand der Kontaktöffnungen und der maximale Wert des Leckstroms richten sich nach der geltenden Vorschrift.
- Das Gerät an eine Erdung anschließen und mit der Schraube unter dem Rahmen im hinteren Bereich in einen Potentialausgleichsknoten einbinden. Die Schraube ist mit dem folgenden Symbol  gekennzeichnet.
- Es empfiehlt sich, das Gerät mindestens alle 12 Monate durch eine autorisierte Fachkraft überprüfen zu lassen. Zu diesem Zweck sollte ein Wartungsvertrag abgeschlossen werden
- Das Symbol  auf dem Gerät weist darauf hin, dass dieses nicht wie Hausmüll behandelt werden darf, sondern auf korrekte Weise entsorgt werden muss, um mögliche Umweltbelastungen und Gesundheitsschäden zu vermeiden. Wenden Sie sich für weitere Informationen zum Recycling des Produktes an die lokale Vertretung oder den Fachhändler des Gerätes, an den Kundendienst oder die für die Abfallentsorgung zuständige lokale Behörde.
- Das Symbol  "Betriebsanleitung lesen" weist darauf hin, dass die Betriebsanleitung vor der Durchführung von Arbeiten jeder Art gelesen werden muss.

Werden die o.a. Hinweise nicht befolgt, kann die Anwendungssicherheit des Gerätes beeinträchtigt werden. Die Missachtung der o.a. Hinweise bewirkt automatisch den Verfall der Garantie.

IV. UMWELTSCHUTZ

1. VERPACKUNG



Die für die Verpackung verwendeten Materialien sind umweltfreundlich und können gefahrlos gelagert oder in einer speziellen Müllverbrennungsanlage verbrannt werden.

Kunststoffteile, welche einer eventuellen Entsorgung durch Recycling unterliegen, sind wie folgt gekennzeichnet:



Polyethylen: äußere Verpackungsfolie, Schutzhülle der Anleitung, Schutzhülle der Gasdüsen.



Polypropylen: obere Verpackungspaneelle, Verpackungsbänder.



PS-Hartschaum: Schutzecken.

2. BETRIEB

Unsere Geräte wurden für hohe Leistungen und Wirkungsgrade entwickelt. Zur Reduzierung des Strom-, Wasser- oder Gasverbrauchs das Gerät nicht ohne zu kochen in Betrieb nehmen und nicht unter Bedingungen verwenden, die den optimalen Betrieb beeinträchtigen (z.B. geöffnete Türen oder Deckel usw.); Das Gerät ist nur an einem gut belüfteten Ort zu verwenden, um das Entstehen gefährlicher Mischungen mit unverbrannten Gasen im Raum zu vermeiden.

Das Gerät nach Möglichkeit nur vor dem Gebrauch vorheizen.

3. REINIGUNG

Aus Umweltschutzgründen wird empfohlen, das Gerät (außen und falls notwendig innen) mit Produkten zu reinigen, die zu mehr als 90 % biologisch abbaubar sind (für weitere Informationen siehe Kapitel V "REINIGUNG").

4. ENTSORGUNG



Umweltgerecht entsorgen. Unsere Geräte werden zu mehr als 90% des Gewichts aus wiederverwertbaren Metallen (Edelstahl, Eisen, Aluminium, verzinktem Blech, Kupfer, usw.) hergestellt.

Das Gerät ist vor der Entsorgung unbrauchbar zu machen, indem das Stromkabel und jegliche Schließvorrichtung entfernt werden, um zu verhindern, dass jemand im Geräteinnern eingeschlossen werden kann.

V. INSTALLATION

- Vor Installation dieses Gerätes die vorliegenden Installations- und Wartungsanweisungen aufmerksam durchlesen.



- Die Installation, Wartung und Umstellung auf eine andere Gasart dürfen nur durch vom Hersteller autorisierte Fachkräfte ausgeführt werden.

- Die Missachtung der Anweisungen für eine korrekte Installation, Umstellung und Umrüstung des Gerätes kann zur Beschädigung des Gerätes und Gefahr für Personen führen und bewirkt den Verfall der Herstellergarantie.

1. BEZUGSNORMEN

- Die Geräteinstallation gemäß den Sicherheitsvorschriften und den gültigen lokalen Bestimmungen vornehmen.

2. AUSPACKEN

ACHTUNG!

Das Gerät sofort auf eventuelle Transportschäden überprüfen.

- Der Spediteur trägt die Haftung für die Sicherheit der Ware während des Transports und der Übergabe.
- Überprüfen Sie die Verpackung vor und nach dem Abladen.
- Reklamieren Sie offensichtliche und versteckte Mängel beim Spediteur und vermerken Sie eventuelle Schäden oder fehlende Ware bei der Übergabe auf dem Transportdokument.
- Der Fahrzeugführer muss das Transportdokument unterzeichnen: Der Spediteur kann die Reklamation zurückweisen, wenn das Transportdokument nicht unterzeichnet worden ist (der Spediteur kann das notwendige Formular zur Verfügung stellen).



- Die Verpackung entfernen und darauf achten, das Gerät nicht zu beschädigen. Tragen Sie dabei immer Schutzhandschuhe.
- Die Schutzfolien vorsichtig von den Metalloberflächen abziehen und eventuelle Klebstoffreste mit einem geeigneten Lösungsmittel entfernen.
- Den Spediteur innerhalb von 15 Tagen ab der Übergabe auffordern, die Ware hinsichtlich versteckter Schäden oder fehlender Teile zu überprüfen, die sich erst nach dem Auspacken zeigen.
- Die gesamte der Verpackung beiliegende Dokumentation aufbewahren.

3. AUFSTELLUNG

- Das Gerät vorsichtig handhaben, um Beschädigungen desselben oder Gefährdungen von Personen zu vermeiden. Für den Transport und die Aufstellung eine Palette benutzen.
- Aus dem Installationsplan dieser Betriebsanleitung gehen die Geräteabmessungen und die Anordnung der Anschlüsse (Gas - Strom - Wasser) hervor. Vor Ort kontrollieren, dass alle erforderlichen Anschlüsse verfügbar und einsatzbereit sind.
- Das Gerät kann einzeln oder gemeinsam mit anderen Geräten derselben Produktlinie installiert werden.
- Die Geräte sind nicht zum Einbau vorgesehen. Halten sie einen Abstand von mindestens 10 cm zwischen dem Gerät und seitlichen oder hinteren Wänden ein.
- Die Oberflächen, die den oben genannten Abstand zum Gerät nicht einhalten, sind von diesem auf geeignete Weise zu isolieren.

- Stellen Sie das Gerät in einem geeigneten Abstand von eventuellen Wänden aus brennbarem Material auf. Keine entzündlichen Materialien oder Flüssigkeiten in der Nähe des Gerätes aufbewahren oder benutzen.
- Halten Sie einen Abstand zwischen dem Gerät und eventuellen seitlichen Wänden ein, der in der Folge die Ausführung von Service- oder Wartungstätigkeiten zulässt.
- Nach der Aufstellung die Ausrichtung des Gerätes überprüfen und ggf. korrigieren. Eine falsche Ausrichtung kann den Betrieb des Gerätes beeinträchtigen.

3.1. GERÄTEZUSAMMENSCHLUSS

- (Abb. 1A) Die Bedienblenden der Geräte durch Ausdrehen der 4 Befestigungsschrauben abnehmen.
- (Abb. 1B) Von der Seitenwand jeder zu verbindenden Geräteseite die Befestigungsschraube entfernen, die der Bedienblende am nächsten ist.
- (Abb. 1D) Die Geräte aneinander stellen und durch Drehen der Stellfüße planeben ausrichten, bis die Oberflächen übereinstimmen.
- (Abb. 1C) Eines der beiden im Innern der Geräte befindlichen Plättchen um 180° drehen.
- (Abb. E) Vom Innern der Bedienblende desselben Gerätes aus die beiden Geräte an der Vorderseite verbinden, indem eine Schraube TE M5x40 (mitgeliefert) in den gegenüberliegenden Einsatz geschraubt wird.
- (Abb. 1F) An der Rückseite der Geräte in die Seitenaufnahmen der Rückwände das mitgelieferte Verbindungsplättchen einsetzen. Das Plättchen mit den beiden mitgelieferten Senkschrauben M5 befestigen.

3.2. BEFESTIGUNG AM BODEN

Einzelinstallierte, ein halbes Modul breite Standgeräte müssen entsprechend den dem Zubehör beiliegenden Anweisungen am Boden befestigt werden, andernfalls besteht Kippgefahr (F206136).

3.3. INSTALLATION AUF TRÄGERN FÜR BRÜCKEN-ODER ÜBERHANGLÖSUNGEN ODER AUF ZEMENTSOCKEL

Befolgen Sie genauestens die dem entsprechenden Zubehör beigelegten Anweisungen. Die dem gewählten Produkt beigelegten Anweisungen befolgen.

3.4. ABDICHTUNG DER FUGEN ZWISCHEN DEN GERÄTEN

Die Packungshinweise der Dichtmasse (Sonderzubehör) beachten.

4. ABGASFÜHRUNG

4.1. GERÄTE DES TYPUS "A1"

Die Geräte des Typs "A1" unter einer Abzugshaube aufstellen, um den Abzug der Verbrennungsgase und Kochdämpfe zu gewährleisten.

5. ANSCHLÜSSE



• Alle Installations- und Wartungsarbeiten der Gas-, Strom- und Wasseranlagen dürfen ausschließlich durch das Versorgungsunternehmen oder einen autorisierten Installateur durchgeführt werden.

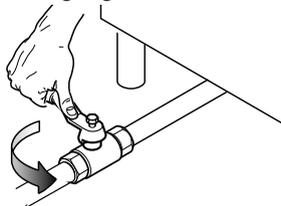
- Die Art des gekauften Gerätes anhand der Daten auf dem Typenschild feststellen.
- Auf den Installationsplänen die Art und die Anordnung der für dieses Gerät vorgesehenen Verbrauchereingänge überprüfen.

5.1. GASGERÄTE

HINWEIS! Dieses Gerät ist für den Betrieb mit Gas G20 20mbar vorgerüstet und zugelassen; für die Umstellung auf eine andere Gasart siehe die Anweisungen des Abschnitts 5.1.6 in diesem Kapitel

5.1.1. VOR DEM ANSCHLUSS

- Überprüfen, ob das Gerät für den Betrieb mit der am Installationsort vorhandenen Gasart vorgerüstet ist. Sollte dies nicht der Fall sein, befolgen Sie die Anweisungen des Abschnitts: "Umstellung / Einstellung Gasgeräte".
- Jedem einzelnen Gerät muss ein schnellschließender/s Absperrhahn/-ventil vorgeschaltet werden. Den Hahn bzw. das Ventil in leicht zugänglicher Position installieren.



- Die Anschlussleitungen von Staub, Schmutz, Fremdkörpern reinigen, die die Gaszufuhr behindern könnten.
- Die Gasversorgungsleitung muss den für den einwandfreien Betrieb aller ans Netz angeschlossener Geräte notwendigen Gasdurchsatz gewährleisten. Eine unzureichende Gasversorgung beeinträchtigt den Betrieb der angeschlossenen Geräte.

ACHTUNG! Eine falsche Ausrichtung kann die Verbrennung beeinflussen und den Betrieb des Gerätes beeinträchtigen.

5.1.2. ANSCHLUSS

- Auf den Installationsplänen die Anordnung des Gasanschlusses auf dem Geräteboden feststellen.
- Falls vorhanden, vor dem Anschluss an die Gasleitung den Plastikschutz vom Gasanschluss des Gerätes entfernen.
- Nach erfolgter Installation die Dichtigkeit der Verbindungsstellen mit Seifenwasserlösung nachweisen.

5.1.3. ÜBERPRÜFUNG DES ANSCHLUSSDRUCKS (alle Modelle, Abb. 2A)

Anhand des Typenschildes überprüfen, ob das Gerät für die vorhandene Gasart geeignet ist (bei Nichteignung siehe die Anweisungen des Abschnitts "Umstellung auf eine andere Gasart"). Der Anschlussdruck wird bei einem Gerät in Betrieb mit einem Manometer gemessen (Mindestdruck 0,1 mbar).

- Die Bedienblende entfernen.
- Die Dichtschaube „N“ des Druckanschlusses entfernen und das Manometer „O“ anschließen.
- Den auf dem Manometer angezeigten Wert mit dem in Tab. „B“ angegebenen Wert (siehe Anhang der Betriebsanleitung) vergleichen
- Liegt der auf dem Manometer angezeigte Druckwert außerhalb des in Tab. „B“ angegebenen Wertebereichs, darf das Gerät nicht eingeschaltet werden. Wenden Sie sich in diesem Fall an das Gasversorgungsunternehmen.

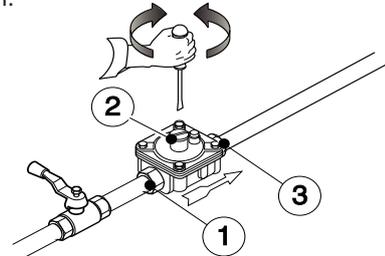
5.1.4. GASDRUCKREGLER

Falls der Gasdruck den angegebenen Wert übersteigt oder (aufgrund von Schwankungen) schwer einstellbar ist, muss vor dem Gerät und in leicht zugänglicher Position der Gasdruckregler (Kode 927225) installiert werden.

Der Druckregler sollte nach Möglichkeit horizontal eingebaut werden, um einen korrekten Ausgangsdruck zu gewährleisten:

- "1" Gasanschluss bauseitig.
- "2" Druckregler;
- "3" Gasanschluss Geräteseite;

Der Pfeil auf dem Regler (→) gibt die Gasströmungsrichtung an.



HINWEIS! Diese Modelle sind für den Betrieb mit Erd- oder Propangas gebaut und zertifiziert. Bei Erdgas ist der Druckregler auf 8" w.c. (20mbar) eingestellt.

5.1.5. PRIMÄRLUFTKONTROLLE (Abb. 3B)

Die Primärluft ist korrekt eingestellt, wenn sich die Flamme bei kaltem Brenner nicht ablöst und es bei heißem Brenner nicht zu einem Flammenrückschlag kommt.

- Die Schraube „A“ ausdrehen und den Luftring „E“ auf den Abstand „H“ gemäß Tabelle B einstellen; Schraube „A“ wieder zudrehen und mit Lack versiegeln.

5.1.6. UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

Tabelle Brennerdüsen "B" (siehe Anhang der Betriebsanleitung) gibt den Düsentyp an, durch den die vom Hersteller installierten Düsen ersetzt werden können (die Nummer ist auf dem Düsenkörper eingestanzt). Nach dem Ersatz muss folgende Kontrollliste vollständig durchgegangen werden:

Check	Ok
• Ersatz Düse/n Brenner	
• korrekte Einstellung Primärluft zu Brenner/n	
• Ersatz Düse/n Zündbrenner	
• Ersatz Schraube/n der Mindestregelung	
• korrekte Einstellung Zündbrenner, sofern notwendig	
• korrekte Einstellung Versorgungsdruck (siehe Tab. Technische Daten/Düsen)	
• Klebeschild (mitgeliefert) mit den Daten der neuen Gasart anbringen	

5.1.6.1 ERSATZ DER DÜSE DES HAUPTBRENNERS (Abb.3B).

- Die Schraube "A" lockern und die Düse "C" abschrauben.
- Die Düse und den Luftring entnehmen.
- Die Düse „C“ durch die für die Gasart passende Düse ersetzen, siehe Angaben in Tabelle „B“ (siehe Anhang der Betriebsanleitung).
- Der Düsendurchmesser ist in Hundertstel-Millimetern auf dem Düsenkörper angegeben.
- Die Düse "C" in den Luftring "E" einsetzen, die beiden zusammgebauten Komponenten wieder korrekt montieren und die Düse "C" bis zum Anschlag einschrauben. Den Luftring "E" auf den Abstand H gemäß Tab. „B“ einstellen.
- Die Schraube "A" bis zum Anschlag eindrehen.

5.1.6.2 ERSATZ DER DÜSE DES ZÜNDBRENNERS (Abb. 3A)

- Die Schraubverbindung "A" ausdrehen und die Düse "B" durch die entsprechende Düse der gewählten Gasart ersetzen (Tabelle „B“, siehe Anhang der Betriebsanleitung).
- Die Kennziffer der Düse ist auf dem Düsenkörper angegeben.
- Die Schraubverbindung "A" wieder festdrehen.

5.1.6.3 ERSATZ DER SCHRAUBE DER MINDESTREGELUNG (Abb.2A)

- Die Schraube der Mindestregelung "M" aus dem Hahn ausdrehen, durch eine für die gewählte Gasart geeignete Schraube ersetzen und diese bis zum Anschlag eindrehen (Tabelle „B“, siehe Anhang der Betriebsanleitung).

5.2. ELEKTROGERÄTE

5.2.1. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS (Abb. 4A - Tab.C).

HINWEIS! Vor dem Anschluss überprüfen, ob Netzspannung und -frequenz mit den Daten auf dem Typenschild übereinstimmen.

- Für den Zugriff auf das Klemmenbrett die Bedienblende des Gerätes durch Lösen der Befestigungsschrauben abnehmen
- Das Netzkabel gemäß dem beigelegten Schaltplan an das Klemmenbrett anschließen.
- Das Netzkabel durch ein Schutzrohr führen (soweit eingebaut) und mit einer Kabelklemme am Rohreingang befestigen.
- Befestigen Sie das Netzkabel mit einer Kabelklemme.

HINWEIS! Der Hersteller lehnt bei Missachtung der Unfallverhütungsvorschriften jegliche Haftung ab.

5.2.2. NETZKABEL

Sofern nicht anders angegeben, werden unsere Geräte ohne Netzkabel ausgeliefert. Der Installateur muss ein flexibles Kabel, das den Mindestanforderungen des Kabeltyps H07RN-F mit Gummiisolierung entspricht, verwenden. Das am Gerät außen vorbei laufende Kabelstück muss mit einem Metall- oder Hartplastikrohr geschützt werden.

5.2.3. SCHUTZSCHALTER

Vor dem Gerät muss ein Schutzschalter angebracht werden. Der Abstand der Kontaktöffnungen und der maximale Wert des Leckstroms richten sich nach der geltenden Vorschrift.

5.3. ERDANSCHLUSS UND POTENTIAL-AUSGLEICHSKNOTEN

Das Gerät an eine Erdung anschließen; danach mittels der Schraube unter dem Rahmen rechts vorne in einen Potentialausgleichsknoten einbinden. Die Schraube ist mit dem folgenden Symbol gekennzeichnet 

5.4. ANSCHLUSS AN DAS WASSERLEITUNGSNETZ Das Gerät muss gemäß den im Einsatzland geltenden einschlägigen Vorschriften und gemäß EN1717 an das Wasserleitungsnetz angeschlossen werden.

Das Gerät muss mit Trinkwasser bei Druckwerten von 1,5 - 3 bar versorgt werden.

ACHTUNG! Liegt der Wasserdruck über dem angegebenen Druckwert, muss zur Vermeidung von Schäden am Gerät ein Druckreduzierer eingebaut werden.

Für eine korrekte Installation muss die Wasserzulaufleitung mit einem mechanischen Filter und einem Absperrhahn an das Versorgungsnetz angeschlossen werden. Vor dem Anschluss des Filters eine gewisse Wassermenge ausfließen lassen, um die Leitung von eventuellen Ablagerungen zu reinigen.

5.5. WASSERAUSLASS

Der Wasserablauf muss mit einem bis mindestens 100 °C wärmeständigen Anschlussrohr hergestellt werden. Der während des Wasserablasses entstehende Dampf darf nicht mit dem Gerät in Berührung kommen.

6. SICHERHEITSTHERMOSTAT

Einige unserer Modelle sind mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der bei Überschreitung eines vorbestimmten Temperaturgrenzwerts automatisch anspricht und die Gasversorgung (Gasgeräte) bzw. die Stromversorgung (Elektrogeräte) unterbricht.

ACHTUNG! Bei Auslösung des Sicherheitsthermostats muss dessen Rücksetzung durch technisches Fachpersonal erfolgen; kontaktieren Sie bitte den technischen Kundendienst. Die Verstellung des Sicherheitsthermostats führt zum Verfall der Garantie.

7. VOR BEENDUNG DER INSTALLATIONSARBEITEN

Alle Anschlüsse mit einer Seifenwasserlösung auf eventuelle Gaslecks prüfen. Keine offenen Flammen bei der Gasdichtungsprüfung verwenden. Alle Brenner einzeln und zusammen einschalten, um die Funktionstüchtigkeit der Gasventile, der Kochstellen und der Zündung zu kontrollieren. Den Kochstellenregler für jeden Brenner und alle Brenner zusammen auf die niedrigste Leistungsstufe stellen; der Installateur muss nach Beendigung der Arbeiten dem Benutzer den Gebrauch des Gerätes erklären. Sollte das Gerät nach Ausführung der Kontrollen nicht korrekt funktionieren, den lokalen Kundendienst verständigen.

VI. BEDIENUNG DES GERÄTES

1. ALLGEMEINE VORSICHTSMASSNAHMEN

- Das Gerät ist für gewerbliche Zwecke ausgelegt und muss von hierfür geschultem Personal benutzt werden.
- Das Vorheizen nach Möglichkeit nur unmittelbar vor dem Gebrauch vornehmen.
- Das Gerät darf ausschließlich für den Zweck benutzt werden, für den es konzipiert wurde: das Kochen in Wasser von Lebensmitteln wie Nudeln, Reis und ähnlichen Produkten. Jeder andere Gebrauch gilt als unsachgemäß.
- Das Gerät darf nicht als Fritteuse verwendet werden.
- Das Becken mindestens bis zur Markierung füllen.
- Das Gerät nicht ohne Wasser benutzen.
- Vor der ersten Inbetriebnahme das Becken und die Körbe wie folgt von den industriellen Schutzfetten reinigen:
- Das Becken mit Wasser und normalem Reinigungsmittel füllen und einige Minuten kochen lassen.
- Das Becken mithilfe des Hahns entleeren und sorgfältig mit sauberem Wasser ausspülen.

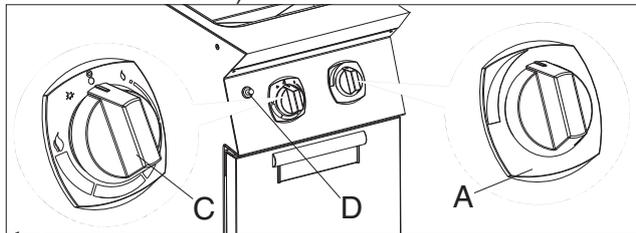
1.1. FÜLLEN DES BECKENS MIT WASSER

- Mit dem Bedienknopf "A" den Hahn öffnen und das Becken bis zur Markierung mit Wasser füllen (Abb. unten).

1.2. BECKENHEIZUNG (GASMODELLE)

Der Bedienknopf des Hahns "C" verfügt über folgende Positionen:

- Aus
- ★ Zündung "Zündbrenner"
- 🔥 Position "max. Flamme" (Phase des Temperaturanstiegs oder der Wiederaufnahme des Siedens)
- 🔥 Position "min. Flamme" (Warmhaltephase des Wassers bei ca. 90°C)



1.3. EINSCHALTEN

1.3.1. ZÜNDBRENNER

HINWEIS: Zünden Sie den Zündbrenner nicht oder lassen Sie denselben nicht eingeschaltet, wenn sich kein Wasser im Becken befindet.

- Den Bedienknopf "C" eindrücken und auf Position "★" drehen.
- Den Bedienknopf ganz eindrücken und gleichzeitig den Knopf der Piezozündung "D" drücken, um die Zündflamme einzuschalten.
- Den Knopf "C" ca. 20 Sekunden gedrückt halten; nach dem Loslassen darf die Zündflamme nicht ausgehen. Andernfalls den Vorgang wiederholen.

Der Zündbrenner kann auch von Hand gezündet werden, indem man eine Flamme an den Zündbrenner annähert.

1.3.2. HAUPTBRENNER

WICHTIG: Den Hauptbrenner nicht einschalten oder eingeschaltet lassen, wenn der Wasserstand unter die Markierung auf der Beckenwand abgesunken ist.

Die Nichtbeachtung dieser Anweisung kann zu ernsthaften Beschädigungen des Kochbeckens und der anderen funktionellen Bauteile des Gerätes führen.

Nach Zündung der Zündflamme:

- Den Bedienknopf "C" auf Position "🔥" drehen.

1.4. KOCHVORGANG

Sobald das Wasser im Becken den Siedepunkt erreicht hat:

- Salz hinzufügen (zur Vermeidung von korrosiven Ablagerungen auf dem Beckenboden sollte nur feines Salz verwendet werden; sollte dies nicht möglich sein, ist das Salz vorher in einem separaten Behälter in Wasser aufzulösen).
- Die Körbe mit dem Gargut in das Becken einführen. Das Überlaufrohr gewährleistet die Aufrechterhaltung der maximalen Wasserfüllung und leitet den beim Kochen entstehenden Schaum ab.
- Mit dem Bedienknopf "C" die Beckenheizung in Funktion der Menge und der Qualität der zu kochenden Speisen einstellen.

1.5. ABSCHALTEN

- Zum Abschalten des Hauptbrenners den Knopf "C" auf die Position "★" drehen.
- Zum Abschalten des Zündbrenners denselben auf die Position "●" stellen.

1.6. BECKENHEIZUNG (ELEKTROMOD.)

Der Bedienknopf des Umschalters hat folgende Positionen:

- 0 Elektrische Stromversorgung ausgeschaltet (grüne Kontrolllampe ausgeschaltet)
- 1 Niedrige **Leistungsstufe**
- 2 - 3 Mittlere **Leistungsstufe**
- 4 Hohe **Leistungsstufe**

Wichtig: Die Beckenheizung nicht einschalten oder eingeschaltet lassen, wenn der Wasserstand unter die Markierung auf der rechten Beckenwand abgesunken ist. Die Nichtbeachtung dieser Anweisung kann zu ernsthaften Beschädigungen des Kochbeckens und der anderen funktionellen Bauteile des Gerätes führen.

1.7. KOCHVORGANG

Sobald das Wasser im Becken den Siedepunkt erreicht hat:

- Salz hinzufügen (zur Vermeidung von korrosiven Ablagerungen auf dem Beckenboden sollte nur feines Salz verwendet werden; sollte dies nicht möglich sein, ist das Salz vorher in einem separaten Behälter in Wasser aufzulösen). Es wird empfohlen, Salz in einem Mengenanteil von 1% bezogen auf das im Becken befindliche Wasser hinzuzufügen (z. B. für 1kg Pasta=10 Liter Wasser+100 g Salz).

ACHTUNG: Wasser mit einer Härte unter 5°F muss stärker gesalzen werden (1.5 statt 1%), um ein besseres Kochergebnis zu erzielen.

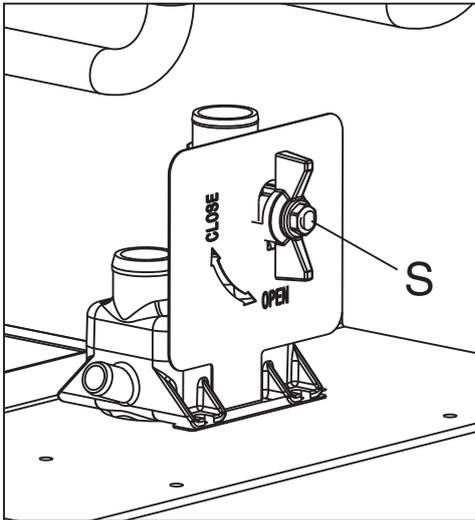
- Die Körbe mit dem Gargut in das Becken einführen. Das Überlaufrohr gewährleistet die Aufrechterhaltung der maximalen Wasserfüllung und leitet den beim Kochen entstehenden Schaum ab.
- Den Umschalter je nach Menge und Qualität der zu kochenden Speisen einstellen.

1.8. ABSCHALTEN

- Zum Ausschalten des Gerätes den Bedienknopf des Leistungsreglers auf die Position "0" drehen.

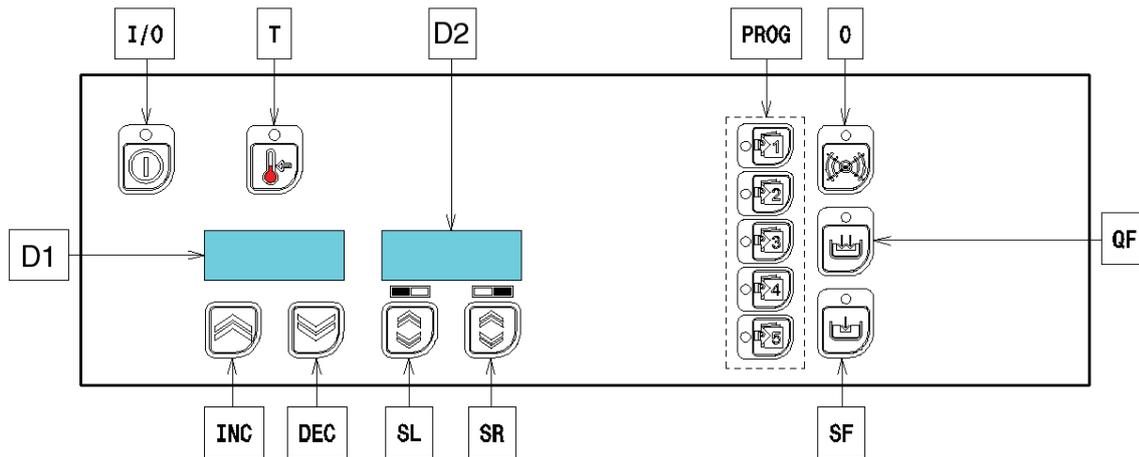
1.9. NACH BEENDETEM GARVORGANG

- Das Becken durch Öffnen des innen befindlichen Auslassventils "S" leeren, um korrosive Ablagerungen im Becken zu vermeiden.
- Das Becken und die Körbe von eventuellen Speiseresten säubern.



ACHTUNG! Führen Sie diese Arbeit nur nach dem Abkühlen des Gerätes aus (die Restwärme der Heizung kann auch nach dem Abschalten das entleerte Becken beschädigen). Sollte dies nicht möglich sein, lassen Sie beim Ablaufen des Kochwassers gleichzeitig Kaltwasser in das Becken laufen.

1.10. ELEKTROMODELL MIT ELEKTRONISCHEN KONTROLLE (N7E)



- I/O** - Taste ON/OFF
T - Taste Temperaturanzeige in Echtzeitmodus
INC - Tasten Einstellung Temperatursteigerung (Standardmodus) / Tasten Einstellung Zeitsteigerung (nur Programmierungsmodus)
DEC - Tasten Einstellung Temperaturverringern (Standardmodus) / Tasten Einstellung Zeitsteigerung (nur Programmierungsmodus)
SL - Start-/Stopptaste des linken Korbs
SR - Start-/Stopptaste des rechten Korbs
PROG - Programmtasten Resume (Fortsetzen)
0 - Freie Taste (Werkseitige Einstellung)
QF - Start-/Stopptaste Wasserbefüllung schnell
SF - Start-/Stopptaste Wasserbefüllung langsam
D1 - Temperaturanzeige bis 99 °C - Energieniveauanzeige über 99 °C (Standardmodus)/Zeitanzeige (nur Programmierungsmodus)
D2 - Programmanzeige aktiv

EINSCHALTEN UND TEMPERATURKONTROLLE

Die Taste **I/O** drücken, um das Gerät einzuschalten: Der Kontrolleuchtentest und das Befüllen des Beckens mit Wasser werden automatisch aktiviert. Sobald das Becken voll ist, beginnt das Gerät mit dem Aufheizen des Wassers bis zum Erreichen der vom Benutzer eingestellten Temperatur.

Der Heizvorgang wird folgendermaßen reguliert:

- von 50 °C bis 99 °C die Tasten **INC/DEC** benutzen, um die Temperatur zu steigern/verringern (um jeweils 1 °C bei jedem Drücken der Taste. Hält man eine der Tasten **INC/DEC** gedrückt, so wird die Temperatur schneller gesteigert/verringert);
- über 99 °C die Tasten **INC/DEC** benutzen, um das Energieniveau zu steigern/verringern (o=50%; oo=75%; ooo=90%; oooo=100%);
- um einige Sekunden lang die Temperatur im Becken in Echtzeitmodus anzuzeigen: Taste **T**.

Wenn OFF eingestellt wird, stellt das Gerät die Temperatur/Energieniveau automatisch auf den Betriebswert ein (werkseitig eingestellter Wert 50 °C).

PROGRAMME FÜR AUTOMATISCHEN HUB

Dieses Gerät ist (je nach Modell) mit 2 oder 4 Hubvorrichtungen ausgestattet, die über eine intuitive elektronische Vorrichtung reguliert werden. Es lassen sich verschiedene Garzyklen programmieren und bis zu 5 verschiedene Garzeiten speichern, die leicht wieder herstellbar sind, damit schnell von einem Rezept zu einem anderen gewechselt werden kann.

EINSTELLEN EINER ZEIT (Programmierungsmodus)

Eine der Tasten **PROG** (die Tasten **PROG** heißen jeweils p1, p2, p3, p4, p5) gedrückt halten, bis der entsprechende Name

in **D2** und die entsprechende Zeit in D1 angezeigt werden und die gewählte Taste aufleuchtet.

Tasten **INC/DEC** zum Steigern/Verringern der Zeit (in 5-Sekunden-Schritten) von 15 Sekunden bis 20 Minuten Garzeit. Um in ein anderes Zeitprogramm zu wechseln, einfach eine andere Taste **PROG** zu drücken und die neue Uhrzeit zu speichern (die gewählte Taste leuchtet immer auf).

Die aufleuchtende Taste **PROG** gedrückt halten, bis der Programmierungsmodus verlassen ist.

ZUWEISUNG DER PROGRAMME AN DIE HUBVORRICHTUNG

Eine der Tasten **PROG** gedrückt halten, um eine der voreingestellten Zeiten wiederherzustellen. Die Taste leuchtet auf. Die Taste **SL** drücken, um die aufleuchtende Programmzeit der linken Hubvorrichtung zuzuweisen. Die Taste **SR** drücken, um die aufleuchtende Programmzeit der rechten Hubvorrichtung zuzuweisen. Die aufleuchtende Taste **PROG** drücken, um diesen Modus zu verlassen.

START/STOPP EINES GARZYKLUS

Eine der Tasten **SL/SR** drücken: Die Hubvorrichtung senkt sich und es beginnt der Countdown im Modus Verdeckt. Erst die letzten 10 Sekunden des Programms werden in **D2** angezeigt. Den Garzyklus bei Bedarf durch Drücken der Taste der entsprechenden Hubvorrichtung unterbrechen.

MANUELLE WASSERBEFÜLLUNG

Bei Bedarf die schnelle Wasserbefüllung durch Drücken der Taste **QF** starten/unterbrechen.

Bei Bedarf die langsame Wasserbefüllung durch Drücken der Taste **SF** starten/unterbrechen.

AUSSCHALTEN

Die Taste **I/O** drücken, um das Gerät auszuschalten.

WASSERAUSLASS

Das Becken stets leeren, um korrosive Ablagerungen zu vermeiden. Vor dem Entleeren des Beckens das Wasser immer bis auf 60 °C abkühlen lassen.

Das Becken durch Betätigen des Bedienknopfs "10" (Abb. 4A) des Auslassventils leeren

AM ENDE DER GARZEIT

- Überprüfen, ob die elektrische Spannung abgeschaltet ist.
- Das Wasserauslassventil "10", Abb. 4A öffnen, um das Becken zu leeren.
- Das Becken und die Körbe von eventuellen Speiseresten säubern.
- Den Netzschalter ausschalten und das Wasserventil oberhalb des Geräts schließen.

VII. REINIGUNG

1. AUSSENTEILE

SATINIERTER STAHLBEREICHEN (täglich)

- Sämtliche Stahlberflächen reinigen: Frischer Schmutz kann leicht und mühelos entfernt werden.
- Entfernen Sie Schmutz, Fett und Speisereste von den ausgekühlten Stahlberflächen, verwenden Sie dazu Seifenwasser, mit oder ohne Reinigungsmittel, das Sie mit einem Tuch oder Schwamm auftragen. Alle gereinigten Oberflächen anschließend sorgfältig trockenreiben.
- Bei Schmutz-, Fett- oder Speiseresteverkrustungen mit einem Tuch oder Schwamm gemäß der Richtung der Satinierung reiben und diesen oft ausspülen: kreisförmiges Reiben und die auf dem Tuch bzw. Schwamm verbleibenden Schmutzreste könnten die Stahlsatinierung beschädigen.
- Eisengegenstände könnten den Stahl zerkratzen oder beschädigen: zerkratzte Oberflächen verschmutzen leichter und sind stärker korrosionsgefährdet.
- Gegebenenfalls muss die Satinierung wieder hergestellt werden.

HITZEGESCHWÄRZTE OBERFLÄCHEN (wenn nötig)

Auf Oberflächen, die hohen Temperaturen ausgesetzt sind, können dunkle Schatten entstehen. Diese stellen keinen Schaden dar und können gemäß den Anweisungen des vorangegangenen Abschnitts entfernt werden.

2. SONSTIGE OBERFLÄCHEN

BEHEIZTE BECKEN/BEHÄLTER (täglich)

Die Becken oder Behälter der Geräte mit kochendem Wasser reinigen, dem Soda (Entfetter) zugesetzt werden kann. Das in der Liste angegebene Zubehör (im Lieferumfang enthalten oder Sonderzubehör) verwenden, um Speisereste oder -verkrustungen zu entfernen.

3. KALK

STAHLBEREICHEN (wenn nötig)

Durch Wasser auf den Stahlberflächen verursachte Kalkablagerungen (Flecken oder Schatten) mit geeigneten, natürlichen (z. B.: Essig) oder chemischen (z. B.: "STRIPAWAY" der Firma ECOLAB) Reinigern entfernen.

4. LÄNGERER STILLSTAND

Soll das Gerät für eine bestimmte Zeit stillstehen, sind folgende Vorkehrungen zu treffen:

- Die dem Gerät vorgeschalteten Hähne schließen.
- Alle Oberflächen aus Edelstahl energisch mit einem leicht mit Vaselineöl benetzten Tuch abreiben, um einen Schutzfilm aufzutragen.
- Den Raum regelmäßig lüften.
- Kontrollieren Sie das Gerät vor einer neuerlichen Verwendung.

5. INNENTEILE (ALLE 6 MONATE)

HINWEIS! Diese Arbeitgänge dürfen ausschließlich von spezialisierten Technikern vorgenommen werden.

- Überprüfen Sie den Zustand der Innenteile.
- Entfernen Sie eventuelle Schmutzablagerungen aus dem Geräteinneren.
- Überprüfen und reinigen Sie das Ablaufsystem.

HINWEIS: Unter besonderen Umgebungsbedingungen (z. B.: intensive Verwendung des Gerätes, salzhaltige Umgebungen, usw.) wird empfohlen, die o. a. Reinigungsarbeiten häufiger vorzunehmen.

VIII. WARTUNG

1. WARTUNG

Sämtliche Wartungskomponenten sind von der Vorderseite des Gerätes nach Abnahme der Bedienblende und des Frontpaneels zugänglich.

1.1. BETRIEBSSTÖRUNGEN UND ABHILFE

Selbst bei ordnungsgemäßem Gebrauch des Gerätes können Betriebsstörungen auftreten.

- *Keine Zündung des Zündbrenners.*

Mögliche Ursachen:

- Der Druck in den Gasleitungen ist unzureichend
- Die Düse ist verstopft
- Der Gashahn ist defekt

- *Der Zündbrenner erlischt.*

Mögliche Ursachen:

- Unzureichende Erhitzung des Thermoelements durch den Zündbrenner
- Der Bedienknopf des Gashahns wird nicht ausreichend gedrückt
- Ungenügender Gasdruck am Hahn
- Der Gashahn ist defekt

- *Der Hauptbrenner zündet nicht*

Mögliche Ursachen:

- Druckverlust in der Gasleitung
- Düse verstopft oder Gashahn defekt
- Die Gasaustrittsöffnungen des Brenners sind verstopft.

ANWEISUNGEN FÜR DIE ERSETZUNG DER BAUTEILE (ausschließlich durch einen autorisierten Installateur vorzunehmen).

Die vordere Bedienblende ausbauen, um Zugang zu folgenden Bauteilen zu erhalten:

GASHAHN

- Die Leitungen von Zündbrenner und Thermoelement abdrehen, die Anschlüsse des Gasein- und -austritts abschrauben.
- Zum Einbau die Ausbauleitungen in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

BAUGRUPPE ZÜNDBRENNER, THERMOELEMENT

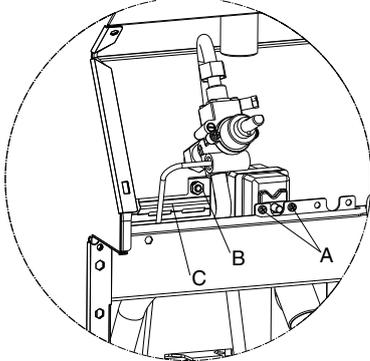
- Für die Ersetzung des Thermoelements die entsprechenden Befestigungsschrauben lösen und die Bauteile herausziehen.
- Für die Ersetzung des Zündbrenners die Gasleitung abschrauben und den Zündbrenner abnehmen.
- Die Bauteile ersetzen und für den Wiedereinbau in umgekehrter Reihenfolge vorgehen.

HAUPTBRENNER

- Den Gasanschluss vom Düsenträger abdrehen
- Die Befestigungsschrauben des Brenners an der Halterung lösen
- Die Befestigungsschrauben ausdrehen und die Baugruppe Zündbrenner ausbauen
- Zum Einbau die Demontageschritte in umgekehrter Reihenfolge ausführen; hierbei darauf achten, dass bei der Brennermontage die Zentrierstifte im hinteren Teil in ihre Aufnahmen eingesetzt werden.

SICHERHEITSTHERMOSTAT

- Die Bedienblende entfernen.
- Zur Ersetzung des Thermostaten die beiden Befestigungsschrauben "A" des Gehäuses ausdrehen.
- Die Mutter "B" lockern, um den Fühler herauszuziehen, der hinter dem Plättchen "C" am Becken anliegt.
- Zum Einbau die Schritte in umgekehrter Reihenfolge ausführen.



1.2 WARTUNGSPROGRAMM

- Es empfiehlt sich, das Gerät mindestens alle 12 Monate durch eine autorisierte Fachkraft überprüfen zu lassen. Zu diesem Zweck sollte ein Wartungsvertrag abgeschlossen werden.