

**MAKARONIARKA GAZOWA • GAS-NUDELKOCHER • GAS PASTA COOKER
CUISEUR À PÂTES À GAZ • COCEDOR DE PASTA A GAS • PLYNOVÝ VAŘIČ
TĚSTOVÍN • PLYNOVÝ VARIČ CESTOVÍN**

9745110, 9745130, 9745140



PL 4-8
41-50

DE 9-14
51-60

EN 15-19
61-70

FR 20-24
71-80

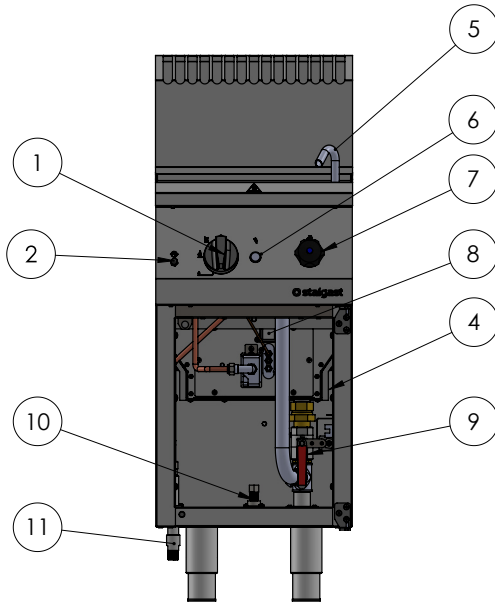
ES 25-29
81-90

CZ 30-34
91-100

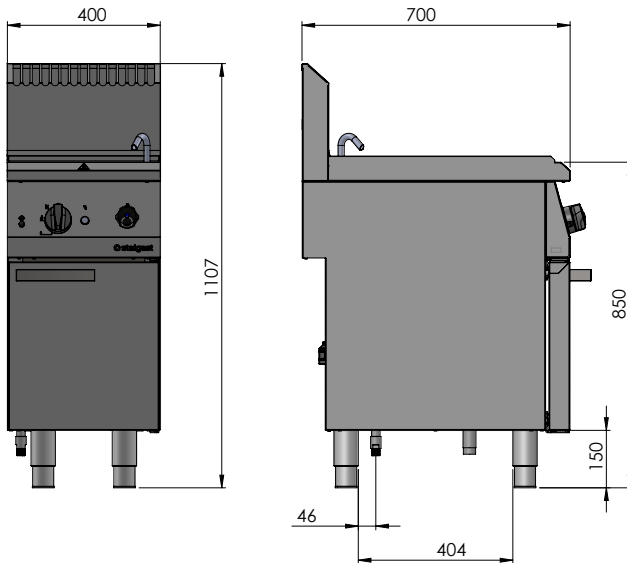
SK 35-39
101-110

**Instrukcja obsługi / instrukcje dla instalatora - Instrukcja oryginalna
Gebrauchsanweisung / Anleitung für den Installateur - Übersetzung des Originals
Instruction manual / Instructions for the installer - translation of the original
Manuel d'instruction / Instructions pour l'installateur - traduction de l'original
Manual de instrucciones / Instrucciones para el instalador - traducción del original
Návod k použití / Pokyny pro instalatéra - překlad originálu
Návod na použitie / Pokyny pre inštalatéra - preklad originálu**

1



2



Instrukcja obsługi
Gebrauchsanweisung
Instruction manual
Manuel d'instruction
Manual de instrucciones
Návod k použití
Návod na použitie

Dziękujemy Państwu za zakup naszego produktu. Przed pierwszym użyciem prosimy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi.

Aby zapewnić Państwu najlepsze rozwiązania techniczne urządzeń, stale rozwijamy je technologicznie. Z tego względu zdjęcia i rysunki w poniższej instrukcji mogą różnić się od zakupionego urządzenia. **Instrukcja obsługi każdego urządzenia zawierająca aktualne zdjęcia i rysunki, dostępna jest na stronie internetowej www.stalgast.com w zakładce „pliki do pobrania” przy opisie produktu.**

UWAGA: Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym oraz dostępnym dla personelu miejscu. Producent zastrzega sobie prawo do zmiany parametrów technicznych urządzeń. Kopiowanie instrukcji bez zgody producenta jest zabronione.

1. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- **Uwaga! Jeżeli makaroniarka została uszkodzona podczas transportu nie wolno jej podłączać!**
- Przed pierwszym uruchomieniem makaroniarki należy dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi i zaleceniami bezpieczeństwa
- Nieprawidłowa obsługa i niewłaściwe użytkowanie może spowodować poważne uszkodzenie urządzenia lub zranienie osób.
- Urządzenie może być stosowane wyłącznie w celu, do którego zostało zaprojektowane.
- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową obsługą i niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.
- W czasie użytkowania zabezpiecz urządzenie i wtyczkę przewodu zasilającego przed kontaktem z wodą lub innymi płynami. W przypadku, gdyby przez nieuwagę urządzenie wpadło do wody lub zostało zalane wodą, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę z gniazda zasilającego, a następnie zlecić kontrolę urządzenia specjalście.
- Instalację wodną należy podłączyć zgodnie z normą EN1717 oraz zgodnie z wewnętrznymi przepisami obowiązującymi w danym kraju.

Nieprzestrzeganie tej instrukcji może spowodować zagrożenie życia.

- Nigdy nie otwieraj samodzielnie obudowy urządzenia.
- Nie wkładaj żadnych przedmiotów w otwory w obudowie urządzenia.
- Nie dotykaj wtyczki przewodu zasilającego wilgotnymi rękami.
- W przypadku, gdy urządzenie spadnie lub ulegnie uszkodzeniu w inny sposób, przed dalszym użytkowaniem zawsze zleć przeprowadzenie kontroli i ewentualną naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- Nigdy nie naprawiaj urządzenia samodzielnie - **może to spowodować zagrożenie życia.**
- Zabrania się dokonywania przeróbek i napraw przez osoby nie przeszkolone zawodowo.
- Chroni przewód zasilający przed kontaktem z ostrymi lub gorącymi przedmiotami, a także z dala od otwartego źródła ognia. Jeżeli chcesz odłączyć urządzenie z gniazda zasilającego, zawsze chwytaj za wtyczkę, nigdy nie ciągnij za przewód zasilający.
- Zabezpiecz przewód zasilający (lub przedłużacz), aby nikt przez omyłkę nie wyciągnął go z gniazda zasilającego lub się o niego nie potknął.
- Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu to powinien być wymieniony. Nieodłączalny przewód zasilający może być wymieniony w specjalistycznych zakładach naprawczych lub przez wykwalifikowaną osobę.
- Kontroluj funkcjonowanie urządzenia w czasie użytkowania.
- Nie należy zezwalać na użytkowanie urządzenia przez osoby niepełnoletnie, osoby upośledzone fizycznie lub umysłowo oraz upośledzone pod względem zdolności ruchowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy dotyczącej właściwego użytkowania urządzenia. Wyżej wymienione osoby mogą obsługiwać urządzenie jedynie pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za bezpieczeństwo.
- Jeżeli urządzenie nie jest w danej chwili użytkowane lub jest właśnie czyszczone, zawsze odłącz je od źródła zasilania, wyciągając wtyczkę z gniazda zasilającego.
- **UWAGA:** Jeżeli wtyczka przewodu zasilającego jest podłączona do gniazda zasilającego, urządzenie cały czas pozostaje pod napięciem.
- **Należy zapewnić łatwość dostępu do wyłączenia wtyczki nieodłączalnego przewodu zasilającego.**
- **Podłączenie makaroniarki do instalacji gazowej lub butli z gazem płynnym oraz jej regulację musi wykonać wyłącznie uprawniony instalator urządzeń gazowych posiadający aktualne zaświadczenie kwalifikacyjne w zakresie eksploatacji urządzeń i instalacji energetycznych.**
- **Urządzenie jest przystosowane do gazu i ciśnienia podanego na tabliczce znamionowej.**
- Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian w celu unowocześnienia urządzenia i stałego polepszania jakości, bez uprzedniego powiadomienia. Zmiany te nie będą jednak stwarzały

trudności dla użytkowników.

- Materiały, z których jest wykonane opakowanie nadają się do wykorzystania jako surowce wtórne.
- Podczas użytkowania płyta i blat nagrzewają się. Zachować ostrożność, aby unikać dotykania gorących elementów.
- Nie stawiać naczyń bezpośrednio na płycie roboczej
- Nie uderzać w pokrętko zaworu.
- Nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas eksploatacji.
- Urządzenie musi być podłączone do systemu ekwipotencjalnego. Odpowiedni zacisk znajduje się w pobliżu wejścia kabla (puszki podłączeniowej).
- Regulacji podlegają tylko te elementy urządzenia o których jest mowa w instrukcji obsługi. Pozostałe elementy nie podlegają regulacji
- Komorę urządzenia należy codziennie czyścić z powstałych osadów. Przed uruchomieniem urządzenia należy upewnić się że w zbiorniku jest wystarczająca ilość wody. Urządzenie wyposażone jest w termostat bezpieczeństwa który odetnie dopływ gazu w przypadku braku wody w zbiorniku.
- Zbiornik makaroniarki jest wyposażony w rurę przelewową (odprowadzanie nadmiaru wody do kanalizacji). należy zwrócić szczególną uwagę aby nie nastąpiło przelanie wody - zalanie urządzenia

1.1. W razie podejrzenia ulatniania się gazu nie wolno

- używać otwartego ognia (np.: zapalać zapalek, palić papierosów, itp.), włączać i wyłączać odbiorników elektrycznych (dzwonek lub włącznik oświetlenia) oraz używać innych urządzeń elektrycznych i mechanicznych powodujących powstawanie iskry elektrycznej lub udarowej. W takim przypadku należy natychmiast zamknąć zawór na butli z gazem lub kurek odcinający instalację gazową oraz przewietrzyć pomieszczenie, a następnie wezwać osobę uprawnioną do usunięcia przyczyny.
- **W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieszczelnej instalacji należy natychmiast zamknąć dopływ gazu przy pomocy zaworu odcinającego oraz odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego przy pomocy zabezpieczenia prądowego.**
- **W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieszczelnego zaworu butli gazowej należy zrzucić mokry koc na butlę w celu jej ostudzenia oraz zakręcić zawór na butli. Po ostudzeniu należy butlę wynieść na otwartą przestrzeń. Zabrania się powtórnej eksploatacji uszkodzonej butli.**
- W przypadku kilkudniowej przerwy w użytkowaniu urządzenia należy zamknąć zawór główny na instalacji gazowej, natomiast przy korzystaniu z butli gazowej po każdorazowym użytkowaniu.
- Nie otwierać zaworu na przyłączy gazu lub zaworu na butli bez uprzedniego sprawdzenia czy wszystkie zawory gazu na urządzeniu są zamknięte.
- Wyłączać zasilanie gazem urządzenia na panelu sterowania oraz zamykać zawór odcinający po zakończeniu eksploatacji i w trakcie czyszczenia.

2. PRZEZNACZENIE URZĄDZENIA

Makaroniarka gazowa linii 700 przeznaczony jest do profesjonalnego użytku w punktach zbiorowego żywienia, barach, restauracjach itp. Urządzenie jest przeznaczone do obróbki cieplnej produktów (w wodzie). Nie wolno używać makaroniarki jako frytownicy, grilla lub patelni. Makaroniarki nie należy użytkować inaczej jak przewiduje to instrukcja obsługi. W celu dodatkowych pytań należy skonsultować się z działem technicznym firmy.

3. DANE TECHNICZNE

3.1. Budowa urządzenia (str. 2):

1 - Pokrętko zaworu, **2** - Termostat bezpieczeństwa, **4** - Osłona generatora iskry, **5** - Armatur do napełniania komory, **6** - Przycisk generatora iskry, **7** - Pokrętko napełnienia komory wodą, **8** - Wizjer do sprawdzenie płomienia pilota, **9** - Zawór spustu wody z komory, **10** - Przyłącze wody 3/4", **11** - Przyłącze gazu 1/2"

3.2. Parametry techniczne

Numer katalogowy		9745110	9745130	9745140
Wysokość		850 mm		
Szerokość		400 mm		
Głębokość		700 mm		
Moc gazowa	Nominalna	9,1 kW		
	Zredukowana	3,9 kW		
Pojemność zbiornika		ok. 26 l		
Waga		54 kg		
Napięcie		230V; 50Hz		
Stopień ochrony przed wodą		IP21		
Przystosowane do gazu		G20/20mbar	G30/37mbar	G30/28-30mbar

Tabela 3.1

4. OBSŁUGA URZĄDZENIA

- Przed pierwszym uruchomieniem należy usunąć folię ochronną z urządzenia . Powierzchnie zewnętrzne i wewnętrzne umyć ciepłą wodą z dodatkiem środka odtłuszczającego, stosowanego do mycia naczyń kuchennych. Nie stosować środków ściernych i innych , które mogłyby zarysować powierzchnię blatu, obudowy. Do mycia używać jedynie wilgotnej ściereczki. Po umyciu urządzenia, pozostawić je do całkowitego wyschnięcia, następnie podłączyć do sieci.
- Przed uruchomieniem urządzenia należy się upewnić że pomieszczenie w którym stoi urządzenie jest dobrze wentylowane, ilość powietrza wyciągającego jest wystarczająca i nie jest zakłócana. W przypadku wątpliwości proszę skontaktować się z serwisem. Użytkownik końcowy jest odpowiedzialny za czyszczenie urządzenia i eksploatację zgodnie z instrukcją. W przypadku powtarzających się problemów z urządzeniem prosimy o kontakt z serwisem Stalgast.
- Urządzenie wyposażono w zapalarkę elektryczną (generator iskry) ułatwiającą codzienną eksploatację uruchamianie palnika głównego
- Makaroniarki należy używać zgodnie z przeznaczeniem – do gotowania produktów w wodzie takich jak makaron, ryż. Należy kontrolować urządzenie podczas pracy.
- Urządzenie wyposażone jest w ręczny zawór wody. Zawór umożliwia szybkie napełnienie zbiornika czystą wodą.
- Urządzenie wyposażone jest w zawór spustowy, który znajduje się za drzwiami. Każdorazowo gdy wystąpi konieczność można opróżnić zbiornik z wody.
- Urządzenie wyposażone jest w termostat bezpieczeństwa – w sytuacji gdy woda z zbiornika zostanie wygotowana lub urządzenie zostanie włączone bez wody w zbiorniku, zadziała termostat bezpieczeństwa – wyłączy dopływ gazu do palnika głównego. Gdy zadziała termostat należy odczekać aż schłodzi się komora wraz z termostatem, odkręcić czerwoną nakrętkę na termostacie i wcisnąć klawisz, uzupełnić wodę w zbiorniku i ponownie uruchomić urządzenie.
- **UWAGA – nie należy chłodzić komory zimna wodą – grozi to uszkodzeniem urządzenia.**
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową instalacją, niedokładnym wykonaniem konserwacji i niewłaściwym użyciem.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku przemysłowego i musi być używane przez przeszkolony personel.
- Urządzenie to należy użytkować w celu, do którego zostało zaprojektowane. Każde inne użycie uważane jest za niewłaściwe.
- Nie stosować urządzeń jako frytownice, ponieważ temperatura oleju nie mogłaby wtedy być kontrolowana i przekroczyłaby 230 °C tworząc zagrożenie zapalenia oleju.
- Nie użytkować urządzenia kiedy zbiornik jest pusty.
- Zabronione jest zmienianie wyciągu z okapów podczas pracy makaroniarki
- Przed uruchomieniem urządzenia należy **DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ INSTRUKCJE UŻYTKOWNIA ZNAJDUJĄCE SIĘ W NINIEJSZEJ INSTRUKCJI**, ze szczególnym uwzględnieniem przepisów dotyczących bezpieczeństwa.
- Po zakończeniu użytkowania należy zawsze zamykać kurki zasilania gazem, zwłaszcza podczas konserwacji i naprawy.
- Przestrzegać skrupulatnie zaleceń dotyczących gotowania, przynajmniej w początkowym okresie

użytkowania, dopóki praktyka i doświadczenie nie umożliwią swobodnego stosowania czasu i temperatury.

- Przy pierwszym uruchomieniu należy dokładnie umyć zbiorniki za pomocą ciepłej wody i detergentu, w celu usunięcia pokrywającej je warstwy oleju zabezpieczającego

4.1. Uruchomienie urządzenia

W celu uruchomienia makaroniarki należy włączyć płomień pilota kontrolnego (pilot kontrolny zapobiega niekontrolowanemu wyciekowi gazu). W tym celu należy:

- Ustawić pokrętkę zaworu w pozycji gwiazdki
- Wcisnąć pokrętkę zaworu, trzymając pokrętkę w tej pozycji należy uruchomić generator iskry (srebrny przycisk oznaczony gwiazdką)
- Sprawdzić działanie pilota przez wziernik znajdujący się za drzwiami podstawy – płomień powinien świecić się jasnym niebieskim kolorem. Trzymając pokrętkę zaworu przez około 20 sekund rozgrzewamy termoparę.
- **Po rozgrzaniu termopary puszczamy pokrętkę, płomień pilota nie gaśnie – urządzenie gotowe do pracy. Jeżeli płomień pilota gaśnie wracamy do punktu pierwszego.**
- **Po osiągnięciu wrzenia wody należy zmienić ustawienie zaworu na płomień oszczędny.**
- W celu całkowitego wyłączenia urządzenia należy obrócić pokrętkę do pozycji kropki. Płomień kontrolny zgaśnie.

5. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Przed rozpoczęciem jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy wyłączyć urządzenia, poczekać aż się ochłodzi i odłączyć urządzenie od źródła napięcia.

Codzienna konserwacja polega na opróżnieniu i oczyszczeniu zbiornika. Dokładne czyszczenie urządzenia gwarantuje jego poprawne funkcjonowanie przez długi okres czasu. Powierzchnie stalowe należy czyścić rozcieńczonym w bardzo ciepłej wodzie płynem do mycia naczyń oraz miękką szmatką. W celu usunięcia odpornego brudu należy używać alkoholu etylowego, acetonu lub innego rozpuszczalnika niezawierającego fluorowców. Nie używać ściernych środków w proszku ani substancji korozyjnych takich jak kwas solny/ chlorowodorowy lub siarkowy. Stosowanie kwasów może pogorszyć funkcjonowanie i bezpieczeństwo urządzenia. Nie używać szczotek ani elementów wykonanych z metalu, ponieważ mogą one spowodować powstanie rdzawych plam. Z tego samego powodu należy unikać kontaktu z przedmiotami metalowymi. Uwaga na nierdzewne szczoteczki i łopatki, które, pomimo iż nie zanieczyszczają powierzchni, mogą je niebezpiecznie zarysować. W przypadku dużego stopnia zabrudzenia nie wolno absolutnie używać papieru ściernego; zalecamy używanie syntetycznych gąbek.

Wyklucza się również stosowanie substancji czyszczących srebro oraz zaleca się zwracanie szczególnej uwagi na opary kwasu solnego lub siarkowego pochodzące na przykład z mycia podłogi.

Raz na miesiąc należy sprawdzić:

- podłączenia gazowe i elektryczne są wykonane prawidłowo
- szczelność instalacji gazowej i wodnej
- kabel zasilający nie został uszkodzony
- wszystkie elementy urządzenia pracują prawidłowo.
- prawidłowo działa instalacja wentylacyjna

Raz na rok należy serwisować urządzenie w celu sprawdzenia stopnia jego zużycia i wykrycia ewentualnych usterek elementów i części. W przypadku wykrycia jakiegokolwiek awarii wykwalifikowany personel techniczny (serwis techniczny) zobowiązany jest do jej usunięcia.

Konserwacje wykonywane raz na miesiąc, coroczne serwisowanie oraz naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel techniczny (serwis techniczny).

6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Pilot palnika głównego nie działa	Za niskie ciśnienie gazu	Proszę wezwać SERWIS
	Zapchana dysza pilota	
	Uszkodzony zawór gazu	
	Zadziałał termostat bezpieczeństwa.	Proszę wykonać reset termostatu

Nie utrzymuje się płomień pilota	Uszkodzona termopara lub niewystarczająco podgrzewana przez płomień pilota	Proszę wezwać SERWIS
	Zadziałał termostat bezpieczeństwa.	Proszę wykonać reset termostatu
Palnik główny nie działa	Ciśnienie gazu jest za niskie	Proszę wezwać SERWIS
	Dysza palnika głównego jest zapchana	
	Zawór gazu jest uszkodzony.	
Żółty płomień palnika głównego	Zła ilość powietrza dostarczana do palnika głównych – niezbędna regulacja tulei przy dyszy palnikach głównych	Proszę wezwać SERWIS
	Zabrudzone palnik główny – otwory	
Brak iskry na pilocie	Sprawdź czy urządzenie jest podłączone do sieci	Podłącz urządzenie do sieci 230V - wtyczka
	Sprawdź połączenia przewodów	Proszę wezwać SERWIS
	Uszkodzony generator iskry	

7. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

Informacja dla użytkowników o prawidłowych zasadach postępowania ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym

- **Zostaw stary sprzęt w sklepie, w którym kupujesz nowe urządzenie.** Każdy sklep ma obowiązek nieodpłatnego przyjęcia starego sprzętu jeśli kupimy w nim nowy sprzęt tego samego typu i w tej samej ilości. Warunkiem jest dostarczenie sprzętu do sklepu na swój koszt.
- **Odnieś zużyty sprzęt do punktu zbierania.** Informację o najbliższej lokalizacji znajdziecie Państwo na gminnej stronie internetowej lub tablicy ogłoszeń urzędu gminy., a także na www.electro-system.pl.
- **Zostaw sprzęt w punkcie serwisowym.** Jeżeli naprawa sprzętu jest nieopłacalna lub niemożliwa ze względów technicznych, serwis jest zobowiązany do nieodpłatnego przyjęcia tego urządzenia.
- **Oddaj zużyty sprzęt nie ruszając się z domu.** Jeśli nie mają Państwo czasu lub możliwości przewiezienia swojego sprzętu do punktu zbiórki, można skorzystać z usług specjalistycznych firm.

Pamiętaj! Nie wyrzucaj zużytego sprzętu łącznie z innymi odpadami. Grożą Ci za to wysokie kary pieniężne.



Symbol przekreślonego kosza na śmieci na produkcie, jego opakowaniu lub instrukcji oznacza, że produktu nie wolno wyrzucać do zwykłych pojemników na odpady. Obowiązkiem użytkownika jest przekazanie zużytego sprzętu do wyznaczonego punktu zbiórki w celu właściwego jego przetworzenia.

8. GWARANCJA

Sprzedawca odpowiada z tytułu rękojmi bądź gwarancji.

W przypadku stwierdzenia uszkodzeń wynikających z powstania osadów wapnia w urządzeniu, nie podlegają one naprawie gwarancyjnej. Gwarancja nie obejmuje także: uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania, nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania, mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad.

Wymianie gwarancyjnej nie podlegają takie elementy jak: żarówki, elementy gumowe, elementy grzewcze zniszczone kamieniem kotłowym, śruby oraz elementy ulegające naturalnemu zużyciu np; palniki, uszczelki gumowe oraz wszelkiego rodzaju elementy uszkodzone mechanicznie.

Wir danken Ihnen für den Kauf unseres Produktes. Vor der ersten Benutzung möchten wir Sie bitten, sich gründlich mit der vorliegenden Gebrauchsanweisung bekanntzumachen.

Das Kopieren der vorliegenden Gebrauchsanweisung ist ohne die Genehmigung des Herstellers verboten.

Fotografien und Zeichnungen dienen nur dem Überblick und können sich von dem gekauften Gerät unterscheiden.

ACHTUNG: Die Gebrauchsanweisung sollte an einem sicheren und für das Personal zugänglichen Ort aufbewahrt werden. Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne Ankündigung die technischen Parameter der Geräte zu ändern.

1. SICHERHEITSHINWEISE

- **Achtung ! Wenn der Nudelkocher während des Transports beschädigt wurde, darf er nicht angeschlossen werden!**
- Vor dem ersten Betrieb des Nudelkochers sollte man sich genau mit der Bedienungsanleitung und den Sicherheitshinweisen bekanntmachen.
- Eine falsche Bedienung und Nutzung kann eine ernsthafte Beschädigung des Gerätes oder die Verletzung von Personen verursachen.
- Das Gerät darf ausschließlich zu dem Zwecke verwendet werden, für den es projektiert wurde.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für die durch eine falsche Bedienung und Nutzung des Gerätes verursachten Schäden.
- Sichern Sie während der Nutzung das Gerät und den Stecker des Stromkabels vor dem Kontakt mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Wenn das Gerät aus Unachtsamkeit ins Wasser fallen sollte oder mit Wasser übergossen wurde, sollte man sofort der Stecker aus der Steckdose ziehen und als nächstes das Gerät zur Kontrolle einem Spezialisten überlassen.
- Die Wasserinstallation sollte gemäß der Norm EN1717 oder gemäß den internen, in dem gegebenen Land geltenden Vorschriften angeschlossen werden.

Die Nichtbefolgung dieser Anleitung kann Lebensgefahr bedeuten.

- Öffnen Sie niemals selbständig das Gehäuse des Gerätes.
- Stecken Sie niemals irgendwelche Gegenstände in die Gehäuse-Öffnungen hinein
- Berühren Sie den Stecker des Stromkabels niemals mit feuchten Händen.
- Wenn das Gerät herunterfällt oder anderweitig Schaden nimmt, überlassen Sie das Gerät immer vor der weiteren Benutzung einer entsprechenden Reparaturstelle zur Kontrolle und eventuellen Reparatur.
- Reparieren Sie das Gerät niemals selbständig – **das kann lebensgefährlich sein.**
- Nicht beruflich geschulte Personen dürfen keine Änderungen und Reparaturen am Gerät vornehmen.
- Schützen Sie das Stromkabel vor dem Kontakt mit scharfen oder heißen Gegenständen und halten Sie ihn fern von der offenen Feuerquelle. Wenn Sie das Gerät von der Steckdose trennen wollen, ergreifen Sie immer den Stecker, ziehen Sie nie am Stromkabel.
- Sichern Sie das Stromkabel (oder das Verlängerungskabel) so ab, dass niemand es versehentlich aus der Steckdose zieht oder darüber stolpert.
- **Wenn das Stromkabel beschädigt wird sollte es ausgetauscht werden. Das nicht abtrennbare Stromkabel kann in speziellen Reparaturstellen oder durch eine qualifizierte Person ausgetauscht werden.**
- Kontrollieren Sie die Funktion des Gerätes während der Nutzung.
- Man sollte den Minderjährigen, physisch oder psychisch Kranken und in der Beweglichkeit eingeschränkten Personen sowie solchen, die keine entsprechende Erfahrung und Wissen bezüglich des richtigen Nutzens des Gerätes besitzen die Bedienung des Gerätes untersagen. Die oben genannten Personen dürfen das Gerät nur unter Aufsicht einer für die Sicherheit verantwortlichen Person bedienen.
- Wenn das Gerät gerade nicht benutzt wird oder gerade gereinigt wird, sollten Sie es immer vom Stromnetz trennen, den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- **ACHTUNG:** Wenn der Stecker des Kabels an die Steckdose angeschlossen ist, bleibt das Gerät die ganze Zeit unter Spannung.
- **Man sollte einen leichten Zugang zum Ausschalter des Steckers des nicht abtrennbaren Stromkabels sicherstellen.**
- **Der Anschluss des Nudelkochers an die Gasinstallation oder an die Gasflasche kann nur durch einen berechtigten Installateur der Gasgeräte mit einer aktuellen Qualifikationsbescheinigung im Bereich des Betriebes der energiebetriebenen Geräte und Anlagen durchgeführt werden.**

- **Das Gerät ist an den auf dem Leistungsschild angegebenen Gas und Druck angepasst.**
- Der Hersteller behält sich die Möglichkeit vor, ohne Vorankündigung Änderungen einzuführen, um das Gerät zu modernisieren und ständig seine Qualität zu verbessern. Diese Veränderungen werden aber den Nutzern keine Schwierigkeiten bereiten.
- Die Materialien, aus denen die Verpackung gefertigt ist eignen sich zur Verwendung als Zweitrohstoffe.
- Während der Nutzung erhitzen sich die Platte und das Blatt. Vorsicht wahren, um die Berührung mit heißen Elementen zu vermeiden.
- Das Geschirr nicht unmittelbar auf die Arbeitsplatte stellen.
- Nicht an den Drehknopf des Ventils schlagen.
- Man sollte das Gerät während der Nutzung nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Das Gerät muss an das Äquipotentialsystem angeschlossen werden. Der entsprechende Schalter befindet sich in der Nähe des Kabeleingangs (des Anschlusskastens).
- Nur diejenigen Elemente des Gerätes unterliegen der Regulierung, von denen in der Bedienungsanleitung die Rede ist. Die restlichen Elemente unterliegen nicht der Regulierung.
- Die Kammer des Gerätes sollte täglich von den entstandenen Ablagerungen gereinigt werden. Vor dem Betrieb des Gerätes sollte man sicherstellen, ob sich im Becken eine ausreichende Wassermenge befindet. Das Gerät ist mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der den Gaszufluss im Falle des fehlenden Wassers im Becken abschneiden wird.

1.1. Bei verdacht der verflüchtigung des gases darf mann nicht

- Streichhölzer anzünden, Zigaretten rauchen, elektrische Einrichtungen (Klingel oder Lichtschalter) ein- oder ausschalten oder andere elektrische und mechanische Geräte benutzen, die die Entstehung eines elektrischen Funkens oder eines durch Schlag entstehenden Funkens verursachen. In solchem Falle sollte sofort das Ventil an der Gasflasche oder der Absperrhahn der Gasinstallation geschlossen werden und der Raum gelüftet werden und als nächstes, eine Person herbeigeholt werden, die zur Beseitigung der Ursache berechtigt ist.
- **Im Falle einer Entzündung des aus einer undichten Installation entweichenden Gases sollte der Gaszufluss sofort mit Hilfe eines Absperrventils abgesperrt werden.**
- **Im Falle der Entzündung des aus einem undichten Ventil der Gasflasche entweichenden Gases sollte: auf die Gasflasche eine nasse Decke geworfen werden, um sie abzukühlen und dann das Ventil an der Flasche zuge dreht werden. Nach der Abkühlung sollte die Flasche nach draußen hinausgetragen werden Es ist verboten, die beschädigte Flasche erneut zu benutzen.**
- Bei einer mehrtägigen Pause in der Nutzung des Gerätes sollte man das Hauptventil an der Gasinstallation schließen, und bei der Verwendung der Gasflasche sollte man dies nach jeder Nutzung tun.
- Man sollte das Ventil an dem Gasanschluss oder das das Ventil an der Flasche nicht öffnen, ohne vorher zu prüfen, ob alle Gasventile am Gerät verschlossen sind.
- Die Gaspeisung des Gerätes an dem Steuerungspanel ausschalten und das Absperrventil nach der Beendung des Betriebes und während der Reinigung schließen.

2. DIE ZWECKBESTIMMUNG DES GERÄTES

Der Gas-Nudelkocher der Linie 700 ist für den professionellen Gebrauch in der Gemeinschaftsverpflegung, in Bars, Restaurants u.ä. bestimmt. Das Gerät ist für die Wärmebearbeitung der Produkte (im Wasser) vorgesehen Man darf den Nudelkocher nicht als Fritteuse, Grill oder als Pfanne benutzen. Der Nudelkocher darf nicht anders verwendet werden, als es die Gebrauchsanleitung vorsieht.

Bei zusätzlichen Fragen sollte man sich mit der technischen Abteilung der Firma in Kontakt setzen.

3. DIE TECHNISCHEN DATEN

3.1. Geräteaufbau (seite 2)

1- Drehknopf des Ventils, 2- Sicherheitsthermostat, 4- Blende des Funkengenerators, 5- Armatur für die Füllung der Kammer, 6- Knopf des Funkengenerators, 7- Knopf zur Füllung der Kammer mit Wasser, 8- Kontrollöffnung für die Pilotflamme, 9- Ventil für Wasserablass aus der Kammer

3.2. Technische Parameter

Die katlognummer		SL47109SE	SL47109SP	9745140
Höhe		850 mm		
Breite		400 mm		
Tiefe		700 mm		
Gas-leistung	Nennleistung	9,1 kW		
	Reduzierte leistung	3,9 kW		
Volumen des beckens		ok. 26 l		
Gewicht		54 kg		
Spannung		230V; 50Hz		
Die schutzstufe gegen wasser		IP21		
Geeignet für gas		G20/20mbar	G30/37mbar	G30/28-30mbar

Tabelle 3.1

4. DIE BEDIENUNG DES GERÄTES

- Vor der ersten Ingangsetzung sollte die Schutzfolie vom Gerät entfernt werden. Die äußeren und inneren Oberflächen sollten mit warmem Wasser mit Zugabe eines Fettlösers, der für die Geschirrwäsche verwendet wird, abgewaschen werden. Keine Schleifmittel oder andere Mittel verwenden, die die Blatt- und Gehäuseoberfläche kratzen könnten. Zum Waschen sollte nur ein feuchtes Wischtuch verwendet werden. Nach dem Waschen des Gerätes, das Gerät stehen lassen, bis es vollständig getrocknet ist und dann ans Stromnetz anschließen.
- Vor der Ingangsetzung des Gerätes sollte sichergestellt werden, ob der Raum in dem das Gerät steht gut gelüftet ist und die Menge der Abzugsluft ausreichend ist und nicht gestört wird. Im Zweifelsfall, bitte den Service kontaktieren. Der Endnutzer ist für die Reinigung des Gerätes und den Betrieb gemäß der Anleitung zuständig. Im Falle der sich wiederholenden Probleme mit dem Gerät bitten wir um Kontakt mit dem Stalgast-Service.
- Das Gerät ist mit einem manuellen Wasserventil ausgestattet. Das Ventil ermöglicht ein schnelles Befüllen des Tanks mit sauberem Wasser
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Zünder (Funkengenerator) ausgestattet, der den täglichen Betrieb durch die Aktivierung des Hauptbrenners erleichtert
- Den Nudelkocher soll man gemäß seiner Zweckbestimmung benutzen – zum Kochen solcher Produkte im Wasser wie Nudeln, Reis. Man sollte das Gerät während des Betriebes kontrollieren.
- Das Gerät ist mit einem Ablassventil ausgestattet, das sich hinter den Türen befindet. Man kann jedesmalig, wenn es notwendig wird das Becken vom Wasser entleeren.
- Das Gerät ist mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet – in Situationen, wenn das Wasser aus dem Becken herauskocht oder das Gerät ohne Wasser im Becken angeschaltet bleibt wird das Sicherheitsthermostat aktiviert – er schneidet den Gaszufluss zum Hauptbrenner ab. Wenn das Thermostat reagiert sollte man abwarten, bis die Kammer zusammen mit dem Thermostat abkühlt, die rote Mutter vom Thermostat abschrauben, die Taste eindrücken, das Becken mit Wasser füllen und erneut das Gerät in Betrieb setzen.
- **ACHTUNG – man sollte die Kammer nicht mit kaltem Wasser kühlen – dies kann das Gerät beschädigen**
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für die Schäden, die durch eine unsachgemäße Installation und eine ungenau durchgeführte Wartung und falsche Nutzung verursacht wurden.
- Das Gerät ist für einen industriellen Gebrauch vorgesehen und muss durch ein geschultes Personal benutzt werden.
- Das Gerät sollte nicht zu Zwecken verwendet werden, für die es nicht projektiert wurde. Jede andere Verwendung wird als die falsche angesehen.
- Die Geräte nicht als Fritteuse benutzen, zumal die Temperatur des Öls dann nicht kontrollierbar wäre und 230 °C überschreiten würde, so dass eine Gefahr der Anzündung des Öls bestünde.
- Das Gerät nicht nutzen, wenn der Behälter leer ist.
- Es ist verboten, während des Betriebes des Nudelkochers die Dunstabzugshaube zu wechseln.
- Vor der Ingangsetzung des Gerätes sollte man **GENAU DIE BEDIENUNGSANLEITUNG LESEN, DIE**

SICH IN DER VORLIEGENDEN BROSCHÜRE BEFINDET, mit besonderer Beachtung der Sicherheitsvorschriften.

- Nach der Beendigung der Nutzung sollte man immer den Gasversorgungshahn schließen, insbesondere während der Wartung und Reparatur.
- Man sollte die das Kochen betreffenden Ratschläge genau befolgen, zumindest in dem Anfangszeitraum der Nutzung, bis die Praxis und die Erfahrung einen geübten Umgang mit der Zeit und der Temperatur ermöglichen.
- Bei dem ersten Betrieb sollte man die Behälter sorgfältig mit warmem Wasser und Reinigungsmittel waschen, um die sie bedeckende Sicherheitsschicht aus Öl zu entfernen.

4.1. Die Inbetriebsetzung des Gerätes

Zur Inbetriebsetzung des Nudelkochers sollte die Flamme des Kontrollbrenners (Piloten) eingeschaltet werden (der Kontrollbrenner verhindert den unkontrollierten Gasausgang). Dazu sollte:

- Der Drehknopf des Ventils auf die Position des Sterns eingestellt werden
- Den Drehknopf des Ventils eindrücken, und, den Drehknopf in dieser Position haltend, den Funken-generator aktivieren (silberner Knopf mit Sternchen-Markierung)
- Die Tätigkeit des Kontrollbrenners durch das Kontrollloch, das sich hinter den Türen des Untergestells befindet kontrollieren – die Flamme sollte in heller, blauer Farbe leuchten. Indem man den Drehknopf des Ventils etwa 20 Sekunden lang hält wärmt man das Thermoelement auf.
- **Nach dem Aufwärmen des Thermoelements, den Drehknopf loslassen, die Pilotflamme erlischt nicht – das Gerät ist bereit für den Betrieb. Wenn die Pilotflamme erlischt, kehren Sie zum ersten Punkt zurück.**
- **Nach dem Erreichen des Kochens des Wassers sollte man das Ventil auf Sparflamme umstellen.**
- Zum gänzlichen Ausschalten des Gerätes sollte man den Knopf auf die Position des Punktes umdrehen. Die Pilotflamme erlischt.

5. WARTUNG

Vor dem Beginn irgendwelcher Wartungsmaßnahmen sollte man das Gerät ausschalten, warten, bis es sich abkühlt und es von der Spannungsquelle trennen.

Die tägliche Wartung besteht im Entleeren und Reinigen des Behälters. Eine genaue Reinigung des Gerätes garantiert sein richtiges, langzeitiges Funktionieren. Die Stahloberflächen sollte man mit sehr warmem Wasser mit darin verdünntem Geschirrspülmittel und einem weichen Lappen reinigen. Um hartnäckigen Schmutz zu entfernen sollte man den Ethylalkohol, Aceton oder ein anderes Lösungsmittel verwenden, das keine Halogene enthält. Man sollte keine Schleifpulver oder Antikorrosionssubstanzen wie Salzsäure/Chlorwasserstoff- oder Schwefelsäure benutzen. Die Verwendung der Säuren kann die Funktion und die Sicherheit des Gerätes verschlechtern. Keine Bürsten und keine aus Metall gefertigten Elemente verwenden, da sie die Entstehung von Rostflecken verursachen könnten. Aus demselben Grund sollte man den Kontakt mit Metallgegenständen meiden. Vorsicht bei rostfreien Bürsten und Spachteln, die obwohl sie die Oberfläche nicht verunreinigen sie dennoch gefährlich zerkratzen könnten. Bei einem großen Grad der Verschmutzung darf man auf keinen Fall das Schleifpapier verwenden; wir empfehlen die Verwendung von synthetischen Schwämmchen.

Es ist ebenfalls untersagt, die Reinigungsmittel für Silber zu verwenden und man sollte auch besonders auf die Dämpfe der Salz- oder Schwefelsäure achten, die z.B. durch das Waschen des Bodens entstehen könnten

Einmal im Monat sollte geprüft werden, ob:

- alle Gas- und Stromanschlüsse richtig ausgeführt sind
- Die Dichtigkeit der Gas- und Wasserinstallation
- der Stromkabel nicht beschädigt wurde
- alle Elemente des Gerätes richtig funktionieren.
- Die Lüftungsinstallation richtig funktioniert

Einmal im Jahr sollte vom Service der Grad der Abnutzung des Gerätes geprüft werden und eventuelle Fehlfunktionen seiner Elemente und Teile entdeckt werden. Im Falle der Entdeckung irgendwelchen Ausfalls ist ein qualifiziertes technisches Personal (technischer Service) zu seiner Behebung verpflichtet.

Die einmal im Monat durchgeführten Wartungen, die jährlichen Service-Kontrollen und Reparaturen an dem Gerät können nur durch qualifiziertes technisches Personal (technischen Service) durchgeführt werden.

6. PROBLEMLÖSUNGEN

Der Kontrollbrenner des Hauptbrenners funktioniert nicht	Zu niedriger Gasdruck	Bitte wenden Sie sich an den SERVICE
	Verstopfte Düse des Kontrollbrenners	
	Beschädigtes Gasventil	
	Das Sicherheitsthermostat wurde aktiviert.	Bitte die Zurücksetzung des Thermostats ausführen.
Die Pilotflamme wird nicht aufrechterhalten	Beschädigtes oder durch die Pilotflamme unzureichend aufgewärmtes Thermoelement	Bitte wenden Sie sich an den SERVICE
	Das Sicherheitsthermostat wurde aktiviert.	Bitte die Zurücksetzung des Thermostats ausführen.
Der Hauptbrenner funktioniert nicht	Der Gasdruck ist zu niedrig	Bitte wenden Sie sich an den SERVICE
	Die Düse des Hauptbrenners ist verstopft	
	Das Gasventil ist beschädigt.	
Gelbe Flamme des Hauptbrenners	Falsche Luftmenge, die zum Hauptbrenner geliefert wird – es ist die Kontrolle der Muffe an der Düse des Hauptbrenners notwendig	Bitte wenden Sie sich an den SERVICE
	Verschmutzter Hauptbrenner - Öffnungen	
Kein Funke an den Pilotflammenbrenner	Prüfen Sie, ob das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist	Schließen Sie das Gerät ans Netz 230V - Stecker
	Prüfen Sie die Leitungsanschlüsse	Bitte wenden Sie sich an den SERVICE
	Beschädigter Funkengenerator	

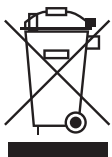
DE

7. ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN

Diese Informationen beziehen sich auf eine ordnungsgemäße Vorgehensweise mit verbrauchten elektrischen und elektronischen Geräten.

- **Altes, verbrauchtes Equipment sollte im Geschäft, wo das neue Gerät gekauft wird, zurückgelassen werden.** Jedes Geschäft ist dazu rechtlich verpflichtet, das alte Gerät kostenlos entgegenzunehmen, soweit ein neues Gerät derselben Art und in derselben Menge gekauft wird. Der Käufer ist lediglich dazu verpflichtet, das alte Gerät auf eigene Kosten zum Geschäft zu bringen.
- **Das alte Gerät sollte zu einem entsprechenden Sammelpunkt gebracht werden.** Informationen über die sich in Ihrer unmittelbarer Umgebung befindenden Punkte finden Sie auf der Internetseite oder Informationstafel Ihrer Gemeinde.
- **Elektrische und elektronische Geräte können auch an Servicestellen zurückgelassen werden.** Sollte eine Reparatur wirtschaftlich nicht nachvollziehbar oder technisch unmöglich sein, ist der Servicedienst dazu verpflichtet, das Gerät kostenlos entgegenzunehmen.
- **Sie können verbrauchte Geräte auch bequem von Zuhause aus übergeben.** Sollten Sie keine Zeit oder keine Möglichkeit haben, Ihr Gerät zum entsprechenden Sammelpunkt zu bringen, können Sie sich diesbezüglich an eine spezialisierte Dienstleistungsfirma wenden und die Abholung arrangieren.

Achtung! Verbrauchte Geräte dürfen nicht zusammen mit anderen Abfällen entsorgt werden. Dafür drohen hohe Geldstrafen.



Das am Gerät angebrachte oder in den Geräteunterlagen auftretende Symbol bedeutet, dass nach dem Ablauf der Nutzungsdauer das Gerät nicht in den Hausabfall gehört. Aus diesem Grund muss es an einen Ort gebracht werden, wo es vorschriftsmäßig deponiert oder wiederverwertet wird.

8. GARANTIE

Unter Haftung des Verkäufers versteht man die Garantie- und Gewährleistungshaftung.

Die Schäden, die infolge von Verkalkung entstanden sind, unterliegen keiner Garantie. Keinem Garantiewechsel unterliegen folgende Elemente: Glühbirnen, Gummielemente, die durch Wasserstein beschädigte Heizelemente, Schrauben und Elemente, die naturgemäß abgenutzt werden z.B.: Brenner, Gummidichtungen und jegliche mechanisch beschädigten Elemente. Keinem Garantiewechsel unterliegen auch Bauelemente, die infolge fehlerhafter Bedienung beschädigt wurden.

Selbstreparatur und Beseitigung der Garantieplombe haben den Verlust der Garantie zur Folge.

Thank you for purchasing our product. Please carefully read this instruction manual before first use. Reproduction of this manual without the consent of the manufacturer is prohibited. The photos and drawings are for illustrative purposes only and may differ from the purchased device. **CAUTION:** The manual should be kept in a safe place, available to the staff. The manufacturer reserves the right to change the technical parameters of the device without prior notice.

1. SAFETY INSTRUCTIONS

- **Caution! If the pasta cooker has been damaged during transport, it must not be connected!**
- Please read this instruction manual and safety guidelines carefully before starting the pasta cooker.
- Incorrect operation and improper use may result in serious damage to the device or injuries to persons.
- The device should only be used for the purpose for which it was designed.
- The manufacturer assumes no liability for any damages caused by incorrect operation and improper use of the device.
- During operation the device and the power cable plug must be protected against contact with water or other liquids. If the device accidentally falls into water or is flooded, it is necessary to immediately pull out the plug from the socket, and then commission the inspection of the device to an authorized technician.
- The water system must be connected in accordance with EN1717 and with national regulations.

Failure to follow this instruction may cause life-threatening situations.

- Never open the housing of the device by yourself.
- Do not insert any objects into the openings in the housing of the device.
- Do not touch the power cable plug with wet hands.
- In case the device falls or is damaged in any other way, before further use it is always necessary for it to be inspected and possibly repaired at a specialized repair point.
- Never try to repair the device by yourself - **it could lead to life-threatening situations.**
- It is prohibited for any changes and repairs to be performed by persons other than trained professionals.
- Protect the power supply cable from contact with sharp or hot objects and keep it away from open flames. If you want to disconnect the device from the electrical socket, always grab it by the plug and never pull by the cord.
- Secure the cable (or extension cord) to ensure that no one pulls it from the socket by mistake and that no one trips over the cable
- **If the power cord is damaged, it should be replaced. The inseparable power cord may be replaced by a specialist repair shop or by a qualified person.**
- Control the operation of the device during use.
- It is prohibited for the device to be used by minors, people with physical or mental disabilities and people with impaired mobility, as well as persons without the appropriate experience and knowledge regarding the proper use of the device. Such persons can operate the device only under the supervision of a person responsible for safety.
- If the device is not currently in use or is cleaned, it is necessary to always unplug it from the power source by removing the plug from the socket.
- **CAUTION:** If the plug of the power cord is connected to the electrical socket, the device remains energized.
- **Ensure easy access to disconnect the plug of the inseparable power cord.**
- **The pasta cooker must be connected to the LPG system or LPG tank and adjusted by an authorized gas appliance installer who holds a current qualification certificate for the operation of the equipment and power installations.**
- **The appliance is adapted to the gas type and pressure stated on the rating plate.**
- The manufacturer reserves the right to make changes to update the device and to continually improve quality without prior notice. These changes will not, however, create difficulties for users.
- The materials from which the package is made are suitable for use as secondary raw materials.
- The hob and worktop heat up during use. Exercise caution in order to avoid touching the hot parts.
- Do not place dishes directly on the worktop
- Do not hit the valve knob.
- Do not leave the appliance unattended during operation.
- The device must be connected to the equipotential system. The appropriate clamp is located near the cable entry (junction box)
- Only components of the device referred to in the operating manual are subject to regulations. Other



components are subject to regulations

- The chamber of the appliance should be cleaned of deposits daily. Make sure there is enough water in the tank before starting the appliance. The appliance is equipped with a safety thermostat, which will cut off the gas supply in case of lack of water in the tank.
- **The chamber is equipped with overflow pipe. Please paid attention to prevent overflowing, flooding the device.**

1.1. In case of suspected gas escape, do not

- Light up matches, smoke cigarettes, turn on or off electrical appliances (bell or light switch), or use other electrical and mechanical devices that cause an electric or shock hazard. In this case, immediately shut down the gas tank valve or shut off the gas system and vent the room, and then call a qualified person to remove the cause.
- **In the event of gas escaping from a leaky installation, immediately shut off the gas supply by means of a shut-off valve.**
- **In the event of gas leaking from a leaky gas tank valve: Place a wet blanket on the tank to cool it down and close the valve on the tank. After cooling down, take the tank outdoors. It is forbidden to reuse damaged tanks.**
- In the case of a few days of downtime, close the main valve on the gas system, or, if using a gas tank, close after each use.
- Do not open the valve on the gas connection or the tank valve without first checking that all gas valves on the unit are closed.
- Turn off the gas supply on the control panel and close the shut-off valve after use and during cleaning.

2. PURPOSE OF THE DEVICE

The line 700 gas pasta cooker is designed for professional use in catering, bars, restaurants, etc. The appliance is designed for thermal processing of products (in water). Do not use the pasta cooker as a fryer, grill or frying pan. The pasta cooker should not be used in any manner other than intended in the manual.

For additional questions, please consult our technical department.

3. TECHNICAL DATA

3.1. Device construction (page 2):

1 - Valve knob, 2 - Safety thermostat, 4 - Spark generator cover, 5 - Fittings for refilling the chamber, 6 - Spark generator button, 7 - Water manual valve, 8 - Pilot flame viewer, 9 - Chamber water drain valve, 10 - Water connection 3/4", 11 - Gas connection 1/2"

3.2. Technical data

Catalog number		9745110	9745130	9745140
Height		850 mm		
Width		400 mm		
Depth		700 mm		
Gas power	Rated	9,1 kW		
	Reduced	3,9 kW		
Container capacity		ok. 26 l		
Weight		54 kg		
Voltage		230V; 50Hz		
Water protection degree		IP21		
Suitable for gas		G20/20mbar	G30/37mbar	G30/28-30mbar

Table 3.1

4. DEVICE OPERATION

- Before first use, please remove the protective film from the device. Wash the external and internal surfaces of the body with warm water and a degreasing agent which is used for washing kitchen utensils. Do not use abrasive cleaners and others which could scratch the surface of the counter-top, housing. Only use a damp cloth for washing. After washing the device, leave it to dry completely, then reconnect to the mains.
- Before use, make sure that the room where the appliance is in is well ventilated, the amount of exhaust air is sufficient and is not disturbed. If in doubt, please contact our service. The end user is responsible for cleaning and using the unit in accordance with the manual. If you have any problems with your device, please contact Stalgast.
- The device is equipped with manual water valve. The valve allows quick filling of the tank with clean water.
- The unit is equipped with an electric igniter (spark generator), which is on the panel to facilitate daily operation - starting the main burner
- Use the pasta cooker in accordance with its intended purpose - for cooking in water products such as pasta, rice. You must control the appliance during operation.
- The appliance is equipped with a drain valve located behind the door. Empty the reservoir from water whenever necessary.
- The appliance is equipped with a safety thermostat - if the water boils away from the tank or the appliance is turned on without water in the tank, the safety thermostat will trigger - it will switch off the gas supply to the main burner. When the thermostat is on, wait until the thermostat chamber has cooled down, unscrew the red cap on the thermostat and press the key, refill the tank and restart the appliance.
- **NOTE - do not cool the chiller down with cold water - this may damage the appliance.**
- The manufacturer assumes no liability for any damages caused by incorrect installation,
- improper maintenance and improper use.
- This appliance is intended for industrial use and must be used by trained personnel.
- The device should only be used for the purpose for which it was designed. Any other use is considered misuse.
- Do not use the appliance as a fryer, as the oil temperature could not be controlled then and would exceed 230°C, creating a risk of oil ignition.
- Do not operate the appliance when the tank is empty.
- It is forbidden to replace exhausts during the operation of the pasta cooker
- Before using the appliance, **PLEASE THOROUGHLY READ THE MANUAL CONTAINED IN THIS BROCHURE**, with particular emphasis on safety regulations.
- Always close the gas supply taps after use, especially during maintenance and repairs.
- Observe recommendations during cooking, at least in the initial period of use, until practice and experience allows free setting of time and temperature.
- Upon first start-up, clean the tanks thoroughly, using warm water and detergent to remove the protective oil overcoat.

4.1. Starting the device

- To start the pasta cooker, turn on the control pilot light (control pilot prevents uncontrolled gas leaks). To do this:
- Set the valve knob to the position marked with asterisk
- Press the knob of the valve, start the spark generator while holding the knob in this position (silver button marked with a star)
- Check the pilot's operation through the viewfinder behind the door - the flame should glow in bright blue. Hold the valve knob for about 20 seconds to heat up the thermocouple.
- **When the thermocouple is warmed up, the pilot flame does not go out - the unit is ready for use. If the pilot flame goes out, return to the first step.**
- **Once the water has reached the boiling point, change the valve setting to economical flame.**
- To completely switch off the appliance, rotate the knob to the dot position. The control flame will go out.

5. MAINTENANCE AND CLEANING

Before starting any maintenance work, switch off the appliance, wait for it to cool down, and disconnect the appliance from voltage.

Daily maintenance includes emptying and cleaning the tank. Thorough cleaning of the appliance en-

sures that it functions properly for a long time. Steel surfaces should be cleaned with a dishwasher diluted in very warm water and a soft cloth. Use ethyl alcohol, acetone or other halogen-free solvent to remove dirt. Do not use abrasive powders or corrosive substances such as hydrochloric or sulfuric acid. Using acids may impair the functioning and safety of the appliance. Do not use brushes or metal items as they may cause rust spots. For the same reason, contact with metallic objects should be avoided. Note the stainless steel brushes and blades, which, while not contaminating surfaces, may scratch them dangerously. In case of high degree of soiling, absolutely do not use sandpaper; we recommend using synthetic sponges.

It is also forbidden to use silver cleaning agents, and it is advisable to pay special attention to hydrochloric or sulfuric vapors derived from, e.g., floor cleaning.

Once a month, please check whether:

- all gas and electrical connections are executed properly
- tightness of the gas and water systems
- the power cord hasn't been damaged
- all the components of the device are working properly.
- the ventilation system is working properly

Once a year the device should be inspected by the technical service in order to check the degree of wear and to identify possible faults of the components and parts of the device. In case any faults are detected, they have to be removed by qualified technical personnel (technical service).

Monthly maintenance, annual service and repair of the device should only be carried out by qualified technical personnel (technical service).

6. TROUBLESHOOTING

The main burner pilot does not work	Gas pressure too low	Please call MAINTENANCE
	The nozzle of the pilot is clogged	
	Gas valve defective	
	Safety thermostat was triggered.	Please reset the thermostat
The pilot's flame is not retained	Broken thermocouple or insufficiently heated by the pilot flame.	Please call MAINTENANCE
	Safety thermostat was triggered.	Please reset the thermostat
The main burner does not work.	Gas pressure is too low	Please call MAINTENANCE
	The main burner nozzle is clogged	
	The gas valve is defective.	
Main burner flame burns yellow	Wrong amount of air supplied to the main burners - requires adjustment of the sleeve at the main burner nozzle	Please call MAINTENANCE
	Soiled main burner - holes	
No spark on the pilot	Make sure the unit is connected to the mains	Connect your device to a 230V network - plug
	Check the wiring connections	Please call MAINTENANCE
	Spark generator defective	

7. DISPOSING OF USED EQUIPMENT

Information for users about the proper principles of disposal of waste electric and electronic equipment

- **Leave the old device in the store where you are buying a new device.** Each store has an obligation to take your old equipment free of charge if you buy new equipment of the same type and in the same quantity. The only condition is to deliver the equipment to the store at your own expense.
- **Take the used device to a collection point.** You will find information about the nearest location on the municipal website or bulletin board of the municipal office.
- **Leave the device at the service point.** If the repair of the device is uneconomical or impossible for

technical reasons, the service is obliged accept the device free of charge.

- **Return used equipment without leaving your house.** If you don't have the time or ability to transport your equipment to a collection point, you can use the services of specialized companies.

Remember! Do not dispose of used equipment along with household waste. This could cause high fines.



The symbol of the crossed-out garbage can on the product, its packaging or instructions means that the product must not be disposed of in regular waste containers. It is the user's responsibility to take the used equipment to a designated collection point for proper treatment.

8. WARRANTY

The seller shall be liable under the warranty or guarantee.

Damage resulting from the formation of lime scale deposits in the device are not subject to repair under the warranty.

Warranty exchange does not cover such elements as: light bulbs, rubber components, heating elements damaged by lime scale, screws and elements undergoing natural wear, e.g. rubber seals and all kinds of mechanically damaged elements. Any damage of components resulting from improper use is also excluded from the warranty.

The warranty is automatically voided in the event of a broken warranty seal or independent repairs.

Nous vous remercions d'avoir acheté notre produit. Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant de l'utiliser pour la première fois.

Afin de vous offrir les meilleures solutions techniques pour vos appareils, nous les développons continuellement sur le plan technologique. C'est pourquoi les images et les dessins figurant dans le présent manuel peuvent différer de l'appareil que vous avez acheté.

REMARQUE: Conservez le manuel dans un endroit sûr et accessible au personnel. Le fabricant se réserve le droit de modifier les paramètres techniques de l'appareil. La reproduction du manuel sans l'accord du fabricant est interdite.

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- **Attention** : si la machine à pâtes a été endommagée pendant le transport, ne la branchez pas !
- Avant d'utiliser la machine à pâtes pour la première fois, lisez attentivement le mode d'emploi et les recommandations de sécurité.
- Une utilisation incorrecte et une mauvaise manipulation peuvent endommager gravement l'appareil ou blesser des personnes.
- L'appareil ne doit être utilisé que pour l'usage pour lequel il a été conçu.
- Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages causés par une manipulation et une utilisation incorrectes de l'appareil.
- Lors de l'utilisation, protégez l'appareil et la fiche du cordon d'alimentation de tout contact avec de l'eau ou d'autres liquides. Si l'appareil tombe dans l'eau par inadvertance ou est inondé d'eau, débranchez immédiatement la fiche de la prise de courant et faites vérifier l'appareil par un spécialiste.
- L'alimentation en eau doit être raccordée conformément à la norme EN1717 et aux réglementations internes de votre pays.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des blessures mortelles.

- N'ouvrez jamais vous-même le boîtier de l'appareil.
- N'insérez pas d'objets dans les ouvertures du boîtier de l'appareil.
- Ne touchez pas la fiche du cordon d'alimentation avec des mains mouillées.
- Si l'appareil tombe ou est endommagé, faites-le toujours inspecter et éventuellement réparer par un centre de réparation spécialisé avant de continuer à l'utiliser.
- Ne réparez jamais l'appareil vous-même, vous pourriez mettre votre vie en danger.
- Il est interdit aux personnes n'ayant pas reçu une formation professionnelle d'effectuer des modifications et des réparations.
- Protégez le cordon d'alimentation de tout contact avec des objets pointus ou chauds et éloignez-le des flammes nues. Si vous souhaitez débrancher l'appareil de la prise de courant, saisissez toujours la fiche, ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.
- Fixez le cordon d'alimentation (ou la rallonge) de manière à ce que personne ne le retire par erreur de la prise de courant ou ne trébuche dessus.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé. Un câble d'alimentation non amovible ne peut être remplacé que dans des ateliers de réparation spécialisés ou par une personne qualifiée.
- Vérifiez le fonctionnement de l'appareil pendant son utilisation.
- Les mineurs, les personnes souffrant d'un handicap physique ou mental, les personnes à mobilité réduite ou les personnes n'ayant pas l'expérience et les connaissances suffisantes pour utiliser correctement l'appareil ne doivent pas utiliser l'appareil. Les personnes susmentionnées ne peuvent utiliser l'appareil que sous la surveillance d'une personne responsable de la sécurité.
- Si l'appareil n'est pas utilisé ou s'il est en cours de nettoyage, il faut toujours le débrancher en retirant la fiche de la prise de courant.
- **REMARQUE** : Si la fiche du cordon d'alimentation est branchée sur une prise de courant, l'appareil reste sous tension à tout moment.
- **La fiche du câble d'alimentation inamovible doit être facilement accessible pour la mise hors tension.**
- **Le raccordement de la machine à pâtes au système de gaz ou à la bouteille de gaz liquide et son réglage doivent être effectués uniquement par un installateur d'appareils à gaz agréé disposant d'un certificat de qualification en cours de validité pour l'exploitation d'équipements et d'installations énergétiques.**
- **L'appareil est adapté au gaz et à la pression indiqués sur la plaque signalétique.**
- Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications afin de moderniser l'appareil et d'en améliorer continuellement la qualité, sans préavis. Toutefois, ces modifications ne créeront pas de

difficultés pour les utilisateurs.

- Les matériaux d'emballage sont recyclables.
- La table de cuisson et le plan de travail deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les parties chaudes.
- Ne posez pas de plats directement sur la table de cuisson.
- Ne frappez pas le bouton du robinet.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- L'appareil doit être raccordé au système équipotentiel. La borne appropriée est située près de l'entrée du câble (boîte de jonction).
- Seules les parties de l'appareil mentionnées dans le mode d'emploi peuvent être réglées. Les autres composants ne peuvent pas être réglés.
- Le compartiment de l'appareil doit être nettoyé quotidiennement de tout dépôt. Avant de mettre l'appareil en marche, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'eau dans le réservoir. L'appareil est équipé d'un thermostat de sécurité qui coupe l'alimentation en gaz s'il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir.
- La cuve de la machine à pâtes est équipée d'un tuyau de trop-plein (évacuation de l'eau excédentaire dans les égouts). une attention particulière doit être portée pour éviter le débordement de l'eau - l'inondation de l'appareil

1.1. En cas de suspicion de fuite de gaz, ne pas

- utiliser une flamme nue (par exemple, allumer des allumettes, fumer des cigarettes, etc.), allumer et éteindre des appareils électriques (sonnette ou interrupteur) et utiliser d'autres appareils électriques et mécaniques qui provoquent une étincelle électrique ou un choc. Si cela se produit, fermez immédiatement le robinet de la bouteille de gaz ou le robinet d'arrêt du système de gaz et aérez la pièce, puis appelez une personne autorisée pour remédier à la cause.
- **Si le gaz s'échappant du système qui fuit prend feu, coupez immédiatement l'alimentation en gaz à l'aide du robinet d'arrêt et déconnectez l'appareil de l'alimentation électrique à l'aide du dispositif de protection contre le courant.**
- **Si le gaz s'échappant du robinet de la bouteille de gaz qui fuit prend feu, placez une couverture humide sur la bouteille pour la refroidir et fermez le robinet de la bouteille. Une fois refroidie, la bouteille doit être transportée dans un endroit dégagé. Il est interdit de remettre en service une bouteille défectueuse.**
- Fermez le robinet principal de l'alimentation en gaz lorsque vous n'utilisez pas l'appareil pendant plusieurs jours, et lorsque vous utilisez une bouteille de gaz après chaque utilisation.
- N'ouvrez pas le robinet du raccordement au gaz ou le robinet de la bouteille sans avoir vérifié au préalable que tous les robinets de gaz de l'appareil sont fermés.
- Coupez l'alimentation en gaz de l'appareil au niveau du panneau de commande et fermez le robinet d'arrêt à la fin de l'utilisation et pendant le nettoyage.

2. OBJECTIF DU DISPOSITIF

La machine à pâtes à gaz Line 700 est conçue pour un usage professionnel dans les établissements de restauration collective, les bars, les restaurants, etc. L'appareil est destiné au traitement thermique des produits (dans l'eau). La machine à pâtes ne doit pas être utilisée comme friteuse, grill ou poêle. La machine à pâtes ne doit pas être utilisée d'une manière autre que celle décrite dans le manuel d'utilisation. Pour toute question supplémentaire, veuillez consulter le service technique de l'entreprise.

3. DONNÉES TECHNIQUES

3.1. Construction de l'appareil (page 2):

1 - Bouton du robinet, 2 - Thermostat de sécurité, 4 - Couvercle du générateur d'étincelles, 5 - Raccords de remplissage de la chambre, 6 - Bouton du générateur d'étincelles, 7 - Bouton de remplissage d'eau, 8 - Voyant de contrôle de la flamme pilote, 9 - Vanne de vidange de la chambre, 10 - Raccord d'eau 3/4", 11 - Raccord de gaz 1/2".

3.2. Spécifications techniques

Numéro de catalogue	9745110	9745130	9745140
Hauteur	850 mm		
Largeur	400 mm		

Numéro de catalogue	9745110	9745130	9745140
Profondeur	700 mm		
Puissance du gaz	Nominal	9,1 kW	
	Réduit	3,9 kW	
Capacité du réservoir	ok. 26 l		
Poids	54 kg		
Tension d'alimentation	230V; 50Hz		
Degré de protection contre l'eau	IP21		
Convient pour le gaz	G20/20mbar	G30/37mbar	G30/28-30mbar

Tableau 3.1

4. FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

- Retirez le film protecteur de l'appareil avant la première utilisation. Lavez les surfaces externes et internes avec de l'eau chaude et un produit dégraissant utilisé pour le nettoyage des ustensiles de cuisine. N'utilisez pas de produits abrasifs ou autres qui pourraient rayer la surface du plan de travail ou de l'armoire. Utilisez uniquement un chiffon humide pour le nettoyage. Après avoir lavé l'appareil, laissez-le sécher complètement, puis branchez-le sur le secteur.
- Avant de mettre l'appareil en marche, assurez-vous que la pièce dans laquelle il est placé est bien ventilée, que la quantité d'air évacué est suffisante et qu'elle n'est pas perturbée. En cas de doute, contactez le service après-vente. L'utilisateur final est responsable du nettoyage de l'appareil et de son utilisation conformément aux instructions. En cas de problèmes répétés avec l'appareil, veuillez contacter le service après-vente de Stalgast.
- L'appareil est équipé d'un allumeur électrique (générateur d'étincelles) pour faciliter l'utilisation quotidienne, en démarrant le brûleur principal.
- La machine à pâtes doit être utilisée conformément à sa destination - pour la cuisson de produits dans l'eau tels que les pâtes, le riz. Vérifiez l'appareil pendant son fonctionnement.
- L'appareil est équipé d'un robinet d'eau manuel. Cette vanne permet de remplir rapidement le réservoir avec de l'eau propre.
- L'appareil est équipé d'un robinet de vidange, situé derrière la porte. Le réservoir d'eau peut être vidé chaque fois que le besoin s'en fait sentir.
- L'appareil est équipé d'un thermostat de sécurité - si l'eau du réservoir est bouillie ou si l'appareil est allumé sans eau dans le réservoir, le thermostat de sécurité est activé - il coupe l'alimentation en gaz du brûleur principal. Lorsque le thermostat est déclenché, laissez la chambre et le thermostat refroidir, dévissez le bouchon rouge du thermostat et appuyez sur le bouton, rajoutez de l'eau dans le réservoir et redémarrez l'appareil.
- **ATTENTION - ne pas refroidir la chambre avec de l'eau froide - vous risquez d'endommager l'appareil.**
- Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par une installation incorrecte, un entretien imprécis et une mauvaise utilisation.
- L'appareil est destiné à un usage industriel et doit être utilisé par du personnel qualifié.
- Cet appareil doit être utilisé dans le but pour lequel il a été conçu. Toute autre utilisation est considérée comme inappropriée.
- Ne pas utiliser l'appareil comme friteuse, car la température de l'huile ne pourrait alors pas être contrôlée et dépasserait 230 oC, créant un risque d'inflammation de l'huile.
- Ne pas utiliser l'appareil lorsque le réservoir est vide.
- Il est interdit de changer la hotte aspirante lorsque la machine à pâtes est en marche.
- **LISEZ BIEN LE MODE D'EMPLOI CONNU DANS CE MODE D'EMPLOI** avant de mettre l'appareil en marche, en prêtant une attention particulière aux règles de sécurité.
- Fermez toujours les robinets d'alimentation en gaz après utilisation, en particulier pendant les opérations d'entretien et de réparation.
- Suivre scrupuleusement les recommandations de cuisson, au moins pendant la première période d'utilisation, jusqu'à ce que la pratique et l'expérience permettent d'appliquer librement le temps et la température.
- Lors de la première mise en service, laver soigneusement les réservoirs avec de l'eau chaude et du détergent afin d'éliminer la pellicule d'huile protectrice qui les recouvre.

4.1. Mise en service de l'appareil

Pour démarrer la machine à pâtes, la flamme de la veilleuse de contrôle doit être allumée (la veilleuse de contrôle empêche les fuites de gaz incontrôlées). Pour ce faire, il faut.

- Tourner le bouton de la valve en position étoilée
- Appuyer sur le bouton du robinet. En maintenant le bouton dans cette position, le générateur d'étincelles est activé (bouton argenté marqué d'une étoile).
- Vérifiez le fonctionnement de la veilleuse par le regard situé derrière la porte de la base - la flamme doit être d'un bleu vif. Maintenez le bouton de la valve pendant environ 20 secondes pour réchauffer le thermocouple.
- **Une fois le thermocouple réchauffé, relâchez le bouton, la flamme de la veilleuse ne s'éteint pas - l'appareil est prêt à fonctionner. Si la flamme pilote s'éteint, revenez à l'étape 1.**
- **Une fois que l'eau a atteint le point d'ébullition, modifiez le réglage du robinet pour obtenir une flamme d'appoint.**
- Pour éteindre complètement l'appareil, tournez le bouton en position point. La flamme de la veilleuse s'éteint.

5. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil, attendez qu'il refroidisse et débranchez-le de la source d'alimentation.

L'entretien quotidien consiste à vider et à nettoyer le réservoir. Un nettoyage approfondi de l'appareil garantit son bon fonctionnement pendant une longue période. Les surfaces en acier doivent être nettoyées avec du liquide vaisselle dilué dans de l'eau très chaude et un chiffon doux. Utilisez de l'alcool éthylique, de l'acétone ou un autre solvant sans halogène pour éliminer les salissures résistantes. Ne pas utiliser de poudres abrasives ou de substances corrosives telles que l'acide chlorhydrique/hydrochlorique ou sulfurique. L'utilisation d'acides peut nuire au fonctionnement et à la sécurité de l'appareil. Ne pas utiliser de brosses ou d'éléments en métal, car ils peuvent provoquer des taches de rouille. Pour la même raison, évitez tout contact avec des objets métalliques. Attention aux brosses et aux pales en acier inoxydable qui, bien qu'elles ne contaminent pas la surface, peuvent la rayer dangereusement. Si le degré de salissure est élevé, il ne faut absolument pas utiliser de papier de verre ; nous recommandons l'utilisation d'éponges synthétiques.

L'utilisation de produits de nettoyage à base d'argent est également exclue et nous recommandons de faire particulièrement attention aux émanations d'acide chlorhydrique ou sulfurique provenant, par exemple, du nettoyage des sols.

Vérifier une fois par mois :

- les raccordements au gaz et à l'électricité sont corrects
- les conduites de gaz et d'eau sont étanches
- le câble d'alimentation n'est pas endommagé
- tous les composants de l'appareil fonctionnent correctement
- le système de ventilation fonctionne correctement

L'appareil doit être entretenu une fois **par an afin** de vérifier l'état d'usure et de détecter d'éventuels défauts des composants et des pièces. Si un dysfonctionnement est détecté, un personnel technique qualifié (service technique) doit y remédier.

L'entretien mensuel, l'entretien annuel et les réparations de l'appareil ne doivent être effectués que par du personnel technique qualifié (service technique).

6. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

La veilleuse du brûleur principal ne fonctionne pas	Pression de gaz trop faible	Appeler le SERVICE
	Buse de pilotage obstruée	
	Vanne de gaz défectueuse	
	Thermostat de sécurité déclenché	Réinitialiser le thermostat

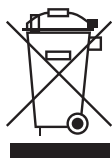
La flamme de la veilleuse ne persiste pas	Thermocouple défectueux ou insuffisamment chauffé par la flamme pilote	Appeler le SERVICE
	Le thermostat de sécurité s'est déclenché.	Réinitialiser le thermostat
Le brûleur principal ne fonctionne pas	Pression de gaz trop faible	Appeler le SERVICE
	La buse du brûleur principal est obstruée	
	La vanne de gaz est défectueuse.	
Flamme jaune du brûleur principal	Mauvaise quantité d'air fournie au brûleur principal - réglage nécessaire du manchon au niveau de la buse du brûleur principal	Appeler le service
	Brûleur principal encrassé - trous	
Pas d'étincelle sur la veilleuse	Vérifier que l'appareil est raccordé au réseau électrique	Brancher l'appareil sur le réseau 230 V - fiche
	Vérifier les connexions des câbles	Appeler le SERVICE
	Générateur d'étincelles défectueux	

7. ÉLIMINATION DES ÉQUIPEMENTS USAGÉS

Informations destinées aux utilisateurs sur le traitement approprié des déchets d'équipements électriques et électroniques.

- **Laissez l'ancien équipement dans le magasin où vous achetez le nouvel équipement.** Chaque magasin est tenu d'accepter gratuitement l'ancien équipement si vous lui achetez un nouvel équipement du même type et de la même quantité. La condition est que vous apportiez l'équipement au magasin à vos propres frais.
- **Apportez votre ancien équipement à un point de collecte.** Vous trouverez des informations sur le point de collecte le plus proche sur le site web de la municipalité.
- **Déposez l'équipement dans un centre de service.** Si la réparation de l'appareil n'est pas rentable ou techniquement impossible, le centre de service est tenu de l'accepter gratuitement.
- **Retourner l'équipement usagé sans quitter son domicile.** Si vous n'avez pas le temps ou la possibilité d'apporter votre équipement à un point de collecte, vous pouvez faire appel à des entreprises spécialisées.

N'oubliez pas : n'éliminez pas les déchets d'équipements avec d'autres déchets. Vous vous exposez à de lourdes amendes.



Le symbole de la poubelle barrée sur le produit, son emballage ou ses instructions signifie que le produit ne doit pas être jeté dans les conteneurs de déchets normaux. Il incombe à l'utilisateur d'apporter l'équipement usagé à un point de collecte désigné en vue d'un traitement approprié.

8. GARANTIE

Le vendeur est responsable au titre de la garantie.

Les dommages résultant de dépôts de calcaire dans l'appareil ne sont pas couverts par la garantie. La garantie ne couvre pas non plus les dommages causés par des forces extérieures telles que la foudre, la modification de la tension d'alimentation, le réglage incorrect de la tension, l'alimentation à partir d'une prise de courant inappropriée, les dommages mécaniques, thermiques et chimiques causés à l'appareil et les défauts qui en découlent.

La garantie ne couvre pas les éléments tels que : les ampoules, les éléments en caoutchouc, les éléments chauffants endommagés par le calcaire, les vis et les éléments soumis à une usure naturelle, par exemple les brûleurs, les joints en caoutchouc et toutes sortes d'éléments endommagés mécaniquement.

Gracias por adquirir nuestro producto. Lea atentamente este manual de instrucciones antes de utilizarlo por primera vez.

Queda prohibida la reproducción de este manual sin el consentimiento del fabricante.

Las fotos y los dibujos son meramente ilustrativos y pueden diferir del aparato adquirido.

PRECAUCIÓN: El manual debe guardarse en un lugar seguro, a disposición del personal. El fabricante se reserva el derecho de modificar los parámetros técnicos del aparato sin previo aviso.

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- **Atención Si el cocedor de pasta se ha dañado durante el transporte, ¡no debe conectarse!**
- Lea atentamente este manual de instrucciones y las indicaciones de seguridad antes de poner en marcha el cocedor de pasta.
- Un funcionamiento incorrecto y un uso inadecuado pueden provocar graves daños en el aparato o lesiones a las personas.
- El aparato sólo debe utilizarse para el fin para el que ha sido diseñado.
- El fabricante no asume ninguna responsabilidad por los daños causados por un funcionamiento incorrecto y un uso inadecuado del aparato.
- Durante el funcionamiento, el aparato y el enchufe del cable de alimentación deben protegerse contra el contacto con agua u otros líquidos. Si el aparato cae accidentalmente al agua o se inunda, es necesario desenchufarlo inmediatamente de la toma de corriente y encargar la revisión del aparato a un técnico autorizado.
- El sistema de agua debe conectarse de acuerdo con la norma EN1717 y con la normativa nacional.

El incumplimiento de estas instrucciones puede poner en peligro la vida del usuario.

- No abra nunca la carcasa del aparato por su cuenta.
- No introduzca ningún objeto en las aberturas de la carcasa del aparato.
- No toque el enchufe del cable de alimentación con las manos mojadas.
- En caso de que el aparato se caiga o resulte dañado de cualquier otro modo, antes de seguir utilizándolo siempre es necesario que sea inspeccionado y posiblemente reparado en un punto de reparación especializado.
- No intente nunca reparar el aparato usted mismo, **ya que podría poner en peligro su vida.**
- Está prohibido que cualquier cambio o reparación sea realizado por personas que no sean profesionales capacitados.
- Proteja el cable de alimentación del contacto con objetos afilados o calientes y manténgalo alejado de las llamas. Si desea desconectar el aparato de la toma de corriente, agárrelo siempre por el enchufe y nunca tire del cable.
- Asegure el cable (o alargador) para que nadie tire de él por error y para que nadie tropiece con el cable.
- **Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirse. El cable de alimentación inseparable puede ser sustituido por un taller especializado o por una persona cualificada.**
- Controle el funcionamiento del aparato durante su uso.
- Está prohibido que el aparato sea utilizado por menores, personas con discapacidad física o psíquica y personas con movilidad reducida, así como por personas sin la experiencia y los conocimientos adecuados sobre el uso correcto del aparato. Estas personas sólo pueden utilizar el aparato bajo la supervisión de una persona responsable de la seguridad.
- Si el aparato no se utiliza en ese momento o se limpia, es necesario desconectarlo siempre de la fuente de alimentación retirando el enchufe de la toma de corriente.
- **PRECAUCIÓN:** Si el enchufe del cable de alimentación está conectado a la toma de corriente, el aparato permanece bajo tensión.
- Garantice un fácil acceso para desconectar el enchufe del cable de alimentación inseparable.
- El cocedor de pasta debe ser conectado al sistema de GLP o al depósito de GLP y ajustado por un instalador de aparatos de gas autorizado que posea un certificado de cualificación vigente para el funcionamiento del equipo y las instalaciones de alimentación.
- El aparato está adaptado al tipo de gas y a la presión indicados en la placa de características.
- El fabricante se reserva el derecho a realizar cambios para actualizar el aparato y mejorar continuamente la calidad sin previo aviso. No obstante, estos cambios no crearán dificultades a los usuarios.
- Los materiales con los que está fabricado el aparato son aptos para su uso como materias primas secundarias.
- La placa de cocción y la encimera se calientan durante el uso. Tenga cuidado para evitar tocar las partes calientes.

- No coloque la vajilla directamente sobre la encimera
- No golpee el mando de la válvula.
- No deje el aparato sin vigilancia durante su funcionamiento.
- El aparato debe estar conectado al sistema equipotencial. La abrazadera adecuada se encuentra cerca de la entrada de cables (caja de empalmes)
- Sólo los componentes del aparato mencionados en el manual de instrucciones están sujetos a normativas. Los demás componentes están sujetos a la normativa
- La cámara del aparato debe limpiarse diariamente de depósitos. Asegúrese de que hay suficiente agua en el depósito antes de poner en marcha el aparato. El aparato está equipado con un termostato de seguridad, que cortará el suministro de gas en caso de falta de agua en el depósito.
- **La cámara está equipada con un tubo de rebose. Preste atención para evitar que se desborde e inunde el aparato.**

1.1. En caso de sospecha de escape de gas, no

- Encienda cerillas, fume cigarrillos, encienda o apague aparatos eléctricos (timbre o interruptor de la luz) o utilice otros dispositivos eléctricos y mecánicos que provoquen un riesgo eléctrico o de descarga. En este caso, cierre inmediatamente la válvula del depósito de gas o cierre la instalación de gas y ventile la habitación; a continuación, llame a una persona cualificada para que elimine la causa.
- En caso de escape de gas de una instalación con fugas, cierre inmediatamente el suministro de gas mediante una válvula de cierre.
- En caso de escape de gas por la válvula de un depósito de gas con fugas Coloque una manta húmeda sobre el depósito para enfriarlo y cierre la válvula del depósito. Una vez enfriado, saque el depósito al exterior. Está prohibido reutilizar los tanques dañados.
- Cierre la válvula principal del sistema de gas o, si utiliza un depósito de gas, ciérrela después de cada uso.
- No abra la válvula de la conexión de gas ni la válvula del depósito sin comprobar antes que todas las válvulas de gas del aparato están cerradas.
- Cierre el suministro de gas en el panel de control y cierre la válvula de cierre después del uso y durante la limpieza.

2. FINALIDAD DEL DISPOSITIVO

El cocedor de pasta a gas de la línea 700 está diseñado para uso profesional en hostelería, bares, restaurantes, etc. El aparato está diseñado para el procesamiento térmico de productos (en agua). No utilice el cocedor de pasta como freidora, parrilla o sartén. El cocedor de pasta no debe utilizarse de ninguna otra manera que no sea la prevista en el manual.

Para cualquier pregunta adicional, consulte a nuestro departamento técnico.

3. DATOS TÉCNICOS

3.1. Construcción del dispositivo (página 2):

1 - Pomo de la válvula, **2** - Termostato de seguridad, **4** - Tapa del generador de chispas, **5** - Accesorios para rellenar la cámara, **6** - Botón del generador de chispas, **7** - Válvula manual de agua, **8** - Visor de la llama piloto, **9** - Válvula de vaciado de agua de la cámara, **10** - Conexión de agua 3/4", **11** - Conexión de gas 1/2".

3.2. Datos técnicos

Número de catálogo	9745110	9745130	9745140
Altura	850 mm		
Anchura	400 mm		
Profundidad	700 mm		
Potencia de gas	Índice	9,1 kW	
	Reducido	3,9 kW	
Capacidad del contenedor	ok. 26 l		
Peso	54 kg		
Tensión	230V; 50Hz		

Número de catálogo	9745110	9745130	9745140
Grado de protección contra el agua	IP21		
Apto para gas	G20/20mbar	G30/37mbar	G30/28-30mbar

Cuadro 3.1

4. FUNCIONAMIENTO DEL DISPOSITIVO

- Antes del primer uso, retire la película protectora del aparato. Lave las superficies externas e internas de la carcasa con agua tibia y un producto desengrasante de los utilizados para lavar utensilios de cocina. No utilice limpiadores abrasivos y otros que puedan rayar la superficie de la encimera, carcasa. Utilice sólo un paño húmedo para el lavado. Después de lavar el aparato, déjelo secar completamente y vuelva a conectarlo a la red eléctrica.
- Antes de utilizar el aparato, asegúrese de que la habitación en la que se encuentra está bien ventilada, la cantidad de aire de salida es suficiente y no molesta. En caso de duda, póngase en contacto con nuestro servicio técnico. El usuario final es responsable de limpiar y utilizar el aparato de acuerdo con el manual. Si tiene algún problema con el aparato, póngase en contacto con Stalgast.
- El aparato está equipado con una válvula de agua manual. La válvula permite llenar rápidamente el depósito con agua limpia.
- El aparato está equipado con un encendedor eléctrico (generador de chispas), que se encuentra en el panel para facilitar el funcionamiento diario - arranque del quemador principal
- Utilice el cocedor de pasta de acuerdo con su finalidad prevista - para cocinar en agua productos como pasta, arroz. Debe controlar el aparato durante su funcionamiento.
- El aparato está equipado con una válvula de vaciado situada detrás de la puerta. Vacíe el depósito de agua siempre que sea necesario.
- El aparato está equipado con un termostato de seguridad - si el agua hierve fuera del depósito o el aparato se enciende sin agua en el depósito, el termostato de seguridad se activará - cortará el suministro de gas al quemador principal. Cuando el termostato esté activado, espere hasta que la cámara del termostato se haya enfriado, desenrosque el tapón rojo del termostato y pulse la tecla , rellene el depósito y vuelva a poner en marcha el aparato.
- **NOTA - no enfríe el enfriador con agua fría, podría dañar el aparato.**
- El fabricante no asume ninguna responsabilidad por los daños causados por una instalación incorrecta, mantenimiento o uso inadecuados.
- Este aparato está destinado a un uso industrial y debe ser utilizado por personal cualificado.
- El aparato sólo debe utilizarse para el fin para el que ha sido diseñado. Cualquier otro uso se considera uso indebido.
- No utilice el aparato como freidora, ya que la temperatura del aceite no podría controlarse en ese caso y superaría los 230°C, creando un riesgo de ignición del aceite.
- No utilice el aparato con el depósito vacío.
- Está prohibido sustituir los tubos de escape durante el funcionamiento del cocedor de pasta
- Antes de utilizar el aparato, **LEA COMPLETAMENTE EL MANUAL CONTENIDO EN ESTE FOLLETO**, haciendo especial hincapié en las normas de seguridad.
- Cierre siempre las llaves de suministro de gas después de su uso, especialmente durante el mantenimiento y las reparaciones.
- Observe las recomendaciones durante la cocción, al menos en el período inicial de uso, hasta que la práctica y la experiencia permitan el libre ajuste del tiempo y la temperatura.
- En la primera puesta en marcha, limpie a fondo los depósitos, utilizando agua caliente y detergente para eliminar la capa protectora de aceite.

4.1. Puesta en marcha del dispositivo

- Para poner en marcha el cocedor de pasta, encienda el piloto de control (el piloto de control evita fugas de gas incontroladas). Para ello
- Coloque el pomo de la válvula en la posición marcada con un asterisco
- Presione el pomo de la válvula, encienda el generador de chispas mientras mantiene el pomo en esta posición (botón plateado marcado con una estrella)
- Compruebe el funcionamiento del piloto a través del visor situado detrás de la puerta: la llama debe brillar en azul intenso. Mantenga pulsado el botón de la válvula durante unos 20 segundos para calentar el termopar.
- **Cuando el termopar se calienta, la llama piloto no se apaga - la unidad está lista para su uso. Si la llama piloto se apaga, vuelva al primer paso.**
- **Una vez que el agua haya alcanzado el punto de ebullición, cambie el ajuste de la válvula a llama**

económica.

- Para apagar completamente el aparato, gire el mando a la posición de punto. La llama del mando se apagará.

5. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Antes de iniciar cualquier trabajo de mantenimiento, apague el aparato, espere a que se enfríe y desconéctelo de la tensión.

El mantenimiento diario incluye el vaciado y la limpieza del depósito. Una limpieza a fondo del aparato garantiza su buen funcionamiento durante mucho tiempo. Las superficies de acero deben limpiarse con un lavavajillas diluido en agua muy caliente y un paño suave. Utilice alcohol etílico, acetona u otro disolvente sin halógenos para eliminar la suciedad. No utilice polvos abrasivos ni sustancias corrosivas como ácido clorhídrico o sulfúrico. El uso de ácidos puede perjudicar el funcionamiento y la seguridad del aparato. No utilice cepillos ni objetos metálicos, ya que pueden provocar manchas de óxido. Por la misma razón, debe evitarse el contacto con objetos metálicos. Tenga en cuenta los cepillos y cuchillas de acero inoxidable que, aunque no contaminan las superficies, pueden rayarlas peligrosamente. En caso de un alto grado de suciedad, no utilice en absoluto papel de lija; se recomienda utilizar esponjas sintéticas.

También está prohibido utilizar productos de limpieza plateados, y es aconsejable prestar especial atención a los vapores clorhídricos o sulfúricos derivados, por ejemplo, de la limpieza de suelos.

Una vez al mes, compruebe si:

- todas las conexiones eléctricas y de gas se han realizado correctamente
- la estanqueidad de los sistemas de gas y agua
- el cable de alimentación no está dañado
- todos los componentes del aparato funcionan correctamente
- el sistema de ventilación funciona correctamente

Una vez al año el aparato debe ser inspeccionado por el servicio técnico para comprobar el grado de desgaste e identificar posibles fallos de los componentes y piezas del aparato. En caso de detectarse algún fallo, éste deberá ser eliminado por personal técnico cualificado (servicio técnico).

El mantenimiento mensual, el servicio anual y la reparación del aparato sólo deben ser realizados por personal técnico cualificado (servicio técnico).

6. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El piloto del quemador principal no funciona	Presión de gas demasiado baja	Llame a MANTENIMIENTO
	La boquilla del piloto está obstruida	
	Válvula de gas defectuosa	
La llama del piloto no se mantiene	Se ha disparado el termostato de seguridad	Por favor, reajuste el termostato
	Termopar roto o insuficientemente calentado por la llama piloto.	Llame a MANTENIMIENTO
El quemador principal no funciona	Se ha disparado el termostato de seguridad.	Por favor, reinicie el termostato
	Presión de gas demasiado baja	Llame a MANTENIMIENTO
La boquilla del quemador principal está obstruida.		
La válvula de gas está defectuosa.		
La llama del quemador principal arde en amarillo	Cantidad incorrecta de aire suministrado a los quemadores principales - requiere el ajuste del manguito en la boquilla del quemador principal	Llame al MANTENIMIENTO
	Quemador principal sucio - orificios	

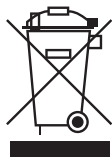
No hay chispa en el piloto	Asegúrese de que la unidad está conectada a la red eléctrica	Conecte su aparato a una red de 230 V - enchufe
	Compruebe las conexiones del cableado	Llame al MANTENIMIENTO
	Generador de chispas defectuoso	

7. ELIMINACIÓN DE EQUIPOS USADOS

Información para los usuarios sobre los principios correctos de eliminación de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos.

- **Deje el aparato viejo en la tienda donde vaya a comprar un aparato nuevo.** Cada tienda tiene la obligación de llevarse tu aparato viejo gratuitamente si compras un aparato nuevo del mismo tipo y en la misma cantidad. La única condición es entregar el aparato en la tienda a tu cargo.
- **Lleve el aparato usado a un punto de recogida.** Encontrarás información sobre el punto más cercano en la web municipal o en el tablón de anuncios de la oficina municipal.
- **Deje el aparato en el punto de servicio.** Si la reparación del aparato es antieconómica o imposible por razones técnicas, el servicio está obligado a aceptar el aparato gratuitamente.
- **Devuelva el aparato usado sin salir de casa.** Si no tiene tiempo o capacidad para transportar su aparato a un punto de recogida, puede recurrir a los servicios de empresas especializadas.

Recuerde No elimine los equipos usados junto con los residuos domésticos. Esto podría dar lugar a multas elevadas.



El símbolo del cubo de basura tachado en el producto, su embalaje o las instrucciones significa que el producto no debe desecharse en los contenedores de basura habituales. Es responsabilidad del usuario llevar el equipo usado a un punto de recogida designado para su tratamiento adecuado.

8. GARANTÍA

El vendedor será responsable en virtud de la garantía.

Los daños resultantes de la formación de depósitos de cal en el aparato no están sujetos a reparación en virtud de la garantía.

La garantía no cubre elementos tales como: bombillas, componentes de goma, elementos calefactores dañados por la cal, tornillos y elementos sometidos a desgaste natural, por ejemplo, juntas de goma y todo tipo de elementos dañados mecánicamente. También quedan excluidos de la garantía los daños de los componentes derivados de un uso inadecuado.

La garantía queda anulada automáticamente en caso de rotura del precinto de garantía o de reparaciones independientes.

Děkujeme vám za zakoupení našeho produktu. Před prvním použitím si prosím pečlivě přečtete tento návod k obsluze.

Abychom vám mohli poskytnout nejlepší technická řešení pro vaše spotřebiče, neustále je technologicky vyvíjíme. Z tohoto důvodu se obrázky a nákresy v tomto návodu mohou lišit od přístroje, který jste si zakoupili.

UPOZORNĚNÍ: Tento návod k obsluze uchovávejte na bezpečném místě, které je přístupné personálu. Výrobce si vyhrazuje právo na změnu technických parametrů zařízení. Reprodukce této příručky bez souhlasu výrobce je zakázána.

1. BEZPEČNOSTNÍ POKYNYA

- **Upozornění: Pokud byl strojek na těstoviny během přepravy poškozen, nezapojujte jej!**
- Před prvním uvedením strojku na těstoviny do provozu si pečlivě přečtete návod k obsluze a bezpečnostní doporučení.
- Nesprávná obsluha a nesprávné použití mohou způsobit vážné poškození spotřebiče nebo zranění osob.
- Spotřebič se smí používat pouze k účelům, pro které byl zkonstruován.
- Výrobce nenese žádnou odpovědnost za škody způsobené nesprávnou obsluhou a používáním spotřebiče.
- Při používání chraňte spotřebič a zástrčku napájecího kabelu před kontaktem s vodou nebo jinými tekutinami. Pokud by spotřebič neúmyslně spadl do vody nebo byl vodou zaplaven, okamžitě vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte spotřebič zkontrolovat odborníkem.
- Přívod vody musí být připojen v souladu s normou EN1717 a v souladu s vnitřními předpisy vaší země.

Nedodržení těchto pokynů může mít za následek ohrožení života.

- Nikdy sami neotvírejte kryt spotřebiče.
- Do otvorů krytu spotřebiče nevkládejte žádné předměty.
- Nedotýkejte se zástrčky napájecího kabelu mokřkýma rukama.
- Pokud spotřebič spadne nebo je jinak poškozen, vždy jej před dalším používáním nechte zkontrolovat a případně opravit ve specializovaném servisním středisku.
- Spotřebič nikdy neopravujte sami - **může to ohrozit váš život.**
- Je zakázáno, aby úpravy a opravy prováděly osoby, které nejsou odborně vyškoleny.
- Chraňte napájecí kabel před kontaktem s ostrými nebo horkými předměty a před otevřeným ohněm. Pokud chcete spotřebič odpojit ze zásuvky, vždy uchopte zástrčku, nikdy netahejte za napájecí kabel.
- Zajistěte napájecí kabel (nebo prodlužovací kabel) tak, aby jej nikdo omylem nevytáhl ze zásuvky nebo o něj nezakopl.
- Pokud se napájecí kabel poškodí, měl by být vyměněn. Neodstranitelný napájecí kabel může být vyměněn ve specializovaných opravách nebo kvalifikovanou osobou.
- Během používání spotřebiče kontrolujte jeho funkčnost.
- Nedovolte, aby spotřebič obsluhovaly nezletilé osoby, tělesně nebo mentálně postižené osoby nebo osoby bez dostatečných zkušeností a znalostí správného používání spotřebiče. Výše uvedené osoby mohou spotřebič obsluhovat pouze pod dohledem osoby odpovědné za bezpečnost.
- Pokud spotřebič právě nepoužíváte nebo jej právě čistíte, vždy jej odpojte od elektrické sítě vytažením zástrčky ze zásuvky.
- **POZNÁMKA:** Pokud je zástrčka napájecího kabelu připojena k zásuvce, zůstává spotřebič stále pod napětím.
- **Zástrčka neodnímatelného přívodního kabelu musí být snadno přístupná pro vypnutí.**
- **Připojení strojku na těstoviny k plynovému systému nebo k lahvi na kapalný plyn a jeho seřízení smí provádět pouze autorizovaný montér plynových zařízení s platným osvědčením o kvalifikaci pro provoz energetických zařízení a instalací.**
- **Spotřebič je vhodný pro plyn a tlak uvedený na typovém štítku.**
- Výrobce si vyhrazuje právo provádět změny za účelem modernizace zařízení a neustálého zlepšování kvality, a to bez předchozího upozornění. Tyto změny však nebudou uživatelům působit potíže.
- Obalové materiály jsou recyklovatelné.
- Varná deska a pracovní plocha se během používání zahřívají. Dbejte na to, abyste se nedotýkali horkých částí.
- Nepokládejte nádobí přímo na varnou desku.
- Nenaarázejte na knoflík ventilu.
- Nenechávejte spotřebič během provozu bez dozoru.

- Spotřebič musí být připojen k ekvipotenciálnímu systému. Příslušná svorka se nachází v blízkosti kabelového vstupu (rozvodné krabice).
- Seřizovat lze pouze ty části spotřebiče, které jsou uvedeny v návodu k obsluze. Ostatní součásti seřizování nepodléhají.
- Prostor spotřebiče je třeba denně čistit od případných usazenin. Před spuštěním spotřebiče se ujistěte, že je v nádrži dostatek vody. Přístroj je vybaven bezpečnostním termostatem, který přeruší přívod plynu, pokud v nádrži není dostatek vody.
- Nádrž strojek na těstoviny je vybavena přeřadovací trubkou (odvádějící přebytečnou vodu do kanalizace). Je třeba věnovat zvláštní pozornost tomu, aby nedošlo k přetečení vody - zaplavení přístroje.

1.1. V případě podezření na únik plynu se nedoporučuje

- používat otevřený oheň (např. zapalovat zápalky, kouřit cigarety apod.), zapínat a vypínat elektrické spotřebiče (zvonek nebo vypínač) a používat jiná elektrická a mechanická zařízení, která způsobují jiskření nebo úraz elektrickým proudem. Pokud k tomu dojde, okamžitě uzavřete ventil plynové lahve nebo uzavírací kohout plynového systému a vyvětrejte místnost, poté zavolejte oprávněnou osobu, která odstraní příčinu.
- Pokud se plyn unikající z netěsného systému vznítí, okamžitě uzavřete přívod plynu uzavíracím ventilem a odpojte spotřebič od elektrické sítě proudovým chráničem.
- Pokud se plyn unikající z netěsného ventilu plynové lahve vznítí, přehodte přes láhev mokrou deku, aby se ochladila, a uzavřete ventil na láhvi. Po ochlazení láhev odnesete na volné prostranství. Poškozenou láhev je zakázáno znovu provozovat.
- **Pokud spotřebič několik dní nepoužíváte, uzavřete hlavní ventil na přívodu plynu a po každém použití uzavřete ventil na plynové lahvi.**
- **Neotvírejte ventil na plynové přípojce ani ventil na lahvi, aniž byste se předtím přesvědčili, že jsou všechny plynové ventily na spotřebiči uzavřeny.**
- Po ukončení provozu a během čištění vypnete přívod plynu do spotřebiče na ovládacím panelu a uzavřete uzavírací ventil.

2. ÚČEL ZAŘÍZENÍ

Plynový strojek na těstoviny Line 700 je určen pro profesionální použití v zařízeních hromadného stravování, barech, restauracích apod. Přístroj je určen k tepelné úpravě výrobků (ve vodě). Strojek na těstoviny se nesmí používat jako fritéza, gril nebo pánev. Strojek na těstoviny nepoužívejte jiným způsobem, než je uvedeno v návodu k obsluze. V případě dalších dotazů se obraťte na technické oddělení společnosti.

3. TECHNICKÉ ÚDAJE

3.1. Konstrukce zařízení (strana 2):

1 - Knoflík ventilu, **2** - Bezpečnostní termostát, **4** - Kryt generátoru jisker, **5** - Plnicí armatura komory, **6** - Tlačítko generátoru jisker, **7** - Plnicí knoflík vody, **8** - Kontrolní průzor pilotního plamene, **9** - Vypouštěcí ventil komory, **10** - 3/4" přípojka vody, **11** - 1/2" přípojka plynu.

3.2. Technické specifikace

Katalogové číslo	9745110	9745130	9745140
Výška	850 mm		
Šířka	400 mm		
Hloubka	700 mm		
Výkon plynu	Jmenovitý	9,1 kW	
	Snížené	3,9 kW	
Objem nádrže	ok. 26 l		
Hmotnost	54 kg		
Napětí	230V; 50Hz		
Stupeň ochrany proti vodě	IP21		
Vhodné pro plyn	G20/20mbar	G30/37mbar	G30/28-30mbar

Tabulka 3.1

4. PROVOZ ZAŘÍZENÍ

- Před prvním použitím odstraňte ze spotřebiče ochrannou fólii. Vnější a vnitřní povrch omyjte teplou vodou s odmašťovacím prostředkem používaným k čištění kuchyňského náčiní. Nepoužívejte abrazivní ani jiné prostředky, které by mohly poškrábat povrch pracovní desky nebo skříňky. K čištění používejte pouze vlhký hadřík. Po umytí nechte spotřebič zcela vyschnout a poté jej připojte k elektrické síti.
- Před uvedením spotřebiče do provozu se ujistěte, že místnost, ve které je spotřebič umístěn, je dobře větraná, množství odsávaného vzduchu je dostatečné a není rušeno. V případě pochybností se obraťte na servisní oddělení. Konečný uživatel je zodpovědný za čištění přístroje a jeho provoz v souladu s návodem. V případě opakovaných problémů se spotřebičem se obraťte na servisní oddělení společnosti Stalgast.
- Spotřebič je vybaven elektrickým zapalovačem (generátorem jisker), který usnadňuje každodenní provoz a spouští hlavní hořák.
- Strojek na těstoviny by měl být používán v souladu se svým určením - k vaření produktů ve vodě, jako jsou těstoviny, rýže. Během provozu spotřebič kontrolujte.
- Přístroj je vybaven ručním vodním ventilem. Ventil umožňuje rychlé naplnění nádržky čistou vodou.
- Spotřebič je vybaven vypouštěcím ventilem, který je umístěn za dvířky. Nádržku na vodu lze vyprázdnit pokaždé, když vznikne potřeba.
- Spotřebič je vybaven bezpečnostním termostatem - pokud dojde k vyvaření vody z nádržky nebo k zapnutí spotřebiče bez vody v nádržce, aktivuje se bezpečnostní termostat - vypne přívod plynu do hlavního hořáku. Pokud dojde k aktivaci termostatu, nechte komoru a termostat vychladnout, odsroubujte červený uzávěr termostatu a stiskněte tlačítko, doplňte vodu do nádrže a spotřebič znovu spusťte.
- **POZOR - nechladte komoru studenou vodou - hrozí poškození přístroje.**
- Výrobce neodpovídá za škody způsobené nesprávnou instalací, nepřesnou údržbou a nesprávným používáním.
- Spotřebič je určen pro průmyslové použití a musí být používán vyškoleným personálem.
- Tento přístroj musí být používán k účelu, ke kterému byl navržen. Jakékoli jiné použití se považuje za nevhodné.
- Zařízení nepoužívejte jako fritézu, protože pak by teplota oleje nemohla být kontrolována a překročila by 230 °C, čímž by vzniklo riziko vznícení oleje.
- Nepoužívejte zařízení, pokud je nádrž prázdná.
- Je zakázáno měnit odsavač par za chodu strojku na těstoviny.
- **PŘED spuštěním spotřebiče si DŮKLADNĚ PŘEČTĚTE NÁVOD K POUŽITÍ UVEDENÝ V TOMTO NÁVODU**, přičemž věnujte zvláštní pozornost bezpečnostním předpisům.
- Po použití, zejména při údržbě a opravách, vždy uzavřete přívodní kohoutky plynu.
- Důsledně dodržujte doporučení pro vaření, alespoň v počátečním období používání, dokud praxe a zkušenosti neumožní volně používat čas a teplotu.
- Při prvním uvedení do provozu důkladně umyjte nádrže teplou vodou se saponátem, abyste odstranili ochranný olejový film, který je pokrývá.

4.1. Uvedení zařízení do provozu

Pro spuštění strojku na těstoviny je nutné zapnout plamen kontrolního pilota (kontrolní pilot zabraňuje nekontrolovanému úniku plynu). Za tímto účelem:

- Otočte knoflík ventilu do polohy hvězdičky.
- Stiskněte knoflík ventilu, jeho podržením v této poloze se aktivuje generátor jisker (stříbrné tlačítko označené hvězdičkou).
- Zkontrolujte činnost pilotního systému přes průzor za dvířky základny - plamen by měl zářit jasně modře. Podržte knoflík ventilu asi 20 sekund, aby se zahřál termočlánek.
- **Jakmile je termočlánek zahřátý, pusťte knoflík, pilotní plamen nezhasne - jednotka je připravena k provozu. Pokud pilotní plamen zhasne, vraťte se k prvnímu kroku.**
- **Jakmile voda dosáhne bodu varu, změňte nastavení ventilu na šetrný plamen.**
- Chcete-li spotřebič zcela vypnout, otočte knoflíkem do polohy tečka. Pilotní plamen zhasne.

5. ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

Před prováděním jakékoli údržby zařízení vypněte, počkejte, až vychladne, a odpojte jej od napájení.

Každodenní údržba spočívá ve vyprázdnění a vyčištění nádrže. důkladné čištění spotřebiče zajistí jeho správnou funkci po dlouhou dobu. Ocelové povrchy čistěte prostředkem na mytí nádobí zředěným ve velmi teplé vodě a měkkým hadříkem. K odstranění odolných nečistot použijte etylalkohol, aceton nebo

jiné bezhalogenové rozpouštědlo. Nepoužívejte abrazivní prášky ani korozivní látky, jako je kyselina chlorovodíková/chlorovodíková nebo kyselina sírová. Použití kyselin může narušit funkci a bezpečnost přístroje. Nepoužívejte kartáče nebo součásti vyrobené z kovu, protože mohou způsobit rezavé skvrny. Ze stejného důvodu se vyhněte kontaktu s kovovými předměty. Pozor na kartáče a lopatky z nerezové oceli, které sice povrch neznečistí, ale mohou jej nebezpečně poškrábat. Při vysokém stupni znečištění se rozhodně nesmí používat smirkový papír; doporučujeme používat syntetické houbičky.

Vyloučeno je rovněž použití stříbrných čisticích prostředků a doporučujeme věnovat zvláštní pozornost výparům kyseliny chlorovodíkové nebo sírové, vznikajícím například při čištění podlah.

Kontrola jednou **za měsíc**:

- správnost plynových a elektrických přípojek
- plynové a vodovodní potrubí je těsné
- přívodní kabel není poškozen
- všechny součásti spotřebiče fungují správně
- ventilační systém funguje správně

Spotřebič musí být jednou ročně podroben servisu, aby se zkontrolovalo opotřebení a zjistily případné závady na součástech a dílech. Pokud je zjištěna jakákoli závada, je k jejímu odstranění zapotřebí kvalifikovaný technický personál (technický servis).

Měsíční údržbu, roční servis a opravy spotřebiče smí provádět pouze kvalifikovaný technický personál (technický servis).

6. ŘEŠENÍ PROBLÉMU

Nefunguje pilot hlavního hořáku	Příliš nízký tlak plynu	Hovor SERVIS
	Pilotní tryska je ucpaná	
	Plynová armatura je vadná	
	Bezpečnostní termostat se vypnul	Resetování termostatu
Pilotní plamen se nezachováá	Poškozený termočlánek nebo nedostatečně zahřátý pilotním plamenem	Zavolejte SERVIS
	Bezpečnostní termostat se spustil.	Reset termostatu
Hlavní hořák nefunguje	Tlak plynu je příliš nízký	Zavolejte SERVIS
	Hlavní tryska hořáku je ucpaná	
	Plynový ventil je vadný.	
Žlutý plamen hlavního hořáku	Nesprávné množství vzduchu přiváděného do hlavního hořáku - nutné seřízení objímky na trysce hlavního hořáku.	Zavolejte SERVIS
	Znečištěný hlavní hořák - otvory	
Na pilotním hořáku není jiskra	Zkontrolujte, zda je přístroj připojen k elektrické síti.	Připojte spotřebič k síti 230 V - zapojte do zásuvky
	Zkontrolujte připojení kabelů	Zavolejte SERVIS
	Vadný generátor jisker	

7. LIKVIDACE POUŽITÉHO ZAŘÍZENÍ

Informace pro uživatele o správném nakládání s odpadními elektrickými a elektronickými zařízeními.

- **Staré vybavení nechte v obchodě, kde si koupíte nové vybavení.** Každý obchod je povinen přijmout staré vybavení zdarma, pokud si u něj zakoupíte nové vybavení stejného typu a množství. Podmínkou je, že vybavení přivezete do prodejny na vlastní náklady.
- **Staré vybavení odveďte na sběrné místo.** Informace o nejbližším místě najdete na webových stránkách obce.
- **Zařízení odevzdejte v servisním středisku.** Pokud je oprava zařízení neekonomická nebo technicky nemožná, servisní středisko je povinno jej bezplatně přijmout.
- **Použité zařízení vraťte, aniž byste opustili domov.** Pokud nemáte čas nebo možnost odvézt zařízení

na sběrné místo, lze využít služeb specializovaných firem.

Nezapomeňte: Nevyhazujte odpadní zařízení společně s ostatním odpadem. Mohly by vám za to hrozit vysoké pokuty.



Symbol přeškrtnutého odpadkového koše na výrobku, jeho obalu nebo v návodu znamená, že výrobek se nesmí vyhazovat do běžných odpadkových nádob. Uživatel je povinen odnést použité zařízení na určené sběrné místo k řádnému zpracování.

8. ZÁRUKA

Prodejce nese záruční nebo pozáruční odpovědnost.

Poškození způsobené usazeninami vápníku ve spotřebiči nepodléhá záruční opravě. Záruka se rovněž nevztahuje na: poškození způsobené vnějšími vlivy, jako je blesk, změna napájecího napětí, nesprávné nastavení napětí, napájení z nevhodné zásuvky, mechanické, tepelné, chemické poškození zařízení a jimi způsobené závady.

Záruka se nevztahuje na tyto prvky: žárovky, gumové prvky, topné prvky poškozené vodním kamenem, šrouby a prvky podléhající přirozenému opotřebení, např. hořáky, gumová těsnění a všechny druhy mechanicky poškozených prvků.

Ďakujeme vám za zakúpenie nášho výrobku. Pred prvým použitím si pozorne prečítajte tento návod na použitie. Aby sme vám mohli poskytnúť najlepšie technické riešenia pre vaše spotrebiče, neustále ich technologicky vyvíjame. Z tohto dôvodu sa obrázky a nákresy v tomto návode môžu líšiť od spotrebiča, ktorý ste si zakúpili.

UPOZORNENIE: Tento návod uchovávajte na bezpečnom mieste, ktoré je prístupné pre personál. Výrobca si vyhradzuje právo na zmenu technických parametrov zariadenia. Reprodukcia tohto návodu bez súhlasu výrobcu je zakázaná.

1. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- **Poznámka: Ak bol strojiček na cestoviny počas prepravy poškodený, nezapájajte ho!**
- Pred prvým uvedením strojička na cestoviny do prevádzky si pozorne prečítajte návod na obsluhu a bezpečnostné odporúčania.
- Nesprávna obsluha a používanie môžu spôsobiť vážne poškodenie spotrebiča alebo zranenie osôb.
- Spotrebič sa smie používať len na účely, na ktoré bol navrhnutý.
- Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť za škody spôsobené nesprávnou obsluhou a používaním spotrebiča.
- Pri používaní chráňte spotrebič a zástrčku napájacieho kábla pred kontaktom s vodou alebo inými kvapalinami. Ak by spotrebič náhodou spadol do vody alebo bol zaplavený vodou, okamžite vytiahnite zástrčku zo zásuvky a nechajte spotrebič skontrolovať odborníkom.
- Prívod vody musí byť pripojený v súlade s normou EN1717 a v súlade s vnútornými predpismi vašej krajiny.

Nedodržanie týchto pokynov môže mať za následok ohrozenie života.

- Nikdy neatvárajte kryt spotrebiča sami.
- Do otvorov v kryte spotrebiča nekladajte žiadne predmety.
- Nedotýkajte sa zástrčky napájacieho kábla mokrými rukami.
- Ak spotrebič spadne alebo sa inak poškodí, pred ďalším používaním ho vždy nechajte skontrolovať a opraviť v špecializovanom servisnom stredisku.
- Spotrebič nikdy neopravujte sami - mohlo by to ohroziť váš život.
- Je zakázané nechať vykonávať nastavenia a opravy osobami, ktoré nie sú odborne vyškolené.
- Napájací kábel chráňte pred kontaktom s ostrými alebo horúcimi predmetmi a pred otvoreným ohňom. Keď chcete spotrebič odpojiť zo zásuvky, vždy uchopte zástrčku, nikdy neťahajte za napájací kábel.
- Napájací kábel (alebo predlžovací kábel) zaistíte tak, aby ho nikto náhodne nevytiahol zo zásuvky alebo oň nezakopol.
- Ak sa napájací kábel poškodí, je potrebné ho vymeniť. Neodstrániteľný napájací kábel môže byť vymenený v špecializovanom servise alebo kvalifikovanou osobou.
- Skontrolujte funkčnosť spotrebiča počas jeho používania.
- Nedovoľte, aby spotrebič obsluhovali neplnoleté osoby, telesne alebo mentálne postihnuté osoby alebo osoby bez dostatočných skúseností a znalostí správneho používania spotrebiča. Uvedené osoby môžu spotrebič obsluhovať len pod dohľadom osoby zodpovednej za bezpečnosť.
- Ak spotrebič nepoužívate alebo ho čistíte, vždy ho odpojte od elektrickej siete vytiahnutím zástrčky zo zásuvky.
- **POZNÁMKA:** Keď je zástrčka napájacieho kábla pripojená do zásuvky, spotrebič zostáva pod napätím.
- **Zástrčka neodnímateľného napájacieho kábla musí byť ľahko prístupná na vypnutie.**
- **Pripojenie strojička na cestoviny k plynovej sústave alebo k fľaši na kvapalný plyn a jeho nastavenie smie vykonávať len autorizovaný plynárenský inštalatér s platným osvedčením o odbornej spôsobilosti na obsluhu energetických zariadení a inštalácií.**
- **Spotrebič je vhodný pre plyn a tlak uvedený na typovom štítku.**
- Výrobca si vyhradzuje právo na zmenu s cieľom modernizovať zariadenie a neustále zlepšovať kvalitu bez predchádzajúceho upozornenia. Tieto zmeny však nespôsobia používateľom žiadne nepríjemnosti.
- Obalové materiály sú recyklovateľné.
- Varná doska a pracovná plocha sa počas používania zahrievajú. Dávajte pozor, aby ste sa nedotýkali horúcich častí.
- Neumiestňujte riad priamo na varnú dosku.
- Nedotýkajte sa gombíka ventilu.
- Počas prevádzky nenechávajte spotrebič bez dozoru.
- Spotrebič musí byť pripojený k ekvipotenciálnemu systému. Príslušná svorka sa nachádza v blízko-

sti káblového vstupu (rozvodnej skrinky).

- Nastavovať sa môžu len tie časti spotrebiča, ktoré sú uvedené v návode na obsluhu. Ostatné časti nie sú predmetom nastavovania.
- Priestor spotrebiča sa musí denne čistiť od všetkých usadenín. Pred spustením spotrebiča sa uistite, že je v nádrži dostatok vody. Spotrebič je vybavený bezpečnostným termostatom, ktorý preruší prívod plynu, ak v nádrži nie je dostatok vody.
- Nádrž strojčeka na cestoviny je vybavená prepadovou rúrkou (na odvádzanie prebytočnej vody do kanalizácie). Je potrebné dbať na osobitnú opatrnosť, aby nedošlo k pretečeniu vody - zaplaveniu strojčeka.

1.1. V prípade podozrenia na únik plynu sa neodporúča

- používanie otvoreného ohňa (napr. zapalovanie zápalky, fajčenie cigariet atď.), zapínanie a vypínanie elektrických spotrebičov (zvonček alebo vypínač) a používanie iných elektrických a mechanických zariadení, ktoré spôsobujú iskry alebo úraz elektrickým prúdom. Ak k tomu dôjde, okamžite zatvorte ventil plynovej fľaše alebo uzatvárací ventil plynového systému a vyvetrajte miestnosť, potom zavolajte oprávnenú osobu, aby odstránila príčinu.
- **Ak sa plyn unikajúci z netesného systému vznieti, okamžite uzavrite prívod plynu pomocou uzatváracieho ventilu a odpojte spotrebič od elektrickej siete pomocou prepäťovej ochrany.**
- **Ak sa plyn unikajúci z netesného ventilu plynovej fľaše vznieti, hodte na fľašu mokрую deku, aby sa ochladila, a zatvorte ventil na fľaši. Po vychladnutí fľašu odstráňte na voľné priestranstvo. Poškodenú fľašu je zakázané znovu prevádzkovať.**
- Ak spotrebič nepoužívate niekoľko dní, po každom použití zatvorte hlavný ventil prívodu plynu a zatvorte plynovú fľašu.
- Neotvárajte ventil na plynovej prípojke ani ventil na tlakovej fľaši bez toho, aby ste sa predtým uistili, že všetky plynové ventily na spotrebiči sú uzavreté.
- Na konci prevádzky a počas čistenia vypnite prívod plynu do spotrebiča na ovládacom paneli a zatvorte uzatvárací ventil..

2. ÚČEL ZARIADENIA

Plynový strojček na cestoviny Line 700 je určený na profesionálne použitie v zariadeniach hromadného stravovania, baroch, reštauráciách atď. Strojček je určený na teplnú úpravu výrobkov (vo vode). Strojček na cestoviny sa nesmie používať ako fritéza, gril alebo panvica. Strojček na cestoviny nepoužívajte iným spôsobom, ako je uvedené v návode na obsluhu. V prípade ďalších otázok sa obráťte na technické oddelenie spoločnosti.

3. TECHNICKÉ ÚDAJE

3.1. Návrh zariadenia (strana 2):

1 - gombík ventilu, **2** - bezpečnostný termostát, **4** - kryt generátora iskier, **5** - armatúra na plnenie komory, **6** - tlačidlo generátora iskier, **7** - gombík na plnenie vodou, **8** - priezor pilotného plameňa, **9** - vypúšťací ventil komory, **10** - 3/4" prípojka vody, **11** - 1/2" prípojka plynu.

3.2. Technické špecifikácie

Katalógové číslo		9745110	9745130	9745140
Výška		850 mm		
Šírka		400 mm		
Hĺbka		700 mm		
Výstup plynu	Hodnotenie	9,1 kW		
	Znížená	3,9 kW		
Objem nádrže		ok. 26 l		
Hmotnosť		54 kg		
Napätie		230V; 50Hz		
Stupeň ochrany proti vode		IP21		
Vhodné pre plyn		G20/20mbar	G30/37mbar	G30/28-30mbar

Tabuľka 3.1

4. PREVÁDZKA ZARIADENIA

- Pred prvým použitím odstráňte zo spotrebiča ochrannú fóliu. Vonkajší a vnútorný povrch umyte teplou vodou a odmasťovacím prostriedkom používaným na čistenie kuchynského náradia. Nepoužívajte abrazívne alebo iné prostriedky, ktoré by mohli poškríbať povrch pracovnej dosky alebo skrinky. Na čistenie používajte len vlhkú handričku. Po umytí nechajte spotrebič úplne vyschnúť a potom ho pripojte k elektrickej sieti.
- Pred uvedením spotrebiča do prevádzky sa uistite, že miestnosť, v ktorej je spotrebič umiestnený, je dobre vetraná, množstvo odvádzaného vzduchu je dostatočné a nie je rušené. V prípade pochybností sa obráťte na servisné oddelenie. Konečný používateľ je zodpovedný za čistenie prístroja a jeho prevádzku v súlade s návodom. V prípade opakovaných problémov so spotrebičom sa obráťte na servisné oddelenie spoločnosti Stalgast.
- Spotrebič je vybavený elektrickým zapaľovačom (generátorom iskier), ktorý uľahčuje každodennú prevádzku a spúšťa hlavný horák.
- Strojček na cestoviny by sa mal používať podľa určenia - na varenie produktov vo vode, ako sú cestoviny, ryža. Spotrebič kontrolujte počas prevádzky.
- Prístroj je vybavený ručným ventilom na vodu. Ventil umožňuje rýchle naplnenie nádržky čistou vodou.
- Spotrebič je vybavený vypúšťacím ventilom, ktorý sa nachádza za dvierkami. Nádržku na vodu je možné vyprázdniť vždy, keď vznikne potreba.
- Spotrebič je vybavený bezpečnostným termostatom - ak sa voda z nádržky vyvarí alebo sa spotrebič zapne bez vody v nádržke, aktivuje sa bezpečnostný termostat - vypne prívod plynu do hlavného horáka. Keď sa termostat spustí, nechajte komoru a termostat vychladnúť, odskrutkujte červený uzáver na termostate a stlačte tlačidlo, doplňte vodu do nádrže a spotrebič znovu spustite.
- **POZOR - nechladte komoru studenou vodou - hrozí poškodenie jednotky.**
- Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnou inštaláciou, nepresnou údržbou a nesprávnym používaním.
- Spotrebič je určený na priemyselné použitie a musí ho používať vyškolený personál.
- Tento prístroj sa musí používať na účel, na ktorý bol navrhnutý. Akékoľvek iné použitie sa považuje za nevhodné.
- Zariadenie nepoužívajte ako fritézu, pretože v takom prípade by sa teplota oleja nedala kontrolovať a prekročila by 230 oC, čím by vzniklo riziko vznietenia oleja.
- Zariadenie nepoužívajte, keď je nádrž prázdna.
- Je zakázané vymieňať odsávač pár, keď je strojček na cestoviny v prevádzke.
- Pred uvedením spotrebiča do prevádzky si **DÔKLADNE PREČÍTAJTE NÁVOD NA POUŽÍVANIE UVEDENÝ V TOMTO NÁVODE**, pričom venujte osobitnú pozornosť bezpečnostným predpisom.
- Po použití vždy zatvorte kohútiky prívodu plynu, najmä počas údržby a opravy.
- Dôsledne dodržiavajte odporúčania na varenie, aspoň v počiatočnom období používania, kým prax a skúsenosti neumožnia voľne používať čas a teplotu.
- Pri prvom uvedení do prevádzky dôkladne umyte nádržku teplou vodou so saponátom, aby ste odstránili ochranný olejový film, ktorý ich pokrýva.

4.1. Uvedenie zariadenia do prevádzky

Na spustenie strojčka na cestoviny musí byť zapnutý plameň kontrolného pilota (kontrolný pilot zabraňuje nekontrolovanému úniku plynu). Za týmto účelom:

- Otočte gombík ventilu do polohy hviezdy
- Stlačte gombík ventilu, podržaním gombíka v tejto polohe by sa mal aktivovať generátor iskier (strieborné tlačidlo označené hviezdíčkou)
- Skontrolujte činnosť pilotného systému cez priezor za dvierkami základne - plameň by mal svietiť jasne modrou farbou. Podržte gombík ventilu asi 20 sekúnd, aby sa termočlánok zahrial.
- **Po zahriatí termočlánku pustite gombík, pilotný plameň zhasne - jednotka je pripravená na prevádzku. Ak pilotný plameň zhasne, vráťte sa k prvému kroku.**
- **Keď voda dosiahne bod varu, zmeňte nastavenie ventilu na šetrný plameň.**
- Ak chcete spotrebič úplne vypnúť, otočte gombík do bodovej polohy. Pilotný plameň zhasne.

5. ÚDRŽBA A ČISTENIE

Pred vykonaním akejkoľvek údržby zariadenie vypnite, počkajte, kým vychladne, a odpojte ho od elektrickej siete.

Každodenná údržba pozostáva z vyprázdnenia a vyčistenia nádrže. dôkladné čistenie zariadenia zabezpečí jeho správnu funkciu počas dlhého obdobia. Oceleové povrchy by sa mali čistiť prostriedkom

na umývanie riadu zriadeným vo veľmi teplej vode a mäkkou handričkou. Na odstránenie odolných nečistôt použite etylalkohol, acetón alebo iné bezhalogénové rozpúšťadlá. Nepoužívajte abrazívne prášky ani korozívne látky, ako napríklad kyselinu chlorovodíkovú/chlórovú alebo sírovú. Použitie kyselín môže narušiť funkčnosť a bezpečnosť prístroja. Nepoužívajte kefy alebo súčasti vyrobené z kovu, pretože môžu spôsobiť škvrny od hrdze. Z rovnakého dôvodu sa vyhnite kontaktu s kovovými predmetmi. Pozor na kefy a lopatky z nehrdzavejúcej ocele, ktoré síce povrch neznečistia, ale môžu ho nebezpečne poškríbať. Ak je stupeň znečistenia vysoký, rozhodne sa nesmie používať brúsny papier; odporúčame používať syntetické špongie.

Vylúčené je aj používanie strieborných čistiacich prostriedkov a odporúčame venovať osobitnú pozornosť výparom kyseliny chlorovodíkovej alebo kyseliny sírovej, napríklad z čistenia podláh.

Kontrola **raz za mesiac**:

- plynové a elektrické prípojky sú správne
- plynové a vodovodné potrubie je tesné
- prívodný kábel nie je poškodený
- všetky komponenty spotrebiča fungujú správne
- ventilačný systém funguje správne

Spotrebič sa musí **raz ročne** podrobiť servisnej prehliadke, aby sa skontrolovalo jeho opotrebenie a zistili sa prípadné poruchy komponentov a častí. Ak sa zistí akákoľvek porucha, na jej odstránenie je potrebný kvalifikovaný technický personál (technický servis).

Mesačnú údržbu, ročný servis a opravy spotrebiča smie vykonávať len kvalifikovaný technický personál (technický servis).

6. RIEŠENIE PROBLÉMOV

Nefunguje pilot hlavného horáka	Príliš nízky tlak plynu	Hovor SERVIS
	Pilotná dýza je upchatá	
	Poškodený plynový ventil	
	Bezpečnostný termostat sa spustil	Resetovanie termostatu
Pilotný plameň nepretrváva	Poškodený termočlánok alebo nedostatočne zohriaty pilotným plameňom	Zavolajte SERVIS
	Bezpečnostný termostat sa spustil.	Reset termostatu
Hlavný horák nefunguje	Tlak plynu je príliš nízky	Zavolajte SERVIS
	Hlavná dýza horáka je upchatá	
	Plynový ventil je poškodený.	
Žltý plameň hlavného horáka	Nesprávne množstvo vzduchu privádzaného do hlavného horáka - potrebné nastavenie nátrubku na dýze hlavného horáka	Zavolajte SERVIS
	Znečistený hlavný horák - otvory	
Žiadna iskra na pilotnom horáku	Skontrolujte, či je zariadenie pripojené k elektrickej sieti	Pripojte spotrebič k sieti 230 V - zapojte do zásuvky
	Skontrolujte pripojenie kábla	Zavolajte SERVIS
	Chybný generátor iskier	

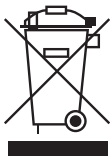
7. LIKVIDÁCIA POUŽITÉHO ZARIADENIA

Informácie pre používateľov o správnom zaobchádzaní s odpadom z elektrických a elektronických zariadení.

- **Staré zariadenie nechajte v obchode, kde si kúpite nové zariadenie.** Každý obchod je povinný prijať staré zariadenie bezplatne, ak si v ňom kúpite nové zariadenie rovnakého typu a množstva. Podmienkou je, že zariadenie do predajne priveziete na vlastné náklady.
- **Staré zariadenie odneste na zberné miesto.** Informácie o najbližšom mieste nájdete na webovej stránke obce.

- **Zariadenie nechajte v servisnom stredisku.** Ak je oprava zariadenia neekonomická alebo technicky nemožná, servisné stredisko je povinné ho bezplatne prijať.
- **Použitú zariadenie vráťte bez toho, aby ste opustili domov.** Ak nemáte čas alebo možnosť odnieť zariadenie na zberné miesto, môžete využiť služby špecializovaných spoločností.

Pamätajte: Nevyhadzujte odpad zo zariadenia spolu s iným odpadom. Mohli by vám za to hroziť vysoké pokuty.



Symbol preškrtnutého odpadkového koša na výrobku, jeho obale alebo návode znamená, že výrobok sa nesmie vyhadzovať do bežných nádob na odpad. Používateľ je zodpovedný za to, aby použité zariadenie odovzdal na určené zberné miesto na riadne spracovanie.

8. ZÁRUKA

Predajca nesie záručnú alebo pozáručnú zodpovednosť.

Poškodenie spôsobené usadeninami vápnika v spotrebiči nepodlieha záručnej oprave. Záruka sa tiež nevzťahuje na: poškodenie spôsobené vonkajšími vplyvmi, ako je blesk, zmena napájacieho napätia, nesprávne nastavenie napätia, napájanie z nevhodnej zásuvky, mechanické, tepelné, chemické poškodenie zariadenia a nimi spôsobené závady.

Záruka sa nevzťahuje na prvky, ako sú: žiarovky, gumové prvky, vykurovacie prvky poškodené vodným kameňom, skrutky a prvky podliehajúce prirodzenému opotrebovaniu, napr. horáky, gumové tesnenia a všetky druhy mechanicky poškodených prvkov.

Instrukcje dla instalatora
Anleitung für den Installateur
Instructions for the installer
Instructions pour l'installateur
Instrucciones para el instalador
Pokyny pro instalátora
Pokyny pre inštalátora

1. CHARAKTERYSTYKA BUDOWY URZĄDZENIA

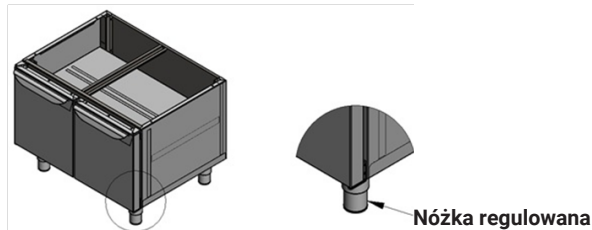
Obudowa urządzenia została wykonana ze stali nierdzewnej. Błat urządzenia zamocowany jest na podstawie z czterema nóżkami, za pomocą których można wypoziomować urządzenie. Poziomowanie jest możliwe w zakresie $\pm 10\text{mm}$.

Głównymi elementami urządzenia są: błat z zbiornikiem i koszami, zawór gazowy, zawór wodny do napełnienia komory. Na panelu umieszczone jest pokrętko zaworu gazowego, przycisk generator iskry oraz ręczny zawór wody, który umożliwi napełnienie komory. Za drzwiami umieszczony jest zawór spustowy wody z komory i wziernik pracy płomienia pilota.

Urządzenie wyposażone jest w komplet dysz dla danego rynku/kraju.

2. INSTALACJA MAKARONIARKI

Makaroniarkę należy ustawić na stabilnej powierzchni w pomieszczeniu zamkniętym przy wyłączonym prądzie zasilania. Następnie należy wypoziomować urządzenie za pomocą nóżek w podstawie.



Urządzenie należy ustawić w taki sposób, aby umożliwić do niej dostęp przynajmniej od strony frontowej. W przypadku ustawienia urządzenia przy ścianie pomieszczenia minimalna odległość powinna wynosić:

- od ściany niepalnej wg możliwości ustawienia,
- od ściany palnej chronionej tj. ściany z materiałów łatwo palnych, ale otynkowanej lub zabezpieczonej w równorzędny sposób - nie mniej niż 30cm
- od ściany palnej nie chronionej tj. ściany z drewna lub innych materiałów łatwopalnych - nie mniej niż 60cm.

Makaroniarkę należy podłączyć do następujących mediów:

- Zimnej wody 3/4"
- Gazu 1/2"
- Ścieków 1"
- Napięcie: 230V/50Hz

Urządzenie może być zestawiane w ciąg urządzeń. W przypadku, gdy urządzenie nie jest zestawione w ciąg z innymi urządzeniami tej samej linii, ściany przylegające do urządzenia (tył i bok) powinny być wykonane z materiałów niepalnych, a urządzenie ustawione w odległości 10 cm od każdej ściany.

Gniazdo zasilające powinno posiadać aktualne pomiary związane z bezpieczeństwem przed porażeniem prądem elektrycznym.

3. PODŁĄCZENIE

3.1. Warunki przyłączenia do sieci elektrycznej

- Należy sprawdzić, czy napięcie w sieci energetycznej odpowiada napięciu wskazanemu na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Aby podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej należy dokonać podłączenia przewodu zasilającego do skrzynki zaciskowej znajdującej się na tylnej ścianie urządzenia **Przewód zasilający z wtyczką NIE JEST częścią zestawu i należy go dokupić.**
- Urządzenie obowiązkowo należy przyłączyć do instalacji wyrównującej potencjały elektryczne za pomocą śruby ekwipotencjalnej znajdującej się z tyłu urządzenia. Jest ona oznaczona następującym symbolem: (IEC 60417-5021).



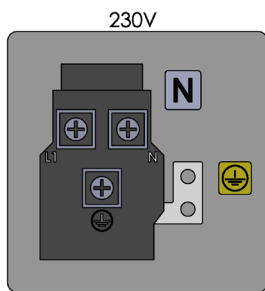
Aby przyłączyć urządzenie do instalacji wyrównującej potencjały elektryczne należy:

- odkręcić nakrętkę na śrubie
- wprowadzić przewód ekwipotencjału
- przykręcić nakrętkę do oporu
- drugi koniec przewodu ekwipotencjalnego podłączyć do szyny wyrównawczej.



Podłączenie urządzenia do instalacji wyrównującej potencjały elektryczne.

Przewód zasilający powinien być przewodem giętkim, olejoodpornym, z żyłą uziemiającą, o powłoce polichloroprenowej - może być przygotowany przez wytwórcę i dostępny u niego lub w specjalistycznych zakładach naprawczych!



PE – przewód ochronny (żółto-zielony)

N – przewód neutralny (niebieski)

L1 – przewód fazowy (pozostałe kolory)

Podłączenie urządzenia do instalacji elektrycznej

- Podłączenia urządzenia do sieci elektrycznej może dokonać wyłącznie osoba z uprawnieniami elektrycznymi.
- Urządzenie należy podłączyć do gniazda jednofazowego zasilanego prądem elektrycznym 230V 50Hz wyposażonego w wyłącznik z zabezpieczeniem różnicowo-prądowym $I_n=30\text{mA}$ za pomocą wtyczki lub bezpośrednio do instalacji zasilającej.

3.2. Warunki podłączenia do sieci gazowej

Pomieszczenia przeznaczone do zainstalowania urządzeń gazowych musi odpowiadać wytycznym zawartym w Rozporządzeniu Ministra Gospodarki Przestrzennej i Budownictwa w sprawie warunków technicznych jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie (Dz. U. z dnia 15 czerwca 2002 r.).

Jeżeli urządzenie będzie montowane w innym kraju przy instalacji muszą być przestrzegane przepisy obowiązujące w danym kraju. Zgodnie z w/w krajowymi przepisami pomieszczenie takie musi posiadać:

Wysokość co najmniej 2,2m oraz wentylację zapewniającą wymianę powietrza nad urządzeniami gazowymi typu restauracyjnego z odprowadzeniem spalin do kanałów spalinowych, przy czym do urządzeń o mocy cieplnej większej niż 30kW należy instalować czujniki wyłączające urządzenie w przypadku zaniku ciągu kominowego (Dz. Ustaw Nr 75 z dnia 12.04.2002.poz 690 § 174ust. 10)

Makaroniarkę należy ustawić w miejscu umożliwiającym łatwy do niej dostęp, w oddaleniu od przedmiotów palnych i ścian.

- Kubatura pomieszczenia kuchennego powinna spełniać zależność : $\text{moc urządzenia(W)} / (\text{podzielić przez}) \text{ kubatura pomieszczenia (m}^3) < 175\text{W/m}^3$.
- Urządzenia dostosowane do spalania gazu propan – butan nie mogą być instalowane poniżej poziomu gruntu(np. piwnice) a także w pomieszczeniu nie może być więcej niż dwie 11 kg butle z propanem – butanem.
- Butle należy umieszczać w odległości co najmniej 1,5 m od urządzeń promieniujących ciepło (grzejniki, piecze itp.) z wyłączeniem zestawu z szafkami na butle.

Uwaga: Jeżeli urządzenie ma przedział na butlę do gazu, przedział ten powinien być tak zaprojektowa-

ny, aby mieścił tylko jedną butlę o maksymalnej ładowności wynoszącej 20 kg. Całkowite obciążenie ciepłe urządzenia (suma obciążeń wszystkich palników) nie powinna przekraczać 12 kW.

- Butle nie umieszczać w sąsiedztwie innych urządzeń powodujących iskrzenie.
- Butle umieszczać w pozycji pionowej oraz zabezpieczać przed uderzeniem, przewróceniem przypadkowym przemieszczeniem.
- Temperatura pomieszczeń, w których instaluje się butle nie może przekraczać 35 °C.

Makaroniarka może być przyłączona do butli z propanem-butanem lub instalacji gazowej tylko przez osobę posiadającą uprawnienia do wykonywania usług instalatorskich. Adaptacje makaroniarki na inny rodzaj gazu powinien wykonać autoryzowany instalator.

Makaroniarka na gaz płynny powinna być podłączona do przewodu giętkiego (przewód do gazu propan –butan posiadający znak bezpieczeństwa „B”) za pośrednictwem rury stalowej bez szwu o długości co najmniej 50cm. Przewód powinien być na obu końcach zabezpieczony przed zsunieniem opaskami zaciskowymi. Długość przewodu nie może być mniejsza niż 1,2 mb i nie może być większa niż 3,0m.

Makaroniarka na gaz ziemny (E) powinna być przyłączona do instalacji gazowej wewnątrz budynku na sztywno lub przy pomocy elastycznych przewodów metalowych posiadających aktualny znak bezpieczeństwa. Urządzenie ma końcówkę przyłączenia z gwintem R 1/2”.

Podczas pierwszej instalacji urządzenia i po każdej zmianie rodzaju zasilania (inny rodzaj gazu), musi być zweryfikowane ciśnienie zasilania za pomocą manometru. Króciec do sprawdzenia ciśnienia zasilania jest na rurze zasilającej przed zaworem.

3.3. Podłączenie urządzenia do sieci wodnej

- Przyłącze wody znajduje się pod urządzeniem
- Zasilanie wodne należy podłączyć do wylotu 3/4”
- wartość ciśnienia wody powinna zawierać się pomiędzy 2-4 bary
- W przypadku, gdy ciśnienie jest wyższe należy zainstalować reduktor ciśnienia
- Użyj głównego zaworu. Powinien być zainstalowany w łatwo dostępnym miejscu (nie za urządzeniem).

Urządzenie powinno być zainstalowane zgodnie z EN 1717 i obowiązującymi krajowymi przepisami wodnymi.

4. DANE MAKARONIARKI

Makaroniarka gazowa spełnia wymagania wg PN-EN 203-1+A1:2014; PN-EN203-2-11.

Urządzenie przystosowane jest do zasilania następującymi paliwami gazowymi (Polska):

Gaz	Ciśnienie zasilenia [mbar]		Moc znamionowa			Moc zredukowana			Zapalarka				Zużycie	
	[kW]	Ø dyszy głównej [1/100 mm]	Kod dyszy głównej	Odległość H[m]	[kW]	Ø By-pass (minimum położenie - obroty) [1/100mm]	Kod By-passu	[kW]	Ø Średnica dyszy pilota [1/100mm]	Kod dyszy pilota płomienia	Regulator powietrza [mm]	[kg/h]	[m³/h]	
G20	20	230	C010974	14	3,9	110 reg *	C011099	< 0,25	27	C011098	-	G20	0.963	
G20	25	215	C011095	14	3,9	110 reg **	C011099	< 0,25	27	C011098	-	G20	0.963	
G27	20	260	C011096	14	3,9	110 reg ***	C011099	< 0,25	27	C011098	-	G27	1.175	
G30/ G31	28-30/37	160	C010912	18	3,9	110 (●)	C011099	< 0,25	14	C010944	-	0.718	G30	
G30/ G31	37	150	C010794	18	3,9	105 (●)	C011100	< 0,25	14	C010944	-	0.718	G30	
G30/ G31	50	135	C011097	16	3,9	95 (●)	C011101	< 0,25	14	C010944	-	0.718	G30	
G31	37	160	C010912	18	3,9	110 (●)	C011099	< 0,25	14	C010944	-	0.707	G31	

Tabela 4.1

Uwaga 1: * reg = by-pass ø110 wkręcić do oporu i wykręcić 3/4 obrotu – 270 stopni.

Uwaga 2: ** reg = by-pass ø110 wkręcić do oporu i wykręcić 3/5 obrotu – 216 stopni.

Uwaga 3: *** reg = by-pass ø110 wkręcić do oporu i wykręcić 1,5 obrotu – 450 stopni.

Uwaga 4: (●) = dedykowany by pass wkręcony do oporu

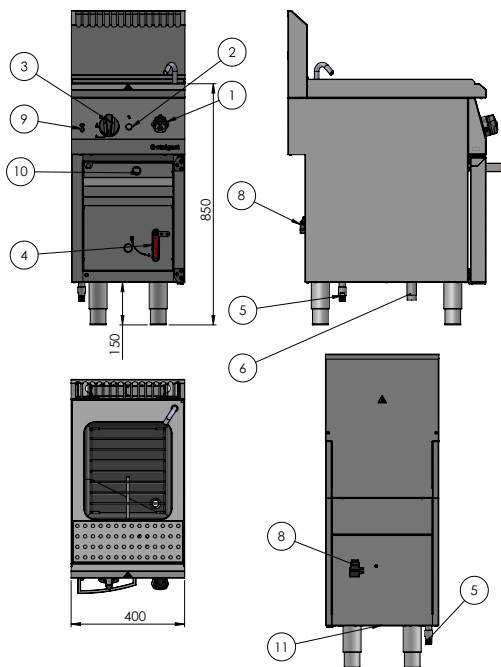
Makarioniarka przystosowana jest do zasilania następującymi paliwami gazowymi:

Kategoria gazu	Typ gazu	Ciśnienie zasilania	Kraj przeznaczenia
II2ELw3P(B/P)	G20-G27-G30/31-G31	(20, 20; 37, 37) mbar	PL
II2E3P(B/P)	G20-G30/G31-G31	(20, 37, 37) mbar	PL
I3P(B/P)	G30/G31-G31	(37, 37) mbar	PL
I2E	G20	20 mbar	PL, DE, RO, BE, FR, NL
I3P	G31	37 mbar	PL
I3B/P	G30/G31	37 mbar	PL
II2E3B/P	G20, G30/G31	(20, 37) mbar	PL
II2E3P	G20, G31	(20, 37) mbar	PL
I2H	G20	20 mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE, CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK, AT, CH
II2H3B/P	G20, G30/G31	(20, 30) mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE
I3B/P	G30/G31	30 mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE, HU
II2H3+	G20, G31/G31	(20; 28-30/37) mbar	CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK
I3+	G30/G31	28-30/37 mbar	CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK, BE, FR
II2E3B/P	G20, G30/G31	(20; 50) mbar	DE
II3B/P	G30/G31	(50) mbar	DE, AT, CH
II2H3B/P	G20, G30/G31	(20; 50) mbar	AT, CH
II2E+3+	G20, G30/G31	(20/25; 28-30/37) mbar	BE, FR
I2E+	G20/G25	20/25 mbar	BE, FR
II2E3B/P	G20, G30/G31	(20; 30) mbar	NL
I3B/P	G30/G31	30 mbar	NL
II2H3B/P	G20, G30/G31	(25; 30) mbar	HU
I2H	G20	25 mbar	HU

Tabela 4.2

2H	- rodzina 2 grupa H	(20mbar) - gaz ziemny wysoko-metanowy (G20)
2E	- rodzina 2 grupa E	(20mbar) - gaz ziemny wysoko-metanowy (G20)
2Lw	- rodzina 2 grupa LW	(20mbar) - gaz ziemny zaazotowany (G27)
3B/P	- rodzina 3 grupa B/P	(37mbar) - gaz propan-butan (G30/G31)
3B/P	- rodzina 3 grupa B/P	(50mbar) - gaz propan-butan (G30/G31)
3P	- rodzina 3 grupa P	(37mbar) - gaz propan (G31)

Moc cieplna palnika makarioniarki 400x700x850: 9,1kW.



1. Przycisk zaworu wody
2. Przycisk generatora iskry
3. Pokrętko zaworu gazowego
4. Za drzwiami znajduje się zawór spustowy wody
5. Rura podłączenia gazu 1/2"
6. Rura podłączenia spustu wody 1"
7. -
8. Podłączenie prądu 230V/50Hz,
9. Termostat bezpieczeństwa
10. Wziernik pracy pilota płomienia kontrolnego
11. Przyłącze zimnej wody 3/4"

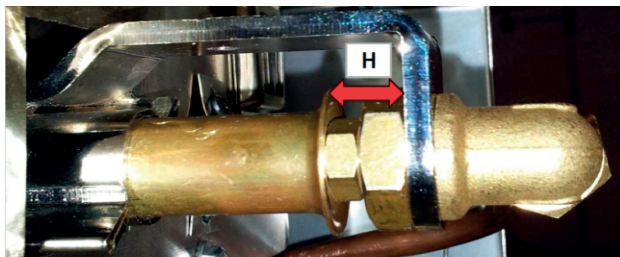
5. ADAPTACJA URZĄDZENIA NA INNY RODZAJ GAZU

1. Wymienić dysze w palniku głównym – średnice dysz dla odpowiedniego gazu podane są w punkcie 4 instrukcji - tabela 4.1



Dysza główna

2. Odkręcić wkręt mocujący tulejkę w korpusie palnika, wysunąć lub wsunąć tulejkę w korpus do położenia zgodnego z tabela nr 4.1

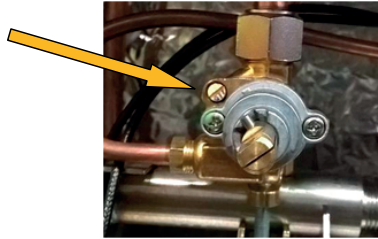


Odległość „H” tulejki od obudowy palnika

3. Wyregulować przepływ minimalny w zaworze sterującym – należy odpowiednio wkręcając lub wykręcając wkręt umieszczony obok pokrętki na zaworze gazu.
- Ściągnąć pokrętło z zaworu gazu aby dostać się do pokrętki by-pass (niekiedy niezbędny jest demontaż panela)
 - Wkręcić odpowiedni by-pass zgodnie z tabela 4.1.



By - pass

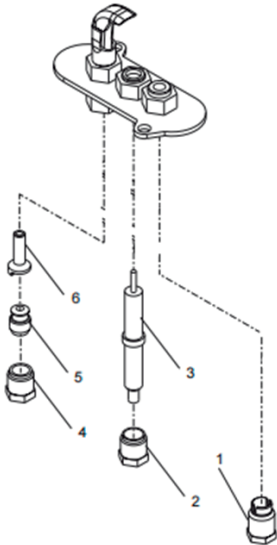


Zawór gazu

4. Wyregulować przepływ gazu na palniku pilota – zmienić dyszę pilota według tabeli 4.1 po odkręceniu wkrętu 4 według tabeli 4.1



Pilot



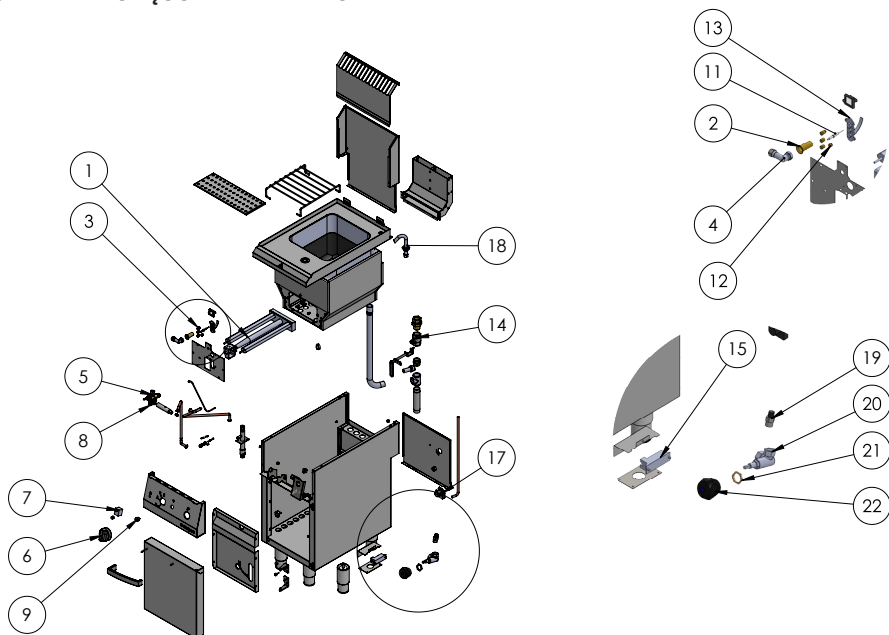
Pilot palnika:

1. Nakrętka termopary
2. Nakrętka elektrody
3. Elektroda
4. Nakrętka dyszy
5. Tulejka dyszy
6. Dysza pilota

Pilot palnika- elementy

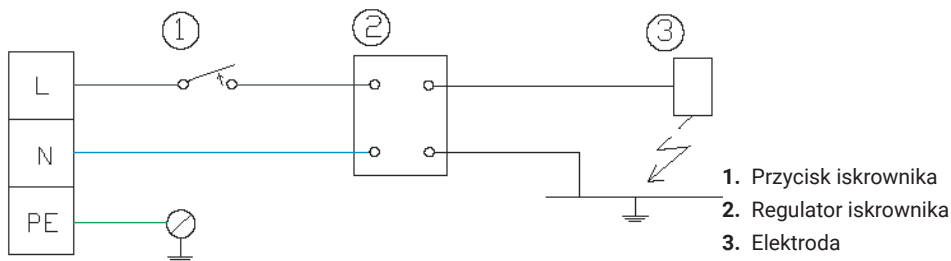
UWAGA: Po zmianie rodzaju gazu zasilającego urządzenie - pamiętaj:

- wymienić wszystkie dysze zgodnie z tabelą 4.1
- wymianie uszczeltek
- sprawdzeniu szczelności
- sprawdzić poprawność pracy palników, kolor i stabilność płomienia
- zmianie danych na tabliczkach

6. WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH

Numer	Nazwa części	Numer	Nazwa części
1	Palnik	12	Dysza pilota
2	Regulator	13	Palnik pilotowy
3	Dysza palnika głównego	14	Zawór wody
4	Kolanko dyszy	15	Generator iskry
5	Zawór gazu	17	Puszka elektryczna
6	Pokrętko	18	Wlewka
7	Termostat bezpieczeństwa	19	Redukcja
8	Klamra zaworu	20	Zawór wody 1/2"
9	Włacznik generator	21	Nakrętka 1/2"
10	Włacznik zaworu wodnego	22	Pokrętko
11	Elektroda		

7. SCHEMAT ELEKTRYCZNY



8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Pilot palnika głównego nie działa	<ul style="list-style-type: none"> • Ciśnienie gazu jest za niskie. • Dysza pilota jest zapchana. • Zawór gazu jest uszkodzony. • Uszkodzona elektroda.
Nie utrzymuje się płomień pilota	<ul style="list-style-type: none"> • Uszkodzona termopara lub niewystarczająco podgrzewana przez płomień pilota.
Palnik główny nie działa.	<ul style="list-style-type: none"> • Ciśnienie gazu jest za niskie. • Dysza palnika głównego jest zapchana. • Zawór gazu jest uszkodzony.
Żółty płomień palnika głównego	<ul style="list-style-type: none"> • Zła ilość powietrza dostarczana do palnika głównego – niezbędna regulacja tulei przy dyszy palnika głównego. • Zabrudzony palnik główny – otwory.
Brak iskry na pilocie	<ul style="list-style-type: none"> • Sprawdź czy urządzenie jest podłączone do sieci. • Sprawdź połączenia przewodów. • Uszkodzona elektroda.

9. WYMIANA PODSTAWOWYCH KOMPONENTÓW

Główne elementy makaromniarki można wymienić po usunięciu osłony. Wszystkie czynności muszą być wykonywane przez wykwalifikowany personel techniczny. Przed rozpoczęciem prac należy zamknąć dopływ gazu do urządzenia i odłączyć zasilanie elektryczne. Odczekać aż urządzenie ostygnie.

a. Zawór gazu

- odkręcić rurę miedziana o średnicy 10mm od głównego palnika, klucz 17
- odkręcić rurę miedziana o średnicy 6mm o pilota palnika, klucz 9
- odkręcić termoparę bezpieczeństwa, klucz 10
- odkręcić zawór gazu od rury
- przykręcić nowy zawór, pozostałe czynności wykonaj w odwrotnej kolejności

b. Termopara bezpieczeństwa

- odkręć termoparę z zaworu termostatycznego, klucz 10
- odkręć pilota z obudowy komory spalania
- odkręć termoparę z pilota
- wymień termoparę, pozostałe czynności wykonaj w odwrotnej kolejności

c. Elektroda

- usuń przewód wysokiego napięcia z elektrody
- odkręć pilota z obudowy komory spalania
- odkręć elektrodę
- wymień elektrodę, pozostałe czynności wykonaj w odwrotnej kolejności

d. Włacznik zapłonu

- odłącz przewody elektryczne z włącznika zapłonu
- wyjmij przełącznik z panela przedniego
- wymień wyłącznik, pozostałe czynności wykonaj w odwrotnej kolejności

e. Generator iskry

- otwórz puszkę w której jest generator
- odłącz generator od przewodów zasilających
- wymień generator, pozostałe czynności wykonaj w odwrotnej kolejności

f. Palnik główny

- zdjęć panel, drzwi i belkę wspornikową
- odkręć kolanko dyszy od palnika
- odkręć 3 śruby mocujące palniki do komory spalania – można wyjąć palnik
- wymień palniki, pozostałe czynności wykonaj w odwrotnej kolejności

g. Pilot palnika

- odkręć osłonę
- odkręcić rurkę zasilającą pilota
- odkręcić termoparę
- zdjęć przewód zasilający elektrodę
- odkręcić pilota
- zamontować nowy pilot płomienia, pozostałe czynności wykonaj w odwrotnej kolejności

UWAGA: Po wymianie elementów instalacji gazowej należy przeprowadzić badanie szczelności układu czujnikiem gazu.

1. DIE CHARAKTERISTIK DES BAUS DES GERÄTES

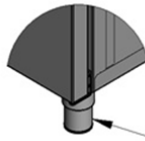
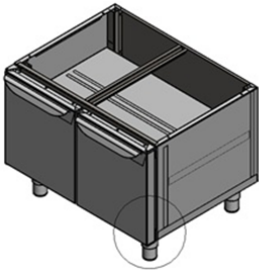
Das Gehäuse des Gerätes ist aus rostfreiem Stahl gefertigt. Das Blatt des Gerätes ist an einem Untergerüst mit vier Beinen befestigt, mit deren Hilfe man das Gerät ausnivellieren kann. Das Ausnivellieren ist möglich im Bereich von ± 10 mm.

Die wichtigsten Elemente des Gerätes sind: das Blatt mit dem Behälter und den Körben, das Gasventil, das Wasserventil für die Füllung der Kammer. Auf dem Panel befindet sich ein Drehknopf des Gasventils, der Knopf des Funkengenerators und der das Wasserventil aktivierende Knopf, der die Füllung der Kammer ermöglicht. Hinter der Tür befindet sich ein Ventil für Wasserablass aus der Kammer und das Kontrollloch für die Beobachtung der Pilotflamme.

Das Gerät ist in einen Düsen-Set für den gegebenen Markt/das gegebene Land ausgestattet.

2. DIE INSTALLATION

Der Nudelkocher sollte auf einer stabilen Oberfläche in einem geschlossenen Raum bei ausgeschaltetem Strom aufgestellt werden. Als nächstes sollte man das Gerät mit Hilfe der Beine an dem Untergerüst ausnivellieren.



Ausnivellieren des Gerätes

Das Gerät sollte so aufgestellt werden, dass es von der Frontseite aus frei zugänglich ist. Wenn das Gerät an einer Zimmerwand aufgestellt wird, sollte der Mindestabstand betragen:

- von einer nicht brennbaren Wand, je nach Einstellung,
- von einer geschützten brennbaren Wand, d. h. einer Wand aus brennbarem Material, die verputzt oder in gleichwertiger Weise geschützt ist, nicht weniger als 30 cm,
- von einer ungeschützten brennbaren Wand, d. h. einer Wand aus Holz oder anderen brennbaren Materialien, nicht weniger als 60 cm.

Der Nudelkocher sollte mit folgenden Anschlüssen versorgt werden:

- Kaltes Wasser 3/4"
- Gas 1/2"
- Abwasser 1"
- Gleichspannung 230V/50Hz

Das Gerät kann in einer Reihe von Geräten gestapelt werden. Wenn das Gerät nicht mit anderen Geräten der gleichen Reihe aufgereiht wird, müssen die an das Gerät angrenzenden Wände (Rückseite und Seite) aus nicht brennbarem Material bestehen und das Gerät muss 10 cm von jeder Wand entfernt stehen. Die Steckdose sollte über die aktuellen Messungen verfügen, die mit der Stromschlag-Sicherheit zusammenhängen.

3. ANSCHLUSS

3.1. Die Regeln des Anschlusses an das Stromnetz

- Es sollte geprüft werden, ob die Spannung im Stromnetz der auf dem Leistungsschild des Gerätes angegebenen Spannung entspricht
- Um das Gerät an das Stromnetz anzuschließen, sollte der Stromkabel an den Klemmkasten, der sich auf der hinteren Seite des Gerätes befindet, angeschlossen werden. **Der Stromkabel samt dem Stecker ist KEIN TEIL des Sets und muss zusätzlich gekauft werden.**
- Das Gerät muss unbedingt mit Hilfe einer Äquipotential-Schraube, die sich hinten am Gerät befindet an eine Einrichtung zum Potentialausgleich angeschlossen werden. Sie ist mit folgendem Symbol markiert: (IEC 60417-5021).



Um das Gerät an die Einrichtung zum Potentialausgleich anzuschließen sollte man:

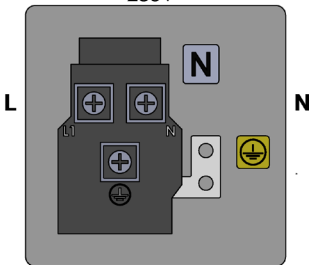
- Die Mutter von der Schraube abschrauben
- Die Äquipotential-Leitung einsetzen
- Die Mutter daran festschrauben
- Das zweite Ende der Äquipotential-Leitung sollte an die (Potential-) Ausgleichsschiene angeschlossen werden.



Der Anschluss des Gerätes an die Einrichtung zum Potentialausgleich

Das Stromkabel sollte ein biegsames, ölbeständiges Kabel mit der Erdungsader und mit einer Poly-chloropren-Hülle sein – es kann durch den Hersteller vorbereitet werden und ist direkt bei ihm oder in den speziellen Reparaturbetrieben erhältlich!

230V



PE – Schutzleitung (gelb-grün)

N – Nulleiter (blau)

L1 – Phasenleitung (die restlichen Farben)

Anschluss des Gerätes an die elektrische Installation.

- Der Anschluss des Gerätes an das Stromnetz kann nur durch eine Person mit entsprechender Zulassung im Bereich der Elektrik durchgeführt werden.
- Das Gerät sollte an eine Einphasen-Steckdose mit einer Stromversorgung von 230V 50Hz, die mit einem Ausschalter mit Fehlerstromschutz $I_n=30\text{mA}$ ausgestattet ist, mit Hilfe des Steckers oder unmittelbar an die Stromversorgungsinstallation angeschlossen werden

3.2. Bedingungen des anschlusses an das gasnetz

Die für die Installation der Gasgeräte vorgesehenen Räume müssen mit den Richtlinien der Verordnung des Ministers für Raumwirtschaft und Bauwesen in der Sache der technischen Bedingungen, denen die Gebäude und ihre Anordnung entsprechen sollten (Gesetzblatt vom 15. Juni 2002) übereinstimmen.

Wenn das Gerät in einem anderen Land montiert wird, so müssen die in dem gegebenen Land geltenden Vorschriften befolgt werden.

Gemäß den o. gen. Inland-Vorschriften muss ein solcher Raum Folgendes aufweisen:

Eine Höhe von mindestens 2,2m und die Lüftung vom Restaurant-Typ, die den Luftaustausch über den Gasgeräten sicherstellt, mit einer Abführung der Abgase in die Abgaskanäle, wobei zu den Geräten mit einer Wärmeleistung von mehr als 30kW Sensoren installiert werden sollten, die das Gerät im Falle des Aufhörens des Schornstein-Zuges ausschalten (Gesetzblatt Nr. 75 vom 12.04.2002, Pos. 690, § 172 Ges. 10).

Der Nudelkocher sollte an einer Stelle aufgestellt werden, die einen leichten Zugang zu ihm ermöglicht, in sicherer Entfernung von brennbaren Gegenständen und Wänden.

- Die Kubatur des Küchenraumes sollte dem folgenden Verhältnis entsprechen: die Leistung des Gerätes (W) / (geteilt durch) die Kubatur des Raumes (m^3) $< 175\text{W}/\text{m}^3$.
- Die Geräte, die zum Verbrennen des Propan-Butan-Gases vorgesehen sind können nicht unterhalb der Ebene des Grundes (z.B. Keller) installiert werden, und es dürfen auch im Raum nicht mehr

als zwei 11 kg-Flaschen mit Propan-Butan sein.

- Die Flaschen sollten in einem Abstand von mindestens 1,5m von den Wärme ausstrahlenden Geräten (Heizkörper, Öfen u.ä.) aufgestellt werden, mit Ausnahme der Kombination der Flaschen mit den Flaschenschränken.

Achtung: wenn das Gerät ein Fach für die Aufbewahrung der Gasflasche hat, sollte er so geplant sein, dass er nur eine Flasche mit einer maximalen Ladekapazität von 20 kg in sich aufnehmen kann. Die gesamte Wärmebelastung des Gerätes (die Summe der Belastungen aller Brenner) darf nicht 12 kW überschreiten.

- Die Flaschen nicht in der Nachbarschaft anderer Funken erzeugender Geräte aufbewahren.
- Die Flaschen in senkrechter Position aufbewahren und vor Schlägen, Umkippen und zufälliger Verlagerung bewahren.
- Die Temperatur der Räume, in denen die Flaschen installiert werden darf nicht 35°C überschreiten.

Der Nudelkocher kann an die Gasinstallation oder an Gasflaschen nur durch eine Person abgeschlossen werden, die eine Zulassung für die Ausführung der Installationsdienstleistungen hat Die Anpassung des Nudelkochers an eine andere Gasart sollte ein autorisierter Installateur durchführen.

Der Flüssiggas-Nudelkocher sollte an eine biegsame Leitung (Leitung für den Propan-Butan-Gas, die das Sicherheitszeichen „B“ besitzt), unter der Vermittlung eines nahtlosen Stahlrohrs mit einer Länge von mindestens 50cm angeschlossen werden. Die Leitung sollte an beiden Enden mit Klemmschellen vor dem Verrutschen gesichert werden. Die Länge der Leitung sollte nicht kleiner als 1,2 lfm und nicht größer als 3,0m sein.

Der Nudelkocher für den Erdgas (E) sollte an die Gasinstallation innerhalb des Hauses auf steife Weise oder mit Hilfe der elastischen Metallleitungen, die das aktuelle Sicherheitszeichen besitzen angeschlossen werden. Das Gerät hat ein Anschlussende mit einem R 1/2"-Gewinde.

Während der ersten Installation des Gerätes und nach jeder Veränderung der Speisung (andere Gas-Art), sollte der Druck der Speisung mit Hilfe eines Manometers geprüft werden. Der Stutzen zur Überprüfung des Druckes der Speisung ist am Versorgungsrohr vor dem Ventil angebracht.

3.3. Anschluss des gerätes an die wasserversorgung

- Der Wasseranschluss sind unter dem Gerät angebracht.
- Das Wasserversorgungsrohr sollte an die 3/4"-Mündung befestigt werden.
- Zur Wahrung der Sicherheit sollte der Druck-Wert des Wassers zwischen 2-4 bar sein.
- Wenn der Druck höher ist, sollte ein Druckminderer installiert werden.
- Das Hauptventil sollte an einem leicht zugänglichen Ort montiert werden, daher sollte man es hinter dem Gerät montieren

Das Gerät sollte in Übereinstimmung mit EN 1717 und den geltenden nationalen Wasservorschriften installiert werden.

4. TECHNISCHE DATEN

Der Nudelkocher erfüllt die Anforderungen der PN-EN 203-1 + A1: 2014; PN-EN203-2-11

Das Gerät ist für die Versorgung mit folgenden Gasbrennstoffen (Polen) ausgelegt:

Gas...	Druck der Gasppeisung [mbar]	Nennleistung			Reduzierte Leistung			Zündapparat				Verbrauch		
		[kW]	Ø der Hauptdüse [1/100 mm]	Abstand des Luftreglers H[mm]	Ø Bypass(minimale Lage - Umdrehungen) [1/100mm]	Der Code des Bypass	[kW]	Ø der Durchmessers der Düse des Kontrollbrenners [1/100mm]	Der Code der Düse des Kontrollbrenners	Luftregulator [mm]	[kg/h]	Maximaler Verbrauch	[m³/h]	
G20	20	9,1	230	C010974	14	3,9	110 reg *	C011099	< 0,25	27	C011098	-	G20	0.963
G20	25	9,1	215	C011095	14	3,9	110 reg **	C011099	< 0,25	27	C011098	-	G20	0.963
G27	20	9,1	260	C011096	14	3,9	110 reg ***	C011099	< 0,25	27	C011098	-	G27	1.175
G30/ G31	28- 30/37	9,1	160	C010912	18	3,9	110 (●)	C011099	< 0,25	14	C010944	-	0.718	G30
G30/ G31	37	9,1	150	C010794	18	3,9	105 (●)	C011100	< 0,25	14	C010944	-	0.718	G30
G30/ G31	50	9,1	135	C011097	16	3,9	95 (●)	C011101	< 0,25	14	C010944	-	0.718	G30
G31	37	9,1	160	C010912	18	3,9	110 (●)	C011099	< 0,25	14	C010944	-	0.707	G31

Tabelle 4.1

Bemerkung 1: * reg = Bypass ø 110 anschrauben, bis sich Widerstand regt und 3/4 der Drehung - 270 Grad abschrauben.

Bemerkung 2: ** reg = Bypass ø 110 anschrauben, bis sich Widerstand regt und 3/5 der Drehung - 216 Grad abschrauben.

Bemerkung 3: *** reg = Bypass ø 110 anschrauben, bis sich Widerstand regt und 1,5 der Drehung - 450 Grad abschrauben.

Bemerkung 4: ● der speziell vorgesehene Bypass bis zum Widerstand angeschraubt

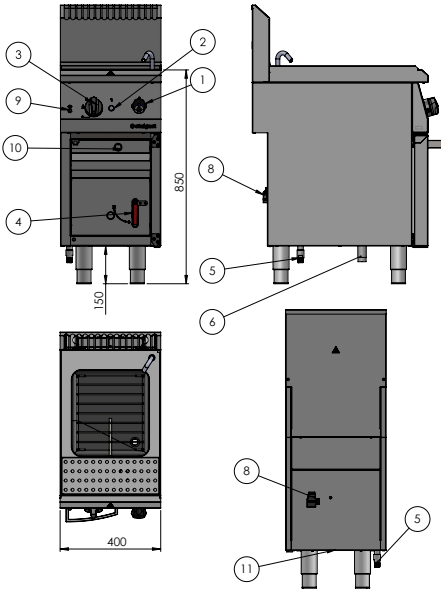
Der Nudelkocher ist an die Versorgung mit folgenden Brennstoffen angepasst

Gas-Kategorie	Gasart	Versorgungsdruck	Bestimmungsland
II2ELw3P(B/P)	G20-G27-G30/31-G31	(20, 20; 37, 37) mbar	PL
II2E3P(B/P)	G20-G30/G31-G31	(20, 37, 37) mbar	PL
I3P(B/P)	G30/G31-G31	(37, 37) mbar	PL
I2E	G20	20 mbar	PL, DE, RO, BE, FR, NL
I3P	G31	37 mbar	PL
I3B/P	G30/G31	37 mbar	PL
II2E3B/P	G20, G30/G31	(20, 37) mbar	PL
II2E3P	G20, G31	(20, 37) mbar	PL
I2H	G20	20 mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE, CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK, AT, CH
II2H3B/P	G20, G30/G31	(20, 30) mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE
I3B/P	G30/G31	30 mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE, HU
II2H3+	G20, G31/G31	(20; 28-30/37) mbar	CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK
I3+	G30/G31	28-30/37 mbar	CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK, BE, FR
II2E3B/P	G20, G30/G31	(20; 50) mbar	DE
II3B/P	G30/G31	(50) mbar	DE, AT, CH
II2H3B/P	G20, G30/G31	(20; 50) mbar	AT, CH
II2E+3+	G20, G30/G31	(20/25; 28-30/37) mbar	BE, FR
I2E+	G20/G25	20/25 mbar	BE, FR
II2E3B/P	G20, G30/G31	(20; 30) mbar	NL
I3B/P	G30/G31	30 mbar	NL
II2H3B/P	G20, G30/G31	(25; 30) mbar	HU
I2H	G20	25 mbar	HU

Tabelle 4.2

- 2H - Gasfamilie 2 Gruppe H (20mbar) - methanreicher Erdgas (G20)
- 2E - Gasfamilie 2 Gruppe E (20mbar) - methanreicher Erdgas (G20)
- 2Lw - Gasfamilie 2 Gruppe L (20mbar) - stickstoffreiches Erdgas (G27)
- 3B/P - Gasfamilie 3 Gruppe B/P (37mbar) - Propan-Butan-Gas (G30/G31)
- 3B/P - Gasfamilie 3 Gruppe B/P (50mbar) - Propan-Butan-Gas (G30/G31)
- 3P - Gasfamilie 3 Gruppe P (37 mbar) - Propangas (G31)

Die Wärmeleistung des Nudelkochers 400x700x850: 9,1kW



1. Taste für das Wasserventil
2. Knopf für den Funkenerzeuger
3. Knopf für das Gasventil
4. Hinter der Tür befindet sich ein Wasserablassventil
5. Gasanschlussrohr 1/2"
6. Anschlussstutzen für den Wasserablauf 1"
7. -
8. Stromanschluss 230V/50Hz,
9. Sicherheitsthermostat
10. Schauglas zur Kontrolle der Zündflamme
11. Kaltwasseranschluss 3/4"

DE

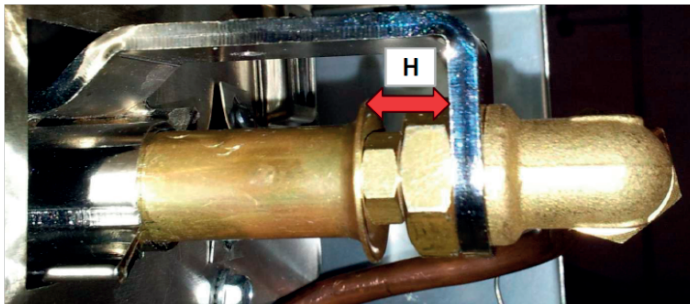
5. DIE UMSTELLUNG DER NUDELKOCHER AUF ANDERE GASART

1. Die Düse in dem Hauptbrenner austauschen – die Durchmesser der Düsen für den entsprechenden Gas sind in Punkt 4 der Anleitung Tabelle 4.1 angegeben



Hauptdüse

2. Die die Muffe in dem Brenner-Gehäuse befestigende Schraube abschrauben, die Muffe aus dem Gehäuse herausziehen oder in es hineinschieben bis sie in einer Lage wie in Tabelle Nr. 4.1 ist

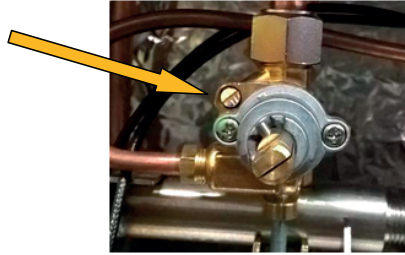


Der Abstand „H“ der Muffe von dem Gehäuse des Brenners

3. Den Mindestzulauf in dem Steuerungsventil regulieren – man sollte die neben dem Drehknopf an dem Gasventil befindliche Schraube entsprechend ab- und anschrauben.
- Den Drehknopf vom Gasventil abnehmen, um zum Drehknopf des Bypasses zu gelangen (manchmal ist eine Demontage des Panels erforderlich)
 - Den entsprechenden Bypass gemäß Tabelle 4.1 anschrauben.



Bypass

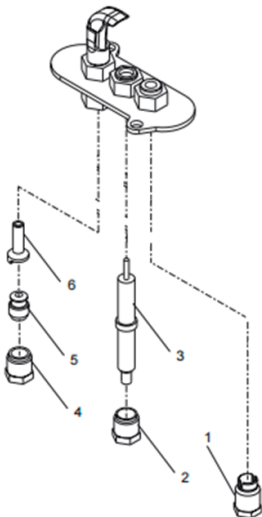


Gasventil

4. Den Gaszufluss an dem Pilotflammenbrenner regulieren – die Düse des Kontrollbrenners (Piloten) gemäß Tabelle 4.1 austauschen, nachdem man die Schraube 4 nach Tabelle 4.1 abgeschraubt hat.



Kontrollbrenner (Pilot)



Kontrollbrenner des Nudelkochers

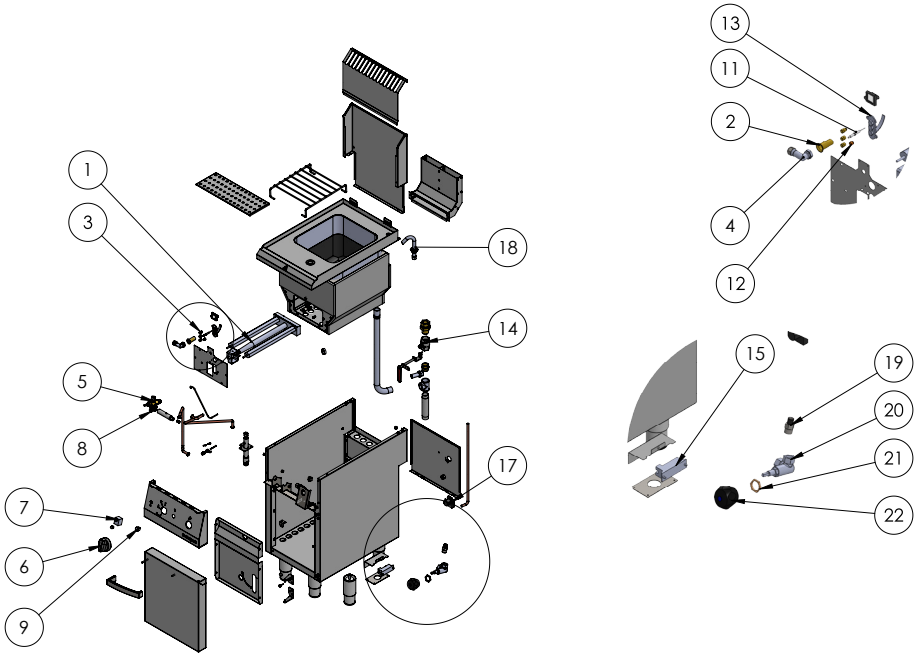
1. Thermoelement Mutter
2. Elektrodenmutter
3. Elektrode
4. Mutter der Düse
5. Muffe der Düse
6. Die Düse des Kontrollbrenners

Brennersteuerung - Komponenten

Nach der Veränderung der Gasart – daran denken:

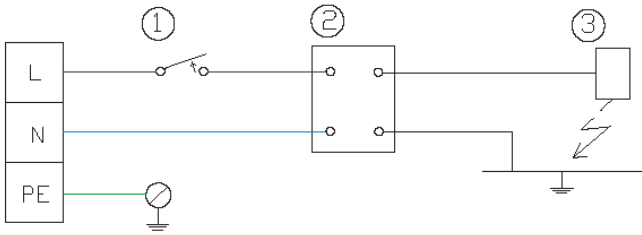
- Alle Düsen gemäß Tabelle 4.1 austauschen
- Austausch der Abdichtungen
- Dichtheitsprüfung
- Prüfung der richtigen Funktion aller Brenner, der Farbe und Stabilität der Flamme
- Änderung der Daten in den Tabellen

6. LISTE DER ERSATZTEILE



Pos.	Bezeichnung des Teils	Pos.	Bezeichnung des Teils
1	Brenner	12	Die Düse des Kontrollbrenners
2	Regler	13	Pilotflammenbrenner
3	Düse des Hauptbrenners	14	Wasserventil
4	Das Kniestück der Düse	15	Funkengenerator
5	Gasventil	17	Elektrische Dose
6	Drehknopf	18	Wasserzulaufhahn
7	Sicherheitsthermostat	19	die Reduzierung
8	Schelle Ventil	20	Wasserventil 1/2 "
9	Schalter des Generators	21	Mutter 1/2 "
10	Schalter des Wasserventils	22	Knopf
11	Elektrode		

7. ELEKTRISCHES SCHEMA



1. Knopf des Zündfunktengebers
2. Regler des Zündfunktengebers
3. Elektrode

8. PROBLEMLÖSUNGEN

Der Kontrollbrenner des Hauptbrenners funktioniert nicht.	<ul style="list-style-type: none"> • Der Gasdruck ist zu niedrig. • Die Düse des Kontrollbrenners ist verstopft. • Das Gasventil ist beschädigt. • Beschädigte Elektrode.
Die Pilotflamme wird nicht aufrechterhalten.	<ul style="list-style-type: none"> • Das beschädigte oder nicht genügend durch die Pilotflamme aufgewärmte Thermoelement.
Der Hauptbrenner funktioniert nicht.	<ul style="list-style-type: none"> • Der Gasdruck ist zu niedrig. • Die Düse des Hauptbrenners ist verstopft. • Das Gasventil ist beschädigt.
Gelbe Flamme des Hauptbrenners.	<ul style="list-style-type: none"> • Falsche an den Hauptbrenner gelieferte Luftmenge – es ist eine Regulierung der Muffen an der Düse des Hauptbrenners erforderlich. • Verschmutzter Hauptbrenner - Öffnungen.
Kein Funke an den Pilotflammenbrenner.	<ul style="list-style-type: none"> • Prüfen Sie, ob das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist. • Prüfen Sie die Leitungsanschlüsse. • Beschädigte Elektrode.

9. AUSTAUSCH GRUNDLEGENDER BESTANDTEILE

Hauptelemente des Nudelkochers kann man nach der Entfernung der Verkleidung austauschen. Alle Maßnahmen müssen durch ein entsprechend qualifiziertes technisches Personal ausgeführt werden. Vor dem Beginn der Arbeit sollte man den Gaszufluss zum Gerät verschließen und den Strom abschalten. Abwarten, bis das Gerät abkühlt.

a. Gasventil

- das kupferne Rohr von einem Durchmesser von 10mm von dem Hauptbrenner abschrauben, Schlüssel 17
- das kupferne Rohr von einem Durchmesser von 6mm von dem Kontrollbrenner abschrauben, Schlüssel 9
- das Sicherheitsthermoelement abschrauben, Schlüssel 10
- das Gasventil vom Rohr abschrauben
- einen neuen Ventil anschrauben, die verbleibenden Maßnahmen in umgekehrter Reihenfolge durchführen

b. Das Thermoelement

- das Thermoelement von dem Thermostatventil abschrauben, Schlüssel 10
- Den Kontrollbrenner von dem Gehäuse der Brenner-Kammer abschrauben
- das Thermoelement von dem Kontrollbrenner abschrauben
- das Thermoelement austauschen, die verbleibenden Maßnahmen in umgekehrter Reihenfolge ausführen

c. Elektrode

- die Hochspannungsleitung aus der Elektrode entfernen
- Den Kontrollbrenner von dem Gehäuse der Brenner-Kammer abschrauben
- die Elektrode abschrauben
- die Elektrode austauschen, die übrigen Maßnahmen in umgekehrter Reihenfolge ausführen

d. Der Einschalter der Zündung

- die Stromleitungen von dem Einschalter der Zündung abschalten
- den Umschalter aus dem vorderen Panel herausnehmen
- den Einschalter austauschen, die übrigen Maßnahmen in umgekehrter Reihenfolge ausführen

e. Funkengenerator

- den Kasten öffnen, in dem sich der Generator befindet – den Deckel abschrauben
- den Generator von den Stromleitungen abschalten
- den Generator austauschen, die restlichen Tätigkeiten in umgekehrter Reihenfolge ausüben

f. Der Hauptbrenner

- die Verkleidung abschrauben
- das die Düse des Hauptbrenners befestigende Kniestück abschrauben
- die Verkleidung und den Tragarm des Brenners abschrauben
- den Brenner aus der Kammer herausschieben
- den Brenner austauschen, die restlichen Tätigkeiten in umgekehrter Reihenfolge ausüben

g. Brennerzündung

- die Verkleidung abschrauben
- das Versorgungsrohr des Kontrollbrenners abschrauben
- das Thermoelement abschrauben
- die die Elektrode versorgende Leitung abnehmen
- den Kontrollbrenner abschrauben
- den neuen Pilotflammenbrenner montieren, die restlichen Tätigkeiten in umgekehrter Reihenfolge ausführen

DE

ACHTUNG:Nach dem Austausch der Elemente der Gasinstallation sollte eine Untersuchung der Dichtheit des Systems mit dem Gasmelder durchgeführt werden

1. CHARACTERISTIC OF THE DEVICE

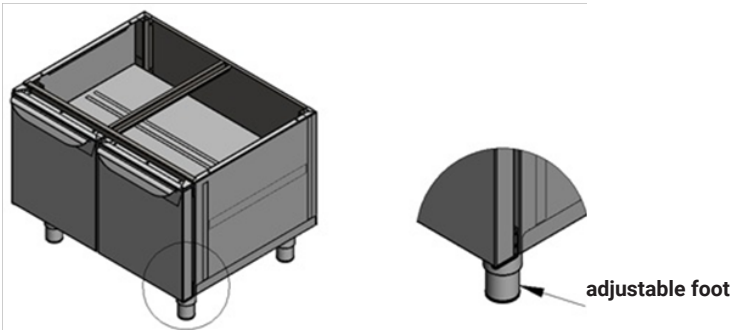
The housing is made of stainless steel. The tabletop is mounted on a base with four feet, by means of which you can level the appliance. Leveling is possible within the range of $\pm 10\text{mm}$.

The main components of the appliance are: worktop with tank and baskets, gas valve, water valve to fill the chamber. The panel is equipped with a gas valve knob, a spark generator button and a manual water valve, which allows the chamber to be filled. Behind the door there is a water drain valve from the chamber and a pilot flame viewfinder.

The device is equipped with a set of nozzles appropriate for the particular market/country, a spark generator button and a manual water valve, which allows the chamber to be filled.

2. PASTA MAKER INSTALLATION

The pasta cooker should be placed on a stable surface in a closed room with the power off. Then level the appliance by means of the feet in the base.



Place the appliance so that it is accessible at least from the front.

When placing the device against a room wall, the minimum distance should be:

- From a non-flammable wall according to the possibility of setting,
- from a protected combustible wall, i.e. a wall made of flammable materials, but plastered or protected in an equivalent way - not less than 30cm,
- from an unprotected combustible wall, i.e. a wall of wood or other flammable materials - not less than 60cm.

The pastamaker should be connected to the following services:

- Cold water 3/4"
- Gas 1/2"
- Sewage 1"
- AC 230V/50Hz

The device can be put together in a string of devices. If the device is not put together in a string with other devices of the same line, the walls adjacent to the device (back and side) should be made of non-combustible materials, and the device should be set at a distance of 10 cm from each wall.

The power outlet should have an up-to-date readings related to electric shock protection.

3. CONNECTION

3.1. Conditions for connection to mains:

- You must check if voltage in grid is equal to the grid indicated on device's rating plate
- To plug the device in electricity network you must perform plugging of the power cord in the terminal box placed on the back wall of the device. **The power cord with a plug IS NOT the part of the set and you must buy it.**
- You must necessarily join the device to the installation of equalising electrical potentials with the help of equipotential bolt placed in the back of the device. It is marked by the following

symbol:  (IEC 60417-5021).

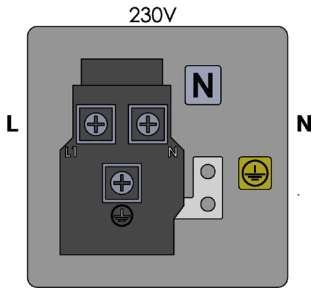
To join the device to the installation of equalising electrical potentials, you must:

- Remove the nut from the bolt
- Introduce equipotential's cable
- Tighten the nut until it stops
- You must plug the second end of equipotential cable in the countervailing rail.



Connection of the device with installation of equalising electrical potentials.

The power cord should be flexible, oil-resistant, earthed, polychloroprene-coated - it can be made by the manufacturer and available from him or in specialist repair shops!



- PE – protective wire (yellow-green)
- N – neutral wire (blue)
- L1 – phase wires (other colors)

Connecting the unit to the mains.

- Only an authorized technician with a certificate for electrical works may connect the device to the electrical grid.
- The appliance should be connected to a 230V 50Hz one-phase socket equipped with a circuit breaker $I_n=30mA$ by means of a plug or directly to the power supply

3.2. Conditions for connecting to the gas network

The premises for the installation of gas appliances must comply with the guidelines contained in the Ordinance of the Minister of Spatial Management and Construction on the technical conditions to be met by buildings and their location (Journal of Laws of 15 June 2002).

If the appliance is to be installed in another country, the national regulations must be observed during installation.

According to said national regulations, such rooms must have:

Height of at least 2.2m and ventilation to ensure air exchange above restaurant-type gas appliances with exhaust to the flues, and for equipment with thermal power greater than 30kW, install sensors to turn off the device in the case of the lack of chimney draft (Journal of Laws 75 of 12.04.2002. item 690 § 174 par. 10)

The pasta maker should be placed in a location that is easily accessible, away from combustible objects and walls.

- The volume of the kitchen space should meet the dependence: appliance power (W) / (divided by) cubic volume of the room (m³) < 175W/m³.
- Appliances adapted for propane-butane gas combustion cannot be installed below ground level (e.g. cellars) and there must be no more than two 11 kg propane-butane cylinders in the room.
- The cylinders should be located at least 1.5 m (5 ft) from heat emitters (heaters, stoves, etc.), except for the set with cylinder cabinets.

Caution: If the device has a gas cylinder compartment, the compartment should be designed to fit only one cylinder with a maximum load of 20kg. The total thermal load of the device (sum of all burner loads) should not exceed 12 kW.

- Do not place the cylinder near any appliances that generate sparks.

- The cylinders should be stored in a vertical position and protected against impact, overturning, accidental displacement.
- The temperature in the room where the cylinders are installed must not exceed 35°C.

The pasta cooker may be connected to a propane-butane tank or gas installation only by a person authorized to perform installation services. Adaptations of the pasta maker to another type of gas must be carried out by an authorized fitter.

LPG pasta cooker should be connected to a hose (hose for propane-butane with safety mark „B”) via seamless steel tubing with a length of at least 50cm. The cable should be secured with clamps at both ends against slipping. The length of the hose cannot be less than 1.2 m and cannot exceed 3.0 m.

Pasta makers running on natural gas (E) should be connected to the gas network inside the building rigidly or by means of flexible metal hoses with an updated safety mark. The device has a connection end with R 1/2” thread.

During the first installation of the device and after each change of supply (another type of gas), the supply pressure must be verified with a manometer. The spigot for pressure checks is on the supply pipe before the valve.

3.3. Water connection

- Water connection is under the unit
- the water supply pipe should be connected to outlet 3/4” pipe
- the water pressure should be between 2-4 bars
- if the pressure is higher, use the pressure reducer
- use the main valve. It should be installed in easily accessible place (not behind the device)

The appliance should be installed in accordance with EN 1717 and the national water regulations in force.

4. TECHNICAL DATA

The gas pasta maker meets the requirements of PN-EN 203-1+A1:2014; PN-EN203-2-11
The appliance is designed for supply with the following gas fuels (Poland):

Gas	Gas ... Pressure [mbar]		Rated power			Reduced power			Igniter			Consumption		
	[kW]	Ø of the main nozzle [1/100 mm]	Main nozzle code	Distance from the air regulator [mm]	[kW]	Ø By-pass (minimum position - rotation) [1/100mm]	By-pass code	[kW]	Ø pilot nozzle diameter [1/100mm]	Pilot flame nozzle code	Air regulator [mm]	[kg/h]	Maximum consumption [m³/h]	
G20	9.1	230	C010974	14	3.9	110 reg *	C011099	< 0.25	27	C011098	-	0.963	0.963	
G20	9.1	215	C011095	14	3.9	110 reg **	C011099	< 0.25	27	C011098	-	G20 G20 G27		0.963
G27	9.1	260	C011096	14	3.9	110 reg ***	C011099	< 0.25	27	C011098	-	1.175		1.175
G30/ G31	9.1	160	C010912	18	3.9	110 (●)	C011099	< 0.25	14	C010944	-	0.718	G30 G30 G30 G31	
G30/ G31	9.1	150	C010794	18	3.9	105 (●)	C011100	< 0.25	14	C010944	-	0.718		G30
G30/ G31	9.1	135	C011097	16	3.9	95 (●)	C011101	< 0.25	14	C010944	-	0.718		G30 G31
G31	9.1	160	C010912	18	3.9	110 (●)	C011099	< 0.25	14	C010944	-	0.707	0.707	

Table 4.1

Note 1: * reg = by-pass Ø110 screw all the way in and unscrew 3/4 rotation - 270 degrees.

Note 2: * reg = by-pass Ø110 screw all the way in and unscrew 3/5 rotation - 216 degrees.

Note 2: * reg = by-pass Ø110 screw all the way in and unscrew 1.5 rotation - 450 degrees.

Note 4: (●) = dedicated by-pass screwed in all the way

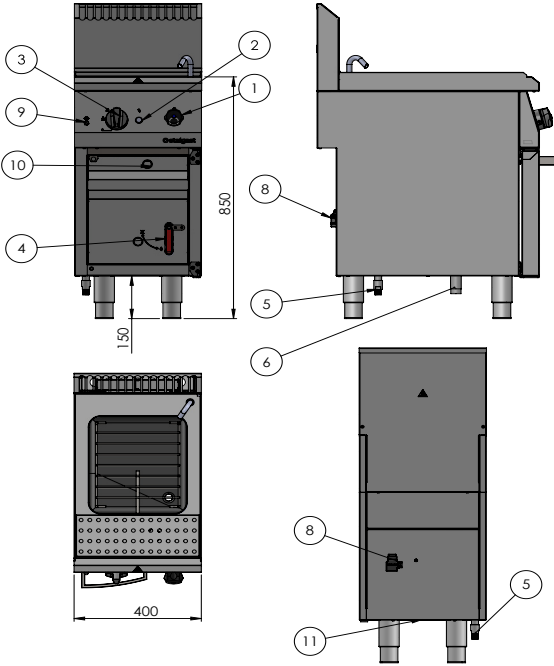
The pasta maker is designed for supply with the following gas fuels:

Gas categorie	Gas type	Supply pressure	Destination country
I12ELw3P(B/P)	G20-G27-G30/31-G31	(20, 20; 37, 37) mbar	PL
I12E3P(B/P)	G20-G30/G31-G31	(20, 37, 37) mbar	PL
I3P(B/P)	G30/G31-G31	(37, 37) mbar	PL
I2E	G20	20 mbar	PL, DE, RO, BE, FR, NL
I3P	G31	37 mbar	PL
I3B/P	G30/G31	37 mbar	PL
I12E3B/P	G20, G30/G31	(20, 37) mbar	PL
I12E3P	G20, G31	(20, 37) mbar	PL
I2H	G20	20 mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE, CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK, AT, CH
I12H3B/P	G20, G30/G31	(20, 30) mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE
I3B/P	G30/G31	30 mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE, HU
I12H3+	G20, G31/G31	(20; 28-30/37) mbar	CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK
I3+	G30/G31	28-30/37 mbar	CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK, BE, FR
I12E3B/P	G20, G30/G31	(20; 50) mbar	DE
I13B/P	G30/G31	(50) mbar	DE, AT, CH
I12H3B/P	G20, G30/G31	(20; 50) mbar	AT, CH
I12E+3+	G20, G30/G31	(20/25; 28-30/37) mbar	BE, FR
I2E+	G20/G25	20/25 mbar	BE, FR
I12E3B/P	G20, G30/G31	(20; 30) mbar	NL
I3B/P	G30/G31	30 mbar	NL
I12H3B/P	G20, G30/G31	(25; 30) mbar	HU
I2H	G20	25 mbar	HU

Table 4.2

2H	- family 2 group H	(20mbar) - high-methane natural gas (G20)
2E	- family 2 group E	(20mbar) - high-methane natural gas (G20)
2Lw	- family 2 group L	(20mbar) - nitrogen-rich natural gas (G27)
3B/P	- family 3 group B/P	(37mbar) - propane-butane (G30/G31)
3B/P	- family 3 group B/P	(50mbar) - propane-butane (G30/G31)
3P	- family 3 group P	(37mbar) - propane (G31)

Burner thermal power of the 400x700x850 pasta maker: 9.1 kW



1. Water valve button
2. Spark generator button
3. Gas valve knob
4. Behind the door there is a water drain valve
5. 1/2" gas connection pipe
6. Water drain connection pipe 1"
7. -
8. Electricity connection 230V/50Hz,
9. Safety thermostat
10. Pilot operation sight for control flame
11. Cold water connection 3/4"

EN

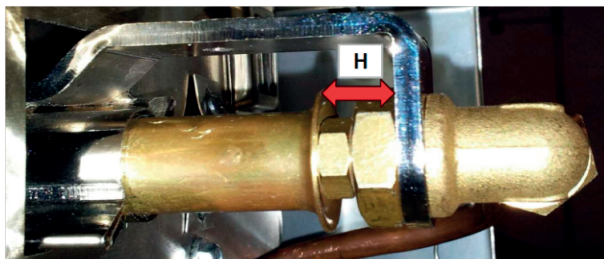
5. ADAPTING THE DEVICE TO ANOTHER GAS TYPE

1. Replace nozzles in the main burner - the nozzle diameters for the respective gas are given in section 4 of the manual in table 4.1



Main nozzle

2. Unscrew the screw securing the sleeve in the burner body, slide in or out the sleeve into the body to the position shown in Table 4.1

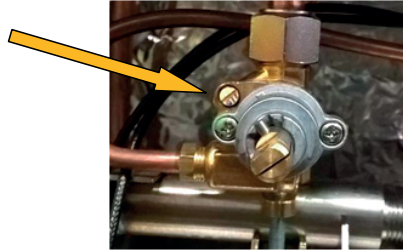


Adjustable sleeve position

3. Adjust the minimum flow in the control valve - by tightening or loosening the screw located next to the knob on the gas valve
- Remove the knob from the gas valve to get to the bypass (sometimes it is necessary to dismantle the panel)
 - Screw in the appropriate by-pass in accordance with Table 4.1



By - pass

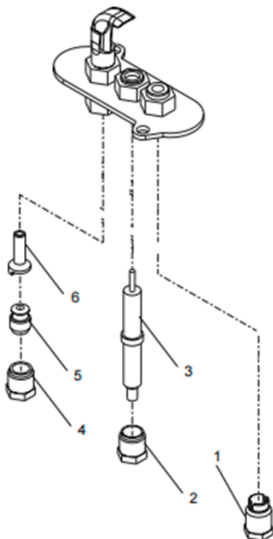


Gas valve

4. Adjust the gas flow on the pilot burner - replace the pilot nozzle according to table 4.1; after unscrewing screw 4 in accordance with table 4.1



Pilot



Burner pilot:

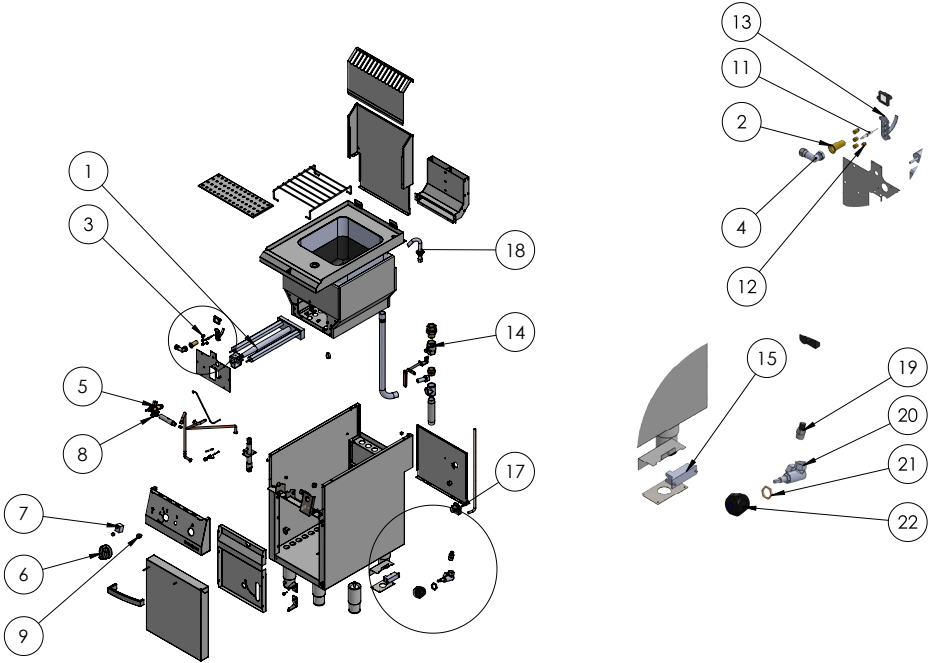
1. Thermocouple cap
2. Electrode cap
3. Electrode
4. Nozzle cap
5. Nozzle sleeve
6. Pilot nozzle

Burner pilot - components

Note: When changing to another type of gas, remember to:

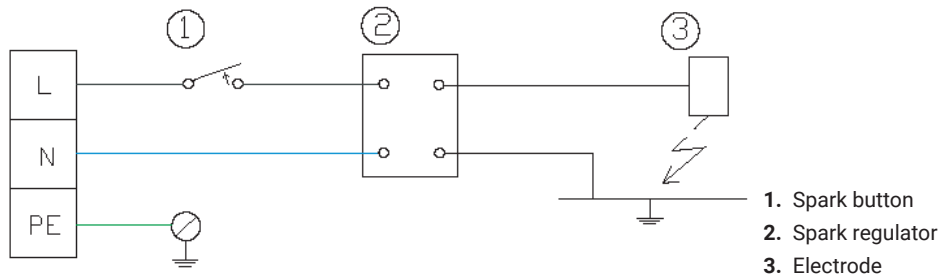
- replace all nozzles according to Table 4.1
- replace gaskets
- checking for leaks
- verify correct operation of burners, flame color and stability
- change the data on the plates

6. LIST OF SPARE PARTS



NO.	Part name:	NO.	Part name:
1	Burner	12	Pilot nozzle
2	Regulator	13	Pilot burner
3	Main burner nozzle	14	Water valve
4	Nozzle elbow	15	Spark generator
5	Gas valve	17	Electrical box
6	Knob	18	Injection
7	Safety thermostat	19	Reduction
8	Valve brace	20	Water valve 1/2"
9	Generator switch	21	Nut 1/2"
10	Water valve knob	22	Knob
11	Electrode		

7. ELECTRICAL WIRING DIAGRAM



8. TROUBLESHOOTING

The main burner pilot does not work	<ul style="list-style-type: none"> • Gas pressure is too low. • The pilot nozzle is clogged. • The gas valve is defective. • Electrode damaged.
The pilot's flame is not retained	<ul style="list-style-type: none"> • Broken thermocouple or insufficiently heated by the pilot flame.
The main burner does not work.	<ul style="list-style-type: none"> • Gas pressure is too low. • The main burner nozzle is clogged. • The gas valve is defective.
Main burner flame burns yellow	<ul style="list-style-type: none"> • Wrong amount of air supplied to the main burner - requires adjustment of the sleeve at the main burner nozzle. • Soiled main burner - holes.
No spark on the pilot	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure the unit is connected to the mains. • Check the wiring connections. • Electrode damaged.

9. REPLACEMENT OF BASIC COMPONENTS

Main components of the pasta maker can be replaced after removal of the front cover. All operations must be performed by qualified technicians. Before beginning work, close the gas supply to the unit and disconnect the power supply. Wait until the appliance has cooled down.

a. Gas valve

- unscrew the copper tube with a diameter of 10mm from the main burner, key 17
- unscrew the copper tube with a diameter of 6mm from the burner pilot, key 9
- unscrew the safety thermocouple, key 10
- unscrew the gas valve from the pipe
- screw in the new valve, reverse the other steps

b. Safety thermocouple

- unscrew the thermocouple from the thermostatic valve, key 10
- unscrew the pilot from the burner chamber housing
- unscrew the thermocouple from the pilot
- replace the thermocouple, reverse the other steps

c. Electrode

- remove the high voltage cable from the electrode
- unscrew the pilot from the burner chamber housing
- unscrew the electrode
- replace the electrode, reverse the other steps

d. Ignition switch

- disconnect electrical wires from the ignition switch
- remove the switch from the front panel
- replace the switch, reverse the other steps

e. Spark generator

- open the box where the generator is - unscrew the cover
- disconnect the generator from the power wires

- replace the generator, the reverse other steps

f. Main burner

- unscrew the cover
- unscrew the elbow mounting the main burner nozzle
- unscrew the burner cover and bracket
- pull the burner out of the chamber
- replace the burner; reverse the other steps

g. Burner pilot

- unscrew the cover
- unscrew the pilot supply tube
- unscrew the thermocouple
- remove the electrode power supply cord
- unscrew the pilot
- install a new flame pilot, reverse the other steps

DANGER: After replacing the gas system components, test the system for tightness with a gas detector.

1. CARACTÉRISTIQUES DE CONCEPTION DE L'APPAREIL

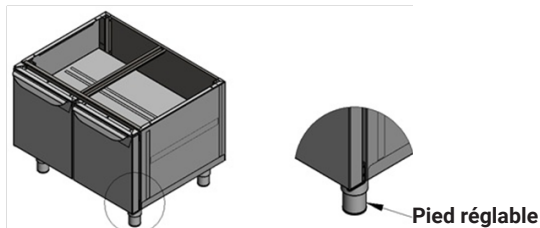
Le boîtier de l'appareil est en acier inoxydable. Le dessus de l'appareil est monté sur une base munie de quatre pieds permettant de mettre l'appareil à niveau. La mise à niveau est possible dans une plage de ± 10 mm.

Les principaux composants de l'appareil sont le plateau avec le réservoir et les paniers, le robinet de gaz, le robinet d'eau pour le remplissage de la chambre. Le panneau comporte un bouton pour le robinet de gaz, un bouton pour le générateur d'étincelles et un robinet d'eau manuel pour le remplissage de la chambre. Derrière la porte se trouvent le robinet de vidange de l'eau de la chambre et le voyant de fonctionnement de la flamme pilote.

L'appareil est équipé d'un jeu de buses pour le marché/pays concerné.

2. INSTALLATION D'UNE MACHINE À PÂTES

Placez la machine à pâtes sur une surface stable dans une pièce fermée, l'alimentation électrique étant coupée. L'appareil doit ensuite être mis à niveau à l'aide des pieds situés dans la base.



L'appareil doit être placé de manière à ce que l'on puisse y accéder au moins par l'avant.

Si l'appareil est placé contre le mur d'une pièce, la distance minimale doit être la suivante :

- d'un mur incombustible selon la configuration,
- d'un mur combustible protégé, c'est-à-dire un mur constitué de matériaux inflammables mais recouvert d'un enduit ou protégé d'une manière équivalente - pas moins de 30 cm,
- d'un mur combustible non protégé, c'est-à-dire un mur fait de bois ou d'autres matériaux inflammables - pas moins de 60 cm.

La machine à pâtes doit être raccordée aux services publics suivants :

- Eau froide 3/4
- Gaz 1/2"
- Eaux usées 1"
- Tension d'alimentation : 230V/50Hz

L'appareil peut être empilé dans une rangée d'unités. Si l'appareil n'est pas aligné avec d'autres appareils de la même ligne, les murs adjacents à l'appareil (arrière et côté) doivent être faits de matériaux non combustibles et l'appareil doit être placé à 10 cm de chaque mur.

La prise de courant doit avoir des mesures de courant relatives à la sécurité contre les chocs électriques.

3. CONNEXION

3.1. Conditions de raccordement au réseau électrique

- Vérifier que la tension du réseau correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Pour raccorder l'appareil au réseau électrique, il est nécessaire de brancher le câble d'alimentation à la boîte à bornes située à l'arrière de l'appareil. Le câble d'alimentation avec fiche ne fait PAS partie du kit et doit être acheté.
- Il est obligatoire de connecter l'appareil au système de liaison équipotentielle électrique à l'aide de la vis de liaison équipotentielle située à l'arrière de l'appareil. Elle est marquée du symbole suivant: (IEC 60417-5021).



Pour connecter l'appareil à un système de liaison équipotentielle électrique :

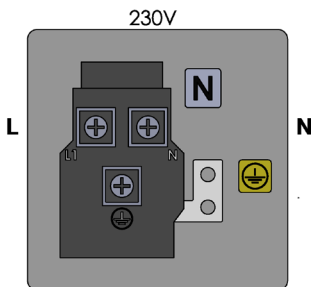
- dévisser l'écrou de la vis
- insérer le fil de liaison équipotentielle

- revisser l'écrou jusqu'à la butée
- connecter l'autre extrémité du câble d'équipotentialité au bus d'équipotentialité.



Raccorder l'appareil à un système de liaison équipotentielle électrique.

Le câble d'alimentation doit être un câble flexible, résistant à l'huile, doté d'un conducteur de mise à la terre et d'une gaine en polychloroprène - celle-ci peut être préparée par le fabricant et disponible auprès de lui ou dans les ateliers de réparation spécialisés !



PE - conducteur de protection (jaune-vert)

N - fil neutre (bleu)

L1 - fil de phase (autres couleurs)

Raccordement de l'appareil au système électrique

- L'appareil ne peut être raccordé au réseau électrique que par une personne ayant une qualification en électricité.
- L'appareil doit être raccordé à une prise monophasée alimentée en courant électrique de 230V 50Hz équipée d'un disjoncteur avec protection contre le courant résiduel $I_n=30\text{mA}$ au moyen d'une fiche ou directement au système d'alimentation électrique.

3.2. Conditions de raccordement au réseau de gaz

Les locaux destinés à l'installation d'appareils à gaz doivent être conformes aux directives de l'ordonnance du ministre de l'aménagement du territoire et de la construction relative aux conditions techniques auxquelles doivent satisfaire les bâtiments et à leur emplacement (Journal officiel du 15 juin 2002).

Si l'appareil doit être installé dans un autre pays, la réglementation en vigueur dans ce pays doit être respectée lors de l'installation. Selon les réglementations nationales susmentionnées, une telle pièce doit présenter les caractéristiques suivantes

Une hauteur d'au moins 2,2 m et une ventilation assurant le renouvellement de l'air sur les appareils à gaz de type restaurant avec conduit de fumées, sachant que pour les appareils d'une puissance calorifique supérieure à 30 kW, des capteurs doivent être installés pour éteindre l'appareil en cas de perte de tirage de la cheminée (Journal officiel n° 75 du 12.04.2002.pos 690 § 174(10)).

La machine à pâtes doit être placée dans un endroit permettant d'y accéder facilement, loin des objets inflammables et des murs.

- La capacité cubique du local de cuisson doit être conforme à la relation : puissance de l'appareil (W) / (divisée par) capacité cubique (m^3) < 175W/ m^3 .
- Les appareils à gaz propane-butane ne doivent pas être installés au-dessous du niveau du sol (par exemple, dans les caves) et il ne doit pas y avoir plus de deux bouteilles de propane-butane de 11 kg dans la pièce.
- Les bouteilles doivent être placées à au moins 1,5 m des appareils émettant de la chaleur (radiateurs, cuisinières, etc.), à l'exclusion des armoires à bouteilles.

Remarque : si l'appareil dispose d'un compartiment pour une bouteille de gaz, ce compartiment doit être conçu pour contenir une seule bouteille d'une charge maximale de 20 kg. La charge thermique totale de l'appareil (somme des charges de tous les brûleurs) ne doit pas dépasser 12 kW.

- Les bouteilles ne doivent pas être placées à proximité d'autres équipements provoquant des étin-

celles.

- Les bouteilles doivent être placées en position verticale et protégées contre les chocs, les basculements et les déplacements accidentels.
- La température des locaux où les bouteilles sont installées ne doit pas dépasser 35 °C.

La machine à pâtes ne peut être raccordée à une bouteille de propane-butane ou à une installation de gaz que par une personne autorisée à effectuer des services d'installation. Les adaptations de la machine à pâtes à un autre type de gaz doivent être effectuées par un installateur agréé.

La machine à pâtes au gaz de pétrole liquéfié doit être raccordée à un tuyau (un tuyau pour le gaz propane-butane portant la marque de sécurité „B”) par l'intermédiaire d'un tuyau en acier sans soudure d'une longueur d'au moins 50 cm. Le tuyau doit être fixé aux deux extrémités avec des colliers de serrage pour éviter qu'il ne glisse. La longueur du tuyau ne doit pas être inférieure à 1,2 m ni supérieure à 3,0 m.

La machine à pâtes (E) au gaz naturel doit être raccordée à l'installation de gaz à l'intérieur du bâtiment, soit de manière rigide, soit à l'aide de tuyaux métalliques flexibles portant la marque de sécurité en vigueur. L'unité est dotée d'une extrémité de raccordement avec un filetage R 1/2”.

Lors de la première installation de l'appareil et après toute modification du type d'alimentation (changement de type de gaz), la pression d'alimentation doit être vérifiée à l'aide d'un manomètre. L'embout permettant de vérifier la pression d'alimentation se trouve sur le tuyau d'alimentation avant le robinet.

3.3. Raccordement de l'appareil à l'alimentation en eau

- Le raccordement à l'eau est situé sous l'appareil
- L'alimentation en eau doit être raccordée à la sortie 3/4”.
- La pression de l'eau doit être comprise entre 2 et 4 bars.
- Si la pression est plus élevée, un réducteur de pression doit être installé.
- Utilisez le robinet principal. Elle doit être installée dans un endroit facilement accessible (pas derrière l'appareil).

L'appareil doit être installé conformément à la norme EN 1717 et aux réglementations nationales applicables en matière d'eau.

4. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

La machine à pâtes à gaz répond aux exigences selon PN-EN 203-1+A1:2014 ; PN-EN203-2-11

L'appareil est adapté pour fonctionner avec les combustibles gazeux suivants (Pologne) :

Gaz	Pression d'alimentation [mbar]		Puissance nominale			Puissance réduite			Allumeur				Consommation maximale	
	[kw]	Ø de la buse principale [1/100 mm]	Code de la buse principale	Distance H[mm]	[kw]	Ø By-pass (position minimale - tours) [1/100mm].	Code de by-pass	[kw]	Ø Diamètre de la buse pilote [1/100mm]	Code de la buse de pilotage de la flamme	Régulateur d'air [mm]	[kg/h]	[m³/h]	
G20	20	230	C010974	14	3,9	110 reg *	C011099	< 0,25	27	C011098	-	G20	0.963	
G20	25	215	C011095	14	3,9	110 reg **	C011099	< 0,25	27	C011098	-	G20	0.963	
G27	20	260	C011096	14	3,9	110 reg ***	C011099	< 0,25	27	C011098	-	G27	1.175	
G30/ G31	28-30/37	160	C010912	18	3,9	110 (●)	C011099	< 0,25	14	C010944	-	0.718	G30	
G30/ G31	37	150	C010794	18	3,9	105 (●)	C011100	< 0,25	14	C010944	-	0.718	G30	
G30/ G31	50	135	C011097	16	3,9	95 (●)	C011101	< 0,25	14	C010944	-	0.718	G30	
G31	37	160	C010912	18	3,9	110 (●)	C011099	< 0,25	14	C010944	-	0.707	G31	

Tabela 4.1

Note 1 : * reg = by-pass Ø110 visser jusqu'à la butée et dévisser de 3/4 de tour - 270 degrés.

Note 2 : ** reg = by-pass Ø110 visser jusqu'à la butée et dévisser de 3/5 de tour - 216 degrés.

Note 3 : *** reg = by-pass Ø110 visser jusqu'à la butée et dévisser de 1,5 tour - 450 degrés.

Note 4: (●) = dédié par passe vissé jusqu'à l'arrêt.

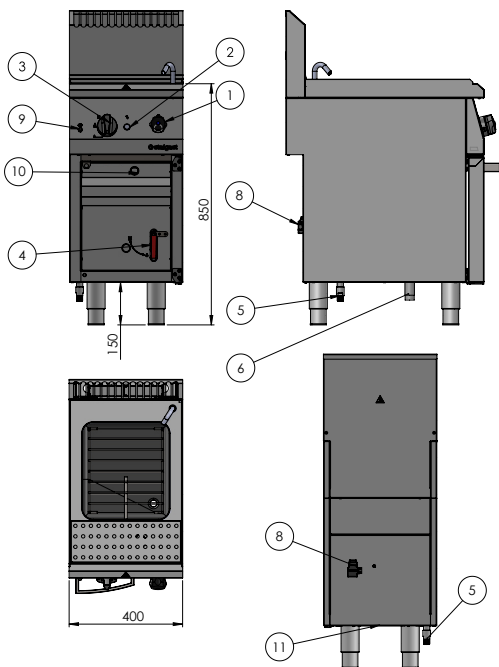
La machine à pâtes convient aux combustibles gazeux suivants :

Catégorie de gaz	Type de gaz	Pression d'alimentation	Pays de destination
I12ELw3P(B/P)	G20-G27-G30/31-G31	(20, 20; 37, 37) mbar	PL
I12E3P(B/P)	G20-G30/G31-G31	(20, 37, 37) mbar	PL
I3P(B/P)	G30/G31-G31	(37, 37) mbar	PL
I2E	G20	20 mbar	PL, DE, RO, BE, FR, NL
I3P	G31	37 mbar	PL
I3B/P	G30/G31	37 mbar	PL
I12E3B/P	G20, G30/G31	(20, 37) mbar	PL
I12E3P	G20, G31	(20, 37) mbar	PL
I2H	G20	20 mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE, CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK, AT, CH
I12H3B/P	G20, G30/G31	(20, 30) mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE
I3B/P	G30/G31	30 mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE, HU
I12H3+	G20, G31/G31	(20; 28-30/37) mbar	CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK
I3+	G30/G31	28-30/37 mbar	CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK, BE, FR
I12E3B/P	G20, G30/G31	(20; 50) mbar	DE
I13B/P	G30/G31	(50) mbar	DE, AT, CH
I12H3B/P	G20, G30/G31	(20; 50) mbar	AT, CH
I12E+3+	G20, G30/G31	(20/25; 28-30/37) mbar	BE, FR
I2E+	G20/G25	20/25 mbar	BE, FR
I12E3B/P	G20, G30/G31	(20; 30) mbar	NL
I3B/P	G30/G31	30 mbar	NL
I12H3B/P	G20, G30/G31	(25; 30) mbar	HU
I2H	G20	25 mbar	HU

Tableau 4.2

2H	- rodzina 2 grupa H	(20mbar) - gaz naturel à haute teneur en méthane (G20)
2E	- rodzina 2 grupa E	(20mbar) - gaz naturel à haute teneur en méthane (G20)
2Lw	- rodzina 2 grupa LW	(20mbar) - gaz naturel azoté (G27)
3B/P	- family 3 grupa B/P	(37mbar) - gaz propane-butane (G30/G31)
3B/P	- family 3 grupa B/P	(50mbar) - gaz propane-butane (G30/G31)
3P	- rodzina 3 grupa P	(37mbar) - gaz propane (G31)

Puissance calorifique du brûleur à pâtes 400x700x850: 9,1kW.



1. Bouton de la vanne d'eau
2. Bouton du générateur d'étincelles
3. Bouton du robinet de gaz
4. Derrière la porte se trouve un robinet de vidange d'eau
5. Tuyau de raccordement au gaz 1/2
6. Tuyau de raccordement de l'évacuation de l'eau 1 »
7. -
8. Raccordement au courant 230V/50Hz,
9. Thermostat de sécurité
10. Contrôleur de flamme pilote
11. Raccordement eau froide 3/4

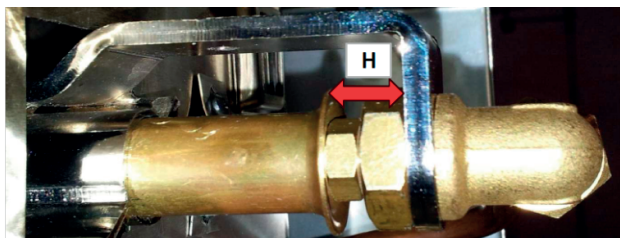
5. CONVERSION DE L'APPAREIL À UN AUTRE TYPE DE GAZ

1. Remplacer les gicleurs du brûleur principal - les diamètres des gicleurs pour le gaz approprié sont indiqués dans la section 4 du manuel - tableau 4.1.



Buse principale

2. Dévisser la vis de fixation du manchon dans le corps du brûleur, glisser ou faire glisser le manchon dans le corps jusqu'à la position indiquée dans le tableau 4.1.

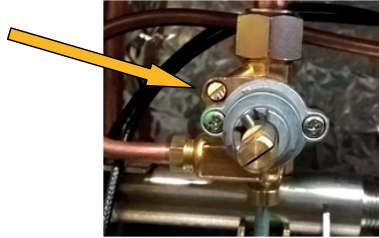


Distance „H” du manchon par rapport au boîtier du brûleur

3. Réglez le débit minimum dans la vanne de contrôle - en vissant ou dévissant la vis située à côté du bouton de la vanne de gaz en conséquence.
- Tirez sur le bouton de la vanne de gaz pour accéder au bouton de by-pass (il est parfois nécessaire d'enlever le panneau).
- Visser le by-pass approprié selon le tableau 4.1.



By - pass

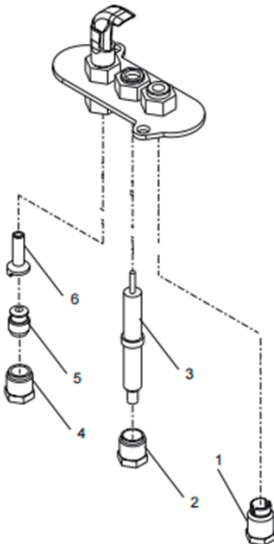


Vanne de gaz

4. Régler le débit de gaz sur le brûleur pilote - changer le gicleur pilote selon le tableau 4.1 après avoir dévissé la vis 4 selon le tableau 4.1



Pilote du brûleur



Pilote du brûleur:

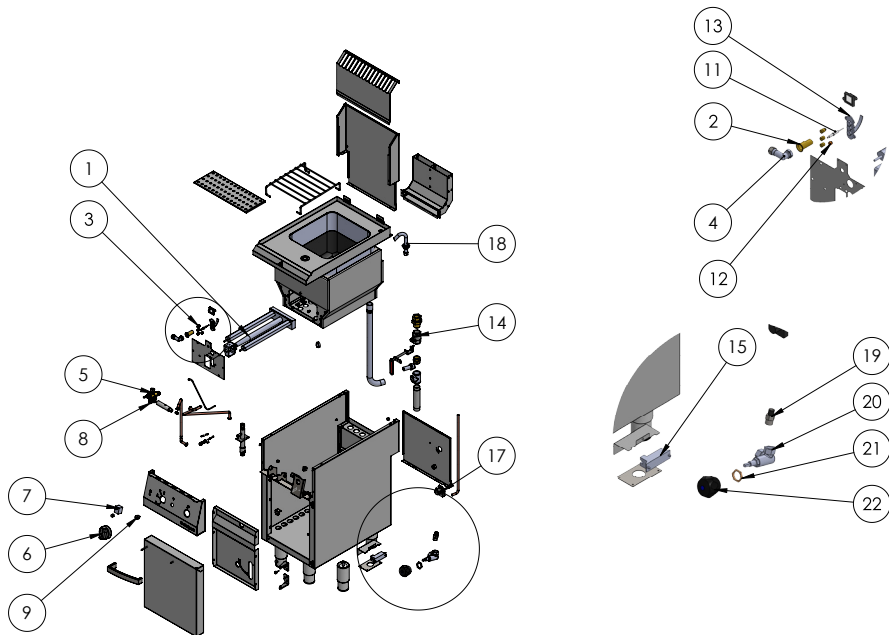
1. Ecrou de thermocouple
2. Ecrou d'électrode
3. Électrode
4. Écrou de buse
5. Manchon de buse
6. Buse pilote

Pilote du brûleur - composants

REMARQUE : Lorsque vous changez le type de gaz alimentant l'appareil, n'oubliez pas :

- remplacer toutes les buses conformément au tableau 4.1
- remplacer les joints d'étanchéité
- vérifier l'absence de fuites
- vérifier le bon fonctionnement des brûleurs, la couleur et la stabilité de la flamme
- modifier les données des plaques

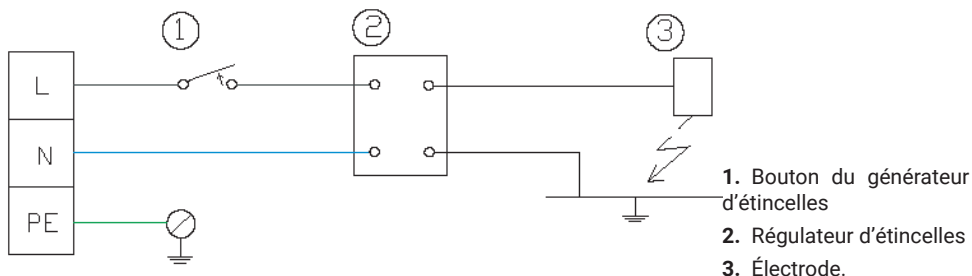
6. LISTE DES PIÈCES DÉTACHÉES



Nombre	Nom de la pièce	Nombre	Nom de la pièce
1	Brûleur	12	Buse de pilotage
2	Régulateur	13	Brûleur pilote
3	Gicleur du brûleur principal	14	Vanne d'eau
4	Coude du gicleur	15	Générateur d'étincelles
5	Soupape à gaz	17	Boîtier électrique
6	Bouton	18	Entrée
7	Thermostat de sécurité	19	Réduction
8	Collier de serrage du robinet	20	Vanne d'eau 1/2"
9	Interrupteur du générateur	21	Ecrou 1/2
10	Interrupteur de la vanne d'eau	22	Bouton
11	Électrode		

FR

7. SCHÉMA ÉLECTRIQUE



8. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

La veilleuse du brûleur principal ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> • La pression du gaz est trop faible • La buse de pilotage est obstruée. • Le robinet de gaz est défectueux. • Électrode défectueuse
La flamme de la veilleuse n'est pas maintenue	<ul style="list-style-type: none"> • Thermocouple défectueux ou insuffisamment chauffé par la flamme pilote.
Le brûleur principal ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> • La pression du gaz est trop faible • La buse du brûleur principal est obstruée • La vanne de gaz est défectueuse.
Flamme jaune du brûleur principal	<ul style="list-style-type: none"> • Mauvaise alimentation en air du brûleur principal - réglage nécessaire du manchon de la buse du brûleur principal • Brûleur principal encrassé - trous
Pas d'étincelle sur la veilleuse	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que l'appareil est branché sur le secteur • Vérifier les connexions des câbles • Électrode défectueuse

9. LE REMPLACEMENT DES COMPOSANTS ESSENTIELS

Les principaux composants de la macromachine peuvent être remplacés en retirant le couvercle. Toutes les opérations doivent être effectuées par du personnel technique qualifié. Avant de commencer les travaux, coupez l'alimentation en gaz de l'appareil et déconnectez l'alimentation électrique. Laissez l'appareil refroidir.

a. Vanne de gaz

- dévisser le tuyau en cuivre de 10 mm du brûleur principal, clé de 17
- dévisser le tuyau en cuivre de 6 mm du brûleur pilote, clé de 9
- Dévisser le thermocouple de sécurité, clé de 10
- dévisser la vanne de gaz du tuyau
- visser la nouvelle vanne, effectuer les étapes restantes dans l'ordre inverse

b. Thermocouple de sécurité

- dévisser le thermocouple de la vanne thermostatique, clé de 10
- dévisser le pilote du boîtier de la chambre de combustion
- dévisser le thermocouple du pilote
- remplacer le thermocouple en effectuant les étapes restantes dans l'ordre inverse.

c. Électrode

- retirer le câble haute tension de l'électrode
- dévisser le pilote du boîtier de la chambre de combustion
- dévisser l'électrode
- remplacer l'électrode en effectuant les étapes restantes dans l'ordre inverse

d. Commutateur d'allumage

- débrancher les fils électriques du commutateur d'allumage
- retirer le commutateur du panneau avant

- remplacer le commutateur en suivant les étapes suivantes dans l'ordre inverse.i

e. Générateur d'étincelles

- ouvrir la boîte qui contient le générateur
- débrancher le générateur des lignes d'alimentation
- remplacer le générateur en effectuant les étapes restantes dans l'ordre inverse.

f. Brûleur principal

- retirer le panneau, la porte et la poutre de support
- dévisser le coude de la buse du brûleur
- dévisser les 3 vis qui fixent les brûleurs à la chambre de combustion - vous pouvez retirer le brûleur
- remplacer les brûleurs en suivant les étapes suivantes dans l'ordre inverse

g. Pilote du brûleur

- dévisser le couvercle
- dévisser le tube d'alimentation de la veilleuse
- dévisser le thermocouple
- retirer le tube d'alimentation de l'électrode
- dévisser la veilleuse
- installer une nouvelle veilleuse, en suivant les étapes suivantes dans l'ordre inverse

REMARQUE : Après avoir remplacé les composants du système de gaz, il convient de vérifier l'étanchéité du système à l'aide d'un capteur de gaz.

1. CARACTERÍSTICAS DE DISEÑO DEL DISPOSITIVO

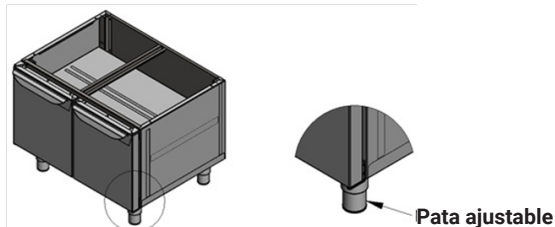
La carcasa del aparato es de acero inoxidable. La parte superior del aparato está montada sobre una base con cuatro patas con las que se puede nivelar el aparato. La nivelación es posible dentro de un margen de ± 10 mm.

Los principales componentes de la unidad son la parte superior con el tanque y las cestas, la válvula de gas y la válvula de agua para llenar la cámara. En el panel hay un botón para la válvula de gas, un botón generador de chispas y una válvula de agua manual para llenar la cámara. Detrás de la puerta se encuentra la válvula de vaciado de agua de la cámara y la mirilla de funcionamiento de la llama piloto.

La unidad está equipada con un juego de boquillas para el mercado/país correspondiente.

2. INSTALACIÓN DE UNA MÁQUINA DE PASTA

Coloque la máquina de pasta sobre una superficie estable en una habitación cerrada con la alimentación desconectada. A continuación, nivele el aparato con las patas de la base.



El aparato debe colocarse de forma que se pueda acceder a él al menos por la parte frontal.

Detrás del aparato debe haber una pared de material incombustible.

Al colocar el aparato contra la pared de una habitación, la distancia mínima debe ser:

- desde una pared incombustible según las posibilidades de colocación,
- desde una pared combustible protegida, es decir, una pared hecha de materiales inflamables pero revocada o protegida de forma equivalente - no menos de 30 cm,
- de una pared combustible no protegida, es decir, una pared de madera u otros materiales inflamables, no menos de 60 cm.

La máquina para hacer pasta debe estar conectada a los siguientes servicios:

- Agua fría 3/4
- Gas 1/2
- Alcantarillado 1
- Tensión 230V/50Hz

El aparato puede apilarse en una línea de unidades. Si el aparato no está alineado con otros aparatos de la misma línea, las paredes adyacentes al aparato (trasera y lateral) deben ser de materiales incombustibles y el aparato debe colocarse a 10 cm de cada pared.

La toma de corriente debe tener medidas de corriente relacionadas con la seguridad contra descargas eléctricas.

3. CONEXIÓN

3.1. Condiciones de conexión a la red eléctrica

- Compruebe que la tensión de red coincide con la indicada en la placa de características del aparato.
- Para conectar el aparato a la red eléctrica es necesario conectar el cable de alimentación a la caja de bornes situada en la parte trasera del aparato. El cable de alimentación con clavija NO forma parte del kit y debe adquirirse.
- Es obligatorio conectar el aparato al sistema de conexión equipotencial eléctrica mediante el tornillo de conexión equipotencial situado en la parte trasera del aparato. Está marcado con el siguiente símbolo: (IEC 60417-5021).



Para conectar el aparato a un sistema de conexión equipotencial eléctrica, es necesario:

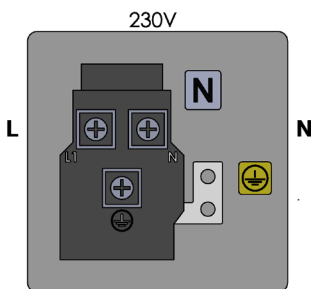
- desenroscar la tuerca del tornillo

- inserte el cable de conexión equipotencial
- vuelva a enroscar la tuerca hasta el tope
- conecte el otro extremo del cable equipotencial al bus equipotencial.



Conectar el aparato a un sistema de conexión equipotencial eléctrica.

El cable de alimentación debe ser un cable flexible, resistente al aceite, con conductor de puesta a tierra, con revestimiento de policloropreno - ¡puede ser preparado por el fabricante y puede adquirirse a través de él o en talleres especializados!



PE - conductor de protección (amarillo-verde)

N - conductor neutro (azul)

L1 - conductor de fase (otros colores)

Conexión del aparato a la red eléctrica

- El aparato sólo debe ser conectado a la red eléctrica por una persona con cualificación eléctrica.
- El aparato debe conectarse a una toma monofásica alimentada con corriente eléctrica de 230V 50Hz equipada con un interruptor automático con protección diferencial $I_n=30\text{mA}$ mediante un enchufe o directamente a la red eléctrica.

3.2. Condiciones de conexión a la red de gas

Los locales destinados a la instalación de aparatos de gas deben cumplir las directrices establecidas en la Ordenanza del Ministro de Ordenación del Territorio y Construcción sobre las condiciones técnicas que deben reunir los edificios y su ubicación (Diario Oficial de 15 de junio de 2002).

Si el aparato va a instalarse en otro país, durante la instalación deberá respetarse la normativa vigente en dicho país. Según la normativa nacional mencionada, un local de este tipo debe tener:

Una altura de al menos 2,2 m y una ventilación que garantice el intercambio de aire sobre los aparatos de gas de tipo restaurante con conductos de evacuación de gases de combustión; en el caso de los aparatos con una potencia calorífica superior a 30 kW, deberán instalarse sensores que desconecten el aparato en caso de pérdida de tiro de la chimenea (Diario Oficial nº 75 de 12.04.2002.pos 690 § 174(10)).

La máquina de pasta debe colocarse en un lugar que permita acceder fácilmente a ella, lejos de objetos inflamables y paredes.

- La cilindrada del local de cocción debe cumplir la relación: potencia del aparato (W) / (dividir por) la cilindrada (m³) < 175W/m³.
- Los aparatos de gas propano-butano no deben instalarse por debajo del nivel del suelo (por ejemplo, sótanos) y no debe haber más de dos bombonas de propano-butano de 11 kg en el local.
- Las bombonas deben colocarse a una distancia mínima de 1,5 m de los aparatos que irradian calor (radiadores, cocinas, etc.), con exclusión de los armarios para bombonas.

Nota: Si el aparato tiene un compartimento para una bombona de gas, este compartimento debe estar diseñado para alojar sólo una bombona con una carga máxima de 20 kg. La carga térmica total del aparato (suma de las cargas de todos los quemadores) no debe superar los 12 kW.

- Los cilindros no deben colocarse cerca de otros equipos que provoquen chispas.
- Las botellas deben colocarse en posición vertical y protegidas contra golpes, vuelcos y desplaza-

mientos accidentales.

- La temperatura del local donde se instalen las botellas no debe superar los 35 °C.

La máquina de pasta sólo puede ser conectada a una bombona de propano-butano o a una instalación de gas por una persona autorizada para realizar servicios de instalación. Las adaptaciones de la máquina de pasta a otro tipo de gas deben ser realizadas por un instalador autorizado.

La máquina de pasta de gas licuado de petróleo debe conectarse a una manguera (una manguera para gas propano -butano con la marca de seguridad „B”) mediante un tubo de acero sin soldadura de al menos 50 cm de longitud. La manguera debe fijarse en ambos extremos con abrazaderas para evitar que se deslice. La longitud del tubo no debe ser inferior a 1,2 m ni superior a 3,0 m.

La máquina de pasta de gas natural (E) debe conectarse a la instalación de gas del interior del edificio de forma rígida o con tubos metálicos flexibles con la marca de seguridad vigente. La unidad tiene un extremo de conexión con rosca R 1/2”.

Al instalar el aparato por primera vez y después de cualquier cambio en el tipo de suministro (diferente tipo de gas), debe comprobarse la presión de suministro con un manómetro. La espita para comprobar la presión de suministro se encuentra en la tubería de suministro antes de la válvula.

3.3. Conexión del aparato al suministro de agua

- La toma de agua se encuentra debajo del aparato
- El suministro de agua debe conectarse a la salida de 3/4”.
- La presión del agua debe estar comprendida entre 2 y 4 bares.
- Si la presión es superior, debe instalarse un reductor de presión.
- Utilice la válvula principal. Debe instalarse en un lugar de fácil acceso (no detrás del aparato).

La unidad debe instalarse de acuerdo con la norma EN 1717 y la normativa nacional aplicable en materia de aguas.

4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

La máquina de pasta a gas cumple los requisitos según PN-EN 203-1+A1:2014; PN-EN203-2-11
El aparato está adaptado para funcionar con los siguientes combustibles gaseosos (Polonia):

Gas	Presión de alimentación [mbar]	Potencia nominal			Potencia reducida			Encendedor				Consumo		
		[kW]	Ø de la boquilla principal [1/100 mm]	Código de boquilla principal	Distancia H[mm]	[kW]	Ø By-pass (posición mínima - revoluciones) [1/100mm]	Código by-pass	[kW]	Ø Diámetro de la boquilla piloto [1/100mm]	Código de la boquilla piloto de llama	Regulador de aire [mm]	[kg/h]	[m³/h]
G20	20	9,1	230	C010974	14	3,9	110 reg *	C011099	< 0,25	27	C011098	-	G20	0.963
													G20	0.963
G27	20	9,1	260	C011096	14	3,9	110 reg ***	C011099	< 0,25	27	C011098	-	G27	1.175
													G30/G31	G30
G30/G31	37	9,1	150	C010794	18	3,9	105 (●)	C011100	< 0,25	14	C010944	-	G30	G30
													G30/G31	G30
G31	37	9,1	160	C010912	18	3,9	110 (●)	C011099	< 0,25	14	C010944	-	G31	G31

Cuadro 4.1

Nota 1: * reg = by-pass Ø110 enroscar hasta el tope y desenroscar 3/4 de vuelta - 270 grados.

Nota 2: ** reg = by-pass Ø110 enroscar hasta el tope y desenroscar 3/5 de vuelta - 216 grados.

Nota 3: *** reg = by-pass Ø110 enroscar hasta el tope y desenroscar 1,5 vueltas - 450 grados.

Nota 4: (●) = dedicado by pass atornillado hasta el tope

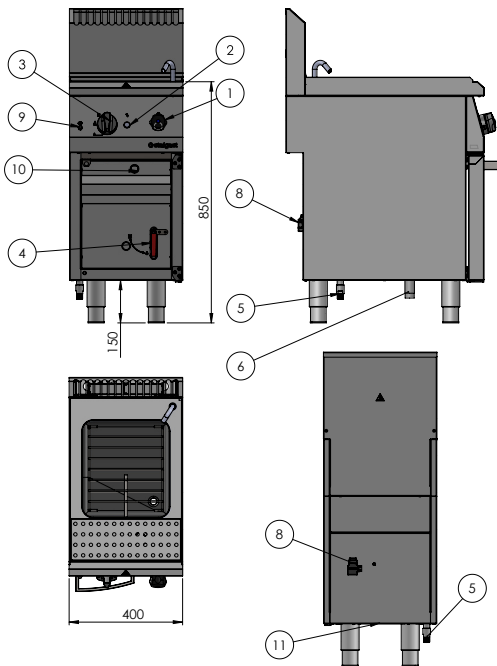
La máquina de pasta es apta para los siguientes combustibles gaseosos:

Categoría de gas	Tipo de gas	Presión de suministro	País de destino
II2ELw3P(B/P)	G20-G27-G30/31-G31	(20, 20; 37, 37) mbar	PL
II2E3P(B/P)	G20-G30/G31-G31	(20, 37, 37) mbar	PL
I3P(B/P)	G30/G31-G31	(37, 37) mbar	PL
I2E	G20	20 mbar	PL, DE, RO, BE, FR, NL
I3P	G31	37 mbar	PL
I3B/P	G30/G31	37 mbar	PL
II2E3B/P	G20, G30/G31	(20, 37) mbar	PL
II2E3P	G20, G31	(20, 37) mbar	PL
I2H	G20	20 mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE, CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK, AT, CH
II2H3B/P	G20, G30/G31	(20, 30) mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE
I3B/P	G30/G31	30 mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE, HU
II2H3+	G20, G31/G31	(20; 28-30/37) mbar	CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK
I3+	G30/G31	28-30/37 mbar	CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK, BE, FR
II2E3B/P	G20, G30/G31	(20; 50) mbar	DE
II3B/P	G30/G31	(50) mbar	DE, AT, CH
II2H3B/P	G20, G30/G31	(20; 50) mbar	AT, CH
II2E+3+	G20, G30/G31	(20/25; 28-30/37) mbar	BE, FR
I2E+	G20/G25	20/25 mbar	BE, FR
II2E3B/P	G20, G30/G31	(20; 30) mbar	NL
I3B/P	G30/G31	30 mbar	NL
II2H3B/P	G20, G30/G31	(25; 30) mbar	HU
I2H	G20	25 mbar	HU

Cuadro 4.2

- 2H - familia 2 grupo H (20mbar) - gas natural con alto contenido en metano (G20)
- 2E - familia 2 grupo E (20mbar) - gas natural con alto contenido en metano (G20)
- 2Lw - familia 2 grupo LW (20mbar) - gas natural nitrogenado (G27)
- 3B/P - familia 3 groupa B/P (37mbar) - gas propano-butano (G30/G31)
- 3B/P - familia 3 groupa B/P (50mbar) - gas propano-butano (G30/G31)
- 3P - familia 3 grupo P (37mbar) - gas propano (G31)

Potencia calorífica del quemador de pasta 400x700x850: 9,1kW.



1. Botón de la válvula de agua
2. Botón del generador de chispas
3. Botón de la válvula de gas
4. Detrás de la puerta hay una válvula de drenaje de agua
5. Tubo de conexión de gas 1/2
6. Tubo de conexión de desagüe de agua 1»
7. -
8. Conexión de corriente 230V/50Hz
9. Termostato de seguridad
10. Mirilla de control de la llama piloto
11. Conexión agua fría 3/4

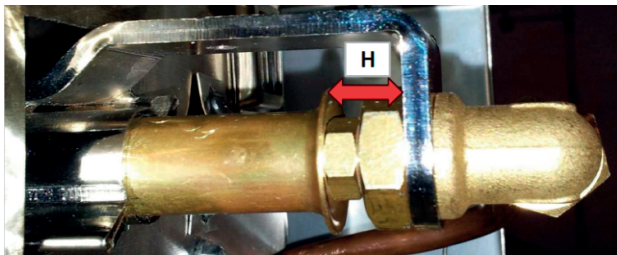
5. CONVERSIÓN DEL APARATO A OTRO TIPO DE GAS

1. Sustituya las boquillas del quemador principal - los diámetros de las boquillas para el gas adecuado se indican en la sección 4 del manual - Tabla 4.1



Boquilla principal

2. Desenroscar el tornillo de fijación del manguito en el cuerpo del quemador, deslizar o introducir el manguito en el cuerpo hasta la posición según la tabla 4.1

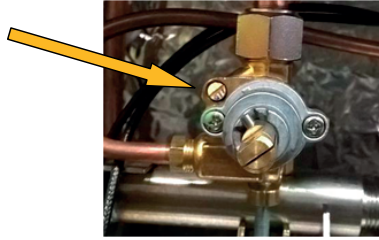


Distancia „H” del manguito respecto al alojamiento del quemador

3. Ajuste el caudal mínimo en la válvula de control, enroscando o desenroscando según corresponda el tornillo situado junto al mando de la válvula de gas.
- Tire del mando de la válvula de gas para acceder al mando del by-pass (a veces es necesario retirar el panel)
- Atornille el by-pass adecuado según la tabla 4.1



By - pass

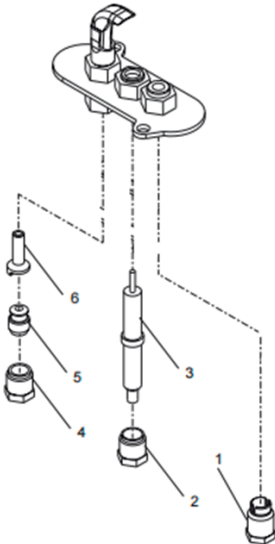


Válvula de gas

4. Ajustar el caudal de gas en el quemador piloto - cambiar la boquilla piloto según la tabla 4.1 después de desenroscar el tornillo 4 según la tabla 4.1



Piloto del quemador



Piloto del quemador:

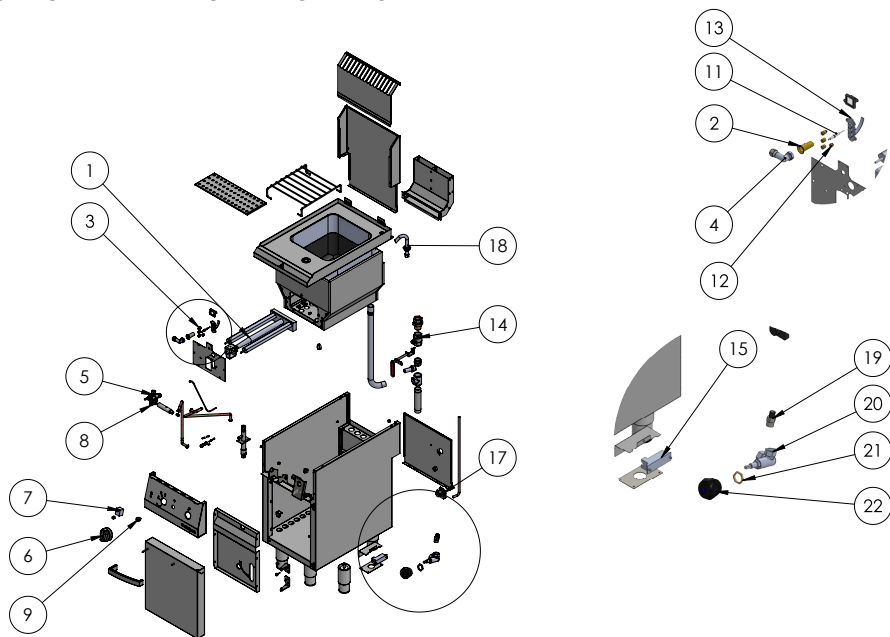
1. Tuerca del termopar
2. Tuerca del electrodo
3. Electrodo
4. Tuerca de boquilla
5. Manguito de boquilla
6. Boquilla piloto

Piloto del quemador - componentes

NOTA: Cuando cambie el tipo de gas que alimenta el aparato - recuerde:

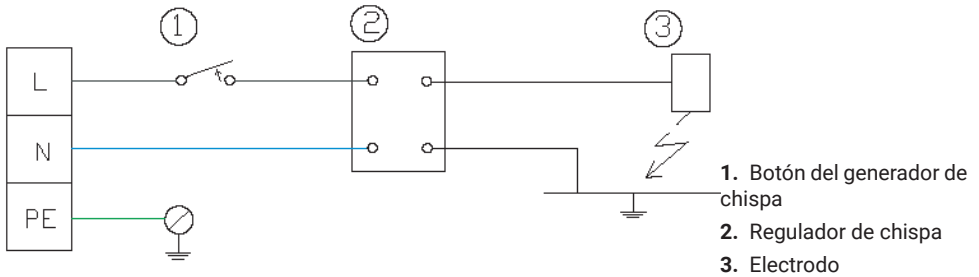
- sustituir todas las boquillas de acuerdo con la tabla 4.1
- sustituir las juntas
- comprobar que no haya fugas
- comprobar el buen funcionamiento de los quemadores, el color y la estabilidad de la llama
- cambiar los datos de las placas

6. LISTA DE PIEZAS DE RECAMBIO



Número	Nombre de la pieza	Número	Nombre de la pieza
1	Quemador	12	Boquilla piloto
2	Regulador	13	Quemador piloto
3	Boquilla del quemador principal	14	Válvula de agua
4	Codo de boquilla	15	Generador de chispas
5	Válvula de gas	17	Caja eléctrica
6	Pomo	18	Entrada
7	Termostato de seguridad	19	Reducción
8	Abrazadera de la válvula	20	Válvula de agua 1/2
9	Interruptor del generador	21	Tuerca 1/2
10	Interruptor de la válvula de agua	22	Pomo
11	Electrodo		

7. ESQUEMA ELÉCTRICO



8. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El piloto del quemador principal no funciona	<ul style="list-style-type: none"> • Presión de gas demasiado baja • La boquilla piloto está obstruida. • Válvula de gas defectuosa. • Electrodo defectuoso
La llama piloto no se mantiene	<ul style="list-style-type: none"> • Termopar defectuoso o insuficientemente calentado por la llama piloto.
El quemador principal no funciona	<ul style="list-style-type: none"> • La presión del gas es demasiado baja • La boquilla del quemador principal está obstruida • La válvula de gas está defectuosa.
Llama amarilla del quemador principal	<ul style="list-style-type: none"> • Suministro de aire deficiente al quemador principal - ajuste necesario del manguito de la boquilla del quemador principal • Quemador principal sucio - agujeros
No hay chispa en el piloto	<ul style="list-style-type: none"> • Compruebe que el aparato está conectado a la red eléctrica • Compruebe las conexiones de los cables • Electrodo defectuoso

9. SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES ESENCIALES

Los principales componentes de la macromáquina pueden sustituirse retirando la tapa. Todas las operaciones deben ser realizadas por personal técnico cualificado. Antes de empezar a trabajar, cierre el suministro de gas a la unidad y desconecte la alimentación eléctrica. Deje que la unidad se enfríe.

a. Válvula de gas

- desenroscar el tubo de cobre de 10 mm del quemador principal, llave 17
- desenroscar el tubo de cobre de 6 mm del quemador piloto, llave 9
- desenroscar el termopar de seguridad, llave 10
- desenroscar la válvula de gas de la tubería
- enroscar la nueva válvula, realizar los pasos restantes en orden inverso

b. Termopar de seguridad

- desenroscar el termopar de la válvula termostática, llave 10
- desenroscar el piloto de la carcasa de la cámara de combustión
- desenroscar el termopar del piloto
- vuelva a colocar el termopar, realizando los pasos restantes en orden inverso

c. Electrodo

- retirar el cable de alta tensión del electrodo
- desenroscar el piloto de la carcasa de la cámara de combustión
- desenroscar el electrodo
- vuelva a colocar el electrodo, realizando los pasos restantes en orden inverso

d. Interruptor de encendido

- desconecte los cables eléctricos del interruptor de encendido

- retire el interruptor del panel frontal
- vuelva a colocar el interruptor, siguiendo los pasos restantes en orden inverso

e. Generador de chispas

- abra la caja que contiene el generador
- desconecte el generador de las líneas de alimentación
- vuelva a colocar el generador, realizando los pasos restantes en orden inverso

f. Quemador principal

- retire el panel, la puerta y la viga de soporte
- desenroscar el codo de la boquilla del quemador
- desatornille los 3 tornillos que fijan los quemadores a la cámara de combustión - puede retirar el quemador
- vuelva a colocar los quemadores, realizando los pasos restantes en orden inverso

g. Piloto del quemador

- desenroscar la tapa
- desenroscar el tubo de alimentación del piloto
- desenroscar el termopar
- retirar el tubo de alimentación del electrodo
- desenroscar el piloto
- instalar un nuevo piloto de llama, realizando los pasos restantes en orden inverso

NOTA: Después de sustituir los componentes del sistema de gas, debe comprobarse la estanqueidad del sistema con un sensor de gas.

1. KONSTRUKČNÍ VLASTNOSTI ZAŘÍZENÍ

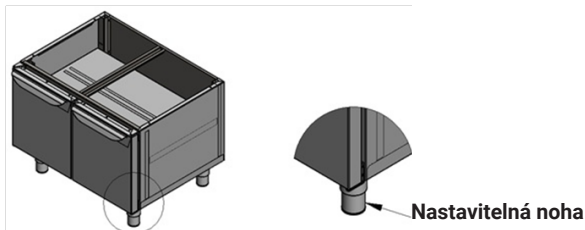
Plášť spotřebiče je vyroben z nerezové oceli. Horní část přístroje je umístěna na podstavci se čtyřmi nožičkami, pomocí kterých lze přístroj vyrovnat. Nivelace je možná v rozmezí ± 10 mm.

Hlavními součástmi jednotky jsou horní část s nádrží a koši, plynový ventil, vodní ventil pro plnění komory. Na panelu je knoflík pro plynový ventil, tlačítko generátoru jisker a ruční vodní ventil pro plnění komory. Za dvířky je ventil pro vypouštění vody z komory a průzor pro provoz pilotního plamene.

Zařízení je vybaveno sadou trysek pro příslušný trh/zemi

2. INSTALACE TĚSTOVINI

Strojek na těstoviny postavte na stabilní povrch v uzavřené místnosti s vypnutým napájením. Poté přístroj vyrovnejte pomocí nožiček v podstavci.



Spotřebič by měl být umístěn tak, aby k němu byl přístup alespoň z přední strany.

Pokud je spotřebič umístěn u stěny místnosti, minimální vzdálenost by měla být:

- od nehořlavé stěny podle nastavení,
- od chráněné hořlavé stěny, tj. stěny z hořlavých materiálů, ale omítnuté nebo chráněné rovnocenným způsobem - nejméně 30 cm.
- od nechráněné hořlavé stěny, tj. stěny ze dřeva nebo jiných hořlavých materiálů - nejméně 60 cm.

Strojek na těstoviny by měl být připojen k následujícím inženýrským sítím:

- Studená voda 3/4"
- Plyn 1/2"
- Kanalizace 1"
- Napětí: 230V/50Hz

Spotřebič lze řadit za sebou. Pokud spotřebič není postaven do řady s ostatními spotřebiči ve stejné řadě, měly by být stěny sousedící se spotřebičem (zadní a boční) z nehořlavých materiálů a spotřebič umístěn 10 cm od každé stěny.

Elektrická zásuvka by měla mít měření proudu týkající se bezpečnosti před úrazem elektrickým proudem.

3. PŘIPOJENÍ ZAŘÍZENÍ

3.1. Podmínky připojení k elektrické síti

- Zkontrolujte, zda síťové napětí odpovídá napětí uvedenému na výrobním štítku spotřebiče.
- Pro připojení spotřebiče k elektrické síti je nutné připojit napájecí kabel ke svorkovnici umístěné na zadní straně spotřebiče. Napájecí kabel se zástrčkou **NENÍ součástí sady a je nutné jej dokoupit.**
- Spotřebič je nutné připojit k systému vyrovnání elektrických potenciálů pomocí šroubu pro vyrovnání potenciálů umístěného na zadní straně spotřebiče. Je označen následujícím symbolem: (IEC 60417-5021).



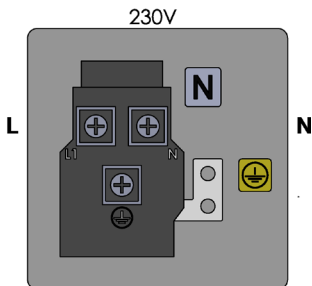
Připojení spotřebiče k systému vyrovnání potenciálů:

- vyšroubujte matici na šroubu
- vložte vodič pro vyrovnání potenciálů
- zašroubujte matici až na doraz
- připojte druhý konec vodiče pro vyrovnání potenciálů k liště pro vyrovnání potenciálů.



Připojení spotřebiče k systému vyrovnání potenciálů.

Přívodní kabel by měl být ohebný, olejivzdorný kabel s uzemňovacím vodičem, s polychloroprenovým pláštěm - ten může připravit výrobce a je k dispozici u něj nebo ve specializovaných opravárnách!



PE - ochranný vodič (žlutozelený)

N - nulový vodič (modrý)

L1 - fázový vodič (jiné barvy)

Připojení spotřebiče k elektrické síti

- Spotřebič smí k elektrické síti připojovat pouze osoba s elektrotechnickou kvalifikací.
- Příklad by měl být připojen k jednofázové zásuvce napájené elektrickým proudem 230V 50Hz vybavené jističem s proudovým chráničem $I_n=30\text{mA}$ pomocí zástrčky nebo přímo k napájecímu systému.

3.2. Podmínky pro připojení k plynárenské síti

Prostory určené pro instalaci plynových spotřebičů musí splňovat pokyny stanovené ve vyhlášce ministra územního plánování a výstavby o technických podmínkách, které musí splňovat stavby a jejich umístění (Sbírka zákonů ze dne 15. června 2002).

Pokud má být spotřebič instalován v jiné zemi, musí být při instalaci dodrženy předpisy platné v této zemi. Podle výše uvedených národních předpisů musí mít taková místnost:

Výška nejméně 2,2 m a větrání zajišťující výměnu vzduchu nad plynovými spotřebiči restauračního typu s odvodem spalin, přičemž u spotřebičů s tepelným výkonem vyšším než 30 kW musí být instalována čidla pro vypnutí spotřebiče v případě ztráty komínového tahu (Úřední věstník č. 75 ze dne 12.4.2002. poz. 690 § 174 odst. 10).

Stroj na těstoviny by měl být umístěn na místě umožňujícím snadný přístup k němu, mimo hořlavé předměty a stěny.

- Objem varné místnosti by měl odpovídat vztahu: výkon spotřebiče (W) / (děleno) objemem (m^3) < $175\text{W}/\text{m}^3$.
- Plynové spotřebiče na propan-butan nesmí být instalovány pod úrovní terénu (např. ve sklepech) a v místnosti nesmí být více než dvě 11kg lahve na propan-butan.
- Lahve musí být umístěny nejméně 1,5 m od spotřebičů vyzařujících teplo (radiátory, sporáky atd.), s výjimkou skříněk na lahve.

Poznámka: Pokud má spotřebič prostor pro plynovou láhev, měl by být tento prostor navržen tak, aby pojal pouze jednu láhev o maximální hmotnosti 20 kg. Celkové tepelné zatížení spotřebiče (součet zatížení všech hořáků) by nemělo překročit 12 kW.

- Tlakové lahve by neměly být umístěny v blízkosti jiných zařízení, která způsobují jiskření.
- Tlakové lahve by měly být umístěny ve vzpřímené poloze a chráněny před nárazy, převrácením a náhodným posunutím.
- Teplota v prostorách, kde jsou lahve instalovány, nesmí překročit $35\text{ }^\circ\text{C}$.

Stroj na těstoviny smí k propan-butanové lahvi nebo plynovému zařízení připojit pouze osoba oprávněná k provádění instalačních služeb. Úpravy strojeku na těstoviny na jiný druh plynu by měl provádět autorizovaný instalatér.

Stroj na výrobu těstovin na zkपालněný ropný plyn by měl být připojen k hadici (hadice na propan-butan s bezpečnostní značkou „B“) pomocí bežešvé ocelové trubky o délce nejméně 50 cm. Hadice musí být na obou koncích zajištěna hadicovými svorkami, aby se zabránilo jejímu sklouznutí. Délka trubky nesmí být menší než 1,2 m a větší než 3,0 m.

Stroj na výrobu těstovin na zemní plyn (E) musí být připojen k plynovému zařízení uvnitř budovy buď pevně, nebo pomocí ohebných kovových trubek s aktuální bezpečnostní značkou. Jednotka má připojovací konec se závitem R 1/2“.

Při první instalaci spotřebiče a po každé změně typu přívodu (jiný druh plynu) je třeba zkontrolovat přivodní tlak pomocí manometru. Hrot pro kontrolu přivodního tlaku je na přivodním potrubí před ventilem.

3.3. Připojení spotřebiče k přívodu vody

- Připojka vody se nachází pod spotřebičem
- Přívod vody by měl být připojen k 3/4“ vývodu.
- Tlak vody by se měl pohybovat mezi 2-4 bary.
- Pokud je tlak vyšší, měl by být nainstalován redukční ventil.
- Použijte hlavní ventil. Měl by být instalován na snadno přístupném místě (ne za spotřebičem).

Jednotka by měla být instalována v souladu s normou EN 1717 a platnými národními předpisy o vodě.

4. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Plynový stroj na těstoviny splňuje požadavky normy PN-EN 203-1+A1:2014; PN-EN203-2-11.

Spotřebič je vhodný pro provoz s následujícími plynnými palivy (Polsko):

Plyn ... Tlak	Jmenovitý výkon			Snižovaný výkon			Zapalovač				Spotřeba			
	Napájecí tlak [mbar]	[kW]	Ø hlavní trysky [1/100 mm]	Kód hlavní trysky	Vzdálenost H[mm]	[kW]	Ø By-pass (minimální poloha - otáčky) [1/100mm]	By-pass kód	[kW]	Ø Průměr pilotní trysky [1/100mm]	Kód pilotní trysky plamene	Regulátor vzduchu [mm]	[kg/h]	[m³/h]
Plyn	20	9,1	230	C010974	14	3,9	110 reg *	C011099	< 0,25	27	C011098	-	G20	0.963
													G20	0.963
													G30/ G31	G30
25	9,1	215	C011095	14	3,9	110 reg **	C011099	< 0,25	27	C011098	-	G20	0.963	
												G27	1.175	
														G30/ G31
												37	9,1	150
G30/ G31	1.175													
		G30/ G31	G30											
50	9,1	135	C011097	16	3,9	95 (●)	C011101	< 0,25	14	C010944	-			
												G30/ G31	1.175	
														G30/ G31
												37	9,1	160
G30/ G31	1.175													
		G30/ G31	G30											

Tabulka 4.1

Poznámka 1: * reg = by-pass Ø110 zašroubovujte až na doraz a vyšroubovujte o 3/4 otáčky - 270 stupňů.

Poznámka 2: ** reg = by-pass Ø110 zašroubovat na doraz a vyšroubovat 3/5 otáčky - 216 stupňů.

Poznámka 3: *** reg = obtokový šroub Ø110 zašroubovat až na doraz a vyšroubovat 1,5 otáčky - 450 stupňů.

Poznámka 4: (●) = dedikovaná příhrávka šroubovaná až na doraz

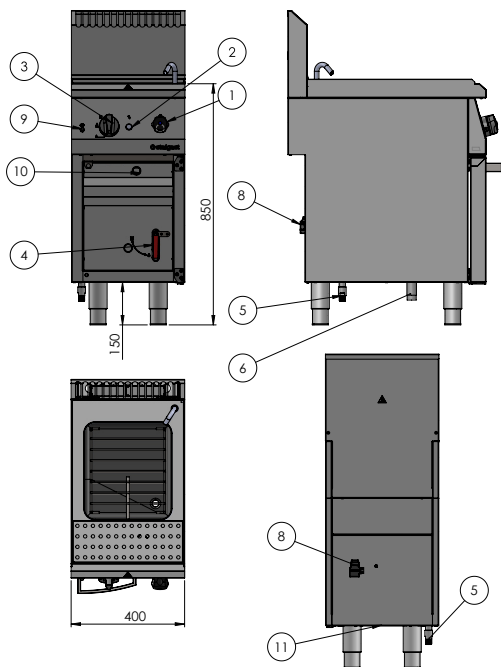
Strojek na těstoviny je vhodný pro následující plynná paliva:

Kategorie plynu	Typ plynu	Přívodní tlak	Země určení
II2ELw3P(B/P)	G20-G27-G30/31-G31	(20, 20; 37, 37) mbar	PL
II2E3P(B/P)	G20-G30/G31-G31	(20, 37, 37) mbar	PL
I3P(B/P)	G30/G31-G31	(37, 37) mbar	PL
I2E	G20	20 mbar	PL, DE, RO, BE, FR, NL
I3P	G31	37 mbar	PL
I3B/P	G30/G31	37 mbar	PL
II2E3B/P	G20, G30/G31	(20, 37) mbar	PL
II2E3P	G20, G31	(20, 37) mbar	PL
I2H	G20	20 mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE, CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK, AT, CH
II2H3B/P	G20, G30/G31	(20, 30) mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE
I3B/P	G30/G31	30 mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE, HU
II2H3+	G20, G31/G31	(20; 28-30/37) mbar	CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK
I3+	G30/G31	28-30/37 mbar	CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK, BE, FR
II2E3B/P	G20, G30/G31	(20; 50) mbar	DE
II3B/P	G30/G31	(50) mbar	DE, AT, CH
II2H3B/P	G20, G30/G31	(20; 50) mbar	AT, CH
II2E+3+	G20, G30/G31	(20/25; 28-30/37) mbar	BE, FR
I2E+	G20/G25	20/25 mbar	BE, FR
II2E3B/P	G20, G30/G31	(20; 30) mbar	NL
I3B/P	G30/G31	30 mbar	NL
II2H3B/P	G20, G30/G31	(25; 30) mbar	HU
I2H	G20	25 mbar	HU

Tabulka 4.2

2H	- rodina 2 skupina H	(20mbar) - zemní plyn s vysokým obsahem metanu (G20)
2E	- rodina 2 skupina E	(20mbar) - zemní plyn s vysokým obsahem metanu (G20)
2Lw	- rodina 2 skupina LW	(20mbar) - dusíkatý zemní plyn (G27)
3B/P	- rodina 3 skupina B/P	(37mbar) - plyn propan-butan (G30/G31)
3B/P	- rodina 3 skupina B/P	(50mbar) - plyn propan-butan (G30/G31)
3P	- rodina 3 skupina P	(37mbar) - plyn propan (G31)

Tepelný výkon hořáku na těstoviny 400x700x850: 9,1kW



1. Tlačítko vodního ventilu
2. Tlačítko generátoru jisker
3. Knoflík plynového ventilu
4. Za dveřmi je ventil pro vypouštění vody
5. Potrubí pro připojení plynu 1/2"
6. Připojovací trubka pro vypouštění vody 1"
7. -
8. Příklad připojení proudu 230V/50Hz,
9. Bezpečnostní termostat
10. Indikátor provozu pilotního plamene
11. Příklad připojení studené vody 3/4"

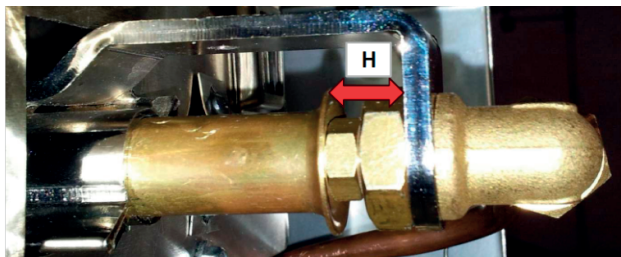
5. PŘESTAVBA SPOTŘEBIČE NA JINÝ TYP PLYNU.

1. Vyměňte trysky na hlavním hořáku - průměry trysek pro příslušný plyn jsou uvedeny v části 4 příručky - tabulka 4.1.



Hlavní tryska

2. Odšroubujte upevňovací šroub objímky v těle hořáku, zasuňte nebo zasuňte objímku do tělesa do polohy podle tabulky 4.1.

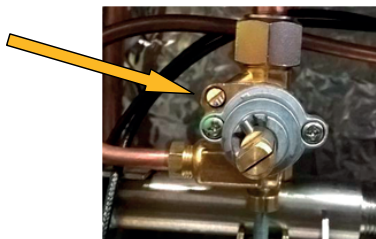


Vzdálenost „H“ objímky od tělesa hořáku

3. Nastavte minimální průtok v regulačním ventilu - zašroubováním nebo vyšroubováním šroubu umístěného vedle knoflíku na plynovém ventilu.
- Vytáhněte knoflík z plynového ventilu, abyste získali přístup k obtokovému knoflíku (někdy je nutné sejmut panel).
 - Našroubujte příslušný by-pass podle tabulky 4.1.



By - pass

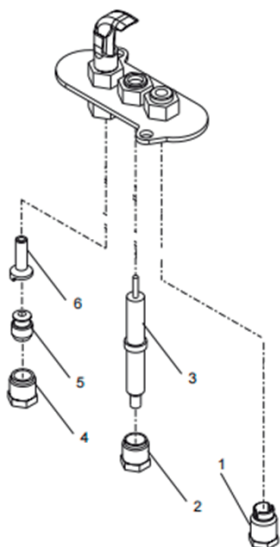


Plynový ventil

4. Nastavte průtok plynu na pilotním hořáku - vyměňte pilotní trysku podle tabulky 4.1 po vyšroubování šroubu 4 podle tabulky 4.1.



Pilotní hořák

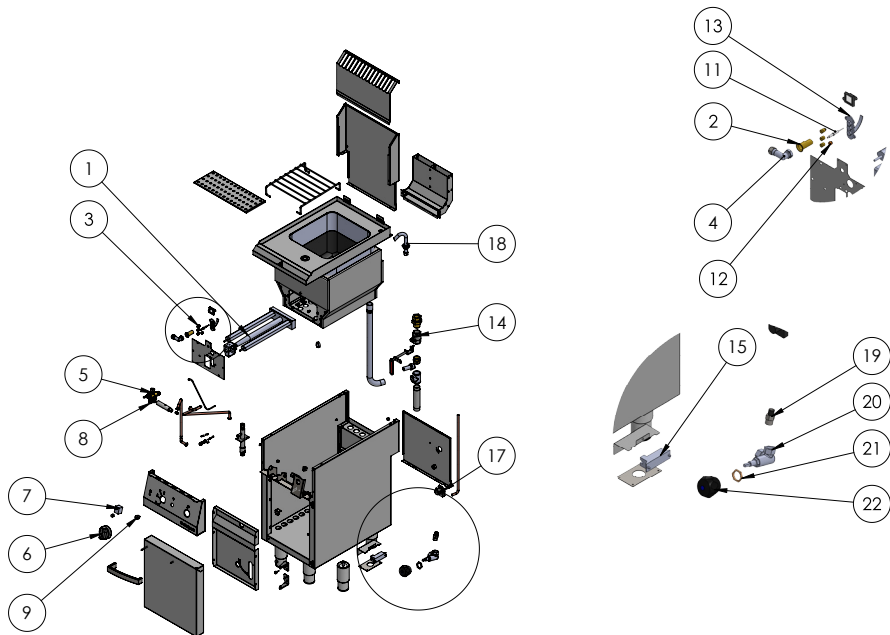


1. Matice termočlánku
2. Matice elektrody
3. Elektroda
4. Matice trysky
5. Objímka trysky
6. Pilotní tryska

Prvky dálkového ovládání

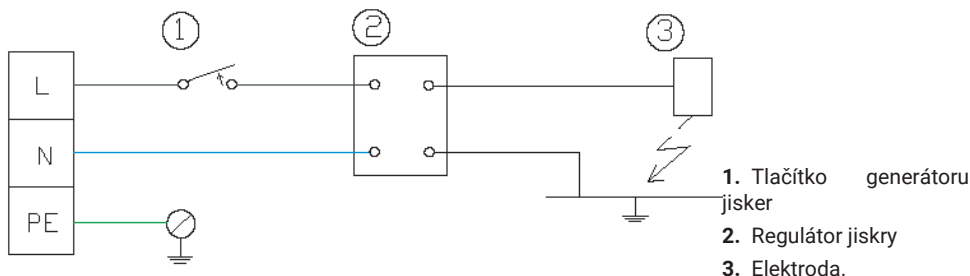
UPOZORNĚNÍ: Při změně typu plynu, kterým je spotřebič napájen, nezapomeňte:

- vyměňte všechny trysky podle tabulky 4.1.
- vyměňte těsnění
- zkontrolujte těsnost
- zkontrolujte správnou funkci hořáků, barvu a stabilitu plamene.
- vyměňte údaje na štítcích

6. SEZNAM NÁHRADNÍCH DÍLŮ

Číslo	Název části	Číslo	Název části
1	Hořák	12	Pilotní tryska
2	Regulátor	13	Pilotní hořák
3	Hlavní tryska hořáku	14	Vodní ventil
4	Koleno trysky	15	Generátor jisker
5	Plynový ventil	17	Elektrická skříňka
6	Knoflík	18	Přívod
7	Bezpečnostní termostat	19	Redukce
8	Svorka ventilu	20	Vodní ventil 1/2"
9	Spínač generátoru	21	Matice 1/2"
10	Spínač vodního ventilu	22	Knoflík
11	Elektrody		

7. SCHEMAT ELEKTRICZNY



8. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Nefunguje pilot hlavního hořáku	<ul style="list-style-type: none"> • Tlak plynu je příliš nízký • Pilotní tryska je ucpaná. • Plynový ventil je vadný. • Vadná elektroda
Pilotní plamen není udržován	<ul style="list-style-type: none"> • Vadný termočlánek nebo nedostatečné zahřátí pilotním plamenem.
Hlavní hořák nefunguje.	<ul style="list-style-type: none"> • Tlak plynu je příliš nízký • Tryska hlavního hořáku je ucpaná • Plynový ventil je vadný.
Žlutý plamen hlavního hořáku	<ul style="list-style-type: none"> • Špatný přívod vzduchu do hlavního hořáku - nutné seřízení objímky hlavní trysky hořáku • Hlavní hořák je znečištěný - otvory
Na pilotním hořáku není jiskra	<ul style="list-style-type: none"> • Zkontrolujte, zda je zařízení připojeno k elektrické síti. • Zkontrolujte připojení kabelů • Vadná elektroda

9. VÝMĚNA ZÁKLADNÍCH SOUČÁSTÍ

Hlavní součásti makropřístroje lze vyměnit sejmutím krytu. Všechny operace musí provádět kvalifikovaný technický personál. Před zahájením prací uzavřete přívod plynu k přístroji a odpojte elektrické napájení. Nechte jednotku vychladnout.

a. Plynový ventil

- odšroubujte měděnou trubku o průměru 10 mm z hlavního hořáku, klíč 17
- odšroubujte měděnou trubku 6 mm z pilotního hořáku, klíč 9
- odšroubujte bezpečnostní termočlánek, klíč 10
- odšroubujte plynový ventil z potrubí
- našroubujte nový ventil, zbývající kroky proveďte v opačném pořadí.

b. Bezpečnostní termočlánek

- odšroubujte termočlánek z termostatického ventilu, klíč 10
- odšroubujte pilotní ventil z krytu spalovací komory.
- odšroubujte termočlánek z pilota.
- vyměňte termočlánek a proveďte zbývající kroky v opačném pořadí.

c. Elektrody

- odpojte vysokonapěťový kabel od elektrody.
- odšroubujte pilot ze skříně spalovací komory.
- odšroubujte elektrodu
- vyměňte elektrodu a proveďte zbývající kroky v opačném pořadí.

d. Spínač zapalování

- odpojte elektrické vodiče od spínače zapalování.
- vyjměte spínač z předního panelu

- vyměňte spínač a postupujte podle zbývajících kroků v opačném pořadí.

e. Generátor jisker

- otevřete krabici s generátorem
- odpojte generátor od přívodního vedení
- vyměňte generátor a proveďte zbývající kroky v opačném pořadí.

f. Hlavní hořák

- vyjměte panel, dveře a nosník
- odšroubujte koleno trysky z hořáku.
- vyšroubujte 3 šrouby upevňující hořáky ke spalovací komoře - hořák můžete vyjmout.
- vyměňte hořáky a proveďte zbývající kroky v opačném pořadí.

g. Pilotní hořák

- odšroubujte kryt
- odšroubujte přívodní trubku pilota
- odšroubujte termočlánek
- vyjměte přívodní trubici elektrody
- odšroubujte pilot
- nainstalujte nový pilotní plamen a proveďte zbývající kroky v opačném pořadí.

POZNÁMKA: Po výměně součástí plynového systému je třeba systém otestovat na těsnost pomocí plynového čidla.

1. KONŠTRUKČNÉ CHARAKTERISTIKY ZARIADENIA

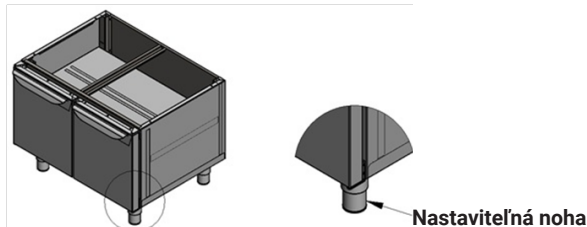
Skriňa spotrebiča je vyrobená z nehrdzavejúcej ocele. Horná časť prístroja je namontovaná na podstavci so štyrmi nožičkami, pomocou ktorých sa dá prístroj vyrovať. Vyrovanie je možné v rozsahu ± 10 mm.

Hlavné komponenty jednotky sú horná časť s nádržou a košmi, plynový ventil, vodný ventil na plnenie komory. Na paneli sa nachádza gombík pre plynový ventil, tlačidlo generátora iskier a ručný vodný ventil na plnenie komory. Za dvierkami sa nachádza ventil na vypúšťanie vody z komory a priezor na prevádzku pilotného plameňa.

Zariadenie je vybavené súpravou trysiek pre príslušný trh/krajinu.

2. INŠTALÁCIA STROJA NA CESTOVINY

Strojček na cestoviny umiestnite na stabilný povrch v uzavretej miestnosti s vypnutým napájaním. Potom prístroj vyrovnajte pomocou nožičiek v základni.



Spotrebič by mal byť umiestnený tak, aby k nemu bol prístup aspoň z prednej strany.

Ak je spotrebič umiestnený pri stene miestnosti, minimálna vzdialenosť by mala byť:

- od nehorľavej steny podľa nastavenia,
- od chránenej horľavej steny, t. j. steny z horľavých materiálov, ale omietnutej alebo chránenej rovnocenným spôsobom - najmenej 30 cm,
- od nechránenej horľavej steny, t. j. steny z dreva alebo iných horľavých materiálov - najmenej 60 cm.

Strojček na cestoviny by mal byť pripojený k nasledujúcim médiám:

- Studená voda 3/4"
- Plyn 1/2"
- Kanalizácia 1"
- Napätie: 230V/50Hz

Spotrebič sa môže stohovať do radu jednotiek. Ak spotrebič nie je postavený v jednej línii s inými spotrebičmi v tej istej línii, steny susediace so spotrebičom (zadná a bočné) by mali byť z nehorľavých materiálov a spotrebič by mal byť umiestnený 10 cm od každej steny.

Zásuvka by mala mať merania prúdu týkajúce sa bezpečnosti pred úrazom elektrickým prúdom.

3. PRIPOJENIE ZARIADENIA

3.1. Podmienky pripojenia k elektrickej sieti

- Skontrolujte, či sieťové napätie zodpovedá napätiu uvedenému na výrobnom štítku spotrebiča
- Na pripojenie spotrebiča k elektrickej sieti je potrebné pripojiť napájací kábel do svorkovnice umiestnenej na zadnej strane spotrebiča **Napájací kábel so zástrčkou NIE JE súčasťou súpravy a je potrebné ho dokúpiť.**
- Je povinné pripojiť spotrebič k systému vyrovnania elektrických potenciálov pomocou skrutky vyrovnania potenciálov umiestnenej na zadnej strane spotrebiča. Je označená nasledujúcim symbolom: (IEC 60417-5021).



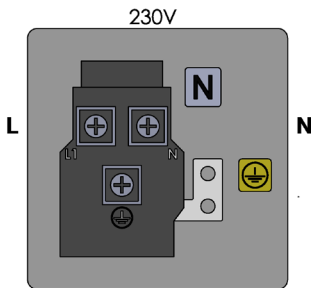
Pripojenie spotrebiča k elektrickému systému vyrovnania potenciálov:

- odskrutkujte maticu na skrutke
- vložte vodič na vyrovanie potenciálov
- naskrutkujte maticu späť, pokiaľ to pôjde
- pripojte druhý koniec vodiča vyrovnania potenciálov k zbernici vyrovnania potenciálov.



Pripojenie spotrebiča k elektrickému systému vyrovnania potenciálov.

Prívodný kábel by mal byť ohybný, olejuvzdorný kábel so zemiacim vodičom, s polychloroprénovým plášťom - ten môže pripraviť výrobca a je k dispozícii u neho alebo v špecializovaných opravovniach!



PE - ochranný vodič (žltozelený)

N - nulový vodič (modrý)

L1 - fázový vodič (iné farby)

Pripojenie spotrebiča k elektrickej sieti

- Spotrebič môže k elektrickej sieti pripájať len osoba s elektrotechnickou kvalifikáciou.
- Prístroj by mal byť pripojený do jednofázovej zásuvky napájanej elektrickým prúdom 230 V 50 Hz vybavenej ističom s prúdovou ochranou $I_n=30$ mA pomocou zástrčky alebo priamo do elektrickej siete.

3.2. Podmienky pripojenia na plynovú sieť

Priestory určené na inštaláciu plynových spotrebičov musia spĺňať usmernenia stanovené vo vyhláske ministra územného plánovania a výstavby o technických podmienkach, ktoré musia spĺňať stavby a ich umiestnenie (Zbierka zákonov z 15. júna 2002).

Ak sa má spotrebič inštalovať v inej krajine, musia sa pri inštalácii dodržiavať predpisy platné v tejto krajine. Podľa vyššie uvedených vnútroštátnych predpisov musí mať takáto miestnosť:

Výška najmenej 2,2 m a vetranie na zabezpečenie výmeny vzduchu nad plynovými spotrebičmi reštauračného typu s odvodom spalín, pričom pri spotrebičoch s tepelným výkonom nad 30 kW musia byť nainštalované snímače na vypnutie spotrebiča v prípade straty komínového ťahu (Úradný vestník č. 75 z 12.4.2002.poz. 690 § 174 ods. 10)

Strojček na cestoviny by mal byť umiestnený na mieste, ktoré umožňuje ľahký prístup k nemu, mimo horľavých predmetov a stien.

- Objem miestnosti na varenie by mal byť v súlade so vzťahom: výkon spotrebiča (W) / (delené) objemom (m^3) $< 175W/m^3$.
- Plynové spotrebiče na propán-bután sa nesmú inštalovať pod úrovňou terénu (napr. pivnice) a v miestnosti nesmú byť viac ako dve 11 kg propán-butánové fľaše.
- Tlakové fľaše musia byť umiestnené vo vzdialenosti najmenej 1,5 m od spotrebičov vyžarujúcich teplo (radiátory, sporáky atď.) s výnimkou skriniek na fľaše.

Poznámka: Ak má spotrebič priestor pre plynovú fľašu, tento priestor by mal byť navrhnutý tak, aby sa doň zmestila len jedna fľaša s maximálnym zaťažením 20 kg. Celkové tepelné zaťaženie spotrebiča (súčet zaťaženia všetkých horákov) by nemalo presiahnuť 12 kW.

- Tlakové fľaše by sa nemali umiestňovať v blízkosti iných zariadení, ktoré spôsobujú iskrenie.
- Tlakové fľaše by mali byť umiestnené vo vzpriamenej polohe a chránené pred nárazmi, prevrátením a náhodným posunutím.
- Teplota v priestoroch, kde sú fľaše nainštalované, nesmie prekročiť 35 °C.

Strojček na cestoviny môže k propán-butánovej fľaši alebo plynovej inštalácii pripojiť len osoba, ktorá je oprávnená vykonávať inštaláčne služby. Úpravy strojčeka na cestoviny na iný typ plynu by mal vykonávať autorizovaný inštalatér.

Strojček na výrobu cestovín na skvapalnený ropný plyn by mal byť pripojený k hadici (hadica na propán-bután s bezpečnostnou značkou „B“) prostredníctvom bezšvovej ocelevej rúrky dlhej najmenej 50 cm. Hadica musí byť na oboch koncoch zaistená hadicovými svorkami, aby sa zabránilo jej sklznutiu. Dĺžka potrubia nesmie byť menšia ako 1,2 m a väčšia ako 3,0 m.

Strojček na výrobu cestovín na zemný plyn (E) by mal byť pripojený k plynovej inštalácii vo vnútri budovy buď pevne, alebo pomocou ohybných kovových rúrok s aktuálnou bezpečnostnou značkou. Jednotka má pripojovací koniec so závitom R 1/2“.

Pri prvej inštalácii spotrebiča a po každej zmene typu prívodu (iný druh plynu) je potrebné skontrolovať prírodný tlak pomocou manometra. Hrot na kontrolu prírodného tlaku sa nachádza na prírodnom potrubí pred ventilom.

3.3. Pripojenie spotrebiča k prívodu vody

- Prípojka vody sa nachádza pod spotrebičom
- Prívod vody by mal byť pripojený k 3/4“ výstupu.
- Tlak vody by sa mal pohybovať v rozmedzí 2 - 4 barov.
- Ak je tlak vyšší, mal by sa nainštalovať redukčný ventil
- Použite hlavný ventil. Mal by byť nainštalovaný na ľahko prístupnom mieste (nie za spotrebičom)

Jednotka by sa mala inštalovať v súlade s normou EN 1717 a platnými vnútroštátnymi predpismi o vode.

4. TECHNICKÉ ŠPECIFIKÁCIE

Plynový strojček na cestoviny spĺňa požiadavky podľa PN-EN 203-1+A1:2014; PN-EN203-2-11.

Spotrebič je prispôbený na prevádzku na nasledujúce plynné palivá (Poľsko):

Plyn ... Tlak	Menovitý výkon			Znižovaný výkon			Zapalarka				Spotreba			
	[kW]	Ø hlavnej dýzy [1/100 mm]	c Kód hlavnej dýzy	Vzdialenosť H[mm]	[kW]	Ø By-pass (minimálna poloha - otáčky) [1/100mm]	By-pass kód	[kW]	Ø Priemer pilotnej dýzy [1/100mm]	Kód pilotnej trysky plameňa	Regulátor vzduchu [mm]	[kg/h]	[m³/h]	
Plyn	9,1	230	C010974	14	3,9	110 reg *	C011099	< 0,25	27	C011098	-	G20	0.963	
	9,1	215	C011095	14	3,9	110 reg **	C011099	< 0,25	27	C011098	-	G20	0.963	
	9,1	260	C011096	14	3,9	110 reg ***	C011099	< 0,25	27	C011098	-	G27	1.175	
	9,1	160	C010912	18	3,9	110 (●)	C011099	< 0,25	14	C010944	-	0.718	G30	
	9,1	150	C010794	18	3,9	105 (●)	C011100	< 0,25	14	C010944	-	0.718	G30	
	9,1	135	C011097	16	3,9	95 (●)	C011101	< 0,25	14	C010944	-	0.718	G30	
	9,1	160	C010912	18	3,9	110 (●)	C011099	< 0,25	14	C010944	-	0.707	G31	
	20	9,1	230	C010974	14	3,9	110 reg *	C011099	< 0,25	27	C011098	-	G20	0.963
	25	9,1	215	C011095	14	3,9	110 reg **	C011099	< 0,25	27	C011098	-	G20	0.963
	20	9,1	260	C011096	14	3,9	110 reg ***	C011099	< 0,25	27	C011098	-	G27	1.175
	28-30/37	9,1	160	C010912	18	3,9	110 (●)	C011099	< 0,25	14	C010944	-	0.718	G30
	37	9,1	150	C010794	18	3,9	105 (●)	C011100	< 0,25	14	C010944	-	0.718	G30
50	9,1	135	C011097	16	3,9	95 (●)	C011101	< 0,25	14	C010944	-	0.718	G30	
37	9,1	160	C010912	18	3,9	110 (●)	C011099	< 0,25	14	C010944	-	0.707	G31	

Tabuľka 4.1

Poznámka 1: * reg = by-pass Ø110 zaskrutkujte až na doraz a odskrutkujte o 3/4 otáčky - 270 stupňov.

Poznámka 2: ** reg = by-pass Ø110 skrutka až na doraz a odskrutkovať 3/5 otáčky - 216 stupňov.

Poznámka 3: *** reg = obtočiť skrutku Ø110 až na doraz a odskrutkovať 1,5 otáčky - 450 stupňov.

Poznámka 4: (●) = vyhradená príhrávka naskrutkovaná až na doraz.

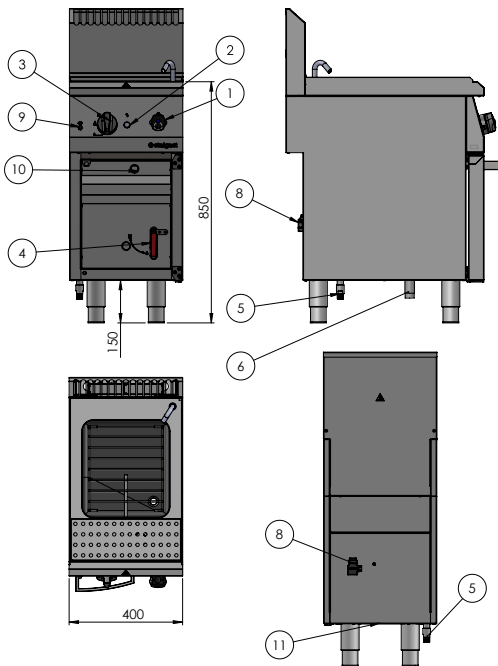
Strojček na cestoviny je vhodný pre nasledujúce plynové palivá:

Kategória plynu	Typ plynu	Prívodný tlak	Krajina určenia
II2ELw3P(B/P)	G20-G27-G30/31-G31	(20, 20; 37, 37) mbar	PL
II2E3P(B/P)	G20-G30/G31-G31	(20, 37, 37) mbar	PL
I3P(B/P)	G30/G31-G31	(37, 37) mbar	PL
I2E	G20	20 mbar	PL, DE, RO, BE, FR, NL
I3P	G31	37 mbar	PL
I3B/P	G30/G31	37 mbar	PL
II2E3B/P	G20, G30/G31	(20, 37) mbar	PL
II2E3P	G20, G31	(20, 37) mbar	PL
I2H	G20	20 mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE, CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK, AT, CH
II2H3B/P	G20, G30/G31	(20, 30) mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE
I3B/P	G30/G31	30 mbar	BG, DK, EE, FI, NO, RO, SE, HU
II2H3+	G20, G31/G31	(20; 28-30/37) mbar	CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK
I3+	G30/G31	28-30/37 mbar	CY, CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, LV, PT, SI, SK, BE, FR
II2E3B/P	G20, G30/G31	(20; 50) mbar	DE
II3B/P	G30/G31	(50) mbar	DE, AT, CH
II2H3B/P	G20, G30/G31	(20; 50) mbar	AT, CH
II2E+3+	G20, G30/G31	(20/25; 28-30/37) mbar	BE, FR
I2E+	G20/G25	20/25 mbar	BE, FR
II2E3B/P	G20, G30/G31	(20; 30) mbar	NL
I3B/P	G30/G31	30 mbar	NL
II2H3B/P	G20, G30/G31	(25; 30) mbar	HU
I2H	G20	25 mbar	HU

Tabuľka 4.2

2H	- rodina 2 skupina H	(20mbar) - gaz ziemny vysoko-metanowy (G20)
2E	- rodina 2 skupina E	(20mbar) - gaz ziemny vysoko-metanowy (G20)
2Lw	- rodina 2 skupina LW	(20mbar) - gaz ziemny zaazotowany (G27)
3B/P	- rodina 3 skupina B/P	(37mbar) - gaz propan-butan (G30/G31)
3B/P	- rodina 3 skupina B/P	(50mbar) - gaz propan-butan (G30/G31)
3P	- rodina 3 skupina P	(37mbar) - gaz propan (G31)

Tepelný výkon horáka na cestoviny 400x700x850: 9,1kW



1. Tlačidlo vodného ventilu
2. Tlačidlo generátora iskier
3. Gombík plynového ventilu
4. Za dverami sa nachádza ventil na vypúšťanie vody
5. Pripojovacie potrubie plynu 1/2"
6. Pripojovacie potrubie na vypúšťanie vody 1"
7. -
8. Prúdová prípojka 230V/50Hz,
9. Bezpečnostný termostat
10. Kontrolné sklo pilotného plameňa
11. Prípojka studenej vody 3/4"

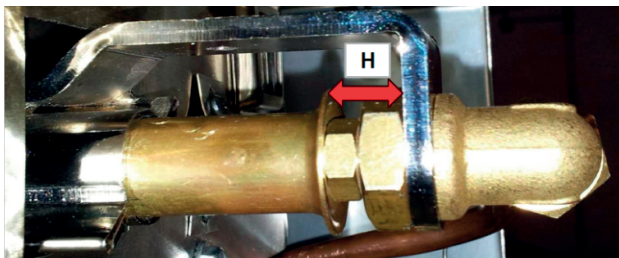
5. PRESTAVBA SPOTREBIČA NA INÝ TYP PLYNU

1. Vymeňte dýzy na hlavnom horáku - priemery dýz pre príslušný plyn sú uvedené v časti 4 príručky - tabuľka 4.1.



Hlavná dýza

2. Odskrutkujte upevňovaciu skrutku objímky v telese horáka, nasuňte alebo zasuňte objímku do tela do polohy podľa tabuľky 4.1.

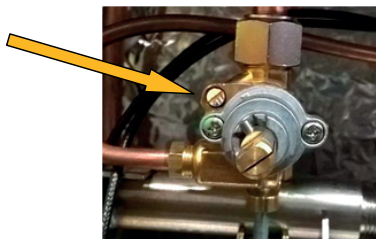


Vzdialenosť „H“ objímky od telesa horáka

3. Nastavte minimálny prietok v regulačnom ventilu - zodpovedajúcim spôsobom zaskrutkujte alebo odskrutkujte skrutku umiestnenú vedľa gombíka na plynovom ventilu.
- Stiahnite gombík z plynového ventilu, aby ste získali prístup k obtokovému gombíku (niekedy je potrebné odstrániť panel).
- Naskrutkujte príslušný by-pass podľa tabuľky 4.1



By - pass

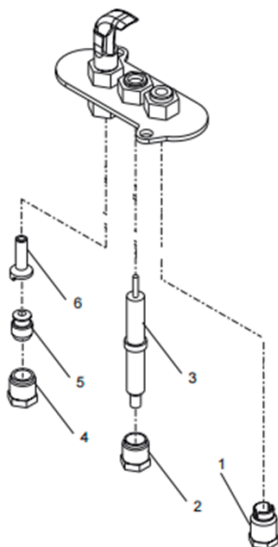


Plynový ventil

4. Nastavte prietok plynu na pilotnom horáku - po odskrutkovaní skrutky 4 podľa tabuľky 4.1 vymeňte pilotnú dýzu podľa tabuľky 4.1.



Pilotný horák



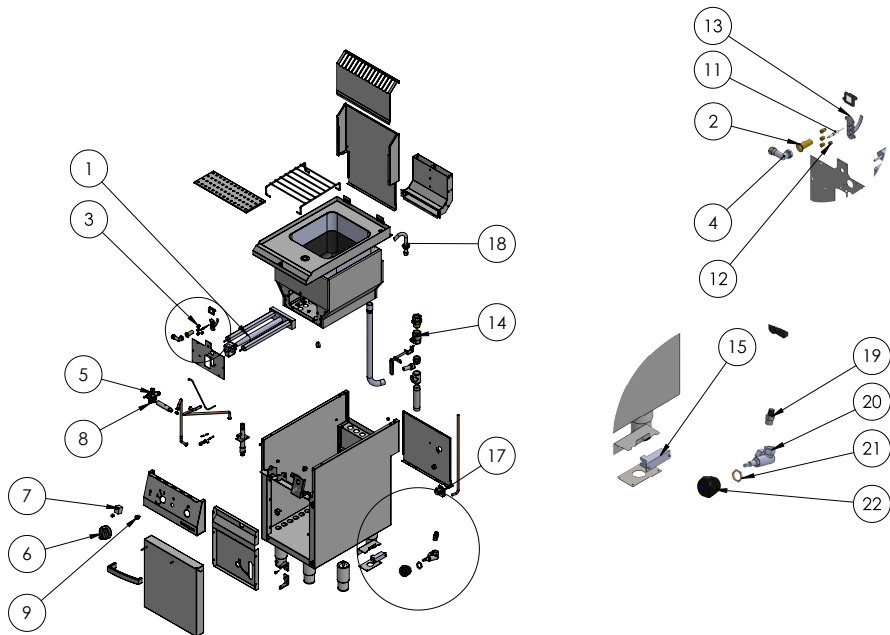
Pilotný horák:

1. Matica termočlánku
2. Matica elektródy
3. Elektróda
4. Matica dýzy
5. Objímka dýzy
6. Pilotná dýza

Pilotný horák - komponenty

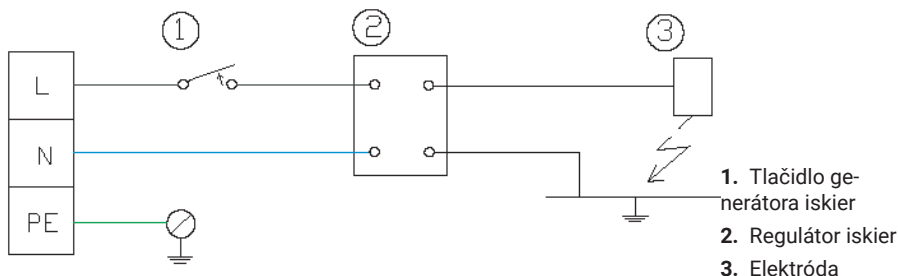
POZNÁMKA: Pri zmene typu plynu, ktorým je spotrebič napájaný, nezabudnite:

- vymeniť všetky trysky podľa tabuľky 4.1
- vymeniť tesnenia
- skontrolujte tesnosť
- kontrola správnej činnosti horákov, farby a stability plameňa
- zmena údajov na štítkoch

6. ZOZNAM NÁHRADNÝCH DIELOV

Číslo	Názov časti	Číslo	Názov časti
1	Horák	12	Pilotná tryska
2	Regulátor	13	Pilotný horák
3	Hlavná dýza horáka	14	Vodný ventil
4	Koleno dýzy	15	Generátor iskier
5	Plynový ventil	17	Elektrická skrinka
6	Kľučka	18	Prívod
7	Bezpečnostný termostat	19	Redukcia
8	Svorka ventilu	20	Vodný ventil 1/2"
9	Spínač generátora	21	Matica 1/2"
10	Spínač vodného ventilu	22	Kľučka
11	Elektróda		

7. ELEKTRICKÁ SCHÉMA



1. Tlačidlo generátora iskier
2. Regulátor iskier
3. Elektróda

8. RIEŠENIE PROBLÉMOV

Nefunguje pilot hlavného horáka	<ul style="list-style-type: none"> • Tlak plynu je príliš nízky • Pilotná tryska je upchatá. • Plynový ventil je poškodený. • Poškodená elektróda
Pilotný plameň nie je udržiavaný	<ul style="list-style-type: none"> • Chybný termočlánok alebo nedostatočné zahriatie pilotným plameňom.
Hlavný horák nefunguje.	<ul style="list-style-type: none"> • Tlak plynu je príliš nízky • Tryska hlavného horáka je upchatá • Plynový ventil je poškodený.
Žltý plameň hlavného horáka	<ul style="list-style-type: none"> • Zlý prívod vzduchu do hlavného horáka - potrebné nastavenie objímky dýzy hlavného horáka • Hlavný horák je znečistený - otvory
Žiadna iskra na pilotnom horáku	<ul style="list-style-type: none"> • Skontrolujte, či je zariadenie pripojené k elektrickej sieti • Skontrolujte pripojenie káblov • Chybná elektróda

9. VÝMENA ZÁKLADNÝCH KOMPONENTOV

Hlavné komponenty makroprístroja možno vymeniť odstránením krytu. Všetky operácie musí vykonávať kvalifikovaný technický personál. Pred začatím prác uzavrite prívod plynu do zariadenia a odpojte elektrické napájanie. Nechajte jednotku vychladnúť.

a. Plynový ventil

- odskrutkujte 10 mm medenú rúrku z hlavného horáka, kľúč 17
- odskrutkujte 6 mm medenú rúrku z pilotného horáka, kľúč 9
- Odskrutkujte bezpečnostný termočlánok, kľúč 10
- odskrutkujte plynový ventil z potrubia
- naskrutkujte nový ventil, ostatné kroky vykonajte v opačnom poradí

b. Bezpečnostný termočlánok

- odskrutkujte termočlánok z termostatického ventilu, kľúč 10
- odskrutkujte pilot z krytu spaľovacej komory
- odskrutkujte termočlánok z pilota
- vymeňte termočlánok, pričom ostatné kroky vykonajte v opačnom poradí

c. Elektróda

- odpojte vysokonapäťový kábel od elektródy
- odskrutkujte pilotnú jednotku z krytu spaľovacej komory
- odskrutkujte elektródu
- vymeňte elektródu, pričom ostatné kroky vykonajte v opačnom poradí

d. Spínač zapalovania

- odpojte elektrické káble od spínača zapalovania
- vyberte spínač z predného panela
- vymeňte spínač, pričom postupujte podľa zostávajúcich krokov v opačnom poradí

e. Generátor iskier

- otvorte škatuľu, ktorá obsahuje generátor.
- odpojte generátor od prívodného vedenia
- vymeňte generátor a vykonajte zostávajúce kroky v opačnom poradí

f. Hlavný horák

- odstráňte panel, dvere a nosník
- odskrutkujte koleno dýzy z horáka
- odskrutkujte 3 skrutky upevňujúce horáky k spaľovacej komore - horák môžete vybrať
- vymeňte horáky, pričom ostatné kroky vykonajte v opačnom poradí

g. Pilotný horák

- odskrutkovať kryt
- odskrutkujte prívodnú trubicu pilota
- odskrutkujte termočlánok
- odstráňte prívodnú trubicu elektródy
- odskrutkujte pilot
- nainštalujte nový pilotný plameň, pričom ostatné kroky vykonajte v opačnom poradí

POZNÁMKA: Po výmene komponentov plynového systému by sa mal systém otestovať na tesnosť pomocou plynového snímača.



Stalgast Sp. z o.o.
ul. Ostrobramska 75C, lokal 6.02,
04-175 Warszawa
tel.: 22 517 15 75 fax: 22 517 15 77
www.stalgast.com email: stalghost@stalghost.com

• DE •
STALGAST GmbH
Mary-Somerville-Str. 6,
28359 Bremen;
Tel.: +49 421 9898066-1
stalghost@stalghost.de
www.stalgast.de

• EN •
Tel.: +48 22 509 30 77
export@stalghost.com
www.stalgast.eu

• FR • ES •
Tel.: +48 22 509 30 55
export@stalghost.com
www.stalgast.eu