

metos

SÄHKÖ-/KAASUPASTAKEITIN-
EL-/GASPASTAKOKARE - ELECTRIC/GAS PASTA COOKER

700 - 900 Ravintolalaitesarja - Restaurangserie - Series

Tyyppi/typ/type: 7210CPE, 7419CPE, 7210CPG, 7419CPG

4228080, 4228082, 4228084, 4228086

Asennus- ja käyttöohjeet Installations- och användningsanvisningar Installation and Operation Manual

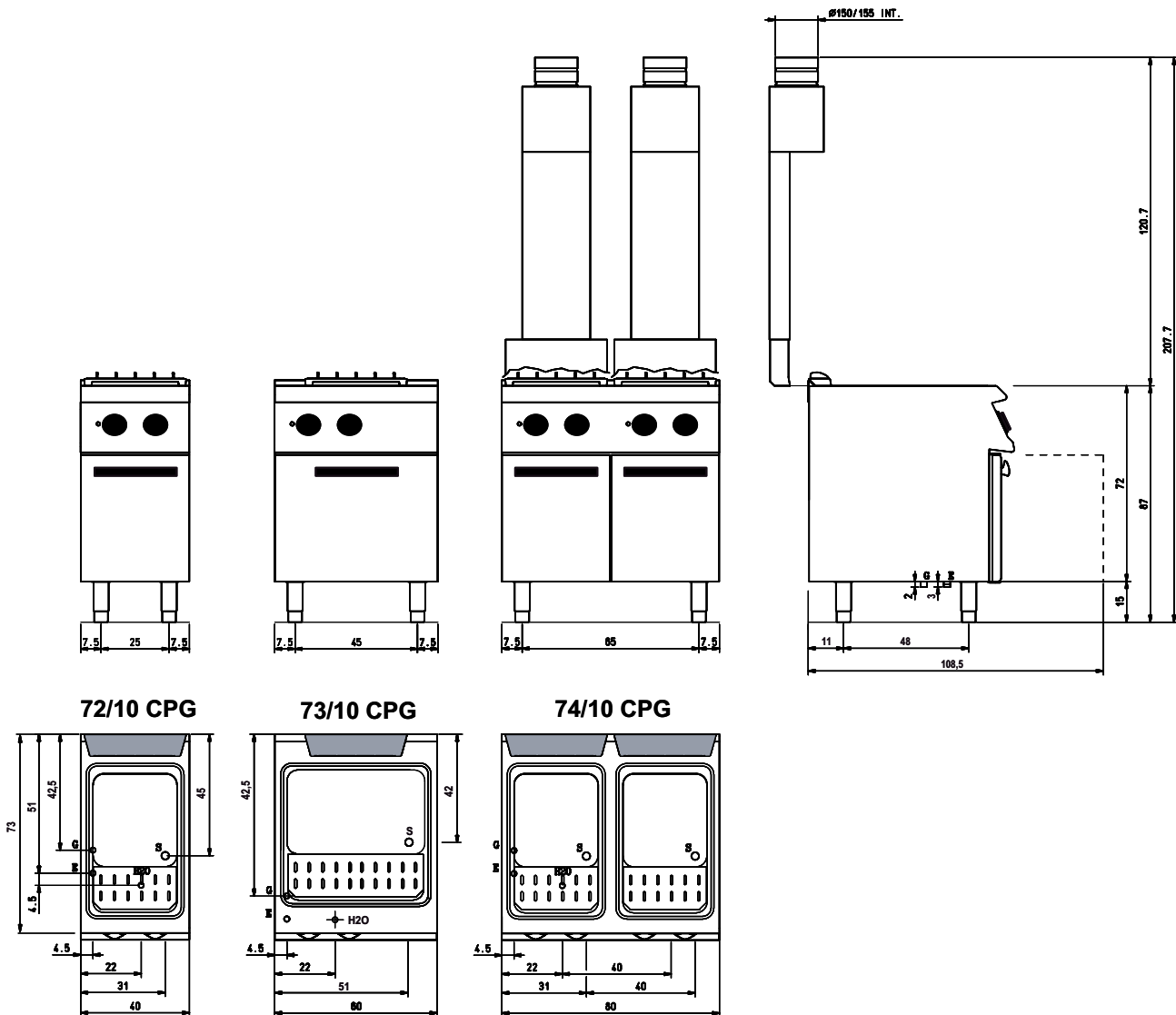


SISÄLLYSLUETTELO - INNEHÅLLSFÖRTECKNING - TABLE OF CONTENTS

TEKNISET TIEDOT - TEKNISK INFORMATION - TECHNICAL INFORMATION	4
SUOMI	15
SVENSKA.....	23
ENGLISH.....	31

TEKNISET TIEDOT - TEKNISKA DATA - TECHNICAL DATA

Asennuskuva - installationsbild - Installation diagram



H2O* Vesiliitäntä / Vattenanslutning / Water inlet **EN ISO 228-1 G 3/4**

E: Liitosjohdon vedonpoistaja - Elkabelns dragavlastare / Electric cable stress relief

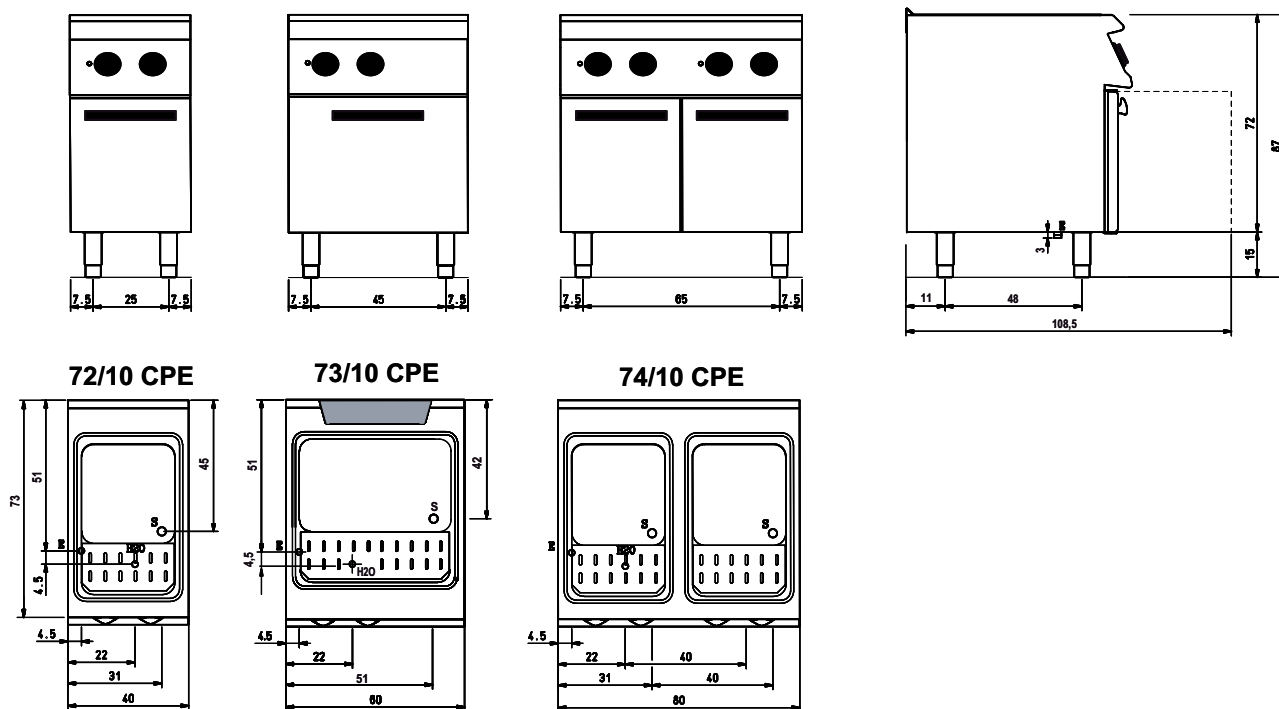
G: Kaasuliitäntä / Gasanslutning / Gas connection
EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1G 1/2 (DK)

S: Veden poistoliitäntä / Avloppsanslutning / Water outlet **EN ISO 228-1 G 1**

Mittayksikkö / måttenhet / dimensions: cm

TEKNISET TIEDOT - TEKNISKA DATA - TECHNICAL DATA

Asennuskuva - installationsbild - Installation diagram



H2O* Vesiliitäntä / Vattenanslutning / Water inlet **EN ISO 228-1 G 3/4**

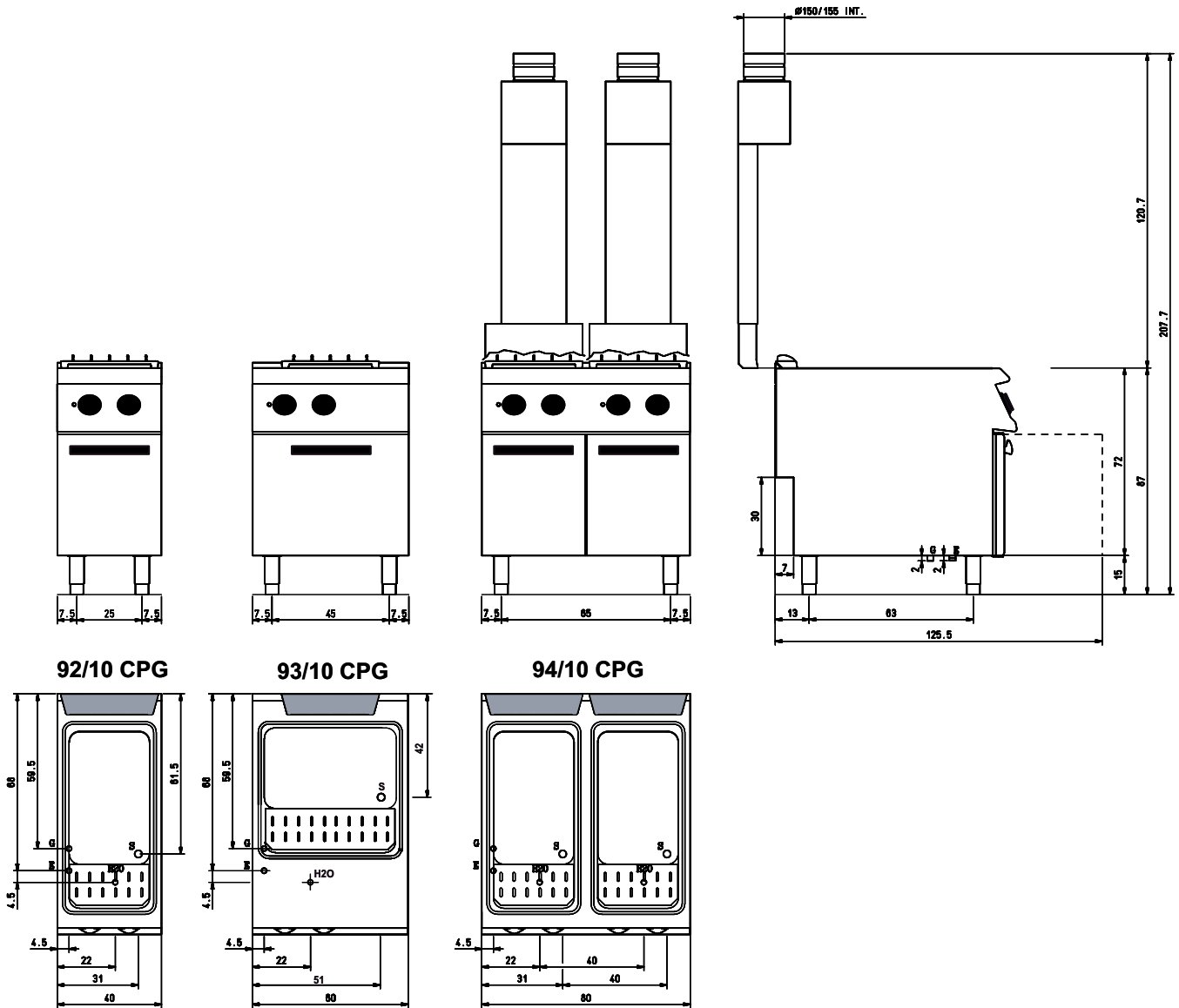
E: Liitosjohdon vedonpoistaja - Elkabelns dragavlastare /
Electric cable stress relief

S: Veden poistoliitäntä / Avloppsanslutning / Water outlet **EN ISO 228-1 G 1**

Mittayksikkö / måttenhet / dimensions: cm

TEKNISET TIEDOT - TEKNISKA DATA - TECHNICAL DATA

Asennuskuva - installationsbild - Installation diagram



H2O* Vesiliitäntä / Vattenanslutning / Water inlet **EN ISO 228-1 G 3/4**

E: Liitosjohdon vedonpoistaja - Elkabelns dragavlastare /
Electric cable stress relief

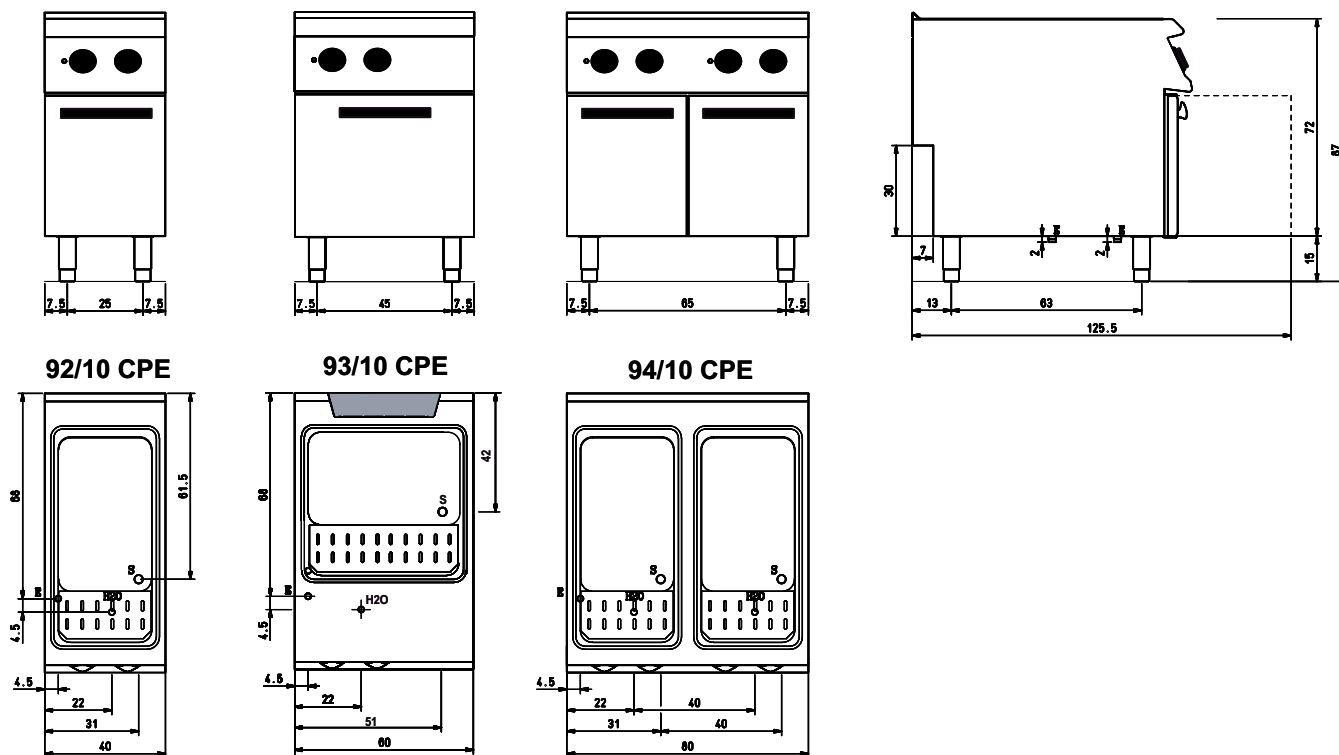
G: Kaasuliitäntä / Gasanslutning / Gas connection
EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1G 1/2 (DK)

S: Veden poistoliitäntä / Avloppsanslutning / Water outlet **EN ISO 228-1 G 1**

Mittayksikkö / måttenhet / dimensions: cm

TEKNISET TIEDOT - TEKNISKA DATA - TECHNICAL DATA

Asennuskuva - installationsbild - Installation diagram



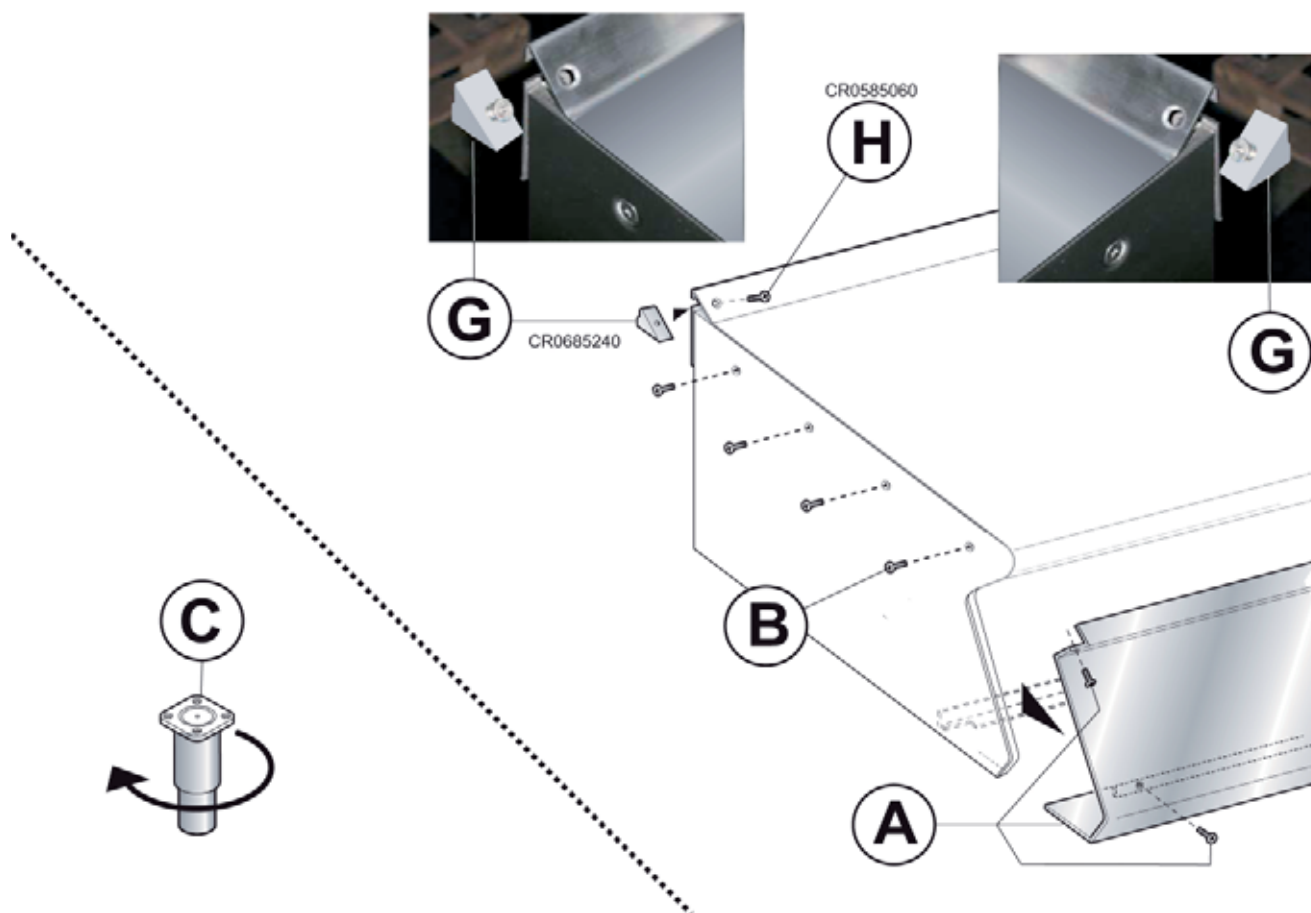
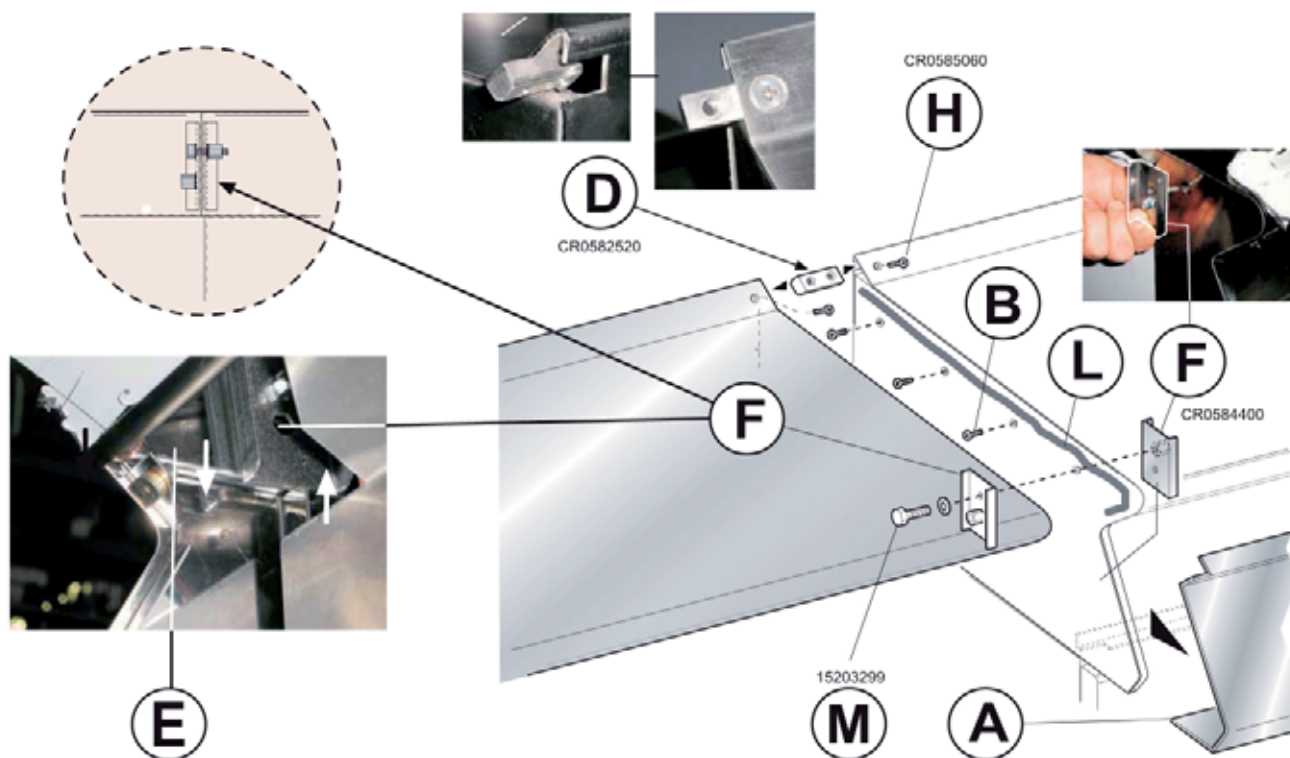
H2O* Vesiliitäntä / Vattenanslutning / Water inlet **EN ISO 228-1 G 3/4**

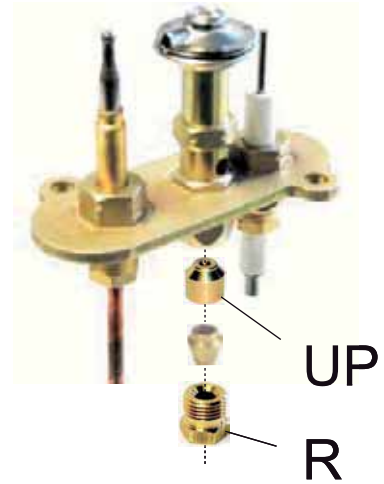
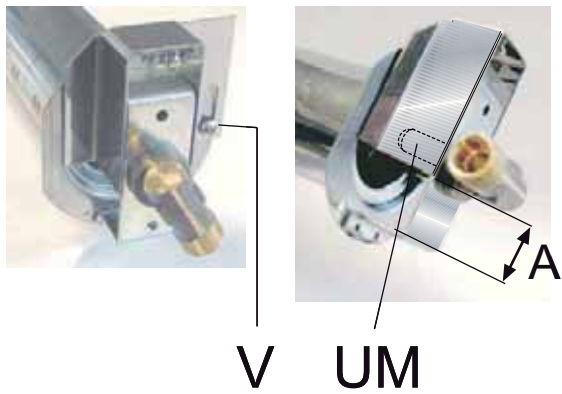
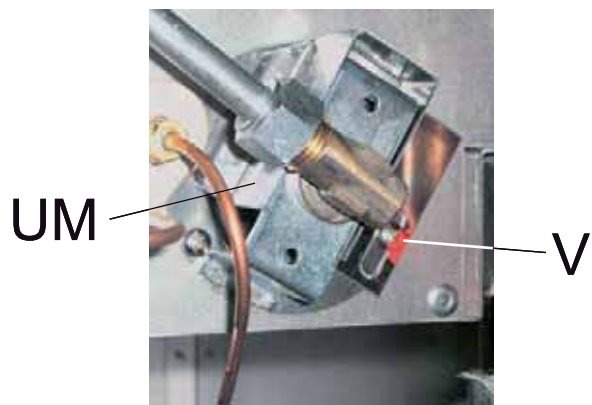
E: Liitosjohdon vedonpoistaja - Elkabelns dragavlastare /
Electric cable stress relief

S: Veden poistoliitäntä / Avloppsanslutning / Water outlet **EN ISO 228-1 G 1**

Mittayksikkö / måttenhet / dimensions: cm

Laitteiden kiinnittäminen toisiinsa - Ihopkoppling av enheter - Combining Appliances





TEKNISET TIEDOT - TEKNISKA DATA - TECHNICAL DATA

T1							
Suuttimet ja asetukset - Dysor och inställningar - Nozzles and settings							
Maa - Land - Country	Kaasu - Gas	Pa (mbar)		M92/10 CPG	M93/10 CPG	M72/10 CPG	M73/10 CPG
				92/10 CPG	93/10 CPG	72/10 CPG	73/10 CPG
				94/10 CPG	-	74/10 CPG	-
AT - BE - BG - CH - CZ - DE DK - EE - ES - FI - FR - GB GR - HR - IE - IT - LT - LU LV - NO - PL - PT - RO - SE SI - SK - TR	G20 G20/G25	20 20/25	UM	290	290	240	290
			UP	41	27	41	27
			A (mm)	12	12	8	12
			Um	-	-	-	-
DE	G25	20	UM	320	320	270	320
			UP	41	27	41	27
			A (mm)	12	12	8	12
			Um	-	-	-	-
NL	G25	25	UM	290	290	240	290
			UP	41	27	41	27
			A (mm)	12	12	8	12
			Um	-	-	-	-
HU	G20	25	UM	270	270	230	270
			UP	41	27	41	27
			A (mm)	12	12	8	12
			Um	-	-	-	-
HU	G25.1	25	UM	300	300	260	300
			UP	41	27	41	27
			A (mm)	8	8	3	8
			Um	-	-	-	-
BE - BG - CY - CZ - DK - EE ES - FI - FR - GB - GR - HR HU - IE - IT - LT - LU - LV MT - NL - NO - PT - RO - SE SI - SK - TR	G30/G31	28-30/37 28-30	UM	190	190	165	190
			UP	30	14	30	14
			A (mm)	22	22	18	22
			Um	-	-	-	-
PL	G30/G31	37	UM	175	175	155	175
			UP	30	14	30	14
			A (mm)	22	22	18	22
			Um	-	-	-	-
AT - CH - DE - HU	G30/G31	50	UM	165	165	145	165
			UP	25	14	25	14
			A (mm)	22	22	18	22
			Um	-	-	-	-
IT - CH - SE - DK	G110	8	UM	-	-	490	-
			UP	-	-	75	-
			A (mm)	-	-	8	-
			Um	-	-	-	-
SE	G120	8	UM	-	-	450	-
			UP	-	-	75	-
			A (mm)	-	-	8	-
			Um	-	-	-	-

UM : Pääpolttimen suutin - Huvudbrännarens dys - Main Burner Nozzle

Um : Minimiliekien suutin - Minimilågans dys - Minimum Nozzle

UP : Sytytyspolttimen suutin - Tändbrännarens dys - Pilot Burner Nozzle

A : Ensioilman rako - Primärluftens avstånd - Aerator opening

Pa : Kaasun liitäntäpaine - Gastryck - Supply pressure

TEKNISET TIEDOT - TEKNISKA DATA - TECHNICAL DATA

T2.1					
Kategoriat ja paineet - Kategorier och anslutningstryck - Categories and pressures					
(M)9..CPG; (M)73..CPG					
Maa - Land - Country	Kategoria Kategori Category	Kaasu - Gas	Kaasun liitäntäpaine Gasens anslutningstryck Supply pressure		
			Norm.	Min.	Max.
LU; PL	I2E	G20	20	17	25
NO	I2H	G20	20	17	25
NL	I2L	G25	25	20	30
LU	I3+	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
NO; NL; CY; MT	I3B/P	G30/G31	28-30	25	35
PL	I3B/P	G30/G31	37	25	45
BE; FR	II2E+3+	G20/G25	20/25	17	25/30
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DE	II2ELL3B/P	G20	20	17	25
		G25	20	18	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
ES; GB; GR; IE; IT; PT; SK	II2H3+	G20	20/25	17	25
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DK; FI; SE; BG; EE; LV; LT; CZ; SI; TR; HR; RO	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
AT; CH	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	28-30	25	35
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	50	42,5	57,5

TEKNISET TIEDOT - TEKNISKA DATA - TECHNICAL DATA

T2.2					
Kategoriat ja paineet - Kategorier och anslutningstryck - Categories and pressures					
(M)72..CPG; (M)74..CPG					
Maa - Land - Country	Kategoria Kategori Category	Kaasu - Gas	Kaasun liitântäpaine Gasens anslutningstryck Supply pressure		
			Norm.	Min.	Max.
LU; PL	I2E	G20	20	17	25
NO	I2H	G20	20	17	25
NL	I2L	G25	25	20	30
LU	I3+	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
NO; NL; CY; MT	I3B/P	G30/G31	28-30	25	35
PL	I3B/P	G30/G31	37	25	45
BE; FR	II2E+3+	G20/G25	20/25	17	25/30
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DE	II2ELL3B/P	G20	20	17	25
		G25	20	18	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
ES; GB; GR; IE; IT; PT; SK	II2H3+	G20	20/25	17	25
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
FI; BG; EE; LV; LT; CZ; SI; TR; HR; RO	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
AT; CH	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	28-30	25	35
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	50	42,5	57,5
SE	III1ab2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
		G110	8	6	15
		G120	8	6	15
DK	III1a2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
		G110	8	6	15
IT; CH	II2a2H	G20	20	17	25
		G110	8	6	15

TEKNISET TIEDOT - TEKNISKA DATA - TECHNICAL DATA

Kaasulaitteiden tekniset tiedot - Tekniska data för gasenheter - Technical data of gas appliances														
Malli Modell Model	Leveys Breidd Width	Tilavuus Volym Capacity	ΣQ_n	ΣQ_n G25 (25)	Kaasun kokonaiskulutus - Total gasförbrukning - Total gas consumption									
					G20 (20)	G25 (25)	G25 (20)	G20 (25)	G25.1 (25)	G110 (8)	G120 (8)	G30 (29)	G30 (37)	G30 (50)
	mm	l	kW	kW	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	kg/h	kg/h	kg/h
M92/10 CPG	-	38	14	13,5	1,48	1,66	1,72	1,48	1,72	1,72	-	1,10	1,10	1,10
M93/10 CPG	-	38	14	13,5	1,48	1,66	1,72	1,48	1,72	1,72	-	1,10	1,10	1,10
92/10 CPG	400	38	14	13,5	1,48	1,66	1,72	1,48	1,72	1,72	-	1,10	1,10	1,10
93/10 CPG	600	38	14	13,5	1,48	1,66	1,72	1,48	1,72	1,72	-	1,10	1,10	1,10
94/10 CPG	800	38+38	28	27	2,96	3,32	3,45	2,96	3,44	-	-	2,21	2,21	2,21
M72/10 CPG	-	25	10,5	9,5	1,11	1,17	1,29	1,11	1,29	2,71	2,41	0,83	0,83	0,83
M73/10 CPG	-	38	14	13,5	1,48	1,66	1,72	1,48	1,72	-	-	1,10	1,10	1,10
72/10 CPG	400	25	10,5	9,5	1,11	1,17	1,29	1,11	1,29	2,71	2,41	0,83	0,83	0,83
73/10 CPG	600	38	14	13,5	1,48	1,66	1,72	1,48	1,72	-	-	1,10	1,10	1,10
74/10 CPG	800	25+25	21	19	2,22	2,34	2,58	2,22	2,58	5,42	4,82	1,66	1,66	1,66

TEKNISET TIEDOT - TEKNISKA DATA - TECHNICAL DATA

T4

Sähkölaitteiden tekniset tiedot - Tekniska data för elenheter - Technical data of electric appliances

Malli Model Model	Leveys Bredd Width	Tilavuus Volym Capacity (Max.)	Jännite Spänning Voltage	Vaiheita Faser Phases	Taajuuus Frekvens Frequency	Maksimi teho Max effekt Max. total power	Liitäntäkaapeli Anslutningskabel Power supply cable
M92/10 CPG	-	38	230	1+N	50	0,015	3 G 1
M93/10 CPG	-	38	230	1+N	50	0,015	3 G 1
92/10 CPG	400	38	230	1+N	50	0,015	3 G 1
93/10 CPG	600	38	230	1+N	50	0,015	3 G 1
94/10 CPG	800	38+38	230	1+N	50	0,030	3 G 1
92/10 CPE	400	38	400	3+N	50/60	8,5	5 G 1,5
93/10 CPE	600	38	400	3+N	50/60	9	5 G 1,5
94/10 CPE	800	38+38	400	3+N	50/60	17	5 G 2,5
M72/10 CPG	-	25	230	1+N	50	0,015	3 G 1
M73/10 CPG	-	38	230	1+N	50	0,015	3 G 1
72/10 CPG	400	25	230	1+N	50	0,015	3 G 1
73/10 CPG	600	38	230	1+N	50	0,015	3 G 1
74/10 CPG	800	25+25	230	1+N	50	0,030	3 G 1
72/10 CPE	400	25	400	3+N	50/60	5,67	5 G 1
73/10 CPE	600	38	400	3+N	50/60	9	5 G 1,5
74/10 CPE	800	25+25	400	3+N	50/60	11,34	5 G 2,5

metos

SÄHKÖ-/KAASUPASTAKEITIN

700 - 900 Ravintolalaitesarja

Tyyppi: 7210CPE, 7419CPE, 7210CPG, 7419CPG

4228080, 4228082, 4228084, 4228086

Asennus- ja käyttöohjeet



SISALLYSLUETTELO

YLEISTÄ	17
1 LAITTEEN TIEDOT.....	17
2 YLEISIÄ OHJEITA	17
ASENTAJAN HUOMIOON.....	17
KÄYTTÄJÄN HUOMIOON.....	17
HUOLTOHENKILÖKUNNAN HUOMIOON	17
PUHDISTUKSESSA HUOMIOITAVAA.....	17
3 TURVA- JA HALLINTALAITTEET	17
4 PAKKAUKSEN JA LAITTEEN HÄVITTÄMINEN.....	17
ASENNUSOHJEET	17
ASENNUKSESSA HUOMIOITAVAA.....	17
5 VIITESTANDARDIT JA LAIT	18
7 LAITTEEN SIJOITUS	18
8 SAVUKAASUJEN POISTO.....	18
9 LIITÄNNÄT	18
10 KAASUTYYPIN VAIHTAMINEN.....	19
11 KÄYTTÖÖNOTTO	19
KÄYTTÖOHJEET	19
KÄYTTÄJÄN HUOMIOON.....	19
12 KAASUPASTANKEITTIMEN KÄYTTÖ	19
13 SÄHKÖPASTANKEITTIMEN KÄYTTÖ.....	20
14 KÄYTÖSTÄ POISTO VÄLIAIKAISESTI.....	21
PUHDISTUSOHJEET	21
PUHDISTUKSESSA HUOMIOITAVAA.....	21
YLLÄPITO-OHJEET	21
YLLÄPIDOSSA HUOMIOITAVAA.....	21
15 KAASUTYYPIN VAIHTAMINEN.....	21
16 KÄYTTÖÖNOTTO	21
17 VIANETSINTÄ	21
17.1 KAASUPASTAKEITTIMET.....	21
17.2 SÄHKÖPASTAKEITIN	22

YLEISTÄ

Tämä kappale sisältää yleistä tietoa jota kaikki jotka käyttävät näitä ohjeita tulee tuntea. Yksilöllisiä ohjeita löytyy "... OHJEET" kappaleista.

Kaikki tässä ohjeessa mainitut liitännät ja ominaisuudet ei ehkä esiinny juuri kyseisessä laitteessa

1 LAITTEEN TIEDOT

- Laitteen tyyppikilpi löytyy ohjauspaneelin sisältä.
- Laitteen malli sekä valmistusnumero on painettu myös pakkaukseen.

2 YLEISIÄ OHJEITA

Valmistaja ei ole vastuussa ohjeiden vastaisesta käytöstä aiheutuneista vahingoista.

ASENTAJAN HUOMIOON

- Tutustu huolellisesti tämän ohjeen sisältöön, koska siinä on tärkeää tietoa laitteen oikeasta, tehokkaasta ja turvallisesta asentamisesta, käytöstä ja huoltamisesta.
- Tämän laitteen asennus on suoritettava valmistajan antamien ohjeiden mukaisesti paikallisia ohjeita ja määräyksiä noudattaen. Ainoastaan tarvittavan ammattipätevyden omaava henkilö saa liittää laitteita kaasu- tai sähköverkkoon ja/tai muuttaa laitteita toiselle kaasutyypille.
- Laitteen tunnistaminen: Laitteen tyyppi sekä mallimerkinnot löytyvät pakkauksesta ja laitteen tyyppikilvestä.
- Laite tulee asentaa tilaan, jossa on hyvä ilmanvaihto.
- Älä peitä laitteen ilma- tai poistoaukkoja.
- Älä peukaloi laitteen osia.

KÄYTTÄJÄN HUOMIOON

- Tutustu huolellisesti tämän ohjeen sisältöön, koska siinä on tärkeää tietoa laitteen oikeasta, tehokkaasta ja turvallisesta asentamisesta, käytöstä ja huoltamisesta.
- Säilytä tämä ohje huolellisesti mahdollisia muitakin käyttäjiä varten.
- Tämän laitteen asennus on suoritettava valmistajan antamien ohjeiden mukaisesti paikallisia ohjeita ja määräyksiä noudattaen. Ainoastaan tarvittavan ammattipätevyden omaava henkilö saa liittää laitteita kaasu- tai sähköverkkoon ja/tai muuttaa laitteita toiselle kaasutyypille.
- Käytä laitteen huoltamiseen valmistajan valtuuttamaa huolto- liikettä sekä alkuperäisiä varaosia.
- Anna valtuutetun huoltoliikkeen tarkistaa laite kaksi kertaa vuodessa. Valmistaja suosittelee huoltosopimuksen solmimista.
- Laite on tarkoitettu ammattimaiseen käyttöön ja ainoastaan koulutetun henkilökunnan käytettäväksi.
- Laite on tarkoitettu ruuan kypsentämiseen ohjeiden mukaisesti. Laitteen käyttö muuhun tarkoitukseen on kielletty.
- Älä käytä laitetta tyhjänä.
- Laitetta on aina valvottava käytön aikana.
- **Sulje laitteen ulkopuolinen kaasun sulkuventtiili ja katkaise virransyöttö laitteeseen jos laitetta ei käytetä pidempään aikaan tai jos laite vikaantuu tai toimii poikkeavasti. Kutsu tarvittaessa huolto.**
- **Sulje aina laitteen ulkopuolinen kaasun sulkuventtiili ja katkaise virransyöttö laitteeseen ennen puhdistus- tai ylläpitotoimenpiteitä**
- Puhdista laite kappaleen "PUHDISTUSOHJEET" ohjeiden mukaisesti.
- Älä säilytä syttyvää materiaalia laitteen läheisyydessä. **TULIPALON VAARA.**
- Älä peitä laitteen ilma- tai poistoaukkoja.
- Älä peukaloi laitteen osia.

HUOLTOHENKILÖKUNNAN HUOMIOON

- Tutustu huolellisesti tämän ohjeen sisältöön, koska siinä on tärkeää tietoa laitteen oikeasta, tehokkaasta ja turvallisesta asentamisesta, käytöstä ja huoltamisesta.
- Tämän laitteen asennus on suoritettava valmistajan antamien ohjeiden mukaisesti paikallisia ohjeita ja määräyksiä noudattaen. Ainoastaan tarvittavan ammattipätevyden omaava henkilö saa liittää laitteita kaasu- tai sähköverkkoon ja/tai muuttaa laitteita toiselle kaasutyypille.
- Laitteen tunnistaminen: Laitteen tyyppi sekä mallimerkinnot löytyvät pakkauksesta ja laitteen tyyppikilvestä.
- Laite tulee asentaa tilaan, jossa on hyvä ilmanvaihto.
- Älä peitä laitteen ilma- tai poistoaukkoja.
- Älä peukaloi laitteen osia.

PUHDISTUKSESSA HUOMIOITAVAA

- Puhdista laitteen ruostumattomat teräspinnat, keitto ja pais-toaltaat sekä keittolevyt ja parilat päivittäin.
- Pyydä valtuutettu huolto puhdistamaan laitteen sisäosat kaksi kertaa vuodessa.
- **Älä koskaan käytä laitteen puhdistuksessa vesisuihkua tai painepesuria.**
- Älä puhdista laitteen alla olevaa lattiaa syövyttävillä aineilla.

3 TURVA- JA HALLINTALAITTEET

PAINEKYTKIN

- Laite on varustettu painekeytkimellä joka kytkee lämmityksen pois päältä jos veden pinta altaassa putoaa alle minimitason (n. 12 cm). Painekeytkin palautuu ja lämmitys kytkeytyy taas päälle automaattisesti kun altaaseen lisätään vettä niin että vedenpinta ylittää altaan takaseinän minimimerkin.

4 PAKKAUKSEN JA LAITTEEN HÄVITTÄMINEN

4.1 PAKKAUS

Pakkaus koostuu ympäristöystävällisistä materiaaleista. Kier-rätettävät muovimateriaalit ovat:

- läpinäkyvä suojamuovi sekä pussit jotka sisältävät ohjeet ja suuttimet (Polyeteeni - PE).
- vanteet (Polypropeeni- PP).

4.2 LAITE

Laite on valmistettu 90% kierrätettävistä materiaaleista (ruostumaton teräs, alumiini, kupari...).

Laitteen palveltua taloudellisen elinikänsä loppuun on sen hävittämisessä noudatettava voimassa olevia paikallisia määräyksiä ja ohjeita. Ympäristölle mahdollisesti haitallisten aineiden hävittäminen ja kierrätettävien, uudelleen käytettävien materiaalien hyödyntäminen tapahtuu parhaiten käyttämällä alan ammattityövoimaa apuna.

ASENNUSOHJEET

ASENNUKSESSA HUOMIOITAVAA

Valmistaja ei ole vastuussa ohjeiden vastaisesta käytöstä aiheutuneista vahingoista.

- Tutustu huolellisesti tämän ohjeen sisältöön, koska siinä on tärkeää tietoa laitteen oikeasta, tehokkaasta ja turvallisesta asentamisesta, käytöstä ja huoltamisesta.
- Tämän laitteen asennus on suoritettava valmistajan antamien ohjeiden mukaisesti paikallisia ohjeita ja määräyksiä noudattaen. Ainoastaan tarvittavan ammattipätevyden omaava

henkilö saa liittää laitteita kaasu- tai sähköverkkoon ja/tai muuttaa laitteita toiselle kaasutyypille.

- Laitteen tunnistaminen: Laitteen tyyppi sekä mallimerkinnot löytyvät pakkauksesta ja laitteen tyyppikilvestä.
- Laite tulee asentaa tilaan, jossa on hyvä ilmanvaihto.
- Älä peitä laitteen ilma- tai poistoaukkoja.
- Älä peukaloi laitteen osia.

5 VIITESTANDARDIT JA LAIT

Asenna laite voimassa olevien turvallisuusmääräyksiensä mukaisesti.

Asenna laite EN1717 ohjeiden sekä kansallisten jätevesimääräyksiensä mukaisesti.

6 PAKKAUKSEN PURKAMINEN

Pura pakkaus heti toimituksen jälkeen ja varmista, että kaikki osat ovat mukana ja ehjät. Ilmoita mahdolliset puutteet ja vahingot heti laitteen toimittajalle.

- Poista pakkaus
- Poista suojamuovi laitteen pinnoista. Laitteeseen mahdollisesti jäävä liima tulee poistaa perusteellisesti sopivalla aineella, esim. asetonilla. Hankaavia aineita ei saa käyttää.

7 LAITTEEN SIIJOITUS

- Laitteen ulkomitat sekä liitäntöjen sijoitus näkyvät asennuskuvissa tämän ohjeen alussa.
- Laite voidaan asentaa yksittäin tai yhdistää muihin saman sarjan laitteisiin.
- Laitetta ei saa asentaa kiinteästi kalusteisiin niin, että huolto estyy.
- Jätä laitteen ja seinän väliin vähintään 10 cm. Tämä väli voi olla pienempi jos seinä ei ole syttyvää materiaalia tai jos seinä on suojattu lämpöeristeellä.
- Säädä laite suoraksi säädettävien jalkojen avulla.

7.1 LAITTEEN KINNITTÄMINEN LATTIAAN

40 cm leveät laitteet on yksittäin asennettuna kiinnitettävä lattiaan toimitukseen sisältyvien laipallisten jalkojen avulla.

7.2 LAITTEIDEN LIITTÄMINEN TOISIINSA

- Irrota etupaneli (A).
- Irrota etupanelia lähimpänä oleva kiinnitysruuvi laitteiden sivuista joita liitetään yhteen (B).
- Sijoita laitteet vierekkäin ja säädä ne saman korkuisiksi (C).
- Sijoita liitospala (D) (mukana toimituksessa) yläosan sivun koloon. Liitä laitteet yhteen liitospalan (D) ja lattapäisten M5 ruuvien avulla (H) (mukana toimituksessa).
- Käännä toisen laitteen sisäinen vastakappale 180° (E).
- Kiinnitä laitteet toisiinsa ruuvamalla M5x40 ruuvi vastakkaiseen liitospalaan (F).

8 SAVUKAASUJEN POISTO

Varusta laite savukaasujen poistojärjestelmällä laitteen ”Tyyppi” mukaan. Laitteen ”Tyyppi” mainitaan laitteen arvokilvessä.

8.1 ”A1” TYYPPIÄ OLEVA LAITE

- Sijoita ”A1” tyyppiä oleva laite höyrykuvun alle, jotta kaikki palamisen synnyttämät savukaasut poistuvat täydellisesti.

8.2 ”B21” TYYPPIÄ OLEVA LAITE

- Sijoita ”B21” tyyppiä oleva laite höyrykuvun alle.

8.3 ”B11” TYYPPIÄ OLEVA LAITE

- Varusta ”B11” tyyppiä oleva laite laitteen valmistajalta saatavalla hormilla. Seuraa hormin asennusohjeita.
- Liitä hormi putkeen, jonka läpimitta on 150/155 mm ja joka on lämmönkestävä 300°C asti.
- Johda putki ulos tai toimivaan hormiin. Putken max pituus on 3 m.

9 LIITÄNNÄT

Liitäntöjen sijoitukset ja mitat löytyvät asennuskuvista tämän ohjeen alussa.

9.1 KAASULIITÄNTÄ

Tarkista ennen kytkemistä, että laitteen arvokilvessä mainittu kaasutyyppi vastaa asennuspaikan kaasutyyppiä. Muuta tarvittaessa laite toiselle kaasutyypille sopivaksi, kts. ”Kaasutyyppin vaihto”.

Pöydälle asennettavat mallit ovat varustettu myös liitännällä laitteen takana. Käytettäessä sitä tulee sen tulppa kiertää laitteen etupuolella olevaan liittimeen.


- Kaasun syöttöputki tulee varustaa sulkuhanalla, jonka avulla kaasunsyöttö helposti ja nopeasti voidaan katkaista.
- Syöttöputken läpimitta ei saa olla pienempi kuin laitteen kaasuliitännän läpimitta.
- Liitettyäsi laitteen kaasuverkkoon, tarkista mahdolliset vuodot saumoissa ja putkiliitoksissa.


9.2 SÄHKÖLIITÄNTÄ

Tarkista ennen kytkemistä, että laitteen arvokilvessä mainittu liitäntäjännite vastaa asennuspaikan jännitettä.

- Laite on varustettava ulkopuolisella pääkatkaisijalla, joka kytkee kaikki navat irti sähköverkosta ja jonka kärkien avautumisväli on vähintään 3 mm. Pääkatkaisija tulee asentaa laitteen välittömään läheisyyteen paikkaan johon on esteetön pääsy.
- Suosittelemme vikavirtasuojan asentamista.
- Liitäntäjohdon on oltava kuminen ja tyyppiltään vähintään H 05 RN-F.
- Kytke liitäntäjohto laitteen verkkoliittimeen laitteen mukana toimitetun kytkentäkaavion mukaisesti.
- Lukitse liitäntäjohto vedonpoistajalla.
- Suojaa liitäntäjohto laitteen ulkopuolella jäykällä muovi- tai metalliputkella.

9.3 MAADOITUS JA POTENTIAALIN TASAUS

Laite täytyy maadoittaa asianmukaisesti. Liitä maakaapeli verkkoliittimen vieressä olevaan,  -kuvalla merkittyyn, liittimeen.

Liitä laitteen metallirakenne potentiaalinen tasausjärjestelmään. Liitä johto  -kuvalla merkittyyn liittimeen.

9.4 VESILIITÄNTÄ

Vedenpaineen tulee olla 150 kPa ja 300 kPa välillä. Jos vedenpaine ylittää 300 kPa tulee vesiliitäntä varustaa paineenalennusventtiilillä.

- Liitä laitteen tulovesiliitäntä sulkuventtiiliin kautta, jolla voidaan katkaista vedensyöttö nopeasti ja täydellisesti.
- Tuki käyttämättömät liitännät.
- Liitettyäsi laitteen vesiverkkoon, tarkista mahdolliset vuodot saumoissa ja putkiliitoksissa.

9.5 POISTOVESILIITÄNTÄ

Poistovesiliitännän komponentit tulee kestää 100 °C lämpötiloja. Laitteen alapuolta ei saa alistaa kuuman poistoveden aiheuttamalle höyrylle. Paistinpannujen ja patojen eteen tulee asentaa hajulukolla varustettu lattiakaivo.

10 KAASUTYYPIN VAIHTAMINEN

Taulukko T1 luettelee maaakohtaisesti :

- mitä kaasutyyppejä voidaan käyttää laitteessa.
- käytettävien kaasutyypin suuttimet ja asetukset. Taulukossa esiintyvien suuttimien numerot ovat myös painettu suuttimeen.

Muuta laite toiseen kaasutyypille sopivaksi alla olevien ohjeiden ja taulukon T1 mukaisesti:

- Vaihda pääpolttimen suutin (UM).
 - Säädä pääpolttimen ensiöilman ilmarako A.
 - Vaihda sytytyspolttimen suutin (UP).
 - Säädä tarvittaessa sytytyspolttimen ilmanvirtaus.
 - Vaihda kaasuventtiilin minimiliekkin suutin (Um).
 - Kiinnitä uuden kaasutyypin tarra laitteeseen.
- Suuttimet ja tarrat toimitetaan laitteen mukana.

10.1 PÄÄPOLTTIMEN SUUTTIMEN VAIHTO JA ENSIÖILMAN SÄÄTÖ.

- Irrota etupaneli.
- Poista suutin UM ja korvaa se taulukon T1 mukaisella suuttimella.
- Kiristä suutin UM.
- Löysää ruuvia V ja säädä ensiöilman ilmarako A taulukon T1 mukaisesti.
- Kiristä ruuvi V.
- Asenna irrotetut osat takaisin käänteisessä järjestyksessä

10.2 SYTYTYSPOLTTIMEN SUUTTIMEN VAIHTO

- Irrota etupaneli.
- Irrota liitin R.
- Poista suutin UP ja korvaa se taulukon T1 mukaisella suuttimella.
- Asenna takaisin ja kiristä liitin R.
- Asenna irrotetut osat takaisin käänteisessä järjestyksessä.

11 KÄYTTÖÖNOTTO

Kts " YLLÄPITO ".

KÄYTTÖOHJEET

KÄYTTÄJÄN HUOMIOON

Valmistaja ei ole vastuussa ohjeiden vastaisesta käytöstä aiheutuneista vahingoista.

- Tutustu huolellisesti tämän ohjeen sisältöön, koska siinä on tärkeää tietoa laitteen oikeasta, tehokkaasta ja turvallisesta asentamisesta, käytöstä ja huoltamisesta.
- Säilytä tämä ohje huolellisesti mahdollisia muitakin käyttäjiä varten.
- Tämän laitteen asennus on suoritettava valmistajan antamien ohjeiden mukaisesti paikallisia ohjeita ja määräyksiä noudattaen. Ainoastaan tarvittavan ammattipätevyuden omaava henkilö saa liittää laitteita kaasu- tai sähköverkkoon ja/tai muuttaa laitteita toiselle kaasutyypille.
- Käytä laitteen huoltamiseen valmistajan valtuuttamaa huolto- liikettä sekä alkuperäisiä varaosia.
- Anna valtuutetun huoltoliikkeen tarkistaa laite kaksi kertaa vuodessa. Valmistaja suosittelee huoltosopimuksen solmimista.
- Laite on tarkoitettu ammattimaiseen käyttöön ja ainoastaan koulutetun henkilökunnan käytettäväksi.

- Laite on tarkoitettu ruuan kypsennykseen ohjeiden mukaisesti. Laitteen käyttö muuhun tarkoitukseen on kielletty.
- Älä käytä laitetta tyhjänä.
- Laitetta on aina valvottava käytön aikana.
- **Sulje laitteen ulkopuolinen kaasun sulkuventtiili ja katkaise virransyöttö laitteeseen jos laite vikaantuu tai toimii poikkeavasti. Kutsu tarvittaessa huolto.**
- Puhdista laite kappaleen "PUHDISTUS" ohjeiden mukaisesti.
- **Sulje aina laitteen ulkopuolinen kaasun sulkuventtiili ja katkaise virransyöttö laitteeseen ennen puhdistus- tai ylläpitotoimenpiteitä**
- Älä säilytä syttyvää materiaalia laitteen läheisyydessä. **TULIPALON VAARA.**
- Älä peitä laitteen ilma- tai poistoaukkoja.
- Älä peukaloi laitteen osia.

12 KAASUPASTANKEITTIMEN KÄYTTÖ

KÄYTTÖSSÄ HUOMIOITAVAA

- Pastakeitin on tarkoitettu tuotteiden kypsennykseen keittokoreissa kiehuvaan vedessä.
- Älä sytytä sytytyspoltinta/jätä sitä palamaan jos altaassa ei ole vettä.
- Laite on varustettu painekytkimellä, joka kytkee lämmityksen pois päältä jos veden pinta altaassa putoaa alle minimitason (n. 12 cm). Paineekytin palautuu ja lämmitys kytketty takaisin päälle automaattisesti kun altaaseen lisätään vettä, niin että vedenpinta ylittää altaan takaseinän minimimerkin.
- Veden pinta ei saa keiton aikana alittaa minimirajaa eikä myöskään ylittää maksimirajaa
- Käytä hienoa suolaa. Lisää suolaa altaaseen vasta kun vesi kiehuu. ÄLÄ käytä karkeaa suolaa.
- Tyhjennä allas ja puhdista se huolellisesti aina päivän päättyessä.

ALTAAN TÄYTTÖ JA TYHJENNYS

Täyttö

Ohjausnupilla on seuraavat asennot

- 0 Off (sammutettu)
- 1 Vedentäyttö - nopea täyttö
- 2 Vedentäyttö seis - Lämmitys aktivoitu
- 3 Vedentäyttö - hidas täyttö




- Käännä tyhjennysventtiilin kahvaa vastapäivään. V enttiili on kiinni silloin kun kahva on pystysuorassa asennossa
- Käännä nuppi asentoon " 1 ". Käytä asentoa "3" lisätäksesi vettä altaaseen kypsennyksen aikana.
- Jatka täyttöä kunnes vedenpinta saavuttaa tai ylittää altaan takaseinällä olevaa minimimerkintää.
- Lopeta täyttö kääntämällä nuppi asentoon "0" tai "2".

Tyhjennys

Käännä tyhjennysventtiilin kahvaa myötäpäivään. Tyhjennysventtiili on auki kahvan ollessa vaakasuorassa asennossa.

SYTYTYSLIEKIN SYTYTTÄMINEN

Kaasuventtiilin nupilla on seuraavat asennot :

-  Off-asento (sammutettu)
-  SYTYTYSLIEKKI-asento
-  Maksimi liekki

SYTYTYSLIEKIN SYTYTTÄMINEN

Paina nuppia ja käännä se asentoon “★”.

- Paina nuppi pohjaan asti ja sytytä sytytysliekki pietsosytyttimellä.
- Pidä nuppi painettuna n. 20 sekuntia. Jos sytytysliekki sammuu, toista edellämainittu.
- Sytytysliekki näkyy etupanelissa olevan reiän kautta.

PÄÄPOLTTIMEN SYTYTTÄMINEN

Käännä nuppi asennosta “★” asentoon “”.

POLTTIMEN SAMMUTTAMINEN

Sammuta pääpoltin kääntämällä nuppi asentoon “★”.

Sammuta sytytyspoltin kääntämällä nuppi asentoon “●”.

PÄÄLLE- JA POISKYTKEMINEN

Tehonsäätimen nupilla on seuraavat asennot :

- Off-asento (sammutettu)
- 1 Minimiteho - Lämpösäilyty
- 2..4 Keskiteho - Keittäminen
- 5 Maksimiteho

PÄÄLLEKYTKEMINEN

Käännä tehonsäätimen nuppi asentoon “1” ja “5” välillä.

- Keltainen merkkilamppu syttyy.

SAMMUTTAMINEN

Käännä tehonsäätimen nuppi asentoon “●”.

- Keltainen merkkilamppu sammuu.

KEITTÄMINEN

- Täytä allas.
- Käännä ohjausnuppi asentoon “2”.
- Sytytä polttimet.
- Säädä teho tarpeen mukaan.

Nupin ollessa asennossa 1 - 4 toimii lämmitys jaksoittain kytkeytyen päälle ja pois automaattisesti tasaisin välein. Kiehumisen voimakkuus vaihtelee mutta se ei vaikuta kypsennykseen. Lämmityksen kytkeytyessä pois päältä sammuu keltainen merkkivalo.

KÄYTÖN LOPETTAMINEN

- Kytke lämmitys pois päältä.
- Sammuta polttimet.
- Tyhjennä allas kunnolla.
- Käännä ohjausnuppi asentoon “0”.

13 SÄHKÖPASTANKEITTIMEN KÄYTTÖ** KÄYTÖSSÄ HUOMIOITAVAA**

- Pastakeitin on tarkoitettu tuotteiden kypsennykseen keittokoreissa kiehuvaan veteen.
- Laite on varustettu painekytkimellä, joka kytkee lämmityksen pois päältä jos veden pinta altaassa putoaa alle minimitasen (n. 12 cm). Painekytkin palautuu ja lämmitys kytkeytyy takaisin päälle automaattisesti kun altaaseen lisätään vettä niin, että vedenpinta ylittää altaan takaseinän minimimerkin.

- Veden pinta ei saa keiton aikana alittaa minimirajaa eikä myöskään ylittää maksimirajaa
- Käytä hienoa suolaa. Lisää sitä altaaseen vasta kun vesi kiehuu. ÄLÄ käytä karkeaa suolaa.
- Tyhjennä allas ja puhdista se huolellisesti aina päivän päättyessä.

ALTAAN TÄYTTÖ JA TYHJENNYS**Täyttö**

Ohjausnupilla on seuraavat asennot

- 0 Off (sammutettu)
- 1 Vedentäyttö - nopea täyttö
- 2 Vedentäyttö seis - Lämmitys aktivoitu
- 3 Vedentäyttö - hidas täyttö

- Käännä tyhjennysventtiiliin kahvaa vastapäivään. Venttiili on kiinni silloin kun kahva on pystysuorassa asennossa
- Käännä nuppi asentoon “1”. Käytä asentoa “3” lisätäksesi vettä altaaseen kypsennyksen aikana.
- Jatka täyttöä kunnes vedenpinta saavuttaa tai ylittää altaan takaseinällä olevaa minimimerkkiä.
- Lopeta täyttö kääntämällä nuppi asentoon “0” tai “2”.

Tyhjennys

Käännä tyhjennysventtiiliin kahvaa myötäpäivään. Tyhjennysventtiili on auki kahvan ollessa vaakasuorassa asennossa.

PÄÄLLE- JA POISKYTKEMINEN

Tehonsäätimen nupilla on seuraavat asennot :

- Off-asento (sammutettu)
- 1 Minimiteho - Lämpösäilyty
- 2..4 Keskiteho - Keittäminen
- 5 Maksimiteho

PÄÄLLEKYTKEMINEN

Käännä tehonsäätimen nuppi asentoon “1” ja “5” välillä.

Keltainen merkkilamppu syttyy.

SAMMUTTAMINEN

Käännä tehonsäätimen nuppi asentoon “●”.

Keltainen merkkilamppu sammuu.

KEITTÄMINEN

- Täytä allas.
- Käännä ohjausnuppi asentoon “2”.
- Säädä teho tarpeen mukaan.

Nupin ollessa asennossa 1 - 4 toimii lämmitys jaksoittain kytkeytyen päälle ja pois automaattisesti tasaisin välein. Kiehumisen voimakkuus vaihtelee mutta se ei vaikuta kypsennykseen. Lämmityksen kytkeytyessä pois päältä sammuu keltainen merkkivalo.

KÄYTÖN LOPETTAMINEN

- Kytke lämmitys pois päältä.
- Tyhjennä allas kunnolla.
- Käännä ohjausnuppi asentoon “0”.

14 KÄYTTÖSTÄ POISTO VÄLIAIKAISESTI

Suorita seuraavat toimenpiteet jos laitetta ei käytetä pitkään aikaan:

- Puhdista ja kuivaa laite huolellisesti.
- Levitä ruostumattomille teräspinoille ohut kerros suojaavaa öljyä.
- Sulje päähanat ja -katkaisijat..

Laitteen uudelleenkäyttönotto:

- Tarkista laite huolellisesti.
- Käytä sähkölaitteet minimilämpötilalla vähintään 60 minuuttia.

PUHDISTUSOHJEET

PUHDISTUKSESSA HUOMIOITAVAA

Valmistaja ei ole vastuussa ohjeiden vastaisesta käytöstä aiheutuneista vahingoista.

- **Katkaise aina virransyöttö laitteeseen ennen puhdistustoimenpiteitä.**
- Puhdista laitteen ruostumattomat teräspinnat, keitto ja pais-toaltaat sekä keittolevyt ja parilat päivittäin.
- Pyydä valtuutettu huolto puhdistamaan laitteen sisäosat kaksi kertaa vuodessa.
- **Älä koskaan käytä laitteen puhdistuksessa vesisuihkua tai painepesuria.**
- Älä puhdista laitteen alla olevaa lattiaa syövyttävillä aineilla.

RUOSTUMATTOMAT TERÄSPINNAT

- Puhdista laite kostealla kankaalla käyttäen vettä ja pesuainetta, edellyttäen ettei se ole hapanta tai sisällä hiovia aineita. Puhdista teräspinnan satiinikuvion suuntaisesti. Huuhtelee ja kuivaa huolellisesti.
- Älä käytä teräsvillaa tai metallityökaluja.
- Älä käytä klooria sisältäviä aineita.
- Älä käytä teräviä esineitä jotka voivat naarmuttaa pintaa.

ALTAAN PUHDISTUS

- Puhdista allas antamalla veden lämmitä kiehumispisteesseen. Lisää tarvittaessa rasvaa liuottavaa puhdistusainetta.
- Poista mahdolliset kalkkikerrostumat kalkinpoistoaineella.

YLLÄPITO-OHJEET

YLLÄPIDOSSA HUOMIOITAVAA

Valmistaja ei ole vastuussa ohjeiden vastaisesta käytöstä aiheutuneista vahingoista.

- Tutustu huolellisesti tämän ohjeen sisältöön, koska siinä on tärkeää tietoa laitteen oikeasta, tehokkaasta ja turvallisesta asentamisesta, käytöstä ja huoltamisesta.
- Tämän laitteen asennus on suoritettava valmistajan antamien ohjeiden mukaisesti paikallisia ohjeita ja määräyksiä noudattaen. Ainoastaan tarvittavan ammattipätevyden omaava henkilö saa liittää laitteita kaasu- tai sähköverkkoon ja/tai muuttaa laitteita toiselle kaasutyypille.
- Laitteen tunnistaminen: Laitteen tyyppi sekä mallimerkinnot löytyvät pakkauksesta ja laitteen tyyppikilvestä.
- Laite tulee asentaa tilaan, jossa on hyvä ilmanvaihto.
- Älä peitä laitteen ilma- tai poistoaukkoja.
- Älä peukaloi laitteen osia.

15 KAASUTYYPIN VAIHTAMINEN

Kts "Asennusohjeet".

16 KÄYTTÖÖNOTTO

Tarkista laitteen toiminta asennuksen ja mahdollisen kaasutyypin vaihdon jälkeen. Jos laite ei toimi, kts "Vianetsintä".

16.1 KAASULLA TOIMIVAT LAITTEET

Käynnistä laite "ASENNUSOHJEET" kappaleen mukaisesti ja tarkasta:

- kaasupaine (kts seuraava kappale).
- liekkien syttyminen sekä savukaasujen poistojärjestelmän tehokkuus.

16.1.1 KAASUN LIITÄNTÄPAINEN TARKISTUS

- Käytä painemittaria jonka tarkkuus on vähintään 0.1 mbar.
 - Poista etupaneli.
 - Irrota paineentarkastusliittimen (PP) ruuvi ja liitä painemittari paineentarkastusliittimeen.
 - Tarkista liitännäspaine laitteen ollessa käytössä.
- TÄRKEÄÄ !** Keskeytä toiminta heti ja ota yhteys kaasuntuttajaan jos liitännäspaine ei ole taulukon T2 mukaisella (Min. - Max) alueella.

- Poista painemittari ja ruuvaa paineentarkastusliittimen ruuvi takaisin.

16.2 SÄHKÖLLÄ TOIMIVAT LAITTEET

Käynnistä laite "ASENNUSOHJEET" kappaleen mukaisesti ja tarkasta:

- vaiheiden virta-arvot.
- lämmityselementtien toiminta.

17 VIANETSINTÄ

17.1 KAASUPASTAKEITTIMET

Sytytysliekki ei syty

Mahdolliset syyt:

- Kaasun liitännäspaine liian matala.
- Kaasuputki tai suutin tukossa.
- Kaasuhana tai -venttiili viallinen.
- Sytytin viallinen tai huonosti kytketty.
- Sytytin tai sytyttimen johto viallinen.

Sytytysliekki sammuu käytön aikana

Mahdolliset syyt:

- Kaasun liitännäspaine liian matala.
- Kaasuhana tai -venttiili viallinen.
- Termoelementti viallinen tai riittämätön lämmitys.
- Termoelementti väärin kytketty kaasuhanaan tai venttiiliin.
- Kaasuhanan nuppia ei pidetty painettuna tarpeeksi kauan.

Pääpoltin ei syty (vaikka sytytysliekki palaa)

Mahdolliset syyt:

- Kaasun liitännäspaine liian matala.
- Kaasuputki tai suutin tukossa.
- Kaasuhana tai -venttiili viallinen.
- Viallinen poltin (reiät tukossa).
- Viallinen painekeytkin.
- Viallinen tehonsäädin.

Lämpötilaa ei voida säätää

Mahdolliset syyt:

- Viallinen tehonsäädin.

17.2 SÄHKÖPASTAKEITIN**Laite ei lämpene.**

Mahdolliset syyt:

- Viallinen lämmityselementti.
- Viallinen painekeytkin.
- Viallinen tehonsäädin.

Lämpötilaa ei voida säätää

Mahdolliset syyt

- Viallinen tehonsäädin.



Jäteastia, jonka päälle on merkitty rasti, tarkoittaa, että Euroopan unionin alueella tuote on toimitettava erilliseen keräyspisteeseen, kun tuote on käytetty loppuun.

Tämä koskee sekä laitetta että tällä symbolilla merkittyjä lisälaitteita. Näitä tuotteita ei saa heittää lajittelemattoman yhdyskuntajätteen joukkoon.

metos

EL-/GASPASTAKOKARE

700 - 900 Restaurangserie

Typ: 7210CPE, 7419CPE, 7210CPG, 7419CPG

4228080, 4228082, 4228084, 4228086

Installations- och användningsanvisningar



INNEHÅLLSFÖRTECKNING

ALLMÄNT	25
1 UPPGIFTER OM APPARATEN	25
2 ALLMÄNNA RÅD	25
INSTALLATIONSFÖRESKRIFTER.....	25
ANVÄNDNINGSFÖRESKRIFTER.....	25
SERVICEFÖRESKRIFTER	25
RENGÖRINGSFÖRESKRIFTER	25
3 SÄKERHETSANORDNINGAR.....	25
4 ÅTERVINNING AV FÖRPACKNING OCH APPARAT	25
INSTALLATIONSANVISNINGAR	25
INSTALLATIONSFÖRESKRIFTER.....	25
5 REFERENSER OCH FÖRORDNINGAR.....	26
7 PLACERING	26
8 AVLÄGSNANDE AV RÖKGAS	26
9 ANSLUTNINGAR.....	26
10 BYTE AV GASTYP.....	27
11 IBRUKTAGNING.....	27
BRUKSANVISNINGAR.....	27
ANVÄNDNINGSFÖRESKRIFTER.....	27
12 BRUKSANVISNINGAR FÖR GASPASTAKOKARE	27
13 BRUKSANVISNINGAR FÖR ELPASTAKOKARE	28
14 TILLFÄLLIG URBRUKTAGNING	29
RENGÖRINGSANVISNINGAR.....	29
RENGÖRINGSFÖRESKRIFTER	29
UNDERHÅLLSANVISNINGAR.....	29
UNDERHÅLLSFÖRESKRIFTER.....	29
15 BYTE AV GASTYP.....	29
16 IBRUKTAGNING.....	29
17 FELSÖKNING.....	29
17.1 GASPASTAKOKARE	29
17.2 ELPASTAKOKARE	30

ALLMÄNT

Detta kapitel innehåller information som alla användare bör känna till. Specifik information angående installation, användning mm för aktuell apparat hittas längre fram i manualen

1 UPPGIFTER OM APPARATEN

- Apparaten typslykt sitter innanför styrpanelen och på apparatens högra utsida.
- Apparaten modell samt tillverkningsnummer finns även tryckta på förpackningen.

2 ALLMÄNNA RÅD

Tillverkaren ansvarar inte för skador som uppstått på grund av att föreskrifter och anvisningar i denna manual inte följts.

INSTALLATIONSFÖRESKRIFTER

- Läs noggrant anvisningarna i denna manual emedan de innehåller viktig information om apparatens rätta, effektiva och säkra installation, användning och underhåll.
- Installation av denna apparat skall utföras enligt tillverkarens anvisningar samt följande lokala direktiv och bestämmelser. Anslutning till gas-, el- och vattennätet samt byte till annan typ av gas får endast utföras av behörig yrkespersonal.
- Identifiering av apparaten: Apparaten typ- och modellbeteckningar finns på typskylten samt tryckta på förpackningen.
- Apparaten bör installeras på en plats med god ventilation.
- Täpp inte igen apparatens ventilationsöppningar och avlopp.
- Tumma inte på apparatens komponenter.

ANVÄNDNINGSFÖRESKRIFTER

- Läs noggrant anvisningarna i denna manual emedan de innehåller viktig information om apparatens rätta, effektiva och säkra installation, användning och underhåll.
- Förvara dessa anvisningar väl för eventuella andra användares bruk.
- Installation av denna apparat skall utföras enligt tillverkarens anvisningar samt följande lokala direktiv och bestämmelser. Anslutning till gas-, el- och vattennätet samt byte till annan typ av gas får endast utföras av behörig yrkespersonal.
- Apparaten service skall utföras av tillverkaren bemyndigad servicepersonal med användande av originalreservdelar.
- Låt en bemyndigad servicefirma se över apparaten två gånger per år. Tillverkaren rekommenderar att sluta ett serviceavtal.
- Denna apparat är avsedd för professionellt bruk och får därmed användas enbart av utbildad personal.
- Apparaten är avsedd för tillredning av livsmedel enligt anvisningarna. Att använda apparaten för andra ändamål är förbjudet.
- Låt inte apparaten gå på tomgång.
- Apparaten bör alltid övervakas under användning.
- **Stäng av apparaten och bryt ström- och gastillförseln om apparaten inte skall användas på en tid eller om den får fel eller funktionerar avvikande från det normala. Kalla vid behov på service.**
- **Bryt alltid gas- och strömtillförseln till apparaten innan rengörings- eller underhållsåtgärder utförs.**
- Rengör apparaten enligt anvisningarna i "RENGÖRINGSANVISNINGAR".
- Förvara inte antändbart material i apparatens närhet.
- **BRANDFARA.**
- Täpp inte igen apparatens ventilationsöppningar och avlopp.
- Tumma inte på apparatens komponenter.

SERVICEFÖRESKRIFTER

- Läs noggrant anvisningarna i denna manual emedan de innehåller viktig information om apparatens rätta, effektiva och säkra installation, användning och underhåll.
- Installation av denna apparat skall utföras enligt tillverkarens anvisningar samt följande lokala direktiv och bestämmelser. Anslutning till gas-, el- och vattennätet samt byte till annan typ av gas får endast utföras av behörig yrkespersonal.
- Identifiering av apparaten: Apparaten typ- och modellbeteckningar finns på typskylten samt tryckta på förpackningen.
- Apparaten bör installeras på en plats med god ventilation.
- Täpp inte igen apparatens ventilationsöppningar och avlopp.
- Tumma inte på apparatens komponenter.

RENGÖRINGSFÖRESKRIFTER

- Rengör apparaten dagligen.
- Låt en bemyndigad servicefirma rengöra apparatens inre delar två gånger i året.
- **Det är förbjudet att använda vattendusch eller tryckvatt vid rengöring av apparaten.**
- Rengör inte golvet under och i närheten av apparaten med frätande ämnen.

3 SÄKERHETSANORDNINGAR

PRESSOSTAT

- Apparaten är utrustad med en pressostat som bryter värmen om vattennivån i bassängen sjunker under miniminivån (ca. 12 cm). Pressostaten återställs och värmen kopplas på igen då bassängen fylls på så att vattennivån överstiger minimimerket på bassängens bakre kant.

4 ÅTERVINNING AV FÖRPACKNING OCH APPARAT

4.1 FÖRPACKNING

Förpackningen består av miljövänliga material. De återvinningsbara plastmaterialen är:

- den genomskinliga skyddsplasten samt påsen för bruksanvisning och dysor (Polyeten - PE).
- band (Polypropen- PP).

4.2 APPARAT

Apparaten är till 90% tillverkad av återvinningsbart material (rostfritt stål, aluminium, koppar...).

Då apparaten nått slutet av sin ekonomiska livslängd och tas ur bruk, skall gällande direktiv och bestämmelser följas. Ämnen, som ovarsamt behandlade belastar miljön och återanvändbara material omhändertages bäst genom att använda branschens yrkesarbetskraft.

INSTALLATIONSANVISNINGAR

INSTALLATIONSFÖRESKRIFTER

Tillverkaren ansvarar inte för skador som uppstått på grund av att föreskrifter och anvisningar i denna manual inte följts.

- Läs noggrant anvisningarna i denna manual emedan de innehåller viktig information om apparatens rätta, effektiva och säkra installation, användning och underhåll.
- Installation av denna apparat skall utföras enligt tillverkarens anvisningar samt följande lokala direktiv och bestämmelser. Anslutning till gas-, el- och vattennätet samt byte till annan typ av gas får endast utföras av behörig yrkespersonal.

- Identifiering av apparaten: Apparats typ- och modellbeteckningar finns på typskylten samt tryckta på förpackningen
- Apparaten bör installeras på en plats med god ventilation.
- Täpp inte igen apparatens ventilationsöppningar och avlopp.
- Tumma inte på apparatens komponenter.

5 REFERENSER OCH FÖRORDNINGAR

Installation av denna apparat skall utföras i enlighet med gällande direktiv och bestämmelser.

Installera apparaten i enlighet med EN1717 samt nationella förordningar gällande avloppsvatten.

6 UPPACKNING

Packa upp förpackningen genast efter leverans och granska att alla delar är med och hela. Meddela leverantören om brister och fel genast.

- Tag bort emballaget.
- Några delar skyddas av självhäftande plast, som bör avlägsnas noggrant. Eventuellt lim, som blivit kvar på apparaten, bör avlägsnas noggrant med lämpligt medel, t.ex. aceton. Skurmedel bör inte användas.

7 PLACERING

- Apparats mått samt anslutningarnas placering visas på installationsbilderna i början av denna manual.
- Apparaten kan installeras enskilt eller tillsammans med andra enheter i samma serie.
- Apparaten får inte integreras så att service förhindras.
- Lämna ett utrymme på minst 10 cm mellan apparaten och väggytor. Detta utrymme kan vara mindre om väggen skyddats med oantändlig värmeisolering.
- Justera apparaten med hjälp av de justerbara fötterna så den står vågrätt.

7.1 FÖRANKRING I GOLVET

40 cm breda enheter bör enskilt installerade fästas i golvet med de i leveransen ingående fänsförsedda fötterna.

7.2 IHOPKOPPLING AV APPARATER

- Avlägsna frontpanelen (A).
- Avlägsna den fästskruv (B) som sitter längst fram på den sida av apparaten som skall kopplas ihop med den andra apparaten.
- Ställ apparaterna bredvid varandra och justera höjden så de är lika höga (C).
- Placera anslutningsblocket (D) (ingår i leveransen) i sätet på övresidans bakre del. Koppla ihop apparaterna med hjälp av anslutningsblocket (D) och M5 skruvarna som ingår i leveransen.
- Vänd den andra apparatens motstycke (E) 180°.
- Fäst apparaterna i varandra genom att skruva i M5x40 skruven i den bredvidstående apparatens motstycke (F).

8 AVLÄGSNANDE AV RÖKGAS

Utrusta apparaten med ett system för AVLÄGSNANDE av rökgas enligt apparatens "T typ". Apparats "Typ" indikeras på typskylten.

8.1 APPARAT AV TYP "A1"

- Placera apparat av typ "A1" under en ånghuv så att all rökgas som förorsakas av förbränning avlägsnas helt.

8.2 APPARAT AV TYP "B21"

- Placera apparat av typ "B21" under en ånghuv.

8.3 APPARAT AV TYP "B11"

- Urusta apparat av typ "B1 1" med en skorsten som finns tillgänglig hos apparats tillverkare. Följ installationsanvisningarna för skorstenen.
- Anslut skorstenen till ett rör vars diameter är 150/155 mm och som klarar av temperaturer på upp till 300°C.
- Led röret ut eller till en fungerande skorsten. Rörets maximi längd är 3 m.

9 ANSLUTNINGAR

Anslutningarnas dimensioner och placeringar framgår av installationsritningarna i början av denna manual.

9.1 GASANSLUTNING

Försäkra före anslutning att gasanslutningen på installationsplatsen överensstämmer med de värden som anges på apparats typskylt. Konvertera vid behov apparaten för att passa gasen på installationsplatsen, se "Byte av gastyp".

De bordsmonterade enheterna är försedda med en gasanslutning också på enhetens baksida. Om den används bör anslutningens plugg skruvas i anslutningen på framsidan.


- Matarröret för gas bör utrustas med en gasventil med vilken gasfödet lätt och snabbt kan stoppas.
- Matarrörets diameter får inte vara mindre än diametern på apparats gasanslutning.
- Granska röranslutningar och fogar efter anslutning till gasnätet för eventuella läckage.


9.2 ELANSLUTNING

Försäkra före anslutning till elnätet att elanslutningen på installationsplatsen överensstämmer med de värden som anges på apparats typskylt.

- Apparaten bör förses med en yttre huvudströmbrytare som bryter alla poler och som har ett kontaktgap på minst 3 mm. Huvudströmbrytaren bör installeras på en lätt åtkomlig plats i apparats närhet.
- Vi rekommenderar att anslutningen förses med felströmsskydd.
- Matarkabeln bör vara av gummi och minst enligt typ H 05 RN-F.
- Anslut kabeln till apparats kopplingsplint enligt kopplings-schemat som följde med apparaten.
- Fixera kabeln med en dragavlastare.
- Skydda kabeln på yttre sidan av apparaten med ett styvt plast- eller metallrör.

9.3 JORDNING OCH POTENTIALUTJÄMNING

Anslut alltid apparaten till ett jordat uttag. Anslut jordkabeln till kopplingsplinten märkt med .

Apparaten bör anslutas till en potential utjämnare. Anslut kabeln till kopplingsplinten märkt med .

9.4 VATTENANSLUTNING

Vattentrycket bör vara mellan 150 kPa och 300 kPa. Om vattentrycket överstiger 300 kPa bör anslutningen förses med en tryckreduceringsventil.

- Vattenanslutningen bör förses med en stoppventil med vilken vattentillförseln snabbt och fullständigt kan brytas. Vattenanslutningen bör även försetts med en sil.
- Täpp igen oanvända anslutningar.
- Granska för eventuella läckage i fogar och rörkopplingar efter anslutningen.

9.5 AVLOPPSANSLUTNING

Avloppsanslutningens komponenter bör hålla för temperaturer på upp till 100°C. Apparatens undersida får inte utsättas för ånga förorsakad av hett avloppsvatten. Golvbrunn med stank-lås bör installeras framför grytor och stekbord.

10 BYTE AV GASTYP

Av tabell T1 framgår landspecifika uppgifter om:

- vilken gastyp som kan användas i apparaten.
- inställningar och dysor för gastypen i fråga. Dysornas nummer som förekommer i tabellen finns även stansade på dysan. Konvertera apparaten för att passa för annan typ av gas enligt uppgifterna i tabell T1 och nedanstående:

- Byt ut huvudbrännarens dys (UM).
 - Ställ in avståndet A för primärluften.
 - Byt ut tändbrännarens dys (UP).
 - Ställ vid behov in tändbrännarens luftflöde.
 - Byt ut gasventilens dys för minimilåga (Um).
 - Fäst dekalen för den nya gastypen på apparaten.
- Dysor och dekaler ingår i leveransen.

10.1 BYTE AV HUVUDBRÄNNARENS DYS SAMT JUSTERING AV PRIMÄRLUFTEN.

- Avlägsna frontpanelen.
- Avlägsna dys UM och ersätt den enligt tabell T1.
- Dra åt dys UM.
- Lossa på skruv V och ställ in primärluften enligt tabell T1.
- Dra åt skruv V.
- Montera avlägsnade komponenter tillbaka i bakvänd ordning.

10.2 BYTE AV TÄNDBRÄNNARENS DYS

- Avlägsna frontpanelen.
- Avlägsna plugg R.
- Avlägsna dys UP och ersätt den enligt tabell T1.
- Dra åt plugg R.
- Montera avlägsnade komponenter tillbaka i bakvänd ordning.

11 IBRUKTAGNING

Se " UNDERHÅLL ".

BRUKSANVISNINGAR

ANVÄNDNINGSFÖRESKRIFTER

Tillverkaren ansvarar inte för skador som uppstått på grund av att föreskrifter och anvisningar i denna manual inte följs.

- Läs noggrant anvisningarna i denna manual emedan de innehåller viktig information om apparatens rätta, effektiva och säkra installation, användning och underhåll.
- Förvara dessa anvisningar väl för eventuella andra användares bruk.
- Installation av denna apparat skall utföras enligt tillverkarens anvisningar samt följande lokala direktiv och bestämmelser. Anslutning till gas-, el- och vattennätet samt byte till annan typ av gas får endast utföras av behörig yrkespersonal.
- Apparatens service skall utföras av tillverkaren bemyndigad servicepersonal med användande av originalreservdelar.
- Låt en bemyndigad servicefirma se över apparaten två gånger per år. Tillverkaren rekommenderar att sluta ett serviceavtal.
- Denna apparat är avsedd för professionellt bruk och får därmed användas enbart av utbildad personal.

- Apparaten är avsedd för tillredning av livsmedel enligt anvisningarna. Att använda apparaten för andra ändamål är förbjudet.
 - Låt inte apparaten gå på tomgång.
 - Apparaten bör alltid övervakas under användning.
 - **Stäng av apparaten och bryt ström- och gastillförseln om apparaten inte skall användas på en tid eller om den får fel eller funktionerar avvikande från det normala. Kalla vid behov på service.**
 - **Bryt alltid gas- och strömtillförseln till apparaten innan rengörings- eller underhållsåtgärder utförs.**
 - Rengör apparaten enligt anvisningarna i "RENGÖRINGSANVISNINGAR".
 - Förvara inte antändbart material i apparatens närhet.
- BRANDFARA.**
- Tapp inte igen apparatens ventilationsöppningar och avlopp.
 - Tumma inte på apparatens komponenter.

12 BRUKSANVISNINGAR FÖR GASPASTAKOKARE

ANVÄNDNINGSFÖRESKRIFTER

- Pastakokaren är avsedd för kokning av produkter i kokkorgar i kokande vatten.
- Tänd inte tändbrännaren / låt den inte brinna om bassängen är tom.
- Apparaten är utrustad med en pressostat som bryter värmen om vattennivån i bassängen sjunker under minimi-nivån (ca. 12 cm). Pressostaten återställs och värmen kopplas på igen då bassängen fylls på så att vattennivån överstiger minimi-markeringen på bassängens bakre kant.
- Vattenytan får inte under användning underskrida minimi-nivå eller överskrida maximi-nivå.
- Använd fint salt. Tillsätt salt först då vattnet kokar. Använd INTE grovt salt.
- Töm alltid bassängen och rengör den noggrant vid slutet av arbetsdagen.

PÅFYLLNING OCH TÖMNING AV BASSÄNGEN

Påfyllning

Vredet har följande lägen

- 0 Off (släckt)
- 1 Vattenpåfyllning - snabb påfyllning
- 2 Vattenpåfyllning avbruten - Uppvärmning aktiverad
- 3 Vattenpåfyllning - långsam påfyllning

- Vrid tömningsventilens spak motsols. V entilen är stängd då spaken är i upprätt läge.
- Vrid vredet till läget " 1 ". Använd läget " 3 " för att fylla på vatten under användning.
- Fyll på vatten tills vattenytan överskrider mini-markeringen på bassängens bakre kant.
- Avbryt påfyllningen genom att vrida vredet till läget " 0 " eller " 2 ".

Tömning

Vrid tömningsventilens spak medsols. V entilen är öppen då spaken är i vågrätt läge.

TÄNDNING OCH SLÄCKNING AV BRÄNNAREN

Gasventilens vred har följande lägen :

- Off (släckt)
- ★ Tändlåga
- 🔥 Maximi låga

Tändning av tändbrännaren

Tryck in vredet och vrid det till läget "★".

- Tryck in vredet så långt det går och tryck på tändknappen.
- Håll vredet intryckt i ca 20 sekunder . Upprepa ovanstående om tändlågan slocknar.
- Tändlågan syns om luckan öppnas.
- Tändlågan kan även tändas med en låga.

Tändning av huvudbrännaren

Vrid gasventilens vred från läget "★" till läget "🔥".

Släckning

Släck huvudbrännaren genom att ställa vredet i läget "★".

Släck tändlågan genom att ställa vredet i läget "●".

PÅ- OCH FRÅNKOPPLING

Effektregulatorns vred har följande lägen :

- Off (släckt)
- 1 Lägsta effekt - Värmehållning
- 2..4 Mellan effekter - Kokning
- 5 Högsta effekt

Påkoppling

Ställ effektregulatorns vred i ett läge mellan "1" och "5".

- Den gula signallampan tänds.

Frånkoppling

Ställ effektregulatorns vred i läget "●".

- Den gula signallampan slocknar.

Kokning

- Fyll bassängen.
- Ställ vredet i läget "2".
- Tänd brännarna.
- Ställ in effektregulatorns vred enligt behov.

Då vredet sår i läget 1 - 4 fungerar uppvärmningen periodvis och kopplas från och till med jämna mellanrum. Kokningens intensitet varierar. Detta påverkar dock inte tillredningen. Den gula signallampan slocknar då uppvärmningen kopplas bort.

Apparatens avstängning

- Koppla bort uppvärmningen.
- Släck brännarna.
- Töm bassängen.
- Vrid styrvredet till läget "0".

13 BRUKSANVISNINGAR FÖR ELPASTAKOKARE

👉 ANVÄNDNINGSFÖRESKRIFTER

- Pastakokaren är avsedd för kokning av produkter i kokkorgar i kokande vatten.
- Apparaten är utrustad med en pressostat som bryter värmen om vattennivån i bassängen sjunker under minimi-nivån (ca. 12 cm). Pressostaten återställs och värmen kopplas på igen då bassängen fylls på så att vattennivån överstiger minimi-markeringen på bassängens bakre kant.
- Vattenytan får inte under användning underskrida minimi-nivå eller överskrida maximi-nivå.
- Använd f nt salt. Tillsätt salt först då vattnet kokar . Använd INTE grovt salt.
- Töm alltid bassängen och rengör den noggrant vid slutet av arbetsdagen.

PÅFYLLNING OCH TÖMNING AV BASSÄNGEN

Påfyllning

Vredet har följande lägen

- 0 Off (släckt)
- 1 Vattenpåfyllning - snabb påfyllning
- 2 Vattenpåfyllning avbruten - Uppvärmning aktiverad
- 3 Vattenpåfyllning - långsam påfyllning
- Vrid tömningsventilens spak motsols. V entilen är stängd då spaken är i upprätt läge.
- Vrid vredet till läget " 1".Använd läget "3" för att fylla på vatten under användning.
- Fyll på vatten tills vattenytan överskrider mini-markeringen på bassängens bakre kant.
- Avbryt påfyllningen genom att vrida vredet till läget "0" eller "2".

Tömning

Vrid tömningsventilens spak medsols. V entilen är öppen då spaken är i vägrätt läge.

PÅ- OCH FRÅNKOPPLING

Effektregulatorns vred har följande lägen :

- Off (släckt)
- 1 Lägsta effekt - Värmehållning
- 2..4 Mellan effekter - Kokning
- 5 Högsta effekt

Påkoppling

Ställ effektregulatorns vred i ett läge mellan "1" och "5".

- Den gula signallampan tänds.

Frånkoppling

Ställ effektregulatorns vred i läget "●".

- Den gula signallampan slocknar.

Kokning

- Fyll bassängen.
- Ställ vredet i läget "2".
- Ställ in effekregulatorns vred enligt behov.

Då vredet står i läget 1 - 4 fungerar uppvärmningen periodvis och kopplas från och till med jämna mellanrum. Kokningens intensitet varierar. Detta påverkar dock inte tillredningen. Den gula signallampen slockar då uppvärmningen kopplas bort.

Apparatens avstängning

- Koppla bort uppvärmningen.
- Töm bassängen.
- Ställ styrvredet i läget "0".

14 TILLFÄLLIG URBRUKTAGNING

Utför följande åtgärder om apparaten inte skall användas på en tid:

- Stäng samtliga huvudbrytare och ventiler
- Rengör och torka noggrant av apparaten.
- Bred ett tunt skikt skyddande olja på de rostfria ytorna.

Återbruktagning:

- Granska apparaten noggrant.
- Låt elapparater stå på med minsta värme i minst 60 minuter.

RENGÖRINGSANVISNINGAR

RENGÖRINGSFÖRESKRIFTER

Tillverkaren ansvarar inte för skador som uppstått på grund av att föreskrifter och anvisningar i denna manual inte följts.

- **Bryt alltid strömtilförseln till apparaten innan rengöringsåtgärder utförs.**
- Rengör ytor av rostfritt stål, kokgrytor, bassänger och stekbord samt kokplattor och stegaller dagligen.
- Låt en bemyndigad servicefirma rengöra apparatens inre delar två gånger i året.
- **Det är förbjudet att använda vattendusj eller tryckvätt vid rengöring av apparaten.**
- Rengör inte golvet under och i närheten av apparaten med frätande ämnen

YTOR AV ROSTFRITT STÅL

- Rengör apparaten med en fuktig duk och använd vatten och tvättmedel, som inte är surt eller innehåller skurpartiklar. Rengör i riktning med stålytans satinmönster. Skölj med rent vatten och torka noggrant med en duk.
- Använd inte stålull eller verktyg av metall.
- Använd inte klorbaserade ämnen.
- Använd inga vassa föremål som kan skada ytan.

RENGÖRING AV BASSÄNGEN

- Rengör bassängen genom att hetta upp vattnet till kokpunkten. Applicera vid behov fettlösande rengöringsmedel.
- Avlägsna eventuell kalkbildning med avkalkningsmedel.

UNDERHÅLLSANVISNINGAR

UNDERHÅLLSFÖRESKRIFTER

Tillverkaren ansvarar inte för skador som uppstått på grund av att föreskrifter och anvisningar i denna manual inte följts.

- Läs noggrant anvisningarna i denna manual emedan de innehåller viktig information om apparatens rätta, effektiva och säkra installation, användning och underhåll.
- Installation av denna apparat skall utföras enligt tillverkarens anvisningar samt följande lokala direktiv och bestämmelser. Anslutning till gas-, el- och vattennätet samt byte till annan typ av gas får endast utföras av behörig yrkespersonal.
- Identifiering av apparaten: Apparatens typ- och modellbeteckningar finns på typskylten samt tryckta på förpackningen.
- Apparaten bör installeras på en plats med god ventilation.
- Täpp inte igen apparatens ventilationsöppningar och avlopp.
- Tumma inte på apparatens komponenter.

15 BYTE AV GASTYP

Se "Installationsanvisningar".

16 IBRUKTAGNING

Granska apparatens funktion efter installation och eventuellt byte av gastyp. Om apparaten inte fungerar, se "FELSÖKNING".

16.1 GASENHETER:

Starta apparaten enligt "INSTALLATIONSANVISNINGAR" och granska följande:

- gastryck (se följande stycke).
- att lågorna tänds samt att systemet för AVLÄGSNANDE av rökgaser fungerar.

16.1.1 KONTROLLERING AV GASTRYCK

- Använd en tryckmätare med en upplösning på minst 0.1 mbar.
- Avlägsna frontpanelen.
- Avlägsna skruven från kontrollanslutningen (PP) och anslut tryckmätaren.
- Kontrollera gastrycket medan apparaten är i bruk.

VIKTIGT ! Avbryt åtgärden omedelbart och kontakta gasleverantören om gasens anslutningstryck inte ligger inom de värden (Min. - Max) som anges i tabell T2.

- Avlägsna tryckmätaren och skruva i och dra åt kontrollanslutningens skruv.

16.2 ELENHETER

Starta apparaten enligt "INSTALLATIONSANVISNINGAR" och granska följande:

- fasernas spänningvärden.
- värme-elementens funktion.

17 FELSÖKNING

17.1 GASPASTAKOKARE

Tändlågan tänds inte

Möjliga orsaker:

- För lågt gastryck.
- Tilltäppt gasrör eller dys.
- Felaktig gasventil.
- Tändaren felaktig eller dåligt ansluten.
- Tändaren eller tändarens kabel felaktig.

Tändlågan slocknar under användning

Möjliga orsaker:

- För lågt gastryck
- Felaktig gasventil.
- Felaktigt termoelement eller otillräcklig uppvärmning.
- Termoelementet fel anslutet till gasventilen.
- Gasventilens vred hölls inte tryckt tillräckligt länge.

Huvudbrännaren tänds inte (trots att tändlågan brinner)

Möjliga orsaker:

- För lågt gastryck.
- Tilltäppt gasrör eller dys.
- Felaktig gasventil.
- Felaktig brännare (hålen igentäppta).
- Felaktig pressostat.
- Felaktig effektregulator.

Temperaturen kan inte justeras

Möjliga orsaker:

- Felaktig effektregulator.

17.2 ELPASTAKOKARE**Apparaten blir inte varm.**

Möjliga orsaker:

- Felaktigt värme-element.
- Felaktig pressostat.
- Felaktig effektregulator.

Temperaturen kan ej justeras

Möjliga orsaker:

- Felaktig termostat.



Den överkorsade soptunnan på hjul betyder att inom EU måste produkten vid slutet av dess livslängd föras till en separat sopuppsamling. Detta gäller inte bara denna enhet utan även alla tillbehör som är märkta med denna symbol. Kasta inte dessa produkter med det vanliga hushållsavfallet.

metos

ELECTRIC-/GAS PASTA COOKERS

700 - 900 Series

Type: 7210CPE, 7419CPE, 7210CPG, 7419CPG

4228080, 4228082, 4228084, 4228086

Installation and Operation Manual



TABLE OF CONTENTS

GENERAL INFORMATION.....	33
1 APPLIANCE SPECIFICATIONS.....	33
2 GENERAL PRESCRIPTIONS	33
REMINDERS FOR THE INSTALLER	33
REMINDERS FOR THE USER	33
REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN	33
REMINDERS FOR CLEANING	33
3 SAFETY AND CONTROL DEVICES	33
4 DISPOSAL OF PACKING AND THE APPLIANCE	33
INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION	33
REMINDERS FOR THE INSTALLER	33
5 REFERENCE STANDARDS AND LAWS	34
6 UNPACKING.....	34
7 POSITIONING	34
8 FUMES EXHAUST SYSTEM	34
9 CONNECTIONS	34
10 CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS.....	35
11 COMMISSIONING.....	35
INSTRUCTIONS FOR USE.....	35
REMINDERS FOR THE USER	35
12 USING THE GAS PASTA COOKER.....	35
13 USING THE ELECTRIC PASTA COOKER.....	36
14 PROLONGED DISUSE	37
INSTRUCTIONS FOR CLEANING	37
REMINDERS FOR CLEANING	37
INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE	37
REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN	37
15 CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS.....	37
16 COMMISSIONING.....	37
17 TROUBLESHOOTING.....	37
17.1 GAS PASTA COOKER.....	37
17.2 ELECTRIC PASTA COOKER	38

GENERAL INFORMATION

This chapter contains general information which all users of the manual must be familiar with. Specific information for individual users of the manual is provided in subsequent chapters (“INSTRUCTIONS FOR”)

1 APPLIANCE SPECIFICATIONS

- The appliance dataplate is located inside the control panel.
- The appliance model and serial number are also detailed on decals under the brand logo and on the packing.

2 GENERAL PRESCRIPTIONS

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

REMINDERS FOR THE INSTALLER

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packing and on the appliance dataplate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.

REMINDERS FOR THE USER

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Keep this manual in a safe place known to all users so that it can be consulted throughout the working life of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.
- For after-sales service, contact technical assistance centres authorized by the manufacturer and demand the use of original spare parts.
- Have the appliance serviced at least twice a year. The manufacturer recommends taking out a service contract.
- The appliance is designed for professional use and must be operated by trained personnel.
- The appliance is to be used for cooking food as specified in the prescriptions for use. Any other use is considered to be improper.
- Do not allow the appliance to operate empty for prolonged periods. Only pre-heat the oven just before use.
- Do not leave the appliance unattended while in operation.
- In the event of an appliance fault or malfunction, shut the gas shut-off valve and/or switch the appliance off at the main switch installed upstream.
- Clean the appliance following the instructions given in Chapter “INSTRUCTIONS FOR CLEANING”.
- Do not store flammable materials in close proximity to the appliance. FIRE HAZARD.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.

REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.

- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packing and on the appliance dataplate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.

REMINDERS FOR CLEANING

- Clean the satin finish stainless steel exterior surfaces, the cooking wells and the surface of the hotplates every day.
- At least twice a year, have an authorized technician clean the internal parts of the appliance.
- Do not use direct or high pressure water jets to clean the appliance.
- Do not use corrosive products to clean the floor beneath the appliance.

3 SAFETY AND CONTROL DEVICES

PRESSURE SWITCH

- The appliance is fitted with a pressure switch which stops activation of heating in the event the water in the well falls below the safety level (approx. 12 cm). To restore heating in the event the pressure switch is tripped, top up the water level to the minimum mark visible on the rear wall of the well.

4 DISPOSAL OF PACKING AND THE APPLIANCE

4.1 PACKING

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

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

4.2 APPLIANCE

The appliance is manufactured 90% from recyclable metals (stainless steel, aluminium sheet, copper....).

The appliance must be scrapped in compliance with current regulations governing such disposal.

- It must be disposed of properly.
- Make the appliance unusable before scrapping.

INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

REMINDERS FOR THE INSTALLER

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packing and on the appliance dataplate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.

5 REFERENCE STANDARDS AND LAWS

Install the appliance in compliance with current standards.

Install the appliance in compliance with the prescriptions of EN1717 and the water pollution regulations in force in your country.

6 UNPACKING

Check the state of the packing and in the event of damage, ask the delivery person to inspect the goods.

- Remove the packing
- Remove the protective film from the outer panels. Use a suitable solvent to remove any residual adhesive from the panels.

7 POSITIONING

- The overall dimensions of the appliance and the position of connections are given on the installation diagram at the start of this manual.
- The appliance can be installed singly or in combination with other appliances in the same product range.
- The appliance is not suitable for integrated installation.
- Position the appliance at least 10 cm from adjacent walls. This distance can be reduced in the presence of non-combustible walls or heat-insulated walls.
- Level the appliance by means of the height-adjustable feet

7.1 APPLIANCE ASSEMBLY WITH BASE, BRIDGE, AND CANTILEVER SOLUTIONS

Follow the instructions provided with the type of support utilized.

7.2 FIXING THE APPLIANCE TO THE FLOOR

Appliances of 40cms in width installed alone must be fixed to the floor. Use the flanged feet provided.

7.3 JOINING APPLIANCES TOGETHER IN LINE

- Remove the control panels (A).
- Remove the fixing screw nearest the panel from each of the sides to be joined (B).
- Place the appliances side by side and adjust the tops to the same height (C).
- Insert the connector plate (supplied) in the seat provided on the side of the top. Join the appliances by screwing down the connector plate (D) using the flat-headed M5 screws (supplied).
- Turn one of the two internal tabs of the appliances to be joined by 180° (E).
- Join the appliances by screwing the M5x40 screw on the opposite insert (F).

8 FUMES EXHAUST SYSTEM

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

8.1 APPLIANCE TYPE "A1"

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

8.2 APPLIANCE TYPE "B21"

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

8.3 APPLIANCE TYPE "B11"

- Fit the "B11" type appliance with a suitable flue, available from the appliance manufacturer. Follow the assembly instructions provided with the flue.
- Connect the flue to a 150/155 mm diameter hose, heat resistant to 300°C.
- Vent to the outside or into an efficient flue. The hose length must not exceed 3 metres.

9 CONNECTIONS

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

9.1 CONNECTION TO THE GAS SUPPLY

Check that the appliance is designed to operate with the type of gas supply present on site. Check the information given on the decals on the packing and appliance. Convert the appliance to the local gas type, if necessary. Follow the instructions at the next paragraph "Conversion to a different type of gas".

On top appliances a rear connection is also available. Remove the plug present and screw it tightly onto the front connector.


- A rapid-action gas shut-off valve must be fitted upstream of the appliance in an easily accessible position.
- Do not use connection pipes having a diameter smaller than that of the appliance's gas connector.
- Once the appliance has been installed, check for gas leaks at the connection points.


9.2 ELECTRICAL CONNECTIONS

Check that the appliance is designed to operate at the voltage and frequency of the power supply present on site. Check the details given on the appliance dataplate.

- At an easily accessible point upstream of the appliance, fit an all-pole disconnect switch of suitable capacity with a contact breaking distance of at least 3 mm, and a highly sensitive differential protection device. The maximum permitted leakage current is 1 mA/kW.
- A flexible rubber cable with insulation specifications not lower than type H05 RN-F must be used for connection.
- Connect the power supply cable to the terminal board as shown in the wiring diagram supplied with the appliance.
- Secure the power supply cable with the cable clamp.
- Protect the power supply cable on the outside of the appliance with a rigid plastic or metal pipe.

9.3 PROTECTIVE EARTH AND EARTH BONDING CONNECTIONS

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

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

9.4 CONNECTION TO THE WATER SUPPLY

The appliance must be connected to a potable water supply. The water inlet pressure must be between 150 kPa and 300 kPa. Use a pressure reducer if the inlet pressure is above the maximum permitted level.

- Install a mechanical filter and a shut-off valve upstream of the appliance in an easily accessible point.
- Make sure the water circuit is free of ferrous particles before connecting the filter and the appliance.
- Seal any unused connectors with a plug.
- Once the appliance has been installed, check for gas leaks at the connection points.

9.5 CONNECTION TO THE WATER DRAIN

The water drainage system must be made using materials resistant to temperatures of 100 °C. The bottom of the appliance must not be subjected to steam produced by drainage of hot water. Install a siphoned floor drain with grating below the water drain cock of Boiling pans and in front of Bratt pans.

10 CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS

Table T1 specifies, for each country :

- which gas can be used for the appliance.
- the nozzles and settings for each gas that can be used. For nozzles, the number indicated in table T1 is also stamped on the body of nozzles.

To convert the appliance to the local gas type, follow the instructions given in T1 and carry out the steps below :

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

The nozzles and adhesive tabs are supplied with the appliance.

10.1 REPLACING THE MAIN BURNER NOZZLE AND ADJUSTING THE PRIMARY AIR FLOW.

- Remove the front panel.
- Remove nozzle UM and replace it with the one indicated in table T1.
- Retighten nozzle UM.
- Slacken screw V and position the air regulator at distance A as indicated in table T1.
- Retighten screw V fully.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

10.2 REPLACING THE PILOT BURNER NOZZLE

- Remove the front panel.
- Undo connector R.
- Remove nozzle UP and replace it with the one indicated in table T1.
- Retighten connector R. Re-assemble all parts.
- For assembly, proceed in reverse order.

11 COMMISSIONING

See Chapter " INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE ".

INSTRUCTIONS FOR USE

REMINDERS FOR THE USER

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.

- Keep this manual in a safe place known to all users so that it can be consulted throughout the working life of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.
- For after-sales service, contact technical assistance centres authorized by the manufacturer and demand the use of original spare parts.
- Have the appliance serviced at least twice a year. The manufacturer recommends taking out a service contract.
- The appliance is designed for professional use and must be operated by trained personnel.
- The appliance is to be used for cooking food as specified in the prescriptions for use. Any other use is considered to be improper.
- Do not allow the appliance to operate empty for prolonged periods. Only pre-heat the oven just before use.
- Do not leave the appliance unattended while in operation.
- In the event of an appliance fault or malfunction, shut the gas shut-off valve and/or switch the appliance off at the main switch installed upstream.
- Clean the appliance following the instructions given in Chapter " INSTRUCTIONS FOR CLEANING ".
- Do not store flammable materials in close proximity to the appliance. FIRE HAZARD.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.

12 USING THE GAS PASTA COOKER

REMINDERS FOR USE

- The appliance is designed for boiling pasta, rice, vegetables and similar foodstuffs in water.
- Do not light the pilot burner or leave it on when there is no water in the well.
- The appliance is fitted with a pressure switch which stops activation of heating in the event the water in the well falls below the safety level (approx. 12 cm). To restore heating in the event the pressure switch is tripped, top up the water level to the minimum mark visible on the rear wall of the well.
- While the pasta cooker is on, the water level must be maintained level with or above the minimum level indicated on the rear wall of the well.
- Use very fine grained salt, adding it to the well when the water is boiling. Do not use coarse-grained rock salt in the well.
- At the end of each day, clean the well thoroughly in order to prevent the formation of corrosive deposits.

FILLING AND EMPTYING THE WELL

Filling

The control knob has the following positions:

0 Off

1 Water filling - rapid filling

2 Halt water filling - Activate heating

3 Water filling - slow filling

- Turn handle " H " of the drain valve anti-clockwise. The drain is completely closed only when the handle is in the horizontal position.
- Turn the knob to position " 1 ". Use position " 3 " to top up water used during cooking. Water fills from tap located under the draining board.

- Fill the well until the water is level with or above the minimum level (bottom mark) indicated on the rear wall of the well.
- To halt filling, turn the knob to position “0” or “2”.

Emptying

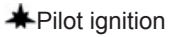
Turn the handle “ H “ of the drain valve clockwise. The drain is completely open when the handle is in the vertical position.

BURNER IGNITION AND EXTINCTION

The gas valve control knob has the following positions :



Off



Pilot ignition



Maximum flame

Pilot ignition

Press and turn the knob to position “ ★ ”.

- Press the knob fully down to activate the electronic ignition and light the pilot burner.
- Hold the knob down for about 20 seconds before releasing it. If the pilot flame goes out, repeat the operation.
- The pilot flame can be seen through the peep hole on the control panel.

Main burner ignition

Press and turn the knob from position “ ★ ” to position “ 🔥 ”.

Switching off

To switch the main burner off, press and turn the knob to position “ ★ ”.

To switch off the pilot flame, press and turn the knob to position “ ● ”.

SWITCHING ON AND OFF

The energy regulator control knob has the following positions :



Off

- 1 Minimum power - Holding
- 2..4 Intermediate power - Cooking
- 5 Maximum power

Switching on

Turn the energy regulator knob to any position between “1” and “5”.

- The yellow indicator light switches on.

Switching off

Turn the energy regulator knob to position “ ● ”.

- The yellow indicator light switches off.

COOKING

- Fill the well.
- Turn the knob to position “2”.
- Light the burners.
- Adjust the heating according to your cooking requirements. When the chosen cooking position is other than “5”, heating is intermittent. It switches on and off automatically. The boiling

intensity of the water may vary visibly, but this has no effect on cooking. When the heating switches off, the yellow indicator light switches off too.

AT THE END OF SERVICE

- Switch the heating off.
- Switch the burners off.
- Empty the well completely.
- Turn the knob to position “0”.

13 USING THE ELECTRIC PASTA COOKER

REMINDERS FOR USE

- The appliance is designed for boiling pasta, rice, vegetables and similar foodstuffs in water.
- The appliance is fitted with a pressure switch which stops activation of heating in the event the water in the well falls below the safety level (approx. 12 cm). To restore heating in the event the pressure switch is tripped, top up the water level to the minimum mark visible on the rear wall of the well.
- While the pasta cooker is on, the water level must be maintained level with or above the minimum level indicated on the rear wall of the well.
- Use very fine grained salt, adding it to the well when the water is boiling. Do not use coarse-grained rock salt in the well.
- At the end of each day, clean the well thoroughly in order to prevent the formation of corrosive deposits.

FILLING AND EMPTYING THE WELL

Filling

The control knob has the following positions:

0 Off

1 Water filling - rapid filling

2 Halt water filling - Activate heating

3 Water filling - slow filling

- Turn handle “ H “ of the drain valve anti-clockwise. The drain is completely closed only when the handle is in the horizontal position.
- Turn the knob to position “ 1 “. Use position “3” to top up water used during cooking. Water fills from tap “ E “ located under the draining board.
- Fill the well until the water is level with or above the minimum level (bottom mark) indicated on the rear wall of the well.
- To halt filling, turn the knob to position “0” or “2”.

Emptying

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

SWITCHING ON AND OFF

The energy regulator control knob has the following positions :



Off

1 Minimum power - Holding

2..4 Intermediate power - Cooking

5 Maximum power

Switching on

Turn the energy regulator knob to any position between “1” and “5”.

- The yellow indicator light switches on.

Switching off

Turn the energy regulator knob to position “●”.

- The yellow indicator light switches off.

COOKING

- Fill the well.
- Turn the knob to position “2”.
- Adjust the heating according to your cooking requirements. When the chosen cooking position is other than “5”, heating is intermittent. It switches on and off automatically. The boiling intensity of the water may vary visibly, but this has no effect on cooking. When the heating switches off, the yellow indicator light switches off too.

AT THE END OF SERVICE

- Switch the heating off.
- Empty the well completely.
- Turn the knob to position “0”.

14 PROLONGED DISUSE

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

- Clean the appliance thoroughly.
- Rub stainless steel surfaces with a cloth soaked in vaseline oil to create a protective film.
- Leave pot lids open.
- Shut off taps and main switches upstream of appliances.

Following prolonged disuse, proceed as follows:

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

INSTRUCTIONS FOR CLEANING

REMINDERS FOR CLEANING

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

- Disconnect the appliance electric supply, if present, before carrying out any operation.
- Clean the satin finish stainless steel exterior surfaces, the cooking wells and the surface of the hotplates every day.
- At least twice a year, have an authorized technician clean the internal parts of the appliance.
- Do not use direct or high pressure water jets to clean the appliance.
- Do not use corrosive products to clean the floor beneath the appliance.

SATIN FINISH STAINLESS STEEL SURFACES

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

COOKING WELLS

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

INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE

REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packing and on the appliance dataplate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.

15 CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS

See Chapter “Instructions for installation”.

16 COMMISSIONING

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

16.1 GAS APPLIANCES

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

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

16.1.1 CHECKING THE GAS SUPPLY PRESSURE

- To measure the gas supply pressure use a manometer with a minimum definition of 0.1 mbar.
 - Remove the control panel.
 - Remove the screw from on pressure test point PP and connect the manometer to the test point.
 - Make the measurement with the appliance in operation.
- IMPORTANT** !If the gas supply pressure is not within the limits (Min. - Max) indicated in Table T2 , cease operation of the appliance and contact the gas utility company.

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

16.2 ELECTRICAL APPLIANCES

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

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

17 TROUBLESHOOTING

17.1 GAS PASTA COOKER

The pilot burner does not light

Possible causes:

- Insufficient gas supply pressure.
- Blocked tubing or nozzle.

- Defective gas tap or valve.
- Igniter defective or not properly connected.
- Igniter or igniter wire defective.

Pilot burner goes out during use

Possible causes:

- Insufficient gas supply pressure.
- Defective gas tap or valve.
- Defective thermocouple or insufficient heating.
- Thermocouple incorrectly connected to gas tap or valve.
- Knob of gas tap or valve not pressed.

The main burner does not light (even though pilot is lit)

Possible causes:

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

Heating cannot be adjusted

Possible causes:

- Defective energy regulator.

17.2 ELECTRIC PASTA COOKER**The appliance does not heat.**

- Defective heating element.
- Defective energy regulator.
- Defective pressure switch.

Heating cannot be adjusted

- Defective energy regulator.



The crossed-out wheeled bin means that within the European Union the product must be taken to separate collection at the product end-of life. This applies to your device but also to any enhancements marked with this symbol. Do not dispose of these products as unsorted municipal waste.

**DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' / DECLARATION OF CONFORMITY
KONFORMITÄTSEKLRÄRUNG / DECLARATION CE DE CONFORMITE
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD**



Costruttore / Manufacturer / Hersteller / Producteur / Fabricante

ALI S.P.A. – divisione cottura OLIS

Via Del Boscon, 424
32100 - BELLUNO

Macchinario / Machine / Bezeichnung der Maschine /
Machine / Máquina

**CUOCIPASTA ELETTRICI / ELETTRIC PASTA-COOKER /
ELKTRO- NUDELKOCHER / CUISEURS A PATE ELECTRIQUES /
CUECE-PASTAS ELECTRICOS**

Direttive e norme di riferimento applicate per questo macchinario posizione n°
Regulations and rules of reference given to this machinery position no.
Angewendete bezugnehmende Vorschriften und Normen für dieses Gerät Position n°
Diréctives et normes de référence appliquées pour cet appareil position no.
Directivas y normas de referencia aplicadas para esta maquina posición n°

1 – 2

Modello / Model / Modell / Modèle / Modelo
Articolo / Article / Artikel / Article / Artículo

72/10CPE – 73/10CPE – 74/10CPE

Inizio produzione / production start / debut production /
producto a partir de / Produktions-Beginn

10

1	DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITA' ALLA DIRETTIVA "BASSA TENSIONE" / EC DECLARATION OF CONFORMITY TO " LOW VOLTAGE DIRECTIVE" CE-KONFORMITÄTSEKLRÄRUNG BEI DER VORSCHRIFT "NIEDERE SPANNUNG" / DECLARATION CE DE CONFORMITE A LA DIRECTIVE "BASSE TENSION" CERTIFICACION CE EN CONFORMIDAD CON LA DIRECTIVA "BAJA TENSION"	2006/95/CE
2	DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' ALLA DIRETTIVA "COMPATIBILITA' ELETTROMAGNETICA" / EC DECLARATION OF CONFORMITY TO "ELECTROMAGNETIC COMPATIBILITY DIRECTIVE" / CE-KONFORMITÄTSEKLRÄRUNG BEI DER VORSCHRIFT "ELEKTROMAGNETISCHE KOMPATIBILITÄT" / DECLARATION DE CONFORMITE A LA DIRECTIVE "COMPATIBILITE ELECTROMAGNETIQUE" / CERTIFICACION CE EN CONFORMIDAD CON LA DIRECTIVA "COMPATIBILIDAD ELECTROMAGNETICA"	2004/108/CE
3	DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITA' ALLA DIRETTIVA "APPARECCHI A GAS" / EC DECLARATION OF CONFORMITY TO DIRECTIVE "APPLIANCES BURNING GAUSEUS FUELS" / CE-KONFORMITÄTSEKLRÄRUNG BEI DER VORSCHRIFT "GASGERÄTE" / DECLARATION CE DE CONFORMITE A LA DIRECTIVE "APPAREILS GAZ" / CERTIFICACION CE EN CONFORMIDAD CON LA DIRECTIVA "MAQUINAS A GAS"	2009/142/CE

- Si dichiara che l'apparecchiatura di nostra produzione, specificata sopra, è progettata e costruita in conformità ai requisiti essenziali di sicurezza dettati dalla Direttiva Europea sulla Sicurezza. Vi rammentiamo che la presente dichiarazione perde validità in caso di modifiche dell'apparecchiatura eseguite senza il nostro consenso.
- It is hereby declared that the mentioned machine manufactured by us is designed and manufactured in compliance with the essential safety requirements as provided under the European Directive on Safety. May we remind you that the present declaration shall be null and void should any modifications be carried out on the machine without our approval.
- Hiermit erklären wir, daß die bezeichnete Maschine bei uns hergestellt aufgrund ihren Konzipierung und Bauart sowie in der von uns in Verkehr Ausführung den einschlagigen grundlegenden Sicherheitsanforderungen der EG-Maschinenrichtlinie entspricht. Bei einer mit uns nicht abgestimmten Änderung der Maschine verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.
- Nous déclarons que la machine de notre production spécifiée a été conçue et construite de façon à répondre aux conditions essentielles requises en matière de sécurité dictées par la Directive Européenne sur la Sécurité. Nous vous rappelons que la présente déclaration perdra sa validité en cas de modifications apportées à la machine sans notre autorisation.
- El fabricante declara que la máquina de su producción especificada fue proyectada y fabricada de conformidad con los requisitos esenciales de seguridad prescritos en la Directiva europea sobre las seguridad. Se deja constancia de que la presente declaración perderá su validez en caso de que se realicen modificaciones en los productos sin previa autorización del fabricante.

1	è progettata e costruita in conformità alla / us is designed and manufactured in compliance with / hergestellt aufgrund ihren Konzipierung und Bauart / a été conçue et construite de façon à répondre aux / proyectada y fabricada de conformidad con NORMA ARMONIZZATA / HARMONIZED STANDARD / ZUSAMMENPASSENDE VORSCHRIFTEN / NORME HARMONISÉE / NORMA ARMONIZADA CEI EN 60335-1 / CEI EN 60335-2-47
2	è progettata e costruita in conformità alla / us is designed and manufactured in compliance with / hergestellt aufgrund ihren Konzipierung und Bauart / a été conçue et construite de façon à répondre aux / proyectada y fabricada de conformidad con NORMA ARMONIZZATA / HARMONIZED STANDARD / ZUSAMMENPASSENDE VORSCHRIFTEN / NORME HARMONISÉE / NORMA ARMONIZADA CEI EN 55014 -1/A2 / CEI EN 61000-3-2 / CEI EN 61000-3-3 / CEI EN 61000-3-3 / A1
3	è conforme al tipo descritto nel certificato CE e soddisfa i requisiti essenziali applicabili enunciati nella presente direttiva is in conformity with the type as described in the EC and satisfy the essential requirement of this Directive wich apply to it entspricht dem beschriebenen Typ bei der CE-Erklärung und stellt die wesentlichen anwendbaren Vorschriften der vorliegenden Richtlinien zufrieden est conforme au type décrit dans le certificat CE et satisfait les conditions essentielles appliquées énoncées dans la présente directive es conforme al tipo descrito en la certificación CE y satisface las condiciones esenciales aplicables enunciadas en la presente directiva

*Il fascicolo tecnico è custodito presso il costruttore / The technical file is kept by the manufacturer / Die technischen Unterlagen wird vom Hersteller aufbewahrt /
Le dossier technique est conservée par le fabricant / El expediente técnico se mantiene por el fabricante*

Identificazione del firmatario / Identification of signer / Angaben zum Unterzeichner / Identification du signataire / Identificación del firmante

Belluno, 22/03/11

Direttore Generale / Managing Director / Geschäftsführer /
Directeur Général / Jefe

Adriano Fabris

EG-Baumusterprüfbescheinigung
EC type examination certificate

CE-0085BT0057

Produkt-Identnummer
product identification no.

Anwendungsbereich <i>field of application</i>	EG-Gasgeräte richtlinie (2009/142/EG) <i>EC Gas Appliances Directive (2009/142/EC)</i>
Vertreiber <i>distributor</i>	Cottura e Refrigerazione ALI S.p.A. Via Cav. di Vittorio Veneto, 14/25, I-32036 Sedico (BL)
Produktart <i>product category</i>	Catering appliances: Noodle cooker (2118)
Produktbezeichnung <i>product description</i>	Noodle cooker
Modell <i>model</i>	(M)9../10 CPG; (M)7../10 CPG
Bestimmungsländer <i>countries of destination</i>	AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR
Prüfberichte <i>test reports</i>	supplement test: 148906E4/16458 from 27.04.2010 (GWI) supplement test: 151686E2/16464 from 27.04.2010 (GWI)
Prüfgrundlagen <i>basis of type examination</i>	EU/2009/142/EG (30.11.2009) DIN EN 203-1 (01.10.2005) DIN EN 203-2/11 (01.09.2006)
Aktenzeichen <i>file number</i>	10-0004-GER



17.05.2010 File C-1/2

 Datum, Bearbeiter, Blatt, Leiter der Zertifizierungsstelle
 date, issued by, sheet, head of certification body

DVGW CERT GmbH - von der Deutschen Bundesregierung benannte und von der Europäischen Kommission offiziell registrierte Stelle für die Konformitätsbewertung von Gasgeräten

DVGW CERT GmbH - notified by the government of the Federal Republic of Germany and officially registered by the European Commission for conformity assessment of gas appliances



ZLS-ZE-527/07

DVGW CERT GmbH
Josef-Wirmer-Straße 1-3
53123 Bonn

Telefon: +49 228 91 88-888
Telefax: +49 228 91 88-993
eMail: info@dvgw-cert.com

Elektrische Daten: 230 V AC, 50 Hz
electrical data

Gerätekategorien <i>appliance categories</i>	Versorgungsdrücke <i>supply pressures</i>	Bestimmungsländer <i>countries of destination</i>	Bemerkungen <i>remarks</i>
I2E	20 mbar	LU, PL	
I2H	20 mbar	NO	
I2L	25 mbar	NL	
I3+	28-30/37 mbar	LU	
I3B/P	28-30 mbar	CY, MT, NL, NO	
I3B/P	37 mbar	PL	
II1a2H	8, 20 mbar	CH, IT	only for types M72...; 74...
II2E+3+	20/25, 28-30/37 mbar	BE, FR	
II2ELL3B/P	20, 50 mbar	DE	
II2H3+	20, 28-30/37 mbar	ES, GB, GR, IE, IT, PT, SK	
II2H3B/P	20, 28-30 mbar	CZ, DK, EE, FI, HR, LT, LV, RO, SE, SI, TR	
II2H3B/P	20, 50 mbar	AT, CH	
II2HS3B/P	25, 30 mbar	HU	
II2HS3B/P	25, 50 mbar	HU	
III1a2H3B/P	8, 20, 28-30 mbar	DK	only for types M72...; 74...
III1ab2H3B/P	8, 20, 28-30 mbar	SE	only for types M72...; 74...

Typ <i>type</i>	Technische Daten <i>technical data</i>	Bemerkungen <i>remarks</i>
M72/10 CPG; 72/10 CPG M73/10 CPG; 73/10 CPG; M92/10 CPG; 92/10 CPG; M93/10 CPG; 93/10 CPG	nominal heat input (Hi): 10,5 bzw. 9,5 (I2L) kW nominal heat input (Hi): 14,0 bzw. 13,5 (I2L) kW	
74/10 CPG 94/10 CPG	nominal heat input (Hi): 21,0 bzw. 19,0 (I2L) kW nominal heat input (Hi): 28,0 bzw. 27,0 (I2L) kW	

Ausführungsvariante <i>type variation</i>	Erläuterungen <i>explanations</i>
...92...	nominal capacity: 38 litre
...93...; ...73...	nominal capacity: 38 litre, across arranged
...94...	nominal capacity: 2 x 38 litre
M...	modular design
...72...	nominal capacity: 25 litre
...74...	nominal capacity: 2 x 25 litre

Verwendungshinweise / Bemerkungen

hints of utilization / remarks

flue types: A1 (only with $Q_n \leq 14$ kW), B11 or B21 (B21 only under extraction hoods with interlocking)

Additionally tested appliance categories, supply pressures and countries of destination:

BG: II2H3B/P (20, 28-30 mbar)

In Croatia the CE-marking will be accepted as conformaty approval if the Gas Appliance Directive (2009/142/EC) is transferred into national law by Croatia.

