

---

INSTALLATION, OPERATION AND MAINTENANCE  
INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG  
INSTALLATION, EMPLOI ET ENTRETIEN  
INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE  
INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

---

**"CR42G"**

**GAS PASTA COOKER WITH AUTOMATIC TILTING DEVICE**

**GASBEHEIZTER NUDELKOCHER MIT AUTOMATISCHEM KORBHUB**

**CUISEUR DE PÂTES À GAZ À LEVAGE AUTOMATIQUE DES PANIERS**

**CUOCIPASTA A GAS CON SOLLEVAMENTO DEI CESTI AUTOMATICO**

**CUECEPASTA A GAS CON ELEVACIÓN AUTOMÁTICA DE LOS CESTOS**

<b>GB</b>	English	Page	1-5,6
<b>DE</b>	Deutsch	Seite	1-5,13
<b>FR</b>	Français	Page	1-5,20
<b>IT</b>	Italiano	Pag.	1-5,27
<b>ES</b>	Español	Pág.	1-5,34



**3-62 601**

DOC. NO. 0027.0008.00  
EDITION 1 9611

**INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSDIAGRAMM - SCHEMAS CONCERNANT L'INSTALLATION - SCHEMA DI INSTALLAZIONE - ESQUEMA PARA LA INSTALACION**

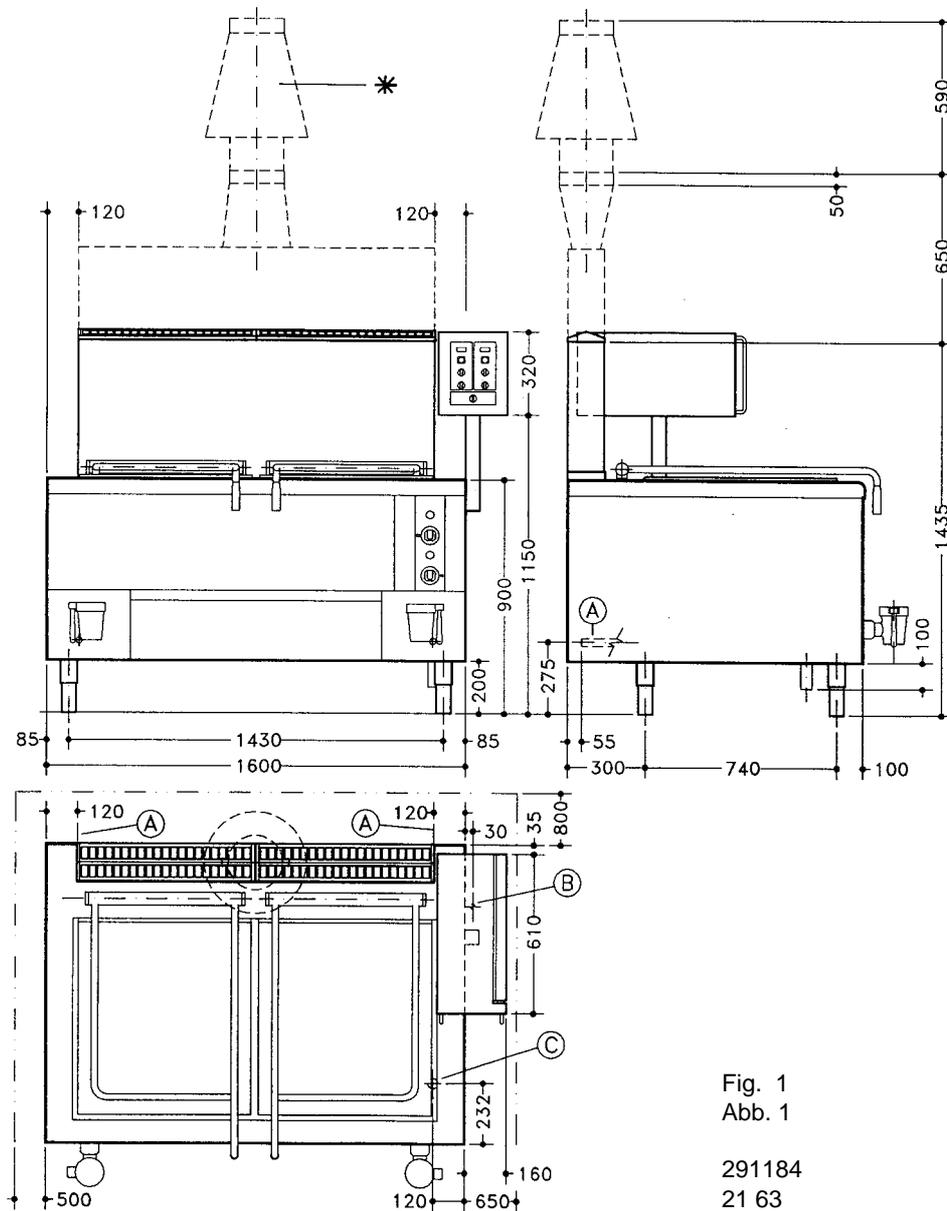


Fig. 1  
Abb. 1

291184  
21 63

**GB - IE**

- A** - Water connection inlets                      Ø 3/4" M      ISO 7/1
- B** - Power supply cable inlet
- C** - Gas connection inlet                          Ø 1"1/4 M      ISO 7/1

\* If the appliance is not installed under an extraction hood, a draught diverter may be ordered from the manufacturer

**DE - AT**

- A** - Wasseranschlüsse                              Ø 3/4" M      ISO 7/1
- B** - Netzkabeleingang
- C** - Gasanschluß                                    Ø 1"1/4 M      ISO 7/1

\* Falls das Gerät nicht unter einer Abzugshaube aufgestellt wird, muß die Rückströmsicherung montiert werden (beim Hersteller zu beziehen).

**FR - BE**

- A** - Entrées eau                                      Ø 3/4" M      ISO 7/1
- B** - Entrée câble électrique
- C** - Entrée gaz                                      Ø 1"1/4 M      ISO 7/1

\* Si l'appareil ne doit pas être installé sous une hotte d'aspiration, appliquer un dispositif anti-refouleur (à demander au fabricant).

**IT**

- A** - Attacchi alimentazione acqua              Ø 3/4" M      ISO 7/1
- B** - Entrata cavo elettrico
- C** - Attacco gas                                      Ø 1"1/4 M      ISO 7/1

\* Qualora l'apparecchiatura non dovesse essere installata sotto una cappa d'aspirazione si rende necessario il montaggio dell'interruttore di tiraggio, da richiedere al costruttore.

**ES**

- A** - Conexión del agua                              Ø 3/4" M      ISO 7/1
- B** - Entrada del cable eléctrico (para versión eléctrica)
- C** - Conexión del gas                              Ø 1"1/4 M      ISO 7/1

\* Si el aparato no se instala debajo de una campana extractora, es necesario montar un dispositivo cortatiro, que ha de solicitarse al fabricante.

\* Mod.  
291184  
21 63

Mod.  N°

EL:  V    Hz  kW

Motor  W

GB - IT - ES  
PT - IE - GR DE FR NL DK - FI - SE BE AT

Cat.	II2H3+	II2ELL3B/P	II2E+3+	II2L3B/P	II2H3B/P	I2E+	II2H3B/P
p	20;28-30/37	20;50	20/25;28-30/37	25;30	20;30	20/25	20;50

$\Sigma Q_n$   kW

G 30  kg/h      G 20  m<sup>3</sup>/h      G 25  m<sup>3</sup>/h

Type-Bauart-Tipo   EN-203-I  **0051**

Fig. 2  
Abb. 2

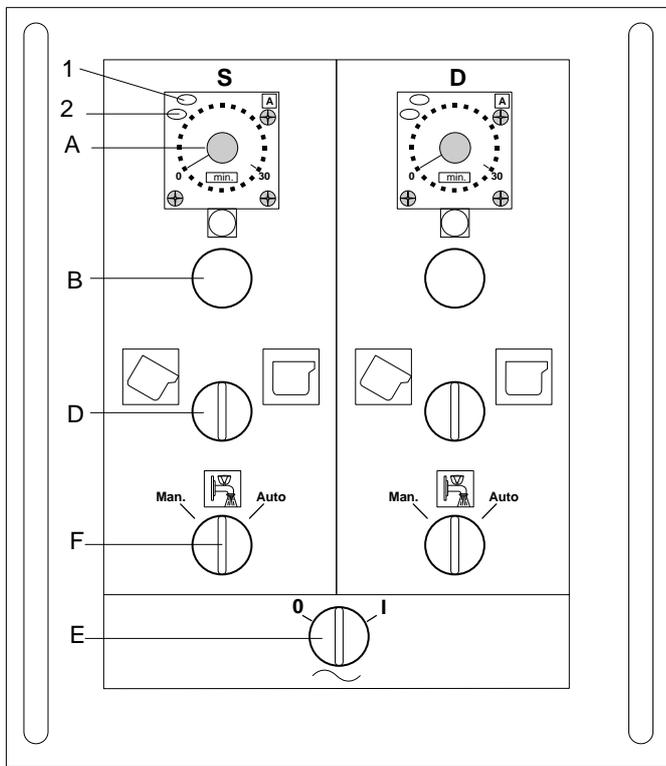


Fig. 3  
Abb.3

**GB-IE - Control panels (fig.3-4)**

- (fig. 3) S - left well control; D - right well control  
**A** - Timer (0-30 minutes)  
**B** - Start button  
**D** - Basket UP/DOWN button  
**E** - Luminous green main switch 0/I  
**F** - Manual/automatic water filling selector

(fig. 4)

- P1** - Electric ignition button (left pilot burner)  
**G1** - Gas knob (left burner)  
**P2** - Electric ignition button (right burner)  
**G2** - Gas knob (right burner)

**DE-AT - Bedienungsblende**

- (Abb.3) S - Kontrolle linkes Becken; D - Kontrolle rechtes Becken  
**A** - Timer (0"30 Minuten)  
**B** - Schalter "Zyklusbeginn"  
**D** - Schalter "Hub/Senkbewegung Korb"  
**E** - Hauptschalter 0/I (grüner Leuchtschalter)  
**F** - Wahlschalter:  
 Wassereinflaß manuell - 0 - automatisch

(Abb.4)

- P1** - Druckknopf - Elektrische Zündung (linker Zündbrenner)  
**G1** - Gashahngriff (linker Brenner)  
**P2** - Druckknopf - Elektrische Zündung (rechter Zündbrenner)  
**G2** - Gashahngriff (rechter Brenner)

**FR- BE - Bandeaux de commande**

- (fig. 3) S - commande cuve gauche; D - commande cuve droite  
**A** - Temporisateur (0 à 30 minutes)  
**B** - Bouton "démarrage cycle"  
**D** - Sélecteur "montée - descente panier"  
**E** - Interrupteur général vert lumineux - 0/I-  
**F** - Sélecteur remplissage manuel - 0 - automatique de l'eau

(fig. 4)

- P1** - Bouton d'allumage électrique (brûleur veilleuse gauche)  
**G1** - Manette robinet gaz (brûleur gauche)  
**P2** - Bouton d'allumage électrique (brûleur veilleuse droite)  
**G2** - Manette robinet gaz (brûleur droit)  
 027.0008.00

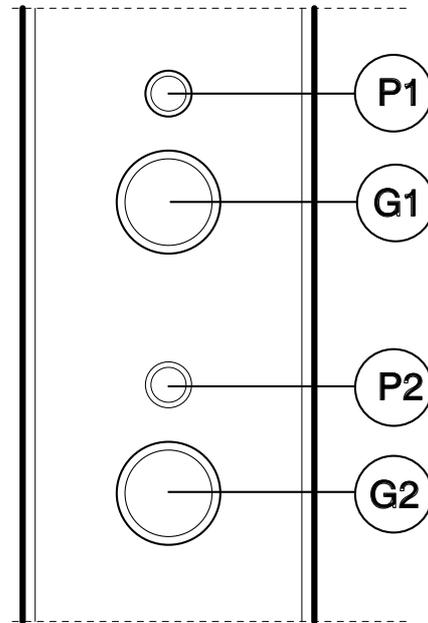


Fig. 4  
Abb.4

**IT - Pannelli di comando**

- (fig. 3) S - controllo vasca di sinistra ; D - controllo vasca di destra  
**A** - Temporizzatore (0" 30 minuti)  
**B** - Pulsante di "avvio ciclo"  
**D** - Selettore "salita - discesa, cesto"  
**E** - Interruttore generale, luminoso verde- 0/I-  
**F** - Selettore carico manuale - 0 - automatico dell'acqua

(fig. 4)

- P1** - Pulsante accensione elettrica (bruciatore pilota sinistro )  
**G1** - Manopola rubinetto gas (bruciatore sinistro)  
**P2** - Pulsante accensione elettrica (bruciatore pilota destro)  
**G2** - Manopola rubinetto gas (bruciatore destro)

**ES - Cuadro de mandos**

- (fig. 3)  
 S- control de la cuba izquierda D - control de la cuba derecha  
**A** - Temporizador (de 0 a 30 minutos)  
**B** - Pulsador de inicio de la cocción  
**D** - Selector de subida y bajada del cesto  
**E** - Interuptor general luminoso verde I/0.  
**F** - Selector de carga manual - 0 - automática del agua

(fig. 4)

- P1** - Pulsador de encendido eléctrico (quemador piloto izquierdo)  
**G1** - Mando del gas (quemador izquierdo)  
**P2** - Pulsador de encendido eléctrico (quemador piloto derecho)  
**G2** - Mando del gas (quemador derecho)

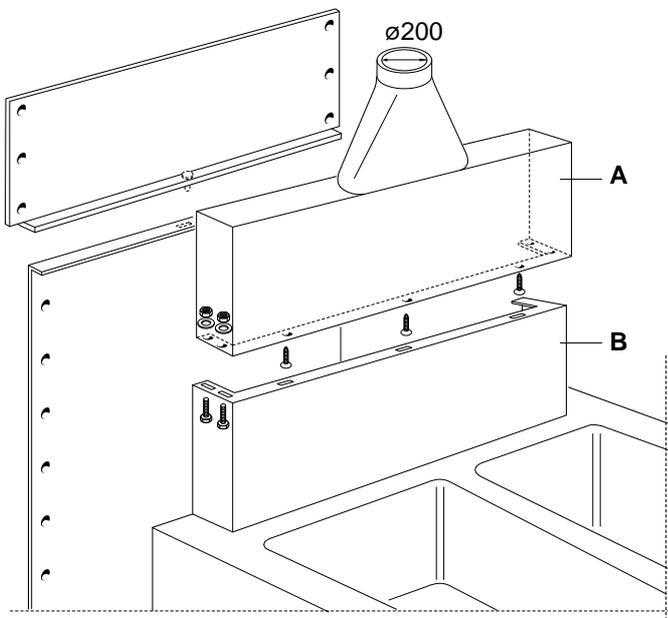


Fig. 5  
Abb. 5

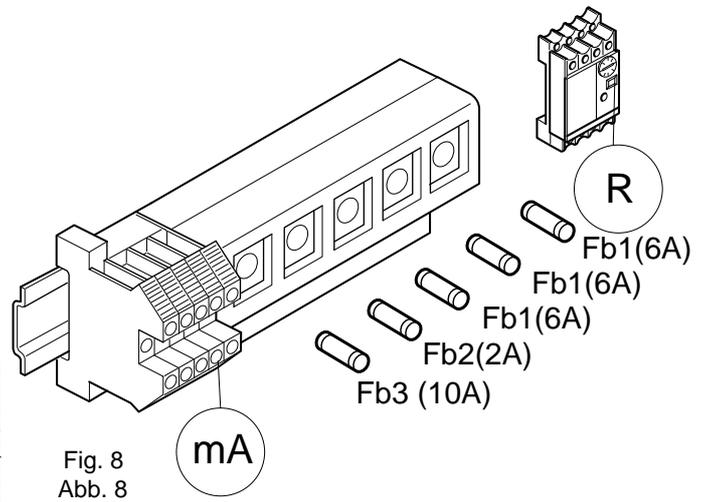


Fig. 8  
Abb. 8

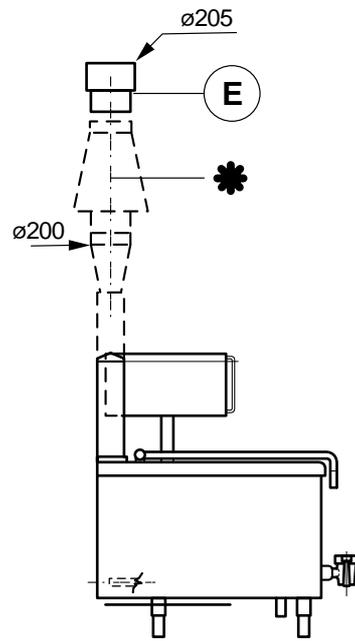


Fig. 6  
Abb. 6

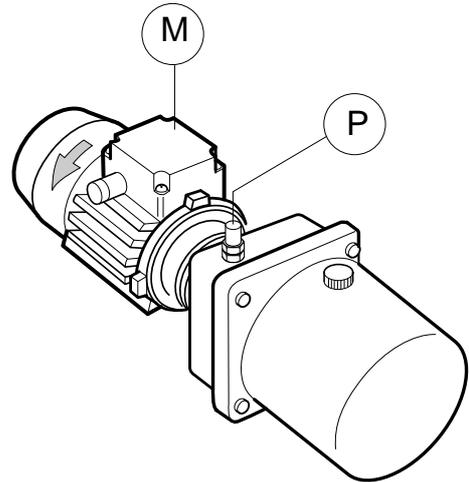


Fig. 9  
Abb. 9

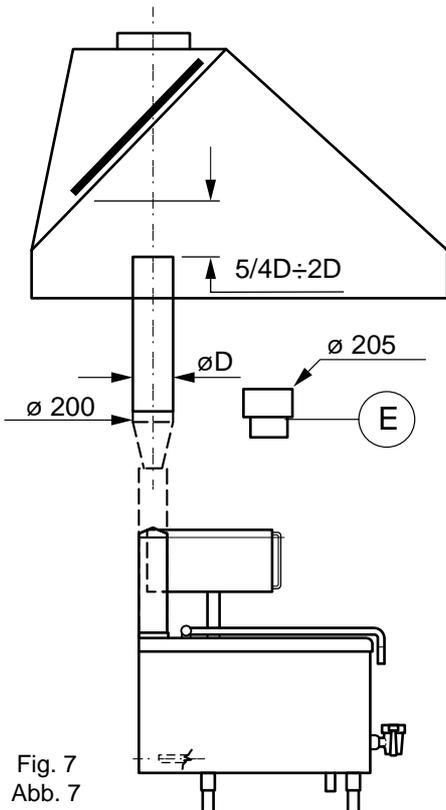


Fig. 7  
Abb. 7

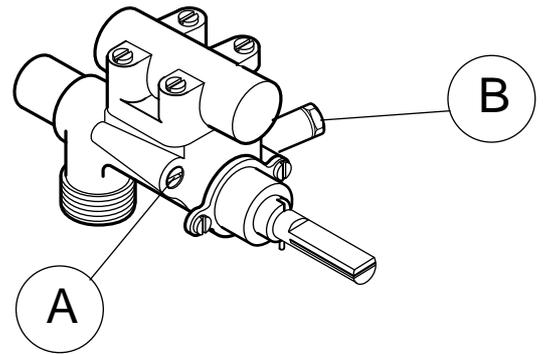


Fig. 10  
Abb. 10

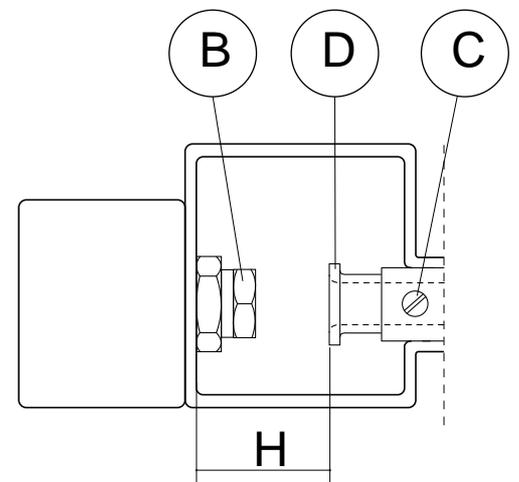


Fig. 11  
Abb. 11

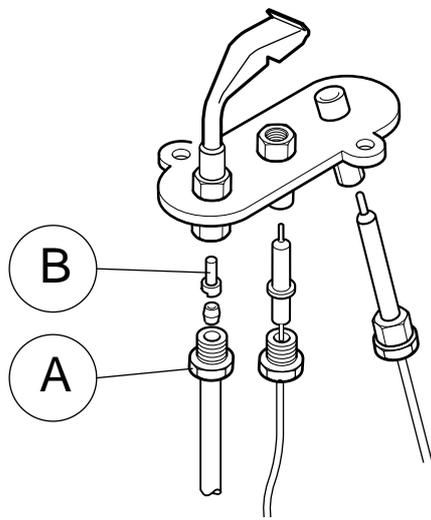


Fig. 12  
Abb.12

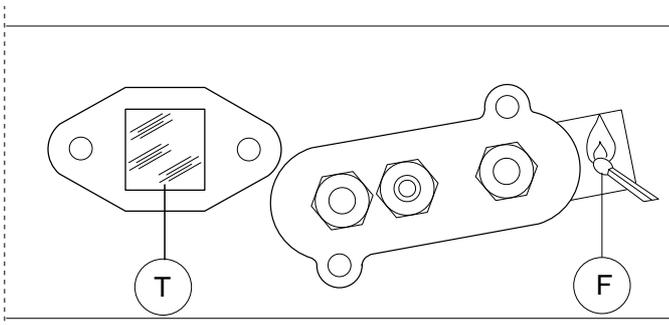


Fig. 13  
Abb. 13

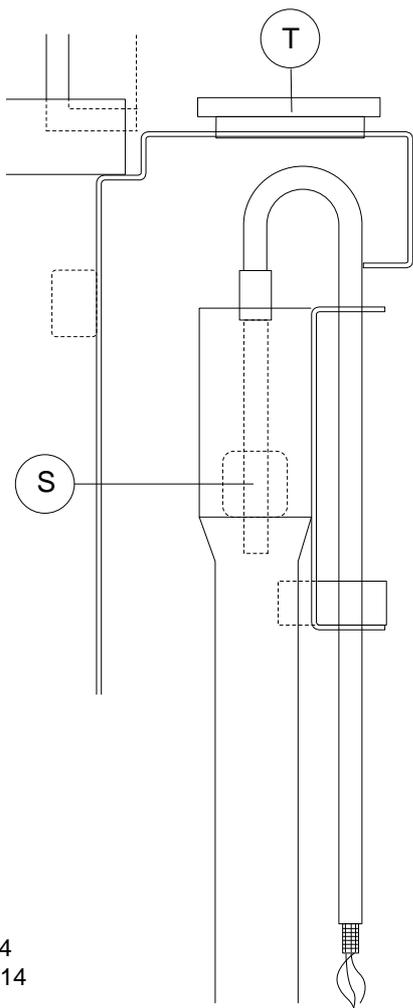


Fig. 14  
Abb. 14

# GASBEHEIZTER NUDELKOCHER MIT AUTOMATISCHER KORBANHEBUNG

Modelle:

291184

2163

## AUFSTELLUNGS - UND BEDIENUNGSANWEISUNG (für Deutschland)

### INHALTVERZEICHNIS

	Seite
<b>I. AUFSTELLUNGSANWEISUNGEN</b> .....	14
1. Typenschilder .....	14
2. Technische Daten .....	14
3. Aufstellung .....	14
3.1 Aufstellungsort .....	14
3.2 Positionierung .....	14
3.3 Rechtsverordnungen technische Regeln und Reichtlinien .....	14
3.4 Abgasführung für Geräte der Bauart "B11" .....	15
4. Elektroanschluß .....	15
4.1 Anschluß des Netzkabels .....	15
5. Anschluß an das Wassernetz .....	15
6. Inbetriebnahme .....	16
6.1 Kontrolle der Nennwärmebelastung .....	16
6.2 Kontrolle des Anschlussdruckes .....	16
7. Umstellung oder Anpassung auf/an eine andere Gasart .....	16
7.1 Austausch der Hauptbrennerdüse .....	16
7.2 Austausch der Zündbrennerdüse .....	16
7.3 Austausch der Kleinstelledüse .....	16
7.4 Kontrolle des primärluftvolumenstromes .....	16
7.5 Betrieb mit Flüssiggas .....	16
7.6 Hinweisschild Gaseinstellung .....	16
8. Sicherheitsvorrichtungen .....	16
9. Funktionskontrolle .....	16
10. Wartung .....	17
11. Mögliche Fehlerquellen und deren Beseitigung .....	17
12. Anleitung zum Austausch einiger Bauteile .....	17
<b>II. BEDIENUNGSANWEISUNG</b> .....	18
1. Anweisungen für den Benutzer .....	18
2. Bedienungshinweise .....	18
3. Außerbetriebnahme .....	19
4. Außerbetriebnahme im Störfall .....	19
5. Reinigung und Wartung .....	19
6. Hinweise .....	19

# I. AUFSTELLUNGSANWEISUNG

## 1. TYPENSCHILD

Das Typenschild (siehe Abb. 2 ) befindet sich befindet sich an der Innenseite der Fronklappe.

## 2. TECHNISCHE DATEN

	<b>Modelle:</b>	291184 2163
Versorgungsspannung:	V	380...400 3N
Leistungsaufnahme:	kW	0,5
Frequenz:	Hz	50
Kabelquerschnitt	Nr.	5x1 mm <sup>2</sup>
Gasanschluß: ISO 7/1	Ø	1"1/4"M
Nennwärmebelastung:	kW	30+30
Wärmebelastung in Kleinstellung Fassungsvermögen des Beckens bis zur Markierung:	kW l	9+9 160+160
Kategorie:		II2ELL3B/P
Bauart:		B11
Anschlußdruck Erdgas G20/G25	mbar	20
Anschlußdruck Flüssiggas G30/G31	mbar	50
Gesamt - Gasverbrauch: mit niedrigem Heizwert (Hub) bei 15°C und 1013 mbar errechnet		
Flüssiggas G30 (HUB=45,65 MJ/Kg)	Kg/h	4,73
Erdgas G20 (HUB=34,02 MJ/m <sup>3</sup> )	m <sup>3</sup> /h	6,35
Erdgas G25 (HUB=29,25 MJ/m <sup>3</sup> )	m <sup>3</sup> /h	7,38

## 3. AUFSTELLUNG

### 3.1 AUFSTELLUNGORT

- **Das Gerät nur in gut belüfteten Räumen aufstellen.**
- Der Raum in dem die Aufstellung des Gerätes erfolgt muß ausreichend belüftet sein (siehe DVGW-Arbeitsblatt G634).

### 3.2 POSITIONIERUNG

- Gerät unter einer Abzugshaube aufstellen, damit eine restlose Abführung der während des Betriebes erzeugten Wrasen gewährleistet ist.
- Das Gerät ist nicht für den Einbau geeignet.
- Zu anderen Stellwänden und Oberflächen muß folgender Abstand eingehalten werden:
  - 500 mm an der linken Stellwand
  - 800 mm an der Rückwand
  - 650 mm an der rechten Stellwand
- Bei Unterschreitung dieser Abstände oder bei Aufstellung des Gerätes auf brennbaren Fußböden bzw. Materialien, ist die Anbringung eines wärmeisolierenden Materials unentbehrlich (siehe TRGI, Punkt 5.1.3).

- Schutzfilm vorsichtig von den Außenwänden des Gerätes entfernen um zu vermeiden, daß Klebmittel an den Wänden haften bleibt. Eventuelle Klebmittelrückstände sind mit einem geeignetem Lösungsmittel zu entfernen.

### 3.3 Rechtsverordnungen, technische Regeln und Richtlinien

- Bauordnungen der Länder
- Feuerungsverordnungen der Länder
- Bauaufsichtliche Richtlinien über die brandschutztechnischen Anforderungen an Lüftungsanlagen
- DVGW-Arbeitsblatt G 600 (TRGI) "Technische Regeln für Gasinstallationen"
- TRF "Technische Regeln Flüssiggas"
- DVGW-Arbeitsblatt G 634 "Installation von Großküchen-Gasgebrauchseinrichtungen"
- Unfallverhütungsvorschrift VGB 77
- Sicherheitsregeln für Küchen ZH 1/37
- DIN 18 160 Teil 1 "Hausschornsteine"
- Richtlinie "Raumluftechnische Anlagen für Küchen" VDI 2052
- Richtlinien für die Verwendung von Flüssiggas ZH 1/455
- Einschlägige VDE-Vorschriften

- Bestimmungen der Energieversorgungsunternehmen (GVU/ EVU)
- Vorschriften der Trinkwasserversorgung.

#### Hinweise

- Wenden Sie sich vor der Installation an das Gasversorgungsunternehmen.
- Den notwendigen Platzbedarf und die Anschlußmaße entnehmen Sie bitte den technischen Daten und Abbildungen auf den ersten Seit dieser Anweisung.
- Vor dem Anschluß an die Gasleitung ist die Kunststoff-Abdeckkappe des sich am Gerät befindlichen Gasanschlusses zu entfernen.
- Der Gasanschluß kann auf dem hinteren Anschluß der Abdeckplatte durchgeführt werden, wobei zuvor der Verschluß abzunehmen und auf dem vorderen Anschluß aufzuschrauben ist.
- Über jedem einzelnen Gerät muß ein leicht zugänglicher, mit Schnellschließung versehener Sperrhahn angebracht werden.
- Das Gerät ist gemäß den gültigen Vorschriften an die Gasleitungen anzuschließen.  
DVGW - Arbeitsblatt G 634.
- Nach durchgeführter Installation sind sämtliche Verbindungsstellen mit Seifenwasser zu bepinseln und auf eventuelle Undichtheiten zu überprüfen.
- Beim Anschluß ist zu überprüfen, ob das Gerät für die vorhandene Gasart eingestellt ist. Sollte dies nicht der Fall sein, verweisen wir auf den Abschnitt "Umstellung oder Anpassung auf/an eine andere Gasart".
- Abgesehen von der Installation, darf jede Wartungsarbeit (Gas, Strom) nur vom Gasversorgungsunternehmen oder von einem konzessionierten Installateur durchgeführt werden.

### 3.4 ABGASFÜHRUNG FÜR GERÄTE DER BAUART "B11"

Bei den Geräten der Bauart "B11" die Abgase sind gemäß den Bedingungen des DVGW-Arbeitsblattes G 634 in eine Abgasanlage zu führen. Hierzu ist der in einer separaten Verpackung befindliche Verbindungskamin zu montieren.

#### 3.4.1 Installation des Verbindungskamins (Abb.5)

- Die Gitter auf der Abgasführung entfernen.
- Die Rückwand des Gerätes und die der Abgasführung "A" entfernen.
- Rückwand wieder befestigen.
- Den Verbindungskamin "A" auf den Kamin "B" setzen und mit den Durchgangsschrauben zu M5x10 und den selbsteinziehenden Schrauben mit  $\varnothing$  4,3x9 befestigen.

#### 3.4.2 Verwendung der Strömungssicherung (Abb.6)

Soweit gemäß dem genannten DVGW-Arbeitsblatt zur Abführung der Abgase die Strömungssicherung erforderlich ist, kann diese vom Hersteller bezogen werden. Die Installation erfolgt indem die Aufstromstrecke der Strömungssicherung in den Stutzen des Verbindungskamins eingeführt wird (Länge 590 mm). Im Ausgangsstutzen der Strömungssicherung wird nun das Abgasrohr mit geeignetem Durchmesser eingeführt. Die Länge der Aufstromstrecke darf nicht verändert werden.

#### 3.4.3 Aufstellung unter einer Dunstabzugshaube (Abb. 7)

Wird das Gerät unter einer Dunstabzugshaube aufgestellt, muß der Verbindungskamin montiert werden und die Aufstromstrecke bis unter den Filter der Abzugshaube (ohne Strömungssicherung und ohne Querschnittänderung) in einem Abstand von (5/4) D bis 2 D angebracht werden. Siehe DVGW-Arbeitsblatt G 634.

Achten Sie auf den richtigen Werkstoff des Filters, da die Abgase eine Temperatur von 300 °C erreichen können.

027.0008.00

## 4. ELEKTROANSCHLUSS

- Der Netzanschluß muß der Vorschrift VDE 100 entsprechen.
- Vergewissern Sie sich vor der Durchführung des Elektroanschlusses, daß die Spannung und Stromart den auf dem Typenschild angegebenen Daten entsprechen.
- Das flexible Anschlußkabel muß mindestens dem Typ mit Gummiisolierung H05RN-F entsprechen und in einem Metall- oder Hartplastikrohr verlegt werden.  
Das Kabel muß gemäß dem beiliegenden Schaltplan an das Klemmenbrett angeschlossen und mit der Kabelklemme befestigt werden.
- Das Gerät muß ortsfest ans Netz angeschlossen werden. Zur Trennung vom Netz ist in die festverlegte elektrische Installation eine allpolige Trennvorrichtung, die mit mindestens 3 mm Kontaktöffnung an jedem Pol ausgerüstet ist, einzubauen. Diese Trennvorrichtung ist in unmittelbarer Nähe des Gerätes vorzusehen. Das Gerät ist weiterhin, unter Beachtung der gültigen nationalen Vorschriften, extern elektrisch abzusichern.
- Das Gerät muß unbedingt geerdet werden. Zu diesem Zweck befindet sich in der Nähe des Anschlußklemmenbrettes eine gelb-grüne Verbindungsklemme, an die der Erdungsdraht angeschlossen werden muß. Das Gerät ist ferner in ein Potentialausgleichssystem einzubeziehen.  
Der Anschluß ist mit der entsprechenden, durch  $\nabla$  gekennzeichneten Klemmschraube durchzuführen, die sich unter dem Gerät befindet. Der Potentialausgleichleiter muß einen Mindestquerschnitt von 10 mm<sup>2</sup> aufweisen.

### 4.1 ANSCHLUSS DES NETZKABELS

Um das Netzkabel an das Gerät anzuschließen, ist folgendermaßen vorzugehen:

- Entfernen Sie die sich unter der Tür befindliche Blende (Abb.3).
- Führen Sie das Kabel in die Bohrung "B" (Abb.1).
- Netzkabel an das Anschlußklemmenbrett "mA" (Abb.8) anschließen und mit der geeigneten Kabelklemme befestigen.

**Wichtig:** Die Drehrichtung des Beckenhebungsmotors überprüfen indem man die hintere Schutzblende des Motors entfernt. Diese Kontrolle wird während der Auf- oder Abstiegsphase des Korbes (Schalter "E" auf (I) Position und Schalter "D" (Abb.3) entweder nach Links oder nach Rechts gedreht) durchgeführt indem man darauf achtet, daß der Drehsinn des Motors-Lüfters mit der Pfeilrichtung, Abbildung 9, übereinstimmt. Im Gegenfall müssen die Phasen auf dem Versorgungsklemmenbrett "mA" (Abb.8) umgekehrt werden.

- Blende wieder montieren.

**Der Hersteller lehnt bei Nichtbeachtung dieser Unfallverhütungsmaßnahmen jegliche Verantwortung ab.**

## 5. ANSCHLUSS AN DAS WASSERNETZ

Das Gerät muß mit enthärtetem Trinkwasser mit maximaler französischer Härte von 0,5 bis 5° f und mit einem Druck, der zwischen 150 bis 300 kPa (1,5 bis 3bar) liegt, versorgt werden. Darüberhinaus ist es für eine einwandfreie Funktionsweise unbedingt erforderlich:

Das Wasserzuleitungsrohr "A" (Abb.1), ist mittels eines mechanischen Filters und eines Absperrhahnes, an das Wassernetz anzuschließen.

Vor dem Anschluß des Filters, eine bestimmte Wassermenge durchfließen lassen, sodaß die Leitung von eventuellen Eisenteilchen gereinigt wird.

### Wasserablaß

- Das abgelassene Wasser muß in einem entsprechenden Sammelkanal gesammelt werden. Der während des Ablasses erzeugte Dampf darf das Gerät nicht miteinbeziehen.

## 6. INBETRIEBNAHME

### 6.1. KONTROLLE DER NENNWÄRMEBELASTUNG

Die Nennwärmebelastung muß gemäß den hier wiedergegebenen Angaben, durch einen konzessionierten Installateur bzw. das Gasversorgungsunternehmen kontrolliert werden. Diese Kontrolle ist bei Neuinstallationen oder bei Umstellung oder Anpassung auf/an eine andere Gasart und bei sämtlichen Wartungsarbeiten durchzuführen. Eine weitere Einstellung der Nennwärmebelastung ist nicht möglich.

<b>Nennwärmebelastung</b>	<b>Groß.</b>	<b>Klein.</b>
	30+30 kW	9+9 kW

Der Betrieb des Gerätes mit der wärmebelastung in Groß und Kleinstellung erfolgt durch Messung des korrekten Anschlußdrucks, sowie durch Kontrolle des richtigen Düseneinsatzes. Die hierfür erforderlichen Schritte sind in den folgenden Abschnitten näher erläutert.

Abschließend Funktionskontrolle nach Abschnitt 9 vornehmen.

### 6.2 KONTROLLE DES ANSCHLUSSDRUCKES

(Abb.10)

Überprüfen Sie, ob das Gerät für die vorhandene Gasart geeignet ist. Hierfür ist festzustellen, ob die Angaben auf dem Typenschild mit der vorhandenen Gasart übereinstimmen, ist dies nicht der Fall, verweisen wir auf den Abschnitt "Umstellung oder Anpassung auf/an eine andere Gasart".

Der Anschlußdruck wird, bei funktionierendem Gerät, mittels eines U-Rohr-Manometers (Mindestauflösung 0,1 mbar) gemessen, indem man folgendermaßen vorgeht:

- Die Rückwand, die rechte Seitenwand und die Bedienungsblende abnehmen (Abb.4).
- Die Dichtschraube "B" am Anschlußdruckmeßstutzen lösen und Schlauch des Manometers anschließen.

Wenn der Anschlußdruck, außerhalb des vorgesehenen Bereiches liegt (siehe nachstehende Tabelle), darf unter keinen Umständen das Gerät in Betrieb gesetzt werden. Das Gasversorgungsunternehmen muß benachrichtigt werden.

<b>Gasart</b>	<b>Druck mbar</b>		
	<b>Nenn</b>	<b>Min.</b>	<b>Max.</b>
Erdgas G20/G25	20	18	25
Flüssiggas G30/G31	50	42,5	57,5

Nach erfolgter Anschlußdruckmessung U-Rohr abnehmen und Dichtschraube anziehen.

## 7. UMSTELLUNG ODER ANPASSUNG AUF/AN EINE ANDERE GASART

Für die Umstellung oder Anpassung auf/an eine andere Gasart verweisen wir auf die Tabelle "Düsen".

Es ist in folgender Weise vorzugehen:

### 7.1 AUSTAUSCH DER HAUPTBRENNERDÜSE

(Abb.11)

- Die untere Tür der Vorderfront des Gerätes öffnen.
- Die Düse "B" ausschrauben und sie gegen die für die Gasart geeignete, gemäß nachstehender Tabelle, austauschen.
- Der Düsendurchmesser ist in 1/100 mm, auf der Düse selbst angegeben.
- Düse "B" wieder ganz eindrehen.

### 7.2 AUSTAUSCH DER ZÜNDBRENNERDÜSE

(Abb.12)

- Die Mutter "A" lösen und die Düse "B" gegen die für die Gasart geeignete austauschen.
- Die entsprechende Kennzeichnung ist auf dem Düsenkörper selbst angegeben.

027.0008.00

- Die Mutter "A" wieder fest anziehen.

### DÜSENTABELLE

	<b>Flüssiggas</b>		<b>Erdgas</b>		<b>Erdgas</b>	
	G30/G31		G20		G25	
	Ø mm		Ø mm		Ø mm	
	<b>Groß</b>	<b>Klein.</b>	<b>Groß</b>	<b>Klein.</b>	<b>Groß</b>	<b>Klein.</b>
Hauptbrenner	1,75	1,40	3,00	2,50	3,30	2,70
Kennz.	175	140	300	250	330	270
Zündbrenner	Nr.14		N r. 27		Nr. 27	

### 7.3 AUSTAUSCH DER KLEINSTELLDÜSE (Abb.10)

- Die Rückblend, die rechte Seitenwand, die Bedienungsknebel und die Bedienungsblende abmontieren.
- Die Kleinstellschraube "A" des Mehrfachstellgerätes abschrauben und gegen die für die Gasart geeignete austauschen und bis auf den Anschlag einschrauben.

### 7.4 KONTROLLE DES PRIMÄRLUFTVOLUMEN-STROMES (Abb. 11)

Die Primärluft gilt als richtig eingestellt, wenn eine ausreichende Sicherheit gegen Abheben der Flammen bei kaltem Brenner bzw. Rückschlagen der Flammen bei heißem Brenner gegeben ist.

Um die Primärluft einzustellen, ist folgenderweise vorzugehen:

- Die Stellschraube "C" lösen und die Buchse "D", gemäß den nachstehenden Angaben auf den Abstand "H" einstellen:

#### Gasart

Flüssiggas G30/G31	H=mm	15
Erdgas G20/G25	H=mm	15

- Stellschraube "C" wieder fest anziehen und versiegeln.

### 7.5 BETRIEB MIT FLÜSSIGGAS

Einsatz der richtigen Düsen gemäß Punkt 7.3 sicherstellen und Kleinstellschraube "A" (Abb.10) im Uhrzeigersinn gegen den Anschlag drehen.

Prüfen ob das anlageseitig eingebaute Druckregelgerät einen Ausgangsdruck von 50 mbar aufweist (Kontrolle des Geräteschildes oder durch Druckmessung!).

Eine Inbetriebnahme ist nur innerhalb eines Anschlußdruckbereiches von 42,5 bis 57,5 mbar zulässig.

Bei Betrieb mit Flüssiggas ist die Überprüfung des Flammenbildes nach den "technischen Regeln für Flüssiggas (TRF)" ausreichend.

### 7.6 HINWEISSCHILD GASEINSTELLUNG

Nach Umstellung bzw. Anpassung auf/an eine andere als die werkseitig eingestellte Gasart, muß der Klebezettel mit Angabe der neuen Gasart angebracht werden.

## 8. SICHERHEITSVORRICHTUNGEN (Abb.8)

Das Gerät verfügt über folgende Sicherheitsvorrichtungen:

- Thermorelé zum Schutz des Motors und der Bedienungsvorrichtungen auf 1A eingestellt. Die Entriegelung erfolgt durch Betätigung des Schalters "R".
- Sicherung "Fb3" zu 10A für den Sekundären Teil des Transformators.
- Sicherung "Fb2", zu 2A für den Primären Teil des Transformators
- 3 Sicherungen "Fb1" zu 6A(aM) zum Schutz der Motorversorgung. Die oben angegebenen Teile befinden sich im Stromversorgungsspeisekasten an der rechten Seite des Gerätes hinter der Bedienungsblende.

## 9. FUNKTIONSKONTROLLE

- Gerät gemäß der Bedienungsanleitung in Betrieb nehmen.

- Gerätedichtheit überprüfen.
- Abgasanlage prüfen.
- Zündung und gleichmäßiges Flammenbild prüfen.
- Das Bedienungspersonal ist anhand der Anleitungen mit der Bedienung und Wartung des Gerätes vertraut zu machen und unter Beachtung aller Hinweise entsprechend in den Betrieb einzuweisen.

## 10. WARTUNG

Alle Bauteile, die einer Wartung bedürfen, sind von vorne nach Abnahme der Bedienungsblende und der Frontblende leicht zugänglich.

## 11. MÖGLICHE FEHLERQUELLEN UND DEREN BESEITIGUNG

Auch bei einem ordnungsgemäßen Gebrauch können Störungen auftreten.

### - DER ZÜNDBRENNER ZÜNDET NICHT.

Mögliche Ursachen:

- Zündkerze ist nicht richtig befestigt oder schlecht verbunden.
- Piezozünder oder das Zündkabel sind beschädigt.
- Druckverlust in der Gaszufuhrleitung.
- Düse verstopft.
- Das Mehrfachstellgerät ist defekt.
- Die Sicherung hat eingegriffen.

### - DER ZÜNDBRENNER ERLISCHT, NACH LOSLASSEN DES BEDIENUNGSKNEBELS DES MEHRFACHSTELL-GERÄTES. MÖGLICHE URSACHEN:

- Das Thermoelement wird nicht ausreichend vom Zündbrenner beheizt.
- Der Bedienungsknebel wird nicht ausreichend eingedrückt.
- Mangelnder Gasdruck zum Mehrfachstellgerät.
- Das Mehrfachstellgerät ist defekt.

### - DER ZÜNDBRENNER BRENNT WEITER, ABER DER HAUPTBRENNER ZÜNDET NICHT

Mögliche Ursachen:

- Druckverlust in der Gaszufuhrleitung.
- Verstopfte Düse oder defektes Mehrfachstellgerät.
- Brenner mit verstopften Gasauslaßöffnungen.

### - EINSTELLUNG DES MIKROSCHALTERS ZUM HEBEN DES KORBES

Der Endanschlag-Mikroschalter zum automatischen Heben des Korbes am Ende des Garprogramms, befindet sich am Ende des Anhebearms.

Dieser Mikroschalter schaltet das Öldynamische System aus sobald der Beckenanhebearm die "Abtropfstellung" erreicht hat.

## 12. ANLEITUNG ZUM AUSTAUSCH EINZELNER BAUTEILE

(nur durch einen Fachmann durchzuführen)

- Die Bedienungsknebel, die Rückwand, die rechte Seitenblende und die Bedienungsblende abnehmen, dann sind die folgenden Teile zugänglich:

### - MEHRFACHSTELLGERÄT

- Leitung des Zündbrenners und des Thermoelements abschrauben.
- Die Anschlußstücke beim Gaseinlaß und Gasauslaß

abschrauben.

Zur Montage ist in umgekehrter Reihenfolge vorzugehen.

### - SATZ ZÜNDBRENNER, THERMOELEMENT, ZÜNDKERZE, ELEKTRISCHE ZÜNDUNG

- Zum Austausch der Zündkerze, des Thermoelements und der elektrischen Zündung, die entsprechenden Befestigungsschrauben lockern und die Teile entnehmen.
- Zum Austausch des Zündbrenners, die Gaszufuhrleitung und die zwei Schrauben abschrauben.
- Den Zündbrennersatz herausnehmen.
- Die Bauteile austauschen und in umgekehrter Reihenfolge montieren.

### - HAUPTBRENNER

- Den Gasanschluß von der Düsenhalterung abschrauben.
- Den Brennersatz ausmontieren indem man die bezüglichen Schrauben löst.
- Bei jedem Verbrennungsraum sind zur Abnahme der Blende die unteren Schrauben der Seitenwände des Verbrennungsraums abzuschrauben und die oberen Schrauben zu lösen.
- Den Boden des Verbrennungsraums mit dem Brenner durch auseinanderziehen der Seitenwände nach untenhin ausziehen.

### - AUSTAUSCH EINIGER BAUTEILE

- Um die Vorrichtungen der Niveauekontrolle des Beckens zu erreichen müssen die Seitenwände und die Kontrollstöpfe "T" (Abb.14) ausgebaut werden.
- Die Elektroventile zum Auffüllen des Beckens sind von der Hinterseite des Gerätes zugänglich.

### - AUSTAUSCH UND EINSTELLUNG DES DRUCKS DER ÖLDYNAMISCHEN FLÜSSIGKEIT

- Normalerweise hat die Flüssigkeit eine sehr hohe Haltbarkeit. Trotzdem unterliegt diese mit der Zeit dem Alterungsprozess, daher raten wir die Flüssigkeit alle 5 Jahre auszutauschen. Alle 2 Jahre muß der Druck eingestellt werden um das Heben des unter Last gesetzten Korbes zu garantieren. Zu diesem Zweck ist an dem Flüssigkeitsverteiler ein Stöpsel angebracht unter dem sich die Einstellungsschraube "P" befindet (Abb.9). Es ist folgendermassen vorzugehen:
  - Mehrmals die leere Korb-Aufzugvorrichtung, betätigen, sodaß der öldynamische Kreislauf das Öl erwärmen kann.
  - Den Korb mit einem Gewicht, gleich der Höchsten Belastbarkeit des Korbes, belasten.
  - Den Aufzugs-Wahlschalter "D" betätigen (Abb.3) und nun die Regulierungsschraube "P" solange einstellen bis daß der Korb angehoben wird.
- Das Gerät ist schon mit einer öldynamischen Anlage ausgerüstet die schon mit einer geeigneten Flüssigkeit für die Verwendung Typ ISOVG 46, versehen ist. Die verwendete Flüssigkeit ist: REINACH EHT 14 oder ein gleichwertiges Produkt.

## II. BEDIENUNGSANLEITUNG

**Das Gerät ist nur für gewerbliche Zwecke vorgesehen und muß von Fachleuten bedient werden.**

### 1. ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER

#### Hinweise:

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch, sie liefert Ihnen wichtige Hinweise bezüglich Betriebssicherheit, Gebrauch und Wartung.
- Bewahren sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig für andere Benutzer auf.
- Die Installation des Gerätes und die eventuelle Anpassung an eine andere Gasart, darf nur von qualifizierten Fachleuten durchgeführt werden. Sollten man Feststellen daß aus der Öldynamischen Vorrichtung Flüssigkeit ausläuft, ist der Kundendienst zu benachrichtigen. Diese Flüssigkeit **muss Umweltfreundlich verwendet werden.**
- Wenden Sie sich für eventuelle Reparaturen an einen vom Hersteller autorisierten Kundendienst und verlangen Sie Original-Ersatzteile.
- Eine Nichtbeachtung der oben erwähnten Hinweise kann die Betriebssicherheit des Gerätes beeinträchtigen.

### 2. BEDIENUNGSHINWEISE

- Das Gerät darf nur für den ausdrücklich vorgesehenen Zweck verwendet werden, d.h. zum Kochen von Lebensmitteln, wie Nudeln, Reis oder ähnlichem, in Wasser. Jeder andere Gebrauch ist als ungeeignet zu betrachten.
- Das Gerät darf nicht zum Fritieren verwendet werden.
- Das Becken nur bis zur Markierung füllen.
- Das Gerät nicht trocken betreiben.
- Vor der ersten Inbetriebnahme sind das Becken, die Körbe und der Wasservorwärmer sorgfältig zu reinigen, um die werkseitige Fettschicht zu beseitigen, wobei folgendermaßen vorzugehen ist:
- Becken mit Wasser und einem handelsüblichen Reinigungsmittel füllen und einige Minuten lang aufkochen lassen.
- Wasser durch den entsprechenden Hahn ablaufen lassen und das Becken mit klarem Wasser sorgfältig nachspülen.

#### 2.1 WASSERFÜLLUNG DER BECKEN UND INBETRIEBNAHME DES VORWÄRMERS (Abb. 3)

Überprüfen daß beide Beckenablaufhähne geschlossen sind. Gas und Wasserhähne öffnen.

Den elektrischen Schalter der sich über dem Gerät befindet einschalten.

- Den Bedienungsknebel "E" in Stellung (I) bringen
- Den Bedienungsknebel "F" auf Position "Aut" stellen und ihn in dieser Stellung lassen um das Auffüllen und die automatische Kontrolle des Wassers zu ermöglichen.
- Den Bedienungsknebel "F" in Stellung "Man" drehen um die Niveau Kontrolle manuell zu bedienen. Bemerkung: der Wasserniveau darf nicht niedriger als 10 cm vom untersten rand der Wanne sein, sobald dieser Stand erreicht ist, ist der Schalter wieder auf die Mittelstellung zu bringen.

#### 2.2 HEIZUNG DES BECKENS (Abb.4)

Der Bedienungsknebel der Mehrfachstellgeräte "G1 und G2" ermöglicht die folgenden Betriebsstellungen:

- Aus
- ★ Zündbrenner-Zündung

☼ Großstellung (Phase des Temperaturanstiegs oder Wieder-aufnahme des Kochens)

● Kleinstellung (Wartephase unter Beibehaltung der Wassertemperatur)

#### 2.2.1 Zündbrenner-Zündung

**Nach dem die Becken mit Wasser aufgefüllt worden sind werden die bezüglichen Zündbrenner angezündet:**

- Den Bedienungsknebel "G1" (Abb.4) eindrücken und auf die Position "★" drehen.
- Den Bedienungsknebel ganz eindrücken und gleichzeitig den Druckknopf "P1 des elektro Zünders, bis zur Zündung der Zündflamme betätigen. Die Zündung der Zündflamme kann durch das Guckloch "T" unter der Tür oder von der Öffnung "F" aus kontrolliert werden (Abb.13).
- Den Bedienungsknebel "G1" für ca. 20 Sekunden eingedrückt lassen; beim Loslassen des Bedienungsknebels muß der Zündbrenner entzündet bleiben. Sollte dies nicht der Fall sein, ist der Vorgang zu wiederholen. Die Zündung des Zündbrenners kann auch manuell erfolgen, indem man diesem durch die Öffnung "F" (Abb.13) eine Flamme nähert. Das Gleiche ist auch für die Bedienungsknebel "G2" und "P2" zu wiederholen.

#### 2.2.2 Zündung des Hauptbrenners (Abb.4)

**Wichtig:** Den Brenner nicht entzünden oder angezündet lassen, wenn der Wasserstand unter der Markierung an der rechten Seite des Beckens liegt (Siehe 2.1).

Eine Nichtbeachtung dieser Vorschrift kann schwere Schäden am Becken und am Funktionssystem des Gerätes hervorrufen.

#### Bei entzündetem Zündflammenbrenner:

- Bedienungsknebel "G1" und "G2" auf Großstellung "☼", oder auf Kleinstellung "●" (Wartephase unter Beibehaltung der Becken-Wassertemperatur bis zum Beginn des nächsten Garzyklusses) drehen indem man die Heizung des Beckens entsprechend der zu kochenden Speisemenge einstellt.

### 2.3 GARVORGANG (Abb.3)

Wenn das Wasser im Becken kocht:

- Salz hinzufügen, (um eine eventuelle Rostbildung am Beckenboden zu vermeiden, ist es empfehlenswert Kochsalz zu verwenden und sollte dies nicht möglich sein, ist das Salz vorher in einem anderen Behälter aufzulösen).
- Für jedes Becken ist folgendermaßen vorzugehen: Zuerst die Plastikabdeckung abnehmen, dann den Zeitregler "A" auf die gewünschte Garzeit, zwischen 0"30 Minuten, einstellen.
- Den Bedienungsschlater "D" nach Links drehen, so werden die Körbe angehoben (die Anzeige zeigt die Angehobenen Körbe an) und das Gargut kann eingefüllt werden.
- Bedienungsknebel "D" nach Rechts drehen (die Anzeige zeigt den eingetauchten Korb an) bis daß er stoppt.
- Schlater "B" betätigen (Zyklus Beginn). Die Grüne Led "1" (POWER) der Zeitanzeige ist während der ganzen Dauer des Garzykluses erleuchtet. Wenn die Zeitanzeige die Nullstellung erreicht hat, bleibt die Led "1" erleuchtet und die rote Led "2" (OUT) leuchtet auf. Diese Stellung bleibt solange erhalten bis daß die automatische Anheborrichtung nicht die Stellung "Abtropfung", erreicht hat, d.h. wenn der Boden des Korbes aus dem Beckenwasser hervordringt. Danach schalten sich die Leds "1" und "2" aus. Nach Beendigung dieser Phase den Bedienungsknebel "D" nach Links drehen damit das gekochte Gargut in den angelehnten Speisewagen geladen wird und somit der Kippvorgang beendet wird.

#### Achtung:

- Sollte der Deckel des Gerätes nach Beendigung der Garphase

geschlossen sein öffnet er sich durch das Anheben des Korbes. Daher ist es ratsam vor dieser Phase den Deckel zu entfernen oder sich nicht an das Gerät zu lehnen.

- Um einen weiteren Zyklus zu starten muß Wasser in das Becken zugeführt werden, die Wiederaufnahme des Kochens abgewartet werden und der Korb mit dem Gargut durch Betätigung des Bedienungsknebels "D" (Abb.3) in das Becken abgelassen werden. Danach kann der Startschalter "B" für den Beginn des Zykluses betätigt werden.

### 3. AUSSERBETRIEBNAHME (Abb. 3-4)

- Zur Erlöschung jedes Hauptbrenners, ist der Bedienungsknebel "G1" oder "G2" (Abb.4) in die dazu bestimmte Position "★" zu stellen.
- Zur Erlöschung des Zündbrenners ist der Bedienungsknebel auf die Position "●" zu stellen.
- Um die Stromversorgung zu unterbrechen und die Beckenwasserstand-Kontrollvorrichtung auszuschalten wird der Bedienungsknebel "E" (Abb.3) in die Stellung "0" und die Schalter "F" (Abb.3) in die Zentralstellung gedreht.

#### Bei Arbeitsschluß

- Vergewissern Sie sich, daß die Brenner ausgeschaltet sind und die Stromzufuhr unterbrochen ist.
- Das Wasser, durch Öffnung des bezüglichen Ablasshahns aus dem Becken lassen.
- Die Becken und die Körbe von eventuellen Speiseresten reinigen.
- Die Gas- und Wasserhähne, die sich außerhalb des Gerätes befinden, schließen.

### 4. AUSSERBETRIEBNAHME IM STÖRFALL

Im Störfall ist das Gerät wie folgt ausserbetrieb zu setzen:

- Den sich außerhalb des Gerätes befindlichen automatischen Stromschuttschalter ausschalten und die Gas- und Wasserzuleitungshähne schließen.
- Den vom Hersteller autorisierten Kundendienst verständigen.

### 5. REINIGUNG UND WARTUNG

Vor Durchführung jeglicher Reinigungs- oder Wartungsarbeiten ist die Stromzufuhr zum Gerät durch Ausschalten, des sich außerhalb des Gerätes befindlichen automatischen Stromschuttschalters zu unterbrechen.

- Die Stahlteile täglich mit lauwarmen Seifenwasser reinigen, reichlich mit klarem Wasser nachzuspülen und sorgfältig trockenreiben.
- Wenn das Gerät nicht verwendet wird, sollte das Becken nicht mit Wasser gefüllt bleiben, da dies die normale Passivierung des Stahls behindert und die Oberflächen somit weniger widerstandsfähig gegen die korrosionsfördernde Wirkung des Salzes macht.
- Regelmäßig die Wasserstandskontrollvorrichtung "S" (Abb.14) kontrollieren, wobei eventuelle Verkrustungen, durch den sich beim Kochvorgang bildenden Schaum, beseitigt werden müssen. Um die Wasserstandskontrollvorrichtung zu reinigen Stöpsel "T" (Abb.14) entfernen und Schwimmvorrichtung anheben.
- Zur Reinigung der Edelstahlteile niemals Stahlwolle, Bürsten oder Eisenschaber verwenden, da sich Eisenteilchen ablagern könnten, die aufgrund ihrer Oxydation Roststellen verursachen. Eventuell kann Edelstahlwolle verwendet werden, wobei bei der Reinigung in Richtung der Satinierung vorzugehen ist.
- Sollte das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht benutzt werden sind folgende Schutzmaßnahmen zu treffen:

- Stromzufuhr unterbrechen;
- Mit einem leicht in Vaselineöl getränktem Tuch, auf sämtliche Oberflächen aus Edelstahl eine dünne Schutzschicht, auftragen;
- Aufstellungsort regelmäßig lüften.
- Das Gerät regelmäßig (mindestens einmal jährlich) prüfen lassen. Hierzu empfehlen wir den Abschluß eines Wartungsvertrages.

### 6. HINWEISE

- Das Gerät keinesfalls mit direktem Wasserstrahl abspritzen, da durch eventuell eindringendes Wasser die Betriebssicherheit des Gerätes beeinträchtigt werden könnte.
- Bei Verwendung alkalischer Waschmittel müssen alle Teile gut nachgespült werden.
- Eine Veränderung der Verbrennungsluftversorgung ist nicht erlaubt.

### GAS-NUDELKOCHGERÄT HAUPTBE-STANDTEILE

- Mehrfachstellgerät  
Marke "PINTOSSI", Mod. SC-PEL 23 S, komplett mit Gaseinlaßfilter.
- Brenner  
Marke "SIMAC"
- Zündbrenner  
Marke "SIT", Mod. 0.140
- Thermoelement  
Marke "SIT", Mod. 0.200 Anschluß M 9 x 1
- Elektrozünder  
Marke "MAJER & WONISCH" Mod. 78  
Marke "ISPRACONTROL'S" Mod. BR50
- Elektroventile - Wasserfüllung  
Marke "M&M" International" Mod. B 206 DBY
- Schalter  
Marke. "TELEMECANIQUE" Mod. ZB2 - BE101
- Timer  
Marke "OMRON" Mod. H3CR
- Kontaktor  
Marke "KLOCKNER" Mod. DIL - EM 10
- Motor  
Marke "CARPANELLI" Mod. M71 A4, 380V3N~ -W250
- Wasserablassventil  
Marke "Rubinetteria del Friuli" Mod. D110022
- Anschlag-Mikroschalter zur Korbabtropfung  
Marke "PIZZATO" Mod. FR