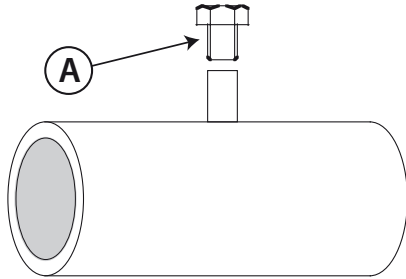


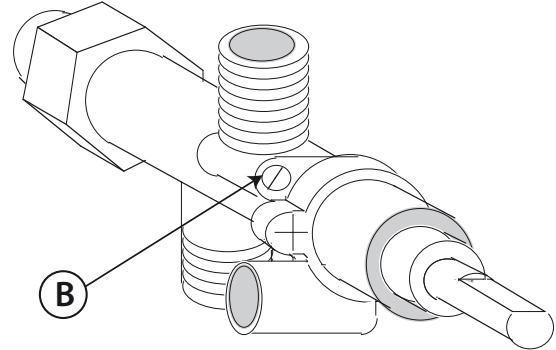


MANUALE D'ISTRUZIONI CUOCIPASTA E BAGNOMARIA A GAS- <i>(Istruzioni originali)</i> Attenzione: leggere le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.	48	IT
INSTRUCTION MANUAL GAS PASTA COOKER AND BAIN MARIE - <i>(Original instructions)</i> Warning: Read the instructions before putting the unit into operation.	57	EN
MODE D'EMPLOI CUISEUR À PÂTES ET BAIN-MARIE À GAZ - <i>(Instructions originales)</i> Attention: Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil.	66	FR
BEDIENUNGSHANDBUCH GAS-NUDELKOCHER UND GAS-BAIN-MARIE - <i>(Originalbedienungsanleitung)</i> Achtung: Lesen Sie die Anweisungen vor Gebrauch des Gerätes.	76	DE
MANUAL DE INSTRUCCIONES CUECEPASTA Y BAÑO MARÍA A GAS - <i>(Instrucciones originales)</i> Precaución: Lea las instrucciones antes de usar el aparato.	86	ES
INSTRUCTIEHANDLEIDING PASTAKOKER EN BAIN-MARIE OP GAS - <i>(Originele instructies)</i> Let op: Lees de instructies voordat u het apparaat gebruikt.	96	NL
MANUAL DE INSTRUÇÕES COZEDOR DE MASSA E BANHO-MARIA A GÁS - <i>(Instruções originais)</i> Atenção: Leia as instruções antes de usar o aparelho.	106	PT
ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ ΒΡΑΣΤΗΡΑ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ ΚΑΙ ΜΠΕΝ ΜΑΡΙ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ - <i>(Γνήσιες οδηγίες)</i> Προσοχή: Διαβάστε τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.	115	GR
NÁVOD K POUŽITÍ PLYNOVÉHO VARIČE TĚSTOVIN A VODNÍ LÁZNĚ - <i>(Původní návod)</i> Opřez: Pročítajte prije korištenja aparata.	125	CS
NÁVOD K POUŽITIU PRE PLYNOVÝ VARIČ CESTOVÍN A VODNÝ KÚPEĽ - <i>(Pôvodné pokyny)</i> Upozornenie: Prečítajte si návod pred použitím prístroja.	134	SK
HASZNÁLATI KÉZIKÖNYV GÁZÜZEMŰ TÉSZAFAÓZÓ ÉS VÍZFÜRDŐ - <i>(Eredeti utasítások)</i> Figyelem: Olvassa el az utasításokat, mielőtt használná a készüléket.	143	HU
BRUGSANVISNING FOR GASOPVARMEDE PASTAKOGERE OG VANDBADE - <i>(Originalvejledning)</i> Forsigtig: Læs vejledningen, før du bruger apparatet.	153	DA
BRUKSANVISNING FOR GASS PASTAKOKER OG VANNBAD - <i>(Opprinnelige instruksjoner)</i> Forsiktig: Les bruksanvisningen før du bruker apparatet.	162	NO
BRUKSANVISNING FÖR GASDRIVNA PASTAKOKARE OCH VATTENBAD - <i>(Originalinstruktioner)</i> Varning: Läs instruktionerna innan du använder apparaten.	171	SV
INSTRUKCJA UŻYTKOWNIKA GAZOWEGO URZĄDZENIA DO GOTOWANIA MAKARONU NA PARZE - <i>(instrukcje oryginalne)</i> Uwaga: Przeczytaj instrukcję przed użyciem urządzenia.	180	PL
MANUAL DE INSTRUȚIUNI PENTRU APARATE DE FIERT PASTE ȘI DE BAIN-MARIE CU GAZ - <i>(Instrucțiuni originale)</i> Atenție: Citiți instrucțiunile înainte de a utiliza aparatul.	190	RO
РУКОВОДСТВО С ИНСТРУКЦИЯМИ ГАЗОВОЙ МАКАРОНОВАРКИ И ВОДЯНОГО МАРМИТА - <i>(оригинальные инструкции)</i> Внимание: перед использованием аппарата прочитать инструкции.	199	RU
MAKARNA PIŞİRİCİ VE GAZLI BENMARI KULLANIM KILAVUZU - <i>(orijinal bilgiler)</i> Dikkat: cihazı kullanmadan önce bilgileri okuyunuz.	208	TR
دليل استعمال أجهزة طهي المعكرونة وأجهزة طهي وتنخين تعمل بالغاز تنبيه: اقرأ التعليمات قبل استخدام الجهاز	227	AR

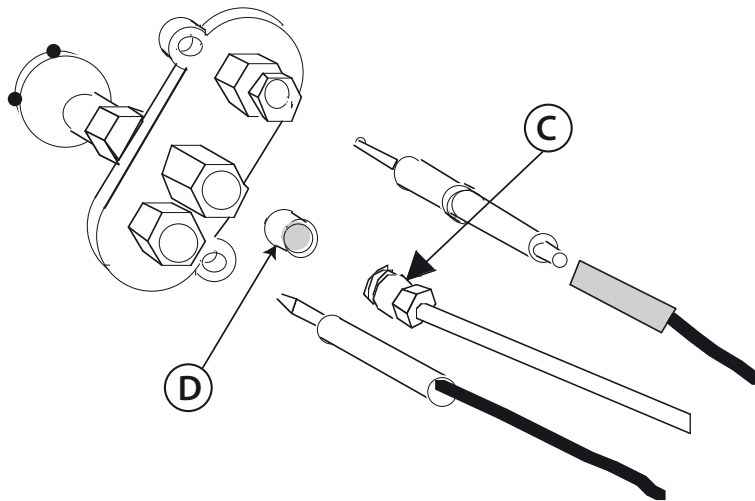
1



2



3



4

Targhetta tecnica - caratteristiche / Technical chart features / Plaquette technique - caractéristiques / Technisches Datenschild
 Placa técnica características / Plaatje met Technische gegevens / Chapa técnica - características / Πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών
 Technický štítek - vlastnosti / Technický štítok - vlastnosti / Műszaki jellemzők táblázata / Typeskilt / Typeskilt
 Märkskylt för tekniska egenskaper / Tabliczka charakterystyk technicznych / Placuță tehnică caracteristici /
 Техническая табличка - характеристики / Teknik plaka - özellikler / اللوحة الفنية - المواصفات

		CE 0051		EN203-1	
MODEL:			N° :		
ITALY	GAS	G30	G31	G20	G25
CAT. II2H3+	mbar	30	37	20	/
Σ Qn	kW	Kg/h	m³/h		TYPE:
V	Kw	Hz	FITTED TO: G20 20mbar		

AL	SHQIPËRI DJEGËSIT	5
AT	OSTERREICH BRENNER	6
BE	BELGIQUE / BELGIË BRÛLEURS / BRANDERS	7
BG	БЪЛГАРИЯ ГОРЕЛКИ	8
CH	SVIZZERA / SCHWEIZ / SUISSE BRUCIATORI / BRENNER / BRÛLEURS	9
CY	ΚΥΠΡΙΑΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ / KIBRIS ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ / BRÛLÖRLER	10
CZ	ČESKA REPUBLIKA HOŘÁKY	11
DE	DEUTSCHLAND BRENNER	12
DK	DANMARK BLUS	13
EE	EESTI PÕLETID	14
EL	ΕΛΛΑΔΑ / GREECE ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ	15
ES	ESPAÑA QUEMADORES	16
FI	SUOMI / FINLAND POLTTIMET	17
FR	FRANCE BRÛLEURS	18
HR	HRVATSKA PLAMENICI	19
HU	MAGYARORSZAG ÉGŐK	20
IE	IRELAND BURNERS	21
IS	ICELAND GASLOGAR	22
IT	ITALIA BRUCIATORI	23
LT	LIETUVA DEGIKLIAI	24
LU	LUXEMBOURG / LUXEMBURG BRÛLEURS / BRENNER	25
LV	LATVIJA DEGLIS	26
MK	РЕПУБЛИКА МАКЕДОНИЈА ПЛАМЕНИЦИ	27
MT	REPUBBLIKA TA'MALTA / MALTA BURNERS	28
NL	NEDERLAND BRANDERS	29
NO	NORGE BRENNERE	30
PL	POLSKA PALNIKI	31
PT	PORTUGAL QUEIMADORES	32
RO	ROMÂNIA ARZĂTOARE	33
RU	РОССИЯ ГОРЕЛКИ	34
SE	SVERIGE BRÄNNARE	35
SI	SLOVENIJA GORILNIKI	36
SK	SLOVENSKO HORÁKY	37
TR	TÜRKİYE BRÛLÖRLER	38
UK	ENGLAND BURNERS	39
AR	العربية	40

**BRUCIATORI / BRENNER / BRÛLEURS****CH**

		BRUCIATORE CUOCIPASTA LXG9CP - SG9CP - G9CP BRENNER NUDELKOCHER LXG9CP - SG9CP - G9CP BRÛLEUR CUISEUR À PÂTES LXG9CP - SG9CP - G9CP	BRUCIATORE CUOCIPASTA CPG - SG7CP BRENNER NUDELKOCHER CPG - SG7CP BRÛLEUR CUISEUR À PÂTES CPG - SG7CP	BRUCIATORE CUOCIPASTA G6CP6 BRENNER NUDELKOCHER G6CP6 BRÛLEUR CUISEUR À PÂTES G6CP6	BRUCIATORE BAGNOMARIA G7BM - G9BM - SG9BM BRENNER BAIN-MARIE G7BM - G9BM - SG9BM BRÛLEUR BAIN-MARIE G7BM - G9BM - SG9BM
Potenza nominale per singolo bruciatore Nennleistung pro Brenner Puissance nominale pour chaque brûleur individuel	kW	12,5	10	10	3,6
Potenza nominale per singolo bruciatore Nennleistung pro Brenner Puissance nominale pour chaque brûleur individuel	kW	/	8	9,5	3,6
Potenza nominale per singolo bruciatore Nennleistung pro Brenner Puissance nominale pour chaque brûleur individuel	kW	/	9	10	3,6
Potenza nominale per singolo bruciatore Nennleistung pro Brenner Puissance nominale pour chaque brûleur individuel	kW	4,8	3,4	3,4	1,6

Nome gas Gasname Nom gaz	Bruciatore Brenner Brûleur	Ø Ugelli principali Ø Hauptdüsen Ø Buses principales	Ø by Pass Ø Bypass Ø By Pass	Reg. aria primaria Einst. Primärluft Rég. air primaire	Ø Ugelli Pilota Ø Zünddüsen Ø Buses flamme pilote
GAZ / GAS G20 20mbar METANO / METHAN / MÉTHANE	CUOCIPASTA MAXIMA 900 / S900 NUDELKOCHER MAXIMA 900 / S900 CUISEUR À PÂTES MAXIMA 900 / S900	240R	REGOLABILE EINSTELLBAR RÉGLABLE	30 mm	51
I12H3+ I12H3B/P	CUOCIPASTA MACROS 700 NUDELKOCHER MACROS 700 CUISEUR À PÂTES MACROS 700	225	REGOLABILE EINSTELLBAR RÉGLABLE	APERTA OFFEN OUVERT	41
SUPPLY PRESSURE: G20 17÷25 mbar	CUOCIPASTA PLUS 600 NUDELKOCHER PLUS 600 CUISEUR À PÂTES PLUS 600	225R	REGOLABILE EINSTELLBAR RÉGLABLE	APERTA OFFEN OUVERT	41
	BAGNOMARIA BAIN-MARIE BAIN-MARIE	135R	REGOLABILE EINSTELLBAR RÉGLABLE	8 mm	51
GAZ / GAS G30/G31 28-30/37mbar GPL / FLÜSSIGGAS / GPL	CUOCIPASTA MAXIMA 900 / S900 NUDELKOCHER MAXIMA 900 / S900 CUISEUR À PÂTES MAXIMA 900 / S900	170	110	30 mm	30
I12E+3	CUOCIPASTA MACROS 700 NUDELKOCHER MACROS 700 CUISEUR À PÂTES MACROS 700	145	100	APERTA OFFEN OUVERT	25
SUPPLY PRESSURE: G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	CUOCIPASTA PLUS 600 NUDELKOCHER PLUS 600 CUISEUR À PÂTES PLUS 600	145R	100	APERTA OFFEN OUVERT	25
	BAGNOMARIA BAIN-MARIE BAIN-MARIE	95R	65	3 mm	35
GAZ / GAS G30/G31 50mbar GPL / FLÜSSIGGAS / GPL	CUOCIPASTA MAXIMA 900 / S900 NUDELKOCHER MAXIMA 900 / S900 CUISEUR À PÂTES MAXIMA 900 / S900	150	100	30 mm	25
I12H3B/P	CUOCIPASTA MACROS 700 NUDELKOCHER MACROS 700 CUISEUR À PÂTES MACROS 700	140	82	APERTA OFFEN OUVERT	25
SUPPLY PRESSURE: G30 42,5÷57,5 mbar G31 42,5÷57,5 mbar	CUOCIPASTA PLUS 600 NUDELKOCHER PLUS 600 CUISEUR À PÂTES PLUS 600	140R	82	APERTA OFFEN OUVERT	25
	BAGNOMARIA / BAIN-MARIE / BAIN-MARIE	80R	55	3 mm	35





BRENNERE

NO

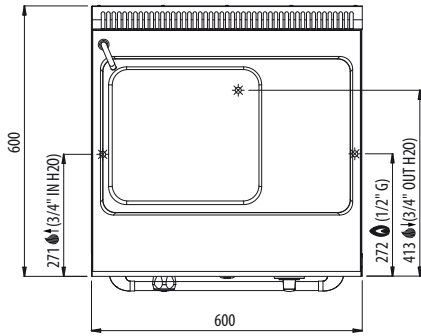
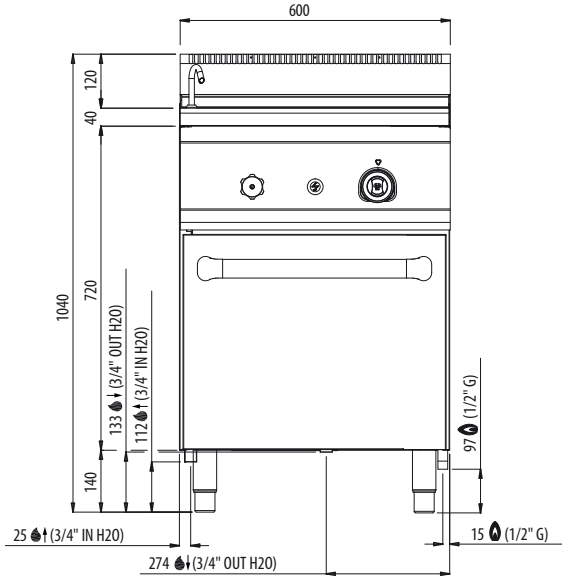
		BRENNER TIL PASTAKOKER LXG9CP - SG9CP - G9CP	BRENNER TIL PASTAKOKER CPG - SG7CP	BRENNER TIL PASTAKOKER G6CP6	BRENNER TIL VANNBAD G7BM - G9BM - SG9BM
Nominell effekt for hver enkelt brenner	kW	12,5	10	10	3,6
Nominell effekt for hver enkelt brenner G110	kW	/	8	9,5	3,6
Nominell effekt for hver enkelt brenner G120	kW	/	9	10	3,6
Redusert effekt for hver enkelt brenner	kW	4,8	3,4	3,4	1,6

Gassnavn	Brenner	Ø Hoveddyser	Ø Bypass	Reg. Primærluft	Ø Pilotdyser
GASS G20 20mbar METANGASS I12H3B/P SUPPLY PRESSURE: G20 17÷25 mbar	PASTAKOKER MAXIMA LXG9CP - SG9CP - G9CP	240R	Regulerbar	30 mm	51
	PASTAKOKER MAXIMA CPG - SG7CP	225	Regulerbar	ÅPEN	41
	PASTAKOKER MAXIMA G6CP6	225R	Regulerbar	ÅPEN	41
	VANNBAD G7BM - G9BM - SG9BM	135R	Regulerbar	8 mm	51
GASS G30/G31 30mbar LPG I12H3B/P SUPPLY PRESSURE: G30 25÷35 mbar G30 25÷35 mbar	PASTAKOKER MAXIMA LXG9CP - SG9CP - G9CP	170	110	30 mm	30
	PASTAKOKER MAXIMA CPG - SG7CP	145	100	ÅPEN	25
	PASTAKOKER MAXIMA G6CP6	145R	100	ÅPEN	25
	VANNBAD G7BM - G9BM - SG9BM	95R	65	8 mm	35

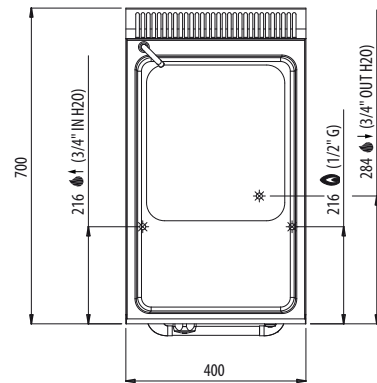
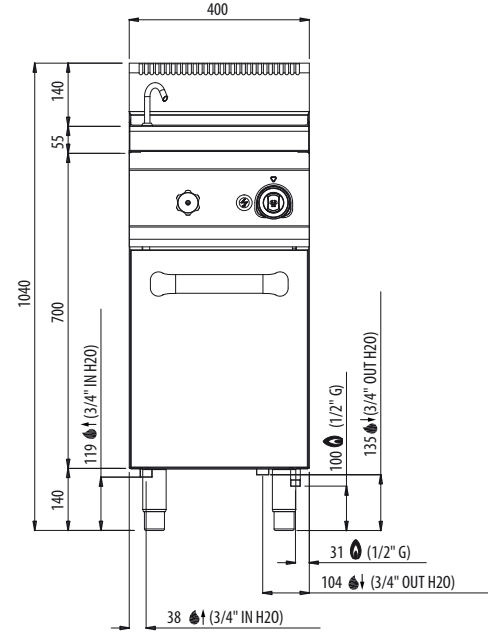




G6CP6



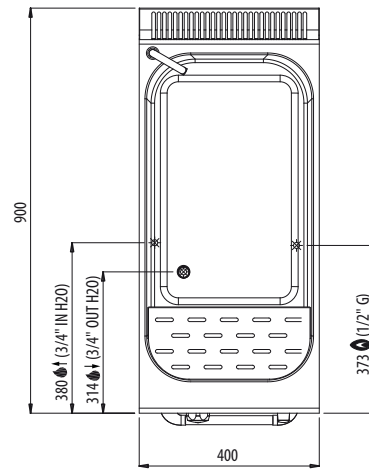
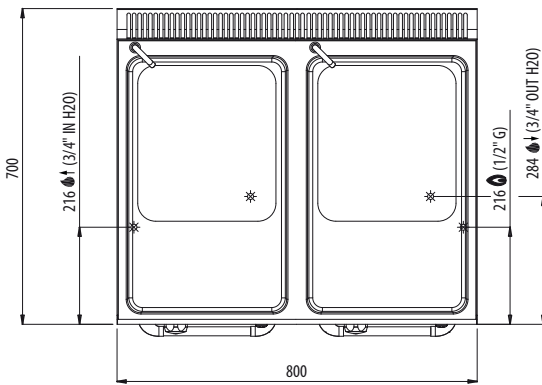
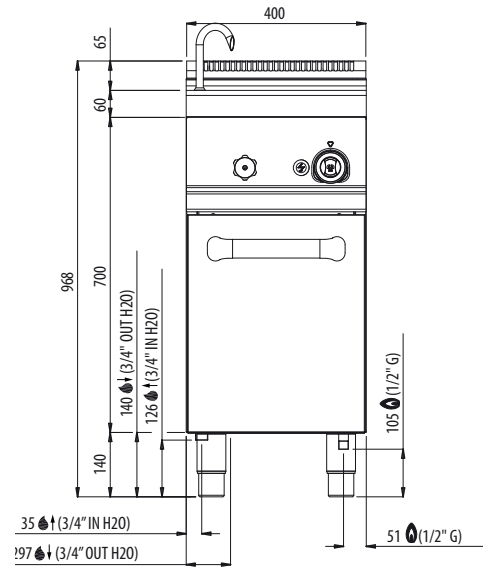
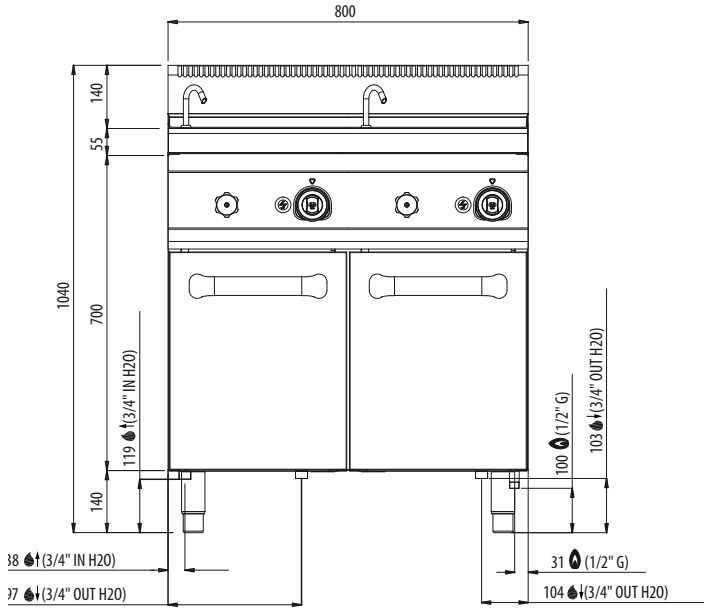
CPG40E





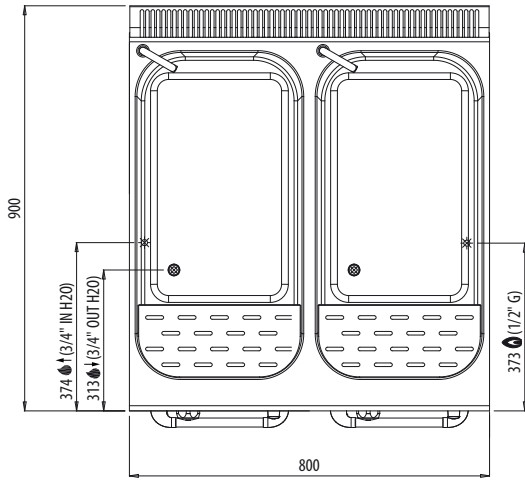
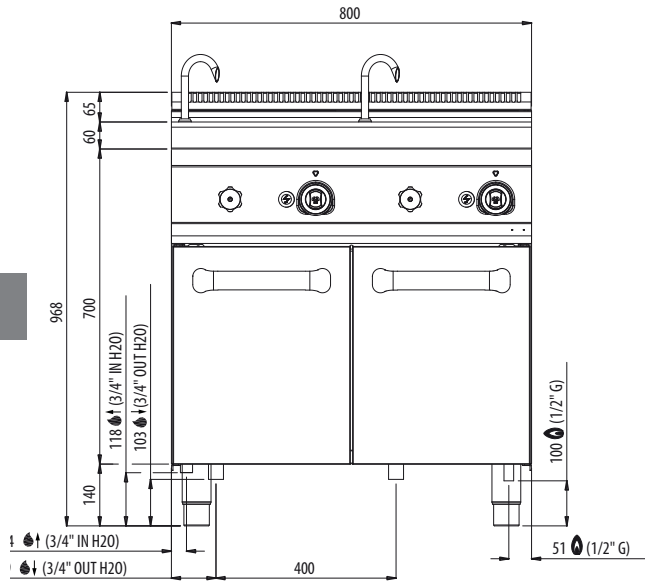
CPG80E

G9CP40

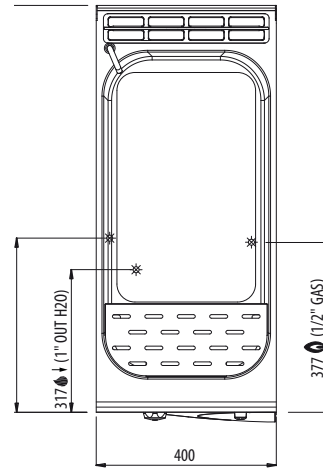
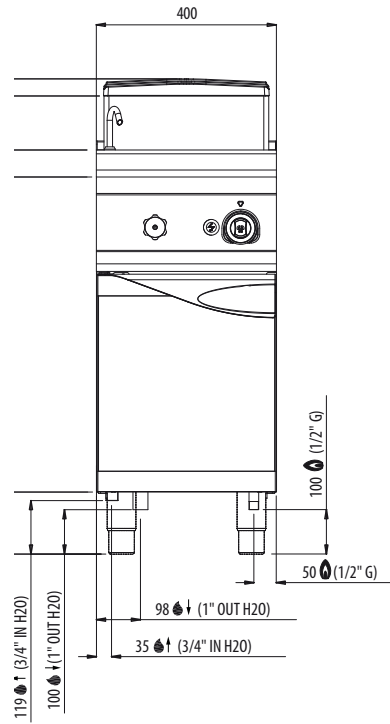




G9CP80

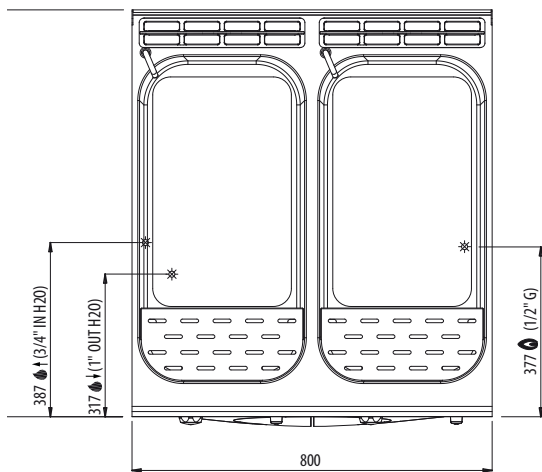
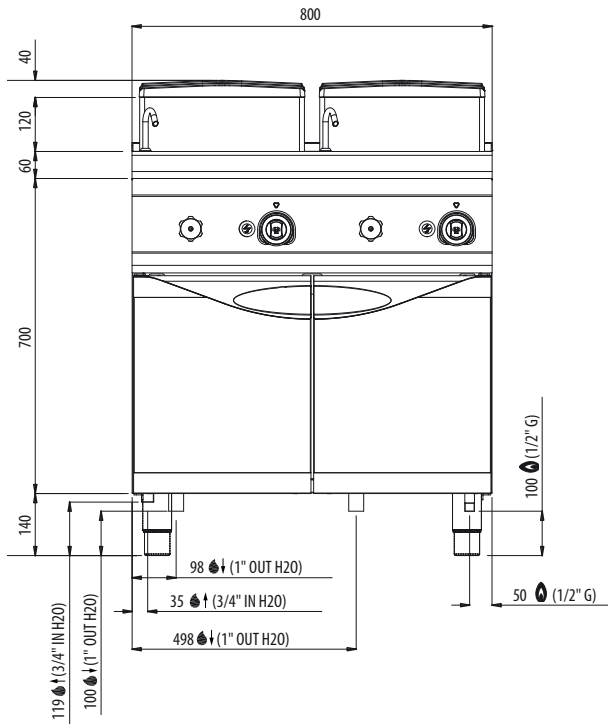


SG9CP40

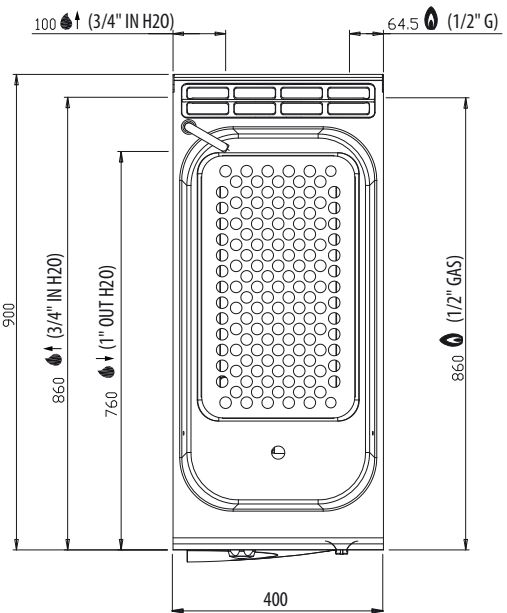
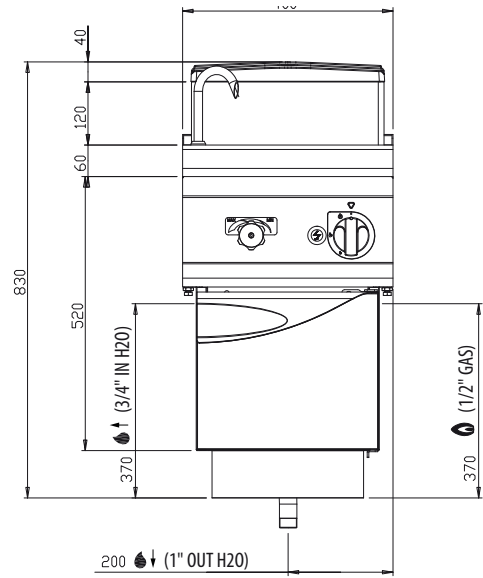




SG9CP80

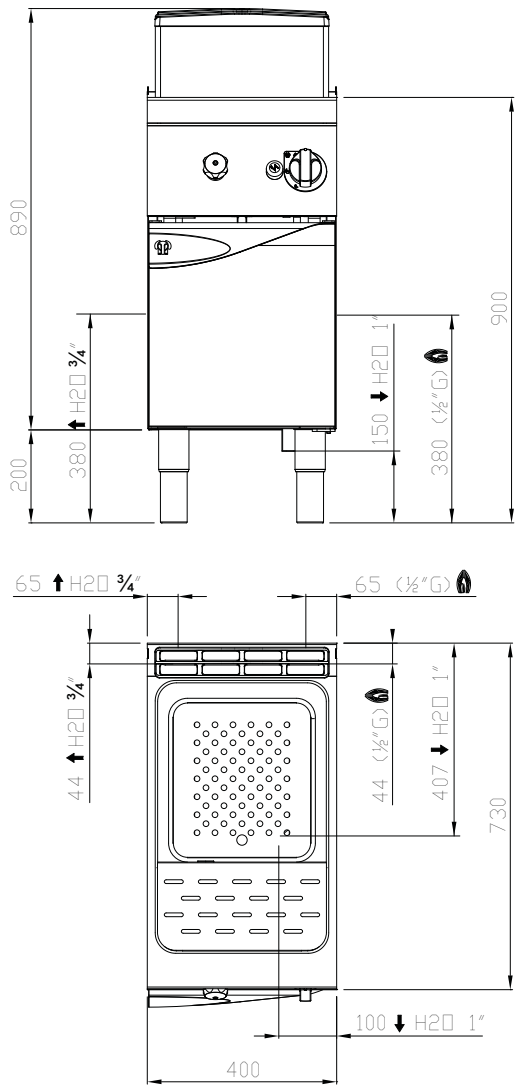


LX9CP40

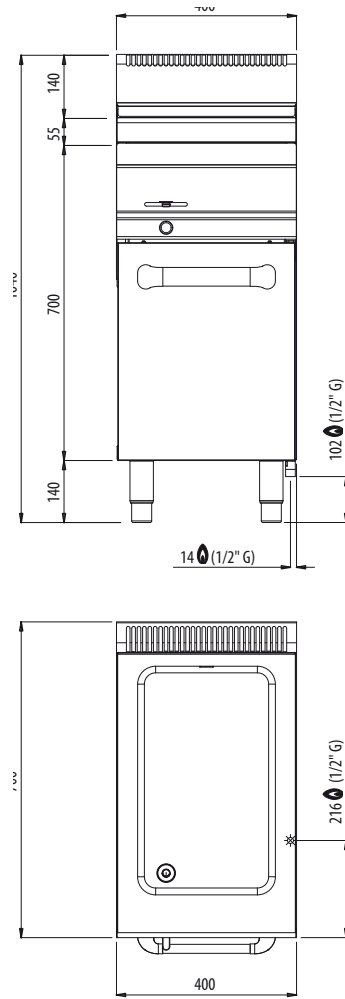




SG7CP40M

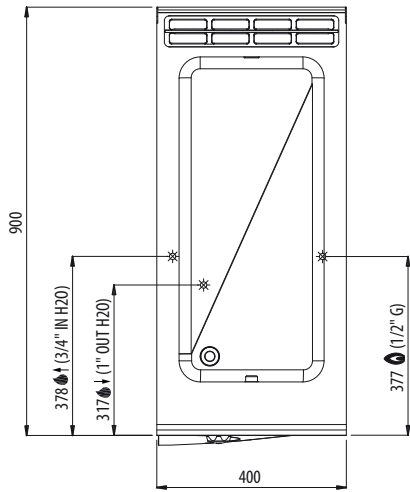
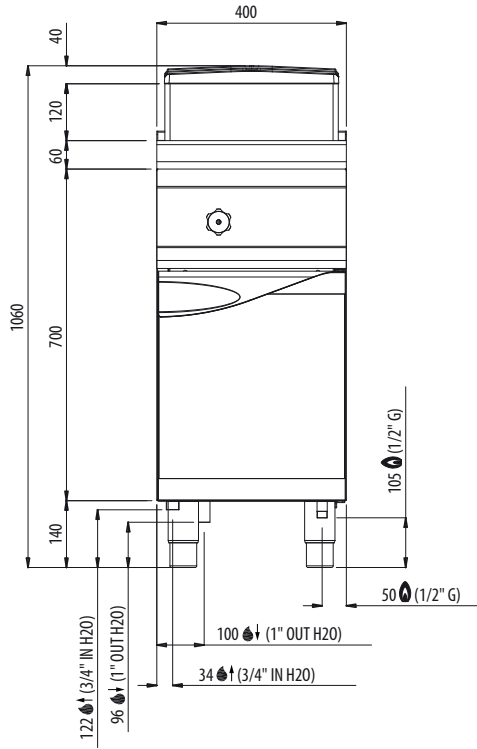


G7BM4M

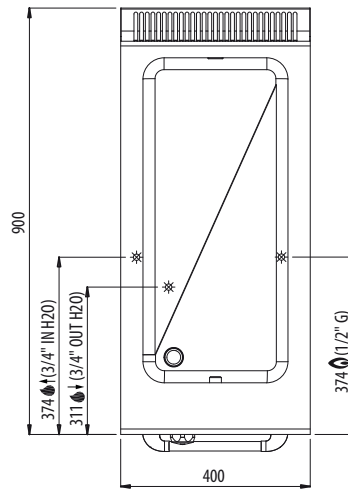
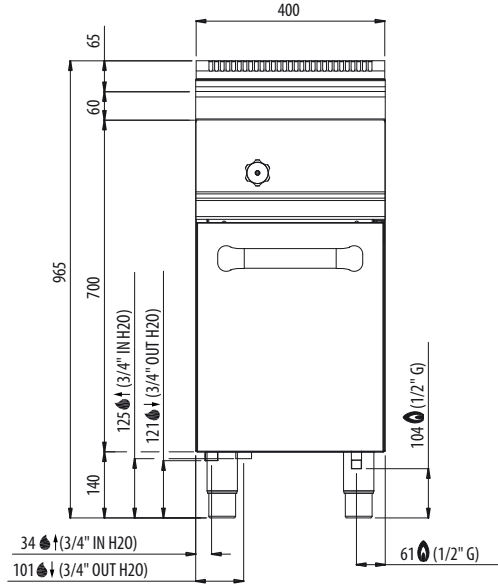




SG9BM4M



G9BM4M





Bruksanvisning

Dimensjoner	163
Tekniske data	165
Spesifikke instruksjoner	166

**GASS PASTAKOKER SERIE 600**

Apparattype	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)
G6CP6	Gass pastakoker med møbel	mm 600x600x900 (1020)

GASS PASTAKOKER SERIE 700

Apparattype	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)
CPG40E	Gass pastakoker med møbel	mm 400x700x900 (1040)
CPG80E	Gass pastakoker med møbel - 2 tanker	mm 800x700x900 (1040)

GASS PASTAKOKER SERIE 900

Apparattype	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)
G9CP40	Gass pastakoker med møbel	mm 400x900x900 (1065)
G9CP80	Gass pastakoker med møbel - 2 tanker	mm 800x900x900 (1065)

GASS PASTAKOKER SERIE S700

Apparattype	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)
SG7CP40M	Gass pastakoker med møbel	mm 400x730x900 (1090)

GASS PASTAKOKER SERIE S900

Apparattype	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)
SG9CP40	Gass pastakoker med møbel	mm 400x900x900 (1060)
SG9CP80	Gass pastakoker med møbel - 2 tanker	mm 800x900x900 (1060)

NO

GASS PASTAKOKER SERIE LX900 TOP

Apparattype	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)
LXG9CP40	Frittstående Gass pastakoker	mm 400x900x580 (740)

**GASS VANNBAD SERIE 700**

Apparattype	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)
G7BM4M	Gass vannbad med møbel	mm 400x700x900 (1040)

GASS VANNBAD SERIE 900

Apparattype	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)
G9BM4M	Gass vannbad med møbel	mm 400x900x900 (1065)

GASS VANNBAD SERIE S900

Apparattype	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)
SG9BM4M	Gass vannbad med møbel	mm 400x900x900 (1060)

**GASS PASTAKOKER - SERIE 600****TABELL MED TEKNISKE DATA**

MODELL	Nominell effekt	Redusert effekt	Nominell effekt	Lpg-forbruk	Lpg-forbruk	Metan forbruk	Metan forbruk	Metan forbruk	Metan forbruk	Metan forbruk	Metan forbruk	Bygass forbruk	Bygass forbruk	Bygass forbruk	Primær forbruk	Installasjonstype	Brenner	
	G10	G10	G120	G30	G31	G20	G25	G25.1	G2350	G27	G110	G120	G110	G120	m ³ /h	A1	n°	
G6CP6	10	3,4	10	0,79	0,78	1,06	1,23	1,23	1,47	1,29	2,45	2,30	2,45	2,30	20	A1	1	10

GASS PASTAKOKER - SERIE 700 / S700**TABELL MED TEKNISKE DATA**

MODELL	Nominell effekt	Redusert effekt	Nominell effekt	Lpg-forbruk	Lpg-forbruk	Metan forbruk	Metan forbruk	Metan forbruk	Metan forbruk	Metan forbruk	Metan forbruk	Bygass forbruk	Bygass forbruk	Bygass forbruk	Primær forbruk	Installasjonstype	Brenner	
	G10	G10	G120	G30	G31	G20	G25	G25.1	G2350	G27	G110	G120	G110	G120	m ³ /h	A1	n°	
CP640E SG7CP40M	10	3,4	9	0,79	0,78	1,06	1,23	1,23	1,47	1,29	2,07	2,07	2,07	2,07	20	A1	1	10
CP680E	20	6,8	18	1,58	1,55	2,12	2,46	2,46	2,94	2,58	4,13	4,13	4,13	40	A1	2	10	

GASS PASTAKOKER - SERIE 900 / S900 / LX900**TABELL MED TEKNISKE DATA**

MODELL	Nominell effekt	Redusert effekt	Nominell effekt	Lpg-forbruk	Lpg-forbruk	Metan forbruk	Metan forbruk	Metan forbruk	Metan forbruk	Metan forbruk	Metan forbruk	Bygass forbruk	Bygass forbruk	Bygass forbruk	Primær forbruk	Installasjonstype	Brenner
	G10	G10	G120	G30	G31	G20	G25	G25.1	G2350	G27	G110	G120	G110	G120	m ³ /h	A1	n°
G9CP40 - SG9CP40 LX9CP40	12,5	4,8	/	0,99	0,97	1,32	1,54	1,54	1,84	1,61	/	/	/	25	A1	1	12,5
G9CP80 - SG9CP80	25	9,6	/	1,97	1,94	2,65	3,08	3,07	3,68	3,23	/	/	/	50	A1	2	12,5

GASS VANNBAD - SERIE 700 - 900 - S900**TABELL MED TEKNISKE DATA**

MODELL	Nominell effekt	Redusert effekt	Nominell effekt	Lpg-forbruk	Lpg-forbruk	Metan forbruk	Metan forbruk	Metan forbruk	Metan forbruk	Metan forbruk	Metan forbruk	Bygass forbruk	Bygass forbruk	Bygass forbruk	Primær forbruk	Installasjonstype	Brenner
	G10	G10	G120	G30	G31	G20	G25	G25.1	G2350	G27	G110	G120	G110	G120	m ³ /h	A1	n°
G7BM4M - G9BM4M - SG9BM4M	3,6	1,6	3,6	0,28	0,28	0,38	0,44	0,44	0,53	0,47	0,93	0,83	0,93	7,2	A1	1	3,6



SPESIFIKKE INSTRUKSJONER

MERK!

Figurene det henvises til i dette kapittelet befinner seg på de første sidene av denne manualen.

KONFORMITETSERKLÆRING

Fabrikanten erklærer at apparatene er konstruert i overensstemmelse med EU-standardene 90/396, og krever at installasjonen skal foregå i samsvar med gjeldende normer, særlig når det gjelder luftskifte og forbrenningsproduktene evakueringsystem.

N.B. Fabrikanten fraskriver seg alt ansvar for direkte og indirekte skader som skyldes feil installasjon, uautoriserte inngrep, mangelfullt vedlikehold, ukyndig bruk og manglende overholdelse av alt som står i artiklene i salgsbetingelsene.

- Apparatet er beregnet for felles bruk, og må kun brukes av opplært personale.
- Les nøye denne bruksanvisningen som gir sikkerhetsanvisninger når det gjelder installasjon, bruk og vedlikehold.
- Denne bruksanvisningen skal oppbevares sammen med apparatet for fremtidig konsultasjon.
- Hvis man selger eller gir bort apparatet, skal man forsikre seg om at bruksanvisningen alltid følger med, slik at den nye brukeren og installatøren kan informere seg om dets funksjon og tilsvarende instruksjoner.

INSTALLASJON AV APPARATET

- Installasjonsoperasjonene, eventuelle omvandlinger for bruk med andre typer gass, idriftsettingen og fjerning av eventuelle problemer på anleggene **må kun utføres av kvalifisert personale**, i overensstemmelse med forskriftene UNI-CIG 8723, Lov 46 og rundskriv nr.68 og påfølgende oppdateringer.
- Gassanleggene og rommene apparatene installeres i må være i overensstemmelse med gjeldende lokale og nasjonale forskrifter, og særlig må man ta hensyn til at brennerne trenger en forbrenningsluft som tilsvarer 2 m³/h pr. installert effekt kW, samt sørge for at **Forskrifter for forebygging av ulykker** overholdes.

PLASSERING AV APPARATENE

- Ta apparatene ut av emballasjen og plasser dem på bruksstedet. Sørg for at de livelleres med vaterpass og

høydereguleres med de regulerbare føttene eller med annet utstyr.

- Noen deler er beskyttet med en pålimt vernebekledning i plastikk som skal fjernes før apparatet settes i drift. Limrestene må fjernes nøye ved rengjøring. (Ikke bruk slipende rengjøringsmidler).
- Bekledningene av brennbart materiale på veggene rundt må beskyttes mot varmestråling: enten ved å legge ildfaste plater mellom, eller ved å sette apparatene på minst 100 millimeters avstand fra bak- og sideveggene.

RØYKUTSLIPP

Apparatene må installeres i rom der forbrenningsgassene enkelt kan føres ut, i overensstemmelse med installasjonsforskriftene. Apparatene anses (se tabellen med tekniske data) som:

Gassapparater av type "A"

Apparatene av type A1 må installeres i godt ventilerte rom for å unngå konsentrasjon av helseskadelige stoffer i rommet apparatet står. De er ikke ment å skulle kobles til et utløp for forbrenningsgasser.

Disse apparatene utslipp må skje direkte i et dertil egnet luftavtrekk, eller lignende innretninger, som må være tilkoblet en garantert effektiv skorstein, eller direkte utendørs.

Ved mangel på dette kan man bruke et luftavtrekk som er direkte tilkoblet utendørs, med et sugevolum på minst 1/ m³/h røyk pr. effekt kW som absorberes av apparatene som er underordnet dette.

KOBLING TIL VANNFORSYNINGSNETTET

Koble vannslangen til vannforsyningsnettets ved hjelp av et mekanisk filter og en sperrekran.

Før man kobler til filteret, skal man la vannet renne en stund for å rense røret for eventuell jernslag.

VANNUTSLIPP

Koble anleggenes avløpsrør til vannforsyningsnettets.



KOBLING TIL GASSANLEGGET

Før installasjonen skal man undersøke at apparatets innstilling er kompatibel med de lokale gassforsyningsforholdene (gasstype og gasstrykk). I motsatt tilfelle skal man tilpasse apparatet til en annen type gass. Apparatets innstilling står på typeskiltet.

Tilkoblingen til anlegget må utføres med synlige metallrør i galvanisert stål eller kobber. Hvert apparat må kobles til anlegget med egen sperrekran i lett tilgjengelig posisjon som skal stenges ved hver arbeidsslutt. Forbindelsen fra apparatens rør til gassanleggets rør må lages med et metalledd bestående av tre biter for å lette montering og demontering av apparatet. Tettheten i gjengekoblingen kan garanteres ved bruk av materialer som fabrikanten av disse erklærer spesielt egnet også for gass.

IGANGSETTING

Kontroll av nominell varmeeffekt

Ved nyinstallasjoner, når man går over til eller tilpasser apparatet en annen type gass, samt under alle vedlikeholdsoperasjoner må apparatets varmeeffekt kontrolleres ved å følge anvisningene under.

Det er ikke forutsett noen ytterligere mulighet for regulering av varmeeffekten.

Ved å måle at koblingstrykket er riktig, og ved å kontrollere at det brukes egnede dyser, kan man fastslå at apparatet fungerer korrekt på nominell og minimums varmeeffekt. Operasjonene som må utføres for denne kontrollen står oppført i de neste avsnittene. Når undersøkelsen er ferdig, skal man foreta en funksjonskontroll som gjengitt i avsnittet

"funksjonskontroll".

KONTROLL AV TILFØRSELSTRYKKET

Tilførselstrykket skal måles ved hjelp av et væskemanometer (for eksempel et U-formet manometer, minimal oppløsning på 0,1 mbar).

- Fjern skruen "A" fra trykkuttaket som befinner seg ved inngangen av røret til rampen (fig.1).
- Tilkoble det U-formede manometeret
- Sett apparatet i funksjon.
- Mål tilførselstrykket.
- Hvis koblingstrykket ikke er innenfor de forutsette grenseverdiene (se typeskiltet med tekniske egenskaper), vil det ikke i noe tilfelle være mulig å bruke apparatet. Gasselskapet må informeres om dette.
- Etter man har målt koblingstrykket, skal man ta vekk det u-formede manometeret og skru skruen hermetisk til igjen.

KONTROLL AV GASSLEKKASJER

Etter installasjonsoperasjonene er det nødvendig å

kontrollere at det ikke er noen gasslekkasjer. Dette kan undersøkes ved å pensle ledd og koblingsstykker med såpevann. Selv ved en minimal lekkasje vil det komme fram skumbobler.

Et annet system for å finne eventuelle gasslekkasjer er å kontrollere at telleapparatet, hvis man har et slikt, ikke viser noe gassforbruk på cirka 10 minutter.

ADVARSEL: bruk aldri åpen flamme for å lete etter gasslekkasjer.

TILPASSING TIL DE FORSKJELLIGE GASSTYPENE

Apparatet er godkjent og tilpasset til å fungere med den type gass som står på typeskiltet med tekniske egenskaper. Hvis gassen som apparatet er innstilt til å fungere med er forskjellig fra gassen i gassnettet som apparatet er tilknyttet, må man foreta en omvandling av apparatet ved å overholde nøye følgende instruksjoner:

1) Utskifting av brennerens dyse

Åpne skapdørene eller demonter styrepanelet for å få tilgang til dysene.

Skru dem av og skift dem ut med egnede dyser slik som foreskrevet i henhold til tabellen "brennere". Pass på å montere tetningen igjen der den var.

2) Utskifting eller regulering av tomgangsdysen (fig.2)

Demonter styrepanelet for å få tilgang til dysene.

- Når det gjelder LPG, skal man skru av kranens tomgangsskrue "B" og skifte den ut med en som egner seg til den aktuelle typen gass (se tabellen "brennere") og skru denne helt ned til den stopper.
- Når det gjelder metangass, skal man regulere tomgangsskruen "B". Ved å dreie skruen i klokkeretning, vil gasstrømmen reduseres, mens ved å dreie den mot klokkeretning vil gasstrømmen øke. Aktiver apparatet i henhold til bruksanvisningen og la det fungere 10 minutter i posisjonen maksimal effekt. Vri deretter håndtaket på posisjonen minimum effekt og reguler skruen "B" (se tabellen "brennere").

3) Utskifting av dysen på pilotbrenneren (fig.3)

Gå frem på følgende måte:

- Skru av mutteren som presser den bikoniske delen "C"
- Trekk ut pilotdysen "D" og skift den ut med en som egner seg for den aktuelle typen gass (se tabellen "brennere").
- Dysens diameter er angitt på selve dysekroppen.
- Når utskiftingen er ferdig utført, skal man skru til mutteren som presser den bikoniske delen "C" igjen.

Når forhåndsinnstillingen er endret, skal man angi den nye typen gass på typeskiltet.



FUNKSJONSKONTROLL

- Sett apparatet i funksjon i henhold til bruksanvisningen.
- Undersøk at apparatet er tett.
- Kontroller at anlegget for røykutslipp er effektivt.
- Undersøk antenningen og flammens regelmessighet.
- Lær opp brukeren m.h.t. apparatets funksjon og vedlikehold ved hjelp av bruksanvisningen, og informer ham/henne særlig om alle instruksjonene som må overholdes for korrekt bruk.

SIKKERHETSANORDNINGER

En ventil med termoelement tillater å avbryte gasstrømmen til hovedbrenneren dersom pilotflammen skulle slukkes. For å tilbake stille funksjonen i utgangsposisjon, må man repetere operasjonene som må utføres for å slå på pilotgassbrenneren.

BRUKSANVISNINGER

Det er viktig at brukeren undersøker at apparatet installeres på egnet måte.

Fabrikanten fraskriver seg alt ansvar for skader som skyldes dårlig installasjon, mangelfullt vedlikehold eller ukyndig bruk.

- - Apparatet er til industriell bruk og skal kun brukes av opplært personale.
- Dette apparatet må kun benyttes til den bruk det er uttrykkelig beregnet for. Enhver annen bruk må anses som uegnet.
- Ikke bruk apparatene som friturekoker, da oljetemperaturen ikke kan kontrolleres, og ville overstige 230 °C med fare for at selve oljen kan ta fyr.
- Ikke bruk apparatet med tom tank.
- Det er ikke tillatt å foreta endringer av kapasiteten på forbrenningsluften.
- Før apparatet settes i funksjon, må man LESE NØYE BRUKSANVISNINGEN I DETTE HEFTET, med spesiell oppmerksomhet overfor sikkerhetsinnretningenes standarder.
- Steng alltid gasskranene etter bruk, særlig under vedlikeholdsoperasjoner og reparasjoner.
- Følg reglene for koking nøye, særlig i den første brukstiden, helt til du får så god praksis og erfaring at du personlig kan velge koketider og – temperaturer.
- Første gang man slår på apparatet, skal man vaske tankene og dobbeltbunnene nøye med varmt vann og rengjøringsmiddel for å fjerne det beskyttende oljelaget som dekker dem.

FYLLING AV TANKEN

Kontroller at avløpskranen er stengt. Bruk håndtaket (hvis dette er forutsett) på vannkranen til venstre på apparatets styrepanel.

TØMMING AV TANKEN

Man tømmer tanken ved å bruke håndtaket på avløpskranen som befinner seg inne i skapet under forbrenningskammeret. På noen modeller sitter avløpskranen på styrepanelet.

PÅTENNING

Tenning av pilotbrenneren

Skyv og vri håndtaket mot klokkeretning helt til det er i pilot-posisjon (★). Vent helt til luften kommer ut av rørene (bare første gang), og trykk inn knappen til den piezoelektriske tenningen (↔). gjentatte ganger. Pilotflammen er synlig gjennom åpningen foran på forbrenningskammeret; undersøk at den er tent. Når flammen er tent, skal man holde knappen inne i noen sekunder før man slipper den. Hvis pilotflammen skulle slukke seg, skal man gjenta operasjonen.

MERK

Dersom gnisten ikke lenger skulle tennes p.g.a. en hvilken som helst feil, kan man tenne pilotbrenneren manuelt.

Hold knappen nedtrykt i posisjon (★), sett en liten flamme nær pilotbrenneren ved å føre den gjennom åpningen i forbrenningskammeret.

Påtenning av hovedbrenneren

Når pilotbrennerens flamme er tent, skal man dreie håndtaket i posisjonen for maksimal effekt (⦿). Gassen tilføres hovedbrenneren, som vil slå seg på. For å redusere brennerens effekt, skal man dreie håndtaket mot minimum effekt (⦿).

VANNBAD PEL 25ST	
Posisjon	Grader °C
⦿	55
2	60
3	65
4	70
5	75
6	80
7	85
⦿	90

PASTAKOKER PEL 21S	
Posisjon	
⦿	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
⦿	

AVSLÅING

Hvis bare hovedbrenneren skal slås av, er det nok å vri håndtaket i klokkeretning helt til den når posisjonen (★). For å koble fullstendig ut hele apparatet, skal man vri håndtaket i klokkeretning helt til den når posisjonen (●).

RÅD OG OPPLYSNINGER

- Under pastakoking skal kranen for vanntilførsel stå litt åpen, slik at overflødig stivelse renner ut gjennom



- overløpshullet, og riktig vannivå i tanken opprettholdes.
- SLÅ ALDRI PÅ APPARATET FØR DU HAR FYLT VANN I TANKEN.
 - Under bruk kan sidene på apparatene nå høye temperaturer. Vær oppmerksom. I alle fall er det pålimt en etikett på begge sidene som gir signal om varm overflate:



ADVARSEL: LUFTEHULLENE PÅ BUNNEN AV PASTAKOKEREN MÅ IKKE TILSTOPPES.

RÅD OG FORHOLDSREGLER VED BRUK AV KURVENE TIL PASTAKOKEREN

Kurvene til pastakokeren er laget i austenitisk rustfritt stål. Dette materialet er det som egner seg best til denne bruk, allikevel vil det under visse forhold være følsomt for korrosjonen som forårsakes av kloridionene som normalt er tilstede i vannet som kurvene senkes ned i (natriumklorid = kjøkkensalt).

For korrekt bruk av kurvene er det derfor ytterst viktig å ta noen enkle forholdsregler.

- 1) La aldri kurvene tørke etter bruk uten å skylle dem nøye med lunkent vann.
- 2) Hver gang arbeidet er slutt, må man passe på å skylle kurvene nøye med lunkent vann eller egnede produkter.
- 3) Ikke kast salt direkte ned i kurvene.
- 4) Ikke bruk slipende produkter eller utstyr.

NB: når man vasker kurvene, skal man være spesielt oppmerksom på områdene med spalterom (sammensveisinger, der strømmen kobles til bærestrukturen, o.s.v.), da det har lett for å stagnere saltoppløsning i disse områdene, som med tiden kan forårsake korrosjon.

For rengjøring av ståldelene skal man alltid konsultere avsnittet "IVARETAKELSE AV APPARATET".

VEDLIKEHOLD

Apparatene er laget slik at de krever lite vedlikehold. Allikevel anbefaler vi brukeren å skrive under en servicekontrakt for å få apparatene kontrollert av våre spesialister minst en gang i året.

UTSKIFTING AV RESERVEDELER

På alle modellene er det nok å ta vekk styrepanelet, ved å skru av de synlige skruene som sitter på den nederste kanten for å få tilgang til delene som skal skiftes ut.

- **Gasskran:** alle koblingsstykkene er synlige. Skru av

koblingsstykkene til rørene for tilførsel og utløp av gass, pilotbrenneren og termoelementet med egnede nøkler. Sett inn en ny kran, og koble til pilotbrenneren og termoelementet igjen.

- **Brenneren:** for å skifte ut brenneren, må man skru av mutteren (som presser den bikoniske delen) på dyseholderen, skru av de to skruene som fester brenneren til forbrenningskammeret og trekke den ut. Ta vekk koblingsstykket med dyseholderen fra brennerens stang ved å skru av festemutteren, og monter det på den nye brenneren. Repeter alle operasjonene i motsatt rekkefølge for å montere alt igjen.
- **Termoelementet:** løsne mutteren som fester termoelementet til pilotbrenneren, og dra det ut. Skru av mutteren som fester termoelementet til kranen. Sett inn et nytt termoelement, og monter alt igjen.
- **Tennpluggen:** ta vekk strømledningen og skru av festemutteren. Monter den nye tennpluggen, og pass på å ikke skru mutteren for stramt, da keramikk-isoleringen kan skades.
- **Vannslangen:** hvis man skifter den ut, må man forsikre seg om at slangen ikke ligger inntil forbrenningskammeret.

IVARETAKELSE AV APPARATET

ADVARSEL!

- **Før rengjøring slå av apparatet og la det kjøles ned.**
- **I tilfelle det brukes apparater som tilføres strøm, bruk utkoblingsbryteren for å kutte strømtilførselen.**

En grundig daglig rengjøring av apparatet vil sikre perfekt drift og lang varighet.

Overflatene i stål skal rengjøres med oppvaskmiddel (for vanlig oppvask) blandet ut i veldig varmt vann og ved bruk av en myk klut; for smuss det er vanskeligere å fjerne bruk etylsprit, aceton eller annet løsemiddel uten halogen.

Ikke bruk skurepulver eller etsende stoffer som kloridisk syre/saltsyre eller svovelsyre. Bruk av syrer kan medføre redusert drift og sikkerhet av apparatet.

Ikke bruk børster, stålull eller svamper med slipende effekt som er lagd av metall eller andre legeringer som kan smitte av med rustflekker. Av den samme årsaken skal man unngå kontakt med gjenstander i jern. Se opp for svamper eller børster i rustfritt stål som, selv om de ikke smitter overflatene med rust, kan forårsake stygge riper.

Om apparatet er spesielt skittent, så bruk for all del ikke sandpapir eller smergelpapir. Vi anbefaler derimot bruk av syntetiske svamper (f. eks. svampen fra Scotchbrite).

Stoffer for sølvpudding skal heller ikke brukes, og man må passe seg for damp fra kloridisk eller svovelsyre som kommer fra for eksempel fra vasking av gulv. Ikke rett vannstråler mot apparatet for å unngå å skade det. Etter rengjøring, skylle nøye med rent vann og tørk nøye med en klut.

NO



OPPLYSNINGER FOR BRUKERNE

For utføring av Direktivene 2002/95/CE, 2002/96/CE og 2003/108/CE, gjeldende reduksjon av bruk av farlige stoffer i elektriske og elektroniske apparater, samt avfallsbehandling.

Symbolet med en overkrysset avfallsbeholder satt på apparatet eller på emballasjen dens angir at produktet må kasseres gjennom avfallsortering adskilt fra vanlig husholdningsavfall etter endt levetid. Kildesortering av dette apparatet etter at dets levetid er over organiseres og styres av produsenten. Brukeren som ønsker å kvitte seg med dette apparatet skal derfor kontakte produsenten og følge det systemet sistnevnte har tatt i bruk for å kunne avfallsbehandle apparatet korrekt etter endt bruk. Passende kildesortering slik at apparatets deler deretter kan gjenvinnes, avfallsbehandles og kasseres i overensstemmelse med miljøvern sørger for å unngå mulige negative følger for miljøet og helse og fremmer gjenbruk og/eller resirkulasjon av materialene som apparatet består av.

Ulovlig kasting av produktet medfører boter og straff som forutsett av gjeldende lovgivning.

GARANTISEDDEL

FIRMA: _____

VEI: _____

POSTNUMMER: _____ STED: _____

DISTRIKT: _____ INSTALLASJONS DATO: _____

MODELL _____

KOMPONENTNUMMER: _____

NO

ADVARSEL

Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for mulige unøyaktigheter som måtte finnes i dette heftet som følge av kopierings- eller trykkfeil. Produsenten forbeholder seg videre retten til å gjøre de endringer på produktet som anses som nyttige eller nødvendige, uten at de grunnleggende egenskapene endres. Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar i tilfelle forskriftene i håndboken ikke overholdes til punkt og prikke.

Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for direkte eller indirekte skader som skyldes feilaktig installasjon, tukling, ufullstendig vedlikehold eller feilaktig bruk av apparatet.