

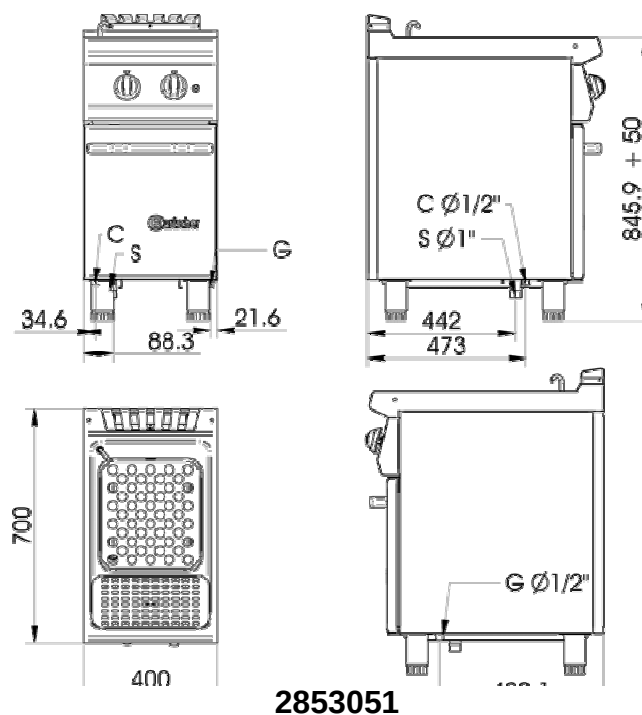
NL



GASPASTAKOKERS EN ELEKTRISCHE PASTAKOKERS SERIE 70

**286.305
286.310
285.3051
285.3061
285.3101**

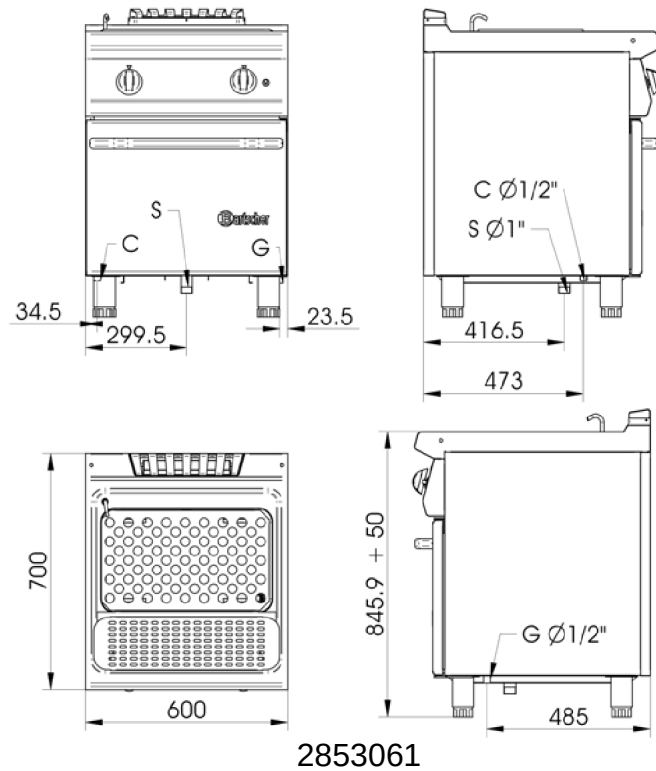
**INSTALLATIE, GEBRUIK
EN ONDERHOUD**



2853051

(G= Gas;
C= Carico acqua \ Remplissage d'eau \ Water filling \ Water vullen;
S= Scarico acqua \ Évacuer l'eau \ Water emptying \ Waterafvoer)

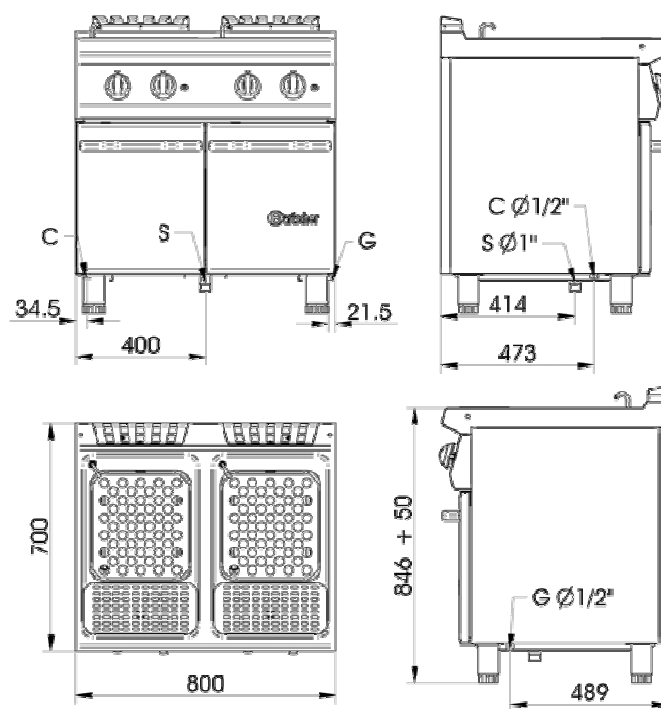
Fig. – Afb. 1: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Benodigde vloerruimte



2853061

(G= Gas;
C= Carico acqua \ Remplissage d'eau \ Water filling \ Water vullen;
S= Scarico acqua \ Évacuer l'eau \ Water emptying \ Waterafvoer)

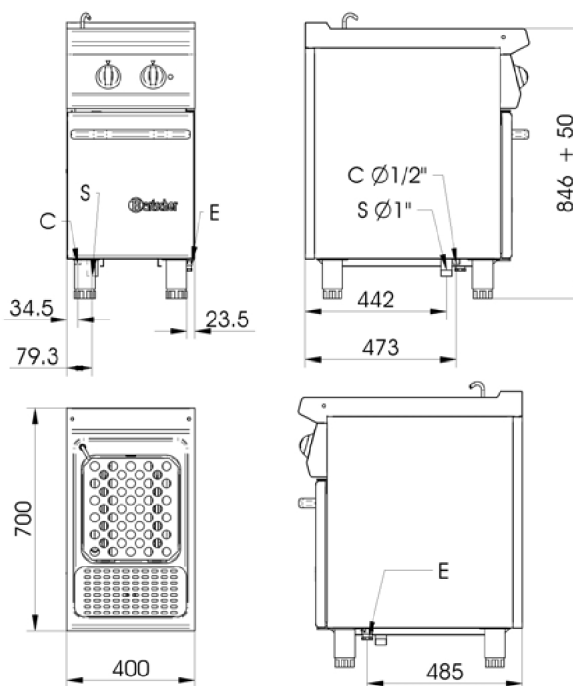
Fig. – Afb. 2: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Benodigde vloerruimte



2853101

(G= Gas;
C= Carico acqua \ Remplissage d'eau \ Water filling \ Water vullen;
S= Scarico acqua \ Évacuer l'eau \ Water emptying \ Waterafvoer)

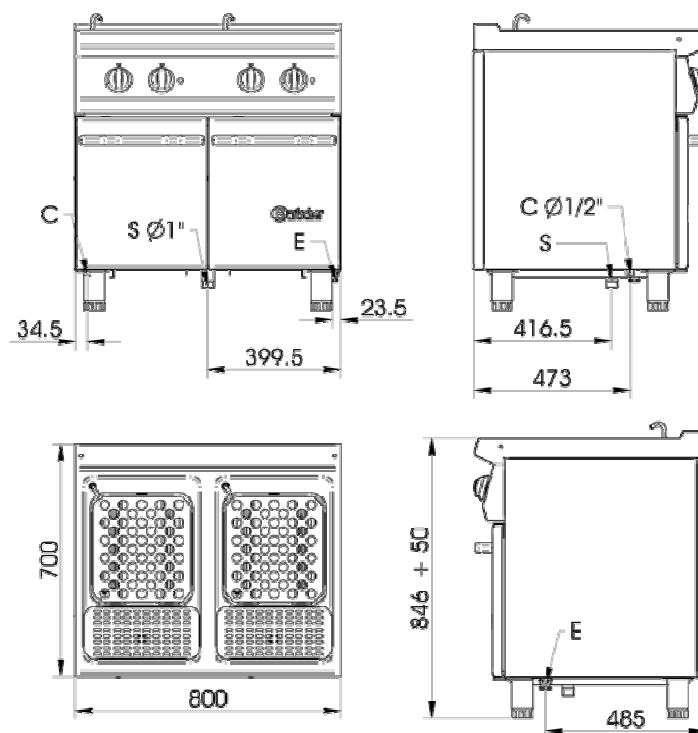
Fig. – Afb. 3: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Benodigde vloerruimte



286305

(E= elettrico \ électrique \ electric \ Elektrisch
C= Carico acqua \ Remplissage d'eau \ Water filling \ Water vullen;
S= Scarico acqua \ Évacuer l'eau \ Water emptying \ Waterafvoer)

Fig. – Afb. 4: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Benodigde vloerruimte



286310

(E= elettrico \ électrique \ electric\Elektrisch
C= Carico acqua \ Remplissage d'eau \ Water filling \ Water vullen;
S= Scarico acqua \ Évacuer l'eau \ Water emptying \ Waterafvoer)

Fig. – Afb. 5: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Benodigde vloerruimte

	CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25	G25.1	G110	G120	Made in E.U.				
	I2H	p mbar	-	-	20	-	-	-	-	LV				
	I3P	p mbar	-	37	-	-	-	-	-	IS				
	I3B/P	p mbar	28-30	28-30	-	-	-	-	-	CY	MT			
	II2E+3P	p mbar	-	37	20	25	-	-	-	LU				
 XXXX	II2E+3+	p mbar	28-30	37	20	25	-	-	-	FR	BE			
	II2H3+	p mbar	30	37	20	-	-	-	-	IT	PT	GR	GB	
Nr.	II2H3+	p mbar	28	37	20	-	-	-	-	ES	IE	CH		
TIPO/TYPE	A	II2E3P	p mbar	-	37	20	-	-	-	PL				
MOD.	ART.	II2ELL3B/P	p mbar	50	50	20	20	-	-	DE				
N°		II2H3B/P	p mbar	50	50	20	-	-	-	-	AT	CH	CZ	SK
		II2H3B/P	p mbar	28-3028-30		20	-	-	-	-	FI	LT	BG	
ΣQn	kW	B	II2H3B/P	p mbar	28-3028-30		20	-	-	-	NO	SK	RO	
	m³/h	C	II2H3B/P	p mbar	28-3028-30		20	-	-	-	EE	SI	HR	TR
	kg/h	D	II2HS3B/P	p mbar	28-3028-30		25	-	25	-	-	HU		
kW Hz	E G	V ~ F	II2L3B/P	p mbar	30	30	-	25	-	-	-	NL		
			III1ab2H3B/P	p mbar	28-3028-30		20	-	-	8	8	SE		
			III1a2H3B/P	p mbar	28-3028-30		20	-	-	8	-	DK		
Predisposto a gas-Prévu pour gaz-Geschikt voor gas-Predisposto a gás-Voorzien van gas-Set for use with gas-Preparado para gas- Ment for å brukes med gass-Avsett för att användas med gas-Tarkoitettu käytettäväksi kaasulla-Forberedt til brug af gas-- Za ízení na plyn - Toimib gaasi põhjal - A berendezés gáz használatára előkészített – Sagatavota darbam ar g z – Przysposobione na gas – Numatyta dumios - Nastavený na plyn -Pripravljeno za plin										G20 20mbar (H)				

Fig. – Afb. 6: targhetta caratteristiche \ Plaques des caractéristiques \ data plate\ Typeplaatje

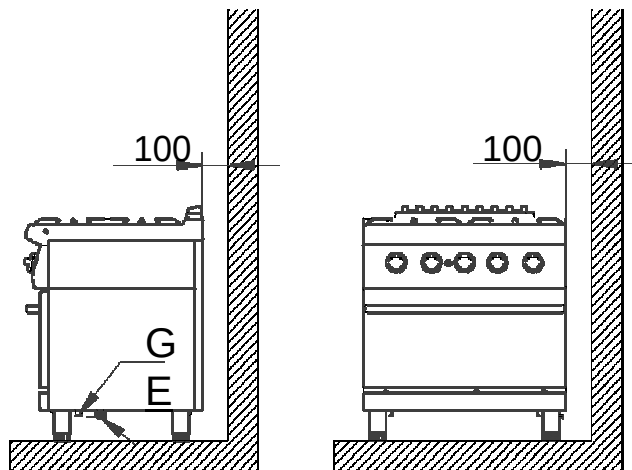


Fig. – Afb. 7: Installazione \ Lieu d'installation \ Place \ Installatieplaats

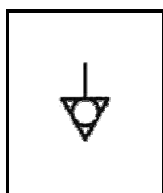
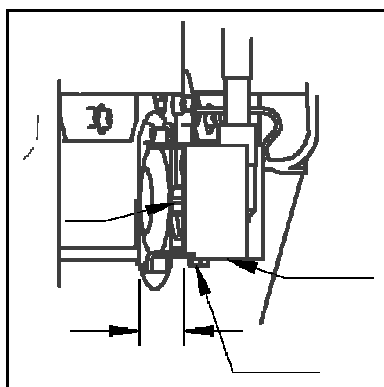
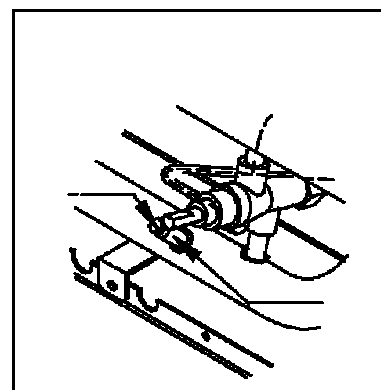
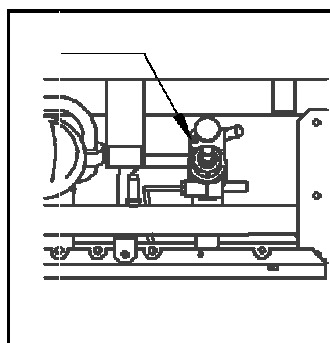
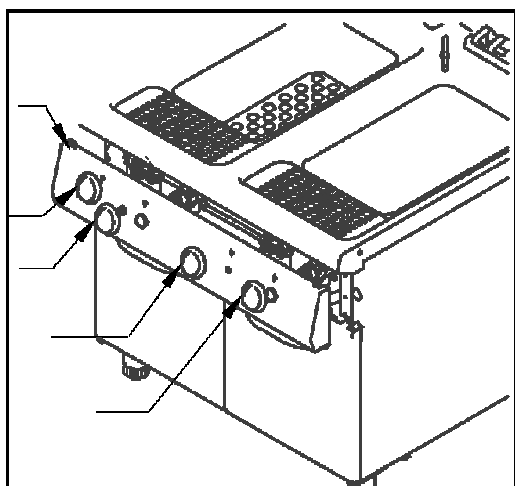


Fig. – Afb. 8: Simbolo equipotenziale \ Symbole equipotenzial \ Equipotenziale label \ Equipotentiaalsymbool \

Fig. – Afb. 9: Verifica della tenuta e della pressione di alimentazione \ Contrôle de la tenue et de la pression d'alimentation \ Checking gas tightness and pressure \ Controle van de dichtheid en de gasdruk



Figg.. – Afb. 10 : Sostituzione ugello bruciatore - Regolazione dell'aria primaria \ Changement du gicleur du brûleur - Réglage de l'air primaire \ Substituting the burner nozzle - Regulating the primary air \ Vervanging van de sproeier van de hoofdgasbrander -



Figg.. – Afb. 11 , 12 : Sostituzione del By-Pass \ Changement du by-pass \ Substituting the By-Pass \ Vervanging van de bypass

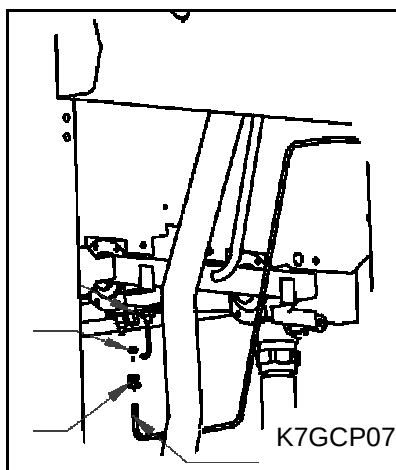
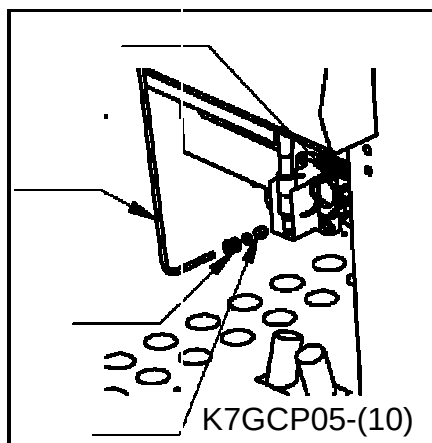


Fig. – Afb. 13, 14 : Sostituzione

dell'ugello bruciatore pilota \ Changement du gicleur du brûleur veilleuse \ Substituting the pilot burner nozzle \ Vervanging van de waakvlambrander

Fig. – Afb. 15 : Istruzioni uso (Cuocipasta gas) \ Instructions d'utilisation (Marmites a gaz) \ Instruction for use (Gas pasta cookers) \ Aanwijzingen voor het gebruik (gaspastakokers)

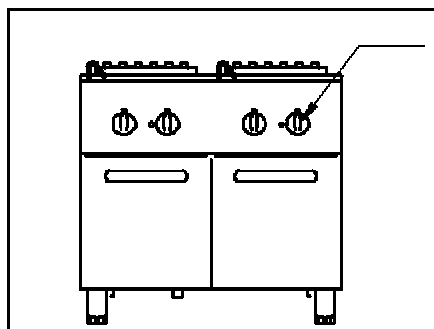
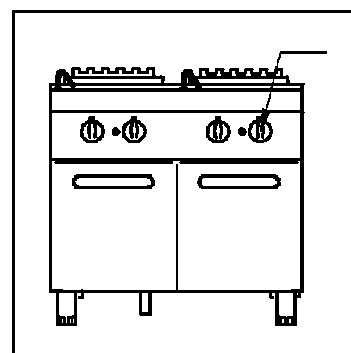


Fig. – Afb. 17: Carico vasca \ Remplissage de la marmite \ Filling the tub \ Vullen van de bak

Fig. – Afb. 16 : Istruzioni uso (Cuocipasta elettrico) \ Instructions d'utilisation (Marmites électrique) \ Instruction for use (Electirc pasta cookers) \ Aanwijzingen voor het gebruik (elektrische pastakokers)

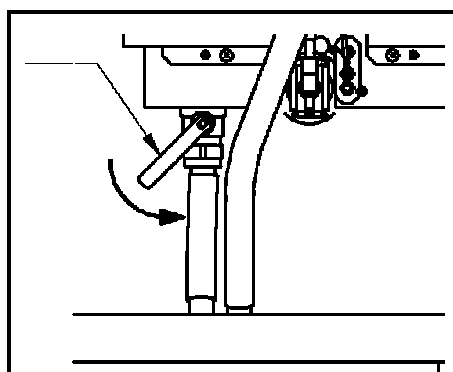
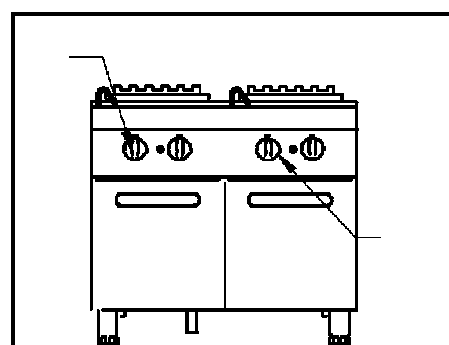


Fig. – Afb. 18: Scarico vasca \ Vidage de la marmite \ Emptying the tub \ Legen van de bak

Fig. – Afb. 19: Resistenze \ Résistances \ Elements\
Verwarmingselementen

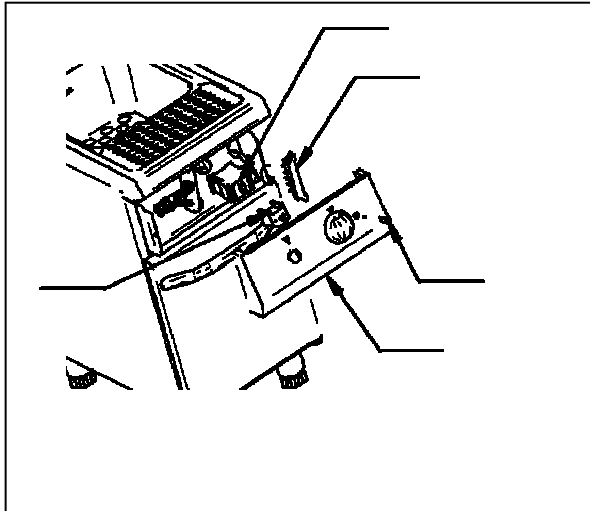
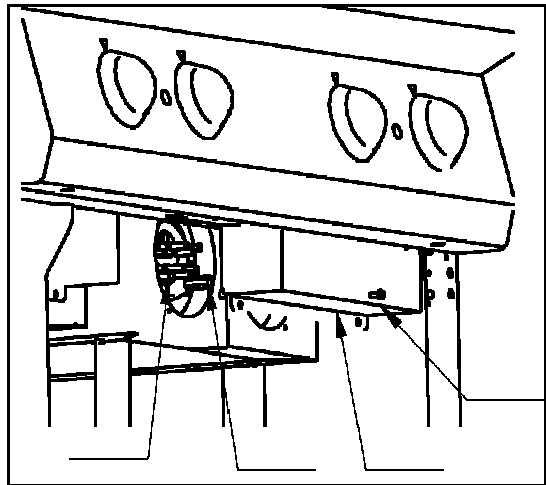


Fig. – Afb. 20: : Sostituzione componenti elettrici di
comando\ Remplacement composants électriques de
contrôle \ Replacement of electric components\
Vervanging van elektrische componenten

(Tabel 1) TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN (NL)

Model	Beschrijving	Maten BxDxH [mm]	Gas- prestatie (B) [Kw]	Type (A)	Verbruik vloeibaar gas (G30) (D) [Kg/h]	Verbruik METHAAN (G20) (C) [m3/h]	Verbran- dingslucht [m3/h]	Gasaansluiting	Elekt. prestatie (E) [Kw]	Spanning (F) [V]	Freq. (G) [Hz]	Kabeltype H07 RN-F [mm2]	MAX Aanvoer- druk [kPa]	Watersaansluiting
2853051	Gaspastakoker module ½	400x700x845	8,7	A1	0,6860	0,9206	17,4	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	300	UNI-ISO 7/1 R ½
2853061	Gaspastakoker module ¾	600x700x845	13,3	A1	1,0961	1,470	27,8	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	300	UNI-ISO 7/1 R ½
2853101	Gaspastakoker module 1 =	800x700x845	17,4	A1	1,3721	1,841	34,8	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	300	UNI-ISO 7/1 R ½
286305	Elektrische pastakoker module ½	400x700x845	-	-	-	-	-	-	7	230 3 – 400 3N	50	4 x 2,5 – 5 x 1,5	300	UNI-ISO 7/1 R ½
286310	Elektrische pastakoker module 1	800x700x845	-	-	-	-	-	-	14	230 3 – 400 3N	50	4 x 6 – 5 x 2,5	300	UNI-ISO 7/1 R ½

(Tabel 2) EIGENSCHAPPEN VAN DE BRANDER
(NL – CAT. II₂L3B/P)

Gastype	Nominaal vermogen [kW]	Gereduceerd vermogen [kW]	Doosnede hoofdsproeiers [1/100 mm]	Doorsnede bypass [1/100 mm]	Aansteek- sproeiers [N°]	Luchtregeling “x” [mm]
GASBRANDER VOOR PASTAKOKERS module ½						
Vloeibaar gas LPG	8,70	3,50	150	85	30	4,5
(G30-G31)						
Aardgas met een hoog methaangehalte	8,70	3,50	230	130	51	0,0
(G25)						
GASBRANDER VOOR PASTAKOKERS module ¾						
Vloeibaar gas LPG	13,30	4,20	130 x 2	100	30	Open
(G30-G31)						
Aardgas met een hoog methaangehalte	13,30	4,20	200 x 2	155	51	0,0
(G25)						
GASBRANDER VOOR PASTAKOKERS module 1						
Vloeibaar gas LPG	8,70 x 2	3,50 x 2	150 x 2	85 x 2	30 x 2	4,5
(G30-G31)						
Aardgas met een hoog methaangehalte	8,70 x 2	3,50 x 2	230 x 2	130 x 2	51 x 2	0,0
(G25)						

AANWIJZINGEN

Algemene informatie

- Lees onderstaande aanwijzingen aandachtig door voordat u het apparaat gaat plaatsen, gebruiken of onderhouden.
- De plaatsing moet worden uitgevoerd door gekwalificeerde vakmensen en volgens de aanbevelingen uit het handboek van de producent.
- Het apparaat mag alleen worden gebruikt voor doelen die overeenkomen met zijn bestemming en alleen worden bediend door hiervoor geschoold personeel.
- Bij beschadigingen of gebrekkige werking het apparaat uitschakelen en advies inwinnen bij een geautoriseerde klantenservice.
- Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen; in het tegenovergestelde geval kan de producent niet aansprakelijk worden gesteld.
- Het apparaat mag niet worden schoongemaakt met een hogedruk waterstraal. Zorg ervoor dat de openingen en spleten voor het aanzagen of uitstoten van lucht, rook en hitte niet verstopt zijn.

OPGELET! De producent is niet aansprakelijk voor schade die is ontstaan als gevolg van gebrekkige installatie, opzettelijke beschadiging, gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming, gebrekkig onderhoud, montage van niet originele reserveonderdelen, het niet in acht nemen van lokale voorschriften of het niet in acht nemen van de aanbevelingen die zijn opgenomen in dit handboek.

Voor de installateur

- *De gebruiker moet geïnstrueerd worden over het functioneren van het apparaat. Als u zeker weet dat alle vragen van de gebruiker zijn beantwoord, kunt u hem de gebruiksaanwijzing overhandigen.*
- *De gebruiker moet erover geïnformeerd worden, dat het aanbrengen van wijzigingen of renovaties die invloed hebben op de noodzakelijke luchtvoorziening een nieuwe controle op de functionaliteit van het apparaat vereist.*

TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN

De hieronder vermelde aanwijzingen over de inbedrijfneming hebben betrekking op gasapparaten of gecombineerde apparaten behorende tot de categorieën **II2ELL3B/P**, **II2H3B/P** die worden gekenmerkt door een aansluitingsstuk van 50 mbar bij een butaan/propaanmengsel (G30-G31) en 20 mbar voor aardgas (G20- G25). Het typeplaatje (afb. 6 - blz. 4) dat alle gegevens over het apparaat bevat, bevindt zich - afhankelijk van het model - aan de binnenkant van de rechter- of linkerzijwand of aan de binnenkant van het bedieningspaneel. Alle apparaten zijn getest overeenkomstig de onderstaande EU-richtlijnen:

2006/95/EG	- Laagspanningsrichtlijn (LVD)
2004/108/EG	- Elektromagnetische compatibiliteit (EMC)
90/396/EEG	- Gastoestellen
98/37/EG	- Machinerichtlijn

en de overeenkomstige relevante voorschriften.

Conformiteitsverklaring

Hierbij verklaart de producent dat de door hem geproduceerde apparaten in overeenstemming zijn met de genoemde EEG-richtlijnen en hij wijst er nadrukkelijk op dat de installatie, in het bijzonder wat betreft de rookafvoer en de luchtverversing, alleen mag worden uitgevoerd onder naleving van de geldende voorschriften.

BESCHRIJVING VAN DE APPARATEN

Gaspastakoker

Robuuste roestvrijstalen constructie op vier stelvoetjes die het mogelijk maken het apparaat in hoogte te verstellen als hij in een meubelreeks wordt toegepast. De behuizing is aan de buitenkant uitgevoerd in chroomnikkelstaal 18/10.

De pastakoker is uitgerust met een veiligheidsgasventiel, waarmee de vlamsterkte gereguleerd kan worden van het hoogste tot het laagste niveau; de veiligheid van het apparaat wordt gegarandeerd door een thermoelement, waarvan de werking afhankelijk is van de waakvlambrander. De bak is in zijn geheel gemaakt van versterkt roestvrij staal dat bestand is tegen zout water.

Verwarming van de bak vindt plaats met behulp van een buisvormige brander van roestvrij staal die geschikt is voor de hoge temperaturen waaraan hij wordt blootgesteld.

Elektrische pastakoker

Robuuste roestvrijstalen constructie op vier stelvoetjes die het mogelijk maken het apparaat in hoogte te verstellen als hij in een meubelreeks wordt geplaatst. De behuizing is aan de buitenkant uitgevoerd in chroomnikkelstaal 18/10.

Elke bak is uitgerust met een schakelaar, die regulering van het vermogen in vier verschillende standen, van het laagste tot het hoogste niveau, mogelijk maakt. De veiligheid van het apparaat wordt gewaarborgd dankzij de handmatig resetbare veiligheidsthermostaat.

De bak is in zijn geheel gemaakt van versterkt roestvrij staal dat bestand is tegen zout water.
Verwarming vindt plaats met behulp van gepantserde verwarmingselementen die beschikken over een omhulsel dat bestand is tegen zout water.

VOORBEREIDING VAN DE INSTALLATIE

Installatieplaats (afb. 7 - blz. 5)

Het wordt aanbevolen om het apparaat in een goed geventileerde ruimte onder een afzuigkap te plaatsen. Het apparaat kan vrijstaand of naast andere apparaten geplaatst worden. In beide gevallen moet u bij de installatie in de buurt van een muur van brandbaar materiaal een afstand van minimaal 150 mm tot de zijwanden en de achterwand van het apparaat aanhouden. Is het niet mogelijk om een dergelijke afstand aan te houden, pas dan geschikte veiligheidsmaatregelen toe (bv. folie van hittebestendig materiaal), die de temperatuur van de wanden binnen veilige grenzen houden.

Installatie

De installatiewerkzaamheden, de eventuele ombouw in verband met de gassoort of de aanpassing aan afwijkende netspanningen, de montage van de installatie en de apparaten, ventilatie, rookafvoer en eventuele onderhoudswerkzaamheden moeten worden uitgevoerd door gespecialiseerd personeel met inachtneming van de geldende voorschriften. Verder dienen de volgende regelingen in acht te worden genomen **(DE)**:

- DVGW-werkblad G600 TRGI (Technische Regels voor Gasinstallaties)
- TRF - Technische regels voor Vloeibaar Gas
- DVGW-werkblad G634, Installatie van Grootkeukenapparatuur
- De geldende voorschriften voor veiligheid en arbeidshygiëne
- De geldende VDE-voorschriften
- De geldende regelingen, bouwverordeningen en brandweervoorschriften
- Regelingen van het gasbedrijf (GVU)
- Richtlijnen van het bouwtoezicht betreffende technische brandweervoorschriften aangaande ventilatie-installaties
- Veiligheidsregels in keukens ZH 1/37
- DIN 18160 deel 1 "Huisschoorstenen"
- De richtlijn "Technische Ventilatie-installaties in Keukens" VDI 2052
- Richtlijnen betreffende de toepassing van vloeibaar gas ZH 1/455
- Voorschriften betreffende de drinkwatervoorziening.

In andere landen dienen de lokale richtlijnen te worden opgevolgd:

- Verordeningen van de netbeheerder
- Lokale bouwvoorschriften en brandweervoorschriften
- De geldende voorschriften voor veiligheid en arbeidshygiëne
- Bepalingen van het gasbedrijf
- Elektriciteitsnormen
- De geldende brandweervoorschriften

Rookafvoer

Gasapparaten van het type "A1"

Deze apparaten hebben voor de afvoer van gassen die ontstaan bij de verbranding geen directe aansluiting nodig met een afvoerpijp. In dit geval moeten de verbrandingsgassen worden afgevoerd met behulp van afzuigkappen of vergelijkbare apparaten, die zijn verbonden met een werkende schoorsteen die de gassen direct naar buiten afvoert via een afzuigopening. In het geval dat bovenstaande inrichtingen ontbreken, is directe afvoer naar buiten toegestaan via een ventilatie-installatie, waarvan de capaciteit niet kleiner mag zijn dan de waarde die is opgenomen in tabel 1. Deze waarde moet verhoogd worden volgens de geldende voorschriften met de noodzakelijke luchtverversing voor het welzijn van de werknemers. (totaal ca. 35 m³/h per kW geïnstalleerd gasvermogen).

INSTALLATIE

Vorbereiding

Haal het apparaat uit de verpakking en controleer of het niet beschadigd is. In geval van twijfel het advies van gekwalificeerd personeel inroepen voordat u het apparaat gaat gebruiken. Als u heeft vastgesteld dat de staat van het apparaat onberispelijk is kunt u de beschermende laag verwijderen. Verwijder indien noodzakelijk de lijmresten van de buitenste delen van het apparaat met lauw water en wrijf het aansluitend met een zachte doek droog. Zijn er nog steeds lijmresten aanwezig, pas dan een geschikt oplosmiddel (bv. aceton) toe. In geen geval schuurmiddelen toepassen. Zet na plaatsing het apparaat waterpas met de stelvoetjes.

Gasaansluiting

Controleer voordat u het apparaat aansluit of het aangevoerde gas overeenstemt met de gassoort waarvoor het apparaat is ingericht. Indien de gassoorten niet overeenstemmen, dient u te handelen volgens de aanbevelingen uit het hoofdstuk "Gasvoorziening met een gassoort die afwijkt van de fabrieksinstelling". De aansluiting op de schroefmof met een doorsnede van ½ " die zich op de bodem van het apparaat bevindt, kan met een genormaliseerde snelkoppeling vast of beweeglijk plaatsvinden. Indien u flexibele leidingen toepast, moeten deze zijn gemaakt van roestvrij staal en voldoen aan de geldende normen. Alle dichtingen van de schroefaansluitingen moeten zijn gemaakt van materialen die zijn toegelaten voor toepassing in gasinstallaties. Boven elk apparaat moet zich een goed toegankelijk afsluitkraantje bevinden, waarmee de gastoevoer na afloop van het werk kan worden afgesloten. Controleer na uitvoering van de aansluiting de dichtheid met een speciale spray voor het opsporen van gaslekken.

Elektrische aansluiting

Controleer voordat u het apparaat aansluit of de netspanning overeenstemt met de spanning waarvoor het apparaat is uitgerust. Indien er zich verschillen voordoen in de spanningswaarden, voer dan de noodzakelijke wijzigingen uit volgens het elektrische aansluitschema. De klemmenblokken bevinden zich achter het bedieningspaneel van de bovenste plaat. Controleer vervolgens de functionaliteit van de aardingsinstallatie en zorg ervoor dat de aardeleiding aan de aansluitkant langer is dan de overige leidingen. De aansluitkabel moet een doorsnede hebben die past bij het vermogen van het apparaat en moet minimaal overeenkomen met het type H05 RN-F. **Conform de internationale richtlijnen moet boven het apparaat een meerpolig schakelmechanisme worden geïnstalleerd met een minimale afstand tussen de contacten van 3 mm, die de GEEL-GROENE aardeleiding niet mag onderbreken.**

Dit mechanisme moet in de onmiddellijke nabijheid van het apparaat worden geïnstalleerd, zijn toegelaten en eigenschappen hebben die overeenkomen met het vermogen van het apparaat (zie technische eigenschappen). Vervolgens moet het apparaat worden aangesloten op de EQUIPOTENTIAL installatie. Het bijbehorende klemmenblok bevindt zich in de nabijheid van de opening voor de voedingskabel en is gemarkeerd met een etiket met een symbool (afb. 8 - blz. 5). Indien u een veiligheidsschakelaar gebruikt, volg dan de volgende aanwijzingen op:

Aansluiting op de waterleiding

De wateraansluiting moet worden uitgevoerd volgens de geldende voorschriften.

Waterafvoer

De afvoerbuis mag niet direct op een normale afvoerinstallatie worden aangesloten, maar moet **boven** een verzamelput geplaatst worden. De afstand van de buis moet zo groot zijn dat contact met de wanden van het putje en het zich erin bevindende water onmogelijk is en verontreiniging van de gerechten in de bak voorkomen wordt.

Controle van de dichtheid en de gasdruk (afb. 9 - blz. 5).

Voordat u de gasdruk controleert, moet u eerst met een speciale spray de dichtheid van de installatie controleren tot aan de sproeier. Hierdoor is het mogelijk om vast te stellen of er geen beschadigingen zijn opgetreden tijdens het transport. Vervolgens controleert u de ingangsdruk met een manometer, een "U"-vormige buis of een elektronisch instrument met een schaalverdeling van minimaal 0,1 mbar. Om dit uit te voeren dient u sluitschroef (1) van de drukaansluiting (2) los te draaien en te verbinden met het meetinstrument. Open het gaskraantje van het apparaat, meet de gasdruk en sluit het kraantje. Koppel het meetinstrument los en draai de sluitschroef zorgvuldig terug in de drukaansluiting. De gemeten druk moet zich bevinden tussen de aangegeven minimum- en maximumwaarde:

Gassoort	P n [mbar]	Pmin [mbar]	PMAX [mbar]
G20 (methaan)	20	17	25
G25 (methaan)	20	17	25
G30 (butaan)	50	42,5	57,5
G31 (propaan)	50	42,5	57,5

Als de druk buiten de grenswaarden valt, moet de oorzaak hiervan vastgesteld worden. Na het wegnemen van het probleem, opnieuw de druk meten.

Controle van het vermogen

Normaal gezien is het voldoende om na te gaan of de geïnstalleerde sproeiers overeenkomen met de aanbevelingen en of de brander zonder problemen functioneert. Indien het echter noodzakelijk is om het afgenomen vermogen vast te stellen kan hiervoor de "volumetrische methode" worden gebruikt. Met een chronometer en een teller is het mogelijk om de hoeveelheid gas die wordt afgegeven aan het apparaat per tijdseenheid vast te stellen. De juiste vergelijkingshoeveelheid [E] kan worden berekend in liters per uur (l/h) met de hieronder weergegeven formule, waarin het in de tabel met brandereigenschappen weergegeven nominaal en minimaal vermogen wordt gedeeld door de laagste calorische waarde die is voorzien voor de gassoort. Die waarde bevindt zich in de normtabel, deze kunt u ook verkrijgen bij uw gasbedrijf.

$$E = \frac{\text{Vermogen}}{\text{Calorische waarde}}$$

De meting moet worden uitgevoerd als het apparaat in werking is.

Controle van de waakvlambrander

Controleer de vlam van de waakvlambrander, deze mag niet te laag of te hoog zijn, maar moet het thermoelement omhullen en scherpe randen hebben. Als dit niet het geval is moet u het nummer van de sproeier vergelijken met de soort waakvlambrander; meer informatie hierover vindt u in de volgende paragrafen.

Controle van de primaire luchtregeling

Alle hoofdbranders zijn uitgerust met een primaire luchtregeling. De controle wordt uitgevoerd aan de hand van de waarden uit de kolom luchtregeling uit de tabel met brandstofeigenschappen. Om de regulering uit te voeren, volgt u de aanwijzingen uit de volgende paragrafen.

OPGELET! Alle elementen die door de producent zijn afgeschermd en verzegeld, mogen alleen door de installateur worden geregeld wanneer dit expliciet staat vermeld.

GASVOORZIENING MET EEN GASSOORT DIE AFWIJKT VAN DE FABRIEKSINSTELLING

Werking in het geval van een afwijkende gassoort.

Om het apparaat om te bouwen naar een andere gassoort is het noodzakelijk om de sproeiers van de hoofdbrander en de waakvlambrander te vervangen met inachtneming van de aanwijzingen die hieronder vermeld staan. In tabel 2 (blz. 9) staat aangegeven welke sproeiers moeten worden gemonteerd. De sproeiers van de hoofdbranders die staan weergegeven met een doorsnede in honderdste millimeters en de bijpassende waakvlambranders, aangeduid met een nummer, bevinden zich in de doorzichtige zakjes die met de handleiding zijn meegeleverd.

Controleer na het ombouwen de dichtheid van de aansluitingen en verzeker u ervan dat de ontsteking en de werking van de waakvlambrander en de hoofdbrander zowel in de hoogste als in de laagste stand goed is. Indien gewenst kunt u ook nog een controle op het vermogen uitvoeren.

Na het uitvoeren van de aanpassing plakt u op het typeplaatje (afb. 6, blz. 4) bij de letter H de sticker uit de ombouwset die de nieuwe gassoort aanduidt.

Vervanging van de sproeier van de hoofdbrander (afb. 10 - blz. 5)

Om de sproeier van de hoofdbrander te vervangen opent u de deur van het onderkastje. Schroef met een schroevendraaier de schroef los die de primaire luchtregeling (1) blokkeert en open de regelaar (2) volledig. Draai de sproeier (3) los met een sleutel en vervang hem door een sproeier die past bij de gegeven gassoort (zie tabel 2 - blz. 9). Draai de nieuwe sproeier na het monteren goed aan en stel de primaire luchtregeling af volgens de aanwijzingen die in de volgende paragraaf. Na het beëindigen van alle werkzaamheden monteert u opnieuw de eerder verwijderde onderdelen.

Primaire luchtregeling van de hoofdbrander (afb. 10 - blz. 5)

Na het vervangen van de sproeier van de hoofdbrander dient u de primaire luchtregeling uit te voeren: draai de schroef (1) die de beugel van de regeling (2) blokkeert los, stel de waarde "x" in volgens de gegevens uit tabel 2 (blz. 9, draai de schroef (1) opnieuw aan en controleer de juistheid van de waarde "x".

Vervanging van de bypass (afb. 11, 12 - blz. 5)

Om de bypass te vervangen, verwijdert u eerst de draaiknop (1) en het bedieningspaneel (2). Nadat u toegang heeft gekregen, draait u de bypass (3) los met een schroevendraaier en vervangt u hem door een bypass die past bij de gegeven gassoort (zie tabel 2 - blz. 9). Draait de bypass volledig aan en breng het bedieningspaneel en de draaiknop opnieuw aan.

Vervanging van de sproeier van de waakvlambrander (afb. 13, 14 - blz. 6)

Om de sproeier van de waakvlambrander te vervangen, opent u de deur van het onderkastje. Vervolgens schroeft u de aansluiting (1) los die de gasleiding voor de waakvlambrander (2) vasthoudt en verwijdert u de sproeier (3). Vervang de sproeier (3) door een sproeier die past bij de gegeven gassoort (zie tabel 2 - blz. 9). Bevestig na de montage van de nieuwe sproeier de leiding opnieuw en draai de aansluiting goed aan.

GEBRUIKSAANWIJZING

Gaspastakoker (afb. 15 - blz. 6).

Handel als volgt om de brander van de pastakoker aan te steken:

- Draai de draaiknop (1) van de gesloten positie • naar de positie aansteken ★;
- druk de schakelaar volledig in;
- druk op de knop (2) ★ van de piëzo-elektrische aansteker, om de waakvlambrander aan te steken;
- houd de schakelaar ingedrukt totdat het thermo-element is opgewarmd, waardoor de waakvlam continu kan branden. Dit proces kan gecontroleerd worden door de opening die zich in de branderruimte bevindt;
- steek de hoofdbrander aan door hem op de gewenste positie van max. 🔥 tot min. 🔥 te zetten.

Om de hoofdbrander uit te schakelen draait u de draaiknop naar rechts tot de positie aansteken ★. Als u eveneens de waakvlambrander uit wilt schakelen, draait u de draaiknop verder tot hij op de positie gesloten • staat.

Elektrische pastakoker (afb. 16 - blz. 6)

Handel als volgt om de bak van de pastakoker te verwarmen:

- zet draaiknop (1) op de gewenste positie. Het groene controlelampje gaat branden en geeft aan dat de verwarmingselementen zijn ingeschakeld.

Aanbevolen wordt om de verwarmingselementen enige minuten op de hoogste stand te houden, om zo sneller de gewenste temperatuur te bereiken. Zet daarna de draaiknop in de gewenste positie. Voor het uitschakelen van de pastakoker zet u de draaiknop op de positie 0.

Positie [nr.]	Toepassing
0	Pastakoker uitgeschakeld
1	Warmhouden
2	Koken
3	Start van het kookproces

Vullen van de bak (afb. 17 - blz. 6)

Controleer eerst of de afvoerkraan die zich in het apparaat bevindt volledig gesloten is. Draai vervolgens de hefboom van de waterkraan (1) tegen de wijzers van de klok in en vul de bak tot de markering. Aanbevolen wordt om de kraan tijdens het koken een klein beetje open te laten staan, om zo het juiste waterniveau in stand te houden en het ontstane schuim de gelegenheid te geven om door de overloopopening weg te lopen.

Legen van de bak (afb. 18 - blz. 6)

Om de bak leeg te maken, opent u de deur van het onderkastje en draait u vervolgens de hefboom (1) van de zich daar bevindende afvoerkraan tegen de richting van de klok in.

Het apparaat moet absoluut uitgeschakeld worden, voordat u het water verwijdert.

OPGELET! Het apparaat alleen onder toezicht gebruiken. De pastakoker niet starten zonder water.

Storingen

Als u het apparaat om een of andere reden niet kunt inschakelen of uitschakelen tijdens de werking, dan dient u de energietoevoer en de juistheid van de ingestelde functies te controleren.

Kunt u geen gebreken vaststellen, roep dan de hulp van de service in.

VERZORGING EN ONDERHOUD VAN HET APPARAAT

Reiniging

OPGELET! Voordat u begint met schoonmaken dient u zich ervan te verzekeren dat de elektriciteitsaansluiting onderbroken en de gaskraan gesloten is. Richt tijdens het schoonmaken geen waterstraal of hogedruk waterstraal direct op het apparaat. Maak het apparaat alleen schoon als het is afgekoeld.

Maak de delen van roestvrij staal schoon met lauwwarm water, een neutraal schoonmaakmiddel en een zacht doekje; het schoonmaakmiddel moet zijn toegelaten voor de reiniging van roestvrij staal en mag geen schurende bestanddelen bevatten. Gebruik geen staalwol of vergelijkbare producten, omdat die de afzetting van roest kunnen veroorzaken. Ook de toepassing van schuurpapier wordt afgeraden.

Alleen bij zeer moeilijk verwijderbare aanslag kan puimsteenpoeder worden toegepast, hoewel synthetische schuursponsjes of roestvrije staalwol aanbevelenswaardiger zijn. Na het reinigen van het apparaat droogt u het af met een droog, zacht doekje. Als u van plan bent het apparaat gedurende langere tijd niet te gebruiken, sluit dan de gaskraan, onderbreek de netspanning en wrijf alle oppervlakten met een doekje dat gedrenkt is in vaselineolie, waardoor een verzorgende bescherm laag ontstaat. De ruimten van tijd tot tijd goed doorluchten.

Onderhoud

OPGELET! Voordat u begint met de vervanging dient u zich ervan te verzekeren dat de elektriciteitsaansluiting onderbroken en de gaskraan gesloten is.

Voer minimaal eenmaal per jaar de volgende onderhoudswerkzaamheden uit. Aanbevolen wordt hiervoor een onderhoudscontract af te sluiten.

- Controleer of alle controle- en beveiligingsinstallaties goed functioneren.
- Controleer of de branders correct aangaan en of ze ook bij de laagste vlam juist functioneren.
- Controleer de dichtheid van de gasinstallatie.
- Controleer de staat van de voedingskabel.
- Maak de afvoerpijp van de apparaten van het type 'B' schoon volgens de geldende voorschriften in het land waar het apparaat wordt gebruikt.
- Ook moet de gaskraan gesmeerd worden, aangezien dit echter een moeizaam werkje is en het resultaat niet altijd veilig, wordt aanbevolen om de kraan te vervangen.

VERVANGING VAN ONDERDELEN

OPGELET! Voordat u begint met de vervanging dient u zich ervan te verzekeren dat de elektriciteitsaansluiting onderbroken en de gaskraan gesloten is.

Veiligheidsgasventiel

Om het veiligheidsventiel te vervangen, verwijdt u de draaiknop en het bedieningspaneel. Daarna verwijdt u achtereenvolgens het aansluitstuk van de hoofdbrander, het aansluitstuk van de waakvlambrander, het thermoelement en tot slot het hellende aansluitstuk. Nu kunt u het onderdeel vervangen.

Thermoelement

Om het thermoelement van de pastakoker te vervangen, verwijdt u de draaiknop en het bedieningspaneel. Vervolgens draait u de aansluiting van het thermoelement bij het ventiel en bij het corpus van de waakvlambrander los en vervangt u het onderdeel.

Verwarmingselementen (afb. 19 - blz. 7)

Om de verwarmingselementen te vervangen opent u de deur van het onderkastje. Draai de bevestigingsschroeven (2) los en verwijder het beschermingsgedeelte van de verwarmingselementen (1). Maak vervolgens de schroeven (3) van het verwarmingselement dat vervangen moeten worden los en verwijder het verwarmingselement.

Elektrische componenten van de pastakoker (afb. 20, blz.7)

Om de regelaar (5), contactor (4), klemmenblok (2) van de pastakoker te vervangen, maakt u de bevestigingsschroeven van het bedieningspaneel (1) los. Vervolgens maakt de kabelverbindingen los om de componenten vervangen. Na de vervanging sluit u de kabels opnieuw aan, in overeenstemming met het aansluitingsschema.

UITSLUITEND ORIGINELE ONDERDELEN, GELEVERD DOOR DE PRODUCENT, MOGEN DIENEN ALS RESERVEONDERDELEN. DE WERKZAAMJHEDEN MOETEN WORDEN UITGEVOERD DOOR DOOR ERKENDE VAKMENSEN.

OPGELET! Als u onderdelen van de gasinstallatie heeft vervangen, moet u de dichtheid van deze onderdelen controleren en nagaan of de verschillende onderdelen op de juiste manier functioneren.

De producent behoudt zich het recht voor om zonder voorafgaande waarschuwing de eigenschappen van de hier gepresenteerde producten te wijzigen.