

GAS-NUDELKOCHER

GAS PASTA COOKER

CUISEUR À PÂTES À GAZ

CUOCIPASTA A GAS

COCEDOR DE PASTA GAS

MÁQUINA DE MACARRÃO, GAS

GAZ PASTAKOKER

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA

PRODUKTÓW MAŁCZNYCH, GAZOWE

DE

GB

FR

IT

ES

PT

NL

PL

2953031 / CPG91M01

INSTALLATIONS-, BEDIENUNGS-
UND WARTUNGSANWEISUNGENINSTALLATION, OPERATING
AND MAINTENANCE INSTRUCTIONSMANUEL D'INSTALLATION,
D'UTILISATION ET D'ENTRETIENMANUALE DI INSTALLAZIONE,
USO E MANUTENZIONEMANUAL DE INSTALACIÓN,
USO Y MANTENIMIENTOMANUAL DE INSTALAÇÃO,
UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃOHANDLEIDING VOOR INSTALLATIE,
GEBRUIK EN ONDERHOUDWSKAZÓWKI DOTYCZĄCE INSTALACJI,
UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI

Rev.-Nr.: 01-2017

DE TECHNISCHE ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN!

GB TECHNICAL CHANGES RESERVED!

FR SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS TECHNIQUES !

IT CI RISERVIAMO LA POSSIBILITÀ DI INTRODURRE MODIFICHE TECNICHE!

ES ¡SE RESERVA EL DERECHO A INTRODUCIR MODIFICACIONES TÉCNICAS!

PT SUJEITO A ALTERAÇÕES TÉCNICAS!

NL TECHNISCHE WIJZIGINGEN VOORBEHOUDEN!

PL WPROWADZANIE ZMIAN TECHNICZNYCH ZASTRZEŻONE!

1. INHALTSVERZEICHNIS

1. INHALTSVERZEICHNIS	1
2. SACHREGISTER	2
3. SICHERHEIT	3
4. ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN UND WARNHINWEISE	4
4.1. Allgemeine Hinweise	4
4.2. Gerätebeschreibung	4
4.3. Sicherheitseinrichtungen	5
4.4. Typenschild	6
4.5. Austausch von Bauteilen (Servicetechniker)	6
5. GEBRAUCH UND FUNKTION	7
5.1. Beschreibung der Bedienung	7
5.2. Brennerzündung	7
5.3. Füllen des Beckens	8
5.4. Entleeren des Beckens	8
5.5. Tipps zum Gebrauch	8
6. REINIGUNG UND WARTUNG	9
6.1. Hinweise zu Reinigung und Wartung	9
6.2. Ordentliche Wartung	9
7. DEFEKTE	10
8. INSTALLATION	10
8.1. Verpackung und Auspacken	10
8.2. Installation (Servicetechniker)	11
8.3. Wasseranschluss (Servicetechniker)	11
8.4. Gasanschluss (Servicetechniker)	12
8.5. Ableitung der Verbrennungsprodukte (Servicetechniker)	12
8.6. Montage des Geräts in Reihe	13
8.7. Umrüstung Versorgung (Servicetechniker)	13
8.8. Prüfung (Servicetechniker)	13
9. EINSTELLUNGEN	14
9.1. Minimum-Einstellung des Brennerhahns (Servicetechniker)	14
9.2. Austausch Brennerdüse (Servicetechniker)	14
9.3. Austausch Zündflammdüse Brenner (Servicetechniker)	15
10. ENTSORUNG DES GERÄTS	15
ANLAGEN	I

2. SACHREGISTER

A

Ableitung der Verbrennungsprodukte 12
Allgemeine Hinweise 4
Auspacken 10
Austausch Brennerdüse 14
Austausch von Bauteilen 6
Austausch Zündflammdüse Brenner 15

B

Beschreibung der Bedienung 7
Brennerzündung 7

D

DEFEKTE 10

E

Entleeren des Beckens 8
ENTSORUNG DES GERÄTS 15

F

Füllen des Beckens 8

G

Gasanschluss 12
Gerätebeschreibung 4

H

Hinweise zu Reinigung und Wartung 9

I

Installation 11

M

Minimum-Einstellung des Brennerhahns 14
Montage des Geräts in Reihe 13

O

Ordentliche Wartung 9

P

Prüfung 13

S

SICHERHEIT 3
Sicherheitseinrichtungen 5

T

Tipps zum Gebrauch 8
Typenschild 6

U

Umrüstung Versorgung 13

V

Verpackung 10

W

Wasseranschluss 11

3. SICHERHEIT



Vor Gebrauch des Gerätes die in der vorliegenden Anleitung enthaltenen Anweisungen und Warnungen aufmerksam durchlesen.

Die Anleitung enthält grundlegende Informationen zur Gebrauchssicherheit und Wartung des Geräts.

Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf, damit Sie bei Bedarf stets nachlesen können.

Der Hersteller hat bei Entwurf und Herstellung besondere Sorgfalt darauf verwendet, Gefahren für die Sicherheit und Gesundheit von Personen durch den Umgang mit dem Gerät zu vermeiden.

Lesen Sie aufmerksam die in der mitgelieferten Anleitung angegebenen Anweisungen sowie die direkt am Gerät angebrachten Hinweise, beachten Sie insbesondere alle die Sicherheit betreffenden Anweisungen.

Die installierten Sicherheitsvorrichtungen dürfen weder manipuliert noch entfernt werden. Die Nichtbeachtung dieser Anforderung kann zu schweren Gefahren für die Sicherheit und Gesundheit von Personen führen.

Führen Sie, auch nachdem Sie sich angemessen informiert haben, beim erstmaligen Gebrauch, wenn nötig, einige Testvorgänge durch, um die Anordnung und Hauptfunktionen der Bedienelemente, besonders zum Ein- und Ausschalten, kennen zu lernen.

Das Gerät ist nur für den Gebrauch bestimmt, für den es entworfen wurde; jeder andere Gebrauch ist als unsachgemäß anzusehen.

Der Hersteller lehnt jede Haftung für Schäden an Sachen oder Personen ab, die durch unsachgemäßen oder fehlerhaften Gebrauch verursacht werden.

Alle Wartungsarbeiten, die eine bestimmte technische Qualifikation oder besondere Fähigkeiten erfordern, dürfen ausschließlich durch qualifiziertes Personal ausgeführt werden.

Um die Hygiene zu gewährleisten und die Lebensmittel vor Verunreinigung zu schützen, müssen alle Elemente, die direkt oder indirekt mit den Lebensmitteln in Kontakt kommen, sowie alle angrenzenden Bereiche sorgfältig gereinigt werden. Hierzu sollten ausschließlich Reiniger für den Lebensmittelbereich verwendet werden, vermeiden Sie den Gebrauch entzündlicher oder gesundheitsschädlicher Mittel.



Vergewissern Sie sich nach jedem Gebrauch, dass die Brenner ausgeschaltet, die Bedienelemente deaktiviert und die Versorgungsleitungen abgetrennt sind.

Bei längerer Nichtbenutzung müssen nicht nur alle Versorgungsleitungen abgetrennt, sondern auch alle inneren und äußeren Teile des Gerätes sorgfältig gereinigt werden.



Das Gerät darf nicht mit direktem Wasserstahl gereinigt werden.

4. ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN UND WARNHINWEISE

4.1. Allgemeine Hinweise

Diese Anleitung wurde vom Hersteller erstellt, um autorisierten Personen die für den Umgang mit dem Gerät notwendigen Informationen zu liefern.

Es wird den Adressaten der Informationen empfohlen, diese aufmerksam zu lesen und strikt anzuwenden.

Durch das Lesen der im folgenden Dokument enthaltenen Informationen können Risiken für die Gesundheit und Sicherheit von Menschen vermieden werden.

Bewahren Sie diese Anleitung für die gesamte Lebensdauer des Geräts an einem bekannten und leicht zugänglichen Ort auf, damit Sie sie jederzeit zur Hand haben, wenn Sie etwas nachschlagen müssen.

Zum Hervorheben einiger wichtiger Textstellen, oder um auf einige wichtige Daten hinzuweisen, werden Symbole benutzt, deren Bedeutung im Folgenden beschrieben wird:

Warnung



Weist auf wichtige Sicherheitshinweise hin. Um die Gesundheit und Sicherheit der Personen nicht zu gefährden und keine Schäden zu verursachen, müssen Sie sich angemessene Verhaltensweisen aneignen.

Vorsicht

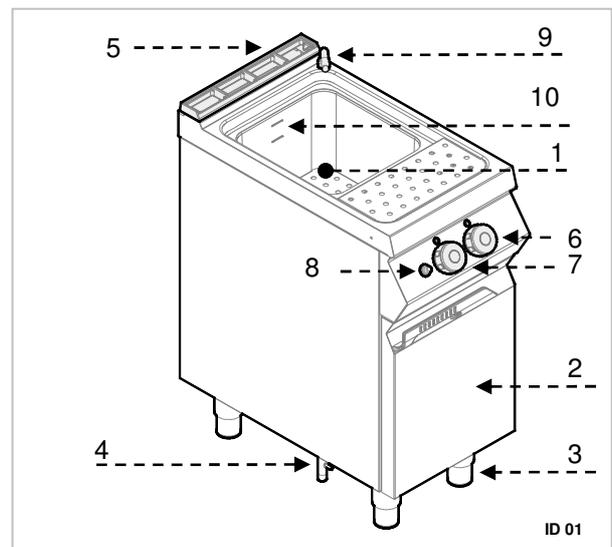


Weist auf besonders wichtige, nicht zu vernachlässigende technische Informationen hin.

4.2. Gerätebeschreibung

Das als Nudelkocher bezeichnete Gerät wurde für das Kochen von Lebensmittel-Teigwaren in Wasser im Bereich der professionellen Gastronomie entworfen und hergestellt.

- 1) Becken.
- 2) Inspektionsklappe.
- 3) Einstellbare Standfüße.
- 4) Gasanschluss.
- 5) Abzug: Ableitung der Verbrennungsabgase.
- 6) Wasserventil: Füllt und regelt die Wassermenge im Becken.
- 7) Leistungsregler: regelt die Leistung des Brenners (min. - max.).
- 8) Brennerzündung: piezoelektrische Zündung des Brenners.
- 9) Wasserzulauf: füllt das Becken mit Wasser.
- 10) Mindest- und Höchstfüllstand des Wassers im Becken.



4.3. Sicherheitseinrichtungen

Das Gerät ist mit Sicherheitssystemen ausgerüstet. Die Abbildung zeigt die Anordnung der Vorrichtungen.

- A) Gas-Absperrhahn:** zum Öffnen und Schließen der Gasversorgungsleitung.
- B) Sicherheitsthermoelement:** blockiert die Gaszufuhr, falls die Flamme erlischt.
- C) Sicherheitsthermostat:** blockiert die Gasversorgung im Falle von Wassermangel.

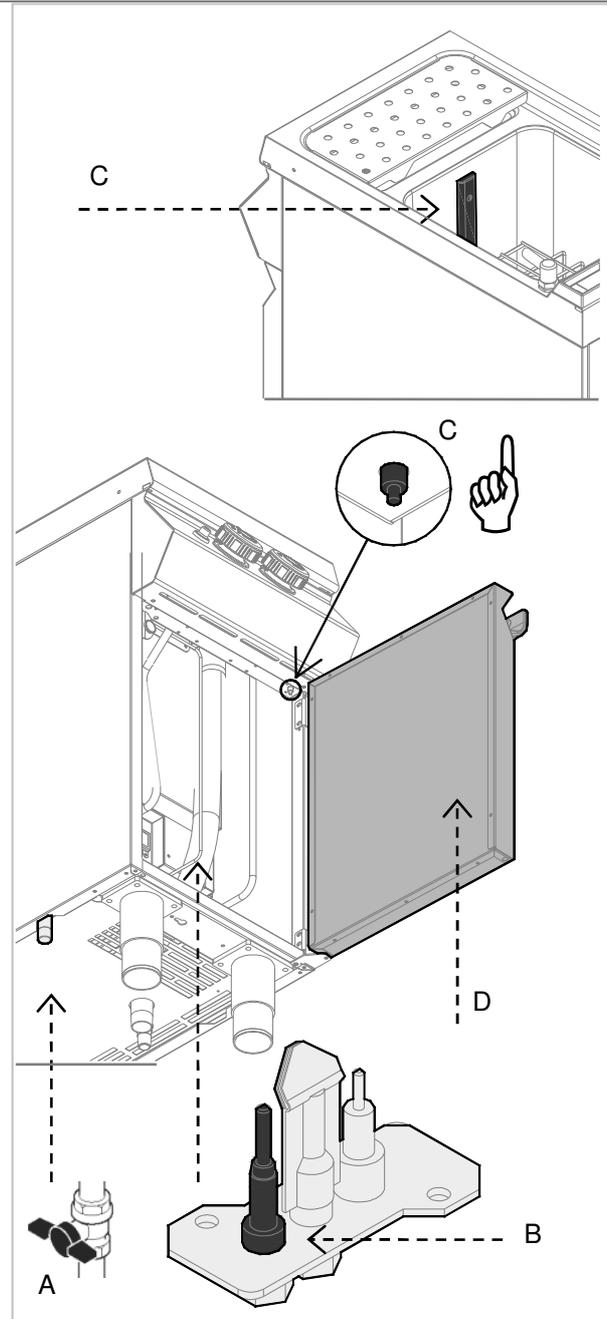


Prüfen Sie täglich, ob die Sicherheitsvorrichtungen ordnungsgemäß eingesetzt und funktionstüchtig sind.

Falls der Sicherheitsthermostat ausgelöst wird, muss der Anfangsbetriebszustand des Geräts wie angegeben wieder hergestellt werden.

1. Lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Öffnen Sie die Klappe (D).
3. Drücken Sie die Taste des Sicherheitsthermostaten (C), um die Gaszufuhr erneut zu aktivieren.
4. Schließen Sie die Klappe (D).

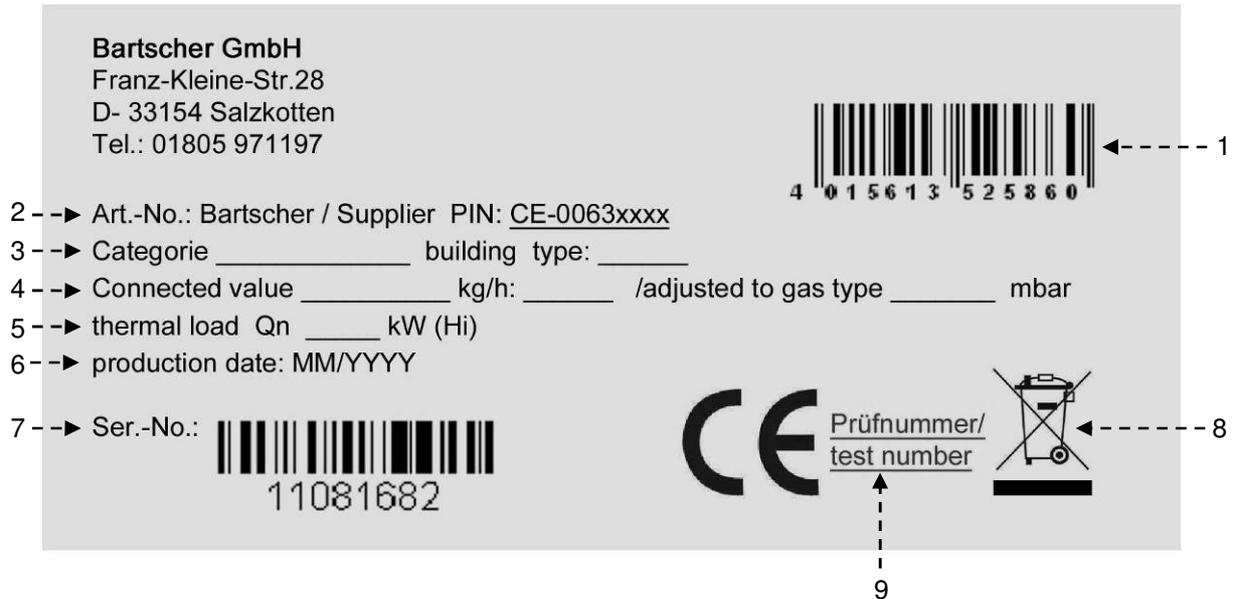
i Betätigen beim Auslösen des Sicherheitsthermostaten die Taste (C).



4.4. Typenschild

Das abgebildete Typenschild ist direkt am Gerät angebracht. Darauf sind alle für die Betriebssicherheit erforderlichen Hinweise und Angaben angegeben.

- 1) EAN-Nummer
- 2) Art.-Nr. / Modell-Nr. / CE-Zertifikat-Nr.
- 3) Gerätekategorie / Bauart
- 4) Anschlusswert / Gasverbrauch / eingestellt für Gasart
- 5) Wärmebelastung
- 6) Herstellungsdatum
- 7) Serien-Nr.
- 8) WEEE Symbol
- 9) CE-Konformitätskennzeichnung



4.5. Austausch von Bauteilen (Servicetechniker)



Aktivieren Sie alle vorhandenen Sicherheitsvorrichtungen, bevor Sie ein Bauteil austauschen.

Schließen Sie insbesondere den Gas-Absperrhahn und verhindern Sie den Zugang zu Vorrichtungen, die, wenn sie aktiviert werden, unerwartete Gefahrensituationen für die Sicherheit und Gesundheit von Personen auslösen können.

Ersetzen Sie, falls erforderlich, abgenutzte Bauteile ausschließlich durch Original-Ersatzteile.



Es wird jede Haftung für Schäden an Personen oder Bauteilen abgelehnt, die auf den Einsatz von nicht originalen Ersatzteilen und Eingriffen ohne Genehmigung des Herstellers zurückzuführen sind, die die Sicherheitsanforderungen verändern können.

5. GEBRAUCH UND FUNKTION

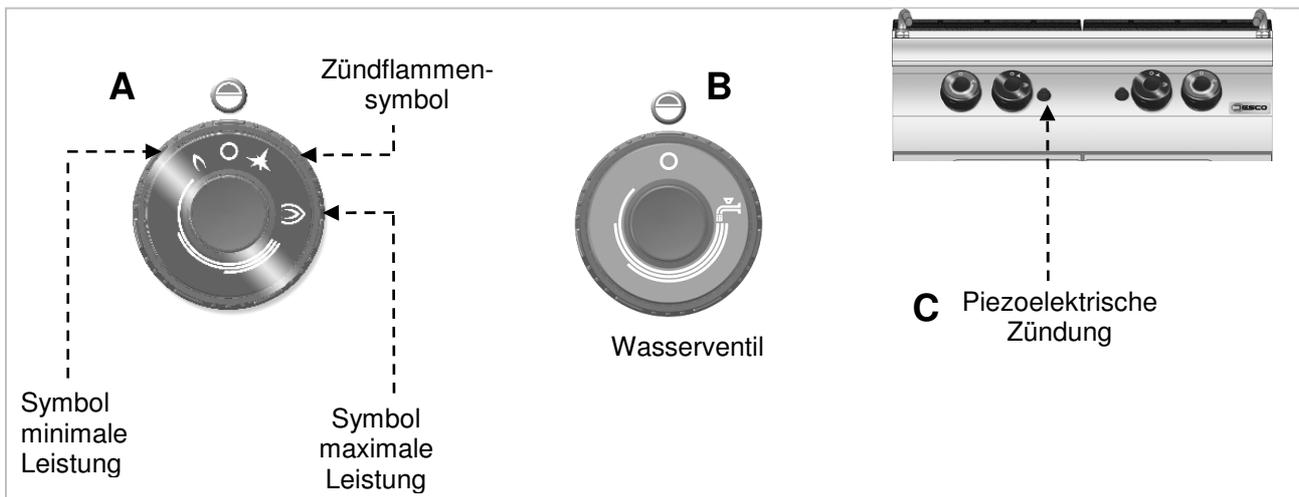
5.1. Beschreibung der Bedienung.

Die Bedienelemente für die wichtigsten Funktionen sind auf dem Bedienfeld des Geräts angeordnet.

A) Brenner-Regler: zum Zünden, Ausschalten und Regeln des Hauptbrenners.

B) Wasserventil: zum Befüllen des Beckens.

C) Piezoelektrische Zündung: zum Zünden der Zündflamme des Brenners.



DE

5.2. Brennerzündung

ZÜNDUNG

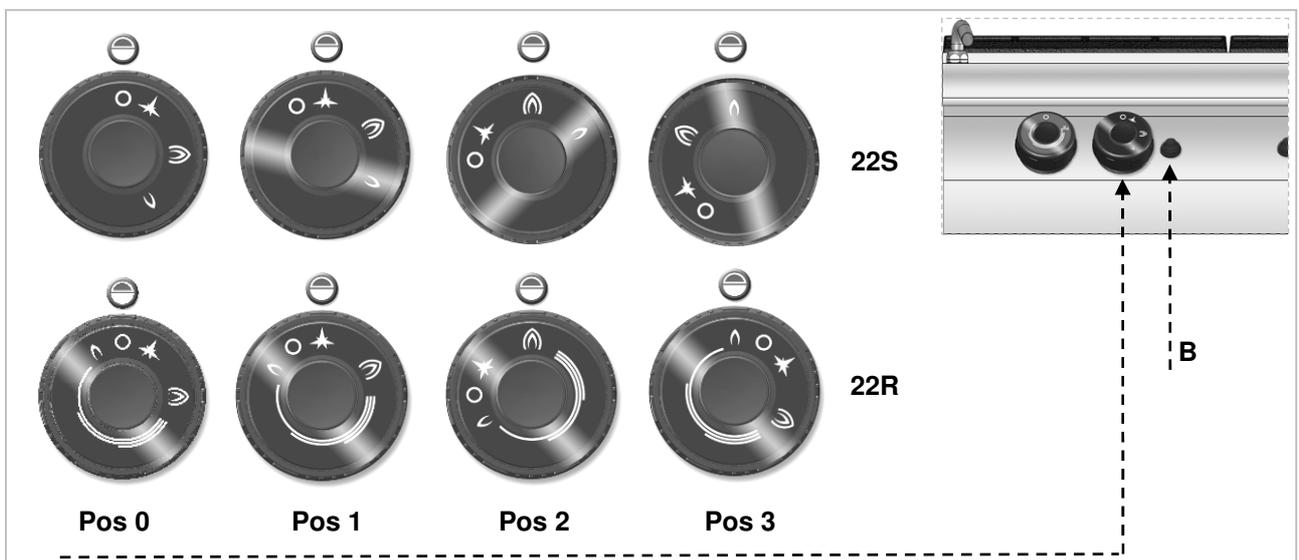
- A)** Brenner-Regler drücken und nach links drehen (Position 1); gleichzeitig Taste **B** drücken, um die Zündflamme zu zünden.
B) Brenner-Regler etwa 10 Sekunden lang gedrückt halten, um das Thermoelement aufzuheizen; dann Regler loslassen.

- C)** Brenner-Regler zum Zünden des Brenners nach links drehen (Position 2).
D) Leistung des Brenners einstellen (Position 3).

AUSSCHALTEN

A) Zum Ausschalten des Brenners den Brenner-Regler nach rechts drehen (Position 1); die Zündflamme brennt weiter.

B) Brenner-Regler zum Ausschalten der Zündflamme nach rechts drehen (Position 0).



5.3. Füllen des Beckens

Drehen Sie das Wasserventil, um das Becken bis zum gewünschten Füllstand zu füllen. Nachdem der Höchststand erreicht ist, kann der Brenner gezündet werden.

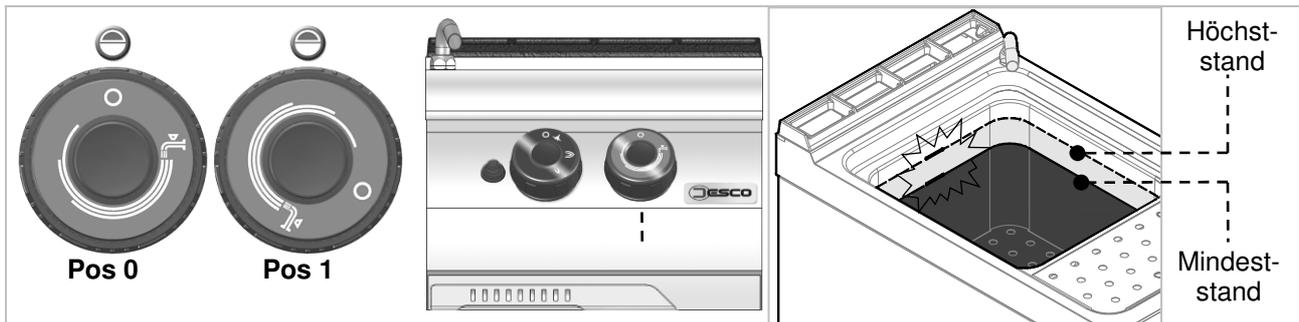
Nach dem Füllen des Beckens muss das Wasserventil geschlossen werden, um ein gefährliches Überlaufen zu vermeiden.

Sinkt der Wasserstand unter das Minimum, muss der Hahn wieder geöffnet werden.

Das Gerät kann an Warmwasser angeschlossen werden, um die Aufheizzeit zu reduzieren (max. 60 °C).

! Wenn das Wasserniveau unter das Auflagegitter der Körbe sinkt, könnte der Sicherheitsthermostat eingreifen: Das Becken mindestens bis zum Mindestniveau auffüllen und dann erneut den Brenner einschalten.

! Vermeiden Sie den Gebrauch des Geräts mit einem Wasserstand unter dem am Becken markierten Minimum.



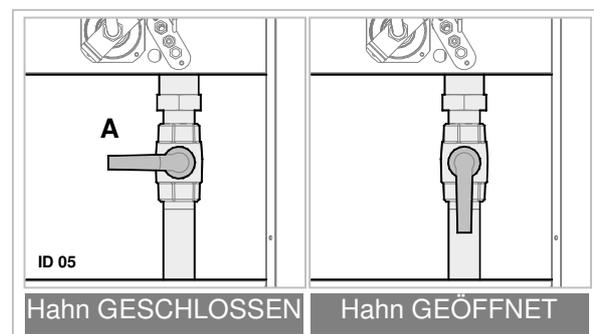
5.4. Entleeren des Beckens

Das Ablaufwasser ist über einen geeigneten Sammelbehälter abzuleiten, der für Temperaturen von mindestens 100 °C beständig ist.

Zum Entleeren des Wassers aus dem Becken den Ablasshahn A nach unten drehen.



Prüfen Sie vor dem Füllen des Beckens, ob der Ablasshahn A geschlossen ist.



5.5. Tipps zum Gebrauch

Bleibt das Gerät für eine längere Zeit unbenutzt, gehen Sie wie folgt vor:

1. Schließen Sie den Gas-Absperrhahn;
2. Reinigen Sie sorgfältig das Gerät und die angrenzenden Bereiche;
3. Tragen Sie auf die Edelstahlflächen einen Film aus Vaselineöl auf;
4. Führen Sie alle Wartungsarbeiten durch;
5. Lassen Sie das Gerät unbedeckt und die Kochkammern geöffnet.



Entleeren Sie nach Gebrauch stets das Becken.

Um einen ordnungsgemäßen Gebrauch des Gerätes zu gewährleisten, sollten Sie folgendes beachten:

- Verwenden Sie ausschließlich das vom Hersteller angegebene Zubehör;
- Verwenden Sie die Kochkörbe auf angemessene Weise;
- Prüfen Sie vor dem Füllen des Beckens, ob der Ablasshahn geschlossen ist;
- Vergewissern Sie sich, dass der Wasserstand niemals unter das auf dem Becken markierte Minimum sinkt.



Verwenden Sie das Gerät niemals ohne Wasser im Becken. Dies kann zu irreparablen Schäden am Gerät führen.

6. REINIGUNG UND WARTUNG

6.1. Hinweise zu Reinigung und Wartung



Aktivieren Sie alle vorhandenen Sicherheitsvorrichtungen, bevor Sie Wartungsarbeiten ausführen.

Schließen Sie insbesondere den Gas-Absperrhahn und verhindern Sie den Zugang zu Vorrichtungen, die, wenn sie aktiviert werden, unerwartete Gefahrensituationen für die Sicherheit und Gesundheit von Personen auslösen können.

6.2. Ordentliche Wartung

Die ordentliche Wartung besteht in der täglichen Reinigung aller Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen können, und der regelmäßigen Wartung der Brenner, der Düsen und der Abflussleitungen.

Eine sorgfältige Wartung ermöglicht das Erreichen der besten Leistungen, eine längere Betriebsdauer und eine Konstanzhaltung der Sicherheitsanforderungen.

Keine direkten Wasserstrahlen oder Hochdruckreiniger auf das Gerät richten.

Verwenden Sie zur Reinigung des rostfreien Stahls keine Eisenwolle, -bürsten oder -schaber, da diese Eisenpartikel zurücklassen können, die durch Oxidation zu Rostbildung führen.

Verwenden Sie zum Entfernen von angetrockneten Rückständen Spateln aus Holz oder Kunststoff oder weiche Scheuerschwämme.

Tragen Sie während Zeiten langer Nichtbenutzung mit einem in Vaselineöl getränkten Lappen auf alle Edelstahlflächen eine Schutzschicht auf und lüften Sie die Räume regelmäßig.



Verwenden Sie keine Reiniger, die gefährliche oder gesundheitsschädliche Stoffe enthalten (Lösungsmittel, Benzin usw.).

Lassen Sie regelmäßig die folgenden Wartungen durch spezialisiertes Personal ausführen:

- Kontrolle des Drucks und der Dichtigkeit der Anlage;
- Prüfung der Funktionstüchtigkeit der Thermoelemente;
- Prüfung der einwandfreien Funktion des Abzugs und eventuelle Reinigung;
- Prüfung und eventuelle Schmierung der Gashähne.
- Prüfung des korrekten Betriebs des Sicherheitsdruckwächters.

7. DEFEKTE

Die folgenden Informationen dienen der Erkennung und Behebung eventueller Funktionsstörungen, die während des Betriebs auftreten könnten. Einige dieser Probleme können

vom Benutzer gelöst werden, für alle anderen ist eine genaue Fachkenntnis erforderlich, sie dürfen daher ausschließlich durch qualifiziertes Personal behoben werden.

Problem	Ursachen	Lösungsmöglichkeiten
Gasgeruch.	Gelegentliches Entweichen durch Erlöschen der Flamme.	Gas-Absperrhahn schließen und Raum belüften.
Die Zündflamme entzündet sich nicht.	Die Funken-Zündvorrichtung funktioniert nicht	Funktionsfähigkeit der Zündvorrichtungen prüfen. Zündflamme von Hand anzünden.
	Luft in den Rohrleitungen nach langer Nichtbenutzung.	 Kundendienst kontaktieren.
Die Zündflamme geht immer wieder aus.	Das Thermoelement ist nicht heiß genug.	Den Anzündvorgang verlängern.
Die Flamme ist gelb.	Der Brenner ist verschmutzt oder nass.	Brenner reinigen und trocknen lassen.  Wenn das Problem weiter besteht, Kundendienst kontaktieren.
Der Brenner-Regler lässt sich schwer drehen.	Fehlfunktion des Hahns.	 Kundendienst kontaktieren.

8. INSTALLATION

8.1. Verpackung und Auspacken

Beachten Sie beim Handling und bei der Installation die Herstellerinformationen, die direkt auf der Verpackung, auf dem Gerät und in der vorliegenden Anleitung angegeben sind.

Zum Heben und Transportieren des Produkts ist der Einsatz eines Gabelstaplers oder Hubwagens vorgesehen, wobei besonders auf die gleichmäßige Gewichtsverteilung zu achten ist, um die Gefahr des Umkippen zu vermeiden (vermeiden Sie übermäßige Neigungen!).



Achten Sie beim Einsetzen der Hebevorrichtung auf den Gasversorgungsschlauch und auf die Position der Standfüße.

Die Verpackung besteht aus Karton und der Holzpalette. Auf der Kartonverpackung ist eine Reihe von Symbolen aufgedruckt, die, entsprechend den internationalen Bestimmungen, auf die Vorschriften hinweisen, die beim Laden und Entladen, Transport und Lagerung der Geräte einzuhalten sind.



Prüfen Sie beim Empfang, dass die Verpackung vollständig ist und während des Transports nicht beschädigt wurde.

Eventuelle Beschädigungen sind unverzüglich beim Transporteur zu beanstanden.

Packen Sie das Gerät sobald wie möglich aus, um zu prüfen, ob es unversehrt und unbeschädigt ist.

Ritzen Sie die Kartonverpackung nicht mit scharfen Schneidwerkzeugen ein. Dies kann zu Beschädigungen der darunter liegenden Edelstahlbleche führen.

Ziehen Sie die Kartonverpackung nach oben vom Gerät ab.

Prüfen Sie nach dem Auspacken, ob die Ausstattung des Geräts mit Ihrer Bestellung übereinstimmt.

Verständigen Sie im Fall von Unregelmäßigkeiten unverzüglich den Händler.



Lagern Sie das Verpackungsmaterial (Nylonbeutel, Styropor, Klammern ...) nicht in der Reichweite von Kindern!

Entfernen Sie den PVC-Schutzfilm von den Innen- und Außenwänden. Benutzen Sie hierfür möglichst keine Metallwerkzeuge.

8.2. Installation (Servicetechniker)

Alle Installationsphasen sind von Beginn der Projektumsetzung an zu bedenken.

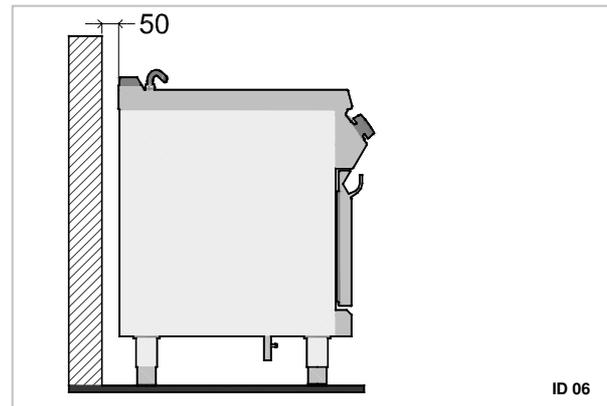
Der Aufstellungsort muss mit sämtlichen Versorgungsanschlüssen sowie dem Abfluss für Produktionsrückstände ausgerüstet und angemessen beleuchtet sein und über alle Hygiene- und sanitären Voraussetzungen entsprechend den geltenden Gesetzen verfügen.

Die Installation muss in einem Abstand von der Wand von mindestens 5 cm erfolgen, wenn diese nicht bis mindestens 150 °C temperaturbeständig ist.

Richten Sie das Gerät durch Einstellen der einzelnen Standfüße horizontal aus.



Um einen einwandfreien Betrieb des Geräts zu gewährleisten, darf dieses nur in permanent belüfteten Räumen installiert und betrieben werden.

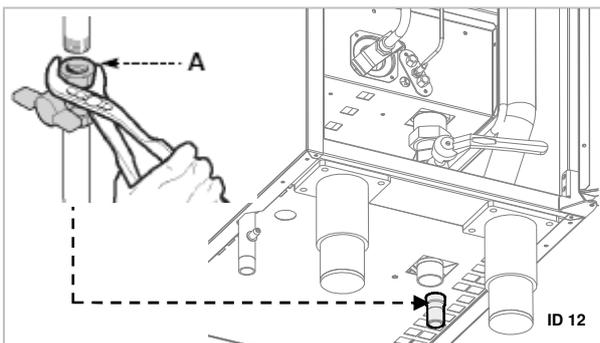


Die interne Gasversorgungsanlage und die Räume, in denen das Gerät aufgestellt wird, müssen den geltenden Bestimmungen des Verwendungslandes entsprechen (Ministerialverordnung vom 12. Juli '96 und UNI-CIG 87/23).

Es ist die für eine regelmäßige Verbrennung des Gases an den Brennern erforderliche Luftmenge zuzuführen, d. h. ca. 2 Kubikmeter pro Stunde für jedes kW der installierten Leistung.

8.3. Wasseranschluss (Servicetechniker)

Der Anschluss erfolgt durch Verbinden des Anschlussschlauchs des Geräts mit dem Rohr des Wasserversorgungsnetzes. An der Verbindung ist ein Absperrhahn (A) zu installieren, um die Wasserversorgung bei Bedarf unterbrechen zu können. Hinter diesem sind einfach zu erreichende Filter zu installieren.



Das Gerät muss mit Trinkwasser versorgt werden. In der Tabelle sind die von der Europäischen Gemeinschaft festgelegten Grenzwerte für Trinkwasser zusammengefasst.

Beschreibung	Wert
Druck	150-300 kPa 1.5-3 bar
pH	6.5-8
Härte	8-15°F (80-150 ppm CaCO ₃)
fester Rückstand	<1500 mg/L
Eisen	<0.2 mg/L
Mangan	<0.05 mg/L
Chloride	<0.25 mg/L
Sulfate	<0.25 mg/L

8.4. Gasanschluss (Servicetechniker)

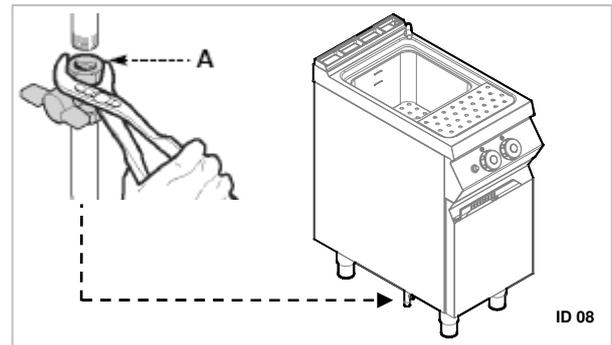
Der Gasanschluss muss entsprechend der geltenden Bestimmungen erfolgen.

Überprüfen Sie vor dem Anschluss des Geräts die technischen Daten, die Gasart, den Betriebsdruck und die Durchflussmenge, die auf dem Typenschild angegeben sind.

Der Anschluss erfolgt durch Verbinden des Anschluss Schlauchs des Geräts mit dem Rohr des Gasversorgungsnetzes. An der Verbindung ist ein Absperrhahn zu installieren, um die Gasversorgung bei Bedarf unterbrechen zu können.

Falls in der Gasversorgungsanlage erhebliche Druckschwankungen auftreten, wird der Einsatz eines Druckreglers empfohlen.

Prüfen Sie nach dem Anschluss auf eventuelle Gaslecks.



Niemals offene Flammen für die Suche nach Gaslecks verwenden!

8.5. Ableitung der Verbrennungsprodukte (Servicetechniker)

Für die Installation von Geräten vom Typ "A" ist kein Anschluss an eine Rauchabzugsanlage vorgesehen, sondern eine geeignete Abzugshaube mit sicherer Wirkung, so dass die Verbrennungsprodukte nach außen abgeführt werden.

Installation unter Abzugshaube (A).

Positionieren Sie das Gerät unter der Haube (1) und setzen Sie am Abluftanschluss des Geräts ein Rohr mit den in der Abbildung angegebenen Abmessungen an.

Das Ende der Abluftleitung muss sich mindestens 1,8 Meter über der Aufstellebene des Geräts befinden.



Die Gasversorgung des Geräts muss dem Zwangsableitungssystem direkt untergeordnet sein: Eine Blockierung des Abluftgebläses muss die Unterbrechung der Gasversorgung auslösen.



Das Gebläse der Abzugsanlage muss automatisch anlaufen, wenn der Gasversorgungshahn geöffnet wird.

8.6. Montage des Geräts in Reihe

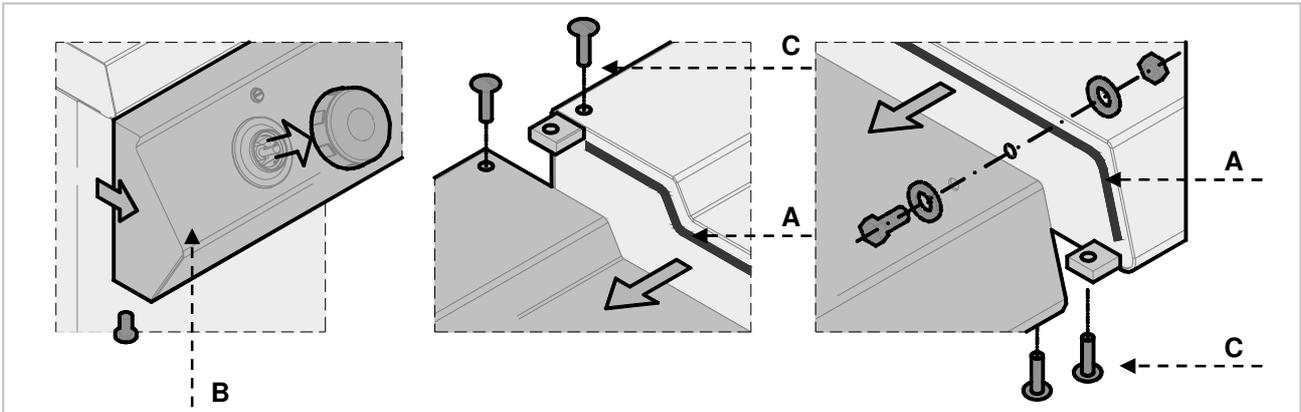
Um die Geräte in Reihe (Seite an Seite) zu montieren, gehen Sie wie angegeben vor.

Montieren Sie die Bedientafeln ab und entfernen Sie wenn nötig den Abluftgrill.

Verwenden Sie auf den aneinander stoßenden Seitenteilen Dichtband (A).

Schieben Sie die Geräte nebeneinander und richten Sie sie horizontal aus (durch Einstellen der Standfüße).

Verbinden Sie die Geräte mit den Befestigungselementen.



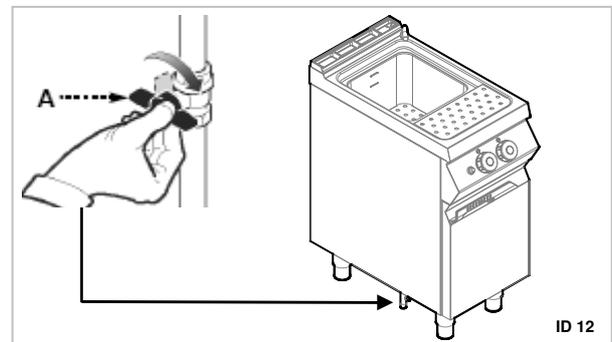
DE

8.7. Umrüstung Versorgung (Servicetechniker)

Das Gerät wurde vom Hersteller mit dem auf dem Typenschild angegebenen Gas geprüft. Soll eine andere Gasart verwendet werden, ist wie folgt vorzugehen.

1. Schließen Sie den Gas-Absperrhahn (A).
2. Ersetzen Sie die Brennerdüse (siehe besonderes Kapitel).
3. Ersetzen Sie die Düse der Zündflamme (siehe besonderes Kapitel).
4. Stellen Sie das Minimum am Gashahn des Brenners ein (siehe besonderes Kapitel).
5. Regeln Sie, wenn erforderlich, die Primärluftzufuhr des Brenners.

6. Entfernen Sie den auf dem Typenschild angebrachten Aufkleber und bringen Sie den neuen an, auf dem das verwendete Gas angegeben ist (Position 4 des Typenschildes).



8.8. Prüfung (Servicetechniker)

Vor der Inbetriebnahme ist eine Prüfung der Anlage vorzunehmen, um die Betriebsbedingungen jedes einzelnen Bauteils zu beurteilen und eventuelle Unregelmäßigkeiten zu erkennen.

Führen Sie für die Prüfung folgende Kontrollen durch:

1. Öffnen Sie den Gasversorgungshahn und prüfen Sie die Dichtigkeit der Verbindungen;

2. Prüfen Sie, ob der Brenner einwandfrei zündet und verbrennt;
3. Prüfen und regeln Sie, wenn nötig, Gasdruck und -durchflussmenge bei Minimum und Maximum (siehe besonderes Kapitel)
4. Prüfen Sie, ob das Sicherheitsthermoelement einwandfrei funktioniert;
5. Prüfen Sie die Gasanschlüsse auf Gaslecks.

9. EINSTELLUNGEN



Aktivieren Sie alle vorhandenen Sicherheitsvorrichtungen, bevor Sie eine Einstellung vornehmen.

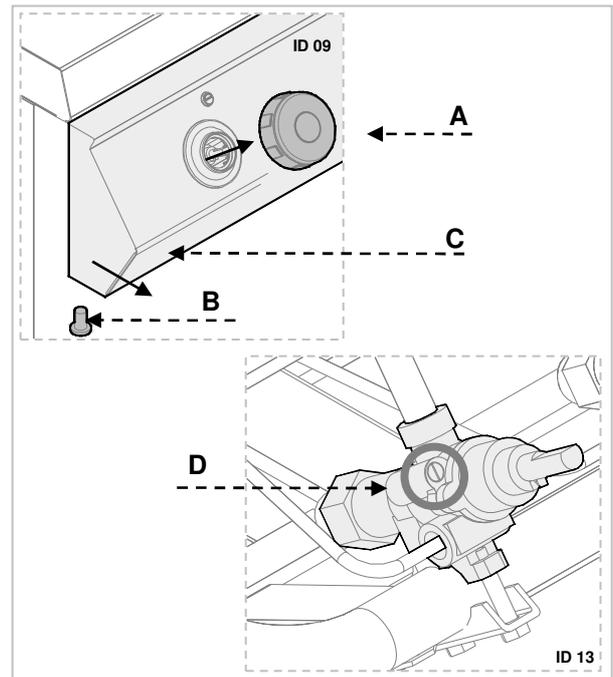
Schließen Sie insbesondere den Gashahn und verhindern Sie den Zugang zu Vorrichtungen, die, wenn sie aktiviert werden, unerwartete Gefahrensituationen für die Sicherheit und Gesundheit von Personen auslösen können.

9.1. Minimum-Einstellung des Brennerhahns (Servicetechniker)

Diese Einstellung ist nur vorzunehmen, wenn die anzuschließende Gasart von der Prüfgasart abweicht, nachdem die Versorgungsumrüstung vorgenommen wurde. Vor der Ausführung dieser Einstellung ist zu prüfen, ob der Gasdruck mit dem Wert des der Gasart entsprechenden Nenndrucks übereinstimmt (siehe beigegefügte Tabelle).

Gehen Sie hierzu auf die angegebene Weise vor.

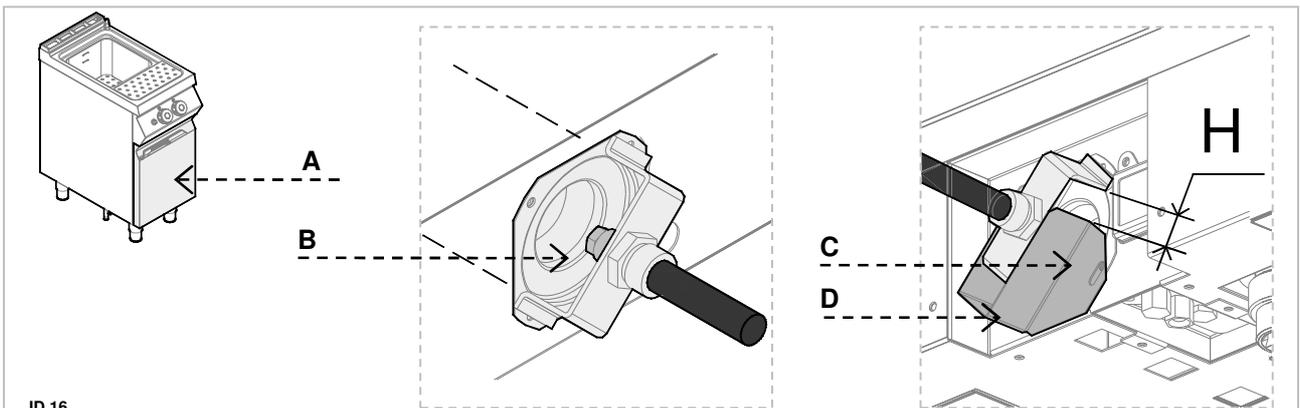
1. Schließen Sie den Gas-Absperrhahn.
2. Ziehen Sie Reglerknopf **A** ab.
3. Schrauben Sie die Schrauben **B** heraus und nehmen Sie das Bedienfeld (**C**) ab.
4. Ziehen Sie Injektor **D** heraus und ersetzen Sie ihn durch einen, der für die Art des verwendeten Gases geeignet ist (siehe Anlagen). Versiegeln Sie die Schraube nach der Einstellung mit Lack.
5. Montieren Sie am Ende das Bedienfeld (**C**) und den Reglerknopf (**A**).



9.2. Austausch Brennerdüse (Servicetechniker)

Gehen Sie hierzu auf die angegebene Weise vor.

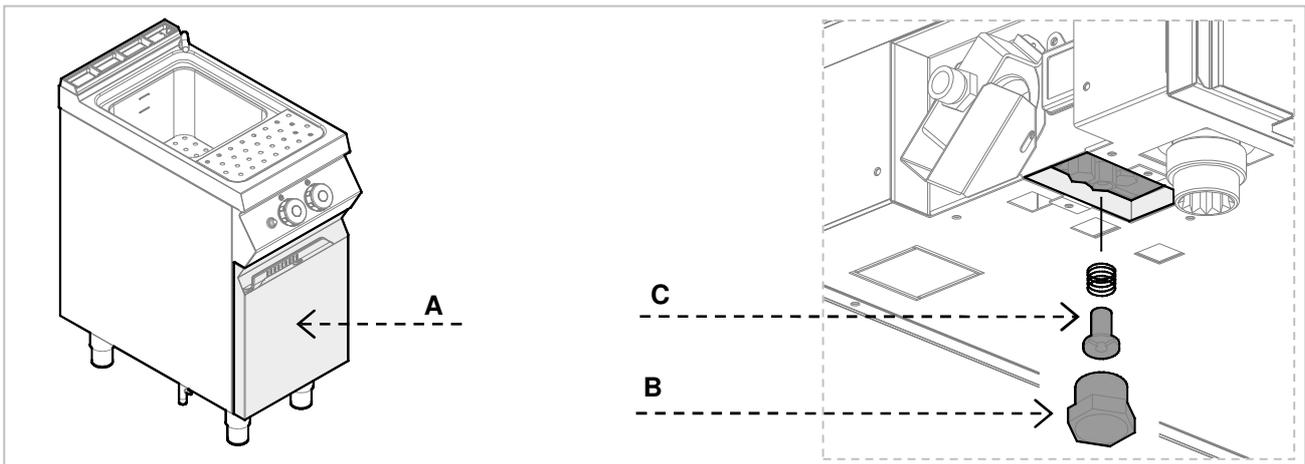
- Schließen Sie den Gas-Absperrhahn
- Öffnen Sie die Klappe (**A**).
- Ersetzen Sie die Düse (**B**) durch eine, die für die Art des verwendeten Gases geeignet ist (siehe Anlagen).
- Lösen Sie Schraube **C** und stellen Sie die Stellung des Venturi-Rohrs (**D**) ein.
- Stellen Sie am Ende den Anfangszustand wieder her.
- Schließen Sie die Klappe.



9.3. Austausch Zündflammdüse Brenner (Servicetechniker)

Gehen Sie hierzu auf die angegebene Weise vor.

- Schließen Sie den Gas-Absperrhahn.
- Öffnen Sie die Klappe (A).
- Die Zündflamme ist neben dem Brenner angeordnet.
- Schrauben Sie die Kappe (B) ab.
- Ziehen Sie Düse C heraus und ersetzen Sie sie durch eine, die für die Art des verwendeten Gases geeignet ist (siehe beiliegende Tabellen).
- Setzen Sie die Kappe wieder auf und stellen Sie den Anfangszustand wieder her.
- Schließen Sie die Klappe.



DE

10. ENTSORUNG DES GERÄTS

i Dieses Gerät ist entsprechend der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG, WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE), gekennzeichnet.



Wenn Sie sicherstellen, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, leisten Sie einen Beitrag zur Vorbeugung von möglichen negativen Folgen für Umwelt und Gesundheit.



Das Symbol  auf dem Produkt oder auf der Begleitdokumentation weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht wie normaler Hausmüll behandelt werden darf, sondern der entsprechenden Sammelstelle zum Recycling von Elektro- und Elektronik-Geräten zugeführt werden muss.

Beachten Sie die örtlichen Bestimmungen zur Abfallentsorgung.

Weitere Informationen zu Behandlung, Wiederverwertung und Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei der zuständigen örtlichen Behörde, dem Abfallentsorgungsdienst oder dem Händler, bei dem Sie das Produkt erworben haben.

ANLAGEN

ATTACHMENTS

ANNEXES

ALLEGATI

ANEXOS

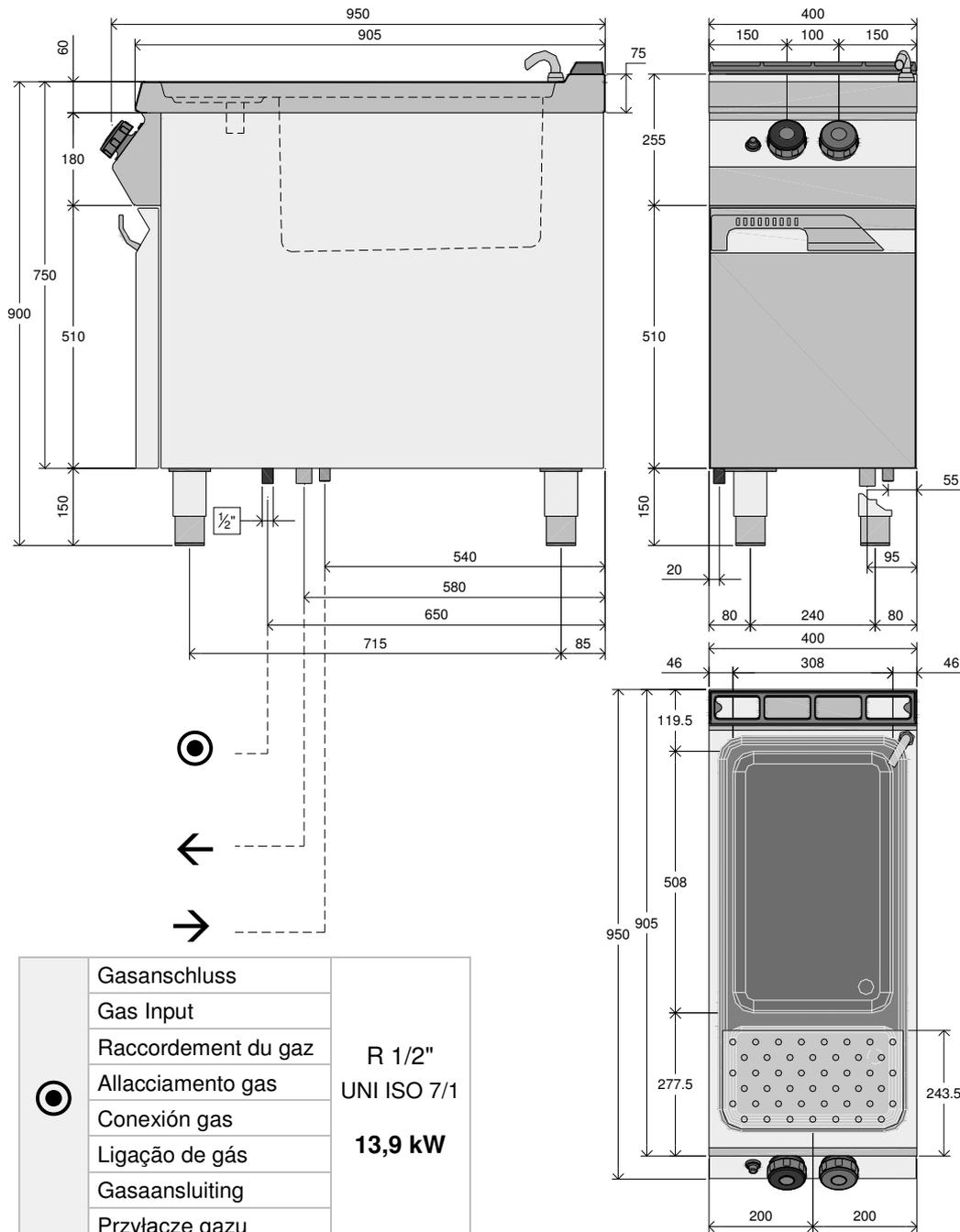
ANEXOS

BIJLAGEN

ZALĄCZNIKI

CPG91M00

ANSCHLUSSSCHEMA - CONNECTION CARD - FICHE DES RACCORDEMENTS - SCHEDA ALLACCIAMENTI - FICHA DE ENLACES - ESQUEMA DAS CONEXÕES - PLAN AANSLUITINGEN SCHEMAT PODŁĄCZENIA



	Gasanschluss	R 1/2" UNI ISO 7/1 13,9 kW
	Gas Input	
	Raccordement du gaz	
	Allacciamento gas	
	Conexión gas	
	Ligação de gás	
	Gasaansluiting	
	Przyłącze gazu	

	Wasseranschluss	R 1/2" UNI ISO 7/1		Wasserablass	R 1/1" UNI ISO 7/1
	Water input			Water drain	
	Raccordement d'eau			Vivage d'eau	
	Allacciamento acqua			Scarico acqua	
	Conexión del agua			Evacuacion del agua	
	Ligação água			Descarga água	
	Wateraansluiting			Waterafvoer	
	Właściwości wody			Odpływ wody	

Modelle	Becken	Brenner	ΣQ_n	Gasverbrauch				
Model	Container	Burner		Gas consumption				
Modèle	Bac	Brûleur		Consommation de gaz				
Modello	Vasca	Bruciatore		Consumo gas				
Modelo	Depósito	Quemador		Consumo de gas				
Modelo	Contentor	Queimador		Consumo de gás				
Model	Bak	Brander		Gasverbruik				
Model	Zbiornik	Palnik		Zużycie gazu				
	I	kW		kW	G20 m ³ /h	G25 m ³ /h	G30 kg/h	G31 kg/h
CPG91M01	40	13,9		13,9	1,47	1,71	1,10	1,08

Tabelle: Düsen für Brenner - Table: Burner nozzles - Tableau : Buses du brûleur - Tabella: ugelli dei bruciatori - Tabla: Toberas del quemador - Tabel: mondstukken voor de brander - Tabela: Dysze palnika

13,9 kW

①	②	Gas	Pen mbar	Qn max kW	Qn min kW	I ③	B ④	P ⑤	H mm ⑥
AT	II2H3B/P	G30/G31	50	13,9	4,5	170	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
BE	II2E+3+	G30/G31	28/37	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
		G25	25	13,9	4,5	290	100	27.2	25
BG	II2H3B/P	G30/G31	30	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
CH	II2H3+	G30/G31	28/37	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
	II2H3B/P	G30/G31	50	13,9	4,5	170	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
CY	II2H3+	G30/G31	28/37	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
	II2H3B/P	G30/G31	30	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
CZ	II2H3+	G30/G31	28/37	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
DE	II2ELL3B/P	G30/G31	50	13,9	4,5	170	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
		G25	20	13,9	4,5	315	100	27.2	25
DK	II2H3B/P	G30/G31	30	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
EE	II2H3B/P	G30/G31	30	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
ES	II2H3+	G30/G31	28/37	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
FI	II2H3B/P	G30/G31	30	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
FR	II2E+3+	G30/G31	28/37	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
		G25	25	13,9	4,5	290	100	27.2	25
GB	II2H3+	G30/G31	28/37	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
GR	II2H3+	G30/G31	28/37	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
	II2H3B/P	G30/G31	30	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
HR	II2H3B/P	G30/G31	30	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
IE	II2H3+	G30/G31	28/37	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25

Tabelle: Düsen für Brenner - Table: Burner nozzles - Tableau : Buses du brûleur - Tabella: ugelli dei bruciatori - Tabla: Toberas del quemador - Tabel: mondstukken voor de brander - Tabela: Dysze palnika	13,9 kW
---	----------------

①	②	Gas	Pen mbar	Qn max kW	Qn min kW	I ③	B ④	P ⑤	H mm ⑥
IS	I3B/P	G30/G31	30	13,9	4,5	195	100	22	32
IT	II2H3+	G30/G31	28/37	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
LT	II2H3B/P	G30/G31	30	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
LU	I2E	G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
LV	II2H3B/P	G30/G31	30	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
MT	I3B/P	G30/G31	30	13,9	4,5	195	100	22	32
NL	II2L3B/P	G30/G31	30	13,9	4,5	195	100	22	32
		G25	25	13,9	4,5	290	100	27.2	25
NO	II2H3B/P	G30/G31	30	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
PT	II2H3+	G30/G31	28/37	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
RO	II2H3B/P	G30/G31	30	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
	II2E3B/P	G30/G31	30	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
	II2L3B/P	G30/31	30	13,9	4,5	195	100	22	32
		G25	20	13,9	4,5	315	100	27.2	25
SE	II2H3B/P	G30/G31	30	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
SI	II2H3+	G30/G31	28/37	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
	II2H3B/P	G30/G31	30	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
SK	II2H3B/P	G30/G31	30	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
TR	II2H3+	G30/G31	28/37	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
	II2H3B/P	G30/G31	30	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25

- | |
|---|
| ① Land - Country - Pays - Paese - País - País - Land - Kraj |
| ② Kategorie - Category - Catégorie - Categoria - Categoria - Categoria - Kategoría |
| ③ Brennerdüse - Burner nozzles - Buse du brûleur - Ugello del bruciatore - Tobera del quemador - Bico de quemador - Mondstuk van de brander - Dysza palnika |
| ④ Zündbrennerdüse - Pilot burner nozzles - Buse du brûleur d'allumage - Ugello del bruciatore di accensione - Tobera del quemador de encendido - Bico de quemador piloto - Mondstuk van de ontstekingsbrander - Dysza palnika zapłonowego |
| ⑤ Druck Brennerdüse - Burner nozzle pressure - Pression de la buse du brûleur - Pressione dell'ugello del bruciatore - Presión de la tobera del quemador - Pressão de bico de quemador - Druk van het mondstuk van de brander - Ciśnienie dyszy palnika |

Tabelle der Gas-Eigenschaften - Table of gas characteristics - Tableau des propriétés du gaz - Tabella: caratteristiche di gas - Tabla de propiedades del gas - Tabela de propriedades de gás - Tabel van gaseigenschappen - Tabela własności gazu						
Familie Group Famille Tipi Familia Família Famili Rodzina	Gastypen Group Type de gaz Tipi di gas Tipos de gas Tipos de gás Gastypes Rodzaje gazu	Wobbeindex Wobbe index Indice de Wobbe Indice di Wobbe Índice de Wobbe Índice de Wobbe Wobbe-index Liczba Wobbego	Unterer Heizwert Net calorific value Pouvoir calorifique inférieur Potere calorifico min Valor inferior de combustión Valor calorífico mais baixo Onderste verbrandingswaarde Dolna wartość opałowa			
		MJ/m ³	Kcal/m ³	MJ/m ³	Kcal/m ³	MJ/kg
II	G20	45,67	8129	34,02		
	G25	37,38	6989	29,25		
III	G30	80,58			10908	45,65
	G31	70,69			11073	46,34

Tabelle der Gasdrücke - Table of gas pressure - Tableau des pressions - Tabella pressioni di gas - Tabla de presión del gas - Tabela de pressão de gás - Tabel van gasdruk - Tabela ciśnienia gazu

Land - Country - Pays - Paese - País - País - Land - Kraj	G20 mbar			G25 mbar			G30 mbar			G31 mbar		
	②	①	③	②	①	③	②	①	③	②	①	③
IT-GB-IE-PT-CH GR-ES-CZ	17	20	25	-	-	-	20	30	35	25	37	45
FR-BE	17	20	25	20	25	30	20	28	35	25	37	45
LU	17	20	25	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DE	17	20	25	17	20	25	42,5	50	57,5	42,5	50	57,5
AT-CH	17	20	25	-	-	-	42,5	50	57,5	42,5	50	57,5
DK-SE-FI-CZ-SI LV-LT-EE-SK	17	20	25	-	-	-	25	30	35	25	30	35
NL	-	-	-	20	25	30	25	30	35	25	30	35
NO	-	-	-	-	-	-	25	30	35	25	30	35
HU	-	-	-	-	-	-	20	30	35	20	30	35
CY	-	-	-	-	-	-	20	28-30	35	25	37	45
MT	-	-	-	-	-	-	28	30	35	28	30	35
PL	17,5	20	25	-	-	-	-	-	-	-	-	-

- ① Nenndruck - Rate pressure - Pression nominale - Pressione nominale - Presión nominal - Pressão nominal - Nominale druk - Ciśnienie nominalne
- ② Mindestdruck - Minimum pressure - Pression minimale - Pressione minima - Presión mínima - Pressão mínima - Minimumdruck - Ciśnienie minimalne
- ③ Höchstdruck - Maximum pressure - Pression maximale - Pressione massima - Presión máxima - Pressão máxima - Maximumdruck - Ciśnienie maksymalne

DE

LAUT GESETZLICHER VORSCHRIFT STEHT DIESES HANDBUCH UNTER EIGENTUMS-
VORBEHALT UND DARF AUS DIESEM GRUND NICHT OHNE UNSERE GENEHMIGUNG
VERVIELFÄLTIGT UND/ODER IN JEDLICHER FORM AN DRITTE WEITERGEGEBEN WERDEN!

GB

IN COMPLIANCE WITH THE LAW IN FORCE, IT IS PROHIBITED TO REPRODUCE AND/OR
DISTRIBUTE THIS MANUAL IN ANY WAY WITHOUT THE AUTHORISATION OF THE PROPRIETOR!

FR

AUX TERMES DE LA LOI, LA PROPRIETE DE CETTE NOTICE EST RESERVEE. IL EST DONC
INTERDIT DE LA REPRODUIRE ET/OU DE LA DISTRIBUER SOUS QUELQUE FORME QUE CE SOIT
SANS NOTRE AUTORISATION!

IT

A TERMINI DI LEGGE È RISERVATA LA PROPRIETÀ DI QUESTO MANUALE CON DIVIETO DI
RIPRODURLO E/O DISTRIBUIRLO IN QUALSIASI FORMA SENZA NOSTRA AUTORIZZAZIONE!

ES

DE ACUERDO CON LOS TÉRMINOS DE LA LEY ESTÁ RESERVADA LA PROPIEDAD DE ESTE
MANUAL CON EXPRESA PROHIBICIÓN DE REPRODUCIRLO Y /O DISTRIBUIRLO EN CUALQUIER
FORMA SIN NUESTRA AUTORIZACIÓN!

PT

A PROPRIEDADE DESTE MANUAL É RESERVADA POR LEI, SENDO PROIBIDA A SUA
REPRODUÇÃO E/OU DISTRIBUIÇÃO EM QUALQUER FORMA SEM A NOSSA AUTORIZAÇÃO!

NL

DE FABRIKANT BEHOUDT ZICH HET RECHT VOOR OM DE KENMERKEN VAN DE
TOESTELLEN DIE IN DEZE PUBLICATIE WORDEN VOORGESTELD TE WIJZIGEN ZONDER
VOORAF TE VERWITTIGEN!

PL

ZGODNIE Z PRZEPISAMI PRAWNYMI NINIEJSZA INSTRUKCJA JEST NASZĄ WŁASNOŚCIĄ
I Z TEGO POWODU NIE MOŻE BYĆ BEZ NASZEJ ZGODY POWIELANA I / LUB PRZEKAZYWANA
W JAKEJKOLWIEK FORMIE OSOBOM TRZECIM!