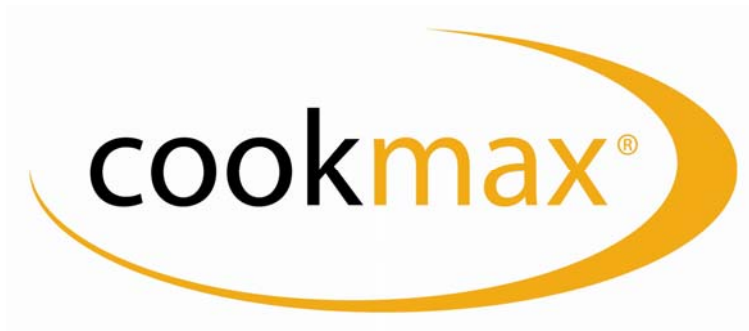




Thermische Geräte Serie 900 Gas-Nudelkocher

Artikel-Nr. 146009 (CR0786859)

Handbuch

GAS PASTA COOKERS

900 Series

TYPE: 9CP/G400, 9CP/G800

User Manual



S/N:

Valid from: 17. 07. 2007

Rev.: 1.1

Dear Customer,

Congratulations on deciding to choose a Baron equipment for your kitchen activities. You made an excellent choice. We will do our best to make also you a satisfied Baron customer like thousands and thousands of others all over the world.

Please read this manual carefully. You will learn many right, safe and efficient working methods in order to get the best possible benefit from the equipment. The instructions and hints in this manual will give you a quick and easy start in using this equipment. You will note very quickly how nice it is to use the Baron equipment.

All rights are reserved for technical changes.

You will find all the main technical data on the rating plate fixed to the equipment. When you need service or technical help, please let us know the serial number of the equipment. This will make it easier to provide you with the correct service. Please write the contact information of your local Baron service in advance on the lines below.

Baron TEAM

Baron service phone number:.....

Contact person:.....

1. General	1
1.1 Symbols used in the manual	1
1.2 Symbols affixed to the appliance	2
1.3 Checking correspondence between the handbook and the appliance	2
2. Safety	3
2.1 Using the appliance safely	3
2.2 Safety instructions in case of malfunctions	3
2.3 Disposing of the appliance	3
3. Functional description	4
3.1 Application of the appliance	4
3.1.1 Prohibited use/Use for unintended purposes	4
3.2 Construction	4
3.3 Operating principle	4
3.3.1 Control panel	5
4. Operating instructions	6
4.1 Before use	6
4.1.1 Preparing for use	6
4.2 Using the appliance	7
4.2.1 Filling the tank	7
4.2.2 Lighting the pilot flame	8
4.2.3 Lighting the main tank burner	8
4.2.4 Cooking	8
4.2.5 Switching off the appliance	9
4.2.6 Emptying the tank	9
4.3 Operations after using the appliance	9
4.3.1 Daily cleaning	9
4.3.2 Periods of disuse	10
4.3.3 Routine maintenance	11
4.3.4 Supplementary cleaning	11
5. Installation	12
5.1 General	12
5.1.1 Installation conditions in compliance with regulatory requirements.	12
5.2 Exhausting fumes	12
5.3 Storage	13
5.4 Unpacking the appliance	13

5.5 Disposing of packing materials	13
5.6 Positioning	13
5.7 Gas connection	14
5.7.1 Nozzles and primary air distance	15
5.8 Connecting water supply	17
5.9 Drain	17
5.10 Personnel training	18
5.11 Rating plate	18
6. Adjustment instructions	19
6.1 General	19
6.2 Replacing the main burner nozzle	19
6.3 Replacing the pilot flame burner nozzle	21
6.4 Adjusting the minimum setting	23
6.5 Adjusting the primary air	25
6.6 Pilot flame control	26
6.7 Operating check	26
7. Troubleshooting	27
8. Technical specifications	29

1. General

Read the instructions in this handbook carefully: they contain important information regarding proper, efficient and safe installation, operation and maintenance of the appliance.

Keep this handbook in a safe place where it is readily available for consultation by other users of the appliance.

This appliance must be installed in accordance with the manufacturer's instructions and local regulations, and it must be connected to the electrical supply exclusively by a licensed electrician.

Persons responsible for using this appliance must be specifically trained in its operation.

Switch off the appliance in the case of faults or incorrect operation. The periodical function checks prescribed in this handbook must be carried out in compliance with the relevant instructions. The appliance must be serviced by a technically qualified person authorized by the manufacturer and using exclusively genuine original spare parts when replacements are necessary.

Failure to comply with the foregoing prescriptions may compromise the safety of the appliance.

1.1 Symbols used in the manual



This symbol indicates situations associated with imminent safety hazards. Compliance with the instructions provided is mandatory in order to prevent injury.



This symbol indicates the correct procedures to adopt to avoid unacceptable cooking results, damage to the appliance, and hazardous situations.



This symbol denotes recommendations designed to allow the user to obtain the maximum possible performance from the appliance.



This symbol denotes information concerning functions that must be considered for the purposes of control processes.

1.2 Symbols affixed to the appliance



This symbol indicates the presence of electrical terminals behind the component to which it is affixed. The component in question may be removed exclusively by qualified personnel.

1.3 Checking correspondence between the handbook and the appliance

The appliance serial number is shown on the rating plate. If the handbooks are misplaced, new copies may be ordered from the manufacturer or the local dealer. When ordering new handbooks always quote the serial number shown on the rating plate.

2. Safety

2.1 Using the appliance safely



This appliance is designed for professional use and must therefore be used exclusively by qualified personnel.

Never leave the appliance unattended while in use.

Do not move the appliance when it is hot.

Do not use the appliance if the tank is empty.

Do not put food products directly in the tank, cook exclusively in the baskets supplied with the appliance.

Keep the tank drain outlet closed.

2.2 Safety instructions in case of malfunctions

In the event of faults or incorrect operation, close the water and gas supplies and disconnect the appliance from the electrical supply using the main switch. Call service.

2.3 Disposing of the appliance

This appliance is made of recyclable materials and it does not contain any hazardous or toxic substances. Dispose of the packing materials and the appliance in compliance with the applicable regulations in force in the place where the appliance is installed. Packing materials must be sorted according to their types and delivered to specific collection sites. Abide by environmental protection regulations.

3. Functional description

3.1 Application of the appliance

The pasta cooker is intended to cook food in baskets immersed in the boiling water. By pasta cooker you can also heat any cooked food which are cooled down. In this case, use GN food-pan. The pasta cooker tank can include three food-pans GN 1/3 of 215 mm of depth.

3.1.1 Prohibited use/Use for unintended purposes

The pasta cooker is not designed for frying. The temperature value range you can set up it is not sufficient for this operation.



The manufacturer cannot be held liable for any faults caused by defective installation or inappropriate use of the appliance. In such cases the warranty shall be null and void.

3.2 Construction

Structure are made from stainless steel, standing on 4 height adjustable feet. Outside casing and top entirely made from stainless steel (AISI 304).

Tank made from stainless steel AISI 18/10.

3.3 Operating principle

Heating is through a stainless steel tubular burner operating with uniform flame. The burner must withstand mechanical and thermal stress and it is placed under the tank.

Water temperature can be regulated by adjusting the burner between maximum and minimum power.

3.3.1 Control panel



Fig. 1

1. Water filling valve
2. Knob
3. Piezoelectric ignition

4. Operating instructions

4.1 Before use

4.1.1 Preparing for use

Before cooking food for the first time we recommend cleaning the appliance thoroughly -- especially the tanks. Carefully remove all packing materials and adhesive film from the pasta cooker; remove any traces of adhesive remaining on the stainless steel surfaces. Clean the pasta cooker with hot water. If necessary, remove any traces of adhesive using non-flammable solvents.

Before using the appliance for the first time clean the tank with hot water and a sponge.



Clean stainless steel parts with a detergent that does not contain any abrasive substances and is specifically designed for cleaning stainless steel.

After cleaning the appliance rinse it with clean water and wipe it dry with a cloth.



Before heating the pasta cooker for the first time fill the tank to the maximum level. Remember to close the drain valve.



Never clean the appliance with water jets.

4.2 Using the appliance

4.2.1 Filling the tank



First of all, check the drain valve (item 4 in Fig. 2) is closed.

Fill the tank with water to the maximum level (overflow level), by opening the filling valve (item 1 in Fig. 1).

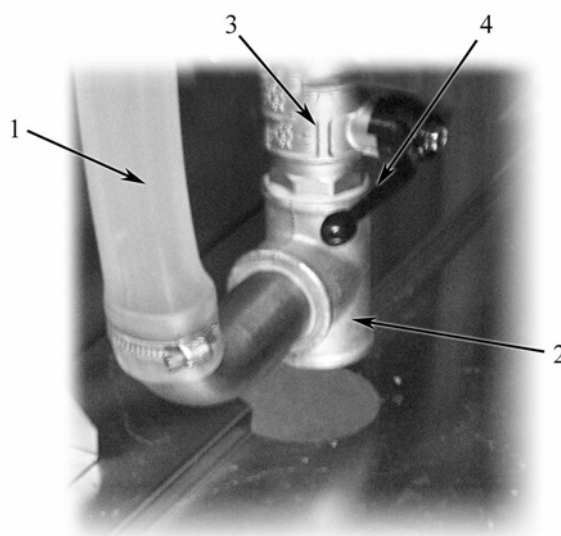


Fig. 2

1. Overflow pipe
2. Drain
3. Drain valve
4. Drain valve lever

4.2.2 Lighting the pilot flame

Push the knob and turn it up to position marked with the spark (item 2 in Fig. 3); hold the knob down and at the same time push the ignition button (item 3 in Fig. 1).

Hold the knob down for few seconds so the thermocouple can be heated. If the pilot flame goes out, repeat the lighting procedure.

You can check the correct pilot flame ignition by opening the door of the compartment beneath.

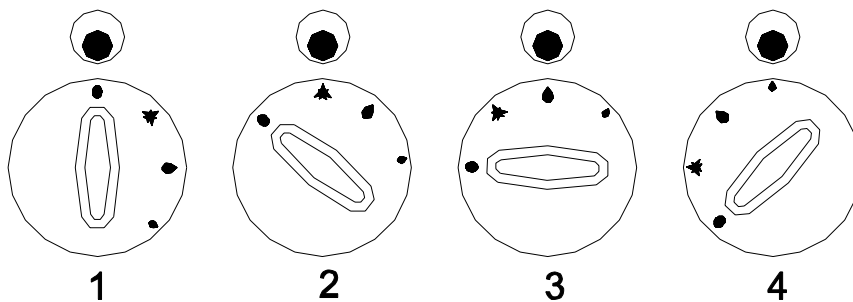


Fig. 3

1. Knob – OFF position
2. Knob – pilot flame position
3. Knob – maximum position
4. Knob – minimum position
5. Reference index

4.2.3 Lighting the main tank burner

To light the main burner, exercise a slight pressure and turn the knob to the position corresponding to the required temperature (from item 3 to item 4 in Fig. 3).

4.2.4 Cooking

- When you reached the required temperature, add salt to the water, if necessary, and add oil;
- Place the food into the baskets and immerse them in the boiling water. (Cooking time depends on the foods);
- When product is ready, lift the basket to allow excess water to drip away, shake slightly the product and deposit it into a container or into serving dish;
- Check the tank is always filled with water.



Never leave the appliance unattended while in use.

4.2.5 Switching off the appliance

To extinguish the main burner, turn the knob towards the right to the position marked with the spark (item 2 in Fig. 3); only pilot flame remains on. Exercise a slight pressure and turn the knob to the position "OFF" (item 1 in Fig. 3) to extinguish the pilot flame too.

4.2.6 Emptying the tank



Give utmost attention to this operation, which must be carried out when the water has cooled down.

Turn the lever (item 4 in Fig. 2) up to open the drain valve.

4.3 Operations after using the appliance

4.3.1 Daily cleaning

Before cleaning wait for the pasta cooker to cool.

Drain the tank, see previous "Emptying the tank" heading.

General

Main causes for deterioration or corrosion of stainless steel:

- using abrasive or aggressive detergents, especially products containing chlorine such as hydrochloric acid or sodium hypochlorite (bleach). For this reason, before using a commercial detergent make sure it will not corrode stainless steel;
- accumulation of ferrous deposits (such as those created by rust dissolved in the water in the pipelines, especially after the appliance has remained idle for prolonged periods); accumulation of ferrous deposits must be avoided as far as possible. Do not use abrasive metal pads to remove stubborn food stains. Instead, use scourers or spatulas made of stainless steel or softer, non-ferrous materials;
- accumulation of acidic substances such as vinegar, lemon juice, sauces, salt, etc. Avoid prolonged contact of substances of this type with the stainless steel surfaces of the appliance. Particular damage is caused by allowing saline solutions to evaporate on the appliance surfaces resulting in the formation of salt deposits.

Routine cleaning

Cleaning the appliance thoroughly on a daily basis is the best way to keep it in perfect working condition and increase its working life. Clean the appliance with a damp cloth and soapy water or detergent. Avoid acid or abrasive cleaners as discussed above. Do not use aggressive detergents, even for washing the floor around the appliance, since these products give off corrosive vapour that can deposit on stainless steel surfaces and damage them. If the appliance is very dirty, clean it using a synthetic scourer (e.g. Scotch-Brite™). Rinse the appliance with clean water and wipe it dry with a clean cloth. Do not use wire wool pads (risk of rust deposits and stains). For the same reason, do not bring ferrous objects into contact with the appliance.



In order to prevent the formation of spots of corrosion ensure that all salt residues on the sides and bottom of the tank are completely removed.



Never use direct water jets to clean the appliance: risk of water infiltration resulting in malfunctions and damage.

Stains and scratches on the stainless steel

Scratches and stains can be removed using stainless steel wool pads or synthetic scourers; always rub in the same direction as the satin finish.

Rust

If you need to remove rust stains seek advice from industrial cleaner manufacturers to choose a suitable product. Industrial descaling products can also be used for this purpose. After using the cleaning product and rinsing the appliance with clean water, an alkaline detergent may be required to neutralize any acid compounds remaining on the surface.

Cleaning the pasta cooker

Periodically remove any accumulated limescale deposits using a specific scale remover product as indicated below:



Do not breathe the vapours generated during this operation. Wear a facemask and rubber gloves.

4.3.2 Periods of disuse

If the appliance is to remain idle for a prolonged period, after cleaning and drying the surfaces should be protected by applying a film of a suitable product (e.g. vaseline oil spray or similar products).

Turn off the gas shut off valve on the gas supply line.

4.3.3 Routine maintenance

Service and maintenance procedures must be performed exclusively by qualified personnel.

The following maintenance operation should be performed at least once a year:

- checking proper operation of control and safety devices;
- combustion check, i.e.:
 1. ignition;
 2. combustion safety;
 3. checking for proper operation in range of settings ON-OFF-ON.



We strongly recommend entering into a technical assistance agreement providing for at least one service per year.

4.3.4 Supplementary cleaning

Cooking pasta gives rise to the production of starch (of similar properties to egg white) that tends to bake on to the tank bottom. Clean regularly, 3-6 times a day, according to the frequency with which the appliance is used. Turn the control knob to the OFF position. Empty the tank following the instructions, open the drain valve and carefully wipe the walls and the tank bottom to remove residual starch. Close the drain valve and fill the tank up to the maximum level. To restore the appliance to full operation refer to the heading "Lighting the burners".

5. Installation

5.1 General



The manufacturer cannot be held liable for any damage to property or injury to persons due to incorrect installation or inappropriate use of the appliance. In these cases, the warranty is invalid.



Installation, maintenance, connection to the gas supply and commissioning of the appliance must be performed by an authorized installer. The authorized installer must adhere strictly to the safety regulations in force in the place where the appliance is installed.

5.1.1 Installation conditions in compliance with regulatory requirements.

Note that all appliances installed on premises open to the public must meet the following requirements. The appliance must be installed and serviced in compliance with all applicable regulations and standards, namely:

- safety regulations concerning fire and panic hazards in public buildings;
- general regulations valid for all appliances;
- appliances running on combustible gas or PLG

Adhere strictly to the specific prescriptions given in relation to the type of gas used:

- Heating, ventilation, refrigeration, air-conditioning, and production of steam and hot water for sanitary use;
- Installation of professional cooking appliances;
- Specific regulations applicable to various types of public premises (hospitals, shops, etc.).

5.2 Exhausting fumes

The appliance should be installed in a well-ventilated area, under an extractor hood if possible, in compliance with the applicable regulations in force. This precaution serves to guarantee the complete expulsion of flue gas resulting from the combustion process. The amount of air required by the combustion process is given in the "Technical specifications table" at the end of the handbook.



In compliance with regulations in force concerning installation, our appliances are defined in the "Technical specifications table" under the heading "Standard construction".

5.3 Storage

If the appliance is stored in a warehouse with internal temperature below 0°C (32°F), it should be brought to a temperature of at least +10°C (50°F) prior to use.

5.4 Unpacking the appliance

Before installing the pasta cooker remove all packing materials. Some parts are covered in adhesive film, which must be completely removed (see heading "Preparing for use").

5.5 Disposing of packing materials

All packing materials must be disposed of in compliance with the local regulations in force in the place where the appliance is installed. Packing materials must be sorted according to their types and delivered to specific collection sites. Abide by environmental protection regulations.

5.6 Positioning



Before performing any work on the appliance, close the gas and water supplies and switch off the electrical power supply.



Before you start work, clean the tank carefully and fill it to the level of the overflow pipe.

Level the appliance using a bubble level. The height of the appliance can be adjusted by means of the adjustable feet. Correct adjustment of the feet ensures that the appliance can be anchored in a stable condition.

Comply with all workplace fire and safety regulations.



If the appliance is installed alongside a wall made of a material that is flammable (wood etc.) or anyway sensitive to heat (plasterboard etc.), adopt suitable protective measures to protect the wall in question. To this end, clad the wall with a material that offers protection from radiant heat or observe a minimum clearance between wall and appliance of 100 mm at the side and 50 mm at the rear.

5.7 Gas connection

This appliance is designed to operate with natural gas or liquid gas. In the following table, check the category relating to the country in which the appliance is installed.

Table 1: Gas categories and pressures

COUNTRY	APPLIANCE CATEGORY	GAS	RATED PRESSURE mbar	MINIMUM PRESSURE mbar	MAXIMUM PRESSURE mbar
Belgium France	II2E+3+	G20	20	17	25
		G25	25	17	30
		G30	28	25	35
		G31	37	25	45
Spain Great Britain Ireland Greece	II2H3+	G20	20	17	25
		G30	28	25	35
		G31	37	25	45
Italy Italian-speaking Swit- zerland Portugal	II2H3+	G20	20	17	25
		G30	30	25	35
		G31	37	25	45
Austria German-speaking Switzerland	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30	50	42.5	57.5
		G31			
Germany	II2ELL3B/P	G20	20	17	25
		G25			
		G30	50	42.5	57.5
		G31			
Finland	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30	30	25	35
		G31			
Denmark	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30	30	25	35
		G31			
Sweden	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30	30	25	35
		G31			
Luxembourg	I2E	G20	20	17	25
The Netherlands	II2L3B/P	G25	25	20	30
		G30	30	25	35
		G31			
Norway	I3B/P	G30	30	25	35
		G31			
Hungary	II2HS3B/P	G20	25	20	33
		G25.1			
		G30	30	25	35
		G31			
Czech Republic	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30	30	25	35
		G31			

The gas connection must be made using a flexible or rigid metal pipe with an adequate diameter (see "Technical specifications table" at the end of this handbook); do not use tow or Teflon tape on fittings - residues of such materials may reach the gas regulator valve and cause faulty operation. Install a gas supply shut-off valve upline from the appliance; this valve must be set to its closed position when the appliance is not in use. The operating pressures are shown on the appliance rating plate and in the previous "Table 1: Gas categories and pressures".



Once the gas connection has been made, check the joints and fittings for possible leaks; to find any leaks use a soapy water solution or a specific leak detector (spray).

5.7.1 Nozzles and primary air distance



The appliance can be set into operation at rated power using the nozzles shown in the following "Burner / nozzle specifications and adjustments" table. All the nozzles required are supplied with the appliance in a bag. The main burner nozzles are marked in hundredths of a millimetre.

Table 2: Specifications for the burners, nozzles and settings

		9CP/G 400	94/CPG 800
Rated power (kW)		16.5	33
Minimum output (kW)		2.5	2.5 x 2
Natural gas consumption (m³/h)	G20	1.74	3.49
	G25	2.03	4.06
	G25.1	2.03	4.06
Liquid gas consumption (kg/h)		1.29	2.58
Town gas consumption (m³/h)	G110		
	G120		
G20 20 mbar			
Rated pressure (mbar)		20	
Reduced pressure (mbar), minimum		3	3
Nozzles (1/100 mm)	Pilot flame	27.2	27.2 x 2
	Max.	325	325 x 2
	Min.	R	R
Primary air distance (mm)	/	27	27
G25 20 mbar			
Rated pressure (mbar)		20	
Reduced pressure (mbar), minimum		3	3
Nozzles (1/100 mm)	Pilot flame	27.2	27.2 x 2
	Max.	370	370 x 2
	Min.	R	R
Primary air distance (mm)		15	15
G25 25 mbar			
Rated pressure (mbar)		25	
Reduced pressure (mbar), minimum		3	3

Table 2: Specifications for the burners, nozzles and settings

		9CP/G 400	94/CPG 800
Nozzles (1/100 mm)	Pilot flame	27.2	27.2
	Max.	340	340 x 2
	Min.	R	R
Primary air distance (mm)		15	15
G30/31 28/37 mbar			
G30/31 30 mbar			
G30/31 30/37 mbar			
Rated pressure (mbar)		28 / 30 / 37	
Reduced pressure (mbar), minimum		3	3
Nozzles (1/100 mm)	Pilot flame	16.2	16.2 x 2
	Max.	210	210 x 2
	Min.	70	70 x 2
Primary air distance (mm)		27	27
G30/31 50 mbar			
Rated pressure (mbar)		50	
Reduced pressure (mbar), minimum		9	9
Nozzles (1/100 mm)	Pilot flame	16.2	16.2 x 2
	Max.	185	185 x 2
	Min.	70	70 x 2
Primary air distance (mm)		27	27
G20 25 mbar			
Rated pressure (mbar)		25	
Reduced pressure (mbar), minimum			
Nozzles (1/100 mm)	Pilot flame		
	Max.		
	Min.		
Primary air distance (mm)			
G25.1 25 mbar			
Rated pressure (mbar)		25	
Reduced pressure (mbar), minimum			
Nozzles (1/100 mm)	Pilot flame		
	Max.		
	Min.		
Primary air distance (mm)			
G110 8 mbar			
Rated pressure (mbar)			
Reduced pressure (mbar), minimum			
Nozzles (1/100 mm)	Pilot flame		
	Max.		
	Min.		
Primary air distance (mm)			
G120 8 mbar			

Table 2: Specifications for the burners, nozzles and settings

		9CP/G 400	94/CPG 800
Rated pressure (mbar)			
Reduced pressure (mbar), minimum			
Nozzles (1/100 mm)	Pilot flame		
	Max.		
	Min.		
Primary air distance (mm)			

5.8 Connecting water supply

The union for the water supply must be metal, rigid or flexible, with pipes with a proportionate cross section.

5.9 Drain

Drain in the floor. It is performed through plastic tube which can withstand heat (min 90°C). The connection to the sewer is carried out according to health rules in force in the location.

5.10 Personnel training

Inform the operators who will use the appliance about its functions, referring to the instruction manual and give them a copy of the manual.

5.11 Rating plate

The rating plate showing the specifications of the corresponding model is applied in the position shown in the installation and connection drawings and includes the data listed below:

Manufacturer:	
Model:	(see front page)
Serial number:	
Year of manufacture:	
Category:	(see "Technical specifications table")
Heating power:	(see "Technical specifications table")
Natural gas consumption:	(see "Technical specifications table")
Liquid gas consumption:	(see "Technical specifications table")
Supply pressure:	
natural gases: G20	(see "Table of gas categories and pressure values" above)
liquid gases (butane/propane): G30/ G31	(see "Table of gas categories and pressure values" above)
town gas: G110/G120	(see "Table of gas categories and pressure values" above)
Gas supply:	(see "Technical specifications table")
Supply voltage:	(see the label on the packaging and on the appliance)
Appliance adjusted to use:	

6. Adjustment instructions

6.1 General

To convert the appliance from natural gas to liquid gas (for example) the nozzles of the main and pilot burners must be changed; the nozzles required are shown in table 2.

All the nozzles required for setting up the appliance are supplied with the appliance in a bag.

The main burner nozzles are marked in hundredths of a millimetre, while the pilot burner nozzles are marked with a reference number.

6.2 Replacing the main burner nozzle

To replace the nozzle, proceed as follows:

- Open the door of the appliance compartment;
- To replace the nozzle (item 2 in Fig. 5) remove the plate for regulating air (item 1 in Fig. 4), remove the fixing screw (item 3 in Fig. 4) ;

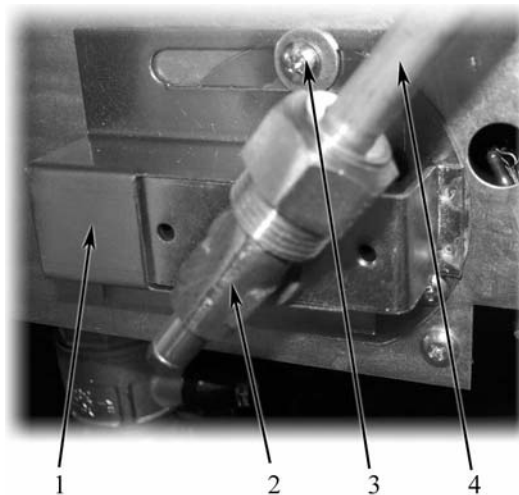


Fig. 4

1. Air regulator
2. Nozzle holder union elbow
3. Air adjustment fixing screw
4. Gas pipe

- Remove the nozzle and replace it with the appropriate nozzle shown in the table 2 ("Specifications for the burners, nozzles and settings")

After any replacement, you should adjust primary air, following the instructions in the table 2 ("Specifications for the burners, nozzles and settings").

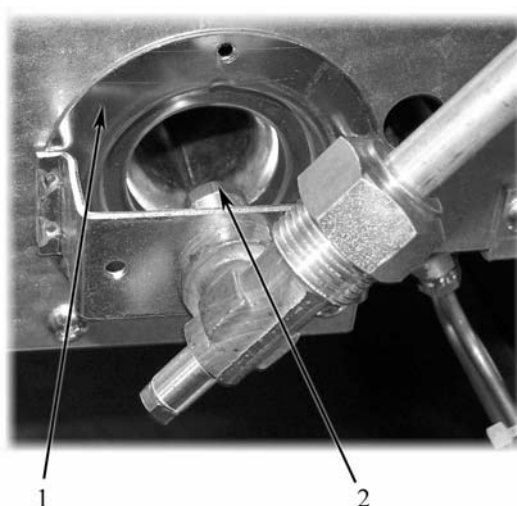


Fig. 5

1. Primary burner
2. Primary burner nozzle

6.3 Replacing the pilot flame burner nozzle

To replace the nozzle, proceed as follows:

- Open the doors and unscrew the screws fixing lower flue box protection (item 1 in Fig. 6) and lower it;

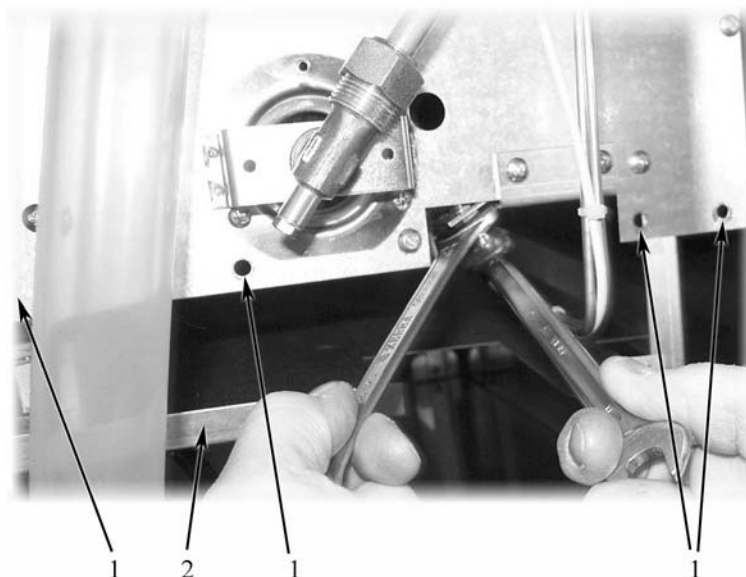


Fig. 6

1. Lower flue box protection fixing holes
2. Lower flue box protection

- Unscrew the thermocouple union (item 7 in Fig. 7) and slid off pilot flame assembly;
- Unscrew the nut of the pilot flame gas pipe (item 4 in Fig. 7);

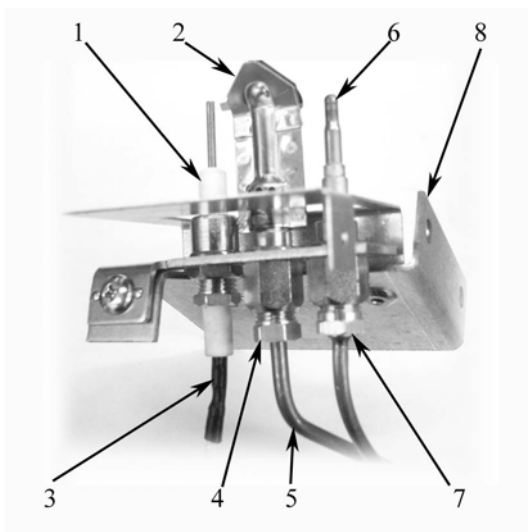


Fig. 7

1. Ignition plug
2. Pilot flame
3. Ignition lead
4. Pilot flame gas pipe nut
5. Pilot flame gas pipe
6. Thermocouple
7. Thermocouple union
8. Pilot flame shaft

In order to avoid twisting the pilot flame shaft and subsequent wrong position for the pilot flame, when loosening the union, always use an 12-point spanner fitting it onto the pilot flame assembly to counterbalance the force;

- Remove the nozzle (item 2 in Fig. 8) and replace it with the appropriate nozzle shown in the table 2 ("Specifications for the burners, nozzles and settings", Pilot flame);
- You do not need to adjust primary air.

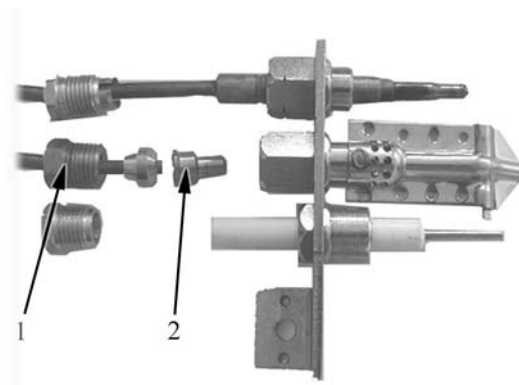


Fig. 8

1. Pilot flame union
2. Nozzle

6.4 Adjusting the minimum setting

- To operate with liquid gases, the adjustment screw (item 1 in Fig. 9) must be screwed right down.
- For other gases, remove the knobs, insert a screwdriver through the hole and adjust the screw (item 1 in Fig. 9).

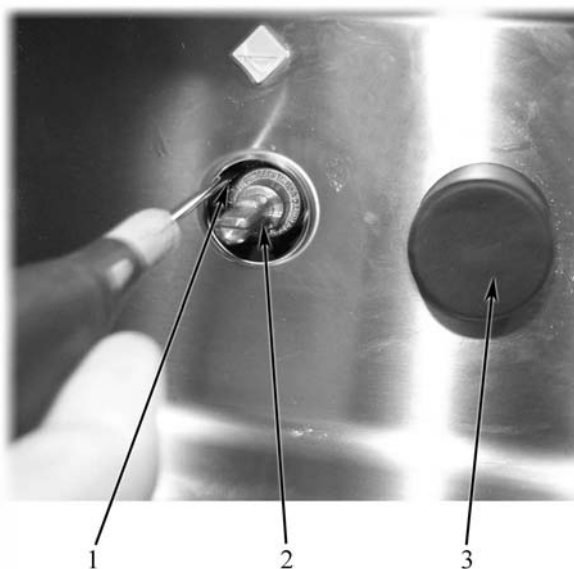


Fig. 9

1. Screw for adjusting the minimum setting
2. Gas valve
3. Ignition button

Adjustment instructions

- Regulation can be performed with a liquid-filled pressure gauge (for example, a U-shaped pressure gauge, minimum subdivision 0.1 mbar) or a digital pressure gauge;
- Open the doors ;
- Unscrew the screw (Fig. 10) ;
- Connect the pressure gauge;
- Start up the appliance (as described in the instruction manual of the appliance).



Fig. 10

The gas pressure with the burner on minimum must correspond to the pressure values given in the table 2 ("Specifications for the burners, nozzles and settings", reduced pressure at minimum).

6.5 Adjusting the primary air

If the flames are stable it means the primary air is correctly adjusted; more clearly, if the flames do not detach when the burner is cold nor flash back when the burner is hot (fire on the gas nozzle)

The distance for adjusting the primary air for burners is shown in the table 2 ("Specifications for the burners, nozzles and settings", Primary air distance).

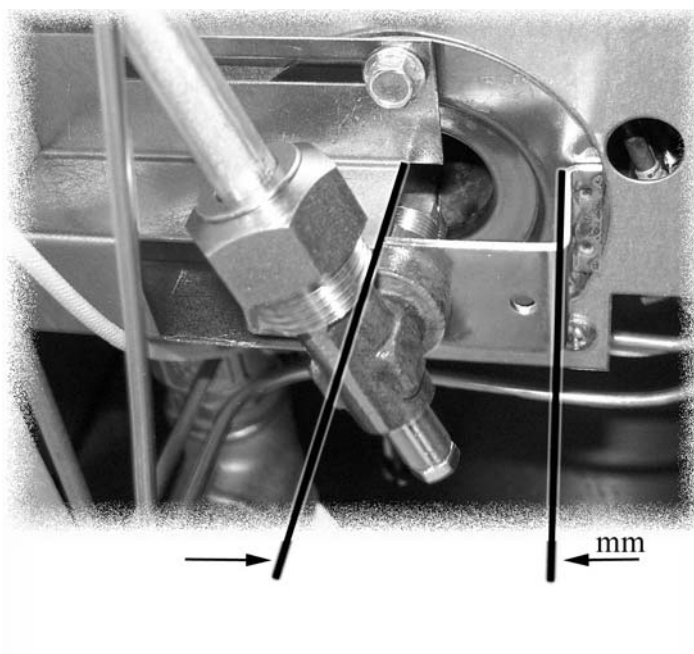


Fig. 10a

6.6 Pilot flame control

Ignite the pilot burner in accordance with the relative user instructions.

If the burner is correctly adjusted the flame should envelop the thermocouple and present a compact, uniform appearance. If this is not the case, check to ensure that the correct nozzles are installed.

6.7 Operating check

- Switch on the appliance by following the relevant operating instructions.
- Check to ensure there are no gas leaks from the fittings.
- Check flame stability in the settings range (ON-OFF-ON).
- Periodically check the ignition process and ensure the flame extends around the entire area of the main burner; check also to ensure that the flames are uniform.
- Check correct operation of the pilot burner.
- Check to ensure that combusted gas is issued from the flue ducts.
- Check to ensure there is an adequate supply of fresh air in the place of installation.

7. Troubleshooting

If the appliance fails to operate, check the fuse box for blown fuses (overload protection). Have the overload protection device checked by a licensed electrician.



Users are not allowed to perform any maintenance operations on any parts of this appliance. Maintenance must be carried out exclusively by authorized technical personnel.

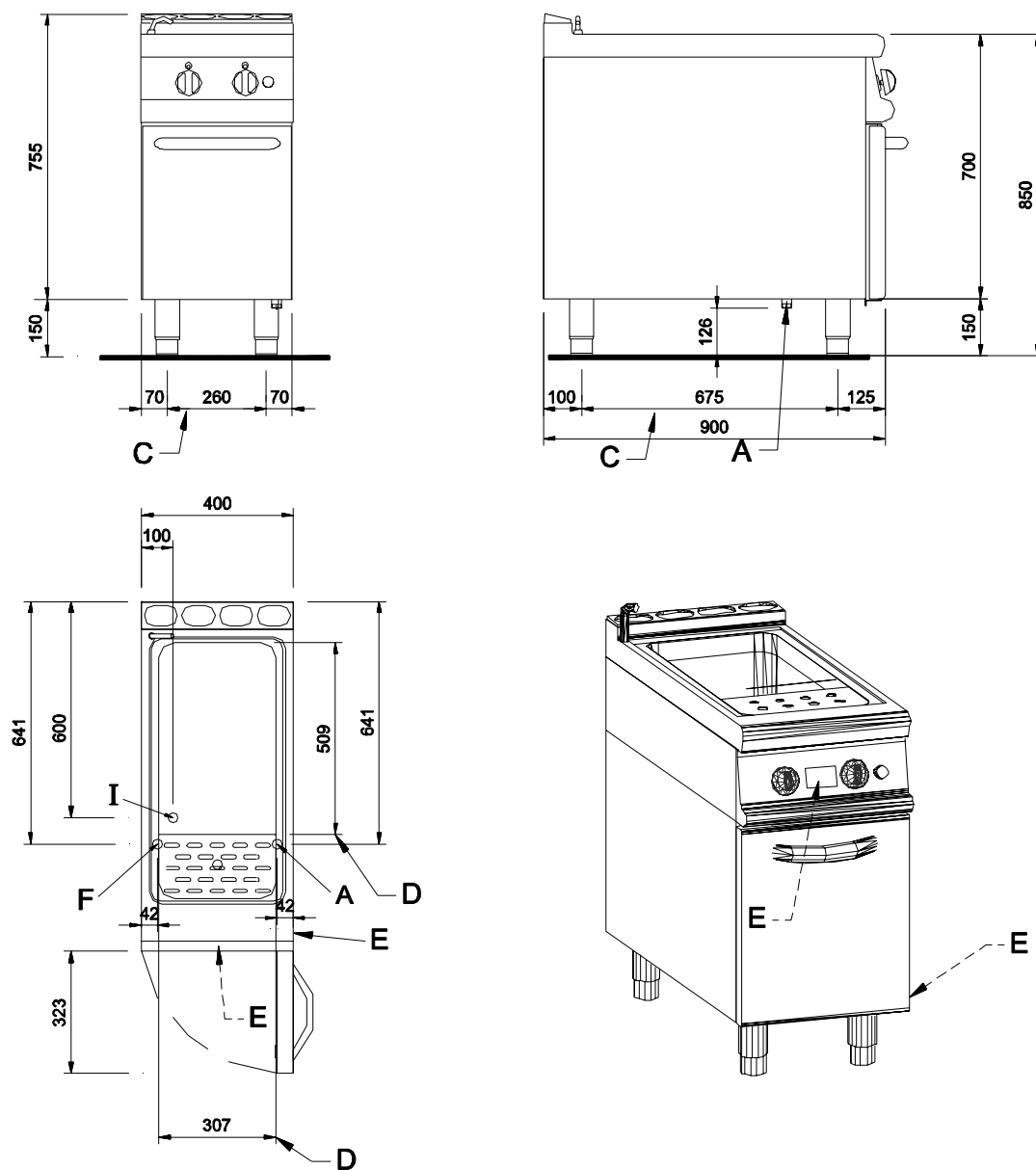
TROUBLE	CAUSE	SOLUTION	
		FOR THE USER	FOR THE TECHNICAL SUPPORT SERVICE
Pilot flame won't light:	the ignition plug is not securely fixed, or the connection with the cable is wrong;		check the connection;
	ignition plug insulator damaged;		replace the plug;
	clogged nozzle;		clean the pilot flame nozzle or replace it (see chapter Replacing the pilot flame nozzle);
	pressure drop in gas pipe;		contact the gas utility company;
	gas valve damaged;		replace it
After releasing the knob, the pilot flame goes out:	the thermocouple is not sufficiently heated by the pilot flame;	repeat the ignition procedure;	
	thermocouple faulty;		replace the thermocouple;
	gas valve faulty;		replace it
Pilot flame stays lit, but main burner won't light:	pressure drop in gas pipe;		contact the gas utility company;
	burner nozzle is clogged;		clean the burner nozzle (see chapter, Replacing the main burner nozzles);
	gas valve damaged;		replace it

8. Technical specifications

Installation Drawing30

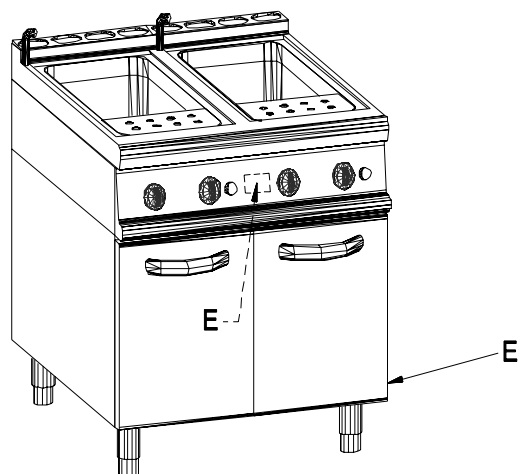
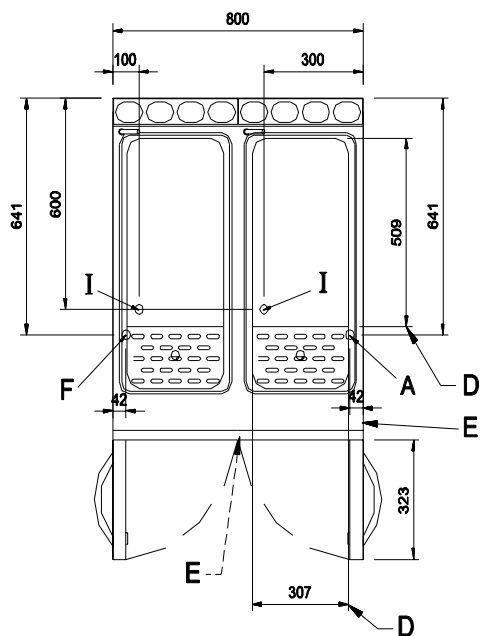
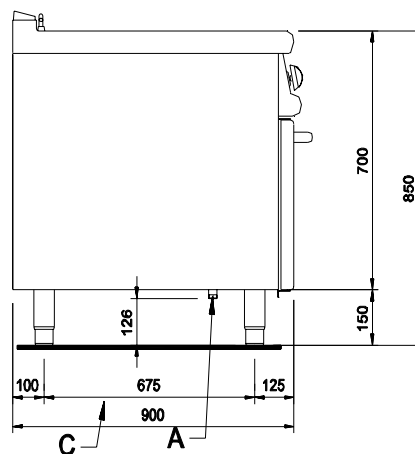
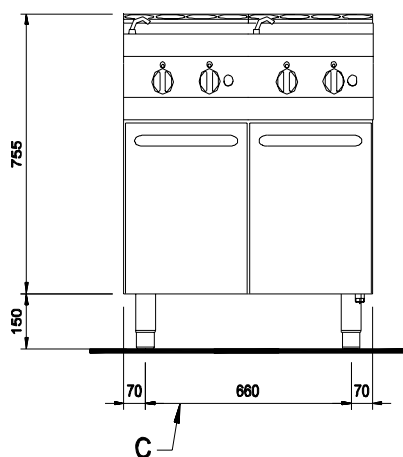
Technical specifications table.....32

Installation Drawing 9CP/G400



	Descrtiption
A	Connecting gas supply
I	Drain
D	Basin Dimension
C	Distance between feet
E	Plate

Installation Drawing 9CP/G800



	Descrtiption
A	Connecting gas supply
I	Drain
D	Basin Dimension
C	Distance between feet
E	Plate

Technical specifications

Item	Type	Specification
Packing volume	400	0.54 m ³
Packing volume	800	1.02 m ³
Total weight	400	97 kg
Total weight	800	170 kg
Number of tanks	400	1
Number of tanks	800	2
Tank size	400,800	307 x 509 x 272 mm
Tank capacity	400	32 l
Tank capacity	800	32 l + 32 l
Total gas power	400	16.5 kW
Total gas power	800	33 kW
Amount of air required for combustion	400	33 m ³ /h
Amount of air required for combustion	800	66 m ³ /h
Construction type	400,800	B11
Construction type	400,800	A
Diameter of gas supply piping	400,800	3/4" GC ISO R7
Diameter of water supply piping	400,800	1/2 pich
Diameter of tank drain piping	400,800	1 pich

400=9CP/G400, 800=9CP/G800

A=3/N/PE~400/230V 50Hz

GAS NUDELKOCHER

900 Reihe

TYP: 9CP/G400, 9CP/G800

Benutzer handbuck



S/N:

Güht von: 18. 07. 2007

Rev.: 1.0

1. Allgemeines	1
1.1 Im Handbuch verwendete Symbole	1
1.2 Am Gerät angebrachte Symbole	2
1.3 Überprüfung der Übereinstimmung zwischen Gerät und Handbuch	2
2. Sicherheit	3
2.1 Sicherer Gebrauch des Gerätes	3
2.2 Sicherheitsanweisungen bei Funktionsstörungen	3
2.3 Andere Verbote (gefährliche Vorgänge) [CPG]	3
2.4 Entsorgung des Gerätes	3
3. Funktionsbeschreibung	5
3.1 Verwendung des Gerätes	5
3.1.1 Verbotene Verwendung/Verwendung für nicht vorgesehene Zwecke	5
3.2 Konstruktion	5
3.3 Funktionsprinzip	5
3.3.1 Bedienpaneel	6
4. Betriebsanweisungen	7
4.1 Vor dem Gebrauch	7
4.1.1 Vorbereitung für den Gebrauch	7
4.2 Gebrauch des Gerätes	8
4.2.1 Füllen des Beckens.	8
4.2.2 Zünden der Zündflamme	9
4.2.3 Zünden des Beckenhauptbrenners	9
4.2.4 Garen	9
4.2.5 Ausschalten des Gerätes	10
4.2.6 Entleerung des Beckens.	10
4.3 Nach dem Gebrauch	10
4.3.1 Tägliche Reinigung	10
4.3.2 Nichtbenutzungszeitraum	11
4.3.3 Routinemäßige Wartung	12
4.3.4 Außerordentliche Reinigung [CPG]	12
5. Installation	13
5.1 Allgemeines	13
5.1.1 Vorschriftsgemäße Installationsbedingungen	13
5.2 Abgasführung	13
5.3 Lagerung	13

5.4 Auspacken des Gerätes	14
5.5 Entsorgung von Verpackungsmaterialien	14
5.6 Positionierung	14
5.7 Gasanschluss	15
5.8 Technische Gasspezifikationen	18
5.9 Wasseranschluss	19
5.10 Auslass	19
5.11 Schulung des Personals	20
5.12 Typenschild	20
6. Einstellanleitung	21
6.1 Allgemeines [CPG]	21
6.2 Ersetzung der Düse des Hauptbrenners	21
6.3 Austausch der Zündflammdüse	23
6.4 Regulierung des Minimums	25
6.5 Regelung der Primärluft	26
6.6 Kontrolle der Piloten	26
6.7 Funktionskontrolle	26
7. Fehlersuche	27
8. Technische Spezifikationen	29

1. Allgemeines

Die im vorliegenden Handbuch enthaltenen Anweisungen gründlich durchlesen, da sie wichtige Informationen enthalten, um das Gerät korrekt, sachgemäß und sicher installieren, gebrauchen und warten zu können.

Das vorliegende Handbuch an einem sicheren Ort aufbewahren, um die eventuelle Bezugnahme seitens anderer Benutzer zu ermöglichen.

Das Gerät muss gemäß den vom Hersteller gelieferten Anweisungen und unter Einhaltung der lokalen Vorschriften installiert werden. Das Gerät darf nur von Fachpersonal an die Stromversorgung angeschlossen werden.

Das für die Bedienung des Gerätes zuständige Personal muss eine spezifische Ausbildung über den Betrieb desselben erhalten.

Das Gerät bei Ausfall oder Funktionsstörungen abschalten. Die im vorliegenden Handbuch verlangten, regelmäßigen Funktionsprüfungen müssen den Anweisungen gemäß ausgeführt werden. Die Wartung des Gerätes von technisch qualifiziertem und vom Hersteller autorisiertem Personal, das Originalersatzteile verwendet, ausführen lassen.

Durch die Nichtbeachtung des oben aufgeführten wird die Sicherheit des Gerätes aufs Spiel gesetzt.

1.1 Im Handbuch verwendete Symbole



Dieses Symbol informiert über eine Situation, in der ein unmittelbares Sicherheitsrisiko bevorstehen könnte. Die angegebenen Informationen sind bindend, um Personenschäden zu vermeiden.



Dieses Symbol informiert über die richtige Art zu reagieren, um schlechte Ergebnisse, Schäden am Gerät oder Gefahrensituationen zu vermeiden.



Dieses Symbol informiert über Vorschläge und Maßnahmen, die dabei helfen die bestmögliche Leistung des Gerätes zu erzielen.



Dieses Symbol weist auf eine Funktion hin, die bezüglich der Selbstprüfung berücksichtigt werden muss.

1.2 Am Gerät angebrachte Symbole



Dieses auf einem Teil angebrachte Symbol gibt an, dass sich hinter demselben Teil elektrische Anschlussklemmen befinden. Dieses Teil darf daher nur von qualifiziertem Personal demontiert werden.

1.3 Überprüfung der Übereinstimmung zwischen Gerät und Handbuch

Die Seriennummer des Gerätes ist auf dem Typenschild angegeben. Bei Abhandenkommen der Handbücher kann man sie beim Hersteller oder beim lokalen Verteiler bestellen. Bei der Bestellung neuer Handbücher ist es wesentlich, die auf dem Typenschild angegebene Seriennummer anzugeben.

2. Sicherheit

2.1 Sicherer Gebrauch des Gerätes



Da es sich um ein ausschließlich für den professionellen Gebrauch entworfenes Gerät handelt, darf dasselbe nur von Fachpersonal benutzt werden.

Das Gerät niemals ohne Aufsicht eingeschaltet lassen!

Es vermeiden, das heiße Gerät zu bewegen.

Sich davon überzeugen, dass während des Gerätegebrauchs stets Wasser im Becken ist.

Die Nahrungsmittel nicht direkt ins Becken legen sondern in den, in der Verpackung inbegriffenen, Körben kochen.

Beckenablauf geschlossenhalten.

2.2 Sicherheitsanweisungen bei Funktionsstörungen

Bei Defekt oder Betriebsstörungen die Wasserzufuhr absperren, die Gaszufuhr unterbrechen und das Gerät elektrisch abklemmen. Den technischen Kundendienst rufen;

Im Notfall, die Wasserzufuhr absperren, die Gaszufuhr unterbrechen und das Gerät durch Betätigen des Hauptschalters elektrisch abklemmen.

2.3 Andere Verbote (gefährliche Vorgänge) [CPG]



Die sich an den Gasventilen befindenden Siegel der Einstellschrauben dürfen unter keinen Umständen verletzt werden.

2.4 Entsorgung des Gerätes

Das Gerät ist aus recyclingfähigen Rohstoffen hergestellt und enthält keine Gefahren- oder Giftstoffe. Bei der Entsorgung der Verpackungsmaterialien und des Gerätes sind die am jeweiligen Aufstellungsort gültigen Bestimmungen sorgfältig zu beachten. Die verschiedenen Materialien müssen voneinander getrennt und den spezifischen Sammelstellen übergeben werden. Für die Einhaltung der Umweltschutzvorschriften sorgen.

3. Funktionsbeschreibung

3.1 Verwendung des Gerätes

Die vorgesehene Verwendung des Nudelkochers ist das Kochen von Lebensmitteln in in kochendes Wasser eingetauchten Körben. In dem Nudelkocher ist es außerdem möglich, bereits gegarte Speisen aufzuwärmen, die kalt geworden sind. In diesem Fall werden Wannen GN verwendet. Das Becken des Nudelkochers kann drei Wannen GN 1/3 mit einer Tiefe von 215 mm aufnehmen.

3.1.1 Verbotene Verwendung/Verwendung für nicht vorgesehene Zwecke

Der Nudelkocher ist nicht zum Fritieren vorgesehen. Der einstellbare Temperaturbereich ist dazu nicht ausreichend.



Für Schäden, die auf schlechte Installation oder unsachgemäßen Gerätegebrauch zurückzuführen sind, kann der Hersteller nicht haftbar gemacht werden. In diesen Fällen verfällt die Garantie.

3.2 Konstruktion

Tragstruktur aus Edelstahl auf 4 höhenverstellbaren Füßen. Außenverkleidung und Platte vollständig aus Edelstahl (AISI 304).

Wanne aus Edelstahl AISI 18/10.

3.3 Funktionsprinzip

Die Erwärmung erfolgt durch einen Rohrbrenner unter der Wanne aus rostfreiem Stahl mit stabilisierter Flamme, der den mechanischen und thermischen Belastungen widersteht.

Die Temperatur des Wassers kann durch Modulation des Brenners zwischen der max. und der min. Leistung eingestellt werden.

3.3.1 Bedienpaneel



Abb. 1

- 1 Hahn zum Einlassen des Wassers
- 2 Knauf
- 3 Piezozündung

4. Betriebsanweisungen

4.1 Vor dem Gebrauch

4.1.1 Vorbereitung für den Gebrauch

Vor dem ersten Garvorgang wird empfohlen das Gerät und vor allem die Becken sorgfältig zu reinigen. Sämtliche Verpackungsmaterialien und die selbst klebenden Folien sehr vorsichtig vom Nudelkocher entfernen; keine Klebemittelspuren auf der Stahloberfläche hinterlassen. Den Nudelkocher mit Heißwasser reinigen. Wenn nötig, mit nicht entzündbarem Lösungsmittel die Klebstoffreste entfernen.

Vor der ersten Verwendung des Gerätes, das Becken mit Heißwasser und einem Schwamm reinigen.



Die Teile aus Edelstahl müssen mit einem nicht scheuernden und spezifisch zur Reinigung von Stahloberflächen angezeigten Reinigungsmittel gesäubert werden.

Gerät nach der Reinigung mit klarem Wasser abspülen und mit einem Tuch abtrocknen.



Vor dem ersten Erhitzen des Nudelkochers, das Becken bis zum Höchststand füllen. Sich erinnern, den Auslasshahn zuzudrehen.



Das Gerät niemals mit Wasserstrahlen reinigen.

4.2 Gebrauch des Gerätes

4.2.1 Füllen des Beckens.



Vor allem kontrollieren, ob der Hahn für das Entleeren (Pos. 4 auf Abb. 2) geschlossen ist

Das Becken bis zum Erreichen des max. Pegels (Überlauf) füllen und dazu den Zulaufhahn (Pos. 1 auf Abb. 1) öffnen.

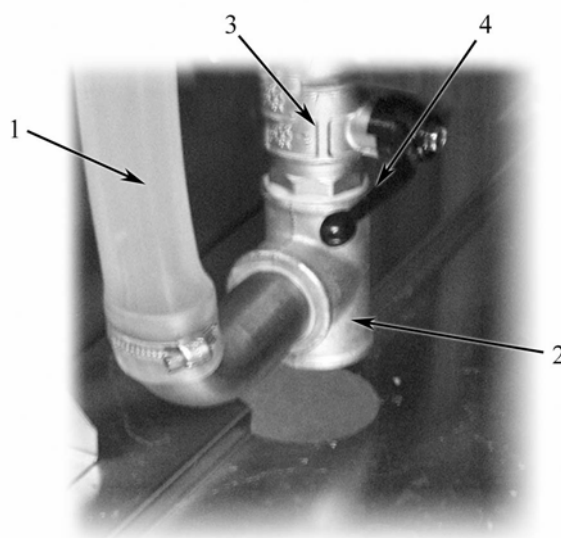


Abb. 2

- 1 Überlaufleitung
- 2 Auslass
- 3 Auslaufhahn
- 4 Hebel der Auslasshahns

4.2.2 Zünden der Zündflamme

Den Knauf drücken und in die Position mit dem Funkensymbol (Pos. 2 auf Abb. 3) drehen; den Knauf gedrückt halten und gleichzeitig die Zündtaste (Pos. 3 auf Abb. 1) drücken.

Den Knauf für einige Sekunden gedrückt halten, damit das Thermoelement erwärmen kann. Wenn die Zündflamme erlischt, den Zündvorgang wiederholen.

Die ordnungsgemäße Zündung der Zündflamme kann kontrolliert werden, wenn die Klappe des darunter befindlichen Faches geöffnet wird.

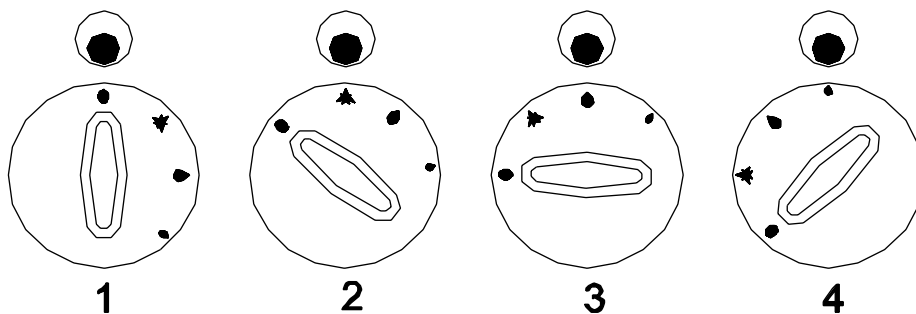


Abb. 3

- | | |
|---|-----------------------------|
| 1 | Knauf - Stellung aus |
| 2 | Knauf - Stellung Zündflamme |
| 3 | Knauf - Stellung Maximum |
| 4 | Knauf - Stellung Minimum |
| 5 | Bezugsindex |

4.2.3 Zünden des Beckenhauptbrenners

Zum Zünden des Hauptbrenners den Knauf leicht drücken und dann auf die gewünschte Temperatur einstellen (von Pos. 3 bis Pos. 4 auf Abb. 3).

4.2.4 Garen

- Wenn die Temperatur erreicht ist, das Wasser salzen und falls erforderlich Öl hinzugeben;
- Die Lebensmittel in die Körbe geben und in das kochende Wasser einsetzen. (Die Garzeit ist von den Lebensmitteln abhängig);
- Wenn die Produkte gar sind, den Korb anheben, um das Wasser abtropfen zu lassen, leicht schütteln und das Produkt in einen Behälter oder auf direkt den Teller geben;
- Sicherstellen, dass immer Wasser in der Wanne ist.



Das Gerät niemals ohne Aufsicht eingeschaltet lassen.

4.2.5 Ausschalten des Gerätes

Zum Ausschalten des Hauptbrenners den Knauf nach rechts in die Position mit dem Funktionsymbol (Pos. 2 auf Abb. 3) drehen; nur die Zündflamme bleibt an. Einen leichten Druck ausüben und den Knauf in die Position "aus" (Pos. 1 auf Abb. 3) drehen, um auch die Zündflamme auszuschalten.

4.2.6 Entleerung des Beckens.



Bei der Ausführung dieses Vorgangs, der nur ausgeführt werden darf, wenn sich das Wasser abgekühlt hat, besonders vorsichtig sein.

Den Hebel (Pos. 4 auf Abb. 2) bis zur Öffnung des Auslaufhahns drehen.

4.3 Nach dem Gebrauch

4.3.1 Tägliche Reinigung



Das Gerät vor Reinigungsarbeiten ausschalten und die hinter demselben befindliche Gasversorgung unterbrechen. [CPG]

Vor dem Reinigen des Nudelkochers sein Abkühlen abwarten.

Das Becken entleeren, siehe vorstehendes Kapitel "Entleerung des Beckens".

Allgemeines

Hauptursachen für die Beschädigung oder Korrosion von rostfreiem Stahl:

- Verwendung von Scheuermitteln oder sauren Reinigungsmitteln, vor allem auf Chlorbasis wie Chlorwasserstoffsäure oder Natriumhypochlorit (Chlorbleichlauge). Deshalb vor dem Erwerb eines Reinigungsmittels sicherstellen, dass es nicht zur Korrosion des Edelstahls führt;
- Ansammlung eisenhaltiger Ablagerungen (wie sie von in Wasser, das durch die Rohrleitungen fließt, gelöstem Rost, besonders nach längerem Stillstand, verursacht werden) weshalb diese Ansammlung zu vermeiden ist; ferner sollten keine Eisenschwämmchen für die Beseitigung schwieriger Essensrückstände verwendet werden, lieber Schwämmchen oder Spachtel aus rostfreiem Stahl oder aus weichen Materialien, die aber nicht eisenhaltig sein dürfen, benutzen;
- Vernässung durch Stoffe mit säurehaltigen Bestandteilen, wie Essig, Zitronensaft, Saucen, Salz usw. Aus diesem Grund sind längere Berührungen dieser Substanzen mit den Stahlkomponenten des Gerätes zu vermeiden. Besonders schädlich für die Oberflächen ist die Verdampfung von Salzlösungen auf ihnen.

Normale Reinigung

Eine sorgfältige, tägliche Reinigung erhält den einwandfreien Zustand des Gerätes und erhöht seine Lebensdauer. Das Gerät mit einem feuchten Tuch reinigen, hierzu Wasser und Seife oder, wie zuvor erwähnt, nicht scheuernde und säurefreie Reinigungsmittel verwenden. Scheuernde und säurehaltige Reinigungsmittel dürfen auch nicht für die Reinigung der in Gerätenähe gelegenen Fußböden benutzt werden, da sich auch die Dämpfe ablagern und die Stahloberflächen beschädigen können. Wenn der Nudelkocher sehr schmutzig sein sollte, einen synthetischen Schwamm vom Typ Scotch Brite TM benutzen. Mit sauberem Wasser abspülen und mit einem sauberen Tuch abtrocknen. Die Benutzung von Stahl-Topfreiniger, die Rostflecken hinterlassen können, vermeiden. Es aus demselben Grund vermeiden, das Gerät mit eisenhaltigen Gegenständen zu berühren.



Um die Entstehung von Korrosion zu vermeiden, muss man sich vergewissern, dass alle an den Wänden oder auf dem Boden des Beckens verbliebenen Salzurückstände sorgfältig entfernt wurden.



Um Probleme, die auf schädliche Einsickerungen zurückzuführen sind, zu vermeiden, niemals direkte Wasserstrahlen benutzen.

Flecken und Abrieb auf dem Stahl

Kratzer und braune Flecken können mit Edelstahl-Schleifkissen oder synthetischen Schleifschwämmen, die immer in Satinierrichtung zu benutzen sind, geglättet oder beseitigt werden.

Rost

Falls Rostflecken beseitigt werden müssen, ist es erforderlich, sich bezüglich eines geeigneten Waschmittels, an Hersteller industrieller Reinigungsmittel zu wenden. Zu diesem Zweck können auch Industrieprodukte für die Reinigung von kalkhaltigen Ablagerungen benutzt werden. Nach der Verwendung dieser Produkte und nach dem Spülen mit klarem Wasser, könnte sich ein alkalisches Reinigungsmittel als notwendig erweisen, um die auf der Oberfläche verbliebenden Säureverbindungen zu neutralisieren.

Reinigung des Nudelkochers

Gelegentlich mit einem geeigneten Produkt eventuelle Verkrustungen oder Kalkablagerung entfernen und dabei wie nachstehend beschrieben vorgehen:



Es unbedingt vermeiden, die dabei entstehenden Dämpfe einzuatmen. Eine Schutzmaske und Gummihandschuhe tragen.

4.3.2 Nichtbenutzungszeitraum

Falls das Gerät über einen bestimmten Zeitraum nicht benutzt wird, muss es, nachdem es gereinigt und getrocknet wurde, mit einer Schicht eines geeigneten Produktes (z. B. Vaselineöl-Spray oder ähnlichen Produkten) geschützt werden.

Den Gasabsperrhahn hinter dem Gerät schließen. [CPG]

4.3.3 Routinemäßige Wartung

Die mit dem technischen Kundendienst und der Wartung zusammenhängenden Handlungen dürfen nur von Fachpersonal ausgeführt werden.

Die folgende Wartungsarbeit muss mindestens einmal im Jahr vorgenommen werden:

- Überprüfung der Regel- und Sicherheitsvorrichtungen auf ihre Funktion;
- Verbrennungskontrolle, d.h.:
 1. Zündung;
 2. Verbrennungssicherheit;
 3. Funktionsprüfung im ON-OFF-ON Einstellbereich.



Es wird die Unterzeichnung eines technischen Kundendienstvertrages empfohlen, der mindestens eine Überprüfung pro Jahr vorsieht.

4.3.4 Außerordentliche Reinigung [CPG]

Beim Kochen der Teigwaren bildet sich Stärke, die mit Eiweiß vergleichbar ist und die am Beckenboden verbrennt. Je nach dem, wie oft der Nudelkocher verwendet wird, 3 - 6 Mal täglich eine entsprechende Reinigung vornehmen. Den Drehknopf auf AUS-Position stellen. Das Becken gemäß Anleitungen entleeren, den Auslass öffnen und die Beckenwände sowie den Beckenboden gründlich abreiben, um die restliche Stärke zu entfernen. Den Ablasshahn schließen und das Becken bis zum Höchststand füllen. Für die neuerliche Inbetriebnahme der Maschine verweisen wir auf den Absatz "Anzünden der Brenner".

5. Installation

5.1 Allgemeines



Der Hersteller kommt nicht für Personen- oder Sachschäden auf, die auf Installationsfehler oder unsachgemäßen Gerätegebrauch zurückzuführen sind und haftet nicht für Schäden, die durch eine schlechte Installation verursacht wurden. In diesen Fällen verfällt die Garantie.

5.1.1 Vorschriftsgemäße Installationsbedingungen

Wir möchten Sie daran erinnern, dass die Geräte, die in öffentlichen Lokalen installiert werden, folgende Erfordernisse erfüllen muss. Die Geräteinstallation und -wartung sind gemäß den Vorschriften und gültigen Normen auszuführen, und zwar:

- Sicherheitsvorschriften gegen Brandgefahr und Panik in öffentlichen Lokalen;
- die allgemein gültigen Vorschriften für alle Geräte;
- Heizung, Lüftung, Kühlung, Klimaanlage und Dampf- und Warmwassererzeugung für sanitäre Zwecke;
- Installation von Kochgeräten für das Gastgewerbe;
- besondere Vorschriften für jede Art von öffentlichen Lokalen (Krankenhäuser, Kaufhäuser, usw.).

5.2 Abgasführung

Das Gerät soll in einem gut belüfteten Raum installiert werden (wenn möglich unter einer Dunstabzugshaube) gemäß den geltenden Vorschriften. Auf diese Art wird der vollständige Abzug der während des Verbrennungsprozesses erzeugten Abgase gewährleistet; Die für die Verbrennung erforderliche Luftmenge ist in der am Ende dieses Handbuchs angegeben. [CPG]



Entsprechend der in Bezug auf die Installation gültigen Bestimmungen gehören unsere Geräte zur in der (unter "Bauart") beschriebenen Art. [CPG]

5.3 Lagerung

Wenn das Gerät bei Temperaturen unter 0°C im Lager gelagert wurde muss es, bevor es eingeschaltet wird, auf eine Temperatur von mindestens +10°C gebracht werden.

5.4 Auspacken des Gerätes

Vor der Installation des Nudelkochers, sämtliche Verpackungsmaterialien entfernen. Einige Teile sind von einer selbst klebenden Folie umhüllt, die sorgfältig zu beseitigen ist (siehe Paragraf "Vorbereitung für den Gebrauch").

5.5 Entsorgung von Verpackungsmaterialien

Bei der Verpackungsentsorgung sind die am jeweiligen Aufstellungsort gültigen Bestimmungen sorgfältig zu beachten. Die verschiedenen Materialien müssen nach Sorten getrennt und den spezifischen Sammelstellen zugeführt werden. Für die Einhaltung der Umweltschutzvorschriften sorgen.

5.6 Positionierung



Vor dem Durchführen jeglicher Arbeit am Gerät die Gas- und Wasserzufuhr absperren und die Stromversorgung unterbrechen.



Bevor man mit der Arbeit beginnt, das Becken gut reinigen und es bis zum Höchststand beim Überlauf füllen.

Das Gerät mit Hilfe einer Waage nivellieren. Die Gerätehöhe lässt sich mit den verstellbaren Füßen einstellen. Auf diese Weise bleibt das Gerät gut befestigt.

Dafür sorgen, dass bei der Arbeit alle Brandverhütungsvorschriften und Sicherheitsbestimmungen eingehalten werden.



Wenn die Seitenwand bei der Installation des Gerätes an brennbare Wände (Holz oder ähnliches) oder an wärmeempfindliche Wände (Gipskarton oder ähnliches) gelehnt wird, müssen zweckmäßige Schutzvorrichtungen verwendet werden damit diese Wände nicht beschädigt werden. Daher eine Verkleidung anbringen, die sie vor Wärmeabstrahlung isoliert oder einen Abstand von mindestens 100 mm von der Seitenwand und 50 mm von der Rückwand des Gerätes einhalten. [CPG]

5.7 Gasanschluss

Dieses Gerät wurde konzipiert, um mit Erd- und Flüssiggas zu funktionieren. Die Zugehörigkeitskategorie der Nation in der es installiert wird, in der folgenden Tabelle überprüfen.

Tabelle 1: Kategorien und Gasdruckwerte

LAND	GERÄTE-KATEGORIE	GAS	NENN-DRUCK (mbar)	MINDEST-DRUCK (mbar)	HÖCHST-DRUCK (mbar)
Belgien Frankreich	II2E+3+	G20	20	17	25
		G25	25	17	30
		G30	28	25	35
		G31	37	25	45
Spanien Grossbritannien Irland Griechenland	II2H3+	G20	20	17	25
		G30	28	25	35
		G31	37	25	45
Italien italienische Schweiz Portugal	II2H3+	G20	20	17	25
		G30	30	25	35
		G31	37	25	45
Österreich deutsche Schweiz	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30	50	42.5	57.5
		G31			
Deutschland	II2ELL3B/P	G20	20	17	25
		G25			
		G30	50	42.5	57.5
		G31			
Tschechische Republik Slowakei Lettonia Lituania Estland Slowenien Norwegen	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30	30	25	35
		G31			
Dänemark	III1a2H3B/P	G110	8	6	15
		G20	20	17	25
		G30	30	25	35
		G31			
Schweden	III1ab2H3B/P	G110	8	6	15
		G120			
		G20	20	17	25
		G30	30	25	35
		G31			
Luxemburg	I2E	G20	20	17	25
Holland	II2L3B/P	G25	25	20	30
		G30	30	25	35
		G31			
Ungarn	II2HS3B/P	G20	25	20	33
		G25.1			
		G30	30	25	35
		G31			

Tabelle 1: Kategorien und Gasdruckwerte

LAND	GERÄTE-KATEGORIE	GAS	NENN-DRUCK (mbar)	MINDEST-DRUCK (mbar)	HÖCHST-DRUCK (mbar)
Islanda Malta Zypern	I3B/P	G30	30	25	35
		G31			
Islanda	I2H	G20	20	17	25
Zypern	I3+	G30	28	25	35
		G31	37	25	45

Der Geräteanschluss an die Gasversorgung muss aus metallischem Material festen oder biegsamen Typs mit Leitungen, die einen proportionalen Querschnitt haben, sein (siehe "*Tabelle der technischen Daten*"). Bei der Verbindung der Fittings kein Werg oder Teflon benutzen, deren Rückstände das Ventil erreichen und seinen Betrieb beeinträchtigen können. Eine für die Gastechnik geeignete Dichtung dazwischenschieben. Nicht vergessen hinter dem Gerät einen Absperrhahn, der die Gaszufuhr unterbricht und der wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, zuge dreht werden muss, zu installieren. Die Betriebsdrücke befinden sich auf dem Typenschild und sind in der vorhergehenden "*Tabelle 1: Kategorien und Gasdruckwerte*" angegeben.



Nachdem der Gasanschluss ausgeführt wurde, sollte überprüft werden, ob an den Verbindungsstücken und Anschlusselementen kein Gas austritt; Wasser und Seife oder spezielle Produkte (Lecksprays) benutzen, um etwaige Leckagen ausfindig zu machen.

5.8 Technische Gasspezifikationen



Das Gerät muss bei der Nennwärmeleistung und mit den in der unten aufgeführten "Tabelle 2: Spezifikationen der Brenner" angegebenen Düsen in Betrieb gesetzt werden. Alle erforderliche Düsen werden, zusammen mit dem Gerät, in einer Tüte geliefert. Die Düsen der Hauptbrenner sind in Hundertstel Millimeter markiert, während diejenigen der Zündflammen mit der Bezugsnummer gekennzeichnet sind.

Table 2: Eigenschaften der Brenner und Düsen

		7CP/G 400	7CP/G 800
Nennleistung (kW)		13	26
Min. Leistung (kW)		2.6	2.6 x 2
Erdgasverbrauch (m³/h)	G20	1.38	2.75
	G25	1.6	3.2
	G25,1	1.69	3.38
Flüssiggasverbrauch (kg/Std.)		1.02	2.04
Stadtgasverbrauch (m³/Std.)	G110		
	G120		
G20 20 mbar			
Nenndruck (mbar)		20	
Reduzierter Druck (mbar) Minimum		5	5
Düsen (1/100 mm)	Zündflamme	27.2	27.2 x 2
	Max.	270	270 x 2
	Min.	R	R
Abstand der Primärluft (mm)		10	10
G25 20 mbar			
Nenndruck (mbar)		20	
Reduzierter Druck (mbar) Minimum		6	6
Düsen (1/100 mm)	Zündflamme	27.2	27.2 x 2
	Max.	320	320 x 2
	Min.	R	R
Abstand der Primärluft (mm)		10	10
G25 25 mbar			
Nenndruck (mbar)		25	
Reduzierter Druck (mbar) Minimum		5	5
Düsen (1/100 mm)	Zündflamme	27.2	27.2
	Max.	300	300 x 2
	Min.	R	R
Abstand der Primärluft (mm)		10	10
G30/31 28/37 mbar			
G30/31 30 mbar			
G30/31 30/37 mbar			
Nenndruck (mbar)		28 / 30 / 37	
Reduzierter Druck (mbar) Minimum		6	6
Düsen (1/100 mm)	Zündflamme	16.2	16.2 x 2
	Max.	180	180 x 2
	Min.	70	70 x 2
Abstand der Primärluft (mm)		15	15
G30/31 50 mbar			

Table 2: Eigenschaften der Brenner und Düsen

		7CP/G 400	7CP/G 800
Nenndruck (mbar)		50	
Reduzierter Druck (mbar) Minimum		15	15
Düsen (1/100 mm)	Zündflamme	16.2	16.2 x 2
	Max.	160	160 x 2
	Min.	70	70 x 2
Abstand der Primärluft (mm)		10	10
G20 25 mbar			
Nenndruck (mbar)		25	
Reduzierter Druck (mbar) Minimum			
Düsen (1/100 mm)	Zündflamme		
	Max.		
	Min.		
Abstand der Primärluft (mm)			
G25,1 25 mbar			
Nenndruck (mbar)		25	
Reduzierter Druck (mbar) Minimum			
Düsen (1/100 mm)	Zündflamme		
	Max.		
	Min.		
Abstand der Primärluft (mm)			

5.9 Wasseranschluss

Der Wasseranschluss muss mit Rohren oder Schläuchen aus Metall vorgenommen werden, die einen angemessenen Querschnitt aufweisen.

5.10 Auslass

Der Auslass befindet sich am Boden. Er wird mit einem hitzebeständigem (zumindest 90 °C) Kunststoffschlauch ausgeführt. Der Anschluss an die Kanalisation muss den vor Ort geltenden Bestimmungen entsprechen.

5.11 Schulung des Personals

Das Personal für die Bedienung des Geräts muss unter Bezugnahme auf das vorliegende Handbuch in dessen Benutzung geschult werden; das Handbuch ist dem Personal auszuhandigen.

5.12 Typenschild

Das Typenschild mit den Spezifikationen des entsprechenden Modells ist an der auf den Installations- und Anschlusszeichnungen angegebenen Position angebracht und beinhaltet die unten verzeichneten Angaben:

Hersteller:	
Modell:	(siehe Einbanddeckel)
Seriennummer:	
Baujahr:	
Kategorie:	(siehe "Tabelle der technischen Daten")
Wärmeleistung:	(siehe "Tabelle der technischen Daten")
Erdgasverbrauch:	(siehe "Tabelle der technischen Daten")
Flüssiggasverbrauch:	(siehe "Tabelle der technischen Daten")
Anschlussdruck:	
Erdgas: G20	(siehe "Tabelle Kategorien und Gasdruckwerte" weiter oben)
Flüssiggas (Butan/Propan): G30/G31	(siehe "Tabelle Kategorien und Gasdruckwerte" weiter oben)
Stadtgas: G110/G120	(siehe "Tabelle Kategorien und Gasdruckwerte" weiter oben)
Gasanschlussstück:	(siehe "Tabelle der technischen Daten")
Anschlussspannung:	(siehe das an der Verpackung und am Gerät angebrachte Etikett)
Gerät eingestellt für:	

6. Einstellanleitung

6.1 Allgemeines [CPG]

Um (zum Beispiel) von Erdgas auf Flüssiggas überzugehen, ist es erforderlich die Düsen der Hauptbrenner und der Zündflammen auszutauschen; die vorgesehenen Düsen sind in Tabelle 2 angegeben.

Alle für die Einstellung erforderlichen Düsen werden, zusammen mit dem Gerät, in einer Tüte geliefert.

Die Düsen der Hauptbrenner sind in Hundertstel Millimeter markiert, während diejenigen der Zündflammen durch die Bezugsnummer gekennzeichnet sind.

6.2 Ersetzung der Düse des Hauptbrenners

Beim Auswechseln der Düse wie folgt vorgehen:

- Die Klappe des Fachs des Geräts öffnen;
- Zum Ersetzen der Düse (Pos. 2 in Abb. 5) die Platte für die Lufteinstellung (Pos. 1 auf Fig. 4) entfernen; dazu die Befestigungsschraube (Pos. 3 auf Fig. 4) entfernen;

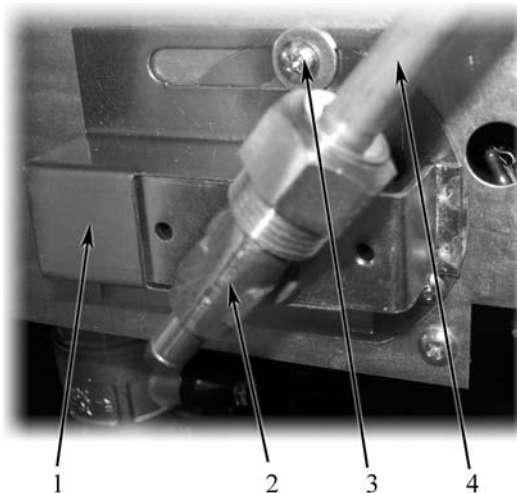


Abb. 4

- | | |
|---|--|
| 1 | Luftregulierung |
| 2 | Winkelanschluss Düsenhalterung |
| 3 | Befestigungsschraube der Luftregulierung |
| 4 | Gaszufuhr |

- Die Düse entfernen und durch eine geeignete ersetzen, wie in der Tabelle 2 ("Eigenschaften der Brenner und Düsen sowie Einstellung") angegeben

Nach dem Austausch ist die Regelung der Primärluft erforderlich; dazu Tabelle 2 ("Eigenschaften der Brenner und Düsen sowie Einstellung").

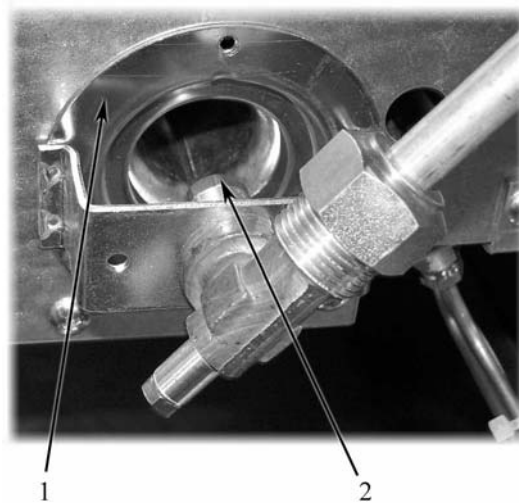


Abb. 5

- | | |
|---|------------------------|
| 1 | Hauptbrenner |
| 2 | Düse des Hauptbrenners |

6.3 Austausch der Zündflammdüse

Beim Auswechseln der Düse wie folgt vorgehen:

- Die Klappen öffnen, die Schrauben lösen, mit denen die untere Schutzvorrichtung des Abgaskastens (Pos. 1 auf Abb. 6) befestigt ist, und diesen absenken;

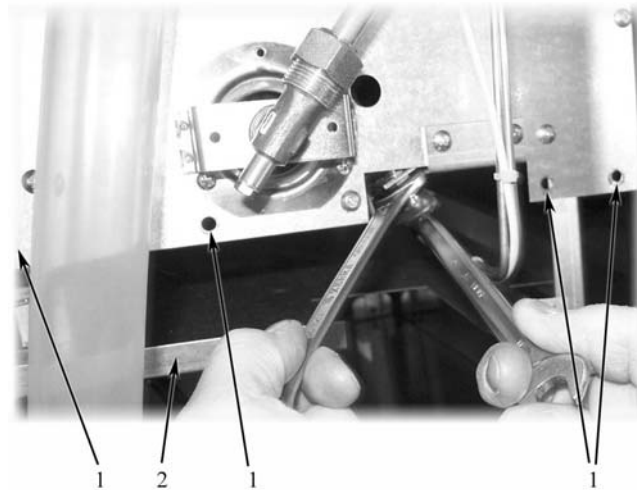


Abb. 6

- 1 Bohrungen für die Befestigung der Schutzvorrichtung des Abgaskastens
2 Untere Schutzvorrichtung des Abgaskastens

- Den Anschluss des Thermoelements (Pos. 7 auf Abb. 7) abschrauben und vom Körper der Zündflamme abziehen;
- Die Mutter der Gasleitung der Zündflamme (Pos. 4 auf Abb. 7) abschrauben;

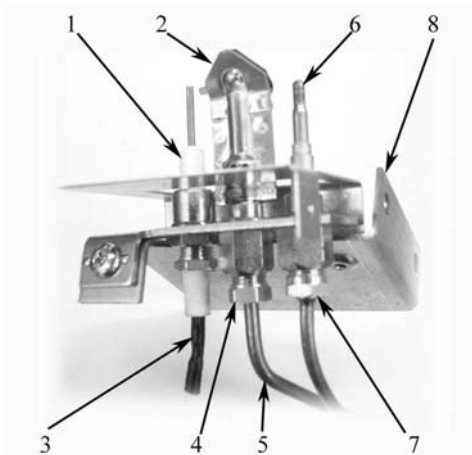


Abb. 7

- 1 Zündkerze
- 2 Zündflamme
- 3 Zündkabel
- 4 Mutter Gaszufuhr Zündflamme
- 5 Gaszufuhr Zündflamme
- 6 Thermoelement
- 7 Anschluss Thermoelement
- 8 Halterungsbügel Zündflamme

- Zur Vermeidung von Verbiegungen des Halterungsbügels der Zündflamme und daraus folgenden falschen Positionierungen der Zündflamme beim Lösen der Anschlüsse immer einen Schlüssel zu 12 mm auf den Körper der Zündflamme aufsetzen, um die Kraft auszugleichen;
- Die Düse (Pos. 2 auf Abb. 8) entfernen und durch eine geeignete ersetzen, wie in Tabelle 2 ("Eigenschaften der Brenner und Düsen sowie Einstellung", Zündflamme) angegeben;
- Die Primärluft muss dabei nicht eingestellt werden.

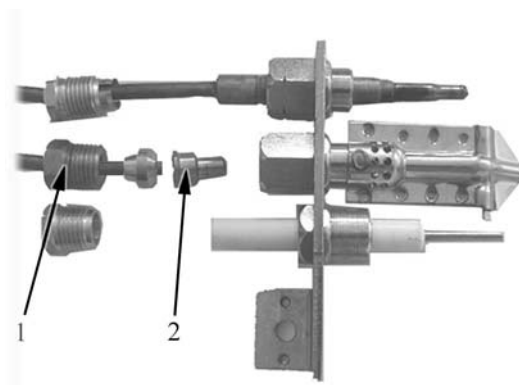


Abb. 8

- | | |
|---|----------------------|
| 1 | Anschluss Zündflamme |
| 2 | Düse |

6.4 Regulierung des Minimums

- Für den Betrieb mit Flüssiggas muss die Einstellschraube (Pos. 1 auf Abb. 9) vollständig hineingeschraubt werden.
- Für den Betrieb mit Flüssiggas die Knäufe abnehmen, einen Schraubenzieher in die Öffnung einführen und die Schraube (Pos. 1 auf Abb. 9) vollständig anziehen

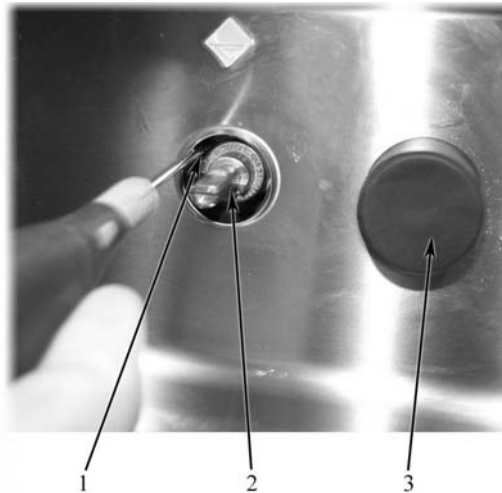


Abb. 9

- | | |
|---|---|
| 1 | Schraube für die Regulierung des Minimums |
| 2 | Gashahn |
| 3 | Zündtaste |

- Die Einstellung kann mit einem Flüssigkeitsmanometer (z.B. einem U-Rohr-Manometer, minimale Skaleneinteilung 0,1 mbar) oder einem digitalen Manometer vorgenommen werden;
- Türen öffnen ;
- Die Schraube (Abb. 10) lösen;
- Das Manometer anschließen;
- Das Gerät (unter Beachtung der Gebrauchsanweisungen des Geräts) in Betrieb setzen;



Abb. 10

Der Gasdruck muss bei Brenner auf Minimum den Druckwerten entsprechen, die in Tabelle 2 ("Eigenschaften der Brenner und Düsen sowie Einstellung", reduzierter Mindestdruck) angegeben werden.

6.5 Regelung der Primärluft

Die Primärluft ist richtig eingestellt, wenn die Stabilität der Flamme gewährleistet ist, das heißt wenn sich die Flamme beim kaltem Brenner nicht ablöst und wenn sie bei heißem Brenner nicht zurückschlägt (Entzündung des Gases an der Düse).

Der Abstand für die Einstellung der Primärluft für Brenner wird in Tabelle 2 ("Eigenschaften der Brenner und Düsen sowie Einstellung", Abstand der Primärluft) angegeben.

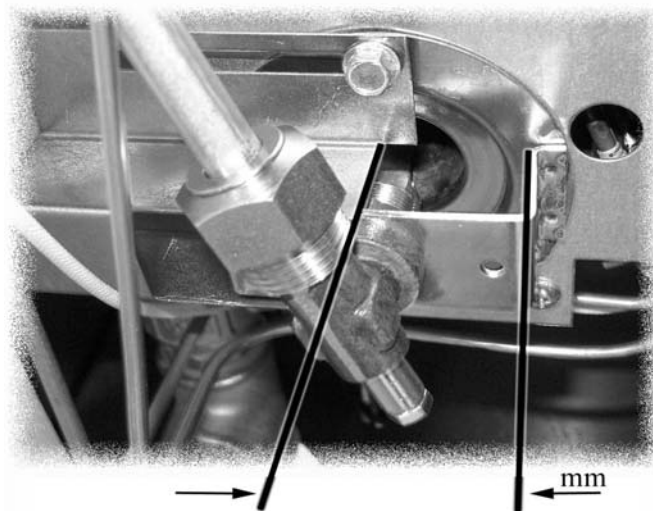


Abb. 10a

6.6 Kontrolle der Piloten

Den Piloten nach den Anleitungen für den Benutzer zuden.

Wenn der Pilot richtig eingestellt ist, muss die Flamme das Thermoelement umhüllen und perfekt aussehen .

Anderenfalls muss überprüft werden, ob die richtigen Düsen eingebaut worden sind.

6.7 Funktionskontrolle

- Das Gerät nach den Anleitungen für den Benutzer in Betrieb nehmen.
- Sicherstellen, dass kein Gasaustritt aus den Anschlüssen erfolgt.
- Die Stabilität der Flamme im gesamten Einstellbereich (ON- OFF-ON) Prüfen.
- Das Zündverfahren am gesamten Hauptbrenner kontrollieren und prüfen, ob die Flammen regelmäßig sind..
- Die korrekte Funktionsweise des Piloten überprüfen.
- Kontrollieren, ob die Verbrennungsgemäss aus den entsprechenden Leitungen entweichen.
- Sicherstellen, dass ein ordentlicher Frischluftzustand herrscht.

7. Fehlersuche

Falls das Gerät nicht funktionieren sollte, den Sicherungskasten kontrollieren, um sich davon zu überzeugen, dass die Sicherungen (Überlastungsschutz) nicht durchgebrannt sind. Die Schutzvorrichtung gegen Überlastung von einem spezialisierten Techniker überprüfen lassen.



Der Benutzer darf an keinem Teil dieses Gerätes Wartungseingriffe vornehmen. Die Wartungshandlungen sind von einem autorisierten Techniker vorzunehmen.

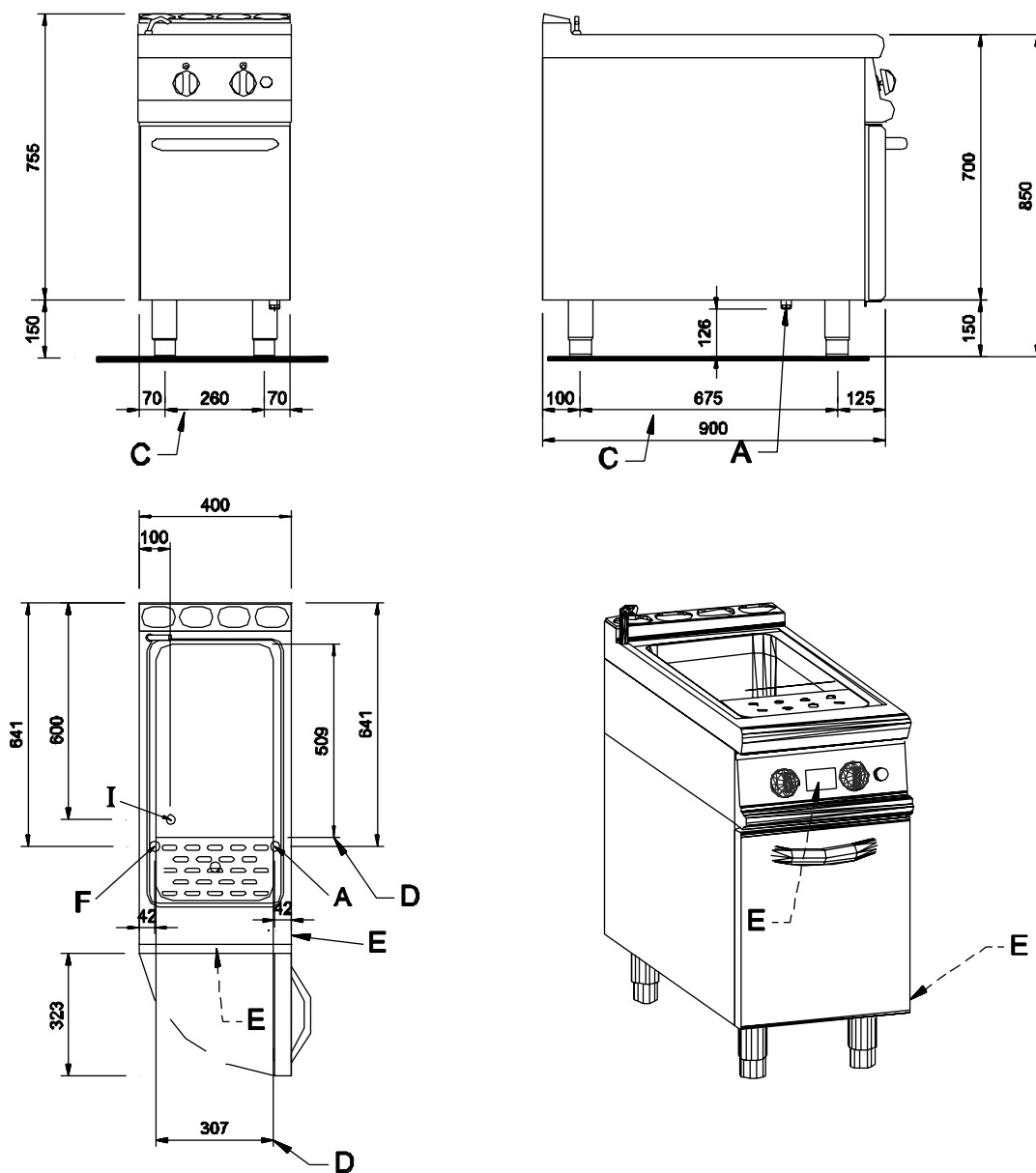
PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG	
		FÜR DEN BENUTZER	FÜR DEN KUNDENDIENSTTECHNIKER
Die Zündflamme zündet nicht:	die Kerze ist nicht richtig befestigt oder der Kabelanschluss ist nicht korrekt;		den Anschluss überprüfen;
	das Isoliermaterial der Kerze ist beschädigt;		die defekte Kerze austauschen;
	verstopfte Düse;		die Zündflammdüse reinigen oder austauschen (siehe Kapitel Auswechseln der Zündflammdüse);
	Strömungsverlust in der Gasleitung;		das Gaswerk verständigen;
	Gashahn defekt;		den Gashahn auswechseln
Nachdem der Drehknopf losgelassen wird, erlischt die Zündflamme:	das Thermoelement ist nicht zur Genüge von der Zündflamme erwärmt;	den Zündvorgang wiederholen;	
	das Thermoelement ist defekt;		das Thermoelement austauschen;
	der Gashahn ist beschädigt;		den Gashahn auswechseln
Die Zündflamme bleibt eingeschaltet, aber der Hauptbrenner zündet sich nicht an:	Strömungsverlust in der Gasleitung;		das Gaswerk verständigen;
	verstopfte Brennerdüse;		die Düse des Brenners reinigen oder austauschen (siehe Kapitel Auswechseln der Düsen des Hauptbrenners);
	Gashahn defekt;		den Gashahn auswechseln

8. Teknische Spezifikationen

Installationszeichnung31

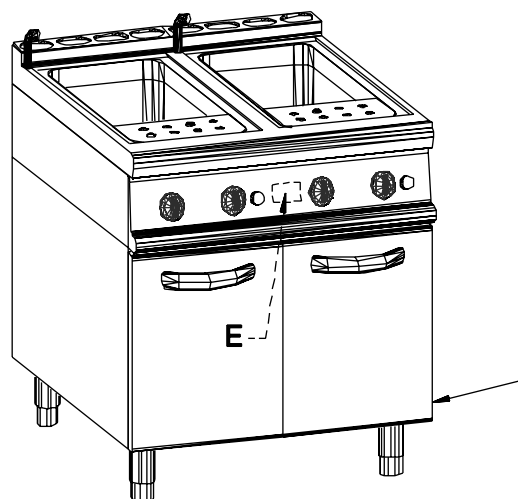
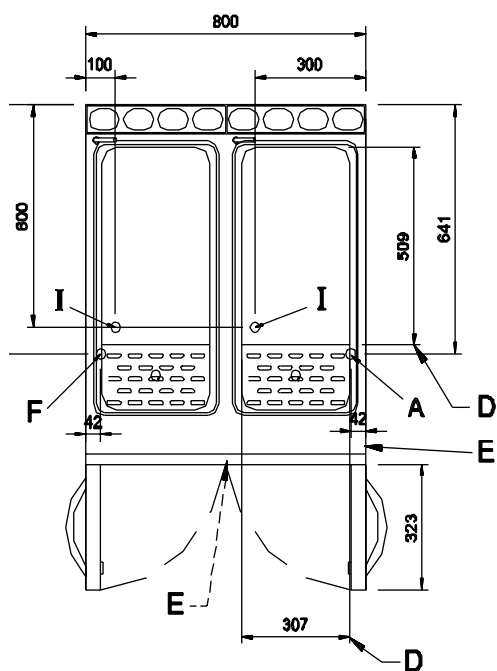
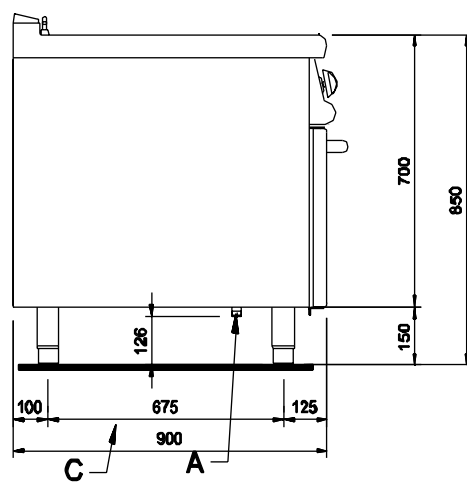
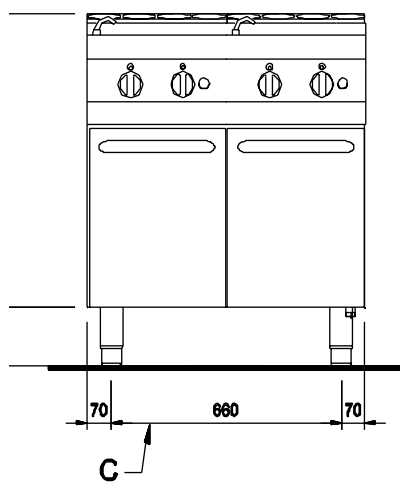
Tabelle der technischen Daten33

Installationszeichnung 9CP/G400



	BESCHREIBUNG
A	Gasleitung
C	Fussabstand
D	Beckenmasse
E	Typenschild
F	Kaltwasser

Installationszeichnung 9CP/G800



	BESCHREIBUNG
A	Gasleitung
C	Fussabstand
D	Beckenmasse
E	Typenschild
F	Kaltwasser

Ernennung	Typ	Spezifikation
Verpackungsvolumen	400	0.54 m ³
Verpackungsvolumen	800	1.02 m ³
Gesamtgewicht	400	97 kg
Gesamtgewicht	800	170 kg
	400	1
	800	2
Wannenmass	400,800	307 x 509 x 272 mm
Fassungsvermögen des Beckens	400	32 l
Fassungsvermögen des Beckens	800	32 l + 32 l
Gasgesamtleistung	400	16.5 kW
Gasgesamtleistung	800	33 kW
Erforderliche Luftmenge für die Verbrennung	400	33 m ³ /h
Erforderliche Luftmenge für die Verbrennung	800	66 m ³ /h
Bauart	400,800	B11
Bauart	400,800	A
Querschnitt der Gaszufuhrleitungen	400,800	3/4" GC ISO R7
Querschnitt der Wasserzufuhrleitungen	400,800	1/2 der Zoll
Querschnitt der Beckenablaufleitungen	400,800	1 der Zoll

400=9CP/G400, 800=9CP/G800

A=3/N/PE~400/230V 50Hz

