

metos

KAASUPASTAKEITIN - GASPASTAKOKARE - GAS PASTA-COOKER

Metos Proxy Ravintolalaitesarja - Restaurangserie - Series

Asennus- ja käyttöohjeet

Käännös valmistajan alkuperäisestä käyttöohjeesta

Installations- och användarmanual

Översättning av tillverkarens originaldokumentation

Installation and user manual

Manufacturers original documentation



EDITION 001 2027

DOC.NO CR1368880

(4.10.2021)

Tyyppi / typ / type:
74GPCM

MG4344345

Valmistaja - tillverkare
ALI S.p.A.
Via Del Boscon, 424
32100 Belluno (Italy)

SISÄLLYSLUETTELO - INNEHÅLLSFÖRTECKNING - INDEX

TEKNISET TIEDOT - TEKNISK INFORMATION - TECHNICAL DATA 4

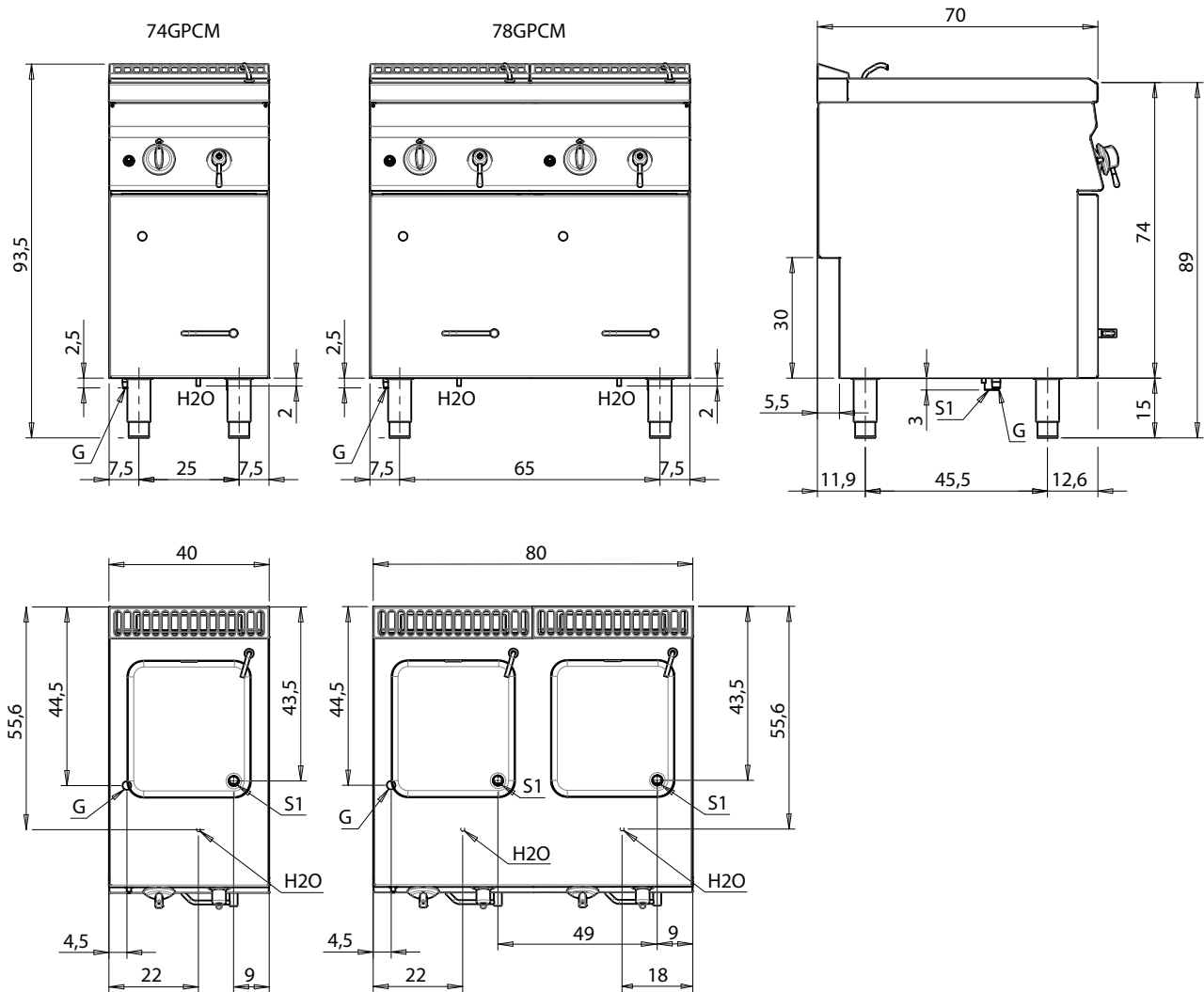
FI SUOMI 11

SV SVENSKA 19

EN ENGLISH 27

TEKNISET TIEDOT - TEKNISKA DATA - TECHNICAL DATA

Asennuskuva - installationsbild - Installation diagram



E: Liitosjohdon vedonpoistaja - Elkabelns dragavlastare / Electric cable stress relief

S: Veden poistoliitäntä / Avloppsanslutning / Water outlet

S1: Altaan tyhjennys / Tankutlopp / Pan Outlet

S2: Tyhjiöventtiili / Vakuumentil / Anti-depression valve

S3: Vaipan tyhjennys / Manteltömning / Jacket water drain

S4: Viemäri / Avlopp / Drain

G: Kaasuliitäntä / Gasanslutning / Gas connection

H2O: Vesiliitäntä / Vattenanslutning / Water inlet EN ISO 228-1 G 3/4

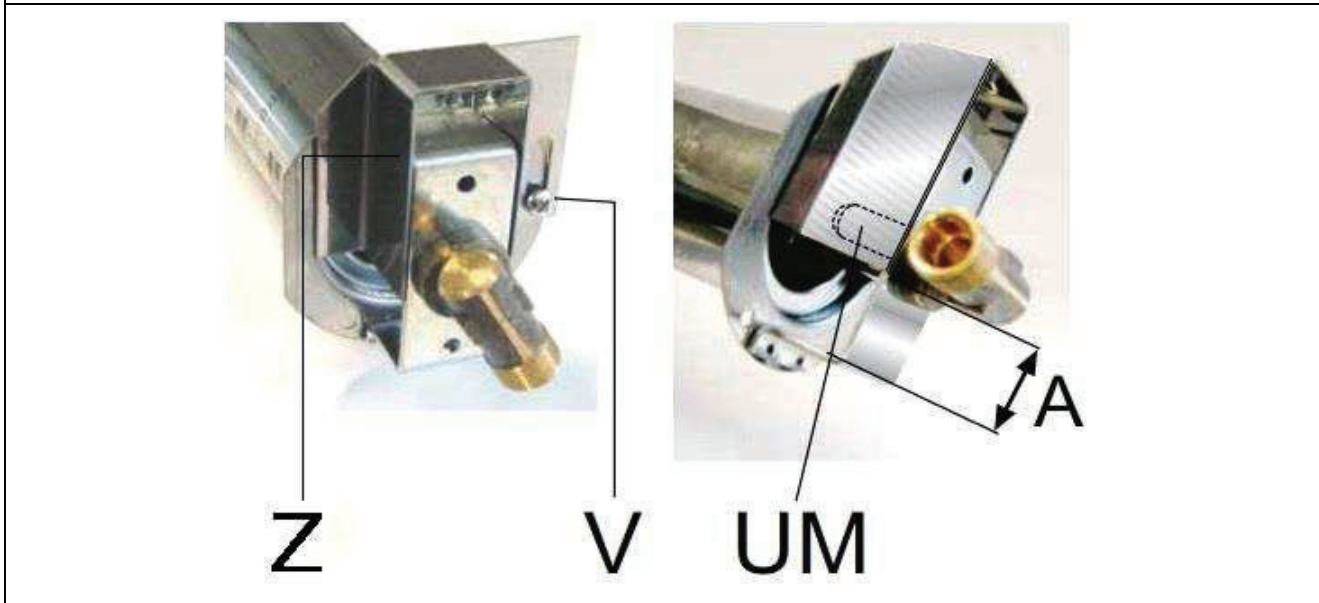
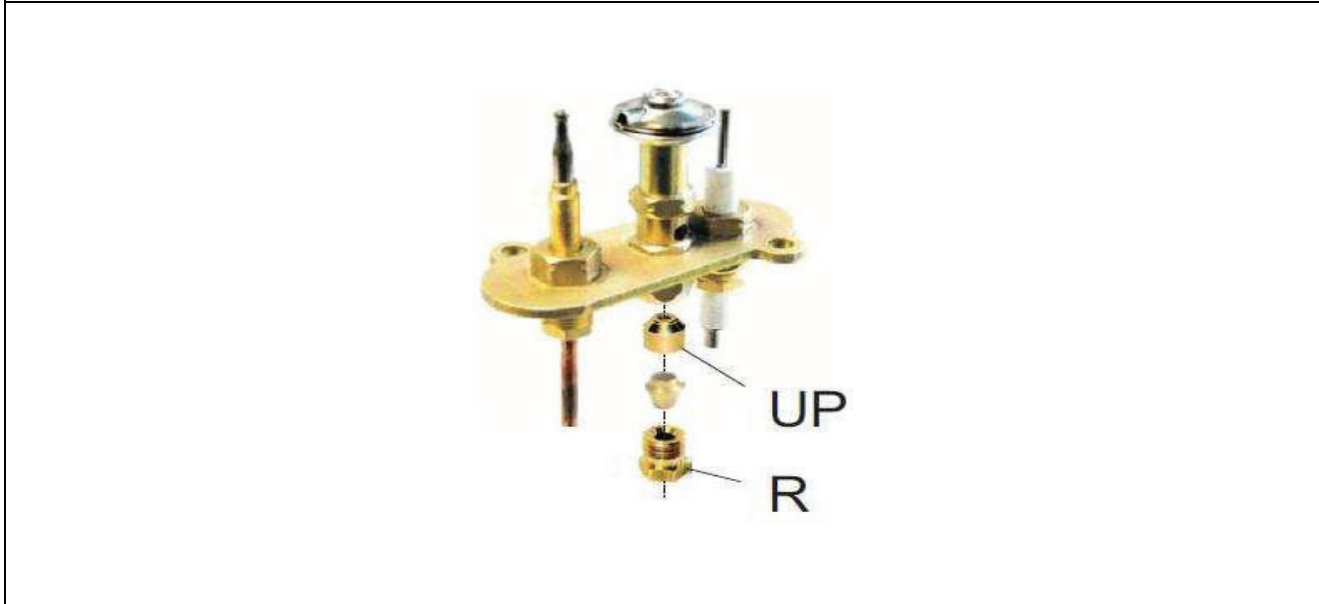
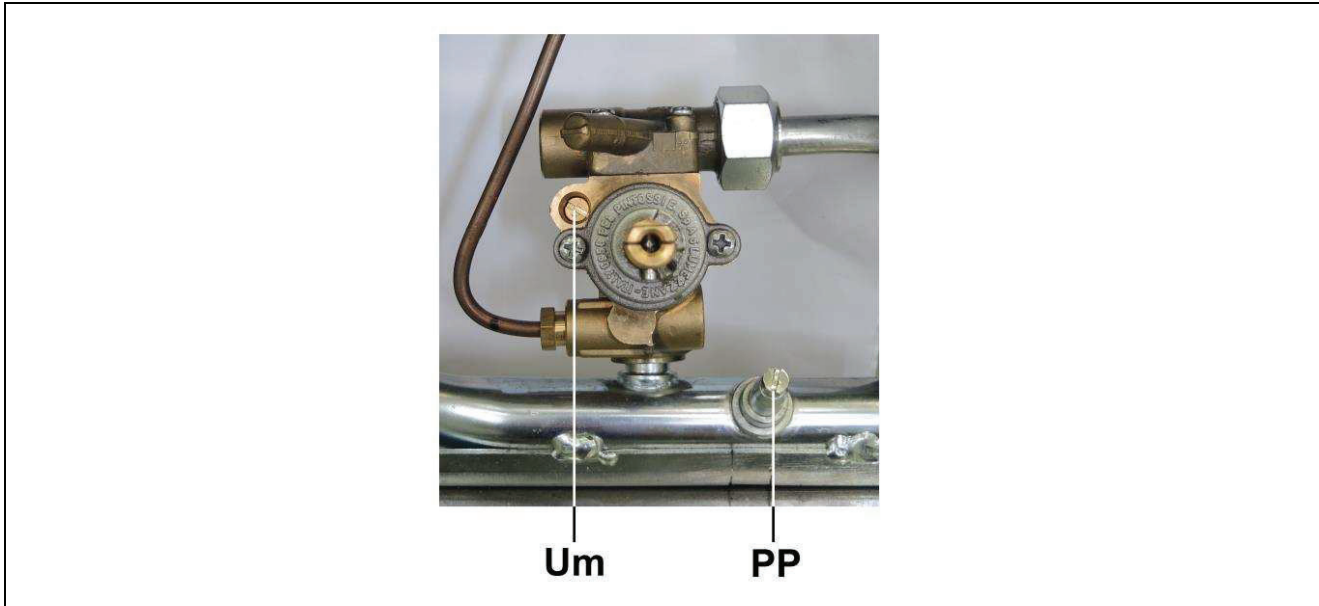
A1: Lämmin / Varm / Warm

A2: Kylmä / Kall / Cold

L: Tasohana / Nivåkran / Level tap

Mittayksikkö / måttenhet / dimensions: cm

KUVAT - BILDER - FIGURES



TEKNISET TIEDOT - TEKNISKA DATA - TECHNICAL DATA

| T1 | | | | | |
|--|-------------|-------------------|--------|--------|--------|
| Suuttimet ja asetukset - Dysor och inställningar - Nozzles and settings | | | | | |
| Maa - Land - Country | Kaasu - Gas | Pa (mbar) | | 74GPCM | 78GPCM |
| AT - BE - BG - CH - CZ - DE - DK EE - ES - FI - FR - GB - GR - HR IE - IT - LT - LU - LV - NO - PL PT - RO - SE - SI - SK - TR | G20 G20/G25 | 20 20/25 | UM | 240 | 240 |
| | | | UP | 41 | 41 |
| | | | A (mm) | 8 | 8 |
| | | | Um | 180 | 180 |
| DE | G25 | 20 | UM | 270 | 270 |
| | | | UP | 41 | 41 |
| | | | A (mm) | 8 | 8 |
| | | | Um | 180 | 180 |
| NL | G25.3 | 25 | UM | 240 | 240 |
| | | | UP | 41 | 41 |
| | | | A (mm) | 8 | 8 |
| | | | Um | 180 | 180 |
| HU | G20 | 25 | UM | 230 | 230 |
| | | | UP | 41 | 41 |
| | | | A (mm) | 8 | 8 |
| | | | Um | 180 | 180 |
| HU | G25.1 | 25 | UM | 260 | 260 |
| | | | UP | 41 | 41 |
| | | | A (mm) | 3 | 3 |
| | | | Um | 180 | 180 |
| BE - BG - CY - CZ - DK - EE - ES FI - FR - GB - GR - HR - HU - IE IT - LT - LU - LV - MT - NL - NO PT - RO - SE - SI - SK - TR | G30/G31 | 28-30/37 28-30 | UM | 165 | 165 |
| | | | UP | 30 | 30 |
| | | | A (mm) | 18 | 18 |
| | | | Um | 105 | 105 |
| PL | G30/G31 | 37 | UM | 155 | 155 |
| | | | UP | 30 | 30 |
| | | | A (mm) | 18 | 18 |
| | | | Um | 105 | 105 |
| AT - CH - DE - HU | G30/G31 | 50 | UM | 145 | 145 |
| | | | UP | 25 | 25 |
| | | | A (mm) | 18 | 18 |
| | | | Um | 105 | 105 |
| UM: MAX suutin - MAX dys - MAX Nozzle | | | | | |
| Um: MIN suutin - MIN dys - MIN Nozzle | | | | | |
| UP: Sytytyspoltin - Tändbrännare - Pilot | | | | | |
| A: Ensiöilman rako - Primärluftens avstånd - Aerator opening | | | | | |
| FA: Avoin poltin - Öppen brännare - Open burner | | | | | |
| Pa: Kaasun liitäntäpaine - Gastryck - Supply pressure | | | | | |
| reg: Säädetty - Innställt - Regulated | | | | | |

TEKNISET TIEDOT - TEKNISKA DATA - TECHNICAL DATA

| T2 | | | | | |
|--|-----------------------------------|----------------|--|-------|-------|
| Kategoriat ja paineet - Kategorier och anslutningstryck - Categories and pressures | | | | | |
| Maa - Land - Country | Kategoria Kategori Category | Kaasu - Gas | Kaasun liitäntäpaine Gasens anslutningstryck Supply pressure (mbar) | | |
| | | | Norm. | Min. | Max. |
| LU; PL; NL | I2E | G20 | 20 | 17 | 25 |
| NO | I2H | G20 | 20 | 17 | 25 |
| NL | I2EK | G20 | 20 | 17 | 25 |
| | | G25.3 | 25 | 20 | 30 |
| LU | I3+ | G30/G31 | 28-30/37 | 20/25 | 35/45 |
| NO; NL; CY; MT | I3B/P | G30/G31 | 28-30 | 25 | 35 |
| PL | I3B/P | G30/G31 | 37 | 25 | 45 |
| BE; FR | II2E+3+ | G20/G25 | 20/25 | 17 | 25/30 |
| | | G30/G31 | 28-30/37 | 20/25 | 35/45 |
| DE | II2ELL3B/P | G20 | 20 | 17 | 25 |
| | | G25 | 20 | 18 | 25 |
| | | G30/G31 | 50 | 42,5 | 57,5 |
| ES; GB; GR; IE; IT; PT; SK | II2H3+ | G20 | 20 | 17 | 25 |
| | | G30/G31 | 28-30/37 | 20/25 | 35/45 |
| DK; FI; SE; BG; EE; LV; LT; CZ; SI; TR; HR; RO | II2H3B/P | G20 | 20 | 17 | 25 |
| | | G30/G31 | 28-30 | 25 | 35 |
| AT; CH | II2H3B/P | G20 | 20 | 17 | 25 |
| | | G30/G31 | 50 | 42,5 | 57,5 |
| HU | II2HS3B/P | G20 | 25 | 18 | 33 |
| | | G25.1 | 25 | 18 | 33 |
| | | G30/G31 | 28-30 | 25 | 35 |
| HU | II2HS3B/P | G20 | 25 | 18 | 33 |
| | | G25.1 | 25 | 18 | 33 |
| | | G30/G31 | 50 | 42,5 | 57,5 |
| NL | II2EK3B/P | G20 | 20 | 17 | 25 |
| | | G25.3 | 25 | 20 | 30 |
| | | G30/G31 | 28-30 | 25 | 35 |

TEKNISET TIEDOT - TEKNISKA DATA - TECHNICAL DATA

| T3 | | | | | | | | | | | | |
|--|--------------------------|--|----------------------|--------------------|-------------------------------|---|--------------------|------------------|------------------|--------------------|------------------|------------------|
| Kaasulaitteiden tekniset tiedot - Tekniska data för gasenheter - Technical data of gas appliances | | | | | | | | | | | | |
| Malli Model Model | Leveys Bredd Width | Altaan tilavuus Bassängens volym Tank capacity | ΣQ_n (25) | ΣQ_n kW | ΣQ_n G25.3 (25) | Kaasun kokonaiskulutus - Total gasförbrukning - Total gas consumption | | | | | | |
| | | | | | | G20 (20) m3/h | G25.3 (25) m3/h | G25 (20) m3/h | G20 (25) m3/h | G25.1 (25) m3/h | G30 (29) kg/h | G30 (37) kg/h |
| 74GPCM | 400 | 25 | 10,50 | 9,50 | 1,11 | 1,14 | 1,29 | 1,11 | 1,29 | 0,83 | 0,83 | 0,83 |
| 78GPCM | 800 | 25 + 25 | 21,00 | 19,00 | 2,22 | 2,29 | 2,58 | 2,22 | 2,58 | 1,66 | 1,66 | 1,66 |

FI ASENNUS- JA KÄYTTÖOHJE








Käännös valmistajan alkuperäisestä käyttöohjeesta

SISÄLLYSLUETTELO

| | |
|--|-----------|
| Henkilökohtaiset suojaimet | 12 |
| Jäännösriskit | 13 |
| Yleistä | 14 |
| 1. LAITTEEN TIEDOT | 14 |
| 2. YLEISIÄ OHJEITA | 14 |
| ASENTAJAN HUOMIOON | 14 |
| KÄYTTÄJÄN HUOMIOON..... | 14 |
| HUOLTOHENKILÖKUNNAN HUOMIOON..... | 14 |
| PUHDISTUKSESSA HUOMIOITAVAA | 14 |
| 3. TURVA- JA HALLINTALAITTEET | 14 |
| PAINEKYTKIN | 14 |
| 4. PAKKAUKSEN JA LAITTEEN HÄVITTÄMINEN | 14 |
| 5. MELUUN LIITTYVÄT RISKIT | 14 |
| ASENNUSOHJEET | 15 |
| ASENNUKSESSA HUOMIOITAVAA..... | 15 |
| 6. VIITESTANDARDIT JA LAIT | 15 |
| 7. KÄSITTELY | 15 |
| 8. PAKKAUKSEN PURKAMINEN | 15 |
| 9. LAITTEEN SIJOITUS | 15 |
| 10. SAVUKAASUJEN POISTO | 15 |
| 11. LIITÄNNÄT | 15 |
| 12 KAASUTYYPIN VAIHTAMINEN | 16 |
| Käyttöohjeet | 16 |
| KÄYTTÄJÄN HUOMIOON..... | 16 |
| KÄYTÖSSÄ HUOMIOITAVAA..... | 17 |
| Puhdistusohjeet | 18 |
| PUHDISTUKSESSA HUOMIOITAVAA | 18 |
| YLLÄPIDOSSA HUOMIOITAVAA | 18 |
| Kts " Asennusohjeet " | 18 |
| KÄYTTÖÖNOTTO | 18 |
| 15. VIANETSINTÄ..... | 18 |
| KAASUPASTAKEITIN | 18 |

Henkilökohtaiset suojaimet

Alla on yhteenvetotaulukko henkilönsuojaimista, joita käytetään laitteen käyttöiän aikana.

| VAIHE | Suoja- vaatteet | Turva- jalkineet | Suoja- käsineet | Suojalasit | Kuulosuo- jaimet | Suoja- naamari | Suoja- kypärä |
|------------------------------|---|---|---|---|--|---|---|
| |  |  |  |  |  |  |  |
| Kuljetus | | X | | | | | |
| Käsittely | | X | | | | | |
| Pakkauksen purkaminen | | X | | | | | |
| Kokoonpano | | X | | | | | |
| Normaali käyttö | X | X | X (*) | | | | |
| Säädöt | | X | | | | | |
| Säännöllinen puh- distus | | X | | | | | |
| Määräaikainen puh- distus | | X | X | | | | |
| Huolto | | X | X (*) | | | | |
| Purkaminen | | X | | | | | |
| Romuttaminen | | X | | | | | |

| | |
|---|---|
| X | Henkilösuojaimia käytettävä |
| | Henkilönsuojaimet on oltava saatavilla tai niitä on käytettävä tarvittaessa |
| | Henkilösuojaimia ei vaadita |

(*) Normaalin käytön ja huollon aikana käytettävien käsineiden on oltava lämmönkestäviä käsien suojaamiseksi, kun käyttäjä koskettaa laitteen kuumia osia tai kuumia ruoka-aineita (öljyä, vettä, höyryä jne.).

Jos käyttäjät, ylläpito / huoltohenkilöt tai laitetta käyttävät henkilöt eivät käytä henkilökohtaisia suojarusteita, voivat ne altistua kemiallisille vaaroille jotka mahdollisesti voivat vahingoittaa terveyttä.

Jäännösriskit

Laitteessa on riskejä, joita ei ole voitu poistaa kokonaan suunnittelun kannalta tai asianmukaisia suojalaitteita asennettaessa.

Alla lueteltu jäljelle jäävät riskit:
tällaisia toimia pidetään sopimattomina ja siksi ehdottomasti kiellettyinä.

| JÄÄNNÖSRISKI | VAARALLINEN TILANNE | VAROITUS |
|----------------------------------|---|--|
| Liukuminen tai putoaminen | Käyttäjä voi liukastua veden tai lian vuoksi lattialla. | Käytä laitetta käyttäessäsi liukumisenestolaitteita. |
| Palovamma | Käyttäjä koskettaa tarkoituksellisesti laitteen osia. | Käytä laitetta käyttäessäsi lämpösuojavarusteita. |
| Palovamma | Käyttäjä koskettaa tarkoituksellisesti kuumia kypsennysaineita (öljyä, vettä, höyryä jne.). | Käytä laitetta käyttäessäsi lämpösuojavarusteita. |
| Sähköisku | Kosketus jännitteisiin sähköisiin huolto- toimien yhteydessä aikana sähkön ollessa kytkettynä. Käyttäjä koskettaa (sähkötyökalulla tai katkaisematta virtaa) maaten määrällä lattialla. | Laitteen huoltotoimenpiteitä saa suorittaa vain pätevä henkilöstö, joka on varustettu henkilökohtaisilla suojalaitteilla sähköisku- ja vastaan. |
| Sähköisku | Sähköisku, joka johtuu maadoitusjärjestelmän tai sähköisten suojalaitteiden toimintahäiriöstä. | Varusta laitteen sähkönsyöttö sovellettavien määräysten mukaisilla suojalaitteilla. |
| Putoaminen ylhäältä | Käyttäjä yrittää yltää laitteen yläosaan sopimattomalla tavalla (esim. käyttämällä tikkaita tai kiipeämällä laitteen päällä). | Älä käytä sopimatonta järjestelmää päästäksesi laitteen yläosaan (esim. tikkaat tai kiipeämällä laitteen päälle). |
| Kuormien kaatuminen | Laitteen tai sen osan käsittely ilman sopivia keinoja. | Käytä sopivia nostojärjestelmiä tai lisävarusteita käsitellessäsi laitetta tai pakkausta. |
| Kemiallinen | Käyttäjä joutuu kosketuksiin kemikaalien kanssa (esim. Pesuaine, kalkinpoistoaine jne.) | Käytä asianmukaisia turvatoimenpiteitä. Katso aina käytetyn tuotteen käyttöturvallisuu- tiedotteita ja merkintöjä. Käytä käyttöturvallisuu- tiedotteissa suosittel- tuja henkilökohtaisia suojavarusteita. |
| Viiltohaava | Viiltovaara (teräviä osia ja reunoja) koneen rungon sisäosissa huollon aikana. | Huollon saa suorittaa vain pätevä henki- löstö, joka on varustettu henkilökohtaisilla suojavarusteilla (viillonkestävät käsineet ja kynnärvarren peittävät vaatteet). |
| Puristus | Henkilöiden sormet/kädet voivat joutua puristuksiin liikkuvia osia käsiteltäessä. | Huollon saa suorittaa vain pätevä henki- löstö, joka on varustettu henkilökohtaisilla suojavarusteilla (käsineillä). |
| Ergonomia | Käyttäjä puuttuu laitteen toimintaan ilman tarvittavia henkilökohtaisia suojavarusteita. | Käyttäjän on käytettävä henkilösuojaimia käsiteltäessä laitetta. |

Yleistä

Tämä kappale sisältää yleistä tietoa jota kaikki jotka käyttävät näitä ohjeita tulee tuntea. Yksilöllisiä ohjeita löytyy "... OHJEET" kappaleista.

1. LAITTEEN TIEDOT

- Laitteen tyyppikilpi löytyy ohjauspaneelin sisältä.
- Laitteen malli sekä valmistusnumero on painettu myös pakkaukseen.

2. YLEISIÄ OHJEITA

Valmistaja ei ole vastuussa ohjeiden vastaisesta käytöstä aiheutuneista vahingoista.

ASENTAJAN HUOMIOON

- Tutustu huolellisesti tämän ohjeen sisältöön, koska siinä on tärkeää tietoa laitteen oikeasta, tehokkaasta ja turvallisesta asentamisesta, käytöstä ja huoltamisesta.
- Tämän laitteen asennus on suoritettava valmistajan antamien ohjeiden mukaisesti paikallisia ohjeita ja määräyksiä noudattaen. Ainoastaan tarvittavan ammattipätevyuden omaava henkilö saa liittää laitteita kaasu- tai sähköverkkoon ja/tai muuttaa laitteita toiselle kaasutyypille.
- Laitteen tunnistaminen: Laitteen tyyppi sekä mallimerkinnot löytyvät pakkauksesta ja laitteen tyyppikilvestä..
- Laitte tulee asentaa tilaan, jossa on hyvä ilmanvaihto.
- Älä peitä laitteen ilma- tai poistoaukkoja.
- Älä peukaloi laitteen osia.
- Tämäntyyppiset laitteet on tarkoitettu käytettäväksi kaupallisissa sovelluksissa, kuten esimerkiksi ravintoloissa, ruokaloissa, sairaaloissa ja yrityksissä, kuten leipomoissa, liha-kaupoissa jne., mutta niitä ei ole tarkoitettu elintarvikkeiden jatkuvaan massatuotantoon.

KÄYTTÄJÄN HUOMIOON

- Tutustu huolellisesti tämän ohjeen sisältöön, koska siinä on tärkeää tietoa laitteen oikeasta, tehokkaasta ja turvallisesta asentamisesta, käytöstä ja huoltamisesta.
- Säilytä tämä opas turvallisessa paikassa, joka on kaikkien käyttäjien tiedossa, jotta sitä voidaan käyttää koko laitteen käyttöajan ajan.
- Tämän laitteen asennus on suoritettava valmistajan antamien ohjeiden mukaisesti paikallisia ohjeita ja määräyksiä noudattaen. Ainoastaan tarvittavan ammattipätevyuden omaava henkilö saa liittää laitteita kaasu- tai sähköverkkoon ja/tai muuttaa laitteita toiselle kaasutyypille.
- Käytä laitteen huoltamiseen valmistajan valtuuttamaa huolto-liikettä sekä alkuperäisiä varaosia.
- Anna valtuutetun huolto liikkeen tarkistaa laite vähintään kaksi kertaa vuodessa. Valmistaja suosittelee huoltosopimuksen solmimista.
- Laitte on tarkoitettu ammattimaiseen käyttöön ja ainoastaan koulutetun henkilökunnan käytettäväksi.
- Laitte on tarkoitettu ruuan kypsennykseen ohjeiden mukaisesti. Laitteen käyttö muuhun tarkoitukseen on kielletty.
- Älä käytä laitetta tyhjänä. Esilämmitä ainoastaan uuni ennen käyttöä.
- Laitetta on aina valvottava käytön aikana.
- Sulje laitteen ulkopuolinen kaasun sulkuventtiili ja katkaise virransyöttö laitteeseen jos laitetta ei käytetä pidempään aikaan tai jos laite vikaantuu tai toimii poikkeavasti.
- Puhdista laite kappaleen "PUHDISTUSOHJEET" ohjeiden mukaisesti
- Älä säilytä syttyvää materiaalia laitteen läheisyydessä. TULIPALON VAARA.
- Älä peitä laitteen ilma- tai poistoaukkoja.

- Älä peukaloi laitteen osia.
- Sulje luukut ja laatikot käytön jälkeen.

HUOLTOHENKILÖKUNNAN HUOMIOON

- Tutustu huolellisesti tämän ohjeen sisältöön, koska siinä on tärkeää tietoa laitteen oikeasta, tehokkaasta ja turvallisesta asentamisesta, käytöstä ja huoltamisesta.
- Tämän laitteen asennus on suoritettava valmistajan antamien ohjeiden mukaisesti paikallisia ohjeita ja määräyksiä noudattaen. Ainoastaan tarvittavan ammattipätevyuden omaava henkilö saa liittää laitteita kaasu- tai sähköverkkoon ja/tai muuttaa laitteita toiselle kaasutyypille.
- Laitteen tunnistaminen: Laitteen tyyppi sekä mallimerkinnot löytyvät pakkauksesta ja laitteen tyyppikilvestä.
- Laitte tulee asentaa tilaan, jossa on hyvä ilmanvaihto.
- Älä peitä laitteen ilma- tai poistoaukkoja.
- Älä peukaloi laitteen osia.

PUHDISTUKSESSA HUOMIOITAVAA

- Puhdista laitteen ruostumattomat teräspinnat, keitto ja pais-toaltaat sekä keittolevyt ja parilat päivittäin.
- Pyydä valtuutettu huolto puhdistamaan laitteen sisäosat vähintään kaksi kertaa vuodessa.
- Älä koskaan käytä laitteen puhdistuksessa vesisuihkua tai painepesuria.
- Älä puhdista laitteen alla olevaa lattiaa tai hyllyä syövyttävillä aineilla.

3. TURVA- JA HALLINTALAITTEET

PAINEKYTKIN

- Laitteessa on painekytkin, joka katkaisee lämmityksen jos vesi altaassa putoaa alle turvatason (noin 12 cm). Lämmityksen palauttamiseksi, jos painekytkin laukeaa, täytä vettä altaan takaseinässä näkyvään minimimerkkiin.

4. PAKKAUKSEN JA LAITTEEN HÄVITTÄMINEN

PAKKAUS

Pakkaus koostuu ympäristöystävällisistä materiaaleista. Kierätettävät muovimateriaalit ovat:

- läpinäkyvä suojamuovi sekä pussit jotka sisältävät ohjeet ja suuttimet (Polyeteeni - PE)
- vanteet (Polypropeeni- PP)

LAITE

Laitte on valmistettu 90% kierrätettävistä materiaaleista (ruostumaton teräs, alumiini, kupari...).

Laitteen palveltua taloudellisen elinikänsä loppuun on sen hävittämisessä noudatettava voimassa olevia paikallisia määräyksiä ja ohjeita.

- Se on hävitettävä asianmukaisesti.
- Tee laite käyttökeltottomaksi ennen romuttamista.

5. MELUUN LIITTYVÄT RISKIT

- Ilmassa kulkeutuvista melupäästöistä A-painotettu äänenpaine on alle 70 dB (A).

ASENNUSOHJEET

ASENNUKSESSA HUOMIOITAVAA

Valmistaja ei ole vastuussa mistään vahingoista, jotka johduvat seuraavien sääntöjen noudattamatta jättämisestä.

- Tutustu huolellisesti tämän ohjeen sisältöön, koska siinä on tärkeää tietoa laitteen oikeasta, tehokkaasta ja turvallisesta asentamisesta, käytöstä ja huoltamisesta.
- Tämän laitteen asennus on suoritettava valmistajan antamien ohjeiden mukaisesti paikallisia ohjeita ja määräyksiä noudattaen. Ainoastaan tarvittavan ammattipätevyuden omaava henkilö saa liittää laitteita kaasu- tai sähköverkkoon ja/tai muuttaa laitteita toiselle kaasutyypille.
- Laitteen tunnistaminen: Laitteen tyyppi sekä mallimerkinnot löytyvät pakkauksesta ja laitteen tyyppikilvestä.
- Laite tulee asentaa tilaan, jossa on hyvä ilmanvaihto.
- Älä peitä laitteen ilma- tai poistoaukkoja.
- Älä peukaloi laitteen osia.

6. VIITESTANDARDIT JA LAIT

Asenna laite voimassa olevien turvallisuusmääräyksiensä mukaisesti.

Asenna laite voimassa olevien määräysten mukaisesti.

7. KÄSITTELY

- Pakkauksessa on varoitusmerkit, jotka osoittavat varoitusmerkit, joita on noudatettava laitetta käsiteltäessä vaurioiden välttämiseksi. Laitetta saa käsitellä vain sopivilla laitteilla. Jos käytät nostolaitteita, kuten trukkeja tai vastaavia, varmista, että laite on vakaassa asennossa.

8. PAKKAUKSEN PURKAMINEN

Pura pakkaus heti toimituksen jälkeen ja varmista, että kaikki osat ovat mukana ja ehjät. Ilmoita mahdolliset puutteet ja vahingot heti laitteen toimittajalle.

- Poista pakkaus
- Poista suojamuovi laitteen pinnoista. Laitteeseen mahdollisesti jäävä liima tulee poistaa perusteellisesti sopivalla luotimella.

9. LAITTEEN SIIJOITUS

- Laitteen ulkomitat sekä liitäntöjen sijoitus näkyvät asennuskuvissa tämän ohjeen alussa.
- Laite voidaan asentaa yksittäin tai yhdistää muihin saman sarjan laitteisiin.
- Laite ei sovi asennettavaksi kiinteästi kalusteisiin.
- Jätä laitteen ja seinän väliin vähintään 10 cm. Tämä väli voi olla pienempi jos seinä ei ole syttyvää materiaalia tai jos seinä on suojattu lämpöeristeellä.
- Säädä laite suoraksi säädettävien jalkojen avulla.
- Pöydälle asennettava laite, joka painaa alle 40 kg ja joka asennetaan erikseen, on kiinnitettävä toimitukseen sisältyvien laipallisten jalkojen avulla.

LAITTEIDEN ASENNUS JALUSTALLE

Seuraa tuen mukana toimitettuja ohjeita.

LAITTEIDEN LIITTÄMINEN TOISIINSA

- Aseta laitteet vierekkäin ja säädä yläosat samaan korkeuteen.
- Yhdistä laitteet käyttämällä pyynnöstä toimitettuja erityisiä liitoslistoja.

10. SAVUKAASUJEN POISTO

Varusta laite savukaasujen poistojärjestelmällä laitteen ”Tyyppiin” mukaan. Laitteen ”Tyyppi” mainitaan laitteen arvokilvessä.

“A1” TYYPIÄ OLEVA LAITE

- Sijoita ”A1” tyyppiä oleva laite höyrykuvun alle, jotta kaikki palamisen synnyttämät savukaasut poistuvat täydellisesti.

“B21” TYYPIÄ OLEVA LAITE

- Sijoita ”B21” tyyppiä oleva laite höyrykuvun alle.

“B11” TYYPIÄ OLEVA LAITE

- Varusta ”B11” tyyppiä oleva laite laitteen valmistajalta saatavalla hormilla. Seuraa hormin asennusohjeita.
- Liitä hormi putkeen, jonka läpimitta on 150/155 mm ja joka on lämmönkestävä 300°C asti.
- Johda putki ulos tai toimivaan hormiin. Putken max pituus on 3 m.

11. LIITÄNNÄT

Liitäntöjen sijoitukset ja mitat löytyvät asennuskuvista tämän ohjeen alussa.

KAASULIITÄNTÄ

Tarkista ennen kytkemistä, että laitteen arvokilvessä mainittu kaasutyyppi vastaa asennuspaikan kaasutyyppiä. Muuta tarvittaessa laite toiselle kaasutyypille sopivaksi, kts. ”Kaasutyyppin vaihto”. Pöydälle asennettavat mallit ovat varustettu myös liitännällä laitteen takana. Käytettäessä sitä tulee sen tulppa kiertää laitteen etupuolella olevaan liittimeen.

- Kaasun syöttöputki tulee varustaa sulkuhanalla, jonka avulla kaasunsyöttö helposti ja nopeasti voidaan katkaista.
- Syöttöputken läpimitta ei saa olla pienempi kuin laitteen kaasuliitännän läpimitta.
- Liitettyäsi laitteen kaasuverkkoon, tarkista mahdolliset vuodot saumoissa ja putkiliitoksissa.

VESILIITÄNTÄ

Laite on kytkettävä juomakelpoisen veden liitäntään.

- Vesiliitäntä on varustettava sulkuventtiilillä, jonka avulla veden syöttö voidaan katkaista nopeasti ja kokonaan. Vesiliitäntä on myös varustettava sihdillä.
- Varmista, ettei vesijohdoissa ole rautapitoisia hiukkasia, ennen kuin liität suodattimen ja laitteen.
- Tuki käyttämättömät liitännät.
- Liitettyäsi laitteen vesiverkkoon, tarkista mahdolliset vuodot saumoissa ja putkiliitoksissa.
- Kuumavesiliitäntä: veden lämpötila ei saa ylittää 60°C.
- Vedenpaineen tulee olla 150 kPa ja 300 kPa välillä. Jos vedenpaine ylittää 300 kPa tulee vesiliitäntä varustaa paineenalennusventtiilillä
- Laite on tarkoitettu liitettäväksi pysyvästi vesijohtoverkkoon eikä irrotettavien liittimien kautta.

POISTOVESILIITÄNTÄ

Poistovesiliitännän komponentit tulee kestää 100 °C lämpötiloja. Laitteen alapuolta ei saa alistaa kuumaa poistoveden aiheuttamalle höyrylle. Paistinpannujen ja patojen eteen tulee asentaa hajulukolla varustettu lattiakaivo.

12 KAASUTYYPIN VAIHTAMINEN

Taulukko T1 luettelee maaakohtaisesti:

- mitä kaasutyyppiä voidaan käyttää laitteessa.
- käytettävien kaasutyyppien suuttimet ja asetukset. Taulukossa esiintyvien suuttimien numerot ovat myös painettu suuttimeen.

Muuta laite toiseen kaasutyyppille sopivaksi alla olevien ohjeiden ja taulukon T1 mukaisesti:

- Vaihda pääpolttimen suutin (UM).
- Säädä pääpolttimen ensiöilman ilmarako A.
- Vaihda sytytyspolttimen suutin (UP).
- Säädä tarvittaessa sytytyspolttimen ilmanvirtaus.
- Vaihda kaasuventtiilin minimiliekkin suutin (Um).
- Kiinnitä uuden kaasutyyppin tarra laitteeseen. Suuttimet ja tartrat toimitetaan laitteen mukana.

PÄÄPOLTTIMEN SUUTTIMEN VAIHTO JA ENSIÖILMAN SÄÄTÖ.

- Irrota etupaneeli.
- Löysää ruuvia V.
- Poista suutin UM ja korvaa se taulukon T1 mukaisella suuttimella.
- Kiristä suutin UM.
- Säädä ensiöilman ilmarako (Z) mittaan A taulukon T1 mukaisesti.
- Kiristä ruuvi V.
- Asenna irrotetut osat takaisin käänteisessä järjestyksessä..

SYTYTYSPOLTTIMEN SUUTTIMEN VAIHTO

- Irrota etupaneeli.
- Irrota liitin R.
- Poista suutin UP ja korva se taulukon T1 mukaisella suuttimella.
- Asenna takaisin ja kiristä liitin R.
- Asenna irrotetut osat takaisin käänteisessä järjestyksessä

13. KÄYTTÖOHJE

Kts " YLLÄPITO ".

KÄYTTÖOHJEET

KÄYTTÄJÄN HUOMIOON

Valmistaja ei ole vastuussa mistään vahingoista, jotka johtuvat seuraavien sääntöjen noudattamatta jättämisestä.

- Tutustu huolellisesti tämän ohjeen sisältöön, koska siinä on tärkeää tietoa laitteen oikeasta, tehokkaasta ja turvallisesta asentamisesta, käytöstä ja huoltamisesta.
- Säilytä tämä opas turvallisessa paikassa, joka on kaikkien käyttäjien tiedossa, jotta sitä voidaan käyttää koko laitteen käyttöajan ajan.
- Tämän laitteen asennus on suoritettava valmistajan antamien ohjeiden mukaisesti paikallisia ohjeita ja määräyksiä noudattaen. Ainoastaan tarvittavan ammattipätevyden omaava henkilö saa liittää laitteita kaasu- tai sähköverkkoon ja/tai muuttaa laitteita toiselle kaasutyyppille.
- Käytä laitteen huoltamiseen valmistajan valtuuttamaa huolto- liikettä sekä alkuperäisiä varaosia.
- Anna valtuutetun huolto liikkeen tarkistaa laite vähintään kaksi kertaa vuodessa. Valmistaja suosittelee huoltosopimuksen solmimista.
- Laite on tarkoitettu ammattimaiseen käyttöön ja ainoastaan koulutetun henkilökunnan käytettäväksi.
- Laite on tarkoitettu ruuan kypsennykseen ohjeiden mukaisesti. Laitteen käyttö muuhun tarkoitukseen on kielletty.
- Älä käytä laitetta tyhjänä. Esilämmitä ainoastaan uuni ennen käyttöä.
- Laitetta on aina valvottava käytön aikana.
- Sulje laitteen ulkopuolinen kaasun sulkuventtiili ja katkaise virransyöttö laitteeseen jos laitetta ei käytetä pidempään aikaan tai jos laite vikaantuu tai toimii poikkeavasti.
- Puhdista laite kappaleen "PUHDISTUSOHJEET" ohjeiden mukaisesti.

- Älä säilytä syttyvää materiaalia laitteen läheisyydessä. TULIPALON VAARA.
- Älä peitä laitteen ilma- tai poistoaukkoja.
- Älä peukaloi laitteen osia.
- Henkilökohtaisten turvavarusteiden käyttöä suositellaan, ruoka voi olla erittäin kuumaa, palovamman vaara.
- Laitteen käytön aikana laitteen ympärillä oleva lattia voi muuttua liukkaaksi: ole varovainen ja ryhdy kaikkiin tarvittaviin toimenpiteisiin vaaran estämiseksi.
- Ole varovainen käsitellessäsi lisävarusteita (esim. kattiloita) ja laitteen liikkuvia osia oikean asennon käyttämiseksi
- Tämäntyyppiset laitteet on tarkoitettu käytettäväksi kaupallisissa sovelluksissa, kuten esimerkiksi ravintoloissa, ruokaloissa, sairaaloissa ja yrityksissä, kuten leipomoissa, liha-kaupoissa jne., mutta niitä ei ole tarkoitettu elintarvikkeiden jatkuvaan massatuotantoon.

KAASUPASTAKEITTIMEN KÄYTTÖOHJEET

KÄYTÖSSÄ HUOMIOTAVAA

- Pastakeitin on tarkoitettu tuotteiden kypsentämiseen keittokoreissa kiehuuvedessä.
- Älä sytytä sytytysliekkiä tai jätä sitä alamaan jos altaassa ei ole vettä.
- Laitteessa on painekytin, joka katkaisee kaasusyötön jos vesi altaassa putoaa alle turvatason (noin 12 cm). Lämmityksen palauttamiseksi, jos painekytin laukeaa, täytä vettä altaan takaseinässä näkyvään minimimerkkiin.
- Veden pinta ei saa keiton aikana alittaa takaosassa olevaa minimirajan merkintää.
- Käytä hienoa suolaa. Lisää suolaa altaaseen vasta kun vesi kiehuu. ÄLÄ käytä karkeaa suolaa.
- Tyhjennä allas ja puhdista se huolellisesti aina päivän päättyessä.

ALTAAN TÄYTTÖ JA TYHJENNYS

ALTAAN TÄYTTÖ JA TYHJENNYS

Täyttö

- Sulje altaan tyhjennyshana (etupaneelin nappi).
- Avaa vedensyöttöhana (ohjauspaneelin nappi) ja täytä allas merkkiin asti.

Tyhjennys

- Avaa altaan tyhjennyshana (etupaneelin nappi).
HUOMIO! Tyhjennyshanan avaaminen voi johtaa sytytysliekin sammumiseen.

POLTTIMEN SYTYTYS JA SAMMUTTAMINEN

Kaasuventtiilillä on seuraavat asennot :

- Off-asento (sammutettu)
- ★ SYTYTUSLIEKKI -asento
- 🔥 PIENIN TEHO (min) -asento
- 🔥 SUURIN TEHO (max) -asento

Sytytysliekin sytyttäminen

Paina nappia ja käännä se asentoon “★”.

- Paina nappi pohjaan asti ja sytytä sytytysliekki pietsosytyttimellä.
- Pidä nappi painettuna n. 20 sekuntia. Jos sytytysliekki sammuu, toista edellä mainittu.

Pääpolttimen sytyttäminen

Käännä nappi asennosta “★” asentoon “🔥”.

Säädä seuraavaksi liekki “🔥” ja “🔥” välillä käyttötarpeen mukaan.

Sammuttaminen

Sammuta pääpoltin kääntämällä nappi asentoon “★”.

Sammuta sytytyspoltin kääntämällä nappi asentoon “●”.

KÄYTÖN LOPETTAMINEN

- Sammuta polttimet.
- Tyhjennä allas kunnolla.

14. KÄYTÖSTÄ POISTO VÄLIAIKAISESTI

Suorita seuraavat toimenpiteet jos laitetta ei käytetä pitkään aikaan:

- Puhdista ja kuivaa laite huolellisesti.
- Levitä ruostumattomille teräspinoille ohut kerros suojaavaa öljyä.
- Jätä mahdolliset kannet auki.
- Sulje päähanat ja -katkaisijat.

Laitteen ottaminen käyttöön uudelleen:

- Tarkista laite huolellisesti.
- Käytä sähkölaitteet minimilämpötilalla vähintään 60 minuuttia.

Puhdistusohjeet

PUHDISTUKSESSA HUOMIOITAVAA

Valmistaja ei ole vastuussa ohjeiden vastaisesta käytöstä aiheutuneista vahingoista.

- Katkaise aina virransyöttö laitteeseen ennen puhdistustoimenpiteitä.
- Puhdista laitteen ruostumattomat teräspinnat, keitto ja pais-toaltaat sekä keittolevyt ja parilat päivittäin.
- Pyydä valtuutettu huolto puhdistamaan laitteen sisäosat vähintään kaksi kertaa vuodessa.
- Älä koskaan käytä laitteen puhdistuksessa vesisuihkua tai painepesuria.
- Älä puhdista laitteen alla olevaa lattiaa tai hyllyä syövyttävillä aineilla.

YLLÄPITO-OHJEET

YLLÄPIDOSSA HUOMIOITAVAA

Valmistaja ei ole vastuussa ohjeiden vastaisesta käytöstä aiheutuneista vahingoista.

- Tutustu huolellisesti tämän ohjeen sisältöön, koska siinä on tärkeää tietoa laitteen oikeasta, tehokkaasta ja turvallisesta asentamisesta, käytöstä ja huoltamisesta.
- Katkaise aina virransyöttö laitteeseen ennen ylläpitotoimenpiteitä.
- Tämän laitteen asennus on suoritettava valmistajan antamien ohjeiden mukaisesti paikallisia ohjeita ja määräyksiä noudattaen. Ainoastaan tarvittavan ammattipätevyuden omaava henkilö saa liittää laitteita kaasu- tai sähköverkkoon ja/tai muuttaa laitteita toiselle kaasutyypille.
- Laitteen tunnistaminen: Laitteen tyyppi sekä mallimerkinnot löytyvät pakkauksesta ja laitteen tyyppikilvestä.
- Laite tulee asentaa tilaan, jossa on hyvä ilmanvaihto.
- Älä peitä laitteen ilma- tai poistoaukkoja.
- Älä peukaloi laitteen osia.

KAASUTYYPIN VAIHTAMINEN

Kts "Asennusohjeet".

KÄYTTÖÖNOTTO

Tarkista laitteen toiminta asennuksen ja mahdollisen kaasutyypin vaihdon jälkeen. Jos laite ei toimi, kts "Vianetsintä".

KAASULLA TOIMIVAT LAITTEET:

Käynnistä laite "ASENNUSOHJEET" kappaleen mukaisesti ja tarkasta:

- kaasupaine (kts seuraava kappale).
- liekkien syttyminen sekä savukaasujen poistojärjestelmän tehokkuus.

KAASUN LIITÄNTÄPAINEN TARKISTUS

- Käytä painemittaria jonka tarkkuus on vähintään 0.1 mbar.
- Poista etupaneli.
- Irrota paineentarkastusliittimen (PP) ruuvi ja liitä painemittari paineentarkastusliitimeen.
- Tarkista liitännäspaine laitteen ollessa käytössä.

TÄRKEÄÄ ! Keskeytä toiminta heti ja ota yhteys kaasun toimittajaan jos liitännäspaine ei ole taulukon T2 mukaisella (Min. - Max) alueella.

- Poista painemittari ja ruuvaa paineentarkastusliittimen ruuvi takaisin

RUOSTUMATTOMAT TERÄSPINNAT

- Puhdista laite kostealla kankaalla käyttäen vettä ja pesuainetta, edellyttäen ettei se ole hapanta tai sisällä hiovia aineita. Puhdista teräspinnan satiinikuvion suuntaisesti. Huuhtelee ja kuivaa huolellisesti.
- Älä käytä teräsvillaa tai metallityökaluja.
- Älä käytä klooria sisältäviä aineita.
- Älä käytä teräviä esineitä jotka voivat naarmuttaa pintaa.

ALTAAN PUHDISTUS

- Puhdista allas vedellä, anna veden lämmetä kiehumispisteeseen. Lisää tarvittaessa rasvaa liuottavaa puhdistusainetta.
- Poista mahdolliset kalkkikerrostumat kalkinpoistoaineella.

15. VIANETSINTÄ

KAASUPASTAKEITIN

Sytytysliekki ei syty

Mahdolliset syyt:

- Kaasun liitännäspaine liian matala.
- Kaasuputki tai suutin tukossa.
- Kaasuhana tai -venttiili viallinen.
- Sytytin viallinen tai huonosti kytketty.
- Sytytin tai sytyttimen johto viallinen.

Sytytysliekki sammuu käytön aikana

Mahdolliset syyt:

- Kaasun liitännäspaine liian matala.
- Kaasuhana tai -venttiili viallinen.
- Termoelementti viallinen tai riittämätön lämmitys.
- Termoelementti väärin kytketty kaasuhanaan tai venttiiliin.
- Kaasuhanan nuppia ei pidetty painettuna tarpeeksi kauan.
- Viallinen turvatermostaatti.
- Liian matala vedentaso altaassa.

Pääpoltin ei syty (vaikka sytytysliekki palaa)

Mahdolliset syyt:

- Kaasun liitännäspaine liian matala.
- Kaasuputki tai suutin tukossa.
- Kaasuhana tai -venttiili viallinen.
- Viallinen poltin (reiät tukossa).

SV INSTALLATIONS- OCH ANVÄNDNINGSSANVISNINGAR








Översättning av tillverkarens engelskspråkiga manual

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

| | |
|---|-----------|
| Personlig skyddsutrustning | 20 |
| Kvarstående risker | 21 |
| Allmänt | 22 |
| 1. UPPGIFTER OM APPARATEN | 22 |
| 2. ALLMÄNNA RÅD | 22 |
| INSTALLATIONSFÖRESKRIFTER | 22 |
| ANVÄNDNINGSFÖRESKRIFTER | 22 |
| SERVICEFÖRESKRIFTER | 22 |
| RENGÖRINGSFÖRESKRIFTER | 22 |
| 3. SÄKERHETS- OCH STYRANORDNINGAR | 22 |
| PRESSOSTAT | 22 |
| 4. ÅTERVINNING AV FÖRPACKNING OCH APPARAT | 22 |
| 5. RISKER PÅ GRUND AV BULLER | 22 |
| INSTALLATIONSANVISNINGAR | 23 |
| INSTALLATIONSFÖRESKRIFTER | 23 |
| 6. REFERENSER OCH FÖRORDNINGAR | 23 |
| 7. HANTERING | 23 |
| 8. UPPACKNING | 23 |
| 9. PLACERING | 23 |
| 10. AVLÄGSNANDE AV RÖKGAS | 23 |
| 11. ANSLUTNINGAR | 23 |
| BYTE AV GASTYP | 24 |
| 13. IBRUKTAGNING | 24 |
| Användningsanvisningar | 24 |
| ANVÄNDNINGSFÖRESKRIFTER | 24 |
| 14. TILLFÄLLIG URBRUKTAGNING | 25 |
| Rengöringsanvisningar | 26 |
| RENGÖRINGSFÖRESKRIFTER | 26 |
| UNDERHÅLLSANVISNINGAR | 26 |
| UNDERHÅLLSFÖRESKRIFTER | 26 |
| BYTE AV GASTYP | 26 |
| IBRUKTAGNING | 26 |
| 15 FELSÖKNING | 26 |

Personlig skyddsutrustning

Nedan följer en sammanfattningstabell över personlig skyddsutrustning som används under enhetens livslängd.

| SKEDE | Skydds- kläder | Skydds- skor | Skydds- handskar | Skydds- glasögon | Hörsel- skydd | Skydds- mask | Skydds- hjälm |
|----------------------------|---|---|---|---|--|---|---|
| |  |  |  |  |  |  |  |
| Transport | | X | | | | | |
| Hantering | | X | | | | | |
| Uppackning | | X | | | | | |
| Montering | | X | | | | | |
| Normaali käyttö | X | X | X (*) | | | | |
| Justeringar | | X | | | | | |
| Regelbunden ren- göring | | X | | | | | |
| Periodisk rengöring | | X | X | | | | |
| Service | | X | X (*) | | | | |
| Demontering | | X | | | | | |
| Skrotning | | X | | | | | |

| | |
|---|--|
| X | Använd personlig skyddsutrustning |
| | Personlig skyddsutrustning måste finnas tillgänglig eller användas vid behov |
| | Ingen personlig skyddsutrustning krävs |

(*) Handskar som används vid normal användning och underhåll måste vara värmebeständiga för att skydda händerna när användaren kommer i kontakt med heta delar av apparaten eller varma livsmedel (olja, vatten, ånga etc.).

Om användare, underhålls- / servicepersonal eller personer som använder utrustningen inte bär personlig skyddsutrustning kan de utsättas för kemiska faror som kan vara hälsoskadliga.

Kvarstående risker

Det finns risker på maskinen som inte helt har eliminerats ur konstruktionssynpunkt eller med installation av lämpliga skyddsanordningar.

För att ge Kunden fullständig information, anges de kvarvarande riskerna som finns kvar på maskinen nedan: dessa handlingar anses olämpliga och är därför strängt förbjudna.

| KVARSTÅENDE RISK | FARLIG SITUATION | VARNING |
|--------------------------|---|--|
| Halka eller falla | Användaren kan halka på golvet på grund av vatten eller smuts. | Använd halkskydd när du använder enheten. |
| Brännskador | Användaren rör avsiktligt enhetens delar. | Använd värmeskyddsutrustning när du använder apparaten. |
| Brännskador | Användaren berör avsiktligt heta ämnen (olja, vatten, ånga, etc.). | Använd värmeskyddsutrustning när du använder apparaten. |
| Elchock | Kontakt med strömförande elektriska komponenter under underhållsarbete medan strömmen är på. Användaren vidrör (med ett elverktyg eller utan att stänga av strömmen) liggande på ett vått golv. | Underhållsarbeten på enheten får endast utföras av kvalificerad personal utrustad med personlig skyddsutrustning mot elektriska stötar. |
| Elchock | Elektrisk stöt på grund av fel i jordningssystemet eller elektriska skyddsanordningar. | Utrusta apparatens strömförsörjning med skyddsanordningar i enlighet med gällande föreskrifter. |
| Falla från höjd | Användaren försöker nå enhetens övre delar på ett olämpligt sätt (t.ex. genom att använda en stege eller genom att klättra ovanpå enheten). | Använd inte ett olämpligt system för att enhetens övre delar (t.ex. genom att klättra på en stege eller genom att klättra på enheten). |
| Vältande föremål | Hantering enheten eller dess delar utan lämpliga medel. | Använd lämpliga lyftanordningar eller tillbehör vid hantering av enheten eller förpackningen. |
| Kemisk | Användaren kommer i kontakt med kemikalier (t.ex. tvättmedel, avkalkningsmedel etc.) | Använd lämpliga säkerhetsåtgärder. Se alltid säkerhetsdatablad och etiketter för den använda produkten. Använd personlig skyddsutrustning som rekommenderas i säkerhetsdatabladet. |
| Skärsår | Risk för skärsår (vassa delar och kanter) inuti apparaten under underhåll. | Underhåll ska endast utföras av kvalificerad personal som är utrustad med personlig skyddsutrustning (snittresistenta handskar och kläder som täcker underarmen). |
| Klämsakador | Användarens fingrar / händer kan komma i kläm vid hantering av rörliga delar. | Underhåll bör endast utföras av kvalificerad personal utrustad med personlig skyddsutrustning (handskar). |
| Ergonomi | Användaren använder enheten utan nödvändig personlig skyddsutrustning. | Användaren måste bära personlig skyddsutrustning vid hantering av enheten. |

Allmänt

Detta kapitel innehåller information som alla användare bör känna till. Specifik information angående installation, användning mm. för aktuell apparat hittas längre fram i manualen.

1. UPPGIFTER OM APPARATEN

- Apparatsens typskylt sitter innanför styrpanelen.
- Apparatsens modell samt tillverkningsnummer finns även tryckta på förpackningen .

2. ALLMÄNNA RÅD

Tillverkaren ansvarar inte för skador som uppstått på grund av att föreskrifter och anvisningar i denna manual inte följts.

INSTALLATIONSFÖRESKRIFTER

- Läs noggrant anvisningarna i denna manual emedan de innehåller viktig information om apparatsens rätta, effektiva och säkra installation, användning och underhåll.
- Installation av denna apparat skall utföras enligt tillverkarens anvisningar samt följande lokala direktiv och bestämmelser. Anslutning till gas-, el- och vattennätet samt byte till annan typ av gas får endast utföras av behörig yrkespersonal.
- Identifiering av apparaten: Apparatsens typ- och modellbeteckningar finns på typskylten samt tryckta på förpackningen.
- Apparaten bör installeras på en plats med god ventilation.
- Täpp inte igen apparatsens ventilationsöppningar och avlopp.
- Tumma inte på apparatsens komponenter .
- Denna typ av utrustning är avsedd att användas i kommersiella applikationer som restauranger, kantiner, sjukhus och företag som bagerier, charkuteriaffärer etc., men är inte avsedd för kontinuerlig massproduktion av livsmedel.

ANVÄNDNINGSFÖRESKRIFTER

Tillverkaren ansvarar inte för skador som uppstått på grund av att föreskrifter och anvisningar i denna manual inte följts.

- Läs noggrant anvisningarna i denna manual emedan de innehåller viktig information om apparatsens rätta, effektiva och säkra installation, användning och underhåll.
- Förvara denna manual på en säker plats som är känd för alla användare under hela enhetens livslängd.
- Installation av denna apparat skall utföras enligt tillverkarens anvisningar samt följande lokala direktiv och bestämmelser. Anslutning till gas-, el- och vattennätet samt byte till annan typ av gas får endast utföras av behörig yrkespersonal.
- Apparatsens service skall utföras av tillverkaren bemyndigad servicepersonal med användande av originalreservdelar
- Låt en bemyndigad servicefirma se över apparaten två gånger per år. Tillverkaren rekommenderar att sluta ett serviceavtal.
- Denna apparat är avsedd för professionellt bruk och får därmed användas enbart av utbildad personal.
- Apparaten är avsedd för tillredning av livsmedel enligt anvisningarna. Att använda apparaten för andra ändamål är förbjudet.
- Låt inte apparaten gå på tomgång.
- Apparaten bör alltid övervakas under användning.
- Stäng av apparaten och bryt ström- och gasstillförseln om apparaten inte skall användas på en tid eller om den får fel eller fungerar avvikande från det normala.
- Rengör apparaten enligt anvisningarna i "RENGÖRINGSANVISNINGAR".
- Förvara inte antändbart material i apparatsens närhet. **BRANDFARA!**
- Täpp inte igen apparatsens ventilationsöppningar och avlopp.
- Tumma inte på apparatsens komponenter.
- Stäng luckor och lådor efter användning.

SERVICEFÖRESKRIFTER

- Läs noggrant anvisningarna i denna manual emedan de innehåller viktig information om apparatsens rätta, effektiva och säkra installation, användning och underhåll.
- Installation av denna apparat skall utföras enligt tillverkarens anvisningar samt följande lokala direktiv och bestämmelser. Anslutning till gas-, el- och vattennätet samt byte till annan typ av gas får endast utföras av behörig yrkespersonal.
- Identifiering av apparaten: Apparatsens typ- och modellbeteckningar finns på typskylten samt tryckta på förpackningen.
- Apparaten bör installeras på en plats med god ventilation.
- Täpp inte igen apparatsens ventilationsöppningar och avlopp.
- Tumma inte på apparatsens komponenter

RENGÖRINGSFÖRESKRIFTER

- Rengör ytor av rostfritt stål, kokgrytor, bassänger och stekbord samt kokplattor och stekgaller dagligen.
- Låt en bemyndigad servicefirma rengöra apparatsens inre delar minst två gånger i året.
- Det är förbjudet att använda vattendusch eller trycktvätt vid rengöring av apparaten.
- Rengör inte golvet eller hyllan under apparaten med frätande ämnen.

3. SÄKERHETS- OCH STYRANORDNINGAR

PRESSOSTAT

- Apparaten är utrustad med en pressostat som stoppar uppvärmningen om vattnet i bassängen faller under säkerhetsnivån (ca 12 cm). För att återställa uppvärmning om pressostaten har löst ut, fyll på vattennivån till minimimärket som syns på bassängens bakre vägg.

4. ÅTERVINNING AV FÖRPACKNING OCH APPARAT

FÖRPACKNING

Förpackningen består av miljövänliga material. De återvinningsbara plastmaterialen är:

- den genomskinliga skyddsplasten samt påsen för bruksanvisning och dysor (Polyeten - PE).
- band (Polypropen- PP) .

APPARAT

Apparaten är till 90% tillverkad av återvinningsbart material (rostfritt stål, aluminium, koppar...).

Då apparaten når slutet av sin ekonomiska livslängd och tas ur bruk, skall gällande direktiv och bestämmelser följas.

- Den måste kasseras på rätt sätt.
- Gör enheten oanvändbar innan den skrotas.

5. RISKER PÅ GRUND AV BULLER

- Vid luftburna buller är den A-vägda ljudtrycksnivån under 70 dB (A).

INSTALLATIONSANVISNINGAR

INSTALLATIONSFÖRESKRIFTER

Tillverkaren ansvarar inte för skador som uppstått på grund av att föreskrifter och anvisningar i denna manual inte följts.

- Läs noggrant anvisningarna i denna manual emedan de innehåller viktig information om apparatens rätta, effektiva och säkra installation, användning och underhåll .
- Installation av denna apparat skall utföras enligt tillverkarens anvisningar samt följande lokala direktiv och bestämmelser. Anslutning till gas-, el- och vattennätet samt byte till annan typ av gas får endast utföras av behörig yrkespersonal.
- Identifiering av apparaten: Apparats typ- och modellbeteckningar finns på typskylten samt tryckta på förpackningen.
- Apparaten bör installeras på en plats med god ventilation.
- Täpp inte igen apparatens ventilationsöppningar och avlopp.
- Tumma inte på apparatens komponenter .

6. REFERENSER OCH FÖRORDNINGAR

Installation av denna apparat skall utföras i enlighet med gällande direktiv och bestämmelser.

7. HANTERING

- Förpackningen innehåller varningsskyltar som anger de försiktighetsåtgärder som ska vidtas vid hantering av enheten för att undvika skador. Enheten får endast hanteras med lämplig utrustning. Om du använder lyftutrustning som truckar eller liknande, se till att apparaten står stabilt.

8. UPPACKNING

Packa upp förpackningen genast efter leverans och granska att alla delar är med och hela. Meddela leverantören om brister och fel genast.

- Tag bort emballaget.
- Några delar skyddas av en plastfilm, som bör avlägsnas noggrant. Eventuellt lim som blivit kvar på apparaten bör avlägsnas noggrant med lämpligt medel.

9. PLACERING

- Apparats mått samt anslutningarnas placering visas på installationsbilderna i början av denna manual.
- Apparaten kan installeras enskilt eller tillsammans med andra enheter i samma serie.
- Apparaten får inte integreras så att service förhindras.
- Lämna ett utrymme på minst 10 cm mellan apparaten och väggytor. Detta utrymme kan vara mindre om väggen skyddats med oantändlig värmeisolering.
- Justera apparaten med hjälp av de justerbara fötterna så den står vågrätt.
- En bordsmonterad apparat som väger mindre än 40 kg som installeras separat måste fixeras med hjälp av de medföljande flänsförsedda fötterna.

INSTALLATION PÅ STATIV ELLER KONSOL

Följ instruktionerna för den typ av stöd som används.

IHOPKOPPLING AV APPARATER

- Placera enheterna sida vid sida och justera övre delarna till samma höjd.
- Koppla ihop enheterna med hjälp av de speciella anslutningsremsorna som tillhandahålls på begäran.

10. AVLÄGSNANDE AV RÖKGAS

Utrusta apparaten med ett system för AVLÄGSNANDE av rökgaser enligt apparatens "Typ". Apparats "Typ" indikeras på typskylten.

APPARAT AV TYP "A1"

- Placera apparat av typ "A1" under en ånghuv så att all rökgas som förorsakas av förbränning avlägsnas helt.

APPARAT AV TYP "B21"

- Placera apparat av typ "B21" under en ånghuv.

APPARAT AV TYP "B11"

- Utrusta apparat av typ "B11" med en skorsten som finns tillgänglig hos apparatens tillverkare. Följ installationsanvisningarna för skorstenen.
- Anslut skorstenen till ett rör vars diameter är 150/155 mm och som klarar av temperaturer på upp till 300°C.
- Led röret ut eller till en fungerande skorsten. Rörets maximi längd är 3 m.

11. ANSLUTNINGAR

Anslutningarnas dimensioner och placeringar framgår av installationsritningarna i början av denna manual .

GASANSLUTNING

Försäkra före anslutning att gasanslutningen på installationsplatsen överensstämmer med de värden som anges på apparatens typskylt. Konvertera vid behov apparaten för att passa gasen på installationsplatsen, se "Byte av gastyp".

De bordsmonterade enheterna är försedda med en gasanslutning också på enhetens baksida. Om den används bör anslutningens plugg skruvas i anslutningen på framsidan.

- Matarröret för gas bör utrustas med en gasventil med vilken gasflödet lätt och snabbt kan stoppas.
- Matarrörets diameter får inte vara mindre än diametern på apparats gasanslutning.
- Granska röranslutningar och fogar efter anslutning till gasnätet för eventuella läckage.

VATTENANSLUTNING

Apparaten skall anslutas till en vattenanslutning med drickbart vatten

- Vattenanslutningen bör förses med en stoppventil med vilken vattentillförseln snabbt och fullständigt kan brytas. Vattenanslutningen bör även förset med en sil.
- Se till att vattenkretsen är fri från järnhaltiga partiklar innan du ansluter filtret och apparaten.
- Täpp till oanvända anslutningar .
- Granska för eventuella läckage i fogar och rörkopplingar efter anslutningen.
- Varmvattenanslutning: vattentemperaturen får inte överstiga 60°C.
- Vattentrycket bör vara mellan 150 kPa och 300 kPa. Om vattentrycket överstiger 300 kPa bör anslutningen förses med en tryckreduceringsventil .
- Apparaten är avsedd att vara permanent ansluten till elnätet och inte via fränkopplingsbara kopplingar.

AVLOPPSANSLUTNING

Avloppsanslutningens komponenter bör hålla för temperaturer på upp till 100°C. Apparats undersida får inte utsättas för ånga förorsakad av hett avloppsvatten. Golvbrunn med stanklås bör installeras framför grytor och stekbord.

BYTE AV GASTYP

Av tabell T1 framgår landspecifika uppgifter om:

- vilken gastyp som kan användas i apparaten.
- inställningar och dysor för gastypen i fråga. Dysornas nummer som förekommer i tabellen finns även stansade på dysan.

Konvertera apparaten för att passa för annan typ av gas enligt uppgifterna i tabell T1 och nedanstående:

- Byt ut huvudbrännarens dys (UM).
- Ställ in avståndet A för primärluften.
- Byt ut tändbrännarens dys (UP).
- Ställ vid behov in tändbrännarens luftflöde.
- Byt ut gasventilens dys för minimilåga (Um).
- Fäst dekalen för den nya gastypen på apparaten. Dysor och dekaler ingår i leveransen.

BYTE AV HUVUDBRÄNNARENS DYS SAMT JUSTERING AV PRIMÄRLUFTEN.

- Avlägsna frontpanelen.
- Lossa på skruv V.
- Avlägsna dys UM och ersätt den enligt tabell T1.
- Dra åt dys UM .
- Ställ in primärluften (Z) till mått A enligt tabell T1
- Dra åt skruv V.
- Montera avlägsnade komponenter tillbaka i bakvänd ordning.
-

BYTE AV TÄNDBRÄNNARENS DYS

- Avlägsna frontpanelen.
- Avlägsna plugg R.
- Avlägsna dys UP och ersätt den enligt tabell T1.
- Dra åt plugg R.
- Montera avlägsnade komponenter tillbaka i bakvänd ordning

13. IBRUKTAGNING

Se " UNDERHÅLL " .

Användningsanvisningar**ANVÄNDNINGSFÖRESKRIFTER**

Tillverkaren ansvarar inte för skador som uppstått på grund av att föreskrifter och anvisningar i denna manual inte följts.

- Läs noggrant anvisningarna i denna manual emedan de innehåller viktig information om apparatens rätta, effektiva och säkra installation, användning och underhåll.
- Förvara denna manual på en säker plats som är känd för alla användare under hela enhetens livslängd.
- Installation av denna apparat skall utföras enligt tillverkarens anvisningar samt följande lokala direktiv och bestämmelser. Anslutning till gas-, el- och vattennätet samt byte till annan typ av gas får endast utföras av behörig yrkespersonal.
- Apparatus service skall utföras av tillverkaren bemyndigad servicepersonal med användande av originalreservdelar
- Låt en bemyndigad servicefirma se över apparaten två gånger per år. Tillverkaren rekommenderar att sluta ett serviceavtal.
- Denna apparat är avsedd för professionellt bruk och får därmed användas enbart av utbildad personal.
- Apparaten är avsedd för tillredning av livsmedel enligt anvisningarna. Att använda apparaten för andra ändamål är förbjudet.
- Låt inte apparaten gå på tomgång. Förvärm endast ugnen före användning.
- Apparaten bör alltid övervakas under användning.
- Stäng av apparaten och bryt ström- och gastillförseln om apparaten inte skall användas på en tid eller om den får fel eller fungerar avvikande från det normala.
- Rengör apparaten enligt anvisningarna i "RENGÖRINGSANVISNINGAR".
- Förvara inte antändbart material i apparatens närhet. **BRANDFARA!**
- Tapp inte igen apparatens ventilationsöppningar och avlopp.
- Tumma inte på apparatens komponenter.
- Stäng luckor och lådor efter användning.
- Användning av personlig skyddsutrustning rekommenderas, maten kan vara mycket het, risk för brännskador.
- När du använder apparaten kan golvet runt apparaten bli halt: var försiktig och vidta alla nödvändiga åtgärder för att förhindra fara.
- Var försiktig när du hanterar tillbehör (t.ex. pannor) och apparatens rörliga delar av apparaten så att rätt position används.
- Denna typ av utrustning är avsedd att användas i kommersiella applikationer som restauranger, kantiner, sjukhus och företag som bagerier, charkuteriaffärer etc., men är inte avsedd för kontinuerlig massproduktion av livsmedel.

BRUKSANVISNINGAR FÖR GASPASTAKOKARE

ANVÄNDNINGSFÖRESKRIFTER

- Pastakokaren är avsedd för kokning av produkter i kokkorgar i kokande vatten.
- Tänd inte tändlågan / lämna tändlågan inte att brinna om det inte finns vatten i bassängen.
- Apparaten är utrustad med en pressostat som stoppar gasmatningen om vattnet i bassängen faller under säkerhetsnivån (ca 12 cm). För att återställa uppvärmning om pressostaten har löst ut, fyll på vattennivån till minimimärket som syns på bassängens bakre vägg
- Vattenytan får inte under användning underskrida miniminivå.
- Använd fint salt. Tillsätt salt först då vattnet kokar. Använd INTE grovt salt.
- Töm alltid bassängen och rengör den noggrant vid slutet av arbetsdagen.

PÅFYLLNING OCH TÖMNING AV BASSÄNGEN

Påfyllning

- Stäng bassängens avloppskran (vredet på frontpanelen).
- Öppna vattenkranen (vredet på kontrollpanelen) och fyll brunnen till referensmärket.

Tömning

- Öppna bassängens avloppskran (vredet på frontpanelen).
OBS! Öppning av tappkranen kan leda till att tändlågan slocknar.

TÄNDNING OCH SLÄCKNING AV BRÄNNAREN

Gasventilen har följande lägen:

- Off (släckt)
- ★ Tändlåga
- 🔥 Minsta effekt (minimi låga)
- 🔥 Högsta effekt (maximi låga)

Tändning av tändlågan

Tryck in vredet och vrid det till läget "★".

- Tryck in vredet så långt det går och tryck på tändknappen.
- Håll vredet intryckt i ca 20 sekunder. Upprepa ovanstående om tändlågan slocknar.

Tändning av huvudbrännaren

Vrid vredet från läget "★" till läget "🔥".

Ställ sedan vredet enligt behov i ett läge mellan "🔥" och "🔥".

Släckning

Släck huvudbrännaren genom att ställa vredet i läget "★".

Släck tändlågan genom att ställa vredet i läget "●".

EFTER ANVÄNDNING

- Släck alla brännare
- Töm bassängen ordentligt

14. TILLFÄLLIG URBRUKTAGNING

Utför följande åtgärder om apparaten inte skall användas på en tid:

- Stäng samtliga huvudbrytare och ventiler
- Rengör och torka noggrant av apparaten.
- Bred ett tunt skikt skyddande olja på de rostfria ytorna.
- Lämna locken öppna.
- Stäng ventiler och bryt av strömförsörjningen med huvudströmbrytaren.

Återbruktagning:

- Granska apparaten noggrant.
- Låt elapparater stå på med minsta värme i minst 60 minuter .

Rengöringsanvisningar

RENGÖRINGSFÖRESKRIFTER

Tillverkaren ansvarar inte för skador som uppstått på grund av att föreskrifter och anvisningar i denna manual inte följts.

- Bryt alltid strömtilförseln till apparaten innan rengöringsåtgärder utförs.
- Rengör ytor av rostfritt stål, kokgrytor, bassänger och stekbord samt kokplattor och stekgaller dagligen.
- Låt en bemyndigad servicefirma rengöra apparatens inre delar minst två gånger i året.
- Det är förbjudet att använda vattendusch eller trycktvätt vid rengöring av apparaten.
- Rengör inte golvet eller hyllan under av apparaten med frätande ämnen.

YTOR AV ROSTFRITT STÅL

- Rengör apparaten med en fuktig duk och använd vatten och rengöringsmedel, som inte är surt eller innehåller skurpartiklar. Rengör i riktning med stålytans satinmönster. Skölj med rent vatten och torka noggrant med en duk .
- Använd inte stålull eller verktyg av metall.
- Använd inte klorbaserade ämnen.
- Använd inga vassa föremål som kan skada ytan .

RENGÖRING AV BASSÄNGEN

- Rengör bassängen med vatten; hetta upp vattnet till kokpunkten. Applicera vid behov fettlösande rengöringsmedel.
- Avlägsna eventuell kalkbildning med avkalkningsmedel..

UNDERHÅLLSANVISNINGAR

UNDERHÅLLSFÖRESKRIFTER

Tillverkaren ansvarar inte för skador som uppstått på grund av att föreskrifter och anvisningar i denna manual inte följts.

- Läs noggrant anvisningarna i denna manual emedan de innehåller viktig information om apparatens rätta, effektiva och säkra installation, användning och underhåll.
- Bryt alltid strömtilförseln till apparaten innan underhållsåtgärder utförs.
- Installation av denna apparat skall utföras enligt tillverkarens anvisningar samt följande lokala direktiv och bestämmelser. Anslutning till gas-, el- och vattennätet samt byte till annan typ av gas får endast utföras av behörig yrkespersonal.
- Identifiering av apparaten: Apparaten typ- och modellbeteckningar finns på typskylten samt tryckta på förpackningen.
- Apparaten bör installeras på en plats med god ventilation.
- Täpp inte igen apparatens ventilationsöppningar och avlopp.
- Tumma inte på apparatens komponenter.

BYTE AV GASTYP

Se " Installationsanvisningar".

IBRUKTAGNING

Efter installation eller underhåll, kontrollera apparatens funktion. I händelse av något fel, se nästa avsnitt "Felsökning".

GASENHETER :

Starta apparaten enligt "INSTALLATIONSANVISNINGAR" och granska följande:

- gastryck (se följande stycke).
- att lågorna tänds samt att systemet för AVLÄGSNANDE av rökgaser fungerar.

KONTROLLERING AV GASTRYCK

- Använd en tryckmätare med en upplösning på minst 0.1 mbar.
- Avlägsna frontpanelen.
- Avlägsna skruven från kontrollanslutningen (PP) och anslut tryckmätaren.
- Kontrollera gastrycket medan apparaten är i bruk.

VIKTIGT ! Avbryt åtgärden omedelbart och kontakta gasleverantören om gasens anslutningstryck inte ligger inom de värden (Min. - Max) som anges i tabell T2.

- Avlägsna tryckmätaren och skruva i och dra åt kontrollanslutningens skruv.

15 FELSÖKNING

GASPASTAKOKARE

Tändlågan tänds inte

Möjliga orsaker:

- För lågt gastryck.
- Tilltäppt gasrör eller dys.
- Felaktig gaskran eller gasventil.
- Tändaren felaktig eller dåligt ansluten.
- Tändaren eller tändarens kabel felaktig.

Tändlågan slocknar under användning

Möjliga orsaker:

- För lågt gastryck
- Felaktig gaskran eller gasventil.
- Felaktigt termoelement eller otillräcklig uppvärmning.
- Termoelementet fel anslutet till gasventilen.
- Gasventilens vred hölls inte tryckt tillräckligt länge.
- För låg vattennivå i bassängen

Huvudbrännaren tänds inte (trots att tändlågan brinner)

Möjliga orsaker:

- För lågt gastryck.
- Tilltäppt gasrör eller dys.
- Felaktig gasventil.
- Felaktig brännare (hålen igentäppta).

EN INSTALLATION AND USER MANUAL








Manufacturers original documentation

INDEX

- Personal Protective Equipment 28**
- Residual risk 29**
- General information 30**
- 1 APPLIANCE SPECIFICATIONS 30
- 2 GENERAL PRESCRIPTIONS 30
- REMINDEES FOR THE INSTALLER 30
- REMINDEES FOR THE USER 30
- REMINDEES FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN 30
- REMINDEES FOR CLEANING 30
- 3. SAFETY AND CONTROL DEVICES 30
- PRESSURE SWITCH 30
- 4 DISPOSAL OF PACKAGING AND THE APPLIANCE 30
- 5. RISKS DUE TO NOISE 30
- Instructions for installation 31**
- REMINDEES FOR THE INSTALLER 31
- 6. REFERENCE STANDARDS AND LAWS 31
- 7. HANDLING 31
- 8. UNPACKING 31
- 9. POSITIONING 31
- 10. FUMES EXHAUST SYSTEM 31
- 11. CONNECTIONS 31
- 12 CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS 32
- Instructions for use 32**
- REMINDEES FOR THE USER 32
- Instructions for cleaning 34**
- REMINDEES FOR CLEANING 34
- Instructions for maintenance 34**
- REMINDEES FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN 34
- COMMISSIONING 34
- 15. TROUBLESHOOTING 34
- GAS PASTA COOKER 34

Personal Protective Equipment

Given below is a summary table of the Personal Protective Equipment (PPE) to be used during the service life of the equipment.

| PHASE | Protective garments | Safety footwear | Gloves | Goggles | Ear protectors | Mask | Helmet |
|------------------------|---|---|---|---|--|---|---|
| |  |  |  |  |  |  |  |
| Transport | | X | | | | | |
| Handling | | X | | | | | |
| Unpacking | | X | | | | | |
| Assembly | | X | | | | | |
| Normal use | X | X | X (*) | | | | |
| Adjustments | | X | | | | | |
| Routine cleaning | | X | | | | | |
| Extraordinary cleaning | | X | X | | | | |
| Maintenance | | X | X (*) | | | | |
| Disassembly | | X | | | | | |
| Scrapping | | X | | | | | |

| | |
|---|--|
| X | PPE REQUIRED |
| | PPE AVAILABLE OR TO BE USED IF NECESSARY |
| | PPE NOT REQUIRED |

(*) The gloves used during normal Use and Maintenance must be heatproof to protect hands when the operator touches hot parts of the equipment or hot cooking substances (oil, water, steam, etc.).

The non-use of Personal Protective Equipment by operators, specialized technicians or persons using the equipment can involve exposure to chemical hazards and possible damage to health.

Residual risk

There are risks on the machine that have not been completely eliminated from a design standpoint or with the installation of adequate protection devices.

To provide the Customer with full information, given below are the residual risks that remain on the machine: such actions are deemed improper and therefore strictly forbidden.

| RESIDUAL RISK | HAZARDOUS SITUATION | WARNING |
|---------------------------------------|--|---|
| Slipping or falling | The operator may slip due to water or dirt on the floor. | When using the equipment, use individual antislip protective devices. |
| Burn | The operator intentionally touches parts of the equipment. | When using the equipment, use individual heat protection devices. |
| Burn | The operator intentionally touches hot cooking substances (oil, water, steam, etc.). | When using the equipment, use individual heat protection devices. |
| Electric Shock (Electrocution) | Contact with live electrical parts during maintenance operations carried out with the electric panel powered. The operator intervenes (with an electric tool or without disconnecting the power) lying on the wet floor. | Maintenance of the equipment must only be carried out by qualified personnel provided with personal protective devices against electrocution. |
| Electric Shock (Electrocution) | Electrocution caused by malfunction of the grounding system or electrical protection devices. | Install protection devices complying with applicable regulatory requirements upstream of the equipment. |
| Falling from above | The operator intervenes on the machine using unsuitable systems to access the top part (e.g. ladders or climbs on it). | Do not intervene on the machine using unsuitable systems to access the top part (e.g. ladders or climbing on it). |
| Overturning of loads | Handling of the equipment or part of it without suitable means. | Use suitable lifting systems or accessories when handling the equipment or packaging. |
| Chemical | The operator comes into contact with chemicals (e.g. detergent, scale remover, etc.) | Use appropriate safety measures. Always refer to the safety data sheets and labeling of the product used. Use the Personal Protective Equipment recommended in the safety data sheets. |
| Cuts | Risk of cuts on the internal parts of the machine frame during maintenance. | Maintenance must only be carried out by qualified personnel provided with personal protective equipment (cut-resistant gloves and garments covering the forearm). |
| Crushing | The fingers/hands of personnel can be crushed when handling movable parts. | Maintenance must only be carried out by qualified personnel provided with personal protective equipment (gloves). |
| Ergonomics | The operator intervenes on the appliance without the necessary personal protective equipment. | The operator must intervene on the equipment provided with Personal Protective Equipment. |

General information

This chapter contains general information which all users of the manual must be familiar with. Specific information for individual users of the manual is provided in subsequent chapters ("INSTRUCTIONS FOR").

1 APPLIANCE SPECIFICATIONS

- The appliance data plate is located inside the control panel.
- The appliance model and serial number are detailed on decals and on the packaging.

2 GENERAL PRESCRIPTIONS

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

REMINDEES FOR THE INSTALLER

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- Appliances of this type are intended for use in commercial applications such as, for example, the kitchens of restaurants, canteens, hospitals and businesses such as bakers, butchers etc., but they are not intended for the continuous mass production of food..

REMINDEES FOR THE USER

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Keep this manual in a safe place known to all users so that it can be consulted throughout the working life of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- For after-sales service, contact technical assistance centers authorized by the manufacturer and demand the use of original spare parts.
- Have the appliance serviced at least twice a year. The manufacturer recommends taking out a service contract.
- The appliance is designed for professional use and must be operated by trained personnel.
- The appliance is to be used for cooking food as specified in the prescriptions for use. Any other use is considered to be improper.
- Do not allow the appliance to operate empty for prolonged periods. Only pre-heat the oven just before use.
- Do not leave the appliance unattended while in operation.
- In the event of an appliance fault or malfunction, shut the gas shut-off valve and/or switch the appliance off at the main switch installed upline.
- Clean the appliance following the instructions given in Chapter "INSTRUCTIONS FOR CLEANING".
- Do not store flammable materials in close proximity to the appliance. FIRE HAZARD.

- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- Close doors and drawers after use.

REMINDEES FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.

REMINDEES FOR CLEANING

- Clean the satin finish stainless steel exterior surfaces, the cooking wells and the surface of the hotplates every day.
- At least twice a year, have an authorized technician clean the internal parts of the appliance.
- Do not use direct or high pressure water jets or steam cleaners to clean the appliance.
- Do not use corrosive products to clean the floor or shelf beneath the appliance.

3. SAFETY AND CONTROL DEVICES

PRESSURE SWITCH

- The appliance is fitted with a pressure switch which stops activation of heating in the event the water in the well falls below the safety level (approx. 12 cm). To restore heating in the event the pressure switch is tripped, top up the water level to the minimum mark visible on the rear wall of the well.

4 DISPOSAL OF PACKAGING AND THE APPLIANCE

PACKAGING

The packaging is made using environmentally friendly materials. The plastic recyclable components are:

- the transparent cover and the bags containing the instructions manual (made of polyethylene - PE.).
- the straps (in polypropylene - PP).

APPLIANCE

The appliance is manufactured 90% from recyclable metals (stainless steel, aluminum sheet, copper...).

The appliance must be scrapped in compliance with current regulations governing such disposal.

- It must be disposed of properly.
- Make the appliance unusable before scrapping.

5. RISKS DUE TO NOISE

- As regards airborne acoustical noise emissions, the A-weighted sound pressure level is below 70 dB(A).

Instructions for installation

REMINDERS FOR THE INSTALLER

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.

6. REFERENCE STANDARDS AND LAWS

Install the appliance in compliance with current safety regulations.

Install the appliance in compliance with current regulations.

7. HANDLING

- The packaging is marked with warning symbols that indicate the precautions to be taken when handling the appliance to avoid damage. The appliance must only be handled using suitable equipment. If lifting equipment is used, such as forklift trucks or similar, make sure that the appliance is in a stable position.

8. UNPACKING

Check the state of the packaging and in the event of damage, ask the delivery person to inspect the goods.

- Remove the packaging.
- Remove the protective film from the exterior and interior panels. Use a suitable solvent to remove any residual adhesive from the panels.

9. POSITIONING

- The overall dimensions of the appliance and the position of connections are given on the installation diagram at the start of this manual.
- The appliance can be installed singly or in combination with other appliances in the same product range.
- The appliance is not suitable for integrated installation.
- Position the appliance at least 10 cm from adjacent walls. This distance can be reduced in the presence of non-combustible walls or heat-insulated walls.
- Level the appliance by means of the height-adjustable feet.
- The countertop appliance weighing less than 40kg, where installed singly, must be secured using the flanged feet provided.

APPLIANCE ASSEMBLY WITH BASE

Follow the instructions provided with the type of support utilized.

JOINING APPLIANCES TOGETHER IN LINE

- Place the appliances side by side and adjust the tops to the same height.
- Unite the appliances using the special union joint coverings supplied upon request

10. FUMES EXHAUST SYSTEM

Provide a fumes exhaust system based on the "Type" of appliance. The "Type" is stated on the appliance data plate.

APPLIANCE TYPE "A1"

- Position the "A1" type appliance below an extractor hood to ensure smoke and fumes generated by cooking are removed.

APPLIANCE TYPE "B21"

- Position the "B21" type appliance below an extractor hood.

APPLIANCE TYPE "B11"

- Fit the "B11" type appliance with a suitable flue, available from the appliance manufacturer. Follow the assembly instructions provided with the flue.
- Connect the flue to a 150/155 mm diameter hose, heat resistant to 300°C.
- Vent to the outside or into an efficient flue. The hose length must not exceed 3 metres.

11. CONNECTIONS

The position and dimensions of connections are given in the installation diagram at the start of this manual.

CONNECTION TO THE GAS SUPPLY

Check the compatibility of the gas supply. Check the details given on the decals on the packing and on the appliance. If necessary, convert the appliance to the type of gas utilized. Follow the instructions in the next paragraph "Conversion to a different type of gas".

On top appliances a rear connection is also available. Remove the plug present and screw it tightly onto the front connector.

- A rapid-action gas shut-off valve must be fitted upstream of the appliance in an easily accessible position.
- Do not use connection pipes having a diameter smaller than that of the appliance's gas connector.
- Once the appliance has been installed, check for leaks at the connection points.

CONNECTION TO THE WATER SUPPLY

The appliance must be connected to a potable water supply.

- Install a mechanical filter and a shut-off valve upstream of the appliance in an easily accessible point.
- Make sure the water circuit is free from ferrous particles before connecting the filter and the appliance.
- Seal any unused connectors with a plug.
- Once the appliance has been installed, check for leaks at the connection points.
- Hot water connection: the water temperature must not exceed 60°C.
- The water inlet pressure must be between 150 kPa and 300 kPa. Use a pressure reducer if the inlet pressure is above the maximum permitted level.
- The appliance is intended to be permanently connected to the mains water supply and not via disconnectable fittings.

CONNECTION TO THE WATER DRAIN

The water drainage system must be provided using materials resistant to temperatures of 100 °C. The bottom of the appliance must not be subjected to steam produced by drainage of hot water. Install a siphoned floor drain with grating below the water drain cock of

Boiling pans and in front of Bratt pans.

Instructions for use

12 CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS

Table T1 specifies, for each country:

- which gas can be used for the appliance.
- the nozzles and settings for each gas that can be used. For nozzles, the number indicated in table T1 is also stamped on the nozzle body.

To convert the appliance to the local gas type, follow the instructions given in table T1 and carry out the steps below:

- Replace the main burner nozzle (UM).
- Adjust the main burner’s air regulator to distance A.
- Replace the pilot burner nozzle (UP).
- Adjust the pilot burner air flow (if necessary).
- Replace the gas valve minimum nozzle (Um).
- Affix the adhesive tab indicating the new type of gas used. The nozzles and adhesive tabs are supplied with the appliance.

REPLACING THE MAIN BURNER NOZZLE AND ADJUSTING THE PRIMARY AIR FLOW.

- Remove the front panel.
- Slacken screw V.
- Remove nozzle UM and replace it with the one indicated in table T1.
- Retighten nozzle UM.
- Adjust air regulator Z to distance A as shown in table T1.
- Retighten screw V fully.
- Re-assemble all parts. For assembly, proceed in reverse order.

REPLACING THE PILOT BURNER NOZZLE

- Remove the control panel.
- Undo connector R.
- Remove nozzle UP and replace it with the one indicated in table T1.
- Retighten the connector R. Re-assemble all parts.
- For assembly, proceed in reverse order.

13. COMMISSIONING

See Chapter “ INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE”.

REMINDERS FOR THE USER

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Keep this manual in a safe place known to all users so that it can be consulted throughout the working life of the appliance.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- For after-sales service, contact technical assistance centers authorized by the manufacturer and demand the use of original spare parts.
- Have the appliance serviced at least twice a year. The manufacturer recommends taking out a service contract.
- The appliance is designed for professional use and must be operated by trained personnel.
- The appliance is to be used for cooking food as specified in the prescriptions for use. Any other use is considered to be improper.
- Do not allow the appliance to operate empty for prolonged periods. Only pre-heat the oven just before use.
- Do not leave the appliance unattended while in operation.
- In the event of an appliance fault or malfunction, shut the gas shut-off valve and/or switch the appliance off at the main switch installed upline.
- Clean the appliance following the instructions given in Chapter “ INSTRUCTIONS FOR CLEANING”.
- Do not store flammable materials in close proximity to the appliance. FIRE HAZARD.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components.
- The use of personal safety equipment is recommended - risk of very hot food being scattered.
- During appliance operation, the floor surrounding the appliance may become slippery: exercise caution and take all suitable measures to prevent falls.
- Take care when handling accessories (e.g. pans) and movable parts of the appliance to use the correct posture.
- Appliances of this type are intended for use in commercial applications such as, for example, the kitchens of restaurants, canteens, hospitals and businesses such as bakers, butchers etc., but they are not intended for the continuous mass production of food.

USING THE GAS PASTA COOKER

REMINDERS FOR USE

- The appliance is designed for boiling pasta, rice, vegetables and similar foodstuffs in water.
- Do not light the pilot burner or leave it on when there is no water in the well.
- The appliance is fitted with a pressure switch which stops the flow of gas to the pilot burner and, consequently, heating in the event the water level in the well falls below the safety level (approx. 12 cm). To restore the pilot burner in the event the pressure switch is tripped, top up the water level to the minimum mark visible on the rear wall of the well.
- While the pasta cooker is on, the water level must be maintained level with or above the minimum level indicated on the rear wall of the well.
- Use very fine grained salt, adding it to the tank when the water is boiling. Do not use coarse-grained rock salt in the tank.
- At the end of each day, clean the well thoroughly in order to prevent the formation of corrosive deposits.

FILLING AND EMPTYING THE WELL

Filling

- Close the well drain tap (knob on bottom of front panel).
- Open the water supply tap (knob on control panel) and fill the well to the reference mark.

Emptying

- Open the well drain tap (knob on bottom of front panel).
ATTENTION! Opening the drain tap can result in pilot light extinction.

BURNER IGNITION AND EXTINCTION

The gas tap control knob has the following positions:

- Off
- ★ Pilot ignition
- 🔥 (Minimum flame)
- 🔥 (Maximum flame)

Pilot ignition

Press and turn the knob to position “★”.

- Press the knob down fully and light the pilot with a flame.
- Hold the knob down for about 20 seconds before releasing it. If the pilot flame goes out, repeat the operation.

Main burner ignition

Turn the knob from position “★” to “🔥”.

Next, depending on cooking requirements, turn the knob to any position between “🔥” ja “🔥”.

Switching off

To switch the main burner off, turn the knob to position “★”.

To switch off the pilot flame, press and turn the knob to position “●”.

AT THE END OF SERVICE

- Switch the burners off.
- Empty the well completely.

14. PROLONGED DISUSE

Before any prolonged disuse of the appliance, proceed as follows:

- Clean the appliance thoroughly.
- Rub stainless steel surfaces with a cloth soaked in Vaseline oil to create a protective film.
- Leave lids open.
- Close the valves and turn off the electrical power supply at the main switch.

Following prolonged disuse, proceed as follows:

- Inspect the appliance thoroughly before using it again.
- Allow electric appliances to operate at the lowest temperature for at least 60 minutes.

Instructions for cleaning

REMINDERS FOR CLEANING

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

- Disconnect the appliance electrical power supply, if present, before proceeding with any operation.
- Clean the satin finish stainless steel exterior surfaces, the cooking wells and the surface of the hotplates every day.
- At least twice a year, have an authorized technician clean the internal parts of the appliance.
- Do not use direct or high pressure water jets or steam cleaners to clean the appliance.
- Do not use corrosive products to clean the floor or shelf beneath the appliance.

SATIN FINISH STAINLESS STEEL SURFACES

- Clean the surfaces with a cloth or sponge using water and proprietary non-abrasive detergents. Follow the grain of the satin finish. Rinse repeatedly and dry thoroughly.
- Do not use pan scourers or other iron items.
- Do not use chemical products containing chlorine.
- Do not use sharp objects which might scratch and damage the surfaces.

COOKING TANKS

- Clean the wells by bringing the water to the boil, with the addition of grease remover detergent if necessary.
- Remove any limescale deposits with a proprietary limescale remover.

Instructions for maintenance

REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN

The manufacturer will not be liable for any damage or injury resulting from failure to observe the following rules.

- Read this manual carefully. It provides important information for safe installation, use and maintenance of the appliance.
- Disconnect the appliance electrical power supply, if present, before proceeding with any operation.
- Installation, conversion to a different type of gas and appliance maintenance must be carried out by qualified technicians authorized by the manufacturer, in compliance with current safety standards and the instructions given in this manual.
- Identify the specific appliance model. The model number is detailed on the packaging and on the appliance data plate.
- The appliance must be installed in a well-ventilated room.
- Do not obstruct any air vents or drains present on the appliance.
- Do not tamper with appliance components

CONVERSION TO A DIFFERENT TYPE OF GAS

See Chapter "Instructions for installation".

COMMISSIONING

Following installation or any maintenance operations, check appliance operation. In the event of any malfunction, consult the next paragraph "Troubleshooting".

GAS APPLIANCES:

Switch on the appliance as directed in the instructions and reminders for use given in Chapter "INSTRUCTIONS FOR USE" and check:

- the gas supply pressure (see next Paragraph).
- the correct ignition of the burners and the effectiveness of the fumes removal system.

CHECKING THE GAS SUPPLY PRESSURE

- To measure the gas supply pressure use a manometer with a minimum definition of 0.1 mbar.
- Remove the control panel.
- Remove the screw from the pressure test point PP and connect the manometer to the test point.
- Make the measurement with the appliance in operation.

ATTENTION ! If the gas supply pressure is not within the limits (Min. - Max) indicated in Table T2, cease operation of the appliance and contact the gas utility company.

- Disconnect the manometer and retighten the retaining screw on the pressure connection.

15. TROUBLESHOOTING

GAS PASTA COOKER

The pilot burner does not light

Possible causes:

- Insufficient gas supply pressure.
- Blocked tubing or nozzle.
- Defective gas tap or valve.
- Igniter defective or not properly connected.
- Igniter or igniter wire defective.

Pilot burner goes out during use

Possible causes:

- Insufficient gas supply pressure.
- Defective gas tap or valve.
- Defective thermocouple or insufficient heating.
- Thermocouple incorrectly connected to gas tap or valve.
- Knob of gas tap or valve not pressed sufficiently.
- Defective safety thermostat.
- Insufficient water level in the well.

The main burner does not light (even though pilot is lit)

Possible causes:

- Insufficient gas supply pressure.
- Blocked tubing or nozzle.
- Defective gas tap or valve.
- Defective burner (gas outlet holes clogged).



www.metos.com