

900 G1-40



2993031

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 5258 971-0
Fax.: +49 5258 971-120
Service-Hotline: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



0051BO2392

Version: **1.0**

Erstelldatum: 2025-12-19

Original-Bedienungsanleitung

1	Sicherheit	2
1.1	Signalworterklärung	2
1.2	Sicherheitshinweise	3
1.3	Restrisiken	6
1.4	Persönliche Schutzausrüstung	8
1.5	Bestimmungsgemäße Verwendung	9
1.6	Bestimmungswidrige Verwendung	9
2	Allgemeines	10
2.1	Haftung und Gewährleistung	10
2.2	Urheberschutz	10
2.3	Konformitätserklärung	10
3	Transport, Verpackung und Lagerung	11
3.1	Transportinspektion	11
3.2	Verpackung	11
3.3	Lagerung	11
4	Technische Daten	12
4.1	Technische Angaben	12
4.2	Funktion des Gerätes	16
4.3	Baugruppenübersicht	17
5	Installationsanweisungen	18
5.1	Auspacken und Aufstellen	19
5.2	Wasseranschluss	22
5.3	Abflussanschluss	23
5.4	Gasanschluss	23
6	Gebrauchsanweisungen	29
7	Reinigung und Wartung	34
7.1	Sicherheitshinweise zur Reinigung	35
7.2	Reinigung	35
7.3	Wartung	36
8	Entsorgung	36



Die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Geräts und ist eine wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk. Die Kenntnis aller enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Beginn der Arbeiten am Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden. Unsachgemäße Verwendung kann zu Beschädigungen führen.

Für jeden Lebenszyklus müssen sämtliche relevanten Informationen aus der Betriebsanleitung dem jeweiligen Personal zur Verfügung stehen. Die Zurverfügungstellung liegt in der Verantwortung des Betreibers.

Ergänzend zur Betriebsanleitung müssen allgemeingültige, gesetzliche und sonstige verbindliche Regelungen zum Arbeits- und Umweltschutz angewiesen und beachtet werden.

DE

1 Sicherheit

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird. Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Anweisungen der Bedienungsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.

1.1 Signalworterklärung

Wichtige Sicherheits- und Warnhinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Signalwörter gekennzeichnet. Diese Hinweise müssen unbedingt befolgt werden, um Personenschäden, Unfälle und Sachschäden zu vermeiden.



GEFAHR!

Das Signalwort **GEFAHR** warnt vor Gefährdungen, die zu schweren Verletzungen oder Tod führen, wenn sie nicht vermieden werden.



WARNUNG!

Das Signalwort **WARNUNG** warnt vor Gefährdungen, die mittelschwere bis schwere Verletzungen oder Tod zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.



VORSICHT!

Das Signalwort **VORSICHT** warnt vor Gefährdungen, die leichte oder mäßige Verletzungen zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.

ACHTUNG!

Das Signalwort **ACHTUNG** kennzeichnet mögliche Sachschäden, die bei Nichtbeachtung des Sicherheitshinweises auftreten können.

HINWEIS!

Das Symbol **HINWEIS** setzt den Benutzer über weiterführende Informationen und Tipps für den Gebrauch des Geräts in Kenntnis.

DE

1.2 Sicherheitshinweise

Sicherheit bei gasbetriebenen Geräten

- Verwenden Sie das gasbetriebene Gerät nicht bei Defekt bzw. Beschädigung oder Verdacht auf Defekt bzw. Beschädigung. Stellen Sie in diesem Fall den(die) Drehregler auf „0“ und schließen Sie den Gashaupthahn. Wenden Sie sich umgehend an den Kundendienst.
- Führen Sie regelmäßig eine Dichtheitsprüfung unter Verwendung von Seifenlauge (Lecksuchspray) durch. **Verwenden Sie zur Überprüfung von Undichtigkeiten der Gasleitungen keine offene Flamme!**

WARNUNG!

Erstickungs- und Explosionsgefahr durch austretendes Gas!

- Halten Sie bei Gasgeruch folgende Regeln ein:
 - umgehend den(die) Drehregler und den Hauptgashahn schließen
 - für ausreichende Belüftung der betroffenen Räume sorgen, alle Türen und Fenster weit öffnen
 - keine offene Flamme erzeugen, Flammen löschen

- nicht rauchen
- keine Funken erzeugen, keine elektrischen Schalter betätigen, keine Telefone (ob Festnetz- oder Mobiltelefon) benutzen
- keine elektrischen Geräte in der Nähe des gasbetriebenen Gerätes benutzen
- ggf. andere Personen im Gebäude durch Rufen und Klopfen informieren
- Gebäude verlassen
- von außerhalb des betroffenen Gebäudes den Kundendienst kontaktieren, bei nicht genau lokalisierbarer Gasaustrittsquelle sofort die Feuerwehr bzw. die Gas-Versorgungsgesellschaft benachrichtigen.

Brennbare Materialien

- Betreiben Sie das Gerät niemals in der Nähe von brennbaren, leicht entzündlichen Materialien, z.B. Benzin, Spiritus, Alkohol. Durch die Hitze verdampfen die Materialien und es kann bei Kontakt mit Zündquellen zu Verpuffungen kommen.
- Betreiben Sie das Gerät nur mit den vorgesehenen Materialien und bei geeigneten Temperatureinstellungen. Materialien, Lebensmittel und Lebensmittelreste im Gerät können sich entzünden.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um das Brandrisiko zu vermeiden.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, besonders wenn Sie Fette und Öle erhitzen, diese könnten einen Brand auslösen.
- Sollte ein Brand entstehen, schließen Sie den Gas-Absperrhahn. Löschen Sie eine Flamme niemals mit Wasser, ersticken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer feuerfesten Decke. Sorgen Sie für ausreichend Frischluftzufuhr nach dem Löschen des Brandes.

DE

Heiße Oberflächen

- Die Oberflächen des Geräts werden während des Betriebs heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr. Auch nach dem Ausschalten bleibt die Hitze bestehen.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen des Geräts. Nutzen Sie vorhandene Bedienelemente und Griffe.
- Transportieren und reinigen Sie das Gerät nur nach vollständigem Abkühlen.
- Geben Sie kein kaltes Wasser oder brennbare Flüssigkeiten auf die heißen Oberflächen.

Verantwortung des Betreibers

Der Betreiber ist verantwortlich für die Einhaltung der aktuellen verbindlichen Gesetze, Bestimmungen, Verordnungen und der bestehenden nationalen Vorschriften zur Unfallverhütung, zum Umweltschutz sowie interner Arbeits-, Betriebs- und Sicherheitsvorschriften, die für den jeweiligen Aufstellungsort gelten.

Pflichten des Betreibers:

- Betrieb des Geräts und angeschlossener Bauteile nur in technisch einwandfreiem Zustand mit funktionsfähigen Schutz- und Sicherheitseinrichtungen.
- Erstellung der Gefährdungsbeurteilung der Arbeitsplätze.
- Unterweisung und regelmäßige Schulungen des Personals. Besonders das Sicherheitskapitel und die Sicherheitshinweise müssen verstanden und eingehalten werden.
- Bereitstellen geeigneter persönlicher Schutzausrüstung (PSA).
- Einhalten der Wartungs- bzw. Reinigungsintervalle.
- Dokumentation von Schulungen/Unterweisungen, Austausch von Bauteilen.

Bedienpersonal

- Das Gerät darf nur durch qualifiziertes Fachpersonal betrieben werden.
- Dieses Gerät darf nicht durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen bedient werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen oder das Gerät in Betrieb nehmen.

Betrieb nur unter Aufsicht

- Betreiben Sie das Gerät nur unter Aufsicht.
- Halten Sie sich immer in der unmittelbaren Nähe des Geräts auf.

Fehlgebrauch








- Bestimmungswidrige oder verbotene Verwendung kann zu Beschädigungen an dem Gerät führen.
- Verwenden Sie das Gerät nur in betriebssicherem und technisch einwandfreiem Zustand.
- Verwenden Sie das Gerät nur, wenn alle Anschlüsse vorschriftsgemäß ausgeführt sind.
- Verwenden Sie das Gerät nur in sauberem Zustand.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile. Führen Sie niemals selbst Reparaturen am Gerät durch.
- Nehmen Sie keine Umbauten oder Veränderungen am Gerät vor.

1.3 Restrisiken

Restrisiken	Gefährliche Situation	Warnung
Rutsch- oder Sturzgefahr	Der Bediener kann aufgrund von Wasser oder Schmutz auf dem Boden ausrutschen.	Beim Gebrauch des Geräts rutschfeste persönliche Schutzausrüstungen tragen.
Verbrennung	Der Bediener berührt absichtlich Geräteteile. Der Bediener berührt absichtlich heiße Substanzen (Öl, Wasser, Dampf, ...).	
Sturzgefahr	Der Bediener nimmt am Oberteil des Geräts Eingriffe mit ungeeigneten Hilfsmitteln vor (wie z. B.: Sprossenleitern oder er klettert auf das Gerät).	Keine Eingriffe am Oberteil des Geräts mit ungeeigneten Hilfsmitteln vornehmen (wie z. B.: Sprossenleitern oder auf das Gerät klettern).
Kippgefahr von Lasten	Handling des Geräts oder von Geräteteilen ohne geeignete Hilfsmittel.	Beim Handling des Geräts oder seiner Verpackung müssen geeignete Hilfsmittel oder Hebezeuge verwendet werden.

Restrisiken	Gefährliche Situation	Warnung
Chemische Stoffe	Der Bediener kommt mit Chemikalien in Berührung (z. B.: Reiniger, Entkalker, etc.)	Geeignete Sicherheitsmaßnahmen ergreifen. Beachten Sie stets die Anweisungen auf den Sicherheitsdatenblättern und den Etiketten der verwendeten Produkte. Die in den Sicherheitsdatenblättern empfohlenen persönlichen Schutzausrüstungen verwenden.
Schnittgefahr	Bei Wartungsarbeiten besteht bei Berührung der Innenteile des Maschinenrahmens die Gefahr von Schnittverletzungen.	Die Wartung darf nur durch Fachpersonal ausgeführt werden, das mit geeigneten persönlichen Schutzausrüstungen (schnittfeste Handschuhe und Unterarmstulpen) ausgestattet ist.
Quetschgefahr	Das Personal kann sich beim Handling beweglicher Teile Finger oder Hände quetschen.	Die Wartung darf nur durch Fachpersonal ausgeführt werden, das mit persönlichen Schutzausrüstungen (Handschuhe) ausgestattet ist.
Ergonomisch	Der Bediener nimmt Eingriffe am Gerät ohne die notwendigen persönlichen Schutzausrüstungen vor.	Der Bediener muss die Eingriffe am Gerät unter Verwendung der persönlichen Schutzausrüstungen vornehmen.

1.4 Persönliche Schutzausrüstung

	Schutzkleidung	Sicherheitsschuhe	Handschuhe	Augenschutz	Gehörschutz	Atemschutz	Kopfschutz
Phase							
Transport		X					
Handling		X					
Auspacken		X					
Montage		X					
Normaler Gebrauch	X	X	X (*)				
Einstellungen		X					
Normale Reinigung		X					
Außerordentliche Reinigung		X	X				
Wartung		X	X (*)				
Demontage		X					
Verschrottung		X					

X	Persönliche Schutzausrüstung vorgesehen
	Persönliche Schutzausrüstung zur Verfügung oder bei Bedarf zu verwenden
	Persönliche Schutzausrüstung nicht vorgesehen

(*) Die für den normalen Gebrauch und bei Wartungsarbeiten verwendeten Handschuhe müssen hitzebeständig sein, um die Hände des Bedieners zu schützen, wenn dieser heiße Geräteteile oder heiße Substanzen (Öl, Wasser, Dampf, ...) berührt.

1.5 Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist ausschließlich zu der in der Betriebsanleitung erläuterten Verwendung mit den gelieferten und zugelassenen Komponenten bestimmt.

Jeder darüberhinausgehende Gebrauch gilt als nicht bestimmungsgemäß. Für hieraus resultierende Schäden haftet der Hersteller nicht. Das Risiko hierfür trägt allein der Benutzer/Betreiber.

Folgende Verwendungen sind bestimmungsgemäß:

- Kochen von Nudelwaren.

1.6 Bestimmungswidrige Verwendung

Eine bestimmungswidrige Verwendung kann zu Personenschäden sowie Sachschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer und hohe Temperaturen führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in dieser Bedienungsanleitung beschrieben sind.

Folgende Verwendungen sind bestimmungswidrig:

- Kochen von anderen Lebensmitteln und Speisen.

2 Allgemeines

2.1 Haftung und Gewährleistung

Das Gerät ist nach dem Stand der Technik und den anerkannten sicherheitstechnischen Regeln gebaut. Dennoch können bei der Verwendung Gefahren für Leib und Leben des Benutzers bzw. Dritter sowie Beeinträchtigungen am Gerät oder an Sachwerten entstehen. Gewährleistungs- und Haftungsansprüche bei Personen-/Sachschäden sowie Betriebsstörungen sind ausgeschlossen, wenn sie auf eine oder mehrere der nachfolgenden Ursachen zurückzuführen sind:

- Nicht bestimmungsgemäße Verwendung
- Nichtbeachtung/Missachtung der Anleitung und aller dazugehörigen Informationen
- Eigenmächtige bauliche oder technische Veränderungen des Geräts
- Einsatz von nicht ausreichend unterwiesenem und unzureichend qualifiziertem Personal
- Betrieb bei defekten oder nicht ordnungsgemäß angebrachten Sicherheits- und Schutzeinrichtungen
- Unzureichende Wartung oder Reinigung
- Nicht behobene Störungen
- Verwendung nicht zugelassener Medien, Reinigungsmittel usw.
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile
- Bedienungsfehler oder anderweitige Fehlanwendung
- Katastrophenfälle durch Fremdkörpereinwirkung oder höhere Gewalt
- Zerstörung von Typenschild und bedien-/sicherheitsrelevanten Aufklebern.

DE

2.2 Urheberschutz

Die Bedienungsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Zustimmung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.

2.3 Konformitätserklärung

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU. Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung. Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

3 Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transportinspektion

Prüfen Sie die Lieferung nach Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden. Nehmen Sie bei äußerlich erkennbaren Transportschäden die Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen. Vermerken Sie den Schadensumfang auf den Transportunterlagen/ Lieferschein des Transporteurs und leiten Sie die Reklamation ein. Reklamieren Sie verdeckte Mängel sofort nach Erkennen, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

Falls Teile oder Zubehör fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Gerätes nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen.

Die Verpackung und einzelne Bauteile sind aus wiederverwertbaren Materialien hergestellt. Im Einzelnen sind dies: Folien und Beutel aus Kunststoff, Verpackung aus Pappe.

Führen Sie wiederverwertbare Verpackungen dem Recycling zu. Beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften.

3.3 Lagerung

Lassen Sie die Packstücke bis zur Installation verschlossen und bewahren Sie diese unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung auf. Lagern Sie die Packstücke nur unter folgenden Bedingungen:

- in geschlossenen Räumen
- trocken und staubfrei
- vor aggressiven Medien ferngehalten
- vor Sonneneinstrahlung geschützt
- vor mechanischen Erschütterungen geschützt.

Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) kontrollieren Sie regelmäßig den Allgemeinzustand aller Teile und der Verpackung. Erneuern Sie bei Bedarf die Verpackung.

4 Technische Daten

4.1 Technische Angaben

Bezeichnung:	Nudelkocher 900 G1-40
Artikel-Nummer:	2993031
Material:	CNS 18/10
Anzahl Becken:	1
Beckeninhalt in L:	40
Beckenmaße (B x T x H) in mm:	305 x 510 x 285
Beckengröße, GN-Format:	1/1 GN
Maße Unterbau (B x T x H) in mm:	340 x 830 x 375
Schutzart:	IPX4
Anschlusswert Gas:	15 kW
Maße (B x T x H) in mm:	400 x 900 x 900
Gewicht in kg:	62,7

DE

Technische Änderungen vorbehalten!

Ausführung / Eigenschaften

- Serie: 900
- Betriebsart: Gas
- Gasart: Erdgas H | Flüssiggasdüsen (50 mbar) sind beigelegt
- Zündart: Piezo-Zündung
- Wasseranschluss: 1/2"
- Wassereinlaufhahn: ja
- Wasserablaufhahn: ja
- Unterbauart: Flügeltür
- Füße höhenverstellbar: ja
- Höhenverstellbar: von 855 mm bis 900 mm
- Nicht im Lieferumfang enthalten: Körbe

Gasdrucktabelle

Bestimmungsland	Kategorien	Versorgungsdrücke
AL	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
AT	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=50 mbar
BE	II2E+3+	G20/G25=20/25 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
BG	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
CY	I3+	G30/G31=28-30/37 mbar
	I3B/P	G30/G31=30 mbar
HR	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
DK	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
EE	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
FI	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
FR	II2E+3+	G20/G25=20/25 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
DE	II2ELL3B/P	G20=20 mbar
		G25=20 mbar
		G30/G31=50 mbar
GR	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
IE	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
IS	I3B/P	G30/G31=30 mbar
IT	II2H3+	G20=20 mbar

		G30/G31=28-30/37 mbar
LV	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
LT	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
LU	I2E	G20=20 mbar
MK	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
MT	I3B/P	G30/G31=30 mbar
NO	II2H3B/P	G30/G31=30 mbar
NL	I3B/P	G30/G31=30 mbar
PL	II2ELwls3B/P	G20=20 mbar
		G2.350=13 mbar
		G30/G31=37 mbar
PT	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
GB	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
CZ	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
RO	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
	II2L3B/P	G25=25 mbar
		G30/G31=30 mbar
SK	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
SI	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
ES	II2H3+	G20=20 mbar

Technische Daten

		G30/G31=28-30/37 mbar
SE	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
CH	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=50 mbar
TR	II2H3+	G20=20 mbar
		G30/G31=28-30/37 mbar
	II2H3B/P	G20=20 mbar
		G30/G31=30 mbar
HU	II2HS3B/P	G20=25 mbar
		G30/G31=30 mbar
		G25.1=25 mbar

Tab. 1

Düsen und Einstellungen

Art.-Nr.	Gasart	Gasdruck (mbar)	Hauptbrennerdüse 1/100	Zündbrennerdüse 1/100	Primärluftregelung Abstand „X“ (mm)	Bypass mm
2993031	G30/G31	30/37	215L	22	7	1,0
	G30/G31	50	190L	22	3	0,9
	G20	18/20	310L	27	4	Reg.
	G25	20	345L	27	4	Reg.

Tab. 2

Gasverbrauch

Art.-Nr.		2993031
Nennwärmeleistung $\sum Q_n$	kW	15,0
Gesamt-Gasverbrauch		
G30	kg/h	1,18
G20	m ³ /h	1,58
G25	m ³ /h	1,84

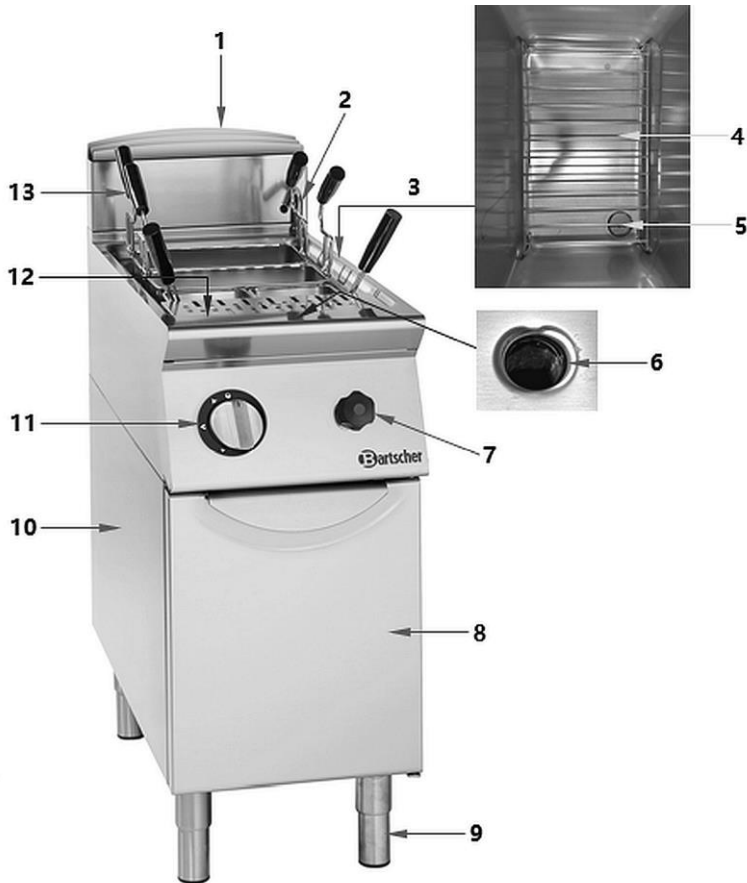
Tab. 3

4.2 Funktion des Gerätes

Der Nudelkocher der Serie 900 ist speziell für große Kapazitäten und maximale Robustheit entwickelt.

Der gasbetriebene Nudelkocher im 1/1 GN-Format gart Pasta auf den Punkt – mit großzügigem Becken für den Einsatz mehrerer Nudelkörbe.

4.3 Baugruppenübersicht



- | | |
|--------------------------------|-----------------------------|
| 1. Belüftungskamin | 2. Wassereinlassrohr |
| 3. Becken | 4. Gitter als Korbstütze |
| 5. Ablassöffnung | 6. Ablauf Abtropfwasser |
| 7. Wasserzulaufregler | 8. Flügeltür Unterbau |
| 9. Füße (4x), höhenverstellbar | 10. Unterbau |
| 11. Drehregler | 12. Abtropfgitter für Körbe |
| 13. Nudelkorb mit Griff | |

DE

5 Installationsanweisungen



VORSICHT!

Bei einer unsachgemäßen Installation, Einstellung, Bedienung oder Wartung bzw. Handhabung des Gerätes kann es zu Personen- und Sachschäden kommen.

Aufstellung und Installation, sowie Reparaturen dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal unter Einhaltung der im jeweiligen Land geltenden Gesetzgebung vorgenommen werden.

HINWEIS!

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bzw. Garantieverpflichtungen für Schäden, die auf Nichtbeachtung der Vorschriften oder unsachgemäße Installation zurückzuführen sind.

Während der Installation sind alle geltenden Vorschriften, Richtlinien, Verordnungen zu berücksichtigen:

DE

- Regionale bzw. lokale Sicherheit- und Bauvorschriften
- Geltende Unfallverhütungsgesetze
- Brandschutzvorschriften
- Entsprechende IEC-Vorschriften
- DVGW-Arbeitsblatt G600 (TRGI) „Technische Regeln für Gasinstallation“
- TRF „Technische Regeln für Flüssiggas“
- Richtlinien und Bestimmungen des Gasversorgungsunternehmens (EUV)
- DVGW-Arbeitsblatt G631 „Installation von Großküchen-Gasverbrauchseinrichtungen“
- Einschlägige Rechtsverordnungen.

5.1 Auspacken und Aufstellen

Installationsort

- Bei dem Gerät handelt es sich um Geräte der Bauart A1, dies bedeutet, dass der Anschluss an eine Abgasanlage nicht erforderlich ist. Für die Belüftung am Aufstellort beachten Sie die Anweisungen des DVGW-Arbeitsblattes G631.
- Stellen Sie das Gerät in einem gut belüfteten Raum, wenn möglich, unter einer Abzugshaube auf, um die während der Speisenzubereitung entstehenden Dämpfe oder Gerüche zu eliminieren (siehe DVGW-Arbeitsblatt G631).
- Der Installationsraum des Gerätes muss so viel Luft enthalten, wie für die ordnungsgemäße Gasverbrennung erforderlich ist. Für eine korrekte Verbrennung darf die erforderliche Frischluftmenge nicht unter 2 m³/h pro kW der Gerätenennleistung betragen (siehe Typenschild auf dem Gerät). Außerdem sind die Unfallverhütungs-Vorschriften zu befolgen.
- Stellen Sie sicher, dass keine Gegenstände um oder unter dem Gerät die zur Verbrennung erforderliche Luftmenge einschränken.
- Prüfen Sie vor dem Aufstellen des Gerätes die Abmessungen und die genaue Position der Gasanschlüsse.
- Transportieren Sie das Gerät in der Verpackung auf der mitgelieferten Holzpalette bis zum Installationsort mit Hilfe einer Hubvorrichtung.
- Der Transport muss unter Einhaltung aller Vorsichtsmaßnahmen, um ein Umkippen des Gerätes zu verhindern, erfolgen.

DE

Auspacken / Aufstellen

- Packen Sie das Gerät aus und entfernen Sie alle äußeren und inneren Verpackungsteile, sowie Transportsicherungen.



VORSICHT!

Erstickungsgefahr!

Halten Sie Verpackungsmaterialien wie Plastikbeutel und Styroporteile außerhalb der Reichweite von Kindern.

- Ziehen Sie, falls vorhanden, die Schutzfolie vom Gerät ab. Ziehen Sie die Schutzfolie langsam ab, damit keine Kleberrückstände zurückbleiben. Entfernen Sie eventuelle Kleberrückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel.
- Achten Sie darauf, dass das Typenschild und die Warnhinweise am Gerät nicht beschädigt werden.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** in nasser oder feuchter Umgebung auf.

- Stellen Sie das Gerät so auf, dass die Anschlüsse leicht zugänglich sind und bei Bedarf schnell getrennt werden können.
- Beachten Sie bei der Standortwahl folgende Punkte:
 - Die Aufstellfläche muss eben, ausreichend tragfähig, wasserresistent, trocken und hitzebeständig sein.
 - Die vorgeschriebenen Fluchtwege freihalten.
 - Einen sicheren Stand gewährleisten.
 - Ausreichend Platz zum Betreiben, Warten und Reinigen vorsehen.
 - Falls vorhanden, Lüftungsöffnungen für Zu- und Abluft freihalten.
 - Geltende technische und baurechtliche Bestimmungen beachten.
- Das Gerät wurde für die Installation in geschlossenen Räumen entwickelt und darf nicht im Freien verwendet und keinen Witterungsbedingungen ausgesetzt werden.

- Stellen Sie das Gerät niemals direkt an Wände, Mauern, Möbel oder sonstige Gegenstände, welche aus entflammaren Materialien bestehen.

DE

- Halten Sie einen Mindestabstand von 200 mm zu den umliegenden Wänden und anderen Gegenständen ein.
- Sollte die Einhaltung dieser Mindestabstände nicht möglich sein, verkleiden Sie die Wände mit nicht brennbarem wärmeisolierendem Material (z. B. Folien aus hitzebeständigem Material, durch die eine innerhalb der vorgesehenen Sicherheitsgrenzen liegende Wandtemperatur (bis 60 °C) gewährleistet wird). Befolgen Sie die geltenden Brandschutzvorschriften.

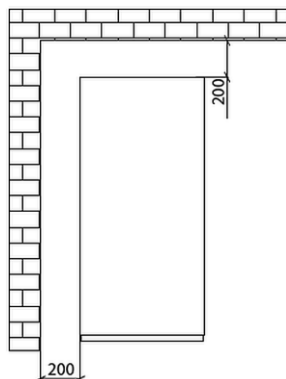


Abb. 1

Installationsanweisungen

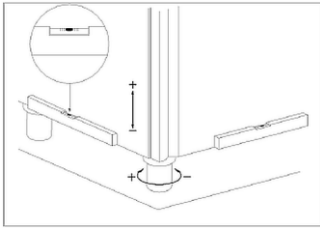


Abb. 2

- Das Gerät muss eben aufgestellt werden.
- Gleichen Sie kleinere Unebenheiten des Bodens am Aufstellort durch ein- bzw. ausschrauben der höhenverstellbaren Füße aus.
- Nehmen Sie zur Hilfe eine Wasserwaage, wie in Abb. 2 dargestellt.

Potentialausgleich

- Das Gerät muss in ein Ausgleichsleiter-System integriert werden, dessen Effizienz gemäß der in den gängigen Vorschriften enthaltenen Anforderungen überprüft werden muss.
- Für den Anschluss steht eine Klemme zur Verfügung, die sich auf der Unterseite des Rahmens befindet und mit dem Symbol ∇ (seitlich angebracht) gekennzeichnet ist. An diese Klemme muss ein Kabel mit einem Mindestquerschnitt von 10 mm² angeschlossen werden.

Rauchabzug

Das Gerät muss immer unter einer Abzugshaube installiert werden.

Für eine korrekte Installation ist es notwendig, dass die folgenden Hinweise beachtet werden:

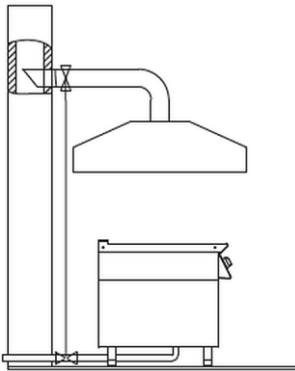


Abb. 3

- berücksichtigen, dass für eine korrekte Verbrennung die erforderliche Frischluftmenge nicht unter 2 m³/h pro kW der Gerätenennleistung (siehe Typenschild auf dem Gerät) sein darf;
- die Gasversorgung muss direkt von diesem System überwacht und unterbrochen werden, sobald die Leistung unter den vorgeschriebenen Wert sinkt;
- die Wiederaufnahme der Gaszufuhr kann nur manuell erfolgen;
- das Endstück des Abzuges des Gerätes muss innerhalb der Grundeinzugsgrenze der Abzugshaube eingesetzt werden (Abb. links).

5.2 Wasseranschluss

Das Gerät wird mit einer ½-Zoll-Kupplung für den direkten Anschluss an die Wasserleitung und einem Anschlussschlauch gemäß der Norm IEC 61770 geliefert. Das Gerät muss gemäß EN 1717 und den geltenden nationalen Wasservorschriften installiert werden.

Die Installation des Geräts muss mit einem geeigneten Schlauchsatz erfolgen. Wenn bei der Installation vorhandene Geräte ersetzt werden, müssen die verwendeten Anschlussschläuche ausgetauscht werden.

Der maximal zulässige Wasserdruck beträgt 6 bar.

Das Gerät muss für eine korrekte Installation und einen ordnungsgemäßen Betrieb mit Trinkwasser versorgt werden.

Die Wasserzulaufleitung muss mit einem Absperrventil (Abb. 4) an die Wasserversorgung angeschlossen werden, das leicht geschlossen werden kann, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist oder gewartet werden muss.

Zwischen dem Wasserhahn und dem Gerät muss ein mechanischer Filter installiert werden, um das Eindringen von Eisenpartikeln zu verhindern, die bei Oxidation des Kochkessels korrodieren könnten.



Abb. 4

DE

Lassen Sie vor dem Anschluss des Gerätes an die Wasserversorgung ausreichende Wassermenge abfließen, um etwaige Reststoffe, die sich in der Rohrleitung befinden, zu entfernen.

ACHTUNG!

Geräte, die (vorübergehend oder dauerhaft) an die Trinkwasserversorgung angeschlossen werden, müssen gemäß den nationalen Vorschriften installiert werden.

5.3 Abflussanschluss

Der Wasserablauf muss in einen offenen Siphon münden, damit gemäß den geltenden Hygienevorschriften kein Kontakt zwischen dem Ablauf des Geräts und dem Siphon besteht.

Für jedes Gerät muss ein eigener Ablauf vorhanden sein.

Das Ablaufrohr muss gegen hohe Temperaturen beständig sein.

5.4 Gasanschluss

Anschluss an die Gasversorgung

- Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss über das Typenschild, dass das Gerät für die dem Benutzer zur Verfügung stehende Gasart geprüft und zugelassen wurde.
- Stellen Sie sicher, dass die am Gerät angebrachten Düsen für den verfügbaren Typ von Gas geeignet sind.
- Kontrollieren Sie über die Daten auf dem Typenschild, ob die Druckminderer-Leistung für die Versorgung des Gerätes ausreichend ist.
- Sollten die Voreinstellungen nicht übereinstimmen, muss das Gerät auf die vorhandene Gasart umgerüstet werden (Abschnitt „**Umstellung auf eine andere Gasart / erforderliche Anpassungen**“).
- Vermeiden Sie das Anbringen eines Querschnittreduzierstücks zwischen Druckminderer und Gerät.
- Um einen optimalen Betrieb des Gerätes garantieren zu können, empfehlen wir, vor dem Druckregler einen Gasfilter zu montieren.

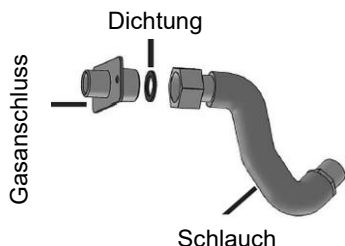


Abb. 5

- Schließen Sie das Gerät an ein Spezialrohr für Gas mit einem Innendurchmesser von mind. 16 mm für Verbindungen mit G 1/2" sowie mit einem Innendurchmesser von mind. 20 mm für Verbindungen mit G 3/4" an.
- Das Verbindungsstück sollte aus Metall bestehen. Die Leitung kann aus einem Rohr oder einem Schlauch sein.

- Vergewissern Sie sich, dass die flexiblen Rohre/Schläuche nicht an oder in der Nähe von heißen Flächen verlaufen, nicht unter Druck bzw. Zugdruck stehen und nicht mit scharfen Kanten oder sonstigen Objekten in Berührung kommen, welche die Leitung beschädigen könnten.
- Verwenden Sie Befestigungsschellen und Dichtungen, die für die Installation geeignet sind.
- Absperrhähne oder Schieberventile anbringen, deren Innendurchmesser nicht kleiner ist als jener der oben angegebenen Versorgungsleitung.
- Ein typgeprüfter Gas-Absperrhahn muss an einer leicht zugänglichen Stelle zwischen Gasversorgung und Gerät installiert werden, damit bei Bedarf die Gaszufuhr jederzeit unterbrochen werden kann.
- Führen Sie nach dem Anschluss des Gerätes eine Dichtheitsprüfung sämtlicher Verbindungsstellen zwischen Anlage und Gerät durch. Verwenden Sie hierzu ein Lecksuchspray oder schaubildende Mittel, die keine Korrosion verursachen. Verbindungsstellen bepinseln, es darf keine Blasenbildung auftreten. Auch die Gasabsperrraumatur in die Prüfung mit einbeziehen.

WARNUNG!

Verwenden Sie zur Dichtheitsprüfung niemals eine offene Flamme!

Kontrolle der Nennwärmeleistung

- Während der Neuinstallation sowie bei jedem Wartungsvorgang oder bei jeder Umstellung auf eine andere Gasart muss die Nennwärmeleistung gemessen werden.
- Diese Messung kann mit Hilfe eines Literzählers oder einer Stoppuhr nach dem Volumenverfahren erfolgen.

Gasart	Druck in mbar	
	NOM	MIN
G20 Erdgas	20	18
G30/31 Flüssiggas	29/37	25/25

Das Gerät muss mit einer der Gasarten versorgt werden, deren Eigenschaften und Druck den Angaben in Tab. 1 entsprechen.

Tab. 4

Gasdruckkontrolle

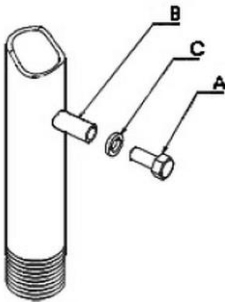


Abb. 6

Der Versorgungsgasdruck muss in Höhe des Druckauslasses (Abb. 6) nach Entfernen der Verschlusschrauben gemessen werden.

Verwenden Sie einen flexiblen Schlauch, schließen Sie ein Messgerät an den Druckmesspunkt an (z. B. ein Flüssigkeitsmanometer mit einer Mindestauflösung von 0,1 mbar) und messen Sie den Eingangsdruck bei laufendem Gerät.

Der Druckwert darf nicht unter dem in Tab. 4 angegebenen Wert liegen.

DE

ACHTUNG!

Sollte der Gasversorgungsdruck nicht korrekt sein, muss der Gerätebetrieb unterbrochen und das Messgerät getrennt werden.

Die Unterlegscheibe einsetzen und die Verschlusschraube am Druckanschluss fest verschrauben.

Das örtliche Gasversorgungswerk kontaktieren, um eine Überprüfung durchzuführen.

Umstellung auf eine andere Gasart / erforderliche Anpassungen

Die Geräte sind auf folgende Gasart eingestellt:

Erdgas H | G20 (20 mbar)

Prüfen Sie die in ihrem Land vorhandene Gasversorgung und stellen Sie das Gerät bei Bedarf auf eine andere Gasart um.

Tabellen 1 und 2 im Abschnitt „**Technische Angaben**“ geben je nach Bestimmungsland an:

- welche Gasarten für den Gerätebetrieb infrage kommen

- Düsen und die Einstellungen für jede verwendbare Gasart.

Die in Tabelle 2 für die geeigneten Düsen angegebene Nummer ist am Düsenkorpus eingeprägt.

Zur Anpassung des Gerätes an die Gasart, mit der es effektiv betrieben wird, entnehmen Sie die Angaben der Tabelle 2 und nehmen Sie die nachstehenden Eingriffe vor:

- Hauptbrennerdüse ersetzen,
- Primärluft Hauptbrenner einstellen,
- Zündbrennerdüse ersetzen,
- reduzierte Durchflussmenge einstellen,
- versehen Sie nach dem Düsen austausch das Gerät mit dem auf den neuen Gasbetrieb hinweisenden Aufkleber. Düsen und Aufkleber sind im Lieferumfang des Gerätes enthalten.

Hauptbrennerdüse ersetzen

DE

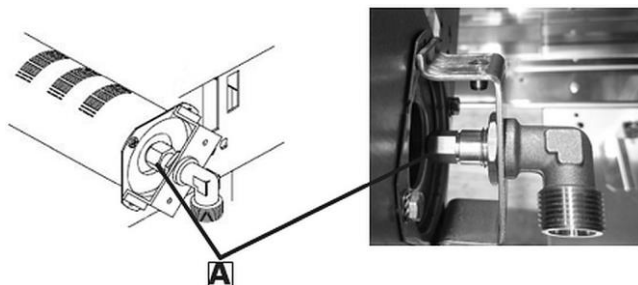


Abb. 7

1. Schließen Sie das Gas-Absperrventil vor dem Gerät.
2. Öffnen Sie die Flügeltür des Unterbaus.
3. Schrauben Sie die Hauptbrennerdüse **A** (Abb. 7) ab.
4. Ersetzen Sie die Hauptbrennerdüse durch eine für die vorgewählte Gasart geeignete Düse, wie in der Tabelle 2 angegeben.

Die Düsen sind in Hundertstel Millimetern gekennzeichnet.

Installationsanweisungen

Primärluftregelung des Hauptbrenners

HINWEIS!

Die Primärluft ist korrekt eingestellt, wenn die Flammenstabilität gewährleistet ist, d. h. wenn bei kaltem Brenner die Flamme nicht erlischt und bei heißem Brenner keine Rückzündung erfolgt.

Der für die Einstellung der Primärluft vorgesehene Abstand ist in Abb. 8 und in Tab. 2 angegeben.

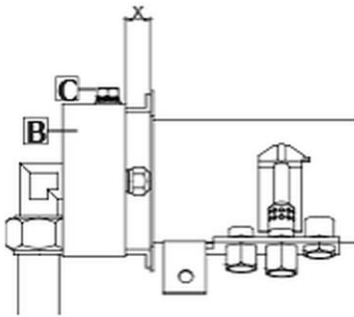


Abb. 8

1. Lösen Sie die Befestigungs-schraube (C, Abb. 8) der Primärluftregelungsbuchse (B).
2. Positionieren Sie die Buchse (B) entsprechend dem installierten Gastyp im Abstand „X“.
3. Ziehen Sie die Befestigungs-schraube (C) fest.
4. Versiegeln Sie die eingestellte Komponente mit Farbe, um Manipulationen zu verhindern.

DE

Zündbrennerdüse ersetzen

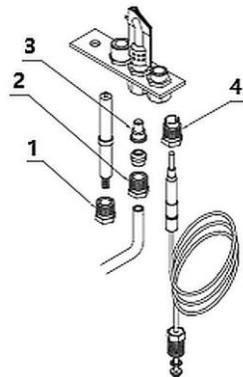
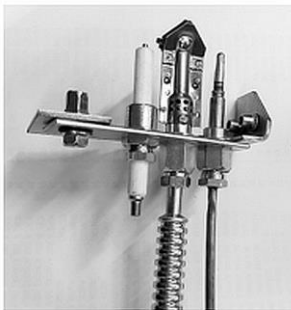


Abb. 9

1. Um die Zündbrennerdüse auszutauschen, gehen Sie wie folgt vor:
 - schließen Sie das Gas-Absperrventil vor dem Gerät,

- öffnen Sie die Flügeltür des Unterbaus,
 - lösen Sie die Zündkerzenmutter (1, Abb. 9),
 - schrauben Sie die Schraubkappe (2) ab,
 - nehmen Sie die Zündbrennerdüse (3) ab,
 - ersetzen Sie die Zündbrennerdüse durch eine für die entsprechende Gasart geeignete Düse (siehe Angaben Tab. 2)
 - ersetzen Sie die Zündbrennerdüse durch eine für die vorgewählte Gasart geeignete Düse, wie in der Tabelle 2 angegeben,
 - setzen Sie die Schraubkappe und die Zündkerzenmutter wieder auf.
2. Überprüfen Sie nach dem Düsen austausch die Funktionen des Gerätes wie im Abschnitt „**Funktionskontrolle**“ aufgeführt.

ACHTUNG!

Nach jeder Umstellung oder Anpassung ist eine Dichtheitsprüfung vorzunehmen.

Einstellung der reduzierten Durchflussmenge

DE

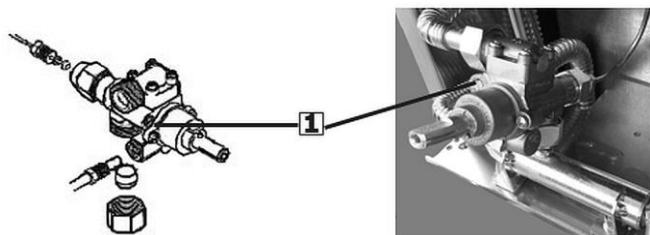


Abb. 10

1. Entfernen Sie den Drehregler und stellen Sie die Minimal- oder Bypass-Schraube (1) ein (Abb. 10).

Der Brenner darf beim schnellen Wechsel von der maximalen zur minimalen Position nicht ausgehen oder einen Flammenrückschlag aufweisen.

Für den Betrieb mit Flüssiggas muss die Bypass-Schraube vollständig angezogen sein.

2. Überprüfen Sie, ob die Flamme stabil ist, besonders nach schnellen Eingriffen bei hoher Leistung.
3. Sollte der Brenner ausgehen oder die Flamme zu hoch sein, stellen Sie ihn wie oben beschrieben ein.

6 Gebrauchsanweisungen

Warnhinweise



WARNUNG!

Verbrühungsgefahr der Arme, Hände oder Finger durch aufsteigenden Dampf.

Den Nudelkorb nur mit Hilfe des Griffes aus dem Becken entnehmen.
Schutzhandschuhe zur Entnahme des Nudelkorbes mit den Speisen benutzen.

Verbrühungsgefahr der Arme, Hände oder Finger durch heißes Wasser.

Niemals während des Betriebes oder unmittelbar nach dem Betrieb in das Becken fassen. Vergewissern Sie sich vor dem Entleeren des Beckens, dass das Wasser kalt ist, indem Sie die Hand im Abstand von 2 bis 5 cm über dem Becken halten.

DE

Gerät vorbereiten

Mit diesem Gerät können Sie Lebensmittel (Nudeln, Reis usw.) in kochendem Wasser mithilfe von perforierten Nudelkörben garen (Abb. 11).

Jede andere Verwendung ist zu vermeiden, da sie als unsachgemäß und gefährlich gilt.

ACHTUNG!

Beaufsichtigen Sie das Gerät während des Betriebs.

Der Nudelkocher verfügt über keinen Thermostat.

Das Gerät verfügt über einen **Druckschalter** (Abb. 11), der verhindert, dass der Nudelkocher eingeschaltet wird, wenn er leer ist (kein Wasser im Becken).

Nach dem Gebrauch empfehlen wir, den Nudelkocher immer auszuschalten und das Becken zu leeren, damit die idealen Arbeitsbedingungen für den Druckschalter wiederhergestellt werden.

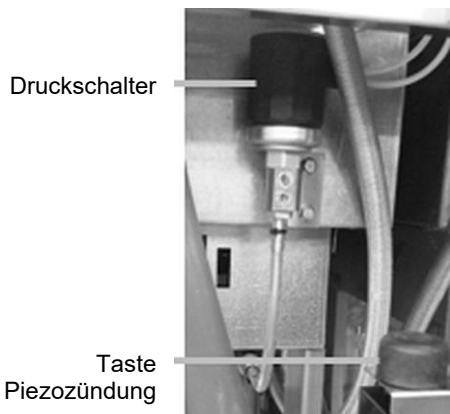


Abb. 11

DE

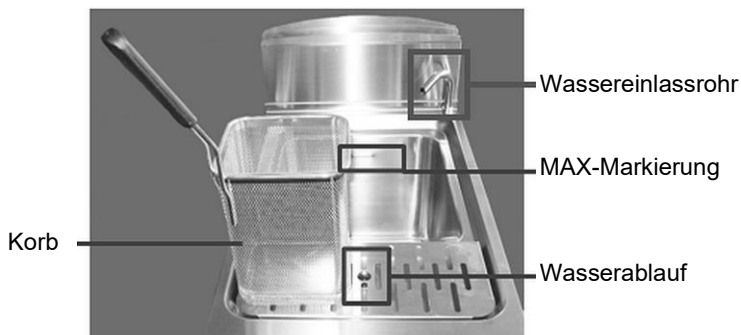


Abb. 12

1. Entfernen Sie vor der **ersten Inbetriebnahme** des Geräts sämtliche Verpackungsmaterialien und entsorgen Sie diese umweltgerecht.
2. Reinigen Sie das Gerät gründlich, indem Sie wie folgt alle industriellen Schutzfette von den Körben, Abtropfgitter für Körbe, Korbstütze (am Boden des Beckens) und dem Becken entfernen:

Gebrauchsanweisungen

- legen Sie den Korbstütze in das Becken;
- stellen Sie die Körbe auf den Korbhalter;
- legen Sie das Abtropfgitter auf die Körbe;
- öffnen Sie den Wasserzulaufhahn (Abb. 13) an der Vorderseite des Gerätes;
- füllen Sie über das Wassereinlassrohr das Becken mit frischem Trinkwasser bis zur MAX-Markierung und geben Sie ein mildes Reinigungsmittel hinzu;
- starten Sie das Gerät nach Anweisungen im Abschnitt „**Gerät in Betrieb nehmen**“;
- bringen Sie das Wasser zum Kochen, lassen Sie es einige Minuten lang kochen;



Abb. 13



Abb. 14

- lassen Sie das Wasser abkühlen;
- öffnen Sie das Ablassventil der Ablaufleitung (Abb. 14) und lassen Sie das Wasser in den Abfluss ablaufen;
- spülen Sie die Körbe, Korbstütze und Abtropfgitter gründlich ab;
- spülen Sie das Becken gründlich mit klarem Wasser aus;
- trocknen Sie die gereinigten Teile und Flächen gründlich ab;
- legen Sie die Korbstütze wieder auf den Boden des Beckens.

DE

Gerät in Betrieb nehmen

ACHTUNG!

Das Gerät darf nicht leer betrieben werden.

Der Nudelkocher schaltet sich nicht ein, wenn sich kein Wasser im Becken befindet.

ACHTUNG!

Das Gerät muss mit Trinkwasser versorgt werden.

1. Füllen Sie das Becken über den entsprechenden Wasserzulaufhahn (Abb. 13) auf der Bedienblende bis zur MAX-Markierung (Abb. 12) mit Wasser.

Bedienelemente



Abb. 15

Drehregler





-  Aus-Position
-  Zündposition
-  Position große Flamme
-  Position kleine Flamme




Abb. 16

Taste Piezo-Zündung (im Unterbau)





DE

Zündflamme zünden

1. Öffnen Sie den Gas-Absperrhahn vor dem Gerät.
2. Drücken Sie den Drehregler und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn auf die Zündposition  (Abb. 15).
3. Halten Sie den Drehregler gedrückt und drücken Sie etwa 20 Sekunden lang wiederholt die Taste der Piezo-Zündung (Abb. 16), bis die Zündflamme entzündet.
4. Nachdem die Zündflamme entzündet ist, halten Sie den Drehregler noch einige Minuten gedrückt, um das Thermoelement zu erwärmen und die Zündflamme zu stabilisieren.
5. Sollte die Flamme beim Loslassen des Drehreglers erlöschen, wiederholen Sie den Vorgang.

Gebrauchsanweisungen

Hauptbrenner zünden

1. Wenn die Zündflamme gezündet ist, fahren Sie mit der Zündung des Hauptbrenners fort, indem Sie den Drehregler zur Regulierung der Temperatur auf die Position  (große Flamme) drehen.
2. Um die Temperatur und die Flamme auf einem Minimum einzustellen, drehen Sie den Drehregler auf die Position  (kleine Flamme).
3. Um den Inhalt des Beckens zum Kochen zu bringen, drehen Sie den Drehregler auf die Position  (große Flamme).
4. Drehen Sie bei Bedarf den Drehregler anschließend auf die Position  (kleine Flamme), um die Leistung je nach Gargut zu verringern.

Speisen zubereiten

HINWEIS!

Salzen Sie das bereits erhitzte Wasser im Becken, bevor Sie den Nudelkorb mit den Speisen in das Becken stellen.

Verwenden Sie niemals grobkörniges Salz, da es sich nicht vollständig auflöst und zirkuliert und sich am Boden des Beckens ablagern und langfristig Korrosion verursachen kann.

Wir empfehlen daher, nur feinkörniges Salz (max. 3 mm Korngröße) zu verwenden und dieses erst nach dem Aufkochen des Wassers hinzuzufügen.

1. Lassen Sie das Wasser aufkochen.
2. Füllen Sie die gewünschten Speisen in den Nudelkorb.

HINWEIS!


Füllen Sie den Nudelkorb nur bis zur Hälfte mit Speisen, bei Überfüllung können diese überkochen oder nicht vollständig gar werden.

Beachten Sie die angegebene Garzeit auf den Herstellerpackungen.

3. Stellen Sie den Nudelkorb in das Becken mit Wasser auf den Korhalter.
4. Beobachten Sie den Garvorgang und lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
5. Nehmen Sie nach dem Garvorgang den Nudelkorb am Griff aus dem Becken heraus.
6. Stellen Sie den Nudelkorb zum Abtropfen auf das Abstellgitter im vorderen Bereich des Beckens.

7. Servieren Sie nach dem Abtropfen die fertigen Speisen.

Gerät ausschalten

1. Zum Ausschalten des Hauptbrenners drehen Sie den Drehregler (Abb. 15) auf die Zündposition .

Der Zündbrenner bleibt eingeschaltet. Der Hauptbrenner erlischt.

2. Drehen Sie den Drehregler auf die Aus-Position , um das Gerät komplett auszuschalten.

Zusätzlich zum Hauptbrenner schaltet sich auch der Zündbrenner aus.

3. Schließen Sie den Gas-Absperrhahn und den Wasserhahn.

Becken entleeren

1. Lassen Sie das Gerät und das Wasser im Becken abkühlen.
2. Öffnen Sie das Ablassventil im Unterbau des Gerätes (Abb. 14).
3. Lassen Sie das Wasser abfließen.

Das Wasser fließt automatisch durch die Ablaufleitung in den vorgesehenen Abfluss.

DE

7 Reinigung und Wartung

Der Betreiber muss dafür sorgen, dass das Gerät und dessen Sicherheitseinrichtungen im funktionsgerechten Zustand gehalten werden. Regel- und sicherheitstechnische Einrichtungen müssen auf ihre Wirksamkeit geprüft werden.

Wartungs-, Reinigungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von entsprechend fachlich ausgebildetem Personal durchgeführt werden.

Ist die Demontage von Sicherheitseinrichtungen beim Warten, Reinigen und Reparieren erforderlich, diese unmittelbar nach Abschluss der Arbeiten wieder anbringen und auf Funktion prüfen.

Sämtliche Wartungs- und Reinigungsarbeiten gemäß Bedienungsanleitung in den beschriebenen Zeitintervallen durchführen.

7.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung

- Schließen Sie vor der Reinigung den Gashahn der Gasversorgung.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Verwenden Sie keinen Druckwasserstrahl, um das Gerät zu reinigen.
- Verwenden Sie keine spitzen oder metallischen Gegenstände (Messer, Gabel etc.) um das Gerät zu reinigen. Spitze Gegenstände können das Gerät beschädigen.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, lösemittelhaltige oder ätzende Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen.

7.2 Reinigung

1. Reinigen Sie das Gerät am Ende des Arbeitstages, bei Bedarf auch öfter.
2. Lassen Sie das abgekühlte Wasser über das Ablassventil der Ablaufleitung aus dem Becken ab (Abschnitt „**Becken entleeren**“).
3. Reinigen Sie die genutzten Nudelkörbe, Korbstütze und Abtropfgitter gründlich mit heißem Wasser, einem für Lebensmittelbereich geeigneten Reinigungsmittel und einem weichen Schwamm oder Spülbürste aus Kunststoff.
4. Spülen Sie die Nudelkörbe, Korbstütze und Abtropfgitter mit klarem Wasser ab.
5. Reinigen Sie das Becken mit heißem Wasser, einem geeigneten Reinigungsmittel und einem weichen Tuch oder Schwamm.
6. Reinigen Sie den Filter im Becken und die Ablassöffnung gründlich mit einer Spülbürste aus Kunststoff.

HINWEIS!

Nudelkörbe, Korbstütze, Abtropfgitter und der Filter der Ablassöffnung können alternativ auch in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

7. Spülen Sie das Becken, den Filter und die Ablassöffnung mit klarem Wasser nach.
8. Wischen Sie das Gehäuse des Gerätes (innen und außen) mit einem weichen, feuchten Tuch ab.
9. Trocknen Sie die gereinigten Teile und Flächen anschließend gründlich ab.

7.3 Wartung

ACHTUNG!

Wartungsintervalle unbedingt beachten!

Alle Vorgänge der ordentlichen und außerordentlichen Wartung muss von qualifiziertem Personal ausgeführt werden.

Zur Aufrechterhaltung der Funktion muss das Gerät **mindestens einmal im Jahr** einer Wartung unterzogen werden. Die Wartung umfasst:

- Kontrolle des Zustands von Verschleißteilen
- Kontrolle aller Anschlüsse (Wasser, Gas)
- Kontrolle der Funktion des Gerätes.

Wir empfehlen, die abgenutzten Teile während der Wartung zu ersetzen, so dass weitere Eingriffe des Kundendienstes und plötzliche Störungen des Gerätes verhindert werden.

Außerdem empfehlen wir, mit dem vertrauten Kundendienst einen Wartungsvertrag abzuschließen.

DE

8 Entsorgung

Gasgeräte

Das ausgediente Gerät sollte am Ende seiner Lebensdauer entsprechend den nationalen und örtlichen Bestimmungen entsorgt werden. Nehmen Sie hierzu Kontakt zu einer auf Entsorgung spezialisierten Firma auf oder setzen Sie sich mit der Entsorgungsabteilung Ihrer Kommune in Verbindung.

Damit der Missbrauch und die damit verbundenen Gefahren ausgeschlossen sind, machen Sie Ihr Altgerät vor der Entsorgung unbrauchbar und bringen Sie es zu den entsprechenden örtlichen Annahmestellen.