

MAKARONIARKA GAZOWA · GAS-NUDELKOCHER · GAS PASTA BOILER

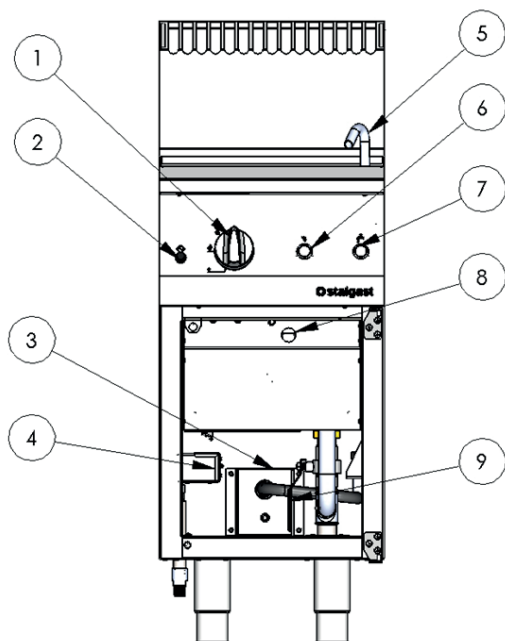
9745110, 9745130

v.1-1.2018

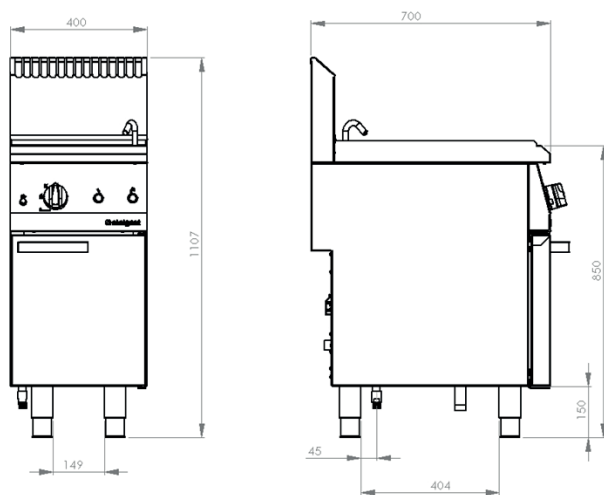


Instrukcja obsługi · Bedienungsanleitung · Instruction manual

Rys. 1 / Bild. 1 / Fig. 1 / Obr. 1



Rys. 2 / Bild. 2 / Fig. 2 / Obr. 2



Dziękujemy Państwu za zakup naszego produktu. Przed pierwszym użyciem prosimy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi. Kopiowanie niniejszej instrukcji bez zgody producenta jest zabronione. Zdjęcia oraz rysunki mają charakter poglądowy i mogą różnić się od zakupionego urządzenia.

UWAGA: Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym oraz dostępnym dla personelu miejscu. Producent zastrzega sobie prawo do zmiany parametrów technicznych urządzeń bez zapowiedzi.

I. INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- **Uwaga! Jeżeli makaroniarka została uszkodzona podczas transportu nie wolno jej podłączać!**
- Przed pierwszym uruchomieniem makaroniarki należy dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi i zaleceniami bezpieczeństwa
- Nieprawidłowa obsługa i niewłaściwe użytkowanie może spowodować poważne uszkodzenie urządzenia lub zranienie osób.
- Urządzenie może być stosowane wyłącznie w celu, do którego zostało zaprojektowane.
- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową obsługą i niewłaściwym użytkowaniem urządzenia.
- W czasie użytkowania zabezpiecz urządzenie i wtyczkę przewodu zasilającego przed kontaktem z wodą lub innymi płynami. W przypadku, gdyby przez nieuwagę urządzenie wpadło do wody lub zostało zalane wodą, należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę z gniazda zasilającego, a następnie zlecić kontrolę urządzenia specjalście.
- Instalację wodną należy podłączyć zgodnie z normą EN1717 oraz zgodnie z wewnętrznymi przepisami obowiązującymi w danym kraju.

Nieprzestrzeganie tej instrukcji może spowodować zagrożenie życia.

- Nigdy nie otwieraj samodzielnie obudowy urządzenia.
- Nie wkładaj żadnych przedmiotów w otwory w obudowie urządzenia.
- Nie dotykaj wtyczki przewodu zasilającego wilgotnymi rękami.
- W przypadku, gdy urządzenie spadnie lub ulegnie uszkodzeniu w inny sposób, przed dalszym użytkowaniem zawsze zleć przeprowadzenie kontroli i ewentualną naprawę w wyspecjalizowanym punkcie naprawczym.
- Nigdy nie naprawiaj urządzenia samodzielnie - **może to spowodować zagrożenie życia.**
- Zabrania się dokonywania przeróbek i napraw przez osoby nie przeszkolone zawodowo.
- Chroń przewód zasilający przed kontaktem z ostrymi lub gorącymi przedmiotami, a także z dala od otwartego źródła ognia. Jeżeli chcesz odłączyć urządzenie z gniazda zasilającego, zawsze chwytaj za wtyczkę, nigdy nie ciągnij za przewód zasilający.
- Zabezpiecz przewód zasilający (lub przedłużacz), aby nikt przez omyłkę nie wyciągnął go z gniazda zasilającego lub się o niego nie potknął.
- Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu to powinien być wymieniony. Nieodłączalny przewód zasilający może być wymieniony w specjalistycznych zakładach naprawczych lub przez wykwalifikowaną osobę.
- Kontroluj funkcjonowanie urządzenia w czasie użytkowania.
- Nie należy zezwalać na użytkowanie urządzenia przez osoby niepełnoletnie, osoby upośledzone fizycznie lub umysłowo oraz upośledzone pod względem zdolności ruchowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy dotyczącej właściwego użytkowania urządzenia. Wyżej wymienione osoby mogą obsługiwać urządzenie jedynie pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za bezpieczeństwo.
- Jeżeli urządzenie nie jest w danej chwili użytkowane lub jest właśnie czyszczone, zawsze odłącz je od źródła zasilania, wyciągając wtyczkę z gniazda zasilającego.
- **UWAGA:** Jeżeli wtyczka przewodu zasilającego jest podłączona do gniazda zasilającego, urządzenie cały czas pozostaje pod napięciem.
- **Należy zapewnić łatwość dostępu do wyłączenia wtyczki nieodłączalnego przewodu zasilającego.**
- **Podłączenie makaroniarki do instalacji gazowej lub butli z gazem płynnym oraz jej regulację musi wykonać wyłącznie uprawniony instalator urządzeń gazowych posiadający aktualne zaświadczenie kwalifikacyjne w zakresie eksploatacji urządzeń i instalacji energetycznych.**
- **Urządzenie jest przystosowane do gazu i ciśnienia podanego na tabliczce znamionowej.**
- Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian w celu unowocześnienia urządzenia i stałego polepszania jakości, bez uprzedniego powiadomienia. Zmiany te nie będą jednak stwarzały trudności dla użytkowników.
- Materiały, z których jest wykonane opakowanie nadają się do wykorzystania jako surowce wtórne.
- Podczas użytkowania płyta i blat nagrzewają się. Zachować ostrożność, aby unikać dotykania gorących elementów.
- Nie stawiać naczyń bezpośrednio na płycie roboczej
- Nie uderzać w pokrętko zaworu.
- Nie należy pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas eksploatacji.
- Urządzenie musi być podłączone do systemu ekwipotencjalnego. Odpowiedni zacisk znajduje się w pobliżu wejścia kabla (puszki podłączeniowej).
- Regulacji podlegają tylko te elementy urządzenia o których jest mowa w instrukcji obsługi. Pozostałe elementy nie podlegają regulacji
- Komorę urządzenia należy codziennie czyścić z powstałych osadów. Przed uruchomieniem urządzenia należy upewnić się że w zbiorniku jest wystarczająca ilość wody. Urządzenie wyposażone jest w termostat bezpieczeństwa który odeśnie dopływ gazu w przypadku braku wody w zbiorniku.

1.1. W razie podejrzenia ulatniania się gazu nie wolno

- używać otwartego ognia (np.: zapalać zapalek, palić papierosów, itp.), włączać i wyłączać odbiorników elektrycznych (dzwonek lub włącznik oświetlenia) oraz używać innych urządzeń elektrycznych i mechanicznych powodujących powstawanie iskry elektrycznej lub udarowej. W takim przypadku należy natychmiast zamknąć zawór na butli z gazem lub kurk odcinający instalację gazową oraz przewietrzyć pomieszczenie, a następnie wezwać osobę uprawnioną do usunięcia przyczyny.
- W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieszczelnej instalacji należy natychmiast zamknąć dopływ gazu przy pomocy zaworu odcinającego oraz odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego przy pomocy zabezpieczenia prądowego.
- W przypadku zapalenia się gazu uchodzącego z nieszczelnego zaworu butli gazowej należy zarzucić mokry koc na butlę w celu jej ostudzenia oraz zakręcić zawór na butli. Po ostudzeniu należy butlę wynieść na otwartą przestrzeń. Zabrania się powtórnej eksploatacji uszkodzonej butli.
- W przypadku kilkudniowej przerwy w użytkowaniu urządzenia należy zamknąć zawór główny na instalacji gazowej, natomiast przy korzystaniu z butli gazowej po każdorazowym użytkowaniu.
- Nie otwierać zaworu na przyłączy gazu lub zaworu na butli bez uprzedniego sprawdzenia czy wszystkie zawory gazu na urządzeniu są zamknięte.
- Wyłączać zasilanie gazem urządzenia na panelu sterowania oraz zamykać zawór odcinający po zakończeniu eksploatacji i w trakcie czyszczenia.

2. PRZEZNACZENIE URZĄDZENIA

Makaroniarka gazowa linii 700 przeznaczony jest do profesjonalnego użytku w punktach zbiorowego żywienia, barach, restauracjach itp. Urządzenie jest przeznaczone do obróbki cieplnej produktów (w wodzie). Nie wolno używać makaroniarki jako frytownicy, grilla lub patelni. Makaroniarki nie należy użytkować inaczej jak przewiduje to instrukcja obsługi. W celu dodatkowych pytań należy skonsultować się z działem technicznym firmy.

3. DANE TECHNICZNE

3.1. Budowa urządzenia (str. 2)

1 - Pokrętko zaworu, 2 - Termostat bezpieczeństwa, 3 - Osłona elektrozaworu, 4 - Osłona generatora iskry, 5 - Armatur do napełniania komory, 6 - Przycisk generatora iskry, 7 - Przycisk napełnienia komory wodą, 8 - Wizjer do sprawdzenia płomienia pilota, 9 - Zawór spustu wody z komory

3.2. Parametry techniczne

NUMER KATALOGOWY		9745110	9745130
WYSOKOŚĆ		850 mm	
SZEROKOŚĆ		400 mm	
GŁĘBOKOŚĆ		700 mm	
MOC GAZOWA	Nominalna	9,1 kW	
	Zredukowana	3,9 kW	
POJEMNOŚĆ ZBIORNIKA		ok. 26 l	
WAGA		54 kg	
NAPIĘCIE		230V; 50Hz	
STOPIEŃ OCHRONY PRZED WODĄ		IP2I	
PRZYSTOSOWANE DO GAZU		G20	G30/G3I

Tabela 3.1

4. OBSŁUGA URZĄDZENIA

- Przed pierwszym uruchomieniem należy usunąć folię ochronną z urządzenia. Powierzchnie zewnętrzne i wewnętrzne umyć ciepłą wodą z dodatkiem środka odtłuszczającego, stosowanego do mycia naczyń kuchennych. Nie stosować środków ściernych i innych, które mogłyby zarysować powierzchnię blatu, obudowy. Do mycia używać jedynie wilgotnej ściereczki. Po umyciu urządzenia, pozostawić je do całkowitego wyschnięcia, następnie podłączyć do sieci.
- Przed uruchomieniem urządzenia należy się upewnić że pomieszczenie w którym stoi urządzenie jest dobrze wentylowane, ilość powietrza wyciągającego jest wystarczająca i nie jest zakłócana. W przypadku wątpliwości proszę skontaktować się z serwisem. Użytkownik końcowy jest odpowiedzialny za czyszczenie urządzenia i eksploatację zgodnie z instrukcją. W przypadku powtarzających się problemów z urządzeniem prosimy o kontakt z serwisem Stalgast.
- Urządzenie wyposażono w zapalarkę elektryczną (generator iskry) ułatwiającą codzienną eksploatację uruchamianie palnika głównego
- Makaroniarki należy używać zgodnie z przeznaczeniem – do gotowania produktów w wodzie takich jak makaron, ryż. Należy kontrolować urządzenie podczas pracy.
- Urządzenie wyposażone jest w elektromagnetyczny zawór wody, który uruchamiany jest za pomocą włącznika na panelu. Zawór umożliwia szybkie napełnienie zbiornika czystą wodą.

- Urządzenie wyposażone jest w zawór spustowy, który znajduje się za drzwiami. Każdorazowo gdy wystąpi konieczność można opróżnić zbiornik z wody.
- Urządzenie wyposażone jest w termostat bezpieczeństwa – w sytuacji gdy woda z zbiornika zostanie wygotowana lub urządzenie zostanie wyłączone bez wody w zbiorniku, zadziała termostat bezpieczeństwa – wyłączy dopływ gazu do palnika głównego. Gdy zadziała termostat należy odczekać aż schłodzi się komora wraz z termostatem, odkręcić czerwoną nakrętkę na termostacie i wcisnąć klawisz, uzupełnić wodę w zbiorniku i ponownie uruchomić urządzenie.
- **UWAGA – nie należy chłodzić komory zimną wodą – grozi to uszkodzeniem urządzenia.**
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową instalacją, niedokładnym wykonaniem konserwacji i niewłaściwym użyciem.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku przemysłowego i musi być używane przez przeszkolony personel.
- Urządzenie to należy użytkować w celu, do którego zostało zaprojektowane. Każde inne użycie uważane jest za niewłaściwe.
- Nie stosować urządzeń jako frytownice, ponieważ temperatura oleju nie mogłaby wtedy być kontrolowana i przekroczyłaby 230 °C tworząc zagrożenie zapalenia oleju.
- Nie użytkować urządzenia kiedy zbiornik jest pusty.
- Zabronione jest zmienianie wyciągu z okapów podczas pracy makaroniarki
- Przed uruchomieniem urządzenia należy **DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA ZNAJDUJĄCE SIĘ W NINIEJSZEJ BROSZURZE**, ze szczególnym uwzględnieniem przepisów dotyczących bezpieczeństwa.
- Po zakończeniu użytkowania należy zawsze zamykać kurki zasilania gazem, zwłaszcza podczas konserwacji i naprawy.
- Przestrzegać skrupulatnie zaleceń dotyczących gotowania, przynajmniej w początkowym okresie użytkowania, dopóki praktyka i doświadczenie nie umożliwią swobodnego stosowania czasu i temperatury.
- Przy pierwszym uruchomieniu należy dokładnie umyć zbiorniki za pomocą ciepłej wody i detergentu, w celu usunięcia pokrywającej je warstwy oleju zabezpieczającego

4.1. Uruchomienie urządzenia

W celu uruchomienia makaroniarki należy włączyć płomień pilota kontrolnego (pilot kontrolny zapobiega niekontrolowanemu wyciekowi gazu). W tym celu należy:

- Ustawić pokrętkę zaworu w pozycji gwiazdki
- Wcisnąć pokrętkę zaworu, trzymając pokrętkę w tej pozycji należy uruchomić generator iskry (srebrny przycisk oznaczony gwiazdką)
- Sprawdzić działanie pilota przez wzornik znajdujący się za drzwiami podstawy – płomień powinien świecić się jasnym niebieskim kolorem. Trzymając pokrętkę zaworu przez około 20 sekund rozgrzewamy termoparę.
- **Po rozgrzaniu termopary puszczamy pokrętkę, płomień pilota nie gaśnie – urządzenie gotowe do pracy. Jeżeli płomień pilota gaśnie wracamy do punktu pierwszego.**
- **Po osiągnięciu wrzenia wody należy zmienić ustawienie zaworu na płomień oszczędny.**
- W celu całkowitego wyłączenia urządzenia należy obrócić pokrętkę do pozycji kropki. Płomień kontrolny zgaśnie.

5. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Przed rozpoczęciem jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy wyłączyć urządzenia, poczekać aż się ochłodzi i odłączyć urządzenie od źródła napięcia.

Codzienna konserwacja polega na opróżnieniu i oczyszczeniu zbiornika. Dokładne czyszczenie urządzenia gwarantuje jego poprawne funkcjonowanie przez długi okres czasu. Powierzchnie stalowe należy czyścić rozcieńczonym w bardzo ciepłej wodzie płynem do mycia naczyń oraz miękką szmatką. W celu usunięcia odpornego brudu należy używać alkoholu etylowego, acetonu lub innego rozpuszczalnika niezawierającego fluorowców. Nie używać ściernych środków w proszku ani substancji korozyjnych takich jak kwas solny/ chlorowodorowy lub siarkowy. Stosowanie kwasów może pogorszyć funkcjonowanie i bezpieczeństwo urządzenia. Nie używać szczotek ani elementów wykonanych z metalu, ponieważ mogą one spowodować powstanie rdzawych plam. Z tego samego powodu należy unikać kontaktu z przedmiotami metalowymi. Uwaga na nierdzewne szczoteczki i łopatkę, które, pomimo iż nie zanieczyszczają powierzchni, mogą je niebezpiecznie zarysować. W przypadku dużego stopnia zabrudzenia nie wolno absolutnie używać papieru ściernego; zalecamy używanie syntetycznych gąbek.

Wyklucza się również stosowanie substancji czyszczących srebro oraz zaleca się zwracanie szczególnej uwagi na opary kwasu solnego lub siarkowego pochodzące na przykład z mycia podłogi.

Raz na miesiąc należy sprawdzić:

- podłączenia gazowe i elektryczne są wykonane prawidłowo
- szczelność instalacji gazowej i wodnej
- kabel zasilający nie został uszkodzony
- wszystkie elementy urządzenia pracują prawidłowo.
- prawidłowo działa instalacja wentylacyjna

Raz na rok należy serwisować urządzenie w celu sprawdzenia stopnia jego zużycia i wykrycia ewentualnych usterek elementów i części. W przypadku wykrycia jakiegokolwiek awarii wykwalifikowany personel techniczny (serwis techniczny) zobowiązany jest do jej usunięcia.

Konserwacje wykonywane raz na miesiąc, coroczne serwisowanie oraz naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel techniczny (serwis techniczny).

6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Pilot palnika głównego nie działa	Za niskie ciśnienie gazu	Proszę wezwać SERWIS
	Zapchana dysza pilota	
	Uszkodzony zawór gazu	
	Zadziałał termostat bezpieczeństwa.	
Nie utrzymuje się płomień pilota	Uszkodzona termopara lub niewystarczająco podgrzewana przez płomień pilota	Proszę wezwać SERWIS
	Zadziałał termostat bezpieczeństwa.	Proszę wykonać reset termostatu
Palnik główny nie działa	Ciśnienie gazu jest za niskie	Proszę wezwać SERWIS
	Dysza palnika głównego jest zapchana	
	Zawór gazu jest uszkodzony.	
Żółty płomień palnika głównego	Zła ilość powietrza dostarczana do palnika głównych – niezbędna regulacja tulei przy dyszy palnikach głównych	Proszę wezwać SERWIS
	Zabrudzone palnik główny – otwory	
Brak iskry na pilocie	Sprawdź czy urządzenie jest podłączone do sieci	Podłącz urządzenie do sieci 230V - wtyczka
	Sprawdź połączenia przewodów	Proszę wezwać SERWIS
	Uszkodzony generator iskry	

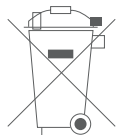
7. USUWANIE ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ

Informacja dla użytkowników o prawidłowych zasadach postępowania ze użytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym

- Zostaw stary sprzęt w sklepie, w którym kupujesz nowe urządzenie.** Każdy sklep ma obowiązek nieodpłatnego przyjęcia starego sprzętu jeśli kupimy w nim nowy sprzęt tego samego typu i w tej samej ilości. Warunkiem jest dostarczenie sprzętu do sklepu na swój koszt.
- Odbierz zużyty sprzęt do punktu zbierania.** Informację o najbliższej lokalizacji znajdziesz Państwo na gminnej stronie internetowej lub tablicy ogłoszeń urzędu gminy., a także na www.electro-system.pl.
- Zostaw sprzęt w punkcie serwisowym.** Jeżeli naprawa sprzętu jest nieopłacalna lub niemożliwa ze względów technicznych, serwis jest zobowiązany do nieodpłatnego przyjęcia tego urządzenia.
- Oddaj zużyty sprzęt nie ruszając się z domu.** Jeśli nie mają Państwo czasu lub możliwości przewiezienia swojego sprzętu do punktu zbiórki, można skorzystać z usług specjalistycznych firm.

Pamiętaj! Nie wyrzucaj zużytego sprzętu łącznie z innymi odpadami

Grożą Ci za to wysokie kary pieniężne.



Symbol przekreślonego kosza na śmieci na produkcie, jego opakowaniu lub instrukcji oznacza, że produktu nie wolno wyrzucać do zwykłych pojemników na odpady. Obowiązkiem użytkownika jest przekazanie zużytego sprzętu do wyznaczonego punktu zbiórki w celu właściwego jego przetworzenia.

W0003390WZ

8. GWARANCJA

Sprzedawca odpowiada z tytułu rękojmi bądź gwarancji.

W przypadku stwierdzenia uszkodzeń wynikających z powstania osadów wapnia w urządzeniu, nie podlegają one naprawie gwarancyjnej. Gwarancja nie obejmuje także: uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania, nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania, mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad.

Wymianie gwarancyjnej nie podlegają takie elementy jak: żarówki, elementy gumowe, elementy grzewcze zniszczone kamieniem kotłowym, śruby oraz elementy ulegające naturalnemu zużyciu np; palniki, uszczelki gumowe oraz wszelkiego rodzaju elementy uszkodzone mechanicznie.

Wir danken Ihnen für den Kauf unseres Produktes. Vor der ersten Benutzung möchten wir Sie bitten, sich gründlich mit der vorliegenden Gebrauchsanweisung bekanntzumachen.

Das Kopieren der vorliegenden Gebrauchsanweisung ist ohne die Genehmigung des Herstellers verboten.

Fotoaufnahmen und Zeichnungen dienen nur dem Überblick und können sich von dem gekauften Gerät unterscheiden.

ACHTUNG: Die Gebrauchsanweisung sollte an einem sicheren und für das Personal zugänglichen Ort aufbewahrt werden.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne Ankündigung die technischen Parameter der Geräte zu ändern.

I. SICHERHEITSHINWEISE

- **Achtung ! Wenn der Nudelkocher während des Transports beschädigt wurde, darf er nicht angeschlossen werden!**
- Vor dem ersten Betrieb des Nudelkochers sollte man sich genau mit der Bedienungsanleitung und den Sicherheitshinweisen bekanntmachen.
- Eine falsche Bedienung und Nutzung kann eine ernsthafte Beschädigung des Gerätes oder die Verletzung von Personen verursachen.
- Das Gerät darf ausschließlich zu dem Zwecke verwendet werden, für den es projektiert wurde.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für die durch eine falsche Bedienung und Nutzung des Gerätes verursachten Schäden.
- Sichern Sie während der Nutzung das Gerät und den Stecker des Stromkabels vor dem Kontakt mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Wenn das Gerät aus Unachtsamkeit ins Wasser fallen sollte oder mit Wasser übergossen wurde, sollte man sofort der Stecker aus der Steckdose ziehen und als nächstes das Gerät zur Kontrolle einem Spezialisten überlassen.
- Die Wasserinstallation sollte gemäß der Norm EN1717 oder gemäß den internen, in dem gegebenen Land geltenden Vorschriften angeschlossen werden.

Die Nichtbefolgung dieser Anleitung kann Lebensgefahr bedeuten.

- Öffnen Sie niemals selbständig das Gehäuse des Gerätes.
- Stecken Sie niemals irgendwelche Gegenstände in die Gehäuse-Öffnungen hinein.
- Berühren Sie den Stecker des Stromkabels niemals mit feuchten Händen.
- Wenn das Gerät herunterfällt oder anderweitig Schaden nimmt, überlassen Sie das Gerät immer vor der weiteren Benutzung einer entsprechenden Reparaturstelle zur Kontrolle und eventuellen Reparatur.
- Reparieren Sie das Gerät niemals selbständig – **das kann lebensgefährlich sein.**
- Nicht beruflich geschulte Personen dürfen keine Änderungen und Reparaturen am Gerät vornehmen.
- Schützen Sie das Stromkabel vor dem Kontakt mit scharfen oder heißen Gegenständen und halten Sie ihn fern von der offenen Feuerquelle. Wenn Sie das Gerät von der Steckdose trennen wollen, ergreifen Sie immer den Stecker, ziehen Sie nie am Stromkabel.
- Sichern Sie das Stromkabel (oder das Verlängerungskabel) so ab, dass niemand es versehentlich aus der Steckdose zieht oder darüber stolpert.
- **Wenn das Stromkabel beschädigt wird sollte es ausgetauscht werden. Das nicht abtrennbare Stromkabel kann in speziellen Reparaturstellen oder durch eine qualifizierte Person ausgetauscht werden.**
- Kontrollieren Sie die Funktion des Gerätes während der Nutzung.
- Man sollte den Minderjährigen, physisch oder psychisch Kranken und in der Beweglichkeit eingeschränkten Personen sowie solchen, die keine entsprechende Erfahrung und Wissen bezüglich des richtigen Nutzens des Gerätes besitzen die Bedienung des Gerätes untersagen. Die oben genannten Personen dürfen das Gerät nur unter Aufsicht einer für die Sicherheit verantwortlichen Person bedienen.
- Wenn das Gerät gerade nicht benutzt wird oder gerade gereinigt wird, sollten Sie es immer vom Stromnetz trennen, den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- **ACHTUNG:** Wenn der Stecker des Kabels an die Steckdose angeschlossen ist, bleibt das Gerät die ganze Zeit unter Spannung.
- **Man sollte einen leichten Zugang zum Ausschalter des Steckers des nicht abtrennbaren Stromkabels sicherstellen.**
- **Der Anschluss des Nudelkochers an die Gasinstallation oder an die Gasflasche kann nur durch einen berechtigten Installateur der Gasgeräte mit einer aktuellen Qualifikationsbescheinigung im Bereich des Betriebes der energiebetriebenen Geräte und Anlagen durchgeführt werden.**
- **Das Gerät ist an den auf dem Leistungsschild angegebenen Gas und Druck angepasst.**
- Der Hersteller behält sich die Möglichkeit vor, ohne Vorankündigung Änderungen einzuführen, um das Gerät zu modernisieren und ständig seine Qualität zu verbessern. Diese Veränderungen werden aber den Nutzern keine Schwierigkeiten bereiten.
- Die Materialien, aus denen die Verpackung gefertigt ist eignen sich zur Verwendung als Zweitrohstoffe.
- Während der Nutzung erhitzen sich die Platte und das Blatt. Vorsicht wahren, um die Berührung mit heißen Elementen zu vermeiden.
- Das Geschirr nicht unmittelbar auf die Arbeitsplatte stellen.
- Nicht an den Drehknopf des Ventils schlagen.
- Man sollte das Gerät während der Nutzung nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Das Gerät muss an das Äquipotentialsystem angeschlossen werden. Der entsprechende Schalter befindet sich in der Nähe des Kabeleingangs (des Anschlusskastens).
- Nur diejenigen Elemente des Gerätes unterliegen der Regulierung, von denen in der Bedienungsanleitung die Rede ist.

Die restlichen Elemente unterliegen nicht der Regulierung.

- Die Kammer des Gerätes sollte täglich von den entstandenen Ablagerungen gereinigt werden. Vor dem Betrieb des Gerätes sollte man sicherstellen, ob sich im Becken eine ausreichende Wassermenge befindet. Das Gerät ist mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der den Gaszufluss im Falle des fehlenden Wassers im Becken abschneiden wird.

1.1. Bei verdacht der verflüchtigung des gases darf mann nicht

- Streichhölzer anzünden, Zigaretten rauchen, elektrische Einrichtungen (Klingel oder Lichtschalter) ein- oder ausschalten oder andere elektrische und mechanische Geräte benutzen, die die Entstehung eines elektrischen Funkens oder eines durch Schlag entstehenden Funkens verursachen. In solchem Falle sollte sofort das Ventil an der Gasflasche oder der Absperrhahn der Gasinstallation geschlossen werden und der Raum gelüftet werden und als nächstes, eine Person herbeigeholt werden, die zur Beseitigung der Ursache berechtigt ist.
- Im Falle einer Entzündung des aus einer undichten Installation entweichenden Gases sollte der Gaszufluss sofort mit Hilfe eines Absperrventils abgesperrt werden.**
- Im Falle der Entzündung des aus einem undichten Ventil der Gasflasche entweichenden Gases sollte: auf die Gasflasche eine nasse Decke geworfen werden, um sie abzukühlen und dann das Ventil an der Flasche zuge dreht werden. Nach der Abkühlung sollte die Flasche nach draußen hinausgetragen werden Es ist verboten, die beschädigte Flasche erneut zu benutzen.**
- Bei einer mehrtägigen Pause in der Nutzung des Gerätes sollte man das Hauptventil an der Gasinstallation schließen, und bei der Verwendung der Gasflasche sollte man dies nach jeder Nutzung tun.
- Man sollte das Ventil an dem Gasanschluss oder das das Ventil an der Flasche nicht öffnen, ohne vorher zu prüfen, ob alle Gasventile am Gerät verschlossen sind.
- Die Gasspeisung des Gerätes an dem Steuerungspanel ausschalten und das Absperrventil nach der Beendung des Betriebes und während der Reinigung schließen.

2. DIE ZWECKBESTIMMUNG DES GERÄTES

Der Gas-Nudelkocher der Linie 700 ist für den professionellen Gebrauch in der Gemeinschaftsverpflegung, in Bars, Restaurants u.ä. bestimmt. Das Gerät ist für die Wärmebearbeitung der Produkte (im Wasser) vorgesehen. Man darf den Nudelkocher nicht als Fritteuse, Grill oder als Pfanne benutzen. Der Nudelkocher darf nicht anders verwendet werden, als es die Gebrauchsanleitung vorsieht.

Bei zusätzlichen Fragen sollte man sich mit der technischen Abteilung der Firma in Kontakt setzen.

3. DIE TECHNISCHEN DATEN

3.1. Geräteaufbau (seite 2)

- 1- Drehknopf des Ventils, 2- Sicherheitsthermostat, 3- Blende des Elektroventils, 4- Blende des Funkengenerators, 5- Armatur für die Füllung der Kammer, 6- Knopf des Funkengenerators, 7- Knopf zur Füllung der Kammer mit Wasser, 8- Kontrollöffnung für die Pilotflamme, 9- Ventil für Wasserablass aus der Kammer

3.2. Technische Parameter

DIE KATALOGNUMMER		9745110	9745130
HÖHE		850 mm	
BREITE		400 mm	
TIEFE		700 mm	
GAS-LEISTUNG	Nennleistung	9,1 kW	
	reduzierte Leistung	3,9 kW	
VOLUMEN DES BECKENS		ok. 26 l	
GEWICHT		54 kg	
SPANNUNG		230V; 50Hz	
DIE SCHUTZSTUFE GEGEN WASSER		IP2I	
GEEIGNET FÜR GAS		G20	G30/G3I

Tabelle 3.1

4. DIE BEDIENUNG DES GERÄTES

- Vor der ersten Inangsetzung sollte die Schutzfolie vom Gerät entfernt werden. Die äußeren und inneren Oberflächen sollten mit warmem Wasser mit Zugabe eines Fettlösers, der für die Geschirrwäsche verwendet wird, abgewaschen werden. Keine Schleifmittel oder andere Mittel verwenden, die die Blatt- und Gehäuseoberfläche kratzen könnten. Zum Waschen sollte nur ein feuchtes Wischtuch verwendet werden. Nach dem Waschen des Gerätes, das Gerät stehen lassen, bis es vollständig getrocknet ist und dann ans Stromnetz anschließen.
- Vor der Inangsetzung des Gerätes sollte sichergestellt werden, ob der Raum in dem das Gerät steht gut gelüftet ist und die Menge der Abzugsluft ausreichend ist und nicht gestört wird. Im Zweifelsfall, bitte den Service kontaktieren. Der Endnutzer ist für die Reinigung des Gerätes und den Betrieb gemäß der Anleitung zuständig. Im Falle der sich wiederholenden Probleme mit dem Gerät bitten wir um Kontakt mit dem Stalgast-Service.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Zünder (Funkengenerator) ausgestattet, der den täglichen Betrieb durch die Akti-

vierung des Hauptbrenners erleichtert

- Den Nudelkocher soll man gemäß seiner Zweckbestimmung benutzen – zum Kochen solcher Produkte im Wasser wie Nudeln, Reis. Man sollte das Gerät während des Betriebes kontrollieren.
- Das Gerät ist mit einem elektromagnetischen Wasser-Ventil ausgestattet, das mit Hilfe des Schalters auf dem Panel in Gang gesetzt wird. Das Ventil ermöglicht eine schnelle Füllung des Beckens mit sauberem Wasser.
- Das Gerät ist mit einem Ablassventil ausgestattet, das sich hinter den Türen befindet. Man kann jedesmalig, wenn es notwendig wird das Becken vom Wasser entleeren.
- Das Gerät ist mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet – in Situationen, wenn das Wasser aus dem Becken herauskocht oder das Gerät ohne Wasser im Becken angeschaltet bleibt wird das Sicherheitsthermostat aktiviert – er schneidet den Gaszufluss zum Hauptbrenner ab. Wenn das Thermostat reagiert sollte man abwarten, bis die Kammer zusammen mit dem Thermostat abkühlt, die rote Mutter vom Thermostat abschrauben, die Taste eindrücken, das Becken mit Wasser füllen und erneut das Gerät in Betrieb setzen.
- **ACHTUNG – man sollte die Kammer nicht mit kaltem Wasser kühlen – dies kann das Gerät beschädigen**
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für die Schäden, die durch eine unsachgemäße Installation
- und eine ungenau durchgeführte Wartung und falsche Nutzung verursacht wurden.
- Das Gerät ist für einen industriellen Gebrauch vorgesehen und muss durch ein geschultes Personal benutzt werden.
- Das Gerät sollte nicht zu Zwecken verwendet werden, für die es nicht projektiert wurde. Jede andere Verwendung wird als die falsche angesehen.
- Die Geräte nicht als Fritteuse benutzen, zumal die Temperatur des Öls dann nicht kontrollierbar wäre und 230 °C überschreiten würde, so dass eine Gefahr der Anzündung des Öls bestünde.
- Das Gerät nicht nutzen, wenn der Behälter leer ist.
- Es ist verboten, während des Betriebes des Nudelkochers die Dunstabzugshaube zu wechseln.
- Vor der Inangsetzung des Gerätes sollte man GENAU DIE BEDIENUNGSANLEITUNG LESEN, DIE SICH IN DER VORLIEGENDEN BROSCHÜRE BEFINDET, mit besonderer Beachtung der Sicherheitsvorschriften.
- Nach der Beendigung der Nutzung sollte man immer den Gasversorgungshahn schließen, insbesondere während der Wartung und Reparatur.
- Man sollte die das Kochen betreffenden Ratschläge genau befolgen, zumindest in dem Anfangszeitraum der Nutzung, bis die Praxis und die Erfahrung einen geübten Umgang mit der Zeit und der Temperatur ermöglichen.
- Bei dem ersten Betrieb sollte man die Behälter sorgfältig mit warmem Wasser und Reinigungsmittel waschen, um die sie bedeckende Sicherheitsschicht aus Öl zu entfernen.

4.1. Die Inbetriebsetzung des gerätes

Zur Inbetriebsetzung des Nudelkochers sollte die Flamme des Kontrollbrenners (Piloten) eingeschaltet werden (der Kontrollbrenner verhindert den unkontrollierten Gasaustritt). Dazu sollte:

- Der Drehknopf des Ventils auf die Position des Sterns eingestellt werden
- Den Drehknopf des Ventils eindrücken, und, den Drehknopf in dieser Position haltend, den Funkengenerator aktivieren (silberner Knopf mit Sternchen-Markierung)
- Die Tätigkeit des Kontrollbrenners durch das Kontrollloch, das sich hinter den Türen des Untergestells befindet kontrollieren – die Flamme sollte in heller, blauer Farbe leuchten. Indem man den Drehknopf des Ventils etwa 20 Sekunden lang hält wärmt man das Thermoelement auf.
- **Nach dem Aufwärmen des Thermoelements, den Drehknopf loslassen, die Pilotflamme erlischt nicht – das Gerät ist bereit für den Betrieb. Wenn die Pilotflamme erlischt, kehren Sie zum ersten Punkt zurück.**
- **Nach dem Erreichen des Kochens des Wassers sollte man das Ventil auf Sparflamme umstellen.**
- Zum gänzlichen Ausschalten des Gerätes sollte man den Knopf auf die Position des Punktes umdrehen. Die Pilotflamme erlischt.

5. WARTUNG

Vor dem Beginn irgendwelcher Wartungsmaßnahmen sollte man das Gerät ausschalten, warten, bis es sich abkühlt und es von der Spannungsquelle trennen.

Die tägliche Wartung besteht im Entleeren und Reinigen des Behälters. Eine genaue Reinigung des Gerätes garantiert sein richtiges, langzeitiges Funktionieren. Die Stahloberflächen sollte man mit sehr warmem Wasser mit darin verdünntem Geschirrspülmittel und einem weichen Lappen reinigen. Um hartnäckigen Schmutz zu entfernen sollte man den Ethylalkohol, Aceton oder ein anderes Lösungsmittel verwenden, das keine Halogene enthält. Man sollte keine Schleifpulver oder Antikorrosionssubstanzen wie Salzsäure/Chlorwasserstoff- oder Schwefelsäure benutzen. Die Verwendung der Säuren kann die Funktion und die Sicherheit des Gerätes verschlechtern. Keine Bürsten und keine aus Metall gefertigten Elemente verwenden, da sie die Entstehung von Rostflecken verursachen könnten. Aus demselben Grund sollte man den Kontakt mit Metallgegenständen meiden. Vorsicht bei rostfreien Bürsten und Spachteln, die obwohl sie die Oberfläche nicht verunreinigen sie dennoch gefährlich zerkratzen könnten. Bei einem großen Grad der Verschmutzung darf man auf keinen Fall das Schleifpapier verwenden; wir empfehlen die Verwendung von synthetischen Schwämmchen.

Es ist ebenfalls untersagt, die Reinigungsmittel für Silber zu verwenden und man sollte auch besonders auf die Dämpfe der Salz- oder Schwefelsäure achten, die z.B. durch das Waschen des Bodens entstehen könnten

Einmal im Monat sollte geprüft werden, ob:

- alle Gas- und Stromanschlüsse richtig ausgeführt sind
- Die Dichtigkeit der Gas- und Wasserinstallation

- der Stromkabel nicht beschädigt wurde
- alle Elemente des Gerätes richtig funktionieren.
- Die Lüftungsinstallation richtig funktioniert

Einmal im Jahr sollte vom Service der Grad der Abnutzung des Gerätes geprüft werden und eventuelle Fehlfunktionen seiner Elemente und Teile entdeckt werden. Im Falle der Entdeckung irgendwelchen Ausfalls ist ein qualifiziertes technisches Personal (technischer Service) zu seiner Behebung verpflichtet.

Die einmal im Monat durchgeführten Wartungen, die jährlichen Service-Kontrollen und Reparaturen an dem Gerät können nur durch qualifiziertes technisches Personal (technischen Service) durchgeführt werden.

6. PROBLEMLÖSUNGEN

Der Kontrollbrenner des Hauptbrenners funktioniert nicht	<u>Zu niedriger Gasdruck</u>	Bitte wenden Sie sich an den SERVICE
	<u>Verstopfte Düse des Kontrollbrenners</u>	
	<u>Beschädigtes Gasventil</u>	
	Das Sicherheitsthermostat wurde aktiviert.	Bitte die Zurücksetzung des Thermostats ausführen.
Die Pilotflamme wird nicht aufrechterhalten	Beschädigtes oder durch die Pilotflamme unzureichend aufgewärmtes Thermoelement	Bitte wenden Sie sich an den SERVICE
	Das Sicherheitsthermostat wurde aktiviert.	Bitte die Zurücksetzung des Thermostats ausführen.
Der Hauptbrenner funktioniert nicht	<u>Der Gasdruck ist zu niedrig</u>	Bitte wenden Sie sich an den SERVICE
	<u>Die Düse des Hauptbrenners ist verstopft</u>	
	<u>Das Gasventil ist beschädigt.</u>	
Gelbe Flamme des Hauptbrenners	Falsche Luftmenge, die zum Hauptbrenner geliefert wird – es ist die Kontrolle der Muffe an der Düse des Hauptbrenners notwendig	Bitte wenden Sie sich an den SERVICE
	Verschmutzter Hauptbrenner - Öffnungen	
Kein Funke an den Pilotflammenbrenner	Prüfen Sie, ob das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist	Schließen Sie das Gerät ans Netz 230V - Stecker
	<u>Prüfen Sie die Leitungsanschlüsse</u>	Bitte wenden Sie sich an den SERVICE
	<u>Beschädigter Funkengenerator</u>	

7. ENTSORGUNG VON ALTGERÄTEN

Diese Informationen beziehen sich auf eine ordnungsgemäße Vorgehensweise mit verbrauchten elektrischen und elektronischen Geräten.

- **Altes, verbrauchtes Equipment sollte im Geschäft, wo das neue Gerät gekauft wird, zurückgelassen werden.** Jedes Geschäft ist dazu rechtlich verpflichtet, das alte Gerät kostenlos entgegenzunehmen, soweit ein neues Gerät derselben Art und in derselben Menge gekauft wird. Der Käufer ist lediglich dazu verpflichtet, das alte Gerät auf eigene Kosten zum Geschäft zu bringen.
- **Das alte Gerät sollte zu einem entsprechenden Sammelpunkt gebracht werden.** Informationen über die sich in Ihrer unmittelbaren Umgebung befindenden Punkte finden Sie auf der Internetseite oder Informationstafel Ihrer Gemeinde.
- **Elektrische und elektronische Geräte können auch an Servicestellen zurückgelassen werden.** Sollte eine Reparatur wirtschaftlich nicht nachvollziehbar oder technisch unmöglich sein, ist der Servicedienst dazu verpflichtet, das Gerät kostenlos entgegenzunehmen.
- **Sie können verbrauchte Geräte auch bequem von Zuhause aus übergeben.** Sollten Sie keine Zeit oder keine Möglichkeit haben, Ihr Gerät zum entsprechenden Sammelpunkt zu bringen, können Sie sich diesbezüglich an eine spezialisierte Dienstleistungsfirma wenden und die Abholung arrangieren.

Achtung! Verbrauchte Geräte dürfen nicht zusammen mit anderen Abfällen entsorgt werden. Dafür drohen hohe Geldstrafen.



W0003390WZ

Das am Gerät angebrachte oder in den Geräteunterlagen auftretende Symbol bedeutet, dass nach dem Ablauf der Nutzungsdauer das Gerät nicht in den Hausabfall gehört. Aus diesem Grund muss es an einen Ort gebracht werden, wo es vorschriftsmäßig deponiert oder wiederverwertet wird.

8. GARANTIE

Unter Haftung des Verkäufers versteht man die Garantie- und Gewährleistungshaftung.

Die Schäden, die infolge von Verkalkung entstanden sind, unterliegen keiner Garantie. Keinem Garantiewechsel unterliegen folgende Elemente: Glühbirnen, Gummielemente, die durch Wasserstein beschädigte Heizelemente, Schrauben und Elemente, die naturgemäß abgenutzt werden z.B.: Brenner, Gummidichtungen und jegliche mechanisch beschädigten Elemente. Keinem Garantiewechsel unterliegen auch Bauelemente, die infolge fehlerhafter Bedienung beschädigt wurden. Selbstreparatur und Beseitigung der Garantieplombe haben den Verlust der Garantie zur Folge.

Thank you for purchasing our product. Please carefully read this instruction manual before first use.

Reproduction of this manual without the consent of the manufacturer is prohibited.

The photos and drawings are for illustrative purposes only and may differ from the purchased device.

CAUTION: The manual should be kept in a safe place, available to the staff. The manufacturer reserves the right to change the technical parameters of the device without prior notice.

I. SAFETY INSTRUCTIONS

- **Caution! If the pasta boiler has been damaged during transport, it must not be connected!**
- Please read this instruction manual and safety guidelines carefully before starting the pasta boiler.
- Incorrect operation and improper use may result in serious damage to the device or injuries to persons.
- The device should only be used for the purpose for which it was designed.
- The manufacturer assumes no liability for any damages caused by incorrect operation and improper use of the device.
- During operation the device and the power cable plug must be protected against contact with water or other liquids. If the device accidentally falls into water or is flooded, it is necessary to immediately pull out the plug from the socket, and then commission the inspection of the device to an authorized technician.
- The water system must be connected in accordance with EN1717 and with national regulations.

Failure to follow this instruction may cause life-threatening situations.

- Never open the housing of the device by yourself.
- Do not insert any objects into the openings in the housing of the device.
- Do not touch the power cable plug with wet hands.
- In case the device falls or is damaged in any other way, before further use it is always necessary for it to be inspected and possibly repaired at a specialized repair point.
- Never try to repair the device by yourself - **it could lead to life-threatening situations.**
- It is prohibited for any changes and repairs to be performed by persons other than trained professionals.
- Protect the power supply cable from contact with sharp or hot objects and keep it away from open flames. If you want to disconnect the device from the electrical socket, always grab it by the plug and never pull by the cord.
- Secure the cable (or extension cord) to ensure that no one pulls it from the socket by mistake and that no one trips over the cable
- **If the power cord is damaged, it should be replaced. The inseparable power cord may be replaced by a specialist repair shop or by a qualified person.**
- Control the operation of the device during use.
- It is prohibited for the device to be used by minors, people with physical or mental disabilities and people with impaired mobility, as well as persons without the appropriate experience and knowledge regarding the proper use of the device. Such persons can operate the device only under the supervision of a person responsible for safety.
- If the device is not currently in use or is cleaned, it is necessary to always unplug it from the power source by removing the plug from the socket.
- **CAUTION:** If the plug of the power cord is connected to the electrical socket, the device remains energized.
- **Ensure easy access to disconnect the plug of the inseparable power cord.**
- **The pasta boiler must be connected to the LPG system or LPG tank and adjusted by an authorized gas appliance installer who holds a current qualification certificate for the operation of the equipment and power installations.**
- **The appliance is adapted to the gas type and pressure stated on the rating plate.**
- The manufacturer reserves the right to make changes to update the device and to continually improve quality without prior notice. These changes will not, however, create difficulties for users.
- The materials from which the package is made are suitable for use as secondary raw materials.
- The hob and worktop heat up during use. Exercise caution in order to avoid touching the hot parts.
- Do not place dishes directly on the worktop
- Do not hit the valve knob.
- Do not leave the appliance unattended during operation.
- The device must be connected to the equipotential system. The appropriate clamp is located near the cable entry (junction box)
- Only components of the device referred to in the operating manual are subject to regulations. Other components are subject to regulations
- The chamber of the appliance should be cleaned of deposits daily. Make sure there is enough water in the tank before starting the appliance. The appliance is equipped with a safety thermostat, which will cut off the gas supply in case of lack of water in the tank.

I.1. In case of suspected gas escape, do not

- Light up matches, smoke cigarettes, turn on or off electrical appliances (bell or light switch), or use other electrical and mechanical devices that cause an electric or shock hazard. In this case, immediately shut down the gas tank valve or shut off the gas system and vent the room, and then call a qualified person to remove the cause.

- In the event of gas escaping from a leaky installation, immediately shut off the gas supply by means of a shut-off valve.
- In the event of gas leaking from a leaky gas tank valve: Place a wet blanket on the tank to cool it down and close the valve on the tank. After cooling down, take the tank outdoors. It is forbidden to reuse damaged tanks.
- In the case of a few days of downtime, close the main valve on the gas system, or, if using a gas tank, close after each use.
- Do not open the valve on the gas connection or the tank valve without first checking that all gas valves on the unit are closed.
- Turn off the gas supply on the control panel and close the shut-off valve after use and during cleaning.

2. PURPOSE OF THE DEVICE

The line 700 gas pasta boiler is designed for professional use in catering, bars, restaurants, etc. The appliance is designed for thermal processing of products (in water). Do not use the pasta boiler as a fryer, grill or frying pan. The pasta boiler should not be used in any manner other than intended in the manual.

For additional questions, please consult our technical department.

3. TECHNICAL DATA

3.1. Device construction (page 2):

1 - Valve knob, 2 - Safety thermostat, 3 - Solenoid valve cover, 4 - Spark generator cover, 5 - Fittings for refilling the chamber, 6 - Spark generator button, 7 - Button filling the chamber with water, 8 - Pilot flame viewer, 9 - Chamber water drain valve

3.2. Technical data

CATALOG NUMBER		9745110	9745130
HEIGHT		850 mm	
WIDTH		400 mm	
DEPTH		700 mm	
GAS POWER	Rated	9,1 kW	
	Reduced	3,9 kW	
CONTAINER CAPACITY		ok. 26 l	
WEIGHT		54 kg	
VOLTAGE		230V; 50Hz	
WATER PROTECTION DEGREE		IP2I	
SUITABLE FOR GAS		G20	G30/G3I

Table 3.1

4. DEVICE OPERATION

- Before first use, please remove the protective film from the device. Wash the external and internal surfaces of the body with warm water and a degreasing agent which is used for washing kitchen utensils. Do not use abrasive cleaners and others which could scratch the surface of the countertop, housing. Only use a damp cloth for washing. After washing the device, leave it to dry completely, then reconnect to the mains.
- Before use, make sure that the room where the appliance is in is well ventilated, the amount of exhaust air is sufficient and is not disturbed. If in doubt, please contact our service. The end user is responsible for cleaning and using the unit in accordance with the manual. If you have any problems with your device, please contact Stalgast.
- The unit is equipped with an electric igniter (spark generator) to facilitate daily operation - starting the main burner
- Use the pasta boiler in accordance with its intended purpose - for cooking in water products such as pasta, rice. You must control the appliance during operation.
- The device is equipped with an electromagnetic water valve, which is actuated by a switch on the panel. The valve allows quick filling of the tank with clean water.
- The appliance is equipped with a drain valve located behind the door. Empty the reservoir from water whenever necessary.
- The appliance is equipped with a safety thermostat - if the water boils away from the tank or the appliance is turned on without water in the tank, the safety thermostat will trigger - it will switch off the gas supply to the main burner. When the thermostat is on, wait until the thermostat chamber has cooled down, unscrew the red cap on the thermostat and press the key, refill the tank and restart the appliance.
- **NOTE - do not cool the chiller down with cold water - this may damage the appliance.**
- The manufacturer assumes no liability for any damages caused by incorrect installation,
- improper maintenance and improper use.
- This appliance is intended for industrial use and must be used by trained personnel.
- The device should only be used for the purpose for which it was designed. Any other use is considered misuse.

- Do not use the appliance as a fryer, as the oil temperature could not be controlled then and would exceed 230°C, creating a risk of oil ignition.
- Do not operate the appliance when the tank is empty.
- It is forbidden to replace exhausts during the operation of the pasta boiler
- Before using the appliance, **PLEASE THOROUGHLY READ THE MANUAL CONTAINED IN THIS BROCHURE**, with particular emphasis on safety regulations.
- Always close the gas supply taps after use, especially during maintenance and repairs.
- Observe recommendations during cooking, at least in the initial period of use, until practice and experience allows free setting of time and temperature.
- Upon first start-up, clean the tanks thoroughly, using warm water and detergent to remove the protective oil overcoat.

4.1. Starting the device

- To start the pasta boiler, turn on the control pilot light (control pilot prevents uncontrolled gas leaks). To do this:
- Set the valve knob to the position marked with asterisk
- Press the knob of the valve, start the spark generator while holding the knob in this position (silver button marked with a star)
- Check the pilot's operation through the viewfinder behind the door - the flame should glow in bright blue. Hold the valve knob for about 20 seconds to heat up the thermocouple.
- **When the thermocouple is warmed up, the pilot flame does not go out - the unit is ready for use. If the pilot flame goes out, return to the first step.**
- **Once the water has reached the boiling point, change the valve setting to economical flame.**
- To completely switch off the appliance, rotate the knob to the dot position. The control flame will go out.

5. MAINTENANCE AND CLEANING

Before starting any maintenance work, switch off the appliance, wait for it to cool down, and disconnect the appliance from voltage.

Daily maintenance includes emptying and cleaning the tank. Thorough cleaning of the appliance ensures that it functions properly for a long time. Steel surfaces should be cleaned with a dishwasher diluted in very warm water and a soft cloth. Use ethyl alcohol, acetone or other halogen-free solvent to remove dirt. Do not use abrasive powders or corrosive substances such as hydrochloric or sulfuric acid. Using acids may impair the functioning and safety of the appliance. Do not use brushes or metal items as they may cause rust spots. For the same reason, contact with metallic objects should be avoided. Note the stainless steel brushes and blades, which, while not contaminating surfaces, may scratch them dangerously. In case of high degree of soiling, absolutely do not use sandpaper; we recommend using synthetic sponges.

It is also forbidden to use silver cleaning agents, and it is advisable to pay special attention to hydrochloric or sulfuric vapors derived from, e.g., floor cleaning.

Once a month, please check whether:

- all gas and electrical connections are executed properly
- tightness of the gas and water systems
- the power cord hasn't been damaged
- all the components of the device are working properly.
- the ventilation system is working properly

Once a year the device should be inspected by the technical service in order to check the degree of wear and to identify possible faults of the components and parts of the device. In case any faults are detected, they have to be removed by qualified technical personnel (technical service).

Monthly maintenance, annual service and repair of the device should only be carried out by qualified technical personnel (technical service).

6. TROUBLESHOOTING

The main burner pilot does not work	Gas pressure too low	Please call MAINTENANCE
	The nozzle of the pilot is clogged	
	Gas valve defective	
The pilot's flame is not retained	Safety thermostat was triggered.	Please reset the thermostat
	Broken thermocouple or insufficiently heated by the pilot flame.	Please call MAINTENANCE
	Safety thermostat was triggered.	Please reset the thermostat
The main burner does not work.	Gas pressure is too low	Please call MAINTENANCE
	The main burner nozzle is clogged	
	The gas valve is defective.	
Main burner flame burns yellow	Wrong amount of air supplied to the main burners - requires adjustment of the sleeve at the main burner nozzle	Please call MAINTENANCE
	Soiled main burner - holes	

No spark on the pilot	Make sure the unit is connected to the mains	Connect your device to a 230V network - plug
	Check the wiring connections	Please call MAINTENANCE
	Spark generator defective	

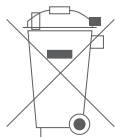
7. DISPOSING OF USED EQUIPMENT

Information for users about the proper principles of disposal of waste electric and electronic equipment

- **Leave the old device in the store where you are buying a new device.** Each store has an obligation to take your old equipment free of charge if you buy new equipment of the same type and in the same quantity. The only condition is to deliver the equipment to the store at your own expense.
- **Take the used device to a collection point.** You will find information about the nearest location on the municipal website or bulletin board of the municipal office.
- **Leave the device at the service point.** If the repair of the device is uneconomical or impossible for technical reasons, the service is obliged accept the device free of charge.
- **Return used equipment without leaving your house.** If you don't have the time or ability to transport your equipment to a collection point, you can use the services of specialized companies.

Remember! Do not dispose of used equipment along with household waste.

This could cause high fines.



The symbol of the crossed-out waste bin on the product, its packaging or the instruction manual means that the product should not be disposed of to normal waste bins. The user is obliged to hand over the used equipment to a designated collection point for proper processing.

W0003390WZ

8. WARRANTY

The seller shall be liable under the warranty or guarantee.

Damage resulting from the formation of lime scale deposits in the device are not subject to repair under the warranty. Warranty exchange does not cover such elements as: light bulbs, rubber components, heating elements damaged by lime scale, screws and elements undergoing natural wear, e.g. rubber seals and all kinds of mechanically damaged elements. Any damage of components resulting from improper use is also excluded from the warranty.

The warranty is automatically voided in the event of a broken warranty seal or independent repairs



stalcast

ekspert gastronomiczny

Stalgast Sp. z o.o.

Plac Konesera 9, Budynek O, 03-736 Warszawa

tel.: 22 517 15 75 fax: 22 517 15 77

www.stalgast.com email: stalcast@stalcast.com

• DE •

Stalgast GmbH
Konsul-Smidt-Str. 76 a
28217 Bremen
Tel.: +49 421 9898066-1
stalcast@stalcast.de
www.stalgast.de

• EN •

Tel.: +48 22 509 30 77
export@stalcast.com
www.stalgast.eu

• FR • ES •

Tel.: +48 22 509 30 55
export@stalcast.com
www.stalgast.eu