

CombiSteel





	User and Maintenance Instructions	Pasta Cooker (Gas)
	Handleiding Voor Bediening En Onderhoud	Pasta Koken (Gas)
	Betriebs- und Wartungsanleitung	Nudelkocher (Gasbetrieb)
	Manuel d'Utilisation et de Maintenance	Cuiseur à pâtes (A Gaz)

Table of Contents / Inhoudsopgave / **Inhaltsverzeichnis / Table des Matières**

I.	ENGLISH	3
	A. <i>Description</i>	
	B. <i>Products</i>	
	C. <i>Mounting Instructions</i>	
	D. <i>Operator Instructions and Attention Points</i>	
	E. <i>Figures</i>	
	F. <i>Product Drawings</i>	
II.	NEDERLANDS	14
	A. <i>Beschrijving</i>	
	B. <i>Producten</i>	
	C. <i>Montage-Instructies</i>	
	D. <i>Instructies van de bediener en aandachtspunten</i>	
	E. <i>Figuur</i>	
	F. <i>Producttekeningen</i>	
III.	DEUTSCH	24
	A. <i>Beschreibung</i>	
	B. <i>Produkte</i>	
	C. <i>Installationsanleitung</i>	
	D. <i>Benutzerhinweise und zu Beachtende Punkte</i>	
	E. <i>Abbildung</i>	
	F. <i>Produktzeichnungen</i>	
IV.	FRANÇAIS	35
	A. <i>Explications</i>	
	B. <i>Des Produits</i>	
	C. <i>Instructions de Montage</i>	
	D. <i>Instructions a L'utilisateur et Points a Considérer</i>	
	E. <i>Les Figures</i>	
	F. <i>Dessins des Produits</i>	



User and Maintenance Instructions

Pasta Cooker (Gas)

A. DESCRIPTION

Our dear customer,

Your preferred COMBISTEEL is nature and technology friendly. We thank you for your choice.

COMBISTEEL has been produced with the understanding of "Total Quality" in modern production facilities.

Important Safety Information

Carefully read this guide and keep it for future review.

WARNING: Installation of the devices must be done by an authorized service person.

WARNING: Equipment must be grounded.



Indicates that there is a risk of personal injury or property damage.



Explosion / fire hazard.

- The instructions in this manual contain important information on the safe mounting, usage, cleaning and maintenance of the device. Thus, keep the manual at a place easily accessible by the person who will use the machine, and the technician.
- Mounting, conversions for different gas groups or electrical inlet, and maintenance works of the device should be performed by a specialist authorized in this subject and in accordance with the instructions of the manufacturer company.
- Gas and electrical connections of the device should be arranged according to the tables and electrical diagram given in this manual.
- Manufacturer company accepts no responsibility for the final damages incurred in humans or properties that are caused by any procedure not conforming to the instruction manual, or maintenance or technical interventions that are not performed by authorized people.

B. PRODUCTS

CODE	DESCRIPTION	SERIE
7178.3075	Gas pasta cooker on closed cabinet, 24 litres	900
7178.3080	Gas pasta cooker on closed cabinet, 2x24 litres	900

C. MOUNTING INSTRUCTION

Placement

- Place the device beneath a filtered exhaust hood in order to eliminate smell and fume that may be emitted during cooking.
- Place the device at a place min. 10cm away from the side or back wall to prevent excessive temperature rises.
- Device should be placed on a flat surface by suitably balancing on the four adjustable legs. (Figure A)
- Remove the protective nylon on the device. Clean the adhesive particles left on the device with a suitable cleaner.
- Never leave flammable material near the device.

Gas Connection

- Device should be connected in accordance with the national and local gas standards of the relevant country.
- Gas inlets of the device are indicated with a (Figure B) label on device body.
- Connection to the gas installation should be made with flex pipe and ball valve. Fix the said ball valve to a place that is away from heat and easily accessible in case of a danger.
- After gas inlet connection is completed, check for possible gas leakages.
- Feed the device with the gas and pressure as specified on device information plate and adjusted. If the gas type to which the device was adjusted for is not suitable to the gas type at the mounted place, follow the instructions written below.

ATTENTION: All adjustments and modifications to be performed on the gas installation and connection of the device should be performed by authorized people. Gas pressure may never exceed 21mbar for Natural gas and 30mbar for LPG.

ADJUSTMENT ACCORDING TO DIFFERENT GAS TYPES




- If the device is connected to gas installation, close main gas inlet valve.
 - Replacement of burner nozzles
1. Disassemble front panel of the Pasta Cooker (1). Unscrew the nozzle at the burner inlet using a suitable wrench. (2)
 2. Replace with a suitable injector for the gas type to be used.
 3. Loosen the burner air intake adjusting bolt and move the Venturi (3) tube forwards and backwards.
 4. Replace the flame nozzles of the pilot burner (Figure C) with an injector (4) suitable for the type of gas to be used. For this purpose, it is sufficient to remove the coupling (5) (Figure 3) and pull down the gas pipe.

D. OPERATOR INSTRUCTIONS AND ATTENTION

POINTS

- Before cooking with the pasta cooker, operate it with no load for a while. Thus, the protection oil on it will disappear and it will become ready to use.
- Clean the pasta cooker container using suitable cleaner agent every day.
- Clean the oil drawer inside the cabinet after each use.
- If you will not use the pasta cooker for a long time, cover the container with suitable liquid oil and keep away from moisture.
- Do not operate the pasta cooker with its back funnel mouldings removed or closed.
- Never leave any uncovered food in the cabinet section of the devices.

START-UP

- Before operating the product, close the relief valve (6) and open the water tap (7) to fill the water up to the max.
- Turn the main gas valve to open position
- Turn the gas button(8) to lighter position "  " by pushing it gently. In this position, ignite the pilot burner with lighter(9).
- After the pilot is ignited, keep the button pressed for a few seconds min. to heat the safety thermocouple end.
- Later, you can adjust it to the desired position by turning to high flame "  " or low flame "  " marks indicated on button.
- If the device is operated for the first time, keep the button pressed at pilot burner flame position for a while before ignition to discharge the air in the gas installation.

TURNING OFF

Turn the gas button(8) to lighter position "  ". In this position, only pilot burn occurs. Turn to position "0" to turn off completely.

MAINTENANCE

- Never perform maintenance without closing the main gas valve of the device.
- Before it cools down completely, wipe the device with a cloth immersed in warm soapy water.
- Do not use cleaning substances and tools that may cause scratches on device surface.
- If required, use chemical cleaners.
- Do not clean the device with pressurized water or vapour.
- If the device will not be used for a long time, coat the surfaces with a thin layer of Vaseline.

ATTENTION: Any part replacement that may affect safety must be carried out by the authorized people. During maintenance and repair, keep the main gas valve closed and keep away fire. Always perform leakage check after repair or part replacement; use foam or gas detector for this aim. In case of any dangerous condition with the device, notify to the authorized service. Do not allow unauthorized people to interfere in the device.

DANGEROUS: Never allow leakage check to be performed with flame.

Compatibility Information

This device is designed and manufactured in accordance with the following directives and standards.



marking directive, 93/68/EEC

TS EN 203-1 / Gas Powered Cooking Appliances – Part 1:General Safety Appliances

TS EN 203-2-1 Gas Fired Catering Equipments - Part 2-1: Specifications – Open-tops

TS EN 203-2-2 Gas Burning Devices – Part 2-2: Special Rules – Ovens

- **Limitation of Liability:** All technical information contained in this manual, operating instructions, operation and maintenance of the device, contains the latest information on your device. The manufacturer accepts no responsibility for damage or injury which may result from failure to follow the instructions in this manual, use outside of the intended use, unauthorized repair, unauthorized modifications to the device, or use of spare parts not approved by the manufacturer.

E. FIGURES

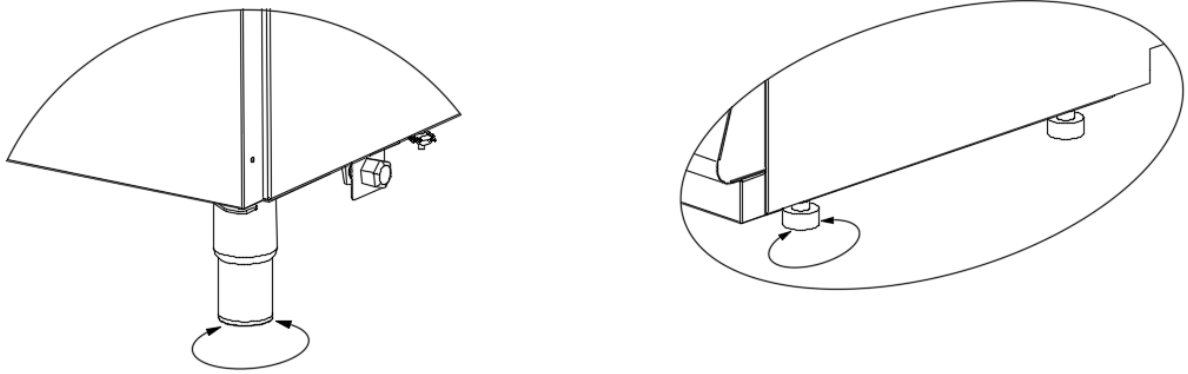


Figure A

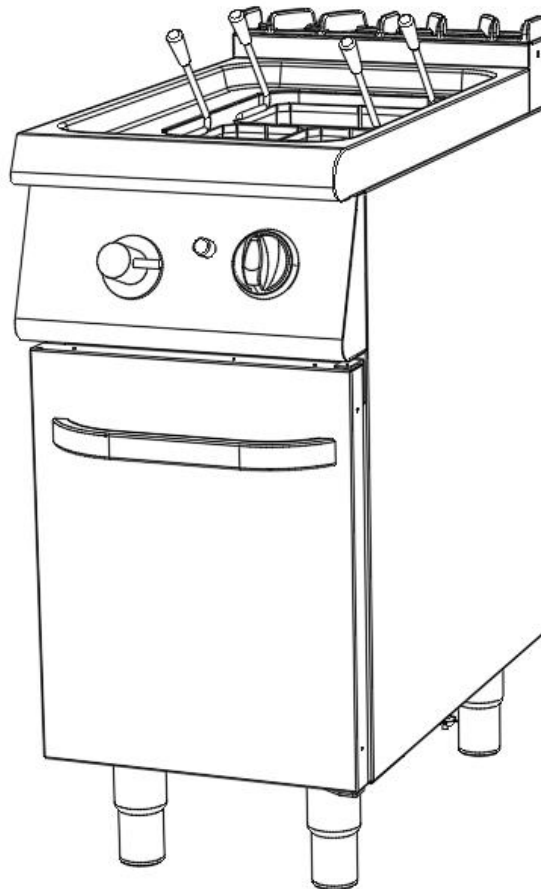


Figure B

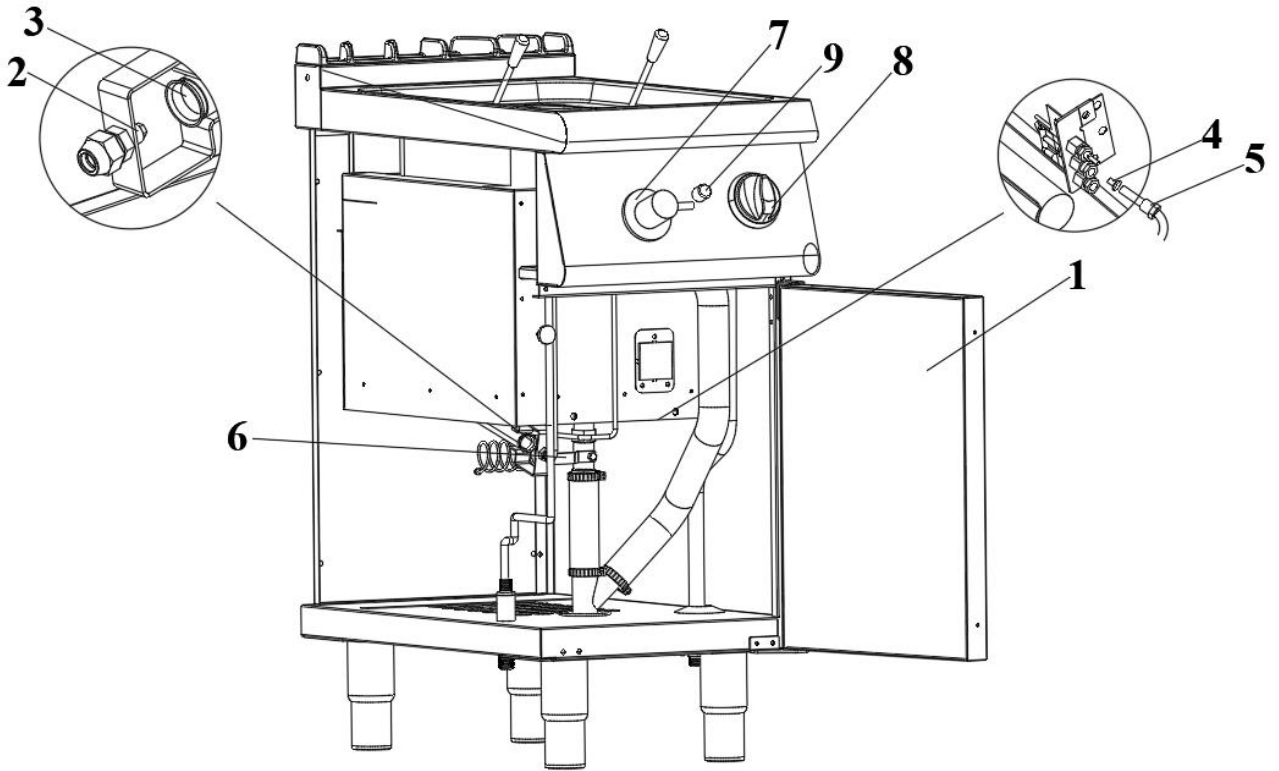
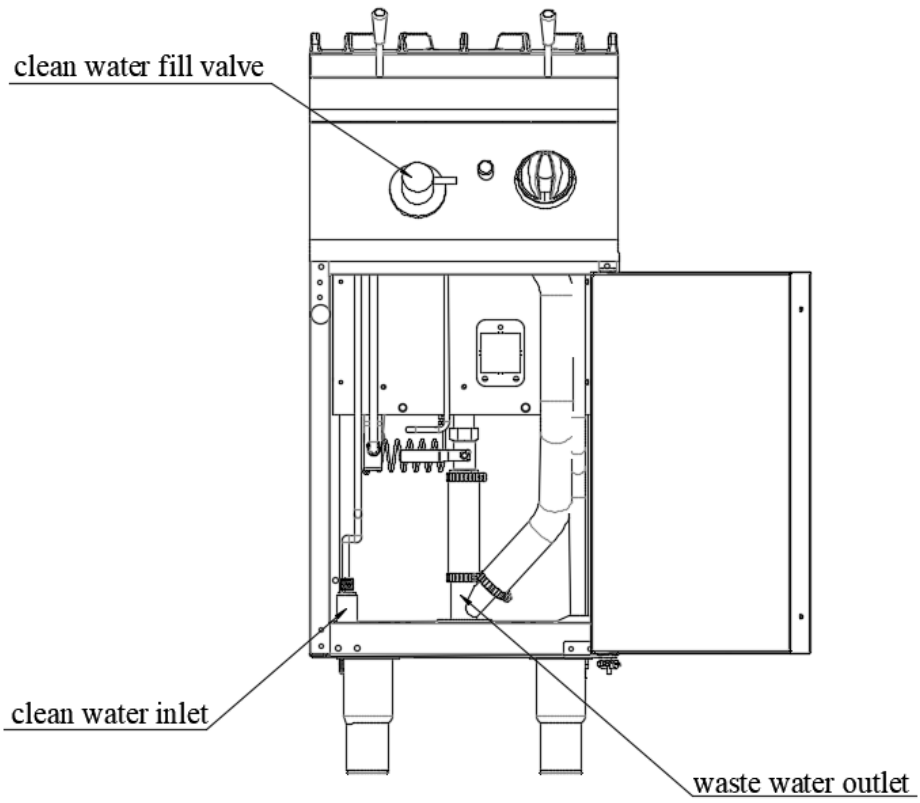


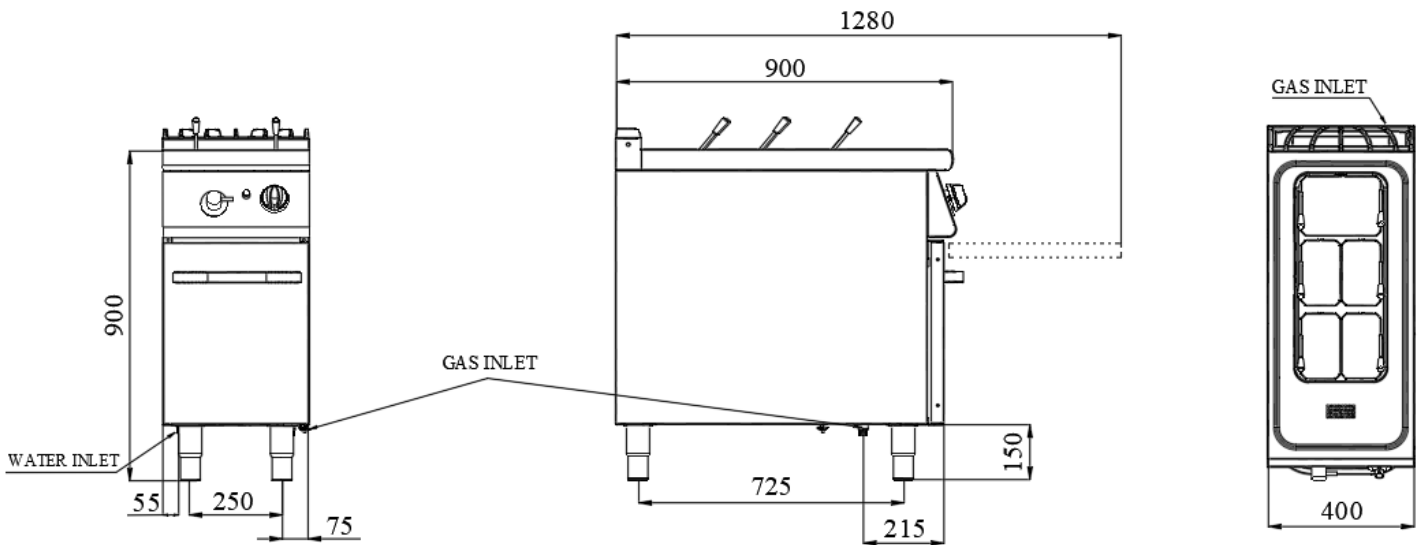
Figure C



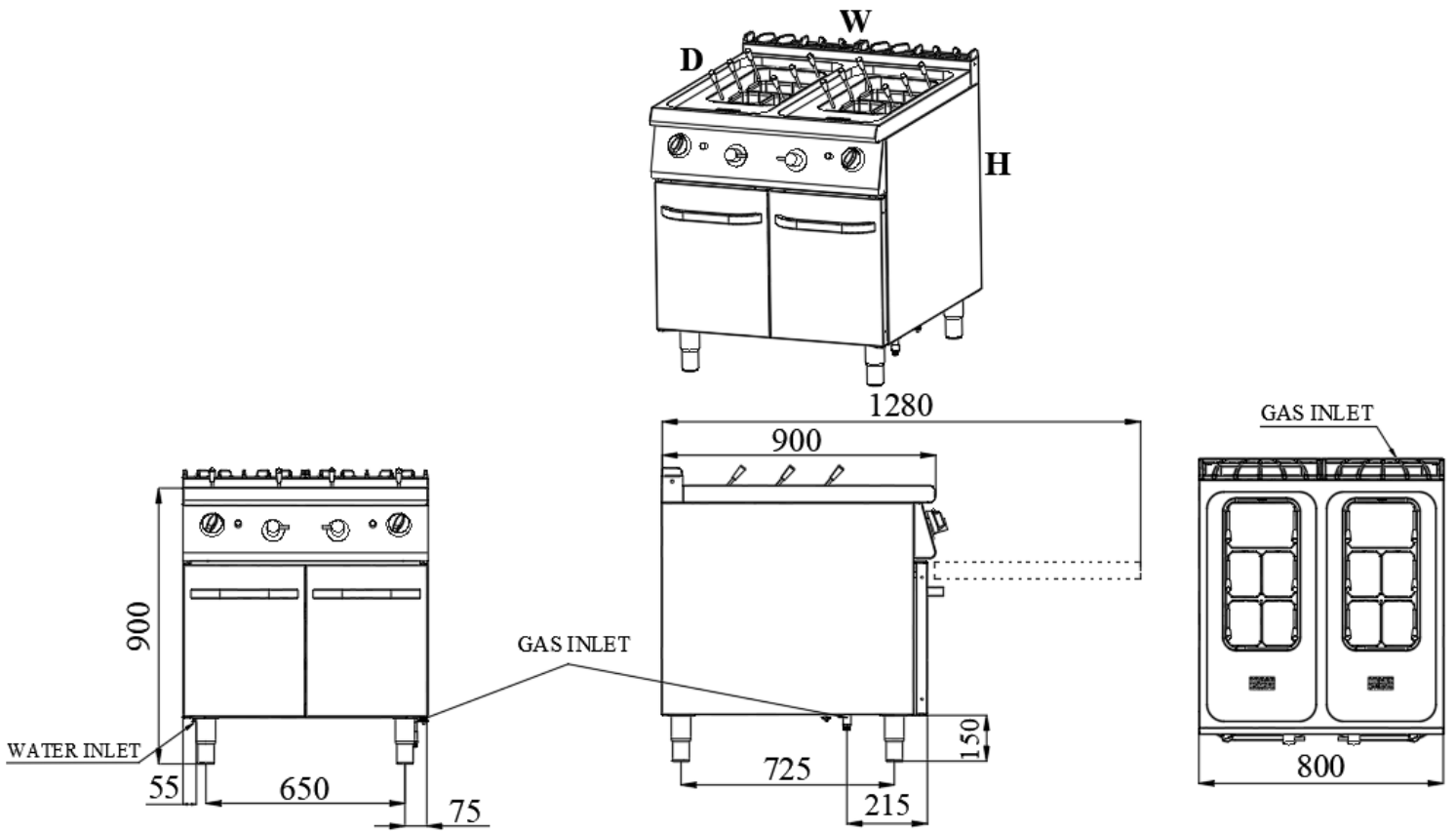
F.PRODUCT DRAWINGS

Product	Width (W)	Depth (D)	Height (H)	Gas and Water Inlet	Power	Working Gas Pressure	Weight	Volume	Capacity
7178.3075	400 mm	900 mm	900 mm	1/2"	12 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	88,5 kg	0.56 m ³	24 lt
7178.3080	800 mm	900 mm	900 mm	1/2"	24 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	177 kg	1.12 m ³	2x24 lt

7178.3075

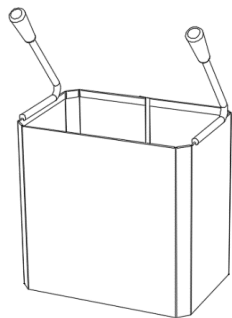
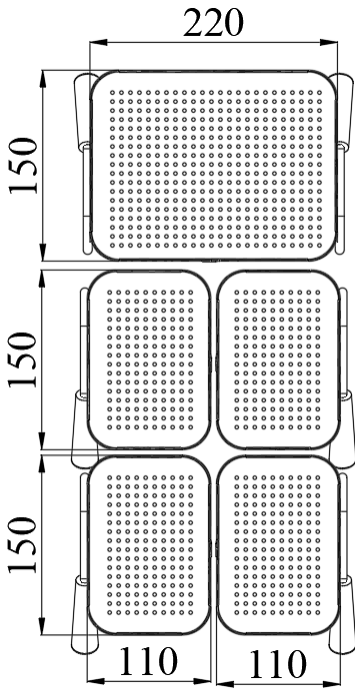


7178.3080



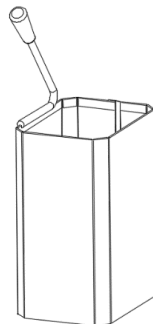
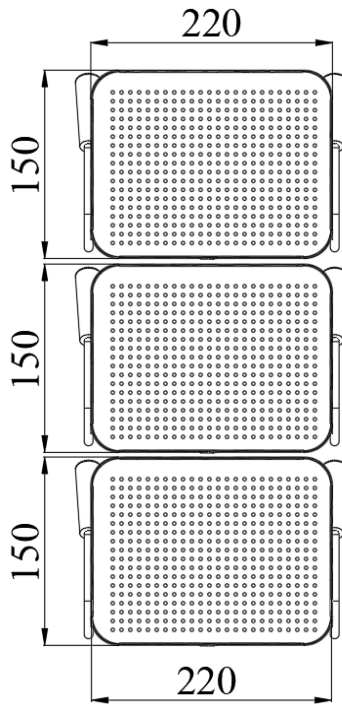
BASKETS – 7178.3075 / 7178.3080					
Number	Code	Width	Depth	Height	Pcs
Options 1	095.100.0010	220 mm	150 mm	240 mm	1
	095.100.0147 (right)	110 mm	150 mm	240 mm	2
	095.100.0011 (left)	110 mm	150 mm	240 mm	2
Options 2	095.100.0010	220 mm	150 mm	240 mm	3
Options 3	095.100.0147 (right)	110 mm	150 mm	240 mm	3
	095.100.0011 (left)	110 mm	150 mm	240 mm	3

OPTIONS 1



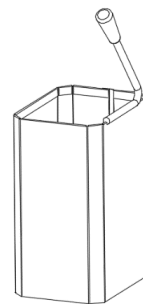
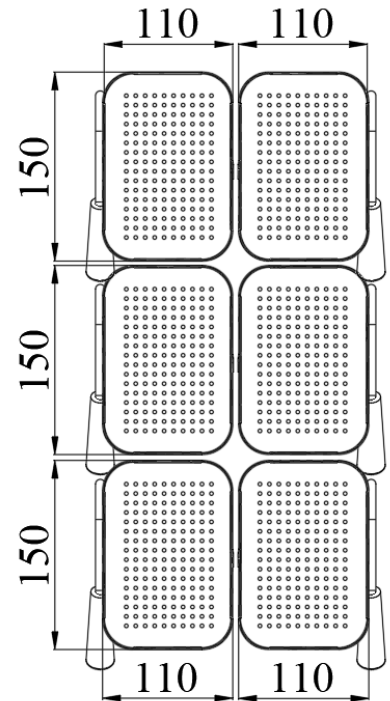
Big Basket

OPTIONS 2

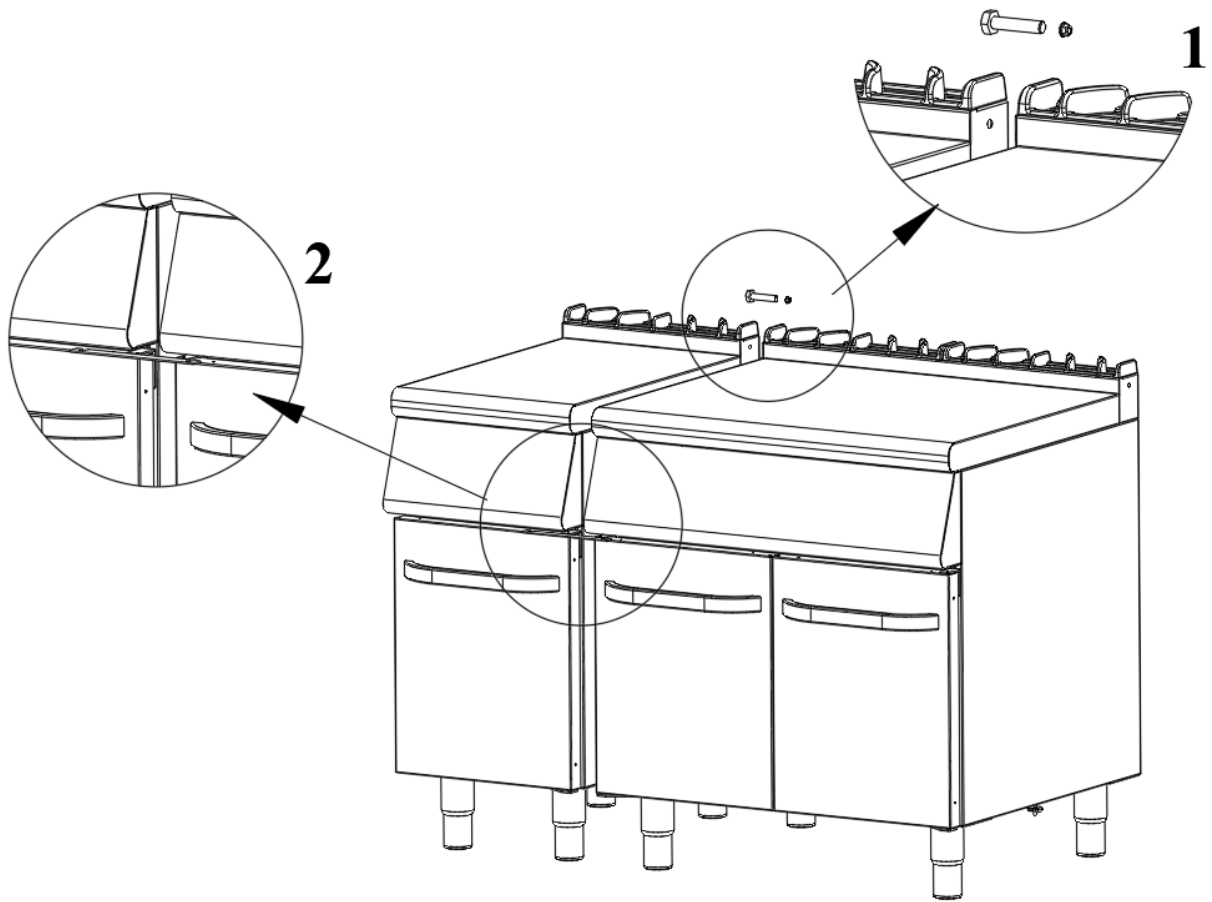


Small Left Basket

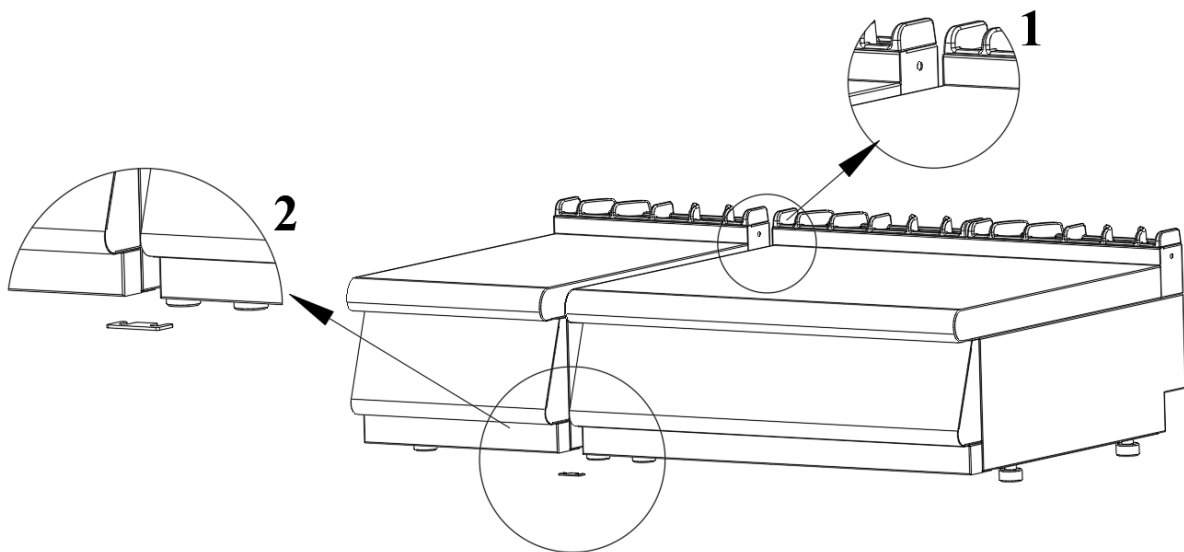
OPTIONS 3



Small Right Basket



SERIE 700 / 900 Fixation



600 / 700-S series equipment fixation scheme




Handleiding Voor Bediening En Onderhoud

Pasta Koken (Gas)

A. BESCHRIJVING

Beste klanten,

Uw gewenste COMBISTEEL-product is natuur- en technologievriendelijk. Wij danken u voor uw keuze.

COMBISTEEL is vervaardigd met het begrip "Volledige Kwaliteit" in zijn moderne productiefaciliteiten.

Belangrijke veiligheidsinformatie

Lees deze handleiding aandachtig door en bewaar deze voor toekomstige beoordelingen.

WAARSCHUWING: De apparaten moeten worden geïnstalleerd door een gekwalificeerdeonderhoudsmonteur.

WAARSCHUWING: De apparatuur moet worden geaard.



Geeft aan dat er een risico bestaat op persoonlijk letsel of materiële schade.



Explosie / brandgevaar

- De instructies in deze handleiding bevatten belangrijke informatie over veilige montage, gebruik, reiniging en onderhoud van het apparaat. Bewaar de handleiding daarom op een plaats die gemakkelijk toegankelijk is voor de persoon die de machine gaat gebruiken en de technicus.
- Montage, ombouw voor verschillende gasgroepen of elektrische ingangen en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat moeten worden uitgevoerd door een ter zake geautoriseerde specialist en in overeenstemming met de instructies van de fabrikant.
- Gas- en elektrische aansluitingen van het apparaat moeten worden uitgevoerd volgens de tabellen en het elektrische schema in deze handleiding.
- Het bedrijf van de fabrikant aanvaardt geen verantwoordelijkheid voor de uiteindelijke schade aan mensen of eigendommen die wordt veroorzaakt door een procedure die niet in overeenstemming is met de instructiehandleiding, of onderhoud of technische interventies die niet worden uitgevoerd door geautoriseerde personen.

B. PRODUCTEN

CODE	BESCHRIJVING	SERIE
7178.3075	Gas pastakoker op gesloten kast, 24 liter	900
7178.3080	Gas pastakoker op gesloten kast, 2x24 liter	900

C. MONTAGE-INSTRUCTIES

Installatie Instructies

- Plaats het apparaat onder een gefilterde afzuigkap om geuren en dampen die tijdens het koken kunnen ontstaan, te verwijderen.
- Plaats het apparaat op een plaats min. 10 cm van de zij- of achterwand om overmatige temperatuurstijgingen te voorkomen.
- Het apparaat moet op een vlakke ondergrond worden geplaatst door goed te balanceren op de vier verstelbare poten. (Afbeelding A)
- Verwijder het beschermende nylon op het apparaat. Reinig de achtergebleven lijmdaaltjes op het apparaat met een geschikt reinigingsmiddel.
- Laat nooit brandbaar materiaal in de buurt van het apparaat achter.

Gasaansluiting

- Het apparaat moet worden aangesloten in overeenstemming met de nationale en lokale gasnormen van het betreffende land.
- Gasinlaten van het apparaat zijn aangegeven met een label (Afbeelding B) op de behuizing van het apparaat.
- Aansluiting op de gasinstallatie dient te geschieden met flexibele leiding en kogelkraan. Bevestig de genoemde kogelkraan op een plaats die niet in de buurt van hitte is en gemakkelijk toegankelijk is in geval van gevaar.
- Nadat de gasinlaataansluiting is voltooid, controleert u op mogelijke gaslekken.
- Voed het apparaat met het gas en de druk zoals gespecificeerd op het informatieplaatje van het apparaat en afgesteld. Als het gastype waarop het apparaat is afgesteld niet geschikt is voor het gastype op de gemonteerde plaats, volgt u de onderstaande instructies.

AANDACHT: Alle aan de gasinstallatie en aansluiting van het toestel uit te voeren aanpassingen en modificaties dienen te worden uitgevoerd door geautoriseerde personen. De gasdruk mag nooit hoger zijn dan 21 mbar voor Aardgas en 30 mbar voor LPG.




AFSTELLING VOLGENS VERSCHILLENDE GASTYPEN

- Als het apparaat is aangesloten op een gasinstallatie, hoofdgasinlaatkraan sluiten.
 - Vervanging van brandersproeiers
1. Demonteer het voorpaneel van de Pastakoker (1). Draai het mondstuk bij de branderinlaat los met een geschikte sleutel. (2)
 2. Vervang door een injector die geschikt is voor het te gebruiken gastype.
 3. Draai de stelbout van de luchtinlaat van de brander los en beweeg de venturibuis (3) naar voren en naar achteren.
 4. Vervang de vlammondstukken van de waakvlambrander (Figuur C) door een injector (4) die geschikt is voor de te gebruiken gassoort. Hiervoor volstaat het om de koppeling (5) (Figuur 3) te verwijderen en de gasleiding naar beneden te trekken.


D. INSTRUCTIES VAN DE BEDIENER EN **AANDACHTSPUNTEN**

- Laat de pastakoker voor het koken een tijdje onbelast werken. Hierdoor wordt de beschermende olie verwijderd en is deze klaar voor gebruik.
- Reinig de pastakokerhouder dagelijks met geschikte reinigingsmiddelen.
- Reinig de olielade in de kast na elk gebruik.
- Als u de pastakoker lange tijd niet gebruikt, dek de kom dan af met geschikte vloeibare olie en houd hem uit de buurt van vocht.
- Gebruik de pastakoker niet als de lijsten aan de achterkant van de vultrechter verwijderd of gesloten zijn.
- Laat nooit etenswaren openstaan in de kastruimte van de apparaten.

BEGIN

- Sluit voor gebruik van het product het overdrukventiel (6) en open de waterkraan (7) om het water tot de max.
- Draai de hoofdgaskraan in de open stand
- Draai de gasknop (8) naar de lichtere stand "  " door er licht op te drukken. Ontsteek in deze stand de waakvlambrander met de aansteker (9).
- Houd na het ontsteken van de waakvlam de knop enkele seconden ingedrukt. om het uiteinde van het veiligheidsthermokoppel te verwarmen.
- Later kunt u hem in de gewenste stand zetten door te draaien aan de merktekens "  " voor grote vlam of "  " voor lage vlam die op de knop staan.
- Bij de eerste keer opstarten, voordat u de waakvlambrander op vlamstand ontsteekt, de knop even ingedrukt houden om de lucht uit de gasinstallatie te laten ontsnappen.

UITSCHAKELEN

Draai de gasknop (8) naar de lichtere stand "  " . In deze stand vindt alleen waakvlamverbranding plaats. Draai naar de " 0 "-stand om volledig uit te schakelen.

ONDERHOUD

- Voer nooit onderhoud uit zonder de hoofdgaskraan van de unit te sluiten.
- Veeg het apparaat af met een doek gedrenkt in warm zeepsop voordat het volledig is afgekoeld.
- Gebruik geen reinigingsmiddelen of gereedschappen die krassen op het oppervlak van het apparaat kunnen veroorzaken.
- Gebruik indien nodig chemische reinigingsmiddelen.
- Reinig het apparaat niet met water onder druk of stoom.
- Als het apparaat lange tijd niet zal worden gebruikt, breng dan een dunne laag vaseline aan op de oppervlakken.

WAARSCHUWING: Elke vervanging van onderdelen die de veiligheid in gevaar kunnen brengen, moet worden uitgevoerd door bevoegde personen. Houd tijdens onderhouds- en reparatiewerkzaamheden de hoofdgaskraan gesloten en blijf uit de buurt van vuur. Voer altijd een lektest uit na reparatie of vervanging van onderdelen; Gebruik hiervoor schuim- of gasdetectoren. In geval van een gevaarlijke toestand met het apparaat, waarschuw de geautoriseerde service. Geef onbevoegden geen toegang tot het apparaat.

GEVAARLIJK: Gebruik nooit een vlam om te testen op lekken.

Informatie over compatibiliteit

Dit apparaat is ontworpen en vervaardigd in overeenstemming met de volgende richtlijnen en normen.

 markeringsrichtlijn, 93/68 / EEG

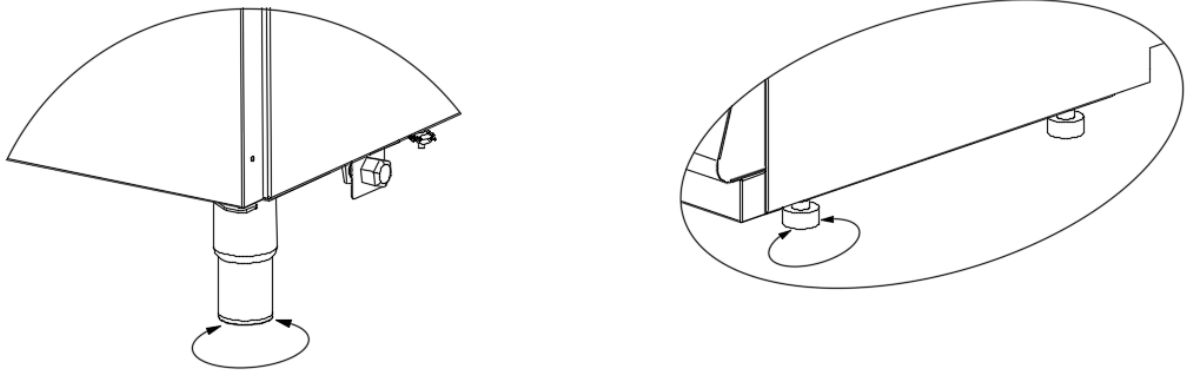
TS EN 203-1 / Op gas gestookte kooktoestellen –Deel 1: Algemene veiligheidsvoorzieningen

TS EN 203-2-1 Verbrandingsapparatuur voor gasverbranding- Deel 2-1: - Specificaties Open-tops

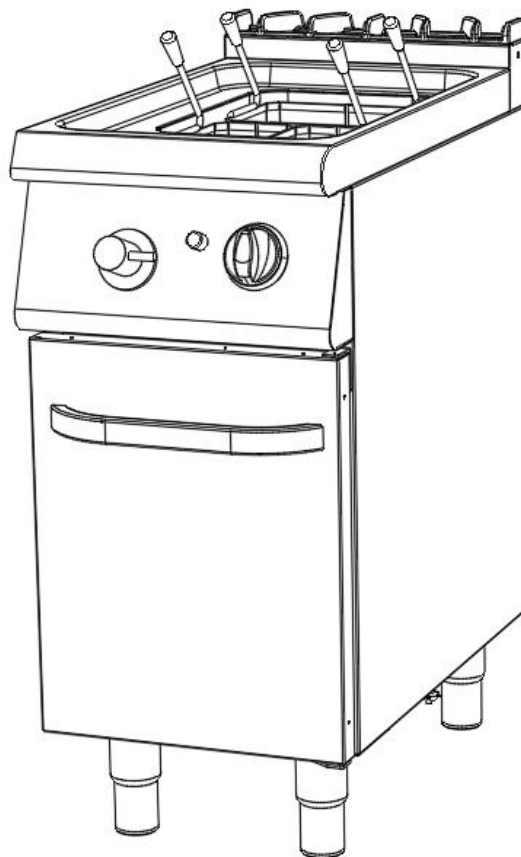
TS EN 203-2-2 Gasverbrandingsapparatuur- Deel 2-2: - Speciale regels- Ovens

- Aansprakelijkheidsbeperking: Alle technische informatie, bedieningsinstructies en bedienings- en onderhoudsinformatie in deze handleiding bevatten de meest actuele informatie over uw apparaat. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade of letsel veroorzaakt door het niet volgen van de instructies in deze handleiding, gebruik van het apparaat voor het beoogde doel, ongeoorloofde reparatie of aanpassing of gebruik van reserveonderdelen die niet zijn goedgekeurd door de fabrikant.

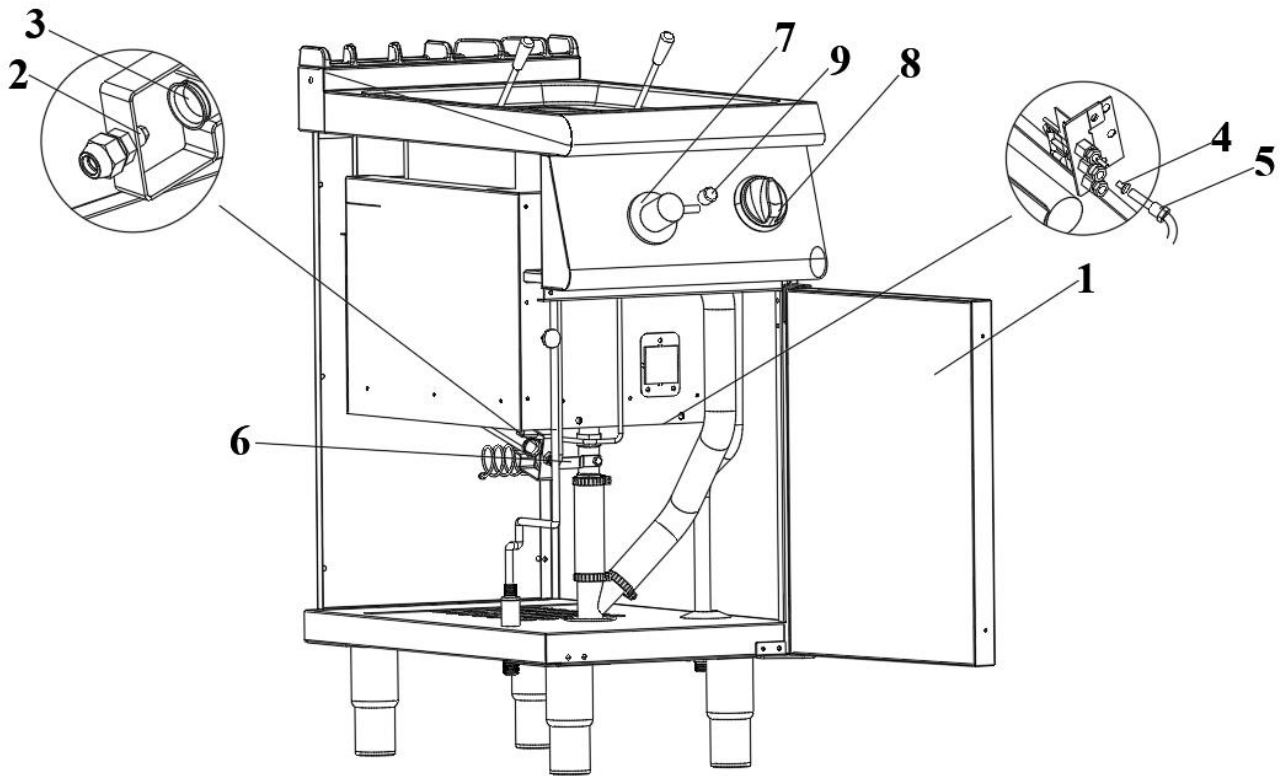
E. FIGUUR



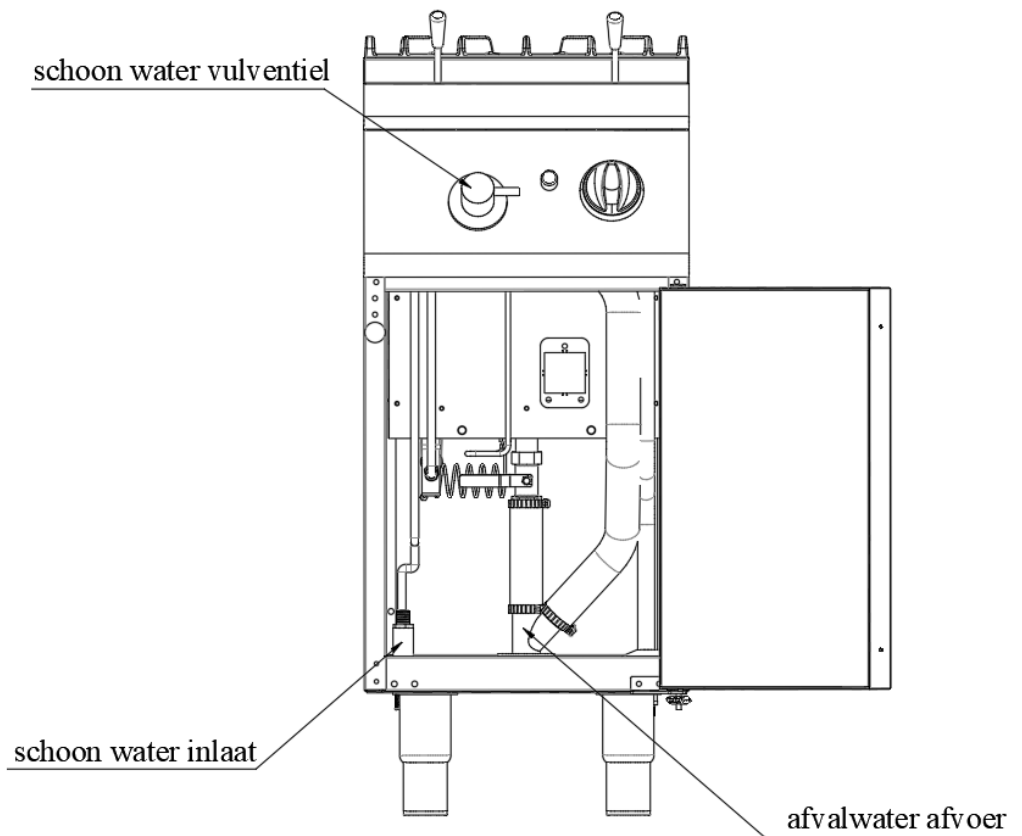
Figuur A



Figuur B



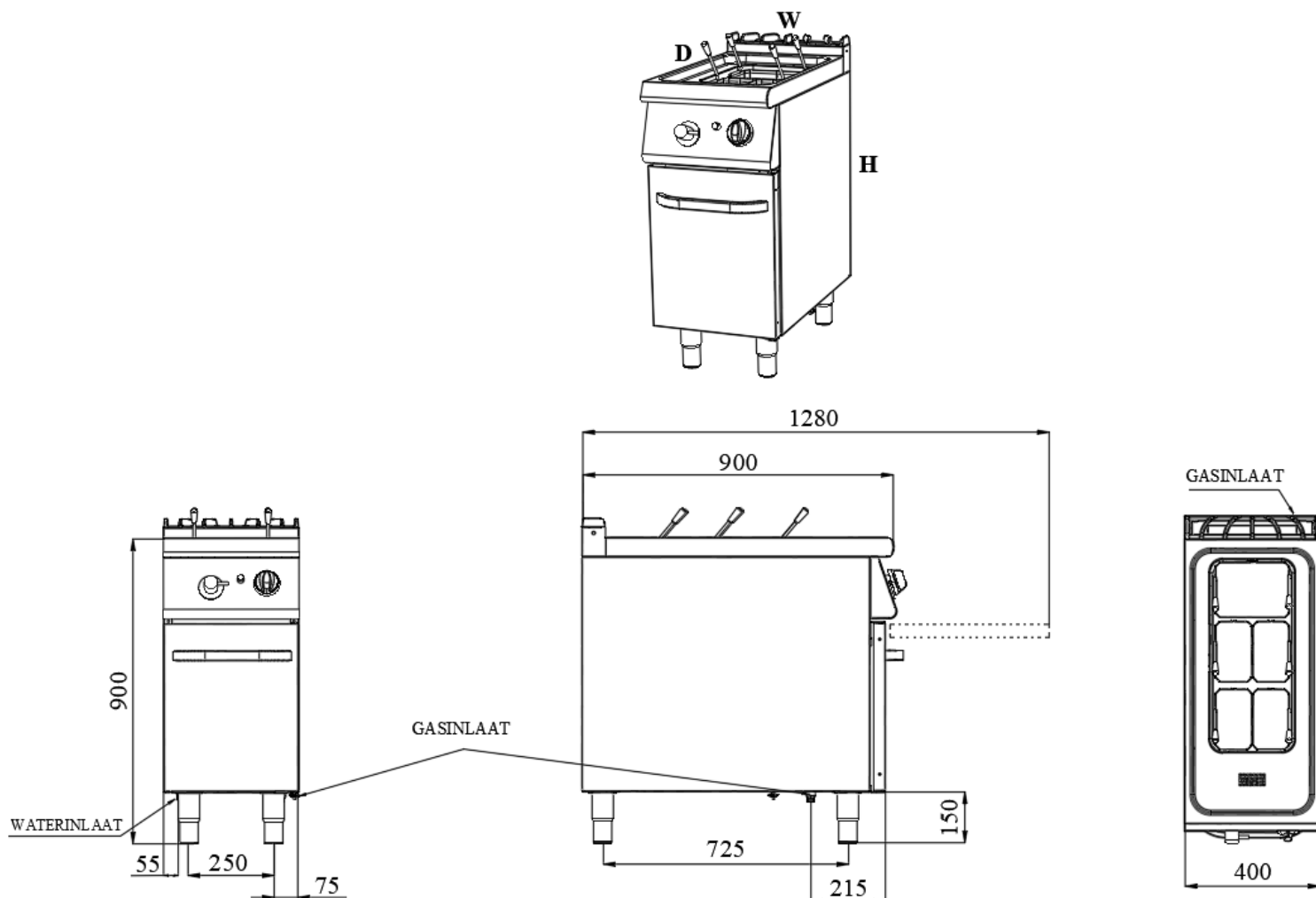
Figuur C



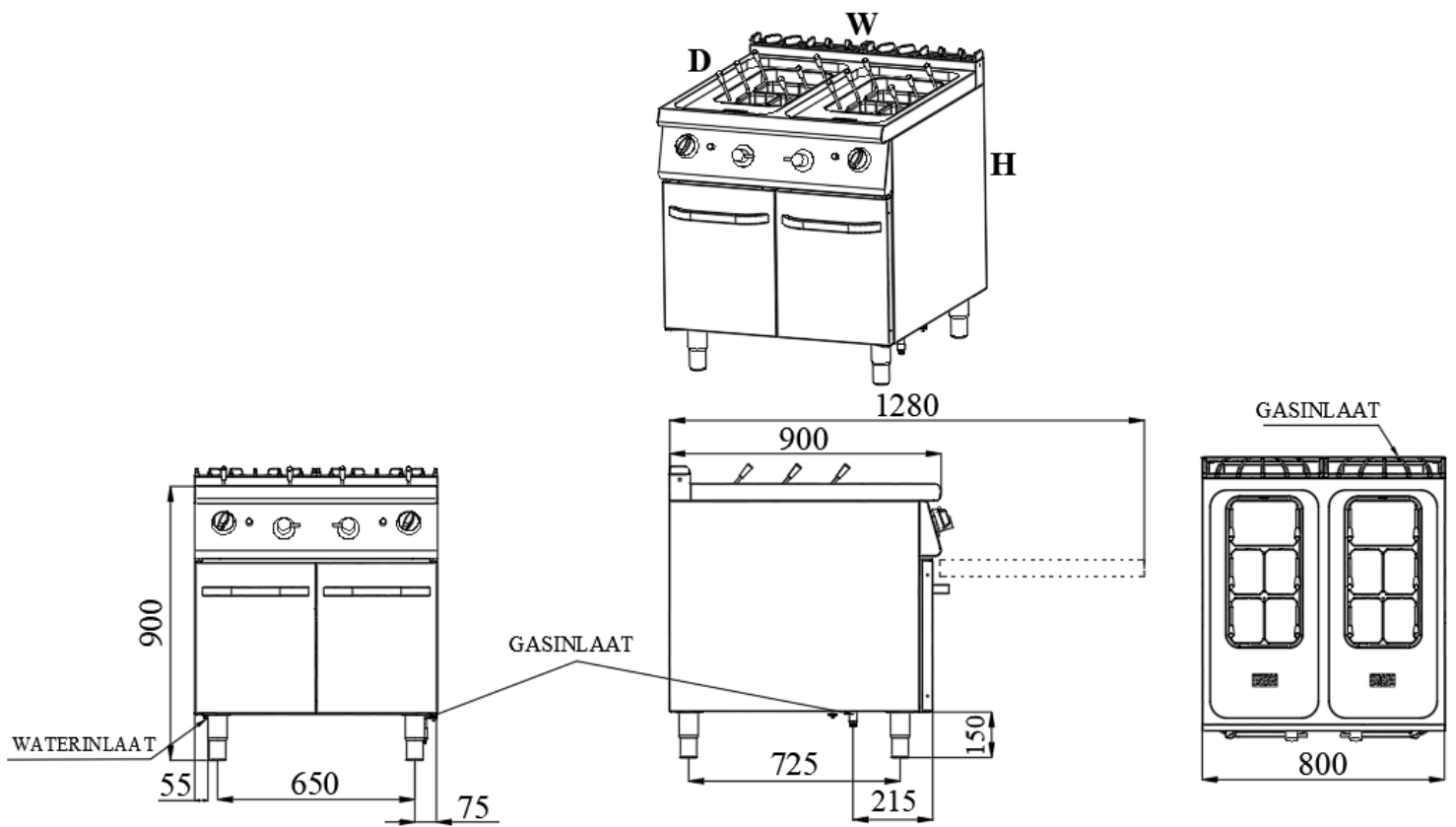
F. PRODUCTTEKENINGEN

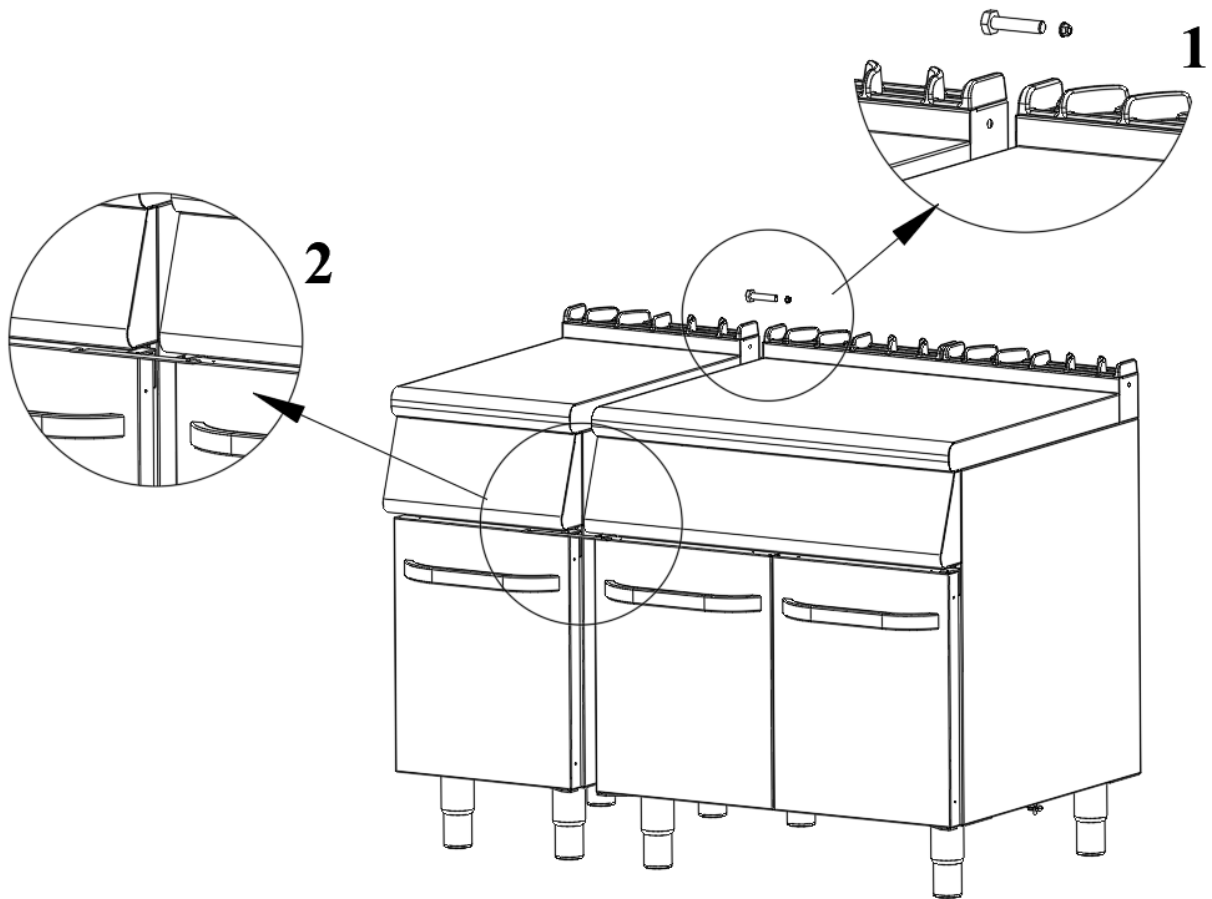
Product	Diepte (W)	Breedte (D)	Hoogte (H)	Gas Inlaat	Vermogen	Werkende Gasdruk	Gewicht	Volume	Capaciteit
7178.3075	400 mm	900 mm	900 mm	1/2"	12 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	88,5 kg	0.56 m ³	24 lt
7178.3080	800 mm	900 mm	900 mm	1/2"	24 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	177 kg	1.12 m ³	2x24 lt

7178.3075

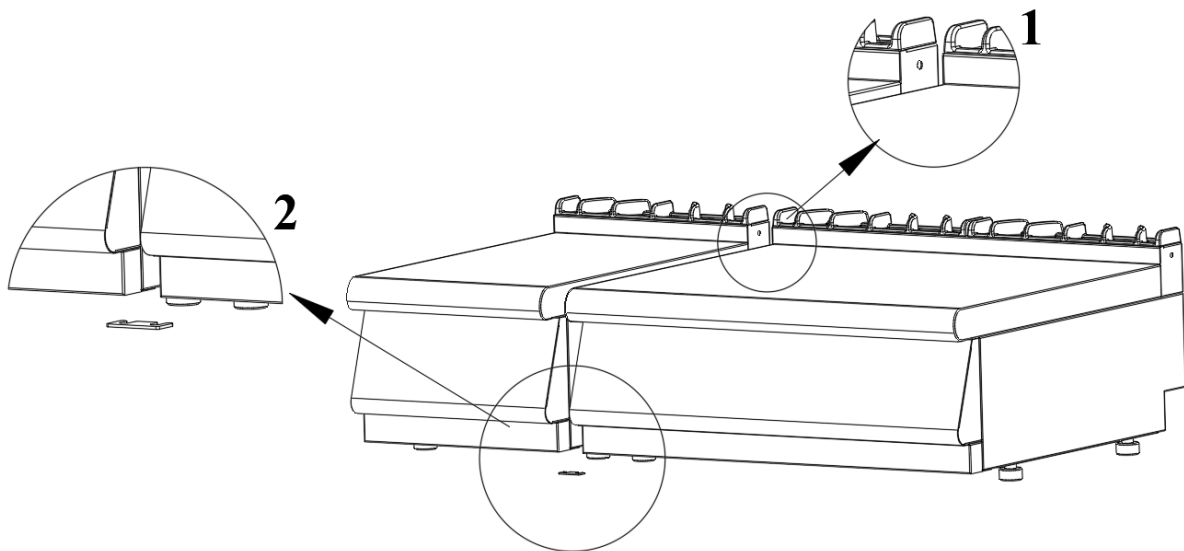


7178.3080





SERIE 700 / 900 Bevestiging



600 / 700-S serie apparatuur bevestigings schema



Betriebs- und Wartungsanleitung

Nudelkocher (Gasbetrieb)

A. BESCHREIBUNG

Sehr geehrter Kunde,

Das von Ihnen bevorzugte COMBISTEEL Produkt ist umwelt- und technologiefreundlich. Wir bedanken uns für Ihre Wahl.

COMBISTEEL wurde mit dem "Full Quality"- Verständnis in modernen Produktionsanlagen hergestellt.

Wichtige Sicherheitsinformationen

Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch und bewahren Sie es für zukünftige Anwendungen auf.

WARNUNG:Die Geräte müssen von einem autorisierten Servicetechniker installiert werden.

WARNUNG:Das Gerät muss geerdet sein.



Weist darauf hin, dass die Gefahr von Personen- oder Sachschäden besteht.



Explosions- / Brandgefahr

- Die Anweisungen in diesem Handbuch enthalten wichtige Informationen zur sicheren Montage, Verwendung, Reinigung und Wartung des Geräts. Bewahren Sie das Handbuch daher an einem Ort auf, der für die Person, die die Maschine verwendet, und den Techniker leicht zugänglich ist.
- Montage, Umbauten für andere Gasgruppen oder Elektroanschluss und Wartungsarbeiten des Gerätes sind von einem hierfür autorisierten Fachmann und nach den Anweisungen der Herstellerfirma durchzuführen.
- Die Gas- und Elektroanschlüsse des Geräts sollten gemäß den Tabellen und dem Schaltplan in diesem Handbuch angeordnet werden.
- Die Herstellerfirma übernimmt keine Verantwortung für die endgültigen Schäden an Menschen oder Sachen, die durch ein nicht der Bedienungsanleitung entsprechendes Verfahren oder durch nicht autorisierte Personen durchgeführte Wartungs- oder technische Eingriffe verursacht werden.

B. PRODUCKTE

CODE	BEZEICHNUNG	SERIE
7178.3075	Gas-Nudelkocher auf geschlossenem Schrank, 24 Liter	900
7178.3080	Gas-Nudelkocher auf geschlossenem Schrank, 2x24 Liter	900

C. INSTALLATIONSANLEITUNG

Aufstellen

- Stellen Sie das Gerät unter eine Dunstabzugshaube mit Filter, um Gerüche und Dämpfe zu beseitigen, die beim Kochen entstehen können.
- Stellen Sie das Gerät an einem Ort min. 10 cm von der Seiten- oder Rückwand entfernt, um einen übermäßigen Temperaturanstieg zu vermeiden.
- Das Gerät sollte auf einer ebenen Fläche aufgestellt werden, indem es auf den vier verstellbaren Beinen angemessen balanciert wird. (Abbildung A)
- Entfernen Sie das schützende Nylon auf dem Gerät. Reinigen Sie die auf dem Gerät verbliebenen Klebpartikel mit einem geeigneten Reiniger.
- Lassen Sie niemals brennbares Material in der Nähe des Geräts.

Gasanschluss

- Das Gerät sollte gemäß den nationalen und lokalen Gasnormen des jeweiligen Landes angeschlossen werden.
- Die Gaseinlässe des Geräts sind mit einem Etikett (Abbildung B) auf dem Gerätekörper gekennzeichnet.
- Der Anschluss an die Gasinstallation sollte mit Flexrohr und Kugelhahn erfolgen. Bringen Sie den besagten Kugelhahn an einem Ort an, der fern von Hitze und im Gefahrenfall leicht zugänglich ist.
- Prüfen Sie nach dem Anschluss des Gaseinlasses auf mögliche Gaslecks.
- Beschicken Sie das Gerät mit dem auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen und eingestellten Gas und Druck. Wenn die Gasart, auf die das Gerät eingestellt wurde, nicht für die Gasart am Montageort geeignet ist, befolgen Sie die nachstehenden Anweisungen.

ACHTUNG: Alle Einstellungen und Änderungen, die an der Gasinstallation und dem Anschluss des Geräts vorgenommen werden, sollten von autorisierten Personen durchgeführt werden. Der Gasdruck darf 21 mbar für Erdgas und 30 mbar für Flüssiggas niemals überschreiten.




EINSTELLUNG NACH VERSCHIEDENEN GASARTEN

- Wenn das Gerät an eine Gasinstallation angeschlossen ist, schließen Sie das Hauptgaseinlassventil.
- Austausch von Brennerdüsen
 1. Demontieren Sie die Frontplatte des Nudelkochers (1). Schrauben Sie die Düse am Brenneinlass mit einem geeigneten Schraubenschlüssel ab. (2)
 2. Durch einen geeigneten Injektor für die zu verwendende Gasart ersetzen.
 3. Lösen Sie die Einstellschraube des Brennerlufteinlasses und bewegen Sie das Venturirohr (3) vor und zurück.
 4. Tauschen Sie die Flammdüsen des Zündbrenners (Bild C) gegen einen für die zu verwendende Gasart geeigneten Injektor (4) aus. Dazu genügt es, die Kupplung (5) (Bild 3) zu entfernen und die Gasleitung nach unten zu ziehen.

D. BENUTZERHINWEISE UND ZU BEACHTENDE PUNKTE

- Betreiben Sie den Nudelkocher vor dem Kochen einige Zeit ohne Last. Dadurch verschwindet das Schutzöl darauf und es wird gebrauchsfertig.
- Reinigen Sie den Behälter des Nudelkochers täglich mit geeigneten Reinigungsmitteln.
- Reinigen Sie die Ölschublade im Schrank nach jedem Gebrauch.
- Wenn Sie den Nudelkocher längere Zeit nicht benutzen, decken Sie den Behälter mit geeignetem flüssigem Öl ab und halten Sie ihn von Feuchtigkeit fern.
- Betreiben Sie den Nudelkocher nicht mit abgenommenen oder geschlossenen hinteren Trichterformteilen.
- Lassen Sie niemals Lebensmittel offen im Schrankbereich der Geräte.

ANLAUFEN

- Schließen Sie vor dem Betrieb des Produkts das Entlastungsventil (6) und öffnen Sie den Wasserhahn (7), um das Wasser bis zur max.
- Drehen Sie das Hauptgasventil in die geöffnete Position
- Drehen Sie den Gasknopf (8) durch leichtes Drücken auf leichtere Position "  ". Zünden Sie in dieser Position den Zündbrenner mit dem Feuerzeug (9).
- Halten Sie nach dem Zünden der Zündflamme die Taste einige Sekunden lang gedrückt, um das Ende des Sicherheitsthermoelements zu erwärmen.
- Später können Sie ihn auf die gewünschte Position einstellen, indem Sie die auf dem Knopf angezeigten Markierungen "  " für hohe Flamme oder "  " für niedrige Flamme drehen.
- Wenn das Gerät zum ersten Mal in Betrieb genommen wird, halten Sie die Taste vor dem Zünden auf Flammenstellung des Zündbrenners einige Zeit gedrückt, um die Luft in der Gasinstallation abzulassen.

AUSSCHALTEN

Drehen Sie den Gasknopf (8) auf leichtere Position "  ". In dieser Position findet nur eine Pilotverbrennung statt. Zum vollständigen Ausschalten auf Position " 0 " drehen.

WARTUNG

- Führen Sie niemals Wartungsarbeiten durch, ohne das Hauptgasventil des Geräts zu schließen.
- Wischen Sie das Gerät vor dem vollständigen Abkühlen mit einem in warme Seifenlauge getauchten Tuch ab.
- Verwenden Sie keine Reinigungsmittel und Werkzeuge, die Kratzer auf der Geräteoberfläche verursachen können.
- Verwenden Sie bei Bedarf chemische Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit unter Druck stehendem Wasser oder Dampf.
- Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, bestreichen Sie die Oberflächen mit einer dünnen Schicht Vaseline.

ACHTUNG: Jeglicher Austausch von Teilen, die die Sicherheit beeinträchtigen können, muss von autorisierten Personen durchgeführt werden. Halten Sie während Wartungs- und Reparaturarbeiten das Hauptgasventil geschlossen und halten Sie Feuer fern. Führen Sie nach der Reparatur oder dem Austausch von Teilen immer eine Dichtheitsprüfung durch; Verwenden Sie zu diesem Zweck Schaum- oder Gasdetektoren. Im Falle eines gefährlichen Zustands mit dem Gerät benachrichtigen Sie den autorisierten Service. Lassen Sie keine unbefugten Personen in das Gerät eingreifen.

GEFAHR: Dichtheitsprüfung niemals mit Flamme durchführen lassen.

Informationen zur Kompatibilität

Dieses Gerät wurde in Übereinstimmung mit den folgenden Richtlinien und Normen entwickelt und hergestellt.

 Kennzeichnungsrichtlinie 93/68/EWG

TS EN 203-1 / Gasbetriebene Kochgeräte – Teil 1: Allgemeine Sicherheitsgeräte

TS EN 203-2-1 Gasbefeuerte Catering-Ausrüstungen – Teil 2-1: Spezifikationen – Open-Tops

TS EN 203-2-2 Gasbrenner – Teil 2-2: Sonderregeln – Öfen

- Haftungsbeschränkung: Alle in diesem Handbuch enthaltenen technischen Informationen, Bedienungsanleitung, Bedienung und Wartung des Gerätes, enthalten die neuesten Informationen zu Ihrem Gerät. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden oder Verletzungen, die durch Nichtbeachtung der Anweisungen in diesem Handbuch, nicht bestimmungsgemäße Verwendung, nicht autorisierte Reparaturen, nicht autorisierte Änderungen am Gerät oder Verwendung von nicht vom Hersteller zugelassenen Ersatzteilen entstehen können.

E. ABBILDUNG

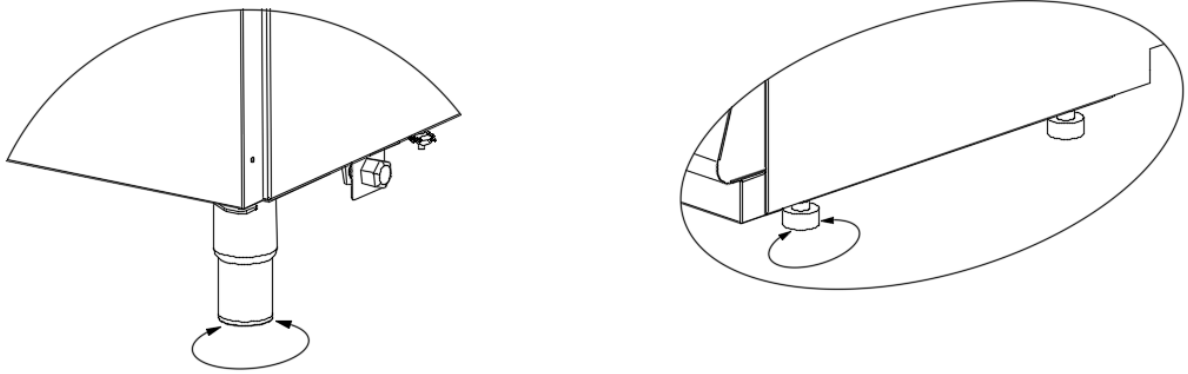


Abbildung A

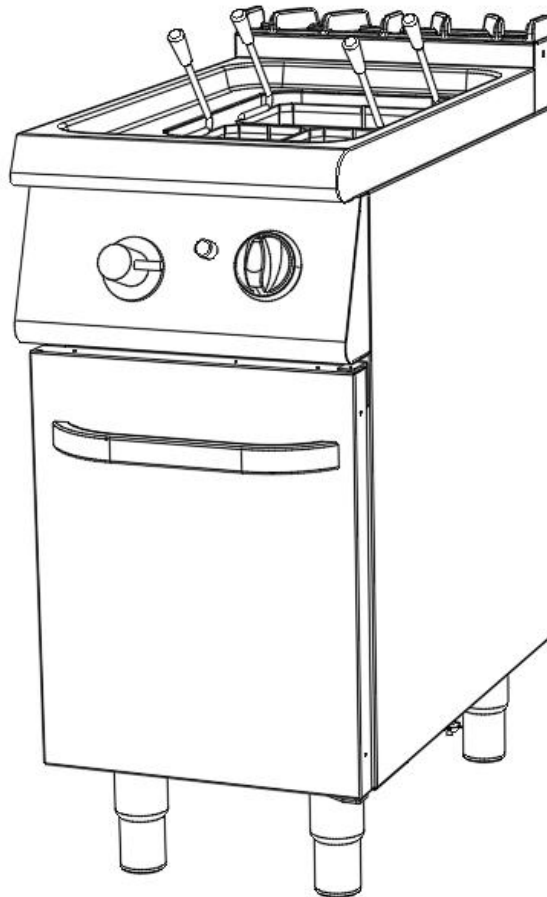


Abbildung B

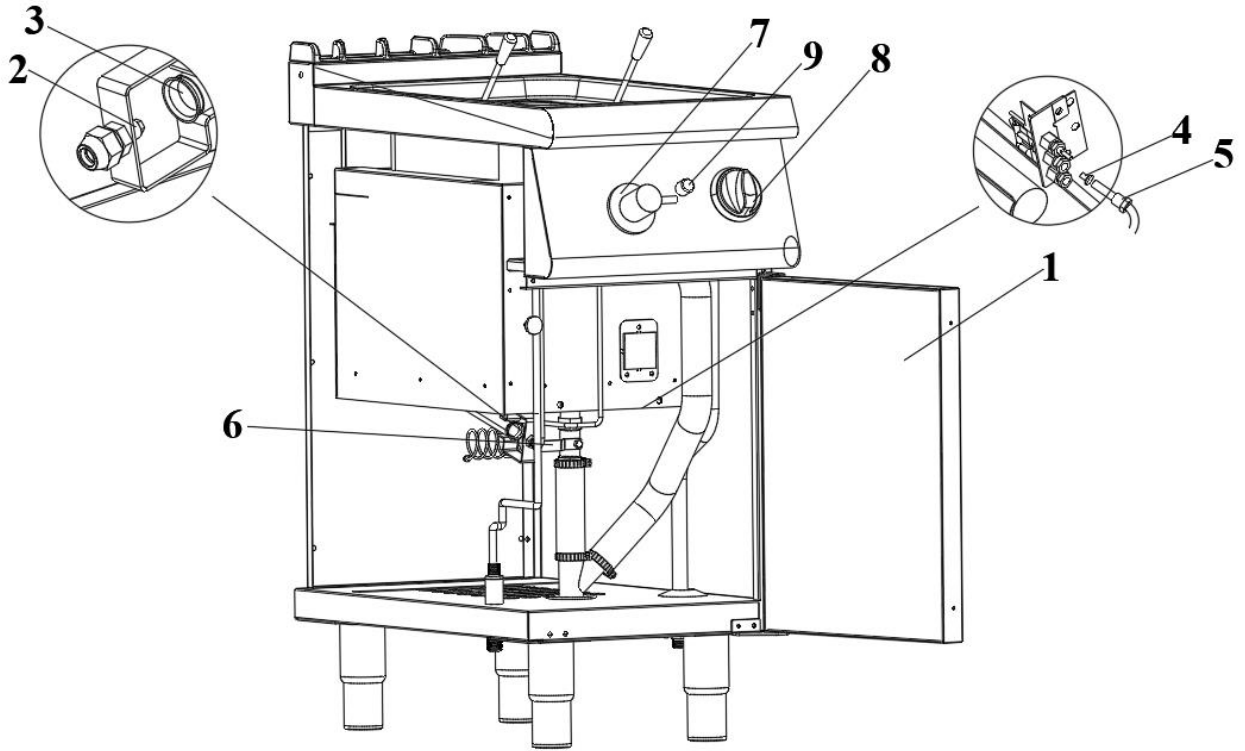
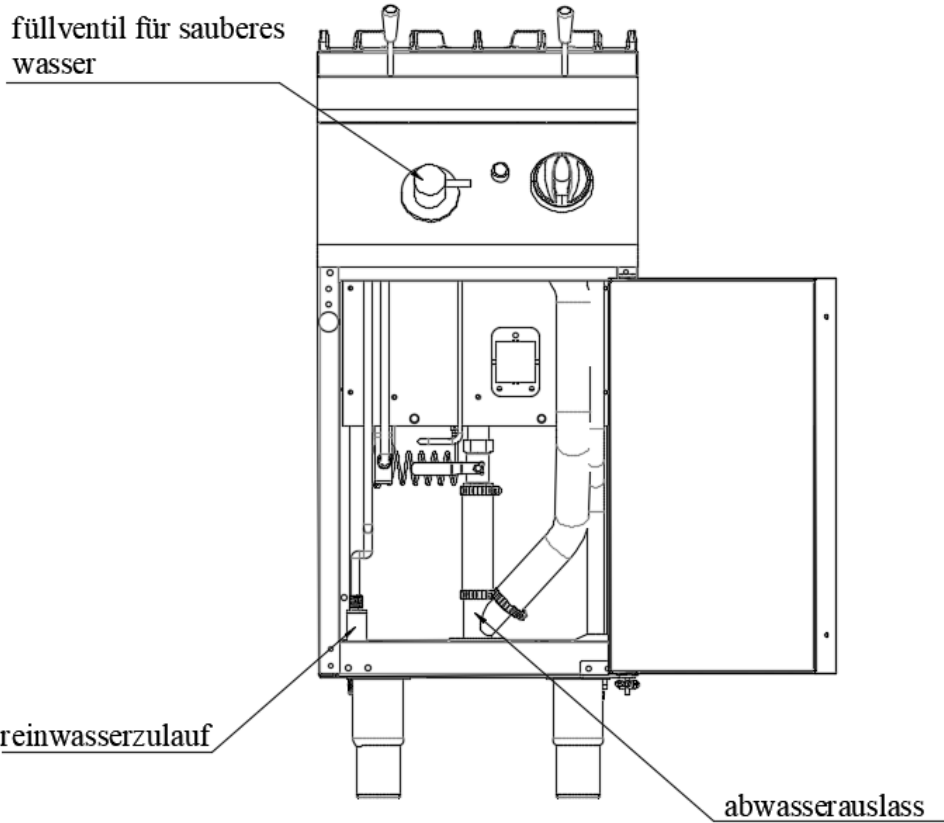


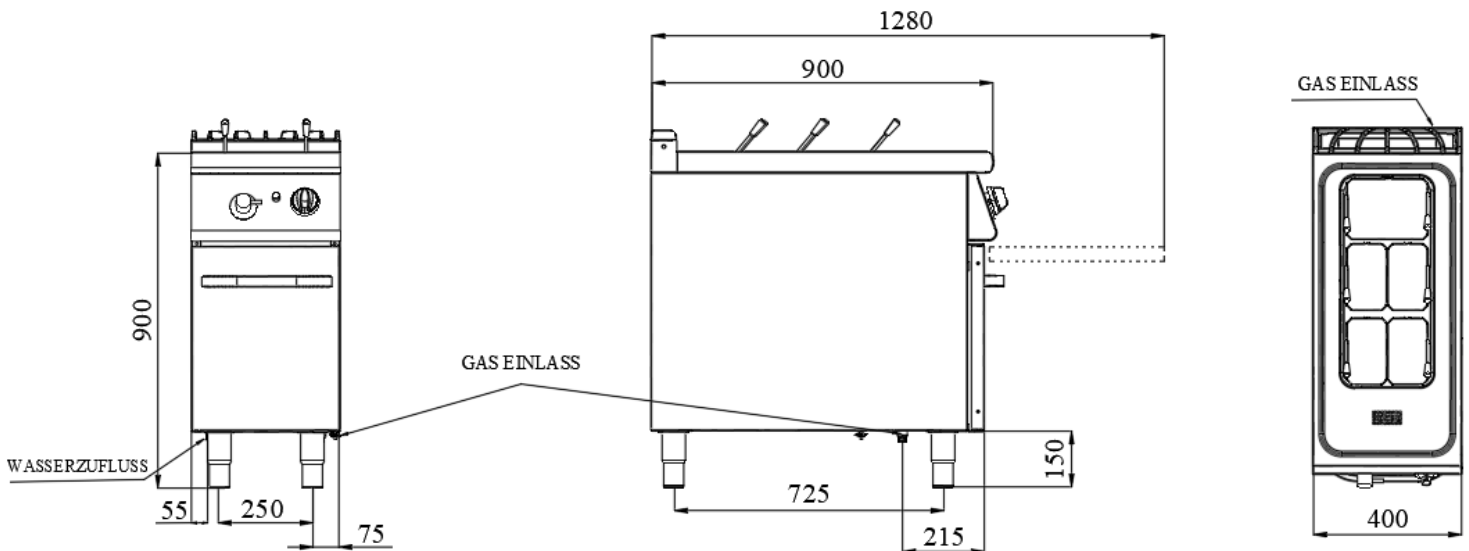
Abbildung C



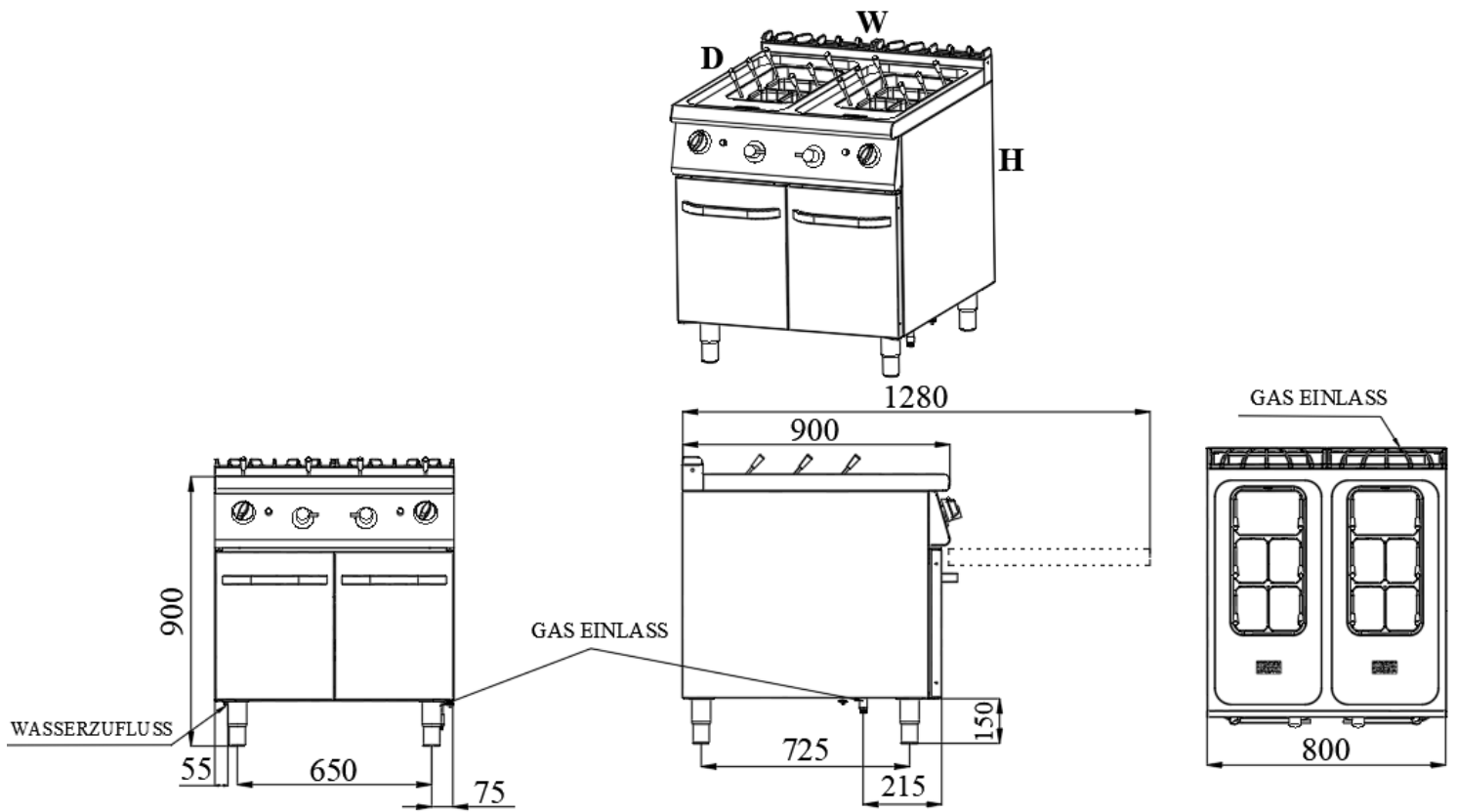
F. PRODUKTZEICHNUNGEN

Produkt	Breite (W)	Tiefe (D)	Höhe (H)	Stromzufuhr	Leistung	Verkabelung	Gewicht	Volumen	Kapazität
7178.3075	400 mm	900 mm	900 mm	1/2"	12 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	88,5 kg	0.56 m ³	24 lt
7178.3080	800 mm	900 mm	900 mm	1/2"	24 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	177 kg	1.12 m ³	2x24 lt

7178.3075



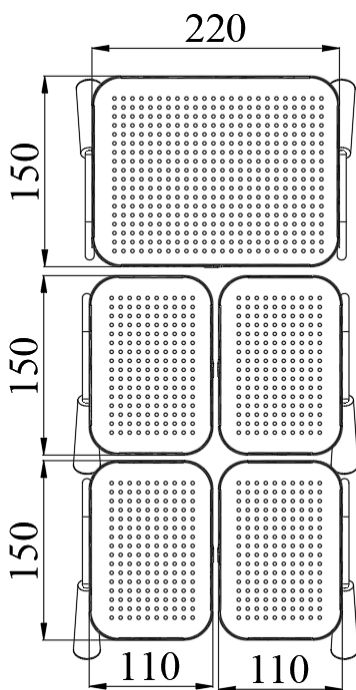
7178.3080



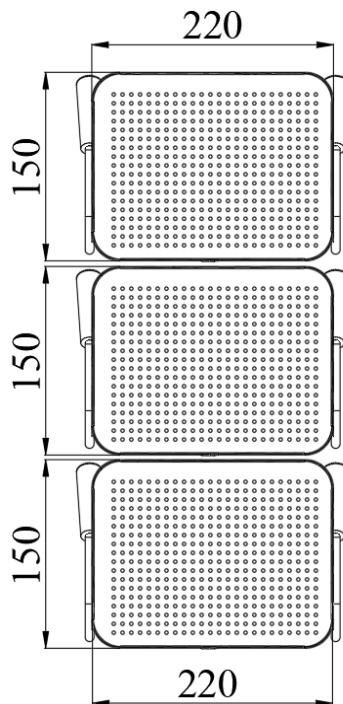
KÖRBE – 7178.3075 / 7178.3080

Nummer	Code	Breite	Tiefe	Höhe	Stck
Options 1	095.100.0010	220 mm	150 mm	240 mm	1
	095.100.0147 (rechts)	110 mm	150 mm	240 mm	2
	095.100.0011 (links)	110 mm	150 mm	240 mm	2
Options 2	095.100.0010	220 mm	150 mm	240 mm	3
Options 3	095.100.0147 (rechts)	110 mm	150 mm	240 mm	3
	095.100.0011 (links)	110 mm	150 mm	240 mm	3

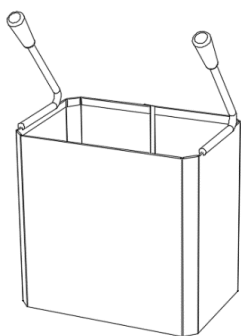
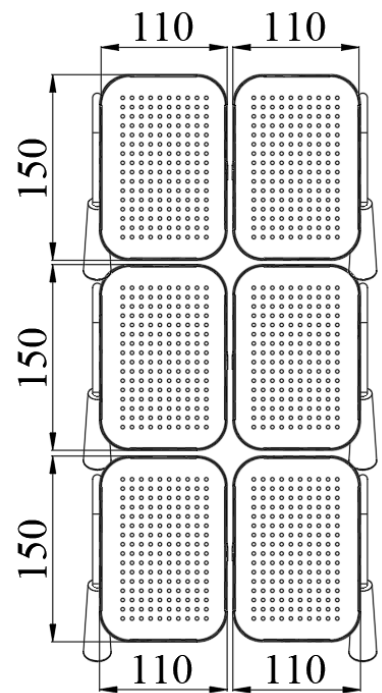
OPTIONEN 1



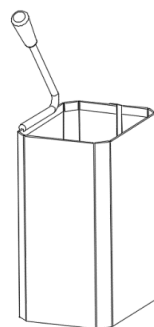
OPTIONEN 2



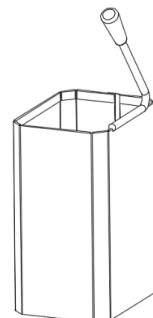
OPTIONEN 3



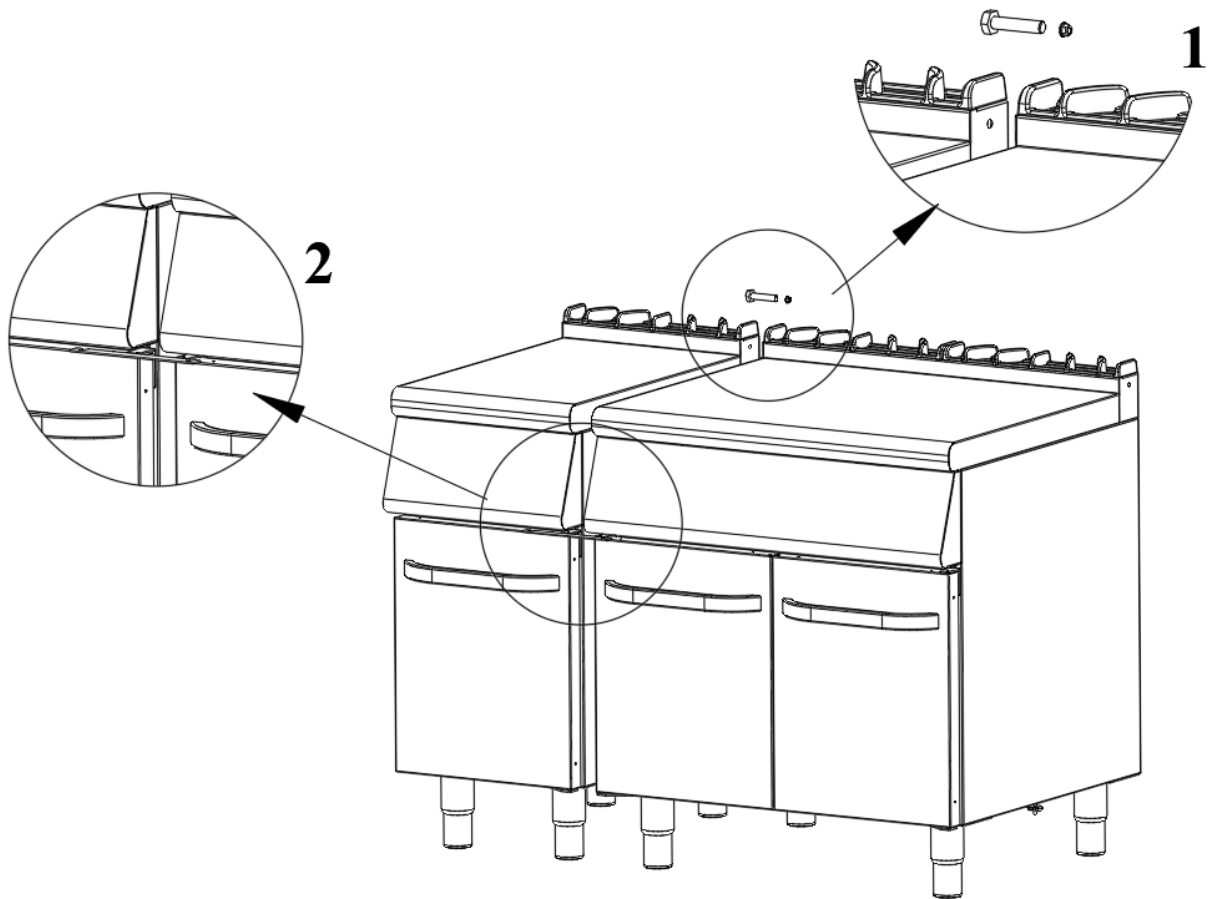
großer Korb



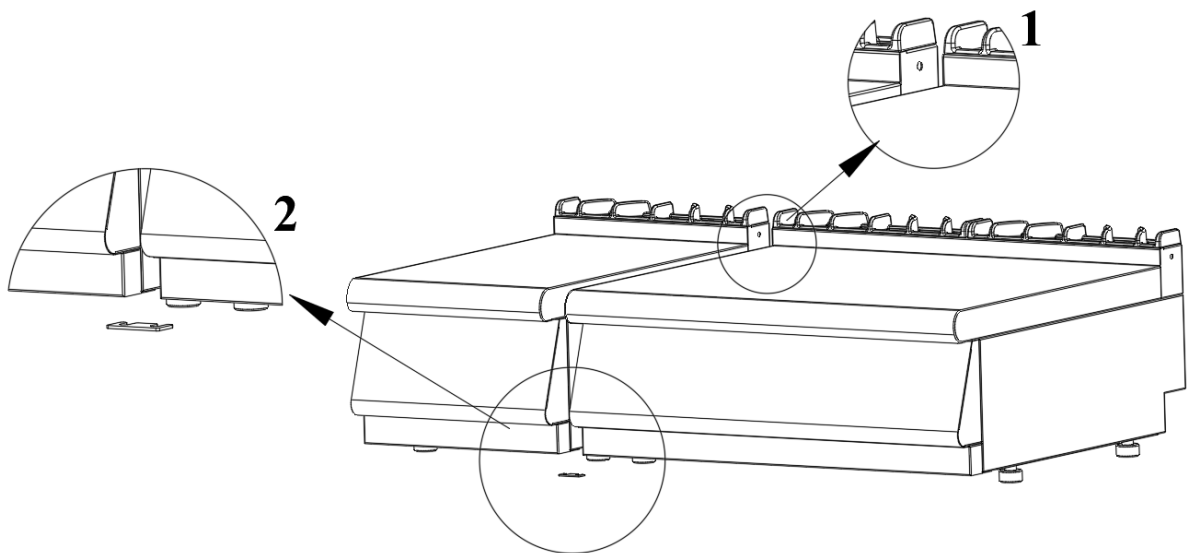
kleiner linker Korb



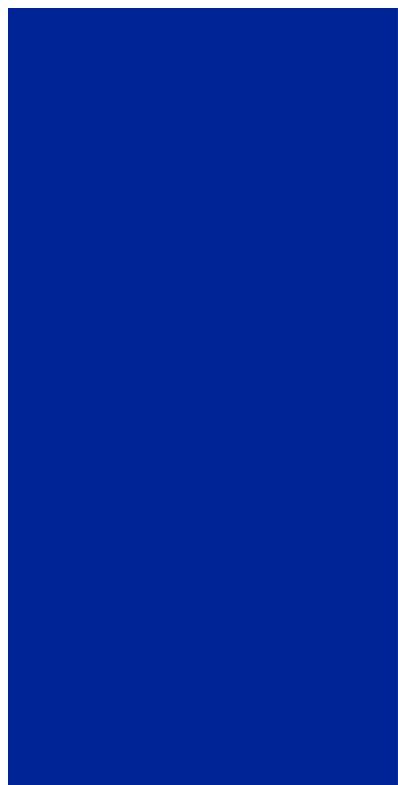
kleiner rechter Korb



SERIE 700 / 900 Fixierung



Gerätefixierungsschema der Serie 600 / 700-S



Manuel d'Utilisation et de Maintenance

Cuiseur à pâtes (A Gaz)

A. EXPLICATIONS

Chère, cher client,

Votre produit COMBISTEEL préféré est respectueux de l'environnement et technologique. Nous vous remercions pour votre choix.

COMBISTEEL est fabriqué conformément d'une compréhension de la "Pleine Qualité" dans les installations de fabrication modernes.

Informations importantes sur la sécurité

Lisez attentivement ce manuel et conservez-le pour se référer ultérieurement .

AVERTISSEMENT : L'installation des appareils doit être effectuée par un personnel de service agréé.

AVERTISSEMENT : L'équipement doit être mis à la terre.



Cela signifie qu'il existe un risque de blessure ou de dommage matériel.



Risque d'explosion et d'incendie.

- Les instructions de ce manuel contiennent des informations importantes sur le montage, l'utilisation, le nettoyage et l'entretien de l'appareil en toute sécurité. Ainsi, conservez le manuel dans un endroit facilement accessible par la personne qui utilisera la machine et le technicien.
- Le montage, les conversions pour différents groupes de gaz ou prises électriques et les travaux d'entretien de l'appareil doivent être effectués par un spécialiste agréé en la matière et conformément aux instructions de l'entreprise fabricante.
- Les connexions de gaz et électriques de l'appareil doivent être disposées conformément aux tableaux et au schéma électrique fournis dans ce manuel.
- L'entreprise du fabricant décline toute responsabilité pour les dommages ultimes subis par des personnes ou des biens causés par toute procédure non conforme au manuel d'instructions, ou par des interventions d'entretien ou techniques non effectuées par des personnes autorisées.

B. DES PRODUITS

CODE	LA DESCRIPTION	SERIE
7178.3075	Cuiseur à pâtes gaz sur placard fermé, 24 litres	900
7178.3080	Cuiseur à pâtes gaz sur placard fermé, 2x24 litres	900

C. INSTRUCTIONS DE MONTAGE

Placement

- Placez l'appareil sous une hotte aspirante filtrée afin d'éliminer les odeurs et les fumées pouvant être émises pendant la cuisson.
- Placez l'appareil à un endroit min. 10 cm du mur latéral ou arrière pour éviter les hausses de température excessives.
- L'appareil doit être placé sur une surface plane en s'équilibrant convenablement sur les quatre pieds réglables. (Figure A)
- Retirez le nylon protecteur de l'appareil. Nettoyez les particules de colle restées sur l'appareil avec un nettoyeur adapté.
- Ne laissez jamais de matériaux inflammables à proximité de l'appareil.

Raccordement De Gaz

- L'appareil doit être connecté conformément aux normes de gaz nationales et locales du pays concerné.
- Les entrées de gaz de l'appareil sont indiquées par une étiquette (Figure B) sur le corps de l'appareil.
- Le raccordement à l'installation de gaz doit être réalisé avec un tuyau flexible et un robinet à tournant sphérique. Fixez ledit robinet à tournant sphérique à un endroit éloigné de la chaleur et facilement accessible en cas de danger.
- Une fois le raccordement de l'arrivée de gaz terminé, vérifiez s'il y a d'éventuelles fuites de gaz.
- Alimentez l'appareil avec le gaz et la pression spécifiés sur la plaque signalétique de l'appareil et ajustés. Si le type de gaz pour lequel l'appareil a été réglé n'est pas adapté au type de gaz à l'emplacement d'installation, suivez les instructions écrites ci-dessous.

ATTENTION : Tous les réglages et modifications à effectuer sur l'installation de gaz et le raccordement de l'appareil doivent être effectués par des personnes autorisées. La pression de gaz ne doit jamais dépasser 21 mbar pour le gaz naturel et 30 mbar pour le GPL.




RÉGLAGE SELON LES DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ

- Si l'appareil est raccordé à une installation de gaz, fermez le robinet principal d'arrivée de gaz.
- Remplacement des buses de brûleur
 1. Démontez le panneau avant du cuiseur à pâtes (1). Dévisser le gicleur à l'entrée du brûleur à l'aide d'une clé adaptée. (2)
 2. Remplacer par un injecteur adapté au type de gaz à utiliser.
 3. Desserrer le boulon de réglage de la prise d'air du brûleur et déplacez le tube Venturi (3) vers l'avant et vers l'arrière.
 4. Remplacez les buses de flamme du brûleur de la veilleuse (Figure C) par un injecteur (4) adapté au type de gaz à utiliser. Pour cela, il suffit de retirer le raccord (5) (Figure 3) et d'abaisser le tuyau de gaz.


D. INSTRUCTIONS A L'UTILISATEUR ET POINTS A CONSIDÉRER

- Avant de cuisiner avec le cuiseur à pâtes, faites-le fonctionner sans charge pendant un certain temps. Ainsi, l'huile de protection qui s'y trouve disparaîtra et elle deviendra prête à l'emploi.
- Nettoyez quotidiennement le récipient du cuiseur de pâtes avec un produit nettoyant approprié.
- Nettoyez le tiroir à huile à l'intérieur de l'armoire après chaque utilisation.
- Si vous n'utilisez pas le cuiseur à pâtes pendant une longue période, couvrez le récipient avec de l'huile liquide appropriée et conservez-le à l'abri de l'humidité.
- Ne faites pas fonctionner le cuiseur à pâtes avec ses moulures d'entonnoir arrière retirées ou fermées.
- Ne laissez jamais d'aliments non couverts dans la partie armoire des appareils.

COMMENCEZ

- Avant d'utiliser le produit, fermez la soupape de décharge (6) et ouvrez le robinet d'eau (7) pour remplir l'eau jusqu'au max.
- Tourner le robinet de gaz principal en position ouverte
- Tourner le bouton de gaz (8) sur la position plus légère "  " en le poussant doucement. Dans cette position, allumez la veilleuse avec un briquet(9).
- Après l'allumage de la veilleuse, maintenez le bouton enfoncé pendant quelques secondes min. pour chauffer l'extrémité du thermocouple de sécurité.
- Plus tard, vous pourrez l'ajuster à la position désirée en tournant vers les repères flamme haute "  " ou flamme basse "  " indiqués sur le bouton.
- Si l'appareil est mis en marche pour la première fois, maintenez enfoncé le bouton en position veilleuse pendant un certain temps avant l'allumage pour évacuer l'air dans l'installation de gaz.

ÉTEINDRE

Tournez le bouton de gaz (8) sur la position plus légère "  ". Dans cette position, seule la veilleuse se produit. Tourner en position " 0 " pour éteindre complètement.

MAINTENANCE

- N'effectuez jamais d'entretien sans fermer le robinet de gaz principal de l'appareil.
- Avant qu'il ne refroidisse complètement, essuyez l'appareil avec un chiffon imbibé d'eau tiède savonneuse.
- N'utilisez pas de substances et d'outils de nettoyage susceptibles de rayer la surface de l'appareil.
- Si nécessaire, utilisez des nettoyeurs chimiques.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec de l'eau ou de la vapeur sous pression.
- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période, enduisez les surfaces d'une fine couche de vaseline.

ATTENTION: Tout remplacement de pièce susceptible d'affecter la sécurité doit être effectué par des personnes autorisées. Pendant l'entretien et la réparation, gardez la vanne de gaz principale fermée et éloignez-vous du feu. Effectuez toujours une vérification des fuites après une réparation ou un remplacement de pièce ; utiliser un détecteur de mousse ou de gaz à cet effet. En cas de condition dangereuse avec l'appareil, informez-en le service autorisé. Ne permettez pas à des personnes non autorisées d'intervenir dans l'appareil.

DANGEREUX: Ne laissez jamais le contrôle des fuites être effectué avec une flamme.

Information sur la conformité

Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux directives et normes suivantes.



Directive d'étiquetage 93/68/CEE

TS EN 203-1 / Appareils de cuisson à gaz - Partie 1 : Appareils de sécurité générale

TS EN 203-2-1 Équipement de restauration au gaz - Partie 2-1: Spécifications - Open Tops

TS EN 203-2-2 Brûleurs à gaz - Partie 2-2 : Règles particulières – Fours

- Limitation de responsabilité : Toutes les informations techniques, les instructions d'utilisation, le fonctionnement et l'entretien de l'appareil contenus dans ce manuel contiennent les informations les plus récentes concernant votre appareil. Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour les dommages ou les blessures pouvant résulter du non-respect des instructions de ce manuel, d'une utilisation inappropriée, de réparations non autorisées, de modifications non autorisées de l'appareil ou de l'utilisation de pièces de rechange non approuvées par le fabricant.

E. LES FIGURES

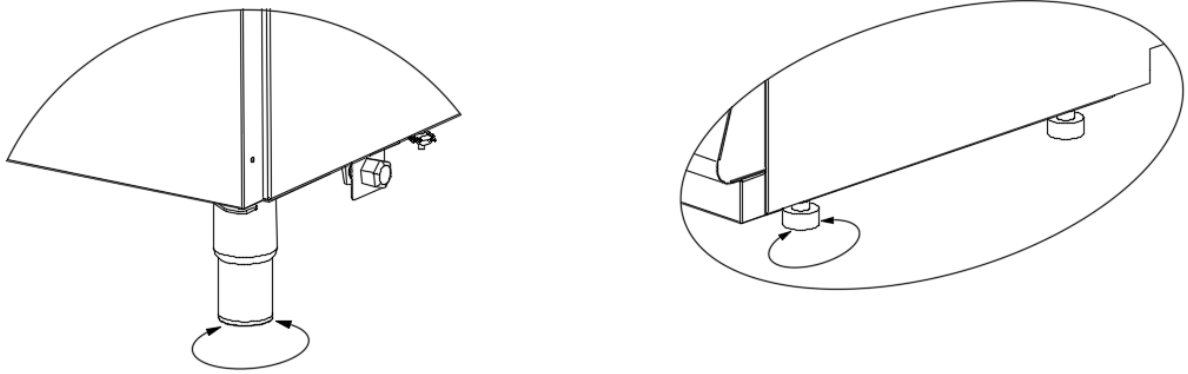


Figure A

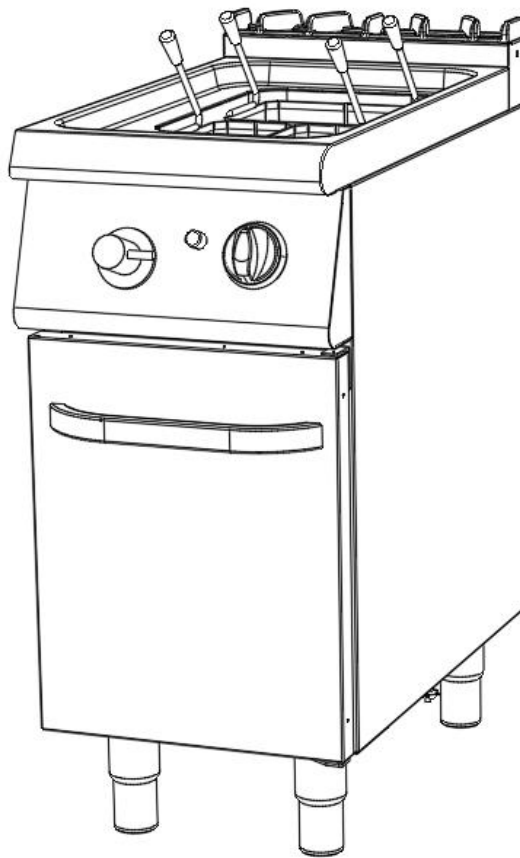


Figure B

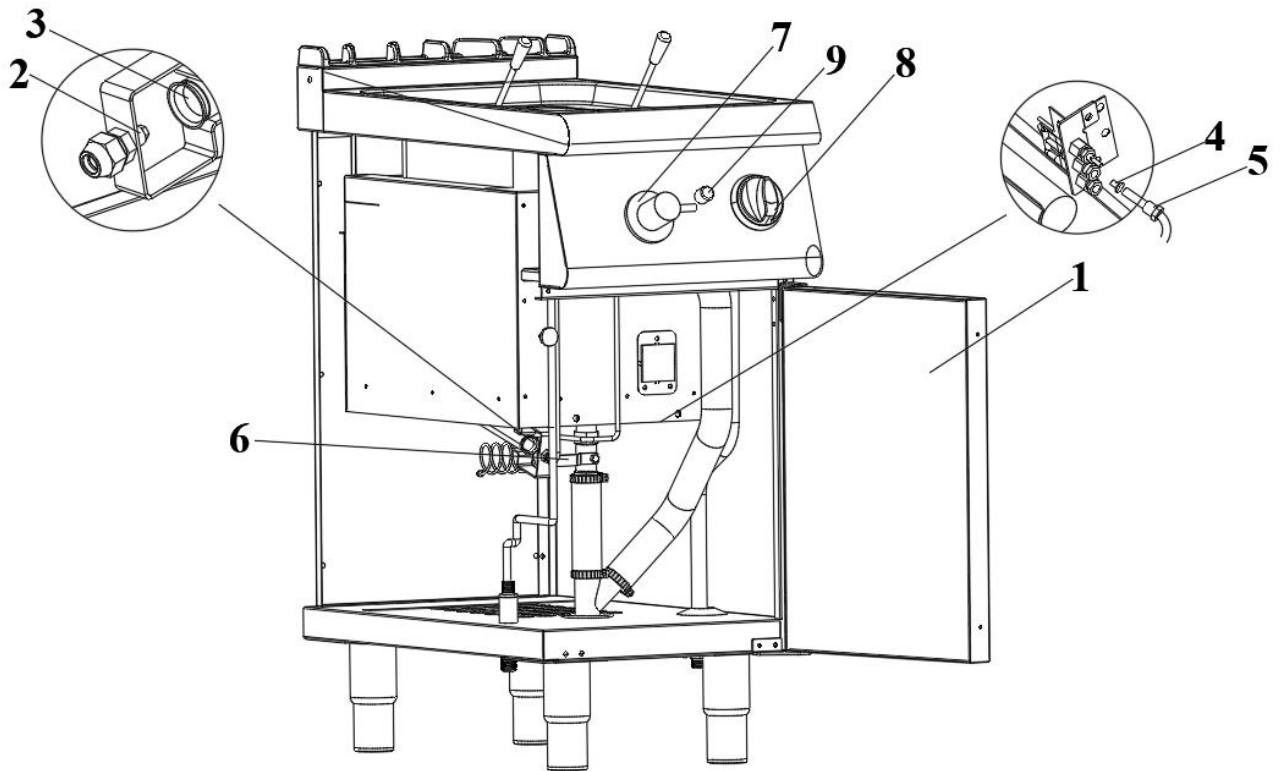
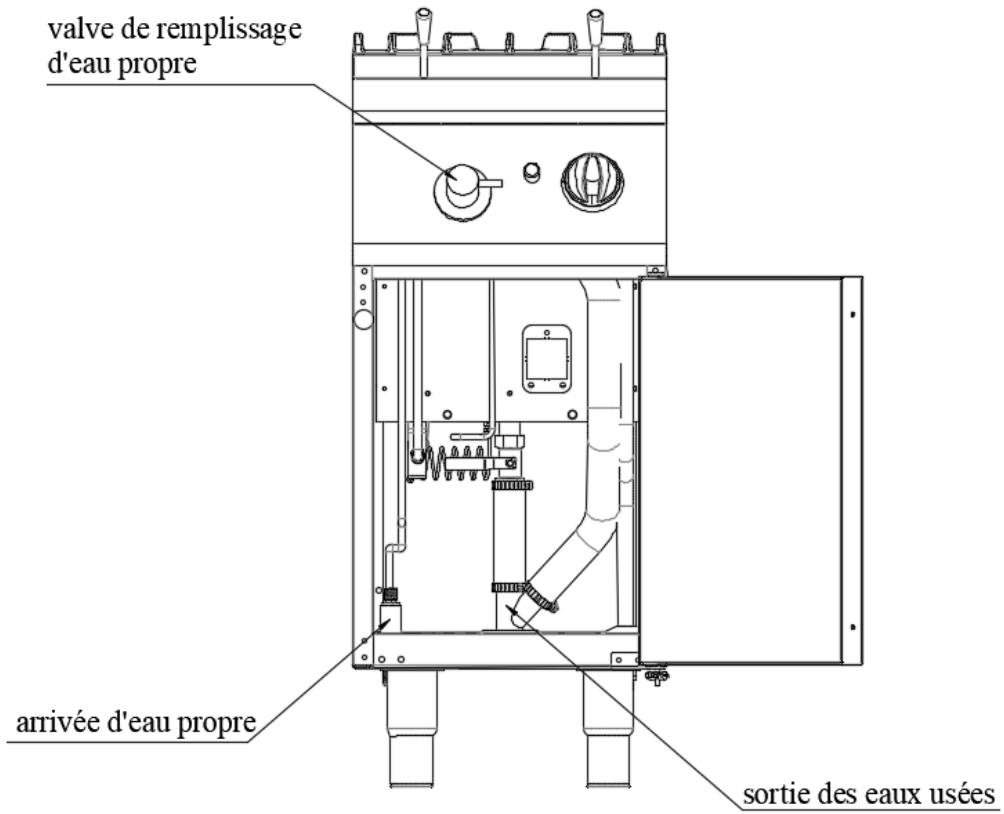


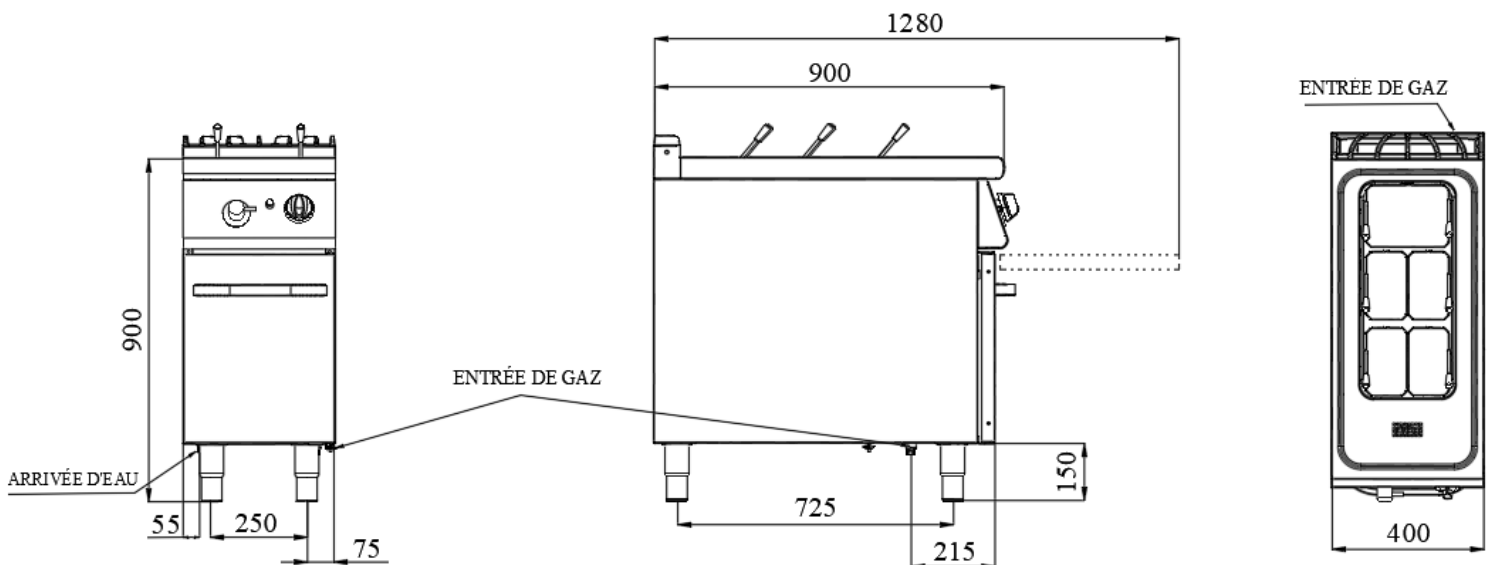
Figure C



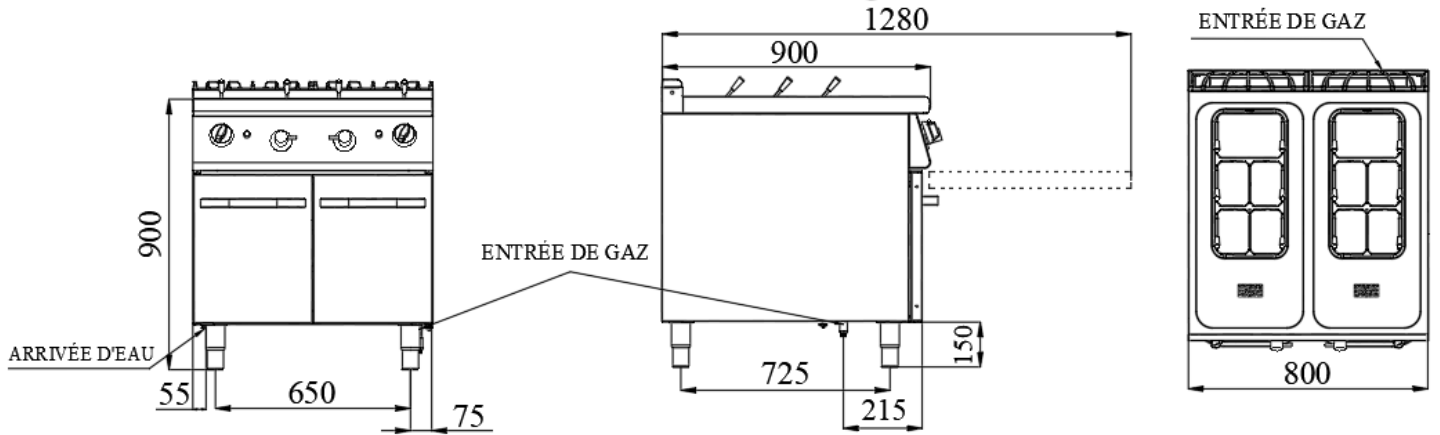
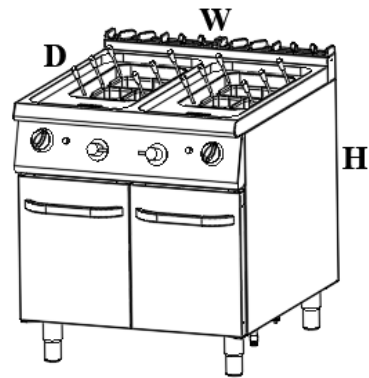
F. DESSINS DES PRODUITS

Produit	Largeur (W)	Profondeur (D)	Hauteur (H)	Source de Courant	Puissance	Câblage	Poids	Volume	Capacité
7178.3075	400 mm	900 mm	900 mm	1/2"	12 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	88,5 kg	0.56 m ³	24 lt
7178.3080	800 mm	900 mm	900 mm	1/2"	24 kW	NG-G20-20mBar LPG-G30-30mBar	177 kg	1.12 m ³	2x24 lt

7178.3075

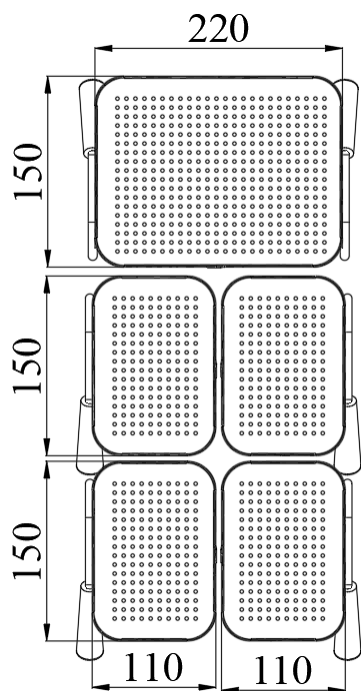


7178.3080



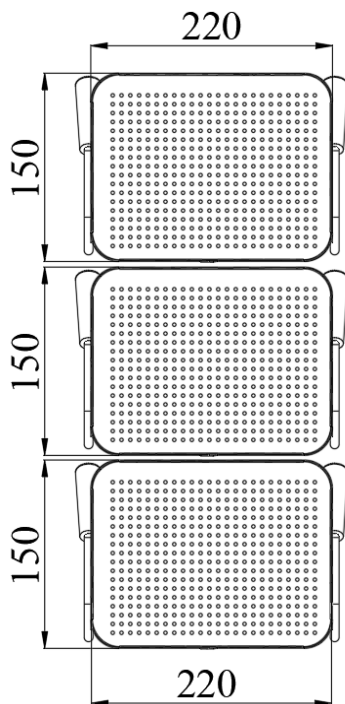
PANIERS – MS74CPG					
Numéro	Code	Largeur	Profondeur	Hauteur	Pièces
Choix 1	095.100.0010	220 mm	150 mm	240 mm	1
	095.100.0147 (droit)	110 mm	150 mm	240 mm	2
	095.100.0011 (gauche)	110 mm	150 mm	240 mm	2
Choix 2	095.100.0010	220 mm	150 mm	240 mm	3
Choix 3	095.100.0147 (droit)	110 mm	150 mm	240 mm	3
	095.100.0011 (gauche)	110 mm	150 mm	240 mm	3

CHOIX 1



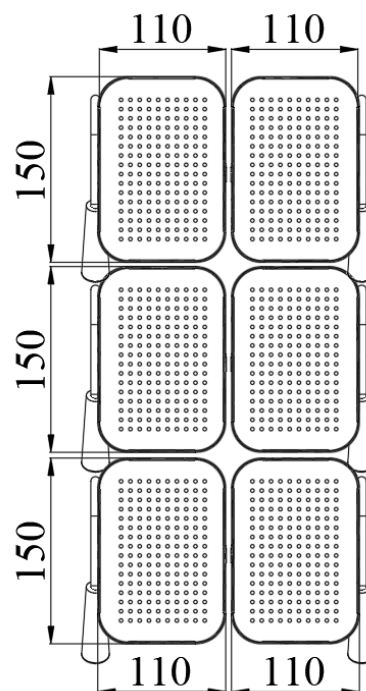
grand panier

CHOIX 2

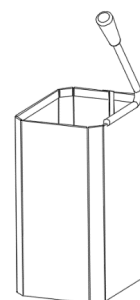
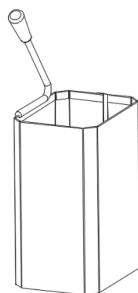
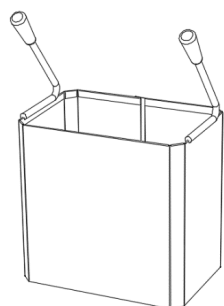


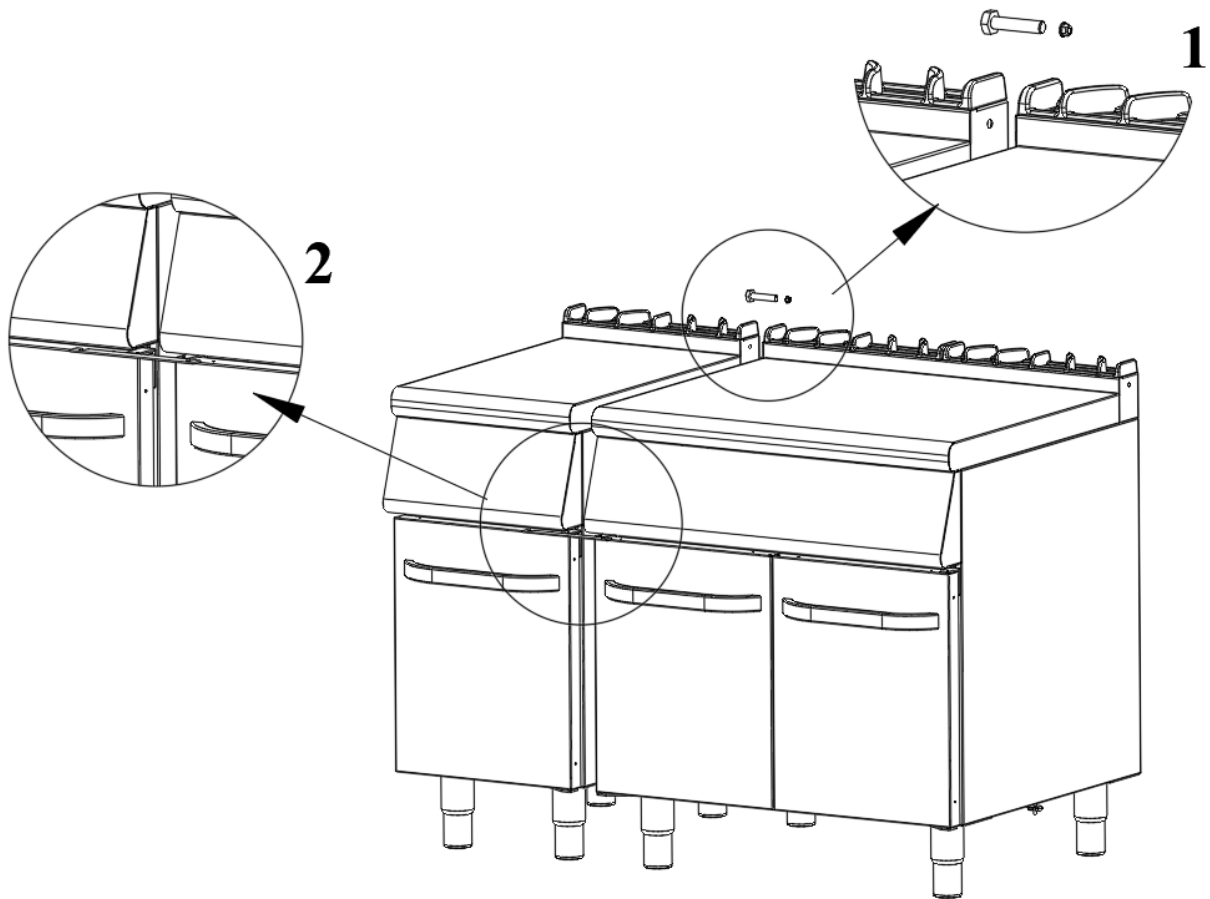
petit panier gauche

CHOIX 3

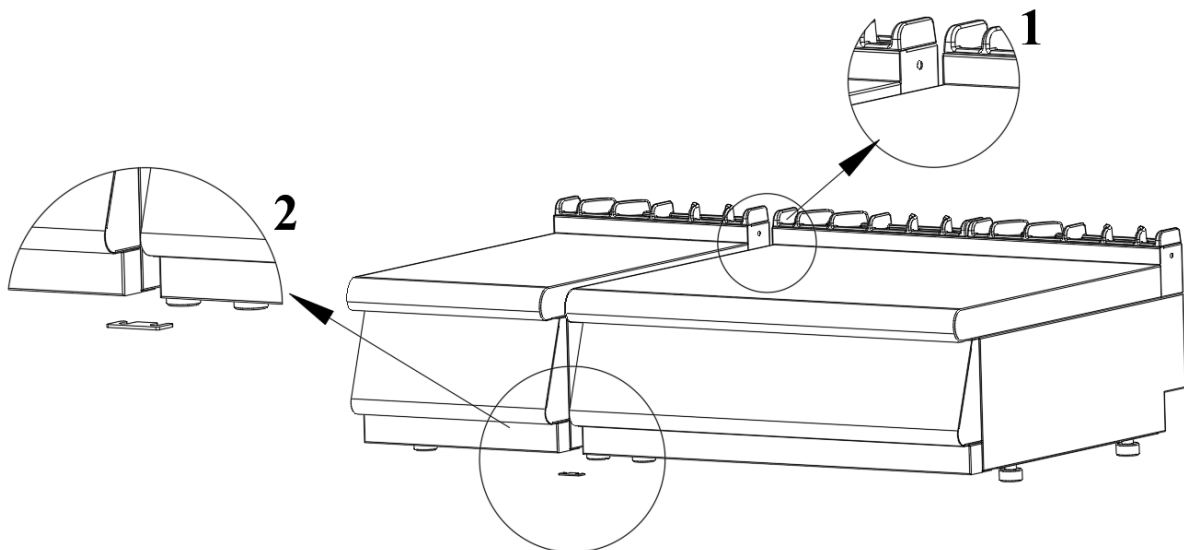


petit panier droit





Fixation SÉRIE 700 / 900



600 / 700-S Schéma de fixation de périphérique série



Combisteel BV

Office: Lichtschip 63, 3991 CP, Houten, The Netherlands

Warehouse: Verlengde Gildenweg 20, 8304 BK, Emmeloord, The Netherlands

TEL: +31 (0)30 285 00 90

E-mail: info@combisteel.com

www.combisteel.com