

MAKARONIARKA GAZOWA · GAS-NUDELKOCHEK · GAS PASTA BOILER

9745110, 9745130

v.1-01.2018



PL  
3-13

DE  
14-23

EN  
24-34

Instrukcja dla serwisu · Die für den Service vorgesehene Anleitung  
Maintenance manual



## I. CHARAKTERYSTYKA BUDOWY URZĄDZENIA

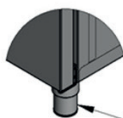
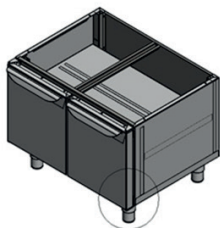
Obudowa urządzenia została wykonana ze stali nierdzewnej. Błat urządzenia zamocowany jest na podstawie z czterema nóżkami, za pomocą których można wypoziomować urządzenie. Poziomowanie jest możliwe w zakresie  $\pm 10\text{mm}$ .

Głównymi elementami urządzenia są: blat z zbiornikiem i koszami, zawór gazowy, zawór wodny do napełnienia komory. Na panelu umieszczone jest pokrętko zaworu gazowego, przycisk generator iskry oraz przycisk uruchamiający zawór wody, który umożliwi napełnienie komory. Za drzwiami umieszczony jest zawór spustowy wody z komory i wziernik pracy płomienia pilota.

Urządzenie wyposażone jest w komplet dysz dla danego rynku/kraju.

## 2. INSTALACJA MAKARONIARKI

Makaroniarkę należy ustawić na stabilnej powierzchni w pomieszczeniu zamkniętym przy wyłączonym prądzie zasilania. Następnie należy wypoziomować urządzenie za pomocą nóżek w podstawie.



Nóżka regulowana

Urządzenie należy ustawić w taki sposób, aby umożliwić do niej dostęp przynajmniej od strony frontowej. Za urządzeniem powinna znajdować się ściana wykonana z materiałów niepalnych.

Makaroniarkę należy podłączyć do następujących mediów:

- Zimnej wody 3/4"
- Gazu 1/2"
- Ścieków 1"
- Napięcie: 230V/50Hz

Urządzenie może być zestawiane w ciąg urządzeń. W przypadku, gdy urządzenie nie jest zestawione w ciągu z innymi urządzeniami tej samej linii, ściany przylegające do urządzenia (tył i bok) powinny być wykonane z materiałów niepalnych

Gniazdo zasilające powinno posiadać aktualne pomiary związane z bezpieczeństwem przed porażeniem prądem elektrycznym.

## 3. PODŁĄCZENIE

### 3.1. WARUNKI PRZYŁĄCZENIA DO SIECI ELEKTRYCZNEJ

- Należy sprawdzić, czy napięcie w sieci energetycznej odpowiada napięciu wskazanemu na tabliczce znamionowej urządzenia
- Aby podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej należy dokonać podłączenia przewodu zasilającego do skrzynki zaciskowej znajdującej się na tylnej ścianie urządzenia **Przewód zasilający z wtyczką NIE JEST częścią zestawu i należy go dokupić.**
- Urządzenie obowiązkowo należy przyłączyć do instalacji wyrównującej potencjały elektryczne za pomocą śruby ekwipotencjalnej znajdującej się z tyłu urządzenia. Jest ona oznaczona następującym

symbolem:



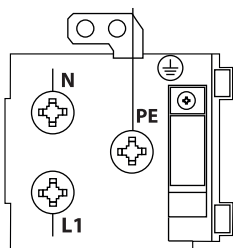
**Aby przyłączyć urządzenie do instalacji wyrównującej potencjały elektryczne należy:**

- odkręcić nakrętkę na śrubie
- wprowadzić przewód ekwipotencjału
- przykręcić nakrętkę do oporu
- drugi koniec przewodu ekwipotencjalnego podłączyć do szyny wyrównawczej.



### Podłączenie urządzenia do instalacji wyrównującej potencjały elektrycznej.

Przewód zasilający powinien być przewodem giętkim, olejoodpornym, z żyłą uziemiającą, o powłoce polichloroprenowej - może być przygotowany przez wytwórcę i dostępny u niego lub w specjalistycznych zakładach naprawczych!



**PE** – przewód ochronny (żółto-zielony)

**N** – przewód neutralny (niebieski)

**L1** – przewód fazowy (pozostałe kolory)

### Podłączenie urządzenia do instalacji elektrycznej

- Podłączenia urządzenia do sieci elektrycznej może dokonać wyłącznie osoba z uprawnieniami elektrycznymi.
- Urządzenie należy podłączyć do gniazda jednofazowego zasilanego prądem elektrycznym 230V 50Hz wyposażonego w wyłącznik z zabezpieczeniem różnicowo-prądowym  $I_n = 30\text{mA}$  za pomocą wtyczki lub bezpośrednio do instalacji zasilającej

### 3.2. WARUNKI PODŁĄCZENIA DO SIECI GAZOWEJ

Pomieszczenia przeznaczone do zainstalowania urządzeń gazowych musi odpowiadać wytycznym zawartym w Rozporządzeniu Ministra Gospodarki Przestrzennej i Budownictwa w sprawie warunków technicznych jakim powinny odpowiadać budynki i ich usytuowanie ( Dz. U. z dnia 15 czerwca 2002 r.). Jeżeli urządzenie będzie montowane w innym kraju przy instalacji muszą być przestrzegane przepisy obowiązujące w danym kraju. Zgodnie z w/w krajowymi przepisami pomieszczenie takie musi posiadać : Wysokość co najmniej 2,2m oraz wentylację zapewniającą wymianę powietrza nad urządzeniami gazowymi typu restauracyjnego z odprowadzeniem spalin do kanałów spalinowych, przy czym do urządzeń o mocy cieplnej większej niż 30kW należy instalować czujniki wyłączające urządzenie w przypadku zaniku ciągu kominowego (Dz. Ustaw Nr 75 z dnia 12.04.2002.poz 690 § 174ust. 10)

Makaroniarkę należy ustawić w miejscu umożliwiającym łatwy do niej dostęp, w oddaleniu od przedmiotów palnych i ścian.

- Kubatura pomieszczenia kuchennego powinna spełniać zależność :  $\text{moc urządzenia (W)} / (\text{podzielić przez}) \text{ kubatura pomieszczenia (m}^3) < 175\text{W/m}^3$ .
- Urządzenia dostosowane do spalania gazu propan – butan nie mogą być instalowane poniżej poziomu gruntu (np. piwnice) a także w pomieszczeniu nie może być więcej niż dwie 11 kg butle z propanem – butanem.
- Butle należy umieszczać w odległości co najmniej 1,5m od urządzeń promieniujących ciepło (grzejniki, piece itp.) z wyłączeniem zestawu z szafkami na butle.

**Uwaga:** Jeżeli urządzenie ma przedział na butlę do gazu, przedział ten powinien być tak zaprojektowany, aby mieścił tylko jedną butlę o maksymalnej ładowności wynoszącej 20kg. Całkowite obciążenie cieplne urządzenia (suma obciążeń wszystkich palników) nie powinna przekraczać 12kW..

- Butli nie umieszczać w sąsiedztwie innych urządzeń powodujących iskrzenie.
- Butle umieszczać w pozycji pionowej oraz zabezpieczać przed uderzeniem, przewróceniem przypadkowym przemieszczeniem.
- Temperatura pomieszczeń, w których instaluje się butle nie może przekraczać 35°C.

**Makaroniarka może być przyłączona do butli z propanem-butanem lub instalacji gazowej tylko przez osobę posiadającą uprawnienia do wykonywania usług instalatorskich. Adaptacje makaroniarki na inny rodzaj gazu powinien wykonać autoryzowany instalator.**

Makaroniarka na gaz płynny powinna być podłączona do przewodu giętkiego (przewód do gazu propan –butan posiadający znak bezpieczeństwa „B”) za pośrednictwem rury stalowej bez szwu o długości co najmniej 50cm. Przewód powinien być na obu końcach zabezpieczony przed zsunieniem opaskami zaciskowymi. Długość przewodu nie może być mniejsza niż 1,2 mb i nie może być większa niż 3,0m. Butla z gazem propan –butan (B/P) musi być wyposażona w reduktor ciśnienia gazu do 3,7kPa

Makaroniarka na gaz ziemny (E) powinna być przyłączona do instalacji gazowej wewnątrz budynku na sztywno lub przy pomocy elastycznych przewodów metalowych posiadających aktualny znak bezpieczeństwa. Należy używać dwuzłączki i rury 1/2” bez szwu. makaroniarka ma końcówkę przyłączenia z gwintem R 1/2”.

Podczas pierwszej instalacji urządzenia i po każdej zmianie rodzaju zasilania (inny rodzaj gazu), musi być zweryfikowane ciśnienie zasilania za pomocą manometru. Króciec do sprawdzenia ciśnienia zasilania jest na rurze zasilającej przed zaworem. Ciśnienie powinno mieścić się między wartościami granicznymi zamieszczonymi w tabeli 4.2.

#### 4. DANE MAKARONIARKI

Makaroniarka gazowa spełnia wymagania wg PN-EN 203-1+A1:2014; PN-EN 203-3; PN-EN203-2-II  
Urządzenie przystosowane jest do zasilania następującymi paliwami gazowymi (Polska):

Gaz ...	Ciśnienie zasilania [mbar]	Moc znamionowa			Moc zredukowana			Zapalarka			Zużycie			
		[kW]	Ø dyszy głównej [1/100 mm]	Kod dyszy głównej	Odległość H[m]	[kW]	Ø By-pass (minimum położenie - obroty) [1/100mm]	Kod By-passu	[kW]	Ø Średnica dyszy pilota [1/100mm]	Kod dyszy pilota płomienia	Regulator powietrza [mm]	[kg/h]	[m³/h]
G20	20	9,1	230	C010974	14	3,9	110 reg*	C011099	< 0,25	27	C011098	-	G20	0,963
													G20	0,963
													G27	1,175
G30/G31	28-30/37	9,1	160	C010912	18	3,9	110 (●)	C011099	< 0,25	14	C010944	-	G20	0,718
													G30	G30
													G30	G30
G30/G31	37	9,1	150	C010794	18	3,9	105 (●)	C011100	< 0,25	14	C010944	-	G20	0,718
													G30	G30
													G30	G30
G30/G31	50	9,1	135	C011097	16	3,9	95 (●)	C011101	< 0,25	14	C010944	-	G20	0,718
													G30	G30
													G30	G30
G31	37	9,1	160	C010912	18	3,9	110 (●)	C011099	< 0,25	14	C010944	-	G20	0,707
													G30	G31
													G31	G31

Tabela 4.1

**Uwaga 1:** \* reg = by-pass ø110 wkręcić do oporu i wykręcić 3/4 obrotu – 270 stopni.

**Uwaga 2:** \*\* reg = by-pass ø110 wkręcić do oporu i wykręcić 3/5 obrotu – 216 stopni.

**Uwaga 2:** \*\*\* reg = by-pass ø110 wkręcić do oporu i wykręcić 1,5 obrotu – 450 stopni.

**Uwaga 4:** (●) = dedykowany by pass wkręcony do oporu

Makarioniarka przystosowana jest do zasilania następującymi paliwami gazowymi:

Kraj	Gaz	Ciśnienie
PL	G20	20
	G30	37
	G31	37
	G27	20
FR-BE	G30	28-30/37
	G20	20/25
DE	G30	50
	G20	20
ES-IE-GB-GR-IT-PT-CZ-SK-SI-LT-LV-CH	G20	20
	G30	28-30/37
EE-FI-DK-SE-NO-RO-BG	G20	20
	G30	28-30
NL-CY-MT	G30	28-30
AT-CH	G20	20
	G30	50

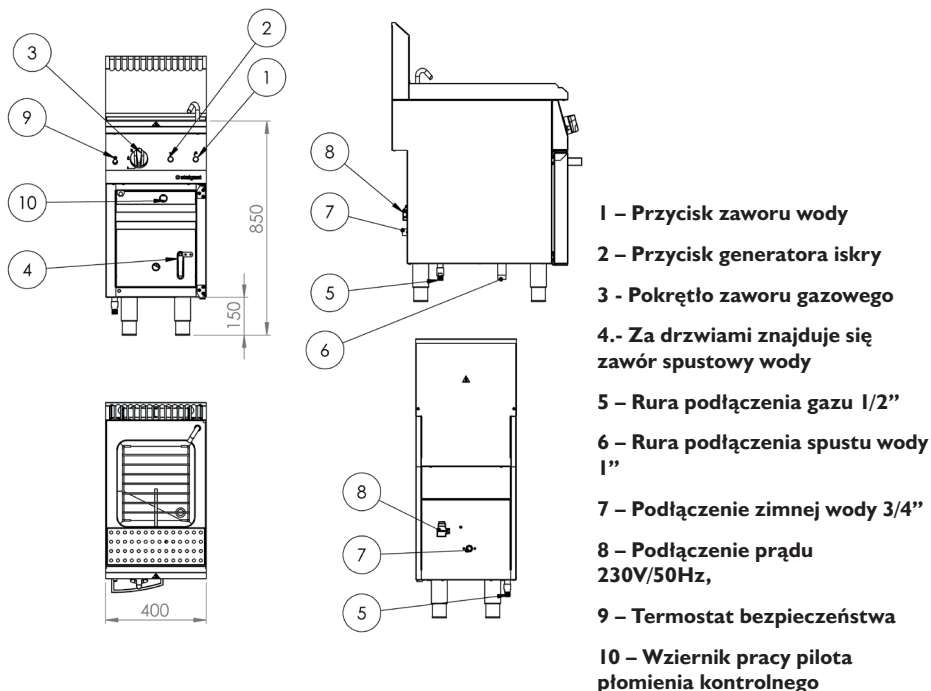
Tabela 4.2

- 2E -rodzina 2 grupa E (20mbar) – gaz ziemny wysoko-metanowy (G20)  
 2Lw -rodzina 2 grupa LW (20mbar) – gaz ziemny zaazotowany (G27)  
 3B/P -rodzina 3 grupa B/P (37mbar) – gaz propan-butan (G30)  
 3P -rodzina 3 grupa P (37mbar) – gaz propan (G31)

Moc cieplna palnika makarioniarki 400x700x850: 9,1kW

Rodzaj gazu		Ciśnienie nominalne (mbar)	Ciśnienie minimalne (mbar)	Ciśnienie maksymalne (mbar)	Średnica dyszy (mm)	Zużycie gazu
Gaz ziemny	2E (G20)	20	17	25	2,30	0.963 m <sup>3</sup> /h
	2Lw (G27)	20	16	23	2,60	1.175 m <sup>3</sup> /h
Gaz płynny	3B/P(G30)	37	25	45	1,50	0.718 kg/h
	3P(G31)	37	25	45	1,60	0.707 kg/h

Tabela 4.3



## 5. ADAPTACJA URZĄDZENIA NA INNY RODZAJ GAZU

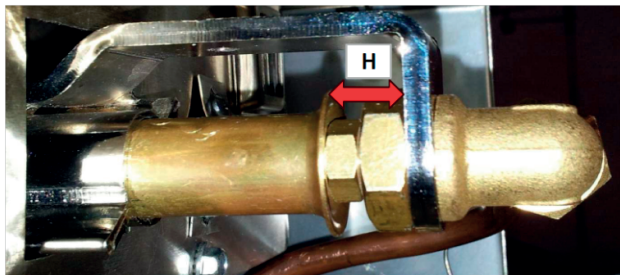
1. Wymienić dysze w palniku głównym – średnice dysz dla odpowiedniego gazu podane są w punkcie 4 instrukcji - tabela 4.1



**Dysza główna**

2. Odkręcić wkręt mocujący tulejkę w korpusie palnika, wysunąć lub wsunąć tulejkę w korpus do położenia zgodnego z tabela nr 4.1



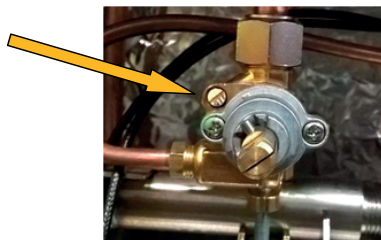


**Odległość „H” tulejki od obudowy palnika**

3. Wyregulować przepływ minimalny w zaworze sterującym – należy odpowiednio wkręcając lub wykręcając wkręt umieszczony obok pokrętła na zaworze gazu.
  - Ściągnąć pokrętło z zaworu gazu aby dostać się do pokrętła by-pass (niekiedy niezbędny jest demontaż panela)
  - Wkręcić odpowiedni by-pass zgodnie z tabelą 4.1



**By - pass**

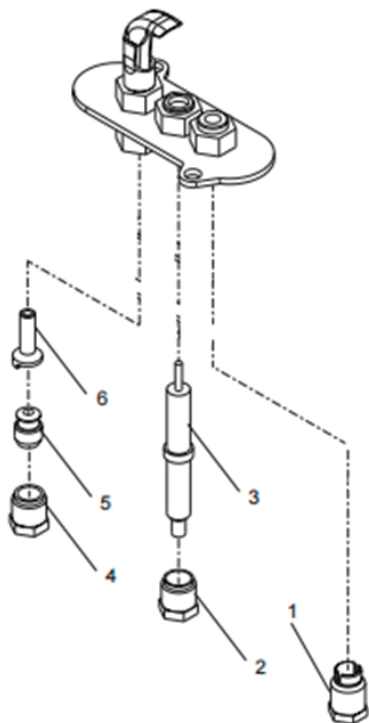


**Zawór gazu**

4. Wyregulować przepływ gazu na palniku pilota – zmienić dyszę pilota według tabeli 4.1 po odkręceniu wkrętu 4 według tabeli 4.1



**Pilot**



#### Pilot makaroniarki:

1. Nakrętka termopary
2. Nakrętka elektrody
3. Elektroda
4. Nakrętka dyszy
5. Tulejka dyszy
6. Dysza pilota

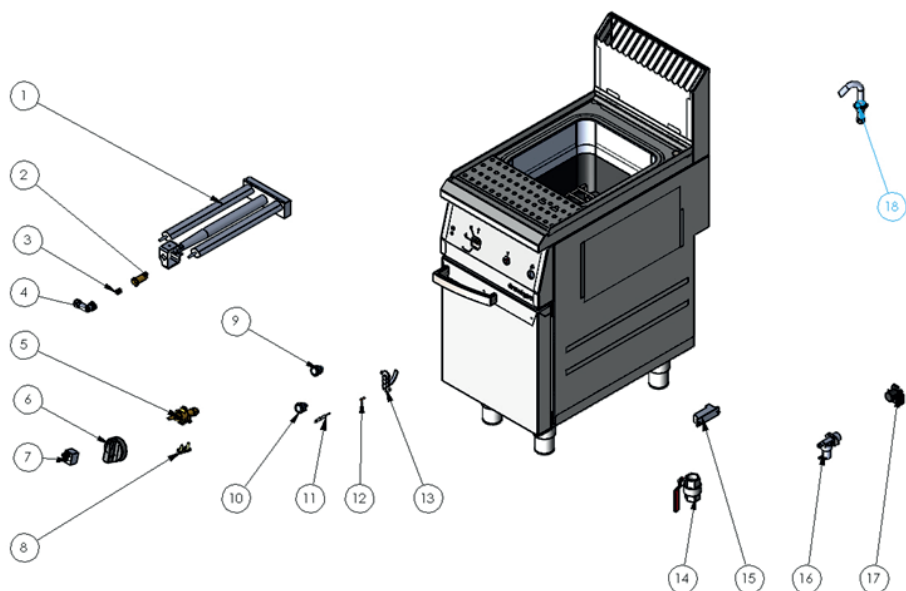
#### Pilot - elementy pilota

#### UWAGA 2

Po zmianie rodzaju gazu zasilającego urządzenie - pamiętaj:

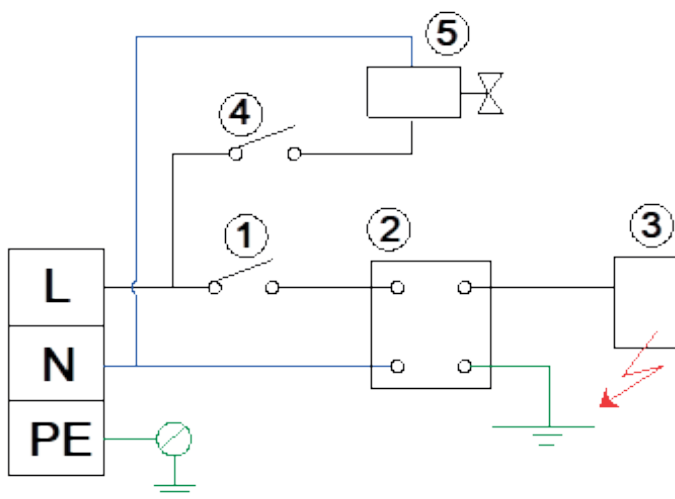
- wymienić wszystkie dysze zgodnie z tabelą 4.1
- wymianie uszczelek
- sprawdzeniu szczelności
- sprawdzić poprawność pracy palników, kolor i stabilność płomienia
- zmianie danych na tabliczkach

## 6. WYKAZ CZĘŚCI ZAMIENNYCH



Numer	Nazwa części
LP.	Nazwa części
1	Palnik
2	Regulator
3	Dysza palnika głównego
4	Kolanko dyszy
5	Zawór gazu
6	Pokrętło
7	Termostat bezpieczeństwa
8	Klamra zaworu
9	Włacznik generator
10	Włacznik zaworu wodnego
11	Elektroda
12	Dysza pilota
13	Palnik pilotowy
14	Zawór wody
15	Generator iskry
16	Elektrozawór
17	Puszka elektryczna
18	Wlewka

## 7. SCHEMAT ELEKTRYCZNY



1. Przycisk iskrownika
2. Regulator iskrownika
3. Elektroda
4. Przycisk elektrozaworu wody
5. Elektro zawór wody.

## 8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

<b>Pilot palnika głównego nie działa</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ciśnienie gazu jest za niskie</li><li>• Dysza pilota jest zapchana.</li><li>• Zawór gazu jest uszkodzony.</li><li>• Uszkodzona elektroda</li></ul>
<b>Nie utrzymuje się płomień pilota</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Uszkodzona termopara lub niewystarczająco podgrzewana przez płomień pilota.</li></ul>
<b>Palnik główny nie działa.</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ciśnienie gazu jest za niskie</li><li>• Dysza palnika głównego jest zapchana</li><li>• Zawór gazu jest uszkodzony.</li></ul>
<b>Żółty płomień palnika głównego</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Zła ilość powietrza dostarczana do palnika głównego – niezbędna regulacja tulei przy dyszy palnika głównego</li><li>• Zabrudzony palnik główny – otwory</li></ul>
<b>Brak iskry na pilocie</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sprawdź czy urządzenie jest podłączone do sieci</li><li>• Sprawdź połączenia przewodów</li><li>• Uszkodzona elektroda</li></ul>

## 9. WYMIANA PODSTAWOWYCH KOMPONENTÓW

Główne elementy makaromniarki można wymienić po usunięciu osłony. Wszystkie czynności muszą być wykonywane przez wykwalifikowany personel techniczny. Przed rozpoczęciem prac należy zamknąć dopływ gazu do urządzenia i odłączyć zasilanie elektryczne. Odczekać aż urządzenie ostygnie.

### a. Zawór gazu

- odkręcić rurę miedziana o średnicy 10mm od głównego palnika, klucz 17
- odkręcić rurę miedziana o średnicy 6mm o pilota palnika, klucz 9
- odkręcić termoparę bezpieczeństwa, klucz 10
- odkręcić zawór gazu od rury
- przykręcić nowy zawór, pozostałe czynności wykonaj w odwrotnej kolejności

### b. Termopara bezpieczeństwa

- odkręć termoparę z zaworu termostatycznego, klucz 10
- odkręć pilota z obudowy komory spalania
- odkręć termoparę z pilota
- wymień termoparę, pozostałe czynności wykonaj w odwrotnej kolejności

### c. Elektroda

- usuń przewód wysokiego napięcia z elektrody
- odkręć pilota z obudowy komory spalania
- odkręć elektrodę
- wymień elektrodę, pozostałe czynności wykonaj w odwrotnej kolejności

### d. Włącznik zapłonu

- odłączyć przewody elektryczne z włącznika zapłonu
- wyjmij przełącznik z panela przedniego
- wymień wyłącznik, pozostałe czynności wykonaj w odwrotnej kolejności

### e. Generator iskry

- otwórz puszkę w której jest generator
- odłączyć generator od przewodów zasilających
- wymień generator, pozostałe czynności wykonaj w odwrotnej kolejności

### f. Palnik główny

- zdjąć panel, drzwi i belkę wspornikową
- odkręć kolanko dyszy od palnika
- odkręć 3 śruby mocujące palniki do komory spalania – można wyjąć palnik
- wymień palniki, pozostałe czynności wykonaj w odwrotnej kolejności

### g. Pilot palnika

- odkręć osłonę
- odkręć rurkę zasilającą pilota
- odkręć termoparę
- zdjąć przewód zasilający elektrodę
- odkręć pilota
- zamontować nowy pilot płomienia, pozostałe czynności wykonaj w odwrotnej kolejności

## UWAGA

Po wymianie elementów instalacji gazowej należy przeprowadzić badanie szczelności układu czujnikiem gazu.

## 1. DIE CHARAKTERISTIK DES BAUS DES GERÄTES

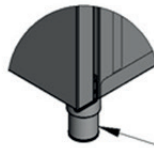
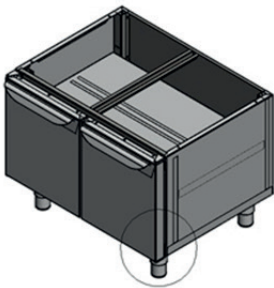
Das Gehäuse des Gerätes ist aus rostfreiem Stahl gefertigt. Das Blatt des Gerätes ist an einem Untergestell mit vier Beinen befestigt, mit deren Hilfe man das Gerät ausnivellieren kann. Das Ausnivellieren ist möglich im Bereich von  $\pm 10$ mm.

Die wichtigsten Elemente des Gerätes sind: das Blatt mit dem Behälter und den Körben, das Gasventil, das Wasserventil für die Füllung der Kammer. Auf dem Panel befindet sich ein Drehknopf des Gasventils, der Knopf des Funkengenerators und der das Wasserventil aktivierende Knopf, der die Füllung der Kammer ermöglicht. Hinter der Tür befindet sich ein Ventil für Wasserablass aus der Kammer und das Kontrollloch für die Beobachtung der Pilotflamme.

Das Gerät ist in einen Düsen-Set für den gegebenen Markt/das gegebene Land ausgestattet.

## 2. DIE INSTALLATION

Der Nudelkocher sollte auf einer stabilen Oberfläche in einem geschlossenen Raum bei ausgeschaltetem Strom aufgestellt werden. Als nächstes sollte man das Gerät mit Hilfe der Beine an dem Untergestell ausnivellieren.



Ausnivellieren des Gerätes

Das Gerät sollte so aufgestellt werden, dass es von der Frontseite aus frei zugänglich ist. Hinter dem Gerät sollte sich eine aus nicht brennbaren Materialien gefertigte Wand befinden.

Der Nudelkocher sollte mit folgenden Anschlüssen versorgt werden:

- Kaltes Wasser 3/4"
- Gas 1/2"
- Abwasser 1"
- Gleichspannung 230V/50Hz

Das Gerät kann reihenweise zusammen mit anderen Geräten aufgestellt werden. Wenn das Gerät nicht reihenweise zusammen mit anderen Geräten derselben Linie aufgestellt wird, sollten die an das Gerät (hinten und seitlich) anliegenden Wände aus nicht brennbaren Materialien ausgeführt werden. Die Steckdose sollte über die aktuellen Messungen verfügen, die mit der Stromschlag-Sicherheit zusammenhängen.

## 3. ANSCHLUSS

### 3.1. Die Regeln des Anschlusses an das Stromnetz

- Es sollte geprüft werden, ob die Spannung im Stromnetz der auf dem Leistungsschild des Gerätes angegebenen Spannung entspricht
- Um das Gerät an das Stromnetz anzuschließen, sollte der Stromkabel an den Klemmkasten, der sich auf der hinteren Seite des Gerätes befindet, angeschlossen werden. **Der Stromkabel samt dem Stecker ist KEIN TEIL des Sets und muss zusätzlich gekauft werden.**
- Das Gerät muss unbedingt mit Hilfe einer Äquipotential-Schraube, die sich hinten am Gerät befindet an eine Einrichtung zum Potentialausgleich angeschlossen werden. Sie ist mit folgendem Symbol markiert:



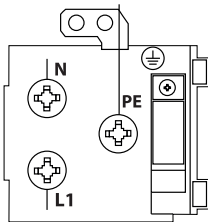
## Um das Gerät an die Einrichtung zum Potentialausgleich anzuschließen sollte man:

- Die Mutter von der Schraube abschrauben
- Die Äquipotential-Leitung einsetzen
- Die Mutter daran festschrauben
- Das zweite Ende der Äquipotential-Leitung sollte an die (Potential-) Ausgleichsschiene angeschlossen werden.



### Der Anschluss des Gerätes an die Einrichtung zum Potentialausgleich

Das Stromkabel sollte ein biegsames, ölbeständiges Kabel mit der Erdungsader und mit einer Polychloropren-Hülle sein – es kann durch den Hersteller vorbereitet werden und ist direkt bei ihm oder in den speziellen Reparaturbetrieben erhältlich!



**PE – Schutzleitung (gelb-grün)**

**N – Nullleiter (blau)**

**L1 – Phasenleitung (die restlichen Farben)**

### Anschluss des Gerätes an die elektrische Installation.

- Der Anschluss des Gerätes an das Stromnetz kann nur durch eine Person mit entsprechender Zulassung im Bereich der Elektrik durchgeführt werden.
- Das Gerät sollte an eine Einphasen-Steckdose mit einer Stromversorgung von 230V 50Hz, die mit einem Ausschalter mit Fehlerstromschutz  $I_n = 30\text{mA}$  ausgestattet ist, mit Hilfe des Steckers oder unmittelbar an die Stromversorgungsinstallation angeschlossen werden

### 3.2.BEDINGUNGEN DES ANSCHLUSSES AN DAS GASNETZ

Die für die Installation der Gasgeräte vorgesehenen Räume müssen mit den Richtlinien der Verordnung des Ministers für Raumwirtschaft und Bauwesen in der Sache der technischen Bedingungen, denen die Gebäude und ihre Anordnung entsprechen sollten (Gesetzblatt vom 15. Juni 2002) übereinstimmen.

Wenn das Gerät in einem anderen Land montiert wird, so müssen die in dem gegebenen Land geltenden Vorschriften befolgt werden.

Gemäß den o. gen. Inland-Vorschriften muss ein solcher Raum Folgendes aufweisen:

Eine Höhe von mindestens 2,2m und die Lüftung vom Restaurant-Typ, die den Luftaustausch über den Gasgeräten sicherstellt, mit einer Abführung der Abgase in die Abgaskanäle, wobei zu den Geräten mit einer Wärmeleistung von mehr als 30kW Sensoren installiert werden sollten, die das Gerät im Falle des Aufhörens des Schornstein-Zuges ausschalten (Gesetzblatt Nr. 75 vom 12.04.2002, Pos. 690, § 172 Ges. 10).

Der Nudelkocher sollte an einer Stelle aufgestellt werden, die einen leichten Zugang zu ihm ermöglicht, in sicherer Entfernung von brennbaren Gegenständen und Wänden.

- Die Kubatur des Küchenraumes sollte dem folgenden Verhältnis entsprechen: die Leistung des Gerätes (W) / (geteilt durch) die Kubatur des Raumes ( $\text{m}^3$ )  $< 175\text{W}/\text{m}^3$ .
- Die Geräte, die zum Verbrennen des Propan-Butan-Gases vorgesehen sind können nicht unterhalb der Ebene des Grundes (z.B. Keller) installiert werden, und es dürfen auch im Raum nicht mehr als zwei

11 kg-Flaschen mit Propan-Butan sein.

- Die Flaschen sollten in einem Abstand von mindestens 1,5m von den Wärme ausstrahlenden Geräten (Heizkörper, Öfen u.ä.) aufgestellt werden, mit Ausnahme der Kombination der Flaschen mit den Flaschenschränken.

**Achtung:** wenn das Gerät ein Fach für die Aufbewahrung der Gasflasche hat, sollte er so geplant sein, dass er nur eine Flasche mit einer maximalen Ladekapazität von 20 kg in sich aufnehmen kann. Die gesamte Wärmebelastung des Gerätes (die Summe der Belastungen aller Brenner) darf nicht 12 kW überschreiten.

- Die Flaschen nicht in der Nachbarschaft anderer Funken erzeugender Geräte aufbewahren.
- Die Flaschen in senkrechter Position aufbewahren und vor Schlägen, Umkippen und zufälliger Verlagerung bewahren.
- Die Temperatur der Räume, in denen die Flaschen installiert werden darf nicht 35°C überschreiten.

**Der Nudelkocher kann an die Gasinstallation oder an Gasflaschen nur durch eine Person angeschlossen werden, die eine Zulassung für die Ausführung der Installationsdienstleistungen hat. Die Anpassung des Nudelkochers an eine andere Gasart sollte ein autorisierter Installateur durchführen.**

Der Flüssiggas-Nudelkocher sollte an eine biegsame Leitung (Leitung für den Propan-Butan-Gas, die das Sicherheitszeichen „B“ besitzt), unter der Vermittlung eines nahtlosen Stahlrohrs mit einer Länge von mindestens 50cm angeschlossen werden. Die Leitung sollte an beiden Enden mit Klemmschellen vor dem Verrutschen gesichert werden. Die Länge der Leitung sollte nicht kleiner als 1,2 lfm und nicht größer als 3,0m sein. Die Flasche mit dem Propan-Butan-Gas (B/P) sollte mit einem Druckreduzierventil bis 3,7kPa ausgestattet sein

DE

Der Nudelkocher für den Erdgas (E) sollte an die Gasinstallation innerhalb des Hauses auf steife Weise oder mit Hilfe der elastischen Metallleitungen, die das aktuelle Sicherheitszeichen besitzen angeschlossen werden. Man sollte Gewindemuffen und nahtlose 1/2" Rohren verwenden. Der Nudelkocher hat ein Anschluss-Ende mit dem Gewinde R 1/2".

Während der ersten Installation des Gerätes und nach jeder Veränderung der Speisung (andere Gas-Art), sollte der Druck der Speisung mit Hilfe eines Manometers geprüft werden. Der Stutzen zur Überprüfung des Druckes der Speisung ist am Versorgungsrohr vor dem Ventil angebracht.



#### 4. DIE ANGABEN ZUR EINKAMMER

Gas	Gas... Druck		Nennleistung				Reduzierte Leistung			Zündapparat				Verbrauch	
		Druck der Gasppeisung [mbar]	[kW]	Ø der Hauptdüse [l/100 mm]	Der Code der Hauptdüse	Abstand des Lutreglers H[mm]	[kW]	Ø Bypass(minimale Lage - Umdrehungen) [l/100mm]	Der Code des Bypass	[kW]	Ø der Durchmesser der Düse des Kontrollrenners [l/100mm]	Der Code der Düse des Kontrollrenners	Lutregulator [mm]	Maximaler Verbrauch	[kg/h]
G20	20	9,1	230	C010974	14	110 reg**	3,9	C011099	< 0,25	27	C011098	-	G20	0,963	
G20	25	9,1	215	C011095	14	110 reg**	3,9	C011099	< 0,25	27	C011098	-	G20	0,963	
G27	20	9,1	260	C011096	14	110 reg***	3,9	C011099	< 0,25	27	C011098	-	G27	1,175	
G30/G31	28- 30/37	9,1	160	C010912	18	110 (●)	3,9	C011099	< 0,25	14	C010944	-	0,718	G30	
G30/G31	37	9,1	150	C010794	18	105 (●)	3,9	C011100	< 0,25	14	C010944	-	0,718	G30	
G30/G31	50	9,1	135	C011097	16	95 (●)	3,9	C011101	< 0,25	14	C010944	-	0,718	G30	
G31	37	9,1	160	C010912	18	110 (●)	3,9	C011099	< 0,25	14	C010944	-	0,707	G31	

Tabelle 4.1

Bemerkung 1: \* reg = Bypass ø110 anschrauben, bis sich Widerstand regt und 3/4 der Drehung - 270 Grad abschrauben.  
 Bemerkung 2: \*\*reg = Bypass ø110 anschrauben, bis sich Widerstand regt und 3/5 der Drehung - 216 Grad abschrauben.  
 Bemerkung 3: \*\*\* reg = Bypass ø110 anschrauben, bis sich Widerstand regt und 1,5 der Drehung - 450 Grad abschrauben.  
 Bemerkung 4: ● der speziell vorgesehene Bypass bis zum Widerstand angeschraubt

Der Nudelkocher ist an die Versorgung mit folgenden Brennstoffen angepasst:

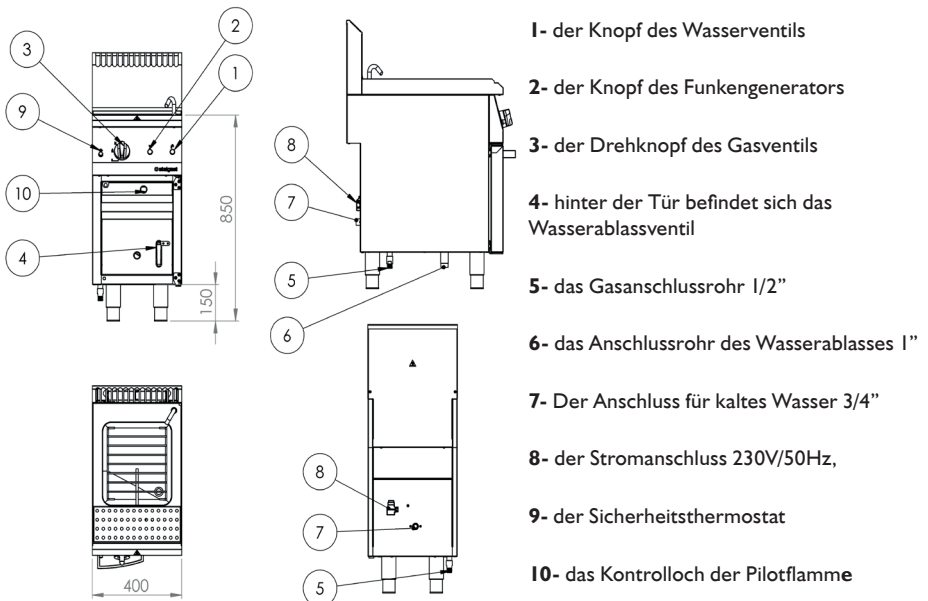
Staat	Gas	Druck
PL	G20	20
	G30	37
	G31	37
	G27	20
FR-BE	G30	28-30/37
	G20	20/25
DE	G30	50
	G20	20
ES-IE-GB-GR-IT-PT-CZ-SK-SI-LT-LV-CH	G20	20
	G30	28-30/37
EE-FI-DK-SE-NO-RO-BG	G20	20
	G30	28-30
NL-CY-MT	G30	28-30
AT-CH	G20	20
	G30	50

Tabelle 4.2

DE

- 2E –Gasfamilie 2 Gruppe E (20mbar) – methanreicher Erdgas (G20)
- 2Lw -Gasfamilie 2 Gruppe L (20mbar) – stickstoffreiches Erdgas (G27)
- 3B/P –Gasfamilie 3 Gruppe B/P (37 mbar) – Propan-Butan-Gas (G30)
- 3P –Gasfamilie 3 Gruppe P (37 mbar) - Propangas (G31)

Die Wärmeleistung des Nudelkochers 400x700x850: 9,1kW



**5. DIE**

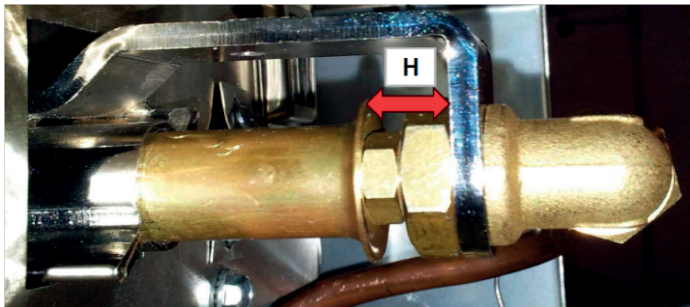
## UMSTELLUNG DER FRITTEUSE AUF ANDERE GASART

1. Die Düse in dem Hauptbrenner austauschen – die Durchmesser der Düsen für den entsprechenden Gas sind in Punkt 4 der Anleitung Tabelle 4.1 angegeben



**Hauptdüse**

2. Die die Muffe in dem Brenner-Gehäuse befestigende Schraube abschrauben, die Muffe aus dem Gehäuse herausziehen oder in es hineinschieben bis sie in einer Lage wie in Tabelle Nr. 4.1 ist

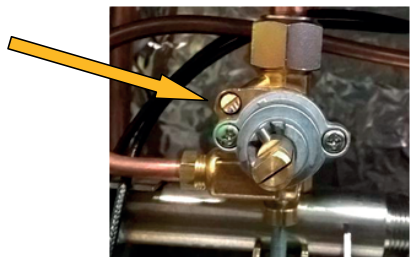


**Der Abstand „H“ der Muffe von dem Gehäuse des Brenners**

3. Den Mindestzulauf in dem Steuerungsventil regulieren – man sollte die neben dem Drehknopf an dem Gasventil befindliche Schraube entsprechend ab- und anschrauben.
- Den Drehknopf vom Gasventil abnehmen, um zum Drehknopf des Bypasses zu gelangen (manchmal ist eine Demontage des Panels erforderlich)
  - Den entsprechenden Bypass gemäß Tabelle 4.1 anschrauben



**Bypass**

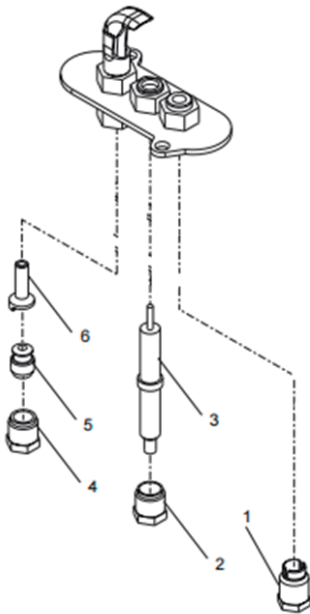


**Gasventil**

4. Den Gaszufluss an dem Pilotflammenbrenner regulieren – die Düse des Kontrollbrenners (Piloten) gemäß Tabelle 4.1 austauschen, nachdem man die Schraube 4 nach Tabelle 4.1 abgeschraubt hat



**Kontrollbrenner (Pilot)**



**Kontrollbrenner des Nudelkochers**

1. Thermoelement Mutter
2. Elektrodenmutter
3. Elektrode
4. Mutter der Düse
5. Muffe der Düse
6. Die Düse des Kontrollbrenners

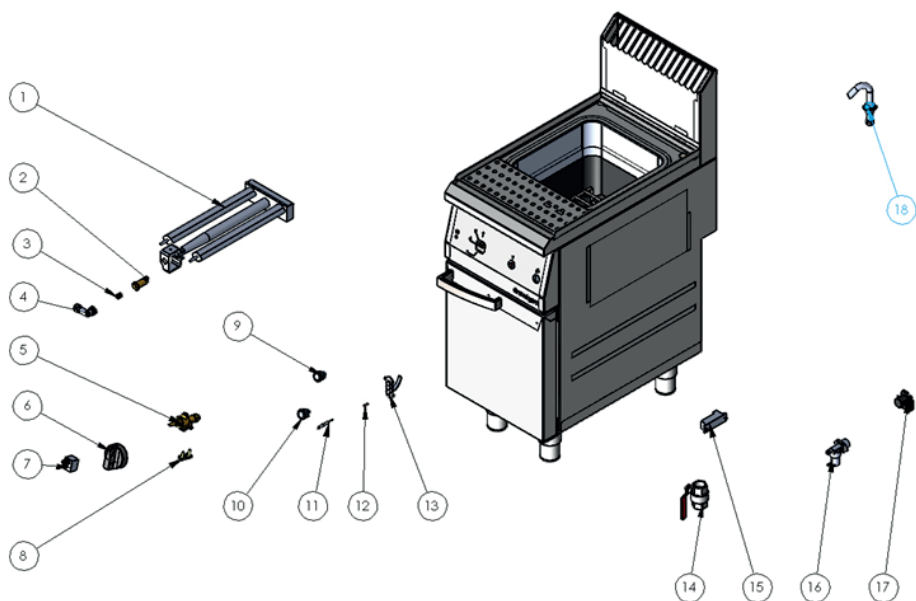
**Kontrollbrenner – Elemente des Kontrollbrenners**

**ACHTUNG 2**

**Nach der Veränderung der Gasart – daran denken:**

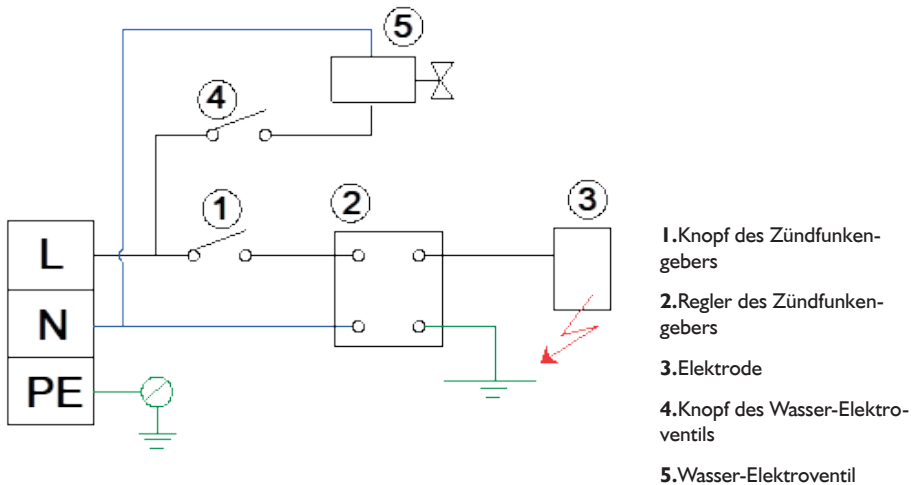
- **Alle Düsen gemäß Tabelle 4.1 austauschen**
- **Austausch der Abdichtungen**
- **Dichtheitsprüfung**
- **Prüfung der richtigen Funktion aller Brenner, der Farbe und Stabilität der Flamme**
- **Änderung der Daten in den Tabellen**

## 6. LISTE DER ERSATZTEILE



Pos.	Bezeichnung des Teils
1	Brenner
2	Regler
3	Düse des Hauptbrenners
4	Das Kniestück der Düse
5	Gasventil
6	Drehknopf
7	Sicherheitsthermostat
8	Schelle Ventil
9	Schalter des Generators
10	Schalter des Wasserventils
11	Elektrode
12	Die Düse des Kontrollbrenners
13	Pilotflammenbrenner
14	Wasserventil
15	Funkengenerator
16	Elektroventil
17	Elektrische Dose
18	Wasserzulaufhahn

## 7. ELEKTRISCHES SCHEMA



DE

## 8. PROBLEMLÖSUNGEN

<b>Der Kontrollbrenner des Hauptbrenners funktioniert nicht</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Gasdruck ist zu niedrig</li> <li>• Die Düse des Kontrollbrenners ist verstopft.</li> <li>• Das Gasventil ist beschädigt.</li> <li>• Beschädigte Elektrode</li> </ul>
<b>Die Pilotflamme wird nicht aufrechterhalten</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Das beschädigte oder nicht genügend durch die Pilotflamme aufgewärmte Thermoelement.</li> </ul>
<b>Der Hauptbrenner funktioniert nicht.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Gasdruck ist zu niedrig</li> <li>• Die Düse des Hauptbrenners ist verstopft</li> <li>• Das Gasventil ist beschädigt.</li> </ul>
<b>Gelbe Flamme des Hauptbrenners</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Falsche an den Hauptbrenner gelieferte Luftmenge – es ist eine Regulierung der Muffen an der Düse des Hauptbrenners erforderlich</li> <li>• Verschmutzter Hauptbrenner - Öffnungen</li> </ul>
<b>Kein Funke an den Pilotflammenbrenner</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prüfen Sie, ob das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist</li> <li>• Prüfen Sie die Leitungsanschlüsse</li> <li>• Beschädigte Elektrode</li> </ul>

## 9. AUSTAUSCH GRUNDLEGENDER BESTANDTEILE

Hauptelemente des Nudelkochers kann man nach der Entfernung der Verkleidung austauschen. Alle Maßnahmen müssen durch ein entsprechend qualifiziertes technisches Personal ausgeführt werden. Vor dem Beginn der Arbeit sollte man den Gaszufluss zum Gerät verschließen und den Strom abschalten. Abwarten, bis das Gerät abkühlt.

### a. Gasventil

- das kupferne Rohr von einem Durchmesser von 10mm von dem Hauptbrenner abschrauben, Schlüssel 17
- das kupferne Rohr von einem Durchmesser von 6mm von dem Kontrollbrenner abschrauben, Schlüssel

9

- das Sicherheitsthermoelement abschrauben, Schlüssel 10
- das Gasventil vom Rohr abschrauben
- einen neuen Ventil anschrauben, die verbleibenden Maßnahmen in umgekehrter Reihenfolge durchführen

#### **b. Das Thermoelement**

- das Thermoelement von dem Thermostatventil abschrauben, Schlüssel 10
- Den Kontrollbrenner von dem Gehäuse der Brenner-Kammer abschrauben
- das Thermoelement von dem Kontrollbrenner abschrauben
- das Thermoelement austauschen, die verbleibenden Maßnahmen in umgekehrter Reihenfolge ausführen

#### **c. Elektrode**

- die Hochspannungsleitung aus der Elektrode entfernen
- Den Kontrollbrenner von dem Gehäuse der Brenner-Kammer abschrauben
- die Elektrode abschrauben
- die Elektrode austauschen, die übrigen Maßnahmen in umgekehrter Reihenfolge ausführen

#### **d. Der Einschalter der Zündung**

- die Stromleitungen von dem Einschalter der Zündung abschalten
- den Umschalter aus dem vorderen Panel herausnehmen
- den Einschalter austauschen, die übrigen Maßnahmen in umgekehrter Reihenfolge ausführen

#### **e. Funkgenerator**

- den Kasten öffnen, in dem sich der Generator befindet – den Deckel abschrauben
- den Generator von den Stromleitungen abschalten
- den Generator austauschen, die restlichen Tätigkeiten in umgekehrter Reihenfolge ausüben

#### **f. Der Hauptbrenner**

- die Verkleidung abschrauben
- das die Düse des Hauptbrenners befestigende Kniestück abschrauben
- die Verkleidung und den Tragarm des Brenners abschrauben
- den Brenner aus der Kammer herauschieben
- den Brenner austauschen, die restlichen Tätigkeiten in umgekehrter Reihenfolge ausüben

#### **g. Brennerzündung**

- die Verkleidung abschrauben
- das Versorgungsrohr des Kontrollbrenners abschrauben
- das Thermoelement abschrauben
- die die Elektrode versorgende Leitung abnehmen
- den Kontrollbrenner abschrauben
- den neuen Pilotflammenbrenner montieren, die restlichen Tätigkeiten in umgekehrter Reihenfolge ausführen

**ACHTUNG:**Nach dem Austausch der Elemente der Gasinstallation sollte eine Untersuchung der Dichtheit des Systems mit dem Gasmelder durchgeführt werden

## 1. CHARACTERISTIC OF THE DEVICE

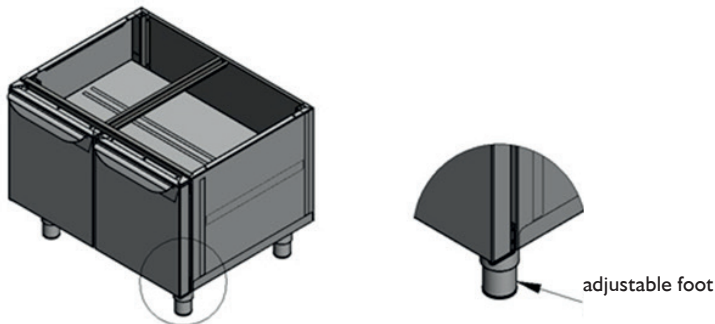
The housing is made of stainless steel. The tabletop is mounted on a base with four feet, by means of which you can level the appliance. Leveling is possible within the range of  $\pm 10\text{mm}$ .

The main components of the appliance are: worktop with tank and baskets, gas valve, water valve to fill the chamber. The panel is equipped with a gas valve knob, a spark generator button and a button starting the water valve, which allows the chamber to be filled. Behind the door there is a water drain valve from the chamber and a pilot flame viewfinder.

The device is equipped with a set of nozzles appropriate for the particular market/country.

## 2. PASTA MAKER INSTALLATION

The pasta boiler should be placed on a stable surface in a closed room with the power off. Then level the appliance by means of the feet in the base.



Place the appliance so that it is accessible at least from the front. There should be a wall made of non-combustible materials behind the device.

The pastamaker should be connected to the following services:

- Cold water 3/4"
- Gas 1/2"
- Sewage 1"
- AC 230V/50Hz

The device can be set up in a row of appliances. If the appliance is not set up in a row with other devices of the same line, the walls adjacent to the appliance (rear and side) should be made of non-combustible materials.

The power outlet should have an up-to-date readings related to electric shock protection.

## 3. CONNECTION

### 3.1.CONDITIONS FOR CONNECTION TO MAINS:

- You must check if voltage in grid is equal to the grid indicated on device's rating plate
- To plug the device in electricity network you must perform plugging of the power cord in the terminal box placed on the back wall of the device. **The power cord with a plug IS NOT the part of the set and you must buy it.**
- You must necessarily join the device to the installation of equalising electrical potentials with the help of

equipotential bolt placed in the back of the device. It is marked by the following symbol:



**To join the device to the installation of equalising electrical potentials, you must:**

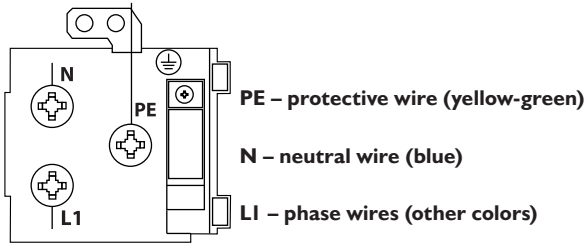
- Remove the nut from the bolt
- Introduce equipotential's cable
- Tighten the nut until it stops
- You must plug the second end of equipotential cable in the countervailing rail.





### Connection of the device with installation of equalising electrical potentials.

The power cord should be flexible, oil-resistant, earthed, polychloroprene-coated - it can be made by the manufacturer and available from him or in specialist repair shops!



### Connecting the unit to the mains.

- Only an authorized technician with a certificate for electrical works may connect the device to the electrical grid.
- The appliance should be connected to a 230V 50Hz one-phase socket equipped with a circuit breaker  $I_n=30\text{mA}$  by means of a plug or directly to the power supply

### 3.2.CONDITIONS FOR CONNECTING TO THE GAS NETWORK

The premises for the installation of gas appliances must comply with the guidelines contained in the Ordinance of the Minister of Spatial Management and Construction on the technical conditions to be met by buildings and their location (Journal of Laws of 15 June 2002).

If the appliance is to be installed in another country, the national regulations must be observed during installation.

According to said national regulations, such rooms must have:

Height of at least 2.2m and ventilation to ensure air exchange above restaurant-type gas appliances with exhaust to the flues, and for equipment with thermal power greater than 30kW, install sensors to turn off the device in the case of the lack of chimney draft (Journal of Laws 75 of 12.04.2002. item 690 § 174 par. 10) The pasta maker should be placed in a location that is easily accessible, away from combustible objects and walls.

- The volume of the kitchen space should meet the dependence: appliance power (W) / (divided by) cubic volume of the room (m<sup>3</sup>) < 175W/m<sup>3</sup>.
- Appliances adapted for propane-butane gas combustion cannot be installed below ground level (e.g. cellars) and there must be no more than two 11 kg propane-butane cylinders in the room.
- The cylinders should be located at least 1.5 m (5 ft) from heat emitters (heaters, stoves, etc.), except for the set with cylinder cabinets.

**Caution:** If the device has a gas cylinder compartment, the compartment should be designed to fit only one cylinder with a maximum load of 20kg. The total thermal load of the device (sum of all burner loads) should not exceed 12 kW.

- Do not place the cylinder near any appliances that generate sparks.
- The cylinders should be stored in a vertical position and protected against impact, overturning, accidental displacement.
- The temperature in the room where the cylinders are installed must not exceed 35°C.

**The pasta boiler may be connected to a propane-butane tank or gas installation only by a person**

**authorized to perform installation services. Adaptations of the pasta maker to another type of gas must be carried out by an authorized fitter.**

LPG pasta boiler should be connected to a hose (hose for propane-butane with safety mark „B”) via seamless steel tubing with a length of at least 50cm. The cable should be secured with clamps at both ends against slipping. The length of the hose cannot be less than 1.2 m and cannot exceed 3.0 m. The propane-butane (B/P) gas cylinder must be equipped with a gas pressure reducer up to 3.7kPa

Pasta makers running on natural gas (E) should be connected to the gas network inside the building rigidly or by means of flexible metal hoses with an updated safety mark. Use a pipe union and a 1/2” seamless pipe; the pasta maker has a threaded connection R 1/2”.

During the first installation of the device and after each change of supply (another type of gas), the supply pressure must be verified with a manometer. The spigot for pressure checks is on the supply pipe before the valve.

#### **4. TECHNICAL DATA**

The gas pasta maker meets the requirements of PN-EN 203-1+A1:2014; PN-EN 203-3; PN-EN203-2-11  
The appliance is designed for supply with the following gas fuels (Poland):

Gas	Pressure		Rated power			Reduced power			Igniter				Consumption	
	Supply pressure [mbar]	[kW]	Ø of the main nozzle [1/100 mm]	Main nozzle code	Distance from the air regulator H[mm]	[kW]	Ø By-pass (minimum position - rotations) [1/100mm]	By-pass code	[kW]	Ø pilot nozzle diameter [1/100mm]	Pilot flame nozzle code	Air regulator [mm]	[kg/h]	Maximum consumption [m³/h]
G20	20	9.1	230	C010974	14	3.9	110 reg *	C011099	< 0.25	27	C011098	-	G20	0.963
G20	25	9.1	215	C011095	14	3.9	110 reg **	C011099	< 0.25	27	C011098	-	G20	0.963
G27	20	9.1	260	C011096	14	3.9	110 reg ***	C011099	< 0.25	27	C011098	-	G27	1.175
G30/ G31	28-30/37	9.1	160	C010912	18	3.9	110 (●)	C011099	< 0.25	14	C010944	-	0.718	G30
G30/ G31	37	9.1	150	C010794	18	3.9	105 (●)	C011100	< 0.25	14	C010944	-	0.718	G30
G30/ G31	50	9.1	135	C011097	16	3.9	95 (●)	C011101	< 0.25	14	C010944	-	0.718	G30
G31	37	9.1	160	C010912	18	3.9	110 (●)	C011099	< 0.25	14	C010944	-	0.707	G31

Table 4.1

Note 1: \* reg = by-pass Ø110 screw all the way in and unscrew 3/4 rotation - 270 degrees.

Note 2: \* reg = by-pass Ø110 screw all the way in and unscrew 3/5 rotation - 216 degrees.

Note 2: \* reg = by-pass Ø110 screw all the way in and unscrew 1.5 rotation - 450 degrees.

Note 4: (●) = dedicated by-pass screwed in all the way

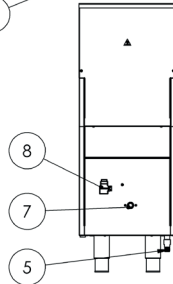
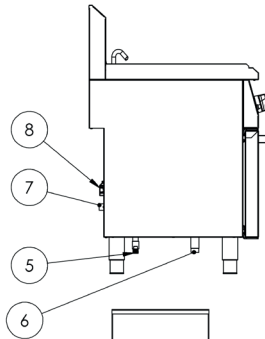
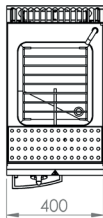
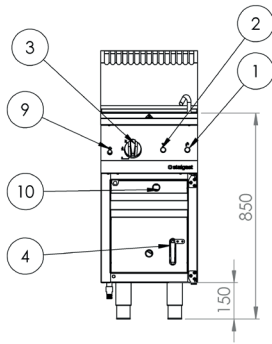
The pasta maker is designed for supply with the following gas fuels:

Country	Gas	Pressure
PL	G20	20
	G30	37
	G31	37
	G27	20
FR-BE	G30	28-30/37
	G20	20/25
DE	G30	50
	G20	20
ES-IE-GB-GR-IT-PT-CZ-SK-SI-LT-LV-CH	G20	20
	G30	28-30/37
EE-FI-DK-SE-NO-RO-BG	G20	20
	G30	28-30
NL-CY-MT	G30	28-30
AT-CH	G20	20
	G30	50

**Table 4.2**

- 2E -family 2 group E (20mbar) – high-methane natural gas (G20)
- 2Lw -family 2 group LW (20mbar) – nitrogen-rich natural gas (G27)
- 3B/P -family 3 group B/P (37mbar) – propane-butane (G30)
- 3P -family 3 group P (37mbar) – propane (G31)

Burner thermal power of the 400x700x850 pasta maker: 9.1 kW



- 1 - Water valve button
- 2 - Spark generator button
- 3 - Gas valve knob
- 4 - There is a water drain valve behind the door
- 5 - Gas connection pipe 1/2"
- 6 - Water drain connection pipe 1"
- 7 - Cold water connection 3/4"
- 8 - Power connection 230V/50Hz,
- 9 - safety thermostat
- 10 - Viewfinder of pilot control flame

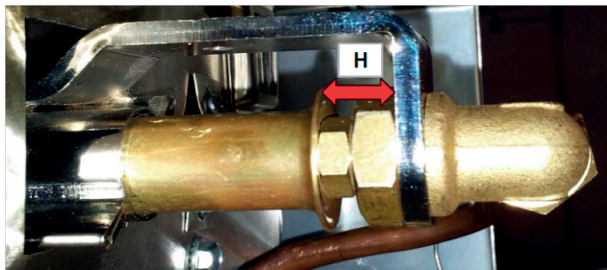
## 5. ADAPTING THE DEVICE TO ANOTHER GAS TYPE

1. Replace nozzles in the main burner - the nozzle diameters for the respective gas are given in section 4 of the manual in table 4.1.



**Main nozzle**

2. Unscrew the screw securing the sleeve in the burner body, slide in or out the sleeve into the body to the position shown in Table 4.1

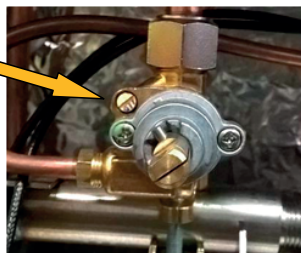


Adjustable sleeve position

3. Adjust the minimum flow in the control valve - by tightening or loosening the screw located next to the knob on the gas valve.
- Remove the knob from the gas valve to get to the bypass (sometimes it is necessary to dismantle the panel)
  - Screw in the appropriate by-pass in accordance with Table 4.1



By - pass

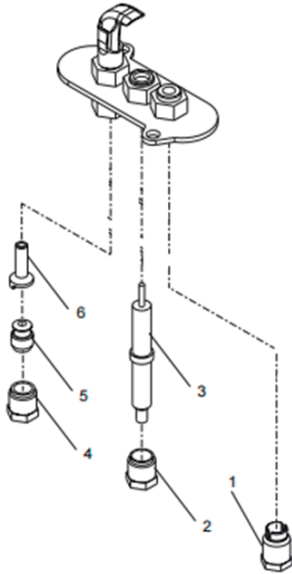


Gas valve

4. Adjust the gas flow on the pilot burner - replace the pilot nozzle according to table 4.1; after unscrewing screw 4 in accordance with table 4.1



Pilot



#### Pasta boiler pilot:

1. Thermocouple cap
2. Electrode cap
3. Electrode
4. Nozzle cap
5. Nozzle sleeve
6. Pilot nozzle

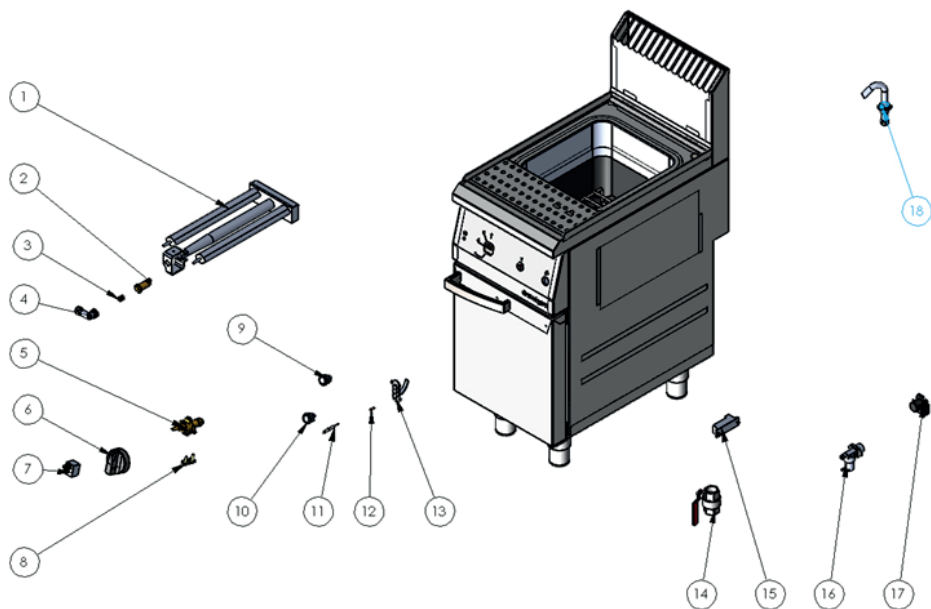
#### Pilot - pilot components

#### Note

When changing to another type of gas, remember to:

- replace all nozzles according to Table 4.1
- replace gaskets
- checking for leaks
- verify correct operation of burners, flame color and stability
- change the data on the plates

## 6. LIST OF SPARE PARTS

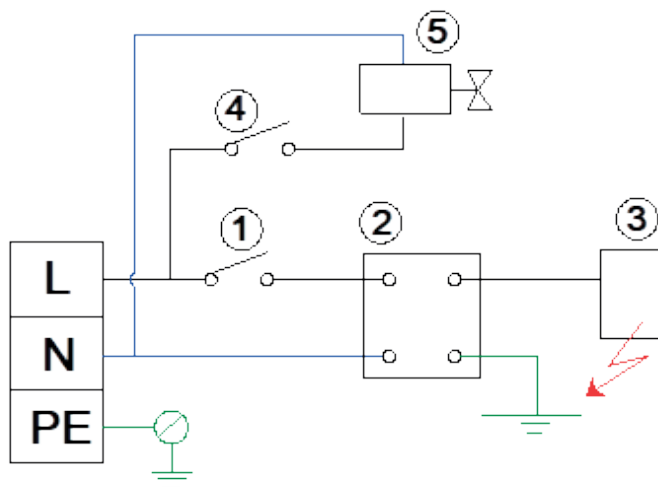


EN

NO.	Part name:
1	Burner
2	Regulator
3	Main burner nozzle
4	Nozzle elbow
5	Gas valve
6	Knob
7	Safety thermostat
8	Valve brace
9	Generator switch
10	Water valve switch
11	Electrode
12	Pilot nozzle
13	Pilot burner
14	Water valve
15	Spark generator
16	Solenoid valve
17	Electrical box
18	Injection
18	Wlewka



## 7. ELECTRICAL WIRING DIAGRAM



1. Spark button
2. Spark regulator
3. Electrode
4. Water solenoid button
5. Water solenoid valve

## 8. TROUBLESHOOTING

<b>The main burner pilot does not work</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gas pressure is too low</li> <li>• The pilot nozzle is clogged.</li> <li>• The gas valve is defective.</li> <li>• Electrode damaged</li> </ul>
<b>The pilot's flame is not retained</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Broken thermocouple or insufficiently heated by the pilot flame.</li> </ul>
<b>The main burner does not work.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gas pressure is too low</li> <li>• The main burner nozzle is clogged</li> <li>• The gas valve is defective.</li> </ul>
<b>Main burner flame burns yellow</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wrong amount of air supplied to the main burner - requires adjustment of the sleeve at the main burner nozzle</li> <li>• Soiled main burner - holes</li> </ul>
<b>No spark on the pilot</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Make sure the unit is connected to the mains</li> <li>• Check the wiring connections</li> <li>• Electrode damaged</li> </ul>

## 9. REPLACEMENT OF BASIC COMPONENTS

Main components of the pasta maker can be replaced after removal of the front cover. All operations must be performed by qualified technicians. Before beginning work, close the gas supply to the unit and disconnect the power supply. Wait until the appliance has cooled down.

### a. Gas valve

- unscrew the copper tube with a diameter of 10mm from the main burner, key 17
- unscrew the copper tube with a diameter of 6mm from the burner pilot, key 9
- unscrew the safety thermocouple, key 10
- unscrew the gas valve from the pipe
- screw in the new valve, reverse the other steps

### b. Safety thermocouple

- unscrew the thermocouple from the thermostatic valve, key 10
- unscrew the pilot from the burner chamber housing
- unscrew the thermocouple from the pilot
- replace the thermocouple, reverse the other steps

### c. Electrode

- remove the high voltage cable from the electrode
- unscrew the pilot from the burner chamber housing
- unscrew the electrode
- replace the electrode, reverse the other steps

### d. Ignition switch

- disconnect electrical wires from the ignition switch
- remove the switch from the front panel
- replace the switch, reverse the other steps

### e. Spark generator

- open the box where the generator is - unscrew the cover
- disconnect the generator from the power wires
- replace the generator, the reverse other steps

### f. Main burner

- unscrew the cover
- unscrew the elbow mounting the main burner nozzle
- unscrew the burner cover and bracket
- pull the burner out of the chamber
- replace the burner; reverse the other steps

### g. Burner pilot

- unscrew the cover
- unscrew the pilot supply tube
- unscrew the thermocouple
- remove the electrode power supply cord
- unscrew the pilot
- install a new flame pilot, reverse the other steps

## **DANGER**

**After replacing the gas system components, test the system for tightness with a gas detector.**



**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: stal<sup>g</sup>ast@stal<sup>g</sup>ast.com**

• DE •  
Stalgast GmbH  
Konsul-Smidt-Str. 76 a  
28217 Bremen  
Tel.: +49 421 9898066-1  
stal<sup>g</sup>ast@stal<sup>g</sup>ast.de  
www.stal<sup>g</sup>ast.de

• EN •  
Tel.: +48 22 509 30 77  
export@stal<sup>g</sup>ast.com  
www.stal<sup>g</sup>ast.eu

• FR • ES •  
Tel.: +48 22 509 30 55  
export@stal<sup>g</sup>ast.com  
www.stal<sup>g</sup>ast.eu