

*LIBRETTO ISTRUZIONI  
PER L'USO E LA MANUTENZIONE  
DEI CUOCIPASTA A GAS*

*OPERATION AND MAINTENANCE MANUAL  
FOR  
GAS PASTA COOKER*

*MANUEL D'INSTRUCTIONS  
POUR L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN  
DES CUISEURS DE PATES A GAZ*

*BETRIEBS- UND WARTUNGSANLEITUNG  
FÜR GAS-NUDELKOCHER*

*MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA EL  
USO Y EL MANTENIMIENTO DEL  
APARATO DE GAS PARA COCER PASTA*



*COD.: ZSL3502*

*REV. 01 / 2006*

## SOMMARIO

<b>1. INSTALLAZIONE</b> .....	<b>Pag. 2</b>
1.1 AVVERTENZE IMPORTANTI.....	Pag. 2
1.2 POSIZIONAMENTO.....	Pag. 2
1.3 SCARICO DEI FUMI (SOLO PER APPARECCHI CON P=> 14KW).....	Pag. 3
COLLEGAMENTO A CANNA FUMARIA A TIRAGGIO NATURALE.....	Pag. 3
COLLEGAMENTO SOTTO CAPPA ASPIRANTE.....	Pag. 3
1.4 COLLEGAMENTO GAS.....	Pag. 4
PRESCRIZIONI PER L'INSTALLAZIONE.....	Pag. 4
CONTROLLI DA ESEGUIRE PRIMA DELL'INSTALLAZIONE.....	Pag. 4
CONTROLLO DELLA POTENZA TERMICA.....	Pag. 5
CONTROLLO DELLA PRESSIONE DEL GAS.....	Pag. 5
1.5 COLLEGAMENTO IDRICO.....	Pag. 5
1.6 COLLEGAMENTO ALLO SCARICO.....	Pag. 5
1.7 ALLACCIAMENTO A UN GAS DIVERSO.....	Pag. 6
<b>2. ISTRUZIONI D'USO</b> .....	<b>Pag. 7</b>
2.1 MESSA IN FUNZIONE.....	Pag. 7
2.2 IMPOSTAZIONE.....	Pag. 7
<b>3. PULIZIA E MANUTENZIONE</b> .....	<b>Pag. 9</b>
3.1 MANUTENZIONE ORDINARIA.....	Pag. 9
3.2 MANUTENZIONE STRAORDINARIA.....	Pag. 9
3.3 ELEMENTI DI CONTROLLO E DI SICUREZZA.....	Pag. 9

# 1.

## INSTALLAZIONE

### 1.1 AVVERTENZE IMPORTANTI

Leggere attentamente il presente libretto in quanto fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'installazione, d'uso e di manutenzione dell'apparecchio. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori.

- L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore da personale professionalmente qualificato.
- L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da personale addestrato all'uso della stessa.
- Disattivare l'apparecchiatura in caso di guasto o di cattivo funzionamento. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro d'assistenza tecnica autorizzato dal costruttore ed esigere parti di ricambio originali.
- Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.

L'apparecchiatura è conforme alle seguenti normative:

- prescrizioni vigenti antinfortunistiche e antincendio;
- norme per l'installazione degli impianti a gas;
- norme igieniche.

### 1.2 POSIZIONAMENTO

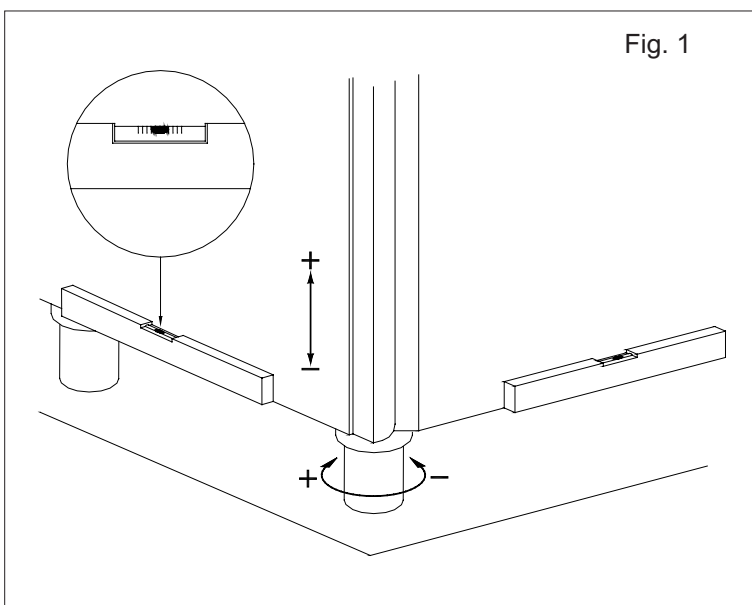


Fig. 1

Togliere l'apparecchio dall'imballo, verificarne l'integrità e sistemarlo nel luogo d'utilizzazione.

Procedere alla messa in piano e alla regolazione in altezza agendo sui piedini livellatori come indicato in (Fig. 1).

Se l'apparecchiatura viene posizionata contro una parete, quest'ultima deve resistere a valori di temperatura di 80°C e se è infiammabile, è indispensabile l'applicazione di un isolante termico.

Togliere dai pannelli esterni la pellicola protettiva staccandola lentamente per evitare che restino tracce di collante.

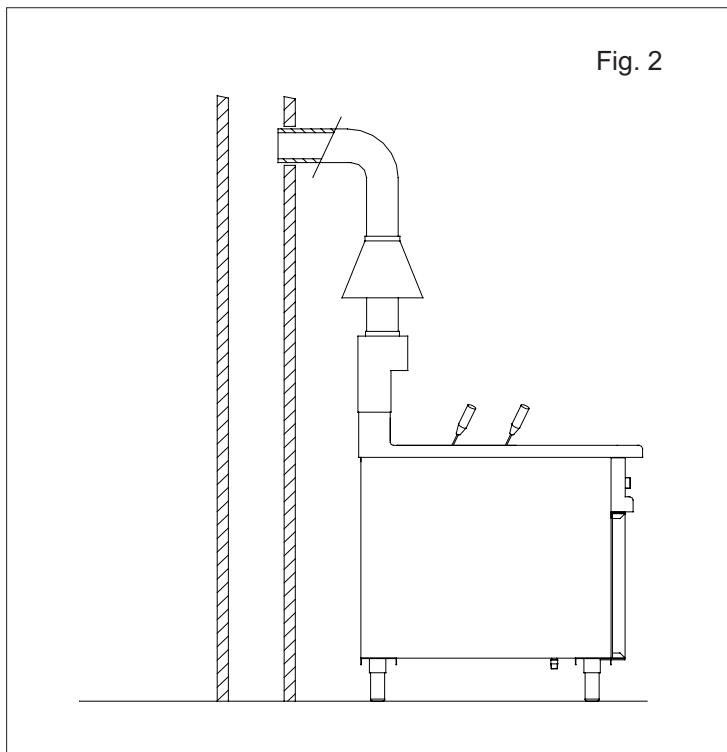
**Non ostruire le aperture o le fessure di aspirazione o di smaltimento del calore e posizionare l'apparecchio sotto una cappa di aspirazione il cui impianto deve essere a norma.**

### 1.3 SCARICO DEI FUMI (SOLO PER APPARECCHI CON $P \Rightarrow 14KW$ )

Le apparecchiature devono essere messe in opera in locali adatti all'evacuazione dei prodotti della combustione, nel rispetto delle norme per la loro installazione.

Esistono i seguenti tipi di collegamento:

#### COLLEGAMENTO A CANNA FUMARIA A TIRAGGIO NATURALE

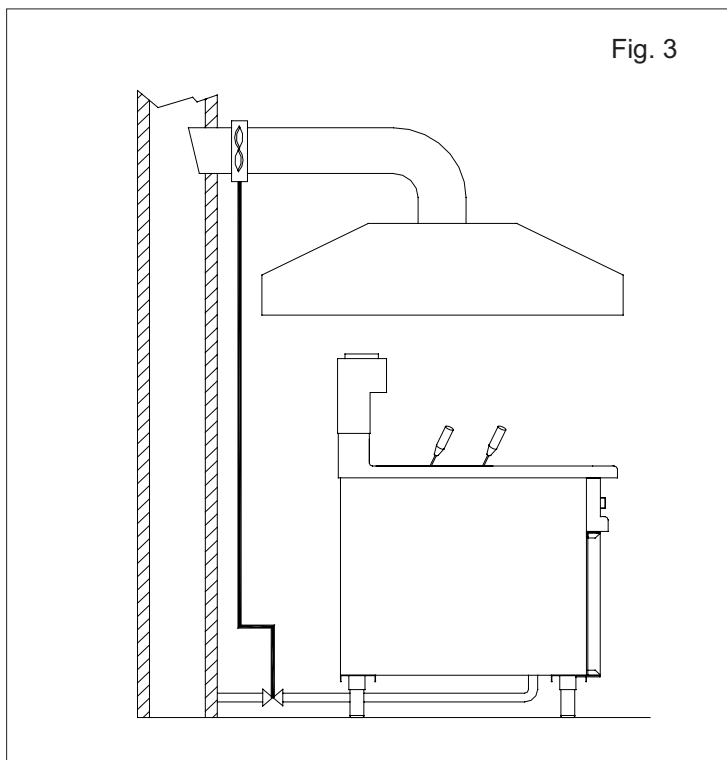


L'installazione degli apparecchi con scarico dei gas combusti verso l'esterno tramite un camino deve essere fatta come indicato in figura:

Il proseguimento avviene verso l'esterno o in un camino mediante un'appropriata condotta resistente ad una temperatura di 300°C di diametro uguale al fungo (Fig. 2).

**ATTENZIONE:** Tale intervento deve garantire che l'evacuazione dei fumi non venga ostacolata da ostruzioni e/o da eccessiva lunghezza del tubo di scarico (lunghezza massima 3m).

#### COLLEGAMENTO SOTTO CAPPA ASPIRANTE



Quando l'apparecchio viene installato sotto cappa aspirante, bisogna verificare che vengano rispettate le seguenti indicazioni:

Il volume aspirato deve essere superiore a quello dei gas combusti generati (vedere la normativa in vigore).

L'alimentazione gas all'apparecchio, deve essere controllata direttamente da tale sistema e deve interrompersi qualora la portata scenda al di sotto dei valori prescritti.

La riammissione del gas all'apparecchio deve potersi fare solo manualmente.

La parte terminale del condotto di evacuazione dell'apparecchiatura deve essere posta all'interno della proiezione del perimetro di base della cappa (Fig. 3).

**Il camino antivento viene fornito su richiesta.**

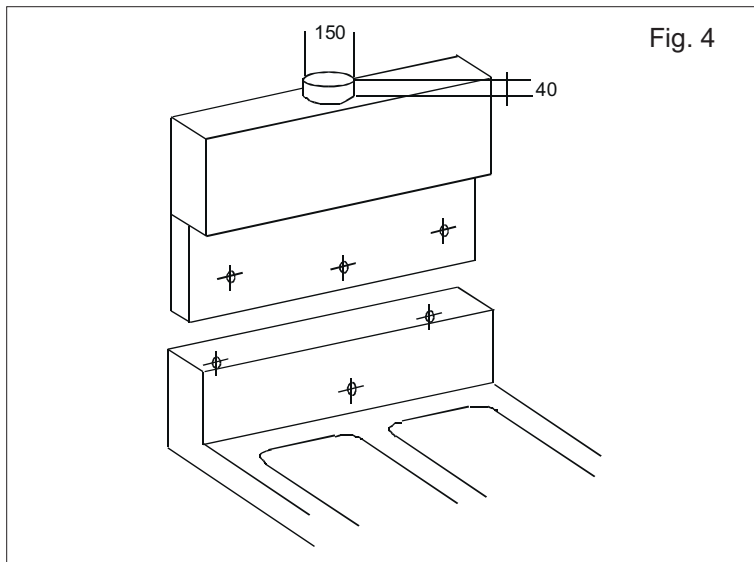


Fig. 4

Per montare il camino procedere come segue (Fig. 4):

- togliere la prolunga camino;
- infilare il camino sull'apparecchio come indicato in figura;
- avvitare il camino all'apparecchio con le 3 viti per il fissaggio che vengono consegnate con il camino.

## 1.4 COLLEGAMENTO GAS

### PRESCRIZIONI PER L'INSTALLAZIONE

Le operazioni di installazione, gli eventuali adattamenti ad altri tipi di gas, la messa in funzione e l'eliminazione degli inconvenienti negli impianti, devono essere eseguiti unicamente da personale qualificato, secondo i regolamenti e le norme in vigore. Gli impianti del gas, i collegamenti elettrici e i locali di installazione degli apparecchi devono essere conformi ai regolamenti ed alle norme vigenti. In particolare, occorre considerare che l'aria necessaria per la combustione dei bruciatori è di 2m<sup>3</sup>/h per kW di potenza installata.

Devono essere rispettate le norme per la prevenzione degli infortuni e le normative di sicurezza antincendio e anti-panico negli esercizi aperti al pubblico. Durante l'installazione sono da osservare e rispettare le norme riportate di seguito:

Legge n 1083 del 06/12/71: norme per la sicurezza dell'impiego del gas combustibile.

Norme UNI-CIG7129/72 e UNI-CIG7131/72: norme per impianti a gas alimentati dalla rete di distribuzione o gas GPL.

Circolare del ministero dell'interno n.68 del 25/11/1969 e sue varianti: norme di sicurezza per impianti termici a gas di rete.

Lettera circolare n.412/4183 DEL 06/02/1975: norme di sicurezza per impianti cucine a gas di petrolio liquefatto GPL.

Norme prevenzione infortuni.

### CONTROLLI DA ESEGUIRE PRIMA DELL'INSTALLAZIONE

		CAT	G30	G31	G20	G25	COUNTRY	
CE		II 2H3+	P mbar 28-30	37	20	/	IT-ES-IE-PT GB-DE-DK	
		II 2H3RP	P mbar 30	30	20	/	IT-UK-FI-IE-NO D-GR-SR-SI-SE	
TYPE	A <sub>1</sub> B <sub>11</sub>	II 2E+3+	P mbar 28-30	37	20	25	FR-BE	
MOD		II 2H3RP	P mbar 50	50	20	/	AT-CH	
NR		II 2ELL3RP	P mbar 50	50	20	20	DE	
		II 2L3RP	P mbar 30	30	/	25	NL	
Σ Qn	KW	II 2E3+	P mbar 28-30	37	20	/	LU	
G30	G20	G25	I <sub>3RP</sub>	P mbar 30	30	/	MT-IS-HU-CY	
			I <sub>3+</sub>	P mbar 28-30	37	/	CY	
kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	I <sub>2E</sub>	P mbar	/	/	20	PL
PREDISPOSTO A GAS - PREVU AU GAZ PRESET FOR GAS - ENGBESTELL AUF GAS PREDISPUSTO A GAS - PREDISPOSTO A GAS							mbar	
			KW	IP	EN 203-1	MADE IN ITALY		

Fig. 5

Controllare sulla targhetta tecnica posta all'interno della porta, che l'apparecchio sia stato collaudato ed omologato per il tipo di gas disponibile presso l'utente.

Verificare che gli ugelli montati sull'apparecchiatura, corrispondano al tipo di gas disponibile.

Controllare con i dati riportati sulla targhetta tecnica, che la portata del riduttore di pressione sia sufficiente per l'alimentazione dell'apparecchiatura (Fig. 5).

L'apparecchio, salvo richieste diverse al momento dell'ordine, è regolato in fabbrica per il funzionamento con gas G20 ad una pressione di 20mbar.

Evitare di interporre delle riduzioni di sezione tra il riduttore e l'apparecchio. Si consiglia di montare un filtro gas a monte del regolatore di pressione al fine di garantire un funzionamento ottimale.

## CONTROLLO DELLA POTENZA TERMICA

Durante la prima installazione ed in occasione di ogni intervento di manutenzione o adattamento ad un altro tipo di gas, è necessario effettuare una misura di portata termica nominale. Questa misura si può fare usando il metodo volumetrico, con l'ausilio di un conta litri e di un cronometro. Dopo aver controllato la pressione di allacciamento e il diametro degli iniettori dei bruciatori, misurare la portata oraria del gas e confrontare il dato acquisito con quello riportato nella tabella dati tecnici alla voce "consumo di gas". E' ammessa una tolleranza del  $\pm 5\%$  del valore nominale.

TIPI DI GAS	PRESSIONE IN mbar.		
	NOM.	MIN	MAX
GAS METANO G20	20	18	25
G.P.L. G30/31	28-30/37	25/25	35/45

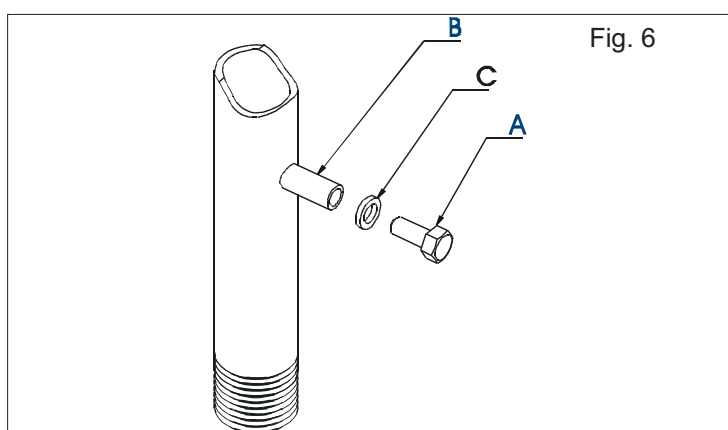
L'apparecchio dovrà essere alimentato con uno dei gas le cui caratteristiche e la cui pressione sono riportate nella tabella.

Collegare l'apparecchiatura ad un tubo speciale per gas di sezione interna non inferiore ai 16mm di diametro per connessioni da G1/2" e per connessioni da G3/4" di diametro non inferiore ai 20mm. Il raccordo deve essere in

metallo e il tubo può essere fisso o flessibile. Fare attenzione che il tubo flessibile metallico di collegamento al raccordo gas non tocchi parti surriscaldate e che non sia sottoposto a sforzi di torsione. Impiegare fascette di fissaggio conformi alle norme d'installazione. Prevedere rubinetti o saracinesche aventi un diametro interno non inferiore al tubo di raccordo sopra indicato. Dopo l'allacciamento alla rete del gas è necessario controllare che non vi siano fughe nei giunti e nei raccordi. A questo scopo usare dell'acqua saponata o un prodotto schiumogeno specifico per l'individuazione delle perdite.

**NON USARE MAI FIAMMIFERI ACCESI.**

## CONTROLLO DELLA PRESSIONE DEL GAS



La pressione del gas di alimentazione deve essere misurata all'altezza della presa di pressione (Rif. B) dopo aver tolto la vite di tenuta (Rif. A). Per mezzo di un tubo flessibile, collegare alla presa di pressione un misuratore (per esempio un manometro a liquido, con risoluzione minima di 0,1mbar) e misurare la pressione in entrata con l'apparecchio in funzione. Se il valore della pressione non è compreso entro i limiti inferiore e superiore indicati nella tabella, non sarà possibile installare definitivamente l'apparecchio.

Spegnere l'apparecchiatura, scollegare il manometro, richiudere la vite di tenuta senza dimenticare di inserire la rondella (Rif. C) e contattare l'Ente erogatore del gas per una verifica della pressione di rete. A tal proposito potrebbe essere necessario inserire un regolatore di pressione a monte dell'apparecchiatura.

### 1.5 COLLEGAMENTO IDRICO

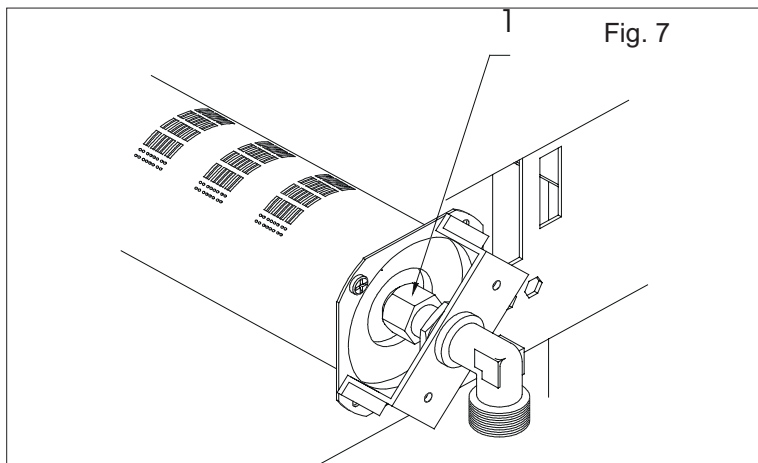
- La massima pressione dell'acqua ammessa è di 3bar (300kPa).
- Ai fini di una corretta installazione, l'apparecchio deve essere alimentato con acqua potabile.
- Il tubo di entrata dell'acqua deve essere allacciato alla rete idrica mediante un rubinetto d'intercettazione che possa essere chiuso quando l'apparecchio non è in funzione o è in corso di manutenzione.
- Tra il rubinetto e il cuocipasta è necessario installare un filtro meccanico per impedire l'entrata di particelle ferrose che, ossidandosi, alla lunga potrebbero intaccare la vasca.
- Prima di raccordare l'ultimo tratto di tubazione, si consiglia di far defluire dell'acqua al fine di togliere gli eventuali residui ferrosi nel tubo.

### 1.6 COLLEGAMENTO ALLO SCARICO

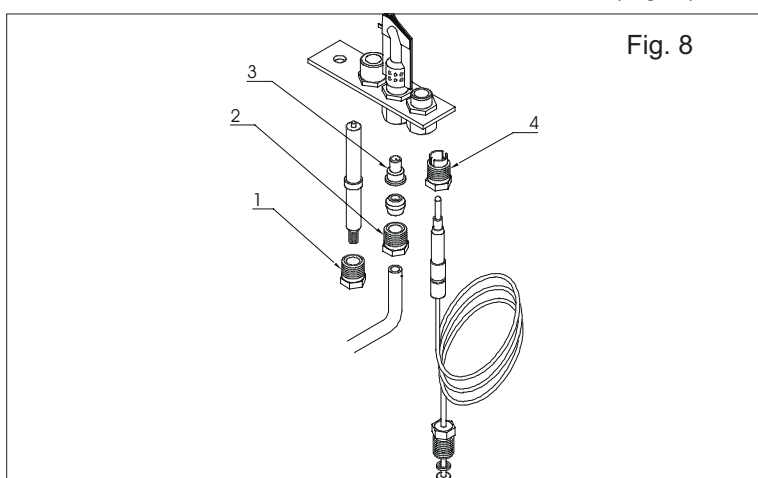
Lo scarico dell'acqua deve confluire in un sifone aperto in modo da non permettere il contatto tra lo scarico dell'apparecchio ed il sifone stesso, come prescritto dalle norme d'igiene in vigore. E' necessario prevedere uno scarico per l'apparecchio. La tubazione di scarico dovrà resistere alle alte temperature.

## 1.7 ALLACCIAMENTO A UN GAS DIVERSO

### SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE PRINCIPALE (Fig. 7)



### SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE PILOTA (Fig. 8)

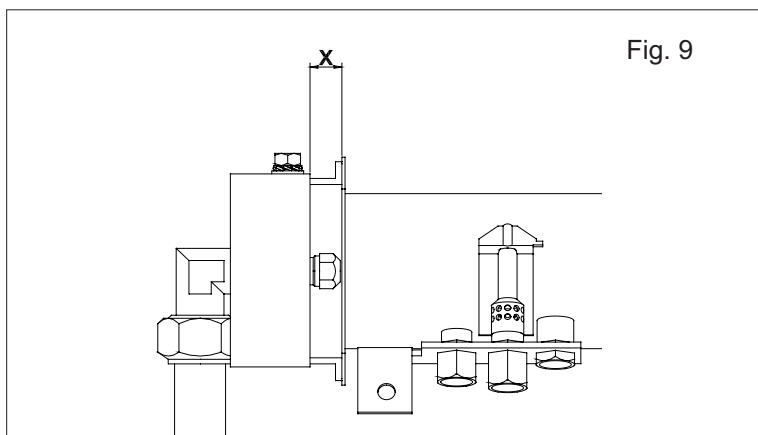


- Chiudere il rubinetto del gas a monte dell'apparecchio.
- Aprire la porta o le porte.
- Svitare l'ugello (Rif.1) e sostituirlo con quello corrispondente al gas prescelto secondo quanto riportato sulla targhetta tecnica (Fig.5).  
Gli ugelli sono marcati in centesimi di millimetro.

- Chiudere il rubinetto del gas a monte dell'apparecchio.
- Aprire la porta o le porte.
- Svitare il dado della candela (rif. 1) con una chiave da 11 per evitarne la rottura.
- Svitare il tappo a vite (rif. 2) con una chiave da 10.
- Estrarre l'ugello (rif. 3) e sostituirlo con quello relativo al tipo di gas prescelto, seguendo le indicazioni della tabella.
- Rimontare il tutto controllandone la tenuta con delle bolle di sapone.

A conversione o adattamento ultimato per ogni tipo di gas, è **OBBLIGATORIO** attaccare la targhetta corrispondente che viene data in dotazione insieme agli ugelli, sopra alla targhetta tecnica.

### REGOLAZIONE ARIA PRIMARIA BRUCIATORE PRINCIPALE



- Svitare la vite di fissaggio della boccia di regolazione aria primaria .
- Posizionare la boccia alla distanza "X" in funzione del tipo di gas installato (vedere la tabella dati tecnici alla voce "regolazione aria primaria").
- Riavvitare la vite di fissaggio.
- Sigillare con vernice il componente regolato per evitare qualsiasi manomissione.

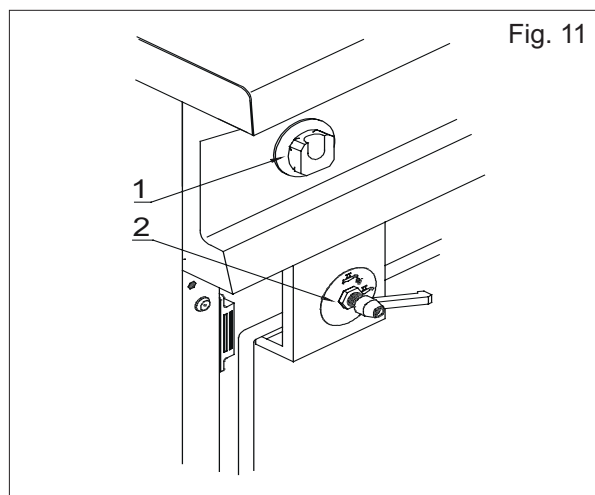
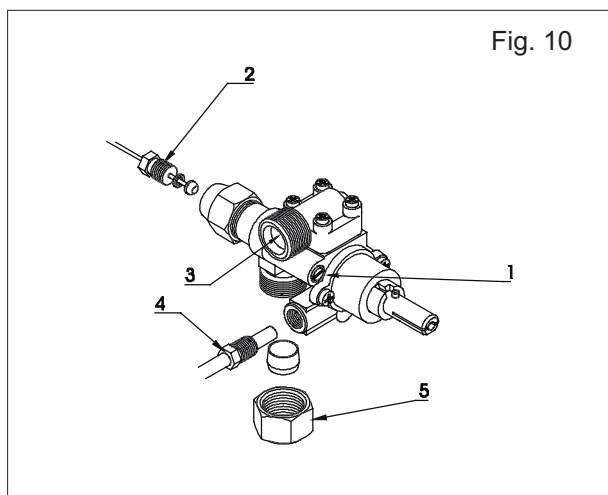
NOTA: l'aria primaria si ritiene regolata in modo esatto quando si garantisce con sicurezza che la fiamma non si stacchi con il bruciatore a freddo e non si verifichi un ritorno di fiamma con bruciatore a caldo.

Una volta terminate le operazioni per la conversione del tipo di gas, verificare la tenuta delle parti smontate con la prova delle bolle di sapone oppure con sostanze schiumogene indicate: è vietato l'uso di fiamme libere per la verifica della presenza di fughe di gas.

Prima di consegnare l'apparecchio all'utente, è necessario:

- verificare che funzioni correttamente;
- comunicare all'utente le istruzioni per l'uso.

## REGOLAZIONE DELLA PORTATA TERMICA MINIMA



Aprire il rubinetto del gas a monte dell'apparecchio e accendere la fiamma pilota secondo le istruzioni per la messa in funzione riportate.

Togliere la manopola (Fig.11 rif.1) e regolare la vite del minimo o di by-pass (Fig. 10 rif. 1): il bruciatore non deve spegnersi nè avere un ritorno di fiamma nel passaggio veloce dalla posizione massima a quella minima. Per il funzionamento a GPL la vite deve essere chiusa fino in fondo.

Controllare che la fiamma sia stabile, specialmente in seguito a manovre veloci a pieno regime. In caso di spegnimento del bruciatore o di fiamme troppo alte, procedere alla regolazione spiegata sopra.

## 2.

## ISTRUZIONI D'USO

L'apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per la quale è stata espressamente concepita. Ogni altro uso è da ritenersi improprio.

Durante il funzionamento sorvegliare l'apparecchiatura.

### 2.1 MESSA IN FUNZIONE

Prima di mettere in funzione l'apparecchio per la prima volta è necessario rimuovere tutto il materiale d'imballo e procedere con una pulizia accurata della vasca e dei cestelli dai grassi industriali di protezione operando come segue:

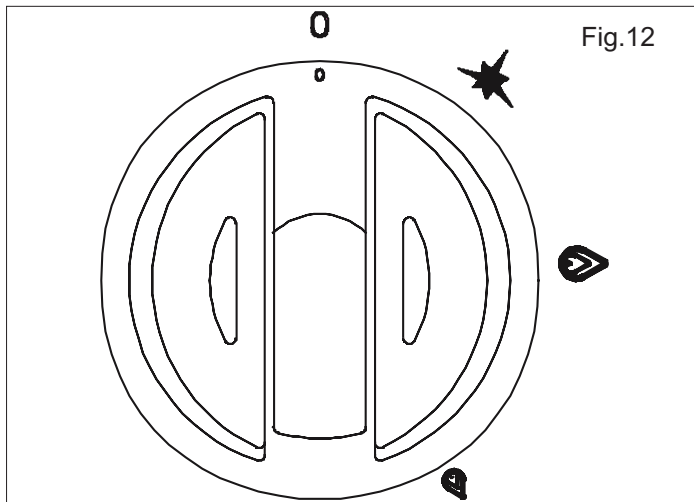
- riempire la vasca fino al foro di troppo pieno con acqua e detersivo normale, mettere in funzione il riscaldamento e portare in ebollizione per alcuni minuti;
- scaricare l'acqua attraverso il rubinetto di scarico e risciacquare abbondantemente la vasca con acqua pulita;
- non usare mai del sale in grumi, poichè se non fatto circolare e quindi non sciolto completamente, esso potrebbe depositarsi sul fondo della vasca e a lungo andare potrebbe dar origine a fenomeni di corrosione. Si consiglia quindi di utilizzare unicamente del sale fino (massima grossezza 3mm) e di aggiungerlo dopo l'ebollizione.

### 2.2 IMPOSTAZIONE

Aprire il rubinetto di comando dell'acqua a monte dell'apparecchio.

Riempire la vasca fino a 50mm utilizzando il rubinetto di carico acqua (Fig.11 rif.2) sotto il livello di troppo pieno, tenendo anche conto del volume della pasta da cuocere.

Le manopole di comando (Fig. 12) dei rubinetti bruciatori hanno quattro posizioni d'uso:



-  chiuso
-  fiamma al massimo
-  fiamma al minimo
-  accensione/ fiamma pilota

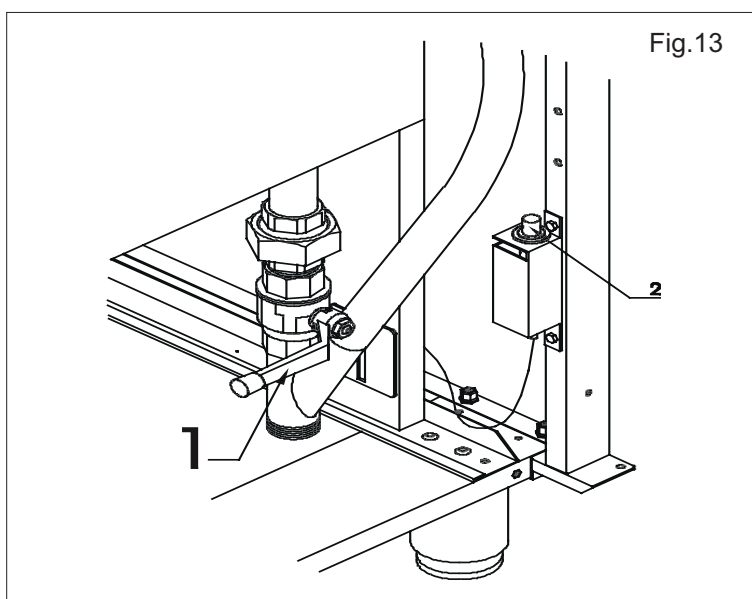
### ACCENSIONE DEI BRUCIATORI

- Aprire il rubinetto generale del gas posto a monte dell'apparecchio.
- Premere e girare la manopola dalla posizione "**chiuso**" alla posizione "**accensione/fiamma pilota**" e contemporaneamente premere più volte il pulsante di accensione piezoelettrica fino a determinare l'accensione del bruciatore pilota. La presenza della fiamma pilota si può controllare aprendo la porta.
- Durante il primo avvio, affinché la fiamma pilota si mantenga accesa, bisogna mantenere premuta la manopola per circa 10 sec.. Poi al suo rilascio il bruciatore pilota deve restare acceso; in caso contrario ripetere l'operazione.
- Per accendere il bruciatore principale, ruotare la manopola del gas dalla posizione "**accensione/fiamma pilota**" a quella di "**fiamma al massimo**". Poi eventualmente ruotare la manopola in posizione di "**fiamma al minimo**" per impostare un tipo di cottura più lenta e di tipo economizzato.

### SPEGNIMENTO

- Per spegnere rispettivamente il bruciatore principale e poi quello pilota, portare la manopola del gas prima in posizione di "**accensione/fiamma pilota**" e poi di "**chiuso**".
- Al termine di una giornata di lavoro, chiudere il rubinetto d'intercettazione del gas posto a monte dell'apparecchio.
- Chiudere il rubinetto dell'acqua a monte dell'apparecchio.

## SVUOTAMENTO DELL'ACQUA



Per scaricare il contenuto della vasca, aprire il rubinetto (Fig. 13 rif. 1) posto all'interno della porta. L'acqua esce automaticamente dall'apparecchio confluendo nella tubazione di scarico attraverso un sifone aperto. Se necessario, predisporre sotto l'apparecchio una bacinella di metallo di capacità sufficiente a ricevere tutta l'acqua della vasca.



## 3.

# PULIZIA E MANUTENZIONE

### 3.1 MANUTENZIONE ORDINARIA

Alla fine di una giornata di lavoro, è necessario pulire l'apparecchiatura sia per motivi d'igiene che per evitare guasti di funzionamento.

Non pulire l'apparecchio con getti d'acqua diretti o ad alta pressione e non utilizzare pagliette di ferro, spazzole o raschietti in acciaio comune. Eventualmente si può usare della lana in acciaio inossidabile, strofinandola nel senso della satinatura.

Usare sulle superfici in acciaio dell'acqua tiepida saponata, quindi risciacquare abbondantemente e asciugare con un panno morbido. La lucentezza viene mantenuta mediante ripassata periodica con POLISH liquido, reperibile ovunque.

Non lavare il banco d'appoggio o il pavimento con acido muriatico.

### 3.2 MANUTENZIONE STRAORDINARIA

Periodicamente (almeno una volta all'anno o comunque in relazione alla frequenza d'uso), sottoporre l'apparecchiatura ad un controllo completo che preveda fra l'altro un esame della tenuta del circuito gas, una verifica dell'integrità dei componenti e l'eventuale ingrassaggio dei rubinetti se la loro manovrabilità risulta difficoltosa. Rivolgersi ad un tecnico specializzato in possesso dei necessari requisiti professionali. A questo proposito è consigliabile la stipulazione di un contratto di manutenzione con un centro autorizzato dalla ditta.

### 3.3 ELEMENTI DI CONTROLLO E DI SICUREZZA

Nel caso di non utilizzo dell'apparecchio per un lungo periodo, oppure in caso di mancato funzionamento o di funzionamento irregolare, è necessario chiudere il rubinetto di intercettazione del gas a monte.

Tutti i componenti dell'apparecchiatura soggetti ad usura sono facilmente raggiungibili dalla parte anteriore dell'apparecchio aprendo la porta o dopo aver tolto il frontalino.

Tutti i raccordi sono ottenuti mediante dado e bicono, per cui si richiede la massima attenzione nella manipolazione di tali componenti; nel caso di eventuale danneggiamento nelle fasi di smontaggio e/o rimontaggio, il componente va assolutamente sostituito con uno nuovo.

TABELLA DATI TECNICI CUOCIPASTA GAS CATEGORIA I12H3+

Mod.	Potenza Nominale	Consumo Max di gas		Capacità vasca	Bruciatori	Pressione di alimentazione in mbar				Regolazione aria primaria Distanza "x"		By pass	
		G30/G31=30/37				G20=18/20							
		G30	G20			UGELLI BRUC. PRINCIPALE Ø		UGELLI BRUC. PILOTA Ø		G30	G20	G30	G20
		G30	G20			G30	G20	G30	G20	G30	G20	G30	G20
	kW(P.C.I.)	kg/h	m <sup>3</sup> /h	N° Xl.	N°	1/100mm	1/100mm	1/100mm	1/100mm	mm	mm	mm	mm
2CPG	10	0,770	1,058	1 x 26	1	165L	250L	22	27	5	2	1	Reg.
22CPG	10+10	1,540	2,116	2 x 26	2	165L	250L	22	27	5	2	1	Reg.
3CPG	15	1,165	1,587	1 x 40	1	215L	310L	22	27	7	4	1	Reg.
23CPG	15+15	2,330	3,174	2 x 40	2	215L	310L	22	27	7	4	1	Reg.

LA DITTA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER I DANNI DOVUTI A INSTALLAZIONE ERRATA, MANOMISSIONE DELL'APPARECCHIO, USO IMPROPRIO, CATTIVA MANUTENZIONE, INOSSERVAZZA DELLE NORMATIVE VIGENTI E IMPERIZIA D'USO.

IL COSTRUTTORE SI RISERVA IL DIRITTO DI MODIFICARE SENZA PREAVVISO, LE CARATTERISTICHE DELLE APPARECCHIATURE PRESENTATE IN QUESTA PUBBLICAZIONE.

## CONTENTS

<b>1. INSTALLATION</b> .....	<b>Pag. 10</b>
1.1 IMPORTANT NOTICES.....	Pag. 10
1.2 POSITIONING.....	Pag. 10
1.3 FUME EXTRACTION.....	Pag. 11
CONNECTION TO FUME FLUE WITH NATURAL DRAUGHT.....	Pag. 11
INSTALLATION UNDERNEATH EXTRACTION HOOD.....	Pag. 11
1.4 CONNECTING UP GAS.....	Pag. 12
INSTALLATION INSTRUCTIONS.....	Pag. 12
CHECKS BEFORE INSTALLATION.....	Pag. 12
CHECKING THERMAL POWER.....	Pag. 13
CHECKING GAS PRESSURE.....	Pag. 13
1.5 WATER CONNECTION.....	Pag. 13
1.6 CONNECTING TO THE DISCHARGE.....	Pag. 13
1.7 CONNECTING TO A DIFFERENT TYPE OF GAS.....	Pag. 14
<b>2. OPERATING INSTRUCTIONS</b> .....	<b>Pag. 15</b>
2.1 STARTING UP FOR THE FIRST TIME.....	Pag. 15
2.2 SETTING.....	Pag. 15
DRAINING OFF THE WATER.....	Pag. 16
<b>3. CLEANING AND MAINTENANCE</b> .....	<b>Pag. 17</b>
3.1 ROUTINE MAINTENANCE.....	Pag. 17
3.2 SPECIAL MAINTENANCE.....	Pag. 17
3.3 CONTROL AND SAFETY DEVICES.....	Pag. 17

# 1.

## INSTALLATION

### 1.1 IMPORTANT NOTICES

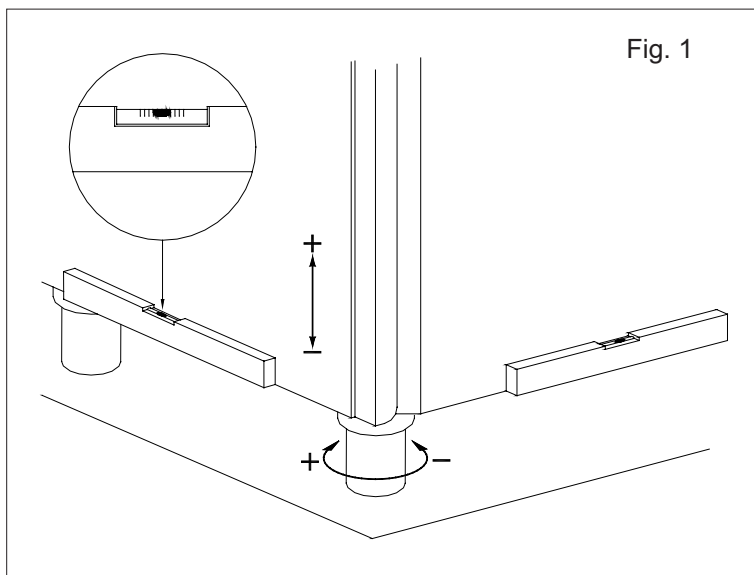
Read this manual carefully because it provides important information on safe installation and use and maintenance of the appliance. Keep this manual carefully so that it can be consulted in future by different operators.

- Installation must be carried out in strict compliance with the manufacturer's orders by professionally qualified personnel.
- The appliance must be used only by people who have been trained to use it.
- Disconnect the appliance in the event of failure or faults. For repairs, contact only a technical assistance centre that is approved by the manufacturer and use only manufacturer-approved spare parts.
- Failure to comply with the above instructions may jeopardise appliance safety.

The appliance complies with the following standards:

- current accident prevention and fire prevention regulations;
- standards on the installation of gas appliances;
- hygienic standards.

### 1.2 POSITIONING



Remove the appliance from the packing, check it for damage and place it in the installation position. Level it and adjust its height by using the levelling feet indicated in (Fig. 1).

If the appliance is placed against a wall, this must be able to withstand temperatures of 80°C and if it is not inflammable, heat insulation must be installed. Remove the protective film from the external panels slowly to prevent glue remnants remaining on them.

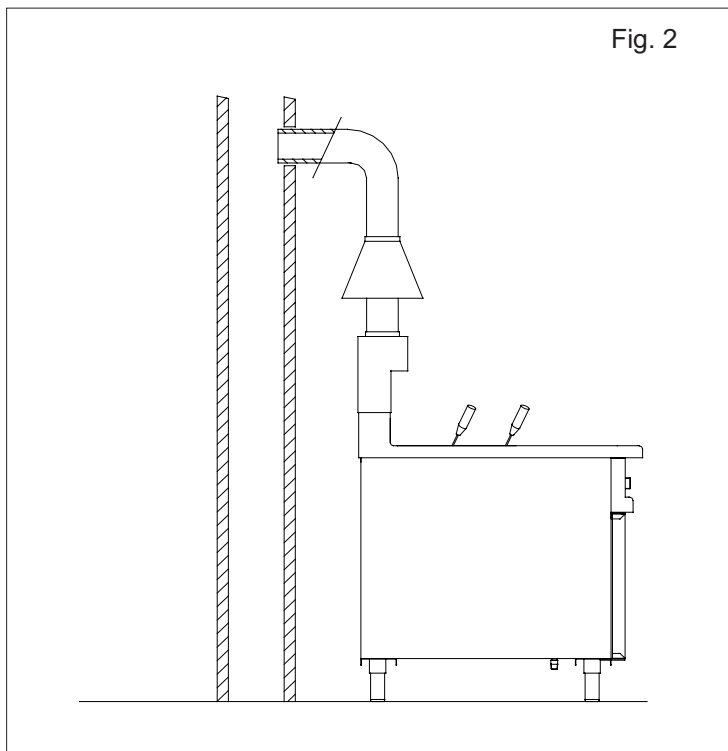
**Do not obstruct the aspiration or heat discharge openings and gaps and place the appliance underneath an extraction hood that complies with current standards.**

### 1.3 FUME EXTRACTION

The appliances must be installed in compliance with installation regulations in premises with adequate fume evacuation systems.

The following types of connection exist:

#### CONNECTION TO FUME FLUE WITH NATURAL DRAUGHT

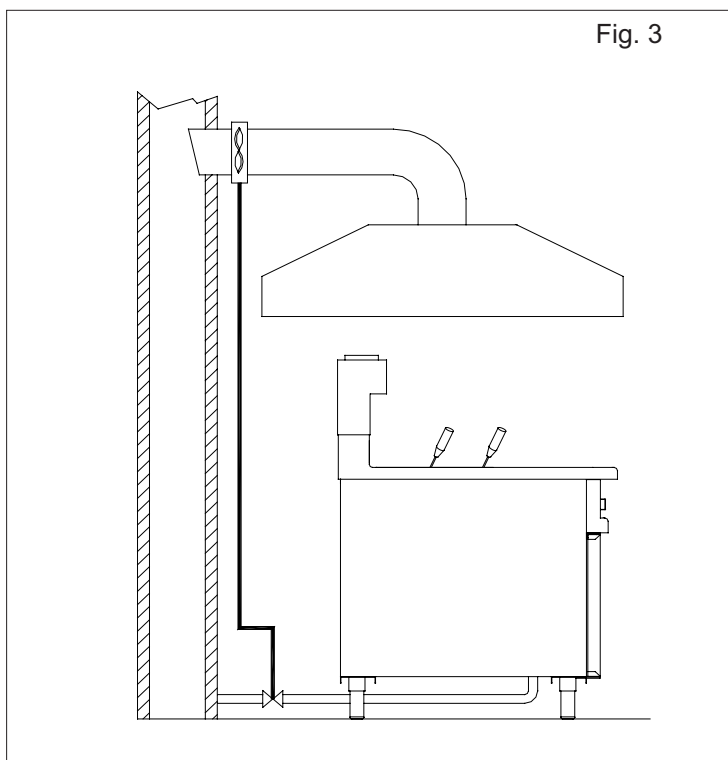


To connect the appliances to a flue that expels the waste gas into the outside atmosphere, see the illustration.

The fumes are conveyed to the outside atmosphere or to a flue by means of a pipe that can withstand temperatures of up to 300°C and which has a diameter that is great as that of the top of the flue (Fig. 2).

**WARNING:** Check that fume evacuation is not hindered by obstructions and/or an excessively long evacuation pipe (maximum length: 3m).

#### INSTALLATION UNDERNEATH EXTRACTION HOOD



If the appliance is installed underneath an extraction hood, comply with the following instructions:

The volume extracted must be greater than the volume of burnt gas generated (see current regulations).

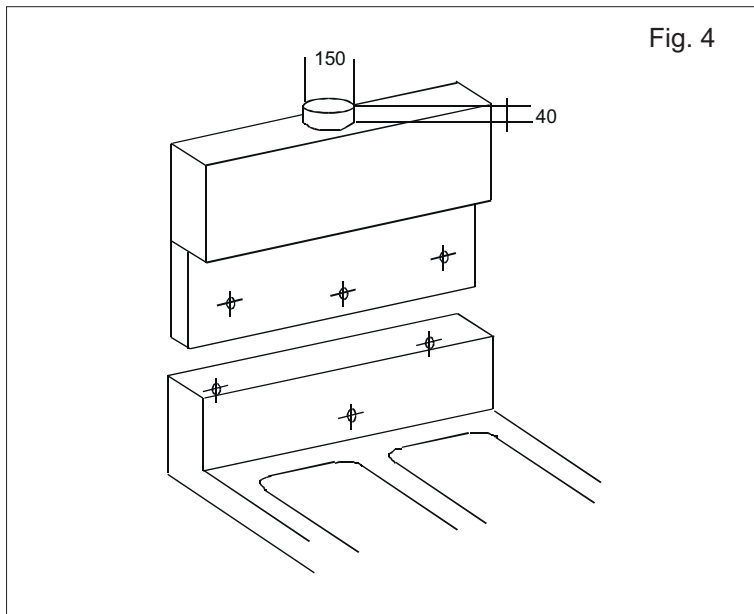
The gas supply to the appliance must be controlled directly by the supply system and must be cut off immediately pressure falls below the prescribed values.

It must be possible to reconnect the gas supply to the appliance only manually.

This must be fitted after the oven has been positioned underneath the extraction hood.

The end of the appliance's evacuation pipe must be placed inside the hood's base perimeter (Fig. 3).

**The anti-draught flue is supplied on request.**



- To fit the flue, proceed as follows (Fig. 4)
- remove the flue extension;
  - fit the flue onto the appliance as illustrated;
  - tighten the flue to the appliance using the 3 screws supplied with the flue.

## 1.4 CONNECTING UP GAS

### INSTALLATION INSTRUCTIONS

Only qualified persons must be entrusted with installation operations, adapting the appliance to different types of gas, commissioning and eliminating system faults. All current rules and regulations must be complied with. The gas fittings, wiring and the premises on which the appliance is installed must comply with current rules and regulations. In particular, for combustion, burners require 2m<sup>3</sup>/h per kW of installed power. Accident prevention and fire and anti-panic safety regulations must be enforced in places that are open to the public.

### CHECKS BEFORE INSTALLATION

Check on the rating plate inside the door that the appliance has been tested and approved for the type of gas that the user uses.

Check that the nozzles on the appliance are suitable for the available gas supply.

Check on the rating plate that the pressure reducer is adequate to the appliance's gas supply (Fig. 5).

Fig. 5

		CAT		G30	G20	G25	COUNTRY	
CE		II <sub>2H3+</sub>	P mbar	28-30	37	20	/	IT-ES-IE-PT GR-GR-DK
		II <sub>2H3BP</sub>	P mbar	30	30	20	/	IT-GR-FI-IE-NO PL-CZ-SK-SI-SE
TYPE	A <sub>1</sub> B <sub>11</sub>	II <sub>2E+3+</sub>	P mbar	28-30	37	20	25	FR-DE
MOD		II <sub>2H3BP</sub>	P mbar	50	50	20	/	AT-CH
NR		II <sub>2E113BP</sub>	P mbar	50	50	20	20	DE
		II <sub>2L3BP</sub>	P mbar	30	30	/	25	NL
Σ Q <sub>n</sub>	kW	II <sub>2E3+</sub>	P mbar	28-30	37	20	/	LU
G30	G20	G25	I <sub>3BP</sub>	P mbar	30	30	/	MT-IS-HU-CY
		I <sub>3+</sub>	P mbar	28-30	37	/	/	CY
kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	I <sub>2E</sub>	P mbar	/	/	20	PL
PREDISPOSTO A GAS - PŘEVU AU GAZ PRESET FOR GAS - EINGESTELLT AUF GAS PREDISPOSTO A GAS - PREDISPOSTO A GAS								
mbar								
				kW	IP	EN 203-1	MADE IN ITALY	

Unless the customer requests otherwise when placing his order, the appliance has been calibrated by theurer to use G20 at 20mbar.

If gas supply pressure deviates by more than 10% from nominal pressure, fit a pressure regulator upstream of the appliance to ensure that nominal pressure is maintained.

Do not reduce the diameter of the pipe between the reducer and the appliance.

Fit a gas filter upstream of the pressure regulator in order to optimise operating efficiency.

## CHECKING THERMAL POWER

During initial installation and during maintenance or adaptation to another type of gas nominal heat input must be measured. It can be measured by using the volumetric method with the aid of a litre counter or a chronometer. After checking connection pressure and the diameter of the burner injectors, measure the hourly flow of the gas and compare the recorded value with the value set out in the specifications table under the heading "gas consumption". Deviation of  $\pm 5\%$  from nominal value is permitted.

GAS TYPES		PRESSURE in mbar		
		NOM.	MIN	MAX
NATURAL GAS	G20	20	18	25
L.P.G.	G30/31	28-30/37	25/25	35/45

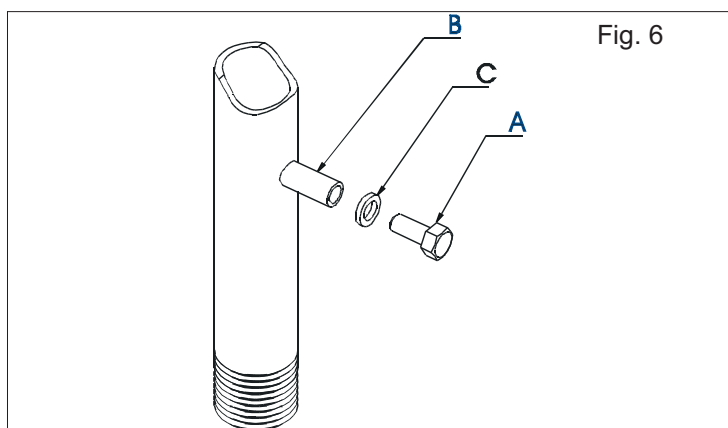
The appliance must be supplied with one of the types of gas whose properties and pressure are set out in the table below:

Connect the appliance to a special gas pipe with an internal diameter of at least 16 mm for G1/2" connections and a diameter of at least 20 mm for G3/4" connections. The coupling must be metal and the pipe may be rigid or flexible.

Make sure that the flexible metal pipe that is fitted to the gas coupling does not touch overheated parts and is not twisted. Use fixing clips that comply with installation standards. Fit stopcocks or gate valves whose internal diameter is not less than the above connecting pipe. After connecting the pipe, make sure that the joints and couplings have no leaks. Use soapy water or a purpose-designed foam product to detect leaks.

**NEVER USE NAKED LIGHTS!**

## CHECKING GAS PRESSURE



Gas supply pressure must be measured at the pressure point (Ref. B) after removing the sealing screw (Ref. A). Use a flexible pipe, connect a gauge e.g. a liquid gauge that is accurate to 0.1 mbar) to the pressure point (and measure the intake pressure whilst the appliance is operating. If the pressure reading does not fall within the upper and lower limits indicated on the table, the appliance cannot be installed.

Switch off the appliance, disconnect the gauge and close the seal screw without forgetting to

insert the washer (Ref. C) and contact the gas company to test main gas supply pressure. A pressure adjuster may have to be fitted upstream of the appliance.

### 1.5 WATER CONNECTION

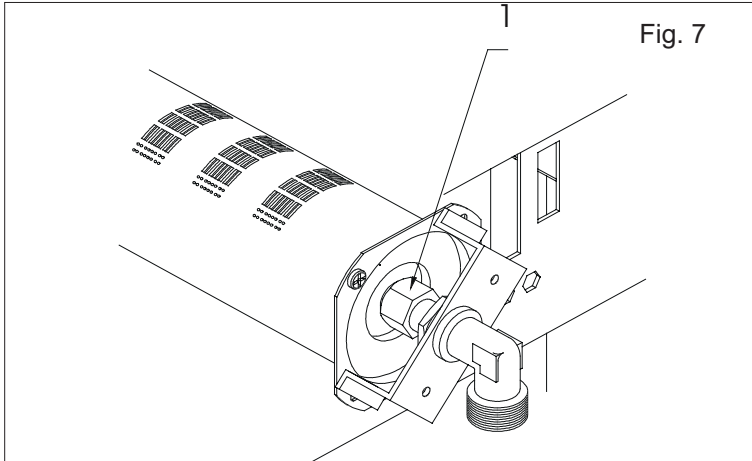
- Maximum permitted water connection is 3 bar (300kPa).
- The appliance must be supplied with potable water.
- The water inlet pipe must be connected to the main water supply by means of a tap that can be shut off when the appliance is not being used or is being maintained.
- Fit a mechanical filter between the tap and the pasta cooker to prevent ferrous particles from entering as these could in time rust and damage the tank.
- Before connecting the last section of piping, drain off the water in order to remove any ferrous remnants from the pipe.

### 1.6 CONNECTING TO THE DISCHARGE

The water must flow into an open trap so that no contact is possible between the appliance and the trap in order to comply with current hygiene regulations. There must therefore be a discharge for the appliance. The discharge pipe must be able to withstand high temperatures.

## 1.7 CONNECTING TO A DIFFERENT TYPE OF GAS

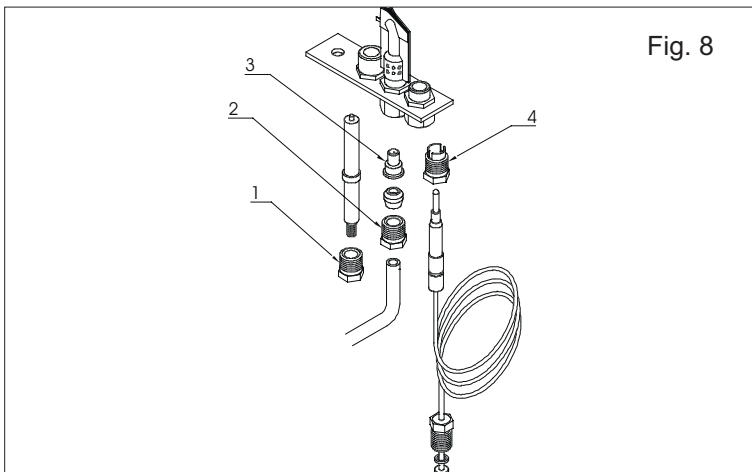
### REPLACING MAIN BURNER NOZZLE (Fig. 7)



- Shut off the gas tap behind the appliance.
- Open the door or doors.
- Loosen nozzles (ref.1) and replace them with nozzles that are suitable for the gas specified on the rating plate.

The nozzles are marked in hundredths of a millimetre.

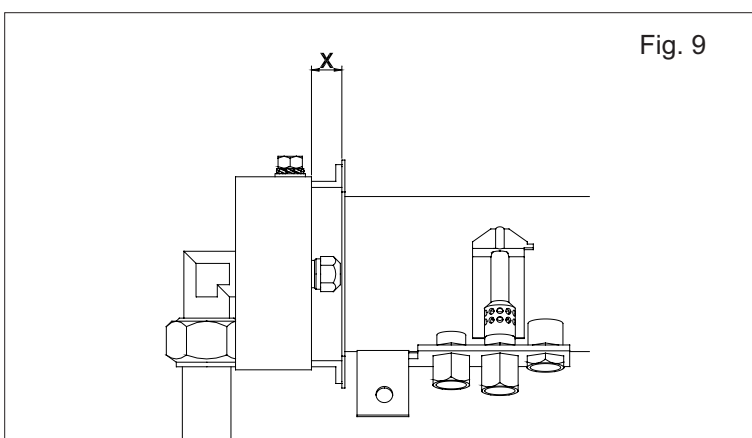
### REPLACING THE PILOT BURNER NOZZLE (Fig. 8)



- Shut off the gas tap behind the appliance.
- Open the door or doors.
- Loosen the nut of the plug (ref. 1) with a size 11 spanner to prevent it breaking.
- Loosen the screw cap (ref. 2) with a size 10 spanner.
- Extract the nozzle (ref. 3) and replace it with the one required for the selected type of gas, following the indications on the table.
- Refit everything and check that it is airtight with soap bubbles.

After converting or adapting for the gas, the plate specifying the type of nozzles used **MUST** be affixed above the rating plate.

### ADJUSTING PRIMARY AIRSUPPLY TO MAIN BURNER (Fig. 9)



- Unscrew the bolt that fixes the bush that adjusts the primary air supply .
- Position the bush at distance "X" according to the type of gas installed (see 'primary air' on the specifications table).
- Tighten the fixing bolt again .
- Seal the adjusted part with tape to prevent tampering.

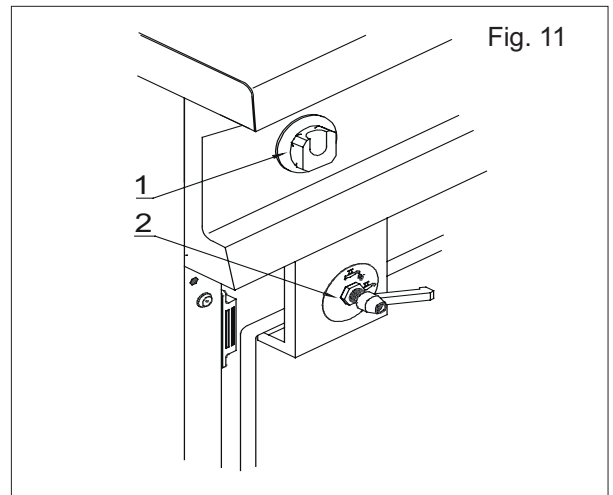
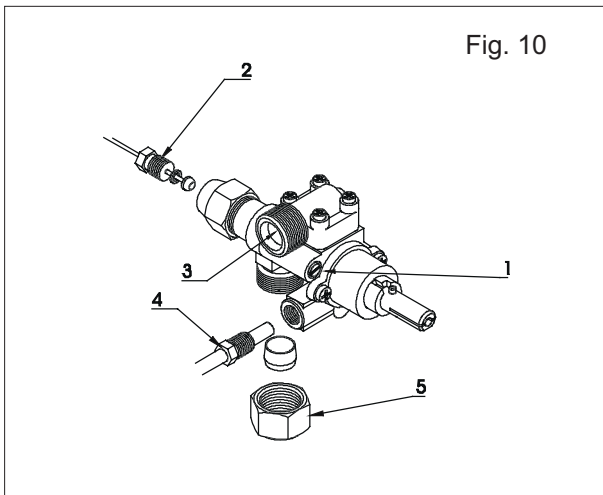
N.B.: the primary air supply has been correctly adjusted when it can be guaranteed that the flame will not detach itself when the burner is cold and if there is no blow-back when the burner is hot.

Once the gas conversion operations have been completed, check the dismantled parts for leaks using soapy water or foam products. **DO NOT SEARCH FOR LEAKS WITH NAKED LIGHTS.**

Before delivering the appliance to the user:

- check that it operates correctly,
- instruct the user on how to use it.

## ADJUSTMENT OF MINIMUM HEAT FLOW



Open the gas tap upstream of the appliance and light the pilot light in the manner indicated in the instructions. Remove the knob (Fig. 11, ref. 1) and adjust the minimum or bypass screw (Fig. 10 ref. 1): the burner must not go out and there must not be any flashback during a rapid transition from maximum to minimum position. If LPG is used, the screw must be completely closed.

Check that the flame is steady, especially after fast operations with a full flame. If the burner goes out or if the flames are too high, adjust in the manner specified above.

## 2. OPERATING INSTRUCTIONS

The appliance must be used only for the purpose for which it was designed. Any other use is improper. During operation, supervise the appliance.

### 2.1 STARTING UP FOR THE FIRST TIME

Before using the appliance for the first time, remove all packing and thoroughly clean all protective grease from the tank and the receptacles in the following manner:

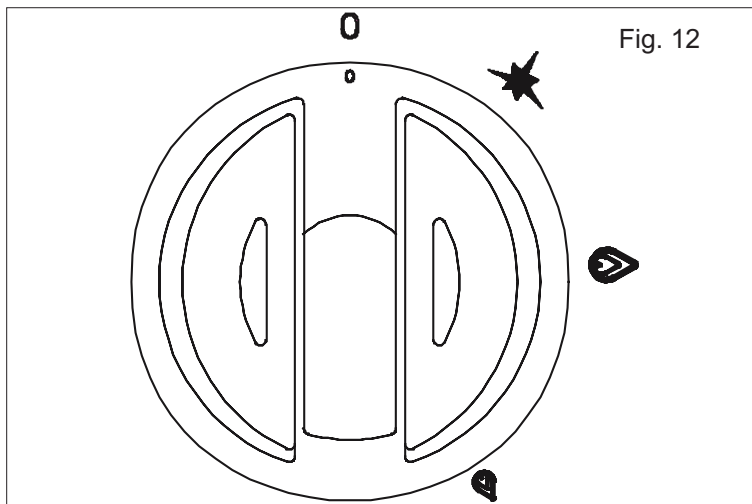
- Fill the tank to the overflow hole with water and normal detergent, switch on and boil for a few minutes;
- drain the water through the drainage tap and rinse the tank thoroughly with clean water;
- never use lumps of detergent salts unless they have been completely dissolved as they could otherwise become deposited on the bottom of the tank and could in time cause corrosion. Use only fines salt (up to 3-mm) and add it after boiling. If this is not possible, dissolve the salt in hot water beforehand.

### 2.2 SETTING

Open the water stopcock upstream of the appliance.

Open the water tap (Fig. 11, ref. 2) and fill the tank to 50 mm, below the overflow level. Make allowances for the volume of pasta that is to be cooked.

The control knobs (Fig. 12) of the burner taps have four positions:



-  closed
-  maximum flame
-  minimum flame
-  lighting / pilot light

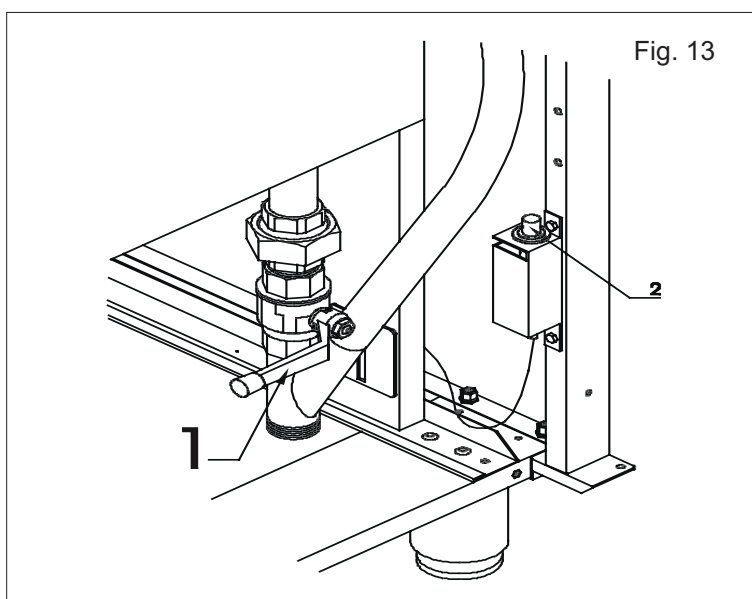
### LIGHTING BURNERS

- Open main gas tap upstream of appliance.
- Press knob and turn from “**closed**” position to “**light/pilot light**” position and at the same time press the piezoelectric button until the pilot light comes on. Simply open the door to check on the pilot burner. When first starting up, in order to keep the pilot light ON, keep the knob pressed for about 10 seconds. When it is released, the pilot light should remain lighted, otherwise, repeat the operation.
- To switch on the main pilot light, turn the gas knob from the “**light/pilot light**” position to the “**maximum flame**” position and then turn the knob to the “**minimum flame**” position to set a slower and more economical cooking procedure, if required.

### SWITCH-OFF

- To switch off the main burner and then the pilot light, turn the gas knob to “**light/pilot light**” and then to “**closed**”.
- At the end of the working day, switch off the gas check valve upstream of the appliance.
- Shut off the water stopcock upstream of the appliance.

## **DRAINING OFF THE WATER**



To drain off the water from the tank, open the tap (Fig. 13, ref. 1) inside the door. The water will automatically run out of the appliance and flow into the discharge pipe through an open trap. If necessary, place a metal bowl underneath the appliance that is capable of holding all the water from the tank.



## 3.

# CLEANING AND MAINTENANCE

### 3.1 ROUTINE MAINTENANCE

At the end of the working day, clean the appliance, both for reasons of hygiene and to prevent operating faults. Do not clean the appliance with direct or high-pressure jets of water and do not use metal pads, brushes or scrapers in normal steel. If necessary, use stainless steel pads, but do not rub them against the grain of the metal of the appliance.

Use warm soapy water on steel surfaces and then rinse in plenty of water and dry with a soft cloth. Maintain the shine by regular polishing with a normal liquid polish.

Do not wash the work top or floor with hydrochloric acid.

### 3.2 SPECIAL MAINTENANCE

At regular intervals (at least once a year or more often in cases of frequent use), service the appliance thoroughly. This includes checking the gas circuit, checking parts for damage and if necessary lubricating the taps if they are difficult to use. Contact a specialised and experienced technician. A maintenance contract should be taken out with a centre approved by the company.

### 3.3 CONTROL AND SAFETY DEVICES

If the appliance is not used for a long time or if it does not work or works irregularly, the gas stopcock upstream of the appliance must be shut off.

All the parts of the appliance that are subject to wear can easily be accessed from the front of the appliance by opening the door or after removing the front.

All the couplings use a dado and bicono, so great care must be taken in handling these components. If the part is damaged during dismantling or reassembly it must be replaced with a new one.

All the parts of the appliance that are subject to wear can easily be accessed from the front of the appliance by opening the door or after removing the front.

All the couplings use a dado and bicono, so great care must be taken in handling these components. If the part is damaged during dismantling or reassembly it must be replaced with a new one.

#### TECHNICAL SPECIFICATIONS TABLE FOR CATEGORY I12H3+ GAS PASTACOOKERS

Mod.	Rated output	Gas Consumption		Tank capacity	Burner	Pressure in mbar G30/G31=30/37 G20=18/20				Primary air "x"		By pass	
		G30 G31	G20			Nozzles Main burner Ø		Nozzles Pilot burner Ø		G30 G31	G20	G30 G31	G20
	kW(P.C.I.)	kg/h	m <sup>3</sup> /h	N° X I.	N°	1/100mm	1/100mm	1/100mm	1/100mm	mm	mm	mm	mm
2CPG	10	0,770	1,058	1 x 26	1	165L	250L	22	27	5	2	1	Adj.
22CPG	10+10	1,540	2,116	2 x 26	2	165L	250L	22	27	5	2	1	Adj.
3CPG	15	1,165	1,587	1 x 40	1	215L	310L	22	27	7	4	1	Adj.
23CPG	15+15	2,330	3,174	2 x 40	2	215L	310L	22	27	7	4	1	Adj.

THE MANUFACTURER ACCEPTS NO RESPONSIBILITY FOR HARM CAUSED BY INCORRECT INTERVENTIONS, TAMPERING WITH THE APPLIANCE, MISUSE, POOR MAINTENANCE, NON-COMPLIANCE WITH CURRENT REGULATIONS AND INEXPERT USE.

THE MANUFACTURER RESERVES THE RIGHT TO WITHOUT NOTICE MODIFY THE FEATURES OF THE APPLIANCES DESCRIBED IN THIS MANUAL.

## SOMMAIRE

<b>1. INSTALLATION</b> .....	<b>Pag. 18</b>
1.1 AVERTISSEMENTS IMPORTANTS.....	Pag. 18
1.2 POSITIONNEMENT.....	Pag. 18
1.3 EVACUATION DES FUMÉES.....	Pag. 19
RACCORDEMENT A UN CARNEAU A TIRAGE NATUREL.....	Pag. 19
RACCORDEMENT SOUS HOTTE ASPIRANTE.....	Pag. 19
1.4 RACCORDEMENT GAZ.....	Pag. 20
PRESCRIPTIONS POUR L'INSTALLATION.....	Pag. 20
CONTROLES A EFFECTUER AVANT L'INSTALLATION.....	Pag. 20
CONTROLE DE LA PUISSANCE THERMIQUE.....	Pag. 21
CONTROLE DE LA PRESSION DU GAZ.....	Pag. 21
1.5 RACCORDEMENT HYDRIQUE.....	Pag. 21
1.6 RACCORDEMENT A L'EVACUATION.....	Pag. 21
1.7 ALIMENTATION PAR UN GAZ DIFFERENT.....	Pag. 22
<b>2. MODE D'EMPLOI</b> .....	<b>Pag. 23</b>
2.1 MISE EN FONCTION.....	Pag. 23
2.2 REGLAGES.....	Pag. 23
VIDAGE DE L'EAU.....	Pag. 24
<b>3. NETTOYAGE ET ENTRETIEN</b> .....	<b>Pag. 25</b>
3.1 ENTRETIEN COURANT.....	Pag. 25
3.2 ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE.....	Pag. 25
3.3 ELEMENTS DE CONTROLE ET DE SECURITE.....	Pag. 25

# 1.

## INSTALLATION

### 1.1 AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

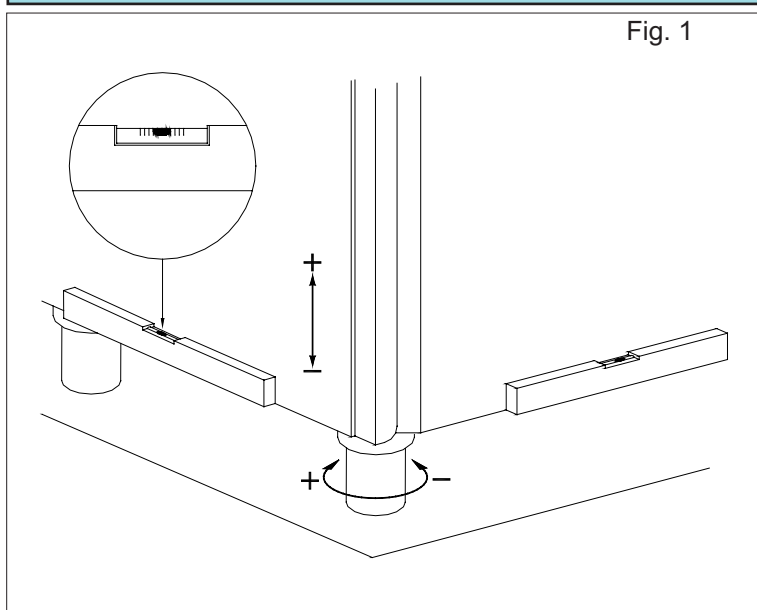
Lire avec attention ce manuel car il fournit d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien de l'appareil. Conserver avec soin ce manuel de façon à ce que les différents opérateurs puissent le consulter.

- L'installation doit être effectuée conformément aux instructions du fabricant par du personnel professionnellement qualifié.
- L'appareil ne doit être utilisé que par du personnel formé expressément pour son utilisation.
- Désactiver l'appareil en cas de panne ou anomalie de fonctionnement. Pour l'éventuelle réparation, s'adresser seulement à un centre d'assistance technique agréé par le fabricant et exiger des pièces de rechange d'origine.
- Le non-respect de ces indications peut compromettre la sécurité de l'appareil.

L'appareil est conforme aux normes suivantes:

- prescriptions en vigueur de sécurité et pour la lutte contre l'incendie;
- normes pour l'installation des appareils à gaz;
- normes hygiéniques.

### 1.2 POSITIONNEMENT



Sortir l'appareil de son emballage, vérifier son intégrité, puis le placer dans l'endroit prévu pour l'utilisation. Procéder à la mise de niveau et au réglage en hauteur en agissant sur les pieds de nivellement de la façon indiquée sur (Fig. 1).

Si l'appareil est positionné contre un mur, celui-ci doit résister à des valeurs de température de 80°C et, s'il est inflammable, il faut impérativement appliquer une isolation thermique.

Enlever le film protecteur des panneaux externes en le détachant lentement afin d'éviter de laisser des traces de colle.

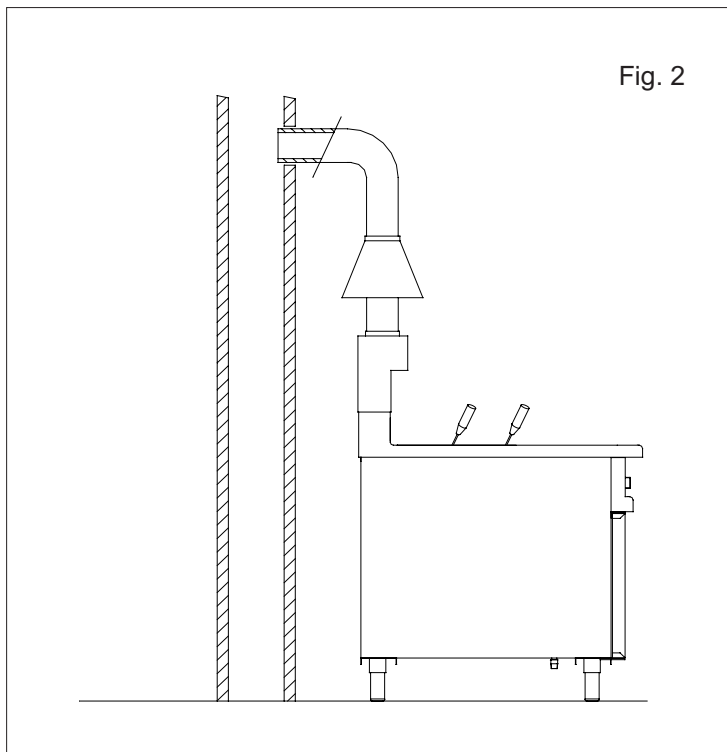
**Ne pas boucher les ouvertures ou les fentes d'aspiration ou d'élimination de la chaleur et positionner l'appareil sous une hotte d'aspiration installée conformément aux normes.**

### 1.3 EVACUATION DES FUMÉES

Les appareils doivent être installés dans des locaux adaptés pour l'évacuation des produits de la combustion, dans le respect des normes pour leur installation.

Les types de raccordement possibles sont les suivants:

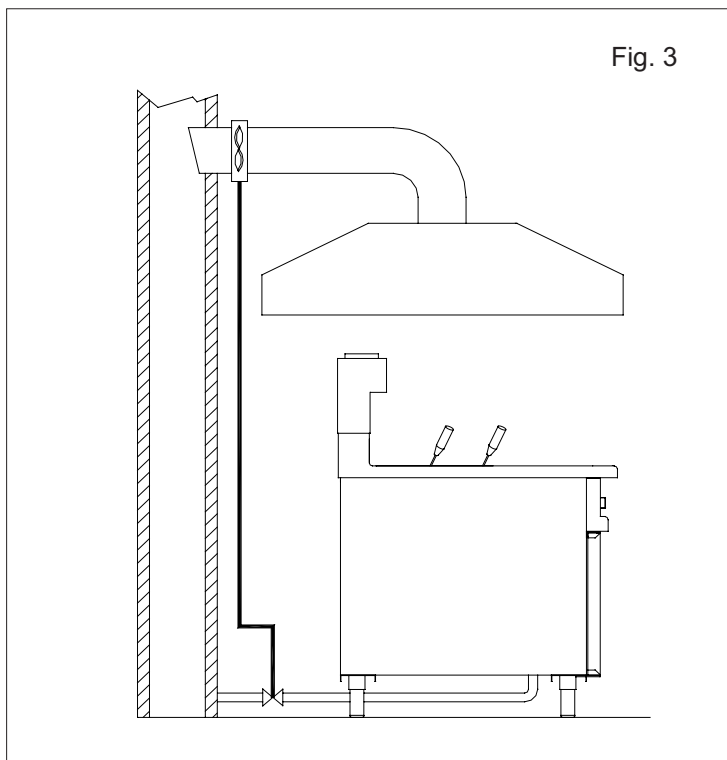
#### RACCORDEMENT A UN CARNEAU A TIRAGE NATUREL



L'installation des appareils avec évacuation des gaz brûlés vers l'extérieur avec une cheminée doit être faite de la façon indiquée sur la figure: Le chemin s'effectue vers l'extérieur ou dans une cheminée avec une conduite appropriée, résistante à une température de 300°C, d'un diamètre égal au champignon (Fig. 2).

**ATTENTION:** Cette intervention doit garantir que l'évacuation des fumées ne soit pas empêchée par des obstructions et/ou par une longueur excessive du tuyau d'évacuation (longueur maximum 3m).

#### RACCORDEMENT SOUS HOTTE ASPIRANTE



Quand l'appareil est installé sous une hotte aspirante, il faut vérifier que les indications suivantes sont respectées:

Le volume aspiré doit être supérieur à celui des gaz brûlés générés (voir la réglementation en vigueur).

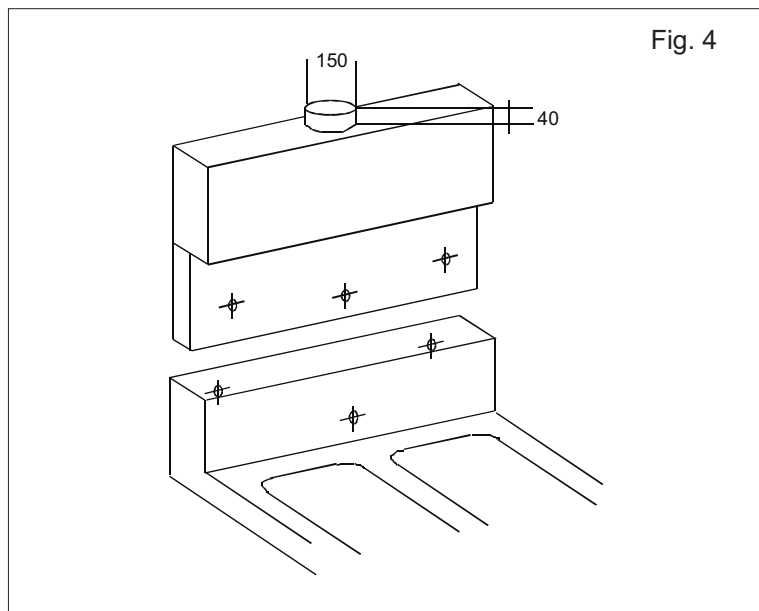
L'alimentation du gaz à l'appareil doit être contrôlée directement par ce système et doit s'interrompre si le débit descend sous les valeurs prescrites.

Le retour de l'admission du gaz à l'appareil ne doit pouvoir être fait que manuellement.

La partie terminale du conduit d'évacuation de l'appareil doit être placée à l'intérieur de la projection du périmètre de base de la hotte (Fig. 3).

**La cheminée anti-vent est fournie sur demande.**

Fig. 4



Pour monter la cheminée, procéder de la façon suivante (Fig. 4):

- enlever la rallonge cheminée;
- introduire la cheminée sur l'appareil de la façon indiquée sur la figure;
- fixer la cheminée à l'appareil avec les 3 vis de fixation fournies.

## 1.4 RACCORDEMENT GAZ

### PRESCRIPTIONS POUR L'INSTALLATION

Les opérations d'installation, les éventuelles adaptations à d'autres types de gaz, la mise en fonction et l'élimination des inconvénients dans les installations doivent être effectuées uniquement par du personnel qualifié, selon les réglementations et les normes en vigueur.

Les installations du gaz, les branchements électriques et les locaux d'installation des appareils doivent être conformes aux réglementations et aux normes en vigueur. Il faut, en particulier, considérer que l'air nécessaire pour la combustion des brûleurs est de 2m<sup>3</sup>/h pour kW de puissance installée.

Il faut respecter les normes pour la prévention des accidents et les règles de sécurité contre les incendies et anti-panique dans les lieux ouverts au public.

### CONTROLES A EFFECTUER AVANT L'INSTALLATION

Contrôler, sur la plaquette technique située à l'intérieur de la porte, que l'appareil a été essayé et homologué pour le type de gaz disponible dans les locaux de l'utilisateur.

Vérifier que les buses montées sur l'appareil sont prévues pour le type de gaz disponible.

Contrôler, sur les données reportées sur la plaquette technique, que le débit du réducteur de pression est suffisant pour l'alimentation de l'appareil (Fig. 5).

Fig. 5

		CAT		G30	G20	G25	COUNTRY	
CE		II 2H3+	P mbar	28-30	37	20	IT-ES-IE-PT GR-DE-GB	
		II 2H3BP	P mbar	30	30	20	IT-ES-IE-PT GR-DE-GB	
TYPE	A <sub>1</sub> B <sub>11</sub>	II 2E+3+	P mbar	28-30	37	20	FR-BE	
MOD		II 2H3BP	P mbar	50	50	20	AT-CH	
NR		II 2ELL3BP	P mbar	50	50	20	DE	
		II 2L3BP	P mbar	30	30	25	NL	
Σ Qn	kW	II 2E3+	P mbar	28-30	37	20	LU	
G30	G20	G25	I 3BP	P mbar	30	30	IT-IS-HU-CY	
			I 3+	P mbar	28-30	37	CY	
kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	I 2E	P mbar	/	/	20	PL
PREDISPOSTO A GAS - PREVU AU GAZ PRESET FOR GAS - EINGESTELLT AUF GAS PREDISPOSTO A GAS - PREDISPOSTO A GAS			mbar					
			kW		IP	EN 203-1 MADE IN ITALY		

L'appareil est réglé en usine pour le fonctionnement avec du gaz G20 à une pression de 20 mbars.

Eviter d'interposer des réductions de section entre le réducteur et l'appareil. Afin de garantir un fonctionnement optimal, il est conseillé de monter un filtre à gaz en amont du régulateur de pression.

## CONTROLE DE LA PUISSANCE THERMIQUE

Lors de la première installation et lors de toute intervention d'entretien ou adaptation à d'autres types de gaz, il faut effectuer une mesure du débit thermique nominal. Cette mesure peut être exécutée en utilisant la méthode volumétrique à l'aide d'un compteur de litres et d'un chronomètre. Après avoir contrôlé la pression d'alimentation et le diamètre des injecteurs des brûleurs, mesurer le débit horaire du gaz et comparer la donnée relevée avec la donnée reportée dans le tableau des données techniques sous la voix "consommation de gaz". La tolérance admise est de  $\pm 5\%$  de la valeur nominale.

TYPE DE GAZ	PRESSION EN mbar.		
	NOM.	MIN	MAX
GAZ METHANE G20/G25	20/25	18/20	25/30
G.P.L. G30/G31	28-30/37	25/25	35/45

L'appareil devra être alimenté avec l'un des gaz dont les caractéristiques et la pression sont reportées dans le tableau suivant :

Brancher l'appareil à un tuyau spécial pour gaz ayant une section interne non inférieure à 16 mm de diamètre pour les raccords de G1/2" et, pour les raccords de G3/4", ayant un diamètre non inférieur à 20 mm. Le raccord doit être en

métal et le tuyau peut être rigide ou flexible. Veiller à ce que le tuyau flexible en métal de raccordement au raccord gaz ne touche pas de pièces surchauffées et qu'il ne soit pas soumis à des efforts de torsion. Utiliser des colliers de serrage conformes aux normes d'installation. Prévoir des robinets ou des vannes ayant un diamètre interne non inférieur au tuyau de raccordement susmentionné. Après le raccordement au réseau du gaz, il faut contrôler qu'il n'y a pas de fuites dans les jonctions et dans les raccords. Pour ce faire, utiliser de l'eau savonneuse ou un produit moussant spécifique pour la recherche des fuites.

NE JAMAIS UTILISER DES FLAMMES.

## CONTROLE DE LA PRESSION DU GAZ

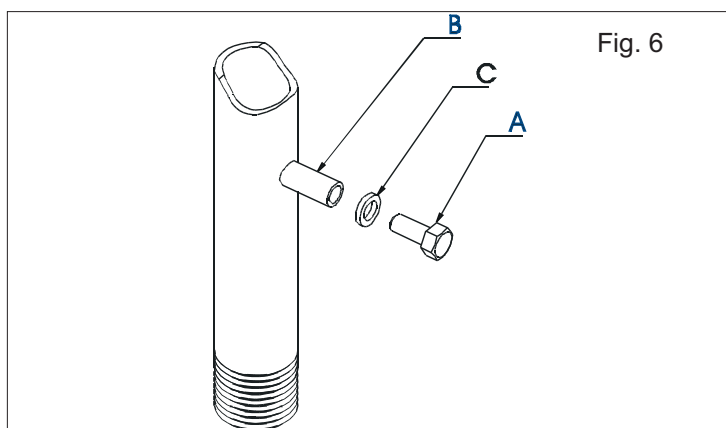


Fig. 6

La pression du gaz d'alimentation doit être mesurée au niveau de la prise de pression (Réf. B) après avoir enlevé la vis d'étanchéité (Réf. A). A l'aide d'un tuyau flexible, raccorder un instrument de mesure à la prise de pression (par exemple un manomètre à liquide, avec résolution minimum de 0,1 mbar) et mesurer la pression en entrée avec l'appareil en fonction. Si la valeur de la pression n'est pas comprise entre les limites inférieure et supérieure indiquées dans le tableau, il ne faut pas installer définitivement l'appareil.

Eteindre l'appareil, détacher le manomètre, refermer la vis d'étanchéité sans oublier d'introduire la

rondelle (Réf. C) et contacter l'Organisme qui distribue le gaz pour un contrôle de la pression de réseau. Il peut s'avérer nécessaire d'installer un régulateur de pression en amont de l'appareil.

### 1.5 RACCORDEMENT HYDRIQUE

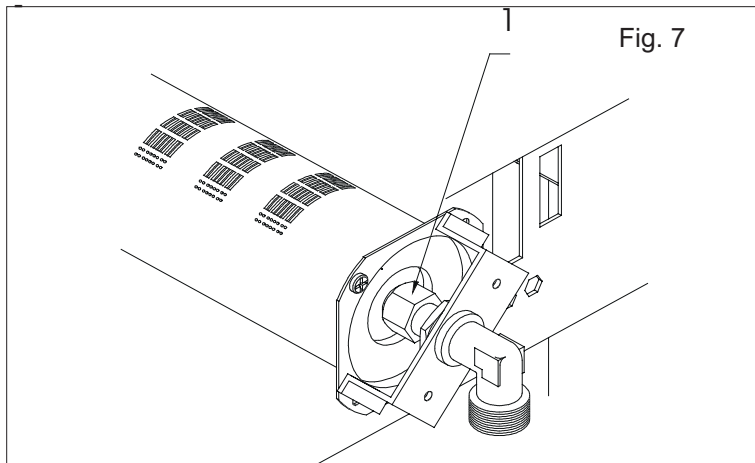
- La pression maximum admise de l'eau est de 3 bars (300kPa).
- L'appareil doit être alimenté avec de l'eau potable.
- Le tuyau de l'arrivée de l'eau doit être raccordé au réseau hydrique par l'intermédiaire d'un robinet d'arrêt qui peut être fermé quand l'appareil n'est pas en fonction ou que l'on doit effectuer l'entretien.
- Entre le robinet et le cuiseur de pâtes, il faut installer un filtre mécanique pour éviter l'entrée de particules ferreuses qui, en s'oxydant, pourraient finir par attaquer la cuve.
- Avant de raccorder le dernier segment de tuyauterie, il est conseillé de faire sortir de l'eau afin d'enlever les éventuels résidus ferreux dans le tuyau.

### 1.6 RACCORDEMENT A L'EVACUATION

L'évacuation de l'eau doit confluer dans un siphon ouvert de façon à éviter le contact entre l'évacuation de l'appareil et le siphon, comme cela est prescrit par les normes hygiéniques en vigueur. Il faut prévoir une évacuation pour l'appareil. La tuyauterie d'évacuation doit résister aux hautes températures.

## 1.7 ALIMENTATION PAR UN GAZ DIFFERENT

### REPLACEMENT BUSE BRULEUR PRINCIPAL (Fig. 7)

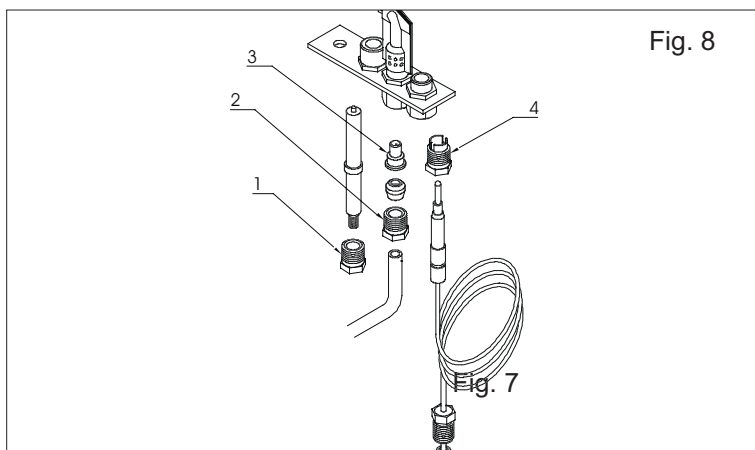


Fermer le robinet du gaz en amont de l'appareil.

- Ouvrir la porte ou les portes.
- Dévisser les buses (Réf. 1) et les remplacer par les buses adaptées au gaz choisi en se référant aux indications de la plaquette technique.

Les buses sont individualisées en centièmes de millimètre.

### REPLACEMENT BUSE BRULEUR PILOTE (Fig. 8)

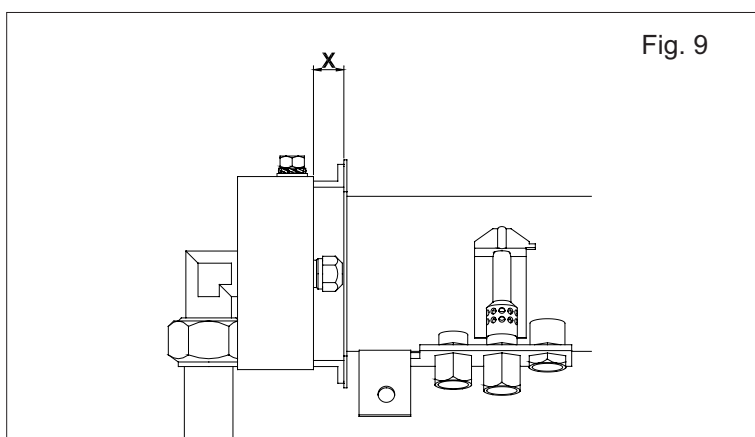


Fermer le robinet du gaz en amont de l'appareil.

- Ouvrir la porte ou les portes.
- Dévisser l'écrou de la bougie (réf. 1) avec une clé de 11 afin d'éviter la rupture.
- Dévisser le bouchon à vis (réf. 2) avec une clé de 10.
- Extraire la buse (réf. 3) et la remplacer par celle adaptée au type de gaz adopté, en suivant les indications du tableau.
- Remonter le tout en contrôlant l'étanchéité avec des bulles de savon.

Pour chaque type de gaz, une fois la conversion terminée, il est OBLIGATOIRE d'apposer la plaquette correspondante, fournie avec les buses, sur la plaquette technique.

### REGLAGE AIR PRIMAIRE BRULEUR PRINCIPAL (Fig. 9)



- Dévisser la vis de fixation de la bague de réglage air primaire .
- Positionner la bague à la distance "X" en fonction du type de gaz installé (voir le tableau données techniques sous la voix "air primaire").
- Visser de nouveau la vis de fixation .
- Sceller avec du vernis le composant réglé afin d'éviter les altérations.

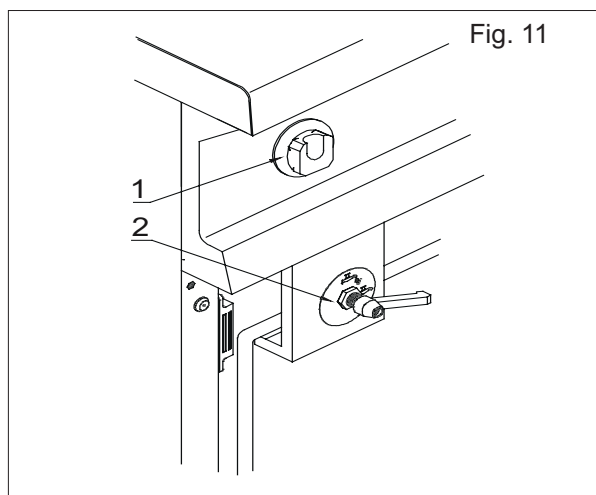
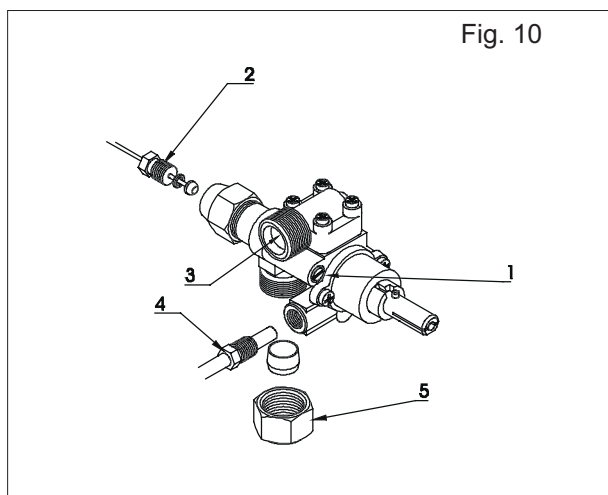
REMARQUE: le réglage de l'air primaire peut être considéré comme exécuté correctement quand on assure que la flamme ne s'éteint pas avec le brûleur froid et qu'aucun retour de flamme ne se produit avec le brûleur chaud.

Après avoir terminé les opérations de conversion du type de gaz, contrôler l'étanchéité des pièces qui avaient été démontées avec l'essai des bulles de savon ou avec des substances moussantes appropriées: il est interdit l'utilisation de flammes nues pour le contrôle de la présence de fuites de gaz.

Avant de livrer l'appareil à l'utilisateur, il faut:

- vérifier qu'il fonctionne correctement;
- communiquer à l'utilisateur les instructions pour l'utilisation.

## REGLAGE DE LA PORTEE THERMIQUE MINIMUM



Ouvrir le robinet du gaz en amont de l'appareil et allumer la flamme pilote (veilleuse) selon les instructions reportées pour la mise en fonction.

Enlever la poignée (Fig.11 réf.1) et régler la vis du minimum ou de by-pass (Fig. 10 réf. 1): le brûleur ne doit pas s'éteindre ni avoir un retour de flamme lors du passage rapide de la position de maximum à celle de minimum. Pour le fonctionnement à G.P.L., la vis doit être fermée à fond.

Contrôler que la flamme est stable, surtout en cas de manoeuvres rapides à plein régime. En cas d'extinction du brûleur ou de flamme trop haute, procéder au réglage de la façon indiquée ci-dessus.

## 2.

## MODE D'EMPLOI

L'appareil devra être destiné uniquement à l'utilisation pour laquelle il a été expressément conçu. Toute autre utilisation doit être considérée comme impropre.  
Pendant le fonctionnement, surveiller l'appareil.

### 2.1 MISE EN FONCTION

Avant de mettre en fonction l'appareil pour la première fois, il faut enlever tout le matériel d'emballage et exécuter un nettoyage soigné de la cuve et des paniers pour éliminer les graisses industrielles de protection en opérant de la façon suivante:

- remplir la cuve jusqu'au trou de trop-plein avec de l'eau et un détergent normal, mettre en fonction le chauffage et porter à ébullition pendant quelques minutes;
- vider l'eau par le robinet d'évacuation et rincer abondamment la cuve avec de l'eau propre;
- ne jamais utiliser du gros sel car, s'il n'est pas mélangé et donc s'il n'est pas dissous complètement, il pourrait se déposer sur le fond de la cuve et, à la longue, provoquer des phénomènes de corrosion. Il est donc conseillé d'utiliser uniquement du sel fin (grossesse maximum 3 mm) et de l'ajouter après l'ébullition. Si cela n'est pas possible, dissoudre d'abord le sel dans de l'eau chaude.

### 2.2 REGLAGES

Ouvrir le robinet de commande de l'eau en amont de l'appareil.

Remplir la cuve en utilisant le robinet d'alimentation eau (Fig.11 réf.2) jusqu'à 50 mm sous le niveau de trop-plein, en tenant également compte du volume des pâtes à cuisiner.

Les poignées de commande (Fig. 12) des robinets brûleurs ont quatre positions d'utilisation:

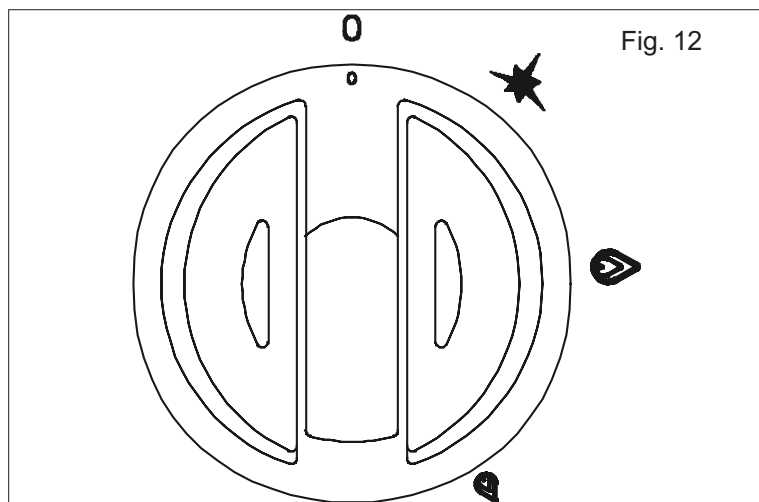


Fig. 12

-  fermé
-  flamme au maximum
-  flamme au minimum
-  allumage / veilleuse

### ALLUMAGE DES BRULEURS

- Ouvrir le robinet général du gaz situé en amont de l'appareil.
- Appuyer sur la poignée et la tourner de la position "**fermé**" sur la position "**allumage/veilleuse**". En même temps, appuyer plusieurs fois sur le bouton-poussoir de l'allumage piézo-électrique jusqu'à ce que le brûleur pilote s'allume. La présence de la veilleuse peut être contrôlée en ouvrant la porte. Lors du premier allumage, pour maintenir allumée la flamme pilote, il faut maintenir la poignée appuyée pendant environ 10 s. Puis, quand on la relâche, le brûleur pilote doit rester allumé; en cas contraire répéter l'opération.
- Pour allumer le brûleur principal, tourner la poignée du gaz de la position "**allumage/veilleuse**" à la position de "**flamme au maximum**". Ensuite, éventuellement, tourner la poignée sur la position de "**flamme au minimum**" pour régler un type de cuisson plus lente et économique.

### EXTINCTION

- Pour éteindre respectivement le brûleur principal et ensuite le brûleur pilote, placer la poignée du gaz d'abord sur la position "**allumage/veilleuse**", puis sur "**fermé**".
- A la fin d'une journée de travail, fermer le robinet d'arrêt du gaz situé en amont de l'appareil.

### **VIDAGE DE L'EAU**

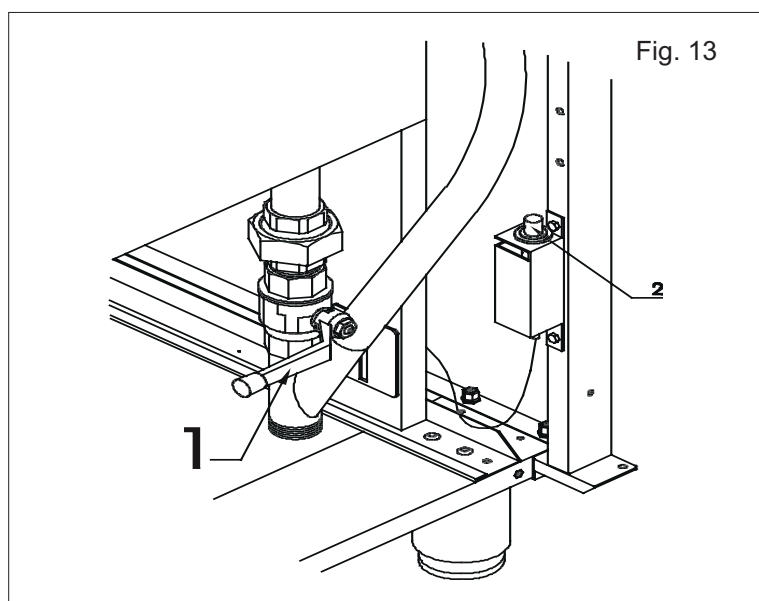


Fig. 13

Pour vider le contenu de la cuve, ouvrir le robinet (Fig. 13 réf. 1) situé à l'intérieur de la porte. L'eau sort automatiquement de l'appareil en confluant dans la tuyauterie d'évacuation à travers un siphon ouvert. Si nécessaire, disposer sous l'appareil une bassine en métal de capacité suffisante pour contenir toute l'eau de la cuve.



## 3.

# NETTOYAGE ET ENTRETIEN

### 3.1 ENTRETIEN COURANT

A la fin d'une journée de travail, il faut nettoyer l'appareil aussi bien pour des raisons d'hygiène que pour éviter des anomalies de fonctionnement.

Ne pas nettoyer l'appareil avec des jets d'eau directs ou à pression élevée et ne pas utiliser de pailles de fer, des brosses ou des raclettes en acier commun. Il est éventuellement possible d'utiliser de la laine en acier inoxydable en la frottant dans le sens du satinage.

Pour les surfaces en acier, utiliser de l'eau savonneuse tiède, puis rincer abondamment et sécher avec un chiffon doux. Pour maintenir le brillant, passer périodiquement l'un des produits d'entretien normalement vendus dans le commerce (POLISH).

Ne pas laver le banc d'appui ou le sol avec de l'acide chlorhydrique

### 3.2 ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

Périodiquement (au moins une fois par an ou et, dans tous les cas, en fonction de la fréquence d'utilisation), soumettre l'appareil à un contrôle complet qui prévoit, entre autres, un contrôle de l'étanchéité du circuit du gaz, un contrôle de l'intégrité des composants et l'éventuel graissage des robinets s'il devient difficile de les manoeuvrer. Faire appel à un technicien qualifié en possession des qualités professionnelles nécessaires. A ce propos, nous conseillons de stipuler un contrat d'entretien avec un centre agréé par notre société.

### 3.3 ELEMENTS DE CONTROLE ET DE SECURITE

Si l'appareil reste inutilisé pendant une longue période ou s'il ne fonctionne pas ou qu'il fonctionne de façon irrégulière, il faut fermer le robinet d'arrêt du gaz situé en amont de l'appareil. Tous les composants de l'appareil soumis à usure peuvent facilement être atteints depuis la partie antérieure de l'appareil en ouvrant la porte ou après avoir enlevé le panneau frontal.

Tous les raccords sont réalisés par manchon-écrou d'accouplement, c'est pourquoi il faut adopter la plus grande précaution quand on manipule ces composants; en cas d'éventuel endommagement lors des phases de démontage et/ou remontage, le composant doit absolument être remplacé par une nouvelle pièce.

TABLEAU DONNEES TECHNIQUES CUISEURS PATE A GAZ CATEGORIE II2E+3+

Mod.	Puissance Nominale	Consommation gaz		Cap.te Bac	Bruleurs	Pression en mbar				Air Primaire "X"		By pass	
						G30/G31 = 30/37		G20/G25 = 18-20/25					
						BUSES BRÛLEUR PRINCIPAL Ø		BUSES BRÛLEUR PILOTE Ø					
		G30 G31	G20 G25			G30 G31	G20 G25	G30 G31	G20 G25	G30 G31	G20 G25		
	kW(P.C.I.)	kg/h	m³/h	N° X I.	N°	1/100mm	1/100mm	1/100mm	1/100mm	mm	mm	mm	mm
2CPG	10	0,770	1,058	1 x 26	1	165L	250L	22	27	5	2	1	Rég.
22CPG	10+10	1,540	2,116	2 x 26	2	165L	250L	22	27	5	2	1	Rég.
3CPG	15	1,165	1,587	1 x 40	1	215L	310L	22	27	7	4	1	Rég.
23CPG	15+15	2,330	3,174	2 x 40	2	215L	310L	22	27	7	4	1	Rég.

LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE POUR LES DOMMAGES DERIVANT D'UNE INSTALLATION ERRONEE, DE LA MODIFICATION DE L'APPAREIL, DE L'UTILISATION IMPROPRE, D'UN MAUVAIS ENTRETIEN, DU NON-RESPECT DES NORMES EN VIGUEUR ET DE LA MALADRESSE D'UTILISATION.

LE FABRICANT SE RESERVE LE DROIT DE MODIFIER SANS PREAVIS LES CARACTERISTIQUES DES APPAREILS PRESENTES DANS CETTE PUBLICATION.

## INHALT

<b>1. INSTALLATION</b> .....	<b>Pag. 26</b>
1.1 WICHTIGE HINWEISE .....	Pag. 26
1.2 AUFSTELLEN .....	Pag. 26
1.3 ABLUFTABZUG (NUR BEI GERÄTEN MIT $P \Rightarrow 14\text{KW}$ ) .....	Pag. 27
ANSCHLUSS AN EIN SCHORNSTEINROHR MIT NATÜRLICHEM ZUG .....	Pag. 27
ANSCHLUSS UNTER EINER ABZUGSHAUBE .....	Pag. 27
1.4 GASANSCHLUSS.....	Pag. 28
INSTALLATIONSVORSCHRIFTEN .....	Pag. 28
VOR DER INSTALLATION AUSZUFÜHRENDE KONTROLLEN .....	Pag. 28
KONTROLLE DER THERMISCHEN LEISTUNG .....	Pag. 29
KONTROLLE DES GASDRUKS .....	Pag. 29
1.5 WASSERNASCHLUSS.....	Pag. 29
1.6 ANSCHLUSS AN DER ABFLUSS.....	Pag. 29
1.7 ANSCHLUSS AN EINE ANDERE GASART.....	Pag. 30
<b>2. BEDIENUNGSANLEITUNG</b> .....	<b>Pag. 31</b>
2.1 INBETRIEBNAHME .....	Pag. 31
2.2 EINSTELLUNG .....	Pag. 31
WASSERENTLEERUNG.....	Pag. 32
<b>3. REINIGUNG UND WARTUNG</b> .....	<b>Pag. 33</b>
3.1 WARTUNG.....	Pag. 33
3.2 AUSSERORDENTLICHE WARTUNG .....	Pag. 33
3.3 STEUER - UND SICHERHEITSELEMENTE .....	Pag. 33

# 1.

## INSTALLATION

### 1.1 WICHTIGE HINWEISE

Da das vorliegende Handbuch wichtige Hinweise bezüglich der Sicherheitsmassnahmen für die Installation, den Gebrauch und die Wartung des Gerätes enthält, sollte es aufmerksam durchgelesen und zum Nachschlagen durch die weiteren Bediener sorgfältig aufbewahrt werden.

- Die Installation muss gemäß den Anleitungen des Herstellers von qualifiziertem Fachpersonal ausgeführt werden.
- Das Gerät darf nur von Personen benutzt werden, die mit dessen Verwendung vertraut sind.
- Im Falle eines Schadens oder einer Funktionsstörung das Gerät ausschalten. Für eine eventuelle Reparatur sich ausschließlich an eine vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle wenden und nur originale Ersatzteile verlangen.
- Die Nichteinhaltung des Obengenannten kann die Sicherheit des Gerätes gefährden.

Das Gerät entspricht folgenden Richtlinien:

- Geltende Unfallverhütungs- und Brandschutzvorschriften;
- Vorschriften für die Installation von Gasanlagen;
- Hygienevorschriften.

### 1.2 AUFSTELLEN

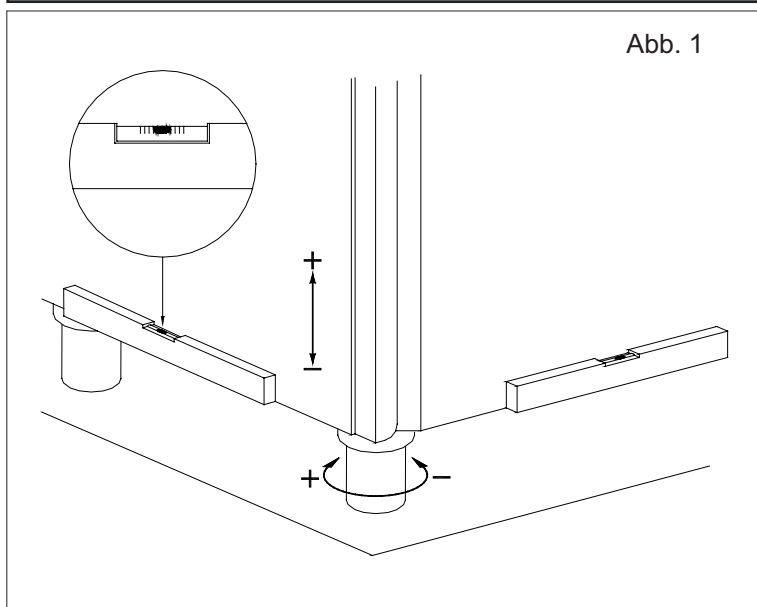


Abb. 1

Das Gerät aus der Verpackung nehmen, auf eventuelle Beschädigungen hin überprüfen und am Verwendungsort aufstellen.

Das Gerät nivellieren und in der Höhe mittels der Einstellfüße, wie in (Abb.1) gezeigt, regulieren.

Wenn das Gerät an eine Wand gestellt wird, muss diese bis zu einer Temperatur von 80°C hitzebeständig sein. Sollte die Wand aus entflammablem Material bestehen, muss unbedingt eine Wärmeschutzschicht angebracht werden.

Von den Außenpaneelen die Schutzfolie entfernen. Diese langsam abziehen, damit keine Klebereste zurückbleiben.

Öffnungen und Schlitze zum Ansaugen oder Abkühlen nicht verstopfen und das Gerät unter einer Abzugshaube aufstellen, deren Anlage den geltenden Vorschriften entspricht.

### 1.3 ABLUFTABZUG (NUR BEI GERÄTEN MIT $P \Rightarrow 14KW$ )

Die Geräte müssen unter Einhaltung der Vorschriften für deren Installation in Räumlichkeiten aufgestellt werden, die für den Abzug der Verbrennungsgase geeignet sind.

Es gibt folgende Anschlussarten:

#### ANSCHLUSS AN EIN SCHORNSTEINROHR MIT NATÜRLICHEM ZUG

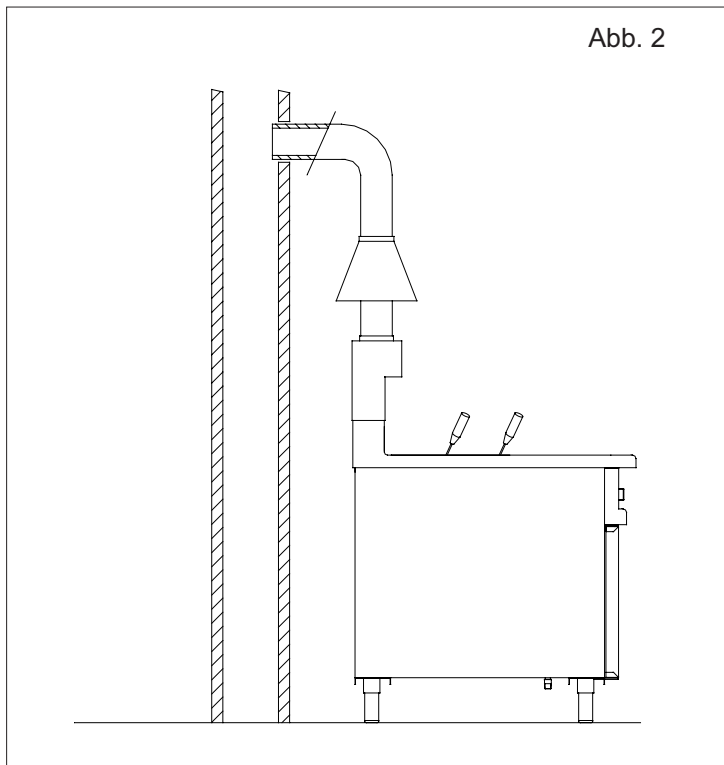


Abb. 2

Die Installation von Geräten mit Ablass der Verbrennungsgase nach außen über einen Schornstein muss wie in der Abbildung gezeigt ausgeführt werden.

Die Weiterführung erfolgt nach außen oder über eine geeignete Leitung, die einer Temperatur von 300°C standhält und den gleichen Durchmesser wie das Pilzelement (Abb. 2) besitzt, in den Schornstein.

**ACHTUNG:** Dieser Eingriff muss gewährleisten, dass der Abluftabzug nicht durch Verstopfungen und/oder eine zu große Länge des Abzugsrohres behindert wird (maximale Länge 3 m).

#### ANSCHLUSS UNTER EINER ABZUGSHAUBE

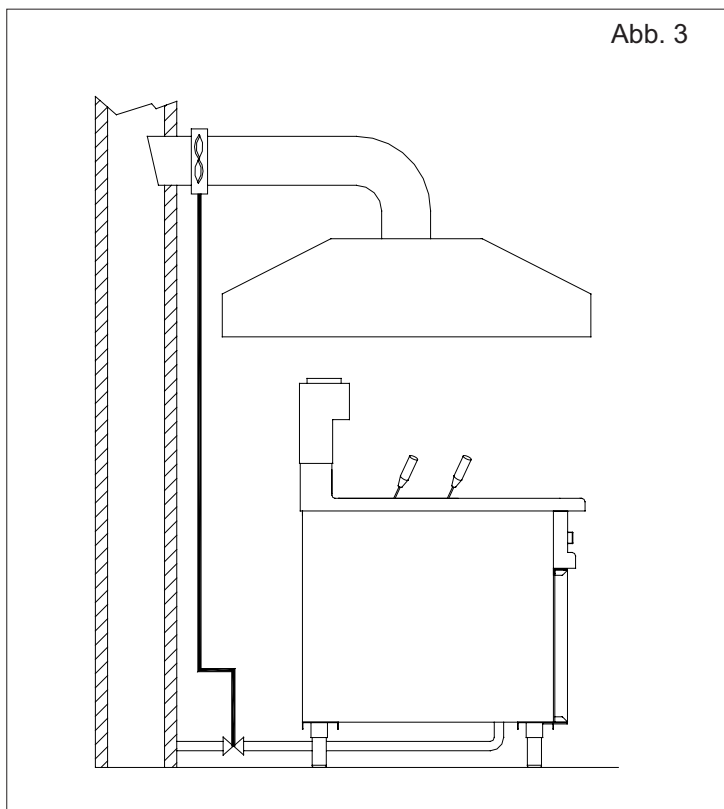


Abb. 3

Wird das Gerät unter einer Abzugshaube installiert, muss sichergestellt werden, dass folgende Angaben eingehalten werden:

Das Ansaugvolumen muss größer als das der erzeugten Verbrennungsgase sein (siehe hierzu die geltenden Bestimmungen).

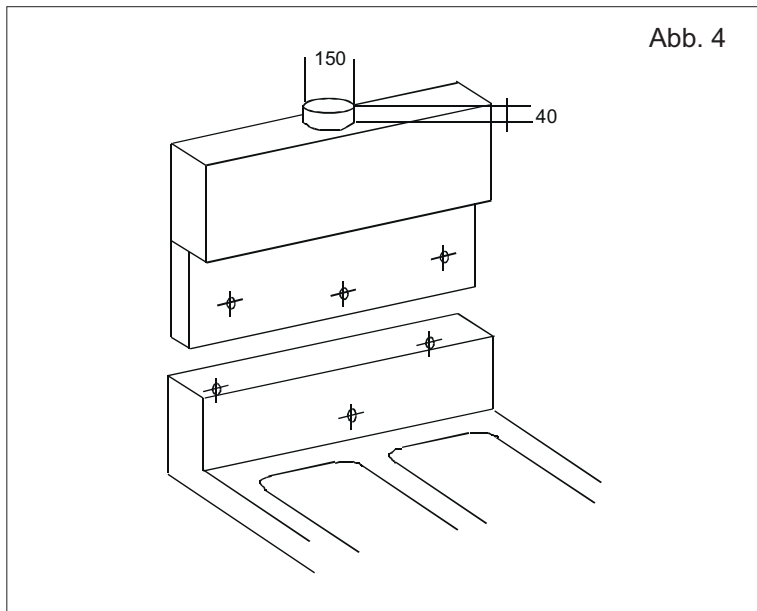
Die Gasversorgung des Gerätes muss direkt von diesem Abzugssystem kontrolliert werden und muss unterbrochen werden, wenn die Absaugleistung unter die vorgeschriebenen Werte fällt.

Die erneute Gaszufuhr zum Gerät darf nur manuell ausführbar sein.

Das Endstück der Abzugsleitung des Gerätes muss innerhalb der Projektion des Grundumfangs der Abzugshaube liegen (Abb. 3).

**Auf Anfrage wird der Windschutzabzug mitgeliefert.**

Abb. 4



Zum Montieren des Abzugrohrs wie folgt vorgehen (Abb. 4):

- die Abzugsrohrverlängerung;
- das Abzugsrohr, wie in der Abbildung gezeigt, auf das Gerät setzen;
- das Abzugsrohr mit den 3 Befestigungsschrauben, die mit dem Abzugsrohr mitgeliefert werden, am Gerät festschrauben.

## 1.4 GASANSCHLUSS

### INSTALLATIONSVORSCHRIFTEN

Die Installationsarbeiten, eventuelle Anpassungen an andere Gasarten, die Inbetriebnahme und die Beseitigung von Störungen der Anlagen, dürfen ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal, gemäß den geltenden Vorschriften und Richtlinien, ausgeführt werden.

Die Gasanlagen, die elektrischen Anschlüsse und die Räumlichkeiten, in denen die Geräte aufgestellt werden, müssen den geltenden Vorschriften und Richtlinien entsprechen. Insbesondere muss bedacht werden, dass die für die Verbrennung der Brenner notwendige Luft 2m<sup>3</sup>/h pro kW installierter Leistung beträgt.

Die Normen bezüglich der Unfallverhütung und die Sicherheitsvorschriften zur Brandverhütung und Panikvermeidung in öffentlichen Betrieben müssen eingehalten werden.

### VOR DER INSTALLATION AUSZUFÜHRENDE KONTROLLEN

Auf dem Schild mit den technischen Daten, das sich auf der Innenseite der Tür kontrollieren, ob das Gerät für das dem Benutzer zur Verfügung stehende Gas geprüft und freigegeben wurde.

Kontrollieren, ob die am Gerät montierten Düsen mit der zur Verfügung stehenden Gasart übereinstimmen.

Anhand des Schildes mit den technischen Daten kontrollieren, ob die Leistung des Druckreduzierers für die Speisung des Gerätes (Abb.5) ausreichend ist.

Abb. 5

		CAT	G30	G31	G20	G25	COUNTRY	
CE		II 2H3+	P mbar 28-30	37	20	/	IT-ES-IE-PT GR-GB-SE	
		II 2H3BP	P mbar 30	30	20	/	IT-UK-FI-IE-NO SI-CL-GR-SE-SE	
TYPE	A <sub>1</sub> B <sub>11</sub>	II 2E+3+	P mbar 28-30	37	20	25	FR-BE	
MOD		II 2L3BP	P mbar 50	50	20	/	AT-CH	
NR		II 2ELL3BP	P mbar 50	50	20	20	DE	
		II 2L3BP	P mbar 30	30	/	25	NL	
Σ Q <sub>n</sub>	kW	II 2E3+	P mbar 28-30	37	20	/	LU	
G30	G20	G25	P mbar 30	30	/	/	MT-IS-HU-CY	
		3+	P mbar 28-30	37	/	/	CY	
kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	l <sub>20</sub>	P mbar	/	/	20	PL
PREDISPOSTO A GAS - PREVU AU GAZ PRESET FOR GAS - EINGESTELLT AUF GAS PREDISPOSTO A GAS - PREDISPOSTO A GAS							mbar	
			kW	IP	EN 203-1	MADE IN ITALY		

Das Gerät wird werkseitig auf den Betrieb mit G20, bei einem Druck von 20 mbar, eingestellt.

Keine Querschnittsverminderungen zwischen den Reduzierer und das Gerät schalten. Zur Gewährleistung eines optimalen Betriebs wird geraten, dem Druckregler einen Gasfilter vorzuschalten.

## KONTROLLE DER THERMISCHEN LEISTUNG

Während der ersten Installation und bei jedem Wartungseingriff oder bei jeder Anpassung an eine andere Gasart muss eine Messung der thermischen Nennleistung ausgeführt werden. Diese Messung kann mit der volumetrischen Methode und mit Hilfe eines Literzählers und eines Chronometers erfolgen. Nachdem der Anschlussdruck und der Durchmesser der Einspritzventile der Brenner kontrolliert wurden, die stündliche Gasmenge messen. Den gemessenen Wert mit dem in der Tabelle der technischen Daten unter „Gasverbrauch“ wiedergegebenen Wert vergleichen. Eine Abweichung von  $\pm 5\%$  des Nennwertes ist zulässig.

GASART	DRUCK IN mbar.		
	NOM.	MIN.	MAX.
METHANGAS G20/G25	20/20	18	25
FLÜSS.GAS G30/G31	50/50	42,5	57,5

Das Gerät muss mit einer Gasart gespeist werden, deren Eigenschaften und deren Druck in der folgenden Tabelle angegeben sind: Das Gerät an einen Schlauch speziell für Gas, mit einem inneren Querschnitt von nicht weniger als 16 mm Durchmesser anschließen. Bei G1/2" und G3/4" Anschlüssen darf der Durchmesser nicht weniger als 20 mm betragen. Das Verbindungsstück muss aus Metall sein; weiterführend kann ein Schlauch oder ein Rohr verwendet werden.

Darauf achten, dass der Metallschlauch zum Anschluss an das Gas-Verbindungsstück keine überhitzten Teile berührt und dass er nicht verdreht ist. Nur den Installationsvorschriften entsprechende Befestigungsschellen verwenden. Hähne oder Absperrschieber mit einem Innendurchmesser, der nicht geringer als der des obengenannten Verbindungsrohrs sein darf, verwenden. Nach dem Anschluss an das Gasnetz muss kontrolliert werden, dass an den Verbindungsstellen und Anschlussstücken kein Gas austritt. Hierzu Seifenwasser oder ein spezifisches, schaumentwickelndes Produkt zur Feststellung von Undichtigkeiten verwenden.

**NIE BRENNENDE ZÜNDHÖLZER VERWENDEN.**

## KONTROLLE DES GASDRUCKS

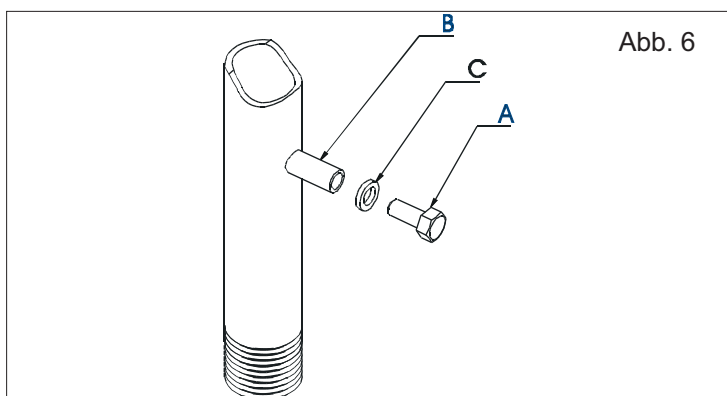


Abb. 6

Der Gasdruck muss in Höhe des Druckanschlusses (Bez. B) gemessen werden, nachdem die Dichtungsschraube (Bez. A) entfernt wurde. Mittels eines Schlauches an den Druckanschluss ein Messgerät (z.B. ein Flüssigkeitssmanometer, mit einer Feinheit von mindestens 0,1 mbar) schließen und bei eingeschaltetem Gerät den Eingangsdruck messen. Wenn sich der Druckwert nicht innerhalb der in der Tabelle angegebenen unteren und oberen Grenzen befindet, kann das Gerät nicht endgültig installiert werden. Das Gerät ausschalten, das

Manometer abstecken, die Dichtungsschraube wieder anziehen (ohne dabei zu vergessen die Unterlegscheibe (Bez. C) einzulegen) und sich mit dem Gaswerk in Verbindung setzen, um den Netzdruck kontrollieren zu lassen. In diesem Fall kann es notwendig sein, dem Gerät einen Druckregler vorzuschalten.

### 1.5 WASSERANSCHLUSS

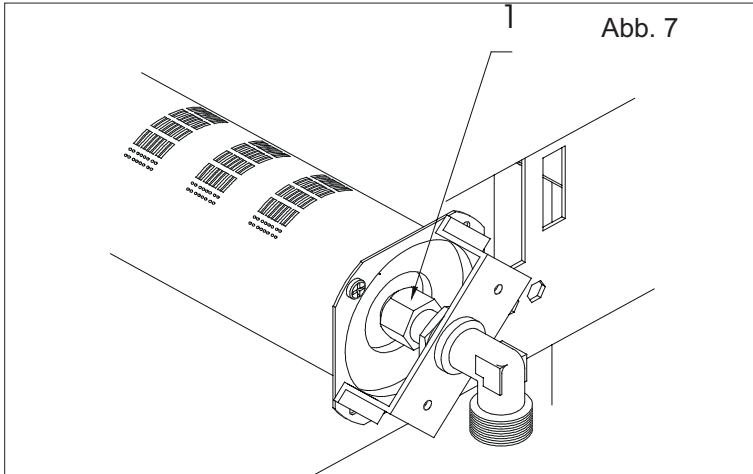
- Der maximal zugelassene Wasserdruck beträgt 3 Bar (300kPa).
- Das Gerät muss mit Trinkwasser versorgt werden.
- Das Wasserzulaufrohr muss an das Wassernetz mittels eines Absperrhahns angeschlossen werden, der, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist oder gewartet wird, geschlossen werden kann.
- Zwischen dem Hahn und dem Nudelkocher muss ein mechanischer Filter installiert werden um zu vermeiden, dass Eisenpartikel eintreten, die im Laufe der Zeit oxydieren und das Becken beschädigen könnten
- Es wird geraten, bevor der letzte Teil der Leitung angeschlossen wird, Wasser ablaufen zu lassen, damit eventuelle Eisenreste aus dem Rohr entfernt werden.

### 1.6 ANSCHLUSS AN DEN ABFLUSS

Der Wasserabfluss muss in einen offenen Siphon fließen, damit der Abfluss des Gerätes, wie von den geltenden Hygienevorschriften vorgeschrieben, nicht in Berührung mit dem Siphon kommt. Für das Gerät muss ein Abfluss vorgesehen werden. Die Abflussleitung muss hitzefest sein.

## 1.7 ANSCHLUSS AN EINE ANDERE GASART

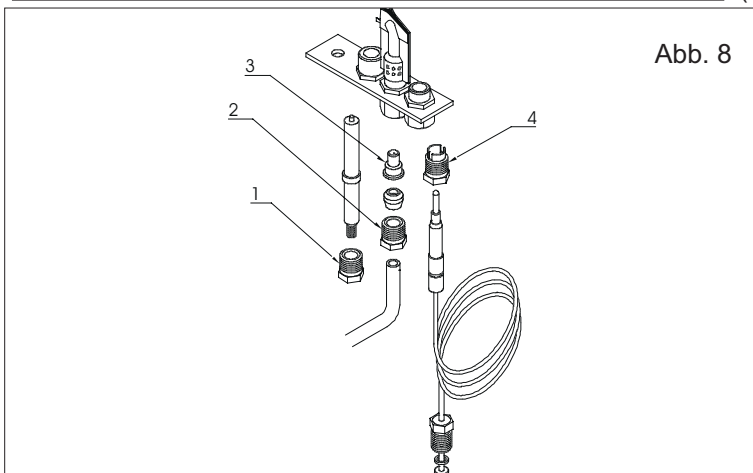
### AUSTAUSCH DER DÜSE DES HAUPTBRENNERS (Abb.7)



- Den dem Gerät vorgeschalteten Gashahn schließen.
- Die Tür oder die Türen öffnen.
- Die Düsen (Bez. 1) herausschrauben und mit denjenigen, entsprechend den Angaben auf dem Schild mit den technischen Daten, ersetzen, die für die gewählte Gasart geeignet sind.

Die Düsen sind in Hundertsteln Millimetern gekennzeichnet.

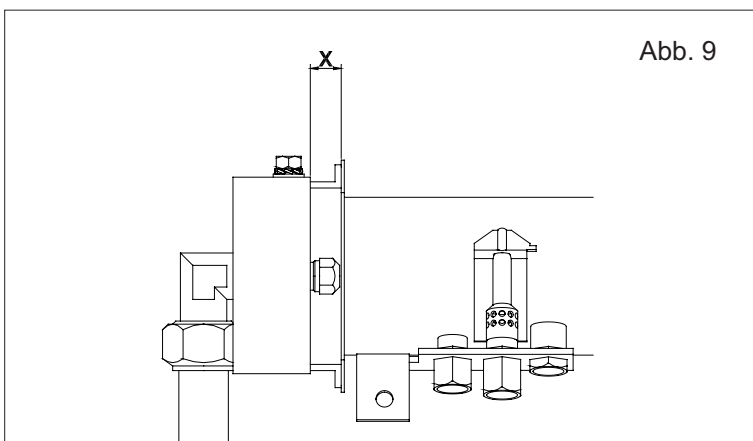
### AUSTAUSCH DER DÜSE DES LEITFLAMMENBRENNERS (Abb. 8)



- Den dem Gerät vorgeschalteten Gashahn schließen.
- Die Tür oder Türen schließen.
- Die Mutter der Kerze (Bez. 1) mit einem 11er-Schlüssel lösen, damit diese nicht beschädigt wird.
- Den Schraubverschluss (Bez. 2) mit einem 10er-Schlüssel lösen..
- Die Düse (Bez. 3) entnehmen und entsprechend der Tabellenangaben mit einer für die gewählte Gasart passenden Düse ersetzen.
- Alles wieder zusammenbauen und mit Seifenblasen die Dichtigkeit kontrollieren.

Nach erfolgter Umstellung oder Anpassung für jede Gasart, MUSS das entsprechende Schild, das den Düsen beigelegt ist, über das Schild mit den technischen Daten geklebt werden.

### EINSTELLUNG PRIMÄRLUFT HAUPTBRENNER (Abb. 9)



- Die Befestigungsschraube der Einstellbuchse der Primärluft lösen.
- Die Buchse, entsprechend der installierten Gasart (siehe Tabelle Technische Daten unter „Primärluft“) im Abstand „X“ positionieren.
- Die Befestigungsschraube wieder anschrauben.
- Das eingestellte Bauteil mit Lack versiegeln, um jeglichen missbräuchlichen Eingriff zu vermeiden.

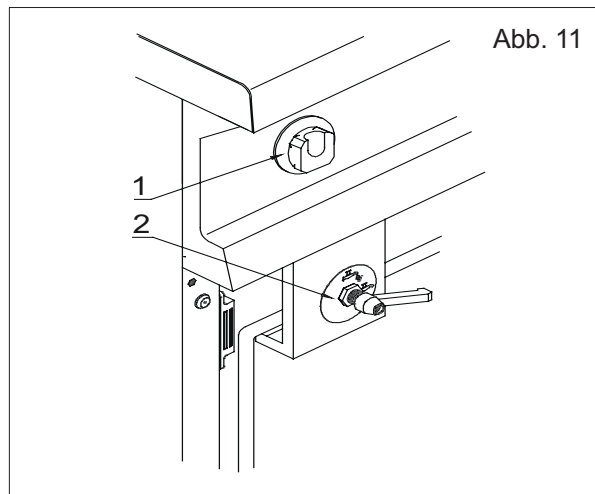
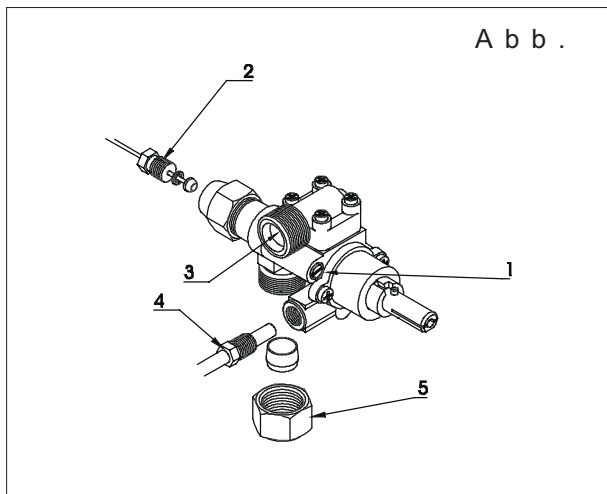
**HINWEIS:** Die Primärluft gilt als dann exakt eingestellt, wenn mit Sicherheit gewährleistet wird, dass die Flamme bei kaltem Brenner nicht erlischt und dass bei heißem Brenner kein Flammenrückschlag vorkommt.

Nachdem die Umstellung auf eine andere Gasart abgeschlossen wurde, die Dichtigkeit der abmontierten Teile anhand der Probe mit Seifenblasen oder mit schaumbildenden Mitteln kontrollieren: um zu kontrollieren ob Gas austritt, niemals offene Flammen verwenden.

Bevor das Gerät dem Benutzer übergeben wird:

- muss sichergestellt werden, dass es korrekt funktioniert;
- müssen dem Benutzer die Bedienungsanweisungen mitgeteilt werden.

## EINSTELLUNG DER MINDESTWÄRMELEISTUNG



Den dem Gerät vorgeschalteten Gashahn öffnen und die Leitflamme, wie in den Anleitungen zur Inbetriebnahme wiedergegeben, anzünden.

Den Griff (Abb.11 Bez.1) abnehmen und die Schraube für die Mindesteinstellung oder den By-Pass regulieren (Abb. 10 Bez.1): wenn schnell von der Maximum-Position auf die Minimum-Position umgeschaltet wird darf der Brenner nicht ausgehen noch darf ein Flammenrückschlag erfolgen. Bei Betrieb mit Flüssiggas muss die Schraube ganz geschlossen sein.

Sicherstellen, dass die Flamme gleichbleibend ist, vor allem beim schnellem Umschalten wenn das Gerät voll in Betrieb ist. Wenn der Brenner ausgehen sollte oder bei zu hohen Flammen, die obenstehenden Einstellungen vornehmen.

## 2.

## BEDIENUNGSANLEITUNG

Das Gerät darf nur für den Zweck verwendet werden, für den es ausdrücklich bestimmt wurde. Jede andere Verwendung gilt als missbräuchlich.

Das Gerät während des Betriebs überwachen.

### 2.1 INBETRIEBNAHME

Bevor das Gerät zum ersten Mal in Betrieb genommen wird, das ganze Verpackungsmaterial entfernen und das Becken und die Körbe sorgfältig von dem zum Schutz aufgetragenen Industriefett reinigen. Dazu wie folgt vorgehen:

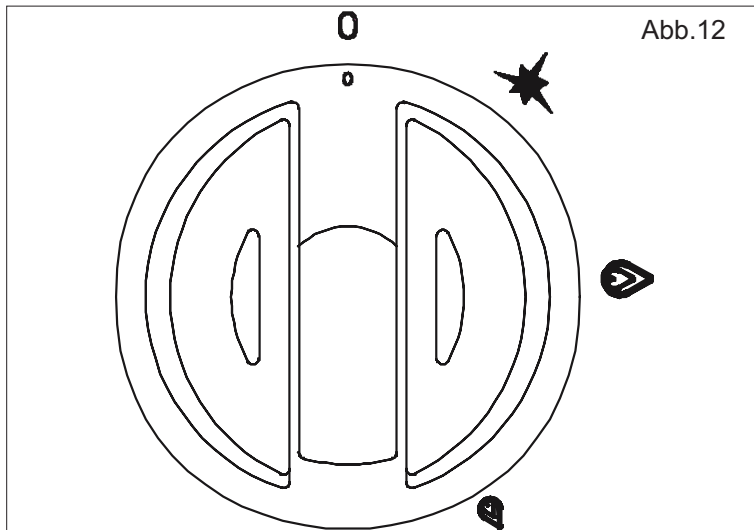
- das Becken bis zur Überlauföffnung mit Wasser und gewöhnlichem Spülmittel füllen, die Heizung einschalten und für einige Minuten kochen lassen;
- das Wasser aus dem Auslaufhahn ablassen und das Becken gründlich mit klarem Wasser ausspülen;
- nie Salz in Klumpen verwenden. Wenn nämlich das Salz nicht im Umlauf bleibt und sich daher nicht vollständig auflöst, kann es sich auf dem Beckenboden absetzen und mit der Zeit zu Korrosionserscheinungen führen. Es wird daher empfohlen, nur feines Salz (maximale Korngröße 3 mm) zu verwenden und nach dem Aufkochen hinzuzugeben. Sollte dies nicht möglich sein, das Salz zuvor in heißem Wasser auflösen.





### 2.2 EINSTELLUNG

Den dem Gerät vorgeschalteten Wasserhahn öffnen.

Die Wanne bis 50 mm, bis unter den Überlauf füllen. Dazu den Wasserzulaufhahn (Abb.11 Bez.2) verwenden. Dabei auch das Volumen der zu kochenden Nudeln berücksichtigen..

Die Steuer-Drehknöpfe (Abb.12) der Brennerhähne haben vier Verwendungspositionen:



-  geschlossen
-  Flamme Maximum
-  Flamme Minimum
-  Entzünden Leitflamme

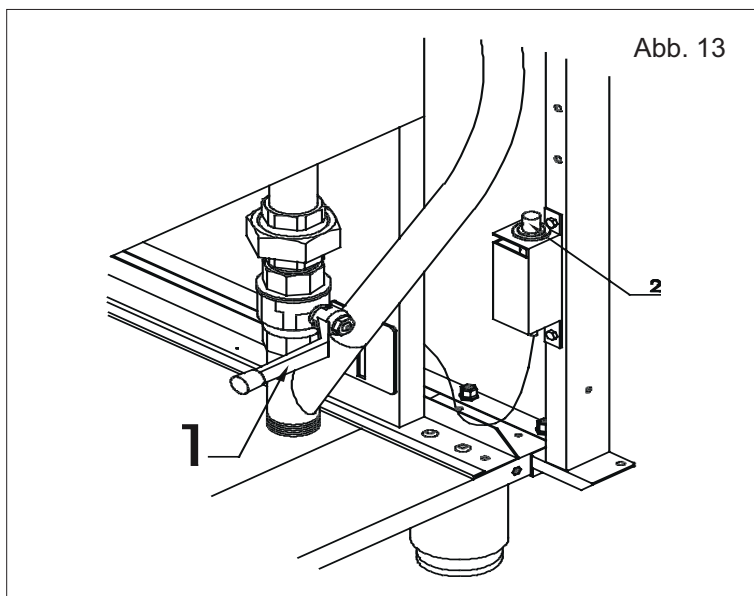
### ANFEUERN DER BRENNER

- Den dem Gerät vorgeschalteten Haupt-Gashahn öffnen.
- Den Drehknopf andrücken und von Position **„geschlossen“** auf Position **„Entzünden/ Leitflamme“** drehen und gleichzeitig mehrfach den Knopf der Piezozündung drücken damit sich der Leitflammenbrenner entzündet. Das Vorhandensein der Leitflamme kann durch Öffnen der Tür überprüft werden. Während dem ersten Entzünden muss, damit die Leitflamme angezündet bleibt, der Drehknopf für ca. 10 Sekunden gedrückt bleiben. Nachdem er losgelassen wird, darf der Leitflammenbrenner nicht ausgehen; sollte dies der Fall sein, muss der Vorgang wiederholt werden.
- Zum Entzünden des Hauptbrenners, den Gasknopf von Position **„Entzünden / Leitflamme“** auf Position **„Flamme Maximum“** stellen. Anschließend, um ein langsames und energiesparenderes Garen einzustellen, den Drehknopf auf Position **„Flamme Minimum“** stellen.

### AUSSCHALTEN

- Um den Hauptbrenner und anschließend den Leitflammenbrenner auszuschalten, den Gasknopf zuerst auf Position **„Entzünden / Leitflamme“** und dann auf **„geschlossen“** stellen.
- Am Ende eines Arbeitstages den dem Gerät vorgeschalteten Gas-Absperrhahn schließen.
- Den dem Gerät vorgeschalteten Wasserhahn schließen..

### **WASSERENTLEERUNG**



Zum Entleeren des Beckens den Hahn (Abb. 13 Bez.1) am Türinneren öffnen. Das Wasser fließt automatisch aus dem Gerät ab und läuft über den offenen Siphon in die Abflussleitung. Falls notwendig, unter das Gerät eine Metallwanne stellen, die ausreichend groß für die gesamte Wassermenge des Beckens ist.



# 3.

# REINIGUNG UND WARTUNG

## 3.1 WARTUNG

Am Ende eines Arbeitstages muss das Gerät aus hygienischen Gründen und um Betriebsstörungen zu vermeiden, gereinigt werden. Das Gerät nicht mit einem direkten Wasserstrahl oder mit Hochdruck reinigen. Keine Eisenputzwolle, Bürsten oder Schaber aus gewöhnlichem Stahl verwenden. Eventuell kann rostfreie Stahlwolle verwendet werden, die in Richtung der Satinierung zu reiben ist. Für die Oberflächen aus Stahl, lauwarmes Seifenwasser verwenden, gründlich nachspülen und mit einem weichen Lappen trocknen. Der Glanz kann durch regelmäßiges Abreiben mit überall erhältlichem, flüssigem POLISH bewahrt werden. Die Auflagefläche oder den Boden nicht mit Salzsäure reinigen.

## 3.2 AUSSERORDENTLICHE WARTUNG

Regelmäßig (mindestens einmal pro Jahr, oder je nach Beanspruchung), das Gerät einer kompletten Kontrolle unterziehen. Dabei unter anderem die Dichtigkeit des Gaskreises und die Unversehrtheit der Bauteile kontrollieren. Die Hähne, sollten sie schwer zu drehen sein, einfetten. Hiermit einen qualifizierten Fachmann beauftragen. Es wird empfohlen, mit einer vom Hersteller autorisierten Kundendienststelle einen Wartungsvertrag abzuschließen

## 3.3 STEUER- UND SICHERHEITSELEMENTE

Für den Fall, dass das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht verwendet wird, oder wenn das Gerät nicht mehr oder nur unregelmäßig funktioniert, muss der vorgeschaltete Gas-Absperrhahn geschlossen werden. Alle Verschleißteile sind leicht von der Vorderseite des Gerätes aus, durch Öffnen der Tür oder nachdem die Blende abgenommen wurde, zugänglich. Alle Verbindungen bestehen aus einer Mutter und einem Dichtkegel. Aus diesem Grund höchste Vorsicht bei der Handhabung dieser Teile walten lassen; sollten diese während dem Auseinandernehmen und/oder dem erneuten Zusammenbau beschädigt werden, muss das Teil auf jeden Fall durch ein neues ersetzt werden.

TABELLE TECHNISCHE DATEN GASBEHEIZTE NUDELKOCHER KATEGORIE I12ELL3B/P

Gerät	Nennleistung	Verbrauch			Fassungsvermögen Becken	Brenner	Druck in mbar					Primärluft "x"		By pass	
							G30/G31 = 50/50			G20/G25 = 20/20					
							Düsen Hauptbrenner Ø		Düsen Leiftflammenbrenner Ø	Düsen Hauptbrenner Ø					
		G30 G31	G20	G25			G30 G31	G20	G25	G30 G31	G20	G30 G31	G20 G25	G30 G31	G20
	kW(P.C.I.)	kg/h	m³/h	m³/h	N° X I.	N°	1/100mm	1/100mm	1/100mm	1/100mm	1/100mm	mm	mm	mm	mm
2CPG	10	0,770	1,058	1,231	1 x 26	1	145L	250L	275L	22	27	3	2	0,90	E
22CPG	10+10	1,540	2,116	2,463	2 x 26	2	145L	250L	275L	22	27	3	2	0,90	E
3CPG	15	1,165	1,587	1,847	1 x 40	1	190L	310L	345L	22	27	3	4-3	0,90	E
23CPG	15+15	2,330	3,174	3,694	2 x 40	2	190L	310L	345L	22	27	3	4-3	0,90	E

E= EISTELLBAR

DER HERSTELLER LEHNT JEDE VERANTWORTUNG FÜR SCHÄDEN, DIE DURCH FALSCHES INSTALLATION, VERLETZUNG DES GERÄTES, UNSACHGEMÄSSEN GEBRAUCH, SCHLECHTE WARTUNG, NICHT-EINHALTUNG DER GELTENDEN VORSCHRIFTEN UND UNERFAHRENHEIT IN DER VERWENDUNG, VERURSACHT WURDEN.

DER HERSTELLER BEHÄLT SICH DAS RECHT VOR, OHNE VORANKÜNDIGUNG DIE EIGENSCHAFTEN DER AUF DIESEN SEITEN VORGESTELLTEN PRODUKTE ZU ÄNDERN.

## SUMARIO

<b>1. INSTALACIÓN</b> .....	<b>Pag. 34</b>
1.1 ADVERTENCIAS IMPORTANTES.....	Pag. 34
1.2 COLOCACIÓN.....	Pag. 34
1.3 SALIDA DE HUMOS.....	Pag. 35
CONEXIÓN CON HUMERO DE TIRO NATURAL.....	Pag. 35
CONEXIÓN BAJO CAMPANA EXTRACTORA.....	Pag. 35
1.4 CONEXIÓN GAS.....	Pag. 36
INDICACIONES PARA LA INSTALACIÓN.....	Pag. 36
CONTROLS EFECTUABLES ANTES DE LA INSTALACIÓN.....	Pag. 36
CONTROL DE LA POTENCIA TÉRMICA.....	Pag. 37
CONTROL DE LA PRESIÓN DEL GAS.....	Pag. 37
1.5 CONEXIÓN HÍDRICA.....	Pag. 37
1.6 CONEXIÓN CON EL DESAGÜE.....	Pag. 37
1.7 CONEXIÓN CON UN GAS DISTINTO.....	Pag. 38
<b>2. INSTRUCCIONES DE USO</b> .....	<b>Pag. 39</b>
2.1 PUESTA EN MARCHA.....	Pag. 39
2.2 REGULACIÓN.....	Pag. 39
VACIADO DEL AGUA.....	Pag. 40
<b>3. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO</b> .....	<b>Pag. 41</b>
3.1 MANTENIMIENTO ORDINARIO.....	Pag. 41
3.2 MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO.....	Pag. 41
3.3 ELEMENTOS DE CONTROL Y DE SEGURIDAD.....	Pag. 41

# 1.

## INSTALACIÓN

### 1.1 ADVERTENCIAS IMPORTANTES

Leer atentamente el presente manual, ya que contiene informaciones importantes sobre la seguridad de la instalación, sobre su utilización y sobre el mantenimiento del aparato. Conservar con cuidado este manual para que pueda ser consultado por los operadores.

- La instalación debe efectuarse siguiendo las instrucciones del constructor y por personal profesionalmente cualificado.
- Puede ser utilizada sólo por personal preparado para el uso de la misma.
- Desactivar el aparato en caso de avería o de mal funcionamiento. Para las posibles reparaciones, dirigirse a un centro de asistencia técnica autorizado por el constructor y exigir recambios originales.
- El no respetar lo anteriormente expuesto puede comprometer la seguridad del aparato.

El aparato es conforme a las siguientes normativas:

- prescripciones vigentes prevención de accidentes y antiincendio;
- normas para el montaje de la instalación de gas;
- normas higiénicas.

### 1.2 COLOCACIÓN

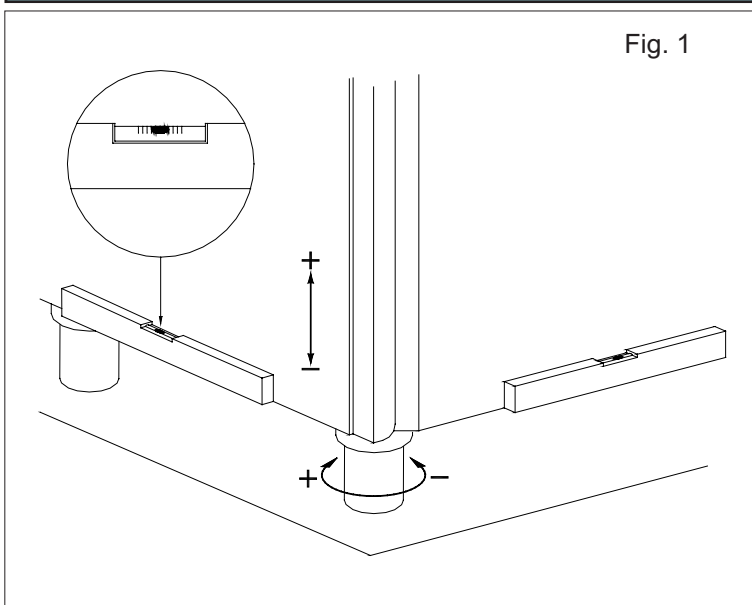


Fig. 1

Sacar el aparato del embalaje, comprobar su integridad y colocarlo en el lugar en que va a ser utilizado.

Nivelarlo horizontalmente y regular la altura manipulando las patas regulables según se indica en (Fig. 1).

Si el aparato se coloca contra una pared, ésta deberá poder soportar temperaturas de hasta 80°C y si es inflamable, es necesario que se aplique un aislante térmico.

Quitar la película protectora despegándola lentamente para evitar que queden restos del adhesivo.

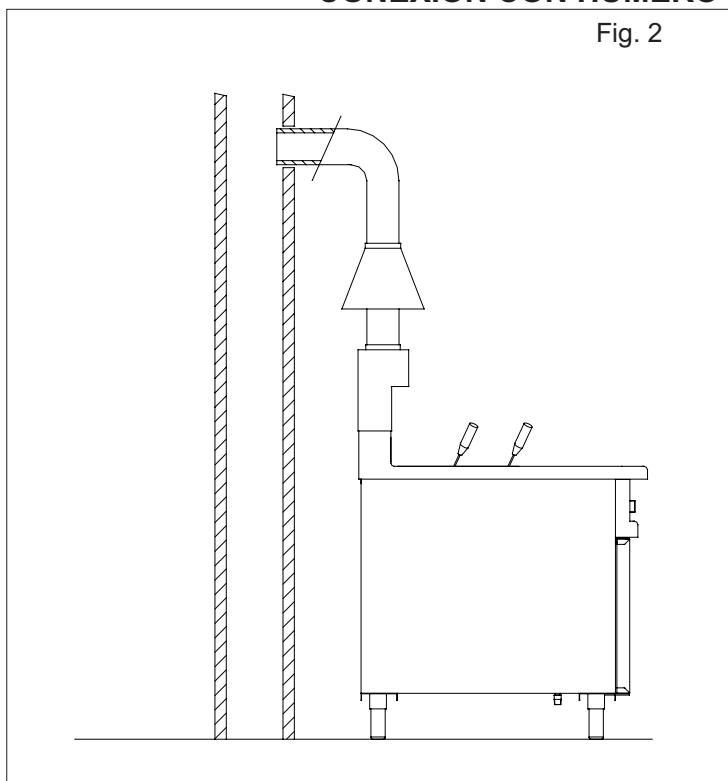
**No obstruir las aberturas o ranuras de aspiración o eliminación del calor, y colocar el aparato bajo una campana de aspiración que debe ser instalada según las normas.**

### 1.3 SALIDA DE HUMOS

Los aparatos deben ser instalados en locales adecuados para la evacuación de los productos de la combustión, respetando las normas de su instalación.

Existen los siguientes tipos de conexión:

#### CONEXIÓN CON HUMERO DE TIRO NATURAL

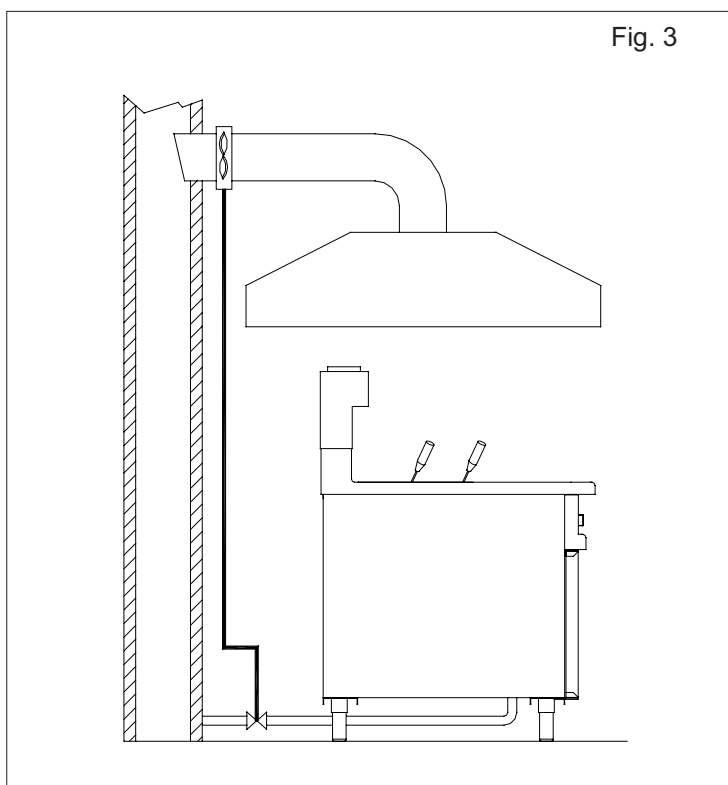


La instalación de los aparatos con evacuación de gases quemados hacia el exterior a través de una chimenea debe realizarse como se indica en la figura:

La salida se produce hacia el exterior o en una chimenea dotada de un tubo adecuado y resistente a una temperatura de 300°C, con un diámetro igual al de la campana (Fig. 2).

**ATENCIÓN:** Esta operación tiene que garantizar que la evacuación de los humos no sea entorpecida por obstrucciones y/o por una excesiva longitud del tubo de evacuación (longitud máxima 3m).

#### CONEXIÓN BAJO CAMPANA EXTRACTORA



Cuando el aparato se instala bajo una campana extractora hay que comprobar que se respeten las siguientes indicaciones:

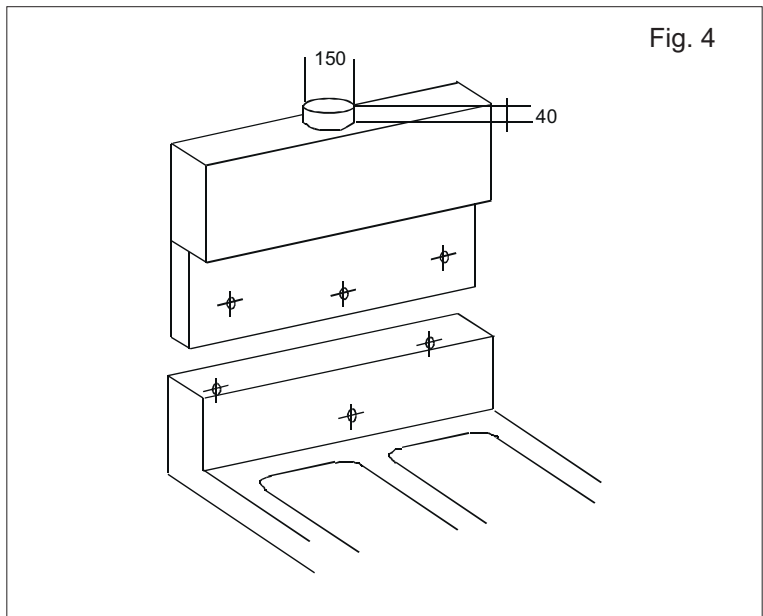
El volumen aspirado tiene que ser superior al de los gases quemados producidos (véase la normativa vigente).

La alimentación del gas se tiene que controlar con este sistema y se tiene que interrumpir cuando su cantidad descienda por debajo de los valores establecidos.

La reintroducción del gas en el aparato se podrá hacer sólo manualmente.

La parte terminal del conducto de evacuación del aparato tiene que ser colocada en la parte interior de la proyección del perímetro de base de la campana (Fig. 3).

La chimenea antiviento se facilita por encargo.



Para montar la chimenea proceder como se indica a continuación (Fig. 4):

- quitar la prolongación de la chimenea;
- introducir la chimenea sobre el aparato según se indica en el dibujo;
- enroscar la chimenea al aparato con los 3 tornillos de fijación que se entregan con la chimenea.

## 1.4 CONEXIÓN GAS

### INDICACIONES PARA LA INSTALACIÓN

Las operaciones de instalación, las posibles adaptaciones a otros tipos de gas, la puesta en marcha y la eliminación de los inconvenientes en las instalaciones deberán ser realizadas únicamente por personal cualificado, según las reglas y normas en vigor.

Las instalaciones del gas, las conexiones eléctricas y los locales en los que se instalen los aparatos tienen que ajustarse a las reglas y normas en vigor. En especial, hay que tener en cuenta que el aire necesario para la combustión de los quemadores es de 2m<sup>3</sup>/h por kW de potencia instalada.

Tienen que respetarse las normas para prevenir accidentes y las normas de seguridad contra incendios y anti-pánico en los locales abiertos al público.

### CONTROLES EFECTUABLES ANTES DE LA INSTALACIÓN

Controlar sobre la placa técnica situada en el interior de la puerta que el aparato haya sido probado y homologado para el tipo de gas de que dispone el usuario.

Controlar que los inyectores montados en el aparato correspondan al tipo de gas disponible. Comprobar con los datos de la placa técnica que la capacidad del reductor de presión sea suficiente para alimentar el aparato (Fig. 5).

Fig. 5

		CAT		G30	G31	G20	G25	COUNTRY		
<b>CE</b>		II	2H3+	P mbar	28-30	37	20	/	IT-ES-IE-PT GR-GR-GR	
		II	2H3BP	P mbar	30	30	20	/	IT-GR-FR-IE-NO UA-CZ-SR-SI-SK	
<b>TYPE</b>	<b>A<sub>1</sub></b>	<b>B<sub>11</sub></b>	II	2E+3+	P mbar	28-30	37	20	25	FR-BE
<b>MOD</b>			II	2H3BP	P mbar	50	50	20	/	AT-CH
<b>NR</b>			II	2ELL3BP	P mbar	50	50	20	/	DE
			II	2L3BP	P mbar	30	30	/	25	NL
<b>Σ Q<sub>n</sub></b>	<b>kW</b>	II	2E3+	P mbar	28-30	37	20	/		LU
<b>G30</b>	<b>G20</b>	<b>G25</b>			P mbar	30	30	/	/	MT-IS-HU-CY
			I	3+	P mbar	28-30	37	/	/	CY
<b>kg/h</b>	<b>m<sup>3</sup>/h</b>	<b>m<sup>3</sup>/h</b>	I	2E	P mbar	/	/	20	/	PL
<small>PREDISPOSTO A GAS - PREVIJ AU GAZ            PRESET FOR GAS - EINGESTELLT AUF GAS            PREDISPUSTO A GAS - PREDISPOSTO A GAS</small>				<small>mbar</small>						
				<b>kW</b>	<b>IP</b>	<b>EN 203-1</b>		<b>MADE IN ITALY</b>		

El aparato ha sido regulado en la fábrica para funcionar con gas G20 con una presión de 20mbares. Evitar la interposición de reductores de sección entre el reductor y el aparato. Es aconsejable montar un filtro de gas antes del regulador de presión para garantizar un buen funcionamiento.

## CONTROL DE LA POTENCIA TÉRMICA

Durante la primera instalación y cada vez que se realice un servicio de mantenimiento o adaptación a otro tipo de gas, es necesario medir la capacidad térmica nominal. Esta medida se puede hacer usando el método volumétrico con la ayuda de un cuenta-litros y de un cronómetro. Después de haber comprobado la presión de conexión y el diámetro de los inyectores de los quemadores, medir la capacidad horaria del gas y comprobar este dato con el de la tabla de datos técnicos en el apartado "consumo de gas". Se admite una tolerancia del  $\pm 5\%$  del valor nominal.

TIPOS DE GAS	PRESIÓN EN mbar.		
	NOM.	MIN	MAX
GAS METANO G20	20	18	25
G.P.L. G30/31	28-30/37	25/25	35/45

El aparato deberá alimentarse con uno de los gases cuyas características y presión se indican en la siguiente tabla:

Conectar el aparato a un tubo especial para gas con una sección interior que no sea inferior a 16mm de diámetro para conexiones de G1/2" y para conexiones de G3/4" de diámetro no inferior a los 20mm. El racor debe ser de metal y

el tubo puede ser fijo o flexible. Tener cuidado para que el tubo metálico flexible de conexión con el racor de gas no toque partes recalentadas ni que esté enroscado. Utilizar abrazaderas conforme a las normas de instalación. Predisponer llaves o válvulas cuyo diámetro interior no sea inferior al tubo de racor antes mencionado. Tras realizar la conexión a la red del gas es necesario comprobar que no haya escapes de gas en las juntas ni en los racores. Utilizar para ello agua con jabón o un producto espumoso especial para detectar las pérdidas. NO USAR NUNCA CERILLAS ENCENDIDAS.

## CONTROL DE LA PRESIÓN DEL GAS

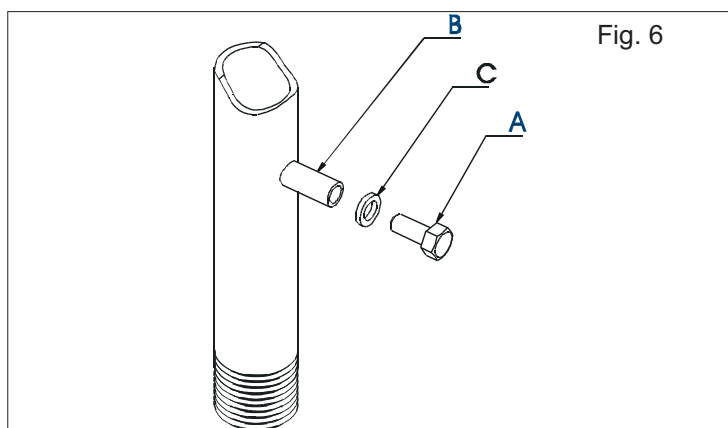


Fig. 6

La presión del gas de alimentación debe medirse a la altura de la toma de presión (Ref. B) tras haber quitado el tornillo (Ref. A). Conectar a la toma de presión un medidor por medio de un tubo flexible (por ejemplo, un manómetro de líquido, con una resolución mínima de 0,1mbar) y medir la presión a la entrada mientras funciona el aparato. Si el valor de la presión no está comprendido dentro de los límites inferior y superior que se indican en la tabla, no se podrá instalar el aparato.

Apagar el aparato, desconectar el manómetro,

volver a poner el tornillo sin olvidarse de colocar la arandela (Ref. C) y ponerse en contacto con el suministrador de gas para comprobar la presión de la red. Para ello podría ser necesario introducir un regulador de presión antes del aparato..

### 1.5 CONEXIÓN HÍDRICA

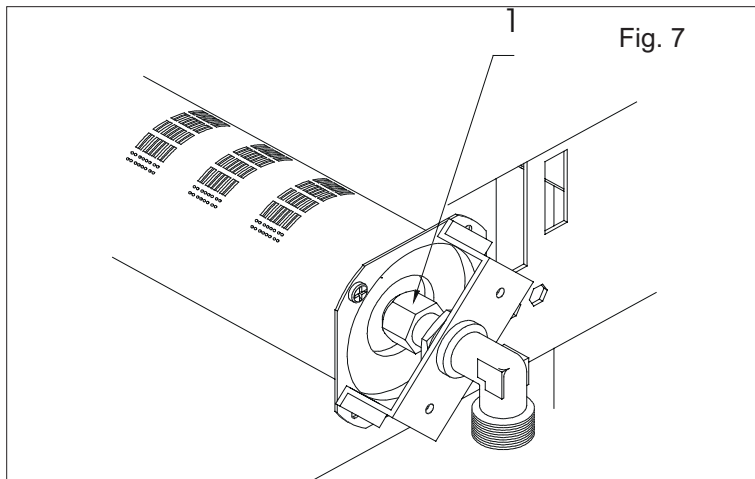
- La máxima presión del agua admitida es de 3bar (300kPa).
- El aparato debe utilizar agua potable.
- El tubo de entrada del agua debe estar conectado a la red hídrica con una llave de paso que se pueda cerrar cuando no se utilice el aparato o mientras se realizan los trabajos de mantenimiento.
- Entre la llave y la máquina para cocer pasta es necesario instalar un filtro mecánico para impedir la entrada de partículas de hierro que, al oxidarse, podrían dañar la cuba.
- Antes de empalmar la última parte del tubo, se recomienda dejar correr un poco de agua para eliminar los posibles residuos ferrosos del tubo.

### 1.6 CONEXIÓN CON EL DESAGÜE

El desagüe debe confluir en un sifón abierto de forma que no estén en contacto el tubo de desagüe del aparato y el sifón, de acuerdo con lo establecido por las normas de higiene en vigor. Es necesario prever un desagüe para el aparato. El tubo de desagüe debe resistir a las altas temperaturas.

## 1.7 CONEXIÓN CON UN GAS DISTINTO

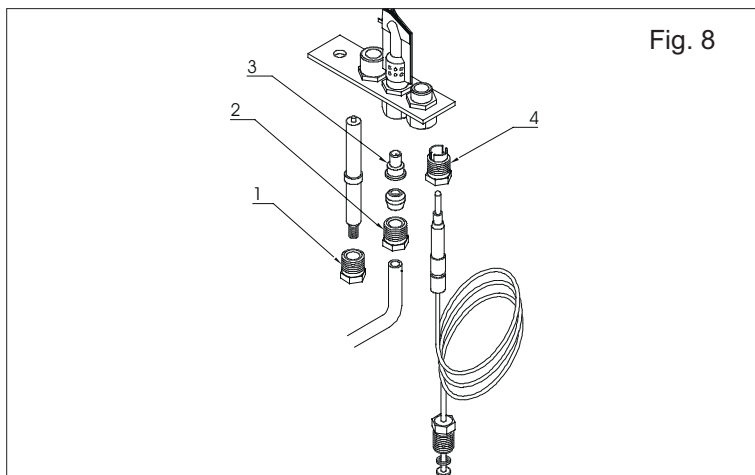
### SUSTITUCIÓN INYECTOR QUEMADOR PRINCIPAL (Fig. 7)



- Cerrar la llave del gas fuera del aparato.
- Abrir la puerta o puertas.
- Desenroscar los inyectores (ref. 1) y sustituirlos con los que correspondan al gas elegido según los datos de la placa técnica.

Los inyectores están marcados en centésimas de milímetro.

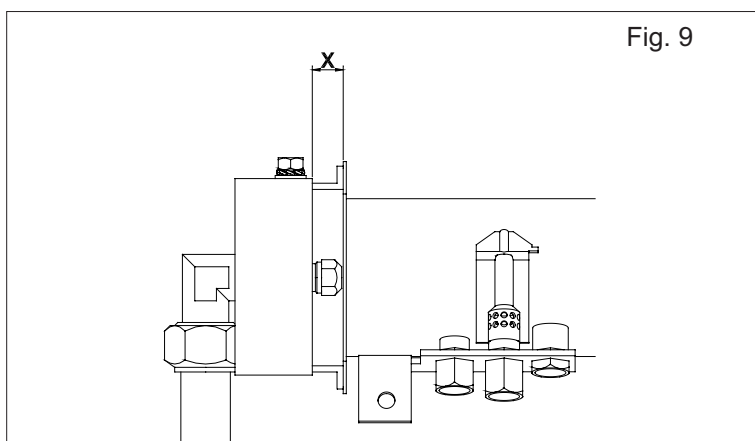
### SUSTITUCIÓN INYECTOR QUEMADOR PILOTO (Fig.8)



- Cerrar la llave del gas fuera del aparato.
- Abrir la puerta o puertas.
- Desenroscar la tuerca de la bujía (ref. 1) con una llave del 11 para evitar que se rompa.
- Desenroscar el tapón (ref. 2) con una llave del 10.
- Extraer el inyector (ref. 3) y sustituirlo con el que corresponda al gas elegido siguiendo las indicaciones de la tabla.
- Volver a montarlo todo comprobando su hermeticidad con pompas de jabón.

Una vez finalizada la conversión o la adaptación para cada tipo de gas, es OBLIGATORIO pegar la placa correspondiente, que se facilita junto a los inyectores, encima de la placa técnica.

### REGULACIÓN AIRE PRIMARIO QUEMADOR PRINCIPAL (Fig. 9)



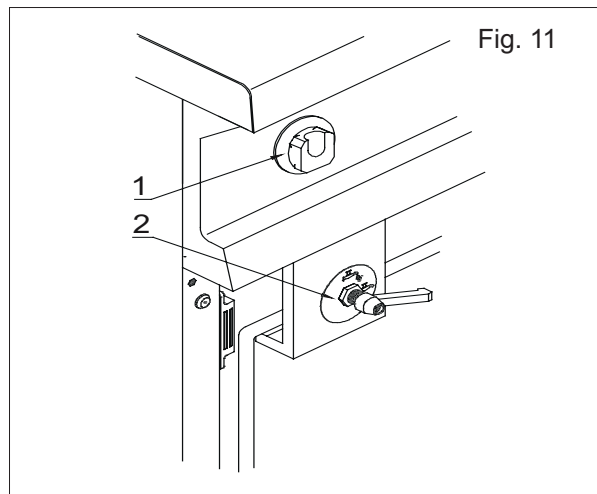
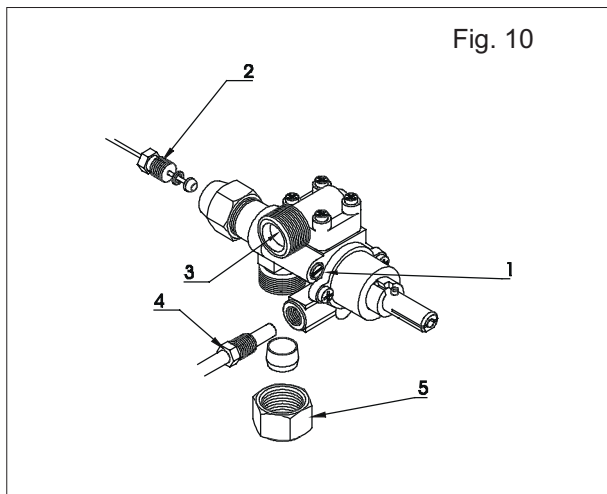
- Quitar el tornillo de fijación del manguito de regulación de aire primario.
- Colocar el manguito a la distancia "X" en función del tipo de gas instalado (ver la tabla de datos técnicos en el apartado "aire primario").
- Poner de nuevo el tornillo de fijación.
- Sellar con pintura el componente regulado para evitar cualquier manipulación.

NOTA: se considera que el aire primario está regulado de forma exacta cuando se garantiza con seguridad que la llama no se despega con el quemador en frío y no se produzca un retorno de la llama con el quemador en caliente.

Una vez finalizadas las operaciones para la transformación del tipo de gas, comprobar la hermeticidad de las partes que se han desmontado mediante la prueba de las pompas de jabón o con los productos espumosos aconsejados: está prohibido el uso de llamas para detectar las fugas de gas.

Antes de entregar el aparato al usuario es necesario:

- comprobar que funcione correctamente;
- comunicar al usuario las instrucciones de uso.



Abrir la llave del gas fuera del aparato y encender la llama piloto siguiendo las instrucciones indicadas para el encendido.

Quitar la llave (Fig.11 ref.1) y regular el tornillo del mínimo o de by-pass (Fig.10 ref. 1): el quemador no debe apagarse ni debe producirse un retorno de la llama al pasar rápidamente de la posición máxima a la mínima. Para funcionar con GPL hay que apretar el tornillo hasta el fondo.

Comprobar que la llama sea estable, sobre todo después de realizar rápidas maniobras a pleno régimen. En caso de que se apague el quemador o de llamas demasiado altas, realizar la regulación como se ha explicado anteriormente.

## 2. INSTRUCCIONES DE USO

El aparato sólo se podrá destinar al uso para el que ha sido expresamente concebido. Cualquier otro uso se considera impropio.

Vigilar el aparato mientras esté funcionando.

### 2.1 PUESTA EN MARCHA

Antes de poner en funcionamiento el aparato por primera vez, es necesario quitar todo el material de embalaje y limpiar cuidadosamente la cuba y las cestas para eliminar las grasas industriales de protección:

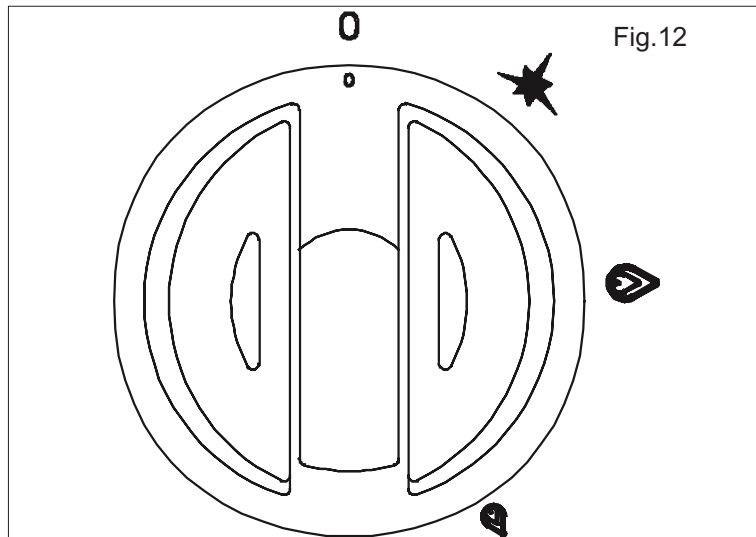
- llenar la cuba hasta el agujero de "demasiado lleno" con agua y detergente normal poner en marcha el calentamiento y dejar hervir durante unos minutos;
- vaciar el agua usando el grifo de desagüe y enjuagar cuidadosamente la cuba con agua limpia;
- no utilizar nunca sal en grumos ya que, si no se la hace circular para que se deshaga completamente, podría depositarse en el fondo de la cuba y a la larga podría dar lugar a fenómenos de corrosión. Por lo tanto, se recomienda utilizar sólo sal fina (máximo grosor 3mm) y añadirla cuando hierve el agua. Si esto no fuera posible, disolver antes la sal en agua caliente.

### 2.2 REGULACIÓN

Abrir la llave de paso del agua a la entrada del aparato mismo.

Llenar la cuba con el grifo de carga de agua hasta 50mm (Fig.11 ref.2) por debajo del nivel "demasiado lleno", teniendo en cuenta el volumen de la pasta que hay que cocer.

Los mandos (Fig. 13) de las llaves quemadores tienen cuatro posiciones:



- cerrado
- llama al máximo
- llama al mínimo
- encendido/ llama piloto

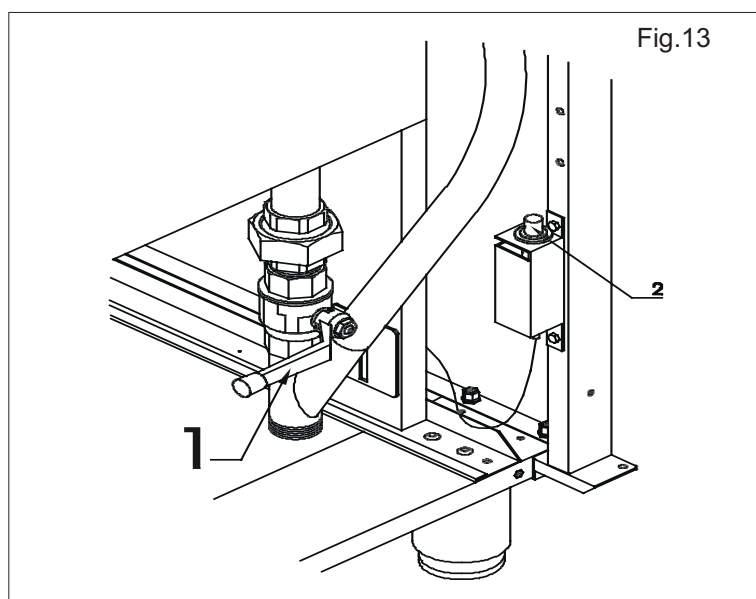
### ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES

- Abrir la llave general del gas situada fuera del aparato.
  - Apretar y girar el mando desde la posición “**cerrado**” hasta la posición “**encendido /llama piloto**” y al mismo tiempo apretar varias veces el botón de encendido piezoeléctrico situado en el hueco detrás de la portezuela hasta que se encienda el quemador piloto. La presencia de la llama piloto se puede comprobar abriendo la puerta.
- Cuando se pone en marcha por primera vez, hay que mantener apretado el mando durante aproximadamente 10 seg. para que la llama piloto se mantenga encendida. Al soltarlo, el quemador piloto debe permanecer encendido; en caso contrario, repetir la operación.
- Para encender el quemador principal, girar el mando del gas desde la posición “**encendido/llama piloto**” hasta la de “**llama al máximo**”. Después, si es necesario, girar el mando hasta la posición “**llama al mínimo**” para seleccionar un tipo de cocción más lento y económico.

### APAGADO

- Para apagar respectivamente el quemador principal y después el piloto, poner el mando del gas primero en la posición de “**encendido/llama piloto**” y después en la de “**cerrado**”.
- Al finalizar una jornada de trabajo, cerrar la llave de interceptación del gas situado fuera del aparato.
- Cerrar la llave de paso del agua a la entrada del aparato.

### **VACIADO DEL AGUA**



Para vaciar el contenido de la cuba, abrir la llave (Fig. 13 rif. 1) situada en el interior de la puerta. El agua sale automáticamente del aparato confluendo en el tubo de desagüe a través de un sifón abierto. Si fuese necesario, colocar debajo del aparato un barreño de metal con capacidad suficiente para contener el agua de la cuba.



## 3.

# LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

### 3.1 MANTENIMIENTO ORDINARIO

Al terminar una jornada de trabajo es necesario limpiar el aparato, tanto por motivos de higiene como para evitar averías.

No limpiar el aparato con chorros de agua directos o de alta presión y no usar estropajos de hierro, cepillos ni rascadores de acero común. Se puede usar lana de acero inoxidable, frotándola en el sentido del satinado. Sobre las superficies de acero utilizar agua templada con jabón, enjuagar bien y secar con un paño suave. Para que se mantenga el brillo, limpiar de vez en cuando con POLISH líquido, fácil de encontrar.

No lavar la encimera ni el suelo con ácido muriático.

### 3.2 MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO

Periódicamente (por lo menos una vez al año y dependiendo de la frecuencia con que se usa), someter el aparato a un control completo que incluya también un examen de la hermeticidad del circuito del gas, la comprobación de la integridad de los componentes y el posible engrasado de las llaves si es difícil maniobrarlas. Ponerse en contacto con un técnico especializado que tenga los requisitos profesionales necesarios. Para ello es aconsejable estipular un contrato de mantenimiento con un centro autorizado por la empresa.

### 3.3 ELEMENTOS DE CONTROL Y DE SEGURIDAD

En el caso de que no se utilice el aparato durante una larga temporada o en caso de que no funcione o funcione de forma irregular, es necesario cerrar la llave de paso del gas fuera del aparato. Todos los componentes del aparato sometidos a usura se pueden alcanzar fácilmente desde la parte anterior del aparato abriendo la puerta o quitando el frontal.

Todos los racores se obtienen mediante tuerca y bicono, por lo que es necesario tener el máximo cuidado cuando se manipulen dichos componentes; en el caso de que se dañen durante las fases de desmontaje y/o montaje, hay que sustituir el componente con otro nuevo.

TABLA DE DATOS TÉCNICOS COCINA PASTAS A GAS CATEGORÍA I12H3+

Mod.	Potencia Nominal	Consumo Max		Capacidad de la cuba	Quemadores	Presión en mbar G30/G31 = 30/37 G20 = 18/20				Aire primario "x"		By pass	
		G30	G20			INYECTOR QUEMADOR PRINCIPAL Ø		INYECTOR QUEMADOR PILOTO Ø		G30	G20	G30	G20
		G30	G20			G30	G20	G30	G20	G30	G20	G30	G20
	kW(P.C.I.)	kg/h	m <sup>3</sup> /h	N° X l.	N°	1/100mm	1/100mm	1/100mm	1/100mm	mm	mm	mm	mm
2CPG	10	0,770	1,058	1 x 26	1	165L	250L	22	27	5	2	1	Reg.
22CPG	10+10	1,540	2,116	2 x 26	2	165L	250L	22	27	5	2	1	Reg.
3CPG	15	1,165	1,587	1 x 40	1	215L	310L	22	27	7	4	1	Reg.
23CPG	15+15	2,330	3,174	2 x 40	2	215L	310L	22	27	7	4	1	Reg.

LA EMPRESA CONSTRUCTORA NO SE HACE RESPONSABLE DE LOS DAÑOS DEBIDOS A UNA INSTALACIÓN INCORRECTA, UTILIZACIÓN INCORRECTA DEL APARATO, INADECUADO MANTENIMIENTO, INCUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS VIGENTES Y USO INCOMPETENTE.

EL CONSTRUCTOR SE RESERVA EL DERECHO DE MODIFICAR SIN PREVIO AVISO LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS APARATOS PRESENTADOS EN ESTA PUBLICACIÓN.