



MANUALE D'ISTRUZIONI CUOCIPASTA A GAS (<i>Istruzioni originali</i>)	63	IT
Attenzione: leggere le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.		
INSTRUCTION MANUAL GAS PASTA COOKER (<i>Original instructions</i>)	73	EN
Attention: read the instructions before using the appliance.		
MODE D'EMPLOI CUISEUR À PÂTES À GAZ (<i>Instructions originales</i>)	83	FR
Attention: Lire les instructions avant d'utiliser l'appareil.		
BEDIENUNGSANLEITUNG NUDELKOCHER MIT GASBETRIEB (<i>Originalanleitungen</i>)	94	DE
Achtung: Die Anleitungen vor dem Gebrauch des Gerätes durchlesen.		
MANUAL DE INSTRUCCIONES CUECIPASTA A GAS (<i>Instrucciones originales</i>)	105	ES
Atención: lea las instrucciones antes de utilizar el aparato.		
HANDLEIDING PASTAKOKER GAS (<i>Originele instructies</i>)	115	NL
Waarschuwing: lees eerst de instructies voor het gebruik.		
MANUAL DE INSTRUÇÕES COZEDOR DE MASSA A GÁS (<i>Instruções originais</i>)	125	PT
Atenção: ler as instruções antes de usar o aparelho.		
ΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ (<i>Γνησιο εγχειρίδιο</i>)	135	EL
Προσοχή: Διαβάστε τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήστε τη συσκευή.		
NÁVOD K OBSLUZE VAŘÍČ TĚSTOVIN (<i>Překlad původního návodu</i>)	146	CS
Pozor: před použitím spotřebiče si přečtěte tento návod.		
NÁVOD NA POUŽITIE PLYNOVÝ VARÍČ CESTOVÍN (<i>Překlad původného návodu</i>)	156	SK
Upozornenie: pred použitím spotrebiča si prečítajte pokyny.		
HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ GÁZÜZEMŰ TÉSZTAFOZÓ (<i>Eredeti utasítások</i>)	166	HU
Figyelem: a készülék használata előtt olvassuk el az utasításokat.		
BRUGERVEJLEDNING GASOPVARMET PASTAKOGER (<i>Originalvejledning</i>)	176	DA
Vigtigt: læs brugsanvisningen, før du bruger apparatet.		
INSTRUKSJONSHÅNDBOK PASTAKOKER PÅ GASS (<i>Originalinstruksjoner</i>)	186	NO
Advarsel: les instruksjonene før du bruker apparatet.		
INSTRUKTIONSHANDBOK GASDRIVEN PASTAKOKARE (<i>Originalinstruktioner</i>)	196	SV
Observera! Läs igenom instruktionerna innan ni använder apparaten.		
INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA GAZOWE URZĄDZENIE DO GOTOWANIA MAKARONU (<i>Oryginalna instrukcja</i>)	206	PL
Uwaga: Przeczytaj instrukcję przed użyciem urządzenia.		
MANUAL DE INSTRUCTIUNI MASINĂ DE FIERT PASTE PE GAZ (<i>Instructiuni originale</i>)	216	RO
Atenție: citiți instrucțiunile înainte de utilizarea aparatului.		
РУКОВОДСТВО С ИНСТРУКЦИЯМИ ГАЗОВАЯ МАКАРОНОВАРКА (<i>Оригинальные инструкции</i>)	226	RU
Внимание: перед использованием аппарата прочитать инструкции.		
KULLANIM KILAVUZU - GAZLI MAKARNA PiŞİRİCİ (<i>Orijinal bilgiler</i>)	237	TR
Dikkat: cihazı kullanmadan önce bilgileri okuyunuz.		
تعليمات الاستعمال - جهاز طبخ لالمعكرونة تعمل بالغاز (تعليمات أصلية)	256	AR
الانتباه: يجب أن تقرأ التعليمات قبل استعمال الجهاز		

IT

Questa tipologia di apparecchi è destinata ad essere utilizzata per applicazioni commerciali, ad esempio cucine di ristoranti, mense, ospedali e imprese commerciali, come panetterie, macellerie ecc., ma non è destinata per la produzione di massa continua di cibo.

Gli apparecchi richiedono alcune precauzioni in fase d'installazione, posizionamento e/o fissaggio, collegamento alla rete elettrica. Vedere paragrafo "MESSA IN OPERA" e "ALLACCIAIMENTO ELETTRICO".

Gli apparecchi richiedono alcune precauzioni durante il loro uso e funzionamento. Vedere il paragrafo "ISTRUZIONI PER L'USO".

L'apparecchio non deve essere pulito con getti d'acqua o con pulitori a vapore.

Avvertenza!

Prima di eseguire qualsiasi intervento disattivare l'alimentazione elettrica generale.

Per il collegamento diretto alla rete, è necessario prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conforme alle regole di installazione.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio tecnico o comunque da una persona con qualifica similare.

Equipotenziale

L'apparecchio è da collegare in un sistema equipotenziale. Il morsetto di collegamento è posizionato nelle immediate vicinanze dell'entrata del cavo di alimentazione.

È contraddistinto dal seguente simbolo:



Le operazioni di manutenzione devono essere eseguite da personale qualificato.

Non dirigere getti d'acqua diretti sull'apparecchiatura per non danneggiarla.

EN

These types of appliances are designed for commercial applications such as restaurant kitchens, cafeterias, canteens, hospitals and businesses such as bakeries, butcher shops, etc., but not for the continuous mass production of food.

The appliances require that some precautions are made during the installation, positioning and/or fixing and connection to the mains. See the paragraphs titled "ELECTRICAL CONNECTION" and "PUT INTO SERVICE".

The appliances require certain precautions during their use and operation. See the "INSTRUCTIONS FOR USE" paragraph.

The appliance must not be cleaned with water jets or steam cleaners.

Warning!

Before carrying out any work, turn off the general power supply

For the direct connection to the mains, provide a device that ensures the disconnection from the mains with a contact opening distance that allows for the complete disconnection under category III overvoltage conditions in compliance with the installation rules.

If the power cable is damaged, it must be replaced by the Manufacturer or its Technical Support or a qualified person.

Equipotential bonding

The appliance must be connected to an equipotential system. The connecting terminal is positioned in the immediate vicinity of the power cable entry.

It is marked with the following symbol:



Maintenance shall be carried out by qualified personnel.

To avoid damage, don't use direct water jets towards the appliance.

FR

Ce type d'appareil est destiné à être utilisé pour des applications commerciales, telles que les cuisines des restaurants, les cantines, les hôpitaux et les entreprises commerciales, telles que les boulangeries, les boucheries, etc., mais il n'est pas conçu pour la production massive continue de nourriture.

Les appareils nécessitent quelques précautions lors de l'installation, du positionnement et/ou de la fixation et de la connexion à l'alimentation électrique. Voir le paragraphe «BRANCHEMENT ELECTRIQUE» et «MISE EN SERVICE».

Les appareils nécessitent certaines précautions lors de leur utilisation et de leur fonctionnement. Voir le paragraphe «INSTRUCTIONS D'UTILISATION».

L'appareil ne doit pas être nettoyé avec des jets d'eau ou des nettoyeurs à vapeur.

Attention !

Avant d'effectuer tout travail, couper l'alimentation générale.

Pour une connexion directe au secteur, il est nécessaire de prévoir un dispositif assurant la déconnexion du secteur avec une distance d'ouverture des contacts permettant une déconnexion complète dans les conditions de surtension catégorie III, dans le respect des règles d'installation.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son service technique ou dans tous les cas par une personne ayant des qualifications similaires.

Equipotentiel

L'appareil doit être connecté dans un système equipotentiel. La borne de connexion est placée à proximité immédiate de l'entrée du câble d'alimentation.

Il est marqué du symbole suivant :



Les opérations de maintenance doivent être effectuées par du personnel qualifié.

Ne pas diriger les jets d'eau directement sur l'équipement pour éviter de l'endomager.

DE

Diese Gerätetypologie ist für kommerzielle Anwendungen bestimmt, zum Beispiel in Restaurantküchen, Menschen, Krankenhäusern und in Gewerbebetrieben wie Bäckereien, Metzgereien etc., aber sie ist nicht für die kontinuierliche Massenproduktion von Speisen bestimmt.

Die Geräte erfordern einige Vorsichtsmaßnahmen in der Installations-, Positionierungs- und/oder Befestigungsphase und beim Anschluss an das Stromnetz. Siehe Abschnitt "ELEKTRISCHER ANSCHLUSS" und "BETRIEBSBEREITSTELLUNG".

Die Geräte erfordern einige Vorsichtsmaßnahmen während ihres Gebrauchs und ihres Betriebs. Siehe Abschnitt „BEDIENUNGSANLEITUNG“.

Das Gerät darf nicht mit Wasserstrahlen oder mit Dampfreinigern gereinigt werden.

HINWEIS!

Schalten Sie vor jeglichem Eingriff die Hauptstromversorgung ab.

Für den direkten Anschluss an das Netz muss eine Vorrichtung vorgesehen werden, die die Abschaltung vom Netz mit einem Öffnungsabstand der Kontakte garantiert, wodurch die komplette Abschaltung unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III in Übereinstimmung mit den Installationsregeln erfolgt.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder von dem technischen Kundendienst oder von einer Person mit ähnlicher Qualifizierung ausgewechselt werden.

Potentialausgleichsanlage

Das Gerät muss an eine Potentialausgleichsanlage angeschlossen werden. Die Anschlussklemme ist in unmittelbarer Nähe des Eingangs des Netzkabels positioniert.

Es ist durch das folgende Symbol gekennzeichnet:



Die Wartungsarbeiten dürfen ausschließlich von qualifiziertem Personal vorgenommen werden.

Wasserstrahlen nicht direkt auf das Gerät richten, um es nicht zu beschädigen.

ES

Este tipo de aparatos está destinado a ser utilizado para aplicaciones comerciales, por ejemplo cocinas de restaurantes, comedores, hospitales y empresas comerciales, como panaderías, carnicerías, etc., y no para la producción en masa continua de alimentos.

Los aparatos requieren algunas precauciones durante la fase de instalación, colocación y/o fijación y conexión a la red eléctrica. Véase el párrafo "CONEXIÓN ELÉCTRICA" y "PUESTA EN MARCHA".

Los aparatos requieren algunas precauciones durante su uso y funcionamiento. Véase el párrafo "INSTRUCCIONES DE USO".

El aparato no se debe limpiar con chorros de agua ni limpiadores de vapor.

;Advertencia!

Antes de realizar cualquier intervención, desconecte la alimentación eléctrica general.

Para la conexión directa a la red hay que prever un dispositivo que garantice la desconexión de la red con una distancia de apertura de los contactos que permita la desconexión total en el caso de la categoría de sobretensión III, conforme a las normas de instalación.

Si el cable de alimentación está dañado lo debe sustituir el fabricante, el servicio técnico o en cualquier caso una persona con una cualificación similar.

Equipotencial

El aparato se tiene que conectar a un sistema equipotencial. El borne de conexión se encuentra en las inmediaciones de la entrada del cable de alimentación.

Está marcado con el siguiente símbolo:



Las operaciones de mantenimiento las debe realizar personal cualificado.

No oriente chorros de agua hacia el equipo para que no sufra daños.

NL

Dit type apparaat is bestemd voor commercieel gebruik, bijvoorbeeld horeca-keukens mensa's, zie-kenhuizen en commerciële instellingen als bakkerijen, slagerijen enz. Het is echter niet bestemd voor de massabereiding van voedsel.

De apparaten vereisen enkele voorzorgsmaatregelen tijdens de installatie, plaatsing en/of bevestiging, aansluiting op het elektriciteitsnet. Zie paragraaf "ELEKTRISCHE AANSLUITING" en "IN

WERKING STELLEN".

De apparaten vereisen enkele voorzorgsmaatregelen gedurende hun gebruik en werking. Zie para-graf "INSTRUCTIES VOOR GEBRUIK".

Het apparaat mag niet gereinigd worden met stromend water of met stoomreinigers.

Waarschuwing!

Schakel de algemene stroomtoevoer uit voordat u met werkzaamheden begint.

Voor de directe aansluiting op het elektriciteitsnet is het noodzakelijk om te voorzien in een apparaat dat ervoor zorgt dat de verbinding met het netwerk wordt verbroken met een contactopeningsafstand die volledige ontkoppeling mogelijk maakt onder de voorwaarden van overspanningscategorie III en voldoet aan de installatieregels.

Als de voedingskabel is beschadigd, dient deze te worden vervangen door de fabrikant of door zijn technische dienst of in ieder geval door een persoon met gelijkwaardige kwalificaties.

Equipotentiaal

Het apparaat dient te worden aangesloten op een equipotentiaal systeem. De verbindingssleutel bevindt zich vlakbij de ingang van de voedingskabel.

Deze wordt aangegeven met het volgende symbool:



Het onderhoud dient te worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel.

Nooit een directe waterstraal op het apparaat richten, hierdoor zou het beschadigen.

PT

Este tipo de aparelho é destinado a ser usado em exercícios comerciais, por exemplo cozinhas de restaurantes, cantinas e hospitais, ou empresas como padarias, talhos, etc., mas não para a produção contínua em massa de alimentos.

Durante a instalação, o posicionamento e/ou a fixação e a conexão à rede elétrica, algumas precauções devem ser observadas. Consultar o parágrafo "CONEXÃO ELÉTRICA" e "COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO".

Algumas precauções devem ser observadas durante o uso e o funcionamento dos aparelhos. Consultar o parágrafo "INSTRUÇÕES DE USO".

O aparelho não deve ser limpo com jatos de água ou limpadores a vapor.

Advertência!

Antes de executar qualquer intervenção, desligar a alimentação elétrica geral.

Para a conexão direta com a rede, é necessário providenciar um dispositivo que garanta a desco-

nexão da rede com uma distância de abertura dos contactos que permita a desconexão completa com as condições da categoria de sobretensão III, conforme as regras de instalação.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço de assistência técnica ou por pessoal com qualificação semelhante.

Equipotencial

O aparelho deve ser ligado a um sistema equipotencial. O terminal de ligação é posicionado perto da entrada do cabo de alimentação.

É identificado pelo seguinte símbolo:



As operações de manutenção devem ser realizadas por pessoal qualificado.

Não dirigir jatos de água diretos contra o aparelho para não o danificar.

EL

Αυτός ο τύπος συσκευών προορίζεται για εμπορικές επιχειρήσεις όπως εστιατόρια, λέσχες, νοσοκομεία και εμπορικά καταστήματα σαν αρτοποιεία, κρεοπωλεία κ.α., αλλά δεν προορίζεται για μαζική συνεχόμενη παραγωγή φαγητού.

Οι συσκευές απαιτούν κάποιες προφυλάξεις κατά την εγκατάστασή τους, τοποθέτηση ή/ και σταθεροποίηση, σύνδεση στο δίκτυο ηλεκτροδότησης. Βλέπε παράγραφο «ΗΛΗΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ» ΚΑΙ «ΕΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ».

Οι συσκευές απαιτούν κάποιες προφυλάξεις κατά τη χρήση τους και λειτουργία. Βλέπε παράγραφο «ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ».

Η συσκευή δεν καθαρίζεται κάτω από τη ροή νερού ούτε με καθαριστές ατμού.

Προσοχή!

Πριν προχωρήσετε σε οποιαδήποτε ενέργεια στη συσκευή απενεργοποιήσετε τη γενική τροφοδοσία ρεύματος.

Για την άμεση σύνδεση με το δίκτυο, θα πρέπει να προβλέπετε μια διάταξη που εγγυάται την αποσύνδεση από το δίκτυο με μια απόσταση ανοίγματος επαφών που να επιτρέπει την πλήρη αποσύνδεση στην περίπτωση της κατηγορίας υπέρτασης III, σύμφωνα με τους κανόνες εγκατάστασης.

Εάν το καλώδιο τροφοδότησης έχει υποστεί ζημιά, η αντικατάστασή του θα πρέπει να γίνει από τον κατασκευαστή ή από την τεχνική υπηρεσία του, ή από προσωπικό με παρόμοια προσόντα.

Ισοδύναμο

Η συσκευή συνδέεται σε ένα ισοδυναμικό σύστημα. Ο ακροδέκτης σύνδεσης τοποθετείται σε άμεση γειτνίαση με την είσοδο του καλωδίου τροφοδοσίας.

Φέρνει το εξής σύμβολο:



Οι ενέργειες συντήρησης πρέπει να γίνουν από εξειδικευμένο προσωπικό.

Μην κατευθύνετε απευθείας πίδακες νερού πάνω στη συσκευή για να μη προκαλέσετε ζημιές.

CS

Tento typ spotřebičů je určený pro komerční použití, například v kuchyních restauracích, jídelnách, nemocnicích či provozovenách jako jsou pekárny, masny atd.. Není určený pro nepřetržitou výrobu jídel.

Během instalace, umístování, upevňování a připojování spotřebičů k rozvodné síti elektrické energie je nutné přijmout určitá bezpečnostní opatření. Viz odstavec „ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ“ a „PŘÍPRAVA NA INSTALACI“.

Během používání a provozu spotřebičů je nutné přijmout určitá bezpečnostní opatření. Viz odstavec „POKYNY K POUŽÍVÁNÍ“.

Spotřebič se nesmí čistit proudem vody nebo parními čističi.

Upozornění!

Před provedením jakéhokoliv úkonu vypněte hlavní přívod elektrického proudu.

V případě přímého zapojení do sítě je nutné nainstalovat zařízení, které provede odpojení od sítě s takovou vzdáleností kontaktů v rozpojeném stavu, která umožní naprosté odpojení za podmínek stanovených pro kategorii přepěťové ochrany III, v souladu s instalačními pokyny.

Poškozený napájecí kabel je třeba vyměnit. Výměnu provede výrobce nebo jeho servisní služba, či jiná kvalifikovaná osoba.

Ekvipotenciální pospojování

Před uvedením spotřebiče do provozu je třeba provést ekvipotenciální pospojování. Spojovací svorka je umístěna vedle vstupu napájecího kabelu.

Je označena následujícím symbolem:



Údržbu musí provádět kvalifikovaní pracovníci.

Nikdy na spotřebič nestříkejte proud vody, aby se nepoškodil.

SK

Tento typ spotřebiče je určený na komerčné účely, napríklad pre reštauračné kuchyne, jedálne, nemocnice a obchodné spoločnosti ako sú pekárne, mäsiarstva, a pod., zároveň nie je určený pre nepretržitú prípravu jedál vo velkom.

Spotrebiče si vo fáze inštalácie, usadenia a/alebo pripojenia, a pripojenia k elektrickej sieti vyžadujú prijatie niektorých opatrení. Pozrite odsek „ELEKTRICKÁ INŠTALÁCIA“ a „UVEDENIE DO PREVÁDZKY“.

Spotrebiče si vo fáze používania a prevádzky vyžadujú prijatie niektorých opatrení. Pozrite odsek „NÁVOD NA POUŽÍVANIE“.

Spotrebič sa nesmie čistiť prúdom vody ani parnými čističmi.

Osobitné upozornenie!

Pred vykonaním akéhokoľvek zásahu najprv odpojte hlavný prívod elektrickej energie.

Pre priame pripojenie k elektrickej sieti je potrebné namontovať zariadenie pre odpojenie od siete so vzdialenosťou otvorenia kontaktu, ktorá umožní úplné odpojenie za podmienok pre kategóriu prepäťia III, v súlade s pravidlami pre inštaláciu.

Ak je prívodný kábel poškodený, výrobca alebo jeho servisná služba alebo subjekt s rovnakou kvalifikáciou ho musí vymeniť.

Vyrovnania potenciálu

Spotrebič je potrebné pripojiť k systému vyrovnania potenciálu. Prípojná svorka sa nachádza v blízkosti vstupu napájacieho kabla.

Označený je takto:

Všetky úkony údržby smie vykonávať iba kvalifikovaný pracovník.

Nesmerujte prúd vody na spotrebič, aby nedošlo k jeho poškodeniu

HU

Ezt a fajta készüléket kereskedelmi alkalmazásban, például éttermi konyhákban, közétketzesben, korházakban, olyan kereskedelmi vállalkozásokban mint a pékségek, hentesüzletek, stb., történő használatra gyártják, de nem szolgálja élelmiszerek folyamatos tömegtermelését.

A készüléknél néhány óvintézkedésre van szükség a telepítés, elhelyezés és/vagy rögzítés és az elektromos hálózatra történő csatlakoztatás fázisában. Lásd az „ELEKTROMOS BEKÖTÉS“ és a „BEÜZEMELÉS“ bekezdést.

A készüléknél néhány óvintézkedésre van szükség használatuk és működésük közben. Lásd a „HASZNÁLATI UTASÍTÁS“ bekezdést.

A készüléket nem szabad vízsugárral vagy gőztisztítóval tisztítani.

Figyelmeztetés!

Mielőtt bármilyen beavatkozást végzenénk iktassuk ki a fő elektromos tápellátást.

A közvetlen hálózati csatlakoztatáshoz olyan, a telepítési szabályoknak megfelelő és a hálózatról történő leválasztást biztosító készüléket kell alkalmazni, amelynél az érintkezők távolsága III. túlfeszültségi kategória esetén lehetővé teszi a teljes leválasztást.

Ha sérült a tápvezeték, azt a gyártó, a gyártó műszaki szervize, vagy hasonló képesítéssel rendelkező személy kell, hogy kicserélje.

Ekvipotenciál

A készüléket csatlakoztatni kell egy ekvipotenciális rendszerre. A csatlakozó kapocs a tápvezeték bemenetének közvetlen közelében található.

Az alábbi szimbólum jelöli:



A karbantartási műveleteket szakember kell, hogy végezze.

Ne irányítsunk közvetlenül vízsugarat a berendezésre, hogy ne károsítsuk azt.

DA

Denne type apparat er beregnet til at blive brugt kommersielt, for eksempel i køkkener på restauranter, kantiner og hospitaler samt i virksomheder såsom bagerier, slagtere mv., men det er ikke beregnet til vedvarende masseproduktion af fødevarer.

Apparaterne kræver en række forholdsregler under installation, placering og/eller fastgørelse samt tilslutning til netstrøm. Se afsnittet "ELEKTRISK TILSLUTNING" og "MONTERING AF APPARATET".

Apparaterne kræver en række forholdsregler under deres brug og drift. Se afsnittet "BRUGSANVISNING".

Apparatet må ikke rengøres med vandstråler eller med damprensere.

Advarsel!

Før et hvilket som helst indgreb udføres, skal strømmen slukkes på kontakten.

Til direkte tilslutning til ledningsnettet er det nødvendigt at anvende en anordning, der sikrer frakobling fra ledningsnettet, med en åbningsafstand mellem kontakterne, som tillader fuldstændig frakobling under betingelserne i overspændingskategori III, i overensstemmelse med reglerne for installationen.

Såfremt strømforsyningsskabet er beskadiget, skal det udskiftes af producenten, dennes tekniske kundeservice eller af en person med lignende kvalifikationer.

Ekvipotentiell

Apparatet skal forbindes i et ækvipotentielt system. Forbindelsesklemkassen sidder i den umiddelbare nærhed af indgangen for strømforsyningssledningen.

Den er vist med det følgende symbol:



Vedlikeholdsesindgreb må kun udføres af kvalificeret personale.

Ret ikke vandstråler direkte mod apparatet; det kan blive beskadiget

NO

Denne typen apparater er ment å brukes til kommersielle bruksområder, for eksempel kjøkken i restauranter, kantiner, sykehus og kommersielle bedrifter, som bakerier, slaktere osv., men er ikke ment for kontinuerlig masseproduksjon av mat.

Apparatene krever noen forholdsregler under installasjon, plassering og/eller feste, tilkobling til strømforsyningen. Se paragraf "ELEKTRISK TILKOBLING" og "TA I BRUK".

Apparatene krever visse forholdsregler under bruk og bruk. Se paragrafen "INSTRUKSJONER FOR BRUK".

Apparatet må ikke rengjøres med vannstråler eller damprensere.

Varsel!

Slå av den generelle strømforsyningen før du utfører noe slags arbeid ved apparatet.

For direkte tilkobling til nettet er det nødvendig å ha til rådighet en enhet som sikrer frakobling fra strømnettet med en kontaktåpningsavstand som tillater fullstendig frakobling i forhold til overspenningskategori III, i samsvar med installasjonsreglene.

Hvis strømledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten eller dens tekniske tjenesten eller i alle fall av en person med lignende kvalifikasjoner.

Ekvipotensial

Enheten skal kobles til i et ekvipotensielt system. Tilkoblingsterminalen er plassert i umiddelbar nærhet av inngangen for strømledningen.

Den er merket med følgende symbol:



Vedlikeholdsoperasjoner må utføres av kvalifisert personale.

Ikke rett vannstråler direkte mot utstyret for ikke å skade det.

SV

Denna typ av apparater är avsedda för att användas i kommersiella applikationer som, till exempel, restaurangkök, personalrestauranger, sjukhus och kommersiella företag som bagerier, köttaffärer osv., men de är inte avsedda för kontinuerlig massproduktion av livsmedel.

Det krävs vissa försiktighetsåtgärder för dessa apparater i installationsfasen, vid utplacering och/eller fixering och vid anslutning till nättaggregatet. Se avsnittet "ELANSLUTNING" och "DRIFTSÄTTNING".

Det krävs vissa försiktighetsåtgärder under apparaternas användning och funktion. Se avsnittet "ANVÄNDARANVISNINGAR".

Apparaten får inte rengöras med vattenstrålar eller ångtvätt.

Observera!

Innan någon typ av ingrepp utförs ska den huvudströmbrytaren kopplas från.

För direkt nätslutning krävs en anordning som säkerställer fränkoppling från elnätet med ett öppningsavstånd till kontakterna som garanterar fullständig fränkoppling under de förhållanden som avses i överspänningsklass III, i enlighet med installationsreglerna.

Om nätkabeln är skadad ska den bytas ut av tillverkaren eller av dennes tekniska service eller hur som helst av en person med liknande kompetens.

Potentialutjämnnare

Apparaten ska kopplas in i ett potentialutjämningssystem. Nätklämman är belägen omedelbart i närheten av nätkabelns ingång.

Den är märkt med följande symbol:



Underhållsåtgärderna ska utföras av kvalificerad personal.

Rikta inte vattenstrålar direkt mot utrustningen för att inte skada den

PL

Urządzenia tego typu są przeznaczone do użytku komercyjnego, na przykład kuchnie restauracyjne, stołówki, szpitale oraz przedsiębiorstwa i działalności takie jak piekarnie, sklepy mięsne, itp. Nie są one jednak przeznaczone do ciągłej i masowej produkcji pozywienia.

Podczas fazy ich instalacji, pozycjonowania i/lub montażu oraz podłączenia do sieci elektrycznej, urządzenia te wymagają spełnienia określonych warunków. Należy zapoznać się z paragrafem „PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE” i „URUCHOMIENIE”.

Podczas używania tych urządzeń i ich funkcjonowania należy przestrzegać odpowiednich wskazówek. Należy zapoznać się z paragrafem „INSTRUKCJE ODNOŚNIE UŻYTKOWANIA”.

Urządzenia nie wolno czyścić strumieniami wody ani odkurzaczkami parowymi.

Ostrzeżenie!

Przed wykonaniem jakiejkolwiek interwencji należy zawsze odłączyć główne zasilanie elektryczne.

W celu bezpośredniego podłączenia do sieci należy koniecznie zainstalować urządzenie, które zapewni odłączenie od sieci i posiadające otwarcie kontaktów umożliwiające całkowite odcięcie urządzenia w warunkach przepięcia kategorii III, zgodnie z normami instalacyjnymi.

W przypadku uszkodzenia kabla zasilania musi on być wymieniony przez producenta, przez jego serwis techniczny, lub przez osobę posiadającą podobne kwalifikacje.

System ekwipotencjalny

Urządzenie należy podłączać do systemu ekwipotencjalnego. Zacisk podłączeniowy umieszczony jest w pobliżu wejścia kabla zasilania.

Jest on oznakowany następującym symbolem:



Prace konserwacyjne muszą być wykonywane przez wykwalifikowany personel.

Nie wolno kierować bezpośrednich strumieni wody na urządzenie, gdyż może to spowodować jego uszkodzenie.

RO

Acest tip de aparate este destinat utilizării în aplicații comerciale, de exemplu, în bucătăriile restaurantelor, cantinelor, spitalelor și în societățile comerciale precum brutării, măcelării etc., însă nu este destinat producției în masă continuă de mâncare.

Aparatele necesită anumite precauții în faza de instalare, poziționare și/sau fixare precum și în cea de conectare la rețeaua electrică. Consultați paragraful „CONECTAREA ELECTRICĂ” și „PUNE-REA ÎN FUNCȚIUNE”.

Aparatele necesită anumite precauții pe parcursul utilizării și funcționării acestora. Consultați paragraful „INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE”.

Aparatul nu trebuie curățat cu jeturi de apă sau cu aparate de curățat cu aburi.

Atenție!

Înainte de a efectua orice tip de intervenție, întrerupeți alimentarea electrică generală.

Pentru conectarea directă la rețea, trebuie prevăzut un dispozitiv care să asigure deconectarea de la rețea cu o distanță de deschidere a contactelor care să permită deconectarea completă în condițiile categoriei de supratensiune III, conform regulilor de instalare.

În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie să fie înlocuit de fabricant, de serviciul de asistență tehnică al acestuia sau de o persoană cu o calificare similară.

Echipotențial

Aparatul trebuie conectat la un sistem echipotențial. Borna de conectare este poziționată în imediata apropiere a intrării cablului de alimentare.

Este marcată cu următorul simbol:



Operațiile de întreținere trebuie efectuate de către un personal calificat.

Nu îndreptați jeturi de apă directe asupra aparatului pentru a nu-l deteriora.

RU

Этот тип устройства предназначен для использования в коммерческих целях, например, кухнях ресторанов, столовых, больниц и коммерческих предприятий, таких как пекарни, цеха по переработке мяса и т.д., но не предназначен для беспрерывного промышленного цикла производства пищи.

Устройства требуют некоторых мер предосторожности во время установки, расположения и/или крепления и подсоединения к электрической сети. Смотреть параграфы «ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ» и «ЗАПУСК В ЭКСПЛУАТАЦИЮ».

Устройства требуют некоторых мер предосторожности во время их работы и эксплуатации. Смотрите раздел "ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ"

Запрещается мыть аппарат струей воды или пароочистителем.

Предупреждение!

Перед проведение любых работ отключить главный рубильник.

Для прямого подключения к сети, необходимо подготовить прибор, обеспечивающий отключение от сети с зазором контактов, который позволяет полное отключение в условиях категории перенапряжения III, в соответствии с правилами установки.

Если кабель питания поврежден, он должен быть заменен производителем, или его сервисным центром, или персоналом с похожей квалификацией.

Эквипотенциальная система

Прибор должен быть подключен к эквипотенциальной системе. Соединительная клемма должна быть установлена возле входа кабеля питания.

Она помечена следующим символом:



Процедуры по обслуживанию должны выполняться только квалифицированным персоналом.

Не направлять струи воды непосредственно на оборудование, чтобы не повредить его.

Bu cihaz tipi, örneğin restoran mutfakları, yemekhaneler, haneler, hastaneler ve fırın, kasap vs. gibi ticari şirketlerde kullanıma yönelikdir, seri gıda üretimine yönelik değildir.

Cihazlar kurulum, yerleştirme ve/veya sabitleme, elektrik şebekesine bağlantı aşamasında bazı önlemler gerektirirler. "ELEKTRİK BAĞLANTISI" ve "ÇALIŞTIRMA" paragrafına bakınız.

Cihazlar kullanıcıları ve çalışmaları esnasında bazı önlemler gerektirirler. "KULLANIM BİLGİLERİ" paragrafına bakınız.

Cihaz su jetleri veya buharlı temizleyiciler ile temizlenmemelidir.

Uyarı!

Herhangi bir müdahalede bulunmadan önce genel elektrik beslemesini kesiniz.

Direkt şebekeye bağlantı için, kurulum kurallarına uygun, aşırı gerilim III kategorisi koşullarında tamamen devreden çıkarmaya imkan tanıyacak kontak açıklık mesafesi ile, şebekeden ayırmayı garanti edecek bir cihaz öngörülmesi gereklidir.

Besleme kablosu hasar görmüş ise, imalatçı veya imalatçının teknik servisi ya da her halükarda benzer kalifikasyona sahip birisi tarafından değiştirilmelidir.

Eşpotansiyel bağlantı

Cihaz eşpotansiyel bir sisteme bağlanmalıdır. Bağlantı terminali besleme kablosu girişinin hem yakınlarında konumlandırılmıştır.

Aşağıdaki simbol ile belirtilir:



Bakım işlemleri kalifiye personel tarafından gerçekleştirilmelidir.

Hasar vermemek amacıyla, su jetlerini direkt olarak cihaz üzerine yönetmeyiniz.

صنعت هذه النوعية من الأجهزة لتستخدم بالتطبيقات التجارية، مثل مطابخ المطاعم، مواقع تقديم الطعام في المعامل وما يشابه ذلك، وكذلك في المستشفيات والشركات التجارية مثل المخابز، وفي موقع بيع اللحوم، غير أنها غير معدة لإنتاج كميات من الطعام بشكل متواصل.

تحتاج تلك الأجهزة إلى الوقاية من محاذير في مرحلة التركيب، الوضع وأو التثبيت، الوصل بالدارة الكهربائية. أنظر فقرة "الوصل بالكهرباء" وفقرة "الوضع بالخدمة" كما تحتاج تلك الأجهزة إلى الوقاية من محاذير خلال الإستعمال. أنظر فقرة "تعليمات للإستعمال". لا يجوز تنظيف الجهاز بالماء المقوف أو بأجهزة التنظيف بالبخار.

انتباه

قبل القيام بأي نوع من عمليات العناية يجب فصل التغذية بالكهرباء بشكل شامل.

من الضروري لدى الوصل بالتيار الكهربائي، وضع تجهيزه تضمن فصل الدارة الكهربائية وأن تكون من نوع يؤمن تباعد بين رؤوس الوصل يضمن الفصل التام حتى في شروط كذلك ذات الفولطاج المفرط من الدرجة الثالثة، كما يجب أن تطابق قواعد التركيب. إذا تضرر كابل التغذية بالكهرباء، يجب تبديله من قبل الشركة الصانعة أو من قبل فنيي المصنع، أو بكافة الأحوال من قبل فني ذا تأهيل من ذلك النوع.

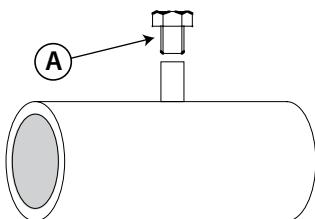
"متساوي الجهد" إكوابوتينشال

يجب وصل الجهاز في نظام متساوي الجهد. عاصمة الوصل موضوعة مباشرة بقرب موقع دخول كابل التغذية بالكهرباء. يشار إليها بالرمز التالي.

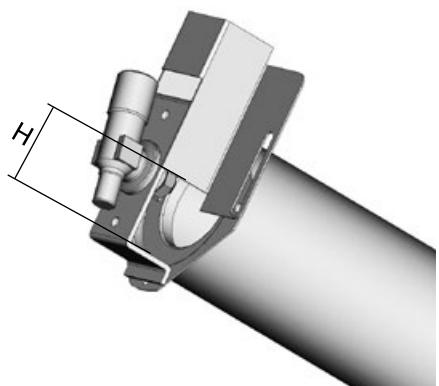


يجب أن تتم كافة عمليات الصيانة من قبل فنيين مؤهلين. لا يجوز توجيه ماء مقوف نحو التجهيزات لتجنب تضررها.

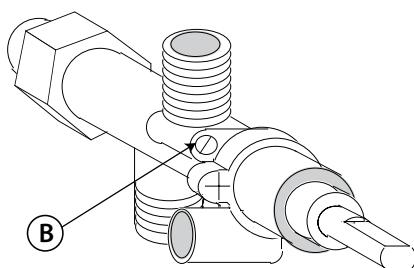
1



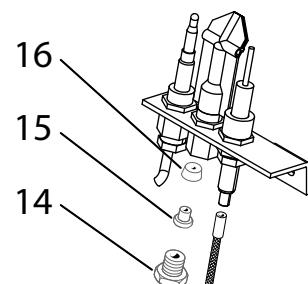
2



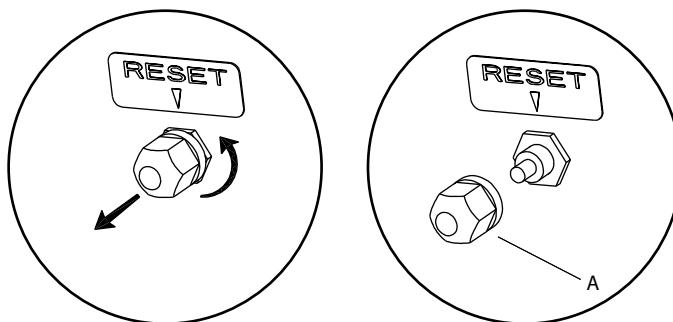
3



4



5



AL	SHQIPËRI DJEGËSIT	20
AT	OSTERREICH BRENNER	21
BE	BELGIQUE / BELGIË BRÛLEURS / BRANDERS	22
BG	БЪЛГАРИЯ ГОРЕЛКИ	23
CH	SVIZZERA / SCHWEIZ / SUISSE BRUCIATORI / BRENNER / BRÛLEURS	24
CY	ΚΥΠΡΙΑΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ / KIBRIS ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ / BRÜLÖRLER	25
CZ	ČESKA REPUBLIKA HOŘÁKY	26
DE	DEUTSCHLAND BRENNER	27
DK	DANMARK BLUS	28
EE	EESTI PÖLETID	29
EL	ΕΛΛΑΔΑ / GREECE ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ	30
ES	ESPAÑA QUEMADORES	31
FI	SUOMI / FINLAND POLTTIMET	32
FR	FRANCE BRÛLEURS	33
HR	HRVATSKA PLAMENICI	34
HU	MAGYARORSZAG ÉGŐK	35
IE	IRELAND BURNERS	36
IS	ICELAND GASLOGAR	37
IT	ITALIA BRUCIATORI	38
LT	LIETUVA DEGIKLIAI	39
LU	LUXEMBOURG / LUXEMBURG BRÛLEURS / BRENNER	40
LV	LATVIJA DEGLIS	41
MK	РЕПУБЛИКА МАКЕДОНИЈА ПЛАМЕНИЦИ	42
MT	REPUBBLICA TA'MALTA / MALTA BURNERS	43
NL	NEDERLAND BRANDERS	44
NO	NORGE BRENNERE	45
PL	POLSKA PALNIKI	46
PT	PORTUGAL QUEIMADORES	47
RO	ROMÂNIA ARZĂTOARE	48
RU	РОССИЯ ГОРЕЛКИ	49
SE	SVERIGE BRÄNNARE	50
SI	SLOVENIJA GORILNIKI	51
SK	SLOVENSKO HORÁKY	52
TR	TÜRKİYE BRÜLÖRLER	53
UK	ENGLAND BURNERS	54
AR	العربية	55

DJEGËSIT

AL

	GATUAJ MAKARONA LXG9CP - SG9CP - G9CP	GATUAJ MAKARONA CPG - SG7CP	GATUAJ MAKARONA G6CP6
Fuqia emërore për çdo djegës	kW	12	10
Fuqia e zvogëluar për çdo djegës	kW	4,8	3,4

Emri i gazit	Djegësit	Ø Hundëzat	Ø By Pass	Raj. Ajër parësor	Ø Hundëza Model
NATURAL GAS II2H3+ II2H3B/P	GATUAJ MAKARONA LXG9CP - SG9CP - G9CP	250R	RREGULLUESHËM	33 mm	27 .2
	GATUAJ MAKARONA CPG - SG7CP	230R	RREGULLUESHËM	33 mm	27 .2
	GATUAJ MAKARONA G6CP6	225R	RREGULLUESHËM	HAPUR	41
LPG II2H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	GATUAJ MAKARONA LXG9CP - SG9CP - G9CP	175	100	36 mm	22
	GATUAJ MAKARONA CPG - SG7CP	160	100	31 mm	22
	GATUAJ MAKARONA G6CP6	145R	100	HAPUR	25
LPG II2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max): G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	GATUAJ MAKARONA LXG9CP - SG9CP - G9CP	175	100	36 mm	22
	GATUAJ MAKARONA CPG - SG7CP	160	100	31 mm	22
	GATUAJ MAKARONA G6CP6	145R	100	HAPUR	25
LPG II2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar	GATUAJ MAKARONA LXG9CP - SG9CP - G9CP	175	100	36 mm	22
	GATUAJ MAKARONA CPG - SG7CP	160	100	31 mm	22
	GATUAJ MAKARONA G6CP6	145R	100	HAPUR	25

BRENNER**AT**

	BRENNER NUDELKOCHER LXG9CP - SG9CP - G9CP	BRENNER NUDELKOCHER CPG - SG7CP	BRENNER NUDELKOCHER G6CP6
Nennleistung pro Brenner kW	12	10	10
Reduzierte Leistung pro Brenner kW	4,8	3,4	3,4

Gasname	Brenner	Ø Hauptdüsen	Ø Bypass	Einst. Primärluft	Ø Zünddüsen
GAS G20 20 mbar METHAN	NUDELKOCHER LXG9CP - SG9CP - G9CP	250R	EINSTELLBAR	33 mm	27 .2
	NUDELKOCHER CPG - SG7CP	230R	EINSTELLBAR	33 mm	27 .2
	NUDELKOCHER G6CP6	225R	EINSTELLBAR	OFFEN	41
II2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar					
GAS G30/G31 50 mbar FLÜSSIGGAS	NUDELKOCHER LXG9CP - SG9CP - G9CP	155	100	36 mm	22
	NUDELKOCHER CPG - SG7CP	140	82	31 mm	22
	NUDELKOCHER G6CP6	140R	82	OFFEN	25
II2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 42,5÷57,5 mbar G31 42,5÷57,5 mbar					



BRÛLEURS / BRANDERS

BE

	BRÛLEUR CUISEUR À PÂTES LXG9CP - SG9CP - G9CP BRANDER PASTAKOKER LXG9CP - SG9CP - G9CP	BRÛLEUR CUISEUR À PÂTES CPG - SG7CP BRANDER PASTAKOKER CPG - SG7CP	BRÛLEUR CUISEUR À PÂTES G6CP6 BRANDER PASTAKOKER G6CP6
Puissance nominale pour chaque brûleur individuel Nominaal vermogen per brander	kW	12	10
Puissance réduite pour chaque brûleur individuel Gereduceerd vermogen per brander	kW	4,8	3,4

Nom gaz Type gas	Brûleur Brander	Ø Buses principales Ø Hoofdspuit- monden	Ø By Pass Ø By Pass	Rég. air primaire Reg. pri- maire lucht	Ø Buses flamme pilote Ø Waakv- lammen
GAS G20 20 mbar MÉTHANE / AARDGAS II2E+3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	CUISEUR À PÂTES MAXIMA 900 / S900 PASTA KOKER MAXIMA900 / S900	250R	RÉGLABLE REGULEERBAAR	33 mm	27 .2
	CUISEUR À PÂTES MACROS 700 PASTAKOKER MACROS 700	230R	RÉGLABLE REGULEERBAAR	33 mm	27 .2
	CUISEUR À PÂTES PLUS 600 PASTAKOKER PLUS 600	225R	RÉGLABLE REGULEERBAAR	OUVERT OPEN	41
GAZ / GAS G25 25mbar MÉTHANE / AARDGAS II2E+3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max): G25 20÷30 mbar	CUISEUR À PÂTES MAXIMA 900 / S900 PASTA KOKER MAXIMA900 / S900	250R	RÉGLABLE REGULEERBAAR	33 mm	27 .2
	CUISEUR À PÂTES MACROS 700 PASTAKOKER MACROS 700	230R	RÉGLABLE REGULEERBAAR	33 mm	27 .2
	CUISEUR À PÂTES PLUS 600 PASTAKOKER PLUS 600	225R	RÉGLABLE REGULEERBAAR	OUVERT OPEN	41
GPL/LPG II2E+3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max): G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	CUISEUR À PÂTES MAXIMA 900 / S900 PASTA KOKER MAXIMA900 / S900	175	100	36 mm	22
	CUISEUR À PÂTES MACROS 700 PASTAKOKER MACROS 700	160	100	31 mm	22
	CUISEUR À PÂTES PLUS 600 PASTAKOKER PLUS 600	145R	100	OUVERT OPEN	25



ГОРЕЛКИ

BG

	ГОРЕЛКА ПАСТА LXG9CP - SG9CP - G9CP	ГОРЕЛКА ПАСТА CPG - SG7CP	ГОРЕЛКА ПАСТА G6CP6
Номинална мощност на отделна горелка kW	12	10	10
Минимална мощност на отделна горелка kW	4,8	3,4	3,4

Вид газ	Горелка	Диаметър на главни дюзи	Диаметър на байпас	Регулатор на първичен въздух	Диаметър на пилотни дюзи
GAS G20 20 mbar Природен газ метан	ГОР. ПАСТА LXG9CP - SG9CP - G9CP	250R	РЕГУЛИРУЕМ	33 mm	27 .2
	ГОР. ПАСТА CPG - SG7CP	230R	РЕГУЛИРУЕМ	33 mm	27 .2
	ГОР. ПАСТА G6CP6	225R	РЕГУЛИРУЕМ	ОТВОРЕН	41
II2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar					
GAS G30/G31 30 mbar Пропан бутан GPL	ГОР. ПАСТА LXG9CP - SG9CP - G9CP	175	100	36 mm	22
	ГОР. ПАСТА CPG - SG7CP	160	100	31 mm	22
	ГОР. ПАСТА G6CP6	145R	100	ОТВОРЕН	25
II2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar					



BRUCIATORI / BRENNER / BRÛLEURS

CH

	BRUCIATORE CUOCIPASTA LXG9CP - SG9CP - G9CP BRENNER NUDELKOCHER LXG9CP - SG9CP - G9CP BRÛLEUR CUISEUR À PÂTES LXG9CP - SG9CP - G9CP	BRUCIATORE CUOCIPASTA CPG - SG7CP BRENNER NUDELKOCHER CPG - SG7CP BRÛLEUR CUISEUR À PÂTES CPG - SG7CP	BRUCIATORE CUOCIPASTA G6CP6 BRENNER NUDELKOCHER G6CP6 BRÛLEUR CUISEUR À PÂTES G6CP6
Potenza nominale per singolo bruciatore / Nennleistung pro Brenner / Puissance nominale pour chaque brûleur individuel	kW	12	10
Potenza ridotta per singolo bruciatore / Reduzierte Leistung pro Einzelbrenner / Puissance réduite pour chaque brûleur individuel	kW	4,8	3,4



Nome gas Gasname Nom gaz	Bruciatore Brenner Brûleur	Ø Ugelli principali Ø Hauptdüsen Ø Buses principales	Ø by Pass Ø Bypass Ø By Pass	Reg. aria primaria Einst. Primär Luft Rég. air primaire	Ø Ugelli Pilota Ø Zünddüsen Ø Buses flamme pilote
GAZ / GAS G20 20 mbar	CUOCIPASTA MAXIMA 900 / S900 NUDELKOCHER MAXIMA 900 / S900 CUISEUR À PÂTES MAXIMA 900 / S900	250R	REGOLABILE EINSTELLBAR RÉGLABLE	33 mm	27 .2
METANO / METHAN / MÉTHANE	CUOCIPASTA MACROS 700 NUDELKOCHER MACROS 700 CUISEUR À PÂTES MACROS 700	230R	REGOLABILE EINSTELLBAR RÉGLABL	33 mm	27 .2
II2H3+ II2H3B/P	CUOCIPASTA PLUS 600 NUDELKOCHER PLUS 600 CUISEUR À PÂTES PLUS 600	225R	REGOLABILE EINSTELLBAR RÉGLABL	APERTA OFFEN OUVERT	41
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar					
GAZ / GAS G30/G31 28-30/37mbar	CUOCIPASTA MAXIMA 900 / S900 NUDELKOCHER MAXIMA 900 / S900 CUISEUR À PÂTES MAXIMA 900 / S900	175	100	36 mm	22
GPL / FLÜSSIGGAS / GPL	CUOCIPASTA MACROS 700 NUDELKOCHER MACROS 700 CUISEUR À PÂTES MACROS 700	160	100	31 mm	22
II2H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max): G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	CUOCIPASTA PLUS 600 NUDELKOCHER PLUS 600 CUISEUR À PÂTES PLUS 600	145R	100	APERTA OFFEN OUVERT	25
GAZ / GAS G30/G31 50mbar	CUOCIPASTA MAXIMA 900 / S900 NUDELKOCHER MAXIMA 900 / S900 CUISEUR À PÂTES MAXIMA 900 / S900	155	100	36 mm	22
GPL / FLÜSSIGGAS / GPL	CUOCIPASTA MACROS 700 NUDELKOCHER MACROS 700 CUISEUR À PÂTES MACROS 700	140	82	31 mm	22
II2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 42,5÷57,5 mbar G31 42,5÷57,5 mbar	CUOCIPASTA PLUS 600 NUDELKOCHER PLUS 600 CUISEUR À PÂTES PLUS 600	140R	82	APERTA OFFEN OUVERT	25



BURNERS / ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ

CY

	PASTA COOKER BURNER LXG9CP - SG9CP - G9CP ΚΑΥΣΤΗΡΑΣ ΒΡΑΣΤΗΡΑ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ LXG9CP - SG9CP - G9CP	PASTA COOKER BURNER CPG - SG7CP ΚΑΥΣΤΗΡΑΣ ΒΡΑΣΤΗΡΑ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ CPG - SG7CP	PASTA COOKER BURNER G6CP6 ΚΑΥΣΤΗΡΑΣ ΒΡΑΣΤΗΡΑ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ G6CP6
Rated output per burner Ονομαστική ισχύς για το εκάστοτε καυστήρα	kW	12	10
Reduced power per burner Μειωμένη ισχύς για το εκάστοτε καυστήρα	kW	4,8	3,4

Gas name Όνομα αερίου	Burner Καυστήρας	Ø Main nozzles Ø Κύρια ακροφύσια	Ø By Pass Ø Παράκαμψη	Primary air regulation Ρύθμιση πρωτ. αέρα	Ø Pilot nozzles Ø Ακροφύσια πλότοι
GAS G20 20mbar ΑΕΡΙΟ G20 20mbar	PASTA COOKER MAXIMA 900 / S900 ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ MAXIMA 900 / S900	250R	ADJUSTABLE Ρυθμιζόμενο	33 mm	27 .2
METHANE / ΜΕΘΑΝΙΟ	PASTA COOKER MACROS 700 ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ MACROS 700	230R	ADJUSTABLE Ρυθμιζόμενο	33 mm	27 .2
II2H3B/P II2H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	PASTA COOKER PLUS 600 ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ PLUS 600	225R	ADJUSTABLE Ρυθμιζόμενο	OPENED Άνοικτός	41
GAS G30/G31 28-30/37mbar ΑΕΡΙΟ G30/G31 28-30/37mbar	PASTA COOKER MAXIMA 900 / S900 ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ MAXIMA 900 / S900	175	100	36 mm	22
GPL/LPG	PASTA COOKER MACROS 700 ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ MACROS 700	160	100	31 mm	22
II2H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max): G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	PASTA COOKER PLUS 600 ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ PLUS 600	145R	100	OPENED Άνοικτός	25
GAS G30/G31 30 mbar	PASTA COOKER MAXIMA 900 / S900 ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ MAXIMA 900 / S900	175	100	36 mm	22
GPL/LPG	PASTA COOKER MACROS 700 ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ MACROS 700	160	100	31 mm	22
II2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar	PASTA COOKER PLUS 600 ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ PLUS 600	145R	100	OPENED Άνοικτός	25



HOŘÁKY

CZ

	HOŘÁK VAŘÍČE TĚSTOVIN LXG9CP - SG9CP - G9CP	HOŘÁK VAŘÍČE TĚSTOVIN CPG - SG7CP	HOŘÁK VAŘÍČE TĚSTOVIN G6CP6
Jmenovitý výkon pro jeden hořák	kW	12	10
Snižený výkon pro jeden hořák	kW	4,8	3,4



Typ plynu	Hořák	Ø Hlavní trysky	Ø By Pass	Reg. primárního vzduchu	Ø Trysky zapalovacího hořáku
METAN II2H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	VAŘÍČ TĚSTOVIN MAXIMA 900 / S900	250R	NASTAVITELNÝ	33 mm	27 .2
	VAŘÍČ TĚSTOVIN MACROS 700	230R	NASTAVITELNÝ	33 mm	27 .2
	VAŘÍČ TĚSTOVIN PLUS 600	225R	NASTAVITELNÝ	OTEVŘENÝ	41
LPG II2H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max): G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	VAŘÍČ TĚSTOVIN MAXIMA 900 / S900	175	100	36 mm	22
	VAŘÍČ TĚSTOVIN MACROS 700	160	100	31 mm	22
	VAŘÍČ TĚSTOVIN PLUS 600	145R	100	OTEVŘENÝ	25

**BRENNER**

DE

	BRENNER NUDELKOCHER LXG9CP - SG9CP - G9CP	BRENNER NUDELKOCHER CPG - SG7CP	BRENNER NUDELKOCHER G6CP6
Nennleistung pro Brenner kW	12	10	10
Reduzierte Leistung pro Brenner kW	4,8	3,4	3,4

Gasname	Brenner	Ø Hauptdüsen	Ø Bypass	Einst. Primärluft	Ø Zünddüsen
GAS G20 20 mbar METHAN II2ELL3B/P	NUDELKOCHER LXG9CP - SG9CP - G9CP	250R	EINSTELLBAR	33 mm	27 .2
	NUDELKOCHER CPG - SG7CPP	230R	EINSTELLBAR	33 mm	27 .2
	NUDELKOCHER G6CP6	225R	EINSTELLBAR	OFFEN	41
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar					
GAS G25 20 mbar FLÜSSIGGAS II2ELL3B/P	NUDELKOCHER LXG9CP - SG9CP - G9CP	280R	EINSTELLBAR	22 mm	27 .2
	NUDELKOCHER CPG - SG7CPP	250R	EINSTELLBAR	22 mm	27 .2
	NUDELKOCHER G6CP6	240R	EINSTELLBAR	OFFEN	41
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G25 18÷25 mbar					
GAS G30/G31 50mbar FLÜSSIGGAS II2ELL3B/P	NUDELKOCHER LXG9CP - SG9CP - G9CP	155	100	36 mm	22
	NUDELKOCHER CPG - SG7CPP	140	82	31 mm	22
	NUDELKOCHER G6CP6	140R	82	HAPUR	25
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 42,5÷57,5 mbar G31 42,5÷57,5 mbar					



BLUS

DK

		GATUAJ MAKARONA LXG9CP - SG9CP - G9CP	GATUAJ MAKARONA CPG - SG7CP	GATUAJ MAKARONA G6CP6
Nominel effekt for det enkelte blus	kW	12	10	10
Nominel effekt for det enkelte G110-blus	kW	/	8	9,5
Nominel effekt for det enkelte G150.1-blus	kW	/	8	/
Reduceret effekt for det enkelte blus	kW	4,8	3,4	3,4

Gassens navn	Blus	Ø for hoveddyserne	Ø By Pass	Indstilling af primær luft	Ø for hjælpedyserne
GAS G20 20 mbar	PASTAKOGER LXG9CP - SG9CP - G9CP	250R	REGULERBAR	33 mm	27 .2
METHAN	PASTAKOGER CPG - SG7CP	230R	REGULERBAR	33 mm	27 .2
III1e2H3B/P	PASTAKOGER G6CP6	225R	REGULERBAR	ÅBEN	41
II2H3B/P					
III1a2H3B/P					
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar					
GAS G30/G31 30mbar	PASTAKOGER LXG9CP - SG9CP - G9CP	175	100	36 mm	22
LPG	PASTAKOGER CPG - SG7CP	160	100	31 mm	22
III1e2H3B/P	PASTAKOGER G6CP6	145R	100	ÅBEN	25
II2H3B/P					
III1a2H3B/P					
SUPPLY PRESSURE: (min÷max): G30 25÷35 mbar					
GAS G110 8mbar	PASTAKOGER LXG9CP - SG9CP - G9CP	/	/	/	/
BYGAS	PASTAKOGER CPG - SG7CP	550	REGULERBAR	14 mm	60
III1a2H3B/P	PASTAKOGER G6CP6	550	REGULERBAR	ÅBEN	75
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G110 6÷15 mbar					
GAS G150.1 8mbar	PASTAKOGER LXG9CP - SG9CP - G9CP	/	/	/	/
BYGAS	PASTAKOGER CPG - SG7CP	550	REGULERBAR	14 mm	60
III1e2H3B/P	PASTAKOGER G6CP6	/	/	/	/
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G150.1 6÷15 mbar					



PÖLETID

EE

		NUUDLIKEETJA MAXIMA LXG9CP - SG9CP - G9CP	NUUDLIKEETJA MACROS CPG - SG7CP	NUUDLIKEETJA G6CP6
Ühe pöleti nimivõimsus	kW	12	10	10
Ühe pöleti vähendatud võimsus	kW	4,8	3,4	3,4

Gaasi nimi	Pöleti	Peadüüsides Ø	Möödaväigu Ø	Primaarõhu reg.	Süütedüüsides Ø
GAAS G20 20mbaari METAAN	NUUDLIKEETJA LXG9CP - SG9CP - G9CP	250R	Reguleeritav	33 mm	27 .2
	NUUDLIKEETJA CPG - SG7CP	230R	Reguleeritav	33 mm	27 .2
	NUUDLIKEETJA G6CP6	225R	Reguleeritav	AVATUD	41
II2H3B/P					
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar					
GASS G30/G31 30mbaari LPG	NUUDLIKEETJA LXG9CP - SG9CP - G9CP	175	100	36 mm	22
	NUUDLIKEETJA CPG - SG7CP	160	100	31 mm	22
	NUUDLIKEETJA G6CP6	145R	100	AVATUD	25
II2H3B/P					
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar					

ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ

EL

	KΑΥΣΤΗΡΑΣ ΒΡΑΣΤΗΡΑ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ LXG9CP - SG9CP - G9CP	KΑΥΣΤΗΡΑΣ ΒΡΑΣΤΗΡΑ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ CPG - SG7CP	KΑΥΣΤΗΡΑΣ ΒΡΑΣΤΗΡΑ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ G6CP6
Ονομαστική ισχύς για το εκάστοτε καυστήρα	kW	12	10
Μειωμένη ισχύς για το εκάστοτε καυστήρα	kW	4,8	3,4

Όνομα αερίου	Καυστήρας	Ø Κύρια ακροφύσια	Ρύθμιση πρωτ. αέρα	Ø Ακροφύσια πιλότοι	Ø Ακροφύσια Πιλότοι
AERIO G20 20mbar	ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ MAXIMA 900 / S900	250R	Ρυθμιζόμενο	33 mm	27 .2
ΜΕΘΑΝΙΟ II2H3+ II2H3B/P	ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ MACROS 700	230R	Ρυθμιζόμενο	33 mm	27 .2
	ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ PLUS 600	225R	Ρυθμιζόμενο	Άνοικτός	41
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar					
AERIO G30/G31 28-30/30-37mbar	ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ MAXIMA 900 / S900	175	100	36 mm	22
LPG II2H3+	ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ MACROS 700	160	100	31 mm	22
	ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ PLUS 600	145R	100	Άνοικτός	25
SUPPLY PRESSURE: (min÷max): G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar					
AERIO GAS G30/G31 30 mbar	ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ MAXIMA 900 / S900	175	100	36 mm	22
LPG II2H3B/P	ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ MACROS 700	160	100	31 mm	22
	ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ PLUS 600	145R	100	Άνοικτός	25
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar					



QUEMADORES

ES

	QUEMADOR CUECEPASTA LXG9CP - SG9CP - G9CP	QUEMADOR CUECEPASTA CPG - SG7CP	QUEMADOR CUECEPASTA G6CP6
Potencia nominal de un solo quemador kW	12	10	10
Potencia reducida de un solo quemador kW	4,8	3,4	3,4

Gas	Quemador	Ø Inyectores	Ø By Pass	Regulación aire pri-mario	Ø Inyectores quemador piloto
METANO II2H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	CUECEPASTA LXG9CP - SG9CP - G9CP	250R	Regulable	33 mm	27 .2
	CUECEPASTA CPG - SG7CP	230R	Regulable	33 mm	27 .2
	CUECEPASTA G6CP6	225R	Regulable	ABIERTA	41
LPG II2H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max): G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	CUECEPASTA LXG9CP - SG9CP - G9CP	175	100	36 mm	22
	CUECEPASTA CPG - SG7CP	160	100	31 mm	22
	CUECEPASTA G6CP6	145R	100	ABIERTA	25



POLTTIMET

FI

		POLTIN PASTAN KEITTOON LXG9CP - SG9CP - G9CP	POLTIN PASTAN KEITTOON CPG - SG7CP	POLTIN PASTAN KEITTOON G6CP6
Yksittäisen polttimen nimellisteho	kW	12	10	10
Yksittäisen polttimen aliteho	kW	4,8	3,4	3,4

Kaasun nimi	Poltin	Ø Pääsu-uttimet	Ø Ohitus	Säätö Pääilma	Ø Sytytys-suuttimet
KAASU G20 20mbar METAANI	POLTIN PASTAN KEITTOON LXG9CP - SG9CP - G9CP	250R	Säädetvä	33 mm	27 .2
	POLTIN PASTAN KEITTOON CPG - SG7CP	230R	Säädetvä	33 mm	27 .2
	POLTIN PASTAN KEITTOON G6CP6	225R	Säädetvä	AUKI	41
I2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar					
	POLTIN PASTAN KEITTOON LXG9CP - SG9CP - G9CP	175	100	36 mm	22
	POLTIN PASTAN KEITTOON CPG - SG7CP	160	100	31 mm	22
GAS G30/G31 30mbar NESTEKAASU	POLTIN PASTAN KEITTOON G6CP6	145R	100	AUKI	25
I2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar					

**BRÛLEURS****FR**

	BRÛLEUR CUISEUR À PÂTES LXG9CP - SG9CP - G9CP	BRÛLEUR CUISEUR À PÂTES CPG - SG7CP	BRÛLEUR CUISEUR À PÂTES G6CP6
Puissance nominale pour chaque brûleur individuel kW	12	10	10
Puissance réduite pour chaque brûleur individuel kW	4,8	3,4	3,4

Type de gaz	Brûleur	Ø Buses principales	Ø By Pass	Réglage air primaire	Ø Injecteur flamme pilote
GAZ G20 20mbar GAZ MÉTHANE II2E+3+	CUISEUR À PÂTES LXG9CP - SG9CP - G9CP	250R	RÉGLABLE	33 mm	27 .2
	CUISEUR À PÂTES MACROS CPG - SG7CP	230R	RÉGLABLE	33 mm	27 .2
	CUISEUR À PÂTES PLUS G6CP6	225R	RÉGLABLE	OUVERT	41
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar					
GAZ G25 25mbar GPL II2E+3+	CUISEUR À PÂTES LXG9CP - SG9CP - G9CP	250R	100	33 mm	27 .2
	CUISEUR À PÂTES MACROS CPG - SG7CP	230R	100	33 mm	27 .2
	CUISEUR À PÂTES PLUS G6CP6	225R	100	OUVERT	41
SUPPLY PRESSURE: (min÷max): G25 20÷30 mbar					
GAZ / GAS G30/G31 28-30/37mbar GPL II2E+3+	CUISEUR À PÂTES LXG9CP - SG9CP - G9CP	175	100	36 mm	22
	CUISEUR À PÂTES MACROS CPG - SG7CP	160	100	31 mm	22
	CUISEUR À PÂTES PLUS G6CP6	145R	100	OUVERT	25
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar					



PLAMENICI

HR

	PLAMENIK ZA KUHALO ZA LXG9CP - SG9CP - G9CP	PLAMENIK ZA KUHALO ZA CPG - SG7CP	PLAMENIK ZA KUHALO ZA G6CP6
Nominalna snaga za pojedinačni plamenik kW	12	10	10
Smanjena snaga za pojedinačni plamenik kW	4,8	3,4	3,4

Naziv plina	Plamenik	Ø Glavne mlaznice	Ø By Pass	Podešavanje primarnog zraka	Ø Glavne mlaznic
PRIRODNI PLIN (METAN)	KUHALO ZA TJESTENINU LXG9CP - SG9CP - G9CP	250R	Podesivo	33 mm	27 .2
	KUHALO ZA TJESTENINU MACROS CPG - SG7CP	230R	Podesivo	33 mm	27 .2
	KUHALO ZA TJESTENINU PLUS G6CP6	225R	Podesivo	Otvoren	41
II2H3B/P					
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar					
LPG	KUHALO ZA TJESTENINU LXG9CP - SG9CP - G9CP	175	100	36 mm	22
	KUHALO ZA TJESTENINU MACROS CPG - SG7CP	160	100	31 mm	22
	KUHALO ZA TJESTENINU PLUS G6CP6	145R	100	Otvoren	25
II2H3B/P					
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar					

**ÉGŐK****HU**

		TÉSZTAFŐZŐ ÉGŐ LXG9CP - SG9CP - G9CP	TÉSZTAFŐZŐ ÉGŐ CPG - SG7CP	TÉSZTAFŐZŐ ÉGŐ G6CP6
Égőkénti névleges teljesítmény	kW	12	10	10
Égőkénti névleges csökkentett teljesítmény	kW	4,8	3,4	3,4

Gáz megnevezése	Égő	Ø Főfúvókák	Ø By Pass	Primer levegő beszabályozás	Ø Gyújtóláng fúvókák
G20 GÁZ 25mbar METÁN II2HS3B/P	TÉSZTAFŐZŐ LXG9CP - SG9CP - G9CP	240R	Szabályozható	33 mm	27 .2
	TÉSZTAFŐZŐ CPG - SG7CP	215R	Szabályozható	33 mm	27 .2
	TÉSZTAFŐZŐ G6CP6	210R	Szabályozható	NYITVA	41
G25.1 GÁZ 25mbar METÁN II2HS3B/P	TÉSZTAFŐZŐ LXG9CP - SG9CP - G9CP	270R	Szabályozható	33 mm	38R
	TÉSZTAFŐZŐ CPG - SG7CP	240R	Szabályozható	33 mm	38R
	TÉSZTAFŐZŐ G6CP6	235R	Szabályozható	NYITVA	41
G30/G31 GÁZ 30mbar Propán-bután gáz II2HS3B/P	TÉSZTAFŐZŐ LXG9CP - SG9CP - G9CP	175	100	36 mm	22
	TÉSZTAFŐZŐ CPG - SG7CP	160	100	31 mm	22
	TÉSZTAFŐZŐ G6CP6	145R	100	NYITVA	25
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G25 20÷30 mbar					
SUPPLY PRESSURE: (min÷max): G25.1 20÷33 mbar					
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar					
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G31 25÷35 mbar					



BURNER

IE

	PASTA COOKER BURNER LXG9CP - SG9CP - G9CP	PASTA COOKER BURNER CPG - SG7CP	PASTA COOKER BURNER G6CP6
Rated output per burner	kW	12	10
Reduced power per burner	kW	4,8	3,4

Gas type	Burner	Ø Main nozzles	Ø By Pass	Primary air regulation	Ø Pilot burner
NATURAL GAS II2H3+	PASTA COOKER LXG9CP - SG9CP - G9CP	250R	Adjustable	33 mm	27 .2
	PASTA COOKER CPG - SG7CP	230R	Adjustable	33 mm	27 .2
	PASTA COOKER G6CP6	225R	Adjustable	Opened	41
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar					
LPG II2H3+	PASTA COOKER LXG9CP - SG9CP - G9CP	175	100	36 mm	22
	PASTA COOKER CPG - SG7CP	160	100	31 mm	22
	PASTA COOKER G6CP6	145R	100	Opened	25
SUPPLY PRESSURE: (min÷max): G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar					



GASLOGAR

IS

		GASLOGI FYRIR PASTA LXG9CP - SG9CP - G9CP	GASLOGI FYRIR PASTA CPG - SG7CP	GASLOGI FYRIR PASTA G6CP6
Metið afl í hverjum gasloga	kW	12	10	10
Lækkað afl í hverjum gasloga	kW	4,8	3,4	3,4

Gas	Gaslogi	Ø Aðaltúður	Ø Hliðarbraut	Aðlögun aðallofts	Ø Hjálpar-logar
GAS G30/G31	GASLOGI FYRIR PASTA LXG9CP - SG9CP - G9CP	175	100	36 mm	22
30 mbar	GASLOGI FYRIR PASTA CPG - SG7CP	160	100	31 mm	22
LPG	GASLOGI FYRIR PASTA G6CP6	145R	100	Opid	25
I3B/P					
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)					
G30 25÷35 mbar					
G31 25÷35 mbar					



BRUCIATORI

IT

	BRUCIATORE CUOCIPASTA LXG9CP - SG9CP - G9CP	BRUCIATORE CUOCIPASTA CPG - SG7CP	BRUCIATORE CUOCIPASTA G6CP6
Potenza nominale per singolo bruciatore	kW	12	10
Potenza ridotta per singolo bruciatore	kW	4,8	3,4

Nome gas	Bruciatore	Ø Ugelli principali	Ø By Pass	Reg. Aria Primaria	Ø Ugelli Pilota
METANO II2H3+	CUOCIPASTA LXG9CP - SG9CP - G9CP	250R	Regolabile	33 mm	27 .2
	CUOCIPASTA CPG - SG7CP	230R	Regolabile	33 mm	27 .2
	CUOCIPASTA G6CP6	225R	Regolabile	Aperta	41
GPL II2H3+	CUOCIPASTA LXG9CP - SG9CP - G9CP	175	100	36 mm	22
	CUOCIPASTA CPG - SG7CP	160	100	31 mm	22
	CUOCIPASTA G6CP6	145R	100	Aperta	25
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar					
GAS G30/G31 28-30/37mbar					
SUPPLY PRESSURE: (min÷max): G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar					

**DEGIKLIAI****LT**

		MAKARONŲ VIRIMO DEGIKLIS LXG9CP - SG9CP - G9CP	MAKARONŲ VIRIMO CPG - SG7CP	MAKARONŲ VIRIMO G6CP6
Nominali vieno degiklio galia	kW	12	10	10
Sumažinta vieno degiklio galia	kW	4,8	3,4	3,4

Dujų pavadinimas	Degiklis	Ø Pagrindinės tūtos	Ø Apėjimas	Pirminio oro reguliavimo sklidė	Ø Vedamosios tūtos
DUJOS G20 20mbar	MAKARONŲ VIRIMO MAXIMA 900 / S900	250R	Reguliuojamas	33 mm	27 .2
GAMTINĖS DUJOS	MAKARONŲ VIRIMO MACROS 700	230R	Reguliuojamas	33 mm	27 .2
II2H3+ II2H3B/P	MAKARONŲ VIRIMO PLUS 600	225R	Reguliuojamas	ATVIRAS	41
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar					
DUJOS G30/G31 28-30/37mbar	MAKARONŲ VIRIMO MAXIMA 900 / S900	175	100	36 mm	22
Suskystintos naftos dujos	MAKARONŲ VIRIMO MACROS 700	160	100	31 mm	22
II2H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max): G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	MAKARONŲ VIRIMO PLUS 600	145R	100	ATVIRAS	25
DUJOS G30/G31 30 mbar	MAKARONŲ VIRIMO MAXIMA 900 / S900	175	100	36 mm	22
Suskystintos naftos dujos	MAKARONŲ VIRIMO MACROS 700	160	100	31 mm	22
II2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar	MAKARONŲ VIRIMO PLUS 600	145R	100	ATVIRAS	25



BRÛLEURS / BRENNER

LU

	BRÛLEUR CUISEUR À PÂTES LXG9CP - SG9CP - G9CP BRENNER NUDELKOCHER LXG9CP - SG9CP - G9CP	BRÛLEUR CUISEUR À PÂTES CPG - SG7CP BRENNER NUDELKOCHER CPG - SG7CP	BRÛLEUR CUISEUR À PÂTES G6CP6 BRENNER NUDELKOCHER G6CP6
Puissance nominale pour chaque brûleur individuel Nennleistung pro Brenner	kW	12	10
Puissance réduite pour chaque brûleur individuel Reduzierte Leistung pro Brenner	kW	4,8	3,4



Type de gaz / Gasart	Brûleur / Brenner	Ø Buses principales Ø Hauptdüsen	Ø By Pass Ø Bypass	Réglage air primaire / Einst. Primärluft	Ø Buses flamme pilote Ø Zünddüsen
GAZ / GAS G20 20mbar GAZ MÉTHANE / METHANGAS	CUISEUR À PÂTES LXG9CP - SG9CP - G9CP UDELKOCHER LXG9CP - SG9CP - G9CP	250R	RÉGLABLE EINSTELLBAR	33 mm	27 .2
I2E	CUISEUR À PÂTES MACROS CPG - SG7CP NUDELKOCHER MACROS CPG - SG7CP	230R	RÉGLABLE EINSTELLBAR	33 mm	27 .2
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	CUISEUR À PÂTES PLUS G6CP6 NUDELKOCHER PLUS G6CP6	225R	RÉGLABLE EINSTELLBAR	OUVERT	41

**DEGLIS****LV**

	MAKARONU VĀRĪTĀJA LXG9CP - SG9CP - G9CP	MAKARONU VĀRĪTĀJA CPG - SG7CP	MAKARONU VĀRĪTĀJA G6CP6
Katra degļa nominalā jauda	kW	12	10
Katra degļa samazinātā jauda	kW	4,8	3,4

Gāzes nosaukums	Deglis	Galveno sprauslu Ø	Ø By Pass	Primārā gaisa regulēšana	Aizdedzes sprauslu Ø
GĀZE G20 20mbar METĀNS II2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	MAKARONU VĀRĪTĀJS LXG9CP - SG9CP - G9CP	250R	Regulējams	33 mm	27 .2
	MAKARONU VĀRĪTĀJS CPG - SG7CP	230R	Regulējams	33 mm	27 .2
	MAKARONU VĀRĪTĀJS PLUS G6CP6	225R	Regulējams	ATVĒRTA	41
GĀZE G30/G31 30mbar SAŠĶIDRINĀTA GĀZE II2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar	MAKARONU VĀRĪTĀJS LXG9CP - SG9CP - G9CP	175	100	36 mm	22
	MAKARONU VĀRĪTĀJS CPG - SG7CP	160	100	31 mm	22
	MAKARONU VĀRĪTĀJS PLUS G6CP6	145R	100	ATVĒRTA	25



ПЛАМЕНИЦИ

МК

	ПАСТА ШПОРЕТ LXG9CP - SG9CP - G9CP	ПАСТА ШПОРЕТ CPG - SG7CP	ПАСТА ШПОРЕТ G6CP6
Номинална моќ за секој пламеник	kW	12	10
Намалена моќ за секој пламеник	kW	4,8	3,4

Вид гас	Пламеник	Дијаментар на главните убрзувачи	Дијаметар	Регулирање на основниот воздух	Дијаметар на управувачките убрзувачи
RAC G20 20mbar	ПАСТА ШПОРЕТ LXG9CP - SG9CP - G9CP	250R	РЕГУЛ	33 mm	27 .2
МЕТАН II2H3+ II2H3B/P	ПАСТА ШПОРЕТ CPG - SG7CP	230R	РЕГУЛ	33 mm	27 .2
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	ПАСТА ШПОРЕТ G6CP6	225R	РЕГУЛ	ОТВОРЕНО	41
GAS G30/G31 28-30/37mbar	ПАСТА ШПОРЕТ LXG9CP - SG9CP - G9CP	175	100	36 mm	22
LPG II2H3+	ПАСТА ШПОРЕТ CPG - SG7CP	160	100	31 mm	22
SUPPLY PRESSURE: (min÷max): G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	ПАСТА ШПОРЕТ G6CP6	145R	100	ОТВОРЕНО	25
GAS G30/G31 30 mbar	ПАСТА ШПОРЕТ LXG9CP - SG9CP - G9CP	175	100	36 mm	22
LPG II2H3B/P	ПАСТА ШПОРЕТ CPG - SG7CP	160	100	31 mm	22
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar	ПАСТА ШПОРЕТ G6CP6	145R	100	ОТВОРЕНО	25

**BURNERS****MT**

	PASTA COOKER BURNER LXG9CP - SG9CP - G9CP	PASTA COOKER BURNER CPG - SG7CP	PASTA COOKER BURNER G6CP6
Rated output per burner	kW	12	10
Reduced power per burner	kW	4,8	3,4

Gas type	Burner	Ø Main nozzles	Ø By Pass	Primary air regulation	Ø Pilot nozzles
GAS G30/G31	PASTA COOKER LXG9CP - SG9CP - G9CP	175	100	36 mm	22
30 mbar	PASTA COOKER CPG - SG7CP	160	100	31 mm	22
LPG	PASTA COOKER G6CP6	145R	100	OPENED	25
I3B/P					
SUPPLY PRESSURE: (min÷max)					
G30 25÷35 mbar					
G31 25÷35 mbar					



BRANDERS

NL

	BRANDER PASTAKOKER LXG9CP - SG9CP - G9CP	BRANDER PASTAKOKER CPG - SG7CP	BRANDER PASTAKOKER G6CP6
Nominaal vermogen per brander	kW	12	10
Gereduceerd vermogen per brander	kW	4,8	3,4

Gasnaam	Brander	Ø Hoofdspuitmonden	Ø Bypass	Reg. Pri-maire lucht	Ø Waakvlammen
AARDGAS II2EK3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G25.3 20÷30 mbar	PASTAKOKER LXG9CP - SG9CP - G9CP	255R	Regelbaar	22 mm	38R
	PASTAKOKER CPG - SG7CP	225R	Regelbaar	22 mm	38R
	PASTAKOKER G6CP6	-	-	-	-
LPG II2EK3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar	PASTAKOKER LXG9CP - SG9CP - G9CP	175	100	36 mm	22
	PASTAKOKER CPG - SG7CP	160	100	31 mm	22
	PASTAKOKER G6CP6	145R	100	open	25

**BRENNERE****NO**

	BRENNER TIL PASTAKOKER LXG9CP - SG9CP - G9CP	BRENNER TIL PASTAKOKER CPG - SG7CP	BRENNER TIL PASTAKOKER G6CP6
Nominell effekt for hver enkelt brenner	kW	12	10
Redusert effekt for hver enkelt brenner	kW	4,8	3,4

Gassnavn	Brenner	Ø Hoveddyser	Ø Bypass	Reg. Primærluft	Ø Pilotdyser
GAAS G20 20mbar METANGASS	PASTAKOKER LXG9CP - SG9CP - G9CP	250R	Regulerbar	33 mm	27 .2
	PASTAKOKER CPG - SG7CP	230R	Regulerbar	33 mm	27 .2
	PASTAKOKER G6CP6	225R	Regulerbar	ÅPEN	41
II2H3B/P					
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar					
GAAS G30/G31 30mbar LPG	PASTAKOKER LXG9CP - SG9CP - G9CP	175	100	36 mm	22
	PASTAKOKER CPG - SG7CP	160	100	31 mm	22
	PASTAKOKER G6CP6	145R	100	ÅPEN	25
II2H3B/P					
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar					



PALNIKI

PL

		PALNIK DO GOTOWANIA LXG9CP - SG9CP - G9CP	PALNIK DO GOTOWANIA CPG - SG7CP	PALNIK DO GOTOWANIA G6CP6
Nominalna moc dla pojedynczego palnika	kW	12	10	10
Zredukowana moc dla pojedynczego palnika	kW	4,8	3,4	3,4

Nazwa gazu	Palnik	Ø Dysze główne	Ø By Pass	Regul. głównego powietrza	Ø Dysz pilota
GAZ G20 20mbar	GOTOWANIE MAKARONU LXG9CP - SG9CP - G9CP	250R	NASTAWNA	33 mm	27 .2
METAN	GOTOWANIE MAKARONU CPG - SG7CP	230R	NASTAWNA	33 mm	27 .2
II2ELwLs3B/P	GOTOWANIE MAKARONU G6CP6	225R	NASTAWNA	OTWARTA	41
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar					
GAZ G27 20mbar	GOTOWANIE MAKARONU LXG9CP - SG9CP - G9CP	290R	NASTAWNA	7 mm	38R
METAN	GOTOWANIE MAKARONU CPG - SG7CP	250R	NASTAWNA	7 mm	38R
II2ELwLs3B/P	GOTOWANIE MAKARONU G6CP6	235R	NASTAWNA	OTWARTA	41
SUPPLY PRESSURE: (min÷max): G27 17÷30 mbar					
GAZ G2.350 13mbar	GOTOWANIE MAKARONU LXG9CP - SG9CP - G9CP	420	NASTAWNA	33 mm	38R
METAN	GOTOWANIE MAKARONU CPG - SG7CP	310R	NASTAWNA	33 mm	38R
II2ELwLs3B/P	GOTOWANIE MAKARONU G6CP6	310R	NASTAWNA	OTWARTA	75
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G2.350 10÷16 mbar					
GAZ G30/G31 37mbar	GOTOWANIE MAKARONU LXG9CP - SG9CP - G9CP	165	100	36 mm	22
GPL	GOTOWANIE MAKARONU CPG - SG7CP	150	90	31 mm	22
II2ELwLs3B/P	GOTOWANIE MAKARONU G6CP6	140R	95	OTWARTA	25
SUPPLY PRESSURE: (min÷max): G30 25÷45 mbar G31 25÷45 mbar					



QUEIMADORES

PT

		QUEIMADOR COZEDOR DE LXG9CP - SG9CP - G9CP	QUEIMADOR COZEDOR DE CPG - SG7CP	QUEIMADOR COZEDOR DE G6CP6
Potência nominal para cada queimador	kW	12	10	10
Potência reduzida para cada queimador	kW	4,8	3,4	3,4

Nome gás	Queimador	Ø Bicos prin- cipais	Ø By Pass	Reg. Ar Primário	Ø Bicos Piloto
GÁS G20 20mbar METANO II2H3+	COZEDOR DE MASSA LXG9CP - SG9CP - G9CP	250R	REGULÁVEL	33 mm	27 .2
	COZEDOR DE MASSA CPG - SG7CP	230R	REGULÁVEL	33 mm	27 .2
	COZEDOR DE MASSA G6CP6	225R	REGULÁVEL	Aperta	41
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar					
GÁS G30/G31 28-30/37mbar GPL II2H3+	COZEDOR DE MASSA LXG9CP - SG9CP - G9CP	175	100	36 mm	22
	COZEDOR DE MASSA CPG - SG7CP	160	100	31 mm	22
	COZEDOR DE MASSA G6CP6	145R	100	Aperta	25
SUPPLY PRESSURE: (min÷max): G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar					



ARZĂTOARE

RO

	ARZĂTOR AP. DE FIERT LXG9CP - SG9CP - G9CP	ARZĂTOR AP. DE FIERT CPG - SG7CP	ARZĂTOR AP. DE FIERT G6CP6
Putere nominală pentru un singur arzător kW	12	10	10
Putere redusă pentru un singur arzător kW	4,8	3,4	3,4

Denumirea gazului	Arzător	Ø Duze principale	Ø By Pass	Reglare Aer Primar	Ø Duze Pilot
GAZ G20 20mbar	AP.FIERT PASTE LXG9CP - SG9CP - G9CP	250R	REGLABIL	33 mm	27 .2
	AP.FIERT PASTE CPG - SG7CP	230R	REGLABIL	33 mm	27 .2
GAZ METAN	AP.FIERT PASTE G6CP6	225R	REGLABIL	DESCHIS	41
II2H3B/P II2E3B/P					
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar					
GAS G25 20 mbar	AP.FIERT PASTE LXG9CP - SG9CP - G9CP	280R	REGLABIL	22 mm	27 .2
	AP.FIERT PASTE CPG - SG7CP	250R	REGLABIL	22 mm	27 .2
GAZ METAN	AP.FIERT PASTE G6CP6	240R	REGLABIL	DESCHIS	41
II2L3B/P					
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G25 18÷25 mbar					
GAS G30/G31 30 mbar	AP.FIERT PASTE LXG9CP - SG9CP - G9CP	175	100	36 mm	22
GPL	AP.FIERT PASTE CPG - SG7CP	160	100	31 mm	22
II2H3B/P II2E3B/P II2L3B/P	AP.FIERT PASTE G6CP6	145R	100	DESCHIS	25
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar					

**ГОРЕЛКА**

RU

	ГОРЕЛКА МАКАРОНОВАРКИ LXG9CP - SG9CP - G9CP	ГОРЕЛКА МАКАРОНОВАРКИ CPG - SG7CP	ГОРЕЛКА МАКАРОНОВАРКИ G6CP6
Номинальная мощность одной горелки kW	12	10	10
Уменьшенная мощность одной горелки kW	4,8	3,4	3,4

Название газа	Горелка	Ø Главные сопла	Ø Байпас	Рег. первичный воздух	Ø Сопла запальника
ГАЗ G20 20 мбар природный газ	Макароноварка LXG9CP - SG9CP - G9CP	250R	Регулируемый	33 mm	27 .2
	Макароноварка CPG - SG7CP	230R	Регулируемый	33 mm	27 .2
	Макароноварка G6CP6	225R	Регулируемый	Open	41
II2H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar					
ГАЗ G30/G31 28-30/37 мбар СПГ	Макароноварка LXG9CP - SG9CP - G9CP	175	100	36 mm	22
	Макароноварка CPG - SG7CP	160	100	31 mm	22
	Макароноварка G6CP6	145R	100	Open	25
II2H3+ SUPPLY PRESSURE: (min÷max): G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar					

**BRÄNNARE**

SE

		BRÄNNARE FÖR PASTAKOKARE LX9CP - SG9CP - G9CP	BRÄNNARE FÖR PASTAKOKARE CPG - SG7CP	BRÄNNARE FÖR PASTAKOKARE G6CP6
Nominell effekt per enskild brännare	kW	12	10	10
Nominell effekt per enskild brännare G110	kW	/	8	9,5
Nominell effekt per enskild brännare G120	kW	/	8	10
Nominell effekt per enskild brännare G150.1	kW	/	8	/
Reducerad effekt per enskild brännare	kW	4,8	3,4	3,4

Gas namn	Brännare	Ø Huvudmunstycken	Ø By Pass	Regl. av primärluft	Ø Pilotmunstycken
GAZ G20 20mbar METAN II2H3B/P III1ab2H3B/P III2e2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar	PASTAKOKARE LX9CP - SG9CP - G9CP PASTAKOKARE CPG - SG7CP PASTAKOKARE G6CP6	250R 230R 225R	Justerbar Justerbar Justerbar	33 mm 33 mm Öppen	27 .2 27 .2 41
GAS G30/G31 30mbar GASOL II2H3B/P III1ab2H3B/P III2e2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max): G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar	PASTAKOKARE LX9CP - SG9CP - G9CP PASTAKOKARE CPG - SG7CP PASTAKOKARE G6CP6	175 160 145R	100 100 100	36 mm 31 mm Öppen	22 22 25
GAS G110 8mbar STADSGAS III1ab2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G110 6÷15 mbar	PASTAKOKARE LX9CP - SG9CP - G9CP PASTAKOKARE CPG - SG7CP PASTAKOKARE G6CP6	/ 550 550	/ Justerbar Justerbar	/ 14 mm Öppen	/ 60 75
GAS G120 8mbar STADSGAS III1ab2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max): G120 6÷15 mbar	PASTAKOKARE LX9CP - SG9CP - G9CP PASTAKOKARE CPG - SG7CP PASTAKOKARE G6CP6	/ 520 550	/ Justerbar Justerbar	/ 22 mm Öppen	/ 60 75
GAS G150.1 8mbar STADSGAS III1e2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max): G150.1 6÷15 mbar	PASTAKOKARE LX9CP - SG9CP - G9CP PASTAKOKARE CPG - SG7CP PASTAKOKARE G6CP6	/ 550 /	/ Justerbar Justerbar	/ 14 mm /	/ 60 /

**GORILNIKI****SI**

	GORILNIK KUHALNIKA LXG9CP - SG9CP - G9CP	GORILNIK KUHALNIKA CPG - SG7CP	GORILNIK KUHALNIKA G6CP6
Nominalna moč za vsak posamezni gorilnik kW	12	10	10
Zmanjšana moč za vsak posamezni gorilnik kW	4,8	3,4	3,4

Predpisi za plin	Gorilnik	Ø Glavne sobe	Ø By-Pass	Glavno nastavljanje zraka	Ø Pilotne šobe
GAS G20 20mbar	KUHALNIK TESTENIN LXG9CP - SG9CP - G9CP	250R	Nastavljiv	33 mm	27 .2
METAN	KUHALNIK TESTENIN CPG - SG7CP	230R	Nastavljiv	33 mm	27 .2
II2H3+ II2H3B/P	KUHALNIK TESTENIN G6CP6	225R	Nastavljiv	Odprto	41
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar					
GAS G30/G31 28-30/37mbar	KUHALNIK TESTENIN LXG9CP - SG9CP - G9CP	175	100	36 mm	22
GPL	KUHALNIK TESTENIN CPG - SG7CP	160	100	31 mm	22
II2H3+	KUHALNIK TESTENIN G6CP6	145R	100	Odprto	25
SUPPLY PRESSURE: (min÷max): G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar					
GAS G30/G31 30 mbar	KUHALNIK TESTENIN LXG9CP - SG9CP - G9CP	175	100	36 mm	22
GPL	KUHALNIK TESTENIN CPG - SG7CP	160	100	31 mm	22
II2H3B/P	KUHALNIK TESTENIN G6CP6	145R	100	Odprto	25
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar					

**HORÁKY****SK**

	HORÁK VARIČA CESTOVÍN LXG9CP - SG9CP - G9CP	HORÁK VARIČA CESTOVÍN CPG - SG7CP	HORÁK VARIČA CESTOVÍN G6CP6
Nominálny výkon pre jeden horák	kW	12	10
Znižený výkon pre jeden horák	kW	4,8	3,4



Typ plynu	Horák	Ø Hlavné trysky	Ø By Pass	Reg. Primárny vzduch	Ø Trysky zapalovacého horáku
PLYN G20 20mbar	VARIČ CESTOVÍN LXG9CP - SG9CP - G9CP	250R	NASTAVITELNÝ	33 mm	27 .2
METÁN	VARIČ CESTOVÍN CPG - SG7CP	230R	NASTAVITELNÝ	33 mm	27 .2
II2H3B/P II2H3+	VARIČ CESTOVÍN G6CP6	225R	NASTAVITELNÝ	OTVORENÁ	41
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar					
PLYN G30/G31 28-30/37mbar	VARIČ CESTOVÍN LXG9CP - SG9CP - G9CP	175	100	36 mm	22
LPG	VARIČ CESTOVÍN CPG - SG7CP	160	100	31 mm	22
II2H3+	VARIČ CESTOVÍN G6CP6	145R	100	OTVORENÁ	25
SUPPLY PRESSURE: (min÷max): G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar					
PLYN G30/G31 30mbar	VARIČ CESTOVÍN LXG9CP - SG9CP - G9CP	175	100	36 mm	22
LPG	VARIČ CESTOVÍN CPG - SG7CP	160	100	31 mm	22
II2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar	VARIČ CESTOVÍN G6CP6	145R	100	OTVORENÁ	25
PLYN G30/G31 50mbar	VARIČ CESTOVÍN LXG9CP - SG9CP - G9CP	155	100	36 mm	22
LPG	VARIČ CESTOVÍN CPG - SG7CP	140	82	31 mm	22
II2H3B/P SUPPLY PRESSURE: (min÷max): G30 42,5÷57,5 mbar G31 42,5÷57,5 mbar	VARIČ CESTOVÍN G6CP6	140R	82	OTVORENÁ	25

**BRÜLÖRLER**

TR

		MAKARNA PIŞİRİCİ LXG9CP - SG9CP - G9CP	MAKARNA PIŞİRİCİ CPG - SG7CP	MAKARNA PIŞİRİCİ G6CP6
Herbir brülör için nominal güç	kW	12	10	10
Herbir brülör için azaltılmış güç	kW	4,8	3,4	3,4

Gaz adı	Brülör	Ana jetlerin çapı	By Pass çapı	Ana hava ayarı	Pilot jetlerin çapı
GAZI G20 20mbar	LXG9CP - SG9CP - G9CP PIŞİRME MAKİNES	250R	AYARLANABİLİR	33 mm	27 .2
METAN GAZI	CPG - SG7CP PIŞİRME MAKİNES	230R	AYARLANABİLİR	33 mm	27 .2
II2H3+ II2H3B/P	G6CP6 PIŞİRME MAKİNES	225R	AYARLANABİLİR	AÇIK	41
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar					
GAS G30/G31 28-30/37mbar	LXG9CP - SG9CP - G9CP PIŞİRME MAKİNES	175	100	36 mm	22
LPG	CPG - SG7CP PIŞİRME MAKİNES	160	100	31 mm	22
II2H3+	G6CP6 PIŞİRME MAKİNES	145R	100	AÇIK	25
SUPPLY PRESSURE: (min÷max): G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar					
GAS G30/G31 30 mbar	LXG9CP - SG9CP - G9CP PIŞİRME MAKİNES	175	100	36 mm	22
LPG	CPG - SG7CP PIŞİRME MAKİNES	160	100	31 mm	22
II2H3B/P	G6CP6 PIŞİRME MAKİNES	145R	100	AÇIK	25
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar					



BURNERS

UK

	PASTA COOKER BURNER LXG9CP - SG9CP - G9CP	PASTA COOKER BURNER CPG - SG7CP	PASTA COOKER BURNER G6CP6
Rated output per burner	kW	12	10
Reduced power per burner	kW	4,8	3,4

Gas type	Burner	Ø Injectors	Ø By Pass	Primary air adjustment	Ø Pilot burner
METHANE II2H3+	PASTA COOKER LXG9CP - SG9CP - G9CP	250R	Adjustable	33 mm	27 .2
	PASTA COOKER CPG - SG7CP	230R	Adjustable	33 mm	27 .2
	PASTA COOKER G6CP6	225R	Adjustable	Open	41
LPG II2H3+	PASTA COOKER LXG9CP - SG9CP - G9CP	175	100	36 mm	22
	PASTA COOKER CPG - SG7CP	160	100	31 mm	22
	PASTA COOKER G6CP6	145R	100	Open	25
SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar					
GAS G30/G31 28-30/37mbar					
SUPPLY PRESSURE: (min÷max): G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar					



AR

حوارق

حراق جهاز طهي المعكرونة G6CP6	حراق جهاز طهي المعكرونة CPG - SG7CP	حراق جهاز طهي المعكرونة LXG9CP - SG9CP - G9CP		
10	10	12	كيلواط	القدرة الاسمية لكل حراق
3,4	3,4	4,8	كيلواط	القدرة المخفضة لكل حراق

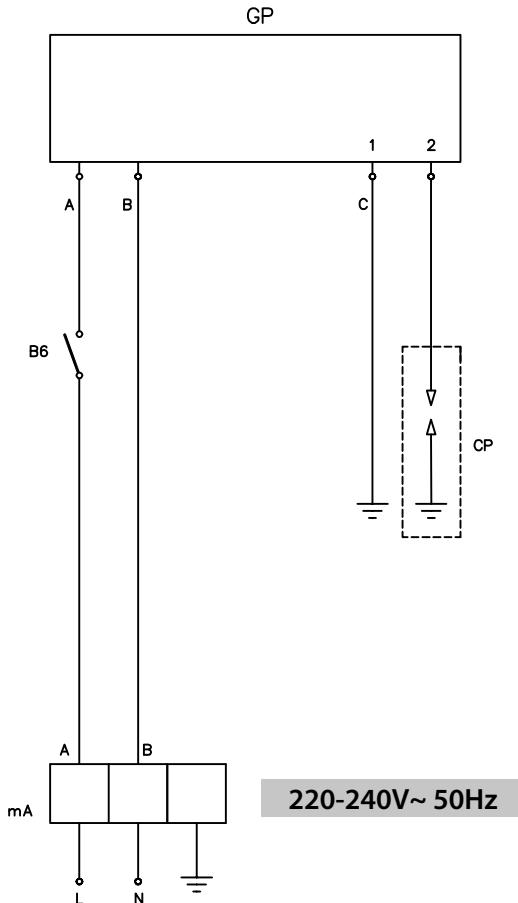
قطر الصمامات الدلiliية	تعديل الهواء الأولي	قطر المجرى الجانبي	قطر الصمامات الرئيسية	الحرق	اسم الغاز
27 .2	33 mm	قابل للتعديل	250R	حراق جهاز طهي المعكرونة LXG9CP - SG9CP - G9CP	GAS G20 20mbar
27 .2	33 mm	قابل للتعديل	230R	حراق جهاز طهي المعكرونة CPG - SG7CP	ميثان II2H3+
41	مفتوح	قابل للتعديل	225R	حراق جهاز طهي المعكرونة G6CP6	SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G20 17÷25 mbar
22	36 mm	100	175	حراق جهاز طهي المعكرونة LXG9CP - SG9CP - G9CP	GAS G30/G31 28-30/37mbar
22	31 mm	100	160	حراق جهاز طهي المعكرونة CPG - SG7CP	غاز II2H3+
25	مفتوح	100	145R	حراق جهاز طهي المعكرونة G6CP6	SUPPLY PRESSURE: (min÷max) G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar

Legenda schemi elettrici • Wiring diagrams legend • Légende des schémas électriques • Zeichenerklärung Schaltpläne • Legenda diagramas eléctricos • Legenda elektrische schema's • Legenda esquemas eléctricos • Λεζάντα ηλεκτρικών σχεδίων • Legenda k elektrickým schématům • Legenda k elektrickým schémam • Jelmagyarázat a kapcsolási rajzokhoz • Forklaringer til eldiagrammer • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema • Teckenförklaring till kopplingsсхемана • Opis schematów elektrycznych • Legenda schemelor electrice • Пояснения к электрическим схемам • Elektrik şemalarının anlamları • قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية
--

B6 Pulsante di accensione	Ignition switch	Bouton d'allumage	Startknopf
GP Trasformatore AE	AE transformer	Transformateur AE	Transformator AE
CP Candeletta di accensione	Ignition spark plug	Bougie d'allumage	Zündkerze
mA Morsettiera di arrivo linea	Input terminal board	Bornier arrivée ligne	Klemmbrett Leitungseingang
B6 Botón de encendido	Uitknop	Botão de activação	Κουμπί ενεργοποίησης
GP Transformador AE	Transformator AE	Transformador AE	Μετασχηματιστής AE
CP Bujía de encendido	Bougie	Vela ignição	Μπουζί ανάφλεξης
mA Tablero de bornes de llegada línea	Binnenkomende lijn terminal	Terminal de entrada da linha	Klemmoseirá ἀρχῆ γραμμῆς
B6 Spouštěcí tlačítko	Tlačidlo zapnutia	Bekapcsoló gomb	Tændknap
GP Transformátor AE	Transformátor AE	AE transzformátor	AE-transformator
CP Zapalovací svíčka	Zapalovacia sviečka	Gyűjtőgyertya	Tændrør
mA Přívodní svorkovnice	Prívodná svorkovnica	Beérkező vonali kapcsolótábla	Klemkasse til indgangsledning
B6 Påknapp	Strömbrytare	Przycisk zapłonu	Buton de aprindere
GP Transformator AE	AE-transformator	Transformator AE	Transformator AE
CP Tennplugg	Tändstift	Świeczka zapłonu	Bujje de aprindere
mA Strømterminal	Uttagsplint i ledningens ände	Zacisk wejścia linii	Regletă de intrare linie
B6 Кнопка включения	Ateşleme tuşu	زر الإشعال	
GP Трансформатор AE	AE Transformatör	AE مع	
CP Свеча зажигания	Ateşleme bujisi	شمعة إشعال بالشرر	
mA Клеммник входа линии	Hat geliş terminal kutusu	لوحة أطراف توسيب الدخل	

SG7CP40M

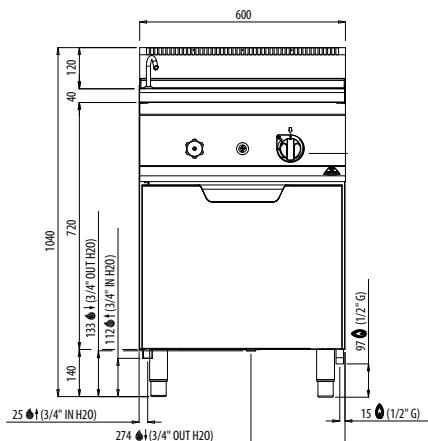
Accensione elettrica - Electric ignition - Allumage électrique - Elektrozündung - Encendido eléctrico
 Elektrische inschakeling - Ativação elétrica - Ηλεκτρική ενεργοποίηση - Elektrické zapínání - Elektrické zapínanie
 Elektromos bekapsolás - Elektrisk tænding - Elektrisk tenning - Elektrisk påslagning - Zapłon elektryczny
 Aprindere electrică - Электрическое включение - Elektrikli ateşleme - إشعال كهربائي



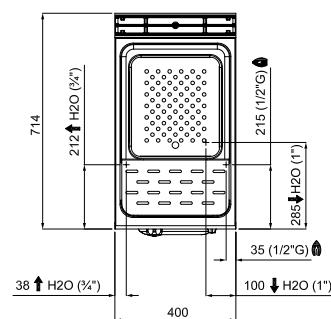
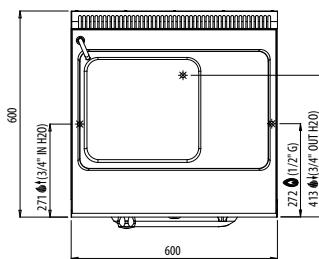
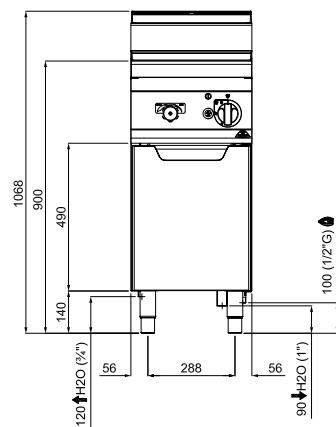
- Legenda schemi elettrici a pag. 56 • Legend for wiring diagrams on page 56 • Légende des schémas électriques à la page 56 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 56
- Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 56 • Legenda elektrische schema's op pag. 56 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 56 • Λεξάρτα ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 56
- Legenda k elektrickým schématům naleznete na str. 56 • Legenda k elektrickým schémam najdete na str. 56
- A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarázat a 56. oldalon található • Forklaringer til kopplingsscheman på sid. 56 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 56
- Teckenförklaring till kopplingsscheman på sid. 56 • Opis schematów elektrycznych na str. 56 • Legenda scheme electrice la pag. 56
- Пояснения к электрическим схемам на стр. 56 • Sayfa 56 deki elektrik şemalarının anımları • 56 صفحه تفسیری للمخططات الكهربائية



G6CP6

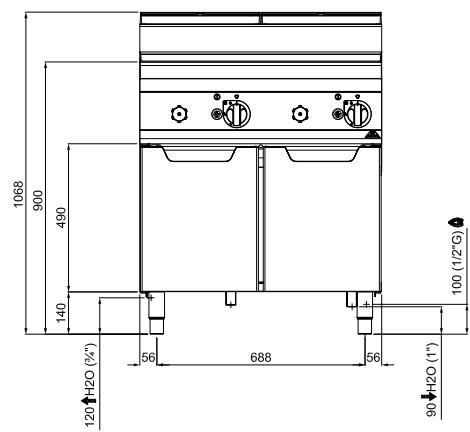


CPG40E

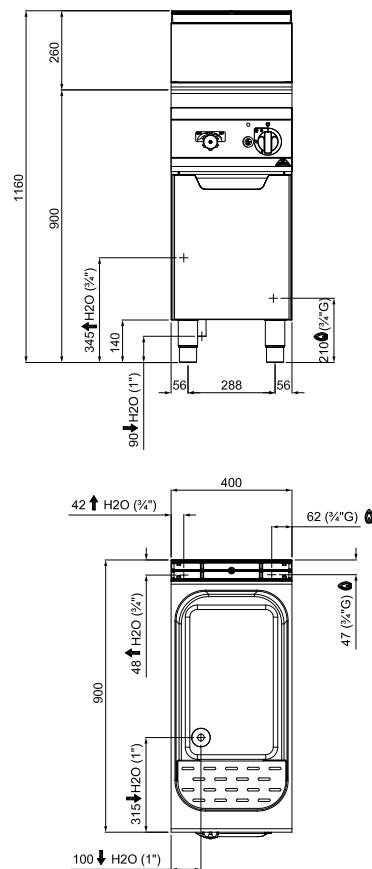




CPG80E

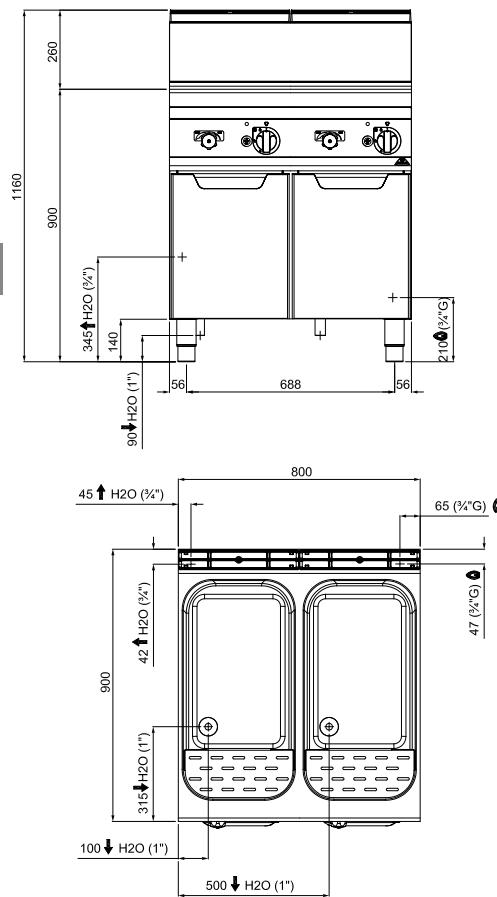


G9CP40

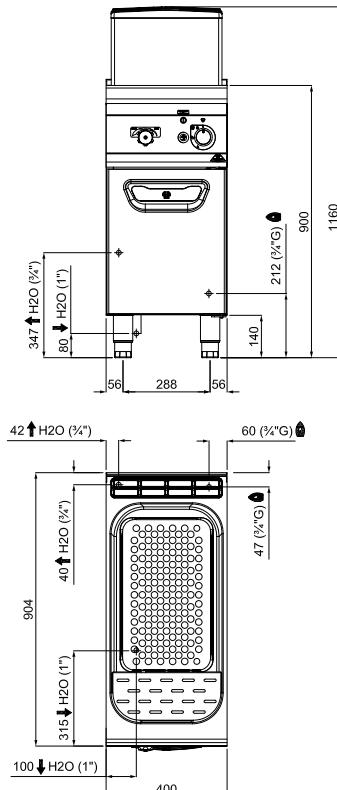




G9CP80

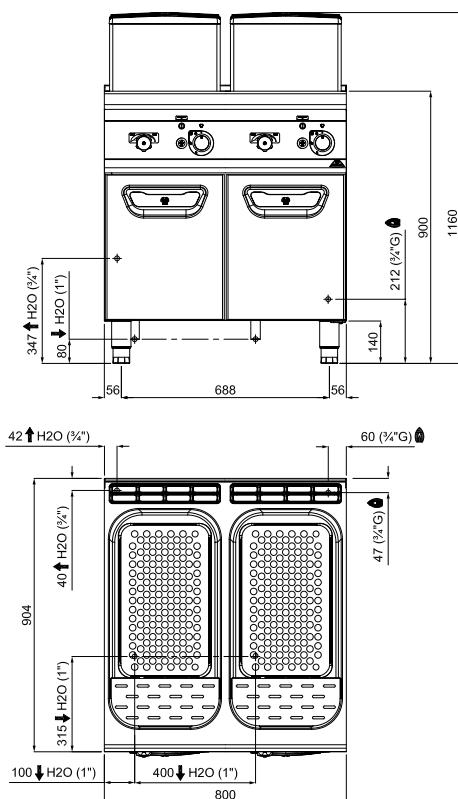


SG9CP40

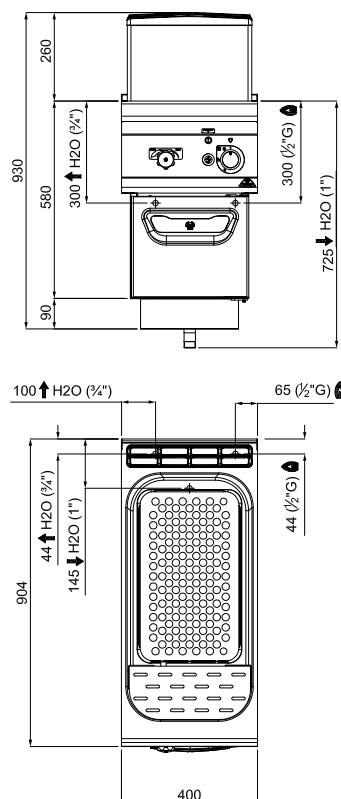




SG9CP80

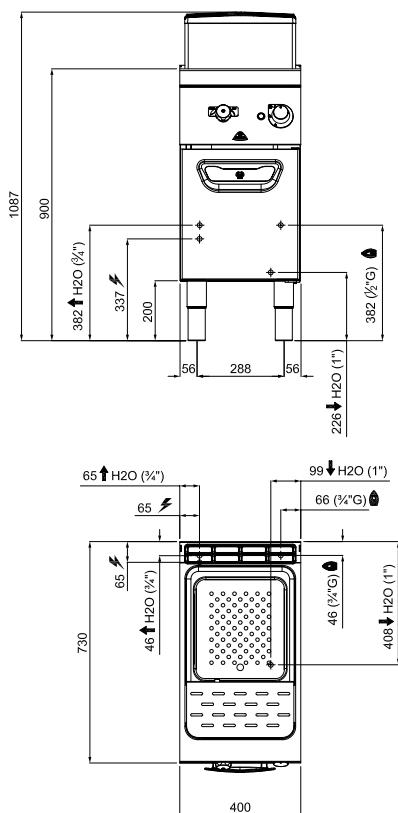


LXG9CP40





SG7CP40M





Manuale d'istruzioni

Dimensioni	64
Dati tecnici	65
Istruzioni specifiche	67



CUOCIPASTA A GAS SERIE PLUS 600

Modello	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)
G6CP6	Cuocipasta a gas con mobile	mm 600x600x900 (1020)

CUOCIPASTA A GAS SERIE MACROS 700

Modello	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)
CPG40E	Cuocipasta a gas con mobile	mm 400x714x900 (1040)
CPG80E	Cuocipasta a gas con mobile - 2 vasche	mm 800x714x900 (1040)

IT

CUOCIPASTA A GAS SERIE MAXIMA 900

Modello	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)
G9CP40	Cuocipasta a gas con mobile	mm 400x900x900 (1065)
G9CP80	Cuocipasta a gas con mobile - 2 vasche	mm 800x900x900 (1065)

CUOCIPASTA A GAS SERIE S700

Modello	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)
SG7CP40M	Cuocipasta a gas con mobile	mm 400x730x900 (1090)

CUOCIPASTA A GAS SERIE S900

Modello	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)
SG9CP40	Cuocipasta a gas con mobile	mm 400x900x900 (1060)
SG9CP80	Cuocipasta a gas con mobile - 2 vasche	mm 800x900x900 (1060)

CUOCIPASTA A GAS SERIE LX900 TOP

Modello	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)
LXG9CP40	Cuocipasta a gas a sbalzo	mm 400x900x580 (740)



CUOCIPASTA A GAS - SERIE PLUS 600

MODELLO	Potenza nominale kW	Potenza ridotta kW	Potenza nominale G110 kW	Potenza nominale G120 kW	Consumo GPL G30 kg/h	Consumo GPL G31 kg/h	Consumo Metano G20 m ³ /h	Consumo Metano G25 m ³ /h	Consumo Metano G25 m ³ /h	Consumo Metano G27 m ³ /h	Consumo Metano G27 m ³ /h	Consumo Gas Città G10 m ³ /h	Consumo Gas Città G10 m ³ /h	Aria primaria per combustione m ³ /h	Installazione tipo	Bruciatore n° kW
G6CP6	10	3,4	9,5	10	0,79	0,78	1,06	1,23	1,23	1,47	1,47	1,29	2,45	2,30	A1	1
																10

CUOCIPASTA A GAS - SERIE MACROS 700 / S700

MODELLO	Potenza nominale kW	Potenza ridotta kW	Potenza nominale G110 kW	Potenza nominale G120 kW	Consumo GPL G30 kg/h	Consumo GPL G31 kg/h	Consumo Metano G20 m ³ /h	Consumo Metano G25 m ³ /h	Consumo Metano G25 m ³ /h	Consumo Metano G27 m ³ /h	Consumo Metano G27 m ³ /h	Consumo Gas Città G10 m ³ /h	Consumo Gas Città G10 m ³ /h	Aria primaria per combustione m ³ /h	Installazione tipo	Bruciatore n° kW	
CPG40E	10	3,4	8	6	0,79	0,78	1,06	1,23	1,23	1,47	1,47	1,29	2,07	1,84	20	A1	1
SG7CP40M *	20	6,8	16	16	1,58	1,55	2,12	2,46	2,46	2,94	2,94	2,13	4,13	3,68	40	A1	2
CPG80E																10	

* CUOCIPASTA A GAS - ACCENSIONE ELETTRICA

MODELLO	Potenza nominale Watt	Tensione nominale V	Cavo di allacciamento - H07RN-F mm ²
SG7CP40M	0,6	220-240V~	3 x 1,5mm ²

CUOCIPASTA A GAS - SERIE MAXIMA 900 / S900 / LX900

MODELLO	Potenza nominale kW	Potenza ridotta kW	Potenza nominale G110 kW	Potenza nominale G120 kW	Consumo GPL G30 kg/h	Consumo GPL G31 kg/h	Consumo Metano G20 m ³ /h	Consumo Metano G25 m ³ /h	Consumo Metano G25 m ³ /h	Consumo Metano G27 m ³ /h	Consumo Metano G27 m ³ /h	Consumo Gas Città G10 m ³ /h	Consumo Gas Città G10 m ³ /h	Aria primaria per combustione m ³ /h	Installazione tipo	Bruciatore n° kW
G9CP40 SG9CP40	12	4,8	/	/	0,95	0,93	1,27	1,48	1,47	1,76	1,55	/	/	24	A1	1
LX9CP40																12
G9CP80 SG9CP80	24	9,6	/	/	1,89	1,86	2,54	2,96	2,94	3,52	3,1	/	/	48	A1	2
																12



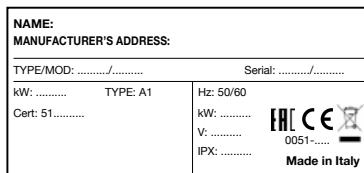


Gli apparecchi sono conformi ai seguenti regolamenti, direttive e norme europee:

Reg. 1935/2004/CE	Regolamento riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari
Reg. 2016/426/UE	Regolamento apparecchi a Gas
Dir. 2014/35/UE	Bassa tensione
Dir. 2014/30/UE	EMC (Compatibilità elettromagnetica)
Dir. 2011/65/UE	Restrizione uso sostanze pericolose su apparecchiature elettriche ed elettroniche
EN 203-1	Norma Generale sulla sicurezza degli apparecchi GAS d'uso domestico e similare
EN 203-2-11	Norma Particolare per CUOCIPASTA a gas per cottura multiuso per uso collettivo
EN 55014	Norma sulla compatibilità elettromagnetica
EN 60335-1	Norma Generale sulla sicurezza degli apparecchi elettrici d'uso domestico e similare
EN 60335-2 -102	Norma Particolare sulla sicurezza degli apparecchi a gas con collegamenti elettrici
EN 61000	Norma sulla compatibilità elettromagnetica

Caratteristiche degli apparecchi

La targhetta caratteristica si trova sulla parte frontale dell'apparecchio e contiene tutti i dati necessari all'allacciamento.



IT

INFORMAZIONE AGLI UTENTI DI APPARECCHIATURE PROFESSIONALI



Ai sensi dell'art. 24 del Decreto Legislativo 14 marzo 2014, n. 49

"Attuazione della Direttiva 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)".

Il simbolo del cassetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti per permetterne un adeguato trattamento e riciclo. In particolare, la raccolta differenziata della presente apparecchiatura professionale giunta a fine vita è organizzata e gestita:

- direttamente dall'utente, nel caso in cui l'apparecchiatura sia stata immessa sul mercato prima del 31 dicembre 2010 e l'utente stesso decida di eliminarla senza sostituirla con una apparecchiatura nuova equivalente ed adibita alle stesse funzioni;
- dal produttore, inteso come il soggetto che ha per primo introdotto e commercializzato in Italia o rivende in Italia col proprio marchio l'apparecchiatura nuova che ha sostituito la precedente, nel caso in cui, contestualmente alla decisione di disfarsi dell'apparecchiatura a fine vita immessa sul mercato prima del 31 dicembre 2010, l'utente effettui un acquisto di un prodotto di tipo equivalente ed adibito alle stesse funzioni. In tale ultimo caso l'utente potrà richiedere al produttore il ritiro della presente apparecchiatura entro e non oltre 15 giorni naturali consecutivi dalla consegna della suddetta apparecchiatura nuova;
- dal produttore, inteso come il soggetto che ha per primo introdotto e commercializzato in Italia o rivende in Italia col proprio marchio l'apparecchiatura nel caso in cui l'apparecchiatura sia stata immessa sul mercato dopo il 31 dicembre 2010.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile, contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni di cui alla corrente normativa di legge.

BERTO'S S.P.A. ha scelto di aderire a Consorzio ReMedia, un primario Sistema Collettivo che garantisce ai consumatori il corretto trattamento e recupero dei RAEE e la promozione di politiche orientate alla tutela ambientale.



ISTRUZIONI SPECIFICHE

ATTENZIONE!

Le figure richiamate nel presente capitolo sono situate nelle pagine iniziali del presente manuale.

DESCRIZIONE APPARECCHI

Robusta struttura in acciaio, con 4 piedini regolabili in altezza. Rivestimento esterno in acciaio al cromo-nichel 18/10. Il riscaldamento avviene tramite bruciatori di forma tubolare, resistenti a sollecitazioni d'origine termica o meccanica.

Attrezzatura ideale per cucinare pasta, riso, verdure e uova grazie alla rapidità di ebollizione dell'acqua. Il carico acqua, posizionato nella parte anteriore del piano, facilita la regolazione del flusso d'acqua e garantisce la pulizia in vasca, agevolando lo smaltimento di amido e residui. La vasca stampata in acciaio AISI 316, caratterizzata da ampi bordi arrotondati, è dotata di falsofondo per l'appoggio dei capienti cestelli. Lo sgocciolatoio assicura un grande e comodo piano di appoggio.

PREDISPOSIZIONE

Luogo di installazione

Si consiglia di sistemare l'apparecchio in un locale ben ventilato, possibilmente sotto una cappa aspirante. È possibile montare l'apparecchio in singolo oppure disporlo accanto ad altre apparecchiature. Occorre in ogni caso mantenere una distanza minima di 100 mm per le fiancate laterali e 100 mm per quella posteriore.

Le pareti adiacenti all'apparecchio (muri, decorazioni, mobili da cucina, finiture decorative, ecc...) devono essere realizzate in materiale non combustibile.

Collocare gli apparecchi su un tavolo o su un ripiano in materiale non infiammabile. Prima di effettuare l'allacciamento, occorre verificare sulla targhetta tecnica dell'apparecchio se esso è predisposto e idoneo per il tipo di gas disponibile. Nel caso in cui l'apparecchio funzionasse con un tipo di gas diverso, consultare il paragrafo "Funzionamento con altri tipi di gas".

Disposizioni di legge, regole tecniche e direttive

In previsione del montaggio osservare le seguenti disposizioni:

- norme UNI CIG 8723
- i regolamenti edilizi e disposizioni antincendio locali;
- le norme antinfortunistiche vigenti;
- le disposizioni dell'Ente di erogazione del Gas;
- le disposizioni CEI vigenti;
- disposizioni dei VVF.

INSTALLAZIONE

Il montaggio, l'installazione e la manutenzione, devono essere eseguiti da imprese autorizzate dal locale Ente per l'erogazione del Gas in conformità alle norme vigenti.

Procedure di installazione

Per il corretto livellamento dell'apparecchio, agire sui piedini regolabili in altezza.

Allacciamento gas

L'allacciamento al bocchettone da ¾" G o ½" G previsto sull'apparecchio può essere fisso oppure staccabile utilizzando un connettore a norma. Usando condutture flessibili, esse dovranno essere in acciaio inossidabile e conformi alla norma. Completato l'allacciamento, verificarne la tenuta usando un apposito spray rivelatore di fughe.

Scarico fumi

Gli apparecchi devono essere posti in locali adatti per lo scarico dei prodotti della combustione nel rispetto di quanto prescritto dalle norme d'installazione. Le apparecchiature sono considerate (vedi tabella "DATI TECNICI") come:

Apparecchi a gas tipo "A1"

Non previsti per essere collegati a un condotto di evacuazione dei prodotti della combustione. Tali apparecchi devono scaricare i prodotti della combustione in apposite cappe, o dispositivi similari, collegate ad un camino di sicura efficienza oppure direttamente all'esterno.



In mancanza è ammesso l'impiego di un aspiratore d'aria collegato direttamente all'esterno, di portata non minore di quanto richiesto, vedi tabella "DATI TECNICI", maggiorato del ricambio d'aria necessaria per il benessere degli operatori.

ALLACCIAIMENTO ELETTRICO

- 1) Installare, se non presente, un interruttore sezionatore vicino all'apparecchiatura con sganciatore magneto-termico e blocco differenziale.
- 2) Collegare l'interruttore sezionatore alla morsettiera come indicato negli schemi elettrici.
- 3) Il cavo di allacciamento prescelto deve avere caratteristiche non inferiori al tipo H07RN-F con temperatura di utilizzo di almeno 80 °C ed avere una sezione adeguata all'apparecchio (vedere tabella DATI TECNICI).
- 4) Passare il cavo attraverso il passacavo e stringere il fermo cavo, collegare i conduttori nella corrispondente posizione in morsettiera e fissarli. Il conduttore di terra giallo-verde deve essere più lungo degli altri, in modo che, in caso di rottura del fermo cavo, questo si stacchi dopo i cavi della tensione.

Equipotenziale

L'apparecchio è da collegare in un sistema equipotenziale. Il morsetto di collegamento è posizionato nelle immediate vicinanze dell'entrata del cavo di alimentazione.

È contraddistinto dal seguente simbolo:



Collegamento alla rete idrica

Collegare la tubazione d'entrata dell'acqua alla rete di distribuzione mediante un filtro meccanico e un rubinetto di intercettazione.

Prima di collegare il filtro lasciare defluire una certa quantità d'acqua per spurgare la condutture da eventuali scorie ferrose.

Se la pressione in entrata eccede i 300 kPa, installare un riduttore di pressione.

Scarico acqua

Collegare alla rete la tubazione di scarico delle attrezzature.

MESSA IN OPERA

Operazioni preliminari alla messa in opera

Prima della messa in opera è opportuno togliere il rivestimento adesivo di protezione. In seguito

pulire accuratamente la superficie di lavoro e le parti esterne con acqua tiepida e detergente usando uno straccio umido, poi asciugare con un panno pulito.

Messa in funzione

Prima della messa in funzione è opportuno verificare se le caratteristiche dell'apparecchio (categoria e tipo di gas adoperato) corrispondano con la famiglia ed il gruppo di gas disponibili in loco. In caso contrario, provvedere al passaggio alla famiglia di gas richiesta oppure all'adattamento al gruppo di gas richiesto (vedi paragrafo **"Funzionamento con altri tipi di gas"**). Per la messa in funzione attenersi alle istruzioni per l'uso.

Verifica della potenza

Usare gli ugelli per la potenza nominale predisposti sugli apparecchi.

La potenza può essere di due tipi:

- nominale, riportata sulla targhetta dell'apparecchio
- ridotta.

A detti ugelli viene fatto riferimento nella tabella "BRUCIATORI".

La pressione di alimentazione gas deve essere entro i campi indicati sempre nella tabella bruciatori. All'infuori dei suddetti margini di pressione non è possibile far funzionare gli apparecchi.

Se si desidera un ulteriore controllo della potenza, è possibile effettuarlo a mezzo di un contatore seguendo il cosiddetto "metodo volumetrico".

Di regola, comunque, è sufficiente una verifica del corretto funzionamento degli ugelli.

Controllo della pressione di entrata (fig.1)

La pressione di entrata va misurata con un manometro (risoluzione min. 0,1 mbar). Togliere la vite (A) dalla presa di pressione e collegare il manometro: effettuata la misurazione, riavvitare ermeticamente la vite (A).

IMPORTANTE: La verifica della pressione deve essere effettuata con tutte le attrezzature a gas collegate e funzionanti.

Controllo della potenza secondo il metodo volumetrico

Con l'ausilio di un contatore del gas e di un cronometro, è possibile misurare il consumo di gas nell'unità di tempo. Questo valore andrà confrontato con il valore E così calcolato

$$E = \frac{\text{Potenza bruciatore}}{\text{Potere Calorifico del gas}}$$

È importante che la misurazione della potenza



venga effettuata quando l'apparecchio è in stato di inerzia.

Le potenze del bruciatore, nominale e ridotta, calcolate al valore di pressione nominale, si ottengono consultando la tabella "BRUCIATORI". Il valore del potere calorifico del gas, può essere richiesto all'ente locale erogatore del gas.

Verifica del funzionamento

Verificare se il tipo di ugelli impiegati, corrisponde a quelli previsti in tabella "BRUCIATORI". Verificare che il riduttore di pressione utilizzato abbia una portata superiore alla somma delle portate di consumo di tutte le attrezzature allacciate. Controllare che la tubazione di adduzione del gas sia adeguata.

Controllo della fiamma pilota

Per una regolazione corretta la fiamma deve circondare la termocoppia e deve avere un'immagine perfetta; in caso contrario verificare se l'iniettore è quello giusto per il tipo di gas.

Controllo dell'aria primaria (fig. 2)

La regolazione avviene mediante il tubo venturi regolando la quota "X" riportata nella tabella "BRUCIATORI" e verificando l'aspetto della fiamma che deve risultare omogenea, ben aerata e non rumorosa.

Controllo funzioni

- Mettere in funzione l'apparecchio.
- Verificare la tenuta dei tubi del gas;
- Controllare la fiamma del bruciatore, anche al minimo.

Avvertenze per l'installatore

- Spiegare e dimostrare all'utente il funzionamento e l'uso della macchina secondo le istruzioni e consegnargli il libretto di istruzioni.
- Informare l'operatore che qualsiasi lavoro di ristrutturazione o modifica edilizia che possa danneggiare l'alimentazione di aria per la combustione rendono necessario procedere a nuova verifica delle funzioni dell'apparecchio.

CONTROLLO PERDITE DI GAS

Dopo le operazioni di installazione è necessario controllare che non ci siano perdite di gas, ciò è verificabile pennellando con acqua saponata giunti e raccordi, una minima perdita verrà segnalata da bolle di schiuma.

Un altro sistema per l'individuazione di eventuali perdite di gas è quello di controllare che il contatore, ove esista, nel periodo di 10 minuti circa,

non segnali alcun passaggio di gas.

ATTENZIONE: non usare mai fiamme libere per ricercare perdite di gas.

FUNZIONAMENTO CON ALTRI TIPI DI GAS

L'apparecchio è collaudato e predisposto per il funzionamento con il tipo di gas riportato sulla targhetta tecnica caratteristiche. Se il gas per il quale l'apparecchio è regolato è differente da quello di allacciamento, occorre eseguire una trasformazione sull'apparecchio seguendo attentamente le avvertenze di seguito, riportate:

Sostituzione ugello bruciatore

Gli ugelli sono accessibili aprendo le portine dell'armadio o smontando il cruscotto comandi. Svitarli e sostituirli con quelli adatti secondo la tabella bruciatori. Fare attenzione a recuperare e rimontare la guarnizione di tenuta ove prevista.

Regolazione del minimo PEL 21 (Fig. 3)

Facendo riferimento alla tabella "BRUCIATORI" regolare la vite del minimo (B) come segue:

- per il funzionamento a gas liquido, avvitare la vite di regolazione del minimo a battuta;
- per il funzionamento con gas metano:
 - 1 Individuare la manopola del corrispondente rubinetto.
 - 2 Accendere il bruciatore e portarlo in posizione di minimo.
 - 3 Regolare la portata del minimo agendo sulla vite (B) (Fig. 3), svitando si aumenta ed avvittando si diminuisce la portata.
 - 4 Raggiunta la fiamma che si ritiene adatta per la funzione a minimo, verificare che essa corrisponda alla portata al minimo indicata nella tabella "DATI TECNICI", la verifica va fatta secondo il "metodo volumetrico" già sopra descritto, cioè:
 - 5 Fare la lettura del contatore gas e contemporaneamente far ripartire il cronometro.
 - 6 Dopo un tempo sufficientemente lungo, esempio 10 minuti, fermare il cronometro e fare la nuova lettura del contatore.
 - 7 Calcolare quanto gas è passato nei 10 minuti (differenza tra le due letture) es. lettura 1^a - lettura 2^a = 30 litri (0,03m³).
 - 8 Fare ora il calcolo della potenza al minimo, applicando la formula del metodo volumetrico (paragrafo precedente). Potenza (kw) = consumo (m³/h) per potere calorifico del metano
 - 9 Se la potenza risultasse inferiore al valore della tabella, svitare ancora la vite del minimo e



ripetere il controllo.

10Se la potenza risultasse superiore al valore della tabella, avvitare ancora la vite del minimo e ripetere il controllo. (9,45 kw/h). P (kw) = 30 litri x 60/10 x 9,45 kw/h = 1,700 kw.

Regolazione della fiamma pilota (fig. 4)

La fiamma pilota è ad ugelli e aria fissa. L'unica operazione richiesta è la sostituzione degli ugelli secondo il tipo di gas agendo nel modo seguente:

- Svitare il dado premi bicono (n. 14) e recuperare il bicono (n. 15) e l'ugello pilota (n. 16).
- Sostituire l'ugello pilota con quello appropriato consultando la tabella "BRUCIATORI".
- Eseguita la sostituzione dell'ugello pilota riavvitare il dado premi bicono (n. 14) con il relativo bicono (n. 15).

Controllo dell'aria primaria (fig. 2)

La regolazione avviene mediante il tubo venturi regolando la quota "X" riportata nella tabella "BRUCIATORI" e verificando l'aspetto della fiamma che deve risultare omogenea, ben aerata e non rumorosa.

Una volta cambiata la predisposizione, indicare in targhetta il nuovo tipo di gas.

SISTEMI DI SICUREZZA DELL'APPARECCHIATURA

Valvola di sicurezza: una valvola con termocoppia consente di interrompere il flusso di gas al bruciatore principale nel caso si spegnesse la fiamma pilota.

Per ripristinare il funzionamento occorrerà ripetere le operazioni relative all'accensione del dispositivo pilota.

Termostato di sicurezza: Interviene chiudendo il flusso del gas in caso di anomalie gravi.

Esso è a riammo manuale e per il ripristino bisogna svitare il dado (A) (fig. 5). Se esso dovesse intervenire, avvisare l'assistenza.

ISTRUZIONI PER L'USO

Si raccomanda all'utente di verificare che l'installazione dell'apparecchio sia stata fatta in modo idoneo.

Il Costruttore non risponde dei danni derivanti da cattiva installazione, imperfetta manutenzione o imperizia d'uso o modifiche al sistema di combustione.

- L'apparecchio è destinato all'uso industriale e

deve essere utilizzato da personale addestrato.

- Questa apparecchiatura dovrà essere destinata all'uso per il quale è stata espressamente concepita. Ogni altro uso è da ritenersi improprio.
- Non utilizzare le attrezature come friggitrici poiché la temperatura dell'olio non sarebbe controllabile e supererebbe i 230 °C con pericolo d'incendio dell'olio stesso.
- Non utilizzare l'apparecchio con la vasca vuota.
- Non è ammesso apportare delle modifiche alla capacità d'aerazione destinata alla combustione.
- Prima di mettere in funzione l'apparecchio LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI CONTENUTE NEL PRESENTE OPUSCOLO, con particolare attenzione alle norme relative ai dispositivi di sicurezza.
- Chiudere sempre i rubinetti di alimentazione gas alla fine dell'utilizzazione soprattutto durante le operazioni di manutenzione e riparazione.
- Seguire attentamente le norme di cottura, almeno nel primo periodo d'uso, fino a che la pratica e l'esperienza non vi consentano di scegliere personalmente tempi e temperature.
- Alla prima messa in funzione eseguire un accurato lavaggio delle vasche e dei fal sofondi con acqua calda e detergente per eliminare il velo d'olio protettivo che li ricopre.

CARICO VASCA

Controllare che il rubinetto di scarico sia chiuso, Dove previsto agire sulla manopola del rubinetto carico acqua posto a sinistra sul cruscotto dell'apparecchiatura.

SCARICO VASCA

Lo scarico si effettua agendo sulla manopola del rubinetto di scarico posto all'interno dell'armadio sotto la camera di combustione. In alcuni modelli il rubinetto di scarico è posto sul cruscotto.

ACCENSIONE

Accensione del bruciatore pilota

Spingere e ruotare la manopola del rubinetto in senso antiorario fino alla posizione pilota (⌚), attendere il tempo necessario per la fuoriuscita dell'aria dalle tubature (solo la prima volta), quindi premere ripetutamente il pulsante del piezoelettrico (⚡). Per il modello SG7CP40M, mantenere premuto il tasto accensione. Verificare attraverso l'apposito foro sul fronte della camera di combustione l'avvenuta accensione della fiamma pilota. A fiamma accesa mantenere premuta la manopola per alcuni secondi, poi rilasciarla. Se la fiamma dovesse spegnersi ripetere l'operazione.



NOTA

Qualora per un avaria qualsiasi non dovesse più scoccare la scintilla è possibile effettuare l'accensione manualmente.

Mantenendo premuta la manopola in posizione (◎) avvicinare una fiammella al bruciatore pilota introducendola attraverso il foro spia della camera di combustione.

Accensione del bruciatore principale

Una volta accesa la fiamma del bruciatore pilota girare la manopola del rubinetto nella posizione di massima potenza (Ⓐ). Il gas arriverà al bruciatore principale che si accenderà. Per ridurre la potenza del bruciatore girare la manopola verso la posizione di minimo (Ⓑ).

SPEGNIMENTO

Per spegnere il bruciatore principale basta ruotare la manopola rubinetto in senso orario fino alla posizione (Ⓑ).

Per spegnere totalmente l'apparecchio ruotare la manopola rubinetto in senso orario fino alla posizione (●).

AVVERTENZE E CONSIGLI

- Durante la cottura con il cuocipasta si deve mantenere leggermente aperto il rubinetto di carico acqua per permettere l'eliminazione degli amidi in eccesso attraverso il foro di troppo pieno e mantenere un giusto livello di acqua in vasca.
- **NON ACCENDERE MAI L'APPARECCHIATURA PRIMA DI AVERE CARICATO LA VASCA D'ACQUA.**
- Durante l'uso i fianchi delle apparecchiature possono raggiungere temperature elevate. Prestare attenzione. Viene comunque riportata su entrambi i fianchi una etichetta adesiva di segnalazione superficie calda:



ATTENZIONE: NON OSTRUIRE LE ASOLE DI AERAZIONE SITUATE SUI FONDI.

CONSIGLI E PRECAUZIONI DI UTILIZZO DEI CESTI PER CUOCIPASTA

I cesti per cuocipasta sono costruiti in acciaio inox austenitico, tale materiale è il più idoneo per questo tipo di applicazione tuttavia risulta sensibile, in certe condizioni, alla corrosione provocata dagli ioni cloruro che normalmente sono presenti nelle acque in cui vengono immersi i cesti (cloruro di sodio = sale da cucina).

Risulta quindi indispensabile per il corretto uso dei cesti prendere alcune semplici precauzioni.

- Non lasciare mai i cesti ad asciugare dopo l'uso senza risciacquarli accuratamente con acqua tiepida
- Ogni volta che si ferma la lavorazione avere cura di risciacquare accuratamente i cesti con acqua tiepida o prodotti idonei
- Non gettare il sale direttamente all'interno dei cestelli
- Non usare prodotti o accessori abrasivi per la pulizia

AVVERTENZA: quando si effettua il lavaggio porre particolare attenzione alle zone in cui sono presenti interstizi (saldature, zona di attacco della rete alla struttura portante ecc.) in quanto in queste zone potrebbe ristagnare della soluzione salina che con il tempo potrebbe dar luogo a corrosione.

Per la pulizia fare sempre riferimento al paragrafo "CURA DELL'APPARECCHIO "

MANUTENZIONE

La costruzione delle apparecchiature è eseguita in modo tale da rendere necessari pochi lavori di manutenzione. Ciò nonostante raccomandiamo all'utente di far sottoscrivere un contratto di assistenza per fare controllare le apparecchiature almeno una volta all'anno da personale specializzato.

SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI (PARTI DI RICAMBIO)

USARE ESCLUSIVAMENTE RICAMBI ORIGINALI FORNITI DAL COSTRUTTORE. La sostituzione di pezzi va eseguita ad opera di personale autorizzato!

Per alcuni modelli è sufficiente togliere il cruscotto svitando le viti a vista situate sul bordo inferiore o sul fronte per accedere alle parti da sostituire, per altri è sufficiente aprire sportello inferiore.

ATTENZIONE: svuotare la vasca prima di togliere il cruscotto e prima di sostituire i componenti.

- **Rubinetto valvolato:** tutti i raccordi sono a vista. Con chiavi adatte svitare i raccordi di entrata gas, uscita gas, pilota e termocoppia. Sostituire il rubinetto con uno nuovo e riallacciare pilota e termocoppia.
- **Bruciatore:** per sostituire il bruciatore bisogna svitare il dado premi bicono dal raccordo portaugello , svitare le due viti che fissano il



bruciatore alla camera di combustione ed estrarlo dalla sua sede.

Togliere dalla staffa del bruciatore il raccordo portaugello svitandone il dado di fissaggio e montarlo nel nuovo bruciatore. Ripetere tutte le operazioni all'inverso per rimontare il tutto.

- **Termocoppia:** allentare il dado di fissaggio della termocoppia al bruciatore pilota e sfilarla dalla sua sede. Svitare il dado di fissaggio della termocoppia al rubinetto. Sostituire la termocoppia e rimontare il tutto.

- **Candeletta:** togliere il cavetto di alimentazione e svitare il dado di fissaggio. Montare la candeletta nuova facendo attenzione a non fissare troppo il dado perché si potrebbe danneggiare la ceramica di isolamento.

- **Tubo flessibile alimentazione acqua:** nel caso di sostituzione assicurarsi che il tubo non si appoggi alla camera di combustione.

CURA DELL'APPARECCHIO

ATTENZIONE!

- Prima della pulizia spegnere e lasciare raffreddare l'apparecchiatura.
- Nel caso di apparecchiature ad alimentazione elettrica agire sull'interruttore sezionatore per disattivare l'alimentazione elettrica.

La scrupolosa pulizia giornaliera dell'apparecchio ne garantisce il perfetto funzionamento e la lunga durata.

Le superfici in acciaio vanno pulite con liquido per piatti diluito in acqua molto calda adoperando uno straccio morbido; per lo sporco più resistente

usare alcool etilico, acetone o altro solvente non alogenato; **non usare detergenti in polvere abrasivi o sostanze corrosive come acido cloridrico / muriatico o solforico. L'uso di acidi può compromettere la funzionalità e la sicurezza dell'apparecchio.**

Non adoperare spazzole, pagliette o dischetti abrasivi realizzati con altri metalli o leghe che potrebbero provocare macchie di ruggine per contaminazione.

Per lo stesso motivo evitare il contatto con oggetti in ferro. Attenzione a pagliette o spazzole in acciaio inossidabile che, pur non contaminando le superfici, ne possono causare graffiture dannose. Se lo sporco è accentuato, non usare assolutamente carta vetrata o smerigliata; raccomandiamo in alternativa l'uso di spugne sintetiche (es. spugna Scotchbrite).

Da escludere anche l'uso di sostanze per pulire l'argento e porre attenzione ai vapori di acido cloridrico o solforico provenienti ad esempio dal lavaggio dei pavimenti.

Non dirigere getti d'acqua diretti sull'apparecchiatura per non danneggiarla. Dopo la pulizia, sciacquare accuratamente con acqua pulita e asciugare con cura utilizzando un panno.

CERTIFICATO DI GARANZIA

DITTA: _____

VIA: _____

CAP: _____ LOCALITÀ: _____

PROVINCIA: _____ DATA DI INSTALLAZIONE: _____

MODELLO _____

MATRICOLA _____

AVVERTENZA

Il costruttore declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel presente opuscolo imputabili ad errori di trascrizione o stampa si riserva inoltre il diritto di apportare al prodotto quelle modifiche che ritiene utili o necessarie, senza pregiudicarne le caratteristiche essenziali. Il costruttore declina ogni e qualsiasi responsabilità qualora non venissero strettamente osservate le norme contenute in questo manuale. Il costruttore declina ogni responsabilità per danni diretti e indiretti causati da errata installazione, manomissioni, cattiva manutenzione, imperizia nell'uso.



Instruction manual

Dimensions	74
Technical data	75
Specific instructions	77

EN



GAS PASTA COOKER - SERIES PLUS 600

Model	Description	Dim.: (LxWxH) work surface (h total)
G6CP6	Gas pasta cooker with cabinet	mm 600x600x900 (1020)

GAS PASTA COOKER - SERIES MACROS 700

Model	Description	Dim.: (LxWxH) work surface (h total)
CPG40E	Gas pasta cooker with cabinet	mm 400x714x900 (1040)
CPG80E	Gas pasta cooker with cabinet - 2 tanks	mm 800x714x900 (1040)

EN

GAS PASTA COOKER - SERIES MAXIMA 900

Model	Description	Dim.: (LxWxH) work surface (h total)
G9CP40	Gas pasta cooker with cabinet	mm 400x900x900 (1065)
G9CP80	Gas pasta cooker with cabinet - 2 tanks	mm 800x900x900 (1065)

GAS PASTA COOKER - SERIES S700

Model	Description	Dim.: (LxWxH) work surface (h total)
SG7CP40M	Gas pasta cooker with cabinet	mm 400x730x900 (1090)

GAS PASTA COOKER - SERIES S900

Model	Description	Dim.: (LxWxH) work surface (h total)
SG9CP40	Gas pasta cooker with cabinet	mm 400x900x900 (1060)
SG9CP80	Gas pasta cooker with cabinet - 2 tanks	mm 800x900x900 (1060)

GAS PASTA COOKER - SERIES LX900 TOP

Model	Description	Dim.: (LxWxH) work surface (h total)
LXG9CP40	Gas cantilever pasta cooker	mm 400x900x580 (740)

**GAS PASTA COOKER - SERIES PLUS 600****TECHNICAL DATA TABLE**

MODEL	Rated power kW	Reduced power kW	Rated power G110 kW	LPG consump. G30 kg/h	LPG consump. G31 kg/h	Methane consump. G20 m³/h	Methane consump. G21 m³/h	Methane consump. G25 m³/h	Methane consump. G27 m³/h	City Gas consump. G110 m³/h	City Gas consump. G27 m³/h	City Gas consump. G120 m³/h	Primary air combustion m³/h	Installation type	Burner n°	kW	
G6CP6	10	3,4	9,5	10	0,79	0,78	1,06	1,23	1,23	1,47	1,29	2,45	2,30	20	A1	1	10

GAS PASTA COOKER - SERIES MACROS 700 - S700**TECHNICAL DATA TABLE**

MODEL	Rated power kW	Reduced power kW	Rated power G110 kW	LPG consump. G30 kg/h	LPG consump. G31 kg/h	Methane consump. G20 m³/h	Methane consump. G21 m³/h	Methane consump. G25 m³/h	Methane consump. G27 m³/h	City Gas consump. G110 m³/h	City Gas consump. G27 m³/h	City Gas consump. G120 m³/h	Primary air combustion m³/h	Installation type	Burner n°	kW	
CPG40E	10	3,4	8	9	0,79	0,78	1,06	1,23	1,23	1,47	1,29	2,07	2,07	20	A1	1	10
SG7CP40M	20	6,8	16	18	1,58	1,55	2,12	2,46	2,46	2,94	2,58	4,13	4,13	40	A1	2	10
CPG60E																	

GAS PASTA COOKER - ELECTRIC IGNITION**TECHNICAL DATA TABLE**

MODEL	Rated power Watt	Rated voltage V	Connection cable - H07RN-F mm2
SG7CP40M	0,6	220-240 V~	3 x 1,5 mm2

GAS PASTA COOKER - SERIES MAXIMA 900 - S900 - LX900**TECHNICAL DATA TABLE**

MODEL	Rated power kW	Reduced power kW	Rated power G110 kW	LPG consump. G30 kg/h	LPG consump. G31 kg/h	Methane consump. G20 m³/h	Methane consump. G21 m³/h	Methane consump. G25 m³/h	Methane consump. G27 m³/h	City Gas consump. G110 m³/h	City Gas consump. G27 m³/h	City Gas consump. G120 m³/h	Primary air combustion m³/h	Installation type	Burner n°	kW	
G6CP40 - SG9CP40	12,5	4,8	/	/	0,99	0,97	1,32	1,54	1,54	1,84	1,61	/	/	25	A1	1	12,5
SG9CP80	25	9,6	/	/	1,97	1,94	2,65	3,08	3,07	3,68	3,23	/	/	50	A1	2	12,5



The units are in conformity with the European regulations, directives and standards:

Reg. 1935/2004/CE Regulations governing materials and items in contact with food products
 Reg. 2016/426/UE Regulation on appliances burning gaseous fuels

2014/35/UE Low voltage
 2014/30/UE EMC (electromagnetic compatibility)
 2011/65/UE Restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment
 EN 203-1 General safety standard for GAS appliances for domestic and similar use.
 EN 203-2-11 Gas heated catering equipment – Specific requirements – PASTA COOKERS
 EN 55014 Requirements for electromagnetic compatibility
 EN 60335-1 General Standard on the safety of household and similar electrical appliances
 EN 60335-2-102 Special standard on the safety of gas appliances with electrical connections.
 EN 61000 Requirements for electromagnetic compatibility

Unit features

The serial number plate is positioned on the front side of the unit and contains all the connection data.

NAME:	
MANUFACTURER'S ADDRESS:	
TYPE/MOD: /..... Serial: /.....	
KW:	TYPE: A1
Cert: 51.....	Hz: 50/60
V:	kW:
IPX:	V:
 Made in Italy	

EN

INFORMATION FOR USERS OF PROFESSIONAL APPLIANCES



Pursuant to Article 24 of Legislative Decree no. 49 of 14 March 2014,

"The Implementation of EU Directive 2012/19 on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE)".

The crossed out wheelie bin on the appliance or its packaging indicates that the end-of-life product must be collected separately from other waste, in order to ensure proper treatment and recycling.

In particular, the separate collection of professional end-of-life appliances is organised and managed:

- directly by the user, if the appliance was placed on the market under past WEEE systems and the user decides to dispose of it without replacing it with another similar appliance with the same functions;
- by the manufacturer, i.e. the party who first introduced and commercialised in EU countries, or sold in EU countries, under its own brand, the new appliance that replaced the previous one, when, after making the decision to dispose of an end-of-life appliance placed on the market under past WEEE systems, the user purchases a similar appliance with the same functions. In this case, the user may ask the manufacturer collect the old appliance no later than 15 consecutive calendar days after the delivery of the new appliance;
- by the manufacturer, i.e. the party who first introduced and commercialised in EU countries, or sold in EU countries, under its own brand, the appliance, when the appliance was placed on the market under new WEEE systems.

The proper separate waste collection for the subsequent forwarding of the decommissioned product for recycling, treatment and environmentally compatible disposal, helps prevent negative impact on the environment and health, and promotes the reuse and / or recycling of the materials that the appliance is made of.

The user's illegal disposal of the product will result in the application of sanctions set out in current regulations.



SPECIFIC INSTRUCTIONS

ATTENTION!

The figures in this chapter can be found in the initial pages of this manual.

APPLIANCE DESCRIPTION

Sturdy steel structure with 4 height-adjustable feet. External coating in 18/10 chrome-nickel steel. Heating by tubular burners, resistant to thermal or mechanical stresses.

Ideal for cooking pasta, rice, vegetables and eggs, thanks to the rapid boiling of the water. The water load, positioned in the front part of the top, facilitates the regulation of the water flow and ensures cleaning in the tank, facilitating the disposal of starch and residues. The pressed tank in AISI 316 steel, characterized by large rounded edges, is equipped with a false bottom for supporting the large baskets. The rack ensures a large and comfortable support surface.

PREPARATION

Location

The appliance should be installed in a well-ventilated room and, if possible, under a range hood. The appliance can be installed on its own or alongside other equipment.

Keep it at a minimum distance of 100 mm from the side walls and 100 mm from the back wall.

Any walls near the appliance (walls, decorations, pieces of furniture, finishing, etc.) must be made of a non-combustible material.

Place the appliance on a table or on a board made of a non-flammable material. Before connecting the appliance to the gas supply, check the data plate to make sure that the appliance is fitted for the type of gas available. If the appliance works with a different type of gas, see the paragraph titled "Running appliances on other types of gas".

Law provisions, technical regulations and directives

Before installing, check that the following provisions are met:

- UNI CIG 8723 regulations

- building regulations and local fire prevention measures;
- accident prevention regulations in force;
- local Gas Board regulations;
- CEI provisions in force;
- Fire Brigade provisions.

INSTALLATION

EN

Assembly, installation and maintenance must all be done by contractors authorized by the local Gas Board in accordance with the regulations in force.

Installation procedures

To level the appliance correctly, adjust the height of the four adjustable feet.

Gas connection

The $\frac{3}{4}$ " or $1\frac{1}{2}$ " G gas pipe union can either be permanently fixed or detached by using a standard adaptor. If a flexible tube is used, it must be made of stainless steel and in conformity with regulations. After completing the connection, check for leaks by using a special leak-detector spray.

Exhaust system

The appliances must be positioned in locations fitted with a system for discharging the products of combustion in accordance with the installation regulations. Our appliances are classified (see the "TECHNICAL DATA" table) as:

A1" gas appliances

They are not designed to be connected to a line for the discharge of combustion products.

These appliances must discharge the combustion products into the appropriate hoods, or similar devices, connected to a flue of proven efficiency, or they may be connected directly to an outdoor vent. If such an arrangement is not possible, the unit may be connected to an air exhaust system which leads directly outdoors, having a capacity no lower than required; see the "TECHNICAL DATA" table, plus the air exchange necessary, in order to make operators



comfortable.

ELECTRICAL CONNECTION

- 1) If it is not present, install a disconnector switch near the equipment with a magneto-thermal release and a locking differential.
- 2) Connect the switch disconnector to the terminal block as given in the wiring diagrams.
- 3) The selected connection cable must have characteristics not lower than the H07RN-F with a temperature of use of at least 80° C and it must also have a section suitable for the appliance (see TECHNICAL DATA table).
- 4) Pass the cable through the hole and tighten the cable clamp, connect the conductors in their corresponding position in the terminal board and fix them. The yellow-green earth conductor must be longer than the others, so that, in case of breakage of the cable clamp, it detaches after the voltage cables

EN

Equipotential bonding

The appliance must be connected to an equipotential system. The connecting terminal is positioned near the power cable entry.

It is marked with the following symbol:



Connection to the water mains

Connect the water inlet pipe to the distribution network, using a mechanical filter and a shut-off valve.

Before connecting the filter, let a certain amount of water flow out to purge the pipeline of any ferrous waste.

If the inlet pressure exceeds 300 kPa, install a pressure reducer.

Drain water

Connect the appliance's drainpipe to the mains.

PUT INTO SERVICE

Before installation

Before installing the appliance, remove the protective wrapping. Thoroughly clean the work-surface and the outside of the appliance with lukewarm water and detergent, using a soft cloth. Dry with a clean rag.

Start-up

Before starting the appliance, make sure that its specifications (category and type of gas used) match those of the family and group of the gas

available locally.

If not, adapt the appliance to the gas family or group required (see the paragraph titled "**Running the appliance on other types of gas**"). Carry out the start-up according to the Operating Instructions.

Testing power rating

Use the nozzles for the rated output on the appliances.

Capacity can be of two types:

- rated output, as given on the data plate;
- reduced.

Refer to the "BURNERS" table for these nozzles.

The gas supply pressure must be within the ranges given in the "BURNERS" table.

The appliance will not work outside the specified pressure thresholds.

If you wish to check the rated output further, you may do so by using a gas meter according to the "volumetric method".

However, it is normally enough to simply check that the nozzles are functioning correctly.

Checking input pressure (Fig. 1)

The input pressure should be measured by using a gauge (min. resolution 0.1 mbar).

Remove the screw (A) from the pressure socket and connect the gauge; after measuring, retighten the screw so that it's absolutely airtight (A).

IMPORTANT: The pressure must be checked with all gas equipment connected and operating.

Check the power according to the volumetric method

Using a gas counter and a chronometer, you can measure the gas consumption in a given unit of time. This value will be compared to the value of E, which is calculated as follows:

$$E = \frac{\text{Burner power}}{\text{Gas heating power}}$$

It's important that the power is measured when the appliance is in a state of inertia.

Both rated and reduced powers, calculated at the rated pressure value, are obtained by referring to the "BURNERS" table. The value of gas heating power can be requested from the local gas company.

Checking the operation

Ensure that the type of used nozzles corresponds to that shown in the "BURNERS" table. Check whether the pressure reducer has a flow rate greater than the sum of the consumption flow rate of all



connected equipment. Check that the gas supply pipes are adequate.

Checking the pilot light

When correctly adjusted, the pilot light will completely surround the thermocouple; if it does not, check to see if the used injector is suitable for the type of gas.

Checking primary air (Fig. 2)

The regulation is made using the Venturi tube by adjusting the "X" dimension given in the "BURNERS" table and checking the appearance of the flame which must be homogeneous, well ventilated and not noisy.

Checking the functions

- Start the appliance;
- Check the gas pipes for leaks;
- Check the burner flame, even at the minimum position.

Notes for the installer

- Explain and show how the appliance works to the user according to the instructions, and hand him the user's manual.
- Remind the user that, in the event of any structural alterations or modifications to the room that houses the appliance, the appliance functions must be rechecked.

CHECKING FOR GAS LEAKAGE

After the installation, make sure that there are no gas leakages. Use some water with soap and brush it on the joints and fittings; any small leakage will be shown by means of soap bubbles.

Another way to check for a gas leakage is to make sure that the meter, if any, over a period of about 10 minutes, does not signal any gas passage.

WARNING: never use an open flame to check for gas leakages.

RUNNING THE APPLIANCE ON OTHER TYPES OF GAS

The appliance is tested and set up for operations with the type of gas given on the technical data plate. If the gas for which the appliance is regulated is different from that of the connection, it is necessary to fit the appliance by carefully following the instructions below:

Replacement of the burner nozzles

The nozzles are accessible by opening the cabinet

doors or by removing the control panel.

Remove the nozzles and replace them with suitable ones according to the BURNERS table. Be careful to keep and assemble the seal gasket, if any.

Regulation of PEL 21 minimum (Fig. 3)

Referring to the "BURNERS" table, adjust the minimum gas flow adjustment screw (B) as follows:

- for LPG operations, tighten the minimum gas flow adjustment screw up to the stop;
- for operations with natural gas:
 - 1 Find the knob of the corresponding valve.
 - 2 Ignite the burner and bring it to the minimum position.
 - 3 Adjust the minimum flow rate by turning the gas flow adjustment screw (B) (Fig. 3): by unscrewing, the flow rate increases; by screwing, the flow rate decreases.
- 4 Once the flame that is considered suitable for the minimum function has been reached, check that it corresponds to the minimum flow rate indicated in the "TECHNICAL DATA" table; the check must be made according to the "volumetric method" already described above, which is:
 - 5 Read the gas meter and, at the same time, restart the chronometer.
 - 6 After a few minutes, i.e. 10 minutes, stop the chronometer and read the counter.
 - 7 Calculate the amount of gas which has passed in 10 minutes (i.e. it's the difference between the two readings), for example 2nd reading - 1st reading = 30 liters (0.03m^3).
 - 8 Now calculate the power at the minimum position, applying the formula of the volumetric method (see the previous paragraph). Power (kW) = consumption (m^3/h) x the heating power of methane.
 - 9 If the power is lower than the value given in the table, unscrew the minimum screw again and repeat the check.
 - 10 If the power is higher than the value given in the table, tighten the minimum gas flow adjustment screw again and repeat the check. $(9.45 \text{ kW/h}) \cdot P (\text{kW}) = 30 \text{ liters} \times 60/10 \text{ X } 9.45 \text{ kW/h} = 1,700 \text{ kW}$.

Regulation of the pilot light (Fig. 4)

- The pilot light operates with nozzles and fixed air. The only requested operation is to replace the nozzles according to the gas type as follows:
- Loosen the nut, pressing the biconical coupling (N. 14); remove it (N. 15) and the pilot nozzle (N. 16).
- Replace the pilot nozzle with the correct nozzle; refer to the "BURNERS" table.



- After replacing the pilot nozzle, retighten the nut, pressing the biconical coupling (N. 14) with the relevant biconical coupling (N. 15).

Primary air control (fig. 2)

The adjustment is made by means of the Venturi tube by adjusting the "X" dimension shown in the "BURNERS" table and checking the appearance of the flame which must be homogeneous, well ventilated and not noisy.

Once the setting has been changed, indicate the new type of gas on the plate.

APPLIANCE SAFETY SYSTEMS

Safety valve: a thermocouple valve stops the gas flow from reaching the main burner in the event of the pilot flame going out.

To restore the operation, repeat the operations relevant to igniting the pilot device.

Safety thermostat: stops the gas flow in the event of serious anomalies. It is reactivated manually and, to restore it, it is necessary to unscrew the nut (A) (fig. 5). If the safety thermostat starts up, call Technical Support.

EN

OPERATING INSTRUCTIONS

We recommend that the user checks that the installation is performed properly.

The Manufacturer is not responsible for damage due to an incorrect installation, poor maintenance or incorrect use or for changes of the combustion system.

- The appliance is for industrial use and must be used by trained personnel.
- This appliance must be used for the purposes it is designed for. Every other use is incorrect.
- Do not use these appliances as fryers because the oil temperature cannot be controlled and it would overcome 230 °C with the risk of the oil catching on fire.
- Do not use the appliance when the tank is empty.
- Do not modify the combustion aeration system.
- Before running the unit, READ THE INSTRUCTIONS OF THIS MANUAL CAREFULLY, paying particular attention to the regulations relevant to safety devices.
- Always close the gas cocks after use and especially during maintenance and any repair operations.
- Follow the cooking provisions carefully, at least for the first period of use, until practice and experience allow you to choose the cooking time

and temperature.

- When running the appliance for the first time, properly clean the tanks and the drilled boards with warm water and detergent to eliminate the film of protective oil that covers the tanks.

LOADING THE TANK

Make sure that the draining tap is closed. Use the handle of the loading tap, if any, which is positioned on the left of the appliance's front panel.

DRAINING THE TANK

Drain the tank by rotating the draining tap knob placed inside the cabinet under the combustion chamber. In a few models, the draining tap is positioned on the front panel.

IGNITION

Ignition of the pilot burner

Push in and rotate the tap knob counterclockwise over to the pilot position (⌚), await the necessary time for the air to exit the pipes (only the first time) and then press the piezoelectric button (⚡) several times. For the SG7CP40M model, keep the ignition button pressed. Through the proper hole on the front of the combustion camera, make sure that the pilot flame is ignited. When the flame is switched on, keep the knob pressed for a few seconds and then release it. If the flame switches off, repeat the operation.

NOTE

In the event of a failure that causes the lack of the spark, the ignition can be performed manually.

Keep the knob pressed in the position (⌚) and bring a small flame to the pilot burner by introducing it through the inspection hole of the combustion chamber.

Pilot burner ignition

After switching on the pilot burner flame, turn the knob of the tap to the maximum power position (Ⓐ). The gas will reach the main burner, which will ignite. To reduce the power of the burner, turn the knob to the minimum position (Ⓑ).

TURNING OFF

To turn off the main burner, rotate the tap knob clockwise until reaching the position (⌚).

To turn off the appliance completely, rotate the tap knob clockwise up to the position (●).

WARNING AND ADVICE

- While cooking with the pasta cooker, keep the



water loading tap a little open to allow for the elimination of starch through the overflow hole and to keep the right level of water in the tank.

- NEVER SWITCH ON THE UNIT BEFORE LOADING THE TANK WITH WATER.

- During use, the sides of the appliances may reach high temperatures. Be careful. There is, however, an adhesive sticker on both sides to remind the user that the sides may be hot during the operation:



WARNING: DO NOT COVER THE AERATION SLOTS PLACED ON THE BOTTOMS OF THE PASTA COOKER

RECOMMENDATIONS AND PRECAUTIONS FOR THE USE OF THE PASTA COOKER BASKETS

The pasta cooker's baskets are made of austenitic stainless steel; this material is the most suitable for the construction of the baskets but, in some conditions, it may be affected by corrosion caused by chloride ions (sodium chloride that is cooking salt) that are normally present in water where the baskets are immersed.

Therefore, it is essential to follow a few easy precautions to avoid this problem.

- 1) Never let the baskets dry without having first rinsed them with lukewarm water.
- 2) After each use, properly rinse the baskets with lukewarm water or suitable products.
- 3) Never pour salt directly inside the baskets.
- 4) Do not use abrasive products or accessories.

WARNING: while washing the baskets, pay attention to the areas where there are some gaps (i.e. welding, area attaching to the supporting structure, etc.) because, in these areas, salt water can stagnate and later cause corrosion.

To clean the steel parts, refer to the paragraph titled "CARE OF THE APPLIANCE".

MAINTENANCE

The construction of the appliances is carried out in a way that allows for a few maintenance operations. Because of this, we recommend that the user signs a service contract to have the equipment checked at least once a year by specialized personnel.

REPLACING THE COMPONENTS (SPARE PARTS)

USE ONLY ORIGINAL SPARE PARTS SUPPLIED

BY THE MANUFACTURER. The parts must be replaced by authorized personnel only!

For a few models, it is sufficient to remove the panel by unscrewing the screws in view on the lower edge or in the front to have access to the parts to be replaced; for the other models, it is sufficient to open the lower door.

ATTENTION: empty the tank before removing the panel and replace the components.

- **Valved tap:** all fittings are on view. Use suitable wrenches to unscrew the gas inlet and outlet fittings, pilot nozzle and thermocouple. Replace the tap with a new one and reconnect the pilot nozzle and the thermocouple.

- **Burner:** to replace the burner, unscrew the nut, pressing the biconical coupling from the nozzle holder fitting, unscrew the two screws that fix the burner to the combustion chamber and extract the burner. Remove from the burner bracket from the nozzle holder fitting by unscrewing the fixing nut and assemble it in the new burner. Repeat all operations in reverse and reassemble everything.

- **Thermocouple:** loosen the nut that fixes the thermocouple to the pilot burner and extract the thermocouple from its seat. Unscrew the nut fixing the thermocouple to the tap. Replace the thermocouple and reassemble everything.

- **Plug:** remove the cable and unscrew the fixing nut. Assemble the new plug, paying attention not to tighten the nut too much because the insulating ceramic might be damaged.

- **Flexible water supplying pipe:** in the event of a replacement, make sure that the pipe does not lay on the combustion chamber.

APPLIANCE CARE

ATTENTION!

- Allow the appliance to cool down before cleaning
- Turn off the disconnecting switch in the event the appliance is supplied by electricity.

Giving the appliance a thorough cleaning every day will keep it in perfect working order and make it last longer. All steel parts should be cleaned with a dish detergent diluted in very hot water, using a soft rag; to remove stubborn dirt, use ethyl alcohol, varnish remover or another non halogen solvent; **do not use abrasive powder or corroding detergents, such as hydrochloric/muriatic or sulfuric acid. The use of acids can compromise the functionality and safety of the appliance.** Do not use brushes, steel wool or abrasive pads made



with other metals or alloys that might leave traces of rust.

For the same reason, try to avoid touching the appliance with anything made of iron. Do not use steel wool pads or stainless steel brushes as they could cause rust and may cause damage through scratches. If the appliance is extremely dirty, do not use emery or sandpaper.

As an alternative, we recommend using a synthetic sponge (for example, the Scotch Brite sponge).

Do not use substances used to clean silver and pay attention to hydrochloric or sulfuric acid that might have been used to clean the floor. **Never clean the appliance with jets of water.** After cleaning, properly rinse the appliance with clean water and use a rag to dry it carefully.

EN

WARRANTY CERTIFICATE

COMPANY NAME: _____

ADDRESS: _____

POSTAL CODE: _____ **TOWN:** _____

PROVINCE: _____ **INSTALLATION DATE:** _____

MODEL: _____

PART NUMBER: _____

ATTENTION!

The manufacturer declines all responsibility for any inaccuracies in this handbook due to typing or printing errors.

The manufacturer reserves the right to make any changes that may be required without altering the basic features of the product. The manufacturer declines all responsibility in the event that the instructions given in this handbook are not fully observed. The manufacturer declines all responsibility for any direct or indirect damage caused by incorrect installation, tampering, poor maintenance and negligent use.



Mode d'emploi

Dimensions	84
Données techniques	85
Instructions spécifiques	87

FR



CUISEUR À PÂTES À GAZ SÉRIE PLUS 600

Appareil type	Description	Dim.: (LxPxH) Plan de travail (h totale)
G6CP6	Cuiseur à pâtes à gaz sur meuble	mm 600x600x900 (1020)

CUISEUR À PÂTES À GAZ SÉRIE MACROS 700

Appareil type	Description	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)
CPG40E	Cuiseur à pâtes à gaz sur meuble	mm 400x714x900 (1040)
CPG80E	Cuiseur à pâtes à gaz sur meuble - 2 cuves	mm 800x714x900 (1040)

FR

CUISEUR À PÂTES À GAZ SÉRIE MAXIMA 900

Appareil type	Description	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)
G9CP40	Cuiseur à pâtes à gaz sur meuble	mm 400x900x900 (1065)
G9CP80	Cuiseur à pâtes à gaz sur meuble - 2 cuves	mm 800x900x900 (1065)

CUISEUR À PÂTES À GAZ SÉRIE S700

Appareil type	Description	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)
SG7CP40M	Cuiseur à pâtes à gaz sur meuble	mm 400x730x900 (1090)

CUISEUR À PÂTES À GAZ SÉRIE S900

Appareil type	Description	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)
SG9CP40	Cuiseur à pâtes à gaz sur meuble	mm 400x900x900 (1060)
SG9CP80	Cuiseur à pâtes à gaz sur meuble - 2 cuves	mm 800x900x900 (1060)

CUISEUR À PÂTES À GAZ SÉRIE LX900 TOP

Appareil type	Description	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)
LXG9CP40	Cuiseur à pâtes à gaz suspendu	mm 400x900x580 (740)



CUISEUR À PÂTES À GAZ - SÉRIE PLUS 600

TABLEAU DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLE	Puissance nominale		Puissance réduite		Puissance nominale G110		Puissance nominale G120		Consommation Gpl G31		Consommation Méthane G20		Consommation Méthane G25		Consommation Méthane G27		Consommation Méthane G27 gaz de ville G110		Consommation Méthane G27 gaz de ville G120		Air primaire pour la combustion		Installation Type	Brûleur	
	kW	kW	kW	kW	kg/h	kg/h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	n°	kW			
G6CP6	10	3,4	9,5	10	0,79	0,78	1,06	1,23	1,23	1,23	1,23	1,23	1,23	1,23	1,23	1,23	1,23	1,23	1,23	1,23	2,30	2,30	A1	1	10

CUISEUR À PÂTES À GAZ - SÉRIE MACROS 700 - S700

TABLEAU DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLE	Puissance nominale		Puissance réduite		Puissance nominale G110		Puissance nominale G120		Consommation Gpl G31		Consommation Méthane G20		Consommation Méthane G25		Consommation Méthane G27		Consommation Méthane G27 gaz de ville G110		Consommation Méthane G27 gaz de ville G120		Air primaire pour la combustion		Installation Type	Brûleur	
	kW	kW	kW	kW	kg/h	kg/h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	n°	kW		
CP640E	10	3,4	8	9	0,79	0,78	1,06	1,23	1,23	1,23	1,23	1,23	1,23	1,23	1,23	1,23	1,23	1,23	1,23	1,23	2,07	2,07	A1	1	10
SG7CP40M	20	6,8	16	18	1,58	1,55	2,12	2,46	2,46	2,46	2,46	2,46	2,46	2,46	2,46	2,46	2,46	2,46	2,46	2,46	4,13	4,13	A1	2	10
CP680E																									

CUISEUR À PÂTES À GAZ - L'ALLUMAGE ÉLECTRIQUE

TABLEAU DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLE	Puissance nominale		Puissance nominale		Tension nominale		Câble de branchement - H07RN-F	
	Watt	V	Watt	V	mm ²	mm ²	3 x 1,5 mm ²	mm ²
SG7CP40M		0,6		220-240V~				

CUISEUR À PÂTES À GAZ - SÉRIE MAXIMA 900 - S900 - LX900

TABLEAU DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLE	Puissance nominale		Puissance réduite		Puissance nominale G110		Puissance nominale G120		Consommation Gpl G31		Consommation Méthane G20		Consommation Méthane G25		Consommation Méthane G27		Consommation Méthane G27 gaz de ville G110		Consommation Méthane G27 gaz de ville G120		Air primaire pour la combustion		Installation Type	Brûleur		
	kW	kW	kW	kW	kg/h	kg/h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	n°	kW			
G5CP40	12,5	4,8	/	/	0,99	0,97	1,32	1,54	1,54	1,54	1,54	1,54	1,54	1,54	1,54	1,54	1,54	1,54	1,54	1,54	/	/	25	A1	1	12,5
LXGCP40																										
G5CP80	25	9,6	/	/	1,97	1,94	2,65	3,08	3,08	3,07	3,07	3,07	3,07	3,07	3,07	3,07	3,07	3,07	3,07	3,07	/	/	50	A1	2	12,5

FR



Les appareils sont conformes aux directives européennes :

Règ. 1935/2004/CE	Règlement concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires
Reg. 2016/426/UE	Règlement appareils à Gaz
2014/35/UE	Basse tension
2014/30/UE	EMC (Compatibilité électromagnétique)
2011/65/UE	Limitation de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques
EN 203-1	Règles générales de sécurité des appareils à GAZ domestiques et similaires
EN 203-2-11	Règles particulières pour les CUISEURS À PÂTES à gaz pour cuisson polyvalente à usage collectif.
EN 55014	Norme de compatibilité électromagnétique
EN 60335-1	Exigences générales de sécurité des appareils électrodomestiques et analogues
EN 60335-2-102	Règles particulières de sécurité des appareils à gaz avec des raccordements électriques.
EN 61000	Norme de compatibilité électromagnétique (CEM)

Caractéristiques des appareils

La plaquette du matricule est positionnée sur la face avant de l'appareil et elle contient toutes les données nécessaires au branchement.

NAME:	
MANUFACTURER'S ADDRESS:	
TYPE/MOD: /..... Serial: /.....	
kW:	TYPE: A1
Hz: 50/60	
Cert: 51.....	
kW:	
V:	
IPX:	
 <i>Made in Italy</i>	

FR

INFORMATION POUR LES UTILISATEURS D'ÉQUIPEMENTS PROFESSIONNELS



Au sens de l'art. 24 du décret législatif n° 49 du 14 mars 2014

« Mise en œuvre de la Directive 2012/19/UE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) ».

Le symbole de la poubelle sur roues barrée d'une croix apposé sur l'équipement ou sur son emballage indique que le produit, à la fin de sa vie utile, doit être collecté séparément des autres déchets pour qu'il puisse être traité et recyclé de manière appropriée. En particulier, la collecte séparée de cet équipement professionnel arrivé en fin de vie est organisée et gérée :

- directement par l'utilisateur, dans le cas où l'équipement a été mis sur le marché dans le cadre de l'ancienne réglementation DEEE et l'utilisateur décide lui-même de s'en défaire sans le remplacer par un autre équipement neuf équivalent destiné aux mêmes fonctions ;
- par le fabricant, à savoir l'entité qui a introduit et commercialisé la première dans un Pays de l'Union Européenne ou qui revend dans un Pays de l'Union Européenne sous sa marque l'équipement neuf qui a remplacé le précédent, dans le cas où, en même temps que la décision de se défaire de l'équipement en fin de vie qui a été mis sur le marché dans le cadre de l'ancienne réglementation DEEE, l'utilisateur effectue l'achat d'un produit de type équivalent destiné aux mêmes fonctions. Dans ce dernier cas, l'utilisateur peut demander au fabricant la reprise de cet équipement au plus tard dans les 15 jours qui suivent la livraison dudit équipement neuf ;
- par le fabricant, à savoir l'entité qui a introduit et commercialisé la première dans un Pays de l'Union Européenne ou qui revend dans un Pays de l'Union Européenne sous sa marque l'équipement, dans le cas où l'équipement a été mis sur le marché dans le cadre de la nouvelle réglementation DEEE.

La collecte séparée appropriée pour l'envoi successif de l'équipement hors service au recyclage, au traitement et à l'élimination compatible avec l'environnement contribue à éviter les effets négatifs possibles sur l'environnement et sur la santé et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux dont l'équipement est composé.

L'élimination illégale du produit de la part de l'utilisateur entraîne l'application des sanctions visées par la réglementation en vigueur.



INSTRUCTIONS SPÉCIFIQUES

ATTENTION !

Les figures indiquées dans ce chapitre se trouvent sur les premières pages de ce mode d'emploi.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Structure robuste en acier, avec 4 pieds d'appui réglables en hauteur. Carrosserie externe en acier au chrome nickel 18/10. Le chauffage est effectué par le biais de brûleurs de forme tubulaire, résistants aux sollicitations d'origine thermique ou mécanique.

Équipement idéal pour la cuisson des pâtes, du riz, des légumes et des œufs grâce à l'ébullition rapide de l'eau. Le dispositif de chargement de l'eau, positionné sur la partie avant du plan, facilite la régulation du débit d'eau et garantit le nettoyage dans la cuve, en simplifiant l'évacuation de l'amidon et des résidus. La cuve moulée en acier AISI 316, caractérisée par de grands bords arrondis, est équipée d'un faux fond pour soutenir les paniers volumineux. Le plateau égouttoir assure une grande et confortable surface d'appui.

MISE EN PLACE

Lieu d'installation

Il est conseillé de placer l'appareil dans un endroit bien ventilé, éventuellement sous une hotte aspirante. Il est possible de monter l'appareil individuellement ou de le placer à côté d'autres équipements. Dans tous les cas, une distance minimale de 100 mm pour les panneaux latéraux et de 100 mm pour l'arrière doit être maintenue.

Les murs adjacents à l'appareil (murs, décorations, meubles de cuisine, finitions décoratives, etc) doivent être constitués d'un matériau incombustible.

Placer les appareils sur une table ou une étagère en matériau ininflammable. Avant d'effectuer le raccordement, il est nécessaire de vérifier sur la plaque technique de l'appareil s'il est installé et adapté au type de gaz disponible. Si l'appareil fonctionne avec un type de gaz différent, voir le paragraphe «Fonctionnement avec d'autres types de gaz».

Dispositions de la loi, réglementations techniques et directives

En prévision du montage, respecter les dispositions suivantes :

- normes UNI CIG 8723
- les réglementations sur les bâtiments et les dispositions locales anti-incendie ;
- les normes anti-accidents en vigueur ;
- les dispositions de l'Organisme de Distribution du Gaz ;
- les dispositions CEI en vigueur ;
- les dispositions des pompiers.

INSTALLATION

Le montage, l'installation et la maintenance doivent être effectués par des entreprises autorisées par l'Organisme de Distribution du Gaz local conformément aux normes en vigueur.

Procédures d'installation

Pour une mise à niveau correcte de l'appareil, intervenir sur les pieds d'appui réglables en hauteur.

Branchements du gaz

Le raccordement de l'embout de $\frac{3}{4}$ " G ou $\frac{1}{2}$ " G prévu sur l'appareil peut être fixe ou bien démontable moyennant un robinet conforme à la norme. En cas d'utilisation de conduites flexibles, celles-ci devront être en acier inoxydable et conformes à la norme. Une fois le raccordement terminé, vérifier son étanchéité en utilisant un vaporisateur de détection des fuites prévu à cet effet.

Évacuation des produits de combustion

Les appareils doivent être placés dans des locaux adaptés à l'évacuation des produits de combustion conformément aux normes d'installation.

Les appareils sont considérés (voir le tableau «DONNÉES TECHNIQUES») comme :

Appareils à gaz du type «A1»

Ils ne sont pas prévus pour être raccordés à un

FR



conduit d'évacuation des produits de combustion. Ces appareils doivent évacuer les produits de la combustion dans des hottes ou des dispositifs similaires, raccordés à une cheminée ayant une efficacité certaine ou bien directement à l'extérieur. À défaut, il est permis d'utiliser un aspirateur à air raccordé directement à l'extérieur, d'une puissance non inférieure à celle qui est requise, voir le tableau «DONNÉES TECHNIQUES», à laquelle ajouter l'échange d'air nécessaire au bien-être des opérateurs.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

- 1) Installer, s'il n'est pas présent, un sectionneur à proximité de l'équipement avec un déclencheur magnéto-thermique et un blocage du différentiel.
- 2) Connecter l'interrupteur-sectionneur au bornier comme indiqué sur les schémas de câblage.
- 3) Le câble de raccordement sélectionné doit avoir des caractéristiques non inférieures au type H07RN-F avec une température d'utilisation d'au moins 80 °C et avoir une section adéquate pour l'appareil (voir le tableau DONNÉES TECHNIQUES).
- 4) Faire passer le câble à travers le presse-étoupe et serrer la butée de câble, connecter les conducteurs dans la position correspondante dans le bornier et les fixer. Le conducteur de terre jaune-vert doit être plus long que les autres, de sorte qu'en cas de rupture du serre-câble, il se déconnecte après les câbles de tension.

Équipotentiel

L'appareil doit être branché à un système équipotentiel. La borne prévue est positionnée près de l'entrée du câble d'alimentation. Elle comporte l'étiquette :



Raccordement au réseau d'eau

Connecter le tuyau d'arrivée d'eau au réseau de distribution à l'aide d'un filtre mécanique et d'un robinet d'interception. Avant de connecter le filtre, laisser s'écouler une certaine quantité d'eau pour purger la canalisation de tout déchet ferreux.

Si la pression d'entrée dépasse 300 kPa, installer un réducteur de pression.

Drainer l'eau

Connecter le tuyau de vidange de l'équipement au réseau.

MISE EN SERVICE

Opérations préliminaires à la mise en service

Avant la mise en service, il est conseillé d'enlever le revêtement adhésif de protection. Ensuite, nettoyer soigneusement la surface de travail et les parties externes avec de l'eau tiède et du produit nettoyant en utilisant un chiffon humidifié, puis essuyer avec un chiffon propre.

Mise en fonctionnement

Avant la mise en fonctionnement, il est recommandé de vérifier que les caractéristiques de l'appareil (catégorie et type de gaz employé) correspondent à la famille et au groupe de gaz disponibles sur place. Dans le cas contraire, effectuer le passage à la famille de gaz requise ou bien l'adaptation au groupe de gaz requis (voir le paragraphe «Fonctionnement avec d'autres types de gaz»). Pour la mise en service, suivre les instructions d'emploi.

Vérification de la puissance

Utiliser les buses destinées à la puissance nominale se trouvant sur l'appareil.

La puissance peut être de deux types :

- nominale, indiquée sur la plaque des caractéristiques de l'appareil ;
- réduite.

Les buses sont mentionnées dans le tableau «BRÛLEURS».

La pression d'alimentation du gaz doit être comprise dans les plages indiquées dans le tableau Brûleurs.

En-dehors des valeurs de pression citées, il n'est pas possible de faire fonctionner les appareils.

Si l'on désire un contrôle supplémentaire de la puissance, il est possible de l'effectuer au moyen d'un compteur en utilisant la «méthode volumétrique».

En général, il suffit toutefois de vérifier que les buses fonctionnent correctement.

Contrôle de la pression d'entrée (Fig.1)

La pression d'entrée doit être mesurée à l'aide d'un manomètre (précision min. 0,1 mbar). Enlever la vis (A) de la prise de pression et raccorder le manomètre : après avoir pris la mesure, revisser hermétiquement la vis (A).

IMPORTANT : Le contrôle de la pression doit être effectué une fois que tous les équipements à gaz sont raccordés et fonctionnent.

Contrôle de la puissance selon la méthode volumétrique

À l'aide d'un compteur à gaz et d'un chronomètre, il est possible de mesurer la consommation de gaz



dans l'unité de temps. Cette valeur sera comparée avec la valeur E ainsi calculée

$$E = \frac{\text{Puissance du brûleur}}{\text{Pouvoir calorifique du gaz}}$$

Il est important que la mesure de la puissance soit effectuée lorsque l'appareil est en inertie. Les puissances du brûleur, nominale et réduite, calculées selon la valeur de pression nominale, s'obtiennent en consultant le tableau "BRÛLEURS". La valeur du pouvoir calorifique du gaz peut être requise à l'organisme de distribution du gaz local.

Contrôle du fonctionnement

Vérifier que le type de buses utilisées correspond à celles qui sont prévues dans le tableau «BRÛLEURS». Contrôler que le réducteur de pression utilisé a un débit supérieur à la somme des débits de consommation de tous les équipements raccordés. Contrôler que les tuyaux d'adduction du gaz sont adéquats.

Contrôle de la flamme pilote

Pour un réglage correct, la flamme doit entourer complètement le thermocouple ; dans le cas contraire, contrôler que la buse est correcte par rapport au type de gaz.

Réglage de l'air primaire (Fig. 2)

Le réglage est effectué par le biais du tube Venturi en réglant le niveau «X» indiqué dans le tableau «BRÛLEURS» et en vérifiant l'aspect de la flamme qui doit être homogène, bien aérée et non bruyante.

Contrôle des fonctions

- Mettre l'appareil en service.
- Vérifier l'étanchéité des tuyaux du gaz.
- Contrôler la flamme du brûleur, même au minimum.

Recommandations pour l'installateur

- Expliquer et montrer à l'utilisateur le fonctionnement et l'utilisation de l'appareil selon les instructions et lui remettre la notice d'instructions.
- Informer l'opérateur que tous les travaux de restructuration ou de modification du bâtiment susceptibles d'endommager l'alimentation d'air pour la combustion entraînent une nouvelle vérification des fonctions de l'appareil.

CONTRÔLE DES FUITES DE GAZ

Après avoir effectué les opérations d'installation,

il est nécessaire de vérifier qu'il n'y a pas de fuites de gaz, en badigeonnant les joints et les raccords avec de l'eau savonneuse ; même une perte minimum sera indiquée par la présence de bulles de mousse.

Pour détecter les éventuelles fuites de gaz, il est également possible de vérifier que le compteur, s'il est présent, ne signale aucun passage de gaz pendant environ 10 minutes.

ATTENTION : ne jamais utiliser de flammes libres pour rechercher les fuites de gaz.

FONCTIONNEMENT AVEC D'AUTRES TYPES DE GAZ

L'appareil est testé et conçu pour fonctionner avec le type de gaz indiqué sur la plaquette des caractéristiques techniques. Si le gaz pour lequel l'appareil est réglé est différent du gaz de branchement, effectuer une transformation sur l'appareil en suivant attentivement les avertissements ci-dessous :

Remplacement de la buse du brûleur

Les buses sont accessibles en ouvrant les portes de l'armoire ou en démontant le tableau de commandes.

Les dévisser et les remplacer par les buses adaptées conformément au tableau brûleurs. Veiller à récupérer et à remonter la garniture d'étanchéité si elle est présente.

Réglage du ralenti PEL 21 (Fig.3)

En se référant au tableau «BRÛLEURS», régler la vis du ralenti (B) comme suit :

- pour le fonctionnement au gaz liquide, serrer la vis du ralenti jusqu'à la butée ;
- pour le fonctionnement au gaz naturel :
 - 1 Localiser le bouton du robinet correspondant.
 - 2 Allumer le brûleur et l'amener en position de ralenti.
 - 3 Ajuster le débit minimum en tournant la vis (B) (Fig. 3) ; en la dévissant le débit augmente et en la vissant le débit diminue.
- 4 Une fois la flamme réglée au ralenti, vérifier qu'elle correspond au débit au ralenti indiqué dans le tableau «DONNEES TECHNIQUES» ; le contrôle doit être effectué selon la «méthode volumétrique» déjà décrite ci-dessus, à savoir:
 - 5 Lire le compteur de gaz et en même temps redémarrer le chronomètre.
 - 6 Après un temps suffisamment long, par exemple 10 minutes, arrêter le chronomètre et relever la nouvelle lecture du compteur.
 - 7 Calculer la quantité de gaz qui s'est écoulée



- en 10 minutes (différence entre les deux lectures), par ex. 2ème lecture - 1ère lecture = 30 litres (0,03 m³).
- 8 Calculer maintenant la puissance au ralenti en appliquant la formule de la méthode volumétrique (paragraphe précédent). Puissance (kW) = consommation (m³/h) pour la puissance de chauffage du méthane
- 9 Si la puissance est inférieure à la valeur indiquée dans le tableau, dévisser à nouveau la vis du ralenti et vérifier à nouveau.
- 10 Si la puissance est supérieure à la valeur du tableau, revisser la vis du ralenti et vérifier à nouveau. (9,45 kW / h). P (kW) = 30 litres x 60/10 x 9,45 kW / h = 1700 kW.

Réglage de la flamme pilote (Fig. 4)

La flamme pilote est à buses et à air fixe. La seule opération nécessaire est le remplacement des buses selon le type de gaz en suivant les instructions suivantes :

- Dévisser l'écrou presse-bicône (n° 14) et enlever le bicône (n° 15) et la buse pilote (n° 16).
- Remplacer la buse pilote par la buse appropriée d'après le tableau «BRÛLEURS».
- Après avoir remplacé la buse pilote, revisser l'écrou presse-bicône (n°14) et le bicône correspondant (n°15).

Réglage de l'air primaire (Fig. 2)

Le réglage est effectué par le biais du tube Venturi en réglant le niveau «X» indiqué dans le tableau «BRÛLEURS» et en vérifiant l'aspect de la flamme qui doit être homogène, bien aérée et non bruyante.

Une fois la prédisposition modifiée, indiquer le nouveau type de gaz sur la plaquette.

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

Soupape de sécurité : une soupape avec thermocouple permet d'interrompre le débit de gaz au brûleur principal si la flamme pilote s'éteint. Pour rétablir le fonctionnement, répéter les opérations relatives à l'allumage du dispositif pilote.

Thermostat de sécurité : il est activé lorsque le débit de gaz est fermé en cas de pannes graves. Il fonctionne par redémarrage manuel et pour le rétablir, il est nécessaire de dévisser l'écrou (A) (Fig. 5). Si le thermostat s'active, contacter l'assistance.

INSTRUCTIONS D'EMPLOI

L'utilisateur doit vérifier que l'appareil a été installé

correctement.

Le Fabricant n'est pas responsable des dommages provoqués par une installation incorrecte, une mauvaise maintenance ou une utilisation inexpérimentée ou par des modifications du système de combustion.

- L'appareil est conçu pour l'utilisation industrielle et il doit être utilisé par du personnel formé.
- Cet appareil devra être destiné à l'utilisation pour laquelle il est conçu. Toute autre utilisation doit être considérée comme inadaptée.
- Ne pas utiliser d'appareils tels que les friteuses car la température de l'huile ne serait pas contrôlable et elle dépasserait 230 °C, entraînant un danger d'incendie de l'huile
- Ne pas utiliser l'appareil avec la cuve vide.
- Il n'est pas admis de modifier la capacité d'aération destinée à la combustion.
- Avant de mettre l'appareil en service, LIRE ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS CONTENUES DANS CETTE NOTICE, en particulier les normes concernant les dispositifs de sécurité.
- Toujours fermer les robinets d'alimentation du gaz à la fin de l'utilisation surtout pendant les opérations de maintenance et de réparation.
- Suivre attentivement les normes de cuisson, au moins pendant la première période d'utilisation, jusqu'à ce que la pratique et l'expérience vous permettent de choisir personnellement les temps et les températures.
- À la première mise en service, effectuer le lavage soigné des cuves et des faux fonds avec de l'eau tiède et du produit nettoyant pour éliminer la couche d'huile de protection qui les recouvre.

CHARGEMENT DE LA CUVE

Vérifier que le robinet d'évacuation est fermé. Si elle est présente, intervenir sur la poignée du robinet de chargement positionnée à gauche sur le tableau de bord de l'appareil.

ÉVACUATION DE LA CUVE

L'évacuation est effectuée en intervenant sur la poignée du robinet d'évacuation placée à l'intérieur de l'armoire au-dessous de la chambre de combustion. Dans certains modèles, le robinet d'évacuation est placé sur le tableau de bord.

ALLUMAGE

Allumage du brûleur pilote

Pousser et tourner la poignée du robinet dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position pilote (), attendre le temps néces-



saire pour faire sortir l'air des tuyaux (seulement la première fois), puis appuyer plusieurs fois sur la touche du piézoélectrique (⚡). Pour le modèle SG-7CP40M, appuyer longuement sur la touche d'allumage. Vérifier par l'orifice spécifique sur le panneau avant de la chambre de combustion l'allumage correct de la flamme pilote. Lorsque la flamme est allumée, appuyer sur la poignée pendant quelques secondes, puis la relâcher. Si la flamme s'éteint, répéter l'opération.

NOTE

Si à cause d'une avarie quelconque, l'étincelle ne jaillit plus, il est possible d'effectuer l'allumage manuellement.

En laissant la poignée sur la position (○), rapprocher une flamme du brûleur pilote en l'introduisant à travers l'orifice de la chambre de combustion.

Allumage du brûleur principal

Après avoir allumé la flamme du brûleur pilote, tourner la poignée du robinet dans la position de puissance maximum (●). Le gaz arrivera au brûleur principal qui s'allumera. Pour réduire la puissance du brûleur, tourner la poignée vers la position de minimum (○).

EXTINCTION

Pour éteindre le brûleur principal, tourner la poignée du robinet dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position (○).

Pour éteindre complètement l'appareil, tourner la poignée du robinet dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position (●).

AVERTISSEMENTS ET SUGGESTIONS

Pendant la cuisson avec le cuiseur à pâtes, laisser légèrement ouvert le robinet de chargement de l'eau pour permettre l'élimination des amides en excès à travers le trou de trop plein et maintenir le niveau correct d'eau dans la cuve.

NE JAMAIS ALLUMER L'APPAREIL AVANT LE CHARGEMENT DE LA CUVE D'EAU.

Pendant l'utilisation, les panneaux latéraux des appareils peuvent atteindre des températures élevées. Faire attention. Une étiquette adhésive de signalisation de la surface chaude est présente sur les deux panneaux latéraux :



ATTENTION : NE PAS OBSTRUER LES FENTES D'AÉRATION PLACÉES SUR LES FONDS DES CUISEURS À PÂTES.

CONSEILS ET PRÉCAUTIONS D'EMPLOI DES PANIERS DES CUISEURS À PÂTES

Les paniers des cuiseurs à pâtes sont en Acier Inoxydable austénitique. Ce matériel est le plus adapté pour ce type d'application, mais, dans certaines conditions, il est sensible à la corrosion provoquée par les ions chlorure qui sont normalement présents dans l'eau où les paniers sont immergés (chlorure de sodium = sel de cuisine).

Il est donc indispensable de suivre les précautions ci-après pour assurer l'utilisation correcte des paniers :

- 1) Ne jamais laisser les paniers sécher après l'utilisation sans les avoir rincés soigneusement à l'eau tiède.
- 2) Après chaque utilisation, rincer soigneusement les paniers à l'eau tiède ou avec des produits adaptés.
- 3) Ne pas jeter le sel directement à l'intérieur des paniers.
- 4) Ne pas utiliser de produits ou d'accessoires abrasifs.

Avertissement : pendant le lavage, faire attention en particulier aux zones avec des interstices (soudures, fixation du filet à la structure portante, etc.) étant donné que la solution saline pourrait stagner dans ces zones et provoquer des corrosions.

Pour le nettoyage des parties en acier, toujours se rapporter au paragraphe «ENTRETIEN DE L'APPAREIL».

MAINTENANCE

Les appareils sont construits de façon à ne nécessiter que quelques opérations de maintenance. Nous conseillons toutefois à l'utilisateur de signer un contrat d'assistance pour faire contrôler les appareils au moins une fois par an par du personnel spécialisé.

REEMPLACEMENT DES COMPOSANTS (PIÈCES DE RECHANGE)

N'UTILISER QUE DES PIÈCES DE RECHANGE D'ORIGINE FOURNIES PAR LE FABRICANT. Le remplacement des pièces ne doit être effectué que par du personnel autorisé !

Pour certains modèles, il suffit d'enlever le tableau de bord en dévissant les vis à vue positionnées sur le bord inférieur ou sur la face avant pour accéder aux parties à remplacer ; pour d'autres modèles il



suffit d'ouvrir la porte inférieure.

ATTENTION : vidanger la cuve avant d'enlever le tableau de bord et avant de remplacer les composants.

- **Robinet à soupape :** tous les raccords sont à vue. Par le biais de clés adaptées, dévisser les raccords d'entrée du gaz, de sortie du gaz, du pilote et du thermocouple. Remplacer le robinet et rebrancher le pilote et le thermocouple.
- **Brûleur :** pour remplacer le brûleur, dévisser l'écrou presse-bicône du raccord porte-buse, dévisser les deux vis qui fixent le brûleur à la chambre de combustion et l'extraire de son siège. Enlever le raccord porte-buse de la bride du brûleur en dévissant l'écrou de fixation et le monter sur le nouveau brûleur. Pour le remontage, répéter toutes les opérations dans le sens inverse.
- **Thermocouple :** desserrer l'écrou du thermocouple au brûleur pilote et enlever le thermocouple de son siège. Dévisser l'écrou de fixation du thermocouple au robinet. Remplacer le thermocouple et remonter l'ensemble.
- **Bougie :** enlever le câble d'alimentation et dévisser l'écrou de fixation. Monter la bougie en veillant à ne pas trop fixer l'écrou pour ne pas endommager la céramique d'isolation
- **Tuyau flexible d'alimentation eau :** en cas de remplacement du tuyau, vérifier qu'il ne repose pas sur la chambre de combustion.

ENTRETIEN DE L'APPAREIL

ATTENTION !

- **Ne jamais nettoyer l'appareil avant qu'il ait refroidi.**
- **En cas d'appareils à alimentation électrique, intervenir sur l'interrupteur sectionneur pour couper l'alimentation électrique.**

Le nettoyage quotidien soigné de l'appareil, effectué après avoir désactivé l'appareil, garantit son fonctionnement parfait et sa longue durée de vie.

Les surfaces en acier doivent être nettoyées avec du liquide vaisselle dilué dans de l'eau très chaude en utilisant un chiffon doux ; pour la saleté plus résistante, utiliser de l'alcool éthylique, de l'acétone ou un autre solvant non halogéné ; **ne pas utiliser de produits nettoyants en poudre abrasifs ou de substances corrosives telles que l'acide chlorhydrique / muriatique ou sulfurique.**

L'utilisation d'acides peut compromettre la fonctionnalité et la sécurité de l'appareil.

Ne pas utiliser de brosses, de pailles de fer ou de

disques abrasifs en d'autres métaux ou alliages qui pourraient laisser des traces de rouille par contamination.

Pour cette même raison, éviter le contact avec des objets en fer. Attention aux pailles de fer ou aux brosses en acier inoxydable qui, même si elles ne contaminent pas les surfaces, peuvent provoquer des rayures dangereuses. Si la saleté est très importante, ne jamais utiliser de papier de verre ou émeri ; nous conseillons au contraire d'utiliser une éponge synthétique (par exemple Scotchbrite).

Éviter aussi d'utiliser des substances pour nettoyer l'argent et faire attention aux vapeurs d'acide chlorhydrique ou sulfurique provenant par exemple du lavage des planchers.

Ne par diriger de jets d'eau directs sur l'appareil pour ne pas l'endommager. Après le nettoyage, rincer avec de l'eau propre et essuyer soigneusement avec un chiffon.

**CERTIFICAT DE GARANTIE**

SOCIÉTÉ: _____

ADRESSE: _____

CODE POSTAL: _____ VILLE: _____

PROVINCE: _____ DATE D'INSTALLATION: _____

MODÈLE _____**MATRICULE** _____**AVERTISSEMENTS**

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'imprécisions éventuelles contenues dans ce mode d'emploi, dues à des erreurs de transcription et/ou d'impression et il se réserve le droit d'apporter au produit toutes les modifications qu'il juge utiles ou nécessaires, sans compromettre ses caractéristiques essentielles. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des normes contenues dans ce mode d'emploi. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages directs et indirects dérivant d'une installation incorrecte, de forçages, d'une mauvaise maintenance ou d'une utilisation inadaptée.



Bedienungshandbuch

Abmessungen	95
Technische Daten	96
Besondere Anleitungen	98



GAS-NUDELKOKHER SERIE PLUS 600

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitstisch (H gesamt)
G6CP6	Gas-Nudelkocher mit Möbel	mm 600x600x900 (1020)

GAS-NUDELKOKHER SERIE MACROS 700

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitstisch (H gesamt)
CPG40E	Gas-Nudelkocher mit Möbel	mm 400x714x900 (1040)
CPG80E	Gas-Nudelkocher mit Möbel - 2 Wannen	mm 800x714x900 (1040)

GAS-NUDELKOKHER SERIE MAXIMA 900

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitstisch (H gesamt)
G9CP40	Gas-Nudelkocher mit Möbel	mm 400x900x900 (1065)
G9CP80	Gas-Nudelkocher mit Möbel - 2 Wannen	mm 800x900x900 (1065)

DE

GAS-NUDELKOKHER SERIE S700

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitstisch (H gesamt)
SG7CP40M	Gas-Nudelkocher mit Möbel	mm 400x730x900 (1090)

GAS-NUDELKOKHER SERIE S900

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitstisch (H gesamt)
SG9CP40	Gas-Nudelkocher mit Möbel	mm 400x900x900 (1060)
SG9CP80	Gas-Nudelkocher mit Möbel - 2 Wannen	mm 800x900x900 (1060)

GAS-NUDELKOKHER SERIE LX900 TOP

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitstisch (H gesamt)
LXG9CP40	Gas-Nudelkocher freitragende Ausführung	mm 400x900x580 (740)



GAS-NUDELKOCHER - SERIE PLUS 600

TABELLE TECHNISCHE DATEN

Modell	Nennleistung kW	Reduzier- leistung kW	Nenn- leistung G110 kW	Nenn- leistung G120 kW	Verbr. fl.gas G30 kg/h	Verbr. fl.gas G31 kg/h	Verbr. methan G20 m³/h	Verbr. methan G25 m³/h	Verbr. methan G25,1 m³/h	Verbr. methan G27 m³/h	Verbr. städtgas G110 m³/h	Verbr. städtgas G120 m³/h	Primäre- verbrauch n³/h	Installations- art	Brenner		
GGCP6	10	3,4	9,5	10	0,79	0,78	1,06	1,23	1,23	1,47	1,29	2,45	2,30	20	A1	1	10

GAS-NUDELKOCHER - SERIE MACROS 700 - S700

TABELLE TECHNISCHE DATEN

Modell	Nennleistung kW	Reduzier- leistung kW	Nenn- leistung G110 kW	Nenn- leistung G120 kW	Verbr. fl.gas G30 kg/h	Verbr. fl.gas G31 kg/h	Verbr. methan G20 m³/h	Verbr. methan G25 m³/h	Verbr. methan G25,1 m³/h	Verbr. methan G27 m³/h	Verbr. städtgas G110 m³/h	Verbr. städtgas G120 m³/h	Primäre- verbrauch n³/h	Installations- art	Brenner		
CGP40E	10	3,4	8	9	0,79	0,78	1,06	1,23	1,23	1,47	1,29	2,07	2,07	20	A1	1	10
SG7CP40M	20	6,8	16	18	1,58	1,55	2,12	2,46	2,46	2,94	2,58	4,13	4,13	40	A1	2	10
CGP80E																	

GAS-NUDELKOCHER - ELEKTROZÜNDUNG

TABELLE TECHNISCHE DATEN

Modell	Nennleistung Watt	Nennspannung V	Anschlusskabel - H07RN-F mm²
SG7CP40M	0,6	220-240V-	3 x 1,5 mm²

GAS-NUDELKOCHER - SERIE MAXIMA 900 - S900 - LX900

TABELLE TECHNISCHE DATEN

Modell	Nenn- leistung kW	Reduzier- leistung kW	Nenn- leistung G110 kW	Nenn- leistung G120 kW	Verbr. fl.gas G30 kg/h	Verbr. fl.gas G31 kg/h	Verbr. methan G20 m³/h	Verbr. methan G25 m³/h	Verbr. methan G25,1 m³/h	Verbr. methan G27 m³/h	Verbr. städtgas G110 m³/h	Verbr. städtgas G120 m³/h	Primäre- verbrauch n³/h	Installations- art	Brenner		
GGCP40 - SG9CP40	12,5	4,8	/	/	0,99	0,97	1,32	1,54	1,54	1,84	1,61	/	/	25	A1	1	12,5
LX9CP40																	
GGCP80 - SG9CP80	25	9,6	/	/	1,97	1,94	2,65	3,08	3,07	3,68	3,23	/	/	50	A1	2	12,5



Les appareils sont conformes aux directives européennes :

- Reg. 1935/2004/CE Verordnung für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, in Berührung mit Lebensmittelprodukten zu kommen
- Reg. 2016/426/UE Verordnung für Gasgeräte
- 2014/35/UE Niederspannungsrichtlinie
- 2014/30/UE EMV (Elektromagnetische Verträglichkeit)
- 2011/65/UE Gebrauchseinschränkung von gefährlichen Substanzen auf elektrischen und elektronischen Geräten
- EN 203-1 Allgemeine Vorschrift zur Sicherheit von gasbetriebenen Geräten für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke
- EN 203-2-11 Besondere Anforderung für Mehrzweck-NUDELKOCHER mit Gasbetrieb für den gewerblichen Gebrauch.
- EN 55014 Norm zur elektromagnetischen Verträglichkeit
- EN 60335-1 Allgemeine Sicherheitsvorschrift für Elektrogeräte zum Hausgebrauch und ähnliche Zwecke
- EN 60335-2-102 Besondere Vorschrift zur Sicherheit gasbetriebener Geräte mit elektrischen Anschlüssen
- EN 61000 Norm zur elektromagnetischen Verträglichkeit - (EMC)

Merkmale der Geräte

Das technische Datenschild befindet sich an der Geräteworderseite und enthält alle notwendigen Anschlussdaten.

NAME: MANUFACTURER'S ADDRESS:	
TYPE/MOD:/.....	Serial:/.....
KW: Cert: 51.....	TYPE: A1 Hz: 50/60 kW: V: IPX:  Made in Italy

DE

INFORMATION FÜR DIE NUTZER VON PROFESSIONELLEN GERÄTEN



Nach Art. 24 des Gesetzesdekrets vom 14. März 2014, Nr. 49 "Umsetzung der Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (EEAG)".

Mit dem Symbol der durchgestrichenen Mülltonne, das auf dem Gerät oder auf der Produktverpackung angebracht ist, wird darauf aufmerksam gemacht, dass das Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer nicht zusammen mit dem Haushaltmüll entsorgt werden darf, um eine angemessene Aufbereitung und Recycling zu ermöglichen. Die getrennte Entsorgung des professionellen Geräts wird nach Ende seiner Nutzungsdauer von den folgenden Personen organisiert und vorgenommen:

- a) direkt vom Nutzer, wenn das Gerät nach den alten EEAG-Richtlinien auf den Markt eingeführt worden ist und der Nutzer dessen Aussonderung entscheidet, ohne es durch ein neues, äquivalentes Gerät mit denselben Funktionen zu ersetzen;
- b) vom Hersteller, d.h. die Person, die unter dem eigenen Markenzeichen das neue Gerät, das das vorhergehende ersetzt, in einem EU-Land eingeführt und vertrieben hat oder in einem EU-Land wieder verkauft, wenn unmittelbar nach Aussonderung des Geräts am Ende seiner Nutzungsdauer, das nach den alten EEAG-Richtlinien auf dem Markt eingeführt worden ist, der Nutzer ein äquivalentes Produkt mit denselben Funktionen kauft. In diesem letzten Fall kann der Nutzer vom Hersteller die Abholung des Geräts innerhalb von 15 Tagen nach Auslieferung des oben genannten neuen Geräts fordern;
- c) vom Hersteller, d.h. die Person, die unter dem eigenen Markenzeichen das neue Gerät, das das vorhergehende ersetzt, in einem EU-Land eingeführt und vertrieben hat oder in einem EU-Land wieder verkauft, wenn das Gerät nach den neuen EEAG-Richtlinien auf dem Markt eingeführt worden ist.

Die adäquate getrennte Entsorgung garantiert die Wiederverwertung, Bearbeitung und umweltfreundlichen Entsorgung des Altgeräts und trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und auf die Gesundheit zu vermeiden. Außerdem werden die Wiederverwendung und/oder das Recycling der Materialien, aus denen das Gerät besteht, gefördert.

Die unbefugte Entsorgung des Produkts durch den Nutzer führt zur Anwendung von Strafmaßnahmen entsprechend der geltenden Richtlinie.



BESONDERE ANLEITUNGEN

ACHTUNG!

Die in diesem Kapitel angeführten Abbildungen befinden sich auf den ersten Seiten des vorliegenden Handbuchs.

BESCHREIBUNG DER GERÄTE

Robuste Struktur aus Stahl mit 4 höhenverstellbaren Füßen. Außenverkleidung aus Chrom-Nickel-Stahl 18/10. Die Erhitzung erfolgt über die rohrförmigen Brenner, die gegen thermische und mechanische Beanspruchungen resistent sind.

Ideales Gerät zum Kochen von Nudeln, Reis, Gemüse und Eiern, da das Wasser schnell kocht. Der Wasserzufluss, der auf dem vorderen Teil der Arbeitsfläche positioniert ist, erleichtert die Regulierung des Wasserflusses, garantiert die Reinigung in der Wanne und somit die Entsorgung von Stärke und Rückständen. Die tiefgezogene Wanne aus Stahl AISI 316 hat weite, abgerundete Kanten und einen doppelten Boden für die Ablage der großen Körbe. Die Tropfschale garantiert eine große und praktische Ablagefläche.

BETRIEBSBEREITSTELLUNG

Installationsort

Das Gerät sollte in einem gut belüfteten Raum, wenn möglich, unter einer Abzugshaube positioniert werden. Das Gerät kann einzeln oder neben anderen Geräten montiert werden. Auf jeden Fall muss ein Mindestabstand von 100 mm für die Seitenwände und für die Rückwand eingehalten werden.

Die an das Gerät angrenzenden Wände (Mauern, Dekorationen, Küchenmöbel, dekorative Finishs, etc.) müssen aus feuerbeständigem Material gefertigt sein.

Die Geräte auf einem Tisch oder auf einer feuerbeständigen Fläche positionieren. Überprüfen Sie vor dem Anschluss auf dem technischen Kennschild des Gerätes, ob es für die verfügbare Gasart ausgestattet und geeignet ist. Wenn das Gerät mit einer anderen Gasart funktioniert, suchen Sie den Abschnitt "Betrieb mit anderen Gasarten" auf.

Gesetzesvorschriften, technische Normen und

Richtlinien

Bei der Installation müssen folgende Vorschriften berücksichtigt werden:

- die Normen UNI CIG 8723
- die lokalen Bauvorschriften und Feuerschutzbestimmungen
- die gültigen Unfallschutzzvorschriften
- die Bestimmungen des Gasversorgungsunternehmens (GVU)
- die gültigen CEI-Bestimmungen
- die Feuerwehrvorschriften

INSTALLATION

Montage, Installation und Wartung müssen in Übereinstimmung mit den gültigen Vorschriften von Betrieben vorgenommen werden, die vom örtlichen Gasversorgungsunternehmen autorisiert sind.

Vorgehensweise bei der Installation

Stellen Sie unter Verwendung der höhenverstellbaren Füße eine absolut ebene Ausrichtung des Gerätes sicher.

Gasanschluss

Der Anschluss an den ¾" G oder 1/2" G - Stutzen des Gerätes kann fix oder, bei Verwendung eines vorschriftsmäßigen Verbinders, abnehmbar ausgeführt werden. Sollen flexible Gasleitungen verwendet werden, müssen diese aus Edelstahl gefertigt sein und den Vorschriften entsprechen. Nach Beendigung des Anschlusses muss dieser mit Hilfe eines speziellen Lecksuchsprays auf Dichtigkeit geprüft werden.

Rauchabzug

Die Geräte müssen, unter Berücksichtigung der Installationsvorschriften, in für den Abzug der Verbrennungsprodukte geeigneten Räumen aufgestellt werden. Sie werden folgendermaßen klassifiziert (siehe Tabelle "TECHNISCHE DATEN"):
Gasgeräte Typ "A1"



Nicht für den Anschluss an eine Abzugsleitung der Verbrennungsprodukte vorgesehen.

Bei diesen Geräten müssen die Verbrennungsprodukte über spezielle Abzugshauben oder ähnliche Vorrichtungen abgeleitet werden, die mit einem sicher arbeitenden Kamin oder direkt mit dem Außenbereich verbunden sind.

Falls dies nicht möglich ist, kann ein unmittelbar nach außen führender Luftabsauger verwendet werden. Sein Durchsatz muss mindestens dem in der Tabelle "TECHNISCHE DATEN" geforderten Wert plus dem für das Wohlbefinden der Benutzer notwendigen Luftaustausch entsprechen.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

- 1) Installieren Sie, wenn nicht vorhanden, einen Trennschalter in der Nähe des Gerätes mit magnethotischem Auslöser und Differentialsperrre.
- 2) Schließen Sie den Trennschalter an der Klemmleiste, wie in den Schaltplänen angegeben, an.
- 3) Das ausgewählte Anschlusskabel muss Eigenschaften, die nicht unter dem Typ H07RN-F liegen, mit einer Betriebstemperatur von mindestens 80 °C, sowie einen dem Gerät angemessenen Querschnitt haben (siehe Tabelle TECHNISCHE DATEN).
- 4) Das Kabel durch die Kabeldurchführung führen und den Kabelhalter festziehen, die Leiter in der entsprechenden Position auf der Klemmleiste anschließen und befestigen. Der gelb-grüne Erdleiter muss länger als die anderen sein, so dass sich dieser im Falle einer Beschädigung des Kabelhalters nach den Spannungskabeln löst.

Potentialausgleichsanlage

Das Gerät muss an eine Potentialausgleichsanlage angeschlossen werden. Die Anschlussklemme ist in unmittelbarer Nähe des Eingangs des Netzkabels positioniert.

Es ist durch das folgende Symbol gekennzeichnet:



Anschluss an das Wassernetz

Verbinden Sie die Wasseranschlussleitung mit Hilfe eines mechanischen Filters und eines Sperrhahns an das Versorgungsnetz.

Lassen Sie vor der Montage des Filters ausreichend Wasser ablaufen, um eventuelle Eisenrückstände aus der Leitung zu entfernen.

Wenn der Eingangsdruck über 300 kPa liegt, installieren Sie einen Druckminderer.

Wasserauslass

Schließen Sie die Auslassleitung der Geräte an das Netz an.

BETRIEBSBEREITSTELLUNG

Vorbereitende Maßnahmen für die Inbetriebnahme

Vor der Inbetriebnahme müssen die selbstklebenden Schutzfolien entfernt werden. Reinigen Sie die Arbeitsfläche und die externen Bereiche anschließend sorgfältig mit einem feuchten Lappen, mit lauwarmem Wasser und Reinigungsmittel, und reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.

Inbetriebnahme

Vor Inbetriebnahme sollte geprüft werden, ob die Geräteausführung (Kategorie und eingestellte Gasart) mit der vor Ort verfügbaren Gasfamilie und Gasgruppe übereinstimmen. Falls dies nicht der Fall ist, muss eine Umstellung auf die erforderliche Gasfamilie oder eine Anpassung an die Gasgruppe vorgenommen werden (siehe Abschnitt "**Betrieb mit anderen Gasarten**"). Halten Sie sich während der Inbetriebnahme an die Bedienungsanleitung.

DE

Überprüfung der Leistung

Die Geräte müssen mit Düsen für die am Gerät eingestellte Nennleistung betrieben werden.

Es existieren zwei Arten von Leistungen:

- Nennleistung (auf dem Kennschild des Gerätes angegeben)
- reduzierte Leistung

Die Düsen sind in der "BRENNER"-Tabelle angeführt.

Der Gasversorgungsdruck muss innerhalb der angegebenen Grenzwerte liegen, die in der Tabelle "BRENNER" angegeben sind.

Außerhalb der oben genannten Druckgrenzwerte dürfen die Geräte nicht betrieben werden.

Wird eine zusätzliche Prüfung der Leistung gewünscht, kann diese mit einem Gaszähler mit Hilfe der sogenannten "volumetrischen Methode" vorgenommen werden.

In der Regel reicht es jedoch aus, die Düsen auf korrektes Funktionieren zu prüfen.

Prüfung des Eingangsdrucks (Abb.1)

Der Eingangsdruck muss mit einem Manometer gemessen werden (Auflösung mindestens 0,1 mbar). Entfernen Sie die Schraube (A) des Anschlussdruckmessstutzens und schließen Sie das Manometer an. Nach erfolgter Messung muss die Schraube (A) wieder fest angezogen werden.

WICHTIG: Zur Überprüfung des Drucks müssen alle Gasgeräte angeschlossen und in Betrieb sein.



Leistungskontrolle nach der volumetrischen Methode

Mit Hilfe eines Gaszählers und eines Zeitmessers kann der Gasverbrauch pro Zeiteinheit gemessen werden. Dieser Wert muss anschließend mit dem folgendermaßen errechneten Wert E verglichen werden:

$$E = \frac{\text{Brennerleistung}}{\text{Gasheizwert}}$$

Es ist wichtig, dass die Leistungsmessung des Gerätes im Trägheitszustand vorgenommen wird. Die mit dem Wert des Nenndrucks berechneten Nenn- und reduzierten Brennerleistungen können der "BRENNER"-Tabelle entnommen werden. Der Gasheizwert kann beim örtlichen Gasversorgungsunternehmen erfragt werden.

Betriebsprüfung

Prüfen Sie, ob die verwendeten Düsen mit den in der "BRENNER"-Tabelle angegebenen übereinstimmen. Stellen Sie sicher, dass der Durchsatz des eingesetzten Druckminderers über der Summe des Verbrauchs aller angeschlossenen Geräte liegt. Vergewissern Sie sich, dass eine geeignete Gaszuleitung verwendet wurde.

Kontrolle der Zündflamme

Bei ordnungsgemäßer Einstellung muss die Flamme das Thermoelement umschließen und ein regelmäßiges Aussehen aufweisen. Sollte dies nicht der Fall sein, prüfen Sie, ob die für die verwendete Gasart passende Düse eingesetzt wurde.

Kontrolle der Primärluft (Abb. 2)

Die Einstellung erfolgt über das Venturi-Rohr, durch Veränderung des in der "BRENNER"-Tabelle angegebenen Wertes "X". Vergewissern Sie sich, dass die Flamme gleichmäßig aussieht, gut belüftet ist und geräuscharm brennt.

Funktionskontrolle

- Nehmen Sie das Gerät in Betrieb.
- Prüfen Sie die Dichtheit der Gasleitungen.
- Prüfen Sie die Brennerflamme und deren Kleinstellung.

Hinweise für den Installateur

- Funktionsweise und Bedienung des Gerätes müssen dem Bediener erläutert bzw. vorgeführt werden. Hierzu ist die Bedienungsanleitung zu Hilfe zu nehmen, die dem Benutzer anschließend ausgehändigt werden muss.
- Informieren Sie den Benutzer darüber, dass alle Renovierungsarbeiten oder baulichen

Veränderungen die Verbrennungsluftzufuhr beeinträchtigen können, und eine erneute Funktionsprüfung des Gerätes erforderlich machen.

SUCHE NACH GASLECKS

Nach Abschluss der Installationsarbeiten muss sichergestellt werden, dass keine ungewollten Gasaustritte bestehen. Dies geschieht durch Einpinseln der Anschluss- und Verbindungsstücke mit Seifenwasser. Auf diese Weise werden selbst minimale Gasaustritte durch die Blasenbildung sichtbar.

Eine weitere Möglichkeit zur Ermittlung eventueller Gasaustritte besteht darin, zu überprüfen, ob der Gaszähler, sofern vorhanden, während einer Zeitspanne von circa 10 Minuten keinen Gasdurchfluss anzeigt.

ACHTUNG: Verwenden Sie bei der Suche nach Gasaustritten auf keinen Fall offenes Feuer.

BETRIEB MIT ANDEREN GASARTEN

Das Gerät ist auf den Betrieb mit der auf dem technischen Kennschild angegebenen Gasart eingestellt und geeignet. Falls die Gasversorgung mit einer anderen als der am Gerät eingestellten Gasart geschieht, muss das Gerät umgestellt werden. Befolgen Sie hierzu aufmerksam die nachfolgend angegebenen Hinweise:

Auswechseln der Brennerdüse

Zu den Düsen erhält man durch Öffnen der Schranktüren oder durch Abnehmen der Bedienblende Zugang.

Schrauben Sie die Düsen los und wechseln Sie sie mit den gemäß der Brenner-Tabelle geeigneten aus. Achten Sie darauf, die Dichtung nicht zu verlieren und bringen Sie diese wieder an.

Einstellen der Kleinstellung PEL 21 (Abb. 3)

Mit Bezug auf die Tabelle "BRENNER" stellen Sie wie folgt die Schraube der Kleinstellung (B) ein:

- für den Betrieb mit Flüssiggas schrauben Sie die Einstellschraube der Kleinstellung bis zum Anschlag an;
- für den Betrieb mit Methargas:
 - 1 Erfassen Sie den Drehschalter des entsprechenden Hahns.
 - 2 Zünden Sie den Brenner und bringen Sie ihn in Kleinstellung.
 - 3 Stellen Sie den Durchsatz der Kleinstellung über die Schraube (B) (Abb. 3) ein; durch Lockern wird der Durchsatz erhöht und durch



- Anschrauben wird der Durchsatz verringert.
- 4 Bei Erreichen der Flamme, die für die Funktion mit Kleinstellung geeignet scheint, überprüfen Sie, dass sie dem Durchsatz bei Kleinstellung entspricht, der in der Tabelle "TECHNISCHE DATEN" angegeben ist; die Überprüfung muss nach der bereits oben beschriebenen "volumetrischen Methode" vorgenommen werden, d.h.:
- 5 Nehmen Sie die Ablesung am Gaszähler vor und starten Sie gleichzeitig den Zeitmesser.
- 6 Nach einer ausreichend langen Zeit, zum Beispiel nach 10 Minuten, stoppen Sie den Zeitmesser und lesen Sie am Zähler ab.
- 7 Berechnen Sie den Gasdurchsatz in den 10 Minuten (Differenz zwischen den zwei Ablesungen) z.B. Ablesung 1^a - Ablesung 2^a = 30 Liter (0,03m³).
- 8 Berechnen Sie jetzt die Leistung bei Kleinstellung, wenden Sie dazu die Formel der volumetrischen Methode an (vorheriger Abschnitt). Leistung (kW) = Verbrauch (m³/h) für die Wärmeleistung des Methangases
- 9 Wenn die Leistung unter dem Tabellenwert liegt, lockern Sie nochmals die Schraube der Kleinstellung und wiederholen Sie die Kontrolle.
- 10 Wenn die Leistung über dem Tabellenwert liegt, schrauben Sie nochmals die Schraube der Kleinstellung fest und wiederholen Sie die Kontrolle. (9,45 kW/h). P (kW) = 30 Liter x 60/10 x 9,45 kW/h = 1,700 kW.

Einstellung der Zündflamme (Abb. 4)

Die Zündflamme basiert auf Düsen und fixer Luft. Der einzige erforderliche Vorgang ist die Auswechselung der Düsen gemäß der Gasart. Es muss wie folgt vorgegangen werden:

- Lockern Sie die Befestigungsmutter des Doppelkegels (Nr. 14) und lösen Sie den Doppelkegel (Nr. 15) und die Zünddüse (Nr. 16).
- Wechseln Sie die Zünddüse durch eine angemessene aus, suchen Sie die Tabelle "BRENNER" auf.
- Schrauben Sie nach Auswechselung der Zünddüse die Befestigungsmutter des Doppelkegels (Nr. 14) mit dem entsprechenden Doppelkegel (n. 15) wieder an.

Kontrolle der Primärluft (Abb. 2)

Die Einstellung erfolgt über das Venturi-Rohr, durch Veränderung des in der "BRENNER"-Tabelle angegebenen Wertes "X". Vergewissern Sie sich, dass die Flamme gleichmäßig aussieht, gut belüftet ist und geräuscharm brennt.

Vermerken Sie nach vorgenommener Umstellung die neue Gasart auf dem Kennschild.

SICHERHEITSSYSTEME DES GERÄTES

Sicherheitsventil: Ein Ventil mit Thermoelement ermöglicht die Unterbrechung der Gaszufuhr zum Hauptbrenner, falls die Zündflamme erlischt. Zum Wiederherstellen des korrekten Betriebs müssen die Arbeitsschritte zum Einschalten der Zündvorrichtung erneut durchgeführt werden.

Sicherheitsthermostat: Dieses Thermostat schaltet die Gaszufuhr im Falle schwerwiegender Störungen ab. Die Wiedereinschaltung muss manuell erfolgen. Dies geschieht durch Lösen der Mutter (A) (Abb. 5). Sollte sich das Sicherheitsthermostat einschalten, benachrichtigen Sie bitte den Kundendienst.

BEDIENUNGSANLEITUNG

Der Benutzer sollte sicherstellen, dass die Installation des Gerätes fachgerecht durchgeführt wurde.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die auf eine nicht fachgerechte Installation, eine schlechte Wartung oder Unerfahrenheit beim Einsatz oder Änderungen an dem Verbrennungssystem zurückzuführen sind.

- Das Gerät ist für den industriellen Einsatz bestimmt und darf nur von geschultem Personal bedient werden.
- Das Gerät darf ausschließlich für die Zwecke verwendet werden, für die es ausdrücklich entworfen wurde. Jeder andere Einsatz ist als unsachgemäß anzusehen.
- Verwenden Sie die Geräte nicht als Fritteusen, da die Öltemperatur nicht kontrolliert werden kann und 230 °C überschreiten würde, was zu einer Brandgefahr des Öls führt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit leerer Wanne.
- Die Zufuhr der Verbrennungsluft darf auf keinen Fall verändert werden.
- Vor Inbetriebnahme des Gerätes LESEN SIE DIE IN DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG ENTHALTENEN HINWEISE AUFMERKSAM DURCH, insbesondere die Vorschriften bezüglich der Sicherheitsvorrichtungen.
- Schließen Sie nach Gebrauch die Gashähne immer, vor allem aber während der Wartungs- und Reparaturarbeiten.
- Befolgen Sie zumindest am Anfang des Gebrauchs die Kochvorschriften, bis Sie dank zunehmender Übung und Erfahrung in der Lage sein werden, Zubereitungszeiten und



Temperaturen selbst zu wählen.

- Reinigen Sie vor der ersten Inbetriebnahme die Wannen und die doppelten Böden sorgfältig, mit warmem Wasser und Reinigungsmittel, um die Ölschicht zu beseitigen, die zu deren Schutz aufgetragen wurde.

FÜLLEN DER WANNE

Stellen Sie sicher, dass der Abflusshahn geschlossen ist. Betätigen Sie, sofern vorhanden, das Bedienelement des Wasserzulaufhahns auf der linken Seite der Bedienblende des Gerätes.

ENTLEEREN DER WANNE

Die Wanne wird durch Betätigen des Bedienelements für den Abflusshahn entleert, der sich im Schrank unter dem Verbrennungsraum befindet. In einigen Modellen ist der Abflusshahn auf der Bedienblende angebracht.

ZÜNDUNG

Zünden des Zündflammenbrenners

Drücken Sie den Drehschalter des Hahns und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn bis zur Position Pilotflamme (⌚), warten Sie solange, bis die Luft aus den Leitungen entweicht (nur beim ersten Mal) und drücken Sie anschließend wiederholt den Knopf der Piezozündung (⚡). Halten Sie für das Modell SG7CP40M die Zündtaste gedrückt. Stellen Sie über die eigens hierzu vorgesehene Öffnung auf der Vorderseite des Verbrennungsraums sicher, dass die Zündflamme brennt. Halten Sie den Drehschalter nach der Zündung der Flamme noch einige Sekunden lang gedrückt und lassen Sie ihn dann los. Sollte die Flamme erlöschen, wiederholen Sie die beschriebene Vorgehensweise.

HINWEIS

Sollte es aufgrund einer Betriebsstörung gleich welcher Art nicht mehr zum Funkenschlag kommen, kann das Gerät auch manuell gezündet werden.

Halten Sie den Drehknopf in der Position (⌚) gedrückt und nähern Sie eine kleine Flamme an den Zündbrenner an, indem Sie diese über die Kontrollöffnung des Verbrennungsraums einführen.

Zünden des Hauptbrenners

Drehen Sie, sobald die Flamme des Hauptbrenners brennt, den Drehschalter des Hahns in die Position Großstellung (⌚). Das Gas gelangt auf diese Weise zum Hauptbrenner, der sich einschaltet. Zur Reduzierung der Brennerleistung drehen Sie den Drehschalter in die Position Kleinschaltung (⌚).

AUSSCHALTEN

Zum Ausschalten des Hauptbrenners muss der Drehschalter des Hahns im Uhrzeigersinn bis zur Position (⌚) gedreht werden.

Um das Gerät vollständig auszuschalten, drehen Sie den Drehschalter des Hahns im Uhrzeigersinn bis zur Position (●).

HINWEISE UND EMPFEHLUNGEN

- Bei der Verwendung des Nudelkochers muss der Wasserzulaufhahn leicht geöffnet bleiben, um den Austritt der überschüssigen Stärke über den Überlauf zu ermöglichen und einen korrekten Wassерpegel in der Wanne sicherzustellen.
- SCHALTEN SIE DAS GERÄT AUF KEINEN FALL EIN, BEVOR DIE WANNE NICHT MIT WASSER GEFÜLLT IST.
- Lassen Sie bitte besondere Vorsicht walten, da die Seitenwände des in Betrieb befindlichen Gerätes hohe Temperaturen erreichen können. Es ist in jedem Fall auf beiden Seiten des Gerätes ein Klebeetikett angebracht, das auf das Vorhandensein heißer Oberflächen hinweist:



ACHTUNG: BEDECKEN SIE AUF KEINEN FALL DIE IM BODEN DES NUDELKOCHERS VORGSEHENEN BELÜFTUNGSSCHLITZE.

TIPPS UND VORSICHTSMASSNAHMEN FÜR DEN EINSATZ DER NUDELKOCHER-KÖRBE

Die Körbe der Nudelkocher werden aus rostfreiem Austenit-Stahl hergestellt, der für diese Art von Anwendung besser geeignet ist. Gleichzeitig ist er jedoch unter bestimmten Bedingungen der Korrosion durch Chloridionen gegenüber anfällig. Letztere sind normalerweise im Wasser, in das die Körbe eingetaucht werden, vorhanden (Natriumchlorid = Kochsalz).

Für einen korrekten Gebrauch der Körbe sind daher einige einfache Vorsichtsmaßnahmen unerlässlich:

- Lassen Sie die Körbe nach Gebrauch auf keinen Fall trocknen, ohne sie zuvor sorgfältig mit lauwarmem Wasser abgespült zu haben.
- Spülen Sie die Körbe nach jeder Beendigung eines Zubereitungsschrittes sorgfältig mit lauwarmem Wasser oder geeigneten Produkten ab. Geben Sie das Salz nicht direkt in die Körbe.
- Verwenden Sie keine abrasiven Produkte oder abrasives Zubehör.

ACHTUNG: Achten Sie bei Durchführung



der Reinigungsarbeiten besonders auf die Bereiche, die sich durch das Vorhandensein von Zwischenräumen auszeichnen (Schweißnähte, Verbindungszone des Gitters mit der Tragstruktur usw.), da sich in diesen Bereichen salzige Lösung ansammeln könnte, die mit der Zeit zu Korrosion führen kann.

Bei der Reinigung der Stahlteile suchen Sie bitte den Abschnitt "PFLEGE DES GERÄTES" auf.

WARTUNG

Die Geräte sind derart konstruiert, dass nur wenige Wartungsarbeiten notwendig sind. Wir empfehlen dem Benutzer dennoch den Abschluss eines Wartungsvertrags, um die Geräte mindestens einmal jährlich von Fachpersonal überprüfen zu lassen.

AUSTAUSCH DER KOMPONENTEN (ERSATZTEILE)

VERWENDEN SIE AUSSCHLIESSLICH VOM HERSTELLER GELIEFERTE ORIGINAL-ERSATZTEILE. Die Teile dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal ausgewechselt werden!
Bei einigen Modellen muss die Bedienblende durch Lösen der sichtbaren Schrauben am unteren Rand oder an der Vorderseite abgenommen werden, um Zugang zu den auszuwechselnden Teilen zu erhalten, bei anderen reicht es aus, die untere Tür zu öffnen.

ACHTUNG: Leeren Sie vor dem Abnehmen der Bedienblende und dem Auswechseln der Komponenten die Wanne.

- **Ventilhahn:** Alle Anschlussstücke sind sichtbar. Lösen Sie die Gaszufuhr- und ableitungen, die Zünddüse und das Thermoelement mit geeigneten Schlüsseln.
- **Brenner:** Zum Auswechseln des Brenners lösen Sie die Befestigungsmutter des Doppelkegels am Düsenträger-Anschlussstück, entfernen Sie die beiden Schrauben, mit denen der Brenner am Verbrennungsraum angebracht ist, und nehmen Sie den Brenner aus seiner Aufnahme heraus.
Nehmen Sie das Düsenträger-Anschlussstück von der Brennerhalterung ab, indem Sie eine Befestigungsmutter lösen, und montieren Sie es am neuen Brenner. Zum Wiederanbringen der Elemente führen Sie diese Arbeitsschritte in umgekehrter Reihenfolge aus.
- **Thermoelement:** Lösen Sie die Mutter, mit

der das Thermoelement am Zündbrenner befestigt ist, und nehmen Sie es aus seinem Sitz heraus. Lösen Sie die Mutter, mit der das Thermoelement am Hahn befestigt ist. Wechseln Sie das Thermoelement aus und bringen Sie alle Elemente wieder an.

- **Zündkerze:** Nehmen Sie das Versorgungskabel ab und lösen Sie die Befestigungsmutter. Montieren Sie die neue Zündkerze, und achten Sie dabei darauf, die Mutter nicht zu fest anzuziehen, da die Keramikisolierung hierdurch Schaden nehmen könnte.
- **Flexible Wasserzuführleitung:** Stellen Sie beim Auswechseln sicher, dass der Schlauch den Verbrennungsraum nicht berührt.

PFLEGE DES GERÄTES

ACHTUNG!

- **Schalten Sie das Gerät vor Beginn der Reinigungsarbeiten aus, und lassen Sie es abkühlen.**
- **Bei elektrisch gespeisten Geräten schalten Sie die elektrische Versorgung mit dem Trennschalter ab.**

Eine tägliche sorgfältige Reinigung des Gerätes gewährleistet einen störungsfreien Betrieb und eine lange Lebensdauer.

Oberflächen und Teile aus Edelstahl müssen mit einem weichen Lappen und in sehr heißem Wasser aufgelöstem Spülmittel gereinigt werden. Hartnäckiger Schmutz können Sie mit Äthylalkohol, Azeton oder einem anderen nicht-halogenhaltigen Lösemittel beseitigen. **Verwenden Sie keine abrasiven Pulverreiniger oder korrosive Substanzen, wie z.B. Chlorwasserstoff-/Salzsäure oder Schwefelsäure. Der Einsatz von Säuren kann den Betrieb und die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.**

Verwenden Sie außerdem keine Bürsten, Metallwolle oder abrasive Reinigungspads aus Metall oder Legierungen, da diese unter Umständen Rostflecken verursachen.

Aus demselben Grund sollten Sie auch den Kontakt mit Gegenständen aus Eisen vermeiden. Vorsicht mit Edelstahlpads oder -bürsten, die zwar keine Fleckenbildung verursachen, aber die Oberflächen verkratzen können.

Bei hartnäckigem Schmutz verwenden Sie bitte auf keinen Fall Sand- oder Schmiegelpapier. Als Alternative empfehlen wir Ihnen den Einsatz von synthetischen Schwämmen (z.B. Scotchbrite-Schwamm).

Weiterhin dürfen keine Silberputzmittel verwendet werden, und es sollte auf eventuelle,



beim Reinigen von Fußböden ausströmende Chlorwasserstoffsäure- oder Schwefelsäure-Dämpfe geachtet werden.

Um eine Beschädigung des Gerätes zu vermeiden, darf es auf keinen Fall mit einem Wasserstrahl abgespritzt werden. Nach erfolgter Reinigung waschen Sie das Gerät mit sauberem Wasser ab und trocknen Sie sorgfältig mit einem Tuch nach.

DE

GARANTIEZERTIFIKAT

FIRMA: _____

STRASSE: _____

PLZ: _____ **ORT:** _____

LANDKREIS: _____ **INSTALLATIONSDATUM:** _____

MODELL _____
TEILENUMMER _____

WARNUNG

Der Hersteller übernimmt keinerlei Verantwortung für eventuelle, in diesem Handbuch enthaltene Unrichtigkeiten, die auf Schreib- oder Druckfehler zurückzuführen sind. Weiterhin behält er sich das Recht vor, am Erzeugnis alle von ihm für sinnvoll oder notwendig befundenen Änderungen vorzunehmen, sofern diese die wesentlichen Eigenschaften des Erzeugnisses nicht beeinträchtigen. Der Hersteller übernimmt keinerlei Verantwortung, falls die in diesem Handbuch enthaltenen Vorschriften nicht strengstens befolgt werden.

Außerdem haftet der Hersteller nicht für direkte oder indirekte Schäden, die aus der fehlerhaften Installation, der Manipulation, einer falschen oder unzureichenden Wartung oder dem unsachgemäßen Gebrauch entstehen.



Manual de instrucciones

Medidas	106
Datos técnicos	107
Instrucciones específicas	109



CUECEPASTA A GAS SERIE PLUS 600

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxH) Plano de trabajo (h total)
G6CP6	Cuecepasta a gas con mueble	mm 600x600x900 (1020)

CUECEPASTA A GAS SERIE MACROS 700

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxH) Plano de trabajo (h total)
CPG40E	Cuecepasta a gas con mueble	mm 400x714x900 (1040)
CPG80E	Cuecepasta a gas con mueble - 2 cubas	mm 800x714x900 (1040)

CUECEPASTA A GAS SERIE MAXIMA 900

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxH) Plano de trabajo (h total)
G9CP40	Cuecepasta a gas con mueble	mm 400x900x900 (1065)
G9CP80	Cuecepasta a gas con mueble - 2 cubas	mm 800x900x900 (1065)

ES

CUECEPASTA A GAS SERIE S700

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxH) Plano de trabajo (h total)
SG7CP40M	Cuecepasta a gas con mueble	mm 400x730x900 (1090)

CUECEPASTA A GAS SERIE S900

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxH) Plano de trabajo (h total)
SG9CP40	Cuecepasta a gas con mueble	mm 400x900x900 (1060)
SG9CP80	Cuecepasta a gas con mueble - 2 cubas	mm 800x900x900 (1060)

CUECEPASTA A GAS SERIE LX900 TOP

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxH) Plano de trabajo (h total)
LXG9CP40	Cuecepasta a gas suspendido	mm 400x900x580 (740)

**CUECEPASTA A GAS - SERIE 600****TABLA DATOS TÉCNICOS**

MODELO	Potencia nominal kW	Potencia reducida kW	Potencia nominal G110 kW	Potencia nominal G120 kW	Consumo GPL G30 kg/h	Consumo Metano G20 m ³ /h	Consumo Metano G25 m ³ /h	Consumo Metano G25,1 m ³ /h	Consumo Metano G27 m ³ /h	Consumo Metano G27,1 m ³ /h	Consumo gas ciudad G110 m ³ /h	Consumo gas ciudad G120 m ³ /h	Aire primario para combustión m ³ /h	Instalación tipo	n° kW	Quemador
GCCP6	10	3,4	9,5	10	0,79	0,78	1,06	1,23	1,23	1,47	1,29	2,45	2,30	20	A1	1 10

CUECEPASTA A GAS - SERIE 700 / S700**TABLA DATOS TÉCNICOS**

MODELO	Potencia nominal kW	Potencia reducida kW	Potencia nominal G110 kW	Potencia nominal G120 kW	Consumo GPL G30 kg/h	Consumo Metano G20 m ³ /h	Consumo Metano G25 m ³ /h	Consumo Metano G25,1 m ³ /h	Consumo Metano G27 m ³ /h	Consumo Metano G27,1 m ³ /h	Consumo gas ciudad G110 m ³ /h	Consumo gas ciudad G120 m ³ /h	Aire primario para combustión m ³ /h	Instalación tipo	n° kW	Quemador
CPG40E	10	3,4	8	9	0,79	0,78	1,06	1,23	1,23	1,47	1,29	2,07	2,07	20	A1	1 10
SG7CP40M	20	6,8	16	18	1,58	1,55	2,12	2,46	2,46	2,94	2,58	4,13	4,13	40	A1	2 10
CPG80E																

CUECEPASTA A GAS - ENCENDIDO ELÉCTRICO**TABLA DATOS TÉCNICOS**

MODELO	Potencia nominal Watt	Tensión nominal V	Cable de conexión - HO7RN-F mm2
SG7CP40M	0,6	220-240V~	3 x 1,5 mm ²

CUECEPASTA A GAS - SERIE 900 / S900 / LX900**TABLA DATOS TÉCNICOS**

MODELO	Potencia nominal kW	Potencia reducida kW	Potencia nominal G110 kW	Potencia nominal G120 kW	Consumo GPL G30 kg/h	Consumo Metano G20 m ³ /h	Consumo Metano G25 m ³ /h	Consumo Metano G25,1 m ³ /h	Consumo Metano G27 m ³ /h	Consumo Metano G27,1 m ³ /h	Consumo gas ciudad G110 m ³ /h	Consumo gas ciudad G120 m ³ /h	Aire primario para combustión m ³ /h	Instalación tipo	n° kW	Quemador
SGCP40-SG9CP40	12,5	4,8	/	/	0,99	0,97	1,32	1,54	1,54	1,84	1,61	/	/	25	A1	1 12,5
LXGCP40																
SGCP80-SG9CP80	25	9,6	/	/	1,97	1,94	2,65	3,08	3,07	3,68	3,23	/	/	50	A1	2 12,5

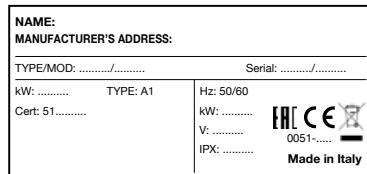


Los dispositivos cumplen con las siguientes normativas, directivas y estándares europeos:

Reg. 1935/2004/CE	Reglamento sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos
Reg. 2016/426/UE	Reglamento aparatos que queman combustibles gaseosos
2014/35/UE	Baja tensión
2014/30/UE	EMC (compatibilidad electromagnética)
2011/65/UE	Restricción uso sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos
EN 203-1	Norma General sobre la seguridad de los aparatos de GAS de uso doméstico y similar
EN 203-2-11	Norma Especial para CUECEPASTA a gas para cocción multiusos para uso colectivo.
EN 55014	Norma sobre la compatibilidad electromagnética
EN 60335-1	Norma General sobre la seguridad de los aparatos eléctricos de uso doméstico y similar
EN 60335-2-102	Norma Especial sobre la seguridad de los aparatos de gas con conexiones eléctricas
EN 61000	Norma sobre la compatibilidad electromagnética - (CEM)

Características de los aparatos

La placa de matrícula se encuentra en la parte delantera del aparato y contiene todos los datos necesarios para la conexión.



ES

INFORMACIÓN PARA LOS USUARIOS DE APARATOS PROFESIONALES



Con arreglo al art. 24 del Decreto Legislativo de 14 de marzo de 2014 n.º 49

"Aplicación de la Directiva 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE)".

El símbolo del contenedor tachado que hay en el aparato o en su envase indica que el producto al final de su vida útil tiene que ser objeto de recogida selectiva y por tanto tiene que separarse de los otros residuos para permitir un tratamiento y reciclaje adecuados. En especial la recogida selectiva del presente aparato profesional una vez que llega al final de su vida útil la organiza y gestiona:

- directamente el usuario, en caso de que el aparato se haya introducido en el mercado antes de la introducción de la nueva normativa RAEE y el mismo usuario decida eliminarlo sin sustituirlo por un aparato nuevo equivalente y con el mismo uso
- el fabricante, es decir el sujeto que ha sido el primero en introducir y comercializar en un país de la UE o revende en un país de la UE con su marca el aparato nuevo que ha sustituido al anterior, en caso de que, simultáneamente a la decisión de deshacerse del aparato al final de su vida útil introducido en el mercado después de la introducción de la nueva normativa RAEE, el usuario compre un producto del mismo tipo y con el mismo uso. En el último caso el usuario podrá pedirle al fabricante que retire el presente aparato en un plazo de tiempo máximo de 15 días naturales seguidos a partir de la entrega del citado aparato nuevo
- el fabricante, es decir el sujeto que ha sido el primero en introducir y comercializar en un país de la UE o revende en un país de la UE con su marca el aparato en caso de que el aparato se haya introducido en el mercado después de la introducción de la nueva normativa RAEE.

La recogida selectiva adecuada para el posterior envío del aparato desmontado para el reciclaje, el tratamiento y la eliminación ambientalmente compatible contribuye a evitar posibles efectos negativos en el medio ambiente y la salud y favorece la reutilización y/o el reciclaje de los materiales que componen el aparato.

La eliminación clandestina del producto por parte del usuario conlleva la aplicación de las sanciones a las que hace referencia la normativa legal actual.



INSTRUCCIONES ESPECÍFICAS

¡ATENCIÓN!

Las figuras a las que se hace referencia en este capítulo se encuentran en las primeras páginas del manual.

DESCRIPCIÓN APARATOS

Estructura robusta de acero, con 4 patas de altura regulable. Revestimiento externo de acero al cromo-níquel 18/10. El calentamiento se produce mediante quemadores de forma tubular, resistentes a esfuerzos de tipo térmico o mecánico.

Equipo ideal para cocinar pasta, arroz, verdura y huevos gracias a la rapidez de ebullición del agua. El depósito del agua, situado en la parte delantera de la superficie, facilita la regulación del flujo del agua y garantiza la limpieza de la cuba agilizando la eliminación del almidón y los residuos. La cuba moldeada de acero AISI 316, caracterizada por anchos bordes redondeados, está dotada de falso fondo para apoyar las cestas de gran capacidad. El escurridor garantiza una superficie de apoyo grande y cómoda.

PREPARACIÓN

Lugar de instalación

Se aconseja colocar el aparato en un local que esté bien ventilado, si es posible debajo de un extractor. El aparato se puede montar por sí solo o junto a otros equipos. En cualquier caso hay que dejar una distancia mínima de 100 mm por los lados y de 100 mm por la parte trasera.

Las paredes adyacentes al aparato (muros, decoraciones, muebles de cocina, acabados decorativos, etc...) deben ser de material incombustible.

Coloque los aparatos sobre una mesa o una superficie de material no inflamable. Antes de conectarlos se debe comprobar en la placa técnica del aparato si se ha ajustado y es idóneo para el tipo de gas disponible. Si el aparato funciona con otro tipo de gas, consulte el párrafo "Funcionamiento con otros tipos de gas".

Disposiciones legales, normas técnicas y directivas

Para el montaje tenga en cuenta las siguientes di-

sposiciones:

- Normas UNI CIG 8723.
- Las normas de construcción y medidas contra incendios locales.
- Las normas contra accidentes vigentes.
- Las medidas del Ente de suministro del Gas.
- Las disposiciones CEI vigentes.
- Las disposiciones del Cuerpo de Bomberos.

INSTALACIÓN

El montaje, la instalación y el mantenimiento tienen que llevarlos a cabo empresas autorizadas por el Ente local de suministro del Gas según las normas vigentes.

Procedimiento de instalación

Para nivelar correctamente el aparato actúe en las patas regulables en altura.

Conexión gas

El empalme con el tubo de $\frac{3}{4}$ " G o $\frac{1}{2}$ " G del aparato puede ser fijo o desmontable utilizando un conector estándar. Cuando se utilicen conductos flexibles tendrán que ser de acero inoxidable y conformes con la norma. Una vez que haya finalizado la conexión, compruebe la estanqueidad utilizando un spray específico detector de fugas.

Evacuación de humos

Los aparatos deben ubicarse en locales apropiados para la evacuación de los productos de la combustión respetando lo que disponen las normas de instalación. Los aparatos se consideran (véase la tabla de "DATOS TÉCNICOS")

Aparatos de gas de tipo "A1":

No son apropiados para conectarse a un conducto de evacuación de los productos de la combustión. Esos aparatos deben evacuar los productos de la combustión en extractores específicos, o dispositivos similares, conectados a un conducto de humos cuya eficiencia esté garantizada o directamente al exterior.



En su ausencia se admite que se utilice un aspirador de aire conectado directamente al exterior, con una capacidad que no sea inferior a la exigida, véase la tabla de "DATOS TÉCNICOS", con un aumento del cambio de aire necesario para el bienestar de los operadores.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

- 1) Instale, si no lo hay, un interruptor seccionador cerca del equipo con disparador magneto-térmico y bloqueo diferencial.
- 2) Conecte el interruptor seccionador al tablero de bornes tal como se indica en los diagramas eléctricos.
- 3) El cable de conexión preelegido debe tener características que no sean inferiores al tipo H07RN-F con una temperatura de uso de 80°C como mínimo y una sección adecuada al aparato (véase la tabla de DATOS TÉCNICOS).
- 4) Pase el cable por el pasacables y apriete la brida, conecte los conductores en la posición correspondiente del tablero de bornes y fíjelos. El conductor de puesta a tierra amarillo-verde debe ser más largo que los demás de forma que, en caso de que se rompa la brida, se suelte después de los cables de la tensión.

Equipotencial

El aparato se debe conectar a un sistema equipotencial. El borne de conexión se encuentra en las inmediaciones de la entrada del cable de alimentación.

Está marcado con este símbolo:



Conexión al suministro de agua

Conecte el tubo de entrada del agua a la red de distribución mediante un filtro mecánico y una llave de cierre.

Antes de conectar el filtro deje que salga una cierta cantidad de agua para purgar el conducto de posibles residuos férricos.

Si la presión de entrada es superior a 300 kPa instale un reductor de presión.

Drenaje del agua

Conecte a la red el tubo de drenaje de los equipos.

COLOCACIÓN

Operaciones previas a la colocación

Antes de colocarlo es oportuno quitar el revestimiento adhesivo de protección. A continuación límpie bien la superficie de trabajo y las partes

externas con agua templada y detergente con un paño húmedo y luego séquelas con un paño limpio.

Puesta en marcha

Antes de ponerlo en marcha es oportuno comprobar si las características del aparato (categoría y tipo de gas utilizado) corresponden a la familia y al grupo de gases disponibles in situ. De no ser así ocúpese de que corresponda a la familia de gas que se exige o adáptelo al grupo de gas que se exige (véase el párrafo "**Funcionamiento con otros tipos de gas**"). Para ponerlo en marcha tenga en cuenta las instrucciones de uso.

Comprobación de la potencia

Utilice los inyectores de potencia nominal de los aparatos.

La potencia puede ser de dos tipos:

- Nominal, se indica en la placa del aparato.
- Reducida.

A esos inyectores se hace referencia en la tabla "QUEMADORES".

La presión de alimentación del gas debe estar dentro de los campos que se indican en la tabla de quemadores.

Si se superan los límites de presión que se han mencionado no se pueden poner en marcha los aparatos.

Si se quiere realizar otro control de la potencia se puede hacer con un contador aplicando el llamado "método volumétrico".

De todos modos normalmente es suficiente comprobar que los inyectores funcionen correctamente.

Control de la presión de entrada (Fig. 1)

La presión de entrada se mide con un manómetro (resolución mín. 0,1 mbar). Quite el tornillo (A) de la toma de presión y conecte el manómetro: una vez que la haya medido vuelva a enroscar herméticamente el tornillo (A).

IMPORTANTE: la comprobación de la presión debe llevarse a cabo con todos los equipos de gas conectados y en marcha.

Control de la potencia según el método volumétrico

Con la ayuda de un contador del gas y de un cronómetro se puede medir el consumo de gas en la unidad de tiempo. Este valor se comparará con el valor E calculado de este modo

$$E = \frac{\text{Potencia quemador}}{\text{Poder calorífico del gas}}$$



Es importante que la medición de la potencia se lleve a cabo cuando el aparato está en estado de inercia.

Las potencias del quemador, nominal y reducida, calculadas según el valor de presión nominal, se obtienen consultando la tabla "QUEMADORES". El valor del poder calorífico del gas puede solicitarse al ente local de suministro del gas.

Comprobación del funcionamiento

Compruebe si el tipo de inyectores que se utilizan corresponde a los que se prevén en la tabla "QUEMADORES". Compruebe que la válvula reductora de presión que se utiliza tenga una capacidad superior a la suma de las capacidades de consumo de todos los equipos conectados. Controle que el conducto de suministro del gas sea adecuado.

Control de la llama piloto

Para regularla correctamente la llama debe rodear el termopar y tener un aspecto perfecto; de no ser así compruebe si el inyector es el adecuado para ese tipo de gas.

Control del aire primario (fig. 2)

Se regula a través del tubo Venturi regulando la cuota "X" que se indica en la tabla "QUEMADORES" y comprobando el aspecto de la llama que tiene que ser homogénea, bien ventilada y no ruidosa.

Control funciones

- Ponga en marcha el aparato.
- Compruebe la estanqueidad de los tubos del gas.
- Controle la llama del quemador incluso al mínimo.

Advertencias para el técnico instalador

- Explíquelo y demuéstrele al usuario el funcionamiento y la utilización de la máquina según las instrucciones y entréguele el manual de instrucciones.
- Informe al operador acerca de que cualquier tarea de reestructuración o modificación constructiva que pueda ocasionar daños a la alimentación de aire para la combustión conlleve que tenga que realizarse una nueva comprobación de las funciones del aparato.

CONTROL FUGAS DE GAS

Una vez que se hayan realizado las operaciones de instalación hay que controlar que no haya fugas de gas. Esto se puede comprobar cepillando con agua y jabón las juntas y los racores. Si hay una fuga por muy pequeña que sea lo indicarán burbujas de espuma.

Otro sistema para detectar posibles fugas de gas consiste en controlar que el contador, cuando lo haya, en un plazo de tiempo de unos 10 minutos, no indique ningún paso de gas.

ATENCIÓN: no utilice nunca llamas abiertas para detectar fugas de gas.

FUNCIONAMIENTO CON OTROS TIPOS DE GAS

El aparato se ha probado y ajustado para que funcione con el tipo de gas que se indica en la placa técnica de las características. Si el gas para el que se ha regulado el aparato es distinto al de conexión, hay que transformar el aparato siguiendo atentamente las advertencias que se indican a continuación:

Sustitución de la boquilla del quemador

A las boquillas se accede abriendo las puertas del armario o desmontando el tablero de instrumentos. Desenroscáelas y sustituýalas por las apropiadas según la tabla de quemadores. Prestar atención a recuperar y volver a montar la junta de estanqueidad cuando esté previsto.

Regulación del mínimo PEL 21 (Fig. 3)

Consultando la tabla "QUEMADORES" regule el tornillo del mínimo (B) como se indica a continuación:

- para el funcionamiento con gas líquido, enrosque el tornillo de regulación del mínimo al máximo;
- para el funcionamiento con gas metano:
 - 1 Localice la perilla del grifo correspondiente.
 - 2 Encienda el quemador y póngalo en la posición de mínimo.
- 3 Regule el caudal del mínimo accionando el tornillo (B) (Fig. 3); desenroscándolo aumenta el caudal y enroscándolo disminuye.
- 4 Una vez que se alcance la llama que se considera oportuna para la función de mínimo, compruebe que corresponda al caudal al mínimo que se indica en la tabla de "DATOS TÉCNICOS". La comprobación se tiene que hacer según el "método volumétrico" que ya se ha descrito anteriormente, es decir:
 - 5 Lea el contador del gas y al mismo tiempo vuelva a poner en marcha el cronómetro.
 - 6 Cuando haya transcurrido el tiempo suficiente, por ejemplo 10 minutos, pare el cronómetro y vuelva a leer el contador.
 - 7 Calcule cuánto gas ha pasado en 10 minutos (diferencia entre las dos lecturas); por ej. lectura 2^a - lectura 1^a = 30 litros (0,03 m³).
 - 8 A continuación calcule la potencia al mínimo aplicando la fórmula del método volumétrico



(párrafo anterior). Potencia (kW) = consumo (m^3/h) para poder calorífico del metano.

9 Si la potencia es inferior al valor de la tabla, desenrosque más el tornillo del mínimo y vuelva a realizar el control.

10 Si la potencia es superior al valor de la tabla, enrosque más el tornillo del mínimo y vuelva a realizar el control. ($9,45 \text{ kW}/\text{h}$). $P (\text{kW}) = 30 \text{ litros} \times 60/10 \times 9,45 \text{ kW}/\text{h} = 1,700 \text{ kW}$.

Regulación de la llama piloto (Fig. 4)

La llama piloto tiene inyectores y regulación de aire fija. La única operación que se exige es que se sustituyan los inyectores según el tipo de gas actuando como se indica a continuación:

- Desenrosque la tuerca de sujeción del bicono (n.^º 14) y recupere el bicono (n.^º 15) y el inyector piloto (n.^º 16).
- Sustituya el inyector piloto por uno apropiado consultando la tabla "QUEMADORES".
- Una vez que haya sustituido el inyector piloto, vuelva a enroscar la tuerca de sujeción del bicono (n.^º 14) con el correspondiente bicono (n.^º 15).

ES

Control del aire primario (Fig. 2)

Se regula a través del tubo Venturi regulando la cuota "X" que se indica en la tabla "QUEMADORES" y comprobando el aspecto de la llama que tiene que ser homogénea, bien ventilada y no ruidosa.

Una vez que se haya cambiado el ajuste, se tiene que indicar en la placa el nuevo tipo de gas.

SISTEMAS DE SEGURIDAD DEL EQUIPO

Válvula de seguridad: una válvula con termopar permite cortar el flujo de gas que va al quemador principal cuando se apague la llama piloto. Para re establecer el funcionamiento habrá que repetir las operaciones correspondientes al encendido del dispositivo piloto.

Termostato de seguridad: interviene cerrando el flujo del gas cuando se producen anomalías graves. Es de rearne manual y para restablecerlo hay que desenroscar la tuerca (A) (fig. 5). Si interviene avise al servicio de asistencia.

INSTRUCCIONES DE USO

Se recomienda al usuario que compruebe que la instalación del aparato se haya realizado de la forma apropiada.

El Fabricante no responde de los daños que derive de una mala instalación, un mantenimiento imperfecto, un uso negligente o modificacio-

nes del sistema de combustión.

- El aparato está destinado al uso industrial y tiene que utilizarlo personal adiestrado.
- Este equipo tendrá que destinarse al uso para el que se ha concebido expresamente. Cualquier otro uso tiene que considerarse inapropiado.
- No utilice los equipos como freidoras ya que la temperatura del aceite no podría controlarse y superaría los 230 °C con peligro de incendio del aceite.
- No utilice el aparato con la cuba vacía.
- No está permitido aportar modificaciones a la capacidad de ventilación destinada a la combustión.
- Antes de poner en marcha el aparato LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES QUE SE INDICAN EN ESTE FOLLETO, prestando especial atención a las normas correspondientes a los dispositivos de seguridad.
- Cierre siempre las llaves de alimentación del gas al final del uso, sobre todo durante las operaciones de mantenimiento y reparación.
- Siga atentamente las normas de cocción, al menos durante el primer periodo de uso, hasta que la práctica y la experiencia le permitan elegir personalmente tiempos y temperaturas.
- En la primera puesta en marcha efectúe un lavado en profundidad de las cubas y de los falsos fondos con agua caliente y detergente para eliminar la capa de aceite protector que los recubre.

LLENADO CUBA

Controle que la llave de evacuación esté cerrada. Cuando esté previsto accione la manivela de la llave de llenado del agua situada a la izquierda en el tablero de instrumentos del equipo.

VACIADO CUBA

La evacuación se efectúa actuando en la manivela de la llave de evacuación situada dentro del armario debajo de la cámara de combustión. En algunos modelos la llave de evacuación se encuentra en el tablero de instrumentos.

ENCENDIDO

Encendido del quemador piloto

Presione y gire la manivela de la llave a la izquierda hasta la posición piloto (P), espere el tiempo necesario para que salga el aire de los conductos (sólo la primera vez) y luego pulse varias veces el botón del piezoelectrónico (F). En el modelo SG7CP40M mantenga pulsado el botón de encendido. Compruebe a través del orificio correspondiente en la parte



delantera de la cámara de combustión que se ha encendido la llama piloto. Con la llama encendida mantenga pulsada la manivela unos segundos y luego suéltela. Si la llama se apaga repita la operación.

NOTA

Cuando por cualquier avería no salte la chispa, se puede efectuar el encendido manualmente.

Manteniendo pulsada la manivela en la posición (⊕) aproxime una llama al quemador piloto introduciéndola a través de la mirilla de la cámara de combustión.

Encendido del quemador principal

Una vez encendida la llama del quemador piloto gire la manivela de la llave a la posición de máxima potencia (⊕). El gas llegará al quemador principal que se encenderá. Para reducir la potencia del quemador gire la manivela hacia la posición de mínimo (⊖).

APAGADO

Para apagar el quemador principal es suficiente girar la manivela de la llave a la derecha hasta la posición (⊖).

Para apagar por completo el aparato gire la manivela de la llave a la derecha hasta la posición (●).

ADVERTENCIAS Y CONSEJOS

- Durante la cocción con el cuecepasta se tiene que mantener un poco abierta la llave de paso del agua para poder eliminar los almidones en exceso a través del orificio de rebosadero y mantener un nivel de agua adecuado en la cuba.
- NO ENCIENDA NUNCA EL EQUIPO SIN HABER LLENADO ANTES LA CUBA DE AGUA.
- Durante el uso los lados de los equipos pueden alcanzar temperaturas elevadas. Preste atención. En cualquier caso en ambos lados hay una etiqueta adhesiva de aviso de superficie caliente:



ATENCIÓN: NO OBSTRUYA LOS ORIFICIOS DE VENTILACIÓN SITUADOS EN LOS FONDOS.

CONSEJOS Y PRECAUCIONES DE USO DE LAS CESTAS PARA CUECEPASTA

Las cestas para cuecepasta se fabrican con acero inoxidable austenítico, ese material es el más apropiado para este tipo de aplicación aunque es sensible, en ciertos casos, a la corrosión provocada por los iones cloruro que normalmente poseen las

aguas en las que se sumergen las cestas (cloruro de sodio = sal para cocinar).

Por tanto es indispensable para utilizar correctamente las cestas adoptar algunas sencillas precauciones.

- 1) Enjuague siempre las cestas y séquelas con esmero con agua templada.
- 2) Cada vez que se interrumpe la elaboración enjuague con esmero las cestas con agua templada o productos apropiados.
- 3) No vierta sal directamente dentro de las cestas.
- 4) No utilice productos o accesorios abrasivos.

ADVERTENCIA: cuando se lave preste especial atención a las zonas en las que hay intersticios (soldaduras, zona de conexión de la red a la estructura portante, etc.) ya que en estas zonas podría estancarse solución salina que con el tiempo podría provocar corrosión.

Para limpiar las piezas de acero consulte siempre el párrafo "CUIDADO DEL APARATO".

MANTENIMIENTO

La construcción de los equipos se efectúa de forma que sean necesarias pocas operaciones de mantenimiento. A pesar de ello le recomendamos al usuario que se firme un contrato de asistencia para que controle los equipos al menos una vez al año personal especializado.

SUSTITUCIÓN DE LOS COMPONENTES (PIEZAS DE REPUESTO)

UTILICE EXCLUSIVAMENTE PIEZAS DE REPUESTO ORIGINALES SUMINISTRADAS POR EL FABRICANTE. ¡La sustitución de las piezas la tiene que realizar personal autorizado!

En algunos modelos sólo hay que quitar el tablero de instrumentos, desenroscando los tornillos a la vista del borde inferior o la parte frontal, para acceder a las piezas que se deben sustituir, en otros es suficiente abrir el registro inferior.

ATENCIÓN: vacíe la cuba antes de quitar el tablero de instrumentos y de sustituir los componentes.

- **Grifo Valvolado:** todos los racores están a la vista. Con las llaves apropiadas desenrosque los racores de entrada del gas, salida del gas, piloto y termopar. Sustituya el grifo por uno nuevo y vuelva a conectar el piloto y el termopar.
- **Quemador:** para sustituir el quemador hay que desenroscar la tuerca de sujeción del cono por el



racor portainyector, desenroscar los dos tornillos que fijan el quemador a la cámara de combustión y extraerlo de su alojamiento.

Quite por la abrazadera del quemador el racor portainyector desenroscando la tuerca de fijación y móntelo en el nuevo quemador. Repita todas las operaciones al revés para volver a montarlo todo.

- **Termopar:** afloje la tuerca de fijación del termopar al quemador piloto y sáquela de su alojamiento. Desenrosque la tuerca de fijación del termopar al grifo. Sustituya el termopar y vuelva a montarlo todo.

- **Bujía:** quite el cable de alimentación y desenrosque la tuerca de fijación. Monte la bujía nueva prestando atención a no apretar demasiado la tuerca ya que podría sufrir daños la cerámica de aislamiento.

- **Tubo flexible alimentación agua:** en caso de sustitución asegúrese de que el tubo no se apoye en la cámara de combustión.

CUIDADO DEL APARATO

¡ATENCIÓN!

- **Antes de limpiar el equipo apáguelo y deje que se enfrie.**
- **Cuando se trate de equipos de alimentación eléctrica accione el interruptor seccionador para desactivar la alimentación eléctrica.**

Una minuciosa limpieza diaria del aparato garantiza que funcione perfectamente y que dure con el paso del tiempo.

CERTIFICADO DE GARANTÍA

EMPRESA: _____

CALLE: _____

C.P.: _____ **LOCALIDAD:** _____

PROVINCIA: _____ **FECHA DE INSTALACIÓN:** _____

MODELO _____

PIEZA NÚMERO _____

ADVERTENCIA

El fabricante declina toda responsabilidad por las posibles incorrecciones contenidas en el presente manual debidas a errores de transcripción o impresión. Además el fabricante se reserva el derecho de modificar el producto, como considere oportuno sin modificar sus características esenciales. El fabricante declina toda responsabilidad en caso de que no se respeten estrictamente las instrucciones ilustradas en el presente manual. Asimismo declina toda responsabilidad por los posibles daños, directos e indirectos, debidos a una incorrecta instalación, manipulaciones indebidas, mantenimiento insuficiente y uso inexacto.

Las superficies de acero tienen que limpiarse con un detergente líquido para platos diluido con agua muy caliente utilizando un paño suave; para la sucedad más resistente utilice alcohol etílico, acetona u otro disolvente no halogenado; **no utilice detergentes en polvo abrasivos ni sustancias corrosivas como ácido clorhídrico/muriático o sulfúrico. La utilización de ácidos puede poner en peligro el funcionamiento y la seguridad del aparato.** No utilice cepillos, estropajos o discos abrasivos de otros metales o aleaciones que podrían provocar manchas de óxido por contaminación. Por la misma razón evite el contacto con objetos de hierro. Tenga cuidado con los estropajos o los cepillos de acero inoxidable ya que, aunque no contaminan las superficies, pueden rayarlas. Si está muy sucio no utilice en ningún caso papel de lija o de esmeril; como alternativa recomendamos utilizar esponjas sintéticas (por ej. esponja Scotchbrite). Tampoco utilice sustancias para limpiar la plata y preste atención a los vapores de ácido clorhídrico o sulfúrico procedentes por ejemplo del lavado de suelos. **No aplique directamente al aparato chorros de agua para que no sufra daños.** Una vez que esté limpio enjuáguelo bien con agua limpia y séquelo con un paño.



Instructiehandleiding

Afmetingen	116
Technische gegevens	117
Specifieke instructies	119

NL



PASTAKOKER GAS SERIE PLUS 600

Type apparaat	Omschrijving	Afm.: (B x H x D) Werkblad (totale h)
G6CP6	Gas pastakoker met meuble	mm 600x600x900 (1020)

PASTAKOKER GAS SERIE MACROS 700

Type apparaat	Omschrijving	Afm.: (B x H x D) Werkblad (totale h)
CPG40E	Gas pastakoker met meuble	mm 400x714x900 (1040)
CPG80E	Gas pastakoker met meuble - 2 bakken	mm 800x714x900 (1040)

PASTAKOKER GAS SERIE MAXIMA 900

Type apparaat	Omschrijving	Afm.: (B x H x D) Werkblad (totale h)
G9CP40	Gas pastakoker met meuble	mm 400x900x900 (1065)
G9CP80	Gas pastakoker met meuble - 2 bakken	mm 800x900x900 (1065)

NL

PASTAKOKER GAS SERIE S700

Type apparaat	Omschrijving	Afm.: (B x H x D) Werkblad (totale h)
SG7CP40M	Gas pastakoker met meuble	mm 400x730x900 (1090)

PASTAKOKER GAS SERIE S900

Type apparaat	Omschrijving	Afm.: (B x H x D) Werkblad (totale h)
SG9CP40	Gas pastakoker met meuble	mm 400x900x900 (1060)
SG9CP80	Gas pastakoker met meuble - 2 bakken	mm 800x900x900 (1060)

PASTAKOKER GAS SERIE LX900 TOP

Type apparaat	Omschrijving	Afm.: (B x H x D) Werkblad (totale h)
LXG9CP40	Gas pastakoker met meuble	mm 400x900x580 (740)



PASTAKOKER GAS- SERIE PLUS 600

TABELTECHNISCHE GEGEVENS

MODEL	Nominaal vermogen kW	Gereduceerd vermogen kW	Nominaal vermogen G110	Nominaal vermogen G120	Verbruik lpg G30	Verbruik lpg G31	Verbruik aardgas G20	Verbruik aardgas G25,1	Verbruik aardgas G25	Verbruik aardgas G27	Verbruik stadsgas G110	Verbruik stadsgas G120	Verbruik licht voor verbranding m³/h	Primaire licht voor verbranding m³/h	Instellatietype	Brander n° kW
GGCP6	10	3,4	9,5	10	0,79	0,78	1,06	1,23	1,23	1,47	1,29	2,45	2,30	20	A1	1 10

PASTAKOKER GAS - SERIE MACROS 700 - S700

TABELTECHNISCHE GEGEVENS

MODEL	Nominaal vermogen kW	Gereduceerd vermogen kW	Nominaal vermogen G110	Nominaal vermogen G120	Verbruik lpg G30	Verbruik lpg G31	Verbruik aardgas G20	Verbruik aardgas G25,1	Verbruik aardgas G25	Verbruik aardgas G27	Verbruik stadsgas G110	Verbruik stadsgas G120	Verbruik licht voor verbranding m³/h	Primaire licht voor verbranding m³/h	Instellatietype	Brander n° kW
CPG40E	10	3,4	8	9	0,79	0,78	1,06	1,23	1,23	1,47	1,29	2,07	2,07	20	A1	1 10
SG7CP40M	20	6,8	16	18	1,58	1,55	2,12	2,46	2,46	2,94	2,58	4,13	4,13	40	A1	2 10
CPG80E																

PASTAKOKER GAS - ELEKTRISCHE INSCHAKELING

TABELTECHNISCHE GEGEVENS

MODEL	Nominaal vermogen Watt	Nominale spanning V	Nominale spanning V	Ansluitingskabel - HO/RH-F mm2
SG7CP40M	0,6	220-240	240-270	3 x 1,5 mm2

TABELTECHNISCHE GEGEVENS

TABELTECHNISCHE GEGEVENS

MODEL	Nominaal vermogen kW	Gereduceerd vermogen kW	Nominaal vermogen G110	Nominaal vermogen G120	Verbruik lpg G30	Verbruik lpg G31	Verbruik aardgas G20	Verbruik aardgas G25,1	Verbruik aardgas G25	Verbruik aardgas G27	Verbruik stadsgas G110	Verbruik stadsgas G120	Verbruik licht voor verbranding m³/h	Primaire licht voor verbranding m³/h	Instellatietype	Brander n° kW
SGCP40 - SGCP40	12,5	4,8	/	/	0,99	0,97	1,32	1,54	1,54	1,84	1,61	/	/	25	A1	1 12,5
LXGCP40																
SGCP80 - SGCP80	25	9,6	/	/	1,97	1,94	2,65	3,08	3,07	3,68	3,23	/	/	50	A1	2 12,5



De apparatuur is conform met de Europese voorschriften, richtlijnen en normen:

Reg. 1935/2004/CE Voorschriften voor materialen en artikelen die in contact komen met levensmiddelen.

Reg. 2016/426/UE EU Gastoestellen

2014/35/UE Laagspanningsrichtlijn

2014/30/UE EMC-richtlijn (elektromagnetische compatibiliteit)

2011/65/UE Beperking gebruik gevaarlijke stoffen op elektrische en elektronische apparaten

EN 203-1 Algemene Veiligheidsnorm voor GAS-apparaten voor huishoudelijk en vergelijkbaar gebruik

EN 203-2-11 Bijzondere Norm voor PASTAKOKER op gas voor multifunctioneel collectief gebruik

EN 55014 Norm voor elektromagnetische compatibiliteit

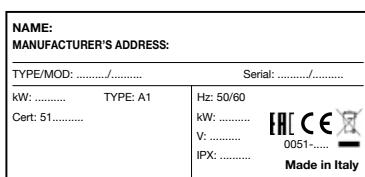
EN 60335-1 Algemene regelgeving voor de veiligheid van elektrische huishoudelijke apparaten en dergelijke

EN 60335-2-102 Speciale Norm voor de veiligheid van gastoestellen met elektrische aansluitingen

EN 61000 Norm voor elektromagnetische compatibiliteit - (EMC)

Kenmerken van de apparaten

Het technische plaatje bevindt zich aan de voorkant van het apparaat en bevat alle benodigde gegevens voor de aansluiting.



NL

INFORMATIE VOOR DE GEBRUIKERS VAN PROFESSIONELE APPARATEN



Op grond van artikel 24 van het Wetsbesluit 14 maart 2014, n. 49 "Tenuitvoerlegging van de Regelgeving 2012/19/UE wat betreft afval van elektrische en elektronische apparaten (AEEA)".

Het symbool van de doorgekruiste verrijdbare afvalbak weergegeven op het apparaat of op de verpakking geeft aan dat het product aan het eind van de nuttige levensduur gescheiden van het andere afval ingezameld dient te worden zodat het passend verwerkt en gerecycled kan worden.

De gescheiden inzameling van het betreffende professionele apparaat wordt aan het einde van de nuttige levensduur als volgt georganiseerd en beheerd:

- Direct door de gebruiker, in geval het apparaat voor de invoering van de nieuwe AEEA-regelgeving op de markt is gebracht en dezelfde gebruiker besluit om het af te danken zonder het te vervangen door een nieuw apparaat met dezelfde functies;
- Door de fabrikant die als eerste in een land behorend tot de EU het apparaat onder het eigen merk heeft geïntroduceerd of doorverkocht. In het geval het apparaat vóór de invoering van de nieuwe AEEA-regelgeving op de markt is gebracht en de gebruiker een vergelijkbaar type met dezelfde functies koopt. In dit laatste geval kan de gebruiker de fabrikant verzoeken het oude apparaat binnen en niet later dan 15 dagen na de levering van het nieuwe apparaat in te nemen;
- Door de fabrikant die als eerste in een land behorend tot de Europese Unie het nieuwe apparaat dat het voorgaande heeft vervangen heeft geïntroduceerd of doorverkocht onder het eigen merk, in geval het apparaat na de invoering van de nieuwe AEEA-regelgeving op de markt is gebracht.

Gepaste gescheiden inzameling vóór de daaropvolgende verwerking van het ontmanteld apparaat, draagt ertoe bij de negatieve impact op het milieu en de gezondheid te voorkomen en bevordert het hergebruik en/of recycling van de materialen waaruit het apparaat is opgebouwd.

De illegale dumping van het product door de gebruiker houdt de toepassing van sancties volgens de huidige wettelijke voorschriften in.



SPECIFIEKE INSTRUCTIES

ATTENTIE!

De afbeeldingen waarin dit hoofdstuk naar verwijzen wordt bevinden zich op de beginpagina's van deze handleiding.

BESCHRIJVING APPARATEN

Stevige stalen structuur, met 4 in hoogte verstelbare pootjes. Chroomstalen externe coating nikkel 18/10. Het wordt verwarmd door buisvormige branders, bestand tegen thermische of mechanische belastingen.

Het apparaat is dankzij het snelkokende water ideaal voor het koken van pasta, rijst, groenten en eieren. Het waterkraantje dat zich vooraan het bedieningspaneel bevindt, vereenvoudigt de regulering van de waterstroom en zorgt voor reiniging van de bak, waardoor zetmeel en resten gemakkelijker kunnen worden afgevoerd. De geperste tank van AISI 316 staal, gekenmerkt door grote afgewonde randen, is voorzien van een valse bodem voor het dragen van de ruime manden. Het afdruiptrek zorgt voor een groot en comfortabel steunvlak.

VOORBEREIDING

Installatie plaats

Het apparaat moet geplaatst worden in een goed geventileerde ruimte, het liefst onder een afzuig-kap. Het is mogelijk om het apparaat afzonderlijk te monteren of naast andere apparaten. In ieder geval is het belangrijk om een minimum afstand van 100 mm voor de zijkanten en 100 mm voor de achterkant aan te houden.

De muren naast het apparaat (muren, decoraties, keukenmeubels, decoratieve afwerkingen enz...) moeten gemaakt zijn van onbrandbaar materiaal.

Plaats de apparaten op een tafel of plank van onbrandbaar materiaal. Alvorens de aansluiting tot stand te brengen is het noodzakelijk om op het technisch plaatje van het apparaat te controleren of het opgesteld en geschikt is voor het beschikbare type gas. Indien het apparaat met een andere gassoort blijkt te werken, moet men de paragraaf "Werking met andere gassoorten" raadplegen.

Wetsbepalingen, technische regels en richtlijnen

Neem wat betreft de montage de volgende voorschriften in acht:

normen UNI CIG 8723

- de bouwverordeningen en lokale regels voor brandpreventie;
- de geldende veiligheidsvoorschriften;
- de voorschriften van het gasbedrijf;
- de geldende CEI voorschriften;
- de voorschriften van de brandweer.

INSTALLATIE

De montage, de installatie en het onderhoud dienen te worden uitgevoerd door bedrijven die geautoriseerd zijn door de lokale gasvoorzieningsbedrijven en overeenkomstig de geldende normen. Men dient in de eerste plaats het gasvoorzieningsbedrijf te raadplegen.

NL

Installatieprocedure

Voor de juiste hoogte van het apparaat dient men de pootjes te stellen.

Gasaansluiting

De aansluiting op de opening van $\frac{3}{4}$ " G of $\frac{1}{2}$ " G van het apparaat, kan vast zijn of ontkoppelbaar door een goedgekeurd koppelstuk te gebruiken. Als er flexibele geleiders worden gebruikt, moeten ze van roestvrijstaal zijn en aan de voorschriften voldoen. Controleer de gasdichtheid na de aansluiting met behulp van een speciale opsporingspray voor gaslekken.

Afvoer verbrandingsgas

De apparaten moeten in ruimtes worden geplaatst, die geschikt zijn voor de afvoer van verbrandingsgassen zoals in de installatievoorschriften wordt beschreven. De apparaten worden beschouwd (zie tabel "TECHNISCHE GEGEVENS") als *gasapparaten van het type "A1"*: deze hoeven niet te worden aangesloten op een afvoerkanaal voor verbrandingsgassen.

Deze apparaten moeten de verbrandingsgassen



via speciale afzuigkappen en dergelijke afvoeren, die dienen te zijn aangesloten op een rookkanaal met een gegarandeerde werkzaamheid, of die ze direct naar buiten afvoeren.

Bij gebrek hieraan, mag een luchtafzuiger worden gebruikt die rechtstreeks naar buiten afvoert, maar de capaciteit mag niet minder zijn dan vereist en vermeerdert met de noodzakelijke luchtverversing die nodig is voor het welzijn van de operator, zie tabel "TECHNISCHE GEGEVENS".

ELEKTRISCHE AANSLUITING

- 1) Installeer, indien niet aanwezig, een scheidings-schakelaar met magnetothermische ontgren-de-ling en differentieelslot in de buurt van het apparaat.
- 2) Sluit de scheidings-schakelaar aan op het klemmenblok zoals aangegeven in de bedra-dings-schema's.
- 3) De geselecteerde aansluitkabel moet kenmer-ken hebben die niet lager zijn dan het type H07RN-F met een gebruikstemperatuur van mi-nimaal 80 °C en een geschikte doorsnede heb-be-nen voor het apparaat (zie tabel TECHNISCHE GEGEVENS).
- 4) Voer de kabel door de kabelgeleider en draai de kabelklem vast, sluit de geleiders op de ove-reenkomstige positie in het klemmenbord aan en zet ze vast. De geelgroene aardgeleider moet lan-ger zijn dan de andere, zodat deze, bij breuk van de kabelklem na de spanningskabels loskoppelt.

Equipotentiaal

Het apparaat dient te worden aangesloten op een equipotentiaal systeem. De verbindingssleutel be-vindt zich vlakbij de ingang van de voedingskabel. Deze wordt aangegeven met het volgende symbool:



Verbinding met de waterleiding

Verbind de buis voor de watertoever met de wa-terleiding middels een mechanisch filter en een af-tapkraantje.

Voordat het filter geplaatst wordt dient men wat water te laten stromen om eventuele roestplekjes uit de leiding te verwijderen.

Als de inkomende druk boven 300 kPa uitkomt dient men een drukverlager te installeren.

Waterafvoer

Verbind de afvoerbuis van het apparaat met de wa-terleiding.

GEBRUIK

Voorafgaande handelingen aan het gebruik

Het is voor het gebruik raadzaam het bescher-mende plakfolie te verwijderen. Maak het werk-opper-vlak en de buitenkant vervolgens grondig schoon met een lauw sopje en een vochtige doek. Maak hierna alles droog met een schone doek.

Inbedrijfstelling

Voor de eerste inbedrijfstelling is het raadzaam te controleren of de kenmerken van het apparaat (ca-tegorie en gebruikte gassoort) overeenkommen met de gasfamilie en de gasgroep die ter plaatse be-schikbaar zijn. Als dat niet zo is dient men op de gevraagde gasfamilie over te gaan of zich aan de gevraagde gasgroep aan te passen. (zie para-graf "**Werking met andere gassoorten**"). Voor de inbe-drijfstelling dient men zich te houden aan de gebruiksvoorschriften.

Het vermogen controleren

Gebruik de sputitmonden voor het nominale ver-mogen die op de apparaten zijn aangebracht.

Het vermogen kan uit twee soorten bestaan:

- nominaal, wat op het plaatje op het apparaat staat
- verlaagd.

Naar deze sputitmonden wordt in de tabel "BRANDERS" verwezen.

De gastoovoerdruk moet altijd binnen het bereik liggen dat in de tabel branders is aangegeven.

Buiten deze genoemde drukmarges werken de ap-paraten niet.

Als u het vermogen verder wenst te controleren, kan dit met behulp van een meter volgens de zo-ge-naamde "volumetrische methode".

Over het algemeen is een controle van de goede werking van de sputitmonden echter al voldoende.

Controle van de inlaatdruk (Afb.1)

De inlaatdruk dient te worden gemeten met een manometer (min. resolutie 0,1 mbar). Verwijder de schroef (A) van het meetpunt en sluit de manome-ter aan. Als de meting is uitgevoerd dient men de schroef (A) weer hermetisch vast te draaien. BE-LANGRIJK: De druk moet worden gecontroleerd als alle gasuitrustingen aangesloten en in werking zijn.

Controle van het vermogen volgens de volume-trische methode

Met behulp van een gasmeter en een chronometer kan het gasverbruik in de tijdseenheid worden ge-meet. Deze waarde wordt vervolgens vergeleken met de op de volgende wijze berekende waarde E:



$$E = \frac{\text{Brandervermogen}}{\text{Verwarmingsvermogen van het gas}}$$

Het is belangrijk dat de meting van het vermogen uitgevoerd wordt wanneer het apparaat in de lage stand staat.

De brandervermogens nominaal en verlaagd, berekend op de waarde van de nominale druk, worden bereikt door tabel "BRANDERS" te raadplegen. De waarde van het verwarmingsvermogen van het gas, kan worden opgevraagd bij het plaatselijke energiebedrijf.

Controle van de werking

Controleer of het gebruikte type sputmonden overeenkomt met die in de tabel "BRANDERS" beschreven staan. Controleer dat de gebruikte drukverlager een groter vermogen heeft dan de som van de verbruiksvermogens van alle aangesloten apparaten. Controleer dat de aanvoerdeleitung van het gas geschikt is.

Controle van de waakvlam

Bij een goede afstelling moet de vlam het thermokoppel omgeven en er perfect uitzien; als dit niet zo is controleer dan of de sputmond de juiste is voor het type gas dat gebruikt wordt.

Controle van de primaire lucht (afb. 2)

De regulering gebeurt door middel van de venturi-buis die de quote "X" reguleert die is weergegeven in de tabel "BRANDERS" en door het uiterlijk van de vlam te controleren die homogeen, goed geventileerd en niet luidruchtig mag zijn.

Controle van de functies

- Zet het apparaat in werking.
- Controleer de staat van de gasslangen;
- Controleer de vlam van de brander, ook op de lage stand.

Waarschuwingen voor de monteur

- Toon de gebruiker en leg hem de werking en het gebruik van het apparaat volgens de instructies uit en overhandig hem de gebruiksaanwijzing.
- Informeer de operator dat iedere vorm van restauratie of verbouwing in het gebouw, die de luchtvoorziening voor de verbranding zou kunnen beschadigen, het nodig maakt dat de functies van het apparaat opnieuw gecontroleerd moeten worden.

CONTROLE GASLEKKEN

Na de installatiwerkzaamheden moet er gecon-

troleerd worden of er geen gaslekken zijn. Dit kan gedaan worden met gebruik van zeepwater dat op de aansluitingen en verbindingen met een kwast aangebracht kan worden; de minste lekkage wordt aangegeven door het verschijnen van zeepbellen. Een andere manier om eventuele lekkages op te sporen is de gasmeter, indien aanwezig, gedurende 10 minuten te controleren op het meten van gasverbruik.

WAARSCHUWING: gebruik nooit vuur om gaslekken op te sporen.

WERKING MET ANDERE GASSOORTEN

Het apparaat is getest en geschikt voor werking met het soort gas dat aangeduid wordt op het plaatje met technische kenmerken. Als het gas waar het apparaat op afgesteld is anders is dan waarop het apparaat is aangesloten, moeten er veranderingen op het apparaat uitgevoerd worden waarbij de hieropvolgende adviezen nauwkeurig nageleefd dienen te worden:

Vervanging van de sputmond van de brander

De sputmonden worden toegankelijk door de deurtjes van de kast te openen of door het bedieningspaneel te demonteren.

Schroef ze los en vervang ze door de juiste sputmonden volgens de tabel branders. Let erop de pakking van de lekdichting, waar aanwezig, weer terug te plaatsen.

Het minimum PEL 21 aanpassen (Afb. 3)

Verwijzend naar de tabel "BRANDERS" stelt u de stationairschroef (B) als volgt af:

- Draai bij gebruik op LPG de stelschroef voor stationair draaien volledig vast;
- Voor gebruik met aardgas:
 - 1 Zoek de knop van de overeenkomstige kraan.
 - 2 Zet de brander aan en breng deze naar de minimumstand.
- 3 Pas het minimumdebit aan door aan schroef (B) te draaien(Afb. 3) losschroeven verhoogt en vastschroeven verlaagt het debiet.
- 4 Zodra de vlam die geschikt wordt geacht voor de minimumfunctie is bereikt, controleert u of deze overeenkomt met het minimumdebit aangegeven in de tabel "TECHNISCHE GEGEVENS", de controle moet worden uitgevoerd volgens de hierboven reeds beschreven "volumetrische methode", dat is:
 - 5 Lees de gasmeter af en start tegelijkertijd de stopwatch opnieuw.
 - 6 Stop na voldoende tijd, bijvoorbeeld 10 minuten, de stopwatch en neem de nieuwe me-



ter-stand op.

- 7 Bereken hoeveel gas gepasseerd is in de 10 minuten (verschil tussen de twee metingen) bijv. meting 2^a - meting 1^a = 30 liter (0,03m³).
- 8 Bereken nu het vermogen bij inactiviteit door de formule van de volumetrische methode toe te passen (vorige paragraaf). Vermogen (kW) = verbruik (m³/uur) voor het verwarmingsvermogen van aardgas.
- 9 Als het vermogen lager blijkt dan de waarde in de tabel, dient men nogmaals de stationair schroef los te draaien en de controle te herhalen.
- 10 Als het vermogen hoger blijkt dan de waarde in de tabel draait u de stationair schroef weer vast en herhaalt u de controle. (9,45 kW/h). P (kW) = 30 liter x 60/10 x 9,45 kW/uur = 1,700 kW.

Instellen van de waakvlam (afb. 4)

De waakvlam is met spuitmondjes en vaste lucht. De enige vereiste handeling is de vervanging van de spuitmonden al naar gelang de gassoort en men dient als volgt te handelen:

- Schroef de bicone klemmoer los (n. 14) en neem de moer (n. 15) en de spuitmond van de waakvlam weg (n. 16).
- Vervang de spuitmond door de juiste volgens de tabel "BRANDERS".
- Nadat de sproeier van de waakvlam is vervangen, schroeft u de bicone klemmoer (n. 14) vast met de bijbehorende bicone moer (n. 15).

Primaire luchtregeling. (afb. 2)

De afstelling gebeurt met behulp van de venturi buis door de afmeting "X" aan te passen die wordt weergegeven in de tabel "BRANDERS" en het uiterlijk van de vlam te controleren, die homogeen, goed geventileerd en niet luidruchtig moet zijn.

Als de instelling eenmaal veranderd is dan dient op het technisch plaatje het nieuwe type gas aange-geven te worden.

VEILIGHEIDSSYSTEMEN VAN HET APPARAAT

Veiligheidsklep: een klep met thermokoppel die het mogelijk maakt om de gastoevoer naar de hoofdbrander te onderbreken in het geval de waakvlam zou doven. Om de werking te herstellen dient men de handelingen met betrekking tot het aansteken van de waakvlam te herhalen.

Veiligheidsthermostaat: Treedt in werking door de gastoevoer af te sluiten in geval van ernstige afwijkingen. Deze moet handmatig bediend worden en om opnieuw op te starten dient men de moer los te

draaien (A) (Afb.5). Als dit voor mocht komen dient men de servicedienst te bellen.

INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK

De gebruiker wordt aangeraden te verifiëren of het apparaat op de juiste wijze is geïnstalleerd.

De Fabrikant draagt geen verantwoordelijkheid voor schade die voort mocht komen uit een slechte installatie, gebrekkig onderhoud, onkundig gebruik of modificaties aan het verbrandingssysteem.

- Het apparaat is bedoeld voor industrieel gebruik en dient door opgeleid personeel gebruikt te worden.
- Dit apparaat moet gebruikt worden op de manier waarvoor het ontworpen is. Elk ander gebruik moet als oneigenlijk worden beschouwd.
- Gebruik de apparaten niet als friteuse omdat de temperatuur van de olie niet gecontroleerd kan worden en boven de 230 °C uit zou komen met het risico op brand.
- Gebruik het apparaat niet met een lege bak.
- Het is niet toegestaan veranderingen aan te brengen in de luchtverversingscapaciteit die bedoeld is voor de verbranding.
- Alvorens het apparaat in bedrijf te stellen dienen de INSTRUCTIES IN DIT BOEKJE AANDACH-TIG GELEZEN TE WORDEN, in het bijzonder de normen met betrekking tot de veilheidssystemen.
- Sluit na gebruik altijd de kraantjes van de gastoevoer, maar vooral gedurende onderhouds- en reparatiwerkzaamheden.
- Volg opletend de regels voor het koken, tenminste gedurende de eerste gebruiksperiode totdat de praktijkervaring u in staat stelt eigen tijden en temperaturen voor het koken te kiezen.
- Reinig bij het eerste gebruik grondig de bakken en bodems met warm water en zeep om het beschermende laagje olie te verwijderen.

VULLEN VAN DE BAK

Controleer of het afvoerkraantje gesloten is. Waar deze aanwezig is, de watertoevoerkraan open-draaien die zich links op het bedieningspaneel van het apparaat bevindt.

LEGEN VAN DE BAK

Om de bak te legen moet er aan de knop van het afvoerkraantje gedraaid worden dat zich in de kast onder de verbrandingskamer bevindt. Bij sommige modellen bevindt het afvoerkraantje zich op het



bedieningspaneel.

ONTSTEKING

Ontsteking van de waakvlam van de brander
Druk de knop van het kraantje in en draai hem linksom tot de waakvlamstand (④), wacht de benodigde tijd om de lucht uit de leidingen te laten lopen (alleen de eerste keer) en druk herhaaldelijk op de knop van de piezoelektrische ontsteking (⑤). Bij het model SG7CP40M, de ontstekingsknop ingedrukt houden. Controleer door het gat in de voorkant van de verbrandingskamer dat de waakvlam is aan-gegaan. Is de vlam aan, houd dan de knop nog enkele seconden ingedrukt en laat hem daarna los. Als de vlam mocht doven dient men de hele procedure te herhalen.

NOOT

Mocht om de een of andere reden de vonk het niet meer doen, dan kan de ontsteking handmatig uitgevoerd worden.

Houd de knop ingedrukt op stand (④) en houd een brandende lucifer door het gat van de brandkamer bij de waakvlam van de brander.

Ontsteking van de hoofdbrander

Is de waakvlam van de brander ontstoken draai dan de knop van het kraantje op de stand maximaal vermogen (⑥). Het gas gaat richting hoofdbrander die daardoor aangaat. Om het vermogen van de brander te verminderen dient men de knop naar de minimum stand te draaien(⑦).

UITZETTEN

Om de hoofdbrander te doven dient men de knop van de kraan naar rechts tot stand (⑧) te draaien. Om het hele toestel uit te zetten dient men de knop van de kraan naar rechts tot stand (⑨) te draaien.

WAARSCHUWINGEN EN ADVIEZEN

- Tijdens het koken met de pastakoker dient het toevlakraantje van het water een beetje open te blijven om het overvloedige zetmeel door het overloopgat te kunnen afvoeren en het juiste water niveau in de bak te kunnen behouden.
- HET APPARAAT NOOIT AANZETTEN VOORDAT DE WATERBAK GEVULD IS.
- Tijdens het gebruik kunnen de zijwanden van de apparaten hoge temperaturen bereiken. Let dus goed op. Op beide zijwanden bevindt zich in ieder geval een sticker die waarschuwt voor heet oppervlak:



WAARSCHUWING: DE LUCHTGATEN OP DE BOEDEM VAN DE PASTAKOKER NIET BLOKKEREN.

ADVIES EN VOORZORGSMATREGELEN VOOR HET GEBRUIK VAN DE MANDEN VAN HET PASTA-KOOKSystEEM

De manden van het pasta-kooksysteem zijn vervaardigd uit austenitisch roestvast staal. Dit is het meest geschikte materiaal voor deze toepassingen. Niettemin is het in bepaalde omstandigheden toch gevoelig voor corrosie veroorzaakt door chloride-ionen aanwezig in het water waarin de manden worden ondergedompeld (natriumchloride = keukenzout).

Het is dus noodzakelijk voor een correct gebruik van de manden enkele eenvoudige voorzorgsmaatregelen te treffen.

- 1) Laat na gebruik de manden nooit drogen zonder ze zorgvuldig met lauw water te hebben gespoeld.
- 2) Telkens wanneer de bewerking wordt onderbroken, moet u er zorg voor dragen de manden zorgvuldig met lauw water of geschikte producten te spoelen.
- 3) Strooi het zout niet rechtstreeks in de manden.
- 4) Gebruik geen schurende producten of accessoires.

ADVIES: geef bij het afwassen bijzondere aandacht aan tussenruimtes (lasnaden, bevestigingspunten van het net met de dragende structuur enz.) aangezien op deze plaatsen zoutoplossingen zouden kunnen achterblijven die naderhand zouden kunnen leiden tot corrosie.

Raadpleeg voor de schoonmaak van de stalen delen steeds de paragraaf "ONDERHOUD VAN HET APPARAAT".

NL

ONDERHOUD

De apparaten zijn dusdanig gebouwd dat er weinig onderhoudswerkzaamheden nodig zijn.

Desondanks raden we de gebruiker aan een servicecontract te tekenen om de apparaten tenminste één keer per jaar te laten controleren door gespecialiseerd personeel.

ONDERDELEN VERVANGEN (RESERVEONDERDELEN)

GEBRUIK UITSLUITEND ORIGINELE RESERVEONDERDELEN DIE DOOR DE FABRIKANT ZIJN GELEVERD. De onderdelen moeten worden vervangen door erkende monteurs!

Voor sommige modellen hoeft men alleen het bedieningspaneel te verwijderen door de zichtbare schroeven aan de onderrand of aan de voorkant los te draaien om bij de onderdelen te komen die



vervangen dienen te worden, voor andere modelen dient men het onderdeurtje te openen.

WAARSCHUWING: leeg eerst de bak voordat men het bedieningspaneel verwijderd en voor dat men de onderdelen gaat vervangen.

- **Ventielkraantje:** alle fittingen zijn zichtbaar. Gebruik geschikte sleutels om de gasinlaat, gasuitlaat, waakvlam en thermokoppel los te schroeven. Vervang de kraan door een nieuwe en sluit de waakvlam en het thermokoppel weer aan.
- **Brander:** om de brander te vervangen moet de moer van de spoel losgedraaid worden van de verbinding met de spuitmond. Schroef de twee schroeven los die de brander vastzetten aan de brandkamer en haal hem van zijn plaats. Haal de verbinding van de spuitmond met de beugel van de brander weg door de klemmoer los te draaien en montere hem op de nieuwe brander. Herhaal alle werkzaamheden in omgekeerde volgorde om alles weer in elkaar te zetten.
- **Thermokoppel:** draai de klemmoer van het thermokoppel met de waakvlam los en haal hem van zijn plaats. Draai de klemmoer van het thermokoppel met de kraan los. Vervang het thermokoppel en zet alles weer in elkaar.
- **Bougie:** haal de elektrische bedrading weg en draai de klemmoer los. Montere de nieuwe bougie, maar let erop de moer niet te strak aan te draaien want het isolatiekeramiek zou beschadigd kunnen worden.
- **Flexibele toevoerbuis voor water:** in het geval van vervanging dient men erop te letten dat de buis niet rust op de verbrandingskamer.

ZORG VOOR HET APPARAAT

LET OP!

- Voordat men gaat schoonmaken dient men het apparaat uit te schakelen en af te laten koelen.
- In geval van elektrische apparatuur dient men de hoofdschakelaar uit te zetten om de elektriciteit uit te schakelen.

Een nauwkeurige dagelijkse reiniging van het apparaat garandeert een perfecte werking en een lange levensduur. De stalen oppervlakken moeten in een sopje van heet water en afwasmiddel en met een zachte doek worden schoongemaakt; voor hardnekig vuil gebruik maken van spiritus, aceton of een ander niet bittend oplosmiddel, gebruik geen schuurmiddelen of bittende stoffen als zout-zuur. **Het gebruik van bittende stoffen kan de werkzaamheid en de veiligheid van het apparaat in gevaar brengen. Gebruik geen borstels, of sponsjes van staalwol, zij bevatten metalen en kunnen door het contact roest veroorzaken.** Om deze reden moet ook het contact met ijzeren voorwerpen worden vermeden. Wees voorzichtig met sponsjes of borstels in roestvrij staal, zij kunnen schadelijke krassen toebrengen aan het oppervlak. Als het vuil hardnekig is absoluut geen schuurpapier gebruiken; als alternatief wordt aanbevolen om synthetische sponsjes (bijv. Scotchbrite) te gebruiken. Ook het gebruik van substanties die zilver schoonmaken wordt afgeraden en men dient voorzichtig te zijn met dampen van bijvoorbeeld schoonmaakmiddelen voor vloeren die zoutzuur of zwavel bevat. **Om het apparaat tijdens het reinigen niet te beschadigen dient men het niet met rechtstreekse waterstralen schoon te maken.** Na het reinigen met schoon water naspoelen en met een schone doek droogmaken.

GARANTIECERTIFICAAT

FIRMA: _____

STRAAT: _____

POSTCODE: _____ PLAATS: _____

PROVINCIE: _____ INSTALLATIEDATUM: _____

MODEL

SERIENUMMER: _____

WAARSCHUWING

De fabrikant wijst elke vorm van aansprakelijkheid af voor mogelijke fouten in deze brochure ,die te wijten zijn aan overschrijf- of drukfouten. Hij behoudt zich bovendien het recht voor al die wijzigingen aan het product aan te brengen die hij voor nuttig en noodzakelijk houdt, zonder de fundamentele kenmerken ervan te schaden.

De fabrikant wijst elke vorm van aansprakelijkheid af, als de voorschriften in deze handleiding niet strikt in acht worden genomen. De fabrikant wijst elke vorm van aansprakelijkheid af voor directe- en indirecte schade veroorzaakt door een verkeerde installatie, geknoei, slecht onderhoud, verkeerd gebruik.

NL



Manual de instruções

Dimensões	126
Dados técnicos	127
Instruções específicas	129



COZEDOR DE MASSA A GÁS SÉRIE PLUS 600

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxH) Superfície de trabalho (h totale)
G6CP6	Cozedor de massa a gas de móvel	mm 600x600x900 (1020)

COZEDOR DE MASSA A GÁS SÉRIE MACROS 700

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxH) Superfície de trabalho (h totale)
CPG40E	Cozedor de massa a gas de móvel	mm 400x714x900 (1040)
CPG80E	Cozedor de massa a gas de móvel - 2 cubas	mm 800x714x900 (1040)

COZEDOR DE MASSA A GÁS SÉRIE MAXIMA 900

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxH) Superfície de trabalho (h totale)
G9CP40	Cozedor de massa a gas de móvel	mm 400x900x900 (1065)
G9CP80	Cozedor de massa a gas de móvel - 2 cubas	mm 800x900x900 (1065)

PT

COZEDOR DE MASSA A GÁS SÉRIE S700

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxH) Superfície de trabalho (h totale)
SG7CP40M	Cozedor de massa a gas de móvel	mm 400x730x900 (1090)

COZEDOR DE MASSA A GÁS SÉRIE S900

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxH) Superfície de trabalho (h totale)
SG9CP40	Cozedor de massa a gas de móvel	mm 400x900x900 (1060)
SG9CP80	Cozedor de massa a gas de móvel - 2 cubas	mm 800x900x900 (1060)

COZEDOR DE MASSA A GÁS SÉRIE LX900 TOP

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxH) Superfície de trabalho (h totale)
LXG9CP40	Cozedor de massa a gas suspenso	mm 400x900x580 (740)



COZEDOR DE MASSA A GÁS - SÉRIE PLUS 600

TABELA DE DADOS TÉCNICOS

MODELO	Potência nominal kW	Potência reduzida kW	Potência nominal G110 kW	Potência nominal G120 kW	Consumo GPL G30 kg/h	Consumo Metano G20 m³/h	Consumo Metano G25 m³/h	Consumo Metano G25,1 m³/h	Consumo Metano G27 m³/h	Consumo gás rede G110 m³/h	Consumo gás rede G120 m³/h	Air primário para combusão m³/h	Instalação tipo	Queimador n° kW	
GGP6	10	3,4	9,5	10	0,79	0,78	1,06	1,23	1,23	1,47	1,29	2,45	2,30	20	A1 1 10

COZEDOR DE MASSA A GÁS - SÉRIE MACROS 700 - S700

TABELA DE DADOS TÉCNICOS

MODELO	Potência nominal kW	Potência reduzida kW	Potência nominal G110 kW	Potência nominal G120 kW	Consumo GPL G30 kg/h	Consumo Metano G20 m³/h	Consumo Metano G25 m³/h	Consumo Metano G25,1 m³/h	Consumo Metano G27 m³/h	Consumo gás rede G110 m³/h	Consumo gás rede G120 m³/h	Air primário para combusão m³/h	Instalação tipo	Queimador n° kW	
CRG40E SG/CP40M	10	3,4	8	9	0,79	0,78	1,06	1,23	1,23	1,47	1,29	2,07	2,07	20	A1 1 10
CRG80E	20	6,8	16	18	1,58	1,55	2,12	2,46	2,46	2,94	2,58	4,13	4,13	40	A1 2 10

COZEDOR DE MASSA A GÁS - ACENDIMENTO ELÉCTRICO

TABELA DE DADOS TÉCNICOS

MODELO	Potência nominal		Tensão nominal		Cabo de ligação - H07RN-F mm2	
	Watt	V	V	V	220-240V~	3 x 1,5 mm2
SG/CP40M	0,6					

COZEDOR DE MASSA A GÁS - SÉRIE MAXIMA 900 - S900 - LX900

TABELA DE DADOS TÉCNICOS

MODELO	Potência nominal kW	Potência reduzida kW	Potência nominal G110 kW	Potência nominal G120 kW	Consumo GPL G30 kg/h	Consumo Metano G20 m³/h	Consumo Metano G25 m³/h	Consumo Metano G25,1 m³/h	Consumo Metano G27 m³/h	Consumo gás rede G110 m³/h	Consumo gás rede G120 m³/h	Air primário para combusão m³/h	Instalação tipo	Queimador n° kW	
69GP40 - SG/CP40	12,5	4,8	/	/	0,99	0,97	1,32	1,54	1,54	1,84	1,61	/	/	25	A1 1 12,5
LGSGP40	25	9,6	/	/	1,97	1,94	2,65	3,08	3,07	3,68	3,23	/	/	50	A1 2 12,5



Los dispositivos cumplen con las siguientes normativas, directivas y estándares europeos:

Reg. 1935/2004/CE Reglamento sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos

Reg. 2016/426/UE Reglamento aparatos que queman combustibles gaseosos

2014/35/UE Baja tensión

2014/30/UE EMC (compatibilidad electromagnética)

2011/65/UE Restricción uso sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos

EN 203-1 Norma General sobre la seguridad de los aparatos de GAS de uso doméstico y similar

EN 203-2-11 Norma Específica para COZEDOR DE MASSA a gas para cozedura polivalente para uso colectivo

EN 55014 Norma sobre la compatibilidad electromagnética

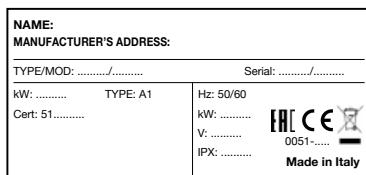
EN 60335-1 Norma General sobre la seguridad de los aparatos eléctricos de uso doméstico y similar

EN 60335-2-102 Norma Especial sobre la seguridad de los aparatos de gas con conexiones eléctricas

EN 61000 Norma sobre la compatibilidad electromagnética - (CEM)

Características de los aparatos

La placa de matrícula se encuentra en la parte delantera del aparato y contiene todos los datos necesarios para la conexión.



PT

INFORMACIÓN PARA LOS USUARIOS DE APARATOS PROFESIONALES



Con arreglo al art. 24 del Decreto Legislativo de 14 de marzo de 2014 n.º 49

"Aplicación de la Directiva 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE)".

El símbolo del contenedor tachado que hay en el aparato o en su envase indica que el producto al final de su vida útil tiene que ser objeto de recogida selectiva y por tanto tiene que separarse de los otros residuos para permitir un tratamiento y reciclaje adecuados. En especial la recogida selectiva del presente aparato profesional una vez que llega al final de su vida útil la organiza y gestiona:

- directamente el usuario, en caso de que el aparato se haya introducido en el mercado antes de la introducción de la nueva normativa RAEE y el mismo usuario decida eliminarlo sin sustituirlo por un aparato nuevo equivalente y con el mismo uso
- el fabricante, es decir el sujeto que ha sido el primero en introducir y comercializar en un país de la UE o revende en un país de la UE con su marca el aparato nuevo que ha sustituido al anterior, en caso de que, simultáneamente a la decisión de deshacerse del aparato al final de su vida útil introducido en el mercado después de la introducción de la nueva normativa RAEE, el usuario compre un producto del mismo tipo y con el mismo uso. En el último caso el usuario podrá pedirle al fabricante que retire el presente aparato en un plazo de tiempo máximo de 15 días naturales seguidos a partir de la entrega del citado aparato nuevo
- el fabricante, es decir el sujeto que ha sido el primero en introducir y comercializar en un país de la UE o revende en un país de la UE con su marca el aparato en caso de que el aparato se haya introducido en el mercado después de la introducción de la nueva normativa RAEE.

La recogida selectiva adecuada para el posterior envío del aparato desmontado para el reciclaje, el tratamiento y la eliminación ambientalmente compatible contribuye a evitar posibles efectos negativos en el medio ambiente y la salud y favorece la reutilización y/o el reciclaje de los materiales que componen el aparato.

La eliminación clandestina del producto por parte del usuario conlleva la aplicación de las sanciones a las que hace referencia la normativa legal actual.



INSTRUÇÕES ESPECÍFICAS

ATENÇÃO!

As figuras indicadas neste capítulo encontram-se nas páginas iniciais do presente manual.

DESCRIÇÃO DOS APARELHOS

Robusta estrutura de aço com 4 pés com altura regulável. Revestimento externo em aço cromoníquel 18/10. O aquecimento é feito mediante queimadores tubulares, resistentes a esforços térmicos ou mecânicos.

Equipamento ideal para cozinhar massa, arroz, verduras e ovos graças à rapidez de ebulição da água. O dispositivo de carga de água, colocado na parte dianteira da superfície, facilita a regulação do fluxo de água e garante a limpeza da cuba, auxiliando a eliminação de amido e resíduos. A cuba moldada, de aço AISI 316, de 40 l, caracterizada pelas amplas bordas arredondadas, é equipada com um fundo falso para apoiar as grandes cestas. O escorredor torna-se uma grande e prática superfície de apoio.

PREPARAÇÃO

Local de instalação

Recomenda-se colocar o aparelho em local bem ventilado, de preferência sob a coifa. O aparelho pode ser montado sozinho ou ao lado de outros aparelhos. Em todo caso, é preciso manter uma distância mínima de 100 mm para as paredes laterais e 100 mm para a parte traseira.

As paredes adjacentes ao aparelho (muros, decorações, móveis de cozinha, acabamentos decorativos, etc.) devem ser de material não combustível.

Colocar os aparelhos sobre uma mesa ou uma base de material não inflamável. Antes de realizar a conexão, verificar na placa de dados técnicos do aparelho se é adequado e foi preparado para o tipo de gás fornecido. Se o aparelho funciona com um tipo de gás diferente, consultar o parágrafo "Funcionamento com outros tipos de gás".

Disposições legais, regras técnicas e diretrizes

Para a montagem, observar as seguintes disposições:

- normas UNI CIG 8723
- os regulamentos de construção civil e as disposições contra incêndio locais;
- as normas de prevenção de acidentes em vigor;
- as disposições do Órgão fornecedor de Gás;
- as disposições CEI em vigor;
- as disposições dos Bombeiros.

INSTALAÇÃO

A montagem, a instalação e a manutenção devem ser realizadas por empresas autorizadas pelo Órgão fornecedor de Gás local, conforme as normas em vigor. Em primeiro lugar, solicitar o parecer do Órgão fornecedor de Gás local.

Procedimentos de instalação

Para o correto nivelamento do aparelho, utilizar os pés de altura regulável.

PT

Conexão do gás

A conexão com a entrada de $\frac{3}{4}$ " G ou 1/2" G prevista no aparelho pode ser fixa ou de engate, utilizando um conector a norma. Se usar tubos flexíveis, deve ser de aço inoxidável e estar de acordo com a norma. Terminada a conexão, verificar a sua vedação utilizando um spray específico para a deteção de vazamentos.

Descarga de fumos

Os aparelhos devem ser colocados em locais adequados para a descarga dos resultados da combustão, respeitando o que prescrito pelas normas de instalação. Os aparelhos são considerados (consultar a tabela "DADOS TÉCNICOS") como:

Aparelhos a gás tipo "A1"

Não são previstos para a conexão com um conduto de evacuação de produtos da combustão.

Estes aparelhos devem descarregar os produtos da combustão em exaustores específicos ou dispositivos semelhantes, ligados com uma chaminé eficiente ou diretamente com o exterior.

Em sua ausência, é admitido o uso de um aspirador



de ar ligado diretamente com o exterior, de capacidade não inferior à capacidade exigida, conforme a tabela "DADOS TÉCNICOS", com o acréscimo da troca de ar necessária para o bem-estar dos operadores.

CONEXÃO ELÉTRICA

- 1) Instalar, se não estiver presente, um interruptor seccionador perto do aparelho com disjuntor termomagnético e bloqueio diferencial.
- 2) Conectar o interruptor seccionador com a placa de terminais conforme indicado nos diagramas elétricos.
- 3) O cabo de ligação escolhido deve ter características não inferiores ao tipo H07RN-F, com temperatura de uso de pelo menos 80 °C, e ter uma secção adequada ao aparelho (consultar a tabela DADOS TÉCNICOS).
- 4) Passar o cabo através do canal e aperte o retentor; conectar os condutores na posição correspondente na placa de terminais e fixá-los. O condutor de ligação à terra amarelo-verde deve ser mais comprido que os outros, de forma que, em caso de rutura do retentor, solte-se após os cabos de tensão.

Equipotencial

O aparelho deve ser ligado a um sistema equipotencial. O terminal de ligação é posicionado perto da entrada do cabo de alimentação.

É identificado pelo seguinte símbolo:



Conexão com a rede hídrica

Conectar o tubo de entrada da água com a rede de distribuição mediante um filtro mecânico e uma torneira de intercetação.

Antes de conectar o filtro, deixar defluir uma certa quantidade de água para eliminar dos tubos eventuais resíduos ferrosos. Se a pressão de entrada exceder 300 kPa, instalar um redutor de pressão.

Descarga da água

Conectar à rede a tubagem de descarga dos equipamentos.

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

Operações preliminares à colocação em funcionamento

Antes da colocação em funcionamento, é oportuno retirar o revestimento adesivo de proteção. Depois disso, limpar cuidadosamente a superfície de trabalho e as partes externas com água morna e detergente, usando um pano húmido, e secar com um pano limpo.

Colocação em funcionamento

Antes da colocação em funcionamento, é oportuno verificar se as características do aparelho (categoria e tipo de gás usado) correspondem com a família e o grupo de gás disponíveis no local. Caso contrário, providenciar a passagem para a família de gás exigida ou adaptar ao grupo de gás exigido (consultar o parágrafo "Funcionamento com outros tipos de gás"). Durante a colocação em funcionamento, respeitar as instruções de uso.

Verificação da potência

Usar os bicos com a potência nominal predisposta nos aparelhos.

A potência pode ser de dois tipos:

- nominal, indicada na plaqueta do aparelho
- reduzida.

Estes bicos são indicados na tabela "QUEIMADORES". A pressão de alimentação do gás deve respeitar os campos indicados na tabela queimadores.

Fora destas margens de pressão não é possível colocar os aparelhos em funcionamento.

Se desejar realizar um ulterior controlo da potência, é possível realizá-lo mediante um contador, seguindo o chamado "método volumétrico".

De qualquer forma, geralmente é suficiente verificar o correto funcionamento dos bicos.

Controlo da pressão de entrada (Fig.1)

A pressão de entrada deve ser medida com um manômetro (resolução mín. 0,1 mbar). Retirar o parafuso (A) da tomada de pressão e conectar o manômetro: depois de realizada a medição, parafusar novamente o parafuso (A) hermeticamente.

IMPORTANTE: A verificação da pressão deve ser realizada com todos os equipamentos a gás conectados e em funcionamento.

Controlo da potência conforme o método volumétrico

Com o auxílio de um contador de gás e de um cronómetro, é possível medir o consumo de gás na unidade de tempo. Este valor será comparado com o valor E, calculado dessa forma

$$E = \frac{\text{Potência do queimador}}{\text{Poder Calorífico do gás}}$$

É importante que a medição da potência seja realizada com o aparelho em estado de inércia.

As potências do queimador, nominal e reduzida, calculadas com o valor de pressão nominal, são obtidas consultando a tabela "QUEIMADORES". O valor do poder calorífico do gás pode ser solicitado ao órgão fornecedor de gás local.



Verificação do funcionamento

Verificar se o tipo de bicos usados corresponde àquele previsto na tabela "QUEIMADORES". Verificar se o redutor de pressão utilizado tem capacidade superior à soma das capacidades de consumo de todos os aparelhos conectados. Controlar se os tubos de alimentação do gás são adequados.

Controlo da chama piloto

Para uma regulação correta, a chama deve circular o termopar e apresentar uma imagem perfeita; caso contrário, verificar se o injetor é adequado para o tipo de gás.

Controlo do ar primário (Fig. 2)

A regulação é feita mediante o tubo Venturi, regulando a quota "X" indicada na tabela "QUEIMADORES" e verificando o aspeto da chama, que deve estar homogénea, bem ventilada e não apresentar ruído.

Controlo das funções

- Colocar o aparelho em funcionamento.
- Verificar a vedação dos tubos do gás;
- Controlar a chama do queimador, inclusive com o mínimo.

Advertências para o instalador

- Explicar e demonstrar ao utilizador o funcionamento e o uso da máquina conforme as instruções e entregar-lhe o manual de instruções.
- Informar ao operador que qualquer trabalho de reforma ou modificações da construção que possam prejudicar a alimentação de ar para a combustão exigirão a realização de uma nova verificação das funções do aparelho.

CONTROLO DE VAZAMENTOS DE GÁS

Após as operações de instalação, é necessário certificar-se que não há vazamentos de gás, o que é feito aplicando, com um pincel, água com sabão nas juntas e conexões: qualquer mínimo vazamento será indicado por bolhas de espuma.

Se há um contador, outro método usado para identificar eventuais vazamentos de gás é certificar-se de que o contador não indica nenhuma passagem de gás durante um período de aproximadamente 10 minutos.

ATENÇÃO: nunca usar chamas livres para procurar vazamentos de gás.

FUNCIONAMENTO COM OUTROS TIPOS DE GÁS

O aparelho foi testado e preparado para funcionar com o tipo de gás indicado na placa de dados téc-

nicos. Se o gás para o qual o aparelho foi regulado for diferente do gás de conexão, deve ser feita uma transformação do aparelho seguindo atentamente as advertências indicadas a seguir:

Substituição do bico do queimador

Para ter acesso aos bicos, abrir as portas do armário ou desmontar o painel de comandos. Desaparafusá-los e substituí-los pelos bicos adequados, conforme a tabela dos queimadores. Prestar atenção para recuperar e montar novamente a junta de vedação, se for prevista.

Ajuste do mínimo PEL 21 (Fig. 3)

Consultando a tabela "QUEIMADORES", ajustar o parafuso do mínimo (B) da seguinte forma:

- para o uso com GLP, apertar o parafuso de ajuste do mínimo até o fim;
- para o uso com gás metano:
 - 1 Localizar o botão da torneira correspondente.
 - 2 Acender o queimador e colocá-lo na posição de mínimo.
 - 3 Ajustar a vazão do mínimo mediante o parafuso (B) (Fig. 3): desaparafusando aumenta-se e apertando diminui-se a vazão.
 - 4 Depois de obter uma chama considerada adequada para a função de mínimo, verificar se corresponde à vazão mínima indicada na tabela "DADOS TÉCNICOS"; a verificação deve ser feita com o "método volumétrico" descrito acima, ou seja:
 - 5 Realizar a leitura do contador de gás e, ao mesmo tempo, reiniciar o cronómetro.
 - 6 Depois de um tempo suficientemente longo, por exemplo 10 minutos, parar o cronómetro e realizar uma nova leitura do contador.
 - 7 Calcular quanto gás passou durante os 10 minutos (diferença entre as duas leituras). Por exemplo: 2^a leitura - 1^a leitura = 30 litros (0,03m³).
 - 8 Calcular a potência ao mínimo, aplicando a fórmula do método volumétrico (parágrafo anterior). Potência (kW) = consumo (m³/h) vezes poder calorífico do metano
 - 9 Se a potência for inferior ao valor na tabela, desparafusar ainda mais o parafuso do mínimo e repetir o controlo.
 - 10 Se a potência for superior ao valor na tabela, apertar ainda mais o parafuso do mínimo e repetir o controlo. (9,45 kW/h). P (kW) = 30 litros x 60/10 x 9,45 kW/h = 1,700 kW.

Regulação da chama piloto (fig. 4)

A chama piloto possui bicos e ar fixo. A única operação necessária é a substituição dos bicos de



acordo com o tipo de gás, operando da seguinte maneira:

- Desaparafusar a porca de pressão do bicone (n. 14) e recuperar o bicone (n. 15) e o bico piloto (n. 16).
- Substituir o bico piloto pelo bico apropriado, consultando a tabela "QUEIMADORES".
- Depois de substituir o bico piloto, apertar novamente a porca de pressão do bicone (n. 14) com o respetivo bicone (n. 15).

Controlo do ar primário (fig. 2)

O ajuste é feito através do tubo de Venturi, regulando a quota "X" indicada na tabela "QUEIMADORES" e verificando o aspetto da chama, que deve ser homogénea, bem ventilada e não ruidosa.

Depois de alterada a predisposição, indicar o novo tipo de gás na placa.

SISTEMAS DE SEGURANÇA DO APARELHO

Válvula de segurança: uma válvula com termopar permite interromper o fluxo de gás para o queimador principal se a chama piloto apagar. Para reestabelecer o funcionamento será preciso repetir as operações de ativação do dispositivo piloto.

Termóstato de segurança: Intervém interrompendo o fluxo do gás em caso de anomalias graves. É rearmado manualmente e, para o seu restabelecimento, é preciso desaparafusar a porca (A) (fig. 5). Se for acionado, contactar a assistência técnica.

INSTRUÇÕES DE USO

Recomenda-se ao utilizador verificar se a instalação do aparelho foi feita de forma idónea.

O fabricante não se responsabiliza por danos causados por má instalação, manutenção imperfeita, uso incorrecto ou modificações no sistema de combustão.

- O aparelho destina-se ao uso industrial e deve ser utilizado por pessoal treinado.
- Este equipamento deve ser destinado ao uso para o qual foi expressamente projetado. Qualquer outra utilização deve ser considerada imprópria.
- Não utilizar os aparelhos como fritadeiras, pois a temperatura do óleo não pode ser controlada e irá superar 230 °C, com risco de incendiar o óleo.
- Não utilizar o aparelho com a cuba vazia.
- Não é permitido realizar modificações da capacidade de ventilação destinada à combustão.
- Antes de colocar o aparelho em funcionamento,

LER ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES DESTE MANUAL, prestando especial atenção às normas relativas aos dispositivos de segurança.

- Fechar sempre as torneiras de alimentação do gás após o uso, principalmente durante as operações de manutenção e reparação.
- Seguir atentamente as normas de cozedura, pelo menos durante o primeiro período de uso, até que a prática e a experiência permitam escolher pessoalmente tempos e temperaturas.
- Antes da primeira colocação em funcionamento, lavar cuidadosamente as cubas e os fundos falsos com água quente e detergente para remover a camada de óleo de proteção.

CARGA DA CUBA

Verificar se a torneira de descarga está fechada. Se previsto, usar o botão da torneira de carga de água localizado à esquerda no painel de comando do aparelho.

DESCARGA DA CUBA

A descarga é feita utilizando o botão da torneira de descarga, colocado dentro do armário, sob a câmara de combustão. Em alguns modelos, a torneira de descarga está localizada no painel.

ACENDIMENTO

Acendimento do queimador piloto

Premir e rodar o botão da torneira no sentido anti-horário até a posição piloto (⌚), aguardar o tempo necessário para que o ar atravesse a tubagem (apenas na primeira vez) e premer repetidamente o botão piezoelétrico (⚡). Para o modelo SG7CP40M, manter o botão de acendimento premido. Verifique se a chama piloto acendeu através do orifício na parte frontal da câmara de combustão. Com a chama acesa, manter o botão pressionado por alguns segundos e depois soltá-lo. Se a chama apagar, repetir a operação.

NOTA

Se a faísca não for mais produzida devido a uma falha qualquer, o acendimento pode ser feito manualmente.

Mantendo o botão pressionado na posição (⌚), aproximar uma chama do queimador piloto, introduzindo-a pelo orifício de inspeção da câmara de combustão.

Acendimento do queimador principal

Depois que a chama do queimador piloto acender, rodar o botão da torneira para a posição de máxima potência (👉). O gás alcançará o queimador



principal, que acenderá. Para reduzir a potência do queimador, rodar o botão para a posição de mímino (8).

APAGAMENTO

Para apagar o queimador principal, basta rodar o botão da torneira no sentido horário até a posição (9).

Para desligar completamente o aparelho, rodar o botão da torneira no sentido horário até a posição (●).

ADVERTÊNCIAS E CONSELHOS

- Durante a cozedura com o cozedor de massa, a torneira de carga de água deve ser mantida ligeiramente aberta para permitir que o excesso de amido seja eliminado através do orifício de transbordamento e para manter o nível correto de água na cuba.
- **NUNCA ACENDER O APARELHO ANTES DE ENCHER A CUBA COM ÁGUA.**
- Durante a utilização, as laterais dos aparelhos podem alcançar altas temperaturas. Prestar atenção. De qualquer forma, é aplicada em ambos os lados uma etiqueta adesiva de indicação de superfície quente:



ATENÇÃO: NÃO OBSTRUIR AS ABERTURAS DE VENTILAÇÃO SITUADAS NA PARTE INFERIOR.

CONSELHOS E PRECAUÇÕES DE USO DAS CESTAS DOS COZEDORES DE MASSA

As cestas dos cozedores de massa são realizadas com aço inox austenítico; este material é o mais indicado para este tipo de aplicação. Porém, é sensível, em certas condições, à corrosão provocada pelos iões de cloreto, normalmente presentes na água em que as cestas são submersas (cloreto de sódio = sal de cozinha).

Portanto, é indispensável, para o uso correto das cestas, tomar algumas simples precauções.

- 1) Não deixar as cestas enxugar, depois da sua utilização, sem antes enxaguá-las cuidadosamente com água morna.
- 2) Sempre que interromper o uso, enxaguar cuidadosamente as cestas com água morna ou produtos idóneos.
- 3) Não colocar sal diretamente dentro das cestas.
- 4) Não usar produtos ou acessórios abrasivos.

Advertência: ao lavar, prestar atenção especial-

mente nas zonas que apresentam fendas (como soldagens, zonas de ligação da rede com a sua estrutura, etc.) em que podem acumular-se soluções salinas que, com o passar do tempo, podem provocar corrosão.

Para limpar as peças de aço, consultar o parágrafo "CUIDADOS COM O APARELHO".

MANUTENÇÃO

Os aparelhos são fabricados de forma que sejam necessárias poucas operações de manutenção. No entanto, recomendamos que o utilizador assine um contrato de assistência para que os aparelhos sejam controlados pelo menos uma vez por ano por pessoal especializado.

SUBSTITUIÇÃO DOS COMPONENTES (PEÇAS DE REPOSIÇÃO)

USAR EXCLUSIVAMENTE PEÇAS ORIGINAIS, FORNECIDAS PELO FABRICANTE. A substituição das peças deve ser feita por pessoal autorizado!

Para alguns modelos, é suficiente retirar o painel desaparafusando os parafusos à vista localizados na borda inferior ou na dianteira para ter acesso às peças a substituir; para outros, é suficiente abrir a portinhola inferior.

ATENÇÃO: esvaziar a cuba antes de retirar o painel e antes de substituir os componentes.

PT

- **Torneira com válvula:** todas as juntas são visíveis. Usando chaves adequadas, desaparafusar as juntas de entrada do gás, de saída do gás, do piloto e do termopar. Substituir a torneira por uma nova e conectar novamente o piloto e o termopar.
- **Queimador:** para substituir o queimador, desaparafusar a porca de pressão do bicone da junta do bico, desaparafusar os dois parafusos de fixação do queimador na câmara de combustão e retirá-lo do seu alojamento. Remover do suporte do queimador a junta do bico desaparafusando a sua porca de fixação e encaixá-la no novo queimador. Repetir todas as operações no sentido contrário para montar tudo novamente.
- **Termopar:** afrouxar a porca que fixa o termopar no queimador piloto e removê-lo do seu alojamento. Desaparafusar a porca que fixa o termopar à torneira. Substituir o termopar e montar tudo novamente.
- **Vela:** retirar o cabo de alimentação e desaparafusar a porca de fixação. Montar a nova vela



prestando atenção para não apertar demasiadamente a porca, para não danificar a cerâmica de isolamento.

- **Mangueira de abastecimento de água:** em caso de substituição, certificar-se de que a mangueira não fique apoiada contra a câmara de combustão.

CUIDADOS COM O APARELHO

ATENÇÃO!

- **Antes da limpeza, desligar o aparelho e esperar até que esfrie.**
- **Em caso de aparelhos com alimentação elétrica, desativar a alimentação elétrica mediante o interruptor seccionador.**

Uma limpeza diária escrupulosa do aparelho garante o seu perfeito funcionamento e a sua longa duração.

As superfícies de aço devem ser limpas com detergente líquido para louça diluído com água muito quente, usando um pano macio; para sujidade mais resistente, usar álcool etílico, acetona ou outro solvente não halogenado; **não usar detergentes em pó abrasivos ou substâncias corrosivas como ácido clorídrico / muriático ou sulfúrico.** O uso de ácidos pode comprometer a funcionalidade e a segurança do aparelho. Não usar escovas, lã de aço ou discos abrasivos realizados com outros metais ou ligas, que podem provocar manchas de ferrugem por contaminação. Pelo mesmo motivo, evitar o contacto com objetos de ferro. Prestar atenção ao usar lãs ou escovas de aço inoxidável: mesmo não contaminando as superfícies, podem

causar arranhadelas danosas.

Se o aparelho estiver muito sujo, não usar em caso algum uma lixa; recomendamos, como alternativa, o uso de esponjas sintéticas (por exemplo, esponja Scotchbrite).

Tampouco utilizar substâncias para a limpeza de prata e prestar atenção aos vapores de ácido clorídrico ou sulfúrico provenientes, por exemplo, da lavagem dos pavimentos. **Não dirigir jatos de água diretos contra o aparelho, para não o danificar.** Após a limpeza, enxaguar cuidadosamente com água limpa e secar bem, com um pano.

PT

CERTIFICADO DE GARANTIA

EMPRESA: _____

RUA: _____

C.P.: _____ **MUNICÍPIO:** _____

PROVÍNCIA: _____ **DATA DE INSTALAÇÃO:** _____

MODELO _____

NÚMERO DA PEÇA _____

AVISO

O fabricante exime-se de qualquer responsabilidade por alguma falha contida neste opúsculo que possam ser atribuídas a erros de transcrição ou impressão. Reserva-se também o direito de efectuar no produto aquelas modificações que considerar úteis ou necessárias, sem prejudicar as suas características essenciais. O fabricante exime-se de toda e qualquer responsabilidade se não forem rigorosamente observadas as normas contidas neste manual.

O fabricante desobriga-se de qualquer responsabilidade por danos directos e indirectos provocados pela instalação errada, adulterações, manutenção imprópria, imperícia no uso.



Εγχειρίδιο χρησης

Διαστάσεις	136
Τεχνικά χαρακτηριστικά	137
Ειδικές οδηγίες	139



ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ 600

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διάστ: (MxPxY) Επιφάνεια εργασίας (Υ συνολικό)
G6CP6	Βραστήρας ζυμαρικών υγραερίου με έπιπλο	mm 600x600x900 (1020)

ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ 700

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διάστ: (MxPxY) Επιφάνεια εργασίας (Υ συνολικό)
CPG40E	Βραστήρας ζυμαρικών υγραερίου με έπιπλο	mm 400x714x900 (1040)
CPG80E	Βραστήρας ζυμαρικών υγραερίου με έπιπλο - 2 γούρνες	mm 800x714x900 (1040)

ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ 900

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διάστ: (MxPxY) Επιφάνεια εργασίας (Υ συνολικό)
G9CP40	Βραστήρας ζυμαρικών υγραερίου με έπιπλο	mm 400x900x900 (1065)
G9CP80	Βραστήρας ζυμαρικών υγραερίου με έπιπλο - 2 γούρνες	mm 800x900x900 (1065)

EL

ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ S700

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διάστ: (MxPxY) Επιφάνεια εργασίας (Υ συνολικό)
SG7CP40M	Βραστήρας ζυμαρικών υγραερίου με έπιπλο	mm 400x730x900 (1090)

ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ S900

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διάστ: (MxPxY) Επιφάνεια εργασίας (Υ συνολικό)
SG9CP40	Βραστήρας ζυμαρικών υγραερίου με έπιπλο	mm 400x900x900 (1060)
SG9CP80	Βραστήρας ζυμαρικών υγραερίου με έπιπλο - 2 γούρνες	mm 800x900x900 (1060)

ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ LX900 TOP

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διάστ: (MxPxY) Επιφάνεια εργασίας (Υ συνολικό)
LXG9CP40	Βραστήρας ζυμαρικών υγραερίου αναρτώμενος	mm 400x900x580 (740)



ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ 600

MONTEO	Όριαστηκόν ισχύς kW	Μεταγενή ισχύς kW	Ονοματηκό ιργκς G110	Ονοματηκό ιργκς G120	Καταναλωτής Ιργ. G30	Καταναλωτής Ιργ. G31	Καταναλωτής μέθυνο G20	Καταναλωτής μέθυνο G25	Καταναλωτής μέθυνο G25,1	Καταναλωτής μέθυνο G2,350	Καταναλωτής μέθυνο G2,350	Καταναλωτής φυσικό αερίου G10	Καταναλωτής φυσικό αερίου G110	Καταναλωτής φυσικό αερίου G120	Τύπος εργασίας	Καυτηρίας	
G6CP6	10	3,4	9,5	10	0,79	0,78	1,06	1,23	1,23	1,47	1,29	2,45	2,30	2,0	A1	1	10

ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ 700 - S700

MONTEO	Όριαστηκόν ισχύς kW	Μεταγενή ισχύς kW	Ονοματηκό ιργκς G110	Ονοματηκό ιργκς G120	Καταναλωτής Ιργ. G30	Καταναλωτής Ιργ. G31	Καταναλωτής μέθυνο G20	Καταναλωτής μέθυνο G25	Καταναλωτής μέθυνο G25,1	Καταναλωτής μέθυνο G2,350	Καταναλωτής μέθυνο G2,350	Καταναλωτής φυσικό αερίου G10	Καταναλωτής φυσικό αερίου G110	Καταναλωτής φυσικό αερίου G120	Πραγματικό φυσικό αερίου G10	Πραγματικό φυσικό αερίου G110	Πραγματικό φυσικό αερίου G120	Τύπος εργασίας	Καυτηρίας
CPG40E	10	3,4	8	9	0,79	0,78	1,06	1,23	1,23	1,47	1,29	2,07	2,07	2,0	A1	1	10		
SG7CP40M	20	6,8	16	18	1,58	1,55	2,12	2,46	2,46	2,94	2,58	4,13	4,13	40	A1	2	10		
CPG60E																			

ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ - ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΑΝΑΦΛΕΞΗΣ

MONTEO	Όριαστηκόν ιργκς Watt	Μεταγενή ισχύς Watt	Ονοματηκό ιργκς V	Ονοματηκό ιργκς mm2	Καλύδιο ουδέτερης - H07RN-F
SG7CP40M		0,6	V	220-240V~	3 x 1,5 mm ²

ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ 900 - S900 - LX900

MONTEO	Όριαστηκόν ιργκς kW	Μεταγενή ισχύς kW	Ονοματηκό ιργκς G110	Ονοματηκό ιργκς G120	Καταναλωτής Ιργ. G30	Καταναλωτής Ιργ. G31	Καταναλωτής μέθυνο G20	Καταναλωτής μέθυνο G25	Καταναλωτής μέθυνο G25,1	Καταναλωτής μέθυνο G2,350	Καταναλωτής μέθυνο G2,350	Καταναλωτής φυσικό αερίου G10	Καταναλωτής φυσικό αερίου G110	Καταναλωτής φυσικό αερίου G120	Πραγματικό φυσικό αερίου G10	Πραγματικό φυσικό αερίου G110	Πραγματικό φυσικό αερίου G120	Τύπος εργασίας	Καυτηρίας
G5CP40 - SG9CP40	12,5	4,8	/	/	0,99	0,97	1,32	1,54	1,54	1,84	1,61	/	/	/	25	A1	1	12,5	
LX9CP40					1,97	1,94	2,65	3,08	3,07	3,68	3,23	/	/	/	50	A1	2	12,5	
G5CP80 - SG9CP80	25	9,6	/	/															



Οι συσκευές αυτές πληρούν τις Ευρωπαϊκές κανονισμούς, οδηγίες και πρότυπα:

Kav. 1935/2004/CE Κανονισμός περί υλικών και αντικείμενων που θα προορίζονται για την επαφή με τρόφιμα

Kav. 2016/426/UE Κανονισμός σχετικά με συσκευές αερίου

2014/35/UE χαμηλή τάση

2014/30/UE EMC (ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα)

2011/65/UE Περιορισμός της χρήσης ορισμένων επικίνδυνων συσιών σε είδη ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού

EN 203-1 Γενικός κανονισμός περί ασφάλειας των συσκευών ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ οικιακής και παρόμοιας χρήσης

EN 203-2-11 Ειδικός κανονισμός για ΒΡΑΣΤΗΡΑ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ υγραερίου για μαγείρεμα πολλαπλών χρήσεων για συλλογική χρήση

EN 55014 Πρότυπο ηλεκτρομαγνητικής συμβατότητας (EMC)

EN 60335-1 Γενικός κανονισμός περί ασφάλειας ηλεκτρικών συσκευών οικιακής και παρόμοιας χρήσης

EN 60335-2-102 Ειδικός Κανονισμός για την ασφάλεια των συσκευών υγραερίου με ηλεκτρικές συνδέσεις

EN 61000 Πρότυπο ηλεκτρομαγνητικής συμβατότητας (EMC)

Χαρακτηριστικά των συσκευών

Η πινακίδα μητρώου βρίσκεται στο μπροστινό μέρος της συσκευής και περιλαμβάνει όλα τα απαραίτητα στοιχεία σύνδεσης.

NAME: MANUFACTURER'S ADDRESS:		
TYPE/MOD: /..... Serial: /		
KW:	TYPE: A1	HZ: 50/60
Cert: 51.....	KW:	V:
	CE	0051.....
	Made in Italy	

EL

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΧΡΗΣΤΕΣ ΤΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ



Σύμφωνα με τον αρ. 24 του Ν.Δ. 14 Μαρτίου 2014, αρ. 49 "Εφαρμογή της Οδηγίας 2012/19/ΕΕ σχετικά με τα απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ)".

Το σύμβολο με τον διαγραμμένο κάδο απορριμάτων πάνω στην συσκευή ή στην συσκευασία της, υποδεικνύει ότι το προϊόν στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του θα πρέπει να συλλέγεται έξωφριστά από τα άλλα αποβλήτα έτσι ώστε να γίνει η κατάλληλη επεξεργασία και ανακύκλωση. Συγκεκριμένα, η χωριστή συλλογή αυτής της επαγγελματικής συσκευής στο τέλος της ωφέλιμης ζωής της, διοργανώνεται και διαχειρίζεται:

- Κατευθείαν από τον χρήστη, στην περίπτωση που η συσκευή εισήχθη στην αγορά πριν από την ημερομηνία που ξεχωρίζει τα «νέα» από τα «ιστορικά» ΑΗΗΕ και εάν ο χρήστης αποφάσισε για την διάθεσή της χωρίς να την αντικαταστήσει με μια ισοδύναμη και με τις ίδιες λειτουργίες καινούρια συσκευή.
- Από τον κατασκευαστή, όπου με κατασκευαστή εννοείται όποιος πρώτος έχει εισαγάγει και εμπορευεί σε χώρα της ΕΕ ή δραστηριοποιείται με την μεταπώληση σε χώρα της ΕΕ με δικό του σήμα της καινούρια συσκευής που αντικατέστησε την προηγούμενη, και αυτό στην περίπτωση που, εκτός από την απόφαση της διάθεσης στο τέλος της ωφέλιμης ζωής της συσκευής που εισήχθη στην αγορά πριν από την ημερομηνία που ξεχωρίζει τα «νέα» από τα «ιστορικά» ΑΗΗΕ, ο χρήστης προβάλει στην αγορά ενός ισοδύναμου και με τις ίδιες λειτουργίες προϊόντος. Σε αυτή την τελευταία περίπτωση ο χρήστης θα έχει την δύνατό της να ζητήσει από τον κατασκευαστή την απόσυρση της παρούσας συσκευής εντός και όχι αργότερα 15 ημερών από την παράδοση της καινούριας συσκευής.
- Από τον κατασκευαστή, όπου με κατασκευαστή εννοείται όποιος πρώτος έχει εισαγάγει και εμπορευεί σε χώρα της ΕΕ ή δραστηριοποιείται με την μεταπώληση σε χώρα της ΕΕ με δικό του σήμα της καινούριας συσκευής που αντικατέστησε την προηγούμενη, στην περίπτωση που η συσκευή εισήχθη στην αγορά μετά από την ημερομηνία που ξεχωρίζει τα «νέα» από τα «ιστορικά» ΑΗΗΕ.

Η κατάλληλη χωριστή συλλογή της συσκευής στο τέλος της ωφέλιμης ζωής και η επόμενη προώθηση της για συμβατή με το περιβάλλον ανακύκλωση, επεξεργασία και διάθεση, συνεισφέρουν στην αποφυγή αρνητικών επιπτώσεων για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία και βιοποθύνη στην επανοχρησιμοποίηση και/ή ανακύκλωση των υλικών από τα οποία είναι κατασκευασμένη η συσκευή.

Η αυθαίρετη διάθεση του προϊόντος εκ μέρους του χρήστη επιφέρει την εφαρμογή των κυρώσεων που προβλέπονται από τον νόμο.



ΕΙΔΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Οι εικόνες που αναφέρονται στο παρόν κεφάλαιο βρίσκονται στις πρώτες σελίδες του εγχειρίδιου.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΣΥΣΚΕΥΩΝ

Ανθεκτικός σκελετός από χάλυβα, με 4 πόδια με ρυθμιζόμενο ύψος. Εξωτερική επένδυση από χάλυβα χρωμίου-νικελίου 18/10. Η θέρμανση γίνεται διαμέσου σωληνωτών καυστήρων, που είναι ανθεκτικοί σε θερμικές ή μηχανικές καταπονήσεις. Ιδανικός εξοπλισμός για την ετοιμασία ζυμαρικών, ρυζιού, λαχανικών και αυγών χάρη στη ταχύτητα ανάβρασης του νερού. Η φόρτωση του νερού, στην μπροστινή πλευρά της επιφάνειας, διευκολύνει τη ρύθμιση της ροής νερού και εξασφαλίζει τον καθαρισμό του δοχείου στην εκκένωση του αμύλου και των καταλοίπων. Το δοχείο από χάλυβα AISI 316 χαρακτηρίζεται από μεγάλο στρογγυλεμένο χείλος και ψευδοπυθμένα που λειτουργεί σαν βάση για τα μεγάλα καλάθια. Το στραγγιστήρι λειτουργεί και ως άνετη και μεγάλη επιφάνεια ακουμπίσματος.

ΠΡΟΕΡΓΑΣΙΕΣ

Χώρος εγκατάστασης

Συμβουλεύουμε να τοποθετήσετε τη συσκευή σε έναν καλά αεριζόμενο χώρο, κατά προτίμηση κάτω από έναν απορροφητήρα. Αυτή η συσκευή μπορεί να τοποθετηθεί ως μοναδική συσκευή αλλά μπορεί επίσης να βρίσκεται δίπλα σε άλλες συσκευές. Σε κάθε περίπτωση θα πρέπει να τηρήσετε μια ελάχιστη απόσταση των 100 χιλιοστών στα δυο πλευρικά μέρη και των 100 χιλιοστών στην πίσω πλευρά της.

Τα τοιχώματα που πλευρίζουν τη συσκευή (τοίχοι, διακοσμήσεις, έπιπλα κουζίνας, διακοσμητικά τελειώματα, κλπ...) πρέπει να είναι από μη εύφλεκτο υλικό.

Τοποθετήστε τις συσκευές σε ένα τραπέζι ή σε μια επιφάνεια από μη εύφλεκτο υλικό. Πριν προχωρήσετε στη σύνδεση, θα πρέπει να ελέγχετε πάνω στην τεχνική πινακίδα της συσκευής εάν αυτή είναι κατάλληλη και έχει τις προδιαγραφές για το διαθέσιμο υγραέριο. Σε περίπτωση που η συσκευή λειτουργεί με διαφορετικό τύπο υγραερίου,

συμβουλέψτε την παράγραφο «Λειτουργία με άλλους τύπους υγραερίου»

Νομοθετικές διατάξεις, τεχνικοί κανονισμοί και οδηγίες

Σχετικά με την τοποθέτηση τηρήστε τις ακόλουθες διατάξεις:

- πρότυπα UNI CIG 8723
- τους οικοδομικούς κανονισμούς και τις τοπικές διατάξεις πυρασφάλειας
- τους ισχύοντες κανονισμούς πρόληψης ατυχημάτων
- τις διατάξεις του Οργανισμού παροχής Αερίου
- τις ισχύουσες διατάξεις CEI
- διατάξεις της Π.Υ.

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

Η τοποθέτηση, η εγκατάσταση και η συντήρηση, πρέπει να εκτελούνται από εταιρίες που είναι εξουσιοδοτημένες από τον τοπικό Οργανισμό παροχής Αερίου σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις.

Διαδικασίες εγκατάστασης

Για τη σωστή οριζοντίωση της συσκευής, επεμβαίνετε στα ποδαράκια που ρυθμίζονται σε ύψος.

Σύνδεση με το υγραέριο

Η σύνδεση στο στόμιο των $\frac{3}{4}$ " G ή $\frac{1}{2}$ " G που προβλέπεται στη συσκευή μπορεί να είναι σταθερή ή αποσπάσιμη χρησιμοποιώντας έναν ακροδέκτη συμβατό με τους κανονισμούς. Εάν χρησιμοποιείτε εύκαμπτους αγωγούς, πρέπει να είναι από ανοξείδωτο ατσάλι και συμβατοί με τους κανονισμούς. Αφού ολοκληρωθεί η σύνδεση, ελέγχετε τη στεγανότητά τους χρησιμοποιώντας ένα ειδικό στρέι ή για τον εντοπισμό διαρροών.

Εκκένωση ατμών

Οι συσκευές πρέπει να τοποθετούνται σε χώρους



κατάλληλους για την εκκένωση των προϊόντων καύσης σύμφωνα με αυτά που προδιαγράφονται από τους κανονισμούς εγκατάστασης. Οι συσκευές θεωρούνται (βλ. ΠΙΝΑΚΑ "ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ") ως εξής:

Συσκευές αερίου τύπου "A1"

Δεν προβλέπονται για σύνδεση σε έναν αγωγό εκκένωσης των προϊόντων της καύσης.

Αυτές οι συσκευές εκκενώνουν τα προϊόντα της καύσης σε ειδικούς απορροφητήρες, ή παρόμια, που συνδέονται με καμινάδες σίγουρης αποδοτικότητας ή με το εξωτερικό χώρο απευθείας. Εν έλλειψη, επιτρέπεται η χρήση ενός απορροφητήρα αέρα που συνδέεται απ' ευθείας στον εξωτερικό χώρο, με ικανότητα όχι μικρότερη από την απαιτούμενη (βλ. πίνακα "ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ"), ο οποίος διευρύνεται για την απαραίτητη εναλλαγή αέρα προς όφελος των χειριστών.

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΥΝΔΕΣΗ

- 1) Εγκαταστήστε, εάν δεν υπάρχει ήδη, ένα διακόπτη αποσυνδέτη κοντά στη συσκευή με μαγνητοθερμική απελευθέρωση και διαφορικό κλειδώμα.
- 2) Συνδέστε το διακόπτη αποσυνδέτη στο μπλοκ ακροδεκτών έτσι όπως δείχνουν τα διαγράμματα καλώδιωσης.
- 3) Το επιλεγμένο καλώδιο σύνδεσης πρέπει να έχει προδιαγραφές όχι λιγότερες από τον τύπο H07RN-F με θερμοκρασία χρήσεως τουλάχιστον των 80 °C και με κατάλληλη για τη συσκευή διατομή (βλ. ΠΙΝΑΚΑ "ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ").
- 4) Περάστε το καλώδιο μέσα στον οδηγό και σφίξτε το σφιγκτήρα, συνδέστε τους αγωγούς στην αντίστοιχη θέση πάνω στο μπλοκ ακροδεκτών και σταθεροποιείστε τους. Ο κίτρινος-πράσινος αγωγός γειωσης πρέπει να είναι πιο μακρύς από τους άλλους, ούτως σώστε να αποσυνδεθεί αργότερα από τα καλώδια τάσης σε περίπτωση ζημιάς στο σφιγκτήρα καλωδίου.

Ισοδύναμο

Η συσκευή συνδέεται σε ένα ισοδυναμικό σύστημα. Ο ακροδέκτης σύνδεσης τοποθετείται σε άμεση γεινιάση με την είσοδο του καλωδίου τροφοδοσίας.

Φέρνει το εξής σύμβολο:



Σύνδεση με το δίκτυο ύδρευσης

Συνδέστε με το δίκτυο διανομής τους σωλήνες

εισόδου του νερού μέσω ενός μηχανικού φίλτρου και μιας στρόφιγγας συγκράτησης.

Πριν συνδέστε το φίλτρο, αφήστε να τρέχει αρκετό νερό για να καθαριστούν οι σωλήνωσεις από ενδεχόμενα κατάλοιπα.

Εάν η πίεση εισόδου είναι μεγαλύτερη των 300 kPa, εγκαταστήστε ένα μειωτή πίεσης.

Εκκένωση νερού

Συνδέστε στο δίκτυο το σωλήνα εκκένωσης των συσκευών.

ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Προκαταρκτικές εργασίες πριν τη θέση σε λειτουργία

Πριν τη θέση σε λειτουργία πρέπει να αφαιρέστε την προστατευτική κολλητική επίστρωση. Με τη συνέχεια καθαρίστε σχολαστικά την επιφάνεια εργασίας και τα εξωτερικά μέρη με χλιαρό νερό και απορρυπαντικό χρησιμοποιώντας, ένα υγρό πανί, και μετά στεγνώστε με ένα καθαρό πανί.

Έναρξη λειτουργίας

Πριν τη θέση σε λειτουργία, είναι απαραίτητο να ελέγχετε εάν τα χαρακτηριστικά της συσκευής (κατηγορία και τύπος αερίου που χρησιμοποιείται) αντιστοιχούν με την οικογένεια και την ομάδα αερίου που είναι διαθέσιμα στον τόπο εγκατάστασης. Σε περίπτωση μη αντιστοιχία, φροντίστε για την μεταβολή στην απαιτούμενη οικογένεια αερίου ή για την προσαρμογή στην απαιτούμενη ομάδα αερίου (βλ. παράγραφο "Λειτουργία με άλλους τύπους αερίου"). Για την έναρξη λειτουργία τηρήστε τις οδηγίες χρήσης.

Έλεγχος της ισχύος

Χρησιμοποιήστε τα ακροφύσια για την ονομαστική ισχύ που υπάρχουν επάνω στις συσκευές.

Η ισχύς μπορεί να είναι δύο τύπων:

- ονομαστική, που αναφέρεται στην πινακίδα
- μειωμένη

Σχετικά με τα ακροφύσια γίνεται αναφορά στον πίνακα «ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ».

Η πίεση τροφοδοσίας υγραερίου θα πρέπει να είναι μέσα στα πλαίσια που αναφέρονται στον πίνακα «ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ».

Πέρα από τα προαναφερόμενα όρια πίεσης δεν είναι δυνατόν να λειτουργήσουν οι συσκευές.

Εάν επιθυμείτε έναν περαιτέρω έλεγχο της ισχύος, είναι δυνατό να τον κάνετε μέσω ενός μετρητή ακολουθώντας την ονομαζόμενη "ογκομετρική μέθοδο".

Κατά κανόνα, πάντως, αρκεί ένας έλεγχος της σωστής λειτουργίας των ακροφυσίων.



Έλεγχος της πίεσης εισόδου (Εικ. 1)

Η πίεση εισόδου πρέπει να μετριέται με ένα μανόμετρο (ελάχιστη ανάλυση 0,1 mbar). Αφαιρέστε τη βίδα (A) από την υποδοχή πίεσης και συνδέστε το μανόμετρο: αφού γίνει η μέτρηση, ξαναβιδώστε ερμητικά τη βίδα (A).

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Ο έλεγχος της πίεσης πρέπει να πραγματοποιηθεί με όλα τα εξαρτήματα αερίου συνδεδεμένα και εν λειτουργίᾳ.

Έλεγχος της ισχύος σύμφωνα με την ογκομετρική μέθοδο

Με τη βοήθεια ενός μετρητή αερίου και ενός χρονομέτρου, μπορείτε να μετρήσετε την κατανάλωση αερίου κατά χρονική περίοδο. Η τιμή αυτή θα συγκριθεί με την τιμή Ε υπολογίζομενη ως εξής:

$$E = \frac{\text{Ισχύς καυστήρα}}{\text{Θερμιδική Ισχύς του αερίου}}$$

Είναι σημαντικό να γίνει η μέτρηση ισχύος όταν η συσκευή βρίσκεται σε αδρανή κατάσταση.

Η ονομαστική και η μειωμένη ισχύς του καυστήρα, υπολογίζομενες στην ονομαστική τιμή πίεσης, λαμβάνονται σύμφωνα με τον πίνακα "ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ". Η τιμή της θερμιδικής ισχύος του αερίου, μπορεί να ζητηθεί από τον τοπικό οργανισμό παροχής του αερίου.

Έλεγχος της λειτουργίας

Ελέγχετε εάν ο τύπος ακροφυσίων που χρησιμοποιούνται, αντιστοιχεί με αυτούς που προβλέπονται στον πίνακα "ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ". Βεβαιωθείτε ότι ο μειωτής πίεσης που χρησιμοποιείται έχει ικανότητα μεγαλύτερη από το σύνολο των ικανοτήτων κατανάλωσης όλων των συνδεδεμένων εξοπλισμών. Ελέγχετε ότι η σωλήνωση προσαγωγής του αερίου είναι κατάλληλη.

Έλεγχος της φλόγας πιλότου

Για μία σωτή ρύθμιση η φλόγα πρέπει να περιβάλλεται το θερμοστοιχείο και η εμφάνιση της να είναι τέλεια. Σε αντίθετη περίπτωση, ελέγχετε εάν ο εγχιτήρας είναι κατάλληλος για τον τύπο αερίου.

Έλεγχος του πρωτογενούς αέρα (Εικ. 2)

Η ρύθμιση γίνεται μέσω του σωλήνα Venturi ρυθμίζοντας την τιμή "X" που αναφέρεται στον πίνακα "ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ" και βεβαιώνοντας την εμφάνιση της φλόγας, η οποία πρέπει να είναι ομοιόμορφη, καλά αερισμένη και να μην κάνει θόρυβο.

Έλεγχος λειτουργιών

- Θέστε σε λειτουργία τη συσκευή

- Ελέγχετε τη στεγανότητα των σωλήνων του αερίου
- Ελέγχετε τη φλόγα του καυστήρα, ακόμη και στο ελάχιστο.

Προειδοποιήσεις για τον τεχνικό εγκατάστασης

- Εξηγήστε και δείξτε στο χρήστη τη λειτουργία και τη χρήση της συσκευής σύμφωνα με τις οδηγίες και παραδώστε του το εγχειρίδιο χρήσεως.
- Πληροφορήστε το χειριστή ότι οποιαδήποτε εργασία αναδόμησης ή οικοδομικής τροποποίησης που μπορεί να βλάψει την τροφοδοσία αέρα για την καύση καθιστά απαραίτητη την εκτέλεση νέου ελέγχου των λειτουργιών της συσκευής.

ΕΛΕΓΧΟΣ ΔΙΑΡΡΟΗΣ ΑΕΡΙΟΥ

Μετά την εγκατάσταση, είναι απαραίτητο να ελέγχετε εάν υπάρχουν διαρροές υγραερίου. Αυτός ο έλεγχος μπορεί να γίνει εφαρμόζοντας με ένα πινέλο λίγο νερό και σαπούνι πάνω στις ενώσεις και τα παρόκα: ακόμα και η ελάχιστη διαρροή θα δημιουργεί σαπουνόφουσκες.

Άλλο σύστημα για τον εντοπισμό ενδεχόμενων διαρροών υγραερίου είναι να ελέγχετε εάν ο μετρητής κατανάλωσης, εάν υπάρχει, καταγράφει κατανάλωση αερίου μέσα σε ένα χρονικό διάστημα 10 λεπτών περίπου.

ΠΡΟΣΟΧΗ: μην χρησιμοποιήστε ποτέ ελεύθερη φλόγα για να εντοπίσετε διαρροές υγραερίου.

EL

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΜΕ ΆΛΛΟΥΣ ΤΥΠΟΥΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ

Η συσκευή έχει δοκιμαστεί και προορίζεται για λειτουργία με τον τύπο υγραερίου που αναφέρεται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Εάν το υγραέριο για το οποίο η συσκευή έχει ρυθμιστεί διαφέρει από αυτό της παροχής, πρέπει να προχωρήσετε σε μια μετατροπή πάνω στη συσκευή λαμβάνοντας υπόψη σας τις παρακάτω προειδοποιήσεις:

Αντικατάσταση ακροφύσια καυστήρα

Η πρόσβαση στα ακρυφύσια γίνεται ανοίγοντας τα πορτάκια του ντουλαπιού ή αφαιρώντας το ταμπλό εντολών.

Ξεβιώστε τα και αντικαταστήστε τα με άλλα κατάλληλα, σύμφωνα με τον πίνακα καυστήρες. Μην ξεχνάτε να ξανασυναρμολογήσετε το παρέμβυσμα στεγανότητας εκεί όπου προβλέπεται.

Ρύθμιση του ελάχιστου PEL 21 (εικ. 3)

Με αναφορά τον πίνακα «ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ» ρυθμίστε τη βίδα του ελάχιστου (B) με αυτό τον τρόπο:

- για τη λειτουργία με υγρό αέριο, βιδώστε μέχρι τέρμα τη βίδα για τη ρύθμιση του ελάχιστου



- για τη λειτουργία με αέριο μεθάνιο :

 - 1 Ενοποιήστε τη βάνα της αντίστοιχης στρόφιγγας
 - 2 Ενεργοποιήστε τον καυστήρα και φέρτε τον στη θέση του ελάχιστου.
 - 3 Ρυθμίστε τη ροή του ελάχιστον χρησιμοποιώντας τη βίδα (B) (εικ. 3), αριστερόστροφα αυξάνεται και δεξιόστροφα ελαττώνεται η ροή.
 - 4 Όταν θα έχετε τη φλόγα που θεωρείτε κατάλληλη για τη λειτουργία του ελάχιστου, ελέγχετε εάν αυτή αντιστοιχεί στην ελάχιστη ροή που αναφέρεται στον πίνακα «ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ». Ο έλεγχος θα γίνει με τη «ογκομετρική μέθοδο» που περιγράφεται παρακάτω, δηλαδή:
 - 5 Διαβάστε το μετρητή υγραερίου και ταυτόχρονα ξεκινήστε τον χρονόμετρο.
 - 6 Μετά από ένα χρονικό διάστημα αρκετά μεγάλο, π.χ. 10 λεπτών, σταματήστε τον χρονόμετρο και ξαναδιαβάστε το μετρητή.
 - 7 Υπολογίστε πόσο υγραέριο πέρασε μέσα σε 10 λεπτά κάνοντας τη διαφορά μεταξύ των δυο αναγνώσεων, πχ. 2η ανάγνωση - 1η ανάγνωση = 30 λίτρα ($0,03\text{m}^3$).
 - 8 Μετρήστε τώρα την ισχύ στο ελάχιστο εφαρμόζοντας τον τύπο της ογκομετρικής μεθόδου (της προηγούμενης παραγράφου). Ισχύς (kW) = κατανάλωση (m^3/h) για τη θερμογόνο δύναμη του μεθανίου.
 - 9 Εάν αυτή η δύναμη είναι κατώτερη από την τιμή που αναφέρεται στον πίνακα, τότε χαλαρώστε τη βίδα του ελάχιστου και επαναλάβετε τον έλεγχο.
 - 10 Εάν η δύναμη είναι μεγαλύτερη από την τιμή που αναφέρεται στον πίνακα, σφίξτε τη βίδα του ελάχιστου και επαναλάβετε τον έλεγχο. $(9,45 \text{ kW/h}) \cdot P (\text{kW}) = 30 \text{ λίτρα} \times 60/10 \times 9,45 \text{ kW/h} = 1,700 \text{ kW}$.

Ρύθμιση της φλόγας πιλότου (εικ. 4)

Η φλόγα πιλότου είναι με ακροφύσια και σταθερό αέρα. Η μοναδική ενέργεια που απαιτείται είναι η αντικατάσταση των ακροφυσίων ανάλογα με τον τύπο αερίου, ακολουθώντας την εξής διαδικασία:

- Ξεβιδώνετε το παξιμάδι που μπλοκάρει το δικωνικό δακτύλιο (αρ. 14) και πάρτε το δικωνικό (αρ. 15) και το ακροφύσιο πιλότο (αρ. 16).
- Αντικαταστήστε το ακροφύσιο πιλότο με το κατάλληλο, σύμφωνα με τον πίνακα «ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ».
- Μετά την αντικατάσταση του ακροφύσιο πιλότου, βιδώστε ξανά το παξιμάδι που μπλοκάρει το δικωνικό δακτύλιο (αρ. 14) με το σχετικό δικωνικό (αρ. 15).

Έλεγχος του πρωτογενούς αέρα (Εικ. 2)

Η ρύθμιση γίνεται μέσω του σωλήνα Venturi ρυθμίζοντας την τιμή "X" που αναφέρεται στον πίνακα «ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ» και βεβαιώνοντας την εμφάνιση της φλόγας, η οποία πρέπει να είναι ομοιόμορφη, καλά αερισμένη και να μην κάνει θόρυβο.

Αφού αλλάξατε την προδιαγραφή, σημειώστε στον πίνακα το νέο τύπο αερίου.

ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Βαλβίδα ασφαλείας: μια βαλβίδα με θερμοστοιχείο επιτρέπει την διακοπή της ροής αερίου στον κύριο καυστήρα σε περίπτωση που σβήνει η φλόγα πιλότου.

Για την επαναφορά της λειτουργίας πρέπει να επαναλαμβάνετε τις ενέργειες για την ανάφλεξη της διάταξης πιλότου.

Θερμοστάτης ασφαλείας: Επεμβαίνει κλείνοντας την ροή του αερίου σε περίπτωση σοβαρών ανωμαλιών.

Η επαναφορά του γίνεται χειροκίνητα και για τον σκοπό αυτό πρέπει να χαλαρώσετε το παξιμάδι (A) (Εικ. 5). Σε αυτή τη περίπτωση, πρέπει να ειδοποιήσετε την υπηρεσία υποστήριξης.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Συμβουλεύουμε τον χρήστη να ελέγξει ότι η εγκατάσταση της συσκευής έγινε με το κατάλληλο τρόπο.

Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για ζημιές που οφείλονται σε κακή εγκατάσταση, κακή συντήρηση, αδεξιότητα ή αμέλεια κατά τη χρήση ή σε μετατροπές στο σύστημα καύσης.

- Η συσκευή προορίζεται για βιομηχανική χρήση και θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί από εξειδικευμένο προσωπικό.
- Αυτή η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για τον σκοπό για τον οποίο έχει σχεδιαστεί ρητά. Οποιαδήποτε άλλη χρήση θεωρείται ακατάλληλη.
- Μη χρησιμοποιήστε αυτές τις συσκευές σαν φριτέζες γιατί η θερμοκρασία του λαδιού δεν ελέγχεται και επομένως θα μπορέσει να ξεπεράσει τους 230°C με κίνδυνο ανάφλεξης του λαδιού.
- Μη χρησιμοποιήστε τη συσκευή εάν το δοχείο είναι άδειο.
- Δεν επιτρέπεται να φέρετε αλλαγές στην ικανότητα αερισμού που χρειάζεται για την καύση.



- Πριν τη θέση σε λειτουργία της συσκευής, ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΧΤΙΚΑ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΟΥ ΑΝΑΦΕΡΟΝΤΑΙ ΣΕ ΑΥΤΟΤΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ, δίνοντας ιδιάιτερη έμφαση στους κανονισμούς για τις διατάξεις ασφαλείας.
- Κλείστε πάντα τις βάνες τροφοδοσίας υγραερίου στο τέλος της χρήσης και ειδικά κατά τις ενέργειες συντήρησης και επισκευής.
- Ακολουθήστε προσεχτικά τους κανόνες μαγειρέματος τουλάχιστον στην πρώτη περίοδο της χρήσης, μέχρι που η πείρα και η πρακτική σας επιτρέπουν να διαλέξετε μόνοι σας χρόνους και θερμοκρασίες.
- Για την πρώτη θέση σε λειτουργία, προβαίνετε σε ένα σχολαστικό πλύσιμο των δοχείων και του ψευδοπυθένα χρησιμοποιώντας ζεστό νερό και απορρυπαντικό, έτσι θα αφαιρέσετε τη λεπτή στρώση προστατευτικού λαδιού που υπάρχει.

ΠΛΗΡΩΣΗ ΝΕΡΟΥ

Ελέγχετε ότι η στρόφιγγα εκκένωσης είναι κλειστή. Όπου αυτή προβλέπεται, επεμβαίνετε στη βάνα της στρόφιγγας πλήρωσης νερού που βρίσκεται αριστερά στο ταμπλό της συσκευής.

ΕΚΚΕΝΩΣΗ ΝΕΡΟΥ

Η εκκένωση γίνεται επεμβαίνοντας στη βάνα της στρόφιγγας εκκένωσης που βρίσκεται μέσα από το ντουλαπάκι κάτω από το θάλαμο καύσης. Για μερικά μοντέλα, η στρόφιγγα εκκένωσης βρίσκεται πάνω στο ταμπλό.

ΑΝΑΦΛΕΞΗ

Ανάφλεξη του καυστήρα πιλότου

Πατήστε και περιστρέψτε αριστερόστροφα τη βάνα της στρόφιγγας μέχρι τη θέση του πιλότου (⌚), περιμένετε τον απαραίτητο χρόνο για την έξοδο του αέρα από τους σωλήνες (μόνο για την πρώτη φορά), και μετά πατήστε επαναλλαλήμενά το πιεζοηλεκτρικό διακόπτη (⚡).

Για το μοντέλο SG7CP40M, κρατήστε πατημένο το κουμπί ανάφλεξης. Βεβαιωθείτε από την οπή στο μπροστινό μέρος του θαλάμου καύσης ότι ενεργοποιήθηκε η φλόγα πιλότου. Με την φλόγα αναμμένη, κρατήστε πατημένη τη βάνα για μερικά δευτερόλεπτα, και μετά αφήστε την. Εάν σβήσει η φλόγα πιλότος, επαναλαμβάνετε τη διαδικασία.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ

Εάν για τυχόν βλάβη, η σπίθα δεν ανάβει, μπορείτε να προχωρήσετε σε χειροκίνητη ανάφλεξη.

Κρατήστε πατημένο τη βάνα στη θέση (⌚) πλησιάστε μια φλόγα στον καυστήρα πιλότου από την οπή επιθεώρησης του θαλάμου καύσης.

Ανάφλεξη του κύριου καυστήρα

Ανάψτε την φλόγα του καυστήρα πιλότου και μετά φέρτε τη βάνα της στρόφιγγας στην θέση της μέγιστης ισχύος (●). Το υγραέριο θα φτάσει στο κύριο καυστήρα που θα ανάψει. Για να μειώσετε την ισχύ του καυστήρα φέρτε τη βάνα στη θέση του ελάχιστου (●).

ΣΒΗΣΙΜΟ

Για να σβήσετε τον κύριο καυστήρα αρκεί να περιστρέψτε δεξιόστροφα τη βάνα της στρόφιγγας μέχρι την θέση (⌚).

Για να απενεργοποιήσετε όλη τη συσκευή περιστρέψτε δεξιόστροφα τη βάνα της στρόφιγγας μέχρι τη θέση (●).

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

- Κατά το ψήσιμο με το βραστήρα ζυμαρικών πρέπει να κρατήστε λίγο ανοιχτή τη στρόφιγγα για την πλήρωση νερού. Αυτό είναι για να αφαιρέσετε τα περίσσια άμυλα από την οπή για το υπερβολικό γέμισμα και να κρατήσετε τη σωστή ποσότητα νερού μέσα στο δοχείο.
- ΜΗ ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΤΕ ΠΟΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΡΙΝ ΤΗ ΠΛΗΡΩΣΗ ΤΟΥ ΔΟΧΕΙΟΥ ΜΕ ΝΕΡΟ.
- Κατά την χρήση, τα πλευρικά της συσκευής φτάνουν σε υψηλές θερμοκρασίες. Δώστε προσοχή. Σε κάθε περίπτωση, και στις δύο πλευρές υπάρχουν αυτοκόλλητες ετικέτες που προειδοποιούν ότι πρόκειται για ζεστές επιφάνειες:



ΠΡΟΣΟΧΗ: ΜΗΝ ΦΡΑΖΕΤΕ ΤΙΣ ΟΠΕΣ ΕΞΑΕΡΙΣΜΟΥ ΠΟΥ ΒΡΙΣΚΟΝΤΑΙ ΣΤΟ ΒΑΘΟΣ ΤΟΥ ΒΡΑΣΤΗΡΑ ΖΗΜΑΡΙΚΩΝ.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ ΧΡΗΣΗΣ ΤΩΝ ΚΑΛΑΘΙΩΝ ΓΙΑ ΒΡΑΣΤΗΡΕΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ

Τα καλάθια για βραστήρες ζυμαρικών είναι από ωστενιτικό ανοξείδωτο χάλυβα. Αυτό το υλικό είναι το πιο κατάλληλο για αυτές τις συγκεκριμένες εφαρμογές, ωστόσο παραμένει ευαίσθητο, κάτω από ειδικές συνθήκες, στη διάβρωση από τα χλωριούχα ιόντα που κανονικά βρίσκονται στο νερό όπου τοποθετούνται τα καλάθια (χλωριούχο νάτριο = κοινό άλας).

Επομένως, για την σωστή χρήση των καλαθιών, είναι απαραίτητο να τηρήσετε κάποια μέτρα προφύλαξης.

- Μην αφήνετε ποτέ τα καλάθια να στεγνώσουν χωρίς να τα ξεπλένεστε με χλιαρό νερό.
- Κάθε φορά που σταματάτε την επεξεργασία, προσέξτε να ξεπλένεστε επιμελώς τα καλάθια με



χλιαρό νερό ή κατάλληλα προϊόντα.

- Μη βάζετε ποτέ αλάτι κατευθείαν μέσα στα καλάθια.
- Μη χρησιμοποιήστε λειαντικά προϊόντα ή αντικείμενα για το καθαρισμό τους.

ΠΡΟΣΟΧΗ: κατά το πλύσιμο, δώστε ειδική προσοχή στα μέρη όπου υπάρχουν διάκενα (συγκολλήσεις, σημεία σύνδεσης του πλέγματος με το σκελετό κλπ.) επειδή σε αυτά τα σημεία είναι πιθανό να κατακάθονται διαλύματα άλατος που με τον καιρό προκαλούν διάβρωση.

Για τον καθαρισμό, ανατρέξτε πάντα στην παράγραφο "ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ".

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Η κατασκευή των συσκευών γίνεται με τρόπο ούτω σώστε να απαιτείται ελάχιστη συντήρηση. Παρόλο αυτό όμως, σας συμβουλεύουμε να συνάψτε κάποιο συμβόλαιο τεχνικής υποστήριξης για να γίνει ο έλεγχος των συσκευών τουλάχιστον μια φορά τον χρόνο από εξειδικευμένο προσωπικό.

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ (ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ)

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΣΤΕ ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΝΗΣΙΑ ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΑ ΠΟΥ ΠΑΡΕΧΟΝΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟΝ ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗ. Η αντικατάσταση εξαρτημάτων πρέπει να εκτελείται από εξουσιοδοτημένο προσωπικό!

Για μερικά μοντέλα αρκεί να αφαιρέστε το ταμπλό λασκάροντας τις βίδες που βρίσκονται στο κάτω ή στο μπροστινό άκρο, για να έχετε πρόσβαση στα μέρη προς αντικατάσταση, για άλλα μοντέλα αρκεί να ανοίξετε το κάτω πορτάκι.

ΠΡΟΣΟΧΗ: αδειάστε τον κάδο πριν αφαιρέστε το ταμπλό και πριν από την αντικατάσταση των εξαρτημάτων.

- **Στρόφιγγα με βαλβίδα:** όλες οι συνδέσεις είναι εμφανείς. Με τα κατάλληλα κλειδιά, ξεβιδώστε τις συνδέσεις για την είσοδο και έξοδο αερίου, του πιλότου και του θερμοστοιχείου. Αντικαταστήστε την στρόφιγγα με μια καινούρια και ξαναβιδώστε το πιλότο και το θερμοστοιχείο.
- **Καυστήρας:** για την αντικατάσταση του καυστήρα πρέπει να ξεβιδώστε το παξιμάδι που μπλοκάρει το δικωνικό δακτύλιο από το ρακόρ βάση του ακροφύσιου, ξεβιδώστε τις δύο βίδες που σταθεροποιούν τον καυστήρα στο θάλαμο καύσης και αφαιρέστε το από την έδρα του. Βγάλτε από το βραχίονα του καυστήρα το

ρακόρ βάση του ακροφύσιου ξεβιδώνοντας το παξιμάδι μπλοκαρίσματος και συναρμολογήστε το στο νέο καυστήρα. Επαναλαμβάνετε όλα τα βήματα με την ανάποδη σειρά για να επανασυναρμολογήσετε όλο το σύστημα.

- **Θερμοστοιχείο:** λασκάρετε το παξιμάδι που στερεώνει το θερμοστοιχείο στο βραστήρα πιλότο και τραβήγτε το έξω από την έδρα του. Ξεβιδώστε το παξιμάδι που στερεώνει το θερμοστοιχείο στην στρόφιγγα. Αντικαταστήστε το θερμοστοιχείο και επανασυναρμολογήσετε όλο το σύστημα.

- **Μπουζί:** βγάλτε το καλώδιο τροφοδοσίας και ξεβιδώστε το παξιμάδι μπλοκαρίσματος. Τοποθετήστε ένα νέο μπουζί προσέχοντας όμως να μην σφίγγετε υπερβολικά το παξιμάδι για να μην προκαλέσετε ζημιά στην κεραμική μόνωσης.

- **Εύκαμπτος σωλήνας τροφοδοσίας νερού:** σε περίπτωση αντικατάστασης, βεβαιωθείτε ότι ο σωλήνας δεν ακουμπάει στο θάλαμο καύσης.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ!

- Πριν καθαρίσετε την συσκευή, σβήστε την και αφήστε την να κρυώσει.
- Εάν η συσκευή τροφοδοτείται ηλεκτρικά, επεμβαίνετε στον διακόπτη αποζεύξεως για την απενεργοποίηση της ηλεκτρικής τροφοδοσίας.

Ο προσεχτικός καθημερινός καθαρισμός της συσκευής εγγυάται για την τέλεια και μακρά λειτουργία της.

Οι ατσάλινες επιφάνειες καθαρίζονται με υγρό απορρυπαντικό για πιάτα και καυτό νερό με μαλακό πανί. Για επίμονη βρωμιά χρησιμοποιήστε αιθυλική αλκοόλη, ακετόνη ή κάποιο άλλο μη αλογονωμένο διαλυτικό. **Μην χρησιμοποιήστε λειαντικά απορρυπαντικά σε σκόνη ή διαβρωτικές ουσίες όπως ο υδροχλώριο, υδροχλωρικό οξύ ή θειικό οξύ. Η χρήση οξέων μπορεί να επηρεάσει αρνητικά την λειτουργία και την ασφάλεια της συσκευής.**

Μην χρησιμοποιήστε βούρτσες, σύρματα καθαρισμού ή δίσκους λειανσής που κατασκευάζονται με άλλα μέταλλα ή κράματα που μπορούν να προκαλέσουν λεκέδες σκουριάς για αντίδραση.

Για τον ίδιο λόγο αποφύγετε την επαφή με υλικά από σίδερο. Προσοχή σε σύρματα ή βούρτσες από ατσάλι, τα οποία παρόλο που δεν προκαλούν χημική αντίδραση, μπορούν όμως να δημιουργήσουν επικίνδυνες γρατσουνίες.

Εάν η βρωμιά είναι επίμονη, μην χρησιμοποιήστε, σε καμία περίπτωση, γυαλόχαρτο ή σμυριδόχαρτο.



Σας συμβουλεύουμε τη χρήση συνθετικών σφουγγαριών (όπως π.χ. Scotchbrite).

Αποφύγετε επίσης και προϊόντα για τον καθαρισμό ασημιού και προσέξτε και τους υδρατμούς από υδροχλώριο ή υδροχλωρικό οξύ κατά το σφουγγάρισμα δαπέδων.

Μην κατευθύνετε απευθείας πίδακες νερού πάνω στη συσκευή για να μη προκαλέσετε ζημιές. Μετά τον καθαρισμό, ξεπλένεστε σχολαστικά με καθαρό νερό και στεγνώστε προσεχτικά με ένα πανί.

EL

ΕΓΓΥΗΣΗ

ΕΤΑΙΡΙΑ: _____

ΟΔΟΣ: _____

Τ.Κ.: _____ ΠΟΛΗ: _____

ΠΕΡΙΟΧΗ: _____ ΗΜΕΡ/ΝΙΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ: _____

ΜΟΝΤΕΛΟ _____

ΑΡΙΘΜΟΣ ΟΝΟΜΑΣΤΙΚΟΥ _____

Προειδοποίηση

Ο κατασκευαστής ουδεμία ευθύνη φέρει για πιθανές ανακρίβειες που περιέχονται στο παρόν φυλλάδιο από σφάλματα μετάφρασης ή εκτύπωσης. Διατηρεί επίσης το δικαίωμα να κάνει όποιες τροποποιήσεις κρίνει χρήσιμες ή απαραίτητες στο προϊόν. χωρίς να διακυβεύονται τα βασικά χαρακτηριστικά του. Ο κατασκευαστής ουδεμία ευθύνη φέρει σε περίπτωση που δεν τηρηθούν αυστηρά οι κανονισμοί που περιέχονται στο παρόν εγχειρίδιο. Ο κατασκευαστής ουδεμία ευθύνη φέρει για άμεσες και έμμεσες ζημιές που προκαλούνται από λάθος τοποθέτηση, επεμβάσεις, κακή συντήρηση, απειρία χρήσης.



Návod k použití

Rozměry	147
Technické údaje	148
Zvláštní pokyny	150



PLYNOVÝ VAŘIČ TĚSTOVIN SÉRIE PLUS 600

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní plocha (V celkem)
G6CP6	Plynový vařič těstovin s podestavbou	mm 600x600x900 (1020)

PLYNOVÝ VAŘIČ TĚSTOVIN SÉRIE MACROS 700

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní plocha (V celkem)
CPG40E	Plynový vařič těstovin s podestavbou	mm 400x714x900 (1040)
CPG80E	Plynový vařič těstovin s podestavbou- 2 vaničky	mm 800x714x900 (1040)

PLYNOVÝ VAŘIČ TĚSTOVIN SÉRIE MAXIMA 900

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní plocha (V celkem)
G9CP40	Plynový vařič těstovin s podestavbou	mm 400x900x900 (1065)
G9CP80	Plynový vařič těstovin s podestavbou- 2 vaničky	mm 800x900x900 (1065)

PLYNOVÝ VAŘIČ TĚSTOVIN SÉRIE S700

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní plocha (V celkem)
SG7CP40M	Plynový vařič těstovin s podestavbou	mm 400x730x900 (1090)

CS

PLYNOVÝ VAŘIČ TĚSTOVIN SÉRIE S900

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní plocha (V celkem)
SG9CP40	Plynový vařič těstovin s podestavbou	mm 400x900x900 (1060)
SG9CP80	Plynový vařič těstovin s podestavbou- 2 vaničky	mm 800x900x900 (1060)

PLYNOVÝ VAŘIČ TĚSTOVIN SÉRIE LX900 TOP

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní plocha (V celkem)
LXG9CP40	Závěsný Plynový vařič těstovin	mm 400x900x580 (740)



PLYNOVÝ VAŘÍČ TĚSTOVIN - SÉRIE PLUS 600

TABULKA S TECHNICKÝMI ÚDAJÍ

MODEL	Jmenovitý výkon kW	Snižený výkon kW	Jmenovitý výkon G110 kW	Jmenovitý výkon G120 kW	Spotřeba lpg G30 kg/h	Spotřeba lpg G31 kg/h	Consumo Metano G20 m³/h	Spotřeba metánu G25 m³/h	Spotřeba metánu G25,1 m³/h	Spotřeba metánu G27 m³/h	Spotřeba městského plynu G110 m³/h	Spotřeba městského plynu G120 m³/h	Prinášení vzdálu pro spalování m³/h	Typ konstrukce n°	Hořák kW		
G6CP6	10	3,4	9,5	10	0,79	0,78	1,06	1,23	1,23	1,47	1,29	2,45	2,30	20	A1	1	10

PLYNOVÝ VAŘÍČ TĚSTOVIN - SÉRIE MACROS 700

TABULKA S TECHNICKÝMI ÚDAJÍ

MODEL	Jmenovitý výkon kW	Snižený výkon kW	Jmenovitý výkon G110 kW	Jmenovitý výkon G120 kW	Spotřeba lpg G30 kg/h	Spotřeba lpg G31 kg/h	Consumo Metano G20 m³/h	Spotřeba metánu G25 m³/h	Spotřeba metánu G25,1 m³/h	Spotřeba metánu G27 m³/h	Spotřeba městského plynu G110 m³/h	Spotřeba městského plynu G120 m³/h	Prinášení vzdálu pro spalování m³/h	Typ konstrukce n°	Hořák kW		
CPG40E	10	3,4	8	9	0,79	0,78	1,06	1,23	1,23	1,47	1,29	2,07	2,07	20	A1	1	10
CPG80E	20	6,8	16	18	1,58	1,55	2,12	2,46	2,46	2,94	2,58	4,13	4,13	40	A1	2	10

PLYNOVÝ VAŘÍČ TĚSTOVIN - ELEKTRICKÝM ZAPÍNÁNÍM

TABULKA S TECHNICKÝMI ÚDAJÍ

MODEL	Jmenovitý výkon Watt	Jmenovitý napětí V	Jmenovitý proud A	Spojovací kabel - HO7RN-F mm²
SG7CP40M	0,6	220-240 V~	0,6	3 x 1,5 mm²

PLYNOVÝ VAŘÍČ TĚSTOVIN - SÉRIE 900 - S900 - LX900 TOP

TABULKA S TECHNICKÝMI ÚDAJÍ

MODEL	Jmenovitý výkon kW	Snižený výkon kW	Jmenovitý výkon G110 kW	Jmenovitý výkon G120 kW	Spotřeba lpg G30 kg/h	Spotřeba lpg G31 kg/h	Consumo Metano G20 m³/h	Spotřeba metánu G25 m³/h	Spotřeba metánu G25,1 m³/h	Spotřeba metánu G27 m³/h	Spotřeba městského plynu G110 m³/h	Spotřeba městského plynu G120 m³/h	Prinášení vzdálu pro spalování m³/h	Typ konstrukce n°	Hořák kW		
G5CP40 - SG9CP40	12,5	4,8	/	/	0,99	0,97	1,32	1,54	1,54	1,84	1,61	/	/	25	A1	1	12,5
G5CP80 - SG9CP80	25	9,6	/	/	1,97	1,94	2,65	3,08	3,07	3,68	3,23	/	/	50	A1	2	12,5



Zařízení odpovídají požadavkům následujících evropských předpisy, směrnic a normy:

Nař. 1935/2004/CE	Nařízení o materiálech a předmětem určených pro styk s potravinami
Nař. 2016/426/UE	Nařízení o spotřebičích plynných paliv
2014/35/UE	Směrnice o rizikém napětí
2014/30/UE	Směrnice o elektromagnetické kompatibilitě
2011/65/EEU	Omezení používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních
EN 203-1	Spotřebič na plynná paliva pro provozy společného stravování - Všeobecné požadavky na bezpečnost
EN 203-2-11	Zvláštní norma pro VARNÉ NÁDOBY NA TEPELNU ÚPRAVU TĚSTOVIN na plynná paliva pro provozy společného stravování
EN 55014	Norma upravující elektromagnetickou kompatibilitu
EN 60335-1	Norma stanovující obecné požadavky na bezpečnost elektrických spotřebičů pro domácnost a podobné účely
EN 60335-2-102	Zvláštní požadavky na spotřebiče spalující plynná paliva obsahující elektrické spoje
EN 61000	Norma upravující elektromagnetickou kompatibilitu (EMC)

Hlavní charakteristiky spotřebičů

Identifikační štítek je umístěn v přední části zařízení a obsahuje veškeré údaje potřebné k jeho zapojení.

NAME: MANUFACTURER'S ADDRESS:	
TYPE/MOD: /..... Serial: /	
KW:	TYPE: A1
Cert: 51..... Hz: 50/60	
V:	KW:
IPX:	V:
IPX:	
Made in Italy	

INFORMACE PRO UŽIVATELE PROFESIONÁLNÍCH ZAŘÍZENÍ



**Ve smyslu čl. 24 vládního nařízení č. 49 ze dne 14. března 2014
"Provedení směrnice 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních OEZZ".**

Symbol pojízdného kontejneru na odpad přeškrtnutý křížem na zařízení nebo jeho obalu značí, že výrobek je třeba na konci jeho životního cyklu odstraňovat odděleně od ostatních odpadů, aby bylo zajištěno jeho vhodné zpracování a recyklace. Sběr tříděného odpadu z tohoto profesionálního zařízení, po uplynutí jeho životnosti, zabezpečí a provede:

- Přímo uživatel, jestliže bylo zařízení uvedeno na trh do 31. prosince 2010 a uživatel se rozhodne ho odstranit bez toho, aby ho nahradil novým rovnocenným zařízením, určeným pro stejně použití;
- Výrobce, chápáný jako subjekt, který poprvé uvedl a začal obchodovat v Itálii, nebo v Itálii pod svou značkou prodává, nové zařízení, které nahradilo to předchozí, jestliže se uživatel rozhodne, že současně s odstraněním starého zařízení, uvedeného na trh před zavedením nové směrnice OEZZ, zakoupí nový rovnocenný výrobek, určený pro stejné použití. V posledním uvedeném případě může uživatel požádat výrobce o odebrání tohoto zařízení nejpozději do 15 kalendářních dnů od dodání nového zařízení;
- Výrobce, chápáný jako subjekt, který poprvé uvedl a začal obchodovat v Itálii, nebo v Itálii pod svou značkou prodává, nové zařízení, které nahradilo to předchozí, jestliže bylo zařízení uvedeno na trh po zavedení nové směrnice OEZZ.

Vhodný tříděný sběr za účelem následného zaslání zařízení na recyklaci, zpracování nebo odstranění v souladu s ochranou životního prostředí umožňuje předejít negativním vlivům na životní prostředí a lidské zdraví a podporuje opětovné použití a/nebo recyklaci materiálů, ze kterých je zařízení sestaveno.

Nezákonné odstranění výrobku ze strany uživatele s sebou nese uložení správních sankcí v souladu s platnými právními předpisy.



ZVLÁŠTNÍ POKYNY

POZOR!

Obrázky citované v této kapitole se nacházejí na prvních stránkách tohoto návodu.

POPIS SPOTŘEBIČŮ

Pevná nerezová konstrukce se 4 výškově stavitelnými nožičkami. Vnější pláště z chromnicklové oceli 18/10. Ohřev probíhá prostřednictvím hořáků z trubkových profilů, odolných proti tepelné a mechanické zátěži.

Ideální zařízení pro vaření těstovin, rýže, zeleniny a vajec díky rychlému přivedení vody k bodu varu. Přívod vody v přední části zařízení usnadňuje regulaci toku a zajišťuje čištění ve vaničce pro snadnější odstranění škrabu a zbytků. Lisovaná nerezová vanička AISI 316 se zakulacenými hranami je vybavena plechem, na který je možné položit objemné varné košíky. Odkapávač poskytuje velkou a pohodlnou opěrnou plochu.

PŘÍPRAVA NA INSTALACI

Instalační místo

Doporučujeme umístit zařízení do dobře větrané místnosti, nejlépe pod odsavač par. Zařízení je možné nainstalovat jako samostatně stojící spotřebič, anebo se může nainstalovat vedle dalších spotřebičů. V každém případě je třeba dodržet minimální vzdálenost 100 mm od bočních panelů a 100 mm od zadního panelu.

Přilehlé stěny spotřebiče (zdi, dekorace, kuchyňský nábytek, dekorativní prvky atd.) musí být zrealizovány z nehořlavého materiálu.

Položte zařízení na stůl nebo plochu z nehořlavého materiálu. Před připojením zařízení zkонтrolujte, jestli údaje na technickém štítku odpovídají typu plynu, který máte k dispozici. Jestliže je zařízení určené pro jiný typ plynu, přečtěte si odstavec „Použití s jinými typy plynu“.

Zákonné nařízení, technické předpisy a směrnice

Při montáži se musí dodržovat následující předpisy:

- normy UNI CIG 8723
- místní stavební a protipožární předpisy a nařízení;
- platné bezpečnostní předpisy;

- nařízení dodavatele plynu;
- platné normy a předpisy Italské elektrotechnické komise (CEI);
- pokyny požárníků.

INSTALACE

Montáž, instalaci a údržbu zařízení musí provést firmy pověřené místním dodavatelem plynu v souladu s platnými právními předpisy.

Instalační postup

Pro správné vyrovnaní zařízení použijte výškově stavitelné nožičky.

Připojení plynu

Přívodní hadice plynu se může připojit k vývodu $\frac{3}{4}$ " G nebo $\frac{1}{2}$ " G na spotřebiči buď trvale nebo odpojitelně (v tomto případě se musí použít konektor odpovídající platným předpisům). Pokud se při připojení použijí flexibilní trubky, musí být z nerezové oceli v souladu s platnými právními předpisy. Po dokončení připojení zkontrolujte pomocí spreje určeného k detekci úniku plynu nepropustnost a utěsnění systému.

Odvod spalin

Zařízení se musí umístit do prostoru s odvodem spalin v souladu s instalačními předpisy. Zařízení jsou považována (viz tabulka „TECHNICKÉ ÚDAJE“) za: Plynové spotřebiče typu „A1“

Nejsou určené pro připojení k potrubí pro odvod spalin.

Musí odvádět spaliny do vhodných odsavačů nebo obdobných zařízení propojených s funkčním kominem, anebo je třeba zajistit odvod spalin do volného ovzduší.

Pokud tyto systémy nejsou k dispozici, může se použít odsavač vzduchu, který odvádí spaliny přímo do ovzduší a jehož kapacita odpovídá stanoveným požadavkům (viz tabulka „TECHNICKÉ ÚDAJE“); toto zařízení musí zajišťovat výměnu vzduchu pro ochranu zdraví obsluhy zařízení.



ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ

- 1) Pokud není k dispozici, do blízkosti spotřebiče nainstalujte úsekový vypínač s magnetotermickým jističem a ochranou proti zkratům.
- 2) Připojte úsekový vypínač ke svorkovnici podle elektrických schémat.
- 3) Zvolený připojovací kabel musí být alespoň typu H07RN-F s minimální provozní teplotou 80 °C a odpovídajícím průřezem (viz technické údaje v tabulkách).
- 4) Potáhněte kabel průchodekou a zajistěte ho pomocí kabelové svorky; zapojte vodiče do svorkovnice a upevněte je. Žlutozelený zemní vodič musí být delší než ostatní vodiče, aby se v případě prasknutí kabelové svorky odpojil až na napěťovými dráty.

Ekvipotenciální pospojování

Před uvedením spotřebiče do provozu je třeba provést ekvipotenciální pospojování. Spojovací svorka je umístěna vedle vstupu napájecího kabelu.

Je označena následujícím symbolem:



Připojení k vodovodní síti

Připojte trubku pro přívod vody k distribuční vodovodní síti za použití mechanického filtru a uzavíracího kohoutku.

Před zapojením filtru nechte z trubky vytéct dostatečné množství vody pro odstranění případných železných usazenin.

Pokud je tlak na vstupu vyšší než 300 kPa, nainstalujte redukční ventil.

Odvod vody

Připojte k vodovodní síti trubku pro odvod vody.

PŘÍPRAVA NA INSTALACI

Přípravné práce

Před instalací zařízení sejměte ochranný obal. Poté pečlivě vyčistěte pracovní plochu a vnější části zařízení pomocí vlážné vody, čisticího prostředku a vlhké hadry. Nakonec vše vysušte čistým hadrem.

Uvedení do provozu

Před uvedením zařízení do provozu je nutné zkontrolovat, jestli jeho parametry (kategorie, typ použitého plynu atd.) odpovídají plynu, který máte k dispozici. V opačném případě je nutné použít jiný typ plynu (viz odstavec „**Použití s jinými typy plynu**“). Při uvádění do provozu se držte pokynů uvedených v návodu k obsluze.

Kontrola výkonu

Pro dosažení jmenovitého výkonu použijte trysky nainstalované na zařízení.

Výkon může být dvojího typu:

- jmenovitý - uvedený na štítku zařízení;
- snížený.

Referenční údaje trysek jsou uvedené v tabulce „**HOŘÁKY**“.

Tlak plynu na přívodu musí odpovídат hodnotám uvedeným v tabulce hořáků.

Pro provoz zařízení není možné použít plyny s jinými hodnotami.

Jestliže chcete provést další kontrolu výkonu, použijte plynometr a postupujte podle tzv. „volumetrické metody“.

Obvykle však stačí kontrola správné funkce trysek.

Kontrola tlaku na přívodu (obr.1)

Tlak na přívodu se musí měřit pomocí tlakoměru (min. rozlišení 0,1 mbar). Vytáhněte šroub (A) ze zásuvky pro regulaci tlaku a zapojte tlakoměr: po dokončení měření šroub znova hermeticky zašroubujte (A).

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: Při kontrole tlaku musí být veškerá plynová zařízení připojená a funkční.

Kontrola výkonu podle volumetrické metody

Pomocí plynometru a chronometru můžete změřit spotřebu plynu za určitou časovou jednotku. Tuto hodnotu musíte srovnat s vypočítanou hodnotou E:

$$E = \frac{\text{Výkon hořáku}}{\text{Výhřevnost plynu}}$$

Je důležité, aby bylo měření výkonu provedeno ve chvíli, kdy je zařízení ve stavu inertnosti (ustálený stav).

Výkon hořáku, jmenovitý a snížený, vypočítaný podle jmenovité hodnoty tlaku, se získá pomocí údajů v tabulce „**HOŘÁKY**“. Hodnotu výhřevnosti plynu vám poskytne místní dodavatel plynu.

Provozní kontrola

Zkontrolujte, jestli použité trysky odpovídají typu plynu uvedenému v tabulce „**HOŘÁKY**“.

Zkontrolujte, jestli je kapacita použitého redukčního ventilu větší než spotřeba všech zapojených zařízení. Zkontrolujte, jestli byla použita vhodná trubka pro přívod plynu.

Kontrola zapalovacího hořáku

Pro správnou regulaci plamene je nutné, aby byl rozložený kolem celého termočlánku; v opačném případě zkонтrolujte, jestli jste použili správný vstrikovač (odpovídající danému typu plynu).



Kontrola primárního vzduchu (obr. 2)

Proveďte regulaci pomocí Venturiho trubice nastavením hodnoty „X“ uvedené v tabulce „HOŘÁKY“ a kontrolou vzhledu plamene, který musí být homogenní, tichý a s dostatečným množstvím vzduchu.

Kontrola funkcí

- Zapněte zařízení.
- Zkontrolujte těsnost plynového potrubí.
- Zkontrolujte plamen hořáku, i v případě minima.

Upozornění pro instalacního pracovníka

- Vysvětlete a předvedte uživateli funkci a obsluhu zařízení podle uvedených pokynů a předejte mu návod k obsluze.
- Sdělte uživateli, že by stavební a rekonstrukční práce mohly poškodit přívodní systém spalovacího vzduchu, a proto je po jejich dokončení třeba zkontrolovat jednotlivé funkce zařízení.

KONTROLA ÚNIKU PLYNU

Po dokončení instalace je třeba zkонтrolovat případné úniky plynu. To se zjistí naneséním mýdlové vody na spojky a koncovky potrubí; pokud dochází i k minimálnímu úniku plynu, v místech s mýdlovou vodou se vytvoří bublinky.

Případné úniky plynu je také možné zjistit kontrolou plynometru (je-li nainstalovaný) po dobu 10 minut.

POZOR: pro zjištění případného úniku plynu nikdy nepoužívejte plamen.

POUŽITÍ S JINÝMI TYPY PLYNU

Spotřebič je určený a schválený pro provoz s plynem uvedeným na štítku s technickými údaji. Jestliže plyn, pro který je spotřebič nastavený, neodpovídá plynu v distribuční síti, spotřebič se musí přestavít podle následujících pokynů.

Výměna trysky hořáku

K témtoto tryskám se dostanete otevřením dveří skříně nebo odmontováním ovládacího panelu.

Odšroubujte trysky a vyměňte je za nové podle údajů uvedených v tabulce Hořáky. Nezapomeňte uschovat a znova namontovat těsnění tam, kde je to třeba.

Seřízení minima PEL 21 (obr. 3)

Podle tabulky „HOŘÁKY“ seřidte regulační šrouby minima (B) podle následujících pokynů:

- při použití kapalného plynu zašroubujte regulační šroub minima nadoraz;
- při použití metanu:

- 1 Identifikujte ovladač příslušného kohoutku.
- 2 Zapalte hořák a nastavte ho na minimum.
- 3 Nastavte průtok na minimum pomocí šroubu (B) (obr. 3); otáčením ve směru hodinových ručiček se průtok plynu snižuje a proti směru hodinových ručiček zase zvyšuje.
- 4 Po nastavení plamene vhodného pro provoz při minimu zkontrolujte, jestli nastavené minimum odpovídá hodnotě uvedené v tabulce „TECHNICKÉ ÚDAJE“; kontrolu je nutné provést podle „volumetrické“ metody, tj.:
- 5 Odečtěte hodnotu na plynometru a současně zapněte chronometr.
- 6 Po dostatečně dlouhé době (např. 10 min.) zastavte chronometr a znova se podívejte na hodnotu na plynometru.
- 7 Vypočítejte objem plynu za uplynulých 10 minut (rozdíl mezi dvěma odečtenými hodnotami); příklad: 2. hodnota - 1. hodnota = 30 litrů ($0,03 \text{ m}^3$).
- 8 Vypočtěte výkon při minimu za použití vzorce volumetrické metody (předchozí odstavec). Výkon (kW) = spotřeba (m^3/h) pro výhřevnost metanu
- 9 Jestliže je výkon nižší než hodnota uvedená v tabulce, mírně odšroubujte regulační šroub minima a zopakujte kontrolu.
- 10 Jestliže je výkon vyšší než hodnota uvedená v tabulce, mírně zašroubujte regulační šroub minima a zopakujte kontrolu. ($9,45 \text{ kW}/\text{h}$). $P(\text{kW}) = 30 \text{ l} \times 60/10 \times 9,45 \text{ kW}/\text{h} = 1,700 \text{ kW}$.

Seřízení zapalovacího hořáku (obr. 4)

Zapalovací hořák má pevné trysky a vzduch. Jediným požadovaným úkonom je výměna trysek podle typu plynu, který máte k dispozici:

- Odšroubujte přítláčnou matici (č. 14) a sejměte dvojkužel (č. 15) a zapalovací trysku (č. 16).
- Vyměňte trysku za tu uvedenou v tabulce „HOŘÁKY“.
- Po výměně zapalovací trysky našroubujte přítláčnou matici (č. 14) s příslušným dvojkuželem (č. 15).

Kontrola primárního vzduchu (obr. 2)

Seřízení proveďte pomocí Venturiho trubice nastavením hodnoty „X“ uvedené v tabulce „HOŘÁKY“ a kontrolou vzhledu plamene, který musí být homogenní, tichý a s dostatečným množstvím vzduchu.

Po provedení výměny na štítku uveděte nový typu plynu.

BEZPEČNOSTNÍ SYSTÉMY ZAŘÍZENÍ

Bezpečnostní ventil: ventil s termočlánkem, který



umožňuje přerušit tok plynu k hlavnímu hořáku v případě vypnutí zapalovacího hořáku. Pro obnovení provozu je nutné zopakovat postup pro zapnutí zapalovacího zařízení.

Bezpečnostní termostat: jeho úkolem je zavřít přívod plynu v případě vážných anomalií. Jeho aktivace je manuální a jeho zprovoznění vyžaduje odšroubovat matice (A) (obr. 5). Pokud zasáhne, obrátte se na servisní středisko.

POKYNY K POUŽÍVÁNÍ

Doporučujeme zkontovalovat, jestli byla instalace provedena správně.

Výrobce není odpovědný za škody způsobené nesprávnou instalací, nedokonalou údržbou či neodborným používáním.

- Zařízení je určené pro profesionální použití a mohou ho obsluhovat pouze kvalifikovaní pracovníci.
- Toto zařízení se musí používat pouze pro stanovené účely. Jakékoli jiné použití se považuje za nevhodné.
- Nepoužívejte spotřebič jako fritézu, neboť teplota oleje by se nedala kontrolovat a mohla by překročit 230 °C, což by mohlo vést k jeho vzplanutí.
- Nepoužívejte spotřebič s prázdnou vaničkou.
- Je zakázáno měnit kapacitu vzdachu určeného ke spalování.
- Před uvedením spotřebiče do provozu SI PEČLIVĚ PŘEČTĚTE POKYNY UVEDENÉ V TÉTO BROŽUŘE. Zvláštní pozornost věnujte bezpečnostním zařízením.
- Po použití vždy zavřete původní kohoutky plynu, především během údržbářských zásahů a oprav.
- Pozorně se říďte pokyny pro vaření, především na začátku, dokud vám praxe a nabýté zkušenosti neumožní odhadnout délku a teplotu přípravy jídel.
- Před zprovozněním spotřebiče pečlivě umyjte vaničky a plechy teplou vodou a čistícím prostředkem pro odstranění ochranné vrstvy oleje.

NAPUŠTĚNÍ VANIČKY

Zkontrolujte, jestli je vypouštěcí kohoutek zavřený. Pokud je to stanoveno, použijte ovládací knoflík napouštěcího kohoutku, který je umístěný v levé části ovládacího panelu spotřebiče.

VYPUŠTĚNÍ VANIČKY

Pro vypuštění vaničky použijte ovládací knoflík napouštěcího kohoutku, který je umístěný uvnitř

skříně pod spalovací komorou. U některých modelů je vypouštěcí kohoutek umístěný na ovládacím panelu.

ZAPÁLENÍ

Zapálení zapalovacího hořáku

Stiskněte ovládací knoflík kohoutku a otáčejte jím proti směru hodinových ručiček až do polohy zapalování (⊕). Počkejte, dokud nedojde k vypuštění vzduchu z potrubí (pouze poprvé), a poté několikrát stiskněte tlačítko piezoelektrického zapalovače (⚡). U modelu SG7CP40M držte stisknuté zapínací tlačítko. Pomocí otvoru na přední straně spalovací komory zkontrolujte, jestli došlo k zapálení zapalovacího hořáku. Po zapálení hořáku nechte ovládací knoflík stisknutý ještě několik sekund a poté ho pusťte. Jestliže se zapalovací hořák vypne, postup zopakujte.

POZNÁMKA

Jestliže se z jakéhokoliv důvodu nevytvoří jiskra, zapálení je možné provést ručně.

Držte stisknutý ovládací knoflík v poloze (⊕) a přiblížte k zapalovacímu hořáku plamen přes kontrolní otvor spalovací komory.

Zapálení hlavního hořáku

Po zapálení zapalovacího hořáku otočte ovládací knoflík kohoutku do polohy maximálního výkonu (⊕). Dojde k přívodu plynu k hlavnímu hořáku, který se zapálí. Pro snížení výkonu hořáku otočte ovládací knoflík směrem k poloze minima (⊖).

VYPNUTÍ

Pro vypnutí hlavního hořáku stačí otočit ovládací knoflík do polohy (⊖).

Pro celkové vypnutí spotřebiče otočte ovládací knoflík ve směru hodinových ručiček až do polohy (⊖).

UPOZORNĚNÍ A RADY

- Během vaření ve vařící těstovin je nutné nechat lehce otevřený napouštěcí kohoutek vody, aby mohlo dojít k odstranění škrabu přes přepadový otvor a k udržení správné hladiny vody ve vaničce.
- NIKDY ZAŘÍZENÍ NEZAPÍNEJTE PŘED NAPUŠTĚNÍM VANIČKY.
- Během používání mohou boční stěny spotřebiče dosáhnout vysokých teplot. Budte opatrní. Na obou bočních stranách spotřebiče je nicméně nalepený štítek upozorňující na teplý povrch:





POZOR: NEUCPÁVEJTE VĚTRACÍ OTVORY VE SPODNÍ ČÁSTI SPOTŘEBIČE.

RADY A PŘEDPISY PRO POUŽÍVÁNÍ KOŠÍKŮ VAŘÍČE TĚSTOVIN

Košíky vaříče těstovin jsou vyrobené z austenitické nerezové oceli. Přestože se jedná o nejvhodnější materiál pro tento typ aplikace, za některých situací je citlivý na korozii způsobenou chloridovými ionty, které se běžně vyskytují ve vodě, v níž jsou košíky ponořené (chlorid sodný = kuchyňská sůl)

Pro správné používání tétoho košíku je nutné dodržovat několik základních opatření.

- 1) Nikdy nenechávejte košíky po použití uschnout bez toho, abyste je předtím řádně opláchlí vlažnou vodou.
- 2) Po každém vaření košíky pečlivě opláchněte vlažnou vodou nebo jinými vhodnými prostředky.
- 3) Nevzahýjte sůl přímo do košíků.
- 4) Nepoužívejte abrazivní prostředky nebo příslušenství.

UPOZORNĚNÍ: Při mytí dávejte pozor na části se štěrbinami (svary, propojení síta s nosnou konstrukcí atd.), neboť se v těchto místech může usazovat solný roztok, který by mohl časem vést ke vzniku koroze.

Při čištění ocelových částí postupujte podle pokynů uvedených v odstavci „**PĚČE O ZAŘÍZENÍ**“.

ÚDRŽBA

Zařízení bylo vyrobeno tak, aby bylo nezbytné provádět pouze několik málo úkonů spojených s údržbou. Přesto však uživateli doporučujeme, aby podepsal servisní smlouvu, na základě které specializovaní pracovníci našeho servisního střediska anebo jiní specializovaní technici alespoň jednou za rok provedou kontrolu spotřebiče.

VÝMĚNA KOMPONENTŮ (NÁHRADNÍ DÍLY)

POUŽÍVEJTE VÝHRADNĚ NÁHRADNÍ DÍLY DODANÉ VÝROBCEM. Výměnu náhradních dílů mohou provádět pouze autorizovaní pracovníci!

U některých modelů stačí pro přístup k dílům, které je nutné vyměnit, odšroubovat šrouby umístěné ve spodní a přední části ovládacího panelu a sejmout ho. U jiných zase stačí otevřít spodní dvírka.

POZOR: před sejmutím ovládacího panelu a

výměnou dílů nejdříve vyprázdněte nádobu.

- **Ventilový kohoutek:** všechny spoje jsou na viditelném místě. Pomocí vhodných klíčů odšroubujte spoje pro přívod a odvod plynu, zapalovací hořák a termočlánek. Vyměňte kohoutek a znova zapojte zapalovací hořák a termočlánek.
- **Hořák:** při výměně hořáku odšroubujte přítlačnou matici dvojkruželu, odšroubujte dva šrouby, kterými je hořák upevněný ve spalovací komoře, a vytáhněte ho. Odšroubujte upínací matici a sejměte z držáku hořáku spojovací část s tryskou a nакonec namontujte nový hořák. Nakonec tento postup zopakujte v opačném pořadí a vše znova namontujte.
- **Termočlánek:** povolte upínací matici termočlánku na zapalovacím hořáku a vytáhněte ji. Odšroubujte upínací matici termočlánku na kohoutku. Vyměňte termočlánek a vše znova namontujte.
- **Svíčka:** sejměte napájecí kabel a odšroubujte upínací matici. Namontujte novou svíčku a dávejte přitom pozor, abyste příliš neutáhli matice, neboť by mohla poškodit izolační keramickou část.
- **Hadice pro přívod vody:** v případě výměny této hadice se ujistěte, že se nedotýká spalovací komory.

PĚČE O ZAŘÍZENÍ

POZOR!

- **Před čištěním zařízení ho vypněte a nechte vychladnout.**
- **U elektrických zařízení vypněte přívod elektrického proudu pomocí příslušného vypínače.**

Pečlivé každodenní čištění zaručuje správnou funkci a dlouhou životnost zařízení.

Ocelové části zařízení je nutné čistit pomocí teplé vody a čisticího prostředku za použití navlhčené hadry; pro odstranění odolnější špině použijte etanol, aceton nebo jiné rozpouštědlo bez halogenů; **nikdy nepoužívejte abrazivní a korozivní čisticí prostředky jako je např. kyselina solná / chlorovodíková nebo sírová. Použití kyselin může ohrozit správnou funkci a bezpečnost zařízení.** Nepoužívejte kartáče, drátěnky nebo abrazivní kotouče vyrobené z jiných materiálů nebo slitin, které by mohly vést ke vzniku rezavých skvrn na povrchu zařízení. Ze stejného důvodu zamezte kontaktu s železnými předměty. Pozor na kartáče a drátěnky z nerezové oceli, které sice nezpůsobují



kontaminaci povrchu, ale mohou ho poškrábat.
I když je zařízení velmi špinavé, nikdy nepoužívejte skelný nebo smirkový papír; v tomto případě doporučujeme použít syntetické houby (např. houba Scotchbrite).

Dále je zakázáno používat přípravky pro čištění stříbra a je nutné dávat pozor na výparы kyseliny solné nebo sírové, které se mohou tvořit například při čištění podlah. **Nikdy na zařízení nesměrujte stříkající vodu, která by ho mohla poškodit.** Po vyčištění zařízení řádně opláchněte čistou vodou a vysušte ho suchou hadrou.

CS

ZÁRUČNÍ LIST

VÝROBCE: _____

ULICE: _____

PSČ: _____ OBEC: _____

OKRES: _____ DATUM INSTALACE: _____

TYP. _____

VÝROBNÍ ČÍSLO _____

UPOZORNĚNÍ

Výrobce odmítá odpovědnost za jakékoli případné nepřesnosti vyskytující se v tomto návodu, způsobené chybami, které vznikly při přepisu a tisku. Výrobce si dále vyhrazuje právo pozměnit výrobek, kdykoliv to uzná za vhodné či užitečné, za předpokladu, že nedojde k ovlivnění jeho základních vlastností.

Výrobce odmítá veškerou odpovědnost v případě nedodržení pokynů obsažených v tomto návodu.

Výrobce odmítá veškerou odpovědnost za přímé a nepřímé škody způsobené nesprávnou instalací, manipulací, nesprávnou údržbou a nevhodným používáním zařízení.



Návod k použitiu

Rozmery	157
Technické údaje	158
Špecifické inštrukcie	160



PLYNOVÝ VARIČ CESTOVÍN SÉRIA PLUS 600

Typ prístroja	Popis	Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (celková V)
G6CP6	Plynový varič cestovín s podstavbou	mm 600x600x900 (1020)

PLYNOVÝ VARIČ CESTOVÍN SÉRIA MACROS 700

Typ prístroja	Popis	Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (celková V)
CPG40E	Plynový varič cestovín s podstavbou	mm 400x714x900 (1040)
CPG80E	Plynový varič cestovín s podstavbou- 2 vaničky	mm 800x714x900 (1040)

PLYNOVÝ VARIČ CESTOVÍN SÉRIA MAXIMA 900

Typ prístroja	Popis	Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (celková V)
G9CP40	Plynový varič cestovín s podstavbou	mm 400x900x900 (1065)
G9CP80	Plynový varič cestovín s podstavbou- 2 vaničky	mm 800x900x900 (1065)

PLYNOVÝ VARIČ CESTOVÍN SÉRIA S700

Typ prístroja	Popis	Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (celková V)
SG7CP40M	Plynový varič cestovín s podstavbou	mm 400x730x900 (1090)

PLYNOVÝ VARIČ CESTOVÍN SÉRIA S900

Typ prístroja	Popis	Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (celková V)
SG9CP40	Plynový varič cestovín s podstavbou	mm 400x900x900 (1060)
SG9CP80	Plynový varič cestovín s podstavbou- 2 vaničky	mm 800x900x900 (1060)

PLYNOVÝ VARIČ CESTOVÍN SÉRIA LX900 TOP

Typ prístroja	Popis	Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (celková V)
LXG9CP40	Plynový varič cestovín Závesný	mm 400x900x580 (740)



PLYNOVÝ VARIČ CESTOVÍN - SÉRIA PLUS 600

TABUĽKA S TECHNICKÝMI ÚDAJMI

PLYNOVÝ VARIČ CESTOVÍN - SÉRIA MACROS 700

TABUĽKA S TECHNICKÝMI ÚDAJMI

MODEL	Nominalný výkon		Nominalný výkon G110		Spotreba paliva G30		Spotreba paliva G31		Spotreba paliva metanu G25		Spotreba paliva metanu G25,1		Spotreba paliva metanu G27		Spotreba paliva metanu G27,5		Spotreba paliva mesta G110		Spotreba paliva mesta G120		Príprava/vzduch pre spaľovanie		typ kontroly	Hráč
	kW	kW	kW	kW	kg/h	kg/h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	pot.	kW		
CPG40E	10	3,4	8	9	0,79	0,78	1,06	1,23	1,23	1,47	1,29	2,07	2,07	2,07	2,07	2,07	2,07	2,07	2,07	2,07	A1	1	10	
CPG80E	20	6,8	16	18	1,58	1,55	2,12	2,46	2,46	2,94	2,58	4,13	4,13	4,13	4,13	4,13	4,13	4,13	4,13	4,13	A1	2	10	

PŘÍRODNÍ Plynový varič ČESTOVÍN - ELEKTRICKÝM ZAPALOVANÍM

TABUĽKA S TECHNICKÝMI ÚDAJMI

MODEL	Normálny výkon Watt	Menovite napätie V	Napäjacie kábel - H07RN-F mm ²
SG7CP40M	0.6	220-240 V~	3 x 1.5 mm²

PLÝNOVÝ VARIČ CESTOVÍN - SÉRIA 900 - LX900 TOP

TABUĽKA S TECHNICKÝMI ÚDAJMI

MODEL	Nominalný výkon	Značky výkon	Nominalný výkon G110	Nominalný výkon G20	Spoľahlivosť G30	Spoľahlivosť G31	Spoľahlivosť G20	Spoľahlivosť G25	Spoľahlivosť G25,1	Spoľahlivosť G250	Spoľahlivosť G250,1	Spoľahlivosť metanu G27	Spoľahlivosť metanu G27	Spoľahlivosť metanu G270	Spoľahlivosť metanu G270	Prírodný zväčšiť pre pohybovanie	Typ kontakcie	Hráč
	kW	kW	kW	kW	kg/h	kg/h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h	poč.	kW	
G9CP40 - 5G9CP40	12,5	4,8	/	/	0,99	0,97	1,32	1,54	1,54	1,84	1,84	/	/	25	A1	1	12,5	
G9CP80 - 5G9CP80	25	9,6	/	/	1,97	1,94	2,65	3,08	3,07	3,68	3,23	/	/	50	A1	2	12,5	



Zariadenia zodpovedajú požiadavkám nasledujúcich európskych smerníc:

Nar. č. 1935/2004/CE Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) o materiáloch a predmetoch určených na styk s potravinami

Nar. č. 2016/426/UE O spotrebičoch spaľujúcich plynné palivá

2014/35/UE Smernica o nízkom napäti

2014/30/UE Smernica o elektromagnetickej kompatibilite

2011/65/UE Obmedzenie používania určitých nebezpečných látok v elektrických a elektronických zariadeniach

EN 203-1 Spotrebiče na plynné palivá pre prevádzky spoločného stravovania - Všeobecné bezpečnostné požiadavky.

EN 203-2-11 Spotrebiče na plynné palivá pre prevádzky spoločného stravovania. Osobitné požiadavky. Varné nádoby na teplelnú úpravu cestovín

EN 55014 Elektromagnetická kompatibilita

EN 60335-1 Elektrické spotrebiče pre domácnosť a na podobné účely. Bezpečnosť

EN 60335-2-102 Osobitné požiadavky na spotrebiče spaľujúce plynné, kvapalné a pevné palivá s elektrickým pripojením

EN 61000 Elektromagnetická kompatibilita (EMC)

Vlastnosti zariadení

Identifikačný štítok je umiestnený v prednej časti zariadenia a obsahuje všetky údaje potrebné k jeho pripojeniu.

NAME:			
MANUFACTURER'S ADDRESS:			
TYPE/MOD:	Serial:
kW:	TYPE: A1	Hz: 50/60	
Cert: 51.....	kW:	CE	
V:	0051-.....		
IPX:	Made in Italy		

INFORMÁCIE PRE POUŽÍVATEĽOV PROFESIONÁLNYCH ZARIADENÍ



V zmysle čl. 24 Nariadenia vlády č. 49 zo 14. marca 2014 "Vykonávanie smernice 2012/19/EÚ o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ)".

Symbol preškrnutého odpadového koša znázorňený na zariadení alebo na jeho obale, znamená že výrobok sa na konci jeho životnosti musí zbierať oddelene od ostatných odpadov, aby sa umožnilo jeho vhodné spracovanie a recyklácia. Konkrétny triedený zber tohto profesionálneho zariadenia, na konci jeho životnosti, zabezpečuje:

- Priamo používateľ, v prípade že sa zariadenie uviedlo na trh pred zavedením novej smernice OEEZ a používateľ sa ho rozhodne vyhodiť bez toho aby ho nahradil novým, rovnocenným zariadením, určeným na to isté použitie.
- Výrobca, chápaný ako subjekt ktorý ako prvý uviedol a začal obchodovať v krajinе EÚ, alebo v krajinе EÚ pod svojou značkou predáva, nové zariadenie ktoré nahradilo to predchádzajúce, v prípade že, súčasne s rozhodnutím zbaviť sa zariadenia na konci jeho životnosti, ktoré bolo uvedené na trh pred zavedením novej smernice OEEZ, si používateľ zakúpi výrobok rovnakého typu, určený na to isté použitie. V poslednom uvedenom prípade môže používateľ žiadať od výrobcu odobratie tohto zariadenia, maximálne do 15. kalendárnych dní, nasledujúcich po dodaní uvedeného nového zariadenia.
- Výrobca, chápaný ako subjekt ktorý ako prvý uviedol a začal obchodovať v krajinе EÚ, alebo v krajinе EÚ pod svojou značkou predáva zariadenie, v prípade že sa toto zariadenie uviedlo na trh po zavedení novej smernice OEEZ.

Vhodný triedený zber za účelom následného následného zaslania vyradeného zariadenia na recykláciu, spracovanie a likvidáciu v súlade s ochranou životného prostredia, umožňuje vyhnúť sa možným negatívnym vplyvom na prostredie a zdravie a podporuje opäťovné využitie a/alebo recykláciu materiálov, z ktorých sa zariadenie skladá.

Nezákonná likvidácia výrobku zo strany používateľa má za následok uloženie sankcií podľa platných zákonnych predpisov.



ŠPECIFICKÉ INŠTRUKCIE

POZOR!

Obrázky uvedené v tejto kapitole sa nachádzajú na počiatocných stránkach tohto návodu.

OPIS SPOTREBIČOV

Robustná oceľová konštrukcia so 4 pätkami nastaviteľnými na výšku. Vonkajšie obloženie z chróm-niklovej ocele 18/10. Ohrev sa realizuje pomocou rúrkových horákov, odolných voči tepelnému alebo mechanickému namáhaniu.

Vďaka rýchlosťi, ako sa voda privedie do varu, je to dokonalé zariadenie na prípravu cestovín, ryže, zeleniny a vajec. Prívod vody v prednej časti varnej dosky uľahčuje nastavenie prie toku vody, čo zaručuje udržiavanie čistej nádoby a umožňuje odvádzanie škrobov a zvyškov. Formovaná nádoba z ocele AISI 316 sa vyznačuje veľkými zaoblenými okrajmi a je vybavená falósnym dnom na podopre tie objemných košov. Odkvapkávač zabezpečuje veľkú a pohodlnú opornú plochu.

PRISPÓSOBENIE

Miesto inštalácie

Odporúčame umiestniť spotrebič v dobre vetranej miestnosti, pokiaľ možno pod digestor. Spotrebič sa môže namontovať samostatne alebo sa môže kombinovať s inými spotrebičmi. V každom prípade je potrebné dodržať minimálnu vzdialenosť 100 mm u bočných panelov a rovnako 100 mm u zadného panelu.

Steny susediace so spotrebičom (múry, dekorácie, kuchynský nábytok, ozdobné nátery, atď.) nesmú byť vyrobené z horľavého materiálu.

Spotrebiče umiestnite na dosku alebo plochu z nehorľavého materiálu. Pred pripojením podľa identifikačného štítku skontrolujte, či je spotrebič vhodný pre typ plynu k dispozícii. Ak je spotrebič vyrobený pre iný typ plynu, pozrite si odsek „Použitie s inými typmi plynu“.

Zákonné nariadenia, technické predpisy a smernice

V súvislosti s inštaláciou zariadenia dodržujte

nasledujúce predpisy:

- normy UNI CIG 8723
- miestne stavebné a protipožiarne predpisy a nariadenia;
- platné bezpečnostné predpisy;
- pokyny dodávateľa plynu;
- platné opatrenia Talianskej elektrotechnickej komisie;
- pokyny požiarnikov.

INŠTALÁCIA

Montáž, inštaláciu a údržbu musia vykonávať firmy, ktoré sú autorizované miestnym dodávateľom plynu v súlade s platnými právnymi predpismi.

Inštalačný postup

Správne vyrovnanie spotrebiča dosiahnete výško vo nastaviteľnými nožičkami.

Pripojenie plynu

Prívodná hadica plynu môže byť pripojená k výdu $\frac{3}{4}$ " G alebo $\frac{1}{2}$ " G na spotrebiči bud' napevno alebo s možnosťou odpojenia (v tomto prípade musíte použiť konektor zodpovedajúci platným predpisom). Ak pre pripojenie použijete ohybné hadice, musia byť vyrobené z nehrdzavejúcej ocele a musia zodpovedať platnej legislatíve. Po dokončení pripojenia skontrolujte tesnosť hadíc s použitím príslušného spreja na zistovanie únikov plynu.

Odvádzanie spalín

Spotrebiče musia byť umiestnené v miestnostiach, ktoré sú prispôsobené na odvádzanie spalín v súlade s inštalačnými pokynmi a nariadeniami. Spotrebiče sú považované (pozrite tabuľku „TECHNICKÉ ÚDAJE“) za:

Plynové spotrebiče typu „A1“

Tieto spotrebiče nie sú určené pre pripojenie k potrubiu odvádzania spalín.

Tieto spotrebiče musia odvádzať spaliny do príslušných odsávačov alebo podobných systémov,



ktoré sú prepojené s funkčným komínom alebo vypúšťajú spaliny priamo do ovzdušia.

Ak tieto systémy nie sú k dispozícii, môže sa použiť odsávač vzduchu vypúšťajúci spaliny priamo do ovzdušia a jeho prietok nesmie byť menší, než je požadovaná hodnota (pozrite tabuľku „TECHNICKÉ ÚDAJE“) zvýšená o hodnotu výmeny vzduchu potrebné pre zaistenie zdravia pracovníkov.

ELEKTRICKÉ PRIPOJENIE

- 1) Ak ešte nie je nainštalovaný v blízkosti spotrebiča vypínač s nadprúdovou ochranou a rozdielovou ochranou, zabezpečte jeho inštaláciu.
- 2) Pripojte vypínač k svorkovnici podľa elektrickej schémy.
- 3) Zvolený napájací kábel nesmie mať parametre slabšie ako H07RN-F pri prevádzkovej teplote najmenej 80 °C a jeho prierez musí byť vhodný pre daný spotrebič (pozrite tabuľku TECHNICKÉ ÚDAJE).
- 4) Kábel vedľa cez kálovú prieduchu a zablokujte kálovou zarážkou, pripojte a upevnite vodiče k správnym bodom na svorkovnici. Žlto-zelený vodič uzemnenia musí byť dlhší, než ostatné, aby sa v prípade odtrhnutia kálovej zarážky odpojil po silových vodičoch ako posledný.

Vyrovnania potenciálu

Spotrebič je potrebné pripojiť k systému vyrovnania potenciálu. Prípojná svorka sa nachádza v blízkosti vstupu napájacieho kabla.

Označený je takto:



Pripojenie prívodu vody

Potrubie prívodu vody pripojte k vodovodnej sieti spolu s mechanickým filtrom a uzatváracím ventílom.

Pred pripojením filtra nechajte prúdiť určité množstvo vody, aby sa prepláchlo potrubie a vyplavili sa prípadné kovové úlomky.

Ak vstupný tlak prekračuje 300 kPa, nainštalujte redukčný ventil.

Vypúšťanie vody

Zariadenia pripojte ku kanalizačnej sieti.

PRÍPRAVA ZARIADENIA NA INŠTALÁCIU

Prípravné práce

Pred inštaláciou spotrebiča odstráňte ochranný obal. Potom starostlivo vycistite pracovný povrch a vonkajšie časti zariadenia pomocou vlhkej handričky namočenej do teplej vody s čistiacim prostried-

kom, nakoniec ho utrite čistou suchou utierkou.

Uvedenie do prevádzky

Pred uvedením spotrebiča do prevádzky skontrolujte, či sa jeho parametre (kategória a typ použitého plynu) zhodujú s typom plynu k dispozícii. V opačnom prípade je nevyhnutné použiť požadovaný typ plynu alebo spotrebič prispôsobiť typu požadovaného plynu (pozrite odstavec „Použitie s inými typmi plynu“). Pri uvádzaní do prevádzky sa riadte pokynmi uvedenými v návode na použitie.

Kontrola výkonu

Pre menovity výkon používajte dýzy na zariadení.

Dva typy výkonu k dispozícii:

- menovitý, uvedený na štítku zariadenia
- znižený.

Referenčné údaje dýz sú uvedené v tabuľke „HORÁKY“.

Vstupný tlak plynu sa musí pohybovať v rozmedzí uvedenom v tabuľke pre horáky.

Spotrebiče nie je možné používať pri hodnotách tlaku plynu prekračujúcich stanovené limity.

Presnejšiu kontrolu výkonu môžete vykonať použitím plynomeru, tzv. „volumetricou metódou“ merania.

Vo všeobecnosti však stačí vykonať kontrolu správej funkcie dýz.

Kontrola vstupného tlaku (obr. 1)

Vstupný tlak musíte merať pomocou tlakomeru (min. rozlíšenie 0,1 mbaru). Z tlakového uzáveru vyberte skrutku (A) a pripojte tlakomer: po dokončení merania skrutku znova hermeticky zaskrutkujte (A).

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE: Pri kontrole tlaku musia byť všetky plynové spotrebiče pripojené a funkčné.

Kontrola výkonu volumetricou metódou

Pomocou plynomeru a časomériu môžete odmerať spotrebu plynu za určitú časovú jednotku. Túto hodnotu musíte porovnať s takto vypočítanou hodnotou E:

$$E = \frac{\text{Výkon horáka}}{\text{Výhrevnosť plynu}}$$

Dôležité je vykonávať meranie výkonu na spotrebici v stave nečinnosti.

Menovitý a znižený výkon horáka, vypočítaný vzhľadom na menovitú hodnotu tlaku získate z údajov v tabuľke „HORÁKY“. Hodnotu výhrevnosti plynu si môžete vyžiadať od miestneho dodávateľa plynu.

Kontrola fungovania spotrebiča



Skontrolujte, či používané dýzy zodpovedajú typu uvedenému v tabuľke „HORÁKY“. Skontrolujte, či je prietok používaného redukčného ventilu väčší, než je spotreba všetkých pripojených spotrebičov. Skontrolujte, či bolo použité vhodné prívodné potrubie plynu.

Kontrola zapalovacieho horáka

Pre správnu reguláciu plameňa je potrebné, aby bol plameň rozložený okolo celého termočlánku; v opačnom prípade skontrolujte, či sa používa správna dýza pre daný typ plynu.

Kontrola primárneho vzduchu (obr. 2)

Nastavanie vykonajte pomocou venturiho trubice tak, že nastavíte údaj „X“ uvedený v tabuľke „HORÁKY“ a overíte, či je plameň rovnomerný, tichý a so správnym prívodom vzduchu.

Kontrola funkcií

- Zapnite spotrebič.
- Skontrolujte tesnosť plynového potrubia;
- Skontrolujte plameň horáka aj v prípade stiahnutia na minimum.

Upozornenia pre inštalatéra

- Vysvetlite a predvedte používateľovi funkcie a obsluhu spotrebiča podľa uvedených pokynov a odovzdajte mu návod na používanie spotrebiča.
- Informujte používateľa, že akékolvek práce spojené s rekonštrukciou alebo stavebnými úpravami môžu poškodiť prívodný systém vzduchu pre spaľovanie. Preto je nevyhnutná opäťovná kontrola funkcií spotrebiča.

KONTROLA ÚNIKU PLYNU

Po vykonaní inštalačie je potrebné skontrolovať, či nedochádza k úniku plynu. Kontrolu vykonajte nanesením roztoku vody a saponátu štetcom na spoje. Ak dochádza aj k minimálnemu úniku, vysporiať sa vytvorí pena.

Iný spôsob na odhalenie únikov plynu je skontrolovať, či merač (ak je k dispozícii) v priebehu 10 minút nezaznamená prietok plynu.

UPOZORNENIE: nikdy nepoužíte otvorený oheň na vyhľadávanie únikov plynu.

POUŽITIE S INÝMI TYPMI PLYNU

Spotrebič bol skolaudovaný a pripravený na prevádzku s typom plynu, uvedeným na identifikačnom štítku s technickými údajmi. Ak ide o iný typ plynu, než aký je uvedený na štítku, je potrebné vykonať na spotrebiči úpravy s prísnym dodržaním

uvedených upozornení:

Výmena dýzy horáka

K dýzam sa dostanete po otvorení krytov skrine alebo odmontovaním ovládacieho panela.

Odskrutkujte ich a vymeňte za vhodné dýzy podľa tabuľky horákov. Nezabudnite pri montáži znova nasadiť tesnenia na správne miesta.

Nastavenie minima PEL 21 (Obr. 3)

Podľa tabuľky „HORÁKY“ nastavte regulačnú skrutku nastavenia minima (B) takto:

- pri prevádzke s kvapalným plynom utiahnite regulačnú skrutku nastavenia minima na doraz;
- pri prevádzke s metánom:

 - 1 Identifikujte príslušný ovládač ventila.
 - 2 Zapálte horák a stiahnite plameň na minimum.
 - 3 Nastavte minimálny prietok pomocou skrutky (B) (Obr. 3), prietok sa uvoľnením skrutky zvyšuje a utiahnutím znižuje.

- 4 Po dosiahnutí plameňa správneho pre prevádzku na minime skontrolujte, či zodpovedá minimálnemu prietoku v tabuľke „TECHNICKÉ ÚDAJE“, kontrolu vykonajte už spomínanou „volumetricou metódou“ takto:
 - 5 Urobte odpočet hodnoty na plynomere a súčasne spusťte časovač.
 - 6 Po dostatočne dlhej dobe, napríklad po 10 minútach, stopnite časovač a urobte nový odpočet na plynomere.
 - 7 Vypočítajte množstvo privedeného plynu počas tých 10 minút (rozdiel medzi oboma odpočítami) napr. 2. odpočet - 1. odpočet = 30 litrov ($0,03\text{m}^3$).
 - 8 Potom vypočítajte výkon pri minime pomocou vzorca volumetrickej metódy (predchádzajúci odsek). Výkon (kW) = spotreba (m^3/h) pre výhrevnosť metánu
 - 9 Ak je výkon nižší, než je hodnota v tabuľke, znova uvoľnite regulačnú skrutku nastavenia minima a zopakujte kontrolu.
 - 10 Ak je výkon vyšší, než je hodnota v tabuľke, znova utiahnite regulačnú skrutku nastavenia minima a zopakujte kontrolu. ($9,45 \text{ kW}/\text{h}$). $P (\text{kW}) = 30 \text{ litrov} \times 60/10 \times 9,45 \text{ kW}/\text{h} = 1,700 \text{ kW}$.

Nastavenie pilotného horáka (obr. 4)

Pilotný horák má pevné dýzy a vzduch. Vyžaduje sa jedený úkon a tým je výmena dýz podľa typu plynu uvedeným spôsobom:

- Odskrutkujte prítlachnú maticu (č. 14) a vyberte dvojkužel' (č. 15) a zapalovaciu dýzu (č. 16).
- Vymeňte zapalovaciu dýzu za správnu, podľa tabuľky „HORÁKY“.
- Po výmene zapalovacej dýzy znova utiahnite prítlachnú maticu (č. 14) aj príslušný dvojkužel' (č. 15).



Kontrola primárneho vzduchu (obr. 2)

Nastavenie sa vykoná pomocou venturiho trubice, úpravou údaja „X“ z tabuľky „HORÁKY“ a kontrolou vzhľadu plameňa, ktorý musí byť rovnomený, tichý a so správnym prívodom vzduchu.

Po zmene nastavení uvedte na štítok nový typ plynu.

BEZPEČNOSTNÉ SYSTÉMY SPOTREBIČA

Bezpečnostný ventil: ventil s termočlánkom, ktorý umožňuje prerušiť prívod plynu k hlavnému horáku v prípade, že sa vypne zapalovací horák. Pre obnovenie funkcií zopakujte postup spustenia zapalovacího horáka.

Bezpečnostný termostat: jeho úlohou je zatvoriť prívod plynu v prípade väznych anomalií. Aktivuje sa manuálne a pre jeho opäťovné spustenie je potrebné odskrutkovať maticu (A) (obr. 5). Ak zasiahne bezpečnostný termostat, obrátte sa na asistenčnú službu.

NÁVOD NA POUŽÍVANIE

Používateľovi odporúčame skontrolovať, či bol spotrebici správne nainštalovaný.

Výrobca nenesie zodpovednosť za škody vyplývajúce z nesprávnej inštalácie, nedostatočnej alebo neodbornej údržby alebo úprav systému horenia.

- Spotrebici je určený na profesionálne používanie odborne pripraveným personálom.
- Spotrebici sa musí používať výhradne na účely, pre ktoré bol navrhnutý. Akékoľvek iné používanie sa považuje za nesprávne.
- Nepoužívajte spotrebici ako sú fritézy, pretože teplota oleja nie je pod kontrolou, môže prekročiť 230 °C a spôsobiť horenie oleja.
- Nepoužívajte spotrebici s prázdnou nádobou.
- Zakazuje sa vykonávať úpravy kapacity prívodu vzduchu pre horenie.
- Pred uvedením spotrebici do prevádzky si POZORNE PREČÍTAJTE POKYNY V TEJTO BROŽÚRKE a mimoriadnu pozornosť venujte príslušným bezpečnostným pokynom.
- Po ukončení používania, hlavne pred vykonaním údržby a opráv vždy zavorte ventily prívodu plynu.
- Prísne dodržiavajte pokyny pri varení, najmä v prvej fáze používania, kým nezískeate zručnosť a skúsenosť, ktoré vám umožnia odhadnúť dobu a teplotu tepelnej prípravy.
- Pred prvým uvedením do prevádzky dôkladne

umyte nádoby a falošné dná v roztoku vody a saponátu, aby ste z nich odstránili ochrannú olejovú vrstvu.

PLNENIE NÁDOBY

Skontrolujte, či je vypúšťací ventil zatvorený. V prípade potreby použite páku plniaceho ventila vody na ľavej strane ovládacieho panela spotrebici.

VYPÚŠŤANIE NÁDOBY

Vypúšťanie sa vykonáva použitím páky vypúšťacieho ventila vnútri skrine pod spaľovacou komorou horáka. U niektorých modelov sa vypúšťací ventil nachádza na ovládacom paneli.

ZAPÁLENIE

Zapálenie pilotného horáka

Stlačte a otočte pákou ventila proti smeru hodinových ručičiek do polohy zapalovalia (⌚), počkajte na prívod vzduchu z potrubia (iba prvýkrát) a potom opakovane stlačte tlačidlo piezoelektrického zapalovača (⚡). U modelu SG7CP40M pridržte stlačené tlačidlo zapalovalia. Cez príslušný otvor v prednej časti spaľovacej komory skontrolujte zapálenie pilotného horáka. Po zapálení horáka držte stlačenú páku po dobu niekolkých sekúnd, až potom ju uvoľnite. Ak plameň zhasne, zopakujte postup.

POZNÁMKA

Ak sa z dôvodu poruchy nevytvorí iskra, horák môžete zapaliť ručne.

Páku držte stlačenú v polohe (⌚) a cez kontrolný otvor na spaľovacej komore priblížte plameň k pilotnému horáku.

SK

Zapálenie hlavného horáka

Po zapálení plameňa na pilotnom horáku otočte pákou ventila do polohy maximálneho výkonu (☰). K hlavnému horáku sa priviedie plyn a ten sa zapáli. Otočte pákou ventila do polohy minima (⊖), aby ste zmenšili výkon horáka.

VYPNUTIE

Horák vypnete otočením páky ventila v smere hodinových ručičiek do polohy (⌚).

Spotrebici vypnete úplne otočením páky ventila v smere hodinových ručičiek až do polohy (●).

UPOZORNENIA A ODPORÚČANIA

- Počas tepelnej prípravy vo variči cestovín musíte nechať vodovodný ventil mierne pootvorený, aby dochádzalo k odplavovaniu škrobov a zvy-



škov cez prepadový otvor a v nádobe sa udržiavala správna hladina vody.

- NIKDY NEZAPÍNAJTE SPOTREBIČ PRED NAPUSTENÍM VODY DO NÁDOBY.
- Bočné steny spotrebiča môžu počas prevádzky dosahovať vysokú teplotu. Dávajte pozor. V každom prípade sú obe steny spotrebiča opatrené nálepkou s upozornením na horúci povrch:



UPOZORNENIE: NEUPCHÁVAJTE VETRACIE OTVORY V SPODNEJ Časti.

TIPY A BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA PRI POUŽIVANÍ KOŠOV NA VARENIE CESTOVÍN

Koše na varenie cestovín sú vyrobené z austenitickej nehrdzavejúcej ocele. Tento materiál je najvhodnejší pre tento typ využitia, napriek tomu že je určitých podmienok citlivý na koróziu spôsobenú chlórídovými iónmi bežne sa nachádzajúcimi vo vode, do ktorej sa ponárajú koše (chlorid sodný = kuchynská soľ).

Pre správne použitie košov je preto nevyhnutné priať niekoľko jednoduchých opatrení.

- 1) Koše po použítií nikdy nenechávajte vyschnúť bez toho, aby ste ich dôkladne opláchl vlažnou vodou.
- 2) Po každom ukončení varenia koše dôkladne opláchnite vlažnou vodou alebo inými vhodnými prostriedkami.
- 3) Soľ nepridávajte priamo do koša.
- 4) Na čistenie nepoužívajte abrazívne produkty alebo nástroje.

UPOZORNENIE: pri umývaní venujte zvláštnu pozornosť miestam s medzerami (zvary, miesto pripojenia sietky k nosnej konštrukcii, atď.), pretože v týchto miestach môže dochádzať k usadzovaniu solného roztoku a následnému vzniku korózie.

Pri čistení ocelových častí odkazujeme na odsek „STAROSTLIVOSŤ O SPOTREBIČ“.

ÚDRŽBA

Spotrebiče sú vyrobené tak, aby si vyžadovali čo najmenšie zásahy údržby. Napriek tomu používateľovi odporúčame podpísť zmluvu o asistencii a nechať skontrolovať spotrebiče odborníkom aspoň raz za rok.

VÝMENA KOMPONENTOV (NÁHRADNÉ DIELY)

POUŽÍVAJTE LEN ORIGINÁLNE NÁHRADNÉ

DIELY DODÁVANÉ VÝROBCOM. Výmenu náhradných dielov môžu vykonávať len poverení pracovníci!

Pri niektorých modeloch stačí odstrániť kryt uvoľnením viditeľných skrutiek na spodnom okraji alebo v prednej časti spotrebiča. Pri iných modeloch stačí otvoriť spodné dvierka.

POZOR: pred odstránením krytu a výmenou komponentov najskôr vyprázdnite nádobu.

- **Kohút s ventilm:** všetky spojenia sú na viditeľnom mieste. Pomocou vhodných klúčov odskrutkujte spoje pre prívode a vypúštanie plynu, pilotný horák a termočlánok. Vymeňte kohút za nový a znova pripojte pilotný horák a termočlánok.
- **Horák:** horák vymenite tak, že uvoľnite prítlačnú maticu dvojkružela z držiaka dýzy, odskrutkujete dve skrutky spojenia horáka so spalovacou komorou a vyberiete ho z usadenia. Po odskrutkovaní upevňovacej matice vyberte spojku držiaka dýzy z držiaka horáka a potom namontujte nový horák. Pre opäťovnú montáž vykonajte celý postup v opačnom poradí.
- **Termočlánok:** uvoľnite upevňovaciu maticu termočlánku na pilotnom horáku a vyberte ho z usadenia. Odskrutkujte upevňovaciu maticu termočlánku na ventile. Vymeňte termočlánok a opäť všetko namontujte.
- **Sviečka:** odstráňte napájací kábel a uvoľnite upevňovaciu maticu. Namontujte novú sviečku, ale matice nedotáhujte úplne, aby ste nepoškodili keramickú izoláciu.
- **Hadica prívodu vody:** v prípade výmeny sa uistite, že sa hadica nedotýka spalovacej komory.

STAROSTLIVOSŤ O SPOTREBIČ

UPOZORNENIE!

- **Spotrebič pred čistením vypnite a nechajte vychladnúť.**
- **V prípade elektrických spotrebičov vypnite prívod elektrického prúdu pomocou príslušného vypínača.**

Každodenné dôkladné čistenie zaručuje správnu funkciu a dlhú životnosť zariadenia.

Ocelové časti zariadenia očistte mäkkou handrou namočenou do roztoku čistiaceho prostriedku a horúcej vody; na odstránenie odolnejšej špinie použite etanol, acetón alebo iné nehalogénové rozpúšťadlo; **nepoužívajte abrazívne práškové prostriedky a korozívne prostriedky ako je kyselina soľná/chlorovodíková alebo sírová.** Použitie kyselín môže ohrozit správnu funkciu



a bezpečnosť spotrebiča. Nepoužívajte kefy, drôtenky alebo abrazívne kotúče vyrobené z kovových materiálov alebo zlatin, ktoré by mohli spôsobiť vytvorenie hrdzavých škvŕn. Z rovnakého dôvodu zabráňte kontaktu zariadenia s kovovými predmetmi. Pozor na kefy a drôtenky z nehrdzavejúcej ocele, ktoré sice nespôsobujú kontamináciu povrchov, ale môžu ich poškriabat.

Aj keď je zariadenie veľmi špinavé, nikdy nepoužívajte brúsny alebo pieskový papier; v tomto prípade odporúčame použiť syntetické špongie (napr. Scotchbrite).

Ďalej je zakázané používať prípravky na čistenie striebra a je potrebné dávať pozor na výparы kyseliny soľnej alebo sírovej, ktoré sa môžu tvoriť napríklad pri čistení podlág. **Nikdy nesmerujte prúd vody priamo na spotrebič, aby ste ho nepoškodili.** Po vyčistení ho dôkladne opláchnite čistou vodou a vysušte handrou.

SK

ZÁRUČNÝ LIST

PODNIK: _____

ULICA: _____

PSČ: _____ MESTO: _____

KRAJ: _____ DÁTUM INŠTALÁCIE: _____

MODEL _____

NOMENKLATÚRNE ČÍSLO _____

UPOZORNENIE

Výrobca odmieta zodpovednosť za akékoľvek prípadné nepresnosti vyskytujúce sa v tomto návode, ktoré vznikli pri prepisovaní a tlači. Výrobca si ďalej vyhradzuje právo pozmeniť výrobok kedykoľvek to uzná za vhodné alebo užitočné, na predpokladu, že nedôjde k ovplyvneniu jeho základných vlastností. Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť v prípade nedodržiavania pokynov obsiahnutých v tomto návode. Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za priame a nepriame škody spôsobené nesprávnou inštalačiou, manipuláciou, nesprávnou údržbou a nevhodným používaním zariadenia.



Használati kézikönyv

Méretek	167
Műszaki adatok	168
Különleges utasítások	170



GÁZÜMEMŰ TÉSZTAFŐZŐ 600-AS SZÉRIA

Készülék típusa	Leírása	Méret: (HxSxM) Munkaadás (teljes magasság)
G6CP6	Gázüzemű tésztafőző bútorral	mm 600x600x900 (1020)

GÁZÜZEMŰ TÉSZTAFŐZŐ 700-AS SZÉRIA

Készülék típusa	Leírása	Méret: (HxSxM) Munkaadás (teljes magasság)
CPG40E	Gázüzemű tésztafőző bútorral	mm 400x714x900 (1040)
CPG80E	Gázüzemű tésztafőző bútorral - 2 rekeszes	mm 800x714x900 (1040)

GÁZÜZEMŰ TÉSZTAFŐZŐ 900-AS SZÉRIA

Készülék típusa	Leírása	Méret: (HxSxM) Munkaadás (teljes magasság)
G9CP40	Gázüzemű tésztafőző bútorral	mm 400x900x900 (1065)
G9CP80	Gázüzemű tésztafőző bútorral - 2 rekeszes	mm 800x900x900 (1065)

GÁZÜMEMŰ TÉSZTAFŐZŐ S700 -AS SZÉRIA

Készülék típusa	Leírása	Méret: (HxSxM) Munkaadás (teljes magasság)
SG7CP40M	Gázüzemű tésztafőző bútorral	mm 400x730x900 (1090)

GÁZÜZEMŰ TÉSZTAFŐZŐ S900-AS SZÉRIA

Készülék típusa	Leírása	Méret: (HxSxM) Munkaadás (teljes magasság)
SG9CP40	Gázüzemű tésztafőző bútorral	mm 400x900x900 (1060)
SG9CP80	Gázüzemű tésztafőző bútorral - 2 rekeszes	mm 800x900x900 (1060)

HU

GÁZÜMEMŰ TÉSZTAFŐZŐ LX900 TOP-AS SZÉRIA

Készülék típusa	Leírása	Méret: (HxSxM) Munkaadás (teljes magasság)
LXG9CP40	Gáz tészta tűzhely felfüggesztett	mm 400x900x580 (740)



GÁZÜZEMÚ TÉSZTAFŐZŐ 600 - AS SZÉRIA

Típus	Névleges teljesítmény kW	Csökkenett teljesítmény kW	Névleges teljesítmény G110 kW	Névleges teljesítmény G120 kW	Lpg fogasztás G31 kg/h	Metánogáz fogasztás G25 m³/h	Metánogáz fogasztás G25,1 m³/h	Metánogáz fogasztás G2,350 m³/h	Metánogáz fogasztás G27 m³/h	Városi gázfogyasztás G110 m³/h	Városi gázfogyasztás G27 m³/h	Érteékes szükséges belépő levegő m³/h	Beszereles típusa n°	Égő kW	
GGCP6	10	3,4	9,5	10	0,79	0,78	1,06	1,23	1,23	1,47	1,29	2,45	2,30	20	A1 1 10

MŰSZAKI ADATTÁBLÁZAT

GÁZÜZEMÚ TÉSZTAFŐZŐ 700 - S700 - AS SZÉRIA

Típus	Névleges teljesítmény kW	Névleges teljesítmény G110 kW	Névleges teljesítmény G120 kW	Lpg fogasztás G30 kg/h	Lpg fogasztás G31 kg/h	Metánogáz fogasztás G20 m³/h	Metánogáz fogasztás G25 m³/h	Metánogáz fogasztás G2,350 m³/h	Metánogáz fogasztás G27 m³/h	Városi gázfogyasztás G110 m³/h	Városi gázfogyasztás G27 m³/h	Érteékes szükséges belépő levegő m³/h	Beszereles típusa n°	Égő kW
CPG40E	10	3,4	8	9	0,79	0,78	1,06	1,23	1,23	1,47	1,29	2,07	2,07	A1 1 10
S67CP40M	20	6,8	16	18	1,58	1,55	2,12	2,46	2,46	2,94	2,58	4,13	4,13	A1 2 10
CPG80E														

MŰSZAKI ADATTÁBLÁZAT

GÁZÜZEMÚ TÉSZTAFŐZŐK - ELEKTROMOS GYÚJTÁSSAL

Típus	Névleges teljesítmény Watt	Névleges teljesítmény V	Névleges feszültség V	Névleges feszültség V	220-240V~	220-240V~	Bekötő kábel - H07RN-F mm2	3 x 1,5 mm2
S67CP40M		0,6						

MŰSZAKI ADATTÁBLÁZAT

GÁZÜZEMÚ TÉSZTAFŐZŐK 900 - S900 - LX900 - AS SZÉRIÁK

Típus	Névleges teljesítmény kW	Csökkenett teljesítmény kW	Névleges teljesítmény G110 kW	Névleges teljesítmény G120 kW	Lpg fogasztás G31 kg/h	Metánogáz fogasztás G20 m³/h	Metánogáz fogasztás G25 m³/h	Metánogáz fogasztás G2,350 m³/h	Metánogáz fogasztás G27 m³/h	Városi gázfogyasztás G110 m³/h	Városi gázfogyasztás G27 m³/h	Érteékes szükséges belépő levegő m³/h	Beszereles típusa n°	Égő kW
GS9CP40	12,5	4,8	/	/	0,99	0,97	1,32	1,54	1,54	1,84	1,61	/	25	A1 1 12,5
LX9CP40														
GS9CP80	25	9,6	/	/	1,97	1,94	2,65	3,08	3,07	3,68	3,23	/	50	A1 2 12,5

MŰSZAKI ADATTÁBLÁZAT



A készülékek megfelelnek az alábbi európai rendeleteknek, irányelveknak és szabványoknak:

1935/2004/CE	Rendelet az élémiszerrel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyakról
2016/426/UE	Gázüzemű berendezésekről szóló rendelet
2014/35/UE	Alacsony feszültség
2014/30/UE	EMC (elektromágneses kompatibilitás)
2011/65/UE	Veszélyes anyagok elektromos és elektronikus berendezésekben való alkalmazásának korlátozása
EN 203-1	Általános szabvány, háztartási használatú GÁZ berendezések és hasonlók
EN 203-2-11	Szabvány, gáztüzelésű többfunkciós nagykonyhai készülékek, egyedi követelmények, TÉSZTAFÓZŐK
EN 55014	Elektromágneses összeférhetőségi szabvány
EN 60335-1	Háztartási és hasonló jellegű villamos készülékek biztonsága, általános követelmények
EN 60335-2-102	Szabvány, egyedi követelmények, elektromos csatlakozással rendelkező gáztüzelésű berendezések biztonsága
EN 61000	Elektromágneses összeférhetőségi szabvány - (EMC)

A berendezés műszaki jellemzői

A műszaki adattábla a berendezés frontális részén található, mely tartalmazza a bekötéséhez szükséges összes tudnivalót.

NAME: MANUFACTURER'S ADDRESS:	
TYPE/MOD:	Serial:/.....
kW: TYPE: A1	Hz: 50/60
Cert: 51.....	kW: V: IPX:  Made in Italy

INFORMÁCIÓK PROFESSIONÁLIS KÉSZÜLÉKEK FELHASZNÁLÓI SZÁMÁRA



A "2012/19/EU Irányelv az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól (EEBH) végrehajtására" készült 2014. március 14-én kelt 49. sz. Törvényerejű Rendeletnek megfelelően.

A készüléken vagy annak csomagolásán feltüntetett áthúzott szemetesedény szimbólum jelzi, hogy a terméket az életciklus végén a többi hulladéktól elkülönítve kell gyűjteni, hogy biztosítható legyen annak megfelelő kezelése és újrafelhasználása. Tehát a jelen professzionális készülék selektív gyűjtését az életciklus végén a következőknek kell megszervezni és irányítani:

- közvetlenül a felhasználónak, amennyiben a készülék az EEBH helyi hatályba lépése előtt került piacra, és a felhasználó az anélkül történő kiselejtését határozza el, hogy gondoskodna egy egyenértékű új cserekészülékről, amely ugyanazokra a funkciókra alkalmas;
- a gyártónak, mint annak a személynek, aki a terméket elsőnek vezette be és értékesítette az EU országban, vagy viszonteladóként lép fel az EU országban a saját márkatűjű készülékkel, amellyel az előző lecserélte, abban az esetben, a döntéssel egyidejűleg, miszerint az EEBH helyi hatályba lépéssel megelőzően piacra került készüléket annak életciklusában végén leselejtézi, a felhasználó egy megegyező típusú, ugyanazonakra a funkcióra alkalmas termék vásárlását végez el. Ez utóbbit esetben a felhasználó kérheti, hogy az említett új készülék átadását követő 15 naptári napot meg nem haladó időszakon belül a gyártó vonja be a jelen készüléket;
- a gyártónak, mint annak a személynek, aki a terméket elsőnek vezette be és értékesítette az EU országban, vagy viszonteladóként lép fel az EU országban a saját márkatű készülékkel, abban az esetben, ha a készülék az EEBH helyi hatályba lépése után került piacra.

A megfelelő selektív gyűjtés, amelyet a kiselejtézzett készülék környezettel kompatibilis újrahasznosítása, kezelése és ártalmatlanítása követ, hozzájárul a környezetre és az egészségre káros esetleges negatív hatások elkerüléséhez, és elősegíti a készüléket alkotó anyagok újra felhasználását és/vagy újra hasznosítását.

A terméknek az ügyfél részéről történő szabálytalan feldolgozása a hatályos jogi szabályozásnak megfelelően büntetést von maga után.



KÜLÖNLEGES UTASÍTÁSOK

FIGYELEM!

A fejezetben említett ábrák a jelen kézikönyv kezdő oldalain találhatók.

A KÉSZÜLKÉK LEÍRÁSA

Robusztus acélszerkezet 4 függőlegesen állítható lábbal. 18/10 króm-nikkel acél külső burkolat. A fűtés hő- és mechanikai hatásoknak ellenálló, cső formájú égőkkel történik.

A víz gyors felforralásának köszönhetően ideális felszerelés térszta, rizs, zöldségek és tojás főzéséhez. A vízbetöltő nyílás elől található, segíti a vízfolyam szabályozását, és a keményítő és maradványok ártalmatlanításának megkönyítésével biztosítja a tartály belsejének tiszttítását. Az AISI 316 acélból préselt tartály szegelyei szélesek és lekerekítettek, és a nagyméretű kosarak letámasztásához egy talpatzati résssel rendelkezik. A csepegtető nagy és kényelmes támasztófelületet biztosít.

ELŐKÉSZÍTÉS

A telepítés helye

Javasoljuk a készüléket jól szellőző helyiségben, lehetőleg egy elszívó alatt elhelyezni. A készülék beszerelhető önállóan vagy más készülékek mellé. minden esetre az oldallapoktól minimum 100 mm és a hátlaptól is minimum 100 mm távolságot kell tartani.

HU

A készülékhez közelí felületek (falak, dekorációk, konyhabútorok, díszítőelemek, stb...) nem érhető anyagúak kell legyenek.

A készüléket nem gyűlékony anyagból készült asztalra vagy polcra helyezzük. Bekötés előtt a készülék műszaki adattábláján ellenőrizni kell, hogy az a rendelkezésre álló gáztípushoz lett-e kialakítva, és megfelel-e annak. Ha a készülék eltérő típusú gázzal működik, tanulmányozzuk a „Működés más gáztípusokkal” fejezetet.

Törvényi rendelkezések, műszaki szabályok és irányelvek

A készülék beszerelését az alábbi előírások betartásával kell elvégezni:

- UNI CIG 8723 szabványok

- helyi építési és tűzbiztonsági rendeletek;
- hatályos balesetvédelmi előírások;
- gázszolgáltató rendelkezései;
- hatályos CEI (olasz elektrotechnikai bizottság) rendelkezések;
- hatályos tűzvédelmi rendelkezések.

TELEPÍTÉS

A berendezés beszerelését, telepítését és karbantartását a helyi gázszolgáltató által felhatalmazott vállalkozások kell, hogy végezzék a hatályos előírásoknak megfelelően.

Telepítési eljárások

A készülék helyes szintezéséhez használjuk a függőlegesen állítható lábakat.

Gázbekötés

A készüléken található 3/4" G vagy 1/2" G méretű töltönyílás csatlakoztatása lehet fix, vagy történenhet egy előírásoknak megfelelő, leválasztható csatlakozóval. Hajlékony csővezetékek használata esetén azok anyaga inox acél kell legyen, és meg kell, hogy feleljenek az előírásoknak. A bekötés végeztével egy megfelelő szivárgásellenőrző spray használataval ellenőrizzük annak tömítését.

Füstelvezetés

A készülékeket a telepítésre vonatkozó előírásokat betartva az égéstermékek kivezetésére alkalmas helyiségben kell elhelyezni. A készülékek besorolása (lásd a „MŰSZAKI ADATOK” táblázatot):

„A1” típusú gázkészülékek

A készülékeket nem az égéstermékek elvezetését szolgáló vezetékre történő csatlakoztatásra terveztek.

E készülékek az égéstermékeket biztos hatékonyságú kéményre csatlakoztattat, erre a céla alkalmas füstelszívóba, vagy hasonló készülékebe, alternatívaként közvetlenül a szabadba kell, hogy ürítsek. Ennek hiányában megengedett egy közvetlenül a szabadba csatlakozó elszívó berendezés alkalmá-



zása, melynek füstelszívó teljesítménye nem lehet kevesebb a gépekezők jó közérzetéhez szükséges légcserével megnövelt előírt értéknél; lásd a „MŰSZAKI ADATOK” táblázatot.

ELEKTROMOS BEKÖTÉS

- 1) Ha nem lenne, be kell építeni egy szakaszoló-kapcsolót a készülék közelébe mágnes-hőkioldó megszakítóval és differenciálzárral.
- 2) A kapcsolási rajzokon látható módon kössük be a szakaszolókapcsolót a sorkapocsra.
- 3) Az előre kiválasztott csatlakozóvezeték jellemzői nem lehetnek rosszabbak a H07RN-F típus jellemzőinél, legalább 80 °C legyen a használati hőmérséklete, és a keresztmetszete feleljen meg a készüléknek (lásd a MŰSZAKI ADATOK táblázatot).
- 4) Vezessük át a kábelt a kábelátvezetőn, szorítsuk be a kábelrögzítőt, csatlakoztassuk a vezetéket a sorkapocs megfelelő pozícióiba, és rögzítsük őket. A sárga-zöld fölvezeték a többinél hosszabb kell legyen, azért, hogy a kábelrögzítő törése esetén ez a vezeték a feszültség alatt lévő vezetékek után szakadjon ki.

Ekvipotenciál

A készüléket csatlakoztatni kell egy ekvipotenciális rendszerre. A csatlakozó kapocs a táپvezeték bemenetének közvetlen közelében található.

Az alábbi szimbólum jelöli:



Vízhálózatba történő bekötés

Egy mechanikus szűrő és egy elzáró csap közbeiktatásával csatlakoztassuk a bemeneti vízcsövet az adagoló hálózatra.

A szűrő bekötése előtt bizonyos mennyiségű vizet engedjünk át folyoni a rendszeren, eltávolítva ezzel a vezetékbén lévő esetleges vastartalmú salak maradványokat.

Ha a bemeneti nyomás 300 kPa feletti, szereljünk be egy nyomáscsökkentőt.

Víz leürítés

Kössük a felszerelések leeresztő csövét a hálózatra.

BEÜZEMELÉS

Beüzemelést megelőző műveletek

A beüzemelés előtt ajánlatos eltávolítani a védőfóliát. Ezt követően egy langyos vizes és mosószeres törlőruhával alaposan tisztítsuk meg a munkafelületet és a külső részeket, majd tiszta ruhával törljük szárazra.

Üzembe helyezés

Üzembe helyezés előtt célszerű ellenőrizni, hogy a készülék jellemzői (az alkalmazott gáz kategóriája és típusa) megfelelnek-e a helyben rendelkezésre álló gáz családjának és csoportjának. Ellenkező esetben gondoskodjon az igényelt gázcsaládra történő áttérésről, vagy az igényelt gáz csoportba való átalakításról (lásd a „Működés más gáztípusokkal” bekezdést). Az üzembe helyezés során kövessük a használati utasítást.

Teljesítmény ellenőrzés

A készülékre szerelt fúvókat a készüléken jelölt névleges teljesítménynek megfelelően használjuk. A teljesítménynek két típusa van:

- a készülék adattábláján feltüntetett névleges teljesítmény
- csökkentett teljesítmény.

Az „ÉGÖK” táblázatban utalást találunk ezekre a fúvókakra.

A gáz tápnyomás az ugyancsak az égők táblázatában megadott tartományon belül kell legyen.

A fenti nyomás határértékeken kívüli nyomásértékekkel nem szabad működtetni a készülékeket. Amennyiben további teljesítményre vonatkozó vizsgálatot szeretnénk végezni, azt egy teljesítménymérővel és az úgynevezett „volumetrikus módszert” követve tudjuk végrehajtani.

Alapszabályként elég egyszer ellenőrizni a fúvókák helyes működését.

A belépő nyomás ellenőrzése (1. ábra)

A belépő nyomást nyomásmérővel kell mérni (min. 0,1 mbar felbontás). Vegyük le a csavart (A) a nyomáscsatlakozóról, és csatlakoztassuk a nyomásmérőt: a mérés végrehajtását követően hermetikusan csavarjuk vissza a csavart (A).

FONTOS: A nyomásellenőrzést úgy kell elvégezni, hogy az összes gázkészülék csatlakoztatva van és működik.

Teljesítményellenőrzés volumetrikus módszerrel

Egy gázfogyasztás mérővel és egy stopperrel meg lehet mérni az egy időegységre jutó gázfogyasztást. Ezt az értéket össze kell hasonlítani az alábbiak szerint számított E értékkel

$$E = \frac{\text{Égő teljesítménye}}{\text{Gáz energiatartalma}}$$

Fontos, hogy a teljesítménymérést akkor végezzük el, amikor a készülék nyugalmi állapotban van.

Az égő névleges nyomásnál számított névleges és csökkentett teljesítmény értékére vonatkozóan



lásd az „ÉGÖK” táblázatot. A gáz energiatartalmát a helyi gázsolgáltatótól kérdezhetjük meg.

A működés ellenőrzése

Ellenőrizzük, hogy az alkalmazott fúvókák típusa megegyezik-e az „ÉGÖK” táblázatában megadottal. Ellenőrizzük, hogy az alkalmazott nyomáscsökkenő teljesítménye meghaladja-e az összes csatlakoztatott készülék fogyasztási teljesítményének összegét. Ellenőrizzük, hogy megfelelő-e a gáz tápvezetéke.

Az örláng ellenőrzése

A helyes beszabályozáshoz a láng körbe kell, hogy ölelke a hőelemet, és tökéletes kell, hogy legyen a képe; ellenkező esetben ellenőrizzük, hogy az injektor megfelelő-e a gáz típusához.

A belépő levegő ellenőrzése (2. ábra)

A beállítás Venturi csövel történik, az „ÉGÖK” táblázatban megadott „X” érték beállításával és a láng kinézetének ellenőrzésével, ami homogén, levegővel jól ájtárt kell legyen, és nem lehet zajos.

A funkciók ellenőrzése

- Kapcsoljuk be a készüléket.
- Ellenőrizzük a gázcsövek tömítését;
- Ellenőrizzük az égő lángját, minimum szinten is.

Figyelmeztetések a telepítő részére

- Magyarazzuk el és mutassuk meg a felhasználónak a gép működését és a használati utasítás szerinti használatát, és adjuk át neki a használati utasítást.
- Tájékoztassuk a kezelőt arról, hogy bármi olyan átépítési vagy átalakítási munka esetén, ami károsíthatja az égés levegőellátását, újra el kell végezni a készülék funkcióinak ellenőrzését.

GÁSZIVÁRGÁS ELLENŐRZÉS

A telepítési műveletet követően ellenőrizni kell, hogy nincs-e gázsivárgás, ezt úgy tehetjük meg, hogy szappanos vizes ecsettel átkenjük a csuklókat és a csatlakozókat; minimális szivárgást is jeleznek a szappanbuborékok.

Egy másik megoldás az esetleges gázsivárgás kímutatására ott, ahol gázfogyasztás-mérő van, az, hogy ellenőrizzük, hogy 10 perc elteltével a mérő jelez-e gázfogyasztást.

FIGYELEM: gázsivárgás kereséséhez soha ne használunk nyílt lángot!

MŰKÖDÉS MÁS GÁZTÍPUSOKKAL

A készülék a műszaki jellemzők adattábláján feltüntetett gáztípussal történő működésre lett kialakítva és azzal lett tesztelve. Ha a gáz, amellyel a készüléket beszabályozták eltérne a csatlakoztatott gáz típusától, az alábbiakban megadott utasítások pontos követésével át kell alakítani a készüléket:

Égőfúvóka csere

A fúvókákhoz a szekrényajtót kinyitásával vagy a vezérlőpanel leszerelésével lehet hozzáérni. Csavarjuk ki, majd pótoljuk az égőfúvókákat az égők táblázatban foglaltak szerint. Ahol szükséges, rakjuk vissza a helyére a tömítőgyűrűt.

PEL 21 minimum beállítása (3. ábra)

Az „ÉGÖK” táblázat alapján állítsuk be a minimumszint csavart (B) az alábbiak szerint:

- cseppfolyós gázzal történő működés esetén ütközésig csavarjuk be az állítócsavart;
- földgázzal történő működés esetén:
 - 1 Határozzuk meg a gázcsap kezelőszervét.
 - 2 Gyűjtsük be az égőt, és állítsuk minimum pozícióra.
 - 3 A csavarral (B) állítsuk be a minimum hozamat (3. ábra), kifelé csavarva nő a hozam, befelé csavarva csökken.
- 4 Amikor elérünk azt a lángot, amit a minimum szintű működéshez megfelelőnek tartunk, ellenőrizzük, hogy ez megfelel-e a „MŰSZAKI ADATOK” táblázatban megadott minimum hozammnak, az ellenőrzést a fent már leírt „volumetrikus módszer” szerint kell elvégezni, vagyis:
 - 5 Olvassuk le a gázfogyasztás-mérőt, és ezzel egyidejűleg indítsuk el a stoppert.
 - 6 Egy megfelelően hosszú idő elteltével, peldául 10 perc múlva, állítsuk le a stoppert, és olvassuk le újra a gázfogyasztás-mérőt.
 - 7 Számítsuk ki, hogy mennyi gáz fogyott el 10 perc alatt (a két leolvasás különbsége), pl. 2. leolvasás - 1. leolvasás = 30 liter ($0,03 \text{ m}^3$).
 - 8 Most a volumetrikus módszer alkalmazásával számítsuk ki a minimális szinten a teljesítményt (előző bekezdés). Teljesítmény (kW) = fogyasztás (m^3/h) szorozva a földgáz energia-tartalmával
 - 9 Ha a teljesítmény alacsonyabb a táblázatban megadott értéknél, csavarjuk kijebb a minimumszint csavarját, és ismételjük meg az ellenőrzést.
 - 10 Ha a teljesítmény magasabb a táblázatban megadott értéknél, csavarjuk beljebb a minimumszint csavarját, és ismételjük meg az ellenőrzést. ($9,45 \text{ kW/h}$). P (kW) = 30 liter x



60/10 x 9,45 kW/h = 1,700 kW.

Az örláng beállítása (4. ábra)

A gyújtóláng fúvókás és állandó levegő ellátású. Az egyetlen szükséges művelet a fúvókák kicserélése a gáztípus szerint az alábbi módon:

- Csavarjuk le a duplakúpos gyűrű leszorító anyacsavart (14), és vegyük le a duplakúpos gyűrűt (15) és a gyújtóláng fúvókát (16).
- Cseréljük ki az örláng fúvókát az „ÉGŐK” táblázat alapján meghatározott megfelelő típusúval.
- Az örláng fúvóka cseréje után csavarjuk vissza a duplakúpos gyűrű leszorító anyacsavart (14) és a duplakúpos gyűrűt (15).

A belépő levegő ellenőrzése (2. ábra)

A beállítás Venturi csövel történik, az „ÉGŐK” táblázatban megadott, „X” érték beállításával és a láng kinézetének ellenőrzésével, ami homogén, levegővel jól átjárt kell legyen, és nem lehet zajos.

Az átalakítást követően az adattablán fel kell tüntetni az új gáztípushat.

A KÉSZÜLÉK BIZTONSÁGI RENDSZEREI

Biztonsági szelep: egy hőelemmel ellátott szelep lehetővé teszi a gáz főégőhöz áramlásának megszakítását, ha az örláng elalszik.

A működés visszaállításához meg kell ismételni az örláng készülék begyűjtési műveleteit.

Biztonsági termosztát: Súlyos rendellenesség esetén beavatkozik a gáz áramlás elzárásával.

Újbbi élesítése manuálisan történik, és a visszaállításhoz ki kell csavarni az anyacsavart (A) (5. ábra). Beavatkozása esetén értesíteni kell a szervizt.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

Javasoljuk a felhasználónak, hogy ellenőrizze, megfelelően történt-e a készülék telepítése.

A gyártó nem vállal felelősséget a rossz telepítésből, helytelen karbantartásból, szakszerűtlen használatból vagy az égesi rendszer átalakításából eredő károkért.

- A készüléket ipari használatra gyártották, és betanított személyzet kell, hogy használja.
- A készüléket arra a célra kell használni amire kifejezetten terveztek. minden egyéb használat nem rendeltetésszerű használatnak minősül.
- Ne használjuk a felszereléseket olajsütőként, mert az olaj hőmérsékletet nem lehetne ellenőrizni, és az 230 °C fölött emelkedne ami az olaj lángra gyulladásának veszélyével jár.

- Ne használjuk a készüléket üres tartályjal.
- Nem megengedett az égeshez szükséges szellőztetés teljesítményének módosítása.
- Mielőtt beüzemelnénk a készüléket, FIGYELMESEN OLVASSUK EL A JELEN FÜZETBEN TALÁLHATÓ UTASÍTÁSOKAT, különös figyelmet fordítva a biztonsági készülékekre vonatkozó előírásokra.
- Használat után minden zárajuk el a gázcspapot, főleg karbantartási és javítási műveletek alatt.
- Legalább a használat első időszakában kövessük gondosan a főzési szabályokat, mindaddig, amíg a gyakorlat és a tapasztalat alapján nem leszünk képesek saját magunk meghatározni a főzési idő és hőmérséklet értékeit.
- Az első beüzemeléskor meleg vízzel és mosószerrel mosssuk át alaposan a tartályokat és a talpazati részt, eltávolítva ezzel a felületeken lévő védő olajréteget.

TARTÁLY FELTÖLTÉSE

Ellenőrizzük, hogy zárvan van-e az üritő szelep. Ott, ahol van, nyissuk meg a készülék vezérlőpaneljének bal oldali részében elhelyezett feltöltő csapot.

TARTÁLY ÜRÍTÉSE

Az ürítés az égéstér alatti szekrény belsejében elhelyezett leeresztő csapon keresztül történik. Néhány modellnél a leeresztő csap a vezérlőpanelen található.

BEKAPCSOLÁS

Örláng égő bekapcsolása

Nyomjuk be, majd az óramutató járásával ellenéltétes irányba forgassuk el a csap kezelőszervét örláng pozícióba (⌚), várunk addig, amíg a levegő el nem hagyja a csővezetéket (csak az első alkalommal), majd nyomjuk be többször egymás után az elektromos gyújtógombot (⚡). Az SG7CP40M modellnél tartsuk lenyomva a gyújtógombot. Az égéstér homlokzatán részén erre rendszerezített kémlélnyílásban át ellenőrizzük, hogy létrejött-e az örláng begyűjtése. Begyűjtött láng mellett tartunk lenyomva néhány másodpercig a bekapcsoló gombot, majd engedjük vissza. Ha kialudna a láng, ismételjük meg a műveletet.

MEGJEGYZÉS

Amennyiben valami hiba miatt nem sikerülne a szikragyújtás, akkor el lehet végezni a begyűjtést manuálisan.

Tartsuk lenyomva a bekapcsoló gombot (⌚) pozícióban, majd az égéstér kémlélnyílásán keresztül közelítsük a lángot az örláng égőhöz.



A főégő bekapcsolása

Amint meggyulladt az örláng égő lángja, forgassuk el a kezelőszervet a maximális teljesítmény pozícióba (0). Ekkor a gáz eljut a főégőhöz, ami meggyullad. A teljesítmény csökkenéséhez forgassuk el a kezelőszervet a minimális (0) pozíció felé.

KIKAPCSOLÁS

A főégő kikapcsolásához elég az óramutató járásával megegyező irányba forgatni a csap kezelőszervét (0) pozícióba.

A készülék teljes kikapcsolásához forgassuk el a csap kezelőszervét az óramutató járásnak irányában (0) pozícióig.

FIGYELEMZETÉSEK ÉS TANÁCSOK

- A tésztafőzővel történő főzés közben kicsit nyitva kell hagyni az adagoló vízcsapot, hogy a túlzott mértékű keményítő a túlfolyó nyílásban keresztül távozhasson és a tartályban megfelelő maradjon a vízszint.
- A TARTÁLY VÍZZEL TÖRTÉNŐ FELTÖLTÉSE ELŐTT SOHA NE KAPCSOLJUK BE A KÉSZÜLÉKET!
- Használat közben a készülék oldalai felforrósodhatnak. Legyünk óvatosak. Mindkét oldalon öntapadós felirat jelzi a meleg felület jelenlétét:



FIGYELEM: NE ZÁRJUK EL A TÉSZTAFŐZŐ LÁBAZATI RÉSZÉN LÉVŐ SZELLŐZŐNYÍLÁSOKAT!

A TÉSZTAFŐZŐ KOSARAK HASZNÁLATÁVAL KAPCSOLATOS TANÁCSOK ÉS ÓVINTÉZKEDÉSEK

A tésztafőző kosarak ausztenites inox acélból készülnek, ilyen alkalmazási típus esetén ez a legmegfelelőbb anyag, ugyanakkor, bizonyos körülmenyek között, ez az anyag érzékeny a klorid ionokra, melyek általában jelen vannak a vízben, amibe a kosarakat merítjük (nátrium-klorid = konyhasó).

A kosarak helyes használata érdekében ezért ellengedhetetlen néhány egyszerű óvintézkedés megtétele.

- Használat után soha ne hagyjuk a kosarakat megszáradi anélkül, hogy langos vízzel gondosan leöblítenénk őket
- minden alkalommal amikor felfüggesztjük a munkálatokat, gondosan öblítsük le a kosarakat langos vízzel vagy erre alkalmas más szerrel
- Ne szórjuk a sót közvetlenül a kosarakba
- A tasztáthoz ne használunk sürolószereket vagy súroló eszközöket

FIGYELMEZTETÉS: mosogatásnál különösen figyeljünk oda azokra a területekre, ahol illesztések vannak (hegesztés, a háló hordszerkezetre rögzítésének a területe, stb.), mivel ezeken a területeken megtelendezhet a sóoldat, ami idővel korroziót okozhat.

A tisztítást minden "A KÉSZÜLÉK GONDOZÁSA" bekezdés szerint végezzük

KARBANTARTÁS

A készülék szerkezeténél fogva kevés karbantartási munkát igényel. Ettől függetlenül azt tanácsoljuk a felhasználónak, hogy kössön szervizszerződést azért, hogy a készüléket évente legalább egyszer szakember ellenőrizze.

RÉSZEGYSÉGEK (ALKATRÉSZEK) CSERÉJE

KIZÁRÓLAG A GYÁRTÓ ÁLTAL BIZTOSÍTOTT EREDETI ALKATRÉSZEKET HASZNÁLJUNK. Az alkatrészek cseréjét csak erre felhatalmazott személy végezheti!

Néhány modellnél elegendő az alsó szegélyen vagy az előlapon található látható csavarok kicsavarásával levenni a vezérlőpanelt, és így hozzá lehet férfi a kicserélendő alkatrészekhez, más modelleknel elég kinyitni az alsó ajtót.

FIGYELEM: a vezérlőpanel kiszereleése és az alkatrészek cseréje előtt ürítse ki a tartályt.

- **Szelepes csap:** minden csatlakozó elem látható helyen található. Erre a célról alkalmas kulcsok segítségével csavarjuk le a gáz bemeneti, gáz kimeneti, örlángfoglalat és hőelem csatlakozókat. Pótoljuk a régi csapot újjal, majd illessük vissza a helyére az örlángfoglalatot és a hőelemet.
- **Égő:** az égő cseréjéhez ki kell csavarni a fűvőkafoglalat csatlakozó duplakúpos gyűrűjének leszorító anyacsavarját, ezután a készüléket az égéstérhez rögzítő kettő csavart, majd húzzuk ki az égőt a foglalatából.
A rögzítő anyacsavar kicsavarásával vegyük le az égő kengyeljéről a fűvőkafoglalat csatlakozót, majd szereljük azt be az új égőbe. Az újból összeszereléshez végezzük el ugyanezeket a műveleteket fordított sorrendben.
- **Hőelem:** lazítsuk meg az örláng égon lévő hőelem rögzítő anyacsavart, majd húzzuk ki a hőelemet a foglalatából. Csavarjuk ki a csapon lévő hőelem rögzítő anyacsavart. Cseréljük ki a hőelemet, majd minden szereljünk vissza.
- **Gyertya:** távolítsuk el a tápkábelt, majd csavar-



jur ki a rögzítő anyát. Szereljük be az gyertyát ügyelve rá, hogy az anyát ne húzzuk meg túlságosan, mivel ezzel megrongálhatjuk a kerámia-betétet.

- **Hajlékony vízadagoló cső:** ennek cseréjénél ügyeljünk rá, hogy a cső ne érintkezzen az égéstérrel.

A KÉSZÜLÉK GONDOZÁSA

FIGYELEM!

- **Tisztítás előtt kapcsoljuk ki és hagyjuk kihülni a készüléket.**
- **Ha a készülék elektromos tápellátást kap, a szakaszolókapcsolóval iktassuk ki az elektromos tápellátást.**

A készülék alapos napi tisztítása garantálja a tökéletes működést és a hosszú élettartamot.

Az acél felületeket egy puha törölőruha segítségével forró vizben feloldott mosogatószerekkel kell tisztítani; makacsabb szennyeződésekknél használunk etilalkoholt, acetont, vagy egyéb nem halogénezett oldószert; **ne használunk súroló mosóport vagy egyéb korróziót okozó anyagokat, mint a sósav/10%-os sósav oldat vagy kénsav. A savak alkalmazása veszélyeztetheti a készülék működőképességét és biztonságát.**

Ne használunk más fémből vagy ötvözettel készült keféket, fémszálas edénysúrolókat vagy súrolótárcsákat, amelyekről a rozsda átterjedhet a készülék felületére.

Ugyanebből az okból kerüljük a vasból készült tárgyakkal való érintkezést. Vigyázzunk az inox acél fémszálas edénysúrolókkal és kefékkel, amelyek,

bár nem vihetnek fel rozsdát a felületekre, azokat megkarcolva kárt okozhatnak.

Ha makacs a szennyeződés, semmiképpen ne használunk durva vagy finom súrolópapírt; alternatívaként javasoljuk a szintetikus szivacsot (pl. Scotch-Brite szivacs).

Szintén kizárt az ezüstszínű szerek használata, és figyeljünk oda a sósav vagy kénsav gőzére, például felmosásnál.

Ne irányítsunk közvetlenül vízsugarat a berendezésre, hogy ne károsítsuk azt. A tisztítást követően tiszta vízzel alaposan öblítsük le, és egy törölőruhával gondosan töröljük szárazra.

JÓTÁLLÁSI IGAZOLÁS

CÉG: _____

ÚT/UTCA: _____

IRSZ: _____ HELYSÉG: _____

MEGYE: _____ FELSZERELÉSI DÁTUM: _____

MODELL _____

NYILVÁNTARTÁSI SZÁM _____

FIGYELMEZTETÉS

A gyártó nem vállal felelősséget a jelen füzet tartalmának esetleges, átirási- vagy nyomdahibából eredő pontatlanságaiért. Fenntartja továbbá annak jogát, hogy a terméken a szükségesnek vagy hasznosnak vélt módosításokat eszközölje, anélkül, hogy annak lényegi jellemzőin változtatna. A gyártó nem vállal semmilyen felelősséget abban az esetben, amikor nem tartják be szigorúan a jelen útmutatóba foglalt előírásokat. A gyártó nem vállal semmilyen felelősséget azokért a közvetlen vagy közvetett károkért, melyet a készülék helytelen beszerelése, illetéktelen beavatkozás, nem megfelelő karbantartása, illetve hozzá nem értő személy általi használata okoz.



Brugsanvisning

Størrelse	177
Tekniske data	178
Specifikke instruktioner	180



GASOPVARMEDE PASTAKOGERE SERIE 600

Apparattyp	Beskrivelse	Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde)
G6CP6	Gasopvarmet pastakoger, gulvmodel	mm 600x600x900 (1020)

GASOPVARMEDE PASTAKOGERE SERIE 700

Apparattyp	Beskrivelse	Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde)
CPG40E	Gasopvarmet pastakoger, gulvmodel	mm 400x714x900 (1040)
CPG80E	Gasopvarmet pastakoger, gulvmodel - 2 kar	mm 800x714x900 (1040)

GASOPVARMEDE PASTAKOGERE SERIE 900

Apparattyp	Beskrivelse	Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde)
G9CP40	Gasopvarmet pastakoger, gulvmodel	mm 400x900x900 (1065)
G9CP80	Gasopvarmet pastakoger, gulvmodel - 2 kar	mm 800x900x900 (1065)

GASOPVARMEDE PASTAKOGERE SERIE S700

Apparattyp	Beskrivelse	Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde)
SG7CP40M	Gasopvarmet pastakoger, gulvmodel	mm 400x730x900 (1090)

GASOPVARMEDE PASTAKOGERE SERIE S900

Apparattyp	Beskrivelse	Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde)
SG9CP40	Gasopvarmet pastakoger, gulvmodel	mm 400x900x900 (1060)
SG9CP80	Gasopvarmet pastakoger, gulvmodel - 2 kar	mm 800x900x900 (1060)

DA

GASOPVARMEDE PASTAKOGERE SERIE LX900 TOP

Apparattyp	Beskrivelse	Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde)
LXG9CP40	Gasopvarmet pastakoger, hængende model	mm 400x900x580 (740)

GASOPVARMEDE PASTAKOGERE - SERIE 600**TABEL MED TEKNISKE DATA**

MODEL	Nominel effekt kW	Reducert effekt kW	Nominel effekt G110 kW	Nominel effekt G120 kW	Lpg-fortrug G30 kg/h	Lpg-fortrug G31 kg/h	Lpg-fortrug G20 m ³ /h	Lpg-fortrug G25 m ³ /h	Meten-fortrug G25,1 m ³ /h	Meten-fortrug G2,50 m ³ /h	Meten-fortrug G27 m ³ /h	Brygaførtug G110 m ³ /h	Brygaførtug G120 m ³ /h	Primer luft til forbæring m ³ /h	Installations type nr	Blus kW	
GGCP6	10	3,4	9,5	10	0,79	0,78	1,06	1,23	1,23	1,47	1,29	2,45	2,30	20	A1	1	10

GASOPVARMEDE PASTAKOGERE - SERIE 700 / S700**TABEL MED TEKNISKE DATA**

MODEL	Nominel effekt kW	Reducert effekt kW	Nominel effekt G110 kW	Nominel effekt G120 kW	Lpg-fortrug G30 kg/h	Lpg-fortrug G31 kg/h	Lpg-fortrug G20 m ³ /h	Lpg-fortrug G25 m ³ /h	Meten-fortrug G25,1 m ³ /h	Meten-fortrug G2,50 m ³ /h	Meten-fortrug G27 m ³ /h	Brygaførtug G110 m ³ /h	Brygaførtug G120 m ³ /h	Primer luft til forbæring m ³ /h	Installations type nr	Blus kW	
CPGAE SG7CP40M	10	3,4	8	9	0,79	0,78	1,06	1,23	1,23	1,47	1,29	2,07	2,07	20	A1	1	10
CPG80E	20	6,8	16	18	1,58	1,55	2,12	2,46	2,46	2,94	2,58	4,13	4,13	40	A1	2	10

GASOPVARMEDE PASTAKOGERE - ELEKTRISK TÆNDING**TABEL MED TEKNISKE DATA**

MODEL	Nominel spænding Watt	Nominel spænding V	Strømforsyning ledning mm ²	Strømforsyning ledning mm ²
SG7CP40M	0,6	220-240 V~	3 x 1,5 mm ²	3 x 1,5 mm ²

GASOPVARMEDE PASTAKOGERE - SERIE 900 / S900 / LX900**TABEL MED TEKNISKE DATA**

MODEL	Nominel effekt kW	Reducert effekt kW	Nominel effekt G110 kW	Nominel effekt G120 kW	Lpg-fortrug G30 kg/h	Lpg-fortrug G31 kg/h	Lpg-fortrug G20 m ³ /h	Lpg-fortrug G25 m ³ /h	Meten-fortrug G25,1 m ³ /h	Meten-fortrug G2,50 m ³ /h	Meten-fortrug G27 m ³ /h	Brygaførtug G110 m ³ /h	Brygaførtug G120 m ³ /h	Primer luft til forbæring m ³ /h	Installations type nr	Blus kW	
SGCP40-SG9CP40 LXGCP40	12,5	4,8	/	/	0,99	0,97	1,32	1,54	1,54	1,84	1,61	/	/	25	A1	1	12,5
SGCP80-SG9CP80	25	9,6	/	/	1,97	1,94	2,65	3,08	3,07	3,68	3,23	/	/	50	A1	2	12,5





Apparaterne er i overensstemmelse med de europæiske direktiver:

For. 1935/2004/CE	Forordning vedrørende materialer og genstande, der er beregnet til at komme i berøring med fødevarer
For. 2016/426/UE	Om apparater, der forbrænder gasformigt brændstof
2014/35/UE	Lavspænding
2014/30/UE	EMC (Elektromagnetisk kompatibilitet)
2011/65/UE	Begrænsninger af anvendelsen af visse farlige stoffer i elektrisk og elektronisk udstyr
EN 203-1	Generel standard vedrørende sikkerheden for gasapparater til husholdningsbrug o.l.
EN 203-2-11	Gasforbrugende storkøkkenudstyr - Specifikke krav - PASTAKOGERE
EN 55014	Standard for elektromagnetisk kompatibilitet - (EMC)
EN 60335-1	Generel standard vedrørende sikkerheden for elektriske apparater til husholdningsbrug o.l.
EN 60335-2-102	Særlige krav til gas- og olieapparater samt apparater til fast brændstof, med elektriske forbindelser
EN 61000	Standard for elektromagnetisk kompatibilitet - (EMC)

Apparaternes egenskaber

Typeskiltet sidder på forsiden af apparatet og indeholder alle de for tilslutningen nødvendige oplysninger.

NAME: MANUFACTURER'S ADDRESS:	
TYPE/MOD:/..... Serial:/.....	
kW:	TYPE: A1
Cert: 51.....	kW: 50/60
V:	CE
IPX:	0051.....
Made in Italy	

INFORMATION TIL BRUGERNE AF PROFESSIONELLE APPARATER



I henhold til paragraf 24 i lovdekret af 14. marts 2014, nr. 49 "Gennemførelse af direktivet 2012/19/EU om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE)".

Symbolet med skraldespanden med en streg over vist på apparatet eller dets indpakning viser, at produktet, når det engang skal smides væk, skal indsamas separat fra andre affaldstyper for at muliggøre en korrekt behandling og genbrug. Den særsikle indsamling af dette professionelle apparat, når det smides væk, er organiseret og administreret:

- Direkte af brugerne såfremt apparatet er blevet solgt under de gamle WEEE-regler, og brugerne beslutter at bortskaffe det uden samtidig at købe et nyt tilsvarende med de samme funktioner.
- Af producenten, forstået som det subjekt der først har introduceret eller solgt produktet i et EU-land eller i et EU-land sælger - under eget mærke - det nye apparat, som skal erstatter det tidligere, såfremt brugerne, samtidig med at det gamle apparat solgt under de gamle WEEE-regler kasseres, beslutter at købe et tilsvarende produkt med de samme funktioner. I sidstnævnte tilfælde kan brugerne bede producenten om at afhente det pågældende apparat senest inden for 15 fortøbende dage fra leveringen af det nye apparat.
- Af producenten, forstået som det subjekt der først har introduceret eller solgt produktet i et EU-land eller i et EU-land sælger - under eget mærke - apparatet, såfremt apparatet er solgt under den nye WEEE-regler.

Den særsikle indsamling på en passende måde og efterfølgende afsendelse til genbrug, til videreförarbejdning og bortskaffelse af apparatet på en miljørigtig måde, bidrager til at undgå eventuelle negative effekter på miljø og helbred og hjælper til genanvendelse og/eller genbrug af de materialer, som apparatet består af.

Hvis brugeren ulovligt bortskaffer apparatet, medfører det straf i overensstemmelse med gældende lovgivning.



SPECIFIKE INSTRUKTIONER

BEMÆRK!

Tegningerne som der henvises til i dette kapitel findes på de første sider af den pågældende vejledning.

BESKRIVELSE AF APPARATERNE

Robust stålstruktur med 4 støttefodder, der kan indstilles i højden. Udvendigbeklædning i 18/10 kromnikkel-stål. Pladen opvarmes af rørformede blus, som er modstandsdygtige mod mekaniske og termiske påvirkninger.

Apparatet er velegnet til at koge pasta, ris, grøntsager og æg, fordi vandet kommer så hurtigt i kog. Vandpåfyldningen, der sidder foran på pladen, gør det nemmere at styre vandstrømmen og sikrer, at karret holdes rent ved at lette bortskaffelse af stivelse og rester. Det stansede kar er lavet af AISI 316-stål, det har store afrundede kanter, og det har et bundgitter, hvorpå der kan stilles store kurve. Afdrypning sikres med en stor, bekvem støtteflade.

FORBEREDELSE

Installationssted

Det anbefales at placere apparatet i et veludluftet lokale, helst under en emhætte. Apparatet kan monteres enkeltstående eller ved siden af andre apparater. Man skal i alle tilfælde holde en afstand på mindst 100 mm fra kanterne i siderne og 100 mm fra bagkanten.

Væggene ved siden af apparatet (mure, dekorationer, køkkenmøbler, kantlister osv...) skal være fremstillet af et ikke-brændbart materiale.

Stil apparaterne på et bord eller en plade i ikke brændbart materiale. Før apparatet tilsluttes skal man kontrollere på den tekniske typeplade, at det er forberedt og passende til den type gas, som er til rådighed. Hvis apparatet fungerer med en anden slags gas, skal man konsultere afsnittet "Drift med andre gastyper".

Lovforskrifter, tekniske regler og direktiver

Under forberedelsen til monteringen skal man overholde følgende forskrifter:

- Standarden UNI CIG 8723

- Bygningsreglementerne og lokale brandsikringsforskrifter
- De gældende regler til beskyttelse mod arbejdssulykker
- Forskrifterne fra gasforsyningsselskabet
- De gældende CEI-forskrifter
- Forskrifter fra VVF

INSTALLATION

Monteringen, installationen og vedligeholdelsen skal udføres af firmaer autoriseret af det lokale gasforsyningsselskab i overensstemmelse med de gældende standarder.

Installationsprocedure

For at sikre at apparatet er i vater, skal man stille på støttefodderne, som kan indstilles i højden.

Gastilslutning

Tilslutningen til munden på $\frac{3}{4}$ " G eller $\frac{1}{2}$ " G på apparatet kan være fast eller aftagelig ved at anvende en godkendt adapter. Hvis man anvender fleksible rør, skal de være i rustfrit stål og i overensstemmelse med standarderne. Efter at tilslutningen er fuldført, skal man kontrollere, at den slutter tæt med en speciel spray til afsløring af udsvinninger.

Udluftning af røg

Apparaterne skal placeres i lokaler med en passende udluftning af produkterne fra forbrændingen i overensstemmelse med forskrifterne i installationsstandarderne. Apparaturene betragtes (se tabellen "TEKNISKE DATA") som:

Gasapparater af type "A1"

De skal ikke tilsluttes en kanal til udsugning af produkterne fra forbrændingen.

Disse apparater skal udlede produkterne fra forbrændingen gennem specielle hætter eller lignende anordninger, tilsluttet til en skorsten med sikker effektivitet eller direkte udenfor.

I mangel herpå er det tilladt at anvende en

luftudsugningsventilator med direkte forbindelse udenfor, med en kapacitet som ikke er mindre end den nødvendige, se tabellen "TEKNISKE DATA", forstørret med den luftudskiftningskapacitet som er nødvendig for at sikre operatørenes velbefindende.

ELEKTRISK TILSLUTNING

- 1) Montér, hvis den ikke findes allerede, en lastadskiller i nærheden af apparatet med overstrømsudløser og differentialespærring.
- 2) Tilslut lastadskilleren til klemkassen som vist i el-diagrammerne.
- 3) Den valgte ledning skal have egenskaber, som ikke er ringere end typen H07RN-F med en brugstemperatur på mindst 80 °C og et tværsnit, som passer til apparatet (se tabellen TEKNISKE DATA).
- 4) Før ledningen gennem kabelforskruning og stram den; tilslut de enkelte ledninger i den tilsvarende position i klemkassen og fastgør dem. Den gul-grønne jordforbindelsesledning skal være længere end de andre, således at hvis ledningsholderen går i stykker, så river den sig løs efter de spændingsførende ledninger.

Ækvipotentiel

Apparatet skal forbindes i et ækvipotentIELt system. Forbindelsesklemkassen sidder i den umiddelbare nærhed af indgangen for strømforsyningssledningen.

Den er vist med det følgende symbol:



Tilslutning til vandledning

Tilslut vandtilførselsrøret til ledningsnettet med et mekanisk filter og en stophane.

Lad en vis mængde vand løbe igennem røret før filtret tilsluttet, for at sikre, at der ikke er eventuelle metalrester tilbage.

Hvis indgangstrykket overstiger 300 kPa, skal du installere en trykredktion.

Udledning af vand

Tilslut apparatets vandudledningsrør til nettet.

MONTERING AF APPARATET

Indledende indgreb ved ibrugtagningen

Før apparatet tages i brug, skal man fjerne den selvklaebende beskyttelsesbeklædning. Efterfølgende skal arbejdsoverfladen og de ydre dele rengøres grundigt med lunkent vand og rengøringsmiddel med en fugtig klud, hvorefter der tørres efter med en ren klud.

Idriftsætning

Før apparatet tages i brug, bør man kontrollere om dets egenskaber (den anvendte type og kategori af gas) stemmer overens med den gasfamilie- og gruppe, som er til rådighed på stedet. I modsat fald skal man sørge for at skifte til den forespurgte gasfamilie eller for tilpasningen til den forespurgte gasgruppe (se afsnittet "Drift med andre gastyper"). Ved ibrugtagningen skal man overholde anvisningerne i brugsanvisningen.

Kontrol af ydelsen

Anvend dyserne på apparaterne til den nominelle ydelse.

Ydelsen kan være af to slags:

- nominel, anført på apparatets typeskilt
- reduceret.

Der henvises til disse dyser i tabellen "BLUS".

Gasforsyningstrykket skal altid ligge indenfor de områder, som er angivet i tabellen "blus".

Uden for disse trykintervaller er det ikke muligt at få apparaterne til at fungere.

Hvis man ønsker en yderligere kontrol af ydelsen, kan den udføres ved hjælp af en tæller, ved at følge den såkaldte "volumetriske metode".

Som hovedregel er det dog tilstrækkeligt at kontrollere, at dyserne fungerer korrekt.

Kontrol af indgangstrykket (fig.1)

Indgangstrykket måles med en trykmåler (nøjagtighed mindst 0,1 mbar). Tag skruen (A) ud af trykudtaget og tilslut trykmåleren. Udfør målingen, og skru herefter skruen (A) hermetisk til.

VIGTIGT: Kontrollen af trykkes skal udføres med alt gasudstyret tilsluttet og i funktion.

Kontrol af ydelsen med den volumetriske metode

Ved hjælp af en gastæller og et stopur, er det muligt at måle gasvolumen per tidsenhed. Denne værdi skal sammenlignes med værdien E, der udregnes på følgende måde:

$$E = \frac{\text{Blussets ydelse}}{\text{Gassens kalometriske brændværdi}}$$

Det er vigtigt at målingen af ydelsen udføres, når apparatet ikke er i brug.

Blussets ydelse, nominel eller reduceret, beregnet ud fra den nominelle trykværdi, kan man finde ved at se i tabellen "BLUS". Man kan spørge om gassens kalometriske brændværdi hos det lokale gasforsyningsselskab.

Kontrol af funktionen

Kontrollér, om den anvendte type dyser svarer



til dem angivet i tabellen "BLUS". Kontrollér, at den anvendte trykreduktionsventil har en kapacitet som er større end summen af forbruget for alle de tilsluttede apparater. Kontrollér, at gasforsyningssrøret er passende.

Kontrol af vågeflammen

Før at flammen er indstillet korrekt skal den omslute termoelementet, og den skal se regelmæssig ud. I modsat fald skal man kontrollere, om dysen er korrekt til den pågældende type gas.

Kontrol af den primære lufttilførsel (fig. 2)

Reguleringen foretages ved hjælp af venturirøret ved at indstille værdien "X", anført i tabellen "BLUS", samtidig med at man kontrollerer, at flammen er homogen, at den har tilstrækkelig luft og at den ikke larmer.

Kontrol af funktionerne

- Tænd for apparatet.
- Kontrollér, at gasledningerne slutter tæt.
- Kontrollér blussets flamme, også på minimum.

Advarsler til installatøren

- Forklar og vis brugeren hvordan maskinen fungerer, og hvordan den skal bruges i henhold til instruktionerne, og aflever brugsanvisningen.
- Oplys operatøren om at ethvert omstruktureringarbejde eller ombygning, som kan skade lufttilførslen til forbrændingen, gør det nødvendigt at udføre en ny kontrol af apparatets funktioner.

KONTROL FOR GASLÆKAGER

Efter monteringen er det nødvendigt at efterse for gaslækager. Dette kan kontrolleres ved at pensle led og samlinger med sæbevand. Eventuelle små lækager vil vise sig ved dannelsen af sæbebobler. Et andet system til at opdage eventuelle gaslækager er ved at observere tællereren - hvis den findes - i cirka 10 minutter. Hvis den ikke viser gasforbrug, er systemet tæt.

VIGTIGT: anvend aldrig åben ild til at lede efter gaslækager.

FUNKTION MED ANDRE GASTYPER

Apparatet er testet og indstillet til anvendelse med den type gas, som er angivet på typeskiltet med de tekniske data. Hvis den gastype som apparatet er indstillet til er forskellig fra den som det tilsluttes, skal apparatet omstilles. De følgende advarsler skal omhyggeligt overholdes under omstillingen:

Udskiftning af blussets dyse

Man får adgang til dyserne ved at åbne skabets låger eller ved at afmontere betjeningspanelet. Skru dem af og udskift dem med nye dyser, som anviset i tabellen "blus". Vær opmærksom på at beholde og remontere pakningerne hvor de er til stede.

Indstilling af minimumsflammen PEL 21 (fig. 3)

Med henvisning til tabellen "BLUS" indstilles minimumsskruen (B) på følgende måde:

- Ved drift med flydende gas skal skruen til indstilling af minimumsflammen skrues til, indtil den rør ved panelet.
- Ved drift med metangas:
 - 1 Lokalisér håndtaget på den tilhørende hane.
 - 2 Tænd for blusset og sæt det på minimum.
 - 3 Indstil minimumstrømningen ved at stille på skruen (B) (fig. 3), når den løsnes, øges strømningen, og når den strammes, formindskes strømningen.
- 4 Når man har opnået den flamme som man anser for passende som minimumsflamme, skal man kontrollere at den stemmer overens med den minimumsstrømning, som er angivet i tabellen "TEKNISKE DATA". Kontrolen skal udføres ifølge den "volumetriske metode" allerede beskrevet tidligere, altså:
 - 5 Foretag en aflæsning af gastællereren og start samtidig stopuret.
 - 6 Efter et tilstrækkeligt tidsrum, f.eks. 10 minutter, stoppes stopuret og tælleren aflæses igen.
 - 7 Beregning af gassen som er løbet igennem i de 10 minutter (forskellen mellem de to aflæsninger) f.eks. 2. aflæsning – 1. aflæsning = 30 liter ($0,03\text{m}^3$).
 - 8 Beregn nu minimumsydelsen ved at anvende formlen for den volumetriske metode (se foregående afsnit). Ydelse (kW) = forbrug (m^3/h) for metanens kalometriske brændværdi
 - 9 Hvis ydelsen skulle være mindre end værdien anført i tabellen, skal minimumsskruen løsnes yderligere og kontrollen gentages.
 - 10 Hvis ydelsen skulle være større end værdien anført i tabellen, skal minimumsskruen strammes yderligere og kontrollen gentages. $(9,45 \text{ kW/h}) \cdot P (\text{kW}) = 30 \text{ liter} \times 60/10 \times 9,45 \text{ kW/h} = 1,700 \text{ kW}$

Regulering af vågeflammen (fig. 4)

Vågeflammen er med dyse og fast luft. Det eneste indgreb som skal udføres er udskiftningen af dyserne afhængigt af gastypen, ved at gøre følgende:



- Skru møtrikken der trykker på dobbeltkeglen (nr. 14) af og genbrug dobbeltkeglen (nr. 15) og vågedysen (nr. 16).
- -Udskift vågedysen med den som passer ved at konsultere tabellen "BLUS".
- Efter at have udskiftet vågedysen skrues møtrikken, der trykker på dobbeltkeglen (nr. 14) på igen.

Kontrol af den primære lufttilførsel (fig. 2)

Reguleringen foretages ved hjælp af venturirøret ved at indstille værdien "X", anført i tabellen "BLUS", samtidig med at man kontrollerer, at flammen er homogen, at den har tilstrækkelig luft og at den ikke larmer.

Når indstillingen er ændret, skal den nye gastype anføres på typeskiltet.

APPARATURETS SIKKERHEDSSYSTEMER

Sikkerhedsventil: en ventil med termoelement gør det muligt at afbryde gastilførslen til hovedblusset, hvis vågeflammen slukkes.

For igen at tænde for apparatet skal man anvende den samme fremgangsmåde som for at tænde vågeflammen.

Sikkerhedstermostat: Den giber ind og slukker for gassen ved alvorlige fejl.

Den skal tilbagestilles manuelt og for at genoprette dens funktion skal man løse møtrikken (A) (fig. 5). Hvis den giber ind, skal man kontakte kundeservice.

BRUGSANVISNING

Det anbefales, at brugeren kontrollerer, at apparatet er monteret korrekt.

Producenten fralægger sig ethvert ansvar som følge af forkert montering, utilstrækkelig vedligeholdelse og ukorrekt anvendelse eller ændringer af forbrændingssystemet.

- Apparatet er beregnet til industriel brug og må udelukkende anvendes af personale, der er uddannet til at betjene det.
- Dette apparat må udelukkende anvendes til det formål, det er beregnet til. Enhver anden anvendelse betragtes som ukorrekt.
- Anvend ikke udstyr som fritelekogere fordi det ikke er muligt at kontrollere oliens temperatur, der vil overstige 230 °C med fare for at selve olien antænder.
- Anvend ikke apparatet med tomt kar.
- Det er forbudt at ændre på luftmængden til

forbrændingen.

- Før apparatet tages i brug, SKAL MAN LÆSE BRUGSANVISNINGEN I DENNE FOLDER GRUNDIGT, med særlig opmærksomhed på afsnittene vedrørende sikkerhedsanordningerne.
- Luk altid gastilførselshancerne efter endt brug, især når der udføres vedligeholdelse eller reparationer.
- Følg nøje tilberedelsesanvisingerne, især det første stykke tid, indtil man har opnået tilstrækkelig erfaring til selv at kunne vælge tider og temperaturer.
- Før apparatet tages i brug første gang, skal man vaske karrene og bundgitrene med varmt vand og opvaskemiddel for at fjerne det beskyttende lag olie, der dækker dem.

OPFYLDNING AF KARRET

Kontrollér at aftapningshanen er lukket. Hvis der er monteret en hane til vandpåfyldning, på venstre side af apparatets betjeningspanel, drejes der på den.

TØMNING AF KARRET

Karret tømmes ved at dreje på aftapningshanen, der sidder inden i skabet under brandkammeret. På nogle modeller sidder aftapningshanen på betjeningspanelet.

TÆNDING

Tænding af vågeblusset

Tryk hanens knap ned og drej den mod uret indtil våge-stillingen (⌚). Vent indtil rørene er tømt for luft (kun den første gang) og tryk derefter på knappen til gnisttænderen (⚡). På modellen SG7CP40M skal tændingsknappen holdes nedtrykket. Kontrollér at vågeflammen er blevet tændt, ved at kigge i hullet på forsiden af brandkammeret. Knappen holdes nede i nogle sekunder med flammen tændt og slippes derefter. Hvis flammen slukker, skal man gentage proceduren.

DA

BEMÆRK

Hvis der på grund af fejl ikke kommer gnister, når der trykkes på knappen, kan blusset tændes manuelt. Hold knappen trykket nede i stilling (⌚). Tænd vågeflammen med en tændstik eller lighter gennem brandkammerets kontrolhul.

Tænding af hovedblusset

Når vågeblusssets flamme er tændt, drejes hanens knap over på stillingen fuldt blus (⌚). Gassen når hovedblusset, som tændes. For at skrue ned for blusset drejes knappen mod stillingen minimum (⌚).



SLUKNING

For at slukke for hovedblusset, skal man blot dreje knappen med uret indtil stillingen (⊕).
For at slukke helt for apparatet skal man blot dreje knappen med uret indtil stillingen (●).

ADVARSLER OG GODE RÅD

- Under kogning med pastakoger, skal vandpåfyldningshanen være en lille smule åben, for at kunne fjerne overskydende stivelse, der løber ud gennem overløbshullet og for at opretholde det korrekte vandniveau i karret.
- TÆND ALDRIG FOR APPARATET FØR DER ER FYLDT VAND I KARRET.
- Under brug kan apparatets sider blive meget varme. Vær forsiktig. Der er et advarselsklistermærke på begge sider, der advarer om varme overflader:



ADVARSEL: TILSTOP IKKE UDLUFTNINGSHULLERNE I BUNDEN AF PASTAKOGEREN.

RÅD OG FORHOLDSREGLER VED BRUG AF KURVE TIL PASTAKOGEREN

Kurvene til pastakoger er fremstillet af austenitisk rustfrit stål. Dette materiale er det bedst egnede til denne type anvendelse, selvom det dog under visse betingelser, er modtageligt overfor korrosion forårsaget af chlorid-ioner, der normalt findes i vand, hvor kurvene er nedsænket (natriumchlorid = køkkensalt).

Det er derfor afgørende for en korrekt brug af kurvene, at man træffer nogle enkle forholdsregler.

- Stil aldrig kurvene til tørre efter brug uden først at have skyllet dem grundigt i lunkent vand.
- Hver gang arbejdet standses, skal kurvene skyldes grundigt med lunkent vand eller egnede produkter.
- Hæld ikke salt direkte ned i kurvene.
- Anvend ikke slibende rengøringsprodukter eller -redskaber.

VIGTIGT: Under vask skal man være særligt opmærksom på områderne, hvor der er samlinger (svejsninger, området hvor nettet er fastgjort på strukturen, osv.) fordi der kan samle sig saltvandsopløsning i disse områder, som med tiden kan føre til korrosion.

Ved rengøring henvises der altid til afsnittet "PLEJE AF APPARATET".

VEDLIGEHOLDELSE

Apparaturet er konstrueret således at kun få vedligeholdelsesindgreb er nødvendige. På trods af dette anbefaler vi brugerne at underskrive en servicekontrakt for at få kontrolleret apparaturet mindst en gang om året af specialuddannet personale.

UDSKIFTNING AF KOMPONENTERNE (RESERVEDELE)

ANVEND UDELUKKENDE ORIGINALE RESERVEDELE LEVERET AF PRODUCENTEN. Udskiftningen af dele må kun udføres af autoriseret personale!

På nogle modeller er det tilstrækkeligt at skru betjeningspanelets synlige skruer ud, som sidder på den nederste kant eller foran, for at få adgang til delene som skal udskiftes, på andre modeller skal man blot åbne den nederste låge.

ADVARSEL: tøm karret før betjeningspanelet tages af og før delene udskiftes.

- **Ventilhane:** alle samlestykkerne er synlige. Med en passende skruenøgle skrues samlestykkerne for gasind- og udgang, vågeflamme og termoelement af. Udskift hanen med en ny og tilslut igen vågebusslet og termoelementet.
- **Blus:** for at udskifte blusset, skal man skru møtrikken der trykker på dyseholderens dobbeltkoniske samling af. Herefter skrues de to skruer, som fastgør blusset til brandkammeret af, og blusset tages ud af lejet. Tag dyseholderens samling af blussets beslag ved at skru fastgøringsmøtrikken af og montere dyseholderen på det nye blus. Gentag alle handlinger i omvendt rækkefølge for at remontere alting.
- **Termoelement:** skru møtrikken der fastgør termoelementet til vågebusslet af, og tag termoelementet ud af lejet. Skru møtrikken der fastgør termoelementet til hanen af. Udskift termoelementet og remontér det hele.
- **Tændrør:** fjern strømforsyningeskablet og skru fastgøringsmøtrikken af. Montér det nye tændrør og sorg for ikke at stramme møtrikken for meget, idet det kan beskadige den keramiske isolering.
- **Fleksrør til vandtilførsel:** hvis den udskiftes, skal man sikre sig, at den ikke støtter på brandkammeret.



PLEJE AF APPARATET

ADVARSEL!

- **For rengøringen skal man slukke apparatet, og vente på at det afkøles.**
- **Hvis apparatet er elektrisk, skal man slukke på lastadskilleren for at slå strømforsyningen fra.**

En grundig daglig rengøring af apparatet garanterer en upåklagelig funktion og lang levetid. Ståloverfladerne skal rengøres med opvaskemiddel opløst i meget varmt vand med en blød klud. Til mere stædigt snavs skal man anvende etylalkohol, acetone eller et andet ikke-alkoholbaseret oplosningsmiddel. **Anvend aldrig skurepulver eller ætsende stoffer som salt- eller svovlsyre. Brug af syrer kan ødelægge apparatets funktion og kompromittere sikkerheden.**

Anvend ikke børster, ståluld eller skureklude fremstillet i andre metaller eller legeringer, som kan medføre rustmærker gennem forurening.

Af samme grund skal man undgå kontakt med jernobjekter. Pas på med ståluld eller børster i rustfrit stål, der selvom de ikke forurener overfladerne kan medføre skadelige ridser.

Selvom snavset er meget stædigt, må man under ingen omstændigheder anvende sand- eller slibepapir. Vi anbefaler som alternativ at anvende syntetiske svampe (f.eks. Scotch-Brite).

Man må heller ikke anvende sølvrensningmidler, og man skal passe på salt- eller svovlsyredampene, der fx kommer fra gulvask.

Ret ikke vandstråler direkte mod apparatet; det kan blive beskadiget. Efter rengøringen skal man skylle grundigt med rent vand og tørre efter med en klud.

GARANTICERTIFIKAT

VIRKSOMHED: _____

VEJ: _____

POSTNUMMER: _____ BY: _____

PROVINS: _____ INSTALLATIONSDATO: _____

MODEL _____

SERIENUMMER _____

DA

ADVARSEL

Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for eventuelle unøjagtigheder i dette hæfte, der skyldes kopierings- eller trykfejl. Fabrikanten forbeholder sig desuden retten til at foretage alle nødvendige og nyttegørende ændringer af produktet, såfremt de ikke har nogen indvirkning på dets grundlæggende egenskaber. Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar, hvis forskrifterne i denne vejledning ikke overholdes fuldstændigt. Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for direkte eller indirekte skader, der skyldes forkert installation, manipulering, ringe vedligeholdelse, eller ukyndig anvendelse.



Bruksanvisning

Dimensjoner	187
Tekniske data	188
Spesifikke instruksjoner	190



GASS PASTAKOKER SERIE PLUS 600

Apparatttype	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)
G6CP6	Gass pastakoker med møbel	mm 600x600x900 (1020)

GASS PASTAKOKER SERIE MACROS 700

Apparatttype	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)
CPG40E	Gass pastakoker med møbel	mm 400x714x900 (1040)
CPG80E	Gass pastakoker med møbel - 2 tanker	mm 800x714x900 (1040)

GASS PASTAKOKER SERIE MAXIMA 900

Apparatttype	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)
G9CP40	Gass pastakoker med møbel	mm 400x900x900 (1065)
G9CP80	Gass pastakoker med møbel - 2 tanker	mm 800x900x900 (1065)

GASS PASTAKOKER SERIE S700

Apparatttype	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)
SG7CP40M	Gasopvarmet pastakoger, gulvmodel	mm 400x730x900 (1090)

GASS PASTAKOKER SERIE S900

Apparatttype	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)
SG9CP40	Gass pastakoker med møbel	mm 400x900x900 (1060)
SG9CP80	Gass pastakoker med møbel - 2 tanker	mm 800x900x900 (1060)

NO

GASS PASTAKOKER SERIE LX900 TOP

Apparatttype	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)
LXG9CP40	Frittstående Gass pastakoker	mm 400x900x580 (740)

GASS PASTAKOKER - SERIE 600**TABELL MED TEKNISKE DATA**

MODELL	Nominell effekt kW	Redusert effekt kW	Nominell effekt G110	Nominell effekt G120	Lpg-forbruk G30	Lpg-forbruk G31	Metan-forbruk G20	Metan-forbruk G25	Metan-forbruk G25,1	Bryggs-forbruk G110	Bryggs-forbruk G120	Primær forbrukningsluft m ³ /h	Installasjons type	Brenner		
GGCP6	10	3,4	9,5	10	0,79	0,78	1,06	1,23	1,23	1,47	2,45	2,30	20	A1	1	10

GASS PASTAKOKER - SERIE 700 / S700**TABELL MED TEKNISKE DATA**

MODELL	Nominell effekt kW	Redusert effekt kW	Nominell effekt G110	Nominell effekt G120	Lpg-forbruk G30	Lpg-forbruk G31	Metan-forbruk G20	Metan-forbruk G25	Metan-forbruk G25,1	Bryggs-forbruk G110	Bryggs-forbruk G120	Primær forbrukningsluft m ³ /h	Installasjons type	Brenner		
CPG40E	10	3,4	8	9	0,79	0,78	1,06	1,23	1,23	1,47	1,29	2,07	20	A1	1	10
SG7CP40M	20	6,8	16	18	1,58	1,55	2,12	2,46	2,46	2,94	2,58	4,13	40	A1	2	10
CPG80E																

GASS PASTAKOKER - ELEKTRISK PÅSLÄIING**TABELL MED TEKNISKE DATA**

MODELL	Nominell effekt Watt	Nominell spennin V	Nominell spennin mm2	Tilkoblingsleitning - H07RN-F mm2
SG7CP40M		0,6	220-240 V~	3 x 1,5 mm ²

GASS PASTAKOKER - SERIE 900 / S900 / LX900**TABELL MED TEKNISKE DATA**

MODELL	Nominell effekt kW	Redusert effekt kW	Nominell effekt G110	Nominell effekt G120	Lpg-forbruk G30	Lpg-forbruk G31	Metan-forbruk G20	Metan-forbruk G25	Metan-forbruk G25,1	Bryggs-forbruk G110	Bryggs-forbruk G120	Primær forbrukningsluft m ³ /h	Installasjons type	Brenner		
SGCP40 - SG9CP40	12,5	4,8	/	/	0,99	0,97	1,32	1,54	1,54	1,84	1,61	/	25	A1	1	12,5
LX9CP40																
SGCP80 - SG9CP80	25	9,6	/	/	1,97	1,94	2,65	3,08	3,07	3,68	3,23	/	50	A1	2	12,5



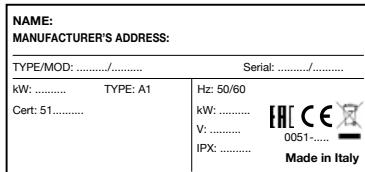


Apparatene er i overensstemmelse med følgende europeiske direktiver:

- Reg. 1935/2004/CE Regulering for plastmaterialer og plastgjenstander beregnet på å komme i kontakt med næringsmidler
Reg. 2016/426/UE Forordning om gassapparater
2014/35/UE Lavspenningsdirektivet
2014/30/UE EMC (elektromagnetisk kompatibilitet)
2011/65/UE Begrensninger i bruk av farlige stoffer i elektrisk og elektronisk utstyr
EN 203-1 Generell standard for sikkerheten til gassdrevne husholdningsapparater og lignende
EN 203-2-11 Spesiell regel for PASTAKOKER på gass for flerbrukskoking til kollektivt bruk
EN 55014 Norm for elektromagnetisk kompatibilitet
EN 60335-1 Generelle sikkerhetsbestemmelser for husholdnings- og tilsvarende elektriske apparater
EN 60335-2-102 Spesielle sikkerhetsregler for gassdrevne apparater med elektrisk tilkobling
EN 61000 Elektromagnetisk kompatibilitet - (EMC)

Apparatenes egenskaper

Typeskiltet befinner seg på frontsiden av apparatet og inneholder alle nødvendige tilkoblingsdata.



INFORMASJON TIL BRUKERE AV PROFESJONELT UTSTYR



I henhold til art. 24 i Lovdeketret av 14. mars 2014, nr. 49
"Gjennomføring av direktivet 2012/19/EU om elektrisk og elektronisk avfall (WEEE)".

En avfallsdunk med kryss over på apparatet eller på emballasjen indikerer at produktet etter endt brukstid skal behandles separat fra annet avfall for hensiktsmessig behandling og gjenvinning. Særlig organiseres og håndteres spesialavfallet fra dette profesjonelle apparatet etter endt brukstid på en av følgende måter:

- a) direkte av brukeren, dersom apparatet kom i salg før innføringen av det nye WEEE direktivet og brukeren selv bestemmer seg for å kassere det uten å erstatter det med et nytt, tilsvarende apparat med samme funksjoner;
b) av produsenten, forstått som den som først introduserte og markedsførte apparatet i EU-land, eller som selger det nye apparatet som erstatter det forrige med sitt merke i EU-land, dersom brukeren samtidig som han bestemmer seg for å kassere det gamle apparatet, i salg før innføringen av det nye WEEE direktivet, kjøper et nytt, tilsvarende apparat med samme funksjoner. I sistnevnte tilfelle kan brukeren kreve at produsenten henter dette apparatet innen 15 dager etter leveringen av det nye apparatet;
c) av produsenten, forstått som den som først introduserte og markedsførte, eller som selger apparatet med sitt merke i EU-land, dersom apparatet kom i salg etter innføringen av det nye WEEE direktivet.

NO

Hensiktsmessig avfallsbehandling for påfølgende resirkulering av apparatet, eller behandling og miljøvennlig kassering, bidrar til å forhindre mulige negative effekter på miljø og helse, og fremmer gjenbruk og/eller resirkulering av materialene apparatet består av.

Ulovlig deponering av apparatet fra brukerens side innebærer bruk av sanksjoner etter gjeldende lovbestemmelser.



SPESIFIKKE INSTRUKSJONER

MERK!

Figurene det henvises til i dette kapittelet befinner seg på de første sidene av denne manualen.

APPARATBESKRIVELSE

Robust stålkonstruksjon, med 4 støtteben som kan justeres i høyden. Eksternt belegg i 18/10 krom-nikkel stål. Oppvarming foregår gjennom rørformede brennere, motstandsdyktige mot termiske eller mekaniske påkjenninger. Utstyret er ideelt for koking av pasta, ris, grønnsaker og egg, takket være rask oppkoking av vannet. Det påfylte vannet, plassert i den fremre delen av platen, etter reguleringen av vannstrømmen og sørger for rengjøring av karet, noe som gjør det lettere å fjerne stivelse og rester. Pressekaret i AISI 316-stål, preget av store avrundede kanter, er utstyr med en falsk bunn for de store kurvene skal kunnes settes inn i det. Dryppebakken sørger for en stor og behagelig støtteflate.

TILRETTELEGGING

Installasjonssted

Det anbefales å plassere apparatet i et godt ventilert område, muligens under en avtrekksvifte. Det er mulig å montere enheten individuelt eller plassere den ved siden av annet utstyr. Det er nødvendig å opprettholde en minsteavstand på 100 mm for sidene og 100 mm for den bakre delen.

Veggene ved siden av apparatet (vegger, dekorasjoner, kjøkkenmøbler, dekorative overflater osv.) må være laget av ikke-brennbart materiale.

Plasser apparatene på et bord eller på en plate i materiale som ikke er brennbart. For du kobler til apparatet, er det nødvendig å kontrollere på dets tekniske plate om apparatet er tilpasset og egnet for den tilgjengelige gasstypen. Hvis apparatet fungerer med en annen type gass, se avsnittet "Drift med andre typer gass".

Lovforskrifter, tekniske regler og direktiver

Før montering, overhold følgende forskrifter:

- standarder UNI CIG 8723

- lokale byggelovsverk og forskrifter for brannvern;
- gjeldende standarder for arbeidsvern;
- forskriftene til Gassverket;
- gjeldende forskrifter fra CEI (Comitato Elettrotecnico Italiano – Italiensk Elektroteknisk Komité);
- Brannvesenets forskrifter.

INSTALLERING

Montering, installasjon og vedlikehold skal utføres av firmaer som er godkjente av det lokale Gassverket i samsvar med gjeldende lover.

Fremgangsmåter for installering

For en korrett vatring av apparatet skal du justere på føttene, som er justerbare i høyden.

Tilkobling til gassforsyningen

Tilkoblingen til munningen på ¾" G eller 1/2" G som forutsett av apparatet kan være fast eller av avgjørbar type ved å bruke et lovemessig koblingsstykke. Ved bruk av øyelige slanger må de være i rustfritt stål og i samsvar med standarden. Etter endt tilkobling skal tetningene kontrolleres ved bruk av en egnet spray som varsler om lekkasjer.

Røykutslipps

Apparatene må installeres i rom der forbrenningsproduktene enkelt kan føres ut, i samsvar med installasjonsforskriftene. Apparatene anses (se tabellen "TEKNISKE DATA") som:

gassapparater av typen "A1"

De er ikke ment å skulle kobles til et utløp for forbrenningsgasser.

Disse apparatenes utslipps må skje direkte i et dertil egnet luftavtrekk, eller lignende innretninger, som må være tilkoblet en garantert effektiv skorstein eller direkte utendørs.

Ved mangel på dette kan man bruke et luftavtrekk som er direkte tilkoblet utendørs, med passende kraft, se tabellen "TEKNISKE DATA", pluss nødven-



dig utskifting av luft slik at brukerne jobber i et behagelig klima.

ELEKTRISK TILKOBLING

- 1) Installer, hvis den ikke finnes, en skillebryter i nærheten av utstyret med magnettermisk utløser og differensialsperre.
- 2) Koble skillebryteren til rekkeklemmen som angitt i koblingsskjemaene.
- 3) Den valgte tilkoblingsledningen må ha egenskaper som ikke er lavere enn H07RN-F-typen med en brukstempératur på minst 80 ° C og ha et passende snitt for apparatet (se tabellen TEKNISKE DATA).
- 4) Før ledningen gjennom kabelmuffen, og stram til kabelklemmen, koble lederne i tilsvarende posisjon i terminalplaten og fest dem. Den gulgrønne jordlederen må være lengre enn de andre, slik at den i tilfelle brudd på kabelklemmen kobles fra etter strømledningene.

Ekvipotensial

Enheten skal kobles til i et ekvipotensielt system. Tilkoblingsterminalen er plassert i umiddelbar nærhet av inngangen for strømledningen. Den er merket med følgende symbol:



Kobling til vannforsyningensnettet

Koble vannslangen til vannforsyningensnettet ved hjelp av et mekanisk filter og en sperrekran. Før man kobler til filteret, skal man la vannet renne en stund for å rense røret for eventuell jernslagg. Hvis inntakstrykket overstiger 300 kPa, må du installere en trykkadapter.

Vannutslipp

Koble anleggenes avløpsrør til vannforsyningensnettet.

IGANGSETTING

Forberedende inngrep før plassering

Før plassering anbefales det å ta bort den pålitelige vernebekledningen. Rengjør deretter nøye arbeidsoverflaten og de ytre delene med lunkent vann og rengjøringsmiddel ved bruk av en fuktig klut, og tørk deretter med en ren klut.

Igangsetting

Før igangsetting tilrådes det å kontrollere at apparatets egenskaper (kategori og typen gass som brukes) tilsvarer familien og gruppen gass som finnes på installasjonsstedet. I motsatt tilfelle sørge

for å gå over til påkrevd gassfamilie eller tilpass apparatet til krevd gruppe gass (se avsnittet "Drift med andre typer gass"). For igangsetting følg bruksanvisningene.

Kontroll av effekten

Bruk dysene for nominell effekt som finnes på apparatene.

Effekten kan være av to typer:

- nominell, gjengitt på apparatets merkeskilt
- redusert.

Dysse dysene omtales i tabellen "BRENNERE".

Gasstrykket må ligge innenfor feltene som alltid indikeres i brennertabellen.

Utenfor disse trykkgrensene er det ikke mulig å bruke apparatene.

Ønskes det et ytterligere kontroll av effekten, er det mulig å utføre den ved hjelp av en teller ved å følge den såkalte "volumetriske metoden".

Normalt er det likevel tilstrekkelig med en kontroll av dysenes korrekte funksjon.

Kontroll av tilførselstrykket (Fig.1)

Tilførselstrykket skal måles ved hjelp av en trykkmåler (minimal opplosning på 0,1 mbar). Fjern skruen (A) fra trykkstøpselet og koble til manometeret. Etter at trykket er målt, skru skruen hermetisk til igjen (A).

VIKTIG: Kontrollen av trykket må utføres med alt gassutstyret tilkoblet og fungerende.

Kontroll av effekten i henhold til den volumetriske metoden

Ved hjelp av en gassmåler og et kronometer er det mulig å måle gassforbruket i tidsenheten. Denne verdien skal sammenlignes med verdien E som beregnes

$$E = \frac{\text{Brennerens effekt}}{\text{Gassens varmeevne}}$$

Det er viktig at målingen av effekten utføres mens apparatet er uvirksomt.

Brennerens effekter, nominell og redusert, beregnet ved verdien for nominelt trykk, oppnås ved å se i tabellen "BRENNERE". Gassens varmeevne kan fås ved henvendelse til det lokale gassforsyningsverket.

Kontroll av hvordan maskinen fungerer

Kontroller om typen dyser som brukes tilsvarer de forutsett i tabellen "BRENNERE". Kontroller at trykkadAPTEREN som brukes har en større strømningshastighet enn summen av forbruksstrømningshastighetene til alt utstyret som er tilkoblet. Kontroller at gassens ledningsrør passer.



Kontroll av pilotflammen

For en korrekt justering skal flammen omsvøpe varmeelementet og være perfekt å se på. I motsatt tilfelle kontroller om injektoren er den riktige for typen gass som brukes.

Kontroll av primærluften (Fig. 2)

Justeringen skjer ved hjelp av venturirøret ved å regulere kvoten "X" i tabellen "BRENNERE" og verifisere flammens utseende; den skal være jevn, luftig og stille.

Kontroll av funksjoner

- Sett apparatet i drift.
- Kontroller at gassrørene er tette;
- Kontroller brennerens flamme, også ved et minimum.

Advarsler for installatøren

- Forklar og vis brukerne drift og bruk av maskinen i henhold til anvisningene og overlat vedkommende bruksanvisningen.
- Opplys brukeren om at ethvert oppussingsarbeid eller byggmessig endring som kan skade tilførselen av luft for forbrenningen gjør det nødvendig å foreta en ny kontroll av apparatets funksjoner.

KONTROLL AV GASSLEKKASJER

Etter installasjonsoperasjonene er det nødvendig å kontrollere at det ikke er noen gasslekkasjer. Dette kan undersøkes ved å pensle ledd og koblingsstyrker med såpevann, selv ved en minimal lekkasje vil det komme fram skumbobler.

Et annet system for å finne eventuelle gasslekkasjer er å kontrollere at telleapparatet, hvis man har et slikt, ikke viser noe gassforbruk på cirka 10 minutter.

ADVARSEL: bruk aldri åpen flamme for å lete etter gasslekkasjer.

TILPASSING TIL DE FORSKJELIGE GASSTYPENE

Apparatet er godkjent og tilpasset til å fungere med den type gass som står på typeskiltet med tekniske egenskaper. Hvis gassen som apparatet er innstilt til å fungere med er forskjellig fra gassen i gassnettet som apparatet er tilknyttet, må man foreta en omvandling av apparatet ved å overholde de nøye følgende instruksjonene:

Utskifting av brennerens dyse

Åpne skapdørene eller demonter styrepanelet for å få tilgang til dysene.

Skrub dem av og skift dem ut med egnede dyser slik som foreskrevet i henhold til tabellen brennere. Pass på å montere tetningen igjen der den var.

Regulering av minimum PEL 21 (Fig. 3)

Med henvisning til tabellen "BRENNERE" justerer du minimumskruen (B) som følger:

- når det gjelder LPG, skru reguleringsskruen helt ned til den stopper;
- når det gjelder metangass:
 - 1 Finn knotten til den aktuelle kranen.
 - 2 Skru på brenneren og sett den i minimumsposisjon.
 - 3 Juster minimum strømningshastighet ved å vri på skruen (B) (fig. 3), ved å skru opp øker den og ved å skru den ned reduseres strømningshastigheten.
- 4 Når flammen som anses å være egnet for minimumsfunksjonen er nådd, må du kontrollere at den tilsvarer den minimale strømningshastigheten som er angitt i tabellen "TEKNISKE DATA", og kontrollen må utføres i henhold til "volumetrisk metode" som allerede er beskrevet ovenfor, er:
 - 5 Les av gassmåleren og start stoppeklokken på nytt.
 - 6 Etter tilstrekkelig lang tid, for eksempel 10 minutter, stopper du stoppeklokken og leser av den nye måleren.
 - 7 Beregn hvor mye gass som har gått igjennom i løpet av 10 minutter (forskjell mellom de to målingene) f.eks. 2. avlesning - 1. avlesning = 30 liter ($0,03 \text{ m}^3$).
 - 8 Beregn nå kraften ved tomgang, ved å bruke formelen til den volumetriske metoden (forgige avsnitt). Effekt (kW) = forbruk (m^3/h) for brennverdien ved metan
 - 9 Hvis effekten er lavere enn verdien i tabellen, skru ut tomgangsskruen på nytt og kontroller på nytt.
 - 10 Hvis effekten er høyere enn verdien i tabellen, skru til tomgangsskruen på nytt og kontroller på nytt. ($9,45 \text{ kW/t}$). $P (\text{kW}) = 30 \text{ liter} \times 60/10 \times 9,45 \text{ kW/t} = 1,700 \text{ kW}$.

Regulering av pilotflammen (fig. 4)

Pilotflammen er med dyser og fast luft. Den eneste operasjonen som er nødvendig er å skifte ut dysene i henhold til typen gass ved å gjøre følgende:

- Skru ut mutteren for trykk på dobbel kjegle (nr. 14) og ta ut den doble kjeglen (nr. 15) og pilotdysen (nr. 16).
- Bytt ut pilotdysen med riktig dyse ved å se tabellen "BRENNERE".
- Når pilotdysen er byttet ut, skru til mutteren for



dobbel kjegle (nr. 14) sammen med den tilhørende doble kjeglen (nr. 15).

Kontroll av primærluft (fig. 2)

Justering gjøres ved hjelp av Venturi-røret ved å justere "X"-kvoten vist i tabellen "BRENNERE" og kontroller utseendet til flammen som må være homogen, godt ventilert og ikke lage støy.

Når innstillingen er endret, angir du den nye gasstypen på skiltet.

APPARATETS SIKKERHETSSYSTEMER

Sikkerhetsventil: en ventil med termoelement tilsluttet å avbryte gasstrømmen til hovedbrennen dersom pilotflammen skulle slukkes. For å tilbakestille funksjonen i utgangsposisjon, må man repete operasjonene som må utføres for å slå på pilotgassbrenneren.

Sikkerhetstermostat: Kobler seg inn ved å stenge gasstrømmen ved alvorlige feil. Denne skal tilbakestilles i utgangsposisjon manuelt ved å skru av mutteren (A) (fig. 5). Dersom denne skulle koble seg inn må man melde fra til teknisk assistanse.

INSTRUKSJONER FOR BRUK

Det anbefales at brukeren kontrollerer at installasjonen av apparatet er utført på riktig måte.

Produsenten er ikke ansvarlig for skader som skyldes dårlig installasjon, mangelfullt vedlikehold eller uerfarenhet i bruk eller endringer i forbrenningssystemet.

- Apparatet er beregnet for industriell bruk og må brukes av opplært personell.
- Dette apparatet må være beregnet for den bruk som det ble uttrykkelig designet for. Enhver annen bruk må anses som upassende.
- Ikke bruk utstyr som frityrkoker, da man ikke kan kontrollere temperaturen på oljen og den kan overstige 230 °C med fare for at selve oljen tar fyr.
- Ikke bruk apparatet med tomt kar.
- Det er ikke tillatt å gjøre endringer i ventilasjonskapasiteten beregnet på forbrenning.
- LES INSTRUKSJONENE I DENNE BROSJYREN nøy før du bruker apparatet, og vær spesielt oppmerksom på reglene som gjelder sikkerhetsutstyr.
- Lukk alltid gassforsyningskranene ved endt bruk, spesielt under vedlikehold og reparasjoner.

- Følg regler for tilberedning nøy, i det minste i den første bruksperioden, helt til øvelse og erfaring gjør at du selv kan velge tid og temperatur.
- Første gang du tar apparatet i drift, vask karene og de falske bunnene forsiktig med varmt vann og vaskemiddel for å fjerne den beskyttende oljefilmen de er dekket av.

FYLLING AV KAR

Kontroller at avløpskranen er stengt. Bruk håndtaket på vannkranen til venstre på apparatets styrepanel.

TØMMING AV KAR

Man tømmer karet ved å bruke håndtaket på avløpskranen som befinner seg inne i skapet under forbrenningskammeret. På noen modeller sitter avløpskranen på styrepanelet.

PÅSKRUING

Tenning av pilotbrenner

Skyv og vri håndtaket mot klokkeretning helt til det er i pilot-posisjon (↖). Vent helt til luften kommer ut av rørene (kun første gang), og trykk inn knappen til den piezoelektriske tenningen gjentatte ganger (↗). For SG7CP40M-modellen, trykk og hold inne påskruingsknappen. Pilotflammen er synlig gjennom åpningen foran på forbrenningskammeret; undersøk at den er tent. Når flammen er tent, skal man holde knappen inne i noen sekunder før man slipper den. Hvis pilotflammen skulle slukke seg, skal man gjenta operasjonen.

MERK

Hvis gnisten ikke lenger oppstår på grunn av feil, er det mulig å tenne den manuelt.

Hold knotten inne i stilling (↖), og sett en flamme i nærheten av pilotbrenneren som fører den gjennom inspeksjonshullet i forbrenningskammeret.

NO

Påtenning av hovedbrenneren

Når pilotbrennerens flamme er tent, skal man dreie håndtaket i posisjonen for maksimal effekt (◐). Gassen tilføres hovedbrenneren, som vil slå seg på. For å redusere brennerens effekt, skal man dreie håndtaket mot minimum effekt (◑).

AVSLÅING

Hvis bare hovedbrenneren skal slås av, er det nok å vri håndtaket i klokkeretning helt til den når posisjonen (◐).

For å koble fullstendig ut hele apparatet, skal man vri håndtaket i klokkeretning helt til den når posisjonen (◑).



ÅRD OG OPPLYSNINGER

- Under pastakoking skal kranen for vanntilførsel stå litt åpen, slik at overflødig stivelse renner ut gjennom overlopshullet, og riktig vannnivå i karet opprettholdes.
- SLÅ ALDRIG PÅ APPARATET FØR DU HAR FYLT VANN I KARET.
- Under bruk kan sidene på apparatene nå høye temperaturer. Vær oppmerksom. I alle fall er det pålitmt en etikett på begge sidene som gir signal om varm overflate:



ADVARSEL: LUFTEHULLENE PÅ BUNNEN AV PASTAKOKEREN MÅ IKKE TILSTOPPES.

ÅRD OG FORHOLDSSREGLER VED BRUK AV KURVENE TIL PASTAKOKEREN

Kurvene til pastakokeren er laget i austenittisk rustfritt stål. Dette materialet er det som egner seg best til denne bruk, allikevel vil det under visse forhold være følsomt for korrosjonen som forårsakes av kloridionene som normalt er tilstede i vannet som kurvene senkes ned i (natriumklorid = kjøkkensalt).

For korrekt bruk av kurvene er det derfor ytterst viktig å ta noen enkle forholdsregler.

- 1) La aldri kurvene tørke etter bruk uten å skylle dem nøyne med lunkent vann.
- 2) Hver gang arbeidet er slutt, må man passe på å skylle kurvene nøyne med lunkent vann eller egnede produkter.
- 3) Ikke kast salt direkte ned i kurvene.
- 4) Ikke bruk slipende produkter eller utstyr.

NB: når man vasker kurvene, skal man være spesielt oppmerksom på områdene med spalterom (sammensveisinger, der strømmen kobles til bæresstrukturen, o.s.v.), da det har lett for å stagnere saltoppløsning i disse områdene, som med tiden kan forårsake korrosjon.

For rengjøring av ståldelene skal man alltid konsultere avsnittet "IVARETAKELSE AV APPARATET".

VEDLIKEHOLD

Apparatene er laget slik at de krever lite vedlikehold. Likevel anbefaler vi brukeren å skrive under en servicekontrakt for å få apparatene kontrollert av spesialisert personale minst en gang i året.

UTSKIFTING AV KOMPONENTENE (RESERVEDELEL)

BRUK BARE ORIGINALE RESERVEDELER LEVERT AV PRODUSENTEN. Delene skal skiftes ut av godkjent personale!

På noen modeller er det tilstrekkelig å ta bort styrepanelet ved å skru av de synlige skruene som sitter på den nederste kanten eller foran på panelet for å få tilgang til delene som skal skiftes ut, på andre modeller er det tilstrekkelig å åpne den nederste døren.

MERK: tøm karet før du tar vekk styrepanelet og før du skifter ut delene.

- **Gasskran:** alle koblingsstykkenne er synlige. Skru av koblingsstykkenne til rørrene for tilførsel og utløp av gass, pilotbrenneren og termoelementet med egnede nøkler. Sett inn en ny kran, og koble til pilotbrenneren og termoelementet igjen.
- **Brenneren:** for å skifte ut brenneren, må man skru av mutteren (som presser den bikoniske delen) på dyseholderen, skru av de to skruene som fester brenneren til forbrenningskammeret og trekke den ut.
Ta vekk koblingsstykket med dyseholderen fra brennerens stang ved å skru av festemutteren, og monter det på den nye brenneren. Repeter alle operasjonene i motsatt rekkefølge for å montere alt igjen.
- **Termoelementet:** løsne mutteren som fester termoelementet til pilotbrenneren, og dra det ut. Skru av mutteren som fester termoelementet til kranen.. Sett inn et nytt termoelement, og monter alt igjen.
- **Tennpluggen:** ta vekk strømledningen og skru av festemutteren. Monter den nye tennpluggen, og pass på å ikke skru mutteren for stramt, da keramikk-isoleringen kan skades.
- **Vannslangen:** hvis man skifter den ut, må man forsikre seg om at slangen ikke ligger inntil forbrenningskammeret.

TA VARE PÅ APPARATET

ADVARSEL!

- **Før rengjøring slå av apparatet og la det kjøles ned.**
- **I tilfelle det brukes apparater som tilføres strøm, bruk utkoblingsbryteren for å kutte strømtilførselen.**

En grundig daglig rengjøring av apparatet vil sikre perfekt drift og lang varighet. Overflatene i stål skal rengjøres med oppvaskmiddel (for vanlig oppvask) blandet ut i veldig varmt vann og ved bruk av en myk klut; for smuss det er vanskeligere å fjerne bruk etylsprit, aceton eller annet løsemiddel uten halogen; **ikke bruk skurepulver eller etsende**



stoffer som kloridisk syre/saltsyre eller svovelsyre. Bruk av syrer kan medføre redusert drift og sikkerhet av apparatet. Ikke bruk børster, stålull eller svamper med slipende effekt som er lagd av metall eller andre legeringer som kan smitte av med rustflekker. Av den samme årsaken skal man unngå kontakt med gjenstander i jern. Se opp for svamper eller børster i rustfritt stål som, selv om de ikke smitter overflatene med rust, kan forårsake stygge riper. Om apparatet er spesielt skittent, så bruk for all del ikke sandpapir eller smergelpapir. Vi anbefaler derimot bruk av syntetiske svamper (f. eks. svampen fra Scotchbrite). Stoffer for sølvpuss skal heller ikke brukes, og man må passe seg for damp fra kloridisk eller svovelsyre som kommer fra for eksempel fra vasking av gulv. **Ikke rett vannstråler mot apparatet for å unngå å skade det.** Etter rengjøring, skyll nøye med rent vann og tørk nøye med en klut.

GARANTISEDDEL

FIRMA: _____

VEI: _____

POSTNUMMER: _____ STED: _____

DISTRIKT: _____ INSTALLASJONSDATO: _____

MODELL: _____

KOMPONENTNUMMER: _____

NO

ADVARSEL

Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for mulige unøyaktigheter som måtte finnes i dette heftet som følge av kopierings- eller trykkfeil. Produsenten forbeholder seg videre retten til å gjøre de endringer på produktet som anses som nyttige eller nødvendige, uten at de grunnleggende egenskapene endres. Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar i tilfelle forskriftene i håndboken ikke overholdes til punkt og prikke.

Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar for direkte eller indirekte skader som skyldes feilaktig installasjon, tukling, ufullstendig vedlikehold eller feilaktig bruk av apparatet.



Bruksanvisning

Mått	197
Tekniska data	198
Specifika anvisningar	200



GASDRIVNA PASTAKOKARE SERIE PLUS 600

Typ av apparat	Beskrivning	Dim: (LxDxH) Arbetsyta (totalhöjd)
G6CP6	Gasdriven pastakokare med köksmöbel	mm 600x600x900 (1020)

GASDRIVNA PASTAKOKARE SERIE MACROS 700

Typ av apparat	Beskrivning	Dim: (LxDxH) Arbetsyta (totalhöjd)
CPG40E	Gasdriven pastakokare med köksmöbel	mm 400x714x900 (1040)
CPG80E	Gasdriven pastakokare med köksmöbel - 2 behållare	mm 800x714x900 (1040)

GASDRIVNA PASTAKOKARE SERIE MAXIMA 900

Typ av apparat	Beskrivning	Dim: (LxDxH) Arbetsyta (totalhöjd)
G9CP40	Gasdriven pastakokare med köksmöbel	mm 400x900x900 (1065)
G9CP80	Gasdriven pastakokare med köksmöbel - 2 behållare	mm 800x900x900 (1065)

GASDRIVNA PASTAKOKARE SERIE S700

Typ av apparat	Beskrivning	Dim: (LxDxH) Arbetsyta (totalhöjd)
SG7CP40M	Gasdriven pastakokare med köksmöbel	mm 400x730x900 (1090)

GASDRIVNA PASTAKOKARE SERIE S900

Typ av apparat	Beskrivning	Dim: (LxDxH) Arbetsyta (totalhöjd)
SG9CP40	Gasdriven pastakokare med köksmöbel	mm 400x900x900 (1060)
SG9CP80	Gasdriven pastakokare med köksmöbel - 2 behållare	mm 800x900x900 (1060)

SV

GASDRIVNA PASTAKOKARE SERIE LX900 TOP

Typ av apparat	Beskrivning	Dim: (LxDxH) Arbetsyta (totalhöjd)
LXG9CP40	Gasdriven pastakokare upphängd modell	mm 400x900x580 (740)



GASDRIVEN PASTAKOKARE - SERIE PLUS 600

TABELL ÖVER TEKNISKA DATA

MODELL	Nominell effekt kW	Reducerad effekt kW	Nominell effekt G110 kW	Nominell effekt G120 kW	Förbrukning av gasol G30 kg/h	Förbrukning av gasol G31 kg/h	Förbrukning av metan G20 m ³ /h	Förbrukning av metan G25 m ³ /h	Förbrukning av metan G27 m ³ /h	Förbrukning av stadsgas G110 m ³ /h	Förbrukning av stadsgas G120 m ³ /h	Förbrukning av stadsgas G27 m ³ /h	Primärluft för förbränning m ³ /h	Brännare n° kW
G6CP6	10	3,4	9,5	10	0,79	0,78	1,06	1,23	1,23	1,47	1,29	2,45	2,30	20

GASDRIVEN PASTAKOKARE - SERIE MACROS 700 - S700

TABELL ÖVER TEKNISKA DATA

MODELL	Nominell effekt kW	Reducerad effekt kW	Nominell effekt G110 kW	Nominell effekt G120 kW	Förbrukning av gasol G30 kg/h	Förbrukning av gasol G31 kg/h	Förbrukning av metan G20 m ³ /h	Förbrukning av metan G25 m ³ /h	Förbrukning av metan G27 m ³ /h	Förbrukning av stadsgas G110 m ³ /h	Förbrukning av stadsgas G120 m ³ /h	Förbrukning av stadsgas G27 m ³ /h	Primärluft för förbränning m ³ /h	Brännare n° kW
CPG60E	10	3,4	8	9	0,79	0,78	1,06	1,23	1,23	1,47	1,29	2,07	2,07	20
CPG80E	20	6,8	16	18	1,58	1,55	2,12	2,46	2,46	2,94	2,58	4,13	4,13	40

GASDRIVEN PASTAKOKARE - ELEKTRISK TÄNDNING

TABELL MED TEKNISKE DATA

MODELL	Nominell effekt Watt	Märkspänning V	Anslutningskabel - H07RN-F mm ²	Anslutningskabel - H07RN-F mm ²
SG7CP40M	0,6	220-240V~	3 x 1,5 mm ²	3 x 1,5 mm ²

GASDRIVEN PASTAKOKARE - SERIE MAXIMA 900 - S900 - LX900

TABELL ÖVER TEKNISKA DATA

MODELL	Nominell effekt kW	Reducerad effekt kW	Nominell effekt G110 kW	Nominell effekt G120 kW	Förbrukning av gasol G30 kg/h	Förbrukning av gasol G31 kg/h	Förbrukning av metan G20 m ³ /h	Förbrukning av metan G25 m ³ /h	Förbrukning av metan G27 m ³ /h	Förbrukning av stadsgas G110 m ³ /h	Förbrukning av stadsgas G120 m ³ /h	Förbrukning av stadsgas G27 m ³ /h	Primärluft för förbränning m ³ /h	Brännare n° kW
G9CP40 SG9CP40 LG9CP40	12,5	4,8	/	/	0,99	0,97	1,32	1,54	1,54	1,84	1,61	/	/	25
G9CP80 SG9CP80	25	9,6	/	/	1,97	1,94	2,65	3,08	3,07	3,68	3,23	/	/	50



Apparaterna överensstämmer med de europeiska direktiven:

Förordn. 1935/2004/CE Förordnande rörande material och objekt avsedda för att komma i kontakt med livsmedelsprodukter

Förordn. 2016/426/UE Förordning för gasapparater

2014/35/UE Låg spänning

2014/30/UE EMC (elektromagnetisk kompatibilitet)

2011/65/UE Begärningar för användning av farliga ämnen på elektriska och elektroniska apparater

EN 203-1 Allmän säkerhetsföreskrift för gasapparater för hushållsbruk och liknande

EN 203-2-11 Speciell standard för gasdrivna PASTAKOKARE för universalkokning för kollektivt bruk

EN 55014 Standard för elektromagnetisk kompatibilitet

EN 60335-1 Allmän säkerhetskrav för elektriska hushållsapparater och liknande

EN 60335-2-102 Särskild standard om säkerhet för gasdrivna apparater med elanslutning

EN 61000 Standard för elektromagnetisk kompatibilitet - (EMC)

Apparaternas egenskaper

Serienummerskytten sitter på den främre delen av apparaten och anger alla nödvändiga data för anslutning.

NAME: MANUFACTURER'S ADDRESS:	
TYPE/MOD: /..... Serial: /.....	
KW:	TYPE: A1
Cert: 51.....	Hz: 50/60
kW:	V:
IPX:	0051.....
Made in Italy	

INFORMATION TILL ANVÄNDARE AV PROFESSIONELL UTRUSTNING



I enlighet med artikel 24 i lagdekreter nr 4'9 av den 14 mars 2014
"Genomförande av direktiv 2012/19/EU om elektriskt och elektroniskt avfall (WEEE)".

Symbolen med den överkryssade soptunnan på apparaten eller på dess förpackning indikerar att produkten i slutet av sin livstid ska bortskaffas separat från annat avfall för lämplig behandling och återvinning. Källsortering av denna professionella utrustning som är uttjänt ska organiseras och hanteras enligt följande:

- a) direkt av användaren om apparaten saluförts innan den nya förordningens infördes och om användaren beslutar sig för att på egen hand kassera den utan att byta ut den mot en ny likvärdig apparat som är försedd med samma funktioner;
- b) av tillverkaren, införstått som den person som först har introducerat och kommersialiserat den nya apparaten som ersätter den föregående i en medlemsstat eller som återförsäljer den i en medlemsstat med sitt eget varumärke, i det fall att användaren, samtidigt med beslutet att göra sig av med den uttjänta apparaten som saluförts innan den nya förordningens infördes, inköper en likvärdig produkt som är försedd med samma funktioner. I sådant fall kan användaren kräva att tillverkaren hämtar denna apparat senast 15 dagar efter att den ovan nämnda nya apparaten har levererats;
- c) av tillverkaren, införstått som den person som först har introducerat och kommersialiserat den nya apparaten som ersätter den föregående i en medlemsstat eller som återförsäljer den i en medlemsstat med sitt eget varumärke, i det fall att användaren, samtidigt med beslutet att göra sig av med den uttjänta apparaten som saluförts efter att den nya förordningens infört.

Lämplig källsortering för påföljande sändning av den kasserade apparaten till stationen för återvinning, behandling och miljövänligt bortskaffande bidrar till att undvika skada på miljö och hälsa och främjar återanvändning och/eller återvinning av de material som apparaten består av.

SV

Oberättigat bortskaffande av produkten från användarens sida leder till straffavgifter i enlighet med tillämplig lagstiftning.



SPECIFIKA ANVISNINGAR

VARNING!

De figurer som omnämns i detta kapitel återfinns på de första sidorna i denna handbok.

BESKRIVNING AV APPARATER

Robust struktur i stål med 4 stödfötter som kan justeras på höjden. Utvändig beklädnad i kromnickelstål 18/10. Uppvärmningen sker via rörformade brännare som är resistenta mot termiska och mekaniska belastningar.

Idealisk utrustning för att koka pasta, ris, gränsaker och ägg tack vare vattnets snabba uppkokning. Vattenpåfyllningen i den främre delen av planet underlättar regleringen av vattenflödet och garanterar att behållaren hålls ren, vilket bidrar till avlägsnandet av stärkelse och rester. Behållaren som är tillverkad i AISI 316-stål utmärks av breda avrundade kanter och är även försedd med spjälgaller där de rymliga korgarna kan placeras. Dropplådan utgör ett stort och bekvämt stödplan.

FÖRINSTÄLLNING

Installationsplats

Det rekommenderas att apparaten placeras i en väl ventilerad lokal, om möjligt, under en fläkt. Det går att montera apparaten fristående eller bredvid andra apparater. Håll ett minimiavstånd på 100 mm på sidorna och 100 mm bakom apparaten.

Väggarna runt apparaten (väggar, dekorationer, dekorativa ytbehandlingar osv.) ska vara tillverkade i icke brännbart material.

Placera apparaterna på ett bord eller på en hylla i oantändligt material. Kontrollera på apparatens märkskytt att den är lämplig för den typ av gas som finns tillgänglig innan ni ansluter den till gasförsörjningen. Om apparaten endast fungerar med en annan typ av gas, var god konsultera avsnittet "Funktion med andra gassorter".

Lagstiftning, tekniska regler och direktiv

Observera följande förordningar inför monteringen:

- normerna UNI CIG 8723
- lokala byggnadsförordningar och brandsäkra föreskrifter

- gällande föreskrifter för skyddsforebyggande åtgärder
- gasverkets förordningar
- gällande CEI-förordningar
- VVF-förordningar.

INSTALLATION

Montering, installation och underhåll ska utföras av företag som godkänts av det lokala gasverket i enlighet med gällande lagstiftning.

Installationsförfarande

För en korrekt planutjämning av apparaten ska du reglera höjden på fötterna.

Gasanslutning

Anslutningen till gasintagets munstycke på $\frac{3}{4}$ " G eller $\frac{1}{2}$ " G som ska finnas på apparaten kan vara fast eller avtagbart med hjälp av ett normalt anslutningsdon. Använder ni slangar, ska dessa vara av rostfritt stål och överensstämma med gällande standardnormer. När anslutningen slutförts ska ni kontrollera att kopplingen håller tätt med hjälp av en sprej som upptäcker eventuella läckor.

Rökgaskanal

Apparaterna ska placeras i lokaler som är lämpliga för avledning av förbränningprodukter i enlighet med gällande installationsnormer. Apparaterna betraktas som (se tabellen "TEKNISKA DATA"):

Gasdrivna apparater av typ "A1"

De är inte avsedda att kopplas till förbränningprodukternas utloppskanal.

Dessa apparater ska tömma ut förbränningprodukterna i lämpliga fläktkåpor eller liknande anordningar och ska vara kopplade till en väl fungerande skorsten eller direkt utomhus. Vid avsaknad av detta är det tillåtet att använda en luftslag med en tillräcklig kapacitet som kopplats utifrån, se tabellen "TEKNISKA DATA", som ökas för att garantera den luftväxling som är nödvändig för att operatörerna ska få bra.



ELEKTRISKA ANSLUTNINGAR

- 1) Om det inte finns någon frånskiljare ska en sådan installeras i närheten av apparaten med en magnetotermisk utlösare och differentiallås.
- 2) Anslut frånskiljaren till uttagsplinten enligt vad som visas i elschemana.
- 3) Den förvalda anslutningskabeln ska ha egenskaper som är lika med eller bättre än typen H07RN-F med arbets temperatur på minst 80 °C. Den ska också vara av ett tvärsnitt som är lämpligt för apparaten (se tabellen TEKNISKA DATA).
- 4) Förs i kabeln genom packboxen och dra åt kabelklämman, anslut ledarna i motsvarande position på uttagsplinten och fixera dem. Den gulgröna jordledaren ska vara längre än de andra så att den kopplas från efter spänningsskablarna om kabelklämman eventuellt går sönder.

Potentialutjämnnare

Apparaten ska kopplas in i ett potentialutjämningssystem. Nätklämman är belägen omedelbart i närheten av nätkabelns ingång.

Den är märkt med följande symbol:



Anslutning till vattenförsörjningen

Anslut vatteninloppsröret till vattennätet genom ett mekaniskt filter och en avstängningskran.

Innan filtret ansluts ska ni låta en viss mängd vatten strömma ut för att spola ren ledningen från eventuellt järrslagg.

Om ingångstrycket överstiger 300 kPa ska en reducerventil installeras.

Vattenavledning

Anslut utrustningens utloppsrör till vattennätet.

DRIFTSÄTTNING

Förberedande manövrar för driftsättning

Före driftsättningen ska det åtsittande skyddshöljet tas av. Rengör därefter arbetsytan och de ytter delarna noga med ljummet vatten och lösningsmedel samt en fuktig trasa. Torka därefter med en ren torkduk.

Driftsättning

Före driftsättningen ska ni lämpligen kontrollera att apparatens egenskaper (kategori och typ av gas som används) överensstämmer med den gasfamilj och gasgrupp som finns tillgänglig på platsen. I motsatt fall ska ni se till att övergå till den gasfamilj

som krävs eller anpassa er till den gasgrupp som krävs (se avsnittet "Funktion med andra typer av gas"). Följ användarinstruktionerna för att driftsätta apparaten.

Verifiering av effekt

Använd munstyckena med den märkeffekten förutsetts för apparaterna.

Effekten kan vara av två olika sorter:

- nominell, som anges på apparatens märkskylt
- reducerad.

Vi hänvisar till nämnda munstycken i tabellen "BRÄNNARE".

Gasförsörjningstrycket ska vara inom de angivna intervallen i brännartabellen.

Utanför ovan nämnda tryckgränser fungerar inte apparaterna.

Om ni vill göra ytterligare en effektkontroll, går det att utföra med hjälp av en gasmätare och följa den så kallade "volymetriska metoden".

Normalt sett räcker det dock att kontrollera att munstyckena fungerar korrekt.

Kontroll av ingångstrycket (Fig.1)

Ingångstrycket ska mäts med en manometer (minimiresolution 0,1 mbar). Ta av skruven (A) från anslutningspunkten och koppla till manometern; när mätningen utförts ska skruven (A) dras åt hermetiskt.

VIKTIGT: Tryckkontrollen ska utföras med all gasutrustning ansluten och väl fungerande.

Kontrollera effekten enligt den volymetriska metoden.

Det går att mäta gasförbrukningen i tidsenheter med hjälp av en gasräknare och en kronometer. Detta värde kommer sedan att konfronteras med värdet E beräknat enligt följande:

$$E = \frac{\text{Brännares effekt}}{\text{Gasens värmevärde}}$$

Det är viktigt att effektmätningen görs när apparaten är i viloläge.

Brännares effekter, nominell och reducerad, som beräknats enligt värdet för det nominella trycket, uppnår man genom att konsultera tabellen "BRÄNNARE". Gasens värmevärde går att efterfråga hos det lokala gasverket.

Funktionskontroll

Kontrollera att den typ av munstycken som används överensstämmer med de som angetts i tabellen "BRÄNNARE". Kontrollera att den tryckreducerventil som används har en högre kapacitet än summan av all den anslutna utrustningens förbrukningseffekt.



Kontrollera att den gasslang som används är lämplig.

Kontroll av pilotlägan

Justeringen är korrekt utförd när lågan omger termoelementet och lägan ser perfekt ut. I annat fall ska ni kontrollera att injektorn är lämplig för den typ av gas som används.

Kontroll av primärluft (Fig. 2)

Primärluften regleras via venturiröret genom att justera kvoten "X" som anges i tabellen "BRÄNNARE" och kontrollera lågans utseende som ska vara homogen, väl ventilerad och tystgående.

Kontroll av funktioner

- Sätt igång apparaten.
- Kontrollera att gasslangarna håller tätt.
- Kontrollera brännarenas låga, även minimilågan.

Varningar för installatören

- Föklara och visa för användaren hur maskinen fungerar och hur den ska användas enligt instruktionerna, samt överlämna instruktionshandboken.
- Informera operatören om att allt renoveringsarbete eller ändringar i byggnaden som kan skada luftflödet för förbränning gör det nödvändigt att utföra en ny kontroll av apparatens funktioner.

KONTROLL AV GASFÖRLUSTER

Efter installationsarbetet ska ni kontrollera att det inte finns något gasläckage vilket görs genom att stryka på tvål vatten på förband och kopplingar med en pensel. Minsta lilla läckage visar sig i form av skumbubblor.

Ett annat sätt för att identifiera eventuella gasläckage är att kontrollera gasräknaren, i förekommande fall, under cirka 10 minuter för att se till att det inte anger någon gasförbrukning.

OBSERVERA! Använd aldrig öppna eldlågor för att söka efter gasläckor.

FUNKTION MED ANDRA GASSORTER

Apparaten har kontrollerats och förinställt för funktion med den typ av gas som anges på märkskylten. Om den typ av gas som apparaten är inställt för är en annan än anslutningsgasen, ska ni ställa om apparaten genom att noga följa anvisningarna nedan:

Byte av brännarmunstycket

Det går att komma åt munstyckena genom att

öppna skåpets luckor eller montera av panelen med kontrollvred.

Skrava ut och byt ut dem mot lämpliga munstycken enligt tabellen för brännare. Var noga med att sätta tillbaka tätningen på sin plats.

Justering av munstyckets minimiläge PEL 21 (Fig. 3)

Se tabellen "BRÄNNARE" för att justera skruven till minimiläget (B) enligt följande:

- för funktion med flytande gas ska skruven dras åt till anslaget för minimiläget,
- för funktion med metangas:
 - 1 Identifiera vredet för den motsvarande kranen.
 - 2 Tänd brännaren och för den till minimiläget.
 - 3 Reglera minimilägets kapacitet genom att vrinda på skruven (B) (Fig. 3), lossa skruven för att öka kapaciteten och dra åt den för att minska kapaciteten.
 - 4 När ni uppnått den eldlåga som verkar lämplig för minimifunktion ska ni kontrollera att den motsvarar den minimikapacitet som anges i tabellen "TEKNISKA DATA". Kontrollen ska göras enligt den "volymetriska metoden" som redan beskrivits ovan, dvs.:
 - 5 Läs av gasmätaren och starta samtidigt kronometern.
 - 6 Efter en tillräckligt lång tidsperiod, till exempel 10 minuter, ska ni stoppa kronometern och göra en ny läsning av mätaren.
 - 7 Beräkna hur mycket gas som passerat under de 10 minuterna (skillnaden mellan två avläsningar) t.ex. avläsning 2 - avläsning 1 = 30 liter ($0,03\text{m}^3$).
 - 8 Beräkna nu minimilägets kapacitet genom att tillämpa den volymetriska metodens formel (föregående avsnitt). Effekt (kW) = förbrukning (m^3/h) för metanets värmekraft
 - 9 Om effekten skulle visa sig vara lägre än värdet i tabellen ska skruven lossas mer och kontrollen upprepas.
 - 10 Om effekten skulle visa sig vara högre än värdet i tabellen ska skruven dras åt mer och kontrollen upprepas. ($9,45 \text{ kW/h}$). $P (\text{kW}) = 30 \text{ liter} \times 60/10 \times 9,45 \text{ kW/h} = 1,700 \text{ kW}$.

Justering av pilotlägan (fig. 4)

Pilotlägan fungerar med munstycken och fast luft. Den enda åtgärden som krävs är att byta ut munstyckena efter typen av gas enligt följande:

- Lossa skruven (nr 14) och dra av muttern (nr 15) och pilotmunstycket (nr 16).
- Byt ut pilotmunstycket mot ett lämpligt genom att konsultera tabellen "BRÄNNARE".



- När pilotmunstycket har bytts ut ska skruven (nr 14) skruvas fast med den tillhörande muttern (nr 15).

Kontroll av primärluftens (fig. 2)

Regleringen görs via venturiröret genom att justera värdet "X" som anges i tabellen "BRÄNNARE" och kontrollera hur eldlågan ser ut. Den ska vara homogen, väl ventilerad och inte avgé något ljud.

När förinställningen har ändrats ska den nya typen av gas anges på märkskylten.

APPARATENS SÄKERHETSSYSTEM

Säkerhetsventil: en ventil med termoelement gör det möjligt att avbryta gastillförseln till huvudbrännaren om pilotlägan skulle slackna. För att återställa funktionen måste ni upprepa manövrarna för tändning av pilotanordningen. Säkerhetstermostat: Den utlöses och stänger av gastillförseln vid allvarliga fel. Den ska återaktiveras manuellt och för att återställa funktionen ska muttern skruvas av (A) (fig. 5). Om den skulle utlösas ska ni ta kontakt med assistansservice.

ANVISNINGAR FÖR ANVÄNDNING

Användaren bör kontrollera att apparaten har installerats på ett lämpligt sätt.

Tillverkaren ansvarar inte för skador till följd av felaktig installation, dåligt underhåll eller vårdslös användning eller ändringar på systemet

- Apparaten är avsedd för industribruk och ska användas av speciellt utbildad personal.
- Denna apparatur ska uttryckligen användas för det arbete den är avsedd för. All annan typ av användning är olämplig.
- Använd aldrig utrustningen som fritös eftersom oljetemperaturen inte går att kontrollera och kan överstiga 230 °C med fara för att oljan fattar eld.
- Använd inte apparaten med tom behållare.
- Det är inte tillåtet att modifiera den luftkapaciteten som är avsedd för förbränning.
- LÄS BRUKSANVISNINGEN NOGA innan apparaten startas och lägg speciellt märke till säkerhetsföreskrifterna.
- Stäng alltid gaskranarna efter användning och framför allt vid underhåll och reparationer.
- Följ standardnormerna för tillagning

noga, åtminstone under den första användningsperioden, tills praxis och erfarenhet gör det möjligt för er att välja tillagningstider och temperatur efter eget tycke.

- Vid den första uppstarten ska ni utföra en noggrann rengöring av behållarna och spjälgallren med varmt vatten och rengöringsmedel för att ta bort det skikt med skyddsolja som täcker dem.

FYLNING AV BEHÅLLARE

Kontrollera att tömningskranen är stängd. När så förutses, vrid handtaget på vattenkranen som sitter till vänster på apparatens kontrollpanel.

TÖMNING AV BEHÅLLARE

Töm behållaren genom att vrida på tömningskranens vred som sitter inuti skåpet under förbränningssrummet. På vissa modeller sitter tömningskranen på panelen.

TÄNDNING

Tändning av pilotbrännaren

Tryck på och vrid kranvredet moturs ända till pilotläget (髯), vänta tills luften töms ut ur rören (endast den första gången) och tryck därefter flera gånger på den piezoelektriska tryckknappen (⚡). Håll tändningsknappen intryckt på modellen SG7CP40M. Kontrollera att pilotlägan tänts i rätt hål på förbränningsskammaren framsida. Håll vredet nedtryckt i några sekunder med lågan tänd, släpp det därefter. Om lågan släcks ska ovanstående procedur upprepas.

NOTA

Om gnistan inte skulle bildas till följd av något fel går det att tända lågan manuellt.

Håll vredet nedtryckt i läget (髯) och närra en tändsticka till pilotbrännaren och för den över förbränningssummets kontrollhål.

Tändning av huvudbrännaren

När pilotbrännarens låga väl är tänd ska kranvredet vridas till läget för maximal kapacitet (髯). Gasen når huvudbrännaren och tänds. Vrid vredet i riktning mot minimiläget (髯) för att minska brännarens effekt.

AVSTÄNGNING

Det räcker att vrida kranvredet medurs till läget (髯) för att släcka huvudbrännaren.

För att stänga av apparaten helt och hållit ska du vrida kranvredet medurs till läget (●).



VARNINGAR OCH RÅD

- Under tillagning med pastakokaren ska vattenkranen hållas aningen öppen för att göra det möjligt att eliminera överdrivet mycket stärkelse via röret som anger att det är fullt och hålla en lämplig vattennivå i behållaren.
- SÄTT ALDRIG IGÅNG APPARATEN INNAN BEHÅLLAREN FYLLTS MED VATTEN.
- Under användning kan apparatens sidor nå höga temperaturer. Varning. Följande etikett placeras på båda sidorna för att varna för heta ytor:



OBS! TÄPP INTE TILL LUFTHÅLEN SOM SITTER I PASTAKOKARENS BOTTON.

RÅD OCH SÄKERHETSFÖRESKRIFTER FÖR ANVÄNDNING KORGAR FÖR PASTAKOKARE

Korgarna för pastakokare är tillverkade av austenitiskt Inox-stål. Detta är det mest lämpliga materialet för denna typ av anordning, men under vissa förhållanden kan det ändock vara känsligt för rost till följd av kloridjonerna som vanligtvis finns i det vatten som korgarna sänks ned i (natriumklorid = kökssalt).

För korrekt användning av korgarna är det därför mycket viktigt att vidta vissa enkla förebyggande åtgärder.

- 1) Lägg aldrig korgarna till att torka utan att först ha sköljt dem noga med ljummet vatten.
- 2) Varje gång som arbetet avbryts ska korgarna sköljas noga med ljummet vatten och lämpliga rengöringsprodukter.
- 3) Kasta aldrig salt direkt inuti korgarna.
- 4) Använd aldrig abrasiva produkter eller tillbehör.

VARNING: När ni rengör korgen ska ni vara särskilt uppmärksam i de områden där det finns springor och skarvar (svetsningar, område för nätkoppling till den bärande konstruktionen osv.) eftersom det kan samlas saltlösning i dessa områden som med tiden kan leda till rost.

För rengöring av delarna i stål, se alltid avsnittet "SKÖTSEL AV APPARATEN".

UNDERHÅLL

Utrustningen har konstruerats för att reducera behovet av underhåll till ett minimum. Trots detta

rekommenderar vi att användaren upprättar ett servicekontrakt för att se till att apparaterna kontrolleras åtminstone en gång per år av kompetent personal.

BYTE AV DELAR (RESERVDELAR)

ANVÄND ENDAST ORIGINALRESERVDELAR SOM LEVERERATS AV TILLVERKAREN. Byte av delar ska utföras av auktorisering personal!

På vissa modeller räcker det att ta av panelen genom att skruva av skruvorna som sitter på den nedre kanten eller på framsidan för att komma åt de delar som ska bytas ut, medan det på andra modeller räcker att öppna den nedre luckan.

VARNING: töm behållaren innan ni tar av panelen och innan komponenterna byts ut.

- **Ventilkran:** Alla kopplingarna är synliga. Skruva av kopplingarna till gasförsörjningen, gasutloppet, pilotbrännaren och termoelementet med lämpliga nycklar. Byt ut kranen mot en ny och anslut pilotbrännaren och termoelementet igen.
- **Brännare:** För byte av brännare ska muttrarna på munstyckeshållarens koppling skruvas av. De två skruvorna som håller fast brännaren i förbränningssrummet ska skruvas av och där efter ska den dras ut ur sitt fäste. Ta av munstyckeshållarens koppling från brännarens hållare genom att skruva av fästmuttern och montera den på den nya brännaren. Upprepa manövrarna i omvänt ordning för att montera tillbaka allt.
- **Termoelement:** Lossa termoelementets fästmutter på pilotbrännaren och dra av det från sitt fäste. Skruva av termoelementets fästmutter på kranen. Byt ut termoelementet och montera tillbaka allt.
- **Tändstift:** Ta av nätkabeln och skruva av fästmuttern. Montera det nya tändstiftet och var nog med att inte dra år muttern för hårt eftersom det kan skada isoleringskeramiken.
- **Vattenslang:** Vid byte ska du säkerställa att slangen inte lutar mot förbränningssrummet.

SKÖTSEL AV APPARATEN

VARNING!

- Släck apparaten och låt den kylas av före rengöring.
- Vid apparater som drivs elektriskt ska ni trycka på strömbrytaren för att stänga av strömmen.

En noggrann daglig rengöring av apparaten



garanterar perfekt funktion och lång varaktighet. Ytorna av stål ska rengöras med diskmedel som lösts upp i mycket varmt vatten och en mjuk trasa. **Använd etylalkohol, aceton eller annan icke halogenerad alkohol på den mest resistaenta smutsen. Använd aldrig abrasiva rengöringsmedel i pulverform eller frätande medel som klorvätesyra eller svavelsyra.** **Användning av syror kan äventyra apparatens funktion och säkerhet.** Använd inte borstar, stålull eller abrasiva skivor tillverkade av andra metaller eller legeringar som skulle kunna ge upphov till rostfläckar. Undvik därför även kontakt med järnföremål. Vi varnar för att använda stålull eller borstar av rostfritt stål kan orsaka skadliga repor, även om de inte smutsar ner arbetsytorna.

Om smutsen syns får ni absolut inte använda grovt eller fint sandpapper, utan vi rekommenderar att ni använder syntetiska svampar (t.ex. Scotchbrite-svampar).

Ni får heller inte använda medel för rengöring av silver och var uppmärksam på ångorna från klorvätesyra eller svavelsyra som uppstår, till exempel, vid rengöring av golven. **Rikta inte vattenstrålar mot apparten för att undvika att skada den.** Efter rengöringen ska apparten sköljas noga med rent vatten och torkas torr med en torkduk.

GARANTICERTIFIKAT

FORETAG: _____

GATUADRESS: _____

POSTNUMMER: _____ ORT/STAD: _____

LAN: _____ INSTALLATIONSDATUM: _____

MODELL: _____

ARTIKELNUMMER: _____

VARNING

Tillverkaren patar sig inget ansvar för eventuella skriv- eller tryckfel i denna broschyr. Tillverkaren förbehåller sig också ratten att göra de forandringer av produkten som anses lämpliga eller nödvändiga utan att paverka dess grundläggande egenskaper. Tillverkaren patar sig inget ansvar om anvisningarna i denna bruksanvisning inte foljs noggrant. Tillverkaren patar sig inget ansvar för direkta eller indirekta skador som uppstar till följd av felaktig installation, modifieringar, bristande underhall eller felaktig hantering.



Instrukcja użytkownika

Wymiary	207
Dane techniczne	208
Szczegółowe instrukcje	210



GOTOWANIE MAKARONU NA GAZIE SERIA PLUS 600

Urządzenie typu	Opis	Wym: (DxGxH) Blat roboczy (H całkowita)
G6CP6	Gotowanie makaronu na gazie, z obudową	mm 600x600x900 (1020)

GOTOWANIE MAKARONU NA GAZIE SERIA MACROS 700

Urządzenie typu	Opis	Wym: (DxGxH) Blat roboczy (H całkowita)
CPG40E	Gotowanie makaronu na gazie, z obudową	mm 400x714x900 (1040)
CPG80E	Gotowanie makaronu na gazie, z obudową - 2 zbiorniki	mm 800x714x900 (1040)

GOTOWANIE MAKARONU NA GAZIE SERIA MAXIMA 900

Urządzenie typu	Opis	Wym: (DxGxH) Blat roboczy (H całkowita)
G9CP40	Gotowanie makaronu na gazie, z obudową	mm 400x900x900 (1065)
G9CP80	Gotowanie makaronu na gazie, z obudową - 2 zbiorniki	mm 800x900x900 (1065)

GOTOWANIE MAKARONU NA GAZIE SERIA S700

Urządzenie typu	Opis	Wym: (DxGxH) Blat roboczy (H całkowita)
SG7CP40M	Gotowanie makaronu na gazie, z obudową	mm 400x730x900 (1090)

GOTOWANIE MAKARONU NA GAZIE SERIA S900

Urządzenie typu	Opis	Wym: (DxGxH) Blat roboczy (H całkowita)
SG9CP40	Gotowanie makaronu na gazie, z obudową	mm 400x900x900 (1060)
SG9CP80	Gotowanie makaronu na gazie, z obudową - 2 zbiorniki	mm 800x900x900 (1060)

GOTOWANIE MAKARONU NA GAZIE SERIA LX900 TOP

Urządzenie typu	Opis	Wym: (DxGxH) Blat roboczy (H całkowita)
LXG9CP40	Gotowanie makaronu na gazie, zawieszone	mm 400x900x580 (740)



GOTOWANIE MAKARONU NA GAZIE - SERIA 600

TABELA DANYCH TECHNICZNYCH

MODEL	Moc nominalna kW	Moc zredukowana kW	Moc nominalna G110 kW	Moc nominalna G120 kW	Zużycie gpl G30 kg/h	Zużycie gpl G31 kg/h	Zużycie gpl G20 m ³ /h	Zużycie metanu G25 m ³ /h	Zużycie metanu G27 m ³ /h	Zużycie metanu G27 m ³ /h	Zużycie metanu G27 m ³ /h	Zużycie gazu miękkiego G110 m ³ /h	Zużycie gazu miękkiego G120 m ³ /h	Powietrze górnego spalania m ³ /h	Instalacja typu Palnik n° kW
GGCP6	10	3,4	9,5	10	0,79	0,78	1,06	1,23	1,23	1,47	1,29	2,45	2,30	20	A1 1 10

GOTOWANIE MAKARONU NA GAZIE - SERIA 700 - S700

TABELA DANYCH TECHNICZNYCH

MODEL	Moc nominalna kW	Moc nominalna G110 kW	Moc nominalna G120 kW	Zużycie gpl G30 kg/h	Zużycie gpl G31 kg/h	Zużycie gpl G20 m ³ /h	Zużycie metanu G25 m ³ /h	Zużycie metanu G27 m ³ /h	Zużycie metanu G27 m ³ /h	Zużycie metanu G27 m ³ /h	Zużycie gazu miękkiego G110 m ³ /h	Zużycie gazu miękkiego G120 m ³ /h	Powietrze górnego spalania m ³ /h	Instalacja typu Palnik n° kW	
CPGAE SG7CP40M	10	3,4	8	9	0,79	0,78	1,06	1,23	1,23	1,47	1,29	2,07	2,07	20	A1 1 10
CPG80E	20	6,8	16	18	1,58	1,55	2,12	2,46	2,46	2,94	2,58	4,13	4,13	40	A1 2 10

GOTOWANIE MAKARONU NA GAZIE - ZAPALNIKIEM ELEKTRYCZNYM

TABELA DANYCH TECHNICZNYCH

MODEL	Nominalna moc Watt	Napięcie nominalne V	Kabel podłączeniowy - H07RN-F mm ²
SG7CP40M	0,6	220-240V-	3 x 1,5 mm ²

GOTOWANIE MAKARONU NA GAZIE - SERIE 900 - S9000 - LX900

TABELA DANYCH TECHNICZNYCH

MODEL	Moc nominalna kW	Moc nominalna G110 kW	Moc nominalna G120 kW	Zużycie gpl G30 kg/h	Zużycie gpl G31 kg/h	Zużycie gpl G20 m ³ /h	Zużycie metanu G25 m ³ /h	Zużycie metanu G27 m ³ /h	Zużycie metanu G27 m ³ /h	Zużycie metanu G27 m ³ /h	Zużycie gazu miękkiego G110 m ³ /h	Zużycie gazu miękkiego G120 m ³ /h	Powietrze górnego spalania m ³ /h	Instalacja typu Palnik n° kW	
GS9CP40 LX9CP40	12,5	4,8	/	/	0,99	0,97	1,32	1,54	1,54	1,64	1,61	/	/	25	A1 1 12,5
GS9CP80	25	9,6	/	/	1,97	1,94	2,65	3,08	3,07	3,68	3,23	/	/	50	A1 2 12,5



Urządzenia spełniają wymogi dyrektyw europejskich:

Rozp. 1935/2004/CE Rozporządzenie odnośnie przedmiotów przeznaczonych do kontaktu z żywością.

Rozp. 2016/426/UE Rozporządzenie odnośnie urządzeń spalających paliwa gazowe

2014/35/UE Odnośnie niskiego napięcia

2014/30/UE EMC (kompatybilność elektromagnetyczna)

2011/65/UE Ograniczenia w stosowaniu niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym

EN 203-1 Norma Ogólna odnośnie bezpieczeństwa urządzeń GAZOWYCH przeznaczonych do użytku domowego lub podobnych

EN 203-2-11 Norma Szczególna dla gazowego URZĄDZENIA DO GOTOWANIA MAKARONU do gotowania różnorodnych potraw dla zbiorowego żywienia

EN 55014 Norma odnośnie kompatybilności elektromagnetycznej

EN 60335-1 Normy Ogólne odnośnie bezpieczeństwa elektrycznego sprzętu do użytku domowego i podobnego

EN 60335-2-102 Norma Szczegółowa w zakresie bezpieczeństwa urządzeń gazowych z połączeniami elektrycznymi

EN 61000 Norma odnośnie kompatybilności elektromagnetycznej - (EMC)

Charakterystyki urządzeń

Tabliczka z matrycą oraz wszystkimi informacjami niezbędnymi do podłączenia znajduje się na przedniej części urządzenia.

NAME: MANUFACTURER'S ADDRESS:	
TYPE/MOD:/.....	Serial:/.....
KW: TYPE: A1	Hz: 50/60
Cert: 51.....	kW: V: IPX:
 Made in Italy	

INFORMACJA DLA UŻYTKOWNIKÓW PROFESJONALNEGO SPRZĘTU



W świetle art. 24 Dekrebu Prawnego nr 49 z dnia 14 marca 2014, „Aktualizacja Dyrektywy 2012/19/UE w zakresie odpadów pochodzących z urządzeń elektrycznych i elektronicznych (RAEE)“.

Przekreślony symbol kosza na śmieci, obecny na urządzeniu, lub na opakowaniu, oznacza iż produkt, na zakończenie swojego cyklu użyteczności, należy zbywać oddzielnie od innych odpadów, w celu umożliwienia ich odpowiedniej obróbki i recyklingu. Zbiórka odpadów pochodzących z niniejszego sprzętu profesjonalnego na zakończenie jego cyklu użyteczności jest organizowana i zarządzana:

- Bezpośrednio przez użytkownika, w przypadku, gdy urządzenie zostało wprowadzone na rynek w reżimie historycznego RAEE i użytkownik zdecyduje się wyeliminować urządzenie bez jego zamiany na ekwiwalentne urządzenie nowe, które spełnia te same funkcje;
- Przez producenta, pojmowanego jako podmiot, która jako pierwszy wprowadził i sprzedawał w Kraju Członkowskim UE, lub sprzedaje w Kraju Członkowskim UE używając własnego znaku handlowego urządzenie nowe, które następuje poprzednie, w przypadku, gdy, zgodnie z decyzją o zbyciu urządzenia na zakończenie jego cyklu użyteczności wprowadzonego na rynek w reżimie historycznego RAEE, użytkownik zakupi produkt ekwiwalentnego typu i spełniającego te same funkcje. W takim przypadku użytkownik może zwrócić się z prośbą do producenta o odbiór obecnego urządzenia w przeciągu maksymalnie 15 dni kalendarzowych od dnia dostawy nowego urządzenia;
- Przez producenta, pojmowanego jako podmiot, która jako pierwszy wprowadził i sprzedawał w Kraju Członkowskim UE, lub sprzedaje w Kraju Członkowskim UE używając własnego znaku handlowego urządzenie, które zostało wprowadzone na rynek w reżimie historycznego RAEE.

Odpowiednia segregacja odpadów w celu ich sukcesywnego recyklingu, obróbki i zbywania z poszanowaniem środowiska umożliwia uniknięcie ewentualnych negatywnych skutków dla środowiska i zdrowia, orazłatwia wtórne zastosowanie i/lub recykling materiałów, z których składa się urządzenie.

Zbywanie produktu przez użytkownika w sposób niezgodny z prawem powoduje nałożenie sankcji, o których w obowiązujących normach prawnych.



SZCZEGÓLOWE INSTRUKCJE

UWAGA!

Rysunki cytowane w niniejszym rozdziale znajdują się na początkowych stronach niniejszej instrukcji.

OPIS URZĄDZEŃ

Wytrzymała konstrukcja stalowa, z 4 stopkami o nastawnej wysokości. Wyłożenie zewnętrzne ze stali chromowo-niklowej 18/10. Podgrzewanie odbywa się poprzez palniki w kształcie rurowym, wytrzymałe na obciążenia natury termicznej i mechanicznej.

Doskonale urządzenie do gotowania makaronu, ryżu, warzyw i jajek dzięki szybkości, z którą woda osiąga stan wrzenia. Załadunek wody, umieszczony na przedniej części płaszczyzny gotowania, ułatwia przepływ wody i gwarantuje czystość zbiornika, ułatwiając jednocześnie odprowadzanie skrobi i pozostałości. Zbiornik tłoczony ze stali AISI 316, o charakterystycznych zaokrąglonych krawędziach, posiada podwójne dno dla ustawiania pojemnych koszy. Taca ociekowa tworzy obszerną i wygodną płaszczyznę wsporczą.

PRZYGOTOWANIE

Miejsce instalacji

Zaleca się ustawiania urządzenia w odpowiednio przewietrzanym pomieszczeniu, najlepiej z okapem odprowadzającym. Możliwe jest zainstalowanie urządzenie jako wolnostojącego, lub w pobliżu innych urządzeń. Należy zawsze zapewnić minimalną wolną przestrzeń wynoszącą 100 mm po bokach i 100 mm z tyłu.

Ściany w pobliżu urządzenia (ściany, dekoracje, meble kuchenne, ozdobne wykończenia, itp...) muszą być zrealizowane z materiałów niepalnych.

Urządzenia należy umieszczać na stołach i płaszczyznach wykonanych z niepalnego materiału. Przed wykonaniem podłączenia należy sprawdzić na obecnej na urządzeniu tabliczce znamionowej, czy jest ono odpowiednie dla obecnego typu gazu. Jeżeli urządzenie funkcjonuje z odmiennym typem gazu, należy zapoznać się z paragrafem „Funkcjonowanie z innymi typami gazu”.

Regulacje prawne, zasady techniczne i dyrektywy

Przystępując do montażu należy przestrzegać następujących zaleceń:

- normy UNI CIG 8723
- regulacje budowlane i miejscowe zalecenia przeciwpożarowe
- obowiązujące normy bezpieczeństwa pracy
- zalecenia przedsiębiorstwa dostarczającego gaz
- obowiązujące zalecenia CEI
- zalecenia VVF

INSTALACJA

Montaż, instalacja oraz konserwacja powinny być dokonywane przez firmy posiadające upoważnienie lokalnego dostawcy gazu zgodnie z obowiązującymi normami.

Procedury instalacyjne

W celu prawidłowego wypoziomowania urządzenia posługiwać się regulacją wysokości nóżek.

Podłączenie gazu

Podłączenie do króćca przyłącza ¾" G albo 1/2" G przewidzianego na urządzeniu może być stałe lub ruchome z zastosowaniem złącza zgodnego z normą. Jeśli zastosowane zostały przewody elastyczne powinny być one wykonane ze stali nierdzewnej i zgodne z normą. Po zakończeniu podłączenia sprawdzić jego szczelność przy pomocy odpowiedniego sprayu do wykrywania przecieków.

Odprowadzanie spalin

Urządzenia powinny być umieszczone w pomieszczeniach przystosowanych do odprowadzania produktów spalania z zachowaniem wszelkich zaleceń norm instalatorskich. Urządzenia uważały są za (zobacz tabelę „DANE TECHNICZNE”):

Urządzenia gazowe typu „A1”

Nie są przewidziane do połączenia do przewodu kominowego dla produktów spalania.

Urządzenia takie powinny odprowadzać produkty



spalania do odpowiednich okapów lub urządzeń podobnych, podłączonych z kominem o pewnej sprawności lub bezpośrednio na zewnątrz. W razie ich braku dopuszczalne jest zastosowanie pochłaniacza powietrza połączonego bezpośrednio na zewnątrz o wydajności nie mniejszej niż wymagana przez tabelę „DANE TECHNICZNE” powiększonej o wymianę powietrza niezbędną dla dobrego samopoczucia operatorów.

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE

- 1) Zainstalować w pobliżu urządzenia, jeśli nieobecny, przełącznik sekcjonujący z wyzwalaniem magneto-termicznym i blokiem różnicowym.
- 2) Podłączyć przełącznik sekcjonujący do skrzynki zaciskowej zgodnie ze schematami elektrycznymi.
- 3) Zastosowany kabel podłączeniowy musi posiadać charakterystyki przynajmniej typu H07RN-F z temperaturą użytkową co minimum 80 °C, oraz musi on posiadać przekrój odpowiedni dla danego urządzenia (patrz tabela DANE TECHNICZNE).
- 4) Przeprowadzić kabel poprzez prowadnicę kabla i zaciśnąć zacisk, podłączyć przewodniki do odpowiednich miejsc w skrzynce zaciskowej i zamocować je. Żółtozielony przewodnik uziemienia musi być dłuższy od innych po to, aby w przypadku pęknięcia zacisku kabla, odłączył się on po wszystkich kablach zasilania.

System ekwipotencjalny

Urządzenie należy podłączać do systemu ekwipotencjalnego. Zacisk podłączeniowy jest umieszczony w pobliżu wejścia kabla zasilania.

Oznakowany jest on następującym symbolem:



Podłączenie do sieci wodnej

Podłączyć przewody wejścia wody do sieci dystrybucji przy pomocy mechanicznego filtra i kranika odcinającego.

Przed podłączeniem filtra należy przepuścić przez przewód odpowiednią ilość, w celu oczyszczenia go z ewentualnych osadów żelaznych.

Jeżeli ciśnienie na wejściu przekracza 300 kPa, należy zainstalować reduktor ciśnienia.

Rozładeunek wody

Podłączyć do sieci przewody rozładunku przyrządów.

MONTAŻ

Czynności przygotowawcze do wykonania prac

Przed wykonaniem prac montażowych należy usunąć ochronną powłokę samoprzylepną. Następnie należy oczyścić dokładnie powierzchnię roboczą oraz części zewnętrzne cieplą wodą z detergentem przy pomocy wilgotnej szmatki a następnie czystą szmatką.

Uruchomienie

Przed uruchomieniem dobrze jest sprawdzić czy charakterystyki urządzenia (kategoria i rodzaj stosowanego gazu) odpowiadają rodzinie i grupie gazu dostępnemu na miejscu. Jeśli nie, dokona przejścia na wymaganą rodzinę gazu lub dokona adaptacji do wymaganej grupy gazu (patrz paragraf „**Działanie z innymi rodzajami gazu**”). Podczas uruchamiania przestrzegać zaleceń instrukcji użytkowania.

Sprawdzenie mocy

Zastosować dysze dla mocy nominalnej przygotowane dla urządzeń.

Moc może być poniższego rodzaju:

- nominalna, podana na tabliczce znamionowej urządzenia
- zredukowana

Do tych dysz odnoszą się dane zawarte w tabeli „PALNIKI”

Wartość ciśnienia zasilania gazem musi zawierać się w zakresie opisany w tej samej tabeli palników.

Poza wyżej wymienionymi zakresami ciśnienia nie ma możliwości uruchomienia urządzeń.

Jeśli zamierza się dokonać dodatkowej kontroli mocy, możliwe jest wykonanie jej przy użyciu licznika, stosując tak zwaną metodę „objętościową”. Zazwyczaj jednak wystarczająca jest kontrola prawidłowości działania dysz.

Kontrola ciśnienia wejściowego (rys. 1)

Ciśnienie wejściowe mierzyć należy przy pomocy manometru o dokładności min. 0,1 mbar). Wyjąć śrubę (A) z przyłącza ciśnieniowego i podłączyć do manometru. po dokonaniu pomiaru dokręcić szczelnie śrubę (A).

WAŻNE: Sprawdzenie ciśnienia powinno być wykonywane przy podłączonych i działających wszystkich urządzeniach gazowych.

Kontrola mocy według metody objętościowej

Przy pomocy licznika gazu oraz manometru możliwe jest dokonanie pomiaru zużycia gazu w jednostce czasu. Stwierdzoną wartość należy porównać z wartością E obliczoną następująco:

$$E = \frac{\text{Moc palnika}}{\text{Moc cieplna gazu}}$$



Jest rzeczą ważną, aby dokonać pomiaru, kiedy urządzenie znajduje się w stanie inercji. Moc palnika, nominalna i zredukowana, obliczone dla wartości ciśnienia nominalnego uzyskuje się z tabeli "PALNIKI". Wartość mocy cieplnej gazu może być uzyskana od lokalnego przedsiębiorstwa dostarczającego gaz.

Sprawdzenie działania

Sprawdzić typ zastosowanych dysz, czy odpowiada on typowi przewidzianemu w tabeli "PALNIKI". Sprawdzić, czy zastosowany reduktor ciśnienia posiada wydajność wyższą niż suma przepływów zużycia wszystkich podłączonych urządzeń. Skontrolować czy przewody doprowadzające gaz są odpowiednie.

Kontrola płomienia pilotującego

W celu poprawnej regulacji płomień powinien otaczać różni termoparę i powinien dobrze wyglądać, w przeciwnym przypadku sprawdzić należy, czy zastosowany iniektor odpowiada typowi podłączonego gazu.

Kontrola powietrza pierwotnego (Rys. 2)

Regulacja odbywa się za pomocą zwęgek Venturiego, poprzez regulację wartości "X" przedstawionej w tabeli "PALNIKI" i kontrolę wyglądu płomienia, który powinien być jednolity, dobrze napowietrzony i bezdźwięczny.

Kontrola funkcji

- Uruchomić urządzenie.
- Sprawdzić szczelność przewodów gazowych;
- Skontrolować płomień palnika także na minimum.

Ostrzeżenia dla instalatora

- Wyjaśnić i zademonstrować użytkownikowi działanie i użytkowanie urządzenia zgodnie zaleceniami i przekazać mu broszurę instrukcję.
- Poinformować operatora, że wszelkie prace związane z przebudową lub modyfikacjami budowlanymi, które mogą wpływać na zasilanie w powietrze do spalania wywołują konieczność przystąpienia do ponownego sprawdzenia działania urządzenia.

PL

KONTROLA WYCIEKÓW GAZOWYCH

Po czynnościach instalacyjnych należy koniecznie sprawdzić czy gaz nie przecieka. Można sprawdzić to smarując wodą z mydłem złącza i łączniki. Przy minimalnych wyciekach pojawią się bańki piany. Innym sposobem na zlokalizowanie ewentualnych wycieków gazu jest sprawdzenie czy licznik, jeżeli

obecny, w okresie około 10 minut nie sygnalizuje żadnego przelotu gazu.

UWAGA: nie stosować nigdy wolnego płomienia do wyszukiwania wycieków gazu.

FUNKCJONOWANIE Z INNYMI RODZAJAMI GAZÓW

Urządzenie zostało sprawdzone i przygotowane do pracy z gazem przedstawionym na tabliczce charakterystyki technicznej. Jeżeli gaz, dla którego urządzenie zostało wyregulowane, jest inny niż gaz przyłączeniowy, należy przekształcić urządzenie przestrzegając skrupulatnie przedstawionych poniżej uwag:

Wymiana dyszy palnika

Do dysz można dostać się otwierając drzwiczki szafy i demontując tablicę elementów sterujących. Odkręcić je i wymienić na odpowiednie, zgodnie z tabelą „Palniki”. Uważać, aby zamontować ponownie uszczelkę jeżeli jest obecna.

Regulacja minimalnego PEL 21 (Rys. 3)

Przestrzegając danych w tabeli „PALNIKI” należy wyregulować śrubę minimalnego poziomu (B) w następujący sposób:

- dla funkcjonowania z gazem ciekłym należy przykroić śrubę regulacji minimalnej do ogranicznika;
- dla funkcjonowania z metanem:
1 Znaleź pokrętło danego kraniku.
2 Włożyć palnik i ustawić go na minimalnej pozycji.
- 3 Wyregulować minimalny przepływ przy pomocy śruby (B) (Rys. 3). Odkręcając zwiększymy przepływ, dokręcając – zmniejszamy go.
- 4 Po osiągnięciu płomienia, który zadowala nas jak minimalny należy sprawdzić, czy odpowiada on minimalnemu przepływowi podanemu w tabeli „DANE TECHNICZNE”. Kontrolę przeprowadzamy zgodnie z „metodą volumetryczną” opisaną już powyżej, czyli:
5 Odczytać licznik gazu i jednocześnie uruchomić chronometr.
- 6 Po odpowiednio długim czasie, na przykład po 10 minutach, zatrzymać chronometr i wykonać ponowny odczyt licznika.
- 7 Obliczyć ile gazu przepłynęło w przeciągu 10 minut (różnica pomiędzy dwoma odczytami), np.: odczyt nr 2 - odczyt nr 1 = 30 litrów ($0,03\text{m}^3$).
- 8 Obliczyć teraz moc minimalnego przepływu, stosując formułę metody volumetrycznej (poprzedni paragraf). Moc (kW) = zużycie (m^3/h) dla mocy grzewczej metanu



9 W przypadku, gdy moc jest mniejsza od opisanej w tabeli, należy dodatkowo odkręcić śrubę minimalnego przepływu i wykonać ponownie kontrolę.

10 W przypadku, gdy moc przewyższa wartość podaną w tabeli, należy dodatkowo dokręcić śrubę minimalnego przepływu i wykonać ponownie kontrolę. $(9,45 \text{ kW/h}) \cdot P (\text{kW}) = 30 \text{ litrów} \times 60/10 \times 9,45 \text{ kW/h} = 1,700 \text{ kW}$.

Regulacja płomienia pilotującego (rys. 4)

Płomień pilotujący pracuje z dyszami i stałym przepływem powietrza. Jedyna wymaga czynność to wymiana dysz w zależności od typu gazu, postępując jak poniżej:

- Odkręcić nakrętkę dociskającą dwustronny stożek (nr 14) i wyjąć ten stożek (nr 15) oraz dyszę pilotującą (nr 16).
- Wymienić dyszę pilotującą na odpowiednią, po skonsultowaniu tabeli „PALNIKI”.
- Na zakończenie wymiany dyszy pilotującej należy przykręcić ponownie nakrętkę blokującą dwustronny stożek (nr 14) wraz z odpowiednim stożkiem (nr 15).

Kontrola głównego powietrza (rys. 2)

Regulacja odbywa się przy użyciu zwęzki Venturiego, regulując wartość „X” opisaną w tabeli „PALNIKI” i sprawdzając wygląd płomienia, który musi być jednolity, dobrze napowietrzony i bez żadnych hałasów.

Po zmianie ustawień należy nanieść na tabliczkę znamionową nowy rodzaj gazu.

SYSTEMY BEZPIECZEŃSTWA URZĄDZENIA

Zawór bezpieczeństwa: zawór z termoparą umożliwiający przerwanie przepływu gazu do palnika głównego, na wypadek gdyby wyłączył się płomień pilotujący. Aby przywrócić działanie należy powtórzyć czynności dotyczące włączania urządzenia pilotującego.

Termmostat bezpieczeństwa: Działa zamykając przepływ gazu w przypadku poważnych nieprawidłowości. Termmostat uzbraja się ręcznie, a w celu jego ponownego włączenia należy odkręcić nakrętkę (A) (rys. 5). W razie zadziałania termostatu skontaktować się z serwisem.

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

Przypominamy użytkownikowi o sprawdzeniu czy instalacja urządzenia została wykonana w prawidłowy sposób.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprawidłową instalacją, niedokładnym wykonaniem konserwacji i niewłaściwym użyciem.

- Urządzenie przeznaczone jest do użytku przemysłowego i musi być używane przez przeszkolony personel.
- Urządzenie to należy użytkować w celu, do którego zostało zaprojektowane. Każde inne użycie uważane jest za niewłaściwe.
- Nie stosować urządzeń jako frytownice, jako że temperatura oleju nie mogłaby wtedy być kontrolowana i przekroczyłaby 230°C tworząc zagrożenie zapalenia oleju.
- Nie użytkować urządzenia kiedy zbiornik jest pusty.
- Zabronione jest zmienianie objętości powietrza przeznaczonego do spalania.
- Przed uruchomieniem urządzenia należy DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA ZNAJDUJĄCE SIĘ W NINIEJSZEJ BROSZURZE, ze szczególnym uwzględnieniem przepisów dotyczących urządzeń bezpieczeństwa.
- Po zakończeniu użytkowania należy zawsze zamykać kurki zasilania gazem, zwłaszcza podczas czynności konserwacyjnych i naprawy.
- Przestrzegać skrupulatnie zaleceń dotyczących gotowania, przynajmniej w początkowym okresie użytkowania, dopóki praktyka i doświadczenie nie umożliwią swobodnego dostosowania czasu i temperatury.
- Przy pierwszym uruchomieniu należy dokładnie umyć zbiorniki i podwójne dna za pomocą ciepłej wody i detergentu, w celu usunięcia pokrywającej je warstwy oleju zabezpieczającego.

NAPEŁNIANIE ZBIORNIKA

Sprawdzić czy kurek spustowy jest zamknięty. Tam, gdzie to przewidziane przekręcić pokrętło kurka napełniania wodą umieszczone z lewej strony tablicy elementów sterujących urządzeniem.

OPRÓŹNIANIE ZBIORNIKA

Zbiornik opróżnia się poprzez przekręcenie pokrętła kurka spustowego znajdującego się w szafie pod komorą spalania. W niektórych modelach kurek spustowy umieszczony jest na tablicy.

PL

ZAPALANIA

Zapalenie palnika pilotującego

Popchnąć i przekręcić pokrętło kurka w kierunku



przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż do pozycji pilotującej (◐), odczekać aż powietrze wypłynie z przewodów (tylko za pierwszym razem), następnie wcisnąć kilka razy przycisk zapalarki piezoelektrycznej (⚡). Dla modelu SG7CP40M należy trzymać wcisnięty przycisk włączenia Poprzez otwór w przedniej części komory spalania sprawdzić czy płomień pilotujący zapalił się. Kiedy płomień się zapali, przytrzymać przez kilka sekund wcisnięte pokrętło, następnie zwolnić je. Jeżeli płomień pilotujący zgaśnie, powtórzyć czynności.

UWAGA

Jeżeli z powodu jakiejś awarii nie przeskoczy iskra, zapalanie można wykonać ręcznie. Przytrzymując pokrętło wcisnięte w pozycji (◐) przysunąć płomień do płomienia pilotującego wprowadzając go poprzez otwór kontrolny komory spalania.

Zapalanie palnika głównego

Po zapaleniu płomienia palnika pilotującego przekrącić pokrętło kurka do pozycji maksymalnej mocy (◐). Gaz dopłynie do palnika głównego, który się zapali. Aby zmniejszyć moc palnika, przekrącić pokrętło w kierunku minimalnej mocy (◑).

WYŁĄCZANIE

Aby wyłączyć główny palnik wystarczy przekrącić pokrętło kurka w kierunku ruchu wskazówek zegara do pozycji (◑).

Aby wyłączyć całkowicie urządzenie wystarczy przekrącić pokrętło kurka w kierunku ruchu wskazówek zegara do pozycji (●).

OSTRZEŻENIA I ZALECENIA

- Podczas gotowania w urządzeniu do gotowania makaronu należy otworzyć delikatnie kurek napełniania wodą, aby umożliwić usunięcie nadmiaru skrobi poprzez otwór przelewowy i zachować właściwy poziom wody w zbiorniku.
- NIGDY NIE WŁĄCZAĆ URZĄDZENIA PRZED NAPEŁNIENIEM ZBIORNIKA WODY.
- Podczas użytkowania ściany urządzenia mogą osiągnąć wysokie temperatury. Zachować ostrożność. W każdym razie na obu bokach umieszczona jest naklejka ostrzegająca przed gorącymi powierzchniami:



UWAGA: NIE ZAPYCHAĆ OTWORÓW WENTYLACYJNYCH UMIESZCZONYCH W DNACH URZĄDZEŃ DO GOTOWANIA MAKARONU.

ZALECENIA I OSTRZEŻENIA W UŻYWANIU KOSZY W URZĄDZENIACH GOTUJĄCYCH MAKARON

Kosze urządzeń gotujących makaron są wykonane z nierdzewnej stali austenitycznej, ponieważ materiał ten jest najbardziej odpowiedni dla tego typu zastosowania. W pewnych okolicznościach może być on jednak wrażliwy na korozję spowodowaną jonami chlorku, normalnie obecnymi w wodzie, w której są zanurzane kosze (chlorek sodu= sól kuchenna).

W celu poprawnego użytkowania koszy niezbędne jest więc podjęcie niektórych środków ostrożności.

- 1) Nie pozostawiać nigdy koszy do wyschnięcia po ich użytkowaniu bez uprzedniego dokładnego wypłukania ich letnią wodą.
- 2) Każdorazowo po przerwanej pracy, należy starannie przepłukać kosze ciepłą wodą lub odpowiednimi środkami.
- 3) Nie wrzucać soli bezpośrednio do koszy.
- 4) Nie używać produktów ani środków żrących.

OSTRZEŻENIE: podczas płukania zwracać szczególną uwagę na strefy z obecnymi rozstępami (spawy, strefa podłączenia sieci do struktury nośnej, itp.) ponieważ w tych okolicach może zbierać się sól, która z czasem może spowodować korozję. W celu czyszczenia elementów ze stali, przestrzegać zawsze zaleceń zawartych w paragrafie „DBANIE O URZĄDZENIE”.

KONSERWACJA

Konstrukcja urządzeń jest wykonana w sposób niewymagający wielu czynności konserwacyjnych. Niemniej jednak zalecamy użytkownikom podpisanie umowy serwisowej, mającej na celu kontrolowania urządzeń przynajmniej raz w roku przez specjalistyczny personel.

WYMIANA ELEMENTÓW (CZĘŚCI ZAMIENNYCH)

UŻYWAĆ WYŁĄCZNIE ORYGINALNYCH CZĘŚCI ZAMIENNYCH, DOSTARCZANYCH PRZEZ PRODUCENTA. Wymiana części powinna być dokonywana przez upoważniony personel!

Przy niektórych modelach wystarczy zdjąć płytę główną odkręcając śruby umieszczone na dolnej lub przedniej krawędzi, celem dostania się do części, które mają zostać wymienione. W innych modelach wystarczy otworzyć dolne drzwiczki.

UWAGA: PRZED ROZPOCZĘCIEM WYMIANY



KOMPONENTÓW NALEŻY OPRÓŻNIĆ ZBIORNIK I USUNĄĆ WIEKO.

- **Kurek zaworowy:** wszystkie złącza są widoczne. Za pomocą odpowiednich kluczy odkręcić złącza wlotu gazu, wylotu gazu, pilota i termopary. Wymienić kurek na mowy i podłączyć pilot i termoparę.
- **Palnik:** aby wymienić palnik należy odkręcić nakrętkę dociskową złączkę dwustopkową od złączki dyszy, odkręcić dwie śruby mocujące palnik do komory spalania i wyjąć go z gniazda. Wyjąć z obejmy palnika złączkę dyszy odkręcając od niej nakrętkę mocującą i zamontować ją w nowym palniku. Powtórzyć odwrotnie wszystkie czynności, aby zamontować ponownie całość.
- **Termopara:** poluzować nakrętkę mocującą termoparę na palniku pilotującym i wyjąć ją z gniazda. Odkręcić nakrętkę mocującą termoparę na kurku. Wymienić termoparę i zamontować ponownie całość.
- **Świeca:** usunąć kabelek zasilania i odkręcić nakrętkę mocującą. Zamontować nową świecę, uważając aby nie dokręcić zbyt mocno nakrętki, która mogłaby uszkodzić ceramikę izolującą.
- **Węzyk zasilania wodą:** w przypadku wymiany upewnić się, że nie opiera się on o komorę spalania.

DBANIE O URZĄDZENIE

UWAGA

- **Przed rozpoczęciem czyszczenia pozostawić urządzenie do ostygnięcia.**
- **W przypadku urządzenia zasilanego**

elektrycznie przy pomocy wyłącznika odcinającego odłączyć zasilanie elektryczne.

Dokładność codziennego czyszczenia urządzenia zapewnia jego doskonałe działanie przez długi czas. Powierzchnie stalowe czyścić należy przy pomocy płynu do naczyń rozcieńczonego w gorącej wodzie przy pomocy mokrej szmatki; do zabrudzeń bardzo opornych stosować alkohol etylowy, aceton lub inny rozpuszczalnik niesalonowy; **nigdy nie stosować detergentów w formie proszku ściernego lub substancji korodujących jak kwas solny / azotowy lub siarkowy. Użycie kwasów może zakłócić działanie i bezpieczeństwo urządzenia.** Nie stosować szczotek, myjek ani tarcz ściernych wykonanych z innych metali lub stopów, które mogłyby doprowadzić do pojawienia się plam rdzy na skutek wzajemnego oddziaływania. Z tego samego powodu unikać kontaktu z przedmiotami wykonanymi z żelaza. Uwaga na myjki lub szczotki zer stali nierdzewnej, które mimo, że nie porażają powierzchni mogą na niej spowodować szkodliwe zarysowania. Jeśli zabrudzenie jest bardzo widoczne kategorycznie zabrania się stosować papier ścierny lub polerski, zamiennie, proponujemy użycie gąbki syntetycznej (np. gąbki Scotchbride). Wyklucza się także użycie substancji do czyszczenia srebra; należy także zwrócić uwagę na pary kwasu solnego lub siarkowego pochodzące na przykład od substancji użytych do mycia podłogi. **Nigdy nie kierować strumienia wody na urządzenie, by go nie uszkodzić.** Po zakończeniu czyszczenia dokładnie splukać czystą wodą i osuszyć dokładnie przy pomocy szmatki.

ŚWIADECTWO GWARANCJI

MIASTO: _____

ULICA: _____

KOD POCZTOWY: _____ **MIEJSCOWOŚĆ:** _____

WOJEWÓDZTWO: _____ **DATA INSTALACJI:** _____

MODEL _____

NUMER SERYJNY: _____

OSTRZEŻENIE

Konstruktor nie bierze na siebie żadnej odpowiedzialności za możliwe nieprawidłowości zawarte w niniejszej broszurze wynikające z błędów w przepisywaniu lub podczas druku. Zastrzega sobie również prawo do wnoszenia do wyrobu tych zmian, które uzna za użyteczne lub konieczne, nie wpływających na podstawowe dane. Konstruktor nie bierze na siebie żadnej i jakiejkolwiek odpowiedzialności jeśli nie zostaną ściśle przestrzegane przepisy zawarte w tej instrukcji. Konstruktor nie bierze na siebie żadnej odpowiedzialności za szkody bezpośrednie i pośrednie spowodowane nieprawidłowym montażem, naruszeniem, złą konserwacją, niekompetentnym użyciem.



Manual de instrucțiuni

Dimensiuni	217
Date tehnice	218
Instrucțiuni specifice	220



GOTOWANIE MAKARONU NA GAZIE SERIA PLUS 600

Aparat tip	Descriere	Dim.: (LxIxH) Plan de lucru (h totală)
G6CP6	Gotowanie makaronu na gazie, z obudową	mm 600x600x900 (1020)

GOTOWANIE MAKARONU NA GAZIE SERIA MACROS 700

Aparat tip	Descriere	Dim.: (LxIxH) Plan de lucru (h totală)
CPG40E	Gotowanie makaronu na gazie, z obudową	mm 400x714x900 (1040)
CPG80E	Gotowanie makaronu na gazie, z obudową - 2 zbiorniki	mm 800x714x900 (1040)

GOTOWANIE MAKARONU NA GAZIE SERIA MAXIMA 900

Aparat tip	Descriere	Dim.: (LxIxH) Plan de lucru (h totală)
G9CP40	Gotowanie makaronu na gazie, z obudową	mm 400x900x900 (1065)
G9CP80	Gotowanie makaronu na gazie, z obudową - 2 zbiorniki	mm 800x900x900 (1065)

GOTOWANIE MAKARONU NA GAZIE SERIA S700

Aparat tip	Descriere	Dim.: (LxIxH) Plan de lucru (h totală)
SG7CP40M	Gotowanie makaronu na gazie, z obudową	mm 400x730x900 (1090)

GOTOWANIE MAKARONU NA GAZIE SERIA S900

Aparat tip	Descriere	Dim.: (LxIxH) Plan de lucru (h totală)
SG9CP40	Gotowanie makaronu na gazie, z obudową	mm 400x900x900 (1060)
SG9CP80	Gotowanie makaronu na gazie, z obudową - 2 zbiorniki	mm 800x900x900 (1060)

GOTOWANIE MAKARONU NA GAZIE SERIA LX900 TOP

Aparat tip	Descriere	Dim.: (LxIxH) Plan de lucru (h totală)
LXG9CP40	Gotowanie makaronu na gazie, zawieszone	mm 400x900x580 (740)

MAŞINĂ DE FIERT PASTE PE GAZ - SERIE PLUS 600

TABEL DATE TEHNICE

MODEL	Putere nominală kW	Putere redusă kW	Putere nominală G110 kW	Putere nominală G120 kW	Consum GPL G30 kg/h	Consum Metan G20 m ³ /h	Consum Metan G25 m ³ /h	Consum Metan G250 m ³ /h	Consum Metan G2,1 m ³ /h	Consum găz orăş G110 m ³ /h	Consum găz orăş G120 m ³ /h	Consum găz orăş G270 m ³ /h	Aer primar pentru combustie m ³ /h	Instalație tip n°	Arzător kW		
G6CP6	10	3,4	9,5	10	0,79	0,78	1,06	1,23	1,23	1,47	1,29	2,45	2,30	20	A1	1	10

MAŞINĂ DE FIERT PASTE PE GAZ - SERIE 700 - S700

TABEL DATE TEHNICE

MODEL	Putere nominală kW	Putere redusă kW	Putere nominală G110 kW	Putere nominală G120 kW	Consum GPL G30 kg/h	Consum GPL G31 kg/h	Consum Metan G20 m ³ /h	Consum Metan G25 m ³ /h	Consum Metan G250 m ³ /h	Consum Metan G2,1 m ³ /h	Consum găz orăş G110 m ³ /h	Consum găz orăş G120 m ³ /h	Consum găz orăş G270 m ³ /h	Aer primar pentru combustie m ³ /h	Instalație tip n°	Arzător kW	
CGP40E	10	3,4	8	9	0,79	0,78	1,06	1,23	1,23	1,47	1,29	2,07	2,07	20	A1	1	10
S67CP40M	20	6,8	16	18	1,58	1,55	2,12	2,46	2,46	2,94	2,58	4,13	4,13	40	A1	2	10
CGP80E																	

MAŞINĂ DE FIERT PASTE PE GAZ - APRINDERE ELECTRICĂ

TABEL DATE TEHNICE

MODEL	Putere nominală Watt	Putere nominală V	Tensiune nominală V	Cablu de conectare - H07RN-F mm ²
S67CP40M	0,6		220-240V-	3 x 1,5 mm ²

TABEL DATE TEHNICE

MODEL	Putere nominală kW	Putere redusă kW	Putere nominală G110 kW	Putere nominală G120 kW	Consum GPL G30 kg/h	Consum GPL G31 kg/h	Consum Metan G20 m ³ /h	Consum Metan G25 m ³ /h	Consum Metan G250 m ³ /h	Consum Metan G2,1 m ³ /h	Consum găz orăş G110 m ³ /h	Consum găz orăş G120 m ³ /h	Consum găz orăş G270 m ³ /h	Aer primar pentru combustie m ³ /h	Instalație tip n°	Arzător kW	
S6CP40	12,5	4,8	/	/	0,99	0,97	1,32	1,54	1,54	1,84	1,61	/	/	25	A1	1	12,5
LXGCP40	25	9,6	/	/	1,97	1,94	2,65	3,08	3,07	3,68	3,23	/	/	50	A1	2	12,5
G9CP80 - SGCP80																	

TABEL DATE TEHNICE

MODEL	Putere nominală kW	Putere redusă kW	Putere nominală G110 kW	Putere nominală G120 kW	Consum GPL G30 kg/h	Consum GPL G31 kg/h	Consum Metan G20 m ³ /h	Consum Metan G25 m ³ /h	Consum Metan G250 m ³ /h	Consum Metan G2,1 m ³ /h	Consum găz orăş G110 m ³ /h	Consum găz orăş G120 m ³ /h	Consum găz orăş G270 m ³ /h	Aer primar pentru combustie m ³ /h	Instalație tip n°	Arzător kW	
S6CP40	12,5	4,8	/	/	0,99	0,97	1,32	1,54	1,54	1,84	1,61	/	/	25	A1	1	12,5
LXGCP40	25	9,6	/	/	1,97	1,94	2,65	3,08	3,07	3,68	3,23	/	/	50	A1	2	12,5
G9CP80 - SGCP80																	





Aparatele sunt în conformitate cu directivele europene:

Reg. 1935/2004/CE Regulamentul privind materialele și obiectele destinate să intre în contact cu produsele alimentare

Reg. 2016/426/UE Regulament privind aparatele consumatoare de combustibili gazoși

2014/35/UE Joasă tensiune

2014/30/UE EMC (compatibilitate electromagnetică)

2011/65/UE Restricții de utilizare a anumitor substanțe periculoase în echipamentele electrice și electronice

EN 203-1 Reguli Generale de securitate pentru aparatele pe GAZ de uz casnic și similar

EN 203-2-11 Normă Specifică pentru APARATELE DE FIERT PASTE pe gaz de gătit multifuncționale pentru uz comercial

EN 55014 Normă privind compatibilitatea electromagnetică

EN 60335-1 Normă Generală privind securitatea aparatelor electrice pentru uz casnic și scopuri similare

EN 60335-2-102 Normă Specifică privind securitatea aparatelor pe gaz cu conectare electrică

EN 61000 Normă privind compatibilitatea electromagnetică - (EMC)

Caracteristicile aparatelor

Plăcuța matricolă se afă pe partea frontală a aparatului și conține toate datele necesare conectării.

NAME: MANUFACTURER'S ADDRESS:	
TYPE/MOD: /..... Serial: /.....	
kW:	TYPE: A1 Hz: 50/60
Cert: 51.....	kW: V: 0051.....
IPX:	Made in Italy

INFORMAȚII PENTRU UTILIZATORII DE APARATURI PROFESIONALE



În conformitate cu art. 24 din Decretul Legislativ din 14 martie 2014, nr. 49 "Aplicarea Directivei 2012/19/UE privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE)".

Simbolul tomberonului barat aplicat pe aparatără sau pe ambalajul acestaiei indică faptul că produsul, la sfârșitul vieții utile, trebuie colectat separat de alte deșeuri pentru a permite tratamentul și reciclarea adecvată a acestuia. În special, colectarea separată a echipamentului profesional prezent ajuns la sfârșitul vieții utile este organizată și gestionată:

- direct de utilizator, în cazul în care aparatul a fost lansat pe piață în regim de DEEE anterioare și utilizatorul însuși decide să îl elimeze fără să-l înlocuiască cu un aparat nou echivalent și destinat acelorași funcții;
- dintr-o producător, înțeles ca fiind subiectul care a introdus și comercializat într-o țară UE sau revinde într-o țară UE cu propria marcă aparat nou care l-a înlocuit pe cel anterior, în cazul în care, în momentul deciziei de a se debarasa de aparatul ajuns la sfârșitul vieții utile și care a fost introdus pe piață în regim de DEEE anterioare, utilizatorul achiziționează un produs echivalent și destinat acelorași funcții. În acest ultim caz, utilizatorul va putea solicita producătorului retragerea echipamentului prezent în termen maxim de 15 zile consecutive de la predarea aparatului nou mai sus menționat;
- dintr-o producător, înțeles ca fiind subiectul care a introdus și comercializat într-o țară UE sau revinde într-o țară UE cu propria marcă aparatul în cazul în care acesta a fost introdus pe piață după în regim de DEEE noi.

Colectarea separată a aparaturii în vederea reciclării, tratamentului sau a eliminării în deplin respect față de mediul înconjurător contribuie la evitarea efectelor negative asupra mediului și sănătății și favorizează reutilizarea și/sau reciclarea materialelor din care este alcătuită aparatura.

Eliminarea abuzivă a produsului din partea utilizatorului implică aplicarea sancțiunilor prevăzute de normele în vigoare.



INSTRUCȚIUNI SPECIFICE

ATENȚIE!

Imaginiile la care se face referire în acest capitol se află în paginile de la începutul acestui manual.

DESCRIERE APARATE

Structură robustă din oțel cu 4 picioare reglabile în înălțime. Strat protector extern din oțel crom-nichel 18/10. Încălzirea se produce prin intermediul unor arzătoare cu formă tubulară, rezistente la solicitări de origine termică sau mecanică.

Aceste aparate reprezintă echipamentul ideal pentru gătirea pastelor, a orezului, legumelor și ouălor datorită rapidității atingerii punctului de fierbere a apei. Robinetul de încărcare a apei, poziționat pe partea anterioară a planului, facilitează reglarea fluxului apei și garantează curățarea cuvei, înlesnind eliminarea amidonului și a reziduurilor. Cuva realizată din oțel AISI 316, cu margini largi, rotunjite, este prevăzută cu fund fals pentru sprijinirea coșurilor. Scurgătorul asigură un plan de sprijin mare și comod.

DISPUNERE

Locul de instalare

Se recomandă poziționarea aparatului într-o încăpere bine aerisită, dacă este posibil sub o hotă aspirantă. Este posibilă montarea aparatului singur sau lângă alte aparate. În orice caz, este necesară menținerea unei distanțe minime de 100 mm pentru părțile laterale și de 100 mm pentru partea posterioară.

Pereții adiacenți aparatului (ziduri, decorații, mobile de bucătărie, finisaje decorative, etc...) trebuie realizate din materiale necombustibile.

Poziționați aparatele pe o masă sau pe un plan din material neinflamabil. Înainte de a efectua conectarea, verificați pe plăcuța tehnică a aparatului dacă acesta este prevăzut și adekvat pentru tipul de gaz disponibil. În cazul în care aparatul funcționează cu un tip de gaz diferit, consultați paragraful „Funcționarea cu alte tipuri de gaz”.

Dispoziții legale, reguli tehnice și directive

În vederea montării, respectați dispozițiile următoare:

- normele UNI CIG 8723
- reglementările din domeniul construcțiilor și dispozițiile locale de apărare împotriva incendiilor;
- normele de prevenire a accidentelor în vigoare;
- dispozițiile Companiei de distribuție a gazelor naturale;
- dispozițiile CEI în vigoare;
- dispozițiile pompierilor.

INSTALARE

Montarea, instalarea și întreținerea trebuie să fie realizate de firme autorizate de compania locală de distribuție a gazelor naturale în conformitate cu normele în vigoare.

Proceduri de instalare

Pentru fixarea corectă a aparatului, acționați piciorușele reglabile în înălțime.

Conecțarea la instalația de gaz

Racordarea la gura de $\frac{3}{4}$ " G sau $\frac{1}{2}$ " G prevăzută pe aparat poate fi fixă sau detasabilă utilizând un conector standard. Dacă se folosesc tuburi flexibile, acestea trebuie să fie din oțel neoxidabil și conform normelor. După efectuarea conectării, verificați etanșeitatea folosind un spray specific pentru detectarea surgerilor de gaz.

Descărcarea fumurilor

Aparatele trebuie să fie puse în încăperi adecvate pentru descărcarea produselor combustiei care trebuie să se producă respectând prevederile normelor de instalare. Aparaturile sunt considerate (vezi tabelul „DATE TEHNICE”) ca fiind:

Aparate pe gaz Tip „A1”

Nu sunt prevăzute pentru a fi conectate la o conductă de evacuare a produselor combustiei. Aceste aparaturi trebuie să descarce produsele combustiei în hote adecvate sau cu ajutorul unor dispozitive asemănătoare, conectate la un horn cu eficiență sigură sau direct la exterior.



În lipsa acestora, este permisă folosirea unui aspirator de aer conectat direct la exterior, a căruia capacitate să nu fie inferioară celei indicate, vezi tabelul „DATE TEHNICE”, majorat cu schimbul de aer necesar pentru bunăstarea operatorilor.

CONECTAREA ELECTRICĂ

- 1) Instalați, dacă nu există deja, un întrerupător separator în proprietatea aparatului, cu disjunctoare magnetotermic și blocare diferențială.
- 2) Conectați separatorul la regletă după cum este indicat în schemele electrice.
- 3) Cablul de conectare ales trebuie să aibă caracteristici care să nu fie inferioare tipului H07RN-F cu temperatură de folosință de cel puțin 80 °C și să aibă o secțiune dedicată aparatului (consultați tabelul DATE TEHNICE).
- 4) Treceți cablul prin elementul de etanșare pentru cabluri și strângeți dispozitivul de blocare a cablului, conectați conductorii în poziția corespunzătoare în regletă și fixați-i. Conductorul de împământare galben-verde trebuie să fie mai lung față de ceilalți astfel încât, în caz de rupere a dispozitivului de blocare a cablului, acesta să se deconecteze după cablurile de tensiune.

Echipotențial

Aparatul trebuie conectat la un sistem echipotențial. Borna de conectare este poziționată în imediata apropiere a intrării cablului de alimentare. Este marcată cu următorul simbol:



Conectarea la rețeaua hidrică

Conectați tuburile de intrare a apei la rețeaua de distribuție printr-un filtru mecanic și un robinet de interceptare.

Înainte de a conecta filtrul, lăsați să curgă o anumită cantitate de apă pentru a curăța conducta de eventuale deșeuri feroase.

Dacă presiunea în intrare depășește 300 kPa, instalați un reductor de presiune.

Descărcarea apei

Conectați la rețea tuburile de descărcare ale echipamentelor.

PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE

Operațiuni preliminare pentru punerea în funcțiune

Înainte de punerea în funcțiune, este necesară eliminarea învelișului adeziv de protecție. Ca urmare, curățați bine suprafața de lucru și părțile

externe cu apă călduță și detergent folosind o lavetă umedă, apoi uscați cu o lavetă curată.

Punerea în funcțiune

Înainte de punerea în funcțiune, verificați dacă caracteristicile aparatului (categoria și tipul de gaz folosit) corespund cu familia și grupul de gaz disponibil la locul instalării. În caz contrar, luați măsuri în vederea trecerii la familia de gaz necesară sau la adaptarea la grupul de gaz indicat (vezi paragraful „Funcționarea cu alte tipuri de gaz”). Pentru punerea în funcțiune respectați instrucțiunile de folosire.

Verificarea puterii

Folosiți duzele pentru puterea nominală prevăzute pe aparete.

Puterea poate fi de două tipuri:

- nominală, indicată pe plăcuța aparatului
- redusă.

La aceste duze se face referire în tabelul „ARZĂTOARE”.

Presiunea de alimentare cu gaz trebuie să se încadreze în intervalele indicate în tabelul arzătoarelor.

În afară de limitele de presiune mai sus menționate nu este posibilă funcționarea aparatelor.

Dacă se doresc un control ulterior al puterii, acesta se poate realiza prin intermediul unui contor urmând așa-numita „metodă volumetrică”.

În general, oricum, este suficientă o verificare a funcționării corecte a duzelor.

Controlul presiunii de intrare (fig.1)

Presiunea de intrare trebuie măsurată cu un manometru (rezoluție min. 0,1 mbar). Eliminați șurubul (A) de la priza de presiune și conectați manometrul: după efectuarea măsurării, reînsurubați ermetic șurubul (A).

IMPORTANT: Verificarea presiunii trebuie efectuată cu toate aparaturile pe gaz conectate și în stare de funcțiune.

Controlarea puterii conform metodei volumetrice

Cu ajutorul unui contor de gaz și al unui cronometru, este posibilă măsurarea consumului de gaz în unitatea de timp. Această valoare va fi confruntată cu valoarea E calculată astfel:

$$E = \frac{\text{Puterea arzătorului}}{\text{Puterea calorifică a gazului}}$$

Este important ca măsurarea puterii să fie efectuată când aparatul se află în stare de inerție.

Puterile arzătorului, nominală și redusă, calculate



la valoarea presiunii nominale se obțin consultând tabelul „ARZĂTOARE”. Valoarea puterii calorifice a gazului poate fi solicitată companiei locale de distribuție a gazului.

Verificarea funcționării

Verificați dacă tipul duzelor utilizate corespunde celor prevăzute în tabelul „ARZĂTOARE”. Asigurați-vă că reductorul de presiune utilizat are o capacitate superioară sumei capacităților de consum a tuturor echipamentelor racordate. Asigurați-vă că respectiva conductă de aducție a gazului este adecvată.

Controlarea flăcării pilot

Pentru o reglare corectă, flacăra trebuie să încändeze termocupolul și trebuie să aibă o imagine perfectă; în caz contrar verificați dacă injectorul este cel corect pentru tipul de gaz.

Controlarea aerului primar (fig. 2)

Reglarea se realizează prin intermediul tubului venturi reglând cota „X” indicată în tabelul „ARZĂTOARE” și verificând aspectul flăcării care trebuie să fie omogenă, bine aerisită și nezgomotoasă.

Controlarea funcțiilor

- Puneți în funcțiune aparatul.
- Verificați etanșeitatea tuburilor de gaz;
- Controlați flacăra arzătorului, chiar și la minim.

Avertizări pentru instalator

- Explicați și demonstrați utilizatorului funcționarea și folosirea mașinii conform instrucțiunilor și înmânați-i manualul de instrucțuni.
- Informați operatorul că este necesară efectuarea unei noi verificări a funcțiilor aparatului în urma oricărei lucrări de restructurare sau de modificare la nivel de clădire care ar putea deteriora alimentarea cu aer pentru combustie.

CONTROLAREA PIERDERILOR DE GAZ

În urma operațiilor de instalare, este necesar să controlați că nu se înregistrează pierderi de gaz. Acest lucru se poate verifica prin tamponarea cu apă și săpun a conectorilor și racordurilor, o pierdere minimă va fi semnalată de bule de spumă. Un alt sistem pentru a identifica eventuale pierderi de gaz constă în controlarea contorului, acolo unde este prevăzut, care, în intervalul de circa 10 minute, nu trebuie să semnalizeze nicio trecere de gaz.

ATENȚIE: nu folosiți niciodată flăcări libere pentru detectarea pierderilor de gaz.

FUNCȚIONAREA CU ALTE TIPURI DE GAZ

Aparatul este omologat și prevăzut pentru funcționarea cu tipul de gaz specificat pe plăcuța tehnică cu caracteristicile. Dacă gazul pentru care aparatul este reglat este diferit de acela de conectare, trebuie să efectuați o modificare a aparatului urmând cu atenție următoarele instrucții:

Înlocuirea duzei arzătorului

Duzele sunt accesibile deschizând ușile dulapului sau demontând panoul de comandă.

Deșurubați-le și înlocuiți-le cu duzele adecvate consultând tabelul arzătoarelor. Aveți grijă să recuperați și să remontați garnitura de etanșare acolo unde este prevăzută.

Reglarea minimului PEL 21 (Fig. 3)

Consultând tabelul „ARZĂTOARE”, reglați șurubul de minim (B) după cum urmează:

- pentru funcționarea cu gaz lichid, înșurubați șurubul de reglare a minimului până la capăt;
- pentru funcționarea cu gaz metan:
 - 1 Identificați mânerul robinetului corespunzător.
 - 2 Aprindeți arzătorul și poziționați-l la minim.
 - 3 Reglați capacitatea minimului acționând șurubul (B) (Fig. 3), deșurubându-l se obține creșterea fluxului de gaz în timp ce înșurubându-l se reduce fluxul.
 - 4 Odată obținută flacăra considerată adecvată pentru funcționarea la minim, verificați ca aceasta să corespundă capacitatei de minim indicată în tabelul „DATE TEHNICE”; verificarea trebuie efectuată conform „metodei volumetrice” descrise mai sus, și anume:
 - 5 Efectuați o citire a contorului de gaz și, în același timp, porniți cronometrul.
 - 6 După un timp suficient de lung, de exemplu 10 minute, opriti cronometrul și efectuați o nouă citire a contorului.
 - 7 Calculați cât gaz a trecut în cele 10 minute (diferența dintre cele două citiri) de ex. citirea 2^{a} - citirea $1^{\text{a}} = 30 \text{ litri (} 0,03\text{m}^3\text{)}$.
 - 8 Calculați acum puterea la minim, aplicând formula metodei volumetrice (paragraful precedent). Puterea (kW) = consumul (m^3/h) înmulțit cu puterea calorifică a metanului
 - 9 Dacă puterea rezultată este inferioară valorii din tabel, înșurubați din nou șurubul de minim și repetați verificarea.
 - 10 Dacă puterea rezultată este superioară valorii din tabel, înșurubați din nou șurubul de minim și repetați verificarea. ($9,45 \text{ kW/h}$). $P (\text{kW}) = 30 \text{ litri} \times 60/10 \times 9,45 \text{ kW/h} = 1,700 \text{ kW}$.



Reglarea flăcării pilot (fig. 4)

Flacăra pilot este cu duze și aer fix. Unica operație necesară este înlocuirea duzelor în funcție de tipul de gaz procedând în modul următor:

- Deșurubați piulița de strângere a conectorului conic (nr. 14) și recuperați conectorul conic (nr. 15) și duza pilot (nr. 16).
- Înlocuiți duza pilot cu cea corespunzătoare consultând tabelul „ARZĂTOARE”.
- După înlocuirea duzei pilot, reînsurubați piulița de strângere a conectorului conic (nr. 14) cu respectivul conector conic (nr. 15).

Controlarea aerului primar (fig. 2)

Reglarea se realizează prin intermediu tubului venturi reglând cota „X” indicată în tabelul „ARZĂTOARE” și verificând aspectul flăcării care trebuie să fie omogenă, bine aerisită și nezgomotoasă.

Odată efectuată modificarea, indicați noul tip de gaz pe plăcuța de date.

SISTEMELE DE SIGURANȚĂ ALE APARATURII

Valva de siguranță: un robinet cu valvă termocuplu permite întreruperea fluxului de gaz la arzătorul principal în cazul stingerii flăcării pilot.

Pentru a relua funcționarea, va fi necesară repetarea operațiunilor relative la aprinderea dispozitivului pilot.

Termostatul de siguranță: Intervine închizând fluxul de gaz în cazul anomaliei grave.

Acesta se reîncarcă manual și pentru a-l reporni trebuie să deșurubați piulița (A) (fig. 5). Dacă se produce intervenirea termostatului, avizați serviciul de asistență.

INSTRUCȚIUNI DE FOLOSINȚĂ

Se recomandă utilizatorului să verifice dacă instalația aparatului a fost realizată în mod adecvat.

Constructorul nu răspunde de daunele provocate de instalarea greșită, întreținerea incorrectă, folosirea neregulamentară sau modificări ale sistemului de combustie.

- Aparatul este destinat uzului industrial și trebuie să fie utilizat de personal instruit.
- Acest aparat trebuie să fie destinat strict uzului pentru care a fost realizat. Orice alt uz este considerat incorrect.
- Nu utilizați echipamentele ca mașini de prăjit pentru că temperatura uleiului nu ar fi controlabilă și ar depăși 230 °C cu pericolul de incendiere a uleiului.

- Nu utilizați aparatul cu cuva goală.
- Este interzis să se efectueze modificări ale capacitatii de aerisire destinate combustiei.
- Înainte de a pune în funcțiune aparatul CITIȚI CU ATENȚIE INSTRUCȚIUNILE CONTINUTE ÎN ACEASTĂ BROŞURĂ, acordând o atenție specială normelor relative la dispozitivele de siguranță.
- Închideți întotdeauna robinetele de alimentare cu gaz la încheierea utilizării și mai ales în timpul operațiilor de menenanță și de reparatie.
- Urmați cu atenție normele relative la fierbere, cel puțin în prima perioadă de utilizare, până când practica și experiența vă vor permite să alegeti personal timpul și temperaturile.
- La prima punere în funcțiune, efectuați o spălare amănușită a cuvelor și a fundurilor false cu apă caldă și detergent pentru a elimina stratul de ulei protectiv care le acoperă.

ÎNCĂRCAREA CUVEI

Asigurați-vă că robinetul de descărcare este închis. Acolo unde este prevăzut, acionați asupra mânerului rotativ al robinetului de încărcare cu apă poziționat pe partea stângă a panoului de comandă a aparatului.

DESCĂRCAREA CUVEI

Descărcarea se efectuează acționând mânerul rotativ al robinetului de descărcare situat în interiorul dulapului, sub camera de combustie. La unele modele, robinetul de descărcare este poziționat sub panoul de comandă.

APRINDERE

Aprinderea arzătorului pilot

Împingeți și rotați mânerul rotativ al robinetului în sens antiorar până la poziția pilot (⊕), așteptați timpul necesar pentru ieșirea aerului din tuburi (doar prima dată), apoi apăsați în mod repetat pe butonul aprindătorului piezoelectric (⚡). Pentru modelul SGTCP40M, mențineți apăsat butonul de aprindere. Verificați prin orificiul de pe partea frontală a camerei de combustie aprinderea efectivă a flăcării pilot. Cu flacăra deschisă, apăsați mânerul rotativ pentru câteva secunde, apoi eliberați-l. Dacă flacăra se stingă, repetați operațiunea.

NOTĂ

În cazul în care, în urma unei avarii, nu se mai produce scânteie, este posibil să efectuați aprinderea manual. Menținând mânerul rotativ apăsat pe poziția (⊕) apropiată de flăcăriu de arzătorul pilot introducând-o prin orificiul camerei de combustie.



Aprinderea arzătorului principal

Odată aprinsă flacără arzătorului pilot, roțiți mânerul rotativ al robinetului în poziția de maximă putere (●). Gazul va ajunge la arzătorul principal care se va aprinde. Pentru a reduce puterea arzătorului, roțiți mânerul rotativ spre poziția de minim (▲).

STINGERE

Pentru a stinge arzătorul principal, este suficient să roțiți mânerul rotativ al robinetului în sens orar până la poziția (▲).

Pentru a închide total aparatul, roțiți mânerul rotativ al robinetului în sens orar până la poziția (●).

AVERTIZĂRI ȘI RECOMANDĂRI

- În timpul gătirii cu aparatul pentru fier paste trebuie să mențineți ușor deschis robinetul de încărcare a apei pentru a permite eliminarea amidonului în exces prin orificiul de preaplin și pentru a menține un nivel corect de apă în cuvă.
- NU APRINDEȚI NICIODATĂ APARATUL ÎNAINTE DE ÎNCĂRCAREA CUVEI CU APĂ.
- În timpul folosirii, părțile laterale ale aparatului pot atinge temperaturi ridicate. Manevrați cu atenție! În orice caz, pe ambele laturi este aplicată o etichetă adezivă care semnalează suprafața caldă:



ATENȚIE: NU BLOCAȚI ORIFICIILE DE AERISIRE SITUATE PE FUNDUL APARATULUI DE FIERT PASTE.

SFATURI ȘI PRECAUȚII DE UTILIZARE A COȘURILOR PENTRU MAȘINA DE FIERT PASTE

Coșurile pentru mașina de fier pastă sunt fabricate din oțel inoxidabil austenitic întrucât acest material este cel mai indicat pentru acest tip de aplicație deși se dovedește a fi sensibil, în anumite condiții, la coroziunea provocată de ionii de clorură care, de obicei, se găsesc în apa în care sunt scufundate coșurile (clorură de sodiu = sare de bucătărie).

Așadar, pentru o utilizare corectă a coșurilor, sunt necesare câteva precauții simple.

- După utilizare, coșurile nu trebuie să fie lăsate niciodată să se usuce fără a fi mai întâi clătite bine cu apă călduță.
- După fiecare utilizare, coșurile trebuie să fie clătite bine cu apă călduță sau cu produse adecvate.
- A nu se arunca sarea direct în interiorul coșurilor.
- A nu se folosi produse sau accesorii abrazive.

AVERTIZARE: când se efectuează spălarea, trebuie acordată o atenție deosebită zonelor în care sunt prezente interstiții (suduri, zona de prindere a plasei la structura portantă etc.) întrucât în aceste zone pot exista reziduuri de soluție salină care, cu timpul, ar putea provoca coroziunea.

Pentru operațiile de curățare, consultați paragraful „**ÎNGRIJIREA APARATULUI**”.

MENTENANȚA

Aparatele sunt fabricate în aşa fel încât să necesite puține operațiuni de menenanță. În orice caz, recomandăm clientului să semneze un contract de asistență pentru a solicita verificarea aparatelor de către un personal specializat cel puțin o dată pe an.

ÎNLOCUIREA COMPONENTELOR (PĂRȚI DE SCHIMB)

FOLOSITI EXCLUSIV PIESELE DE SCHIMB ORIGINALE FURNIZATE DE CÂTRE FABRICANT. Înlocuirea pieselor trebuie realizată de către personal autorizat!

Pentru unele modele este suficient să eliminați panoul de control deșurubând șuruburile situate la vedere pe bordul inferior sau frontal pentru a avea acces la părțile de înlocuit, pentru altele este suficient să deschideți ușa inferioară.

ATENȚIE: goliti cuva înainte de a elibera panoul și înainte de a înlocui componente.

- **Robinetul cu valvă:** toate racordurile sunt la vedere. Cu cheile adecvate deșurubați racordurile de intrare gaz, ieșire gaz, pilot și termocuplu. Înlocuiți robinetul cu unul nou și reconectați pilotul și termocuplul.
- **Arzător:** pentru a înlocui arzătorul, trebuie să deșurubați piulița ce fixează conectorul conic, să deșurubați cele două șuruburi care fixează arzătorul la camera de combustie și să-l extrageți din locașul său. Scoateți din cadrul arzătorului racordul de fixare a duzei deșurubând piulița de fixare și montați-l în noul arzător. Pentru remontare, repetați toate operațiunile în sens invers.
- **Termocuplu:** slăbiți piulița de fixare a termocuplului la arzătorul pilot și extrageți-o din locașul său. Deșurubați piulița de fixare a termocuplului la robinet. Înlocuiți termocuplul și remontați totul.
- **Bujia incandescentă:** înălăturați cablul de alimentare și desfaceți piulița de fixare. Montați noua bujie incandescentă având grija să nu fixați



prea mult piuliță pentru că ar putea deteriora ceramica de izolare.

- **Tub flexibil de alimentare apă:** în caz de înlocuire, asigurați-vă că tubul nu se sprijină pe camera de combustie.

ÎNGRIJIREA APARATULUI

ATENȚIE!

- **Înainte de curătare, opriți și lăsați aparatul să se răcească.**
- **În cazul aparatelor cu alimentare electrică, acționați întrerupătorul separator pentru dezactivarea alimentării electrice.**

Curătarea amănunțită zilnică a aparatului garantează funcționarea perfectă a acestuia și o lungă durată de viață. Suprafețele din oțel trebuie curătate cu lichid pentru vase diluat în apă foarte caldă folosind o lavetă moale; pentru murdăria mai rezistentă folosiți alcool etilic, acetona sau un alt solvent nehalogenat; **nu folosiți detergenți praf abraziivi sau substanțe corozive precum acidul clorhidric/muriatic sau sulfuric. Folosirea acizilor poate compromite funcționarea și siguranța aparatului.**

Nu folosiți perii, bureți de sârmă sau discuri abraziive realizate cu alte metale sau aliaje care ar putea provoca pete de rugină prin contaminare.

Din același motiv, evitați contactul cu obiecte de fier. Atenție la bureții de sârmă sau la perile din oțel inoxidabil care, deși nu contaminează suprafețele, pot cauza zgârieturi dăunătoare.

Dacă murdăria este accentuată, nu folosiți în niciun caz glaspapir sau șmirghel; în schimb, recomandăm

folosirea burețiilor sintetici (ex. burete Scotchbrite). De exclus și folosirea substanțelor pentru curățat argintul și acordați atenție aburilor acidului clorhidric sau sulfuric care provin din spălarea bodelelor.

Nu îndreptați jeturi de apă directe pe aparat pentru a nu îl deteriora. După curătare, limpeziți bine cu apă curată și uscați cu grijă utilizând o lavetă.

CERTIFICAT DE GARANȚIE

FIRMA: _____

STRADA: _____

COD POȘTAL: _____ LOCALITATE: _____

PROVINCIA: _____ DATA INSTALĂRII: _____

MODEL _____

NUMĂR MATRICOL _____

AVERTIZARE

Fabricantul nu își asumă nicio responsabilitate pentru eventualele inexactități ale prezentului manual, datorate erorilor de transcriere sau de tipar. Fabricantul își rezervă dreptul de a modifica produsul după cum consideră util sau necesar, fără a aduce daune caracteristicilor principale. Fabricantul nu își asumă nicio responsabilitate pentru nerespectarea strictă a normelor expuse în acest manual. Fabricantul nu își asumă nicio responsabilitate pentru daunele directe sau indirecte datorate unei instalări incorecte, modificărilor, întreținerii de proastă calitate, utilizării necorespunzătoare.



Руководство по эксплуатации

Размеры	227
Технические данные	228
Специальные инструкции	230



ГАЗОВАЯ МАКАРОНОВАРКА СЕРИЯ 600

Тип аппарата	Описание	Разм.: (ДхВхШ) Рабочая поверхность (общая)
G6CP6	Газовая макароноварка с тумбочкой	мм 600x600x900 (1020)

ГАЗОВАЯ МАКАРОНОВАРКА СЕРИЯ MACROS 700

Тип аппарата	Описание	Разм.: (ДхВхШ) Рабочая поверхность (общая)
CPG40E	Газовая макароноварка с тумбочкой	мм 400x714x900 (1040)
CPG80E	Газовая макароноварка с тумбочкой - 2 емкости	мм 800x714x900 (1040)

ГАЗОВАЯ МАКАРОНОВАРКА СЕРИЯ MAXIMA 900

Тип аппарата	Описание	Разм.: (ДхВхШ) Рабочая поверхность (общая)
G9CP40	Газовая макароноварка с тумбочкой	мм 400x900x900 (1065)
G9CP80	Газовая макароноварка с тумбочкой - 2 емкости	мм 800x900x900 (1065)

ГАЗОВАЯ МАКАРОНОВАРКА СЕРИЯ S700

Тип аппарата	Описание	Разм.: (ДхВхШ) Рабочая поверхность (общая)
SG7CP40M	Газовая макароноварка с тумбочкой	мм 400x730x900 (1090)

ГАЗОВАЯ МАКАРОНОВАРКА СЕРИЯ S900

Тип аппарата	Описание	Разм.: (ДхВхШ) Рабочая поверхность (общая)
SG9CP40	Газовая макароноварка с тумбочкой	мм 400x900x900 (1060)
SG9CP80	Газовая макароноварка с тумбочкой - 2 емкости	мм 800x900x900 (1060)

ГАЗОВАЯ МАКАРОНОВАРКА СЕРИЯ LX900 TOP

Тип аппарата	Описание	Разм.: (ДхВхШ) Рабочая поверхность (общая)
LXG9CP40	Газовая макароноварка консольного типа	мм 400x900x580 (740)



ИАКАРОНОВАРКА - СЕРИЯ 600

МАКАРОНОВАРКА - СЕРИЯ 700 - S700

МАКАРОНОВАРКА - ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

Модель	Номинальная мощность Watt	Номинальное напряжение V	Среднегодиальный кабель - H07RN-F mm ²
G7CP40M	0,6	220-240 V~	3 x 1,5 mm ²

МАКАРОНОВАРКА - СЕРИЯ \$9000 - I X900

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ



Приборы соответствуют нормам, директивам и стандартам ЕС:

Reg. 1935/2004/CE Правила, касающиеся материалов и предметов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами

Reg. 2016/426/UE Положения по газовому оборудованию

2014/35/UE Низковольтные системы

2014/30/UE Электромагнитная совместимость

2011/65/UE Директива об ограничении содержания вредных веществ в электрооборудовании

EN 203-1 Общие положения по безопасности бытовых и аналогичных газовых прибор

EN 203-2-11 Особый стандарт для газовой МАКАРОНОВАРКИ для многоцелевого приготовления еды в общественном питании.

EN 55014 Нормы касающиеся электромагнитной совместимости

EN 60335-1 Общие правила по безопасности электрических бытовых и аналогичных приборов

EN 60335-2-102 Особые правила по безопасности газовых приборов с электрическим соединением

EN 61000 Нормы касающиеся электромагнитной совместимости - (EMC)

Характеристики приборов

Таблица характеристик находится на передней части прибора и содержит все данные, необходимые для подключения

NAME:			
MANUFACTURER'S ADDRESS:			
TYPE/MOD:/.....	Serial:/.....		
kW:	TYPE: A1	Hz: 50/60	
Cert: 51.....		kW:	
		V:	0051.....
		IPX:	
Made in Italy			

Информация пользователям профессионального оборудования



В соответствии со статьей. 24 Законодательного Декрета от 14 марта 2014 г., № 49 "Выполнение Директивы 2012/19 / ЕС об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE)".

Символ перечеркнутой корзины на устройстве или его упаковке указывает на то, что продукт в конце своей жизни должен выбрасываться отдельно от других отходов, с тем чтобы обеспечить надлежащую его обработку и утилизацию. В частности, раздельный сбор настоящего профессионального оборудования в конце его жизни организован и управляется:

- непосредственно пользователем, в случае, если оборудование было выведено на рынок до ввода новых правил WEEE, и сам пользователь решает удалить его, без замены на другое аналогичное устройство с теми же функциями;
- производителем, т.е. как субъектом, который первым вывел на рынок и продаёт в странах ЕС или перепродает в странах ЕС под собственным брендом новое оборудование, которое заменило предыдущее, если одновременно с решением выбросить отработанное устройство, выведенное на рынок до ввода новых правил WEEE, пользователь делает покупку эквивалентного типа с теми же функциями. В последнем случае пользователь может обратиться к производителю, чтобы он забрал данное оборудование, не позднее 15 календарных дней после доставки вышеназванного нового оборудования;
- производителем, т.е. как субъектом, который первым вывел на рынок и продаёт в странах ЕС или перепродает в странах ЕС под собственным брендом новое оборудование, которое заменило предыдущее, если оборудование было выведено на рынок после ввода новых правил WEEE.

Соответствующий раздельный сбор для последующей передачи выведенной из эксплуатации аппаратуры на экологически совместимую переработку, обработку и утилизацию отходов помогает предотвратить негативное воздействие на окружающую среду и на здоровье и способствует повторному использованию и / или переработке материалов, составляющих оборудование.

Незаконное захоронение продукта пользователем влечет за собой применение санкций в соответствии с действующими законами.



СПЕЦИАЛЬНЫЕ ИНСТРУКЦИИ

ВНИМАНИЕ!

Рисунки, которые упоминаются в данном разделе, находятся вначале настоящего руководства.

ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

Прочная структура из нержавеющей стали, на 4 ножках, регулируемых по высоте. Внешнее покрытие из никель-хромированной стали 18/10. Нагрев происходит за счет трубчатых горелок, устойчивых тепловым и механическим нагрузкам.

Оборудование идеально подходит для варки макарон, риса, овощей и яиц благодаря быстрому закипанию воды. Залив воды, расположенный на передней части варочной поверхности, облегчает регулировку потока воды и обеспечивает очистку емкости, быстро удаляя крахмал и остатки еды. Штампованная емкость из стали AISI 316, с закругленными широкими краями оснащена фальш-дном для установки вместительных корзин. Наличия сливной поверхности создает большую опорную поверхность.

ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫЕ РАБОТЫ

Место установки

Рекомендуем установить аппарат в хорошо проветриваемом помещении, желательно под вытяжкой. Можно устанавливать аппарат отдельно или расположить его возле другого оборудования. В любом случае необходимо соблюдать минимальное расстояние 100 мм от боковых панелей и 100 мм от задней.

Стены возле аппарата (стены, декоративное оформление, кухонная мебель, декоративная отделка и т.п.) должны быть выполнены из невоспламеняющихся материалов.

Установить аппарат на столе или на столешнице из невоспламеняющегося материала. Перед подключением необходимо проверить на технической табличке устройства, если оно подходит для существующего типа газа. Если аппарат работает на другом типе газа см. параграф "Работа с другими типами газа".

Правовые нормы, технические правила и директивы

Перед установкой ознакомится со следующими правилами:

- нормы UNI CIG 8723
- местные строительные нормы и правила пожарной безопасности;
- действующие правила техники безопасности;
- положения организации поставщика газа;
- действующие нормы и правила Итальянского Комитета по Электронике (CEI);
- положения Пожарной охраны;

УСТАНОВКА

Сборка, установка и техобслуживание оборудования должны выполняться уполномоченной поставщиком газа Организацией в соответствии с действующими нормами.

Процедуры по установке

Для правильной установки по уровню отрегулировать по высоте ножки.

Подключение газа

Соединение со штуцером на $\frac{3}{4}$ "G или $\frac{1}{2}$ " G, установленном на аппарате, может быть фиксированным или съемным, используя стандартный разъем. Используемые гибкие шланги должны быть из нержавеющей стали и соответствовать нормативным требованиям. По завершению подсоединения необходимо проверить герметичность с помощью специального спрея для определения утечки.

Выход дыма

Оборудование должно устанавливаться в помещениях пригодных для вывода продуктов сгорания согласно правилам установки. Оборудование считается (см. таблицу "ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ"):

Газовым оборудованием типа "A1"



Не предвидено для подсоединения к вентиляционной системе.

Эти аппараты должны выводить продукты сгорания в соответствующие вытяжки, или аналогичные устройства, подсоединеные к безопасному дымоходу или непосредственно наружу.

В противном случае допускается использование вытяжного вентилятора, выведенного наружу, с мощностью не менее требуемой, см. таблицу «ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ», увеличенной на количество воздуха необходимого для операторов.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К СЕТИ

- 1) Установить, если нет, рубильник возле прибора с тепло-магнитным расцепителем и блокировкой дифференциала.
- 2) Подключить рубильник к клеммной колодке, как показано на электрических схемах.
- 3) Выбранный соединительный кабель должен иметь характеристики не ниже типа H07RN-F с температурой использования не меньше 80 °C и сечение кабеля должно соответствовать оборудованию (смотри таблицу ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ).
- 4) Протянуть кабель через кабельный канал и затянуть зажимом, подсоединить проводники в клеммной колодке и затянуть их. Желто-зеленый проводник заземления должен быть длиннее других проводников, чтобы в случае разрыва кабельного зажима, он не оторвался после кабеля напряжения.

Эквивалентная система

Прибор должен быть подключен к эквивалентной системе. Соединительная клемма должна быть установлена возле входа кабеля питания. Она помечена следующим символом:



Подсоединение к водопроводу.

Соединить трубу подачи воды к водопроводу с помощью механического фильтра и отсечного крана.

Перед установкой фильтра пропустите некоторое количество воды для удаления железных отходов из трубопровода.

Если давление на входе превышает 300 кПа, установите редуктор давления.

Выпуск воды

Подсоединить к водопроводной сети выпускные трубы.

ЗАПУСК В ЭКСПЛУАТАЦИЮ

Предварительные операции перед запуском в эксплуатацию

Перед запуском в эксплуатацию необходимо снять защитную пленку. Затем аккуратно очистить рабочую поверхность и внешние части теплой водой и моющим средством с помощью влажной ветоши и затем вытереть их на сухо.

Пуск в работу

Перед запуском необходимо проверить чтобы характеристики оборудования (категория и тип используемого газа), соответствовали типологии и группе газов, имеющихся в распоряжении. В противном случае нужно перейти на необходимую типологию газа или привести оборудование в соответствие к типологии требуемого газа (см. параграф «Работа с другими типами газа»). По запуску устройства соблюдать инструкции по эксплуатации.

Проверка мощности

Используйте сопла для номинальной мощности, предусмотренной на аппарате.

Мощность может быть двух типов:

- номинальная, приведенная на табличке аппарата
- уменьшенная.

Данные сопла приведены в таблице "ГОРЕЛКИ". Давление подачи газа должно находиться в диапазонах, указанных в таблице горелок.

За пределами этих границ давления аппараты не смогут функционировать.

Если требуется дополнительная регулировка мощности, ее можно выполнить с помощью счетчика следуя так называемому «объемному методу».

Обычно, достаточно проверить правильность работы сопел.

Проверка давления на входе (рис.1)

Давление на входе измеряется манометром (разрешение мин. 0,1 мбар). Снять винт (A) со штуцера замера давления и подсоединить манометр: произвести измерение, обратно герметично завинтить винт (A).

ВАЖНО: Проверка давления должна осуществляться при условии, что вся газовая аппаратура подсоединенна и работает.

Контроль мощности по объемному методу

С помощью газового счетчика и хронометра можно, замерить потребление газа на единицу времени. Это значение сравнивается со значением E, рассчитанное следующим образом



$$E = \frac{\text{Мощность горелки}}{\text{Теплотворная способность газа}}$$

Очень важно чтобы измерение мощности выполнялось на аппарате в инертном состоянии. Значение мощности горелки, номинальной и уменьшенной, рассчитываемой на основании номинального давления, можно получить, используя таблицу "ГОРЕЛКИ". Значение теплотворной способности газа может быть запрошено у местного поставщика газа.

Проверка работы

Проверить, соответствует ли тип используемых сопел типу, предусмотренному в таблице "ГОРЕЛКИ". Проверить, чтобы используемый редуктор давления имел пропускную способность выше суммы потребления газа всего подключенного оборудования. Проконтролировать, что трубы подачи газа соответствовали требованиям.

Проверка запальника

Для правильной регулировки пламя должно окружать термопару и иметь правильную форму; в противном случае проверить подходит ли форсунка для существующего типа газа.

Проверка первичного воздуха (рис. 2)

Регулировка выполняется с помощью трубы Вентури, регулируя отметку «Х» указанную в таблице «ГОРЕЛКИ» и проверяя пламя, которое должно быть однородным, с хорошим поступлением воздуха и не шумным.

Проверка функций

- Включить аппарат.
- Проверить герметичность газовых труб;
- Проверить пламя горелки, в том числе на минимуме.

Рекомендации монтажнику

- Объяснить и показать пользователю работу и эксплуатацию аппарата согласно инструкциям и вручить ему пособие с инструкциями.
- Проинформировать оператора, что любые работы по реконструкции или модификации помещения, которые могут повредить подачу воздуха для процесса горения требуют повторной проверки функций устройства.

ПРОВЕРКА УТЕЧКИ ГАЗА

После выполнения монтажных работ необходимо проверить отсутствие утечек

газа. Для этого необходимо промазать стыки и фитинги мыльной водой, минимальная утечка будет обозначена пузырьками пены.

Другой способ для обнаружения утечки газа с помощью проверки счетчика, если таков есть, чтобы он в течение 10 минут не показывал прохождение газа.

ВНИМАНИЕ: запрещено использовать свободное пламя для обнаружения утечки газа.

РАБОТА НА ДРУГИХ ТИПАХ ГАЗА

Устройство протестировано и настроено для работы с типом газа, указанным на табличке с техническими данными. Если газ, под который настроено устройство отличается от подсоединяемого, необходимо выполнить модификации на устройстве, внимательно следуя нижеуказанным рекомендациям:

Замена сопла горелки

Чтобы получить доступ до сопл необходимо снять панель управления.

Открутить и заменить их на новые согласно таблице горелок. Осторожно не потерять и снова установить на свое место уплотнения, где предвидены.

Регулировка минимального пламени PEL 21 (Рис. 3).

Согласно таблице "ГОРЕЛКИ" отрегулировать винт минимального пламени (В) как описано ниже:

- для работы на жидкком газе, затянуть до упора регулировочный винт минимального пламени;
- для работы на метане:
 - 1 Определить ручку соответствующего крана.
 - 2 Включить горелку и установить ее на минимальном пламени.
 - 3 Отрегулировать расход минимального пламени с помощью винта (В) (Рис. 3), ослабив винт увеличивается расход и затянув - уменьшается расход.
 - 4 После достижения подходящего пламени для функционирования на минимальной мощности, проверить чтобы оно соответствовало расходу при минимальном пламени, указанному в таблице "ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ", проверка выполняется с помощью объемного метода, описанного выше, то есть:
 - 5 Взять значения с газового счетчика и



- одновременно запустить хронометр.
- 6 После определенного времени, например 10 минут, остановить хронометр и выполнить новую счиотку счетчика.
- 7 Рассчитать сколько газа прошло за 10 минут (разницу между двумя показаниями) напр. снятие данных 2 - снятие данных 1 = 30 литров (0,03 м³).
- 8 Затем рассчитать мощность на минимальном пламени, применяя формулу объемного метода (предыдущий раздел). Мощность (кВт) = расход (м³/ч) на теплотворную способность метана
- 9 Если мощность оказывается ниже значения указанного в таблице выкрутить винт минимального пламени и еще раз выполнить проверку.
- 10 Если мощность оказывается выше значения указанного в таблице закрутить винт минимального пламени и еще раз выполнить проверку. (9,45 кВт/ч). Р (кВт) = 30 литров x 60/10 x 9,45 к Вт/ч = 1,700 кВт.

Регулировка запальника (рис. 4)

Запальник имеет сопло и постоянную подачу воздуха. Единственная запрашиваемая операция это замена сопел согласно типу газа, выполняя следующие операции:

- Отвинтить гайку обжимной конусообразной детали (№14) и снять обжимную деталь (№15) и сопло запальника (№16).
- Заменить сопло запальника на соответствующее согласно таблице "ГОРЕЛКИ".
- После окончания замены сопла запальника затянуть гайку обжимной конусообразной детали (№14) с соответствующей обжимной деталью (№15).

Проверка первичного воздуха (рис. 2)

Регулировка выполняется с помощью трубы Вентури, регулируя отметку «Х» указанную в таблице «ГОРЕЛКИ» и проверяя пламя, которое должно быть однородным, с хорошим поступлением воздуха и не шумным.

После того как вы сделали замену указать на табличке новый тип газа.

ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА АППАРАТА

Предохранительный клапан: клапан с термопарой позволяет прервать подачу газа на основную горелку если погаснет запальник.

Для того чтобы восстановить функционирова-

ние необходимо повторить операции по включению запальника.

Предохранительный термостат: срабатывает, перекрывая подачу газа при серьезных сбоях в работе.

Он перезапускается вручную и для его восстановления необходимо отвинтить гайку "A" (рис.5). Если он срабатывает необходимо связаться с технической службой.

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Рекомендуем пользователю проверить установку аппарата, чтобы она была выполнена правильно.

Производитель не несет ответственность за ущерб, полученный вследствие плохой установки, плохого техобслуживания, непрофессионального использования или модификации системы горения.

- Аппарат предназначен для профессионального использования и должен эксплуатироваться квалифицированным персоналом.
- Это оборудование должно использоваться только для целей для которых оно специально предназначено. Любое другое использовании считается не по назначению.
- Не использовать оборудование в качестве фритюрниц так, как температура масла не может контролироваться и может превысить 230 °C что в свою очередь спровоцирует опасность возгорания самого масла.
- Не использовать аппарат с пустой емкостью.
- Не допускается изменение мощности вентиляции, предназначенной для горения.
- Перед тем как запустить аппарат в работу ПРОЧИТАТЬ ВНИМАТЕЛЬНО ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ, СОДЕРЖАЩИЕСЯ В НАСТОЯЩЕЙ БРОШЮРЕ, и особенно обратить внимание на нормы касающиеся безопасности.
- Всегда закрывать краны подачи газа в конце работы и прежде всего во время операций по техническому обслуживанию и ремонту.
- Соблюдать нормы варки хотя бы вначале эксплуатации аппарата до получения необходимых навыков и практики, которые позволят вам самостоятельно выбирать время и температуру.
- При первом запуске тщательно промойте емкости и фальш-днища горячей водой



с моющим средством, чтобы удалить покрывающую их защитную масляную пленку.

ЗАЛИВ ВОДЫ В ЕМКОСТЬ

Убедитесь, что сливной кран закрыт, где есть повернуть ручку крана залива воды, находящуюся слева на панели управления аппарата.

СЛИВ ВОДЫ С ЕМКОСТИ

Слив воды выполняется с помощью ручки сливного крана, который находится внутри шкафчика под камерой горения. В некоторых моделях сливной кран находится на панели управления.

ВКЛЮЧЕНИЕ

Включение горелки запальника

Нажать и повернуть против часовой стрелки ручку в положение запальника (Ⓐ), подождать необходимое время для выхода воздуха с труб (только первый раз),

затем несколько раз нажать на кнопку пьезоэлектрической зажигалки (⚡). Для модели SG7CP40M, удерживать нажатой кнопку включения. Проверить через соответствующее отверстие, находящееся на фронтальной стороне камеры горения зажигание пламени запальника. С зажженным пламенем удерживать нажатой ручку на протяжение нескольких секунд, и потом отпустить ее. Если пламя погаснет повторить операцию.

ПРИМЕЧАНИЕ

Если в случае аварии не будут выходить искры возможно выполнить включение вручную.

Удерживая нажатой ручку в положении (Ⓐ) приблизить пламя к горелке запальника, вводя его через смотровое отверстие камеры горения.

Включение основной горелки

После того как пламя горелки запальника зажжено повернуть ручку крана в положение максимальной мощности (Ⓑ). Газ поступит на основную горелку, и она включится. Для того чтобы понизить мощность горелки необходимо повернуть ручку в положение минимальной мощности (Ⓐ).

ВЫКЛЮЧЕНИЕ

Для того чтобы выключить основную горелку достаточно повернуть ручку крана по часовой стрелке в положение (Ⓐ).

Для полного выключения аппарата повернуть ручку крана по часовой стрелке в положение (●).

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ И РЕКОМЕНДАЦИИ

- Во время тепловой обработки в макароноварке необходимо поддерживать слегка открытый кран залива воды для того, чтобы сливался лишний крахмал через отверстия перелива и поддерживался нужный уровень воды в емкости.
- ЗАПРЕЩАЕТСЯ ВКЛЮЧАТЬ АППАРАТ ДО ТОГО, КАК В ЕГО ЕМКОСТЬ БЫЛА ЗАЛИТА ВОДА.
- Во время использования бока аппарата могут сильно нагреваться. Необходимо быть осторожными. На боках аппарата наклеены этикетки, указывающие на горячую поверхность:



ВНИМАНИЕ: НЕ ЗАКРЫВАТЬ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ НАХОДЯЩИЕСЯ НА ДНЕ МАКАРОНОВАРКИ.

РЕКОМЕНДАЦИИ И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ КОРЗИН ДЛЯ МАКАРОНОВАРКИ

Корзины для макароноварок изготовлены из аустентичной нержавеющей стали, которая наиболее подходит для такого типа применения, тем не менее, она является чувствительной к коррозии, при определенных условиях, вызванной ионами хлорида, которые обычно присутствуют в воде, в которую погружаются корзины (хлорид натрия = кухонная соль).

Поэтому для правильного использования корзин необходимо соблюдать простые меры предосторожности.

- После использования немедленно ополоснуть корзины теплой водой.
- Каждый раз, когда работа останавливается необходимо ополоснуть корзины теплой водой или соответствующими средствами.
- Не ссыпать соль прямо в корзину
- Не использовать абразивные моющие средства или материалы для очистки.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: при мытье обращайте особое внимание на участки, где есть зазоры (сварные швы, участки крепления сетки к несущей конструкции и т. д.), поскольку солевой раствор может оседать на этих участках, что со временем может вызвать коррозию.



Для очистки всегда обращайтесь к параграфу «УХОД ЗА ПРИБОРОМ».

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Конструкция оборудования выполнена таким образом, что для его обслуживания необходимы незначительные действия. Но в любом случае рекомендуем пользователю подписать договор на техническое обслуживание для выполнения контроля оборудования не меньше одного раза в год специализированным персоналом.

ЗАМЕНА КОМПЛЕКТУЮЩИХ (ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ)

Использовать исключительно оригинальные запасные части, поставляемые изготавителем. Замену деталей должен выполнять уполномоченный персонал!

Для некоторых моделей достаточно снять панель управления, выкрутив винты, находящиеся на нижних краях или спереди, для доступа к частям, которые необходимо заменить, для других - достаточно открыть нижнюю дверку.

ВНИМАНИЕ: слить жидкость с емкости перед тем, как снять панель управления и заменить комплектующие.

- **Кран с предохранительным клапаном:** все патрубки на виду. С помощью соответствующего ключа выкрутить патрубки на входе, выходе газа, запальника и термопары. Заменить кран на новый и подключить снова запальник и термопару.

- **Горелка:** для ее замены необходимо открутить гайку сальника прижимной конусообразной детали на патрубке держателя сопла, открутить два винта, которые крепят горелку к камере сгорания и изъять ее.

Снять с кронштейна горелки патрубок держателя горелки, выкрутив крепежную гайку и установить ее на новую горелку. Повторить все операции в обратном порядке для того, чтобы все установить на свои места.

- **Термопара:** ослабить гайку крепления термопары к горелке запальника и снять ее. Открутить гайку крепления термопары к крану. Заменить термопару и поставить снова все на свои места.

- **Свечка:** снять кабель питания и открутить крепежную гайку. Установить новую свечку

уделяя внимание тому, чтобы не затягивать сильно гайку, потому что может повредиться керамика изоляции.

- **Гибкая трубка подачи воды:** в случае ее замены будьте внимательны чтобы трубка не ложилась на камеру сгорания.

УХОД ЗА ПРИБОРОМ

ВНИМАНИЕ!

- Перед тем как приступить к очистке, необходимо выключить и оставить остыть прибор.
- В случае электрического оборудования, отключить рубильник для прекращения подачи питания.

Тщательная ежедневная уборка устройства гарантирует его идеальную работу и длительный срок службы.

Стальные поверхности должны быть очищены с жидкостью для мытья посуды. Для этого необходимо развести ее в горячей воде и использовать влажную мягкую ветошь, для более сильных загрязнений используйте этиловый спирт, ацетон или другие негалогенированные растворители, **не используйте абразивный, чистящий порошок, или коррозионных веществ, таких как соляная кислота или серная кислота.** Использование кислот может нарушить функциональность и безопасность прибора.

Не используйте щетки, металлические мочалки или абразивные диски изготовлены из других металлов или сплавов, которые могут вызвать пятна ржавчины.

По этой же причине избегайте контакта с металлическими предметами. Осторожно с нержавеющими стальными щетками или жесткими мочалками, даже если они не оставляют следов ржавчины, могут поцарапать поверхность.

Если загрязнение сильное, не используйте ни в коем случае наждачную или шлифовальную бумагу. Рекомендуем в качестве альтернативы использовать синтетические губки (например, губку Scotchbrite).

Следует также исключить использование веществ для чистки серебра и быть внимательными в связи с испарениями соляной или серной кислоты, появляющимися, например, при мытье пола.

Не направлять струи воды непосредственно на оборудование, чтобы не повредить его.

После чистки аккуратно сполоснуть чистой водой и осторожно вытереть досуха чистой ветошью.

**ГАРАНТИЙНЫЙ СЕРТИФИКАТ**

ФИРМА: _____

УЛИЦА: _____

ПОЧТОВЫЙ ИНДЕКС: _____ ГОРОД: _____

ОБЛАСТЬ: _____ ДАТА УСТАНОВКИ: _____

МОДЕЛЬ _____

ЗАВОДСКОЙ НОМЕР _____

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Изготовитель не несет ответственности за неточности в данной брошюре, вызванные ошибками при печати, а также оставляет за собой право вносить в изделие изменения, которые сочтет полезными или необходимыми, не влияющие на основные характеристики. Изготовитель не несет ответственности в случае, если не были в точности соблюдены правила, изложенные в данном руководстве. Изготовитель не несет ответственности за прямой и косвенный ущерб, нанесенный неправильной установкой, неправильным выполнением работ, плохим техническим обслуживанием и некорректным использованием.



Kullanım Kılavuzu

Ebatlar	238
Teknik veriler	239
Özel bilgiler	241



600 SERİSİ GAZLI MAKARNA PİŞİRİCİ

Cihaz tipi	Tanım	Ebat: (UxDxY) Tezgah (toplam yükseklik)
G6CP6	Seyyar gazlı makarna pişirici	mm 600x600x900 (1020)

700 SERİSİ GAZLI MAKARNA PİŞİRİCİ

Cihaz tipi	Tanım	Ebat: (UxDxY) Tezgah (toplam yükseklik)
CPG40E	Seyyar gazlı makarna pişirici	mm 400x714x900 (1040)
CPG80E	Seyyar gazlı makarna pişirici – 2 hazne	mm 800x714x900 (1040)

900 SERİSİ GAZLI MAKARNA PİŞİRİCİ

Cihaz tipi	Tanım	Ebat: (UxDxY) Tezgah (toplam yükseklik)
G9CP40	Seyyar gazlı makarna pişirici	mm 400x900x900 (1065)
G9CP80	Seyyar gazlı makarna pişirici – 2 hazne	mm 800x900x900 (1065)

S700 SERİSİ GAZLI MAKARNA PİŞİRİCİ

Cihaz tipi	Tanım	Ebat: (UxDxY) Tezgah (toplam yükseklik)
SG7CP40M	Seyyar gazlı makarna pişirici	mm 400x730x900 (1090)

S900 SERİSİ GAZLI MAKARNA PİŞİRİCİ

Cihaz tipi	Tanım	Ebat: (UxDxY) Tezgah (toplam yükseklik)
SG9CP40	Seyyar gazlı makarna pişirici	mm 400x900x900 (1060)
SG9CP80	Seyyar gazlı makarna pişirici – 2 hazne	mm 800x900x900 (1060)

LX900 TOP SERİSİ GAZLI MAKARNA PİŞİRİCİ

Cihaz tipi	Tanım	Ebat: (UxDxY) Tezgah (toplam yükseklik)
LXG9CP40	İş kontrollü gazlı makarna pişirici	mm 400x900x580 (740)



600 SERİSİ GAZLI MAKARNA PİŞİRİCİ

TEKNİK VERİLER

MODEL	Nominal güç kW	Azaltılmış güç kW	Nominal güç G110	Nominal güç G120	Tüketim LPG G30	Tüketim LPG G31	Tüketim Doğalgaz G25	Tüketim Doğalgaz G25,1	Tüketim Doğalgaz G2,350	Tüketim Şehir Gazı G110	Tüketim Şehir Gazı G120	Tüketim Doğalgaz G27	Tüketim Şehir Gazı G110	Tüketim Şehir Gazı G120	Tüketim Yanma ign primær hava m³/h	Kullanım tipi	Büyük n° kW
G6CP6	10	3,4	9,5	10	0,79	0,78	1,06	1,23	1,23	1,47	1,29	2,45	2,30	20	A1	1	10

700 - S700 SERİSİ GAZLI MAKARNA PİŞİRİCİ

TEKNİK VERİLER

MODEL	Nominal güç kW	Azaltılmış güç kW	Nominal güç G110	Nominal güç G120	Tüketim LPG G30	Tüketim LPG G31	Tüketim Doğalgaz G25	Tüketim Doğalgaz G25,1	Tüketim Doğalgaz G2,350	Tüketim Şehir Gazı G110	Tüketim Şehir Gazı G120	Tüketim Doğalgaz G27	Tüketim Şehir Gazı G110	Tüketim Şehir Gazı G120	Tüketim Yanma ign primær hava m³/h	Kullanım tipi	Büyük n° kW
CPG40E	10	3,4	8	9	0,79	0,78	1,06	1,23	1,23	1,47	1,29	2,07	2,07	20	A1	1	10
SG7CP40M	20	6,8	16	18	1,58	1,55	2,12	2,46	2,46	2,94	2,58	4,13	4,13	40	A1	2	10
CPG80E																	

GAZLI MAKARNA PİŞİRİCİ - ELEKTRİKLİ ATEŞLEME

TEKNİK VERİLER

MODEL	Nominal güç Watt	Nominal gerilim V	Nominal gerilim mm2	HOTRN F tipi bağlantı kablosu
SG7CP40M	0,6	220-240V~	3x 1,5 mm2	

900 - S900 - LX900 SERİSİ GAZLI MAKARNA PİŞİRİCİ

TEKNİK VERİLER

MODEL	Nominal güç kW	Azaltılmış güç kW	Nominal güç G110	Nominal güç G120	Tüketim LPG G30	Tüketim LPG G31	Tüketim Doğalgaz G20	Tüketim Doğalgaz G25	Tüketim Doğalgaz G2,350	Tüketim Şehir Gazı G110	Tüketim Şehir Gazı G120	Tüketim Doğalgaz G27	Tüketim Şehir Gazı G110	Tüketim Şehir Gazı G120	Tüketim Yanma ign primær hava m³/h	Kullanım tipi	Büyük n° kW
S6CP40 - S59CP40	12,5	4,8	/	/	0,99	0,97	1,32	1,54	1,54	1,84	1,61	/	/	25	A1	1	12,5
LX6CP40																	
S6CP80 - S59CP80	25	9,6	/	/	1,97	1,94	2,65	3,08	3,07	3,68	3,23	/	/	50	A1	2	12,5

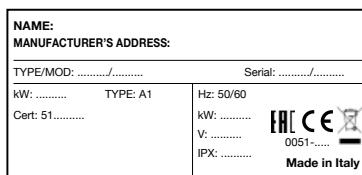


Cihazlar aşağıdaki Avrupa düzenlemelerine, direktiflerine ve standartlarına uygundur:

Reg. 1935/2004/CE	Gıda ile temas eden maddde ve malzemelere ilişkin yönetmelik
Reg. 2016/426/UE	Gaz Yakan Cihazlar Yönetmeliği
2014/35/UE	Alçak Gerilim
2014/30/UE	EMC (Elektromanyetik Uyumluluk)
2011/65/UE	Elektrikli ve elektronik eşyalardaki belirli tehlikeli maddelerin kısıtlanması
EN 203-1	Ev ve benzeri yerlerde kullanılan GAZLI cihazların güvenliğine ilişkin Genel Kurallar
EN 203-2-11	Toplu kullanımı yönelik gaz yakan çok amaçlı MAKARNA PIŞİRİCİLER için özel yönetmelik
EN 55014	Elektromanyetik uyumluluk direktifi
EN 60335-1	Ev ve benzeri yerlerde kullanılan elektrikli cihazların güvenliğine ilişkin Genel Kurallar
EN 60335-2-102	Elektriksel bağlantılarla sahip, gaz yakan cihazlar için özel kurallar
EN 61000	Elektromanyetik uyumluluk direktifi - (EMC)

Ünite özellikleri

Seri numarası plakası ünitenin ön tarafında bulunur ve tüm bağlantı verilerini içerir.



PROFESYONEL CİHAZ KULLANICILARI İÇİN BİLGİLER



14 Mart 2014 tarihli ve 49 sayılı Kanun Hükmünde Kararname'nin 24. maddesi uyar ve gereğince:
"Atık elektrikli ve elektronik cihazlar için 2012/19/EU Direktifi'nin (WEEE) uygulanması".

Cihaz veya ambalajı üzerinde bulunan işaretli çöp kutusu simbolü, ürünün çalışma ömrü sona erdiğinde, uygun bir işleme ve geri dönüşüm imkanı tanımak amacıyla, diğer atıklardan ayrı olarak toplanması gerektiğini gösterir.

Özellikle, ömrü sona eren cihazın ayrırtırılmış toplanması aşağıda belirtildiği gibi organize edilir ve işlenilir.

- cihazın 31 Aralık 2010 tarihinden önce piyasaya sunulmuş olması ve kullanıcının bu cihazı eşdeğer ve aynı işlevleri yerine getirecek yeni bir cihaz ile değiştirmeksiz imha etmeye karar vermesi durumunda, direkt olarak kullanıcı tarafından;
- 31 Aralık 2010 tarihinden önce piyasaya sunulmuş olan cihazın ömrü sona erdiğinde, kullanıcının cihazı imha etmeye karar vermesinin yanısıra, aynı zamanda bu cihazla eşdeğer ve aynı işlevleri görecek bir ürün satın alması durumunda, önceki chazın yerini alan yeni cihazı kendi markasıyla İtalya pazarına ilk sokan veya İtalya'ya satan kişi olan üretici tarafından. Bu son durumda, kullanıcı, üreticiden, yeni cihazın teslim edilmesini takip eden 15 gün içerisinde ve bu süreyle aşmayacak şekilde, ömrü sona eren cihazı teslim almasını talep edebilir;
- cihazın piyasaya 31 Aralık 2010 tarihinden sonra sunulmuş olması durumunda, cihazı kendi markasıyla İtalya pazarına ilk sokan ve İtalya'da pazarlayan veya İtalya'ya satan kişi olan üretici tarafından.

Geri kazanılması, işlenmesi ve çevreyle uyumlu şekilde imha edilmesi için atılmış olan cihazın ayrırtırılmış toplaması çevre ve sağlık üzerindeki olası negatif etkileri önlemeye ve cihazın üretilmiş olduğu malzemelerin yeniden kullanılmasına ve/veya geri kazanılmasına katkıda bulunur. Ürünün kullanıcı tarafından yasalara aykırı şekilde imha edilmesi, yürürlükte olan kanun yönetmelikleri ile öngörülen cezaların uygulanmasını gerektirir.



ÖZEL BİLGİLER

DİKKAT!

Bu bölümde gösterilen resimler işbu kılavuzun ilk sayfalarında bulunmaktadır.

CİHAZLARIN TANIMI

Yüksekliği ayarlanabilir 4 ayak ile, sağlam çelik yapı. 18/10 krom nikel çelik dış kaplama. Isıtma termal veya mekanik tıhrikli dayanıklı, tüp şeklindeki brülörler aracılığıyla gerçekleştirilir.

Suyun hızı kaynaması sayesinde makarna, pirinç, sebze ve yumurta pişirmek için ideal ekipman. Tezgahın ön kısmında konumlandırılan su yükü, su akışının ayarlanması kolaylaştırırak, hıznede temizlik garanti ederek nişasta ve kalıntıların atılması kolaylaştırır. Geniş yuvarlak kenarlarla karakterize edilen AISI 316 çelikten preslenmiş hazne, geniş sepetleri desteklemek için alt filtreye sahiptir. Damlama tepsisi geniş ve rahat bir destek yüzeyi sağlar.

ÖN HAZIRLIK

Kurulum yeri

Cihazın iyi havalandan bir yere, mümkünse davlumbaz altına yerleştirilmesi tavsiye edilir. Cihazı tek olarak monte etmek veya diğer cihazların yanına yerleştirmek mümkündür. Her halükarda yanal yüzler için minimum 150 mm, arka yüz için de 100 mm bir mesafenin korunması gereklidir.

Cihaza bitişik duvarlar (duvarlar, dekorasyonlar, mutfak mobilyaları, dekoratif finisajlar vs.) yanmaz malzemeden yapılmalıdır.

Cihazları alev almaz malzemeden bir masa veya düzlem üzerine yerleştiriniz. Bağlantıyı yapmadan önce, teknik plaka üzerinde, cihazın mevcut gaz tipi için uygun olup olmadığını kontrol etmek gereklidir. Cihazın farklı bir gaz tipi ile çalışması durumunda, "Başka gaz tipleri ile çalışma" paragrafına danışınız.

Kanun hükümleri, teknik kurallar ve yönetmelikler

Montaj aşamasında aşağıda belirtilen kurallara uyunuz:

- UNI CIG 8723 standartları
- İnşaat yönetmelikleri ve yerel yangın önleme

kuralları;

- yürürlükteki iş kazalarını önleme yönetmelikleri;
- Gaz dağıtım Kurumunun kuralları;
- yürürlükte olan CEI hükümleri;
- VVF hükümleri.

KURULUM

Montaj, kurulum ve bakım işlemleri yerel Gaz dağıtım Kurumu tarafından yetkilendirilmiş şirketler tarafından yürürlükte olan standartlara uygun şekilde gerçekleştirilmelidir.

Kurulum prosedürleri

Cihazın doğru seviyelendirilmesi için yüksekliği ayarlanabilir ayaklar üzerinde işlem görünüz.

Gaz bağlantısı

Cihaz üzerinde öngörülen $\frac{3}{4}$ "G veya $\frac{1}{2}$ "G bağlantısı sabit olabilir veya standartlara uygun bir konektör kullanarak çıkarılabilir. Esnek kondüktörler kullanılıyorsa, bunlar paslanmaz çelikten yapılmalı ve standartlara uygun olmalıdır. Bağlantı tamamlandıktan sonra, kaçak olup olmadığıni belirlemek amacıyla özel bir sprey kullanarak sızdırmazlığı kontrol ediniz.

Dumanların tahliyesi

Cihazlar, kurulum yönetmeliklerince öngörülenlere uygun şekilde, yanma dumanlarının tahliyesi için uygun yerbere yerleştirilmelidirler. Cihazlar aşağıdaki şekilde ("TEKNİK VERİLER" tablosuna bakınız) kabul edilirler:

"A1" tipi gazlı cihazlar

Yanma dumanlarının tahliye borusuna bağlanması öngörlülmemiştir.

Bu cihazlar, yanma dumanlarını, güvenli bir etkinliğe sahip bir bacaya bağlanmış özel davlumbazlara, veya benzer düzenlere veya direkt olarak dışarıya boşaltmalıdır.

Bunların olmaması durumunda, direkt olarak dışarıya bağlanmış, operatörlerin sağlığı açısından



gerekli hava değişimini öngören ve talep edilen kapasiteden düşük olmayacak kapasiteye sahip bir hava aspiratörünün kullanımına izin verilir, 'TEKNİK VERİLER' tablosuna bakınız.

ELEKTRİK BAĞLANTISI

- Mevcut değilse, cihazın yakınına manyetik termik ve diferansiyel blok korumalı bir ayırıcı şalter kurunuz.
- Ayırıcı şalteri elektrik şemalarında gösterildiği gibi terminal kutusuna bağlayınız.
- Önceden seçilen bağlantı kablosu en az 80 °C kullanım ısısı ile H07RN-F tipi altında olmayacağı üzere ve cihaza uygun bir kesite (TEKNİK VERİLER tablosuna bakınız) sahip olmalıdır.
- Kabloyu kablo rakoru aracılığıyla geçiriniz ve kablo tutucuyu sıkınız, kondüktörleri terminal kutusunda karşılık gelen pozisyon'a bağlayınız ve sabitleyiniz. Sarı-yeşil topraklama kondüktörü, kablo tutucunun kopması durumunda, kablo tutucu gerilim kablolarından sonra kopacak şekilde, diğerlerinden daha uzun olmalıdır.

Eşpotansiyel bağlantı

Cihaz eşpotansiyel bir sisteme bağlanmalıdır. Bağlantı terminali besleme kablosu girişinin hemen yakınında konumlandırılmalıdır. Aşağıdaki simbol ile belirtilir:



Su şebekesine bağlantı

Su giriş borusunu, mekanik bir filtre ve bir kapama musluğu aracılığıyla dağıtım şebekesine bağlayınız. Filtreyi bağlamadan önce, boruyu olası demir içeriği atıklardan temizlemek için bir miktar su akıtınız.

Girişteki basınç 300 kPa'yı aşarsa, bir basınç düşürücü yerleştiriniz.

Su tahlisi

Cihazların tahlise borusunu şebekeye bağlayınız.

ÇALIŞTIRMA

Çalıştırma öncesi işlemler

Çalıştırmadan önce koruyucu yapışkan kaplamayı çıkarınız. Sonrasında, nemli bir bez kullanarak ılık su ve deterjan ile çalışma yüzeyini ve dış kısımları dikkatlice temizleyiniz, sonra temiz bir bez ile kurulayınız.

Çalıştırma

Çalıştırmadan önce, cihazın özelliklerinin (kullanılan gaz kategorisi ve tipi) bulunulan yerde mevcut

gaz sınıfı ve grubu ile uyumlu olup olmadıklarını kontrol etmek gereklidir. Aksi takdirde, talep edilen gaz kategorisine geçiniz veya gaz grubunu uyumlu kiliniz ('Diğer gaz tipleri ile çalışma' paragrafına bakınız). Çalıştırma için kullanım bilgilerine uyunuz.

Güç kontrolü

Cihazlar üzerinde öngörülen nominal güç memelerini kullanınız. Güç iki tip olabilir:

- cihaz plakası üzerinde belirtilen nominal güç
- azaltılmış güç.

Bu memeler 'BRÜLÖRLER' tablosunda belirtilmişlerdir. Gaz besleme basıncı daima brülörler tablosunda belirtilen değer aralıklarına girmelidir.

Bu basınç eşiklerinin dışında cihazları çalışırmak mümkün değildir.

Ekstra bir güç kontrolü yapılması isteniyorsa, 'volumetrik yöntemi' izleyerek bir sayaç aracılığıyla gerçekleştirmek mümkündür.

Her halükarda, genelde, memelerin doğru çalıştığını kontrol etmek yeterlidir.

Giriş basıncının kontrolü (Resim 1)

Giriş basıncı bir manometre ile ölçülür (minimum çözünürlük 0,1 mbar). Basınç prizinden vidayı (A) çıkarınız ve manometreyi bağlayınız: ölçümü tamamladıktan sonra, vidayı (A) içinde sıkıştırınız. ÖNEMLİ: Basınç kontrolü tüm gazlı cihazlar bağlanmış ve çalışır şekilde gerçekleştirilmelidir.

Volumetrik yöntemle güç kontrolü

Bir gaz sayaç ve bir kronometre yardımı ile, zaman biriminde gaz tüketimini ölçmek mümkündür.

Bu değer, aşağıdaki şekilde hesaplanan E değeri ile karşılaştırılacaktır:

$$E = \frac{\text{Brülör gücü}}{\text{Gaz Isıl Gücü}}$$

Güç ölçümünün cihaz atıl durumda iken gerçekleştirilmesi önemlidir.

Brülörün nominal basınç değeri ile hesaplanan nominal ve azaltılmış güçler 'BRÜLÖRLER' tablosuna danışarak elde edilirler. Gazın isıl güç değeri yerel gaz dağıtım kurumuna sorulabilir.

Çalışma kontrolü

Kullanılan meme tiplerinin 'BRÜLÖRLER' tablosunda belirtilenlere uygun olup olmadıklarını kontrol ediniz. Kullanılan basınç redüktörü kapasitesinin bağlı tüm cihazların tüketim kapasitelerinin toplamından yüksek olduğunu kontrol ediniz. Gaz taşıma borusunun uygun olduğunu kontrol ediniz.

Pilot alev kontrolü

Doğru bir ayar için, alev termokupu sarmalı ve



mükemmel bir görüntüye sahip olmalıdır; aksı takdirde, enjektörün gaz tipi için doğru olup olmadığını kontrol ediniz.

Primer hava kontrolü (Res. 2)

Ayar, "BRÜLÖRLER" tablosunda belirtilen 'X' payını ayarlayarak ve homojen, havadar ve gürültüsüz olması gereken alev görünümünü kontrol ederek, venturi borusu aracılığıyla yapılmalıdır.

İşlevlerin kontrolü

- Cihazı çalıştırınız.
- Gaz borularının sızdırmazlığını kontrol ediniz;
- Brülörün minimumdaki alevini de kontrol ediniz.

Kurucu için uyarılar

- Kullanıcıya makinenin talimatlara göre çalışmasını ve kullanımını açıklayınız ve gösteriniz, kullanım kitapçığını teslim ediniz.
- Operatöre, yanma için hava beslemesine zarar verebilecek her türlü inşaat restorasyon veya değişiklik işinin cihaz işlevlerinin yeniden kontrolünü gerektirdiğini belirtiniz.

GAZ SIZİNTILARININ KONTROLÜ

Kurulum işlemlerinden sonra, gaz sizıntılarının olmadığını kontrol etmek gereklidir, bu kontrol, bağlantı ve raktırular üzerine fırça yardımı ile sabunlu su sürerek gerçekleştirilebilir, köpük kabarcıkları sebebiyle minimum bir sizıntı görülecektir.

Olası gaz sizıntılarını belirlemenin başka bir yolu, mevcut olması halinde, sayacın yaklaşık 10 dakikalık bir süre içerisinde hiçbir gaz geçişini algılamadığını kontrol etmektir.

DİKKAT: gaz sizıntıları olup olmadığını asla serbest alev ile kontrol etmeyiniz.

DİĞER GAZ TIPLERİ İLE ÇALIŞMA

Cihaz, özellikler teknik plakasında belirtilen gaz tipi ile çalışmak üzere denemmiş ve öngörülmüştür. Cihazın ayarlanmış olduğu gaz tipi bağlantı gazından farklı ise, aşağıda belirtilen uyarıları dikkate alarak cihaz üzerinde dönüştürme gerçekleştirmek gereklidir:

Brülör memesinin değiştirilmesi

Dolap kapılarını açarak veya kumanda panelini sökerek memelere ulaşmak mümkündür.

Memeleri sökünüz ve brülörler tablosuna göre uygun olanlarla değiştiriniz. Öngörülen yierlere sızdırmaz contayı monte etmeye dikkat ediniz.

Minimum ayarı PEL 21 (Res. 3)

'BRÜLÖRLER' tablosunu referans alarak, minimum

vidasını (B) aşağıda belirtildiği gibi ayarlayınız:

- likit gazla çalışma için, minimum ayar vidasını yerine oturuncaya kadar sıkıştırınız;
- doğalgazla çalışma için:
 - 1 İlişkin musluk düğmesini belirleyiniz.
 - 2 Brülör ateşleyiniz ve minimum pozisyonuna getiriniz. (B) vidası üzerinde işlem görerek minimum kapasitesini ayarlayınız (Res. 3), gevşetildiğinde kapasite artar, sıkıştırıldığında ise kapasite azalır.
- 4 Minimum çalışma için uygun kabul edilen aleve ulaşıldığında, bunun, 'TEKNİK VERİLER' tablosunda belirtilen minimum kapasiteye uygun olmadığını kontrol ediniz, kontrol, yukarıda belirtilen 'volümetrik yönteme' göre yapılır, yani:
 - 5 Gaz sayacını okuyunuz ve aynı anda kronometreyi başlatınız.
 - 6 Yeterli süre sonunda, örneğin 10 dakika sonra, kronometreyi durdurunuz ve sayacın yeni değerini okuyunuz.
 - 7 10 dakikada ne kadar gaz geçtiğini hesaplayınız (iki okuma arasındaki fark) örneğin: 2. okuma - 1. okuma = 30 litre ($0,03\text{m}^3$).
 - 8 Volümetrik yöntem formülüne uygulayarak, minimumdaki güç hesabını yapınız (önceki paragraf). Güç (kW) = doğalgaz ıslık gücü için tüketim (m^3/h)
 - 9 Güç, tabloda belirtilen değerden düşük olursa, minimum vidasını biraz daha gevşetiniz ve kontrolü tekrarlayınız.
- 10 Güç, tabloda belirtilen değerden düşük olursa, minimum vidasını biraz daha sıkıştırınız. ($9,45 \text{ kW/h}$). $P (\text{kW}) = 30 \text{ litre} \times 60/10 \times 9,45 \text{ kW/h} = 1,700 \text{ kW}$.

Pilot alev ayarı (res. 4)

Pilot alev memeli ve sabit havaldır. Gerekli tek işlem, aşağıdaki şekilde işlem görerek, gaz tipine göre memeleri değiştirmektedir:

- İkili koniye bastırın somunu sökünüz (n. 14) ve ikili koniyi (n. 15) ve pilot memeyi (n. 16) çıkarınız.
- "BRÜLÖRLER" tablosuna danışarak pilot memeyi uygun olana değiştiriniz.
- Pilot memeyi değiştirdikten sonra ikili koniye bastırın somunu (n°14) ilişkin ikili koni (n°15) ile vidalayınız.

Primer hava kontrolü (res. 2)

Ayar, "BRÜLÖRLER" tablosunda belirtilen 'X' payını ayarlayarak ve homojen, havadar ve gürültüsüz olması gereken alev görünümünü kontrol ederek, venturi borusu aracılığıyla yapılmalıdır.



Ön hazırlık tamamlandıktan sonra, yeni gaz tipini plaka üzerinde belirtiniz.

CİHAZDAKİ GÜVENLİK SİSTEMLERİ

Emniyet valfi: termokuplu bir valf, pilot alevin sönmesi durumunda ana brülörün gaz akışını kesme imkanı tanır.

Çalışmayı düzenlemek için pilot düzenin çalıştırılmasına ilişkin işlemleri tekrarlamak gerekecektir.

Emniyet termostatı: Ciddi arızalar durumunda gaz akışını kapatarak müdahale eder.

Manüel olarak devreye sokulur ve yeniden düzenlenmesi için somunu (A) sökmek gerekir (res. 5). Müdahale etmesi durumunda, teknik servisi haberdar ediniz.

KULLANIM BİLGİLERİ

Kullanıcının cihaz kurulumunun uygun şekilde yapılmasını kontrol etmesi tavsiye edilir.

İmalatçı yanlış kurulum, hatalı bakım veya uygunsuz kullanım ya da yanma sisteminde yapılan değişikliklerden kaynaklanabilecek zararlardan sorumlu tutulamaz.

- Cihaz endüstriyel kullanımına yönelikir ve eğitilmiş personel tarafından kullanılmalıdır.
- Bu cihaz sadece tasarılanmış olduğu amaç doğrultusunda kullanılmalıdır. Her türlü farklı kullanım uygunsuz kabul edilir.
- Yağ ısısı kontrol edilemeyeceğinden ve yanma tehlikesi ile, yağ ısısı 230 °C'yi aşabileceğinden, kızartma makineleri gibi aletleri kullanmayıniz.
- Cihazı boş hazne ile kullanmayıniz.
- Yanma için havalandırma kapasitesinde değişiklik yapılmasına izin verilmez.
- Cihazı çalıştırmadan önce, emniyet düzenlerine ilişkin kurallara özellikle dikkat göstererek, İŞBU KİTAPÇIKTA MEVCUT BİLGİLERİ DİKKATLICE OKUYUNUZ.
- Özellikle bakım ve onarım işlemleri esnasında, her kullanım sonrasında gaz besleme musluklarını dama kapatıniz.
- Pratik ve deneyim pişirme süre ve ısızlarını bizzat seçmenize imkan tanıyincaya kadar, en azından ilk kullanım dönemi boyunca pişirme kurallarına dikkatleuyunuz.
- İlk çalışmada koruyucu yağ tabağını gidermek için hızneleri ve filtreleri dikkatlice yıkayınız.

HAZNENİN DOLDURULMASI

Tahliye musluğunun kapalı olduğunu kontrol

ediniz. Öngörülmesi halinde, cihazın kontrol panelinin soluna yerleştirilmiş sul doldurma musluğunun düğmesi üzerinde işlem görünür.

HAZNENİN TAHLİYESİ

Tahliye, yanma odasının altındaki dolabın içine yerleştirilmiş tahliye musluğunu düşmesi üzerinde işlem gerekerek gerçekleştirilir. Bazı modellerde tahliye musluğu kontrol paneli üzerine yerleştirilmiştir.

ATEŞLEME

Pilot brülörün ateşlenmesi

Musluk düğmesini itiniz ve (◐) pilot pozisyonuna kadar saat yelkovanı tersi yönünde çeviriniz, borudan havanın dışarı çıkması için gerekli süre kadar bekleyiniz (sadece ilk kez), piezoelektrik tuşuna (⚡) sürekli olarak basınız. SG7CP40M modeli için, ateşleme düğmesini basılı tutun. Yanma odasının öndeği özel delik aracılığıyla pilot alevin ateşlendiğini kontrol ediniz. Alev yandığında, düğmeyi birkaç saniye basılı tutunuz ve sonra bırakınız. Alevin sönmesi durumunda işlemi tekrarlayınız.

NOT

Herhangi bir arizadan ötürü kıvılcım ateşlemeye, ateşlemeyi manuel olarak gerçekleştirmek mümkündür.

Düğmeyi (◐) pozisyonunda basılı tutarak, yanma odasının gözetleme deliğinden sokacak şekilde, pilot brülöre ateşi yaklaştırınız.

Ana brülörün ateşlenmesi

Pilot brülörün alevi ateşlendikten sonra, musluk düğmesini maksimum güç (◑) pozisyonuna çeviriniz. Gaz ana brülöre gelecek ve brülörde ateşleyecektir. Brülörün gücünü azaltmak için düşmeye minimum pozisyonuna (◑) çeviriniz.

KAPANMA

Ana brülörü kapatmak için musluk düğmesini (◐) pozisyonuna kadar saat yelkovanı yönünde çevirmek gerekir.

Cihazı tamamen kapatmak için musluk düğmesini (●) pozisyonuna kadar saat yelkovanı yönünde çeviriniz.

UYARILAR VE TAVSİYELER

- Makarna pişirici ile pişirme esnasında aşırı nişastaların çok dolu deliği aracılığıyla giderilmesi ve hıznede doğru su seviyesinin korunması için, su doldurma musluğunun hafiften açık tutulması gereklidir.



- SU HAZNESİNİ DOLDURMADAN ÖNCE CİHAZI ASLA ÇALIŞTIRMAYNIZ.
- Kullanım esnasında cihazın yan kısımları çok yüksek ıslıka ulaşabilirler. Dikkat ediniz. Her halükarda, iki yanında da sıcak yüzeyi işaret eden yapışkan bir etiket bulunur:



DİKKAT: MAKARNA PIŞİRİCİNİN TABANINDAKİ HAVALANDIRMA DELİKLERİNİ TIKAMAYINIZ.

MAKARNA PIŞİRİCİLER İÇİN SEPETLERE İLİŞKİN KULLANIM TAŞVİYELERİ VE ÖNLEMLERİ

Makarna pişiriciler için sepetler ostenitli paslanmaz çelikten üretilmiştir, bu malzeme işbu uygulama tipi için en uygun malzeme olmakla beraber, bazı durumlarda, sepetlerin daldırıldığı sularda normalde mevcut olan klorür iyonları tarafından yol açılan korozyona karşı hassastırlar (sodyum klorür = yemek tuzu).

Bu nedenle, sepetlerin doğru kullanımı için bazı basit önlemlerin alınması elzemdir.

- Kullanım sonrasında sepetleri ılık su ile dikkatlice durulamadan asla kurumaya bırakmayın
- Çalışmanın durdurulduğu her defasında, sepetleri ılık su veya uygun ürünler ile titizlikle durulamaya özen gösteriniz
- Direkt olarak sepetlerin içine tuz atmayınız
- Temizlik için aşındırıcı ürün veya aksesuarlar kullanmayın

UYARI: yıkarken boşluk bulunan alanlara (kaynak noktaları, telin taşıyıcı yapıya bağlantı alanı, vs.) özellikle dikkat gösteriniz, aksi takdirde, bu bölgelerde sulu solusyon birikip zaman içinde korozyona neden olabilir.

Temizlik için daima "CİHAZIN TEMİZLİĞİ" paragrafını referans alınız

BAKIM

Cihazların yapısı az bakım gerektirecek şekilde gerçekleştirilmiştir. Buna rağmen, kullanıcının, cihazların senede en az bir defa uzman personel tarafından kontrol edilmesi için, teknik servis sözleşmesi imzalamasını tavsiye ederiz.

KOMPONENTLERİN DEĞİŞTİRİLMESİ (YEDEK PARÇALAR)

**SADECE VE SADECE İMALATÇI TARAFINDAN
TEDARİK EDİLEN ORJİNAL YEDEK PARÇALARI
KULLANINIZ.** Parçalar yetkili personel

tarafından değiştirilmelidir!

Bazı modeller için, değiştirilecek parçalara erişmek için, alt kenar veya onde yerlesik gözle görülebilir vidaları sökerek kapağı çıkarmak yeterlidir, diğerler için alt kapağı açmak yeterlidir.

DİKKAT: kapağı çıkmadan ve komponentleri değiştirmeden önce hazneyi boşaltınız.

- **Vanalı musluk:** tüm rakorlar gözle görülebilir. Uygun anahtarlar ile, gaz giriş, gaz çıkış, pilot ve termokup rakorlarını sökünen. Musluğu yenisiyle değiştiriniz ve pilot brülörü ve termokupu bağlayınız.
- **Brülör:** brülörü değiştirmek için, meme taşıyıcı rakordan ikili koniye bastırın somunu sökmek gereklidir, brülörü yanma odasına sabitleyen iki vidayı sökünen ve brülörü yuvasından çıkarınız. Sabitleme somununu sökerek brülörün kenedinden meme taşıyıcı rakoru çıkarınız ve yeni brülöre monte ediniz. Parçaları yeniden yerlerine monte etmek için tüm işlemleri tersine tekrarlayınız.
- **Termokup:** termokupu pilot brülörle sabitleyen somunu gevşetiniz ve termokupu yuvasından çıkarınız. Termokupu musluğa sabitleyen somunu gevşetiniz. Termokupu değiştiriniz ve tümünü yeniden monte ediniz.
- **Buji:** besleme kablosunu çıkarınız ve sabitleme somununu gevşetiniz. Yalıtım seramigi hasar görebileceğinden, somunu çok sabitlememeye dikkat ederek, yeni bujiyi takınız.
- **Su besleme esnek borusu:** değiştirme durumunda, borunun yanma odasına dayanmadığından emin olunuz.

CİHAZIN TEMİZLİĞİ

DİKKAT!

- **Temizlemeden önce cihazı kapatınız ve soğumasını bekleyiniz.**
- **Elektrik enerjisi ile beslenen cihazlar durumunda, elektrik enerjisini devreden çıkarmak için ayrıci şalter üzerinde işlem görünüz.**

Cihazın günlük titiz temizliği mükemmel çalışmasını ve uzun ömürlü olmasını garanti eder.

Çelik yüzeyler yumuşak bir bez kullanarak, çok sıcak suda inceltilmiş bulaşık deterjanı ile temizlenirler; **daha dirençli kirler için, etil alkol, aseton veya halojensiz başka solvent kullanınız;** **aşındırıcı toz deterjanlar veya kloridrik / muriyatik veya sülfürük asit gibi korozif maddeler kullanmayın.** Asit kullanımı cihazın ılevsellliğini ve güvenliğini tehlikeye atabilir.



Fırça, bulaşık teli veya kirlenme sebebi pas lekeleri meydana getirebilecek başka metal veya alaşımalar ile gerçekleştirmiş aşındırıcı diskler kullanmayınız. Aynı sebepten ötürü, demir objeler ile teması önleyiniz. Yüzeyleri kirletmeksızın, zararlı çiziklere neden olabilecek bulaşık tellerine veya paslanmaz çelik fırçalara dikkat ediniz.

Zor çıkan kırıcılar durumunda, kesinlikle zımpara kağıdı kullanmayınız; alternatif olarak sentetik sünger (örneğin Scotchbrite sünger) kullanımını öneririz.

Gümüş parlatma maddelerinin kullanılması da yasaktır ve örneğin zeminlerin yıkanmasıyla çıkan kloridrik veya sülfürük asit buharlarına dikkat ediniz.

Hasar vermemek amacıyla, su jetlerini direkt olarak cihaz üzerine yöneltmeyiniz. Temizlik sonrasında, temiz su ile dikkatlice durulayınız ve bir bez ile özenli bir şekilde kurulayınız.

GARANTİ SERTİFİKASI

ŞİRKET: _____

CADDE: _____

POSTA KODU: _____ **MAHALLE:** _____

İL: _____ **KURULUM TARİHİ:** _____

MODEL

SERİ NUMARASI

UYARI

İmalatçı, yazım veya baskı hatasından ötürü işbu kılavuzda içeren olası hatalı bilgilere ilişkin her türlü sorumluluktan muaftrır ve ürün üzerinde, ürünün başlıca özelliklerini değiştirmeksızın, yararlı veya gereklî her türlü değişikliği yapma hakkını saklı tutmaktadır. İmalatçı, işbu kılavuzda içeren yönetmeliklere uyulmamasından kaynaklanabilecek sorunlara ilişkin her türlü sorumluluktan muaftrır. İmalatçı, hatalı kurulum, kurcalama, kötü bakım, uygunsuz kullanım sebebi meydana gelebilecek direkt ve dolaylı zararlara ilişkin her türlü sorumluluktan muaftrır.

لا تستعمل فراشي أو ليف سلك أو أقراص حاكَة مصنوعة من معادن أو سبائك أخرى يمكن أن تختلف بقع صدأ بسبب التلوث. ولنفس السبب، يجب تجنب ملامسة الجهاز للأشياء المصنوعة من الحديد. الإنتهاء إلى عدم استعمال ليف السلك أو الفراشي المصنوعة من الصلب غير القابل للصدأ لأنها قد تسبب خدوش ضارة.

إذا كان الوسخ كثيفاً، لا تستعمل مطلفاً ورق صنفه أو أدوات زاحفة. ننصح باستعمال قطع إسفنج اصطناعي (على سبيل المثال إسفنج من نوع سكوتتش برايت).

لا تستخدم المواد المستعملة لتنظيف الفضة، كما يجب الحذر من بخار حامض الهيدروكلوريك أو حامض الكبريتيك الصادر مثلاً عن غسيل الأرضيات.

لا توجه الماء المقدور مباشرة على الجهاز لتجنب إلحاق أضرار. بعد الانتهاء من عملية التنظيف، أشطف بعناية بالماء النظيف، ثم جفف الجهاز باستخدام قطعة قماش.

شهادة ضمان

اسم الشركة:

الشارع:

المدينة: رقم البريدي:

المقاطعة: تاريخ التركيب:

الموديل:

رقم الجهاز:

تنبيه

لا تتحمل الشركة الصانعة أي مسؤولية عن إمكانية الخطأ الوارد في هذا الكتيب والذي يعود بحد ذاته إلى أخطاء النسخ أو الطباعة، كما تتحقق بحق إجراء على المنتج التعديلات التي تراها مفيدة أو ضرورية بدون أن يؤثر ذلك على المواصفات الرئيسية. لا تتحمل الشركة الصانعة أي مسؤولية في حالة عدم احترام النظم الواردة في هذه الكتب. لا تتحمل الشركة الصانعة أي مسؤولية عن الأضرار المباشرة أو الغير مباشرة الناتجة عن التركيب الخاطئ أو العيوب أو الصيانة السيئة أو سوء الاستعمال.



(تبديل المكونات /قطع الغيار)

استعمل فقط قطع غيار أصلية تقوم بتزويدها الشركة المصنعة. يجب أن يقوم بتبديل القطع أشخاص مرخص لهم بذلك!

في بعض الموديلات، يكفي قلع الجهة بعد فك البراغي المرئية المتواجدة على الحارف السفلي أو بالأمام لكي يصبح من الممكن الوصول إلى الأجزاء المطلوب استبدالها، بينما في أخرى يكفي فتح الباب السفلي.

تبيبة: فرغ الحوض قبل قلع الجهة وقبل تبديل المكونات.

- **الحفيف ذات الصمام:** جميع قطع الوصل ظاهرة للعيان. باستعمال مفتاح برايلي مناسب قم بفك قطع وصل دخول، خروج الغاز، محرق القيادة (باليلوت)، والمزدوجة الحرارية قم بتبديل الحفيف بأخرى جديدة، ثم أوصل محرق القيادة (باليلوت) والمزدوجة الحرارية.

- **المحرق:** من أجل تبديل المحرق، قم بفك عزقة ضغط مصافع المخروط عن قفلة وصل (باب - رأس النفت)، ثم قم بفك البراغيب اللذين يثبتان المحرق إلى غرفة الاشتغال وأسحبه من مكانه.

أقلع عن ملقط المحرق قطعة الوصل (باب - رأس النفت) بفك عزقة التثبيت وركبها على المحرق الجديد. أعد جميع العمليات بالعكس من أجل إعادة تركيب كافة القطع.

- **المزدوجة الحرارية:** قم بحل العزقة التي تثبت المزدوجة الحرارية على محرق القيادة (باليلوت)، ثم اسحبها من مكانها. فك العزقة التي تثبت المزدوجة الحرارية على الحفيف. قم بتبديل المزدوجة الحرارية وأعد تركيب كافة القطع.

- **الشموعة:** أبعد كابل التغذية الكهربائية، ثم فك عزقة التثبيت. ركب الشمعة الجديدة، مع مراعاة عدم الرص المفرط للعزقة، لتجنب إلحاق الضرر بسيراميک العزل.

- **الأنبوب المرن للتغذية بالماء:** في حالة استبداله،تحقق من أن الأنابيب لا يستند على غرفة الاحتراق.

العناية بالجهاز

تبيبة!

- قبّل القيام بعملية التنظيف، أطفأ الجهاز ودعه إلى حين ببرد.

- إذا كان الجهاز يعمل بالكهرباء، أوقف التغذية الكهربائية بواسطة تجهيز الفصل (سويفتش ديسكونتيور).

تضمن النظافة اليومية المتقدمة أن يعمل الجهاز بشكل صحيح ويستمر صالحًا للعمل زمن مديد. يجب تنظيف السطوح المصنوعة من الصلب بواسطة مستحضر سائل لتنظيف الصحنون محلول بماء ساخن جدًا وباستخدام قطعة قماش ناعمة، استعمل الكحول الإيثيلي أو الأسيتون أو المذيبات غير المهلجة، في حالة وجود أوساخ مستعصية. لا تستعمل مساحيق غسيل أو مواد مفرشة مثل حاضن البيبروكوليوك أو حاضن المورياتيك أو حاضن الكبريتيك. يمكن أن يؤدي استعمال الحوامض إلى المساس بعمل الجهاز وسلامته.

باتجاه عقارب الساعة إلى غاية الوضعية (⑤).

من أجل إطفاء الجهاز بشكل كلي، قم بتنوير علة الحفيف

باتجاه عقارب الساعة إلى غاية الوضعية (●)

تببيهات ونصائح

- أثناء استعمال جهاز طبخ المкроونة (كوسبياسنا) يجب أن تبقى حفيف تعينة الماء مفتوحة قليلاً للتخلص من المادة الشووية الزائدة بطرحها عبر ثقب تفريغ الكمية المفرطة من الماء والحفاظ على مستوى مناسب من الماء داخل الحوض.

- لا يجوز إطلاقاً تشعل الجهاز قبل تعينة الحوض بالماء.

- أثناء الاستعمال، يمكن أن تصل حرارة جوانب الجهاز إلى درجات حرارة عالية. يجبأخذ الحيوط. في جميع الأحوال توجد لوحة لاصقة على كل جانب من الجهاز، تشير إلى أن السطح حار:



الانتباه: لاتعني فتحات التهوية الموجودة في القعر

نصائح ومحاذير وقائية يجب أخذها بالإعتبار لدى استعمال سلال جهاز طبخ المкроونة

سلال جهاز طبخ المкроونة مصنوعة من الصلب إينوكس (استينيك)، هذا النوع من الصلب هو الأكثر ملائمة لذلك الغرض غير أنه يصبح حساساً في شروط معينة على التأثير المخرس الذي تسببه شوارد الكلور التي تتواجد أعتىاديًّا في الماء حيث يتم غمر السلال (كلوريد الصوديوم = ملح الطعام) وبالتالي من الضروري إتخاذ بعض التدابير الاحترازية من أجل الإستعمال الصحيح للسلال.

- لاتندع السلال تجف إطلاقاً بعد الإستعمال دون القيام بغسلها بالماء فتار وفيري.

- لدى إنتهاء عمليات الجهاز قم بغسل السلال بإتقان بماء فتار وفيري أو منتجات مناسبة

- لاتلتقي الملح مباشرة داخل السلال لاتستعمل منتجات أو أدوات مخرشة من أجل التنظيف.

تببيهات: لدى غسل السلال يجب توجيه انتبه خاص إلى الواقع حيث هناك تداخلات (خطوط اللحام، موقع استناد الشبكة على الهيكل الحامل.. إلى آخره) حيث أنه قد يتعرض المحلول المالح في تلك الواقع مما قد يؤدي مع مرور الزمن إلى إحداث تخرش.

الصيانة

تم صنع الأجهزة بحيث تحتاج إلى القليل من أعمال الصيانة على الرغم من ذلك، ننصح المستخدم بتوقيع عقد خدمات صيانة بحيث يقوم مختص بفحص الأجهزة مرة في السنة على الأقل.



- أغلق دانما حنفيات التغذية بالغاز عند الانتهاء من استعمال الجهاز وبشكل خاص أثناء القيام بعمليات الصيانة والتصليح.
- اتبع بحرص تعليمات الطبخ على الأقل أثناء المرحلة الأولى من الاستعمال، إلى أن تسمح لك التجربة والخبرة أن تختار بذلك طول الفترات الزمنية ودرجات حرارة الطبخ.
- لدى تشغيل الجهاز لأول مرة، قم بغسل متنق للأحواض والتعور الكاذبة بالماء الساخن ومستحضرات التنظيف لإزالة غشاء زيت الحماية الذي يغطيها.

تعينة الحوض

تحقق أن حنفيات التصريف مغلقة، ثم (إذا كان قد تم إعداد ذلك) تعامل مع عتلة حنفية تعينة الماء المتواجدة على يسار جهة التحكم بالتجهيزات.

تفريغ الحوض

يفرغ الحوض بالتعامل مع عتلة حنفية التفريغ المتواجدة داخل الخزانة تحت غرفة الاحتراق. في بعض النماذج، تتواجد حنفية التفريغ على جهة التحكم.

الأشعال

اشتعال محرق القيادة
اضغط على عتلة الحنفية دورها بعكس اتجاه عقارب الساعة إلى غاية الوضعية (٥). انتظر المدة اللازمة لخروج الهواء من الأنابيب (فقط أول مرة)، ثم اضغط بتكرار على زر إبعاث الشارة الكهربائية (٤). بالنسبة إلى الموديل (SG7CP40M)، يجب الضغط المستمر على زر الإشعال.

تحقق من اشتعال شعلة القيادة (باليلوت) بالنظر في التقب المتواجد على الجهة الأمامية لغرفة الاحتراق. بعد اشتعال الشعلة يجب الاستمرار بالضغط على العتلة لبضعة ثواني، ثم دعها. أعد العملية في حالة إطفاء الشعلة.

ملاحظة
في حالة عدم صدور الشارة بسبب أي عطب، يمكن الإشعال بشكل يدوي كالتالي:

الاستمرار بالضغط على العتلة وهي في وضعية (٥)، قرّب شعلة إلى محرق القيادة (باليلوت) بإدخالها في تقب مراقبة غرفة الاحتراق.

اشتعال المحرق الرئيسي
بعد اشتعال شعلة محرق القيادة (باليلوت)، قم بتدوير عتلة الحنفية إلى وضعية الحد الأقصى للقدرة (٦). يتم وصول الغاز إلى المحرق الرئيسي ثم يتشعل. من أجل تخفيض قرة المحرق، قم بتدوير العتلة باتجاه وضعية الحد الأدنى (٥).

الإطفاء

من أجل إطفاء المحرق الرئيسي، يكفي تدوير عتلة الحنفية

- (باليلوت) (رقم 16).
- تبديل رأس النث بوضع ذلك الصحيح تبعاً لما هو وارد في جدول "المحارق".
- بعد تبديل رأس نث محرق القيادة (باليلوت) قم برص عزقة ضغط مضاعف المخروط (رقم 41) مع مضاعف المخروط التابع لها (رقم 15).

فحص الهواء الأولي (شكل 2)

تتم عملية العيار، باستعمال أنبوب "فينتوري" والعيار بالقيمة الواردة في جدول "المحارق" ومن ثم مراقبة ظهر (X) الشعلة التي يجب أن يكون متجانس ومهوى بشكل جيد ولا يُصدر ضجيج.

بعد تعديل إعداد الجهاز، قم بالإشارة إلى النوع الجديد من الغاز على لائحة مثبتة.

نظم أمان التجهيزات

صمام أمان: صمام مزود بمزدوجة حرارية يقوم باتفاق تدفق الغاز إلى المحرق الرئيسي في حالة إطفاء شعلة القيادة (باليلوت).

لإعادة تشغيل الجهاز، يجب إعادة العمليات المتعلقة بإشعال شعلة القيادة. ترمومسات أمان: يتدخل بإغلاق تدفق الغاز في حالة ظواهر خطيرة. (A) تتم العودة إلى الوضع الأولي يدوياً ويتم ذلك بفك العزقة (شكل 5). إذا تدخل ترمومسات الأمان مجدداً يجب إعلام قسم خدمات الصيانة.

تعليمات الاستعمال

يجب أن يتحقق المستخدم من أن تركيب الجهاز قد تم بالشكل الصحيح.

لا تتحمل الشركة الصانعة أي مسؤولية عن الأضرار الناتجة عن التركيب الخاطئ أو العيب أو الصيانة السيئة أو سوء الاستعمال أو تعديلات بنظام الإحتراق.

- هذا الجهاز خاص بالاستعمال الصناعي، وبالتالي يجب استعماله من قبل شخص ذو تأهيل مناسب.
- يجب استعمال هذا الجهاز من أجل الإستخدامات المذكورة صراحة. أي استعمال آخر يعتبر غير صحيح.
- لا تستخدم الجهاز على شكل مقلاة لأنه لا يمكن التحكم بدرجة حرارة الزيت حيث قد تتجاوز 230 درجة مئوية وأن تؤدي إلى اشتعال الزيت نفسه.
- لا تستعمل الجهاز عندما يكون الموضع فارغ.
- لا يجوز تعديل قدرات التهوية الخاصة بعملية الإشتغال قبل تشغيل الجهاز أقر بأبانته تعليمات الاستعمال المتواجدة داخل هذا الكتاب، مع الاهتمام الخاص بالنظم المتعلقة بآ杰هزة الأمان.



يمكن الوصول إلى رؤوس النفث عبر فتح باب الخزانة أو فك جبهة التحكم.

قم بفك رؤوس النفث واستبدلها بنوع مناسب تبعاً لما هو وارد في جدول المحارق. يجب الإنتباه إلى المحافظة على طرق منع التسرب (في حالة تواجده) وتركيبه مجدداً.

عيار الحد الأدنى "PEL 21" (الشكل 3)
بالعودة إلى جدول "المحارق" قم بعيار برغி الحد الأدنى (B) بالشكل التالي:

- للعمل بالغاز السائل، قم بتنوير برغيء عيار الحد الأدنى إلى النهاية؛
- للعمل بغاز الميتان.

1 تحديد العتلة المطابقة للفنية

- 2 إشعال المحرق وجعله في وضعية الحد الأدنى
- 3 عيار حمولة الحد الأدنى بواسطة البرغي (B) (شكل 3)، أخذين بالأعتبار أن حل البرغي يؤدي إلى زيادة الحمولة ورصة إلى خصتها.
- 4 لدى الوصول إلى الشعلة التي تعتبر مناسبة لوظيفة العمل بالحد الأدنى، يجب التتحقق من كونها تطابق الحمولة على الحد الأدنى المشار إليها في جدول "البيانات الفنية"، يجب إجراء عمليات التحقق حسب "الطريقة الحجمية" الموصوفة أعلاه، أي:

5 قم بقراءة عداد الغاز وفي الوقت ذاته قم بإطلاق عمل عداد الوقت "الكريونومتر".

6 بعد فترة طويلة بما فيه الكفاية، 10 دقائق على سبيل المثال، قم بتوقيف عداد الوقت (الكريونومتر) وقراءة عداد الغاز مجدداً.

7 قم بحساب كمية الغاز التي مرت خلال الدقائق العشر (الفرق بين القيمتين التي ظهرت على العداد) مثلاً القراءة الثانية - القراءة الأولى = 30 لتر (0,03 متر مكعب).

8 قم بحساب القردة لدى عمل الجهاز بالحد الأدنى بتطبيق معادلة الطريقة الحجمية (القرفة السابقة). القردة (بالكيلو واط) = الاستهلاك (متر مكعب/ساعة) ضرب الطاقة الحرارية التي يولدها غاز الميتان.

9 إذا ظهرت النتيجة دون القيمة الواردة في الجدول، قم برجيء الحد الأدنى وأعد الفحص.

10 إذا ظهرت النتيجة تفوق القيمة الواردة في الجدول، قم برص برغيء الحد الأدنى وأعد الفحص. قدرة (بالكيلو واط) = $9,45 \text{ كيلو واط} / 10 \times 10 = 9,45 \text{ كيلو واط}$. واط/ساعة = 1,700 كيلو واط.

عيار شعلة القيادة (بايلوت)
تعمل شعلة القيادة (بايلوت) بواسطة رأس نفث وهواء ثابت. العملية الوحيدة المطلوبة هي تبديل رؤوس النفث حسب نوع الغاز وينتمي ذلك عبر العمليات التالية:
- فك عزقة ضغط مضاعف المخروط (رقم 14) وأسحب مضاعف المخروط (رقم 15) وراس نفث محرق القيادة

تبسيط زاغطا لصوته ببياناً زوك.

(توليبلا) قد يقتضي ذلك صحف

من أجل عيار شعلة بشكل صحيح، يجب أن تحيط الشعلة بالمزدوجة الحرارية وأن يكون لها شكل واضح. في حالة عكس ذلك، تتحقق من كون رأس النفث هو الصحيح لذلك النوع من الغاز.

(2 لكش) يلولا اعوهلا صحف

تم عملية العيار، باستخدام أنبوب "فينتوري" والعيار بالقيمة الواردة في جدول "المحارق" ومن ثم مراقبة مظهر (X) الشعلة التي يجب أن يكون متاجس ومهوى بشكل جيد ولا يصدر ضجيج.

فحص الوظائف

- قم بشغيل الجهاز
- تتحقق من عدم وجود تسريب في أنابيب الغاز
- تتحقق من جودة شعلة المحرق حتى عندما يعمل بالحد الأدنى.

تبهات لمن يقوم بتركيب الجهاز

- الشرح وبين لمن يستخدم الجهاز كيفية عمل الجهاز وكيفية استخدامه حسب ما هو وارد في كتيب التعليمات وسلمه تسلية منه.

- قم بإعلام مستخدم الجهاز بأن أية عمليات ترميم أو تعديل للبناء قد تؤدي إلى الضرر بالتهوية اللازمة للأحتراق ، وأنه في تلك الحالة من المتوجب التتحقق مجدداً من عمل وظائف الجهاز.

فحص وجود تسرب الغاز

بعد الانتهاء من أعمال التركيب، يجب التتحقق من عدم وجود تسرب للغاز. ويتم ذلك بماء ممزوج بالصابون على موقع الوصل، سوف تظهر فقاعات رغوة الصابون إذا كان هناك أدنى تسرب للغاز.
والطريقة الأخرى للتتحقق من وجود تسرب للغاز، هو مراقبة العداد لمدة 10 دقائق تقريباً (إذا كان ذلك ممكناً) والتتأكد من أنه لا يشير إلى استهلاك الغاز.

تبهيه: لا يجوز أبداً استعمال شعلة حرارة للتحقق من عدم وجود تسرب للغاز.

العمل بأنواع مختلفة من الغاز

الجهاز مختبر ومعد للعمل بنوع الغاز المبين على اللوحة الفنية للمواصفات. إذا كان الجهاز معد لأن ي العمل بنوع من الغاز يختلف عن الغاز المتوفر، يجب إجراء تعديلات على الجهاز باتباع التعليمات الواردة فيما يلي:

تبديل رأس النفث للمحرق



الجهاز (نفث ونوع الغاز المستعمل) مطابقة لعلته ومجموعة الغاز المتوفر محلياً. في حالة عكس ذلك، يجب تحويل الجهاز لإستعمال الغاز المطلوب أو التكيف مع مجموعة الغاز المطلوب (راجع فقرة "التشغيل بواسطة أنواع أخرى من الغاز"). من أجل تشغيل الجهاز، اتبع تعليمات الاستعمال.

التحقق من القدرة
استعمل رؤوس النفث الصالحة للقدرة الاسمية التي تم إعدادها على الجهاز.

- القدرة يمكن أن تكون نوعين:
- اسمية مذكورة على لوحة الجهاز
- مخفضة.

خواص رؤوس النفث واردة في جدول "الحارق". يجب أن يقع ضغط التغذية بالغاز ضمن المجالات المشار إليها في جدول الحارق.

لإمكاني تشغيل الأجهزة إذا كان ضغط الغاز لا يقع ضمن حدود المذكور أعلاه.
إذا أردت القيام بعملية إضافية للتحقق بشأن القدرة، يمكن القيام بذلك بواسطة عداد وإتيان ما يعرف باسم "الطريقة الحجمية".
اعتيادياً، يكفي التتحقق من العمل الصحيح لرؤوس النفث.

مراقبة ضغط الدخول (شكل 1)

يقياس ضغط الدخول بواسطة "مانومتر" (الحد الأدنى 0,1 ملي بار). أغلق البرغي (A) عن مأخذ الضغط، ثم أوصل المانومتر أحري عمليه القیاس، ثم شد البرغي (A) بإحكام. هام: يجب أن يتم التتحقق من ضغط الغاز، عندما تكون جميع معدات الغاز موصولة وعاملة.

التحقق من القدرة حسب الطريقة الحجمية
بالاستعانة بعداد غاز وجهاز توقيت (كرتونومتر)، يمكن قياس استهلاك الغاز بوحدة الزمن. يجب مقارنة هذه القيمة مع القيمة (E) المحسوبة بالشكل التالي

$$E = \frac{\text{قدرة المحرق}}{\text{طاقة الحرارية للغاز}}$$

متلاح في زاهجا نوكى امدنع سايقا تيلمع هتنأ مهملا نم
تيجيانتا لايغ.

يتم الحصول على القدرة الاسمية والمخفضة للمحرق محسوبة على أساس الضغط الاسمي من خلال مراجعة جدول "الحارق". يمكن طلب معرفة قيمة الطاقة الحرارية للغاز بالتوجه إلى المؤسسة المحلية التي تقوم بتوزيع الغاز.

زاهجا لمع صحف

يف دراو وه اما قباطه ثفنلا سوؤر عون نوك نم قحت
"قرارطا" لونج.

عوجه قوفه مدختسلا طغضلا ضفخه قلومح نأ قحت
نم قحت. بتلوصوملا تادعملا عيمج امهكلهستي تنا لاما ومحلا

وإذا لم يكن بالإمكان تأمين ماذكر، يمكن استخدام شفاط هواء موصول مباشرة مع الخارج، على أن لائق حمولته عن الحمولة المطلوبة (راجع جدول "المعلومات الفنية") مع إضافة كمية تغير الهواء اللازمة للتأمين هو صحي للعاملين.

الوصل بالدارة الكهربائية

- (1) إن لم تكن موجودة، قم بتركيب قرب الجهاز تجهيزه فصل (سوبيتش ديسكونيكتر) ذات قاطع مغناطيسي - حراري ومجموعة تفاوت (ديفيرنشال).
- (2) قم بوصل تجهيزه الفصل (سوبيتش ديسكونيكتر) إلى حاملة العواصات بالشكل الوارد في المخططات الكهربائية.
- (3) يجب أن يكون كابل الوصل ذا خواص فنية ليست دون H07RN-F (حرارة أستعمال لائق عن 80 منوية وأن يكون بمقطع مناسب لمواصفات الجهاز (راجع جدول "المعلومات الفنية")
- (4) قم بتمرير الكابل داخل المجرى المعد لذلك ورص مثبت الكابل، قم بوصل الكابل في الموضع المحدد له على حاملة العواصات ثم بتثبيته. يجب أن يكون شريط الوصل باللتيريف الأرضي (ذا اللون الأخضر - أصفر) أكثر طولاً من الآخرين، بحيث أنه في حالة إنكسار مثبت الكابل، يتم إنفصاله في وقت لاحق لإنفصال كابل الفولطاج.

متساوى الجهد "اكويوبوتينشال"

يجب وصل الجهاز في نظام متساوي الجهد. عاضة الوصل موضوعة مباشرة بقرب موقع دخول كابل التغذية بالكهرباء. يشار إليها بالرمز التالي:



التوصيل مع شبكة المياه

أوصل أنبوب دخول الماء بشبكة المياه بواسطة فلتر ميكانيكي وحنجفية فتح وإغلاق. قبل وصل الفلتر، دع الماء يتدفق لكي يطرد ترسيات الحديد المتواجدة داخل الأنبوب.
إذا كان ضغط الدخول يتجاوز 300 (كيلوباسكال) يجب تركيب مخفض للضغط.

متلاح في زاهجا نوكى امدنع سايقا تيلمع هتنأ مهملا نم
تيجيانتا لايغ.

يتم الحصول على القدرة الاسمية والمخفضة للمحرق محسوبة على أساس الضغط الاسمي من خلال مراجعة جدول "الحارق". يمكن طلب معرفة قيمة الطاقة الحرارية للغاز بالتوجه إلى المؤسسة المحلية التي تقوم بتوزيع الغاز.

زاهجا لمع صحف

يف دراو وه اما قباطه ثفنلا سوؤر عون نوك نم قحت
"قرارطا" لونج.

عوجه قوفه مدختسلا طغضلا ضفخه قلومح نأ قحت
نم قحت. بتلوصوملا تادعملا عيمج امهكلهستي تنا لاما ومحلا

تصريف الماء
أوصل أنبوب تفريغ الجهاز بشبكة الصرف.

الوضع بالخدمة

عمليات تمهدية قبل وضع الجهاز بالخدمة
قبل البدء بوضع الجهاز بالخدمة، أبعد غلاف الحمامة الملتصق بالجهاز. بعد ذلك، نظف بعناية سطوح العمل والأجزاء الخارجية بماء فاتر ومستحضر تنظيف مصنعين بقطعة قماش رطبة، ثم جفف تلك السطوح بواسطة قطعة قماش نظيفة.

تشغيل الجهاز
قبل البدء بتشغيل الجهاز يجب التتحقق فيما إذا كانت مواصفات



تعليمات التركيب



تنبيه!

الأشكال التي يُشار إليها في فصول تتواجد في الصفحات الأولية من هذا الدليل.

قوانين البناء والتعليمات المحلية للوقاية من الحرائق

- القوانين السارية للوقاية من الحرائق
- زاغلا عبزرو نع تلوىسما مخلصلا تاميلعة
- تبراسلا تيورولا لودلا تعومجم تاميلعة
- عاقطلا قرف تاميلعة

التركيب

يجب أن تتم عملية التركيب والصيانة من قبل شركات مرخص لها من قبل المصلحة المحلية لتوزيع الغاز وبما يطابق القوانين السارية.

إجراءات التركيب

من أجل تأمين الوضعية المستوية للجهاز، قم بعيار الأرجل قابلة تعديل الإنفاق.

توصيل الغاز

يمكن أن يكون الوصول عن طريق فوهة وصل الأنابيب قياس 4/3 (G) أو 2/1 (G) الذي تتواجد على الجهاز، وهي من النوع الثابت أو يمكن أن يصبح قابل للفصل باستخدام تجهيزات إضافية للوصول تطابق التعليمات القانونية السارية. في حالة استعمال أنابيب مننة يجب أن تكون هذه الأخيرة من الصلب غير قابل للصدأ ومتطابقة لقوانين السارية. عند الانتهاء من عملية الوصل، يجب التأكيد من عدم تسرب الغاز من موقع الوصل باستخدام سيرامي كاشف لتسرب الغاز.

تصريف الدخان

يجب وضع الأجهزة في غرف مناسبة لتصريف منتجات الاحتراق تبعاً لما تنص عليه تعليمات التركيب. تعتبر هذه الأجهزة (راجع جدول المعلومات الفنية) على أنها:

أجهزة غاز من نوع (A1)

وهي غير مصممة لكي توصل بمجرى تصريف لمنتجات الاحتراق.

يجب أن يكون فوق تلك الأجهزة مخروط شفاف لمنتجات الاحتراق أو تجهيزات مماثلة موصولة بمدخنة ذات كفاءة مضمونة أو ثُصْرَف مباشرة إلى الخارج.

وصف الأجهزة

هيكل متين من حديد الصلب، مجهز بأربعة أرجل قابلة لعيار الإنفاق. التغليفية الخارجية مصنوعة من صلب (كروم - نيكل 18/10). يتم التسخين بواسطة محارق أتبوبية الشكل، تقاوم الجهد من أصل حراري أو ميكانيكي. تجهيزات مثالية لطبع المعكرونة، الرز، الخضار والبيض بفضل سرعة غليان الماء. إن حمولة الماء المتوضعة في الجزء الأمامي من المستوى، تجعل عيار تدفق الماء أكثر سهولة وتتضمن نظافة الحوض، حيث تساعد على إزالة التشويات والبقايا. الحوض مصنوع من صلب (أيسى 316) مطبوخ، ويتمتع بحوارف واسعة ومدوره، ومجهز بقعر كأنب من أجل استناد السلال الواسعة. تجهيز إنساب القطرات تؤمن سطح إستناد كبير ومرير.

أعمال التهيئه

مكان التركيب

ينصح بوضع الجهاز في مكان جيد التهوية، وأن يكون فرقه مخروط شفاف إذا كان من الممكن ذلك. يجوز تركيب الجهاز بشكل منفرد أو وضعه إلى جانب تجهيزات أخرى. في كافة الأحوال يجب المحافظة على مسافة دنيا قدرها 100 ميليمتر بالنسبة للأطراف الجانبية و 100 ميليمتر بالنسبة للطرف الخلفي.

المحاط القريب من الجهاز (جدران، تصاميم زينة، موبيليا المطبخ، متممات تزيين... إلى آخره) يجب أن يتم إعدادها من مواد غير قابلة للاحتراق.

يجب وضع الأجهزة على طاولة أو مستوى تم تصنيعها بمواد غير قابلة للاحتراق. قبل القيام بالوصل، يجب التأكد بالإستناد إلى ما هو وارد على لاصقة المواصفات الفنية للجهاز، أنه معد ومناسب لنوع الغاز المتوفر. إذا كان الجهاز معد للعمل بنوع مختلف من الغاز، يجب مراجعة الفكرة "العمل بإستخدام أنواع أخرى من الغاز".

تاهيحوتو تيـنة دعاوة ،قـيونـقاـ ماـكـلـاـ
ـقـيلـلـاـ تـامـيلـعـتـاـ مـارـحاـ بـجيـ ،ـبـيـكـرـتـاـ تـيـلـمـعـ مـاـيـقاـ دـنـعـ
ـ تعـليمـاتـ UNI CIG 8723



الأجهزة مطابقة للتعليمات الأوروبية:

قواعد تتلقي بالمواد والأدوات المعدة لملامسة المنتجات الغذائية	Reg. 1935/2004/CE
تعليمات للأجهزة التي تعمل بالغاز	Reg. 2016/426/UE
فاطلية مذخصة	2014/35/UE
EMC (التوافق الكهرومغناطيسي)	2014/30/UE
تضييقات على وضع مواد خطيرة على أجهزة كهربائية والكترونية	2011/65/UE
تعليمات عامة بخصوص أمان أجزاء الطبخ بالغاز المعدة للاستعمال المنزلي	EN 203-1
تعليمات خاصة بـجهاز طبخ معكرونة متعدد الاستعمالات يعمل بالغاز بعد من أجل خدمات طبخ لمجموعات	EN 203-2-11
تعليمات بخصوص القبولة الكهرومغناطيسية	EN 55014
تعليمات عامة من أجل أمان أجهزة كهربائية للاستعمال المنزلي ومشابه ذلك	EN 60335-1
تعليمات عامة بخصوص أمان أجزاء الطبخ بالغاز الموصولة بالكهرباء	EN 60335-2-102
تعليمات بخصوص القبولة الكهرومغناطيسية (EMC)	EN 61000

مواصفات الأجهزة

تتوارد بطاقة الموصفات على الجزء الأمامي للجهاز، وهي تحتوي على جميع المعلومات الازمة للتوصيل

NAME: MANUFACTURER'S ADDRESS:	
TYPE/MOD: /..... Serial: /.....	
KW: Cert: 51.....	TYPE: A1 Hz: 50/60
V:	KW:
IPX:	V:
 	

معلومات الى مستعمل اجهزة مهنية



حسب مقتضيات المادة 24 في المرسوم التشريعي رقم 49 المؤرخ 14 مارس 2014 "الذي يشرع التوجيهات الأوروبية 2012/2012 بخصوص نفايات الأجهزة الكهربائية والألكترونية" (RAEE)

الشكل الذي يمثل صندوق النفايات وقد شطب عليه، الذي يمكن رؤيته على جهاز ما أو على العلبة التي تعلقه، يشير الى أنه عندما تنتهي الإستفادة من ذلك الجهاز يجب أن يتم طرح بطريقة مختلفة عن الفضلات الأخرى بشكل يجعل من الممكن معالجته والاستفادة مجدداً من مكوناته. بشكل خاص، تتم ادارة عملية ترجيح الجهاز المهني، الذي انتهت امكانية الإستفادة منه وطرح بشكل منفصل عن باقي الفضلات، الى المكان المناسب لتجميع الأجهزة

التاريخي ويريد التخلص منه دون تبديل بهجاء (RAEE) أ) مباشرة من قبل المستعمل، اذا كان الجهاز قد وضع في السوق خلال فترة سريان مفعول قانون جيد مثالاً معد للغرض ذاته.

ب) من قبل المنتج، الذي يعني أول طرف دخل وتاجر في بلدان الاتحاد الأوروبي أو بييع في بلدان الاتحاد الأوروبي بعلامته التجارية الجهاز الجديد الذي يحل مكان الجهاز القديم، في حالة كون الجهاز الذي يراد التخلص منه قد وضع في السوق خلال فترة سريان مفعول قانون المستعمل شراء جهاز جديد مثالاً للقدوم وبعد الغرض ذاته في ذات وقت قراره التخلص من الجهاز الذي انتهت الإستفادة. في هذه الحالة الأخيرة يحق له أن يطلب من المنتج سحب الجهاز الذي انتهت الإستفادة منه خلال 15 يوماً من تسلیم الجهاز الجديد؛

ج) من قبل المنتج، الذي يعني أول طرف دخل وتاجر في بلدان الاتحاد الأوروبي أو بييع في بلدان الاتحاد الأوروبي بعلامته التجارية الجهاز ، في حالة كون الجهاز قد وضع في السوق خلال فترة سريان مفعول قانون (RAEE).

تساعد العملية المناسبة لجمع الأجهزة التي طرحت بشكل منفصل بسبب انتهاء الإستفادة منها، على معالجة تلك الأجهزة والتخلص منها بشكل لا يضر البيئة مما يساعده التأثير السلبي على البيئة والصحة ويمنح امكانية الإستفادة مجدداً من المواد التي تكون منها تلك الأجهزة

تخلص المستعمل من الجهاز بشكل مخالف يعرضه الى العقوبات الواردة في التعليمات القانونية.



المعلمات الفنية

المعهد صات الفتنية

بيانات الفنية										المعدات				
النوع	القدرة	الطاقة الحرارية	نوع التدريب	الاحتياطية										
الحرق	كيلووات	ميجا جول	المواد الخام	غلاية الماء	غلاية الماء	غلاية الماء	غلاية الماء	غلاية الماء	غلاية الماء	غلاية الماء	غلاية الماء	غلاية الماء	غلاية الماء	غلاية الماء
10	10	1	A1	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
10	10	2	A1	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40	40
S700 - 7000	الموبيل	CPG680E	SG7TCP40M	CPG640E	CPG680E	SG7TCP40M	CPG640E	CPG680E	SG7TCP40M	CPG640E	CPG680E	SG7TCP40M	CPG640E	CPG680E

المعلومات الفنية

المعلومات الفنية		بيانات التغذية المجهزة		القدرة الاستيعابية	الموديل
كمية التغذية المجهزة	متر مربع ²	الطاقة الاستيعابية	فولت	كيلوواط	SG7CP40M

المعلمه مات الفتنه

جهاز لطهي المعكرونة يعمل بالغاز - مجموعة 600

القياس: (الطول×العمق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي) النوع	المواصفات	نوع الجهاز
900 x 600 x 600 ملم (1020)	جهاز لطهي المعكرونة بالغاز مع موبيليا	G6CP6

جهاز لطهي المعكرونة يعمل بالغاز - مجموعة 700

القياس: (الطول×العمق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي) النوع	المواصفات	نوع الجهاز
900 x 700 x 400 ملم (1040)	جهاز لطهي المعكرونة بالغاز مع موبيليا	CPG40E
900 x 700 x 800 ملم (1040)	جهاز لطهي المعكرونة بالغاز مع موبيليا - 2 حوض	CPG80E

جهاز لطهي المعكرونة يعمل بالغاز - مجموعة 900

القياس: (الطول×العمق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي) النوع	المواصفات	نوع الجهاز
900 x 900 x 400 ملم (1065)	جهاز لطهي المعكرونة بالغاز مع موبيليا	G9CP40
900 x 900 x 800 ملم (1065)	جهاز لطهي المعكرونة بالغاز مع موبيليا - 2 حوض	G9CP80

جهاز لطهي المعكرونة يعمل بالغاز - مجموعة 900

القياس: (الطول×العمق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي) النوع	المواصفات	نوع الجهاز
900 x 730 x 400 ملم (1090)	جهاز لطهي المعكرونة بالغاز مع موبيليا	SG7CP40M

جهاز لطهي المعكرونة يعمل بالغاز - مجموعة S900

القياس: (الطول×العمق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي) النوع	المواصفات	نوع الجهاز
900 x 900 x 400 ملم (1060)	جهاز لطهي المعكرونة بالغاز مع موبيليا	SG9CP40
900 x 900 x 800 ملم (1060)	جهاز لطهي المعكرونة بالغاز مع موبيليا - 2 حوض	SG9CP80

جهاز لطهي المعكرونة يعمل بالغاز - مجموعة LX900 TOP

القياس: (الطول×العمق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي) النوع	المواصفات	نوع الجهاز
580 x 900 x 400 ملم (740)	جهاز لطهي المعكرونة بالغاز مع موبيليا	LXG9CP40



دليل الاستعمال

256	القياسات
255	المعلومات الفنية
253	تعليمات محددة

WARRANTY CERTIFICATE

COMPANY NAME: _____

ADDRESS: _____

POSTAL CODE: _____ **TOWN:** _____

PROVINCE: _____ **INSTALLATION DATE:** _____

MODEL. _____

PART NUMBER: _____