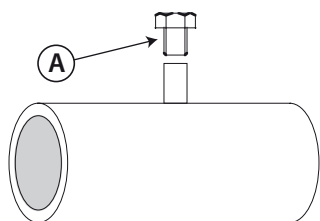




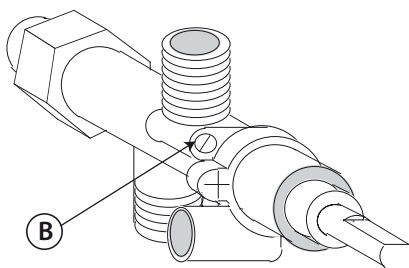
MANUALE D'ISTRUZIONI CUOCIPASTA E BAGNOMARIA A GAS - (Istruzioni originali) Attenzione: leggere le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.	51	IT
INSTRUCTION MANUAL GAS PASTA COOKER AND BAIN-MARIE - (Original instructions) Warning: Read the instructions before putting the unit into operation.	60	EN
MODE D'EMPLOI CUISEUR À PÂTES ET BAIN-MARIE À GAZ - (Instructions originales) Attention: Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil.	69	FR
BEDIENUNGSHANDBUCH GAS-NUDELKOCHER UND GAS-BAIN-MARIE - (Originalbedienungsanleitung) Achtung: Lesen Sie die Anweisungen vor Gebrauch des Gerätes.	79	DE
MANUAL DE INSTRUCCIONES CUECEPASTA Y BAÑO MARÍA A GAS - (Instrucciones originales) Precaución: Lea las instrucciones antes de usar el aparato.	89	ES
INSTRUCTIEHANDLEIDING PASTAKOKER EN BAIN-MARIE OP GAS - (Originele instructies) Let op: Lees de instructies voordat u het apparaat gebruikt.	99	NL
MANUAL DE INSTRUÇÕES COZEDOR DE MASSA E BANHO-MARIA A GÁS - (Instruções originais) Atenção: Leia as instruções antes de usar o aparelho.	109	PT
ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ ΒΡΑΣΤΗΡΑ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ ΚΑΙ ΜΠΕΝ ΜΑΡΙ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ - (Γνησιες οδηγίες) Προσοχή: Διαβάστε τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.	118	EL
NÁVOD K POUŽITÍ PLYNOVÉHO VARIČE TĚSTOVIN A VODNÍ LÁZNĚ - (Původní návod) Opze: Pročítajte prije korištenja aparata.	128	CS
NÁVOD K POUŽITIU PRE PLYNOVÝ VARIČ CESTOVÍN A VODNÝ KÚPEĽ - (Pôvodné pokyny) Upozornenie: Prečítajte si návod pred použitím prístroja.	137	SK
HASZNÁLATI KÉZIKÖNYV GÁZÜZEMŰ TÉSztAFÓZÓ ÉS VÍZFÜRDŐ - (Eredeti utasítások) Figyelem: Olvassa el az utasításokat, mielőtt használná a készüléket.	146	HU
BRUGSANVISNING FOR GASOPVÆRMEDE PASTAKOGERE OG VANDBADE - (Originalvejledning) Forsigtig: Læs vejledningen, før du bruger apparatet.	156	DA
BRUKSANVISNING FOR GASS PASTAKOKER OG VANNBAD - (Opprinnelige instruksjoner) Forsiktig: Les bruksanvisningen før du bruker apparatet.	165	NO
BRUKSANVISNING FÖR GASDRIVNA PASTAKOKARE OCH VATTENBAD - (Originalinstruktioner) Varning: Läs instruktionerna innan du använder apparaten.	174	SV
INSTRUKCJA UŻYTKOWNIKA GAZOWEGO URZĄDZENIA DO GOTOWANIA MAKARONU NA PARZE - (Instrukcje oryginalne) Uwaga: Przeczytaj instrukcję przed użyciem urządzenia.	183	PL
MANUAL DE INSTRUCȚIUNI PENTRU APARATE DE FIERT PASTE ȘI DE BAIN-MARIE CU GAZ - (InstrucȚiuni originale) Atenție: Citiți instrucȚiunile înainte de a utiliza aparatul.	193	RO
РУКОВОДСТВО С ИНСТРУКЦИЯМИ ГАЗОВОЙ МАКАРОНОВАРКИ И ВОДЯНОГО МАРМИТА - (оригинальные инструкции) Внимание: перед использованием аппарата прочитать инструкции.	202	RU
MAKARNA PIŞİRİCİ VE GAZLI BENMARI KULLANIM KILAVUZU - (orijinal bilgiler) Dikkat: cihazı kullanmadan önce bilgileri okuyunuz.	211	TR
دليل استعمال أجهزة طهي المعكرونة وأجهزة طهي وتسخين تعمل بالغاز تنبيه: اقرأ التعليمات قبل استخدام الجهاز	228	AR



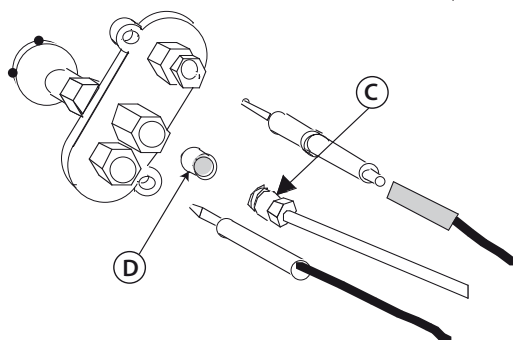
1



2




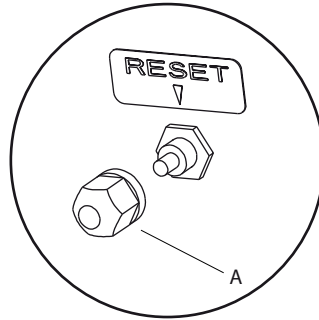
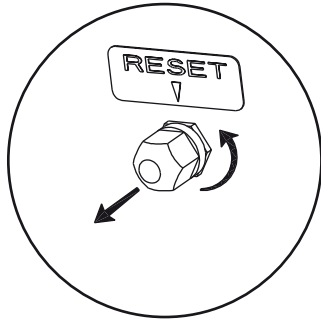
3



4

Targhetta tecnica - caratteristiche / Technical chart features / Plaque technique - caractéristiques / Technisches Datenschild
 Placatécnica características / Plaatjemet Technische gegevens / Chapatécnica - características / Πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών
 Technický štítok - vlastnosti / Technický štítok - vlastnosti / Műszaki jellemzők táblázata / Typeskilt / Typeskilt
 Märkskylt för tekniska egenskaper / Tabliczka charakterystyk technicznych / Placută tehnică caracteristici / Техническая
 табличка - характеристики / Teknik plaka - özelliikler / اللوحة الفنية - المواصفات

		 0051		EN203-1	
MODEL:			N° :		
ITALY	GAS	G30	G31	G20	G25
CAT. II2H3+	mbar	30	37	20	/
Σ Qn	kW	Kg/h	m³/h	TYPE:	
V	Kw	Hz	FITTED TO: G20 20mbar		



AL	SHQIPËRI DJEGËSIT	7
AT	OSTERREICH BRENNER	8
BE	BELGIQUE / BELGIË BRÛLEURS / BRANDERS	9
BG	БЪЛГАРИЯ ГОРЕЛКИ	10
CH	SVIZZERA / SCHWEIZ / SUISSE BRUCIATORI / BRENNER / BRÛLEURS	11
CY	ΚΥΠΡΙΑΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ / KIBRIS ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ / BRÛLÖRLER	12
CZ	ČESKA REPUBLIKA HOŘÁKY	13
DE	DEUTSCHLAND BRENNER	14
DK	DANMARK BLUS	15
EE	EESTI PÕLETID	16
EL	ΕΛΛΑΔΑ / GREECE ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ	17
ES	ESPAÑA QUEMADORES	18
FI	SUOMI / FINLAND POLTTIMET	19
FR	FRANCE BRÛLEURS	20
HR	HRVATSKA PLAMENICI	21
HU	MAGYARORSZAG ÉGŐK	22
IE	IRELAND BURNERS	23
IS	ICELAND GASLOGAR	24
IT	ITALIA BRUCIATORI	25
LT	LIETUVA DEGKLIAI	26
LU	LUXEMBOURG / LUXEMBURG BRÛLEURS / BRENNER	27
LV	LATVIJA DEGLIS	28
MK	РЕПУБЛИКА МАКЕДОНИЈА ПЛАМЕНИЦИ	29
MT	REPUBBLIKA TA'MALTA / MALTA BURNERS	30
NL	NEDERLAND BRANDERS	31
NO	NORGE BRENNERE	32
PL	POLSKA PALNIKI	33
PT	PORTUGAL QUEIMADORES	34
RO	ROMÂNIA ARZĂTOARE	35
RU	РОССИЯ ГОРЕЛКИ	36
SE	SVERIGE BRÄNNARE	37
SI	SLOVENIJA GORILNIKI	38
SK	SLOVENSKO HORÁKY	39
TR	TÜRKİYE BRÛLÖRLER	40
UK	ENGLAND BURNERS	41
AR	العربية	42

DJEGËSIT**AL**

		GATUAJ MAKARONA LXG9CP - SG9CP - G9CP	GATUAJ MAKARONA CPG - SG7CP	GATUAJ MAKARONA G6CP6	BAIN-MARIE G7BM - G9BM - SG9BM
Fuqja emërore për çdo djegës	kW	12	10	10	3,6
Fuqja emërore për çdo djegës G110	kW	/	8	9,5	3,6
Fuqja emërore për çdo djegës G120	kW	/	8	10	3,6
Fuqja e zvogëluar për çdo djegës	kW	4,8	3,4	3,4	1,6
Em ri i gazit	Djegësit	Ø Hundëzat	Ø By Pass	Raj. Ajër parësor	Ø Hundëza Model
GAS G20 20mbar NATURAL GAS I1ZE+3+ SUPPLY PRESSURE: G20 17÷25 mbar	GATUAJ MAKARONA LXG9CP - SG9CP - G9CP	250R	RREGULLUESHËM	42	27 .2
	GATUAJ MAKARONA CPG - SG7CP	230R	RREGULLUESHËM	33	27 .2
	GATUAJ MAKARONA G6CP6	225R	RREGULLUESHËM	OFFEN	41
	BAIN-MARIE G7BM - G9BM - SG9BM	135R	RREGULLUESHËM	8 mm	51
GAS G30/G31 28-30/30-37mbar GAS I1ZE+3+ SUPPLY PRESSURE: G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	GATUAJ MAKARONA LXG9CP - SG9CP - G9CP	180	RREGULLUESHËM	36	22
	GATUAJ MAKARONA CPG - SG7CP	160	100	31	22
	GATUAJ MAKARONA G6CP6	145R	100	HAPUR	25
	BAIN-MARIE G7BM - G9BM - SG9BM	95R	65	3 mm	35
GAS G30/G31 30mbar LPG I1ZE+3+ SUPPLY PRESSURE: G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar	GATUAJ MAKARONA LXG9CP - SG9CP - G9CP	180	RREGULLUESHËM	36	22
	GATUAJ MAKARONA CPG - SG7CP	160	100	31	22
	GATUAJ MAKARONA G6CP6	145R	100	HAPUR	25
	BAIN-MARIE G7BM - G9BM - SG9BM	95R	65	3 mm	35

BRENNER**AT**

		BRENNER NUDELKOCHER LXG9CP - SG9CP - G9CP	BRENNER NUDELKOCHER CPG - SG7CP	BRENNER NUDELKOCHER G6CP6	BRENNER BAIN-MARIE G7BM - G9BM - SG9BM
Nennleistung pro Brenner	kW	12	10	10	3,6
Nennleistung pro Brenner G110	kW	/	8	9,5	3,6
Nennleistung pro Brenner G120	kW	/	8	10	3,6
Reduzierte Leistung pro Brenner	kW	4,8	3,4	3,4	1,6
Gasname	Brenner	Ø Hauptdüsen	Ø Bypass	Einst. Primärluft	Ø Zünddüsen
GAS G20 20mbar METHAN	NUDELKOCHER LXG9CP - SG9CP - G9CP	250R	EINSTELLBAR	42	27 .2
	NUDELKOCHER CPG - SG7CP	230R	EINSTELLBAR	33	27 .2
	NUDELKOCHER G6CP6	225R	EINSTELLBAR	OFFEN	41
	BAIN-MARIE G7BM - G9BM - SG9BM	135R	EINSTELLBAR	8 mm	51
SUPPLY PRESSURE: G20 17÷25 mbar					
GAS G30/G31 50mbar FLÜSSIGGAS	NUDELKOCHER LXG9CP - SG9CP - G9CP	155	EINSTELLBAR	36	22
	NUDELKOCHER CPG - SG7CP	140	82	31	22
	NUDELKOCHER G6CP6	140R	82	OFFEN	25
	BAIN-MARIE G7BM - G9BM - SG9BM	80R	55	3 mm	35
SUPPLY PRESSURE: 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	BRÛLEUR BAIN-MARIE BRANDER BAIN-MARIE G78M - G98M - SG98M	
Puissance nominale pour chaque brûleur individuel Nominiaal vermogen per brander	kW	12	10	3,6	
Puissance nominale pour chaque brûleur individuel G110 Nominiaal vermogen per brander G110	kW	/	8	9,5	
Puissance nominale pour chaque brûleur individuel G120 Nominiaal vermogen per brander G120	kW	/	8	10	
Puissance réduite pour chaque brûleur individuel Gereduceerd vermogen per brander	kW	4,8	3,4	3,4	
Nom gaz Type gas	Brûleur Brander	Ø Buses principales Ø Hoofdspuitmonden	Ø By Pass Ø By Pass	Rég. air primaire Reg. primaire lucht	Ø Buses flamme pilote Ø Waakvlammen
GAZ / GAS G20 20mbar MÉTHANE / AARDGAS	CUISEUR À PÂTES MAXIMA 900 / S900 PASTA KOKER MAXIMA900 / S900	250R	RÉGLABLE REGULEERBAAR	42 mm	27 .2
I12E+3+	CUISEUR À PÂTES MACROS 700 PASTAKOKER MACROS 700	230R	RÉGLABLE REGULEERBAAR	33 mm	27 .2
SUPPLY PRESSURE: G20 17÷25 mbar	CUISEUR À PÂTES PLUS 600 PASTAKOKER PLUS 600	225R	RÉGLABLE REGULEERBAAR	OUVERT OPEN	41
	BAIN-MARIE BAIN-MARIE	135R	RÉGLABLE REGULEERBAAR	8 mm	51
GAZ / GAS G25 25mbar MÉTHANE / AARDGAS	CUISEUR À PÂTES MAXIMA 900 / S900 PASTA KOKER MAXIMA900 / S900	260R	RÉGLABLE REGULEERBAAR	36 mm	27 .2
I12E+3+	CUISEUR À PÂTES MACROS 700 PASTAKOKER MACROS 700	235R	RÉGLABLE REGULEERBAAR	22 mm	27 .2
SUPPLY PRESSURE: G25 17÷30 mbarr	CUISEUR À PÂTES PLUS 600 PASTAKOKER PLUS 600	225R	RÉGLABLE REGULEERBAAR	OUVERT OPEN	41
	BAIN-MARIE BAIN-MARIE	140R	RÉGLABLE REGULEERBAAR	8 mm	51
GAZ / GAS G30/G31 28-30/37mbar GPL / LPG	CUISEUR À PÂTES MAXIMA 900 / S900 PASTA KOKER MAXIMA900 / S900	180	RÉGLABLE REGULEERBAAR	36 mm	22
I12E+3+	CUISEUR À PÂTES MACROS 700 PASTAKOKER MACROS 700	160	100	31 mm	22
SUPPLY PRESSURE: G30 25÷35 mbar	CUISEUR À PÂTES PLUS 600 PASTAKOKER PLUS 600	145R	100	OUVERT OPEN	25
G31 25÷45 mbar	BAIN-MARIE / BAIN-MARIE	95R	65	3 mm	35

**ГОРЕЛКИ****BG**

		ГОРЕЛКА ПАСТА LXG9CP - SG9CP - G9CP	ГОРЕЛКА ПАСТА CPG - SG7CP	ГОРЕЛКА ПАСТА G6CP6	ГОРЕЛКА ВОДНА БАНЯ G7BM - G9BM - SG9BM
Номинална мощност на отделна горелка	kW	12	10	10	3,6
Номинална мощност на отделна горелка G110	kW	/	8	9,5	3,6
Номинална мощност на отделна горелка G120	kW	/	8	10	3,6
Минимална мощност на отделна горелка	kW	4,8	3,4	3,4	1,6
Вид газ	Горелка	Диаметър на главни дюзи	Диаметър на байпас	Регулатор на първичен въздух	Диаметър на пилотни дюзи
GAS G20 20mbar Природен газ метан II2E+3+ SUPPLY PRESSURE: G20 17÷25 mbar	ГОР. ПАСТА LXG9CP - SG9CP - G9CP	250R	РЕГУЛИРУЕМ	42 mm	27 .2
	ГОР. ПАСТА CPG - SG7CP	230R	РЕГУЛИРУЕМ	33 mm	27 .2
	ГОР. ПАСТА G6CP6	225R	РЕГУЛИРУЕМ	ОТВОРЕН	41
	ГОР. ВОДНА БАНЯ G7BM - G9BM - SG9BM	135R	РЕГУЛИРУЕМ	8 mm	51
GAS G30/G31 30mbar Пропан бутан GPL II2E+3+ SUPPLY PRESSURE: G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar	ГОР. ПАСТА LXG9CP - SG9CP - G9CP	180	РЕГУЛИРУЕМ	36 mm	22
	ГОР. ПАСТА CPG - SG7CP	160	100	31 mm	22
	ГОР. ПАСТА G6CP6	145R	100	ОТВОРЕН	25
	ГОР. ВОДНА БАНЯ G7BM - G9BM - SG9BM	95R	65	3 mm	35





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	BRUCIATORE BAGNOMARIA G7BM - G9BM - SG9BM BRENNER BAIN-MARIE G7BM - G9BM - SG9BM BRÛLEUR BAIN-MARIE G7BM - G9BM - SG9BM
Potenza nominale per singolo bruciatore Nennleistung pro Brenner Puissance nominale pour chaque brûleur individuel	kW	120	10	10	3,6
Potenza nominale per singolo bruciatore Nennleistung pro Brenner Puissance nominale pour chaque brûleur individuel	kW	/	8	9,5	3,6
Potenza nominale per singolo bruciatore Nennleistung pro Brenner Puissance nominale pour chaque brûleur individuel	kW	/	8	10	3,6
Potenza nominale per singolo bruciatore Nennleistung pro Brenner Puissance nominale pour chaque brûleur individuel	kW	4,8	3,4	3,4	1,6

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. Primärluft Rég. air primaire	Ø Ugelli Pilota Ø Zünddüsen Ø Buses flamme pilote
GAZ / GAS G20 20mbar METANO / METHAN / METHANE	CUOCIPASTA MAXIMA 900 / S900 NUDELKOCHER MAXIMA 900 / S900 CUISEUR À PÂTES MAXIMA 900 / S900	250R	REGOLABILE EINSTELLBAR RÉGLABLE	42 mm	27 .2
I12H3+ I12H3B/P	CUOCIPASTA MACROS 700 NUDELKOCHER MACROS 700 CUISEUR À PÂTES MACROS 700	230R	REGOLABILE EINSTELLBAR RÉGLABLE	33 mm	27 .2
SUPPLY PRESSURE: G20 17÷25 mbar	CUOCIPASTA PLUS 600 NUDELKOCHER PLUS 600 CUISEUR À PÂTES PLUS 600	225R	REGOLABILE EINSTELLBAR RÉGLABLE	APERTA OFFEN OUVERT	41
	BAGNOMARIA BAIN-MARIE BAIN-MARIE	135R	REGOLABILE EINSTELLBAR RÉGLABLE	8 mm	51
GAZ / GAS G30/G31 28-30/37mbar GPL / FLÜSSIGGAS / GPL	CUOCIPASTA MAXIMA 900 / S900 NUDELKOCHER MAXIMA 900 / S900 CUISEUR À PÂTES MAXIMA 900 / S900	180	REGOLABILE EINSTELLBAR RÉGLABLE	36 mm	22
I12E+3	CUOCIPASTA MACROS 700 NUDELKOCHER MACROS 700 CUISEUR À PÂTES MACROS 700	160	100	31 mm	22
SUPPLY PRESSURE: 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
	BAGNOMARIA BAIN-MARIE BAIN-MARIE	95R	65	3 mm	35
GAZ / GAS G30/G31 50mbar GPL / FLÜSSIGGAS / GPL	CUOCIPASTA MAXIMA 900 / S900 NUDELKOCHER MAXIMA 900 / S900 CUISEUR À PÂTES MAXIMA 900 / S900	155	REGOLABILE EINSTELLBAR RÉGLABLE	336 mm	22
I12H3B/P	CUOCIPASTA MACROS 700 NUDELKOCHER MACROS 700 CUISEUR À PÂTES MACROS 700	140	82	31 mm	22
SUPPLY PRESSURE: 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
	BAGNOMARIA / BAIN-MARIE / BAIN-MARIE	80R	55	3 mm	35

**ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ / BRÜLÖRLER****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	BAIN MARIE BURNER ΚΑΥΣΤΗΡΑΣ ΜΠΕΝ ΜΑΡΙ G7BM - G9BM - SG9BM	
Rated output per burner Όνομαστική ισχύς για το εκάστοτε καυστήρα	kW	12	10	10	3.6
Rated output per burner G110 Όνομαστική ισχύς για το εκάστοτε καυστήρα G110	kW	/	8	9.5	3.6
Rated output per burner G120 Όνομαστική ισχύς για το εκάστοτε καυστήρα G110	kW	/	8	10	3,6
Reduced power per burner Μειωμένη ισχύς για το εκάστοτε καυστήρα	kW	4.8	3.4	3.4	1.6
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 πιλότου
GAS G20 20mbar ΑΕΡΙΟ G20 20mbar METHANE / ΜΕΘΑΝΙΟ	PASTA COOKER MAXIMA 900 / S900 ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ MAXIMA 900 / S900	250R	ADJUSTABLE Ρυθμιζόμενο	42 mm	27 .2
	PASTA COOKER MACROS 700 ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ MACROS 700	230R	ADJUSTABLE Ρυθμιζόμενο	33 mm	27 .2
II2H3+	PASTA COOKER PLUS 600 ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ PLUS 600	225R	ADJUSTABLE Ρυθμιζόμενο	OPENED Ανοικτός	41
SUPPLY PRESSURE G20 17÷25 mbar	BAIN MARIE / ΜΠΕΝ ΜΑΡΙ	135R	ADJUSTABLE Ρυθμιζόμενο	8 mm	51
GAS G30/G31 28-30/30-37mbar ΑΕΡΙΟ G30/G31 28-30/30-37mbar GPL / LPG	PASTA COOKER MAXIMA 900 / S900 ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ MAXIMA 900 / S900	180	ADJUSTABLE Ρυθμιζόμενο	36 mm	22
	PASTA COOKER MACROS 700 ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ MACROS 700	160	100	31 mm	22
II2H3+	PASTA COOKER PLUS 600 ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ PLUS 600	145R	100	OPENED Ανοικτός	25
SUPPLY PRESSURE: G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	BAIN MARIE / ΜΠΕΝ ΜΑΡΙ	95R	65	3 mm	35





HOŘÁKY

CZ

		HOŘÁK VARIČE TĚSTOVIN LXG9CP - SG9CP - G9CP	HOŘÁK VARIČE TĚSTOVIN CPG - SG7CP	HOŘÁK VARIČE TĚSTOVIN G6CP6	HOŘÁK VODNÍ LÁZEŇ G7BM - G9BM - SG9BM
Jmenovitý výkon pro jeden hořák	kW	12	10	10	3,6
Jmenovitý výkon pro jeden hořák G110	kW	/	8	9,5	3,6
Jmenovitý výkon pro jeden hořák G120	kW	/	8	10	3,6
Snížený výkon pro jeden hořák	kW	4,8	3,4	3,4	1,6
Typ plynu	Hořák	Ø Hlavní trysky	Ø By Pass	Reg. primárního vzduchu	Ø Trysky zapalovacího hořáku
PLYN G20 20mbar METAN I12H3+ SUPPLY PRESSURE: G20 17÷25 mbar	VAŘIČ TĚSTOVIN MAXIMA 900 / S900	250R	NASTAVITELNÝ	42 mm	27 .2
	VAŘIČ TĚSTOVIN MACROS 700	230R	NASTAVITELNÝ	33 mm	27 .2
	VAŘIČ TĚSTOVIN PLUS 600	225R	NASTAVITELNÝ	OTEVŘENÝ	41
	VODNÍ LÁZEŇ	135R	NASTAVITELNÝ	8 mm	51
PLYN G30/G31 28-30/30-37mbar LPG I12H3+ SUPPLY PRESSURE G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	VAŘIČ TĚSTOVIN MAXIMA 900 / S900	180	NASTAVITELNÝ	36 mm	22
	VAŘIČ TĚSTOVIN MACROS 700	160	100	31 mm	22
	VAŘIČ TĚSTOVIN PLUS 600	145R	100	OTEVŘENÝ	25
	VODNÍ LÁZEŇ	95R	65	3 mm	35

**BRENNER****DE**

		BRENNER NUDELKOCHER LXG9CP - SG9CP - G9CP	BRENNER NUDELKOCHER CPG - SG7CP	BRENNER NUDELKOCHER G6CP6	BRENNER BAIN-MARIE G7BM - G9BM - SG9BM
Nennleistung pro Brenner	kW	12	10	10	3,6
Nennleistung pro Brenner G110	kW	/	8	9,5	3,6
Nennleistung pro Brenner G120	kW	/	8	10	3,6
Reduzierte Leistung pro Brenner	kW	4,8	3,4	3,4	1,6
Gasname	Brenner	Ø Hauptdüsen	Ø Bypass	Einst. Primärluft	Ø Zünddüsen
GAS G20 20mbar METHAN II2ELL3B/P SUPPLY PRESSURE G20 17÷25 mbar	NUDELKOCHER LXG9CP - SG9CP - G9CP	250R	EINSTELLBAR	42 mm	27 .2
	NUDELKOCHER CPG - SG7CP	230R	EINSTELLBAR	33 mm	27 .2
	NUDELKOCHER G6CP6	225R	EINSTELLBAR	OFFEN	41
	BAIN-MARIE G7BM - G9BM - SG9BM	135R	EINSTELLBAR	8 mm	51
GAS G25 25mbar FLÜSSIGGAS II2ELL3B/P SUPPLY PRESSURE G25 18÷25 mbar	NUDELKOCHER LXG9CP - SG9CP - G9CP	260R	EINSTELLBAR	36 mm	27 .2
	NUDELKOCHER CPG - SG7CP	235R	EINSTELLBAR	22 mm	27 .2
	NUDELKOCHER G6CP6	225R	EINSTELLBAR	OFFEN	41
	BAIN-MARIE G7BM - G9BM - SG9BM	140R	EINSTELLBAR	8 mm	51
GAS G30/G31 50mbar FLÜSSIGGAS II2ELL3B/P SUPPLY PRESSURE G30 42,5÷57,5 mbar G31 42,5÷57,5 mbar	NUDELKOCHER LXG9CP - SG9CP - G9CP	155	EINSTELLBAR	36 mm	22
	NUDELKOCHER CPG - SG7CP	140	82	31 mm	22
	NUDELKOCHER G6CP6	140R	82	OFFEN	25
	BAIN-MARIE G7BM - G9BM - SG9BM	80R	55	3 mm	35





BLUS

DK

		BLUS PASTAKOGER LXG9CP - SG9CP - G9CP	BLUS PASTAKOGER CPG - SG7CP	BLUS PASTAKOGER G6CP6	BLUS VANDBAD G7BM - G9BM - SG9BM
Nominel effekt for det enkelte blus	kW	12	10	10	3,6
Nominel effekt for det enkelte G110-blus	kW	/	8	9,5	3,6
Nominel effekt for det enkelte G120-blus	kW	/	8	10	3,6
Reduceret effekt for det enkelte blus	kW	4,8	3,4	3,4	1,6

Gassens navn	Blus	Ø for hoveddyse	Ø By Pass	Indstilling af primærluft	Ø for hjælpedyse
GAS G20 20mbar METHAN II2H3B/P III1a2H3B/P SUPPLY PRESSURE G20 17÷25 mbar	PASTAKOGER LXG9CP - SG9CP - G9CP	250R	REGULERBAR	42 mm	27 .2
	PASTAKOGER CPG - SG7CP	230R	REGULERBAR	33 mm	27 .2
	PASTAKOGER G6CP6	225R	REGULERBAR	ÅBEN	41
	VANDBAD G7BM - G9BM - SG9BM	135R	REGULERBAR	8 mm	51
GAS G30/G31 30mbar LPG II2H3B/P III1a2H3B/P SUPPLY PRESSURE G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar	PASTAKOGER LXG9CP - SG9CP - G9CP	180	REGULERBAR	36 mm	22
	PASTAKOGER CPG - SG7CP	160	100	31 mm	22
	PASTAKOGER G6CP6	145R	100	ÅBEN	25
	VANDBAD G7BM - G9BM - SG9BM	95R	65	3 mm	35
GAS G110 8mbar BYGAS III1a2H3B/P SUPPLY PRESSURE: G110 6÷15 mbar	PASTAKOGER LXG9CP - SG9CP - G9CP	/	/	/	/
	PASTAKOGER CPG - SG7CP	550	REGULERBAR	14 mm	60
	PASTAKOGER G6CP6	550	REGULERBAR	ÅBEN	75
	VANDBAD G7BM - G9BM - SG9BM	265R	REGULERBAR	3 mm	80

**PÕLETID****EE**

		NUUDLIKEETJA MAXIMA LXG9CP - SG9CP - G9CP	NUUDLIKEETJA MACROS CPG - SG7CP	NUUDLIKEETJA G6CP6	VEEVANNI PÕLETI G7BM - G9BM - SG9BM
Ühe põleti nimivõimsus	kW	12	10	10	3,6
Ühe G110 põleti nimivõimsus	kW	/	8	9,5	3,6
Ühe G110 põleti nimivõimsus	kW	/	8	10	3,6
Ühe põleti vähendatud võimsus	kW	4,8	3,4	3,4	1,6

Gaasi nimi	Põleti	Peadiüside Ø	Möödavigu Ø	Primaarõhu reg.	Süütediüside Ø
GAAS G20 20mbaari METAAN I12H3B/P SUPPLY PRESSURE G20 17÷25 mbar	NUUDLIKEETJA LXG9CP - SG9CP - G9CP	250R	Reguleeritav	42 mm	27 .2
	NUUDLIKEETJA CPG - SG7CP	230R	Reguleeritav	33 mm	27 .2
	NUUDLIKEETJA G6CP6	225R	Reguleeritav	AVATUD	41
	VEEVANN G7BM - G9BM - SG9BM	135R	Reguleeritav	3 mm	51
GASS G30/G31 30mbaari LPG I12H3B/P SUPPLY PRESSURE: G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar	NUUDLIKEETJA LXG9CP - SG9CP - G9CP	180	Reguleeritav	36 mm	22
	NUUDLIKEETJA CPG - SG7CP	160	100	31 mm	22
	NUUDLIKEETJA G6CP6	145R	100	AVATUD	25
	VEEVANN G7BM - G9BM - SG9BM	95R	65	3 mm	35





ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ

EL

		ΚΑΥΣΤΗΡΑΣ ΒΡΑΣΤΗΡΑ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ G7BM - G9BM - SG9BM	ΚΑΥΣΤΗΡΑΣ ΒΡΑΣΤΗΡΑ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ CPG - SG7CP	ΚΑΥΣΤΗΡΑΣ ΒΡΑΣΤΗΡΑ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ G6CP6	ΚΑΥΣΤΗΡΑΣ ΜΠΕΝ ΜΑΡΙ G7BM - G9BM - SG9BM
Όνομαστική ισχύς για το εκάστοτε καυστήρα	kW	12	10	10	3,6
Όνομαστική ισχύς για το εκάστοτε καυστήρα G110	kW	/	8	9,5	3,6
Όνομαστική ισχύς για το εκάστοτε καυστήρα G120	kW	/	8	10	3,6
Μειωμένη ισχύς για το εκάστοτε καυστήρα	kW	4,8	3,4	3,4	1,6

Όνομα αερίου	Καυστήρας	Ø Κύρια ακροφύσια	Ρύθμιση πρωτ. αέρα	Ø Ακροφύσια πλότεοι	Ø Ακροφύσια Πλότεοι
ΑΕΡΙΟ G20 20mbar ΜΕΘΑΝΙΟ II2H3+ SUPPLY PRESSURE: G20 17÷25 mbar	ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ G7BM - G9BM - SG9BM	250R	Ρυθμιζόμενο	42 mm	27 .2
	CBΡΑΣΤΗΡΑΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ CPG - SG7CP	230R	Ρυθμιζόμενο	33 mm	27 .2
	ΡΑΣΤΗΡΑΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ G6CP6	225R	Ρυθμιζόμενο	Ανοικτός	41
	ΜΠΕΝ ΜΑΡΙ G7BM - G9BM - SG9BM	135R	Ρυθμιζόμενο	8 mm	51
ΑΕΡΙΟ G30/G31 28-30/37mbar LPG II2H3+ SUPPLY PRESSURE: G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ G7BM - G9BM - SG9BM	180	Ρυθμιζόμενο	36 mm	22
	CBΡΑΣΤΗΡΑΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ CPG - SG7CP	160	100	31 mm	22
	ΡΑΣΤΗΡΑΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ G6CP6	145R	100	Ανοικτός	25
	ΜΠΕΝ ΜΑΡΙ G7BM - G9BM - SG9BM	95R	65	3 mm	35

**QUEMADORES****ES**

		QUEMADOR CUECEPASTA LXG9CP - SG9CP - G9CP	QUEMADOR CUECEPASTA CPG - SG7CP	QUEMADOR CUECEPASTA G6CP6	QUEMADOR BAÑO MARÍA G7BM - G9BM - SG9BM
Potencia nominal de un solo quemador	kW	12	10	10	3,6
Potencia nominal de un solo quemador G110	kW	/	8	9,5	3,6
Potencia nominal de un solo quemador G120	kW	/	8	10	3,6
Potencia reducida de un solo quemador	kW	4,8	3,4	3,4	1,6

Gas	Quegador	Ø Inyectores	Ø By Pass	Regulación aire primario	Ø Inyectores quemador piloto
GAS G20 20mbar METANO I12H3+ SUPPLY PRESSURE: G20 17÷25 mbar	CUECEPASTA LXG9CP - SG9CP - G9CP	250R	Regulable	42 mm	27 .2
	CUECEPASTA CPG - SG7CP	230R	Regulable	33 mm	27 .2
	CUECEPASTA G6CP6	225R	Regulable	ABIERTA	41
	BAÑO MARÍA G7BM - G9BM - SG9BM	135R	Regulable	8 mm	51
GAS G30/G31 28-30/37mbar GPL I12H3+ SUPPLY PRESSURE: G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	CUECEPASTA LXG9CP - SG9CP - G9CP	180	Regulable	36 mm	22
	CUECEPASTA CPG - SG7CP	160	100	31 mm	22
	CUECEPASTA G6CP6	145R	100	ABIERTA	25
	BAÑO MARÍA G7BM - G9BM - SG9BM	95R	65	3 mm	35





POLTTIMET

FI

		POLTIN PASTAN KEITTOON LXG9CP - SG9CP - G9CP	POLTIN PASTAN KEITTOON CPG - SG7CP	POLTIN PASTAN KEITTOON G6CP6	POLTIN HAUDUTUKSEEN G7BM - G9BM - SG9BM
Yksittäisen polttimen nimellisteho	kW	12	10	10	3,6
Yksittäisen polttimen nimellisteho G110	kW	/	8	9,5	3,6
Yksittäisen polttimen nimellisteho G120	kW	/	8	10	3,6
Yksittäisen polttimen aliteho	kW	4,8	3,4	3,4	1,6

Kaasun nimi	Poltin	Ø Pääsuuttimet	Ø Ohitus	Säätö Pääilma	Ø Sytytysuuttimet
KAASU G20 20mbar METAANI I12H3B/P SUPPLY PRESSURE: G20 17÷25 mbar	POLTIN PASTAN KEITTOON LXG9CP - SG9CP - G9CP	250R	Säädettävä	42 mm	27 .2
	POLTIN PASTAN KEITTOON CPG - SG7CP	230R	Säädettävä	33 mm	27 .2
	POLTIN PASTAN KEITTOON G6CP6	225R	Säädettävä	AUKI	41
	POLTIN HAUDUTUKSEEN G7BM - G9BM - SG9BM	135R	Säädettävä	8 mm	51
GAS G30/G31 30mbar NESTEKAASU I12H3B/P SUPPLY PRESSURE: G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar	POLTIN PASTAN KEITTOON LXG9CP - SG9CP - G9CP	180	Säädettävä	36 mm	22
	POLTIN PASTAN KEITTOON CPG - SG7CP	160	100	31 mm	22
	POLTIN PASTAN KEITTOON G6CP6	145R	100	AUKI	25
	POLTIN HAUDUTUKSEEN G7BM - G9BM - SG9BM	95R	65	3 mm	35

**BRÔLEURS****FR**

	BRÔLEUR CUISEUR À PÂTES LXG9CP - SG9CP - G9CP	BRÔLEUR CUISEUR À PÂTES CPG - SG7CP	BRÔLEUR CUISEUR À PÂTES G6CP6	BRÔLEUR BAIN-MARIE G7BM - G9BM - SG9BM
Puissance nominale pour chaque brûleur individuel	kW	12	10	3,6
Puissance nominale pour chaque brûleur individuel G110	kW	/	8	9,5
Puissance nominale pour chaque brûleur individuel G120	kW	/	8	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 I1ZE+3+ SUPPLY PRESSURE: G20 17÷25 mbar	CUISEUR À PÂTES LXG9CP - SG9CP - G9CP	250R	Réglable	42 mm	27 .2
	CUISEUR À PÂTES MACROS CPG - SG7CP	230R	Réglable	33 mm	27 .2
	CUISEUR À PÂTES PLUS G6CP6	225R	Réglable	Ouvert	41
	BAIN-MARIE G7BM - G9BM - SG9BM	135R	Réglable	8 mm	51
GAZ G25 25mbar GPL I1ZE+3+ SUPPLY PRESSURE: G25 20÷30 mbar	CUISEUR À PÂTES LXG9CP - SG9CP - G9CP	260R	Réglable	36 mm	27 .2
	CUISEUR À PÂTES MACROS CPG - SG7CP	235R	Réglable	22 mm	27 .2
	CUISEUR À PÂTES PLUS G6CP6	225R	Réglable	Ouvert	41
	BAIN-MARIE G7BM - G9BM - SG9BM	135R	Réglable	8 mm	30
GAZ G30/G31 28-30/37mbar GPL I1ZE+3+ SUPPLY PRESSURE: G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	CUISEUR À PÂTES LXG9CP - SG9CP - G9CP	180	Réglable	36 mm	22
	CUISEUR À PÂTES MACROS CPG - SG7CP	160	100	31 mm	22
	CUISEUR À PÂTES PLUS G6CP6	145R	100	Ouvert	25
	BAIN-MARIE G7BM - G9BM - SG9BM	95R	65	3 mm	35





PLAMENICI

HR

		PLAMENIK ZA KUHALO ZA LXG9CP - SG9CP - G9CP	PLAMENIK ZA KUHALO ZA CPG - SG7CP	PLAMENIK ZA KUHALO ZA G6CP6	PLAMENIK ZA KUHALO G7BM - G9BM - SG9BM
Nominalna snaga za pojedinačni plamenik	kW	12	10	10	3,6
Nominalna snaga za pojedinačni plamenik G110	kW	/	8	9,5	3,6
Nominalna snaga za pojedinačni plamenik G120	kW	/	8	10	3,6
Smanjena snaga za pojedinačni plamenik	kW	4,8	3,4	3,4	1,6

Naziv plina	Plamenik	Ø Glavne mlaznice	Ø By Pass	Podešavanje primarnog zraka	Ø Glavne mlaznic
PLIN G20 20mbar PRIRODNI PLIN (METAN) I12H3B/P SUPPLY PRESSURE: G20 17÷25 mbar	KUHALO ZA TJESTENINU LXG9CP - SG9CP - G9CP	250R	Podesivo	42 mm	27 .2
	KUHALO ZA TJESTENINU MACROS CPG - SG7CP	230R	Podesivo	33 mm	27 .2
	KUHALO ZA TJESTENINU PLUS G6CP6	225R	Podesivo	Otvoren	41
	KUHALO NA G7BM - G9BM - SG9BM	135R	Podesivo	8 mm	51
PLIN G30/G31 30mbar LPG I12H3B/P SUPPLY PRESSURE: G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar	KUHALO ZA TJESTENINU LXG9CP - SG9CP - G9CP	180	Podesivo	36 mm	22
	KUHALO ZA TJESTENINU MACROS CPG - SG7CP	160	100	31 mm	22
	KUHALO ZA TJESTENINU PLUS G6CP6	225R	100	Otvoren	25
	KUHALO NA G7BM - G9BM - SG9BM	135R	65	3 mm	35

**ÉGŐK****HU**

		TÉSZTAFÓZÓ ÉGŐ LXG9CP - SG9CP - G9CP	TÉSZTAFÓZÓ ÉGŐ CPG - SG7CP	TÉSZTAFÓZÓ ÉGŐ G6CP6	VÍZFÜRDŐ ÉGŐ G7BM - G9BM - SG9BM
Égőkénti névleges teljesítmény	kW	12	10	10	3,6
Égőkénti névleges teljesítmény G110	kW	/	8	9,5	3,6
Égőkénti névleges teljesítmény G120	kW	/	8	10	3,6
Égőkénti névleges csökkentett teljesítmény	kW	4,8	3,4	3,4	1,6

Gáz megnevezése	Égő	Ø Főfűvókák	Ø By Pass	Primer levegő beszabályozás	Ø Gyűjtőláng fűvókák
G20 GÁZ 25mbar METÁN I12HS3B/P SUPPLY PRESSURE: G25 20÷30 mbar	TÉSZTAFÓZÓ LXG9CP - SG9CP - G9CP TÉSZTAFÓZÓ MACROS CPG - SG7CP TÉSZTAFÓZÓ PLUS G6CP6 VÍZFÜRDŐ G7BM - G9BM - SG9BM	240R 215R 210R 130R	Szabályozható Szabályozható Szabályozható Szabályozható	42 mm 33 mm NYITVA 8 mm	27 .2 27 .2 41 51
G25.1 GÁZ 25mbar METÁN I12HS3B/P SUPPLY PRESSURE: G25.1 20÷33 mbar	TÉSZTAFÓZÓ LXG9CP - SG9CP - G9CP TÉSZTAFÓZÓ MACROS CPG - SG7CP TÉSZTAFÓZÓ PLUS G6CP6 VÍZFÜRDŐ G7BM - G9BM - SG9BM	270R 240R 235R 145R	Szabályozható Szabályozható Szabályozható Szabályozható	30 mm 33 mm NYITVA 8 mm	27 .2 27 .2 41 51
G30/G31 GÁZ 30mbar PROPÁN-BUTÁN GÁZ I12HS3B/P SUPPLY PRESSURE: G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar	TÉSZTAFÓZÓ LXG9CP - SG9CP - G9CP TÉSZTAFÓZÓ MACROS CPG - SG7CP TÉSZTAFÓZÓ PLUS G6CP6 VÍZFÜRDŐ G7BM - G9BM - SG9BM	180 160 145R 95R	Szabályozható 100 100 65	36 mm 31 mm NYITVA 3 mm	22 22 25 35





BURNER

IE

		PASTA COOKER BURNER LXG9CP - SG9CP - G9CP	PASTA COOKER BURNER CPG - SG7CP	PASTA COOKER BURNER G6CP6	BAIN MARIE BURNER G7BM - G9BM - SG9BM
Rated output per burner	kW	12	10	10	3.6
Rated output per burner G110	kW	/	8	9.5	3.6
Rated output per burner G120	kW	/	8	10	3.6
Reduced power per burner	kW	4.8	3.4	3.4	1.6

Gas type	Burner	Ø Main nozzles	Ø By Pass	Primary air regulation	Ø Pilot burner
GAS G20 20mbar NATURAL GAS I12H3+ SUPPLY PRESSURE: G20 17÷25 mbar	PASTA COOKER LXG9CP - SG9CP - G9CP	250R	Adjustable	42 mm	27 .2
	PASTA COOKER MACROS CPG - SG7CP	230R	Adjustable	33 mm	27 .2
	PASTA COOKER PLUS G6CP6	225R	Adjustable	Opened	41
	BAIN MARIE G7BM - G9BM - SG9BM	135	Adjustable	8 mm	51
GAS G30/G31 28-30/37mbar LPG I12H3+ SUPPLY PRESSURE: G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	PASTA COOKER LXG9CP - SG9CP - G9CP	180	Adjustable	36 mm	22
	PASTA COOKER MACROS CPG - SG7CP	160	100	31 mm	22
	PASTA COOKER PLUS G6CP6	145R	100	Opened	25
	BAIN MARIE G7BM - G9BM - SG9BM	135	65	8 mm	25

**GASLOGAR****IS**

		GASLOGI FYRIR PASTA LXG9CP - SG9CP - G9CP	GASLOGI FYRIR PASTA CPG - SG7CP	GASLOGI FYRIR PASTA G6CP6	GASLOGI FYRIR VATNSBAD G7BM - G9BM - SG9BM
Metið afl í hverjum gasloga	kW	12	10	10	3,6
Metið afl í hverjum gasloga G110	kW	/	8	9,5	3,6
Metið afl í hverjum gasloga G120	kW	/	8	10	3,6
Lækkað afl í hverjum gasloga	kW	4,8	3,4	3,4	1,6

Gas	Gaslogi	Ø Aðaltúður	Ø Hliðarbraut	Aðlögun aðallofts	Ø Hjálparlogar
GAZ G30/G31 30mbar LPG	GASLOGI FYRIR PASTA LXG9CP - SG9CP - G9CP	180	Adjustable	36 mm	22
	GASLOGI FYRIR PASTA MACROS CPG - SG7CP	160	100	31 mm	22
	GASLOGI FYRIR PASTA PLUS G6CP6	145R	100	Opid	25
	GASLOGI FYRIR VATNSBAD G7BM - G9BM - SG9BM	95R	65	3 mm	35
I3B/P					
SUPPLY PRESSURE: G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar					





BRUCIATORI

IT

		BRUCIATORE CUOCIPASTA LXG9CP - SG9CP - G9CP	BRUCIATORE CUOCIPASTA CPG - SG7CP	BRUCIATORE CUOCIPASTA G6CP6	BRUCIATORE BAGNOMARIA G7BM - G9BM - SG9BM
Potenza nominale per singolo bruciatore	kW	12	10	10	3,6
Potenza nominale per singolo bruciatore G110	kW	/	8	9,5	3,6
Potenza nominale per singolo bruciatore G120	kW	/	8	10	3,6
Potenza ridotta per singolo bruciatore	kW	4,8	3,4	3,4	1,6

Nome gas	Bruciatore	Ø Ugelli principali	Ø By Pass	Reg. Aria Primaria	Ø Ugelli Pilota
GAS G20 20mbar METANO II2H3+ III1a2H3+ SUPPLY PRESSURE: G20 17÷25 mbar	CUOCIPASTA LXG9CP - SG9CP - G9CP	250R	Regolabile	42 mm	27 .2
	CUOCIPASTA MACROS CPG - SG7CP	230R	Regolabile	33 mm	27 .2
	CUOCIPASTA PLUS G6CP6	225R	Regolabile	Aperta	41
	BAGNOMARIA G7BM - G9BM - SG9BM	135R	Regolabile	8 mm	51
GAS G30/G31 28-30/37mbar GPL II2H3+ III1a2H3+ SUPPLY PRESSURE: G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	CUOCIPASTA LXG9CP - SG9CP - G9CP	180	Regolabile	36 mm	22
	CUOCIPASTA MACROS CPG - SG7CP	160	100	31 mm	22
	CUOCIPASTA PLUS G6CP6	145R	100	Aperta	25
	BAGNOMARIA G7BM - G9BM - SG9BM	95R	65	3 mm	35
GAS G110 8mbar GAS CITTA III1a2H3+ SUPPLY PRESSURE: G110 6÷15 mbar	CUOCIPASTA LXG9CP - SG9CP - G9CP	/	/	/	/
	CUOCIPASTA MACROS CPG - SG7CP	550	Regolabile	14 mm	60
	CUOCIPASTA PLUS G6CP6	550	Regolabile	Aperta	75
	BAGNOMARIA G7BM - G9BM - SG9BM	265R	Regolabile	3 mm	80

**DEGIKLIAI****LT**

		MAKARONŲ VIRIMO DEGIKLIS LXG9CP - SG9CP - G9CP	MAKARONŲ VIRIMO CPG - SG7CP	MAKARONŲ VIRIMO G6CP6	VIRIMO VANDENS VONELĖJE DEGIKLIS G7BM - G9BM - SG9BM
Nominali vieno degiklio galia	kW	12	10	10	3,6
Nominali vieno degiklio galia G110	kW	/	8	9,5	3,6
Nominali vieno degiklio galia G120	kW	/	8	10	3,6
Sumažinta vieno degiklio galia	kW	4,8	3,4	3,4	1,6

Dujų pavadinimas	Degiklis	Ø Pagrindinės tūtos	Ø Apėjimas	Pirminio oro reguliavimo sklendė	Ø Vedamosios tūtos
DUJOS G20 20mbar GAMTINĖS DUJOS II2H3B/P SUPPLY PRESSURE: G20 17÷25 mbar	MAKARONŲ VIRIMO LXG9CP - SG9CP - G9CP	250R	Reguliuojamas	42 mm	27 .2
	MAKARONŲ VIRIMO MACROS CPG - SG7CP	230R	Reguliuojamas	33 mm	27 .2
	MAKARONŲ VIRIMO PLUS G6CP6	225R	Reguliuojamas	ATVIRAS	41
	VIRIMO VANDENS VONELĖJE G7BM - G9BM - SG9BM	135R	Reguliuojamas	8 mm	51
DUJOS G30/G31 30mbar Suskystintos naftos dujos II2H3B/P SUPPLY PRESSURE: G30 25÷35 mbar G30 25÷35 mbar	MAKARONŲ VIRIMO LXG9CP - SG9CP - G9CP	180	Reguliuojamas	36 mm	22
	MAKARONŲ VIRIMO MACROS CPG - SG7CP	160	100	31 mm	22
	MAKARONŲ VIRIMO PLUS G6CP6	225R	100	ATVIRAS	25
	VIRIMO VANDENS VONELĖJE G7BM - G9BM - SG9BM	135R	65	8 mm	35





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	BRÛLEUR BAIN-MARIE G7BM - G9BM - SG9BM BRENNER BAIN-MARIE G7BM - G9BM - SG9BM
Puissance nominale pour chaque brûleur individuel Nennleistung pro Brenner	kW	12	10	10	3,6
Puissance nominale pour chaque brûleur individuel G110 Nennleistung pro Brenner G110	kW	/	8	9,5	3,6
Puissance nominale pour chaque brûleur individuel G120 Nennleistung pro Brenner G120	kW	/	8	10	3,6
Puissance réduite pour chaque brûleur individuel Reduzierte Leistung pro Brenner	kW	4,8	3,4	3,4	1,6

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 I2E SUPPLY PRESSURE: G20 17÷25 mbar	CUISEUR À PÂTES LXG9CP - SG9CP - G9CP NUDELKOCHER LXG9CP - SG9CP - G9CP	250R	RÉGLABLE EINSTELLBAR	42 mm	27 .2
	CUISEUR À PÂTES MACROS CPG - SG7CP NUDELKOCHER MACROS CPG - SG7CP	230R	RÉGLABLE EINSTELLBAR	33 mm	27 .2
	CUISEUR À PÂTES PLUS G6CP6 NUDELKOCHER PLUS G6CP6	225R	RÉGLABLE EINSTELLBAR	OUVERT	41
	BAIN-MARIE G7BM - G9BM - SG9BM BAIN-MARIE G7BM - G9BM - SG9BM	135R	RÉGLABLE EINSTELLBAR	8 mm	51

**DEGLIS****LV**

		MAKARONU VĀRĪTĀJA LXG9CP - SG9CP - G9CP	MAKARONU VĀRĪTĀJA CPG - SG7CP	MAKARONU VĀRĪTĀJA G6CP6	ŪDENS VANNIŅAS DEGLIS G7BM - G9BM - SG9BM
Katra degļa nominalā jauda	kW	12	10	10	3,6
Katra degļa G110 nominalā jauda	kW	/	8	9,5	3,6
Katra degļa G120 nominalā jauda	kW	/	8	10	3,6
Katra degļa samazinātā jauda	kW	4,8	3,4	3,4	1,6

Gāzes nosaukums	Deglis	Galveno sprauslu Ø	Ø By Pass	Primārā gaisa regulēšana	Aizdedzes sprauslu Ø
GĀZE G20 20mbar METĀNS I12H3B/P SUPPLY PRESSURE: G20 17÷25 mbar	MAKARONU VĀRĪTĀJS LXG9CP - SG9CP - G9CP MAKARONU VĀRĪTĀJS MACROS CPG - SG7CP MAKARONU VĀRĪTĀJS PLUS G6CP6 ŪDENS VANNIŅA G7BM - G9BM - SG9BM	250R 230R 225R 135R	Regulējams Regulējams Regulējams Regulējams	42 mm 33 mm ATVĒRTA 8 mm	27 .2 27 .2 41 51
GĀZE G30/G31 30mbar SAŠĶIDRINĀTA GĀZE I12H3B/P SUPPLY PRESSURE: G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar	MAKARONU VĀRĪTĀJS LXG9CP - SG9CP - G9CP MAKARONU VĀRĪTĀJS MACROS CPG - SG7CP MAKARONU VĀRĪTĀJS PLUS G6CP6 ŪDENS VANNIŅA G7BM - G9BM - SG9BM	180 160 145R 95R	Regulējams 100 100 65	36 mm 31 mm ATVĒRTA 3 mm	22 22 25 35





ПЛАМЕНИЦИ

МК

		ПАСТА ШПОРЕТ LXG9CP - SG9CP - G9CP	ПАСТА ШПОРЕТ CPG - SG7CP	ПАСТА ШПОРЕТ G6CP6	ВАИН МАРИЈА G7BM - G9BM - SG9BM
Номинална моќ за секој пламеник	kW	12	10	10	3,6
Номинална моќ за секој пламеник G110	kW	/	8	9,5	3,6
Номинална моќ за секој пламеник G120	kW	/	8	10	3,6
Номинална моќ за секој пламеник	kW	4,8	3,4	3,4	1,6

Вид гас	Пламеник	Дијаметар на главните убризгувачи	Дијаметар	Регулирање на основниот воздух	Дијаметар на управувачките убризгувачи
RAC G20 20mbar МЕТАН I12H3+ I12H3B/P SUPPLY PRESSURE: G20 17÷25 mbar	ПАСТА ШПОРЕТ LXG9CP - SG9CP - G9CP	250R	РЕГУЛ.	42 mm	27 .2
	ПАСТА ШПОРЕТ CPG - SG7CP	230R	РЕГУЛ.	33 mm	27 .2
	ПАСТА ШПОРЕТ G6CP6	225R	РЕГУЛ.	ОТВОРЕНО	41
	ВАИН МАРИЈА G7BM - G9BM - SG9BM	135R	РЕГУЛ.	8 mm	51
GAS G30/G31 30mbar LPG I12H3+ SUPPLY PRESSURE: G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar	ПАСТА ШПОРЕТ LXG9CP - SG9CP - G9CP	180	РЕГУЛ.	36 mm	22
	ПАСТА ШПОРЕТ CPG - SG7CP	145	100	31 mm	22
	ПАСТА ШПОРЕТ G6CP6	145R	100	ОТВОРЕНО	25
	ВАИН МАРИЈА G7BM - G9BM - SG9BM	95R	65	3 mm	35
GAS G30/G31 28-30/37mbar LPG I12H3B/P SUPPLY PRESSURE: G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	ПАСТА ШПОРЕТ LXG9CP - SG9CP - G9CP	180	РЕГУЛ.	36 mm	22
	ПАСТА ШПОРЕТ CPG - SG7CP	145	100	31 mm	22
	ПАСТА ШПОРЕТ G6CP6	145R	100	ОТВОРЕНО	25
	ВАИН МАРИЈА G7BM - G9BM - SG9BM	95R	65	3 mm	35

**BURNERS****MT**

		PASTA COOKER BURNER LXG9CP - SG9CP - G9CP	PASTA COOKER BURNER CPG - SG7CP	PASTA COOKER BURNER G6CP6	BAIN MARIE BURNER G7BM - G9BM - SG9BM
Rated output per burner	kW	12	10	10	3.6
Rated output per burner G110	kW	/	8	9.5	3.6
Rated output per burner G120	kW	/	8	10	3.6
Reduced power per burner	kW	4.8	3.4	3.4	1.6

Gas type	Burner	Ø Main nozzles	Ø By Pass	Primary air regulation	Ø Pilot nozzles
GAS G30/G31 30mbar LPG	PASTA COOKER MAXIMA LXG9CP - SG9CP - G9CP	180		36 mm	22
I3B/P	PASTA COOKER MAXIMA CPG - SG7CP	160	100	31 mm	22
SUPPLY PRESSURE:	PASTA COOKER MAXIMA G6CP6	145R	100	OPENED	25
G30 25÷35 mbar	BAIN MARIE G7BM - G9BM - SG9BM	95R	65	3 mm	35
G31 25÷35 mbar					





BRANDERS

NL

		BRANDER PASTAKOKER LXG9CP - SG9CP - G9CP	BRANDER PASTAKOKER CPG - SG7CP	BRANDER PASTAKOKER G6CP6	BRANDER BAIN-MARIE G7BM - G9BM - SG9BM
Nominaal vermogen per brander	kW	12	10	10	3,6
Nominaal vermogen per brander G110	kW	/	8	9,5	3,6
Nominaal vermogen per brander G120	kW	/	8	10	3,6
Gereduceerd vermogen per brander	kW	4,8	3,4	3,4	1,6

Gasnaam	Brander	Ø Hoofdspuitmonden	Ø Bypass	Reg. Primaire lucht	Ø Waakvlammen
GAS G25 25mbar AARDGAS I12L3B/P SUPPLY PRESSURE: G25 20=30 mbar	PASTAKOKER MAXIMA LXG9CP - SG9CP - G9CP	260R	Regelbaar	36 mm	27 .2
	PASTAKOKER MAXIMA CPG - SG7CP	235R	Regelbaar	22 MM	27 .2
	PASTAKOKER MAXIMA G6CP6	225R	Regelbaar	OPEN	41
	BAIN-MARIE G7BM - G9BM - SG9BM	140R	Regelbaar	8 mm	51
GAS G30/G31 30mbar LPG I12L3B/P SUPPLY PRESSURE: G30 25=35 mbar G31 25=35 mbar	PASTAKOKER MAXIMA LXG9CP - SG9CP - G9CP	180	Regelbaar	36 mm	22
	PASTAKOKER MAXIMA CPG - SG7CP	160	100	31 mm	22
	PASTAKOKER MAXIMA G6CP6	145R	100	OPEN	25
	BAIN-MARIE G7BM - G9BM - SG9BM	95R	65	3 mm	51

**BRENNERE****NO**

		BRENNER TIL PASTAKOKER LXG9CP - SG9CP - G9CP	BRENNER TIL PASTAKOKER CPG - SG7CP	BRENNER TIL PASTAKOKER G6CP6	BRENNER TIL VANNBAD G7BM - G9BM - SG9BM
Nominell effekt for hver enkelt brenner	kW	12	10	10	3,6
Nominell effekt for hver enkelt brenner G110	kW	/	8	9,5	3,6
Nominell effekt for hver enkelt brenner G120	kW	/	8	10	3,6
Redusert effekt for hver enkelt brenner	kW	4,8	3,4	3,4	1,6

Gassnavn	Brenner	Ø Hoveddyser	Ø Bypass	Reg. Primærluft	Ø Pilotdyser
GASS G20 20mbar METANGASS I12H3B/P SUPPLY PRESSURE: G20 17÷25 mbar	PASTAKOKER MAXIMA LXG9CP - SG9CP - G9CP	250R	Regulerbar	42 mm	27 .2
	PASTAKOKER MAXIMA CPG - SG7CP	230R	Regulerbar	33 mm	27 .2
	PASTAKOKER MAXIMA G6CP6	225R	Regulerbar	ÅPEN	41
	VANNBAD G7BM - G9BM - SG9BM	135R	Regulerbar	8 mm	51
GASS G30/G31 30mbar LPG I12H3B/P SUPPLY PRESSURE: G30 25÷35 mbar G30 25÷35 mbar	PASTAKOKER MAXIMA LXG9CP - SG9CP - G9CP	180	Regulerbar	36 mm	22
	PASTAKOKER MAXIMA CPG - SG7CP	160	100	31 mm	22
	PASTAKOKER MAXIMA G6CP6	145R	100	ÅPEN	25
	VANNBAD G7BM - G9BM - SG9BM	95R	65	8 mm	35





PALNIKI

PL

		PALNIK DO GOTOWANIA LXG9CP - SG9CP - G9CP	PALNIK DO GOTOWANIA CPG - SG7CP	PALNIK DO GOTOWANIA G6CP6	PALNIK DO GOTOWANIA G7BM - G9BM - SG9BM
Nominalna moc dla pojedynczego palnika	kW	12	10	10	3,6
Nominalna moc dla pojedynczego palnika G110	kW	/	8	9,5	3,6
Nominalna moc dla pojedynczego palnika G120	kW	/	8	10	3,6
Zredukowana moc dla pojedynczego palnika	kW	4,8	3,4	3,4	1,6

Nazwa gazu	Palnik	Ø Dysze główne	Ø By Pass	Regul. głównego powietrza	Ø Dysz pilota
GAZ G20 20mbar METAN I12ELwLs3B/P SUPPLY PRESSURE: G20 17÷25 mbar	GOTOWANIE MAKARONU LXG9CP - SG9CP - G9CP	250R	NASTAWNA	42 mm	27 .2
	GOTOWANIE MAKARONU CPG - SG7CP	230R	NASTAWNA	33 mm	27 .2
	GOTOWANIE MAKARONU G6CP6	225R	NASTAWNA	OTWARTA	41
	GOTOWANIE NA PARZE G7BM - G9BM - SG9BM	135R	NASTAWNA	8 mm	51
GAZ G27 20mbar METAN I12ELwLs3B/P SUPPLY PRESSURE (min ÷ max): G27 17÷30 mbar	GOTOWANIE MAKARONU LXG9CP - SG9CP - G9CP	290R	NASTAWNA	28 mm	27 .2
	GOTOWANIE MAKARONU CPG - SG7CP	250R	NASTAWNA	7 mm	27 .2
	GOTOWANIE MAKARONU G6CP6	235R	NASTAWNA	OTWARTA	41
	GOTOWANIE NA PARZE G7BM - G9BM - SG9BM	150R	NASTAWNA	8 mm	51
GAZ G2.350 13mbar METAN I12ELwLs3B/P	GOTOWANIE MAKARONU LXG9CP - SG9CP - G9CP	420	NASTAWNA	38 mm	27 .2
	GOTOWANIE MAKARONU CPG - SG7CP	310R	NASTAWNA	33 mm	27 .2
	GOTOWANIE MAKARONU G6CP6	310R	NASTAWNA	OTWARTA	75
	GOTOWANIE NA PARZE G7BM - G9BM - SG9BM	180R	NASTAWNA	3 mm	75
GAZ G30/G31 37mbar GPL I12ELwLs3B/P SUPPLY PRESSURE (min ÷ max): G30 25÷45 mbar G31 25÷45 mbar	GOTOWANIE MAKARONU LXG9CP - SG9CP - G9CP	170	NASTAWNA	36 mm	22
	GOTOWANIE MAKARONU CPG - SG7CP	150	90	31 mm	22
	GOTOWANIE MAKARONU G6CP6	145R	100	OTWARTA	25
	GOTOWANIE NA PARZE G7BM - G9BM - SG9BM	95R	65	3 mm	35

**QUEIMADORES****PT**

		QUEIMADOR COZEDOR DE LXG9CP - SG9CP - G9CP	QUEIMADOR COZEDOR DE CPG - SG7CP	QUEIMADOR COZEDOR G6CP6	QUEIMADOR G7BM - G9BM - SG9BM
Potência nominal para cada queimador	kW	12	10	10	3,6
Potência nominal para cada queimador G110	kW	/	8	9,5	3,6
Potência nominal para cada queimador G120	kW	/	8	10	3,6
Potência reduzida para cada queimador	kW	4,8	3,4	3,4	1,6

Nome gás	Queimador	Ø Bicos principais	Ø By Pass	Reg. Ar Primário	Ø Bicos Piloto
GÁS G20 20mbar METANO	COZEDOR DE MASSA LXG9CP - SG9CP - G9CP	250R	REGULÁVEL	42 mm	27 .2
I12H3+	COZEDOR DE MASSA CPG - SG7CP	230R	REGULÁVEL	33 mm	27 .2
SUPPLY PRESSURE: G20 17÷25 mbar	COZEDOR DE MASSA G6CP6	225R	REGULÁVEL	APERTA	41
	BANHO-MARIA G7BM - G9BM - SG9BM	135R	REGULÁVEL	8 mm	51
GÁS G30/G31 28-30/37mbar GPL	COZEDOR DE MASSA LXG9CP - SG9CP - G9CP	180	REGULÁVEL	36 mm	22
I12H3+	COZEDOR DE MASSA CPG - SG7CP	160	100	31 mm	22
SUPPLY PRESSURE: G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	COZEDOR DE MASSA G6CP6	145R	100	APERTA	25
	BANHO-MARIA G7BM - G9BM - SG9BM	95R	65	3 mm	51





ARZĂTOARE

RO

		ARZĂTOR AP. DE FIERT LXG9CP - SG9CP - G9CP	ARZĂTOR AP. DE FIERT CPG - SG7CP	ARZĂTOR AP. DE FIERT G6CP6	ARZĂTOR AP. DE G7BM - G9BM - SG9BM
Putere nominală pentru un singur arzător	kW	12	10	10	3,6
Putere nominală pentru un singur arzător G110	kW	/	8	9,5	3,6
Putere nominală pentru un singur arzător G120	kW	/	8	10	3,6
Putere redusă pentru un singur arzător	kW	4,8	3,4	3,4	1,6

Denumirea gazului	Arzător	Ø Duze principale	Ø By Pass	Reglare Aer Primar	Ø Duze Pilot
GAZ G20 20mbar GAZ METAN II2L3B/P SUPPLY PRESSURE: G20 17÷25 mbar	AP.FIERT PASTE LXG9CP - SG9CP - G9CP	250R	REGLABIL	42 mm	27 .2
	AP.FIERT PASTE CPG - SG7CP	230R	REGLABIL	33 mm	27 .2
	AP.FIERT PASTE G6CP6	225R	REGLABIL	DESCHIS	41
	AP. BAIN-MARIE G7BM - G9BM - SG9BM	135R	REGLABIL	8 mm	51
GAZ G30/G31 30mbar GPL II2L3B/P SUPPLY PRESSURE: G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar	AP.FIERT PASTE LXG9CP - SG9CP - G9CP	180	REGLABIL	36 mm	22
	AP.FIERT PASTE CPG - SG7CP	160	100	31 mm	22
	AP.FIERT PASTE G6CP6	145R	100	DESCHIS	25
	AP. BAIN-MARIE G7BM - G9BM - SG9BM	95R	65	3 mm	35

**ГОРЕЛКА****RU**

	ГОРЕЛКА МАКАРОНОВАРКИ LXG9CP - SG9CP - G9CP	ГОРЕЛКА МАКАРОНОВАРКИ CPG - SG7CP	ГОРЕЛКА МАКАРОНОВАРКИ G6CP6	ГОРЕЛКА ВОДЯНОГО МАРМИТА G7BM - G9BM - SG9BM
Номинальная мощность одной горелки kW	12	10	10	3,6
Номинальная мощность одной горелки G110 kW	/	8	9,5	3,6
Номинальная мощность одной горелки G120 kW	/	8	10	3,6
Уменьшенная мощность одной горелки kW	4,8	3,4	3,4	1,6

Название газа	Горелка	Ø Главные сопла	Ø Байпас	Рег. первичный воздух	Ø Сопла запальника
ГАЗ G20 20 мбар ПРИРОДНЫЙ ГАЗ И2Н3+ SUPPLY PRESSURE (min ÷ max): G20 17÷25 mbar	PASTA COOKER LXG9CP - SG9CP - G9CP	250R	Регулируемый	42 мм	27 .2
	PASTA COOKER CPG - SG7CP	230R	Регулируемый	33 мм	27 .2
	PASTA COOKER G6CP6	225R	Регулируемый	Open	41
	BAIN MARIE G7BM - G9BM - SG9BM	135	Регулируемый	8 мм	51
ГАЗ G30/G31 28-30/37 мбар СПГ И2Н3+ SUPPLY PRESSURE (min ÷ max): G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	PASTA COOKER LXG9CP - SG9CP - G9CP	180	Регулируемый	36 мм	22
	PASTA COOKER CPG - SG7CP	160	100	31 мм	22
	PASTA COOKER G6CP6	145R	100	Open	25
	BAIN MARIE G7BM - G9BM - SG9BM	95R	65	3 мм	35





BRÄNNARE

SE

		BRÄNNARE FÖR PASTAKOKARE LXG9CP - SG9CP - G9CP	BRÄNNARE FÖR PASTAKOKARE CPG - SG7CP	BRÄNNARE FÖR PASTAKOKARE G6CP6	BRÄNNARE FÖR VATTENBAD G7BM - G9BM - SG9BM
Nominell effekt per enskild brännare	kW	12	10	10	3,6
Nominell effekt per enskild brännare G110	kW	/	8	9,5	3,6
Nominell effekt per enskild brännare G120	kW	/	8	10	3,6
Reducerad effekt per enskild brännare	kW	4,8	3,4	3,4	1,6

Gas namn	Brännare	Ø Huvudmunstycken	Ø By Pass	Regl. av primärluft	Ø Pilotmunstycken
GAS G20 20mbar METAN	PASTAKOKARE LXG9CP - SG9CP - G9CP	250R	Justerbar	42 mm	27 .2
	PASTAKOKARE CPG - SG7CP	230R	Justerbar	33 mm	27 .2
	PASTAKOKARE G6CP6	225R	Justerbar	Öppen	41
II2H3B/P III1ab2H3B/P SUPPLY PRESSURE: G20 17÷25 mbar	VATTENBAD G7BM - G9BM - SG9BM	135R	Justerbar	8 mm	51
GAS G30/G31 30mbar GASOL	PASTAKOKARE LXG9CP - SG9CP - G9CP	180	Justerbar	36 mm	22
	PASTAKOKARE CPG - SG7CP	160	100	31 mm	22
	PASTAKOKARE G6CP6	145R	100	Öppen	25
II2H3B/P III1ab2H3B/P SUPPLY PRESSURE: G30 25÷35 mbar G30 25÷35 mbar	VATTENBAD G7BM - G9BM - SG9BM	95R	65	3 mm	35
GAS G110 8mbar STADSGAS	PASTAKOKARE LXG9CP - SG9CP - G9CP	/	/	/	/
	PASTAKOKARE CPG - SG7CP	550	Justerbar	14 mm	60
	PASTAKOKARE G6CP6	550	Justerbar	Öppen	75
III1ab2H3B/P SUPPLY PRESSURE: G110 6÷16 mbar	VATTENBAD G7BM - G9BM - SG9BM	265R	Justerbar	3 mm	80
GAS G120 8mbar STADSGAS	PASTAKOKARE LXG9CP - SG9CP - G9CP	/	/	/	/
	PASTAKOKARE CPG - SG7CP	520	Justerbar	22 mm	60
	PASTAKOKARE G6CP6	550	Justerbar	Öppen	75
III1ab2H3B/P SUPPLY PRESSURE: G120 6÷15 mbar	VATTENBAD G7BM - G9BM - SG9BM	265R	Justerbar	3 mm	80

**GORILNIKI****SI**

		GORILNIK KUHALNIKA LXG9CP - SG9CP - G9CP	GORILNIK KUHALNIKA CPG - SG7CP	GORILNIK KUHALNIKA G6CP6	GORILNIK KUHALNIKA G7BM - G9BM - SG9BM
Nominalna moč za vsak posamezni gorilnik	kW	12	10	10	3,6
Nominalna moč za vsak posamezni gorilnik G110	kW	/	8	9,5	3,6
Nominalna moč za vsak posamezni gorilnik G120	kW	/	8	10	3,6
Zmanjšana moč za vsak posamezni gorilnik	kW	4,8	3,4	3,4	1,6

Predpisi za plin	Gorilnik	Ø Glavne sobe	Ø By-Pass	Glavno nastavljanje zraka	Ø Pilotne šobe
GASG20 20mbar METAN II2H3+ SUPPLY PRESSURE: G20 17÷25 mbar	KUHALNIK TESTENIN LXG9CP - SG9CP - G9CP	250R	Nastavljiv	42 mm	27 .2
	KUHALNIK TESTENIN CPG - SG7CP	230R	Nastavljiv	33 mm	27 .2
	KUHALNIK TESTENIN G6CP6	225R	Nastavljiv	Odprto	41
	KUHALNIK NA PARO G7BM - G9BM - SG9BM	135	Nastavljiv	8 mm	51
GAS G30/G31 28-30/37mbar GPL II2H3+ SUPPLY PRESSURE: G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	KUHALNIK TESTENIN LXG9CP - SG9CP - G9CP	180	Nastavljiv	36 mm	22
	KUHALNIK TESTENIN CPG - SG7CP	160	100	31 mm	22
	KUHALNIK TESTENIN G6CP6	145R	100	Odprto	25
	KUHALNIK NA PARO G7BM - G9BM - SG9BM	95R	65	3 mm	35





HORÁKY

SK

		HORÁK VARIČA CESTOVÍN LXG9CP - SG9CP - G9CP	HORÁK VARIČA CESTOVÍN CPG - SG7CP	HORÁK VARIČA CESTOVÍN G6CP6	HORÁK VODNÉHO G7BM - G9BM - SG9BM
Nominálny výkon pre jeden horák	kW	12	10	10	3,6
Nominálny výkon pre jeden horák G110	kW	/	8	9,5	3,6
Nominálny výkon pre jeden horák G120	kW	/	8	10	3,6
Znížený výkon pre jeden horák	kW	4,8	3,4	3,4	1,6

Typ plynu	Horák	Ø Hlavné trysky	Ø By Pass	Reg. Primárny vzduch	Ø Trysky zapalovacieho horáku
PLYN G20 20mbar METÁN I12H3B/P I12H3+ SUPPLY PRESSURE (min ÷ max): G20 17÷25 mbar	VARIČ CESTOVÍN LXG9CP - SG9CP - G9CP	250R	NASTAVITEĽNÝ	42 mm	27 .2
	VARIČ CESTOVÍN CPG - SG7CP	230R	NASTAVITEĽNÝ	33 mm	27 .2
	VARIČ CESTOVÍN G6CP6	225R	NASTAVITEĽNÝ	OTVORENÁ	41
	VODNÝ KÚPEĽ G7BM - G9BM - SG9BM	135	NASTAVITEĽNÝ	8 mm	51
PLYN G30/G31 28-30/37mbar LPG I12H3+ SUPPLY PRESSURE (min ÷ max): G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	VARIČ CESTOVÍN LXG9CP - SG9CP - G9CP	180	NASTAVITEĽNÝ	36 mm	22
	VARIČ CESTOVÍN CPG - SG7CP	160	100	31 mm	22
	VARIČ CESTOVÍN G6CP6	145R	100	OTVORENÁ	25
	VODNÝ KÚPEĽ G7BM - G9BM - SG9BM	95R	65	3 mm	35
PLYN G30/G31 30mbar LPG SUPPLY PRESSURE (min ÷ max): G30 25÷35 mbar G31 25÷35 mbar	VARIČ CESTOVÍN LXG9CP - SG9CP - G9CP	180	NASTAVITEĽNÝ	36 mm	22
	VARIČ CESTOVÍN CPG - SG7CP	160	82	31 mm	22
	VARIČ CESTOVÍN G6CP6	140R	82	OTVORENÁ	25
	VODNÝ KÚPEĽ G7BM - G9BM - SG9BM	80R	55	3 mm	35

**BRÜLÖRLER****TR**

		MAXIMA 900 / S900 LXG9CP - SG9CP - G9CP	MACROS 700 MAKARNA CPG - SG7CP	PLUS 600 MAKARNA G6CP6	BENMARI BRÜLÖR G7BM - G9BM - SG9BM
Herbir brülör için nominal güç	kW	12	10	10	3,6
Herbir brülör için nominal güç G110	kW	/	8	9,5	3,6
Herbir brülör için nominal güç G120	kW	/	8	10	3,6
Herbir brülör için azaltılmış güç	kW	4,8	3,4	3,4	1,6

Gaz adı	Brülör	Ana jetlerin çapı	By Pass çapı	Ana hava ayarı	Pilot jetlerin çapı
GAZI G20 20mbar METAN GAZI I12H3+ I12H3B/P SUPPLY PRESSURE: G20 17÷25 mbar	LXG9CP - SG9CP - G9CP PIŞİRME MAKİNESİ	250R	AYARLANABİLİR	42 mm	27 .2
	CPG - SG7CP PIŞİRME MAKİNESİ	230R	AYARLANABİLİR	33 mm	27 .2
	G6CP6 PIŞİRME MAKİNESİ	225R	AYARLANABİLİR	AÇIK	41
	G7BM - G9BM - SG9BM BENMARI	135R	AYARLANABİLİR	8 mm	51
GAZI G30/G31 28-30/37mbar LPG I12H3+ SUPPLY PRESSURE: G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	LXG9CP - SG9CP - G9CP PIŞİRME MAKİNESİ	180	AYARLANABİLİR	36 mm	22
	CPG - SG7CP PIŞİRME MAKİNESİ	160	100	31 mm	22
	G6CP6 PIŞİRME MAKİNESİ	145R	100	AÇIK	25
	G7BM - G9BM - SG9BM BENMARI	95R	65	3 mm	35





BURNERS

UK

		PASTA COOKER BURNER LXG9CP - SG9CP - G9CP	PASTA COOKER BURNER CPG - SG7CP	PASTA COOKER BURNER G6CP6	BAIN MARIE BURNER G7BM - G9BM - SG9BM
Rated output per burner	kW	12.5	10	10	3.6
Rated output per burner G110	kW	/	8	9.5	3.6
Rated output per burner G120	kW	/	8	10	3.6
Reduced power per burner	kW	4.8	3.4	3.4	1.6

Gas type	Burner	Ø Injectors	Ø By Pass	Primary air adjustment	Ø Pilot burner
GAS G20 20mbar METHANE II2H3+ SUPPLY PRESSURE: G20 17÷25 mbar	PASTA COOKER LXG9CP - SG9CP - G9CP	250R	Adjustable	42 mm	27 .2
	PASTA COOKER CPG - SG7CP	230R	Adjustable	33 mm	27 .2
	PASTA COOKER G6CP6	225R	Adjustable	Open	41
	BAIN MARIE G7BM - G9BM - SG9BM	135R	Adjustable	8 mm	51
GAS G30/G31 28-30/37mbar LPG II2H3+ SUPPLY PRESSURE: G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar	PASTA COOKER LXG9CP - SG9CP - G9CP	180	Adjustable	36 mm	22
	PASTA COOKER CPG - SG7CP	160	100	31 mm	22
	PASTA COOKER G6CP6	145R	100	Open	25
	BAIN MARIE G7BM - G9BM - SG9BM	95R	65	3 mm	35



AR

البلدان العربية حواري

حارق جهاز الطهي والتسخين G7BM - G9BM - SG9BM	حارق جهاز طهي المعكرونة G6CP6	حارق جهاز طهي المعكرونة CPG - SG7CP	حارق جهاز طهي المعكرونة LXG9CP - SG9CP - G9CP	
3.6	10	10	12,5	كيلواط القدرة الاسمية لكل حارق
3.6	9,5	8	/	كيلواط G110 القدرة الاسمية لكل حارق
3.6	10	9	/	كيلواط G120 القدرة الاسمية لكل حارق
1.6	3.4	3.4	4.8	كيلواط القدرة المخفضة لكل حارق

قطر الصمامات الدليلية	تعدیل الهواء الأولي	قطر المجرى الجانبي	قطر الصمامات الرئيسية	الحارق	اسم الغاز
27.2	42 mm	قابل للتعديل	250R	حارق جهاز طهي المعكرونة LXG9CP - SG9CP - G9CP	GAS G20 20mbar NATURAL GAS
27.2	33 mm	قابل للتعديل	230R	حارق جهاز طهي المعكرونة CPG - SG7CP	I12H3+ I111a2H3+
41	مفتوح	قابل للتعديل	225R	حارق جهاز طهي المعكرونة G6CP6	SUPPLY PRESSURE: G20 17÷25 mbar
51	8 mm	قابل للتعديل	135R	حارق جهاز الطهي والتسخين G7BM - G9BM - SG9BM	
22	36 mm	قابل للتعديل	180	حارق جهاز طهي المعكرونة LXG9CP - SG9CP - G9CP	غاز G30/G31 28-30/37mbar
22	31 mm	100	160	حارق جهاز طهي المعكرونة CPG - SG7CP	غاز البترول المسيل
25	مفتوح	100	145R	حارق جهاز طهي المعكرونة G6CP6	I12H3+
35	3 mm	65	95R	حارق جهاز الطهي والتسخين G7BM - G9BM - SG9BM	SUPPLY PRESSURE: G30 25÷35 mbar G31 25÷45 mbar



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

Ba	Pulsante di accensione	Ignition switch	Bouton d'allumage	Startknopf
TR	Trasformatore AE	AE transformer	Transformateur AE	Transformator AE
CA	Candeletta di accensione	Ignition spark plug	Bougie d'allumage	Zündkerze
mA	Morsettiera di arrivo linea	Input terminal board	Bornier arrivée ligne	Klemmbrett Leitungseingang

Ba	Botón de encendido	Uitknop	Botão de ativação	Κουμπί ενεργοποίησης
TR	Transformador AE	Transformator AE	Transformador AE	Μετασχηματιστής AE
CA	Bujía de encendido	Bougie	Vela ignição	Μπουζί ανάφλεξης
mA	Tablero de bornes de llegada línea	Binnenkomende lijn terminal	Terminal de entrada da linha	Κλεμοσειρά αρχής γραμμής

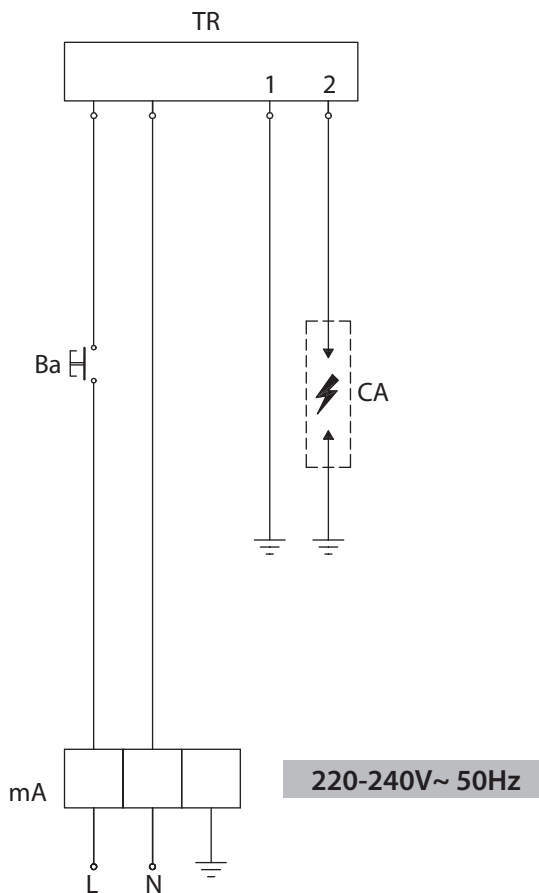
Ba	Spouštěcí tlačítko	Tlačidlo zapnutia	Bekapcsoló gomb	Tændknop
TR	Transformátor AE	Transformátor AE	AE transzformátor	AE-transformator
CA	Zapalovací svíčka	Zapalovacia sviečka	Gyújtógyertya	Tændrør
mA	Prívodní svorkovnice	Prívodná svorkovnica	Beérkező vonali kapcsolótábla	Klemkasse til indgangsledning

Ba	Påknapp	Strömbrytare	Przycisk zapłonu	Buton de aprindere
TR	Transformator AE	AE-transformator	Transformator AE	Transformator AE
CA	Tennplugg	Tändstift	Świecezka zapłonu	Bujie de aprindere
mA	Strömterminal	Uttagsplint i ledningens ände	Zacisk wejścia linii	Regletă de intrare linie

Ba	Кнопка включения	Ateşleme tuşu	زرّ الإشعال
TR	Трансформатор AE	AE Transformator	مح AE
CA	Свеча зажигания	Ateşleme bujisi	شمعة إشعال بالشرر
mA	Клеммник входа линии	Hat geliş terminal kutusu	لوحة أطراف توصيل الدخل

SG7CP40M

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

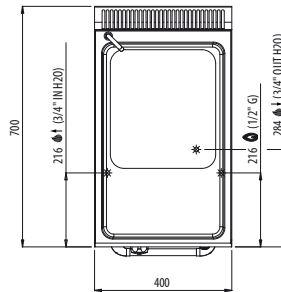
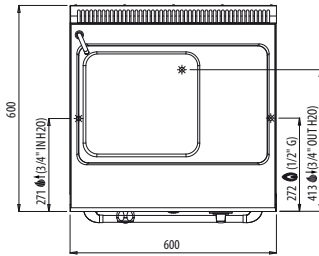
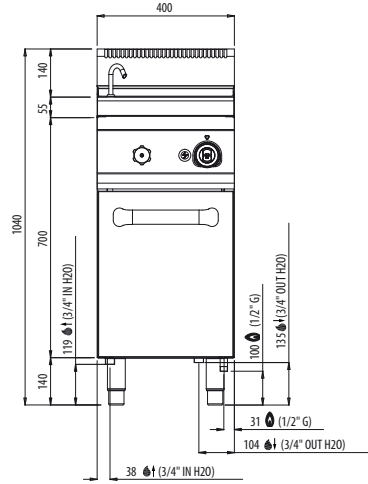
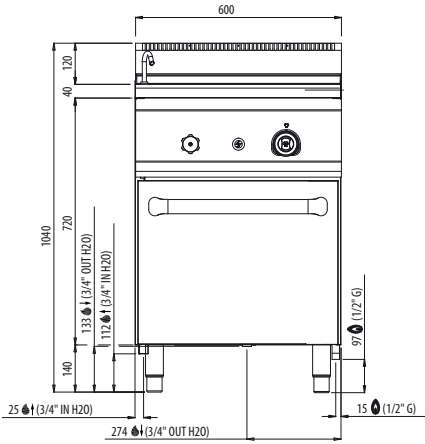


- Legenda schemi elettricci a pag. 42 • Legend for wiring diagrams on page 42 • Légende des schémas électriques à la page 42 • Zeichenerklärung Schaltpläne auf S. 42
- Leyenda diagramas eléctricos en la pág. 42 • Legenda elektriske schema's op pag. 42 • Legenda esquemas eléctricos na pág. 42 • Ηλεκτρικών σχεδίων σελ. 42
- Legendu k elektrickým schémátům naleznete na str. 42 • Legendu k elektrickým schémám nájdete na str. 42
- A kapcsolási rajzokhoz tartozó jelmagyarazat a 42. oldalon található • Forklaringer til eldiagrammer på s. 42 • Symbolforklaring elektriske oversiktsskjema, side. 42
- Teckenförklaring till kopplingscheman på sid. 42 • Opis schematów elektrycznych na str. 42 • Legenda scheme electrice la pag. 42
- Пояснения к электрическим схемам на стр. 42 • Sayfa 42 deki elektrik şemalarının anlamları • قائمة تفسيرية للمخططات الكهربائية صفحة 42



G6CP6

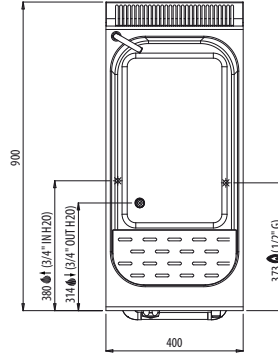
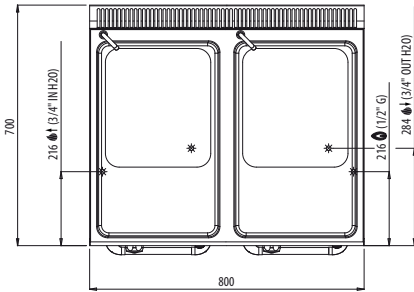
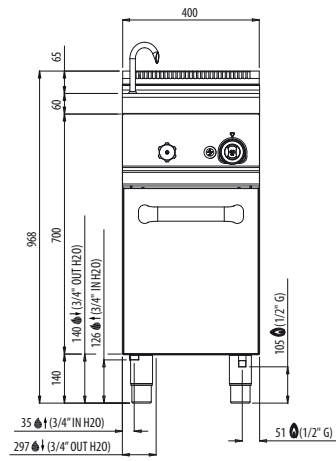
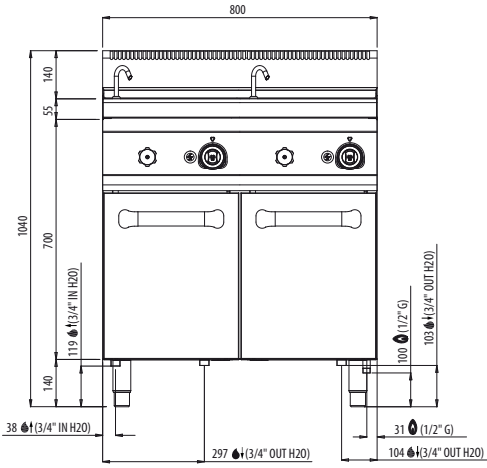
CPG40E





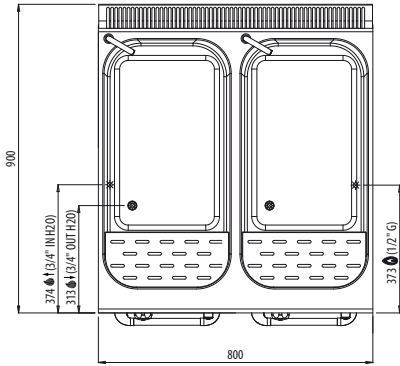
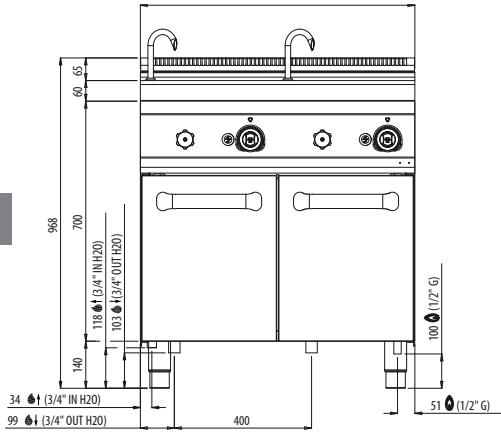
CPG80E

G9CP40

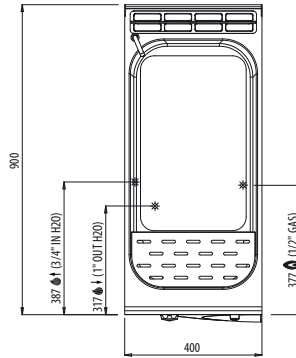
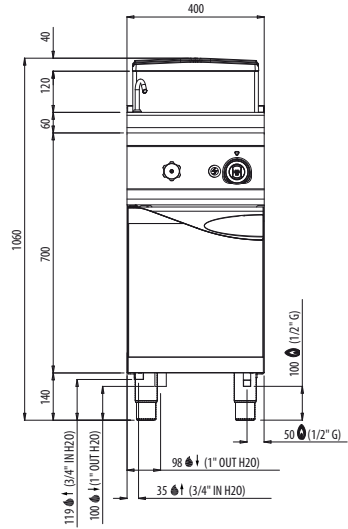




G9CP80

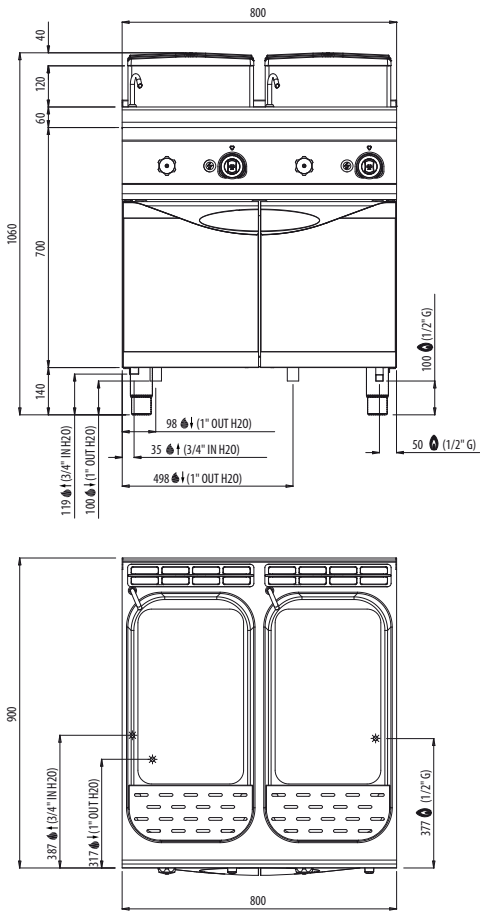


SG9CP40

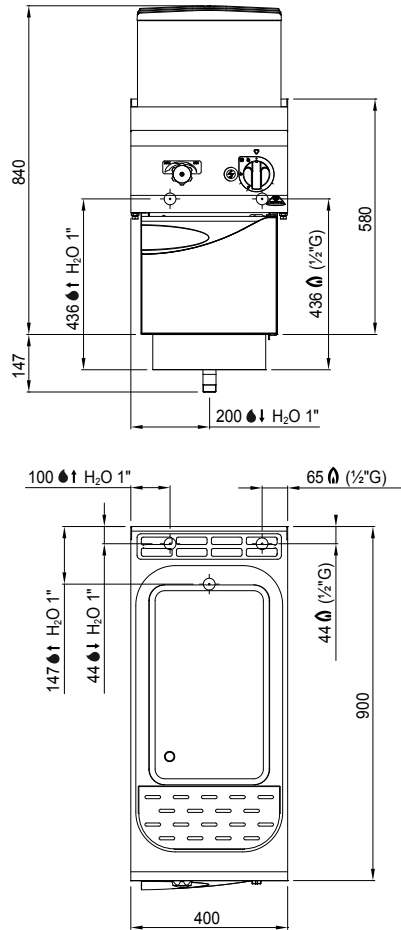




SG9CP80



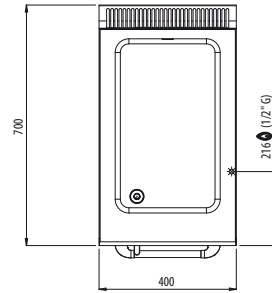
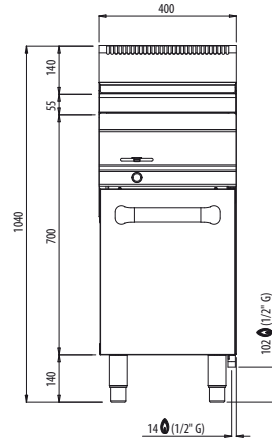
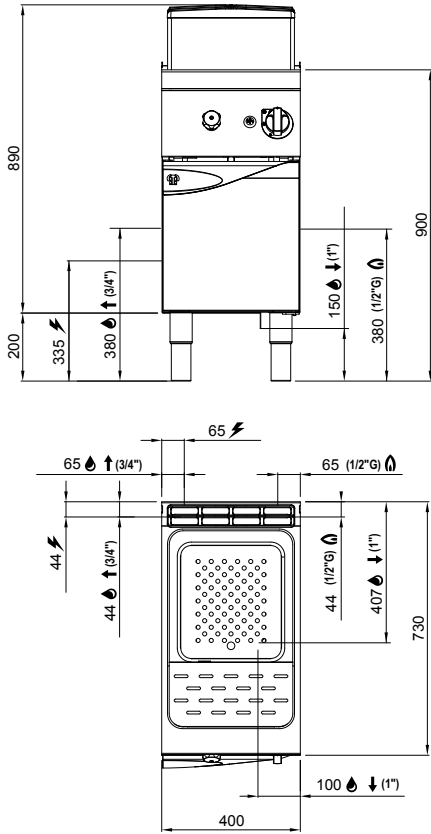
LX9CP40





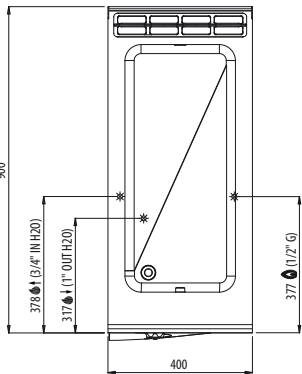
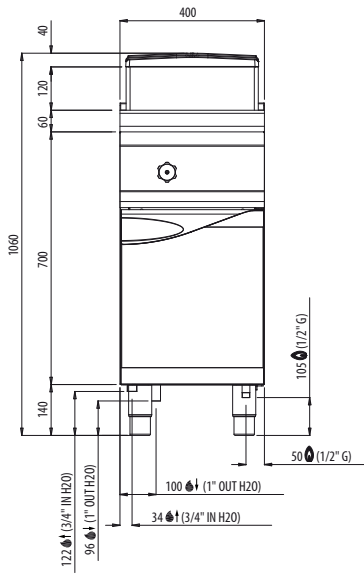
SG7CP40M

G7BM4M

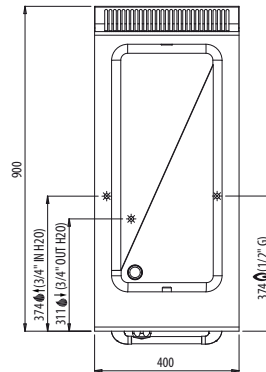
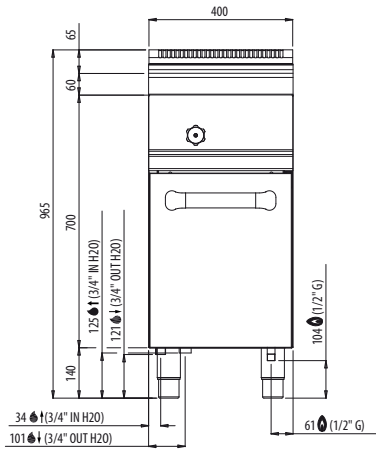




SG9BM4M



G9BM4M





Manuale d'istruzioni

Dimensioni	52
Dati tecnici	54
Istruzioni specifiche	55



CUOCIPASTA A GAS SERIE 600

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

CUOCIPASTA A GAS SERIE 700

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)
CPG40E	Cuocipasta a gas con mobile	mm 400x700x900 (1040)
CPG80E	Cuocipasta a gas con mobile - 2 vasche	mm 800x700x900 (1040)

IT

CUOCIPASTA A GAS SERIE 900

Apparecchio tipo	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

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

CUOCIPASTA A GAS SERIE S900

Apparecchio tipo	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

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

**BAGNOMARIA A GAS SERIE 700**

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)
G7BM4M	Bagnomaria a gas con mobile	mm 400x700x900 (1040)

BAGNOMARIA A GAS SERIE 900

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)
G9BM4M	Bagnomaria a gas con mobile	mm 400x900x900 (1065)

IT

BAGNOMARIA A GAS SERIE S900

Apparecchio tipo	Descrizione	Dim.: (LxPxH) Piano di lavoro (h totale)
SG9BM4M	Bagnomaria a gas con mobile	mm 400x900x900 (1060)



IT

CUOCIPASTA A GAS - SERIE 600

DATI TECNICI

MODELLO	Potenza nominale	Potenza ridotta	Potenza nominale G10	Potenza nominale G120	Consumo GPL G30	Consumo GPL G31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Consumo Metano G2350	Consumo Metano G27	Consumo Gas C18 G110	Consumo Gas C18 G120	Alta primaria per combustione	Installazione tipo	Bruciatore	
	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	A1	n°	
66CP6	10	3,4	9,5	10	0,79	0,78	1,06	1,23	1,47	1,29	2,45	2,30	20	A1	1	10

CUOCIPASTA A GAS - SERIE 700 / S700

DATI TECNICI

MODELLO	Potenza nominale	Potenza ridotta	Potenza nominale G10	Potenza nominale G120	Consumo GPL G30	Consumo GPL G31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Consumo Metano G2350	Consumo Metano G27	Consumo Gas C18 G110	Consumo Gas C18 G120	Alta primaria per combustione	Installazione tipo	Bruciatore	
	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	A1	n°	
CP640E S67CP40M *	10	3,4	8	9	0,79	0,78	1,06	1,23	1,47	1,29	2,07	2,07	20	A1	1	10
CP680E	20	6,8	16	18	1,58	1,55	2,12	2,46	2,94	2,58	4,13	4,13	40	A1	2	10

CUOCIPASTA A GAS - ACCENSIONE ELETTRICA

DATI TECNICI

MODELLO	Potenza nominale	Tensione nominale	Cavo di allungamento - HOTRN-F
	Watt	V	mm ²
S67CP40M	0,6	220-240 V~	3 x 1,5 mm ²

CUOCIPASTA A GAS - SERIE 900 / S900 / LX900

DATI TECNICI

MODELLO	Potenza nominale	Potenza ridotta	Potenza nominale G10	Potenza nominale G120	Consumo GPL G30	Consumo GPL G31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Consumo Metano G2350	Consumo Metano G27	Consumo Gas C18 G110	Consumo Gas C18 G120	Alta primaria per combustione	Installazione tipo	Bruciatore	
	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	A1	n°	
G9CP40 - S69CP40 LG9CP40	12,5	4,8	/	/	0,99	0,97	1,32	1,54	1,84	1,61	/	/	25	A1	1	12,5
G9CP80 - S69CP80	25	9,6	/	/	1,97	1,94	2,65	3,08	3,68	3,23	/	/	50	A1	2	12,5

BAGNOMARIA A GAS - SERIE 700 / 900 / S900

DATI TECNICI

MODELLO	Potenza nominale	Potenza ridotta	Potenza nominale G10	Potenza nominale G120	Consumo GPL G30	Consumo GPL G31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Consumo Metano G2350	Consumo Metano G27	Consumo Gas C18 G110	Consumo Gas C18 G120	Alta primaria per combustione	Installazione tipo	Bruciatore	
	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	A1	n°	
G7BM4M - G9BM4M - S69BM4M	3,6	1,6	3,6	3,6	0,28	0,28	0,38	0,44	0,53	0,47	0,93	0,83	7,2	A1	1	3,6



ISTRUZIONI SPECIFICHE

ATTENZIONE!

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

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Il costruttore dichiara che gli apparecchi sono costruiti in conformità alle Direttive CEE 90/396, e richiede che l'installazione avvenga nel rispetto delle norme in vigore, in modo particolare sul ricambio d'aria e sul sistema di evacuazione dei prodotti di combustione.

***N.B.** Il costruttore declina ogni responsabilità per danni diretti ed indiretti causati da errata installazione, manomissioni, cattiva manutenzione, imperizia nell'uso e da tutte quelle voci previste negli articoli riportati sulle nostre condizioni di vendita.*

- L'apparecchio è destinato all'uso collettivo e deve essere utilizzato da personale addestrato appositamente.
- Leggere attentamente questo libretto che fornisce indicazioni riguardanti la sicurezza dell'installazione, dell'uso e della manutenzione.
- Questo libretto d'istruzioni deve essere conservato con l'apparecchiatura per consultazioni future.
- In caso di vendita o trasferimento dell'apparecchiatura assicurarsi che il libretto accompagni sempre la stessa in modo che il nuovo utente ed installatore possano informarsi sul funzionamento e le relative avvertenze.

INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO

- Le operazioni di installazione, le eventuali trasformazioni per l'uso con altri tipi di gas, la messa in funzione, l'eliminazione di eventuali inconvenienti agli impianti, **devono essere eseguite unicamente da personale qualificato** secondo quanto prescritto nelle norme UNI-CIG 8723, Legge 46 e circolare n.68 e successivi aggiornamenti.
- Gli impianti del gas ed i locali di installazione degli apparecchi devono rispondere alle regolamentazioni esistenti nelle varie zone e in particolare si deve considerare che l'aria necessaria alla combustione dei bruciatori è pari a 2 m³/h per ogni kW di potenza installata e che devono essere osservate le **Norme prevenzione infortuni**.

POSA IN OPERA DEGLI APPARECCHI

- Togliere gli apparecchi dall'imballo e sistemarli nel luogo di utilizzazione provvedendo al loro livellamento a bolla e regolazione in altezza mediante i piedini regolabili o altri mezzi.
- Alcune parti sono protette da una pellicola adesiva in plastica che deve essere tolta prima di mettere in funzione l'apparecchio, i residui di colla devono essere puliti accuratamente. (Non usare sostanze abrasive).
- I rivestimenti di materiale combustibile delle pareti adiacenti devono essere protetti contro l'irraggiamento di calore: o mediante l'interposizione di fogli refrattari, oppure ponendo le apparecchiature ad una distanza di almeno 100 mm dalle pareti laterali o posteriori.

SCARICO FUMI

Gli apparecchi devono essere posti in locali adatti per lo scarico dei prodotti della combustione che deve avvenire nel rispetto di quanto prescritto dalle norme di installazione. Le nostre apparecchiature sono considerate (vedi tabella dati tecnici) come:

Apparecchi a gas di tipo "A"

Gli apparecchi di tipo A1 devono essere installati in locali sufficientemente ventilati per prevenire la concentrazione di sostanze dannose per la salute nella stanza in cui è installato l'apparecchio. 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 alternativa è ammesso l'impiego di un aspiratore d'aria collegato direttamente all'esterno che aspiri un volume non minore di 1/m³/h di fumi per ogni kW di potenza assorbita dagli apparecchi ad esso asserviti.

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 condotta da eventuali scorie ferrose.

SCARICO ACQUA

Collegare alla rete la tubazione di scarico delle attrezzature.

COLLEGAMENTO ALL'IMPIANTO DEL GAS

Prima dell'installazione, verificare che le condizioni locali di distribuzione (natura e pressione del gas) e lo stato di regolazione dell'apparecchio siano compatibili, in caso contrario procedere con la trasformazione ad un altro tipo di gas. Le condizioni di regolazione di questo apparecchio sono riportati sulla targhetta dati.

L'allacciamento all'impianto deve essere effettuato per mezzo di tubazioni metalliche in acciaio zincato o rame, collocate a vista.

Ogni apparecchiatura deve essere collegata all'impianto con un proprio rubinetto di intercettazione posto in posizione facilmente accessibile e da chiudere ogni volta a fine lavoro. Il collegamento tra le tubazioni degli apparecchi a quelle del gas deve essere realizzato con giunto metallico a tre pezzi, per facilitare lo smontaggio e il rimontaggio dell'apparecchio. La tenuta sui filetti di giunzione può essere assicurata mediante l'utilizzo di materiali dichiarati specificatamente idonei dal loro fabbricante anche per i gas.

MESSA IN FUNZIONE

Controllo della potenza termica nominale

La potenza termica dell'apparecchiatura deve essere controllata, seguendo le indicazioni qui riportate, nel caso di nuove installazioni oppure nei casi di passaggio o adattamento ad un altro tipo di gas ed in occasione di tutti gli interventi di manutenzione.

Non è prevista una ulteriore possibilità di regolazione della potenza termica.

Il funzionamento dell'apparecchiatura a potenza termica nominale ed al minimo si ha con la misurazione della corretta pressione di allacciamento e controllando che gli ugelli utilizzati siano quelli appropriati. Le operazioni da eseguirsi a tale scopo sono elencate nei paragrafi successivi. Al termine della verifica si proceda ad un controllo del funzionamento come riportato al paragrafo “**verifica funzionamento**”.

CONTROLLO DELLA PRESSIONE DI ALIMENTAZIONE

La pressione di alimentazione deve essere misurata mediante un manometro a liquido (es. manometro a U, definizione minima 0,1 mbar).

- Togliere la vite “A” della presa di pressione di alimentazione posta all'entrata tubo rampa (fig.1).
- Collegare il manometro a “U”

- Mettere in funzione l'apparecchio.
- Misurare la pressione di alimentazione.
- Se la pressione d'allacciamento non è compresa nell'intervallo previsto (vedi targhetta tecnica carat-teristiche), in nessun caso sarà possibile utilizzare l'apparecchio. L'ente per l'erogazione del gas dovrà esserne informato.
- Successivamente alla misurazione della pressione d'allacciamento togliere il manometro a U e avvitare la vite di tenuta.

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.

TRASFORMAZIONE AI VARI 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:

1) 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.

2) Sostituzione o regolazione ugello del minimo (fig.2)

Gli ugelli sono accessibili smontando il cruscotto comandi.

- Per il GPL svitare la vite del minimo “B” del rubinetto e sostituirla con quella adatta al tipo di gas presente (vedi tabella bruciatori) e avvitare nuovamente a fondo.
- Per il gas metano viene effettuata una regolazione della vite del minimo “B”. Ruotando la vite in senso orario si ottiene la diminuzione del flusso del gas mentre ruotando la vite in senso antiorario si ottiene un aumento del flusso del gas. Attivare l'apparecchio secondo le istruzioni per l'uso e farlo funzionare per 10 minuti sulla posizione di massima potenza, quindi girare la manopola sulla posizione di minimo ed eseguire la regolazione della vite “B” (vedere tabella bruciatori).



3) Sostituzione ugello bruciatore pilota (fig.3)

Procedere come segue:

- Svitare il dado premi bicono "C"
- Estrarre l'ugello pilota "D" e sostituirlo con quello adatto al tipo di gas presente (vedere tabella bruciatori).
- Il diametro dell'ugello è indicato sul corpo del medesimo
- Eseguita la sostituzione riavvitare il dado premi bicono "C".

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

VERIFICA FUNZIONAMENTO

- Mettere in funzione l'apparecchio secondo le istruzioni per l'uso.
- Verificare la tenuta dell'apparecchio.
- Controllare l'efficacia dell'impianto di scarico fumi.
- Verificare l'accensione e la regolarità delle fiamme.
- Istruire l'utente sul funzionamento e la manutenzione dell'apparecchio con l'aiuto del libretto istruzioni informandolo in particolare di tutte le avvertenze da rispettare per il corretto utilizzo.

DISPOSITIVI DI SICUREZZA

Un rubinetto valvolato 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

Interrompe il flusso del gas in caso di anomalie gravi. Esso è a riarmo 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.

- 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 attrezzature come friggitorici 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 falsofondi con acqua calda e detersivo 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 (A).

BAGNOMARIA PEL 25ST	
Posizione	Gradi °C
A	55
2	60
3	65
4	70
5	75
6	80
7	85
A	90

CUOCIPASTA PEL 21S	
Posizione	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
A	

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.

IT

SPENNIMENTO

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 DEI CUOCIPASTA.

CONSIGLI E PRECAUZIONI DI UTILIZZO DEI CESTI PER CUOCIPASTA

I cestri 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 cestri (cloruro di sodio = sale da cucina).

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

- Non lasciare mai i cestri ad asciugare dopo l'uso senza risciacquarli accuratamente con acqua tiepida
- Ogni volta che si ferma la lavorazione avere cura di risciacquare accuratamente i cestri con acqua tiepida o

SOSTITUZIONE PARTI DI RICAMBIO

Per tutti i modelli è sufficiente togliere il cruscotto,svitando le viti a vista situate sui bordi inferiori, per potere accedere alle parti da sostituire.

- **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 graffiature 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.



INFORMAZIONE AGLI UTENTI

In attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti.

Il simbolo del cassonetto 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. La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita. 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 del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

IT

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	61
Technical data	63
Specific instructions	64

EN



GAS PASTA COOKER - SERIES 600

Unit type	Description	Dim.: (LxWxH) Worktop (total H)
G6CP6	Gas pasta cooker with cabinet	mm 600x600x900 (1020)

GAS PASTA COOKER - SERIES 700

Unit type	Description	Dim.: (LxWxH) Worktop (total H)
CPG40E	Gas pasta cooker with cabinet	mm 400x700x900 (1040)
CPG80E	Gas pasta cooker with cabinet - 2 tanks	mm 800x700x900 (1040)

GAS PASTA COOKER - SERIES 900

Unit type	Description	Dim.: (LxWxH) Worktop (total H)
G9CP40	Gas pasta cooker with cabinet	mm 400x900x900 (1065)
G9CP80	Gas pasta cooker with cabinet - 2 tanks	mm 800x900x900 (1065)

EN

GAS PASTA COOKER - SERIES S700

Unit type	Description	Dim.: (LxWxH) Worktop (total H)
SG7CP40M	Gas pasta cooker with cabinet	mm 400x730x900 (1090)

GAS PASTA COOKER - SERIES S900

Unit type	Description	Dim.: (LxWxH) Worktop (total H)
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

Unit type	Description	Dim.: (LxWxH) Worktop (total H)
LXG9CP40	Gas cantilever pasta cooker	mm 400x900x580 (740)



GAS BAIN MARIE - SERIES 700

Unit type	Description	Dim.: (LxWxH) Worktop (total H)
G7BM4M	Gas bain marie with cabinet	mm 400x700x900 (1040)

GAS BAIN MARIE - SERIES 900

Unit type	Description	Dim.: (LxWxH) Worktop (total H)
G9BM4M	Gas bain marie with cabinet	mm 400x900x900 (1065)

EN

GAS BAIN MARIE - SERIES S900

Unit type	Description	Dim.: (LxWxH) Worktop (total H)
SG9BM4M	Gas bain marie with cabinet	mm 400x900x900 (1060)



TECHNICAL DATA TABLE

GAS PASTA COOKER - SERIES 600

MODEL	Rated power	Reduced power	Rated power	Rated power	LPG consump.	LPG consump.	Methane consump.	Methane consump.	Methane consump.	Methane consump.	City Gas consump.	City Gas consump.	Primary air combustion	Installation type	Burner	
	kW	kW	kW	kW	G30 kg/h	G30 kg/h	G25 m ³ /h	G25 m ³ /h	G2.350 m ³ /h	G2.350 m ³ /h	G110 m ³ /h	G110 m ³ /h	m ³ /h			A1
66CP6	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

TECHNICAL DATA TABLE

GAS PASTA COOKER - SERIES 700 - S700

MODEL	Rated power	Reduced power	Rated power	Rated power	LPG consump.	LPG consump.	Methane consump.	Methane consump.	Methane consump.	Methane consump.	City Gas consump.	City Gas consump.	Primary air combustion	Installation type	Burner	
	kW	kW	kW	kW	G30 kg/h	G31 kg/h	G20 m ³ /h	G25 m ³ /h	G2.350 m ³ /h	G2.350 m ³ /h	G110 m ³ /h	G120 m ³ /h	m ³ /h			A1
CP680E S67CP40M	10	3.4	8	9	0.79	0.78	1.06	1.23	1.23	1.47	2.07	2.07	20	A1	1	10
CP680E	20	6.8	16	18	1.58	1.55	2.12	2.46	2.46	2.94	4.13	4.13	40	A1	2	10

TECHNICAL DATA TABLE

GAS PASTA COOKER - ELECTRIC IGNITION

MODEL	Rated power	Rated voltage	Connection cable - H07RN-F
	Watt	V	mm ²
S67CP40M	0.6	220-240 V~	3 x 1,5 mm ²

TECHNICAL DATA TABLE

GAS PASTA COOKER - SERIES 900 / S900 - LX900

MODEL	Rated power	Reduced power	Rated power	Rated power	LPG consump.	LPG consump.	Methane consump.	Methane consump.	Methane consump.	Methane consump.	City Gas consump.	City Gas consump.	Primary air combustion	Installation type	Burner	
	kW	kW	kW	kW	G30 kg/h	G31 kg/h	G20 m ³ /h	G25 m ³ /h	G2.350 m ³ /h	G2.350 m ³ /h	G110 m ³ /h	G120 m ³ /h	m ³ /h			A1
69CP40 - S69CP40 LX69CP40	12.5	4.8	/	/	0.99	0.97	1.32	1.54	1.54	1.84	/	/	25	A1	1	12.5
69CP80 - S69CP80	25	9.6	/	/	1.97	1.94	2.65	3.08	3.07	3.68	/	/	50	A1	2	12.5

TECHNICAL DATA TABLE

GAS BAIN MARIE - SERIES 700 - 900 - S900

MODEL	Rated power	Reduced power	Rated power	Rated power	LPG consump.	LPG consump.	Methane consump.	Methane consump.	Methane consump.	Methane consump.	City Gas consump.	City Gas consump.	Primary air combustion	Installation type	Burner	
	kW	kW	kW	kW	G30 kg/h	G31 kg/h	G20 m ³ /h	G25 m ³ /h	G2.350 m ³ /h	G2.350 m ³ /h	G110 m ³ /h	G120 m ³ /h	m ³ /h			A1 <th>n°</th>
G78M4M - G98M4M - S69BIM4M	3.6	1.6	3.6	3.6	0.28	0.28	0.38	0.44	0.44	0.53	0.93	0.83	7.2	A1	1	3.6



SPECIFIC INSTRUCTIONS

ATTENTION!

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

DECLARATION OF CONFORMITY

The manufacturer declares that the appliances were made in conformity with the Directives EEC 90/396 and requires that the installation is performed according to the regulations in force, in particular as concerns the air exchange and the system for discharging the products of combustion.

***N.B.** The manufacturer declines all responsibility for direct and indirect damage caused by incorrect installation, tampering and wrongful use as well as all by the items specified in the articles of our sales conditions.*

- The appliance is designed for industrial use and must be used by specifically trained personnel.
- Carefully read this manual, which provides indications concerning safe installation, use and maintenance.
- This instruction manual must be kept together with the unit for any future reference.
- In the event that the unit is sold or moved, make sure that the manual is handed over to the new user and the installer who can refer to this manual for the unit operation and recommendations.

INSTALLATION OF THE UNIT

- The installation operations, any adaptations for the use with other types of gas, the start-up and the elimination of any possible inconveniences **must be carried out only by qualified personnel** according to the regulations UNI-CIG 8723, Law 46 and memorandum no. 68 and updates thereafter.
- The gas plants and the places where the units are installed must be in conformity with the regulations in force in the various areas and, in particular, it must be taken into account that the air necessary for the burner combustion is equal to 2 m³/h per each kW of installed power and that the **Accident prevention regulations** must be followed.

BEFORE INSTALLATION

- Remove the units from their packaging and position them in place where they will be installed. Level off

the units and regulate their height by adjusting the adjustable feet or by using other means.

- A few parts are protected by an adhesive film that must be removed before using the unit. Any glue residual must be carefully cleaned. (Do not use abrasive substances).
- The coating of combustible materials of the adjacent sides must be protected against heat radiance: or by placing refractory sheets or by positioning the unit at a distance of at least 100 mm from the side or rear walls.

EXHAUST SYSTEM

The appliances must be positioned in locations adapted with a system for discharging the products of combustion according to the prescriptions of the regulations of installation. Our appliances are classified as follows (see the "Technical data" table):

"A" type gas appliances

The A type appliances must be installed in sufficiently ventilated places in order to prevent the concentrations of harmful substances in the room where the unit is installed. They are not designed to be connected to a discharge line of combustible materials. These appliances must discharge the combustible 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 directly to an air exhaust system which directly leads outdoors, having a capacity no lower than 1/m³/h per each kW of absorbed power from the appliances interlocked to the unit itself.

WATER NETWORK CONNECTION

Connect the water inlet pipe to the network by a mechanical filter and a cutoff cock.

Before connecting the filter, let a certain amount of water drain out of the pipe from any ferrous scale.

WATER DRAIN

Connect the unit draining pipe to the network.



CONNECTION TO THE GAS NETWORK

Before the installation, check that the local gas distribution conditions (type and pressure of gas used) and the unit regulations match. If not, adapt the unit in order so that it is compatible with another type of gas. The regulation conditions of this appliance are shown on the data plate.

The network connection must be performed by the means of metal pipes made from galvanized steel or copper and placed in view.

Each appliance must be connected to the network by its own cutoff cock positioned in an easy to reach place. The cock must be closed every time work is finished. The connection among the appliance pipes and the gas pipes must be made with a 3-part metal joint to facilitate the disassembling and reassembling of the appliance. The seal on the connecting threads can be made by using materials which are declared by their manufacturer as specifically suitable even for gas.

START-UP

Checking rated thermal power

The unit's thermal power must be checked, according to the following instructions. Checks must be carried out in the event of new installations, when the unit is adapted to another type of gas and whenever maintenance is performed.

Thermal power can not be regulated in any other case.

The unit operation with rated thermal power, as well as at the minimum, is obtained by measuring the correct connection pressure and by making sure that the used nozzles are the correct ones. The operations to be performed are listed in the following paragraph. After this inspection, also check the operation as specified in the paragraph "**Check the operation**".

CHECKING INPUT PRESSURE

The input pressure should be measured by using a gauge (for example, a U gauge with a minimum resolution of 0.1 mbar).

- Remove screw "A" from the pressure socket placed at the gas pipe inlet (fig. 1).
- Connect the U gauge
- Run the appliance.
- Measure input pressure.
- If the pressure is not within the range (see the plate of technical characteristics), the appliance must not be used. Inform the gas company.
- After measuring the pressure, remove the U gauge and tighten the sealing screw.

CHECKING GAS LEAKAGE

After 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 system to check 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 free flame to check for gas leakages.

RUNNING THE APPLIANCE ON OTHER TYPES OF GAS

The appliance is tested and fit to operate with the type of gas specified in the plate of technical characteristics. If the gas, for which the appliance is regulated, is different from the connection gas, carefully follow the following instructions:

1) replacement of the burner nozzles

The nozzles can be reached by removing the cabinet doors or disassemble the front panel.

Unscrew and replace the nozzles with the suitable ones specified in the "Burners" table. Be careful to keep and assemble the seal gasket, if any.

2) replacement or regulation of the minimum nozzle (fig. 2)

The nozzles can be reached by removing the front panel.

- In the event of LPG, unscrew the minimum screw "B" of the cock and replace it with the one suitable for the type of gas (see the "Burners" table) and tighten it again.
- In the event of methane gas, adjust the screw of the minimum screw "B". Rotate the screw clockwise to decrease the gas flow and rotate the screw anticlockwise to increase the gas flow. Run the appliance according to the use instructions and let the unit operate for 10 minutes in the position of maximum power, then adjust the screw "B" (see the "Burners" table).

3) replacement of the pilot burner nozzle (fig. 3)

Perform the following instructions:

- Unscrew the nut, pressing the biconical coupling "C"
- Remove the pilot nozzle "D" and replace it with the nozzle suitable to the type of used gas (see the "Burners" table).
- The diameter of the nozzle is shown in its body
- After replacing the nozzle, tighten the nut pressing the biconical coupling "C".

After having changed the nozzle, specify the new gas type on the plate.

CHECKING THE OPERATION

- Run the appliance according to the use instructions.
- Check the appliance's seal gasket.



- Check that the discharging system is working properly.
- Check the ignition and if the flames are normal.
- Train the user on the unit operation and maintenance by means of the instruction manual. Furthermore, inform the user about all warnings to be followed in order to use the unit correctly.

SAFETY DEVICES

A valved tap with thermocouple stops the gas flow to the main burner in the event that the pilot flame switches off. To restore the operation, repeat the operations to ignite 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 nut "A" (fig. 5). If the safety thermostat starts up, call technical assistance.

EN

USE 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, bad maintenance or incorrect use.

- 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 can not 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, pay particular attention to the regulations relevant to safety devices.
- Always Close the gas cocks after use and especially during the maintenance and repairing operations.
- Follow the cooking regulations carefully at least for the first period of use until practise and experience will allow you to choose time and temperature.
- When running the appliance for the first time, clean the tanks properly 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 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

Press in and rotate the tap knob anticlockwise over to the pilot position (✳), await the necessary time for air to exit the pipes (only the first time) and then press the piezoelectric button (⚡) several times. For the SG7CP40M model, hold down the ON button. Though 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 in the maximum power position (⤴). Gas reaches the main burner that switches on. To reduce the power of the burner, turn the knob to the minimum position (⤵).

BAIN MARIE PEL 25ST	
Position	Degrees °C
⤴	55
2	60
3	65
4	70
5	75
6	80
7	85
⤵	90

PASTA COOKER PEL 21S	
Position	
⤴	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
⤵	

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 opened to allow the elimination of starch through the overflow and to keep the right level of water in the tank.
- NEVER SWITCH ON THE UNIT BEFORE LOADING THE TANK WITH WATER.
- During the use, the sides of the appliances can reach



high temperatures. Be careful. There is, however, an adhesive label on both sides to remind that the sides can 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= 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 basket dry without having rinsed them first 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 "CARE OF THE APPLIANCE".

MAINTENANCE

The appliances are designed to need little maintenance work. Despite this, we recommend that the user get an assistance contract to have the appliances controlled at least once a year by specialized personnel.

REPLACING THE SPARE PARTS

For all the models, it is sufficient to remove the front panel, by unscrewing the screws located on the bottom edges to reach the parts to be replaced.

- **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 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 it. Remove from the burner bracket, 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 the pipe does not lay on the combustion chamber.

CARE OF THE APPLIANCE

ATTENTION!

- **Before cleaning, switch off the unit and let it cool down.**
- **In the event of electrically supplied units, use the isolator switch to disconnect the mains.**

Carefully clean daily the appliance to guarantee its proper operation and long life.

Steel surfaces must be cleaned with a dish washer detergent diluted in very hot water by using a soft cloth; for the toughest dirt, use ethylic alcohol, acetone or another non-halogenated solvent; **do not use abrasive powder detergents or corrosive substances such as hydrochloric acid, muriatic or sulphuric acid. The use of acids can affect the unit's operation and safety.**

Do not use brushes, steel cottons or abrasive disks made with other metals or alloys that might cause rust stains due to contamination. For the same reason, avoid contact with iron objects. Do not use steel cottons or stainless steel brushes because whilst they will not contaminate surfaces, they can cause damaging scratches.

If dirt is tough, do not use sandpaper or rough paper, but use synthetic sponges (for example Scotchbrite sponges). Do not use substances for cleaning silver and be careful with hydrochloric or sulphuric vapours coming from floor washing products, for example.

Do not aim water jets directly on the appliance, it might be damaged. After cleaning, rinse properly with clean water and dry carefully with a cloth.



INFORMATION FOR USERS

In compliance with the Directives 2002/95/EC, 2002/96/EC and 2003/108/EC relevant to the reduction of the use of dangerous substances in the electrical and electronic appliances as well as waste disposal.

The symbol of the dust bin with an X shown on the appliance, or on its packaging, indicates that the product must be collected separately from other waste at the end of its life cycle. Separate collection of this appliance at the end of its life cycle is organized and managed by the manufacturer. The user who wishes to dispose of this appliance must, therefore, contact the manufacturer and follow the established procedure implemented by the manufacturer to allow for the separate collection of the appliance that has reached the end of its life cycle. The proper separate collection for the purpose of forwarding the decommissioned appliance for environmentally friendly recycling, treatment and disposal aids to avoid possible negative effects on the environment and health and in favour of re-use and/or re-cycling of the materials of which the appliance comprises.

Abusive disposal of the product by the holder will result in the application of administrative sanctions as set forth by the law in force.

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	70
Données techniques	72
Instructions spécifiques	73



CUISEUR À PÂTES À GAZ SÉRIE 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 700

Appareil type	Description	Dim.: (LxPxH) Plan de travail (h totale)
CPG40E	Cuiseur à pâtes à gaz sur meuble	mm 400x700x900 (1040)
CPG80E	Cuiseur à pâtes à gaz sur meuble - 2 cuves	mm 800x700x900 (1040)

FR

CUISEUR À PÂTES À GAZ SÉRIE 900

Appareil type	Description	Dim.: (LxPxH) Plan de travail (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) Plan de travail (h totale)
SG7CP40M	Cuiseur à pâtes à gaz sur meuble	mm 600x600x900 (1020)

CUISEUR À PÂTES À GAZ SÉRIE S900

Appareil type	Description	Dim.: (LxPxH) Plan de travail (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) Plan de travail (h totale)
LXG9CP40	Cuiseur à pâtes à gaz suspendu	mm 400x900x580 (740)

**BAIN-MARIE À GAZ SÉRIE 700**

Appareil type	Description	Dim.: (LxPxH) Plan de travail (h totale)
G7BM4M	Bain-marie à gaz sur meuble	mm 400x700x900 (1040)

BAIN-MARIE À GAZ SÉRIE 900

Appareil type	Description	Dim.: (LxPxH) Plan de travail (h totale)
G9BM4M	Bain-marie à gaz sur meuble	mm 400x900x900 (1065)

BAIN-MARIE À GAZ SÉRIE S900

Appareil type	Description	Dim.: (LxPxH) Plan de travail (h totale)
SG9BM4M	Bain-marie à gaz sur meuble	mm 400x900x900 (1060)

FR



FR

CUISEUR À PÂTES À GAZ - SÉRIE 600

MODÈLE	Puissance nominale	Puissance réduite	Puissance nominale G110	Puissance nominale G120	Consommation Gp(G30)	Consommation Gp(G31)	Consommation Méthane G20	Consommation Méthane G25	Consommation Méthane G25.1	Consommation Méthane G27	Consommation gaz de ville G10	Consommation gaz de ville G120	Air primaire pour la combustion	Installation Type	Bûleür	
	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
G6CP6	10	3,4	9,5	10	0,79	0,78	1,06	1,23	1,23	1,29	2,45	2,30	20	A1	1	10

CUISEUR À PÂTES À GAZ - SÉRIE 700 - S700

MODÈLE	Puissance nominale	Puissance réduite	Puissance nominale G110	Puissance nominale G120	Consommation Gp(G30)	Consommation Gp(G31)	Consommation Méthane G20	Consommation Méthane G25	Consommation Méthane G25.1	Consommation Méthane G27	Consommation gaz de ville G10	Consommation gaz de ville G120	Air primaire pour la combustion	Installation Type	Bûleür	
	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
CP60E SG7CP40M	10	3,4	8	9	0,79	0,78	1,06	1,23	1,23	1,29	2,07	2,07	20	A1	1	10
CP60E	20	6,8	16	18	1,58	1,55	2,12	2,46	2,46	2,58	4,13	4,13	40	A1	2	10

CUISEUR À PÂTES À GAZ - L'ALLUMAGE ÉLECTRIQUE

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

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

MODÈLE	Puissance nominale	Puissance réduite	Puissance nominale G110	Puissance nominale G120	Consommation Gp(G30)	Consommation Gp(G31)	Consommation Méthane G20	Consommation Méthane G25	Consommation Méthane G25.1	Consommation Méthane G27	Consommation gaz de ville G10	Consommation gaz de ville G120	Air primaire pour la combustion	Installation Type	Bûleür	
	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
G9CP40 - S69CP40 LX69CP40	12,5	4,8	/	/	0,99	0,97	1,32	1,54	1,54	1,61	/	/	25	A1	1	12,5
G9CP80 - S69CP80	25	9,6	/	/	1,97	1,94	2,65	3,08	3,07	3,23	/	/	50	A1	2	12,5

BAIN-MARIE À GAZ - SÉRIE 700 - 900 - S900

MODÈLE	Puissance nominale	Puissance réduite	Puissance nominale G110	Puissance nominale G120	Consommation Gp(G30)	Consommation Gp(G31)	Consommation Méthane G20	Consommation Méthane G25	Consommation Méthane G25.1	Consommation Méthane G27	Consommation gaz de ville G10	Consommation gaz de ville G120	Air primaire pour la combustion	Installation Type	Bûleür	
	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
G7BMM - G9BMM - SG9BMM	3,6	1,6	3,6	3,6	0,28	0,28	0,38	0,44	0,44	0,47	0,93	0,83	7,2	A1	1	3,6



INSTRUCTIONS SPÉCIFIQUES

ATTENTION !

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

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Le fabricant déclare que les appareils sont construits conformément aux Directives CEE 90/396, et il demande que l'installation soit effectuée en respectant les normes en vigueur, notamment en ce qui concerne la recirculation d'air et le système d'évacuation des produits de la combustion.

N.B. Le fabricant décline toute responsabilité concernant les dommages directs et indirects provoqués par une installation erronée, des altérations, un mauvais entretien, une utilisation inexpérimentée et par le non respect de toutes les consignes prévues par les articles de nos conditions de vente.

- L'appareil est conçu pour l'utilisation collective et il doit être utilisé par du personnel formé.
- Lire attentivement ce manuel qui fournit des indications concernant la sécurité de l'installation, l'utilisation et l'entretien.
- Conserver le mode d'emploi avec l'appareil pour les consultations futures.
- En cas de vente ou de transfert de l'appareil, vérifier que le manuel accompagne toujours l'appareil de façon à ce que le nouvel utilisateur et installateur puissent s'informer du fonctionnement et des avertissements correspondants.

INSTALLATION DE L'APPAREIL

- Les opérations d'installation, les éventuelles transformations pour l'utilisation avec d'autres types de gaz, la mise en service, l'élimination d'éventuels inconvénients au niveau des installations, **ne peuvent être effectuées que par du personnel qualifié** conformément aux réglementations UNI-CIG 8723, Loi 46 et circulaire n° 68 et mises à jour successives.
- Les installations du gaz et les locaux d'installation des appareils doivent être conformes aux réglementations en vigueur dans les différentes zones. Considérer en particulier que l'air nécessaire à la combustion des brûleurs est de 2 m³/h pour chaque kW de puissance installée et que les **Normes de prévention des accidents** doivent être respectées.

MISE EN PLACE DES APPAREILS

- Extraire les appareils de l'emballage et les positionner dans le lieu d'utilisation. Les mettre à niveau et régler leur hauteur par le biais des pieds réglables ou d'autres moyens.
- Certaines pièces sont protégées par une pellicule adhésive en plastique qui doit être enlevée avant de mettre en service l'appareil. Les résidus de colle doivent être nettoyés soigneusement. (Ne pas utiliser de substances abrasives).
- Les revêtements de matériel combustible des parois adjacentes doivent être protégés contre le rayonnement de la chaleur en introduisant des feuilles réfractaires ou en positionnant les appareils à une distance d'au moins 100 mm des parois latérales ou arrière.

ÉVACUATION DES FUMÉES

Les appareils doivent être placés dans des locaux adaptés à l'évacuation des produits de la combustion conformément aux normes d'installation. Nos appareils sont considérés (voir tableau des données techniques) comme :

Appareils à gaz de type "A"

Les appareils de type A1 doivent être installés dans des locaux suffisamment aérés pour prévenir la concentration de substances dangereuses pour la santé dans le local où l'appareil est installé. Ils ne sont pas prévus pour être raccordés à un conduit d'évacuation des produits de la combustion.

Ces appareils doivent évacuer les produits de la combustion à travers des hottes prévues à cet effet ou des dispositifs similaires, raccordées à une cheminée d'une efficacité sûre ou bien directement à l'extérieur. Comme alternative, il est permis d'utiliser un aspirateur à air raccordé directement à l'extérieur, d'une puissance d'aspiration non inférieure à 1/ m³/h de fumées pour chaque kW de puissance absorbée par les appareils asservis.

BRANCHEMENT AU RÉSEAU HYDRIQUE

Brancher le tuyau d'entrée de l'eau au réseau de distribution par le biais d'un filtre mécanique et d'un



robinet d'interception.

Avant de raccorder le filtre, faire évacuer une certaine quantité d'eau pour purger le conduit d'éventuels déchets ferreux.

TUYAU D'ÉVACUATION DE L'EAU

Brancher le tuyau d'évacuation des appareils au réseau hydrique.

BRANCHEMENT AU RÉSEAU DU GAZ

Avant l'installation, vérifier que les conditions locales de distribution (nature et pression du gaz) et l'état de réglage de l'appareil sont compatibles ; dans le cas contraire, procéder à la transformation à un autre type de gaz. Les conditions de réglage de cet appareil sont indiquées sur la plaquette de données.

Le branchement à l'installation doit être effectué par le biais de tuyaux métalliques en acier galvanisé ou cuivre, positionnés à vue.

Chaque appareil doit être branché à l'installation avec un robinet d'interception spécifique placé dans une position facilement accessible et qui doit être fermé à chaque fois en fin de travail. Le branchement entre les tuyaux des appareils à ceux du gaz doit être effectué à l'aide d'un joint métallique à trois pièces, pour faciliter le démontage et le remontage de l'appareil. L'étanchéité des filetages de jonction peut être assurée par le biais de matériels déclarés spécifiquement adaptés aux gaz par leur fabricant.

MISE EN SERVICE

Contrôle de la puissance thermique nominale

La puissance thermique de l'appareil doit être contrôlée en suivant les indications ci-dessous, en cas de nouvelles installations ou en cas de passage ou d'adaptation à un autre type de gaz et lors des opérations de maintenance. Aucune autre possibilité de réglage de la puissance thermique n'est prévue.

Le fonctionnement de l'appareil à la puissance thermique nominale et au minimum est obtenu par la mesure correcte de la pression de branchement et en contrôlant que les buses utilisées sont adaptées. Les opérations à effectuer dans ce but sont indiquées dans les paragraphes suivants. À la fin de la vérification, contrôler le fonctionnement comme indiqué au paragraphe "**vérification du fonctionnement**".

CONTRÔLE DE LA PRESSION D'ALIMENTATION

La pression d'alimentation doit être mesurée par le biais d'un manomètre à liquide (ex. Manomètre à U, définition minimum 0,1 mbar).

- Enlever la vis "A" de la prise de pression d'alimentation placée à l'entrée du tuyau de la rampe (fig.1).

- Brancher le manomètre à U
- Mettre l'appareil en service.
- Mesurer la pression d'alimentation.
- Si la pression de branchement n'est pas comprise dans la gamme prévue (voir la plaquette des caractéristiques techniques), il ne sera en aucun cas possible d'utiliser l'appareil. L'organisme de distribution du gaz devra être informé.
- Après avoir effectué la mesure de la pression de branchement, enlever le manomètre à U et visser la vis d'étanchéité.

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 peignant 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.

TRANSFORMATION AUX DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ

L'appareil est testé et conçu pour le fonctionnement 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.

1) Remplacement de la buse du brûleur

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

2) Remplacement ou réglage de la buse du minimum (fig.2)

Les buses sont accessibles en démontant le tableau de bord des commandes.

- Pour le GPL, dévisser la vis du minimum "B" du robinet et la remplacer par la buse adaptée au type de gaz présent (voir le tableau brûleurs) et la visser de nouveau à fond.
- Pour le gaz méthane, effectuer le réglage de la vis du minimum "B". En tournant la vis dans le sens des aiguilles d'une montre, le débit du gaz est diminué, tandis qu'en tournant la vis dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, le débit du gaz augmente. Activer l'appareil selon le mode d'emploi et le faire fonctionner pendant



10 minutes en position de puissance maximum, puis tourner la poignée sur la position de minimum et effectuer le réglage de la vis "B" (voir tableau brûleurs).

3) Remplacement de la buse du brûleur pilote (fig.3)

Suivre les indications suivantes :

- Dévisser l'écrou presse-bicône "C"
- Retirer la buse pilote "D" et la remplacer par la buse adaptée au type de gaz présent (voir le tableau brûleurs).
- Le diamètre de la buse est indiqué sur le corps de la buse
- Une fois le remplacement effectué revisser l'écrou presse-bicône "C".

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

VÉRIFIER LE FONCTIONNEMENT

- Mettre l'appareil en fonction en suivant le mode d'emploi.
- Vérifier l'étanchéité de l'appareil.
- Vérifier l'efficacité de l'installation d'évacuation des fumées.
- Vérifier l'allumage et l'uniformité des flammes.
- Renseigner l'utilisateur sur le fonctionnement et sur l'entretien de l'appareil à l'aide du manuel d'instructions en l'informant en particulier de tous les avertissements à suivre pour une utilisation correcte.

DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

Un robinet à 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 interrompt le débit du gaz en cas d'anomalies graves.

Il fonctionne par redémarrage manuel et pour le rétablir, il est nécessaire de dévisser l'écrou "A" (fig. 5). Si le thermostat se met en marche, contacter l'assistance.

MODE 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.

- 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 CE MANUEL, 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 détergent 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 nécessaire pour faire sortir l'air des tuyaux (seulement la première fois), puis appuyer plusieurs fois sur la touche du piézoélectrique (⚡). Pour le modèle SG7CP40M, maintenir la touche d'allumage appuyée. 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 (A). Le gaz arrivera au brûleur principal qui s'allumera. Pour réduire la puissance du brûleur, tourner la poignée vers la position de minimum (A).

BAIN-MARIE PEL 25ST		CUISEUR À PÂTES PEL 21S	
Position	Degrés °C	Position	
A	55	A	
2	60	2	
3	65	3	
4	70	4	
5	75	5	
6	80	6	
7	85	7	
A	90	A	

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 suivantes 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".

FR

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

MAINTENANCE

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

REPLACEMENT DES PIÈCES DE RECHANGE

Pour tous les modèles, il suffit d'enlever le tableau de bord en dévissant les vis à vue placées sur les bords inférieurs pour accéder aux pièces à remplacer.

- **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 !

- **Avant d'effectuer les opérations de nettoyage, éteindre et laisser refroidir l'appareil.**
- **En cas d'appareils à alimentation électrique, intervenir sur l'interrupteur sectionneur pour couper l'alimentation électrique.**

Le nettoyage quotidien soigné de 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 et 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 détergents 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 ; utiliser comme alternative des éponges synthétiques (ex. éponge 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 pas 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.

FR



INFORMATION DESTINÉE AUX UTILISATEURS

Application des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE relatives à la limitation de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques et à l'élimination des déchets.

Le symbole de la poubelle barrée apposé sur les équipements ou sur l'emballage indique qu'à la fin de la durée de vie du produit, il devra être éliminé séparément des autres déchets ménagers. Le tri sélectif de l'appareil usagé est organisé et géré par le fabricant. L'utilisateur souhaitant se libérer de cet appareil devra donc contacter le fabricant et suivre le système adopté par celui-ci, afin de permettre le tri sélectif de l'appareil usagé. Le tri sélectif de l'appareil usagé vers le recyclage, le traitement et l'élimination compatible avec l'environnement contribue à éviter les effets néfastes sur l'environnement et la santé humaine, et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des composants de l'appareil.

L'élimination non conforme du produit de la part de l'utilisateur comporte l'application des sanctions administratives prévues par les normes en vigueur.



FR

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	80
Technische Daten	82
Besondere Anleitungen	83



GAS-NUDELKOCHER SERIE 600

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

GAS-NUDELKOCHER SERIE 700

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitsstisch (H gesamt)
CPG40E	Gas-Nudelkocher mit Möbel	mm 400x700x900 (1040)
CPG80E	Gas-Nudelkocher mit Möbel - 2 Wannen	mm 800x700x900 (1040)

GAS-NUDELKOCHER SERIE 900

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

DE

GAS-NUDELKOCHER SERIE S700

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

GAS-NUDELKOCHER SERIE S900

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

GAS-NUDELKOCHER SERIE LX900 TOP

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

**GAS-BAIN-MARIE SERIE 700**

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitsstisch (H gesamt)
G7BM4M	Gas-Bain-Marie mit Möbel	mm 400x700x900 (1040)

GAS-BAIN-MARIE SERIE 900

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitsstisch (H gesamt)
G9BM4M	Gas-Bain-Marie mit Möbel	mm 400x900x900 (1065)

GAS-BAIN-MARIE SERIE S900

Gerätetyp	Beschreibung	Abm.: (BxTxH) Arbeitsstisch (H gesamt)
SG9BM4M	Gas-Bain-Marie mit Möbel	mm 400x900x900 (1060)



DE

GAS-NUDELKOCHER - SERIE 600

TABELLE TECHNISCHE DATEN

MODELL	Nennleistung	Reduz.leistung	Nennleistung	Nennleistung	Verbr.flgas	Verbr.flgas	Verbr.methan	Verbr.methan	Verbr.methan	Verbr.siedgas	Verbr.siedgas	Primäre	Installations-art	Brenner		
	kW	kW	G10	G110	G30	G31	G20	G25	G25.1	G2350	G110	G120	verbr.en- nungsluft		m³	
66CP6	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

GAS-NUDELKOCHER - SERIE 700 / S700

TABELLE TECHNISCHE DATEN

MODELL	Nennleistung	Reduz.leistung	Nennleistung	Nennleistung	Verbr.flgas	Verbr.flgas	Verbr.methan	Verbr.methan	Verbr.methan	Verbr.siedgas	Verbr.siedgas	Primäre	Installations-art	Brenner		
	kW	kW	G10	G110	G30	G31	G20	G25	G25.1	G2350	G110	G120	verbr.en- nungsluft		m³	
CP640E SG7CP40M	10	3,4	8	9	0,79	0,78	1,06	1,23	1,23	1,47	2,07	2,07	20	A1	1	10
CP680E	20	6,8	16	18	1,58	1,55	2,12	2,46	2,46	2,94	4,13	4,13	40	A1	2	10

GAS-NUDELKOCHER - ELEKTROZÜNDUNG

TABELLE TECHNISCHE DATEN

MODELL	Nennleistung	Nennspannung		Anschlussmaß - H27RN-F
	Watt	V	mm²	
SG7CP40M	0.6	220-240 V~	3 x 1,5 mm²	

GAS-NUDELKOCHER - SERIE 900 / S900 / LX900

TABELLE TECHNISCHE DATEN

MODELL	Nennleistung	Reduz.leistung	Nennleistung	Nennleistung	Verbr.flgas	Verbr.flgas	Verbr.methan	Verbr.methan	Verbr.methan	Verbr.siedgas	Verbr.siedgas	Primäre	Installations-art	Brenner		
	kW	kW	G10	G110	G30	G31	G20	G25	G25.1	G2350	G110	G120	verbr.en- nungsluft		m³	
69CP40 - SG9CP40 LX90CP40	12,5	4,8	/	/	0,99	0,97	1,32	1,54	1,54	1,84	1,61	/	25	A1	1	12,5
69CP80 - SG9CP80	25	9,6	/	/	1,97	1,94	2,65	3,08	3,07	3,68	3,23	/	50	A1	2	12,5

GAS-BAIN-MARIE - SERIE 700 - 900 - S900

TABELLE TECHNISCHE DATEN

MODELL	Nennleistung	Reduz.leistung	Nennleistung	Nennleistung	Verbr.flgas	Verbr.flgas	Verbr.methan	Verbr.methan	Verbr.methan	Verbr.siedgas	Verbr.siedgas	Primäre	Installations-art	Brenner			
	kW	kW	G10	G110	G30	G31	G20	G25	G25.1	G2350	G110	G120	verbr.en- nungsluft		m³		
G7BM4M - G9BM4M - SG9BM4M	3,6	1,6	3,6	3,6	0,28	0,28	0,38	0,44	0,44	0,53	0,47	0,93	0,83	7,2	A1	1	3,6



BESONDERE ANLEITUNGEN

ACHTUNG!

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

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Der Hersteller erklärt hiermit, dass die Geräte gemäß EWG-Richtlinien 90/396 hergestellt wurden, und fordert eine Installation unter Berücksichtigung der geltenden Gesetzesvorschriften, insbesondere was den Luftaustausch und das Abzugssystem der Verbrennungsprodukte angeht.

HINWEIS: Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für direkte oder indirekte Schäden, die durch eine nicht vorschriftsgemäße Installation, Manipulationen, schlechte Wartung, Unerfahrenheit beim Einsatz sowie durch alle in den verschiedenen Artikeln unserer Verkaufsbedingungen genannten Gründen verursacht werden.

- Das Gerät ist für den kollektiven Gebrauch bestimmt, und darf nur von entsprechend geschultem Personal verwendet werden.
- Lesen Sie dieses Handbuch aufmerksam durch, da es Sicherheitshinweise für Installation, Betrieb und Wartung enthält.
- Das Handbuch muss zwecks zukünftiger Konsultation zusammen mit dem Gerät aufbewahrt werden.
- Stellen Sie im Falle eines Verkaufes oder Ortswechsels des Gerätes sicher, dass das Handbuch ersteres jederzeit begleitet, um es dem neuen Benutzer bzw. Installateur zu ermöglichen, sich die für den Betrieb notwendigen Informationen und die entsprechenden Hinweise zu verschaffen.

INSTALLATION DES GERÄTS

- Die Installationsarbeiten, eventuell notwendige Umstellungen auf andere Gasarten, die Inbetriebnahme und die Behebung eventueller Störungen der Anlagen **dürfen ausschließlich von qualifiziertem Personal vorgenommen werden**, gemäß der Vorschriften der Normen UNI-CIG 8723, des Gesetzes Nr. 46 und des Rundschreibens Nr. 68 sowie nachfolgender Aktualisierungen.
- Die Gasanlage und die Installationsräume der Geräte müssen den am Installationsort gültigen Vorschriften entsprechen. Insbesondere muss berücksichtigt werden, dass die Verbrennungsluft der Brenner 2 m³/h

pro kW installierter Leistung betragen und dass die **Unfallschutzvorschriften** eingehalten werden müssen.

BETRIEBSBEREITSTELLUNG DER GERÄTE

- Entfernen Sie die Verpackung der Geräte, und positionieren Sie sie am Einsatzort. Nehmen Sie eine Nivellierung mit der Wasserwaage und eine Höheneinstellung über die verstellbaren Füße oder mit anderen Hilfsmitteln vor.
- Einige Geräteteile werden von einer Klebefolie aus Kunststoff geschützt, die vor Inbetriebnahme des Gerätes entfernt werden muss. Reinigen Sie die Kleberreste sorgfältig, ohne jedoch abrasive Produkte zu verwenden.
- Die aus brennbarem Material bestehenden Verkleidungen der angrenzenden Wände müssen gegen Wärmeabstrahlung geschützt werden. Dies kann entweder durch Anbringen einer Einlage aus feuerbeständigem Material oder durch Einhalten eines Abstandes von mindestens 100 mm von den Seiten- oder Rückwänden der Geräte geschehen.

RAUCHABZUG

Die Geräte müssen in für den Abzug der Verbrennungsprodukte geeigneten Räumen aufgestellt werden, welcher gemäß der Installationsvorschriften erfolgen muss. Unsere Geräte sind folgendermaßen klassifiziert (siehe Tabelle Technische Daten):

Gasgeräte Typ "A"

Die Geräte vom Typ A1 müssen in einem ausreichend belüfteten Ambiente aufgestellt werden, um die Konzentration von gesundheitsschädlichen Substanzen im Installationsraum zu vermeiden. Für sie ist kein Anschluss an eine Abzugsleitung der Verbrennungsprodukte vorgesehen.

Der Abzug der Verbrennungsprodukte dieser Geräte muss über entsprechende Hauben oder ähnliche Vorrichtungen geschehen, die mit einem sicher arbeitenden Kamin oder unmittelbar mit dem Außenbereich verbunden sind.

Alternativ ist der Einsatz eines unmittelbar nach außen führenden Luftabsaugers möglich, der über ein



Rauchabsaugvolumen von mindestens $1/m^3/h$ pro kW installierte Leistung der an ihn angeschlossenen Geräte verfügt.

ANSCHLUSS AN DAS WASSERNETZ

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

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

WASSERAUSLASS

Schließen Sie die Auslassleitung der Geräte an das Netz an.

ANSCHLUSS AN DIE GASANLAGE

Prüfen Sie vor Beginn der Installation, ob die Versorgungsbedingungen vor Ort (Gasart und Gasdruck) mit der Einstellung des Gerätes kompatibel sind, andernfalls führen Sie eine Umstellung auf die vorliegende Gasart durch. Die Einstellungsdaten des Gerätes sind aus seinem Kennschild ersichtlich.

Der Anschluss an die Anlage muss mit Hilfe von Metallrohren aus verzinktem Stahl oder Kupfer erfolgen, die sichtbar angebracht werden müssen.

Jedes Gerät muss mit einem eigenen Sperrhahn an die Gasanlage angeschlossen werden. Der Hahn muss an einer leicht zugänglichen Stelle vorgesehen werden und am Ende der Gerätebenutzung immer geschlossen werden. Für die Verbindung der Geräteleitungen mit den Gasleitungen müssen, zur Vereinfachung von Montage und Demontage des Gerätes, dreiteilige Metallverbindungen verwendet werden. Die Dichtigkeit der Verbindungsgewinde kann durch Verwendung von Materialien sichergestellt werden, die von ihrem Hersteller als zum Einsatz mit Gas geeignet zertifiziert wurden.

INBETRIEBNAHME

Kontrolle der Nennwärmeleistung

Die Wärmeleistung des Gerätes muss im Falle einer Erstinstallation, bei Übergang oder Anpassung an eine andere Gasart sowie bei allen Wartungsarbeiten gemäß nachfolgender Anleitung überprüft werden.

Die Möglichkeit einer weiteren Einstellung der Wärmeleistung ist nicht vorgesehen.

Zur Verwendung des Gerätes bei Nennwärmeleistung und bei Kleinstellung muss man den korrekten Anschlussdruck messen und den Einsatz der geeigneten Düsen sicherstellen. Die zu diesem Zweck auszuführenden Arbeitsschritte werden in den nachfolgenden Abschnitten beschrieben. Nach Beendigung dieser Kontrollen muss eine Betriebsprüfung gemäß Abschnitt **"Funktionskontrolle"** vorgenommen werden.

KONTROLLE DES VERSORGUNGSDRUCKS

Der Versorgungsdruck muss mit einem Flüssigkeitsmanometer gemessen werden (z.B. mit einem U-Manometer mit Mindestauflösung 0,1 mbar).

- Lösen Sie die Schraube "A" des Anschlussdruckmessstutzens am Eingang der Gasrampe (Abb. 1).
- Schließen Sie das U-Manometer an.
- Nehmen Sie das Gerät in Betrieb.
- Messen Sie den Versorgungsdruck.
- Falls der Anschlussdruck nicht im vorgesehenen Intervall liegt (siehe technischen Kennschild), darf das Gerät auf keinen Fall verwendet werden. Informieren Sie bitte unbedingt Ihr Gasversorgungsunternehmen.
- Nach Messung des Anschlussdrucks nehmen Sie das U-Manometer ab und ziehen Sie die Befestigungsschraube wieder an

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 ca. 10 Minuten keinen Gasdurchfluss anzeigt.

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

UMSTELLUNG AUF ANDERE 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:

1) 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 Brenner-Tabelle geeigneten aus. Achten Sie darauf, die Dichtung nicht zu verlieren und bringen Sie diese wieder an.

2) Auswechseln oder Einstellen der Düse der Kleinstellung (Abb.2)

Zu den Düsen erhalten Sie durch Abnehmen der Bedienblende Zugang.

- Für Flüssiggas lösen Sie die Schraube der Kleinstellung



“B” des Hahns, wechseln Sie diese mit der für die vorhandene Gasart geeigneten aus (siehe Brenner-Tabelle) und ziehen Sie sie wieder fest an.

- Für Methangas muss eine Einstellung der Schraube der Kleinstellung “B” vorgenommen werden. Dreht man die Schraube im Uhrzeigersinn, wird der Gasfluss reduziert, dreht man sie im Gegenuhrzeigersinn, wird der Gasfluss erhöht. Nehmen Sie das Gerät gemäß Anleitung in Betrieb und lassen Sie es 10 Minuten lang mit Höchstleistung eingeschaltet. Drehen Sie anschließend den Bedienknopf auf die Position Kleinstellung und nehmen Sie dann die Einstellung der Schraube “B” vor (siehe Brenner-Tabelle).

3) Auswechseln der Zündbrennerdüse (Abb.3)

Gehen Sie wie folgt vor:

- Lösen Sie die Befestigungsmutter des Doppelkegels “C”.
- Entfernen Sie die Zünddüse “D” und wechseln Sie diese mit der für die vorhandene Gasart geeigneten Düse aus (siehe Brenner-Tabelle).
- Der Durchmesser der Düse ist auf dem Düsenkörper angegeben.
- Schrauben Sie nach erfolgtem Auswechseln die Befestigungsmutter des Doppelkegels “C” wieder fest.

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

FUNKTIONSPRÜFUNG

- Nehmen Sie das Gerät gemäß Bedienungsanleitung in Betrieb.
- Prüfen Sie die Dichtigkeit des Gerätes.
- Stellen Sie den effizienten Betrieb der Rauchabzuganlage sicher.
- Prüfen Sie das Zündverhalten und die Gleichmäßigkeit der Flammen.
- Weisen Sie den Benutzer unter Verwendung der Bedienungsanleitung hinsichtlich des Betriebs und der Wartung des Gerätes ein, und informieren Sie ihn insbesondere über alle für einen korrekten Betrieb zu beachtenden Hinweise.

SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

Ein Ventilhahn mit Sicherheitselement ermöglicht die Unterbrechung der Gaszufuhr zum Hauptbrenner, falls die Zündflamme erlöschen sollte. Zum Wiedereinschalten muss die Vorgehensweise zur Zündung der Zündvorrichtung wiederholt werden.

Sicherheitsthermostat

Unterbricht den Gasfluss im Falle gravierender Störungen. Mit manueller Wiedereinschaltung. Zur Inbetriebnahme muss die Mutter “A” (Abb. 5) gelöst werden. Im Falle eines Einschaltens bitte den Kundendienst verständigen.

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 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 Friteusen, 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, insbesondere die Vorschriften bezüglich der Sicherheitsvorrichtungen.
- Schließen Sie nach Gebrauch die Gashähne immer, vor allem aber während der Reparatur- und Wartungsarbeiten.
- 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 nach unten und drehen Sie ihn im Gegen-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 (⚡). Für das SG7CP40M die Einschalttaste gedrückt halten. 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 Kleinstellung (Ⓐ).

DE

BAIN-MARIE PEL 25ST	
Position	°C
Ⓐ	55
2	60
3	65
4	70
5	75
6	80
7	85
Ⓐ	90

NUDELKOCHER PEL 21S	
Position	
Ⓐ	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
Ⓐ	

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 Verwendung des Nudelkochers muss der Wasserzulaufhahn leicht geöffnet bleiben, um den Austritt der überschüssigen Stärke über den Überlauf zu ermöglichen und einen korrekten Wasserpegel in der Wanne sicherzustellen.
- SCHALTEN SIE DAS GERÄT AUF KEINEN FALL EIN, BEVOR DIE WANNE 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 Falle 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 VORGESEHENEN 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:

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

Achtung: Achten Sie bei Durchführung der Reinigungsarbeiten besonders auf die Bereiche, die sich durch das Vorhandensein von Zwischenräumen auszeichnen (Schweißnähte, Verbindungzone 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 ziehen Sie bitte den Abschnitt "PFLEGE DES GERÄTS" zu Rate.

WARTUNG

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



AUSWECHSELN VON ERSATZTEILEN

P Um Zugang zu den auszuwechselnden Teilen zu erhalten, ist es bei allen Modellen ausreichend, die Bedienblende abzunehmen. Dies geschieht durch Lösen der sichtbaren Schrauben an den Unterkanten.

- **Ventilhahn:** alle Anschlussstücke sind sichtbar. Lösen Sie die Gaszufuhr- und -ableitungen, Zünddüse und Thermoelement mit geeigneten Schlüsseln. Wechseln Sie den Hahn mit einem neuen aus und schließen Sie Zünddüse und Thermoelement wieder an.
- **Brenner:** zum Auswechseln des Brenners muss man die Befestigungsmutter des Doppelkegels am Düsenträger-Anschlussstück lösen, die beiden Schrauben entfernen, mit denen der Brenner am Verbrennungsraum angebracht ist, und den Brenner aus seiner Aufnahme herausnehmen. Nehmen Sie das Düsenträger-Anschlussstück von der Brennerhalterung ab, indem sie seine 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 Wasserzufuhrleitung:** stellen Sie beim Auswechseln sicher, dass der Schlauch den Verbrennungsraum nicht berührt.

PFLEGE DES GERÄTS

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

Oberflächen aus Edelstahl müssen mit einem weichen Lappen und in sehr heißem Wasser aufgelöstem Spülmittel gereinigt werden.

Hartnäckigen 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 Pads und Bürsten aus rostfreiem Edelstahl, die zwar keine Fleckenbildung verursachen, aber die Oberflächen verkratzen können.

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

Es 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.



VERBRAUCHERINFORMATION

Gemäß Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten sowie der Abfallentsorgung.

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf dem Gerät oder der Verpackung bedeutet, dass das Erzeugnis am Ende seiner Nutzungsdauer getrennt vom Hausmüll entsorgt werden muss. Die Entsorgung dieses Gerätes nach Ablauf seiner Nutzungsdauer wird vom Hersteller organisiert. Der Verbraucher muss daher zur Entsorgung mit dem Hersteller Kontakt aufnehmen und dessen Anweisungen befolgen, um eine korrekte Mülltrennung sicherzustellen. Eine ordnungsgemäße getrennte Sammlung ist unverzichtbar, um das nicht mehr verwendbare Gerät anschließend dem Recycling, der Verwertung oder der umweltgerechten Entsorgung zuzuführen, und trägt dazu bei, möglichen negativen Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit vorzubeugen und die Wiederverwendung und/oder das Recycling der Materialien zu fördern, aus denen das Gerät besteht.

Eine rechtswidrige Entsorgung des Geräts von Seiten des Besitzers hat die Verhängung der von den geltenden Normen vorgesehenen Verwaltungsstrafen zur Folge.

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	90
Datos técnicos	92
Instrucciones específicas	93



CUECEPASTA A GAS SERIE 600

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

CUECEPASTA A GAS SERIE 700

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxH) Plano de trabajo (h total)
CPG40E	Cuecepastas a gas con mueble	mm 400x700x900 (1040)
CPG80E	Cuecepastas a gas con mueble - 2 cubas	mm 800x700x900 (1040)

CUECEPASTA A GAS SERIE 900

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxH) Plano de trabajo (h total)
G9CP40	Cuecepastas a gas con mueble	mm 400x900x900 (1065)
G9CP80	Cuecepastas 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	Cuecepastas a gas con mueble	mm 400x730x900 (1090)

CUECEPASTA A GAS SERIE S900

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxH) Plano de trabajo (h total)
SG9CP40	Cuecepastas a gas con mueble	mm 400x900x900 (1060)
SG9CP80	Cuecepastas 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	Cuecepastas a gas suspendido	mm 400x900x580 (740)

**BAÑO MARÍA A GAS SERIE 700**

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxH) Plano de trabajo (h total)
G7BM4M	Baño maría a gas con mueble	mm 400x700x900 (1040)

BAÑO MARÍA A GAS SERIE 900

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxH) Plano de trabajo (h total)
G9BM4M	Baño maría a gas con mueble	mm 400x900x900 (1065)

BAÑO MARÍA A GAS SERIE S900

Modelo	Descripción	Dim.: (LxPxH) Plano de trabajo (h total)
SG9BM4M	Baño maría a gas con mueble	mm 400x900x900 (1060)



CUECEPASTA A GAS - SERIE 600

TABLA DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia nominal	Potencia reducida	Potencia nominal G10	Potencia nominal G120	Consumo GPL G30	Consumo GPL G31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Consumo Metano G25.1	Consumo Metano G2.350	Consumo Metano G27	Consumo gas ciudad G10	Consumo gas ciudad G120	Aire primario para combustión	Instalación tipo	Quemador	
	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	n°	kW	
66CP6	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	Potencia reducida	Potencia nominal G10	Potencia nominal G120	Consumo GPL G30	Consumo GPL G31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Consumo Metano G25.1	Consumo Metano G2.350	Consumo Metano G27	Consumo gas ciudad G10	Consumo gas ciudad G120	Aire primario para combustión	Instalación tipo	Quemador	
	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	n°	kW	
CP640E 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
CP680E	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

CUECEPASTA A GAS - ENCENDIDO ELÉCTRICO

TABLA DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia nominal	Tensión nominal	Cable de conexión - H07RN-F
	Watt	V	mm ²
SG7CP40M	0,6	220-240 V~	3 x 1,5 mm ²

CUECEPASTA A GAS - SERIE 900 / S900 / LX900

TABLA DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia nominal	Potencia reducida	Potencia nominal G10	Potencia nominal G120	Consumo GPL G30	Consumo GPL G31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Consumo Metano G25.1	Consumo Metano G2.350	Consumo Metano G27	Consumo gas ciudad G10	Consumo gas ciudad G120	Aire primario para combustión	Instalación tipo	Quemador	
	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	n°	kW	
69CP40 - SG9CP40 LX69CP40	12,5	4,8	/	/	0,99	0,97	1,32	1,54	1,54	1,84	1,61	/	/	25	A1	1	12,5
69CP80 - SG9CP80	25	9,6	/	/	1,97	1,94	2,65	3,08	3,07	3,68	3,23	/	/	50	A1	2	12,5

BAÑO MARÍA A GAS - SERIE 700 / 900 / S900

TABLA DATOS TÉCNICOS

MODELO	Potencia nominal	Potencia reducida	Potencia nominal G10	Potencia nominal G120	Consumo GPL G30	Consumo GPL G31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Consumo Metano G25.1	Consumo Metano G2.350	Consumo Metano G27	Consumo gas ciudad G10	Consumo gas ciudad G120	Aire primario para combustión	Instalación tipo	Quemador	
	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	n°	kW	
678M4M - G98M4M - S698M4M	3,6	1,6	3,6	3,6	0,28	0,28	0,38	0,44	0,44	0,53	0,47	0,93	0,83	7,2	A1	1	3,6



INSTRUCCIONES ESPECÍFICAS

¡ATENCIÓN!

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

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

El fabricante declara que los aparatos están fabricados con arreglo a las Directivas CEE 90/396 y exige que la instalación se realice según las normas en vigor, en especial respecto al renovación del aire y al sistema de evacuación de los productos de combustión.

N.B. El fabricante declina toda responsabilidad por daños directos e indirectos causados por una instalación errónea, alteraciones, mal mantenimiento, uso inapropiado y todas las voces previstas en los artículos incluidos en nuestras condiciones de venta.

- El aparato está destinado al uso colectivo y tiene que ser utilizado por personal adiestrado para ello.
- Lea atentamente este manual que da indicaciones respecto a la seguridad de la instalación, del uso y del mantenimiento.
- Este manual de instrucciones tiene que guardarse con el equipo para futuras consultas.
- En caso de venta o traslado del equipo asegúrese de que el manual lo acompañe siempre para que el nuevo usuario y técnico instalador puedan informarse sobre el funcionamiento y las correspondientes advertencias.

INSTALACIÓN DEL APARATO

- Las operaciones de instalación, las eventuales transformaciones para utilizarlo con otros tipos de gas, la puesta en marcha y la eliminación de eventuales inconvenientes en las instalaciones **tiene que realizarlas únicamente personal cualificado** según lo que indican las normas UNI-CIG 8723, Ley 46 y circular n.º 68 y sucesivas actualizaciones.
- Las instalaciones del gas y los locales de instalación de los aparatos tienen que cumplir las normas existentes en las distintas zonas y en particular se tiene que tener en cuenta que el aire necesario para la combustión de los quemadores es de 2 m³/h por cada kW de potencia instalada y que tienen que respetarse las **Normas de prevención de accidentes**.

COLOCACIÓN DE LOS APARATOS

- Saque los aparatos del embalaje y póngalos en el lugar de utilización ocupándose de nivelarlos y de regular la altura con las patas regulables u otros medios.
- Algunas piezas están protegidas con una película adhesiva de plástico que tiene que quitarse antes de poner en marcha el aparato, los restos de cola tienen que limpiarse bien. (No utilice sustancias abrasivas).
- Los revestimientos de material combustible de las paredes adyacentes tienen que protegerse contra la radiación de calor: interponiendo hojas refractarias o poniendo los equipos a una distancia de 100 mm como mínimo de las paredes laterales o traseras.

EVACUACIÓN HUMOS

Los aparatos tienen que colocarse en locales apropiados para la evacuación de los productos de la combustión que tiene que producirse respetando las disposiciones de las normas de instalación. Nuestros equipos se consideran (véase la tabla de datos técnicos):

Aparatos a gas de tipo "A"

Los aparatos de tipo A1 tienen que instalarse en locales suficientemente ventilados para prevenir la concentración de sustancias perjudiciales para la salud en la habitación en la que se instale el aparato. No se han concebido para conectarlos a un conducto de evacuación de los productos de la combustión.

Esos aparatos tienen que evacuar los productos de la combustión en campanas específicas o dispositivos similares conectados a una chimenea eficiente o directamente al exterior.

Como alternativa se admite la utilización de un aspirador de aire conectado directamente al exterior que aspire un volumen no inferior a 1 m³/h de humo por cada kW de potencia absorbida por los aparatos utilizados.

CONEXIÓN A LA RED HÍDRICA

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



Antes de conectar el filtro deje fluir una cierta cantidad de agua para purgar el conducto de posibles escorias ferrosas.

EVACUACIÓN AGUA

Conecte a la red el conducto de desagüe de los equipos.

CONEXIÓN A LA INSTALACIÓN DEL GAS

Antes de la instalación compruebe que las condiciones locales de distribución (el tipo y la presión del gas) y el estado de regulación del aparato sean compatibles, de no ser así efectúe la transformación a otro tipo de gas. Las condiciones de regulación de este aparato se indican en la placa de datos.

La conexión a la instalación tiene que realizarse a través de conductos metálicos de acero galvanizado o cobre colocados a la vista.

Cada equipo tiene que conectarse a la instalación con su propia llave de paso situada en una posición de fácil acceso y que tiene que cerrarse cada vez que se deje de utilizar. La conexión entre los conductos de los aparatos y los del gas tiene que efectuarse con una junta metálica de tres piezas para facilitar el desmontaje y el nuevo montaje del aparato. La estanqueidad de las roscas de unión puede garantizarse con la utilización de materiales declarados específicamente idóneos por su fabricante también para los gases.

ES

PUESTA EN MARCHA

Control de la potencia térmica nominal

La potencia térmica del equipo tiene que controlarse, siguiendo las indicaciones que aquí se dan, en caso de nuevas instalaciones o en los casos de paso o adaptación a otro tipo de gas y con ocasión de todas las intervenciones de mantenimiento.

No está prevista otra posibilidad de regulación de la potencia térmica.

El funcionamiento del equipo a potencia térmica nominal y al mínimo se logra con la medición de la presión de conexión correcta y controlando que los inyectores utilizados sean los apropiados. Las operaciones que se tienen que realizar para ello se citan en los siguientes párrafos. Una vez finalizada la comprobación se tiene que realizar un control del funcionamiento como se indica en el párrafo "**comprobación funcionamiento**".

CONTROL DE LA PRESIÓN DE ALIMENTACIÓN

La presión de alimentación tiene que medirse con un manómetro de líquidos (por ej. manómetro en U, definición mínima 0,1 mbar).

- Quite el tornillo "A" de la toma de presión de alimentación situada en la entrada tubo rampa (fig. 1).
- Conecte el manómetro en U.

- Ponga en marcha el aparato.
- Mida la presión de alimentación.
- Si la presión de conexión no está incluida en el intervalo previsto (véase la placa técnica de las características), en ningún caso será posible utilizar el aparato. Tendrá que informarse al ente de suministro del gas.
- Después de medir la presión de conexión quite el manómetro en U y enrosque el tornillo estanco.

CONTROL FUGAS DE GAS

Después de las operaciones de instalación hay que controlar que no haya fugas de gas; esto se puede comprobar pincelando con agua con jabón las juntas y las uniones; burbujas de espuma señalarán una mínima fuga. Otro sistema para localizar posibles fugas de gas consiste en controlar que el contador, cuando lo haya, en unos 10 minutos aproximadamente, no señale ningún paso de gas.

ATENCIÓN: no utilice nunca llamas libres para localizar fugas de gas.

TRANSFORMACIÓN A LOS DISTINTOS TIPOS DE GAS

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

1) Sustitución inyector quemador

Se accede a los inyectores abriendo las puertas del armario o desmontando el salpicadero de mandos.

Desenróquelos y sustitúyalos con los apropiados según la tabla de quemadores. Preste atención a recuperar y volver a montar la junta estanca cuando esté prevista.

2) Sustitución o regulación inyector del mínimo (fig. 2)

Se accede a los inyectores desmontando el salpicadero de mandos.

- Para el GPL desenrosque el tornillo del mínimo "B" de la llave y sustitúyalo con el apropiado para el tipo de gas que haya (véase la tabla de quemadores) y enrósquelo de nuevo a fondo.
- Para el gas metano se efectúa una regulación del tornillo del mínimo "B". Girando el tornillo a la derecha se logra disminuir el flujo del gas, mientras que girando el tornillo a la izquierda se logra aumentar el flujo del gas. Active el aparato según las instrucciones de uso y póngalo en marcha 10 minutos en la posición de máxima potencia, luego gire la manivela a la posición de mínimo y efectúe la regulación del tornillo "B" (véase la tabla de quemadores).

3) Sustitución inyector quemador piloto (fig. 3)



Haga lo que se indica a continuación:

- Desenrosque la tuerca de sujeción del bicono "C".
- Extraiga el inyector piloto "D" y sustitúyalo con el apropiado para el tipo de gas que haya (véase la tabla de quemadores).
- El diámetro del inyector se indica en el cuerpo del mismo.
- Una vez realizada la sustitución vuelva a enroscar la tuerca de sujeción del bicono "C".

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

COMPROBACIÓN FUNCIONAMIENTO

- Ponga en marcha el aparato según las instrucciones de uso.
- Compruebe la estanqueidad del aparato.
- Controle la eficacia de la instalación de evacuación de humos.
- Compruebe el encendido y la regularidad de las llamas.
- Instruya al usuario sobre el funcionamiento y el mantenimiento del aparato con la ayuda del manual de instrucciones informándole en particular de todas las advertencias que se deben respetar para que el uso sea correcto

DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

Una llave valvular con termopar permite interrumpir el flujo de gas al quemador principal en caso de que se apague la llama piloto. Para restablecer el funcionamiento habrá que repetir las operaciones relativas al encendido del dispositivo piloto.

Termostato de seguridad

Interrumpe el flujo del gas en caso de anomalías graves. Es de rearme manual y para el restablecimiento es necesario enroscar la tuerca "A" (fig. 5). En caso de activación del termostato, contactar con la 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 deriven de una mala instalación, un mantenimiento imperfecto o un uso negligente.

- 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 impropio.
- 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 protectoro 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 salpicadero 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 salpicadero.

ENCENDIDO

Encendido del quemador piloto

Presione y gire la manivela de la llave a la izquierda hasta la posición piloto (✳), espere el tiempo necesario para que salga el aire de los conductos (sólo la primera vez) y luego pulse varias veces el botón del piezoeléctrico (⚡). Para el modelo SG7CP40M, mantener 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

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 (✳) approxime 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 (A). El gas llegará al quemador principal que se encenderá. Para reducir la potencia del quemador gire la manivela hacia la posición de mínimo (A).

BAÑO MARÍA PEL 25ST	
Posición	Grados °C
A	55
2	60
3	65
4	70
5	75
6	80
7	85
A	90

CUECEPASTA PEL 215	
Posición	
A	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
A	

- 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".

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 (●).

ES

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 demasiado lleno y mantener un nivel de agua justo 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 señalización de superficie caliente:



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

CONSEJOS Y PRECAUCIONES DE USO DE LAS CESTAS PARA COCEDORES DE PASTA

Las cestas para cocedores de pasta 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 tomar algunas sencillas precauciones.

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 PIEZAS DE REPUESTO

En todos los modelos es suficiente quitar el salpicadero desenroscando los tornillos a la vista situados en los bordes inferiores para poder acceder a las piezas que se tengan que sustituir.

- **Llave Valvular:** todas las uniones están a la vista. Con las llaves apropiadas desenrosque las uniones de entrada del gas, salida del gas, piloto y termopar. Sustituya la llave con una nueva y vuelva a conectar el piloto y el termopar.
- **Quemador:** para sustituir el quemador hay que desenroscar la tuerca de sujeción del cono por la unión portainyector, desenroscar los dos tornillos que fijan el quemador a la cámara de combustión y extraerlos de su alojamiento. Quite por la abrazadera del quemador la unión 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 séquelas de su alojamiento. Desenrosque la tuerca de fijación del termopar a la llave. 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 limpiarlo apáguelo y deje que se enfríe.**
- **Cuando se trate de aparatos con alimentación eléctrica accione el interruptor de palanca para cortar la alimentación eléctrica.**

Si el aparato se limpia bien a diario se garantiza que funcione perfectamente y durante mucho tiempo.

Las superficies de acero tienen que limpiarse con un detergente para platos diluido con agua muy caliente utilizando un paño suave; para eliminar la suciedad más resistente utilice alcohol etílico, acetona u otro disolvente no halogenado; **no utilice detergentes en polvo abrasivos o 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 ni 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. Cuidado con los estropajos o los cepillos de acero inoxidable que, aunque no contaminen las superficies, pueden causar rasguños perjudiciales.

Si está muy sucio no utilice en ningún caso papel de lija o esmeril; recomendamos como alternativa la utilización de esponjas sintéticas (por ej. esponja Scotchbrite).

También se tiene que excluir la utilización de sustancias para limpiar la plata y hay que prestar atención a los vapores de ácido clorhídrico o sulfúrico provenientes por ejemplo del lavado de suelos.

No aplique directamente chorros de agua al aparato para que no se estropee. Una vez que lo haya limpiado enjuáguelo bien con agua limpia y séquelo con cuidado utilizando un paño.

ES



INFORMACIÓN PARA LOS USUARIOS

Aplicación de las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE sobre la restricción del uso de sustancias peligrosas en equipos eléctricos y electrónicos además de la eliminación de residuos.

El símbolo del contenedor tachado del aparato o el envase indica que el producto al final de su vida útil debe separarse de los otros residuos. La recogida selectiva de este aparato una vez que deje de utilizarse la organiza y gestiona el fabricante. Por tanto el usuario que quiera deshacerse de este aparato tendrá que ponerse en contacto con el fabricante y adecuarse al sistema que éste haya adoptado para que pueda efectuarse la recogida selectiva del aparato una vez que deje de utilizarse. Una recogida selectiva apropiada para destinar posteriormente el aparato al reciclaje y a 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 propietario conlleva la aplicación de las sanciones administrativas previstas por la normativa vigente.



ES

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.



Instructiehandleiding

Afmetingen	100
Technische gegevens	102
Specifieke instructies	103



GAS PASTAKOKER SERIE 600

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

GAS PASTAKOKER SERIE 700

Type apparaat	Omschrijving	Afm.: (B x H x D) Werkblad (totale h)
CPG40E	Gas pastakoker met meuble	mm 400x700x900 (1040)
CPG80E	Gas pastakoker met meuble - 2 bakken	mm 800x700x900 (1040)

GAS PASTAKOKER SERIE 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

GAS PASTAKOKER SERIE S700

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

GAS PASTAKOKER 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)

GAS PASTAKOKER SERIE LX900 TOP

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

**GAS BAINMARIE SERIE 700**

Type apparaat	Omschrijving	Afm.: (B x H x D) Werkblad (totale h)
G7BM4M	Gas Bainmarie met meuble	mm 400x700x900 (1040)

GAS BAINMARIE SERIE 900

Type apparaat	Omschrijving	Afm.: (B x H x D) Werkblad (totale h)
G9BM4M	Gas Bainmarie met meuble	mm 400x900x900 (1065)

GAS BAINMARIE SERIE S900

Type apparaat	Omschrijving	Afm.: (B x H x D) Werkblad (totale h)
SG9BM4M	Gas Bainmarie met meuble	mm 400x900x900 (1060)



PASTAKOKER GAS - SERIE 600

TABELTECHNISCHE GEGEVENS

MODEL	Nominiaal vermogen	Gereduceerd vermogen	Nominiaal vermogen G10	Nominiaal vermogen G120	Verbruik kg G0	Verbruik kg G31	Verbruik aardgas G20	Verbruik aardgas G25	Verbruik aardgas G25.1	Verbruik aardgas G2.350	Verbruik aardgas G27	Verbruik aardgas G10	Verbruik aardgas G120	Primaire lucht voor verbranding	Installatie type	Bonder	
	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	A1	m ²	1
66CP6	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 700 / S700

TABELTECHNISCHE GEGEVENS

MODEL	Nominiaal vermogen	Gereduceerd vermogen	Nominiaal vermogen G10	Nominiaal vermogen G120	Verbruik kg G0	Verbruik kg G31	Verbruik aardgas G20	Verbruik aardgas G25	Verbruik aardgas G25.1	Verbruik aardgas G2.350	Verbruik aardgas G27	Verbruik aardgas G10	Verbruik aardgas G120	Primaire lucht voor verbranding	Installatie type	Bonder	
	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	A1	m ²	1
CP60E	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

PASTAKOKER GAS - ELEKTRISCHE INSCHAKELING

TABELTECHNISCHE GEGEVENS

MODEL	Nominiaal vermogen	Nominale spanning	Aansluitingskabel - H7RN-F
	Watt	V	mm ²
SG7CP40M	0.6	220-240 V~	3 x 1,5 mm ²

PASTAKOKER GAS - SERIE 900 / S900 / LX900

TABELTECHNISCHE GEGEVENS

MODEL	Nominiaal vermogen	Gereduceerd vermogen	Nominiaal vermogen G10	Nominiaal vermogen G120	Verbruik kg G0	Verbruik kg G31	Verbruik aardgas G20	Verbruik aardgas G25	Verbruik aardgas G25.1	Verbruik aardgas G2.350	Verbruik aardgas G27	Verbruik aardgas G10	Verbruik aardgas G120	Primaire lucht voor verbranding	Installatie type	Bonder	
	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	A1	m ²	1
69CP40 - SG9CP40	12,5	4,8	/	/	0,99	0,97	1,32	1,54	1,54	1,84	1,61	/	/	25	A1	1	12,5
69CP80 - SG9CP80	25	9,6	/	/	1,97	1,94	2,65	3,08	3,07	3,68	3,23	/	/	50	A1	2	12,5

GAS BAINMARIE - SERIE 700 / 900 / S900

TABELTECHNISCHE GEGEVENS

MODEL	Nominiaal vermogen	Gereduceerd vermogen	Nominiaal vermogen G10	Nominiaal vermogen G120	Verbruik kg G0	Verbruik kg G31	Verbruik aardgas G20	Verbruik aardgas G25	Verbruik aardgas G25.1	Verbruik aardgas G2.350	Verbruik aardgas G27	Verbruik aardgas G10	Verbruik aardgas G120	Primaire lucht voor verbranding	Installatie type	Bonder	
	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	A1 <th>m²</th> <th>1</th>	m ²	1
G7BM4M - G9BM4M - SG9BM4M	3,6	1,6	3,6	3,6	0,28	0,28	0,38	0,44	0,44	0,53	0,47	0,93	0,83	7,2	A1	1	3,6



SPECIFIEKE INSTRUCTIES

ATTENTIE!

De afbeeldingen waar in dit hoofdstuk naar verwezen wordt bevinden zich op de beginpagina's van deze handleiding.

VERKLARING VAN CONFORMITEIT

De fabrikant verklaart dat de apparaten gebouwd zijn in overeenstemming met de Richtlijnen CEE 90/396, en eist dat de installatie wordt uitgevoerd volgens de geldende normen, in het bijzonder wat betreft de luchtverversing en de afvoer van de verbrandingsproducten.

N.B. De fabrikant weigert elke verantwoordelijkheid voor directe of indirecte schade voortkomend uit een foutieve installatie, schadetoedracht, slecht onderhoud, fout gebruik en uit alle punten die weergegeven zijn in onze verkoopvoorwaarden.

- Het apparaat is bestemd voor gemeenschappelijk gebruik en kan alleen door speciaal daarvoor opgeleid personeel gebruikt worden.
- Lees dit boekje aandachtig; het geeft aanwijzingen voor de veiligheid bij installatie, bij het gebruik en het onderhoud.
- Dit instructieboekje moet samen met het apparaat bewaard worden voor eventuele raadpleging.
- In het geval het apparaat verkocht of verplaatst wordt moet men zich ervan verzekeren dat het boekje erbij zit, zodat de nieuwe gebruiker of installeerder kennis kan nemen van het functioneren van het apparaat en van de betreffende waarschuwingen.

INSTALLEREN VAN HET APPARAAT

- De installatiewerkzaamheden, de eventuele veranderingen voor gebruik met andere soorten gas, de inbedrijfstelling, de verwijdering van eventuele problemen bij de apparatuur, **kunnen uitsluitend door gekwalificeerd personeel uitgevoerd worden** volgens hetgeen voorgeschreven is in de normen UNI-CIG 8723, Wet 46 en de circulaire n. 68 en daaropvolgende updates.
- De gasinstallaties en de lokalen waar de apparaten zijn geïnstalleerd dienen overeen te komen met de bestaande regelgevingen van de verschillende zones. Men moet er in het bijzonder rekening mee houden dat de lucht die nodig is voor het stoken van de branders gelijk is aan 2 m³/h voor elke geïnstalleerde kW en

dat de **Normen ter voorkoming van ongevallen** gerespecteerd dienen te worden.

IN GEBRUIKNEMING VAN DE APPARATEN

- Haal het apparaat uit de verpakking en plaats het daar waar het gebruikt zal gaan worden. Zet het apparaat met gebruik van een waterpas recht door middel van de regelbare pootjes of door andere middelen.
- Sommige delen zijn beschermd door een klevende plastic film die eerst verwijderd moet worden voordat het apparaat in gebruik genomen wordt. Lijmresten dienen nauwkeurig verwijderd te worden. (Gebruik geen schuurmiddelen.)
- Bekleding van brandbaar materiaal van aangrenzende wanden moeten beschermd worden tegen de warmtestraling: of door het plaatsen van weerspiegelende platen, of door de aangrenzende apparaten tenminste op 100 mm afstand van de zij- of achterwanden te plaatsen.

ROOKAFVOER

De apparaten moeten in ruimten geplaatst worden die geschikt zijn voor de afvoer van de verbrandingsproducten, die volgens de normen van installatie moet zijn. Onze apparaten worden als volgt gedefinieerd (zie tabel technische gegevens):

Gasapparaat van het type "A"

De apparaten van het type A1 moeten in ruimten geïnstalleerd worden die voldoende geventileerd zijn om de opeenhoping van stoffen in de ruimte waar het apparaat zich bevindt en die schadelijk zijn voor de gezondheid te voorkomen. Het apparaat kan niet worden verbonden met een afvoerkanaal van de verbrandingsproducten. Deze apparaten moeten hun verbrandingsproducten in speciale afzuigkappen, of vergelijkbare toestellen afvoeren, die verbonden zijn met een veilige en efficiënte schoorsteen of direct afvoeren naar buiten. Anderzijds is het toegestaan een afzuigkap te gebruiken die direct met de buitenlucht in verbinding staat en die niet minder dan 1/m³/h rook afzuigt voor elke door het apparaat gebruikte kW.



VERBINDING MET DE WATERLEIDING

Verbindt de buis voor de ingang van water met de waterleiding met behulp van een mechanisch filter en een aftapkraan.

WATERAFVOER

Verbindt de afvoerbuis van de uitrusting met de leiding.

VERBINDING MET DE GASINSTALLATIE

Controleer, voor het installeren, dat de plaatselijke condities van levering (soort en druk van het gas) en de wijze waarop het apparaat is afgesteld met elkaar overeen komen. Mocht dit niet zo zijn gebruik dan een ander soort gas. De regelstand van dit apparaat is weergegeven door de gegevens op kenplaatje.

De aansluiting op de gasinstallatie moet in het zicht en met gebruik van metalen buizen van gegalvaniseerd staal of koper uitgevoerd worden.

Elk apparaat moet met een eigen kraantje op de gasinstallatie aangesloten worden. Het kraantje moet makkelijk toegankelijk zijn en moet elke keer na gebruik gesloten worden. De verbinding tussen de buizen van de apparaten en die van het gas moeten uitgevoerd worden met driedelige metalen koppelingen zodat het demonteren en opnieuw monteren van het apparaat vergemakkelijkt wordt. De lektheid op de draad van de koppeling kan worden verzekerd door het gebruik van materiaal dat door de fabrikant ook specifiek geschikt verklaard is voor gas.

INBEDRIJFSTELLING

Controle van het nominale thermische vermogen

In het geval de apparatuur voor het eerst geïnstalleerd wordt of wanneer er over gegaan wordt op een ander soort gas en in alle gevallen van onderhoud moet het thermisch vermogen van de apparatuur gecontroleerd worden door de hier weergegeven aanwijzingen te volgen.

Er bestaat geen extra mogelijkheid om het thermisch vermogen te regelen.

Het functioneren van de apparatuur op nominaal thermisch vermogen en op het minimum verkrijgt men door het meten van de juiste aansluitingsdruk en met het controleren van de geschiktheid van de gebruikte spuitmondjes. De hiervoor uit te voeren werkzaamheden worden genoemd in de volgende paragrafen. Aan het einde van deze controle gaat men over op de controle van het functioneren zoals weergegeven is in de paragraaf "**controle functioneren**".

CONTROLE VAN DE TOEVOERDRUK

De toevoerdruk moet gemeten worden met een vloeistofdrukmeter (bijv. een drukmeter in U-vorm, minimumdefinitie 0,1 mbar).

- Haal de schroef "A" weg van het contact van de toevoerdruk, die zich aan het begin van de omhoogkomende buis bevindt (fig.1).
- Maak de U-vormige drukmeter er aan vast.
- Zet het apparaat aan.
- Meet de toevoerdruk.
- Licht de aansluitingsdruk niet binnen het voorgeschreven bereik (zie de technische kenmerken op het kenplaatje) dan kan het apparaat in geen enkel geval gebruikt worden. Het gasbedrijf moet ervan op de hoogte gesteld worden.
- Na het meten van de aansluitingsdruk moet de U-vormige drukmeter verwijderd worden en de dichtingschroef opnieuw aangebracht worden.

CONTROLE GASLEKKEN

Na de installatiewerkzaamheden moet er gecontroleerd 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, als deze aanwezig is, gedurende 10 minuten te controleren op het meten van gasverbruik.

LET OP: gebruik nooit vlammen om gaslekken op te sporen.

VERANDERINGEN VAN SOORTEN GAS

Het apparaat is getest en geschikt voor werking met het soort gas dat aangeduid wordt op het kenplaatje 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 moeten worden:

1) Vervanging van de spuitmond van de brander

De spuitmonden 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 spuitmonden volgens de tabel branders. Let erop de pakking van lektdichting, waar deze aanwezig is, niet te verliezen en weer terug te plaatsen.

2) Vervanging of afstelling spuitmond van het minimum (fig.2)

De spuitmonden worden toegankelijk door het bedieningspaneel te demonteren.

- Voor GPL de schroef van het minimum "B" van het kraantje losdraaien en vervangen door een voor het beschikbare gas geschikte schroef (zie tabel branders) en schroef deze goed vast.



- Voor methaangas moet de schroef van het minimum "B" afgesteld worden. Door de schroef kloksgewijs te draaien wordt de gastoevoer verminderd. Door de schroef linksom te draaien neemt de gastoevoer toe. Zet het apparaat volgens de instructies aan en laat het 10 minuten op vol vermogen werken. Draai dan de knop op het minimum en stel de schroef "B" af (zie tabel branders).

3) Vervanging van de spuitmond van de waakvlam (fig.3)

Ga als volgt te werk:

- Schroef de moer van de spoel "C" los
- Haal de spuitmond van de waakvlam "D" eruit en vervang deze met een voor het gebruikte gas geschikte spuitmond (zie tabel branders).
- De diameter van de spuitmond is op de spuitmond zelf aangegeven
- Na vervanging de moer van de spoel "C" weer vastdraaien.

Is de instelling eenmaal veranderd dan moet op het kenplaatje het nieuwe type gas aangegeven worden.

VERIFICATIE VAN DE WERKING

- Zet het apparaat in werking volgens de gebruiksaanwijzingen.
- Verifieer de lekdichtheid van het apparaat.
- Controleer de werking van de installatie voor de rookafvoer.
- Verifieer de ontbranding en de regelmatigheid van de vlammen.
- Instrueer de gebruiker met behulp van het instructieboekje over de werking en het onderhoud van het apparaat, in het bijzonder over alle in acht te nemen waarschuwingen voor het juiste gebruik.

VEILIGHEIDSSYSTEEM

Een kraantje met klep en thermokoppel maakt het mogelijk de gastoevoer naar de hoofdbrander te onderbreken als de waakvlam uit mocht gaan. Om het apparaat weer aan te krijgen moeten de werkzaamheden met betrekking tot het ontsteken van de waakvlam herhaald worden.

Veiligheidsthermostaat

Onderbreekt de gastoevoer in geval van ernstige afwijkingen. Deze is handmatig opnieuw in werking te stellen, hiervoor dient men de moer "A" (fig.5) los te draaien. Als dit zou voorkomen dient men de servicedienst te bellen.

GEBRUIKSAANWIJZINGEN

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 of onkundig gebruik.

- Het apparaat is bedoeld voor industrieel gebruik en moet door opgeleid personeel gebruikt worden.
- Dit apparaat moet gebruikt worden op de manier waarvoor het ontworpen is. Elk ander gebruik moet als oneigenlijk worden beschouwd.
- Gebruik de instrumenten niet als frituurmachine 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 moeten de INSTRUCTIES VAN DIT BOEKJE AANDACHTIG GELEZEN WORDEN, in het bijzonder de normen met betrekking tot de veiligheidssystemen.
- Sluit na gebruik altijd de kraantjes van de gastoevoer, maar vooral gedurende onderhoud- en reparatiewerkzaamheden.
- Volg oplettend de regels voor het koken, tenminste gedurende de eerste gebruiksperiode, totdat praktijkervaring u in staat stelt eigen tijden en temperaturen voor het koken te kiezen.
- Was bij het eerste gebruik nauwkeurig de bakken en bodems met warm zeepwater om het beschermende laagje olie te verwijderen.

LADEN VAN DE BAK

Controleer of het afvoerkraantje gesloten is. Waar deze aanwezig is, de watertoevoerkraan opendraaien, 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. In 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 (✱). 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 piëzoelektrische ontsteking (⚡). Bij model SG7CP40M dient men de aan-knop ingedrukt te houden. Controleer door het gat in de voorkant van de verbrandingskamer dat de waakvlam aangegaan is. Is de vlam aan, houdt dan de knop nog



enkele seconden ingedrukt en laat hem daarna los. Mocht de vlam uitgaan, herhaal dan de hele procedure.

NOOT

Mocht om een of andere reden de vonk het niet meer doen, dan kan de ontsteking handmatig uitgevoerd worden..

Houdt de knop ingedrukt op stand (✱) en houdt door het gat van de brandkamer een brandende lucifer 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 van maximaal vermogen (A). Het gas gaat richting hoofdbrander die daardoor aangaat. Om het vermogen van de brander te verminderen, draai de knop naar de stand van het minimum (A).

BAINMARIE PEL 25ST	
Stand	Graden °C
A	55
2	60
3	65
4	70
5	75
6	80
7	85
A	90

PASTAKOKER PEL 215	
Stand	
A	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
A	

NL

UITZETTEN

Om de hoofdbrander te doven draai de knop van de kraan naar rechts tot stand (✱).

Om het hele toestel uit te zetten draai de knop van de kraan naar rechts tot stand (●).

WAARSCHUWINGEN EN ADVIEZEN

- Tijdens het koken met de pastakoker moet het toevoerkrantje van het water open gelaten worden om het excessieve zetmeel door het gat voor te vol te kunnen afvoeren en het juiste niveau van water in het waterbad te behouden.
- ZET NOOIT HET APPARAAT AAN VOORDAT HET WATERBAD MET WATER GEVULD IS.
- Tijdens gebruik kunnen de zijwanden van de apparaten hoge temperaturen bereiken. Let dus goed op. Op beide zijwanden bevindt zich in elk geval een sticker die waarschuwt voor heet oppervlak:



WAARSCHUWING: DE LUCHTGATEN OP DE BODEM VAN DE PASTAKOKER NIET BLOKKEREN.

ADVIES EN VOORZORGSMAATREGELEN VOOR HET GEBRUIK VAN DE MANDEN VAN HET PASTA-KOOKSYSTEEM

De manden van het pasta-kookstelsel 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 te zorgvuldig met lauw water te hebben gespoeld.
- 2) Telkens 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: lever bij het afwassen bijzondere aandacht op voor tussenruimtes (lasnaden, bevestigingspunten van het net met de dragende structuur enz.) daar in deze punten zoutoplossingen zou kunnen stremmen die naderhand zouden kunnen leiden tot corrosie.

Raadpleeg voor de schoonmaak van de stalen delen steeds de paragraaf "ONDERHOUD VAN HET APPARAAT".

ONDERHOUD

De apparaten zijn zo gebouwd dat er weinig onderhoudswerkzaamheden nodig zijn. Desondanks raden we de gebruiker aan een assistentiecontract te tekenen om de apparaten tenminste een keer per jaar te laten controleren door gespecialiseerd personeel.

VERVANGING ONDERDELEN

Voor alle modellen hoeft men slechts het bedieningspaneel te verwijderen, door de zichtbare schroeven die zich langs de onderste rand bevinden los te draaien, zodat men toegang krijgt tot de te vervangen onderdelen.

- **De kraan met klep:** alle verbindingen zijn zichtbaar. Schroef met de juiste sleutels de koppelingen van het binnenkomend en uitgaand gas, de waakvlam en het thermokoppel los. Vervang de kraan met een nieuwe en sluit waakvlam en thermokoppel opnieuw 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 monteer 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.
- **Ontstekingskaarsje:** haal de elektrische bedrading weg en draai de klemmoer los. Monteer het nieuwe kaarsje, maar let erop de moer niet te strak aan te draaien want het isolatieceramiek zou beschadigd kunnen worden.
- **Buigbare toevoerbuis voor water:** in het geval van vervanging let erop dat de buis niet rust op de verbrandingskamer.

ZORG VOOR HET APPARAAT

ATTENTIE!

- **Voor het reinigen het apparaat uitschakelen en laten afkoelen.**
- **In het geval het elektrische apparaat betreft op de scheidingsschakelaar drukken om de elektriciteit uit te schakelen.**

Een grondige dagelijkse reiniging van het apparaat garandeert een perfecte werking en een lange levensduur. De stalen oppervlakken worden gereinigd met een zachte doek met afwasmiddel verdund in heet water; voor hardnekkig vuil spiritus, aceton of andere niet bijtende oplosmiddelen gebruiken; **geen schuurmiddelen of bijtende stoffen als zoutzuur/zwavelzuur gebruiken. Het gebruik van bijtende stoffen kan de werking en de veiligheid van het apparaat in gevaar brengen.**

Gebruik geen borstels, schuurponsjes of sponsjes van staalwol, zij bevatten metalen en zouden roest of andere beschadigingen kunnen veroorzaken. Om dezelfde reden het contact met ijzeren voorwerpen vermijden. Wees voorzichtig met sponsjes of borstels van roestvrijstaal, zij kunnen schadelijke krassen toebrengen aan het oppervlak.

Als het vuil hardnekkig is, absoluut geen schuurpapier gebruiken; als alternatief wordt het gebruik van synthetische sponsjes aanbevolen (bijv. sponsje Scotchbrite).

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 bevatten.

Om het apparaat niet te beschadigen geen directe waterstralen op het apparaat richten. Na de reiniging met schoon water naspoelen en met een doek zorgvuldig droogmaken.

NL



INFORMATIE VOOR DE GEBRUIKERS

Ter uitvoering van de richtlijnen 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, betreffende de vermindering van het gebruik van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur, als ook de verwijdering van afval.

Het symbool van de doorgestreepte afvalcontainer op de apparatuur of op de verpakking betekent dat het product aan het einde van zijn nuttige levensduur gescheiden moet worden verzameld van het andere afval. De gescheiden afvalverzameling van deze apparatuur dat het einde van zijn levensduur heeft bereikt, wordt door de fabrikant georganiseerd en geleid. De gebruiker die zich van deze apparatuur wenst te ontdoen dient dus contact op te nemen met de fabrikant en dient zich aan het systeem te houden dat deze heeft aangenomen om de gescheiden afvalverzameling van het apparaat dat aan het eind van zijn levensduur is gekomen mogelijk te maken. Een adequate gescheiden afvalverzameling om de afgedankte apparatuur vervolgens naar de recycling, de behandeling en de met het milieu compatible verwerking te sturen, draagt ertoe bij mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen en bevordert het hergebruik en/of de recycling van de materialen waaruit de apparatuur bestaat.

Voor een onrechtmatige afvoer van het product door de houder worden boetes opgelegd, zoals in de geldende regels wordt voorgeschreven.



NL

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 wijzingen 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.



Manual de instruções

Dimensões	110
Dados técnicos	112
Instruções específicas	113



COZEDOR DE MASSA A GÁS SÉRIE 600

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxH) Superfície de trabalho (H total)
G6CP6	Cozedor de massa a gas de móvel	mm 600x600x900 (1020)

COZEDOR DE MASSA A GÁS SÉRIE 700

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxH) Superfície de trabalho (H total)
CPG40E	Cozedor de massa a gas de móvel	mm 400x700x900 (1040)
CPG80E	Cozedor de massa a gas de móvel - 2 cubas	mm 800x700x900 (1040)

COZEDOR DE MASSA A GÁS SÉRIE 900

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxH) Superfície de trabalho (H total)
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 total)
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 total)
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 total)
LXG9CP40	Cozedor de massa a gas suspenso	mm 400x900x580 (740)

**BANHO-MARIA A GÁS SÉRIE 700**

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxH) Superfície de trabalho (H total)
G7BM4M	Banho-maria a gas de móvel	mm 400x700x900 (1040)

BANHO-MARIA A GÁS SÉRIE 900

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxH) Superfície de trabalho (H total)
G9BM4M	Banho-maria a gas de móvel	mm 400x900x900 (1065)

BANHO-MARIA A GÁS SÉRIE S900

Aparelho tipo	Descrição	Dim.: (LxPxH) Superfície de trabalho (H total)
SG9BM4M	Banho-maria a gas de móvel	mm 400x900x900 (1060)



PT

COZEDOR DE MASSA A GÁS - SÉRIE 600

TABELA DE DADOS TÉCNICOS

MODELO	Potência nominal	Potência nominal reduzida	Potência nominal G10	Potência nominal G120	Consumo GPL G30	Consumo GPL G31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Consumo Metano G27	Consumo Metano G2,350	Consumo Metano G251	Consumo Metano G27	Consumo gás rede G10	Consumo gás rede G120	Air primário para combustão	Instalação tipo	Queimador	
	kW	kW	kW	kW	kg/h	kg/h	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	A1	n°	
66CP6	10	3,4	9,5	10	0,79	0,78	1,06	1,23	1,29	1,47	1,23	1,29	2,45	2,30	20	A1	1	10

COZEDOR DE MASSA A GÁS - SÉRIE 700 / S700

TABELA DE DADOS TÉCNICOS

MODELO	Potência nominal	Potência nominal reduzida	Potência nominal G10	Potência nominal G120	Consumo GPL G30	Consumo GPL G31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Consumo Metano G27	Consumo Metano G2,350	Consumo Metano G251	Consumo Metano G27	Consumo gás rede G10	Consumo gás rede G120	Air primário para combustão	Instalação tipo	Queimador	
	kW	kW	kW	kW	kg/h	kg/h	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	A1	n°	
CP640E SG7CP40M	10	3,4	8	9	0,79	0,78	1,06	1,23	1,29	1,47	1,23	1,29	2,07	2,07	20	A1	1	10
CP680E	20	6,8	16	18	1,58	1,55	2,12	2,46	2,58	2,94	2,46	2,58	4,13	4,13	40	A1	2	10

COZEDOR DE MASSA A GÁS - ACENDIMENTO ELÉTRICO

TABELA DE DADOS TÉCNICOS

MODELO	Potência nominal	Tensão nominal	Cabo de ligação - H07RN-F
	Watt	V	mm²
SG7CP40M	0,6	220-240 V~	3 x 1,5 mm²

COZEDOR DE MASSA A GÁS - SÉRIE 900 / S900 / LX900

TABELA DE DADOS TÉCNICOS

MODELO	Potência nominal	Potência nominal reduzida	Potência nominal G10	Potência nominal G120	Consumo GPL G30	Consumo GPL G31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Consumo Metano G27	Consumo Metano G2,350	Consumo Metano G251	Consumo Metano G27	Consumo gás rede G10	Consumo gás rede G120	Air primário para combustão	Instalação tipo	Queimador	
	kW	kW	kW	kW	kg/h	kg/h	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	A1	n°	
69CP40 - 569CP40 LX69CP40	12,5	4,8	/	/	0,99	0,97	1,32	1,54	1,61	1,84	1,54	1,61	/	/	25	A1	1	12,5
69CP80 - 569CP80	25	9,6	/	/	1,97	1,94	2,65	3,08	3,23	3,68	3,07	3,23	/	/	50	A1	2	12,5

BANHO-MARIA A GÁS / SÉRIE 700 / 900 / S900

TABELA DE DADOS TÉCNICOS

MODELO	Potência nominal	Potência nominal reduzida	Potência nominal G10	Potência nominal G120	Consumo GPL G30	Consumo GPL G31	Consumo Metano G20	Consumo Metano G25	Consumo Metano G27	Consumo Metano G2,350	Consumo Metano G251	Consumo Metano G27	Consumo gás rede G10	Consumo gás rede G120	Air primário para combustão	Instalação tipo	Queimador	
	kW	kW	kW	kW	kg/h	kg/h	kg/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	m³/h	A1	n°	
G78M4M - G98M4M - S698M4M	3,6	1,6	3,6	3,6	0,28	0,28	0,38	0,44	0,47	0,53	0,44	0,47	0,93	0,83	7,2	A1	1	3,6



INSTRUÇÕES ESPECÍFICAS

ATENÇÃO!

As figuras indicadas neste capítulo encontram-se nas páginas iniciais do presente manual.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

O fabricante declara que os aparelhos são construídos conforme as Directivas CEE 90/396, e exige que a instalação seja realizada de acordo com as normas em vigor, especialmente com relação à troca de ar e ao sistema de evacuação dos produtos de combustão.

NOTA *O fabricante não se responsabiliza por danos directos e indirectos causados por instalação incorrecta, violações, má manutenção, imperícia durante o uso por tudo aquilo previsto nos artigos indicados em nossas condições de venda.*

- O aparelho é destinado ao uso colectivo e deve ser utilizado por pessoal treinado para esta finalidade.
- Ler atentamente este manual, que fornece indicações relativas à segurança da instalação, do uso e da manutenção.
- Este manual de instruções deve ser conservado com o aparelho para consultas futuras.
- Em caso de venda ou transferência do aparelho, certificar-se que o manual o acompanhe sempre e que o novo utilizador e que o instalador se possam informar sobre o funcionamento e as respectivas advertências.

INSTALAÇÃO DO APARELHO

- As operações de instalação, as eventuais transformações para o uso com outros tipos de gás, a colocação em função ou a eliminação de eventuais inconvenientes das instalações, **devem ser realizadas unicamente por pessoal qualificado** conforme o que prescrito pelas normas UNI-CIG 8723, Lei 46 e circular n.68 e sucessivas actualizações.
- As instalações de gás e os locais de instalação dos aparelhos devem respeitar as regulamentações existentes nas diversas zonas e, especialmente, deve-se considerar que o ar necessário para a combustão dos queimadores é igual a 2 m³/h para cada kW de potência instalada e que devem ser observadas as **Normas de prevenção de acidentes**.

PREPARAÇÃO DOS APARELHOS

- Retirar os aparelhos da embalagem e colocá-los no local de utilização, nivelando-os e regulando a sua altura através dos pés reguláveis ou outros dispositivos.
- Algumas peças são protegidas por uma película adesiva de plástico, que deve ser removida antes de colocar em função o aparelho; os resíduos de cola devem ser limpos cuidadosamente. (Não usar substâncias abrasivas).
- Os revestimentos de material combustível das paredes adjacentes devem ser protegidos contra a irradiação de calor: mediante a interposição de folhas refractárias ou colocando os aparelhos a uma distância de, pelo menos, 100 mm das paredes laterais ou traseiras.

DESCARGA DE FUMOS

Os aparelhos devem ser colocados em locais adequados para a descarga dos produtos da combustão, que deve ser feita respeitando o que prescrito nas normas de instalação. Os nossos aparelhos são considerados (vide tabela de dados técnicos):

Aparelhos a gás de tipo "A"

Os aparelhos de tipo A1 devem ser instalados em locais suficientemente ventilados para prevenir a concentração de substâncias danosas à saúde no local de instalação do aparelho. Não são previstos para serem ligados a um tubo de evacuação dos produtos da combustão.

Estes aparelhos devem descarregar os produtos da combustão em exaustores específicos ou dispositivos semelhantes, ligados a uma chaminé de eficiência garantida ou directamente com o exterior.

Como alternativa, é admitido o uso de um aspirador de ar ligado directamente com o exterior que aspire um volume não inferior a 1/m³/h de fumos para cada kW de potência absorvida pelos aparelhos conectados.

CONEXÃO COM A REDE HÍDRICA

Conectar o tubo de entrada da água à rede de distribuição mediante um filtro mecânico e uma torneira de interceptação.

Antes de conectar o filtro, deixar defluir uma certa quantidade de água para eliminar da tubulação eventuais resíduos ferrosos.



DESCARGA DE ÁGUA

Conectar à rede o tudo de descarga dos aparelhos.

CONEXÃO COM A INSTALAÇÃO DE GÁS

Antes da instalação, verificar se as condições locais de distribuição (natureza e pressão do gás) e o estado de regulação do aparelho são compatíveis, caso contrário, prosseguir com a transformação para um outro tipo de gás. As condições de regulação deste aparelho são apresentadas na placa de dados.

A ligação com a instalação deve ser realizada mediante tubos metálicos de aço zincado ou cobre, colocados a vista.

Cada aparelho deve ser ligado à instalação mediante uma torneira de interceptação própria, colocada numa posição facilmente acessível e que deve sempre ser fechada ao terminar o trabalho. A ligação entre os tubos dos aparelhos e os tubos do gás deve ser realizada com junta metálica com três peças, para facilitar a desmontagem e montagem do aparelho. A vedação das rosas de junção pode ser garantida mediante o uso de materiais declarados especificamente idóneos pelos seus fabricantes para gás.

COLOCAÇÃO EM FUNÇÃO

Controlo da potência térmica nominal

A potência térmica do aparelho deve ser controlada, seguindo as indicações aqui apresentadas, em caso de novas instalações ou de passagem ou adaptação a um outro tipo de gás e sempre que realizar intervenções de manutenção.

Não é prevista uma ulterior possibilidade de regulação da potência térmica.

O funcionamento do aparelho com potência térmica nominal e com o mínimo é realizado mediante a medição da correcta pressão de ligação e controlando se os bicos utilizados são aqueles apropriados. As operações a realizar para esta finalidade são indicadas nos parágrafos sucessivos. Ao terminar a verificação, continuar com um controlo do funcionamento, como indicado no parágrafo "**verificação do funcionamento**".

CONTROLO DA PRESSÃO DE ALIMENTAÇÃO

A pressão de alimentação deve ser medida com um manómetro a líquido (por ex. manómetro em U, definição mínima 0,1 mbar).

- Retirar o parafuso "A" da tomada de pressão de alimentação colocada na entrada do tubo de rampa (fig.1).
- Conectar o manómetro em U
- Colocar o aparelho em função.
- Medir a pressão de alimentação.
- Se a pressão de ligação não estiver dentro do intervalo

previsto (vide placa técnica das características), não será possível utilizar o aparelho. A sociedade fornecedora do gás deverá ser informada.

- Após a medição da pressão de ligação, remover o manómetro em U e parafusar o parafuso de retenção.

CONTROLO DE PERDAS DE GÁS

Após as operações de instalação, é necessário certificar-se que não existam perdas de gás, o que é feito aplicando com pincel água com sabão nas juntas e encaixes, uma mínima perda será indicada pela presença de bolhas de espuma.

Um outro sistema para a localização de eventuais perdas de gás é certificar-se que o contador, se houver um, dentro de um intervalo de cerca de 10 minutos, não indique qualquer passagem de gás.

ATENÇÃO: nunca usar chamas livres para buscar perdas de gás.

TRANSFORMAÇÃO PARA OS DIVERSOS TIPOS DE GÁS

O aparelho é testado e predisposto para o funcionamento com o tipo de gás indicado na placa técnica de características. Se o gás para o qual o aparelho é regulado é diferente do gás de ligação, é preciso realizar uma transformação no aparelho, seguindo atentamente as advertências indicadas a seguir:

1) 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 vedação, se for prevista.

2) Substituição ou regulação do bico do mínimo (fig.2)

Para ter acesso aos bicos, desmontar o painel de comandos.

- Para GPL, desaparafusar o parafuso do mínimo "B" da torneira e substituí-lo por aquele adequado ao tipo de gás presente (vide tabela dos queimadores) e parafusá-lo novamente até o fundo.

- Para gás metano, regular o parafuso do mínimo "B". Girando o parafuso no sentido dos ponteiros do relógio, diminui o fluxo do gás, girando o parafuso no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, aumenta o fluxo do gás. Activar o aparelho conforme as instruções de uso e deixá-lo funcionar durante 10 minutos na posição de máxima potência e, então girar o botão até a posição de mínimo e regular o parafuso "B" (vide tabela dos queimadores).

3) Substituição do bico do queimador piloto (fig.3)

Agir da seguinte forma:



- Desaparafusar a porca de pressão bicone "C"
- Extrair o bico piloto "D" e substituí-lo por outro adequado ao tipo de gás presente (vide tabela dos queimadores).
- O diâmetro do bico é indicado no seu corpo.
- Depois de realizada a substituição, parafusar novamente a porca de pressão bicone "C".

Depois de modificada a predisposição, indicar na placa o novo tipo de gás.

VERIFICAÇÃO DO FUNCIONAMENTO

- Colocar o aparelho em função conforme as instruções de uso.
- Verificar a vedação do aparelho.
- Controlar a eficiência da instalação de descarga dos fumos.
- Verificar o accionamento e a regularidade das chamas.
- Instruir o utilizador sobre o funcionamento e a manutenção do aparelho com o auxílio do manual de instruções, informando-o especialmente sobre todas as advertências a respeitar para o uso correcto.

DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA

Uma torneira valvulada com termpar permite interromper o fluxo de gás para o queimador principal se a chama piloto apagar. Para restabelecer o funcionamento será preciso repetir as operações de activação do dispositivo piloto.

Termostato de segurança

Interrompe o fluxo de gás em caso de anomalias graves. É restabelecido manualmente, desapertando a porca "A" (fig. 5). Se for accionado, contacte 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 em caso de danos causados por má instalação, manutenção imperfeita ou imperícia de uso.

- O aparelho é destinado ao uso industrial e deve ser utilizado por pessoal treinado.
- Este aparelho deverá ser destinado ao uso para o qual foi expressamente concebido. Qualquer outra utilização deve ser considerada imprópria.
- Não utilizar os aparelhos como fritadeiras pois a temperatura do óleo não pode ser controlada e superaria 230 °C, com risco de incêndio do óleo.
- Não utilizar o aparelho com o tanque vazio.
- Não é permitido realizar modificações da capacidade de ventilação destinada à combustão.
- Antes de colocar em função o aparelho, LER ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES DESTA MANUAL,

especialmente aquelas relacionadas às normas dos 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 função, lavar cuidadosamente os tanques e os fundos falsos com água quente e detergente para eliminar a camada de óleo de protecção que os cobre.

CARGA DO TANQUE

Certificar-se que a torneira de descarga esteja fechada. Se for previsto, utilizar o botão da torneira de carga da água colocado à esquerda no painel do aparelho.

DESCARGA DO TANQUE

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 é colocada no painel.

ACENDIMENTO

Acendimento do queimador piloto

Pressionar e girar o botão da torneira no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até a posição piloto (⚡), esperar o tempo necessário até a saída do ar dos tubos (apenas a primeira vez) e pressionar diversas vezes o botão do piezoeléctrico (⚡). No modelo SG7CP40M, manter a tecla de ativação pressionada. Verificar através do furo específico, na frente da câmara de combustão, se a chama piloto se acendeu. Com a chama acesa, manter pressionado o botão durante alguns segundos e, então, soltá-lo. Se a chama se apagar, repetir operação.

NOTA

Se devido a uma avaria qualquer a fâisca não for produzida, é possível realizar o acendimento manualmente.

Mantendo pressionado o botão na posição (⚡) aproximar uma chama ao queimador piloto, introduzindo-a através do furo de inspecção da câmara de combustão.

Acendimento do queimador principal

Depois de acesa a chama do queimador piloto, girar o botão da torneira até a posição de máxima potência (⦿). O gás chegará até o queimador principal, que se acenderá. Para reduzir a potência do queimador, girar o botão até a posição de mínimo (⦿).



BANHO-MARIA PEL 25ST	
Posição	Graus °C
1	55
2	60
3	65
4	70
5	75
6	80
7	85
8	90

COZEDOR DE MASSA PEL 21S	
Posição	
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	

cuidadosamente as cestas com água morna ou produtos idóneos.

- 3) Não coloque sal directamente dentro das cestas.
- 4) Não use produtos ou acessórios abrasivos.

Advertência: ao lavar, preste atenção especialmente nas zonas que apresentam fendas (como soldagens, zonas de ligação da rede com a sua estrutura, etc.) onde pode restar solução salina que, com o passar do tempo, podem provocar corrosão.

Para limpar as peças de aço, consulte como referência o parágrafo "CUIDADOS COM O APARELHO".

APAGAMENTO

Para apagar o queimador principal, basta girar o botão da torneira no sentido dos ponteiros do relógio até a posição (✱).

Para desligar totalmente o aparelho, girar o botão da torneira no sentido dos ponteiros do relógio até a posição (●).

ADVERTÊNCIAS E CONSELHOS

- Durante a cozedura com o cozedor de massa deve-se manter levemente aberta a torneira de carga da água para permitir a eliminação dos amidos em excesso através do furo ladrão e manter um nível justo de água no tanque.
- NUNCA ACTIVAR O APARELHO ANTES DE CARREGAR O TANQUE DE ÁGUA.
- Durante o uso, as laterais dos aparelhos podem alcançar temperaturas elevadas. Prestar atenção. De qualquer forma, é aplicada em ambos os lados uma etiqueta adesiva de indicação de superfície quente:



ATENÇÃO: NÃO OBSTRUIR AS FENDAS DE VENTILAÇÃO SITUADAS NOS FUNDOS DO COZEDOR DE MASSA.

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 correcto das cestas, tomar algumas simples precauções.

- 1) Não deixe as cestas enxugar, depois da sua utilização, sem antes enxaguá-las cuidadosamente com água morna.
- 2) Sempre que interromper o uso, enxagúe

MANUTENÇÃO

Os aparelhos são fabricados de forma que são necessário poucos trabalhos de manutenção. Apesar disso, recomenda-se que o utilizador realize um contrato de assistência para que os aparelhos sejam controlados pelo menos uma vez por ano por pessoal especializado.

SUBSTITUIÇÃO DAS PEÇAS DE REPOSIÇÃO

Para todos os modelos é suficiente retirar o painel, desaparafusando os parafusos a vista situados nas bordas inferiores, para ter acesso às peças a substituir.

- **Torneira valvulada:** todas as juntas são visíveis. Com chaves adequadas, desaparafusar as juntas de entrada do gás, saída do gás, piloto e termopar. Substituir a torneira por uma nova e conectar novamente o piloto e o termopar.
- **Queimador:** para substituir o queimador é preciso desaparafusar a porca de pressão bicone da junta do bico, desaparafusar os dois parafusos que fixam o queimador à câmara de combustão e extraí-lo de seu alojamento. Retirar da placa do queimador a junta do bico desaparafusando a porca de fixação e montá-la no novo queimador. Repetir todas as operações no sentido inverso para montar tudo novamente.
- **Termopar:** afrouxar a porca de fixação do termopar com o queimador piloto e extraí-lo de seu alojamento. Desaparafusar a porca de fixação do termopar com a 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 fixar demasiadamente a porca para não danificar a cerâmica de isolamento
- **Tubo flexível de alimentação da água:** em caso de substituição, certificar-se que o tubo não fique apoiado 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 eléctrica, desactivar a alimentação eléctrica mediante o interruptor seccionador.

Uma limpeza diária escrupulosa do aparelho garante o seu perfeito funcionamento e uma 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, lâ 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 objectos de ferro. Atenção a lâs ou escovas de aço inoxidável que, mesmo não contaminando as superfícies, podem causar arranhadelas danosas.

Se a sujidade for relevante, não usar absolutamente lixa; recomendamos, como alternativa, o uso de esponjas sintéticas (por ex. 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 jactos de água directos contra o aparelho, para não danificá-lo. Após a limpeza, enxaguar cuidadosamente com água limpa e secar bem, com um pano.



INFORMAÇÕES PARA OS UTILIZADORES

Conforme as Directrizes 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relativas à redução do uso de substâncias perigosas em aparelhos eléctricos e electrónicos e à eliminação de resíduos.

O símbolo lixo riscado, apresentado no aparelho ou na sua embalagem, indica que o produto, ao término da sua vida útil, deve ser recolhido separadamente dos outros resíduos. O recolhimento selectivo deste aparelho, ao término de sua vida útil, é organizado e realizado pelo fabricante. O usuário que desejar eliminar este aparelho deverá, portanto, contactar o fabricante e seguir o sistema adoptado para permitir o recolhimento selectivo do aparelho não mais utilizado. O recolhimento selectivo adequado e o envio sucessivo do aparelho para a reciclagem, o tratamento e a eliminação compatível com o ambiente contribui para evitar possíveis efeitos negativos para o ambiente e para a saúde e facilita a reutilização e/ou reciclagem dos materiais que compõem o aparelho.

A eliminação abusiva do produto pelo utilizador comporta a aplicação das sanções administrativas previstas pelas normas em vigor.

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 χρήσης

Διαστάσεις	119
Τεχνικά χαρακτηριστικά	121
Ειδικές οδηγίες	122

**ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ 600**

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διάστ: (ΜxΠxΥ) Επιφάνεια εργασίας (Υ συνολικό)
G6CP6	Βραστήρας ζυμαρικών υγραερίου με έπιπλο	mm 600x600x900 (1020)

ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ 700

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διάστ: (ΜxΠxΥ) Επιφάνεια εργασίας (Υ συνολικό)
CPG40E	Βραστήρας ζυμαρικών υγραερίου με έπιπλο	mm 400x700x900 (1040)
CPG80E	Βραστήρας ζυμαρικών υγραερίου με έπιπλο - 2 γούρνες	mm 800x700x900 (1040)

ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ 900

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διάστ: (ΜxΠxΥ) Επιφάνεια εργασίας (Υ συνολικό)
G9CP40	Βραστήρας ζυμαρικών υγραερίου με έπιπλο	mm 400x900x900 (1065)
G9CP80	Βραστήρας ζυμαρικών υγραερίου με έπιπλο - 2 γούρνες	mm 800x900x900 (1065)

ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ S700

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διάστ: (ΜxΠxΥ) Επιφάνεια εργασίας (Υ συνολικό)
G6CP6	Βραστήρας ζυμαρικών υγραερίου με έπιπλο	mm 600x600x900 (1020)

EL

ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ S900

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διάστ: (ΜxΠxΥ) 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: (ΜxΠxΥ) Επιφάνεια εργασίας (Υ συνολικό)
G6CP6	Βραστήρας ζυμαρικών υγραερίου αναρτώμενος	mm 600x600x900 (1020)

**ΜΠΕΝ ΜΑΡΙ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ 700**

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διάστ: (ΜxΠxΥ) Επιφάνεια εργασίας (Υ συνολικό)
G7BM4M	Μπεν Μαρί υγραερίου με έπιπλο	mm 400x700x900 (1040)

ΜΠΕΝ ΜΑΡΙ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ 900

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διάστ: (ΜxΠxΥ) Επιφάνεια εργασίας (Υ συνολικό)
G9BM4M	Μπεν Μαρί υγραερίου με έπιπλο	mm 400x900x900 (1065)

ΜΠΕΝ ΜΑΡΙ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ S900

Τύπος συσκευής	Περιγραφή	Διάστ: (ΜxΠxΥ) Επιφάνεια εργασίας (Υ συνολικό)
SG9BM4M	Μπεν Μαρί υγραερίου με έπιπλο	mm 400x900x900 (1060)

**ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ 600****ΠΙΝΑΚΑΣ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΩΝ**

ΜΟΝΤΕΛΟ	Ονομαστική ισχύς	Μειωμένη ισχύς	Ονομαστική ισχύς G10	Ονομαστική ισχύς G120	Κατανάλωση Ιρρ G30	Κατανάλωση Ιρρ G31	Κατανάλωση μεθάνιο G20	Κατανάλωση μεθάνιο G25	Κατανάλωση μεθάνιο G25.1	Κατανάλωση μεθάνιο G2350	Κατανάλωση μεθάνιο G27	Κατανάλωση μεθάνιο G10	Κατανάλωση μεθάνιο G110	Κατανάλωση μεθάνιο G120	Πρώτων αερίων αεράς για καύση	Τύπος εγκατάστασης	Κουστιακός
	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	φ.	kW
66CP6	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**ΠΙΝΑΚΑΣ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΩΝ**

ΜΟΝΤΕΛΟ	Ονομαστική ισχύς	Μειωμένη ισχύς	Ονομαστική ισχύς G10	Ονομαστική ισχύς G120	Κατανάλωση Ιρρ G30	Κατανάλωση Ιρρ G31	Κατανάλωση μεθάνιο G20	Κατανάλωση μεθάνιο G25	Κατανάλωση μεθάνιο G25.1	Κατανάλωση μεθάνιο G2350	Κατανάλωση μεθάνιο G27	Κατανάλωση μεθάνιο G10	Κατανάλωση μεθάνιο G110	Κατανάλωση μεθάνιο G120	Πρώτων αερίων αεράς για καύση	Τύπος εγκατάστασης	Κουστιακός
	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	φ.	kW
CP640E SGCP40M	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
CP680E	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

ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ - ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΑΝΑΦΛΕΞΗΣ**ΠΙΝΑΚΑΣ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΩΝ**

ΜΟΝΤΕΛΟ	Ονομαστική ισχύς	Ονομαστική τάση	Καλώδιο συνδέσεως - H07RN-F
	Watt	V	mm ²
SGCP40M	0.6	220-240 V~	3 x 1,5 mm ²

ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ 900 / S900 / LX900**ΠΙΝΑΚΑΣ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΩΝ**

ΜΟΝΤΕΛΟ	Ονομαστική ισχύς	Μειωμένη ισχύς	Ονομαστική ισχύς G10	Ονομαστική ισχύς G120	Κατανάλωση Ιρρ G30	Κατανάλωση Ιρρ G31	Κατανάλωση μεθάνιο G20	Κατανάλωση μεθάνιο G25	Κατανάλωση μεθάνιο G25.1	Κατανάλωση μεθάνιο G2350	Κατανάλωση μεθάνιο G27	Κατανάλωση μεθάνιο G10	Κατανάλωση μεθάνιο G110	Κατανάλωση μεθάνιο G120	Πρώτων αερίων αεράς για καύση	Τύπος εγκατάστασης	Κουστιακός	
	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	φ.	kW	
69CP40 - SG9CP40 LX69CP40	12,5	4,8	/	/	0,99	0,97	1,32	1,54	1,54	1,84	1,61	/	/	/	25	A1	1	12,5
69CP80 - SG9CP80	25	9,6	/	/	1,97	1,94	2,65	3,08	3,07	3,68	3,23	/	/	/	50	A1	2	12,5

ΜΠΕΝ ΜΑΡΙ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ - ΣΕΙΡΑ 700 - 900 - S900**ΠΙΝΑΚΑΣ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΩΝ**

ΜΟΝΤΕΛΟ	Ονομαστική ισχύς	Μειωμένη ισχύς	Ονομαστική ισχύς G10	Ονομαστική ισχύς G120	Κατανάλωση Ιρρ G30	Κατανάλωση Ιρρ G31	Κατανάλωση μεθάνιο G20	Κατανάλωση μεθάνιο G25	Κατανάλωση μεθάνιο G25.1	Κατανάλωση μεθάνιο G2350	Κατανάλωση μεθάνιο G27	Κατανάλωση μεθάνιο G10	Κατανάλωση μεθάνιο G110	Κατανάλωση μεθάνιο G120	Πρώτων αερίων αεράς για καύση	Τύπος εγκατάστασης	Κουστιακός
	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	φ.	kW
G78M4M - G98M4M - SG98M4M	3,6	1,6	3,6	3,6	0,28	0,28	0,38	0,44	0,44	0,53	0,47	0,93	0,83	7,2	A1	1	3,6



ΕΙΔΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Οι εικόνες που αναφέρονται στο παρόν κεφάλαιο βρίσκονται στις πρώτες σελίδες του εγχειριδίου.

ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΦΩΣΗΣ

Ο κατασκευαστής δηλώνει ότι οι συσκευές έχουν κατασκευαστεί σύμφωνα με τις Οδηγίες ΕΕΚ 90/396, και απαιτεί να γίνει η εγκατάσταση τηρώντας τις ισχύουσες νομοθεσίες ειδικά όσες αναφέρονται στην ανακύκλωση του αέρα και στο σύστημα εκκένωσης των προϊόντων καύσης.

ΣΗΜ.: Ο κατασκευαστής δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για οποιαδήποτε άμεση ή έμμεση ζημιά προκύψει από λανθασμένη εγκατάσταση, παρεμβάσεις, κακή συντήρηση ή αδεξιότητα στην χρήση ή/και από όλες τις περιπτώσεις που αναφέρονται στα εδάφια των όρων πωλήσεως μας.

- Η συσκευή προορίζεται για δημόσια επαγγελματική χρήση και πρέπει να χρησιμοποιείται από κατάλληλα εκπαιδευμένο προσωπικό.
- Διαβάστε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο που περιλαμβάνει σημαντικές οδηγίες σχετικά με την ασφάλεια, την εγκατάσταση, την χρήση και τη συντήρηση.
- Κρατήστε το παρόν εγχειρίδιο χρήσεων μαζί με την συσκευή για μελλοντική αναφορά.
- Σε περίπτωση πώλησης ή μεταβίβαση της συσκευής σιγουρευτείτε αυτό το εγχειρίδιο συνοδεύει πάντα την συσκευή, ούτω σώςτε ο νέος χρήστης και εγκαταστάτης έχουν τη δυνατότητα να ενημερωθούν για τους τρόπους λειτουργίας και τις σχετικές προειδοποιήσεις

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- Οι ενέργειες εγκατάστασης, οι ενδεχόμενες αλλαγές για χρήση με διαφορετικούς τύπους αερίου, η θέση σε λειτουργία, η λύση ενδεχόμενων προβλημάτων στις εγκαταστάσεις, **πρέπει να γίνουν αποκλειστικά από εξειδικευμένο προσωπικό** σύμφωνα με όσα προβλέπονται από τους κανονισμούς UNI-CIG 8723, τον Ν. 46 και την εγκύκλιο αρ.68 και επόμενες τροποποιήσεις.
- Οι εγκαταστάσεις αερίου και οι χώροι εγκαταστάσεων των συσκευών πρέπει να ικανοποιούν τους τοπικούς κανονισμούς σε ισχύ και κυρίως πρέπει να λαμβάνεται υπόψη ότι ο απαιτούμενος αέρας για την καύση στους καυστήρες ισούται με 2 m³/h για κάθε kW

εγκαταστημένης ισχύος και πρέπει να τηρούνται οι **Κανονισμοί για την αποφυγή ατυχημάτων.**

ΘΕΣΗ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ

- Βγάλτε τις συσκευές έξω από τη συσκευασία και τοποθετήστε τις στον χώρο χρήσης τους. Φροντίστε για το σωστό αλφάδιασμα και τη ρύθμιση ύψους με τα ρυθμιζόμενα πόδια ή με άλλα μέσα.
- Μερικά τμήματα προστατεύονται με μια αυτοκόλλητη ταινία που πρέπει να αφαιρεθεί πριν τη θέση σε λειτουργία της συσκευής. Καθαρίστε επιμελώς όλα τα υπόλοιπα κόλλας. (Μη χρησιμοποιήστε λειαντικές ουσίες).
- Οι επενδύσεις από ευκολοεύφλεκτο υλικό των κοντινών τοιχωμάτων πρέπει να προστατεύονται από την ακτινοβολία της θέρμανσης: ή με την εφαρμογή πυρίμαχων πάνελ, ή με την τοποθέτηση των συσκευών σε μια ελάχιστη απόσταση των 100 mm από πλευρικούς και πίσω τοίχους.

ΕΚΚΕΝΩΣΗ ΑΤΜΩΝ

Οι συσκευές πρέπει να τοποθετούνται σε χώρους κατάλληλους για την εκκένωση των προϊόντων καύσης σύμφωνα με όσα προβλέπονται στους κανονισμούς εγκατάστασης. Η συσκευές θεωρούνται (βλ. πίνακα με τα τεχνικά χαρακτηριστικά) ως εξής:

Συσκευές αερίου τύπου "Α"

Οι συσκευές τύπου Α1 τοποθετούνται σε χώρους με κατάλληλο εξαερισμό προς αποφυγή της συγκέντρωσης βλαβερών για την υγεία ουσιών στο χώρο όπου βρίσκεται η συσκευή. Δεν προβλέπονται για σύνδεση με έναν αγωγό εκκένωσης των προϊόντων της καύσης.

Οι συσκευές αυτές πρέπει να εκκενώνουν τα προϊόντα καύσης σε κατάλληλους απορροφητήρες, ή παρόμοιες διατάξεις, συνδεδεμένες σε μία καπνοδόχο ασφαλούς απόδοσης ή απ' ευθείας στον εξωτερικό χώρο.

Ως εναλλακτική λύση, επιτρέπεται η χρήση ενός απορροφητήρα αέρα που συνδέεται απ' ευθείας στον εξωτερικό χώρο, με ικανότητα όχι μικρότερη από 1/m³/h ατμών ανά kW της ισχύος που αναρροφείται από τις συνδεδεμένες συσκευασίες.



ΣΥΝΔΕΣΗ ΜΕ ΤΟ ΔΙΚΤΥΟ ΥΔΡΕΥΣΗΣ

Συνδέστε με το δίκτυο διανομής τους σωλήνες εισόδου του νερού μέσω ενός μηχανικού φίλτρου και ενός στρόφιγγας συγκράτησης.

Πριν συνδέσετε το φίλτρο, αφήστε να τρέχει αρκετό νερό για να καθαριστούν οι σωληνώσεις από ενδεχόμενα κατάλοιπα.

ΕΚΡΟΗ ΝΕΡΟΥ

Συνδέστε στο δίκτυο το σωλήνα εκροής των συσκευών.

ΣΥΝΔΕΣΗ ΜΕ ΤΗΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΑΕΡΙΟΥ

Πριν την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι είναι συμβατές οι τοπικές συνθήκες διανομής (φύση και πίεση του αερίου) και η κατάσταση ρύθμισης της συσκευής. Σε αντίθετη περίπτωση, φροντίστε για την μετατροπή σε άλλο τύπο αερίου. Οι συνθήκες ρύθμισης αυτής της συσκευής αναφέρονται στην πινακίδα με τα τεχνικά στοιχεία.

Η σύνδεση με την εγκατάσταση πρέπει να γίνει με μεταλλικούς σωλήνες από γαλβανισμένο χάλυβα ή από χαλκό, τοποθετημένους σε εμφανές μέρος.

Η κάθε συσκευή πρέπει να συνδέεται με την εγκατάσταση μέσω μιας ξεχωριστής στρόφιγγας συγκράτησης η οποία πρέπει να βρίσκεται σε ευπρόσιτο σημείο και να κλειστεί πάντα στο τέλος της εργασίας. Η σύνδεση μεταξύ των σωλήνων των συσκευών και αυτών του αερίου πρέπει να γίνει με μεταλλική ένωση τριών τμημάτων για μεγαλύτερη ευκολία κατά την αποσυναρμολόγηση και επανασυναρμολόγηση της συσκευής. Η στεγανοποίηση στα πάσα σύνδεσης εξασφαλίζεται από την χρήση υλικών που ρητά έχουν δηλωθεί κατάλληλα και για υγραέρια από τον κατασκευαστή τους.

ΈΝΑΡΞΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Έλεγχος της ονομαστικής θερμικής ισχύος

Η θερμική ισχύς της συσκευής ελέγχεται, σύμφωνα με τις ενδείξεις που αναφέρονται στο παρόν φυλλάδιο, σε περίπτωση νέων εγκαταστάσεων ή μεταβίβαση ή προσαρμογή σε άλλο τύπο αερίου και ακόμα σε περίπτωση οποιασδήποτε επέμβασης συντήρησης.

Δεν προβλέπεται επιπλέον δυνατότητα ρύθμισης της θερμικής ισχύος.

Η λειτουργία της συσκευής στην ονομαστική θερμική ισχύ και στο ελάχιστο, επιτυγχάνεται με την μέτρηση της ορθής πίεσης σύνδεσης και ελέγχοντας ότι έχουν χρησιμοποιηθεί τα κατάλληλα ακροφύσια. Οι ενέργειες που πρέπει να γίνουν για αυτό το σκοπό αναγράφονται στις επόμενες παραγράφους. Στο τέλος του ελέγχου, προχωρήστε σε μια δοκιμή λειτουργίας έτσι όπως περιγράφεται στην παράγραφο “έλεγχο της λειτουργίας”.

ΈΛΕΓΧΟΣ ΤΗΣ ΠΙΕΣΗΣ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ

Η πίεση τροφοδοσίας μετρείται με ένα μανόμετρο υγρού (π.χ. μανόμετρο σχήματος σωλήνα U, με ελάχιστο ορισμό 0,1 mbar).

- Αφαιρέστε την βίδα “A” από την πρίζα για την πίεση τροφοδοσίας που βρίσκεται στην είσοδο του σωλήνα ράμπα (εικ.1).
- Συνδέστε το μανόμετρο σχήματος σωλήνα U
- Θέστε σε λειτουργία τη συσκευή.
- Μετρήστε τη πίεση τροφοδοσίας.
- Εάν η πίεση σύνδεση δεν συμπεριλαμβάνεται στην προβλεπόμενη ψαλίδα τιμών (βλ. πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών), δεν θα μπορέσετε να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή. Είναι απαραίτητο να ενημερώσετε την υπηρεσία παροχής υγραερίου.
- Μετά την μέτρηση της πίεσης σύνδεση, βγάλτε το μανόμετρο σχήματος σωλήνα U και βιδώστε ξανά τη βίδα στεγανοποίησης.

ΈΛΕΓΧΟΣ ΓΙΑ ΔΙΑΡΡΟΕΣ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ

Μετά την εγκατάσταση, είναι απαραίτητο να ελέγξετε εάν υπάρχουν διαρροές υγραερίου. Αυτός ο έλεγχος μπορεί να γίνει εφαρμόζοντας λίγο νερό και σαπούνι πάνω στις ενώσεις και τα ρακόρ: ακόμα και η ελάχιστη διαρροή θα δημιουργεί σαπουνόφουσες.

Άλλο σύστημα για τον εντοπισμό ενδεχόμενων διαρροών υγραερίου είναι να ελέγξετε εάν ο μετρητής κατανάλωσης, εάν υπάρχει, μέσα σε ένα χρονικό διάστημα 10 λεπτών περίπου, καταγράφει κατανάλωση αερίου.

ΠΡΟΣΟΧΗ: μην χρησιμοποιήσετε ποτέ ελεύθερη φλόγα για να εντοπίσετε διαρροές υγραερίου.

ΜΕΤΑΤΡΟΠΗ ΓΙΑ ΑΛΛΟΥΣ 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 στην μετατροπή της συσκευής ακολουθώντας τις παρακάτω προειδοποιήσεις:

1) Αντικατάσταση ακροφύσια καυστήρα

Η πρόσβαση στα ακροφύσια γίνεται ανοίγοντας τα πορτάκια του ντουλαπιού ή αφαιρώντας τα ταμπλό εντολών.

Ξεβιδώστε τα και αντικαταστήστε τα με άλλα κατάλληλα, ανάλογα με τον πίνακα καυστήρες. Μην ξεχνάτε να ξανασυναρμολογήσετε το παρέμβυσμα στεγανότητας εκεί όπου προβλέπεται.

2) Αντικατάσταση ή ρύθμιση του ακροφύσιου του ελάχιστου (εικ. 2)



Η πρόσβαση στα ακροφύσια γίνεται αφαιρώντας το ταμπλό εντολών.

- Για το LPG ξεβιδώστε τη βίδα του ελάχιστου "B" της στρόφιγγας και αντικαταστήστε τη με μία κατάλληλη για το υγραέριο που υπάρχει (βλ. πίνακα καυστήρες) και βιδώστε την ξανά μέχρι τέρμα.
- Για το αέριο μεθάνιο γίνεται μια ρύθμιση της βίδας του ελάχιστου "B". Με δεξιόστροφη περιστροφή μειώνεται η ροή του αερίου, ενώ με αριστερόστροφη περιστροφή αυξάνεται η ροή του αερίου. Ενεργοποιήστε τη συσκευή ακολουθώντας τις οδηγίες χρήσης και αφήστε την σε λειτουργία για περίπου 10 λεπτά στην μέγιστη ισχύ, μετά φέρτε το κουμπί στην θέση του ελάχιστου και προχωρήστε στην ρύθμιση της βίδας "B" (βλ. πίνακα καυστήρες).

3) Αντικατάσταση του ακροφύσιο του καυστήρα πιλότο (εικ. 3)

Προχωρήστε με το εξής τρόπο:

- Ξεβιδώνετε το παξιμάδι που μπλοκάρει το δικωνικό δακτύλιο "C"
- Αφαιρέστε το ακροφύσιο πιλότο "D" και αντικαταστήστε το με ένα που είναι κατάλληλο για το υγραέριο της παροχής (βλ. πίνακα καυστήρες).
- Η διάμετρος του ακροφύσιο αναφέρεται επάνω του.
- Μετά την αντικατάσταση βιδώστε ξανά το παξιμάδι που μπλοκάρει το δικωνικό δακτύλιο "C".

Αφού αλλάξατε την προεπιλογή, σημειώστε στην πινακίδα το νέο τύπο υγραερίου.

ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΗΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

- Θέστε σε λειτουργία τη συσκευή ακολουθώντας τις οδηγίες χρήσης.
- Βεβαιωθείτε για την στεγανοποίηση της συσκευής.
- Ελέγξτε την αποδοτικότητα για την εκκένωση ατμών της εγκατάστασης.
- Βεβαιωθείτε για την ανάφλεξη και την ομαλότητα της φλόγας.
- Εκπαιδεύστε τον χρήστη για την λειτουργία και την συντήρηση της συσκευής με την βοήθεια του εγχειριδίου χρήσης και ενημερώστε τον ειδικά για όλες τις προειδοποιήσεις που πρέπει να τηρούνται για την ορθή χρήση της.

ΔΙΑΤΑΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Μια βαλβίδα με θερμοστοιχείο επιτρέπει την διακοπή της ροής αερίου στον κύριο καυστήρα σε περίπτωση που σβήνει η φλόγα πιλότος. Για την επαναφορά της λειτουργίας πρέπει να επαναλαμβάνετε τις ενέργειες για την ανάφλεξη της διάταξης πιλότος.

Θερμοστάτης ασφαλεία

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 την περίπτωση, ειδοποιήστε την υπηρεσία υποστήριξης.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Σας συμβουλεύουμε να βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει σωστά και κατάλληλα εγκατασταθεί.

Ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για ζημιές οι οποίες προκλήθηκαν από λανθασμένη εγκατάσταση, κακή συντήρηση ή αδεξιότητα στην χρήση.

- Η συσκευή προορίζεται για βιομηχανική χρήση και πρέπει να χρησιμοποιείται από εκπαιδευμένο προσωπικό.
- Αυτή η συσκευή θα προορίζεται στην χρήση για την οποία έχει σχεδιαστεί ειδικά. Οποιαδήποτε άλλη χρήση θεωρείται ακατάλληλη.
- Μην χρησιμοποιήστε τον εξοπλισμό ως φριτζά καθως δεν υπάρχει τρόπος να ελέγχεται η θερμοκρασία του λαδιού και αυτή θα μπορέσει να ξεπεράσει τους 230 °C με κίνδυνο πυρκαγιάς από το καυτό λάδι.
- Μην χρησιμοποιήστε ποτέ τη συσκευή με άδειο το δοχείο.
- Δεν επιτρέπεται καμιά μετατροπή στην ικανότητα εξαερισμού που προβλέπεται για την καύση.
- Πριν την θέση σε λειτουργία τη συσκευή, ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΧΤΙΚΑ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΠΟΥ ΠΕΡΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΣΕ ΑΥΤΟ ΤΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ, με ιδιαίτερη προσοχή στους κανονισμούς περί διατάξεων ασφαλείας.
- Κλείστε πάντα τις βάνες τροφοδοσίας αερίου στο τέλος της χρήσης και κυρίως κατά τη συντήρηση και την επισκευή.
- Ακολουθείστε προσεχτικά τις διαδικασίες ψησίματος, ειδικά στην πρώτη περίοδο της χρήσης και μέχρι που η πρακτική και η εμπειρία σας επιτρέπουν να επιλέξετε αυτόνομα χρόνους και θερμοκρασίες ψησίματος
- Πριν την πρώτη θέση σε λειτουργία, καθαρίστε προσεχτικά τα δοχεία και το φόντο με ζεστό νερό και απορρυπαντικό για να αφαιρέσετε την λεπτή επικάλυψη από προστατευτικό λάδι.

ΠΛΗΡΩΣΗ ΔΟΧΕΙΟΥ

Ελέγξτε ότι η στρόφιγγα εκκένωσης είναι κλειστή. Όπου προβλέπεται, επεμβαίνετε στο κουμπί της στρόφιγγας για την πλήρωση νερού που βρίσκεται αριστερά στο ταμπλό της συσκευής.

ΕΚΚΕΝΩΣΗ ΔΟΧΕΙΟΥ

Η εκκένωση γίνεται επεμβαίνοντας στην στρόφιγγα 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 το κουμπί της στρόφιγγας μέχρι τη θέση πιλότο (✱), περιμένετε τον απαραίτητο χρόνο για την έξοδο του αέρα από τους σωλήνες (μόνο για την πρώτη φορά), μετά πατήστε επαναλαμβανόμενα 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 πιλότος. Με την φλόγα αναμμένη, κρατήστε πατημένο το κουμπί για μερικά δευτερόλεπτα, και μετά αφήστε το. 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 το κουμπί στη θέση (✱) πλησιάστε μια φλόγα στον καυστήρα πιλότο από την οπή επιθεώρησης του θαλάμου καύσης.

Ανάφλεξη του κύριου καυστήρα

Ανάψτε την φλόγα του καυστήρα πιλότο και μετά φέрте το κουμπί της στρόφιγγας στην θέση της μέγιστης ισχύος (Ⓐ). Το υγραέριο θα φτάσει στο κύριο καυστήρα που θα ανάψει. Για να μειώσετε την ισχύ του καυστήρα φέрте το κουμπί στη θέση του ελάχιστου (Ⓐ).

ΜΠΕΝ ΜΑΡΙ	
PEL 25ST	
Θέση	Βαθμοί °C
Ⓐ	55
2	60
3	65
4	70
5	75
6	80
7	85
Ⓐ	90

ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ ΖΗΜΑΡΙΚΩΝ	
PEL 21S	
Θέση	
Ⓐ	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
Ⓐ	

ΣΒΗΣΙΜΟ

Για να σβήσετε τον κύριο καυστήρα αρκεί να περιστρέψτε δεξιόστροφα το κουμπί στρόφιγγα μέχρι την θέση (✱). Για να απενεργοποιήσετε όλη τη συσκευή περιστρέψτε δεξιόστροφα το κουμπί στρόφιγγα μέχρι τη θέση (●).

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

- 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 ΕΝΕΡΟΠΟΙΗΣΕΤΕ 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 δυο 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 καλάθιων, είναι απαραίτητο να τηρήσετε κάποια μέτρα προφύλαξης.

- 1) Μην αφήνετε ποτέ τα καλάθια να στεγνώσουν χωρίς να τα ξεπλένετε με χλιαρό νερό.
- 2) Κάθε φορά που σταματάτε την επεξεργασία, προσέξτε να ξεπλένετε επιμελώς τα καλάθια με χλιαρό νερό ή κατάλληλα προϊόντα.
- 3) Μη βάζετε ποτέ αλάτι κατευθείαν μέσα στα καλάθια.
- 4) Μη χρησιμοποιήσετε λειαντικά προϊόντα ή αντικείμενα.

Προειδοποίηση: κατά το πλύσιμο, δώστε ειδική προσοχή στα μέρη όπου υπάρχουν διάκενα (συγκολλήσεις, σημεία σύνδεση 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 των μερών από χάλυβα, ανατρέξτε 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 ΑΝΤΑΛΛΑΚΤΙΚΩΝ

Για όλα τα μοντέλα αρκεί να αφαιρέσετε το ταμπλό, ξεβιδώνοντας τις βίδες στα κάτω άκρα, για να έχετε πρόσβαση στα μέρη προς αντικατάσταση.

- **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 δυο 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.
- **ΘΕΡΜΟΣΤΟΙΧΕΙΟ:** Λασκάρετε το παξιμάδι που στερεώνει το θερμοστοιχείο στο βραστήρα πιλότο και τραβήξτε το έξω από την έδρα του. Ξεβιδώστε το παξιμάδι που στερεώνει το θερμοστοιχείο στην στρόφιγγα. Αντικαταστήστε το θερμοστοιχείο και επανασυναρμολογήστε 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 μόνωση.
- **Εύκαμπτος σωλήνας τροφοδοσίας νερού:** σε περίπτωση αντικατάστασης, βεβαιωθείτε ότι ο σωλήνας δεν ακουμπάει στο θάλαμο καύσης.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ 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 χρησιμοποιήσετε λειαντικά απορρυπαντικά σε σκόνη ή διαβρωτικές ουσίες όπως υδροχλωρίο, υδροχλωρικό οξύ (σπίρτο του άλατος) ή θειικό οξύ. Η χρήση οξέων μπορεί να επηρεάσει αρνητικά την λειτουργία και την ασφάλεια της συσκευής.**

Μην χρησιμοποιήσετε βούρτσες, σύρμα καθαρισμού ή δίσκους λείανσης που κατασκευάζονται με άλλα μέταλλα ή κράματα που μπορούν να προκαλέσουν λεκέδες σκουριάς για αντίδραση. Για τον ίδιο λόγο αποφεύγετε την επαφή με υλικά από σίδηρο. Προσοχή σε σύρματα ή βούρτσες από ατσάλι, τα οποία παρόλο που δεν προκαλούν χημική αντίδραση, μπορούν όμως να δημιουργήσουν επικίνδυνες γρατσουνιές.

Εάν η βρωμιά είναι επίμονη, μην χρησιμοποιήστε, σε καμιά περίπτωση, γυαλόχαρτο ή σμιριδόχαρτο. Σας συμβουλεύουμε τη χρήση συνθετικών σφουγγαριών (όπως π.χ. Scotchbrite). Αποφύγετε επίσης και προϊόντα για τον καθαρισμό ασημιού και προσέξτε και τους υδρατμούς από υδροχλωρίο ή υδροχλωρικό οξύ κατά το σφουγγάρισμα δαπέδων.

Μην κατευθύνετε την ροή νερού κατευθείαν πάνω στην συσκευή: μπορεί να προκαλέσει ζημιές. Μετά τον καθαρισμό, ξεβγάλετε με καθαρό νερό και στεγνώστε με ένα πανί.

**ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΥΣ ΧΡΗΣΤΕΣ**

Σε εφαρμογή των Οδηγιών 2002/95/ΕΚ, 2002/96/ΕΚ και 2003/108/ΕΚ, σχετικά με τον περιορισμό της χρήσης ορισμένων επικίνδυνων ουσιών σε είδη ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού, καθώς και στην διάθεση καταλοίπων.

Το σύμβολο του διαγραμμένου κάδου που απεικονίζεται επάνω στη συσκευή ή στην συσκευασία αυτής δείχνει ότι το προϊόν στο τέλος της ζωής λειτουργίας του πρέπει να συλλεχθεί χωριστά από τα άλλα απόβλητα. Η διαφοροποιημένη συλλογή της παρούσας συσκευής η οποία έφθασε στο τέλος της ζωής λειτουργίας της οργανώνεται και διαχειρίζεται από τον κατασκευαστή. Ο χρήστης που θα θελήσει να πετάξει την παρούσα συσκευή θα πρέπει στην συνέχεια να επικοινωνήσει με τον κατασκευαστή και να ακολουθήσει το σύστημα που έχει υιοθετηθεί από αυτόν για να είναι δυνατή η χωριστή συλλογή της συσκευής η οποία έφθασε στο τέλος της ζωής λειτουργίας της. Η κατάλληλη διαφοροποιημένη συλλογή για την ακόλουθη διαδικασία της απορριφθείσας συσκευής προς ανακύκλωση, επεξεργασία και διάθεση συμβατή με το περιβάλλον συμβάλλει στην αποφυγή ενδεχόμενων αρνητικών επιπτώσεων στο περιβάλλον και την υγεία και βοηθά την επαναχρησιμοποίηση και/ή ανακύκλωση των υλικών από τα οποία αποτελείται η συσκευή.

Η αυθαίρετη διάθεση του προϊόντος από την πλευρά του κατόχου επιφέρει την εφαρμογή των διοικητικών κυρώσεων που προβλέπονται από τον ισχύοντα κανονισμό.

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 χρήση.



Návod k použití

Rozměry	129
Technické údaje	131
Zvláštní pokyny	132



PLYNOVÝ VAŘIČ TĚSTOVIN SÉRIE 600

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní plocha (V celkem)
G6CP6	Plynový vaříč těstovin s podstavbou	mm 600x600x900 (1020)

PLYNOVÝ VAŘIČ TĚSTOVIN SÉRIE 700

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní plocha (V celkem)
CPG40E	Plynový vaříč těstovin s podstavbou	mm 400x700x900 (1040)
CPG80E	Plynový vaříč těstovin s podstavbou- 2 vaničky	mm 800x700x900 (1040)

PLYNOVÝ VAŘIČ TĚSTOVIN SÉRIE 900

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní plocha (V celkem)
G9CP40	Plynový vaříč těstovin s podstavbou	mm 400x900x900 (1065)
G9CP80	Plynový vaříč těstovin s podstavbou- 2 vaničky	mm 800x900x900 (1065)

PLYNOVÝ VAŘIČ TĚSTOVIN SÉRIE S700

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní plocha (V celkem)
SG7CP40M	Plynový vaříč těstovin s podstavbou	mm 400x730x900 (1090)

CS

PLYNOVÝ VAŘIČ TĚSTOVIN SÉRIE S900

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní plocha (V celkem)
SG9CP40	Plynový vaříč těstovin s podstavbou	mm 400x900x900 (1060)
SG9CP80	Plynový vaříč těstovin s podstavbou- 2 vaničky	mm 800x900x900 (1060)

PLYNOVÝ VAŘIČ TĚSTOVIN SÉRIE LX900 TOP

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní plocha (V celkem)
LXG9CP40	Závěsný Plynový vaříč těstovin	mm 400x900x580 (740)



PLYNOVÁ VODNÍ LÁZEŇ SÉRIE 700

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní plocha (V celkem)
G7BM4M	Plynová vodní lázeň s podestavbou	mm 400x700x900 (1040)

PLYNOVÁ VODNÍ LÁZEŇ SÉRIE 900

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní plocha (V celkem)
G9BM4M	Plynová vodní lázeň s podestavbou	mm 400x900x900 (1065)

PLYNOVÁ VODNÍ LÁZEŇ SÉRIE S900

Typ zařízení	Popis	Rozměry: (ŠxHxV) Pracovní plocha (V celkem)
SG9BM4M	Plynová vodní lázeň s podestavbou	mm 400x900x900 (1060)

**PLYNOVÝ VARIČ TĚSTOVIN - SÉRIE 600****TABULKA S TECHNICKÝMI ÚDAJI**

MODEL	Jmenovitý výkon	Sříděný výkon	Jmenovitý výkon G10	Jmenovitý výkon G11	Spotřeba lg G0	Spotřeba lg G31	Consumo Metano G0	Spotřeba metanu G25	Spotřeba metanu G25.1	Spotřeba metanu G27	Spotřeba metanu G10	Spotřeba metanského plynu G120	Průměrný vzduch pro spalování	Typ konstrukce	Hořák	
	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	n°	kW	
66CP6	10	3,4	9,5	10	0,79	0,78	1,06	1,23	1,23	1,47	1,29	2,45	2,30	A1	1	10

PLYNOVÝ VARIČ TĚSTOVIN - SÉRIE 700**TABULKA S TECHNICKÝMI ÚDAJI**

MODEL	Jmenovitý výkon	Sříděný výkon	Jmenovitý výkon G10	Jmenovitý výkon G11	Spotřeba lg G0	Spotřeba lg G31	Consumo Metano G0	Spotřeba metanu G25	Spotřeba metanu G25.1	Spotřeba metanu G27	Spotřeba metanského plynu G10	Spotřeba metanského plynu G120	Průměrný vzduch pro spalování	Typ konstrukce	Hořák	
	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	n°	kW	
CP640E	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
CP680E	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

PLYNOVÝ VARIČ TĚSTOVIN - ELEKTRICKÝM ZAPÍNÁNÍM**TABULKA S TECHNICKÝMI ÚDAJI**

MODEL	Jmenovitý výkon	Jmenovité napětí	Spojovací kabel - HORNÍF
	Watt	V	mm ²
5G7CP40M	0,6	220-240 V~	3 x 1,5 mm ²

PLYNOVÝ VARIČ TĚSTOVIN - SÉRIE 900 / S900**TABULKA S TECHNICKÝMI ÚDAJI**

MODEL	Jmenovitý výkon	Sříděný výkon	Jmenovitý výkon G10	Jmenovitý výkon G120	Spotřeba lg G0	Spotřeba lg G31	Consumo Metano G0	Spotřeba metanu G25	Spotřeba metanu G25.1	Spotřeba metanu G27	Spotřeba metanského plynu G10	Spotřeba metanského plynu G120	Průměrný vzduch pro spalování	Typ konstrukce	Hořák	
	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	n°	kW	
69CP40 - 5G9CP40	12,5	4,8	/	/	0,99	0,97	1,32	1,54	1,54	1,84	1,61	/	/	A1	1	12,5
69CP80 - 5G9CP80	25	9,6	/	/	1,97	1,94	2,65	3,08	3,07	3,68	3,23	/	/	A1	2	12,5

PLYNOVÁ VODNÍ LÁZEŇ SÉRIE 700 / 900 / S900**TABULKA S TECHNICKÝMI ÚDAJI**

MODEL	Jmenovitý výkon	Sříděný výkon	Jmenovitý výkon G10	Jmenovitý výkon G120	Spotřeba lg G0	Spotřeba lg G31	Consumo Metano G0	Spotřeba metanu G25	Spotřeba metanu G25.1	Spotřeba metanu G27	Spotřeba metanského plynu G10	Spotřeba metanského plynu G120	Průměrný vzduch pro spalování	Typ konstrukce	Hořák	
	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	n°	kW	
G78M4M - G98M4M - 5G98M4M	3,6	1,6	3,6	3,6	0,28	0,28	0,38	0,44	0,44	0,53	0,47	0,93	0,83	A1	1	3,6



ZVLÁŠTNÍ POKYNY



POZOR!

Obrázky citované v této kapitole se nacházejí na prvních stránkách tohoto návodu.

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Výrobce prohlašuje, že spotřebiče byly vyrobeny v souladu se směrnicí 90/396/EHS a požaduje, aby byla instalace provedena v souladu s platnými právními předpisy, především co se týče výměny vzduchu a systému pro odvod spalin.

Poznámka: výrobce odmítá veškerou odpovědnost za přímé a nepřímé škody způsobené nesprávnou instalací, poškozením, nedostatečnou údržbou, neodborným používáním a veškerými ostatními příčinami uvedenými v člácích týkajících se prodejních podmínek.

- Spotřebič je určený pro profesionální používání a mohou ho obsluhovat pouze kvalifikovaní pracovníci.
- Pečlivě si přečtěte tento návod, neboť obsahuje pokyny týkající se bezpečné instalace, obsluhy a údržby.
- Tento návod je nutné uschovat společně se spotřebičem pro budoucí použití.
- V případě prodeje nebo postoupení spotřebiče ho předejte včetně návodu, aby si nový uživatel i instalační pracovník mohli přečíst informace týkající se provozu spotřebiče a příslušná upozornění.

INSTALACE SPOTŘEBIČE

- Instalační operace, případnou přestavbu spotřebiče na jiný typ plynu, jeho uvedení do provozu a odstraňování problémů na zařízeních a rozvodech **mohou provádět pouze kvalifikovaní pracovníci** v souladu s italskými normami UNI-CIG 8723, zákonem 46 a oběžníkem č. 68, ve znění následujících předpisů.
- Plynová zařízení a rozvody a příslušné instalační prostory musí odpovídat platným právním předpisům. Především je nutné zvážit skutečnost, že pro spalování se vyžaduje 2 m³/h vzduchu pro každý kW instalovaného výkonu a že je nutné dodržovat **normy pro prevenci úrazů**.

INSTALACE SPOTŘEBIČŮ

- Vytáhněte spotřebič z obalu a umístěte ho do prostoru, kde se bude používat. Vyrovnějte ho pomocí vodováhy a seřídte jeho výšku pomocí nastavitelných nožiček či

jiným způsobem.

- Některé části spotřebiče jsou chráněné pomocí adhezivní umělohmotné fólie, kterou je nutné před uvedením spotřebiče do provozu odstranit; zbytky lepidla je nutné opatrně vyčistit (nepoužívejte abrazivní přípravky).
- Obložení okolních stěn z hořlavých materiálů musí být chráněná proti tepelnému záření: buď prostřednictvím žáruvzdorných materiálů anebo tak, že umístíte spotřebič do vzdálenosti alespoň 100 mm od bočních a zadních stěn.

ODVOD KOUŘOVÝCH PLYNŮ

Spotřebič je nutné umístit do prostoru upraveného pro odvod kouřových plynů v souladu s instalačními předpisy a nařízeními. Naše spotřebiče jsou považované (viz tabulka Technické údaje) za:

Plynová zařízení typu "A"

Zařízení typu A1 musí být nainstalovaná v dostatečně větraných prostorech, aby nedošlo ke koncentraci zdraví škodlivých látek v místnosti, kde je spotřebič nainstalovaný. Tato zařízení nejsou určena pro připojení k potrubí pro odvod kouřových plynů.

Tato zařízení musí odvádět kouřové plyny do příslušných odsavačů nebo podobných zařízení, která jsou propojená s funkčním komínem, anebo musí vypouštět kouřové plyny přímo do ovzduší.

Alternativně je možné použít odsavač vzduchu, který vypouští spaliny přímo do ovzduší; minimální odsávací kapacita tohoto zařízení je 1/m³/h spalin pro každý kW příkonu připojených spotřebičů.

PŘIPOJENÍ K VODOVODNÍ SÍTI

Připojte přívodní potrubí vody k distribuční síti pomocí mechanického filtru a uzavíracího kohoutku. Před zapojením filtru nechte vytéct dostatečné množství vody, aby mohlo dojít k odstranění železného odpadu, který může být v potrubí usazený.

ODVOD VODY

Připojte k vodovodní síti i odvodní potrubí vody spotřebičů.



PŘIPOJENÍ K DISTRIBUČNÍ SÍTI PLYNU

Před instalací ověřte kompatibilitu místní distribuční sítě plynu (typ a tlak plynu) s regulací spotřebiče; v opačném případě přistupte k přestavbě spotřebiče na jiný typ plynu. Regulace spotřebiče a příslušné podmínky jsou uvedené na identifikačním štítku.

Připojení k distribuční síti je nutné provést pomocí kovového potrubí z pozinkované oceli nebo mědi, které musí být viditelné.

Každý spotřebič musí být k distribuční síti připojený pomocí vlastního uzavíracího kohoutku, jenž musí být umístěný na snadno přístupném místě, abyste ho mohli po ukončení práce vždy zavřít. Propojení mezi potrubím spotřebičů a plynovým potrubím je nutné provést pomocí kovové třídičné spojky pro zajištění snadnější demontáže a následovné montáže zařízení. Utěsnění a nepropustnost na spojovacích závitech je možné zajistit pomocí materiálů, které jsou vhodné pro plynová připojení (viz prohlášení výrobce).

UVEDENÍ DO PROVOZU

Kontrola jmenovitého tepelného výkonu

Tepelný výkon zařízení je nutné zkontrolovat, podle pokynů uvedených v tomto návodu, v případě instalace nového spotřebiče, přechodu a/nebo přestavby na jiný typ plynu a po provedení jakéhokoliv údržbářského zásahu.

Není stanovená žádná jiná možnost regulace tepelného výkonu.

Provoz zařízení při jmenovitém tepelném výkonu a při minimu je možné zajistit naměřením správného tlaku a kontrolou trysek, které musí odpovídat stanoveným parametrům. Operace, které je nutné za tímto účelem provést, jsou vyjmenované v následujících odstavcích. Po této kontrole je nutné zkontrolovat provoz zařízení podle pokynů uvedených v odstavci **"kontrola provozu"**.

KONTROLA PŘÍVODNÍHO TLAKU

Přívodní tlak je nutné měřit pomocí kapalínového tlakoměru (např. tlakoměr U, minimální definice 0,1 mbar).

- Vytáhněte šroub "A" ze zásuvky pro regulaci tlaku na vstupu potrubí (obr. 1).
- Zapojte tlakoměr U.
- Zapněte zařízení.
- Změřte přívodní tlak.
- Jestliže tlak neodpovídá stanoveným hodnotám (viz štítek s technickými údaji), zařízení nesmíte v žádném případě používat. V tomto případě je nutné informovat dodavatele plynu.
- Jakmile měření dokončíte, odstraňte tlakoměr U a našroubujte těsnící šroub.

KONTROLA ÚNIKU PLYNU

Po dokončení instalace je nutné zkontrolovat, jestli

nedochází k úniku plynu, což můžete zjistit tak, že na spojky a koncovky potrubí štětcem nanese mýdlovou vodu; v případě i minimálního úniku plynu dojde k vytvoření mýdlových bublin.

Případné úniky plynu je dále možné zjistit tak, že budete po dobu 10 minut kontrolovat plynoměr, je-li nainstalovaný, abyste zaznamenali případný průchod plynu.

POZOR: pro zjištění případného úniku plynu nikdy nepoužívejte plamen.

PŘESTAVBA NA JINÉ TYPY PLYNU

Spotřebič byl vyrobený a schválený pro provoz s typem plynu, který je uvedený na štítku s technickými údaji. Jestliže plyn, pro který je spotřebič nastavený, neodpovídá plynu distribuční sítě, spotřebič je nutné přestavit a to podle následujících pokynů.

1) Výměna trysky hořáku

K tryskám se dostanete po otevření dvířek skříně anebo tak, že odmontujete ovládací panel.

Odšroubujte trysky a vyměňte je za nové podle údajů uvedených v tabulce Hořáky. Nezapomeňte uschovat a znovu namontovat těsnění tam, kde je to potřeba.

2) Výměna nebo seřízení trysky minima (obr. 2)

K tryskám se dostanete po odmontování ovládacího panelu.

- Pro LPG odšroubujte regulační šroub minima "B" kohoutku a vyměňte ho za šroub, který odpovídá příslušnému typu plynu (viz tabulka Hořáky); tento šroub zašroubujte na doraz.
- Pro zemní plyn je nutné seřídít regulační šroub minima "B". Otáčením šroubu ve směru hodinových ručiček dojde ke snížení toku plynu, zatímco otáčením šroubu proti směru hodinových ručiček dojde ke zvýšení toku plynu. Zapněte spotřebič podle návodu k obsluze a nechte ho v provozu při maximálním výkonu po dobu 10 minut. Poté otočte ovládací knoflík do polohy minima a seřídte šroub "B" (viz tabulka Hořáky).

3) Výměna zapalovacího hořáku (obr. 3)

Postupujte podle následujících pokynů:

- Odšroubujte přítlačnou matici "C".
 - Vytáhněte zapalovací trysku "D" a vyměňte ji za trysku odpovídající příslušnému typu plynu (viz tabulka hořáky).
 - Průměr trysky je uvedený na tělu trysky.
 - Po dokončení výměny našroubujte přítlačnou matici "C".
- Po provedení výměny uveďte na štítku nový typ plynu.

KONTROLA PROVOZU

- Zapněte zařízení podle návodu k obsluze.



- Zkontrolujte utěsnění zařízení.
- Zkontrolujte systém pro odvod spalin.
- Zkontrolujte správné zapalování a pravidelnost plamenu.
- Poučte uživatele o provozu a údržbě zařízení za použití návodu a informujte ho především o veškerých nařízeních, která je nutné dodržovat pro zajištění správného provozu a používání spotřebiče.

BEZPEČNOSTNÍ ZAŘÍZENÍ

Ventilový kohoutek s termočlánekem, který umožňuje přerušit tok plynu k hlavnímu hořáku v případě, že dojde k vypnutí zapalovacího hořáku. Pro obnovení provozu je nutné zopakovat operace týkající se zapálení zapalovacího hořáku.

Bezpečnostní termostat

Přeruší přívod plynu v případě vážných anomálií. Pracuje na základě ručního nastavení a pro obnovení jeho funkce je nutné odšroubovat matici „A“ (obr. 5). V případě jeho zásahu uvědomte asistenční službu.

NÁVOD K OBLUZE

Doporučujeme zkontrolovat, jestli byla instalace provedená vhodným způsobem.

Výrobce není odpovědný za škody způsobené nesprávnou instalací, nedokonalou údržbou a neodborným používáním.

- Spotřebič je určený pro profesionální používání a mohou ho obsluhovat pouze kvalifikovaní pracovníci.
- Toto zařízení musí být používáno pro účely, pro které bylo vyrobeno. Jakékoliv jiné použití je považované za nevhodné.
- Nepoužívejte spotřebič jako fritézu, neboť teplota oleje by byla nekontrolovatelná a mohla by překročit 230 °C, což s sebou nese nebezpečí vzplanutí a hoření použitého oleje.
- Nepoužívejte spotřebič v případě, že je prázdná vanička.
- Je zakázáno jakkoliv měnit kapacitu větrání pro spalování.
- Před uvedením spotřebiče do provozu SI PEČLIVĚ PŘEČTĚTE POKYNY UVEDENÉ V TĚTO BROŽUŘE. Zvláštní pozornost věnujte bezpečnostním nařízením.
- Po použití zařízení vždy zavřete přívodní kohoutky plynu, především během údržbářských zásahů a oprav.
- Pečlivě se řiďte pokyny pro vaření, především v počátečním období, dokud vám praxe a nabyté zkušenosti neumožní osobně si zvolit délku a teplotu přípravy jídel.
- Před zprovozněním spotřebiče pečlivě umyjte vaničky a plechy pomocí teplé vody a čistícího přípravku, aby došlo k odstranění ochranné vrstvy oleje, kterou jsou pokryté.

NAPUŠTĚNÍ VANIČKY

Zkontrolujte, jestli je vypouštěcí kohoutek zavřený. Kde je to stanovené, použijte ovládací knoflík napouštěcího kohoutku, který je umístěn v levé části ovládacího panelu spotřebiče.

VYPUŠTĚNÍ VANIČKY

Pro vypuštění vaničky použijte ovládací knoflík vypouštěcího kohoutku, který je umístěn uvnitř skříňe pod spalovací komorou. U některých modelů je vypouštěcí kohoutek umístěn 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 spouštěcí tlačítko. Pomocí příslušného 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, operaci zopakujte.

POZNÁMKA

Jestliže z jakéhokoliv důvodu nedojde ke vzniku jiskry, zapálení je možné provést ručně.

Držte stisknutý ovládací knoflík v poloze () a přibližte k zapalovacímu hořáku plamen pomocí kontrolního otvoru 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 (⦿).

VODNÍ LÁZEŇ

PEL 25ST

Poloha	Stupně °C
⦿	55
2	60
3	65
4	70
5	75
6	80
7	85
⦿	90

VARIČEK TĚSTOVIN

PEL 21S

Poloha
⦿
2
3
4
5
6
7
⦿



VYPNUTÍ

Pro zapnutí hlavního hořáku stačí otočit ovládací knoflík do polohy (✱).

Pro celkové vypnutí spotřebiče otáčejte ovládacím knoflíkem ve směru hodinových ručiček až do polohy (●).

UPOZORNĚNÍ A RADY

- Během vaření pomocí vařiče těstovin je nutné nechat lehce otevřený napouštěcí kohoutek vody, aby mohlo dojít k odstranění přílišných škrobů pomocí přepadového otvoru a k zajištění správné úrovně vody ve vaničce.
- NIKDY ZAŘÍZENÍ NEZAPÍNEJTE PŘED NAPUŠTĚNÍM VANIČKY.
- Během používání mohou boční stěny spotřebiče dosáhnout vysokých teplot. Buďte opatrní. Na obou bočních stranách spotřebiče je nicméně nalepený štítek upozorňující na teplej povrch:



POZOR: NEUCPÁVEJTE VĚTRACÍ OTVORY VE SPODNÍ ČÁSTI VAŘIČE TĚSTOVIN.

RADY A OPATŘENÍ PRO POUŽÍVÁNÍ KOŠÍKŮ VAŘIČE TĚSTOVIN

Košíky vařiče těstovin jsou vyrobené z austenitické nerezové oceli. Přestože se jedná o nejvhodnější materiál pro tento typ aplikace, v některých podmínkách je citlivý na korozi způsobenou chloridovými ionty, které se normálně vyskytují ve vodě, ve které jsou ponořené košíky (chlorid sodný = kuchyňská sůl)

Pro správné používání těchto košíků je tedy nutné dodržovat několik základních opatření.

- 1) Nikdy nenechávejte košíky po použití uschnout bez toho, abyste je předtím řádně opláchnli vlažnou vodou.
- 2) Po každém dovaření košíky vždy pečlivě opláchněte vlažnou vodou nebo vhodnými přípravky.
- 3) Nevhazujte sůl přímo do košíků.
- 4) Nepoužívejte abrazivní přípravky nebo příslušenství.

Upozornění: Při mytí dávejte zvláštní pozornost na části se štrbinami (svary, propojení síta s nosnou strukturou atd.), neboť v těchto místech se může usazovat solný roztok, který by mohl časem způsobit vznik koroze.

Pro čištění ocelových částí postupujte podle pokynů uvedených v odstavci „PÉČE O ZAŘÍZENÍ“.

ÚDRŽBA

Zařízení bylo vyrobené tak, aby bylo nezbytné provádět pouze několik málo zásahů spojených s údržbou. Přesto však uživateli doporučujeme, aby podepsal servisní smlouvu, na základě které specializovaní pracovníci našeho servisního střediska anebo jiný specializovaný technik alespoň jednou za rok provedou kontrolu spotřebiče.

NÁHRADNÍ DÍLY - VÝMĚNA

Pro přístup k dílům, které je nutné vyměnit, stačí u všech modelů sejmout kryt (ovládací panel) a to odšroubováním šroubů, které jsou umístěné na spodních hranách.

- **Ventilový kohoutek:** veškeré spoje jsou viditelné. Pomocí příslušných klíčů odšroubujte spoje pro přívod a odvod plynu, zapalovací hořák a termočlánek. Vyměňte kohoutek a opět zapojte zapalovací hořák a termočlánek.
- **Hořák:** pro výměnu hořáku odšroubujte přítlačnou matici dvoukuzelu, odšroubujte dva šrouby, kterými je hořák upevněn ve spalovací komoře, a vytáhněte ho. Odšroubujte upínací matici a sejměte z držáku hořáku spojovací část s tryskou a nakonec namontujte nový hořák. Nakonec tyto operace zopakujte v opačném pořadí a vše znovu namontujte.
- **Termočlánek:** uvolněte upínací matici termočlátku na zapalovacím hořáku a vytáhněte ji. Odšroubujte upínací matici termočlátku na kohoutku. Vyměňte termočlánek a vše znovu namontujte.
- **Svíčka:** sejměte napájecí kabel a odšroubujte upínací matici. Namontujte novou svíčku a dávejte přitom pozor, abyste příliš neutáhli matici, neboť by mohla poškodit izolační keramickou část.
- **Hadice pro přívod vody:** v případě výměny této hadice se ujistěte, že se nedotýká spalovací komory.

PÉČE O ZAŘÍZENÍ

POZOR!

- **Před čištěním zařízení ho vypněte a nechte vychladnout.**
- **V případě elektrických zařízení vypněte přívod elektrického proudu pomocí příslušného vypínače.**

Pečlivé každodenní čištění zaručuje správný provoz a dlouhou životnost zařízení.

Ocelové části zařízení je nutné čistit pomocí teplé vody a čistícího prostředku za použití navlhčené hadry; pro odstranění odolnější špíny použijte etanol, aceton nebo jiné rozpouštědlo neobsahující halogeny; **nikdy nepoužívejte abrazivní a korozivní čistící prostředky jako je 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 způsobit vytvoření 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 povrchů, ale mohou je 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 na čištění stříbra a je nutné dávat pozor na výpary kyseliny solné nebo sírové, které mohou vznikat například při čištění podlah. **Nikdy na zařízení nesměřujte stříkající vodu, neboť by mohlo dojít k jeho poškození.** Po vyčištění zařízení ho řádně opláchněte čistou vodou a pečlivě ho vysušte za použití suché hadry.



INFORMACE PRO UŽIVATELE

na základě směrnice 2002/95/ES, 2002/96/ES a 2003/108/ES o omezení používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních a likvidaci odpadů

Symbol přeškrtnutého kontejneru na zařízení nebo jeho obalu značí, že je nutné výrobek na konci jeho životnosti likvidovat odděleně od ostatních odpadů. Oddělený sběr tohoto zařízení, po ukončení jeho životnosti, je organizovaný a řízený výrobcem. Uživatel, který se chce zbavit tohoto zařízení, musí zkontaktovat výrobce a řídit se systémem výrobce pro oddělený sběr. Vhodný oddělený sběr, za účelem následující recyklace, zpracování anebo ekologicky kompatibilního zneškodnění zařízení, přispívá k zabránění možných negativních dopadů na životní prostředí a zdraví a podporuje opětovné použití a/nebo recyklaci materiálů, ze kterých je zařízení vyrobené.

Neoprávněné zneškodnění výrobku ze strany majitele s sebou nese správní sankce stanovené platnými právními předpisy.

CS

ZÁRUČNÍ LIST

VÝROBCE: _____

ULICE: _____

PŠČ: _____ OBEC: _____

OKRES: _____ DATUM INSTALACE: _____

TYP. _____

VÝROBNÍ ČÍSLO _____

UPOZORNĚNÍ

Výrobce odmítá odpovědnost za jakékoliv 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	138
Technické údaje	140
Špecifické inštrukcie	141



PLYNOVÝ VARIČ CESTOVÍN SÉRIA 600

Typ prístroja	Popis	Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (celková V)
G6CP6	Plynový varič cestovín s podstavbou	mm 600x600x900 (1020)

PLYNOVÝ VARIČ CESTOVÍN SÉRIA 700

Typ prístroja	Popis	Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (celková V)
CPG40E	Plynový varič cestovín s podstavbou	mm 400x700x900 (1040)
CPG80E	Plynový varič cestovín s podstavbou - 2 vasche	mm 800x700x900 (1040)

PLYNOVÝ VARIČ CESTOVÍN SÉRIA 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 vasche	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)

SK

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 vasche	mm 800x900x900 (1060)

PLYNOVÝ VARIČ CESTOVÍN SÉRIA LX900 TOP

Typ prístroja	Popis	Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (celková V)
G6CP6	Plynový varič cestovín Závesný	mm 600x600x900 (1020)

**PLYNOVÝ VODNÝ KÚPEĽ SÉRIA 700**

Typ prístroja	Popis	Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (celková V)
G7BM4M	Plynový vodný kúpeľ s podstavbou	mm 400x700x900 (1040)

PLYNOVÝ VODNÝ KÚPEĽ SÉRIA 900

Typ prístroja	Popis	Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (celková V)
G9BM4M	Plynový vodný kúpeľ s podstavbou	mm 400x900x900 (1065)

PLYNOVÝ VODNÝ KÚPEĽ SÉRIA S900

Typ prístroja	Popis	Rozm.: (ŠxHxV) Pracovná plocha (celková V)
SG9BM4M	Plynový vodný kúpeľ s podstavbou	mm 400x900x900 (1060)



SK

PLYNOVÝ VARIČ CESTOVÍN - SÉRIA 600

TABUĽKA S TECHNICKÝMI ÚDAJMI

MODEL	Nomálny výkon	Znížený výkon	Nomálny výkon G10	Nomálny výkon G30	Spotreba Ipg G30	Spotreba Ipg G31	Spotreba metánu G20	Spotreba metánu G25	Spotreba metánu G25.1	Spotreba metánu G2.350	Spotreba metánu G27	Spotreba metánu G10	Spotreba metánu G110	Spotreba metánu G120	Spotreba metánu G120	Primárny výkon pre spaľovanie	Typ konštrukcie	Horák
	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		poč.
66CP6	10	3,4	9,5	10	0,79	0,78	1,06	1,23	1,23	1,47	1,29	2,45	2,30	2,30	20	A1	1	10

PLYNOVÝ VARIČ CESTOVÍN - SÉRIA 700

TABUĽKA S TECHNICKÝMI ÚDAJMI

MODEL	Nomálny výkon	Znížený výkon	Nomálny výkon G10	Nomálny výkon G30	Spotreba Ipg G30	Spotreba Ipg G31	Spotreba metánu G20	Spotreba metánu G25	Spotreba metánu G25.1	Spotreba metánu G2.350	Spotreba metánu G27	Spotreba metánu G10	Spotreba metánu G110	Spotreba metánu G120	Spotreba metánu G120	Primárny výkon pre spaľovanie	Typ konštrukcie	Horák
	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		poč.
CP640E	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	20	A1	1	10
CP680E	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	40	A1	2	10

PLYNOVÝ VARIČ CESTOVÍN - ELEKTRICKÝM ZAPALOVANÍM

TABUĽKA S TECHNICKÝMI ÚDAJMI

MODEL	Nomálny výkon	Menovitá napätie	Napájací kábel - H07RN-F
	Watt	V	mm ²
5G7CP40M	0,6	220-240 V~	3 x 1,5 mm ²

PLYNOVÝ VARIČ CESTOVÍN - SÉRIA 900 / S900

TABUĽKA S TECHNICKÝMI ÚDAJMI

MODEL	Nomálny výkon	Znížený výkon	Nomálny výkon G10	Nomálny výkon G20	Spotreba Ipg G30	Spotreba Ipg G31	Spotreba metánu G20	Spotreba metánu G25	Spotreba metánu G25.1	Spotreba metánu G2.350	Spotreba metánu G27	Spotreba metánu G10	Spotreba metánu G110	Spotreba metánu G120	Spotreba metánu G120	Primárny výkon pre spaľovanie	Typ konštrukcie	Horák
	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		poč.
69CP40 - 5G9CP40	12,5	4,8	/	/	0,99	0,97	1,32	1,54	1,54	1,84	1,61	/	/	/	25	A1	1	12,5
69CP80 - 5G9CP80	25	9,6	/	/	1,97	1,94	2,65	3,08	3,07	3,68	3,23	/	/	/	50	A1	2	12,5

PLYNOVÝ VODNÝ KÚPEĽ SÉRIA 700 / 900 / S900

TABUĽKA S TECHNICKÝMI ÚDAJMI

MODEL	Nomálny výkon	Znížený výkon	Nomálny výkon G10	Nomálny výkon G20	Spotreba Ipg G30	Spotreba Ipg G31	Spotreba metánu G20	Spotreba metánu G25	Spotreba metánu G25.1	Spotreba metánu G2.350	Spotreba metánu G27	Spotreba metánu G10	Spotreba metánu G110	Spotreba metánu G120	Spotreba metánu G120	Primárny výkon pre spaľovanie	Typ konštrukcie	Horák
	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		poč.
G78M4M - G98M4M - S98M4M	3,6	1,6	3,6	3,6	0,28	0,28	0,38	0,44	0,44	0,53	0,47	0,93	0,83	0,83	7,2	A1	1	3,6



ŠPECIFICKÉ INŠTRUKCIE

POZOR!

Obrázky uvedené v tejto kapitole sa nachádzajú na počítačových stránkach tohto návodu.

VYHLÁSENIE O ZHODE

Výrobca vyhlasuje, že spotrebiče boli vyrobené v súlade so smernicou 90/396/EHS a žiada, aby bola inštalácia vykonaná v súlade s platnými právnymi predpismi, predovšetkým z pohľadu výmeny vzduchu a systému na odvod spalin.

Poznámka: výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za priame a nepriame škody spôsobené nesprávnou inštaláciou, poškodením, nedostatočnou údržbou, neodborným používaním a všetkými ostatnými príčinami uvedenými v článkoch týkajúcich sa predajných podmienok.

- Spotrebič je určený na profesionálne používanie a môžu ho obsluhovať len kvalifikovaní pracovníci.
- Starostlivo si prečítajte tento návod, pretože obsahuje pokyny týkajúce sa bezpečnej inštalácie, obsluhy a údržby.
- Tento návod je nevyhnutné uschovať spoločne so spotrebičom pre budúce použitie.
- V prípade predaja alebo postúpenia spotrebiča ho odovzdajte vrátane návodu, aby si nový užívateľ aj inštalачný pracovník mohli prečítať informácie týkajúce sa prevádzky spotrebiča a príslušné upozornenia.

INŠTALÁCIA SPOTREBIČA

- Inštalачné operácie, prípadnú prestavbu spotrebiča na iný typ plynu, jeho uvedenie do prevádzky a odstraňovanie problémov na zariadeniach a rozvodoch **môžu vykonávať len kvalifikovaní pracovníci** v súlade s talianskymi normami UNI-CIG 8723, zákonom 46 a obežníkom č. 68, v znení nasledujúcich predpisov.
- Plynové zariadenia, rozvody a príslušné inštalачné priestory musia zodpovedať platným právnym predpisom. Predovšetkým je nevyhnutné vziať do úvahy skutočnosť, že na spaľovanie je treba 2 m³/h vzduchu na každý kW inštalovaného výkonu, a že je nevyhnutné dodržiavať **normy týkajúce sa prevencie úrazov**.

INŠTALÁCIA SPOTREBIČOV

- Vyberte spotrebiče z obalu a umiestnite ich do priestoru, kde budú používané. Vyrovajte ich pomocou vodováhy

a upravte ich výšku pomocou nastaviteľných nožičiek alebo iným spôsobom.

- Niektoré časti sú chránené pomocou adhézneho umelohmotnej fólie, ktorú je nevyhnutné pred uvedením spotrebiča do prevádzky odstrániť; zvyšky lepidla je nevyhnutné opatrne vyčistiť (nepoužívajte abrazívne prípravky).
- Obloženie okolitých stien z horľavých materiálov musí byť chránené proti tepelnému žiareniu: buď prostredníctvom žiaruvzdorných materiálov alebo tak, že umiestnite spotrebiče do vzdialenosti aspoň 100 mm od bočných a zadných stien.

ODVOD DYMOVÝCH PLYNOV

Spotrebiče musia byť umiestnené v priestoroch upravených pre odvod dymových plynov v súlade s inštalачnými predpismi a nariadeniami. Naše spotrebiče sú považované (viď tabuľku Technické údaje) za:

Plynové zariadenia typu „A“

Zariadenia typu A1 musia byť nainštalované v dostatočne vetraných priestoroch, aby nedošlo ku koncentracii zdraviu škodlivých látok v miestnosti, kde je spotrebič nainštalovaný. Tieto zariadenia nie sú určené na pripojenie k potrubiu pre odvod dymových plynov.

Tieto zariadenia musia odvádzať dymové plyny do príslušných odsávačov alebo podobných zariadení, ktoré sú prepojené s funkčným komínom, alebo musia vypúšťať dymové plyny priamo do ovzdušia.

Alternatívne je možné použiť odsávač vzduchu, ktorý vypúšťa spaliny priamo do ovzdušia; minimálna odsávací kapacita tohto zariadenia je 1/m³/h spalin na každý kW príkonu pripojených spotrebičov.

PRIPOJENIE K VODOVODNEJ SIETI

Pripojte privodné potrubie vody k distribučnej sieti pomocou mechanického filtra a zatváracieho kohútika.

Pred zapojením filtra nechajte vytečť dostatočné množstvo vody, aby mohlo dôjsť k odstráneniu železného odpadu, ktorý môže byť v potrubí usadený.



ODVOD VODY

Pripojte k vodovodnej sieti aj odvodné potrubia vody spotrebičov.

PRIPOJENIE K DISTRIBUČNEJ SIETI PLYNU

Pred vykonaním inštalácie overte kompatibilitu miestnej distribučnej siete plynu (typ a tlak plynu) s reguláciou spotrebiča; v opačnom prípade pristúpte k prestavbe spotrebiča na iný typ plynu. Regulácia spotrebiča a príslušné podmienky sú uvedené na identifikačnom štítku. Pripojenie k distribučnej sieti je nevyhnutné vykonať pomocou kovového potrubia z pozinkovanej ocele alebo medi, ktoré musí byť viditeľné.

Každý spotrebič musí byť pripojený k distribučnej sieti pomocou vlastného zatvárateľného kohútika, ktorý musí byť umiestnený na ľahko prístupnom mieste, aby ste ho mohli po dokončení práce vždy zatvoriť. Prepojenie medzi potrubím spotrebičov a plynovým potrubím je nevyhnutné vykonať pomocou kovovej trojdielnej spojky na zabezpečenie jednoduchšej demontáže a nasledovnej montáže zariadenia. Utesnenie a nepriepustnosť na spojovacích závitoch je možné zabezpečiť pomocou materiálov, ktoré sú vhodné pre plynové pripojenia (viď vyhlásenie výrobcu).

UVEDENIE DO PREVÁDZKY

Kontrola menovitého tepelného výkonu

Tepelný výkon zariadenia je nevyhnutné skontrolovať podľa pokynov uvedených v tomto návode, v prípade inštalácie nového spotrebiča, prechodu a/alebo prestavby na iný typ plynu a po vykonaní akéhokoľvek zásahu, ktorý je spojený s údržbou.

Nie je stanovená žiadna iná možnosť regulácie tepelného výkonu.

Prevádzku zariadenia pri menovitom tepelnom výkone a pri minime je možné zabezpečiť nameraním správneho tlaku a kontrolou trysiek, ktoré musia zodpovedať stanoveným parametrom. Operácie, ktoré je nevyhnutné za týmto účelom vykonať, sú vymenované v nasledujúcich odsekoch. Po tejto kontrole je potrebné skontrolovať prevádzku zariadenia podľa pokynov uvedených v odseku „kontrola prevádzky“.

KONTROLA PRÍVODNÉHO TLAKU

Prívodný tlak je nevyhnutné merať pomocou kvapalinového tlakomeru (napr. tlakomer U, minimálna definícia 0,1 mbar).

- Vytiahnite skrutku „A“ zo zásuvky na reguláciu tlaku na vstupe potrubia (obr. 1).
- Zapojte tlakomer U.
- Zapnite zariadenie.
- Odmerajte prívodný tlak.
- Ak tlak nezodpovedá stanoveným hodnotám (viď štítkov s technickými údajmi), zariadenie nesmiete v žiadnom

případe používat. V tomto případe je nevyhnutné informovat dodávatele plynu.

- Po dokončení merania odstráňte tlakomer U a naskrutkujte tesniacu skrutku.

KONTROLA ÚNIKU PLYNU

Po dokončení inštalácie je nevyhnutné skontrolovať, či nedochádza k úniku plynu, čo môžete zistiť tak, že na spojky a koncovky potrubí štetcom naniesiete mydlovú vodu; v prípade čo len minimálneho úniku plynu dôjde k vytvoreniu mydlových bublín.

Prípadné úniky plynu môžete tiež zistiť tak, že budete po dobu 10 minút kontrolovať plynomer, či je nainštalovaný, aby ste zaznamenali prípadný prechod plynu.

POZOR: na zistenie prípadného úniku plynu nikdy nepoužívajte plameň.

TPRESTAVBA NA INÉ TYPY PLYNU

Spotrebič bol vyrobený a schválený na prevádzku s typom plynu, ktorý je uvedený na štítku s technickými údajmi. V prípade, že plyn, pre ktorý je spotrebič nastavený, nezodpovedá plynu distribučnej siete, je nevyhnutné spotrebič prestavať, a to podľa nasledujúcich pokynov.

1) Výmena trysky horáku

K tryskám sa dostanete po otvorení dvierok skrine alebo tak, že odmontujete ovládací panel.

Odskrutkujte trysky a vymeňte ich za nové podľa údajov uvedených v tabuľke Horáky. Nezabudnite uschovať a znovu namontovať tesnenia tam, kde je to treba.

2) Výmena alebo nastavenie trysky minima (obr. 2)

K tryskám sa dostanete po odmontovaní ovládacieho panelu.

- Pre LPG odskrutkujte regulačnú skrutku minima „B“ kohútika a vymeňte ju za skrutku, ktorá zodpovedá príslušnému typu plynu (viď tabuľku Horáky); túto skrutku zaskrutkujte na doraz.
- Pre zemný plyn je nevyhnutné nastaviť regulačnú skrutku minima „B“. Otáčaním skrutky v smere hodinových ručičiek dôjde k zníženiu toku plynu, zatiaľ čo otáčaním skrutky proti smeru hodinových ručičiek dôjde k zvýšeniu toku plynu. Zapnite spotrebič podľa návodu na obsluhu a nechajte ho v prevádzke pri maximálnom výkone po dobu 10 minút. Potom otočte ovládací gombík do polohy minima a nastavte skrutku „B“ (viď tabuľku Horáky).

3) Výmena zapalovacieho horáku (obr. 3)

Postupujte podľa nasledujúcich pokynov:

- Odskrutkujte prítláčnu maticu „C“.
- Vytiahnite zapalovaciu trysku „D“ a vymeňte ju za trysku



zodpovedajúcu príslušnému typu plynu (viď tabuľku Horáky).

- Priemer trysky je uvedený na tele trysky.
- Po dokončení výmeny naskrutkujte prítlačnú maticu „C“.

Po vykonaní výmeny uveďte na štítok nový typ plynu.

KONTROLA PREVÁDZKY

- Zapnite zariadenie podľa návodu na obsluhu.
- Skontrolujte utesnenie zariadenia.
- Skontrolujte systém na odvod spalín.
- Skontrolujte správne zapalovanie a pravidelnosť plameňa.
- Poučte užívateľov o prevádzke a údržbe zariadenia pri použití návodu a informujte ich predovšetkým o všetkých nariadeniach, ktoré je nevyhnutné dodržiavať na zabezpečenie správnej prevádzky a používania spotrebiča.

BEZPEČNOSTNÉ ZARIADENIA

Ventilový kohútik s termočlánkom, ktorý umožňuje prerušiť tok plynu k hlavnému horáku v prípade, že dôjde k vypnutiu zapalovacieho horáku. Na obnovenie prevádzky je nevyhnutné zopakovať operácie týkajúce sa zapálenia zapalovacieho horáku.

Bezpečnostný termostat

Jeho úlohou je prerušiť prívod plynu v prípade vážnych porúch. Pracuje na základe manuálneho nastavenia a pre jeho obnovenie musíte odskrutkovať maticu „A“ (obr. 5). V prípade zásahu termostatu o tom upovedomte asistenčnú službu.

NÁVOD NA OBLUHU

Odporúčame skontrolovať, či bola inštalácia vykonaná vhodným spôsobom.

Výrobca nie je zodpovedný za škody spôsobené nesprávnou inštaláciou, nedokonalou údržbou a neodborným používaním.

- Spotrebič je určený na profesionálne používanie a môže ho obsluhovať len kvalifikovaní pracovníci.
- Toto zariadenie musí byť používané na účely, pre ktoré bolo vyrobené. Akékoľvek iné použitie je považované za nevhodné.
- Nepoužívajte spotrebič ako fritézu, pretože teplota oleja by bola nekontrolovateľná a mohla by prekročiť 230 °C, čo so sebou nesie nebezpečenstvo vzplanutia a horenie použitého oleja.
- Nepoužívajte spotrebič v prípade, že je prázdna vanička.
- Je zakázané akokoľvek meniť kapacitu vetrania na spaľovanie.
- Pred uvedením spotrebiča do prevádzky SI

STAROSTLIVO PREČÍTAJTE POKYNY UVEDENÉ V TEJTO BROŽÚRE. Zvláštnu pozornosť venujte bezpečnostným nariadeniam.

- Po použití zariadenia vždy zatvorte prívodné kohútiky plynu, predovšetkým počas zámkov spojených s údržbou a opravami.
- Starostlivo sa riadte podľa pokynov pre varenie, predovšetkým v počiatočnom období, pokiaľ vám prax a získané skúsenosti neumožnia osobne si zvoliť dĺžku a teplotu prípravy jedál.
- Pred uvedením spotrebiča do prevádzky starostlivo umyte vaničky a plechy pomocou teplej vody a čistiaceho prípravku, aby došlo k odstráneniu ochrannej vrstvy oleja, ktorou sú pokryté.

NAPUSTENIE VANIČKY

Skontrolujte, či je vypúšťací kohútik zatvorený. Tam, kde je to stanovené, použite ovládací gombík napúšťacieho kohútika, ktorý je umiestnený v ľavej časti ovládacieho panelu spotrebiča.

VYPUSTENIE VANIČKY

Na vypustenie vaničky použite ovládací gombík vypúšťacieho kohútika, ktorý je umiestnený vo vnútri skrine pod spaľovacou komorou. Pri niektorých modeloch je vypúšťací kohútik umiestnený na ovládacom paneli.

ZAPÁLENIE

Zapálenie zapalovacieho horáku

Stlačte ovládací gombík kohútika a otáčajte ním proti smeru hodinových ručičiek a otáčajte ním proti smeru hodinových ručičiek až do polohy zapalovania (✳). Počkajte, pokiaľ nedôjde k vypusteniu vzduchu z potrubia (len prvýkrát), a potom niekoľkokrát stlačte tlačidlo piezoelektrického zapalovača (⚡). Pri modeli SG7CP40M držte stlačené tlačidlo zapnutia. Pomocou príslušného otvoru na prednej strane spaľovacej komory skontrolujte, či došlo k zapáleniu zapalovacieho horáku. Po zapálení horáku nechajte ovládací gombík stlačený ešte niekoľko sekúnd a potom ho pusťte. Ak sa zapalovací horák vypne, operáciu zopakujte.

POZNÁMKA

V prípade, že z akéhokoľvek dôvodu nedôjde k vzniku iskry, zapálenie je možné vykonať ručne.

Držte stlačený ovládací gombík v polohe (✳) a priblížte k zapalovaciemu horáku plameň pomocou kontrolného otvoru spaľovacej komory.

Zapálenie hlavného horáku

Po zapálení zapalovacieho horáku otočte ovládací gombík kohútika do polohy maximálneho výkonu (⦿). Dôjde k prívodu plynu k hlavnému horáku, ktorý sa zapáli. Na zníženie výkonu horáku otočte ovládací gombík smerom k polohe minima (⦿).



VODNÝ KÚPEĽ	
PEL 25ST	
Poloha	Stupne °C
1	55
2	60
3	65
4	70
5	75
6	80
7	85
8	90

VARIČ CESTOVÍN	
PEL 21S	
Poloha	
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	

4) Nepoužívajte abrazívne výrobky alebo príslušenstvo.

Upozornenie: pri umývaní venujte zvláštnu pozornosť miestam, v ktorých sa nachádzajú štrbiny (zvary, zóna spojenia siete na nosnú štruktúru, atď.), pretože v týchto miestach môže dôjsť k usadzovaniu solného roztoku, ktorý môže časom dať vznik korózií.

Pri čistení ocelových častí odkazujeme vždy na odsek „STAROSTLIVOSŤ O ZARIADENIE“.

ÚDRŽBA

VYPNUTIE

Na zapnutie hlavného horáku stačí otočiť ovládací gombík do polohy (★).

Pre celkové vypnutie spotrebiča otáčajte ovládacím gombíkom v smere hodinových ručičiek až do polohy (●).

UPOZORNENIE A RADY

- Počas varenia pomocou variča cestovín je nevyhnutné nechať mierne otvorený napúšťací kohútik vody, aby mohlo dôjsť k odstráneniu nadmerných škrobov pomocou prepádového otvoru a k zaisteniu správnej úrovne vody vo vaničke.
- NIKDY ZARIADENIE NEZAPÍNAJTE PRED NAPUSTENÍM VANIČKY.
- Počas používania môžu bočné steny spotrebiča dosiahnuť vysoké teploty. Buďte opatrní. Na oboch bočných stranách spotrebiča je nalepený štítok upozorňujúci na teplý povrch:



POZOR: NEUPCHÁVAJTE VETRACIE OTVORY V SPODNEJ ČASTI VARIČA CESTOVÍN.

RADY A OPATRENIA PRE POUŽITIE KOŠÍKOV VARIČA CESTOVÍN

Košíky varičov cestovín sú vyrobené z nehrdzavejúcej austenitickej ocele. Tento materiál je najvhodnejší pre tento typ aplikácie, napriek tomu je však v určitých podmienkach citlivý na koróziu spôsobenú chloridovými iónmi, ktoré sa bežne vyskytujú vo vode, do ktorej sú košíky ponárané (chlorid sodný = kuchynská soľ).

Pre správne použitie košíkov je preto nevyhnutné pamätať na niekoľko jednoduchých opatrení.

- 1) Košíky po použití nikdy nenechávajte vysušiť bez toho, že by ste ich dôkladne neumyli vo vlažnej vode.
- 2) Po každom dovarení košíky dôkladne umyte vo vlažnej vode alebo pomocou vhodného čistiaceho prostriedku.
- 3) Nevhadzujte soľ priamo do košíka.

NÁHRADNÉ DIELY - VÝMENA

Na prístup k dielom, ktoré je nevyhnutné vymeniť, stačí pri všetkých modeloch odobrať kryt (ovládací panel), a to odskrutkovaním skrutiek, ktoré sú umiestnené na spodných hranách.

- **Ventilový kohútik:** všetky spoje sú viditeľné. Pomocou príslušných kľúčov odskrutkujte spoje pre prívod a odvod plynu, zapalovací horák a termočlánok. Vymeňte kohútik a opäť zapojte zapalovací horák a termočlánok.
- **Horák:** pre výmenu horáku odskrutkujte prítlačnú maticu dvojkužel, odskrutkujte dve skrutky, ktorými je horák upevnený v spaľovacej komore, a vytiahnite ho. Odskrutkujte upínaciu maticu a odoberte z držiaka horáku spojovaciu časť s tryskou a nakoniec namontujte nový horák. Potom tieto operácie zopakujte v opačnom poradí a všetko znovu namontujte.
- **Termočlánok:** uvoľnite upínaciu maticu termočlánku na zapalovacom horáku a vytiahnite ju. Odskrutkujte upínaciu maticu termočlánku na kohútiku. Vymeňte termočlánok a všetko znovu namontujte.
- **Sviečka:** odoberte napájací kábel a odskrutkujte upínaciu maticu. Namontujte novú sviečku a dávajte pritom pozor, aby ste príliš neutiahli maticu, pretože by mohla poškodiť izolačnú keramickú časť.
- **Hadica na prívod vody:** v prípade výmeny tejto hadice sa uistite, že sa nedotýka spaľovacej komory.

STAROSTLIVOSŤ O ZARIADENIE

POZORI!

- **Pred čistením zariadenie vypnite a nechajte vychladnúť.**



- V prípade elektrických zariadení vypnite prívod elektrického prúdu pomocou príslušného vypínača.

Starostlivé každodenné čistenie zaručuje správnu funkciu a dlhú životnosť zariadenia.

Oceľové časti zariadenia čistíte pomocou vody a čistiaceho prostriedku vlhkou handričkou; na odstránenie odolnejšej špiny použijete etanol, acetón alebo iné rozpúšťadlo obsahujúce halogény; **nepoužívajte abrazívne látky a korozívne čistiace prostriedky ako je kyselina solná / chlorovodíková alebo sírová. Použitie kyselín môže ohroziť správnu funkciu a bezpečnosť zariadenia.**

Nepoužívajte kefy, drôtenky alebo abrazívne kotúče vyrobené z iných materiálov alebo zliatin, ktoré by mohli spôsobiť vytvorenie hrdzavých škvrín na povrchu

zariadenia. Z rovnakého dôvodu sa vyhýbajte kontaktu zariadenia so železnými predmetmi. Pozor na kľesy a drôtenky z nehrdzavejúcej ocele, ktoré síce nespôsobujú kontamináciu povrchov, ale môžu ich poškriabať.

Aj keď je zariadenie veľmi špinavé, nikdy nepoužívajte sklenený alebo šmirglový papier; v tomto prípade doporučujeme použiť syntetické špongie (napr. Scotchbrite).

Ďalej je zakázané používať prípravky na čistenie striebra a je potrebné dávať pozor na výpary kyseliny solnej alebo sírovej, ktoré sa môžu tvoriť napríklad pri čistení podláh.

Nikdy na zariadenie nesmerujte striekajúcu vodu, pretože by mohlo dôjsť k jeho poškodeniu. Po vyčistení zariadenia ho starostlivo opláchnite čistou vodou a vysušte pomocou suchej utierky.



INFORMÁCIE PRE UŽÍVATEĽOV

na základe smernice 2002/95/ES, 2002/96/ES a 2003/108/ES o obmedzení používania niektorých nebezpečných látok v elektrických a elektronických zariadeniach a likvidácii odpadov.

Symbol prečiarknutého kontajneru na zariadení alebo jeho obale znamená, že výrobok je potrebné po uplynutí jeho životnosti zlikvidovať oddelene od ostatných odpadov. Oddelený zber tohto zariadenia po uplynutí jeho životnosti je organizovaný a riadený výrobcom. Užívateľ, ktorý sa chce zbaviť tohto zariadenia, musí kontaktovať výrobcu a riadiť sa systémom výrobcu pre oddelený zber zariadenia po uplynutí jeho životnosti. Vhodný oddelený zber za účelom následnej recyklácie, spracovania alebo ekologicky kompatibilného zneškodnenia prispievajú k zabráneniu možných negatívnych dopadov na životné prostredie a zdravie a podporuje opätovné použitie a/alebo recykláciu materiálov, z ktorých je zariadenie vyrobené.

Neoprávnená likvidácia výrobku zo strany jeho majiteľa nesie so sebou sankcie v súlade s platnými právnymi predpismi.

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, za predpokladu, že nedôjde k ovplyvneniu jeho základných vlastností. Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť v prípade nedodržania pokynov obsiahnutých v tomto návode. Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za priame a nepriame škody spôsobené nesprávnou inštaláciou, manipuláciou, nesprávnou údržbou a nevhodným používaním zariadenia.



Használati kézikönyv

Méreték	147
Műszaki adatok	149
Különleges utasítások	150



GÁZÜMEMŰ TÉSZTAFŐZŐ 600-AS SZÉRIA

Készülék típusa	Leírása	Méret: (HxSxM) Munkaasztal (teljes magasság)
G6CP6	Gázüzemű tesztafőző bútorral	mm 600x600x900 (1020)

GÁZÜMEMŰ TÉSZTAFŐZŐ 700-AS SZÉRIA

Készülék típusa	Leírása	Méret: (HxSxM) Munkaasztal (teljes magasság)
CPG40E	Gázüzemű tesztafőző bútorral	mm 400x700x900 (1040)
CPG80E	Gázüzemű tesztafőző bútorral - 2 rekeszes	mm 800x700x900 (1040)

GÁZÜMEMŰ TÉSZTAFŐZŐ 900-AS SZÉRIA

Készülék típusa	Leírása	Méret: (HxSxM) Munkaasztal (teljes magasság)
G9CP40	Gázüzemű tesztafőző bútorral	mm 400x900x900 (1065)
G9CP80	Gázüzemű tesztafőző bútorral - 2 rekeszes	mm 800x900x900 (1065)

GÁZÜMEMŰ TÉSZTAFŐZŐ S700 -AS SZÉRIA

Készülék típusa	Leírása	Méret: (HxSxM) Munkaasztal (teljes magasság)
SG7CP40M	Gázüzemű tesztafőző bútorral	mm 400x730x900 (1090)

GÁZÜMEMŰ TÉSZTAFŐZŐ S900-AS SZÉRIA

Készülék típusa	Leírása	Méret: (HxSxM) Munkaasztal (teljes magasság)
SG9CP40	Gázüzemű tesztafőző bútorral	mm 400x900x900 (1060)
SG9CP80	Gázüzemű tesztafőző bútorral - 2 rekeszes	mm 800x900x900 (1060)

GÁZÜMEMŰ TÉSZTAFŐZŐ LX900 TOP-AS SZÉRIA

Készülék típusa	Leírása	Méret: (HxSxM) Munkaasztal (teljes magasság)
LXG9CP40	Gáz teszta tűzhely felfüggesztett	mm 400x900x580 (740)



GÁZÜZEMŰ VÍZFÜRDŐ 700-AS SZÉRIA

Készülék típusa	Leírása	Méret: (HxSxM) Munkaasztal (teljes magasság)
G7BM4M	Gázüzemű vízfürdő bútorral	mm 400x700x900 (1040)

GÁZÜZEMŰ VÍZFÜRDŐ 900-AS SZÉRIA

Készülék típusa	Leírása	Méret: (HxSxM) Munkaasztal (teljes magasság)
G9BM4M	Gázüzemű vízfürdő bútorral	mm 400x900x900 (1065)

GÁZÜZEMŰ VÍZFÜRDŐ S900-AS SZÉRIA

Készülék típusa	Leírása	Méret: (HxSxM) Munkaasztal (teljes magasság)
SG9BM4M	Gázüzemű vízfürdő bútorral	mm 400x900x900 (1060)

**GÁZÜZEMŰ TÉSZTAFŐZŐ 600 - AS SZÉRIA****MŰSZAKI ADATTÁBLÁZAT**

TÍPUS	Névleges teljesítmény	Cökkenett teljesítmény	Névleges teljesítmény G10	Névleges teljesítmény G120	Lpg fogyasztás G10	Lpg fogyasztás G20	Lpg fogyasztás G31	Metángáz fogyasztás G0	Metángáz fogyasztás G25	Metángáz fogyasztás G25.1	Metángáz fogyasztás G2300	Metángáz fogyasztás G27	Városi gárfogyasztás G10	Városi gárfogyasztás G120	Egységhez szükséges belépő levegő	Beszerelés típusa		
	kW	kW	kW	kW	kg/h	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	Égő	
66CP6	10	3,4	9,5	10	0,79	0,78	1,06	1,23	1,23	1,23	1,47	1,29	2,45	2,30	20	A1	1	10

GÁZÜZEMŰ TÉSZTAFŐZŐ 700 / S700 - AS SZÉRIA**MŰSZAKI ADATTÁBLÁZAT**

TÍPUS	Névleges teljesítmény	Cökkenett teljesítmény	Névleges teljesítmény G10	Névleges teljesítmény G120	Lpg fogyasztás G10	Lpg fogyasztás G20	Lpg fogyasztás G31	Metángáz fogyasztás G0	Metángáz fogyasztás G25	Metángáz fogyasztás G25.1	Metángáz fogyasztás G2300	Metángáz fogyasztás G27	Városi gárfogyasztás G10	Városi gárfogyasztás G120	Egységhez szükséges belépő levegő	Beszerelés típusa		
	kW	kW	kW	kW	kg/h	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	Égő	
CP640E SG7CP40M	10	3,4	8	9	0,79	0,78	1,06	1,23	1,23	1,23	1,47	1,29	2,07	2,07	20	A1	1	10
CP680E	20	6,8	16	18	1,58	1,55	2,12	2,46	2,46	2,46	2,94	2,58	4,13	4,13	40	A1	2	10

GÁZÜZEMŰ TÉSZTAFŐZŐK - ELEKTROMOS GYŰJTÁSSAL**MŰSZAKI ADATTÁBLÁZAT**

TÍPUS	Névleges teljesítmény Watt	Névleges feszültség V	Belső kábel - H07RN-F mm ²
SG7CP40M	0.6	220-240 V~	3 x 1,5 mm ²

GÁZÜZEMŰ TÉSZTAFŐZŐK 900 / S900 / LX900 - AS SZÉRIÁK**MŰSZAKI ADATTÁBLÁZAT**

TÍPUS	Névleges teljesítmény	Cökkenett teljesítmény	Névleges teljesítmény G10	Névleges teljesítmény G120	Lpg fogyasztás G10	Lpg fogyasztás G20	Lpg fogyasztás G31	Metángáz fogyasztás G0	Metángáz fogyasztás G25	Metángáz fogyasztás G25.1	Metángáz fogyasztás G2300	Metángáz fogyasztás G27	Városi gárfogyasztás G10	Városi gárfogyasztás G120	Egységhez szükséges belépő levegő	Beszerelés típusa		
	kW	kW	kW	kW	kg/h	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	Égő	
G9CP40 - SG9CP40 LX9CP40	12,5	4,8	/	/	0,99	0,97	1,32	1,54	1,54	1,54	1,84	1,61	/	/	25	A1	1	12,5
G9CP80 - SG9CP80	25	9,6	/	/	1,97	1,94	2,65	3,08	3,07	3,07	3,68	3,23	/	/	50	A1	2	12,5

GÁZÜZEMŰ VÍZFŰRDŐK 700 / 900 / S900 - AS SZÉRIÁK**MŰSZAKI ADATTÁBLÁZAT**

TÍPUS	Névleges teljesítmény	Cökkenett teljesítmény	Névleges teljesítmény G10	Névleges teljesítmény G120	Lpg fogyasztás G10	Lpg fogyasztás G20	Lpg fogyasztás G31	Metángáz fogyasztás G0	Metángáz fogyasztás G25	Metángáz fogyasztás G25.1	Metángáz fogyasztás G2300	Metángáz fogyasztás G27	Városi gárfogyasztás G10	Városi gárfogyasztás G120	Egységhez szükséges belépő levegő	Beszerelés típusa		
	kW	kW	kW	kW	kg/h	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	Égő	
G78M4M - G98M4M - SG8M4M	3,6	1,6	3,6	3,6	0,28	0,28	0,28	0,38	0,44	0,44	0,53	0,47	0,93	0,83	7,2	A1	1	3,6



KÜLÖNLEGES UTASÍTÁSOK



FIGYELEM!

A fejezetben említett ábrák a jelen kézikönyv kezdő oldalain találhatóak.

MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

A gyártó nyilatkozatában kijelenti, miszerint a készülék a CEE 90/396 irányelvben foglaltakkal megegyezőlegesen került legyártásra, illetve előrebocsátja ennek vonatkozó normatíva szerinti telepítését, különös figyelmet fordítva ennél a szellőztető - és égéstermékek elvezetésére, szolgáló rendszerekre.

Megjegyzés: a gyártó nem vállal felelősséget semmilyen közvetett vagy közvetlen módon okozott anyagi károkért, melyek, helytelen telepítésből, nem megfelelő beavatkozásból, rossz karbantartásból, illetve a szakszerű hozzáférés hiányából adódtak. Lásd az értékesítési feltételek című fejezetben foglaltakat.

- A készülék más készülékkel való együttes működésre lett rendszeresítve, melyet csak erre megfelelően kiképzett személyzet vehet használatba.
- Olvassuk el figyelmesen a jelen kézikönyvet, amelyben megtalálunk minden, készülék biztonságos telepítésére, használatára, illetve karbantartására vonatkozó tudnivalókat.
- Őrizzük meg jól ezt a kézikönyvet, mivel a készülék használata során erre a jövőben is szükségünk lesz.
- Abban az esetben, ha eladnánk, vagy egy másik helyre telepítenénk a készüléket, győződjünk meg a jelen kézikönyv meglétét illetően, mivelhogy az új felhasználónak és a telepítőnek is ismerniük kell a működésére, illetve egyébre vonatkozó instrukciókat.

KÉSZÜLÉK BESZERELÉSE

- A telepítési műveleteket, esetleges más típusú gázüzemelésre történő átalakításokat, üzembe helyezést, vagy helytelen működés megszüntetésére szolgáló **műveleteket csak erre megfelelő képesítéssel rendelkező személyzet** - az UNI-CIG 8723 normatíva, illetve a 46 -os vonatkozó törvényrendelet 68 számú körlevelének, és az azt követő módosításainak alapján -, végezhet.
- Gázberendezések, illetve készülékek helyi telepítésénél be kell tartani a vonatkozó, különböző területeken

alkalmazott előírásokat, különös tekintettel az égéshez szükséges levegőmennyiség biztosítására, mely 2 m³/h minden telepített kW teljesítményegység után, mint ahogy éppen így maradéktalanul be kell tartani a **baleset-megelőzésre vonatkozó normatívákat is.**

A KÉSZÜLÉK BEÜZEMELÉSE

- Szedjük ki a készülékeket csomagolásukból, helyezzük őket egy sima felületre, majd végezzük el a szükséges vízszinttelést a szabályzó lábak, és/vagy egy másik segédközeg segítségével.
- Néhány alkatelem öntapadós műanyag fóliával van védve, ezeket még a készülék üzembe helyezése előtt el kell távolítani. A felületekről pucoljuk le alaposan a ragasztómaradványokat. (ehhez ne használjunk csiszolóeszközöket).
- Mivelhogy a falak gyúlékony anyagból készültek burkolatait hőszugárzásoktól védeni kell, ezt vagy hőelnyelő-hővisszaverő lemezek közébeiktatásával, vagy a készülék oldalsó, illetve hátsó falaktól számított legalább 100 mm távolságra történő pozícionálásával kell megoldani.

FÜSTELVEZETÉS

A készülékeket, a hatályos telepítésre vonatkozó előírások betartása mellett, csakis égéstermékek kivezetésére megfelelően kialakított helyiségben szabad elhelyezni. Készülékeink tekintetében: (lásd a műszaki táblázatban foglaltakat) ez a következő:

Gázkészülék típus "A"

Az A1 típusú készüléket csak megfelelő szellőztető rendszerrel ellátott helyiségekbe szabad telepíteni, elkerülve ezzel az egészségre káros anyagok felhalmozódását. A készülékek nincsenek kiképezve égéstermékek elvezetésére szolgáló rendszerek csatlakozó opciókkal. E készülékek az égésterméket vagy egy erre a célra alkalmas füstelszívóba, illetve egy ehhez hasonló rendszerbe továbbítják, vagy pedig egy hatékonyan működő kéménybe, illetve közvetlen módon, ki a szabadba. Alternatív, megengedett egy közvetlenül a szabadba csatlakozó légszívó berendezés alkalmazása is,



melynek füst-elszívó teljesítménye nem lehet kevesebb, mint kW -ént $1/m^3/h$, vagyis a készülék által felszívott, illetve elhasznált levegő mennyisége.

VÍZHÁLÓZATBA TÖRTÉNŐ BEKÖTÉS

Egy mechanikus szűrő és megszakító szelep közbeiktatása mellett, csatlakoztassuk be bemeneti vízcsövet az adagoló hálózatba.

A szűrő bekötése előtt bizonyos mennyiségű vizet engedjünk átfolyani a rendszeren, eltávolítva ezzel a vezetékekben lévő vas-salak maradványokat.

VÍZ LEŰRÍTÉSE

Végezzük el a szükséges bekötéseket a szerelvények ürítő-rendszer hálózatán belül.

GÁZKÉSZÜLÉKRE CSATLAKOZÁS

A telepítés előtt ellenőrizzük a helyi ellátórendszert (a gáz jellegét, illetve nyomását) valamint azt is, hogy a készülék megfelelően lett-e besabályozva, ha nem, akkor végezzük el az átalakítást egy másik típusú gázzal. A besabályozási feltételeit lásd a készülék műszaki adattábláján. A berendezés bekötése, jól látható helyen, horgonyzott acél- vagy részcsovekkel történik. Minden készüléket rá kell csatlakoztatni egy saját megszakító csapszeleppel ellátott berendezésre, szintén könnyen hozzáférhető helyre szerelve, melyet minden munkavégzés után el kell zárni. A készülék és a gáz csőhálózata közötti csatlakoztatást egy három darabból álló fémszűkítő segítségével kell megoldani, megkönnyítve ezzel a készülék ki- és beszerelését. A menetes csatlakozás csakis és kizárólag a gyártó által megjelölt gázberendezésekhez használatos tömítőgyűrűt szabad alkalmazni.

BEÜZEMELÉSE

Névleges hő-teljesítmény ellenőrzése

A készülék hő-teljesítményének ellenőrzésére vonatkozókat lásd a követő fejezetben; új telepítés, más gázüzemre való áttállítás, más típusú gáz alkalmazása, illetve bármilyen karbantartási művelet esetén.

Hő-teljesítmény szabályozásra vonatkozólag, nincs további más rendelkezés. A készülék névleges hő-teljesítmény melletti, minimumon történő működést csak az előírás szerinti csatlakoztatott nyomás mérésével, illetve az alkalmazott, megfelelő fűvóka ellenőrzése mellett lehet biztosítani. A fenti célból végzendő műveletek leírását lásd a követő fejezetekben. A fenti vizsgálatok befejezése után következik az alábbi fejezetben foglalt **"működés ellenőrzése"**.

A NYOMÁS ÉS ADAGOLÁS ELLENŐRZÉSE

A nyomásadagolást a folyékony nyomásmérővel kell

mérni, (pl. U nyomásmérővel, melynek minimumon való meghatározása (0, 1 mbar).

- Távolítsuk el a bemeneti rámpán található nyomásadagoló csatlakozó csavarját "A" (lásd a 1 ábrában).
- Csatlakoztassuk az U nyomásmérőt
- Üzemeljük be a készüléket
- Mérjük meg a nyomásadagolást
- Ha a csatlakozási nyomás nem előírás-szerű (lásd a műszaki adattáblán lévő értékeket) ez esetben, nem szabad beüzemelni a készüléket. Egy ilyen esetben értesíteni kell a gázszolgáltatót.
- A csatlakoztatott nyomásadagolás mérését követően, szedjük le az U nyomásmérőt, majd csavarjuk vissza helyére a tömítő csavart.

GÁZSZIVÁRGÁS ELLENŐRZÉSE

A telepítési műveletet követően ellenőrizni kell, hogy nincs-e gázzszivárgás, mely műveletet úgy végezzük, hogy egy ecsettel szappanos vizet pamacsolunk fel a csuklókra, illetve a csatlakozó részekre, kiszűrve ilyen módon a legkisebb szivárgást is, ha e vizsgálat során szappanbuborék képződést észlelnénk. Egy másik mód a gázzszivárgás kiszűrésére, ott, ahol gázszámláló is fel van szerelve.

Egy másik rendszer az esetleges gázzszivárgás kimutatására - ott, ahol gázzszivárgás-mérő van-, ellenőrizni kell, hogy 10 perc elteltével a mérő jelez-e gázzszivárgást.

VIGYÁZAT: gázzszivárgás ellenőrzéséhez soha ne használjunk nyílt lángot

KÜLÖNBÖZŐ TÍPUSÚ GÁZÜZEMELÉSRE TÖRTÉNŐ ÁTALAKÍTÁS

A készülék a műszaki adattáblán feltüntetett gáztípussal történő működés mellett lett tesztelve. Ha a gáz, amellyel a készüléket besabályozták, eltérne, a csatlakoztatott gáz típusától, akkor ez esetben át kell alakítani a készüléket. E művelet leírását lásd a lentiekben:

1) Égőfűvóka cseréje

Ha cserélni szeretnénk a fűvókákat, akkor ehhez ki kell nyitni szekrényajtókat, vagy pedig le kell szerelni vezérlőpultot. Csavarjuk ki, majd pótoljuk az égőfűvókákat a táblázatban foglaltak szerint. Ahol szükséges, rakjuk vissza helyére a tömítő-gyűrűt.

2) Minimális égőfűvóka cseréje és besabályozása (lásd az 2 ábrában)

A fűvókákhoz a vezérlőpult leszerelése révén férünk hozzá.

- LPG gáz esetén csavarjuk ki a csapszelep minimális szint állítócsavarját "B" majd végezzük el a szükséges cserét



az adott gáztípusnak megfelelően. (lásd az égőfúvókák táblázatában foglaltakat) Ezután csavarjuk vissza a helyére.

- Metángáz esetén a minimális szint állítócsavarján "B" át végezzük el a beszabályozást. Az állítócsavar órajárásával megegyező irányba történő elforgatásával csökkentjük, amíg az órajárásával ellentétes irányba való elforgatás mellett növeljük a gáz áramlását. Aktiváljuk a készüléket a használati utasításban leírtak szerint, majd maximális teljesítményen hagyjuk 10 percen át üzemelni; ezután forgassuk el az állítókart, minimális szint pozícióba, majd a „B” állítócsavar segítségével végezzük el a szükséges beszabályozást (lásd az égőfúvókák táblázatban)

3) Órláng-fúvóka cseréje (lásd a 3 ábrát)

Folytassuk a beállításokat az alábbiak szerint:

- Csavarjuk ki a duplakúpos leszorító csavaranyát "C"
- Vegyük ki az órláng-fúvókát "D" majd cseréljük ki az adott gáztípusnak megfelelően. (lásd az égőfúvókák táblázatban.)
- Az átmérő méretét lásd magán a fúvókán
- Végezzük el a cserét, majd csavarjuk be helyére a duplakúpos leszorító anyát "C".

Átállás esetén, az adattáblán fel kell tüntetni az új gáz típusát.

MŰKÖDÉS ELLENŐRZÉSE

- Üzemeljük be a készüléket a használati utasításban leírtak szerint.
- Ellenőrizzük a készülék tömítőgyűrűjét
- Ellenőrizzük a füstelvezető berendezés hatékonyságát
- Ellenőrizzük a bekapcsolást és a láng szabályozottságát
- A jelen használati utasításban foglaltak szerint tanítsuk meg a felhasználót a készülék helyes üzemelésére, illetve karbantartására. Továbbá adjunk meg minden szükséges figyelemzést jellegű információt a készülék rendeltetésszerű használatára vonatkozólag.

BIZTONSÁGI BERENDEZÉSEK

A csap hőbetét-pár szelepe lehetővé teszi a főégőre történő gázáramlás megszakítását, abban az esetben, ha kialakulna az órláng. A működés visszaállításához meg kell ismételní az órláng bekapcsolásához szükséges összes műveletet.

Biztonsági termosztát

Súlyos rendellenességek esetén szakítsa meg a gázáramlást. Ez kézileg állítható, a visszaállításához ki kell tekerni az „A” csavart (5. ábra). Ha az beavatkozik, akkor értesítse a szervizt.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

A felhasználónak azt tanácsoljuk, hogy az üzembe helyezést megelőzően ellenőrizze le, hogy a készülék megfelelően lett-e telepítve.

A gyártó nem vállal felelősséget olyan anyagi károkért, melyek, helytelen telepítésre, nem megfelelő beavatkozásra, rossz karbantartásra, illetve nem szakszerű kezelésre vezethetők vissza.

- A készülék ipari célú alkalmazásra lett rendszeresítve, melynek kezelését csak erre kiképzett személyzet végezheti.
- Ezt a készüléket kifejezetten felhasználási rendeltetésének megfelelően szabad alkalmazni. Minden más ettől eltérő alkalmazás nem megengedett.
- Sütésre ne használjuk a készüléket, mivel itt nem tudjuk ellenőrizni az olaj hőmérsékletét mely 230 °C fölötti hőmérsékleten maga is lángra gyulladhat.
- Üres tartály mellett ne használjuk a készüléket.
- Nem megengedett az égéshez szükséges szellőztetés teljesítményének módosítása.
- Mielőtt beüzemelnénk a készüléket, OLVASSUK EL FIGYELMESEN A JELEN HASZNÁLATI UTASÍTÁSBAN SZEREPLŐ ISMERTETŐKET, különös figyelmet fordítva ennél a biztonsági berendezésekre, vonatkozó tudnivalókra.
- A készülék használata után zárjuk el mindig gázadagoló csapszelepeket, tegyük ezt a karbantartási, illetve javítási műveletek során is.
- Különösképpen a használat első periódusában kövessük figyelemmel a főzési normatívákra vonatkozókat, mindaddig, amíg az így szerzett gyakorlatunk és tapasztalatunk lehetővé nem teszi számunkra, hogy személyesen választhassuk meg a főzési időt, illetve hőmérsékletet.
- Az első beüzemeléskor meleg vízzel és mosószerrel mossuk át alaposan a tartályt és talpazati részt, eltávolítva ezzel a felületeken lévő védő olajréteget.

TARTÁLY FELTÖLTÉSE

Ellenőrizzük, hogy zárva van-e az ürítő szelep. Ott, ahol rendszeresítve lett, nyissuk meg a készülék vezérlőpultjának bal oldali részében elhelyezett feltöltő csapszelepet.

TARTÁLY LEÜRÍTÉSE

A leürítés az égéster alatti szekrény belsejében elhelyezett csapszelepen keresztül történik. Némely más típusnál az ürítő csap a műszerfal alatt található.

BEKAPCSOLÁS

Órláng bekapcsolása

Nyomjuk be, majd órajárásával ellentétes irányba forgassuk el a bekapcsoló gombját órláng pozícióba, (✳), várjunk addig, amíg a levegő el nem hagyja a csővezetékét (csak



az első alkalommal), ezt követően nyomjuk be többször is egymásután az elektromos gyújtót (⚡). Az SG7CP40M modell esetén tartás lenyomva a bekapcsológombot. Az égéster homlokzati részén erre rendszeresített kémlelő lyukon át ellenőrizzük, hogy létrejött-e az őrláng begyújtása. Begyújtott láng mellett tartuk benyomva néhány másodpercig a bekapcsoló gombot, majd engedjük vissza. Ha kialudna a láng, akkor ismételjük meg a műveletet.

MEGJEGYZÉS

Amennyiben valami hiba miatt nem sikerülne a szikragyújtás, akkor ez esetben manuálisan is elvégezhetjük a begyújtást.

Tartsuk benyomva a bekapcsoló gombot (★) pozícióban, majd az égéster kémlelőnyílásán keresztül közelítsük a lángot az őrláng gyújtójához.

A főgőg bekapcsolása

Amint kigyulladt az őrláng forgassuk el a kapcsológombot maximális pozícióba (⦿). Ekkor a főgőgre érkező gáz kigyullad. A teljesítmény csökkentéséhez forgassuk el a bekapcsoló gombot minimális (⦿).

VÍZFÜRDŐ PEL 25ST	
Pozíció	Fok °C
⦿	55
2	60
3	65
4	70
5	75
6	80
7	85
⦿	90

TÉSZTAFŐZŐ PEL 21S	
Pozíció	
⦿	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
⦿	

KIKAPCSOLÁS

A főgőg kikapcsolásához órajársával megegyező irányba forgassuk el a bekapcsoló gombot (★) pozícióba.

A készülék teljes kikapcsolásához órajársával megegyező irányba forgassuk el a bekapcsoló gombot (●) pozícióba.

HASZNOS TANÁCSOK

- A tésztafőzővel történő főzés közben hagyjuk lazán nyitva az adagoló víz csapszelepet lehetővé téve ez által a felhalmozódó keményítő túltelített lyukon keresztül történő eltávolítását, és közben ügyeljünk rá, hogy a tartályban ideális maradjon a vízszint.
- A TARTÁLY VÍZZEL TÖRTÉNŐ FELTÖLTÉSE ELŐTT SOHA NE KAPCSOLJUK BE A KÉSZÜLÉKET!
- Üzemelés közben a felszerelés oldalai erősen felmelegedhetnek. Éppen ezért legyjünk óvatosak. Mindkét oldalon öntapadós felírat jelzi a meleg felület jelenlétét:



VIGYÁZAT: NE ZÁRJUK EL A TÉSZTAFŐZŐ LÁBAZATI RÉSZÉN LÉVŐ SZELLŐZŐNYÍLÁSOKAT

TANÁCSOK ÉS ELŐVIGYÁZATOSSÁGI INTÉZKEDÉSEK A TÉSZTAFŐZŐ KOSARAK HASZNÁLATÁHOZ

A tésztafőző kosarak rozsdamentes acélból készültek, mely az erre legalkalmasabb anyag. Mindazonáltal bizonyos körülmények között a vízben általában jelenlévő klorid ionok miatt a korrózióra érzékeny (nátrium-klorid = konyhasó).

A kosarak helyes használata érdekében érdemes tehát elővigyázatossággal eljárni.

- 1) Használat után a kosarakat gondosan öblítsük le langyos vízzel és csak ezután tegyük száradni őket.
- 2) Minden alkalommal amikor felfüggesztjük a munkálatokat, öblítsük le a kosarakat langyos vízzel vagy erre alkalmas más szerrel.
- 3) Ne dobjuk a sót közvetlenül a kosárra.
- 4) Ne használjunk csiszolószereket vagy más dörzshatású kelléket.

Figyelem: az edény elmosásakor fordítsunk különös figyelmet a rácpontokra (a hegesztések pontjai, a rács és az alap közti terek, stb.), mivel ezeken a pontokon telepedik le a sóoldat mely idővel korrózióhoz vezethet.

Az acél alkatrészek tisztításakor tartsuk mindig szem előtt a „Készülék karbantartása” című fejezetben olvasottakat.

KARBANTARTÁS

HU

A készülék szerkezeténél fogva csak minimális karbantartást igényel. Ettől függetlenül azt tanácsoljuk a felhasználónak, hogy egy megkötött szerviszszerződés keretén belül, szakképzett személy közreműködése mellett, évente legalább egyszer vizsgáltsa felül készülékét.

ALKATRÉSZEK CSERÉJE

Alkatrészcsere esetén minden típusnál elegendő levenni a műszerfalat, és kicsavarozni az alsó régióban jól látható csavarokat

- **Szelepes csap:** minden csatlakozó karima jól látható helyen található. Erre a célra alkalmas kulcsok segítségével csavarjuk le a bemeneti gáz csatlakozó karimáját, a gáz kimeneti karimát, az őrlángfoglatot,



illetve hőbetét-párt. Pótoljuk a régi csapot újjal, majd illesszük vissza helyére az őrlángfoglapot és a hőbetét-párt.

- **Égő:** az égő cseréjéhez ki kell csavarni a fűvókafoglapot karimájának duplakúpos leszorító anyacsavarját, ezután a kettő darab készüléket az égéstérhez rögzítő csavart, majd húzzuk ki a foglapatából. Vegyük le az égő konzolján lévő fűvókafoglapot karimáját, szedjük ki a rögzítő csavaranyát, majd szereljük be az új égőt. Újbóli kiszerelés esetén végezzük el ugyanezt a műveletet fordított sorrendben.
- **Hőbetét-pár:** lazítsuk meg az őrlángfoglapon lévő hőbetét-pár rögzítő anyacsavarjait, majd húzzuk ki a foglapatából. Ezután csavarjuk ki a csapszelepen lévő hőbetét-pár rögzítő anyáit is. Cseréljük ki a hőbetét-párt, majd szereljük vissza mindent a helyére.
- **Gyújtógyertya:** távolítsuk el a tápkábelt, majd csavarjuk ki a rögzítő anyát. Illesszünk be egy új gyertyát ügyelve rá, hogy az anyát ne húzzuk meg túlságosan, mivel ezzel megrongálhatjuk a kerámiabetétet.
- **Vízadagolóhoz gumicső:** ennek cseréjénél ügyeljünk rá, hogy a cső ne érintkezzen az égéstérrel.

A TÜZHELY ÁPOLÁSA

VIGYÁZAT!

- **Még mielőtt hozzálátnánk a tűzhely megtisztításához, kapcsoljuk ki, majd hagyjuk lehűlni.**
- **Elektromos üzemű tűzhely esetében az elosztókapcsolón keresztül áramtalanítsuk a készüléket.**

A tűzhely napi szinten történő lelkiismeretes tisztítása

garantálja a készülék jó működését, illetve hosszú élettartamát.

Az acélfelületek tisztítását oldjuk meg egy jó meleg mosogatószeres vízbe mártogatott puha ruha segítségével; amíg az erősebb elszennyeződések eltávolításához használjunk etilalkoholt, acetont, vagy más nem halogénezett oldószert; **ne használjunk szemcsés súrolószert, vagy rozsdásodást, okozó vegyületeket, mint pl. klórsavak. A savak alkalmazása veszélyezteti a tűzhely jó működését, illetve ennek biztonságát.**

Ne használjunk más fémekből vagy öntvényekből készült keféket, súrolót, illetve csiszolókorongot, mivelhogy ezek az eszközök először rozsdafoltokat okozva megtámadják a fémfelületet. Ugyanebből a megfontolásból kerüljük el a más fémtárgyakkal való érintkezést is. Ügyeljünk a rozsdamentes anyagból készült fémkefék, illetve fémsúrolók használatára is, mert ha még ezek közvetlenül nem is támadják meg a fémfelületet, ám azon káros karcolásokat képesek okozni.

Csökönnyebb szennyeződések soha ne próbáljunk meg üvegszemcsézett- vagy smirglipapírokkal eltávolítani; adott esetben használjunk szintetikus szivacsot (pl. Scotchbrite szivacsot). Ugyancsak, soha ne használjunk a tisztítási műveletekhez ezüsttisztító szereket és ügyeljünk, pl. a padlómosószerekből kilépő klórsav illetve kénsavtartalmú páragőzökre is.

Óvakodjunk a közvetlen vízszugártól is, mivel ez károsíthatja a tűzhelyet. A tisztítási műveletek után tiszta vízzel mossuk le alaposan a tűzhelyet, majd töröljük szárazra egy puha ruha segítségével.



TÁJÉKOZTATÁS A FELHASZNÁLÓK RÉSZÉRE

Az elektromos és elektronikus berendezésekben lévő veszélyes anyagok használatának csökkentéséről valamint a hulladékkezelésről szóló 2002/95/EK, 2002/96/EK és 2003/108/EK irányelvek végrehajtása.

Az berendezésen vagy a csomagoláson található, áthúzott szeméttárolót ábrázoló jel arra utal, hogy a terméket hasznos élettartama végén az egyéb hulladékoktól elkülönítve kell összegyűjteni. Az élettartamuk végéhez érő készülékek szelektív hulladékgyűjtését a gyártó szervezi meg és irányítja. Annak a felhasználónak tehát, aki meg kíván szabadulni a jelen készüléktől, kapcsolatba kell lépnie a gyártóval és követnie kell a gyártó által felállított rendszert, amely az élettartamuk végére érő készülékek szelektív hulladékgyűjtésére vonatkozik. Amennyiben a készüléket szelektíven gyűjtjük újrahasznosítás, feldolgozás vagy környezetkímélő hulladékkezelés céljából, hozzájárulunk a környezetre vagy az egészségre gyakorolt esetleges negatív hatások elkerüléséhez és elősegítjük a készüléket alkotó anyagok újrafelhasználását illetve újrahasznosítását.

Amennyiben a tulajdonos szabálytalanul végzi a termék hulladékkezelését, úgy ez a hatályos jogszabályok által előírt szabálysértési eljárást vonja maga után.

JÓTÁLLÁSI IGAZOLÁS

CÉG: _____

ÚT/UTCA: _____

IRSZ: _____ HELYSÉG: _____

MEGYE: _____ FELSZERELÉSI DÁTUM: _____

MODELL _____

NYILVÁNTARTÁSI SZÁM _____

HU

FIGYELMEZTETÉS

A gyártó nem vállal felelősséget a jelen füzet tartalmának esetleges, átírási- 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	157
Tekniske data	159
Specifikke instruktioner	160

**GASOPVARMEDE PASTAKOGERE SERIE 600**

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde)
G6CP6	Gasopvarmet pastakoger, gulvmodel	mm 600x600x900 (1020)

GASOPVARMEDE PASTAKOGERE SERIE 700

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde)
CPG40E	Gasopvarmet pastakoger, gulvmodel	mm 400x700x900 (1040)
CPG80E	Gasopvarmet pastakoger, gulvmodel - 2 kar	mm 800x700x900 (1040)

GASOPVARMEDE PASTAKOGERE SERIE 900

Apparattype	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

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde)
SG7CP40M	Gasopvarmet pastakoger, gulvmodel	mm 400x730x900 (1090)

GASOPVARMEDE PASTAKOGERE SERIE S900

Apparattype	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

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde)
LXG9CP40	Gasopvarmet pastakoger, hængende model	mm 400x900x580 (740)



GASOPVARMEDE VANDBADE SERIE 700

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde)
G7BM4M	Gasopvarmet vandbad, gulvmodel	mm 400x700x900 (1040)

GASOPVARMEDE VANDBADE SERIE 900

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde)
G9BM4M	Gasopvarmet vandbad, gulvmodel	mm 400x900x900 (1065)

GASOPVARMEDE VANDBADE SERIE S900

Apparattype	Beskrivelse	Dim.: (LxDxh) Arbejdsflade (samlet højde)
SG9BM4M	Gasopvarmet vandbad, gulvmodel	mm 400x900x900 (1060)

**GASOPVARMEDE PASTAKOGERE - SERIE 600****TABEL MED TEKNISKE DATA**

MODEL	Nominel effekt	Reduceret effekt	Nominel effekt G10	Reduceret effekt G10	Nominel effekt G120	Reduceret effekt G120	Lpg-forbrug G30	Lpg-forbrug G31	Lpg-forbrug G30	Lpg-forbrug G31	Lpg-forbrug G00	Lpg-forbrug G25	Mean-forbrug G25.1	Mean-forbrug G2.350	Mean-forbrug G27	Bygasforbrug G10	Bygasforbrug G120	Primer Luf til forbrænding	Installationstype	Blus
	kW	kW	kW	kW	kW	kW	kg/h	kg/h	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	nr	kW
66CP6	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			

GASOPVARMEDE PASTAKOGERE - SERIE 700 / S700**TABEL MED TEKNISKE DATA**

MODEL	Nominel effekt	Reduceret effekt	Nominel effekt G10	Reduceret effekt G10	Nominel effekt G120	Reduceret effekt G120	Lpg-forbrug G30	Lpg-forbrug G31	Lpg-forbrug G25	Mean-forbrug G25.1	Mean-forbrug G2.350	Mean-forbrug G27	Bygasforbrug G10	Bygasforbrug G120	Primer Luf til forbrænding	Installationstype	Blus	
	kW	kW	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	nr	kW	
CP640E S67CP40M	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	20	A1	1	10
CP680E	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	40	A1	2	10

GASOPVARMEDE PASTAKOGERE - ELEKTRISK TÆNDING**TABEL MED TEKNISKE DATA**

MODEL	Nominel effekt Watt	Nominel effekt V	Stømbelysningsledning - HØRNF
S67CP40M	0.6	220-240 V~	3 x 1,5 mm ²

GASOPVARMEDE PASTAKOGERE - SERIE 900 / S900 / LX900**TABEL MED TEKNISKE DATA**

MODEL	Nominel effekt	Reduceret effekt	Nominel effekt G10	Reduceret effekt G10	Nominel effekt G120	Reduceret effekt G120	Lpg-forbrug G30	Lpg-forbrug G31	Lpg-forbrug G25	Mean-forbrug G25.1	Mean-forbrug G2.350	Mean-forbrug G27	Bygasforbrug G10	Bygasforbrug G120	Primer Luf til forbrænding	Installationstype	Blus	
	kW	kW	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	nr	kW	
69CP40 - S69CP40 LX69CP40	12,5	4,8	/	/	0,99	0,97	1,32	1,54	1,54	1,84	1,61	/	/	/	25	A1	1	12,5
69CP80 - S69CP80	25	9,6	/	/	1,97	1,94	2,65	3,08	3,07	3,68	3,23	/	/	/	50	A1	2	12,5

GASOPVARMEDE VANDBADE - SERIE 700 / 900 / S900**TABEL MED TEKNISKE DATA**

MODEL	Nominel effekt	Reduceret effekt	Nominel effekt G10	Reduceret effekt G10	Nominel effekt G120	Reduceret effekt G120	Lpg-forbrug G30	Lpg-forbrug G31	Lpg-forbrug G25	Mean-forbrug G25.1	Mean-forbrug G2.350	Mean-forbrug G27	Bygasforbrug G10	Bygasforbrug G120	Primer Luf til forbrænding	Installationstype	Blus	
	kW	kW	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	nr	kW	
C78M4M - G98M4M - S68M4M	3,6	1,6	3,6	3,6	0,28	0,28	0,38	0,44	0,44	0,53	0,47	0,93	0,93	0,83	7,2	A1	1	3,6

DA



SPECIFIKKE INSTRUKTIONER



BEMÆRK!

Tegningerne som der henvises til i dette kapitel findes på de første sider af den pågældende vejledning.

OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING

Producenten erklærer at apparaterne er fremstillet i overensstemmelse med direktivet 90/396/EØF, og anmoder samtidig om at monteringen foretages i overensstemmelse med gældende lovgivning, i særdeleshed vedrørende luftudskiftning og udluftning af affaldsprodukterne fra forbrændingen.

BEMÆRK *Producenten fralægger sig ethvert ansvar for direkte eller indirekte skader, som skyldes forkert montering, ændringer, dårlig vedligeholdelse eller uerfaren anvendelse, samt for alle omstændigheder som er nævnt i paragrafferne i vores salgsbetingelser.*

- Apparatet er beregnet til fælles brug og må udelukkende anvendes af personale, der er uddannet til at betjene det.
- Læs omhyggeligt den foreliggende vejledning, der giver vigtige oplysninger vedrørende sikkerhed i forbindelse med montering, anvendelse og vedligeholdelse.
- Denne brugsanvisning skal opbevares sammen med apparatet, så der på et senere tidspunkt kan slås op i den.
- Hvis apparatet sælges eller på anden måde overføres til andre, skal det sikres at brugsanvisningen følger med, således at den nye bruger og montør kan få oplysninger vedrørende apparatets funktion og de tilhørende advarsler.

DA

MONTERING AF APPARATET

- Monteringen og en eventuel ændring til at kunne fungere med andre typer gas, idriftsætningen, samt udbedring af eventuelle fejl på anlæggene **må udelukkende udføres af kvalificeret personale** i overensstemmelse med forskrifterne i standarderne UNI-CIG 8723, Lov 46 og cirkulære nr. 68 og efterfølgende opdateringer.
- Gasinstallationer og lokalene hvor apparaterne monteres skal leve op til regelkravene i de forskellige områder, og der gøres særligt opmærksom på, at det er nødvendigt med en luftmængde på 2 m³/t for hver kW effekt der er monteret. **Desuden skal de gældende regler vedrørende forhindring af arbejdsulykker overholdes.**

MONTERING AF APPARATERNE

- Tag apparaterne ud af emballagen og placér dem hvor de skal anvendes. Sørg med et vaterpas for at de er i vater ved at stille på de regulerbare støttefodder eller ved anvendelse af et andet passende system.
- Nogle dele er beskyttet med en selvklæbende plastikfilm, som skal fjernes før apparatet tages i brug. Sørg omhyggeligt for at fjerne alle limrester. (Anvend ikke slibende materialer).
- Hvis væggene i nærheden af hvor apparatet monteres er i brandbart materiale, skal de beskyttes mod varmestråling: enten ved at placere et ildfast materiale mellem væggen og apparatet, eller ved at sørge for at apparatet er placeres mindst 100 mm fra bag- og sidevægge.

UDLUFTNING AF RØG

Apparaterne skal placeres i lokaler med en passende udluftning af produkterne fra forbrændingen, der skal ske i overensstemmelse med forskrifterne i monteringsstandarderne. Vores apparater betragtes (se tabellen "tekniske data") som:

Gasapparater af type "A"

Apparater af type A1 skal monteres i lokaler, der er tilstrækkeligt ventilerede til at forhindre, at der ophobes sundhedsskadelige stoffer i rummet, hvor apparatet er monteret. 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.

Som alternativ kan man anvende en luftudsugning, der er direkte forbundet udenfor, med en sugkapacitet der ikke er mindre end 1/m³/t for hver kW strøm de betjente apparater forbruger.

TILSLUTNING TIL VANDLEDNING

Tilslut vandtilførselsrøret til ledningsnettet med et mekanisk filter og en stophane.

Lad en vis mængde vand løbe igennem røret før filteret tilsluttes, for at sikre at der ikke er eventuelle metalrester tilbage.



UDLEDNING AF VAND

Tilslut apparatets vandudledningsrør til nettet.

GASTILSLUTNING TIL ANLÆGGET

Før monteringen foretages, skal man kontrollere betingelserne vedrørende den lokale distribution (gassens art og tryk) og om apparatets indstilling er kompatibel med den. Hvis det ikke er tilfældet, skal apparatet reguleres, så det kan fungere med en anden type gas. Betingelserne for indstillingen af dette apparat findes på typeskiltet.

Anlægget skal tilsluttes med synlige metalrør af enten galvaniseret stål eller kobber.

Hvert apparat skal tilsluttes til anlægget med sin egen stophane, der skal sidde på et let tilgængeligt sted, og den skal altid lukkes, når man er færdig med at arbejde. Apparaternes tilslutning til gassen skal foretages med en trevejsventil i metal, for således at gøre det nemt at afmontere og remontere et apparat. Tætslutningen ved samlingens gevind skal sikres ved brug af materialer, der af deres producenter er blevet erklæret specifikt egnet til anvendelse sammen med gas.

IBRUGTAGNING

Kontrol af den nominelle termiske effekt

Apparaturets termiske effekt skal kontrolleres i henhold til de følgende anvisninger første gang det monteres, ved ændring eller tilpasning til andre gastyper, samt hver gang der udføres vedligeholdelse på det.

Der er ikke yderligere muligheder for at regulere den termiske effekt.

Man opnår driften af apparatet med den nominelle termiske effekt og ved minimum, ved at måle det korrekte tilslutningstryk og ved at kontrollere, at de anvendte dyser er de korrekte. Fremgangsmåden for at opnå dette er anført i de følgende afsnit. Efter at have fuldstændt eftersynet, udføres en funktionskontrol som beskrevet i afsnittet "**funktionskontrol**".

KONTROL AF FORSYNINGSTRYKKET

Forsyningstrykket skal måles med en væsketrykmåler (f.eks. et U-formet manometer med en tolerance på 0,1 mbar).

- Skru skruen "A" ud af hullet til måling af forsyningstrykket, der sidder ved indgangen på tilslutningsrøret (fig.1).
- Tilslut det U-formede manometer
- Tænd for apparatet.
- Mål forsyningstrykket.
- Hvis tilslutningstrykket ikke ligger indenfor det fastsatte værdiområde, (se typeskiltet med de tekniske data) vil det under ingen omstændigheder være muligt at anvende apparatet. Gasforsyningselskabet skal informeres herom.
- Efter at have målt tilslutningstrykket, fjernes det U-formede manometer, og skruen skrues i hullet igen.

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 tælleren - hvis den findes - i cirka 10 minutter. Hvis den ikke viser gasforbrug, er systemet tæt.

ADVARSEL: anvend aldrig åben ild til at lede efter gaslækager.

OMSTILLING TIL 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:

1) Udskiftning af blussets dyse

Man får adgang til dyserne ved at åbne skabets låger eller ved at afmontere betjeningspanelet.

Skrue dem af og udskift dem med nye dyser, som anvist i tabellen "blus". Vær opmærksom på at beholde og remontere pakningerne hvor de er til stede.

2) Udskiftning og indstilling af minimumsdysen (fig.2)

Man får adgang til dyserne ved at afmontere betjeningspanelet.

- Ved LPG skal man skrue minimumsskruen "B" ud af hansen og udskifte den med den type, som passer til den pågældende gastype (se tabellen "blus"). Skruen skrues herefter helt i.
- Ved metangas skal man regulere minimumsskruen "B". Når skruen drejes med uret mindskes gasgennemstrømningen, mens den øges, når skruen drejes mod uret. Tænd for apparatet som beskrevet i brugsanvisningen og lad det være tændt i 10 minutter på fuldt blus. Drej herefter knappen hen på minimum og indstil skruen "B" (se tabellen "blus").

3) Udskiftning af vågeblussets dyse (fig.3)

Gør følgende:

- Skru møtrikken der strammer den dobbeltkoniske samling "C" af.
- Tag vågedysen "D" af og udskift den med en som passer til den pågældende gastype (se tabellen "blus").
- Dysens diameter er præget på dens hus.
- Udfør udskiftningen og skru igen møtrikken der strammer den dobbeltkoniske samling "C" på.

Når indstillingen er omstillet, skal den nye gastype anføres



på typeskiltet.

FUNKTIONSKONTROL

- Tænd for apparatet som anvist i brugsanvisningen.
- Kontrollér at apparatet slutter tæt.
- Kontrollér at udsugningsanlægget fungerer korrekt.
- Kontrollér at flammen tænder og brænder regelmæssigt.
- Forklar ved hjælp af brugsanvisningen brugeren hvordan apparatet fungerer, og hvordan det vedligeholdes. Udvis særlig opmærksomhed når advarslerne vedrørende den korrekte brug af apparatet forklares.

SIKKERHEDSANORDNINGER

En ventilhane 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 griber ind og afbryder gassen ved alvorlige fejl. Den skal tilbagesættes manuelt og for at genoprette dens funktion skal man løсне møtrikken "A" (fig. 5). Hvis den griber 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.

- 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 friturekogere 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 gastilførselshanerne efter endt brug, især når der udføres vedligeholdelse eller reparationer.
- Følg nøje tilberedelsesanvisningerne, 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 vågestillingen (★). Vent indtil rørene er tømt for luft (kun den første gang) og tryk derefter på knappen til gnisttænderen (↻). For modellen SG7CP40M skal tændingsknappen holdes indtrykket. 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.

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 vågeblussets flamme er tændt, drejes hanens knap over på stillingen fuldt blus (⦿). Gassen når hovedblusset, som tændes. For at skru ned for blusset drejes knappen mod stillingen minimum (⦿).

VANDBAD PEL 25ST	
Stilling	Grader °C
⦿	55
2	60
3	65
4	70
5	75
6	80
7	85
⦿	90

PASTAKOGER PEL 21S	
Stilling	
⦿	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
⦿	



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 pastakogeren, 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 forsigtig. 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 PASTAKOGER

Kurvene til pastakogeren 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.

- 1) Stil aldrig kurvene til tørre efter brug uden først at have skyllet dem grundigt i lunkent vand.
- 2) Hver gang arbejdet standses, skal kurvene skylles grundigt med lunkent vand eller egnede produkter.
- 3) Hæld ikke salt direkte ned i kurvene.
- 4) Anvend ikke slibende produkter eller redskaber.

Advarsel: 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 dele i stål, henvises altid til afsnittet "PLEJE AF APPARATET".

VEDLIGEHOLDELSE

Apparatet er konstrueret således at kun få vedligeholdelsesindgreb er nødvendige. På trods af dette

anbefaler vi brugeren at underskrive en servicekontrakt for at få kontrolleret apparatet mindst en gang om året af specialuddannet personale.

RESERVEDELE

For alle modeller gælder det, at det er tilstrækkeligt at skruer skruerne, der sidder på undersiden ud og tage betjeningspanelet af, for at få adgang til delene som skal 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 vågeblusset og termoelementet.
- **Blus:** For at udskifte blusset, skal man skruer 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 skruer fastgøringsmøtrikken af og monter dyseholderen på det nye blus. Gentag alle handlinger i omvendt rækkefølge for at remontere alting.
- **Termoelement:** Skru møtrikken der fastgør termoelementet til vågeblusset af, og tag termoelementet ud af lejet. Skru møtrikken der fastgør termoelementet til hanen af. Udskift termoelementet og monter det hele.
- **Tændrør:** Fjern strømforsyningskablet og skru fastgøringsmøtrikken af. Monter det nye tændrør og sørg for ikke at stramme møtrikken for meget, idet det kan beskadige den keramiske isolering.
- **Fleksrør til vandtilførsel:** Hvis det udskiftes, skal man sikre sig, at det ikke støtter på brandkammeret.

TAGEN VARE PÅ APPARATET

BEMÆRK!

- **Før 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 og med en blød klud. Til mere stædigt snavs skal man anvende etylalkohol, acetone eller et andet ikke-alkoholbaseret opløsningsmiddel. **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 jerngenstande. 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. Scotchbrite).

Man må heller ikke anvende sølvrensningmidler, og man skal passe på salt- eller svovlsyredampene, der fx kommer fra gulvvask.

Ret ikke vandstråler direkte mod apparaturet, det kan blive beskadiget. Efter rengøringen skal man skylle grundigt med rent vand og tørre efter med en klud.



INFORMATION TIL BRUGERNE

Som implementering af direktiverne 2002/95/EF, 2002/96/EF e 2003/108/EF vedrørende redueringen af anvendelsen af farlige stoffer i elektriske og elektroniske apparater, samt bortskaffelse af affald.

Symbolet med skraldespanden med en streg over vist på apparatet eller dets indpakning viser, at produktet, når det engang skal smides væk, skal indsamles separat fra andre affaldstyper. Den særskilte indsamling af dette apparat når det smides væk er organiseret af producenten. Brugeren som ønsker at skille sig af med dette apparat skal derfor kontakte producenten og følge det system, som denne har implementeret for at muliggøre den særskilte indsamling af apparaturet, når det smides væk. Den særskilte indsamling på en passende måde og efterfølgende sende til genbrug, til videreforarbejdning og bortskaffelse af apparaturet på en miljørigtig måde, bidrager til at undgå eventuelle negative effekter på miljø og heldbred og hjælper til genanvendelse og/eller genbrug af de materialer, som apparaturet består af.

Hvis indehaveren ulovligt bortskaffer apparatet, medfører det bødestraf i overensstemmelse med gældende lovgivning.

DA

GARANTICERTIFIKAT

VIRKSOMHED: _____

VEJ: _____

POSTNUMMER: _____ BY: _____

PROVINS: _____ INSTALLATIONSdato: _____

MODEL _____
SERIENUMMER _____

ADVARSEL

Fabrikanten fralægger sig ethvert ansvar for eventuelle uøjagtigheder i dette hæfte, der skyldes kopierings- eller trykfejl. Fabrikanten forbeholder sig desuden retten til at foretage alle nødvendige og nyttige 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	166
Tekniske data	168
Spesifikke instruksjoner	169



GASS PASTAKOKER SERIE 600

Apparattype	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)
G6CP6	Gass pastakoker med møbel	mm 600x600x900 (1020)

GASS PASTAKOKER SERIE 700

Apparattype	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)
CPG40E	Gass pastakoker med møbel	mm 400x700x900 (1040)
CPG80E	Gass pastakoker med møbel - 2 tanker	mm 800x700x900 (1040)

GASS PASTAKOKER SERIE 900

Apparattype	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

Apparattype	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)
SG7CP40M	Gass pastakoker med møbel	mm 400x730x900 (1090)

GASS PASTAKOKER SERIE S900

Apparattype	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

Apparattype	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)
LXG9CP40	Frittstående Gass pastakoker	mm 400x900x580 (740)

**GASS VANNBAD SERIE 700**

Apparattype	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)
G7BM4M	Gass vannbad med møbel	mm 400x700x900 (1040)

GASS VANNBAD SERIE 900

Apparattype	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)
G9BM4M	Gass vannbad med møbel	mm 400x900x900 (1065)

GASS VANNBAD SERIE S900

Apparattype	Beskrivelse	Mål: (LxBxH) Benkeplate (total høyde)
SG9BM4M	Gass vannbad med møbel	mm 400x900x900 (1060)

GASS PASTAKOKER - SERIE 600

TABELL MED TEKNISKE DATA

MODEL	Nominiell effekt	Redusert effekt	Nominiell effekt	Nominiell effekt	Lpg-forbruk	Lpg-forbruk	Metan forbruk	Metan forbruk	Metan forbruk	Metan forbruk	Metan forbruk	Bygass forbruk	Bygass forbruk	Primær forbruk	Installasjonstype	Benner
	kW	kW	G10	G120	kg/h	kg/h	G0	G25	G25.1	G2350	G27	G110	G120	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h
66CP6	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

GASS PASTAKOKER - SERIE 700 / S700

TABELL MED TEKNISKE DATA

MODEL	Nominiell effekt	Redusert effekt	Nominiell effekt	Nominiell effekt	Lpg-forbruk	Lpg-forbruk	Metan forbruk	Metan forbruk	Metan forbruk	Metan forbruk	Metan forbruk	Bygass forbruk	Bygass forbruk	Primær forbruk	Installasjonstype	Benner
	kW	kW	G10	G120	kg/h	kg/h	G0	G25	G25.1	G2350	G27	G110	G120	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h
CP640E SGCP40M	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
CP680E	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

GASS PASTAKOKER - ELEKTRISK PÅSLÅING

TABELL MED TEKNISKE DATA

MODEL	Nominiell effekt	Nominiell spenning	Tilkoblingsledning - HØRNF
	Watt	V	mm ²
SGCP40M	0,6	220-240V~	3 x 1,5 mm ²

GASS PASTAKOKER - SERIE 900 / S900 / LX900

TABELL MED TEKNISKE DATA

MODEL	Nominiell effekt	Redusert effekt	Nominiell effekt	Nominiell effekt	Lpg-forbruk	Lpg-forbruk	Metan forbruk	Metan forbruk	Metan forbruk	Metan forbruk	Metan forbruk	Bygass forbruk	Bygass forbruk	Primær forbruk	Installasjonstype	Benner
	kW	kW	G10	G120	kg/h	kg/h	G0	G25	G25.1	G2350	G27	G110	G120	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h
G9CP40 - SG9CP40 LX9CP40	12,5	4,8	/	/	0,99	0,97	1,32	1,54	1,54	1,84	1,61	/	/	25	A1	1
G9CP80 - SG9CP80	25	9,6	/	/	1,97	1,94	2,65	3,08	3,07	3,68	3,23	/	/	50	A1	2

GASS VANNBAD - SERIE 700 / 900 / S900

TABELL MED TEKNISKE DATA

MODEL	Nominiell effekt	Redusert effekt	Nominiell effekt	Nominiell effekt	Lpg-forbruk	Lpg-forbruk	Metan forbruk	Metan forbruk	Metan forbruk	Metan forbruk	Metan forbruk	Bygass forbruk	Bygass forbruk	Primær forbruk	Installasjonstype	Benner
	kW	kW	G10	G120	kg/h	kg/h	G0	G25	G25.1	G2350	G27	G110	G120	m ³ /h	m ³ /h	m ³ /h
G7BM4M - G9BM4M - SG9BM4M	3,6	1,6	3,6	3,6	0,28	0,28	0,38	0,44	0,44	0,53	0,47	0,93	0,83	7,2	A1	1





SPESIFIKKE INSTRUKSJONER

MERK!

Figurene det henvises til i dette kapittelet befinner seg på de første sidene av denne manualen.

KONFORMITETSERKLÆRING

Fabrikanten erklærer at apparatene er konstruert i overensstemmelse med EU-standardene 90/396, og krever at installasjonen skal foregå i samsvar med gjeldende normer, særlig når det gjelder luftskifte og forbrenningsproduktenes evakueringssystem.

N.B. Fabrikanten fraskriver seg alt ansvar for direkte og indirekte skader som skyldes feil installasjon, uautoriserte inngrep, mangelfullt vedlikehold, ukyndig bruk og manglende overholdelse av alt som står i artiklene i salgsbetingelsene.

- Apparatet er beregnet for felles bruk, og må kun brukes av opplært personale.
- Les nøye denne bruksanvisningen som gir sikkerhetsanvisninger når det gjelder installasjon, bruk og vedlikehold.
- Denne bruksanvisningen skal oppbevares sammen med apparatet for fremtidig konsultasjon.
- Hvis man selger eller gir bort apparatet, skal man forsikre seg om at bruksanvisningen alltid følger med, slik at den nye brukeren og installatøren kan informere seg om dets funksjon og tilsvarende instruksjoner.

INSTALLASJON AV APPARATET

- Installasjonsoperasjonene, eventuelle omvandlinger for bruk med andre typer gass, idriftsettingen og fjerning av eventuelle problemer på anleggene **må kun utføres av kvalifisert personale**, i overensstemmelse med forskriftene UNI-CIG 8723, Lov 46 og rundskriv nr.68 og påfølgende oppdateringer.
- Gassanleggene og rommene apparatene installeres i må være i overensstemmelse med gjeldende lokale og nasjonale forskrifter, og særlig må man ta hensyn til at brennerne trenger en forbrenningsluft som tilsvarer 2 m³/h pr. installert effekt kW, samt sørge for at **Forskrifter for forebygging av ulykker** overholdes.

PLOSSERING AV APPARATENE

- Ta apparatene ut av emballasjen og plasser dem på bruksstedet. Sørg for at de livelleres med vaterpass og

høydereguleres med de regulerbare føttene eller med annet utstyr.

- Noen deler er beskyttet med en pålimt vernebekledning i plastikk som skal fjernes før apparatet settes i drift. Limrestene må fjernes nøye ved rengjøring. (Ikke bruk slipende rengjøringsmidler).
- Bekledningene av brennbart materiale på veggene rundt må beskyttes mot varmestråling: enten ved å legge ildfaste plater mellom, eller ved å sette apparatene på minst 100 millimeters avstand fra bak- og sideveggene.

RØYKUTSLIPP

Apparatene må installeres i rom der forbrenningsgassene enkelt kan føres ut, i overensstemmelse med installasjonsforskriftene. Apparatene anses (se tabellen med tekniske data) som:

Gassapparater av type "A"

Apparatene av type A1 må installeres i godt ventilerte rom for å unngå konsentrasjon av helseskadelige stoffer i rommet apparatet står. De er ikke ment å skulle kobles til et utløp for forbrenningsgasser.

Disse apparatenes utslipp 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 et sugevolument på minst 1/ m³/h røyk pr. effekt kW som absorberes av apparatene som er underordnet dette.

NO

KOBLING TIL VANNFORSYNINGSNETTET

Koble vannslangen til vannforsyningsnett 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 jernslag.

VANNUTSLIPP

Koble anleggenes avløpsrør til vannforsyningsnett.



KOBLING TIL GASSANLEGGET

Før installasjonen skal man undersøke at apparatets innstilling er kompatibel med de lokale gassforsyningsforholdene (gasstype og gasstrykk). I motsatt tilfelle skal man tilpasse apparatet til en annen type gass. Apparatets innstilling står på typeskiltet.

Tilkoblingen til anlegget må utføres med synlige metallrør i galvanisert stål eller kobber. Hvert apparat må kobles til anlegget med egen sperrekran i lett tilgjengelig posisjon som skal stenges ved hver arbeidsslutt. Forbindelsen fra apparatens rør til gassanleggets rør må lages med et metalledd bestående av tre biter for å lette montering og demontering av apparatet. Tettheten i gjengekoblingen kan garanteres ved bruk av materialer som fabrikanten av disse erklærer spesielt egnet også for gass.

IGANGSETTING

Kontroll av nominell varmeeffekt

Ved nyinstallasjoner, når man går over til eller tilpasser apparatet en annen type gass, samt under alle vedlikeholdsoperasjoner må apparatets varmeeffekt kontrolleres ved å følge anvisningene under.

Det er ikke forutsett noen ytterligere mulighet for regulering av varmeeffekten.

Ved å måle at koblingstrykket er riktig, og ved å kontrollere at det brukes egnede dyser, kan man fastslå at apparatet fungerer korrekt på nominell og minimums varmeeffekt. Operasjonene som må utføres for denne kontrollen står oppført i de neste avsnittene. Når undersøkelsen er ferdig, skal man foreta en funksjonskontroll som gjengitt i avsnittet **"funksjonskontroll"**.

KONTROLL AV TILFØRSELSTRYKKET

Tilførselstrykket skal måles ved hjelp av et væskemanometer (for eksempel et U-format manometer, minimal oppløsning på 0,1 mbar).

- Fjern skruen "A" fra trykkuttaket som befinner seg ved inngangen av røret til rampen (fig.1).
- Tilkoble det U-formede manometeret
- Sett apparatet i funksjon.
- Mål tilførselstrykket.
- Hvis koblingstrykket ikke er innenfor de forutsette grenseverdiene (se typeskiltet med tekniske egenskaper), vil det ikke i noe tilfelle være mulig å bruke apparatet. Gasselskapet må informeres om dette.
- Etter man har målt koblingstrykket, skal man ta vekk det u-formede manometeret og skru skruen hermetisk til igjen.

KONTROLL AV GASSLEKKASJER

Etter installasjonsoperasjonene er det nødvendig å kontrollere at det ikke er noen gasslekkasjer. Dette kan

undersøkes ved å pensle ledd og koblingsstykker 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 FORSKJELLIGE 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 nøye følgende instruksjoner:

1) Utskifting av brennerens dyse

Åpne skapdørene eller demonter styrepanelet for å få tilgang til dysene.

Skru 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.

2) Utskifting eller regulering av tomgangsdysen (fig.2)

Demonter styrepanelet for å få tilgang til dysene.

- Når det gjelder LPG, skal man skru av kranens tomgangsskrue "B" og skifte den ut med en som egner seg til den aktuelle typen gass (se tabellen "brennere") og skru denne helt ned til den stopper.
- Når det gjelder metangass, skal man regulere tomgangsskruen "B". Ved å dreie skruen i klokkeretning, vil gasstrømmen reduseres, mens ved å dreie den mot klokkeretning vil gasstrømmen øke. Aktiver apparatet i henhold til bruksanvisningen og la det fungere 10 minutter i posisjonen maksimal effekt. Vri deretter håndtaket på posisjonen minimum effekt og regulere skruen "B" (se tabellen "brennere").

3) Utskifting av dysen på pilotbrenneren (fig.3)

Gå frem på følgende måte:

- Skru av mutteren som presser den bikoniske delen "C"
- Trekk ut pilotdysen "D" og skift den ut med en som egner seg for den aktuelle typen gass (se tabellen "brennere").
- Dysens diameter er angitt på selve dysekroppen.
- Når utskiftingen er ferdig utført, skal man skru til mutteren som presser den bikoniske delen "C" igjen.

Når forhåndsinnstillingen er endret, skal man angi den nye typen gass på typeskiltet.

FUNKSJONSKONTROLL



- Sett apparatet i funksjon i henhold til bruksanvisningen.
- Undersøk at apparatet er tett.
- Kontroller at anlegget for røykutslipp er effektivt.
- Undersøk antenningen og flammens regelmessighet.
- Lær opp brukeren m.h.t. apparatets funksjon og vedlikehold ved hjelp av bruksanvisningen, og informer ham/henne særlig om alle instruksjonene som må overholdes for korrekt bruk.

SIKKERHETSANORDNINGER

En ventil med termoelement tillater å avbryte gasstrømmen til hovedbrenneren dersom pilotflammen skulle slukkes. For å tilbake stille funksjonen i utgangsposisjon, må man repetere operasjonene som må utføres for å slå på pilotgassbrenneren.

Sikkerhetstermostat

Avbryter gasstrømmen dersom det oppstår alvorlige feil. Denne nullstilles manuelt, og man må skru av mutteren "A" (fig. 5) for å tilbake stille den. Hvis sikkerhetstermostaten skulle koble seg inn, skal man henvende seg til kundeassistansen.

BRUKSANVISNINGER

Det er viktig at brukeren undersøker at apparatet installeres på egnet måte.

Fabrikanten fraskriver seg alt ansvar for skader som skyldes dårlig installasjon, mangelfullt vedlikehold eller ukyndig bruk.

- Apparatet er til industriell bruk og skal kun brukes av opplært personale.
- Dette apparatet må kun benyttes til den bruk det er uttrykkelig beregnet for. Enhver annen bruk må anses som uegnet.
- Ikke bruk apparatene som friturekoker, da oljetemperaturen ikke kan kontrolleres, og ville overstige 230 °C med fare for at selve oljen kan ta fyr.
- Ikke bruk apparatet med tom tank.
- Det er ikke tillatt å foreta endringer av kapasiteten på forbrenningsluften.
- Før apparatet settes i funksjon, må man LESE NØYE BRUKSANVISNINGEN I DETTE HEFTET, med spesiell oppmerksomhet overfor sikkerhetsinnretningenes standarder.
- Steng alltid gasskranene etter bruk, særlig under vedlikeholdsoperasjoner og reparasjoner.
- Følg reglene for koking nøye, særlig i den første brukstiden, helt til du får så god praksis og erfaring at du personlig kan velge koketider og – temperaturer.
- Første gang man slår på apparatet, skal man vaske tankene og dobbeltbunnene nøye med varmt vann og rengjøringsmiddel for å fjerne det beskyttende oljelaget som dekker dem.

FYLLING AV TANKEN

Kontroller at avløpskranen er stengt. Bruk håndtaket (hvis dette er forutsett) på vannkranen til venstre på apparatets styrepanel.

TØMMING AV TANKEN

Man tømmer tanken ved å bruke håndtaket på avløpskranen som befinner seg inne i skapet under forbrenningskammeret. På noen modeller sitter avløpskranen på styrepanelet.

PÅTENNING

Tenning av pilotbrenneren

Skyv vri håndtaket mot klokkeretning helt til det er i pilot-posisjon (✱). Vent helt til luften kommer ut av rørene (bare første gang), og trykk inn knappen til den piezoelektriske tenningen (⚡). gjentatte ganger. På modellen SG7CP40M skal man holde av/på-knappen inntrykt. 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.

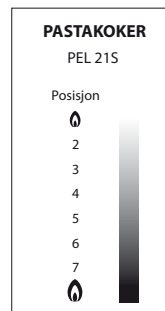
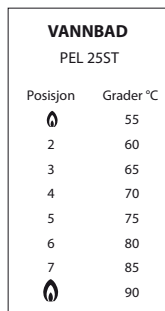
MERK

Dersom gnisten ikke lenger skulle tennes p.g.a. en hvilken som helst feil, kan man tenne pilotbrenneren manuelt.

Hold knappen nedtrykt i posisjon (✱), sett en liten flamme nær pilotbrenneren ved å føre den gjennom åpningen i forbrenningskammeret.

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 (⦿).

**NO**

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 (●).

RÅD OG OPPLYSNINGER

- Under pastakoking skal kranen for vanntilførsel stå litt åpen, slik at overflødig stivelse renner ut gjennom overløpshullet, og riktig vannivå i tanken opprettholdes.
- **SLÅ ALDRI PÅ APPARATET FØR DU HAR FYLT VANN I TANKEN.**
- Under bruk kan sidene på apparatene nå høye temperaturer. Vær oppmerksom. I alle fall er det pålimt en etikett på begge sidene som gir signal om varm overflate:



ADVARSEL: LUFTEHULLENE PÅ BUNNEN AV PASTAKOKEREN MÅ IKKE TILSTOPPES.

RÅD OG FORHOLDSREGLER VED BRUK AV KURVENE TIL PASTAKOKEREN

Kurvene til pastakokeren er laget i austenitisk 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 nøye med lunkent vann.
- 2) Hver gang arbeidet er slutt, må man passe på å skylle kurvene nøye 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 bærestrukturen, 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".

NO

VEDLIKEHOLD

Apparatene er laget slik at de krever lite vedlikehold. Allikevel anbefaler vi brukeren å skrive under en servicekontrakt for å få apparatene kontrollert av våre spesialister minst en gang i året.

UTSKIFTING AV RESERVEDELER

På alle modellene er det nok å ta vekk styrepanelet, ved å skru av de synlige skruene som sitter på den nederste kanten for å få tilgang til delene som skal skiftes ut.

- **Gasskran:** alle koblingsstykkene er synlige. Skru av

koblingsstykkene til rørene 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.

IVARETAKELSE AV 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 sølpuss 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 tork nøye med en klut.

**OPPLYSNINGER FOR BRUKERNE**

For utføring av Direktivene 2002/95/CE, 2002/96/CE og 2003/108/CE, gjeldende reduksjon av bruk av farlige stoffer i elektriske og elektroniske apparater, samt avfallsbehandling.

Symbolet med en overkrysset avfallsbeholder satt på apparatet eller på emballasjen dens angir at produktet må kasseres gjennom avfallsortering adskilt fra vanlig husholdningsavfall etter endt levetid. Kildesortering av dette apparatet etter at dets levetid er over organiseres og styres av produsenten. Brukeren som ønsker å kvitte seg med dette apparatet skal derfor kontakte produsenten og følge det systemet sistnevnte har tatt i bruk for å kunne avfallsbehandle apparatet korrekt etter endt bruk. Passende kildesortering slik at apparatets deler deretter kan gjenvinnes, avfallsbehandles og kasseres i overensstemmelse med miljøvern sørger for å unngå mulige negative følger for miljøet og helse og fremmer gjenbruk og/eller resirkulasjon av materialene som apparatet består av.

Ulovlig kasting av produktet medfører boter og straff som forutsett av gjeldende lovgivning.

GARANTISEDEL

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	175
Tekniska data	177
Specifika anvisningar	178



GASDRIVNA PASTAKOKARE SERIE 600

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (LxDxH) Arbetsyta (totalhöjd)
G6CP6	Gasdriven pastakokare med köksmöbel	mm 600x600x900 (1020)

GASDRIVNA PASTAKOKARE SERIE 700

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (LxDxH) Arbetsyta (totalhöjd)
CPG40E	Gasdriven pastakokare med köksmöbel	mm 400x700x900 (1040)
CPG80E	Gasdriven pastakokare med köksmöbel - 2 behållare	mm 800x700x900 (1040)

GASDRIVNA PASTAKOKARE SERIE 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)

**GASDRIVNA VATTENBAD SERIE 700**

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (LxDxH) Arbetsyta (totalhöjd)
G7BM4M	Gasdrivet vattenbad med köksmöbel	mm 400x700x900 (1040)

GASDRIVNA VATTENBAD SERIE 900

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (LxDxH) Arbetsyta (totalhöjd)
G9BM4M	Gasdrivet vattenbad med köksmöbel	mm 400x900x900 (1065)

GASDRIVNA VATTENBAD SERIE S900

Typ av apparat	Beskrivning	Dim.: (LxDxH) Arbetsyta (totalhöjd)
SG9BM4M	Gasdrivet vattenbad med köksmöbel	mm 400x900x900 (1060)

**GASDRIVEN PASTAKOKARE - SERIE 600****TABELL ÖVER TEKNISKA DATA**

MODELL	Nominal effekt	Reducerad effekt	Nominal effekt G10	Nominal effekt G120	Förbrukning av gasol G30	Förbrukning av gasol G31	Förbrukning av metan G20	Förbrukning av metan G25	Förbrukning av metan G25.1	Förbrukning av metan G2.350	Förbrukning av metan G27	Förbrukning av stadsgas G110	Förbrukning av stadsgas G120	Primaluft för förbränning	Typ av installation	Barnare	
	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	n°	kW	
66CP6	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

GASDRIVEN PASTAKOKARE - SERIE 700 / S700**TABELL ÖVER TEKNISKA DATA**

MODELL	Nominal effekt	Reducerad effekt	Nominal effekt G10	Nominal effekt G120	Förbrukning av gasol G30	Förbrukning av gasol G31	Förbrukning av metan G20	Förbrukning av metan G25	Förbrukning av metan G25.1	Förbrukning av metan G2.350	Förbrukning av metan G27	Förbrukning av stadsgas G110	Förbrukning av stadsgas G120	Primaluft för förbränning	Typ av installation	Barnare	
	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	n°	kW	
CP640E 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
CP680E	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

GASDRIVEN PASTAKOKARE - ELEKTRISK TÄNDNING**TABEL MED TEKNISKE DATA**

MODELL	Nominal effekt	Nominal effekt Watt	Märkspänning	Anslutningskabel - HÖRNF
	SG7CP40M	0,6	0,6	220-240 V~

GASDRIVEN PASTAKOKARE - SERIE 900 / S900 / LX900**TABELL ÖVER TEKNISKA DATA**

MODELL	Nominal effekt	Reducerad effekt	Nominal effekt G10	Nominal effekt G120	Förbrukning av gasol G30	Förbrukning av gasol G31	Förbrukning av metan G20	Förbrukning av metan G25	Förbrukning av metan G25.1	Förbrukning av metan G2.350	Förbrukning av metan G27	Förbrukning av stadsgas G110	Förbrukning av stadsgas G120	Primaluft för förbränning	Typ av installation	Barnare	
	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	n°	kW	
69CP40 - SG9CP40 LX9CP40	12,5	4,8	/	/	0,99	0,97	1,32	1,54	1,54	1,84	1,61	/	/	25	A1	1	12,5
69CP80 - SG9CP80	25	9,6	/	/	1,97	1,94	2,65	3,08	3,07	3,68	3,23	/	/	50	A1	2	12,5

GASDRIVET VATTENBAD - SERIE 700 / 900 / S900**TABELL ÖVER TEKNISKA DATA**

MODELL	Nominal effekt	Reducerad effekt	Nominal effekt G10	Nominal effekt G120	Förbrukning av gasol G30	Förbrukning av gasol G31	Förbrukning av metan G20	Förbrukning av metan G25	Förbrukning av metan G25.1	Förbrukning av metan G2.350	Förbrukning av metan G27	Förbrukning av stadsgas G110	Förbrukning av stadsgas G120	Primaluft för förbränning	Typ av installation	Barnare	
	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	n°	kW	
G7BM4M - G9BM4M - SG9BM4M	3,6	1,6	3,6	3,6	0,28	0,28	0,38	0,44	0,44	0,53	0,47	0,93	0,83	7,2	A1	1	3,6

SV



SPECIFIKA ANVISNINGAR

VARNING!

De figurer som omnämns i detta kapitel återfinns på de första sidorna i denna handbok.

KONFORMITETSDEKLARATION

Tillverkaren förklarar att apparaturen tillverkat i överensstämmelse med direktivet EEG 90/396 och kräver att gällande lagstiftning respekteras vid installation, särskilt vad gäller luftbyte och förbränningsprodukternas utloppssystem.

OBS: Tillverkaren fransäger sig allt ansvar vad gäller direkta och indirekta skador som orsakats av felaktig installation, manipulering, bristfälligt underhåll, vårdlös användning och alla de punkter som förutses i de artiklar som anges i våra försäljningsvillkor.

- Apparaten är avsedd för kollektivt bruk och ska användas av speciellt utbildad personal.
- Läs denna bruksanvisning noga eftersom den ger indikationer om säkerhet vid installation, användning och underhåll.
- Denna bruksanvisning ska förvaras tillsammans med apparaten för framtida behov.
- Vid försäljning eller överlåtelse av apparaten ska ni säkerställa att bruksanvisningen alltid medföljer så att den nya användaren kan informera sig om apparatens funktion och relativa varningstexter.

INSTALLATION AV APPARATEN

- Installationsmanövrar, eventuella omändringar för användning med andra typer av gaser, idriftsättning och eliminering av eventuella hinder i aggregaten **ska endast utföras av utbildad och kvalificerad personal** enligt vad som föreskrivs i standarden UNI-CIG 8723, lag 46 och cirkulär nr.68 samt påföljande uppdateringar.
- Apparaternas gasaggregat och installationslokaler ska överensstämma med den lagstiftning som redan existerar och ni ska särskilt uppmärksamma att den luft som behövs för brännarnas förbränning är lika med $2 \text{ m}^3/\text{h}$ för varje kW installerad effekt och att de **olycksförebyggande åtgärderna** ska beaktas.

LEVERANS OCH DRIFTSÄTTNING AV APPARATERNA

- Ta ut apparaterna ur emballaget och placera dem på den plats där de ska användas, utför därefter en korrekt planutjämning med vattenpass och reglera höjden med hjälp av de justerbara stödfötterna eller andra hjälpmedel.
- Vissa delar skyddas med vidhäftande folie som ska avlägsnas innan apparaten driftsätts, rengör noga för att avlägsna alla limrester. (Använd inte abrasiva substanser).
- De intilliggande väggarnas beklädnader med brännbart material ska skyddas mot värmestrålning: Antingen genom att placera värmeresistent material mellan väggen och apparaturen eller placera apparaturen minst 100 mm från den laterala eller bakre väggen.

RÖKGASKANAL

Apparaterna ska placeras i lokaler som är lämpliga för avledning av förbränningsprodukter i enlighet med gällande installationsnormer. Våra apparater betraktas som (se tabell med tekniska data):

Gasdrivna apparater av typ "A"

Apparaterna av typ A1 ska installeras i lokaler som är tillräckligt ventilerade för att förhindra koncentration av hälsovådliga ämnen i det rum där apparaten installerats. De är inte avsedda att kopplas till förbränningsprodukternas utloppskanal.

Dessa apparater ska tömma ut förbränningsprodukterna i lämpliga fläktkåpor eller liknande anordningar och ska vara kopplade till en väl fungerande skorsten eller direkt utomhus.

Alternativt är det tillåtet att använda en luftsug som kopplats utifrån och som suger ut minst $1/\text{m}^3/\text{h}$ rökgaser för varje kW förbrukad effekt från de apparater som är kopplade till denna.

ANSLUTNING TILL VATTENNÄTET

Anslut vatteninloppsröret till vattenledningsnätet via ett mekaniskt filter och en avstängningskran.

Innan filtret kopplas in ska ni låta lite vatten strömma ut för att rensa rörkanalen från eventuella järnavfall.



VATTENAVLOPP

Anslut utrustningens utloppsrör till vattennätet.

ANSLUTNING AV GASAGGREGATET

Före installation, var god kontrollera det lokala gasnätets skick (typ av gas och tryck) och att apparatens reglering är kompatibel, ändra till en annan typ av gas i motsatt fall. Denna apparats operativa reglering anges på märkskylten. Anslutningen till anläggningen ska göras med metallrör av galvaniserat stål eller koppar, som monteras inom synhåll. Varje apparatur ska anslutas till anläggningen med en egen avstängningskran som ska placeras på ett lättåtkomligt ställe och stängas av efter arbetets slut. Anslutningen av apparaternas rörledningar till gasledningarna ska göras med en trevägskoppling av metall, för att underlätta nedmontering och återmontering av apparaten. Det går att garantera att kopplingens gängor håller tätt med hjälp av material som deklarerats såsom lämpligt även för gas av deras tillverkare.

DRIFTSÄTTNING

Kontroll av den nominella värmeeffekten

Apparatens värmeeffekt ska kontrolleras genom att följa de indikationer som anges nedan, vid nya installationer eller vid övergång eller anpassning till en annan typ av gas samt under alla underhållsinsrepp.

Det förutses ingen ytterligare möjlighet att justera värmeeffekten.

Apparatens funktion med nominellt värmetryck och på minimal kapacitet går att läsa av genom att mäta det korrekta anslutningstrycket och kontrollera att lämpliga munstycken används. De manövrar som ska utföras för detta anges i avsnitten nedan. När ni slutfört verifieringen ska ni fortsätta med att kontrollera apparatens funktion enligt vad som anges i avsnittet "**verifiering av funktion**".

KONTROLL AV GASFÖRSÖRJNINGSTRYCKET

Gasförsörjningstrycket ska mätas med en vätskemanometer (t.ex. en U-formad manometer, minimidefinition 0,1 mbar).

- Ta av skruven "A" från gasförsörjningens tryckventil som sitter i ramprörets inloppskoppling (fig. 1).
- Anslut den U-formade manometern.
- Sätt igång apparaten.
- Mät gasförsörjningstrycket.
- Om anslutningstrycket inte ligger inom det fastställda intervallet (se märkskylt med tekniska egenskaper), går det på inga villkor att använda apparaten. Det lokala gasverket ska informeras om detta.
- När gasförsörjningstrycket har mätts ska ni ta av den U-formade manometern och skruva fast fästskruven.

KONTROLL AV GASLÄCKOR

När installationsmanövrarna slutförts ska ni kontrollera att det inte finns några gasläckor, detta går att kontrollera genom att pensla tvålvatten på skarvar och kopplingar och det bildas tvålskum om det finns den allra minsta läcka.

Ett annat system för att upptäcka eventuella gasläckor är att kontrollera att gasräknaren, om det finns en sådan, inte signalerar någon gasövergång under en tidsperiod på cirka 10 minuter.

VARNING: Använd aldrig öppna lågor för att leta efter gasläckor.

ÖVERGÅNG TILL OLIKA TYPER AV GAS

Apparaten har kontrollerats och förinställts för funktion med den typ av gas som anges på märkskylten. Om den typ av gas som apparaten är inställd för är en annan än anslutningsgasen, ska ni ställa om apparaten genom att noga följa anvisningarna nedan:

1) Byte av brännarmunstycke

Det går att komma åt munstyckena genom att öppna skåpets luckor eller montera av panelen med kontrollvred. Skruva av och byt ut dem mot lämpliga munstycken enligt tabellen för brännare. Var noga med att sätta tillbaka tätningen på sin plats.

2) Byte eller justering av munstyckets minimiläge (fig. 2)

Det går att komma åt munstyckena genom att montera av panelen med kontrollvred.

- För funktion med GPL, skruva av skruven för minimiläget "B" på kranen och byt ut den mot en som är lämplig för den typ av gas som är befintlig (se tabell för brännare) och skruva fast den ordentligt.
- Vid användning av metangas justeras skruven för minimiläget "B". Vrid skruven medurs för att minska gasflödet och vrid den moturs för att öka gasflödet. Sätt igång apparaten genom att följa bruksanvisningen och låt den gå i 10 minuter på maximal kapacitet, vrid därefter vredet till minimiläget och justera skruven "B" (se tabell för brännare).

3) Byte av pilotbrännarens munstycke (fig. 3)

Fortsätt enligt följande:

- Lossa muttern "C".
- Dra ut pilotmunstycket "D" och byt ut det mot ett som är lämpligt för den gas som används (se tabell för brännare).
- Munstyckets diameter indikeras på själva munstycket.
- Skruva fast muttern "C" när munstycket bytts ut.



När förinställningen ändrats ska den nya typen av gas anges på märkskylten

VERIFIERING AV FUNKTION

- Driftsätt apparaten enligt bruksanvisningen.
- Verifiera att apparaten håller tätt.
- Kontrollera att anläggningens rökgasutsläpp fungerar effektivt.
- Verifiera tändning och att lågorna brinner regelbundet.
- Instruera användaren om apparatens funktion och underhåll med hjälp av bruksanvisningen och informera honom/henne särskilt om alla de varningstexter som ska respekteras för en korrekt användning.

SÄKERHETSANORDNINGAR

En ventilkran med termoelement gör det möjligt att avbryta gasflödet till huvudbrännaren om pilotlågan släcks. För att återställa funktionen ska manövrarna för tändning av pilotbrännaren upprepas.

Säkerhetstermostat

Avbryter gasflödet vid allvarliga fel. Den ska återställas manuellt och det görs genom att skruva av muttern "A" (fig. 5). Om den utlöses ska ni meddela vår tekniska supporttjänst.

BRUKSANVISNING

Vi rekommenderar användaren att kontrollera att apparaten installeras på lämpligt sätt.

Tillverkaren ansvarar inte för skador till följd av felaktig installation, dåligt underhåll eller vårdslös användning.

- 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 luftkapacitet som är avsedd för förbränning.
- LÄS BRUKSANVISNINGEN NOGA innan apparaten startas och lägg speciellt märke till säkerhetsföreskrifterna.
- Stäng alltid gaskranarna efter användning och framförallt 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 spjällallren med varmt vatten och rengöringsmedel för att ta bort det skikt med skyddsolja som täcker dem.

FYLLNING AV BEHÅLLARE

Kontrollera att tömningskranen är stängd. När så förutses, vrid på 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 förbränningsrummet. På vissa modeller sitter tömningskranen på panelen.

TÄNDNING

Tändning av pilotbrännaren

Tryck på och vrid kranvredet moturs ända till pilot-läget (✱), vänta till luften töms ut ur rören (endast den första gången) och tryck därefter flera gånger på den piezoelektriska tryckknappen (↩). På modellen SG7CP40M ska startknappen hållas intryckt. Kontrollera att pilotlågan tänts i rätt hål på förbränningskammarens framsida. Håll vredet nedtryckt i några sekunder med lågan tänd, släpp det därefter. Om lågan släcks ska ovanstående procedur upprepas.

OBS:

Om gnistan till följd av något fel inte skulle bildas går det att tända lågan manuellt.

Håll vredet nedtryckt i läget (✱) och nära en tändsticka till pilotbrännaren och för den över förbränningsrummets kontrollhål.

Tändning av huvudbrännaren

När pilotbrännarens låga väl är tänd ska kranvredet vridas till läget för maximal kapacitet (⦿). Gasen när huvudbrännaren och tänds. Vrid vredet i riktning mot minimiläget (⦿) för att minska brännarens effekt.

VATTENBAD PEL 25ST	
Placering	Grader °C
⦿	55
2	60
3	65
4	70
5	75
6	80
7	85
⦿	90

PASTAKOKARE PEL 21S	
Placering	
⦿	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
⦿	



SLÄCKNING

Det räcker att vrida kranvredet medurs till läget (✱) för att släcka huvudbrännaren.

För att stänga av apparaten helt och hållet ska du vrida kranvredet medurs till läget (●).

VARNINGAR OCH RÅD

- Under tillagning med pastakokaren ska vattenkranen hållas lite öppen för att göra det möjligt att eliminera överdrivet mycket stärkelse via röret som anger att det är för fullt och hålla en lämplig vattennivå i behållaren.
- SÄTT ALDRIG IGÅNG APPARATEN INNAN BEHÅLLAREN FYLLES MED VATTEN.
- Under användning kan apparaturens sidor nå höga temperaturer. Varning. Följande etikett placeras på båda sidorna för att varna för heta ytor:



VARNING: TÄPP INTE TILL LUFTHÅLEN SOM SITTER I PASTAKOKARENS BOTTEN.

RÅD OCH SÄKERHETSFORESKRIFTER 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 ändå vara känsligt för rost till följd av kloridjonerna som vanligtvis finns i det vatten som korgarna sänks ned i (natriumklorid = köksalt).

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

Apparaturen 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 RESERVDELAR

För alla modeller räcker det att ta av panelen, skruva av de synliga skruvarna som sitter på de nedre kanterna, för att komma åt de delar som behöver bytas 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 skruvarna som håller fast brännaren i förbränningsrummet ska skruvas av och därefter 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 omvänd 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 åt muttern för hårt eftersom det kan skada isoleringskeramiken.
- **Vattenslang:** Vid byte ska du säkerställa att slangen inte lutar mot förbränningsrummet.

SKÖTSEL AV APPARAT

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 resistenta 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 apparaten för att undvika att skada den. Efter rengöringen ska apparaten sköljas noga med rent vatten och torkas torr med en torkduk.



INFORMATION TILL ANVANDARE

I enlighet med direktiven 2002/95/EG, 2002/96/EG och 2003/108/EG, avseende reducering av bruket av farliga ämnen i elektriska och elektroniska apparater, liksom avyttring av avfall.

Den överkryssade symbolen på apparaten eller på förpackningen anger att produkten i slutet av sin livstid ska samlas in separat från andra avfall. Separat sortering av denna apparat när den är uttjänad tas om hand av tillverkaren. En användare som vill avyttra denna apparat måste därför ta kontakt med tillverkaren och följa det system som tillämpas för separat sortering av den uttjänade apparaten. Lamplig separat insamling av apparaten för påföljande återvinning, behandling och kompatibel miljömassig avyttring bidrar till att undvika möjliga negativa effekter på miljö och hälsa och framjar återanvändning och/eller återvinning av de material som apparaten tillverkats av.

Olaglig avyttring av produkten av innehavaren medför tillämpning av administrativa påföljder i enlighet med gällande lagstiftning.

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 rätten att göra de förändringar av produkten som anses lampliga eller nödvändiga utan att påverka dess grundläggande egenskaper. Tillverkaren patar sig inget ansvar om anvisningarna i denna bruksanvisning inte följs noggrant. Tillverkaren patar sig inget ansvar för direkta eller indirekta skador som uppstår till följd av felaktig installation, modifieringar, bristande underhall eller felaktig hantering



Instrukcja użytkownika

Wymiary	184
Dane techniczne	186
Szczegółowe instrukcje	187



GOTOWANIE MAKARONU NA GAZIE SERIA 600

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxH) Błat roboczy: (H całkowita)
G6CP6	Gotowanie makaronu na gazie, z obudową	mm 600x600x900 (1020)

GOTOWANIE MAKARONU NA GAZIE SERIA 700

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxH) Błat roboczy: (H całkowita)
CPG40E	Gotowanie makaronu na gazie, z obudową	mm 400x700x900 (1040)
CPG80E	Gotowanie makaronu na gazie, z obudową - 2 zbiorniki	mm 800x700x900 (1040)

GOTOWANIE MAKARONU NA GAZIE SERIA 900

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxH) Błat 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) Błat roboczy: (H całkowita)
SG7CP40M	Gotowanie makaronu na gazie, z obudową	mm 400x730x900 (1090)

GOTOWANIE MAKARONU NA GAZIE SERIAS900

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxH) Błat 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)

PL

GOTOWANIE MAKARONU NA GAZIE SERIA LX900 TOP

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxH) Błat roboczy: (H całkowita)
LXG9CP40	Gotowanie makaronu na gazie, zawieszona	mm 400x900x580 (740)

**GAZOWE GOTOWANIE NA PARZE SERIA 700**

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxH) Błat roboczy: (H całkowita)
G7BM4M	Gazowe gotowanie na parze, z obudową	mm 400x700x900 (1040)

GAZOWE GOTOWANIE NA PARZE SERIA 900

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxH) Błat roboczy: (H całkowita)
G9BM4M	Gazowe gotowanie na parze, z obudową	mm 400x900x900 (1065)

GAZOWE GOTOWANIE NA PARZE SERIA S900

Urządzenie typu	Opis	Wym.: (DxGxH) Błat roboczy: (H całkowita)
SG9BM4M	Gazowe gotowanie na parze, z obudową	mm 400x900x900 (1060)



GOTOWANIE MAKARONU NA GAZIE - SERIA 600

TABELA DANYCH TECHNICZNYCH

MODEL	Moc nominalna	Moc nominalna G10	Moc nominalna G120	Zużycie gpl G10	Zużycie gpl G31	Zużycie gpl G30	Zużycie gpl G31	Zużycie gpl G30	Zużycie metanu G25	Zużycie metanu G25.1	Zużycie metanu G2.350	Zużycie metanu G27	Zużycie gazu mieszanego G10	Zużycie gazu mieszanego G120	Powietrze główne spalania	Instalacja typu	Pałnik
	kW	kW	kW	kg/h	kg/h	kg/h	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	n°
66CP6	10	3,4	9,5	10	0,79	1,06	0,78	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	Moc nominalna G10	Moc nominalna G120	Zużycie gpl G10	Zużycie gpl G31	Zużycie gpl G30	Zużycie gpl G31	Zużycie gpl G30	Zużycie metanu G25	Zużycie metanu G25.1	Zużycie metanu G2.350	Zużycie metanu G27	Zużycie gazu mieszanego G10	Zużycie gazu mieszanego G120	Powietrze główne spalania	Instalacja typu	Pałnik
	kW	kW	kW	kg/h	kg/h	kg/h	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	n°
CP640E SG7CP40M	10	3,4	8	9	0,79	1,06	0,78	1,23	1,23	1,47	1,29	2,07	2,07	20	A1	1	10
CP680E	20	6,8	16	18	1,58	2,12	1,55	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	220-240 V~	3 x 1,5 mm ²

GOTOWANIE MAKARONU NA GAZIE - SERIE 900 / S900 7 LX900

TABELA DANYCH TECHNICZNYCH

MODEL	Moc nominalna	Moc nominalna G10	Moc nominalna G120	Zużycie gpl G10	Zużycie gpl G31	Zużycie gpl G30	Zużycie gpl G31	Zużycie gpl G30	Zużycie metanu G25	Zużycie metanu G25.1	Zużycie metanu G2.350	Zużycie metanu G27	Zużycie gazu mieszanego G10	Zużycie gazu mieszanego G120	Powietrze główne spalania	Instalacja typu	Pałnik	
	kW	kW	kW	kg/h	kg/h	kg/h	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	n°	kW
G9CP40 - SG9CP40 LX9CP40	12,5	4,8	/	/	0,99	1,32	0,97	1,32	1,54	1,54	1,84	1,61	/	/	25	A1	1	12,5
G9CP80 - SG9CP80	25	9,6	/	/	1,97	2,65	1,94	2,65	3,08	3,07	3,68	3,23	/	/	50	A1	2	12,5

GAZOWE GOTOWANIE NA PARZE - SERIE 700 / 900 / S900

TABELA DANYCH TECHNICZNYCH

MODEL	Moc nominalna	Moc nominalna G10	Moc nominalna G120	Zużycie gpl G10	Zużycie gpl G31	Zużycie gpl G30	Zużycie gpl G31	Zużycie gpl G30	Zużycie metanu G25	Zużycie metanu G25.1	Zużycie metanu G2.350	Zużycie metanu G27	Zużycie gazu mieszanego G10	Zużycie gazu mieszanego G120	Powietrze główne spalania	Instalacja typu	Pałnik	
	kW	kW	kW	kg/h	kg/h	kg/h	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	n°	kW
G7BM4M - G9BM4M - SG9BM4M	3,6	1,6	3,6	3,6	0,28	0,38	0,28	0,38	0,44	0,44	0,53	0,47	0,93	0,83	7,2	A1	1	3,6



SZCZEGÓŁOWE INSTRUKCJE

UWAGA!

Rysunki cytowane w niniejszym rozdziale znajdują się na początkowych stronach niniejszej instrukcji.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

Producent deklaruje, że urządzenia zostały skonstruowane zgodnie z Dyrektywami EWG 90/396 oraz wymaga, aby instalacja została wykonana zgodnie z obowiązującymi przepisami, szczególnie w zakresie wymiany powietrza oraz systemu usuwania produktów spalania.

***WAŻNE** Producent uchyła się od wszelkiej odpowiedzialności za bezpośrednie i pośrednie szkody spowodowane nieprawidłową instalacją, naruszeniem, nieprawidłową konserwacją, niedbalstwem w użytkowaniu oraz powstałe w wyniku wszystkich sytuacji opisanych w naszych warunkach sprzedaży.*

- Urządzenie przeznaczone jest do użytku zbiorowego i musi być używane przez wykwalifikowany personel.
- Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję dostarczającą wskazówek dotyczących bezpieczeństwa instalacji, użytkowania i konserwacji.
- Instrukcję tą należy przechowywać wraz z urządzeniem, w celu umożliwienia skonsultowania jej w przyszłości.
- W przypadku sprzedaży lub przeniesienia urządzenia należy upewnić się, że załączona jest do niego instrukcja, aby nowy użytkownik i instalator mogli zasięgnąć informacji na temat funkcjonowania maszyny i dotyczących go ostrzeżeń.

INSTALACJA URZĄDZENIA

- Czynności instalacyjne, ewentualne przekształcenia na użytek z innymi rodzajami gazu, rozruch, usuwanie ewentualnych usterek instalacji, **mogą zostać wykonane wyłącznie przez wykwalifikowany personel**, zgodnie z zaleceniami norm UNI-CIG 8723, Ustawa 46 i okólnika nr 68 wraz z jego aktualizacjami.
- Instalacje gazowe oraz lokale, w których instalowane są urządzenia muszą odpowiadać przepisom obowiązującym w poszczególnych rejonach. W szczególności należy mieć na uwadze fakt, iż powietrze niezbędne do spalania palników to ok. 2 m³/h dla każdego kW zainstalowanej mocy oraz obowiązek przestrzegania **przepisów dotyczących zapobiegania wypadkom**.

URUCHAMIANIE URZĄDZEŃ

- Wyjąć urządzenia z opakowania i ustawić je w miejscu użytkowania, poziomując je i regulując wysokość za pomocą regulowanych stopek lub innych środków.
- Niektóre części zabezpieczone są plastikową taśmą samoprzylepną, którą należy usunąć przed uruchomieniem. (Nie stosować substancji ściernych).
- Pokrycia materiału palnego znajdujących się w pobliżu ścian należy zabezpieczyć przed promieniowaniem ciepłym: lub wkładając pomiędzy nie arkusze ogniotrwałe, tudzież ustawiając urządzenia w odległości przynajmniej 100 mm od znajdujących się z boku lub z tyłu ścian.

ODPROWADZANIE OPARÓW

Urządzenia powinny być umieszczone w pomieszczeniach przystosowanych do odprowadzania produktów spalania z zachowaniem wszelkich zaleceń norm instalacyjnych. Nasze urządzenia dzielą się na (zobacz tabela „dane techniczne”):

Urządzenia gazowe typu „A”

Urządzenia typu A1 należy instalować w odpowiednio wentylowanych pomieszczeniach, aby nie dopuścić do nagromadzenia szkodliwych dla zdrowia substancji w pomieszczeniu, w którym zainstalowane jest urządzenie. Nie są przewidziane do połączenia do przewodu kominowego odprowadzającego produkty spalania. Urządzenia takie powinny odprowadzać produkty spalania do odpowiednich okapów lub podobnych urządzeń, podłączonych do kominu o sprawdzonej wydajności lub bezpośrednio na zewnątrz. Ewentualnie dozwolone jest zastosowanie ssawy powietrza podłączonej bezpośrednio na zewnątrz, zasysającej nie mniejszą ilość niż 1/m³/h oparów na każdy kW mocy pobieranej przed podłączone do niej urządzenia.

PODŁĄCZENIE DO SIECI WODNEJ

Podłączyć przewody wlotu wody do sieci rozprowadzania za pomocą mechanicznego filtra oraz kurka odcinającego.



Przed podłączeniem filtra spuścić pewną ilość wody, aby odróżnić przewód z żelaznego osadu.

ODPROWADZANIE WODY

Podłączyć do sieci przewód spustowy urządzeń.

PODŁĄCZENIE DO INSTALACJI GAZOWEJ

Przed wykonaniem instalacji sprawdzić, czy lokalne warunki dystrybucji (natura i ciśnienie gazu) oraz stan wyregulowania urządzenia są kompatybilne. Gdyby tak nie było, wykonać przekształcenie do innego rodzaju gazu. Warunki regulacji niniejszego urządzenia przedstawione zostały na tabliczce znamionowej.

Podłączenie do instalacji należy wykonać za pomocą metalowych przewodów ze stali ocynkowanej lub miedzi, umieszczonych na widoku.

Każde urządzenie należy podłączyć do instalacji za pomocą osobnego kurka odcinającego, umieszczonego w łatwo dostępnym miejscu i zamykanego po każdym zakończeniu pracy. Połączenie pomiędzy przewodami urządzeń do przewodów gazowych należy wykonać za pomocą metalowej, trzyczęściowej złączki, ułatwiającej demontaż i ponowny montaż urządzenia. Szczelność na gwintach łączących można zapewnić stosując materiały, które posiadają deklarację producenta, iż są przystosowane do użytku z gazem.

URUCHOMIENIE

Kontrola znamionowej mocy cieplnej

Moc cieplną urządzenia należy sprawdzać zgodnie z przedstawianymi w niniejszej instrukcji wskazówkami, w przypadku wykonania ponownych instalacji lub przejścia czy dostosowania do innego rodzaju gazu, a także w przypadku wykonania wszelkich czynności konserwacyjnych.

Nie przewidziano innego sposobu regulacji mocy cieplnej. Funkcjonowanie urządzenia ze znamionową mocą cieplną i na wartości minimalnej otrzymuje się poprzez zmierzenie prawidłowego ciśnienia podłączenia i sprawdzający czy zastosowane dysze są właściwe. Czynności, jakie należy wykonać w tym celu wymienione są w kolejnych punktach. Po zakończeniu kontroli przechodzi się do sprawdzenia działania, zgodnie ze wskazówkami zamieszczonymi w punkcie „kontrola działania”.

KONTROLA CIŚNIENIA ZASILANIA

Ciśnienie zasilania należy zmierzyć za pomocą manometru cieczowego (np. manometr w U-rurkowy, minimalna rozdzielczość 0,1 mbar)

- Wyjąć śrubę „A” przyłącza ciśnienia zasilania umieszczonego na wlocie rury (rys.1).

- Podłączyć manometr U-rurkowy
- Uruchomić przyrząd.
- Zmierzyć ciśnienie zasilania.
- Jeżeli ciśnienie podłączenia nie zawiera się w przewidzianym zakresie (zobacz tabliczka charakterystyki technicznej) w żadnym przypadku nie można użytkować urządzenia. Należy poinformować zakład dostarczający gaz.
- Po zmierzeniu ciśnienia podłączenia wyjąć manometr U-rurkowy i przykręcić śrubę uszczelniającą.

KONTROLA I WYCIEKI GAZU

Po czynnościach instalacyjnych należy sprawdzić czy gaz nie przecieka. Można sprawdzić to smarując wodą z mydłem złącza i łączniki. Przy minimalnych wyciekach pojawiają się bańki piany.

Innym sposobem na zlokalizowanie ewentualnych wycieków gazu jest sprawdzenie czy licznik, jeżeli występuje, w okresie około 10 minut nie sygnalizuje żadnego przelotu gazu.

UWAGA: nie stosować nigdy wolnego płomienia do wyszukiwania wycieków gazu.

PRZEKSZTAŁCENIE DLA RÓŻNYCH RODZAJÓW GAZU

Urządzenie zostało sprawdzone i przygotowane do pracy z gazem przedstawionym na tabliczce charakterystyki technicznej. Jeżeli gaz, dla którego urządzenie zostało wyregulowane, jest inne niż gaz przyłączeniowy, należy przekształcić urządzenie przestrzegając skrupulatnie przedstawionych poniżej uwag:

1) 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 występuje).

2) Wymiana lub regulacja dyszy minimum (rys. 2)

Do dysz można dostać się demontując tablicę elementów sterujących.

- Dla LPG dokręcić śrubę minimum „B” kurka i wymienić ją na odpowiednią do typu stosowanego gazu (zobacz tabelę „Palniki”), a następnie ponownie dokręcić ją do oporu.
- Dla metanu należy wykonać regulację śruby minimum „B”. Przekręcając śrubę w kierunku ruchu wskazówek zegara zmniejsza się przepływ gazu, natomiast przekręcając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara zwiększa się przepływ gazu. Przykręcić urządzenie zgodnie z instrukcjami obsługi i



uruchościć je na 10 minut w pozycji maksymalnej mocy, następnie przekręcić pokrętkę do pozycji minimalnej i wykonać regulację śruby „B” (zobacz tabelę „Palniki”).

3) Wymiana dyszy palnika pilotującego (rys. 3)

Wykonać następujące czynności:

- Odkręcić nakrętkę dociskową złączki dwustożkowej „C”
- Wyjąć dyszę pilotującą „D” i wymienić ją na dopasowaną do rodzaju stosowanego gazu (zobacz tabelę „Palniki”).
- Średnica dyszy wskazana jest na jej korpusie.
- Po wymianie dokręcić nakrętkę dociskową złączki dwustożkowej „C”.

Po zmianie wskazać na tabliczce nowy rodzaj gazu.

KONTROLA DZIAŁANIA

- Uruchościć urządzenie zgodnie z instrukcjami obsługi.
- Sprawdzić szczelność urządzenia.
- Sprawdzić wydajność instalacji odprowadzania oparów.
- Sprawdzić zapalanie i regularność płomieni.
- Poinstruować użytkownika na temat działania i konserwacji urządzenia, wykorzystując w tym celu instrukcję obsługi, informując w szczególności o wszystkich przepisach, jakie należy przestrzegać w celu prawidłowego użytkowania.

URZĄDZENIA BEZPIECZEŃSTWA

Kurek zaworowy z termoelementem umożliwia przerwanie przepływu gazu do palnika głównego, na wypadek gdyby wyłączył się płomień pilotujący. Aby przywrócić jego działanie należy powtórzyć czynności dotyczące włączania urządzenia pilotującego.

Termostat awaryjny

Odcina dopływ gazu w razie dużych anomalii. Jest uzbrajany ręcznie i w celu wznowienia pracy należy odkręcić śrubę „A” (rys. 5). W przypadku jego interwencji należy skontaktować się z asystą techniczną.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

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 użytkowaniem.

- 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 właściwości wietrzenia podczas 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 pokrętkę kurka napełniania wodą umieszczone z lewej strony tablicy elementów sterujących urządzeniem.

OPRÓŻNIANIE ZBIORNIKA

Zbiornik opróżnia się poprzez przekręcenie pokrętki kurka spustowego znajdującego się w szafie pod komorą spalania. W niektórych modelach kurek spustowy umieszczony jest na tablicy.

ZAPALANIE

Zapalanie palnika pilotującego

Popchnąć i przekręcić pokrętkę 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, trzymać wciśnięty przycisk włączenia. Poprzez otwór w przedniej części komory spalania sprawdzić czy płomień pilotujący zapalił się. Kiedy płomień się zapali, przytrzymać przez kilka sekund wciśnięte pokrętkę, następnie zwolnić je. Jeżeli płomień pilotujący zgaśnie, powtórzyć czynności.

WAŻNE

Jeżeli z powodu jakiegś awarii nie przeskoczy iskra, zapalanie można wykonać ręcznie.

Przytrzymując pokrętkę wciśniętą w pozycji (✳) przysunąć



plomień do płomienia pilotującego wprowadzając go poprzez otwór kontrolny komory spalania.

Zapalenie palnika głównego

Po zapaleniu płomienia palnika pilotującego przekręcić pokrętkę kurka do pozycji maksymalnej mocy (☹). Gaz dopłynie do palnika głównego, który się zapali. Aby zmniejszyć moc palnika, przekręcić pokrętkę w kierunku minimalnej mocy (☺).

ŁAŹNIA WODNA PEL 25ST	
Posição	Graus °C
☹	55
2	60
3	65
4	70
5	75
6	80
7	85
☺	90

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA MAKARONU PEL 21S	
Posição	
☹	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
☹	

WYŁĄCZANIE

Aby wyłączyć główny palnik wystarczy przekręcić pokrętkę kurka w kierunku ruchu wskazówek zegara do pozycji (✱).

Aby wyłączyć całkowicie urządzenie wystarczy przekręcić pokrętkę 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. Uważać. 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 UŻYWKU 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 chloru, normalnie obecnymi w wodzie, w której są zanutrzane 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 zżrących.

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 kontrolowanie urządzeń przynajmniej raz w roku przez specjalistyczny personel.

WYMIANA CZĘŚCI ZAMIENNYCH

Dla wszystkich modeli wystarczy wyjąć tablicę, odkręcając widoczne śruby znajdujące się na dolnych krawędziach, aby móc dostać się do wymienianych części.

- **Kurek zaworowy:** wszystkie złącza są widoczne. Za pomocą odpowiednich kluczy odkręcić złącza wlotu gazu, wylotu gazu, pilota i termoelementu. Wymienić kurek na nowy i podłączyć pilot i termoelement.
- **Palnik:** aby wymienić palnik należy odkręcić nakrętkę dociskową złączkę dwustożkową 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.
- **Termoelement:** poluzować nakrętkę mocującą termoelement na palniku pilotującym i wyjąć go z gniazda. Odkręcić nakrętkę mocującą termoelement na kurku. Wymienić termoelement 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.
- **Wężyk zasilania wodą:** w przypadku wymiany upewnić się, że nie opiera się on o komorę spalania.

PIELĘGNOWANIE URZĄDZENIA

UWAGA!

- **Przed wykonaniem czyszczenia odłączyć urządzenie i pozostawić do ostudzenia.**
- **W przypadku urządzeń z zasilaniem elektrycznym, wyłączyć wyłącznik sekcyjny aby odciążyć zasilanie elektryczne.**

Dokładne, codzienne czyszczenie urządzenia gwarantuje jego długotrwałe i doskonałe działanie. Powierzchnie stalowe należy czyścić rozcieńczonym w gorącej wodzie płynem do naczyń, używając w tym celu miękkiej szmatki; do bardziej opornego brudu używać alkoholu, acetonu lub innego rozpuszczalnika niehalogenowego; **nie stosować**

ściernych detergentów w proszku ani substancji agresywnych takich jak kwas chlorowodorowy/solny czy siarkowy. Stosowanie kwasów zmniejsza funkcjonalność i bezpieczeństwo urządzenia.

Nie stosować szczotek, łopatek czy tarcz ściernych, wykonanych z innych metali lub stopów metali, mogących w wyniku skażenia spowodować powstanie plam rdzy. Z tego samego powodu unikać kontaktu z żelaznymi przedmiotami. Uwaga na wióry lub szczotki ze stali nierdzewnej, które nawet powodują skażenia powierzchni, mogą poważnie je zarysować. Jeżeli brud jest znaczny, pod żadnym pozorem nie stosować szklanego ani szmerglowego papieru ściernego; przypominamy że jako alternatywę można stosować gąbki syntetyczne (np. gąbka Scotchbrite).

Zabronione jest także używanie substancji do czyszczenia srebra. Należy uważać na opary kwasu chlorowodorowego/solnego, powstające np. podczas mycia podłóg. Nie polewać urządzenia bezpośrednio wodą, gdyż może to je uszkodzić. Po wyczyszczeniu spłukać dokładnie powierzchnię czystą wodą i wysuszyć ostrożnie za pomocą szmatki.



INFORMACJE DLA UŻYTKOWNIKÓW

Wprowadzenie w życie Dyrektyw 2002/95/EWG, 2002/96/EWG e 2003/108/EWG, dotyczących zmniejszania zastosowania substancji niebezpiecznych w urządzeniach elektrycznych i elektrycznych oraz usuwania odpadów.

Symbol przekreślonego kontenera na śmieci, przedstawiony na urządzeniu lub jego opakowaniu oznacza, że produkt po zakończeniu życia należy zbyć oddzielnie od pozostałych odpadów. Składowanie niniejszego urządzenia po zakończeniu jego życia powinno zostać zorganizowane i przeprowadzone przez producenta. Użytkownik pragnący pozbyć się obecnego urządzenia powinien zatem skontaktować się z producentem i wykonać procedurę jaką ten przewidział dla składowania urządzenia po zakończeniu jego życia. Prawidłowa segregacja poszczególnych komponentów wycofanej z użytku maszyny, umożliwiającą następnie poddanie ich recyklingowi, dalszej obróbce lub utylizacji bezpiecznej dla środowiska pomaga uniknąć negatywnego wpływu na środowisko i zdrowie ludzkie oraz ułatwia ponowne zastosowanie i/lub recykling materiałów, z których złożona jest maszyna.

Nadużycia w utylizacji produktu ze strony posiadającego powodują nałożenie sankcji administracyjnych przewidzianych przez obowiązujące przepisy.

ŚWIADECTWO GWARANCJI

MIASTO: _____

ULICA: _____

KOD POCZTOWY: _____ MIEJSCOWOŚĆ: _____

WOJEWÓDZTWO: _____ DATA INSTALACJI: _____

MODEL _____

NUMER SERYJNY: _____

PL

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 jakiegokolwiek 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	194
Date tehnice	196
Instrucțiuni specifice	197



AP. DE FIERT PASTE CU GAZ SERIE 600

Aparat tip	Descriere	Dim.: (LxlxH) Plan de lucru (h totală)
G6CP6	Ap. de fiert paste cu gaz cu suport	mm 600x600x900 (1020)

AP. DE FIERT PASTE CU GAZ SERIE 700

Aparat tip	Descriere	Dim.: (LxlxH) Plan de lucru (h totală)
CPG40E	Ap. de fiert paste cu gaz cu suport	mm 400x700x900 (1040)
CPG80E	Ap. de fiert paste cu gaz cu suport - 2 cuve	mm 800x700x900 (1040)

AP. DE FIERT PASTE CU GAZ SERIE 900

Aparat tip	Descriere	Dim.: (LxlxH) Plan de lucru (h totală)
G9CP40	Ap. de fiert paste cu gaz cu suport	mm 400x900x900 (1065)
G9CP80	Ap. de fiert paste cu gaz cu suport - 2 cuve	mm 800x900x900 (1065)

AP. DE FIERT PASTE CU GAZ SERIE S700

Aparat tip	Descriere	Dim.: (LxlxH) Plan de lucru (h totală)
SG7CP40M	Ap. de fiert paste cu gaz cu suport	mm 400x730x900 (1090)

AP. DE FIERT PASTE CU GAZ SERIE S900

Aparat tip	Descriere	Dim.: (LxlxH) Plan de lucru (h totală)
SG9CP40	Ap. de fiert paste cu gaz cu suport	mm 400x900x900 (1060)
SG9CP80	Ap. de fiert paste cu gaz cu suport - 2 cuve	mm 800x900x900 (1060)

RO

AP. DE FIERT PASTE CU GAZ SERIE LX900 TOP

Aparat tip	Descriere	Dim.: (LxlxH) Plan de lucru (h totală)
LXG9CP40	Ap. de fiert paste cu gaz suspendat	mm 400x900x580 (740)

**AP. PENTRU BAIN-MARIE CU GAZ SERIE 700**

Aparat tip	Descriere	Dim.: (LxlxH) Plan de lucru (h totală)
G7BM4M	Ap. pentru bain-marie cu suport	mm 400x700x900 (1040)

AP. PENTRU BAIN-MARIE CU GAZ SERIE 900

Aparat tip	Descriere	Dim.: (LxlxH) Plan de lucru (h totală)
G9BM4M	Ap. pentru bain-marie cu suport	mm 400x900x900 (1065)

AP. PENTRU BAIN-MARIE CU GAZ SERIE S900

Aparat tip	Descriere	Dim.: (LxlxH) Plan de lucru (h totală)
SG9BM4M	Ap. pentru bain-marie cu suport	mm 400x900x900 (1060)



AP. DE FIERT PASTE CU GAZ - SERIE 600

TABEL DATE TEHNICE

MODEL	Puțere nominală	Puțere nominală	Puțere nominală	Puțere redusă	Puțere nominală	Puțere nominală	Puțere nominală	Puțere nominală	Consum GPL G30	Consum GPL G31	Consum Metan G30	Consum Metan G31	Consum Metan G25.1	Consum Metan G23.50	Consum Metan G27	Consum gaz orăș. G10	Consum gaz orăș. G120	Aer primar pentru combustie	Instalație tip	Arzător
	kW	kW	kW	kW	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	n°	n°
66CP6	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			

AP. DE FIERT PASTE CU GAZ - SERIE 700 / S700

TABEL DATE TEHNICE

MODEL	Puțere nominală	Puțere nominală	Puțere nominală	Puțere redusă	Puțere nominală	Puțere nominală	Puțere nominală	Puțere nominală	Consum GPL G30	Consum GPL G31	Consum Metan G30	Consum Metan G31	Consum Metan G25.1	Consum Metan G23.50	Consum Metan G27	Consum gaz orăș. G10	Consum gaz orăș. G120	Aer primar pentru combustie	Instalație tip	Arzător
	kW	kW	kW	kW	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	n°	n°
CP640E 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			
CP680E	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			

AP. DE FIERT PASTE CU GAZ - APRINDERE ELECTRICĂ

TABEL DATE TEHNICE

MODEL	Puțere nominală	Tensiune nominală	Cablu de conectare - HOTRN/VF
	Watt	V	mm ²
SG7CP40M	0.6	220-240 V~	3 x 1,5 mm ²

AP. DE FIERT PASTE CU GAZ - SERIE 900 / S900 / LX900

TABEL DATE TEHNICE

MODEL	Puțere nominală	Puțere nominală	Puțere nominală	Puțere redusă	Puțere nominală	Puțere nominală	Puțere nominală	Puțere nominală	Consum GPL G30	Consum GPL G31	Consum Metan G30	Consum Metan G31	Consum Metan G25.1	Consum Metan G23.50	Consum Metan G27	Consum gaz orăș. G10	Consum gaz orăș. G120	Aer primar pentru combustie	Instalație tip	Arzător
	kW	kW	kW	kW	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	n°	n°
69CP40 - SG9CP40 LX69CP40	12,5	4,8	/	/	0,99	0,97	1,32	1,54	1,54	1,84	1,61	/	/	25	A1	1	12,5			
69CP80 - SG9CP80	25	9,6	/	/	1,97	1,94	2,65	3,08	3,07	3,68	3,23	/	/	50	A1	2	12,5			

AP. PENTRU BAIN-MARIE CU GAZ - SERIE 700 / 900 / S900

TABEL DATE TEHNICE

MODEL	Puțere nominală	Puțere nominală	Puțere nominală	Puțere redusă	Puțere nominală	Puțere nominală	Puțere nominală	Puțere nominală	Consum GPL G30	Consum GPL G31	Consum Metan G30	Consum Metan G31	Consum Metan G25.1	Consum Metan G23.50	Consum Metan G27	Consum gaz orăș. G10	Consum gaz orăș. G120	Aer primar pentru combustie	Instalație tip	Arzător
	kW	kW	kW	kW	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	n°	n°
G78M4M - G98M4M - SG88M4M	3,6	1,6	3,6	3,6	0,28	0,28	0,38	0,44	0,44	0,53	0,47	0,93	0,83	7,2	A1	1	3,6			



INSTRUCȚIUNI SPECIFICE

ATENȚIE!

Imaginile la care se face referire în acest capitol se află în paginile de la începutul acestui manual.

DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

Constructorul declară că aparatele sunt construite în conformitate cu Directiva CEE 90/396 și recomandă ca instalația să respecte normele în vigoare, în mod particular cele referitoare la circulația aerului și la sistemul de evacuare a produselor de combustie.

***N.B.** Constructorul nu-și asumă nicio responsabilitate pentru daunele directe și indirecte cauzate de instalarea greșită, de intervențiile nereglementare, întreținerea greșită, folosirea incorectă și de toate cele prevăzute în articolele din condițiile de vânzare.*

- Aparatul este destinat uzului colectiv și trebuie folosit de personal instruit în mod adecvat.
- Citiți cu atenție acest manual care furnizează indicații referitoare la siguranța instalației, folosire și întreținere.
- Acest manual de instrucțiuni trebuie păstrat cu grijă împreună cu aparatura pentru a fi consultat în viitor.
- În caz de vânzare sau de transfer al aparaturii, asigurați-vă că manualul o însoțește astfel încât noul utilizator și instalator să poată fi informați despre funcționare și respectivele instrucțiuni.

INSTALAREA APARATULUI

- Operațiunile de instalare, eventualele modificări în vederea utilizării cu alte tipuri de gaz, punerea în funcțiune, eliminarea eventualelor probleme ale instalațiilor **trebuie să fie efectuate doar de personal calificat** în conformitate cu prevederile normelor UNI-CIG 8723, Legea 46 și cu circulara nr.68 și succesivele actualizări.
- Instalațiile de gaz și încăperile de instalare ale aparatelor trebuie să fie conforme cu reglementările existente în respectivele zone și, în special, trebuie luat în considerare faptul că suprafața necesară pentru combustia arzătoarelor este egală cu 2 m³/h pentru fiecare kW de putere instalată și că trebuie să fie respectate **Normele de prevenire a accidentelor**.

PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE A APARATELOR

- Scoateți aparatele din ambalaj și poziționați-le în locul de utilizare nivelându-le cu ajutorul nivelei cu bulă de aer și reglându-le în înălțime prin intermediul picioarelor reglabile sau a altor mijloace.
- Unele elemente sunt protejate de o peliculă adezivă din plastic care trebuie să fie înlăturată înainte de a pune în funcțiune aparatul; reziduurile de lipici trebuie să fie curățate bine. (Nu folosiți substanțe abrazive).
- Învelișul din material combustibil al pereților din apropiere trebuie să fie protejat contra căldurii: prin interpunerea de folii refractare sau punând aparatele la o distanță de cel puțin 100 mm de pereții laterali sau posteriori.

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 noastre sunt considerate (vezi tabelul datelor tehnice) ca:

Aparate cu gaz de tip "A"

Aparatele de tip A1 trebuie să fie instalate în încăperi ventilate suficient pentru a preveni concentrația de substanțe dăunătoare sănătății în camera în care este instalat aparatul. 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 alternativă, este admisă folosirea unui aspirator de aer conectat direct la exterior care să aspire un volum minim de 1/m³/h de fumuri pentru fiecare kW de putere absorbită de aparatele conectate la acesta.

LEGĂTURA 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 resturi feroase.



DESCĂRCAREA APEI

Conectați la rețea tuburile de descărcare ale echipamentelor.

CONECTAREA LA INSTALAȚIA DE GAZ

Înainte de instalare, asigurați-vă că respectivele condiții locale de distribuție (natura și presiunea gazului) și stadiul de reglare a aparatului sunt compatibile, în caz contrar procedați la transformarea la un alt tip de gaz. Condițiile de reglare ale acestui aparat sunt reproduse pe plăcuța de date.

Conectarea la instalație trebuie efectuată cu ajutorul unor tuburi metalice în oțel zincat sau aramă, poziționate la vedere.

Fiecare aparat trebuie să fie conectat la instalație cu un robinet propriu de interceptare situat în poziție ușor accesibilă și închis de fiecare dată la finalul lucrului. Conectarea dintre tuburile aparatului și cele de gaz trebuie realizată cu ajutorul unui conector metalic cu trei piese, pentru a facilita demontarea și remontarea aparatului. Etanșeitatea pe fileturile conectorului poate fi asigurată cu ajutorul utilizării materialelor declarate adecvate și pentru gaz de fabricantul lor.

PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE

Controlarea puterii termice nominale

Puterea termică a aparatului trebuie să fie controlată urmând indicațiile prezente în cazul unor noi instalații sau în cazul modificării sau adaptării la un alt tip de gaz și în momentul efectuării tuturor intervențiilor de mentenanță. Nu este prevăzută o posibilitate ulterioară de reglare a puterii termice.

Funcționarea aparatului la puterea termică nominală și la minim se face măsurând presiunea corectă de conectare și controlând ca racordurile utilizate să fie cele adecvate. Operațiunile de efectuat în acest scop sunt enumerate în paragrafele succesive. La finalul verificării, se recomandă controlarea modului de funcționare conform indicațiilor din paragraful "**verificarea funcționării**".

CONTROLAREA PRESIUNII DE ALIMENTARE

Presiunea de alimentare trebuie să fie măsurată cu ajutorul manometrului cu lichid (ex. manometru tip U, definiție minimă 0,1 mbar).

RO

- Înlăturați șuruburile "A" de la priza de presiune de alimentare situată la intrarea tubului rampa (fig.1).
- Conectați manometrul de tip „U”
- Puneți aparatul în funcțiune.
- Măsurați presiunea de alimentare.
- Dacă presiunea de conectare nu este cuprinsă în intervalul prevăzut (vezi plăcuța tehnică caracteristici), în niciun caz nu va fi posibil să utilizați aparatul. Instituția

de distribuție a gazului trebuie să fie informată.

- După măsurarea presiunii de conectare, eliminați manometrul tip U și strângeți șurubul de susținere.

CONTROLAREA PIERDERILOR DE GAZ

După operațiunile 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 căutarea pierderilor de gaz.

MODIFICAREA LA DIFERITELE TIPURI DE GAZ

Aparatul este omologat și prevăzut pentru funcționarea cu tipul de gaz specificat pe plăcuța tehnică caracteristici. Dacă gazul pentru care aparatul este reglat este diferit de acela de conectare, trebuie să efectuați o modificare a aparatului urmând cu atenție următoarele instrucțiuni:

1) 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.

2) Înlocuirea sau reglarea duzei de minim (fig.2)

Duzele sunt accesibile demontând panoul de comandă.

- Pentru GPL deșurubați șurubul de minim "B" al robinetului, înlocuiți-l cu acela adecvat pentru tipul de gaz prezent (vezi tabel arzătoare) și înșurubați-l din nou bine.
- Pentru gazul metan trebuie să se efectueze o reglare a șurubului de minim "B". Rotind șurubul în sens orar se obține diminuarea fluxului gazului în timp ce rotind șurubul în sens antiorar se obține o creștere a fluxului de gaz.
- Activați aparatul în baza instrucțiunilor de folosință și lăsați-l să funcționeze timp de 10 minute pe poziția de maximă putere, apoi rotiți mânerul rotativ pe poziția de minim și efectuați reglarea șurubului "B" (vezi tabelul arzătoare).

3) Înlocuirea duzei arzătorului pilot (fig.3)

Procedați după cum urmează:

- Deșurubați piulița ce strânge conectorul conic "C"
- Extrageți duza pilot "D" și înlocuiți-o cu cea adecvată



- pentru tipul de gaz prezent (vezi tabelul arzătoare).
- Diametrul duzei este indicat pe corpul acesteia
- După efectuarea înlocuirii, înșurubați piulița ce strânge conectorul conic "C".

Odată efectuată modificarea, indicați noul tip de gaz pe plăcuța de date.

VERIFICAREA FUNCȚIONĂRII

- Puneți în funcțiune aparatul conform instrucțiunilor de folosire.
- Verificați etanșeitarea aparatului.
- Controlați eficiența instalației de descărcare a fumurilor.
- Verificați aprinderea și regularitatea flăcărilor.
- Instruiți utilizatorul în legătură cu funcționarea și mentenanța aparatului cu ajutorul manualului de instrucțiuni, informându-l, în special, despre toate instrucțiunile de respectat pentru o corectă utilizare.

DISPOZITIVE 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

Înterupe fluxul de gaz în caz de anomalii grave. Acesta poate fi reînarmat manual și pentru reluarea funcționării va fi necesară deșurubarea piuliței "A" (fig. 5). În cazul în care acesta intervine, contactați 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 care rezultă din instalarea greșită, întreținerea incorectă sau folosirea neregulamentară.

- 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 incorect.
- 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 capacității de aerisire destinată combustiei.
- Înainte de a pune în funcțiune aparatul CITIȚI CU ATENȚIE INSTRUCȚIUNILE CONȚINUTE ÎN ACEASTĂ BROȘURĂ, acordând o atenție specială normelor relative la dispozitivele de siguranță.

- Închideți mereu robinetele de alimentare cu gaz la încheierea utilizării și mai ales în timpul operațiilor de mentenanță și de reparație.
- Urmați cu atenție normele relative la fierbere, cel puțin în prima perioadă de utilizare, până când practica și experiența vă vor permite să alegeți personal timpul și temperaturile.
- La prima punere în funcțiune, efectuați o spălare amănunțită 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, acționați 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 rotiți 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 aprinzătorului piezoelectric (⚡). Pentru modelul SG7CP40M, mențineți apăsată tasta 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 stinge, repetați operațiunea.

NOTĂ

În cazul în care, în urma unei avarii, nu se mai produce scânteia, este posibil să efectuați aprinderea manual. Menținând mânerul rotativ apăsat în poziție (✱) apropiați o flăcărui de arzătorul pilot introducând-o prin orificiul camerei de combustie.

Aprinderea arzătorului principal

Odată aprinsă flacăra arzătorului pilot, rotiți mânerul rotativ al robinetului în poziția de maximă putere (Ⓐ). Gazul va ajunge la arzătorul principal care se va prinde. Pentru a reduce puterea arzătorului, rotiți mânerul rotativ înspre poziția de minim (Ⓐ).



AP. BAIN-MARIE	
PEL 25ST	
Poziție	Grade °C
	55
2	60
3	65
4	70
5	75
6	80
7	85
	90

AP. FIERT PASTE	
PEL 21S	
Poziție	
2	
3	
4	
5	
6	
7	

4) 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 coroziune.

Pentru curățarea părților de oțel, a se consulta paragraful „ÎNGRIJIREA APARATULUI”.

MENTENANȚĂ

Aparatele sunt construite în așa fel încât să necesite puține lucrări de mentenanță. În orice caz, se recomandă clientului să semneze un contract de asistență pentru a solicita verificarea aparatelor de personal specializat cel puțin o dată pe an.

STINGERE

Pentru a stinge arzătorul principal, este suficient să rotiți mânerul rotativ al robinetului în sens orar până la poziția (☼).

Pentru a închide total aparatul, rotiți mânerul rotativ al robinetului în sens orar până la poziția (●).

AVERTIZĂRI ȘI SFATURI

- În timpul fierberii cu aparatul pentru fiert paste trebuie să mențineți ușor deschis robinetul de încărcare a apei pentru a permite eliminarea amidonului în exces prin orificiul de plin și pentru a menține un nivel corect de apă în cuvă.
- NU APRINDEȚI NICIODATĂ APARATUL ÎNAINTE DE A FI ÎNCĂRCAT CUVA CU APĂ.
- În timpul folosirii, părțile laterale ale aparatului pot atinge temperaturi ridicate. Aveți grijă! 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 fiert paste sunt fabricate în oțel inoxidabil 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).

RO

Așadar, pentru o utilizare corectă a coșurilor, sunt necesare câteva precauții simple.

- 1) După utilizare, coșurile nu trebuie să fie lăstate niciodată să se usuce fără a fi mai întâi clătite bine cu apă caldă.
- 2) După fiecare utilizare, coșurile trebuie să fie clătite bine cu apă caldă sau cu produse adecvate.
- 3) A nu se arunca sarea direct în interiorul coșurilor.

ÎNLOCUIREA PIESELOR DE SCHIMB

Pentru toate modelele este suficient să înlăturați panoul de control, deșurubând șuruburile situate la vedere pe părțile inferioare, pentru a putea avea acces la piesele de înlocuit.

- **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 al 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:** înlăturați cablul de alimentare și desfaceți piulița de fixare. Montați noua bujie incandescentă având grijă să nu fixați prea mult piulița 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 a efectua operațiile de curățare, închideți aparatul și lăsați-l să se răcească.**
- **În cazul aparatelor cu alimentare electrică, acționați**



asupra întrerupătorului separator pentru a dezactiva alimentarea electrică.

Curățarea amănunțită zilnică a aparatului garantează funcționarea perfectă și de lungă durată a acestuia.

Suprafețele în oțel trebuie curățate cu lichid de vase diluat în apă foarte caldă și utilizând o cârpă moale; pentru murdăria dură folosiți alcool etilic, acetona sau alt solvent nehalogenat; **nu folosiți detergenți praf abrazivi sau substanțe corozive precum acidul clorhidric / muriatic sau sulfuric. Folosirea acizilor poate compromite funcționalitatea și siguranța aparatului.**

Nu folosiți perii, spălătoare de sârmă sau discuri abrazive realizate din alte metale sau aliaje care ar putea provoca pete de rugină prin contaminare. Din același motiv, evitați

contactul cu obiecte din fier. Atenție la spălătoare de sârmă sau la periile din oțel inoxidabil care, deși nu contaminează suprafețele, pot cauza zgârieturi dăunătoare.

Dacă murdăria este accentuată, nu folosiți în mod absolut smirghel; recomandăm ca folosire alternativă bureți sintetici (ex. burete Scotchbrite).

De exclus folosirea substanțelor pentru curățat argintul și acordați o atenție deosebită aburilor de acid clorhidric sau sulfuric care provin, de exemplu, din spălarea podelelor.

Nu îndreptați jeturi directe de apă spre aparatul pentru a nu o avaria. După curățare, clătiți bine cu apă curată și uscați cu grijă utilizând o cârpă.



INFORMAȚII PENTRU UTILIZATORI

În vederea aplicării Directivelor 2002/95/CE, 2002/96/CE și 2003/108/CE, relative la reducerea folosirii substanțelor periculoase la aparaturile electrice și electronice, precum și la eliminarea deșeurilor.

Simbolul coșului tăiat care se află pe aparat sau pe ambalaj indică faptul că produsul, la finalul vieții sale utile, trebuie să fie colectat separat de alte deșeuri. Colectarea diferențiată a aparaturii prezente ajunsă la finalul vieții este organizată și gestionată de producător. Utilizatorul care va dori să se elibereze de aparatura proprie va trebui așadar să contacteze producătorul și să urmeze sistemul pe care acesta l-a adoptat pentru a permite colectarea separată a aparaturii ajunse la finalul vieții. Colectarea diferențiată adecvată în vederea inițierii procesului succesiv de reciclare a aparaturii, de tratare și de eliminare compatibil cu mediul înconjurător, contribuie la evitarea posibilelor efecte negative asupra mediului și a sănătății și favorizează reutilizarea și/sau reciclarea materialelor din care este compusă aparatura.

Eliminarea abuzivă a produsului de către cel care o deține duce la aplicarea sancțiunilor administrative prevăzute de normativa în vigoare.

CERTIFICAT DE GARANȚIE

FIRMA: _____

STRADA: _____

COD POȘTAL: _____ LOCALITATE: _____

PROVINCIA: _____ DATA INSTALĂRII: _____

MODEL _____
NUMĂR MATRICOL _____

RO

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, fara 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	203
Технические данные	205
Специальные инструкции	206

**МАКАРОНОВАРКА СЕРИЯ 600**

Тип аппарата	Описание	Разм.: (ДхВхШ) Рабочая поверхность (общая)
G6CP6	Газовая макаронварка с тумбочкой	мм 600х600х900 (1020)

МАКАРОНОВАРКА СЕРИЯ 700

Тип аппарата	Описание	Разм.: (ДхВхШ) Рабочая поверхность (общая)
CPG40E	Газовая макаронварка с тумбочкой	мм 400х700х900 (1040)
CPG80E	Газовая макаронварка с тумбочкой - 2 емкости	мм 800х700х900 (1040)

МАКАРОНОВАРКА СЕРИЯ 900

Тип аппарата	Описание	Разм.: (ДхВхШ) Рабочая поверхность (общая)
G9CP40	Газовая макаронварка с тумбочкой	мм 400х900х900 (1065)
G9CP80	Газовая макаронварка с тумбочкой - 2 емкости	мм 800х900х900 (1065)

МАКАРОНОВАРКА СЕРИЯ S700

Тип аппарата	Описание	Разм.: (ДхВхШ) Рабочая поверхность (общая)
SG7CP40M	Газовая макаронварка с тумбочкой	мм 400х730х900 (1090)

МАКАРОНОВАРКА СЕРИЯ S900

Тип аппарата	Описание	Разм.: (ДхВхШ) Рабочая поверхность (общая)
SG9CP40	Газовая макаронварка с тумбочкой	мм 400х900х900 (1060)
SG9CP80	Газовая макаронварка с тумбочкой - 2 емкости	мм 800х900х900 (1060)

МАКАРОНОВАРКА СЕРИЯ LX900 TOP

Тип аппарата	Описание	Разм.: (ДхВхШ) Рабочая поверхность (общая)
LXG9CP40	Газовая макаронварка консольного типа	мм 400х900х580 (740)



ГАЗОВАЯ ЫЙ ВОДЯНОЙ МАРМИТ СЕРИЯ 700

Тип аппарата	Описание	Разм.: (ДхВхШ) Рабочая поверхность (общая)
G7BM4M	Газовый водяной мармит с тумбочкой	мм 400х700х900 (1040)

ГАЗОВАЯ ЫЙ ВОДЯНОЙ МАРМИТ СЕРИЯ 900

Тип аппарата	Описание	Разм.: (ДхВхШ) Рабочая поверхность (общая)
G9BM4M	Газовый водяной мармит с тумбочкой	мм 400х900х900 (1065)

ГАЗОВАЯ ЫЙ ВОДЯНОЙ МАРМИТ СЕРИЯ S900

Тип аппарата	Описание	Разм.: (ДхВхШ) Рабочая поверхность (общая)
SG9BM4M	Газовый водяной мармит с тумбочкой	мм 400х900х900 (1060)

МАКАРОНОВАРКА - СЕРИЯ 600**ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ**

МОДЕЛЬ	Мощность номинальная	Мощность уменьшенная	Мощность номинальная G10	Мощность номинальная G110	Мощность номинальная G120	Потребление GPL G30	Потребление GPL G31	Потребление GPL G30	Потребление GPL G31	Потребление GPL G30	Потребление GPL G31	Потребление Metan G20	Потребление Metan G25	Потребление Metan G25.1	Потребление Metan G23.50	Потребление Metan G27	Потребление PORОДСОМ/ГАЗ G10	Потребление PORОДСОМ/ГАЗ G110	Потребление PORОДСОМ/ГАЗ G120	Тип установки	Порела
	кВт	кВт	кВт	кВт	кВт	кг/ч	кг/ч	кг/ч	кг/ч	кг/ч	кг/ч	м ³ /ч	м ³ /ч	м ³ /ч	м ³ /ч	м ³ /ч	м ³ /ч	м ³ /ч	м ³ /ч	м ³ /ч	н°
66CP6	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				

МАКАРОНОВАРКА - СЕРИЯ 700 / S700**ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ**

МОДЕЛЬ	Мощность номинальная	Мощность уменьшенная	Мощность номинальная G10	Мощность номинальная G120	Потребление GPL G30	Потребление GPL G31	Потребление Metan G20	Потребление Metan G25	Потребление Metan G25.1	Потребление Metan G23.50	Потребление Metan G27	Потребление PORОДСОМ/ГАЗ G10	Потребление PORОДСОМ/ГАЗ G110	Потребление PORОДСОМ/ГАЗ G120	Тип установки	Порела	
	кВт	кВт	кВт	кВт	кг/ч	кг/ч	м ³ /ч	м ³ /ч	м ³ /ч	м ³ /ч	м ³ /ч	м ³ /ч	м ³ /ч	м ³ /ч	н°		
CP640E SGCP40M	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
CP680E	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

МАКАРОНОВАРКА - ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ**ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ**

МОДЕЛЬ	Номинальная мощность Watt	Номинальное напряжение V	Средний кабель - HOTLINE mm ²
SGCP40M	0.6	220-240 V~	3 x 1,5 mm ²

МАКАРОНОВАРКА - СЕРИЯ S900 / S900 / LX900**ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ**

МОДЕЛЬ	Мощность номинальная	Мощность уменьшенная	Мощность номинальная G10	Мощность номинальная G120	Потребление GPL G30	Потребление GPL G31	Потребление Metan G20	Потребление Metan G25	Потребление Metan G25.1	Потребление Metan G23.50	Потребление Metan G27	Потребление PORОДСОМ/ГАЗ G10	Потребление PORОДСОМ/ГАЗ G110	Потребление PORОДСОМ/ГАЗ G120	Тип установки	Порела	
	кВт	кВт	кВт	кВт	кг/ч	кг/ч	м ³ /ч	м ³ /ч	м ³ /ч	м ³ /ч	м ³ /ч	м ³ /ч	м ³ /ч	м ³ /ч	н°		
69CP40 - SG9CP40 LX9CP40	12,5	4,8	/	/	0,99	0,97	1,32	1,54	1,54	1,84	1,61	/	/	25	A1	1	12,5
69CP80 - SG9CP80	25	9,6	/	/	1,97	1,94	2,65	3,08	3,07	3,68	3,23	/	/	50	A1	2	12,5

ГАЗОВЫЙ МАРМИТ - СЕРИЯ 700 / 900 / S900**ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ**

МОДЕЛЬ	Мощность номинальная	Мощность уменьшенная	Мощность номинальная G10	Мощность номинальная G120	Потребление GPL G30	Потребление GPL G31	Потребление Metan G20	Потребление Metan G25	Потребление Metan G25.1	Потребление Metan G23.50	Потребление Metan G27	Потребление PORОДСОМ/ГАЗ G10	Потребление PORОДСОМ/ГАЗ G110	Потребление PORОДСОМ/ГАЗ G120	Тип установки	Порела	
	кВт	кВт	кВт	кВт	кг/ч	кг/ч	м ³ /ч	м ³ /ч	м ³ /ч	м ³ /ч	м ³ /ч	м ³ /ч	м ³ /ч	м ³ /ч	н°		
67BM4M - 69BM4M - SG6BM4M	3,6	1,6	3,6	3,6	0,28	0,28	0,38	0,44	0,44	0,53	0,47	0,93	0,83	7,2	A1	1	3,6



СПЕЦИАЛЬНЫЕ ИНСТРУКЦИИ



ВНИМАНИЕ!

Рисунки, которые упоминаются в данном разделе, находятся в начале настоящего руководства.

ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ

Производитель заявляет, что оборудование произведено в соответствии Директивам СЕЕ 90/396, и требует чтобы установка выполнялась с соблюдением действующих правил, а особенно что касается вентиляции и систем вывода продуктов сгорания.

N.B. Компания-производитель снимает с себя всякую ответственность за прямой и косвенный ущерб нанесенный вследствие неправильной установки, несанкционированного вмешательства в конструкцию машины, плохого техобслуживания, некорректного использования и всех причин предвиденных в статьях наших коммерческих условий.

- Аппарат предназначен для профессионального использования и должен эксплуатироваться обученным персоналом.
- Внимательно прочитайте это руководство, которое предоставляет информацию, касающуюся безопасности установки, эксплуатации и технического обслуживания.
- Это руководство должно храниться возле оборудования, чтобы можно было проконсультироваться с ним.
- В случае продажи или перемещения оборудования руководство должно всегда находиться вместе с ним, информацию о его функционировании.

УСТАНОВКА АППАРАТА

- Операции по установке, возможные изменения для эксплуатации с другими типами газа, ввод в эксплуатацию, ликвидация возможных сбоев в работе системы, должны выполняться только квалифицированным персоналом согласно предписаниям норм UNI-CIG 8723, Закон 46 и циркуляр №68 и последующие их дополнений.
 - Газовая система и помещения установки аппаратуры должны отвечать правилам существующим в разных зонах, а особенно необходимо брать во внимание чтобы количество воздуха для горения горелок соответствовало
- 2 М/ч на каждый квт установленной мощности и должны соблюдаться правила техники безопасности.

МОНТАЖ ОБОРУДОВАНИЯ

- Удалить упаковку с оборудования и разместить его в месте его эксплуатации, обеспечить выравнивание по уровню и регулировку по высоте аппарата с помощью ножек или других средств.
- Некоторые части покрыты защитной пленкой, которую необходимо удалить перед тем как запустить в работу

аппарат, остатки клея должны быть аккуратно зачищены (Не использовать абразивные средства)

- Покрытие из воспламеняющихся материалов рядом находящихся стен должно быть защищено от излучения тепла : или путем размещения огнеупорных листов, или устанавливая оборудование на расстоянии минимум 100 мм от боковых и задних стен.

Вывод дыма

Оборудование должно устанавливаться в помещениях, где возможен вывод продуктов сгорания согласно правилам по установке. Оборудование считается (смотри таблицу технические данные) :

Газовым оборудованием типа "А":

Оборудование типа А1 должно устанавливаться в хорошо проветриваемом помещении, чтобы избежать концентрации вредных веществ для здоровья в помещении, где установлен аппарат. Не предвидено для подсоединения к вентиляционной системе.

Эти аппараты должны выводить продукты сгорания в соответствующие вытяжки, или похожие аппараты, подсоединенные к эффективным каминам или выведенные напрямую наружу.

Если этого нет, разрешается использовать аспиратор выведенный прямо наружу, который всасывает объем не меньше 1 м³/ч дыма на каждый кВт потребляемой мощности аппаратами.

ПОДСОЕДИНЕНИЕ К ВОДОПРОВОДУ

Подсоединить трубы подачи воды к водопроводной сети с помощью механического фильтра и отсекающего крана.

Перед тем как подсоединить фильтр слить определенное количество воды для промывки водопровода от возможных железных частиц.

СЛИВ ВОДЫ

Подсоединить к водопроводной сети трубы слива оборудования.

ПОДСОЕДИНЕНИЕ К ГАЗОВОЙ СИСТЕМЕ

Перед установкой проверьте чтобы местные условия подачи газа (природа и давление газа) и состояние регулировки аппарата были подходящими, в противном случае выполнить модификации для работы в другом типе газа. Условия регулировки этого аппарата указаны в таблице технических данных.

Подключение к системе должно выполняться с помощью



металлических труб из оцинкованной стали или меди, размещенных на виду.

Каждое устройство должно быть подключено к системе с собственным запорным клапаном, который расположен в легкодоступном положении и его можно было каждый раз закрыть после работы.

Соединение между трубами аппарата и газовыми должно быть выполнено с помощью металлической муфты, состоящей из трех частей для быстрого монтажа и демонтажа аппарата. Уплотнение на резьбе может быть обеспечено с помощью использования материала, заявленного подходящим его производителем именно для газа.

ПУСК В РАБОТУ

Проверка номинально тепловой мощности.

Тепловая мощность оборудования должна быть проверена следуя инструкциям ниже, в случае новой установки, или при перемещении аппарата, или адаптации к другому типу газа, и каждый раз после технического обслуживания аппарата.

Не предвидено отдельно регулировать тепловую мощность.

Функционирование данного оборудования на номинальной тепловой мощности и на минимальной осуществляется с измерением правильного давления подачи питания и проверкой соответствия используемых форсунок. Операции выполняемые для этой цели, перечислены в последующих разделах. В конце проверки необходимо проверить работу аппарата как описано в разделе "Проверка функционирования".

ПРОВЕРКА ДАВЛЕНИЯ ПОДАЧИ ГАЗА

Давление подачи газа измеряется с помощью жидкого манометра (напр. U-образного, минимальное разрешение 0,1 мбар).

Снять винт "А" с приемника давления подачи газа находящегося на входе трубы рампы (рис.1).

- Подсоединить "U"-образный манометр
- Включить аппарат.
- Измерить давление подачи газа.
- Если давление на соединении не входит в предвиденный диапазон (смотри техническую таблицку), аппарат не будет работать. Необходимо проинформировать об этом организацию, поставяющую газ.
- После измерения давления на соединении снять "U" образный манометр и затянуть винты уплотнения.

ПРОВЕРКА УТЕЧКИ ГАЗА

После установки вам нужно проверить, чтобы не было утечки газа. Это проверяется с помощью нанесения кисточкой мыльного раствора на муфту и фитинги.

Любая минимальная утечка будет обозначена мыльными пузырями.

Другой способ для обнаружения утечки газа - это проверка счетчика, если он есть.

Чтобы он счетчик в течение 10 минут не должен показывать прохождение газа.

ВНИМАНИЕ: ЗАПРЕЩЕНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ СВОБОДНОЕ ПЛАМЯ ДЛЯ ОБНАРУЖЕНИЯ УТЕЧКИ ГАЗА.

ПЕРЕХОД НА ДРУГИЕ ТИПЫ ГАЗА

Устройство проверено и готово к работе с типом газа, указанным на шильдике с техническими характеристиками. Если газ, для которого отрегулировано устройство, отличается от имеющегося в наличии, необходимо выполнить модификации на устройстве, внимательно следя правилам подающимся ниже:

1) Замена сопла горелки

Доступ к соплу можно получить открыв дверцы шкафчика или сняв панель управления.

Открыть и заменить их на новые согласно таблице горелок. Осторожно не потерять и снова установить на свое место уплотнения, где они предвидены.

2) Замена или регулировка сопла минимального пламени (рис.2)

Чтобы получить доступ до сопел необходимо снять панель управления.

- Для сжиженного газа открыть винт минимального пламени "В" крана и заменить винт на соответствующий используемому типу газа (смотри таблица горелок) и снова затянуть его до упора.

- Для газ метана выполняется регулировка винта минимального пламени "В". Поворачивая винт по часовой стрелке -уменьшаем подачу газа, а если поворачиваем винт против часовой стрелки -увеличиваем подачу газа.

Подключить аппарат согласно инструкциям по эксплуатации и и оставить его работать на протяжении 10 минут на максимальной мощности затем нужно повернуть ручку в положение минимальной мощности и выполнить регулировку винта "В" (смотри таблицу горелок).

3) Замена сопла горелки запальника (рис.3)

Выполнить следующее:

- Открутить гайку сальника обжимной конусообразной детали "С"
- Изъять сопло запальника "D" и заменить его на соответствующее типу используемого газа (смотри таблицу горелок).
- Диаметр сопла указан на его корпусе
- Выполнить замену и снова вкрутить гайку сальника прижимной конусообразной детали "С".

После того как вы сделали замену, указать на табличке новый тип газа.

ПРОВЕРКА ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ

- Запустить в работу аппарат согласно инструкции по эксплуатации
- Проверить герметичность аппарата
- Проверить эффективность системы вывода дыма
- Проверить загорание и правильность формы пламени.
- Обучить пользователя эксплуатировать и обслуживать аппарат с помощью руководства с инструкциями, проинформировав его в частности о мерах предосторожности и рекомендациях, которые необходимо соблюдать для правильной эксплуатации устройства.



ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ УСТРОЙСТВА

Кран с предохранительным клапаном с термопарой позволяет прервать подачу газа на основную горелку если погаснет пламя запальника. Для возобновления работы необходимо повторить операции касающиеся включения устройства запальника.

Предохранительный термостат

Перекрывает подачу газа при серьезных сбоях в работе. Он перезапускается вручную и для его восстановления необходимо отвинтить гайку "А" (рис. 5). Если он срабатывает необходимо позвать техническую службу.

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Рекомендуем пользователю проверить что установка аппарата был выполнена правильно.

Производитель не несет ответственность за ущерб полученный вследствие плохой установки, плохого техобслуживания, некорректного использования.

- Аппарат предназначен для профессионального использования и должен эксплуатироваться соответствующе обученным персоналом.
- Это оборудование должно использоваться только для целей для которых оно целенаправленно предназначено. Любое другое использование считается не правильным.
- Не использовать оборудование в качестве фритюрницы, так как температура масла не может контролироваться и превысив 230°C возникнет опасность возгорания самого масла.
- Не использовать аппарат с пустой емкостью. Запрещено изменять мощность вентиляционной системы для сгорания. Перед тем как вводить в эксплуатацию аппарат внимательно прочитайте инструкции по эксплуатации содержащиеся в настоящей брошюре, и особенно обратить внимание на нормы касающиеся предохранительных устройств. Всегда закрывать краны подачи газа в конце работы, прежде всего, во время операций по техническому обслуживанию и ремонту. Придерживаться правил по тепловой обработке еды хотя бы в первое время эксплуатации аппарата до получения необходимых навыков и практики, которые позволят вам самостоятельно выбирать время и температуру.
- Перед первым запуском в работу аккуратно вымыть емкости и фальш-дница горячей водой и моющим средством, чтобы удалить тонкий слой защитного масла, которым они покрыты.

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 сгорания. 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 трув (только первый раз), затем несколько раз нажать на кнопку пьезоэлектрической зажигалки (⚡). Для модели SG7CP40M, нажмите и удерживайте кнопку питания. Проверить через соответствующее отверстие находящееся на фронтальной стороне камеры сгорания включение пламени запальника. С зажженным пламенем удерживать нажатой ручку на протяжении 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 сгорания.

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 (⦿).

ВОДЯНОЙ МАРМИТ PEL 25ST

Положение	Градусы °C
⦿	55
2	60
3	65
4	70
5	75
6	80
7	85
⦿	90

МАКАРОНОВАРКА PEL 21S

Положение
⦿
2
3
4
5
6
7
⦿

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 готовки в макароноварке необходимо поддерживать слегка открытым 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 боковые стенки аппарата могут сильно нагреваться. Необходимо быть осторожными.

По бокам аппарата наклеены этикетки, указывающие на горячую поверхность.



ВНИМАНИЕ: НЕ ЗАКРЫВАТЬ ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ НАХОДЯЩИЕСЯ НА ДНЕ МАКАРОНОВАРКИ.

РЕКОМЕНДАЦИИ И МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ КОРЗИН МАКАРОНОВАРКИ

Корзины для макаронотварки выполнены из аустенитной нержавеющей стали. Этот материал является наиболее подходящим для данного типа применения, однако чувствителен в определенных условиях к коррозии вызванной ионами хлорида, которые обычно присутствуют в воде, в которой корзины погружены (хлорид натрия = пищевая соль).

Поэтому очень важно для правильного использования корзины принять несколько простых мер предосторожности.

После использования обязательно промыть корзины теплой водой и потом их высушить.

Каждый раз когда останавливается приготовление еды необходимо аккуратно ополоснуть корзины теплой водой или соответствующими средствами.

Не бросать соль непосредственно в корзину.

Не использовать для чистки абразивные продукты или инструменты.

Рекомендация: когда выполняете мойку особое внимание необходимо уделить участкам где находятся соединения (сварочные швы, прикреплении сетки к опорной конструкции и т.п.) так как на этих участках могут появиться осадки соляного раствора, что со временем может привести к коррозии.

Что касается правил чистки, всегда обращайтесь к разделу «ПРАВИЛА ПО УХОДУ ЗА ОБОРУДОВАНИЕМ».

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 ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ

Для всех моделей достаточно снять панель управления, выкрутив винты, находящиеся на виду на нижних краях, для доступа к частям, которые необходимо заменить.

- **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 открутив 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 остывать аппарат.**

- **Если оборудование работает на электроэнергии необходимо отключить рубильник, чтобы дезактивировать электропитание.**

Тщательная ежедневная очистка аппарата обеспечивает его отличную работу на протяжении долгого времени.

Поверхности из нержавеющей стали необходимо чистить моющим средством для посуды разведенным в очень горячей воде мягкой ветошью; для более сильных загрязнений использовать этиловый спирт, ацетон или другой не галогенозамещенный растворитель; не используйте абразивный, чистящий порошок, или коррозионные вещества, такие как соляная кислота или серная кислота. Использование кислот может нарушить функциональность и безопасность прибора.

Не используйте щетки, металлические мочалки или абразивные диски изготовленные из других металлов или сплавов, которые могут вызвать пятна ржавчины.

По этой же причине избегайте контакта с металлическими предметами.

Осторожно с нержавеющей стальными щетками или жесткими мочалками, которые даже если 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 внимательно следить за испарениями соляной или серной кислоты, появляющихся, например, при мытье пола.

Не направлять струи воды непосредственно на оборудование, чтобы не повредить его После чистки аккуратно ополоснуть чистой водой и вытереть насухо чистой ветошью.



ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ

Для исполнения директив 2002/95/СЕ, 2002/96/СЕ и 2003/108/СЕ, касающихся сокращения использования опасных веществ в электрической и электронной аппаратуре, а также утилизации отходов.

Символ перечеркнутого мусорного ящика на аппаратуре или на упаковке означает, что изделие после окончания срока службы должно быть сдано на утилизацию отдельно от других отходов. Раздельная сдача на утилизацию данной аппаратуры после окончания эксплуатации организуется и управляется производителем. Пользователь, который хочет избавиться от данной аппаратуры, должен связаться с производителем и следовать системе, которую данный производитель применяет для раздельной сдачи на утилизацию аппаратуры после окончания использования. Соответствующая раздельная сдача для дальнейшей переработки, обработки и утилизации, не загрязняющей окружающую среду, помогает избежать возможного негативного воздействия на окружающую среду и на здоровье и способствует повторному использованию и/или переработке материалов, из которых состоит аппаратура.

Неправильная утилизация изделия пользователем влечет наложение административных санкций, предусмотренных действующими нормативами.

ГАРАНТИЙНЫЙ СЕРТИФИКАТ

ФИРМА: _____

УЛИЦА: _____

ПОЧТОВЫЙ ИНДЕКС: _____ ГОРОД: _____

ОБЛАСТЬ: _____ ДАТА УСТАНОВКИ: _____

МОДЕЛЬ _____

ЗАВОДСКОЙ НОМЕР _____

RU

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	212
Teknik veriler	214
Özel bilgiler	215



600 SERİSİ GAZLI MAKARNA PIŞİRİCİ

Cihaz tipi	Tanım	Ebat: (UxDxY) Tezgah (toplam yükseklik)
G6CP6	Seyyar gazlı makarna pişirici	mm 600x600x900 (1020)

700 SERİSİ GAZLI MAKARNA PIŞİRİCİ

Cihaz tipi	Tanım	Ebat: (UxDxY) Tezgah (toplam yükseklik)
CPG40E	Seyyar gazlı makarna pişirici	mm 400x700x900 (1040)
CPG80E	Seyyar gazlı makarna pişirici – 2 hazne	mm 800x700x900 (1040)

900 SERİSİ GAZLI MAKARNA PIŞİRİCİ

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)

700 SERİSİ GAZLI MAKARNA PIŞİRİCİ

Cihaz tipi	Tanım	Ebat: (UxDxY) Tezgah (toplam yükseklik)
SG7CP40M	Seyyar gazlı makarna pişirici	mm 400x730x900 (1090)

900 SERİSİ GAZLI MAKARNA PIŞİRİCİ

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 PIŞİRİCİ

Cihaz tipi Descrizione	Tanım	Ebat: (UxDxY) Tezgah (toplam yükseklik)
LXG9CP40	Isı kontrollü gazlı makarna pişirici	mm 400x900x580 (740)

**700 SERİSİ SEYYAR GAZLI**

Cihaz tipi	Tanım	Ebat: (UxDxY) Tezgah (toplam yükseklik)
G7BM4M	Seyyar gazlı benmari	mm 400x700x900 (1040)

900 SERİSİ SEYYAR GAZLI

Cihaz tipi	Tanım	Ebat: (UxDxY) Tezgah (toplam yükseklik)
G9BM4M	Seyyar gazlı benmari	mm 400x900x900 (1065)

S900 SERİSİ SEYYAR GAZLI

Cihaz tipi	Tanım	Ebat: (UxDxY) Tezgah (toplam yükseklik)
SG9BM4M	Seyyar gazlı benmari	mm 400x900x900 (1060)



TR

600 SERİSİ GAZLI MAKARNA PİŞİRCİ

TEKNİK VERİLER

MODEL	Nominal güç	Nominal güç	Nominal güç	Tüketim	Tüketim	Tüketim	Tüketim	Tüketim	Tüketim	Tüketim	Tüketim	Yama için	Kurulum tipi	Bölür		
	kW	kW	kW	LPG G30	LPG G31	Doğalgaz G20	Doğalgaz G25	Doğalgaz G25.1	Doğalgaz G25.50	Doğalgaz G27	Şehir Gazı G10	Şehir Gazı G120			primer bava	
66CP6	10	3,4	9,5	10	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 PİŞİRCİ

TEKNİK VERİLER

MODEL	Nominal güç	Nominal güç	Nominal güç	Tüketim	Tüketim	Tüketim	Tüketim	Tüketim	Tüketim	Tüketim	Tüketim	Tüketim	Yama için	Kurulum tipi	Bölür	
	kW	kW	kW	LPG G31	LPG G30	Doğalgaz G20	Doğalgaz G25	Doğalgaz G25.1	Doğalgaz G25.50	Doğalgaz G27	Şehir Gazı G10	Şehir Gazı G120	primer bava			
CP640E SG7CP40M	10	3,4	8	9	0,78	1,06	1,23	1,23	1,47	1,29	2,07	2,07	20	A1	1	10
CP680E	20	6,8	16	18	1,55	2,12	2,46	2,46	2,94	2,58	4,13	4,13	40	A1	2	10

GAZLI MAKARNA PİŞİRCİ - ELEKTRİKLİ ATEŞLEME

TEKNİK VERİLER

MODEL	Nominal güç	Nominal güç	Nominal güç	Nominal güç	Nominal güç	Nominal güç	Nominal güç	Nominal güç	Nominal güç	Nominal güç	Nominal güç	Nominal güç	Nominal güç	Nominal güç	Nominal güç	
	kW	kW	kW	kW	kW	kW	kW	kW	kW	kW	kW	kW	kW	kW	kW	
SG7CP40M	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6

900 / S900 / LX900 SERİSİ GAZLI MAKARNA PİŞİRCİ

TEKNİK VERİLER

MODEL	Nominal güç	Nominal güç	Nominal güç	Nominal güç	Tüketim	Tüketim	Tüketim	Tüketim	Tüketim	Tüketim	Tüketim	Tüketim	Yama için	Kurulum tipi	Bölür	
	kW	kW	kW	kW	LPG G31	LPG G30	Doğalgaz G20	Doğalgaz G25	Doğalgaz G25.1	Doğalgaz G25.50	Doğalgaz G27	Şehir Gazı G10	Şehir Gazı G120			primer bava
69CP40 - 569CP40 LX9CP40	12,5	4,8	/	/	0,97	1,32	1,54	1,54	1,84	1,61	/	/	25	A1	1	12,5
69CP80 - 569CP80	25	9,6	/	/	1,94	2,65	3,08	3,07	3,68	3,23	/	/	50	A1	2	12,5

700 / 900 / S900 SERİSİ SEYYAR GAZLI

TEKNİK VERİLER

MODEL	Nominal güç	Nominal güç	Nominal güç	Nominal güç	Tüketim	Tüketim	Tüketim	Tüketim	Tüketim	Tüketim	Tüketim	Tüketim	Yama için	Kurulum tipi	Bölür	
	kW	kW	kW	kW	LPG G31	LPG G30	Doğalgaz G20	Doğalgaz G25	Doğalgaz G25.1	Doğalgaz G25.50	Doğalgaz G27	Şehir Gazı G10	Şehir Gazı G120			primer bava
G7BM4M - G9BM4M - S69BM4M	3,6	1,6	3,6	3,6	0,28	0,38	0,44	0,44	0,53	0,47	0,93	0,83	7,2	A1	1	3,6



ÖZEL BİLGİLER

DİKKAT!

Bu bölümde gösterilen resimler işbu kılavuzun ilk sayfalarında bulunmaktadır.

UYGUNLUK BEYANNAMESİ

İmalatçı cihazların EEC 90/396 Yönetmeliği'ne uygun şekilde üretilmiş olduklarını ve kurulumun, özellikle hava değişimi ve yanma ürünlerinin tahliye sistemine ilişkin olarak, yürürlükte olan kurallara uygun şekilde yapılması gerektiğini beyan eder.

NOT. İmalatçı, hatalı kurulum, kurcalama, kötü bakım, cahilce kullanım ve satış şartlarındaki maddelerde öngörülen tüm kalemlerde belirtilen direkt ve dolaylı hasarlara ilişkin her türlü sorumluluktan muaftır.

- Cihaz kolektif kullanıma yöneliktir ve uygun şekilde eğitilmiş personel tarafından kullanılmalıdır.
- Kurulum, kullanım ve bakım güvenliğine ilişkin bilgiler veren bu kitapçığı dikkatle okuyunuz.
- Bu kullanım kitapçığı ileride danışılmak amacıyla cihaz ile birlikte muhafaza edilmelidir.
- Cihazın satılması veya devredilmesi durumunda, yeni kullanıcı veya kurulumcunun çalışma ve ilişkin uyarılar hakkında bilgilendirilebilmeleri amacıyla, kitapçığın da cihazla birlikte teslim edildiğinden emin olunuz.

CİHAZIN KURULUMU

- Kurulum işlemleri, diğer gaz tipleri ile kullanım için olası dönüştürmeler, çalıştırma, tesislerdeki olası arızaların giderilmesi, 46 sayılı Kanun'un 68 sayılı sirkülerindeki UNI-CIG 8723 kuralları ve sonraki güncellemelerine uygun olarak, sadece ve sadece kalifiye personel tarafından gerçekleştirilmelidir.
- Gaz tesisleri ve cihazların kurulduğu yerler muhtelif bölgelerde mevcut yönetmeliklere uygun olmalı ve özellikle, brülörlerin yanması için gerekli olan havanın, kurulu her kW güç için 2 m.³/h'ye eşit olması ve **iş kazalarını önleyici kurallara** uyulması gerekir.

CİHAZLARIN ÇALIŞTIRILMASI

- Cihazları ambalajlarından çıkarınız ve su terazisi ile seviyelendirdikten ve ayarlanabilir ayaklar veya başka araçlar aracılığıyla yüksekliği ayarladıktan sonra kullanım yerine yerleştiriniz.
- Bazı kısımlar, cihazı çalıştırmadan önce çıkarılması gereken plastik yapışkan bir film tabaka ile korunurlar, tutkal kalıntıları titizlikle giderilmelidir. (Aşındırıcı maddeler kullanmayınız).
- Yakın duvarların yanıcı malzemeyle yapılmış kaplamaları güneş ışınlarından korunmalıdır: koruma amacıyla ısıya dayanıklı plakalar yerleştirilmeli, veya

cihazlar yan veya arka duvarlardan en az 100 mm mesafeye yerleştirilmelidir.

DUMANLARIN TAHLİYESİ

Cihazlar, kurulum yönetmeliklerince öngörülenlere uygun şekilde, yanma dumanlarının tahliyesi için uygun yerlere yerleştirilmelidirler. Cihazlar aşağıdaki şekilde (teknik veriler tablosuna bakınız) kabul edilirler:

"A" tipi gazlı cihazlar

A1 tipi cihazlar, cihazın kurulu olduğu odada sağlık için zararlı maddelerin konsantrasyonunu önlemek için yeterli derecede havalandırılan yerlere kurulmalıdır. Yanma dumanlarının tahliye borusuna bağlanmaları öngörülmemiştir.

Bu cihazlar, yanma dumanlarını, güvenli bir etkinliğe sahip bir bacaya bağlanmış özel davlumbazlara, veya benzer düzenlere veya direkt olarak dışarıya boşaltmalıdır. Alternatif olarak, kendisine bağlı cihazlardan emilen gücün her kW'si için 1/m.³/h'den az olmayacak şekilde duman emecek, direkt olarak dışarıya bağlanmış bir hava aspiratörü kullanılabilir.

SU ŞEBEKESİNE BAĞLANTI

Su giriş borusunu, mekanik bir filtre ve bir kapama musluğu aracılığıyla dağıtım şebekesine bağlayınız. Filtreyi bağlamadan önce, boruyu olası demir içerikli atıklardan temizlemek için bir miktar su aktınız.

SU TAHLİYESİ

Cihazların tahliye borusunu şebekeye bağlayınız.

GAZ TESİSİNE BAĞLANTI

Kurulumdan önce, yerel dağıtım koşullarının (gazın doğası ve basıncı) ve cihazın ayar durumunun uyumlu olduğunu kontrol ediniz, aksi takdirde başka bir gaz tipine dönüştürünüz. Bu cihazın ayar koşulları veri plakasında belirtilmiştir.

Tesise bağlantı gözle görülür şekilde yerleştirilmiş çinko veya bakır kaplı çelik metal borular aracılığıyla gerçekleştirilmelidir.

Her cihaz kolay erişilebilir pozisyona yerleştirilmiş ve iş bitiminde her defa kapatılması gereken özel bir kapama musluğu ile tesise bağlanmalıdır.

Cihazların boruları ile gaz boruları arasındaki bağlantı, cihazın sökülmesini ve yeniden montajını kolaylaştırmak amacıyla, üç parçalı metal bir bağlantı parçası ile gerçekleştirilmelidir. Bağlantı tellerinin sızdırmazlığı,



üreticiler tarafından, gaz için de uygun malzemelerin kullanıldığının beyan edilmesi aracılığıyla garanti edilmelidir.

ÇALIŞTIRMA

Termik nominal gücün kontrolü

Cihazın termik gücü yeni kurulumlar veya başka bir gaz tipine geçiş veya ayarlama durumlarında ve tüm bakım müdahalelerinde, burada belirtilen bilgilere uygun şekilde kontrol edilmelidir.

Termik gücün tekrar ayarlanma imkanı öngörülmemiştir.

Cihazın termik nominal güçte veya minimumda çalışması doğru bağlantı basıncı ölçülerek ve kullanılan memelerin uygun olduğu kontrol edilerek sağlanır. Bu amaçla uygulanacak işlemler sonraki paragraflarda listelenmiştir. Kontrol sona erdiğinde, 'çalışma kontrolü' paragrafında belirtildiği gibi cihazın çalışmasını kontrol ediniz.

BESLEME BASINCININ KONTROLÜ

Besleme basıncı sıvı manometre ile ölçülmelidir (örneğin U manometre, minimum basınç 0,1 mbar).

- Rampa borusunun girişine yerleştirilmiş besleme basıncı prizinin "A" vidasını çıkarınız (res.1).
- "U" manometreyi bağlayınız
- Cihazı çalıştırınız.
- Besleme basıncını ölçünüz.
- Bağlantı basıncı öngörülen aralıkta değilse (özellikler teknik plakasına bakınız), cihazı kullanmak hiçbir şekilde mümkün olmayacaktır. Gaz dağıtım kurumu haberdar edilmelidir.
- Bağlantı basıncı ölçüldükten sonra, U manometreyi çıkarınız ve kilitleme vidasını sıkıştırınız.

GAZ SIZMA KONTROLÜ

Kurulum işlemlerinden sonra, gaz sızıntılarının olmadığını kontrol etmek gerekir, bu kontrol, bağlantı ve rakorlar üzerine fırça yardımı ile sabunlu su sürerek gerçekleştirilebilir, köpük kabarcıkları sebebiyle minimum bir sızıntı görülecektir.

Olası gaz sızıntılarını belirlemenin başka bir yolu, mevcut olması halinde, sayacın yaklaşık 10 dakikalık bir süre içerisinde hiçbir gaz geçişi algılamadığını kontrol etmektir.

DİKKAT: gaz sızıntıları olup olmadığını asla serbest alev ile kontrol etmeyiniz.

MUHTELİF GAZ TİPLERİNE DÖNÜŞTÜRME

Cihaz, özellikler teknik plakasında belirtilen gaz tipi ile çalışmak üzere denenmiş ve öngörülmüştür. Cihazın ayarlanmış olduğu gaz tipi bağlantı gazından farklı ise, aşağıda belirtilen uyarıları dikkate alarak cihaz üzerinde dönüştürme gerçekleştirmek gerekir:

1) Brülör memesinin değiştirilmesi

Dolap kapılarını açarak veya kumanda panelini sökerek memelere ulaşmak mümkündür.

Memeleri sökünüz ve brülörler tablosuna göre uygun olanlarla değiştiriniz. Öngörülen yerlere sızdırmaz contayı monte etmeye dikkat ediniz.

2) Minimum memesinin değiştirilmesi veya ayarlanması (res.2)

Kumanda panelini sökerek memelere erişim mümkündür.

- LPG için, vananın "B" minimum vidasını sökünüz ve mevcut gaz tipine uygun olanla değiştiriniz (brülörler tablosuna bakınız), sonra tekrar sonuna kadar sıkıştırınız.
- Doğal gaz için "B" minimum vidasının ayarlanması gerekir. Vida saat yelkovanı yönünde çevrildiğinde gaz akışında azalma meydana gelir ve saat yelkovanı tersi yönünde çevrildiğinde ise, gaz akışı artar.
- Cihazı kullanım bilgilerine uygun şekilde etkin kılınız ve maksimum güçte 10 dakika çalıştırınız, düğmeyi minimum pozisyonuna çeviriniz ve 'B' vidasını ayarlayınız (brülörler tablosuna bakınız).

3) Pilot brülör memesinin değiştirilmesi (res.3)

Aşağıdaki şekilde işlem görünüz:

- İkili koniye bastıran "C" somununu sökünüz
- "D" pilot memesini çıkarınız ve mevcut gaz tipine uygun olanla değiştiriniz (brülörler tablosuna bakınız).
- Meme çapı meme gövdesinde belirtilmiştir.
- Değiştirme işlemini tamamladıktan sonra, ikili koniye bastıran "C" somununu tekrar vidalayınız.

Ön hazırlık tamamlandıktan sonra, yeni gaz tipini plaka üzerinde belirtiniz.

ÇALIŞMA KONTROLÜ

- Cihazı kullanım bilgilerine göre çalıştırınız.
- Cihazın sızdırmazlığını kontrol ediniz.
- Duman tahliye tesisinin etkinliğini kontrol ediniz.
- Alevlerin ateşlendiğini ve uygunluğunu kontrol ediniz.
- Kullanıcıyı, özellikle tüm doğru kullanım uyarılarını belirterek, kullanım kitapçığı aracılığıyla cihazın çalışmasına ve bakımına ilişkin olarak bilgilendiriniz.

EMNİYET DÜZENLERİ

Vanalı bir musluk, pilot alevin sönmesi durumunda ana brülörün gaz akışını kesme imkanı tanır. Çalışmayı düzenlemek için pilot düzenin çalıştırılmasına ilişkin işlemleri tekrarlamak gerekecektir.

Emniyet termostati

Ciddi arızalar durumunda gaz akışını keser. Manüel olarak devreye sokulur ve yeniden düzenlenmesi için "A" somununu sökmek gerekir (res. 5). Müdahale etmesi durumunda, teknik servisi haberdar ediniz.

KULLANIM BİLGİLERİ

Kullanıcının cihaz kurulumunun uygun şekilde yapıldığını kontrol etmesi tavsiye edilir.

İmalatçı yanlış kurulum, hatalı bakım ve uygunsuz kullanımdan kaynaklanabilecek zararlardan sorumlu tutulamaz.

- Cihaz endüstriyel kullanıma yöneliktir ve eğitilmiş personel tarafından kullanılmalıdır.
- Bu cihaz sadece tasarlanmış olduğu amaç



doğrultusunda kullanılmalıdır. Her diğer kullanım uygunsuz kabul edilir.

- Yağ ısısı kontrol edilemeyeceğinden ve yanma tehlikesi ile, yağ ısısı 230°C'yi aşabileceğinden, kızartma makineleri gibi aletleri kullanmayınız.
- Cihazı boş hazne ile kullanmayınız.
- Yanma için havalandırma kapasitesinde değişiklik yapılmasına izin verilmez.
- Cihazı çalıştırmadan önce, emniyet düzenlerine ilişkin kurallara özellikle dikkat göstererek, işbu kitapçıkta mevcut bilgileri dikkatlice okuyunuz.
- Özellikle bakım ve onarım işlemleri esnasında, her kullanım sonrasında gaz besleme musluklarını dama kapatınız.
- Pratik ve deneyim pişirme süre ve ısılarını bizzat seçmenize imkan tanıyıcaya kadar, en azından ilk kullanım dönemi boyunca pişirme kurallarına dikkatle uyunuz.
- İlk çalıştırmada koruyucu yağ tabakasını gidermek için hazneleri ve gizli bölmeleri dikkatlice yıkayınız.

HAZNESİN DOLDURULMASI

Tahliye musluğunun kapalı olduğunu kontrol edin. Öngörülmesi halinde, cihazın kontrol panelinin soluna yerleştirilmiş sul doldurma musluğunun düğmesi üzerinde işlem görünüz.

HAZNESİN TAHLİYESİ

Tahliye, yanma odasının altındaki dolabın içine yerleştirilmiş tahliye musluğu düğmesi üzerinde işlem görerek 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 tuşunu basılı tutun. Yanma odasının önündeki özel delik aracılığıyla pilot alevin ateşlendiğini kontrol ediniz. Alev yandığında, düğmeyi birkaç saniye basılı tutunuz ve sonra bırakınız. Alevin sönməsi durumunda işlemi tekrarlayınız.

NOT

Herhangi bir arızadan ötürü kıvılcım ateşleme, ateşlemeyi manuel olarak gerçekleştirmek mümkündür. Düğmeyi (✱) pozisyonunda basılı tutarak, yanma odasının gözetleme deliğinden sokacak şekilde, pilot brülöre ateşi yaklaştırmız.

Ana brülörün ateşlenmesi

Pilot brülörün alevi ateşlendikten sonra, musluk düğmesini maksimum güç (A) pozisyonuna çeviriniz. Gaz ana brülöre gelecek ve brülörü ateşleyecektir. Brülörün gücünü azaltmak için düğmeyi minimum pozisyonuna (A) çeviriniz.

BENMARİ	
PEL 25ST	
pozisyon	Dereceler °C
A	55
2	60
3	65
4	70
5	75
6	80
7	85
A	90

MAKARNA PİŞİRİCİ	
PEL 21S	
pozisyon	
A	2
2	3
3	4
4	5
5	6
6	7
A	

KAPATMA

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 haznedeki doğru su seviyesinin korunması için, su doldurma musluğunun haftten açık tutulması gerekir.
- SU HAZNESİNİ DOLDURMADAN ÖNCE CİHAZI ASLA ÇALIŞTIRMAYINIZ.
- Kullanım esnasında cihazın yan kısımları çok yüksek ısılarla ulaşabilirler. Dikkat ediniz. Her halükarda, iki yanında da sıcak yüzeyi işaret eden yapışkan bir etiket bulunur:



DİKKAT: MAKARNA PİŞİRİCİNİN TABANINDAKİ HAVALANDIRMA DELİKLERİNİ TIKAMAYINIZ.

MAKARNA PİŞİRİCİLER İÇİN SEPETLERE İLİŞKİN KULLANIM TAVSİYELERİ VE ÖNLEMLERİ

Makarna pişiriciler için sepetler ostentitli 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 durulandıktan sonra asla kurumaya bırakmayınız.

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 kullanmayınız. UYARI: yıkarken boşluk bulunan alanlara (kaynak noktaları, telin taşıyıcı yapıya bağlantı alanı, vs.) özellikle dikkat gösteriniz, aksi takdirde, bu bölgelerde sulü solüsyon birikip zaman içinde korozyona neden olabilir.



Temizlik için daima " CIHAZIN 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.

YEDEK PARÇALARIN DEĞİŞTİRİLMESİ

Tüm modeller için, değiştirilecek kısımlara erişebilmek amacıyla, alt kenarlar üzerinde yerleşik görülen vidaları sökerek, kontrol panelini çıkarmak yeterlidir.

- **Vanalı musluk: tüm rakorlar gözle görülür.** Uygun anahtarlar ile, gaz giriş, gaz çıkış, pilot ve termokup rakorlarını sökünüz. Musluğu yenisiyle değiştiriniz ve pilot brülörü ve termokupu bağlayınız.
- **Brülör:** Brülörü değiştirmek için, meme taşıyıcı rakordan ikili koniye bastırın somunu sökmek gerekir, brülörü yanma odasına sabitleyen iki vidayı sökünüz 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 brülöre 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 seramiği hasar görebileceğinden, somunu çok sabitlememeye dikkat ederek, yeni bujyiyi takınız.
- **Su besleme esnek borusu:** değiştirme durumunda, borunun yanma odasına dayanmadığından emin olunuz.

CIHAZIN TEMİZLİĞİ

DİKKAT!

- **Temizlemeden önce cihazı kapatınız ve soğumasını bekleyiniz.**
- **Elektrik enerjisi ile beslenen cihazlar durumunda, elektrik enerjisini devreden çıkarmak için ayrırcı 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 halojeniz başka solvent kullanınız; aşındırıcı toz deterjanlar veya kloridrik / muryatik veya sülfürik asit gibi korozif maddeler kullanmayınız.

Asit kullanımı cihazın işlevselliğini ve güvenliğini tehlikeye atabilir.

Fırça, bulaşık teli veya kirlenme sebebi pas lekeleri meydana getirebilecek başka metal veya alaşımlar ile gerçekleştirilmiş aşındırıcı diskler kullanmayınız.

Aynı sebepten ötürü, demir objeler ile teması önleyiniz.

Yüzeyleri kirletmeksizin, zararlı çiziklere neden olabilecek bulaşık tellerine veya paslanmaz çelik fırçalara dikkat ediniz.

Zor çıkan kirler 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 sülfürik 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 şekilde kurulayınız.

**KULLANICILAR İÇİN BİLGİLER**

Elektrikli ve elektronik cihazlarda tehlikeli maddelerin kullanımının azaltılmasına ve atıkların imhasına ilişkin 2002/95/CE, 2002/96/CE ve 2003/108/CE Yönetmeliklerinin Uygulanması zorunludur.

Cihaz veya ambalajı üzerinde bulunan işaretli çöp kutusu sembolü, ürünün çalışma ömrü sona erdiğinde diğer atıklardan ayrı olarak toplanması gerektiğini gösterir. Ömrü sona eren cihazın ayrıştırılmış toplanması imalatçı tarafından organize edilir ve işletilir. İşbu cihazı atmak isteyen kullanıcı, üretici ile temas etmek ve ömrü sona eren cihazın ayrıştırılmış toplanmasına olanak tanımak için üretici tarafından benimsenmiş sistemi izlemek zorundadır. Geri kazanılması, işlenmesi ve çevreyle uyumlu şekilde imha edilmesi için atılmış olan cihazın ayrıştırılmış toplanması 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 yönetmelik ile öngörülen idari cezaların uygulanmasını gerektirir.

GARANTİ SERTİFİKASI

ŞİRKET: _____

CADDE: _____

POSTA KODU: _____ MAHALLE: _____

İL: _____ KURULUM TARİHİ: _____

MODEL _____

SERİ NUMARASI _____

UYARI

İmalatçı, yazım veya baskı hatasından ötürü işbu kılavuzda içerilen olası hatalı bilgilere ilişkin her türlü sorumluluktan muafır ve ürün üzerinde, ürünün başlıca özelliklerini değiştirmeksizin, yararlı veya gerekli her türlü değişikliği yapma hakkını saklı tutmaktadır. İmalatçı, işbu kılavuzda içerilen yönetmeliklere uyulmamasından kaynaklanabilecek sorunlara ilişkin her türlü sorumluluktan muafır. İmalatçı, hatalı kurulum, kurcalama, kötü bakım, uygunsuz kullanım sebebi meydana gelebilecek direkt ve dolaylı zararlara ilişkin her türlü sorumluluktan muafır.



شهادة ضمان
اسم الشركة: _____
الشارع: _____
الرقم البريدي: _____ المدينة: _____
المقاطعة: _____ تاريخ التركيب: _____
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;"> الموديل: رقم الجهاز: </div>

تنبيه

لا تتحمل الشركة الصانعة أي مسؤولية عن إمكانية الخطأ الوارد في هذا الكتيب والذي يعود بحد ذاته إلى أخطاء النسخ أو الطباعة، كما تحتفظ 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 الكتيب. لا تتحمل الشركة الصانعة أي مسؤولية عن الأضرار المباشرة أو الغير مباشرة الناتجة من التركيب الخاطئ أو العبث أو الصيانة السيئة أو سوء الاستعمال.



- إذا كان الجهاز من النوع الذي يعمل بواسطة الكهرباء، استخدم مفتاح العزل لقطع التيار الكهربائي.

يجب تنظيف السطح المصنوعة من الفولاذ بواسطة منظف الصحون المخفف بالماء ومن خلال استخدام قطعة قماش ناعمة. في حالة وجود أوساخ مستعصية استعمل الكحول الإيثيلي أو الأسيتون أو المذيبات غير المهلجنة. لا تستعمل مساحيق غسيل حاكئة أو عناصر متلفة مثل حامض الهيدروكلوريك أو حامض المورياتيك أو حامض الكبريتيك. يمكن أن يؤدي استعمال الحوامض إلى المساس بعمل الجهاز وسلامته.

لا تستعمل فراشي أو ليف سلك أو أقراص حاكئة مصنوعة من معادن أو سبائك أخرى يمكن أن تخلق بقع صدأ بسبب التلوث. ولنفس السبب، يجب عدم ملامسة الجهاز للأشياء المصنوعة من الحديد. يجب عدم استعمال ليف السلك أو الفراشي حتى لو كانت مصنوعة من الفولاذ الغير قابل للصدأ لأنها يمكن أن تسبب خدوش ضارة.

إذا كان الوسخ مستعص، لا تستعمل مطلقاً ورق صنفرة. وبدلاً عن ذلك ننصح باستعمال قطع إسفنجة اصطناعي (على سبيل المثال إسفنجة من نوع سكوتش برايت).

لا تستخدم عناصر أيضاً لتنظيف الفضة، كما يجب الحذر من بخار حامض الهيدروكلوريك أو حامض الكبريتيك الصادر مثلاً عن غسيل الأرضيات.

لا توجه الماء المتدفق مباشرة على الجهاز خوفاً من تلفه. بعد الانتهاء من عملية التنظيف، أشطف بعناية بالماء النظيف، ثم جفّف من خلال استخدام قطعة قماش

براعي مناسب، فكّ وصلات دخول وخروج الغاز والحارق الدليلي والمزدوجة الحرارية. استبدل الحنفية بحنفية جديدة، ثم أوصل الحارق الدليلي والمزدوجة الحرارية.

- الحارق: لاستبدال الحارق، يجب فكّ صمولة تثبيت المخروط الثنائي عن الوصلة التي تحمل الصمّام؛ عند ذلك، فكّ البرغيين اللذين يثبتان الحارق على غرفة الاشتعال واسحبه من مكانه.

أبعد عن قامطة الحارق الوصلة التي تحمل الصمّام من خلال فكّ صمولة التثبيت وركبها على الحارق الجديد. أعد جميع العمليات بالعكس من أجل إعادة تركيب الكل.

- المزدوجة الحرارية: أرخي الصمولة التي تثبت المزدوجة الحرارية على الحارق الدليلي، ثم اسحبها من مكانها.

فكّ الصمولة التي تثبت المزدوجة الحرارية على الحنفية.

استبدل المزدوجة الحرارية وأعد تركيب الكل.

- الشمعة: أبعاد كبل التغذية الكهربائية، ثم فكّ صمولة التثبيت. ركب الشمعة الجديدة، مع مراعاة عدم شدّ الصمولة بشكل زائد، خوفاً من تلف سيراميك العزل.

- أنبوب الماء المرن: في حالة استبداله، تحقق من أن الأنبوب لا يستند على غرفة الاحتراق.

العناية بالجهاز

تنبيه!

- قبل القيام بعملية التنظيف، أطفأ الجهاز واركبه إلى حين أن يبرد.



معلومات للمستخدمين

بموجب التعليمات الأوروبية CE/95/2002 و CE/96/2002 و CE/108/2003 المتعلقة بتخفيض استعمال العناصر الخطيرة في الأجهزة الكهربائية والإلكترونية، وكذلك التخلص من هذه النفايات.

يدل رمز الصندوق الذي يحمل علامة X والذي تجده على الجهاز أو على غلافه أن المنتج في نهاية حياته يجب تجميعه بشكل منفصل عن النفايات الأخرى. يُنظّم ويُدار التجميع المنفصل لهذا الجهاز عند انتهاء حياته من قبل المنتج. بناءً على ذلك، يجب على المستخدم الذي يريد التخلص من هذا الجهاز الاتصال بالمنتج واتباع النظام المعتمد من قبل هذا الأخير من أجل تجميع الأجهزة التي انتهت حياتها بشكل منفصل. يساهم التجميع المناسب والمنفصل بهدف إرسال الجهاز الذي تم الاستغناء عنه إلى التدوير والمعالجة والتخلص من نفاياته بشكل متوافق مع البيئة، في تلاشي التأثير السلبي على البيئة وعلى الصحة العامة ويسهل إعادة استخدام و/أو تدوير المواد التي يتألف منها الجهاز نفسه. يتحمل صاحب الجهاز الذي يتخلص منه بطريقة غير شرعية عقوبات إدارية حسب ما تنص عليه القوانين الساندة.



من خلال الضغط باستمرار على القبضة وهي في وضعية (*) ، قَرَبَ اللهب إلى الحارق الدليلي من خلال إدخاله عن طريق ثقب غرفة الاحتراق.

إشعال الحارق الرئيسي

عند الانتهاء من إشعال لهب الحارق الدليلي، لَفِّ قَبْضَةَ الحنفيّة إلى وضعية الحد الأقصى للقدرة (٥). بهذا الشكل، يصل الغاز إلى الحارق الرئيسي ومن بعدها يشعل. لتخفيض قدرة الحارق، لَفِّ القبضة باتجاه وضعية الحد الأدنى (٥).

أجهزة الطهي والتسخين PEL 25ST	
الوضعية	درجة مئوية
٥	55
2	60
3	65
4	70
5	75
6	80
7	85
٥	90

أجهزة الطهي والتسخين PEL 21S	
الوضعية	الدرجة
٥	2
3	3
4	4
5	5
6	6
7	7
٥	8

إطفاء

لإطفاء الحارق الرئيسي، يكفي لَفِّ قَبْضَةَ الحنفيّة باتجاه عقارب الساعة إلى غاية الوضعية (*). لإطفاء الجهاز بشكل كلي، لَفِّ قَبْضَةَ الحنفيّة باتجاه عقارب الساعة إلى غاية الوضعية (●).

تنبيهات ونصائح

- أثناء استعمال جهاز طهي المعرونة يجب ترك حنفيّة تعبئة الماء مفتوحة قليلاً، للتخلص من النشا الزائد عن طريق ثقب الطفح والحفاظ على مستوى مناسب من الماء داخل الحوض.
- لا تشعل الجهاز قبل تعبئة الحوض بالماء.
- أثناء الاستعمال، يمكن أن تصل حرارة جوانب الجهاز إلى درجات حرارة عالية. يجب أخذ الحيطة. في جميع الأحوال توجد لوحة لاصقة على كلا جانبي الجهاز، تشير إلى أن السطح حار:



الصيانة

تم إنشاء الأجهزة بطريقة تقلل من أعمال الصيانة. على الرغم من ذلك، ننصح المستخدم بتوقيع عقد رعاية من أجل مراقبة الأجهزة مرة في السنة على الأقل من قبل فني مختص.

استبدال قطع الغيار

بخصوص جميع الموديلات، يكفي إبعاد لوحة التحكم من خلال فك البراغي المرئية المتواجدة على الجانب السفلي، لكي يتم بهذا الشكل الوصول إلى الأجزاء المطلوب استبدالها.
- حنفيّة الغاز: جميع الوصلات مرئية. من خلال استعمال مفتاح

تعليمات الاستعمال

يجب أن يتحقق المستخدم من أن الجهاز تم تركيبه بالشكل الصحيح.

لا تتحمل الشركة الصانعة أي مسؤولية عن الأضرار المباشرة أو الغير مباشرة الناتجة عن التركيب الخاطئ أو العبث أو الصيانة السيئة أو سوء الاستعمال.

- هذا الجهاز خاص بالاستعمال الصناعي، وبالتالي يجب استعماله من قبل شخص مؤهل لهذا الغرض.

- يجب استعمال هذا الجهاز من أجل الغرض الذي صنع من أجله. أي استعمال آخر يعتبر غير لائق.

- لا تستخدم الجهاز على شكل مقلاة لأنه لا يمكن التحكم بدرجة حرارة الزيت التي يمكن أن تصل إلى 230 درجة مئوية مع خطورة اشتعال الزيت نفسه.

- لا تستعمل الجهاز عندما يكون الحوض فارغ.

- لا يجوز تعديل كفاءة التهوية الخاصة بعملية الإشتعال.

- قبل تشغيل الجهاز اقرأ بحرص تعليمات الاستعمال المتواجدة داخل هذا الكتيب، مع الاهتمام الخاص بالأنظمة المتعلقة بأجهزة الأمان.

- أغلق دائماً حنفيات المد بالغاز عند الانتهاء من استعمال الجهاز وبشكل خاص أثناء القيام بعمليات الصيانة والتصلية.
- اتبع بحرص نظم الطهي وبشكل خاص أثناء المرحلة الأولى من الاستعمال، إلى غاية أن تسمح لك الخبرة من اختيار شخصياً أوقات ودرجات حرارة الطهي.

- عند استعمال الجهاز لأول مرة، اغسل الأحواض والأجزاء السفلية منه بعناية بواسطة الماء الساخن والمنظف للتخلص من غشاء زيت الحماية الذي يغطيها.

تعبئة الحوض

تحقق من أن حنفيّة التصريف مغلقة، ثم استخدم قبضة حنفيّة تعبئة الماء المتواجدة على يسار لوحة التحكم الخاصة بالجهاز في حالة توفرها.

تفريغ الحوض

يفرغ الحوض من خلال استعمال قبضة حنفيّة التفريغ المتواجدة داخل الخزانة وتحت غرفة الاحتراق. في بعض النماذج، تتواجد حنفيّة التصريف تحت لوحة التحكم.

الإشعال

إشعال الحارق الدليلي

اضغط على القبضة ولفّها إلى غاية الوضعية (*). انتظر المدة اللازمة لخروج الهواء من الأنابيب (فقط أول مرة)، ثم اضغط بتركاز على زرّ الكهرباء الإجهادية (⚡).

بخصوص الموديل M04PC7GS يجب الاستمرار بالضغط على زرّ الإشعال

تحقق من اشتعال اللهب الدليلي عن طريق الثقب المتواجد على الجهة الأمامية لغرفة الاحتراق. وعندما يكون اللهب مشعل، اضغط على القبضة لبضع ثواني، ثم أرخي. أعد العملية في حالة إطفاء اللهب الدليلي.

ملاحظة

في حالة عدم صدور الشرر بسبب العطب، يمكن الإشعال بشكل يدوي.



التحويل إلى الأنواع المختلفة من الغاز

الجهاز مختبر ومعّد مسبقاً للعمل بنوع الغاز المبين على اللوحة الفنية للمواصفات. إذا كان الجهاز معدّ لأن يعمل بنوع من الغاز يختلف عن الغاز المتوفر، يجب تحويل الجهاز من خلال اتباع التعليمات المبينة لاحقاً:

(1) استبدال صمام الحارق

يمكن الوصول إلى الصّمامات من خلال فتح باب الخزّانة أو فك لوحة التحكم.

فك الصّمامات واستبدالها بنوع مناسب حسب ما هو مبين في جدول الحوار. يجب الحرص على استعادة وإعادة تركيب طوق منع التسرب في حالة تواجده.

(2) استبدال أو ضبط صمام الحد الأدنى (شكل 2)

اتباع التعليمات اللاحقة:

- بخصوص غاز البترول المسيل، فكّ برغي الحد الأدنى B للخلفية واستبدله ببرغي يتناسب مع نوع الغاز المتوفر (راجع جدول الحوار)، ثمّ شده حتى النهاية.

- بخصوص غاز الميثان، يتم ضبط برغي الحد الأدنى B. ينخفض تدفق الغاز عند لف البرغي باتجاه عقارب الساعة، ويزداد عند لفه بعكس اتجاه عقارب الساعة. شغل الجهاز حسب تعليمات الاستعمال لمدة 01 دقائق من الوقت على أقصى حد من القدرة، ثمّ لفّ القبضة إلى وضعية الحد الأدنى واضبط من بعدها البرغي B (راجع جدول الحوار).

(3) استبدال صمام الحارق الدليلي (شكل 3)

اتباع التعليمات اللاحقة:

- اسحب الصّمام D واستبدله بصمام متناسب مع نوع الغاز المتوفر (راجع جدول الحوار)

- قطر الصّمام مبين على جسم الصّمام نفسه

- عند الانتهاء من استبدال الصّمام، أعد تركيب الصّمولة التي تثبت المخروط الثاني C.

عند الانتهاء من عملية الإعداد، بيّن في اللوحة الفنية نوع الغاز المستعمل.

التحق من عمل الجهاز

- شغل الجهاز حسب تعليمات الاستعمال.

- تحقق من مناعة الجهاز.

- تحقق من كفاءة جهاز تصريف الدخان.

- تحقق من إشعال وانتظام اللهب.

- عمّم المستخدم على استعمال وصيانة الجهاز من خلال الاستعانة بكتيّب التعليمات، وأعلمه بشكل خاص عن التنبيهات والتحذيرات التي يجب أن يتقيد بها من أجل استعمال الجهاز بالشكل الصحيح.

أجهزة الأمان

- تسمح خنفية الغاز والمزدوجة الحرارية من إيقاف تدفق الغاز إلا الحارق الرئيسي في حالة إطفاء اللهب الدليلي. لإعادة تشغيل الجهاز، يجب إعادة العمليات المتعلقة بإشعال الأداة الدليلية.

يجب أن تتم عملية التوصيل مع نظام الغاز بواسطة أنابيب معدنية مصنوعة من الفولاذ المطلي بالزنك أو النحاس، ويجب أن تكون مرئية.

يجب أن يكون كل جهاز موصول بنظام الغاز من خلال خنفية فتح وإغلاق خاصة به، بحيث تكون متواجدة في مكان يسهل الوصول إليه ويتم إغلاقه في كل مرة يتم فيها الانتهاء من العمل. يجب أن تتم عملية التوصيل ما بين الأجهزة ونظام الغاز من خلال استخدام وصلة مكونة من ثلاثة قطع لتسهيل عمليات فك وإعادة تركيب الجهاز. يمكن ضمان مناعة مسننات الوصلة من خلال استعمال مواد معتبرة من قبل الشركة المصنعة بأنها مناسبة أيضاً للغاز.

تشغيل الجهاز

التحقق من القدرة الحرارية الاسمية

يجب التحقق من القدرة الحرارية الاسمية من خلال اتباع التعليمات المبينة لاحقاً في حالة التركيب لأول مرة أو في حالة الانتقال أو التلاوم مع نوع آخر من الغاز وفي جميع المناسبات التي تتم فيها أعمال صيانة.

لا يوجد داعي للتحقق من القدرة الحرارية في وقت لاحق.

يتم تشغيل الجهاز ضمن الحد الأدنى للقدرة الحرارية الاسمية، من خلال قياس ضغط التوصيل الصحيح، والتحقق من أن الصمامات المستخدمة هي من النوع المناسب. تتواجد العمليات المطلوبة تنفيذها لهذا الغرض في الفقرة اللاحقة. عند الانتهاء من عملية التحقق، يجب التحقق من عمل الجهاز حسب ما هو مبين في فقرة "التحقق من العمل".

التحقق من ضغط الغاز عند المدخل

يتم معرفة ضغط الغاز عند المدخل بواسطة مانومتر (مقياس ضغط) يحتوي على سائل (على سبيل المثال مانومتر على شكل U، الحد الأدنى محدد في 0,1 ميلي بار).

- أبعد البرغي A الخاص بمدخل ضغط الغاز الداخل والمتواجد على مدخل الأنابيب (شكل 1).

- أوصل المانومتر على شكل U

- قيس الضغط أثناء تشغيل الجهاز

- إذا كان الضغط عند المدخل لا يأتي ضمن المجال المحدد (راجع اللوحة الفنية للمواصفات)، لا يمكن بأي حالة من الأحوال استعمال الجهاز. وفي هذه الحالة، يجب إعلام الشركة القائمة على توزيع الغاز.

- بعد الانتهاء من قياس الضغط عند المدخل، ابعد المانومتر على شكل U، ثمّ شد برغي التثبيت.

التحقق من تسرب الغاز

بعد الانتهاء من أعمال التركيب، يجب التحقق من عدم وجود تسرب للغاز. ويمكن القيام بذلك من خلال وضع الماء مع الصابون على الوصلات، بحيث تظهر فقاعات من الصابون إذا كان هناك تسرب للغاز.

والطريقة الأخرى للتحقق فيما إذا كان هناك تسرب للغاز، هو مراقبة العداد في حالة توفره لمدة 10 دقائق تقريباً والتأكد من أنه لا يشير إلى تسرب الغاز.

تنبيه: لا تستعمل اللهب للتحقق من تسرب الغاز



تعليمات التركيب



تنبيه!

الأشكال التي يُشار إليها في فصول "تنبيهات عامة" و "تعليمات الموديلات التي تعمل بالغاز" و "تعليمات الموديلات الكهربائية" تتواجد في الصفحات الأولية من هذا الدليل.

أخرى.

- بعض الأجزاء محمية بغفلم بلاستيكي لاصق، بحيث يجب إبعاده بحرص قبل تشغيل الجهاز. إذا بقيت بعض مخلفات الصمغ، يجب تنظيفها بعناية وبواسطة العناصر المناسبة. (لا تستعمل على الإطلاق عناصر حاكة).

- إذا كانت الجدران المحيطة مكسوة بمواد قابلة للاشتعال، يجب حمايتها من الإشعاع الحراري: من خلال وضع أوراق مقاومة للحرارة أو تركيب الأجهزة على بعد 100 ملم كحد أدنى من الجدران المحيطة بها.

تصريف الدخان

يجب وضع الأجهزة في غرف مناسبة لتصريف منتجات الاحتراق، وضمن احترام ما تنص عليه نظم التركيب. تعتبر هذه الأجهزة (راجع جدول المعلومات الفنية) على أنها:

أجهزة غاز من نوع A

يجب تركيب الأجهزة من نوع A1 في غرف مهواة بالقدر الكافي لتلاشي تمرکز عناصر ضارة بالصحة داخل الغرفة المركب فيها الجهاز. وهذه الأجهزة غير مصممة لتوصيلها مع مجرى تصريف منتجات الاحتراق.

وهذه الأجهزة، يجب أن تُصَرَف منتجات الاحتراق داخل شفاطات خاصة أو داخل أجهزة مشابهة موصولة بمخدنة ذات كفاءة مضمونة أو تُصَرَف مباشرة للخارج. وإذا لم يكن بالإمكان إجراء هذه الترتيبات، يمكن استخدام شفاط هواء موصول مباشرة في الخارج، بحيث يُشَفَّط حجم من الهواء لا يقل عن 1م³/ساعة من الدخان لكل كيلومتر من القدرة الممتصة من الأجهزة التابعة له.

التوصيل مع شبكة المياه

أوصل أنبوب توصيل الماء بشبكة المياه بواسطة فلتر ميكانيكي وحفنية فتح وإغلاق. قبل توصيل الفلتر، اترك كمية من الماء تدفّق لكي تطرد بهذا الشكل ترسبات الحديد المتواجدة داخل الأنابيب.

تصريف الماء

أوصل أنبوب تصريف الجهاز بشبكة التصريف.

التوصيل مع نظام الغاز

قبل القيام بعملية التركيب، تحقق من أن الشروط المحلية للتوزيع (طبيعية وضغط الغاز) وحالة ضبط الجهاز متوافقة. على العكس من ذلك أبدأ بالتحويل إلى نوع آخر من الغاز. تتواجد شروط ضبط هذا الجهاز على لوحة البيانات.

تصريح مطابقة

تصرح الشركة الصانعة بأن الأجهزة تم إنشائها بشكل مطابق لتوجيهات مجموعة الدول الأوروبية رقم CEE 90/396، وتطلب بأن يتم تركيبها ضمن احترام النظم السائدة، وبشكل خاص بما يتعلق في تبديل الهواء ونظام إخلاء العناصر الناتجة عن الاحتراق.

تنبيه: لا تتحمل الشركة الصانعة أي مسؤولية عن الأضرار المباشرة أو الغير مباشرة الناتجة عن التركيب الخاطئ أو العبث أو الصيانة السيئة أو سوء الاستعمال، وكذلك جميع البنود الواردة في شروط البيع الموضوعية من قبل الشركة نفسها.

- هذا الجهاز مصمم للاستعمال الجماعي، ولذلك يجب استخدامه من قبل شخص مؤهل ومدرب لهذا الغرض. - اقرأ بحرص هذا الكتيب الذي يقدم تعليمات تتعلق بسلامة التركيب والاستعمال والصيانة.

- احتفظ بهذا الكتيب مع الجهاز، لكي تتمكن من الاطلاع عليه في المستقبل.

- في حالة بيع أو نقل الجهاز، يجب أن يكون كتيب التعليمات دائما مرفق معه، لكي يتمكن المستخدم الجديد والفني المطلوب منه تركيب الجهاز الاطلاع على طريقة عمله وعلى التنبيهات ذات الصلة.

تركيب الجهاز

- يجب أن تتم أعمال التركيب، والتحويل المحتمل من أجل العمل مع أنواع أخرى من الغاز، وتشغيل الجهاز، وإزالة العوائق المحتملة، فقط من قبل شخص مؤهل حسب ما هو منصوص عليه في نظم UNI-CIG 8723 ، قانون رقم 64 والتوجيهات رقم 86 وما تبعها من تعديلات.

- الأجهزة التي تعمل بواسطة الغاز والغرف التي تركيب بداخلها هذه الأجهزة، يجب أن تكون مطابقة للنظم القائمة في المناطق المختلفة، وبشكل خاص يجب الأخذ بعين الاعتبار الهواء اللازم لاحتراق الحوارق والذي يعادل 2م³/ساعة لكل كيلومتر من القدرة المركبة، ويجب احترام نظم الوقاية من الحوادث.

إعداد الأجهزة

- أبعد الأغلفة عن الأجهزة ثم ضعها في المكان الذي يجب أن تركيب فيه، مع مراعاة تسويتها بواسطة ميزان التسوية ومن خلال تعديل ارتفاع الأقدام القابل للتعديل أو بواسطة وسائل

المعلومات الفنية

جهاز لطهي المعكرونة يعمل بالغاز - مجموعة 600

الحرق	نوع التركيب	نوع التثبيت	نوع الغاز	استهلاك غاز الميثان		استهلاك غاز البترول		استهلاك غاز الميثان		استهلاك غاز البترول		القدرة الاسمية					
				م/ساعة	م/ساعة	م/ساعة	م/ساعة	م/ساعة	م/ساعة	م/ساعة	م/ساعة	المعقدة	الاسمية				
10	1	A1	20	2,30	2,45	1,29	1,47	1,23	1,23	1,06	0,78	0,79	10	9,5	3,4	10	66CP6

المعلومات الفنية

جهاز لطهي المعكرونة يعمل بالغاز - مجموعة S700 / 700

الحرق	نوع التركيب	نوع التثبيت	نوع الغاز	استهلاك غاز الميثان		استهلاك غاز البترول		استهلاك غاز الميثان		استهلاك غاز البترول		القدرة الاسمية					
				م/ساعة	م/ساعة	م/ساعة	م/ساعة	م/ساعة	م/ساعة	م/ساعة	م/ساعة	المعقدة	الاسمية				
10	1	A1	20	2,07	2,07	1,29	1,47	1,23	1,23	1,06	0,78	0,79	9	8	3,4	10	CP6AE SG7CP40M
10	2	A1	40	4,13	4,13	2,58	2,94	2,46	2,46	2,12	1,55	1,58	18	16	6,8	20	CP68OE

المعلومات الفنية

جهاز لطهي المعكرونة يعمل بالغاز -

الموديل	القدرة الاسمية	
	م/ساعة	م/ساعة
567CP40M	0,6	0,6

المعلومات الفنية

جهاز لطهي المعكرونة يعمل بالغاز - مجموعة LX900/ 900 / S900

الحرق	نوع التركيب	نوع التثبيت	نوع الغاز	استهلاك غاز الميثان		استهلاك غاز البترول		استهلاك غاز الميثان		استهلاك غاز البترول		القدرة الاسمية				
				م/ساعة	م/ساعة	م/ساعة	م/ساعة	م/ساعة	م/ساعة	م/ساعة	م/ساعة	المعقدة	الاسمية			
12,5	1	A1	25	/	/	1,61	1,84	1,54	1,54	1,32	0,97	0,99	/	4,8	12,5	69CP40 - S69CP40 LX69CP40
12,5	2	A1	50	/	/	3,23	3,68	3,07	3,08	2,65	1,94	1,97	/	9,6	25	69CP80 - S69CP80

المعلومات الفنية

جهاز لطهي المعكرونة يعمل بالغاز - مجموعة 700 / 900 / S900

الحرق	نوع التركيب	نوع التثبيت	نوع الغاز	استهلاك غاز الميثان		استهلاك غاز البترول		استهلاك غاز الميثان		استهلاك غاز البترول		القدرة الاسمية					
				م/ساعة	م/ساعة	م/ساعة	م/ساعة	م/ساعة	م/ساعة	م/ساعة	م/ساعة	المعقدة	الاسمية				
3,6	1	A1	7,2	0,87	0,93	0,47	0,53	0,44	0,44	0,38	0,28	0,28	3,6	1,6	3,6	6,8	67BIMM - 69BIMM S69BIMM



جهاز لطهي المعكرونة يعمل بالغاز – مجموعة 700

نوع الجهاز	المواصفات	القياس: (الطول×العمق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي) النوع
G7BM4M	جهاز للطهي والتسخين بالغاز مع موبيليا	ملم (1040) 900 x 700 x 400

جهاز لطهي المعكرونة يعمل بالغاز – مجموعة 900

نوع الجهاز	المواصفات	القياس: (الطول×العمق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي) النوع
G9BM4M	جهاز للطهي والتسخين بالغاز مع موبيليا	ملم (1065) 900 x 900 x 400

جهاز لطهي المعكرونة يعمل بالغاز – مجموعة S900

نوع الجهاز	المواصفات	القياس: (الطول×العمق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي) النوع
SG9BM4M	جهاز للطهي والتسخين بالغاز مع موبيليا	ملم (1060) 900 x 900 x 400

جهاز لطهي المعكرونة يعمل بالغاز – مجموعة 600

نوع الجهاز	المواصفات	القياس: (الطول×العمق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي) النوع
G6CP6	جهاز لطهي المعكرونة بالغاز مع موبيليا	ملم 900 x 600 x 600 (1020)

جهاز لطهي المعكرونة يعمل بالغاز – مجموعة 700

نوع الجهاز	المواصفات	القياس: (الطول×العمق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي) النوع
CPG40E	جهاز لطهي المعكرونة بالغاز مع موبيليا	ملم 900 x 700 x 400 (1040)
CPG80E	جهاز لطهي المعكرونة بالغاز مع موبيليا - 2 حوض	ملم 900 x 700 x 800 (1040)

جهاز لطهي المعكرونة يعمل بالغاز – مجموعة 900

نوع الجهاز	المواصفات	القياس: (الطول×العمق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي) النوع
GPG40E	جهاز لطهي المعكرونة بالغاز مع موبيليا	ملم 900 x 900 x 400 (1065)
G9CP80	جهاز لطهي المعكرونة بالغاز مع موبيليا - 2 حوض	ملم 900 x 900 x 800 (1065)

جهاز لطهي المعكرونة يعمل بالغاز – مجموعة S700

نوع الجهاز	المواصفات	القياس: (الطول×العمق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي) النوع
SG7CP40M	جهاز لطهي المعكرونة بالغاز مع موبيليا	ملم 900 x 730 x 400 (1090)

جهاز لطهي المعكرونة يعمل بالغاز – مجموعة S900

نوع الجهاز	المواصفات	القياس: (الطول×العمق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي) النوع
SGPG40E	جهاز لطهي المعكرونة بالغاز مع موبيليا	ملم 900 x 900 x 400 (1060)
SG9CP80	جهاز لطهي المعكرونة بالغاز مع موبيليا - 2 حوض	ملم 900 x 900 x 800 (1060)

جهاز لطهي المعكرونة يعمل بالغاز – مجموعة LX900 TOP

نوع الجهاز	المواصفات	القياس: (الطول×العمق×الارتفاع) سطح العمل (الارتفاع الإجمالي) النوع
LXG9CP40	جهاز لطهي المعكرونة بالغاز مع موبيليا	ملم 580 x 900 x 400 (740)



دليل الاستعمال

227	القياسات
225	المعلومات الفنية
224	تعليمات محدّدة

WARRANTY CERTIFICATE

COMPANY NAME: _____

ADDRESS: _____

POSTAL CODE : _____ **TOWN:** _____

PROVINCE: _____ **INSTALLATION DATE:** _____

MODEL. _____

PART NUMBER: _____

cod. 318765000

Ed. 02/16

BERTO'S[®] S.p.A.
Viale Spagna, 12 - 35020 Tribano (Padova) Italy