
INSTALLATION, OPERATION AND MAINTENANCE
INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG
INSTALLATION, EMPLOI ET ENTRETIEN
INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE
INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

"CR42G"

GAS PASTA COOKER WITH AUTOMATIC TILTING DEVICE

GASBEHEIZTER NUDELKOCHER MIT AUTOMATISCHEM KORBHUB

CUISEUR DE PÂTES À GAZ À LEVAGE AUTOMATIQUE DES PANIERS

CUOCIPASTA A GAS CON SOLLEVAMENTO DEI CESTI AUTOMATICO

CUECEPASTA A GAS CON ELEVACIÓN AUTOMÁTICA DE LOS CESTOS

GB	English	Page	1-5,6
DE	Deutsch	Seite	1-5,13
FR	Français	Page	1-5,20
IT	Italiano	Pag.	1-5,27
ES	Español	Pág.	1-5,34



3-62 601

DOC. NO. 0027.0008.00
EDITION 1 9611

INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONS DIAGRAMM - SCHEMAS CONCERNANT L'INSTALLATION - SCHEMA DI INSTALLAZIONE - ESQUEMA PARA LA INSTALACION

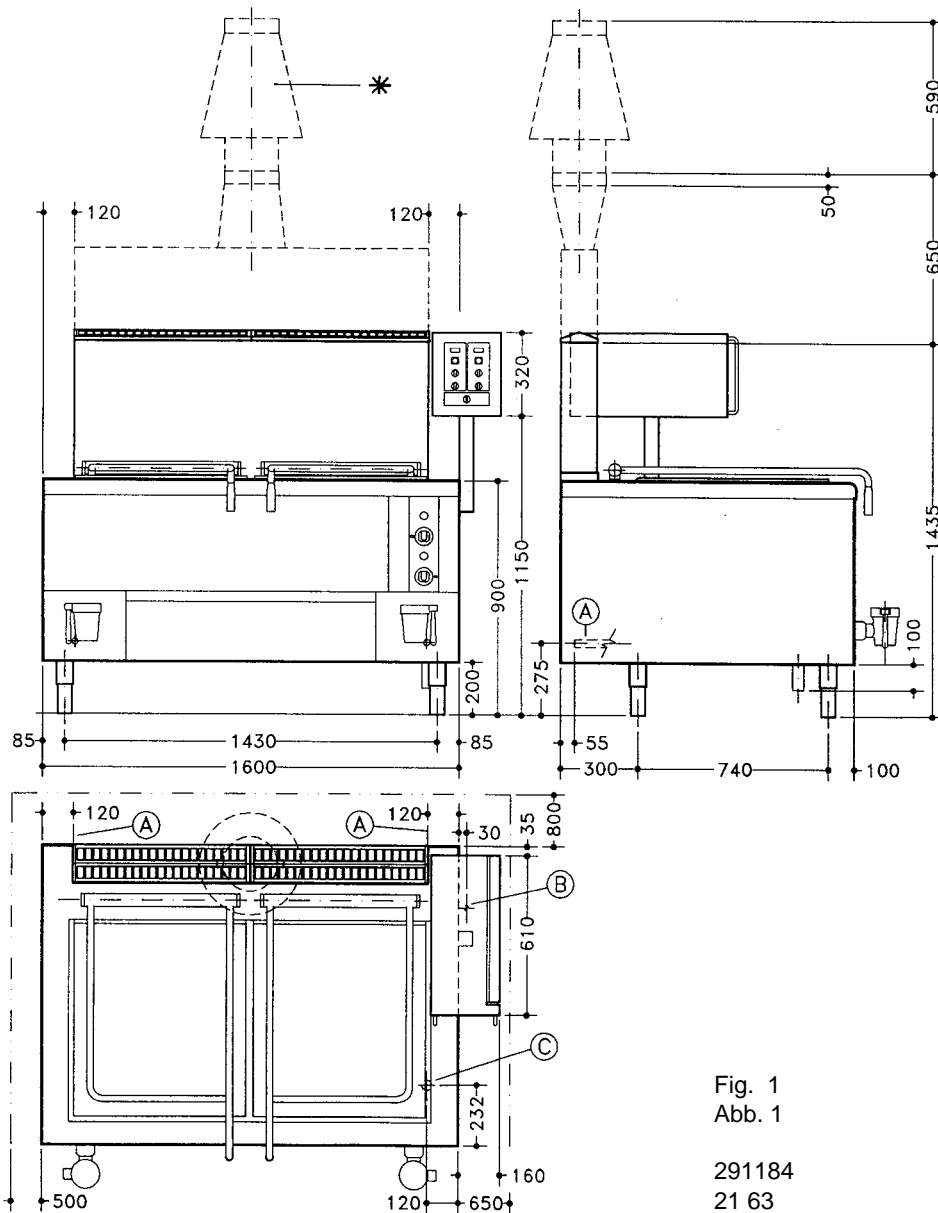


Fig. 1
Abb. 1

291184
21 63

GB - IE

- A** - Water connection inlets Ø 3/4" M ISO 7/1
- B** - Power supply cable inlet
- C** - Gas connection inlet Ø 1"1/4 M ISO 7/1

IT

- A** - Attacchi alimentazione acqua Ø 3/4" M ISO 7/1
- B** - Entrata cavo elettrico
- C** - Attacco gas Ø 1"1/4 M ISO 7/1

* If the appliance is not installed under an extraction hood, a draught diverter may be ordered from the manufacturer

* Qualora l'apparecchiatura non dovesse essere installata sotto una cappa d'aspirazione si rende necessario il montaggio dell'interruttore di tiraggio, da richiedere al costruttore.

DE - AT

- A** - Wasseranschlüsse Ø 3/4" M ISO 7/1
- B** - Netzkabeleingang
- C** - Gasanschluß Ø 1"1/4 M ISO 7/1

ES

- A** - Conexión del agua Ø 3/4" M ISO 7/1
- B** - Entrada del cable eléctrico (para versión eléctrica)
- C** - Conexión del gas Ø 1"1/4 M ISO 7/1

* Falls das Gerät nicht unter einer Abzugshaube aufgestellt wird, muß die Rückströmsicherung montiert werden (beim Hersteller zu beziehen).

* Si el aparato no se instala debajo de una campana extractora, es necesario montar un dispositivo cortatiro, que ha de solicitarse al fabricante.

FR - BE

- A** - Entrées eau Ø 3/4" M ISO 7/1
- B** - Entrée câble électrique
- C** - Entrée gaz Ø 1"1/4 M ISO 7/1

* Si l'appareil ne doit pas être installé sous une hotte d'aspiration, appliquer un dispositif anti-refouleur (à demander au fabricant).

* Mod.
291184
21 63

Mod.	*		N°					
EL:	380...400	V	3N	~	50	Hz	0,5	kW
Motor	250 W							
	GB - IT - ES							
	PT - IE - GR		DE	FR	NL	DK - FI - SE	BE	AT
Cat.	II2H3+	II2ELL3B/P	II2E+3+	II2L3B/P	II2H3B/P	I2E+	II2H3B/P	
p	20;28-30/37	20;50	20/25;28-30/37	25;30	20;30	20/25	20;50	mbar
			ΣQ_n	60	kW			
G 30	4,73	kg/h	G 20	6,35	m ³ /h	G 25	7,38	m ³ /h
Type-Bauart-Tipo	B11			EN-203-I			0051	

Fig. 2
Abb. 2

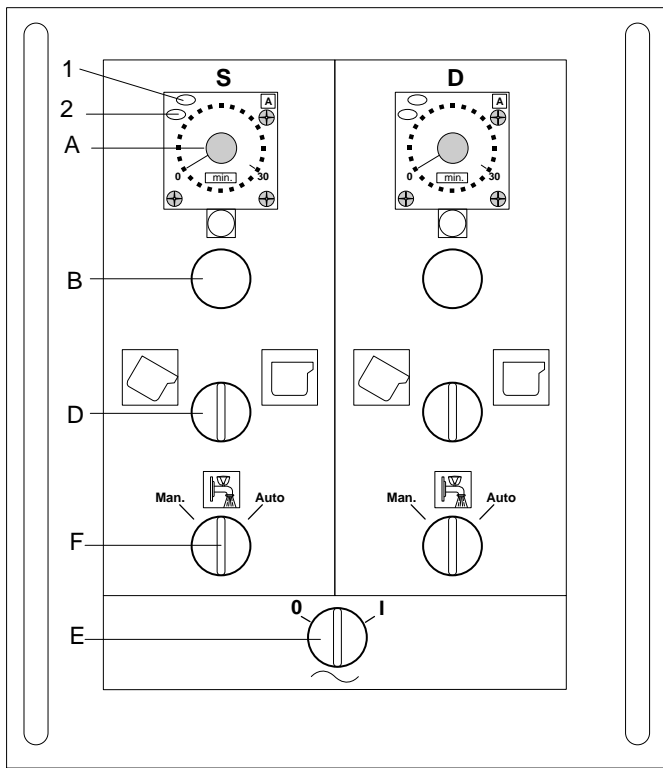


Fig. 3
Abb.3

GB-IE - Control panels (fig.3-4)

- (fig. 3) S - left well control; D - right well control
A - Timer (0-30 minutes)
B - Start button
D - Basket UP/DOWN button
E - Luminous green main switch 0/I
F - Manual/automatic water filling selector

(fig. 4)

- P1** - Electric ignition button (left pilot burner)
G1 - Gas knob (left burner)
P2 - Electric ignition button (right burner)
G2 - Gas knob (right burner)

DE-AT - Bedienungsblende

- (Abb.3) S - Kontrolle linkes Becken; D - Kontrolle rechtes Becken
A - Timer (0"30 Minuten)
B - Schalter "Zyklusbeginn"
D - Schalter "Hub/Senkbewegung Korb"
E - Hauptschalter 0/I (grüner Leuchtschalter)
F - Wahlschalter:
 Wassereinflaß manuell - 0 - automatisch

(Abb.4)

- P1** - Druckknopf - Elektrische Zündung (linker Zündbrenner)
G1 - Gashahngriff (linker Brenner)
P2 - Druckknopf - Elektrische Zündung (rechter Zündbrenner)
G2 - Gashahngriff (rechter Brenner)

FR- BE - Bandeaux de commande

- (fig. 3) S - commande cuve gauche; D - commande cuve droite
A - Temporisateur (0 à 30 minutes)
B - Bouton "démarrage cycle"
D - Sélecteur "montée - descente panier"
E - Interrupteur général vert lumineux - 0/I-
F - Sélecteur remplissage manuel - 0 - automatique de l'eau

(fig. 4)

- P1** - Bouton d'allumage électrique (brûleur veilleuse gauche)
G1 - Manette robinet gaz (brûleur gauche)
P2 - Bouton d'allumage électrique (brûleur veilleuse droite)
G2 - Manette robinet gaz (brûleur droit)
 027.0008.00

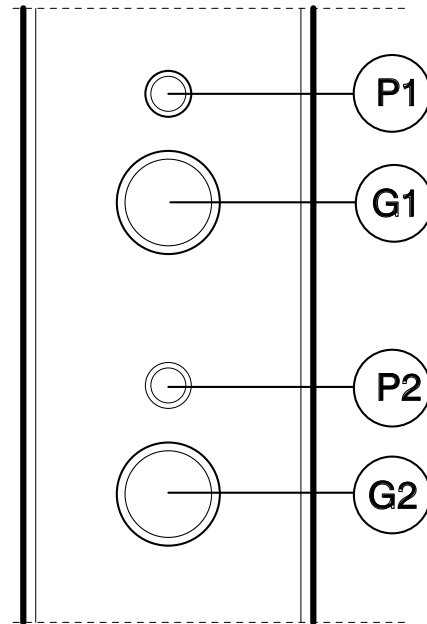


Fig. 4
Abb.4

IT - Pannelli di comando

- (fig. 3) S - controllo vasca di sinistra ; D - controllo vasca di destra
A - Temporizzatore (0" 30 minuti)
B - Pulsante di "avvio ciclo"
D - Selettore "salita - discesa, cesto"
E - Interruttore generale, luminoso verde- 0/I-
F - Selettore carico manuale - 0 - automatico dell'acqua

(fig. 4)

- P1** - Pulsante accensione elettrica (bruciatore pilota sinistro)
G1 - Manopola rubinetto gas (bruciatore sinistro)
P2 - Pulsante accensione elettrica (bruciatore pilota destro)
G2 - Manopola rubinetto gas (bruciatore destro)

ES - Cuadro de mandos

- (fig. 3)
 S- control de la cuba izquierda D - control de la cuba derecha
A - Temporizador (de 0 a 30 minutos)
B - Pulsador de inicio de la cocción
D - Selector de subida y bajada del cesto
E - Interuptor general luminoso verde I/0.
F - Selector de carga manual - 0 - automática del agua

(fig. 4)

- P1** - Pulsador de encendido eléctrico (quemador piloto izquierdo)
G1 - Mando del gas (quemador izquierdo)
P2 - Pulsador de encendido eléctrico (quemador piloto derecho)
G2 - Mando del gas (quemador derecho)

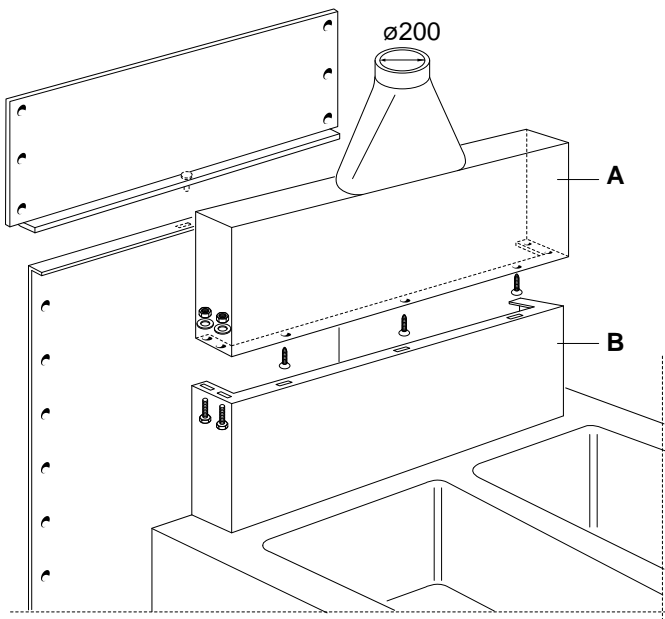


Fig. 5
Abb. 5

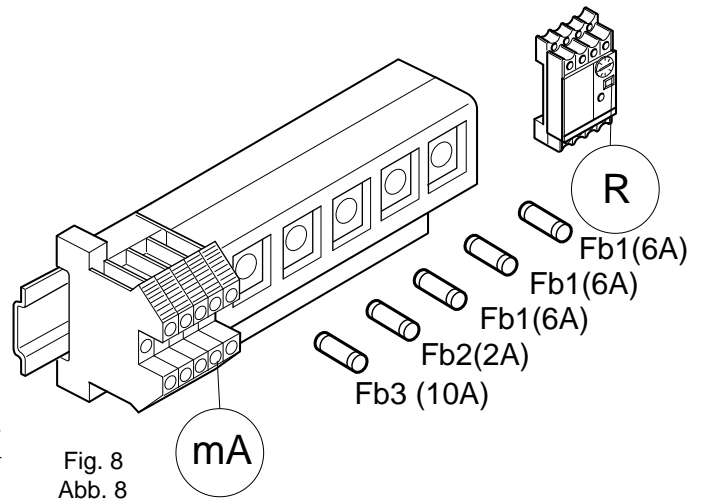


Fig. 8
Abb. 8

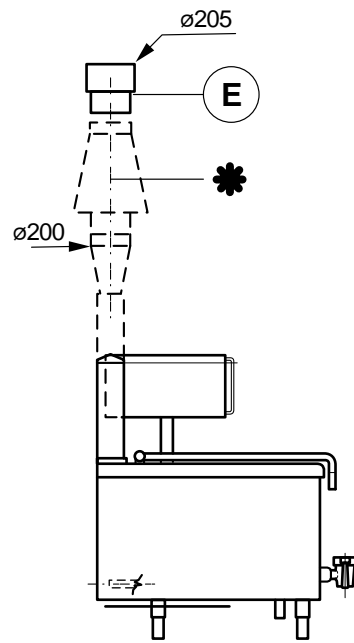


Fig. 6
Abb. 6

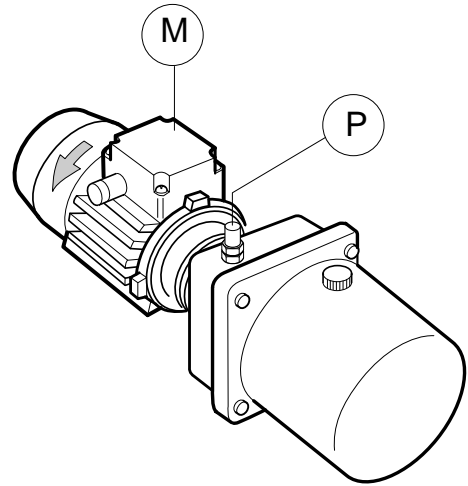


Fig. 9
Abb. 9

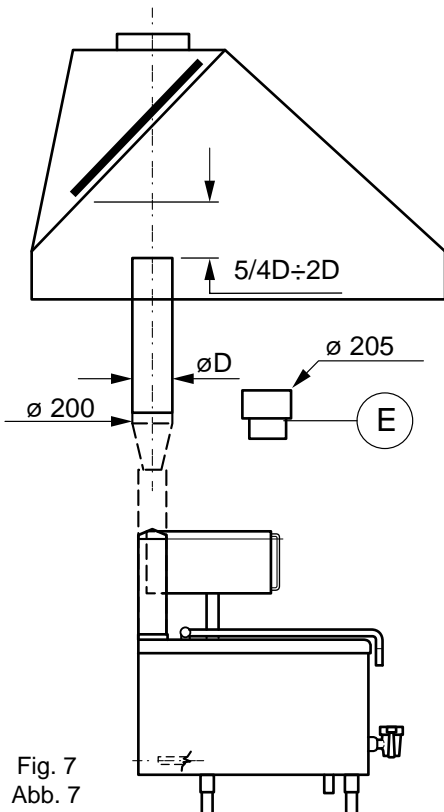


Fig. 7
Abb. 7

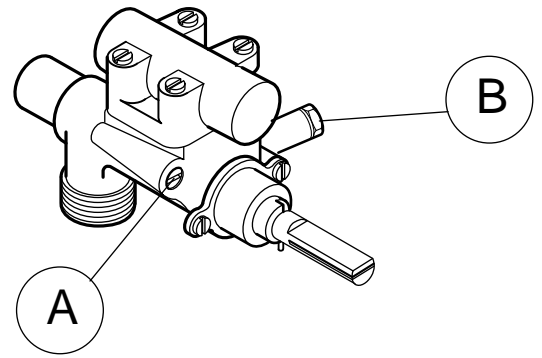


Fig. 10
Abb. 10

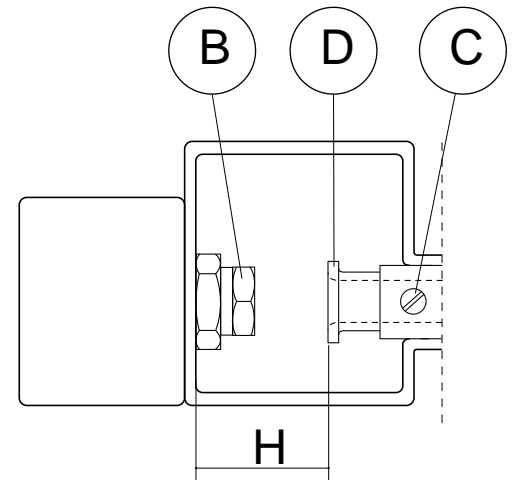


Fig. 11
Abb. 11

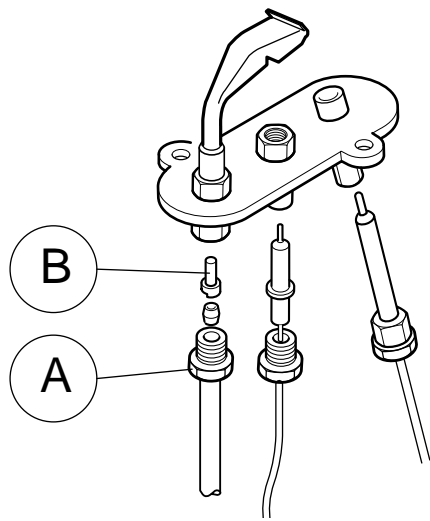


Fig. 12
Abb.12

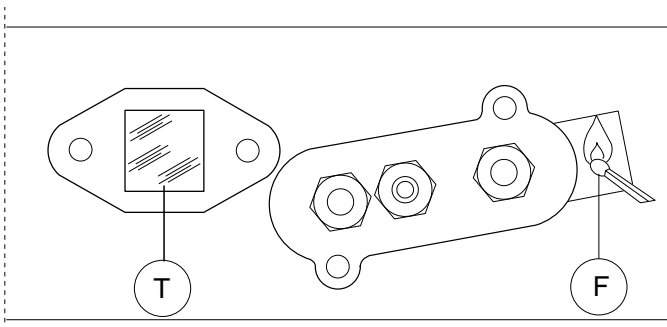


Fig. 13
Abb. 13

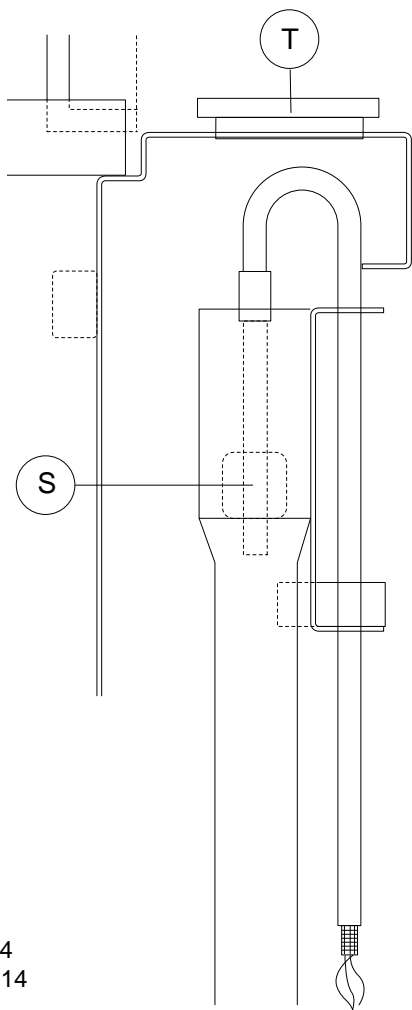


Fig. 14
Abb. 14

CUOCIPASTA A GAS CON SOLLEVAMENTO DEI CESTI AUTOMATICO

Modelli: 291184 2163

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE E L'USO (per l'Italia)

INDICE

	Pagina
I. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE	28
1. Targhetta dati	28
2. Dati tecnici	28
3. Installazione	28
3.1 Luogo d'installazione.	28
3.2 Posizionamento	28
3.3 Avvertenze	28
3.4 Scarico gas combusti per apparecchiature di tipo "B11"	28
4. Collegamento elettrico.....	29
4.1 Installazione del cavo d'alimentazione	29
5. Collegamento alla rete idrica	29
6. Messa in funzione	29
6.1 Controllo della potenza termica	29
6.2 Controllo della pressione d'allacciamento	29
7. Adattamento ad un altro tipo di gas	30
7.1 Sostituzione ugello bruciatore principale	30
7.2 Sostituzione ugello bruciatore pilota	30
7.3 Sostituzione ugello del minimo	30
7.4 Controllo dell'aria primaria	30
7.5 Targhetta predisposizione gas	30
8. Dispositivi di sicurezza	30
9. Verifica di funzionamento	30
10. Manutenzione	30
11. Alcuni malfunzionamenti e loro soluzioni	30
12. Istruzioni per la sostituzione dei componenti	31
II. ISTRUZIONI PER L'USO	31
1 Istruzioni per l'utente	31
2 Note per l'uso	31
2.1 Caricamento dell'acqua in vasca	31
2.2 Riscaldamento di ciascuna vasca	31
2.3 Cottura	32
3 Spegnimento	32
4 Spegnimento in caso di guasto	32
5 Pulizia e manutenzione	32
6 Avvertenze	32

I. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

1. TARGHETTA DATI

La targhetta dati (vedere figura 2) è posizionata sulla parte interna della portina frontale.

2. DATI TECNICI

	Modelli:	291184 2163
Tensione di alimentazione:	V	380...400 3N
Potenza assorbita:	kW	0,5
Frequenza:	Hz	50
Sezione cavo di alimentazione		n° 5 x 1 mm ²
Attacco gas: ISO 7/1	Ø	1"1/4 M
Potenza termica Nominale	kW	30 + 30
Potenza termica al minimo	kW	9 + 9
Capacità della vasca: al livello di caricamento	l	160 + 160
Categoria:		II 2H3+
Tipo di costruzione:		B11
Pressione d'allacciamento gas metano G20 mbar		20
Pressione d'allacciamento G.P.L. G30/G31 mbar		28-30/37
Consumo gas complessivo: calcolato con il potere calorifico inferiore (Hi) a 15 °C e 1013 mbar		
G.P.L. G30 (Hi = 45,65 MJ/Kg)	kg/h	4,73
Gas metano G20 (Hi = 34,02 MJ/m ³)	m ³ /h	6,35

3. INSTALLAZIONE

3.1 LUOGO D'INSTALLAZIONE

• **Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.**

• Installare l'apparecchiatura secondo quanto prescrivono le norme di sicurezza UNI-CIG 8723, legge Nr. 46 del 5 Marzo 1990 e circolare Nr. 68.

3.2 POSIZIONAMENTO

• Sistemare l'apparecchiatura sotto ad una cappa di aspirazione per assicurare la completa aspirazione dei vapori generati durante la cottura.

• L'apparecchiatura non è adatta per l'incasso.

• La distanza da altre superfici non deve essere inferiore a:

- 500 mm per il lato sinistro
- 800 mm per il lato posteriore
- 650 mm per il lato destro.

• Qualora l'apparecchiatura dovesse essere posizionata a distanza minore dalle pareti, oppure posizionata su pavimento o su materiale infiammabile, è necessaria l'applicazione di un isolamento termico.

• Togliere dai pannelli esterni la pellicola protettiva staccandola lentamente per evitare che rimanga attaccato il collante. Eventuali residui di collante vanno tolti usando un diluente appropriato.

3.3 AVVERTENZE

• Prima dell'installazione consultare l'ente per l'erogazione del gas.

• Per lo spazio d'ingombro necessario così come per le dimensioni d'allacciamento si vedano i dati tecnici e le figure riportate alle prime pagine di questo libretto istruzioni.

• Prima di effettuare l'allacciamento alla tubazione del gas togliere la protezione in plastica dall'attacco gas dell'apparecchiatura.

• A monte di ogni singola apparecchiatura deve essere inserito un rubinetto di intercettazione gas a chiusura rapida posto in un luogo facilmente accessibile.

• Ad installazione effettuata controllare, con una soluzione di acqua saponata, che non esistano perdite nei punti di raccordo.

• Assicurarsi che l'apparecchiatura sia predisposta per il tipo di gas con cui sarà alimentata. In caso contrario attenersi alle indicazioni riportate nel paragrafo: "Adattamento ad un altro tipo di gas".

• Oltre all'installazione stessa, qualsiasi lavoro di manutenzione (gas, corrente elettrica) deve essere effettuato solamente dall'ente erogatore oppure da un installatore autorizzato.

3.4 SCARICO GAS COMBUSTI PER APPARECCHIATURE DI TIPO "B 11"

Per apparecchiature del tipo "B11" i gas di scarico devono essere raccolti da un impianto apposito secondo la normativa in vigore. A tale scopo si proceda al montaggio del camino di collegamento "A" (fig.5) fornito con imballaggio a parte.

3.4.1 Installazione del camino di collegamento (fig.5)

- Togliere le griglie poste sullo scarico fumi.
- Togliere lo schienale dell'apparecchiatura e quello del camino di collegamento "A".
- Posizionare quest'ultimo, sopra il camino "B" e fissarli con le viti passanti da M5x10 e autofilettanti da \varnothing 4,3x9.

3.4.2 Utilizzo dell'interruttore di tiraggio (fig.6)

Qualora secondo la normativa in vigore risulti necessaria l'applicazione di un interruttore di tiraggio (*), questo viene richiesto al costruttore. Il montaggio si effettua nella seguente maniera: infilare la sezione ascendente dell'interruttore di tiraggio nel manicotto del camino di collegamento (lunghezza 590 mm.).

Nel manicotto di scarico dell'interruttore di tiraggio viene quindi infilato il tubo per i gas di scarico di diametro appropriato, utilizzando se necessario l'apposito adattatore "E".

La lunghezza della sezione ascendente non deve essere modificata.

3.4.3 Installazione sotto cappa aspirante (fig.7)

L'alimentazione del gas alle apparecchiature deve essere direttamente asservita al sistema di evacuazione forzata della cappa aspirante.

Quando l'apparecchiatura viene installata sotto cappa aspirante, dovrà essere montato il camino di collegamento e il tubo di scarico dei gas combustibili dovrà essere innalzato (senza interruttore di tiraggio e senza variazioni di sezione) fino alla distanza compresa fra (5/4)D "2D dal filtro della cappa aspirante e la parte terminale del condotto di scarico deve trovarsi ad almeno 1,8 m dalla superficie di appoggio dell'apparecchiatura.

Si faccia attenzione al materiale con il quale è composto il filtro, poiché la temperatura dei gas combustibili può raggiungere i 300°C

4. COLLEGAMENTO ELETTRICO

- Il collegamento alla rete d'alimentazione elettrica deve essere effettuato secondo le normative vigenti.
- Prima di eseguire il collegamento accertarsi che la tensione e la frequenza riportate sulla targhetta caratteristiche corrispondano a quelle dell'impianto di alimentazione.
- Il cavo di alimentazione deve essere flessibile, con caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma H05RN-F e deve essere protetto da un tubo metallico o di plastica rigida.

Il cavo va allacciato alla morsettiera secondo le indicazioni dello schema elettrico allegato all'apparecchiatura, e poi bloccato mediante il pressacavo.

- A monte dell'apparecchiatura deve essere installato un interruttore onnipolare di protezione, di portata adeguata, che abbia una distanza di apertura dei contatti di almeno 3 mm.

Questo interruttore deve essere installato nell'impianto elettrico permanente del fabbricato, nelle immediate vicinanze dell'apparecchiatura.

- E' indispensabile collegare l'apparecchiatura ad una efficace presa di terra. A tale scopo sulla morsettiera di allacciamento vi è una connessione (giallo-verde) alla quale va allacciato il conduttore di terra. L'apparecchiatura deve inoltre essere inclusa in un sistema equipotenziale.

Questo collegamento viene effettuato con la vite d'arresto contrassegnata E, che si trova nelle vicinanze del piedino anteriore destro. Il connettore equipotenziale deve avere una sezione di 10 mm².

4.1 INSTALLAZIONE DEL CAVO D'ALIMENTAZIONE

Per collegare il cavo d'alimentazione all'apparecchiatura procedere come segue:

- Aprire il pannello laterale destro della scatola controllo comandi (fig.3)
- Infilare il cavo nel foro del pressacavo "B"(fig.1).
- Collegare il cavo alla morsettiera "mA"(fig.8) e fissarlo con l'apposito pressacavo.

Importante: Verificare il verso di rotazione del motore azionante il sollevamento vasca, togliendo il pannello posteriore a protezione del motore. Tale verifica viene fatta nella fase di salita o discesa del cesto (interruttore "E" in (I) e deviatore "D" (fig.3), ruotato verso sinistra o verso destra) osservando che il verso di rotazione della ventola di raffreddamento motore, vedere la figura 9, sia quello indicato dalla freccia. In caso contrario invertire due fasi dell'alimentazione alla morsettiera di alimentazione "mA" (fig. 8).

- Rimontare il pannello e richiudere la scatola controllo comandi.

Il costruttore declina ogni responsabilità qualora le norme antinfortunistiche non vengano rispettate.

5. COLLEGAMENTO ALLA RETE IDRICA

L'apparecchiatura deve essere alimentata con acqua potabile addolcita con una durezza compresa tra 0,5 " 5 °f (gradi francesi) e ad una pressione compresa tra 150 " 300 KPa (1,5 " 3 bar). Inoltre, per eseguire una corretta installazione, è indispensabile:

- Collegare le due tubazioni di entrata dell'acqua "A" (fig.1), 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

- L'acqua di cottura per ciascuna vasca viene scaricata frontalmente dal rubinetto. Il vapore prodotto durante le fasi di scarico non deve coinvolgere l'apparecchiatura.

6. MESSA IN FUNZIONE

6.1. CONTROLLO DELLA POTENZA TERMICA NOMINALE

La potenza termica dell'apparecchiatura deve essere controllata, seguendo le indicazioni qui riportate, dall'installatore autorizzato o dall'ente fornitore gas, nel caso di nuove installazioni oppure di adattamento ad altro tipo di gas ed in occasione di tutti gli interventi di manutenzione.

Non è prevista un'ulteriore possibilità di regolazione della potenza termica nominale.

Potenza termica:	max.	min.
	kW 30+30	kW 9+9

Il funzionamento dell'apparecchiatura con la potenza termica al massimo ed al minimo si ha con la misurazione della corretta pressione di allacciamento così come 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 9.

6.2. CONTROLLO DELLA PRESSIONE D'ALLACCIAMENTO (fig. 10)

Verificare se l'apparecchio è adatto al tipo di gas presente secondo quanto indicato sulla targhetta dati. In caso di non corrispondenza attenersi alle indicazioni riportate nel paragrafo: "Adattamento ad un altro tipo di gas".

La pressione d'allacciamento viene misurata, con i bruciatori funzionanti, utilizzando un manometro ad U (risoluzione minima 0,1 mbar) procedendo come segue:

- Togliere lo schienale, il pannello destro ed il cruscotto comandi (fig.4).
- Togliere la vite di tenuta "B" della presa di pressione e collegare il tubo del manometro.

Se la pressione d'allacciamento non è compresa nell'ambito previsto (vedi tabella seguente), in nessun caso sarà possibile ottenere il funzionamento dell'apparecchio. L'ente per l'erogazione

del gas deve esserne informato.

Tipo di gas	Pressione mbar		
	Nom.	Min.	Max.
Gas metano G20	20	17	25
G.P.L. G30/G31	28-30/37	20/25	35/45

Successivamente alla misurazione della pressione d'allacciamento togliere il manometro U e avvitare la vite di tenuta.

7. ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS

Per l'adattamento ad un altro tipo di gas si dovrà fare riferimento alla tabella ugelli procedendo come segue:

7.1. SOSTITUZIONE UGELLO DEL BRUCIATORE PRINCIPALE (fig.11)

- Aprire la portina inferiore del lato frontale macchina.
- Svitare completamente l'ugello "B" e sostituirlo con quello adatto come indicato nella tabella ugelli.
- Il diametro dell'ugello è indicato in centesimi di millimetro sul corpo del medesimo
- Riavvitare a fondo l'ugello "B".

7.2. SOSTITUZIONE UGELLO DEL BRUCIATORE PILOTA (fig.12)

- Svitare il dado "A" e sostituire l'ugello "B" con quello adatto al tipo di gas.
- Il numero che identifica l'ugello è indicato sul corpo del medesimo.
- Riavvitare il dado "A"

TABELLA UGELLI

	G.P.L. G30/G31		Gas metano G20	
	Ø mm		Ø mm	
	Max.	Min.	Max.	Min.
BRUCIATORE PRINC.	2,00	1,60	3,00	2,50
CONTRASS.	200	160	300	250
PILOTA	N°14		N°27	

7.3 SOSTITUZIONE UGELLO DEL MINIMO (fig.10)

- Togliere lo schienale, il fianco destro, le manopole e il cruscotto comandi (fig.4).
- Svitare la vite del minimo "A" dal rubinetto e sostituirla con quella adatta al tipo di gas, (avvitata a fondo).

7.4 CONTROLLO DELL'ARIA PRIMARIA (fig.11)

L'aria primaria si ritiene regolata in modo esatto quando la fiamma non si stacca con bruciatore freddo e non c'è un ritorno di fiamma con bruciatore caldo.

Per la regolazione procedere come segue:

- Allentare la vite di fissaggio "C" e regolare la boccola "D" a distanza "H" secondo la tabella seguente:

Tipo di gas

G.P.L. G30/G31	H=mm	20
Gas metano G20	H=mm	15

- Riavvitare a fondo e sigillare con vernice la vite "C".

7.5 TARGHETTA PREDISPOSIZIONE GAS

Dopo un adattamento a un diverso tipo di gas per cui l'apparecchiatura era stata predisposta dalla casa costruttrice, si renderà necessario l'applicazione del corretto adesivo riferito al nuovo tipo di gas utilizzato.

8. DISPOSITIVI DI SICUREZZA (fig.8)

L'apparecchiatura è dotata delle seguenti sicurezze :

- Relè termico a protezione del motore e circuito controllo comandi tarato a 1A. Il riarmo avviene premendo il pulsante "R".
- Fusibile "Fb3" da 10A per il secondario del trasformatore.
- Fusibili "Fb2", da 2A per il primario del trasformatore.
- 3 fusibili "Fb1" da 6 A (aM) di protezione alimentazione motore. I componenti sopraelencati di trovano posizionati nella scatola pannello di controllo collocata sul lato destro dell'apparecchiatura.

9. VERIFICA FUNZIONAMENTO

- Mettere in funzione l'apparecchiatura secondo le istruzioni per l'uso.
- Verificare la tenuta delle alimentazioni dell'apparecchiatura.
- Controllare l'efficacia dell'impianto di scarico fumi.
- Verificare l'accensione e la regolarità della fiamma.
- 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.

10. MANUTENZIONE

I componenti che necessitano di manutenzione sono accessibili togliendo la pannellatura posteriore e quelle laterali.

11. ALCUNI MALFUNZIONAMENTI E LORO SOLUZIONI

Anche nell'uso regolare dell'apparecchiatura si possono verificare dei malfunzionamenti.

- IL BRUCIATORE PILOTA NON SI ACCENDE. POSSIBILI CAUSE:

- La candela non è ben fissata o è mal collegata,
- L'accenditore elettrico o il cavo della candela sono danneggiati.
- Pressione insufficiente nei tubi gas,
- L'ugello è ostruito,
- Il rubinetto gas è difettoso,
- Fusibile intervenuto.

- IL BRUCIATORE PILOTA SI SPEGNE DOPO AVER LASCIATO LA MANOPOLA DEL RUBINETTO GAS. POSSIBILI CAUSE:

- La termocoppia non viene riscaldata sufficientemente dal bruciatore pilota,
- La manopola del rubinetto gas non viene sufficientemente premuta,
- Mancanza di pressione gas al rubinetto,
- Il rubinetto gas è difettoso.

- IL BRUCIATORE PILOTA È ANCORA ACCESO MA IL BRUCIATORE PRINCIPALE NON SI ACCENDE. POSSIBILI CAUSE:

- Perdita di pressione nella condotta gas
- Ugello ostruito o rubinetto gas difettoso
- Bruciatore con fori uscita gas intasati.

REGOLAZIONE DEI MICRO DI SOLLEVAMENTO

• Un microinterruttore di fine corsa, per il sollevamento automatico a fine ciclo di ciascun cestello, è posizionato all'estremità del braccio di sollevamento del medesimo. Esso disattiva il funzionamento del sistema oleodinamico quando il braccetto di sollevamento vasca raggiunge la posizione di 'sgocciolamento'.

12. ISTRUZIONI PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

(da effettuarsi solamente da parte di un installatore autorizzato)

• Togliere le manopole, lo schienale, il fianco destro e il pannello comandi per avere l'accesso a:

- RUBINETTO GAS

• Svitare la condotta del pilota e della termocoppia
• Svitare i raccordi di entrata e uscita gas e togliere il collegamento che fissa il rubinetto al supporto.

Per l'installazione seguire lo stesso procedimento in ordine inverso.

- ASSIEME BRUCIATORE PILOTA, TERMOCOPPIA, CANDELETTA, ACCENDITORE ELETTRICO

• Per la sostituzione della candeledda, della termocoppia e dell'accenditore allentare rispettivamente le viti di fissaggio ed estrarre i componenti.

• Per la sostituzione del bruciatore pilota svitare la condotta del gas e le due viti di fissaggio.

• Rimuovere l'assieme bruciatore pilota

• Sostituire i componenti procedendo in senso inverso per rimontare le parti.

- BRUCIATORE PRINCIPALE

• Svitare la condotta dal porta ugelli e dalla rampa gas.

• Togliere l'assieme bruciatore pilota svitando le viti di fissaggio.

• Togliere il frontalino camera di combustione svitando le viti di fissaggio dopo aver tolto le viti inferiori e allentato quelle superiori delle pareti laterali di ciascuna camera di combustione .

• Far scendere l'assieme bruciatore- fondo camera scostando le pareti laterali di supporto.

- SOSTITUZIONE DI ALCUNI COMPONENTI

• Per accedere ai dispositivi di controllo livello acqua in vasca togliere rispettivamente i fianchi e i tappi d'ispezione "T" (fig.14).

• Elettrovalvole caricamento acqua in vasca, accessibili dalla parte posteriore dell'unità.

- SOSTITUZIONE E TARATURA PRESSIONE DEL FLUIDO OLEODINAMICO

• La durata normale del fluido è molto elevata nel tempo. Ciò nonostante è soggetto ad invecchiamento con l'uso; si consiglia pertanto di sostituirlo ogni 5 anni. Ogni due anni, oppure quando si presenti la necessità, è necessario regolare la pressione di mandata in modo da realizzare il sollevamento del cesto sotto carico. A tale scopo sul ripartitore dell'olio c'è un tappo sotto il quale si trova la vite di regolazione "P" (fig. 9) .

Le procedure sono:

- Far funzionare più volte a vuoto il sollevamento del cesto in modo che il circuito oleodinamico riscaldi l'olio.

- Caricare il cesto con un peso pari al contenuto massimo di cibo da cuocere

- Tenere inserito il selettore si salita "D" (fig.3) e procedere alla regolazione della vite "P" fino a determinare il sollevamento del cesto.

II. ISTRUZIONI PER L'USO

L'apparecchiatura è destinata all'uso industriale e deve essere utilizzata da personale addestrato all'uso.

1. ISTRUZIONI PER L'UTENTE

Avvertenze:

• Leggere attentamente il presente libretto in quanto fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'installazione,

d'uso e di manutenzione.

• Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori.

• L'installazione dell'apparecchiatura e l'eventuale adattamento ad altri tipi di gas deve essere effettuata solamente da personale professionalmente qualificato. Nel caso si notino delle perdite, anche piccole, di fluido dall'impianto oleodinamico, far intervenire l'assistenza tecnica per eliminarne le cause. Questo fluido va recuperato e **non disperso nell'ambiente**.

• Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro d'assistenza tecnica autorizzato dal costruttore ed esigere parti di ricambio originali.

Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.

2. NOTE PER L'USO

• Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per la quale è stata espressamente concepita, cioè per la cottura in acqua di prodotti alimentari come pasta, riso, e similari. Ogni altro uso è da ritenersi improprio.

• L'apparecchiatura non deve essere utilizzata come friggitrice.

• Riempire la vasca d'acqua.

• Non metter in funzione l'apparecchiatura a secco.

• Prima di procedere al primo utilizzo, pulire accuratamente le vasche ed i cestelli dai grassi industriali operando come segue:

- Riempire la vasca d'acqua aggiungendo del detersivo per stoviglie e portare all'ebollizione per qualche minuto.

- Scaricare attraverso l'apposito rubinetto, e risciacquare accuratamente la vasca .

2.1 CARICAMENTO DELL'ACQUA IN CIASCUNA VASCA (fig.3)

Accertarsi che entrambi i rubinetti di scarico vasca siano chiusi. Aprire i rubinetti del gas e dell'acqua.

Inserire l'interruttore elettrico posto a monte dell'apparecchiatura

• Ruotare in posizione (I) l'interruttori "E" del pannello comandi.

• Ruotare il selettore "F" nella posizione (Aut) e lasciarlo in questa posizione per permettere il caricamento e controllo automatico dell'acqua.

• Invece ruotare il selettore "F" nella posizione (Man) per gestire un controllo di livello manuale. Nota: come riferimento per il livello scegliere una posizione non inferiore ai 10cm dal bordo inferiore vasca, raggiunto il livello voluto riposizionare il selettore nella posizione intermedia.

2.2 RISCALDAMENTO DI CIASCUNA VASCA (fig.4)

Ciascuna delle due manopole di comando dei rubinetti gas "G1" e "G2", riportano le seguenti posizioni di utilizzo:

- Posizione di "spento"
- ★ Posizione "accensione pilota"
- 🔥 Posizione "fiamma massima" (fase di salita in temperatura o ripresa dell'ebollizione)
- Posizione "fiamma minima" (fase di attesa cottura con mantenimento in temperatura dell'acqua).

2.2.1 Accensione bruciatore pilota

Dopo il riempimento dell'acqua nelle vasche procedere all'accensione dei relativi gruppi pilota.

• Premere e girare la manopola "G1" (fig.4) nella posizione "★".

• Premere a fondo la manopola, e contemporaneamente agire sul pulsante "P1" dell'accenditore elettrico, fino all'accensione della fiammella visibile tralasciando dallo spioncino sottoporta "T" o dal foro "F" (fig.13).

• Mantenere premuta la manopola "G1", per circa 20 secondi, al suo rilascio la fiammella pilota deve rimanere accesa. Se ciò non avviene ripetere le operazioni sopradescritte. L'accensione del bruciatore pilota può essere eseguita manualmente avvicinando

una fiammella attraverso il foro "F" (fig.13).
Eseguire la stessa procedura per i comandi "G2" e P2".

2.2.2 Accensione bruciatore principale (fig.4)

Importante: Non accendere o lasciare acceso il bruciatore principale se il livello dell'acqua è inferiore al livello minimo, vedere paragrafo 2.1.

Il mancato rispetto di tale norma può arrecare gravi danni alla vasca di cottura e agli organi funzionali dell'apparecchiatura.

Con bruciatori pilota accesi:

- Ruotare le manopole "G1" e "G2" nella posizione di fiamma massima "☀" oppure fiamma minima "☾" (posizione di mantenimento temperatura acqua in vasca in attesa di un successivo ciclo di cottura), regolando il riscaldamento in vasca in funzione della quantità e qualità del cibo da cuocere.

2.3 COTTURA (fig.3)

Quando l'acqua in ciascuna vasca ha raggiunto l'ebollizione:

- Versare il sale, (allo scopo di evitare depositi corrosivi sul fondo della vasca, si raccomanda di usare sale raffinato e se ciò non fosse possibile scioglierlo con dell'acqua in un recipiente a parte).
- Per ciascuna vasca predisporre: l'indice del temporizzatore "A" sul tempo di cottura richiesto nell'intervallo 0" 30 minuti, togliendo prima la copertura in plastica.
- Versare poi l'alimento da cuocere nel cestello, precedentemente sollevato posizionando il selettore "D" verso sinistra (l'icona raffigura il cestello alzato) per tutto il tempo di emersione dalla vasca .
- Posizionare poi il selettore "D" verso destra (l'icona raffigura il cestello immerso) fino a quando non si arresta .
- Premere il pulsante " B" (avvio ciclo).
Il lampeggiare del led verde "1"(POWER) del temporizzatore, permane per tutto il tempo di cottura.

All'azzeramento del temporizzatore il led "1" permane permanentemente acceso e il led rosso "2" (OUT) si accende . Essi rimangono in questa configurazione per tutto il tempo di sollevamento automatico del cestello fino a quando esso raggiunge la posizione di 'sgocciolamento', dove il fondo del cestello affiora dall'acqua della vasca.

Segue che gli indicatori Led "1" e "2" si spengono.

Dopo questa fase, per provvedere allo scarico degli alimenti, nel carrello accostato alla macchina, girare il selettore "D" verso sinistra, completando il ribaltamento.

Attenzione:

- A fine cottura il coperchio dell'apparecchiatura, se chiuso, si apre con il sollevamento del cestello. Si consiglia pertanto, per questa operazione, di aprire prima il coperchio o di non stare addossati all'apparecchiatura.

- Nel ripetere un ciclo successivo, dopo aver effettuato le fasi di rabbocco acqua in vasca (per controllo manuale), ripresa di ebollizione, caricamento del cibo da cuocere nel cestello e immersione di questi in vasca operando sul selettore "D" (fig3), ripremere il pulsante "B" di avvio ciclo.

3. SPEGNIMENTO (figg.3-4)

- Per spegnere ciascun bruciatore principale, posizionare la manopola "G1" o "G2" (fig.4), relativa sull'indicazione "★".
- Per spegnere il bruciatore pilota ruotare la medesima sulla posizione di "●".
- Per disinserire l'alimentazione elettrica ed il controllo livello acqua in vasca ruotare l'interruttore "E" (fig.3) nella posizione di "0" e gli interruttori "F"(fig.3) nella posizione centrale.

A fine lavoro

- Verificare di aver spento i bruciatori e disinserito l'alimentazione elettrica.
- Scaricare l'acqua dalla vasca aprendo il rubinetto di scarico specifico.
- Lavare la vasca ed i cestelli da eventuali residui di cibo.
- Chiudere i rubinetti generali del gas e dell'acqua posti a monte dell'apparecchiatura.

4. SPEGNIMENTO IN CASO DI GUASTO

In caso di guasto disattivare l'apparecchiatura:

- Disinserire l'interruttore automatico d'alimentazione elettrica posto a monte dell'apparecchiatura e chiudere i rubinetti dell'acqua e del gas.
- Rivolgersi ad un centro di assistenza tecnica con personale addestrato e autorizzato dal costruttore.

5. PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di effettuare tali operazioni disinserire l'alimentazione elettrica disattivando l'interruttore automatico posto a monte dell'apparecchiatura.

- Pulire giornalmente le parti in acciaio con acqua tiepida saponata, quindi risciacquare abbondantemente ed asciugare con cura.
- Durante l'inattività dell'apparecchiatura, la vasca non va lasciata riempita d'acqua poiché ciò ostacola la normale passivazione dell'acciaio rendendo le sue superfici meno resistenti all'azione corrosiva del sale.
- Controllare periodicamente lo stato di pulizia del dispositivo di controllo livello acqua "S" (fig.14) eliminando eventuali presenze di incrostazioni prodotte dalla schiuma di cottura. L'accessibilità avviene togliendo il tappo "T"(fig.14) e sollevando il dispositivo a galleggiante.
- Evitare nel modo più assoluto di pulire l'acciaio inox con paglietta, spazzole o raschietti di ferro in quanto possono depositare particelle ferrose che ossidandosi provocano punti di ruggine.
Può essere adoperata eventualmente lana di acciaio inossidabile che va passata nel senso della satinatura.
- Durante i periodi di lunga inattività osservare le seguenti precauzioni:
 - staccare l'alimentazione elettrica;
 - passare energicamente su tutte le superfici in acciaio inox, un panno appena imbevuto d'olio di vaselina in modo da stendere un velo protettivo;
 - arieggiare periodicamente i locali.
- Sottoporre l'apparecchiatura periodicamente (almeno una volta all'anno) ad un controllo totale. A tale scopo si raccomanda la stipula d'un contratto di manutenzione.

6. AVVERTENZE

- Non spruzzare in nessun caso l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti e ad alta pressione poiché l'eventuale entrata d'acqua potrebbe limitare la sicurezza.
- Dopo l'uso di detersivi alcalini risciacquare accuratamente tutte le parti.
- Non è ammesso apportare delle modifiche alla capacità d'aerazione destinata alla combustione.

CUOCIPASTA A GAS COMPONENTI PRINCIPALI

- Rubinetto gas
Tipo "PINTOSSI" , SC-PEL 23 S completo di filtro entrata gas
 - Bruciatore
Tipo "SIMAC "
 - Bruciatore pilota
Tipo " SIT", mod. 0.140
 - Termocoppia
Tipo " SIT" mod. 0.200 allacciamento M9 x 1
 - Accenditore elettrico
Tipo "MAJER &WONISCH " mod. 78
Tipo "ISPRACONTRON" mod. BR50
 - Elettrovalvole caricamento acqua
Tipo "M&M International " mod. B 206 DBY
- Interruttore
Tipo "TELEMECANIQUE" mod. ZB2 - BE101
- Temporizzatore
Tipo "OMRON" mod. H3CR
- Contattore
Tipo "KLOCKNER" mod. DIL - EM10
- Motore
Tipo" CARPANELLI" mod. M71 A4, 380 V3N~ - W 250
- Rubinetto scarico vasca
Tipo " RUBINETTERIE DEL FRIULI" mod.D110022
- Microinterruttore fine corsa sgocc. vasca
Tipo "PIZZATO" mod. FR