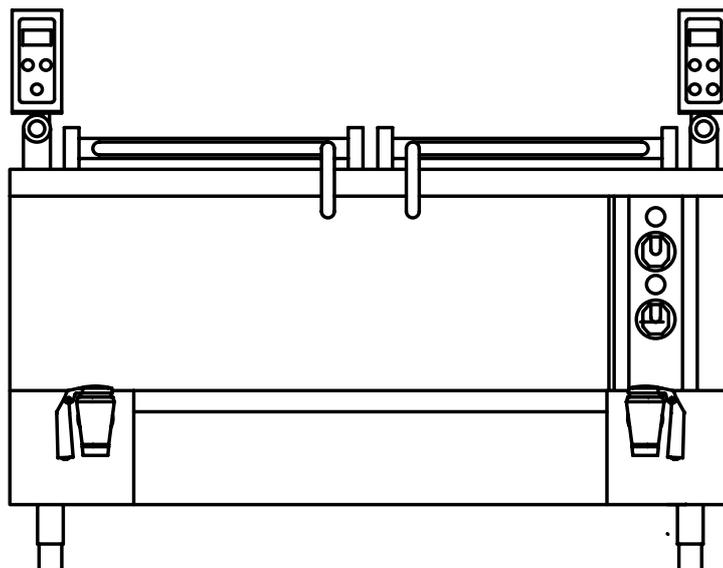


CE



CUOCIPASTA A GAS CON SOLLEVAMENTO CESTELLI AUTOMATICI
INSTALLAZIONE USO E MANUTENZIONE

DOC. NO. **027.0061.01**

EDITION 04 05

1. SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION
 -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRIITNINGAR - INSTALLATIONS DIAGRAM - ESQUEMAS DE INSTALAÇÃO - DIAGRAMMA EGKAATA-
 STASHS

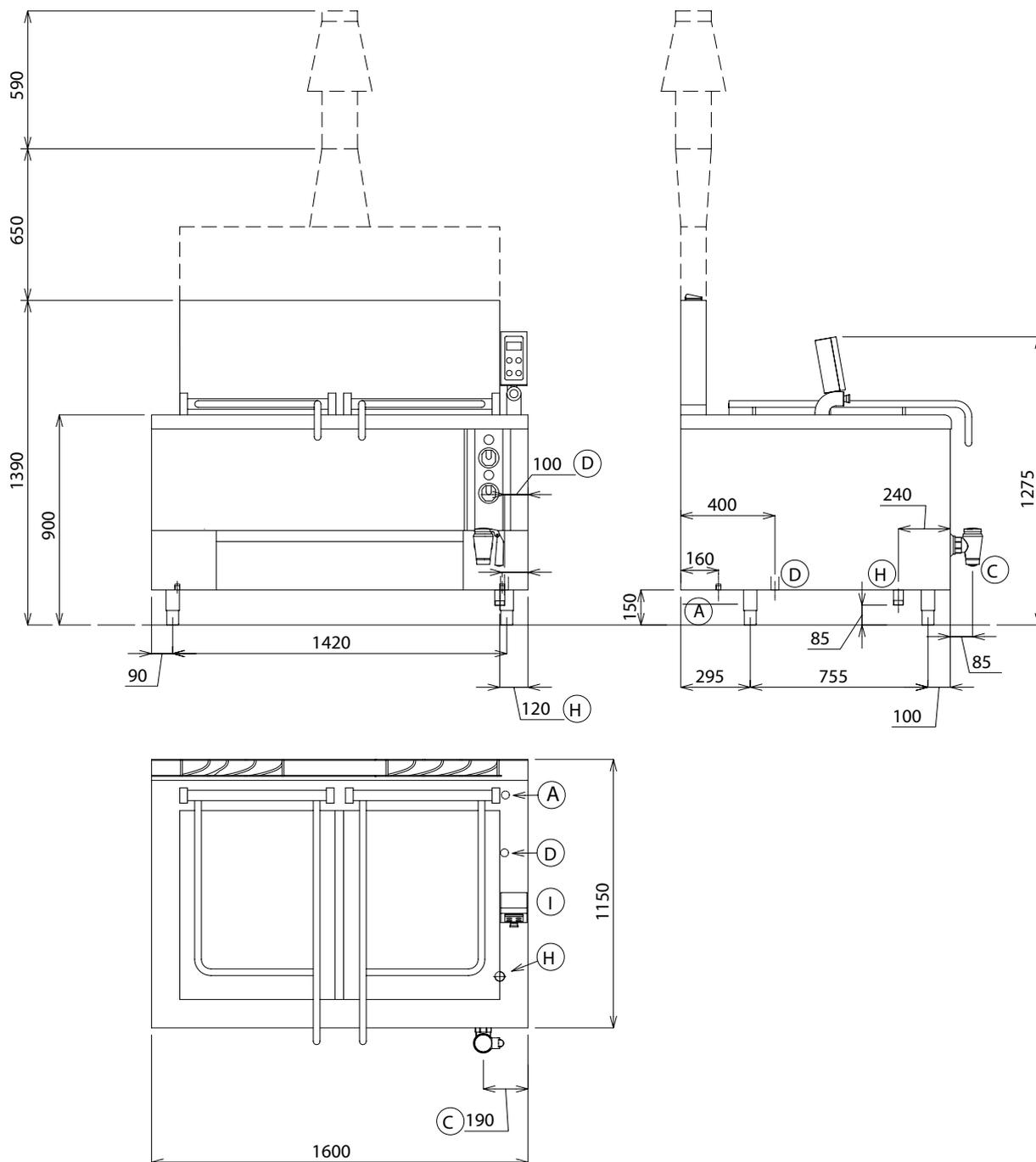


FIG.1/A:

CR40G - 291164 / CR40G-Z - 291150

- A** - Attacco alimentazione acqua \varnothing 3/4" M ISO 7/1
- I** - Entrata cavo elettrico
- H** - Attacco gas \varnothing 3/4" M ISO 7/1
- D** - Scarico tubo di troppo pieno \varnothing 30 mm
- C** - Scarico acqua

1. SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION - INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRITNINGAR - INSTALLATIONS DIAGRAM - ESQUEMAS DE INSTALAÇÃO - DIAGRAMMA EGKAATA-STASHS

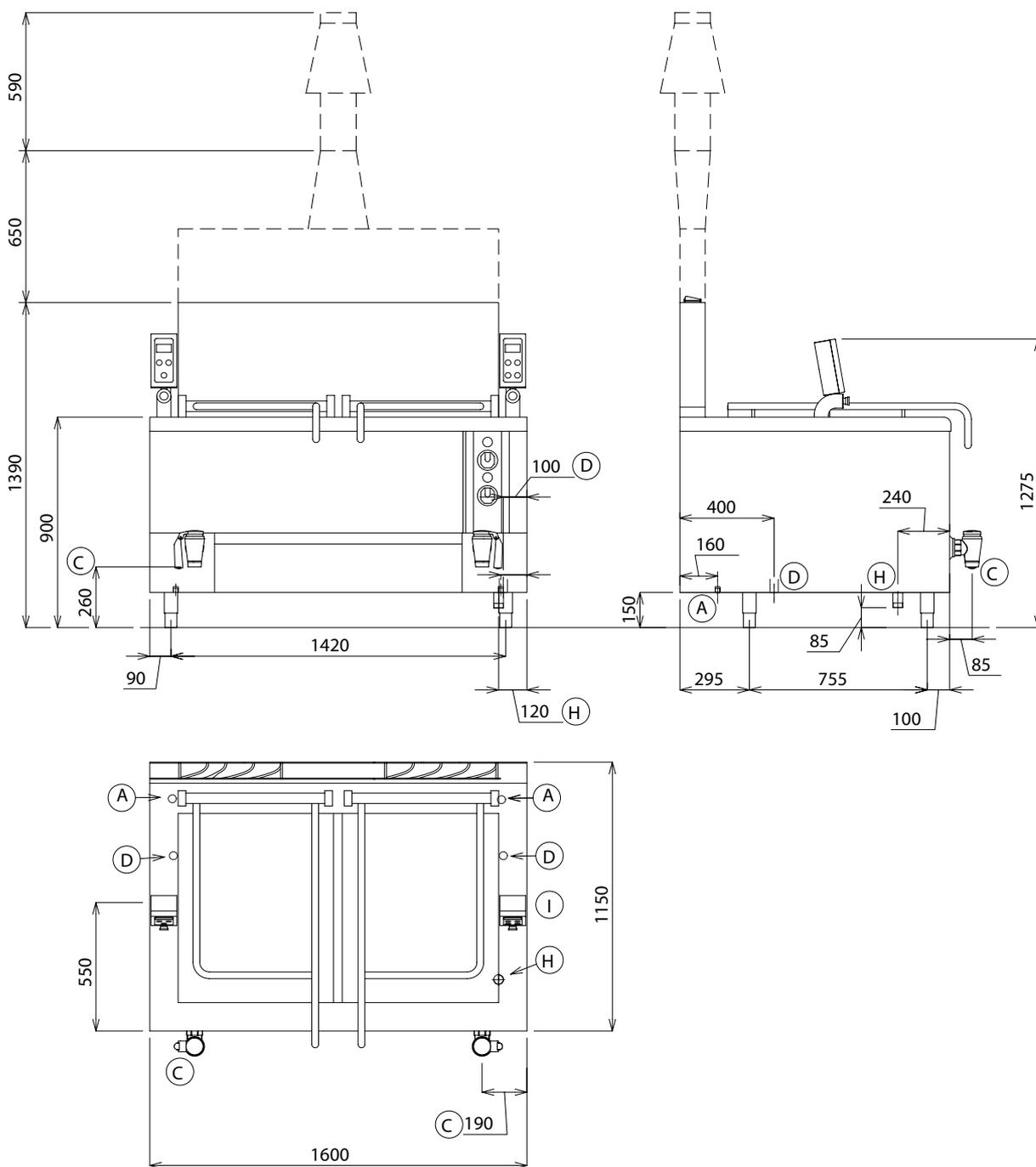


FIG.1/B:

CR42G - 291161 / CR42G-Z - 291145

- A** - Attacco alimentazione acqua \varnothing 3/4" M ISO 7/1
- I** - Entrata cavo elettrico
- H** - Attacco gas \varnothing 3/4" M ISO 7/1
- D** - Scarico tubo di troppo pieno \varnothing 30 mm
- C** - Scarico acqua

2 - PROSPETTO VALVOLE/RUBINETTI GAS - FIGURE GAS VALVE/TAPS - GASSCHAUBILD GASVENTILE/-HÄHNE - TABLEAU DES SOUPAPES/ROBINETS DE GAZ - FIGURA VÁLVULAS/LLAVES DE GAS - OVERZICHT GASVENTIEL/KRAAN - OVERSIGT OVER VENTILER/GASHANER - ÖVERSICHT ÖVER VENTILER / GASKRANAR - PROSPETO DAS VÁLVULAS/TORNEIRAS DO GÁS - Ó×ÁÄÉÍ ÁÄĚÁÄÜÍ/ŃİÖİĐÉİÁÔÛÍ ÁÄŃÉİÖ

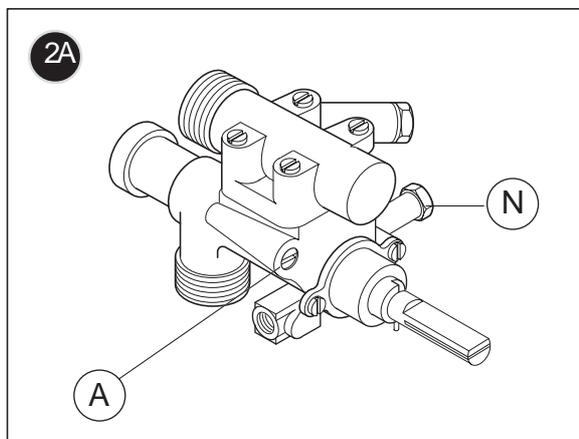


Fig. 2A - Rubinetto gas

3 - PROSPETTO BRUCIATORI/PILOTI GAS - FIGURE GAS BURNERS/PILOTS - SCHAUBILD HAUPTBRENNER/PILOTBRENNER - TABLEAU DES BRÛLEURS/VEILLEUSES GAZ - FIGURA QUEMADORES/PILOTOS GAS - OVERZICHT BRANDERS/WAAKVLAMBRANDERS GAS - OVERSIGT OVER BRÆNDERE/TÆNDBLUS - ÖVERSICHT ÖVER GASBRÄNNARE/PILOTBRÄNNARE - PROSPETO DOS QUEIMADORES/PILOTOS DO GÁS - Ó×ÁÄÉÍ ÉÁÖÖÇŃŪÍ/ĐÉÉİÖÛÍ ÁÄŃÉİÖ

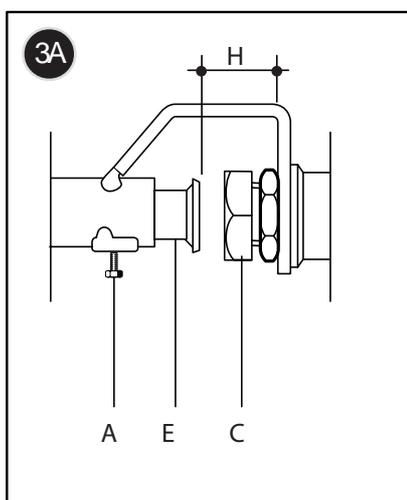


Fig. 3/A - Gruppo bruciatore

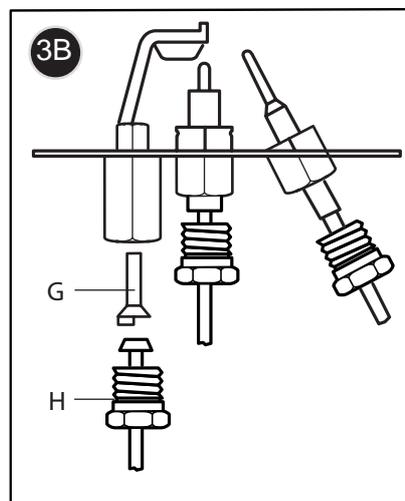


Fig. 3/B - Gruppo pilota

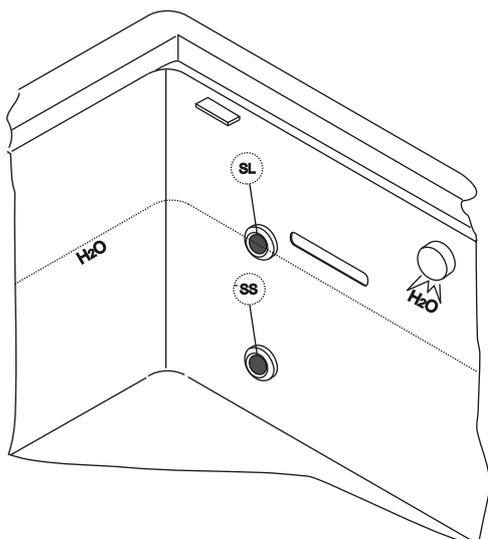


Fig. 4A - Controllo livello

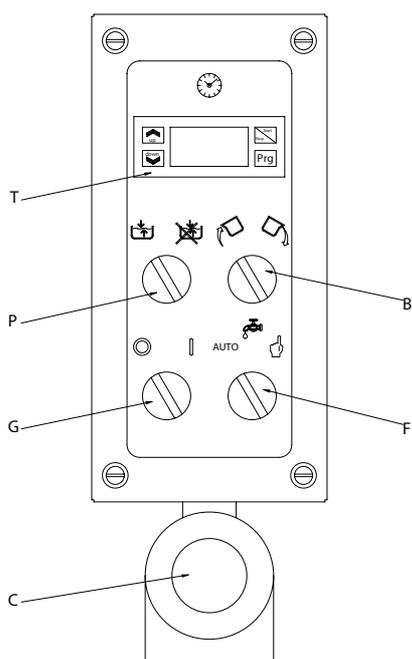


Fig. 5A

Quadro comandi CR40G - 291164 / CR40G-Z - 291150
 CR42G - 291161 / CR42G-Z - 291145

- T - Temporizzatore
- P - Selettore reintegro acqua
- C - Pulsante di arresto per emergenza
- B - Selettore "salita-discesa, cesto"
- G - Interruttore generale, luminoso verde ON-OFF
- F - Selettore controllo carico acqua: manuale - O - Automatico

IB. DATI TECNICI E TABELLE UGELLI

TABELLA A - Dati Tecnici apparecchiature gas e pressioni di allacciamento

MODELLI DATI TECNICI		CR40G/CR40G-Z	CR42G/ CR42G-Z
		291164-291150	291161-291145
Capacità max vasca	Lt	400	200+200
Tensione di alimentazione	V	230	230
Potenza elettrica assorbita	kW	0,5	0,5
Fasi	Nr	1N	1N
Frequenza	Hz	50	50
Sezione cavo alimentazione	mm ²	5x1	5x1
Attacco GAS ISO 7/1	Ø	1"1/4	1"1/4
Brucciatori	Nr	2	2
Potenza termica nominale MAX/MIN	kW	30+30/9+9	30+30 / 9+9
Categoria		II 2H3+	II 2H3+
Tipo di costruzione		B11	B11
Pressione di allacciamento gas metano G20	mbar	20	20
Pressione di allacciamento GPL G30/G31	mbar	28-30/37	28-30/37
Consumo gas complessivo (calcolato con potere calorifico inferiore(Hi) a 15°C e 1013mbar):			
- GPL G30 (Hi = 45,65 MJ/kg)	kg/h	4,73	4,73
- Gas metano G20 (Hi = 34,02 MJ/m3)	m3/h	6,35	6,35

TABELLA B - Ugello bruciatore, pilota e apertura boccola

	Tipo GAS	Pressione (mbar)	Ugello MAX		Ugello MIN		Apertura Aereatore (mm)	Pilota (N°)
			mm	Stampigliatura	mm	Stampigliatura		
CR40G CR40G-Z CR42G CR42G-Z	G20	20	3,00	300	2,50	250	15	27
	G30/G31	28-30/37	2,00	200	1,60	160	20	14

Sommario

II. GENERALITÀ	8
1. AVVERTENZE	8
2. ECOLOGIA E AMBIENTE	8
2.1. IMBALLO	8
2.2. USO	8
2.3. PULIZIA	8
2.4. SMALTIMENTO	8
2.5. RADIODISTURBI	8
III. INSTALLAZIONE	9
1. NORME DI RIFERIMENTO	9
2. DISIMBALLO	9
3. POSIZIONAMENTO	9
3.1 GENERALITÀ'	9
3.2 FISSAGGIO A PAVIMENTO	9
3.3 SIGILLATURE FUGHE TRA APPARECCHIATURE	9
4. SCARICO FUMI	9
4.1 SCARICO FUMI PER APPARECCHIATURE TIPO "B"	9
4.1.1 CAMINO DI COLLEGAMENTO	9
4.1.2 INSTALLAZIONE SOTTO CAPPASPIRANTE	9
4.1.3 INSTALLAZIONE CON SCARICO FUMI VERSO L'ESTERNO O IN UN CAMINO	9
4.2 SCARICO FUMI PER APPARECCHIATURE TIPO "A1"	10
5. COLLEGAMENTI	10
5.1 APPARECCHIATURE ALIMENTATE A GAS	10
5.1.1 PRIMA DELL'ALLACCIAMENTO	10
5.1.2 VERIFICA DELLA PRESSIONE DI ALLACCIAMENTO	10
5.1.3 REGOLATORE DI PRESSIONE GAS	10
5.1.4 CONTROLLO DELL'ARIA PRIMARIA	11
5.1.5 ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS	11
5.1.5.1 SOSTITUZIONE UGELLO DEL BRUCIATORE PRINCIPALE	11
5.1.6 SOSTITUZIONE UGELLO DEL BRUCIATORE PILOTA	11
5.2 SOSTITUZIONE UGELLO DEL MINIMO	11
6. ALLACCIAMENTO ALLA RETE IDRICA	11
7. COLLEGAMENTO ELETTRICO	11
8. EQUIPOTENZIALE	12
9. SCARICO	12
IV. ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE	13
1. ISTRUZIONI PER L'UTENTE	13
2. NOTE PER L'USO	13
2.1 CARICAMENTO DELL'ACQUA IN VASCA	13
2.2 ACCENSIONE	13
2.2.1 ACCENSIONE BRUCIATORE PILOTA	13
2.2.2 ACCENSIONE BRUCIATORE PRINCIPALE	13
2.4 ARRESTO DI EMERGENZA	14
3. SPEGNIMENTO	14
4. SPEGNIMENTO IN CASO DI GUASTO	14
5. SCARICO ACQUA	14
6. AVVERTENZE	14
V PULIZIA	15
1. PARTI ESTERNE	15
2. ALTRE SUPERFICI	15
3. CALCARE	15
4. PERIODI DI INATTIVITA'	15
5. PARTI INTERNE	15
VI MANUTENZIONE	16
1. MANUTENZIONE	16
2. ALCUNI MALFUNZIONAMENTI E LORO SOLUZIONI	16
3. ISTRUZIONI PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI	16

II. GENERALITÀ

1. AVVERTENZE

- Leggere attentamente questo manuale prima dell'uso.
- Conservare il manuale per usi successivi all'installazione.
- Questo manuale dà indicazioni relative a diverse apparecchiature.
- Individuare il codice acquistato leggendo quanto riporta la targa dell'apparecchiatura posta sotto il pannello di controllo.
- **PERICOLO DI INCENDIO** - Lasciare l'area intorno all'apparecchiatura libera e pulita da combustibili.

Non tenere materiali infiammabili in prossimità di questa apparecchiatura.

- Installare l'apparecchiatura solo in locali areati. Una ventilazione impropria causa asfissia. Non ostruire il sistema di ventilazione dell'ambiente in cui è installata questa apparecchiatura.

Non ostruire i fori di aerazione e di scarico di questa o di altre apparecchiature.

- Situare in posizione visibile i numeri telefonici di emergenza.
- L'installazione, la manutenzione e l'adattamento ad altro tipo di gas vanno eseguiti solo da personale qualificato ed autorizzato dal costruttore. Per assistenza rivolgersi ad un centro tecnico autorizzato dal costruttore. Esigere parti di ricambio originali.
- Questa apparecchiatura è stata concepita per la cottura di cibi. Essa è destinata ad un uso industriale. Un uso diverso da quanto indicato è **improprio**.
- Il personale che utilizza l'apparecchiatura va **addestrato**.

Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.

- Disattivare l'apparecchiatura in caso di guasto o cattivo funzionamento.
- Non usare prodotti (anche se diluiti) contenenti cloro (ipoclorito sodico, acido cloridrico o muriatico, ecc.) per pulire l'apparecchiatura o il pavimento sotto l'apparecchiatura.

Non usare strumenti metallici per pulire l'acciaio (spazzole o pagliette tipo Scotch Brite).

- Evitare che olio o grasso entrino in contatto con parti in materiale plastico.
- Non lasciare che sporco, grassi, cibo o altro incrostino l'apparecchiatura.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti.

Il mancato rispetto di quanto sopra può compro-

mettere la sicurezza dell'apparecchiatura. La garanzia decade se quanto sopra non viene rispettato.

2. ECOLOGIA E AMBIENTE

2.1. IMBALLO

I materiali usati per l'imballo sono compatibili con l'ambiente e si possono conservare senza pericolo o bruciare in un apposito impianto di combustione dei rifiuti. I componenti in plastica soggetti a smaltimento con riciclaggio sono contrassegnati con :

PE Polietilene:

pellicola esterna imballo, sacchetto istruzioni, sacchetto per ugelli gas.

pp Polipropilene:

pannelli cielo imballo, reggette.

PS Polistirolo espanso:

protezioni angolari.

2.2. USO

Le nostre apparecchiature hanno prestazioni e rendimenti elevati. Per ridurre il consumo di energia elettrica, acqua o gas, non usare l'apparecchiatura a vuoto o in condizioni che compromettano il rendimento ottimale (es. porte o coperchi aperti, ecc.). Ove possibile, effettuare il preriscaldamento solo prima dell'uso.

2.3. PULIZIA

Allo scopo di ridurre l'emissione nell'ambiente di sostanze inquinanti si consiglia di pulire l'apparecchiatura (esternamente e ove necessario internamente) con prodotti aventi una biodegradabilità superiore al 90 % (per maggiori riferimenti vedere cap. V "PULIZIA").

2.4. SMALTIMENTO

Non disperdere nell'ambiente. Le nostre apparecchiature sono realizzate con materiali metallici riciclabili (acciaio inox, ferro, alluminio, lamiera zincata, rame, ecc.) in percentuale superiore al 90% in peso.

Rendere inutilizzabile l'apparecchiatura per lo smaltimento rimuovendo il cavo di alimentazione e qualsiasi dispositivo di chiusura vani o cavità (ove presenti) per evitare che qualcuno possa rimanere chiuso al loro interno.

2.5. RADIODISTURBI

Questa apparecchiatura è conforme alla direttiva CEE 89/336 relativa alla soppressione dei radio-disturbi.

III. INSTALLAZIONE

1. NORME DI RIFERIMENTO

- L'installazione deve essere eseguita da personale professionalmente qualificato secondo le norme di sicurezza in vigore.
- Installare l'apparecchiatura secondo quanto prescrivono le norme di sicurezza UNI-CIG 8723, Legge Nr.46 del 5 Marzo 1990 e DM 12-4-96.

2. DISIMBALLO

Rimuovere l'imballo.

Staccare lentamente le pellicole protettive delle superfici metalliche.

Pulire residui di colla con solvente appropriato.

ATTENZIONE! Controllare subito eventuali danni causati nel trasporto.

- Esaminare gli imballi prima e dopo lo scarico.
- Lo spedizioniere è responsabile per la sicurezza della merce durante il trasporto e la consegna.
- Presentare reclamo allo spedizioniere in caso di danni apparenti o occulti. Segnalare alla consegna sulla bolla di trasporto eventuali danni o mancanze.
- L'autista deve firmare la bolla di trasporto: lo spedizioniere può respingere il reclamo se la bolla di trasporto non è firmata (lo spedizioniere può fornire il formulario necessario).
- Richiedere allo spedizioniere entro e non oltre 15 giorni dalla consegna l'ispezione della merce per danni occulti o mancanze che siano evidenti solo dopo il disimballo.
- Conservare tutta la documentazione contenuta nell'imballo.

3. POSIZIONAMENTO

3.1 GENERALITÀ'

- Gli schemi di installazione forniscono gli ingombri delle apparecchiature e le posizioni degli allacciamenti (ingresso acqua – ingresso gas – ingresso cavo elettrico).
- Le apparecchiature possono essere installate singolarmente o unite ad altre apparecchiature della stessa gamma (vedi par. 3.3).
- Le apparecchiature non sono adatte per l'incasso.
- Lasciare almeno 10 cm tra apparecchiatura e pareti laterali o posteriori.
- Mantenere una distanza adeguata tra apparec-

chiatura ed eventuali pareti combustibili.

- Lasciare uno spazio adeguato tra apparecchiatura ed eventuali pareti laterali per consentire successive operazioni di servizio o manutenzione.

- Isolare adeguatamente dall'apparecchiatura le superfici a distanze inferiori rispetto a quanto indicato.

3.2 FISSAGGIO A PAVIMENTO

Per evitare il ribaltamento accidentale di apparecchiature monoblocco da mezzo modulo installate singolarmente, fissarle al pavimento. Le istruzioni sono allegate al relativo accessorio.

3.3 SIGILLATURE FUGHE TRA APPARECCHIATURE

Seguire le istruzioni allegate alla confezione opzionale di pasta sigillante.

4. SCARICO FUMI

4.1 SCARICO FUMI PER APPARECCHIATURE TIPO "B"

Corredare le apparecchiature di tipo "B" di impianto convogliatore fumi conforme alla normativa vigente.

4.1.1 CAMINO DI COLLEGAMENTO

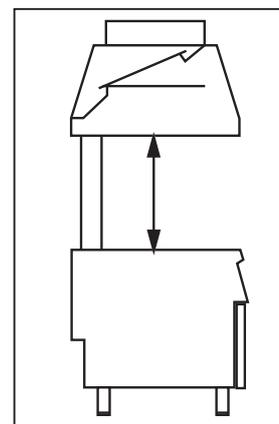
- Togliere la griglia dallo scarico fumi.
- Installare il camino di collegamento seguendo le istruzioni allegate all'accessorio (opzionale).

4.1.2 INSTALLAZIONE SOTTO CAPP A ASPIRANTE

Porre l'apparecchiatura sotto cappa aspirante (fig.a lato).

- Innalzare il tubo di scarico dei fumi senza variarne la sezione.
- Non frapporre interruttori di tiraggio.
- I corretti valori di altezza del tubo di scarico e la relativa distanza dalla cappa di aspirazione vanno recepiti dalla normativa vigente.

- La parte terminale del condotto di scarico deve trovarsi ad almeno 1,8 m dalla superficie di appoggio dell'apparecchio.



4.1.3 INSTALLAZIONE CON SCARICO FUMI VERSO L'ESTERNO O IN UN CAMINO

- Montare il convogliatore fumi (opzionale) ove la cappa aspirante non sia presente.

- Predisporre sullo scarico del camino di collegamento (opzionale) l'interruttore di tiraggio.
- Infilare la sezione ascendente dell'interruttore di tiraggio nel manicotto del camino di collegamento.
- Proseguire verso l'esterno o in un camino con una condotta di dimensioni adeguate, resistente alla temperatura di 300°C.

Nota! Il sistema deve garantire che: a) lo scarico fumi non sia ostruito; b) la lunghezza del tubo di scarico non sia superiore a 3 m. Utilizzare l'adattatore per raccordare condutture di scarico aventi differenti diametri. ↓

AVVISO! Cancellare il "Tipo" di installazione non realizzata dalla targa dell'apparecchiatura, in modo che compaia solo il "Tipo" relativo alla installazione eseguita.

4.2 SCARICO FUMI PER APPARECCHIATURE TIPO "A1"

Posizionare sotto cappa aspirante le apparecchiature del tipo "A1" per assicurare l'estrazione dei vapori generati dalla cottura e dei fumi.

5. COLLEGAMENTI

Individuare in base ai dati di targa l'apparecchiatura acquistata.

Controllare sugli schemi di installazione la posizione di ingresso delle utenze previste per l'apparecchiatura:

- GAS
- ENERGIA ELETTRICA
- ALIMENTAZIONE ACQUA
- SCARICO ACQUA

5.1 APPARECCHIATURE ALIMENTATE A GAS

AVVISO! Questa apparecchiatura è predisposta e collaudata per funzionare con gas G20 20mbar; per adattarla a un altro tipo di gas seguire le istruzioni del paragrafo 5.1.6. nel presente capitolo.

5.1.1 PRIMA DELL'ALLACCIAMENTO

- Inserirne un rubinetto/valvola di intercettazione del gas a chiusura rapida a monte di ogni singola apparecchiatura. Installare il rubinetto/valvola in un luogo facilmente accessibile.
- Pulire le condutture di allacciamento da polvere, sporcizia, materiali estranei che potrebbero ostruire l'alimentazione.
- Non usare tubi di allacciamento del diametro inferiore alle predisposizioni dell'apparecchiatura.
- 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 a chiusura rapida posto in un luogo facilmente accessibile.

cessibile.

- 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.

5.1.2 VERIFICA DELLA PRESSIONE DI ALLACCIAMENTO

Verificare se l'apparecchio è adatta al tipo di gas presente secondo quanto indicato sulla targhetta dati (se non corrispondente attenersi alle istruzioni del par. "Adattamento ad un altro tipo di gas"). La pressione di allacciamento viene misurata, con apparecchiatura funzionante, utilizzando un manometro (min. 0,1 mbar).

- Togliere il cruscotto comandi.
- Togliere la vite di tenuta "N" dalla presa di pressione e collegare il manometro (fig. 2A).
- Confrontare il valore rilevato dal manometro con quanto riporta la tab.

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

- Se il manometro rileva una pressione al di fuori dell'intervallo di valori che riporta la tab. A non accendere l'apparecchiatura e consultare l'ente erogatore del gas.

5.1.3 REGOLATORE DI PRESSIONE GAS

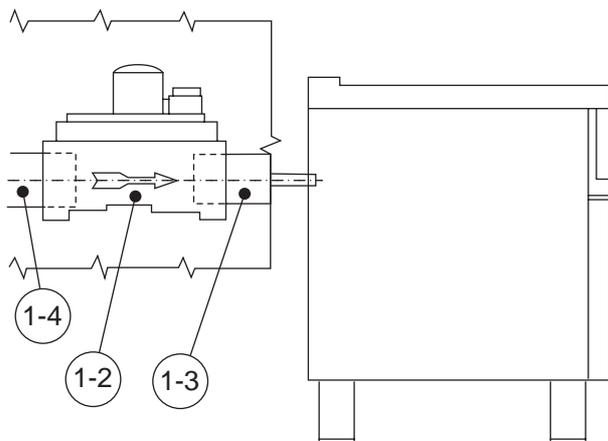
- La linea di alimentazione del gas deve essere di sezione sufficiente ad assicurare la portata di gas necessaria al pieno funzionamento di tutte le apparecchiature collegate alla rete stessa.
- Qualora la pressione del gas non sia quella indicata o sia di difficile regolazione, installare a monte dell'apparecchiatura in posizione facilmente accessibile il regolatore di pressione del gas (codice 927225).

In figura è illustrato come montare il regolatore:

- "1-3" lato attacco gas verso l'apparecchiatura;
- "1-2" regolatore di pressione;
- "1-4" lato attacco gas dalla rete.

La freccia sul regolatore indica la direzione del flusso del gas. Il regolatore di pressione deve essere montato preferibilmente in modo orizzontale per assicurare una giusta pressione in uscita.

NOTA! Questi modelli sono progettati e certificati per l'uso con gas metano o propano. Per il metano il regolatore di pressione sul collettore è settato a 8" w.c. (20mbar).



5.1.4 CONTROLLO DELL'ARIA PRIMARIA

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.

- Svitare la vite "A" e posizionare l'aeratore "E" alla distanza "H" indicata in tab.B (Fig.3A).

5.1.5 ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS

La tabella B "dati tecnici/ugelli" indica il tipo di ugello con cui sostituire quelli installati dal costruttore (il numero è stampigliato sul corpo dell'ugello).

Al termine della procedura, verificare per intero la seguente lista di controllo:

5.1.5.1 SOSTITUZIONE UGELLO DEL BRUCIATORE PRINCIPALE

•Svitare l'ugello "C" e sostituirlo con quello corrispondente al tipo di gas prescelto (Tab. B, fig.3A) attenendosi a quanto riportato nella seguente tabella.

- Il diametro dell'ugello è indicato in centesimi di millimetro sul corpo del medesimo.
- Riavvitare a fondo l'ugello "C".

5.1.6 SOSTITUZIONE UGELLO DEL BRUCIATORE PILOTA

•Svitare il raccordo a vite "H" e sostituire l'ugello "G" con quello adatto al tipo di gas (Tab B, fig. 3B).

- Il numero che identifica l'ugello è indicato sul corpo del medesimo.
- Riavvitare il raccordo a vite "H".

Check	Ok
• cambio ugello/i bruciatore	
• corretta regolazione aria primaria al bruciatore/i	
• cambio ugello/i pilota	
• cambio vite/i di minimo	
• corretta regolazione pilota/i se necessario	
• corretta regolazione pressione alimentazione (vedi tab.dati tecnici/ugelli)	
• applicare targhetta adesiva (in dotazione) con dati nuovo tipo di gas utilizzato	

5.2 SOSTITUZIONE UGELLO DEL MINIMO

Svitare la vite del minimo "A" dal rubinetto e sostituirla con quella adatta al tipo di gas (avvitata a fondo - Fig.2A).

6. ALLACCIAMENTO ALLA RETE IDRICA

L'apparecchiatura deve essere alimentata con acqua potabile ad una pressione compresa tra 1,5 - 3 bar.

Attenzione! Qualora la pressione dell'acqua sia superiore a quella indicata, utilizzare un riduttore di pressione per evitare danneggiamenti all'apparecchiatura. Per una corretta installazione è indispensabile collegare la tubazione di 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.

7. COLLEGAMENTO ELETTRICO

Controllare sulla targhetta i dati relativi alla tensione, potenza e frequenza.

•Il collegamento alla rete d'alimentazione elettrica deve essere effettuato secondo le normative vigenti da personale specializzato.

Il collegamento deve essere effettuato tramite un cavo dalle caratteristiche minime H05RN-F e deve essere protetto da un tubo metallico o di plastica rigida di sezione adeguata alle normative. Il cavo va allacciato alla morsettiera secondo le indicazioni dello schema elettrico allegato all'apparecchiatura, e poi bloccato mediante il pressacavo.

Per accedere alla morsettiera:

Smontare il pannello fianco destro (2 viti poste sotto l'apparecchio).

•Smontare il pannello fianco destro (2 viti poste sotto l'apparecchio). Smontare il coperchio della scatola del quadro elettrico (4 viti).

•Collegare il cavo ai morsetti contraddistinti con L1-N- PE e poi bloccarlo mediante il pressacavo.

vo.

Il collegamento alla linea elettrica deve essere eseguito interponendo un interruttore automatico differenziale di caratteristiche adeguate nel quale la distanza di apertura tra i contatti sia di almeno 3mm. Questo interruttore deve essere installato nell'impianto elettrico permanente del fabbricato, nelle immediate vicinanze dell'apparecchiatura.

Se il collegamento è effettuato tramite spina usare solo spine normalizzate polarizzate (La distanza tra fasi e neutro deve essere inequivocabile). La tensione di alimentazione a macchina funzionante non deve discostarsi dal valore della tensione nominale di $\pm 10\%$.

E' indispensabile collegare l'apparecchiatura a terra. A tale scopo all'interno, in prossimità della morsettiera vi è un morsetto con il simbolo \downarrow al quale deve essere allacciato il filo di messa a terra.

8. EQUIPOTENZIALE

L'apparecchiatura deve essere inclusa in un sistema equipotenziale. Questo viene effettuato sul morsetto contraddistinto dal simbolo \downarrow che si trova vicino al pressacavo. Il filo dell'equipotenziale deve avere una sezione minima di almeno 10mm^2 .

9. SCARICO

L'acqua di scarico deve essere evacuata da un idoneo collettore resistente ad almeno una temperatura di 100 gradi. Il vapore prodotto durante le fasi di scarico non deve coinvolgere l'apparecchiatura.

IV. ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE

1. ISTRUZIONI PER L'UTENTE

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

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.

• 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.

Prima di procedere al primo utilizzo, pulire accuratamente la vasca dai grassi industriali operando come segue:

• Riempire la vasca con acqua e normale detersivo e portare all'ebollizione per qualche minuto.

• Scaricare la vasca e risciacquare accuratamente la vasca con acqua pulita.

• Non utilizzare a secco l'apparecchiatura.

2. NOTE PER L'USO

2.1 CARICAMENTO DELL'ACQUA IN VASCA

Accertarsi che il rubinetto di scarico della vasca sia chiuso.

Aprire i rubinetti del gas e dell'acqua.

Inserire l'interruttore elettrico posto a monte dell'apparecchiatura (Fig.5/A)

• Ruotare in posizione (I) l'interruttore "A" posto sul pannello comandi .

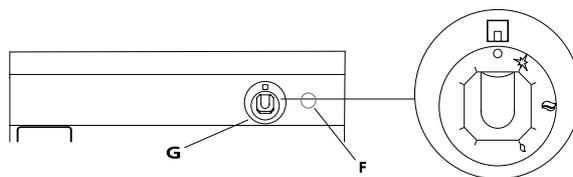
• Ruotare il selettore "F" nella posizione (Auto) e lasciarlo in questa posizione per permettere il caricamento e controllo automatico dell'acqua.

• Invece ruotare il selettore "F" nella posizione (Man) per gestire un controllo di livello manuale. Nota: come riferimento per il livello scegliere una altezza compresa tra le posizioni delle sonde di sicurezza "SS" e di lavoro "SL", in vasca.

Raggiunto il livello voluto riposizionare il selettore nella posizione intermedia "0".

2.2 ACCENSIONE

La manopola "G" di comando del rubinetto gas ha 4 posizioni di utilizzo:



- spento
- ★ accensione pilota
- 🔥 potenza max.
- 💧 potenza min.

2.2.1 ACCENSIONE BRUCIATORE PILOTA

Dopo il riempimento dell'acqua nella vasca procedere all'accensione del gruppo pilota.

• Premere e ruotare in senso antiorario la manopola "G" dalla posizione "spento" alla posizione "accensione pilota". " ★ "

Premere a fondo la manopola "G" e contemporaneamente premere il pulsante dell'accenditore piezo elettrico "F" il quale provocherà l'accensione della fiamma pilota.

Dopo circa 20 secondi dall'avvenuta accensione rilasciare la manopola "G", la fiamma pilota deve rimanere accesa; nel caso cioè non si verificasse, ripetere l'operazione.

2.2.2 ACCENSIONE BRUCIATORE PRINCIPALE

Importante: Il dispositivo di sicurezza attiva il riscaldamento soltanto quando l'acqua in vasca supera il livello di posizionamento della sonda "SS", vedere paragrafo 2.1 - Fig. 4A

Con bruciatore pilota acceso:

• Ruotare la manopola "G" 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

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

• Versare il sale nel cestello di cottura, (allo scopo di evitare depositi corrosivi sul fondo della vasca, si raccomanda di usare sale raffinato e se ciò non fosse possibile scioglierlo con l'acqua in un recipiente a parte).

Predisporre:

• L'indice del temporizzatore "T" sul tempo di cottura richiesto premendo "PRG" e la freccia in alto

o in basso per selezionare il tempo.

·Versare poi l'alimento da cuocere nel cestello, precedentemente sollevato posizionando il selettore "A" verso sinistra (l'icona raffigura il cestello alzato) per tutto il tempo di immersione della vasca.

·Posizionare poi il selettore "A" verso destra (l'icona raffigura il cestello immerso) fino a quando non si arresta.

Premere il pulsante "START/STOP".

Il lampeggiare del led del temporizzatore, permane per tutto il tempo di cottura.

Durante la cottura le schiume prodotte si possono eliminare dallo scarico di troppo pieno introducendo costantemente un piccolo flusso d'acqua in vasca controllato dal selettore "P".

Si consiglia di mantenere acceso il reintegro con il selettore "P" durante la sola fase di cottura.

All'azzeramento del temporizzatore inizia 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.

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

Attenzione:

A fine cottura il coperchio, se chiuso, si apre automaticamente. Si consiglia pertanto, per questa operazione, di aprire prima il coperchio e di non stare addossati all'apparecchiatura.

- Nel ripetere un ciclo successivo, dopo aver effettuato le fasi di rabbocco acqua in vasca agendo sul selettore F(Fig.5A), caricare il cibo da cuocere nel cestello e far rientrare in vasca i cestelli operando sul selettore "B" (fig.5/A), ripremere il pulsante di START/STOP di avvio ciclo.

Attenzione:

Durante la cottura tenere i coperchi aperti per evitare gravi danni all'apparecchiatura durante il sollevamento in automatico dei cestelli a fine ciclo cottura.

2.4 ARRESTO DI EMERGENZA

·Sotto ogni pannello comandi è posizionato un **pulsante per l'arresto di emergenza "C"**, di colore rosso. L'azionamento di tale pulsante provoca l'arresto immediato del funzionamento dell'apparecchiatura. L'ordine di arresto è mantenuto anche dopo che si è interrotta l'azione sul comando. Lo **sblocco** si esegue **intenzionalmente con rotazione del pulsante** nella direzione indicata sulla ghiera. Questa situazione non riavvia la Macchina, ma dà semplicemente la pre-

disposizione al funzionamento; quindi la procedura di riavviamento avviene premendo il pulsante di avvio ciclo di cottura "P".

3. SPEGNIMENTO

·Lo spegnimento del bruciatore principale si effettua portando la manopola "G" sulla posizione "★" accensione pilota.

·Spegnere poi la fiammella pilota, premendo e ruotando la manopola "G" sulla posizione "spento". "●"

·Posizionare i selettori "F" e "G" a "0".

·Chiudere il rubinetto dell'acqua "H".

A fine lavoro

·Verificare di aver spento i bruciatori e disinserito l'alimentazione elettrica.

·Scaricare l'acqua dalla vasca aprendo il rubinetto di scarico.

·Lavare la vasca ed il cestello 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, autorizzato dal costruttore.

5. SCARICO ACQUA

Al termine della cottura, per ridurre la possibilità di eventuali depositi corrosivi all'interno della vasca, svuotare l'acqua di cottura agendo sulla leva di scarico "S".

ATTENZIONE! Si consiglia di effettuare tale operazione dopo aver lasciato raffreddare la macchina (l'inerzia del riscaldamento, anche se disattivato, può danneggiare la vasca se priva di acqua). Nel caso ciò non sia possibile, durante la fase di scarico dell'acqua di cottura riempire contemporaneamente la vasca con acqua fredda. cottura riempire contemporaneamente la vasca con acqua fredda.

6. AVVERTENZE

·Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua. Poiché l'eventuale entrata d'acqua potrebbe limitare la sicurezza.

·Non utilizzare per la pulizia dell'acciaio prodotti contenenti cloro (varecchina, acido cloridico, ecc.) anche se diluiti.

·Dopo l'uso di detersivi alcalini risciacquare accuratamente tutte le parti.

·Non è ammesso apportare delle modifiche alla capacità d'aerazione destinata alla combustione.

V PULIZIA

AVVERTIMENTO!

Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia, staccare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura.

1. PARTI ESTERNE

SUPERFICI SATINATE IN ACCIAIO (ogni giorno)

- Pulire tutte le superfici in acciaio: lo sporco è eliminabile con facilità e senza fatica appena formatosi.
- Eliminare sporco, grasso, residui di cottura dalle superfici in acciaio a bassa temperatura usando acqua saponata, con o senza detergente, applicata con panno o spugna. Asciugare bene tutte le superfici deterse a fine operazione.
- Se sporco, grasso o residui di cibo si sono incrostati, passare panno/spugna nel verso della satinatura e risciacquare spesso: lo strofinio in verso circolare e le particelle di sporco depositate su panno/spugna potrebbero rovinare la satinatura dell'acciaio.
- Oggetti in ferro potrebbero rovinare o danneggiare l'acciaio: superfici rovinate si sporcano più facilmente e sono più soggette alla corrosione.
- Ripristinare la satinatura se necessario.

SUPERFICI ANNERITE DAL CALORE (quando occorre)

L'esposizione ad alta temperatura può provocare la comparsa di aloni scuri. Questi non rappresentano un danno e possono essere eliminati seguendo le istruzioni del paragrafo precedente.

2. ALTRE SUPERFICI

VASCHE/RECIPIENTI RISCALDATI (ogni giorno)

Pulire le vasche o i recipienti delle apparecchiature usando acqua portata ad ebollizione, eventualmente additivata con soda (sgrassante). Usare gli accessori (opzionali o in dotazione) indicati nel listino per eliminare accumuli o incrostazioni di cibo.

AVVISO – Nel caso di apparecchiature alimentate elettricamente evitare accuratamente infiltrazioni di acqua sui componenti elettrici: le infiltrazioni possono causare corto circuiti e fenomeni di dispersione provocando l'intervento dei dispositivi posti a protezione dell'apparecchiatura.

3. CALCARE

SUPERFICI IN ACCIAIO (quando occorre)

Rimuovere i depositi di calcare (macchie o aloni) lasciati dall'acqua sulle superfici in acciaio utilizzando detergenti appropriati, naturali (es.: aceto) o chimici (es.: "STRIPAWAY" prodotto da ECO-LAB).

BOLLITORI O INTERCAPEDINI (almeno una volta al mese)

- Scrostare i dispositivi preposti all'accumulo e riscaldamento di acqua (es.: intercapedini delle pentole indirette) riempiendoli con aceto puro o con una soluzione di detergente chimico (1/3) e acqua (2/3).

ACETO

- Riscaldare per circa 5 minuti
- Lasciare agire l'aceto per almeno 20 minuti.
- Risciacquare abbondantemente con acqua.

DETERGENTE CHIMICO

- Riscaldare per circa 3 minuti
- Lasciare agire la soluzione almeno 10 minuti.
- Risciacquare abbondantemente con acqua.

4. PERIODI DI INATTIVITA'

Ove siano previsti periodi di inattività osservare le seguenti precauzioni:

- Chiudere rubinetti o interruttori generali a monte delle apparecchiature.
- Passare energicamente su tutte le superfici in acciaio inox un panno appena imbevuto di olio di vaselina in modo da stendere un velo protettivo.
- Arieggiare periodicamente i locali.
- Sottoporre l'apparecchiatura a controllo prima di riutilizzarla.
- Riavviare al minimo per almeno 45 min le apparecchiature alimentate elettricamente per evitare l'evaporazione troppo veloce dell'umido accumulato, e la conseguente rottura dell'elemento.

5. PARTI INTERNE

(ogni 6 mesi)

AVVISO! Operazioni da far eseguire esclusivamente a tecnici specializzati.

- Verificare lo stato delle parti interne.
- Rimuovere eventuali depositi di sporcizia all'interno dell'apparecchiatura.
- Esaminare e pulire il sistema di scarico.

NOTA! In condizioni ambientali particolari (es.: uso intensivo dell'apparecchiatura, ambiente salmastro, ecc.) si consiglia di aumentare la frequenza di pulizia sopra indicata.

VI MANUTENZIONE

1. MANUTENZIONE

E' consigliata la stipula di un contratto di manutenzione

Tutti i componenti che necessitano di manutenzione sono accessibili dal lato frontale dell'apparecchiatura, previa rimozione del cruscotto comandi.

·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 della sonde di controllo livello acqua "SS", "SL" eliminando eventuali presenze di incrostazioni prodotte dalla schiuma di cottura.

2. ALCUNI MALFUNZIONAMENTI E LORO SOLUZIONI

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

- *IL BRUCIATORE PILOTA NON SI ACCENDE*
Possibili cause:

- L'elettrodo di accensione disperde,
- L'accenditore elettrico o il cavo dell'elettrodo sono danneggiati.
- Pressione insufficiente nei tubi gas,
- L'ugello pilota è ostruito,
- Il rubinetto e/o la valvola di intercettazione del gas sono difettosi,
- Dispositivo controllo livello acqua difettoso,

- *IL BRUCIATORE PILOTA SI SPEGNE DOPO CHE SI LASCIA LA MANOPOLA DI ACCENSIONE*

Possibili cause:

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

- *IL BRUCIATORE PILOTA E' 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.
- Difettosità dispositivo controllo livello acqua.
- Elettrovalvola gas difettosa.

- *REGOLAZIONE DEL LIVELLO DI SGOCCIOLAMENTO CESTO*

·Un dispositivo a tempo "T" (fig.5A) a fine ciclo cottura, attiva il sollevamento automatico del cestello, in modo da permettere lo sgocciolamento del prodotto. Nella scatola componenti elettrici, posizionata sotto il pannello frontale, è inserito nel circuito di sollevamento cestello un temporizzatore, esso ha una ghiera con indice tarato su 10 secondi.

3. ISTRUZIONI PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

(da effettuarsi solamente da parte di un installatore autorizzato).

- *RUBINETTO GAS:*

- Togliere le manopole ed il cruscotto comandi.
- Svitare la condotta del pilota e la termocoppia.
- Svitare i raccordi di entrata ed uscita gas.
- Togliere il collegamento che fissa il rubinetto al supporto.
- Sostituire il componente rimontando in ordine inverso.

- *ASSIEME BRUCIATORE PILOTA, TERMOCOPPIA, CANDELETTA, ACCENDITORE ELETTRICO*

- Per la sostituzione della candeletta, della termocoppia e dell'accenditore (contenuto in una scatola posta sotto il pannello frontale), allentare rispettivamente le viti di fissaggio ed estrarre i componenti.
- Per la sostituzione del bruciatore pilota sconnettere la condotta del gas, la termocoppia e il cavo di accensione e svitare le due viti di fissaggio staffa.

- Rimuovere l'assieme bruciatore pilota
- Sostituire i componenti procedendo in senso inverso per rimontare le parti.

Nota: La termocoppia deve essere avvitata al corpo rubinetto con una coppia di serraggio di 0,25÷0,3 Kgm.

- *BRUCIATORE PRINCIPALE ED ELETTROVALVOLA GAS*

- Togliere il pannello frontale inferiore.
- Togliere il fissaggio bruciatore dal portaugello.
- Togliere la protezione di chiusura della camera di combustione.
- Togliere le viti che fissano il bruciatore al supporto.
- Per l'installazione seguire lo stesso procedimento

in ordine inverso, facendo attenzione che nel posizionare il bruciatore le spine di centraggio, situate sulla parte posteriore dello stesso, entrino nelle apposite sedi.

- ALTRI COMPONENTI

·Per accedere alle sonde "SL" , "SS" (fig.4A), controllo livello acqua in vasca togliere il pannello laterale destro.

·Il dispositivo controllo livello acqua "L" e timer di sgocciolamento cesto (fig.4A), sono posizionato all'interno della scatola componenti elettrici.

·Elettrovalvola caricamento acqua in vasca, accessibile dalla parte anteriore sinistra sotto il pannello comandi.

ATTENZIONE:

Quando si scarica l'acqua dalla vasca il rubinetto e lo stesso liquido potrebbero essere a temperatura intorno ai 100°C, impiegare i guanti protettivi e prestare la necessaria cautela.

Il costruttore si riserva il diritto di modificare senza preavviso, le caratteristiche delle apparecchiature presentate in questa pubblicazione.

The Manufacturer reserves the right to modify the appliances presented in this publication without notice.

Le Fabricant se réserve le droit de modifier sans préavis les caractéristiques des appareils présentés dans cette publication.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, die in dieser Broschüre vorgelegten Geräte ohne Voranzeige zu ändern.

El Constructor se reserva el derecho de modificar sin previo aviso, las características de los aparatos presentados en esta publicación.

De fabrikant behoudt zich het recht voor de kenmerken van het in deze publikatie beschreven apparaat zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.

Producenten forbeholder sig ret til uden forudgående varsel at foretage ændringer af apparaterne, der er beskrevet i denne brugervejledning.

Tillverkaren förbehåller sig rätten att utan föregående meddelande utföra ändringar på de utrustningar som presenterats i denna broschyr.

O fabricante reserva-se o direito de modificar, sem aviso prévio, as características dos equipamentos apresentados nesta publicação.