

# Bedienungsanleitung Mode d'emploi

---

285.305 (K7GCP05)

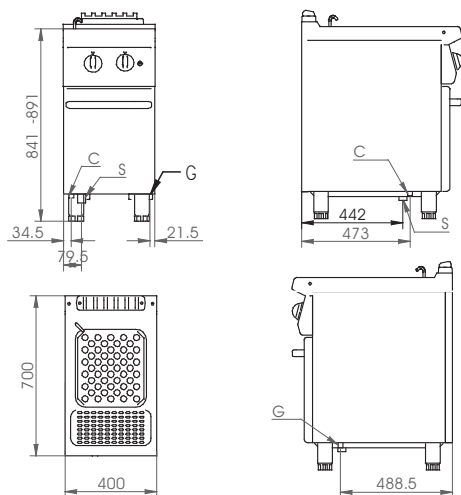
285.310 (K7GCP10)

286.305 (K7ECP05)

286.310 (K7ECP10)

**CUOCIPASTA A GAS  
CUOCIPASTA ELETTRICI  
SERIE 70**

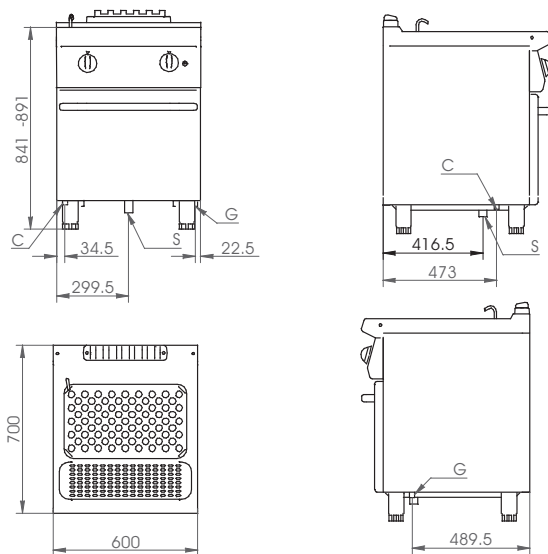
**INSTALLAZIONE, USO  
E MANUTENZIONE**



### K7GCP05

(G= Gas\Gaz ; C= Carico acqua \ Remplissage d'eau \ Water filling \ Wasser anfüllen \ Carga agua ; S= Scarico acqua \ Évacuer l'eau \ Water emptying \ Wasser entleeren \ Descarga agua )

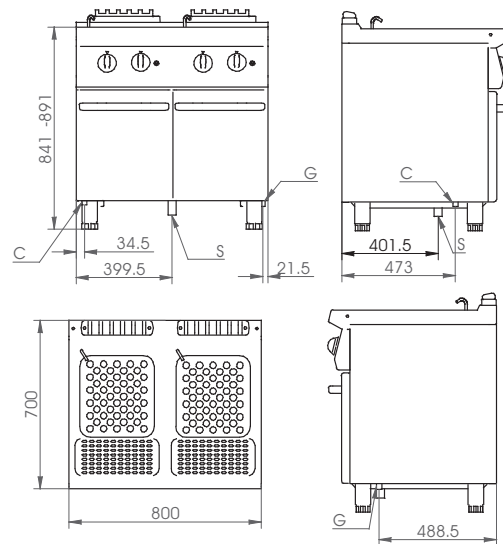
Fig. – Abb. 1: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse \ Espacio máximo necesario



### K7GCP07

(G= Gas\Gaz ; C= Carico acqua \ Remplissage d'eau \ Water filling \ Wasser anfüllen \ Carga agua ; S= Scarico acqua \ Évacuer l'eau \ Water emptying \ Wasser entleeren \ Descarga agua )

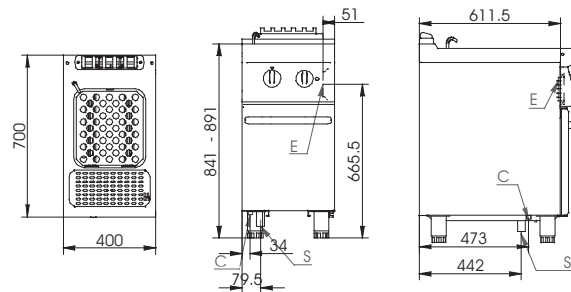
Fig. – Abb. 2: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse \ Espacio máximo necesario



### K7GCP10

(G= Gas\Gaz ; C= Carico acqua \ Remplissage d'eau \ Water filling \ Wasser anfüllen \ Carga agua ; S= Scarico acqua \ Évacuer l'eau \ Water emptying \ Wasser entleeren \ Descarga agua )

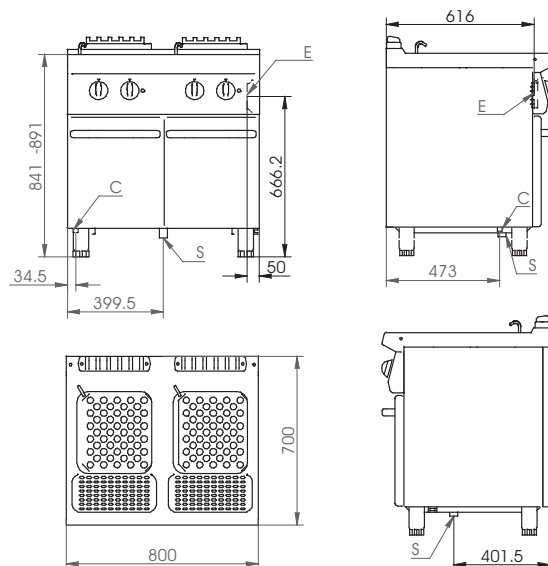
Fig. – Abb. 3: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse \ Espacio máximo necesario



### K7ECP05

(E= elettrico \ électrique \ electric \ Elektrisch \ eléctrico; C= Carico acqua \ Remplissage d'eau \ Water filling \ Wasser anfüllen \ Carga agua ; S= Scarico acqua \ Évacuer l'eau \ Water emptying \ Wasser entleeren \ Descarga agua )

Fig. – Abb. 4: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse \ Espacio máximo necesario



### K7ECP10

(E= elettrico \ électrique \ electric\ Elektrisch \ eléctrico; C= Carico acqua \ Remplissage d'eau \ Water filling \ Wasser anfüllen \ Carga agua ; S= Scarico acqua \ Évacuer l'eau \ Water emptying \ Wasser entleeren \ Descarga agua )

Fig. – Abb. 5: Dimensioni \ Dimensions \ Floor space dimensions \ Raumbedarfsmasse \ Espacio máximo necesario



	CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25	G25.1	G110	G120	Made in Italy			
	I <sub>2E</sub>	p mbar	-	-	20	-	-	-	-	-	LU	<input type="checkbox"/>	
I <sub>3B/P</sub>	p mbar	30	30	-	-	-	-	-	-	NO	<input type="checkbox"/>		
II <sub>2E+3+</sub>	p mbar	28-30	37	20	25	-	-	-	-	FR	<input type="checkbox"/>	BE	<input type="checkbox"/>
Nr.  0694 <input type="text"/>	II <sub>2H3+</sub>	p mbar	30	37	20	-	-	-	-	IT	<input type="checkbox"/>	PT	<input type="checkbox"/>
TIPO/TYPE <input type="text"/> <b>A</b>	II <sub>2H3+</sub>	p mbar	28	37	20	-	-	-	-	ES	<input type="checkbox"/>	CH	<input type="checkbox"/>
MOD. <input type="text"/>	II <sub>2H3+</sub>	p mbar	28	37	20	-	-	-	-	GR	<input type="checkbox"/>		
ART. <input type="text"/>	II <sub>2ELL3B/P</sub>	p mbar	50	50	20	20	-	-	-	DE	<input type="checkbox"/>		
N°. <input type="text"/>	II <sub>2H3B/P</sub>	p mbar	50	50	20	-	-	-	-	AT	<input type="checkbox"/>	CH	<input type="checkbox"/>
kW <input type="text"/> <b>B</b>	II <sub>2H3B/P</sub>	p mbar	30	30	20	-	-	-	-	FI	<input type="checkbox"/>	SE	<input type="checkbox"/>
ΣQn m <sup>3</sup> /h <input type="text"/> <b>C</b>	II <sub>2H3B/P</sub>	p mbar	30	30	20	-	-	-	-	DK	<input type="checkbox"/>		
kg/h <input type="text"/> <b>D</b>	II <sub>2H3SB/P</sub>	p mbar	30	30	25	-	25	-	-	HU	<input type="checkbox"/>		
	II <sub>2L3B/P</sub>	p mbar	30	30	-	25	-	-	-	NL	<input type="checkbox"/>		
kW <input type="text"/> <b>E</b> V ~ <input type="text"/> <b>F</b>	III <sub>1ab2H3B/P</sub>	p mbar	30	30	20	-	-	8	8	SE	<input type="checkbox"/>		
Hz <input type="text"/> <b>G</b>	III <sub>1a2H3B/P</sub>	p mbar	30	30	20	-	-	8	-	DK	<input type="checkbox"/>		
Predisposto a gas-Prévu pour gaz-Voreinstellung für Gas-Predisposto a gás-Voorzien van gas- Set for use with gas-Preparado para gas-Ment for å brukes med gass-Avsett för att användas med gas- Tarkoitettu käytettäväksi kaasulla-Forberedt til brug af gas-Προετοιμασμένο για λειτουργία με αέριο										G20 20mbar (H)			

Fig. – Abb. 6: targhetta caratteristiche \ Plaques des caractéristiques \ data plate \ typenschild \ Chapa características

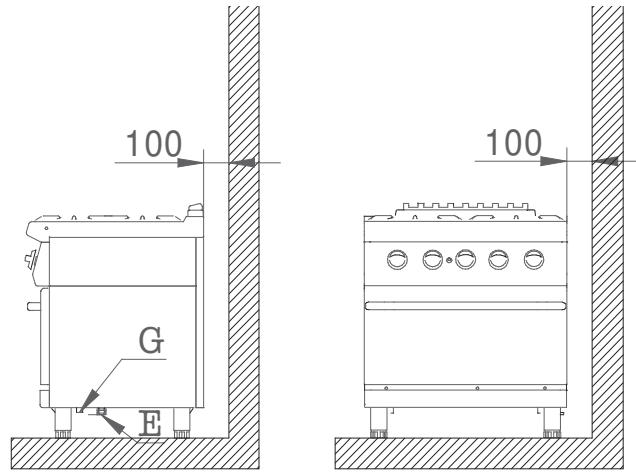


Fig. – Abb. 7: Installazione \ Lieu d'installation \ Place \ Installationsort \ Lugar

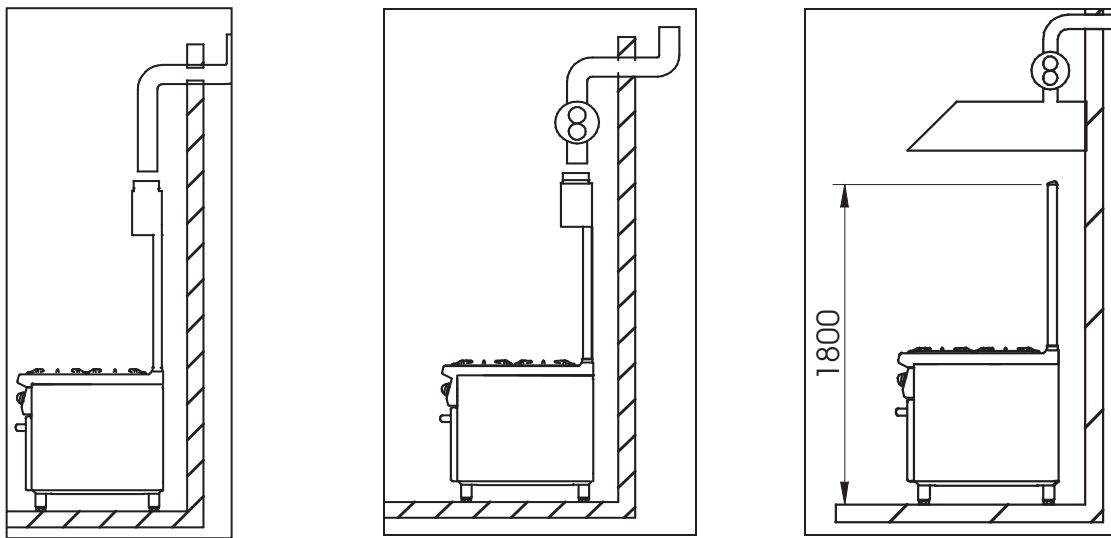


Fig. – Abb. 8, 9, 10: Scarico fumi \ Évacuation des fumées \ Fumes evacuation \ Rauchabzug \ Descarga de humos

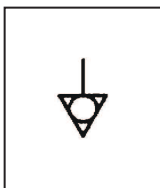


Fig. – Abb. 11: Simbolo equipotenziale \ Symbole equipotenzial \ Equipotenziale label \ Äquipotenzial Symbol \ Equipotencial símbolo

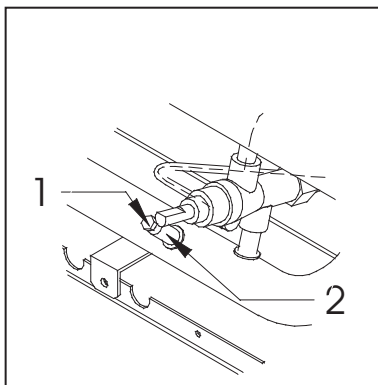
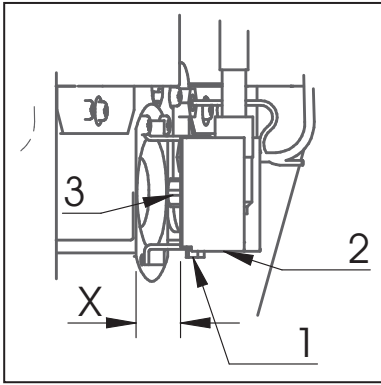
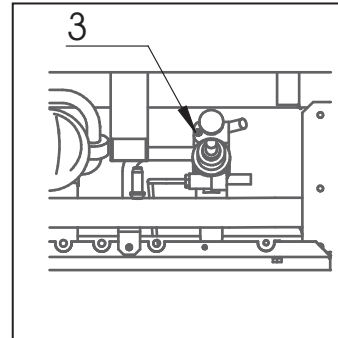
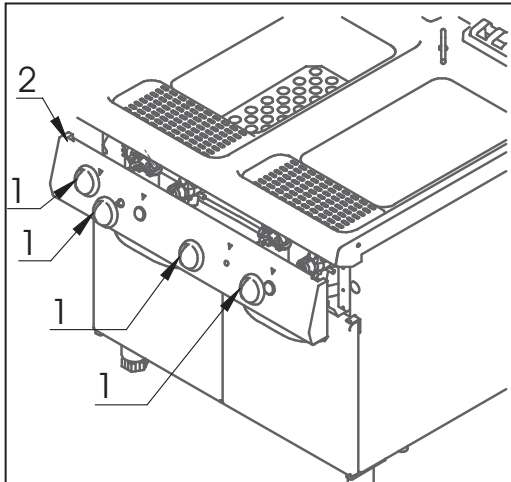


Fig. – Abb. 12: Verifica della tenuta e della pressione di alimentazione \ Contrôle de la tenue et de la pression d'alimentation \ Checking gas tightness and pressure \ Überprüfung der Dichtigkeit und des Versorgungsdrucks \ Comprobación de la estanqueidad y de la presión de alimentación



Figg. – Abb. 13 : Sostituzione ugello bruciatore - Regolazione dell'aria primaria \ Changement du gicleur du brûleur - Réglage de l'air primaire \ Substituting the burner nozzle - Regulating the primary air \ Austausch der Hauptbrennerdüse - Primärluftregelung des Hauptbrenners \ Cambio boquilla quemador - Regulación del aire primario



Figg. – Abb. 14 , 15 : Sostituzione del By-Pass \ Changement du by-pass \ Substituting the By-Pass \ Austausch des By-Pass \ Cambio del by-pass

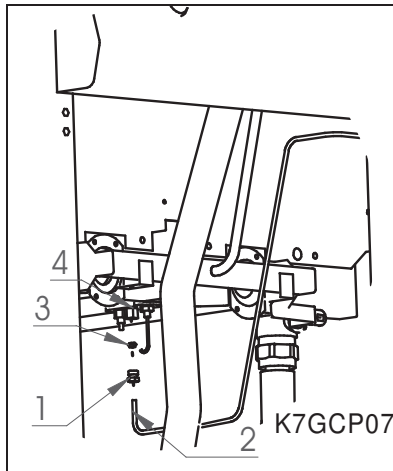
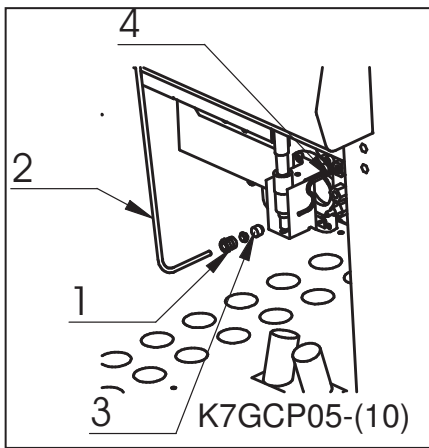


Fig. – Abb. 16, 17 : Sostituzione

dell'ugello bruciatore pilota \ Changement du gicleur du brûleur veilleuse \ Substituting the pilot burner nozzle \ Austausch der Zündbrennerdüse \ Cambio de la boquilla del quemador piloto

Fig. – Abb. 18 : Istruzioni uso (Cuocipasta gas) \ Instructions d'utilisation (Marmites a gaz) \ Instruction for use (Gas pasta cookers) \ Bedienungsanleitungen (Gasbetriebene nudelkocher) \ Instrucciones de uso (Cuecepasta a gas)

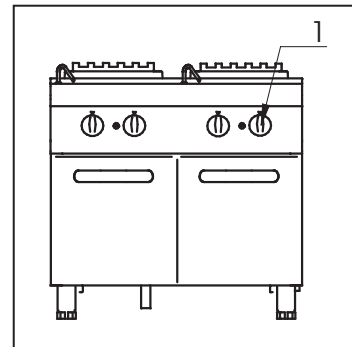


Fig. – Abb. 19 : Istruzioni uso (Cuocipasta gas) \  
 Instructions d'utilisation (Marmites électrique) \ Instruction  
 for use (Electric pasta cookers) \ Bedienungsanleitungen  
 (Elektrische nudelkocher) \ Instrucciones de uso  
 (Cuecepasta eléctricos)

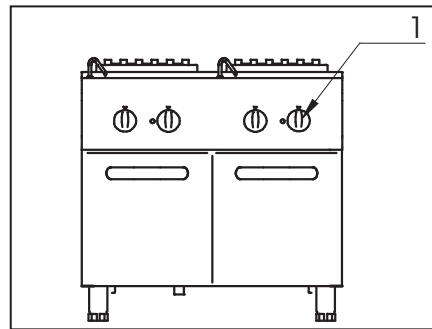


Fig. – Abb. 20: Carico vasca \ Remplissage de la  
 marmite \ Filling the tub \ Anfüllen des Beckens \ Carga  
 cuba.

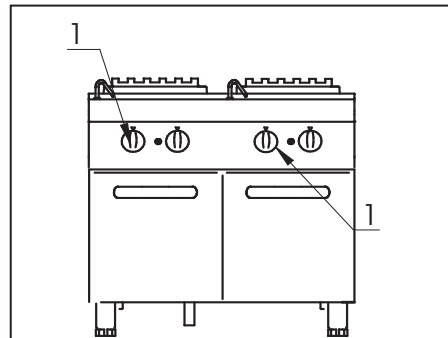


Fig. – Abb. 21: Scarico vasca \ Vidage de la marmite \  
 Emptying the tub \ Entleeren des Beckens \ Descarga cuba

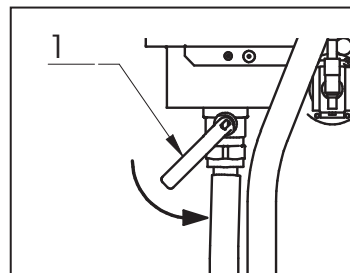
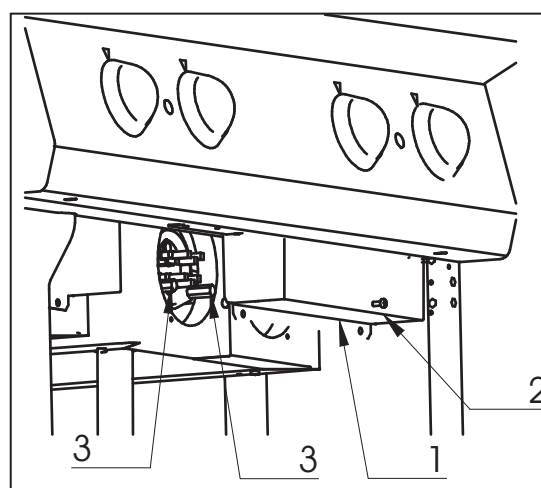


Fig. – Abb. 22: Fig. – Abb. 46 : Sostituzione delle  
 resistenze elettriche \ Remplacement de résistances  
 électriques \ Replacement of the heating elements \  
 Ersetzen der elektrischen Widerstände des elektrischen  
 \ Sustitución de las resistencias eléctricas





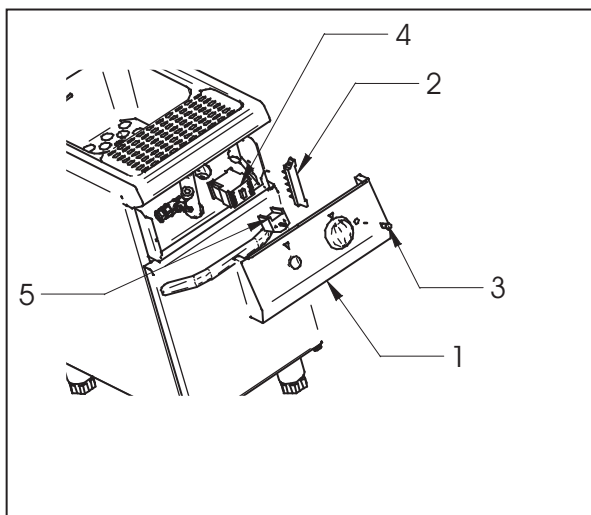


Fig. – Abb. 23: : Sostituzione componenti elettrici di comando \ Remplacement composants électriques de contrôle \ Replacement of electric components \ Ersetzen von elektrischen Komponenten \ Sustitución componentes eléctricos de control

(Tabella 1) CARATTERISTICHE TECNICHE (I, PT, CH)

Modello	Descrizione	Dimensioni LxPxH [mm]	Pot. Gas (B) [Kw]	Tipo (A)	Consumo GPL (G30) (D) [Kg/h]	Consumo METANO (G20) (C) [m3/h]	Aria per comb. [m3/h]	Racc. gas	Pot. Elet. (E) [Kw]	Tensione (F) [V]	Freq. (G) [Hz]	Cavo Tipo H07 RN-F [mm2]	Press. alimen. Acqua MAX [kPa]	Raccordo Acqua
K7GCP05	Cuocipasta gas 1/2 modulo	400x700x845	8,7	A	0,6860	0,9206	17,4	UNI-ISO 7/1 R 1/2	-	-	-	-	300	UNI-ISO 7/1 R 1/2
K7GCP07	Cuocipasta gas 3/4 modulo	600x700x845	13,3	A	1,0961	1,470	27,8	UNI-ISO 7/1 R 1/2	-	-	-	-	300	UNI-ISO 7/1 R 1/2
K7GCP10	Cuocipasta gas 1 modulo	800x700x845	17,4	A	1,3721	1,841	34,8	UNI-ISO 7/1 R 1/2	-	-	-	-	300	UNI-ISO 7/1 R 1/2
K7ECP05	Cuocipasta elettrico 1/2 modulo	400x700x845	-	-	-	-	-	-	7	230 1 - 400 3N	50	3x6 - 5 x 1.5	300	UNI-ISO 7/1 R 1/2
K7ECP10	Cuocipasta elettrico 1 modulo	800x700x845	-	-	-	-	-	-	14	400 3N	50	5 x 4	300	UNI-ISO 7/1 R 1/2

(Tabella 2) CARATTERISTICHE BRUCIATORI (I, PT, CH - CAT.II<sub>2H3+</sub>)

Tipo gas	Portata Nominale [kW]	Portata Ridotta [kW]	Diam. Iniettori principali [1/100 mm]	Diametro By-Pass [1/100 mm]	Iniettori pilota [N °]	Regolazione aria "x" [mm]
<b>BRUCIATORE CUOCIPASTA 1/2 modulo</b>						
Gas Liquidi GPL (G30-G31)	8,70	3,50	150	85	30	4,5
Gas naturali Metano (G20)	8,70	3,50	220	130	51	Chiusa
<b>BRUCIATORE CUOCIPASTA 3/4 modulo</b>						
Gas Liquidi GPL (G30-G31)	13,30	4,20	130 x 2	100	30	Aperta
Gas naturali Metano (G20)	13,30	4,20	200 x 2	155	51	Chiusa
<b>BRUCIATORE CUOCIPASTA 1 modulo</b>						
Gas Liquidi GPL (G30-G31)	8,70 x 2	3,50 x 2	150 x 2	85 x 2	30 x 2	4,5
Gas naturali Metano (G20)	8,70 x 2	3,50 x 2	220 x 2	130 x 2	51 x 2	Chiusa

# AVVERTENZE

## Generali

- *Leggere attentamente le istruzioni prima dell'installazione, uso e manutenzione dell'apparecchiatura.*
- *L'installazione deve essere effettuata da personale qualificato secondo le istruzioni del costruttore riportate nell'apposito manuale.*
- *La macchina deve essere utilizzata solo da persone addestrate all'uso della stessa e dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita.*
- *In caso di guasto o di cattivo funzionamento disattivare la macchina e rivolgersi esclusivamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato.*
- *Richiedere solo ricambi originali; in caso contrario non viene assunta alcuna responsabilità.*
- *L'apparecchiatura non può essere lavata con getti d'acqua diretti ad alta pressione, e non devono essere ostruite le aperture o feritoie di aspirazione o di espulsione dell'aria, dei fumi e del calore.*

**ATTENZIONE!** La ditta costruttrice dell'apparecchio declina ogni responsabilità per danni causati da errata installazione, manomissione, uso improprio, cattiva manutenzione, installazione di ricambi non originali, l'inosservanza delle norme locali, dall'imperizia d'uso e dalla non osservanza del presente libretto.

## Per l'installatore

- *Deve essere spiegato e dimostrato all'utente il funzionamento dell'apparecchiatura. Dopo essersi assicurato che tutto sia chiaro gli si deve consegnare il libretto di istruzioni.*
- *Si deve informare l'utente che qualsiasi modifica edilizia, o ristrutturazione, che possa in qualche modo variare l'alimentazione d'aria necessaria per la combustione, rende necessaria una nuova verifica della funzionalità dell'apparecchiatura.*

## CARATTERISTICHE TECNICHE

Le istruzioni di seguito riportate per la messa in opera sono riferite agli apparecchi gas e misti appartenenti alla categoria II<sub>2H3+</sub>, con pressione d'alimentazione per il Butano/Propano (G30- G31) di 30/37 mbar e per il Metano (G20) di 20 mbar. La targhetta caratteristiche (Fig. 6 – pag. 4) con tutte le informazioni di riferimento dell'apparecchiatura si trova all'interno del fianco destro o sinistro o del cruscotto a seconda del modello.

Gli apparecchi sono stati verificati secondo le direttive europee di seguito riportate:

73/23/CEE	- Bassa Tensione (LVD)
89/336/CEE	- Compatibilità elettromagnetica (EMC)
90/396/CEE	- Apparecchi a gas
93/68/CEE	- Modifica alle direttive
98/37/CE	- Regolamentazione macchine

e le norme particolari di riferimento.

## **Dichiarazione di conformità**

Il costruttore dichiara che le apparecchiature da lui prodotte sono conformi alle direttive CEE succitate e richiede che l'installazione avvenga nel rispetto delle norme vigenti, specialmente per quello che riguarda il sistema di evacuazione dei fumi ed il ricambio d'aria.

## **DESCRIZIONE APPARECCHI**

### **Cuocipasta a gas**

Struttura robusta in acciaio, posta su quattro piedini che ne permettono la regolazione in altezza, nella versione su mobile. Il rivestimento esterno è di acciaio inossidabile al Cromo-Nichel 18-10. E' dotato di un rubinetto gas in sicurezza, che permette di regolare la potenza dal massimo al minimo, la sicurezza si ottiene tramite una termocoppia che viene tenuta attiva dalla fiamma del bruciatore pilota.

La vasca è interamente costruita in acciaio inox resistente all'acqua salata e all'amido.

Il riscaldamento viene ottenuto per mezzo di un bruciatore tubolare di acciaio inossidabile, adatto per funzionare bene alle alte temperature cui è sottoposto.

### **Cuocipasta elettrico**

Struttura robusta in acciaio, posta su quattro piedini che ne permettono la regolazione in altezza, nella versione su mobile. Il rivestimento esterno è di acciaio inossidabile al Cromo-Nichel 18-10.

Ogni vasca è dotata di un commutatore, che permette di variare la potenza dal massimo al minimo in quattro posizioni, la sicurezza è garantita da un termostato a riarmo manuale.

La vasca è interamente costruita in acciaio inox resistente all'acqua salata e all'amido.

Il riscaldamento viene ottenuto per mezzo di resistenze corazzate con guaina resistente ad acqua salata.

## **PREDISPOSIZIONI PER L'INSTALLAZIONE**

### **Luogo (fig. 7 – pag. 5)**

Si consiglia di installare l'apparecchiatura in un locale ben aerato o sotto una cappa di aspirazione. L'apparecchiatura si può installare singolarmente oppure affiancarla ad altre. In entrambi i casi, se viene installata vicino a una parete di materiale infiammabile si deve rispettare una distanza minima di 100 mm. dalle pareti laterali e da quella posteriore. Se non fosse possibile rispettare questa distanza si devono predisporre delle protezioni (es. fogli di materiale refrattario) che assicurino una temperatura delle pareti nei limiti di sicurezza previsti.

### **Installazione**

Le operazioni di installazione, l'eventuale trasformazione per gas o tensioni diverse dalla predisposizione, la posa in opera dell'impianto e degli apparecchi, la ventilazione, lo scarico fumi, e le eventuali manutenzioni devono essere effettuati secondo le istruzioni del costruttore e nel rispetto delle norme in vigore, da parte di personale qualificato, conforme alle disposizioni di seguito riportate:

- Norme UNI CIG 8723
- Regolamenti edilizi e disposizioni antincendio locali
- Norme antinfortunistiche vigenti
- Disposizioni dell'ente di erogazione del Gas
- Le disposizioni CEI vigenti
- Disposizioni dei VVFF

## Scarico fumi

Le apparecchiature si dividono in due Tipi (vedi Tabella 1 – pag. 9):

### Apparecchiature a gas Tipo “A”

Per queste apparecchiature non é necessario il collegamento diretto ad un condotto di scarico dei prodotti di combustione. I prodotti della combustione però devono essere convogliati in apposite cappe o dispositivi simili, collegate ad un camino di sicura efficienza oppure direttamente all'esterno. In mancanza è ammesso l'impiego di un aspiratore di aria collegato direttamente in ambiente esterno, di portata non minore a quanto richiesto in tabella 1. Tale valore va maggiorato del ricambio d'aria necessario per il benessere degli operatori secondo le norme in vigore. (Indicativamente in totale 35 m<sup>3</sup>/h per ogni kW di potenza gas installata)

### Apparecchiature a gas Tipo “B11”

Per queste apparecchiature si deve prevedere il collegamento in uno dei seguenti modi:

- *Evacuazione naturale (fig. 8 – pag. 5).*

Collegamento ad un camino a tiraggio naturale di sicura efficienza, interponendo un interruttore di tiraggio, con scarico dei prodotti della combustione direttamente in ambiente esterno.

- *Evacuazione forzata diretta (fig. 9 – pag. 5).*

Collegamento ad un camino a tiraggio forzato, interponendo un interruttore di tiraggio, con scarico dei prodotti della combustione direttamente in ambiente esterno. L'alimentazione dell'apparecchiatura deve essere controllata dal sistema di evacuazione forzata e deve assolutamente interrompersi nel caso in cui la portata dello stesso scenda al di sotto dei valori prescritti dalla normativa vigente. La riammissione di gas all'apparecchio deve potersi fare solo manualmente.

- *Evacuazione forzata sottocappa (fig. 10 – pag. 5).*

In questo caso lo scarico fumi dell'apparecchio deve essere portato ad un'altezza di 1.8 m dal pavimento calpestabile, e la sezione di sbocco dei condotti di scarico dei prodotti della combustione deve essere disposta entro il perimetro di base della cappa stessa. L'alimentazione dell'apparecchiatura deve essere controllata dal sistema di evacuazione forzata e deve assolutamente interrompersi nel caso in cui la portata dello stesso scenda al di sotto dei valori prescritti dalla normativa vigente. La riammissione di gas all'apparecchio deve potersi fare solo manualmente. (come figura a lato)

## INSTALLAZIONE

### Operazioni preliminari

Togliere l'apparecchiatura dall'imballo, assicurarsi dell'integrità della stessa e, in caso di dubbio, non utilizzarla e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Dopo aver verificato l'integrità si può procedere a togliere la pellicola protettiva di rivestimento. Pulire accuratamente le parti esterne della macchina con acqua tiepida e detersivo utilizzando uno straccio per eliminare tutti i residui rimasti e poi asciugare il tutto con un panno morbido. Se ci fossero ancora tracce residue di collante rimuoverle utilizzando dei solventi adatti (es. acetone). Per nessun motivo utilizzare sostanze abrasive. L'apparecchiatura dopo essere stata posta in opera, dovrà essere livellata utilizzando la regolazione permessa dai piedini.

### Allacciamento Gas

Prima di allacciare l'apparecchiatura si deve verificare la corrispondenza tra il gas di predisposizione della stessa e quello disponibile per l'alimentazione, al fine di verificarne l'idoneità. Se non si trova la corrispondenza tra i due si deve procedere come descritto nel paragrafo "Funzionamento con gas diverso dalla predisposizione". L'allacciamento al manicotto filettato avente un diametro di ½ di pollice, presente sul fondo dell'apparecchio, può essere fisso o mobile utilizzando un raccordo rapido a norma. Se si usano delle condutture flessibili, queste devono essere in acciaio inossidabile e rispondenti alla norma. Tutte le tenute sui filetti di giunzione devono essere garantite da materiali certificati per l'utilizzo con i gas. A monte di ogni singola apparecchiatura deve essere installato un rubinetto di intercettazione, posto in posizione facilmente accessibile in modo tale da permettere di chiudere il gas a fine lavoro. Completato l'allacciamento, si deve verificare la tenuta di quest'ultimo con l'ausilio dell'apposito spray rilevatore di fughe.

### Allacciamento Elettrico

Prima di allacciare l'apparecchiatura si deve verificare la corrispondenza tra la tensione di predisposizione della stessa e quella disponibile per l'alimentazione al fine di verificarne l'idoneità. Se non si trova la corrispondenza tra le due si deve variare, se previsto il cambio tensione, il collegamento, come illustrato nello schema elettrico. Le morsettiere si trovano dietro il cruscotto. Va verificata inoltre l'efficacia della messa a terra, che il conduttore di terra dal lato allacciamento sia più lungo degli altri conduttori, che il cavo d'allacciamento abbia una sezione adeguata alla potenza assorbita dall'apparecchiatura e che sia almeno di tipo H05 RN-F. **Come da disposizioni internazionali, a monte dell'apparecchiatura stessa deve essere installato un dispositivo onnipolare con un'apertura dei contatti di almeno 3 mm, che non deve interrompere il cavo GIALLO-VERDE di terra.** Il dispositivo deve essere installato nelle vicinanze dell'apparecchio, deve essere omologato ed avere una portata adatta all'assorbimento dell'apparecchiatura (Vedi caratteristiche tecniche).

L'apparecchiatura deve essere collegata al sistema EQUIPOTENZIALE. Il morsetto per il collegamento è situato vicino all'entrata del cavo di alimentazione ed è contraddistinto da un'etichetta (fig.11 – pag.5).

### Allacciamento alla rete idrica

Collegare la tubazione d'entrata dell'acqua alla rete di distribuzione seguendo le disposizioni delle norme vigenti.

### Allacciamento allo scarico

La tubazione di uscita dallo scarico non deve essere collegata direttamente ad un conduttura comune per gli scarichi, ma posizionata sopra un pozzetto di raccolta, ad una distanza tale da non

permettergli di entrare in contatto con le pareti del pozzetto o con l'acqua in esso contenuta, per evitare la contaminazione del cibo in vasca.

### **Verifica della tenuta e della pressione di alimentazione (fig. 12 – pag. 5)**

Prima di procedere alla verifica della pressione si deve verificare la tenuta dell'impianto del gas fino all'ugello con l'apposito spray, questo per assicurarsi che durante il trasporto non sia successo niente di compromettente per l'apparecchiatura. Poi si può procedere con la verifica della pressione di entrata, che si attua per mezzo di un manometro, o del tipo tubo a "U", o di tipo elettronico con risoluzione minima di 0.1 mbar. Per effettuare la misurazione si deve togliere la vite (1) dalla presa di pressione (2) e collegarla al tubicino del manometro. Aprire la valvola del gas di alimentazione dell'apparecchiatura, verificare la pressione in erogazione e richiudere la valvola. Togliere il tubicino e riavvitare correttamente la vite nella presa di pressione. Il valore della pressione deve rientrare tra il minimo ed il massimo riportati di seguito:

Tipo di gas	P <sub>n</sub> [mbar]	P <sub>min</sub> [mbar]	P <sub>MAX</sub> [mbar]
G20 (Metano)	20	17	25
G30 (Butano)	30	20	35
G31 (Propano)	37	25	45

Se la pressione misurata non rientra nei limiti della tabella, accertarsi della causa. Dopo aver risolto il problema verificare di nuovo la pressione.

### **Verifica della potenza**

Di regola è sufficiente verificare che gli ugelli installati siano quelli giusti ed i bruciatori funzionino correttamente. Se si desidera verificare ulteriormente la potenza assorbita, si può utilizzare il "Metodo Volumetrico". Con l'aiuto di un cronometro e un contatore è possibile rilevare il volume del gas erogato all'apparecchio per unità di tempo. Il volume giusto di confronto [E] si può ricavare con la formula riportata di seguito in litri ora (l/h) oppure in litri minuto (l/min), dividendo la potenza nominale e minima presenti nella tabella caratteristiche bruciatori per il potere calorifico inferiore del gas di predisposizione; tale valore si trova nelle tabelle della norma o si può richiedere all'ente di erogazione locale del gas.

$$E = \frac{\text{Potenza}}{\text{Potere calorifico}}$$

La misurazione deve essere eseguita con l'apparecchiatura a regime.

### **Controllo bruciatore pilota**

Verificare la fiamma del bruciatore pilota, la quale non deve essere né troppo corta né troppo lunga ma deve avvolgere la termocoppia ed avere un'immagine nitida; in caso contrario si dovrà controllare il numero dell'ugello a seconda della versione del pilota, come specificato nei paragrafi che seguono.

### **Controllo regolazione aria primaria**

Tutti i bruciatori principali sono dotati di regolazione dell'aria primaria. La verifica va fatta seguendo i valori riportati nella colonna regolazione aria della tabella caratteristiche bruciatori. Per effettuare la regolazione procedere come illustrato nei paragrafi che seguono.

**ATTENZIONE! Tutte le parti protette e sigillate dal costruttore non possono essere regolate dall'installatore se non specificatamente indicato.**

## **REGOLAZIONI E SOSTITUZIONI PER GAS DIVERSI DALLA PREDISPOSIZIONE**

### **Funzionamento con gas diverso dalla predisposizione.**

Per passare ad un altro tipo di gas è necessario sostituire gli ugelli dei bruciatori principali e dei bruciatori pilota seguendo le indicazioni riportate nei paragrafi che seguono. Il tipo di ugello da montare si può rilevare dalla tabella 2 (pag. 9). Gli ugelli del bruciatore principale, contrassegnati con il relativo diametro in centesimi, e quelli del bruciatore pilota, contrassegnati da un numero, si trovano in una busta trasparente allegata al libretto di istruzioni.

Al termine della trasformazione verificare la tenuta dei raccordi e controllare che l'accensione e il funzionamento del bruciatore pilota e di quello principale, sia al minimo, sia al massimo, siano corretti. Rimane eventualmente da verificare la potenza.

Dopo procedere a modificare la targhetta tecnica (fig.6- pag.4) attaccando nella posizione **H** la targhetta relativa al nuovo gas fornita in dotazione nel kit.

### Sostituzione ugello bruciatore (fig. 13 – pag. 6)

Per sostituire l'ugello del bruciatore si deve aprire la portina del vano, fatto questo, con un cacciavite allentare la vite che blocca la regolazione dell'aria primaria (1) ed aprire del tutto tale regolazione (2), svitare l'ugello (3) con una chiave e sostituirlo con l'ugello appropriato al tipo di gas impiegato riportato nella tabella 2 (pag. 9). Rimontare l'ugello serrando bene e procedere alla regolazione dell'aria primaria come indicato nel paragrafo successivo. Dopo aver finito il tutto, risistemare i particolari tolti in precedenza e procedere alla regolazione dell'aria primaria come indicato nel paragrafo successivo.

### Regolazione dell'aria primaria bruciatore (fig. 13 – pag. 6)

Dopo aver sostituito l'ugello del bruciatore si deve procedere alla regolazione dell'aria primaria, per fare questo, allentare la vite (1) che fissa la staffa di regolazione (2), portare la quota x a misura secondo il riferimento della tabella 2 (pag. 9), serrare la vite e verificare l'esattezza della quota x.

### Sostituzione del By-Pass (figg. 14, 15 – pag. 6)

Per sostituire il By-Pass si deve per prima cosa togliere le manopole (1) e poi il cruscotto (2). Liberata la zona di lavoro, svitare il By-Pass (3) con un cacciavite e sostituirlo con il By-Pass appropriato al tipo di gas impiegato, riportato nella tabella 2 (pag. 9). Rimontare il By-Pass e serrare bene. Risistemare il cruscotto e le manopole.

### Sostituzione dell'ugello bruciatore pilota (figg. 16,17 – pag. 6)



Per sostituire l'ugello pilota si deve aprire la portina del vano, si svita il raccordo (1) che fissa la condotta di alimentazione gas del pilota (2) al portaugello (4) e si estrae l'ugello (3). Lo si sostituisce con l'ugello appropriato al tipo di gas impiegato, riportato nella tabella 2 (pag.9). Si procede quindi a montare l'ugello nuovo, riposizionare la condotta e a serrare a fondo il raccordo.

## ISTRUZIONI D'USO

### Cuocipasta a gas (fig. 18 – pag. 6)

Per accendere i bruciatori dei cuocipasta si procede nel modo seguente:

- ruotare la manopola (1) dalla posizione di chiuso ● fino alla posizione di accensione ★;
- premere a fondo;
- premere il pulsante del piezoelettrico (2) ★ per accendere il bruciatore pilota;
- mantenere premuta la manopola fino a quando la termocoppia si riscalda, mantenendo il pilota acceso, il tutto si può verificare dal foro ricavato sulla camera di combustione;
- accendere il bruciatore principale nella condizione desiderata passando dal massimo 🔥 al minimo 🔥 .

Per spegnere il bruciatore principale è necessario ruotare la manopola verso destra fino alla posizione di accensione ★ , per spegnere anche il pilota ruotare ulteriormente fino alla posizione di chiuso ●.

### Cuocipasta elettrico (fig. 19 – pag. 7)

Per accendere le resistenze di riscaldamento dei cuocipasta procedere nel modo seguente:

- ruotare la manopola (1) nella posizione desiderata, la lampada spia verde si accende per evidenziare l'accensione delle resistenze medesime.

Si consiglia di accendere la resistenza alla temperatura massima per arrivare subito alla temperatura desiderata e di lasciarla in questa posizione per qualche minuto; poi ruotare la manopola nella posizione desiderata.

Per spegnere la piastra riportare la manopola nella posizione 0.

Posizione [N°]	Uso
0	Resistenza spenta
1	Mantenimento temperatura
2	Cottura
3	Inizio cottura

### Carico vasca (fig. 20 – pag. 7)

Per prima cosa controllare che il rubinetto di scarico, posto all'interno dell'apparecchiatura, sotto la camera di combustione, sia ben chiuso, fatto questo, ruotare in senso antiorario la manopola di carico acqua (1), riempire la vasca fino alla tacca di livello. Durante la cottura si consiglia di mantenere leggermente aperto il rubinetto, per mantenere il giusto livello d'acqua e per permettere l'eliminazione degli amidi in eccesso attraverso il troppopieno.

## Scarico vasca (fig. 21 – pag. 7)

Per scaricare la vasca si deve aprire la portina del vano, fatto questo si azionerà la valvola di scarico posizionata all'interno girando la leva (1) in senso antiorario.

**ATTENZIONE! Usare l'apparecchio solo sotto sorveglianza. Non lasciare mai funzionare il cuocipasta a vuoto.**

### Anomalie di funzionamento

Se per qualche motivo l'apparecchiatura non dovesse accendersi o si spegnesse durante l'esercizio, controllare che l'alimentazione e i comandi siano disposti correttamente, se tutto fosse regolare chiamare l'assistenza.

## CURA DELL'APPARECCHIO E MANUTENZIONE

### Pulizia

**ATTENZIONE! Prima di effettuare qualsiasi intervento di pulizia, accertarsi che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica e che la valvola di intercettazione del gas sia chiusa. Durante le operazioni di pulizia dell'apparecchio evitare di lavare utilizzando getti d'acqua diretti o a pressione. La pulizia deve essere fatta ad apparecchiatura fredda.**

La pulizia delle parti in acciaio può essere fatta con dell'acqua tiepida e detergente neutro utilizzando uno straccio; il detergente deve essere consigliato per la pulizia dell'acciaio inossidabile e non deve contenere sostanze abrasive o corrosive. Non utilizzare lana d'acciaio comune o simili che, depositando particelle di ferro, potrebbero provocare la formazione di ruggine. E' bene evitare anche la carta vetrata o smerigliata. Solo in caso di sporco incrostato è ammesso l'uso di pietra pomice in polvere, ma sarebbe preferibile una spugna abrasiva sintetica, o lana di acciaio inossidabile da utilizzare nel senso della satinatura. Finito di lavare asciugare il tutto con un panno morbido.

Se l'apparecchio non viene utilizzato per un lungo periodo si consiglia di chiudere il rubinetto del gas, di staccare l'eventuale alimentazione elettrica, e di passare su tutte le superfici di acciaio un panno imbevuto di olio di vaselina in modo tale da stendere un velo protettivo e, di tanto in tanto, arieggiare i locali.

### Manutenzione

**ATTENZIONE! Prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione o di riparazione, accertarsi che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica, e che la valvola di intercettazione del gas sia chiusa.**

Le seguenti operazioni di manutenzione devono essere eseguite almeno una volta all'anno da personale specializzato. Si consiglia di stipulare un contratto di manutenzione.

- Verificare il corretto funzionamento di tutti i dispositivi di controllo e di sicurezza;
- Verificare la corretta accensione dei bruciatori e il corretto funzionamento anche al minimo;
- Verificare la tenuta delle condutture del gas;
- Verificare lo stato del cavo di alimentazione.

- Pulire i condotti di scarico degli apparecchi di tipo 'B' seguendo le prescrizioni in vigore del paese di installazione.
- Il rubinetto gas andrebbe lubrificato, ma l'operazione risulta laboriosa e poco sicura per cui si consiglia la sostituzione.

## SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

**ATTENZIONE!** Prima di effettuare qualsiasi intervento di sostituzione, accertarsi che l'apparecchiatura sia scollegata dalla rete elettrica, e che la valvola di intercettazione del gas sia chiusa.

### *Rubinetto in sicurezza*

Per sostituire il rubinetto si devono togliere le manopole ed il cruscotto, poi è necessario svitare in sequenza il bocchettone della conduttura che va al bruciatore, il bocchettone della conduttura del bruciatore pilota, la termocoppia ed infine, il bocchettone della rampa. Quindi sostituire il pezzo.

### *Termocoppia*

Per sostituire la termocoppia del cuocipasta si devono togliere le manopole ed il cruscotto. Poi è necessario svitare il raccordo della termocoppia sul rubinetto, quello sul corpo pilota e sostituire il pezzo.

### *Resistenze (fig. 22 – pag. 7 )*

Per sostituire le resistenze si deve aprire la portina del vano, fatto questo si deve togliere la protezione resistenze (1) allentando le viti di fissaggio (2), a questo punto si possono svitare le viti (3) che fissano la resistenza da sostituire, e dopo averla scollegata si estrae.

### *Componenti elettrici del cuocipasta elettrico (fig.23, pag.8)*

Per sostituire il selettore (5), la morsettiera (2), il contattore (4) e la lampadina (3) è necessario svitare le viti di fissaggio del cruscotto (1), spostarlo, quindi scollegare i cablaggi elettrici del componente da sostituire e procedere alla sostituzione del componente. Effettuata la sostituzione, ricollegare il cablaggio facendo riferimento allo schema elettrico.

**PER LA SOSTITUZIONE SI DEVONO USARE ESCLUSIVAMENTE RICAMBI ORIGINALI FORNITI DAL COSTRUTTORE. TALE OPERAZIONE DEVE ESSERE ESEGUITA DA PERSONALE AUTORIZZATO.**

**ATTENZIONE!** Se l'intervento di sostituzione ha interessato dei componenti dell'impianto del gas si deve verificare la tenuta dello stesso ed il corretto funzionamento dei vari elementi.

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

**MARMITES A GAZ  
MARMITES ÉLECTRIQUES  
SÉRIE 70**

**INSTALLATION, UTILISATION  
ET ENTRETIEN**

## (Tableau 1) CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES (FR-BE-LU)

Modèle	Description	Dimensions LxPxH [mm]	Puiss. gaz (B) [Kw]	Type (A)	Consom- mation GPL (G30) (D) [kg/h]	Consom- mation METHANE (G20) (C) [m <sup>3</sup> /h]	Air de comb. [m <sup>3</sup> /h]	Racc. gaz	Puiss. élect. (E) [Kw]	Tension (F) [V]	Fréq. (G) [Hz]	Câble type H07 RN-F [mm2]	Press. alimen. Eau MAX [kPa]	Raccord eau
K7GCP05	Marmite à gaz ½ module	400x700x845	8,7	A	0,6860	0,9206	17,4	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	300	UNI-ISO 7/1 R ½
K7GCP07	Marmite à gaz ¾ module	600x700x845	13,3	A	1,0961	1,470	27,8	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	300	UNI-ISO 7/1 R ½
K7GCP10	Marmite à gaz 1 module	800x700x845	17,4	A	1,3721	1,841	34,8	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	300	UNI-ISO 7/1 R ½
K7ECP05	Marmite électrique ½ module	400x700x845	-	-	-	-	-	-	7	230 1 – 400 3N	50	3x6 – 5 x 1.5	300	UNI-ISO 7/1 R ½
K7ECP10	Marmite électrique 1 module	800x700x845	-	-	-	-	-	-	14	400 3N	50	5 x 4	300	UNI-ISO 7/1 R ½

## (Tableau 2) CARACTÉRISTIQUES BRÛLEURS (LU – CAT. I<sub>2E</sub>)

Type gaz	Débit nominal [kw]	Débit réduit [kw]	Diam. gicleurs principaux [1/100 mm]	Diamètre By-Pass [1/100 mm]	Gicleurs veilleuse [N°]	Réglage air aria "x" [mm]
<b>BRÛLEUR MARMITE ½ module</b>						
Gaz naturels méthane (G20)	8,70	3,50	220	130	51	0,0
<b>BRÛLEUR MARMITE ¾ module</b>						
Gaz naturels méthane (G20)	13,30	4,20	200 x 2	155	51	0,0
<b>BRÛLEUR MARMITE 1 module</b>						
Gaz naturels méthane (G20)	8,70 x 2	3,50 x 2	220 x 2	130 x 2	51 x 2	0,0

## (Tableau 3) CARACTÉRISTIQUES BRÛLEURS (FR, BE – CAT. II<sub>2E+3+</sub>)

Type gaz	Débit nominal [kW]	Débit réduit [kW]	Diam. gicleurs principaux [1/100 mm]	Diamètre By-Pass [1/100 mm]	Gicleurs veilleuse [N°]	Réglage air aria "x" [mm]
<b>BRÛLEUR MARMITE ½ module</b>						
Gaz liquides GPL (G30 – G31)	8,70	3,50	150	85	30	4,5
Gaz naturels Méthane (G20)	8,70	3,50	220	130	51	0,0
Gaz naturels Méthane (G25)	8,70	3,50	230	130	51	0,0
<b>BRÛLEUR MARMITE ¾ module</b>						
Gaz liquides GPL (G30 – G31)	13,30	4,20	130 x 2	100	30	ouvert
Gaz naturels Méthane (G20)	13,30	4,20	200 x 2	155	51	0,0
Gaz naturels Méthane (G25)	13,30	4,20	200 x 2	155	51	0,0
<b>BRÛLEUR MARMITE 1 module</b>						
Gaz liquides GPL (G30 – G31)	8,70 x 2	3,50 x 2	150 x 2	85 x 2	30 x 2	4,5
Gaz naturels Méthane (G20)	8,70 x 2	3,50 x 2	220 x 2	130 x 2	51 x 2	0,0
Gaz naturels Méthane (G25)	8,70 x 2	3,50 x 2	230 x 2	130 x 2	51 x 2	0,0

### AVERTISSEMENT

#### Recommandations générales

- Avant d'installer et d'utiliser l'appareil et avant de procéder à toute intervention d'entretien, veiller à lire attentivement les présentes instructions.
- L'installation de l'appareil doit être confiée à un technicien qualifié et doit être effectuée dans le respect des instructions du fabricant figurant dans le manuel prévu à cet effet.
- L'utilisation de l'appareil doit être confiée à des personnes qualifiées à cet effet et en aucun cas l'appareil ne doit être utilisé pour un usage autre que celui prévu.
- En cas de non-fonctionnement ou d'anomalie de quelque nature que ce soit, cesser toute utilisation et s'adresser à un centre d'assistance technique agréé.
- Seules les pièces détachées d'origine doivent être utilisées. Le fabricant est déchargé de toute responsabilité en cas d'utilisation de pièces détachées non d'origine.
- L'appareil ne doit en aucun cas être nettoyé à l'aide d'un jet d'eau direct à haute pression. Veiller à ne pas obstruer les ouvertures d'aspiration ou d'expulsion de l'air, des fumées et de la chaleur.

**ATTENTION!** Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par une mauvaise installation, par des interventions non prévues, par une utilisation impropre, par un mauvais entretien, par l'installation de pièces détachées non d'origine, par le non-respect des normes en vigueur sur le lieu d'installation, par la négligence et par le non-respect des instructions du présent manuel.

## **A l'attention de l'installateur**

- *Une démonstration du fonctionnement de l'appareil doit être effectuée à l'attention de l'utilisateur. Et après s'être assuré que toutes les informations fournies ont bien été comprises, la notice des instructions doit lui être remise.*
- *L'utilisateur doit être informé que toute intervention de modification du local d'installation, qu'il s'agisse de rénovation ou autre, ayant pour effet de modifier l'alimentation d'air nécessaire à la combustion, rend nécessaire un contrôle fonctionnel de l'appareil.*

## **CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

Les instructions d'installation reportées plus bas s'appliquent aux appareils à gaz et mixtes appartenant à la catégorie II<sub>2E+3+</sub> (I<sub>2E</sub> pur LU) et prévoyant une pression d'alimentation de gaz butane/propane (G30 - G31) de 30/37 mbar et une pression d'alimentation de 20/25 mbar pour le gaz méthane (G20 - G25). La plaque des caractéristiques (fig. 6 – pag. 4) sur laquelle figurent toutes les données de référence de l'appareil se trouve, selon les modèles, ou bien sur la partie interne du flanc droit ou gauche ou bien sur la partie interne du panneau des commandes.

Les appareils ont été contrôlés sur la base des directives européennes suivantes:

73/23/CEE	- Basse tension (LVD)
89/336/CEE	- Compatibilité électromagnétique (EMC)
90/396/CEE	- Appareils à gaz
93/68/CEE	- Modification des directives
98/37/CE	- Réglementation machines

ainsi que la base des normes spécifiques de référence.

### **Déclaration de conformité**

Le fabricant certifie que les appareils objets du présent manuel sont conformes aux directives CEE susmentionnées et demande que l'installation soit effectuée dans le respect des normes en vigueur, en particulier des normes relatives au système d'évacuation des fumées et de renouvellement d'air.

## **DESCRIPTION DES APPAREILS**

### **Marmites à gaz**

Structure robuste en acier soutenue par quatre pieds à hauteur réglable dans la version meuble. Le revêtement externe est en acier inox au chrome-nickel 18-10.

L'appareil est doté d'un robinet de gaz à fonction de sécurité permettant le réglage de la puissance du minimum au maximum. La fonction de sécurité est obtenue par l'intermédiaire d'un thermocouple maintenu activé par la flamme du brûleur veilleuse.

La bac de cuisson est entièrement en acier inox résistant à l'eau salée et à l'amidon.

Le chauffage est assuré par un brûleur tubulaire en acier inox prévu pour fonctionner en résistant aux hautes températures.



## Marmite électrique

Structure robuste en acier soutenue par quatre pieds à hauteur réglable dans la version meuble. Le revêtement externe est en acier inox au chrome-nickel 18-10.

Chaque bac de cuisson est doté d'un commutateur permettant de régler la puissance du minimum au maximum sur un total de quatre positions; la sécurité est garantie par un thermostat à réarmement manuel.

La bac de cuisson est entièrement en acier inox résistant à l'eau salée et à l'amidon.

Le chauffage est assuré par des résistances blindées protégées par une gaine résistant à l'eau salée.

## CONDITIONS D'INSTALLATION

### Lieu d'installation (fig. 7 – pag. 5)

Il est recommandé de procéder à l'installation de l'appareil dans un local bien ventilé ou sous une hotte d'aspiration. L'appareil peut être installé seul ou bien intégré à une série d'autres appareils. Dans les deux cas, il est recommandé, dans le cas où les parois près desquelles l'appareil est installé serait en matériau inflammable, de respecter une distance de sécurité minimum de 100 mm par rapport aux parois latérales et postérieure. Dans le cas où cette distance ne pourrait être respectées, veiller à mettre en place des protections (par exemple des feuilles en matériau réfractaire) permettant de maintenir la température des parois dans les limites de sécurité prévues.

### Installation

Les opérations d'installation, les éventuelles interventions nécessaires à l'alimentation de gaz différent ou à l'alimentation électrique à une tension différente, la mise en œuvre de l'installation, des équipements de ventilation et d'évacuation des fumées, ainsi que les éventuelles opérations d'entretien doivent être effectuées par un personnel qualifié dans le respect des instructions du fabricant et dans le respect des normes ci-dessous:

**(FR)** Règlement de sécurité contre l'incendie et la panique dans les établissements recevant du public:

Prescriptions générales pour tous les appareils:

- Articles GZ:  
Installations au gaz combustibles et hydrocarbures liquéfiés; ensuite suivant l'usage.
- Articles CH:  
Chauffage, ventilation, réfrigération, conditionnement d'air et production de vapeur et d'eau chaude sanitaire.
- Articles GC:  
Installation d'appareils de cuisson destinés à la restauration.
- Prescriptions particulières à chaque type d'établissement recevant du public: hôpitaux, magasins, etc.

Pour le autres pays suivre les normes électriques locales concernantes :

- Normes comité gaz
- Réglementations de construction et dispositions anti-incendie
- Normes de sécurité
- Dispositions prévues par la société de distribution du gaz
- Normes électriques
- Dispositions du corps des pompiers

## Évacuation des fumées

Les appareils sont subdivisés en deux catégories (voir Tableau - 1 pag. 20):

### Appareils à gaz de type “A”

Ces appareils ne nécessitent pas de raccordement direct à une conduite d'évacuation des produits de combustion. Les produits de combustion doivent néanmoins être convoyés dans une hotte ou autre dispositif similaire, raccordée à une conduite d'évacuation ou bien directement à l'extérieur. Différemment est également admise l'utilisation d'un aspirateur d'air directement raccordé à l'extérieur et assurant un débit non inférieur aux indications du tableau 1. Cette valeur doit être majorée du renouvellement d'air nécessaire au personnel travaillant sur le lieu d'installation conformément aux normes en vigueur (approximativement cette valeur doit être 35 m<sup>3</sup>/h par kW de puissance de gaz installée).

### Appareils à gaz de type “B11”

Ces appareils prévoient un des raccordements suivants:

- *Évacuation naturelle (fig. 8 – pag 5).*  
Raccordement à une conduite à tirage naturel de portée suffisante pourvue d'un interrupteur du tirage (l'évacuation des produits de combustion s'effectue directement à l'extérieur).
- *Évacuation forcée directe (fig. 7 – pag. 5).*  
Raccordement à une conduite de tirage forcé pourvue d'un interrupteur de tirage (l'évacuation des produits de combustion s'effectue directement à l'extérieur). L'alimentation des appareils doit être contrôlée par le système d'évacuation forcée et doit être impérativement coupée dans le cas où le débit du système d'évacuation deviendrait inférieur aux valeurs prévues par la norme applicable. Le rétablissement de l'alimentation de gaz ne doit être possible que manuellement.
- *Évacuation forcée sous hotte (fig. 8 – pag. 5).*  
Pour ce type d'installation, l'évacuation des fumées de l'appareil doit se trouver à 1,8 m du sol et la section finale des conduits d'évacuation des produits de combustion doit se trouver à l'intérieur du périmètre de base de la hotte. L'alimentation des appareils doit être contrôlée par le système d'évacuation forcée et doit être impérativement coupée dans le cas où le débit du système d'évacuation deviendrait inférieur aux valeurs prévues par la norme applicable. Le rétablissement de l'alimentation de gaz ne doit être possible que manuellement.

## INSTALLATION

### Opérations préliminaires

Sortir l'appareil de son emballage et en contrôler l'état. En cas de doute quant au bon état de l'appareil ne pas l'utiliser et faire appel à un personnel qualifié. Une fois ce contrôle effectué procéder au retrait de la pellicule protectrice. Nettoyer soigneusement les parties externes de l'appareil pour le débarrasser des éventuels résidus ou autre puis l'essuyer à l'aide d'un chiffon (procéder au nettoyage à l'aide d'eau tiède et d'un détergent). Dans le cas où seraient présents des résidus de colle, procéder à leur élimination à l'aide d'un solvant approprié (ex. acétone). En aucun cas ne doivent être utilisées des substances abrasives. Une fois le positionnement de l'appareil effectué, il est nécessaire de procéder à sa mise à niveau en intervenant à cet effet sur les pieds réglables.

## Raccordement du gaz

Avant de raccorder l'appareil à l'alimentation de gaz, il est nécessaire de s'assurer que le gaz d'alimentation et le gaz pour lequel est prévu l'appareil correspondent. Si tel n'est pas le cas, se reporter aux instructions décrites dans le chapitre "*Fonctionnement avec un gaz autre que celui prévu*". Le raccordement au manchon fileté (d'un diamètre de ½ pouces) présent au dos de l'appareil peut être de type fixe ou mobile et doit s'effectuer à l'aide d'un raccord rapide conforme aux normes en vigueur. Les éventuels tuyaux flexibles utilisés doivent être en acier inox et conformes aux normes en vigueur. Les garnitures installées sur les filetages de raccordement doivent être en un matériau conforme pour l'utilisation sur circuit de gaz. En amont de chaque appareil doit être installé, dans une position facile d'accès, un robinet permettant de couper l'alimentation de gaz lorsque l'appareil ne doit plus être utilisé. Une fois le raccordement effectué, s'assurer de son étanchéité en utilisant un spray de détection des fuites.

## Branchement électrique

Avant de procéder au branchement électrique de l'appareil s'assurer de la correspondance entre la tension de secteur et la tension pour laquelle l'appareil est prévu. Dans le cas où ces deux tensions seraient différentes, il est nécessaire de procéder à la modification - si prévue - du branchement électrique comme indiqué sur le schéma électrique. Le bornier de branchement se trouve ou bien derrière le tableau de commande du plan, il est possible d'y accéder en dévissant les deux vis de fixation du support et en extrayant ensuite le bornier. Il est en outre nécessaire de contrôler le circuit de mise à la terre, de s'assurer que le conducteur de mise à la terre est d'une longueur supérieure à celle des autres conducteurs et de s'assurer enfin que la section des conducteurs d'alimentation est adaptée à la puissance absorbée par l'appareil (elle doit être au moins de type H05 RN-F).

**Conformément aux normes internationales en vigueur, doit être installé en amont de l'appareil un interrupteur à ouverture des contacts de 3 mm minimum qui doit intervenir sur les seuls conducteurs d'alimentation et non sur le fil JAUNE-VERT de mise à la terre.** Cet interrupteur doit être installé à proximité de l'appareil, doit être homologué et doit être d'une portée adaptée à la puissance absorbée par l'appareil (voir caractéristiques techniques).

L'appareil doit en outre être raccordé au système EQUIPOTENTIEL. La borne de branchement se trouve à proximité du point d'entrée du câble d'alimentation et est reconnaissable par la présence d'une étiquette (fig. 11 – pag.5).

## Raccordement au réseau de distribution d'eau

Raccorder le tuyau d'arrivée d'eau du réseau de distribution en veillant au respect des normes en vigueur.

## Raccordement à l'évacuation

Le tuyau d'évacuation ne doit pas être raccordé directement à une conduite d'évacuation mais positionné **au-dessus** d'une fosse de récupération et à une distance telle qu'il ne puisse entrer en contact avec les parois de celle-ci ni avec l'eau qu'elle contient pour prévenir la contamination des aliments présents dans la marmites.

## Contrôle de la tenue et de la pression d'alimentation (fig. 12 – pag.5).

Avant de procéder au contrôle de la pression, il est nécessaire de contrôler la tenue du circuit d'alimentation de gaz jusqu'au gicleur en utilisant le spray prévu à cet effet (ce contrôle permet de s'assurer de l'absence de dommage provoqué par le transport). Il est ensuite possible de procéder au

contrôle de la pression d'arrivée, en utilisant à cet effet un manomètre (de type tube en "U" ou de type électronique à précision de lecture minimum de 0.1 mbar). Pour procéder à ce contrôle, il est nécessaire de retirer la vis (1) de la prise de pression (2) et de raccorder cette dernière au raccord du manomètre. Ouvrir le robinet d'alimentation de gaz de l'appareil, contrôler la pression et refermer le robinet d'alimentation. Retirer le tuyau du manomètre de la prise de pression et remettre en place sur cette dernière la vis précédemment retirée. La pression mesurée doit être comprise entre les valeurs mini et maxi figurant dans le tableau ci-dessous:

Type de gaz	P <sub>n</sub> [mbar]	P <sub>min</sub> [mbar]	P <sub>MAX</sub> [mbar]
G20 (méthane)	20	17	25
G25 (méthane)	25	20	30
G30 (butane)	30	20	35
G31 (propane)	37	25	45

Dans le cas où la pression mesurée ne serait pas comprise dans les limites indiquées par le tableau, en identifier la cause, procéder à l'intervention nécessaire et contrôler à nouveau la pression.

### Contrôle de la puissance

Il est généralement suffisant de vérifier que les gicleurs installés sont ceux prévus et que les brûleurs fonctionnent correctement. Pour procéder à un contrôle proprement dit de la puissance, il est possible d'utiliser la méthode volumétrique. A l'aide d'un chronomètre et d'un compteur, il est possible de mesurer le volume de gaz alimentant l'appareil par unité de temps. Le volume correct de référence [E] peut être calculé à l'aide de la formule mentionnée plus bas en litres/heure (l/h) ou en litres/minutes (l/min), à savoir en divisant la puissance nominale et minimum indiquées dans le tableau des caractéristiques des brûleurs par le pouvoir calorifique du gaz; cette dernière valeur figurent dans les tableaux de la réglementation ou peut au besoin être demandée à la société distributrice de gaz.

$$E = \frac{\text{Puissance}}{\text{Pouvoir calorifique}}$$

La mesure doit s'effectuer à régime normal de fonctionnement de l'appareil.

### Contrôle du brûleur veilleuse

La flamme du brûleur veilleuse ne doit être ni trop courte ni trop longue mais doit envelopper le thermocouple et avoir des contours bien nets. Si tel n'est pas le cas, il est nécessaire de contrôler le numéro du gicleur en fonction de la version de veilleuse comme indiqué dans les chapitres suivants.

### Contrôle du réglage air primaire

Tous les brûleurs principaux sont dotés d'un dispositif de réglage de l'air primaire. Le contrôle doit s'effectuer sur la base des valeurs figurant dans la colonne "Réglage air" du tableau des caractéristiques techniques (pag. 20,21). Pour le réglage suivre les instructions fournies dans les chapitres suivants.

**ATTENTION! Toutes les parties protégées et scellées par le fabricant ne doivent être l'objet d'aucun réglage de la part de l'installateur sauf instruction spécifique à cet effet.**

# RÉGLAGES ET MODIFICATIONS POUR L'ALIMENTATION AVEC GAZ AUTRE QUE CELUI PRÉVU

## **Fonctionnement avec un gaz autre que celui prévu**

Pour utiliser un autre type de gaz, il est nécessaire de changer les gicleurs des brûleurs principaux et des brûleurs de veilleuse en suivant les indications des chapitres suivants. Le type de gicleur à installer est indiqué dans les tableaux 2, 3 (pag. 20, 21). Les gicleurs du brûleur principal marqués du diamètre correspondant en centièmes, et ceux du brûleur de veilleuse marqués d'un numéro se trouvent dans un sachet plastique joint au manuel des instructions.

Une fois la transformation effectuée, il est nécessaire de contrôler la tenue des raccords et de contrôler l'allumage et le fonctionnement du brûleur veilleuse et du brûleur principal, aussi bien à la puissance mini qu'à la puissance maxi. Il est éventuellement nécessaire de contrôler également la puissance.

Modifier ensuite la fiche technique (fig.6, pag.4) en collant en position **H** la fiche correspondant au nouveau gaz, fournie en dotation.

### Changement du gicleur du brûleur (fig. 13 – pag. 6)

Pour changer le gicleur du brûleur, il est nécessaire d'ouvrir le volet d'accès. Une fois le volet d'accès ouvert, à l'aide d'un tournevis desserrer la vis de réglage de l'air primaire (1) et placer en position d'ouverture totale ce réglage (2); dévisser ensuite le gicleur (3) à l'aide d'une clé et le remplacer par le gicleur adapté au type de gaz utilisé (voir tableaux 2, 3 – pag. 20, 21). Une fois le gicleur installé bien le serrer, remettre en place tous les éléments et procéder au réglage de l'air primaire comme indiqué dans le chapitre suivant.

### Réglage de l'air primaire du brûleur (fig. 13 – pag. 6)

Une fois le gicleur du brûleur remplacé, il est nécessaire de procéder au réglage de l'air primaire. Pour cela, desserrer la vis (1) de fixation du dispositif de réglage (2), amener la cote x à hauteur de la valeur de référence indiquée dans les tableaux 2, 3 (pag. 20,21), resserrer la vis (1) et contrôler la cote x.

### Changement du by-pass (fig. 14, 15 – pag. 6)

Pour changer le by-pass, il est avant tout nécessaire de retirer la commande (1) et ensuite le panneau (2). Une fois la zone de travail dégagée, dévisser le by-pass (3) à l'aide d'un tournevis et le remplacer par le by-pass adapté au type de gaz utilisé (voir tableaux 2, 3 – pag. 20, 21 ).

Bien serrer le by-pass puis remettre en place le panneau et les commandes.



### Changement du gicleur du brûleur veilleuse (fig. 16, 17 – pag.6)

Pour changer le gicleur du brûleur, il est avant tout nécessaire d'ouvrir le volet d'accès; dévisser ensuite le raccord (1) de fixation du tuyau d'alimentation de gaz de la veilleuse (2) et extraire le gicleur (3). Le remplacer par le gicleur adapté au type de gaz utilisé (voir tableaux 2, 3 – pag.20,21). Une fois le gicleur installé, remonter le tuyau et serrer à fond le raccord.

# INSTRUCTIONS D'UTILISATION

## Marmite au gaz (fig. 18 – pag. 6)

Pour allumer les brûleurs de la marmite, procéder comme suit:

- amener la commande (1) de la position de fermeture ● à la position d'allumage ★;
- appuyer à fond;
- appuyer sur le bouton de l'allumage piézoélectrique (2) ★ pour allumer la veilleuse;
- maintenir enfoncée la commande pour faire chauffer le thermocouple et maintenir la veilleuse allumée; il est possible de contrôler l'opération à travers l'ouverture présente sur la chambre de combustion;
- allumer le brûleur principal à la puissance voulue, du maximum  au minimum .

Pour éteindre le brûleur, il est nécessaire de ramener la commande d'actionner la commande vers la droite jusqu'à la position d'allumage ★, pour éteindre également la veilleuse amener la commande sur la position de fermeture ●.

## Marmite électrique (fig. 19 – pag.7)

Pour faire chauffer le bac de la marmite, procéder comme suit:

- amener la commande (1) dans la position voulue; le témoin vert doit alors s'allumer pour indiquer que les résistances de chauffage sont sous tension.

Il est recommandé de régler les résistances sur la température maximum pour obtenir rapidement la température voulue et de la laisser dans cette position pendant quelques minutes; ensuite amener la commande dans la position correspondant à la température voulue.

Pour éteindre la marmite, ramener la commande sur la position 0.

Position [N°]	Fonction
0	Marmite éteinte
1	Maintien à température
2	Cuisson
3	Début de cuisson

## Remplissage de la marmite (fig. 20 – pag. 7)

S'assurer avant tout que le robinet d'évacuation situé à l'intérieur de l'appareil sous la chambre de combustion est bien fermé. Ensuite, tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre la manette de remplissage d'eau (1) et remplir la marmite jusqu'au repère de niveau. Durant la cuisson, il est recommandé de laisser légèrement ouvert le robinet de telle sorte que le niveau d'eau soit maintenu et pour permettre l'évacuation de l'excès d'amidon à travers le trop-plein.

## Vidage de la marmite (fig. 21 – pag.7)

Pour vider la marmite, ouvrir le volet d'accès et actionner la vanne d'évacuation interne en tournant la manette (1) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

*Veiller à éteindre l'appareil avant d'en évacuer l'eau.*

**ATTENTION! Veiller à contrôler constamment l'appareil durant son fonctionnement. Ne jamais faire fonctionner la marmite à vide.**

## **Anomalies de fonctionnement**

Dans le cas où pour une quelconque raison, il ne serait pas possible d'allumer ou d'éteindre l'appareil, contrôler l'alimentation et s'assurer que les commandes sont dans la bonne position; dans le cas où l'anomalie ne pourrait être éliminée, contacter les services d'assistance technique.

## **ENTRETIEN DE L'APPAREIL**

### **Nettoyage**

**ATTENTION! Avant de procéder à toute opération de nettoyage, s'assurer que l'appareil est isolé de l'alimentation électrique et que le robinet de gaz est fermé. Pour le nettoyage ne pas utiliser de jet d'eau direct ni de jet à haute pression. Le nettoyage doit s'effectuer alors que l'appareil est froid.**

Le nettoyage des parties en acier inox peut s'effectuer à l'aide d'eau tiède, de détergent neutre et d'un chiffon; le détergent utilisé doit être adapté au nettoyage de l'acier inox et ne doit contenir de substance abrasive ou corrosive. Ne pas utiliser de laine d'acier ou autre matériau similaire susceptible de déposer des particules de fer qui entraîneraient la formation de rouille. Il est également recommandé de ne pas utiliser de papier de verre ou autre toile abrasive. Pour éliminer les incrustations, il est possible d'utiliser de la poudre de pierre ponce, mais il est toutefois préférable d'utiliser une éponge abrasive synthétique ou de la laine d'acier inoxydable à passer dans le sens du satinage. Une fois le lavage terminé, essuyer l'appareil à l'aide d'un chiffon.

Dans le cas où l'appareil ne serait pas utilisé pendant une longue période, il est recommandé de fermer le robinet de gaz et débrancher l'éventuelle prise d'alimentation électrique. Il est également recommandé en ce cas d'appliquer sur toutes les surfaces en acier un chiffon imbibé d'huile de vaseline comme pellicule protectrice et d'aérer le local de temps à autre.

### **Entretien**

**ATTENTION! Avant de procéder à toute intervention d'entretien ou de réparation s'assurer que l'appareil est isolé de l'alimentation électrique et que le robinet de gaz est coupé.**

Les opérations d'entretien ci-dessous doivent être effectuées au moins une fois par an et être confiées à un personnel qualifié (à cet effet il est recommandé de stipuler un contrat d'assistance):

- Contrôle du fonctionnement de tous les dispositifs de contrôle et de sécurité;
- Contrôle de l'allumage des brûleurs et du fonctionnement au minimum;
- Contrôle de l'étanchéité des tuyaux de gaz;
- Contrôle de l'état du câble d'alimentation électrique.
- Nettoyage des conduits d'évacuation pour les appareils de type "B" sur la base de la réglementation en vigueur dans le pays d'installation;
- Lubrification du robinet de gaz (par souci de facilité et de sécurité il est recommandé de procéder plutôt à son remplacement).



## CHANGEMENT DE PIÈCES

**ATTENTION! Avant de procéder à tout changement de pièce s'assurer que l'appareil est isolé de l'alimentation électrique et que le robinet de gaz est coupé.**

### *Robinet de sécurité*

Pour changer le robinet, il est nécessaire de retirer les commandes et de démonter le panneau frontal. Il est ensuite nécessaire de dévisser successivement le raccord du tuyau allant au brûleur, celui du tuyau du brûleur de la veilleuse, le thermocouple et enfin celui de la rampe. Procéder ensuite au changement de la pièce.

### *Thermocouple*

Pour changer le thermocouple de la marmite, il est nécessaire de retirer les commandes et de démonter le panneau frontal. Il est ensuite nécessaire de dévisser le raccord du thermocouple présent sur le robinet et celui présent sur le corps veilleuse. Procéder au changement du thermocouple.

### *Résistances (fig. 22 – pag.7 )*

Pour changer les résistances, il est nécessaire d'ouvrir le volet d'accès. Retirer ensuite la protection des résistances (1) en desserrant les vis de fixation (2), dévisser les vis (3) de fixation de la résistance à changer, la retirer et la remplacer.

### *Composants électriques du four électrique (fig.23, pag.8)*

Pour remplacer le selecteur (5), le contacteur (4), le lampe (3), et le boite de connection (2) dévisser les vis de fixation du tableau (1), déplacer-le, ensuite débrancher les câbles électriques du composant à remplacer et procéder au remplacement du composant même. Une fois effectué le remplacement, brancher les câbles en suivant le chemin électrique.

**SEULES LES PIÈCES DÉTACHÉES D'ORIGINE FOURNIES PAR LE FABRICANT DOIVENT ÊTRE UTILISÉES. LES OPÉRATIONS DE REMPLACEMENT DOIVENT ÊTRE CONFIÉES À UN PERSONNEL AUTORISÉ À CET EFFET.**

**ATTENTION! Après le changement de pièces du circuit de gaz, il est nécessaire de contrôler l'étanchéité et le fonctionnement des différents éléments.**

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



**GAS PASTA COOKERS  
ELECTRIC PASTA COOKERS  
SERIES 70**

**INSTALLATION, USE  
AND MAINTENANCE**

(Table 1) TECHNICAL FEATURES (GB, IE, NO, GR, FI, NL, SE, DK)

Model	Description	Dimensions LxPxH [mm]	Gas Output (B) [Kw]	Type (A)	Consumption LPG (G30) (D) [Kg/h]	Consumption Natural Methane (G20) (C) [m <sup>3</sup> /h]	TOWN GAS Consumption (G110) (C) [m <sup>3</sup> /h]	Air for comb. [m <sup>3</sup> /h]	Gas fitting	Electric Output. (E) [Kw]	Tensions (F) [V]	Freq. (G) [Hz]	Cable Type H07 RN-F [mm <sup>2</sup> ]	Water Supply Pressure MAX [kPa]	Water fitting
K7GCP05	Gas Pasta cooker 1/2 module	400x700x845	8,7	A	0,686	0,9206	2,245	17,4	UNI-ISO 7/1 R 1/2	-	-	-	-	300	UNI-ISO 7/1 R 1/2
K7GCP07	Gas Pasta cooker 3/4 module	600x700x845	13,3	A	1,096	1,470	3,587	27,8	UNI-ISO 7/1 R 1/2	-	-	-	-	300	UNI-ISO 7/1 R 1/2
K7GCP10	Gas pasta cooker 1 module	800x700x845	17,4	A	1,372	1,841	4,490	34,8	UNI-ISO 7/1 R 1/2	-	-	-	-	300	UNI-ISO 7/1 R 1/2
K7ECP05	Electric pasta cooker 1/2 module	400x700x845	-	-	-	-	-	-	-	7	230	1 – 400 3N	3x6 – 5 x 1.5	300	UNI-ISO 7/1 R 1/2
K7ECP10	Electric pasta cooker 1 module	800x700x845	-	-	-	-	-	-	-	14	400	3N	5 x 4	300	UNI-ISO 7/1 R 1/2

(Table 2) BURNER FEATURES (NO – CAT. I3B/P)

Gas type	Nominal capacity [kW]	Reduced capacity [kW]	Diameter of main injectors [1/100 mm]	By-Pass diameter [1/100 mm]	Pilot injectors [N°]	Air regulation "x" [mm]
GAS PASTA COOKERS BURNER 1/2 module						
Liquid gas LPG (G30-G31)	8,70	3,50	150	085	30	4,5
GAS PASTA COOKERS BURNER 3/4 module						
Liquid gas LPG (G30-G31)	13,30	4,20	130 x 2	100	30	open
GAS PASTA COOKERS BURNER 1 module						
Liquid gas LPG (G30-G31)	8,70 x 2	3,50 x 2	150 x 2	85 x 2	30 x 2	4,5

(Table 3) BURNER FEATURES (FI, SE, DK – SE, DK, FI - CAT.  
II<sub>2</sub>H3B/P, III<sub>1ab</sub>2H3B/P, III<sub>1a</sub>2H3B/P)

Gas type	Nominal capacity [kW]	Reduced capacity [kW]	Diameter of main injectors [1/100 mm]	By-Pass diameter [1/100 mm]	Pilot injectors [N°]	Air regulation "x" [mm]
<b>GAS PASTA COOKERS BURNER ½ module</b>						
Liquid gas LPG (G30-G31)	8,70	3,50	150	85	30	4,5
Natural Methane gas (G20)	8,70	3,50	220	130	51	0,0
Town gas (G110)	8,70	3,50	500	Reg.	Reg.	1,0
Town gas (G120)	8,70	3,50	430	Reg.	Reg.	1,0
<b>GAS PASTA COOKERS BURNER ¾ module</b>						
Liquid gas LPG (G30-G31)	13,30	4,20	130 x 2	100	30	Open
Natural Methane gas (G20)	13,30	4,20	200 x 2	155	51	0,0
Town gas (G110)	13,30	4,20	500 x 2	Reg.	Reg.	Open
Town gas (G120)	13,30	4,20	430 x 2	Reg.	Reg.	Open
<b>GAS PASTA COOKERS BURNER 1 module</b>						
Liquid gas LPG (G30-G31)	8,70 x 2	3,50 x 2	150 x 2	85 x 2	30 x 2	4,5
Natural Methane gas (G20)	8,70 x 2	3,50 x 2	220 x 2	130 x 2	51 x 2	0,0
Town gas (G110)	8,70 x 2	3,50 x 2	500 x 2	Reg.	Reg.	1,0
Town gas (G120)	8,70 x 2	3,50 x 2	430 x 2	Reg.	Reg.	1,0

(Table 4) BURNER FEATURES (GB,IE,GR – CAT. II<sub>2</sub>H3+)

Gas type	Nominal capacity [kW]	Reduced capacity [kW]	Diameter of main injectors [1/100 mm]	By-Pass diameter [1/100 mm]	Pilot injectors [N°]	Air regulation "x" [mm]
<b>GAS PASTA COOKERS BURNER ½ module</b>						
Liquid gas LPG (G30-G31)	8,70	3,50	150	85	30	4,5
Natural Methane gas (G20)	8,70	3,50	220	130	51	0,0
<b>GAS PASTA COOKERS BURNER ¾ module</b>						
Liquid gas LPG (G30-G31)	13,30	4,20	130 x 2	100	30	Open
Natural Methane gas (G20)	13,30	4,20	200 x 2	155	51	0,0
<b>GAS PASTA COOKERS BURNER 1 module</b>						
Liquid gas LPG (G30-G31)	8,70 x 2	3,50 x 2	150 x 2	85 x 2	30 x 2	4,5
Natural Methane gas (G20)	8,70 x 2	3,50 x 2	220 x 2	130 x 2	51 x 2	0,0

(Table 5) BURNER FEATURES (NL – CAT. II<sub>2L3B/P</sub>)

Gas type	Nominal capacity [kW]	Reduced capacity [kW]	Diameter of main injectors [1/100 mm]	By-Pass diameter [1/100 mm]	Pilot injectors [N°]	Air regulation "x" [mm]
<b>GAS PASTA COOKERS BURNER 1/2 module</b>						
Liquid gas LPG (G30-G31)	8,70	3,50	150	85	30	4,5
Natural Methane gas (G25)	8,70	3,50	230	130	51	0,0
<b>GAS PASTA COOKERS BURNER 3/4 module</b>						
Liquid gas LPG (G30-G31)	13,30	4,20	130 x 2	100	30	Open
Natural Methane gas (G25)	13,30	4,20	200 x 2	155	51	0,0
<b>GAS PASTA COOKERS BURNER 1 module</b>						
Liquid gas LPG (G30-G31)	8,70 x 2	3,50 x 2	150 x 2	85 x 2	30 x 2	4,5
Natural Methane gas (G25)	8,70 x 2	3,50 x 2	230 x 2	130 x 2	51 x 2	0,0

(Table 6) BURNER FEATURES (HU - CAT. II<sub>2HS3B/P</sub>)

Gas type	Nominal capacity [kW]	Reduced capacity [kW]	Diameter of main injectors [1/100 mm]	By-Pass diameter [1/100 mm]	Pilot injectors [N°]	Air regulation "x" [mm]
<b>GAS PASTA COOKERS BURNER 1/2 module</b>						
Liquid gas LPG (G30-G31)	8,70	3,50	150	85	30	4,5
Natural Methane gas (G20)	8,70	3,50	205	130	51	0,0
Natural Methane gas (G25.1)	8,70	3,50	230	135	51	0,0
<b>GAS PASTA COOKERS BURNER 3/4 module</b>						
Liquid gas LPG (G30-G31)	13,30	4,20	130 x 2	100	30	Open
Natural Methane gas (G20)	13,30	4,20	185 x 2	155	51	0,0
Natural Methane gas (G25.1)	13,30	4,20	200R x 2	160	51	0,0
<b>GAS PASTA COOKERS BURNER 1 module</b>						
Liquid gas LPG (G30-G31)	8,70 x 2	3,50 x 2	150 x 2	85 x 2	30 x 2	4,5
Natural Methane gas (G20)	8,70 x 2	3,50 x 2	205 x 2	130 x 2	51 x 2	0,0
Natural Methane gas (G25.1)	8,70 x 2	3,50 x 2	230 x 2	135 x 2	51 x 2	0,0

## WARNINGS

### General

- *Read the instructions carefully before installation, use and maintenance of the appliance.*
- *Installation must be carried out by qualified personnel following the manufacturer's instructions in the specific manual.*
- *The appliance must only be used by trained personnel and only for the intended use.*
- *In the event of breakdown or malfunctioning, switch off the appliance and call in after sales assistance only from an authorized centre.*
- *Use only original spare parts; otherwise no liability is accepted by the manufacturer.*
- *The appliance must not be washed with high pressure water sprays, neither must the openings or be blocked.*

**ATTENTION! The manufacturer declines any liability for damage caused by wrong installation, tampering, making unauthorized changes, improper use, poor maintenance, installation of non-original spare parts, not observing local norms, incorrect use or not observing the instructions in this booklet**

### For the installer

- *The functioning of the appliance must be explained and shown to the user. After having made sure that everything is clear, the instruction booklet must be handed over.*
- *The user must be informed that any building modification or restructuring that may in any way modify the air supply necessary for combustion, makes it necessary to carry out another check of the functionality of the appliance.*

## TECHNICAL FEATURES

The following instructions for starting up and functioning refer to gas and mixed appliances belonging to category I<sub>3B/P</sub>, II<sub>2H3+</sub>, II<sub>2H3B/P</sub>, II<sub>2L3B/P</sub>, III<sub>1ab2H3B/P</sub>, III<sub>1a2H3B/P</sub> with a power pressure for Butane (G30) of 28/30mbar, for propane (G31) of 30/37 mbar, for Methane (Natural Gas) (G20-G25) of 20/25 mbar and for town gases (G110 – G120) of 8 mbar. The data plate (fig. 6 – pag. 4) with all the information to refer to regarding the appliance, is situated inside the right or left side of the control panel, depending on the model.

The appliances have been checked in accordance with the European norms below.

73/23/EEC	- Low Tension (LVD)
89/336/EEC	- Electromagnetic Compatibility (EMC)
90/396/EEC	- Gas Appliances
93/68/EEC	- Modifications to the directives
98/37/EC	- Machine regulations

And the particular reference norms.

## **Declaration of compliance**

The manufacturer declares that the appliances of their production are compliant with the above mentioned EEC norms and requires that installation be done observing the norms in force, particularly regarding the system for letting out fumes and air exchange.

## **DESCRIPTION OF APPLIANCES**

### **Gas Appliances**

Sturdy structure in steel placed on four feet which make it possible to regulate the height in the version with cabinet.

The outer finishing is stainless steel with Chrome-Nickel 18-10. It has a safety gas cock, enabling regulation of the output from maximum to minimum, safety is ensured by a thermocouple which is kept active by the flame of the pilot burner.

The tub is made entirely in stainless steel, resistant to salted water and to starch. The chamber is heated by means of a stainless steel tubular burner, suitable for proper functioning at the high temperatures to which it is exposed.

### **Electric Appliance**

Sturdy structure in steel placed on four feet which make it possible to regulate the height in the version with cabinet. The outer finishing is stainless steel with Chrome-Nickel 18-10.

Each tub is provided with a selector, which makes it possible to regulate the power from maximum to minimum in four positions; safety is ensured by a manually activated thermostat.

The tub is made entirely in stainless steel, resistant to salted water and starch.

The heating is done by means of elements protected with a sheath, resistant to salted water.

## **PROVISIONS FOR INSTALLATION**

### **Place (fig. 7 – pag. 5)**

It is advisable to install the appliance in a well ventilated room or under an extractor hood. The appliance may be installed as a single unit or together with others. In both cases, if it is installed near a wall of inflammable material, a minimum distance of 100mm from the side and back walls must be observed. In the event that it is not possible to observe this distance, protective measures must be taken (e.g. use of sheets of refractory material) which ensure that the temperature of the walls is within the established safety limits.

### **Installation**

Installation operations, gas or voltage conversions to other than the original, starting up the installation or appliance, ventilation, letting out fumes, and maintenance must be done following the manufacturer's instructions and observing the norms in force, by qualified personnel, in compliance with the following rules (**GB**):

- Gas Safety (Installation and Use) Regulations, 1984
- Health and Safety at Work Act, 1974
- Codes of Practice, BS6173, 1982
- The Building Regulations, 1985
- The Building Standards Regulations, 1981

For others countries apply to the relevant local rules:

- Gas board rules
- Building regulations and local fire prevention rules.
- Safety norms in force
- Rules of the Gas supplying company
- The Electrical Norms in force
- The Fire Brigade rules

### **Fumes evacuation**

The appliances are divided into two types (see Table 1 – pag. 31):

#### Type "A" gas appliances

It is not necessary to connect this type of appliance directly to an evacuation pipe for combustion products. The products of combustion, however, must be directed into suitable hoods or similar devices, connected to a reliably efficient chimney, otherwise directly outside. The use of an extractor fan connected directly to external environment with a capacity no lower than what is stated in table 1. This value must be increased with the air exchange necessary for the well-being of the operators, in accordance with the norms in force. (approximately a total of 35 m<sup>3</sup>/h per KW of gas output installed).

#### Type “B11” gas appliance

These appliances must be connected in one of the following ways:

- *Natural evacuation (fig.8 – pag. 5).*  
Connection to reliable chimney with natural pull, interposing a pull device, letting out the products of combustion directly outside.
- *Direct forced evacuation (fig. 9 – pag.5 ).*  
Connection to a chimney with forced pull, putting in a pull device, letting out the products of combustion directly into external environment. The energy supply to the appliance must be controlled by the system of forced evacuation and must be interrupted in the event that its capacity falls below the values prescribed by the norms in force. It must only be possible to restart the gas supply manually.
- *Forced evacuation under hood (fig. 10 – pag. 5).*  
In this case, the fumes evacuation device of the appliance must be brought to a height of 1,8 m from floor level, and the outlet section of the evacuation pipes for products of combustion must be placed inside the base perimeter of the hood. The energy supply to the appliance must be controlled by the system of forced evacuation and must be interrupted in the event that its capacity falls below the values prescribed by the norms in force. It must only be possible to restart the gas supply manually.

# INSTALLATION

## Preliminary operations

Remove the appliance from the packaging, ascertaining that it is intact and, if in doubt, do not use it but call in professionally qualified personnel. After having verified that the appliance is in good condition, the protective film may be removed. Carefully clean the external parts of the appliance with warm water and detergent using a cloth to remove all remaining residues and then dry it with a soft cloth. If there are still traces of glue residues, remove them by using a suitable solvent (e.g. acetone): Under no circumstances must abrasive substances be used. After having been put into place, the appliance must be levelled by regulating the adjustable feet.

## Gas Connection

Before connecting the appliance, it is necessary to check that the type of gas available corresponds to the type of gas the appliance has been set for. In the event that they do not correspond, it is necessary to proceed as described in the paragraph *“Functioning with gas different from the setting”*. The connection to the threaded coupling, with a diameter of 1/2 inch, situated on the bottom of the appliance, may be fixed or mobile using a compliant rapid pipe fitting. If flexible piping is used, this must be in stainless steel and compliant with the norm. All the seals on the junction threads must be in guaranteed materials certified for use with gas. Before the installation of each single appliance it is necessary to install a cutoff cock for rapid interruption of the gas supply, placed in an easily accessible position in such a way as to make it possible to turn off the gas supply when the appliance is not being used. When the connection has been completed, the tightness must be checked by using a leak-finder spray.

## Electric connection

Before connecting the appliance, it is necessary to check that the voltage of the power supply available corresponds to the voltage the appliance has been set for. In the event that they do not correspond, it is necessary to modify the connection as shown in the electric diagram, if voltage change is provided for. The junction boxes are situated behind the control panel of the top. Furthermore, the efficiency of the earth connection must be checked, and also that the earth conductor on the connecting side is longer than the other conductors, and that the connecting cable has a wire bunch adequate for the power absorbed by the appliance and is at least type H05 RN-F.

**In accordance with international rules, before installing the appliance a unipolar device must be installed with a contacts opening of at least 3mm which must not interrupt the YELLOW-GREEN earth wire.** The device must be installed near the appliance, it must be approved and have adequate capacity for the absorption of the appliance (see technical features).

The appliance must be connected to the EQUIPOTENTIAL system. The connector is situated near the end of the electric cable inlet and is identified by a label (fig. 11 – pag.5)

## Connection to the water mains

Connect the water inlet pipe to the mains, following the rules stipulated by the norms in force.

## Drainage connection



The drainage pipe must not be connected directly to a common drain, but positioned **over** a reservoir, at a distance which does not allow it come into contact with the sides of the reservoir or with the water inside it, in order to avoid contaminating the food in the tub.

### Checking gas tightness and pressure (fig. 12 – pag. 5).

Before proceeding to check the pressure, it is necessary to check the tightness of the gas installation up to the nozzle with a leak-finder spray to ensure that no damage has been done to the appliance during transportation. Then it is possible to proceed with checking the inlet pressure, which is done by means of a gauge for liquids, either a "U" gauge or an electronic gauge with a minimum definition of 0,1 mbar. To carry out the reading, the screw (1) must be removed from the pressure outlet (2) and the rubber pipe of the gauge connected. Open the gas supply valve of the appliance, check the pressure output and close the valve. Remove the pipe of the gauge and put back the screws correctly into the pressure outlet. The pressure value must be within the minimum and maximum values shown below:

Type of gas	P <sub>n</sub> [mbar]	P <sub>min</sub> [mbar]	P <sub>MAX</sub> [mbar]
G20 (Methane)	20	17	25
G20 (Methane)*	25	20	30
G25 (Methane)	25	20	30
G25.1 (Methane)*	25	20	30
G30 (Butane)	30	20	35
G31 (Propane)	37	25	45

(\*These gases belong to II<sub>2HS3B/P</sub> category, which is used only in Hungary)

If the pressure reading is not within the limits of the table, find out the cause. After solving the problem, check the pressure again.

### Checking the power

Normally, it is sufficient to check that the nozzles installed are the right ones and that the burners function properly. If desired, further check the power absorbed by using the "Volumetric Method". With the help of a chronometer and a counter, it is possible to read the volume of gas output to the appliance in time units. The right comparison volume [E] can be obtained with the formula shown below in litres per hour (l/h) or in litres per minutes (l/min), by dividing the nominal and minimum outputs (power) shown in the table of burner features for the lowest heat capacity of the type of gas foreseen for use with the appliance. This value can be found in the norm tables or can be provided by the local gas supply company.

$$E = \frac{\text{Output (Power)}}{\text{Heat Output}}$$

The reading must be done when the appliance is already in function.

### Checking pilot burner

Check the flame of the pilot burner, which must be neither too short nor too high but must lap the thermocouple and have a sharp form; otherwise, it is necessary to check the size of the nozzle depending on the pilot version, as specified in the following paragraphs.

### Checking regulation of primary air

All the main burners are provided with primary air regulation. Checking must be done observing the values shown in the air regulation column of the burner features table. To regulate the primary air, proceed as illustrated in the following paragraphs.

**ATTENTION! All the parts, protected and sealed by manufacturer may not be regulated by the installer if not specifically indicated.**

## **REGULATIONS AND SUBSTITUTION FOR USING DIFFERENT GAS THAN THE TYPE PROVIDED FOR**

### **Functioning with different gas than the type provided for**

When changing to another type of gas it is necessary to substitute the nozzle in the main burners and in the pilot burner, following the indications given in the following paragraphs. The type of nozzle to install can be found in tables 2 , 3 , 4, 5, 6 (pag.31, 32, 33, 34). The nozzles for the main burner, marked with the relative diameter in hundredths, and the ones for the pilot burner, marked with a number, can be found in a transparent packet attached to the instruction booklet.

When the conversion is completed, check the tightness of the pipe fittings and also that the ignition and functioning of both pilot burner and main burner, at both minimum and maximum, are correct. It may be necessary to check the output (power).

Then, modify the technical sheet (fig. 6, page 4) and place in the position **H** the sheet relevant to the new gas delivered as standard equipment.

#### Substituting the burner nozzle (fig.13 – pag.6)

To substitute the burner nozzle, it is necessary to open the door of the compartment. After doing this, the screw which blocks the regulation of primary air must be loosened (1) and regulated until completely open (2); the nozzle must be unscrewed (3) with a spanner and substituted with an appropriate nozzle for the type of gas used, shown in tables 2, 3, 4, 5, 6 (pag.31, 32, 33, 34). This nozzle must be assembled, tightening well and it is then necessary to proceed by regulating the primary air, as indicated in the next paragraph. When all this is done, replace the parts previously removed and proceed to regulate the primary air, as indicated in the next paragraph.

#### Regulating the primary air of the burner (fig. 13 – pag.6)

After having substituted the burner nozzle, it is necessary to proceed by regulating the primary air: loosen the screw which fixes the regulating stirrup (1), bring value "x" to the correct measurement, referring to tables 2, 3, 4, 5, 6 (pag.31, 32, 33, 34) tighten the screw (2) and check the accuracy of value "x".

#### Substituting the By-Pass (fig. 14, 15 – pag.6)

To substitute the by-pass, the knob (1) and the control panel (2) must be removed. When the work area has been cleared, unscrew the by-pass (3) with a screwdriver and substitute it with the suitable for the type of gas to be used, shown in tables 2, 3, 4, 5, 6 (pag.31, 32, 33, 34). Reassemble the by-pass and tighten it well.

Put back the control panel and the knobs.

#### Substituting the pilot burner nozzle (fig. 16, 17 – pag.6)

To substitute the pilot burner nozzle, it is necessary to open the door of the compartment, unscrew the fitting (1) which fixes the gas supply pipe of the pilot (2) and remove the nozzle (3). This must be substituted with an appropriate nozzle for the type of gas used, shown in tables 2, 3, 4, 5, 6 (pag.31, 32, 33, 34) . Assemble the new nozzle, replace the pipe and tighten the fitting fully.

## INSTRUCTIONS FOR USE

### **Gas Pasta Cooker (fig. 18 – pag.6)**

To light the burners of the pasta cooker, proceed in the following way:

- turn the knob (1) from the off position ● into the on position ★;
- press down fully;
- push the button of the piezoelectric lighter (2) ★ to light the pilot burner;
- keep the knob pressed down until the thermocouple heats up, keeping the pilot lit; this can be checked through the opening in the combustion chamber;
- light the main burner as desired, going from maximum 🔥 to minimum 🔥 .

To put out the main burner, it is necessary to turn the knob to the right into the on position ★ , to put out also the pilot, turn the knob again, into the off position ●.

### **Electric pasta cooker (fig. 19 – pag.7)**

To heat a tub of the pasta cooker, proceed in the following way::

- turn the knob (1) into the desired position. The green light will light up, showing that the heating elements are on.

It is advisable to regulate the element to the maximum temperature in order to reach the desired temperature right away, and to leave it in this position for a few minutes; then turn the knob into the position desired.

To turn off the pasta cooker, turn the knob back into position 0.

Position [N°]	Use
0	Pasta cooker off
1	Maintaining temperature
2	Cooking
3	Starting cooking

### **Filling the tub (fig. 20 – pag.7)**

First of all, check that the drainage tap, situated inside the appliance under the combustion chamber, is closed tightly. After that, turn the water filling knob (1) in anti-clockwise direction; fill the tub up to the level mark. During the cooking, it is advisable to leave the tap turned slightly on, in order to keep the right water level and to allow the removal of excess starch through the overflow device.

### **Emptying the tub (fig. 21 – pag.7)**

To empty the tub, it is necessary to open the door of the compartment and activate the outlet valve situated inside by turning the lever (1) in anti-clockwise direction.

***Make sure that the appliance is turned off before draining the water.***

**ATTENTION! Only use the appliance under surveillance. Never let the pasta cooker function when empty.**

### **Abnormal functioning**

If for any reason, the appliance does not start up or stops working during use, check that the energy supply and the control knobs are set correctly; if all is regular, call customer service.

## **CARE AND MAINTENANCE OF THE APPLIANCE**

### **Cleaning**

**ATTENTION! Before doing any cleaning, make sure that the appliance is disconnected from the electric mains and that the gas cutoff valve is closed. During cleaning operations, avoid using direct or high pressure sprays of water on the appliance. Cleaning must be done when the appliance is cold.**

The parts in steel can be cleaned with warm water and neutral detergent, using a cloth; the detergent must be suitable for cleaning stainless steel and must not contain abrasive or corrosive substances. Do not use common steel wool or anything similar which, depositing iron particles, could cause rust from it. It is also better to avoid using sandpaper or emery paper. Only in the event of encrusted dirt, pumice stone in powder may be used but an abrasive synthetic sponge or stainless steel wool would be preferable, to be used in the direction of the grain. After washing, dry with a soft cloth.

If the appliance is out of use for a long time, it is advisable to turn off the gas tap. Then disconnect the main electricity supply and wipe all stainless steel surfaces with a cloth soaked in vaseline oil in order to give it a protective film and air the rooms now and again.

### **Maintenance**

**ATTENTION! Before doing any kind of maintenance or repairs, make sure that the appliance is disconnected from the electric mains and that the gas cutoff valve is closed.**

The following maintenance operations must be carried out at least once a year by specialized personnel. It is advisable to have a maintenance contract.

- Check for correct functioning of all control and safety devices;
- Check for correct ignition of burners and proper functioning at minimum;
- Check the tightness of the gas pipes;
- Check the condition of the power cable;
- Clean the outlet pipes of type "B" appliances, following the prescriptions in force in the country of installation;
- The gas tap should be lubricated but this is a difficult operation and not very reliable; therefore it is advisable to substitute it;

## **SUBSTITUTING COMPONENTS**

**ATTENTION! Before carrying out any substitutions, make sure that the appliance is disconnected from the electric mains and that the gas cutoff valve is closed.**

### ***Safety cock***

To substitute the cock, it is necessary to remove the knobs and the control panel, then unscrew in sequence the pipe union of the piping which goes to the burner, the pipe union of the piping of the pilot burner, the thermocouple and finally, the pipe union of the ramp. Then substitute the part.

### ***Thermocouple***

To substitute the thermocouple of the pasta cooker, remove the knobs and take off the control panel. It is then necessary to unscrew the fitting of the thermocouple on the cock and the one on the pilot unit, then substitute the part.

### ***Elements (fig.22 pag.7)***

To substitute the elements, it is necessary to open the door of the compartment. Remove the protector (1) from the elements by loosening the fixing screws (2); unscrew the fixing screws (3) of the element to be substituted and, after disconnecting, remove it.

### ***Electric components of the electric pasta cooker (fig. 23, pag. 7)***

For the replacement of the selector (5), of the contactor (4), of the lamp, and of the main terminal board (2) of the electric pasta cooker, it is necessary to unscrew the fixing screws of the control board (1), remove it, then disconnect the electric cables of the component and replace it. After the replacement, connect the electric cables following the instructions of the wiring diagram.

**WHEN SUBSTITUTING, ONLY ORIGINAL SPARE PARTS SUPPLIED BY THE MANUFACTURER MUST BE USED. THE OPERATION MUST BE CARRIED OUT BY AUTHORIZED PERSONNEL.**

**ATTENTION! In the event that components of the gas installation are substituted, it is necessary to check for tightness and the correct functioning of the various parts.**

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

**GASBETRIEBENE NUDELKOCHER  
ELEKTRISCHE NUDELKOCHER  
SERIE 70**

**INSTALLATION, BENUTZUNG  
UND WARTUNG**

(Tabelle 1) TECHNISCHE MERKMALE (DE-AT-CH)

Modell	Beschreibung	Maße BxTxH [mm]	Gas-leist. (B) [Kw]	Typ (A)	Verbrauch Flüssiggas (G30) (D) [Kg/h]	Verbrauch METHAN (G20) (C) [m3/h]	Verbrenn- ungsluft [m3/h]	Gasanschluss	Elekt. Leist. (E) [Kw]	Spannung (F) [V]	Freq. (G) [Hz]	Kabel Typ H07 RN-F [mm2]	MAX Zufluss- druck [kPa]	Verbindungs- stück
K7GCP05	Gas-Nudelkocher 1/2 Modul	400x700x845	8,7	A	0,6860	0,9206	17,4	UNI-ISO 7/1 R 1/2	-	-	-	-	300	UNI-ISO 7/1 R 1/2
K7GCP07	Gas-Nudelkocher 3/4 Modul	600x700x845	13,3	A	1,0961	1,470	27,8	UNI-ISO 7/1 R 1/2	-	-	-	-	300	UNI-ISO 7/1 R 1/2
K7GCP10	Gas-Nudelkocher 1 Modul	800x700x845	17,4	A	1,3721	1,841	34,8	UNI-ISO 7/1 R 1/2	-	-	-	-	300	UNI-ISO 7/1 R 1/2
K7ECP05	Elektrischer Nudelkocher 1/2 Modul	400x700x845	-	-	-	-	-	-	7	230 1 – 400 3N	50	3x6 – 5 x 1.5	300	UNI-ISO 7/1 R 1/2
K7ECP10	Elektrischer Nudelkocher 1 Modul	800x700x845	-	-	-	-	-	-	14	400 3N	50	5 x 4	300	UNI-ISO 7/1 R 1/2

(Tabelle 2) BRENNEREIGENSCHAFTEN (DE, AT, CH - KAT.  
 $\text{II}_{2\text{ELL}3\text{B/P}}$ ,  $\text{II}_{2\text{H}3\text{B/P}}$ )

Gasart	Nennleistung [kW]	Verringerte Leistung [kW]	Durchmesser Haupteinspritzventile [1/100 mm]	Durchmesser By-Pass [1/100 mm]	Zündbrenner-Einspritzventile [Nr.]	Luftregelung "x" [mm]
<b>BRENNER NUDELKOCHER 1/2 Modul</b>						
Flüssiggase GPL (G30-G31)	8,70	3,50	130	80 reg.	30	3,0
Erdgase (G20)	8,70	3,50	220	130	51	0,0
Erdgase (G25)	13,80	3,50	240	130	51	0,0
<b>BRENNER NUDELKOCHER 3/4 Modul</b>						
Flüssiggase GPL (G30-G31)	13,30	4,20	115 x 2	90	30	0,0
Erdgase (G20)	13,30	4,20	200 x 2	155	51	0,0
Erdgase (G25)	13,30	4,20	215 x 2	160	51	0,0
<b>BRENNER NUDELKOCHER 1 Modul</b>						
Flüssiggase GPL (G30-G31)	8,70 x 2	3,50 x 2	130 x 2	80 reg. x 2	30 x 2	3,0
Erdgase (G20)	8,70 x 2	3,50 x 2	220 x 2	130 x 2	51 x 2	0,0
Erdgase (G25)	13,80 x 2	3,50 x 2	240 x 2	130 x 2	51 x 2	0,0

## HINWEISE

### Allgemeines

- Vor der Aufstellung, Benutzung und Wartung des Geräts sind die vorliegenden Anweisungen aufmerksam zu lesen.
- Die Aufstellung muss durch qualifiziertes Fachpersonal und gemäß den, im dafür vorgesehenen Handbuch angeführten Anweisungen des Herstellers durchgeführt werden.
- Das Gerät darf nur von eigens dafür ausgebildeten Personen und nur für jenen Gebrauch benutzt werden, für den es ausdrücklich vorgesehen wurde.
- Im Schadensfall oder bei mangelhaftem Betrieb ist das Gerät auszuschalten und eine autorisierte Kundendienststelle zu Rate zu ziehen.
- Es dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden; im gegenteiligen Fall wird keinerlei Haftung übernommen.
- Die Reinigung des Geräts darf nicht mit einem direkten Hochdruckwasserstrahl durchgeführt werden. Weiters dürfen die Öffnungen und Schlitz für das Ansaugen oder Ausstoßen von Luft, Rauch und Hitze nicht verstopft werden.

**ACHTUNG!** Die Herstellerfirma lehnt im Falle von Schäden, die auf fehlerhafte Installation, mutwillige Beschädigungen, unsachgemäße Benutzung, mangelhafte Wartung, den Einbau von nicht originalen Ersatzteilen, die Nichteinhaltung der örtlichen Vorschriften und die Nichtbeachtung des vorliegenden Handbuchs zurückzuführen sind, jegliche Verantwortung ab.



## **Für den Installateur**

- *Dem Benutzer muss der Betrieb des Geräts erklärt und vorgeführt werden. Nachdem sichergestellt wurde, dass alle Fragen geklärt wurden, ist dem Benutzer die Bedienungsanleitung auszuhändigen.*
- *Der Benutzer ist darüber zu informieren, dass die Durchführung von baulichen Änderungen oder Renovierungen die für die Verbrennung notwendige Luftversorgung verändern kann, wodurch eine neuerliche Überprüfung der Betriebstüchtigkeit des Geräts erforderlich wird.*

## **TECHNISCHE MERKMALE**

Die in Folge angeführten Anweisungen für die Inbetriebnahme beziehen sich auf die Geräte mit Gas sowie die kombinierten Geräte, die zur Kategorie II<sub>2ELL3B/P</sub>, II<sub>2H3B/P</sub> gehören und einen Anschlussdruck von 50 mbar bei Butan/Propan (G30- G31) und von 20 mbar bei Erdgas (G20 – G25) aufweisen. Das Typenschild (Abb. 6 – pag.4) mit allen das Gerät betreffenden Informationen befindet sich je nach Modell auf der Innenseite der rechten oder linken Seitenwand oder auf der Innenseite der Bedienblende.

Alle Geräte wurden gemäß den tieferstehend angeführten EU-Richtlinien geprüft:

73/23/CEE	- Niederspannung (LVD)
89/336/CEE	- Elektromagnetische Kompatibilität (EMC)
90/396/CEE	- Gasbetriebene Geräte
93/68/CEE	- Änderung der Richtlinien
98/37/CE	- Gerätere Regelungen

und die entsprechenden Bezugsvorschriften.

## **Konformitätserklärung**

Der Hersteller erklärt hiermit, dass die von ihm hergestellten Geräte den vorher erwähnten CEE-Richtlinien entsprechen und weist ausdrücklich darauf hin, dass die Installation insbesondere hinsichtlich der Rauchableitung und des Luftaustauschs nur unter Einhaltung der geltenden Vorschriften durchgeführt werden darf.

## **BESCHREIBUNG DER GERÄTE**

### **Gasbetriebene Nudelkocher**

Robuste Edelstahlstruktur auf vier Stellfüßen, durch die bei der Version als Möbelaufsatz das Einstellen in der Höhe ermöglicht wird. Die Außenverkleidung besteht aus rostfreiem Chrom-Nickel-Stahl 18-10.

Der Nudelkocher ist mit einem Sicherheitsgasventil ausgerüstet, durch den die Flammenstärke von der Höchststufe bis zur Mindeststufe reguliert werden kann; die Sicherheit des Geräts wird durch ein Thermoelement gewährleistet, dessen Wirksamkeit durch die Flamme des Zündbrenners erreicht wird.

Das Becken besteht zur Gänze aus rostfreiem, salzwasser- und stärkebeständigem Edelstahl.

Das Aufheizen des Geräts erfolgt durch einen röhrenförmigen Brenner aus rostfreiem Edelstahl, der besonders für die ihm zugedachten hohen Temperaturen geeignet ist.

### **Elektrischer Nudelkocher**

Robuste Edelstahlstruktur auf vier Stellfüßen, durch die bei der Version als Möbelaufsatz das Einstellen in der Höhe ermöglicht wird. Die Außenverkleidung besteht aus rostfreiem Chrom-Nickel-Stahl 18-10. Jedes Becken ist mit einem Schalter ausgerüstet, durch den auf vier verschiedenen Positionen die Leistung von der Mindest- bis zur Höchststufe eingestellt werden kann. Die Sicherheit des Geräts wird durch ein von Hand rückstellbares Sicherheitsthermostat gewährleistet. Das Becken wurde zur Gänze aus rostfreiem, salzwasser- und stärkebeständigem Edelstahl hergestellt. Das Aufheizen erfolgt durch Panzerwiderstände, die über eine gegen Salzwasser resistente Ummantelung verfügen.

## VORBEREITUNG DER INSTALLATION

### Installationsort (Abb. 7 – s. 5)

Es wird empfohlen, das Gerät in einem gut belüfteten Raum oder unter einer Abzugshaube zu installieren. Das Gerät kann einzeln oder Seite an Seite mit anderen Geräten aufgestellt werden. In beiden Fällen muss bei der Installation nahe einer Wand aus entflammablem Material ein Mindestabstand von 100 mm zu den Seitenwänden und zur Rückwand eingehalten werden. Sollte die Einhaltung dieses Abstandes nicht möglich sein, müssen Schutzvorrichtungen (z.B. Folien aus hitzebeständigem Material) angebracht werden, durch die eine innerhalb der vorgesehenen Sicherheitsgrenzen liegende Wandtemperatur gewährleistet wird.

### Installation

Die Installationsarbeiten, die eventuelle Umrüstung auf Gas oder auf von der Voreinstellung abweichende Stromspannungen, die Aufstellung der Anlage und der Geräte, die Belüftung, der Rauchabzug und die eventuellen Wartungen müssen gemäß den Anweisungen des Herstellers und unter Einhaltung der geltenden Vorschriften von Fachpersonal durchgeführt werden. Weiters sind die in Folge angeführten Bestimmungen zu beachten (DE):

- DVGW-Arbeitsblatt G600 TRGI (Technische Regeln für Gasinstallationen)
- TRF-Technische Regeln für Flüssiggas
- DVGW-Arbeitsblatt G634 Installation von Groß-küchen-Gebrauchseinrichtungen
- Einschlägige Unfallverhütungsvorschriften VGB 77
- Geltende VDE-Vorschriften
- Einschlägige Rechtsverordnungen wie Landes-bau ordnungen und Feuerungsverordnungen
- Bestimmungen des Gasversorgungsunternehmens (GVU)
- Bauaufsichtliche Richtlinien über die brandschutztechnischen Anforderungen an Lüftungsanlagen
- Sicherheitsregeln für Küchen ZH 1/37
- DIN 18160 Teil 1 "Hausschornsteine"
- Richtlinie "Raumluftechnische Anlagen für Küchen" VDI 2052
- Richtlinien für die Verwendung von Flüssiggas ZH 1/455
- Vorschriften der Trinkwasserversorgung.

Für weitere Länder die örtlichen Richtlinien beachten:

- Verordnungen Gasgesellschaft
- Örtliche Bauverordnungen und Feuerschutzvorschriften
- Geltende Unfallverhütungsgesetze
- Bestimmungen der Gasversorgungsstelle
- Elektrische Normen
- Die jeweils gültigen Brandverhütungsvorschriften

## **Rauchabzug**

Die Geräte werden in zwei Typen unterteilt (siehe Tabelle 1 – s.44):

### Gasbetriebene Geräte Typ "A"

Für diese Geräte ist bezüglich der Ableitung der bei der Verbrennung entstehenden Abgase keine direkte Verbindung mit einem Abzugsrohr erforderlich. Diese Verbrennungsabgase müssen jedoch in dafür bestimmte Abzugshauben oder ähnliche Vorrichtungen, die mit einem leistungsfähigen Kamin oder mit einer Abzugsöffnung direkt ins Freie verbunden sind, abgeleitet werden. Bei Fehlen obiger Einrichtungen ist der Einsatz einer direkt mit dem Freien verbundenen Luftabsauganlage zulässig, deren Leistung nicht unter dem in Tabelle 1 angeführten Wert liegen darf. Dieser Wert ist um den notwendigen Luftaustausch für das Wohlbefinden der Arbeitnehmer gemäß den geltenden Vorschriften zu erhöhen. (Insgesamt ungefähr 35 m<sup>3</sup>/h pro kW installierte Gasleistung)

### Gasbetriebene Geräte Typ "B11"

Der Anschluss dieser Geräte ist auf eine der folgenden Arten durchzuführen:

- *Natürliche Ableitung (Abb.8 – s.5).*  
Anschluss an einen leistungsfähigen Kamin mit natürlichem Abzug und eingesetztem Absperrschieber, durch den die Verbrennungsabgase direkt ins Freie geleitet werden.
- *Forcierte Direktableitung (Abb.9 – s.5).*  
Anschluss an einen Kamin mit forciertem Abzug und eingesetztem Absperrschieber, durch den die Verbrennungsabgase direkt ins Freie geleitet werden. Die Gaszufuhr zum Gerät muss vom forcierten Ableitungssystem kontrolliert und im Falle eines Absinkens der Leistung des Systems unter die von den geltenden Bestimmungen vorgeschriebenen Werte unverzüglich unterbrochen werden. Eine neuerliche Gaszufuhr darf ausschließlich manuell möglich sein.
- *Forcierte Ableitung unter einer Abzugshaube (Abb.10 – s.5).*  
In diesem Fall muss sich der Rauchabzug des Geräts in einer Höhe von 1,8 m oberhalb des Fußbodens befinden und der Querschnitt der Austrittsöffnung der Abgasabzugsrohre muss innerhalb des Basisumfangs der Abzugshaube selbst liegen. Die Gaszufuhr zum Gerät muss vom forcierten Ableitungssystem kontrolliert und im Falle eines Absinkens der Leistung des Systems unter die von den geltenden Bestimmungen vorgeschriebenen Werte unverzüglich unterbrochen werden. Eine neuerliche Gaszufuhr darf ausschließlich manuell möglich sein.

## **INSTALLATION**

### **Vorarbeiten**

Das Gerät aus der Verpackung nehmen, seine Unversehrtheit überprüfen und im Zweifelsfall vor der Benutzung des Geräts qualifiziertes Fachpersonal zu Rate ziehen. Nachdem der einwandfreie Zustand des Geräts festgestellt wurde, kann die Schutzverkleidung entfernt werden. Die Außenteile des Geräts mit lauwarmem Wasser und einem Reinigungsmittel sorgfältig von eventuellen Klebstoffrückständen befreien, anschließend alles mit einem weichen Tuch trockenreiben. Sollten immer noch Klebstoffspuren vorhanden sein, ein geeignetes Lösungsmittel (z.B. Azeton)

verwenden. Auf gar keinen Fall dürfen Scheuermittel verwendet werden. Nach der Aufstellung des Geräts ist dieses mittels der Regulierfüße zu nivellieren.

## **Gasanschluss**

Vor dem Anschließen des Geräts muss überprüft werden, ob die zur Verfügung stehende Gasart mit jener für das Gerät vorgesehenen übereinstimmt und somit dessen Eignung sichergestellt werden. Sollten die beide Gasarten nicht übereinstimmen, ist wie im Abschnitt "Betrieb mit einer von der Voreinstellung abweichenden Gasart" vorzugehen. Der Anschluss an die am Boden des Geräts vorhandene Gewindemuffe mit einem Durchmesser von ½Zoll kann unter Verwendung eines genormten Schnellanschlusses fest oder beweglich erfolgen. Falls biegsame Leitungen verwendet werden, müssen diese aus rostfreiem Edelstahl bestehen und den geltenden Vorschriften entsprechen. Alle Dichtungen der Gewindeanschlüsse müssen aus Materialien hergestellt sein, die für die Verwendung mit Gas zertifiziert wurden. Oberhalb eines jeden einzelnen Geräts muss in leicht erreichbarer Lage ein Sperrhahn montiert sein, durch den am Arbeitsende das Gas abgedreht werden kann. Nach durchgeführtem Anschluss ist dessen Dichtigkeit mit Hilfe eines Sprays zur Aufspürung von Gasaustritt zu überprüfen.

## **Elektrischer Anschluss**

Vor dem Anschließen des Geräts muss überprüft werden, ob die zur Verfügung stehende Spannung mit jener für das Gerät vorgesehenen übereinstimmt und somit deren Eignung sichergestellt werden. Sollten die Spannungen nicht übereinstimmen und ein Spannungswechsel erforderlich sein, muss der Anschluss wie im elektrischen Schema abgebildet verändert werden. Die Klemmleisten befinden hinter der Bedienblende der Auflageplatte. Weiters ist die Wirksamkeit der Erdung zu überprüfen und sicherzustellen, dass die Erdleitung von der Anschluss-Seite her länger ist, als die anderen Leitungen. Das Anschlusskabel muss einen für die vom Gerät aufgenommene Spannung geeigneten Querschnitt aufweisen und mindestens dem Typ H05 RN-F entsprechen. **Gemäß den internationalen Bestimmungen muss oberhalb des Geräts eine allpolige Vorrichtung mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm installiert werden, die jedoch das GELB-GRÜNE Erdungskabel nicht unterbrechen darf.** Die Einrichtung muss in unmittelbarer Nähe des Geräts angebracht und zugelassen sein, sowie über eine der Aufnahme des Geräts entsprechenden Stromfestigkeit verfügen (siehe technische Merkmale).

Das Gerät muss weiters mit einem EQUIPOTENZIAL-Ausgleich verbunden sein. Die Klemmleiste für den Anschluss befindet sich nahe der Öffnung für das Versorgungskabel und ist durch ein Etikett mit dem Symbol gekennzeichnet (Abb.11 – s.5).

## **Anschluss an die Wasserversorgung**

Das Wasserzuflussrohr unter Einhaltung der geltenden gesetzlichen Bestimmungen mit der Wasserversorgung verbinden.

## **Anschluss an den Abfluss**

Das Abflussrohr darf nicht direkt mit der gewöhnlichen Abflussleitung verbunden werden, sondern muss **oberhalb** einer Sammelgrube positioniert werden. Der Abstand des Rohrs muss so groß sein, dass jeder Kontakt mit den Wänden der Sammelgrube und dem in ihr enthaltenem Wasser vermieden und eine Verunreinigung der im Becken befindlichen Speisen verhindert wird.

## Überprüfung der Dichtigkeit und des Versorgungsdrucks (Abb.12 – pag.5).

Bevor mit der Überprüfung des Drucks begonnen werden kann, muss die Dichtigkeit der Gasanlage mit einem dafür vorgesehenen Spray bis zur Düse kontrolliert werden. Dadurch soll sichergestellt werden, dass das Gerät während des Transports keinen Schaden genommen hat. Anschließend den Eintrittsdruck mit einem Manometer - entweder aus "U"-förmigen Rohr oder elektronischer Art mit Mindestzerlegung 0,1 mbar - überprüfen. Um die Messung durchführen zu können, ist die Verschluss-Schraube (1) vom Druckanschluss (2) zu entfernen und dieser mit dem Röhrchen des Manometers zu verbinden. Das Gasversorgungsventil des Geräts öffnen, den Abgabedruck überprüfen und das Ventil wieder schließen. Das Röhrchen entfernen und die Verschluss-Schraube sorgfältig wieder in den Druckanschluss einschrauben. Der Druckwert muss innerhalb der unten angeführten Mindest- und Höchstwerte liegen:

Gasart	P <sub>n</sub> [mbar]	P <sub>min</sub> [mbar]	P <sub>MAX</sub> [mbar]
G20 (Methangas)	20	17	25
G25 (Methangas)	20	17	25
G30 (Butangas)	50	42,5	57,5
G31 (Propangas)	50	42,5	57,5

Sollte der gemessene Druck nicht innerhalb der Grenzwerte der Tabelle liegen, ist der Grund dafür festzustellen. Nach Behebung des Problems erneut den Druck messen.

## Überprüfung der Leistung

Normalerweise genügt es zu überprüfen, ob die installierten Düsen den Anweisungen entsprechen und die Brenner einwandfrei funktionieren. Sollte darüber hinaus auch die aufgenommene Leistung kontrolliert werden, kann dafür die "Volumetrische Methode" angewandt werden. Mit Hilfe eines Chronometers und eines Zählers ist es möglich, die an das Gerät abgegebene Gasmenge pro Zeiteinheit zu ermitteln. Die richtige Vergleichsmenge [E] kann mit der in Folge angeführten Formel in Liter/Stunde (l/h) oder in Liter/Minute (l/min) berechnet werden, indem die, in der Tabelle der Brennermerkmale angeführte Nominal- und Mindestleistung durch den unteren Brennwert der voreingestellten Gasart dividiert wird; dieser Wert befindet sich in der Normtabelle oder kann bei der örtlichen Gasversorgungsstelle erfragt werden.

$$E = \frac{\text{Leistung}}{\text{Brennwert}}$$

Die Messung muss bei betriebenem Gerät durchgeführt werden.

## Kontrolle des Zündbrenners

Die Flamme des Zündbrenners überprüfen, diese sollte weder zu hoch noch zu niedrig sein, sondern das Thermoelement umhüllen und scharf umrissen sein; im gegenteiligen Fall sind die Nummer der Düse je nach Art des Zündbrenners zu kontrollieren, nähere Erläuterungen dazu in den folgenden Abschnitten.

## Kontrolle der Primärluftregelung

Alle Hauptbrenner sind mit einer Primärluftregelung ausgerüstet. Die Überprüfung erfolgt an Hand der in der Spalte Luftregelung der Tabelle der Brennermerkmale angeführten Werte. Zur Durchführung der Regelung sind die Darstellungen der folgenden Abschnitte zu befolgen.

**ACHTUNG! Sämtliche vom Hersteller geschützten und versiegelten Teile dürfen nur dann vom Installateur reguliert werden, wenn dies ausdrücklich angeführt wird.**

## **EINSTELLUNGEN UND AUSTAUSCH BEI VON DER VOREINSTELLUNG ABWEICHENDEN GASARTEN**

### **Betrieb mit von der Voreinstellung abweichenden Gasarten.**

Um das Gerät auf eine andere Gasart umzustellen, ist es notwendig, die Düsen der Hauptbrenner und der Zündbrenner unter Befolgung der in den folgenden Abschnitten angeführten Anweisungen auszutauschen. Die Art der zu montierenden Düse ist aus der Tabelle 2 (s.45) ersichtlich. Die Düsen des Hauptbrenners, die mit dem relativen Durchmesser in Hundertstel und jene des Zündbrenners, die mit einer Nummer gekennzeichnet sind, befinden sich in einer transparenten Hülle und liegen dem Handbuch bei.

Am Schluss der Umstellung ist die Dichtigkeit der Anschlüsse zu überprüfen sowie sicherzustellen, dass die Zündung und der Betrieb des Zünd- und Hauptbrenners sowohl im Höchstbereich als auch im Mindestbereich einwandfrei funktionieren. Eventuell kann auch noch die Leistung kontrolliert werden.

Nach dem Modifizieren des Typenschildes (Abb.6, S.4), wird an der Position **H** der Aufkleber der neuen Gaseinspeisung aus dem Zubehörkit aufgeklebt.

### Austausch der Hauptbrennerdüse (Abb.13 – s.6)

Für den Austausch der Hauptbrennerdüse ist die Tür des Unterschranks zu öffnen. Mit einem Schraubenzieher die Schraube, welche die Primärluftregelung (1) blockiert lösen und die Regelung (2) vollständig öffnen. Die Düse (3) mit einem Schlüssel herausschrauben und durch eine für die eingesetzte Gasart geeignete Düse ersetzen (siehe Tabelle 2 – pag.45). Nach dem Montieren der neuen Düse diese gut festziehen und die Regelung der Primärluft laut den Anweisungen des nachfolgenden Abschnitts durchführen. Nach Beendigung aller Arbeiten die vorher entfernten Teile wieder anbringen.

### Primärluftregelung des Hauptbrenners (Abb. 13 – s.6)

Nach dem Austausch der Hauptbrennerdüse ist die Regelung der Primärluft durchzuführen: die Schraube (1), welche den Bügel der Regelung (2) hält, lösen, den Wert "x" laut den Angaben der Tabelle 2 (pag.45) einstellen, die Schraube (1) wieder anziehen und die Richtigkeit des Werts "x" überprüfen.

### Austausch des By-Pass (Abb. 14,15 – s.6)

Für den Austausch des By-Pass sind zuerst die Drehschalter (1) und die Bedienblende (2) zu entfernen. Nach Freimachen des Arbeitsbereichs den By-Pass (3) mit einem Schraubenzieher herausschrauben und durch einen für die eingesetzte Gasart geeigneten By-Pass ersetzen (siehe Tabelle 2 – pag.45). Den By-Pass ganz festziehen und die Bedienblende und die Drehschalter wieder anbringen.

### Austausch der Zündbrennerdüse (Abb. 16,17 – s.6)



Für den Austausch der Zündbrennerdüse ist die Tür des Unterschranks zu öffnen, der Anschluss (1), der die Leitung für die Gasversorgung des Zündbrenners (2) festhält herauszuschrauben und die Düse (3) zu entfernen. Die Düse durch eine für die eingesetzte Gasart geeignete Düse ersetzen (siehe Tabelle 2 – pag.45). Nach Montage der neuen Düse die Leitung wieder anbringen und den Anschluss ganz hineinschrauben.

## BEDIENUNGSANLEITUNGEN

### Gasbetriebener Nudelkocher (Abb. 18 – s.6)

Beim Anzünden der Brenner der Nudelkocher ist wie folgt vorzugehen:

- Den Drehschalter (1) von der geschlossenen Position ● auf die Position Zündung ★ drehen;
- den Schalter ganz hineindrücken;
- den piezoelektrischen Zündknopf (2) ★drücken, um den Zündbrenner anzuzünden;
- den Schalter gedrückt halten, bis sich das Thermoelement erwärmt und den Zündbrenner am Brennen hält. Dieser Vorgang kann durch die, auf der Verbrennungskammer vorhandene Öffnung überprüft werden;
- den Hauptbrenner anzünden und auf die gewünschte Position von max. 🔥 auf min. 🔥 stellen.

Um den Hauptbrenner auszuschalten, den Drehschalter nach rechts bis auf die Position Zündung drehen, um auch den Zündbrenner auszuschalten ★, den Schalter weiter auf die geschlossene Position ● drehen

### Elektrischer Nudelkocher (Abb. 19 – s.6)

Um ein Becken des Nudelkochers zu erhitzen, ist wie folgt vorzugehen:

- den Drehschalter (1) auf die gewünschte Position stellen. Die grüne Kontroll-Lampe leuchtet auf, um das Einschalten der Heizwiderstände anzuzeigen.

Es wird empfohlen, den Heizwiderstand zum schnellen Erreichen der gewünschten Temperatur zuerst auf die Höchsttemperatur zu stellen und einige Minuten in dieser Position zu lassen, anschließend den Drehschalter auf die gewünschte Position drehen.

Zum Ausschalten des Nudelkochers den Drehschalter wieder auf die Position 0 stellen.

Position [Nr.]	Verwendung
0	Nudelkocher ausgeschaltet
1	Warmhalten
2	Kochen
3	Beginn des Kochvorgangs

### Anfüllen des Beckens (Abb. 20 – s.7)

Zuallererst ist zu kontrollieren, ob der im Inneren des Geräts angebrachte Abflusshahn vollständig geschlossen ist. Anschließend den Wasserzuflusshahn (1) gegen den Uhrzeigersinn drehen und das Becken bis zur Einkerbung mit Wasser füllen. Es wird empfohlen, den Hahn während des Kochvorgangs leicht offen zu lassen, damit der richtige Wasserstand erhalten und das Abfließen des durch Stärkeabgabe hervorgerufenen Schaums durch den Überlauf ermöglicht wird.

### Entleeren des Beckens (Abb. 21 – s.7)

Um das Becken zu entleeren, ist die Tür des Unterschranks zu öffnen und das in seinem Inneren angebrachte Abflusssventil durch Drehen des Hebels (1) gegen den Uhrzeigersinn zu betätigen.

**Das Gerät ist vor dem Wasserabfluss unbedingt abzuschalten.**

**ACHTUNG! Das Gerät nur unter Beaufsichtigung benutzen. Den Nudelkocher niemals ohne Wasser in Betrieb setzen.**

### **Betriebsstörungen**

Wenn sich das Gerät aus irgendeinem Grund nicht einschalten lässt oder sich während des Betriebs ausschaltet, ist die Energiezufuhr und die korrekte Einstellung der Betriebsfunktionen zu kontrollieren, sind keine Fehler feststellbar, ist der Kundendienst zu verständigen.

## **PFLEGE DES GERÄTS UND WARTUNG**

### **Reinigung**

**ACHTUNG! Vor dem Beginn der Reinigungsarbeiten ist sicherzustellen, dass der Netzanschluss des Geräts unterbrochen wurde und das Gassperrventil geschlossen ist. Während der Reinigungsarbeiten ist der Einsatz eines direkten Wasserstrahls oder eines Hochdruckwasserstrahls zu vermeiden. Die Reinigung ist nur bei erkalteten Geräten durchzuführen.**

Die Teile aus Edelstahl sind mit lauwarmem Wasser, einem neutralen Reinigungsmittel und einem Tuch zu säubern; das Reinigungsmittel muss für die Reinigung von rostfreiem Stahl geeignet sein und darf keine scheuernden oder ätzenden Substanzen enthalten. Keine normale Stahlwolle oder Ähnliches verwenden, da durch die Ablagerung von Eisen Roststellen entstehen könnten. Ebenso wird von der Verwendung von Glaspapier oder Schmirgelpapier abgeraten. Nur bei starken Schmutzverkrustungen kann Bimsstein in Pulverform benutzt werden, obwohl der Einsatz eines synthetischen Reibschwamms oder rostfreier Stahlwolle empfehlenswerter ist. Nach dem Abwaschen ist das Gerät mit einem weichen Tuch abzutrocknen.

Sollte das Gerät über einen längeren Zeitraum hinweg nicht benutzt werden, wird empfohlen, den Gashahn zu schließen, den eventuellen Stromanschluss zu unterbrechen und alle Oberflächen mit einem mit Vaselineöl getränktem Tuch abzureiben, wodurch eine pflegende Schutzschicht aufgetragen wird. Von Zeit zu Zeit sind die Räumlichkeiten durchzulüften.

### **Wartung**

**ACHTUNG! Vor der Durchführung jeglicher Wartungs- oder Reparaturarbeiten ist sicherzustellen, dass der Netzanschluss des Geräts unterbrochen wurde und das Gassperrventil geschlossen ist.**

Die folgenden Wartungsarbeiten sind mindestens einmal im Jahr von Fachpersonal durchzuführen. Es empfiehlt sich daher, einen Wartungsvertrag abzuschließen.

- Den einwandfreien Betrieb aller Kontroll- und Sicherheitsvorrichtungen überprüfen.
- Die korrekte Zündung der Brenner und den einwandfreien Betrieb auch bei kleinster Flamme überprüfen.
- Die Dichtigkeit der Gasleitung überprüfen.
- Den Zustand des Stromkabels überprüfen.
- Die Abzugsrohre der Geräte Typ 'B' gemäß den im Aufstellungsland geltenden Vorschriften reinigen.
- Der Gashahn sollte geschmiert werden, da diese Arbeit jedoch mühsam und wenig sicher ist, empfiehlt sich der Austausch des Hahns.



## AUSTAUSCH VON BESTANDTEILEN

**ACHTUNG! Vor jedem Austausch ist sicherzustellen, dass der Netzanschluss des Geräts unterbrochen wurde und das Gassperrventil geschlossen ist.**

### *Sicherheitsgashahn*

Um den Sicherheitshahn auszutauschen, sind die Drehschalter und die Bedienblende zu entfernen, dann sind nacheinander der Stutzen der Hauptbrennerleitung, der Stutzen der Zündbrennerleitung, das Thermoelement und am Schluss der Rampenstutzen loszuschrauben. Nun das Teil austauschen.

### *Thermoelement*

Um das Thermoelement des Nudelkochers auszutauschen, sind die Drehschalter und die Bedienblende zu entfernen. Dann den Anschluss des Thermoelements am Hahn und den am Zündbrennerkörper abschrauben und das Teil austauschen.

### *Widerstände (Abb. 22 – s.7)*

Um die Widerstände auszutauschen, ist die Tür des Unterschranks zu öffnen. Die Befestigungsschrauben (2) der Schutzvorrichtung der Widerstände (1) aufschrauben und diese entfernen. Dann die Schrauben (3) des auszutauschenden Widerstands losschrauben, den Widerstand lösen und herausziehen.

### *Elektrische Komponenten des elektrischen Nudelkocher (Abb. 23, S.7)*

Um den Regler (5), und das schaltschultz (4), das klemmenbrett (2) des Nudelkocher zu ersetzen, ist es notwendig die Befestigungsschrauben der Instrumententafel (1) zu entfernen. Dann werden die Kabelverbindungen gelöst, um die Komponenten auszutauschen. Wenn der Austausch abgeschlossen ist, werden die Kabel nach dem Schaltplan wieder zusammengesteckt.

**FÜR DEN AUSTAUSCH DÜRFEN AUSSCHLIESSLICH VOM HERSTELLER GELIEFERTE ORIGINALERSATZTEILE VERWENDET WERDEN. DIE ARBEITEN MÜSSEN VON AUTORISIERTEN FACHKRÄFTEN DURCHGEFÜHRT WERDEN.**

**ACHTUNG! Sollten Teile der Gasanlage von den Austauscharbeiten betroffen sein, ist die Dichtigkeit derselben und der einwandfreie Betrieb der verschiedenen Elemente zu überprüfen.**

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

**CUECEPASTA A GAS  
CUECEPASTA ELÉCTRICOS  
SERIE 70**

**INSTALACIÓN, USO  
Y MANTENIMIENTO**

(Tabla 1) CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS (ES)

Modelo	Descripción	Dimensiones LxPxH [mm]	Pot. Gas (B) [Kw]	Tipo (A)	Consumo GPL (G30) (D) [kg/h]	Consumo METANO (G20) (C) [m3/h]	Aire para comb. [m3/h]	Empalme gas	Pot. Elect. (E) [Kw]	Tensión (F) [V]	Frec. (G) [Hz]	Cable Tipo H07 RN-F [mm2]	Pres. alimen. Agua MAX. [kPa]	Empalme Agua
K7GCP05	Cuecepasta gas ½ módulo	400x700x845	8,7	A	0,6860	0,9206	17,4	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	300	UNI-ISO 7/1 R ½
K7GCP07	Cuecepasta gas ¾ módulo	600x700x845	13,3	A	1,0961	1,470	27,8	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	300	UNI-ISO 7/1 R ½
K7GCP10	Cuecepasta gas 1 módulo	800x700x845	17,4	A	1,3721	1,841	34,8	UNI-ISO 7/1 R ½	-	-	-	-	300	UNI-ISO 7/1 R ½
K7ECP05	Cuecepasta eléctrico ½ módulo	400x700x845	-	-	-	-	-	-	7	230 1 – 400 3N	50	3x6 – 5 x 1.5	300	UNI-ISO 7/1 R ½
K7ECP10	Cuecepasta eléctrico 1 módulo	800x700x845	-	-	-	-	-	-	14	400 3N	50	5 x 4	300	UNI-ISO 7/1 R ½

(Tabla 2) CARACTERÍSTICAS QUEMADORES (ES – CAT.II<sub>2H3+</sub>)

Tipo gas	Capacidad Nominal [kW]	Capacidad Reducida [kW]	Diam. Inyectores principales [1/100 mm]	Diámetro By-Pass [1/100 mm]	Inyectores Piloto [N°]	Regulación aire "x" [mm]
<b>QUEMADOR CUECEPASTA ½ módulo</b>						
Gases Líquidos GPL (G30-G31)	8,70	3,50	150	85	30	4,5
Gases naturales Metano (G20)	8,70	3,50	220	130	51	0,0
<b>QUEMADOR CUECEPASTA ¾ módulo</b>						
Gases Líquidos GPL (G30-G31)	13,30	4,20	130 x 2	100	30	oblierto
Gases naturales Metano (G20)	13,30	4,20	200 x 2	155	51	0,0
<b>QUEMADOR CUECEPASTA 1 módulo</b>						
Gases Líquidos GPL (G30-G31)	8,70 x 2	3,50 x 2	150 x 2	85 x 2	30 x 2	4,5
Gases naturales Metano (G20)	8,70 x 2	3,50 x 2	220 x 2	130 x 2	51 x 2	0,0

## ADVERTENCIAS

### Generales

- *Leer atentamente las instrucciones antes de la instalación, uso y mantenimiento del aparato.*
- *La instalación debe ser efectuada por personal cualificado según las instrucciones del fabricante, incluidas en el manual relativo.*
- *La máquina debe ser utilizada sólo por personal preparado para su uso, y deberá ser destinada únicamente al uso para el que se ha concebido de manera expresa.*
- *En caso de avería o de mal funcionamiento, desactivar la máquina y dirigirse exclusivamente a un centro de asistencia técnica autorizado.*
- *Solicitar solamente recambios originales; en caso contrario, no se asume ninguna responsabilidad.*
- *El aparato no puede lavarse con chorros de agua directos a alta presión, y no deben obstruirse las aperturas o ranuras de aspiración o de expulsión del aire, de los humos y del calor.*

**¡ATENCIÓN!** La empresa fabricante del aparato declina cualquier responsabilidad por daños causados por una instalación no adecuada, modificaciones, uso impropio, mantenimiento no adecuado, instalación de recambios no originales, falta de respeto de las normas locales, impericia en el uso y falta de observación de este libretto.

### Para el instalador

- *Debe explicarse y hacerse una demostración al usuario del funcionamiento del aparato. Después de haberse asegurado que todos los puntos se han comprendido, se debe entregar el libretto de instrucciones.*

- *Se debe informar al usuario que cualquier modificación de la construcción, o reestructuración, que varíe en cualquier modo la alimentación de aire necesaria para la combustión, hace necesaria una nueva comprobación de las funciones del aparato.*

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Las instrucciones a continuación incluidas para la puesta en obra se refieren a los aparatos a gas y mixtos que pertenecen a la categoría II<sub>2H3+</sub>, con presión de alimentación para el Butano / propano (G30- G31) de 28/37 mbar y para el Metano (G20) de 20 mbar. La chapa de características (fig.6 – pag.4) con toda la información de referencia necesaria del aparato se encuentra en el interior en el costado derecho o izquierdo del panel dependiendo del modelo.

Los aparatos han sido comprobados según las directivas europeas que se indican a continuación:

73/23/CEE	- Baja Tensión (LVD)
89/336/CEE	- Compatibilidad electromagnética (EMC)
90/396/CEE	- Aparatos a gas
93/68/CEE	- Modificación de las directivas
98/37/CE	- Reglamentación máquinas

y las normas especiales de referencia.

### Declaración de conformidad

El fabricante declara que los aparatos por él fabricados se producen de acuerdo con las directivas CEE antes citadas y solicita que se instalen respetando las normas vigentes, especialmente en lo que se refiere al sistema de evacuación de los humos y el recambio de aire.

## DESCRIPCIÓN APARATOS

### Aparatos a gas

Estructura robusta en acero, colocada en cuatro pies de apoyo que permiten la regulación de la altura, en la versión en mueble. El revestimiento exterior es de acero inoxidable al Cromo-Níquel 18-10.

Está dotado de un grifo de gas de seguridad que permite regular la potencia del máximo al mínimo; la seguridad se obtiene a través de un termopar que se mantiene activo por la llama del quemador piloto.

La cuba está totalmente fabricada en acero inoxidable resistente al agua salada y al almidón.

El calentamiento de la cámara se obtiene por medio de un quemador tubular de acero inoxidable, apto para funcionar correctamente a las altas temperaturas a las que se somete.

### Cuecepastas eléctrico

Estructura robusta en acero, colocada en cuatro pies de apoyo que permiten la regulación de la altura, en la versión en mueble. El revestimiento exterior es de acero inoxidable al Cromo-Níquel 18-10.

Cada placa del plano está dotada de un conmutador que permite variar la potencia del mínimo al máximo en cuatro posiciones; la seguridad está garantizada por un termostato de rearme manual.

La cuba está totalmente fabricada en acero inoxidable resistente al agua salada y al almidón.

El calentamiento se obtiene por medio de resistencias acorazadas con vaina resistente al agua salada.

# PREPARACIONES PARA LA INSTALACIÓN

## Lugar (fig.7 – pag.5)

Se aconseja instalar el aparato en un local bien aireado y debajo de una campana de aspiración. El aparato se puede instalar individualmente o junto a otros. En los dos casos, si se instala cerca de una pared de material inflamable, se debe interponer una distancia mínima de 100 mm. respecto a las paredes laterales y la posterior. Si no es posible respetar esta distancia, se deben preparar protecciones (Ej. hojas de material refractario) que aseguren que la temperatura de las paredes se mantenga dentro de los límites de seguridad previstos.

## Instalación

Las operaciones de instalación, la eventual transformación para gases o tensiones diferentes a la de la preparación, la puesta en obra de la instalación y de los aparatos, la ventilación, la descarga de humos y las posibles operaciones de mantenimiento deben ser realizadas según las instrucciones del fabricante y respetando las normas en vigor, por personal cualificado, conforme a las disposiciones que a continuación se indican:

(ES)Reglamento de los aparatos que utilizan combustibles gaseosos [Real Decreto 494/1988 de 20 de Mayo].

Por los demás países cumplir con las normas locales referentes :

- Normas comité gas
- Reglamentos de construcción y disposiciones antiincendio locales
- Normas para la prevención de accidentes vigentes
- Disposiciones del ente de distribución del gas
- Normas eléctricas
- Disposiciones de los cuerpos para la prevención de incendios

## Descarga de humos

Los aparatos se dividen en dos tipos (ver Tabla 1 – pag.56):

### Aparatos a gas Tipo “A”

Para estos aparatos, no es necesaria la conexión directa a un conducto de descarga de los productos de combustión. Sin embargo, los productos de la combustión deben llevarse a campanas o dispositivos similares, conectados a una chimenea que sea eficaz o directamente al exterior. Si faltan estos dispositivos, se admite el uso de un aspirador de aire conectado directamente al exterior, con una capacidad no menor de la indicada en la tabla 1. Este valor se debe aumentar con el recambio de aire necesario para el bienestar de los operadores según las normas en vigor. (Indicativamente, en total 35 m<sup>3</sup>/h para cada kW de potencia de gas instalada)

### Aparatos a gas Tipo “B11”

Para estos aparatos se debe preparar la conexión de una de las siguientes maneras:

- *Evacuación natural (fig.8 – pag.5).*  
Conexión a una chimenea de tiro natural que sea eficaz, interponiendo un interruptor de tiro, con descarga de los productos de la combustión directamente en ambiente exterior.

- *Evacuación forzada directa (fig.9 – pag.5).*

Conexión a una chimenea de tiro forzado, interponiendo un interruptor de tiro, con descarga de los productos de la combustión directamente en ambiente exterior. La alimentación del aparato debe estar controlada por el sistema de evacuación forzada y debe interrumpirse tajantemente en el caso que la capacidad de la misma descienda por debajo de los valores prescritos por la normativa vigente. La readmisión de gas al aparato sólo debe poder hacerse manualmente.

- *Evacuación forzada de bajo de campana (fig.10 – pag.5).*

En este caso, la descarga de humos de los aparatos debe llevarse a una altura de 1,8 m del suelo, y la sección de salida de los conductos de descarga de los productos de la combustión debe estar preparada dentro del perímetro de base de la misma campana. La alimentación del aparato debe estar controlada por el sistema de evacuación forzada y debe interrumpirse tajantemente en el caso que la capacidad de la misma descienda por debajo de los valores prescritos por la normativa vigente. La readmisión de gas al aparato sólo debe poder hacerse manualmente.

## INSTALACIÓN

### Operaciones preliminares

Quitar el aparato del embalaje, asegurarse que esté íntegro y en caso de duda no utilizarlo, y dirigirse a personal profesionalmente cualificado. Después de haber comprobado que esté íntegro, se puede quitar la película de protección del revestimiento. Limpiar cuidadosamente las partes exteriores de la máquina con agua tibia y detergente, utilizando un trapo para eliminar los residuos que hayan quedado, y después secarlo todo con un paño suave. Si quedasen todavía residuos de la cola, quitarlos utilizando disolventes adecuados (Ej. acetona) Por ningún motivo utilizar sustancias abrasivas. El aparato, después de su puesta en obra, deberá nivelarse utilizando la regulación que permiten los pies.

### Conexión Gas

Antes de conectar el aparato se debe comprobar la correspondencia entre el gas de preparación del mismo y el disponible para la alimentación, para comprobar su idoneidad. Si los dos no se corresponden, se deben seguir los pasos descritos en el párrafo “Funcionamiento con gas diferente al previsto”. La conexión al manguito roscado que tiene un diámetro de ½ de pulgada, presente en el fondo del aparato, puede ser fija o móvil, utilizando un empalme rápido que cumpla las normas. Si se usan conductos flexibles, éstos deben ser de acero inoxidable y deben asimismo cumplir las normas. Todas las juntas en las roscas de empalme deben estar garantizadas con materiales certificados para la utilización con los diferentes tipos de gas. Antes de cada aparato debe instalarse un grifo de interceptación, colocado en una posición fácilmente accesible, de manera que permita cerrar el gas una vez acabado el trabajo. Una vez completada la conexión, se debe comprobar la estanqueidad de este último con la ayuda de un spray detector de fugas.

### Conexión Eléctrica

Antes de conectar el aparato se debe comprobar la correspondencia entre el gas de preparación del mismo y el disponible para la alimentación, para comprobar su idoneidad. Si éstos dos no se corresponden, se debe variar, si está previsto el cambio de tensión, la conexión, tal y como se muestra en el esquema eléctrico. Los tableros de bornes se encuentran detrás del panel del top. Se

debe comprobar asimismo la eficacia de la toma de tierra, que el conductor de tierra del lado de conexión sea más largo que los otros conductores, que el cable de conexión tenga una capacidad adecuada para la potencia absorbida por el aparato y que sea al menos del tipo H05 RN-F. **Tal y como indican las disposiciones internacionales, antes del aparato debe instalarse un dispositivo omnipolar con una apertura de los contactos de al menos 3mm, que no debe interrumpir el cable AMARILLO-VERDE de tierra.** El dispositivo debe instalarse cerca del aparato, debe estar homologado y debe tener una capacidad adecuada para la absorción del aparato (Ver características técnicas).

El aparato debe conectarse al sistema EQUIPOTENCIAL. El borne para la conexión está situado cerca de la entrada del cable de alimentación y se distingue con una etiqueta (fig. 11 - pag .5)

### Conexión a la red hídrica

Conectar las tuberías de entrada del agua a la red de distribución siguiendo las disposiciones de las normas vigentes

### Conexión a la descarga

La tubería de salida de la descarga no debe conectarse directamente a una tubería común para las descargas, sino que debe colocarse **encima** de un pozo de recogida, a una distancia que no permita que entre en contacto con las paredes del pozo o con el agua que éste contiene, para evitar la contaminación del alimento en la cuba.

### Comprobación de la estanqueidad y de la presión de alimentación (fig.12 – pag.5).

Antes de proceder a la comprobación de la presión se debe comprobar la estanqueidad de la instalación del gas hasta la boquilla con el relativo spray, para asegurarse que durante el transporte no haya sucedido nada que pueda comprometer la seguridad del aparato. Después se puede efectuar la comprobación de la presión de entrada, que se efectúa por medio de un manómetro, o del tipo tubo en “U”, o de tipo electrónico con resolución mínima de 0.1 mbar. Para efectuar la medición se debe quitar el tornillo (1) de la toma de presión (2) y conectarla al tubo del manómetro. Abrir la válvula del gas de alimentación del aparato, comprobar la presión de suministro y volver a cerrar la válvula. Quitar el tubo y volver a atornillar correctamente el tornillo en la toma de presión. El valor de la presión debe situarse entre el mínimo y el máximo indicados a continuación:

Tipo de gas	P <sub>n</sub> [mbar]	P <sub>min</sub> [mbar]	P <sub>MAX</sub> [mbar]
G20 (Metano)	20	17	25
G30 (Butano)	28	20	35
G31 (Propano)	37	25	45

Si la presión medida no se encuentra en los límites de la tabla, asegurarse de cuál es la causa. Después de haber resuelto el problema, comprobar de nuevo la presión.

### Comprobación de la potencia

En general, basta comprobar que las boquillas instaladas sean las adecuadas y los quemadores funcionen correctamente. Si se quiere además comprobar la potencia absorbida, se puede utilizar el “Método Volumétrico”. Con la ayuda de un cronómetro y un contador, se puede detectar el volumen de gas distribuido al aparato en una unidad de tiempo. El valor adecuado de comparación [E] se puede obtener con la fórmula indicada a continuación en litros por hora (l/h) o en litros por minuto (l/min), dividiendo la potencia nominal y mínima presentes en la tabla de características de



los quemadores por el poder calorífico inferior del gas de preparación; este valor se encuentra en las tablas normativas o se puede solicitar al ente de distribución local del gas.

$$E = \frac{\text{Potencia}}{\text{Poder calorífico}}$$

La medición debe efectuarse con el aparato a régimen.

### **Control quemador piloto**

Comprobar la llama del quemador piloto, la cual no debe ser ni demasiado corta ni demasiado larga pero debe envolver el termopar y tener una imagen nítida; en caso contrario, se deberá controlar el número de la boquilla dependiendo de la versión del piloto, tal y como se especifican en los siguientes párrafos.

### **Control regulación aire primario**

Todos los quemadores principales están dotados de regulación del aire primario. La comprobación se hace siguiendo los valores indicados en la columna de regulación del aire de la tabla de características de los quemadores. Para efectuar la regulación, seguir los pasos indicados en los párrafos siguientes.

**¡ATENCIÓN! Todas las partes protegidas y selladas por el fabricante no pueden ser reguladas por el instalador si no está específicamente indicado.**

## **REGULACIONES Y CAMBIOS PARA GASES DIFERENTES AL PREVISTO**

### **Funcionamiento con gas diferente al previsto.**

Para pasar a otro tipo de gas es necesario cambiar las boquillas de los quemadores principales y de los quemadores piloto siguiendo las instrucciones indicadas en los párrafos siguientes. El tipo de boquilla a montar se puede encontrar en la tabla 2 (pag.57). Las boquillas del quemador principal, marcadas con el relativo diámetro en centésimas, y las del quemador piloto, marcadas con un número, se encuentran en un sobre transparente junto con el libretto de instrucciones.

Al final de la transformación, comprobar la estanqueidad de los empalmes y controlar que el encendido y el funcionamiento del quemador piloto y del principal, tanto al mínimo como al máximo, sean correctos. Si se cree necesario, queda por comprobar la potencia.

Luego, modificar la plaquita técnica (fig.6, pag.4) pegando en la posición **H** la plaquita relativa al nuevo gas, suministrada con el kit.

### Cambio boquilla quemador (fig.13 – pag.6)

Para cambiar la boquilla del quemador se debe abrir la puertecilla del compartimento. Una vez hecho esto, con un destornillador se afloja el tornillo que bloquea la regulación del aire primario (1) y se abre del todo esta regulación (2), se destornilla la boquilla (3) con una llave, y se sustituye con la boquilla apropiada al tipo de gas usado, indicado en la tabla 2 (pag.57). Después de haber montado la boquilla nueva y haberla ajustado bien, se procede a la regulación del aire primario, tal y como se indica en el párrafo sucesivo. Después de haber acabado todo, volver a colocar los

detalles que se habían quitado y efectuar la regulación del aire primario tal y como se indica en el párrafo sucesivo.

#### Regulación del aire primario del quemador (fig.13 – pag.6)

Después de haber cambiado la boquilla del quemador se debe proceder a la regulación del aire primario: se afloja el tornillo (1) que fija la brida de regulación (2), se lleva la cota “x” a la medida adecuada según la referencia de la tabla 2 (pag.57), se ajusta el tornillo y se comprueba la exactitud de la cota x.

#### Cambio del by-pass (fig.14, 15 – pag.6)

Para cambiar el by-pass se debe quitar los mandos (1) y el panel del horno (2). Una vez liberada la zona de trabajo, destornillar el by-pass (3) con un destornillador y cambiarlo con el by-pass apropiado al tipo de gas usado, indicado en la tabla 2 (pag.57). Volver a montar el by-pass y ajustar bien.

Volver a colocar el panel y los mandos.

#### Cambio de la boquilla del quemador piloto (fig.16, 17 – pag.6)

Para cambiar la boquilla del quemador, se debe abrir la puertecilla del compartimento, de destornilla el empalme (1) que fija el conducto de alimentación de gas del piloto (2) y se extrae la boquilla (3). Se cambia con la boquilla apropiada al tipo de gas usado, indicado en la tabla 2 (pag.57). Se procede, a continuación, a montar la nueva boquilla, volver a colocar el conducto y a ajustar a fondo el empalme.

## **INSTRUCCIONES DE USO**

### **Cuecepaste a gas (fig.18 – pag.6)**

Para encender los quemadores de los fogones abiertos se siguen los siguientes pasos:

- girar el mando (1) de la posición de cerrado ● hasta la posición de encendido ★;
- apretar a fondo;
- apretar el pulsador del piezoeléctrico (2) ★ para encender el quemador piloto;
- mantener apretado el mando hasta que el termopar se caliente, manteniendo el piloto encendido; Todo esto se puede comprobar en el agujero efectuado en la cámara de combustión;
- encender el quemador principal en la condición deseada, pasando del máximo 🔥 al mínimo 🔥.

Para apagar el quemador principal es necesario girar el mando hacia la derecha hasta la posición de encendido ★, para apagar también el piloto girar ulteriormente hasta la posición de cerrado ●.

### **Cuecepaste eléctrico (fig.19 – pag.7)**

Para calentar una cuba del cuecepaste, seguir los siguientes pasos:

- girar el mando (1) hasta la posición deseada. La luz indicadora verde se enciende para indicar el encendido de las resistencias de calentamiento.

Se aconseja regular la resistencia a la temperatura máxima, para llegar enseguida a la temperatura deseada y dejarla en esta posición durante algunos minutos; después girar el mando a la posición deseada.

Para apagar el cuecepaste, volver a poner el mando en la posición 0.

Posición [Nº]	Uso
0	Cuecepaste apagado
1	Mantenimiento temperatura
2	Cocción
3	Inicio cocción

### **Carga cuba (fig. 20 – pag.7)**

En primer lugar controlar que el grifo de descarga, colocado en el interior del aparato, debajo de la cámara de combustión, esté bien cerrado. Una vez hecho esto, girar en sentido anti-horario el mando de carga de agua (1), llenar la cuba hasta la muesca de nivel. Durante la cocción se aconseja dejar ligeramente abierto el grifo, para mantener el nivel justo de agua y para permitir la eliminación de los almidones en exceso a través del tubo de demasiado lleno.

### **Descarga cuba (fig. 21 – pag.7)**

Para descargar la cuba se debe abrir la puerta de compartimento, y accionar la válvula de descarga colocada en el interior girando la palanca (1) en sentido anti-horario.

***Prestar atención a apagar el aparato antes de descargar el agua.***

**¡ATENCIÓN! Usar el aparato sólo bajo vigilancia. No dejar funcionando el cuecepaste en vacío.**

### **Anomalías de funcionamiento**

Si por algún motivo el aparato no se enciende o se apaga durante el ejercicio, controlar que la alimentación y los mandos estén correctamente colocados, si todos están colocados en la posición adecuada, llamar al servicio de asistencia.

## **CUIDADO DEL APARATO Y MANTENIMIENTO**

### **Limpieza**

**¡ATENCIÓN! Antes de efectuar cualquier intervención de limpieza, asegurarse de que el aparato está desconectado de la red eléctrica y de que la válvula de interceptación del gas esté cerrada. Durante las operaciones de limpieza del aparato, evitar lavar con chorros de agua directos o a presión. La limpieza debe hacerse con el aparato frío.**

La limpieza de las partes en acero debe hacerse con agua tibia y detergente neutro, utilizando un paño; el detergente debe ser apto para la limpieza del acero inoxidable y no debe contener sustancias abrasivas o corrosivas. No utilizar lana de acero común o similares, que, al depositar partículas de hierro, pueden provocar la formación de óxido. Se aconseja evitar el papel de lija o para esmerilado. Únicamente en caso de suciedad incrustada se puede admitir la utilización de piedra pómez en polvo, pero es preferible un estropajo abrasivo sintético, o lana de acero inoxidable a utilizar en el sentido del satinado. Una vez acabado el proceso del lavado, secar todo con un paño suave.

Si el aparato no se utiliza durante un largo periodo, se aconseja cerrar el grifo del gas, desconectar la posible alimentación eléctrica, y pasar por todas las superficies de acero un paño embebido en aceite de vaselina, para extender una capa de protección y de vez en cuando, airear los locales.

## **Mantenimiento**

**¡ATENCIÓN!** Antes de efectuar cualquier intervención de mantenimiento o de reparación, asegurarse que el aparato esté desconectado de la red eléctrica, y que la válvula de interceptación del gas esté cerrada.

Las siguientes operaciones de mantenimiento deben efectuarse al menos una vez al año por personal especializado. Se aconseja estipular un contrato de mantenimiento.

- Comprobar el correcto funcionamiento de todos los dispositivos de control y de seguridad;
- Comprobar el correcto encendido de los quemadores y el correcto funcionamiento incluso al mínimo;
- Comprobar la estanqueidad de los conductos del gas;
- Comprobar el estado del cable de alimentación.
- Limpiar los conductos de descarga de los aparatos de tipo 'B' siguiendo las prescripciones del país de instalación.
- Se debe lubricar el grifo del gas, pero si la operación es laboriosa y poco segura se aconseja cambiarlo.

## **CAMBIO DE LOS COMPONENTES**

**¡ATENCIÓN!** Antes de efectuar cualquier intervención de cambio, asegurarse de que el aparato esté desconectado de la red eléctrica, y que la válvula de interceptación del gas esté cerrada.

### ***Grifo de seguridad***

Para cambiar el grifo se deben quitar los mandos y el panel, después es necesario destornillar en este orden la brida del conducto que va al quemador, la brida del conducto del quemador piloto, el termopar y finalmente, la brida de la rampa. Después, cambiar la pieza.

### ***Termopar***

Para cambiar el termopar del cuecepasto se deben quitar los mandos y desmontar el panel. Después es necesario destornillar el empalme del termopar en el grifo, el del cuerpo del piloto y cambiar la pieza.

### ***Resistencias (fig.22 – pag.7)***

Para cambiar las resistencias se debe abrir la puertecilla del compartimento. Se quita la protección de las resistencias (1) aflojándolos tornillos de fijación (2), se destornillan los tornillos (3) que fijan la resistencia a cambiar y, después de haberla desconectado, se extrae.

### ***Componentes eléctricos del cuecepasto eléctrico (fig.23, pag.7)***

Para reemplazar el selector (5), el contactor (4), la luz (3) y los tableros de bornes (2) del cuecepasto eléctrico, destornillar los tornillos de fijación del quadro (1), desplazarlo, luego desconectar los cables eléctricos del componente a sustituir y reemplazar el componente mismo. Una vez efectuada la sustitución, conectar los cables siguiendo el esquema eléctrico.

**PARA EL CAMBIO SE DEBEN USAR ÚNICAMENTE RECAMBIOS ORIGINALES SUMINISTRADOS POR EL FABRICANTE. ESTA OPERACIÓN DEBE SER EFECTUADA POR PERSONAL AUTORIZADO.**

**¡ATENCIÓN! Si la intervención de cambio ha afectado a los componentes de la instalación del gas, se debe comprobar la estanqueidad de la misma y el correcto funcionamiento de los diferentes elementos.**

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