

GAS-NUDELKOCHER

GAS PASTA COOKER

CUISEUR À PÂTES À GAZ

CUOCIPASTA A GAS

COCEDOR DE PASTA GAS

MÁQUINA DE MACARRÃO, GAS

GAZ PASTAKOKER

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA

PRODUKTÓW MAŁCZNYCH, GAZOWE

DE

GB

FR

IT

ES

PT

NL

PL

2953031 / CPG91M01

INSTALLATIONS-, BEDIENUNGS-
UND WARTUNGSANWEISUNGENINSTALLATION, OPERATING
AND MAINTENANCE INSTRUCTIONSMANUEL D'INSTALLATION,
D'UTILISATION ET D'ENTRETIENMANUALE DI INSTALLAZIONE,
USO E MANUTENZIONEMANUAL DE INSTALACIÓN,
USO Y MANTENIMIENTOMANUAL DE INSTALAÇÃO,
UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃOHANDLEIDING VOOR INSTALLATIE,
GEBRUIK EN ONDERHOUDWSKAZÓWKI DOTYCZĄCE INSTALACJI,
UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI

Rev.-Nr.: 01-2017

DE TECHNISCHE ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN!

GB TECHNICAL CHANGES RESERVED!

FR SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS TECHNIQUES !

IT CI RISERVIAMO LA POSSIBILITÀ DI INTRODURRE MODIFICHE TECNICHE!

ES ¡SE RESERVA EL DERECHO A INTRODUCIR MODIFICACIONES TÉCNICAS!

PT SUJEITO A ALTERAÇÕES TÉCNICAS!

NL TECHNISCHE WIJZIGINGEN VOORBEHOUDEN!

PL WPROWADZANIE ZMIAN TECHNICZNYCH ZASTRZEŻONE!

1. INDICE

1. INDICE.....	1
2. INDICE ANALITICO	2
3. SICUREZZA	3
4. INDICAZIONI GENERALI E AVVERTENZE	4
4.1. Indicazioni generali.....	4
4.2. Descrizione dell'apparecchiatura	4
4.3. Dispositivi di sicurezza	5
4.4. Targhetta nominale	6
4.5. Sostituzione dei sottoassiemi (tecnico del servizio assistenza).....	6
5. USO E FUNZIONAMENTO	7
5.1. Descrizione dell'uso	7
5.2. Accensione del fornello	7
5.3. Riempimento del serbatoio	8
5.4. Svuotamento del serbatoio	8
5.5. Indicazioni relative all'uso dell'apparecchiatura	8
6. PULIZIA E MANUTENZIONE	9
6.1. Indicazioni relative alla pulizia e alla manutenzione	9
6.2. Corretta manutenzione.....	9
7. MALFUNZIONAMENTI.....	10
8. IMPIANTO	10
8.1. Imballaggio ed estrazione dall'imballaggio.....	10
8.2. Installazione (tecnico del servizio assistenza)	11
8.3. Raccordo alla rete idrica (tecnico del servizio assistenza)	11
8.4. Allacciamento del gas (tecnico del servizio assistenza)	12
8.5. Scarico dei prodotti della combustione	12
8.6. Montaggio dell'apparecchiatura in serie.....	13
8.7. Fornitura del gas (tecnico del servizio assistenza)	13
8.8. Controllo (tecnico del servizio assistenza)	13
9. IMPOSTAZIONI.....	14
9.1. Impostazione minima della valvola del fornello (tecnico del servizio assistenza)	14
9.2. Sostituzione dell'ugello del fornello (addetto alla manutenzione)	14
9.3. Sostituzione dell'ugello della fiamma pilota (tecnico del servizio assistenza)	15
10. SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIATURA	15
ALLEGATI.....	I

2. INDICE ANALITICO

A

Accensione del fornello 7
Allacciamento del gas 12

C

Controllo 13
Corretta manutenzione 9

D

Descrizione dell'uso 7
Descrizione dell'apparecchiatura 4
Dispositivi di sicurezza 5

E

Estrazione dall'imballaggio 10

F

Fornitura del gas 13

I

Imballaggio 10
Impostazione minima della valvola del fornello 14
Indicazioni generali 4
Indicazioni relative all'uso dell'apparecchiatura 8
Indicazioni relative alla pulizia e alla
manutenzione 9
Installazione 11

M

MALFUNZIONAMENTI 10
Montaggio dell'apparecchiatura in serie 13

R

Raccordo alla rete idrica 11
Riempimento del serbatoio 8

S

Scarico dei prodotti della combustione 12
SICUREZZA 3
SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIATURA 15
Sostituzione dei sottoassiemi 6
Sostituzione dell'ugello del fornello 14
Sostituzione dell'ugello della fiamma pilota 15
Svuotamento del serbatoio 8

T

Targhetta nominale 6

3. SICUREZZA



Prima di utilizzare l'apparecchiatura, leggere attentamente le indicazioni e le avvertenze riportate nelle presenti istruzioni.

Le istruzioni contengono le informazioni principali sull'utilizzo sicuro e sulla manutenzione dell'apparecchiatura.

Le istruzioni andranno conservate per futura referenza.

Durante la progettazione e la produzione, il fabbricante ha adottato particolari cautele per evitare rischi a livello di sicurezza e salute umana nel corso dell'uso dell'apparecchiatura.

Leggere attentamente le istruzioni contenute nelle presenti istruzioni e le indicazioni riportate sull'apparecchiatura. In particolare, si raccomanda di rispettare tutte le indicazioni relative alla sicurezza.

Si fa divieto di modificare e di eliminare i dispositivi di sicurezza installati. Il mancato rispetto di tali requisiti può comportare gravi rischi per la sicurezza e la salute umana.

Si consiglia di effettuare alcuni test per prendere conoscenza della collocazione e delle funzioni principali degli elementi di servizio, con particolare attenzione per quelli finalizzati all'accensione e allo spegnimento dell'apparecchiatura.

Il fabbricante non risponderà dei danni materiali o dei danni a persone dovuti all'uso non conforme o all'uso erraneo dell'apparecchiatura.

L'apparecchiatura è destinata unicamente all'uso previsto dal fabbricante. Ogni altro utilizzo sarà considerato non conforme.

Tutti i lavori legati alla manutenzione, tali da richiedere particolari competenze tecniche o abilità, potranno essere eseguiti unicamente da personale qualificato.

Per garantire l'igiene e proteggere gli articoli alimentari dalla contaminazione, tutti gli elementi a diretto contatto con gli articoli alimentari e tutte le aree adiacenti dovranno essere puliti con cura. A tal fine, usare detergenti destinati al contatto con alimentari ed evitare l'utilizzo di prodotti infiammabili o dannosi per la salute.



Dopo ogni uso, accertarsi che il fornello sia spento, gli elementi di servizio disattivati e i tubi del gas scollegati.

Qualora l'apparecchiatura non venga utilizzata per un periodo prolungato, staccare non solo tutti i tubi del gas, ma provvedere alla pulizia accurata di tutti gli elementi interni ed esterni dell'apparecchiatura.



Non pulire l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti.

4. INDICAZIONI GENERALI E AVVERTENZE

4.1. Indicazioni generali

Le presenti istruzioni sono state elaborate dal fabbricante con l'obiettivo di fornire, ai dipendenti autorizzati, le informazioni necessarie per lavorare con l'apparecchiatura.

Consigliamo ai destinatari di tali informazioni di leggerle attentamente e di rispettarle.

Grazie alla lettura delle informazioni contenute nel presente documento, è possibile evitare rischi per la salute e garantire la salute umana.

Conservare le presenti istruzioni per tutto il periodo di utilizzo dell'apparecchiatura in un luogo noto e facilmente accessibile, in modo tale da poterle consultare in ogni momento e da poter verificare le informazioni in esse contenute.

Per sottolineare le informazioni più importanti o indirizzare l'attenzione sui dati più significativi sono stati utilizzati simboli speciali, il cui significato è chiarito a seguire.

Avvertimento



Presenta importanti indicazioni per la sicurezza. Per non mettere a rischio la salute e la sicurezza delle persone ed evitare danni, mantenere un comportamento adeguato.

Prudenza

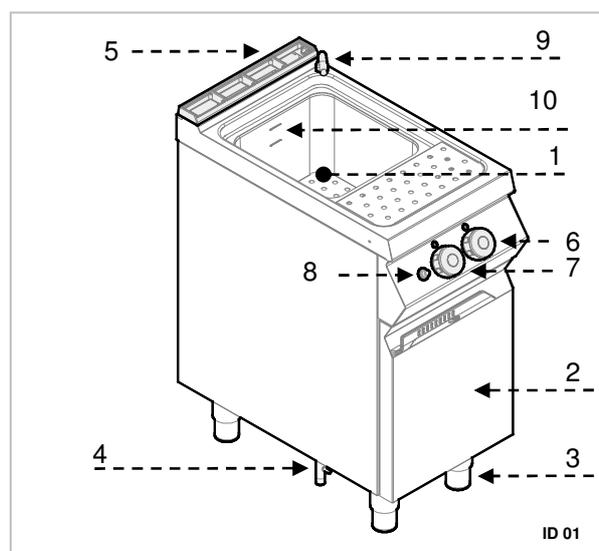


Indica importanti informazioni tecniche che non possono essere trascurate.

4.2. Descrizione dell'apparecchiatura

La presente apparecchiatura, chiamata cuocipasta, è stata progettata e prodotta per la gastronomia professionale, per la cottura in acqua di prodotti a base di farina.

- 1) Serbatoio
- 2) Sportello
- 3) Piedini regolabili
- 4) Allacciamento del gas
- 5) Cappa: estrazione dei gas di combustione
- 6) Valvola dell'acqua: Riempie e regola il livello dell'acqua nella vasca
- 7) Regolatore di potenza: regola la potenza del fornello (min. - max)
- 8) Accensione del fornello: accensione piezoelettrica
- 9) Ingresso dell'acqua: riempie il serbatoio con acqua
- 10) Livello massimo e minimo di riempimento del serbatoio con acqua



4.3. Dispositivi di sicurezza

L'apparecchiatura è munita di un sistema di sicurezza. Il disegno presenta la collocazione dei dispositivi.

- A) Valvola di intercettazione del gas:** Per l'apertura e la chiusura della condotta gas.
- B) Termocoppia di sicurezza:** Blocca l'afflusso del gas qualora la fiamma si spenga
- C) Termostato di sicurezza:** Blocca l'afflusso del gas in caso di assenza d'acqua

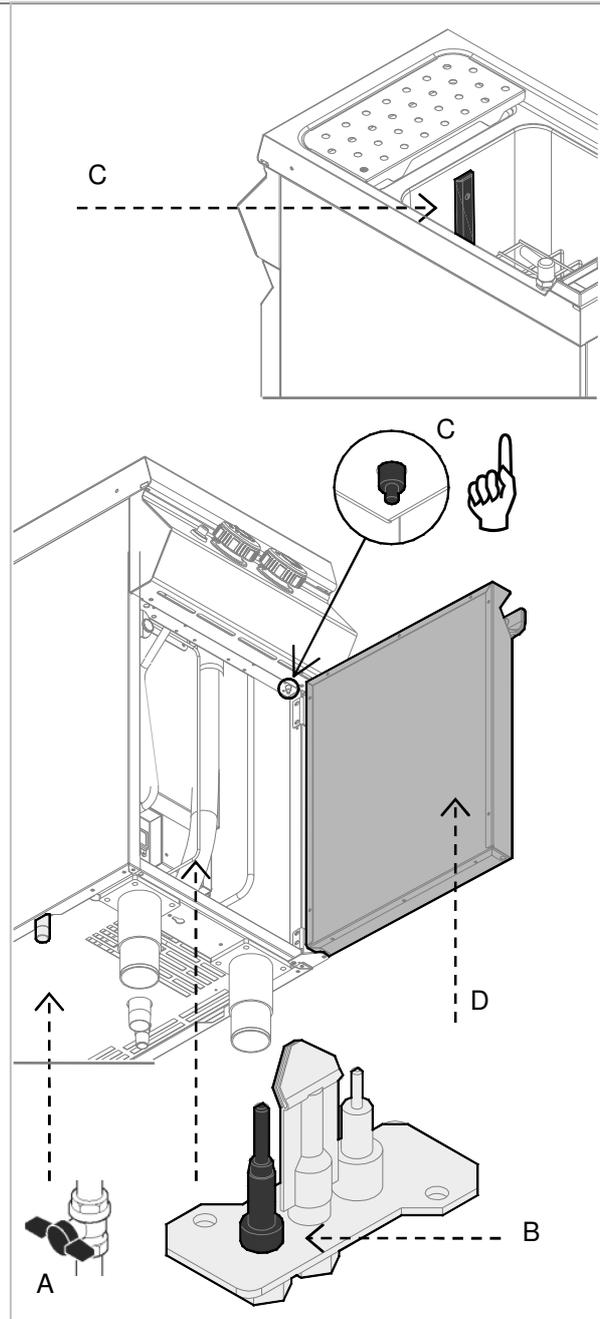


Verificare ogni giorno che i dispositivi di sicurezza siano correttamente montati e funzionanti.

In caso di scatto del termostato di sicurezza, ripristinare le impostazioni iniziali dell'apparecchiatura in ordine di funzionamento.

1. Attendere che l'apparecchiatura si raffreddi.
2. Aprire lo sportello (D).
3. Selezionare il pulsante del termostato di sicurezza (B) per attivare nuovamente l'afflusso del gas
4. Chiudere lo sportello (D).

i Dopo lo scatto del termostato di sicurezza, azionare il pulsante (C).



4.4. Targhetta nominale

La targhetta nominale presentata nell'immagine è fissata direttamente all'apparecchiatura. Sulla targhetta sono riportate tutte le indicazioni e le informazioni richieste per l'utilizzo sicuro.

- 1) Numero EAN
- 2) N. art./n. modello/n. certificato CE
- 3) Categoria dell'apparecchiatura/tipo di costruzione

- 4) Valore di allacciamento / consumo di gas / tipo di gas impostato
- 5) Carico termico
- 6) Data di produzione
- 7) N. di serie
- 8) Simbolo CE
- 9) Dichiarazione di conformità CE

Bartscher GmbH
 Franz-Kleine-Str.28
 D- 33154 Salzkotten
 Tel.: 01805 971197

2 -> Art.-No.: Bartscher / Supplier PIN: CE-0063xxxx

3 -> Categorie _____ building type: _____

4 -> Connected value _____ kg/h: _____ /adjusted to gas type _____ mbar

5 -> thermal load Qn _____ kW (Hi)

6 -> production date: MM/YYYY

7 -> Ser.-No.: 
 11081682


 4 015613 525860

 Prüfnummer/
 test number



1

8

9

4.5. Sostituzione dei sottoassiemi (tecnico del servizio assistenza)



Prima di sostituire un sottoassiemi, attivare tutti i dispositivi di sicurezza disponibili. In primo luogo, chiudere il rubinetto del gas e impedire l'accesso all'apparecchiatura, che in caso di attivazione potrà produrre situazioni di pericolo inaspettate, tali da mettere a rischio la sicurezza e la salute umana.

Se necessario, sostituire i sottoassiemi danneggiati e sostituirli con pezzi di ricambio originali.



Non ci riterremo responsabili dei danni a persone o a componenti dovuti all'uso di pezzi di ricambio diversi da quelli originali e da ingerenze nell'apparecchiatura senza il permesso del fabbricante, tali da modificare i requisiti di sicurezza.

5. USO E FUNZIONAMENTO

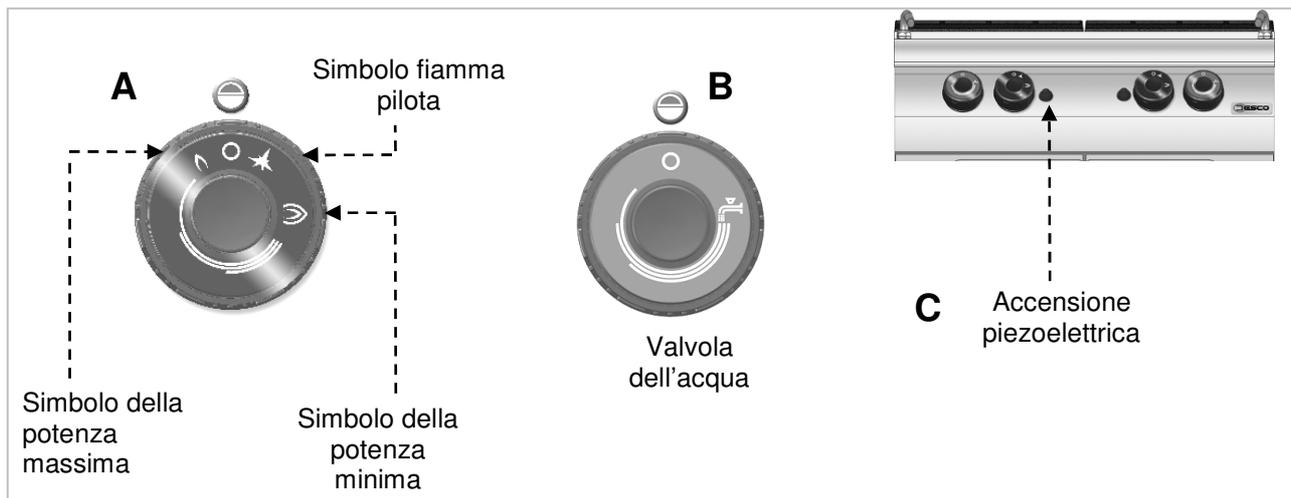
5.1. Descrizione dell'uso .

Gli elementi di comando delle funzioni principali si trovano sul pannello di controllo dell'apparecchiatura.

A) Regolatore del fornello: Per l'accensione, lo spegnimento e la regolazione del fornello principale

B) Valvola dell'acqua: per il riempimento del serbatoio

C) Accensione piezoelettrica: Per l'accensione della fiamma pilota del fornello.



IT

5.2. Accensione del fornello

ACCENSIONE

A) Premere il regolatore del fornello e ruotarlo a sinistra (posizione 1); contemporaneamente, premere il pulsante **B** per accendere la fiamma pilota.

B) Tenere premuto il regolatore B per circa 10 secondi, in modo tale da scaldare la

termocoppia. Fatto ciò, lasciare il regolatore.

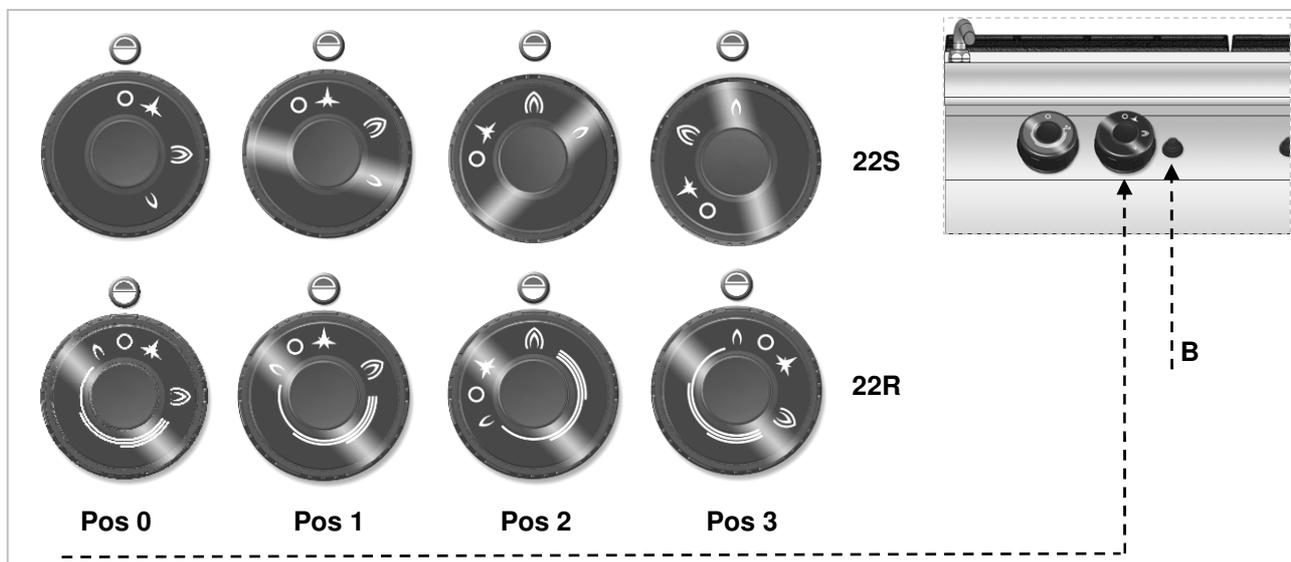
C) Per accendere il fornello, ruotare verso destra il regolatore (posizione 2).

D) Impostare la potenza del fornello (posizione 3)

SPEGNIMENTO

A) Per spegnere il fornello, ruotare a destra il regolatore A (posizione 1); la fiamma pilota continuerà a bruciare.

B) Per spegnere la fiamma pilota, ruotare verso destra il regolatore del fornello (posizione 0)



5.3. Riempimento del serbatoio

Ruotare la valvola dell'acqua per riempire il serbatoio fino al livello richiesto. Dopo il raggiungimento del livello massimo, sarà possibile accendere il bruciatore.

Dopo il riempimento del serbatoio, la valvola dell'acqua dovrà essere chiusa per evitare il raggiungimento di un livello eccessivo.

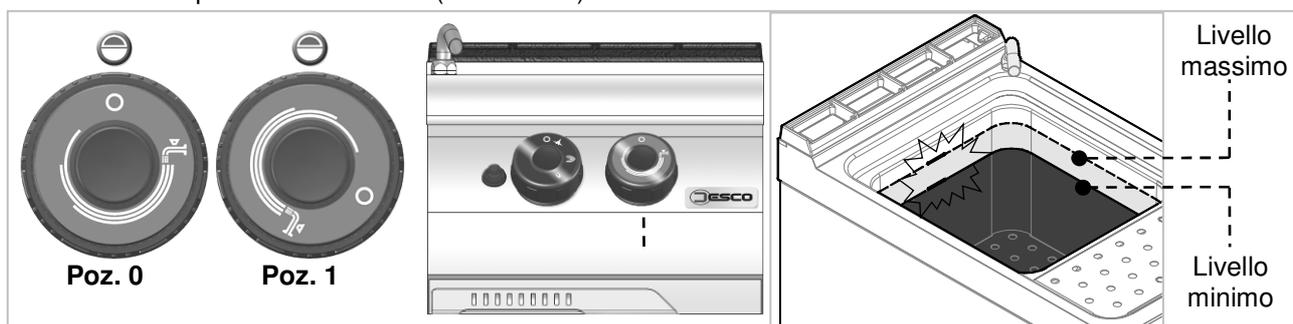
Qualora il livello dell'acqua scenda al di sotto del minimo, aprire nuovamente la valvola dell'acqua.

L'apparecchiatura potrà essere collegata all'alimentazione con acqua calda, in modo tale da ridurre il tempo di riscaldamento (max. 60 °C).

Qualora il livello dell'acqua scenda sotto al fondo del cesto, potrà attivarsi il termostato di sicurezza: Riempire il serbatoio almeno fino al livello minimo e accendere nuovamente il fornello.



Non usare l'apparecchiatura con il serbatoio riempito d'acqua al di sotto della tacca minima.



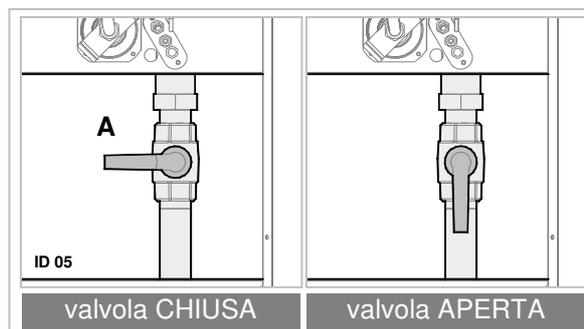
5.4. Svuotamento del serbatoio

L'acqua di scarico andrà convogliata con l'apposito collettore, che resiste a una temperatura di almeno 100°C.

Per vuotare il serbatoio, ruotare verso il basso la valvola di scarico **A**.



Prima di riempire il serbatoio, accertarsi che la valvola di scarico **A sia chiusa.**



5.5. Indicazioni relative all'uso dell'apparecchiatura

Qualora l'apparecchiatura debba restare inutilizzata per un periodo più lungo del normale, procedere come a seguire:

1. Chiudere la valvola di intercettazione del gas;
2. Pulire accuratamente l'apparecchiatura e la superficie adiacente.
3. Applicare uno strato d'olio di vaselina sull'acciaio inossidabile.
4. Effettuare tutte le operazioni di manutenzione;
5. Lasciare l'apparecchiatura non coperta, con le camere di cottura aperte.



Dopo l'uso, vuotare sempre i serbatoi.

Per garantire il corretto utilizzo dell'apparecchiatura, attenersi alle indicazioni riportate a seguire:

- Usare solo gli accessori indicati dal fabbricante degli accessori;
- Usare correttamente i cestini;
- Prima di riempire il serbatoio, accertarsi che la valvola di scarico sia chiusa;
- Accertarsi che il livello dell'acqua non scenda al di sotto del livello minimo indicato nel serbatoio;



Non usare mai l'apparecchiatura senza acqua all'interno del serbatoio. Rischio di danneggiamento totale dell'apparecchiatura!

6. PULIZIA E MANUTENZIONE

6.1. Indicazioni relative alla pulizia e alla manutenzione



Prima di iniziare le operazioni, attivare tutti i sistemi di sicurezza installati.

In primo luogo, chiudere il rubinetto del gas e impedire l'accesso all'apparecchiatura, che in caso di attivazione potrà produrre situazioni di pericolo inaspettate, tali da mettere a rischio la sicurezza e la salute umana.

6.2. Corretta manutenzione

La manutenzione corretta comprende la pulizia quotidiana di tutti i pezzi che entrano a contatto con i prodotti alimentari, nonché la manutenzione del fornello, degli ugelli e delle condotte di scarico.

La manutenzione accurata permette di ottenere i migliori risultati, assicura un lungo periodo di vita, nonché il mantenimento dei requisiti di sicurezza a un livello costante.

Non indirizzare getti d'acqua diretti sull'apparecchiatura e non usare idropultrici

Per la pulizia dell'acciaio inossidabile, non usare lana di acciaio né spazzole con denti in acciaio, poiché possono lasciare molecole di ferro sull'apparecchiatura. Queste ultime, in seguito all'ossidazione, possono provocare la comparsa di ruggine. Per eliminare i residui secchi, usare una spatola in legno, una spatola in plastica o una spugna morbida.

Qualora l'apparecchiatura debba restare inutilizzata per un periodo prolungato, applicare uno strato protettivo con un panno imbevuto di vaselina e ventilare regolarmente i locali.



Non usare detergenti contenenti sostanze pericolose o dannose per la salute (solventi, benzina ecc.).

Ordinare regolarmente a dipendenti specializzati l'esecuzione dei seguenti lavori di manutenzione:

- Controllo della pressione e della tenuta dell'impianto
- Controllo della funzionalità delle termocoppie,
- Controllo del corretto funzionamento della cappa ed eventuale pulizia;
- Controllo ed eventuale lubrificazione delle valvole del gas
- Controllo del corretto funzionamento del pressostato di sicurezza.

7. MALFUNZIONAMENTI

Le informazioni a seguire servono per riconoscere ed eliminare eventuali malfunzionamenti che potranno manifestarsi durante l'uso dell'apparecchiatura.

Alcuni dei malfunzionamenti potranno essere eliminati autonomamente dall'utente. Per quelli restanti sono richieste competenze specialistiche. Tali problemi potranno essere eliminati solo da dipendenti qualificati.

Problema	Causa	Soluzione
Odore di gas	A volte viene rilasciato al momento dello spegnimento della fiamma	Chiudere la valvola di intercettazione del gas e ventilare l'ambiente.
La fiamma pilota non si accende.	Il dispositivo di accensione a scintilla non funziona	Verificare il funzionamento dei dispositivi di accensione. Accendere manualmente la fiamma.
	Aria nelle condotte a causa della sosta prolungata.	 Contattare il servizio assistenza
La fiamma pilota si spegne continuamente	La termocoppia non è sufficientemente calda.	Prolungare l'accensione.
La fiamma è gialla.	Il fornello è sporco o umido	Pulire il fornello e lasciarlo asciugare.  Se il problema persiste, contattare il servizio assistenza.
La rotazione del regolatore è difficoltosa	Difetto della valvola.	 Contattare il servizio assistenza.

8. IMPIANTO

8.1. Imballaggio ed estrazione dall'imballaggio

Durante lo scarico e l'installazione dell'apparecchiatura, rispettare le informazioni del fabbricante, riportate direttamente sulla confezione e nelle presenti istruzioni.

Per il sollevamento e il trasporto del prodotto, utilizzare un carrello a forche o un dispositivo di sollevamento. Distribuire il peso in modo tale da evitare l'inclinazione della confezione (evitare inclinazioni eccessive!).



Usando il dispositivo di sollevamento, prestare attenzione ai cavi di alimentazione del gas e alla posizione dei piedini.

L'imballaggio è costituito da uno scatolone e da un pallet in legno. Sulla confezione in cartone è stampata una serie di simboli che, ai sensi delle norme internazionali, indicano le procedure da rispettare durante il carico e lo scarico, il trasporto e lo stoccaggio dell'apparecchiatura.



Durante la presa in consegna della merce, accertarsi che la confezione sia completa e non sia stata danneggiata durante il trasporto. Eventuali danni andranno segnalati immediatamente al trasportatore.

Estrarre l'apparecchiatura dall'imballaggio il prima possibile, in modo tale da controllare che non vi siano danni.

Non tagliare il cartone con utensili affilati. Esiste il rischio di danneggiare la lamiera inossidabile situata all'interno.

La confezione in cartone andrà rimossa dall'apparecchiatura dall'alto.

Dopo l'estrazione dall'imballaggio, accertarsi che l'equipaggiamento dell'apparecchiatura sia conforme all'ordine presentato.

In caso di non conformità, informare immediatamente il rivenditore.



Tenere il materiale di imballaggio (sacchetti in nylon, polistirolo, morsetti ...) lontano dalla portata dei bambini!

Rimuovere lo strato protettivo in PVC dalle superfici esterne e interne. Se possibile, non usare utensili in metallo.

8.2. Installazione (tecnico del servizio assistenza)

Tutte le fasi dell'installazione dovranno essere eseguite con attenzione.

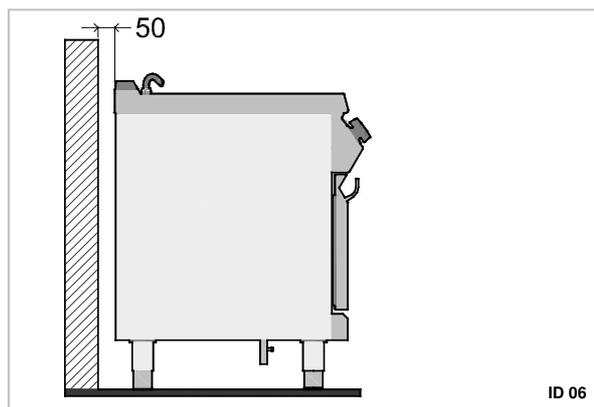
Il luogo di collocazione dovrà essere provvisto di tutti gli allacciamenti e degli scarichi per i rifiuti del processo di lavorazione. Questo luogo dovrà anche essere adeguatamente illuminato e soddisfare i requisiti igienici e sanitari previsti dalle norme vigenti.

L'apparecchiatura andrà installata a una distanza di almeno 5 cm dalla parete, nel caso in cui quest'ultima non sia resistente a una temperatura di almeno 150°C.

Posizionare l'apparecchiatura in orizzontale, regolando opportunamente i piedini singoli.



Per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchiatura, quest'ultima potrà essere installata soltanto in un locale ben ventilato.

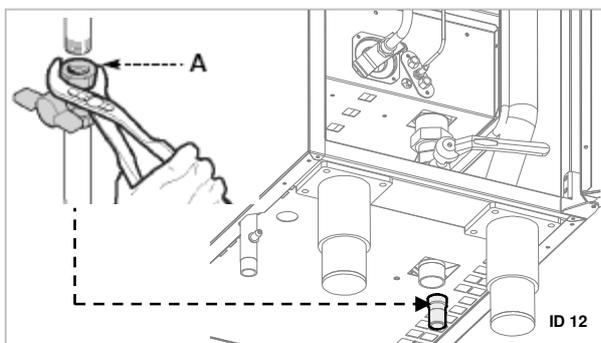


L'impianto interno per l'afflusso del gas e i locali in cui è presente l'apparecchiatura devono essere conformi alle disposizioni vigenti nel paese di applicazione (regolamento del 12 giugno 96 e UNI-CIG 87/23).

Per garantire una combustione adeguata nei dispositivi di accensione, garantire una quantità d'aria pari a circa 2 m³/ora per ogni kW di potenza installata.

8.3. Raccordo alla rete idrica (tecnico del servizio assistenza)

Presso il collegamento, installare una valvola di intercettazione (A), in modo tale da interrompere, ove necessario, l'afflusso dell'acqua. A valle della valvola, installare filtri facilmente accessibili.



Collegare l'apparecchiatura a una rete contenente acqua potabile.

Nella tabella sono riportati i valori limite per l'acqua potabile stabiliti dalla Comunità Europea.

Descrizione	Valore
Pressione	150-300 kPA
	1.5-3 bar
pH	6.5-8
Durezza	8-15°F
	(80-150 ppm CaCO ₃)
Elementi minerali	<1500 mg/L
Ferro	< 0.2 mg/L
Manganese	<0.05 mg/L
Cloro	<0.25 mg/L
Zolfo	<0.25 mg/L

8.4. Allacciamento del gas (tecnico del servizio assistenza)

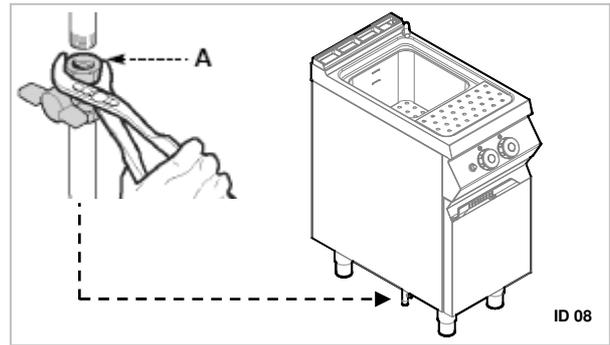
L'allacciamento del gas andrà effettuato nel rispetto delle norme vigenti.

Prima del collegamento dell'apparecchiatura, verificare i dati tecnici, il tipo di gas, la pressione di servizio e la portata (dati indicati sulla targhetta nominale).

Il collegamento sarà effettuato allacciando il tubo dell'apparecchiatura a quello dell'impianto gas. Presso il collegamento, installare una valvola di intercettazione, in modo tale da interrompere, ove necessario, l'afflusso del gas.

Qualora nell'impianto di alimentazione con gas vi siano notevoli sbalzi di pressione, si consiglia di utilizzare un regolatore di pressione.

A collegamento ultimato, verificare l'allacciamento per rilevare eventuali perdite di gas.



Durante la ricerca delle perdite di gas, non usare fiamme libere!

8.5. Scarico dei prodotti della combustione

Per l'installazione delle apparecchiature di tipo "A" non si prevede l'uso di un collegamento all'impianto di aspirazione, ma l'uso di un dispositivo in grado di evacuare i prodotti della combustione all'esterno.

Impianto destinato alla cappa di aspirazione (A)

Posizionare l'apparecchiatura sotto alla cappa (1) e fissare sul punto di collegamento un tubo con le dimensioni riportate nelle illustrazioni.

L'estremità del tubo di scarico dovrà trovarsi ad almeno 1,8 metri sopra la superficie di installazione dell'apparecchiatura.



L'alimentazione dell'apparecchiatura con gas sarà sottoposta al sistema di evacuazione: Il blocco del ventilatore deve comportare un'interruzione nella fornitura di gas.



Il ventilatore deve accendersi automaticamente quando la valvola del gas è aperta.

8.6. Montaggio dell'apparecchiatura in serie

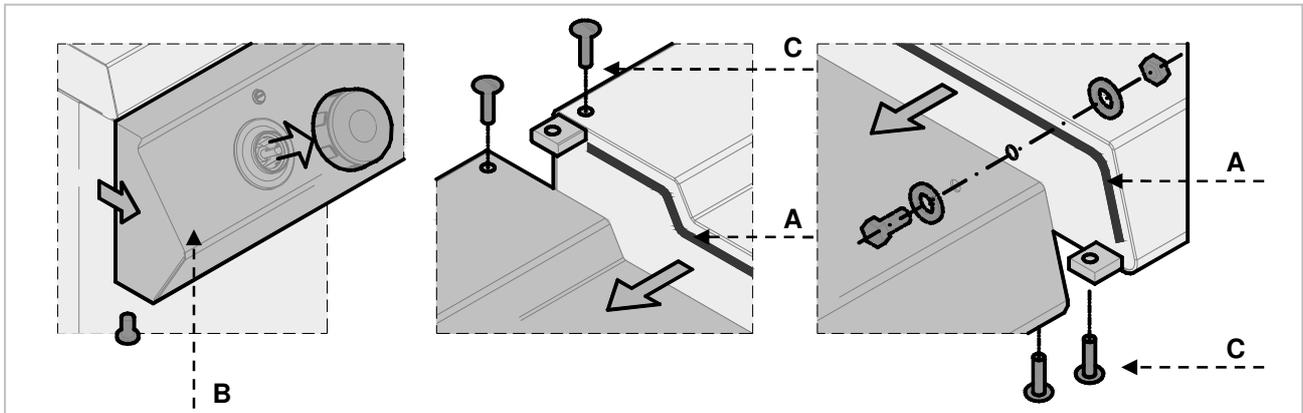
Per montare l'apparecchiatura in serie (più dispositivi uno accanto all'altro), procedere nel modo indicato a seguire:

Smontare il quadro di comando e rimuovere, ove necessario, il telaio in ghisa dalla canna fumaria.

Applicare nastro isolante (A) presso i lati a contatto.

Avvicinare le apparecchiature e posizionarle in orizzontale (regolando i piedini).

Collegare le apparecchiature con gli elementi di raccordo.

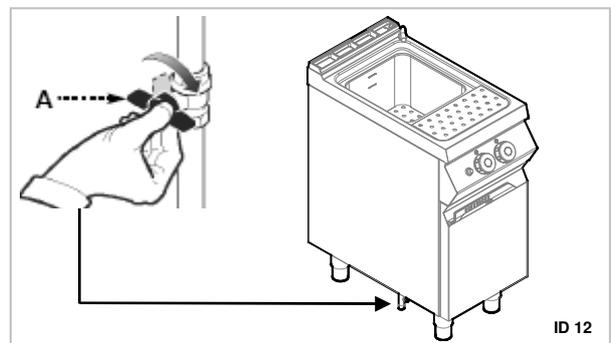


8.7. Fornitura del gas (tecnico del servizio assistenza)

L'apparecchiatura è stata controllata dal fabbricante per il gas indicato nella targhetta nominale. In caso di utilizzo di un altro tipo di gas, procedere come indicato a seguire:

1. Chiudere il rubinetto del gas (A).
2. Sostituire l'ugello del fornello (vedi capitolo opportuno)
3. Sostituire l'ugello della fiamma pilota (vedi capitolo opportuno)
4. Impostare il valore minimo sul rubinetto del gas del fornello (vedi capitolo opportuno)
5. Ove necessario, verificare l'alimentazione con aria.

6. Rimuovere l'adesivo riportato sulla targhetta nominale e applicarne uno nuovo, adatto al tipo di gas utilizzato (posizione 4 della targhetta nominale).



8.8. Controllo (tecnico del servizio assistenza)

Prima di avviare l'apparecchiatura, effettuare un controllo dell'impianto per valutare le condizioni di utilizzo di ogni sottoassieme e rilevare eventuali errori.

Si consiglia di eseguire i seguenti controlli:

1. Aprire il rubinetto del gas e verificare la tenuta dei collegamenti.

2. Verificare se il dispositivo di accensione si accende e brucia correttamente.
3. Verificare e regolare, ove necessario, la pressione del gas e la sua portata nelle pos. max e min (vedi capitolo).
4. Verificare che i dispositivi di sicurezza funzionino correttamente.
5. Verificare l'allacciamento del gas per rilevare eventuali perdite.

9. IMPOSTAZIONI



Prima di procedere all'impostazione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza disponibili.

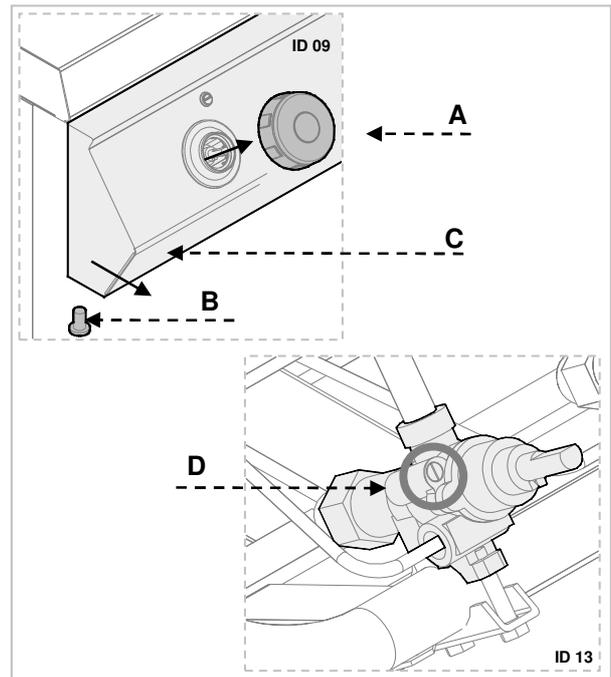
In primo luogo, chiudere il rubinetto del gas e impedire l'accesso all'apparecchiatura, che in caso di attivazione potrà produrre situazioni di pericolo inaspettate, tali da mettere a rischio la sicurezza e la salute umana.

9.1. Impostazione minima della valvola del fornello (tecnico del servizio assistenza)

Queste impostazioni sono richieste soltanto quando il tipo di gas collegato è diverso da quello verificato dopo l'allacciamento. Prima di eseguire l'impostazione, verificare che la pressione del gas sia conforme al valore della pressione nominale (vedi tabella).

Procedere nel modo indicato a seguire.

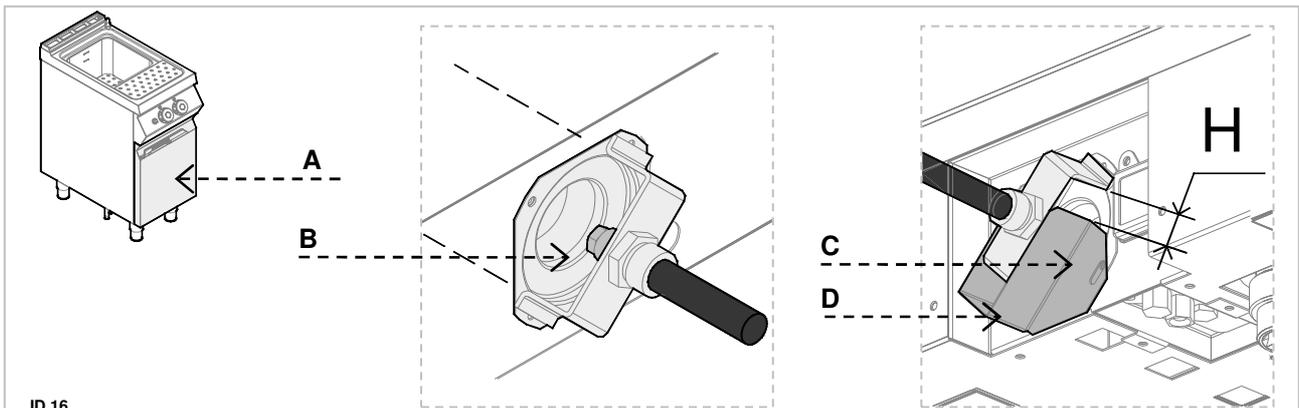
1. Chiudere la valvola di intercettazione del gas
2. Tirare la manopola di regolazione **A**
3. Svitare le viti **B** e rimuovere il pannello di comando (**C**).
4. Estrarre l'iniettore **D** e sostituirlo con un pezzo adeguato al tipo di gas utilizzato (vedi allegati). Dopo l'impostazione, contrassegnare la vite.
5. Al termine, montare il pannello di comando (**C**) e la manopola del regolatore.



9.2. Sostituzione dell'ugello del fornello (addetto alla manutenzione)

Procedere nel modo indicato a seguire.

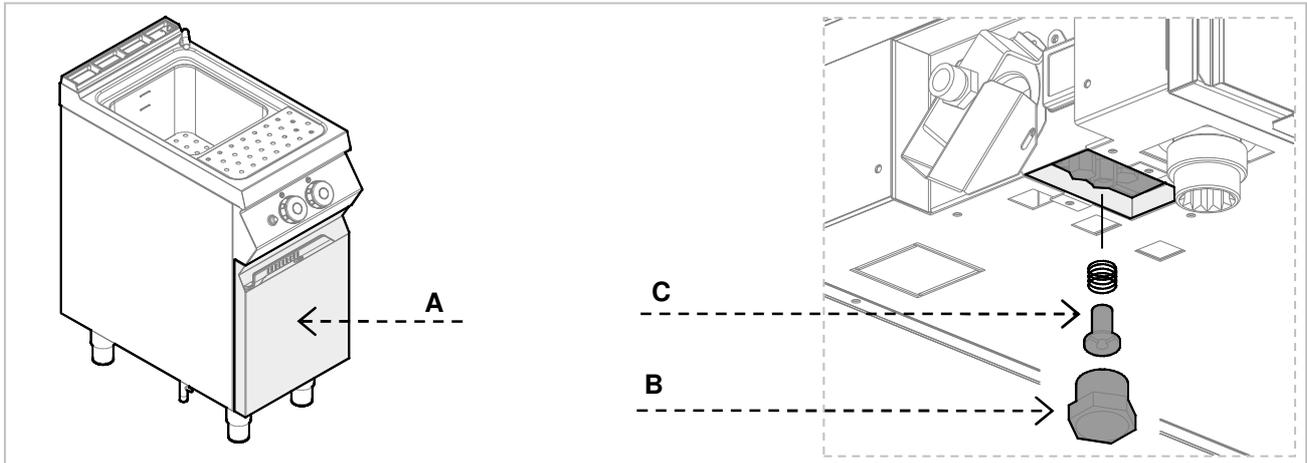
- Chiudere la valvola di intercettazione del gas.
- Chiudere il coperchio (**A**)
- Sostituire l'ugello (**B**) con un ugello adatto al tipo di gas utilizzato (vedi allegato)
- Allentare le viti **C** e impostare il tubo di Venturi (**D**).
- Al termine, tornare alle impostazioni dello stato iniziale.
- Chiudere il coperchio.



9.3. Sostituzione dell'ugello della fiamma pilota (tecnico del servizio assistenza)

Procedere nel modo indicato a seguire.

- Chiudere la valvola di intercettazione del gas:
- Chiudere il coperchio (A)
- La fiamma pilota è dipendente dal fornello.
- Svitare il dado (B)
- Estrarre l'ugello C e sostituirlo con un ugello adatto al tipo di gas utilizzato (vedi tabella).
- Avvitare nuovamente il dado e ripristinare lo stato iniziale.
- Chiudere il coperchio.



10. SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIATURA

i L'apparecchiatura è marchiata secondo la direttiva europea 2002/96/EG, WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE).



Smaltendo il prodotto in conformità con le norme, l'utente contribuisce a evitare effetti negativi per l'ambiente e la salute.



Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione allegata indica l'impossibilità di trattare il prodotto stesso come un normale rifiuto comunale. L'articolo usato dovrà essere trasmesso a un punto di raccolta di dispositivi elettrici ed elettronici ai fini del riciclaggio.

Rispettare le norme locali relative allo smaltimento dei rifiuti.

Ulteriori informazioni relative al riutilizzo e al riciclaggio del prodotto sono disponibili presso gli enti locali, la sezione rifiuti, il rivenditore del prodotto.

ANLAGEN

ATTACHMENTS

ANNEXES

ALLEGATI

ANEXOS

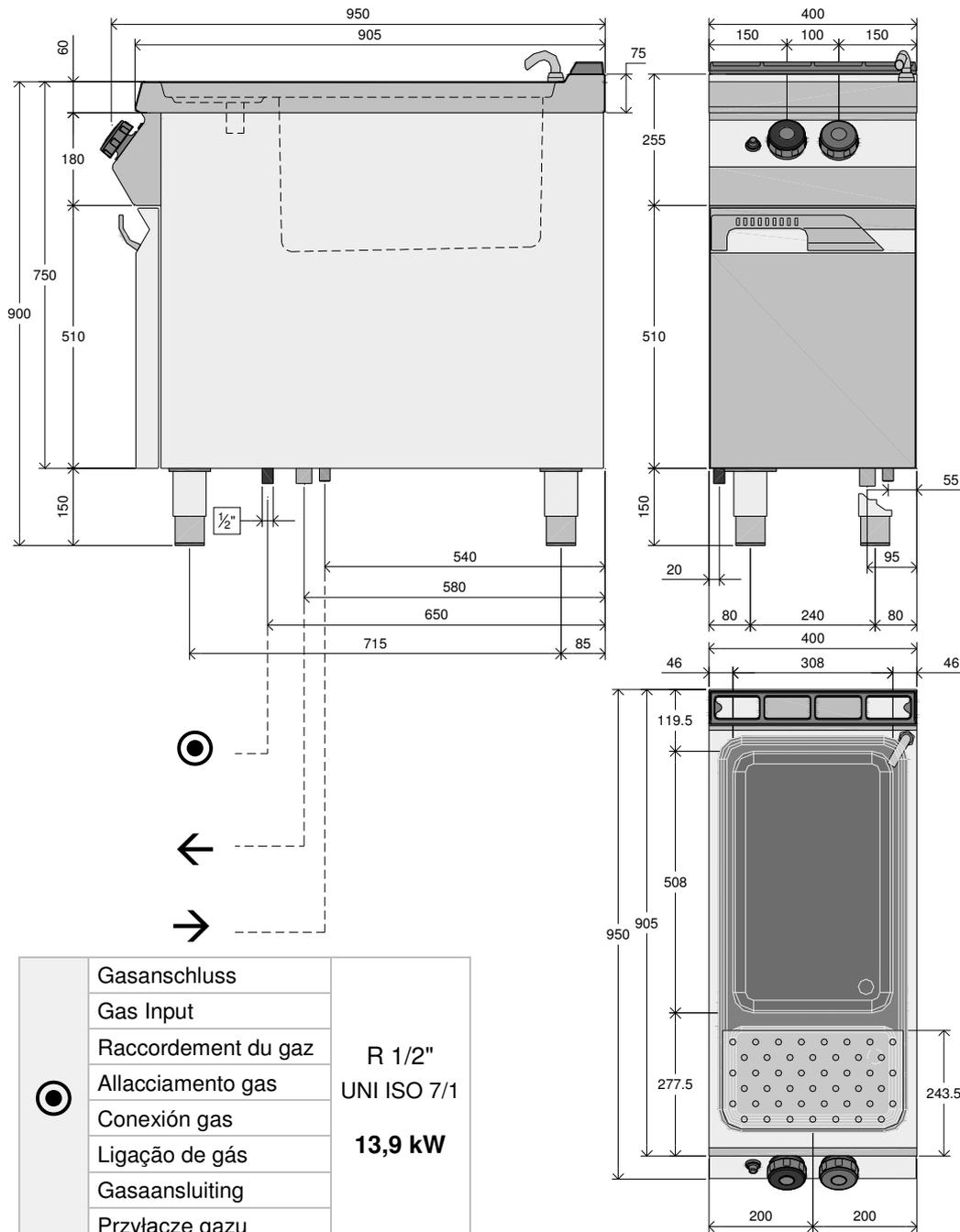
ANEXOS

BIJLAGEN

ZALĄCZNIKI

CPG91M00

ANSCHLUSSSCHEMA - CONNECTION CARD - FICHE DES RACCORDEMENTS - SCHEDA ALLACCIAMENTI - FICHA DE ENLACES - ESQUEMA DAS CONEXÕES - PLAN AANSLUITINGEN SCHEMAT PODŁĄCZENIA



⊙	Gasanschluss	R 1/2" UNI ISO 7/1 13,9 kW
	Gas Input	
	Raccordement du gaz	
	Allacciamento gas	
	Conexión gas	
	Ligação de gás	
	Gasaansluiting	
	Przyłącze gazu	

→	Wasseranschluss	R 1/2" UNI ISO 7/1	←	Wasserablass	R 1/1" UNI ISO 7/1
	Water input			Water drain	
	Raccordement d'eau			Vivage d'eau	
	Allacciamento acqua			Scarico acqua	
	Conexión del agua			Evacuacion del agua	
	Ligação água			Descarga água	
	Wateraansluiting			Waterafvoer	
	Właściwości wody			Odpływ wody	

Modelle	Becken	Brenner	ΣQ_n	Gasverbrauch				
Model	Container	Burner		Gas consumption				
Modèle	Bac	Brûleur		Consommation de gaz				
Modello	Vasca	Bruciatore		Consumo gas				
Modelo	Depósito	Quemador		Consumo de gas				
Modelo	Contentor	Queimador		Consumo de gás				
Model	Bak	Brander		Gasverbruik				
Model	Zbiornik	Palnik		Zużycie gazu				
	I	kW		kW	G20 m ³ /h	G25 m ³ /h	G30 kg/h	G31 kg/h
CPG91M01	40	13,9		13,9	1,47	1,71	1,10	1,08

Tabelle: Düsen für Brenner - Table: Burner nozzles - Tableau : Buses du brûleur - Tabella: ugelli dei bruciatori - Tabla: Toberas del quemador - Tabel: mondstukken voor de brander - Tabela: Dysze palnika

13,9 kW

①	②	Gas	Pen mbar	Qn max kW	Qn min kW	I ③	B ④	P ⑤	H mm ⑥
AT	II2H3B/P	G30/G31	50	13,9	4,5	170	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
BE	II2E+3+	G30/G31	28/37	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
		G25	25	13,9	4,5	290	100	27.2	25
BG	II2H3B/P	G30/G31	30	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
CH	II2H3+	G30/G31	28/37	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
	II2H3B/P	G30/G31	50	13,9	4,5	170	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
CY	II2H3+	G30/G31	28/37	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
	II2H3B/P	G30/G31	30	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
CZ	II2H3+	G30/G31	28/37	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
DE	II2ELL3B/P	G30/G31	50	13,9	4,5	170	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
		G25	20	13,9	4,5	315	100	27.2	25
DK	II2H3B/P	G30/G31	30	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
EE	II2H3B/P	G30/G31	30	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
ES	II2H3+	G30/G31	28/37	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
FI	II2H3B/P	G30/G31	30	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
FR	II2E+3+	G30/G31	28/37	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
		G25	25	13,9	4,5	290	100	27.2	25
GB	II2H3+	G30/G31	28/37	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
GR	II2H3+	G30/G31	28/37	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
	II2H3B/P	G30/G31	30	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
HR	II2H3B/P	G30/G31	30	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
IE	II2H3+	G30/G31	28/37	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25

Tabelle: Düsen für Brenner - Table: Burner nozzles - Tableau : Buses du brûleur - Tabella: ugelli dei bruciatori - Tabla: Toberas del quemador - Tabel: mondstukken voor de brander - Tabela: Dysze palnika	13,9 kW
---	----------------

①	②	Gas	Pen mbar	Qn max kW	Qn min kW	I ③	B ④	P ⑤	H mm ⑥
IS	I3B/P	G30/G31	30	13,9	4,5	195	100	22	32
IT	II2H3+	G30/G31	28/37	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
LT	II2H3B/P	G30/G31	30	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
LU	I2E	G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
LV	II2H3B/P	G30/G31	30	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
MT	I3B/P	G30/G31	30	13,9	4,5	195	100	22	32
NL	II2L3B/P	G30/G31	30	13,9	4,5	195	100	22	32
		G25	25	13,9	4,5	290	100	27.2	25
NO	II2H3B/P	G30/G31	30	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
PT	II2H3+	G30/G31	28/37	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
RO	II2H3B/P	G30/G31	30	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
	II2E3B/P	G30/G31	30	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
	II2L3B/P	G30/31	30	13,9	4,5	195	100	22	32
		G25	20	13,9	4,5	315	100	27.2	25
SE	II2H3B/P	G30/G31	30	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
SI	II2H3+	G30/G31	28/37	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
	II2H3B/P	G30/G31	30	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
SK	II2H3B/P	G30/G31	30	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
TR	II2H3+	G30/G31	28/37	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25
	II2H3B/P	G30/G31	30	13,9	4,5	195	100	22	32
		G20	20	13,9	4,5	280	100	27.2	25

- | |
|---|
| ① Land - Country - Pays - Paese - País - País - Land - Kraj |
| ② Kategorie - Category - Catégorie - Categoria - Categoria - Categoria - Kategoría |
| ③ Brennerdüse - Burner nozzles - Buse du brûleur - Ugello del bruciatore - Tobera del quemador - Bico de quemador - Mondstuk van de brander - Dysza palnika |
| ④ Zündbrennerdüse - Pilot burner nozzles - Buse du brûleur d'allumage - Ugello del bruciatore di accensione - Tobera del quemador de encendido - Bico de quemador piloto - Mondstuk van de ontstekingsbrander - Dysza palnika zapłonowego |
| ⑤ Druck Brennerdüse - Burner nozzle pressure - Pression de la buse du brûleur - Pressione dell'ugello del bruciatore - Presión de la tobera del quemador - Pressão de bico de quemador - Druk van het mondstuk van de brander - Ciśnienie dyszy palnika |

Tabelle der Gas-Eigenschaften - Table of gas characteristics - Tableau des propriétés du gaz - Tabella: caratteristiche di gas - Tabla de propiedades del gas - Tabela de propriedades de gás - Tabel van gaseigenschappen - Tabela własności gazu						
Familie Group Famille Tipi Familia Família Famili Rodzina	Gastypen Group Type de gaz Tipi di gas Tipos de gas Tipos de gás Gastypes Rodzaje gazu	Wobbeindex Wobbe index Indice de Wobbe Indice di Wobbe Índice de Wobbe Índice de Wobbe Wobbe-index Liczba Wobbego	Unterer Heizwert Net calorific value Pouvoir calorifique inférieur Potere calorifico min Valor inferior de combustión Valor calorífico mais baixo Onderste verbrandingswaarde Dolna wartość opałowa			
		MJ/m ³	Kcal/m ³	MJ/m ³	Kcal/m ³	MJ/kg
II	G20	45,67	8129	34,02		
	G25	37,38	6989	29,25		
III	G30	80,58			10908	45,65
	G31	70,69			11073	46,34

Tabelle der Gasdrücke - Table of gas pressure - Tableau des pressions - Tabella pressioni di gas - Tabla de presión del gas - Tabela de pressão de gás - Tabel van gasdruk - Tabela ciśnienia gazu

Land - Country - Pays - Paese - País - País - Land - Kraj	G20 mbar			G25 mbar			G30 mbar			G31 mbar		
	②	①	③	②	①	③	②	①	③	②	①	③
IT-GB-IE-PT-CH GR-ES-CZ	17	20	25	-	-	-	20	30	35	25	37	45
FR-BE	17	20	25	20	25	30	20	28	35	25	37	45
LU	17	20	25	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DE	17	20	25	17	20	25	42,5	50	57,5	42,5	50	57,5
AT-CH	17	20	25	-	-	-	42,5	50	57,5	42,5	50	57,5
DK-SE-FI-CZ-SI LV-LT-EE-SK	17	20	25	-	-	-	25	30	35	25	30	35
NL	-	-	-	20	25	30	25	30	35	25	30	35
NO	-	-	-	-	-	-	25	30	35	25	30	35
HU	-	-	-	-	-	-	20	30	35	20	30	35
CY	-	-	-	-	-	-	20	28-30	35	25	37	45
MT	-	-	-	-	-	-	28	30	35	28	30	35
PL	17,5	20	25	-	-	-	-	-	-	-	-	-

- ① Nenndruck - Rate pressure - Pression nominale - Pressione nominale - Presión nominal - Pressão nominal - Nominale druk - Ciśnienie nominalne
- ② Mindestdruck - Minimum pressure - Pression minimale - Pressione minima - Presión mínima - Pressão mínima - Minimumdruck - Ciśnienie minimalne
- ③ Höchstdruck - Maximum pressure - Pression maximale - Pressione massima - Presión máxima - Pressão máxima - Maximumdruck - Ciśnienie maksymalne

DE

LAUT GESETZLICHER VORSCHRIFT STEHT DIESES HANDBUCH UNTER EIGENTUMS-
VORBEHALT UND DARF AUS DIESEM GRUND NICHT OHNE UNSERE GENEHMIGUNG
VERVIELFÄLTIGT UND/ODER IN JEDLICHER FORM AN DRITTE WEITERGEGEBEN WERDEN!

GB

IN COMPLIANCE WITH THE LAW IN FORCE, IT IS PROHIBITED TO REPRODUCE AND/OR
DISTRIBUTE THIS MANUAL IN ANY WAY WITHOUT THE AUTHORISATION OF THE PROPRIETOR!

FR

AUX TERMES DE LA LOI, LA PROPRIETE DE CETTE NOTICE EST RESERVEE. IL EST DONC
INTERDIT DE LA REPRODUIRE ET/OU DE LA DISTRIBUER SOUS QUELQUE FORME QUE CE SOIT
SANS NOTRE AUTORISATION!

IT

A TERMINI DI LEGGE È RISERVATA LA PROPRIETÀ DI QUESTO MANUALE CON DIVIETO DI
RIPRODURLO E/O DISTRIBUIRLO IN QUALSIASI FORMA SENZA NOSTRA AUTORIZZAZIONE!

ES

DE ACUERDO CON LOS TÉRMINOS DE LA LEY ESTÁ RESERVADA LA PROPIEDAD DE ESTE
MANUAL CON EXPRESA PROHIBICIÓN DE REPRODUCIRLO Y /O DISTRIBUIRLO EN CUALQUIER
FORMA SIN NUESTRA AUTORIZACIÓN!

PT

A PROPRIEDADE DESTE MANUAL É RESERVADA POR LEI, SENDO PROIBIDA A SUA
REPRODUÇÃO E/OU DISTRIBUIÇÃO EM QUALQUER FORMA SEM A NOSSA AUTORIZAÇÃO!

NL

DE FABRIKANT BEHOUDT ZICH HET RECHT VOOR OM DE KENMERKEN VAN DE
TOESTELLEN DIE IN DEZE PUBLICATIE WORDEN VOORGESTELD TE WIJZIGEN ZONDER
VOORAF TE VERWITTIGEN!

PL

ZGODNIE Z PRZEPISAMI PRAWNYMI NINIEJSZA INSTRUKCJA JEST NASZĄ WŁASNOŚCIĄ
I Z TEGO POWODU NIE MOŻE BYĆ BEZ NASZEJ ZGODY POWIELANA I / LUB PRZEKAZYWANA
W JAKEJKOLWIEK FORMIE OSOBOM TRZECIM!