

CE

Bartscher

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 WARTUNGSANWEISUNGEN

INSTALLATION, OPERATING
AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS

MANUEL D'INSTALLATION,
D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

MANUALE DI INSTALLAZIONE,
USO E MANUTENZIONE

MANUAL DE INSTALACIÓN,
USO Y MANTENIMIENTO

MANUAL DE INSTALAÇÃO,
UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

HANDLEIDING VOOR INSTALLATIE,
GEBRUIK EN ONDERHOUD

WSKAZÓWKI 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. ÍNDICE

1. ÍNDICE.....	1
2. ÍNDICE POR TEMA.....	2
3. SEGURANÇA.....	3
4. INFORMAÇÕES GERAIS E AVISOS	4
4.1. Orientações gerais	4
4.2. Descrição do aparelho	4
4.3. Dispositivos de segurança	5
4.4. Placa de informação.....	6
4.5. Substituição de peças	6
5. USO E FUNCIONAMENTO.....	7
5.1. Descrição do serviço.....	7
5.2. Ignição do queimador.....	7
5.3. Enchimento do recipiente.....	8
5.4. Esvaziamento do recipiente	8
5.5. Dicas para a utilização do aparelho	8
6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO	9
6.1. Orientações de limpeza e manutenção.....	9
6.2. Manutenção adequada	9
7. PROBLEMAS	10
8. INSTALAÇÃO.....	10
8.1. Embalar e desembalar	10
8.2. Installation (serviço técnico).....	11
8.3. Ligação de água (serviço técnico)	11
8.4. Válvulas de gás (serviço técnico).....	12
8.5. Condução dos produtos da queima	12
8.6. Montagem do aparelho em série	13
8.7. Fornecimento de gás (serviço técnico)	13
8.8. Controle (serviço técnico)	13
9. CONFIGURAÇÕES.....	14
9.1. Configurações mínimas da válvula do queimador (serviço técnico).....	14
9.2. Substituição do bocal do queimador (serviço técnico).....	14
9.3. Substituição do bocal do queimador da chama piloto (serviço técnico).....	14
10. DESCARTE DO APARELHO	15
ANEXOS.....	I

2. ÍNDICE POR TEMA

C

Condução dos produtos da queima 12
Configurações mínimas da válvula do
queimador 14
Controle 13

D

DESCARTE DO APARELHO 15
Descrição do aparelho 4
Descrição do serviço 7
Desembalar 10
Dicas para a utilização do aparelho 8
Dispositivos de segurança 5

E

Embalar 10
Enchimento do recipiente 8
Esvaziamento do recipiente 8

F

Fornecimento de gás 13

I

Ignição do queimador 7
Installation 11

L

Ligação de água 11

M

Manutenção adequada 9
Montagem do aparelho em série 13

O

Orientações de limpeza e manutenção 9
Orientações gerais 4

P

Placa de informação 6
PROBLEMAS 10

S

SEGURANÇA 3
Substituição de peças 6
Substituição do bocal do queimador 14
Substituição do bocal do queimador da chama
piloto 14

V

Válvulas de gás 12

3. SEGURANÇA



Antes de utilizar o aparelho, leia atentamente as instruções presentes neste manual.

O manual contém informações básicas sobre o uso, segurança e manutenção do aparelho.

Deve-se guardar o manual para em caso de necessidade posterior.

Durante o projeto e a fabricação, o fabricante teve um cuidado especial a fim de evitar ameaças à saúde e segurança das pessoas que utilizam o aparelho.

Deve-se ler atentamente o conteúdo deste manual e as orientações contidas no aparelho. Em especial, recomenda-se seguir todas as orientações relacionadas à segurança.

Não é permitido interferir em qualquer dispositivo de segurança instalado. O não cumprimento desta exigência poderá trazer ameaças sérias à segurança e à saúde das pessoas.

Recomendamos a realização de diversos testes a fim de familiarizar-se com a localização e função dos controles de operação, especialmente aqueles utilizados para ligar e desligar o aparelho.

O dispositivo destina-se apenas para utilização da finalidade para o qual fora projetado; qualquer outra utilização será considerado inapropriada.

O fabricante não terá responsabilidade pelos danos materiais ou pessoais que se derem devido à utilização errônea ou inapropriada do aparelho.

Todo trabalho relacionado à manutenção, que demandarem uma qualificação técnica assinalada, deverão ser feitos apenas por profissionais qualificados.

Para garantir a higiene e segurança dos alimentos quanto à contaminações, todos os elementos que tiverem contato direta ou indiretamente com o alimento, deverão ser devidamente higienizados. Para isto, deve-se utilizar materiais de limpeza apropriados para o contato com alimentos, evitar a utilização de materiais de limpeza inflamáveis ou que possam causar danos à saúde.



Após cada uso, deve-se garantir que o queimador esteja desligado, os elementos desativados e as tubulações de gás estejam desligadas.

Se o aparelho não for ser utilizado por um grande espaço de tempo, deve-se desligar não só todas as tubulações de gás, mas também limpar cuidadosamente o interior e exterior do aparelho.



Não é permitido limpar o aparelho diretamente sob água corrente.

4. INFORMAÇÕES GERAIS E AVISOS

4.1. Orientações gerais

Este manual foi criado pelo fabricante com o objetivo de fornecer informações técnicas e de utilização do aparelho ao profissional autorizado.

Recomendamos ao receptor destas informações que as leia com atenção.

Graças à leitura deste documento, poder-se-á evitar riscos à saúde e à segurança das pessoas.

Guarde este manual por todo o tempo que estiver em posse do aparelho e tenha fácil acesso ao mesmo, para que, a qualquer momento, possa ter acesso às informações.

A fim de destacar informações importantes ou chamar a atenção à dados importantes, serão utilizados símbolos que significam o seguinte:

Atenção!



Indica instruções de segurança importantes com o fim de não comprometer a segurança e a saúde das pessoas e não provocar quaisquer danos, deve-se seguir o procedimento adequado indicado.

Cuidado

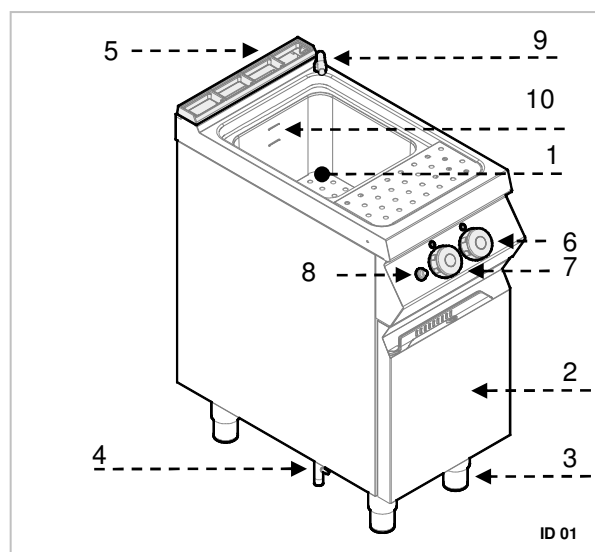


Indica informações técnicas importantes que não devem ser subestimadas.

4.2. Descrição do aparelho

Este aparelho, chamado Máquina de macarrão foi projetado e fabricado para sector da restauração profissional de cozinhar produtos de farinha em água.

- 1) Recipiente
- 2) Portinhas
- 3) Pés para regulação da altura
- 4) Válvulas de gás
- 5) Exaustor: Exaustão de gases de combustão
- 6) Válvula da água: Enche e regula a quantidade de água no recipiente.
- 7) Regulador de força: regula a intensidade do queimador (mín. - máx.)
- 8) Ativação do queimador: queimador de ativação piezoelétrica
- 9) Entrada de água: enche o recipiente com água:
- 10) Níveis mínimo e máximo do água no recipiente



ID 01

4.3. Dispositivos de segurança

O aparelho está equipado com um sistema de segurança. Na imagem nota-se a distribuição dos dispositivos.

- A) Válvula de fechamento de gás:** Para se abrir e fechar o gás.
- B) Válvula de segurança:** bloqueia o fluxo do gás se a chama se apagar.
- C) Termostato de segurança:** bloqueia o fluxo de gás em casos de falta de água.

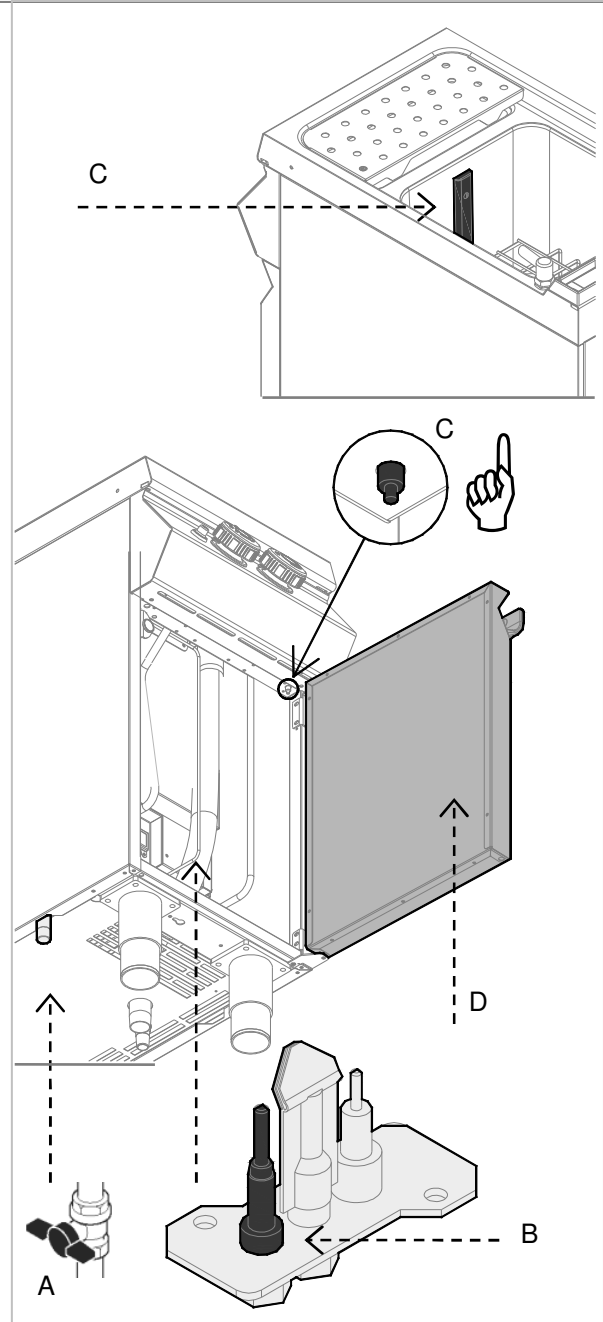


Verifique todos os dias se os dispositivos de segurança estão devidamente instalados e em funcionamento.

Se o termostato de segurança for liberado, deve-se retornar às configurações iniciais do aparelho em modo de operação.

1. Aguardar até que o aparelho arrefeça.
2. Abrir as portinhas (D).
3. Apertar o botão do termostato de segurança (B), para ativar novamente o fluxo de gás.
4. Feche as portinhas (D)

i Ao liberar o termostato de segurança, aperte o botão (C).

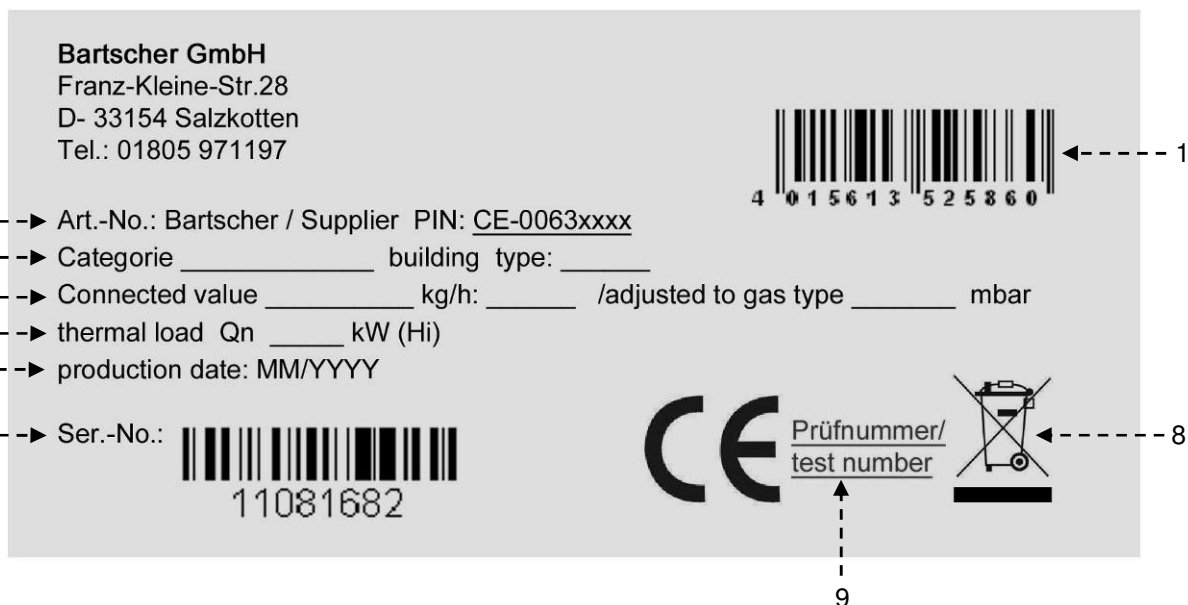


4.4. Placa de informação

Conforme apresentado na imagem, a placa de informação está fixada diretamente no aparelho. Nesta placa constam todas as orientações e informações necessárias para o uso com segurança.

- 1) Número EAN
- 2) N° do artigo/modelo/n° do certificado CE
- 3) Categoria do aparelho / tipo de montagem

- 4) Valor da conexão / utilização do gás / ajustado ao tipo de gás
- 5) Carga térmica
- 6) Data de fabricação
- 7) N° de série
- 8) Símbolo WEEE
- 9) Declaração de conformidade CE



4.5. Substituição de peças



Antes de substituir qualquer elemento, desligue todos os dispositivos de segurança do aparelho. Primeiramente deve-se desligar a torneira de gás e bloquear o acesso ao aparelho, que em caso de ativação pode levar à situações inesperadas colocando em risco a segurança e a saúde das pessoas.

Se necessário, substitua os elementos desgastados por novos originais.



Não nos responsabilizamos por quaisquer danos causados às pessoas ou componentes que venham a surgir em decorrência do uso de peças não originais ou interferências no produto que possa alterar seus dispositivos de segurança sem autorização do fabricante.

5. USO E FUNCIONAMENTO

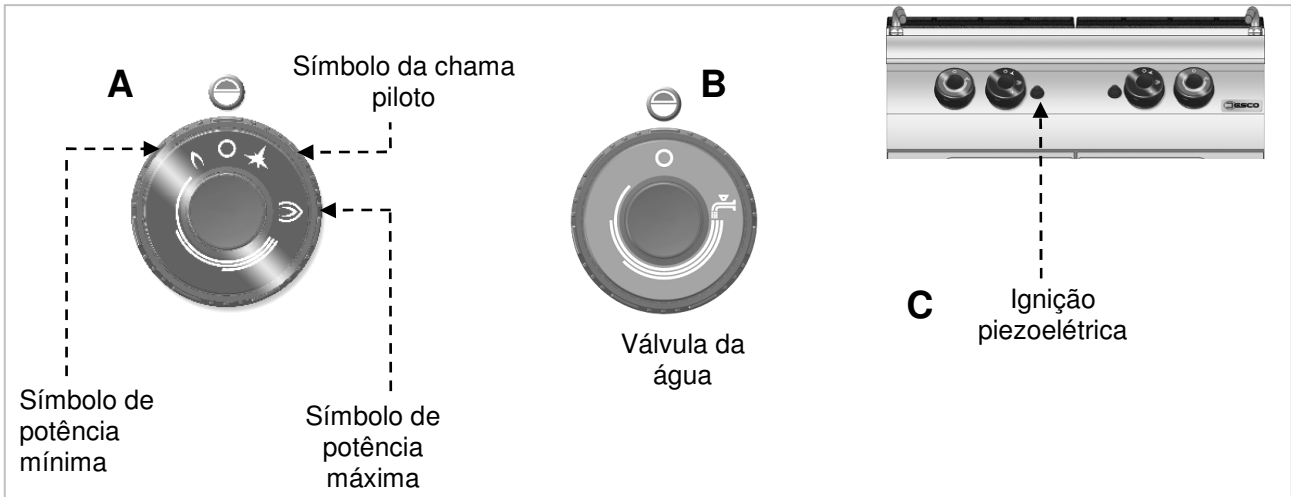
5.1. Descrição do serviço.

Os elementos que controlam as principais funções encontram-se no painel de controle do dispositivo.

A) Regulador do queimador: para acender, apagar e regular o queimador principal.

B) Válvula de água: para o enchimento do recipiente.

C) Ignição piezoelétrica: para o acendimento da chama piloto do queimador.



5.2. Ignição do queimador

ACENDIMENTO

A) Pressionar o regulador do queimador e girar para a esquerda (posição 1); ao mesmo tempo, pressionar o botão **B** para acender a chama piloto.

B) Segurar o regulador B por cerca de 10 segundos para aquecer o elemento térmico; depois, solte o regulador.

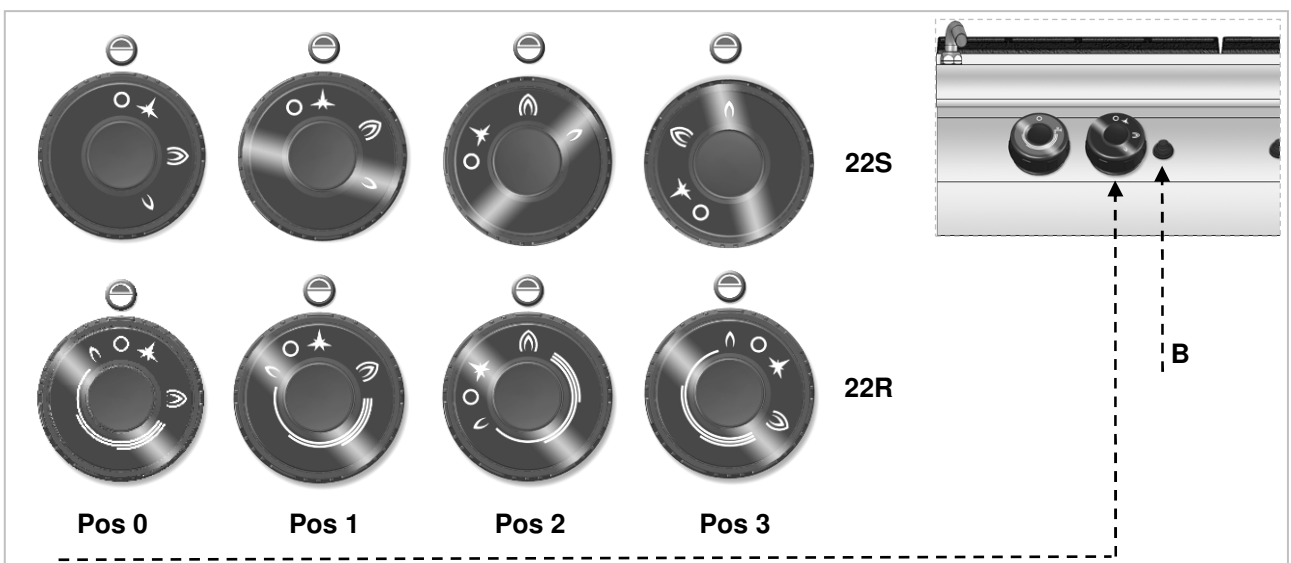
C) Para acender o queimador, gire o regulador do queimador para a direita (posição 2).

D) Determinar a intensidade do queimador (posição 3).

DESLIGAMENTO

A) Para desligar o queimador, gire o regulador do queimador para a direita (posição 1); a chama piloto seguirá acesa.

B) Para apagar a chama piloto, gire o regulador do queimador para a direita (posição 0).



5.3. Enchimento do recipiente

Gire a válvula de água para encher o recipiente até o nível desejado. Após alcançar o nível máximo, pode-se acender o queimador.

Após o enchimento do recipiente, a válvula deve permanecer fechada para evitar-se um enchimento em demasia que pode ser perigoso.

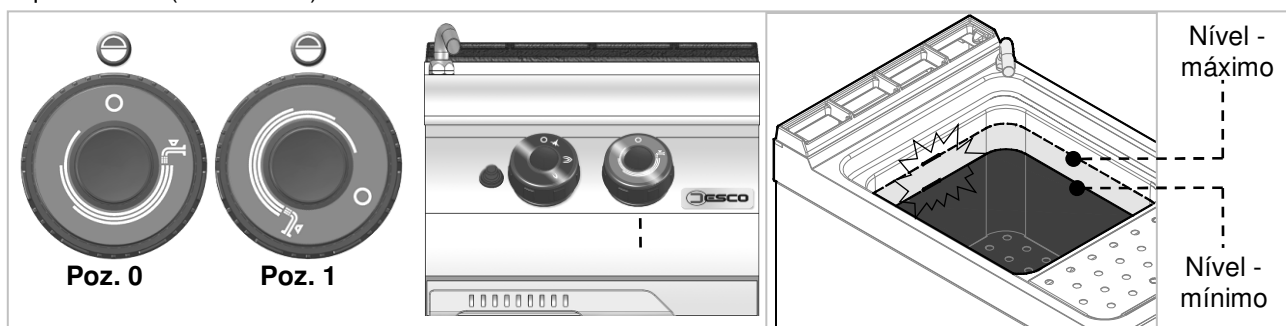
Se o nível da água cair abaixo do mínimo, deve-se novamente abrir a válvula de água.

Pode-se ligar o aparelho à energia elétrica já com água quente a fim de reduzir seu tempo de aquecimento (max. 60 °C).

Se o nível de água chegar abaixo fundo do cesto, o termostato de segurança pode se ativar: Encha o recipiente pelo menos até o nível mínimo e em seguida acenda o queimador.



Evitar o uso do aparelho com o recipiente com nível de água abaixo do nível mínimo indicado.



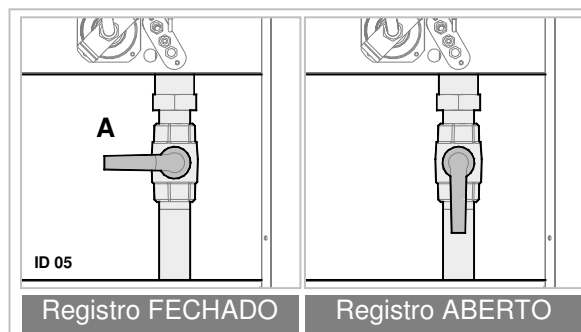
5.4. Esvaziamento do recipiente

Deve-se drenar a água utilizando-se uma bandeja adequada, resistente à temperaturas de pelo menos 100°C.

A fim de se drenar o recipiente, gira a válvula de drenagem **A** para baixo.



Antes de encher o recipiente verifique se a válvula de drenagem **A** está fechada.



5.5. Dicas para a utilização do aparelho

Se o aparelho não for ser usado por um longo período, deve-se seguir os seguintes passos:

1. Fechar a válvula de fechamento de gás;
2. Deve-se limpar cuidadosamente o aparelho e a superfície adjacente;
3. Aplique uma camada de vaselina nas superfícies de aço inoxidável.
4. Execute todos os trabalhos de manutenção.
5. Deixar o aparelho descoberto e as câmaras de cozimento abertas.



Sempre após a utilização, deve-se esvaziar os recipientes.

Para garantir o uso adequado do aparelho, siga as seguintes instruções:

- Use apenas acessórios especificados pelo fabricante;
- Utilize o cesto da forma correta;
- Antes de encher o recipiente, verifique se a válvula de drenagem está fechada;
- Certificar-se que o nível de água não está abaixo do nível mínimo indicado;



Nunca utilizar o aparelho sem água no recipiente. Isto pode causar danos totais ao aparelho.

6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

6.1. Orientações de limpeza e manutenção



Antes de iniciar os trabalhos de manutenção, ligue todos os dispositivos de segurança disponíveis.

Primeiramente deve-se desligar a torneira de gás e bloquear o acesso ao aparelho, que em caso de ativação pode levar à situações inesperadas colocando em risco a segurança e a saúde das pessoas.

6.2. Manutenção adequada

A manutenção adequada inclui a limpeza diária de todas as peças que tenham contato direto com alimentos e uma manutenção constante do queimador, bocais e canos condutores.

Uma manutenção cuidadosa gera melhores resultados, garante uma vida útil maior e mantém os níveis de segurança adequados.

Para a limpeza das partes de aço inoxidável, não utilize lãs de aço nem escovas de aço pois poderão deixar partículas de aço no aparelho que poderão causar a formação de ferrugem.

Para a remoção dos restos secos, utilize uma espátula de madeira ou plástico ou uma esponja macia. Em caso de longos intervalos de utilização do aparelho, aplique uma camada de vaselina sobre as partes feitas de aço inoxidável.

Se o aparelho não for ser utilizado por um longo período, deve-se aplicar vaselina em um pano e espalhar por toda a superfície de aço inoxidável para protegê-la e arejar o ambiente regularmente.



Não utilizar quaisquer materiais de limpeza que possuam substâncias perigosas ou que possam causar danos à saúde (solventes, gasolina, etc.)




Contratar regularmente profissionais especializados para os seguintes trabalhos de manutenção:

- Controle de pressão e vedação da instalação;
- Controle de funcionamento dos elementos térmicos;
- Controle de funcionamento correto do exaustor e eventual limpeza;
- Controle e eventual lubrificação das válvulas de gás.
- Controle do funcionamento correto do interruptor de pressão de segurança.

7. PROBLEMAS

As seguintes informações permitem o conhecimento e solução de eventuais problemas de funcionamento que venham a ocorrer durante o uso do aparelho.

Alguns destes problemas poderão ser resolvidos por conta própria, outros deverão ser consertados por profissionais especializados. Tais problemas deverão ser resolvidos apenas por profissionais qualificados.

Problema	Causa	Solução
Cheiro de gás.	Por vezes é liberado no momento do acendimento.	Fechar a válvula de gás e arejar o ambiente.
Chama-piloto não acende	Faísca de ignição não funciona.	Verificar o funcionamento do sistema de queima. Acender a chama manualmente.
	Ar nos tubos causado por longos intervalos de uso.	 Contacte o serviço.
Chama piloto constantemente acesa.	Termopar não encontra-se suficientemente quente.	Prolongar o processo de acendimento.
A chama está amarela.	O queimador sujo ou molhado.	Limpar o queimador e deixá-lo a secar.  Se o problema persistir, contacte o serviço técnico.
Dificuldade para girar o regulador do queimador.	Avaria na válvula	 Contacte o serviço.

8. INSTALAÇÃO

8.1. Embalar e desembalar

Ao descarregar e instalar o aparelho, siga as instruções fornecidas pelo fabricante contidas na embalagem e neste manual.

Para levantar e transportar o produto, utilize uma empilhadeira ou uma paleteira, através da qual deverá se prestar atenção à distribuição uniforme de peso a fim de evitar o risco de tombamento da embalagem. (evite a inclinação excessiva!).



Ao usar a elevador, preste atenção nas tubulações de gás e na posição dos pés.

A embalagem é feita de papelão e os paletes de madeira. Na embalagem de papelão estão impressos uma série de símbolos que, sob acordos internacionais, informam as regras de carga e descarga a serem observadas durante o transporte e armazenagem do aparelho.



Quando receber a mercadoria, verifique se o produto está completo e não foi danificado durante o transporte.

Eventuais danos devem ser reportados imediatamente à empresa de transportes.

Desembalar o aparelho assim que possível para verificar se o aparelho não está danificado.

Não corte a caixa com ferramentas afiadas pois estas poderão causar danos à lataria do aparelho.

A embalagem de papelão deverá ser retirada por cima do aparelho.

Após desembalar, verificar se o aparelho está de acordo com o que fora pedido.

Caso contrário, informar imediatamente o vendedor.



Mantenha a embalagem (sacolas de nylon, isopor e abraçadeiras) longe do alcance de crianças.

Retirar a camada de proteção PVC do exterior e interior do aparelho. Se possível, não utilizar para isto nenhum material metálico.

8.2. Installation (serviço técnico)

Todas as etapas da instalação precisam ser cuidadosamente pensadas.

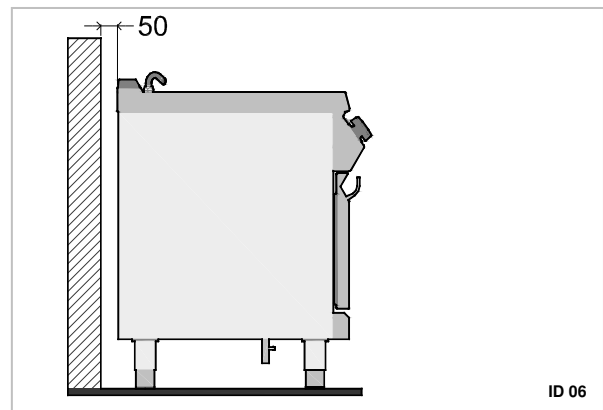
O lugar da instalação devem estar equipado com tomadas e bem localizado para o fluxo de produção. O lugar deverá ser bem iluminado e cumprir todas os requisitos higiênicos e sanitários conforme as normais vigentes.

O aparelho deverá ser instalado a no mínimo 5cm da parede, se a parede não for resistente à temperaturas de no mínimo 150 °C.

Deixar todo o aparelho em posição horizontal e regulá-lo através de cada um dos pés.



Para garantir o funcionamento correto, poder-se-a instalá-lo e utilizá-lo somente em ambientes bem arejados.

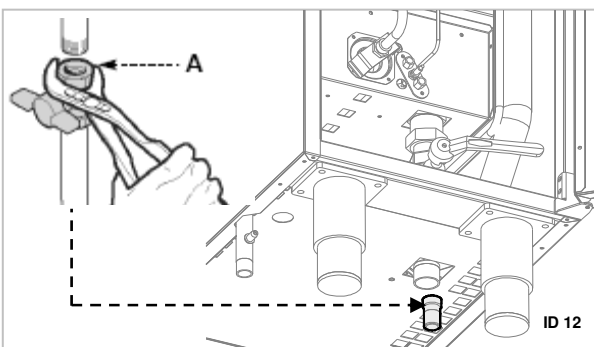


A instalação interna do fluxo de gás e a localização onde encontra-se o aparelho devem estar de acordo com as disposições em vigor no país de utilização (descrito do dia 12 de Junho de 1996 e UNI-CIG 87/23).

A fim de garantir-se a queima correta do gás nos queimadores, deve-se permitir a entrada de uma quantidade de ar suficiente, ou seja, cerca de 2m³ por hora para cada kW de força instalada.

8.3. Ligação de água (serviço técnico)

A conexão é feita através de uma mangueira conectando-se o aparelho ao cano da rede de água. Para esta ligação deve-se instalar um registro de fecho (A), para em caso de necessidade, fechar o fluxo de água. Na parte traseira deve-se instalar um filtro de fácil acesso.



Deve-se conectar água potável ao aparelho. In der Tabelle sind die von der Europäischen Gemeinschaft festgelegten Grenzwerte für Trinkwasser zusammengefasst.

Nome	Valor
Pressão	150-300 kPA 1.5-3 bar
pH	6.5-8
Dureza	8-15°F (80-150 ppm CaCO ₃)
Minerais	<1500 mg/L
Ferro	< 0.2 mg/L
Manganês	<0.05 mg/L
Cloro	<0.25 mg/L
Enxofre	<0.25 mg/L

8.4. Válvulas de gás (serviço técnico)

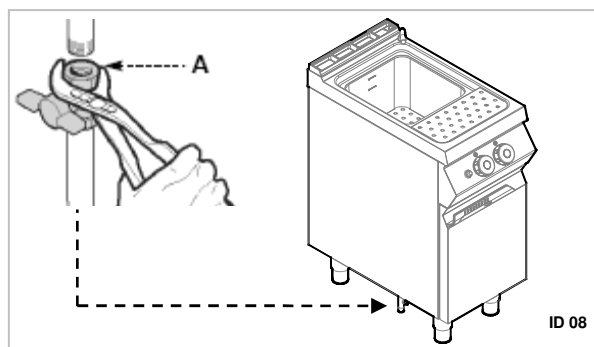
A ligação do gás deve ser feito de acordo com as regulamentações aplicáveis.

Antes de instalar o aparelho, deve-se verificar os dados técnicos, tipo de gás, pressão de funcionamento e tamanho do fluxo, informados na placa de identificação.

A conexão é feita através de uma mangueira conectando-se o aparelho ao cano da rede de gás. Para esta ligação deve-se instalar um registro de fecho, para em caso de necessidade, fechar o fluxo de gás.

Se a instalação de gás apresentar variações de pressão, recomenda-se a instalação de um regulador de pressão.

Após realizar a ligação, verifique quaisquer fugas de gás.



Ao se buscar as fugas de gás, não se deve deixar as chamas acesas!

8.5. Condução dos produtos da queima

A fim de se instalar o dispositivo do tipo „A”, não se prevê a utilização de uma instalação completa de exaustão, mas sim, um exaustor apropriado que levará os produtos resultantes da queima para o lado de fora.

Instalação sob o exaustor (A)

Deve-se colocar o aparelho sob o exaustor (1) e fixá-lo aos tubos com as medidas informadas nas ilustrações.

A extremidade do tubo de fumaça deve estar, pelo menos, a 1,8m acima da superfície do aparelho.



O fornecimento de gás do aparelho deve ser ajustado ao sistema de drenagem: o bloqueio do ventilador deve causar um corte no fornecimento de gás.



O ventilador deve ser activado automaticamente, quando o registro de gás for aberto.

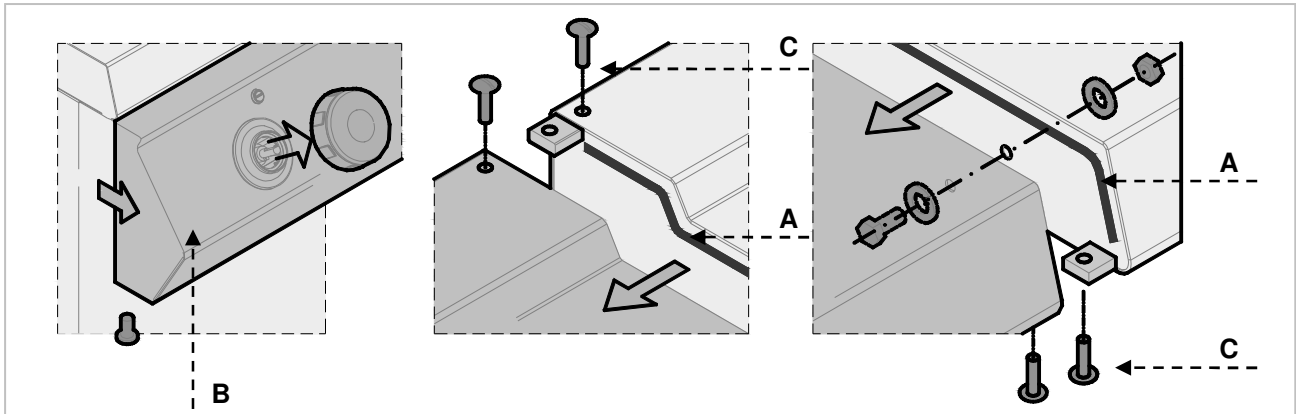
8.6. Montagem do aparelho em série

A fim de montar o aparelho em série (lado a lado), deve-se seguir os seguintes passos:

Remover o suporte da placa e, se necessário, retirar o quadro de ferro fundido da chaminé:

1. Unir os lados utilizando-se fitas adesivas (A).

2. Empurre os aparelhos um contra o outro e deixe-os em posição horizontal (ao regular os pés).
3. Conecte os elementos prendedores.

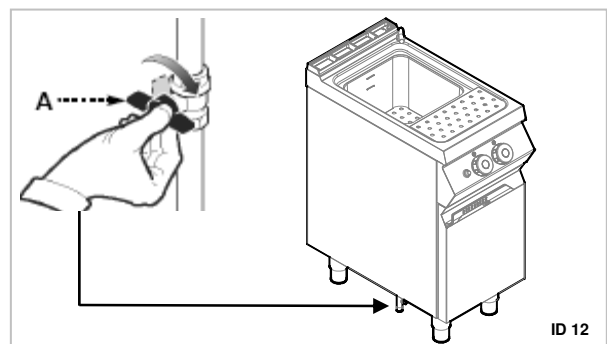


8.7. Fornecimento de gás (serviço técnico)

O dispositivo foi testado pelo fabricante para o tipo de gás informado na placa de identificação. Caso utilize outro tipo de gás, siga os passos abaixo:

1. Fechar a torneira de gás (A)
2. Trocar o bocal do queimador (ver a seção correspondente)
3. Trocar o bocal da chama-piloto (ver a seção correspondente)
4. Definir o valor mínimo no registro de gás do queimador (ver a seção correspondente)
5. Se necessário, verificar o suprimento de ar.

6. Retirar a etiqueta que se encontra na placa e aplicar uma nova, que apresenta o tipo de gás adaptado (posição 4 na tabela de identificação).



ID 12

8.8. Controle (serviço técnico)

Antes de ligar o aparelho, inspecione a instalação para avaliar as condições operacionais de cada componente individual e verificar eventuais erros.

Recomenda-se realizar as seguintes inspeções:

1. Abrir a torneira de gás e verificar a vedação das ligações;
2. Verificar se o queimador acende-se corretamente.

3. Verificar e regular, se necessário, a pressão do gás e o fluxo do gás não posição Máx e Mín (ver seção correspondente)
4. Verificar se o termostato de segurança funciona corretamente.
5. Verificar as fugas de gás.
6. Verificar se não há fuga de gás na conexão de gás.

9. CONFIGURAÇÕES



Antes de iniciar as regulagens, ligue todos os dispositivos de segurança.

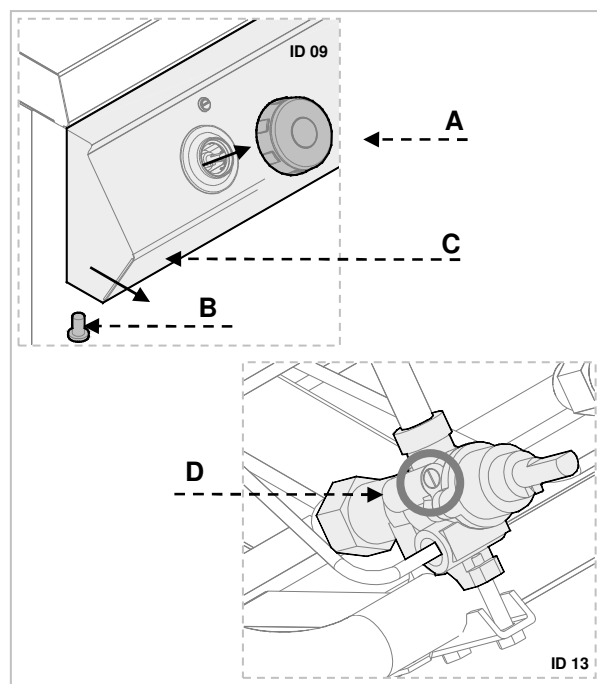
Primeiramente deve-se desligar a torneira de gás e bloquear o acesso ao aparelho, que em caso de ativação pode levar à situações inesperadas colocando em risco a segurança e a saúde das pessoas.

9.1. Configurações mínimas da válvula do queimador (serviço técnico)

Estas regulagens são necessárias apenas quando o tipo de gás conectado difere do gás fornecido após a instalação do mesmo. Antes de efetuar as regulagens deve-se verificar se a pressão do gás está de acordo com a pressão nominal (ver tabela).

Proceder conforme indicado abaixo.

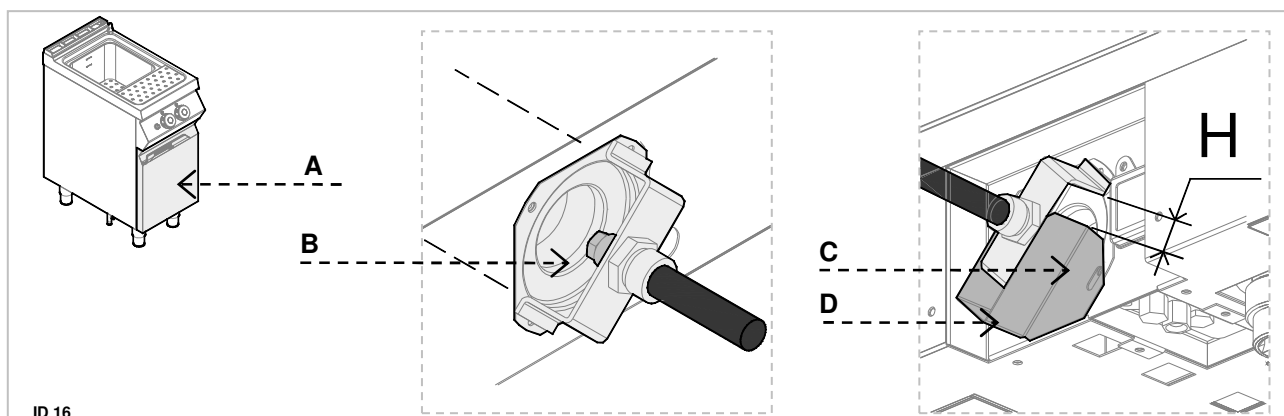
1. Fechar a válvula do gás.
2. Puxar o botão de regulagem **A**.
3. Desapertar o parafuso **B** e retirar o painel de serviço (**C**).
4. Retirar o injetor **D** e substituí-lo por outro adequado para o tipo de gás (ver anexos). Após a substituição, vede o parafuso.
5. Para finalizar, monte o painel de serviço (**C**) e o botão de regulagem (**A**).



9.2. Substituição do bocal do queimador (serviço técnico)

Proceder conforme indicado abaixo.

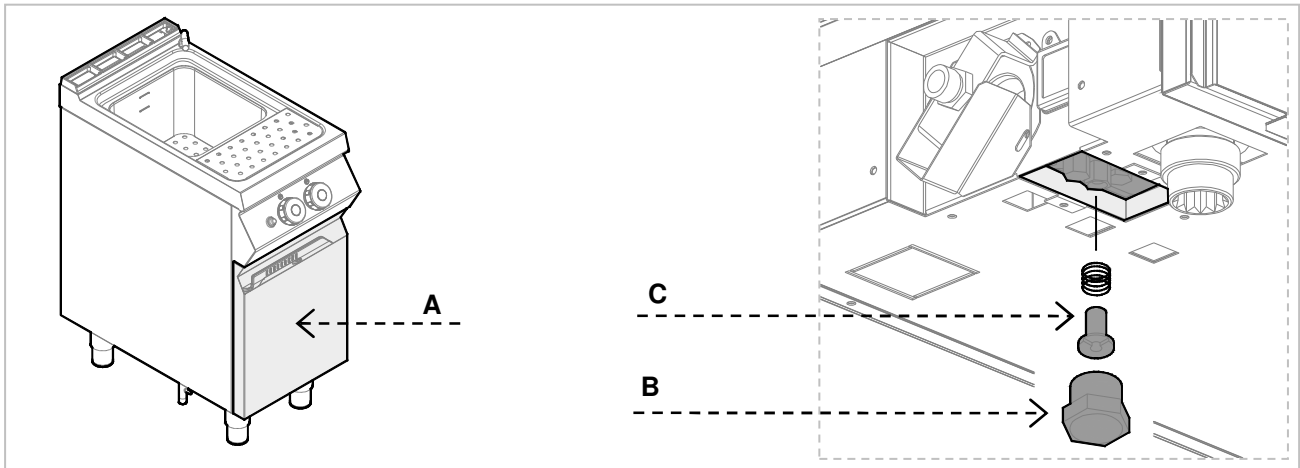
- Fechar a válvula de gás
- Abrir a tampa (**A**)
- Substituir o bocal (**B**) por um que seja adaptado ao tipo de gás usado (ver anexo).
- Soltar o parafuso **C** e instalar o tubo de Venturi (**D**).
- Para finalizar, retorne às configurações iniciais.
- Fechar a tampa.



9.3. Substituição do bocal do queimador da chama piloto (serviço técnico)

Proceder conforme indicado abaixo.

- Fechar a válvula de gás.
- Abrir a tampa (A)
- Ajustar a chama-piloto ao queimador.
- Soltar a porca (B).
- Retirar o bocal C e substituí-lo por um que seja adaptado ao tipo de gás usado (ver tabela).
- Fixar novamente o botão e voltar à regulagem inicial.
- Fechar a tampa.



PT

10. DESCARTE DO APARELHO

i O aparelho está assinalado coonforme a diretiva Europeia nº 2002/96/EG, WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE).

! Descartar este produto de acordo com as normais vigentes a fim de evitar consecuencias negativas para o meio ambiente e a saúde.



O símbolo no produto ou na documentação anexa, indica que o produto não deve ser tratado como lixo doméstico comum e deve-se levá-lo à um ponto de coleta de materiais elétricos e eletrônicos para fins de reciclagem.

Observe as leis locais para a eliminação de resíduos.

Mais informações sobre procedimentos, reutilização e reciclagem deste produtos estão disponíveis nas secretarias locais ou junto ao vendedor deste produto.

ANLAGEN

ATTACHMENTS

ANNEXES

ALLEGATI

ANEXOS

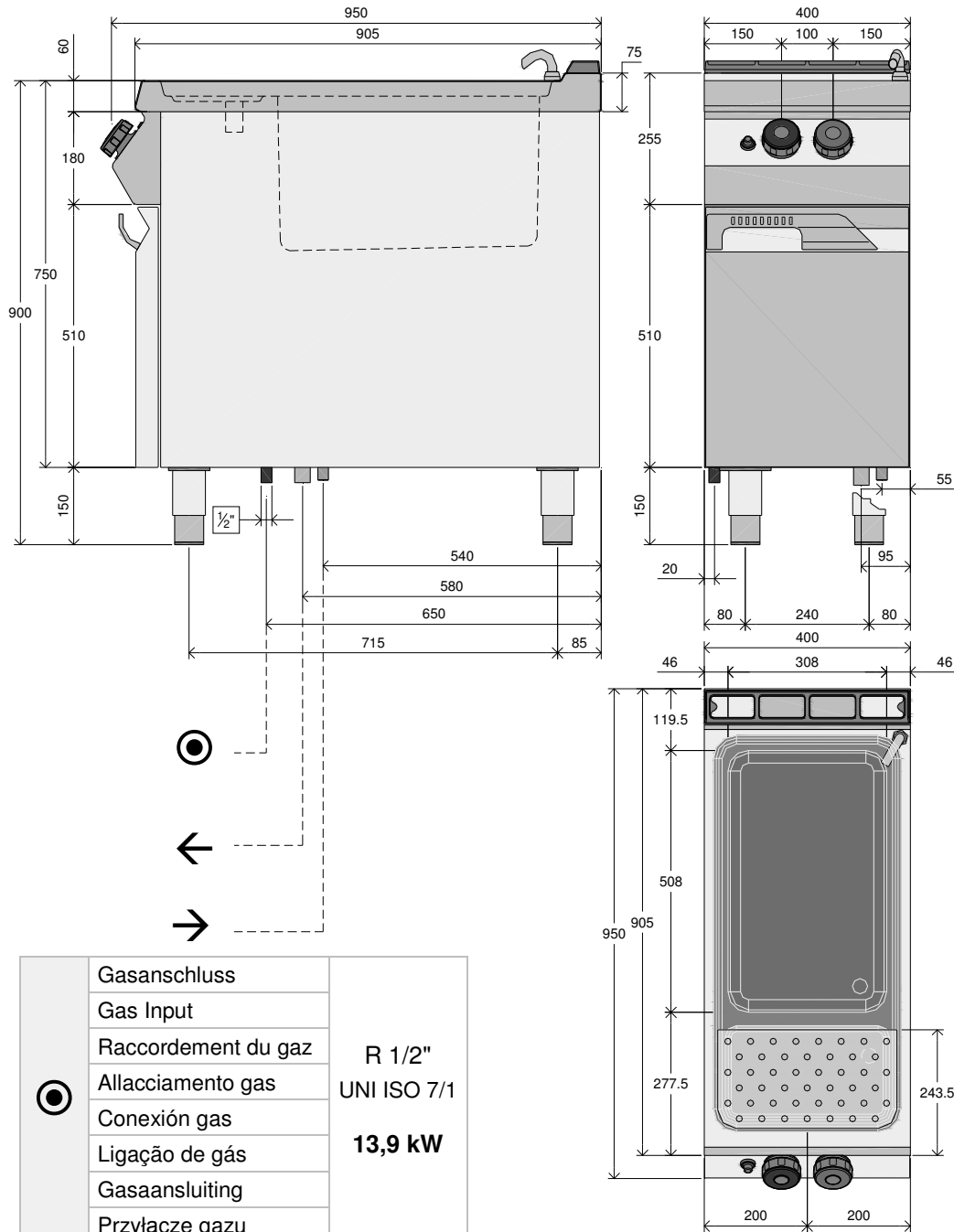
ANEXOS

BIJLAGEN

ZAŁĄCZNIKI

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!