

10/2016

Mod: EDI/CP7

Production code: 65/70 CPE-D



Diamond
catering equipment



DE

NUDELKOCHGERÄTE

Installation-Gebrauch-Wartung



MOD.

_60/30 CPE
_60/60 CPE

_60/40 CPE-D
_60/60 CPE-D

_65/40 CPE
_65/70 CPE

_65/40 CPE-D
_65/70 CPE-D

_70/40 CPE
_70/70 CPE
_70/40 CPG
_70/70 CPG

_90/40 CPE
_90/80 CPE
_90/40 CPG
_90/80 CPG

Doc.n°

252.449.00

Edition

02

DE - INSTALLATION – GEBRAUCH - WARTUNG.....	34
I. ALLGEMEINE HINWEISE.....	34
1. ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS	35
2. SICHERHEITS VORRICHTUNGEN.....	35
II. INSTALLATIONSANLEITUNGEN.....	35
3. HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER.....	35
4. BEZUGSNORMEN UND -GESETZE	36
5. AUSPACKEN.....	36
6. GERÄTEAUFSTELLUNG.....	36
7. ANSCHLÜSSE.....	36
8. UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART.....	37
9. INBETRIEBNAHME.....	38
III. BEDIENUNGSANWEISUNGEN.....	38
10. HINWEISE FÜR DEN BENUTZER	38
11. GEBRAUCH DES GAS-NUDELKOCHERS.....	39
12. GEBRAUCH DES ELEKTRO-NUDELKOCHERS.....	40
13. STILLSTANDZEITEN	41
IV. REINIGUNGSANLEITUNGEN	41
14. REINIGUNGSHINWEISE.....	41
V. WARTUNGSANLEITUNGEN.....	41
15. HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER	41
16. UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART.....	42
17. INBETRIEBNAHME	42
18. ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN.....	42
19. ERSATZ VON BAUTEILEN.....	42
20. REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE	43
21. HAUPTKOMPONENTEN	43
VI. SCHEMI DI INSTALLAZIONE – INSTALLATIONS PLAN - INSTALLATION DIAGRAM – SCHEMA D’INSTALLATION – ESQUEMA DE INSTALACION - INSTALLATIESCHEMA'S	64
VII. FIGURE – ABB. – FIG. FIGURE-FIG.-IMAGE-ABB.-CIFRAS-AFBEELDINGEN.....	74
VIII. TAB1 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS UGELLI E REGOLAZIONI - NOZZLES AND SETTINGS - BUSES ET LES PARAMÈTRES - DUSEN UND EINSTELLUNGEN - BOQUILLAS Y LOS AJUSTES - VERSTUIVERS EN REGELINGEN	75
IX. TAB2 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS CATEGORIE E PRESSIONI - CATEGORIES AND PRESSURES - CATÉGORIES ET PRESSIONS - KATEGORIEN E DRUCK - LAS CATEGORÍAS Y LAS PRESIONES - CATEGORIEËN EN DRUK.....	77
X. TAB3 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS DATI TECNICI APPARECCHIATURE GAS - TECHNICAL DATA OF GAS APPLIANCES - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DES APPAREILS À GAZ - TECHNISCHE DATEN GASGERATE - DATOS TÉCNICOS DE LOS EQUIPOS DE GAS - TECHNISCHE GEGEVENS GASAPPARATUUR	78
XI. TAB4 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS- TECHNISCHE GEGEVENS DATI TECNICI APPARECCHIATURE ELETTRICHE - DATI TECNICI A TECHNICAL DATA OF ELECTRIC APPLIANCES - CARACTÈRISTIQUES TECHNIQUES DES APPAREILS ELECTRIQUES - TECHNISCHE DATEN ELEKTROGERATE - DATOS TÉCNICOS DE LOS EQUIPOS ELÉCTRICOS - TECHNISCHE GEGEVENS ELEKTRISCHE APPARATUUR	79

DE - INSTALLATION – GEBRAUCH - WARTUNG

I. ALLGEMEINE HINWEISE



LESEN SIE DIESE ANLEITUNG AUFMERKSAM DURCH. SIE ENTHÄLT WICHTIGE HINWEISE ZUR INSTALLATIONS, GEBRAUCHS-UND WARTUNGSSICHERHEIT DES GERÄTS. NICHTBEACHTUNG WAS IST UNTEN DARGESTELLT ERFÜLLEN KANN ZUR BEEINTRÄCHTIGUNG DER SICHERHEIT DER GERÄTE.



DER GERÄTEHERSTELLER IST NICHT HAFTBAR FÜR EVENTUELLE SCHÄDEN, DIE DURCH MISSACHTUNG DER NACHSTEHENDEN PFLICHTEN VERURSACHT WERDEN.



ÜBERSETZUNG DER URSPRÜNGLICHEN ANWEISUNGEN.



BEI DER INSTALLIERUNG, LAGERUNG UND/ODER BEFESTIGUNG, SCHALTUNG AN DEN STROMNETZ DER GERÄTE BITTE DIE SICHERHAITSMAßNAHMEN BEACHTEN. BITTE DEN KAPITEL "MONTAGEANLEITUNG" LESEN



BEI DER REINIGUNG DER GERÄTE BEACHTEN SIE DIE SICHERHEITSMAßNAHMEN FÜR REINIGUNG. BITTE DEN KAPITEL "REINIGUNGSANLEITUNG" LESEN. DAS SYMBOL "GEFÄHRLICHE SPANNUNG" BEDEUTET, DASS DIESE TEILE SIND VON GEFÄHRLICHER SPANNUNG BETROFFEN



Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden kann.

Dieses Geräte wurde für das Kochen von Speisen entwickelt. Es ist für den industriellen Gebrauch bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist bestimmungsfremd.

Dieses Gerät darf nicht durch Personen (Kinder eingeschlossen) benutzt werden, die körperlich behindert, in ihrer Wahrnehmungsfähigkeit oder ihren geistigen Kräften eingeschränkt sind oder denen Erfahrung und Kenntnisse fehlen.

Außer wenn sie durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person überwacht oder in den Gebrauch des Gerätes eingewiesen werden.

Vermeiden Sie es, das Gerät in Anwesenheit von Kindern unbeaufsichtigt zu lassen und stellen Sie sicher, dass es nicht von ihnen benutzt wird oder sie mit ihm spielen.

Das Bedienungspersonal des Gerätes muss geschult werden. Das Gerät muss während des Betriebes überwacht werden.



BEWAHREN SIE KEINE ENTZÜNDBAREN STOFFE IN NÄHE DES GERÄTS AUF. BRANDGEFAHR.

Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.

Eine unzureichende Belüftung führt zu Erstickung. Das Belüftungssystem des Raumes, in dem das Gerät installiert wird, nicht verdecken. Die Belüftungs- oder Auslassöffnungen dieses oder anderer Geräte nicht verdecken.

Schließen Sie bei Defekten oder Betriebsstörungen den Gasabsperrhahn und/oder unterbrechen Sie die Stromversorgung am Hauptschalter, die beide dem Gerät vorgeschaltet sind.

Installation und Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.

Wartung und Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.

Beachten Sie bei der Reinigung die Anweisungen im Kapitel "REINIGUNGSANWEISUNGEN".

1. ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS

VERPACKUNG

Die Verpackung ist aus umweltverträglichen Materialien gefertigt. Die recyclebaren Kunststoffkomponenten sind:

- Die transparente Hülle, die Beutel mit den Gebrauchsanleitungen und den Düsen (aus Polyethylen - PE).
- Die Umreifungsbänder (aus Polypropylen - PP).

GERÄTE

- Zu mehr als 90% seines Gewichtes besteht das Gerät aus recyclebaren Metallwerkstoffen (Edelstahl, aluminisiertes Blech, Kupfer..).
- Das Gerät ist entsprechend den einschlägigen Vorschriften zu entsorgen.
- Vor der Entsorgung unbrauchbar machen.
- Es darf nicht in die Umwelt gelangen.



DAS SYMBOL DER DURCHGESTRICHENEN MÜLLTonne AUF DEM GERÄT ODER SEINER VERPACKUNG BEDEUTET, DASS DAS PRODUKT AM ENDE SEINER NUTZBARKEIT GETRENNT VON DEN ANDEREN ABFÄLLEN ENTSORGT WERDEN MUSS.

DIE GETRENNTE SAMMLUNG DIESES GERÄTS NACH ENDE SEINER NUTZUNGSDAUER WIRD VOM HERSTELLER ORGANISIERT UND VERWALTET. DER BENUTZER, DER SICH VON DIESEM GERÄT BEFREIEN WILL, MUSS SICH DAHER MIT DEM HERSTELLER IN VERBINDUNG SETZEN UND DAS SYSTEM BEFOLGEN, DAS DER HERSTELLER FÜR DIE GETRENNTE SAMMLUNG DES GERÄTS NACH ENDE SEINER NUTZUNGSDAUER EINGEFÜHRT HAT. DIE GEEIGNETE GETRENNTE SAMMLUNG TRÄGT ZUR VERMEIDUNG NEGATIVER AUSWIRKUNGEN AUF UMWELT UND GESUNDHEIT BEI UND UNTERSTÜTZT DIE WIEDERVERWENDUNG UND/ODER DAS RECYCLING DES MATERIALS AUS DEM DAS GERÄT ZUSAMMENGESETZT IST. DIE VERWAHRLOSUNG DES PRODUKTS DURCH DEN EIGENTÜMER FÜHRT ZUR ANWENDUNG DER VON DER GESETZLICHEN BESTIMMUNG VORGESEHENEN VERWALTUNGSSTRAFEN.

2. SICHERHEITS VORRICHTUNGEN

SICHERHEITSTHERMOSTAT



DER GERÄTEHERSTELLER IST NICHT HAFTBAR FÜR EVENTUELLE SCHÄDEN, DIE DURCH MISSACHTUNG DER NACHSTEHENDEN PFLICHTEN VERURSACHT WERDEN.

- Das Gerät verfügt über einen von Hand rückstellbaren Sicherheitsthermostat, der die Beheizung unterbricht, wenn die Betriebstemperatur die zulässige Höchsttemperatur überschreitet.
- Zur Wiederherstellung des Gerätebetriebs, öffnen Sie die Tür und die Rücksetztaste des Thermostats. Dieser Eingriff ist ausschließlich einem qualifizierten und autorisierten Techniker vorbehalten.

II. INSTALLATIONSANLEITUNGEN

3. HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER



LESEN SIE DIESE ANLEITUNG AUFMERKSAM DURCH. SIE ENTHÄLT WICHTIGE HINWEISE ZUR INSTALLATIONS, GEBRAUCHS-UND WARTUNGSSICHERHEIT DES GERÄTS. NICHTBEACHTUNG WAS IST UNTEN DARGESTELLT ERFÜLLEN KANN ZUR BEEINTRÄCHTIGUNG DER SICHERHEIT DER GERÄTE.



DER GERÄTEHERSTELLER IST NICHT HAFTBAR FÜR EVENTUELLE SCHÄDEN, DIE DURCH MISSACHTUNG DER NACHSTEHENDEN PFLICHTEN VERURSACHT WERDEN.

Gerätemodell feststellen. Das Modell ist an der Verpackung und auf dem Schild der Gerätedaten vermerkt.

Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.

Installation und Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb und sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.

Wartung und Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und

diesen Anleitungen vorzunehmen.

Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abfl ussöffnungen nicht. Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

4. BEZUGSNORMEN UND -GESETZE

- Installieren Sie das Gerät in Übereinstimmung mit den geltenden Sicherheitsnormen im Land.

5. AUSPACKEN

- Überprüfen Sie die Verpackung auf Schäden und fordern Sie ggf. den Spediteur zu einer Kontrolle der Ware auf.
- Entfernen Sie die Verpackung.
- Ziehen Sie die Schutzfolie von den Außenwänden ab. Entfernen Sie eventuelle Klebstoffreste mit geeigneten Lösungsmitteln.

6. GERÄTEAUFSTELLUNG

Die Außenmaße des Geräts und die Position der Anschlüsse sind dem Installationsschema am Ende dieser Anleitungen zu entnehmen.

Das Gerät kann einzeln oder zusammen mit anderen Geräten derselben Baureihe installiert werden.

Das Gerät eignet sich nicht für den Einbau. Halten Sie einen Mindestabstand von 10 cm von den angrenzenden Wänden ein.

Falls das Gerät in der Nähe von Wänden, Teilern, Möbelstücken, schmückenden Elementen, etc., müssen diese Elemente aus unentzündbarem Stoff hergestellt sind.

Anderenfalls müssen sie mit passendem unentzündbaren wärmeisolierenden Stoff verkleidet sein.

Nivellieren Sie das Gerät mithilfe der höhenverstellbaren Füße

GERÄTEMONTAGE AUF SOCKEL, ALS BRÜCKENELEMENT

Befolgen Sie die zusammen mit dem jeweiligen Halterungselement gelieferten Anleitungen.

WRASENABZUGSSYSTEM

Legen Sie den Wrasenabzug je nach " Gerätetyp " an. Der " Typ " steht auf dem Schild der Gerätedaten.

GERÄTETYP " A1 "

Stellen Sie den Gerätetyp "A1" unter einer Dunstabzugshaube auf, um den Abzug von beim Garen erzeugtem Dunst und Schwaden zu gewährleisten.

GERÄTETYP " B21 "

Stellen Sie den Gerätetyp "B21" unter einer Dunstabzugshaube auf.

GERÄTETYP " B11 "

Montieren Sie über dem Gerätetyp "B11" den passenden Rau-chabzug, der beim Gerätehersteller anfordern ist. Befolgen Sie die dem Rauchabzug beiliegenden Anleitungen.

Schließen Sie ein bis zu 300°C hitzebeständiges Rohr mit 150/155 mm Durchmesser an den Rauchabzug an.

Führen Sie es nach außen oder in einen garantiert funktionierenden Schornstein ab. Das Rohr darf nicht länger als 3 Meter sein.

7. ANSCHLÜSSE

Position und Abmessungen der Anschlüsse sind dem Installationsschema am Ende dieser Anleitungen zu entnehmen.

ANSCHLUSS AN DIE GASLEITUNG

- Prüfen Sie, ob das Gerät auf die Gasart eingestellt ist, mit der es effektiv betrieben werden soll. Kontrollieren Sie dazu die Angaben auf den an der Verpackung und am Gerät befestigten Etiketten.
- Falls erforderlich, passen Sie das Gerät an die verwendete Gasart an. Gehen Sie nach den Anweisungen im folgenden Abschnitt "Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb" vor.
- Für die Aufbaugeräte ist außerdem ein rückseitiger Anschluss verfügbar. Entfernen Sie den Verschluss und verschrauben Sie ihn hermetisch am frontseitigen Anschluss.
- Installieren Sie an einer leicht zugänglichen Stelle vor dem Gerät einen Schnellabsperrhahn.
- Verwenden Sie keine Anschlussrohre mit geringerem Durchmesser als dem des

Gasanschlusses des Geräts.

- Stellen Sie nach dem Anschluss sicher, dass keine Undichtigkeiten an den Verbindungsstellen vorliegen.

ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

Prüfen Sie, ob das Gerät auf die Spannung und die Frequenz eingestellt ist, mit der es effektiv betrieben wird. Kontrollieren Sie dazu das Schild der Gerätedaten und des Klemmbrettes.

Vor dem Gerät in einem leicht zugänglichen Ort, eine allpolige Trennvorrichtung mit einem Kontaktabstand Distanz, die für die vollständige Trennung erlaubt unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III installiert.

Verwenden Sie ein flexibles Versorgungskabel mit einem Schutzmantel aus Gummi, das mindestens dem Typ H05 RN-F entsprechen muss.

Schließen Sie das Versorgungskabel an die Klemmenleiste entsprechend dem mit dem Gerät gelieferten Schaltplan an.

Klemmen Sie das Versorgungskabel mit der Kabelschelle fest.

Schützen Sie den geräteexternen Abschnitt des Versorgungskabels mit einem Metallrohr oder einem steifen Kunststoffschlauch.

Falls das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder von Service Techniker oder von einer qualifizierter Person eingewechselt werden, um alle Risiken vorzubeugen



DAS SYMBOL "GEFÄHRLICHE SPANNUNG" BEDEUTET, DASS DIESE TEILE SIND VON GEFÄHRLICHER SPANNUNG BETROFFEN

VERBINDUNG ZUR ERDE UND EINEM KNOTEN POTENTIALAUSGLEICH

Schließen Sie das Elektrogerät an eine funktionstüchtige Erdung an. Verbinden Sie den Erdleiter mit der durch das Symbol  markierten Klemme neben der Eingangsklemmenleiste.

Verbinden Sie die Metallkonstruktion des Elektrogeräts mit einem Potenzialausgleich. Verbinden Sie den Leiter mit der durch das Symbol  markierten Klemme an der Außenseite des Gerätebodens.

ANSCHLUSS AN DIE WASSERLEITUNG

- Das Gerät ist mit Trinkwasser zu versorgen. Der Wasserdruck muss zwischen 150 kPa und 300 kPa betragen. Verwenden Sie einen Druckminderer, falls der Versorgungsdruck höher als der angegebene

Höchstdruck sein sollte.

- Das Gerät muss in Konformität mit EN 1717
- Schalten Sie dem Gerät einen mechanischen Filter und einen Absperrhahn an einer leicht zugänglichen Stelle vor.
- Reinigen Sie vor dem Anschluss des Filters und des Geräts die Anschlussrohre, um etwaige Eisenschlacken zu entfernen.
- Verschließen Sie die unbenutzten Anschlüsse mit einem hermetischen Verschluss.
- Stellen Sie nach dem Anschluss sicher, dass keine Undichtigkeiten an den Verbindungsstellen vorliegen.

ANSCHLUSS AN DIE WASSERABFLÜSSE

Die Abflussleitungen müssen aus bis zu 100 °C hitzebeständigen Materialien gefertigt sein. Der Geräteboden darf nicht dem vom Warmwasserablauf erzeugten Schwaden ausgesetzt werden.

Legen Sie deshalb unter dem Abflusshahn der Töpfe und gegenüber den Kippbratpfannen einen Bodenablaufschacht mit Gitter und Siphon an.



8. UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

In der Tabelle TAB1 sind angegeben:

- welche Gasarten für den Gerätebetrieb in Frage kommen.
- die Düsen und die Einstellungen für jede der verwendbaren Gasarten.
- Die in Tabelle TAB1 für die Düsen angegebene Nummer ist am Düsenkorpus eingeprägt.
Zur Anpassung des Geräts an die Gasart, mit der es effektiv betrieben wird, die Anweisungen von Tabelle TAB1 befolgen und die nachstehenden Eingriffe vornehmen:
- Die Düse des Hauptbrenners ersetzen (UM).
- Den Luftregler des Hauptbrenners im Abstand A anbringen.
- Die Düse des Zündbrenners ersetzen (UP).
- Die Luftregelung des Zündbrenners vornehmen (falls erforderlich).
- Die Düse der Kleinststellung des Gasschaltnebels ersetzen (Um).
- Versetzen Sie das Gerät mit dem auf den neuen Gasbetrieb hinweisenden Aufkleber.
- Düsen und Aufkleber sind im Lieferumfang des Geräts einbezogen.

ERSETZEN DER DÜSE UND DER HAUPTBRENNER REGULIERUNG DER PRIMÄRLUFT

- Öffnen Sie die Tür.
- Bauen Sie die Düse UM aus und ersetzen Sie sie durch die mit der in Tabelle TAB1 angegebenen Düse.
- Die Düse UM wieder fest verschrauben.
- Lockern Sie die Schraube V und bringen Sie den Luftregler auf den in Tabelle T angegebenen Abstand A.
- Die Schraube V wieder fest verschrauben.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

ERSATZ DER KLEINSTELLSCHRAUBE

- Bedienfeld entfernen.
- Bauen Sie die Düse UM aus und ersetzen Sie sie durch die mit der in Tabelle TAB1 angegebenen Düse.
- Die Düse UM wieder fest verschrauben.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

ERSATZ DER ZUNDBRENNERDÜSE

- Öffnen Sie die Tür.
- Schrauben Sie das Anschlussstück R aus.
- Bauen Sie die Düse UP aus und ersetzen Sie sie durch die in der Tabelle TAB1 angegebene Düse.
- Das Anschlussstück R wieder fest verschrauben. Sämtliche Teile wieder einbauen.
- Nach, in umgekehrter Reihenfolge, die Reihenfolge für ihre Aufhebung eingesetzt.

9. INBETRIEBNAHME

Überprüfen Sie nach der Installation, der Anpassung an eine andere Gasart oder nach Wartungseingriffen den Gerätebetrieb. Liegen Betriebsstörungen an, können Sie im nachfolgenden Abschnitt " Abhilfe bei Betriebsstörungen " nachschlagen.

GASGERÄTE

Setzen Sie das Gerät entsprechend den Gebrauchsanleitungen und -hinweisen im Kapitel "GEBRAUCHSANLEITUNGEN" in Betrieb und kontrollieren Sie:

- den Gasversorgungsdruck (siehe nachstehenden

Abschnitt).

- das vorschriftsmäßige Einschalten der Brenner und die Funktionstüchtigkeit der Wrasenabzugsanlage.

PRÜFUNG DES GASVERSORGUNGSDRUCKS

- Verwenden Sie einen Druckmesser mit 0,1mbar Mindestauflösung.
- Bedienfeld entfernen.
- Entfernen Sie die Halteschraube vom Druckanschluss und schließen Sie den Druckmesser an.
- Nehmen Sie die Messung bei Gerätebetrieb vor.



ACHTUNG! SOLLTE DER GASVERSORGUNGSDRUCK AUßERHALB DES BEREICHS DER GRENZWERTE (MIN. - MAX.) VON TABELLE TAB2 LIEGEN, MÜSSEN SIE DEN GERÄTEBETRIEB UNTERBRECHEN UND MIT DEM GASWERK RÜCKSPRACHE NEHMEN.

- Trennen Sie den Druckmesser und verschrauben Sie die Halteschraube wieder fest am Druckanschluss.

GERÄTE ELECTRIC

Setzen Sie das Gerät entsprechend den Gebrauchsanleitungen und -hinweisen im Kapitel "GEBRAUCHSANLEITUNGEN" in Betrieb und kontrollieren Sie:

- die Stromwerte jeder Phase.
- das vorschriftsmäßige Einschalten der Heizelemente.

III. BEDIENUNGSANWEISUNGEN

10. HINWEISE FÜR DEN BENUTZER



LESEN SIE DIESE ANLEITUNG AUFMERKSAM DURCH. SIE ENTHÄLT WICHTIGE HINWEISE ZUR INSTALLATIONS, GEBRAUCHS-UND WARTUNGSSICHERHEIT DES GERÄTS. DER GERÄTEHERSTELLER IST NICHT HAFTBAR FÜR EVENTUELLE SCHÄDEN, DIE DURCH MISSACHTUNG DER NACHSTEHENDEN PFLICHTEN VERURSACHT WERDEN.

Fordern Sie Kundendienstleistungen nur bei den vom Hersteller autorisierten Servicecentern an und verlangen Sie Originalersatzteile.

Das Gerät sollte zumindest zwei Mal jährlich gewartet werden. Wir raten zum Abschluss eines Wartungsvertrags.

Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch durch geschultes Personal bestimmt.

Das Gerät dient zum Garen von Lebensmitteln gemäß den Gebrauchshinweisen. Jeder davon abweichende Gebrauch gilt als zweckwidrig.

Vermeiden Sie, das Gerät über längere Zeit hin leer zu betreiben. Heizen Sie das Gerät erst unmittelbar vor dem Gebrauch vor.

Überwachen Sie das Gerät während des Betriebs.

Schließen Sie bei Defekten oder Betriebsstörungen den Gassperrhahn und/oder unterbrechen Sie die Stromversorgung am Hauptschalter, die beide dem Gerät vorgeschaltet sind.

Beachten Sie bei der Reinigung die Anweisungen im Kapitel "REINIGUNGSANWEISUNGEN".



BEWAHREN SIE KEINE ENTZÜNDBAREN STOFFE IN NÄHE DES GERÄTS AUF. BRANDGEFAHR.

Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abflussoffnungen nicht.

Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

Bewahren Sie diese Anleitung an einem sicheren und bekannten Ort auf, damit sie während der Nutzungsdauer des Geräts eingesehen werden kann.

Installation und Wartung des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.

Wartung und Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.

11. GEBRAUCH DES GAS-NUDELKOCHERS

Das Gerät ist zum Garen von Lebensmitteln wie Nudeln, Reis, Gemüse u. ä. in Wasser bestimmt.

Schalten Sie den Zündbrenner nicht ein bzw. lassen Sie ihn nicht eingeschaltet, wenn kein Wasser im Becken ist.

Bei aktiviertem Heizbetrieb müssen Sie dafür sorgen, dass der Wasserstand auf Höhe oder über der Markierung des Mindestfüllstands an der hinteren Beckenwand bleibt.

Geben Sie feinkörniges Salz in das Becken, wenn das Wasser kocht. Geben Sie kein grobkörniges Kochsalz in das Becken.

Nehmen Sie am Ende des Arbeitstags eine gründliche Reinigung des Tiegels vor, damit sich keine korrosiven Ablagerungen darin bilden können.

FÜLLEN UND ENTLEREEN DES TANKS

Füllen

- Drehen Sie den Griff "H" des Ablaufventils gegen den Uhrzeigersinn. Der Ablauf ist nur bei Griff in waagerechter Stellung vollständig geschlossen.
- Drehen Sie den Knopf, um das Wasser, das während dem Kochen verbraucht wurde, wieder zu einsetzen. Das Wasser kommt vom Ausgießer aus, der unter dem Abtropfsteg gesetzt werden kann.
- Füllen Sie das Becken, bis der Wasserstand die Höhe der (untersten) Markierung des Mindestfüllstands an der hinteren Beckenwand erreicht oder diese übersteigt.
- Drehen Sie den Regler im Uhrzeigersinn um das Eindringen von Wasser zu stoppen

Entleeren

- Drehen Sie den Griff "H" des Ablaufventils im Uhrzeigersinn. Der Ablauf ist bei Griff in senkrechter Stellung vollständig geöffnet.

EIN- UND AUSSCHALTEN DER BRENNER

Der Hebel des Gashahns hat folgende Betriebsstellungen:



AUS



ZÜNDUNG ZÜNDBRENNER



MIN. FLAMME.



MAX. FLAMME.

ZÜNDUNG ZÜNDBRENNER

- Den Bedienknopf eindrücken und auf „Zündung Zündbrenner“ drehen.
- Den Knebel ganz eindrücken und den Zündbrenner mit der Taste des Piezozünders einschalten.

- Halten Sie den Bedienknebel für ca. 20 Sekunden gedrückt und lassen Sie ihn dann los. Erlischt die Zündflamme, den Vorgang wiederholen.
- Sie können die Zündflamme durch das Guckloch sehen.

EINSCHALTEN DES HAUPTBRENNERS

- Zur Zündung des Hauptbrenners den Bedienknopf von „Zündung Zündbrenner“ auf „max. Flamme“ drehen.
- Drehen Sie dann je nach Garbedarf den Bedienknebel in eine beliebige Position zwischen " max. Flamme " und " min. Flamme " .

AUSSCHALTEN

- Zum Ausschalten des Hauptbrenners den Knebel auf " Zündung Zündbrenner " drehen.
- Zum Ausschalten des Zündbrenners den Knebel drücken und auf " Aus " drehen.

GAREN

- Füllen Sie das Becken.
- Schalten Sie die Brenner ein.
- Stellen Sie die Heizung nach Kochen Anforderungen

NACH DER ARBEITSSCHICHT

- Schalten Sie die Brenner aus.
- Entleeren Sie das Becken vollständig.

12. GEBRAUCH DES ELEKTRO-NUDELKOCHERS

Das Gerät ist zum Garen von Lebensmitteln wie Nudeln, Reis, Gemüse u. ä. in Wasser bestimmt.

Bei aktiviertem Heizbetrieb müssen Sie dafür sorgen, dass der Wasserstand auf Höhe oder über der Markierung des Mindestfüllstands an der hinteren Beckenwand bleibt.

Geben Sie feinkörniges Salz in das Becken, wenn das Wasser kocht. Geben Sie kein grobkörniges Kochsalz in das Becken.

Nehmen Sie am Ende des Arbeitstags eine gründliche Reinigung des Tiegels vor, damit sich keine korrosiven Ablagerungen darin bilden können.

FÜLLEN UND ENTLEEREN DES TANKS

FÜLLEN

- Drehen Sie den Griff " H " des Ablaufventils gegen den Uhrzeigersinn. Der Ablauf ist nur bei Griff in waagerechter Stellung vollständig geschlossen.
- Drehen Sie den Knopf, um das Wasser, das während dem Kochen verbraucht wurde, wieder zu einsetzen. Das Wasser kommt vom Ausgießer aus, der unter dem Abtropfsteg gesetzt werden kann.
- Füllen Sie das Becken, bis der Wasserstand die Höhe der (untersten) Markierung des Mindestfüllstands an der hinteren Beckenwand erreicht oder diese übersteigt.
- Drehen Sie den Regler im Uhrzeigersinn um das Eindringen von Wasser zu stoppen
- Stellen Sie für die Geräte der Serie 600 ohne Regler sicher, dass der Abfluss auf der Vorderseite der Maschine geschlossen ist und füllen Sie dann die Wanne.

ENTLEEREN

- Drehen Sie den Griff " H " des Ablaufventils im Uhrzeigersinn. Der Ablauf ist bei Griff in senkrechter Stellung vollständig geöffnet.
- Die Geräte der Serie 600 und 650 haben vornen Abfluss und sind daher mit Abfluss-Schlauch mit Bajonett ausgestattet.
- .Nachdem Sie den Abfluss eingesetzt haben, drehen Sie nach links den vornen Habel. Der Abfluss ist ganz offen nur wenn der Habel eingesetzt wird.

EIN- UND AUSSCHALTEN DER BEHEIZUNG

Der Knebel des Wahlschalters hat folgende Betriebsstellungen:

0	AUS
1	MINDESTTEMPERATUR
2	MITTLERE TEMPERATUREN
3	HÖCHSTTEMPERATUR

EINSCHALTEN

- Knebel drücken und von " 1 " auf " 3 " drehen.
- Die gelbe Kontrolllampe leuchtet auf.

AUSSCHALTEN

- Drehen Sie den Knebel des Wahlschalters auf "0".
- Die gelbe Kontrolllampe erlischt.

GAREN

- Füllen Sie das Becken.
- Stellen Sie die Heizung nach Kochen Anforderungen

NACH DER ARBEITSSCHICHT

- Drehen Sie den Knebel des Wahlschalters auf "0".
- Entleeren Sie das Becken vollständig.

13. STILLSTANDZEITEN

Gehen Sie vor einer geplanten Stillstandzeit des Geräts wie folgt vor:

- Reinigen Sie das Gerät gründlich.
- Wischen Sie sämtliche Edelstahlflächen mit einem kurz zuvor in Vaselineöl getränkten Tuch ab, um einen Schutzfilm aufzubringen.
- Schließen Sie die dem Gerät vorgeschalteten Haupthähne oder -schalter.

Gehen Sie nach einer längeren Stillstandzeit des Geräts wie folgt vor:

- Kontrollieren Sie das Gerät, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.
- Setzen Sie die Elektrogeräte bei Mindesttemperatur für wenigstens 60 Minuten in Betrieb.

IV. REINIGUNGSANLEITUNGEN

14. REINIGUNGSHINWEISE



LESEN SIE DIESE ANLEITUNG AUFMERKSAM DURCH. SIE ENTHÄLT WICHTIGE HINWEISE ZUR INSTALLATIONS, GEBRAUCHS-UND WARTUNGSSICHERHEIT DES GERÄTS.



DER GERÄTEHERSTELLER IST NICHT HAFTBAR FÜR EVENTUELLE SCHÄDEN, DIE DURCH MISSACHTUNG DER NACHSTEHENDEN PFLICHTEN VERURSACHT WERDEN. VOR DURCHFÜHRUNG JEDES EINGRIFFS MUSS DIE EVENTUELL VORHANDENE STROMZUFUHR ZUM GERÄT GETRENNT WERDEN.

- Reinigen Sie täglich die Außenflächen aus mattiertem Edelstahl, die Flächen der Garbecken und der Kochplatten.
- Beauftragen Sie einen autorisierten Techniker mindestens zwei Mal im Jahr mit der Reinigung des Geräteinneren.
- Verwenden Sie keine korrosiven Produkte, um den Boden unter dem Gerät zu reinigen.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit Spritzwasser oder Hochdruckwasserstrahlen.

MATTIERTE EDELSTAHLFLÄCHEN

- Reinigen Sie die Flächen mit einem Tuch oder Schwamm und verwenden Sie dazu Wasser und handelsübliche Reiniger ohne Scheuermittel. Wischen Sie mit dem Tuch im Verlauf der Mattierung. Mehrmals nachspülen und anschließend sorgfältig abtrocknen.
- Keine Kratzschwämme oder andere Metallgegenstände verwenden.
- Verwenden Sie keine chemischen Produkte, die Chlor enthalten.
- Verwenden Sie keine spitzen Gegenstände, die die Flächen einritzen und beschädigen können.

GARBECKEN

- Bringen Sie zur Reinigung der Becken das Wasser zum Kochen und fügen Sie nach Bedarf entfettende Produkte zu.
- Entfernen Sie mögliche Kalksteinablagerungen mit den entsprechenden Produkten.

V. WARTUNGSANLEITUNGEN

15. HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER



DER GERÄTEHERSTELLER IST NICHT HAFTBAR FÜR EVENTUELLE SCHÄDEN, DIE DURCH MISSACHTUNG DER NACHSTEHENDEN PFLICHTEN VERURSACHT WERDEN.

Gerätemodell feststellen. Das Modell ist an der Verpackung und auf dem Schild der Gerätedaten vermerkt.

Installieren Sie das Gerät nur in gut belüfteten Räumen.

Verdecken Sie die am Gerät vorhandenen Belüftungsschlitze und Abfl ussöffnungen nicht.

Nehmen Sie keine unerlaubten Änderungen an den Gerätekomponenten vor.

Wartung und Umstellung auf einen anderen Gasbetrieb des Geräts sind durch qualifiziertes und vom Hersteller autorisiertes Personal entsprechend den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen und diesen Anleitungen vorzunehmen.

16. UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

Siehe Kapitel "Installationsanleitungen".

17. INBETRIEBNAHME

Siehe Kapitel "Installationsanleitungen".

18. ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN

GAS-NUDELKOCHER

DER ZÜNDBRENNER SCHALTET SICH NICHT EIN.

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.
- Die Leitung oder die Düse sind verstopft.
- Der Gashahn oder das Gasventil sind defekt.
- Die Zündkerze ist falsch angeschlossen oder defekt.
- Der Zünder oder das Zündkerzenkabel sind defekt.

DER ZÜNDBRENNER BLEBT NICHT EINGESCHALTET ODER ERLISCHT WÄHREND DES GEBRAUCHS.

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.
- Der Gashahn oder das Gasventil sind defekt.

- Das Thermoelement ist defekt oder wird nicht genügend erhitzt.
- Das Thermoelement ist nicht korrekt an den Gasschaltknebel oder das Gasventil angeschlossen.
- Der Bedienknopf des Gashahns und/oder des Gasventils wird nicht ausreichend gedrückt.

DER HAUPTBRENNER SCHALTET SICH (AUCH BEIM EINGESCHALTETEM ZÜNDBRENNER) NICHT EIN.

Mögliche Ursachen:

- Unzureichender Gasversorgungsdruck.
- Die Leitung oder die Düse sind verstopft.
- Der Gashahn oder das Gasventil sind defekt.
- Der Brenner ist defekt (Gasaustrittsöffnungen verstopft).

DIE HEIZLEISTUNG LÄSST SIE SICH NICHT REGULIEREN.

Mögliche Ursachen:

- Der Gashahn ist defekt.

SÄMTLICHE TEILE WIEDER EINBAUEN. IN UMGEKEHRTER REIHENFOLGE WIE BEIM AUSBAU VORGEHEN.

DAS GERÄT HEIZ NICHT.

Mögliche Ursachen:

- Das Heizelement ist defekt.
- Der Wahlschalter funktioniert nicht.
- Der Sicherheitsthermostat ist defekt.
- Der Sicherheitsthermostat wurde ausgelöst.

DIE HEIZLEISTUNG LÄSST SIE SICH NICHT REGULIEREN.

Mögliche Ursachen:

- Der Wahlschalter funktioniert nicht.
- Der Sicherheitsthermostat wurde ausgelöst.

19. ERSATZ VON BAUTEILEN

HINWEISE FÜR DEN ERSATZ VON BAUTEILEN



DEN GASABSPERRHAHN UND/ODER UNTERBRECHEN SIE DIE STROMVERSORGUNG AM HAUPTSCHALTER, DIE BEIDE DEM GERÄT



VORGESCHALTET SIND.

STELLEN SIE NACH DEM ERSATZ EINER KOMPONENTE DES GASKREISES SICHER, DASS AN IHREN ANSCHLUSSSTELLEN AN DEN KREIS KEINE UNDICHTIGKEITEN VORLIEGEN.



VOR DURCHFÜHRUNG JEDES EINGRIFFS MUSS DIE EVENTUELL VORHANDENE STROMZUFUHR ZUM GERÄT GETRENNT WERDEN.



STELLEN SIE NACH DEM ERSATZ EINER KOMPONENTE DES STROMKREISES IHREN KORREKTEN ANSCHLUSS AN DIE VERKABELUNG SICHER.

GAS-NUDELKOCHER

AUSTAUSCH DES GASHAHNS, DES GASHAHNS FÜR WASSEREINFÜLLEN, DES BRENNERS, DES ZÜNDBRENNERS, DES THERMOELEMENTS, DES ELEKTROZÜNDERS UND DER ZÜNDKERZE.

- Öffnen Sie die Tür.
- Entleeren Sie das Becken vollständig.
- Nehmen Sie die Frontblende ab.
- Entfernen und ersetzen Sie die Komponente.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

ELEKTRO-NUDELKOCHERS

AUSTAUSCH DES HEIZELEMENTS, DES GASHAHNS FÜR WASSEREINFÜLLEN, DES WAHLSCHALTERS, DES SICHERHEITSTHERMOSTATS UND DER KONTROLLLAMPE.

- Öffnen Sie die Tür.
- Entleeren Sie das Becken vollständig.
- Nehmen Sie die Frontblende ab.
- Entfernen und ersetzen Sie die Komponente.
- Sämtliche Teile wieder einbauen. In umgekehrter Reihenfolge wie beim Ausbau vorgehen.

20. REINIGUNG DER INNEREN GERÄTE TEILE

Kontrollieren Sie den Zustand der inneren Geräteteile.

Entfernen Sie die Rückstände etwaiger Unreinheiten.

Prüfen und reinigen Sie das Wrasenabzugssystem.

21. HAUPTKOMPONENTEN

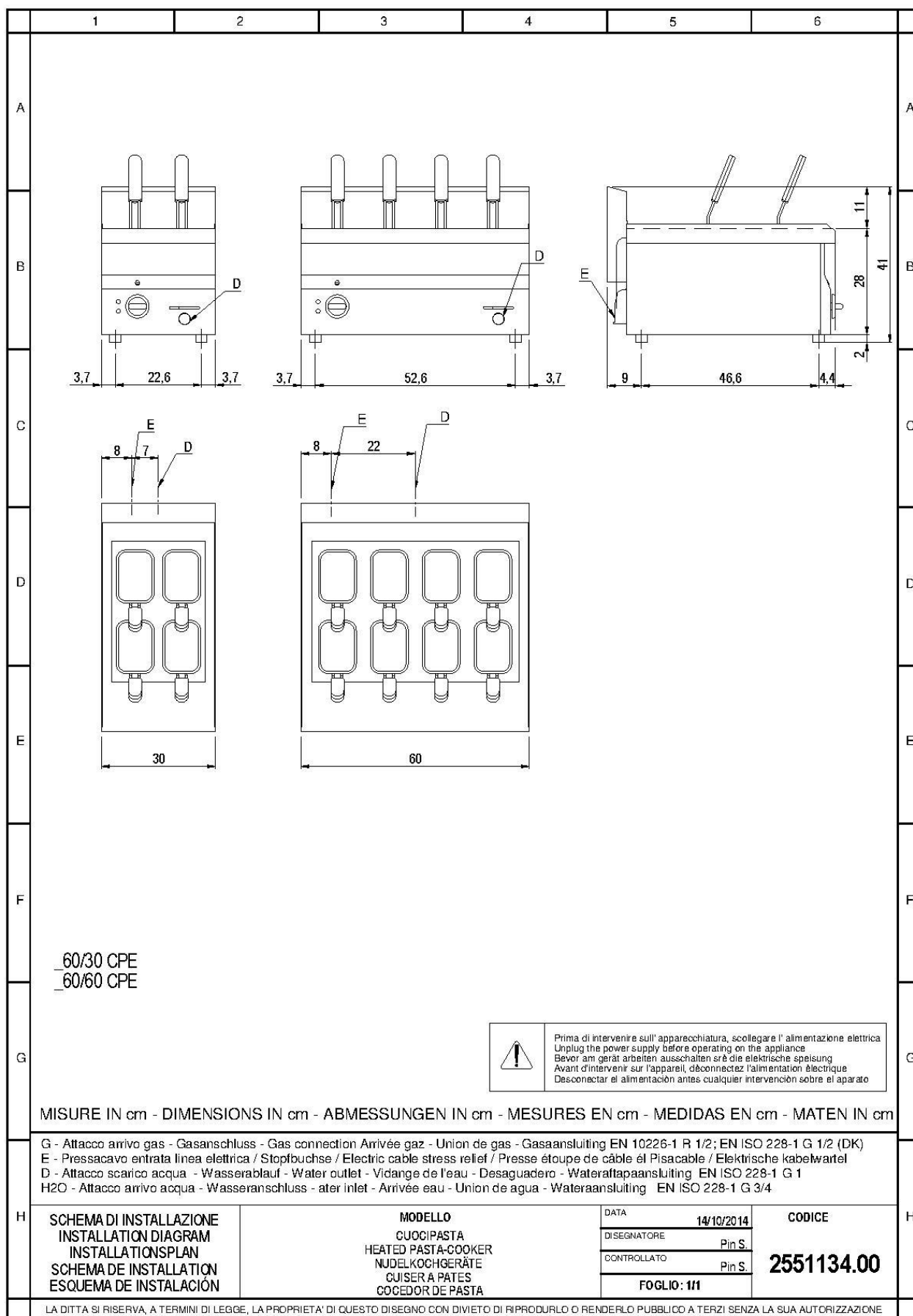
GAS-NUDELKOCHER

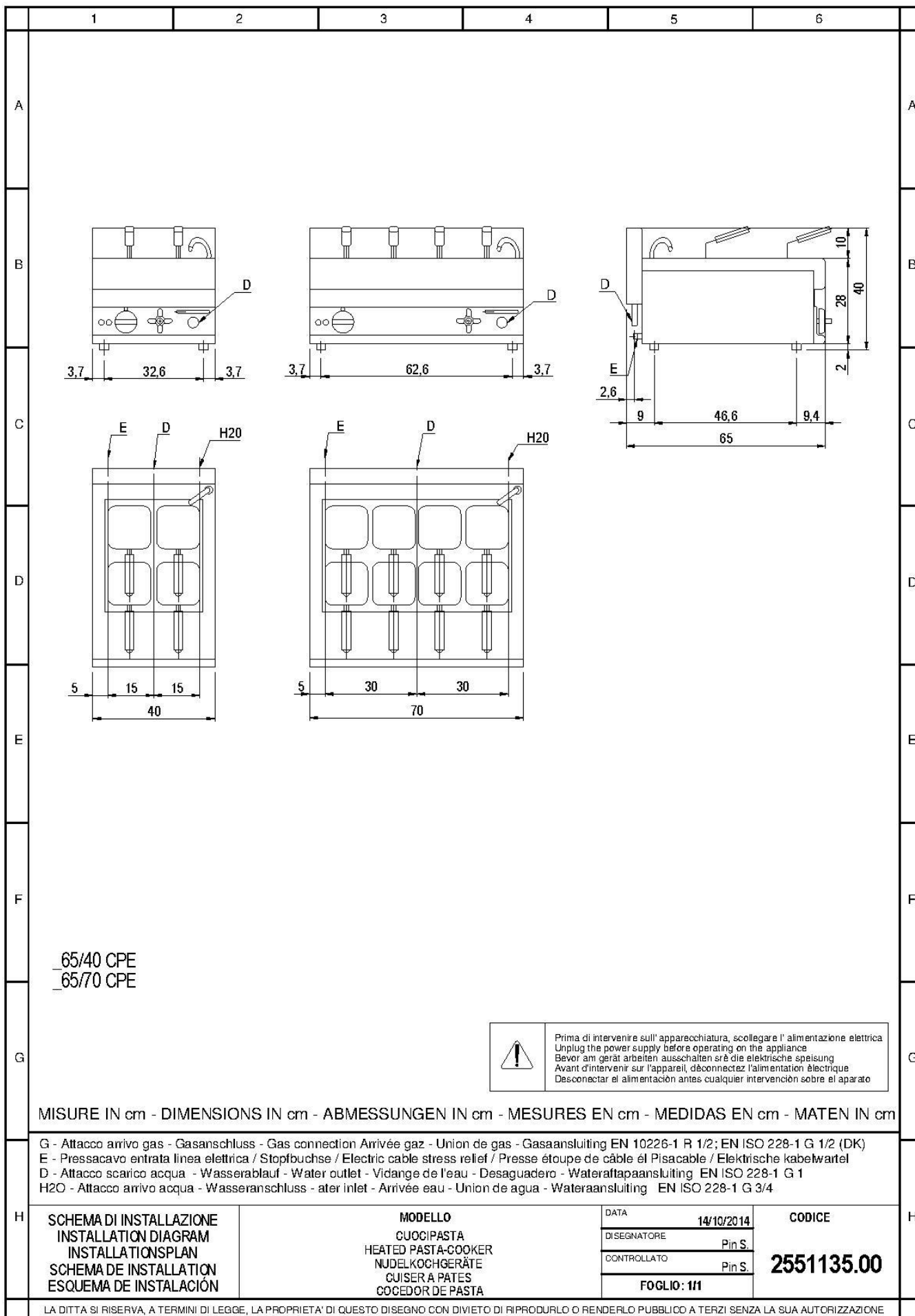
- GASHAHN
- HAUPTBRENNER
- Zündbrenner
- Thermoelement
- Zündkerze
- Piezozünder
- Gashahns für Wassereinfüllen

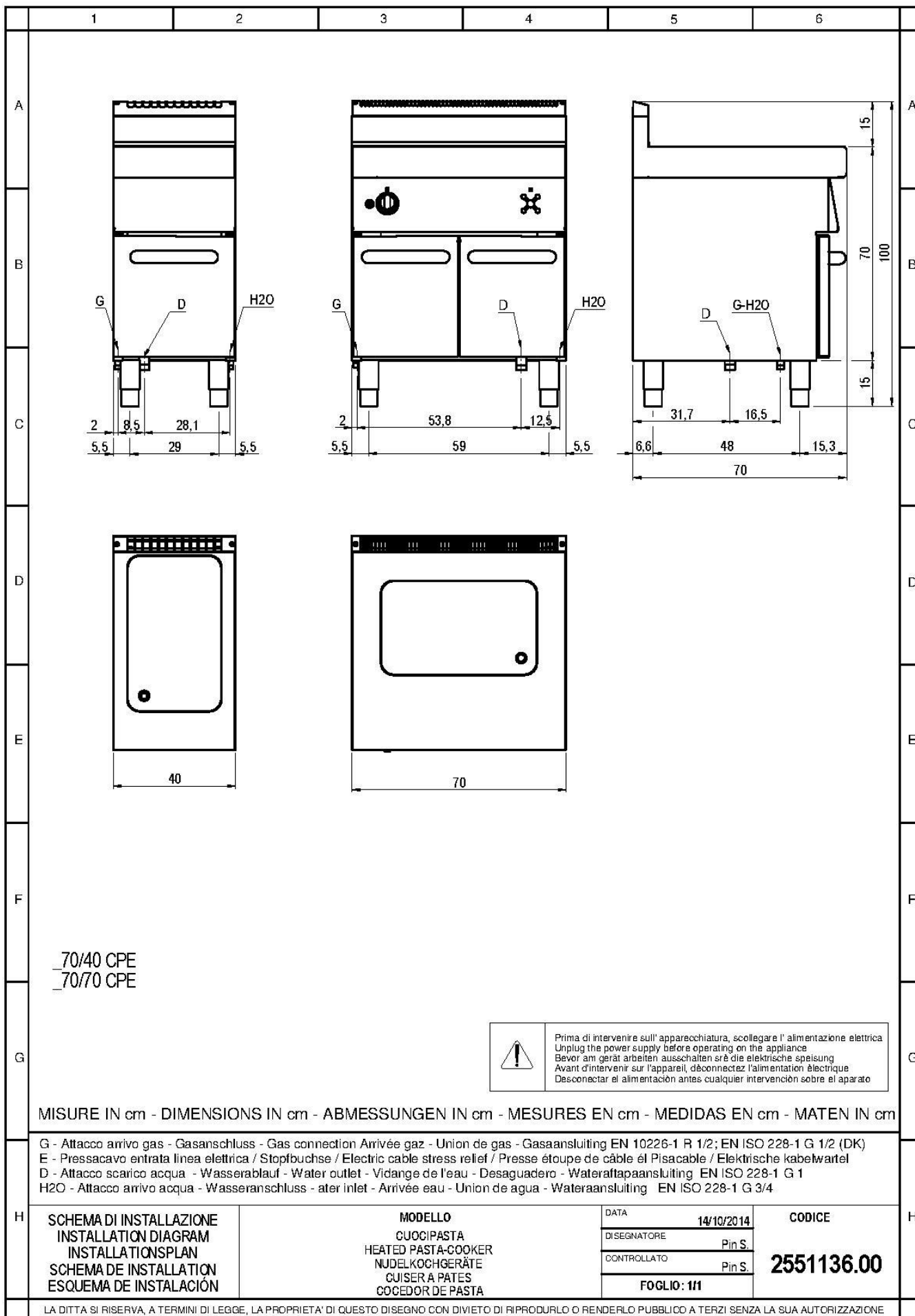
ELEKTRO-NUDELKOCHERS

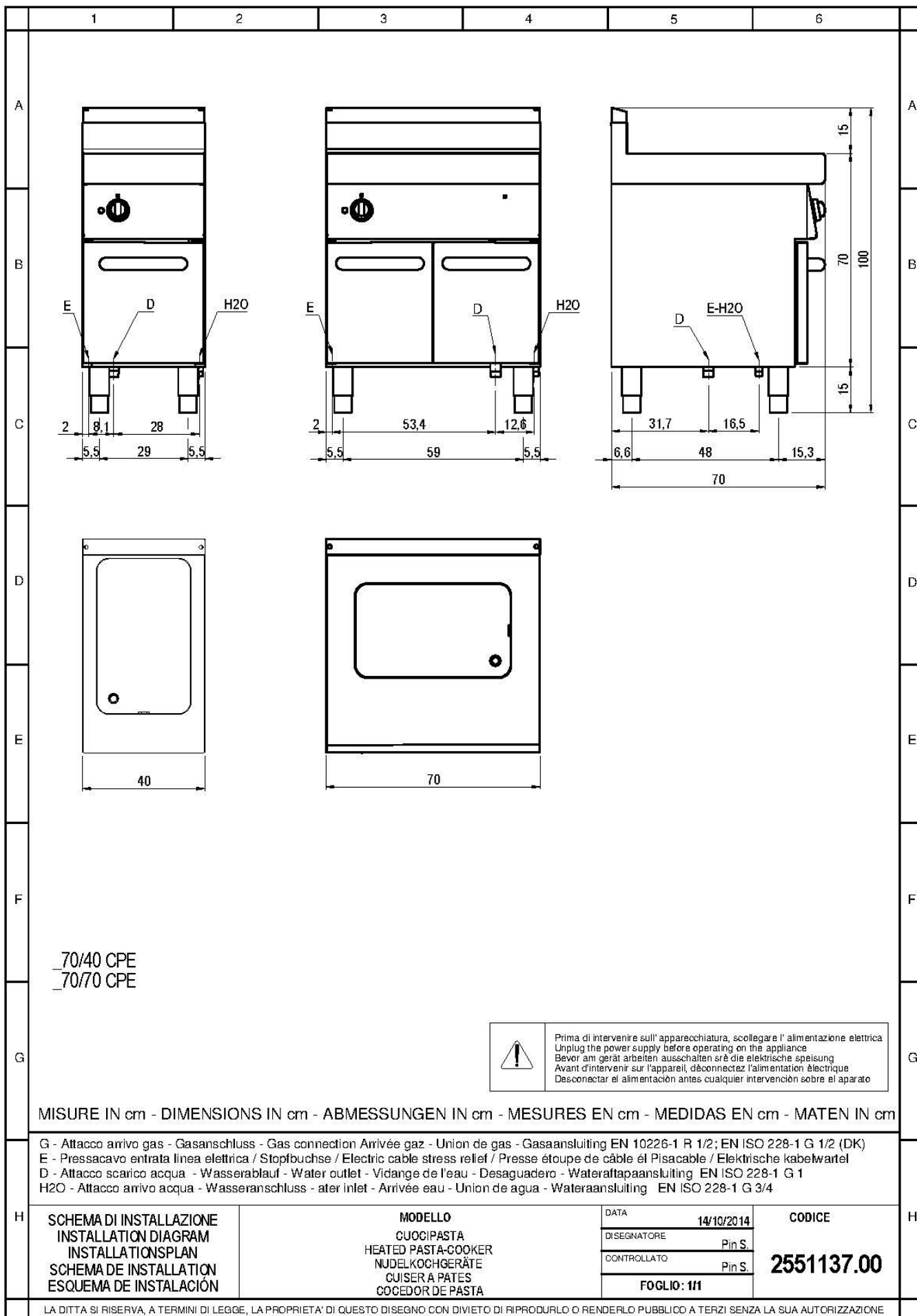
- Heizelement
- Wahlschalter
- Kontrolllampe
- Sicherheitsthermostat
- Gashahns für Wassereinfüllen

VI. SCHEMI DI INSTALLAZIONE – INSTALLATIONS PLAN - INSTALLATION DIAGRAM – SCHEMA D'INSTALLATION – ESQUEMA DE INSTALACION - INSTALLATIESCHEMA'S

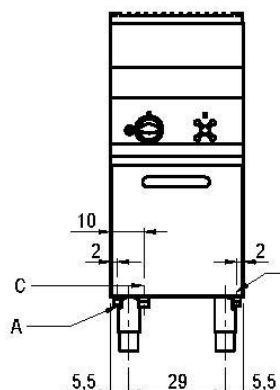




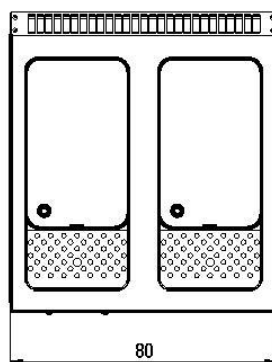
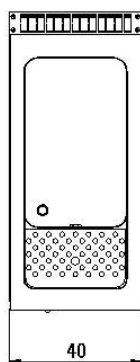
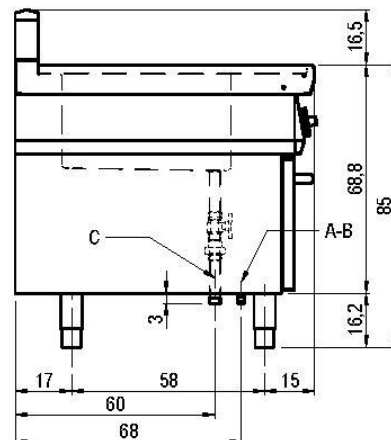
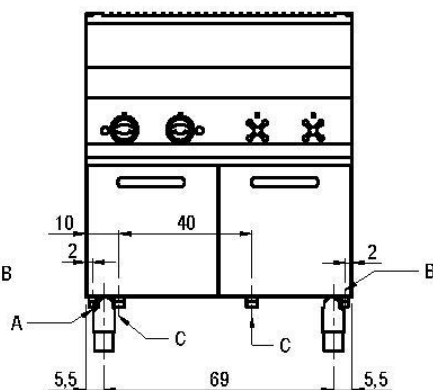




Mod. 90-40 CPG
11,8 kW

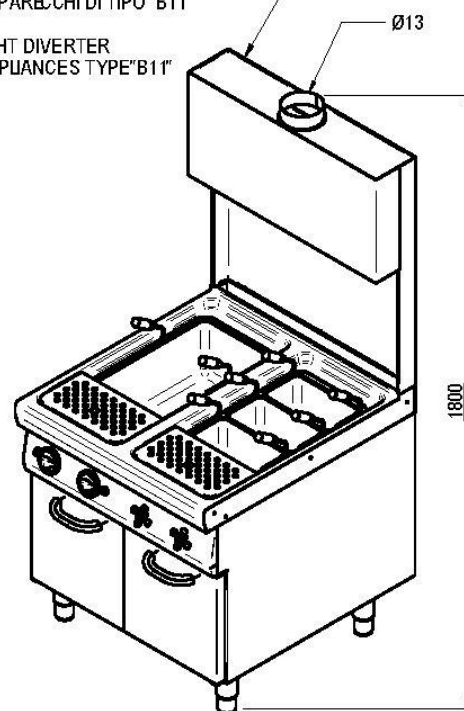


Mod. 90-80 CPG
23,6 kW



CAMINO ANTIVENTO
PER APPARECCHI DI TIPO "B1"

DRAUGHT DIVERTER
FOR APPLIANCES TYPE "B1"



A= Attacco gas / Arrivée gaz / Gasanschluss / Gas inlet
EN 10226-1 R 1/2
EN ISO228-1 G 1/2 (DK)

B= Entrata acqua / Arrivée eau / Wasseranschluss / Water inlet
EN ISO 228-1 G 1/2

C= Scarico acqua / Vidange de l'eau / Wasserablauf / Water outlet
EN ISO 228-1 G 1

Mod. 90-40 CPG

Tipo di apparecchi "A1"

Appareilles du type "A1" - Aparatos de tipo "A1" - Geräte-Typ "A1" - Type of appliances "A1"

Mod. 90-80 CPG

Tipo di apparecchi "A1/B11"

Appareilles du type "A1/B11" - Aparatos de tipo "A1/B11" - Geräte-Typ "A1/B11" - Type of appliances "A1/B11"

SCHEMA DI INSTALLAZIONE
SCHEMA DE INSTALLATION
INSTALLATION DIAGRAM
INSTALLATIONSPLAN
ESQUEMA DE INSTALACIÓN

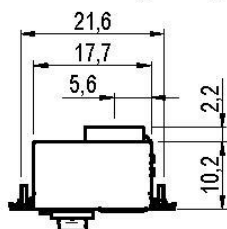
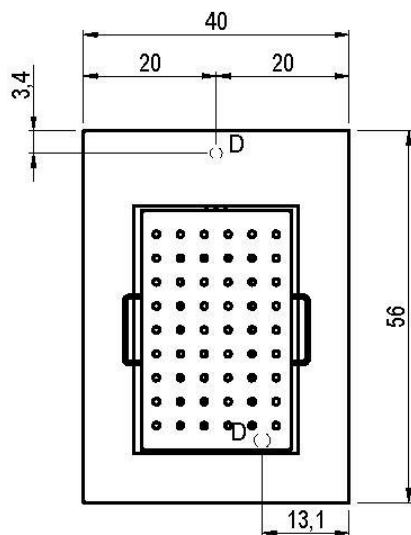
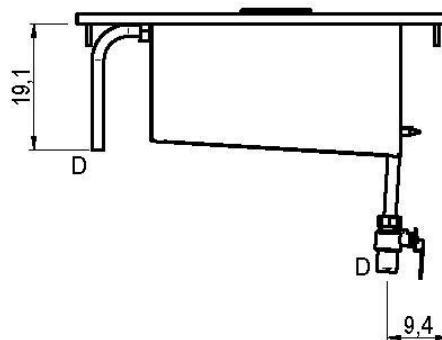
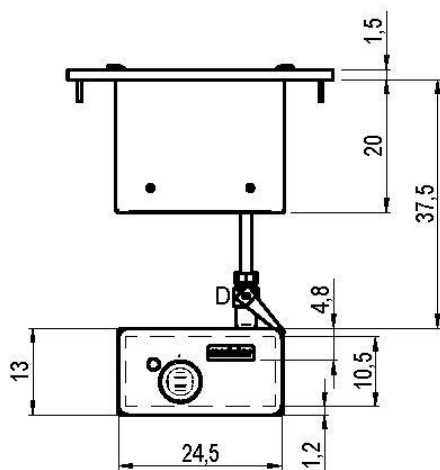
MODELLO
CUOCIPASTA GAS
CUISEUR À PÂTES GAS
GAS PASTA COOKER
GAS NUDELKÖCHER
CUOCIPASTA GAS

data: 29/10/2012
nome: P.L.
ultima mod.: /
FOGLIO: 1/1

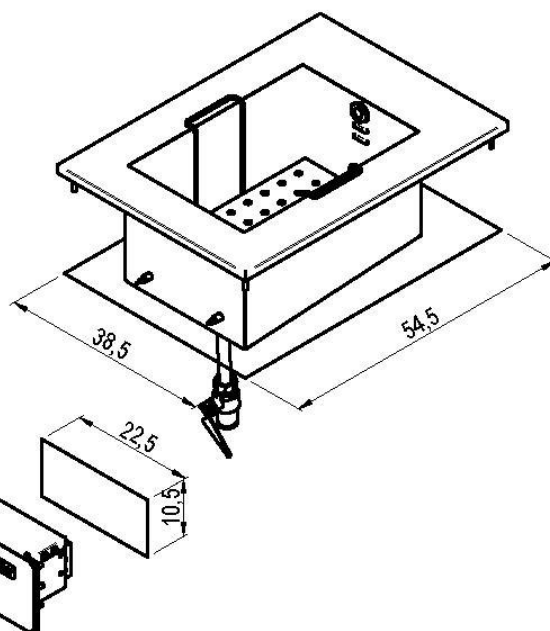
CODICE

255.122.04

LA DITTA SI RISERVA, A TERMINI DI LEGGE, LA PROPRIETÀ DI QUESTO DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O RENDERLO PUBBLICO A TERZI SENZA LA SUA AUTORIZZAZIONE



60/40 CPE-D



 Prima di intervenire sull'apparecchiatura, scollegare l'alimentazione elettrica
Unplug the power supply before operating on the appliance
Bevor am Gerät arbeiten ausschalten sr die elektrische spslung
Avant d'intervenir sur l'appareil, dconnectez l'alimentation électrique
Desconectar el alimentación antes cualquier intervención sobre el aparato

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm - MESURES EN cm - MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm

G - Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
E - Pressacavo entrata linea elettrica / Stopfbuchse / Electric cable stress relief / Presse étoupe de câble el Plisacable / Elektrische kabelwartel
D - Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Waterafropaansluiting
H2O - Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - ater inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting EN ISO 228-1 G 3/4

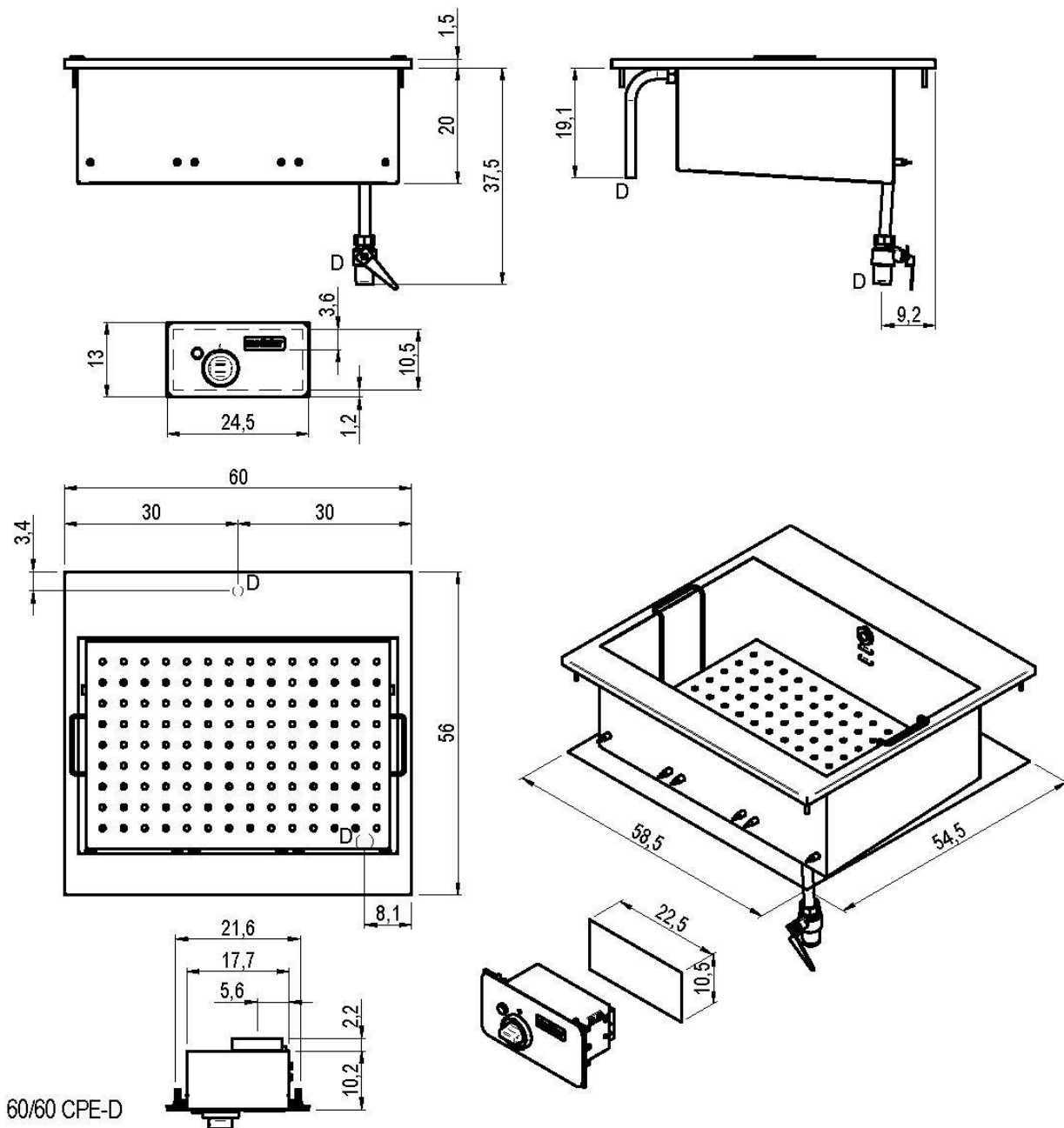
SCHEMA DI INSTALLAZIONE
INSTALLATION DIAGRAM
INSTALLATIONSPLAN
SCHEMA DE INSTALLATION
ESQUEMA DE INSTALACIÓN

MODELLO
CUOCIPASTA DROP IN
HEATED PASTA-COOKER DROP IN
NUDELKÖCHGERÄTE DROP IN
CUISEUR A PATES DROP IN
COCEDOR DE PASTA DROP IN

DATA 18/12/2014
DISEGNATORE Possamai F.
CONTROLLATO Possamai F.
FOGLIO: 1/1

CODICE
2551094.13

LA DITTA SI RISERVA, A TERMINI DI LEGGE, LA PROPRIETÀ DI QUESTO DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O RENDERLO PUBBLICO A TERZI SENZA LA SUA AUTORIZZAZIONE



⚠ Prima di intervenire sull'apparecchiatura, scollegare l'alimentazione elettrica
 Unplug the power supply before operating on the appliance
 Bevor am Gerät arbeiten ausschalten sr die elektrische spslung
 Avant d'intervenir sur l'appareil, dconnectez l'alimentation électrique
 Desconectar el alimentación antes cualquier intervención sobre el aparato

MISURE IN cm - DIMENSIONS IN cm - ABMESSUNGEN IN cm - MESURES EN cm - MEDIDAS EN cm - MATEN IN cm

G - Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection Arrivée gaz - Union de gas - Gasaansluiting EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)
 E - Pressacavo entrata linea elettrica / Stopfbuchse / Electric cable stress relief / Presse étoupe de câble el Pisacable / Elektrische kabelwartel
 D - Attacco scarico acqua - Wasserablauf - Water outlet - Vidange de l'eau - Desaguadero - Waterafropaansluiting
 H2O - Attacco arrivo acqua - Wasseranschluss - ater inlet - Arrivée eau - Union de agua - Wateraansluiting EN ISO 228-1 G 3/4

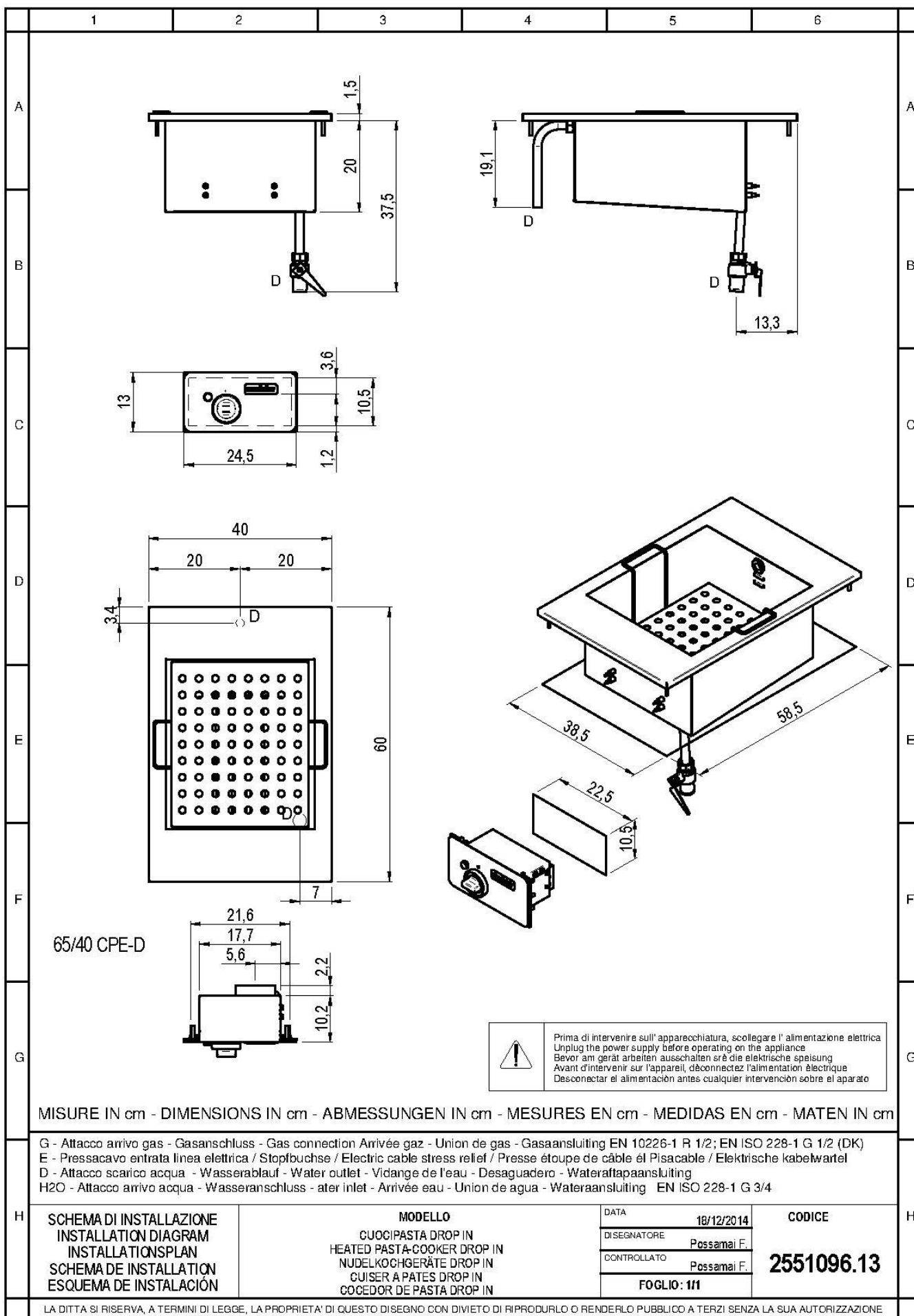
SCHEMA DI INSTALLAZIONE
 INSTALLATION DIAGRAM
 INSTALLATIONSPLAN
 SCHEMA DE INSTALLATION
 ESQUEMA DE INSTALACIÓN

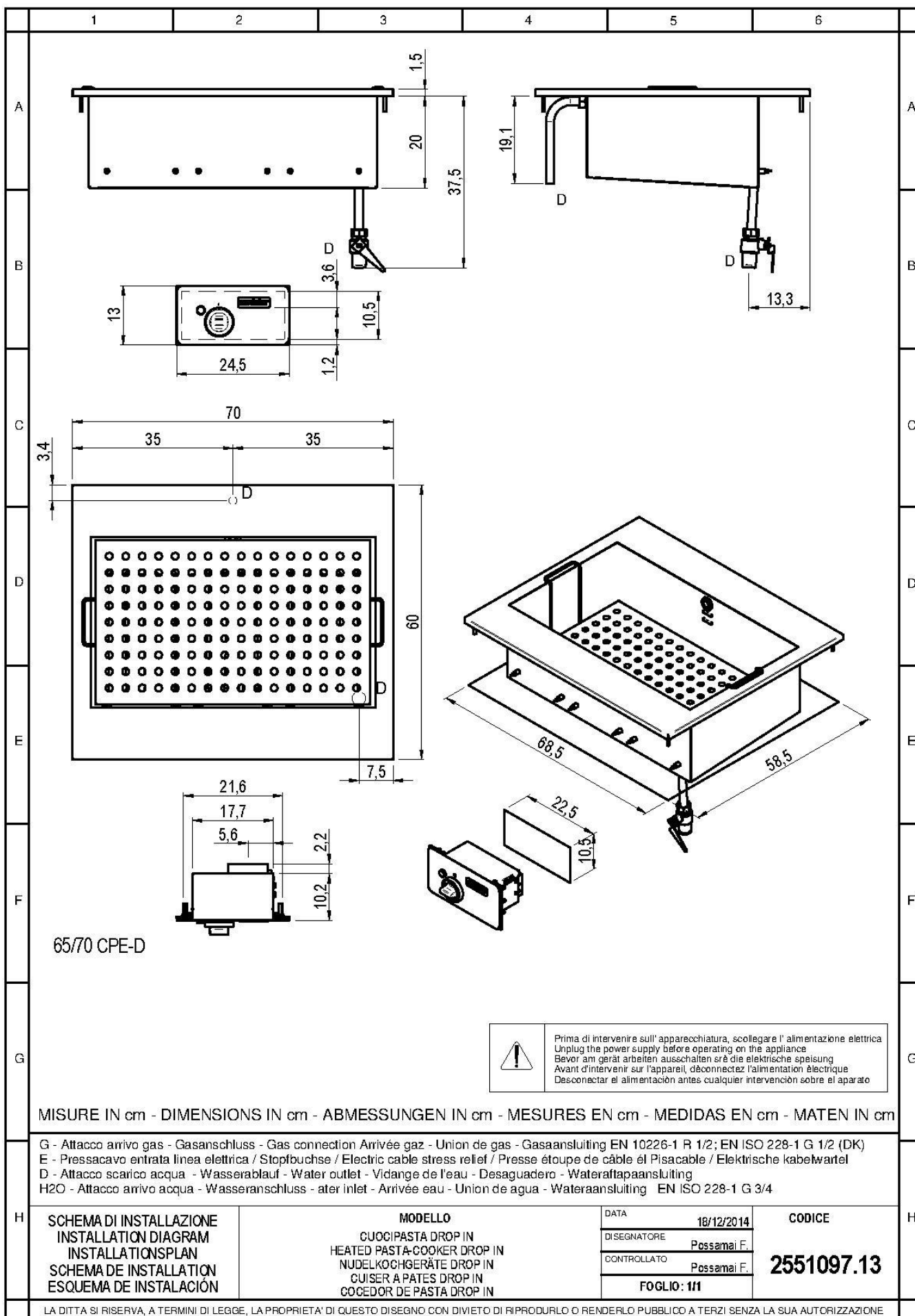
MODELLO
 CUOCIPASTA DROP IN
 HEATED PASTA-COOKER DROP IN
 NUDELKOCHGERÄTE DROP IN
 CUISER A PATES DROP IN
 COCOTOR DE PASTA DROP IN

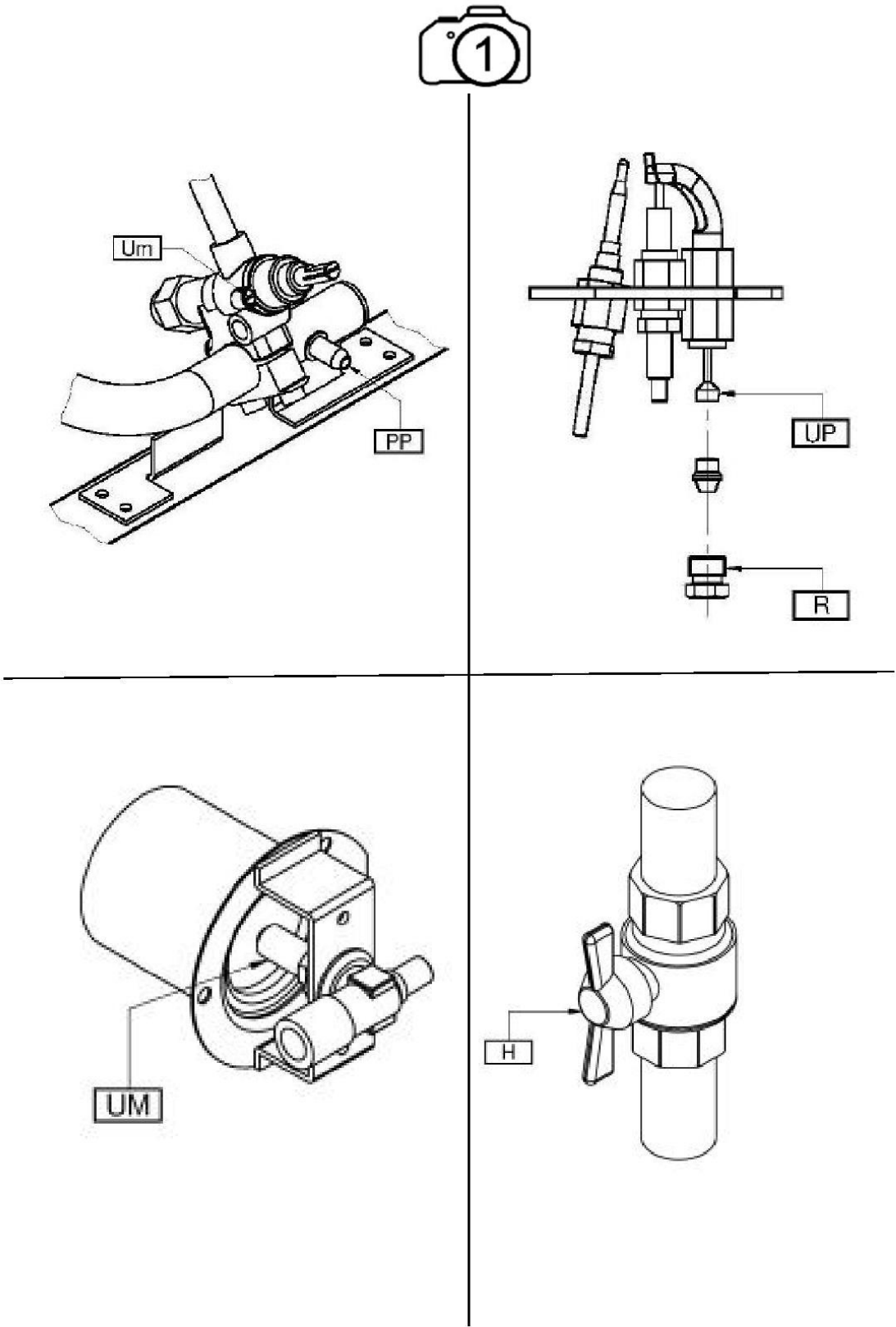
DATA 18/12/2014
 DISEGNATORE Possamai F.
 CONTROLLATO Possamai F.
 FOGLIO: 1/1

CODICE
 2551095.13

LA DITTA SI RISERVA, A TERMINI DI LEGGE, LA PROPRIETÀ DI QUESTO DISEGNO CON DIVIETO DI RIPRODURLO O RENDERLO PUBBLICO A TERZI SENZA LA SUA AUTORIZZAZIONE







VIII. TAB1 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS Ugelli e regolazioni - Nozzles and settings - Buses et les paramètres - Dusen und Einstellungen - Boquillas y los ajustes - Verstuivers en regelingen

TAB1			
Gas Gaz	Pa (mbar)	UM UP A Um	_70/40 - _70/70 CPG
G20 G20/G25	20 20/25	UM	245DC
		UP	36
		A (mm)	-
		Um	REG
G25	20	UM	280DC
		UP	36
		A (mm)	-
		Um	REG
G25	25	UM	265DC
		UP	36
		A (mm)	-
		Um	REG
G20	25	UM	-
		UP	-
		A (mm)	-
		Um	-
G25.1	25	UM	-
		UP	-
		A (mm)	-
		Um	-
G30/G31	28-30/37 28-30	UM	175L
		UP	19
		A (mm)	-
		Um	100
G30/G31	37	UM	-
		UP	-
		A (mm)	-
		Um	-
G30/G31	50	UM	165P
		UP	19
		A (mm)	-
		Um	100
G110	8	UM	-
		UP	-
		A (mm)	-
		Um	-
G120	8	UM	-
		UP	-
		A (mm)	-
		Um	-
Pa : Pressione di allacciamento - Anschlussdruck - Supply pressure - Pression de raccordement - Presión de conexión - Aansluitdruk			
UM : Ugello MAX - Duse MAX - MAX nozzle - Buse MAX - Boquilla MAX. - Sproeier MAX			
Um : Ugello MIN - Duse MIN - MIN nozzle - Buse MIN - Boquilla MIN - Sproeier MIN			
UP : Pilota - Zündbrenner - Pilot - Veilleuse gaz - Piloto - Waakvlam			
A : Apertura Aereatore - Öffnen Luftring - Aerator Opening - Ouverture Aérateur - Abertura del aireador - Opening beluchter			
REG : Regolato - Eingestellt - Regulated - Règie - Regulado - Geregeld			

TAB1			
Gas Gaz	Pa (mbar)	UM UP A	_90/40 CPG
			_90/80 CPG
G20 G20/G25	20 20/25	UM	245DC
		UP	36
		A (mm)	-
		Um	REG
G25	20	UM	280DC
		UP	36
		A (mm)	-
		Um	REG
G25	25	UM	265DC
		UP	36
		A (mm)	-
		Um	REG
G20	25	UM	-
		UP	-
		A (mm)	-
		Um	-
G25.1	25	UM	-
		UP	-
		A (mm)	-
		Um	-
G30/G31	28-30/37 28-30	UM	175L
		UP	19
		A (mm)	-
		Um	100
G30/G31	37	UM	-
		UP	-
		A (mm)	-
		Um	-
G30/G31	50	UM	155L
		UP	19
		A (mm)	-
		Um	100
G110	8	UM	-
		UP	-
		A (mm)	-
		Um	-
G120	8	UM	-
		UP	-
		A (mm)	-
		Um	-
Pa : Pressione di allacciamento - Anschlussdruck - Supply pressure - Pression de raccordement - Presión de conexión - Aansluitdruk			
UM : Ugello MAX - Duse MAX - MAX nozzle - Buse MAX - Boquilla MAX. - Sproeier MAX			
Um : Ugello MIN - Duse MIN - MIN nozzle - Buse MIN - Boquilla MIN - Sproeier MIN			
UP : Pilota - Zündbrenner - Pilot - Veilleuse gaz - Piloto - Waakvlam			
A : Apertura Aereatore - Öffnen Luftring - Aerator Opening - Ouverture Aérateur - Abertura del aireador - Opening beluchter			
REG : Regolato - Eingestellt - Regulated - Règie - Regularo - Geregeld			

IX. TAB2 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS **Categorie e pressioni - Categories and pressures - Catégories et pressions - Kategorien e Druck - Las categorías y las presiones - Categorieën en druk**

Paese Land Country Pays Pais	Categoria Kategorie Category Catégorie Categoria Categoriae	Gas-Gaz	Pressione di allacciamento Anschlussdruck Supply pressure Pression de raccordement Pression de connexion Aansluitdruk (mbar)		
			Nom. Neen. Norm. Normal	Min.	Max
PL	I2E	G20	20	17	25
LU CY	I3+	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
NO CY MT IS HU	I3B/P	G30/G31	28-30	25	35
PL	I3B/P	G30/G31	37	25	45
BE FR	II2E+3+	G20/G25	20/25	17/20	25/30
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DE	II2ELL3B/P	G20	20	17	25
		G25	20	18	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
ES GB GR IE IT PT SK CH	II2H3+	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
MK UA FI BG EE LV LT CZ SI TR HR RO SK SE DK AL NO RA	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
AT CH	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	28-30	25	35
		G30/G31	50	42,5	57,5
SE	III1ab2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
		G110	8	6	15
		G120	8	6	15
DK IT	III1a2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
		G110	8	6	15
NL	II2L3B/P	G25	25	20	30
		G30/G31	28-30	25	35
LU	II2E3+	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45

X. TAB3 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS Dati tecnici apparecchiature gas - Technical data of gas appliances - Caractéristiques techniques des appareils à gaz - Technische Daten gasgerate - Datos técnicos de los equipos de gas - Technische gegevens gasapparatuur

TAB3													
Modelli Modelle Models Modelos Modelen	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte	Capacità vasca Fassungsvermögen der wanne Tank capacity Capacité de la cuve Capacidad de la cuba Bakinhoud (MAX)	ΣQ_n	Consumo gas complessivo - Gasamtgasverbrauch Total gas consumption Consommation totale de gaz - Consumo total de gas - Totaal gasverbruik									
				G20 (20)	G25 (25)	G25 (20)	G20 (25)	G25.1 (25)	G110 (8)	G120 (8)	G30 (29)	G30 (37)	G30 (50)
				m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	Kg/h	Kg/h	Kg/h
_70/40 CPG	400	40	11.8	1.2487	1.4523	1.4523	-	-	-	-	0.9306	-	0.9306
_70/70 CPG	700	40	11.8	1.2487	1.4523	1.4523	-	-	-	-	0.9306	-	0.9306
_90/40 CPG	400	40	11.8	1.2487	1.4523	1.4523	-	-	-	-	0.9306	-	0.9306
_90/80 CPG	800	40+40	23.6	2.4974	2.9046	2.9046	-	-	-	-	1.8611	-	1.8611

XI. TAB4 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS- TECHNISCHE GEGEVENS Dati tecnici
apparecchiature elettriche - Dati tecnici aTechnical data of electric appliances - Caractéristiques techniques des appareils electriques - Technische Daten
Elektrogerate - Datos técnicos de los equipos eléctricos - Technische gegevens elektrische apparatuur

TAB4							
Modelli Modelle Models Modelos Modellen	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte	Capacità vasca Fassungsvermögen der wanne Tank capacity Capacité de la cuve Capacidad de la cuba Bakinhoud	Tensione di alimentazione Netzspannung Power supply voltage Tension d'alimentation Tensión de alimentación Voedingsspanning	Fasi Phasen Phases Fases Fasen	Frequenza Frequenz Frequency Fréquence Frecuencia Frequentie	Potenza totale massima Max. gesamtleistung Max. total power Puissance totale maximum Potencia maxima total Max totaal vermogen	Sezione cavo alimentazione Querschnitt netzkabel Power supply cable section Section du cable de alimentation Seccion del cable de alimentacion Doorsnede elektrisch snoer
	mm	lt	V	Nr. No. Nbre N. A ant.	Hz	kW	-
_60/30 CPE	300	14	220-240	1N	50-60	3	3G1.5
_60/60 CPE	600	30	380-415	3N	50-60	9	5G1.5
_60/40 CPE-D	400	14	220-240	1N	50-60	3	3G1.5
_60/60 CPE-D	600	30	380-415	3N	50-60	9	5G1.5
_65/40 CPE	400	20	380-415	3N	50-60	6	5G1.5
_65/70 CPE	700	40	380-415	3N	50-60	9	5G1.5
_65/40 CPE-D	400	20	380-415	3N	50-60	6	5G1.5
		20	220-240	3	50-60	6	4G2.5
_65/70 CPE-D	700	40	380-415	3N	50-60	9	5G1.5
		40	220-240	3	50-60	9	4G2.5
_70/40 CPE	400	40	380-415	3N	50-60	7.6	5G1.5
_70/70 CPE	700	40	380-415	3N	50-60	7.6	5G1.5
_90/40 CPE	400	40	380-415	3N	50-60	9	5G2.5
_90/80 CPE	800	40+40	380-415	3N	50-60	18	5G4