

11/2010

# **Mod: G17/CPA4-N**

**Production code: 373090**

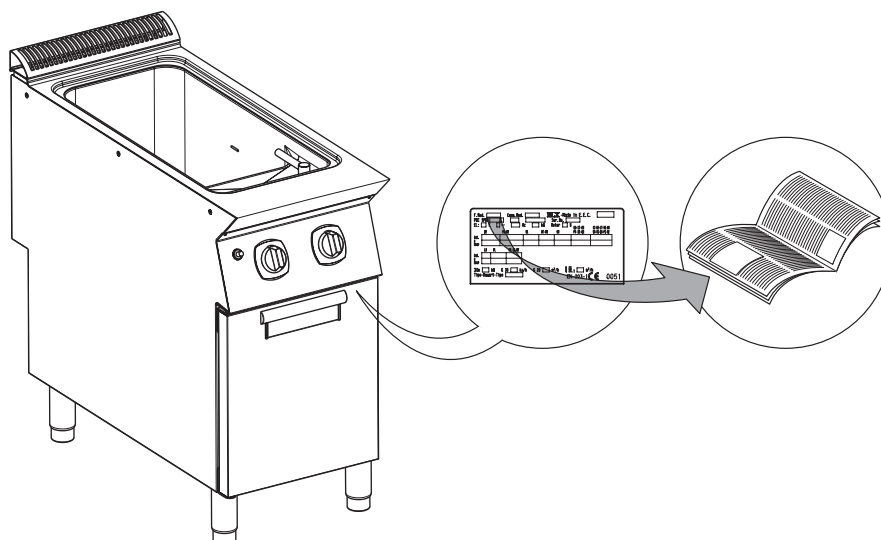


**Diamond**  
catering equipment

## INDICE

|                                                             |           |
|-------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>I. UNIONE APPARECCHIATURE / PROSPETTI .....</b>          | <b>2</b>  |
| <b>II. TARGHETTA CARATTERISTICA e DATI TECNICI .....</b>    | <b>7</b>  |
| <b>III. AVVERTENZE GENERALI .....</b>                       | <b>8</b>  |
| <b>IV. ECOLOGIA E AMBIENTE .....</b>                        | <b>9</b>  |
| 1. IMBALLO .....                                            | 9         |
| 2. USO .....                                                | 9         |
| 3. PULIZIA .....                                            | 9         |
| 4. SMALTIMENTO .....                                        | 9         |
| <b>V. INSTALLAZIONE .....</b>                               | <b>9</b>  |
| 1. NORME DI RIFERIMENTO .....                               | 9         |
| 2. DISIMBALLO .....                                         | 9         |
| 3. POSIZIONAMENTO .....                                     | 9         |
| 4. SCARICO FUMI E VENTILAZIONE .....                        | 10        |
| 5. COLLEGAMENTI .....                                       | 11        |
| 6. TERMOSTATO DI SICUREZZA .....                            | 12        |
| 7. PRIMA DI COMPLETARE LE OPERAZIONI DI INSTALLAZIONE ..... | 12        |
| <b>VI. ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE .....</b>              | <b>13</b> |
| 1. USO DEL CUOCIPASTA .....                                 | 13        |
| <b>VII. PULIZIA .....</b>                                   | <b>16</b> |
| 1. PARTI ESTERNE .....                                      | 16        |
| 2. ALTRE SUPERFICI .....                                    | 16        |
| 3. PERIODI DI INATTIVITÀ .....                              | 16        |
| 4. PARTI INTERNE .....                                      | 16        |
| <b>VIII. MANUTENZIONE .....</b>                             | <b>16</b> |
| 1. MANUTENZIONE .....                                       | 16        |

## II. TARGHETTA CARATTERISTICA e DATI TECNICI



### ATTENZIONE

Questo libretto di istruzioni dà indicazioni relative a diverse apparecchiature. Individuare quella acquistata leggendo quanto riporta la targa posta sotto il pannello di controllo (vedere fig. sopra).

**TABELLA A - Dati tecnici app. Gas - N9E**

| MODELLI                     |     | +9PCGD1M F0<br>400 m m | +9PCGH2M F0<br>800 m m |
|-----------------------------|-----|------------------------|------------------------|
| DATI TECNICI                |     |                        |                        |
| Attacco ISO 7/1             | Ø   | 1/2"                   | 1/2"                   |
| Potenza termica Nominale kW | Max | 16,5                   | 33                     |
|                             | Min | 4                      | 8                      |
| Tipo di costruzione         |     | A1                     | A1                     |

**TABELLA A - Dati tecnici app. EI - N9E**

| MODELLI                    |                  | +9PCED1M F0<br>400 m m | +9PCEH2M F0<br>800 m m |
|----------------------------|------------------|------------------------|------------------------|
| DATI TECNICI               |                  |                        |                        |
| Tensione di alimentazione  | V                | 400                    | 400                    |
| Fasi                       | N°               | 3+N                    | 3+N                    |
| Frequenza                  | Hz               | 50/60                  | 50/60                  |
| Capacità vasca             | lt               | 40                     | 40+40                  |
| Potenza termica nominale   | kW               | 10                     | 20                     |
| Sezione cavo alimentazione | m m <sup>2</sup> | 1,5                    | 1,5                    |

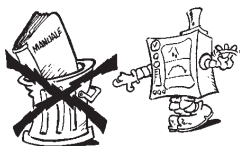
**TABELLA A - Dati tecnici apparecchiature gas/elettriche - N7E**

| MODELLI                              |                 | +7PCGD1KF0<br>400mm | +7PCGH2KF0<br>800mm | +7PCED1KF0<br>400mm | +7PCEH2KF0<br>800mm | +7PCED1KFP<br>400mm |
|--------------------------------------|-----------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| DATI TECNICI                         |                 |                     |                     |                     |                     |                     |
| Capacità vasca (livello caricamento) | Lt.             | 25                  | 25+25               | 25                  | 25+25               | 25                  |
| Attacco ISO 7/1                      | Ø               | 1/2"                | 1/2"                | -                   | -                   | -                   |
| Potenza termica nominale             | kW              | 10,5                | 21                  | -                   | -                   | -                   |
| Tipo di costruzione                  |                 | A1                  | A1                  | -                   | -                   | -                   |
| Tensione di alimentazione            | V               | -                   | -                   | 380-400             | 380-400             | 380-400             |
| Fasi                                 | N°              | -                   | -                   | 3N                  | 3N                  | 3N                  |
| Frequenza                            | Hz              | -                   | -                   | 50/60               | 50/60               | 50/60               |
| Potenza Massima                      | kW              | -                   | -                   | 5,4-6               | 10,8-12             | 8,2-9               |
| Sezione cavo di alimentazione        | mm <sup>2</sup> | -                   | -                   | 1,5                 | 4                   | 2,5                 |

### III. AVVERTENZE GENERALI



- Leggere attentamente il libretto di istruzioni dell'apparecchiatura prima dell'uso.



- Conservare il libretto di istruzioni per usi successivi all'installazione.



- **PERICOLO DI INCENDIO** - Lasciare l'area intorno all'apparecchiatura libera e pulita da combustibili. Non tenere materiali infiammabili in prossimità di questa apparecchiatura.

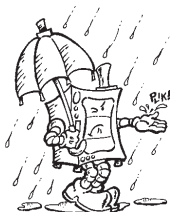


- Installare l'apparecchio in un luogo ben areato per evitare la creazione di miscele pericolose di gas incombusti nello stesso ambiente.
- Il ricircolo d'aria deve tenere conto dell'aria necessaria alla combustione 2 m³/h/kW di potenza gas, nonché del "benessere" delle persone che lavorano nella cucina.
- Una ventilazione impropria causa asfissia. Non ostruire il sistema di ventilazione dell'ambiente in cui è installata questa apparecchiatura. Non ostruire i fori di aerazione e di scarico di questa o di altre apparecchiature.



- Situare in posizione visibile i numeri telefonici di emergenza.

- L'installazione, la manutenzione e l'adattamento ad altro tipo di gas vanno eseguiti solo da personale qualificato ed autorizzato dal costruttore. Per assistenza rivolgersi ad un centro tecnico autorizzato dal costruttore. Esigere parti di ricambio originali.
- Questa apparecchiatura è stata concepita per la cottura di cibi. Essa è destinata ad un uso industriale. Un uso diverso da quanto indicato è **improprio**.
- Questa apparecchiatura non è adatta all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali, ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che una persona responsabile della loro sicurezza fornisca a queste una supervisione o un'istruzione riguardo l'uso dell'apparecchiatura.
- Il personale che utilizza l'apparecchiatura va **addestrato**. Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.



- Disattivare l'apparecchiatura in caso di guasto o cattivo funzionamento.
- Non usare prodotti (anche se diluiti) contenenti cloro (ipoclorito sodico, acido cloridrico o muriatico, ecc.) per pulire l'apparecchiatura o il pavimento sotto l'apparecchiatura. Non usare strumenti metallici per pulire l'acciaio (spazzole o pagliette tipo Scotch Brite).
- Evitare che olio o grasso entrino in contatto con parti in materiale plastico.

- Non lasciare che sporco, grassi, cibo o altro incrostino l'apparecchiatura.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti.

- Il simbolo **L** riportato sul prodotto indica che esso **non** deve essere considerato rifiuto domestico, ma deve essere smaltito correttamente, al fine di prevenire qualsiasi conseguenza negativa sull'ambiente e la salute dell'uomo. Per ulteriori informazioni relative al riciclaggio di questo prodotto, contattare l'agente o il rivenditore locale del prodotto, il servizio assistenza post-vendita oppure l'organismo locale competente per lo smaltimento dei rifiuti.

**Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura. La garanzia decade se quanto sopra non viene rispettato.**

## IV. ECOLOGIA E AMBIENTE

### 1. IMBALLO



I materiali usati per l'imballo sono compatibili con l'ambiente e si possono conservare senza pericolo o bruciare in un apposito impianto di combustione dei rifiuti.

I componenti in plastica soggetti a smaltimento con riciclaggio sono contrassegnati con:



**Polietilene:** pellicola esterna imballo, sacchetto istruzioni, sacchetto per ugelli gas.



**Polipropilene:** pannelli cielo imballo, reggette.



**Polistirolo espanso:** protezioni angolari.

### 2. USO

Le nostre apparecchiature hanno prestazioni e rendimenti elevati. Per ridurre il consumo di energia elettrica, acqua o gas, non usare l'apparecchiatura a vuoto o in condizioni che compromettano il rendimento ottimale (es. porte o coperchi aperti, ecc.); l'apparecchio deve essere utilizzato in un locale ben areato, per evitare la creazione di miscele pericolose di gas incombusti nel locale.

Ove possibile, effettuare il preriscaldamento solo prima dell'uso.

### 3. PULIZIA

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

### 4. SMALTIMENTO



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

Rendere inutilizzabile l'apparecchiatura per

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

## V. INSTALLAZIONE



• Leggere attentamente le procedure di installazione e di manutenzione riportate sul questo manuale di istruzioni prima di installare l'apparecchiatura.

- L'installazione, la manutenzione e l'adattamento ad altro tipo di gas vanno eseguiti solo da personale qualificato ed autorizzato dal costruttore.
- Il mancato rispetto delle corrette procedure di installazione, adattamento e modifica dell'apparecchiatura può causare il danneggiamento dell'apparecchiatura, pericolo per le persone e fa decadere la garanzia del Costruttore.

### 1. NORME DI RIFERIMENTO

- Installare l'apparecchiatura secondo quanto prescrivono le norme di sicurezza e le leggi locali di ogni stato.
- **ITALIA:** installare l'apparecchiatura secondo quanto prescrivono le norme di sicurezza UNI-CIG 8723, Legge Nr.46 del 5 Marzo 1990 e DM 12-4-96.

### 2. DISIMBALLO

#### ATTENZIONE!

**Controllare subito eventuali danni causati nel trasporto.**

- Lo spedizioniere è responsabile per la sicurezza della merce durante il trasporto e la consegna.
- Esaminare gli imballi prima e dopo lo scarico.
- Presentare reclamo allo spedizioniere in caso di danni apparenti o occulti segnalando alla consegna sulla bolla di trasporto eventuali danni o mancanze.
- L'autista deve firmare la bolla di trasporto: lo spedizioniere può respingere il reclamo se la bolla di trasporto non è firmata (lo spedizioniere può fornire il formulario necessario).
- Rimuovere l'imballo facendo attenzione a non danneggiare l'apparecchiatura. Indossare guanti protettivi.
- Staccare lentamente le pellicole protettive delle superfici metalliche e pulire eventuali residui di colla con solvente appropriato.
- Richiedere allo spedizioniere entro e non oltre 15 giorni dalla consegna l'ispezione della merce per danni occulti o mancanze che siano evidenti solo dopo il disimballo.
- Conservare tutta la documentazione contenuta nell'imballo.



### 3. POSIZIONAMENTO

- Movimentare l'apparecchiatura con attenzione per evitare eventuali danneggiamenti o pericolo per le persone. Utilizzare un pallet per la movimentazione e il posizionamento.
- Lo schema di installazione presente su questo manuale di istruzione fornisce gli ingombri dell'apparecchiatura e la posizione degli allacciamenti (gas, elettricità, acqua). Verificare in loco che siano disponibili e pronte per l'allacciamento tutte le connessioni necessarie.
- L'apparecchiatura può essere installata o singolarmente o unita ad altre apparecchiature della stessa gamma.
- Le apparecchiature non sono adatte per l'incasso. Lasciare almeno 10 cm tra apparecchiatura e pareti laterali o posteriori.
- Isolare adeguatamente dall'apparecchiatura le superfici a distanze inferiori rispetto a quanto indicato.
- Mantenere una distanza adeguata tra apparecchiatura ed eventuali pareti combustibili. Non immagazzinare o usare materiali e liquidi infiammabili nella vicinanze dell'apparecchiatura.

- Lasciare uno spazio adeguato tra apparecchiatura ed eventuali pareti laterali per consentire successive operazioni di servizio o manutenzione.
- Verificare ed eventualmente procedere al livellamento dell'apparecchiatura una volta posizionata. Un non corretto livellamento può causare malfunzionamento dell'apparecchiatura.

### 3.1. UNIONE APPARECCHIATURE

- (Fig.1A) Smontare i cruscotti delle apparecchiature togliendo le 4 viti di fissaggio.
- (Fig.1B) Rimuovere dal fianco di ciascun lato da unire la vite di fissaggio del fianco più vicina al cruscotto.
- (Fig.1D) Accostare le apparecchiature e livellarle in piano ruotando i piedini fino a far combaciare i ripiani.
- (Fig.1C) Ruotare di 180° una delle due piastrelle presenti all'interno delle apparecchiature.
- (Fig.1E) Operando dall'interno del cruscotto della stessa apparecchiatura, unirle sul lato anteriore avvitando una vite TE M5x40 (in dotazione) sull'inserto opposto.

### 3.2. FISSAGGIO A PAVIMENTO

Per evitare il ribaltamento accidentale di apparecchiature monoblocco da mezzo modulo installate singolarmente, fissarle al pavimento seguendo attentamente le istruzioni alleghe al relativo accessorio (F206136).

### 3.3 INSTALLAZIONE SU PONTE, SBALZO O ZOCCOLATURA IN CEMENTO

Seguire attentamente le istruzioni alleghe al relativo accessorio. Seguire le istruzioni alleghe al prodotto opzionale scelto.

### 3.4 SIGILLATURA FUGHE TRA APPARECCHIATURE

Seguire le istruzioni alleghe alla confezione opzionale di pasta sigillante.

## 4. SCARICO FUMI

### 4.1 APPARECCHIATURE TIPO "A1"

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

### 4.2 APPARECCHIATURE TIPO "B"

(in conformità alla definizione riportata sul Regolamento Tecnico di installazione DIN-DVGW G634: 1998)

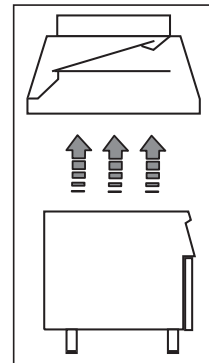
Qualora sulla targhetta caratteristiche dell'apparecchiatura sia identificato il solo type Axx si dichiara che tali apparecchiature non sono progettate per essere direttamente collegate ad un camino o condotto di evacuazione dei prodotti della combustione con sbocco verso l'esterno. Tuttavia la stessa apparecchiatura è installabile sotto cappa aspirante od analogo sistema di estrazione forzata dei prodotti della combustione.

#### 4.2.1 CAMINO DI COLLEGAMENTO

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

#### 4.2.2 INSTALLAZIONE SOTTO CAPPA ASPIRANTE

- Porre l'apparecchiatura sotto cappa aspirante (fig.a lato).
- Innalzare il tubo di scarico dei fumi senza variarne la sezione.
- Non frapporre interruttori di tiraggio.
- I corretti valori di altezza del tubo di scarico e la relativa distanza dalla cappa di aspirazione vanno recepiti dalla normativa vigente.
- La parte terminale del condotto di scarico deve trovarsi ad almeno 1,8 m dalla superficie di appoggio dell'apparecchio.



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

## 5. COLLEGAMENTI



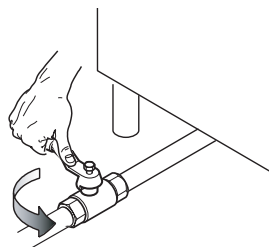
- Qualsiasi lavoro di installazione o manutenzione all'impianto di alimentazione (gas, corrente elettrica, acqua) deve essere effettuato solamente dall'ente erogatore oppure da un installatore autorizzato.
- Individuare in base ai dati di targa l'apparecchiatura acquistata.
- Controllare sullo schema di installazione il tipo e la posizione delle utenze previste per l'apparecchiatura.

### 5.1. APPARECCHIATURE ALIMENTATE A GAS

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

#### 5.1.1. PRIMA DELL'ALLACCIAMENTO

- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia predisposta per il tipo di gas con cui sarà alimentata. In caso contrario attenersi alle indicazioni riportate nel capitolo: "Adattamento / regolazione apparecchiature gas".
- Inserire un rubinetto/valvola di intercettazione del gas a chiusura rapida a monte di ogni singola apparecchiatura. Installare il rubinetto/valvola in un luogo facilmente accessibile.



- Pulire le condutture di allacciamento da polvere, sporcizia, materiali estranei che potrebbero ostruire l'alimentazione.
- La linea di alimentazione del gas deve assicurare la portata necessaria al pieno funzionamento di tutte le apparecchiature collegate alla rete stessa. Una linea di alimentazione con portata non sufficiente pregiudica il corretto funzionamento delle apparecchiature ad essa collegata.
- Attenzione!** Un non corretto livellamento dell'apparecchiatura può influire sulla combustione e causare il malfunzionamento dell'apparecchiatura stessa.

#### 5.1.2. ALLACCIAMENTO

- Individuare sullo schema di installazione la posizione dell'attacco gas sul fondo dell'apparecchiatura.
- Qualora presente, togliere la protezione in plastica dall'attacco gas prima di effettuare l'allacciamento.
- Ad installazione effettuata controllare, con una soluzione di acqua saponata, che non esistano perdite nei punti di raccordo.

#### 5.1.3. VERIFICA DELLA PRESSIONE DI ALLACCIAMENTO (tutte le versioni)

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

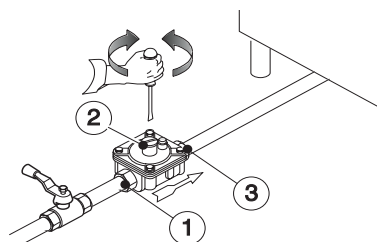
- Togliere il cruscotto comandi.
- Togliere la vite di tenuta "N" dalla presa di pressione e collegare il manometro "O" (fig. 2A-2B).
- Confrontare il valore rilevato dal manometro con quanto riporta la tabella B (vedi Appendice libretto)
- Se il manometro rileva una pressione al di fuori dell'intervallo di valori che riporta la tab.B non accendere l'apparecchiatura e consultare l'ente erogatore del gas.

#### 5.1.4. REGOLATORE DI PRESSIONE GAS

Qualora la pressione del gas sia superiore a quella indicata o sia di difficile regolazione (non stabile), installare a monte dell'apparecchiatura in posizione facilmente accessibile un regolatore di pressione del gas (codice accessorio 927225). Montare il regolatore di pressione preferibilmente in modo orizzontale in modo da assicurare una giusta pressione in uscita:

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

La freccia sul regolatore (→) indica la direzione del flusso del gas.



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

#### 5.1.5. CONTROLLO DELL'ARIA PRIMARIA

L'aria primaria si ritiene regolata in modo esatto quando la fiamma non si stacca con bruciatore freddo e non c'è un ritorno di fiamma con bruciatore caldo.

- Svitare la vite "A" e porre l'aeratore "E" alla distanza "H" indicata sulla tabella B; riavvitare la vite "A" e sigillare con la vernice (fig. 3C).

#### 5.1.6. ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS

La Tabella B "Dati tecnici/ugelli" indica il tipo di ugelli con cui sostituire quelli installati dal costruttore (il numero è stampigliato sul corpo dell'ugello). Al termine della procedura, verificare per intero la seguente lista di controllo:

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

#### 5.1.6.1 SOSTITUZIONE UGELLO DEL BRUCIATORE PRINCIPALE (fig.3C)

- Allentare la vite "A" e svitare l'ugello "C".
- Estrarre l'ugello e l'aeratore.
- Sostituire l'ugello "C" con quello corrispondente al tipo di gas prescelto, secondo quanto riportato nella tabella B.
- Il diametro dell'ugello è indicato in centesimi di millimetro sul corpo del medesimo.
- Introdurre l'ugello "C" nell'aeratore "E", rimettere i due componenti assieme nella loro posizione avvitando a fondo l'ugello "C" e posizionare l'aeratore "E" alla distanza H secondo quanto indicato in Tab. B (fig. 3C).
- Riavvitare a fondo la vite "A".

#### 5.1.6.2 SOSTITUZIONE UGELLO DEL BRUCIATORE PILOTA

- Svitare il raccordo a vite "A" e sostituire l'ugello "B" con quello adatto al tipo di gas (Tab. B, fig.3B).
- Il numero che identifica l'ugello è indicato sul corpo del medesimo.
- Riavvitare il raccordo a vite "A".

#### 5.1.6.3 SOSTITUZIONE VITE DEL MINIMO

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

### 5.2. APPARECCHIATURE ALIMENTATE ELETTRICAMENTE

#### 5.2.1. COLLEGAMENTO ELETTRICO (Fig. 4A - Tab.C).

**AVVISO!** Prima di effettuare l'allacciamento, verificare la compatibilità dei dati di targa con tensione e frequenza di rete.

- Per accedere alla morsettieria, smontare il cruscotto comandi dell'apparecchiatura agendo sulle viti di fissaggio
- Allacciare alla morsettieria il cavo di alimentazione come indicato sullo schema elettrico allegato all'apparecchiatura.
- Il cavo di alimentazione deve passare attraverso un tubo di protezione (dove previsto) ed esser bloccato mediante l'apposito pressacavo sistemato all'ingresso del tubo.
- Bloccare il cavo di alimentazione mediante il pressacavo.

**AVVISO!** Il costruttore declina ogni responsabilità se le norme antinfortunistiche non vengono rispettate.

#### 5.2.2. CAVO DI ALIMENTAZIONE

Se non segnalato diversamente, le nostre apparecchiature non sono provviste di cavo di alimentazione. L'installatore deve usare un cavo flessibile di caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma H05RN-F. Proteggere il tratto di cavo esterno all'apparecchiatura con tubo metallico o in plastica rigida.

#### 5.2.3. INTERRUPTORE DI PROTEZIONE

Installare un interruttore di protezione a monte dell'apparecchiatura. Le caratteristiche relative alla distanza di apertura dei contatti e alla corrente di dispersione massima vanno recepite dalla normativa vigente.

### 5.3. COLLEGAMENTO A TERRA E NODO EQUIPOTENZIALE

Collegare l'apparecchiatura ad una presa di terra; includerla quindi in un nodo equipotenziale mediante la vite posta sotto il telaio nella parte anteriore destra. La vite è contrassegnata dal simbolo .

### 5.4. ALLACCIAMENTO ALLA RETE IDRICA

**L'apparecchiatura deve essere installata alla rete idrica secondo quanto prescrivono la normativa nazionale in vigore e la EN1717.**

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

**Attenzione!** Qualora la pressione dell'acqua sia superiore a quella indicata, utilizzare un riduttore di pressione per evitare danneggiamenti all'apparecchiatura.

Per una corretta installazione è indispensabile collegare la tubazione di entrata dell'acqua alla rete di distribuzione mediante un filtro meccanico e un rubinetto di intercettazione. Prima di collegare il filtro lasciare defluire una certa quantità d'acqua per spurgare la condotta da eventuali scorie.

### 5.5. SCARICO

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

## 6. TERMOSTATO DI SICUREZZA

Alcuni modelli tra le nostre apparecchiature utilizzano un termostato di sicurezza che interviene automaticamente, quando rileva valori di temperatura superiori ad un limite prefissato, impedendo l'alimentazione del gas (apparecchiature gas) o dell'elettricità (apparecchiature elettriche).

### 6.1. RIPRISTINO

- Attendere che l'apparecchiatura si sia raffreddata: 90°C sono indicativamente una temperatura adatta al ripristino.
- Premere il pulsante rosso sul corpo del termostato di sicurezza.

**AVVISO!** Se il ripristino richiede lo smontaggio di una protezione (es.: cruscotto comandi) esso va eseguito da un tecnico specializzato. La manomissione del termostato di sicurezza fa decadere la garanzia.

## 7. PRIMA DI COMPLETARE LE OPERAZIONI DI INSTALLAZIONE

Controllare tutti i raccordi con una soluzione di acqua saponata per verificare che non vi siano fughe di gas. Non utilizzare una fiamma viva per rilevare perdite di gas. Accendere tutti i bruciatori sia singolarmente che insieme, per verificare il corretto funzionamento delle valvole gas, dei fornelli e dell'accensione. Per ciascun bruciatore, mettere il regolatore della fiamma sulla impostazione più bassa, sia singolarmente che insieme; dopo avere completato le operazioni, l'installatore deve istruire l'utente sul corretto metodo di utilizzo. Qualora l'apparecchio non funzioni correttamente, dopo avere eseguito tutti i controlli, contattare il centro di assistenza locale.

# VI ISTRUZIONI PER L'USO

## 1. PRECAUZIONI GENERALI

- L'apparecchio è destinato all'uso industriale e deve essere utilizzato da personale addestrato all'uso.
- Effettuare, se possibile, il preriscaldamento dell'apparecchiatura immediatamente prima dell'uso.
- Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per la quale è stata espressamente concepita, cioè per la cottura in acqua di prodotti alimentari come pasta, riso, e similari. Ogni altro uso è da ritenersi improprio.
- L'apparecchiatura non deve essere utilizzata come friggitrice.
- Riempire la vasca almeno fino al segno di riferimento.
- Non utilizzare l'apparecchiatura a secco.
- Prima di procedere al primo utilizzo, pulire accuratamente la vasca, i cestelli dai grassi industriali operando come segue:
- Riempire la vasca con acqua e normale detersivo e portare all'ebollizione per qualche minuto.
- Scaricare attraverso l'apposito rubinetto, e risciacquare accuratamente la vasca con acqua pulita.

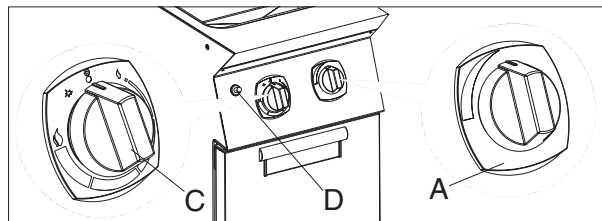
### 1.1 CARICAMENTO DELL'ACQUA IN VASCA

- Riempire la vasca d'acqua fino al livello posto sulla vasca, agendo sulla manopola del rubinetto "A" (fig. sotto).

### 1.2 RISCALDAMENTO VASCA (MOD. GAS)

La manopola di comando del rubinetto "C", riporta le seguenti posizioni di utilizzo:

- Posizione di "spento"
- ★ Posizione "accensione pilota"
- 🔥 Posizione "fiamma massima" (fase di salita in temperatura o ripresa dell'ebollizione)
- 🔥 Posizione "fiamma minima" (fase di attesa con mantenimento acqua a circa 90°C)



## 1.3 ACCENSIONE

### 1.3.1 BRUCIATORE PILOTA

**Nota:** Non accendere o lasciare acceso il bruciatore pilota senza che vi sia acqua nella vasca.

- Premere e girare la manopola "C" nella posizione "★".
  - Premere a fondo la manopola, e contemporaneamente agire sul pulsante "D" dell'accenditore piezoelettrico, fino all'accensione della fiammella.
  - Mantenere premuta la manopola "C", per circa 20 secondi; al suo rilascio, la fiammella pilota deve rimanere accesa. Se ciò non avviene ripetere l'operazione.
- L'accensione del bruciatore pilota può essere eseguita manualmente avvicinando ad esso una fiamma.

### 1.3.2 BRUCIATORE PRINCIPALE

**Importante:** Non accendere o lasciare acceso il bruciatore principale se il livello dell'acqua è inferiore al riferimento sulla parete della vasca.

Il mancato rispetto di tale norma può arrecare gravi danni alla vasca di cottura e agli organi funzionali dell'apparecchiatura.

#### A fiamma pilota accesa:

- Ruotare la manopola "C" nella posizione di "🔥".

## 1.4 COTTURA

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

- Versare il sale, (allo scopo di evitare depositi corrosivi sul fondo della vasca, si raccomanda di usare sale raffinato e se ciò non fosse possibile scioglierlo con dell'acqua in un recipiente a parte).
- Introdurre i cestelli con il cibo da cuocere nella vasca. Il tubo di troppo pieno garantisce il controllo di massimo riempimento d'acqua e la fuoriuscita delle schiume di cottura.
- Agire sulla manopola "C" regolando il riscaldamento in vasca in funzione della quantità e qualità del cibo da cuocere.

## 1.5 SPEGNIMENTO

- Per spegnere il bruciatore principale, posizionare la manopola "C" sull'indicazione "★".
- Per spegnere il bruciatore pilota ruotare la medesima sulla posizione di "●".

### 1.6 RISCALDAMENTO VASCA (MOD. EL.)

La manopola di comando del commutatore, riporta le seguenti posizioni di utilizzo:

- 0 Alimentazione elettrica disinserita (lampada spia verde spenta)
- 1 Posizione di **bassa** potenza
- 2 - 3 Posizione di **media** potenza
- 4 Posizione di **alta** potenza

**Importante:** Non attivare o lasciare attivato il riscaldamento vasca se il livello dell'acqua è inferiore al riferimento sulla parete destra della vasca.

Il mancato rispetto di tale norma può arrecare gravi danni alla vasca di cottura e agli organi funzionali dell'apparecchiatura.

## 1.7 COTTURA

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

- Versare il sale, (allo scopo di evitare depositi corrosivi sul fondo della vasca, si raccomanda di usare sale raffinato e se ciò non fosse possibile scioglierlo con dell'acqua in un recipiente a parte). Si consiglia di utilizzare il sale nella percentuale dell'1% rispetto all'acqua caricata in vasca (es. cottura di 1kg di pasta=10 litri d'acqua+100gr di sale. Attenzione: acqua con durezza inferiore ai 5°F va salata in percentuale superiore (1.5 anziché 1%) per avere migliori cotture.
- Introdurre i cestelli con il cibo da cuocere nella vasca. Il tubo di troppo pieno garantisce il controllo di massimo riempimento d'acqua e la fuoriuscita delle schiume di cottura.
- Agire sul commutatore in funzione della quantità e qualità del cibo da cuocere.

## 1.8 SPEGNIMENTO

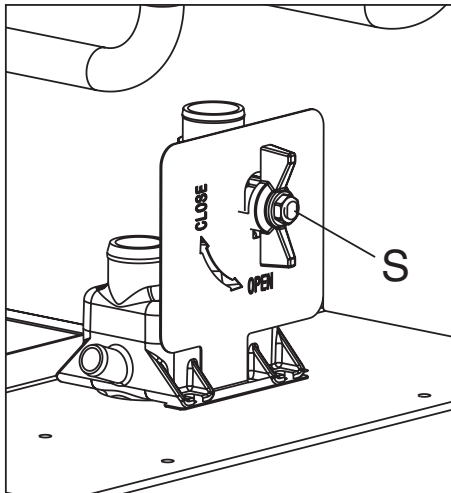
- Per spegnere l'apparecchiatura ruotare la manopola del regolatore d'energia sulla posizione di "0".

### 1.9 ALLA FINE DELLA COTTURA

- Vuotare l'acqua dalla vasca aprendo la valvola di scarico "S" situata all'interno del vano per evitare il deposito di elementi corrosivi all'interno della vasca.

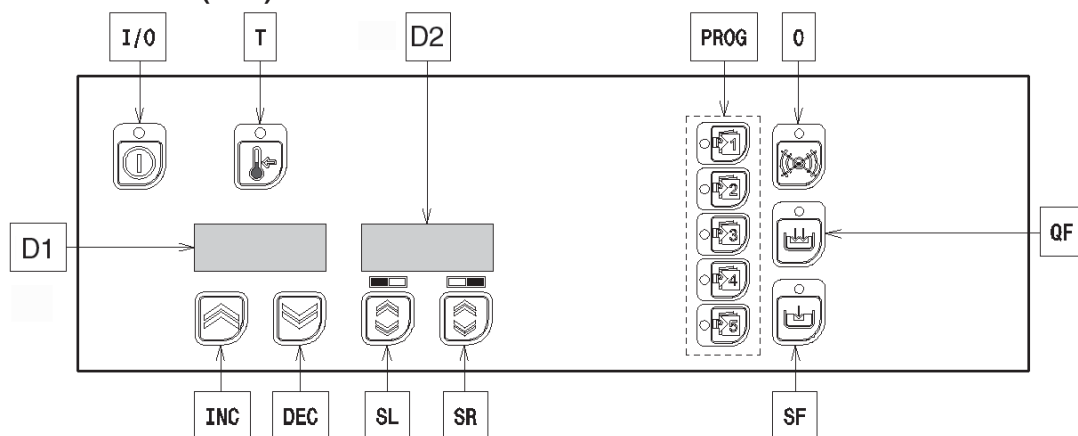
- Lavare eventuali residui di cibo dalla vasca e dai cestelli.

**Nota:** l'apparecchiatura deve essere dotata del kit accessorio (cod. BDUFDQ928) per rilevare la temperatura massima dell'acqua allo scarico (massimo 60°C/140°F).



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

## 1.10. MODELLO ELETTRICO A CONTROLLO ELETTRONICO (N7E)



**I/O** - Pulsante ON/OFF

**T** - Pulsante visualizzazione temperatura in tempo reale

**INC** - Pulsanti impostazione aumento temperatura (modalità standard) / Pulsanti impostazione incremento orario (solo modalità programmazione)

**DEC** - Pulsanti impostazione diminuzione temperatura (modalità standard) / Pulsante impostazione incremento orario (solo modalità programmazione)

**SL** - Pulsante avvio/arresto cestello sinistro

**SR** - Pulsante avvio/arresto cestello destro

**PROG** - Resume program buttons

**0** - Pulsante libero (impostazioni di fabbrica)

**QF** - Pulsante avvio/arresto riempimento rapido acqua

**SF** - Pulsante avvio/arresto riempimento acqua lento

**D1** - Display temperatura fino a 99°C - Display livello energetico oltre 99°C (modalità standard)/display orario (solo modalità programmazione)

**D2** - Display programma attivo

### ACCENSIONE E CONTROLLO TEMPERATURA

Premere il pulsante **I/O** per accendere l'apparecchio: il test spia e il riempimento dell'acqua della vasca si attivano automaticamente; quando la vasca è piena, l'apparecchio incomincia a scaldare l'acqua fino alla temperatura impostata dall'operatore.

Il riscaldamento è regolato come segue:

- da 50°C a 99°C usare i pulsanti **INC/DEC** per aumentare/diminuire la temperatura (di 1°C ogni volta che si preme il pulsante; tenendo premuto uno dei pulsanti **INC/DEC** la temperatura aumenta/diminuisce più velocemente);

- oltre 99°C usare i pulsanti **INC/DEC** per aumentare/diminuire il livello di energia (o=50%; oo=75%; ooo=90%; oooo=100%);

- per visualizzare per alcuni secondi la temperatura in tempo reale nella vasca: pulsante **T**.

L'apparecchio imposta automaticamente la temperatura/livello di energia al valore operativo quando impostato su OFF (valore impostato in fabbrica 50°C).

### PROGRAMMI DI SOLLEVAMENTO AUTOMATICO

Questo apparecchio è dotato di 2 o 4 dispositivi di sollevamento (a seconda del modello), regolati mediante un intuitivo dispositivo elettronico.

È possibile programmare diversi cicli di cottura e memorizzare fino a 5 diversi tempi di cottura, facili da ripristinare per passare velocemente da una ricetta ad un'altra.

### IMPOSTAZIONE DI UN TEMPO (modalità programmazione)

Tenere premuto uno dei pulsanti **PROG** (i pulsanti **PROG** sono rispettivamente chiamati: p1, p2, p3, p4, p5) fino a quando il nome corrispondente non viene visualizzato in **D2**,

il tempo corrispondente in **D1** e il pulsante selezionato non viene retroilluminato.

Pulsanti **INC/DEC** per aumentare/diminuire il tempo (con incrementi di 5 secondi) da 15 secondi fino a 20 minuti di tempo di cottura.

Per passare ad un altro programma di tempo, è sufficiente premere un altro pulsante **PROG** e memorizzare il nuovo orario (il pulsante selezionato è sempre retroilluminato).

Tenere premuto il pulsante retroilluminato **PROG** fino ad uscire dalla modalità di programmazione.

### ASSEGNAZIONE DEI PROGRAMMI AL DISPOSITIVO DI SOLLEVAMENTO

Premere uno dei pulsanti **PROG** per ripristinare uno degli orari preimpostati; il pulsante viene retroilluminato. Premere il pulsante **SL** per assegnare l'orario del programma retroilluminato al dispositivo di sollevamento di sinistra; premere il pulsante **SR** per assegnare il tempo del programma retroilluminato al dispositivo di sollevamento di destra. Premere il pulsante retroilluminato **PROG** per uscire da questa modalità.

### AVVIO/ARRESTO DI UN CICLO DI COTTURA

Premere uno dei pulsanti **SL/SR**: il dispositivo di sollevamento si abbassa ed incomincia il conto alla rovescia in modalità nascosta; solo gli ultimi 10 secondi del programma sono visualizzati in **D2**. Interrompere il ciclo di cottura quando necessario, premendo il pulsante del rispettivo dispositivo di sollevamento.

### RIEMPIMENTO MANUALE DELL'ACQUA

Se necessario, avviare/interrompere il riempimento veloce dell'acqua premendo il pulsante **QF**.

Se necessario, avviare/interrompere il riempimento lento dell'acqua premendo il pulsante **SF**.

### SPEGNIMENTO

Premere il pulsante **I/O** per disattivare l'apparecchio.

### SCARICO DELL'ACQUA

Vuotare sempre la vasca per evitare depositi corrosivi.

Attendere sempre che l'acqua si raffreddi fino a 60°C prima di vuotare la vasca.

Vuotare la vasca agendo sulla manopola "10" (Fig. 4A) della valvola di scarico.

### ALLA FINE DELLA COTTURA

- Verificare che l'alimentazione elettrica sia disinserita.
- Vuotare l'acqua dalla vasca aprendo la valvola di scarico "10", fig. 4A.
- Lavare eventuali residui di cibo dalla vasca e dai cestelli.
- Spegner l'interruttore di rete e la valvola dell'acqua a monte dell'apparecchio.

## VII. PULIZIA

### 1. PARTI ESTERNE

**SUPERFICI SATINATE IN ACCIAIO** (ogni giorno)

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

**SUPERFICI ANNERITE DAL CALORE** (quando occorre)

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

### 2. ALTRE SUPERFICI

**VASCHE/RECIPIENTI RISCALDATI** (ogni giorno)

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

### 3. CALCARE

**SUPERFICI IN ACCIAIO** (quando occorre)

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

### 4. PERIODI DI INATTIVITÀ

Ove siano previsti periodi di inattività osservare le seguenti precauzioni:

- Chiudere rubinetti a monte delle apparecchiature.
- Passare energicamente su tutte le superfici in acciaio inox un panno appena imbevuto di olio di vaselina in modo da stendere un velo protettivo.
- Arieggiare periodicamente i locali.
- Sottoporre l'apparecchiatura a controllo prima di riutilizzarla.

### 5. PARTI INTERNE (ogni 6 mesi)

**AVVISO! Operazioni da far eseguire esclusivamente a tecnici specializzati.**

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

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

## VIII. MANUTENZIONE

### 1. MANUTENZIONE

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

#### 1.1 ALCUNI MALFUNZIONAMENTI E LORO SOLUZIONI

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

- *Il bruciatore pilota non si accende.*

**Possibili cause:**

- Pressione insufficiente nei tubi gas,
- L'ugello è ostruito,
- Il rubinetto gas è difettoso;

- *Il bruciatore pilota si spegne.*

**Possibili cause:**

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

- *Il bruciatore principale non si accende*

**Possibili cause:**

- Perdita di pressione nella condotta gas
- Ugello ostruito o rubinetto gas difettoso
- Bruciatore con fori uscita gas intasati.

**ISTRUZIONI PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI (da effettuarsi solamente da parte di un installatore autorizzato).**

Togliere il cruscotto frontale per avere l'accesso a:

**RUBINETTO GAS**

- Svitare la condotta del pilota e della termocoppia, svitare i raccordi di entrata e uscita gas.
- Per l'installazione seguire lo stesso procedimento in ordine inverso.

**ASSIEME BRUCIATORE PILOTA, TERMOCOPPIA,**

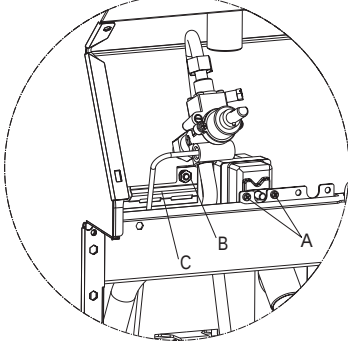
- Per la sostituzione della termocoppia allentare rispettivamente le viti di fissaggio ed estrarre i componenti.
- Per la sostituzione del bruciatore pilota svitare la condotta del gas, rimuovere l'assieme bruciatore pilota
- Sostituire i componenti procedendo in senso inverso per rimontare le parti.

**BRUCIATORE PRINCIPALE**

- Svitare l'allacciamento gas dal porta ugelli
- Svitare le viti che fissano il bruciatore al supporto
- Togliere l'assieme bruciatore pilota svitando le viti
- Per l'installazione seguire lo stesso procedimento in ordine inverso, facendo attenzione che nel posizionare il bruciatore le spine di centraggio, situate sulla parte posteriore del medesimo, entrino nelle apposite sedi.

#### TERMOSTATO DI SICUREZZA

- Rimuovere il cruscotto comandi.
- Per la sostituzione del termostato svitare le due viti "A" che fissano il corpo alla ribalta.
- Allentare il dado "B" per sfilare il bulbo che si trova a contatto della vasca dietro la piastrina "C".
- Per rimontarlo seguire lo stesso procedimento in senso inverso.



#### 1.2 PROGRAMMA DI MANUTENZIONE

- È consigliabile fare ispezionare l'apparecchio da una persona autorizzata almeno ogni 12 mesi. A tale proposito, è consigliabile stipulare un contratto di manutenzione.