



CUOCIPASTA A GAS

**MANUALE DI
INSTALLAZIONE**

Importanti informazioni sulla sicurezza

Leggi attentamente questa guida e conservala per l'utilizzo in futuro.

ATTENZIONE: L'installazione dei dispositivi deve essere eseguita da una persona di servizio autorizzata.

AVVERTENZA: L'attrezzatura deve essere messa a terra.



Indica che esiste un rischio di lesioni personali o danni alla proprietà.



Esplosione / pericolo di incendio.

- Le istruzioni contenute in questo manuale contengono informazioni importanti sul montaggio, l'utilizzo, la pulizia e la manutenzione del dispositivo. Pertanto, conservare il manuale in un luogo facilmente accessibile dalla persona che utilizzerà la macchina e dal tecnico.
- Il montaggio, le conversioni per diversi gruppi di gas o l'ingresso elettrico e i lavori di manutenzione del dispositivo devono essere eseguiti da uno specialista autorizzato in questo argomento e in conformità con le istruzioni della società produttrice.
- I collegamenti a gas ed elettrici del dispositivo devono essere disposti secondo le tabelle e il diagramma elettrico indicati nel presente manuale.
- Il produttore non si assume alcuna responsabilità per i danni finali subiti in esseri umani o proprietà causati da qualsiasi procedura non conforme al manuale di istruzioni o interventi tecnici o di manutenzione che non vengono eseguiti da persone autorizzate.

Modelli

- CHCPG24-EKO - Cuocipasta serie 70
- CHCPG40GT9-EKO - Cuocipasta serie 90

ISTRUZIONE DI MONTAGGIO

Collocamento

- Posizionare il dispositivo sotto una cappa per l'aspirazione e l'eliminazione di odori e fumi emessi durante la cottura.
- Posizionare il dispositivo in un luogo min. 10 cm di distanza dalla parete laterale o posteriore per evitare eccessivi aumenti di temperatura.
- Il dispositivo deve essere posizionato su una superficie piana e messo in bolla utilizzando i piedi regolabili. (Figura 1)
- Rimuovere il nylon protettivo sul dispositivo. Pulire le particelle adesive lasciate sul dispositivo con un detergente adatto.
- Non lasciare mai materiale infiammabile vicino al dispositivo.

Collegamento del gas

- Il dispositivo deve essere collegato in conformità con gli standard nazionali e locali del gas del paese in questione.
- Le entrate di gas del dispositivo sono indicate con un'etichetta (Figura 2) sul corpo del dispositivo.
- Il collegamento all'impianto del gas deve essere effettuato con tubo flessibile e valvola a sfera. Fissare la valvola a sfera in un luogo lontano dal calore e facilmente accessibile in caso di pericolo.
- Al termine del collegamento dell'ingresso del gas, verificare la presenza di possibili perdite di gas.
- Alimentare il dispositivo con il gas e la pressione come specificato sulla piastra informativa del dispositivo e regolato. Se il tipo di gas per il quale è stato regolato il dispositivo non è adatto al tipo di gas montato, seguire le istruzioni riportate di seguito.

ATTENZIONE: Tutte le regolazioni e le modifiche da eseguire sull'installazione del gas e sul collegamento del dispositivo devono essere eseguite da persone autorizzate. La pressione del gas non può mai superare i 21 mbar per il gas naturale e i 30 mbar per il GPL.

REGOLAZIONE IN BASE AI DIVERSI TIPI DI GAS


- Se il dispositivo è collegato all'adduzione del gas, chiudere la valvola di ingresso del gas principale.
- Sostituzione degli ugelli del bruciatore
 1. Sezionare il pannello frontale del Fornello per pasta 1). Svitare l'ugello all'ingresso del bruciatore utilizzando una chiave inglese adatta. (2)
 2. Sostituire con un iniettore adatto per il tipo di gas da utilizzare.
 3. Allentare il bullone di regolazione della presa d'aria del bruciatore e spostare il tubo Venturi (3) avanti e indietro.
 4. Sostituire gli ugelli di fiamma del bruciatore pilota (figura 3) con un iniettore (4) adatto al tipo di gas da utilizzare. A tal fine, è sufficiente rimuovere l'accoppiamento (5) (Figura 3) e tirare giù il tubo del gas.
 - 5.



ISTRUZIONI DELL'OPERATORE E PUNTI DI ATTENZIONE

- Prima di utilizzare il cuocipasta, azionarlo senza carico d'acqua per pochi secondi, solo per eliminare l'olio di protezione della vasca, sarà poi pronto per l'uso.
- Pulire poi la vasca del cuocipasta utilizzando un detergente adatto, ogni giorno.
- Pulire il cassetto dell'olio all'interno dell'armadio dopo ogni utilizzo.
- Se non utilizzerai a lungo il cuocipasta, ricopri la vasca con olio liquido adatto a proteggerla dall'umidità.
- Non utilizzare il cuocipasta con le sue modanature a imbuto posteriore rimosse o chiuse.
- Non lasciare mai de cibo scoperto nella vasca o nell'armadio del cuocipasta.

Avvio

- Prima di utilizzare il cuocipasta, chiudere la valvola di scarico (6) e aprire il rubinetto dell'acqua (7) per riempire la vasca fino al massimo.
- Ruotare la valvola principale del gas in posizione aperta

- Ruotare il pulsante del gas (8) in posizione più leggera"  premendolo delicatamente. In questa posizione, accendi il bruciatore pilota con accendino(9).
- Dopo che il pilota è stato acceso, tenere premuto il pulsante per alcuni secondi minuti. per riscaldare l'estremità della termoscopio di sicurezza.

- Più tardi, è possibile regolarlo nella posizione desiderata rivolgendosi a  segni di fiamma alta " " o bassa  fiamma " indicati sul pulsante.
- Se il dispositivo viene azionato per la prima volta, tenere premuto il pulsante in posizione di fiamma del bruciatore pilota per un po 'prima dell'accensione per scaricare l'aria nell'impianto del gas.

SPEGNIMENTO

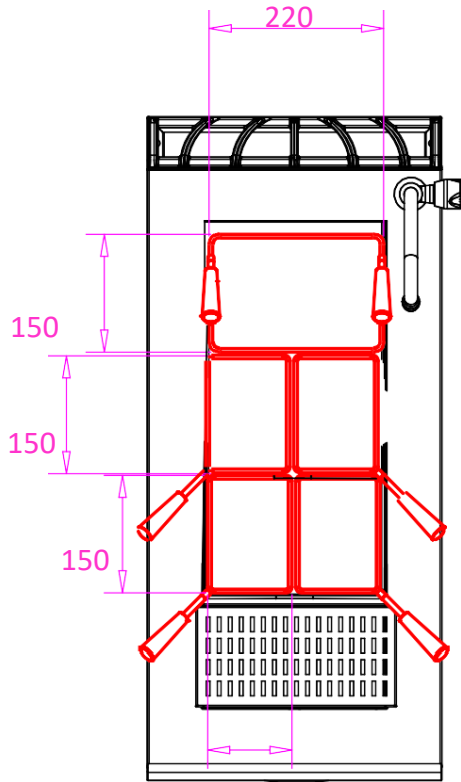
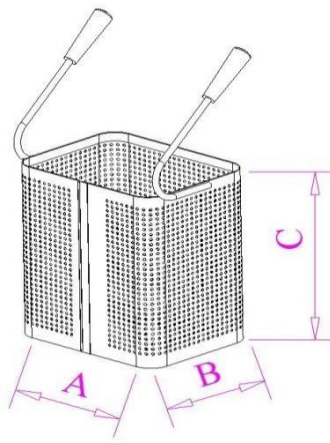
Ruotare il pulsante del gas(8) in posizione più leggera  ". In questa posizione, si verifica solo l'ustione del pilota. Girare in posizione "0" per spegnersi completamente.

manutenzione

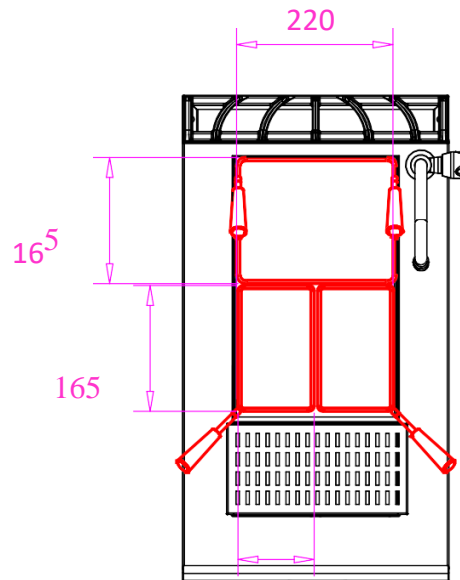
- Non eseguire mai la manutenzione senza chiudere la valvola principale del gas del dispositivo.
- Prima che si raffredda completamente, pulire il dispositivo con un panno immerso in acqua calda e sapone.
- Non utilizzare sostanze e strumenti per la pulizia che possono causare graffi sulla superficie del dispositivo.
- Se necessario, utilizzare detergenti chimici.
- Non pulire il dispositivo con acqua o vapore pressurizzato.
- Se il dispositivo non verrà utilizzato a lungo, rivestire le superfici con un sottile strato di vaselina.

ATTENZIONE: Qualsiasi sostituzione di parti che possa influire sulla sicurezza deve essere effettuata dalle persone autorizzate. Durante la manutenzione e la riparazione, tenere chiusa la valvola principale del gas e tenere lontano il fuoco. Eseguire sempre il controllo delle perdite dopo la riparazione o la sostituzione della parte; utilizzare un rilevatore di schiuma o gas per questo scopo. In caso di condizioni pericolose con il dispositivo, avvisare il servizio autorizzato. Non consentire alle persone non autorizzate di interferire nel dispositivo.

PERICOLOSO: Non permettere mai che il controllo delle perdite venga eseguito con la fiamma.



110



110 di lavoro

Cestelli					
Sequenza Nessun numero	Codice / Codice	un Larghezza di Genişlik	B Derinlik Dept	C Altezza altezza alta	Adet Pc
1	095.100.1001	220	150	255	1
2	095.100.1003	110	150	255	4
3	095.100.1005	220	165	255	1
4	095.100.1007	110	165	255	2

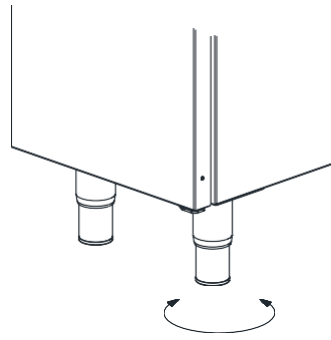
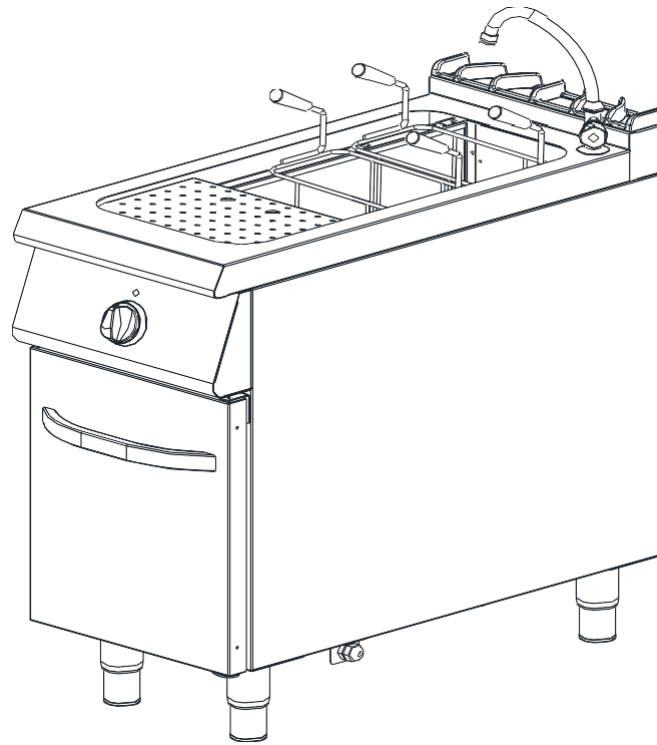


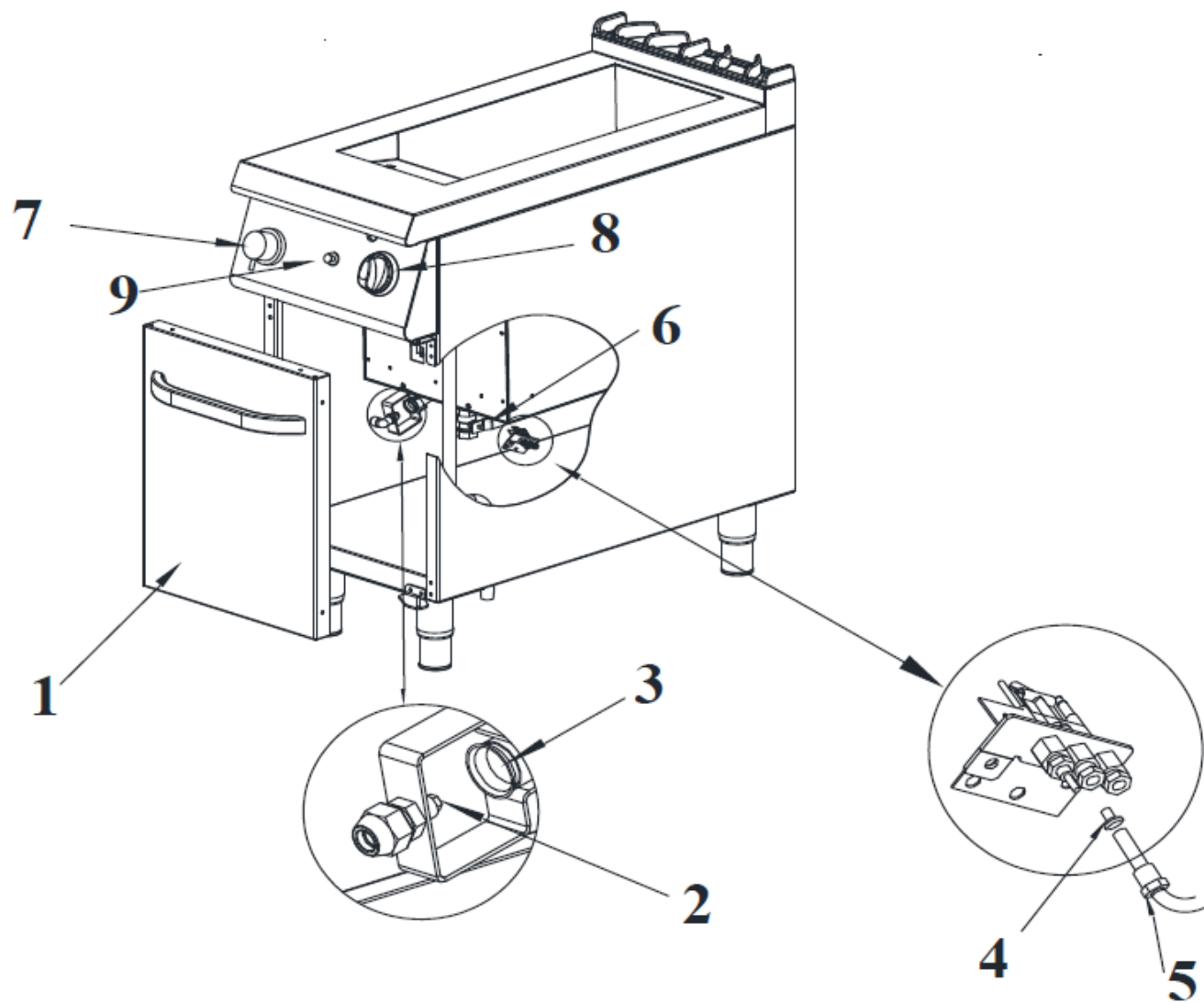
Figura 1

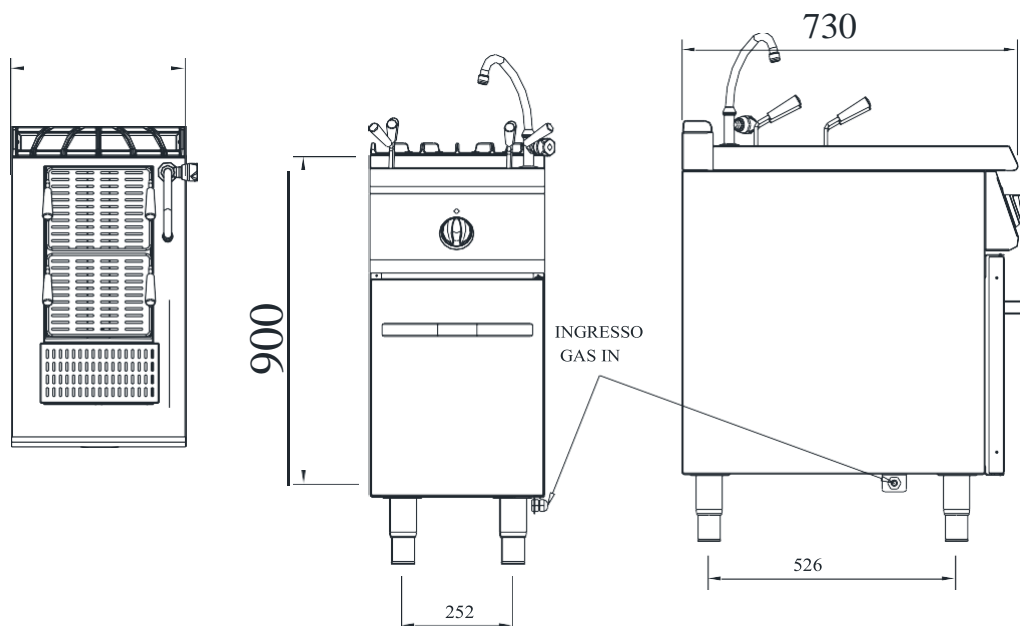
Figura 1



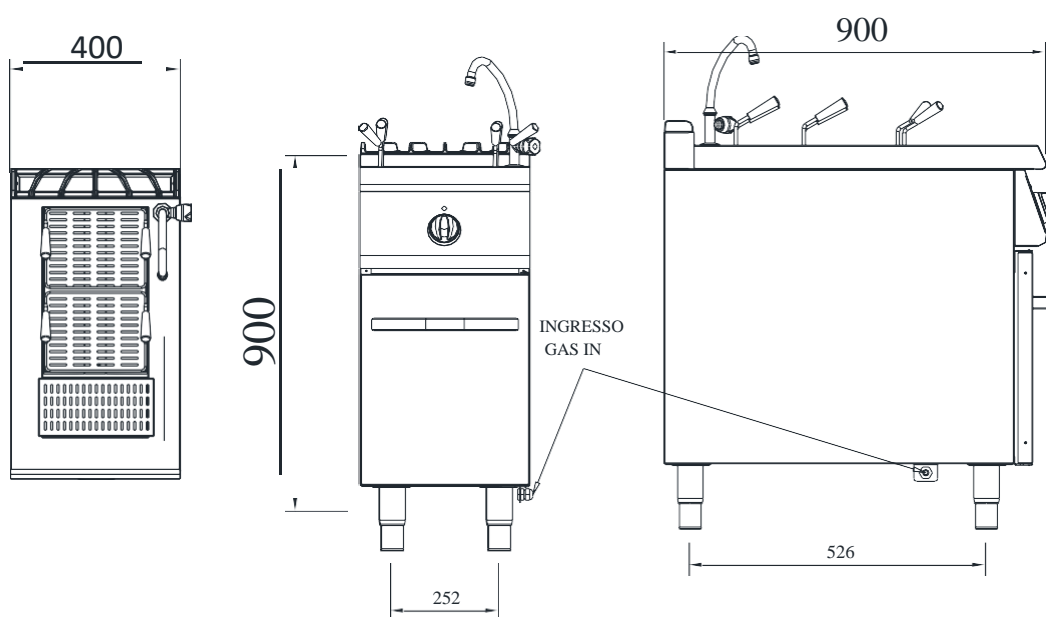
FIGURA

A





CHCPG24-EKO



CHCPG40GT9-EKO

modello		CHCPG24-EKO	CHCPG40GT9-EKO
PROFONDIT À (A)	mm	730	900
LARGHEZZA (B)	mm	400	400
altezza	mm	900	900
INGRESSO GAS	pollici	1/2" R	1/2" R
termico potenza	KW	8	10