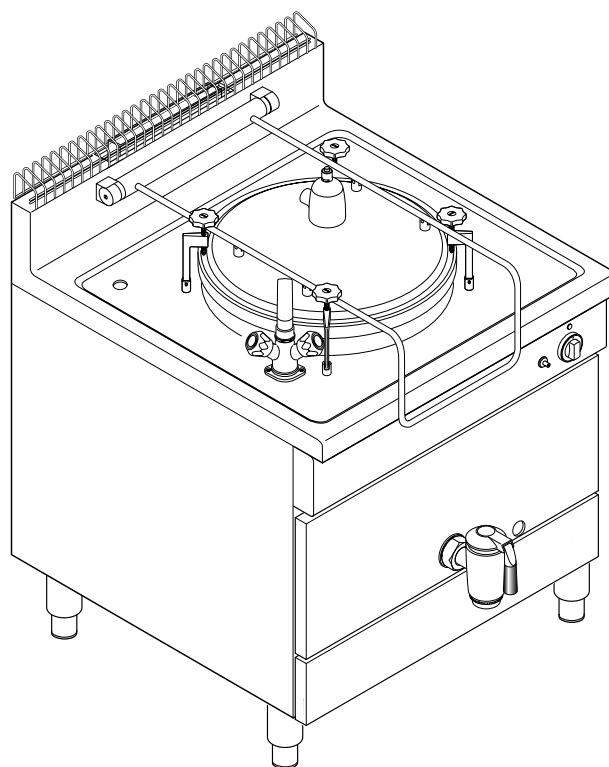
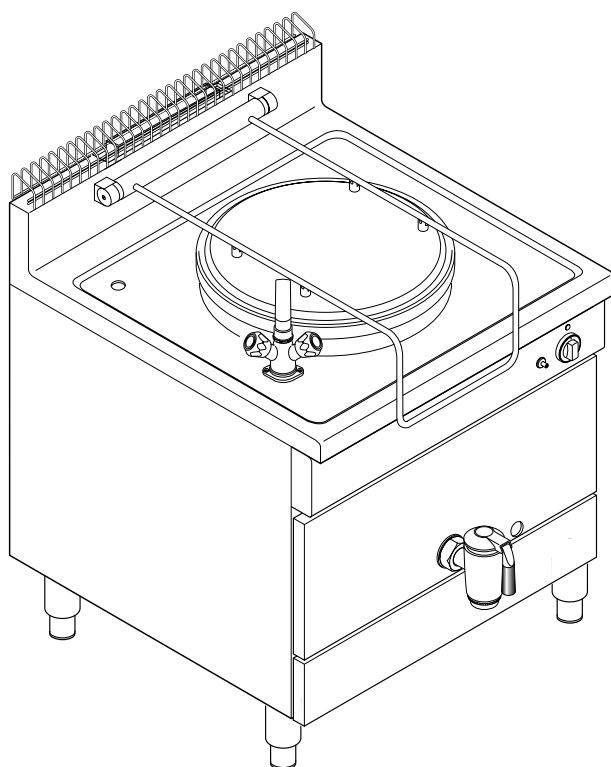


INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE
INSTALLATION, OPERATION AND MAINTENANCE
INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG

INSTALLATION, EMPLOI ET ENTRETIEN
INSTALACION, USO Y MANTENIMIENTO
INSTALAÇÃO, USO E MANUTENÇÃO



PENTOLA A GAS A RISCALDAMENTO DIRETTO
GAS BOILING PAN WITH DIRECT HEATING
GAS-KOCHKESSEL MIT DIREKTER BEHEIZUNG

MARMITE A GAZ A CHAUFFAGE DIRECT
OLLA A GAS CON CALENTAMIENTO DIRECTO
PANELA A GÁS COM AQUECIMENTO DIRECTO

PD100-98G	PDA100-98G
PD150-98G	PDA150-98G

TARGHETTA CARATTERISTICHE
DATA PLATE
GERÄTESCHILD
PLAQUETTE SIGNALETIQUE
PLACA DE CARACTERISTICAS
PLACA CARACTERISTICAS

PD100-98G

IT01448600930		CAT. KAT.	GAS/GAZ (P mbar)				TIPO TYPE	
NR. CE 51BN2174			G30	G31	G20	G25		
 0051		II2H3+	30	37	20	/	B11	IT
MOD. PD100-98G		II2H3+	28	37	20	/	A	ES
ART. -		II2H3+	30	37	20	/	A	PT
N.		II2H3+	28	37	20	/	A	GB
COD. 3498		II2H3+	28	37	20	/	A	IE
Σ Qn kW 24		II2E+3+	28	37	20	25	A	FR
G30/31 kg/h 1,88		II2H3B/P	30	30	20	/	A	DK
G20 kg/h 2,54		II2H3B/P	30	30	20	/	A	SE
G25 mc/h 2,95		II2H3B/P	30	30	20	/	A	FI
		II2H3B/P	50	50	20	/	B11	AT
		II2ELL3B/P	50	50	20	20	B11	DE
		I2L	/	/	/	25	B11	NL
		I2E+	/	/	20	25	A	BE
		I3+	28	37	/	/	B11	GR
		I3B/P	30	30	/	/	A	NO
		II2H3B/P	50	50	20	/	B11	CH
		II2H3+	30	37	20	/	A	
PREDISPOSTO A GAS-PREU AU GAZ-FORUDSET FOR GASEN EINGESTELLT FUER GAS-PREDISPUESTO A GAS-GAS PRESET AANGELEGD OP GAS-VALMINS KAASULLE-AVSEDD FOR GAS								G 20 20 mbar
								MADE IN E.E.C.

PDA100-98G

IT01448600930		CAT. KAT.	GAS/GAZ (P mbar)				TIPO TYPE	
NR. CE 51BN2175			G30	G31	G20	G25		
 0051		II2H3+	30	37	20	/	B11	IT
MOD. PDA100-98G		II2H3+	28	37	20	/	A	ES
ART. -		II2H3+	30	37	20	/	A	PT
N.		II2H3+	28	37	20	/	A	GB
COD. 3727		II2H3+	28	37	20	/	A	IE
Σ Qn kW 24		II2E+3+	28	37	20	25	A	FR
G30/31 kg/h 1,88		II2H3B/P	30	30	20	/	A	DK
G20 kg/h 2,54		II2H3B/P	30	30	20	/	A	SE
G25 mc/h 2,95		II2H3B/P	30	30	20	/	A	FI
		II2H3B/P	50	50	20	/	B11	AT
		II2ELL3B/P	50	50	20	20	B11	DE
		I2L	/	/	/	25	B11	NL
		I2E+	/	/	20	25	A	BE
		I3+	28	37	/	/	B11	GR
		I3B/P	30	30	/	/	A	NO
		II2H3B/P	50	50	20	/	B11	CH
		II2H3+	30	37	20	/	A	
PREDISPOSTO A GAS-PREU AU GAZ-FORUDSET FOR GASEN EINGESTELLT FUER GAS-PREDISPUESTO A GAS-GAS PRESET AANGELEGD OP GAS-VALMINS KAASULLE-AVSEDD FOR GAS								G 20 20 mbar
								MADE IN E.E.C.

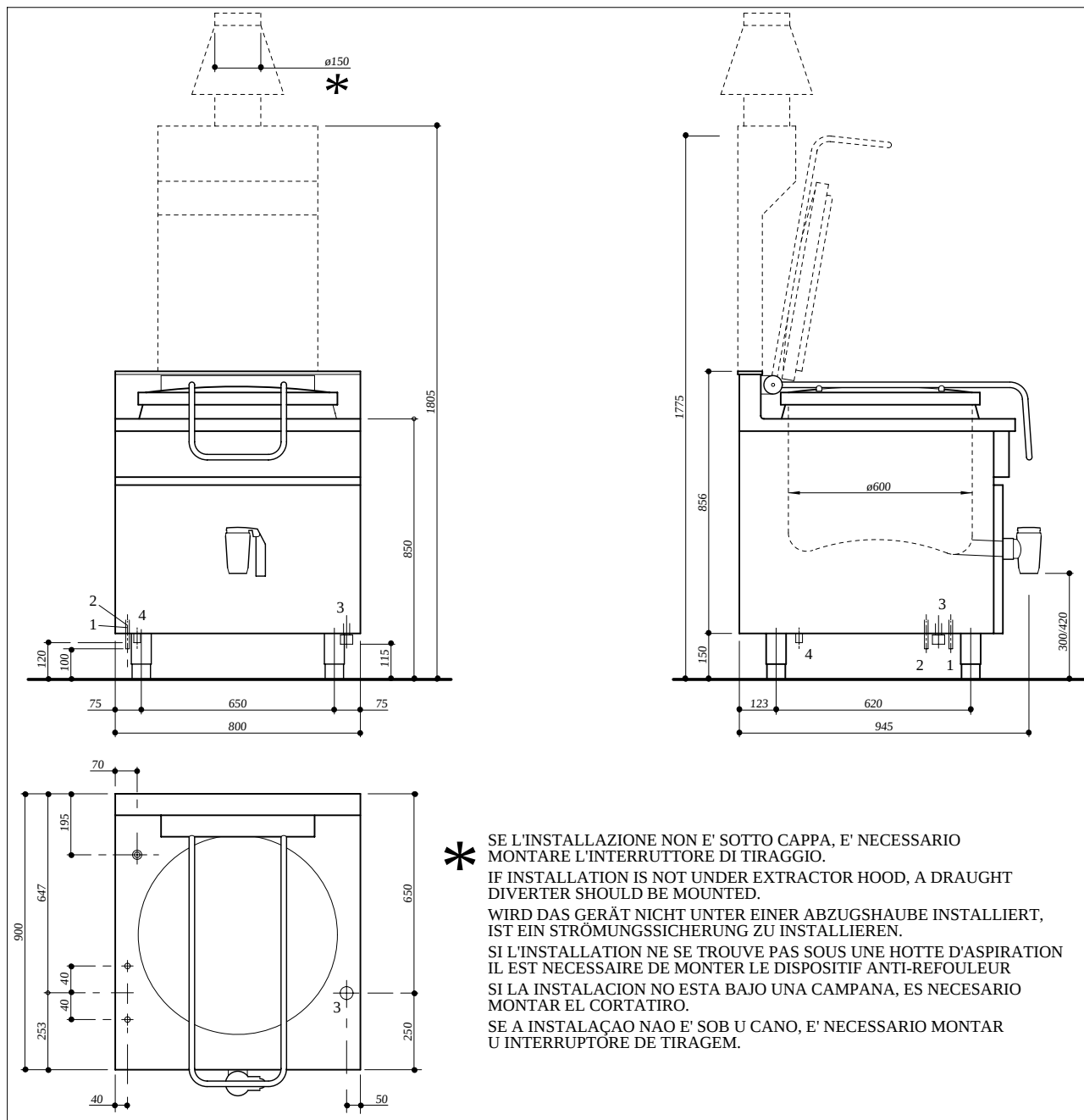
TARGHETTA CARATTERISTICHE
DATA PLATE
GERÄTESCHILD
PLAQUETTE SIGNALETIQUE
PLACA DE CARACTERISTICAS
PLACA CARACTERISTICAS

PD150-98G

IT01448600930		CAT. KAT.	GAS/GAZ (P mbar)				TIPO TYPE	
NR. CE 51BN2174			G30	G31	G20	G25		
 0051		II2H3+	30	37	20	/	B11	IT
MOD. PD150-98G		II2H3+	28	37	20	/	A	ES
ART. -		II2H3+	30	37	20	/	A	PT
N.		II2H3+	28	37	20	/	A	GB
COD. 3520		II2H3+	28	37	20	/	A	IE
Σ Qn kW 24		II2E+3+	28	37	20	25	A	FR
G30/31 kg/h 1,88		II2H3B/P	30	30	20	/	A	DK
G20 kg/h 2,54		II2H3B/P	30	30	20	/	A	SE
G25 mc/h 2,95		II2H3B/P	30	30	20	/	A	FI
		II2H3B/P	50	50	20	/	B11	AT
		II2ELL3B/P	50	50	20	20	B11	DE
		I2L	/	/	/	25	B11	NL
		I2E+	/	/	20	25	A	BE
		I3+	28	37	/	/	B11	GR
		I3B/P	30	30	/	/	A	NO
		II2H3B/P	50	50	20	/	B11	CH
		II2H3+	30	37	20	/	A	
PREDISPOSTO A GAS-PREU AU GAZ-FORUDSET FOR GASEN EINGESTELLT FUER GAS-PREDISPUESTO A GAS-GAS PRESET AANGELEGD OP GAS-VALMINS KAASULLE-AVSEDD FOR GAS								G 20 20 mbar
								MADE IN E.E.C.

PDA150-98G

IT01448600930		CAT. KAT.	GAS/GAZ (P mbar)				TIPO TYPE	
NR. CE 51BN2175			G30	G31	G20	G25		
 0051		II2H3+	30	37	20	/	B11	IT
MOD. PDA150-98G		II2H3+	28	37	20	/	A	ES
ART. -		II2H3+	30	37	20	/	A	PT
N.		II2H3+	28	37	20	/	A	GB
COD. 3730		II2H3+	28	37	20	/	A	IE
Σ Qn kW 24		II2E+3+	28	37	20	25	A	FR
G30/31 kg/h 1,88		II2H3B/P	30	30	20	/	A	DK
G20 kg/h 2,54		II2H3B/P	30	30	20	/	A	SE
G25 mc/h 2,95		II2H3B/P	30	30	20	/	A	FI
		II2H3B/P	50	50	20	/	B11	AT
		II2ELL3B/P	50	50	20	20	B11	DE
		I2L	/	/	/	25	B11	NL
		I2E+	/	/	20	25	A	BE
		I3+	28	37	/	/	B11	GR
		I3B/P	30	30	/	/	A	NO
		II2H3B/P	50	50	20	/	B11	CH
		II2H3+	30	37	20	/	A	
PREDISPOSTO A GAS-PREU AU GAZ-FORUDSET FOR GASEN EINGESTELLT FUER GAS-PREDISPUESTO A GAS-GAS PRESET AANGELEGD OP GAS-VALMINS KAASULLE-AVSEDD FOR GAS								G 20 20 mbar
								MADE IN E.E.C.

SCHEMA DI INSTALLAZIONE
INSTALLATION DIAGRAM
INSTALLATIONS DIAGRAM
SCHEMAS D'INSTALLATION
ESQUEMA DE INSTALACIÃO
SQUEMA DE INSTALAÇÃO
**IT+CH**

- | | |
|--------------------------|------------------|
| 1 - ATTACCO ACQUA CALDA | Ø1/2" M ISO 7/1 |
| 2 - ATTACCO ACQUA FREDDA | Ø1/2" M ISO 7/1 |
| 3 - ATTACCO GAS | Ø1/2" GC ISO 7/1 |
| 4 - DRENAGGIO RIPIANO | Ø12 |

GB+IE

- | | |
|---------------------------|------------------|
| 1 - HOT WATER CONNECTION | Ø1/2" M ISO 7/1 |
| 2 - COLD WATER CONNECTION | Ø1/2" M ISO 7/1 |
| 3 - GAS CONNECTION | Ø1/2" GC ISO 7/1 |
| 4 - TRAY DRAINAGE | Ø12 |

DE+AT+CH

- | | |
|-----------------------------|------------------|
| 1 - WARMWASSERANSCHLUSSTÜCK | Ø1/2" M ISO 7/1 |
| 2 - KALTWASSERANSCHLUSSTÜCK | Ø1/2" M ISO 7/1 |
| 3 - GASANSCHLUSSTUTZEN | Ø1/2" GC ISO 7/1 |
| 4 - DRÄNEROHR ABLAGEFLÄCHE | Ø12 |

FR+BE+CH

- | | |
|------------------------|------------------|
| 1 - RACCORD EAU CHAUDE | Ø1/2" M ISO 7/1 |
| 2 - RACCORD EAU FROIDE | Ø1/2" M ISO 7/1 |
| 3 - RACCORD GAZ | Ø1/2" GC ISO 7/1 |
| 4 - DRAINAGE ETAGERE | Ø12 |

ES

- | | |
|-------------------------------|------------------|
| 1 - CONEXION DE AGUA CALIENTE | Ø1/2" M ISO 7/1 |
| 2 - CONEXION DE AGUA FRIA | Ø1/2" M ISO 7/1 |
| 3 - CONEXION DEL GAS | Ø1/2" GC ISO 7/1 |
| 4 - DRENAJE DEL PLANO | Ø12 |

PT

- | | |
|-------------------------|------------------|
| 1 - LIGAÇÃO ÁGUA QUENTE | Ø1/2" M ISO 7/1 |
| 2 - LIGAÇÃO ÁGUA FRIA | Ø1/2" M ISO 7/1 |
| 3 - LIGAÇÃO GÁS | Ø1/2" GC ISO 7/1 |
| 4 - DRENAGEM PRATELEIRA | Ø12 |

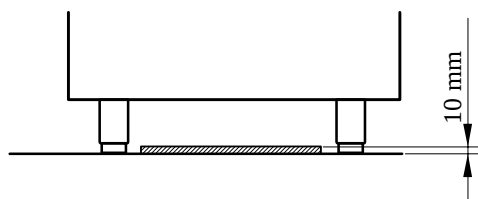


Fig.2
Abb.2

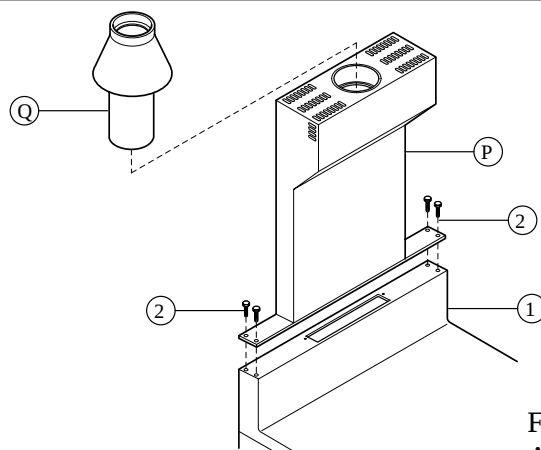


Fig.3
Abb.3

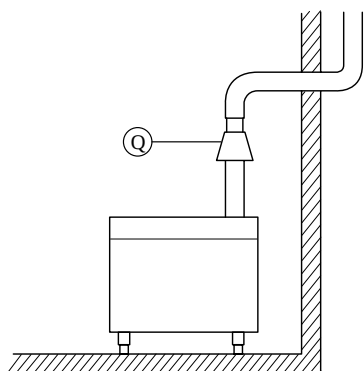


Fig.4
Abb.4

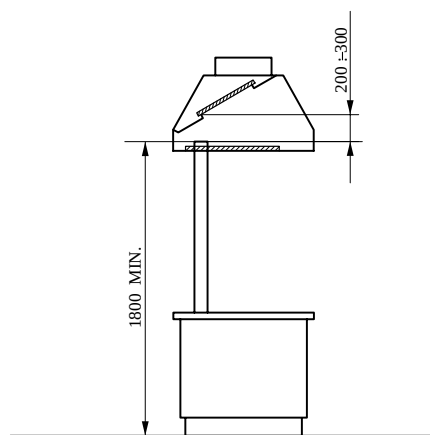


Fig.5
Abb.5

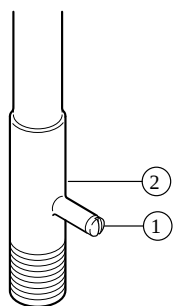


Fig.6
Abb.6

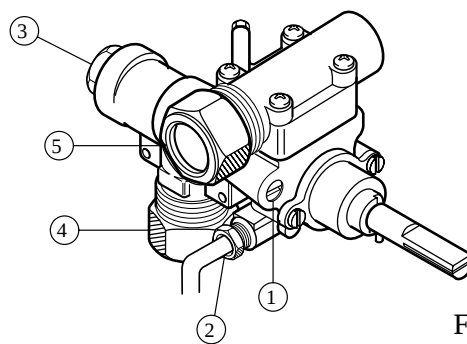


Fig.7
Abb.7

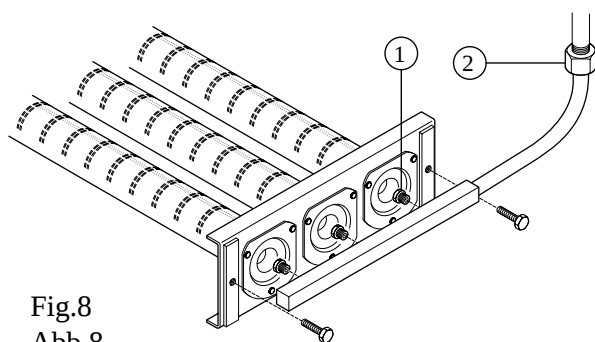


Fig.8
Abb.8

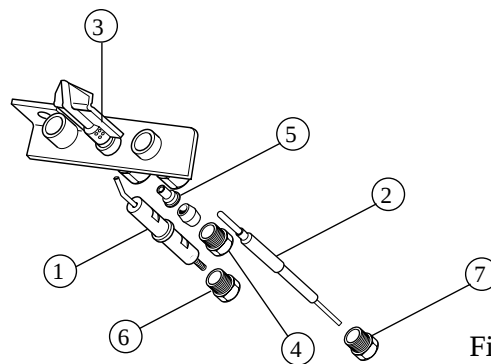


Fig.9
Abb.9

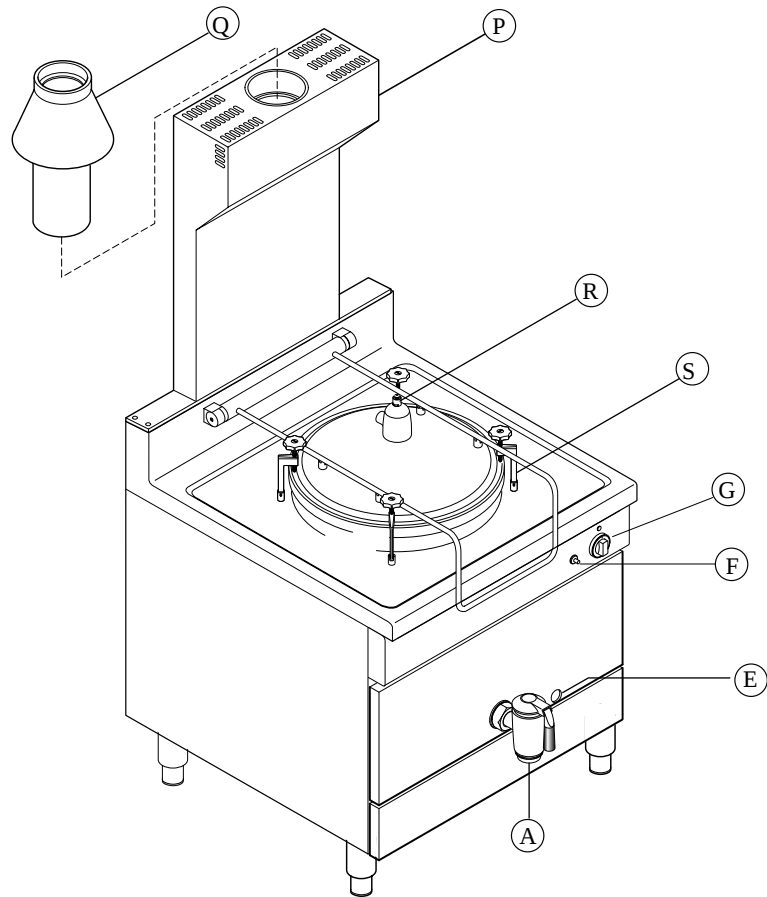


Fig.10
Abb.10

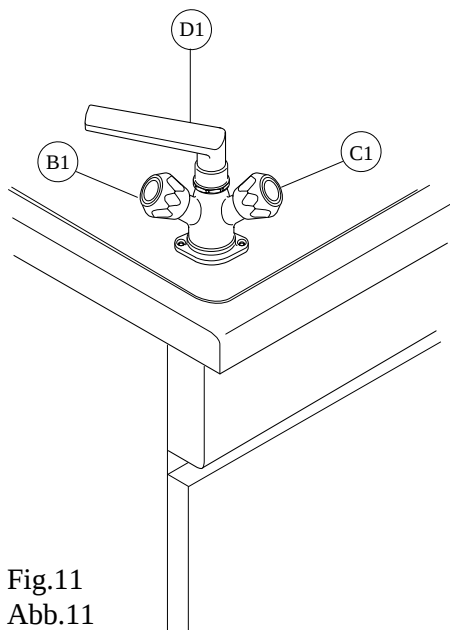


Fig.11
Abb.11

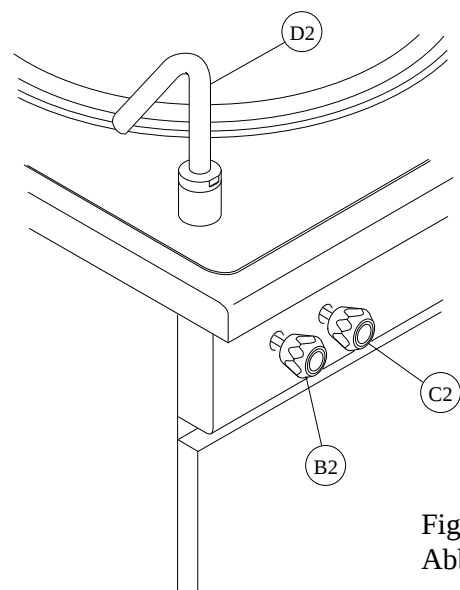


Fig.12
Abb.12

IT + CH

A	RUBINETTONE DI SCARICO RECIPIENTE
B1-B2	RUBINETTO ACQUA CALDA
C1-C2	RUBINETTO ACQUA FREDDA
D1-D2	BOCCHETTA EROGAZIONE ACQUA
E	FORO ISPEZIONE FIAMMA
F	ACCENDITORE PIEZOELETTRICO
G	MANOPOLA RUBINETTO GAS
P	CAMINO DI COLLEGAMENTO
Q	INTERRUTTORE DI TIRAGGIO
R(*)	VALVOLA DI SICUREZZA COPERCHIO AUTOCLAVE
S(*)	TIRANTE DI CHIUSURA COPERCHIO AUTOCLAVE
(*)	SOLO PER MODELLI AUTOCLAVE

GB + IE

A	TANK EMPTYING TAP
B1-B2	HOT WATER TAP
C1-C2	COLD WATER TAP
D1-D2	WATER SPOUT
E	FLAME INSPECTION PORT
F	PIEZOELECTRIC LIGHTER
G	GAS CONTROL KNOB
P	CONNECTING FLUE
Q	DRAUGHT DIVERTER
R(*)	AUTOCLAVE LID SAFETY VALVE
S(*)	AUTOCLAVE LID CLOSURE TIE ROD
(*)	ONLY ON AUTOCLAVE MODELS

AT + CH + DE

A	GROSSER ABLASSHAHN
B1-B2	WARMWASSERHAHN
C1-C2	KALTWASSERHAHN
D1-D2	WASSERVERTEILERSTUTZEN
E	SCHAULOCH ZUR FLAMMENINSPEKTION
F	PIEZOELEKTRISCHE ZÜNDVORRICHTUNG
G	DREHKNOPF GASHAHN
P	ANSCHLUSSKAMIN
Q	UNTERBRECHER RAUCHABZUG
R(*)	SICHERHEITSVENTIL DRUCKKESSELDECKEL
S(*)	ZUGSTAB ZUR SCHLIESSUNG DRUCKKESSELDECKEL
(*)	NUR FÜR DRUCKKESSELMODELLE

BE + CH + FR

A	ROBINET DE VIDANGE RECIPIENT
B1-B2	ROBINET EAU CHAUDE
C1-C2	ROBINET EAU FROIDE
D1-D2	BEC DISTRIBUTEUR DE L'EAU
E	REGARD CONTRÔLE FLAMME
F	POUSOIR ALLUMEUR PIEZOELECTRIQUE
G	MANETTE ROBINET GAZ
P	MITRE
Q	DISPOSITIF ANTIREFOULEUR
R(*)	SOUAPE DE SÛRETE COUVERCLE AUTOCLAVE
S(*)	CROCHET FERMETURE COUVERCLE AUTOCLAVE
(*)	SEULEMENT POUR MODELES AUTOCLAVE

ES

A	GRIFO DE VACIADO RECIPIENTE
B1-B2	GRIFO DE AGUA CALIENTE
C1-C2	GRIFO DE AGUA FRIA
D1-D2	BOCA DE SUMINISTRO AGUA
E	MIRILLA DE CONTROL DE LA LLAMA
F	ENCENDEDOR PIEZOELECTRICO
G	MANDO DE LA LLAVE DE GAS
P	CHIMENEA DE CONEXION
Q	INTERRUPTOR DE TIRO
R(*)	VALVULA DE SEGURIDAD TAPA AUTOCLAVE
S(*)	MORDAZA DE CIERRE TAPA AUTOCLAVE
(*)	SOLO PARA MODELOS AUTOCLAVE

PT

A	TORNEIRA GRANDE DESCARGA RECIPIENTE
B1-B2	TORNEIRA DE ÁGUA QUENTE
C1-C2	TORNEIRA DE ÁGUA FRIA
D1-D2	ENTRADA DA DISTRIBUIÇÃO DA ÁGUA
E	FURO DE INSPECÇÃO DA CHAMA
F	ACENDEDOR PIEZOELÉCTRICO
G	MANÍPULO DA TORNEIRA GÁS
P	CHAMINÉ DE LIGAÇÃO
Q	INTERRUPTOR DE TIRAGEM
R(*)	VÁLVULA DE SEGURANÇA TAMPÃO AUTOCLAVE
S(*)	TIRANTE DE FECHADURA TAMPÃO AUTOCLAVE
(*)	SÓ PARA MODELOS AUTOCLAVE

INDICE	PAGINA
I ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE.....	8
1 AVVERTENZE GENERALI.....	8
2 RISPONDEZZA ALLE DIRETTIVE CEE.....	8
3 TARGHETTA CARATTERISTICHE.....	8
4 TRASPORTO E IMMAGAZZINAMENTO.....	8
4.1 Trasporto.....	8
4.2 Immagazzinamento.....	8
5 INSTALLAZIONE.....	8
5.1 LUOGO DI INSTALLAZIONE.....	8
5.2 POSIZIONAMENTO.....	8
5.3 ALLACCIAMENTO IDRAULICO E RACCORDO DI SCARICO.....	8
5.4 COLLEGAMENTO EQUIPOTENZIALE.....	9
5.5 COLLEGAMENTO GAS.....	9
5.5.1 Scarico gas combusti per apparecchi tipo "B11".....	9
5.5.2 Scarico gas combusti per apparecchi tipo "A".....	10
6 MESSA IN FUNZIONE.....	10
6.1 CONTROLLO DELLA PRESSIONE DI ALLACCIAMENTO.....	10
6.2 REGOLAZIONE DELL'ARIA PRIMARIA.....	10
6.3 REGOLAZIONE DEL BRUCIATORE PILOTA.....	10
6.4 ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS.....	10
6.4.1 Sostituzione ugelli al bruciatore principale.....	10
6.4.2 Sostituzione ugelli al bruciatore pilota.....	10
6.4.3 Sostituzione ugello by-pass del minimo.....	10
7 VERIFICA DI FUNZIONAMENTO.....	10
8 MANUTENZIONE.....	11
8.1 ALCUNI MALFUNZIONAMENTI E LORO SOLUZIONI.....	11
8.2 SOSTITUZIONE PEZZI.....	11
II ISTRUZIONI PER L'USO.....	12
1 AVVERTENZE.....	12
2 MESSA IN FUNZIONE.....	12
3 RIEMPIMENTO VASCA.....	12
4 RISCALDAMENTO.....	12
5 FINE COTTURA.....	12
5.1 Spegnimento bruciatore.....	12
5.2 Fine servizio.....	13
6 DISPOSITIVI DI SICUREZZA E CONTROLLO.....	13
7 PULIZIA E MANUTENZIONE.....	13
8 RACCOMANDAZIONI IMPORTANTI.....	13

I - ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

IT - categoria I12H3+

CH - categoria I12H3+

L'apparecchiatura è imballata con gabbia di legno movimentabile con mezzi adatti al trasporto in palette.

Trasportare una sola gabbia alla volta.

1 - AVVERTENZE GENERALI

- L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore da personale professionalmente qualificato ed abilitato secondo le norme in vigore.
- Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, uso e manutenzione.
- Conservare questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori.
- Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchiatura. In caso di dubbio non usare l'apparecchiatura e rivolgersi al rivenditore autorizzato.
- Tutti i materiali utilizzati per l'imballo sono compatibili con le norme di salvaguardia dell'ambiente. Essi possono essere conservati senza pericolo o bruciati in un apposito impianto di combustione dei rifiuti. I componenti in materiale plastico soggetti ad eventuale smaltimento con riciclaggio sono contrassegnati nei seguenti modi:



PE

- POLIETILENE: pellicola esterna imballo, sacchetto istruzioni, ecc.



PP

- POLIPROPILENE: reggette, ecc.

- Prima di collegare l'apparecchiatura accertarsi che i dati di targa siano corrispondenti a quelli della rete di distribuzione idrica e del gas.
- L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da personale addestrato all'uso della stessa.
- Prima di effettuare operazioni di pulizia e manutenzione, disinserire l'apparecchiatura dalla rete di alimentazione del gas.

Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.

Il costruttore dell'apparecchio declina ogni responsabilità per danni causati da errata installazione, manomissione dell'apparecchio, uso improprio, cattiva manutenzione, inosservanza delle norme locali e imperizia d'uso.

2 - RISPONDERE ALLE DIRETTIVE CEE

Gli apparecchi sono costruiti rispettando le esigenze richieste dalle Direttive dell'Unione Europea:

- 89/392 (Macchine)
- 90/396 (Apparecchi a gas)

3 - TARGHETTA CARATTERISTICHE

(Fig. 1 - Pag. 3)

La targhetta con le caratteristiche dell'apparecchio è incollata sul pannello inferiore, in basso a destra.

4 - TRASPORTO E IMMAGAZZINAMENTO

4.1 - Trasporto

4.2 - Immagazzinamento

Immagazzinare in luogo coperto ed arieggiato, con temperatura da -10°C a 50°C ed umidità fino al 95%.

Non sovrapporre più di due gabbie.

5 - INSTALLAZIONE

5.1 - LUOGO DI INSTALLAZIONE

- Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.
- L'allacciamento, la posa in opera, la ventilazione e lo scarico dei fumi devono essere effettuati secondo le istruzioni del costruttore, conformemente alle norme in vigore.

(IT)

UNI-CIG 8723, Legge N° 46 del 5/3/90 e circolare N° 68. Per la parte elettrica in conformità alle norme CEI/EN vigenti. Vanno inoltre rispettate le disposizioni vigenti dei VV.FF. e le prescrizioni del DPR 626/95, ove applicabili.

5.2 - POSIZIONAMENTO

- Sistemare l'apparecchio sotto una cappa di aspirazione per assicurare l'estrazione dei vapori generati durante la cottura.
- Provvedere alla messa a bolla e regolazione in altezza mediante i piedini livellatori o altri mezzi.
- Togliere dai pannelli esterni la pellicola protettiva staccandola lentamente per evitare che rimanga attaccato il collante. Eventuali residui vanno tolti impiegando un diluente appropriato.
- E' importante che le pareti adiacenti l'apparecchiatura siano realizzate con materiali incombustibili e protette contro il calore. Interporre fogli refrattari oppure posizionare l'apparecchio ad almeno 200 mm di distanza dalle pareti laterale o posteriore.

ATTENZIONE

La temperatura al suolo può superare i 65°C. Se il materiale del suolo è infiammabile o non resistente a questa temperatura, occorre sistemare tra l'apparecchio e il pavimento un materiale isolante con spessore non inferiore a 10mm (per esempio ceramica), o materiale riflettente (per esempio acciaio) (Fig. 2).

5.3 - ALLACCIAMENTO IDRAULICO E RACCORDO DI SCARICO (Schema di installazione - Pag. 2)

- Collegare i tubi di entrata acqua "1" e "2" alla rete di distribuzione mediante rubinetti di intercettazione e idonei filtri meccanici.
- E' consigliabile, prima di collegare l'ultimo tratto di tubazione agli attacchi della pentola, lasciar defluire un certo quantitativo d'acqua per spurgare i tubi da eventuali scorie ferrose che potrebbero innescare processi di corrosione alle lamiere di acciaio inossidabile.
- Sotto il rubinettone di scarico del recipiente installare un pozzetto collegato ad un sifone che permetta lo scolo dell'acqua.
- **I condotti di scarico devono essere realizzati in materiale resistente al calore (minimo 100 °C).**

Tabella 1 - Caratteristiche generali

Modello			PD100 98G	PD100 98G	PD150 98G	PD150 98G
Codice			3085	3092	3086	3093
Capacità recipiente:	all'orlo	litri	110	110	145	145
	utile	litri	100	100	135	135
Pressione di calcolo recipiente		bar	-	0,05	-	0,05

Tabella 2 - Dati tecnici

Pressione di arrivo acqua calda/fredda	bar	0,5 - 2,5
Potenza termica nominale	kW	24
Potenza termica al minimo	kW	9
Consumo gas (calcolato con il potere calorifico inf. "Hi" a 15°C e 1013 mbar)		
Gas naturale G20 (Hi= 34,02MJ/m³)	m³/h	2,54
Gas liquido G30 (Hi= 45,65 MJ/kg)	kg/h	1,88
Tipo di costruzione	IT CH	B11 A

Tabella 3 - Ugelli

Tipo di gas	Ugelli bruciatore principale Ø 1/100 mm	Ugello bruciatore pilota N°	By-pass Ø 1/100 mm	Posizione aria bruciatore principale H mm
Gas naturale G20	3 x 205R	27	220	Tutto aperto, senza regolazione
Gas liquido G30	3 x 145	22	140	Tutto aperto, senza regolazione
Gas liquido G31	3 x 145	22	140	Tutto aperto, senza regolazione

Tabella 4 - Allacciamento gas

Tipo di gas	Portata del gas kW		Pressione di alimentazione mbar			Aria per la combustione m³/h
	Nominale	Ridotta	Nominale	Minima	Massima	
Gas naturale G20	24	9	20	17	25	48
Gas liquido G30	24	9	30	20	35	48
Gas liquido G31	24	9	37	25	45	48

5.4 - COLLEGAMENTO EQUIPOTENZIALE

- E' indispensabile collegare l'apparecchiatura ad un sistema equipotenziale. La connessione deve essere effettuata con la vite di arresto contrassegnata con il simbolo . Il filo equipotenziale deve avere una sezione di 10 mm².
- L'impianto di messa a terra ed il sistema equipotenziale devono essere conformi alle norme in vigore, e devono essere periodicamente verificati.

Il costruttore declina ogni responsabilità qualora queste norme antinfortunistiche non vengano rispettate.

5.5 - COLLEGAMENTO GAS

- Prima di procedere al collegamento controllare sulla targhetta caratteristiche che l'apparecchio sia stato predisposto per il tipo di gas a disposizione presso l'utente. In caso contrario seguire le indicazioni del paragrafo 6.4 "Adattamento ad un altro tipo di gas".
- A monte di ogni singola apparecchiatura deve essere inserito un rubinetto di intercettazione a chiusura rapida posto in un luogo facilmente accessibile.
- L'allacciamento deve essere sempre effettuato con raccordi a 3 pezzi, al fine di facilitare lo smontaggio. Le tubazioni devono essere metalliche zincate o in

rame, posizionate bene in vista. Possono essere utilizzati tubi flessibili, purché di acciaio inossidabile.

- Dopo aver effettuato l'allacciamento, verificare la tenuta dei punti di raccordo utilizzando uno spray schiumogeno.
- Tenere presente che l'aria necessaria alla combustione è pari a 2 m³/h per ogni Kw di potenza installata e che devono essere osservate le Norme prevenzione infortuni.

5.5.1 - Scarico gas combusti per apparecchi tipo "B11" (IT)

Per gli apparecchi del tipo "B11" i gas di scarico devono essere raccolti da un impianto apposito, secondo la normativa in vigore. A tale scopo si proceda al montaggio del camino di collegamento, fornito a richiesta: (Fig. 3)

- Togliere la griglia posta sullo scarico fumi.
- Posizionare il camino di collegamento "P" sul camino "1" e fissarlo con le viti "2".

1. Evacuazione naturale (Fig. 4).

Collegamento ad un camino a tiraggio naturale, di sicura efficienza a mezzo dell'interruttore di tiraggio "Q", (fornibile a richiesta), con scarico dei prodotti della combustione direttamente all'esterno.

2. Installazione sotto cappa ed evacuazione forzata (Fig. 5):

Nel caso di installazione sotto cappa, la parte terminale del camino deve trovarsi ad almeno 1,8m dalla superficie di appoggio dell'apparecchio.

L'alimentazione del gas all'apparecchio deve essere direttamente asservita al sistema di evacuazione forzata, e deve interrompersi nel caso che la portata di questo scenda sotto i valori prescritti dalle norme (IT:punto 4.3 UNI-CIG 8723).

La riammissione del gas all'apparecchio deve potersi fare solo manualmente.

Si faccia attenzione al materiale con il quale è composto il filtro della cappa, poichè la temperatura dei gas combusti può raggiungere i 300°C.

5.5.2 - Scarico gas combusti per apparecchi tipo "A" (CH)

Gli apparecchi a gas di tipo "A" devono scaricare i prodotti della combustione in apposite cappe, o dispositivi simili, collegati ad un camino di sicura efficienza oppure direttamente all'esterno.

In mancanza è ammesso l'impiego di un aspiratore di aria collegato direttamente all'esterno, di portata non minore a quanto stabilito dalle norme di installazione.

6 - MESSA IN FUNZIONE

Per l'accensione dei bruciatori vedere il cap. "II ISTRUZIONI PER L'USO".

ATTENZIONE!

Prima di accendere i bruciatori, controllare che la vasca sia riempita d'acqua fino al livello massimo (vedere cap. II, par. 3).

6.1 - CONTROLLO DELLA PRESSIONE DI ALLACCIAMENTO (Fig. 6)

- La pressione di alimentazione può essere misurata con un manometro a tubo ad "U" oppure di tipo elettronico con risoluzione minima 0,1 mbar.
- Svitare la vite "1" della presa di pressione "2".
- Posizionare il manometro.
- Accendere il bruciatore e verificare che la pressione sia quella prevista.
- A fine operazione rimontare e controllare la tenuta.

Se la pressione di allacciamento non è compresa nell'ambito previsto (vedi Tab. 4), non si potrà ottenere un buon funzionamento dell'apparecchio. L'ente per l'erogazione del gas deve esserne informato.

6.2 - REGOLAZIONE DELL'ARIA PRIMARIA

- L'aria primaria è fissa, non necessita perciò di alcuna regolazione.

6.3 - REGOLAZIONE DEL BRUCIATORE PILOTA

- Verificare che la fiamma avvolga la termocoppia e che il suo aspetto sia corretto. Se ciò non si verifica, occorre controllare che l'ugello montato sia quello previsto per il gas di linea (vedi Tab. 3).

6.4 - ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS

Per far funzionare l'apparecchio con un gas diverso da quello di predisposizione, ad esempio passando da gas naturale a gas liquido, occorre sostituire gli ugelli dei bruciatori principali, del bruciatore pilota ed il by-pass del minimo (vedere Tab. 3). Tutti gli ugelli necessari alla regolazione sono forniti assieme all'apparecchio, in un sacchettino.

N.B: Dopo l'adattamento a un tipo di gas diverso da quello di predisposizione, si rende necessario applicare sulla targhetta caratteristiche il corretto adesivo (contenuto nel sacchetto degli ugelli) riferito al nuovo tipo di gas utilizzato, coprendo l'indicazione precedente.

6.4.1 - Sostituzione ugelli al bruciatore principale (Fig. 8)

- Dalla parte inferiore della pentola, svitare gli ugelli "1" e sostituirli con quelli adatti al tipo di gas prescelto, attenendosi a quanto riportato nella tabella.
- Il diametro dell'ugello è indicato in centesimi di mm sul corpo del medesimo.
- Avvitare a fondo i nuovi ugelli.

6.4.2 - Sostituzione ugello al bruciatore pilota (Fig. 9)

- Svitare la vite "4" del condotto del gas.
 - Togliere l'ugello "5" e sostituirlo con quello appropriato.
- Il numero che identifica l'ugello è indicato sul corpo del medesimo.
- Riavvitare a fondo la vite "4".

6.4.3 - Sostituzione ugello by-pass del minimo (Fig. 7)

- Togliere il cruscotto svitando le relative viti, e lasciarlo sospeso ai sostegni.
 - Svitare l'ugello del minimo "1" dal rubinetto gas e sostituirlo con quello adatto al tipo di gas prescelto, avvitandolo a fondo.
- Il diametro dell'ugello è indicato in centesimi di mm sul corpo del medesimo.

N.B.: Dopo aver effettuato la sostituzione dei pezzi di condotta del gas, occorre sempre controllare la buona tenuta della stessa con uno spray schiumogeno.

7 - VERIFICA DI FUNZIONAMENTO

- Mettere in funzione l'apparecchiatura secondo le istruzioni per l'uso.
- Verificare la tenuta dell'impianto gas.
- Verificare l'accensione e la stabilità della fiamma, sia alla massima portata che alla minima.
- Controllare l'efficacia dell'impianto di scarico fumi.
- Verificare il bilanciamento del coperchio.
- Istruire l'utente sul funzionamento e la manutenzione dell'apparecchio con l'aiuto del libretto di istruzioni, informandolo in particolare di tutte le avvertenze da rispettare per il corretto utilizzo.

8 - MANUTENZIONE

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

8.1 - ALCUNI MALFUNZIONAMENTI E LORO SOLUZIONI

Il bruciatore pilota non si accende

Possibili cause:

- La candeletta di accensione non è ben fissata o è mal collegata.
- L'accensione piezoelettrica o il cavo della candela sono danneggiati.
- Pressione insufficiente nei tubi gas.
- L'ugello è ostruito.
- Il rubinetto gas è difettoso.

Il bruciatore pilota si spegne dopo rilasciata la manopola di accensione

Possibili cause:

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

Il bruciatore pilota rimane acceso ma il bruciatore principale non si accende

Possibili cause:

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

8.2 - SOSTITUZIONE PEZZI

Attenzione! La sostituzione dei pezzi va eseguita solo da personale autorizzato, usando ricambi originali.

Accenditore piezoelettrico e cavetto

- Togliere le manopole, il cruscotto comandi ed i pannelli frontali.
- Sostituire il pezzo e fissare nuovamente il cavetto con idonee fascette.
- Rimontare i componenti ed i pannelli in ordine inverso.

Candela di accensione (Fig. 9 "1")

- Eseguire l'operazione da sotto la carcassa.
- Staccare il cavetto dalla candela.
- Svitare il dado "6" di fissaggio.
- Sostituire il componente e rimontare in ordine inverso.

Termocoppia (Figg. 7 e 9)

- Togliere le manopole, il cruscotto comandi ed il pannello inferiore.
- Svitare le viti "7" al gruppo pilota e "3" del rubinetto gas.
- Sostituire il pezzo e fissarlo nuovamente con idonee fascette.
- Rimontare i componenti ed i pannelli in ordine inverso.

Bruciatore pilota (Fig. 9 "3")

- Eseguire l'operazione da sotto la carcassa.
- Svitare e togliere la termocoppia "2", il raccordo del gas "4" e la candela di accensione "1".
- Togliere l'ugello "5" e conservarlo. Smontare il bruciatore "3" e sostituirlo con quello nuovo.
- Rimontare tutto l'insieme secondo l'ordine inverso di smontaggio.
- Effettuare un controllo di tenuta.

Bruciatore principale (Fig. 8)

- Eseguire l'operazione da sotto la carcassa.
- Togliere le viti che fissano il gruppo bruciatore al supporto ed estrarlo dalla carcassa.
- Togliere le viti che fissano ciascun elemento bruciatore al collettore.
- Per l'installazione seguire lo stesso procedimento in ordine inverso.

Rubinetto gas (Fig. 7)

- Togliere le maniglie ed il cruscotto comandi.
- Svitare la condotta del pilota "2" e della termocoppia "3".
- Svitare i raccordi di entrata e uscita gas "4" e "5".
- Togliere la vite che fissa il rubinetto al supporto.
- Sostituire il componente rimontando in ordine inverso.
- Prima di rimontare i pannelli effettuare un controllo di tenuta.

II - ISTRUZIONI PER L'USO

Questo apparecchio è destinato alla cottura di alimenti in mezzo acquoso e deve essere usato esclusivamente da personale professionalmente qualificato, nel modo indicato da questo manuale di istruzioni. Ogni altro uso improprio è pericoloso.

- Premere e ruotare in senso antiorario la manopola "F"

1 - AVVERTENZE

- Leggere attentamente il presente libretto in quanto fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione.
- Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.
- L'installazione dell'apparecchiatura e l'eventuale adattamento ad altri tipi di gas deve essere effettuata solamente da personale professionalmente qualificato.
- Per ridurre il consumo energetico (gas, acqua) è consigliabile non utilizzare l'apparecchiatura per lunghi periodi a vuoto o in condizioni sfavorevoli all'ottenimento del rendimento ottimale (es. coperchio aperto, ecc.).
- Per eventuali riparazioni rivolgersi solamente ad un centro d'assistenza tecnica autorizzato dal costruttore ed esigere parti di ricambio originali.

Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.

2 - MESSA IN FUNZIONE (Pagg. 5 e 6)

Prima di mettere in funzione l'apparecchiatura, lavare accuratamente l'interno della pentola con acqua calda e detersivo, risciacquando poi abbondantemente.

ATTENZIONE

Non mettere mai in funzione l'apparecchiatura prima di aver riempito d'acqua la vasca.

La mancata avvertenza di tale norma arrecherebbe gravi danni per surriscaldamento al recipiente di acciaio inossidabile ed agli altri organi interni.

3 - RIEMPIMENTO VASCA

- Assicurarsi che il rubinetto "A" sia chiuso.
- Orientare l'erogatore "D" verso l'interno della vasca ed aprire i due rubinetti "B" e "C" dell'acqua calda o fredda. Il livello di riempimento deve essere almeno 4 cm sotto il bordo di tracimazione, ed eventualmente ancora più basso qualora sussista il pericolo (nei modelli autoclave) che le vivande in ebollizione possano ostruire la valvola di sicurezza posta sul coperchio.
- Chiudere il coperchio.

ATTENZIONE!

Nell'operazione di chiusura del coperchio autoclave i morsetti "S" devono venire serrati agendo su elementi in posizioni periferiche opposte, in modo graduale ed uniforme.

4 - RISCALDAMENTO

- Inserire l'alimentazione del gas azionando la valvola installata a monte dell'apparecchiatura.

dalla posizione SPENTO alla posizione ACCENSIONE PILOTA.

La manopola "F" di comando del rubinetto gas ha 4 posizioni di utilizzo.

- SPENTO
- ★ ACCENSIONE PILOTA
- 🔥 FIAMMA POTENZA MAX.
- 🔥 FIAMMA POTENZA MIN.

- Premere a fondo la manopola "F" e contemporaneamente premere per alcuni scatti il pulsante dell'accenditore piezoelettrico "G" il quale provocherà l'accensione della fiamma pilota. Dopo circa 20 secondi dall'avvenuta accensione rilasciare la manopola; la fiamma deve rimanere accesa. Nel caso ciò non si verificasse, ripetere l'operazione.
- L'avvenuta accensione del bruciatore pilota si può osservare attraverso lo spioncino "E".
- L'accensione del bruciatore principale si effettua girando la manopola "F" dalla posizione ACCENSIONE PILOTA alla posizione FIAMMA POTENZA MAX. o FIAMMA POTENZA MIN.
- Nelle pentole autoclave, quando all'interno del recipiente la pressione raggiunge 0,05 bar la valvola di sicurezza a peso "R" posta sul coperchio, inizia a sfiatare.
- A questo punto, a seconda del contenuto della pentola, si dovrà abbassare la potenza di riscaldamento ruotando la manopola del rubinetto gas sulla posizione FIAMMA POTENZA MIN., per evitare che continui ad uscire inutilmente vapore dalla valvola.

5 - FINE COTTURA

5.1 - Spegnimento del bruciatore

- A cottura avvenuta ruotare la manopola "F" sulla posizione ACCENSIONE PILOTA per spegnere solo il bruciatore principale.

ATTENZIONE!

Aprire il coperchio con cautela per evitare scottature dovute alla fuoriuscita di vapore o al contatto con superfici calde.

La manovra di apertura del coperchio autoclave deve iniziare dopo l'accertamento della mancanza di pressione all'interno del recipiente, pigiando sul bottone di sfiato della valvola di sicurezza "R".

Lo svitamento dei singoli morsetti deve iniziare in modo parziale e graduale.

Giornalmente, aprendo il coperchio, prima di rilasciarne l'impugnatura, controllare che rimanga sollevato; semestralmente far controllare da un tecnico specializzato la molla di bilanciamento.

Evitare comunque di mettere le mani sotto il coperchio quando è sollevato.

- Per scaricare il contenuto del recipiente, agire sul rubinetto di scarico "A".

5.2 - Fine servizio

- Ruotare la manopola del rubinetto gas "F" sulla posizione SPENTO per spegnere anche il bruciatore pilota.
- Chiudere il rubinetto di intercettazione del gas.

6 - DISPOSITIVI DI SICUREZZA E CONTROLLO

Solo per modelli autoclave:

- Valvola di sicurezza e sfiato a peso e molla "R", posta sul coperchio a tenuta ermetica.
La valvola sfoga alla pressione di 0,05 bar.
Diminuire la potenza di riscaldamento quando la valvola comincia a sfiatare.
Prima di iniziare l'apertura del coperchio autoclave, pigiare il pulsante nero per sfiatare la pressione del recipiente.
Mantenere la valvola sempre pulita da residui che potrebbero ostruire il condotto di scarico.

7 - PULIZIA E MANUTENZIONE

- Sottoporre l'apparecchio periodicamente (almeno una volta all'anno) ad un controllo totale. Far controllare da un tecnico specializzato, con frequenza minima semestrale, lo stato di efficienza dei dispositivi di sicurezza ed il bilanciamento del coperchio.
- Pulire giornalmente le parti in acciaio con acqua tiepida saponata, quindi risciacquare abbondantemente ed asciugare con cura. Per le eventuali incrostazioni adoperare una spazzola in nylon.
- Evitare nel modo più assoluto il contatto continuo o saltuario con materiale ferroso onde non provocare inneschi di corrosione. Pertanto mestoli, palette, cucchiai, ecc. dovranno essere in acciaio inossidabile.
Evitare per la stessa ragione di pulire l'acciaio inossidabile con paglietta, spazzole o raschietti di acciaio comune. Può essere eventualmente adoperata lana di acciaio inossidabile passata nel senso della satinatura.
- Il sale deve essere aggiunto solo quando l'acqua bolle, ed eventuali residui dovranno essere eliminati subito dopo la fine di ogni cottura.
Non adoperare mai sale da cucina in grossa pezzatura perchè, sciogliendosi molto lentamente, potrebbe provocare fenomeni di corrosione sul fondo della vasca. Utilizzare pertanto sale in pezzatura minuta (minore di 3 mm); se questo non è disponibile si consiglia di scioglierlo con acqua calda in un recipiente a parte.
- Se la pentola non viene utilizzata per lunghi periodi, passare energicamente su tutte le superfici in acciaio un panno imbevuto di olio di vaselina in modo da stendere un velo protettivo; inoltre arieggiare periodicamente i locali.
- Il coperchio della pentola, quando non viene adoperata, deve rimanere aperto.
- Smontare e pulire frequentemente la valvola di sicurezza del recipiente, posta sul coperchio.

8 - RACCOMANDAZIONI IMPORTANTI

- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti o ad alta pressione poichè eventuali infiltrazioni ai componenti interni potrebbero pregiudicare il regolare funzionamento e la sicurezza.
- Non utilizzare per la pulizia dell'acciaio prodotti contenenti cloro (varecchina, acido cloridrico, ecc.) anche se diluiti.
- Non usare sostanze corrosive (per es. acido muriatico) nel pulire il pavimento sottostante l'apparecchiatura.
- Non è ammesso apportare delle modifiche alla capacità d'aerazione destinata alla combustione.
- L'apparecchiatura è realizzata con materiali metallici (acciaio inox, lamiera alluminata, rame) in percentuale superiore al 90%, ed è quindi possibile il riciclaggio degli stessi per mezzo delle strutture tradizionali di recupero, nel rispetto delle normative vigenti in ogni paese.
- L'apparecchiatura da smaltire deve essere resa inutilizzabile. Togliere anche il coperchio per evitare che qualcuno possa rimanere imprigionato dentro la vasca.

CONTENTS	PAGE
I	INSTALLATION INSTRUCTIONS..... 15
1	GENERAL RECOMMENDATIONS..... 15
2	COMPLIANCE WITH EEC DIRECTIVES..... 15
3	DATA PLATE..... 15
4	TRANSPORTATION AND STORAGE..... 15
4.1	Transportation..... 15
4.2	Storage..... 15
5	INSTALLATION..... 15
5.1	PLACE OF INSTALLATION..... 15
5.2	POSITIONING..... 15
5.3	HYDRAULIC CONNECTION AND DRAIN..... 15
5.4	EQUIPOTENTIAL CONNECTION..... 16
5.5	GAS CONNECTION..... 16
5.5.1	Exhaust gas system for type "B11" appliances..... 16
5.5.2	Exhaust gas system for type "A" appliances..... 17
6	STARTING PROCEDURE..... 17
6.1	CHECKING THE GAS SUPPLY PRESSURE..... 17
6.2	ADJUSTING THE PRIMARY AIR..... 17
6.3	ADJUSTING THE PILOT BURNER..... 17
6.4	ADAPTATION TO DIFFERENT TYPES OF GAS..... 17
6.4.1	Changing the main burner injectors..... 17
6.4.2	Changing the pilot burner injector..... 17
6.4.3	Changing the minimum by-pass injector..... 17
7	CHECKING THE OPERATION..... 17
8	MAINTENANCE..... 17
8.1	SOME MALFUNCTIONS AND THEIR SOLUTIONS..... 17
8.2	CHANGE OF COMPONENTS..... 18
II	OPERATING INSTRUCTIONS..... 19
1	IMPORTANT..... 19
2	STARTING THE APPLIANCE..... 19
3	FILLING THE TANK..... 19
4	HEATING..... 19
5	END OF COOKING..... 19
5.1	Extinguishing the burner..... 19
5.2	End of operation..... 19
6	SAFETY AND CONTROL DEVICES..... 19
7	CLEANING AND MAINTENANCE..... 20
8	IMPORTANT RECOMMENDATIONS..... 20

I - INSTALLATION INSTRUCTIONS

GB - category II2H3+
IE - category II2H3+

1 - GENERAL RECOMMENDATIONS

- The machine must be installed by qualified personnel following the manufacturer's instructions, in compliance with the standards in force.
- Read carefully the recommendations in this booklet and the instructions they provide regarding the safe installation, operation and maintenance of the appliance
- Keep this booklet where it is readily accessible to the operators.
- After having removed the packing, check the condition of the appliance. If in doubt, do not use the appliance and contact the authorized supplier.
- All the packing materials used with the appliance are compatible with the environmental protection standards.

They can be stored without danger or burned in a suitable waste incineration plant.

Recyclable plastic components are identified as follows:



- POLYETHYLENE: external packing sheet, instructions bag, etc.



- POLYPROPYLENE: fastening straps, etc.

- Before connecting the appliance, make sure that the data on the rating tag correspond to those of the gas and water supply network.
- The appliance shall only be operated by properly trained personnel.
- Before carrying out any cleaning and maintenance, disconnect the appliance from the gas supply.

Failure to comply with these recommendations could compromise the safety of the appliance.

The manufacturer declines any liability for damage resulting from incorrect installation, tampering, improper use, faulty maintenance, noncompliance with local provisions and unskilled operation of the appliance.

2 - COMPLIANCE WITH EEC DIRECTIVES

The appliances are built in compliance with European Union Directives:

- 89/392 (Machines)
- 90/396 (Gas Appliances)

3 - DATA TAG (Fig. 1 - Page 3)

The appliance specifications plate is attached on the front panel, on the lower right.

4 - TRANSPORTATION AND STORAGE

4.1 - Transportation

The appliance is packed in a wooden crate suitable for transportation on pallets.

Carry only one crate at a time.

4.2 - Storage

Store the appliance in a covered and ventilated place in temperatures from -10°C to 50°C and relative humidity up to 95%.

Do not stack more than two crates over each other.

5 - INSTALLATION

5.1 - PLACE OF INSTALLATION

- Install the machine only in properly ventilated places.
- The connection and installation of the machine and its ventilation and smoke discharge must be provided according to the manufacturer's instructions and in compliance with applicable standards.

(GB):

Gas Safety (Installation and Use) Regulations, 1984; Health and Safety at Work Act, 1974; Codes of Practice, BS6173, 1982; The Building Regulations, 1985; The Building Standards Regulations, 1981.

5.2 - POSITIONING

- Place the appliance under an exhaust hood to guarantee the extraction of all vapours generated during the operation of the appliance.
- Adjust the height of the appliance and level it by means of its adjustable feet or other means.
- Peel off the protective film from the external panels. If any adhesive compound remains attached, it can be removed with appropriate solvents.
- Any walls next to the appliance must be made of flameproof materials and shielded from the heat. Place sheets of refractory materials between the machine and the walls or allow a clearance of at least 200 mm around the back or side walls of the appliance.

ATTENTION

The temperature at floor level can exceed 65°C. If the floor material is not fireproof or is not made to withstand this temperature, place an insulating material with a thickness of at least 10 mm (e.g., ceramic), or reflecting material (e.g., steel) between the appliance and the floor (Fig. 2).

5.3 - HYDRAULIC CONNECTION AND DRAIN

(Installation drawing - page 2)

- Connect the water infeed pipes "1" and "2" to the main through on-off valves and suitable mechanical filters.
- It is advisable, before connecting the last pipe section to the pan connections, to allow a certain quantity of water to flow out in order to flush the pipes and clear them of any ferrous impurities that could initiate corrosion processes on the stainless steel surfaces.
- Install a drain with a stench trap under the tank emptying tap.
- **The drainage pipes must be made of heat-resistant material (to withstand at least 100°C).**

Table 1 - General characteristics

Model		PD100 98G	PD100 98G	PD150 98G	PD150 98G
Code		3085	3092	3086	3093
Tank capacity:	to rim	110	110	145	145
	operating litres	100	100	135	135
Tank design pressure		bar	-	0,05	-

Table 2 - Technical data

Hot/cold water infeed pressure	bar	0,5- 2,5
Rated thermal power	kW	24
Minimum thermal power	kW	9
Gas consumption (calculated with "Hi" net heat value at 15°C and 1013 mbar)		
Natural gas G20 (Hi= 34,02MJ/m³)	m³/h	2,54
Liquid gas G30 (Hi= 45,65 MJ/kg)	kg/h	1,88
Type of construction	GB	A
	IE	A

Table 3 - Injectors

Type of gas	Main burner injectors Ø 1/100 mm	Pilot burner injector N°	By-pass Ø 1/100 mm	Position of main burner air H mm
Natural gas G20	3 x 205R	27	220	All open, without regulation
Liquid gas G30	3 x 145	22	140	All open, without regulation
Liquid gas G31	3 x 145	22	140	All open, without regulation

Table 4 - Gas connection

Type of gas	Gas flow kW		Feeding pressure mbar			Combustion air m³/h
	Nominal	Reduced	Nominal	Minimum	Maximum	
Natural gas G20	24	9	20	15	25	48
Liquid gas G30	24	9	28	20	35	48
Liquid gas G31	24	9	37	25	45	48

5.4 - EQUIPOTENTIAL CONNECTION

- The appliance must be included in an equipotential system. The connection must be carried out with the set screw marked ∇ , through an equipotential cable with a cross section of at least 10mm².
- The grounding and equipotential systems must be in accordance with the standards in force and must be checked periodically.

The manufacturer declines all liability for damage resulting from noncompliance with these safety rules.

5.5 - GAS CONNECTION

- Before connecting the appliance to the the gas supply, check on the data plate that the appliance has been tested and approved for the type of gas available. If this is not the case, follow the instructions of paragraph 6.4: "Adaptation to other types of gas".
- A fast-action on-off valve must be installed in an easily accessible place upstream of every appliance.
- The gas connection must always be made with 3-piece connectors which facilitate their disassembly. The pipes should be either galvanized steel or copper, positioned in plain view. If flexible tubes are used, they should be made of stainless steel.

- After having made the connection, check for any leaks by means of a foaming spray.
 - The air required for combustion is 2 m³/h for each kW of power installed.
- All applicable Safety Regulations must be complied with

5.5.1 - Exhaust gas system for type "B11" appliances

For type "B11" appliances, the exhaust gases must be collected in a suitable system in compliance with applicable standards. For this purpose, install the connecting flue, which is supplied on request: (Fig. 3)

- Remove the grid from the gas discharge.
 - Position the connecting flue "P" on the flue "1" and fasten it with the screws "2".
- Natural exhaust (Fig. 4).
The appliance can be connected to an efficient natural-draught flue through the draught diverter "Q" (supplied on request), which discharges the combustion by-products directly into the atmosphere.
 - Installation under the hood and with forced exhaust system (Fig. 5):
If the appliance is installed directly under the exhaust hood, the end part of the flue must be at least 1.8 m from the support surface.

The gas supply to the appliance must be interlocked directly with the forced exhaust system and must automatically shut off if the exhaust rate drops below the standard prescribed values

The interrupted gas supply to the appliance can only be restarted manually

Be careful with the material of the filter in the hood, as the temperature of the exhaust gases can reach 300°.

5.5.2 - Exhaust gas system for type "A" appliances (GB + IE)

Type "A" gas appliances must discharge the combustion fumes in suitable exhaust hoods, or in similar devices connected to an efficient flue, or directly into the atmosphere.

As an alternative to this, an exhaust fan connected directly to the outside can be used; this fan must have a rated flow capacity not less than the values prescribed by the installation standards.

6 - STARTING PROCEDURE

To ignite the burners, see chapter "II OPERATING INSTRUCTIONS".

WARNING!

Before igniting the burners, check that the tank is filled with water up to maximum level (see chap. II, par. 3).

6.1 - CHECKING THE GAS SUPPLY PRESSURE (Fig. 6)

- The supply pressure can be measured with a "U" pressure gauge or with an electronic gauge with a minimum resolution of 0,1 mbar.
- Loosen the screw "1" on the pressure intake "2".
- Position the pressure gauge.
- At the end of the operation, reassemble and check for any leaks.
- A fine operazione rimontare e controllare la tenuta.

If the gas supply pressure is outside the required range (see table 4), it will not be possible to properly operate the appliance. In this case, contact the gas utility company.

6.2 - ADJUSTING THE PRIMARY AIR

- The primary air has a fixed setting and therefore does not require any adjustment.

6.3 - ADJUSTING THE PILOT BURNER

- Check that the flame wraps itself around the thermocouple and has a correct appearance. If this is not the case, check that the correct gas injector has been installed (see Table 3).

6.4 - ADAPTATION TO DIFFERENT TYPES OF GAS

To operate the appliance with a different type of gas, for example to switch from natural to liquid gas, it is necessary to change the injectors on the main burners, on the pilot burner and the minimum by-pass (see Table

3). All the injectors necessary for the adjustment are contained in a bag supplied with the appliance.

N.B.: After adapting the appliance to a different type of gas, apply over the space on the data plate showing the previous gas type the correct adhesive strip (contained with the injectors) which identifies the new type of gas.

6.4.1 - Changing the main burner injectors (Fig. 8)

- Operating from the lower part of the pan, unscrew the injectors "1" and replace them with the proper ones for the type of gas chosen, as indicated in the table. The diameter of the injector is shown in hundredths of mm on the injector itself.
- Screw the new injectors in place.

6.4.2 - Changing the pilot burner injector (Fig. 9)

- Loosen the screw "4" of the gas line.
- Remove the injector "5" and replace it with the appropriate one. The number which identifies the injector is shown on the injector itself.
- Tighten the screw "4".

6.4.3 - Changing the minimum by-pass injector (Fig. 7)

- Remove the control panel by loosening the relative screws, and leave it hanging.
- Loosen the minimum injector "1" from the gas valve and replace it with the suitable one for the chosen gas, then tighten it fully. The diameter of the injector is shown in hundredths of mm on the injector itself

N.B.: After having changed any pieces on the gas line, always check for leaks with a foaming spray.

7 - CHECKING THE OPERATION

- Switch on the appliance according to operating instructions.
- Check the appliance for possible gas leaks.
- Check the ignition and stability of the flame at both maximum and minimum settings.
- Check the efficiency of the exhaust system.
- Check the lid balancing mechanism.
- Train the user on the operation and maintenance of the appliance, with the use of the instruction booklet, stressing on him the importance of a proper operation of the unit.

8 - MAINTENANCE

All the components which require maintenance can be reached from the front of the appliance, after removing the control panel or the lower panel.

8.1 - SOME MALFUNCTIONS AND THEIR SOLUTIONS

The pilot burner does not ignite

Possible causes:

- Ignition plug badly fastened or improperly connected.
- Damaged piezoelectric ignition or spark-plug cable.

- Insufficient gas supply pressure.
- Clogged injector.
- Faulty gas valve.

The pilot burner goes out after releasing the ignition knob

Possible causes:

- Thermocouple not sufficiently heated by the pilot burner.
- Faulty thermocouple.
- The gas knob is not pressed sufficiently.
- Lack of gas pressure at the valve.
- Defective gas valve.

The pilot burner is still ON but the main burner does not light up

Possible causes:

- Lack of pressure in gas duct.
- Clogged injectors or defective gas valve.
- Clogged gas outlet holes on burner.

8.2 - CHANGE OF COMPONENTS

Attention!

Spare parts must only be changed by authorized service personnel, using original components.

Piezoelectric igniter

- Remove the knobs, the control panel and the front panels.
- Replace the component and fasten the cable again with suitable clamps.
- Reassemble the components and the panels in reverse order

Ignition plug (Fig. 9 "1")

- Working through the bottom of the appliance:
- Remove the plug cable.
- Unscrew the fastening nut "6".
- Replace the component and reassemble by proceeding in reverse order.

Thermocouple (Figs. 7 and 9)

- Remove the knobs, the control panel and the lower panel.
- Loosen the screws "7" on the pilot unit "3" of the gas valve.
- Replace the component and fasten the new component with suitable clamps.
- Reassemble the components and the panels in reverse order.

Pilot burner (Fig. 9 "3")

- Working through the bottom of the appliance:
- Unscrew and remove the thermocouple "2", the gas connection "4" and the igniter plug "1".
- Remove the injector "5" and save it. Remove the pilot burner "3" and replace it with the new one.
- Reassemble everything by proceeding in reverse order.
- Check for possible leaks.

Main burner (Fig. 8)

- Working through the bottom of the appliance:
- Remove screws that fasten the burner to the support and extract the burner from the appliance.
- Remove the screws that fasten each burner element to the header.
- Install the burner by proceeding in reverse order.

Gas valve (Fig. 7)

- Remove the knobs and the control panel.
- Unscrew the duct of the pilot burner "2" and thermocouple "3".
- Unscrew the gas inlet and outlet connections "4" and "5".
- Remove the screw which fastens the valve to the support.
- Replace the component and reinstall the new one by proceeding in reverse order.
- Before reassembling the panels check for possible leaks.

II - OPERATING INSTRUCTIONS

This unit is designed as a cooking appliance in a watery medium and must be used exclusively by qualified personnel in the manner set down in this instruction manual. All inappropriate uses are dangerous.

1 - IMPORTANT

- Read this booklet carefully, as it gives important installation, safety, use and maintenance suggestions.
- Keep this booklet handy for any future reference.
- The installation of the appliance and its adaptation to other types of gas must be carried out exclusively by professionally qualified personnel.
- To limit energy consumption (gas, water) the appliance should not be used for long periods when empty or in conditions that are unfavourable for optimum efficiency (e.g., with lid open, etc.).
- For any repairs, turn only to a technical assistance centre authorized by the manufacturer and demand that only original spare parts be used..

Failure to comply with the above recommendations could compromise the safety of the appliance.

2 - STARTING THE APPLIANCE (pages 5 and 6)

Before putting the appliance to use, wash the inside of the pan carefully with warm water and detergent and rinse freely.

WARNING

Never put the appliance to use before filling the tank with water.

Failure to comply with this essential point would seriously overheat and damage the stainless steel tank and the other internal components.

3 - FILLING THE TANK

- Check that the tank emptying tap "A" is closed.
- Turn the water spout "D" toward the inside of the tank and open the two taps "B" or "C" of the hot and cold water. The maximum water level in the tank must be at least 4 cm below the rim, and if necessary still lower if there is a danger (in the autoclave models) that the food being cooked could clog the safety valve on the lid.
- Close the lid.

ATTENTION!

When closing the autoclave lid, tighten the clamps "S" by operating on them, gradually and evenly, in a diametrically opposed progression.

4 - HEATING

- Connect the gas supply by operating on the valve installed upstream of the appliance.
- Press and rotate the gas control knob "F" from the OFF position to the PILOT IGNITION position. The gas valve control knob "F" has 4 settings:

- OFF
- ★ PILOT IGNITION
- ⬆ MAX. FLAME
- ⬆ MIN. FLAME

- Press the knob "F" all the way and at the same time click a few times the push-button of the piezoelectric igniter "G" to light up the pilot flame. Release the knob "F" about 20 seconds after ignition; the flame should remain lit. If the flame goes out, repeat the operation.
- The pilot burner flame can be checked through the inspection port "E".
- The main burner can be ignited by turning the knob "F" from the PILOT IGNITION setting to the MAX. FLAME or MIN. FLAME setting.
- On autoclave-type appliances, when the pressure inside the tank reaches 0.05 bar, the weight-controlled safety valve "R" on the lid will start to vent.
- At this point, depending on the type of food being cooked, the heat input will have to be lowered by rotating the gas valve knob to the MIN. FLAME position, so as to avoid steam leaks through the valve.

5 - END OF COOKING

5.1 - Extinguishing the burner

- At the end of the cooking cycle, rotate the knob "F" to the PILOT IGNITION position to extinguish only the main burner.

ATTENTION!

Open the lid carefully to avoid being scalded by the steam or by contact with hot parts.

The opening of the pressure lid must start only when the operator has made sure that there is no pressure inside the tank, by pressing the vent button on the safety valve "R".

The individual holding clamps on the lid must be loosened partially and gradually.

Once a day, open the lid and let go of the handle to check that it remains in raised position. Every six months, have a qualified technician check the condition of the lid balancing spring.

Always keep your hands away from under the raised lid.

- Discharge the tank contents through the emptying tap "A".

5.2 - End of operation

- Turn the gas valve control knob "F" to position OFF to also extinguish the pilot burner.
- Close the gas supply valve.

6 - SAFETY AND CONTROL DEVICES

Only for autoclave models:

- Weight- and spring-controlled safety and venting valve "R" installed on the hermetic lid.
The valve vents at the pressure of 0.05 bar.
Lower the heat input when the valve begins to vent.

Before starting to open the autoclave-type lid, press the black button to release the pressure of the tank.

Always keep the safety valve clean of food residues that could clog the vent duct.

7 - CLEANING AND MAINTENANCE

- Submit the appliance to a complete inspection at least once a year. At intervals of at least once every six months, have a specialized technician check the efficiency of the safety devices and the lid balancing system.
- Clean the stainless-steel parts daily with warm soapy water, then rinse freely and dry thoroughly. For any stubborn dirt, use a nylon brush.
- Avoid absolutely any continuous or even occasional contact of the appliance with utensils of ferrous materials which could initiate corrosion. For this reason, use only kitchen utensils (ladles, blades, spoons, etc.) made of stainless steel.
For the same reason, avoid cleaning the stainless-steel surfaces with steel wool, brushes or scrapers of normal steel. If necessary, the appliance can be scoured with stainless-steel wool rubbed lightly in the same direction as the satin finish.
- Add the salt only when the water is boiling, and eliminate any food residues immediately after the end of each cooking process.
Never use coarse table salt, because, as it dissolves very slowly, it could have a corrosive action on the bottom of the pan. Therefore, use fine table salt (with particle sizes of less than 3 mm). If fine salt is not available, dissolve the coarse salt first in warm water in a separate container.
- If the appliance is to be left idle for long periods, rub all the steel surfaces briskly with a cloth moistened with Vaseline oil so as to leave a protective coating on the metal. Also ventilate the operating environment at frequent intervals.
- When the pan is not being used, keep the lid open.
- Remove and clean frequently the safety valve placed on the lid.

8 - IMPORTANT RECOMMENDATIONS

- **Never wash the appliance with direct or high pressure water jets because any water reaching the internal components could affect the proper operation and safety of the appliance.**
- **Do not use products containing chloride (bleach, hydrochloric acid, etc.), even in diluted form, to clean the steel surfaces.**
- **Do not use corrosive products (e.g., acids) to clean the floor under the appliance.**
- **Do not alter in any way the aeration capacity required for gas combustion.**
- **The appliance is made more than 90% of metal materials (stainless steel, aluminized steel, copper); these materials can be recycled through the conventional recycling facilities, in compliance with the applicable standards in each country.**
- **The appliance to be scrapped must be made unworkable. Also remove the lid, to avoid the possibility of anyone remaining locked inside the tank.**

INHALTSVERZEICHNIS	SEITE
I INSTALLATIONSANWEISUNGEN.....	22
1 ALLGEMEINE ANWEISUNGEN.....	22
2 ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN EWG-VORSCHRIFTEN.....	22
3 GERÄTESCHILD.....	22
4 TRANSPORT UND AUFBEWAHRUNG.....	22
4.1 Transport.....	22
4.2 Aufbewahrung.....	22
5 INSTALLATION.....	22
5.1 INSTALLATIONSORT.....	22
5.2 POSITIONIERUNG.....	22
5.3 WASSERANSCHLUSS UND ABFLUSSVERBINDUNGSSTÜCK.....	23
5.4 ÄQUIPOTENTIALANSCHLUSS.....	23
5.5 GASANSCHLUSS.....	24
5.5.1 Ablass verbrannter Gase bei Geräten des Typs "B11".....	24
5.5.2 Ablass verbrannter Gase bei Geräten des Typs "A".....	24
6 INBETRIEBNAHME.....	24
6.1 KONTROLLE DES ANSCHLUSSDRUCKES.....	24
6.2 EINSTELLUNG DER PRIMÄRLUFT.....	24
6.3 EINSTELLUNG DES LEITFLAMMENBRENNERS.....	24
6.4 ANPASSUNG AN EINEN ANDEREN GASTYP.....	24
6.4.1 Wechsel der Düsen am Hauptbrenner.....	24
6.4.2 Wechsel der Düse am Leitflammenbrenner.....	25
6.4.3 Wechsel der Düse des Minimum-Bypasses.....	25
7 FUNKTIONSPRÜFUNG.....	25
8 WARTUNG.....	25
8.1 EINIGE BETRIEBSSTÖRUNGEN UND DEREN LÖSUNG.....	25
8.2 AUSTAUSCH DER TEILE.....	25
II GEBRAUCHSANWEISUNG.....	26
1 ANWEISUNGEN.....	26
2 INBETRIEBNAHME.....	26
3 AUFFÜLLEN DES BECKENS.....	26
4 HEIZUNG.....	26
5 BEENDIGUNG DES KOCHVORGANGS.....	27
5.1 Ausschalten des Brenners.....	27
5.2 Betriebsende.....	27
6 SICHERHEITS- UND KONTROLLVORRICHTUNGEN.....	27
7 REINIGUNG UND WARTUNG.....	27
8 ANLEITUNGEN.....	27

I - INSTALLATIONSANWEISUNGEN

AT - Kategorie	I12H3B/P
CH - Kategorie	I12H3B/P
DE - Kategorie	I12ELL3B/P

1 - ALLGEMEINE ANWEISUNGEN

- Die Installation sollte gemäß den Anleitungen des Herstellers von beruflich qualifiziertem und gemäß den geltenden Bestimmungen dazu befähigtem Personal ausgeführt werden.
- Lesen Sie die in dem vorliegenden Handbuch enthaltenen Anweisungen aufmerksam durch, da diese wichtige Angaben für die Sicherheit bei der Installation, dem Gebrauch und der Wartung geben.
- Bewahren Sie dieses Handbuch als Nachschlagewerk für die verschiedenen Bedienungspersonen auf.
- Nachdem Sie die Verpackung entfernt haben vergewissern Sie sich, ob das Gerät unversehrt ist. Verwenden Sie das Gerät im Zweifelsfall nicht und wenden Sie sich an den autorisierten Fachhändler.
- Alle für die Verpackung verwendeten Materialien entsprechen den Umweltschutzbestimmungen. Sie können ohne Gefahr aufbewahrt oder in einer Müllverbrennungsanlage verbrannt werden. Plastikteile, die recycelbar sind, besitzen nachstehende Bezeichnungen:



- **POLYÄTHYLEN:** Äußere Verpackungshülle, Hülle der Bedienungsanleitung, usw.



- **POLYPROPYLEN:** Verpackungsbänder, usw.

- Bevor Sie das Gerät anschließen, vergewissern Sie sich, dass die Daten auf dem Geräteschild mit denen des Wasser- und Gasnetzes übereinstimmen.
- Das Gerät darf nur von Personal verwendet werden, das für dessen Gebrauch ausgebildet worden ist.
- Trennen Sie das Gerät von den Gasversorgungsleitungen bevor Sie mit den Reinigungs- und Wartungsarbeiten beginnen.

Die Nichtbeachtung des oben Erwähnten kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.

Der Gerätehersteller lehnt jede Verantwortung für Schäden ab, die aus einer falschen Installation, Veränderung des Gerätes, unsachgemäßem Gebrauch, schlechter Wartung, Nichtbeachtung der örtlichen Vorschriften und Unerfahrenheit beim Gebrauch entstehen.

2 - ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN EWG- VORSCHRIFTEN

Die Geräte wurden unter Beachtung der von der Europäischen Union ausgegebenen Vorschriften hergestellt:

- 89/392 (Maschinen)
- 90/396 (mit Gas betriebene Geräte)

3 - GERÄTESCHILD (Fig. 1 - Pag. 3)

Das Schild mit den Gerätedaten ist an der unteren Verkleidung, unten rechts, angeklebt.

4 - TRANSPORT UND AUFBEWAHRUNG

4.1 - Transport

Das Gerät ist in einen Holzkäfig gepackt, der mit Fahrzeugen für den Transport auf Paletten transportiert werden kann.

Transportieren Sie jeweils nur einen Käfig.

4.2 - Aufbewahrung

Bewahren Sie das Gerät an einem überdachten und gut gelüfteten Ort bei einer Temperatur zwischen -10°C und 50°C und einer Feuchtigkeit von höchstens 95% auf.

Stellen Sie nicht mehr als zwei Käfige aufeinander.

5 - INSTALLATION

5.1 - INSTALLATIONSORT

- Installieren Sie das Gerät nur in Räumen, die genügend gelüftet werden.
- Der Anschluss, die Aufstellung, die Ventilation und der Rauchablass müssen gemäß den Anleitungen des Herstellers und in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften ausgeführt werden.

(DE)

- DVGW-Arbeitsblatt G600 TRGI (Technische Regeln für Gasinstallationen)
- TRF-Technische Regeln für Flüssiggas
- DVGW-Arbeitsblatt G634 Installation von Großküchen-Gebrauchseinrichtungen
- Einschlägige Unfallverhütungsvorschriften VGB 77
- Geltende VDE-Vorschriften
- Einschlägige Rechtsverordnungen wie Landesbauordnungen und Feuerungsverordnungen
- Bestimmungen des Gasversorgungsunternehmens (GVU)
- Bauaufsichtliche Richtlinien über die brandschutztechnischen Anforderungen an Lüftungsanlagen
- Sicherheitsregeln für Küchen ZH 1/37
- DIN 18160 Teil 1 "Hausschornsteine"
- Richtlinie "Raumlufthechnische Anlagen für Küchen" VDI 2052
- Richtlinien für die Verwendung von Flüssiggas ZH 1/455
- Vorschriften der Trinkwasserversorgung.

5.2 - POSITIONIERUNG

- Positionieren Sie das Gerät unter der Abzugshaube, um den Abzug der beim Kochen entstehenden Dämpfe zu gewährleisten.
- Nivellieren Sie das Gerät und stellen Sie seine Höhe mit den regelbaren Füßchen oder anderen Mitteln ein.
- Entfernen Sie den Schutzfilm von der Verkleidung, indem Sie ihn langsam abziehen, um zu verhindern, dass der Klebstoff haften bleibt. Eventuelle Reste können mit einem passenden Lösungsmittel entfernt werden.
- Es ist wichtig, dass die Flächen neben dem Gerät aus unbrennbarem Material bestehen und gegen Hitze geschützt sind. Bringen Sie hitzefeste Folien in den

Zwischenräumen an oder positionieren Sie das Gerät

in einem Mindestabstand von 200 mm von den seitlichen oder hinteren Flächen.

ACHTUNG

Die Temperatur des Bodens kann die 65°C übersteigen. Falls der Boden aus brennbarem Material besteht oder nicht dieser Temperatur widersteht, muss zwischen dem Gerät und dem Boden eine mindestens 10 mm dicke Isolationsschicht (z.B. Keramik) oder eine reflektierende Fläche (z.B. Stahl) angebracht werden (Abb.2).

5.3 - WASSERANSCHLUSS UND ABFLUSSVERBINDUNGSSTÜCK (Installationsschema - Seite 2)

- Schließen Sie die Rohre "1" und "2" des Wassereinlasses an die Wasserversorgung mittels den Absperrhähnen und passenden mechanischen Filtern an.
- Es ist ratsam, vor dem Anschluss des letzten Rohrstückes an die Anschlüsse des Kochkessels zuerst eine gewisse Wassermenge zur Spülung der Rohre von eventuellen Eisenresten, die Korrosionsprozesse an den Edelstahlblechen verursachen könnten, durchlaufen zu lassen.

- Installieren Sie einen mit einem Siphon versehenen Gully für den Wasserablass unterhalb dem großen Abflusshahn des Behälters.
- **Die Abflussleitungen müssen aus hitzebeständigem Material (Minimum 100°C) sein.**

5.4 - ÄQUIPOTENTIALANSCHLUSS

- Der Anschluss des Gerätes an ein Äquipotentialsystem ist unerlässlich. Der Anschluss muss mit der Feststellschraube, die mit dem Symbol  gekennzeichnet

zeichnet ist, ausgeführt werden. Die Äquipotentialleitung sollte einen Querschnitt von 10 mm² haben.

- Die Erdungs- und die Äquipotentialsysteme müssen den geltenden Vorschriften entsprechen und in regelmäßigen Abständen überprüft werden.

Der Hersteller lehnt im Falle einer Nichtbeachtung dieser Unfallverhütungsvorschriften jede Verantwortung ab.

Tabelle 1 - Allgemeine Daten

Modell	PD100 98G	PD100 98G	PD150 98G	PD150 98G
Kenn-Nr	3085	3092	3086	3093
Aufnahmevermögen Behälter:	bis Rand liter	110	110	145
	nutzbar liter	100	100	135
Berechnungsdruck Behälter	bar	-	0,05	-
			0,05	0,05

Tabelle 2 - Technische Daten

Wasserdruck warm/kalt beim Eintritt	bar	0,5 - 2,5
Nennheizleistung	kW	24
Minimale Heizleistung	kW	9
Gasverbrauch (berechnet mit unterem Heizwert "Hi" bei 15°C und 1013 mbar)		
Erdgas G20 (Hi= 34,02MJ/m ³)	m ³ /h	2,54
Erdgas G25 (Hi= 29,25MJ/m ³) (nur für DE)	m ³ /h	2,95
Flüssiggas G30 (Hi= 45,65 MJ/kg)	kg/h	1,88
Bauart	AT CH DE	B11 B11 B11

Tabelle 3 - Düsen

Gastyp	Hauptbrenner- düse Ø 1/100 mm	Leitflammen- brennerdüse Nr.	By-pass Ø 1/100 mm	Stellung Luftzuführung Hauptbrenner H mm
Erdgas G20	3 x 205R	27	220	Ganz geöffnet, ohne Regelung
Erdgas G25 (DE)	3 x 220R	27	245	Ganz geöffnet, ohne Regelung
Flüssiggas G30	3 x 130R	22	140	Ganz geöffnet, ohne Regelung
Flüssiggas G31	3 x 130R	22	140	Ganz geöffnet, ohne Regelung

Tabelle 4 - Gasanschluss

Gastyp	Gasfluss kW		Versorgungsdruck mbar			Luftzufuhr für die Verbrennung m ³ /h
	Nominal	Verringert	Nominal	Minimum	Maximum	
Erdgas G20 (AT+CH) (DE)	24	9	20	17	25	48
Erdgas G25 (DE)	24	9	20	18	25	48
Flüssiggas G30	24	9	50	42,5	57,5	48
Flüssiggas G31	24	9	50	42,5	57,5	48

5.5 - GASANSCHLUSS

- Vor dem Anschluss sollte auf dem Geräteschild überprüft werden, ob das Gerät für den beim Abnehmer zur Verfügung stehenden Gastyp vorbereitet worden ist. Falls dies nicht der Fall sein sollte, befolgen Sie bitte die Angaben des Abschnittes 6.4 "Anpassung an einen anderen Gastyp".
- Vor dem Gaseinlaß jedes einzelnen Gerätes sollte ein schnell zu schließender und leicht zugänglicher Absperrhahn eingefügt werden.

- Zwecks einfacherer Demontage sollte der Anschluss immer mit 3-teiligen Verbindungsstücken ausgeführt werden. Die Metallrohrleitungen sollten verzinkt oder aus Kupfer und gut sichtbar sein. Es können flexible Rohrleitungen verwendet werden, wenn diese aus Edelstahl gefertigt sind.
- Nachdem der Anschluss ausgeführt worden ist, überprüfen Sie die Verbindungsstellen mit einem Schaum spray auf ihre Dichtigkeit.

- Beachten Sie, dass die zur Verbrennung notwendige Luftmenge 2 m³/h für jedes Kilowatt installierter Leistung beträgt und dass die Unfallverhütungsvorschriften beachtet werden müssen.

5.5.1 - Ablass verbrannter Gase bei Geräten des Typs "B11" (AT+CH+DE)

Bei den Geräten des Typs "B11" müssen die verbrannten Gase von einer eigens dafür vorgesehenen Auffanganlage gemäß den geltenden Vorschriften gesammelt werden. Zu diesem Zweck sollte ein Anschlusskamin, der auf Wunsch geliefert werden kann, montiert werden (Abb.3):

- Entfernen Sie das Gitter auf dem Rauchablass.
- Positionieren Sie den Anschlusskamin "P" auf dem Kamin "1" und befestigen Sie ihn mit den Schrauben "2".

1. Natürlicher Abzug (Abb.4):

Anschluss mittels eines Abzugunterbrechers "Q" (auf Wunsch lieferbar) an einen Kamin mit natürlichem Zug, dessen Wirksamkeit sicher ist, zwecks Ablass der Verbrennungsprodukte direkt nach außen.

2. Installation unter einer Abzugshaube mit forciertem Abzug (Abb.5):

Falls die Installation unter einer Abzugshaube vollzogen wird, sollte sich das Kaminendteil mindestens 1,8 m von der Aufstellfläche des Gerätes befinden.

Die Gasversorgung des Gerätes muss direkt dem forciertem Abzugssystem untergeordnet sein und sich unterbrechen im Falle eines Leistungsabfalls dieses Abzugssystems unter die von den Vorschriften festgelegten Werte (DE: DVGW - Arbeitsblatt G634). Die Wiederherstellung des Gaszuflusses sollte nur von Hand vorgenommen werden können.

Es sollte darauf geachtet werden, dass das Filtermaterial der Abzugshaube den Temperaturen der verbrannten Gase, die 300°C erreichen, widerstehen muss.

5.5.2 - Ablass verbrannter Gase bei Geräten des Typs "A"

Die mit Gas betriebenen Geräte des Typs "A" müssen die Verbrennungsprodukte in dafür vorgesehene Abzugshauben oder ähnliche Vorrichtungen, die mit

einem Kamin mit gewährleistetem Zug verbunden sind oder direkt nach außen gehen, ablassen. Andernfalls ist auch der Einsatz eines direkt nach außen gehenden Entlüfters, dessen Leistung nicht unterhalb der von den Installationsvorschriften vorgegebenen Werten liegen darf, zulässig.

6 - INBETRIEBNAHME

Zum Anzünden der Brenner siehe Kapitel "II GEBRAUCHSANWEISUNG".

ACHTUNG !

Bevor die Brenner angezündet werden, sollte überprüft werden, ob der Behälter mit Wasser bis auf den maximalen Stand gefüllt worden ist (siehe Kap. II, Abschnitt 3).

6.1 - KONTROLLE DES ANSCHLUSSDRUCKES (Abb. 6)

- Der Druck der Gasversorgung kann mit einem U-förmigen Druckanzeigerrohrchen oder mit einem elektronischen Druckanzeiger mit einer Mindestempfindlichkeit von 0,1 mbar gemessen werden.
- Schrauben Sie die Schraube "1" der Druckmess-Stelle "2" los.
- Positionieren Sie den Druckmesser.
- Zünden Sie den Brenner an und überprüfen Sie, ob der Druck richtig ist.
- Nach Beendigung montieren Sie wieder alles und kontrollieren Sie die Dichtigkeit.

Falls der Anschlußdruck nicht im vorgesehenen Bereich liegt (siehe Tab.4), kann der einwandfreie Betrieb des Gerätes nicht gewährleistet werden. Der mit der Gasversorgung beauftragte Betrieb sollte informiert werden.

6.2 - EINSTELLUNG DER PRIMÄRLUFT

- Die Primärluft ist fest eingestellt und bedarf deshalb keiner Regelung.

6.3 - EINSTELLUNG DES LEITFLAMMENBRENNERS

- Überprüfen Sie, ob die Flamme das Thermoelement umschließt und ob ihre Erscheinung korrekt ist. Falls dies nicht der Fall sein sollte, muss kontrolliert werden, ob die montierte Düse die für das Leitungsgas richtige ist (siehe Tab. 3).

6.4 - ANPASSUNG AN EINEN ANDEREN GASTYP

Für den Betrieb des Gerätes mit einem anderen Gastyp als wie der fabrikmäßig eingestellte, z.B. beim Wechsel von Erdgas auf Flüssiggas, müssen die Düsen der Hauptbrenner, des Leitflammenbrenners und des Minimum-Bypasses gewechselt werden (siehe Tab. 3). Alle für diese Einstellung notwendigen Düsen werden zusammen mit dem Gerät in einem Säckchen geliefert.

HINWEIS: Nachdem das Gerät an einen anderen Gastyp angepasst worden ist, muss auf das Geräteschild der korrekte Aufkleber (befindet sich im Säckchen mit den Düsen) mit dem anderen Gastyp über die vorherige Bezeichnung aufgetragen werden.

6.4.1 - Wechsel der Düsen am Hauptbrenner (Abb. 8)

- Schrauben Sie am unteren Teil des Kochkessels die Düsen "1" los und ersetzen Sie sie mit denen für den

gewählten Gastyp richtigen, wobei Sie sich nach der Tabelle richten.

Der Durchmesser der Düse wird auf dessen Körper in mm angegeben.

- Schrauben Sie die neuen Düsen bis ganz nach unten fest.

6.4.2 - Wechsel der Düse am Leitflammenbrenner (Abb. 9)

- Schrauben Sie die Schraube "4" der Gasleitung los.
- Entnehmen Sie die Düse "5" und ersetzen Sie sie mit einer passenden.
Die Nummer zur Identifizierung der Düse befindet sich auf dessen Körper.
- Schrauben Sie die Schraube "4" wieder fest.

6.4.3 - Wechsel der Düse des Minimum-Bypasses (Abb. 7)

- Entfernen Sie die Schalttafel, indem Sie die entsprechenden Schrauben losschrauben, und lassen Sie es an seinen Halterungen hängen.
- Schrauben Sie die Minimumdüse "1" vom Gashahn los und ersetzen Sie sie mit der für den gewählten Gastyp richtigen und schrauben Sie diese fest.
Der Durchmesser der Düse wird auf dessen Körper in mm angegeben.

HINWEIS: Nachdem Teile der Gasleitung ausgetauscht worden sind, sollte immer deren Dichtigkeit mit einem Schaumspray überprüft werden.

7 - FUNKTIONSPRÜFUNG

- Setzen Sie das Gerät gemäß der Gebrauchsanweisung in Funktion.
- Überprüfen Sie die Dichtigkeit der Gasanlage.
- Überprüfen Sie die Zündung und die Stabilität der Flamme sowohl bei maximaler als auch bei minimaler Einstellung.
- Kontrollieren Sie die Effizienz der Rauchabzugsanlage.
- Überprüfen Sie die Ausgleichung des Deckels.
- Unterweisen Sie die Bedienungsperson über die Betriebsweise und die Wartung des Gerätes unter Zuhilfenahme der Gebrauchsanweisung, wobei Sie sie insbesondere über alle zu beachtenden Anweisungen für dessen korrekten Gebrauch informieren.

8 - WARTUNG

Alle Teile, die der Wartung bedürfen, sind von der Vorderseite des Gerätes nach Entfernung der Schalttafel oder der unteren Verkleidung zugänglich.

8.1 - EINIGE BETRIEBSSTÖRUNGEN UND DEREN LÖSUNG

Der Leitflammenbrenner zündet sich nicht an

Mögliche Ursachen:

- Die Zündkerze ist nicht richtig befestigt oder nicht richtig angeschlossen.
- Die piezoelektrische Zündung oder das Zündkerzenkabel sind beschädigt.
- Der Druck in den Gasleitungen ist unzureichend.
- Die Düse ist verstopft.
- Der Gashahn ist defekt.

Der Leitflammenbrenner erlischt nach dem Los-

lassen der Zündknopfes

Mögliche Ursachen:

- Das Thermoelement wird vom Leitflammenbrenner ungenügend erwärmt.
- Das Thermoelement ist defekt.
- Der Zündknopf wird nicht richtig gedrückt.
- Fehlender Gasdruck am Gashahn.
- Der Gashahn ist defekt.

Der Leitflammenbrenner brennt aber der Hauptbrenner zündet nicht

Mögliche Ursachen:

- Druckabfall in der Gasleitung.
- Düsen verstopft oder Gashahn defekt.
- Brenner mit verstopften Gasaustrittslöchern.

8.2 - AUSTAUSCH DER TEILE

Achtung ! Der Austausch von Teilen darf nur von autorisiertem Personal bei Verwendung von Originalersatzteilen ausgeführt werden.

Piezelektrische Zündvorrichtung und Kabel

- Entfernen Sie die Knöpfe, die Schalttafel und die Frontalverkleidungen.
- Ersetzen Sie das Teil und befestigen Sie erneut das Kabel mit passenden Kabelbändern.
- Montieren Sie erneut die Einzelteile und die Verkleidungen in umgekehrter Reihenfolge.

Zündkerze (Abb. 9 "1")

- Führen Sie diese Arbeit von unterhalb des Gehäuses aus.
- Lösen Sie das Kabel von der Zündkerze.
- Schrauben Sie die Befestigungsmutter "6" los.
- Ersetzen Sie das Teil und montieren Sie wieder alles in umgekehrter Reihenfolge.

Thermoelement (Abb. 7 und 9)

- Entfernen Sie die Knöpfe, die Schalttafel und die untere Verkleidung.
- Schrauben Sie die Schrauben "7" an der Leitflammengruppe und "3" des Gashahns los.
- Ersetzen Sie das Teil und befestigen Sie es mit passenden Bändern.
- Montieren Sie erneut die Einzelteile und die Verkleidungen in umgekehrter Reihenfolge.

Leitflammenbrenner (Abb. 9 "3")

- Führen Sie diese Arbeit von unterhalb des Gehäuses aus.
- Schrauben Sie das Thermoelement "2", das Gasanschluss-Stück "4" und die Zündkerze "1" los und entnehmen Sie sie.
- Entnehmen Sie die Düse "5" und bewahren Sie sie auf. Montieren Sie den Brenner "3" ab und ersetzen Sie ihn mit dem neuen.
- Montieren Sie wieder das Ganze in umgekehrter Reihenfolge.
- Prüfen Sie die Dichtigkeit.

Hauptbrenner (Abb. 8)

- Führen Sie diese Arbeit von unterhalb des Gehäuses aus.
- Entfernen Sie die Schrauben, die die Brennergruppe mit der Halterung befestigen, und nehmen Sie ihn aus dem Gehäuse heraus.
- Entfernen Sie die Schrauben, die jedes

Brennerelement mit dem Sammelrohr verbinden.

- Zur Installation verfahren Sie in umgekehrter Reihenfolge.

Gashahn (Abb. 7)

- Entfernen Sie die Griffe und die Schalttafel.
- Schrauben Sie die Leitung des Leitflammenbrenners "2" und des Thermoelementes "3" los.

- Schrauben Sie die Anschluss-Stücke am Gasein- und auslaß "4" und "5" los.
- Entfernen Sie die Schraube, die den Hahn mit der Halterung verbindet.
- Ersetzen Sie das Teil und montieren Sie wieder das Ganze in umgekehrter Reihenfolge.

- Prüfen Sie die Dichtigkeit, bevor Sie die Verkleidungen wieder montieren.

II - GEBRAUCHSANWEISUNG

Dieses Gerät ist zum Kochen von Speisen im Wasserbad bestimmt und darf ausschließlich nur von beruflich qualifiziertem Personal in der von diesem Bedienungshandbuch aufgezeigten Weise benutzt werden. Jeder unsachgemäße Gebrauch ist gefährlich.

1 - ANWEISUNGEN

- Lesen Sie dieses Handbuch aufmerksam, da es wichtige Angaben zur sicheren Installation, Gebrauch und Wartung gibt.
- Bewahren Sie diese Handbuch zum späteren Nachschlagen sorgfältig auf.
- Die Installation des Gerätes und dessen eventuelle Anpassung an einen anderen Gastyp darf nur von beruflich qualifiziertem Personal ausgeführt werden.
- Zur Verringerung des Energieverbrauches (Gas, Wasser) ist es ratsam die Apparatur nicht über längere Zeiträume unbeladen oder unter für eine optimale Auslastung ungünstigen Bedingungen (z.B. offener Deckel, esw.) zu betreiben.
- Für eventuelle Reparaturarbeiten sollten Sie sich nur an einen vom Hersteller autorisierten technischen Kundendienst wenden und Originalersatzteile verlangen.

Eine Nichtbeachtung des oben Geschilderten kann die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen.

2 - INBETRIEBNAHME (Seite 5 und 6)

Bevor Sie das Gerät in Funktion setzen, sollten Sie den Kochkessel innen sorgsam mit warmen Wasser und Reinigungsmittel waschen und dann mit reichlich Wasser ausspülen.

ACHTUNG

Schalten Sie das Gerät niemals an, ohne vorher den Behälter mit Wasser gefüllt zu haben.

Die Nichtbeachtung dieser Anweisung verursacht schwere Schäden durch Überhitzung des Edelstahlbehälters und anderer interner Organe.

3 - AUFFÜLLEN DES BECKENS

- Vergewissern Sie sich, dass der große Hahn "A" geschlossen ist.
- Richten Sie den Verteiler "D" zum Beckeninnern und öffnen Sie die beiden Hähne "B" und "C" des warmen oder kalten Wassers. Der Auffüllstand sollte mindestens 4 cm unter dem Überlauftrand liegen, eventuell auch noch darunter, da die Gefahr (bei den Druckkesselmodellen) besteht, dass die kochenden Speisen das Sicherheitsventil auf dem Deckel verstopfen könnten.
- Schließen Sie den Deckel.

ACHTUNG!

Bei der Schließung des Druckkesseldeckels müssen die Zwingen "S" mittels der sich am äußeren Rand gegenüberliegenden Elemente stufenweise und gleichmäßig angezogen werden.

4 - HEIZUNG

- Schalten Sie die Gasversorgung ein, indem Sie das vor dem Geräteeintritt montierte Ventil betätigen.
 - Drücken und drehen Sie den Drehknopf "F" entgegen dem Uhrzeigersinn von der Stellung AUS in die Stellung ZÜNDUNG LEITFLAMMENBRENNER.
- Der Drehknopf "F" zur Steuerung des Gashahns hat 4 Gebrauchsstellungen.

● AUS

★ ZÜNDUNG LEITFLAMMENBRENNER

☉ FLAMME MAX. STÄRKE

☾ FLAMME MIN. STÄRKE

- Drücken Sie den Drehknopf "F" ganz durch und drücken Sie gleichzeitig einige Mal die Drucktaste der piezoelektrischen Zündvorrichtung "G", welche die Leitflamme anzündet. Lassen Sie den Drehknopf nach zirka 20 Sekunden nach erfolgter Zündung los; die Flamme sollte fortfahren zu brennen. Wenn dies nicht der Fall sein sollte, wiederholen Sie die Handlung.
- Die erfolgte Zündung des Leitflammenbrenners kann durch das Schauloch "E" beobachtet werden.
- Der Hauptbrenner wird durch Drehung des Drehknopfes "F" von der Stellung ZÜNDUNG LEITFLAMMENBRENNER in die Stellung FLAMME MAX. STÄRKE oder FLAMME MIN. STÄRKE gezündet.
- Wenn bei den Druckkesselmodellen im Innern des Behälters der Druck 0,05 bar erreicht, öffnet sich das auf dem Deckel befindliche Gewichtsicherheitsventil "R".
- An diesem Punkt muss je nach Topfinhalt die Heizstärke herabgesetzt werden, indem der Drehknopf des Gashahns auf die Stellung FLAMME

MIN. STÄRKE gedreht wird, um zu verhindern, dass unnötig Dampf aus dem Ventil austritt.

5 - BEENDIGUNG DES KOCHVORGANGS

5.1 - Ausschalten des Brenners

- Nach Beendigung des Kochvorgangs drehen Sie den Drehknopf "F" auf die Stellung ZÜNDUNG LEITFLAMMENBRENNER, um somit nur den Hauptbrenner auszuschalten.

ACHTUNG!

Öffnen Sie den Deckel vorsichtig, um Verbrennungen durch herausströmenden Dampf oder durch Berührung mit heißen Oberflächen zu vermeiden.

Mit der Öffnung des Druckkesseldeckels darf nur dann begonnen werden, nachdem man sich durch Drücken des Auslassknopfes des Sicherheitsventils "R" darüber vergewissert hat, dass im Innern des Behälters kein Druck mehr vorhanden ist. Das Losschrauben der einzelnen Zwingen muss teil- und stufenweise erfolgen.

Kontrollieren Sie täglich beim Öffnen des Deckels bevor Sie den Griff loslassen, ob dieser oben bleibt. Lassen Sie die Ausgleichsfeder monatlich von einem spezialisierten Techniker überprüfen.

Vermeiden Sie allerdings, die Hände unter den Deckel zu tun, wenn dieser gehoben ist.

- Betätigen Sie zum Ablassen des Behälterinhaltes den großen Ablasshahn "A".

5.2 - Betriebsende

- Drehen Sie den Drehknopf des Gashahns "F" auf die Stellung AUS, um auch den Leitflammenbrenner auszuschalten.
- Schließen Sie den Gasabsperrhahn.

6- SICHERHEITS- UND KONTROLLVORRICHTUNGEN

Nur bei Druckkesselmodellen:

- Sicherheits- und Entlüftungsventil mit Gewicht und Feder "R", es ist auf dem hermetisch dichten Deckel angebracht.
Das Ventil läßt den Dampf bei einem Druck von 0,05 bar ab.
Verringern Sie die Heizstärke wenn das Ventil anfängt sich zu öffnen.
Bevor mit der Öffnung des Druckkesseldeckels begonnen wird, sollte die schwarze Taste zum Ablassen des Behälterdruckes gedrückt werden. Halten Sie das Ventil immer von Ablagerungen frei, die die Ablassleitung verstopfen könnten.

7 - REINIGUNG UND WARTUNG

- Unterziehen Sie das Gerät in periodischen Abständen (mindestens einmal im Jahr) einer vollkommenen Kontrolle. Lassen Sie von einem spezialisierten Techniker mindestens alle 6 Monate die Leistungsfähigkeit der Sicherheitsvorrichtungen und die Ausgleichung des Deckels überprüfen.

- Säubern Sie jeden Tag die Stahlteile mit lauwarmen Seifenwasser, spülen Sie sie dann mit reichlich Wasser nach und trocknen Sie sie sorgfältig. Verwenden Sie bei eventuellen Verkrustungen eine Nylonbürste.
- Vermeiden Sie absolut den dauernden oder auch nur gelegentlichen Kontakt mit eisenhaltigen Materialien, um keine Korrosionsprozesse in Gang zu setzen. Schöpflöffel, Heber, Löffel, etc. müssen deshalb aus Edelstahl sein.
Vermeiden Sie aus dem gleichen Grund den Edelstahl mit Metallwolle, Bürsten oder Schabern aus gewöhnlichem Stahl zu säubern. Es kann eventuell Edelstahlwolle verwendet werden, die in Richtung der Satinierung bewegt werden sollte.
- Das Salz darf nur dann hinzugefügt werden, wenn das Wasser kocht, und eventuelle Reste müssen sofort nach Beendigung jedes Kochvorganges entfernt werden.
Verwenden Sie kein sehr grobes Kochsalz, da es sich nur sehr langsam auflöst und somit Korrosionsprozesse auf dem Beckenboden in Gang setzen könnte. Verwenden Sie deshalb Kochsalz, dessen Korngröße weniger als 3 mm beträgt. Falls dies nicht zur Verfügung steht, ist es ratsam, es in einem anderen Behälter in warmen Wasser vorher auszulösen.
- Wenn der Kochkessel für längere Zeit nicht benutzt wird, wischen Sie mit einem mit Vaselineöl getränktem Tuch kräftig über alle Stahlflächen, so dass ein Schutzfilm aufgetragen wird. Lüften Sie desweiteren regelmäßig die Räume.
- Der Kochkesseldeckel muss bei Nichtbenutzung offen bleiben.
- Demontieren und reinigen Sie oft das auf dem Deckel befindliche Sicherheitsventil des Behälters.

8- ANLEITUNGEN

- Waschen Sie das Gerät weder mit einem direkten Wasserstrahl noch mit einem Wasserstrahl, der unter hohem Druck steht, da eventuelle Infiltrationen bei den internen Komponenten sowohl deren normale Funktionsfähigkeit als auch die Sicherheit beeinträchtigen könnten.**
- Verwenden Sie zur Säuberung des Stahls keine Produkte, die Chlor (Chlorbleiche, Salzsäure, etc.), auch nicht in verdünnter Form, enthalten.**
- Verwenden Sie keine ätzenden Substanzen (z.B. Salzsäure) zur Reinigung des Fussbodens unter dem Gerät.**
- Änderungen an der für die Verbrennung bestimmten Luftzufuhr sind unzulässig.**
- Die Apparatur besteht zu mehr als 90% aus Metallen (Edelstahl, aluminisiertes Blech, Kupfer), welche mittels der herkömmlichen Rückgewinnungsstrukturen in Übereinstimmung mit den in jedem Land geltenden Bestimmungen recycelt werden können.**
- Die zu verschrottende Apparatur muss unbrauchbar gemacht werden. Auch der Deckel sollte entfernt werden, um zu verhindern, dass jemand im Kessel eingeschlossen werden könnte.**

SOMMAIRE	PAGE
I NOTICE D'INSTALLATION.....	29
1 AVERTISSEMENTS GENERAUX.....	29
2 CONFORMITE AUX DIRECTIVES CEE.....	29
3 PLAQUETTE SIGNALETIQUE.....	29
4 TRANSPORT ET STOCKAGE.....	29
4.1 Transport.....	29
4.2 Stockage.....	29
5 INSTALLATION.....	29
5.1 LIEU D'INSTALLATION.....	29
5.2 POSITIONNEMENT.....	29
5.3 RACCORDEMENT HYDRAULIQUE ET EVACUATION.....	30
5.4 BRANCHEMENT EQUIPOTENTIEL.....	30
5.5 RACCORDEMENT A L'INSTALLATION DU GAZ.....	31
5.5.1 Evacuation gaz brûlés pour les appareils de type "B11".....	31
5.5.2 Evacuation gaz brûlés pour les appareils de type "A".....	31
6 MISE EN MARCHÉ.....	31
6.1 CONTROLE DE LA PRESSION D'ALIMENTATION.....	31
6.2 REGLAGE DE L'AIR PRIMAIRE.....	31
6.3 REGLAGE DE LA VEILLEUSE.....	31
6.4 ADAPTATION A UN AUTRE TYPE DE GAZ.....	31
6.4.1 Remplacement des injecteurs du brûleur principal.....	31
6.4.2 Remplacement de l'injecteur de la veilleuse.....	32
6.4.3 Remplacement de l'injecteur du by-pass du minimum.....	32
7 VERIFICATION DU FONCTIONNEMENT.....	32
8 ENTRETIEN.....	32
8.1 DEFAILLANCES ET SOLUTIONS.....	32
8.2 ECHANGE DE PIECES.....	32
II NOTICE D'EMPLOI.....	33
1 AVERTISSEMENTS.....	33
2 MISE EN MARCHÉ.....	33
3 REMPLISSAGE CUVE.....	33
4 CHAUFFAGE.....	33
5 FIN DE CUISSON.....	33
5.1 Extinction du brûleur.....	33
5.2 Fin de service.....	34
6 DISPOSITIFS DE SECURITE ET DE CONTROLE.....	34
7 NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	34
8 RECOMMANDATIONS IMPORTANTES.....	34

I - NOTICE D'INSTALLATION

BE - Catégorie II2E+3+
CH - Catégorie II2H3+
FR - Catégorie II2E+3+

L'appareil est emballé dans une cage en bois pouvant

1 - AVERTISSEMENTS GENERAUX

- L'installation doit être effectuée suivant la notice du constructeur par du personnel professionnellement qualifié et agréé et conformément aux normes en vigueur.
- Lire attentivement les avertissements contenus dans la présente notice car ils fournissent d'importantes informations concernant la sécurité d'installation, d'emploi et d'entretien.
- Conserver cette notice de manière à ce qu'elle puisse être consultée par les divers opérateurs.
- Après avoir enlevé l'emballage, veiller à ce que l'appareil soit intact. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser au revendeur autorisé.
- Tout le matériel utilisé pour l'emballage est conforme aux normes inhérentes à la défense de l'environnement.

Celui-ci peut être conservé sans risque ou brûlé dans une installation d'incinération appropriée.

Les composants en matière plastique pouvant faire l'objet d'un traitement de recyclage sont marqués de la façon suivante:



- POLYÉTHYLÈNE: film d'emballage extérieur, sachet contenant les instructions, etc.



- POLYPROPYLENE: feuillets, etc.

- Avant de connecter l'appareil, contrôler si les données de la plaquette signalétique correspondent à celles du réseau hydraulique et du gaz.
- L'appareil ne doit être utilisé que par du personnel formé à cet effet.
- Avant d'effectuer toute opération de nettoyage et d'entretien, débrancher l'appareil du réseau du gaz.

Le non-respect des indications mentionnées ci-dessus peut compromettre la sécurité de l'appareil.

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité pour des dommages dérivant d'une installation erronée, d'une manipulation de l'appareil, d'une utilisation impropre, d'un mauvais entretien, d'une inobservation des normes en vigueur ou d'une incapacité dans l'emploi.

2 - CONFORMITE AUX DIRECTIVES CEE

Les appareils sont fabriqués en respectant les exigences requises par les Directives de l'Union Européenne:

- 89/392 (Machines)
- 90/396 (Appareils à gaz)

3 - PLAQUETTE SIGNALÉTIQUE (Fig. 1 - Page 3)

La plaquette avec les données de l'appareil est collée sur le panneau du bas, en bas à droite.

4 - TRANSPORT ET STOCKAGE

4.1 - Transport

être déplacée avec des moyens adaptés au transport de palettes.

Ne transporter qu'une cage à la fois.

4.2 - Stockage

Stocker dans un lieu abrité et aéré avec une température comprise entre -10°C et +50°C et une humidité allant jusqu'à 95%.

Ne pas superposer plus de deux cages.

5 - INSTALLATION

5.1 - LIEU D'INSTALLATION

- N'installer l'appareil que dans des locaux suffisamment aérés.
- Le raccordement, la mise en œuvre, l'aération et l'évacuation des fumées doivent être effectués suivant les instructions du constructeur conformément aux normes en vigueur.

(FR)

Règlement de sécurité contre l'incendie et la panique dans les établissements recevant du public:

Prescriptions générales pour tous les appareils:

- Articles GZ:
Installations au gaz combustibles et hydrocarbures liquéfiés; ensuite suivant l'usage.
- Articles CH:
Chauffage, ventilation, réfrigération, conditionnement d'air et production de vapeur et d'eau chaude sanitaire.
- Articles GC:
Installation d'appareils de cuisson destinés à la restauration.
- Prescriptions particulières à chaque type d'établissement recevant du public: hôpitaux, magasins, etc.

5.2 - POSITIONNEMENT

- Installer l'appareil sous une hotte aspirante pour assurer l'extraction des vapeurs produites pendant la cuisson.
- Le mettre de niveau en utilisant un niveau à bulle et régler la hauteur à l'aide des pieds réglables ou d'autres moyens.
- Retirer le film protecteur des panneaux extérieurs en le décollant lentement pour éviter qu'il ne reste de la colle. S'il en reste, l'enlever en utilisant un diluant approprié.
- Il est important que les parois se trouvant en contact avec l'appareil soient réalisées avec des matériaux incombustibles et soient protégées contre la chaleur. Interposer des feuilles réfractaires ou bien positionner l'appareil à au moins 200 mm des parois latérales ou arrière.

ATTENTION:

La température au sol peut dépasser 65 °C. Si le matériau du sol est inflammable ou s'il ne résiste pas à cette chaleur, il faudra appliquer, entre l'appareil et le sol, un matériau isolant ayant une épaisseur qui ne soit pas inférieure à 10 mm (par exemple céramique) ou bien un matériau réfléchissant (par exemple acier) (Fig. 2).

5.3 - RACCORDEMENT HYDRAULIQUE ET EVACUATION (Schéma d'installation -page 2)

- Raccorder les tuyaux d'arrivée d'eau "1" et "2" au réseau de distribution à l'aide des robinets d'arrêt et des filtres mécaniques adéquats.
- Avant de relier la dernière partie de la tuyauterie aux raccords de la marmite, il est conseillé de laisser couler une certaine quantité d'eau pour nettoyer les tuyaux et ceci afin d'éliminer des déchets de fer éventuels qui pourraient corroder les tôles d'acier inoxydable.
- Sous le robinet de vidange du récipient, installer un puits d'égout relié à un siphon pour l'écoulement de l'eau.
- **Les conduites de vidange doivent être réalisées avec un matériau résistant à la chaleur (100°C minimum).**

5.4 - BRANCHEMENT EQUIPOTENTIEL

- Il est indispensable de raccorder l'appareil à un système équipotentiel. La connexion doit être effectuée à l'aide de la vis d'arrêt marquée du symbole ∇ . Le fil équipotentiel doit avoir une section de 10 mm².

- L'installation de mise à la terre et le système équipotentiel doivent être conformes aux normes en vigueur et doivent être périodiquement contrôlés.

Le fabricant décline toute responsabilité au cas où ces normes pour la prévention des accidents ne seraient pas respectées.

Tableau 1 - Caractéristiques générales

Modèle		PD100 98G	PD100 98G	PD150 98G	PD150 98G
Code		3085	3092	3086	3093
Capacité cuve:	au bord utile	litres 110	litres 110	litres 145	litres 145
		litres 100	litres 100	litres 135	litres 135
Pression de calcul récipient	bar	-	0,05	-	0,05

Tableau 2 - Données techniques

Pression d'arrivée eau chaude/froide	bar	0,5 - 2,5
Puissance thermique nominale	kW	24
Puissance thermique au minimum	kW	9
Consommation gaz (calculée avec le pouvoir calorifique inf. Hi à 15°C et 1013 mbar)		
Gaz naturel G20 (Hi= 34,02MJ/m³)	m³/h	2,54
Gaz naturel G25 (Hi= 29,25MJ/m³)	m³/h	2,95
Gaz liquide G30 (Hi= 45,65 MJ/kg)	kg/h	1,88
Type de fabrication	BE CH FR	A A A

Tableau 3 - Injecteurs

Type de gaz	Injecteurs brûleur principal Ø 1/100 mm	Injecteur veilleuse N°	By-pass Ø 1/100 mm	Position air brûleur principal H mm
Gaz naturel G20	3 x 205R	27	220	Tout ouvert, sans réglage
Gaz naturel G25	3 x 205R	27	220	Tout ouvert, sans réglage
Gaz liquide G30	3 x 145	22	140	Tout ouvert, sans réglage
Gaz liquide G31	3 x 145	22	140	Tout ouvert, sans réglage

Tableau 4 - Raccordement gaz

Type de gaz	Débit de gaz kW		Pression d'alimentation mbar			Air pour la combustion m³/h
	Nominal	Réduit	Nominal	Minimale	Maximale	
Gaz naturel G20 (BE) (CH+FR)	24	9	20 20	15 17	25 25	48
Gaz naturel G25 (BE) (FR)	24	9	25 25	15 20	30 30	48
Gaz liquide G30 (BE+FR) (CH)	24	9	28 30	20 20	35 35	48
Gaz liquide G31(BE+CH+FR)	24	9	37	25	45	48

5.5 - RACCORDEMENT A L'INSTALLATION DU GAZ

- Avant de procéder au raccordement, contrôler sur la plaquette signalétique si l'appareil a été prévu pour le type de gaz installé chez l'utilisateur. Dans le cas contraire, suivre les indications du paragraphe 6.4 "Adaptation à un autre type de gaz".
- En amont de chaque appareil, il faut installer un robinet d'arrêt à fermeture rapide placé dans un endroit facilement accessible.
- Le raccordement doit toujours être effectué avec des raccords à 3 pièces afin de faciliter le démontage. Les tuyaux doivent être métalliques galvanisés ou en cuivre et positionnés dans un endroit bien visible. Au cas où vous utiliseriez des tuyaux flexibles, ceux-ci devront être en acier inoxydable.
- Après avoir effectué le raccordement, vérifier l'étanchéité des points de raccord en utilisant un spray moussant.
- Se rappeler que l'air nécessaire à la combustion est égale à 2 m³/h par Kw de puissance installée et qu'il faut observer les Normes pour la prévention des accidents du travail.

5.5.1 - Evacuation des gaz brûlés pour les appareils de type "B11"

Pour les appareils de type "B11", les gaz brûlés doivent être évacués par l'intermédiaire d'une installation spéciale, selon les normes en vigueur. Dans ce but, procéder au montage d'une mitre, fournie sur demande: (Fig. 3)

- Enlever la grille placée sur le conduit d'évacuation des fumées.
- Positionner la mitre "P" sur la cheminée "1" et la fixer avec les vis "2".

1. Evacuation naturelle (Fig. 4).

Raccordement à un conduit à tirage naturel, efficace et sûr grâce au dispositif anti-refouleur "Q", (peut être fourni sur demande), avec évacuation des produits de la combustion directement vers l'extérieur.

2. Installation sous une hotte et extraction forcée (Fig. 5):

En cas d'installation sous une hotte, la partie terminale du conduit doit se trouver à au moins 1,8m de la surface d'appui de l'appareil.

L'alimentation du gaz à l'appareil doit être directement asservie au système d'extraction forcée et doit s'interrompre au cas où le débit de ce système descendrait en-dessous des valeurs prescrites par les normes.

La remise en marche de l'alimentation du gaz doit pouvoir se faire manuellement.

Faire attention au matériau de composition du filtre de la hotte, car la température des gaz brûlés peut atteindre 300°C.

5.5.2 - Evacuation des gaz brûlés pour les appareils de type "A" (BE+CH+FR)

Les appareils à gaz du type "A" doivent évacuer les produits de la combustion moyennant des hottes adéquates ou des dispositifs similaires reliés à une hotte sûre et efficace ou bien directement à l'extérieur.

Si ce type d'installation n'existe pas, l'utilisation d'un aspirateur d'air, relié directement à l'extérieur et ayant

un débit dont les valeurs ne doivent pas être inférieures à celles établies par les normes d'installation, est admis.

6 - MISE EN MARCHÉ

Pour l'allumage des brûleurs, voir le chap. "II NOTICE D'EMPLOI".

ATTENTION!

Avant d'allumer les brûleurs, contrôler si, à l'intérieur de la cuve, l'eau arrive jusqu'au repère du maximum (voir chap. II, paragr. 3).

6.1 - CONTROLE DE LA PRESSION D'ALIMENTATION (Fig. 6)

- La pression d'alimentation peut être mesurée avec un manomètre en "U" ou bien de type électronique avec résolution minimum 0,1 mbar.
- Dévisser la vis "1" de la prise de pression "2".
- Positionner le manomètre.
- Allumer le brûleur et vérifier si la pression est bien celle prévue.
- A la fin des opérations, remonter le tout et contrôler l'étanchéité.

Si la pression d'alimentation n'est pas comprise dans la plage prévue (voir tab. 4), il sera absolument impossible de faire fonctionner l'appareil. Avertir la compagnie du gaz.

6.2 - REGLAGE DE L'AIR PRIMAIRE

- L'air primaire est fixe, il ne nécessite donc aucun réglage.

6.3 - REGLAGE DE LA VEILLEUSE

- Vérifier si la flamme entoure le thermocouple et si elle a un aspect régulier. Dans le cas contraire, contrôler que l'injecteur installé soit celui prévu pour le gaz de ligne (voir Tab. 3).

6.4 - ADAPTATION A UN AUTRE TYPE DE GAZ

Pour faire fonctionner l'appareil avec un type de gaz différent de celui prévu, par exemple pour passer du gaz naturel au gaz liquide, il faut changer les injecteurs des brûleurs principaux, de la veilleuse et le by-pass du minimum (voir Tab.3). Tous les injecteurs nécessaires au réglage sont fournis avec l'appareil dans un sachet.

N:B: Après la transformation du type de gaz, il est nécessaire d'appliquer sur la plaquette signalétique l'adhésif (contenu dans le sachet des injecteurs) correspondant au nouveau type de gaz utilisé, de manière à recouvrir l'indication précédente.

6.4.1 - Remplacement des injecteurs du brûleur principal

(Fig. 8)

- Dévisser, au bas de la marmite, les injecteurs "1" et les remplacer par ceux qui conviennent selon le type de gaz choisi, en suivant les indications reportées dans le tableau.

Le diamètre de l'injecteur est indiqué en centièmes de mm sur le corps de l'injecteur lui-même.

- Visser à fond les nouveaux injecteurs.

6.4.2 - Remplacement de l'injecteur de la veilleuse (Fig. 9)

- Dévisser la vis "4" de la conduite de gaz.
- Enlever l'injecteur "5" et le remplacer par celui qui convient. Le numéro qui identifie l'injecteur est indiqué sur le corps de celui-ci.
- Revisser à fond la vis "4".

6.4.3 - Remplacement de l'injecteur du by-pass du minimum (Fig. 7)

- Enlever la bandeau après avoir dévissé les vis et le laisser suspendu.
- Dévisser l'injecteur du minimum "1" du robinet du gaz et le remplacer par celui qui convient au type de gaz choisi, en le vissant à fond. Le diamètre de l'injecteur est indiqué en centièmes de mm sur le corps de l'injecteur lui-même.

N.B.: Après avoir effectué le changement des pièces de la conduite du gaz, contrôler toujours l'étanchéité à l'aide d'un spray moussant.

7 - VERIFICATION DU FONCTIONNEMENT

- Mettre en marche l'appareil selon la notice d'emploi.
- Vérifier l'étanchéité de l'installation du gaz.
- Vérifier l'allumage et la stabilité de la flamme en débit maximum et en débit minimum.
- Contrôler l'efficacité de l'installation pour l'évacuation des fumées.
- Vérifier l'équilibrage du couvercle.
- Informer l'utilisateur du fonctionnement et de l'entretien de l'appareil à l'aide de la notice d'emploi, en lui signalant en particulier les avertissements qu'il faut respecter pour une utilisation correcte.

8 - ENTRETIEN

Tous les composants qui nécessitent un entretien sont accessibles à l'avant de l'appareil, et ceci après avoir retiré le bandeau de commande ou le panneau du bas.

8.1 - DEFAILLANCES ET SOLUTIONS

La veilleuse ne s'allume pas

Causes possibles:

- La bougie d'allumage n'est pas bien fixée ou elle est mal raccordée.
- L'allumeur piézo-électrique ou le câble de la bougie sont endommagés.
- Pression insuffisante du gaz dans les conduites.
- L'injecteur est obstrué.
- Le robinet du gaz est défectueux.

La veilleuse s'éteint après avoir relâché la manette d'allumage

Causes possibles:

- La veilleuse ne réchauffe pas suffisamment le thermocouple.
- Le thermocouple est défectueux.
- Vous n'avez pas appuyé assez longtemps sur la manette du gaz.
- Pression du gaz insuffisante au robinet.
- Le robinet du gaz est défectueux.

La veilleuse reste allumée mais le brûleur principal ne s'allume pas

Causes possibles:

- Chute de pression du gaz dans les conduites.
- Injecteurs obstrués ou robinet du gaz défectueux.
- Les orifices de sortie du gaz des brûleurs sont encrassés.

8.2 - ECHANGE DES PIECES

Attention! Le remplacement des pièces ne doit être effectué que par du personnel agréé, en utilisant des pièces de rechange d'origine.

Allumeur piézo-électrique et câble

- Enlever les manettes, le bandeau de commande et les panneaux avant.
- Remplacer la pièce et fixer de nouveau le câble à l'aide des bagues appropriées.
- Remonter les pièces et les panneaux dans l'ordre inverse.

Bougie d'allumage (Fig. 9 "1")

- L'opération doit être effectuée en passant sous la carcasse de l'appareil.
- Enlever le câble de la bougie.
- Dévisser l'écrou de fixation "6".
- Remplacer la pièce et remonter dans l'ordre inverse.

Thermocouple (Fig. 7 et Fig. 9)

- Enlever les manettes, le bandeau de commande et le panneau du bas.
- Dévisser les vis "7" de la veilleuse et "3" du robinet du gaz.
- Remplacer la pièce et la fixer de nouveau à l'aide des bagues appropriées.
- Remonter les pièces et les panneaux dans l'ordre inverse.

Brûleur de la veilleuse (Fig. 9 "3")

- Effectuer l'opération en passant sous la carcasse.
- Dévisser et enlever le thermocouple "2", le raccord du gaz "4", la bougie d'allumage "1".
- Enlever l'injecteur "5" et le conserver. Démonter le brûleur de la veilleuse "3" et le remplacer par le nouveau.
- Remonter l'ensemble en suivant l'ordre inverse de démontage.
- Contrôler l'étanchéité.

Brûleur principal (Fig. 8)

- Effectuer l'opération en passant sous la carcasse.
- Enlever les vis qui fixent le groupe brûleur au support et l'extraire de la carcasse.
- Enlever les vis qui fixent chaque élément du brûleur au collecteur.
- Pour l'installation, effectuer la même opération dans l'ordre inverse.

Robinet du gaz (Fig. 7)

- Enlever les manettes et le bandeau de commande.
- Dévisser la conduite de la veilleuse "2" et du thermocouple "3".
- Dévisser les raccords d'arrivée et sortie gaz "4" et "5".
- Enlever la vis qui fixe le robinet au support.
- Remplacer la pièce et la remonter dans l'ordre inverse.
- Avant de remonter les panneaux, contrôler l'étanchéité.

II - NOTICE D'EMPLOI

Cet appareil est destiné à la cuisson d'aliments dans de l'eau et ne doit être utilisé que par du personnel professionnellement qualifié, selon les instructions de la notice d'emploi. Tout autre emploi sera considéré comme dangereux.

1 - AVERTISSEMENTS

- Lire attentivement la présente notice qui vous fournira d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'emploi et d'entretien.
 - Conserver avec soin cette notice afin de la consulter en cas de besoin.
 - L'installation de l'appareil et, éventuellement, son adaptation à une autre type de gaz que celui prévu ne doivent être effectuées que par un personnel professionnellement qualifié.
 - Pour réduire la consommation d'énergie (gaz, eau) il est conseillé de ne pas utiliser l'appareil longtemps à vide ou en conditions préjudiciables au rendement optimal (ex. couvercle ouvert, etc.).
 - Pour toute réparation, s'adresser uniquement à un centre de service après-vente autorisé par le fabricant et exiger des pièces de rechange d'origine.
- Le non-respect de ce qui est mentionné ci-dessus, peut compromettre la sécurité de l'appareil.

2 - MISE EN MARCHÉ (Pages 5 et 6)

Avant de mettre en marche l'appareil, laver avec soin l'intérieur de la cuve avec de l'eau chaude et du détergent, puis rincer abondamment.

ATTENTION!

Ne jamais mettre en marche l'appareil sans avoir rempli d'eau la cuve.

L'inobservation de cette norme pourrait provoquer de graves dégâts au récipient en acier inoxydable et aux autres organes internes pour échauffement.

3 - REMPLISSAGE CUVE

- Vérifier si le robinet "A" est fermé.
- Orienter le distributeur de l'eau "D" vers l'intérieur de la cuve et ouvrir les deux robinets "B" et "C" de l'eau chaude et de l'eau froide. Le niveau de remplissage de la cuve doit se trouver à au moins 4 cm en-dessous du niveau de débordement et, éventuellement, encore plus bas si (pour les modèles autoclaves) les aliments en ébullition peuvent obturer la soupape de sûreté placée sur le couvercle.
- Fermer le couvercle.

ATTENTION!

Lorsqu'on ferme le couvercle autoclave, les crochets de fermeture "S" doivent être serrés en agissant sur les éléments en position périphérique opposée, de manière graduelle et uniforme.

4- CHAUFFAGE

- Ouvrir le gaz en agissant sur la soupape installée en amont de l'appareil.
- Appuyer et tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre la manette "F" de la position ETEINT à la position ALLUMAGE VEILLEUSE. La manette de commande "F" du robinet du gaz a 4 positions d'utilisation.

● ETEINT

★ ALLUMAGE VEILLEUSE

⬆ FLAMME PUISSANCE MAXI

⬆ FLAMME PUISSANCE MINI

- Appuyer à fond sur la manette "F" et, simultanément, appuyer plusieurs fois sur le bouton de l'allumeur piézo-électrique "G" qui provoquera l'allumage de la veilleuse. 20 secondes environ après l'allumage, relâcher la manette; la flamme doit rester allumée. Dans le cas contraire, répéter l'opération.
- Il est possible de voir si la veilleuse est allumée en l'observant à travers le regard "E".
- Pour allumer le brûleur principal, tourner la manette "F" de la position ALLUMAGE VEILLEUSE à la position FLAMME PUISSANCE MAXI ou bien FLAMME PUISSANCE MINI.
- Sur les marmites autoclaves, quand la pression de la vapeur dans le récipient atteint 0,05 bar, la soupape de sûreté par poids "R" placée sur le couvercle commencera à faire sortir de la vapeur.
- Selon le contenu de la marmite, il faudra alors baisser la puissance de chauffage en tournant la manette du robinet du gaz sur la position FLAMME PUISSANCE MINI, pour éviter que de la vapeur continue à sortir inutilement de la soupape.

5 - FIN DE CUISSON

5.1 - Extinction du brûleur

- Lorsque la cuisson est terminée, mettre la manette "F" sur la position ALLUMAGE VEILLEUSE pour n'éteindre que le brûleur principal.

ATTENTION!

Ouvrir le couvercle avec prudence pour éviter de se brûler avec la vapeur ou en touchant les surfaces chaudes.

L'ouverture du couvercle autoclave s'effectue après avoir vérifié s'il n'y a plus de pression à l'intérieur du récipient, et ceci en pressant le bouton de décharge de la soupape de sûreté "R".

Il faudra dévisser chaque crochet de fermeture de manière partielle et graduelle.

Tous les jours, en ouvrant le couvercle, avant d'en relâcher la poignée, contrôler si celui-ci reste soulevé. Tous les six mois, faire contrôler par un technicien spécialisé le ressort d'équilibrage du couvercle.

Dans tous les cas, éviter de mettre les mains sous le couvercle lorsque celui-ci est soulevé.

- Pour vidanger le contenu du récipient, agir sur le robinet de vidange "A".

5.2 - Fin de service

- Tourner la manette du robinet du gaz "F" sur la position ETEINT pour éteindre également la veilleuse.
- Fermer le robinet d'arrêt du gaz.

6 - DISPOSITIFS DE SECURITE ET DE CONTROLE

Uniquement pour les modèles autoclaves:

- Soupape de sûreté et de décharge à poids et à ressort "R" placée sur le couvercle hermétique. La soupape décharge lorsque la pression atteint 0,05 bar. Diminuer la puissance de chauffage lorsque la soupape commence à faire sortir la vapeur.
Avant de commencer à ouvrir le couvercle autoclave, presser le bouton noir pour décharger la pression du récipient.
Maintenir la soupape de sûreté toujours propre afin d'éviter que des résidus n'obturent le conduit d'évacuation.

7- NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- L'appareil doit être soumis périodiquement (au moins une fois par an) à un contrôle complet. Faire contrôler par un technicien spécialisé, au moins une fois tous les six mois, l'efficacité des dispositifs de sécurité et l'équilibrage du couvercle.
- Tous les jours, nettoyer les parties en acier avec de l'eau tiède savonneuse, puis rincer abondamment et essuyer avec soin. Pour éliminer les incrustations, utiliser une brosse en nylon.
- Eviter absolument que l'appareil soit toujours, ou de temps en temps, en contact avec du matériau ferreux afin de ne pas provoquer un début de corrosion. Par conséquent, utiliser des louches, des écumeurs, des cuillères, etc. en acier inoxydable.
Pour la même raison, éviter de nettoyer l'acier inoxydable avec de la paille de fer, des brosses ou un grattoir en acier ordinaire. Eventuellement, il est possible d'utiliser de la laine d'acier inoxydable que vous frotterez dans le sens du satinage.
- Le sel ne devra être ajouté que lorsque l'eau bout. S'il reste des résidus de sel, les enlever tout de suite à la fin de chaque cuisson.
Ne jamais utiliser de sel de cuisine en gros morceaux car il se dissout très lentement et il pourrait corroder le fond de la cuve. Utiliser donc du sel assez fin (inférieur à 3 mm); si cela n'est pas possible, nous vous conseillons de le dissoudre dans de l'eau chaude dans un autre récipient.
- Si la marmite n'est pas utilisée pendant de longues périodes, passer énergiquement sur toutes les surfaces en acier un chiffon imbibé d'huile de vaseline de manière à former une couche de protection; en outre, aérer périodiquement les locaux.
- Lorsque vous ne l'utilisez pas, le couvercle de la marmite doit toujours rester ouvert.

- Démonter et nettoyer fréquemment la soupape de sûreté du récipient placée sur le couvercle.

8 - RECOMMANDATIONS IMPORTANTES

- **Ne jamais laver l'appareil avec des jets d'eau directs ou à haute pression car si l'eau s'infiltre dans les composants internes, elle pourrait endommager le fonctionnement et la sécurité de la marmite.**
- **Pour le nettoyage de l'acier, ne pas utiliser de produits contenant du chlore (eau de Javel, acide chlorhydrique, etc.) même s'ils sont dilués.**
- **Ne pas utiliser de substances corrosives (par ex. de l'acide muriatique) pour nettoyer le sol sous l'appareil.**
- **Il n'est pas permis d'effectuer des modifications sur la capacité d'aération destinée à la combustion.**
- **Plus de 90% de l'appareil est constitué par des matériaux métalliques (acier inox, tôle aluminée, cuivre). Il est donc possible de les recycler à travers les structures de récupération traditionnelles, conformément aux normes en vigueur dans le pays de destination de l'appareil.**
- **L'appareil à éliminer doit être rendu inutilisable. Enlever également le couvercle pour éviter que quelqu'un ne s'enferme dans la cuve.**

INDICE	PAGINA
I INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION.....	36
1 ADVERTENCIAS GENERALES.....	36
2 CUMPLIMIENTO CON LAS DIRECTIVAS CEE.....	36
3 PLACA DE CARACTERISTICAS.....	36
4 TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO.....	36
4.1 Transporte.....	36
4.2 Almacenamiento.....	36
5 INSTALACION.....	36
5.1 LUGAR DE INSTALACION.....	36
5.2 EMPLAZAMIENTO.....	36
5.3 ENLACE HIDRAULICO Y RACOR DE DESCARGA.....	36
5.4 CONEXION EQUIPOTENCIAL.....	37
5.5 CONEXION DE GAS.....	37
5.5.1 Evacuación de los gases de la combustión para aparatos tipo "B11"....	37
5.5.2 Evacuación de los gases de la combustión para aparatos tipo "A".....	38
6 PUESTA EN MARCHA.....	38
6.1 CONTROL DE LA PRESION DE CONEXION.....	38
6.2 REGULACION DEL AIRE PRIMARIO.....	38
6.3 REGULACION DEL QUEMADOR PILOTO.....	38
6.4 ADAPTACION A OTRO TIPO DE GAS.....	38
6.4.1 Sustitución de los inyectores en el quemador principal.....	38
6.4.2 Sustitución de los inyectores en el quemador piloto.....	38
6.4.3 Sustitución del inyector by-pass del mínimo.....	38
7 PRUEBA DEL FUNCIONAMIENTO.....	39
8 MANTENIMIENTO.....	39
8.1 ALGUNOS MAL FUNCIONAMIENTOS Y SUS SOLUCIONES.....	39
8.2 SUSTITUCION DE LOS COMPONENTES.....	39
II INSTRUCCIONES PARA EL USO.....	40
1 ADVERTENCIAS.....	40
2 PUESTA EN MARCHA.....	40
3 LLENADO DE LA CUBA.....	40
4 CALENTAMIENTO.....	40
5 AL FINALIZAR LA COCCION.....	40
5.1 Apagado del quemador.....	40
5.2 Al finalizar el trabajo.....	41
6 DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD Y CONTROL.....	41
7 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	41
8 RACOMANDACIONES IMPORTANTES.....	41

I - INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION

ES - categoria II2H3+

1 - ADVERTENCIAS GENERALES

- La instalación debe ser efectuada cumpliendo las instrucciones del fabricante por personal profesionalmente cualificado y capacitado según las normas vigentes.
- Leer con esmero las advertencias que lleva este manual puesto que facilitan unas indicaciones importantes relativas a la seguridad de instalación, uso y mantenimiento.
- Guardar este manual para la consulta posterior por parte de los varios operadores.
- Después de haber quitado el embalaje, asegurarse de la integridad del aparato. En caso de dudas, no usar el aparato y dirigirse al revendedor autorizado.
- Todos los materiales utilizados para el embalaje son compatibles con las normas para la protección de l'ambiente.

Estos se pueden guardar sin peligro o quemar en una específica instalación de combustión de los desechos

Los componentes de material plástico sujetos a eliminación eventual con reciclaje están caracterizados de la forma siguiente:



- POLIETILENO: película exterior embalaje, bolsa de instrucciones, etc.



- POLIPROPILENO: flejes, etc.

- Antes de conectar el aparato, comprobar que los datos de la placa de características coincidan con los de las redes de distribución hídrica y de gas.
- El aparato debe ser utilizado únicamente por personal adiestrado para el uso del mismo.
- Antes de efectuar las operaciones de limpieza y mantenimiento, desconectar el aparato de la red de alimentación de gas.

Si no se cumple lo que se acaba de mencionar, se puede afectar a la seguridad del aparato.

El fabricante del aparato no se responsabiliza de los daños producidos por instalación errónea, manipulación del aparato, uso inadecuado, mantenimiento insuficiente, incumplimiento de las normas locales e impericia en el uso.

2 - CUMPLIMIENTO CON LAS DIRECTIVAS CEE

Los aparatos han sido fabricados cumpliendo con lo que disponen las Directivas de la Unión Europea:

- 89/392 (Máquinas)
- 90/396 (Aparatos a gas)

3 - PLACA DE CARACTERISTICAS (Fig. 1 - Pag. 3)

La placa de características del aparato está pegada en el panel inferior, abajo a la derecha.

4 - TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO

4.1 - Transporte

El aparato está embalado en una jaula de madera

transportable con medios adecuados para el transporte en pallets.

Transpórtese una sola jaula a la vez.

4.2 - Almacenamiento

Almacenar en lugar cubierto y ventilado, con temperatura de -10°C a 50°C y humedad de hasta el 95%.

No superpónganse más de dos jaulas.

5 - INSTALACION

5.1 - LUGAR DE INSTALACION

- El aparato se debe instalar sólo en cuartos suficientemente ventilados.
- La conexión, puesta en marcha, ventilación y evacuación de los humos se deben efectuar cumpliendo las instrucciones del fabricante, con arreglo a las normas vigentes.

(ES)

(Reglamento de los aparatos que utilizan combustibles gaseosos [Real Decreto 494/1988 de 20 de Mayo]).

5.2 - EMPLAZAMIENTO

- Colocar el aparato debajo de una campana extractora para garantizar la extracción de los vapores generados durante la cocción.
- Ponerlo en línea y ajustarlo en altura por medio de los pies ajustables u otros medios.
- Despegar de los paneles exteriores la película protectora lentamente para que no quede la cola, cuyos residuos eventuales se deben eliminar utilizando un diluyente apropiado.
- Al adosar el aparato a las paredes, es importante que éstas estén realizadas con materiales ignífugos y protegidas contra el calor. Interponer hojas de material refractario o bien colocar el aparato a 200 mm. de distancia como mínimo desde las paredes lateral o posterior.

CAUIDADO

La temperatura del suelo puede exceder los 65°C. Si el material del suelo es inflamable o no resistente a esta temperatura, es preciso disponer entre el suelo y el aparato un material aislante de espesor no inferior a 10 mm. (por ejemplo cerámica) o material reflectante (por ejemplo acero) (Fig. 2).

5.3 - ENLACE HIDRAULICO Y RACOR DE DESCARGA (Esquema de instalación - Pág. 2)

- Empalmar los tubos de entrada del agua "1" y "2" a la red de distribución mediante unas llaves de paso y los adecuados filtros mecánicos.
- Es aconsejable, antes de empalmar el último tramo de tubería a los empalmes de la olla, dejar salir cierta cantidad de agua para purgar los tubos de las escorias ferrosas eventuales que podrían dar

lugar a procesos de corrosión en las chapas de acero inoxidable.

- Debajo del grifo de descarga del recipiente instalar un pozo conectado a un sifón para poder evacuar el agua.
- **Los conductos de descarga se deben realizar con material resistente al calor (mínimo 100 °C).**

5.4 - CONEXION EQUIPOTENCIAL

- Es preciso conectar el aparato a un sistema equipotencial. La conexión se debe realizar mediante el tornillo de bloqueo marcado con el símbolo ∇ . El hilo equipotencial debe tener una sección de 10 mm².
- La conexión con tierra y el sistema equipotencial deben cumplir con las normas vigentes y se deben controlar periódicamente.

El fabricante no se responsabiliza si no se cumple con estas normas para la prevención de accidentes.

Tabla 1 - Características generales						
Modelo			PD100 98G	PD100 98G	PD150 98G	PD150 98G
Código			3085	3092	3086	3093
Capacidad recipiente:	hasta el borde	litros	110	110	145	145
	útil	litros	100	100	135	135
Presión de cálculo recipiente			bar	-	0,05	-
						0,05

Tabla 2 - Datos técnicos		
Presión de llegada agua caliente y fría		bar
		0,5 - 2,5
Potencia calorífica nominal		kW
		24
Potencia calorífica al mínimo		kW
		9
Consumo de gas (calculado con el poder calorífico inf. "Hi" a 15°C y 1013 mbar)		
Gas natural G20 (Hi= 34,02MJ/m³)		m³/h
		2,54
Gas líquido G30 (Hi= 45,65 MJ/kg)		kg/h
		1,88
Tipo de fabricación		ES
		A

Tabla 3 - Inyectores				
Tipo de gas	Inyectores quemad. principal Ø 1/100 mm	Inyector quemador piloto N°	By-pass Ø 1/100 mm	Posición aire quemador principal H mm
Gas natural G20	3 x 205R	27	220	Todo abierto, sin regulación
Gas líquido G30	3 x 145	22	140	Todo abierto, sin regulación
Gas líquido G31	3 x 145	22	140	Todo abierto, sin regulación

Tabla 4 - Conexión de gas						
Tipo de gas	Caudal de gas kW		Presión de alimentación mbar			Aire para la combustión m³/h
	Nominal	Reducido	Nominal	Mínima	Máxima	
Gas natural G20	24	9	20	17	25	48
Gas líquido G30	24	9	28	20	35	48
Gas líquido G31	24	9	37	25	45	48

5.5 - CONEXION DE GAS

- Antes de proceder a la conexión, controlar en la placa de características que el aparato viene predispuesto para el tipo de gas que tiene el usuario. De no ser así, hace falta cumplir las instrucciones del párrafo 6.4 "Adaptación a otro tipo de gas".
- Antes de cada aparato, debe colocarse una llave de paso de cierre rápido, situada en un lugar de fácil acceso.
- La conexión debe efectuarse siempre con uniones de 3 piezas, para facilitar el desmontaje. Las tuberías deben ser metálicas, cincadas o de cobre, y estar a la vista. Se pueden utilizar tubos flexibles, con tal que de acero inoxidable.

- Después de haber efectuado las conexiones, comprobar la hermeticidad de los puntos de unión utilizando un spray espumógeno.
- Tener en cuenta que el aire necesario para la combustión es igual a 2 m³/h por cada kW de potencia instalada y que se debe cumplir con las Normas para la prevención de accidentes.

5.5.1 - Evacuación de los gases de la combustión para aparatos tipo "B11"

Para los aparatos del tipo "B11", los gases de la combustión se deben dirigir hacia una instalación adecuada, según las normas vigentes. A tal fin, se

debe proceder a montar la chimenea de conexión, suministrada a petición: (Fig. 3)

- Quitar la rejilla situada en el conducto de evacuación de los humos.
- Posicionar la chimenea de conexión "P" sobre la chimenea "1" y fijarla por medio de los tornillos "2".

1. Evacuación natural (Fig. 4):

Conexión a una chimenea de tiro natural, de segura eficiencia por medio del interruptor de tiro "Q", (suministrable a petición), con evacuación de los productos de la combustión directamente al exterior.

2. Instalación debajo de la campana extractora y evacuación forzada (Fig. 5):

En caso de instalación debajo de una campana extractora, la parte final de la chimenea debe estar, como mínimo, a 1,8 m de la superficie de apoyo del aparato.

La alimentación de gas hacia el aparato debe estar directamente enlazada al sistema de evacuación forzada, y debe poderse cortar en caso de que el caudal de éste llegue por debajo de los valores dispuestos por las normas.

La readmisión de gas hacia el aparato, se debe poder realizar sólo manualmente.

Es necesario prestar especial atención al material con que está fabricado el filtro de la campana, puesto que la temperatura de los gases de la combustión puede alcanzar los 300 °C.

5.5.2 - Evacuación de los gases de la combustión para aparatos tipo "A" (ES)

Los aparatos a gas del tipo "A" deben evacuar los productos de la combustión en campanas adecuadas, o dispositivos similares, conectados a una chimenea de segura eficiencia o bien directamente al exterior.

A falta de esto, se admite el empleo de un aspirador de aire conectado directamente al exterior, de caudal no inferior a lo que disponen las normas de instalación.

6 - PUESTA EN MARCHA

Para el encendido de los quemadores, véase el cap. II "INSTRUCCIONES PARA EL USO".

¡CUIDADO!

Antes de encender los quemadores, controlar que el tanque esté lleno de agua hasta el nivel máximo (véase cap. II, párrafo 3).

6.1 - CONTROL DE LA PRESION DE CONEXION (Fig. 6)

- La presión de alimentación se puede medir con un manómetro de tubo en "U" o bien del tipo electrónico con resolución mínima de 0,1 mbar.
- Aflojar el tornillo "1" de la toma de presión "2".
- Colocar el manómetro.
- Encender el quemador y controlar que la presión es la prevista.
- Finalizada esta operación, volver a montar lo todo y comprobar la hermeticidad.

Si la presión de conexión no está incluida en el ámbito previsto (véase Tab. 4), en ningún caso será posible obtener el

funcionamiento del aparato. La Sociedad encargada del suministro de gas debe estar enterada de ello.

6.2 - REGULACION DEL AIRE PRIMARIO

- El aire primario es fijo, por lo tanto no necesita regulación alguna.

6.3 - REGULACION DEL QUEMADOR PILOTO

- Comprobar que la llama envuelva el termoelemento y que su aspecto sea correcto. De no ser así, se debe controlar que el inyector montado sea el adecuado para el gas suministrado (véase Tab. 3).

6.4 - ADAPTACION A OTRO TIPO DE GAS

Para hacer funcionar el aparato con un gas diferente al predispuesto, por ejemplo pasando de gas natural a gas líquido, es necesario cambiar los inyectores de los quemadores principales, del quemador piloto, y el by-pass del mínimo (véase Tab. 3). Todos los inyectores necesarios para la regulación se suministran junto con el aparato, en una bolsita.

N.B.: Después de la adaptación a un tipo de gas diferente al predispuesto, es necesario aplicar a la placa de características el adhesivo correcto (que viene en la bolsita de los inyectores) relativo al nuevo tipo de gas utilizado, tapando las indicaciones anteriores.

6.4.1 - Sustitución de los inyectores en el quemador principal (Fig. 8)

- Actuando desde la parte inferior de la olla, desenroscar los inyectores "1" y sustituirlos por los adecuados para el tipo de gas elegido, según lo que está indicado en la tabla.
El diámetro del inyector está indicado en centésimas de mm. en el cuerpo del mismo.
- Enroscar a fondo los nuevos inyectores.

6.4.2 - Sustitución de los inyectores en el quemador piloto (Fig. 9)

- Aflojar el tornillo "4" de la tubería del gas.
- Quitar el inyector "5" y sustituirlo por el adecuado.
El número que caracteriza el inyector está indicado en el cuerpo del mismo.
- Apretar a fondo el tornillo "4".

6.4.3 - Sustitución del inyector by-pass del mínimo (Fig. 7)

- Retirar el cuadro de mandos aflojando los tornillos correspondientes, y dejarlo colgado de los soportes.
- Desenroscar el inyector del mínimo "1" del grifo de gas y sustituirlo por el adecuado para el tipo de gas elegido, enroscándolo a fondo.
El diámetro del inyector está indicado en centésimas de mm. en el cuerpo del mismo.

N.B.: Después de haber llevado a cabo la sustitución de las piezas de la tubería del gas, hace falta controlar la hermeticidad de ésta por medio de un spray espumógeno.

7 - PRUEBA DEL FUNCIONAMIENTO

- Poner en marcha el aparato cumpliendo las instrucciones para el uso.
- Comprobar la hermeticidad de la instalación de gas.
- Controlar el encendido y la estabilidad de la llama, tanto al mínimo como al máximo.
- Controlar la eficacia de la instalación para la evacuación de los humos.
- Comprobar el equilibrado de la tapa.
- Instruir al usuario sobre el funcionamiento y mantenimiento del aparato con la ayuda del manual de instrucciones, en especial enterándolo de todas las advertencias a respetar para su correcta utilización.

8 - MANTENIMIENTO

Todos los componentes que necesitan mantenimiento son de fácil acceso desde el lado frontal del aparato, tras retirar el cuadro de mandos o el panel inferior.

8.1 - ALGUNOS MAL FUNCIONAMIENTOS Y SUS SOLUCIONES

El quemador piloto no se enciende

Causas posibles:

- La bujía de encendido no está bien fijada o está mal conectada.
- El dispositivo de encendido piezoeléctrico o el cable de la bujía están dañados.
- Presión insuficiente en los tubos del gas.
- El inyector está atascado.
- La llave de gas es defectuosa.

El quemador piloto se apaga después de soltar el mando de encendido

Causas posibles:

- El quemador piloto no llega a calentar suficientemente el termoelemento.
- El termoelemento está dañado.
- No se ha presionado suficientemente el mando del gas.
- Falta de presión de gas en el grifo.
- La llave de gas es defectuosa.

El quemador piloto queda encendido pero el quemador principal no se enciende

Causas posibles:

- Pérdida de presión en la tubería del gas.
- Inyectores atascados o llave de gas defectuosa.
- Quemador con orificios de salida del gas obstruidos.

8.2 - SUSTITUCION DE LOS COMPONENTES

¡Cuidado! La sustitución de los componentes debe ser efectuada sólo por personal autorizado, utilizando repuestos originales.

Encendedor piezoeléctrico y cable

- Quitar los mandos, el cuadro de mandos y los paneles frontales.
- Sustituir la pieza y volver a fijar el cable por medio de las abrazaderas adecuadas.
- Volver a montar los componentes y los paneles en el orden contrario.

Bujía de encendido (Fig. 9 "1")

- La operación se efectúa desde el fondo de la carcasa del aparato.
- Desconectar el cable de la bujía.
- Desenroscar la tuerca "6" de fijación.
- Sustituir el componente y volver a montarlo todo en el orden contrario.

Termoelemento (Fig. 7 y 9)

- Quitar los mandos, el cuadro de mandos y el panel inferior.
- Aflojar los tornillos "7" del grupo piloto y "3" de la llave de gas.
- Sustituir la pieza y volver a fijarla por medio de las abrazaderas adecuadas.
- Volver a montar los componentes y los paneles en el orden contrario.

Quemador piloto (Fig. 9 "3")

- La operación se efectúa desde el fondo de la carcasa del aparato.
- Desenroscar y sacar el termoelemento "2", el racor de gas "4" y la bujía de encendido "1".
- Quitar el inyector "5" y guardarlo. Desmontar el quemador "3" y sustituirlo por el nuevo.
- Volver a montar todo el conjunto en el orden contrario con respecto al desmontaje.
- Realizar la prueba de hermeticidad.

Quemador principal (Fig. 8)

- La operación se efectúa desde el fondo de la carcasa del aparato.
- Aflojar los tornillos que fijan el grupo de quemadores en el soporte y extraerlo de la carcasa.
- Aflojar los tornillos que fijan cada quemador en el colector.
- Para la instalación, seguir el mismo procedimiento en el orden contrario.

Llave del gas (Fig. 7)

- Quitar los mandos y el cuadro de mandos.
- Desenroscar la tubería del piloto "2" y del termoelemento "3".
- Desenroscar los racores de entrada y salida del gas "4" y "5".
- Aflojar el tornillo que fija la llave en el soporte.
- Sustituir el componente y volver a montarlo todo en el orden contrario.
- Antes de volver a montar los paneles, realizar la prueba de hermeticidad.

II - INSTRUCCIONES PARA EL USO

Este aparato está destinado a la cocción de alimentos en los líquidos y debe ser utilizado únicamente por personal cualificado, de la forma indicada en este manual de instrucciones. Cualquier otro uso inadecuado es peligroso.

1 - ADVERTENCIAS

- Leer con esmero este manual puesto que facilita unas indicaciones importantes relativas a la seguridad de instalación, uso y mantenimiento.
- Guardar con esmero este manual para la consulta posterior.
- La instalación del aparato y su adaptación eventual a otros tipos de gas deben ser efectuadas únicamente por personal cualificado.
- Para reducir el consumo energético (gas, agua) es aconsejable no utilizar el equipo durante largos plazos en vacío o en condiciones desfavorables para el conseguimiento del rendimiento óptimo (por ej. tapa abierta, etc.).
- Para las reparaciones eventuales dirigirse solamente a un centro de asistencia técnica autorizado por el fabricante y exigir repuestos originales.

El incumplimiento de estas advertencias puede afectar a la seguridad del aparato.

2 - PUESTA EN MARCHA (Págs 5 y 6)

Antes de poner en marcha el aparato, lavar con sumo esmero el interior de la olla con agua caliente y detergente, luego aclarando abundantemente.

CUIDADO

No poner nunca en marcha el aparato sin haber llenado de agua el tanque.

El incumplimiento de esta norma podría dañar sin reparo el recipiente de acero inoxidable y los demás órganos internos, debido a sobrecalentamiento.

3 - LLENADO DE LA CUBA

- Cerciorarse de que el grifo "A" está cerrado.
- Dirigir la boca de suministro "D" hacia el interior de la cuba y abrir los dos grifos "B" y "C" del agua caliente o fría. El nivel de llenado debe estar al menos 4 cm. por debajo del borde de rebose de la cuba, y en la eventualidad aún más abajo si hay peligro (en los modelos autoclave) que al hervir los alimentos se pueda atascar la válvula de seguridad situada en la tapa.
- Cerrar la tapa.

¡CUIDADO!

Durante la operación de cierre de la tapa autoclave, las mordazas "S" se deben apretar actuando sobre elementos en posiciones periféricas opuestas, gradual y uniformemente.

4 - CALENTAMIENTO

- Conectar la alimentación del gas accionando la válvula instalada antes del aparato.

- Presionar y girar en dirección contraria a las agujas del reloj el mando "F" desde la posición de APAGADO hasta la de ENCENDIDO DEL PILOTO.

El mando "F" del grifo de gas tiene 4 posiciones de uso.

● APAGADO

★ ENCENDIDO DEL PILOTO

⬆ LLAMA POTENCIA MAX.

⬇ LLAMA POTENCIA MIN.

- Presionar a fondo el mando "F" y al mismo tiempo pulsar durante algunos instantes el botón de encendido piezoeléctrico "G" que produce el encendido de la llama piloto. Unos 20 segundos después del encendido, soltar el mando: la llama debe quedar encendida. De no ser así, hace falta repetir esta misma operación.
- El efectivo encendido del quemador piloto se puede visualizar a través de la mirilla de inspección "E".
- El encendido del quemador principal se consigue girando el mando "F" desde la posición de ENCENDIDO DEL PILOTO hasta la de LLAMA POTENCIA MAX. o bien LLAMA POTENCIA MIN.
- En las ollas autoclave, en cuanto la presión del vapor en el recipiente alcance los 0,05 bar, la válvula de seguridad por peso "R" situada en la tapa empieza a purgar el vapor.
- Después, en función del contenido de la olla, se tiene que bajar la potencia de calentamiento girando el mando del grifo de gas hasta la posición de LLAMA POTENCIA MIN., para que no siga saliendo inútilmente vapor de la válvula.

5 - AL FINALIZAR LA COCCION

5.1 - Apagado del quemador

- Al finalizar la cocción, girar el mando "F" hasta la posición de ENCENDIDO DEL PILOTO para apagar solamente el quemador principal.

¡CUIDADO!

Abrir la tapa con sumo cuidado para evitar quemaduras debidas a la salida de vapor o al contacto con las superficies calientes.

La maniobra de apertura de la tapa autoclave debe empezar después de haber comprobado la falta de presión dentro del recipiente, pulsando el botón de purga de la válvula de seguridad "R". El desenroscado de cada mordaza debe empezar parcial y gradualmente.

A diario, al abrir la tapa, antes de soltarla, controlar que quede levantada; cada seis meses aproximadamente mandar controlar por un técnico especializado el muelle de equilibrado.

En todo caso no poner las manos debajo de la tapa cuando esté levantada.

- Para vaciar el recipiente de su contenido, actuar sobre el grifo de vaciado "A".

5.2 - Al finalizar el trabajo

- Girar el mando de la llave del gas "F" hasta la posición de APAGADO para apagar también el quemador piloto.
- Cerrar la llave de paso del gas.

6 - DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD Y CONTROL

Sólo para modelos autoclave:

- Válvula de seguridad y purga por peso y resorte "R" situada en la tapa de cierre hermético.
La válvula purga a la presión de 0,05 bar.
Reducir la potencia de calentamiento cuando la válvula empiece a purgar.
Antes de empezar a abrir la tapa autoclave, pulsar el botón negro para purgar la presión del recipiente.
Mantener la válvula siempre limpia, pues los residuos eventuales podrían atascar el conducto de descarga.

7 - LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Someter el aparato periódicamente (una vez al año como mínimo) a un control total. Hacer controlar por un técnico especializado, cada seis meses como mínimo, la eficiencia de los dispositivos de seguridad y el equilibrado de la tapa.
- Limpiar a diario las partes en acero con agua tibia jabonosa, luego aclarar abundantemente y secar con esmero. Para las incrustaciones eventuales, utilizar un cepillo de nylon.
- En absoluto evitar el contacto continuo o discontinuo con materiales ferrosos para no producir herrumbre. Por tanto los cazos, paletas, cucharas, etc. deben ser de acero inoxidable.
Por la misma razón no limpiar el acero inoxidable con estropajos, cepillos o rasquetas de acero corriente. En la eventualidad se puede utilizar lana de acero inoxidable pasándola en el sentido del satinado.
- Se debe agregar la sal sólo al agua hirviendo, y los residuos eventuales se tienen que eliminar en seguida después de finalizar la cocción.
No utilizar nunca sal de cocina muy gruesa porque, disolviéndose muy lentamente, podría producir fenómenos de corrosión en el fondo de la cuba. Por tanto utilizar sal fina (granos menores que 3 mm.); si ésta no estuviera disponible, se aconseja disolverla en agua caliente en un recipiente separado.
- Si no se va a utilizar la olla durante un largo plazo, pasar enérgicamente sobre todas las superficies de acero un paño empapado de aceite de vaselina a fin de extender una capa protectora; además airear periódicamente los locales.
- La tapa de la olla, cuando no se la utilice, debe quedar abierta.
- Desmontar y limpiar a menudo la válvula de seguridad del recipiente, que se encuentra en la tapa.

8 - RACOMANDACIONES IMPORTANTES

- No lavar el aparato con chorros de agua directos o a alta presión puesto que las filtraciones eventuales en los componentes internos podrían afectar al funcionamiento correcto y la seguridad.
- Para la limpieza del acero no utilizar productos conteniendo cloro (lejía, ácido clorhídrico, etc.) aunque diluidos.
- No usar sustancias corrosivas (por ej. ácido muriático) al limpiar el suelo debajo del aparato.
- No se puede modificar la capacidad de aireación destinada a la combustión.
- El aparato está realizado con materiales metálicos (acero inox, chapa aluminada, cobre) en porcentaje superior al 90%, por tanto es posible reciclarlos por medio de las estructuras tradicionales de recuperación, cumpliendo con las normativas vigentes en cada País.
- El aparato a eliminar se debe volver inutilizable. Retirar también la tapa para que nadie pueda quedar atrapado dentro la cuba.

ÍNDICE**PÁGINA**

I	INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO.....	43
1	ADVERTÊNCIAS GERAIS.....	43
2	CORRESPONDÊNCIA ÀS DIRECTIVAS CEE.....	43
3	PLACA CARACTERÍSTICAS.....	43
4	TRANSPORTE E ARMAZENAGEM.....	43
4.1	Transporte.....	43
4.2	Armazenagem.....	43
5	INSTALAÇÃO.....	43
5.1	LUGAR DE INSTALAÇÃO.....	43
5.2	COLOCAÇÃO.....	43
5.3	LIGAÇÃO HIDRÁULICA E UNIÃO DE DESCARGA.....	43
5.4	LIGAÇÃO EQUIPOTENCIAL.....	44
5.5	LIGAÇÃO GÁS.....	44
5.5.1	Descarga gases combustos para aparelhos do tipo "B11".....	44
5.5.2	Descarga gases combustos para aparelhos do tipo "A".....	45
6	COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO.....	45
6.1	CONTROLO DA PRESSÃO DE LIGAÇÃO.....	45
6.2	REGULAÇÃO DO AR PRIMÁRIO.....	45
6.3	REGULAÇÃO DO QUEIMADOR PILOTO.....	45
6.4	ADAPTAÇÃO A OUTRO TIPO DE GÁS.....	45
6.4.1	Substituição dos injectores ao queimador principal.....	45
6.4.2	Substituição dos injectores ao queimador piloto.....	45
6.4.3	Substituição do injector by-pass do mínimo.....	45
7	VERIFICAÇÃO DO FUNCIONAMENTO.....	45
8	MANUTENÇÃO.....	46
8.1	ALGUNS MAUS FUNCIONAMENTOS E SUAS SOLUÇÕES.....	46
8.2	SUBSTITUIÇÃO DAS PEÇAS.....	46
II	INSTRUÇÕES PARA O USO.....	47
1	ADVERTÊNCIAS.....	47
2	PÔR EM FUNÇÃO.....	47
3	ENCHIMENTO DO TANQUE.....	47
4	AQUECIMENTO.....	47
5	FIM DE COZEDURA.....	47
5.1	Apagamento do queimador.....	47
5.2	Fim de serviço.....	48
6	DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA E CONTROLE.....	48
7	LIMPEZA E MANUTENÇÃO.....	48
8	RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES.....	48

I - INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO

PT - categoria II2H3+

1 - ADVERTÊNCIAS GERAIS

- A instalação deve ser efectuada segundo as instruções do construtor por pessoal profissionalmente qualificado e habilitado segundo as normas em vigor.
- Ler com atenção as advertências contidas no presente manual porque fornecem importantes indicações que dizem respeito à segurança da instalação, uso e manutenção.
- Guardar este manual para cada ulterior consulta dos vários operadores.
- Depois de ter tirado a embalagem certificar-se da integridade da aparelhagem. No caso de dúvidas não usar a aparelhagem e dirigir-se ao revendedor autorizado.
- Todos os materiais utilizados para a embalagem são compatíveis com as normas de salvaguarda do ambiente.

Os mesmos podem ser arrecadados sem perigo ou queimados numa apropriada instalação de combustão de imundícies.

Os componentes em material plástico sujeitos a eventual eliminação com reciclagem, distinguem-se nos seguintes modos:



- POLIETILENO: película externa da embalagem, saquinho instruções, etc.



- POLIPROPILENO: tiras, etc.

- Antes de ligar a aparelhagem certificar-se que os dados da chapa sejam correspondentes aqueles da rede de distribuição hídrica e do gás.
- A aparelhagem deve ser utilizada só por pessoal preparado para o uso da mesma.
- Antes de efectuar operações de limpeza e manutenção desligar a aparelhagem da rede de alimentação do gás.

A não observação de quanto acima mencionado pode comprometer a segurança da aparelhagem.

O construtor do aparelho declina todas as responsabilidades por danos causados pela errada instalação, alteração do aparelho, uso impróprio, má manutenção, da não observância das normas locais e imperícia do uso.

2 - CORRESPONDÊNCIA ÀS DIRECTIVAS CEE.

Os aparelhos são construídos respeitando as exigências pedidas pelas Directivas da União Europeia:

- 89/392 (Máquinas)
- 90/396 (Aparelhos a gás)

3 - CHAPA CARACTERÍSTICAS (Fig. 1 - Pag. 3)

A chapa com as características do aparelho está colada no painel inferior, em baixo à direita.

4 - TRANSPORTE E ARMAZENAGEM

4.1 - Transporte

A aparelhagem é embalada com gávea de madeira

que se pode movimentar com meios adequados ao transporte em paletas.

Transportar uma gávea de cada vez.

4.2 - Armazenagem

Armazenar num lugar coberto e arejado, com temperatura desde -10°C até 50°C e humidade até aos 95%.

Não sobrepor mais de duas gáveas.

5 - INSTALAÇÃO

5.1 - LOCAL DE INSTALAÇÃO

- Instalar a aparelhagem só em locais suficientemente arejados.
- A ligação, a colocação em funcionamento, a ventilação e a descarga dos fumos devem ser efectuados segundo as instruções do construtor, em conformidade com as normas em vigor no próprio país.

5.2 - POSICIONAMENTO

- Ordenar o aparelho debaixo de uma capa de aspiração para garantir a extracção dos vapores gerados durante a cozedura.
- Prover ao nivelamento e regulação em altura através dos pezinhos niveladores ou outros meios.
- Extrair dos painéis externos a película protectora descolando-a lentamente para evitar que fique colado o adesivo. Eventuais resíduos devem ser extraídos utilizando um diluente apropriado.
- É importante que as paredes contíguas à aparelhagem sejam realizadas com materiais incombustíveis e protegidas contra o calor. Interpor folhas refractárias ou então posicionar o aparelho a pelo menos 200 mm de distância das paredes laterais ou posteriores.

ATENÇÃO

A temperatura do solo pode superar os 65°C. Se o material do solo é inflamável ou não resistente a esta temperatura, é necessário colocar entre o aparelho e o pavimento um material isolador com espessura não inferior a 10 mm (por exemplo cerâmica), ou material reflectidor (por exemplo aço) (Fig. 2).

5.3 - LIGAÇÃO HIDRÁULICA E UNIÃO DE DESCARGA (Esquema de instalação-Pág. 2)

- Ligar os tubos de entrada água "1" e "2" à rede de distribuição por intermédio de torneiras de interceptação e filtros mecânicos idóneos.
- É aconselhável, antes de ligar o ultimo troço de canalização às junções da panela, deixar defluir uma certa quantidade de água para limpar os tubos das eventuais escórias ferrosas que poderiam dar início a processos de corrosão às lâminas de aço inoxidável.
- Debaixo da torneira de descarga do recipiente, instalar um pequeno poço, ligado a um sifão que permita o esgoto da água.
- **Os condutos de descarga devem ser realizados em material resistente ao calor (mínimo 100°C).**

Tabela 1 - Características gerais

Modelo		PD100 98G	PD100 98G	PD150 98G	PD150 98G
Código		3085	3092	3086	3093
Capacidade recipiente:	no bordo útil	litros litros	110 100	110 100	145 135
Pressão de cálculo recipiente	bar	-	0,05	-	0,05

Tabela 2 - Dados técnicos

Pressão de chegada de água quente /fria	bar	0,5 - 2,5
Potência térmica nominal	kW	24
Potência térmica ao mínimo	kW	9
Consumo de gás (calculado com o poder calorífico inf. "Hi" a 15 °C e 1013 mbar)		
Gás natural G20 (Hi = 34,02 MJ/m³)	m³/h	2,54
Gás líquido G30 (Hi = 45,65 MJ/Kg)	kg/h	1,88
Tipo de construção	PT	A

Tabela 3 - Injectores

Tipo de gás	Injectores queim. principal Ø 1/100 mm	Injector queimador piloto N°	By-pass Ø 1/100 mm	Posição do ar do queimador principal H mm
Gás natural G20	3 x 205R	27	220	Tudo aberto, sem regulação
Gás líquido G30	3 x 145	22	140	Tudo aberto, sem regulação
Gás líquido G31	3 x 145	22	140	Tudo aberto, sem regulação

Tabela 4 - Ligação gás

Tipo de gás	Capacidade do gás kW		Pressão de alimentação mbar			Ar para a combustão m³/h
	Nominal	Reduzida	Nominal	Mínima	Máxima	
Gás natural G20	24	9	20	17	25	48
Gás líquido G30	24	9	30	20	35	48
Gás líquido G31	24	9	37	25	45	48

5.4 - LIGAÇÃO EQUIPOTENCIAL

- É indispensável ligar a aparelhagem a um sistema equipotencial. A conexão deve ser efectuada com o parafuso de paragem marcado com o símbolo ∇ . O fio equipotencial deve ter uma secção de pelo menos 10 mm².
- A instalação de ligação a terra e o sistema equipotencial devem ser conformes às normas em vigor, e devem ser verificados periodicamente.

O construtor declina todas as responsabilidades no caso que estas normas de prevenção dos acidentes não sejam respeitadas.

5.5 - LIGAÇÃO GÁS

- Antes de proceder à ligação, controlar na placa das características que o aparelho tenha sido experimentado e homologado para o tipo de gás à disposição do utente. No caso contrário seguir as indicações do parágrafo 6.4 "Adaptação a outro tipo de gás".
- Acima de cada singular aparelhagem deve estar ligada uma torneira de intercepção a fechadura rápida colocada num lugar facilmente acessível.
- A ligação deve ser efectuada a uniões com três peças, a fim de facilitar a desmontagem. As canalizações devem ser metálicas zincadas ou em cobre,

posicionadas bem à vista. Podem ser utilizados tubos flexíveis, basta que sejam em aço inoxidável.

- Depois de ter efectuado a ligação, verificar a hermeticidade dos pontos de união, utilizando um spray de espuma.
- Ter presente que o ar necessário à combustão é igual a 2 m³/h por cada Kw de potência instalada e que devem ser observadas as Normas de Prevenção dos acidentes.

5.5.1 - Descarga de gás combustos para aparelhos do tipo "B11"

Para os aparelhos do tipo "B11" os gases de descarga devem ser recolhidos por uma instalação adequada, segundo a normativa em vigor. A tal fim se proceda à montagem da chaminé de ligação, fornecida a pedido: (Fig. 3)

- Extraír a grelha colocada na descarga fumos.
- Posicionar a chaminé de ligação "P" sobre a chaminé "1" e fixá-la com os parafusos "2".

1. Evacuação natural (Fig. 4):

Ligação a uma chaminé com tiragem natural, de segura eficiência, por intermédio do interruptor de tiragem "Q", (fornecido quando pedido), com descarga dos produtos da combustão directamente ao exterior.

2. Instalação debaixo do cano e evacuação forçada (Fig. 5):

No caso de instalação debaixo do cano, a parte terminal da chaminé deve encontrar-se pelo menos 1,8m da superfície de apoio do aparelho.

A alimentação do gás ao aparelho deve ser directamente subjugada ao sistema de evacuação forçada e deve interromper-se no caso em que a capacidade deste seja inferior aos valores prescritos pelas normas.

A readmissão do gás ao aparelho deve-se poder realizar só manualmente.

Preste-se atenção ao material com o qual é composto o filtro do cano, dado que a temperatura dos gases combustos pode atingir os 300 °C.

5.5.2 - Descarga de gás combustos para aparelhos do tipo "A" (PT)

Os aparelhos a gás do tipo "A" devem descarregar os produtos da combustão em canos adequados, ou dispositivos similares, ligados a uma chaminé de segura eficiência ou então directamente no exterior.

Na falta, é admitido a utilização de um aspirador de ar ligado directamente ao exterior, de capacidade não menor a quanto estabelecido pelas normas de instalação.

6 - COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO

Para a acendimento dos queimadores, consultar o cap. "II INSTRUÇÕES PARA O USO".

ATENÇÃO!

Antes de acender os queimadores, controlar que o tanque esteja cheio de água até ao nível máximo (ver cap. II, parágrafo. 3).

6.1 - CONTROLO DA PRESSÃO DE LIGAÇÃO (Fig. 6)

- A pressão de alimentação pode ser medida com um manómetro a tubo "U" ou então de tipo electrónico com resolução mínima de 0,1 mbar.
- Desaparafusar o parafuso "1" da tomada de pressão "2".
- Posicionar o manómetro.
- Acender o queimador e verificar que a pressão seja aquela prevista.
- No fim da operação tornar a montar e controlar a hermeticidade.

Se a pressão de ligação não está compreendida no âmbito previsto (ver Tab. 4), em nenhum caso será possível obter o bom funcionamento do aparelho. O organismo para a distribuição do gás deve ser informado.

6.2 - REGULAÇÃO DO AR PRIMÁRIO

- O ar primário é fixo, por isso não necessita de nenhuma regulação.

6.3 - REGULAÇÃO DO QUEIMADOR PILOTO

- Verificar que a chama envolva o termopar e que o seu aspecto seja correcto. Se isto não se verifica, é necessário controlar que o injector montado seja aquele previsto para o gás de linha (Ver Tab.3).

6.4 - ADAPTAÇÃO A OUTRO TIPO DE GÁS

Para fazer funcionar o aparelho com um gás diferente daquele de pré-disposição, por exemplo passando de gás natural a gás líquido, é necessário mudar os injectores dos queimadores principais e do queimador piloto e o by-pass do mínimo (Ver Tab. 3). Todos os injectores necessários à regulação são fornecidos juntamente com o aparelho, num saquinho.

N:B: Depois da adaptação a um tipo de gás diferente daquele de predisposição, torna-se necessário aplicar na placa características o adesivo correcto (contido no saquinho dos injectores) que se refere ao novo tipo de gás utilizado, cobrindo a indicação precedente.

6.4.1 - Substituição dos injectores ao queimador principal (Fig. 8)

- Da parte inferior da panela, desaparafusar os injectores "1" e substituí-los com aqueles adequados ao tipo de gás escolhido, conformando-se a quanto referido na tabela.
O diâmetro do injector está indicado em centésimos de mm no corpo do mesmo.
- Atarraxar a fundo os novos injectores.

6.4.2 - Substituição do injector ao queimador piloto (Fig. 9)

- Desatarraxar o parafuso "4" da conduta do gás.
- Extrair o injector "5" e substituí-lo com aquele apropriado. O número que identifica o injector está indicado sobre o corpo do mesmo.
- Atarraxar novamente a fundo o parafuso "4".

6.4.3 - Substituição do injector by-pass do mínimo (Fig. 7)

- Extrair o quadro de comandos desatarraxando os relativos parafusos, e deixá-lo suspenso aos sustentos.
- Desatarraxar o injector do mínimo "1" da torneira de gás e substituí-lo com aquele adequado ao tipo de gás escolhido, atarraxando a fundo. O diâmetro do injector está indicado em centésimos de mm no corpo do mesmo.

N.B.: Depois de ter efectuado a substituição das peças de conduta do gás, ocorre sempre controlar a perfeita hermeticidade da mesma com um spray de espuma.

7 - VERIFICAÇÃO DO FUNCIONAMENTO

- Pôr a aparelhagem em função segundo as instruções para o uso.
- Verificar a hermeticidade da instalação do gás.
- Verificar o acendimento e a regularidade da chama, seja à máxima capacidade que à mínima.
- Controlar a eficácia da instalação de descarga dos fumos.
- Verificar o equilíbrio da tampa.
- Instruir o utente sobre o funcionamento e a manutenção do aparelho com a ajuda do manual de instruções, informando-o em particular de todas as advertências da respeitar para a correcta utilização.

8 - MANUTENÇÃO

Todos os componentes que necessitam de manutenção são acessíveis pelo lado frontal do aparelho, prévia remoção do quadro de comandos ou do painel inferior.

8.1 - ALGUNS MAUS FUNCIONAMENTOS E SUAS SOLUÇÕES

O queimador piloto não se acende

Possíveis causas:

- A vela de acendimento não está bem fixada ou está mal ligada.
- A acendimento piezoelétrica ou o cabo da vela estão danificados.
- Pressão insuficiente nos tubos de gás.
- O injecto está obstruído.
- A torneira de gás é defeituosa.

O queimador piloto apaga-se depois de deixado o manípulo de acendimento

Possíveis causas:

- O termopar não é aquecido suficientemente pelo queimador piloto.
- O termopar é defeituoso.
- O manípulo do gás não é premido com suficiência.
- Falta de pressão do gás na torneira.
- A torneira de gás é defeituosa.

O queimador piloto permanece aceso mas o queimador principal não se acende

Possíveis causas:

- Perda de pressão na conduta do gás.
- Injectores obstruídos ou torneira do gás defeituosa.
- Queimador com furos de saída de gás entupidos.

8.2 - SUBSTITUIÇÃO DAS PEÇAS

Atenção! A substituição das peças deve ser realizada apenas por pessoal autorizado, utilizando peças de substituição originais.

Acendedor piezoelétrico e cabo

- Extrair os manípulos, o quadro comandos e os painéis frontais.
- Substituir a peça e fixar novamente o cabo com faixas idóneas.
- Tornar a montar os componentes e os painéis na ordem inversa.

Vela de acendimento (Fig. 9 "1")

- Executar a operação pelo fundo da carcaça.
- Desligar o cabo da vela.
- Desatarraxar a porca de parafuso "6" de fixação.
- Substituir o componente e voltar a montar na ordem inversa.

Termopar (Figs. 7 e 9)

- Extrair os manípulos, o quadro de comandos e o painel inferior.
- Desatarraxar os parafusos "7" ao grupo piloto e "3" da torneira gás.
- Substituir a peça e fixa-la novamente com faixas idóneas.
- Tornar a montar os componentes e os painéis em ordem inversa.

Queimador piloto (Fig. 9 "3")

- Executar a operação por debaixo da carcaça.
- Desatarraxar e extrair o termopar "2", a união do gás "4", a vela de acendimento "1".
- Extrair o injecto "5" e conservá-lo. Desmontar o queimador "3" e substituí-lo com aquele novo.
- Voltar a montar tudo o conjunto segundo a ordem inversa de desmontagem.
- Efectuar um controle da hermeticidade.

Queimador principal (Fig. 8)

- Executar a operação por debaixo da carcaça.
- Extrair os parafusos que fixam o grupo queimador ao suporte e extraí-lo da carcaça.
- Extrair os parafusos que fixam cada elemento queimador ao colector.
- Para a instalação seguir o mesmo procedimento na ordem inversa.

Torneira gás (Fig. 7)

- Extrair os puxadores e o painel dos comandos.
- Desatarraxar a conduta do piloto "2" e do termopar "3".
- Desatarraxar as junções de entrada e de saída de gás "4" e "5".
- Retirar o parafuso que fixa a torneira ao suporte.
- Substituir o componente e voltar a montar na ordem inversa.
- Antes de voltar a montar os painéis efectuar um controle da hermeticidade.

II - INSTRUÇÕES PARA O USO

Este aparelho é destinado à cozedura de alimentos em meio aquoso e deve ser usado exclusivamente por pessoal profissionalmente qualificado, no modo indicado por este manual de instruções. Qualquer outro uso impróprio é perigoso.

1 - ADVERTÊNCIAS

- Ler atentamente este manual porque fornece importantes informações que dizem respeito a segurança de instalação, de uso e de manutenção.
 - Guardar com cuidado este manual para cada ulterior consulta.
 - A instalação da aparelhagem e a eventual adaptação a outros tipo de gases deve ser efectuada unicamente por pessoal profissionalmente qualificado.
 - Para reduzir o consumo energetico (gás, água) é aconselhável não utilizar a aparelhagem por longos períodos a vazio ou em condições desfavoráveis à obtenção de óptimo rendimento (ex. tampa aberta, etc.).
 - Para a eventuais reparações dirigir-se unicamente a um centro de assistência técnica autorizado pelo construtor e exigir peças de substituição originais.
- A não observação de quanto acima descrito pode comprometer a segurança da aparelhagem.

2 - PÔR EM FUNÇÃO (Págs. 5 e 6)

Antes de colocar a aparelhagem em função, lavar escrupulosamente o interior da panela com água quente e detergente, enxaguando-o depois abundantemente.

ATENÇÃO!

Nunca colocar em função a aparelhagem antes de ter enchido de água o tanque.
A falta de advertência de tal norma comportaria graves danos pelo super-aquecimento do recipiente de aço inoxidável e aos outros órgãos internos.

3- ENCHIMENTO DO TANQUE

- Certificar-se que a torneira grande "A" esteja fechada.
- Orientar o distribuidor "D" para o interior do tanque e abrir as duas torneiras "B" e "C" da água quente ou fria. O nível de enchimento deve ser pelo menos 4 cm abaixo do bordo de transbordamento e eventualmente ainda mais baixo no caso em que subsista o perigo (nos modelos autoclave) que as iguarias em ebulição possam obstruir a válvula de segurança colocada na tampa.
- Fechar a tampa.

ATENÇÃO!

Na operação de fechadura da tampa autoclave os grampos "S" devem ser apertados agindo sobre os elementos em posições periféricas opostas, de maneira gradual e uniforme.

4- AQUECIMENTO

- Ligar a alimentação do gás accionando a válvula instalada acima da aparelhagem.
- Premer e rodar em sentido anti-horário o manípulo "F" da posição APAGADO à posição ACENDIMENTO PILOTO.

O manípulo "F" de comando da torneira gás tem 4 posições de utilização.

● APAGADO

★ ACENDIMENTO PILOTO

🔥 CHAMA POTÊNCIA MÁXIMA

🔥 CHAMA POTÊNCIA MÍNIMA

- Premer a fundo o manípulo "F" e contemporaneamente premer por alguns impulsos o botão do acendedor piezoeléctrico "G" o qual provocará o acendimento da chama piloto. Cerca de 20 segundos depois da verificação do acendimento largar o manípulo: a chama deve permanecer acesa. No caso que isso não se verificasse, repetir a operação.
- A realização do acendimento do queimador piloto pode-se observar através do visor "E".
- O acendimento do queimador principal efectua-se girando o manípulo "F" da posição ACENDIMENTO PILOTO à posição CHAMA POTÊNCIA MÁXIMA ou CHAMA POTÊNCIA MÍNIMA.
- Nas panelas autoclave quando ao interno do recipiente a pressão atinge 0,05 bar a válvula de segurança a peso "R" colocada na tampa começa a perder vapor.
- A este ponto, conforme o conteúdo da panela, dever-se-á abaixar a potência de aquecimento rodando o manípulo da torneira de gás para a posição CHAMA POTÊNCIA MÍN., para evitar que continue a sair inutilmente vapor da válvula.

5 - FIM DA COZEDURA

5.1 - Apagamento do queimador

- Verificada a cozedura rodar o manípulo "F" para a posição ACENDIMENTO PILOTO só para apagar o queimador principal.

ATENÇÃO!

Abrir a tampa com cautela para evitar queimaduras devidas à saída de vapor ou ao contacto com superfícies quentes.

A manobra de abertura da tampa autoclave deve começar depois da verificação da ausência de pressão ao interno do recipiente, carregando no botão de respiro da válvula de segurança "R". O desatarraxamento dos singulares grampos deve iniciar de maneira parcial e gradual.

Abrindo a tampa diariamente, antes de deixar a empunhadura, controlar que fique elevada: semestralmente fazer controlar a mola de equilíbrio por um técnico especializado.

No entanto evitar de meter as mãos debaixo da tampa quando está elevada.

- Para descarregar o conteúdo do recipiente, agir na torneira de descarga "A".

5.2 - Fim serviço

- Rodar o manípulo "F" na posição APAGADO para apagar também o queimador piloto.
- Fechar a torneira de intercepção de gás.

6- DISPOSITIVOS DE SEGURANÇA E CONTROLE

Só para modelos autoclave:

- Válvula de segurança e saída de ar e vapor a peso e mola "R", colocada na tampa a fecho hermético. A válvula libra-se à pressão de 0,05 bar. Diminuir a potência de aquecimento quando a válvula começa a perder vapor.

Antes de iniciar a abertura da tampa autoclave, carregar o botão preto para fazer sair a pressão do recipiente.

Manter a válvula sempre limpa de resíduos que poderiam obstruir a conduta de descarga.

7 - LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Submeter periodicamente o aparelho (pelo menos uma vez por ano) a um controle total. Fazer controlar por um técnico especializado, com frequência mínima semestral, o estado de eficiência dos dispositivos de segurança e o equilíbrio da tampa.
- Limpar diariamente as partes em aço com água morna ensaboada, e em seguida enxaguar abundantemente e enxugar com cuidado. Para as eventuais incrustações usar uma escova de nylon.
- Evitar absolutamente o contacto contínuo ou irregular com material ferroso para não dar início a fenómenos de corrosão. Portanto colheres de pau, paletas, colheres, etc. deverão ser em aço inoxidável. Evitar pela mesma razão de limpar o aço inoxidável com palha d'aço, escovas ou raspadores de aço comum. Eventualmente pode ser usada lã de aço inoxidável passada no sentido de acetinação.
- O sal deve ser acrescentado apenas quando a água ferve, e eventuais resíduos deverão ser eliminados logo depois do fim de cada cozedura. Não usar nunca sal de cozinha a pedaços muito grossos porque, dissolvendo-se muito lentamente, poderiam dar início a fenómenos de corrosão no fundo do recipiente. Utilizar portanto sal com formato mínimo (menor de 3 mm); se este não é disponível, aconselha-se de dissolvê-lo com água quente num recipiente à parte.
- Se a panela não é utilizada por longos períodos, passar energicamente sobre todas as superfícies em aço um pano embebido de óleo de vaselina de maneira a estender uma ligeira camada protectora; para além disso, arejar periodicamente os locais.
- A tampa da panela, quando a mesma não é usada, deve permanecer aberta.
- Desmontar e limpar frequentemente a válvula de segurança do recipiente, colocada na tampa.

8 - RECOMENDAÇÕES IMPORTANTES

- Não lavar a aparelhagem com jactos de água directos ou a alta pressão, porque eventuais infiltrações nos componentes internos poderiam prejudicar o regular funcionamento e a segurança.
- Não utilizar para a limpeza do aço elementos que contenham cloro (lixívia, ácido clorídrico, etc.) mesmo se diluídos.
- Não usar substâncias corrosivas (por ex. ácido muriático) para limpar o pavimento situado por baixo da aparelhagem.
- Não é admitido produzir modificações na capacidade de arejamento destinada à combustão.
- A aparelhagem é realizada com materiais metálicos (aço inox, chapa alumínada, cobre) numa percentual superior a 90%, e por isso que é possível a reciclagem dos mesmos através das estruturas tradicionais de recuperação, no respeito das normativas vigentes em cada país.
- A aparelhagem a eliminar deve ser tornada inutilizável. Tirar também a tampa para evitar que alguém possa ficar preso dentro do recipiente.