

**ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, L'USO E LA MANUTENZIONE
INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION, L'EMPLOI ET L'ENTRETIEN
INSTALLATIONS-, BETRIEBS-UND WARTUNGSANLEITUNGEN
INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN, EL USO Y EL MANTENIMIENTO**

CUOCIPASTA GAS SERIE MINIMA

SECONDO NORMA: EN 437 e EN 203 parte 1 e 2 Categoria II per Gas Metano e G.P.L.

GAS HEATED PASTA COOKERS SERIE MINIMA

ACCORDING TO: EN 437 and EN 203 part 1 and 2 Cat. II for Natural gas and L.P.G.

CUISEUR DE PATES GAZ SERIE MINIMA

CONFORME AUX NORMES: EN 437 et EN 203 1ère et 2ème partie pour Gaz Méthane et G.P.L.

GAS BEHEIZTE NUDELKOCHER SERIE MINIMA

NACH: EN 437 und EN 203 Teil 1 und 2 Kategorie II für Erdgas und Flüssiggas

COCEDORES DE PASTA GAS SERIE MINIMA

SEGÚN: EN 437 y EN 203 parte 1 y 2. Categoría II: Metano y G.P.L.

GC66

IMCU600019

04/12/2009 Rev. 4



IT

GB

FR

DE

ES

ITALIANO	<i>pagina</i>	2 - 10
ENGLISH	<i>page</i>	11 - 18
FRANÇAIS	<i>page</i>	19 - 26
DEUTSCH	<i>Seite</i>	35 - 41
ESPAÑOL	<i>página</i>	34 - 41

INDICE

CAPITOLO	DESCRIZIONE	PAGINA
	Avvertenze generali	3
1.	Dati tecnici	4
1.1	Tabella I: Dati tecnici cuocipasta a gas CAT. II (Gas Metano e G.P.L.)	4
1.2	Caratteristiche tecniche	4
2.	Istruzioni per l'installazione	5
2.1	Informazioni riguardanti i cuocipasta a gas serie Minima	5
2.2	Installazione	5
2.2.1	Legge, norme e direttive tecniche da rispettare	5
2.2.2	Luogo d'installazione	6
2.2.3	Posizionamento	6
2.2.4	Montaggio apparecchiature top su base armadiata	6
2.2.5	Collegamento acqua	6
2.2.6	Scarico acqua	6
2.3	Collegamento all'impianto del gas	6
2.4	Scarico dei prodotti di combustione	7
2.4.1	Apparecchi a gas tipo: A	7
2.5	Come ottenere la portata termica nominale	7
2.5.1	Controllo della pressione a monte (Pe)	7
2.5.2	Controllo della pressione all'ugello (Pi)	7
2.5.3	Regolazione della portata termica minima	7
2.5.4	Controllo per il funzionamento a gas liquido	7
2.6	Controllo del funzionamento	7
2.7	Introduzione dell'utente	7
3.	Trasformazione per funzionamento ad altro tipo di gas	8
3.1	Sostituzione ugelli bruciatori principali	8
3.2	Sostituzione ugello bruciatore pilota	8
4.	Sostituzione dei componenti piu' importanti	8
5.	Istruzioni per l'utente	9
5.1	Riempimento vasca	9
5.2	Accensione bruciatori	9
5.3	Spegnimento	9
5.4	Svuotamento della vasca	9
	TABELLA II: GAS, PRESSIONE E CATEGORIE NEI VARI PAESI. SECONDO EN 437 - EN 203-1-2 .	43
	DATI TECNICI	44
	SCHEMA D'INSTALLAZIONE	56

AVVERTENZE GENERALI

- **Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione.**
- Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori.
- Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchiatura e in caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchiatura e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
- Prima di collegare l'apparecchiatura, accertarsi che i dati riportati sulla targhetta siano corrispondenti a quelli della rete di distribuzione gas.
- Questa apparecchiatura deve essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita, ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da persona addestrata all'uso della stessa.
- Per eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato dal costruttore e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.
- Il mancato rispetto di quanto sopra, può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti e ad alta pressione.
- Non ostruire le aperture o feritoie di aspirazione o di smaltimento del calore.

In caso di inosservanza delle norme contenute nel presente manuale, sia da parte dell'utente che da parte del tecnico addetto all'installazione, la Ditta declina ogni responsabilità ed ogni eventuale incidente o anomalia causato dalle suddette inosservanze non potrà essere imputato alla stessa.

La casa costruttrice declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel presente opuscolo, imputabili ad errori di trascrizione o stampa. Si riserva inoltre il diritto di apportare al prodotto quelle modifiche che si ritengono utili o necessarie, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali.

1.1 TABELLA I: DATI TECNICI CUOCIPASTA A GAS CAT. II (GAS METANO E G.P.L.)

MODELLO		GC66
Dimensioni	Tipo	A
Larghezza	mm	600
Profondità	mm	600
Altezza	mm	290
Altezza totale	mm	480
Scarico camino Tipo: B ₁₁	Ø mm	-
Peso netto	kg	35
Camino	kg	-
Dimensioni vasca		-
Larghezza	mm	510
Profondità	mm	340
Altezza media	mm	228,5
Attacco gas	"A"	G 1/2"
Portata termica nominale	(1) kW	11
Aria per la combust. / ventil.	m ³ /h	20
Consumo gas	(15°C)	
G.P.L. G 30/31	g/h	867/854
Metano H-G 20	m ³ /h	1,164
Metano L-G 25	m ³ /h	1,35

(1) Compresa la portata termica del bruciatore pilota ca. 400 W

1.2 CARATTERISTICHE TECNICHE

Struttura portante in acciaio inox AISI 304, pannellatura e basamento in acciaio inox montata su piedini regolabili in altezza.

- **VASCA** in acciaio inox AISI 304.

- **RISCALDAMENTO A GAS** mediante bruciatori a fiamma autostabilizzata in acciaio che garantiscono un'elevata uniformità di riscaldamento. Regolazione termostatica della temperatura con valvola di sicurezza e termocoppia per l'interruzione dell'afflusso del gas in caso di spegnimento accidentale del bruciatore pilota. Accensione piezoelettrica al pilota.

L'installazione e l'eventuale trasformazione per l'uso di altri tipi di gas, deve essere eseguita da persone qualificate secondo la normativa in vigore.

Vedere tabelle dati tecnici: 1.1.

AVVERTENZE:

Nel caso in cui l'apparecchiatura venga installata contro una parete quest'ultima deve resistere ai valori di temperatura di 100°C e deve essere incombustibile, oppure l'apparecchiatura deve essere sistemata a 10 cm. di distanza.

Prima di procedere all'installazione, togliere dal rivestimento la pellicola di protezione in plastica, eliminando gli eventuali residui adesivi con prodotto adatto alla pulizia per l'acciaio inossidabile.

Installare l'apparecchio in posizione orizzontale, la corretta posizione si otterrà ruotando i piedini livellatori.

2.1 INFORMAZIONI RIGUARDANTI I CUOCIPASTA A GAS SERIE MINIMA

Questo libretto è valido per i nostri Cuocipasta serie Minima del tipo A1 Categoria II (Gas naturale e Liquido G.P.L.).

Vedere tabella 1.1. La targhetta secondo le norme EN437 e EN 203-1-2 si trova sul retro ed all'interno.


Esempio targhetta Italia:

Cat. II 2H3+

Pe = Pressione a monte

Pi = Pressione all'ugello

CE		Mod.	
		Serial N° DR	
V	Hz	kW	Type Tipo
IT-GR-GB-ES-IE	PT	PL	FR - BE
NL	MT-CY	AT-CH	
Cat.	II2H3+	II2H3+	II2E3P
Ph (mbar)	20,29/37	20,29/37,50/67	20,37
		20/25,29/37	25,37,50
		30	20,50
LU	NO-EE-LT-SK-SI-TR-HR-RO-CZ-MK	DE	AL-IS-DK-FI-SE-BG LV
Cat.	II2E3P	II2H3B/P	II2ELL3B/P
Ph (mbar)	20,37,50	20,30	20,20,50
		20,30	20
ΣQ_n (Hi)	kW	G20	m³/h
		G25	m³/h
		G30	Kg/h
		G31	Kg/h

	Mod.	SN°	CE	Pin.N°
Made by				
HU		Hz	kW	Type
Cat.	II2HS3B/P			
Pn (mbar)	25,25,30/30			
ΣQ_n (Hi)	kW	G 20	m³/h	G 30
		G 25.1	m³/h	G 31
			Kg/h	Kg/h

2.2 INSTALLAZIONE

2.2.1 LEGGE, NORME E DIRETTIVE TECNICHE DA RISPETTARE

Per l'installazione sono da osservare le seguenti norme:

- Prescrizioni vigenti antinfortunistiche e antincendio.
- La regolamentazione dell'ente erogatore del gas, dal quale bisogna farsi rilasciare il nullaosta prima dell'installazione.
- Norme «Installazione impianti a gas».
- Norme igieniche.

2.2.2 LUOGO D'INSTALLAZIONE

- L'apparecchio deve essere installato in locali con sufficiente areazione. Questo apparecchio richiede una aspirazione di almeno $2 \text{ m}^3/\text{h} \cdot \text{kW P.T.}$ (Portata Termica).
- Installare l'apparecchiatura secondo quanto previsto dalle norme di sicurezza UNI - CIG 8723, legge N° 46 del 5-3-'90 e D.M. N° 74 del 12.04.96.

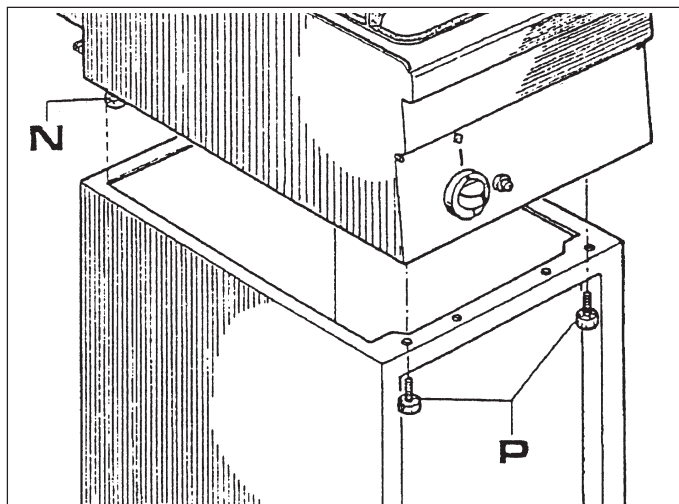
2.2.3 POSIZIONAMENTO

- Le varie apparecchiature possono essere installate singolarmente o possono essere accoppiate ad altre apparecchiature della nostra stessa gamma.
- Questa apparecchiatura non è idonea per l'incasso.
- La distanza dalle pareti laterali e posteriore deve essere minimo di 10 cm., nel caso in cui la distanza fosse inferiore o il materiale delle pareti o del pavimento fossero infiammabili, è indispensabile l'applicazione di un isolante termico.

2.2.4 MONTAGGIO APPARECCHIATURE TOP SU BASE ARMADIATA

Svitare e togliere i due piedini anteriori (P) dell'apparecchiatura da porre sulla base armadiata, appoggiarla poi su questa facendo in modo che i due piedini posteriori (N) vadano ad incastrarsi nell'angolo della base come illustrato in figura.

Appoggiare completamente l'apparecchiatura e fissarla avvitando i due piedini anteriori (P) passando attraverso i fori predisposti sulla base per il fissaggio dell'apparecchiatura.



2.2.5 COLLEGAMENTO ACQUA

Pressione massima dell'acqua: 4 bar (400 kPa).

Per eseguire una corretta installazione è indispensabile che:

- L'apparecchio venga alimentato con acqua potabile.
- Il tubo di entrata acqua sia collegato alla rete di distribuzione mediante un rubinetto di intercettazione da chiudersi quando l'apparecchio non è in funzione o per interventi di manutenzione.
- Tra il rubinetto di intercettazione ed il tubo che collega il cuocipasta sia installato un filtro meccanico per impedire l'immissione di eventuali scorie ferrose che, ossidandosi, possono intaccare e determinare col tempo, l'ossidazione della vasca.
- E' consigliabile prima di collegare l'ultimo tratto di tubazione dell'attacco del cuocipasta, lasciare defluire un certo quantitativo di acqua per spurgare il tubo da eventuali scorie ferrose.

2.2.6 SCARICO ACQUA

Convogliare il tubo di scarico del cuocipasta (pos. 1) in un sifone di tipo aperto pos. 2, in modo da non permettere il contatto fra tubo di scarico dell'apparecchio ed il sifone di raccolta secondo le norme igieniche locali in vigore.

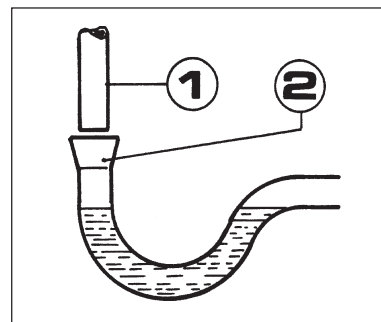
Lo scarico dell'apparecchio va connesso tenendo presente che la condotta deve resistere ad una temperatura di circa 100°C.

2.3 COLLEGAMENTO ALL'IMPIANTO DEL GAS

- L'apparecchio deve essere alimentato con gas avente le caratteristiche e la pressione riportata in tabella II.
- La pressione del gas si misura alla presa di pressione iniziale con i bruciatori accesi (vedere Fig. 1) e art. 2.5.1.
- L'apparecchiatura è collaudata e predisposta per funzionare a gas metano H G20 - 20 mbar.

*** N.B. Se la pressione in rete varia più del +10% della pressione nominale, viene consigliato di montare un regolatore di pressione a monte dell'apparecchio per garantire la pressione nominale.**

- L'allacciamento alla rete del gas deve essere effettuato con tubazione metallica di adeguata sezione e deve essere inserito a monte un rubinetto di intercettazione omologato.
- Dopo l'allacciamento alla rete del gas, controllare che non esistano perdite nei punti di raccordo con bolle di sapone.



2.4 SCARICO DEI PRODOTTI DI COMBUSTIONE

Gli apparecchi devono essere installati in locali adatti per lo scarico dei prodotti della combustione che deve avvenire nel rispetto di quanto prescritto dalle norme d'installazione. Le nostre apparecchiature sono considerate (vedi Tabella 1.1 dati tecnici) come:

2.4.1 APPARECCHIA GAS TIPO: A1

Non sono previsti per essere collegati ad un controllo di scarico dei prodotti della combustione.

L'apparecchiatura a gas va sistemata sotto una cappa di aspirazione il cui impianto deve avere le caratteristiche conformi alle Norme. Questa apparecchiatura necessita di almeno $2 \text{ m}^3/\text{h} \cdot \text{kW P.T.}$ (Portata Termica).

Controllare l'aerazione della cucina; deve essere secondo le norme in vigore.

2.5 COME OTTENERE LA PORTATA TERMICA NOMINALE

Controllare se l'apparecchio è predisposto per il tipo di gas, pressione e categoria che corrisponde con il gas disponibile in rete. Indicazione riportata sull'imballo e/o targhetta sull'apparecchio.

Se l'apparecchio è predisposto per un altro tipo di gas e pressione, occorre prima fare una trasformazione per il funzionamento ad altro tipo di gas. Vedere la Tabella II per gli ugelli, vite del minimo (by-pass), gli ugelli del pilota e la pressione all'ugello dei bruciatori principali.

N.B. I nomi degli ugelli «2H» e «3+» sono visibili nella parte sinistra della Tabella II.

2H = G 20 - 20 mbar

3+ = G 30 - 29 mbar e/o G 31 - 37 mbar una coppia di gas e pressione. Nel nostro settore abbiamo quasi sempre a che fare con G 31 - 37 mbar!

Nella Tabella II sono riportati i tipi di gas e pressione per ogni bruciatore e il relativo ugello, la distanza X mm della regolazione dell'aria primaria, la vite del minimo (by-pass), l'ugello del pilota, la pressione massima e minima all'ugello, la portata termica massima e minima e il consumo gas in l/h (15°C) o in g/h in caso di G.P.L.

Attenzione: Se la pressione «dinamica» del gas a monte dell'apparecchio è inferiore alla pressione minima della Tabella II, l'allacciamento è proibito; in più l'installatore deve comunicare all'azienda del gas che la pressione in rete è troppo bassa.

N.B. Se la pressione varia più del +10% della pressione nominale p.e. per G 20 • 22 mbar viene consigliato di montare un regolatore di pressione a monte dell'apparecchio per garantire la pressione nominale.

Se la pressione in rete è oltre la pressione massima della Tabella II p.e. per G 20 • 25 mbar avvertire l'azienda del gas.

Controllare se la pressione in entrata ed all'ugello corrisponde con i valori riportati nella Tabella II.

2.5.1 CONTROLLO DELLA PRESSIONE A MONTE (PE) FIG. 5

La pressione viene misurata con un manometro $0 \div 80 \text{ mbar}$ (Precisione almeno 0,1 mbar).

La presa di pressione Fig. 5 si trova sulla vite di entrata E; svitare la vite (E), attaccare la gomma al silicone al manometro, accendere il bruciatore e rilevare la pressione «dinamica» a monte.

Rimontare la vite (A), controllare la tenuta gas con bolle di sapone.

2.5.2 CONTROLLO DELLA PRESSIONE ALL'UGELLO (PI) FIG. 1.

La presa di pressione Fig. 1 si trova sopra il porta ugello (Fig. 1).

La gomma al silicone è adatta per alte temperature e va protetta con carta stagnola per evitare che bruci.

2.5.3 REGOLAZIONE DELLA PORTATA TERMICA MINIMA

La portata termica minima non è registrabile poichè la valvola gas regola solamente tutto oppure niente.

2.5.4 CONTROLLO PER IL FUNZIONAMENTO A GAS LIQUIDO

Controllare se gli ugelli montati corrispondono con l'indicazione delle Tabelle II.

Verificare se la pressione in entrata corrisponde con le indicazioni delle Tabelle II.

Controllare se l'impianto a gas G.P.L. ha due regolatori di pressione di sufficiente capacità e se la capacità di evaporazione può essere considerata sufficiente.

Vedere anche la pubblicazione «Norme di installazione e caratteristiche di Impianti a gas G.P.L.».

2.6 CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO

- Mettere l'apparecchio in funzione secondo le istruzioni d'uso Cap. 5.
- Controllare che non ci siano delle perdite di gas secondo le normative locali.
- Controllare l'accensione e l'interaccensione del bruciatore pilota e bruciatore principale.
- Verificare lo scarico regolare dei gas della combustione.
- Incollare una targhetta adesiva "predisposizione gas" sulla targhetta della apparecchiatura per quale gas e pressione l'apparecchio è stato regolato.

2.7 INTRODUZIONE DELL'UTENTE

Spiegare il funzionamento e l'uso del cuocipasta all'utente utilizzando il libretto istruzioni e illustrare eventuali cambiamenti. Lasciare il libretto istruzioni in mano all'utente e spiegare che lo deve utilizzare per ulteriori consultazioni.

3. TRASFORMAZIONE PER FUNZIONAMENTO AD ALTRO TIPO DI GAS

Chiudere il rubinetto del gas a monte dell'apparecchio.

3.1 SOSTITUZIONE UGELLI BRUCIATORI PRINCIPALI (FIG. 1)

- Svitare con una chiave del 12 l'ugello (U) e sostituire con quello corrispondente al gas prescelto secondo quanto riportato nelle Tabelle II.

3.2 SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE PILOTA (FIG. 2)

- **ATTENZIONE!!!** Smontare per prima la candeletta (Fig. 2 pos. 5) svitando il dado (Fig. 2 pos. 8) con una chiave da 10 mm.
- Svitare il dado con una chiave da 10 mm (Fig. 2 pos. 2) e smontare l'ugello pilota (Fig. 2 pos. 7)
- Sostituire l'ugello pilota (Fig. 2 pos. 7) con quello corrispondente al gas prescelto secondo quanto riportato nelle Tabelle II.
- Stringere bene il dado (Fig. 2 pos. 2) con chiave da 10 mm.
- **Secondo pilota:** il secondo pilota è munito di solo iniettore: sostituirlo con lo stesso valore del pilota principale.

Terminata la sostituzione degli ugelli, applicare sopra alla targhetta esistente quella data in dotazione alla macchina indicante il nuovo tipo di gas.

4. SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI PIU' IMPORTANTI

L'apparecchio deve essere controllato almeno ogni 6 mesi. Sono da controllare il gruppo bruciatore, l'accensione, l'interaccensione, l'impostazione del massimo e del minimo.

Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.

Prima di effettuare lo smontaggio dei componenti e la loro sostituzione chiudere il rubinetto del gas e smontare il frontalino. Procedere ora alla sostituzione dei componenti più importanti:

A - Accenditore piezo elettrico (sul frontalino)

- Staccare il filo dell'alta tensione.
- Svitare il dado con una chiave di 27 mm.
- Sostituire l'accenditore.
- Rimontare il tutto seguendo l'ordine inverso di smontaggio.

B - Candeletta del pilota Fig. 2 pos. 5

- Staccare il filo dell'alta tensione (dado chiave 7 mm).
- Svitare la vite (Fig. 2 pos. 8) con una chiave di 8 mm.
- Sostituire la candeletta.
- Rimontare il tutto seguendo l'ordine inverso di smontaggio.

C - Termocoppia Fig. 2 pos. 4

Viene consigliato di smontare la candeletta (Vedere posizione B) perchè la parte in ceramica è molto fragile.

- Svitare il dado (Fig. 2 pos. 9) con una chiave di 10 mm.
- Svitare con una chiave di 9 mm la termocoppia dalla valvola di sicurezza (Fig. 3).
- Rimontare il tutto seguendo l'ordine inverso di smontaggio.

D - Bruciatore pilota Fig. 2 pos. 6

- Smontare la candeletta (vedere posizione B) perchè la parte in ceramica è molto fragile.
- Smontare la termocoppia con una chiave di 10 mm (Fig. 2 pos. 4 e 9).
- Smontare l'attacco gas, con una chiave di 10 mm (Fig. 2 pos. 2), facendo attenzione a non perdere l'ugello (Fig. 2 pos. 7) che è agganciato al bicono (Fig. 6 pos. 3).
- Smontare il pilota dalla staffa del bruciatore.
- Sostituire il bruciatore pilota.
- Rimontare il tutto seguendo l'ordine inverso di smontaggio.

ATTENZIONE: Stringere bene il dado (Fig. 2 pos. 2) e controllare la tenuta del gas con bolle di sapone.

E - Rubinetto valvolato Fig. 4

- Svitare i collegamenti entrata (5) ed uscita gas (7) con una chiave del 19.
 - Svitare l'uscita (4) l'alimentazione del bruciatore pilota con una chiave del 10.
 - Svitare la termocoppia (6) con una chiave del 9.
 - Rimontare il nuovo rubinetto valvolato.
 - Controllare la vite del minimo (by-pass) (3); deve corrispondere con tabella II.
- ATTENZIONE: Controllare la tenuta del gas con bolle di sapone.

F - Bruciatore Fig. 1 pos. T

- Smontare il tubo alimentazione gas; valvola-bruciatore (0).
 - Svitare le due viti (R) con una chiave da 8 mm.
- Ora si può sostituire il bruciatore (o i bruciatori).
- Rimontare il tutto seguendo l'ordine inverso di smontaggio.
- ATTENZIONE: Controllare la tenuta gas con bolle di sapone.

5.

ISTRUZIONI PER L'UTENTE

Premessa

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

Non adoperare mai sale da cucina in grossa pezzatura che, depositandosi sul fondo della vasca ed essendo troppo pesante per essere portato in circolazione, non avrebbe la possibilità di sciogliersi completamente. Questo sale non sciolto in un tempo lungo, può dare origine nel punto di contatto a fenomeni di corrosione, si consiglia pertanto di immettere nella vasca il sale in pezzatura minuta (minore di 3 mm.) e ad avvenuta ebollizione.

Se ciò non è possibile ed il sale da sciogliersi è a grana grossa scioglierlo con acqua calda in un recipiente a parte.

5.1 RIEMPIMENTO VASCA

- Il riempimento della vasca si effettua ruotando la leva comando rubinetto (L punto 2.0.1) che aziona il rubinetto e introduce l'acqua attraverso l'erogatore (E punto 2.0.1).

Riempire la vasca sino alla tacca di livello.

La vasca è munita di una feritoia di scarico per il troppo pieno (O) che impedisce all'acqua di superare quel determinato livello.

- Per una buona cottura, si consiglia un rapporto di 10 lt. di acqua ogni chilogrammo di pasta da cuocere.
- Il cuocipasta GC66 può contenere al massimo 2,8 kg di pasta.

5.2 ACCENSIONE BRUCIATORI (FIG. 6)

- Aprire il rubinetto generale del gas installato a monte dell'apparecchiatura.
- Premere la manopola di comando e portarla nella posizione "accensione" pilota (★) poi premere a fondo.
- Successivamente premere per due o tre volte il pulsante dell'accenditore piezoelettrico in modo da provocare la scintilla per l'accensione della fiamma pilota, la verifica dell'avvenuta accensione viene fatta attraverso il foro di destra I sul cruscotto. Dopo circa 20 secondi, rilasciare la manopola, il bruciatore pilota deve rimanere acceso; se ciò non avvenisse, ripetere l'operazione.
- L'accensione del bruciatore principale si ottiene girando la manopola (Fig. 3) dalla posizione "accensione pilota" (★) alla posizione massimo (🔥).
- Per portare il bruciatore al minimo, premere e girare ulteriormente la manopola sulla posizione minimo (🔥).

5.3 SPEGNIMENTO

- Lo spegnimento del bruciatore principale si ottiene girando la manopola sulla posizione accensione pilota (★).
- Lo spegnimento del pilota, da farsi a fine lavoro e con vasca vuota si ottiene premendo e girando la manopola sulla posizione "spegnimento" (●).
- Chiudere infine il rubinetto generale del gas installato a monte dell'apparecchiatura.

5.4 SVUOTAMENTO DELLA VASCA

Per svuotare la vasca aprire l'apposito rubinetto che si trova all'interno della porta, l'acqua uscirà automaticamente all'esterno dell'apparecchio, attraverso lo scarico diretto che deve essere collegato ad un sifone di tipo aperto. Nel caso lo scarico avvenga in un contenitore utilizzarne uno metallico che deve essere posizionato in modo stabile e sicuro.

- Pulire giornalmente la parte in acciaio inox con acqua tiepida saponata, quindi risciacquare abbondantemente ed asciugare con cura.
- Evitare nel modo più assoluto di pulire l'acciaio inox con paglietta, spazzola o raschietti di acciaio comune in quanto possono depositare particelle ferrose che ossidandosi provocano punti di ruggine. Può essere eventualmente adoperata lana di acciaio inossidabile passata nel senso della satinatura.
- Qualora l'apparecchiatura non venga utilizzata per lunghi periodi, passare energicamente su tutte le superfici in acciaio un panno appena imbevuto di olio di vaselina, in modo da stendere un velo protettivo. Arieggiare periodicamente i locali.
- Evitare nel modo più assoluto il contatto continuo o saltuario con materiale ferroso onde non provocare inneschi di corrosione galvanica. Pertanto mestoli, palette, cucchiai, ecc. dovranno essere in acciaio inossidabile.
- Una volta svuotata la vasca, provvedere a lavarla accuratamente onde togliere eventuali incrostazioni, adoperando preferibilmente spazzole in nylon.

ATTENZIONE

In caso di lunga inattività della macchina, nel recipiente non deve essere lasciata acqua.

L'azienda costruttrice non risponde dei danni causati dalla inosservanza delle suddette norme di manutenzione.

INDEX

CHAPTER	DESCRIPTION	PAGE
	General remarks	12
1.	Technical data	13
1.1	Table I: Technical data gas-fed pasta cooker, Category II (Natural gas and L.P.G.)	13
1.2	Technical characteristics	13
2.	Installation instructions	14
2.1	Information about gas-fed pasta cooker series minima	14
2.2	Installation	14
2.2.1	Laws, regulations and technical directives to be complied with	14
2.2.2	Installation place	15
2.2.3	Positioning	15
2.2.4	Assembly of top equipment on counterbasis (side illustration)	15
2.2.5	Water connection	15
2.2.6	Water drain	15
2.3	Gas system connection	15
2.4	Discharge of exhaust flue products	16
2.4.1	Gas units type a	16
2.5	How to achieve the nominal thermal capacity	16
2.5.1	Incoming pressure check (Pe)	16
2.5.2	Nozzle pressure check (Pi)	16
2.5.3	Adjusting the minimum thermal capacity	16
2.5.4	Liquid gas operation control	16
2.6	Operation control	16
2.7	Introduction to users	16
3.	Transformation to operate with other gas type	17
3.1	Replacing the main burners nozzles	17
3.2	Replacing the pilot burners nozzles	17
4.	Replacing important components	17
5.	Instructions to users	18
5.1	Container filling	18
5.2	Igniting the burners	18
5.3	Switching off	18
5.4	Draining the tub	18
6.	Maintenance and cleaning	18
	TABLE II: GAS, PRESSURE AND CLASSES IN DIFFERENT COUNTRIES. AS PER EN 437 EN 203-1-2	43
	TECHNICAL DATA	44
	SCHEMA D'INSTALLAZIONE	56

GENERAL REMARKS

- **Carefully read the instructions contained in the present booklet as they supply important information relating to safe installation, use and maintenance.**
- Keep this booklet with care, for any further consultation by the various operators.
- Having removed the packing, make sure the unit is in good order and in case of doubt, do not use the unit, but call on skilled personnel.
- Before connecting the unit, make sure the data appearing on the label correspond to those of the main gas supply.
- This unit must only be destined to the use it was expressly built for ; any other use must be deemed improper and therefore dangerous.
- The unit must be used only by a person trained for its operation.
- For any repairs, please call exclusively an authorised technical service centre, and ask for original spare parts only.
- Non compliance with the above may compromise the unit's safety.
- Do not wash the unit with direct or high-pressure water jets.
- Do not obstruct openings or draft grids or heat vents.

In case of non-compliance with the indications contained in the present manual, both on the user's part and on the installing technician's part, the Manufacturer declines any responsibility, and any possible accident or fault caused by the above mentioned non-compliances will not be imputable to the Manufacturer.

The Manufacturer declines any responsibility for any imprecisions appearing on the present booklet, ascribable to transcription or printing errors. Furthermore, the Manufacturer reserves the right to make any modifications to the product deemed useful or necessary, without prejudicing its essential characteristics.

1.1 TABLE I: TECHNICAL DATA GAS-FED PASTA COOKER, CATEGORY II (NATURAL GAS AND L.P.G.)

MODEL		GC66
Dimensions	Type	A
Width	mm	600
Depth	mm	600
Height	mm	290
Total Height	mm	480
Chimney discharge diam. Type B ₁₁	Ø mm	-
Net Weight	kg	35
Chimney	kg	-
Tank dimensions and No.		-
Width	mm	510
Depth	mm	340
Gas connection	"A"	G 1/2"
Nominal thermal capacity	(1) kW	11
Combustion air / fan	m ³ /h	20
Gas consumption	(15°C)	
L.P.G. G 30/31	g/h	867/854
Natural Gas H-G 20	m ³ /h	1,164
Natural Gas L-G 25	m ³ /h	1,35

(1) Including the pilot thermal capacity approx. 400 W

1.2 TECHNICAL CHARACTERISTICS

Stainless steel frame AISI 304, stainless steel panels and base mounted on height-adjustable feet.

- **TANK** made of stainless steel AISI 304
- **GAS HEATING** by means of self-stabilising flame burners made of steel, assuring a high heating uniformity . Temperature thermostatic adjustment with safety valve and thermocouple for the interruption of gas in case of accidental extinguishment of the pilot burner. Piezoelectric ignition for pilot.

Installation must be performed by qualified technicians according to the law in force.

See technical data tables : 1.1.

WARNINGS:

Should the unit be installed against a wall, the latter must be heat-resistant to temperatures of 100°C and must be fireproof, or it has to be placed at a distance of 10 cm.

Before proceeding with the installation, remove the protective plastic film from the relevant parts, eliminating any adhesive residues with an appropriate cleaning product suitable for stainless steel.

Install the unit in a horizontal position; its correct levelling will be achieved by rotating the adjustable feet.

2.1 INFORMATION ABOUT GAS-FED PASTA COOKER SERIES MINIMA

This manual applies to our Gas-Fed Pasta Cooker Series Minima, Type A1 Category II (Natural Gas and L.P.G.).

See table 1.1.

The label according to EN437 and EN203-1-2, is located at back and inside.

Example for Italy label:

Category II 2H3÷

Pe = Incoming Pressure

Pi = Nozzle Pressure

		Mod.																						
		Serial N° DR																						
V	Hz	kW	Type Tipo																					
<table border="1"> <tr> <td>IT-GR-GB-ES-IE</td> <td>PT</td> <td>PL</td> <td>FR - BE</td> <td>NL</td> <td>MT-CY</td> <td>AT-CH</td> </tr> <tr> <td>Cat. II2H3+</td> <td>II2H3+</td> <td>II2E3P</td> <td>II2E+3+</td> <td>II2L3P</td> <td>I3B/P</td> <td>II2H3B/P</td> </tr> <tr> <td>Pn (mbar) 20,29/37</td> <td>20,29/37,50/67</td> <td>20,37</td> <td>20/25,29/37</td> <td>25,37,50</td> <td>30</td> <td>20,50</td> </tr> </table>				IT-GR-GB-ES-IE	PT	PL	FR - BE	NL	MT-CY	AT-CH	Cat. II2H3+	II2H3+	II2E3P	II2E+3+	II2L3P	I3B/P	II2H3B/P	Pn (mbar) 20,29/37	20,29/37,50/67	20,37	20/25,29/37	25,37,50	30	20,50
IT-GR-GB-ES-IE	PT	PL	FR - BE	NL	MT-CY	AT-CH																		
Cat. II2H3+	II2H3+	II2E3P	II2E+3+	II2L3P	I3B/P	II2H3B/P																		
Pn (mbar) 20,29/37	20,29/37,50/67	20,37	20/25,29/37	25,37,50	30	20,50																		
<table border="1"> <tr> <td>LU</td> <td>NO-EE-LT-SK-SI-TR-HR-RO-CZ-MK</td> <td>DE</td> <td>AL-IS-DK-FI-SE-BG LV</td> </tr> <tr> <td>Cat. II2E3P</td> <td>II2H3B/P</td> <td>II2ELL3B/P</td> <td>II 2H3B/P</td> </tr> <tr> <td>Pn (mbar) 20,37,50</td> <td>20,30</td> <td>20,20,50</td> <td>20,30</td> </tr> </table>				LU	NO-EE-LT-SK-SI-TR-HR-RO-CZ-MK	DE	AL-IS-DK-FI-SE-BG LV	Cat. II2E3P	II2H3B/P	II2ELL3B/P	II 2H3B/P	Pn (mbar) 20,37,50	20,30	20,20,50	20,30									
LU	NO-EE-LT-SK-SI-TR-HR-RO-CZ-MK	DE	AL-IS-DK-FI-SE-BG LV																					
Cat. II2E3P	II2H3B/P	II2ELL3B/P	II 2H3B/P																					
Pn (mbar) 20,37,50	20,30	20,20,50	20,30																					
ΣQn (Hi)	kW	G20	m³/h																					
		G25	m³/h																					
		G30	Kg/h																					
		G31	Kg/h																					

	Mod.	SN°		Pin.N°
RE 16238T4 ITALY	Made by			
	Hz	kW	Type	
	HU			
Cat.	II2HS3B/P			
Pn (mbar)	25,25,30/30			
ΣQn (Hi)	kW	G 20	m³/h	G 30
		G 25.1	m³/h	G 31
			Kg/h	Kg/h

2.2 INSTALLATION

2.2.1 LAWS, REGULATIONS AND TECHNICAL DIRECTIVES TO BE COMPLIED WITH

The following indications should be observed during installation:

- Accident and fire regulations in force
- Prescriptions by the Gas Supply Company, which should issue an authorisation before installation.
- Instructions for the "Installation of gas equipment"
- Hygienic regulations.

2.2.2 INSTALLATION PLACE

- The unit should be installed in adequately ventilated places. (This unit requires a draft of at least 2 cu.m/hr x kW P.T. (Thermal capacity)).
- Install the equipment in compliance with the safety rules applicable in the country where the equipment is installed

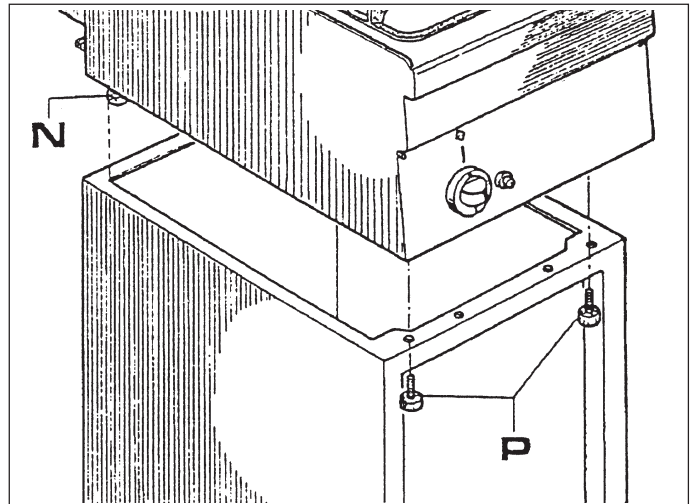
2.2.3 POSITIONING

- The various units may be installed individually or together with other units of our range.
- This unit is not suitable for encasing.
- The distance between side walls must be a minimum of 10cm; should the distance be less or the wall or floor material be flammable, it is essential to use a thermal insulator.

2.2.4 ASSEMBLY OF TOP EQUIPMENT ON COUNTERBASIS (SIDE ILLUSTRATION)

Unscrew and take away the two frontal foot (P) from the equipment, which is to be located on the counter, place it on this so that the 2 back foot (N) fit in the corner of the base as represented in the picture.

Place the equipment completely and fix it screwing the 2 frontal foot (P) through out the base's holes for the fixing of it.



2.2.5 WATER CONNECTION

Maximum water pressure: 4 bar (400 kPa).

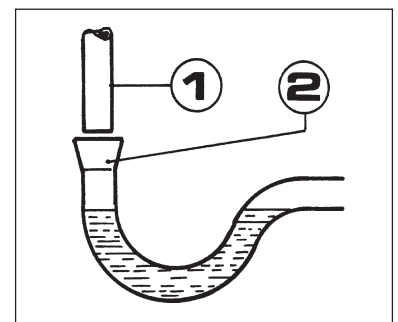
In order to carry out a perfect installation, make sure that:

- the device is fed with drinkable water
- the water inlet pipe is connected to the distribution system through a gate valve that closes when the device is not operating or when it needs maintenance operations
- between the gate valve and the pasta cooker's connecting pipe, a mechanical filter has to be installed in order to avoid the penetration of iron impurities ; after oxidation, they may corrode and damage the container because of oxidation.
- it is recommended (before connecting the last part of the pipe to the pasta cooker coupling) to let some water run in order to drain the pipe from any possible iron impurity.

2.2.6 WATER DRAIN

Convey the pasta cooker drain pipe (position 1) towards an open-type siphon (position 2) so as to avoid the contact between the drain pipe of the device and the collecting siphon, in compliance with the hygienic rules applicable in the relevant country.

The drain of the device is to be connected in such a way as to enable the pipe to withstand a temperature of roughly 100 °C.



2.3 GAS SYSTEM CONNECTION

- The unit should be supplied with gas having the characteristics and the pressure shown on Table II.
- The gas pressure is measured at the initial pressure outlet with the burner on (see Fig. 1).
- The unit is tested and fitted to operate with natural gas H G20 - 20mbar.
- * N.B. Should the supply pressure vary more than +10% of the nominal pressure, it is advisable to install a pressure regulator ahead of the unit to guarantee the nominal pressure.
- Gas supply connection should be performed by means of metal piping of an appropriate cross section and an approved shutoff cock should be fitted at source.
- Having connected the gas supply, you should make sure no leaks exist at the joints by checking with bubble soap.

2.4 DISCHARGE OF EXHAUST FLUE PRODUCTS

The units should be installed in premises suitable for the discharge of flue products, which must occur in compliance with the installation instructions. Our equipment (see Table 1.1 for technical data) is classified as:

2.4.1 GAS UNITS TYPE A1

They are not suitable to be connected to a flue discharge control.

The gas unit should be positioned beneath a draft hood with its system complying with the Regulations. (This unit needs at least 2cu.m/hr • kW T.C. (Thermal Capacity).

Check kitchen ventilation: it should be complying with the Regulations in force.

2.5 HOW TO ACHIEVE THE NOMINAL THERMAL CAPACITY

Check whether the unit is fitted for the gas type, pressure and category corresponding with the main gas supply.

Indication shown on packing and/or the label of the unit.

If the unit is fitted for another gas type or pressure, you need to first effect a change over to the other gas type.

See Table II . for the nozzle, the idle screw (bypass), the pilots nozzles and the nozzle pressure for the main burners.

N.B. The names of nozzles “2H” and “3+” are shown on the left side of Table II.

2H= G20 - 20mbar

3+= G30 29mbar and/or G31 - 37mbar coupled gas and pressure. In our sector, we almost always have to deal with G31 - 37mbar!

Table II shows the types of gas and pressure for all burners and respective nozzles, the X mm distance for the adjustment of primary air , the idle screw (bypass), the pilot nozzle, the maximum and minimum pressure at nozzle, the maximum and minimum thermal capacity, and the gas consumption in l/hr (15°C) or in g/hr in the case of L.P.G.

Attention: If the incoming gas’ “dynamic” pressure to the unit is lower than the minimum pressure on Table II, connection is prohibited; furthermore, the fitter should notify the gas Company that the supply pressure is too low.

N.B. Should the pressure vary more than +10% of the nominal pressure, e.g. for G20 > 22mbar, it is advisable to mount a pressure regulator ahead of the unit in order to guarantee the nominal pressure.

Should the supply pressure exceed the maximum pressure on Table II, e.g. for G20 > 25mbar, notify the gas Company.

Make sure the inlet and nozzle pressures agrees with the values shown on Table II.

2.5.1 INCOMING PRESSURE CHECK (PE)

Pressure is measured with a manometer 0÷80mbar (precision at least 0.1mbar).

The pressure socket Fig. 5 is located on the G 1/2" gas ramp behind the panel; undo the screw (A) of the pressure socket (B), attach the silicone rubber to the manometer, ignite the burner and take the incoming “dynamic” pressure.

Fasten the screw (A) back with a gas washer (C), check gas sealing with bubble soap.

2.5.2 NOZZLE PRESSURE CHECK (PI) FIG. 1

The pressure tube (Picture 1) is located on the out-going screw.

The silicone rubber is prepared for high temperatures and should be protected with tin foil to avoid its burning.

2.5.3 ADJUSTING THE MINIMUM THERMAL CAPACITY

The right minimum for thermal capacity is achieved by means of the bypass idle screw completely opened (100%).

2.5.4 LIQUID GAS OPERATION CONTROL

Check whether the fitted nozzles comply with the indications on Table II.

Check whether the incoming pressure complies with the indications on Table II.

Make sure that the L.P.G. gas system has two pressure regulators of suitable capacity and that the evaporation capacity is sufficient.

See also the publication “Installation Regulations and Characteristics of L.P.G. Systems”.

2.6 OPERATION CONTROL

- Start the unit in accordance with the use instructions Chap. 5.
- Make sure there are no leaks following the local procedures.
- Check the ignition and interignition of the pilot burner and the main burner.
- Make sure the flue gases are discharged regularly.
- Write on a sticker to be glued to the unit label, for what gas and pressure the unit has been calibrated.

2.7 INTRODUCTION TO USERS

Explain the operation and use of the Pasta cooker to its user by consulting the manual, and illustrate any changes.

Leave this instruction manual with the user and explain he/she must consult it for any future reference.

3.

TRANSFORMATION TO OPERATE WITH OTHER GAS TYPE

Shut off the gas valve supplying the unit.

3.1 REPLACING THE MAIN BURNERS NOZZLES (FIG. 1)

- Using a size-12 spanner, unscrew nozzle (U) and replace it with the one corresponding to the selected gas, according to the indications on Table II Ch. 3.4.

3.2 REPLACING THE PILOT BURNERS NOZZLES (FIG. 2)

- Attention : First remove the spark-plug (Fig. 2 position 5) by unscrewing the nut (Fig. 2 position 8) with a 10mm-spanner.
- Unscrew the nut using a 10mm-spanner (Fig. 2 position 2) and remove the pilot nozzle (Fig. 2 pos. 7).
- Exchange the pilot nozzle (Fig. 2 position 7) with one corresponding with the selected gas, in accordance with the indications of Table II Ch. 3.4.
- Tighten the nut (Fig. 2 position 2) firmly with a 10mm-spanner.

After replacing the nozzles, apply on the existing label the one supplied with the machine indicating the new type of gas.

4.

REPLACING IMPORTANT COMPONENTS

The unit should be checked at least twice a year. You must check the burners, the ignition, the interignition, the maximum and minimum settings.

For any repairs, consult exclusively an authorised assistance centre and ask for original spare parts.

Before carrying out the disassembling of components and their replacement, shut off the gas valve.

Remove the front panel.

Proceed to replace the most important components:

A) Piezoelectric Igniter (on front panel)

- Detach the high-voltage wire from the igniter
- Unscrew the nut with a 27mm-spanner
- Replace the igniter
- Mount everything back by following the reverse order sequence.

B) Pilot spark-plug (Fig. 2 position 5)

- Detach the high-voltage wire
- Unscrew the nut (Fig. 2 position 8) using a 10mm-spanner
- Replace the spark-plug
- Mount everything back by following the reverse order sequence.

C) Thermocouple (Fig. 2 position 4)

We advise you to remove the spark-plug (see position B), since the ceramic part is quite fragile.

- Unscrew the nut (Fig. 2 position 9) using a 10mm-spanner
- Using a 9mm-spanner, unscrew the thermocouple of the safety valve (Fig. 3)
- Mount everything back by following the reverse order.

D) Pilot burner “Targhet” (Fig. 2 position 6)

- Remove the spark-plug (see position B), since the ceramic part is quite fragile.
- Remove the thermocouple by using a 10mm-spanner (Fig. 2 position 4 and 8).
- Remove the gas connection by using a 10mm-spanner (Fig. 3 position 2), being careful not to misplace the nozzle (Fig. 2 position 7).
- Remove the pilot from the burner bracket.
- Change the pilot burner.
- Mount everything back by following the reverse order.

ATTENTION : Tighten the nut firmly (Fig. 2 position 2) and check the gas seal with soap bubbles.

E) Safety Valve knob (Fig. 4)

- Unscrew the gas inlet (5) and outlet (7) connections with a size-19 spanner
- Unscrew the pilot burner inlet (4) with a size-10 spanner
- Unscrew the thermocouple (6) with a size-9 spanner
- Install the new safety valve knob
- Check the idle screw (bypass) (B); it should comply with Table II.

ATTENTION: check the gas sealing with bubble soap.

F) Burner (Fig. 1 position T)

- Disconnect the gas supply pipe (position 0)
- Remove the screws (R) with a spanner of 8 mm.
- Now you can replace the burner.
- Mount everything back by following the reverse order.

ATTENTION : Check the gas seal with soap bubbles.

Premise





Before operating the unit, thoroughly wash the inside of tub with hot water and detergent., then rinse accurately.

Never use coarse kitchen salt which, on depositing at bottom of tub and being too heavy to be circulating, cannot fully dissolve. This undissolved salt in the long run may engender, in its contact points, a corrosion condition; we therefore advise to use fine salt (with a less than 3mm grain) in the tub, and after boiling point. If this is not possible and you only have large coarse salt, dissolve it first in hot water in a separate container.



5.1 CONTAINER FILLING

- You can fill the container by turning the tap control lever (L, point 2.0.1.) that activates the tap and that lets water through the dispenser (E, point 2.0.1.).
- Fill the container until you reach the level mark.
- The container is equipped with a drain hole for overflow (O) that prevents water from overcome a pre-set level.
- In order to cook professionally, we recommend to use 10 litres of water per 1 kg of pasta to be cooked.
- The GC66 pasta cooker can contain a maximum of 2.8 kg of pasta.

5.2 IGNITING THE BURNERS

- Open the main gas cock ahead of the unit.
- Turn the knob and turn it to the pilot “ignition” position () , then press the knob deeply down.
- Subsequently push the piezoelectric ignition button two or three times, in order to cause a spark to ignite the pilot flame; you can check through the open door and the peephole. After approx. 20 seconds, release the knob; the pilot burner should stay on; if this doesn't happen, then repeat the operation.
- Ignition of the main burner is achieved by turning the knob to the “pilot ignition” position () on maximum () .
- To bring the burner to minimum, push down and turn the knob further, to the minimum position () .

5.3 SWITCHING OFF

- To switch the main burner off, turn the knob to the “pilot ignition” position () .
- To switch the pilot off, to be done only at end of work and with an empty tub, push and turn the knob to the “OFF” position () .
- Finally, shut off the main gas cock ahead of the unit.

5.4 DRAINING THE TUB

To drain the tub, open the relevant tap (lever Q): the water will automatically drain off the unit, through the direct drain body that should be connected to a trap of the open type.

Should drainage occur into a container, use a metallic one, which must be fitted in a stable and safe manner.

- Clean the stainless steel parts daily with soapy lukewarm water, then rinse well and dry thoroughly.
- Absolutely avoid to clean the stainless steel with common steel-wool, or common steel brushes and scrapers, as they may discard ferrous particles which, on depositing, cause rust spots. You may, if you like, use stainless steel-wool passed on following the butter-finish direction.
- Should the unit remain unused for long periods, heavily rub all the steel surfaces with a cloth slightly wetted with vaseline oil, in order to cover them with a protective film. Periodically ventilate the premises.
- Absolutely avoid continuous or intermittent contact with ferrous material, in order not to cause galvanic corrosion reactions. Therefore ladles, turners, spoons, skimmers, etc. should be made of stainless steel.
- Once the tub is drained, thoroughly wash it so as to remove any incrustations, preferably using nylon brushes.

ATTENTION

Should the unit remain inactive for long periods, do not leave water in the container.

The manufacturer shall not be liable for damages caused by non-compliance with the above mentioned maintenance instructions.

INDEX

CHAPITRE	DESCRIPTION	PAGE
	Instructions generales	20
1.	Donnees techniques	21
1.1	Tableau I: Donnees techniques cuiseur de pates au gaz Cat. II (Gaz Méthane e G.P.L.)	21
1.2	Caracteristiques techniques	21
2.	Instruction puor l'installation	22
2.1	Plaquette d'identification des cuiseur de pates au gaz serie Minima	22
2.2	Installation	22
2.2.1	Legislation a respecter	22
2.2.2	Lieu d'installation	22
2.2.3	Mise en place	23
2.2.4	Montage de l'équipement à top sur armoire	23
2.2.5	Raccordement eau	23
2.3	Raccordement a l'installation du gaz	23
2.4	Evacuation des produits de combustion par une hotte d'aspiration	23
2.4.1	Appareil de type A1	23
2.5	Comment obtenir un debit thermique nominal	24
2.5.1	Controle de la pression en amont (Pe)	24
2.5.2	Controle de la pression au gicleur (Pi)	24
2.5.3	Reglage du debit thermique minimum	24
2.5.4	Controle pour le fonctionnement au gaz liquide	24
2.6	Controle du fonctionnement	24
2.7	Informations de l'usager	24
3.	Conversion du type de gaz	25
3.1	Changement des gicleurs des bruleurs principaux	25
3.2	Changement des gicleurs des bruleurs de la veilleuse	25
4.	Changement des composants plus importants	25
5.	Instructions pour l'utilisateur	25
5.1	Remplissage de la cuve	26
5.2	Allumage des bruleurs	26
5.3	Extinction	26
5.4	Vidage du bac	26
6.	Entretien et nettoyage	26
	TABELLE II: PRESSIONS ET CATÉGORIES DANS LES DIFFÉRENTS PAYS. SELON LES NORMES EN 437 - EN 203-1-2-GAS	43
	DONNEES TECHNIQUES	44
	SCHEMA D'INSTALLATION	56

INSTRUCTIONS GENERALES

- **Lisez attentivement les instructions contenues dans cette notice car elles fournissent d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'emploi et d'entretien.**
- Rangez soigneusement cette notice dans un endroit accessible et adapté à de futures consultations.
- Après avoir déballé l'appareil, contrôlez-en l'intégrité. En cas de doute ne l'utilisez pas et adressez-vous à un personnel qualifié.
- Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que les informations reportées sur la plaquette signalétique correspondent à celles du réseau de distribution du gaz.
- Cet appareil n'est destiné qu'à l'usage pour lequel il a été expressément conçu. Tout autre usage est considéré impropre et donc dangereux.
- L'appareil ne doit être utilisé que par une personne formée à son usage et ayant pris connaissance du contenu de cette notice.
- Pour les réparations adressez-vous seulement à un centre de service après-vente agréé par le Fabricant et exigez des pièces de rechange d'origine.
- Le non respect de ces indications peut compromettre la sécurité de l'appareil.
- Ne dirigez jamais de jets d'eau à haute pression sur l'appareil pour le laver.
- N'obstruez jamais les ouvertures ou les fentes d'aspiration ou d'évacuation de la chaleur.

En cas de non respect des instructions contenues dans cette notice, aussi bien de la part de l'utilisateur que de l'installateur, le Fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts à des personnes ou à des biens dérivants de ce non respect.

Le Fabricant décline toute responsabilité sur les conséquences imputables à d'éventuelles inexactitudes dues à des erreurs de transcription ou d'impression. Le Fabricant se réserve aussi le droit d'apporter toutes les modifications qu'il retiendra utiles ou nécessaires sur les produits sans en altérer les caractéristiques principales.

1.1 TABLEAU I: DONNEES TECHNIQUES CUISEUR DE PATES AU GAZ CAT. II (GAZ MÉTHANE E G.P.L.)

MODELE		GC66
Dimensions	Type	A
Largeur	mm	600
Profondeur	mm	600
Hauteur	mm	290
Hauteur totale	mm	480
Diam. tuyau évacuation cheminée	Ø mm	-
Poids net	kg	35
Cheminée	kg	-
Dimensions bac		-
Largeur	mm	510
Profondeur	mm	340
Raccordement gaz	"A"	G 1/2"
Débit thermique nominal	(1) kW	11
Air pour la combustion	m³/h	20
Consommation gaz	(15°C)	
G.P.L.	g/h	867/854
Méthane H-G20	m³/h	1,164
Méthane L-G 25	m³/h	1,35

(1) Y compris le débit thermique de la veilleuse: 400 W

1.2 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

La structure portante est en acier Inox AISI 304, montée sur des pieds en acier Inox 18/10, réglables en hauteur et tampon d'appui en caoutchouc.

- le **BAC** est en acier Inox AISI 304.
- le **FONCTIONNEMENT** est au GAZ à travers des brûleurs à flamme autostabilisante en acier Inox AISI 304 qui garantissent la grande uniformité de chauffage. La température se règle par un thermostat avec soupape de sécurité et thermocouple pour l'interruption de l'arrivée du gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme pilote. Allumage piézo-électrique de la flamme pilote.

L'installation et la transformation éventuelle pour l'utilisation avec d'autres types de gaz doit être exécutée par un installateur qualifié en conformité avec la législation en vigueur.

Reportez-vous aux tableaux des données techniques 1.1.

ATTENTION !

Si l'appareil est installé contre un mur, il faut que ce dernier puisse résister à une température de 100° et qu'il soit en matériau incombustible, ou que l'appareil soit installé à une distance de 10 cm.

Enlevez d'abord la pellicule en plastique qui le recouvre et éliminez les résidus éventuels avec un produit de nettoyage adapté à l'acier inoxydable.

Installez l'appareil horizontalement et contrôlez son horizontalité. Réglez éventuellement en agissant sur les pieds réglables.

2.1 PLAQUETTE D'IDENTIFICATION DES CUISEUR DE PATES AU GAZ SERIE MINIMA

Cette notice concerne les Cuiseur de pâtes de la série Minima du type A1 Catégorie II (Gaz naturel et Liquide G.P.L.).

Reportez-vous aux tableaux des données techniques 1.1.


Conformément à la norme EN 203-1-2, la plaquette d'identification se trouve : au dos et à l'intérieur

Exemple de la plaquette italienne : Cat. II 2H3+

Pe = pression en amont

Pi = pression au gicleur

CE		Mod.		Serial N° DR			
V	Hz	kW		Type	Tipo		
IT-GR-GB-ES-IE		PT	PL	FR - BE	NL	MT-CY	AT-CH
Cat.	II2H3+	II2H3+	II2E3P	II2E+3+	II2L3P	I3B/P	II2H3B/P
Pn (mbar)	20,29/37	20,29/37,50/67	20,37	20/25,29/37	25,37,50	30	20,50
LU		NO-EE-LT-SK-SI-TR-HR-RO-CZ-MK		DE	AL-IS-DK-FI-SE-BG		LV
Cat.	II2E3P	II2H3B/P		II2ELL3B/P	II 2H3B/P		I2H
Pn (mbar)	20,37,50	20,30		20,20,50	20,30		20
ΣQ_n (Hi)	kW	G20	m³/h	G30	Kg/h		
		G25	m³/h	G31	Kg/h		

	Mod.	SN°	CE	Pin.N°	
Made by		Hz	kW		
		Type			
HU					
Cat.	II2HS3B/P				
Pn (mbar)	25,25,30/30				
ΣQ_n (Hi)	kW	G 20	m³/h	G 30	Kg/h
		G 25.1	m³/h	G 31	Kg/h

2.2 INSTALLATION

2.2.1 LEGISLATION A RESPECTER

La législation suivante est à respecter :

- Lois sur la prévention des accidents de travail et des risques d'incendie.
- Réglementation de la compagnie distributrice de gaz, qui devra délivrer une autorisation d'installation.
- Normes sur les "Installations au gaz".
- Normes d'hygiène

2.2.2 LIEU D'INSTALLATION

- L'appareil doit être installé dans un local suffisamment aéré car il requiert une aspiration d'au moins 2 m³/h . kW Débit thermique.
- L'appareil doit être installé conformément à la législation en matière de sécurité en vigueur dans le pays d'installation.

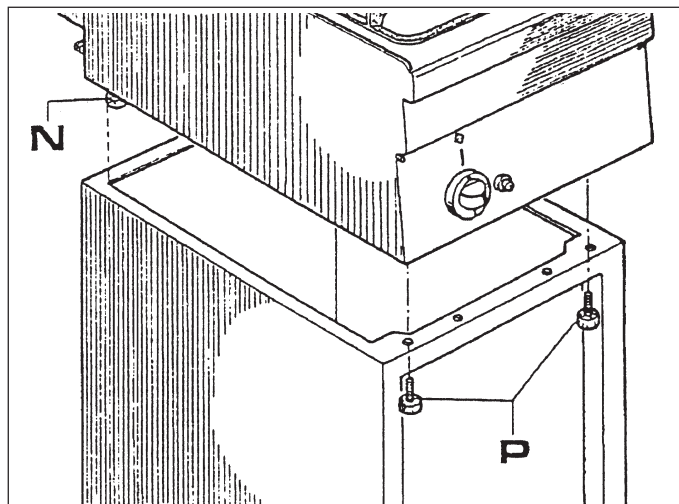
2.2.3 MISE EN PLACE

- Cet appareil peut être installé seul ou assemblé à d'autres de la même gamme.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être encastré.
- Vous devez respecter une distance minimum de 10 cm des cloisons. Si cette distance est inférieure ou si le matériau des cloisons ou du plancher est inflammable, il est indispensable de prévoir une isolation thermique.

2.2.4 MONTAGE DE L'ÉQUIPÉMENT À TOP SURARMOIRE

Dévisser et enlever les deux pieds antérieurs (P) de l'appareil, qui sera placé sur l'armoire, placer le même sur l'armoire en façon que les deux pieds postérieurs (N) s'emboîtent dans le coin de la base armoire comme en figure.

Placer complètement l'appareil et le fixer en vissant les deux pieds antérieurs (P) à travers les deux trous qui sont sur la base armoire. Les deux trous sont en effet préparés sur cette base pour le fixage de l'appareil.



2.2.5 RACCORDEMENT EAU

Pression maximum de l'eau : 4 bar (400 kPa).

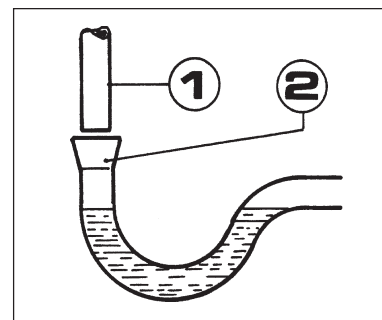
Pour exécuter une installation correcte il est indispensable que :

- Le cuiseur soit alimenté avec de l'eau potable.
- Le tuyau d'entrée de l'eau soit raccordé au réseau de distribution à travers un robinet qui doit être fermé lorsque le cuiseur n'est pas utilisé ou en cas d'entretien.
- Un filtre mécanique soit monté entre le robinet et le tuyau de raccordement pour empêcher le passage de résidus ferreux qui, en se déposant au fond de la cuve, provoqueraient avec le temps son oxydation.
- Avant de raccorder le dernier tronçon de tuyauterie, il est conseillé de faire couler un peu d'eau pour éliminer les résidus ferreux éventuels.

2.2.6 EVACUATION DE L'EAU

Enfilez le tuyau de bonde du cuiseur (repère 1) dans un siphon de type ouvert (repère 2) de façon à ce que le tuyau de bonde n'entre pas en contact avec le siphon conformément aux normes en vigueur.

Raccordez le tuyau de bonde en sachant que la conduite doit résister à une température de 100°C environ.



2.3 RACCORDEMENT A L'INSTALLATION DU GAZ

- L'appareil doit être alimenté avec du gaz ayant les caractéristiques et la pression reportée au tableau II.
- La pression du gaz se mesure à la prise de pression initiale avec le brûleur allumé (cfr. Fig 1) et art. 2.5.1.
- L'appareil a été testé et prédisposé pour fonctionner avec du gaz Méthane HG 20 à 20 mbar.

N.B. Si la pression de réseau varie de plus de + 10 % de la pression nominale, il est conseillé de monter un régulateur de pression en amont de l'appareil pour garantir la pression nominale.

- Le raccordement au réseau du gaz doit s'effectuer avec des tuyaux métalliques d'une section adéquate et il faudra introduire en amont un robinet d'arrêt homologué.
- Après le raccordement au réseau du gaz, contrôlez qu'il n'y ait pas de fuites dans les raccords avec de l'eau savonneuse.

2.4 EVACUATION DES PRODUITS DE COMBUSTION PAR UNE HOTTE D'ASPIRATION

L'appareil doit être installé dans des locaux adaptés à l'évacuation des produits de combustion qui doit s'effectuer dans le respect des normes d'installation. Nos appareils sont divisés en deux catégories (cfr. Tableau 1.1 des données techniques) :

2.4.1 APPAREIL DE TYPE A1

Ils ne sont pas prévus pour être reliés à un conduit naturel d'évacuation des produits de combustion.

L'appareil au gaz doit être installé sous une hotte d'aspiration conforme aux normes car il requiert une aspiration d'au moins 2 m³/h . kW Débit thermique.

Le local où il est installé doit être suffisamment aéré.

2.5 COMMENT OBTENIR UN DEBIT THERMIQUE NOMINAL

Contrôlez si l'appareil est prédisposé pour le type de gaz, et si sa pression et sa catégorie correspondent au gaz disponible en réseau. L'indication est reportée sur l'emballage et/ou sur la plaquette d'identification de l'appareil.

Si l'appareil est prédisposé pour un autre type de gaz et de pression, vous devez d'abord le transformer pour qu'il puisse fonctionner avec un autre type de gaz.

Reportez-vous au tableau II pour les gicleurs, vis de réglage du minimum (by-pass), les gicleurs de les veilleuses et la pression au gicleur du brûleurs principaux.

N.B. Les noms des gicleurs "2H" et "3+" sont visibles sur la gauche du tableau II.

2H = G20 à 20 mbar

3+ = G30 à 29 mbar et/ou G 31 à 37 mbar un couple de gaz à pression.

Dans notre secteur il s'agit presque toujours de G31 - 37 mbar.

Le tableau II reporte les types de gaz et la pression pour chaque brûleur et le gicleur correspondant, la distance X mm du réglage de l'air primaire, la vis de réglage du minimum (by-pass), le gicleur de la veilleuse et la pression maximum et minimum au gicleur, le débit thermique maximum et minimum et la consommation de gaz en l/h (15°C) ou en g/h en cas de G.P.L.

Attention ! Si la pression "dynamique" du gaz en amont de l'appareil est inférieure à la pression minimum du Tableau II, le raccordement est interdit. En plus, l'installateur doit communiquer à la compagnie du gaz que la pression de réseau est trop faible.

Note : Si la pression de réseau varie de plus de 10% de la pression nominale, par exemple pour G20 • 22 mbar, il est conseillé de monter un régulateur de pression en amont de l'appareil pour garantir la pression nominale.

Si la pression de réseau dépasse la pression maximum du tableau II, par exemple pour G20 • 25 mbar, prévenez la compagnie du gaz. Contrôlez si la pression en entrée et au gicleur correspond aux valeurs reportées dans le tableau II.

2.5.1 CONTROLE DE LA PRESSION EN AMONT (PE)

La pression est mesurée avec un manomètre de 0 à 80 mbar (précision 0,1 mbar au moins).

Le raccord de pression Fig. 5 se trouve sur la rampe de gaz G1/2" derrière le tableau de commande. Dévissez la vis (A) de la prise de pression (B). Montez le tuyau en caoutchouc siliconé dans le manomètre. Allumez le brûleur et relevez la pression "dynamique" en amont.

Remontez la vis (A) avec une rondelle d'étanchéité gaz (C) et contrôlez qu'il n'y ait pas de fuites avec de l'eau savonneuse.

2.5.2 CONTROLE DE LA PRESSION AU GICLEUR (PI) FIG. 1

La prise de pression (Panneau 3) se trouve sur porte-gicleur.

Le tuyau en caoutchouc siliconé doit être adapté aux hautes températures et doit être protégé avec du papier aluminium pour éviter qu'il ne brûle.

2.5.3 REGLAGE DU DEBIT THERMIQUE MINIMUM

Le juste débit thermique minimum s'obtient en vissant à fond la vis de réglage du minimum by-pass (100%).

2.5.4 CONTROLE POUR LE FONCTIONNEMENT AU GAZ LIQUIDE

- Contrôlez que les gicleurs montés correspondent aux indications du tableau II.
- Vérifiez si la pression en entrée correspond aux indications du tableau II.
- Contrôlez que l'installation au gaz G.P.L. a deux régulateurs de pression de capacité suffisante et si la capacité d'évaporation est suffisante.
- Consultez aussi la publication "Normes d'installation et caractéristiques des Installations au gaz G.P.L."

2.6 CONTROLE DU FONCTIONNEMENT

- Mettez l'appareil en route en suivant le mode d'emploi Chap. 5.
- Contrôlez qu'il n'y ait pas de fuites de gaz.
- Contrôlez l'allumage et l'inter-allumage de la veilleuse et du brûleur principal.
- Vérifiez que les gaz de combustion s'évacuent normalement.
- Notez sur une étiquette adhésive que vous appliquerez ensuite à côté de la plaquette d'identification, à quel gaz et à quelle pression l'appareil a été réglé.

2.7 INFORMATIONS DE L'USAGER

Expliquez le fonctionnement et l'emploi de la Cuiseur de pâtes à l'utilisateur en utilisant cette notice et en lui illustrant les éventuels changements apportés. Laissez un exemplaire de cette notice à l'utilisateur.

Fermez le robinet du gaz en amont de l'appareil.

3.1 CHANGEMENT DES GICLEURS DES BRULEURS PRINCIPALS (FIG. 1)

- A l'aide d'une clé de 12 mm, dévissez le gicleur (U) et remplacez-le par un autre correspondant au type de gaz choisi et reporté dans le tableau II.

3.2 CHANGEMENT DES GICLEURS DES BRULEURS DE LA VEILLEUSE (FIG. 2)

- Attention ! Démontez d'abord la bougie (fig. 2 poste 5) en dévissant l'écrou (fig. 2 poste 8) avec une clé de 10 mm.
- A l'aide d'une clé de 10 mm, dévissez l'écrou (fig. 2 poste 2) et démontez le gicleur de la flamme pilote (fig. 2 poste 7).
- Remplacez le gicleur de la flamme pilote (fig. 2 poste T) par un autre correspondant au type de gaz choisi et reporté dans le tableau II.
- A l'aide d'une clé de 10 mm, revissez bien l'écrou (fig. 2 poste 2).

Après avoir changé les buses, appliquez sur l'étiquette existante, celle fournie en dotation avec la machine et indiquant le nouveau type de gaz.

4.

CHANGEMENT DES COMPOSANTS PLUS IMPORTANTS

L'appareil doit être contrôlé tous les 6 mois. Il faut en particulier vérifier le brûleur, l'allumage, le réglage du minimum et du maximum. Attention ! Pour les réparations adressez-vous seulement à un centre de service après-vente agréé et exigez l'utilisation de pièces d'origine.

Avant d'effectuer toute opération de réparation, fermez le robinet du gaz.

Démontez le panneau frontal.

Vous pouvez à présent procéder à la réparation des composants plus importants :

A) Allumeur piézo-électrique (panneau de contrôle)

- Débranchez le câble haute tension.
- Dévissez l'écrou avec une clé de 27mm.
- Montez un nouvel allumeur.
- Remontez le tout dans le sens inverse du démontage.

B) Bougie de la flamme pilote (fig. 2 poste 5)

- Débranchez le câble haute tension.
- Dévissez l'écrou (Fig. 2 poste 8) avec une clé de 10mm.
- Montez une nouvelle bougie.
- Remontez le tout dans le sens inverse du démontage.

C) Thermocouple (fig. 2 poste 4)

Démontez d'abord la bougie (poste B) car elle est très fragile.

- Dévissez l'écrou (fig. 2 poste 9) avec une clé de 10mm.
- A l'aide d'une clé de 9 mm, dévissez le thermocouple de la soupape de sécurité (fig. 3).
- Remontez le tout dans le sens inverse du démontage.

D) Brûleur flamme pilote "Targhet" (fig. 2 poste 6)

- Démontez d'abord la bougie (poste B) car elle est très fragile.
- Démontez le thermocouple, avec une clé de 10mm (fig. 2 postes 4 et 8).
- A l'aide d'une clé de 10 mm, dévissez le raccord du gaz (fig. 2 poste 2) en faisant attention à ne pas perdre le gicleur (fig. 2 poste 7).
- Démontez le brûleur pilote et remplacez-le par un nouveau.
- Remplacez le brûleur.

- Remontez le tout dans le sens inverse du démontage.

ATTENTION ! Revissez bien le raccord (fig. 2 poste 2) et contrôlez qu'il n'y ait pas de fuites avec de l'eau savonneuse.

E) Soupape de sécurité (Fig. 4)

- Démontez le tuyau d'entrée (5) et de sortie du gaz (7) avec une clé de 19.
- Dévissez le tuyau de sortie (4) et d'alimentation de la veilleuse avec une clé de 10
- Dévissez le thermocouple (6) avec une clé de 9.
- Remontez un nouveau soupape de sécurité.

ATTENTION! Contrôlez qu'il n'y ait pas de fuites de gaz avec de l'eau savonneuse.

F) Brûleur (fig. 1 poste T)

- Démontez le tuyau d'alimentation du gaz (poste 0).
- Dévisser les deux vis (R) avec une clef de 8 mm.
- Remplacez le brûleur par un nouveau.
- Remontez le tout dans le sens inverse du démontage.

ATTENTION ! Contrôlez qu'il n'y ait pas de fuites avec de l'eau savonneuse.

Avant - propos

Avant de mettre en route l'appareil, lavez soigneusement l'intérieur du bac avec de l'eau chaude et du détergent et rincez ensuite abondamment.

N'utilisez jamais de sel gros de cuisine car il ne se dissout pas complètement. Etant trop lourd pour être évacué, il se dépose au fond et crée, avec le temps, des phénomènes de corrosion. N'utilisez donc que du sel fin et versez-le lorsque l'eau bout. Si vous n'avez pas de sel fin à portée de main, faites d'abord dissoudre le sel gros dans de l'eau chaude, dans un récipient à part.

5.1 REMPLISSAGE DE LA CUVE

Le remplissage de la cuve s'effectue en actionnant le levier (repère L schemas d'installation) qui verse l'eau à travers le robinet (repère E schemas d'installation).

Remplissez la cuve jusqu'à l'encoche.

La cuve est équipée d'un trop-plein (O) qui empêche l'eau de dépasser le niveau prévu.

Pour une bonne cuisson, il est conseillé d'utiliser 10 litres d'eau pour 1 kg de pâtes.

La capacité maximum du cuiseur de pâtes modèle GC66 est de 2,8 kg.

5.2 ALLUMAGE DES BRULEURS (FIG. 6)

- Ouvrez le robinet général du gaz installé en amont de l'appareil.
- Tournez le bouton sur "allumage veilleuse" (✱), appuyez ensuite à fond sur le bouton.
- Appuyez ensuite deux ou trois fois sur l'allumeur piézo-électrique de façon à provoquer l'étincelle pour l'allumage de la veilleuse. Vous pouvez contrôler visuellement si elle s'est allumée à travers la porte ouverte et le hublot. Lâchez le bouton après 20 secondes. La veilleuse doit rester allumée, dans la négative, répétez l'opération.
- L'allumage du brûleur principal s'obtient en tournant le bouton de la position "allumage veilleuse" (✱) à la position maximum (🔥).
- Pour une flamme au minimum, tournez le bouton sur la position de minimum (🔥).

5.3 EXTINCTION

- L'extinction du brûleur principal s'obtient en tournant le bouton sur la position "allumage veilleuse" (✱).
- L'extinction de la veilleuse, en fin de travail et avec le bac vide, s'obtient en tournant le bouton sur la position "extinction" (●).
- Fermez ensuite le robinet général du gaz installé en amont de l'appareil.

5.4 VIDAGE DU BAC

Pour vider le bac, ouvrez le robinet (levier Q), l'eau s'écoulera automatiquement de l'appareil à travers un tuyau de vidange relié à un siphon de type ouvert. Si la vidange s'effectue dans un récipient, celui-ci doit être en métal et positionné de façon stable et sûre.

- Nettoyez tous les jours les éléments en acier Inox avec de l'eau tiède et savonneuse. Rincez abondamment et séchez soigneusement.
- Ne nettoyez jamais les éléments en acier Inox avec des éponges abrasives ou des racleurs en acier car ils abîmeraient la plaque et provoqueraient son oxydation.
- Avant toute période d'inactivité prolongée, passez un chiffon imbibé d'huile de vaseline sur tous les éléments en acier Inox, de façon à étaler un film de protection. Aérez périodiquement le local.
- Evitez absolument le contact continu ou par intervalles avec des ustensiles en fer afin de ne pas provoquer des débuts de corrosion galvanique. Tous les ustensiles devront donc être en acier inoxydable.
- Une fois le bac vidé, nettoyez le soigneusement pour enlever les incrustations éventuelles, en utilisant de préférence des grattoirs en Nylon.

ATTENTION !

Videz toujours le bac avant toute inactivité prolongée de l'appareil.

Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts provoqués par le non respect des opérations d'entretien décrites ci-dessus.

INHALTSVERZEICHNIS

KAPITEL	BESCHREIBUNG	SEITE
	Allgemeine Hinweise	28
1.	Technische Daten	29
1.1	Tafel I: Technische Daten Gasbeheizter Nudelkocher - Kat. II (Methangas Und Flüssiggas)	29
1.2	Technische Eigenschaften	29
2.	Installationsanleitungen	30
2.1	Informationen Zu Den Gasbeheizter Nudelkocher Serie Minima	30
2.2	Installation	30
2.2.1	Einzuhaltende Gesetze, Normen Und Technische Richtlinien	30
2.2.2	Installationsort	30
2.2.3	Aufstellung	31
2.2.4	Montage Der Topausruestung Auf Basisschraenken	31
2.2.6	Wasserablauf	31
2.3	Anschluss An Die Gasanlage	31
2.4	Abgasung	31
2.4.1	Gasgeräte Typ: A1	31
2.5	Erreichen Der Nennwärmeleistung	32
2.5.1	Kontrolle Des Vordruckes (Pe)	32
2.5.2	Kontrolle Des Druckes An Der Düse (Pi)	32
2.5.3	Einstellung Der Mindestwärmeleistung	32
2.5.4	Kontrolle Für Den Betrieb Mit Flüssiggas	32
2.6	Betriebskontrolle	32
2.7	Vorbereitung Des Verwenders	32
3.	Umrüstung Für Den Betrieb Mit Einer Anderen Gasart	33
3.1	Austauschen Der Hauptbrennerdüse	33
3.2	Austauschen der leitflammenbrennerdüse	33
4.	Austauschen Der Wichtigsten Bestandteile	33
5.	Anweisungen An Den Verwender	34
5.1	Auffüllen Des Beckens	34
5.2	Anzünden Der Brenner	34
5.3	Ausschaltung	34
5.4	Entleeren Der Wanne	34
6.	Wartung Und Reinigung	34
	TABLEAU II : GAZ, DRUCK UND KATEGORIEN IN DEN VERSCHIEDENEN LÄNDERN. NACH EN 437 - EN 203-1-2	43
	TECNISHE DATE	44
	INSTALLATIONSPLÄNE	56

ALLGEMEINE HINWEISE

- **Dieses Handbuch enthält wichtige Anleitungen für eine sichere Installation, Verwendung und Wartung und muß daher aufmerksam durchgelesen werden.**
- Dieses Handbuch muß für ein späteres Nachschlagen der verschiedenen Bediener sorgfältig aufbewahrt werden.
- Nach dem Entfernen der Verpackung muß das Gerät nach seinem einwandfreien Zustand überprüft werden; verwenden Sie im Zweifelsfall das Gerät nicht, sondern wenden Sie sich an eine qualifizierte Fachkraft.
- Vor dem Geräteanschluß sicherstellen, daß die Schilddaten den Werten des Gasversorgungsnetzes entsprechen.
- Das Gerät darf nur von Personen bedient werden, die mit dessen Umgang vertraut sind.
- Vor den Säuberungs- oder Wartungsvorgängen muß das Gerät vom Gasversorgungsnetz abgetrennt werden.
- Das Gerät muß im Falle eines Defekts oder eines gestörten Betriebes ausgeschaltet werden. Reparaturen dürfen ausschließlich in zugelassenen technischen Betreuungsstellen durchgeführt werden. Originalersatzteile verlangen! Vorschriftswidrigkeiten können die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen!
- Dieses Gerät darf nur für den Verwendungszweck benutzt werden, für den es eigens entwickelt wurde.
- Beim Waschen keinen direkten Hochdruck-Wasserstrahl auf das Gerät richten.
- Die Öffnungen oder Schlitze für die Absaugung oder den Wärmeauslaß dürfen nicht verstopft werden.

Bei Nichtbefolgung der in diesem Handbuch enthaltenen Vorschriften durch den Verwender oder den Installationstechniker lehnt der Hersteller jede Verantwortung ab und haftet somit nicht für eventuelle Unfälle oder Störungen, die auf ein solches Verhalten zurückführbar sein sollten.

Der Hersteller haftet in keiner Weise für eventuell in dieser Broschüre enthaltene Ungenauigkeiten durch Abschrifts- oder Druckfehler. Er behält sich außerdem das Recht vor, als vorteilhaft oder notwendig befundene Produktänderungen ohne Beeinträchtigung der wesentlichen Produkteigenschaften vorzunehmen.

1.1 TAFEL I: TECHNISCHE DATEN GASBEHEIZTER NUDELKOCHER - KAT. II (METHANGAS UND FLÜSSIGGAS)

MODELL		GC66
Maße	Typ	A
Breite	mm	600
Tiefe	mm	600
Höhe	mm	290
Gesamthöhe	mm	480
Durchm. Kamin-Auslaß Typ B ₁₁	Ø mm	-
Nettogewicht	kg	35
Kamin	kg	-
Wanne-Maße		-
Breite	mm	510
Tiefe	mm	340
Gasanschluß	"A"	G 1/2"
Nennwärmeleistung	(1) kW	11
Luft für Verbrennung / Lüfter	m³/h	20
Gasverbrauch	(15°C)	
Flüssiggas G30/G31	g/h	867/854
Methan H-G20	m³/h	1,164
Methan L-G25	m³/h	1,35

(1) Einschließlich der Wärmeleistung der Leitflamme 400 W

1.2 TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

- Tragestruktur aus Inox-Stahl AISI 304, auf höhenverstellbaren Füßen aus Inox-Stahl mit Gummi-Aufstandfläche montiert.
- **WANNE** aus Inox-Stahl AISI 304.
- **GASHEIZUNG** durch Gußeisenbrenner mit selbsthaltender Flamme, die eine sehr einheitliche Heizung gewährleisten. Thermostatische Temperatureinstellung mit Sicherheitsventil und Thermoelement zur automatischen Unterbrechung der Gasversorgung im Falle des ungewollten Erlöschens des Leitflammenbrenners. Piezozündung der Leitflamme.

Die Installation und die eventuelle Umrüstung für die Verwendung anderer Gasarten muß in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften von qualifizierten Fachkräften durchgeführt werden.

(Siehe Tabelle der technischen Daten 1.1).

HINWEISE:

Wenn das Gerät gegen eine Wand installiert wird, so muß die Wand einer Temperatur von 100°C standhalten und feuerfest sein, oder eine Entfernung von 10 cm. haben.

Vor der Installation ist der Plastikschutzfilm vom Gerät zu lösen und die eventuellen Klebereste mit einem für Inoxstahl geeigneten Putzmittel zu entfernen.

Das Gerät in einer horizontalen Stellung installieren und durch das Drehen der Niveellierungsfüße eben stellen.

2.1 INFORMATIONEN ZU DEN GASBEHEIZTER NUDELKOCHER SERIE MINIMA

Diese Anleitung gilt für unsere Gasbeheizter Nudelkocher der Serie Minima Typ A1 Kategorie II (Erdgas und Flüssiggas). Siehe 1.1. Das Schild nach EN-Norm 437 und 203-1-2 befindet sich : auf der Rückseite und innen.

Beispiel Italien-Schild:

Kat. II 2H3+

Pe = Vordruck

Pi = Druck an der Düse

		Mod.		Serial N° DR																						
V	Hz	kW		Type	Tipo																					
<table border="1"> <tr> <td>IT-GR-GB-ES-IE</td> <td>PT</td> <td>PL</td> <td>FR - BE</td> <td>NL</td> <td>MT-CY</td> <td>AT-CH</td> </tr> <tr> <td>Cat. II2H3+</td> <td>II2H3+</td> <td>II2E3P</td> <td>II2E+3+</td> <td>II2L3P</td> <td>I3B/P</td> <td>II2H3B/P</td> </tr> <tr> <td>Pn (mbar) 20,29/37</td> <td>20,29/37,50/67</td> <td>20,37</td> <td>20/25,29/37</td> <td>25,37,50</td> <td>30</td> <td>20,50</td> </tr> </table>						IT-GR-GB-ES-IE	PT	PL	FR - BE	NL	MT-CY	AT-CH	Cat. II2H3+	II2H3+	II2E3P	II2E+3+	II2L3P	I3B/P	II2H3B/P	Pn (mbar) 20,29/37	20,29/37,50/67	20,37	20/25,29/37	25,37,50	30	20,50
IT-GR-GB-ES-IE	PT	PL	FR - BE	NL	MT-CY	AT-CH																				
Cat. II2H3+	II2H3+	II2E3P	II2E+3+	II2L3P	I3B/P	II2H3B/P																				
Pn (mbar) 20,29/37	20,29/37,50/67	20,37	20/25,29/37	25,37,50	30	20,50																				
<table border="1"> <tr> <td>LU</td> <td>NO-EE-LT-SK-SI-TR-HR-RO-CZ-MK</td> <td>DE</td> <td>AL-IS-DK-FI-SE-BG</td> <td>LV</td> </tr> <tr> <td>Cat. II2E3P</td> <td>II2H3B/P</td> <td>II2ELL3B/P</td> <td>II 2H3B/P</td> <td>I2H</td> </tr> <tr> <td>Pn (mbar) 20,37,50</td> <td>20,30</td> <td>20,20,50</td> <td>20,30</td> <td>20</td> </tr> </table>						LU	NO-EE-LT-SK-SI-TR-HR-RO-CZ-MK	DE	AL-IS-DK-FI-SE-BG	LV	Cat. II2E3P	II2H3B/P	II2ELL3B/P	II 2H3B/P	I2H	Pn (mbar) 20,37,50	20,30	20,20,50	20,30	20						
LU	NO-EE-LT-SK-SI-TR-HR-RO-CZ-MK	DE	AL-IS-DK-FI-SE-BG	LV																						
Cat. II2E3P	II2H3B/P	II2ELL3B/P	II 2H3B/P	I2H																						
Pn (mbar) 20,37,50	20,30	20,20,50	20,30	20																						
$\Sigma Q_{n(Hi)}$ kW		G20	m³/h	G30	Kg/h																					
		G25	m³/h	G31	Kg/h																					

	Mod.	SN°		Pin.N°
Made by			Hz	kW
Cat.	HU		Type	
Pn (mbar)	II2HS3B/P		25,25,30/30	
$\Sigma Q_{n(Hi)}$ kW	G 20	m³/h	G 30	Kg/h
	G 25.1	m³/h	G 31	Kg/h

2.2 INSTALLATION

2.2.1 EINZUHALTENDE GESETZE, NORMEN UND TECHNISCHE RICHTLINIEN

Bei der Installation müssen folgende Normen befolgt werden:

- Geltende Unfall- und Brandverhütungsvorschriften.
- Die Bestimmungen der Gaslieferstelle, bei welcher vor der Installation die entsprechende Unbedenklichkeitserklärung anzufordern ist.
- Die Normen "Installation von Gasanlagen".
- Die Hygienenormen.

2.2.2 INSTALLATIONSORT

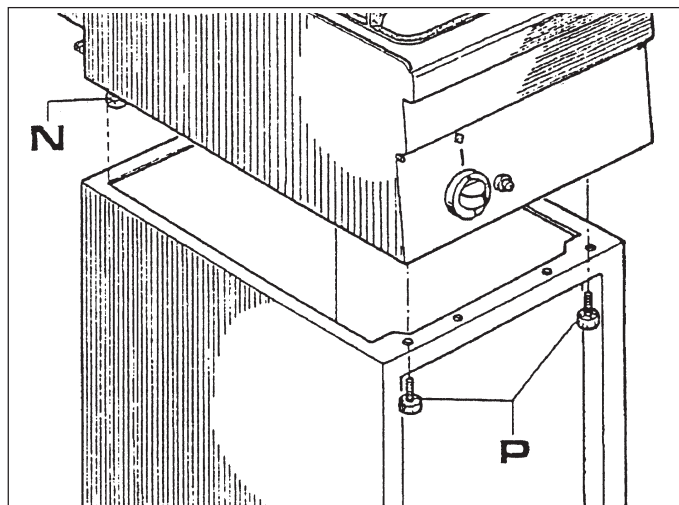
- Das Gerät muß in einem ausreichend durchlüftetem Raum installiert werden. (Dieses Gerät bedarf einer Absaugkraft von mindestens 2 m³/h • kW Wärmeleistung).
- Bei der Installation dieses Gerätes sind die Sicherheitsvorschriften des Landes einzuhalten, in dem das Gerät aufgestellt wird.

2.2.3 AUFSTELLUNG

- Die einzelnen Geräte können alleine aufgestellt werden, oder aber in der Kombination mit anderen Geräten unserer Produkteserie.
- Diese Gerät eignet sich nicht für den Schrankeinbau.
- Der von den Seiten- und Hinterenwänden einzuhaltende Mindestabstand beträgt 10 cm; bei geringeren Abständen oder wenn das Wand- bzw. Bodenmaterial nicht feuerfest ist, muß unbedingt ein Wärmeschutzstoff aufgebracht werden.

2.2.4 MONTAGE DER TOPAUSRÜSTUNG AUF BASISSCHRAENKEN

Die zwei vorderen Fuesse (P) von Geraet ausdrehen und wegnehmen, es auf den Basisschrank auflegen, so dass die zwei hinteren Fuesse (N) in die Ecke der Basis, wie im Bild dargestellt, eindringen. Das Geraet voellig auflegen und es durch die Verschraubung der zwei vorderen Fuesse, mittels der dazu auf der Basis vorbereiteten Loecher, fixieren.



2.2.5 WASSERANSCHLUSS

Maximaler Wasserdruck: 4 bar (400 kPa).

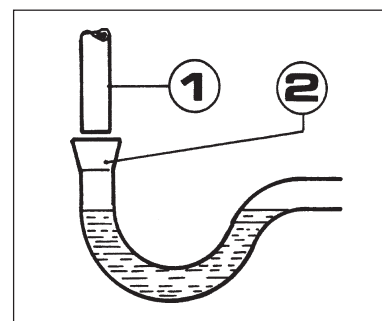
Für eine ordnungsgerechte Installation, bitte unbedingt folgendes beachten:

- Das Gerät muß mit Trinkwasser versorgt werden.
- Die Wassereinlaufleitung muß über einen Absperrhahn an das Wasserleitungsnetz angeschlossen sein, der bei Wartungseingriffen oder wenn das Gerät nicht in Betrieb ist geschlossen werden muß.
- Zwischen dem Absperrhahn und der Nudelkocher-Verbindungsleitung muß ein mechanischer Filter installiert sein, um das Eindringen eventueller Eisenschlacken zu verhindern, die bei Verrosten das Becken angreifen und auf die Dauer zur Beckenverrostung führen könnten.
- Bevor der letzte Abschnitt der Nudelkocheranschlußleitung angeschlossen wird, ist es ratsam, eine gewisse Menge Wasser auslaufen zu lassen, um die Leitung von evenuellen Eisenschlacken zu befreien.

2.2.6 WASSERABLAUF

Die Abflußleitung des Nudelkochers (Pos. 1) in einen offenen Syphon (Pos. 2) führen, damit die Abflußleitung des Geräts nach örtlich geltenden Hygienevorschriften nicht mit dem Abflußsyphon in Berührung gelangt.

Beim Anschließen des Geräteabflusses ist zu berücksichtigen, daß die Leitung einer Temperatur von etwa 100°C standhalten muß.



2.3 ANSCHLUSS AN DIE GASANLAGE

- Das Gerät ist mit einem Gas mit den in der Tabelle II enthaltenen Eigenschaften und Druckwerten zu versorgen.
- Den Gasdruck mißt man bei eingeschaltetem Brenner an der Anfangsdruckentnahme (siehe Abb. 1).
- Das Gerät ist für den Betrieb mit Methangas H G20-20 mb geprüft und voreingestellt.
- * **MERKE: Wenn die Netzdruckschwankungen größer sind als +10% des Nenndruckes, empfiehlt es sich zur Gewährleistung der Nenndruckeinhaltung, dem Gerät einen Druckregler vorzuschalten.**
- Der Anschluß an das Gasversorgungsnetz muß mit einem Metallrohr mit einem angemessenen Durchmesser erfolgen, wobei ein typengeprüfter Sperrhahn vorgeschaltet werden muß.
- Nach stattgefundenem Anschluß an das Gasversorgungsnetz mit Seifenblasen kontrollieren, daß an den Anschlußstellen keine Leckagen bestehen.

2.4 ABGASUNG

L'appareil doit être installé dans des locaux adaptés à l'évacuation des produits de combustion qui doit s'effectuer dans le respect des normes d'installation. Nos appareils sont divisés en deux catégories (cfr. Tableau 1.1 des données techniques) :

2.4.1 GASGERÄTE TYP: A1

Sind nicht für den Anschluß an ein Kontrollsystem der Abgasung voreingestellt.

Das Gasgerät muß unter einer Rauchhaube mit normengerechten Anlageneigenschaften aufgestellt werden. (Dieses Gerät erfordert eine Absaugkraft von mindestens 2 m³/h • kW Wärmeleistung).

Die Küchendurchlüftung kontrollieren: sie muß den geltenden Normen entsprechen.

2.5 ERREICHEN DER NENNWÄRMELEISTUNG

Kontrollieren Sie, ob das Gerät für die den Gasnetzwerten entsprechende Gasart, Druck und Kategorie voreingestellt ist. Diese Angaben befinden sich auf der Verpackung und/oder auf dem Geräteschild.

Wenn das Gerät für eine andere Gas- und Druckart voreingestellt ist, muß vorher eine Umrüstung für den Betrieb mit einer anderen Gasart stattfinden.

Siehe hierzu Tabelle II für die Düsen, die Kleinststufen-Einstellschraube (By-Pass), die Leitflammdüse und den Druck an der Düse des Hauptbrenners.

MERKE: Die Namen der Düsen "2H" und "3+" sind auf der linken Seite der Tabelle II ersichtlich.

2H = G 20 - 20 mb

3+ = G 30 - 29 mb und/oder G 31 - 37 mb, eine Gas/Druck-Paarung. In unserem Bereich handelt es sich fast immer um G 31 - 37 mb!

Die Tabelle II zeigt die Gas- und Druckarten für jeden Brenner und die entsprechende Düse, die Kleinststufen-Einstellschraube (By-Pass), die Leitflammdüse, den Höchst- und Mindestdruck an der Düse, die Höchst- und Mindestwärmeleistung und den Gasverbrauch in l/h (15°C) oder in g/h im Falle von Flüssiggas.

Achtung: Wenn der "dynamische" Vordruck des Gases am Gerät geringer ist als der Mindestdruck laut Tabelle II, darf der Anschluß nicht erfolgen: der Installateur muß der Gaslieferstelle außerdem mitteilen, daß der Netzdruck zu schwach ist.

Merke: Wenn die Netzdruckschwankungen größer sind als +10% des Nenndruckes (z.B. bei G 20 _ 22 mb), empfiehlt es sich zur Gewährleistung der Nenndruckeinhaltung, dem Gerät einen Druckregler vorzuschalten.

Wenn der Netzdruck den Höchstdruck der Tabelle II überschreitet (z.B. bei G 20 _ 25 mb), die Gaslieferstelle verständigen. Kontrollieren, ob der Eingangsdruck und der Druck an der Düse mit den Werten laut Tabelle II übereinstimmen.

2.5.1 KONTROLLE DES VORDRUCKES (PE)

Der Druck wird mit einem Manometer 0÷80 mb (Genauigkeit mindestens 0,1 mb) gemessen.

Die Druckentnahmestelle Abb. 5 befindet sich auf der Gasrampe G 1/2" hinter dem Schaltbrett; die Schraube (A) der Druckentnahmestelle (B) losschrauben, den Silikongummischlauch im Manometer anschließen, den Brenner anzünden und den "dynamischen" Vordruck ermitteln.

Die Schraube (A) mit einem Gasdichtring (C) wieder montieren und die Gasdichtigkeit mit Seifenblasen kontrollieren

2.5.2 KONTROLLE DES DRUCKES AN DER DÜSE (PI) ABB. 1

Der Druckabgreifpunkt (Bild 3) befindet sich auf der Ausgangsschraube (U).

Der Silikongummischlauch eignet sich für hohe Temperaturen und muß mit Stanniol ummantelt werden, damit er nicht verbrennt.

2.5.3 EINSTELLUNG DER MINDESTWÄRMELEISTUNG

Die Wärmeleistung der richtigen Kleinststufe erzielt man mittels der ganz geöffnet Kleinststufen-Einstellschraube (By-Pass) (100%).

2.5.4 KONTROLLE FÜR DEN BETRIEB MIT FLÜSSIGGAS

Kontrollieren, ob die montierten Düsen mit den Werten in den Tabellen II übereinstimmen.

Überprüfen, ob der Eingangsdruck mit den Werten in der Tabelle II übereinstimmt.

Kontrollieren, ob die Flüssiggasanlage zwei Druckregler mit ausreichender Kapazität besitzt und ob die Verdampfungskapazität als ausreichend betrachtet werden kann.

Siehe auch die Herausgabe "Installationsnormen und Eigenschaften der Flüssiggasanlagen".

2.6 BETRIEBSKONTROLLE

- Das Gerät laut Gebrauchsanleitungen in Betrieb setzen (Sehen Kap.6).
- In Übereinstimmung mit den örtlich geltenden Normen kontrollieren, daß keine Gasleckagen vorhanden sind.
- Kontrollieren, daß der Leitflammenbrenner und der Hauptbrenner jeweils anzünden und zwischenzünden.
- Überprüfen, daß die Abgase ordnungsgemäß abgelassen werden.
- Auf einem Klebeschild notieren, auf welches Gas und welchen Druck das Gerät eingestellt wurde und das Klebeschild dann auf dem Geräteschild aufkleben.

2.7 VORBEREITUNG DES VERWENDERS

Dem Verwender muß unter Verwendung des Anleitungshandbuches der Betrieb und der Gebrauch der Nudelkocher sowie eventuelle Änderungen erklärt werden.

Das Anleitungshandbuch im Besitz des Verwenders lassen und ihm erklären, daß er es für späteres Nachschlagen verwenden muß.

3.

UMRÜSTUNG FÜR DEN BETRIEB MIT EINER ANDEREN GASART

Den dem Gerät vorgeschalteten Gashahn schließen.

3.1 AUSTAUSCHEN DER HAUPTBRENNERDÜSE (ABB. 1)

- Mit einem 12er-Schlüssel die Düse (U) losschrauben und mit einer für die gewählte Gasart geeigneten Düse ersetzen. Siehe hierzu Tabelle II und 2.4.1.

3.2 AUSTAUSCHEN DER LEITFLAMMENBRENNERDÜSE (ABB. 2)

- Achtung: Zuerst die Glühkerze abmontieren (Abb. 2 Pos. 5) und dazu die Mutter (Abb. 2 Pos. 8) mit einem 10-mm-Schlüssel losschrauben.
- Die Mutter (Abb. 2 Pos. 2) mit einem 10-mm-Schlüssel losschrauben und die Leitflammdüse (Abb. 2 Pos. 7) abmontieren.
- Die Leitflammdüse mit einer für die gewählte Gasart geeigneten Düse ersetzen (Abb. Pos. 7). Siehe hierzu Tabelle II.
- Die Mutter (Abb. 2 Pos. 2) mit einem 10-mm-Schlüssel gut festziehen.

Nachdem die Düsen ausgewechselt wurden, auf das vorhandene Etikett das der Maschine mitgelieferte Etikette mit der neuen Gasart anbringen."

4.

AUSTAUSCHEN DER WICHTIGSTEN BESTANDTEILE

Das Gerät muß mindestens zweimal pro Jahr kontrolliert werden. Zu kontrollieren sind: die Brenner, die Zündung, die Zwischenzündung, die Einstellung der Kleinst- und Höchststufe.

Durchführung eventueller Reparaturen nur durch befugte technische Betreuungsstellen und unter Verwendung von Originalersatzteilen.

Vor der Abmontage und dem Ersetzen von Bestandteilen unbedingt den Gashahn schließen, und das Stirnbrett abmontieren. Die Ölfangschale herausziehen und danach den Austausch der wichtigsten Ersatzteile vornehmen:

A) Piezozünder (auf dem vordere Teil)

- Das Hochspannungskabel abtrennen.
- Die Mutter mit einem 27-mm-Schlüssel losschrauben.
- Den Zünder wieder einbauen.
- Alles in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen.

B) Leitflammen-Glühkerze (Abb. 2 Pos. 5)

- Das Hochspannungskabel abtrennen.
- Die Mutter (Abb. 2 Pos. 8) mit einem 10-mm-Schlüssel losschrauben.
- Den Glühkerze wieder einbauen.
- Alles in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen.

C) Thermoelement (Abb. 2 Pos. 4)

Es empfiehlt sich, die Glühkerze abzumontieren (siehe Pos. B), weil deren Keramikteil leicht zerbrechlich ist.

- Die Mutter mit einem 10-mm-Schlüssel losschrauben (Abb. 2 Pos. 9).
- Das Thermoelement mit einem 9-mm-Schlüssel vom Sicherheitsventil losschrauben (Abb. 3).
- Alles in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen.

D) Leitflammenbrenner (Abb. 2 Pos. 6)

- Die Glühkerze abmontieren (siehe Pos. B), da deren Keramikteil leicht zerbrechlich ist.
- Das Thermoelement mit einem 10-mm-Schlüssel (Abb. 2 Pos. 4 c 8) abmontieren.
- Den Gasanschluß mit einem 10-mm-Schlüssel abmontieren (Abb. 2 Pos. 2); Achtung: die Düse (Abb. 2 Pos. 7) nicht verlieren.
- Den Leitflammenbrenner vom Brennerhaltebügel abmontieren.
- Den Leitflammenbrenner austauschen.
- Alles in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen.

ACHTUNG: Die Mutter (Abb. 2 Pos. 2) gut festziehen und die Gasdichtigkeit mit Seifenblasen kontrollieren.

E) Hahn mit Ventil (Abb. 4)

- Den Gasanschluß am Eingang (5) und Ausgang (7) mit dem 19er-Schlüssel ausschrauben.
- Den Ausgang (4) und die Versorgung des Leitflammenbrenners mit einem 10er-Schlüssel ausschrauben.
- Das Thermoelement (6) mit einem 9er-Schlüssel ausschrauben.
- Den neuen Hahn mit Ventil einbauen.
- Die Kleinststufen-Einstellschraube (By-Pass) (3) kontrollieren; sie muß mit der Tabelle II übereinstimmen.

ACHTUNG: kontrollieren, daß der Wulst in der Platte gleich gestellt ist und die Gasdichtigkeit mit Seifenblasen überprüfen.

F) Brenner (Abb. 1 Pos. T)

- Das Gasversorgungsrohr abmontieren.
- Mit einem 8 mm. Schlüssel die zwei Schrauben (R) ausdrehen.
Nun kann der Brenner ausgetauscht werden.
- Alles in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammenbauen.

ACHTUNG: Die Gasdichtigkeit mit Seifenblasen kontrollieren.

Vorbemerkung

Vor Inbetriebnahme des Gerätes ist die Wanne innen gründlich mit Warmwasser und Reinigungsmittel auszuwaschen und reichlich nachzuspülen.

Nie grobes Küchensalz verwenden, da ein solches für die Zirkulation im Wasser zu schwer wäre und sich folglich auf dem Wannenboden ablagern und nicht vollständig lösen würde. Ein solches, auch nach langer Zeit ungelöst gebliebenes Salz kann an den Kontaktstellen Korrosionserscheinungen verursachen. Wir empfehlen deshalb, nur feines Salz (mit kleinerem Korndurchmesser als 3 mm) und erst nach dem Aufkochen in die Wanne einzugeben. Sollte dies nicht möglich sein und das zu lösende Salz ein grobes Küchensalz sein, dann bitte vorher in einem separaten Behälter mit Warmwasser lösen.

5.1 AUFFÜLLEN DES BECKENS

- Zum Auffüllen des Beckens am Hebel (L Punkt 2.0.1) drehen, der den Hahn betätigt und das Wasser über den Wasserspender (E Punkt 2.0.1) einlaufen läßt. Das Becken bis zum angezeigten Füllstand auffüllen.
Das Becken besitzt einen Überlaufschlitz (O), der verhindert, daß das Wasser diesen Füllstand überschreitet.
- Für einen guten Kochvorgang wird zur Einfüllung von 10 l Wasser pro Kilogramm zu kochender Nudeln empfohlen.
- Im Nudelkocher GC66 können maximal 2,8 kg Nudeln gekocht werden.

5.2 ANZÜNDEN DER BRENNER

- Den Hauptgashahn öffnen, der dem Gerät vorgeschaltet ist.
- Den Bedienungsdrehknopf drücken, auf Stufe "Leitflammenzündung" (✱) drehen und den Drehknopf erneut stark drücken.
- Daraufhin zwei oder drei Mal auf den Piezozündknopf drücken, um die Funken zur Leitflammenzündung zu bilden; über die offene Tür und das Schauloch überprüfen, daß der Brenner angezündet wurde. Nach etwa 20 Sekunden den Drehknopf loslassen. Die Leitflamme muß angezündet bleiben, andernfalls ist der Vorgang zu wiederholen.
- Der Hauptbrenner zündet an, wenn der Drehknopf von der Stufe "Leitflammenzündung" (✱) auf die Höchststufe (🔥) gedreht wird.
- Um den Brenner in der Kleinststufe zu betreiben, den Drehknopf drücken und erneut auf die Kleinststufe (🔥) drehen.

5.3 AUSSCHALTUNG

- Zum Auslöschen des Hauptbrenners den Drehknopf auf die Leitflammenzündstufe (✱) drehen.
- Zum Auslöschen der Leitflamme (nach der Arbeit und bei leerer Wanne durchzuführen), den Drehknopf drücken und auf die Stufe "Ausschaltung" (●) drehen.
- Zuletzt noch den Hauptgashahn vor dem Gerät zudrehen.

5.4 ENTLEEREN DER WANNE

Zum Entleeren der Wanne den entsprechenden Hahn öffnen (Q), der sich im Türinnern befindet. Das Wasser wird so automatisch

- Die Teile aus Inox-Stahl täglich mit lauwarmem Seifenwasser säubern, reichlich nachspülen und sorgfältig abtrocknen.
- Die Inox-Stahlteile dürfen absolut nicht mit herkömmlichen Metallwollen, Bürsten oder Stahlschabern geputzt werden, weil sich dadurch Eisenteilchen ablagern könnten, die verrosten und auf dem Gerät Roststellen bilden könnten. Eventuell kann Stahlwolle verwendet werden, die in die selbe Richtung der Oberflächen satinierung gewischt werden muß.
- Wenn das Gerät eine längere Zeit lang nicht verwendet wird, ein leicht in Vaselineöl getunktes Tuch energisch über die gesamten Stahloberflächen wischen und so einen Schutzfilm auftragen. Den Raum von Zeit zu Zeit durchlüften.
- Ein dauerhafter oder zeitweiliger Kontakt mit eisernen Materialien ist absolut zu vermeiden, damit keine elektrochemische Korrosion ausgelöst wird. Deshalb nur Kochlöffel, Schaufeln, Löffel usw. aus rostfreiem Stahl verwenden.
- Nach der Entleerung die Wanne sorgfältig auswaschen, um eventuelle Verkrustungen vorzugsweise mit einer Nylonbürste zu entfernen.

ACHTUNG

Wenn die Maschine eine längere Zeit lang nicht verwendet wird, darf kein Wasser im Behälter bleiben.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die auf das Nichtbeachten der obigen Wartungsnormen zurückzuführen sind.

ÍNDICE

CAPÍTULO	DESCRIPCIÓN	PÁGINA
	Observaciones generales	36
1.	Datos técnicos	37
1.1	Tabla I: datos técnicos cocedor de pasta a gas , Categoría II (Gas metano y GPL)	37
1.2	Características técnicas	37
2.	Instrucciones para la instalación	37
2.1	Informaciones sobre las cocedor de pasta a gas serie mínima.	38
2.2	Instalación	38
2.2.1	Ley, normas y directivas técnicas a respetar	38
2.2.2	Lugar de instalación	38
2.2.3	Ubicación	38
2.2.4	Montaje de los equipos tope sobre la base de escape	39
2.2.5	Conexión del agua	39
2.2.6	Vaciado del agua	39
2.3	Conexión con la instalación del gas	39
2.4	Descarga de los productos de combustión	39
2.4.1	Aparatos a gas tipo: A1	39
2.5	Cómo obtener la capacidad térmica nominal	39
2.5.1	Control de la presión anterior al aparato (Pe)	40
2.5.2	Control de la presión en el inyector (Pi)	40
2.5.3	Regulación de la capacidad térmica mínima	40
2.5.4	Control del funcionamiento a gas líquido	40
2.6	Control del funcionamiento	40
2.7	Introducción del usuario	40
3.	Transformación para el funcionamiento con otro tipo de gas	41
3.1	Sustitución de los inyectores de los quemadores principales	41
3.2	Sustitución de los inyectores de los quemadores piloto	41
4.	Sustitución de los componentes más importantes	41
5.	Instrucciones para el usuario	42
5.1	Llenado del recipiente	42
5.2	Encendido de los quemadores	42
5.3	Apagado	42
5.4	Vaciado del recipiente	42
6.	Mantenimiento y limpieza	42
	TABLA II: GAS, PRESIÓN Y CATEGORÍAS EN LOS DIFERENTES PAÍSES. SEGÚN EN 437 - EN 203-1-2	43
	DATOS TÉCNICO	44
	ESQUEMAS DE INSTALACIÓN	56

OBSERVACIONES GENERALES

- **Leer atentamente las observaciones contenidas en el presente manual ya que suministran importantes indicaciones respecto a la seguridad de instalación, de uso y de mantenimiento.**
- Conservar con cuidado el presente manual para cualquier consulta posterior de los distintos operadores.
- Después de haber quitado el embalaje, asegurarse que el aparato esté íntegro y en caso de dudas, no utilizar el mismo y dirigirse a personal profesionalmente experto.
- Antes de conectar el aparato asegurarse que los datos de la placa correspondan con los de la red de suministro del gas.
- Este aparato tiene que ser destinado solamente para el uso para el cual ha sido expresamente concebido.
- El aparato debe ser utilizado sólo por la persona adiestrada para el uso del mismo.
- Desactivar el aparato en caso de desperfectos o de mal funcionamiento. Para eventuales reparaciones dirigirse solamente a un centro de asistencia técnica autorizado y pedir el empleo de repuestos originales.
- La falta de respeto de todo lo antes expuesto puede poner en peligro la seguridad del aparato.
- No lavar el aparato con chorros de agua y a alta presión.
- No obstruir las aberturas ni ranuras de aspiración o de eliminación del calor.

En caso de falta de observación de las normas contenidas en el presente manual, tanto por parte del usuario como por parte del técnico de la instalación, la empresa Fabricante declina toda responsabilidad y cualquier eventual accidente o anomalía causado por tal falta de observación.

La casa fabricante declina todas responsabilidades por posibles inexactitudes contenidas en el presente manual, imputables a errores de transcripción o imprenta. Se reserva además del derecho de aportar al producto las modificaciones que se consideren útiles o necesarias sin perjuicio de las características esenciales.

1.1 TABLA I: DATOS TECNICOS COCEDOR DE PASTA A GAS , CATEGORÍA II (GAS METANO Y GPL)

MODELO		GC66
Dimensiones	Tipo	A
Anchura	mm	600
Profundidad	mm	600
Altura	mm	290
Altura tot.	mm	480
Diám. descarga Chimenea Tipo B ₁₁	Ø mm	-
Peso neto	kg	35
Chimenea	kg	-
Dimensiones del recipiente y N°		-
Anchura	mm	510
Profundidad	mm	340
Toma del Gas	"A"	G 1/2"
Capacidad térmica nominal	(1) kW	11
Aire por la combustión/Ventilador	m³/h	20
Consumo de gas	(15°C)	
G.P.L. G 30/31	g/h	867/854
Metano H-G20	m³/h	1,164
Metano L-G 25	m³/h	1,35

(1) Incluida la capacidad térmica del piloto unos 400 W.

1.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Estructura portante de acero inoxidable AISI 304, paneles y estructura de acero inoxidable, montados sobre patas de altura regulable y con mesa de apoyo de goma.

- **RECIPIENTE** de acero inoxidable AISI 304.
- **CALENTAMIENTO A GAS** por quemadores de llama autoestabilizada de fundición, que garantizan una elevada uniformidad de calentamiento. Regulación termostática de la temperatura con válvula de seguridad y termopar para la interrupción del paso del gas en caso de que se apague accidentalmente el quemador piloto. Encendido piezoeléctrico del piloto.

La instalación y la eventual transformación para el uso con otros tipos de gas tiene que ser efectuada por personas expertas, según las normas en vigor.

(Véanse las tablas de datos técnicos 1.1).

OBSERVACIONES

En caso de que el aparato se instale contra una pared, esta última tiene que resistir a los valores de temperatura de 100°C y debe ser incombustible, o ser a una distancia de 10 cm .

Antes de efectuar la instalación, quitar el revestimiento de la película de protección, eliminando los eventuales residuos adhesivos con un producto apto para la limpieza del acero inoxidable.

Instalar el aparato en posición horizontal: la posición correcta se obtiene girando las patas niveladoras.

2.1 INFORMACIONES SOBRE LAS COCEDOR DE PASTA A GAS SERIE MINIMA.

El presente manual es válido para nuestras Cocedor de pasta de la Serie Minima tipo A1 Categoría II (Gas natural y líquido G.P.L.) Véase 1.1. La placa según las normas EN437 e EN 203-1-2 se encuentra : en la porte trasera y en el interior.

Ejemplo de placa Italiana: Cat. II 2H3+

Pe = Presión anterior al aparato

Pi = Presión en el inyector

		Mod.																						
		Serial N° DR																						
V	Hz	kW	Type Tipo																					
<table border="1"><tr><td>IT-GR-GB-ES-IE</td><td>PT</td><td>PL</td><td>FR - BE</td><td>NL</td><td>MT-CY</td><td>AT-CH</td></tr><tr><td>Cat. II2H3+</td><td>II2H3+</td><td>II2E3P</td><td>II2E+3+</td><td>II2L3P</td><td>I3B/P</td><td>II2H3B/P</td></tr><tr><td>Ph (mbar) 20,29/37</td><td>20,29/37,50/67</td><td>20,37</td><td>20/25,29/37</td><td>25,37,50</td><td>30</td><td>20,50</td></tr></table>				IT-GR-GB-ES-IE	PT	PL	FR - BE	NL	MT-CY	AT-CH	Cat. II2H3+	II2H3+	II2E3P	II2E+3+	II2L3P	I3B/P	II2H3B/P	Ph (mbar) 20,29/37	20,29/37,50/67	20,37	20/25,29/37	25,37,50	30	20,50
IT-GR-GB-ES-IE	PT	PL	FR - BE	NL	MT-CY	AT-CH																		
Cat. II2H3+	II2H3+	II2E3P	II2E+3+	II2L3P	I3B/P	II2H3B/P																		
Ph (mbar) 20,29/37	20,29/37,50/67	20,37	20/25,29/37	25,37,50	30	20,50																		
<table border="1"><tr><td>LU</td><td>NO-EE-LT-SK-SI-TR-HR-RO-CZ-MK</td><td>DE</td><td>AL-IS-DK-FI-SE-BG</td><td>LV</td></tr><tr><td>Cat. II2E3P</td><td>II2H3B/P</td><td>II2ELL3B/P</td><td>II 2H3B/P</td><td>I2H</td></tr><tr><td>Ph (mbar) 20,37,50</td><td>20,30</td><td>20,20,50</td><td>20,30</td><td>20</td></tr></table>				LU	NO-EE-LT-SK-SI-TR-HR-RO-CZ-MK	DE	AL-IS-DK-FI-SE-BG	LV	Cat. II2E3P	II2H3B/P	II2ELL3B/P	II 2H3B/P	I2H	Ph (mbar) 20,37,50	20,30	20,20,50	20,30	20						
LU	NO-EE-LT-SK-SI-TR-HR-RO-CZ-MK	DE	AL-IS-DK-FI-SE-BG	LV																				
Cat. II2E3P	II2H3B/P	II2ELL3B/P	II 2H3B/P	I2H																				
Ph (mbar) 20,37,50	20,30	20,20,50	20,30	20																				
ΣQ_n (Hi)	kW	G20	m³/h	G30	Kg/h																			
		G25	m³/h	G31	Kg/h																			

	Mod.	SN°		Pin.N°	
Made by					
		Hz	kW	Type	
HU					
Cat.	II2HS3B/P				
Pn (mbar)	25,25,30/30				
ΣQ_n (Hi)	kW	G 20	m³/h	G 30	Kg/h
		G 25.1	m³/h	G 31	Kg/h

2.2 INSTALACION

2.2.1 LEY, NORMAS Y DIRECTIVAS TÉCNICAS A RESPETAR

Para la instalación hay que respetar las siguientes normas:

- Medidas vigentes contra accidentes e incendios
- Los reglamentos de la compañía de suministro del gas, la cual tiene que dar su aprobación antes de la instalación.
- Normas "Instalación de equipos a gas"
- Normas higiénicas.

2.2.2 LUGAR DE INSTALACIÓN

- El aparato debe ser instalado en locales con suficiente aireación (Este aparato requiere una aspiración de por lo menos 2 m³/h • Kw C.T (Capacidad Térmica).
- Instalar el aparato respetando las normas de seguridad vigentes en la mación en que se instala el mismo.

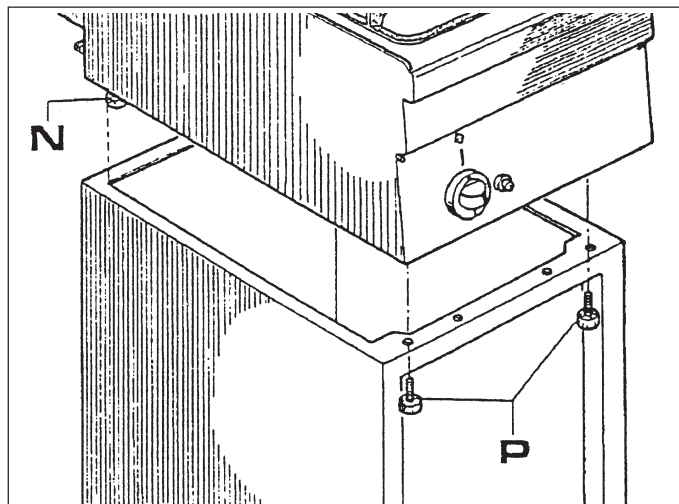
2.2.3 UBICACIÓN

- Los distintos aparatos pueden instalarse solos o pueden ser combinados con otros aparatos o equipos de nuestra gama.
- Este aparato no es apto para empotrar.
- La distancia de las paredes laterales y trasera debe ser como mínimo de 10 cm. en caso de que la distancia fuera inferior o el material de las paredes o del suelo fueran inflamables, es indispensable aplicar un aislamiento térmico.

2.2.4 MONTAJE DE LOS EQUIPOS TOPE SOBRE LA BASE DE ESCAPARATE

Destornillar y quitar los dos pies anteriores (P) del aparato a colocar sobre el escapeate, apoyarla luego sobre ésta de manera tal que los dos pies posteriores (N) se encajen en el ángulo de la base como se indica en la ilustración.

Apoyar completamente el aparato y fijarlo atornillando los dos pies anteriores (P) pasando a través de los agujeros predispuestos sobre la base para fijar el aparato.

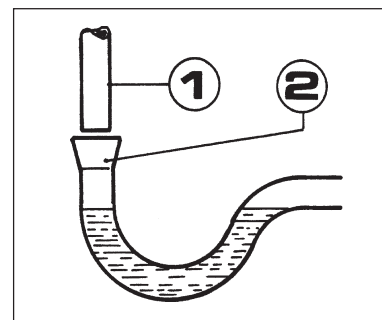


2.2.5 CONEXIÓN DEL AGUA

Presión máxima del agua: 4 bar (400 Kpa)

Para realizar una instalación correcta es indispensable que:

- El aparato esté alimentado con agua potable.
- El tubo de entrada del agua esté conectado con la red de suministro con un grifo de interceptación que hay que cerrar cuando el aparato no está funcionando o durante las operaciones de mantenimiento.
- Entre el grifo de interceptación y el tubo que conecta el cocedor de pasta haya un filtro mecánico para impedir la introducción de cualquier tipo de escorias ferrosas que, al oxidarse, pueden dañar u oxidar el recipiente.
- Antes de conectar el último tramo de la tubería de conexión con el cocedor de pasta, se aconseja dejar pasar una cierta cantidad de agua para purgar el tubo, eliminando cualquier escoria ferrosa.



2.2.6 VACIADO DEL AGUA

Llevar el tubo de vaciado del cocedor de pasta (pos. 1) hacia un sifón abierto pos. 2, para no permitir el contacto entre el tubo de vaciado del aparato y el sifón de recogida, según las normas vigentes locales.

El vaciado del aparato se conecta teniendo en cuenta que el conducto tiene que resistir a una temperatura de unos 100°C.

2.3 CONEXIÓN CON LA INSTALACIÓN DEL GAS

- El aparato debe ser alimentado con gas que reúna las características y la presión indicada en la tabla II.
- La presión del gas se mide en la toma de presión inicial con los quemadores encendidos (véase la Fig. 1) e art. 2.5.1.
- El aparato está probado y predispuesto para la función a gas Metano H G20 - 20 mbar.
- * **Nota. Si la presión en la red varía más del +10% de la presión nominal, se aconseja montar un regulador de presión antes del aparato para garantizar la presión nominal.**
- La conexión con la red del gas debe ser efectuada con tubos metálicos de sección adecuada y antes debe colocarse un grifo de interceptación homologado.
- Después de la conexión con la red del gas, controlar que no haya pérdidas en los puntos de racor con burbujas de jabón.

2.4 DESCARGA DE LOS PRODUCTOS DE COMBUSTIÓN

Los aparatos tienen que ser instalados en ambientes aptos para la descarga de los productos de combustión, que tiene que realizarse en el respeto de las normas de instalación. Nuestros aparatos se consideran (véase Tabla 1.1 datos técnicos) como:

2.4.1 APARATOS A GAS TIPO: A1

No han sido previstos para la conexión a un control de la descarga de los productos de la combustión.

El aparato a gas se coloca debajo de una campana de aspiración cuya instalación debe tener las características conformes a las Normas. (Este aparato necesita por lo menos 2 m³/h, - Kw. C.T (C.T. = Capacidad térmica)

Controlar la aireación de la cocina; debe ser según las normas en vigor.

2.5 CÓMO OBTENER LA CAPACIDAD TÉRMICA NOMINAL

Controlar si el aparato está predispuesto para el tipo de gas, presión y categoría que corresponda con el gas de la red de suministro. Esta indicación se encuentra en el embalaje y/o etiqueta del aparato.

Si el aparato está predispuesto para otro tipo de gas y presión, primero hay que hacer una transformación para el funcionamiento con otro tipo de gas.

Véase la Tabla II para los inyectores, tornillo de mínimo (by-pass), los inyectores del piloto y la presión de los inyectores de quemadores principal.

Nota. Los nombres de los inyectores "2H" y "3+" se ven en la parte izquierda de la Tabla II.

2H = G 20 - 20 mbar

3+ = G 30 - 29 mbar y/o G 31 - 37 mbar una cupla de gas y presión. En nuestro sector casi siempre se trata de G 31 - 37 mbar!

En la Tabla II se encuentran los principales tipos de gas y presión para cada quemador y el inyector correspondiente, el tornillo de mínimo (by-pass), el inyector del piloto, la presión máxima y mínima en el inyector, la capacidad térmica máxima y mínima y el consumo gas en l/h. (15°C) o en g/h en caso de G.P.L.

Atención: si la presión “dinámica” del gas anterior al aparato es inferior a la presión mínima de la Tabla II, la conexión está prohibida; además el instalador debe comunicar a la empresa de suministro del gas que la presión de la red es demasiado baja.

Nota. Si la presión varía del + 10% de la presión nominal, por ejemplo para G20 • 22mbar se aconseja montar un regulador de presión antes del aparato para garantizar la presión nominal.

Si la presión de la red es superior a la presión máxima de la Tabla II, por ejemplo para G 20 • 25 mbar advertir a la empresa de suministro del gas. Controlar si la presión que entra y en el inyector corresponde con los valores indicados en la Tabla II.

2.5.1 CONTROL DE LA PRESIÓN ANTERIOR AL APARATO (PE)

La presión se mide con un manómetro 0 • 80 mbar (Presión de por lo menos 0,1 mbar).

La toma de presión Fig. 5 se encuentra en la conexión del gas G 1/”” detrás del tablero: desatornillar el tornillo (A) de la toma de presión (B), conectar la manguera de siliconas en el manómetro, encender el quemador y medir la presión “dinámica” anterior al aparato.

Colocar el tornillo (A) con arandela de estanqueidad del gas (C), controlar que no haya pérdidas de gas con burbujas de jabón.

2.5.2 CONTROL DE LA PRESIÓN EN EL INYECTOR (PI) FIG. 1

La toma de la presión se encuentra encima del porta inyector (fig. 3)

La goma de siliconas es apta para altas temperaturas y tiene que ser protegida con papel de aluminio para evitar que se queme.

2.5.3 REGULACIÓN DE LA CAPACIDAD TÉRMICA MÍNIMA

El mínimo justo de la capacidad térmica mínima se obtiene con el tornillo del mínimo by-pass, apretado hasta el fondo (100%).

2.5.4 CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO A GAS LÍQUIDO

Controlar si los inyectores montados corresponden con los de la indicación de la Tabla II.

Verificar si la presión en la entrada corresponde con las indicaciones de la Tabla II.

Controlar si la instalación a gas G.P.L. tiene dos reguladores de presión de capacidad suficiente y si la capacidad de evaporación puede ser considerada suficiente.

Véase también la publicación “Normas de instalación y características de Instalaciones de gas G.P.L.”

2.6 CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO

- Poner el aparato en funcionamiento según las instrucciones para el uso Cap. 6 .
- Controlar que no haya pérdidas de gas según las normas locales.
- Controlar el encendido y la interceptación del quemador piloto y el quemador principal.
- Verificar la descarga regular de los productos de combustión.
- Escribir una etiqueta adhesiva, que se pega sobre la placa del aparato, para indicar para qué tipo de gas y presión ha sido regulado.

2.7 INTRODUCCIÓN DEL USUARIO

Explicar el funcionamiento y el empleo del Cocedor de pasta al usuario utilizando el manual de instrucciones e ilustrar eventuales cambio. Dejar el manual de instrucciones en manos del usuario y explicar que lo tiene que utilizar para ulteriores consultas.

3. TRANSFORMACIÓN PARA EL FUNCIONAMIENTO CON OTRO TIPO DE GAS

Cerrar el grifo del gas situado antes del aparato.

3.1 SUSTITUCIÓN DE LOS INYECTORES DE LOS QUEMADORES PRINCIPALES (FIG. 1)

- Desatornillar con una llave del 12 el inyector (U) y sustituir con el correspondiente al gas escogido según lo indicado en la Tabla II.

3.2 SUSTITUCIÓN DE LOS INYECTORES DE LOS QUEMADORES PILOTO (FIG. 2)

- Atención desmontar primero la bujía (Fig. 2 pos. 5) desenroscando la tuerca (Fig. 2 pos. 8) con una llave de 10 mm.
- Desenroscar la tuerca con una llave de 10 mm. (Fig. 2 pos. 2) y desmontar el inyector piloto (Fig. 2 pos. 7).
- Sustituir el inyector piloto (Fig. 2 pos. 7) con el correspondiente al gas escogido según lo indicado en la Tabla II.
- Apretar bien la tuerca (Fig. 2 pos. 2) con una llave de 10 mm.

Una vez completada la sustitución de las boquillas, aplíquese sobre la etiqueta existente la que acompaña a la máquina, en la que se indica el nuevo tipo de gas.

4. SUSTITUCIÓN DE LOS COMPONENTES MÁS IMPORTANTES

El aparato tiene que ser controlado por lo menos 2 veces por año. Hay que controlar los quemadores, el encendido, el interencendido, la regulación del máximo y del mínimo.

En caso de reparaciones dirigirse solamente a un centro de asistencia técnica autorizado y solicitar el empleo de repuestos originales.

Antes de desmontar los componentes y sustituirlos cerrar el grifo del gas, desmontar la parte del frente.

Extraer el recipiente de recogida y realizar la sustitución de los componentes más importantes:

A) Encendedor piezo eléctrico (Fig. 4 pos. Z)

- Desconectar el cable de alta tensión.
- Desenroscar la tuerca con una llave de 27 mm.
- Sustituir el encendedor.
- Volver a montar todo siguiendo el orden inverso al del desmontaje.

B) Bujía del piloto (Fig. 2 pos. 5)

- Desconectar el cable de alta tensión.
- Desenroscar la tuerca (Fig. 2 pos. 8) con una llave de 10 mm.
- Sustituir la bujía.
- Volver a montar todo siguiendo el orden inverso al del desmontaje.

C) Termopar (Fig. 2 pos. 4)

Se aconseja desmontar primero la bujía (Véase la posición B) porque la parte de cerámica es muy frágil.

- Desenroscar la tuerca (Fig. 2 pos. 9) con una llave de 10 mm.
- Desenroscar con una llave de 9 mm. el termopar de la válvula de seguridad (Fig. 3);
- Volver a montar todo siguiendo el orden inverso al del desmontaje.

D) Quemador piloto (Fig. 2 pos. 6)

- Desmontar la bujía (véase posición B) porque la parte en cerámica es muy frágil.
- Desmontar el termopar con una llave de 10 mm. (Fig. 2 pos. 4 y 8).
- Desmontar la toma del gas con una llave de 10 mm. (Fig. 2 pos. 2), prestando atención para no perder el inyector (Fig. 2 pos. 7)
- Desmontar el piloto del soporte del quemador.
- Sustituir el quemador piloto.
- Volver a montar todo siguiendo el orden inverso al del desmontaje.

ATENCIÓN: apretar bien la tuerca (Fig. 2 pos 2) y controlar que no haya pérdidas de gas con burbujas de jabón.

E) Grifo con válvula de seguridad (Fig. 4)

- Desenroscar las conexiones de entrada (5) y salida del gas (7) con una llave del 19.
- Desenroscar la salida (4) y el paso del gas del quemador piloto con una llave del 10.
- Desenroscar el termopar (6) con una llave del 9.
- Montar el grifo nuevo
- Controlar el tornillo del mínimo (by-pass) (11), tiene que corresponder a la tabla II.

ATENCIÓN: controlar que no haya pérdidas de gas con burbujas de jabón.

F) Quemador (Fig. 1 pos. T)

- Desmontar el tubo de suministro del gas.
 - Destornillar las dos vides (R) con una llave de 8 mm.
 - Entonces se puede sustituir el quemador.
 - Volver a montar todo siguiendo el orden inverso al del desmontaje.
- ATENCIÓN: controlar que no haya pérdidas de gas con burbujas de jabón.

5.

INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

Premisa

Antes de poner en funcionamiento el aparato, lavar cuidadosamente el interior del recipiente con agua caliente y detergente, enjuagar abundantemente.

No usar sal gruesa de cocina que, al depositarse en el fondo del recipiente y siendo demasiado pesada para hacerla circular, no tendría la posibilidad de disolverse completamente. Esta sal, no disuelta en un tiempo largo, puede originar en el punto de contacto fenómenos de corrosión. Se aconseja por tanto colocar en el recipiente sal fina (granos de menos de 3 mm.) y cuando el agua ya está hirviendo. Si ello no fuera posible y la sal es gruesa, disolverla primero con agua caliente en un recipiente separado.

5.1 LLENADO DEL RECIPIENTE

- El llenado del recipiente se efectúa girando la palanca de mando del grifo (L punto 2.0.1) que acciona el grifo e introduce el agua a través del distribuidor (E). Llenar el recipiente hasta la marca de nivel. El recipiente consta de una ranura de vaciado para el demasiado lleno (O) que impide que el agua supere ese determinado nivel
- Para una buena cocción, se aconseja una relación de 10 litros de agua por cada quilogramo de pasta que se desea cocer.
- El cocedor de pasta GC66 puede contener como máximo 2,8 Kg. de pasta.

5.2 ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES

- Abrir el grifo general del gas instalado antes del aparato.
- Girar el mando y ponerlo en la posición “encendido” piloto (★), luego apretar a fondo el mando.
- Luego apretar dos o tres veces el pulsante del encendedor piezo eléctrico para crear la chispa que enciende la llama piloto. Se puede comprobar el encendido a través de la ventanilla abierta y de la mirilla (I). Después de unos 20 segundos, soltar el mando, el quemador piloto debe permanecer encendido; si así no fuera, repetir la operación.
- El encendido del quemador principal se obtiene girando el mando desde la posición “encendido piloto” (★) hasta la posición de máximo (🔥).
- Para poner el quemador en mínimo apretar y girar de nuevo el mando hasta la posición de mínimo (🔥).

5.3 APAGADO

- Para apagar el quemador principal hay que colocar el mando en la posición piloto (★).
- Para apagar el piloto, al final del trabajo y con recipiente vacío, hay que colocar el mando en la posición apagado (●).
- Cerrar por último el grifo general del gas instalado antes del aparato.

5.4 VACIADO DEL RECIPIENTE

Para vaciar el recipiente abrir el grifo correspondiente (palanca de mando Q) el agua sale automáticamente hacia afuera.

6.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

- Limpiar diariamente las partes de acero inoxidable con agua tibia enjabonada, luego enjuagar abundantemente y secar con cuidado.
- Evitar absolutamente limpiar el acero inoxidable con una esponja metálica, cepillos o rascadores de acero común ya que pueden depositar partículas ferrosas que al oxidarse causen problemas de herrumbre. Puede usarse en todo caso lana de acero inoxidable pasada en el sentido del satinado.
- En caso de que el aparato no sea utilizado durante largos períodos, pasar enérgicamente sobre toda la superficie de acero un paño apenas embebido con aceite de vaselina a fin de extender un velo de protección. Airear periódicamente los ambientes.
- Evitar absolutamente el contacto continuo o esporádico con material ferroso para no causar inicios de corrosión galvánica. Por tanto cucharones, paletas, cucharas, etc. tienen que ser de acero inoxidable.
- Una vez que se ha vaciado el recipiente, lavarlo cuidadosamente para evitar que se formen incrustaciones, usando preferentemente cepillos de nylon.

ATENCIÓN

No hay que dejar agua en el recipiente en caso de un período largo de inactividad de la máquina.

La empresa fabricante no responde por daños causados por la falta de observación de tales normas de mantenimiento.

TABELLA II: GAS, PRESSIONE E CATEGORIE NEI VARI PAESI. SECONDO EN 437 - EN 203-1-2
 TABLE II: GAS, PRESSURE AND CLASSES IN DIFFERENT COUNTRIES. AS PER EN 437 EN 203-1-2
 TABELLE II: PRESSIONS ET CATÉGORIES DANS LES DIFFÉRENTS PAYS. SELON LES NORMES EN 437 - EN 203-1-2-GAS
 TABLEAU II : GAZ, DRUCK UND KATEGORIEN IN DEN VERSCHIEDENEN LÄNDERN. NACH EN 437 - EN 203-1-2
 TABLA II: GAS, PRESIÓN Y CATEGORÍAS EN LOS DIFERENTES PAÍSES. SEGÚN EN 437 - EN 203-1-2

CAT.	GAS	GAS PRESSIONE - PRESSURE - PRESSION DRUCK - PRESIÖNE			PAESE E CATEGORIA DELL'APPARECCHIO - COUNTRY AND CATEGORY OF THE EQUIPMENT - PAYS ET CATEGORIE DU FOUR - LAND UND GERÄTEKATEGORIE - PAÍS Y CATEGORÍA DEL APARATO																			
Inietttore Injector Injecteur Einspreitzdüse Inyector	Sigla del gas Gas acronymy Sigle du gaz Gaskennzeichen Sigla del gas	Nom.	Min.	Max.	POLONIA	ALEMANIA	LUXE.	FRANCIA BELGICA	AUSTRIA SUIZA	DANIMARCA FINLANDIA SUECIA ISLANDIA ALBANIA BULGARIA	ITALIA ESPAÑA IRLANDA GRECIA INGLATERRA	PORTUGAL	HOLANDA	ESTONIA LITUANIA ESLOVAQUIA NORUEGA ESLOVENIA TURQUIA CROATIA ROMANIA REPUBLICA CHECA MACEDONIA	MALTA CHIPRE	LATVIA	HUNGRIA							
					POLEN	DEUTSCH.	LUXEM.	FRANKREICH BELGIEN	ÖSTERREICH SCHWEIZ	DÄNEMARK FINNLAND SCHWEDEN ISLAND ALBANEN BULGARIEN	ITALIEN SPANIEN IRLAND GRIECHEN. ENGLAND	PORTUGAL	HOLLAND	ESTLAND LITUANIA SLOWAKEI NORWEGEN TÜRKEI KROATIEN RUMÄNIEN TSCHECHIEN MAZEDONIEN	MALTA ZYPERN	LETTLAND	UNGARN							
					POLOGNE	ALLEMAGNE	LUXEM.	FRANCE BELGIQUE	AUTRICHE SUISSE	DANEMARK FINLANDE SUEDE ISLANDE ALBANIE BULGARIE	ITALIE ESPAGNE IRLANDE GRÈCE ANGLETERRE	PORTUGAL	HOLLANDE	ESTONIE LITUANIE SLOVAQUIE NORVÈGE SLOVENIE TURQUIE CROATIE ROUMANIE REPUBLIQUE TCHÈQUE MACÉDOINE	MALTE CHYPRE	LETTONIE	HONGRIE							
					POLAND	GERMANY	LUXEM.	FRANCE BELGIUM	AUSTRIA SWITZERLAND	DENMARK FINLAND SWEDEN ISLAND ALBANIA BULGARIA	ITALY SPAIN IRELAND GREECE UNITED KINGDOM	PORTUGAL	NETHERLANDS	ESTONIA LITHUANIA SLOVAKIA NORWAY SLOVENIA TURKEY CROATIA ROMANIA CZECH REPUBLIC MACEDONIA	MALTA CYPRUS	LATVIA	HUNGARY							
					POLONIA	GERMANIA	LUXEN.	FRANCIA BELGIO	AUSTRIA SVIZZERA	DANIMARCA FINLANDIA SVEZIA ISLANDIA ALBANIA BULGARIA	ITALIA SPAGNA IRLANDA GRECIA INGHILTERRA	PORTOGALLO	OLANDA	ESTONIA LITUANIA SLOVACCHIA NORVEGIA SLOVENIA TURCHIA CROAZIA ROMANIA REP. CECIA MACEDONIA	MALTA CIPRO	LETTONIA	UNGHERIA							
2H	G20	20	17	25						II2H3B/P	II2H3B/P	II2H3+	II2H3+	II2H3B/P										
2H (HU)	G20	25	18	33													II2HS3B/P							
2E	G20	20	17	25	II2E3P	II2ELL3B/P	II2E3P																	
2L	G25	25	20	30									II2L3P											
2L	G25	25	20	30																				
2LL	G25	20	18	25		II2ELL3B/P																		
2S (HU)	G25.1	25	20	33													II2HS3B/P							
2E+	*G20 *G25	20 25	17 17	23 30				II2E+3+																
3B/P	*G30 *G31	28 29 30	25	35						II2H3B/P				II2H3B/P	I3B/P		II2HS3B/P							
3B/P	*G30 *G31	50	42,5	57,5		II2ELL3B/P			II2H3B/P															
3+	*G30 *G31	29 37	20 25	35 45				II2E+3+			II2H3+	II2H3+												
3+	*G30 *G31	50 67	42,5 50	57,5 80								II2H3+												
3P	*G31	30	25	35																				
3P	*G31	37	25	35	II2E3P		II2E3P						II2L3P											
3P	*G31	50	42,5	57,5			II2E3P						II2L3P											

*: Regolatore di pressione escluso - *: Pressure regulator excluded - *: Régulateur de pression exclus - *: Druckregler ausgeschlossen - *: Regulador de presión deshabilitado

TIPO INSTALLAZIONE - TYPE OF INSTALLATION - TIPE D'INSTALLATION - TIPE DER INSTALLATION - TIPE DE LA INSTALACIÓN

AT	Austria	II2H3B/P	20,50/50
BE	belgium	II2E+3+	20/25,29/37
BG	Bulgaria	II2H3B/P	20,30/30
CH	Switzerland	II2H3B/P	20,50/50
CY	Cipro	I3B/P	30/30
HR	Croazia	II2H3B/P	20,30/30
CZ	Czech Republic	II2H3B/P	20,30/30
DE	Germany	II2ELL3B/P	20/20,50/50
DK	Denmark	II2H3B/P	20,30/30
EE	Estonia	II2H3B/P	20,30/30
ES	Spain	II2H3+	20,29/37
FI	Finland	II2H3B/P	20,30/30
FR	France	II2E+3+	20/25,29/37
GB	United Kingdom	II2H3+	20,29/37
GR	Greece	II2H3+	20,29/37
IE	Ireland	II2H3+	20,29/37
HU	Hungary	II2HS3B/P	25,25,30/30
IS	Iceland	II2H3B/P	20,30/30
IT	Italy	II2H3+	20,29/37
LT	Lituania	II2H3B/P	20,30/30
LV	Lettonia	I2H	20
LU	Luxemburg	II2E3P	20,37,50
MT	Malta	I3B/P	30/30
NL	Netherlands	II2L3P	25,37,50
NO	Norway	II2H3B/P	20,30/30
PL	Polonia	II2E3P	20,37
PT	Portugal	II2H3+	20,29/37,50/67
RO	Romania	II2H3B/P	29,30/30
SE	Sweden	II2H3B/P	20,30/30
SI	Slovenia	II2H3B/P	20,30/30
SK	Slovacchia	II2H3B/P	20,30/30
TR	Turchia	II2H3B/P	20,30/30
MK	Macedonia	II2H3B/P	20,30/30
AL	Albania	II2H3B/P	20,30/30

DATI TECNICI – TECHNICAL DATA – DONNEES TECHNIQUES TECNISHE DATE – DATOS TÉCNICO

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAII					
Dati tecnici – Technical data – Donnees techniques – Tecnishe date – Datostécnicos					
Cuocipasta;pasta cooker; Cuiseur de pates; Nudelkocher; Cucedor de pasta					
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos			GC66		
Tipo – Type – Bauart			A1		
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal- Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		11		
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch- Consumición del gas	G20	m³/h	1,164		
	G30/31	Kg/h	0,867/0,855		
Capacità vasca - Capacity tank – Capacité cuve – Wanne faehigkeit – Capacidad cubeta	(l)		16-20 lt		
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 20		145K		
R.D.A.-X mm			-		
BY PASS-Ø-1/100mm			160		
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		3,4		
Bruciatore pilota – Pilot burner – Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 20		51		
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G30/31 mbar 28-30/37		95K		
R.D.A.-X mm			-		
BY PASS-Ø-1/100mm			95		
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		3,4		
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G30/31 mbar 28-30/37		30		
Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	G30/G31	
IT – IE – GR – GB – ES- PT	II2H3+	p(mbar)	20	28-30/37	

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm

Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm

Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm

RDA : Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air ; Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ;

Regulación de la entrada del aire

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAII					
Dati tecnici – Technical data – Donnees techniques – Tecnishe date – Datostécnicos					
Cuocipasta;pasta cooker; Cuiseur de pates; Nudelkocher; Cucedor de pasta					
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos			GC66		
Tipo – Type – Bauart			A1		
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal- Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		11		
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch- Consumición del gas	G20	m³/h	1,164		
	G30/31	Kg/h	0,867/0,750		
Capacità vasca - Capacity tank – Capacité cuve – Wanne faehigkeit – Capacidad cubeta	(l)		16-20 lt		
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 20		145K		
R.D.A. Xmm			-		
BY PASS-Ø-1/100mm			160		
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		2,4		
Bruciatore pilota – Pilot burner – Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 20		51		
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G30/31 mbar 50/50		83K		
R.D.A. Xmm			-		
BY PASS-Ø-1/100mm			80		
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		3,4		
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G30/31 mbar 50/50		25		
Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	G30/G31	
AT-CH	II2H3B/P	p(mbar)	20	50/50	

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm

Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm

Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm

RDA : Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air ; Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ;
Regulación de la entrada del aire

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAII					
Dati tecnici – Technical data – Données techniques – Technishe date – Datostécnicos					
Cuocipasta;pasta cooker; Cuiseur de pates; Nudelkocher; Cucedor de pasta					
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos			GC66		
Tipo – Type – Bauart			A1		
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal- Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		11		
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch- Consumición del gas	G20	m³/h	1,164		
	G25	m³/h	1,354		
	G30/31	Kg/h	0,867/0,855		
Capacità vasca - Capacity tank – Capacité cuve – Wanne faehigkeit – Capacidad cubeta	(l)		16-20 lt		
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 20 – G25 mbar 25		145K		
R.D.A. X mm			-		
BY PASS-Ø-1/100mm			160		
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		3,4		
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 20 – G25 mbar 25		51		
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G30/31 mbar 28-30/37		95K		
R.D.A. X mm			-		
BY PASS-Ø-1/100mm			95		
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		3,4		
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G30/31 mbar 28-30/37		30		
Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20/G25	G30/G31	
BE – FR	II2E+3+	p(mbar)	20/25	28-30/37	

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm

Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm

Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm

RDA : Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air ; Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ;

Regulación de la entrada del aire

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAII					
Dati tecnici – Technical data – Donnees techniques – Tecnishe date – Datostécnicos					
Cuocipasta;pasta cooker; Cuiseur de pates; Nudelkocher; Cucedor de pasta					
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos			GC66		
Tipo – Type – Bauart			A1		
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal- Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		11		
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch- Consumición del gas	G20	m³/h	1,164		
	G30/31	Kg/h	0,867/0,750		
Capacità vasca - Capacity tank – Capacité cuve – Wanne faehigkeit – Capacidad cubeta	(l)		16-20lt		
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 20		145K		
R.D.A. X mm			-		
BY PASS-Ø-1/100mm			160		
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		3,4		
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 20		51		
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G30/31 mbar 30/30		95K		
R.D.A. X mm			-		
BY PASS-Ø-1/100mm			95		
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		3,4		
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G30/31 mbar 30/30		30		
Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	G30/G31	
NO-EE-LT-SK-SI-TR-HR-RO-CZ-MK-AL-IS-DK-FI-SE-BG	II2H3B/P	p(mbar)	20	30/30	

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm

Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm

Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm

RDA : Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air ; Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ;

Regulación de la entrada del aire

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAII					
Dati tecnici – Technical data – Donnees techniques – Technishe date – Datostécnicos					
Cuocipasta;pasta cooker; Cuiseur de pates; Nudelkocher; Cucedor de pasta					
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos			GC66		
Tipo – Type – Bauart			A1		
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal- Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		11		
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch- Consumición del gas	G20	m³/h	1,164		
	G25	m³/h	1,354		
	G30/31	Kg/h	0,867/0,750		
Capacità vasca - Capacity tank – Capacité cuve – Wanne faehigkeit – Capacidad cubeta	(l)		16-20 lt		
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 20		145K		
R.D.A. X mm			-		
BY PASS-Ø-1/100mm			160		
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		3,4		
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 20		51		
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G25 mbar 20		155K		
R.D.A. X mm			-		
BY PASS-Ø-1/100mm			160Reg.		
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		3,4		
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G25 mbar 20		27		
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G30/31 mbar 50/50		83K		
R.D.A. X mm			-		
BY PASS-Ø-1/100mm			80		
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		3,4		
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G30/31 mbar 50/50		25		
Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	G25	G30/G31
DE	II2ELL/3B/P	p(mbar)	20	20	50/50

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm

Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm

Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm

RDA : Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air ; Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ;

Regulación de la entrada del aire

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAII					
Dati tecnici – Technical data – Donnees techniques – Tecnishe date – Datostécnicos					
Cuocipasta;pasta cooker; Cuiseur de pates; Nudelkocher; Cucedor de pasta					
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos			GC66		
Tipo – Type – Bauart			A1		
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal- Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		11		
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch- Consumición del gas	G25	m³/h	1,354		
	G31	Kg/h	0,855		
Capacità vasca - Capacity tank – Capacité cuve – Wanne faehigkeit – Capacidad cubeta	(l)		16-20 lt		
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G25 mbar 25		150K		
R.D.A. X mm			-		
BY PASS-Ø-1/100mm			160		
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		3,2		
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G25 mbar 25		51		
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G31 mbar 37		95K		
R.D.A. X mm			-		
BY PASS-Ø-1/100mm			95		
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		3,4		
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G31 mbar 37		30		
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G31 mbar 50		90K		
R.D.A. X mm			-		
BY PASS-Ø-1/100mm			80		
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		3,1		
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G31 mbar 50		25		
Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G25	G31	G31
NL	II2L3P	p(mbar)	25	37	50

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm

Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm

Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm

RDA : Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air ; Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ;

Regulación de la entrada del aire

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAII					
Dati tecnici – Technical data – Données techniques – Technishe date – Datostécnicos					
Cuocipasta;pasta cooker; Cuiseur de pates; Nudelkocher; Cucedor de pasta					
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos			GC66		
Tipo – Type – Bauart			A1		
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal- Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		11		
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch- Consumición del gas	G20	m³/h	1,164		
	G31	Kg/h	0,855		
Capacità vasca - Capacity tank – Capacité cuve – Wanne faehigkeit – Capacidad cubeta	(l)		16-20lt		
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 20		145K		
R.D.A. X mm			-		
BY PASS-Ø-1/100mm			160		
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		3,4		
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 20		51		
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G31 mbar 37		95K		
R.D.A. X mm			-		
BY PASS-Ø-1/100mm			95		
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		3,4		
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G31 mbar 37		30		
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G31 mbar 50		90K		
R.D.A. X mm			-		
BY PASS-Ø-1/100mm			80		
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		3,1		
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G31 mbar 50		25		
Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	G31	G31
LU	II2E3P	p(mbar)	20	37	50

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm

Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm

Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm

RDA : Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air ; Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ;

Regulación de la entrada del aire

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAI					
Dati tecnici – Technical data – Donnees techniques – Tecnishe date – Datostécnicos					
Cuocipasta;pasta cooker; Cuiseur de pates; Nudelkocher; Cucedor de pasta					
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos			GC66		
Tipo – Type – Bauart			A1		
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal- Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		11		
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch- Consumición del gas	G20	m³/h	1,164		
	G31	Kg/h	0,855		
Capacità vasca - Capacity tank – Capacité cuve – Wanne faehigkeit – Capacidad cubeta	(l)		16-20 lt		
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 20		145K		
R.D.A. X mm			-		
BY PASS-Ø-1/100mm			160		
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		3,4		
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 20		51		
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G31 mbar 37		95K		
R.D.A. X mm			-		
BY PASS-Ø-1/100mm			95		
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		3,4		
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G31 mbar 37		30		
Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	G31	
PL	II2E3P	p(mbar)	20	37	

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm

Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm

Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm

RDA : Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air ; Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ;

Regulación de la entrada del aire

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAII					
Dati tecnici – Technical data – Données techniques – Technishe date – Datostécnicos					
Cuocipasta;pasta cooker; Cuiseur de pates; Nudelkocher; Cucedor de pasta					
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos			GC66		
Tipo – Type – Bauart			A1		
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal- Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		11		
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch- Consumición del gas	G20	m³/h	1,164		
	G30/G31	Kg/h	0,867/0,856		
Capacità vasca - Capacity tank – Capacité cuve – Wanne faehigkeit – Capacidad cubeta	(l)		16-20 lt		
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 20		145K		
R.D.A. X mm			-		
BY PASS-Ø-1/100mm			160		
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		3,4		
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 20		51		
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G30/G31 mbar 29/37		95K		
R.D.A. X mm			-		
BY PASS-Ø-1/100mm			95		
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		3,4		
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G30/G31 mbar 29/37		30		
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G30/G31 mbar 50/67		83K		
R.D.A. X mm			-		
BY PASS-Ø-1/100mm			80		
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		3,4		
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G30/G31 mbar 50/67		25		
Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	G30/G31	G30/G31
PT	II2H3+	p(mbar)	20	29/37	50/67

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm

Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm

Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm

RDA : Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air ; Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ;
Regulación de la entrada del aire

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAII					
Dati tecnici – Technical data – Donnees techniques – Tecnishe date – Datostécnicos					
Cuocipasta;pasta cooker; Cuiseur de pates; Nudelkocher; Cucedor de pasta					
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos			GC66		
Tipo – Type – Bauart			A1		
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal- Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		11		
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch- Consumición del gas					
	G30/G31	Kg/h	0,867/0,750		
Capacità vasca - Capacity tank – Capacité cuve – Wanne faehigkeit – Capacidad cubeta	(l)		16-20 lt		
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G30/G31 mbar 30/30		95K		
R.D.A. Xmm			-		
BY PASS-Ø-1/100mm			95		
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		3,4		
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G30/G31 mbar 30/30		30		
Country	CAT/KAT	GAS/GAZ		G30/G31	
MT-CY	I3B/P	p(mbar)		30/30	

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm

Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm

Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm

RDA : Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air ; Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ;

Regulación de la entrada del aire

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLAII					
Dati tecnici – Technical data – Donnees techniques – Tecnishe date – Datostécnicos					
Cuocipasta;pasta cooker; Cuisieur de pates; Nudelkocher; Cucedor de pasta					
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos			GC66		
Tipo – Type – Bauart			A1		
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal- Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		11		
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch- Consumición del gas	G20	m³/h	1,164		
Livello nominale della vasca - Nominal tank level – Niveau nominal de la cuve – Nennstand des Beckens – Nivel nominal de la cuba	(l)		-		
Capacità vasca - Capacity tank – Capacité cuve – Wanne faehigkeit – Capacidad cubeta	(l)		16-20 lt		
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 20		145K		
R.D.A. Xmm			-		
BY PASS-Ø-1/100mm			160		
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		3,2		
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 20		51		
Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20		
LV	I2H	p(mbar)	20		

I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm

Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm

Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm

RDA : Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air ; Réglage del'air primaire ; Primärlufteinstellung ;
Regulación de la entrada del aire

TABELLA II-TABLEAU II-TABLE II-TABELLE II-TABLA II					
Dati tecnici – Technical data – Données techniques – Technishe date – Datostécnicos					
Cuocipasta;pasta cooker; Cuiseur de pâtes; Nudelkocher; Cucedor de pasta					
Modelli – Models – Modèles – Modelle – Modelos			GC66		
Tipo – Type – Bauart			A1		
Potenza nominale – Nominal thermal power – Puissance thermique nominale – Nominal- Wärmeleistung – Potencia tèrmica nominal	(kW)		11		
Consumo gas – Gas consumption – Consommation de gaz – Gasverbrauch- Consumición del gas	G20	m³/h	1,164		
	G25.1	m³/h	1,354		
	G30/31	Kg/h	0,867/0,750		
Capacità vasca - Capacity tank – Capacité cuve – Wanne faehigkeit – Capacidad cubeta	(l)		16-20lt		
Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G20 mbar 25		140K		
R.D.A. X mm			-		
BY PASS-Ø-1/100mm			150		
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)		3,4		
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G20 mbar 25		51		

Bruciatore principale - Main burner – Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G25.1 mbar 25	155K		
R.D.A. X mm		-		
BY PASS-Ø-1/100mm		160		
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)	2,8		
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G25.1 mbar 25	51		
Bruciatore principale - Main burner - Brûleur principal – Hauptbrenner – Quemador principal	G30/31 mbar 30/30	95K		
R.D.A. X mm		-		
BY PASS-Ø-1/100mm		95		
Potenza ridotta – Reduced power – Puissance thermique reduite – Verringerte leistung – Potencia tèrmica reduita.	(kW)	3,4		
Bruciatore pilota - Pilot burner - Brûleur pilote – Leitflamme – Quemador piloto	G30/31 mbar 30/30	30		

Country	CAT/KAT	GAS/GAZ	G20	G25.1	G30/G31
HU	II2HS3B/P	p(mbar)	25	25	30/30

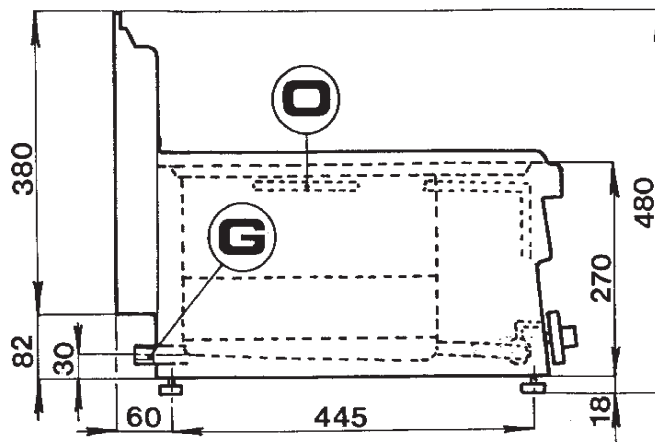
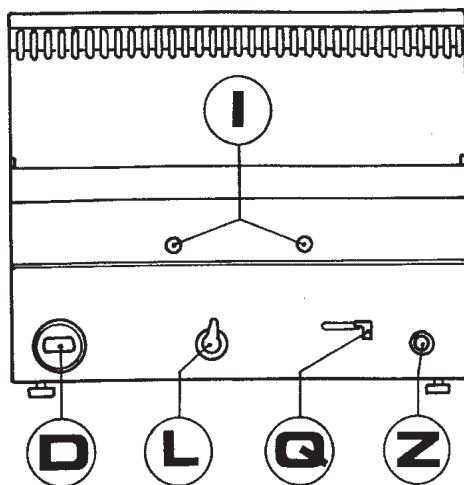
I diametri degli ugelli sono espressi in 1/100mm – The diameter of the nozzles are indicated in 1/100mm

Le diamètres des gicleur sont exprimés en 1/100mm

Diameter der Düsen ist in 1/100mm angegeben – Los diámetros de las boquillas se indican en 1/100mm

RDA : Regolazione dell' aria primaria ; Regulation of primary air ; Réglage de l'air primaire ; Primärlufteinstellung ;
Regulación de la entrada del aire

SCHEMI DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM
SCHEMAS D'INSTALLATION - INSTALLATIONSPLÄNE
ESQUEMAS DE INSTALACIÓN



A = Attacco entrata acqua G 3/4"
 G 3/4" water inlet coupling
 Raccord entrée eau G 3/4"
 Anschluß für Wassereinlauf G 3/4"
 Conexión de entrada del agua

D = Gas tap control handle
 Manopola comando rubinetto gas
 Manette actionnement robinet gaz
 Gashahn-Drehschalter
 Pomo de mando válvula de gas

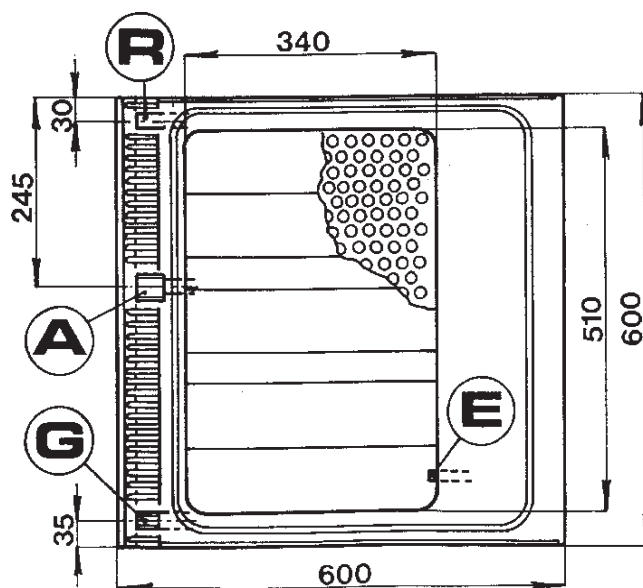
E = Erogatore acqua
 Water dispenser
 Robinet eau
 Wasserspender
 Distribuidor del agua

G = Attacco gas G 1/2"
 G 1/2" gas coupling
 Raccord gaz G 1/2"
 Gasanschluß G 1/2"
 Conexión gas G 1/2"

I = Spioncini fiamma pilota
 Pilot flame sight glass
 Judas flamme pilote
 Schaulöcher für Leitflamme
 Mirilla llama piloto

L = Rubinetto comando erogatore acqua
 Water dispensed control tap
 Levier commande robinet eau
 Wasserspender-Bedienungshahn
 Grifo de mando distribuidor del agua

O = Scarico troppo pieno
 Overflow drain
 Vidange trop-plein
 Überlauföffnung
 Vaciado demasiado lleno



Q = Leva comando scarico vasca
 Container drain control lever
 Levier commande évacuation eau
 Beckenablauf-Bedienungshebel
 Palanca de mando vaciado del recipiente

R = Attacco scarico vasca
 Container drain coupling
 Raccord bonde cuve
 Beckenablaufanschluß
 Conexión del vaciado del recipiente

Z = Accenditore piezoelettrico
 Piezoelectric lighter
 Allumage piézo-électrique
 Piezozünder
 Encendido piezoeléctrico

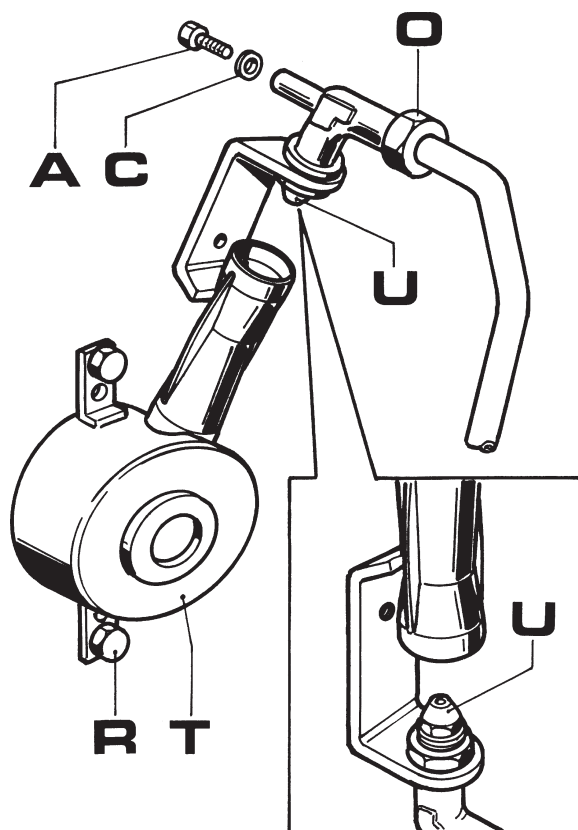


fig. 1

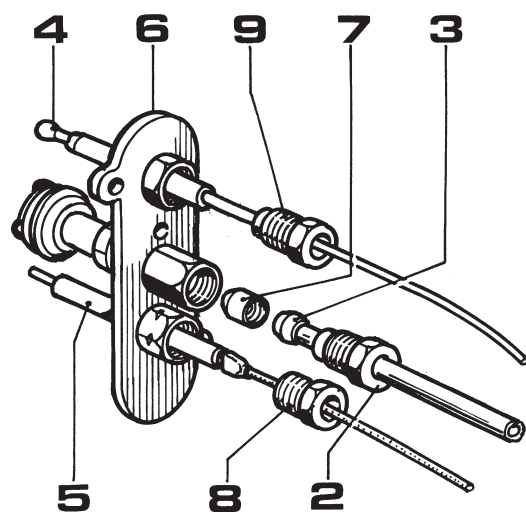


fig. 2

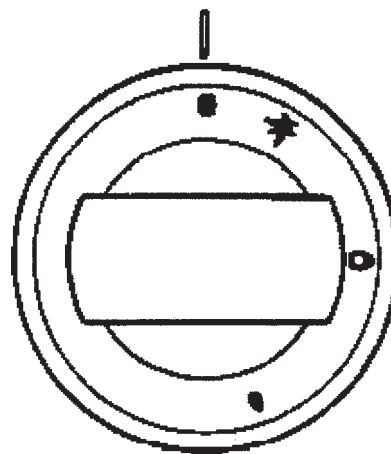


fig. 3

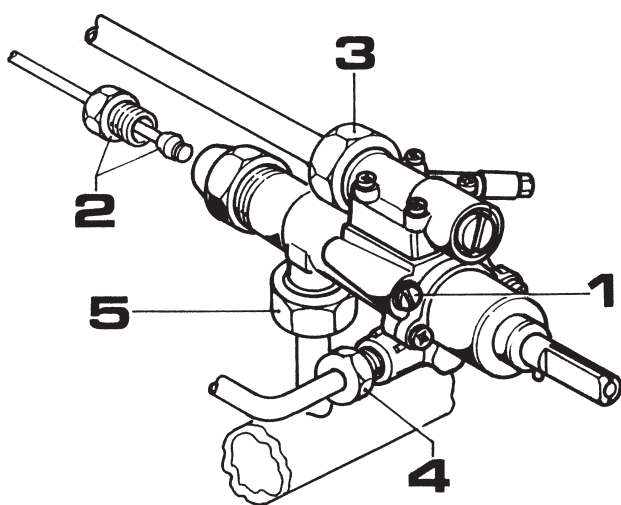


fig. 4

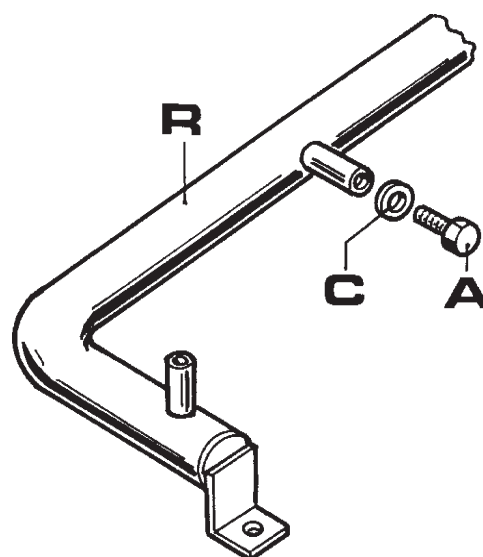


fig. 5

**I****INFORMAZIONE AGLI UTENTI**

AI SENSI delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti.

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla confezione, indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

GB**USER INFORMATION**

Pursuant to the 2002/95/CE, 2002/96/CE and 2003/108/CE Directives concerning the reduction in the utilisation of dangerous substances in electric and electronic equipment, as well as waste disposal.

The symbol of the crossed rubbish skip on the equipment or on the package indicates that the product must be separated from other waste at the end of its useful life.

The differentiated collection of this equipment is organised and managed by the producer. The user who intends to get rid of this equipment shall contact the producer and follow the system that the latter has used in order to collect the equipment separately at the end of its life.

The proper differentiated collection in order to start the following recycling, treatment and disposal of the disused equipment in compliance with the environment helps to avoid possible negative effects on the environment and on health, and favours the reutilisation and/or recycling of the materials forming the equipment.

The unauthorised disposal of the product by the holder implies applying administrative penalties provided by the regulations in force.

F**INFORMATIONS DESTINÉES AU CLIENT**

Conformément aux Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE concernant la réduction des substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques ainsi que le traitement des déchets.

Le pictogramme de la benne barrée reportée sur l'appareil ou sur l'emballage indique que l'appareil, à la fin de sa vie, doit être traité séparément des autres déchets.

La collecte différenciée de cet appareil ayant atteint la fin de sa vie est organisée et gérée par le fabricant. Le client souhaitant se débarrasser de cet appareil devra donc contacter le fabricant et suivre la procédure que ce dernier a adoptée afin de permettre la collecte séparée de l'appareil arrivé en fin de vie.

La collecte différenciée adéquate permettant le recyclage successif de l'appareil et un traitement compatible avec l'environnement contribue à prévenir les impacts négatifs sur l'environnement et la santé des personnes ainsi qu'à favoriser la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux qui composent l'appareil.

Le traitement illégal de l'appareil par son propriétaire entraîne l'application des sanctions administratives prévues par la législation en vigueur.

D**INFORMATION FÜR DIE BENUTZER**

IM SINNE der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und zur Entsorgung der Abfälle.

Das auf dem Gerät oder auf der Packung vorhandene Symbol eines gekreuzten Müllcontainers weist darauf hin, dass das Produkt nach Ende seiner Nutzungsdauer von anderen Abfällen getrennt zu sammeln ist.

Die getrennte Sammlung dieses Geräts nach Ende seiner Nutzungsdauer wird vom Hersteller organisiert und verwaltet. Der Benutzer, der sich von diesem Gerät befreien will, muss sich daher mit dem Hersteller in Verbindung setzen und das System befolgen, das der Hersteller für die getrennte Sammlung des Geräts nach Ende seiner Nutzungsdauer eingeführt hat.

Eine angemessene getrennte Sammlung für die spätere Zuführung des abgelegten Geräts zum Recycling, zur Behandlung und zur umweltfreundlichen Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negativen Auswirkungen auf die Umwelt und auf die Gesundheit zu vermeiden und begünstigt die Wiederverwertung und/oder das Recycling der Werkstoffe, aus denen das Gerät besteht.

Eine rechtswidrige Produktentsorgung durch den Besitzer führt zur Auferlegung der von den einschlägigen Normvorschriften vorgesehenen Verwaltungsanktionen.

E**INFORMACIÓN A LOS USUARIOS**

Según las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, así como a la gestión de los residuos.

El símbolo del contenedor tachado que aparece en los aparatos o en los envases, indica que el producto, al final de su vida útil debe recogerse separado de los otros residuos.

La recogida diferenciada de este aparato una vez llegado el fin de su vida útil es organizada y gestionada por el productor. El usuario que desee deshacerse de este aparato deberá, pues, ponerse en contacto con el productor y seguir el sistema adoptado por éste para permitir la recogida separada del aparato al final de su vida útil.

La adecuada recogida diferenciada para el posterior reciclaje, tratamiento y desguace ambientalmente compatible del aparato contribuye a evitar posibles efectos negativos sobre el ambiente y la salud y favorece la reutilización o el reciclaje de los materiales de que está compuesto el aparato. El desguace abusivo del producto por parte del propietario comporta la aplicación de las sanciones administrativas previstas por la normativa vigente.

Numero / Number KIP-052275/01 Sostituisce / Replaces 26/03/2009
Emesso / Issued 21/09/2009 Scopo / Scope Directive 90/396/EEC
Rapporto / Report 163305
NIP/ PIN 0694BL3305

CERTIFICATO DI ESAME CE DI TIPO EC TYPE EXAMINATION CERTIFICATE

Kiwa Gastec dichiara che i prodotti

Kiwa Gastec hereby declares that the products

apparecchiature per ristorazione alimentate a gas, tipo
gas heated catering equipment heating boilers, type

Marchio / trade mark: **MBM**

Serie / series: **MINIMA**

Modelli / models:

GFT46L	GFT66LC	G6S6	GF66
GFT46LC	GFT66R	G4SF6	GBM46
GFT106L	GFT66RC	G4SFE6	GBM66
GFT106LC	GFT66LRC	G6SF6	GC66
GFT46R	GFT106LR	G6SFA6	GBR6
GFT46RC	GFT106LRC	G6SFE6	GPL46
GFT66L	G2S6	G6SFEA6	GPL46P
GFT66LR	G4S6	GF46	GPL86
			GPL86P

costruite da / made by **EUROTEC S.r.l.**
Milano, Italia

soddisfano i requisiti riportati nella
meets the essential requirements as described in the

Direttiva Apparecchi a Gas (90/396/CEE)

Directive on appliances burning gaseous fuels (90/396/EEC)

I suddetti prodotti sono stati approvati per
Mentioned products have been approved for

Tipi di apparecchi / appliance type : A₁

Paesi e categorie apparecchi / Countries and appliance categories

AT	II ₂ H3B/P	BE	II ₂ E+3+	CH	II ₂ H3B/P	DE	II ₂ ELL3B/P
DK	II ₂ H3B/P	ES	II ₂ H3+	FI	II ₂ H3B/P	FR	II ₂ E+3+
GB	II ₂ H3+	GR	II ₂ H3+	IE	II ₂ H3+	IS	II ₂ H3B/P
IT	II ₂ H3+	LU	II ₂ E3P	PT	II ₂ H3+	NL	II ₂ L3P
NO	II ₂ H3B/P	SE	II ₂ H3B/P	AL	II ₂ H3B/P	BG	II ₂ H3B/P
CY	I ₃ B/P	CZ	II ₂ H3B/P	EE	II ₂ H3B/P	HR	II ₂ H3B/P
LT	II ₂ H3B/P	LV	I ₂ H	MK	II ₂ H3B/P	MT	I ₃ B/P
PL	II ₂ E3P	RO	II ₂ H3B/P	SI	II ₂ H3B/P	SK	II ₂ H3B/P
TR	II ₂ H3B/P	HU	II ₂ HS3B/P				

Kiwa Italia S.p.a.

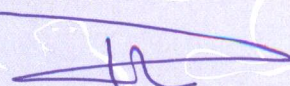
Sede Legale:
Via Angelo Maj, 12
20135 Milano

Sede Amministrativa e operativa:
Via Treviso, 32/34
31020 San Vendemiano (TV)

www.1kiwa.com

GASTEC

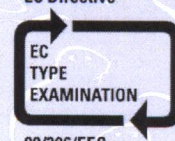
Kiwa Gastec



Ing. R. Karel
Director Product Certification

kiwa
Approved

EC Directive



90/396/EEC

GASTEC

CE
0694