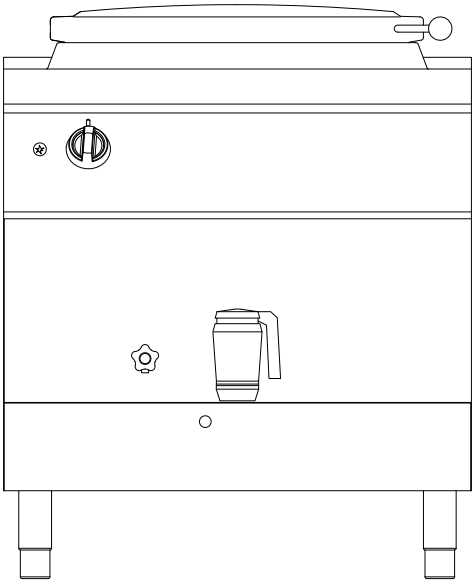
- IT - MANUALE D'INSTALLAZIONE ED USO
- GB - INSTALLATION AND OPERATING INSTRUCTIONS
- FR - INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET D'EMPLOI
- DE - INSTALLATIONS UND BETRIEBSANLEITUNG
- ES - MANUAL DE INSTALACIÓN Y FUNCIONAMIENTO

PENTOLE A GAS
GAS BOILING PANS
MARMITES GAZ
GAS KOCHKESSEL
MARMITAS DE COCCIÓN A GAS



Rev. 07-2014

INDICE

1		AVVERTENZE GENERALI E DI SICUREZZA	3
	1.1	Avvertenze generali e di sicurezza	3
	1.2	Dati tecnici	5
	1.3	Caratteristiche costruttive	6
	1.4	Caratteristiche particolari solo per pentole autoclave	6
	1.5	Caratteristiche particolari solo per pentole indirette	6
	1.6	Prescrizioni di legge, regole tecniche e direttive	7
	1.7	Predisposizioni specifiche per il locale d'installazione	7
2		INSTALLAZIONE	7
	2.1	Posizionamento	7
	2.2	Allacciamento elettrico	8
	2.3	Allacciamento alla rete di distribuzione del gas	8
	2.4	Controlli di funzionamento dell'impianto a gas	8
	2.5	Controllo della pressione in entrata	9
	2.6	Controllo della regolazione dell'aria primaria	9
	2.7	Collaudo e messa in funzione	9
	2.8	Trasformazione ad altri tipi di gas	9
	2.9	Sostituzione degli ugelli per i bruciatori principali	10
	2.10	Sostituzione dell'ugello del bruciatore pilota	10
	2.11	Regolazione della portata del minimo	10
3		ISTRUZIONI D'USO	11
	3.1	Riempimento dell'intercapedine	11
	3.2	Uso del coperchio delle pentole autoclave	11
	3.3	Accensione, avvio della cottura e spegnimento	12
4		MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO	13
	4.1	Pulizia quotidiana	13
	4.2	Precauzione in caso di attività prolungata	13
	4.3	Precauzioni in caso di malfunzionamento	13
	4.4	Possibili guasti e loro eliminazione	14
5		APPENDICE	X

1.1 Avvertenze generali e di sicurezza

- Leggere attentamente il presente manuale prima dell'installazione e della messa in funzione del forno, in quanto il testo fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'installazione, d'uso e di manutenzione dell'apparecchio.
- Conservare con cura e in un luogo facilmente accessibile questo manuale per ogni ulteriore consultazione da parte degli operatori.
- Allegare sempre il manuale nel caso di trasferimento del forno; se si rendesse necessario, ne andrà richiesta una nuova copia al rivenditore autorizzato o direttamente alla ditta costruttrice.
- Appena rimosso l'imballo, accertarsi che il forno sia integro e non presenti danni causati dal trasporto. In nessun caso andrà mai installato e messo in funzione un apparecchio danneggiato; nel dubbio contattare subito l'assistenza tecnica o il proprio rivenditore di fiducia.
- L'installazione, la manutenzione straordinaria e le operazioni di riparazione dell'apparecchiatura devono essere effettuate unicamente da personale professionalmente qualificato e seguendo le istruzioni del costruttore.
- L'apparecchio è stato progettato per cucinare alimenti in ambienti chiusi e deve essere impiegato unicamente per tale funzione: qualsiasi suo diverso uso, quindi, deve essere evitato perché improprio e pericoloso.
- L'apparecchiatura deve essere usata solo da personale adeguatamente addestrato al suo utilizzo. Per scongiurare il rischio di incidenti o danni all'apparecchio è inoltre fondamentale che il personale riceva con regolarità precise istruzioni riguardanti la sicurezza.
- L'apparecchiatura non deve essere utilizzata da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o da persone prive di esperienza e conoscenza, a meno che esse non siano supervisionate o istruite riguardo l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- L'apparecchiatura deve essere posizionata in un locale adeguatamente ventilato per prevenire un accumulo eccessivo di sostanze dannose alla salute nell'aria della stanza ove installato.
- I bambini devono essere supervisionati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio né lo usino.
- Durante il funzionamento è necessario prestare attenzione alle zone calde della superficie esterna dell'apparecchio che, in condizioni di esercizio, possono anche superare i 60° C.
- Non è necessario l'uso di otoprotettori da parte dell'utente in quanto il livello di pressione acustica del forno è inferiore ai 70 dB(A)
- In caso di guasto o di cattivo

funzionamento, l'apparecchiatura deve essere disattivata; per la sua eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro d'assistenza tecnica autorizzato dal costruttore ed esigere parti di ricambio originali.

- Non posizionare altre sorgenti di calore, come ad esempio friggitrici o piastre di cottura, nelle vicinanze del forno.
- Non depositare né utilizzare sostanze infiammabili nelle vicinanze dell'apparecchiatura.
- In caso di prolungato inutilizzo dell'apparecchiatura, devono essere interrotte sia l'erogazione dell'acqua che quella dell'energia elettrica (se presente).
- Prima della messa in funzione dell'apparecchiatura controllare di aver rimosso tutte le parti dell'imballaggio, avendo cura poi di smaltirle in maniera conforme alla vigente normativa.
- Ogni modifica all'installazione del apparecchiatura che si dovesse rendere necessaria dovrà essere approvata ed effettuata da parte di personale tecnico autorizzato.
- L'apparecchio è destinato al solo uso professionale e da personale qualificato
- Non sono ammesse modifiche di alcun tipo al cablaggio del'apparecchiatura.
- Il mancato rispetto delle precedenti avvertenze può compromettere sia la sicurezza dell'apparecchiatura che la vostra.
- Quando la camera di cottura è calda prestare attenzione durante l'apertura del coperchio. PERICOLO DI USTIONI!!
- Durante le operazioni di pulizia della camera di cottura utilizzare occhiali di protezione e guanti adatti.
- ATTENZIONE: il pavimento in prossimità dell'apparecchiatura potrebbe essere scivoloso.
- Il costruttore non si assume alcuna responsabilità per ferimenti e danni dovuti ad inosservanza delle norme di sicurezza oppure uso improprio dell'apparecchiatura da parte dell'operatore.
- Rispettare gli intervalli prescritti per la manutenzione. Si consiglia pertanto la stipula di un contratto di manutenzione con l'assistenza tecnica di fiducia.

La ditta costruttrice dell'apparecchio declina ogni responsabilità per danni causati da errata installazione, manomissione dell'apparecchio, uso improprio, cattiva manutenzione, l'inosservanza delle norme locali e imperizia nell'uso.

1.2 Dati tecnici

Tabella 1 - Dati generali

Modello	Tipo riscaldamento	Capacità utile vasca Lt.	Pressione in vasca di cottura: bar	Pressione boiler: bar
PGD705	diretto	50	---	
PGI705	indiretto	50	---	0,5
PGD910	diretto	100	---	
PGI910	indiretto	100	---	0,5
PGD915	diretto	150	---	
PGI915	indiretto	150	---	0,5

Tabella 2 - Dimensioni

Caratteristiche		Modelli
Descrizione	Unità di misura	...100 / ...150
Larghezza (A)	mm	800
Profondità (B)	mm	900
Altezza (C)	mm	850 / 900
Diametro recipiente	mm	600

Tabella 3 - Dati generali acqua

Caratteristiche		Modelli
Descrizione	Unità di misura	...100 / ...150
Attacco acqua freddo	mm	10
Attacco acqua calda	mm	10
Pressione acqua di rete	kPa	50-300

Tabella 4 - Taratura della portata del minimo

	...100 / ...150
G20 - 20 mbar	2,5 mbar
G30 - 28-30/37 mbar	3 mbar

Tabella 5 - Dati tecnici gas

Descrizione				...100	...150	Potere calorifico (Hi)
Potenza nominale			kW	21	24	
Potenza al minimo			kW	7		
Attacco del gas			R"	1/2"		
Consumo di gas		G20 - 2H	m^3/h	2,22	2,54	kWh/m^3 9,45
		G30 - 3+	Kg/h	1,66	1,89	kWh/kg 12,68
Ugelli diamentro in 1/100 mm	G20	20 mbar	Pilota	40		
			Massimo	3 x 205		
			Minimo	REG.		
	G30	28-30/37 mbar	Pilota	20		
			Massimo	3 x 135		
			Minimo	REG.		
Distanza dell'aria primaria		G20	mm	30		
		G30				

Tabella 6 - Pressione in entrata

Tab 6a Pressioni normali per i vari tipi di gas	Gas della 2ª famiglia - Metano H	20 mbar
	Gas della 3ª famiglia - GPL	28-30/37 mbar
Tab 6b Funzionamento ammeso se la pressione è compresa fra:	Gas della 2ª famiglia - Metano H	da 17 a 25 mbar
	Gas della 3ª famiglia - GPL	da 20/25 a 35/45 mbar
Tab 6c Funzionamento NON ammeso se la pressione è inferiore a:	Gas della 2ª famiglia - Metano H	17 mbar
	Gas della 3ª famiglia - GPL	20/25 mbar
Tab 6d Funzionamento NON ammeso se la pressione è superiore a:	Gas della 2ª famiglia - Metano H	25 mbar
	Gas della 3ª famiglia - GPL	35/45 mbar

1.3 Caratteristiche costruttive

Struttura portante in acciaio dotata di 4 piedini regolabili in altezza.

Pannellature in acciao AISI 304, spessore 10-12/10

Recipiente di cottura in acciaio AISI 316, spessore 20/10.

Coperchio in acciaio inossidabile, incernierato e bilanciato a molla in tutte le posizione di apertura.

Rubinetto di scarico della pentola in ottone cromato.

La vasca viene riscaldata da bruciatori tubolari in acciaio inossidabile ad alto rendimento termico; sono resistenti alle sollecitazioni meccaniche e termiche alle quali vengono sottoposti nell'uso normale.

L'alimentazione del gas al bruciatore è regolata da un rubinetto valvolato.

L'apparecchio è dotato di bruciatore pilota con ugello fisso, è inoltre munito di accensione piezoelettrica.

La sicurezza dell'apparecchio è garantita da una termocoppia che interrompe il flusso di gas nel caso in cui il bruciatore pilota per un qualsiasi motivo dovesse spegnersi.

Attacco per l'entrata dell'acqua fredda da 10 mm.

Attacco per l'entrata dell'acqua calda da 10 mm.

L'apparecchio è dotato di un rubinetto miscelatore.

1.4. Caratteristiche particolari solo per le pentole autoclave

Coperchio di chiusura in acciaio inossidabile, dotato di guarnizione siliconica resistente al calore.

La chiusura ermetica è garantita da 4 morsetti a vite.

La valvola di scarico della pressione che si forma all'interno della vasca di cottura è tarata a 0,05 bar.

1.5. Caratteristiche particolari solo per le pentole indirette (MOD. PGI…)

Vasca di cottura ed intercapedine in acciaio inossidabile.

Per un funzionamento sicuro, l'apparecchio è equipaggiato con i seguenti componenti:

Valvola di sicurezza per il vapore tarata a 0,5 bar;

Manometro per l'indicazione della pressione del vapore;

Caricamento dell'acqua nell'intercapedine con controllo di livello per mezzo di rubinetti.

Termostato di sicurezza che interrompe automaticamente il funzionamento in caso di guasto.

1.6. Prescrizioni di legge, regole tecniche e direttive.

Durante i lavori soprattutto di installazione sono da osservare le seguenti prescrizioni:

Norme di legge vigenti in materia;

Eventuali norme igienico-sanitarie per ambienti di cucina;

Ordinamento edilizio comunale e/o territoriale e prescrizioni antincendio;

Prescrizioni antinfortunistiche vigenti;

Legge n.1083 del 06.12.71 "Norme per la sicurezza dell'impiego di gas combustibile";

Norme UNI-CIG 7129/92 ed UNI-CIG 7131/72 "Norme per impianti a gas alimentati dalla rete di distribuzione o gas GPL";

Norma UNI-CIG 7723/77 "Apparecchi di cottura e similari funzionanti a gas per grandi impianti.

Prescrizioni di sicurezza";

Norma UNI-CIG 8723/86 "Impianti a gas per apparecchi utilizzati in cucine professionali e comunità";

eventuali prescrizioni dell'ente erogatore gas; altre eventuali prescrizioni locali.

1.7. Predisposizioni specifiche per il locale d'installazione.

Poiché l'apparecchio appartiene al tipo d'installazione A1 (non necessita di collegamento diretto ad un camino o impianto di estrazione dei fumi), è molto importante che l'ambiente nel quale lo si installa sia ben aerato e sia provvisto di tutte le aperture di sicurezza prescritte per la sua potenza.

Si consiglia comunque di posizionare l'apparecchio sotto ad una cappa di aspirazione per permettere una rapida e costante evacuazione dei vapori di cottura.

L'impianto di adduzione del gas deve essere provvisto di rubinetto ad intercettazione rapida omologato allo scopo.

Questo apparecchio necessita di due entrate d'acqua, una di acqua calda e l'altra di acqua fredda. Ogni linea deve essere provvista di rubinetto d'intercettazione.

Attenzione! : I rubinetti d'intercettazione devono trovarsi vicino all'apparecchio ed in posizione facilmente accessibile dall'utente.

2. INSTALLAZIONE

i Solo personale qualificato è abilitato ad eseguire l'installazione, la manutenzione e la messa in funzione dell'apparecchio.

i Prima di iniziare qualsiasi lavoro di allacciamento verificare, confrontando la corrispondenza tra le indicazioni della targhetta tecnica e le caratteristiche delle erogazioni presenti, se l'apparecchio è predisposto per queste erogazioni.

2.1. Posizionamento

Dopo aver tolto tutto l'imballaggio, controllare che l'apparecchio sia integro. In caso di un danno visibile, non allacciare l'apparecchio, ma avvisare immediatamente il punto vendita.

Togliere dai pannelli la pellicola in PVC di protezione.

Gli elementi dell'imballaggio sono da smaltire secondo le prescrizioni. Di regola si suddivide il materiale

in base alla sua composizione e si consegna alla nettezza urbana.

E' da rispettare una distanza di 5 cm fra la schiena (camino) dell'apparecchio e la parete di appoggio.

Non vi sono prescrizioni particolari inerenti le distanze ai lati da altre apparecchiature o da pareti, si consiglia di lasciare lateralmente uno spazio sufficiente per eventuali interventi di manutenzione e/o riparazione. In caso di posizionamento a diretto contatto con pareti infiammabili si consiglia l'applicazione di un isolamento termico adeguato.

L'apparecchio deve essere messo a bolla. Piccoli dislivelli possono essere eliminati agendo sui piedini regolabili (avvitare o svitare). Dislivelli di una certa importanza possono influire negativamente sul funzionamento dell'apparecchio.

2.2. Allacciamento alla rete idrica

La pressione dell'acqua nella rete d'alimentazione deve essere compresa tra 50 e 300 kPa, in caso contrario si deve installare a monte dell'apparecchio un riduttore di pressione.

A monte dell'apparecchio deve essere installato un rubinetto d'intercettazione per ogni linea.

Gli attacchi da 10 mm per l'acqua (sia calda, che fredda) sono predisposti nella parte inferiore del fianco destro dell'apparecchio.

Eseguire il collegamento come prescritto dalle vigenti disposizioni in materia.

2.3. Allacciamento alla rete di distribuzione del gas

La scelta della conduttura del gas dipende dal diametro previsto per il tipo di gas ed apparecchio e, anche l'installazione, deve essere eseguita in osservanza delle prescrizioni vigenti

L'impianto di adduzione gas può essere di tipo fisso o scollegabile; qualora si impiegassero tubi flessibili, questi devono essere di materiale inossidabile e non soggetto alla corrosione.

Qualora durante l'esecuzione del collegamento si impiegassero dei materiali di tenuta, questi devono essere omologati e approvati per tale scopo.

L'allacciamento gas è predisposto sull'apparecchiatura nella parte inferiore del fianco destro.

Al termine del collegamento dell'apparecchiatura è indispensabile effettuare una prova di tenuta su tutti i raccordi effettuati fra apparecchio e impianto. Per lo scopo si consigliano spray cercafughe, altrimenti trattare le parti con sostanze schiumose che non provocano corrosione, non devono formarsi bolle. La prova di tenuta va effettuata anche sul rubinetto d'intercettazione rapida.

i Le fiamme sono severamente proibite per la prova di tenuta!

2.4. Controlli di funzionamento dell'impianto gas

Controllare che la predisposizione dell'apparecchio (categoria e tipo di gas) corrisponda alla famiglia di gas disponibile in loco. In caso diverso, è necessario provvedere anzitutto alla trasformazione dell'apparecchio a quanto disponibile. Consultare il paragrafo "Trasformazione ad altri tipi di gas".

L'apparecchio deve essere messo in funzione con gli ugelli previsti per la sua portata termica nominale e con la taratura adeguata per la portata del minimo. (Vedi tabella 5 del paragrafo "Dati tecnici").

Il funzionamento dell'apparecchio con la sua portata termica prevista dipende dalla pressione in entrata e dal potere calorifico del gas.

Il campo di pressione (pressione in entrata) per il quale è consentito il funzionamento dell'apparecchio è riportato in tabella 6b "Pressioni in entrata" del paragrafo "Dati tecnici". Fuori da questi campi di pressione non è consentita la messa in funzione dell'apparecchio. Se si rilevano pressioni che differiscono da quanto riportato in tabella 6b, è bene avvisare l'ente erogatore oppure la ditta che ha eseguito l'impianto.

Il potere calorifico del gas (Hi) è da richiedere presso l'ente erogatore del gas e dovrebbe corrispondere

a quello riportato in tabella 5 "Dati gastecnici" del paragrafo "Dati tecnici".

2.5. Controllo della pressione in entrata

La pressione d'alimentazione si rileva con un manometro a liquido (es. manometro ad U, definizione minima 0,1 mbar). La pressione di alimentazione si rileva direttamente alla presa di pressione in entrata posta sulla rampa entrata gas. Per accedere alla presa di pressione è necessario aprire il pannello frontale inferiore svitando le due viti di fissaggio poste lateralmente. (Vedi figura "Misurazione della pressione del gas in entrata").

Prima di allacciare il manometro togliere la vite di tenuta della presa di pressione in entrata.

Collegare il manometro ad U e con apparecchio funzionante rilevare la pressione.

Il valore rilevato dal manometro deve essere compreso nel campo di pressione ammissibile riportato nella tabella 6b "Pressioni in entrata" del paragrafo "Dati tecnici".

Qualora il valore non corrispondesse, richiedere l'intervento dell'ente erogatore o dell'azienda che ha effettuato l'impianto.

Al termine riavvitare la vite di tenuta della presa pressione.

Attenzione! Le viti di regolazione sigillate, che sono collocate sul rubinetto del gas, non devono essere manomesse, pena l'immediata inefficacia della garanzia.

2.6. Controllo della regolazione dell'aria primaria

L'aria primaria si considera regolata in modo coretto, se è garantita la sicurezza contro lo stacco di fiamma con bruciatore a freddo e l'accensione all'ugello con bruciatore caldo.

La distanza "H" (vedi figura "Regolazione dell'aria primaria") consigliata per la regolazione dell'aria primaria è indicata in tabella 5 del paragrafo "Dati tecnici".

2.7. Collaudo e messa in funzione

Una volta terminati i lavori di allacciamento è necessario assicurarsi che l'installazione sia eseguita a regola d'arte e l'apparecchio funzioni secondo le istruzioni.

E' da controllare in particolare:

- che sia stata tolta tutta la pellicola protettiva dalle superfici esterne;
- che gli allacciamenti siano stati effettuati secondo le indicazioni del presente manuale;
- che tutte le norme e prescrizioni di sicurezza, leggi e direttive vigenti siano state rispettate;
- che i collegamenti dell'acqua e quello del gas siano a tenuta.

Poi si procede all'accensione dell'apparecchio, seguire le istruzioni per l'uso e controllare i seguenti punti:

accensione progressiva del bruciatore;

regolarità delle fiamme;

sicurezza delle fiamme, questi punti sono da verificare sia alla portata massima che minima.

Controllare che lo scarico dei fumi non sia otturato e l'evacuazione dei combusti avvenga liberamente.

2.8. Trasformazione ad altri tipi di gas

Per la trasformazione ad un altro tipo di gas si rende necessaria la sostituzione degli ugelli per i bruciatori principali e per il bruciatore pilota. (Vedi tabella 5 e figura "Bruciatore principale").

Tutti gli ugelli necessari per i vari tipi di gas sono contenuti in un sacchettino fornito insieme all'apparecchio.

Deve essere inoltre effettuato il controllo della pressione d'alimentazione e la taratura manuale della portata minima. (Vedi tabella 4 – Taratura della portata del minimo).

2.9. Sostituzione degli ugelli per i bruciatori principali

L'accessibilità agli ugelli si ottiene dopo aver tolto il pannello frontale inferiore. Svitare le due viti di fissaggio laterali.

Scollegare la rampa porta ugelli, svitare le viti di fissaggio e toglierla.

Con una chiave fissa SW 11 svitare l'ugello e sostituirlo con quello appropriato.

Posizionare la staffa per la regolazione dell'aria primaria. Regolare la distanza "H" come riportato in tabella 5, vedi anche figura "Regolazione dell'aria primaria".

2.10. Sostituzione dell'ugello per il bruciatore pilota

L'accessibilità all'ugello pilota si ottiene dopo aver aperto il pannello frontale inferiore. Svitare le due viti di fissaggio laterali.

Il bruciatore pilota è posizionato nella parte anteriore della camera di combustione.

Svitare la vite di chiusura e sostituire l'ugello con quello appropriato.

2.11. Regolazione della portata del minimo

Dopo aver acceso l'apparecchiatura ruotare la manopola del rubinetto nella posizione di minimo.

Sfilare la manopola dal rubinetto rendendo così accessibile un piccolo foro posto sul cruscotto dell'apparecchiatura.

Con un cacciavite agire sulla vite di regolazione del minimo posta sul rubinetto usufruendo del foro posto sul cruscotto.

i La pressione per la portata minima va rilevata direttamente alla presa di pressione in uscita posta sulla rampa porta ugelli. (Vedi figura "Misurazione della pressione del gas")

Tarare la pressione in uscita dal rubinetto gas rispettando i valori riportati nella tabella 4 - Taratura della portata del minimo.

Una volta eseguita la taratura è da sigillare la vite di regolazione!

i Ad ogni trasformazione è necessario effettuare un controllo della tenuta e del funzionamento!

3. Istruzioni per l'uso

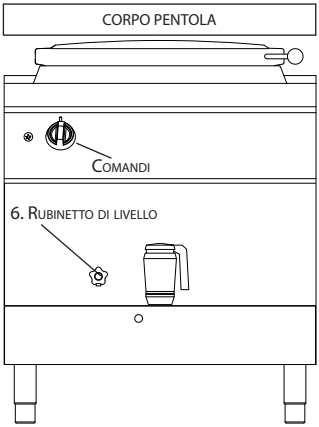
Prima di mettere in funzione l'apparecchio per la prima cottura è indispensabile lavare accuratamente l'interno della vasca di cottura.

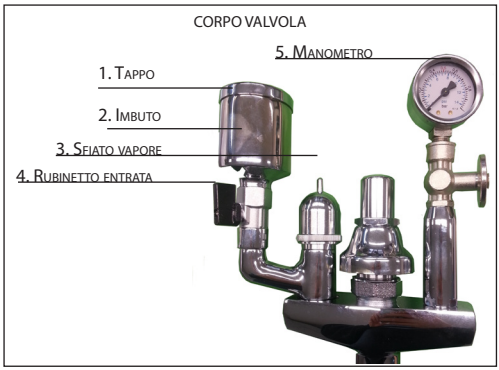
i La vasca di cottura va riempita al massimo fino a 40 mm al di sotto del bordo di traboccamento, rispettando la marcatura di livello massimo, compreso il cibo da cuocere.

3.1. Riempimento dell'intercapedine (MOD. PGI)

- Il livello dell'acqua all'interno dell'intercapedine deve essere controllato prima d'ogni accensione.
- Si consiglia, per il riempimento dell'intercapedine, l'uso di acqua addolcita!
- Prima di riempire l'intercapedine verificare che non sia in pressione. RISCHIO DI USTIONI! Premere lo sfiato (3) posto sulla valvola ed attendere l'uscita di tutto il vapore all'interno dell'intercapedine.
- Controllare sempre il livello d'acqua nell'intercapedine prima di ogni ciclo di cottura.

Procedura riempimento intercapedine (vedi anche appendice)





1. Aprire il rubinetto di livello (6) sul corpo della pentola.
2. Togliere il tappo (1) dell'imbuto (2)
3. Aprire il rubinetto di entrata (4) sul corpo della valvola.
4. Introdurre acqua distillata fino a al livello massimo segnalato dalla fuoriuscita d'acqua dal rubinetto di livello (6).
5. Chiudere il rubinetto d'entrata (4) e il rubinetto di livello (6).
6. Rimettere il tappo (1) all'imbuto (2).

3.2. Uso del coperchio delle pentole autoclave

Prima dell'accensione chiudere accuratamente il coperchio e avvitare i 4 morsetti.

La pressione all'interno della vasca di cottura può raggiungere un valore massimo di 0,05 bar.

Al superamento del valore di pressione interviene la valvola di scarico della pressione posta sul coperchio. Su richiesta l'apparecchiatura può essere dotata di un manometro per la visualizzazione della pressione all'interno della vasca di cottura.

i Terminata la cottura , prima di aprire il coperchio, bisogna scaricare totalmente la pressione dall'interno della vasca di cottura, alzando la leva della valvola di sfiato, vedi anche figura "CORPO VALVOLA".

3.3. Accensione, avvio della cottura e spegnimento

L'apparecchio è dotato di un selettore per effettuare tutte le operazioni di avvio alla cottura (vedi figura "Comandi").

Di seguito sono descritti in successione tutti i procedimenti per un sicuro e corretto uso dell'apparecchio.

Accensione del bruciatore pilota:

Aprire il rubinetto del gas posto a monte dell'apparecchio.

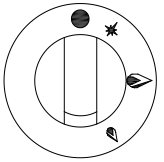
Ruotare la manopola del rubinetto dalla posizione ● verso sinistra alla posizione ✶, premere la manopola e contemporaneamente azionare ripetutamente il tasto dell'accensione piezoelettrica.

Una volta avvenuta l'accensione della fiamma pilota, tenere ancora premuta la manopola per alcuni secondi, fino a che la termocoppia si riscalda.

Avvio della cottura – accensione dei bruciatori principali:

Per accendere il bruciatore principale ruotare la manopola verso sinistra fino alla posizione 🔥 oppure ulteriormente fino alla posizione di minimo 🔥.

COMANDI



Generalmente la cottura si avvia con la manopola in posizione di massimo, quando la vasca è in temperatura, si ruota la manopola in posizione di minimo per il mantenimento.

Durante la cottura – regolazione dell' intensità del calore:

È importante, durante la cottura, sorvegliare costantemente l'apparecchiatura e agire sul livello di potenza del gas mediante la manopola di regolazione del gas portando la fiamma sulle posizioni 🔥 o 🔥 al fine di mantenere una temperatura costante dell'intercapedine. In particolar modo, quando si osserva un eccessiva fuoriuscita di vapore dalla valvola di sfitao (3) è indispensabile diminuire la potenza regolando l'intensità del gas sulla posizione 🔥.

Fine cottura – spegnimento dei bruciatori principali e del bruciatore pilota:

Per spegnere il bruciatore principale, ruotare la manopola verso destra fino alla posizione ✶, solo la fiamma pilota resta accesa; ruotando ulteriormente la manopola fino alla posizione ● si ottiene lo spegnimento del bruciatore pilota.

4. Manutenzione dell'apparecchio

i Tutti i lavori di manutenzione devono essere eseguiti esclusivamente da un servizio di assistenza tecnica qualificato!

Per mantenere l'apparecchio efficiente, si deve effettuare una volta all'anno una manutenzione, che comprende il controllo dello stato di componenti sottoposti a usura, tubazioni di adduzione, ecc..

E' consigliabile sostituire durante la manutenzione i componenti usurati, onde evitare un ulteriore chiamata e guasti imprevisti all'apparecchio.

Si consiglia pertanto la stipula di un contratto di manutenzione con il cliente.

4.1. Pulizia quotidiana

Non sono da impiegare sostanze aggressive oppure detersivi abrasivi durante la pulizia delle parti di acciaio inossidabile.

L'uso di pagliette di ferro sulle parti di acciaio è da evitare poiché potrebbero verificarsi formazioni di ruggine. Per lo stesso motivo sono da evitare contatti con materiali ferrosi.

Non si dovrebbero impiegare durante la pulizia ne' carta vetrata, ne' abrasiva; in casi particolari si può utilizzare della pietra pomice in polvere.

Nel caso di sporco particolarmente resistente si consiglia l'uso di spugne abrasive (es. Scotch-Brite).

Si consiglia di effettuare la pulizia solo quando l'apparecchio si è raffreddato.

i Nell'effettuare la pulizia dell'apparecchio non usare mai getti d'acqua diretti per non provocare infiltrazioni e danni ai componenti.

La vasca di cottura è da pulire con acqua e detersivo, risciacquare quindi abbondantemente ed asciugare accuratamente con panno morbido.

Le superfici esterne sono da pulire con una spugna inumidita di acqua calda e detersivo appropriato comunemente reperibile sul mercato.

Risciacquare sempre bene ed asciugare con un panno morbido.

Nota per le pentole autoclave:

Non usare detergenti contenenti alte percentuali di ammoniaca e sodio per la pulizia della guarnizione del coperchio, poiché potrebbero danneggiarla e comprometterne la tenuta in breve tempo.

4.2. Precauzione in caso di inattività prolungata

In caso di inattività prolungata dell'apparecchio (ferie, lavoro stagionale) è da pulirlo a fondo eliminando qualsiasi residuo e asciugarlo accuratamente.

Lasciare il coperchio aperto, affinché possa circolare l'aria all'interno del recipiente di cottura.

Possono essere impiegati protettivi comunemente reperibili sul mercato per le parti in acciaio.

Chiudere assolutamente le erogazioni di acqua ed intercettare il gas.

Il locale deve essere sufficientemente aerato.

4.3. Precauzioni in caso di malfunzionamento

Qualora durante l'uso si verificassero dei malfunzionamenti, spegnere immediatamente l'apparecchio e chiudere o interrompere tutte le erogazioni (gas ed acqua).

Far intervenire il servizio di assistenza tecnica oppure un tecnico qualificato.

4.4. Possibili guasti e loro eliminazione

i Solo un servizio di assistenza tecnica qualificato può intervenire come più sotto specificato!

i Prima di riarmare il termostato di sicurezza eliminare sempre la causa che ha provocato il suo intervento (solo per i modelli a riscaldamento indiretto)!

Manifestazione e possibile difetto	
Il contenuto della vasca non si riscalda:	intervento del termostato di sicurezza.
Il bruciatore pilota rimane acceso, ma i bruciatori principali non si accendono:	intervento del termostato di sicurezza. perdita di pressione nell'alimentazione del gas; ugelli dei bruciatori principali otturati.
Il bruciatore pilota non si accende:	ugello del bruciatore pilota otturato; candela d'accensione guasta; controllare il cavetto della candela d'accensione.
Il bruciatore pilota non rimane acceso:	termocoppia guasta; ugello del bruciatore pilota parzialmente otturato magnete del rubinetto guasto.

In caso di malfunzionamento dell'apparecchio intercettare immediatamente tutte le erogazioni (gas ed acqua).
Anomalie ricorrenti necessitano dell'intervento del servizio di assistenza tecnica.

Accessibilità ai componenti ed intervento	
Termostato di sicurezza	Il termostato di sicurezza è accessibile dopo aver smontato il pannello frontale inferiore svitando le viti di fissaggio laterali.
Bruciatori principali	Smontare il pannello frontale inferiore.
Bruciatore pilota	Smontare il pannello frontale inferiore. Il bruciatore pilota è posizionato nella parte anteriore della camera di combustione.
Candela d'accensione e termocoppia:	Smontare il pannello frontale inferiore.

INDEX

1		GENERAL WARNINGS AND SAFETY	3
	1.1	General warnings and safety	3
	1.2	Technical data	5
	1.3	Construction features	6
	1.4	Special features only for autoclave pans	6
	1.5	Special features only for indirect pans	6
	1.6	Legal requirements, technical requirements and guidelines	7
	1.7	Special preparations for the place of installation 7	
2		INSTALLATION 7	
	2.1	Positioning	7
	2.2	Electric connection 8	
	2.3	Connection to the gas distribution network 8	
	2.4	Operating controls of the gas plant	8
	2.5	Checking the intake pressure	9
	2.6	Checking the primary air adjustment 9	
	2.7	Testing and start-up 9	
	2.8	Conversion to other types of gas 9	
	2.9	Replacement of the nozzles for the main burners 10	
	2.10	Replacement of the nozzle of the pilot burner 10	
	2.11	Adjustment of the minimum flowrate	
3		OPERATING INSTRUCTIONS	11
	3.1	Filling of the jacket cavity	11
	3.2	Using the cover of the autoclave pans	11
	3.3	Turning on, starting of cooking and turning off 12	
4		MAINTENANCE OF THE APPLIANCE	13
	4.1	Daily cleaning	13
	4.2	Precaution in case of prolonged inactivity	13
	4.3	Precautions in case of malfunction	13
	4.4	Possible faults and their elimination	14
5		ANNEX	X

1.1 General warnings and safety

- Pease read this manual before installation and commissioning of the oven, because the text provides important information on the safety of installation, operation and maintenance.
- Carefully store this manual in an easily accessible place for future consultation by the operators.
- Always attach the manual in case of sale of the oven; if it becomes necessary, a new copy can be requested from your dealer or directly from the manufacturer.
- As soon as unpacked, make sure the oven is intact and free from damage as a result of transport. In no event will a damaged appliance ever be installed and operated; when in doubt, immediately contact technical services or your dealer.
- Installation, extraordinary maintenance and repair operations of the equipment must only be carried out by qualified personnel and following the manufacturer's instructions.
- The appliance was designed for cooking food indoors and should only be used for this function: any other use, therefore, must be avoided because it is improper and dangerous.
- The appliance must only be used by personnel who are suitably trained in its operation. To avoid the risk of accidents or damage to the unit, it is also important that staff receive regular precise instructions regarding safety.
- The appliance must not be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons who lack of experience and knowledge, unless they have been given supervised or instructed on the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- The appliance must be installed in an adequately ventilated location to prevent an excessive accumulation of substances harmful to your health in the air of the room where installed.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance or use it.
- During operation you must pay attention to the hot areas of the outer surfaces of the appliance which, in operating conditions, can even exceed 60° C.
- The use of ear protection by the user is not necessary as the acoustic pressure level of the oven is less than 70 dB(A)
- In case of failure or malfunction, the appliance must be turned off; for its repair only contact a service centre authorized by the manufacturer and request original spare parts.
- Do not place other sources of heat, such as fryers or cooking plates, near the oven.
- Do not deposit or use inflammable substances close to the appliance.

- In the event of prolonged storage of the equipment, both the water and electric supply (if present) must be cut.
- Prior to starting up the appliance check that you have removed all parts of the packaging, taking care then to dispose of it in accordance with current legislation.
- Any modification at appliance installation that is deemed necessary must be approved and carried out by authorised technicians.
- The appliance is intended only for professional use and by trained personnel.
- Modifications of any type to the appliance cabling is not allowed.
- Disregard of the previous warnings can compromise the safety of the appliance and your own.
- When the cooking chamber is hot, take care when opening the cover. DANGER OF BURNS!!
- During cleaning operations of the cooking chamber, use protective glasses and suitable gloves.
- CAUTION: the floor around the appliance may be slippery.
- The manufacturer disclaims all responsibility for injuries or damage as a result of non-observance of the safety standards or improper use of the appliance by the operator.
- Respect the required intervals for maintenance. A maintenance contract however is recommended with a trusted Technical service centre.

The manufacturer of the appliance disclaims any liability for damage caused by improper installation, tampering, misuse, poor maintenance, failure to comply with local standards and incompetence during use.

1.2 Technical data

Table 1 - General data

Model	Type heating	Pan net capacity Lt.	Cooking pan pressure: bar	Boiler pressure: bar
PGD705	direct	50	---	
PGI705	indirect	50	---	0.5
PGD910	direct	100	---	
PGI910	indirect	100	---	0.5
PGD915	direct	150	---	
PGI915	indirect	150	---	0.5

Table 2 - Dimensions

Features		Models
Description	Unit of measure	...100 / ...150
Width (A)	mm	800
Depth (B)	mm	900
Height (C)	mm	850 / 900
Container diameter	mm	600

Table 3 - General data water

Features		Models
Description	Unit of measure	...100 / ...150
Cold water connection	mm	10
Hot water connection	mm	10
Mains water pressure	kPa	50-300

Table 4 - Calibration of minimum flowrate

	...100 / ...150
G20 - 20 mbar	2,5 mbar
G30 - 28-30/37 mbar	3 mbar

Table 5 - Technical data gas

Description				...100	...150	Calorific power (Hi)
Rated power			kW	21	24	
Minimum power			kW	7		
Gas connection			R"	1/2"		
Gas consumption		G20 - 2H	m^3/h	2.22	2.54	kWh/m^3 9,45
		G30 - 3+	Kg/h	1.66	1.89	kWh/kg 12,68
Nozzles diameter in 1/100 mm	G20	20 mbar	Pilot	40		
			Maximum	3 x 205		
			Minimum	REG.		
	G30	28-30/37 mbar	Pilot	20		
			Maximum	3 x 135		
			Minimum	REG.		
Distance from the primary air		G20	mm	30		
		G30				

Table 6 - Intake pressure

Tab 6a Normal pressures for the various types of gas	Gas of the 2ª family - Methane H	20 mbar
	Gas of the 3ª family - GPL	28-30/37 mbar
Tab 6b Operation allowed if the pressure is between:	Gas of the 2ª family - Methane H	from 17 to 25 mbar
	Gas of the 3ª family - GPL	from 20/25 to 35/45 mbar
Tab 6c Operation NOT allowed if the pressure is less than:	Gas of the 2ª family - Methane H	17 mbar
	Gas of the 3ª family - GPL	20/25 mbar
Tab 6d Operation NOT allowed if the pressure is above:	Gas of the 2ª family - Methane H	25 mbar
	Gas of the 3ª family - GPL	35/45 mbar

1.3 Construction features

Steel supporting structure with 4 height adjustable feet.

AISI 304 steel cladding, thickness 10-12/10

Cooking pan in AISI 316 stainless steel, thickness 20/10.

Stainless steel cover, hinged and spring-balanced in all opening positions.

Drain tap of chrome-plated brass pan.

The pan is heated by tubular stainless steel burners with high thermal efficiency; they are resistant to mechanical and thermal stresses to which they are subjected during normal use.

The gas supply to the burner is regulated by a valve cock.

The appliance is equipped with pilot burner with fixed nozzle, it is also equipped with a piezoelectric ignition device.

The safety of the appliance is guaranteed by a thermocouple which interrupts the flow of gas if the pilot burner is extinguished for any reason.

Connection for cold water inlet 10 mm.

Connection for hot water inlet 10 mm.

The appliance is equipped with a mixer tap.

1.4. Special features only for the autoclave pans

Stainless steel lid, equipped with heat resistant silicone gasket.

The hermetic seal is provided by 4 screw terminals.

The drain valve for the pressure that forms inside the cooking pan is set at 0.05 bar.

1.5. Special features only of the indirect pans (MOD. PGI…)

Stainless steel cooking pan and jacket cavity

For safe operation, the appliance is equipped with the following components:

Safety valve for steam set to 0.5 bar;

Gauge for indicating the steam pressure;

Loading of water in the jacket cavity with level control by means of taps.

Safety thermostat which automatically stops operation in case of fault.

1.6. Legal requirements, technical requirements and guidelines.

During work mainly installation, please observe the following requirements:

Legal regulations currently in force;

Possible hygiene and health standards for cooking environments;

Territorial and/or municipal building law and fire prevention requirements;

Current accident prevention regulations;

Law n.1083 of 06/12/71 "Standards for the safe use of gas fuel";

Standards UNI-CIG 7129/92 and UNI-CIG 7131/72 "Regulations for gas systems fed by distribution mains or LPG gas";

Standard UNI-CIG 7723/77 "Cooking appliances and the like running on gas for large systems.

Safety requirements";

Standard UNI-CIG 8723/86 "Gas systems for equipment used in professional and catering kitchens";

requirements of the gas supplier; other local requirements.

1.7. Special preparations for the place of installation

As the appliance belongs to the A1 type of installation (no need for direct connection to a stack or a fume extraction system), it is very important that the environment in which it is installed is well ventilated and is equipped with all the safety openings required for its ouput.

It is advisable however to place the appliance under an extractor hood to allow rapid and constant extraction of the cooking vapours.

The gas feed system must be fitted with a quick-action stop cock approved for the purpose.

This appliance requires two water inlets, one for hot water and the other for cold water. Each line must be equipped with a stop cock.

Caution! : The stop cocks must be located close to the appliance and be easily accessible to the user.

2. INSTALLATION

i Only qualified personnel are authorized to carry out the installation, maintenance and starting up of the appliance.

i Before carrying out any connection work check, by comparing for consistency between the indications on the rating plate and the characteristics of the supply, to ensure the appliance is enabled for these supplies.

2.1. Positioning

After removing all the packaging, check that the appliance is intact. If there is any visible damage, do not connect the appliance, but immediately notify the point of sale.

Remove the protective PVC film from the panels.

The packaging elements are to be disposed of in accordance with regulations. As a rule, the material

is divided according to its composition and delivered to the waste disposal.

Maintain a distance of 5 cm between the back (stack) of the appliance and the wall plate.

There are no special requirements regarding distances of the sides from walls or other equipment, it is recommended that you leave enough space at the side for any maintenance and/or repair operations. If positioned in direct contact with combustible walls, we recommend the application of a suitable thermal insulation.

The appliance must be leveled. Slight unevenness can be eliminated by using the adjustable feet (screwing or unscrewing). Significant height differences may adversely affect the operation of the appliance.

2.2. Connection to the water mains

The water pressure in the supply network must be between 50 and 300 kPa, otherwise a pressure reducer must be installed upstream of the appliance.

A stop cock for each line must be installed upstream of the appliance.

The 10 mm connections for water (both hot and cold) are located in the lower part of the right side of the appliance.

Connect as required by the current provisions.

2.3. Connection to the gas distribution network

The choice of the gas pipeline depends on the diameter provided for the type of gas and appliance, and also the installation, it must be performed in compliance with applicable regulations

The gas supply system can be fixed or detachable; if you use hoses, these must be of stainless material and not subject to corrosion.

If when making the connection sealing materials are used, they must be certified and approved for that purpose.

The gas connection is on the lower part of the right side of the appliance.

Once the connection is complete it is important to test the seals on all the connections done between the appliance and the system. For the purpose, leak detection spray is recommended, otherwise cover the parts with foamy substances that do not cause corrosion, bubbles should not form. The seal test is to be also carried out on the quick-action stop cock.

i Flames are strictly prohibited for the seal test!

2.4. Operating controls of the gas system

Check that the gas provision of the unit (class and type of gas) corresponds to the family of gas available on site. Otherwise, it is necessary first of all to arrange for the conversion of the appliance to that available. Consult the paragraph "Conversion to other types of gas".

The appliance must be operated with the nozzles provided for its nominal heat capacity and with calibration adequate for the minimum flowrate. (See table 5 of pragraph "Technical data").

The operation of the appliance with its provided heat output depends on the intake pressure and the calorific value of the gas.

The range of pressure (inlet pressure) for which it is permitted to operate the appliance is given in Table 6b "Intake pressures" in "Technical data". Operation of the appliance is not permitted outside of these pressure ranges. If you encounter pressures that differ from those indicated in Table 6b, it is advisable to notify the supplier or the company that performed the installation.

The calorific value of the gas (Hi) is to be requested from the gas supplier and should match the one shown in Table 5, "Technical data gas" in "Technical data".

2.5. Checking the intake pressure

Forse cercavi: La pressione di'alimentazione si rileva con un manometro a liquido (es. manometro ad U, definizione minima 0,1 mbar). The supply pressure is measured with a liquid gauge (eg. U gauge, minimum definition 0.1 mbar). The supply pressure is measured directly at the pressure inlet on the gas inlet ramp. To access the pressure inlet you must open the lower front panel by unscrewing the fixing screws located on the sides. (See figure "Measuring the pressure of the intake gas").

Before connecting the gauge remove the retaining screw of the pressure inlet.

Connect the U gauge and with the appliance in operation measure the pressure.

The reading on the gauge should be in the range of allowable pressure shown in Table 6b "Intake pressures" of the paragraph "Technical data".

If the value does not correspond, ask for assistance from the supplier or from the company that carried out the installation.

When finished, tighten the screw that secures the pressure inlet.

Caution! The sealed adjusting screws, which are placed on the gas tap, must not be tampered with, under penalty of immediate ineffectiveness of the guarantee.

2.6. Checking the primary air adjustment

The primary air is considered properly adjusted, if safety is guaranteed against the flame going out with the cold burner and nozzle ignition by the hot burner.

The distance "H" (see figure "Primary air adjustment") recommended for primary air adjustment is shown in Table 5 in "Technical data".

2.7. Testing and start-up

After completing the connection work you must make sure that the installation is performed correctly and the appliance operates according to the instructions.

The following in particular has to be checked:

- all the protective film has been removed from the outer surfaces;
- the connections were done according to the instructions in this manual;
- all the safety standards and requirements, laws and guidelines have been complied with;
- the water and gas connections are tight.

Then you proceed with the powering on of the appliance, follow the instructions for operation and check the following:

gradual ignition of the burner;

regularity of the flames;

safety of the flames, these points are to be checked at both maximum and minimum flowrate.

Check that the fume discharge is not blocked and that the combustion evacuation takes place freely.

2.8. Conversion to other types of gas

To convert to another type of gas you must replace the nozzles for the main burners and for the pilot burner. (See table 5 and figure "Main burner").

All the nozzles necessary for the different types of gas are contained in a bag provided with the appliance.

The supply pressure and the manual calibration of the minimum flowrate must also be checked. (See table 4 - Calibration of minimum flowrate

2.9. Replacement of the nozzles for the main burners

The nozzles can be accessed once the lower front panel has been removed. Unscrew the two side fixing screws.

Disconnect the nozzle-holder ramp, unscrew the fixing screws and remove it.

With a wrench SW 11 unscrew the nozzle and replace it with a new one.

Position the bracket for adjusting the primary air. Adjust the distance "H" as shown in Table 5, see also figure "Primary air adjustment".

2.10. Replacment of the nozzle for the pilot burner

The pilot nozzle can be accessed once the lower front panel has been opened. Unscrew the two side fixing screws.

The pilot burner is positioned in the front of the combustion chamber.

Loosen the locking screw and replace the nozzle with the appropriate one.

2.11. Adjustment of the minimum flowrate

After turning on the appliance, turn the knob of the tap to the lowest position.

Remove the knob from the tap making a small hole on the control panel of the appliance visible.

Using a screwdriver, turn the idling adjuster screw located on the tap taking advantage of the hole on the control panel.

i The pressure for the minimum flowrate is directly measured at the pressure outlet on the nozzle-holder ramp. (See figure "Measuring the pressure of the gas").

Calibrate the output pressure from the gas valve with the values given in Table 4 - Calibration of the minimum flowrate.

Once the calibration is complete, tighten the adjuster screw!

i At every conversion you must check the seal and operation!

3. Operating instructions

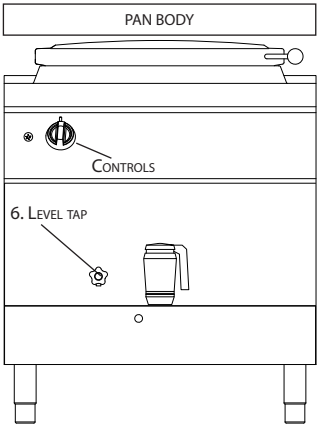
Before using the appliance for the first cooking, it is essential to thoroughly wash the inside of the cooking pan.

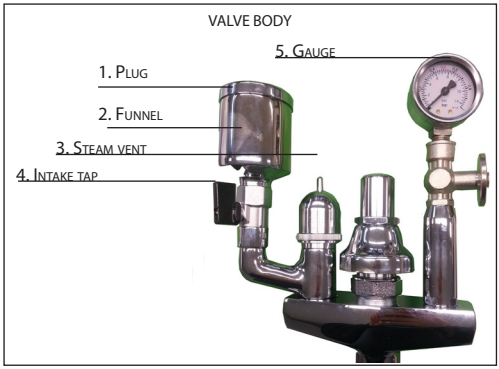
i The cooking pan is filled to a maximum of 40 mm below the edge of the overflow, respecting the marking of maximum level, including the food to be cooked.

3.1. Filling the jacket cavity (MOD. PGI)

- The water level in the jacket cavity must be checked before each ignition.
- For the filling of the jacket cavity, softened water is recommended!
- Before filling the jacket cavity check that it is not under pressure. DANGER OF BURNS! Press the vent (3) on the valve and wait for the release of all the steam in the jacket cavity.
- Always check the water level in the jacket cavity before each cooking cycle.

Jacket cavity filling procedure (also refer to annex)





1. Open the level tap (6) on the body of the pan.
2. Remove the plug (1) from the funnel (2)
3. Open the intake tap (4) on the body of the valve.
4. Insert distilled water up to the maximum level indicated by the leaking of water from the level tap (6).
5. Close the intake tap (4) and the level tap (6).
6. Refit the plug (1) on the funnel (2)

3.2. Using the cover of the autoclave pans

Before switching on, securely close the lid and tighten the 4 terminals.

The pressure in the cooking pan can reach a maximum value of 0.05 bar.

On exceeding the pressure value the pressure discharge valve on the lid intervenes. On request, the appliance can be equipped with a pressure gauge for displaying the pressure inside the cooking pan.

i After cooking, before you open the lid, you have to completely discharge the pressure inside the cooking pan, by lifting the vent valve, see also Figure "VALVE BODY".

3.3. Turning on, starting of cooking and turning off

The appliance is equipped with a selector switch for starting all the cooking operations (see figure "Controls").

Described in succession are all the procedures for a safe and correct use of the appliance.

TURNING ON THE PILOT BURNER:

Open the gas tap located upstream of the appliance.

Turn the knob of the tap from the position ● to the left to the position ✶, press the knob and simultaneously actuate the piezoelectric ignition key repeatedly.

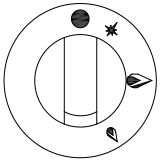
After successful ignition of the pilot flame, keep the knob pressed down for a few seconds, until the thermocouple heats up.

STARTING OF COOKING - TURNING ON THE MAIN BURNERS:

To ignite the main burner, turn the knob to the left to the position 🔥 or more to the lowest position 🔥.

Generally, cooking starts with the knob at maximum, when the pan is up to temperature, turn the knob to the lowest position to maintain it.

CONTROLS



DURING COOKING - ADJUSTING THE HEAT INTENSITY:

IT IS important, during cooking, to constantly monitor the appliance and adjust the gas output level using the gas adjuster knob bringing the flame on positions 🔥 or 🔥 in order to keep the temperature of the jacket cavity constant. In particular, when you notice too much steam being released from the vent valve (3) it is essential to reduce the power by adjusting the intensity of the gas to the position 🔥.

END OF COOKING - SWITCHING OFF THE MAIN BURNERS AND THE PILOT BURNER:

To turn off the main burner, turn the knob to the right to the position ✶, only the pilot flame stays on; by turning the knob more to the position ● the pilot burner turns off.

4. Maintenance of the appliance

i All maintenance work must only be carried out by an authorised technical service centre!

To maintain the appliance in good working order, you must perform an annual maintenance, which includes checking the condition of components subjected to wear, supply pipes, etc ..

It is advisable to replace worn components during maintenance, to avoid a further call-out and unexpected breakdowns of the appliance.

A maintenance contract however is recommended with the customer.

4.1. Daily cleaning

Do not use harsh or abrasive detergents when cleaning the stainless steel parts.

The use of steel wool on the steel parts is to be avoided as it may cause the formation of rust. For the same reason avoid contact with ferrous materials.

When cleaning you should not use sandpaper, or abrasive paper; in particular cases one can use a powdered pumice stone.

In the case of particularly resistant dirt we recommend the use of abrasive sponges (e.g. Scotch-Brite).

It is recommended to clean when the appliance has cooled down.

i When cleaning the appliance never use direct water jets which could result in infiltrations and damage to the components.

The cooking vat is to be cleaned with water and detergent, then rinsed with lots of water and carefully dried with a soft cloth.

The external surfaces are to be cleaned with a sponge dampened with warm water and detergent suitable usually commercially available.

Always rinse well and dry with a soft cloth.

Note for the autoclave pans:

Do not use detergents that contain high amounts of sodium and ammonia to clean the lid gasket, as they may damage it resulting in leaks in a short time.

4.2. Precaution in case of prolonged inactivity

In the event of prolonged shutdown of the appliance (holidays, seasonal work) it is to be thoroughly cleaned by removing all residue and carefully drying it.

Leave the lid open so air can circulate inside the cooking vessel.

Protective substances can be used for the steel parts which are usually commercially available.

Fully close the water supply and shut off the gas.

The room should be sufficiently ventilated.

4.3. Precautions in case of malfunction

If during use, a malfunction occurs, immediately turn off the appliance and close or shut-off all supplies (gas and water).

Request assistance from Technical Service or an specialist technician.

4.4. Possible faults and their elimination

i Only an authorised technical service can intervene as specified below!

i Before re-arming the safety thermostat always eliminate the cause which triggered it (only for the indirect heat models)!

Occurrence and possible defect	
The content of the pan does not heat:	intervention of the safety thermostat.
The pilot burner remains on, but the main burners do not light:	intervention of the safety thermostat. loss of pressure in the gas feed; nozzles of main burners clogged.
The pilot burner does not light:	nozzle of pilot burner clogged; spark plug faulty; check the spark plug wire.
The pilot burner does not stay on:	faulty thermocouple; nozzle of pilot burner partially clogged tap magnet faulty.

In the event of malfunction of the appliance, immediately shut-off all supplies (gas and water).
Recurrent anomalies require the intervention of the technical service.

Access to components and intervention	
Safety thermostat	The safety thermostat is accessible after removing the lower front panel by unscrewing the side fixing screws.
Main burners	Remove the lower front panel.
Pilot burner	Remove the lower front panel. The pilot burner is positioned in the front of the combustion chamber.
Spark plug and thermocouple:	Remove the lower front panel.

INDEX

1		MISES EN GARDE GÉNÉRALES ET DE SÉCURITÉ	3
	1.1	Mises en garde générales et de sécurité	3
	1.2	Données techniques	5
	1.3	Caractéristiques de construction	6
	1.4	Caractéristiques particulières seulement pour marmites autoclaves	6
	1.5	Caractéristiques particulières seulement pour marmites indirectes	6
	1.6	Prescription de loi, règles techniques et directives	7
	1.7	Prédispositions spécifiques pour le local d'installation	7
2		INSTALLATION	7
	2.1	Positionnement	7
	2.2	Branchement électrique	8
	2.3	Raccordement au réseau de distribution du gaz	8
	2.4	Contrôles de fonctionnement de l'installation à gaz	8
	2.5	Contrôle de la pression en entrée	9
	2.6	Contrôle du réglage de l'air primaire	9
	2.7	Essai et mise en service	9
	2.8	Transformation pour d'autres types de gaz9	
	2.9	Remplacement des buses pour les brûleurs principaux	10
	2.10	Remplacement de la buse du brûleur pilote	10
	2.11	Réglage du débit du minimum 10	
3		MODE D'EMPLOI	11
	3.1	Remplissage de la gaine	11
	3.2	Utilisation du couvercle des marmites autoclaves	11
	3.3	Allumage, démarrage de la cuisson et arrêt	12
4		ENTRETIEN DE L'APPAREIL	13
	4.1	Nettoyage quotidien	13
	4.2	Précaution en cas d'activité prolongée	13
	4.3	Précautions en cas de dysfonctionnement	13
	4.4	Pannes possibles et leur élimination	14
5		APPENDICE	X

1.1 Mises en garde générales et de sécurité

- Lire attentivement le présent manuel avant l'installation et la mise en service du four, car il fournit des indications importantes concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien de l'appareil.
- Conserver ce manuel avec soin et dans un lieu facile d'accès pour toute consultation ultérieure de la part des opérateurs.
- Annexer toujours le manuel en cas de transfert du four ; en cas de besoin, en demander une nouvelle copie au revendeur autorisé ou directement à la société constructrice.
- Dès que l'emballage est retiré, s'assurer que le four soit complet et ne présente pas de dommages causés par le transport. On ne devra en aucun cas jamais installer ni mettre en service un appareil endommagé ; dans le doute, contacter rapidement l'assistance technique ou votre revendeur de confiance.
- L'installation, l'entretien extraordinaire et les opérations de réparation de l'appareil doivent être effectués uniquement par du personnel professionnellement qualifié et en suivant les instructions du constructeur.
- L'appareil a été projeté pour cuisiner des aliments en milieux fermés, il doit donc être employé uniquement pour cette fonction : tout autre emploi différent doit donc être évité parce qu'impropre et dangereux.
- L'appareil ne doit être utilisé que par du personnel convenablement formé à son utilisation. Pour éviter le risque d'accidents ou de dommages à l'appareil, il est en outre fondamental que le personnel reçoive régulièrement des instructions précises concernant la sécurité.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou des personnes dépourvues d'expérience et de connaissance, à moins qu'elles ne soient pas supervisées ou formées à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- L'appareil doit être positionné dans un local convenablement ventilé, afin de prévenir l'accumulation excessive de substances mauvaises pour la santé dans l'air de la pièce où il est installé
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil et qu'ils ne l'utilisent pas.
- Pendant le fonctionnement, il faut faire attention aux zones chaudes de la surface extérieure de l'appareil qui, en conditions d'exercice, peuvent également dépasser les 60°C.
- L'utilisateur n'est pas obligé d'utiliser un casque antibruit « actif » car le niveau de pression acoustique du four est inférieur à 70 dB (A)

- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, l'appareil doit être désactivé ; pour son éventuelle réparation, s'adresser uniquement à un centre d'assistance technique autorisé par le constructeur et exiger des pièces de rechange originales.
- Ne pas positionner d'autres sources de chaleur, comme par exemple des friteuses ou plaques de cuisson, à proximité du four.
- Ne pas déposer ni utiliser de substances inflammables à proximité de l'appareil.
- En cas d'inutilisation prolongée de l'appareil, il faut couper la distribution de l'eau et celle de l'énergie électrique (si présente).
- Avant de mettre l'appareil en service, contrôler d'avoir ôté toutes les parties de l'emballage, et d'avoir ensuite soin de les éliminer conformément à la réglementation en vigueur.
- Toute modification nécessaire à l'installation de l'appareil devra être approuvée et effectuée par du personnel technique autorisé.
- L'appareil n'est destiné qu'à un usage professionnel et par du personnel qualifié
- Aucun type de modifications n'est admis au câblage de l'appareil.
- Le non-respect des mises en garde précédentes peut compromettre la sécurité de l'appareil mais également la vôtre.
- Lorsque la chambre de cuisson est chaude, faire attention pendant l'ouverture du couvercle. RISQUE DE BRÛLURES ! !
- Pendant les opérations de nettoyage de la chambre de cuisson, utiliser des lunettes de protection et des gants adaptés
- ATTENTION : le sol à proximité de l'appareil pourrait être glissant.
- Le constructeur n'assume aucune responsabilité pour des blessures et dommages dus au non-respect des normes de sécurité ou bien d'emploi impropre de l'appareil de la part de l'opérateur.
- Respecter les intervalles prescrits pour l'entretien. Il est par conséquent conseillé de stipuler un contrat d'entretien avec son assistance technique de confiance.

La société constructrice de l'appareil décline toute responsabilité pour des dommages causés par une mauvaise installation, par une altération de l'appareil, par un usage impropre, par un mauvais entretien, par le non-respect des normes locales et par l'inexpérience lors de son utilisation.

1.2 Données techniques

Tableau 1 - Données générales

Modèle	Type chauffage	Capacité utile de la cuve L.	Pression dans la cuve de cuisson : bar	Pression chauffe-eau : bar
PGD705	direct	50	---	
PGI705	indirect	50	---	0,5
PGD910	direct	100	---	
PGI910	indirect	100	---	0,5
PGD915	direct	150	---	
PGI915	indirect	150	---	0,5

Tableau 2 - Dimensions

Caractéristiques		Modèles
Description	Unité de mesure	...100 / ...150
Largeur (A)	mm	800
Profondeur (B)	mm	900
Hauteur (C)	mm	850 / 900
Diamètre du récipient	mm	600

Tableau 3 - Données générales de l'eau

Caractéristiques		Modèles
Description	Unité de mesure	...100 / ...150
Raccord de l'eau froide	mm	10
Raccord de l'eau chaude	mm	10
Pression de l'eau de réseau	kPa	50-300

Tableau 4 - Réglage du débit du minimum

	...100 / ...150
G20 - 20 mbar	2,5 mbar
G30 - 28-30/37 mbar	3 mbar

Tableau 5 - Données techniques du gaz

Description				...100	...150	Pouvoir calorifique (Hi)
Puisance nominale			kW	21	24	
Puissance au minimum			kW	7		
Raccord du gaz			R"	1/2"		
Consommation de gaz		G20 - 2H	m^3/h	2,22	2,54	kWh/m^3 9,45
		G30 - 3+	Kg/h	1,66	1,89	kWh/kg 12,68
Buses diamètre en 1/100 mm	G20	20 mbar	Pilote	40		
			Maximum	3 x 205		
			Minimum	REG.		
	G30	28-30/37 mbar	Pilote	20		
			Maximum	3 x 135		
			Minimum	REG.		
Distance de l'air primaire		G20	mm	30		
		G30				

Tableau 6 - Pression en entrée

Tab 6a Pressions normales pour les différents types de gaz	Gaz de la 2e famille - Méthane H	20 mbar
	Gaz de la 3e famille - GPL	28-30/37 mbar
Tab 6b Fonctionnement admis si la pression est comprise entre :	Gaz de la 2e famille - Méthane H	de 17 à 25 mbar
	Gaz de la 3e famille - GPL	de 20/25 à 35/45 mbar
Tab 6c Fonctionnement NON admis si la pression est inférieure à :	Gaz de la 2e famille - Méthane H	17 mbar
	Gaz de la 3e famille - GPL	20/25 mbar
Tab 6d Fonctionnement NON admis si la pression est supérieure à :	Gaz de la 2e famille - Méthane H	25 mbar
	Gaz de la 3e famille - GPL	35/45 mbar

1.3 Caractéristiques de construction

Structure portante en acier dotée de 4 pieds réglables en hauteur.

Panneaux en acier AISI 304, épaisseur 10-12/10

Récipient de cuisson en acier AISI 316, épaisseur 20/10.

Couvercle en acier inoxydable, monté sur charnières et équilibré par ressort dans toutes les positions d'ouverture.

Robinet d'évacuation de la marmite en laiton chromé.

La cuve est chauffée par des brûleurs tubulaires en acier inoxydable à haut rendement thermique ; ils sont résistants aux sollicitations mécaniques et thermiques auxquelles ils sont soumis lors de l'utilisation normale.

L'alimentation du gaz au brûleur est réglée par un robinet à vanne.

L'appareil est doté d'un brûleur pilote avec une buse fixe, il est en outre muni d'un allumage piézoélectrique.

La sécurité de l'appareil est garantie par un thermocouple qui interrompt le flux de gaz si le brûleur pilote devait s'éteindre pour n'importe quelle raison.

Raccord pour l'entrée de l'eau froide de 10 mm.

Raccord pour l'entrée de l'eau chaude de 10 mm.

L'appareil est doté d'un robinet mitigeur.

1.4. Caractéristiques particulières seulement pour les marmites autoclaves

Couvercle de fermeture en acier inoxydable, doté d'un joint en silicone résistant à la chaleur.

La fermeture hermétique est garantie par 4 bornes à vis.

La soupape d'évacuation de la pression qui se forme à l'intérieur de la cuve de cuisson est tarée à 0,05 bar.

1.5. Caractéristiques particulières seulement pour les marmites indirectes (MOD. PGI…)

Cuve de cuisson et gaine en acier inoxydable.

Pour un fonctionnement sûr, l'appareil est équipé des composants suivants :

Clapet de sûreté pour la vapeur taré à 0,5 bar ;

Manomètre pour l'indication de la pression de la vapeur ;

Remplissage de l'eau dans la gaine avec contrôle du niveau au moyen de robinets.

Thermostat de sécurité qui interrompt automatiquement le fonctionnement en cas de panne.

1.6. Prescription de loi, règles techniques et directives

Pendant les travaux, surtout d'installation, il faut respecter les prescriptions suivantes :

Normes de loi en vigueur en la matière ;

Normes hygiénico-sanitaires éventuelles pour les environnements de cuisine ;

Législation du bâtiment communal et/ou territorial, et prescription anti-incendie ;

Prescriptions de prévention des accidents en vigueur ;

Loi n°1 083 du 06.12.71 « Normes pour la sécurité de l'emploi de gaz combustible » ;

Normes UNI-CIG 7129/92 et UNI-CIG 7131/72 « Normes pour installations à gaz alimentés par le réseau de distribution ou gaz GPL » ;

Norme UNI-CIG 7723/77 « Appareils de cuisson et similaires fonctionnant à gaz pour grandes installations.

Prescriptions de sécurité » ;

Norme UNI-CIG 8723/86 « Installations à gaz pour appareils utilisés en cuisines professionnelles et communauté » ;

prescriptions éventuelles de l'organisme de distribution du gaz ; autres prescriptions locales éventuelles.

1.7. Prédispositions spécifiques pour le local d'installation

Puisque l'appareil appartient au type d'installation A1 (il ne nécessite pas de raccordement direct à un conduit de fumée ou installation d'extraction des fumées), il est très important que l'environnement où il est installé soit bien aéré et soit pourvu de toutes les ouvertures de sécurité prescrites pour sa puissance.

Il est de toute façon conseillé de positionner l'appareil sous une hotte d'aspiration pour permettre une évacuation rapide et constante des vapeurs de cuisson.

Le circuit d'arrivée du gaz doit être pourvu d'un robinet d'arrêt rapide homologué.

Cet appareil nécessite de deux entrées d'eau, une d'eau chaude et une autre d'eau froide. Chaque ligne doit être pourvue d'un robinet d'arrêt.

Attention ! : Les robinets d'arrêt doivent se trouver près de l'appareil et dans une position facile d'accès pour l'utilisateur.

2. INSTALLATION

i Seul du personnel qualifié est autorisé à exécuter l'installation, l'entretien et la mise en service de l'appareil.

i avant de commencer tout travail de raccordement, vérifier, en confrontant la correspondance entre les indications de la plaque technique et les caractéristiques des distributions présentes, si l'appareil est prédisposé pour ces distributions.

2.1. Posizionnement

Après avoir enlevé tout l'emballage, contrôler que l'appareil soit intact. En cas de dommage visible, ne pas connecter l'appareil, mais avertir immédiatement le point de vente.

Enlever la pellicule de protection en PVC des panneaux.

Les éléments de l'emballage doivent être éliminés conformément aux prescriptions. En général, on

divise le matériel selon sa composition et on le remet au service de voirie.

Il faut respecter une distance de 5 cm entre le panneau arrière (conduit de fumée) de l'appareil et le mur d'appui.

Il n'y a pas de prescriptions particulières concernant les distances entre les côtés et d'autres appareils ou murs, il est conseillé de laisser un espace suffisant latéralement pour d'éventuelles interventions d'entretien et/ou de réparation. En cas de positionnement au contact direct avec des parois inflammables, il est conseillé d'appliquer une isolation thermique adéquate.

L'appareil doit être mis à niveau. De petites dénivellations peuvent être éliminées en agissant sur les pieds réglables (visser ou dévisser). Des dénivellations d'une certaine importance peuvent influer négativement sur le fonctionnement de l'appareil.

2.2. Raccordement au réseau hydrique

La pression de l'eau dans le réseau d'alimentation doit être comprise entre 50 et 300 kPa, dans le cas contraire on doit installer un réducteur de pression en amont de l'appareil.

On doit installer un robinet d'arrêt pour chaque ligne en amont de l'appareil.

Les raccords de 10 mm pour l'eau (chaude et froide) sont prédisposés dans la partie inférieure du côté droit de l'appareil.

Effectuer le raccordement conformément aux prescriptions en vigueur en la matière.

2.3. Raccordement au réseau de distribution du gaz

Le choix de la conduite du gaz dépend du diamètre prévu pour le type de gaz et appareil, l'installation doit également être effectuée en respectant les prescriptions en vigueur

Le circuit d'arrivée du gaz peut être de type fixe ou déconnectable ; si on emploie des tuyaux flexibles, ceux-ci doivent être en matériau inoxydable et non sujet à la corrosion.

Si pendant l'exécution du raccordement on emploie des matériels d'étanchéité, ceux-ci doivent être homologués et approuvés.

Le raccordement du gaz est prévu sur l'appareil dans la partie inférieure du côté droit.

Au terme du raccordement de l'appareil, il est indispensable d'effectuer un test d'étanchéité sur tous les raccords effectués entre l'appareil et l'installation. Pour cela, nous conseillons des sprays cherche-fuites, sinon traiter les parties avec des substances mousseuses qui ne provoquent pas la corrosion, il ne doit pas se former de bulles. Le test d'étanchéité doit également être effectué sur le robinet d'arrêt rapide.

i Les flammes sont strictement interdites pour le test d'étanchéité !

2.4. Contrôles de fonctionnement de l'installation du gaz

Contrôler que la prédisposition de l'appareil (catégorie et type de gaz) corresponde à la famille de gaz disponible sur place. Dans le cas contraire, il faut d'abord pourvoir à la transformation de l'appareil à ce qui est disponible. Consulter le paragraphe « Transformation à d'autres types de gaz ».

L'appareil doit être mis en service avec les buses prévues pour son débit thermique nominal et avec le réglage adéquat pour le débit du minimum. (Voir le tableau 5 du paragraphe « Données techniques »).

Le fonctionnement de l'appareil avec son débit thermique prévu dépend de la pression en entrée et du pouvoir calorifique du gaz.

Le champ de pression (pression en entrée), pour lequel le fonctionnement de l'appareil est permis, est reporté dans le tableau 6b « Pressions en entrée » du paragraphe « Données techniques ». En dehors de ces champs de pression, la mise en service de l'appareil est interdite. Si on relève des pressions différentes de ce qui est reporté dans le tableau 6b, il est bon d'avertir l'organisme de distribution ou bien l'entreprise qui a exécuté l'installation.

Le pouvoir calorifique du gaz (Hi) doit être demandé à l'organisme de distribution du gaz et doit correspondre

à ce qui est reporté dans le tableau 5 « Données techniques du gaz » du paragraphe « Données techniques ».

2.5. Contrôle de la pression en entrée

La pression d'alimentation se relève avec un manomètre à liquide (ex. manomètre en U, définition minimum 0,1 mbar). La pression d'alimentation se relève directement à la prise de pression en entrée, située sur la rampe d'entrée du gaz. Pour accéder à la prise de pression, il faut ouvrir le panneau frontal inférieur en dévissant les deux vis de serrage placées latéralement. (Voir la figure « Mesurage de la pression du gaz en entrée »).

Avant de connecter le manomètre, enlever la vis de tenue de la prise de pression en entrée.

Relier le manomètre en U et, avec l'appareil en marche, relever la pression.

La valeur relevée par le manomètre doit être comprise dans le champ de pression admissible reporté dans le tableau 6b « Pressions en entrée » du paragraphe « Données techniques ».

Si la valeur ne correspond pas, demander l'intervention de l'organisme de distribution ou de l'entreprise qui a effectué l'installation.

À la fin, revisser la vis de tenue de la prise de la pression.

Attention ! Les vis de réglage scellées, qui sont placées sur le robinet du gaz, ne doivent pas être forcées, sous peine d'annulation immédiate de la garantie.

2.6. Contrôle du réglage de l'air primaire

L'air primaire est considéré correctement réglé si la sécurité est garantie contre l'extinction de la flamme avec le brûleur froid et l'allumage de la buse avec le brûleur chaud.

La distance « H » (voir la figure « Réglage de l'air primaire ») conseillée pour le réglage de l'air primaire est indiquée dans le tableau 5 du paragraphe « Données techniques ».

2.7. Essai et mise en service

Les travaux de raccordement terminés, il faut s'assurer que l'installation soit exécutée dans les règles de l'art et que l'appareil fonctionne conformément aux instructions.

Il faut contrôler en particulier :

- que toute la pellicule protectrice ait été enlevée des surfaces externes ;
- que les raccordements aient été effectués conformément aux indications du présent manuel ;
- que toutes les normes et prescriptions de sécurité, lois et directives en vigueur aient été respectées ;
- que les raccordements de l'eau et du gaz soient étanches.

On procède ensuite à l'allumage de l'appareil, suivre le mode d'emploi et contrôler les points suivants :

allumage progressif du brûleur ;

régularité des flammes ;

sécurité des flammes, ces points doivent être vérifier aussi bien au débit maximum que minimum.

Contrôler que l'évacuation des fumées ne soit pas bouchée et que l'évacuation des combustibles s'effectue librement.

2.8. Transformation pour d'autres types de gaz

Pour la transformation à un autre type de gaz, il faut remplacer les buses des brûleurs principaux et du brûleur pilote. (Voir le tableau 5 et figure « Brûleur principal »).

Toutes les buses nécessaires pour les différents types de gaz sont contenues dans un sachet fourni avec l'appareil.

Il faut également effectuer le contrôle de la pression d'alimentation et le réglage manuel du débit minimum. (Voir le tableau 4 - Réglage du débit du minimum).

2.9. Remplacement des buses pour les brûleurs principaux

On accède aux buses après avoir enlevé le panneau frontal inférieur. Dévisser les deux vis de serrage latérales.

Déconnecter la rampe porte-buses, dévisser les vis de serrage et l'enlever.

Avec une clé fixe SW 11, dévisser la buse et la remplacer par celle appropriée.

Positionner l'étrier pour le réglage de l'air primaire. Régler la distance « H », comme reporté dans le tableau 5, voir aussi la figure « Réglage de l'air primaire ».

2.10. Remplacement de la buse du brûleur pilote

On accède à la buse pilote après avoir ouvert le panneau frontal inférieur. Dévisser les deux vis de serrage latérales.

Le brûleur pilote est positionné dans la partie avant de la chambre de combustion.

Dévisser la vis de fermeture et remplacer la buse par celle appropriée.

2.11. Réglage du débit du minimum

Après avoir allumé l'appareil, tourner la poignée du robinet dans la position de minimum.

Ôter la poignée du robinet en rendant ainsi accessible un petit trou situé sur le tableau de bord de l'appareil.

Avec un tournevis, agir sur la vis de réglage du minimum située sur le robinet, en profitant du trou situé sur le tableau de bord.

i La pression du débit minimum doit être relevée directement à la prise de pression en sortie, située sur la rampe porte-buses. (Voir la figure « Mesurage de la pression du gaz »).

Tarer la pression en sortie du robinet du gaz en respectant les valeurs reportées dans le tableau 4 - Réglage du débit minimum.

Le réglage effectué, il faut sceller la vis de réglage !

i À chaque transformation, il est nécessaire d'effectuer un contrôle de l'étanchéité et du fonctionnement !

3. Mode d'emploi

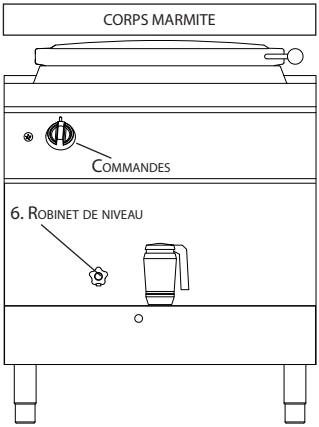
Avant de mettre l'appareil en marche pour la première cuisson, il est indispensable de laver soigneusement l'intérieur de la cuve de cuisson.

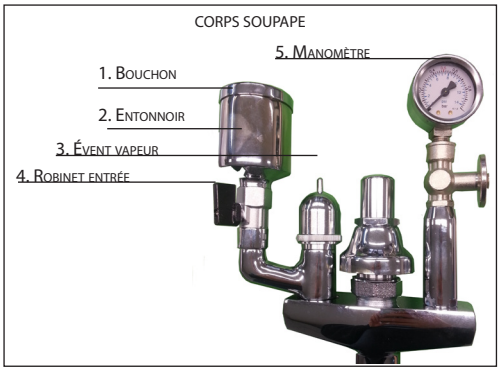
i La cuve de cuisson doit être remplie au maximum jusqu'à 40 mm au-dessous du bord de débordement, en respectant le marquage de niveau maximum, y compris la nourriture à cuire.

3.1. Remplissage de la gaine (MOD. PGI)

- Le niveau de l'eau à l'intérieur de la gaine doit être contrôlé avant chaque allumage.
- Il est conseillé, pour remplir la gaine, d'utiliser de l'eau adoucie !
- Avant de remplir la gaine, s'assurer qu'elle ne soit pas sous pression. RISQUE DE BRÛLURES ! Presser l'évent (3) situé sur la soupape et attendre la sortie de toute la vapeur à l'intérieur de la gaine.
- Contrôler toujours le niveau de l'eau dans la gaine avant chaque cycle de cuisson.

Procédure de remplissage de la gaine (voir aussi l'appendice)





1. Ouvrir le robinet de niveau (6) sur le corps de la marmite.
2. Enlever le bouchon (1) de l'entonnoir (2)
3. Ouvrir le robinet d'entrée (4) sur le corps de la soupape.
4. Introduire de l'eau distillée jusqu'au niveau maximum signalé par la sortie d'eau par le robinet de niveau (6).
5. Fermer le robinet d'entrée (4) et le robinet de niveau (6).
6. Remettre le bouchon (1) à l'entonnoir (2).

3.2. Utilisation du couvercle des marmites autoclaves

Avant l'allumage, fermer soigneusement le couvercle et visser les 4 bornes.

La pression à l'intérieur de la cuve de cuisson peut atteindre une valeur maximum de 0,05 bar.

Au dépassement de la valeur de pression, la soupape de décharge de la pression, située sur le couvercle, intervient. Sure demande, l'appareil peut être doté d'un manomètre pour la visualisation de la pression à l'intérieur de la cuve de cuisson.

i La cuisson terminée, avant d'ouvrir le couvercle, il faut évacuer totalement la pression de l'intérieur de la cuve de cuisson, en soulevant le levier de la soupape de décharge, voir aussi la figure « CORPS SOUPAPE ».

3.3. Allumage, démarrage de la cuisson et arrêt

L'appareil est doté d'un sélecteur pour effectuer toutes les opérations de démarrage de la cuisson (voir la figure « Commandes »).

Ci-dessous, sont décrites successivement toutes les procédures pour une utilisation sûre et correcte de l'appareil.

Allumage du brûleur pilote :

Ouvrir le robinet du gaz situé en amont de l'appareil.

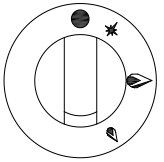
Tourner la poignée du robinet, de la position ● vers la gauche à la position ✶, presser la poignée et en même temps actionner plusieurs fois le bouton de l'allumage piézoélectrique.

La flamme pilote allumée, maintenir encore la poignée pressée pendant quelques secondes, jusqu'à ce que le thermocouple se réchauffe.

Démarrage de la cuisson - allumage des brûleurs principaux :

Pour allumer le brûleur principal, tourner la poignée vers la gauche jusqu'à la position 🔥 ou bien ultérieurement jusqu'à la position de minimum 🔥.

COMMANDES



Généralement la cuisson démarre avec la poignée en position de maximum, lorsque la cuve est à température, on tourne la poignée dans la position de minimum pour le maintien.

Pendant la cuisson - réglage de l'intensité de la chaleur :

IL EST important, pendant la cuisson, de surveiller constamment l'appareillage et d'agir sur le niveau de puissance du gaz au moyen de la poignée de réglage du gaz en portant la flamme sur les positions 🔥 ou 🔥 afin de maintenir une température constante de la gaine. Particulièrement, lorsqu'on observe une sortie excessive de vapeur de la soupape de décharge (3), il est indispensable de diminuer la puissance en réglant l'intensité du gaz sur la position 🔥.

Fin de cuisson - arrêt des brûleurs principaux et du brûleur pilote :

Pour éteindre le brûleur principal, tourner la poignée vers la droite jusqu'à la position ✶, seule la flamme pilote reste allumée ; en tournant ultérieurement la poignée jusqu'à la position ●, on obtient l'arrêt du brûleur pilote.

4. Entretien de l'appareil

i Tous les travaux d'entretien doivent être exécutés exclusivement par un service d'assistance technique qualifié !

Pour maintenir l'appareil efficace, on doit effectuer un entretien une fois par an, qui comprend le contrôle de l'état des composants soumis à l'usure, conduits d'adduction, etc.

Il est conseillé de remplacer les composants usés pendant l'entretien, pour éviter un ultérieur appel et des pannes imprévues de l'appareil.

Il est par conséquent conseillé de stipuler un contrat d'entretien avec le client.

4.1. Nettoyage quotidien

Ne pas utiliser de substances agressives ni de détergents abrasifs pendant le nettoyage des parties en acier inoxydable.

L'utilisation de pailles de fer sur les parties en acier est à éviter puisqu'il pourrait se former de la rouille. Pour la même raison, éviter tout contact avec des matériaux ferreux.

Pendant le nettoyage, ne pas utiliser de papier de verre ni abrasif ; dans les cas particuliers, on peut utiliser de la pierre ponce en poudre.

En cas de saleté particulièrement résistante, il est conseillé d'utiliser une éponge abrasive (ex. Scotch-Brite).

Il est conseillé d'effectuer le nettoyage seulement si l'appareil est froid.

i Pour effectuer le nettoyage de l'appareil, ne jamais utiliser de jets d'eau directs pour ne pas provoquer des infiltrations et des dommages aux composants.

La cuve de cuisson doit être nettoyée avec de l'eau et du détergent, puis abondamment rincer et soigneusement essuyer avec un chiffon doux.

Les surfaces externes doivent être nettoyées avec une éponge humidifiée d'eau chaude et d'un détergent approprié que l'on peut facilement trouver sur le marché.

Toujours bien rincer et essuyer avec un chiffon doux.

Remarque pour les marmites autoclaves :

Ne pas utiliser de détergents contenant de hauts pourcentages en ammoniac et sodium pour le nettoyage du joint du couvercle, puisqu'ils pourraient l'endommager et compromettre son étanchéité en peu de temps.

4.2. Précaution en cas d'activité prolongée

En cas d'inactivité prolongée de l'appareil (vacances, travail saisonnier) il faut le nettoyer à fond en éliminant tout résidu et l'essuyer soigneusement.

Laisser le couvercle ouvert pour que l'air puisse circuler à l'intérieur du récipient de cuisson.

On peut utiliser des protecteurs que l'on trouve facilement sur le marché pour les parties en acier.

Fermer absolument les distributions d'eau et couper le gaz.

Le local doit être suffisamment aéré.

4.3. Précautions en cas de dysfonctionnement

En cas de dysfonctionnements pendant l'utilisation, éteindre immédiatement l'appareil et fermer ou couper toutes les distributions (gaz et eau).

Faire intervenir le service d'assistance technique ou bien un technicien qualifié.

4.4. Pannes possibles et leur élimination

i Seul un service d'assistance technique qualifié peut intervenir, comme spécifié plus bas !

i Avant de réarmer le thermostat de sécurité, éliminer toujours la cause qui a provoqué son intervention (seulement pour les modèles à chauffage indirect) !

Manifestation et défaut possible	
Le contenu de la cuve ne chauffe pas :	intervention du thermostat de sécurité.
Le brûleur pilote reste allumé, mais les brûleurs principaux ne s'allument pas :	intervention du thermostat de sécurité. perte de pression dans l'alimentation du gaz ; buses des brûleurs principaux bouchées.
Le brûleur pilote ne s'allume pas :	buse du brûleur pilote bouchée ; bougie d'allumage en panne ; contrôler le câble de la bougie d'allumage.
Le brûleur pilote ne reste pas allumé :	thermocouple en panne ; buse du brûleur pilote partiellement bouchée aimant du robinet en panne.

En cas de dysfonctionnement de l'appareil, couper immédiatement toutes les distributions (gaz et eau).
Des anomalies récurrentes nécessitent de l'intervention du service d'assistance technique.

Accessibilité aux composants et intervention	
Thermostat de sécurité	Le thermostat de sécurité est accessible après avoir démonté le panneau frontal inférieur en dévissant les vis de serrage latérales.
Brûleurs principaux	Démonter le panneau frontal inférieur.
Brûleur pilote	Démonter le panneau frontal inférieur. Le brûleur pilote est positionné dans la partie avant de la chambre de combustion.
Bougie d'allumage et thermocouple :	Démonter le panneau frontal inférieur.

INHALTSVERZEICHNIS

1		ALLGEMEINE SICHERHEITSANWEISUNGEN	3
	1.1	Allgemeine Sicherheitsanweisungen	3
	1.2	Technische Daten	5
	1.3	Baueigenschaften	6
	1.4	Besondere Eigenschaften nur für Druckkessel	6
	1.5	Besondere Eigenschaften nur für indirekt beheizte Kessel	6
	1.6	Gesetzliche Vorschriften, technische Regeln und Richtlinien	7
	1.7	Besondere Vorbereitungen für den Installationsraum	7
2		INSTALLATION	7
	2.1	Aufstellung	7
	2.2	Stromanschluss	8
	2.3	Anschluss an die Gasversorgung	8
	2.4	Funktionskontrollen des gastechnischen Bereichs 8	
	2.5	Kontrolle des Anschlussdrucks 9	
	2.6	Kontrolle der Primärlufteinstellung	9
	2.7	Abnahme und Inbetriebsetzung	9
	2.8	Anpassung bzw. Umstellung an andere Gasarten	9
	2.9	Austausch der Düsen der Hauptbrenner	10
	2.10	Austausch der Düse des Zündbrenners	10
	2.11	Einstellung der Kleinstwärmebelastung	10
3		BETRIEBSANLEITUNG	11
	3.1	Füllung des Zwischenraums	11
	3.2	Anwendung des Deckels der Druckkessel	11
	3.3	Einschalten, Starten des Kochvorgangs und Ausschalten	12
4		WARTUNG DES GERÄTS	13
	4.1	Tägliche Reinigung	13
	4.2	Besondere Maßnahmen bei längerer Betriebsunterbrechung	13
	4.3	Besondere Maßnahmen bei Störungen	13
	4.4	Mögliche Fehlerquellen und deren Beseitigung	14
5		ANHANG	X

1.1 Allgemeine Sicherheitsanweisungen

- Lesen Sie vor der Installation und Inbetriebsetzung des Ofens die vorliegende Anleitung aufmerksam durch; der Text beinhaltet wichtige Hinweise über die Sicherheit der Installation, Anwendung und Wartung des Geräts.
- Bewahren Sie diese Anleitung an einem leicht zugänglichen Ort sorgfältig auf, damit sie von den Bedienern einsehbar ist.
- Wechselt der Ofen seinen Eigentümer, ist die Anleitung stets beizulegen; bei Bedarf fragen Sie beim zugelassenen Einzelhändler oder direkt bei der Herstellerfirma eine neue Kopie an.
- Nachdem die Verpackung entfernt wurde, ist sicherzustellen, dass der Ofen in unversehrtem Zustand ist und keine Transportschäden aufweist. Ein beschädigtes Gerät darf weder installiert noch in Betrieb gesetzt werden; wenden Sie sich im Zweifelsfall an den Kundenservice oder an Ihren Vertrauenshändler!
- Die Installation und außerordentliche Wartung des Geräts sowie die Reparatureingriffe daran dürfen nur von qualifiziertem Personal unter Beachtung der Herstelleranweisungen vorgenommen werden.
- Das Gerät wurde zum Garen von Speisen in geschlossenen Räumen konzipiert und darf einzig allein zu diesem Bestimmungszweck verwendet werden: Ein anderer Gebrauch ist unsachgemäß und gefährlich und somit unbedingt zu vermeiden.
- Das Gerät darf nur von Personal verwendet werden, das für seinen Einsatz entsprechend geschult wurde. Zur Risikovermeidung von Unfällen oder Schäden am Gerät ist es ferner grundlegend, dass das Personal in regelmäßigen Abständen genaue Sicherheitsanweisungen erhält.
- Das Gerät darf nicht von Personen mit eingeschränkten körperlichen, geistigen Fähigkeiten, eingeschränkter Sinneswahrnehmung, ohne Erfahrung oder notwendiger Kenntnis verwendet werden, sofern diese nicht von einer Person, die für ihre Sicherheit zuständig ist, unter Aufsicht stehen oder Anweisungen zum sicheren Gebrauch erhalten haben.
- Um zu vermeiden, dass sich im Installationsraum des Geräts gesundheitsschädliche Stoffe ansammeln, muss es in einem angemessen belüfteten Raum aufgestellt werden.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie es nicht als Spielzeug einsetzen oder verwenden.
- Beim Betrieb ist auf die heißen Bereiche der Geräteaußenfläche achtzugeben, die im Betrieb auch 60° C überschreiten können.
- Der Gebrauch eines Gehörschutzes durch den Benutzer ist nicht erforderlich, da der Schalldruck des Ofens unter 70 dB(A) liegt.
- Im Falle von Störungen bzw. Fehlfunktion ist das Gerät auszuschal-

ten; sich für seine eventuelle Reparatur ausschließlich an einen vom Hersteller zugelassenen Kundendienst wenden und Original-Ersatzteile anfordern.

- Keine anderen Wärmequellen wie z.B. Fritteusen oder Kochplatten in Ofennähe stellen.
- Entzündliche Flüssigkeiten dürfen in Gerätenähe weder aufbewahrt noch eingesetzt werden.
- Bei einem längeren Nichtgebrauch des Geräts sind sowohl die Wasser- als auch die Stromversorgung (sofern vorhanden) zu unterbrechen.
- Vor der Inbetriebsetzung des Geräts ist sicherzustellen, dass alle Verpackungsteile entfernt wurden; diese sind sodann entsprechend den geltenden Vorschriften zu entsorgen.
- Jede erforderliche Änderung an der Geräteinstallation bedarf der Genehmigung und ist Aufgabe des zugelassenen technischen Personals.
- Das Gerät ist ausschließlich für eine professionelle Anwendung durch qualifiziertes Personal bestimmt.
- Es sind keinerlei Änderungen an der Geräteverkabelung zulässig.
- Die Missachtung der vorigen Hinweise kann sowohl die Gerätesicherheit als auch Ihre persönliche Sicherheit beeinträchtigen.
- Ist die Kochkammer heiß, ist bei der Öffnung des Deckels achtsam vorzugehen. VERBRENNUNGSGEFAHR!!
- Während der Reinigung der Kochkammer sind eine Schutzbrille und entsprechende Handschuhe zu tragen.
- ACHTUNG: Der Fußboden könnte in Gerätenähe rutschig sein.
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Verletzungen und Schäden, die auf eine Nichtbeachtung der Sicherheitsvorschriften oder einen unsachgemäßen Einsatz des Geräts seitens des Bedieners zurückzuführen sind.
- Die vorgeschriebenen Wartungsabstände unbedingt beachten. Deshalb ist es ratsam, mit dem vertrauten Kundendienst einen Wartungsvertrag abzuschließen.

Die Herstellerfirma des Geräts haftet nicht für Schäden, die auf eine falsche Installation, eine unerlaubte Abänderung des Geräts, einen unsachgemäßen Gebrauch, eine mangelhafte Wartung, eine Nichtbeachtung der örtlichen Vorschriften und einen unerfahrenen Gebrauch zurückzuführen sind.

1.2 Technische Daten

Tabelle 1 - Allgemeine Daten

Modell	Art Beheizung	Kesselnutzinhalt: l	Druck im Kochkessel: Bar	Druck im Boiler: Bar
PGD705	direkt	50	---	
PGI705	indirekt	50	---	0,5
PGD910	direkt	100	---	
PGI910	indirekt	100	---	0,5
PGD915	direkt	150	---	
PGI915	indirekt	150	---	0,5

Tabelle 2 - Abmessungen

Eigenschaften		Modelle
Beschreibung	Maßeinheit	...100 / ...150
Breite (A)	mm	800
Tiefe (B)	mm	900
Höhe (C)	mm	850 / 900
Gefäßdurchmesser	mm	600

Tabelle 3 - Allgemeine Daten Wasser

Eigenschaften		Modelle
Beschreibung	Maßeinheit	...100 / ...150
Kaltwasseranschluss	mm	10
Warmwasseranschluss	mm	10
Wasserdruck im Netz	kPa	50-300

Tabelle 4 - Einstellung der Kleinstwärmebelastung

	...100 / ...150
G20 - 20 mbar	2,5 mbar
G30 - 28-30/37 mbar	3 mbar

Tabelle 5 - Gastechnische Daten

Beschreibung				...100	...150	Heizwert (Hi)
Nennwärmebelastung			kW	21	24	
Kleinstellwärmebelastung			kW	7		
Gasanschlussstutzen			R"	1/2"		
Gasanschlusswert		G20 - 2H	m³/h	2,22	2,54	kWh/m³ 9,45
		G30 - 3+	Kg/h	1,66	1,89	kWh/kg 12,68
Düsendurchmesser in 1/100 mm	G20	20 mbar	Zünddüse	40		
			Hauptbrenner	3 x 205		
			Kleinstelldüse	Einstell.		
	G30	28-30/37 mbar	Zünddüse	20		
			Hauptbrenner	3 x 135		
			Kleinstelldüse	Einstell.		
Primärluftabstand		G20	mm	30		
		G30				

Tabelle 6 - Anschlussdruck

Tab. 6a Gasanschlussdruck für die verschiedenen Gasarten	Gas der 2. Familie - Erdgas E	20 mbar
	Gas der 3. Familie - Flüssiggas	28-30/37 mbar
Tab. 6b Zulässiger Betrieb innerhalb folgender Gasdruckbereiche:	Gas der 2. Familie - Erdgas E	von 17 bis 25 mbar
	Gas der 3. Familie - Flüssiggas	von 20/25 bis 35/45 mbar
Tab. 6c Unzulässiger Betrieb, falls Anschlussdruck geringer als:	Gas der 2. Familie - Erdgas E	17 mbar
	Gas der 3. Familie - Flüssiggas	20/25 mbar
Tab. 6d Unzulässiger Betrieb, falls Anschlussdruck größer als:	Gas der 2. Familie - Erdgas E	25 mbar
	Gas der 3. Familie - Flüssiggas	35/45 mbar

1.3 Baueigenschaften

Tragendes Gestell aus Stahl mit 4 höhenverstellbaren Füßen ausgestattet.

Verkleidungspaneele aus Stahl AISI 304, Stärke 10-12/10.

Kochgutbehälter aus Stahl AISI 316, Stärke 20/10.

Scharnierdeckel aus Edelstahl, durch Feder in jeder Öffnungsposition ausgeglichen.

Auslasshahn des Kochkessels aus verchromtem Messing.

Kesselbeheizung durch Rohrbrenner aus Edelstahl mit hohem Wirkungsgrad; widerstandsfähig gegen mechanische und thermische Beanspruchungen, die beim Normalgebrauch eintreten.

Die Gaszufuhr an den Brenner wird durch ein Gas-Mehrfachstellgerät gewährleistet.

Das Gerät ist mit einem Zündflammenbrenner mit fester Düse sowie mit einer piezoelektrischen Zündeinrichtung ausgestattet.

Die Betriebssicherheit des Gerät ist durch ein Thermoelement gewährleistet, das die Gaszufuhr unterbricht, sobald die Zündflamme aus irgendeinem Grund ausgeht.

Anschlussstutzen für Kaltwasser zu 10 mm.

Anschlussstutzen für Warmwasser zu 10 mm.

Das Gerät ist mit einem Warm-/Kaltwasser-Mischhahn ausgestattet.

1.4. Besondere Eigenschaften nur für die Druckkessel

Deckel aus Edelstahl mit wärmebeständiger Silikondichtung.

Die luftdichte Schließung des Deckels wird durch 4 Schraubklemmen gewährleistet.

Das Ausblasventil des Kesseldrucks ist auf 0,05 Bar eingestellt.

1.5. Besondere Eigenschaften nur für die indirekt beheizten Kessel (MOD. PGI…)

Kochkessel und Zwischenraum aus Edelstahl.

Zur Sicherheit des Betriebs ist das Gerät mit folgenden Einrichtungen ausgestattet:

Dampfdrucksicherheitsventil auf 0,5 Bar eingestellt;

Manometer zur Anzeige des Dampfdrucks;

Wasserzulauf im Zwischenraum mit Niveaukontrolle durch Probierhähne.

Bei Störungen schaltet ein Sicherheitstemperaturbegrenzer automatisch den Betrieb aus.

1.6. Gesetzliche Vorschriften, technische Regeln und Richtlinien

Während der Arbeiten, vor allem der Installationseingriffe, müssen folgende Vorschriften beachtet werden:

Einschlägige Rechtsverordnungen;

Eventuelle Gesundheits-/Hygienevorschriften für Küchen-/Gastronomiebetriebe;

Einschlägige Landesbauordnungen und/oder Brandschutzbestimmungen;

Geltende Unfallverhütungsvorschriften;

DVGW-Arbeitsblatt G634 "Installation von Großküchen-Gasverbrauchseinrichtungen";

DVGW-Arbeitsblatt G600 (TRGI) "Technische Regeln für Gasinstallation";

TRF "Technische Regeln für Flüssiggas";

Bestimmungen des Gasversorgungsunternehmens (GVU);

Einschlägige VDE-Bestimmungen;

Bestimmungen des Stromversorgungsunternehmens (EVU); sonstige örtliche Vorschriften.

1.7. Besondere Vorbereitungen für den Installationsraum

Da dieses Gerät dem Installationstyp A1 zugeordnet ist, ist es unter einer Abzugshaube zu installieren (es benötigt keinen Direktanschluss an einen Abgasschacht). Es ist sehr wichtig, dass der Installationsraum eine ausreichende Belüftung sowie alle für den Gerätebetrieb vorgeschriebenen Sicherheitsöffnungen aufweist.

Stellt man das Gerät unter eine Abzugshaube, können die Kochdämpfe schnell und konstant entweichen.

Die Gasversorgungsanlage muss mit einer Schnellabsperrarmatur versehen sein. Diese muss geprüft und für den Zweck zugelassen sein.

Das Gerät ist mit zwei Wasseranschlüssen (Kalt- und Warmwasser) zu versehen. Jede Leitung muss mit einer Absperrarmatur versehen sein.

Achtung! : Die Absperrhähne müssen sich in der Nähe des Geräts befinden und für den Bediener leicht zugänglich sein.

2. INSTALLATION

i Installationsarbeiten, Wartung und Inbetriebnahme des Geräts dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.

i Bevor jegliche Art von Anschluss vorgenommen wird, ist zu überprüfen, ob das Gerät für die vorhandenen Versorgungen eingestellt ist. Dazu die Typenschildangaben mit den örtlichen Versorgungen abgleichen.

2.1. Aufstellung

Nachdem die Verpackungsteile entfernt worden sind, ist das Gerät auf Schäden zu überprüfen. Im Falle eines sichtbaren Schadens darf das Gerät nicht angeschlossen werden. Die Verkaufsstelle umgehend benachrichtigen.

Den PVC-Schutzfilm von den Paneelen entfernen.

Das Verpackungsmaterial muss entsprechend den geltenden Vorschriften entsorgt werden. In der Regel wird

das Material nach Sorten getrennt und bei der städtischen Müllabfuhr abgegeben.

Es ist ein Abstand von 5 cm zwischen der Rückwand (Abgasschacht) des Geräts und der Stellwand einzuhalten.

Es bestehen keine besonderen Vorschriften über die Seitenabstände zu anderen Geräten oder Wänden; es empfiehlt sich allerdings einen ausreichenden Abstand an der Seite für eventuelle Wartungs- bzw. Reparatureingriffe vorzusehen. Sollte die Aufstellung direkt an eine brennbare Wand erfolgen, empfiehlt sich die Anbringung eines geeigneten Wärmeschutzes.

Das Gerät muss waagerecht aufgestellt werden. Kleinere Unebenheiten können durch die höhenverstellbaren Füße (ein- bzw. ausschrauben) ausgeglichen werden. Neigungen und größere Unebenheiten können sich nachteilig auf die Funktion des Geräts auswirken.

2.2. Anschluss an die Wasserversorgung

Der Wasserdruck im Versorgungsnetz muss zwischen 50 und 300 kPa liegen, andernfalls ist dem Gerät ein Druckminderer vorzuschalten.

Dem Gerät ist eine Absperrarmatur pro Leitung vorzuschalten.

Die Anschlussstutzen zu 10 mm für Warm- und Kaltwasser sind unten auf der rechten Geräteseite angeordnet.

Der Anschluss ist gemäß den einschlägig geltenden Vorschriften durchzuführen.

2.3. Anschluss an die Gasversorgung

Die Gaszufuhrleitung ist vom Durchmesser abhängig, der für die Gasart und das Gerät vorgesehen ist; auch die Installation ist gemäß den geltenden Vorschriften vorzunehmen.

Die Gasversorgungsanlage kann fest oder lösbar sein; kommen Schlauchleitungen zur Anwendung, so müssen diese aus nicht rostendem Material und korrosionsbeständig sein.

Sollten beim Anschluss Dichtungsmaterialien verwendet werden, so müssen diese hierzu geprüft und zugelassen worden sein.

Der Gasanschlussstutzen befindet sich unten auf der rechten Geräteseite.

Wurde das Gerät angeschlossen, müssen sämtliche Verbindungsstellen zwischen Anlage und Gerät einer Dichtheitsprüfung unterzogen werden. Dazu wird die Anwendung von Lecksuch-Sprays empfohlen, andernfalls die Verbindungsstellen mit schaumbildenden Mitteln, die keine Korrosion verursachen, abpinseln; es darf keine Blasenbildung auftreten. Auch die Schnellabsperrarmatur in die Prüfung mit einbeziehen.

i Offene Flammen sind bei der Dichtheitsprüfung nicht gestattet!

2.4. Funktionskontrollen des gastechnischen Bereichs

Vorerst ist zu überprüfen, ob die Geräteausführung (Kategorie und Gasart) mit der örtlich vorhandenen Gasfamilie übereinstimmt. Andernfalls ist zunächst eine Umstellung oder Anpassung an die vorhandene Gasfamilie durchzuführen. In diesem Fall nach Abschnitt "Anpassung bzw. Umstellung an andere Gasarten" vorgehen.

Das Gerät muss mit den für die Nennwärmebelastung vorgesehenen Düsen sowie mit der für die Kleinstwärmebelastung geeigneten Einstellung in Betrieb gesetzt werden. (Siehe Tabelle 5 des Abschnitts "Technische Daten").

Der Gerätebetrieb mit der vorgesehenen Wärmebelastung ist vom Anschlussdruck und Heizwert des Gases abhängig.

Der Anschlussdruckbereich (Fließdruck am Eingang), der die Inbetriebnahme des Geräts gestattet, ist in der Tabelle 6b "Gasanschlussdrücke" des Abschnitts "Technische Daten" angeführt. Außerhalb dieser Druckbereiche darf keine Inbetriebnahme des Geräts erfolgen. Sollte ein von der Tabelle 6b abweichender Druck gemessen werden, so ist das Gasversorgungsunternehmen bzw. der Ersteller der Anlage zu benachrichtigen.

Der Gasheizwert (Hi) ist beim Gasversorgungsunternehmen zu erfragen und müsste mit den Angaben der Tabelle 5 "Gastechnische Daten" des Abschnitts "Technische Daten" übereinstimmen.

2.5. Kontrolle des Gasanschlussdrucks

Der Anschlussdruck wird mittels eines Flüssigkeitsmanometers (z.B. U-Rohr-Manometer, min. Auflösung 0,1 mbar) gemessen. Der Anschlussdruck wird direkt am Messstutzen am Gaseingang gemessen. Um an den Messstutzen zu gelangen, sind die beiden seitlichen Befestigungsschrauben des unteren Frontpaneels zu lösen und das Paneel abzunehmen. (Siehe Abbildung "Anschlussdruckmessung von Gas").

Bevor das Manometer angeschlossen wird, ist die Dichtschraube des Messstutzens am Eingang zu lösen.

Das U-Rohr-Manometer anschließen und bei funktionierendem Gerät den Anschlussdruck messen.

Der am Manometer angegebene Wert muss im zulässigen Anschlussdruckbereich, der in der Tabelle 6b "Gasanschlussdrücke" des Abschnitts "Technische Daten" angeführt ist, liegen.

Falls der gemessene Druck nicht mit den Angaben übereinstimmt, ist unverzüglich das Versorgungsunternehmen oder die Firma zu benachrichtigen, die die Anlage erstellt hat.

Nach der Messung ist die Dichtschraube zu schließen.

Achtung! Sämtliche versiegelte Einstellschrauben auf der Gasarmatur dürfen auf keinen Fall verstellt werden, andernfalls entfällt jegliche Garantieleistung.

2.6. Kontrolle der Primärlufteinstellung

Die Primärluft gilt als richtig eingestellt, wenn eine ausreichende Sicherheit gegen das Abheben der Flammen bei kaltem Brenner bzw. keine Zündung an der Düse bei warmem Brenner erfolgt.

Der empfohlene Abstand "H" (siehe Abbildung "Primärlufteinstellung") ist in der Tabelle 5 des Abschnitts "Technische Daten" aufgeführt.

2.7. Abnahme und Inbetriebsetzung

Nach Durchführung der Anschlüsse müssen die korrekte Durchführung der Installation und der Betrieb des Geräts, der gemäß den Anweisungen zu erfolgen hat, überprüft werden.

Insbesondere ist zu überprüfen:

- dass der gesamte Schutzfilm der Außenflächen abgenommen worden ist;
- dass alle Anschlüsse gemäß vorliegender Installationsanweisung durchgeführt worden sind;
- dass alle gültigen Normen und Sicherheitsvorschriften, gesetzlichen Vorschriften und Richtlinien beachtet und erfüllt worden sind;
- dass die Wasseranschlüsse und der Gasanschluss dicht sind.

Anschließend das Gerät gemäß der Betriebsanweisung einschalten und folgende Punkte kontrollieren:

Überzündung des Brenners;

regelmäßiges Flammenbild;

Brennsicherheit der Flammen; diese Punkte sind sowohl in puncto Kleinst- als auch Größtwärmebelastung zu überprüfen.

Kontrollieren, dass der Abgasschacht nicht zugedeckt ist und die Abgase ungehindert entweichen.

2.8. Anpassung bzw. Umstellung an andere Gasarten

Für eine Anpassung bzw. Umstellung an eine andere Gasart ist ein Austausch der Düsen der Hauptbrenner und des Zündbrenners erforderlich. (Siehe Tabelle 5 und Abbildung "Hauptbrenner").

Alle für die verschiedenen Gasarten erforderlichen Düsen werden in einem Beutel zusammen mit dem Gerät geliefert.

Eine Überprüfung des Anschlussdrucks und eine manuelle Einstellung der Kleinstwärmbelastung ist ebenfalls nötig. (Siehe Tabelle 4 - Einstellung der Kleinstwärmbelastung).

2.9. Austausch der Düsen der Hauptbrenner

Die Zugänglichkeit zu den Düsen ist nach Abnahme des unteren Frontpaneels gewährleistet. Es sind die beiden seitlichen Befestigungsschrauben zu lösen.

Düsenträger abtrennen, Befestigungsschrauben lösen und Träger abnehmen.

Mit einem Schlüssel SW 11 Düse lösen und durch eine geeignete ersetzen.

Primärluft-Einstellblech anbringen. Abstand "H", wie in Tabelle 5 angegeben, einstellen; siehe auch Abbildung "Primärlufteinstellung".

2.10. Austausch der Düse des Zündbrenners

Die Zugänglichkeit zu der Zündbrennerdüse ist nach Öffnung des unteren Frontpaneels gewährleistet. Es sind die beiden seitlichen Befestigungsschrauben zu lösen.

Der Zündbrenner befindet sich auf der vorderen Seite der Brennkammer.

Verschlussschraube lösen und Düse austauschen.

2.11. Einstellung der Kleinstwärmebelastung

Nachdem das Gerät in Betrieb gesetzt worden ist, Armaturknebel in Kleinstellung drehen.

Einstellknebel von der Armatur abziehen, so dass ein kleines Loch im Schaltteil frei wird.

Durch das Loch mit einem Schraubenzieher die Einstellschraube der Kleinstellung an der Armatur justieren.

i Der Düsendruck für die Kleinsteinstellung wird direkt am Messstutzen des Gasausgangs auf dem Düsenträger gemessen. (Siehe Abbildung "Anschlussdruckmessung")

Gasdruck am Ausgang der Gasarmatur gemäß den Daten in der Tabelle 4 - Einstellung der Kleinstwärmebelastung - einstellen.

Die Einstellschraube nach der Einstellung versiegeln!

i Nach jeder Anpassung bzw. Umstellung ist eine Dichtheits- und Funktionsprüfung vorzunehmen!

3. Betriebsanweisungen

Bevor das Gerät zum ersten Mal eingesetzt wird, ist eine gründliche Reinigung des Kochkessels vorzunehmen.

i Den Kochkessel maximal bis 40 mm unter dem Ausguss (max. Füllmarke beachten) auffüllen, Kochgut inbegriffen.

3.1. Füllung des Zwischenraums (MOD. PGI)

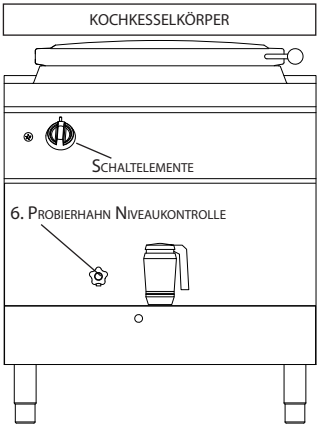
i Der Wasserstand im Zwischenraum ist vor jeder Einschaltung des Geräts zu überprüfen.

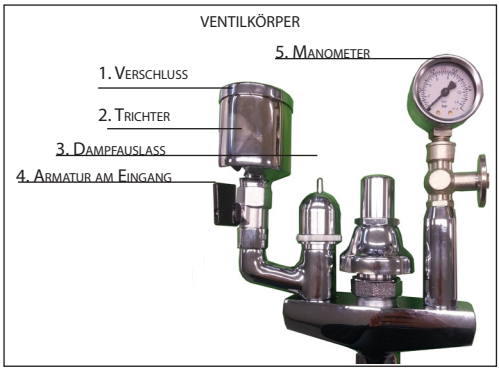
i Zur Füllung des Zwischenraums wird die Verwendung von enthärtetem Wasser empfohlen!

i Bevor der Zwischenraum aufgefüllt wird, ist sicherzustellen, dass er nicht unter Druck steht. VERBRENNUNGSGEFAHR! Den Auslass (3) am Ventil drücken und abwarten, dass der Dampf aus dem Zwischenraum komplett herausströmt.

i Vor jedem Kochzyklus ist stets der Wasserstand im Zwischenraum zu überprüfen.

Prozedur zur Füllung des Zwischenraums (siehe auch Anhang)





1. Probierhahn (6) am Kesselkörper öffnen.
2. Verschluss (1) des Trichters (2) abnehmen
3. Die Armatur am Eingang (4) auf dem Ventilkörper öffnen.
4. Destilliertes Wasser bis zum Höchststand eingießen, der durch den Wasseraustritt aus dem Probierhahn angezeigt wird (6).
5. Die Armatur am Eingang (4) und den Probierhahn (6) schließen.
6. Verschluss wieder (1) auf den Trichter (2) setzen.

3.2. Anwendung des Deckels der Druckkessel

Bevor das Gerät eingeschaltet wird, ist unbedingt der Deckel mittels 4 Schraubverschlüssen zu schließen.

Der Druck im Kessel kann maximal 0,05 Bar erreichen.

Sollte aus irgendeinem Grund dieser Druckwert überschritten werden, spricht das Ausblasventil des Drucks am Deckel an. Auf Anfrage kann das Gerät mit einem Manometer zur Druckanzeige im Kochkessel ausgestattet werden.

i Nach Ablauf der Kochdauer ist vor dem Öffnen des Deckels der Druck im Kessel ganz abzulassen; hierzu den Hebel des Auslassventils anheben; siehe auch Abbildung "VENTILKÖRPER".

3.3. Einschalten, Starten des Kochvorgangs und Ausschalten

Dieses Gerät ist mit einem Wahlschalter ausgestattet, der für alle Funktionen des Betriebs sorgt (siehe Abbildung "Schaltelemente").

Nachfolgend sind alle Vorgänge für einen korrekten und sicheren Einsatz des Geräts beschrieben.

Zündung des Zündbrenners:

Den Gashahn öffnen, der dem Gerät vorgeschaltet ist.

Den Knebel von der Stellung ● nach links auf die Stellung ✶ drehen, gedrückt halten und gleichzeitig die Zündtaste der piezoelektrischen Zündung mehrmals betätigen.

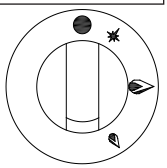
Sobald der Zündbrenner eine Zündflamme aufweist, Knebel noch einige Sekunden gedrückt halten, so dass sich das Thermoelement aufheizen kann.

Starten des Kochzyklus - Zündung der Hauptbrenner:

Um den Hauptbrenner zu zünden, Knebel nach links bis zur Stellung 🔥 oder noch weiter in die Kleinstellung 🔥 drehen.

Allgemein wird der Kochvorgang mit dem Knebel in Großstellung in Betrieb gesetzt; sobald der Kessel aufgeheizt ist, wird der Knebel auf Kleinstellung zur Aufrechterhaltung der Temperatur gedreht.

SCHALTELEMENTE



Während des Kochzyklus - Einstellung der Wärmestärke:

ES ist überaus wichtig, dass beim Kochen das Gerät konstant beaufsichtigt und die Leistungsstufe des Gases anhand dem entsprechenden Einstellknebel gewählt wird, indem die Flamme auf 🔥 oder 🔥 gebracht wird, um im Zwischenraum eine konstante Temperatur beizubehalten. Insbesondere ist es bei zu hohem Dampfaustritt aus dem Auslassventil (3) unbedingt notwendig, die Leistungsstufe des Gases zu verringern, indem die Stärke in die Stellung 🔥 gebracht wird.

Ausschalten des Kochvorgangs - Ausschalten der Hauptbrenner und des Zündflammenbrenners:

Um den Hauptbrenner zu löschen, Knebel nach rechts in ✶-Stellung drehen, so bleibt nur der Zündflammenbrenner eingeschaltet; wird der Knebel weiter bis in ●-Stellung gedreht, wird auch der Zündflammenbrenner gelöscht.

4. Wartung des Geräts

i Alle Wartungsarbeiten dürfen nur durch einen qualifizierten Kundenservice durchgeführt werden!

Zur Aufrechterhaltung der Leistungsfähigkeit muss das Gerät einmal im Jahr einer Wartung unterzogen werden. Die Wartung umfasst die Kontrolle des Zustands von Einzelteilen, die einem Verschleiß unterliegen, sowie der Zufuhrleitungen, usw.

Es empfiehlt sich, abgenutzte Teile während der Wartung zu ersetzen, so dass ein weiterer Eingriff des Kundendienstes und plötzliche Störungen des Geräts verhindert werden.

Deshalb wird der Abschluss eines Wartungsvertrags mit dem Kunden empfohlen.

4.1. Tägliche Reinigung

Zur Reinigung der Edelstahlteile sind keine aggressiven bzw. abrasiven Reinigungsmittel anzuwenden.

Auch die Anwendung von Stahlwolle ist auf den Edelstahlteilen zu vermeiden, da sich Rost bilden könnte. Aus demselben Grund sind Kontakte zu Eisenmaterial zu vermeiden.

Schmirgelpapier bzw. Schleifmittel sind ebenfalls zu vermeiden; im Notfall pulverförmigen Bimsstein verwenden.

Bei hartnäckigen Verschmutzungen kann die Anwendung von Schleifschwämmen (z.B. Scotch-Brite) helfen.

Es empfiehlt sich, das Gerät in abgekühltem Zustand zu reinigen.

i Bei der Reinigung des Geräts ist ein direkter Wasserstrahl zu vermeiden, da das Wasser bis zu den Einzelteilen durchdringen und dadurch Schäden anrichten könnte.

Der Kochkessel ist mit Wasser und Spülmittel zu reinigen, danach gründlich abzuspülen und mit einem weichen Tuch sorgfältig abzutrocknen.

Die Außenflächen mit einem Schwamm und Warmwasser mit Zusatz eines geeigneten handelsüblichen Reinigungsmittels reinigen.

Immer sorgfältig abspülen und mit einem weichen Tuch abtrocknen.

Anmerkung zu den Druckkesseln:

Reinigungsmittel, die einen hohen Gehalt an Natrium und Ammoniak aufweisen, sind bei der Reinigung der Deckeldichtung zu vermeiden, da sie in kurzer Zeit die Dichtung beschädigen und somit die Dichtheit beeinträchtigen könnten.

4.2. Besondere Maßnahmen bei längerer Betriebsunterbrechung

Bei längerer Betriebsunterbrechung (Urlaub, Saisonarbeit) ist das Gerät sorgfältig zu reinigen, dabei die Rückstände zu beseitigen und sorgfältig abzutrocknen.

Den Deckel offen lassen, damit die Luft im Kochgutbehälter zirkulieren kann.

Für die Stahlelemente können handelsübliche Schutzmittel eingesetzt werden.

Wasser-und Gaszufuhr unbedingt schließen.

Der Raum muss ausreichend belüftet sein.

4.3. Besondere Maßnahmen bei Störungen

Sollte das Gerät während des Betriebs Störungen aufweisen, muss es umgehend abgeschaltet werden und es sind alle Netzversorgungen (Wasser und Gas) zu unterbrechen bzw. zu schließen.

Es ist der Kundendienst bzw. ein Fachtechniker zu bestellen.

4.4. Mögliche Fehlerquellen und deren Beseitigung

i Nur ein qualifizierter Kundenservice darf die folgend beschriebenen Arbeiten durchführen!

i Bevor der Sicherheitstemperaturbegrenzer zurückgestellt wird, ist immer der Grund des Ansprechens zu beseitigen (nur bei indirekt beheizten Modellen)!

Problem und mögliche Ursache	
Der Kesselinhalt wird nicht aufgeheizt:	Der Sicherheitstemperaturbegrenzer hat den Betrieb unterbrochen.
Der Zündbrenner brennt, aber die Hauptbrenner zünden nicht:	Der Sicherheitstemperaturbegrenzer hat den Betrieb unterbrochen. Druckabfall im Gasversorgungsnetz; Die Düsen der Hauptbrenner sind verstopft.
Der Zündbrenner zündet nicht:	Die Düse des Zündbrenners ist verstopft; Die Zündkerze ist defekt; Das Zündkabel der Kerze überprüfen.
Der Zündbrenner bleibt nicht angezündet:	Das Thermoelement ist defekt; Die Düse des Zündbrenners ist teilweise verstopft; Das Magnet der Armatur ist defekt.

Bei Gerätemängeln sind alle Versorgungen unverzüglich zu unterbrechen (Wasser und Gas).
Bei wiederholten Betriebsstörungen muss der technische Kundendienst angefordert werden.

Zugänglichkeit und Eingriff	
Sicherheitstemperaturbegrenzer	Der Sicherheitstemperaturbegrenzer ist nach Abnahme des unteren Frontpaneels zugänglich, indem man die seitlichen Befestigungsschrauben löst.
Hauptbrenner	Unteres Frontpaneel abnehmen.
Zündbrenner	Unteres Frontpaneel abnehmen. Der Zündbrenner befindet sich auf der vorderen Seite der Brennkammer.
Zündkerze und Thermoelement:	Unteres Frontpaneel abnehmen.

ÍNDICE

1		ADVERTENCIAS GENERALES Y DE SEGURIDAD	3
	1.1	Advertencias generales y de seguridad	3
	1.2	Datos técnicos	5
	1.3	Características constructivas	6
	1.4	Características particulares, sólo para marmitas autoclave	6
	1.5	Características particulares, sólo para marmitas indirectas	6
	1.6	Prescripciones de ley, normas técnicas y directivas	7
	1.7	Requisitos específicos de los locales de instalación	7
2		INSTALACIÓN	7
	2.1	Colocación	7
	2.2	Conexión eléctrica	8
	2.3	Conexión a la red de distribución del gas	8
	2.4	Controles del funcionamiento de la instalación de gas	8
	2.5	Control de la presión de entrada	9
	2.6	Control de la regulación de aire primario	9
	2.7	Control y puesta en funcionamiento	9
	2.8	Transformación para otros tipos de gas	9
	2.9	Sustitución de las boquillas de los quemadores principales	10
	2.10	Sustitución de la boquilla del quemador piloto	10
	2.11	Regulación del caudal del mínimo	10
3		INSTRUCCIONES DE USO	11
	3.1	Llenado del intersticio	11
	3.2	Uso de la tapadera de las marmitas autoclave	11
	3.3	Encendido, inicio de la cocción y apagado	12
4		MANTENIMIENTO DEL APARATO	13
	4.1	Limpieza cotidiana	13
	4.2	Precauciones en caso de inactividad prolongada	13
	4.3	Precauciones en caso de funcionamiento incorrecto	13
	4.4	Posibles averías y su eliminación	14
5		ANEXO	X

1.1 Advertencias generales y de seguridad

- Lea atentamente el presente manual antes de instalar y poner en funcionamiento el horno, ya que el texto le dará instrucciones importantes acerca de la seguridad de instalación, el uso y el mantenimiento del aparato.
- Conserve este manual con atención y en un lugar fácilmente accesible, para que los operadores lo puedan consultar cuando sea necesario.
- En caso de cesión del horno, entregue también el manual. Si es necesario, puede solicitar otra copia al distribuidor autorizado o directamente al fabricante.
- Cuando acabe de quitar el embalaje asegúrese de que el horno esté íntegro y no tenga daños debidos al transporte. Nunca se debe instalar ni poner en funcionamiento un aparato dañado; si tiene dudas póngase en contacto enseguida con la asistencia técnica o con su distribuidor de confianza.
- La instalación, el mantenimiento extraordinario y las operaciones de reparación del aparato deben ser realizadas únicamente por personal profesionalmente cualificado y siguiendo las instrucciones del fabricante.
- El aparato ha sido proyectado para cocinar alimentos en ambientes cerrados y se debe utilizar únicamente para esta función. Cualquier uso diferente, por lo tanto, se debe evitar ya que es inadecuado y peligroso.
- El aparato debe ser usado únicamente por personal con una formación adecuada para su uso. Para eliminar el riesgo de accidentes o de daños al aparato, es fundamental que el personal reciba con regularidad instrucciones detalladas sobre seguridad.
- El aparato no debe ser utilizado por personal con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personal sin experiencia y conocimientos, siempre que éstos no estén supervisados o formados acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- El aparato se debe colocar en un local con una ventilación adecuada, para prevenir la acumulación excesiva de sustancias perjudiciales para la salud en el aire del local donde se encuentra instalado.
- Los niños se deben vigilar para asegurarse de que no jueguen con el aparato ni lo usen.
- Durante el funcionamiento, es necesario prestar atención a las zonas calientes de la superficie externa del aparato que, en condiciones normales, pueden superar incluso los 60ºC.
- No es necesario utilizar protecciones para los oídos, ya que el nivel de presión acústica del horno es inferior a los 70 dB(A).
- En caso de avería o de funcionamiento incorrecto, el aparato se debe desactivar. Para una posible

reparación póngase en contacto sólo con un centro de asistencia técnica autorizado por el fabricante y exija piezas de repuesto originales.

- No coloque otras fuentes de calor, como por ejemplo freidoras o placas de cocción, cerca del horno.
- No deposite ni utilice sustancias inflamables cerca del aparato.
- Si el aparato no debe ser utilizado durante un tiempo prolongado, se debe interrumpir el suministro de agua y de energía eléctrica (si existe).
- Antes de poner en funcionamiento el aparato, compruebe que ha quitado todo el embalaje, eliminando éste según la normativa vigente.
- Cualquier modificación necesaria en la instalación del aparto deberá ser aprobada y realizada por personal técnico autorizado.
- El aparato está destinado sólo a un uso profesional y por parte de personal cualificado.
- No se admiten modificaciones de ningún tipo en el cableado del aparato.
- Si no se respetan las advertencias anteriores, se puede poner en peligro la seguridad del aparto y la suya.
- Cuando la cámara de cocción esté caliente, tenga cuidado al abrir la tapadera. ¡¡PELIGRO DE QUEMADURAS!!
- Durante las operaciones de limpieza de la cámara de cocción utilice gafas de protección y guantes adecuados.
- ATENCIÓN: el pavimento cerca del aparato podría ser resbaladizo.
- El fabricante no asume ninguna responsabilidad por heridas o daños debidos al incumplimiento de las normas de seguridad o a un uso inadecuado del aparato por parte del operador.
- Respete los periodos indicados para el mantenimiento. Se aconseja, por lo tanto, estipular un contrato de mantenimiento con la asistencia técnica de su confianza.

La empresa fabricante del aparato declina cualquier responsabilidad por daños causados por una instalación incorrecta, una manipulación del aparato, un uso inadecuado, un mantenimiento incorrecto, el incumplimiento de las normas locales o por impericia en su uso.

1.2 Datos técnicos

Tabla 1 - Datos generales

Modelo	Tipo calentamiento	Capacidad útil recipiente L.	Presión en el recipiente de cocción: bar	Presión boiler: bar
PGD705	directo	50	---	
PGI705	indirecto	50	---	0,5
PGD910	directo	100	---	
PGI910	indirecto	100	---	0,5
PGD915	directo	140	---	
PGI915	indirecto	135	---	0,5

Tabla 2 - Dimensiones

Características		Modelos
Descripción	Unidad de medida	...100 / ...150
Anchura (A)	mm	800
Profundidad (B)	mm	900
Altura (C)	mm	850 / 900
Diámetro recipiente	mm	600

Tabla 3 - Datos generales agua

Características		Modelos
Descripción	Unidad de medida	...100 / ...150
Conexión agua fría	mm	10
Conexión agua caliente	mm	10
Presión agua de red	kPa	50-300

Tabla 4 - Regulación del caudal del mínimo

	...100 / ...150
G20 - 20 mbar	2,5 mbar
G30 - 28-30/37 mbar	3 mbar

Tabla 5 - Datos técnicos gas

Descripción				...100	...150	Poder calorífico (Hi)
Potencia nominal			kW	21	24	
Potencia al mínimo			kW	7		
Conexión del gas			R"	1/2"		
Consumo de gas		G20 - 2H	m^3/h	2,22	2,54	kWh/m^3 9,45
		G30 - 3+	Kg/h	1,66	1,89	kWh/kg 12,68
Boquillas diámetro en 1/100 mm	G20	20 mbar	Piloto	40		
			Máximo	3 x 205		
			Mínimo	REG.		
	G30	28-30/37 mbar	Piloto	20		
			Máximo	3 x 135		
			Mínimo	REG.		
Distancia del aire primario		G20	mm	30		
		G30				

Tabla 6 - Presión de entrada

Tab 6a Presiones normales para los diferentes tipos de gas	Gas de la 2ª familia - Metano H	20 mbar
	Gas de la 3ª familia - GPL	28-30/37 mbar
Tab 6b Funcionamiento admitido si la presión está dentro del rango:	Gas de la 2ª familia - Metano H	de 17 a 25 mbar
	Gas de la 3ª familia - GPL	de 20/25 a 35/45 mbar
Tab 6c Funcionamiento NO admitido si la presión es inferior a:	Gas de la 2ª familia - Metano H	17 mbar
	Gas de la 3ª familia - GPL	20/25 mbar
Tab 6d Funcionamiento NO admitido si la presión es superior a:	Gas de la 2ª familia - Metano H	25 mbar
	Gas de la 3ª familia - GPL	35/45 mbar

1.3 Características constructivas

Estructura portante de acero dotada de 4 patas regulables en altura.

Paneles de acero AISI 304, espesor 10-12/10.

Recipiente de cocción de acero AISI 316, espesor 20/10.

Tapadera de acero inoxidable, con bisagras y equilibrada con muelles en todas las posiciones de apertura.

Grifo de descarga de la marmita en latón cromado.

Los quemadores tubulares de acero inoxidable de alto rendimiento térmico calientan el recipiente. Éstos son resistentes a los esfuerzos mecánicos y térmicos a los que están sometidos durante el uso normal.

La alimentación del gas al quemador está regulada a través de un grifo con válvula.

El aparato está dotado de un quemador piloto con boquilla fija, y dispone de encendido eléctrico.

La seguridad del aparato está garantizada por un termopar que interrumpe el flujo de gas si el quemador piloto se apaga por cualquier motivo.

Conexión para la entrada del agua fría de 10 mm.

Conexión para la entrada del agua caliente de 10 mm.

El aparato está dotado de un grifo mezclador.

1.4. Características particulares, sólo para marmitas autoclave

Tapadera de cierre de acero inoxidable, con junta de silicona resistente al calor.

El cierre hermético está garantizado por 4 fijaciones roscadas.

La válvula de escape de la presión que se forma en el interior del recipiente de cocción está calibrada a 0,05 bar.

1.5. Características particulares, sólo para marmitas indirectas (MOD. PGI…)

Recipiente de cocción y doble pared de acero inoxidable.

Para un funcionamiento seguro, el aparato está equipado con los siguientes componentes:

Válvula de seguridad para el vapor calibrada a 0,5 bar.

Manómetro para indicar la presión del vapor.

Carga de agua en el intersticio con control de nivel a través de grifos.

Termostato de seguridad que interrumpe automáticamente el funcionamiento en caso de avería.

1.6. Prescripciones de ley, normas técnicas y directivas

Durante los trabajos, sobretodo de instalación, se deben respetar las siguientes prescripciones:

Normas de ley vigentes en la materia.

Eventuales normas higiénico-sanitarias para cocinas.

Regulación urbanística local y/o territorial y normativas anti-incendio.

Prescripciones vigentes de prevención de accidentes.

Ley n.º 1083 del 06.12.71 "Norme per la sicurezza dell'impiego di gas combustibile"; [Ley italiana: "Normas para la seguridad en el uso de gases combustibles"].

Normas UNI-CIG 7129/92 y UNI-CIG 7131/72 "Norme per impianti a gas alimentati dalla rete di distribuzione o gas GPL"; [Ley italiana: "Normas para instalaciones de gas alimentadas por la red de distribución o por gas GPL"].

Normas UNI-CIG 7723/77 "Apparecchi di cottura e similari funzionanti a gas per grandi impianti.

Prescrizioni di sicurezza";[Ley italiana: "Aparatos de cocción y similares que funcionan con gas para grandes instalaciones. Prescripciones de seguridad"].

Norma UNI-CIG 8723/86 "Impianti a gas per apparecchi utilizzati in cucine professionali e comunità"; [Ley italiana: "Instalaciones de gas para aparatos utilizados en cocinas profesionales y comunidades"].

Eventuales prescripciones de la compañía distribuidora del gas. Otras posibles prescripciones locales.

1.7. Requisitos específicos de los locales de instalación

Al tratarse de un aparato que pertenece al tipo de instalación A1 (no necesita conexión directa a una chimenea o a una instalación de extracción de humos), es muy importante que el ambiente en el que se instala esté bien ventilado y disponga de todas las aperturas de seguridad necesarias según su potencia.

Se aconseja, de todos modos, colocar el aparato bajo una campana de aspiración, para permitir una rápida y contante evacuación de los vapores de cocción.

La instalación de suministro del gas debe disponer de un grifo de cierre rápido homologado para ello.

Este aparato necesita dos entradas de agua: una caliente y una fría. Cada línea debe disponer de un grifo de cierre.

¡Atención! : los grifos de cierre se deben encontrar cerca del aparato y en una posición fácilmente accesible para el usuario.

2. INSTALACIÓN

- La instalación, el mantenimiento y la puesta en funcionamiento pueden ser realizados exclusivamente por personal cualificado y habilitado para ello.
- Antes de iniciar cualquier trabajo de conexión, compruebe que el aparato está preparado para los suministros, comparando los datos de la ficha técnica con las características del suministro existente.

2.1. Colocación

Tras haber retirado todo el embalaje, compruebe que el aparato esté íntegro. En caso de un daño visible, no conecte el aparato, avise inmediatamente al vendedor.

Quite la película de PVC que protege los paneles.

Los elementos de embalaje se deben eliminar según las normativas vigentes. Generalmente se separa

el material según su composición y se entrega al servicio de recogida de residuos urbanos.

Se debe mantener una distancia de 5 cm entre el fondo (chimenea) del aparato y la pared de apoyo.

No existen prescripciones particulares para las distancias de separación entre los laterales y los otros equipos o paredes. Se aconseja dejar un espacio lateral suficiente para posibles operaciones de mantenimiento y/o de reparación. Si se coloca en contacto con paredes inflamables, se aconseja aplicar un aislamiento térmico adecuado.

El aparato se debe nivelar. Los pequeños desniveles se pueden eliminar utilizando las patas regulables (atornillar o destornillar). Los desniveles importantes pueden influir negativamente en el funcionamiento del aparato.

2.2. Conexión a la red de abastecimiento de agua

La presión del agua en la red de abastecimiento debe estar entre los 50 y los 300 kPa, en caso contrario, se debe instalar un reductor de presión antes del aparato.

Antes del aparato se debe instalar un grifo de cierre para cada línea.

Las conexiones de 10 mm para el agua (caliente o fría) se encuentran predispuestas en la parte inferior del lateral derecho del aparato.

Realice la conexión según las disposiciones vigentes en la materia.

2.3 Conexión a la red de distribución del gas

La elección del conducto del gas depende del diámetro previsto para el tipo de gas y el aparato y, incluso la instalación, debe ser realizada respetando las normativas vigentes.

La instalación de suministro del gas puede ser de tipo fijo o extraíble. Si se utilizan tubos flexibles, éstos deben ser de material inoxidable y resistentes a la corrosión.

Si en los trabajos de conexión se utilizan materiales de sellado, éstos deben ser homologados y aprobados para dicho uso.

La conexión del gas está predispuesta en la parte inferior del lateral derecho del aparato.

Cuando termine la conexión del aparato, es indispensable realizar una prueba de sellado en todas las uniones realizadas entre el aparato y la instalación. Para ello, se aconseja el uso de esprays para buscar pérdidas. También puede cubrir las zonas con sustancias espumosas, que no provocan corrosión, y compruebe que no se formen burbujas. La prueba de sellado se debe realizar también en el grifo de cierre rápido.

i ¡Queda terminantemente prohibido el uso de llamas para la prueba de sellado!

2.4. Controles del funcionamiento de la instalación de gas

Controle que la predisposición del aparato (categoría y tipo de gas) sea de la familia del gas disponible en el local. En caso contrario, debe transformar el aparato según el gas disponible antes de cualquier otra operación. Consulte el apartado "Transformación para otros tipos de gas".

El aparato debe ser puesto en funcionamiento con las boquillas previstas para su capacidad térmica nominal, y con la calibración adecuada para el caudal del mínimo. (Consulte la tabla 5 del apartado "Datos técnicos").

El funcionamiento del aparato con su capacidad térmica prevista depende de la presión de entrada y del poder calorífico del gas.

El rango de presión (presión de entrada) para el que está permitido el funcionamiento del aparato, está descrito en la tabla 6b "Presiones de entrada" del apartado "Datos técnicos". Fuera de este rango de presión, no se permite la puesta en funcionamiento del aparato. Si se detectan presiones que no cumplen lo establecido en la tabla 6b, se debe avisar a la compañía distribuidora o a la empresa que ha realizado la instalación.

El poder calorífico del gas (Hi) se debe solicitar a la empresa distribuidora del gas y debería ser el indicado en la tabla 5 "Datos gases técnicos" del aparatado "Datos técnicos".

2.5. Control de la presión de entrada

La presión de alimentación se mide con un manómetro de líquido (por ej. manómetro en U, definición mínima 0,1 mbar). La presión de alimentación se mide directamente en la toma de presión de entrada, situada en el conducto de entrada del gas. Para acceder a la toma de presión es necesario abrir el panel frontal inferior, extrayendo los dos tornillos de fijación situados lateralmente. (Consulte figura "Medición de la presión del gas de entrada").

Antes de conectar el manómetro, quite el tornillo de retención de la toma de presión de entrada.

Conecte el manómetro en U y, con el aparato en funcionamiento, mida la presión.

El valor medido por el manómetro debe estar incluido en el rango de presión admisible indicado en la tabla 6b "Presiones de entrada" del apartado "Datos técnicos".

Si el valor está fuera del rango, solicite la intervención de la compañía distribuidora o de la empresa que ha realizado la instalación.

Cuando termine, vuelva a colocar el tornillo de retención de la toma de presión.

¡Atención! Los tornillos de regulación sellados, que se encuentran situados en el grifo del gas, no deben ser manipulados ya que ésto conlleva la pérdida de la garantía.

2.6. Control de la regulación de aire primario

El aire primario se considera regulado de forma correcta si se garantiza la seguridad contra el apagado de la llama con el quemador frío y el encendido en la boquilla con el quemador caliente.

La distancia "H" aconsejada para la regulación del aire primario (consulte figura "Regulación del aire primario"), está indicada en la tabla 5 del apartado "Datos técnicos".

2.7. Control y puesta en funcionamiento

Cuando terminen los trabajos de conexión, es necesario comprobar que la instalación ha sido realizada correctamente y que el aparato funcione según las instrucciones.

Se debe controlar, en particular:

- Que se haya quitado toda la película de protección de las superficies externas.
- Que las conexiones se hayan realizado según las indicaciones del presente manual.
- Que se hayan respetado todas las normas y prescripciones de seguridad, las leyes y las directivas vigentes.
- Que las conexiones del agua y del gas estén selladas.

A continuación se debe encender el aparato, seguir las instrucciones para el uso y controlar los siguientes puntos:

Encendido progresivo del quemador.

Regularidad en las llamas.

Seguridad en las llamas: estos puntos se deben comprobar con los caudales máximo y mínimo.

Controlar que la descarga de humos no esté obstruida y que la evacuación de los combustibles se realice libremente.

2.8. Transformación para otros tipos de gas

Para la transformación en otro tipo de gas, es necesario sustituir las boquillas de los quemadores principales y del quemador piloto. (Consulte tabla 5 y figura "Quemador principal").

Todas las boquillas necesarias para los diferentes tipos de gas están en una bolsa entregada junto al aparato.

Se debe realizar además un control de la presión de alimentación y una calibración manual del caudal mínimo. (Consulte tabla 4 - Calibración del caudal del mínimo).

2.9. Sustitución de las boquillas de los quemadores principales

Se puede acceder a las boquillas tras haber extraído el panel frontal inferior. Quite los dos tornillos de fijación laterales.

Desconecte el conducto porta-boquillas, extraiga los tornillos de fijación y quítelo.

Con una llave SW 11 destornille la boquilla y sustitúyala por la adecuada.

Coloque el estribo para regular el aire primario. Regule la distancia "H" como se indica en la tabla 5, consulte también la figura "Regulación del aire primario".

2.10. Sustitución de la boquilla del quemador piloto

Se puede acceder a la boquilla piloto tras haber extraído el panel frontal inferior. Quite los dos tornillos de fijación laterales.

El quemador piloto está situado en la parte delantera de la cámara de combustión.

Extraiga el tornillo de cierre y sustituya la boquilla por la adecuada.

2.11. Regulación del caudal del mínimo

Tras haber encendido el aparato, rote el pomo del grifo hacia la posición de mínimo.

Extraiga el pomo del grifo, para poder acceder a un pequeño orificio situado en panel de mandos del aparato.

Con un destornillador, gire el tornillo de regulación del mínimo situado en el grifo, usando el orificio del panel de mandos.

i La presión para el caudal mínimo se debe medir directamente en la toma de presión de salida situada en el conducto porta-boquillas. (Consulte figura "Medición de la presión del gas").

Calibre la presión de salida del grifo del gas respetando los valores indicados en la tabla 4 - Calibración del caudal del mínimo.

¡Tras haber realizado la calibración se debe sellar el tornillo de regulación!

i ¡Para cada transformación es necesario realizar un control del sellado y del funcionamiento!

3. Instrucciones de uso

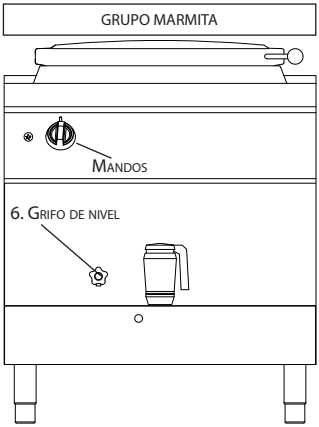
Antes de poner en funcionamiento el aparato para la primera cocción, es indispensable lavar detenidamente el interior del recipiente de cocción.

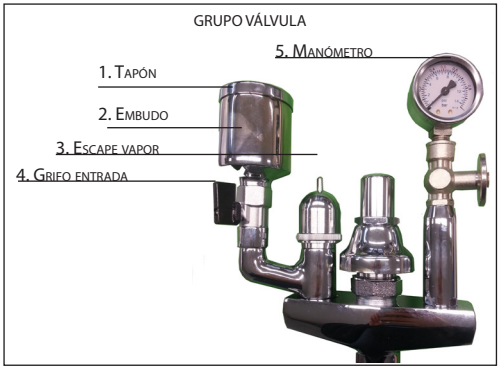
i El recipiente de cocción se debe llenar como máximo hasta 40 mm por debajo del borde de rebosado, respetando la marca de nivel máximo, incluidos los alimentos que se deben cocer.

3.1. Llenado del intersticio (MOD. PGI)

- Antes de cada encendido se debe controlar el nivel del agua en el interior del intersticio.
- ¡Para el llenado del intersticio se aconseja el uso de agua destilada!
- Compruebe que el intersticio no esté bajo presión antes de llenarlo. ¡¡PELIGRO DE QUEMADURAS!! Pulse el escape (3) situado sobre la válvula y espere hasta que salga todo el vapor del interior del intersticio.
- Antes de cada ciclo de cocción compruebe siempre el nivel del agua en el intersticio.

Proceso de llenado del intersticio (consulte también el anexo)





1. Abra el grifo de nivel (6) del grupo de la marmita.
2. Quite el tapón (1) del embudo (2).
3. Abra el grifo de entrada (4) del grupo de la válvula.
4. Introduzca agua destilada hasta el nivel máximo indicado por la salida de agua a través del grifo de nivel (6).
5. Cierre el grifo de entrada (4) y el grifo de nivel (6).
6. Vuelva a poner el tapón (1) en el embudo (2).

3.2. Uso de la tapadera de las marmitas autoclave

Antes de encender, cierre con atención la tapadera y atornille las 4 fijaciones.

La presión en el interior del recipiente de cocción puede alcanzar un valor máximo de 0,05 bar.

Si se supera este valor, actúa la válvula de escape de la presión situada en la tapadera. Bajo pedido, el aparato puede ser dotado de un manómetro para visualizar la presión en el interior del recipiente de cocción.

i Cuando termine la cocción, antes de abrir la tapadera, hay que descargar completamente la presión del interior del recipiente de cocción, alzando la palanca de la válvula de escape. Consulte también la figura "GRUPO VÁLVULA".

3.3. Encendido, inicio de la cocción y apagado

El aparato dispone de un selector para realizar las operaciones de inicio de cocción (consulte figura "Mandos").

A continuación se describen todos los procesos para un uso correcto y seguro del aparato.

Encendido del quemador piloto:

Abra el grifo del gas situado antes del aparato.

Gire el pomo del grifo desde la posición ● hacia la izquierda a la posición ✶, presione el mando y al mismo tiempo accione de forma repetida la tecla de encendido eléctrico.

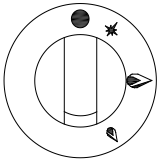
Cuando se haya encendido la llama piloto, mantenga aún presionado el mando durante algunos segundos, hasta que se caliente el termopar.

Inicio de la cocción - encendido de los quemadores principales:

Para encender el quemador principal gire el mando hacia la izquierda hasta la posición 🔥 o más allá, hasta la posición de mínimo 🔥.

Generalmente, la cocción se inicia con el mando en posición de máximo, cuando el recipiente llega a la temperatura se gira el mando hacia la posición de mínimo para mantenerla.

MANDOS



Durante la cocción - regulación de la intensidad del calor:

ES importante, durante la cocción, vigilar constantemente el aparato y modificar el nivel de potencia del gas con el mando de regulación del gas, colocando la llama en las posiciones 🔥 o 🔥 para mantener una temperatura constante en el intersticio. De forma particular, cuando se observa que sale demasiado vapor por la válvula de escape (3), es indispensable disminuir la potencia, regulando la intensidad del gas en la posición 🔥.

Final de cocción - apagado de los quemadores principales y del quemador piloto:

Para apagar el quemador principal, gire el mando hacia la derecha, hasta la posición ✶, solo la llama piloto permanece encendida. Girando ulteriormente el mando hasta la posición ● se apaga también el quemador piloto.

4. Mantenimiento del aparato

i ¡Todos los trabajos de mantenimientos deben ser realizados exclusivamente por un servicio de asistencia técnica cualificado!

Para mantener el aparato eficiente, se debe realizar, una vez al año, un mantenimiento que incluya el control del estado de los componentes sometidos a desgaste: tubos de suministro, etc.

Se aconseja sustituir durante el mantenimiento los componentes desgastados, para evitar otras llamadas y averías imprevistas en el aparato.

Se aconseja, por lo tanto, estipular un contrato de mantenimiento con el cliente.

4.1. Limpieza cotidiana

No se deben utilizar sustancias agresivas o detergentes abrasivos durante la limpieza de las partes de acero inoxidable.

Se debe evitar el uso de estropajos de hierro sobre las partes de acero, ya que podría producirse herrumbre. Por el mismo motivo, no se debe poner en contacto con materiales de hierro.

No se debería utilizar en la limpieza papel de lija ni abrasivo. En casos particulares se puede usar piedra pómez en polvo.

Si la suciedad es muy resistente, se aconseja el uso de esponjas abrasivas (tipo Scotch-Brite).

Se aconseja realizar la limpieza cuando el aparato se haya enfriado.

i Cuando realice la limpieza del aparato no use nunca chorros de agua directos, para no provocar infiltraciones y daños en los componentes.

El recipiente de cocción se debe limpiar con agua y detergente, enjuague abundantemente y séquelo con cuidado con un paño suave.

Las superficies externas se deben limpiar con una esponja humedecida con agua caliente y detergente apropiado que se puede encontrar en comercios.

Enjuáguelas siempre bien y séquelas con un paño suave.

Nota para las marmitas autoclave:

No use detergentes que tengan porcentajes altos de amoniaco y sodio para la limpieza de la junta de la tapadera, ya que podrían dañarla y poner en peligro su funcionamiento a corto plazo.

4.2. Precauciones en caso de inactividad prolongada

Si el equipo va a permanecer inactivo durante un tiempo prolongado (vacaciones, trabajo estacional) se debe limpiar a fondo, eliminando todos los restos y se debe secar con cuidado.

Deje la tapadera abierta, para que pueda circular el aire por el interior del recipiente de cocción.

Se pueden utilizar protectores para las partes de acero disponibles en comercios.

Cierre completamente los suministros de agua y de gas.

El local debe estar ventilado adecuadamente.

4.3. Precauciones en caso de mal funcionamiento

Si durante el uso se detecta un funcionamientos incorrecto, apague inmediatamente el aparato y cierre o interrumpa todos los suministros (agua y gas).

Llame al servicio de asistencia técnica o a un técnico cualificado.

4.4. Posibles averías y su eliminación

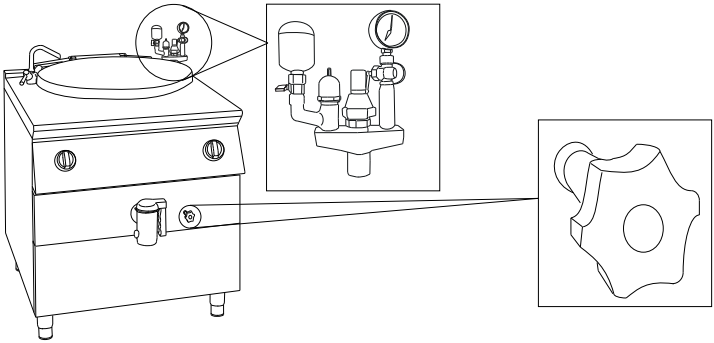
i ¡Las operaciones descritas a continuación pueden ser realizadas sólo por un servicio de asistencia técnica cualificado!

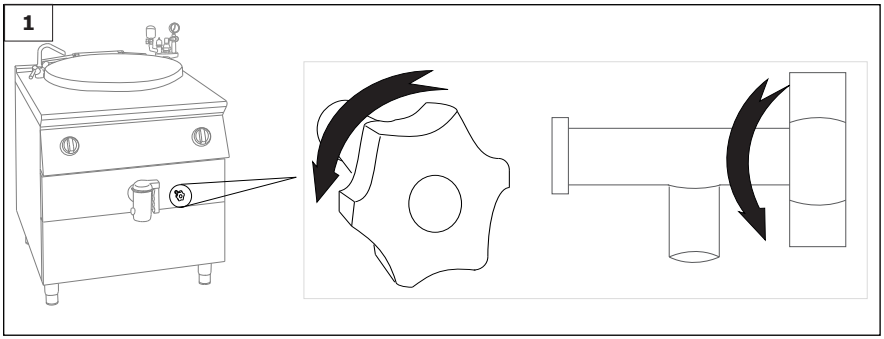
i Antes de rearmar el termostato de seguridad, elimine siempre la causa que ha provocado su actuación (sólo para los modelos con calentamiento indirecto)!

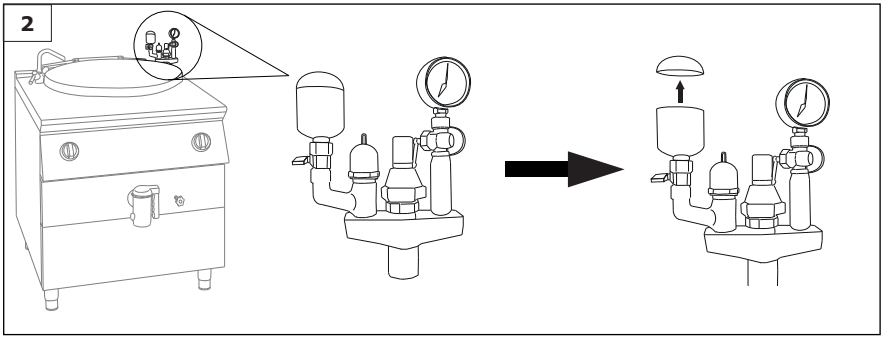
Problema y posible defecto	
El contenido del recipiente no se calienta:	Actuación del termostato de seguridad.
El quemador piloto permanece encendido, pero los quemadores principales no se encienden:	Actuación del termostato de seguridad. Pérdida de presión en la alimentación del gas. Boquillas de los quemadores principales obturadas.
El quemador piloto no se enciende:	Boquilla del quemador piloto obturada. Bujía de encendido averiada. Controle el cable de la bujía de encendido.
El quemador piloto no permanece encendido.	Termopar averiado. Boquilla del quemador piloto parcialmente obturada. Imán del grifo averiado.

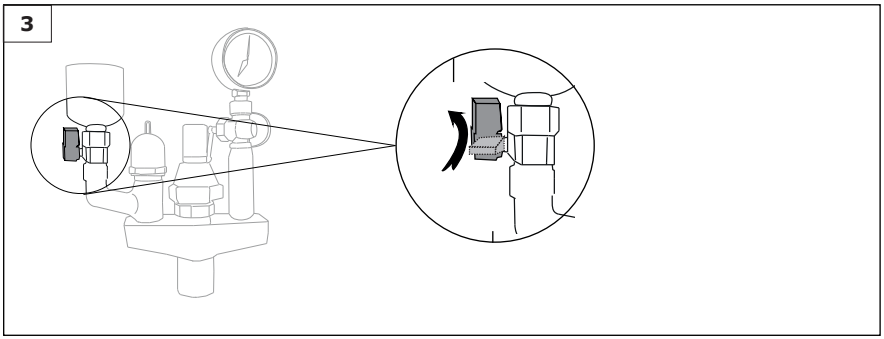
En caso de funcionamiento incorrecto del aparato, cierre inmediatamente todos los suministros (gas y agua).
Cuando las anomalías se repiten, es necesaria una intervención del servicio de asistencia técnica.

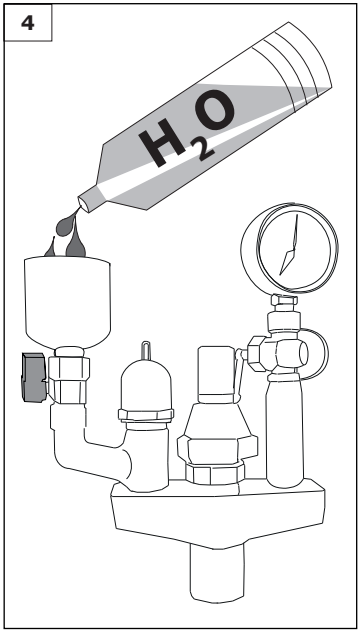
Accesibilidad a los componentes e intervención.	
Termostato de seguridad	El termostato de seguridad será accesible tras haber desmontado el panel frontal inferior, extrayendo los tornillos de fijación laterales.
Quemadores principales	Desmonte el panel frontal inferior.
Quemador piloto	Desmonte el panel frontal inferior. El quemador piloto está situado en la parte delantera de la cámara de combustión.
Bujía de encendido y termopar	Desmonte el panel frontal inferior.

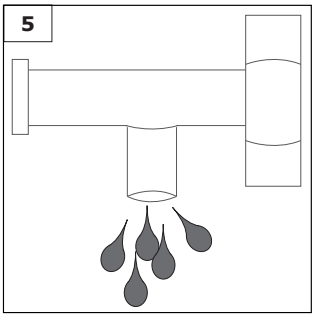


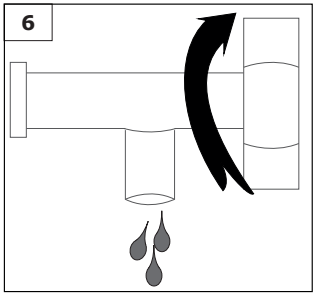

1

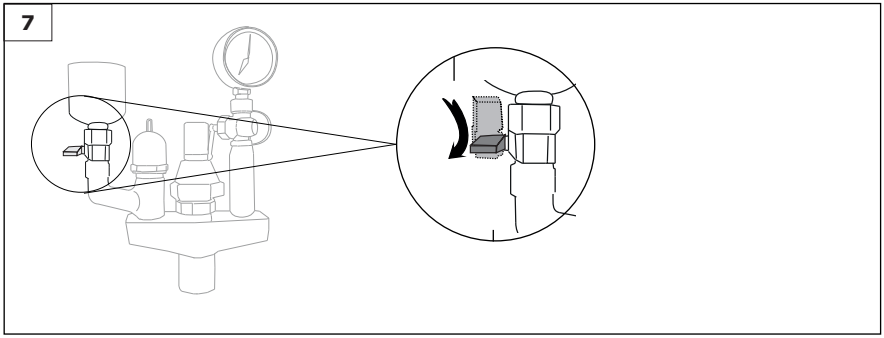

2

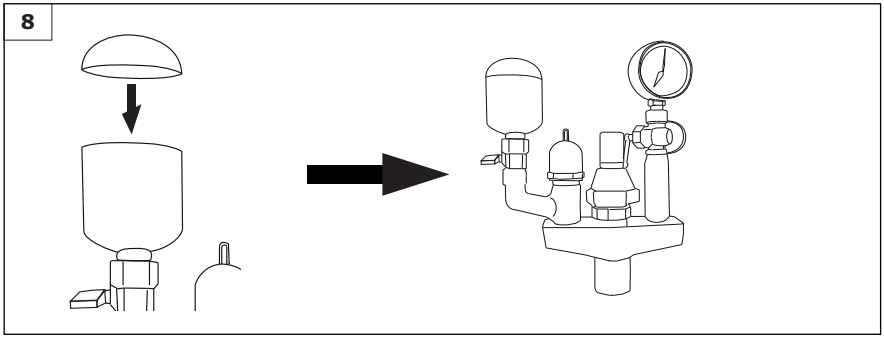

3


4
H_2O


5


6


7


8