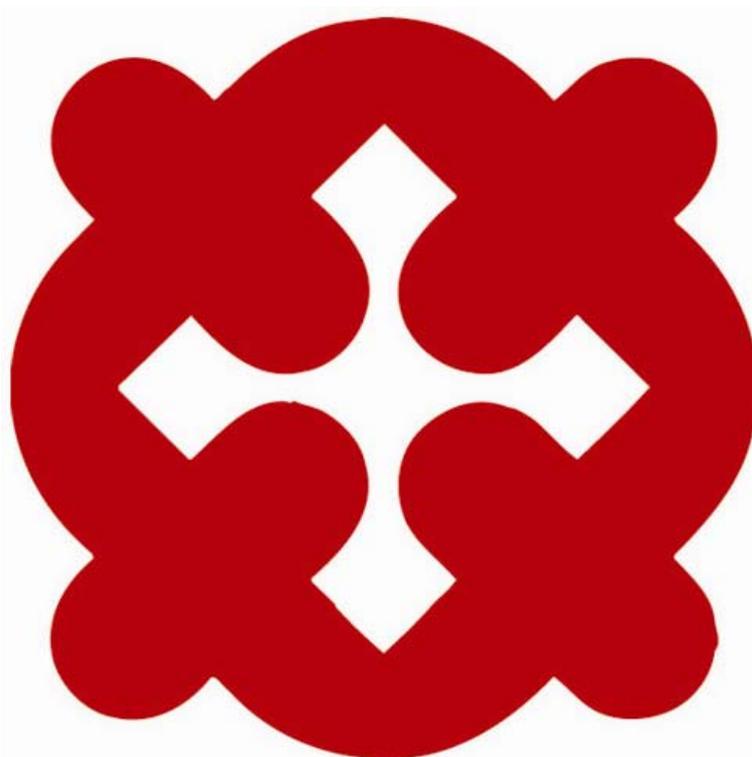


**LIBRETTO D'ISTRUZIONE
PER L'INSTALLAZIONE,
USO E MANUTENZIONE**

PENTOLE A GAS



Cod. 8880725	Rev. 00	10/2009
--------------	---------	---------

INDICE

Parte 1: Avvertenze e notizie generali

1.1.	Avvertenze generali	3
1.2.	Dati tecnici	4
1.3.	Caratteristiche costruttive	7
1.3.1.	Caratteristiche particolari per le pentole autoclave	7
1.3.2.	Caratteristiche particolari per le pentole indirette	8
1.4.	Prescrizioni di legge, regole tecniche e direttive	8
1.5.	Predisposizioni specifiche per il locale d'installazione	8

Parte 2: Posizionamento, installazione e manutenzione

2.1.	Posizionamento	9
2.2.	Installazione	9
2.2.1.	Allacciamento alla rete idrica	9
2.2.2.	Allacciamento alla rete di distribuzione del gas	9
2.3.	Controlli di funzionamento dell'impianto gas	10
2.3.1.	Controllo della pressione del gas in entrata	10
2.3.2.	Controllo della regolazione dell'aria primaria	10
2.4.	Collaudo e messa in funzione	11
2.5.	Trasformazione ad altri tipi di gas	11
2.5.1.	Sostituzione degli ugelli per i bruciatori principali	11
2.5.2.	Sostituzione dell'ugello per il bruciatore pilota	11
2.5.3.	Regolazione della portata per il minimo	12
2.6.	Manutenzione dell'apparecchio	12
2.6.1.	Possibili guasti e loro eliminazione	13

Parte 3: Uso e pulizia

3.1.	Avvertenze ed indicazioni per l'utente	13
3.2.	Istruzioni per l'uso	14
3.2.1.	Riempimento dell'intercapedine	14
3.2.2.	Uso del coperchio delle pentole autoclave	15
3.2.3.	Accensione, avvio della cottura e spegnimento	15
3.3.	Pulizia e cura dell'apparecchio	15
3.3.1.	Pulizia quotidiana	16
3.4.	Precauzioni in caso di inattività prolungata	16
3.5.	Precauzioni in caso di malfunzionamento	16
3.6.	Cosa fare, se ...	17

Parte 4: Figure e dettagli

4.1.	Dimensioni dell'apparecchio e posizione degli allacciamenti	18
4.2.	Misurazione della pressione del gas in entrata	21
4.3.	Rubinetto valvolato del gas	22
4.4.	Bruciatore pilota	23
4.5.	Bruciatore principale	23
4.6.	Regolazione dell'aria primaria	24
4.7.	Comandi	25
4.8.	Valvola di sfiato (solo modelli autoclave)	25

1.1. AVVERTENZE GENERALI

- Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente manuale in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'installazione, di manutenzione e d'uso.
- Conservare con cura il presente manuale d'istruzione.
- Queste apparecchiature devono essere utilizzate solo da personale addestrato all'uso.
- Il funzionamento dell'apparecchiatura deve avvenire con sorveglianza.
- L'apparecchiatura deve essere impiegata solo per l'uso per il quale è stata esplicitamente concepita, altri impieghi sono impropri e pertanto pericolosi.
- Durante il funzionamento, le superfici esterne dell'apparecchio possono diventare anche molto calde, fare particolarmente attenzione!
- Disattivare l'apparecchiatura in caso di guasto o di cattivo funzionamento.
- In caso di riparazioni o manutenzioni rivolgersi solamente ad un centro d'assistenza qualificato.
- Tutte le informazioni importanti sull'apparecchio per l'assistenza tecnica sono contenute nella targhetta tecnica (vedi figura "*Dimensioni dell'apparecchio e posizione degli allacciamenti*").
- Quando si richiede l'intervento dell'assistenza tecnica è bene indicare dettagliatamente il difetto, in modo di consentire al tecnico di comprendere subito causa e tipo di guasto.
- Durante i lavori di installazione e di manutenzione è consigliato l'uso di guanti a protezione delle mani.

Attenzione! : **Deve essere garantita la più stretta osservanza delle prescrizioni di protezione antincendio.**

1.2. DATI TECNICI

Tabella 1 – Dati generali

Nota: I modelli con lettera "A" finale = Autoclave

Modello	Riscaldamento tipo:	Capacità Utile Vasca: l	Pressione In vasca di cottura: bar	Pressione boiler: bar
8PQG10D	diretto	100	--	--
PQG910D	diretto	100	--	--
8PQG10D A	diretto	100	0,05	--
PQG910D A	diretto	100	0,05	--
8PQG10I	indiretto	100	--	0,5
PQG910I	indiretto	100	--	0,5
8PQG10I A	indiretto	100	0,05	0,5
PQG910I A	indiretto	100	0,05	0,5
8PQG15D	diretto	140	--	--
PQG915D	diretto	140	--	--
8PQG15D A	diretto	140	0,05	--
PQG915D A	diretto	140	0,05	--
8PQG15I	indiretto	135	--	0,5
PQG915I	indiretto	135	--	0,5
8PQG15I A	indiretto	135	0,05	0,5
PQG915I A	indiretto	135	0,05	0,5
PQG920D	diretto	200	--	--
PQG920DA	diretto	200	0,05	--
PQG200D	diretto	200	--	--
PQG200D A	diretto	200	0,05	--
PQG200I	indiretto	200	--	0,5
PQG200I A	indiretto	200	0,05	0,5
PQG300D	diretto	300	--	--
PQG300D A	diretto	300	0,05	--
PQG300I	indiretto	300	--	0,5
PQG300I A	indiretto	300	0,05	0,5
PQG500D	diretto	500	--	--
PQG500D A	diretto	500	0,05	--
PQG500I	indiretto	500	--	0,5
PQG500I A	indiretto	500	0,05	0,5
PRG917DGN	diretto	170	--	--
PRG917IGN	indiretto	170	--	0,5
PRG927DGN	diretto	270	--	--
PRG927IGN	indiretto	270	--	0,5
PRG937DGN	diretto	370	--	--
PRG937IGN	indiretto	370	--	0,5

Tabella 2 – Dimensioni (vedi anche figura “Dimensioni dell'apparecchio e posizione degli allacciamenti”)

Caratteristiche		Modelli					
Descrizione	Unità di misura	8PQG...	PQG9...	PQG920D	PQG200.	PQG300.	PQG500.
Larghezza(A)	mm	800	900	900	1000	1150	1150
Profondità(B)	mm	900		900	1150	1300	1300
Altezza (C)	mm	900		950	900	900	1050
Diametro recipiente	mm	600		600	750	900	900

Caratteristiche		Modelli		
Descrizione	Unità di misura	PRG917.GN	PRG927.GN	PRG937.GN
Larghezza (A)	mm	1000	1400	1800
Profondità (B)	mm	900	900	900
Altezza (C)	mm	900	900	900
Diametro recipiente	mm	700X550	1100X550	1500X550

Tabella 3 – Dati generali acqua

Caratteristiche		Modelli		
Descrizione	Unità di misura	8PQG...	PQG9.... PQG920D	PQG200 / 300 / 500 PRG9...GN
Attacco acqua fredda	mm	10		½ ”
Attacco acqua calda	mm	10		½ ”
Pressione acqua in rete	kPa	50 – 300		

Tabella 4 – Taratura della portata del minimo

	8PQG... PQG9...	PQG200.	PQG300.	PQG500.
G 20 – 20 mbar	2,5 mbar	8,6 mbar	5,6 mbar	5 mbar
G 30 – 28-30/37 mbar	3 mbar	12 mbar	8,5 mbar	7,25 mbar

	PRG917.GN	PRG927.GN	PRG937.GN
G 20 – 20 mbar	7,5 mbar	4 mbar	3,5 mbar
G 30 – 28-30/37 mbar	11,6 mbar	5,5 mbar	10,5 mbar

Tabella 5 – Dati gascenici

Descrizione			8PQG... PQG9 ...	PQG920D	PQG200.	PQG300.	PQG500.	Potere calorifero H _i	
Potenza nominale		kW	21	32	34.5	48	65		
Potenza al minimo		kW	7	15	22.5	26.5	33		
Attacco del gas		R"	½"	½"	½"	½"	½"		
Consumo di gas	G20 – 2H	m ³ /h	2,22	3,38	3,65	5,07	6,88	kWh/m ³ 9,45	
	G30 – 3+	Kg/h	1,65	2,52	2,72	3,78	5,13	kWh/kg 12,68	
Ugelli diametro in 1/100 mm	G20	20 mbar	Pilota	40	40	40	40	40	
			Massimo	3 X 205	4 X 225	4 X 225	4 X 280	4 x 310	
			minimo	REG.	REG.	REG.	REG.	REG.	
	G30	28-30/37 mbar	Pilota	20	25	25	25	25	
			Massimo	3 X 135	4 X 145	4 X 150	4 X 185	4 x 195	
			minimo	REG.	REG.	REG.	REG.	REG.	
Distanza dell'aria primaria	G20	mm	30	23	30	10	30		
	G30		APERTA		APERTA	APERTA			

Descrizione			PRG917.GN	PRG927.GN	PRG937.GN	Potere calorifero H _i	
Potenza nominale		kW	30	44	49		
Potenza al minimo		kW	17,8	20	24		
Attacco del gas		R"	½"	½"	½"		
Consumo di gas	G20 – 2H	m ³ /h	3,17	4,65	5,18	kWh/m ³ 9,45	
	G30 – 3+	Kg/h	2,36	3,47	3,86	kWh/kg 12,68	
Ugelli diametro in 1/100 mm	G20	20 mbar	Pilota	40	40	40	
			Massimo	6 X 1,75	10 X 170	14 x 150	
			minimo	REG.	REG.	REG.	
	G30	28-30/37 mbar	Pilota	25	25	25	
			Massimo	6 X 115	10 X 110	14 x 80	
			minimo	REG.	REG.	REG.	
Distanza dell'aria primaria	G20	mm	1	10	30		
	G30		25	18	APERTA		

Tabella 6 – Pressioni in entrata

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

1.3. CARATTERISTICHE COSTRUTTIVE

- Struttura portante in acciaio dotata di 4 piedini regolabili in altezza.
- Pannellature in acciaio 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 posizioni 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 / calda da 10 mm (Mod. 100/150lt.).
- Attacco per l'entrata dell'acqua fredda / calda da ½" (Mod. 200/300/500/170/270/370lt.).
- L'apparecchio è dotato di un rubinetto miscelatore.

1.3.1. 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.

1.3.2. CARATTERISTICHE PARTICOLARI SOLO PER LE PENTOLE INDIRETTE

- 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.

1.4. 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.

1.5. 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.

2.1. 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. INSTALLAZIONE

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

Attenzione! : 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.

2.2.1. 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 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.

2.2.2. ALLACCIAMENTO ALLA RETE DI DISTRIBUZIONE DEL GAS

- La scelta della condotta 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.

Attenzione! : Le fiamme sono severamente proibite per la prova di tenuta!

2.3. 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 (H_i) è da richiedere presso l'ente erogatore del gas e dovrebbe corrispondere a quello riportato in tabella 5 "*Dati gastechnici*" del paragrafo "*Dati tecnici*".

2.3.1. CONTROLLO DELLA PRESSIONE DEL GAS 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 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.
- Staccare il manometro ad U.
- 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.

2.3.2. 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*".

2.4. 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 combustibili avvenga liberamente.

2.5. 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)

2.5.1. 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".

2.5.2. 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.

2.5.3. REGOLAZIONE DELLA PORTATA PER IL 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.

Attenzione! : **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!

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

2.6. MANUTENZIONE DELL'APPARECCHIO

Attenzione! : **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.

2.6.1. POSSIBILI GUASTI E LORO ELIMINAZIONE

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

Attenzione! : 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	Accessibilità ai componenti ed intervento
<p>Il contenuto della vasca non si riscalda:</p> <ul style="list-style-type: none">– intervento del termostato di sicurezza. <p>Il bruciatore pilota rimane acceso, ma i bruciatori principali non si accendono:</p> <ul style="list-style-type: none">– perdita di pressione nell'alimentazione del gas;– ugelli dei bruciatori principali otturati. <p>Il bruciatore pilota non si accende:</p> <ul style="list-style-type: none">– Ugello del bruciatore pilota otturato;– Candela d'accensione guasta;– Controllare il cavetto della candela d'accensione. <p>Il bruciatore pilota non rimane acceso:</p> <ul style="list-style-type: none">– Termocoppia guasta;– Ugello del bruciatore pilota parzialmente otturato– Magnete del rubinetto guasto.	<p>Termostato di sicurezza Il termostato di sicurezza è accessibile dopo aver smontato il pannello frontale inferiore svitando le viti di fissaggio laterali.</p> <p>Bruciatori principali Smontare il pannello frontale inferiore.</p> <p>Bruciatore pilota Smontare il pannello frontale inferiore. Il bruciatore pilota è posizionato nella parte anteriore della camera di combustione.</p> <p>Candela d'accensione e termocoppia Smontare il pannello frontale inferiore.</p>

3.1. AVVERTENZE ED INDICAZIONI PER L'UTENTE

– Il presente manuale comprende tutte le indicazioni necessarie affinché le nostre apparecchiature possano essere impiegate in modo corretto e sicuro.

Conservare il presente manuale con cura per successive consultazioni!

– Questo apparecchio è previsto per l'uso collettivo e pertanto deve essere utilizzato da personale qualificato e debitamente istruito.

– E' indispensabile sorvegliare l'apparecchio durante il suo funzionamento.

Attenzione! : 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.

– Certe anomalie di funzionamento possono essere causate anche da errori d'uso, pertanto addestrare bene il personale.

– **Tutti i lavori di installazione e manutenzione devono essere effettuati esclusivamente da una ditta regolarmente iscritta presso l'albo competente.**

– Rispettare gli intervalli prescritti per la manutenzione. Si consiglia pertanto la stipula di un contratto di manutenzione con l'assistenza tecnica di fiducia.

– In caso di malfunzionamento dell'apparecchio intercettare immediatamente tutte le erogazioni (gas ed acqua).

– Anomalie ricorrenti necessitano dell'intervento del servizio di assistenza tecnica.

3.2. 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.

Attenzione! : 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.

3.2.1. RIEMPIMENTO DELL'INTERCAPEDINE

MOD. 100-150 lt.

Attenzione! : Il livello dell'acqua all'interno dell'intercapedine deve essere controllato prima d'ogni accensione.

Attenzione! : Si consiglia, per il riempimento dell'intercapedine, l'uso di acqua addolcita!

- Aprire il rubinetto di livello posto sul lato frontale dell'apparecchio.
- Svitare il tappo per il riempimento, che è inserito nel gruppo della valvola di sicurezza. Il gruppo di sicurezza si trova sul lato destro del piano dell'apparecchio (vedi figura "Dimensioni dell'apparecchio e posizione degli allacciamenti").
- Introdurre l'acqua addolcita.
- Quando l'acqua fuoriesce dal rubinetto di livello, chiuderlo e riavvitare il tappo del gruppo di sicurezza.

MOD. 200/300/500 lt. – 170/270/370 lt.

Attenzione! : Il livello dell'acqua all'interno dell'intercapedine deve essere controllato prima d'ogni accensione.

Attenzione! : Si consiglia, per il riempimento dell'intercapedine, l'uso di acqua addolcita!

- Aprire il rubinetto di livello posto sul lato frontale dell'apparecchio.
- Svitare il tappo per il riempimento, che è inserito nel gruppo della valvola di sicurezza. Il gruppo di sicurezza si trova sul lato destro del piano dell'apparecchio (vedi figura "Dimensioni dell'apparecchio e posizione degli allacciamenti").
- *Infilare il tappo tolto (è predisposto di un foro esterno) sul perno esterno della valvola di depressione.*
- *Questa operazione è indispensabile per evitare che durante il carico dell'acqua si vengano a formare delle bolle d'aria all'interno dell'intercapedine le quali non garantirebbero il corretto livello nell'intercapedine.*
- Introdurre l'acqua addolcita.
- Quando l'acqua fuoriesce dal rubinetto di livello, chiuderlo e riavvitare il tappo del gruppo di sicurezza.



3.2.2. 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.

Attenzione! : 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 "Valvola di sfiato".

3.2.3. 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 "Δ".
- 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.

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. (Vedi anche figura "Comandi")

3.3. PULIZIA E CURA DELL'APPARECCHIO

- 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.

3.3.1. PULIZIA QUOTIDIANA

Attenzione! : **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.

3.4. PRECAUZIONI 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.

3.5. 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.

Il costruttore non si assume alcuna responsabilità o impegno di garanzia per danni dovuti a inosservanza delle prescrizioni oppure ad una installazione non conforme.

Altrettanto vale in caso di uso improprio dell'apparecchio da parte dell'operatore.

3.6. COSA FARE, SE ...

Attenzione! : Anche impiegando correttamente l'apparecchio possono insorgere degli inconvenienti e guasti. Di seguito sono elencate le più probabili situazioni ed i controlli che deve effettuare l'operatore, affinché non richieda inutilmente l'intervento del servizio di assistenza tecnica.

Se effettuati i controlli, l'inconveniente non si risolve, spegnere immediatamente l'apparecchio ed intercettare qualsiasi erogazione. Richiedere l'intervento dell'assistenza tecnica.

... il contenuto della vasca non si riscalda:

- **controllare**, che vi sia presente il gas nella rete e che il rubinetto sia aperto;
- **controllare**, che i bruciatori principali siano accesi.
- Altrimenti **spegnere l'apparecchio** e richiedere l'intervento del servizio di assistenza tecnica, perché potrebbe essere intervenuto il termostato di sicurezza a causa di una sovratemperatura della vasca di cottura. Questo avviene soprattutto quando si mette in funzione l'apparecchio a vasca e/o intercapedine vuota. Oppure l'apparecchio necessita di una manutenzione perchè i bruciatori sono sporchi ed otturati.

4.1. DIMENSIONI DELL'APPARECCHIO E POSIZIONE DEGLI ALLACCIAMENTI

Modelli 8PQG... / PQG9...

LEGENDA:

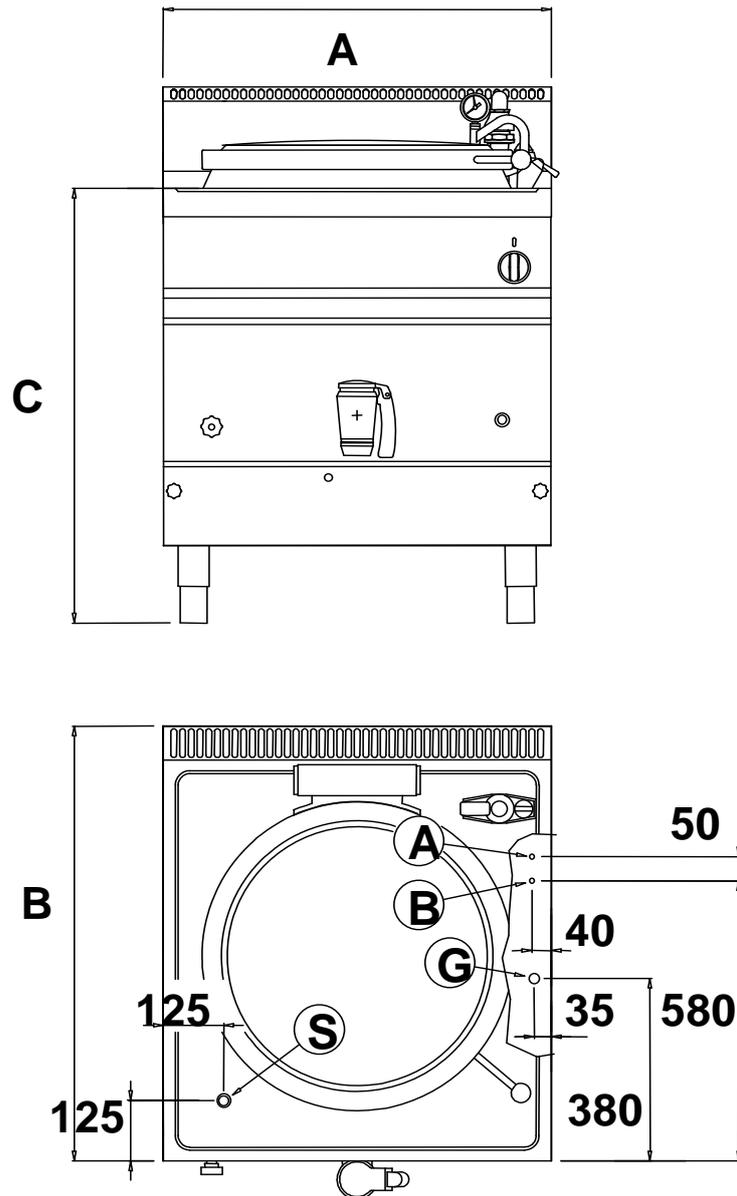
T - Targhetta caratteristiche

G - Attacco gas R $\frac{1}{2}$ " secondo ISO 7-1

A - Attacco acqua calda da 10 mm

B - Attacco acqua fredda da 10 mm

S - Scarico invaso piano pentola



Modelli PQG200I / PQG300I / PQG500I

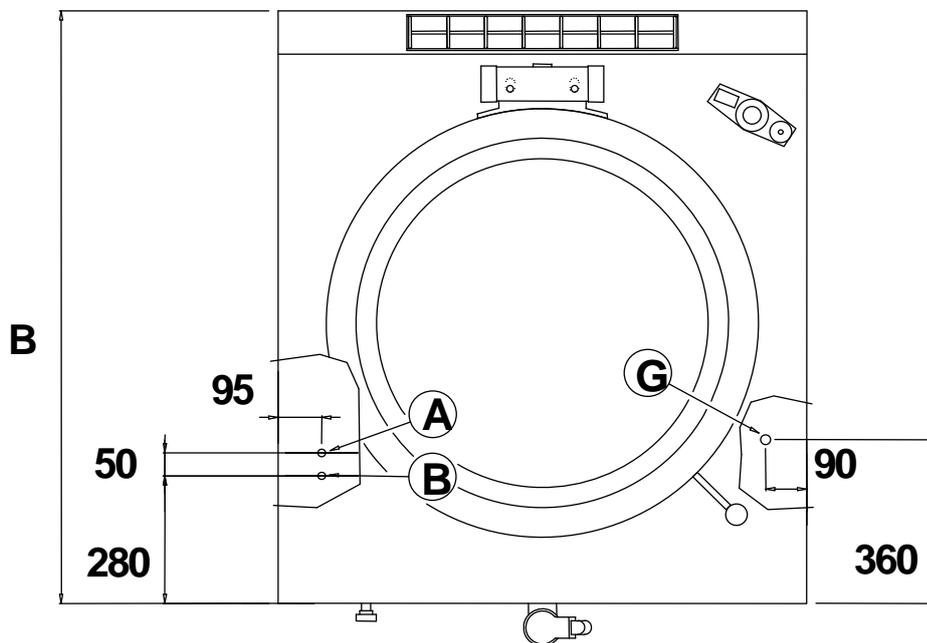
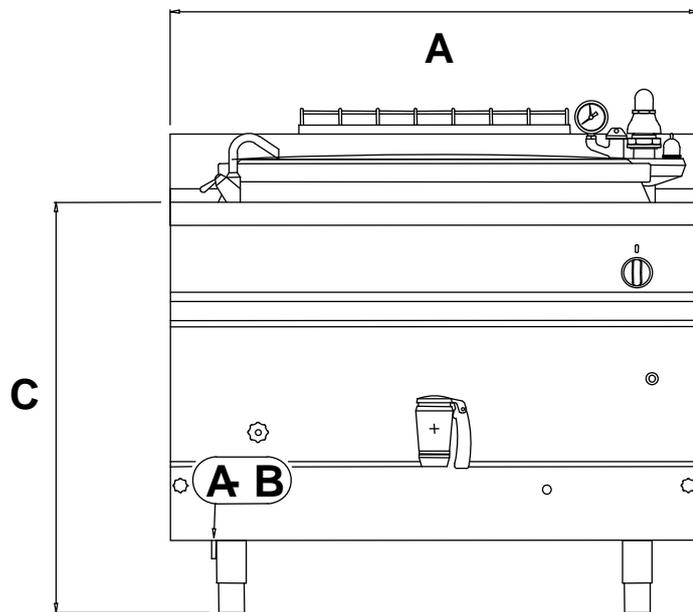
LEGENDA:

T - Targhetta caratteristiche

G - Attacco gas R $\frac{1}{2}$ " secondo ISO 7-1

A - Attacco acqua calda da $\frac{1}{2}$ "

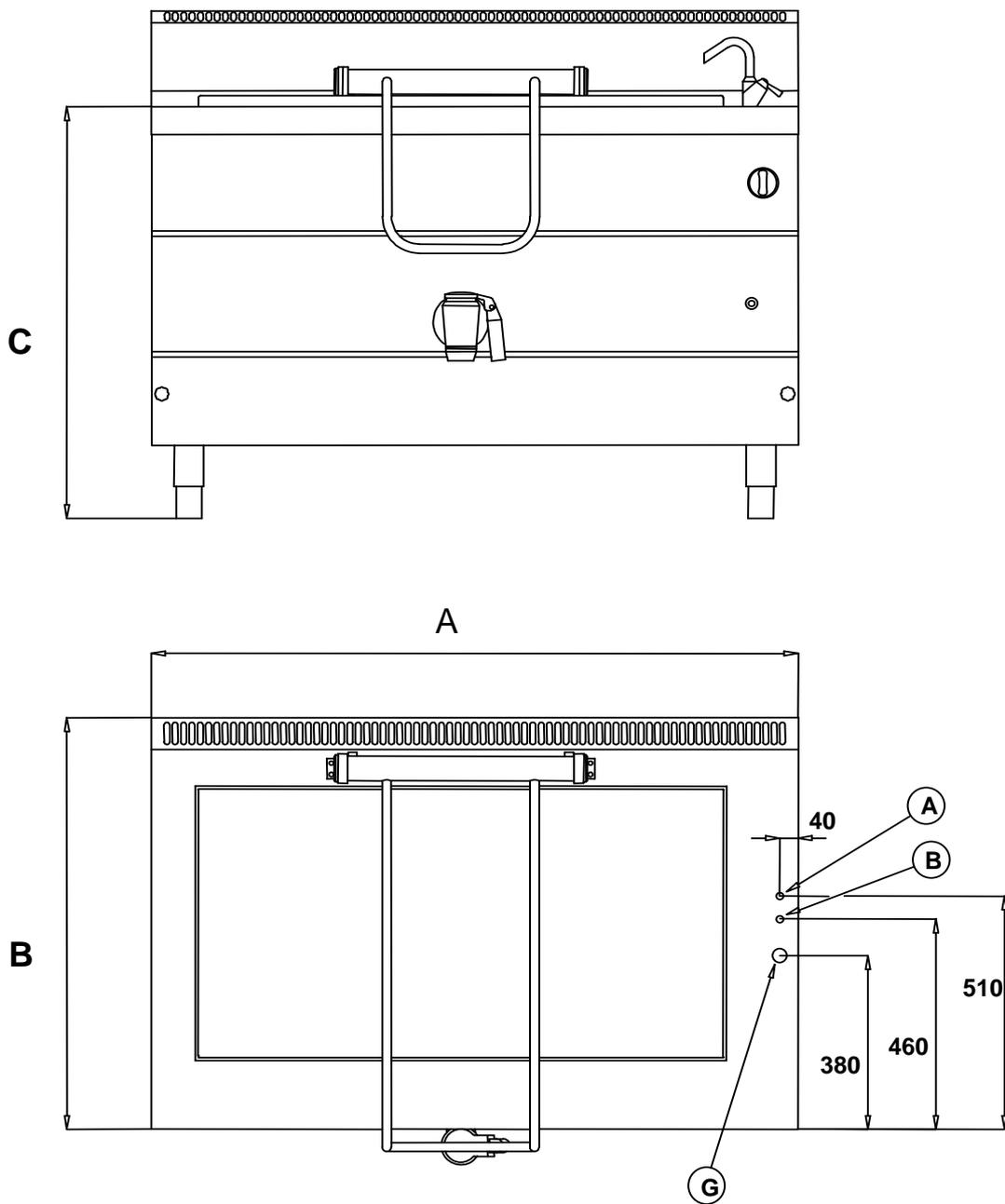
B - Attacco acqua fredda da $\frac{1}{2}$ "



Modelli PRG9...GN

LEGENDA:

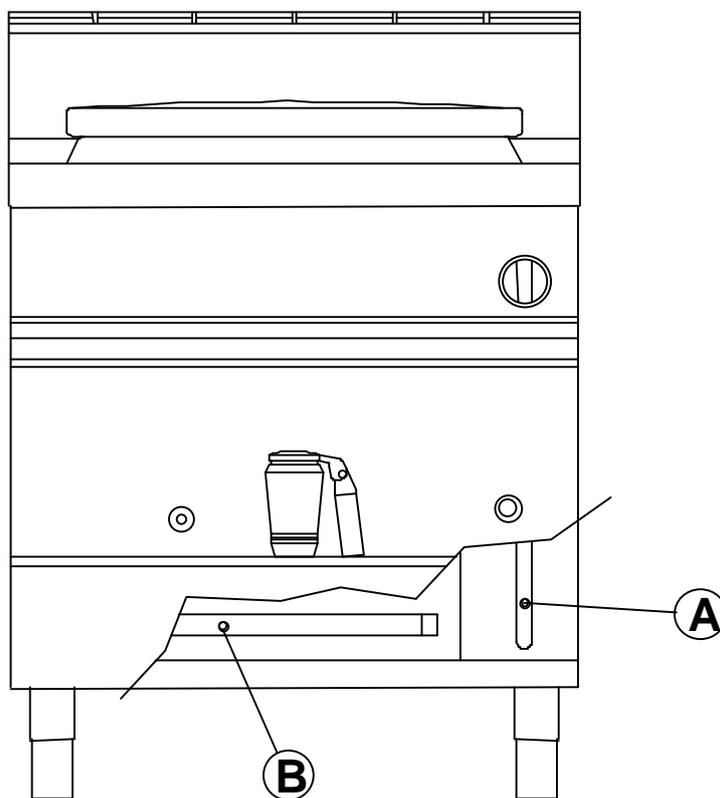
- G** - Attacco gas R $\frac{1}{2}$ " secondo ISO 7-1
- A** - Attacco acqua calda da $\frac{1}{2}$ "
- B** - Attacco acqua fredda da $\frac{1}{2}$ "



4.2. MISURAZIONE DELLA PRESSIONE DEL GAS IN ENTRATA

LEGENDA:

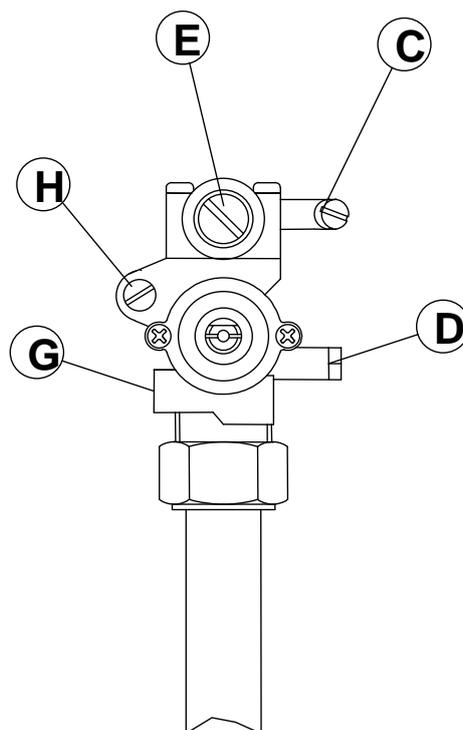
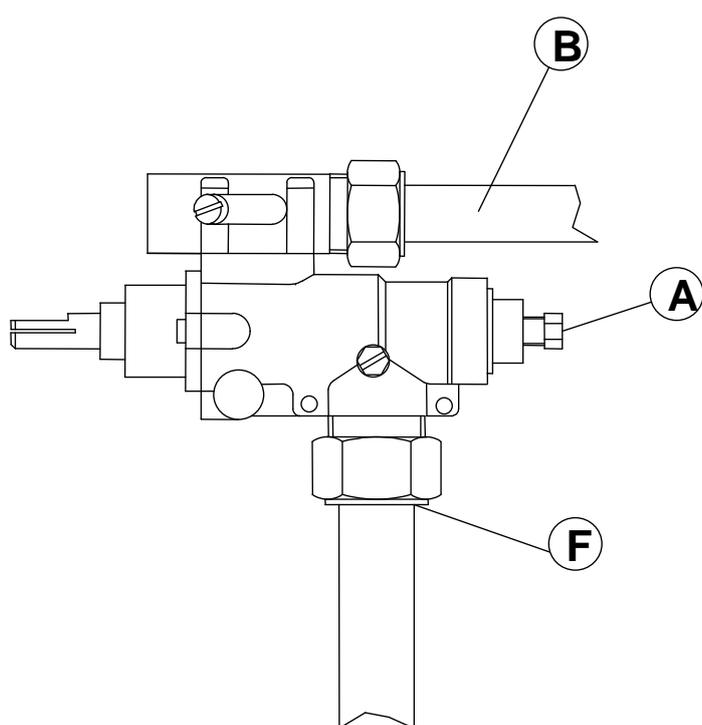
A	Preso di pressione in entrata	B	Preso di pressione in uscita
----------	-------------------------------	----------	------------------------------



4.3. RUBINETTO VALVOLATO DEL GAS

LEGENDA:

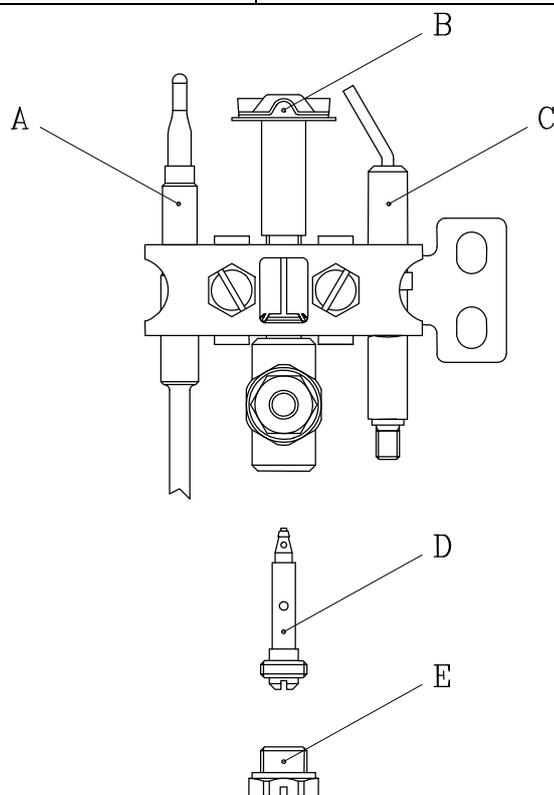
A	Dado per termocoppia	E	Vite di regolazione per la portata nominale
B	Uscita gas	F	Entrata gas
C	Presa di pressione in uscita	G	Attacco gas per bruciatore pilota
D	Presa di pressione in entrata	H	Vite di regolazione per la portata del minimo



4.4. BRUCIATORE PILOTA

LEGENDA:

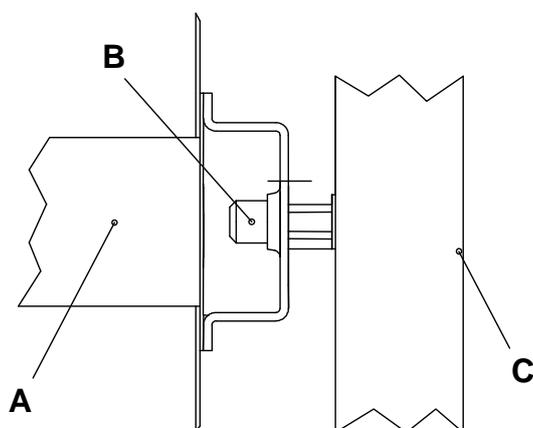
A	Termocoppia	D	Ugello
B	Bruciatore pilota	E	Vite di tenuta
C	Candela d'accensione		



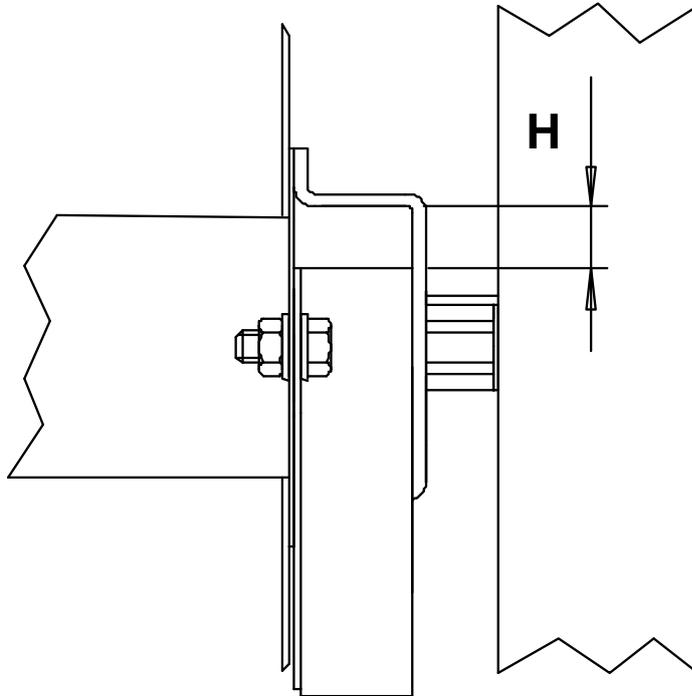
4.5. BRUCIATORE PRINCIPALE

LEGENDA:

A	Bruciatore	C	Rampa porta ugello
B	Ugello		



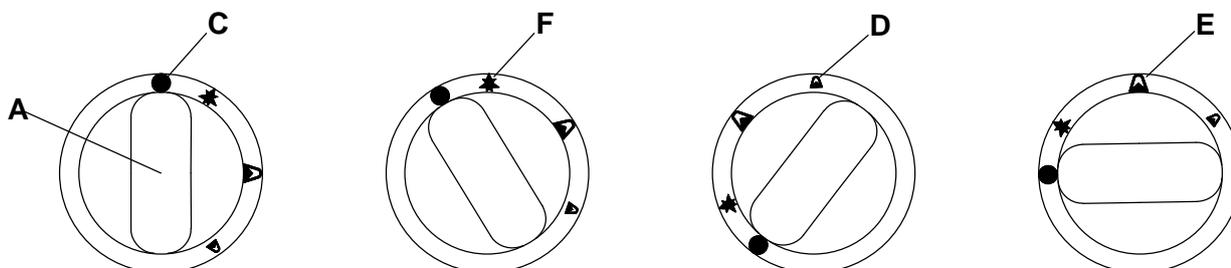
4.6. REGOLAZIONE DELL'ARIA PRIMARIA PER I BRUCIATORI PRINCIPALI



4.7. COMANDI

LEGENDA:

A	Manopola di comando	E	Posizione di massimo
C	Posizione di chiuso	F	Posizione pilota
D	Posizione di minimo		



4.8. VALVOLA DI SFIATO (SOLO MODELLI AUTOCLAVE)

LEGENDA:

Valvola in posizione di funzionamento

Valvola in posizione aperta

