

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'  
 DECLARATION OF CONFORMITY  
 KONFORMITÄTSESKLÄRUNG  
 DECLARATION DE CONFORMITE  
 DECLARACION DE CONFORMIDAD  
 DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

GELIJKVORMIGHEIDS VERKLARING  
 OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING  
 FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE  
 YHDENMUKAISUUSVAKUUTUS  
 ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

IT Il sottoscritto, designato a legale rappresentante della Angelo Po G.C. spa, s/s Romana Sud, 90 - CARPI (MO) - Italy, dichiara che i prodotti sottoelencati, costruiti per:  
 GB The undersigned, an authorized officer of Angelo Po G.C. spa, s/s Romana Sud, 90 - CARPI (MO) - Italy, hereby declares that the products listed hereunder manufactured for:  
 DE Der Unterzeichner, rechtlicher Vertreter der Angelo Po G.C. spa, s/s Romana Sud, 90 - CARPI (MO) - Italy, erklärt, daß die nachstehend beschriebenen Produkte, realisiert für:  
 FR Je soussigné, représentant légal désigné Angelo Po G.C. spa, s/s Romana Sud, 90 - CARPI (MO) - Italy, déclare que les produits énumérés ci-après, réalisés pour:  
 ES El suscrito, nombrado representante legal de la Angelo Po G.C. spa, s/s Romana Sud, 90 - CARPI (MO) - Italy, declara que los productos indicados a continuación, realizados para:  
 PT O abaixo assinado, designado legal representante da Angelo Po G.C. spa, s/s Romana Sud, 90 - CARPI (MO) - Italy, declara que os produtos abaixo indicados, produzidos para:  
 NL Ondergetekende, aangewezen als wettelijk vertegenwoordiger van de firma Angelo Po G.C. spa, s/s Romana Sud, 90 - CARPI (MO) - Italy, verklaart dat de hiernavolgende producten, vervaardigd voor:  
 DK Undertegnede, juridisk fuldmægtig for Angelo Po G.C. spa, s/s Romana Sud, 90 - CARPI (MO) - Italy, forsikrer at produkterne som listes nedenfor, fremstilles for:  
 SE Undertecknad, juridiskt ombud för Angelo Po G.C. spa, s/s Romana Sud, 90 - CARPI (MO) - Italy, försäkrar att de produkter som förtecknas nedan, tillverkade för:  
 FI Allekirjoittanut, Angelo Po G.C. spa, s/s Romana Sud, 90 - CARPI (MO) - Italy, juridinen edustaja, vakuuttaa että allamainitut tuotteet, jotka on valmistettu:  
 GR Ο κατωθών υπογραμμένος νομίως εκπροσωπώ της Angelo Po G.C. spa, s/s Romana Sud, 90 - CARPI (MO) - Italy, δηλώνει ότι τα παρακάτω προϊόντα κατασκευασμένα για:

**ANGELO PO**

immediatamente pubblicata ad uso INTERNO

71CP 2	COPO ANGELO PO	ANGELO PO Grandi Cucine SpA s/s Romana sud, 90 41012 Carpi (MO) - IT	CE 94 0051	A	96007725002	112H3+	IT
G20-20mbar	10mbar	20kW	2.11m3/h				IT-ES-PT-GB-IE-GR
G30-30mbar		20kW	1.58kg/h				
G31-37mbar		20kW	1.55kg/h				

IT Sono conformi a quanto prescritto dalle seguenti direttive:  
 GB Are in compliance with the following directives:  
 DE Mit den Vorschriften konform sind, die in den folgenden Richtlinien:  
 FR Sont conformes aux prescriptions des directives suivantes:  
 ES Respetan las prescripciones contenidas en las siguientes directivas:  
 PT Estão em conformidade com as prescrições das seguintes directivas:  
 NL Conform de voorschriften zijn van de volgende richtlijnen:  
 DK Er i overensstemmelse med vilkårene i følgende direktiv:  
 SE Är i överensstämmelse med villkoren i följande direktiv:  
 FI Noudattavat allamainitut direktiivien ehtoja:  
 GR Είναι σύμφωνα με τα οσα καθορίζουν οι παρακάτω οδηγίες:

IT E dalle seguenti norme:  
 GB And with the following standards:  
 DE Und Normen stehen:  
 FR Et des normes ci-après:  
 ES Y en las siguientes normas:  
 PT E das seguintes normas:  
 NL En van de volgende normen:  
 DK Samt følgende lovkrav:  
 SE Samt följande lagkrav:  
 FI Sekä allamainittuja lakivaatimuksia:  
 GR Και οι εξής κανονισμοί:

90/396

93/68

EN203-1  
 EN203-2  
 EN437

IT E, in applicazione a quanto previsto dalle direttive citate, sono state dotate di marcatura CE ed è stato predisposto un adeguato fascicolo tecnico presso la ns. sede.  
 GB And pursuant of the above-mentioned directives, the CE mark has been applied. Furthermore, adequate technical material has been prepared and is available from our offices.  
 DE Und da sie in Übereinstimmung mit den Vorschriften der obengenannten Richtlinien mit dem CE-Zeichen versehen sind und da für Sie ein angemessenes technisches Heft erstellt wurde, das bei Uns in der Firma zur Verfügung steht..  
 FR En application des directives citées, ils portent la marque CE et un dossier technique est déposé de notre siège.  
 ES Y, conforme con lo previsto en las citadas directivas, han recibido la marca CE. Existe asimismo un específico prospecto técnico relativo disponible en nuestra sede.  
 PT E, em aplicação de quanto previsto pelas referidas directivas, receberam a marca CE, tendo sido preparado um fascículo técnico adequado disponível na nossa sede.  
 NL En in toepassing van de bepalingen van de genoemde richtlijnen zijn voorzien van CE markering en uitgerust met een bij ons kantoor verkrijgbaar geschikt technische boekje.  
 DK I henhold til vilkårene i ovennævnte direktiv har virksomheden forestået CE mærkning af produktene samt redigering af en udførlig teknisk beskrivelse, som kan findes hos os.  
 SE I enlighet med villkoren i ovan nämnda direktiv har företaget ombesörjt CE märkning av produkterna samt redigering av en utförlig teknisk beskrivning som återfinns hos oss.  
 FI Yllämainittujen direktiivien ehtojen mukaisesti yritys on hoitanut tuotteiden CE merkinnät sekä muokannut täydellistä teknistä kuvausta, joka on tiliosassa.  
 GR Και, εις εφαρμογή των οσων καθορίζουν οι παραπάνω οδηγίες φέρουν το σημά ΧΕ και υπάρχει ένα κατάλληλο τεχνικό φυλλάδιο που διατίθεται στην έδρα ησ.

Giovanni Allesina

*Giovanni Allesina*

Carpi, 01.10.95

39B6510

## INDICE

### INSTALLAZIONE E COLLAUDO

#### 1. INSTALLAZIONE

- 1.1 Allacciamenti
- 1.2 Posa in opera
- 1.3 Dati tecnici

Pag. 1

#### 2. CARATTERISTICHE DELL'APPARECCHIO

- 2.1 Dettagli costruttivi

Pag. 2

#### 3. MESSA IN FUNZIONE

- 3.1 Conformità alle norme
- 3.2 Gas di funzionamento
- 3.3 Controllo pressione gas
- 3.4 Collaudo e addestramento utente

Pag. 3

### FUNZIONAMENTO CON UN ALTRO TIPO DI GAS

#### 4. TRASFORMAZIONI

- 4.1 Sostituzione degli ugelli

Pag. 4

#### 5. REGOLAZIONI

- 5.1 Regolazione della potenza
- 5.2 Operazioni finali

Pag. 5

### ASSISTENZA TECNICA

#### 6. NOTE PER IL SERVIZIO ASSISTENZA

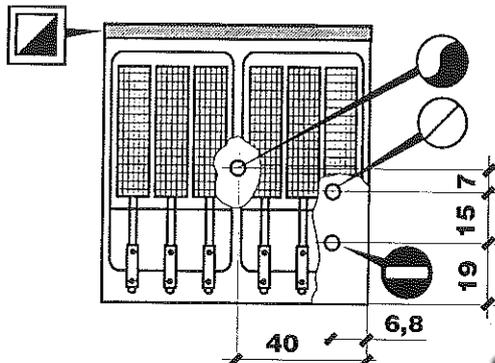
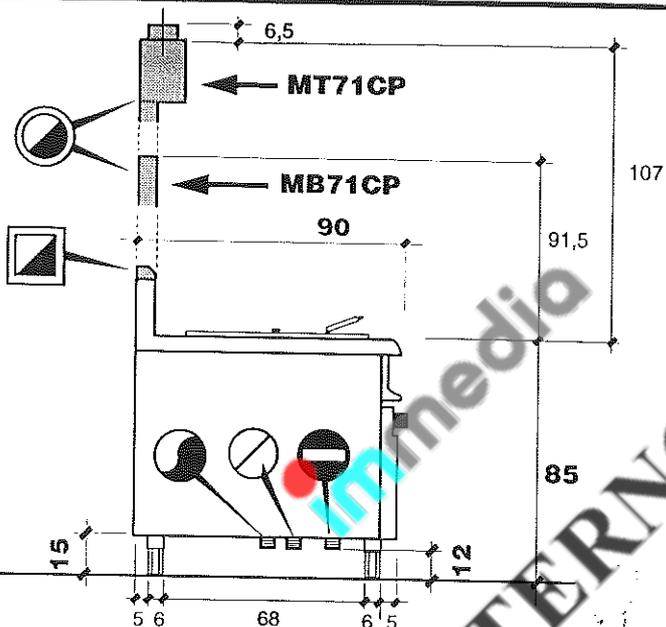
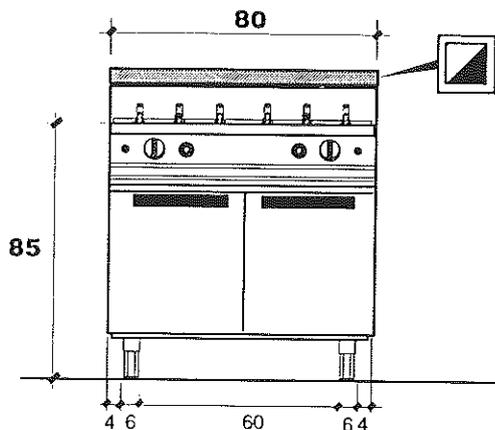
- 6.1 Ingrassaggio del rubinetto gas

Pag. 6

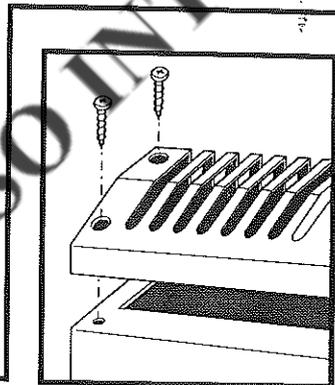
# 1. INSTALLAZIONE

## 1.1 Allacciamenti

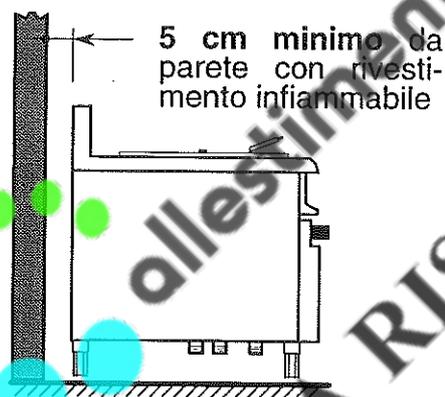
### 71CP2



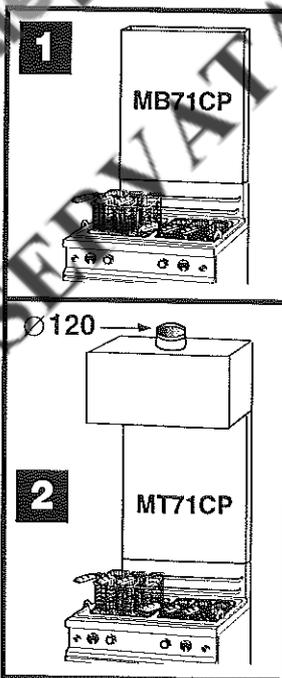
	Ingresso acqua calda	Ø 1/2" M
	Scarico acqua	Ø 1" M
	Ingresso gas	Ø 3/4" M
	Griglia scarico fumi - tipo A	
	Camino scarico fumi - tipo B11	



## 1.2 Posa in opera

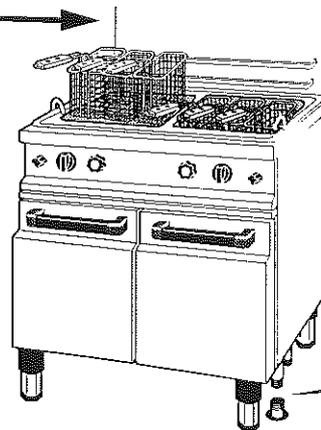


Installare l'apparecchio sotto una cappa o altro sistema di aspirazione per smaltire i gas combusti e i vapori emessi durante l'uso.



L'apparecchio è fornito di serie con scarico fumi di tipo A, sul quale occorre montare l'apposita griglia (fornita a corredo) come mostrato sopra. Se previsto dalle normative nazionali, deve essere acquistato come accessorio (fornito obbligatoriamente dal costruttore dell'apparecchio) un camino di tipo B11 con le seguenti varianti:

- 1) MB71CP se installato sotto cappa asservita, oppure
- 2) MT71CP per collegamento a condotto di evacuazione fumi.



Installare sempre un rubinetto di intercettazione gas a chiusura rapida (non fornito); idem sull'alimentazione acqua.



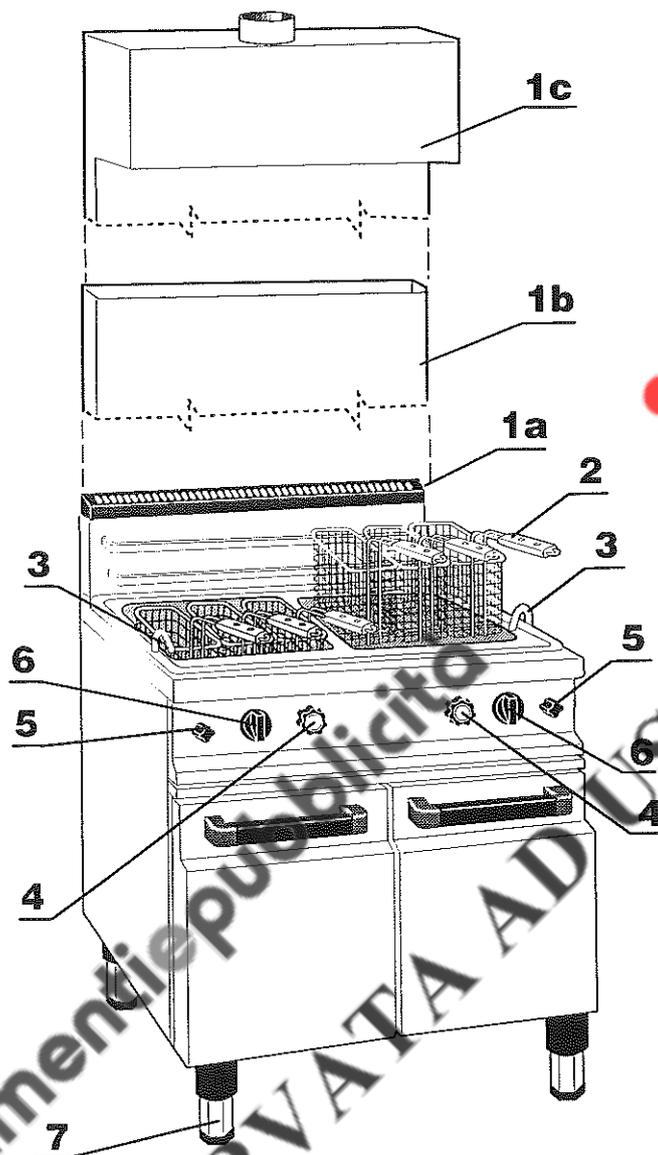
## 1.3 Dati tecnici

GAS	POTENZA	CONSUMO
G20 (metano) ➡	20 kW	2,12 m <sup>3</sup> /h
G30 (butano) ➡	20 kW	1,58 kg/h
G31 (propano) ➡	20 kW	1,55 kg/h

POTENZA BRUCIATORI SINGOLI			
BRUCIATORE	Quantità	MAX.	MIN.
Destro	1	10 kW	6 kW
Sinistro	1	10 kW	6 kW

## 2. CARATTERISTICHE DELL'APPARECCHIO

### 2.1 Dettagli costruttivi



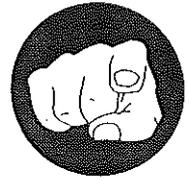
**71CP2**

- 1a) Scarico fumi - tipo A
- 1b) Camino scarico fumi - tipo B11 (per installazione sotto cappa asservita)
- 1c) Camino scarico fumi - tipo B11 (per collegamento a condotto di evacuazione fumi)
- 2) Cestelli di cottura
- 3) Becco erogatore acqua
- 4) Rubinetto immissione acqua
- 5) Accensione piezoelettrica
- 6) Manopola comando bruciatori
- 7) Piedi regolabili

# 3. MESSA IN FUNZIONE

## 3.1 Conformità alle norme

☞ L'impianto e l'installazione dell'apparecchio dovranno essere eseguiti nel rispetto delle norme vigenti (UNI-CIG 7722-7723, 8723, norme prevenzione infortuni, legge 46/90, direttive CEE, ecc.) e dovranno essere rilasciati i relativi certificati di conformità.



## 3.2 Gas di funzionamento

☞ Controllare sulla targa delle caratteristiche che

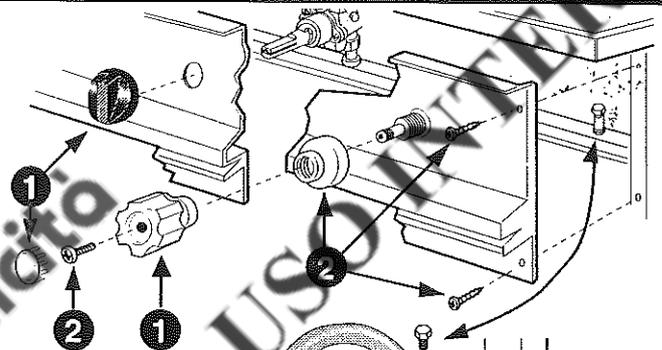
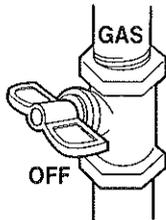


Modello	30CPS	XXXXXXXXXX	CE	Tipologia	A	Marca	XXXXXXXXXXXX	Classe II	20	IT
Indice Wobbe inf. Wi (MJ/m <sup>3</sup> )				Potere calorifico inferiore Hi (kcal/m <sup>3</sup> )				Potere calorifico inferiore Hi (MJ/m <sup>3</sup> )		

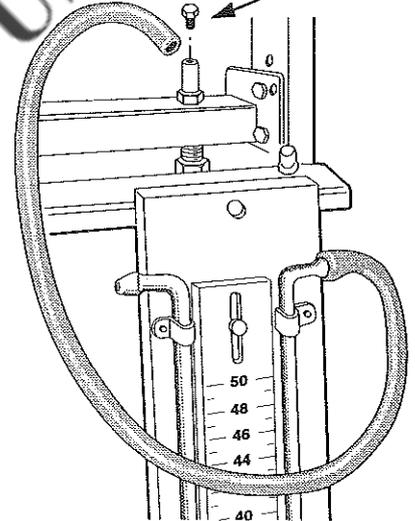
l'apparecchio sia collaudato per il tipo di gas disponibile, altrimenti **effettuare la trasformazione** indicata nei capitoli 4. ed 5. di questo manuale e modificare anche l'indicazione sulla targa stessa (vedere paragrafo 5.2).

## 3.3 Controllo pressione del gas

☞ Chiudere il rubinetto principale del gas!



- asportare la manopola e la ghiera dal rubinetto acqua, sfilare la manopola gas, svitare le viti laterali di fissaggio del cruscotto (1: estrarre, 2: svitare);
- sollevare verso l'alto il cruscotto ed asportarlo;
- svitare la chiusura della presa di pressione e collegarvi un manometro;
- accendere l'apparecchio alla massima potenza (vedere istruzioni per l'utente) e verificare che la pressione rientri nei limiti indicati nella tabella sottostante;
- dopo il controllo togliere il manometro e richiudere la presa di pressione!



☞ **ATTENZIONE:** se la pressione non è conforme ai valori indicati, avvertire l'Azienda del Gas; se l'inconveniente non può essere eliminato l'apparecchio non dovrà essere installato!

Famiglia	Tipo di gas	Indice Wobbe inf. Wi (MJ/m <sup>3</sup> )		Potere calorifico inferiore Hi			Pressione in mbar		
		kcal/m <sup>3</sup>	MJ/m <sup>3</sup>	kcal/kg	MJ/kg	nominale	minima	massima	
II	G20 (metano)	45,67	8127	34,02	-	-	20	17	25
	G30 (butano)	80,58	-	-	10906	45,65	30	20	35
III	G31 (propano)	70,69	-	-	11071	46,34	37	25	45

## 3.4 Collaudo e addestramento utente

☞ vedere nella **sezione A.** di questo manuale i seguenti punti:

- **11.2 Collaudo apparecchi** (limitatamente alla parte 1: apparecchi a gas);
- **11.3 Operazioni finali, Addestramento Utente**

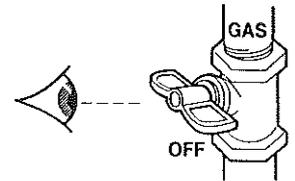


# 4. TRASFORMAZIONI

**ATTENZIONE:** operazioni da effettuare solo in caso di utilizzo di un tipo di gas diverso da quello indicato in targa caratteristiche!



☞ Controllare che il rubinetto principale del gas sia chiuso!



## 4.1 Sostituzione degli ugelli

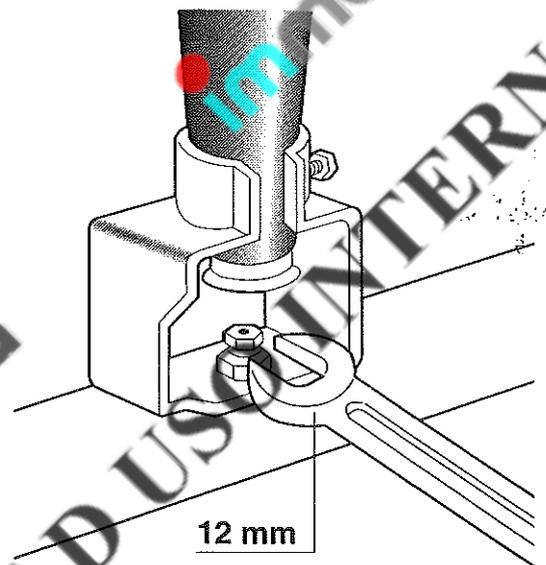
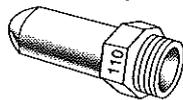
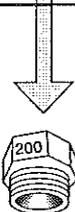
Accesso al bruciatore e alla spia pilota

Aprire la portina.

### Sostituzione ugello del BRUCIATORE

- Svitare l'ugello e sostituirlo con quello adatto al tipo di gas utilizzato come da tabella:

G20 (metano)	G30 (butano)	G31 (propano)
200	110	110

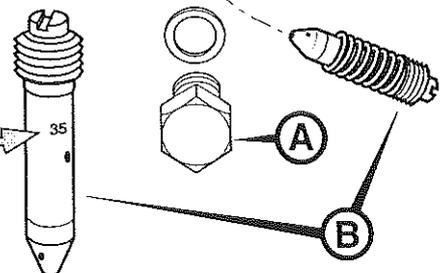
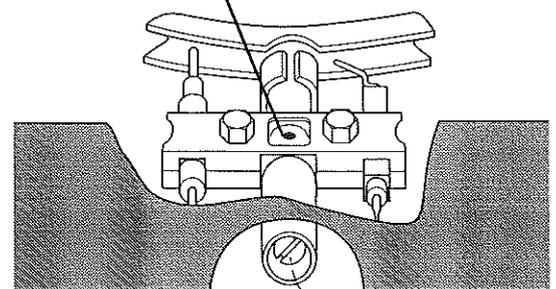


### Sostituzione ugello della SPIA PILOTA

- Svitare il tappo **A**, svitare l'ugello **B** e sostituirlo come da tabella:

G20 (metano)	G30 (butano)	G31 (propano)
35	25	25

ghiera di regolazione dell'aria



**N.B.:** l'ugello va avvitato a fondo.

- Accendere la spia come da istruzioni d'uso e, se necessario, regolare la ghiera dell'aria primaria.

## 5. REGOLAZIONI

### 5.1 Regolazione della potenza

 **ATTENZIONE:** le seguenti regolazioni sono da effettuare solo in caso di utilizzo di un tipo di gas diverso da quello indicato nella targa delle caratteristiche e dopo aver effettuato le trasformazioni indicate al capitolo 4.

#### METANO

Per la regolazione della potenza, per il gas metano, occorre regolare la pressione del gas a monte dell'ugello.

1) Collegare un manometro alla presa di pressione dopo aver tolto la vite di chiusura;

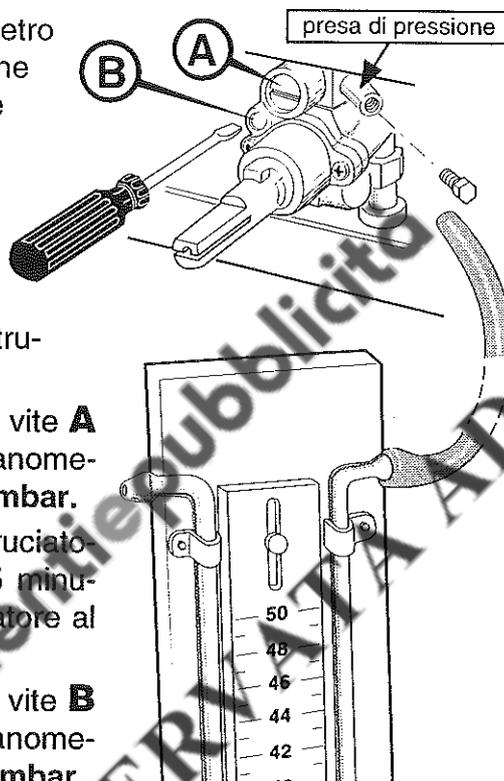
2) aprire il rubinetto principale del gas e accendere l'apparecchio alla massima potenza come da istruzioni d'uso.

3) regolare lentamente la vite **A** fino a leggere sul manometro la pressione di 10 mbar.

4) Lasciar funzionare il bruciatore al massimo per 15 minuti, poi mettere il bruciatore al minimo;

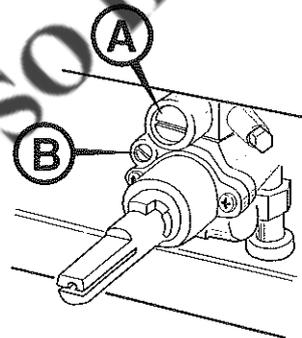
5) regolare lentamente la vite **B** fino a leggere sul manometro la pressione di 3,8 mbar.

6) Dopo aver verificato la stabilità della fiamma, spegnere, staccare il manometro, riavvitare a fondo il tappo di chiusura della presa di pressione e bloccare le viti di regolazione **A** e **B** con vernice sigillante.



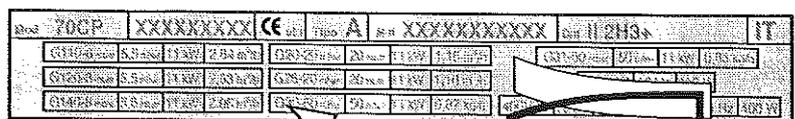
#### GAS LIQUIDO

Svitare completamente la vite di regolazione **A** ed avvitarla invece a fondo la vite di regolazione **B**, quindi bloccare entrambe le viti con vernice sigillante.



### 5.2 Operazioni finali

 Togliere dalla targa delle caratteristiche la vecchia cornice indicante il gas di collaudo ed applicare, sui dati del gas al quale è stato convertito il funzionamento dell'apparecchio, una nuova cornice autoadesiva (fornita con l'apparecchio) a testimonianza della trasformazione effettuata.

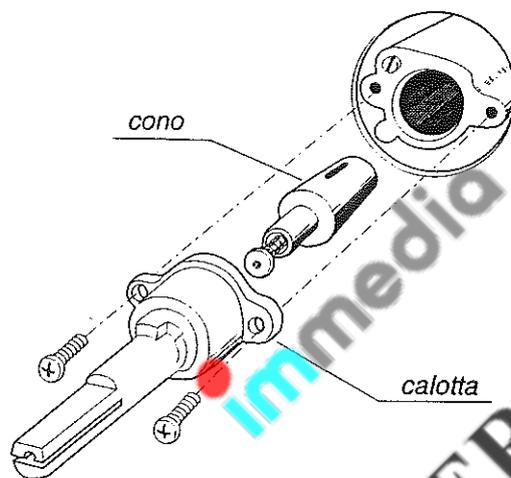


## 6. NOTE PER IL SERVIZIO ASSISTENZA TECNICA

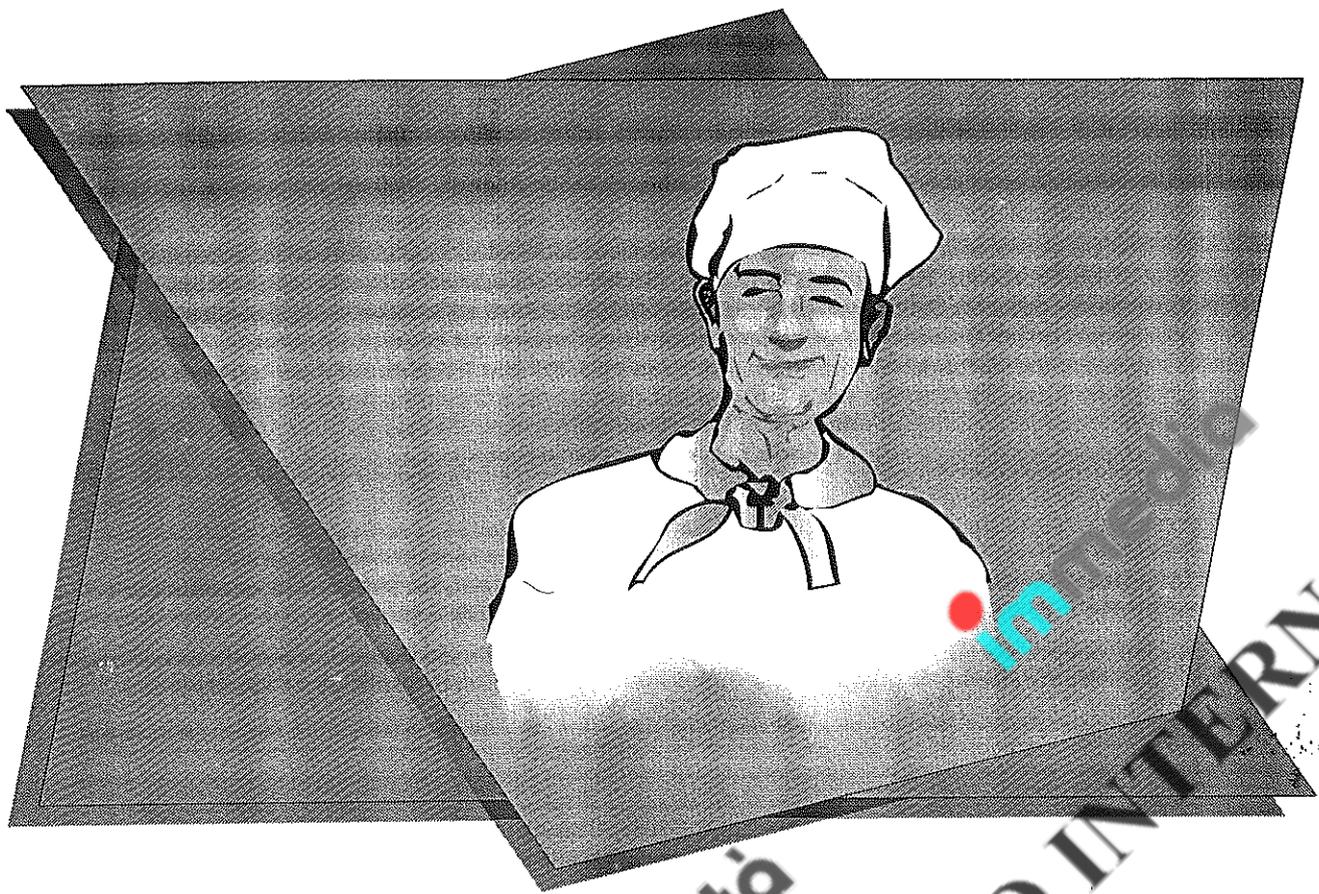
### 6.1 Ingrassaggio rubinetto gas

Questa operazione va effettuata dal tecnico specializzato all'incirca ogni sei mesi, secondo le condizioni d'uso dell'apparecchio. Prima di procedere chiudere il rubinetto principale di intercettazione del gas.

- Sfilare la manopola ed estrarre la calotta del rubinetto svitando le due viti di fissaggio; sfilare quindi il cono e pulirlo accuratamente, come pure la relativa sede.
- Cospargere il cono con grasso adatto (Molikote TG3, Staburgas N 32), inserirlo nella propria sede e ruotarlo alcune volte.
- Sfilarlo di nuovo ed eliminare il grasso superfluo, verificando che i fori non siano ostruiti.



allestimenti e pubblicità  
COPIA RISERVATA AD USO INTERNO



**ISTRUZIONI PER L'UTENTE**  
**INSTRUCTIONS FOR THE USER**  
**INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR**  
**INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO**  
**ANLEITUNGEN FÜR DEN BENUTZER**  
**AANWIJZINGEN VOOR DE GEBRUIKER**  
**INSTRUÇÕES PARA O UTILIZADOR**  
**BRUGERVEJLEDNING**

71CP2

39B7500

IT

**2. I pericoli nell'ambiente di lavoro**

- 2.1 Incendi
- 2.2 Infortuni
- 2.3 L'elettricità
- 2.4 Il gas

**Pag. 2**

**3. Uso corretto**

- 3.1 Lavorare in sicurezza
- 3.2 Comportamento in caso di guasti
- 3.3 Prolungata interruzione d'uso
- 3.4 Disattivazione definitiva dell'apparecchio

**Pag. 3**

**4. Anomalie di funzionamento**

- 4.1 Problemi, cause e rimedi

**Pag. 4**

**5. Manutenzione**

- 5.1 Contratto di manutenzione
  - 5.1.1 Parti sostituibili dall'utente
- 5.2 Consigli

**Pag. 5**

**6. Pulizia**

- 6.1 Pulizia degli apparecchi
- 6.2 Pulizia dell'acciaio inox
  - 6.2.1 Pulizia ordinaria giornaliera

**Pag. 6**

- 6.2.2 Precauzioni durante l'uso
- 6.2.3 Protezione dell'acciaio inox

**Pag. 7**

**7. Osservanza delle normative**

- 7.1 Norme e prescrizioni
- 7.2 Responsabilità

**Pag. 8**

## 3. USO CORRETTO

- ☞ Attenersi scrupolosamente alle istruzioni fornite nella **sezione B.** di questo manuale e non manomettere i dispositivi di sicurezza dell'apparecchio, pena la decadenza di ogni forma di garanzia e responsabilità da parte del costruttore.
- ☞ L'apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per cui è stato espressamente previsto (come indicato nella **sezione B.** di questo manuale); ogni uso diverso è da ritenersi improprio e quindi pericoloso.

IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ DERIVANTE DA INSTALLAZIONE O DA UTILIZZAZIONE NON CONFORMI E NON GARANTISCE IN TAL CASO IL CORRETTO FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO

### 3.1 LAVORARE IN SICUREZZA

Non conoscere o sottovalutare i pericoli che derivano dall'uso sbagliato o improprio dei singoli apparecchi può costituire fonte di pericolo. Le buone abitudini nell'uso quotidiano sono importanti.

- ☞ imparare ad usare correttamente i vari apparecchi che compongono l'installazione;
- ☞ al termine del servizio assicurarsi sempre che gli apparecchi siano spenti, quindi chiudere il rubinetto di intercettazione e l'interruttore generale;
- ☞ non usare per la pulizia sostanze infiammabili e non lasciare contenitori con queste sostanze nelle vicinanze degli apparecchi.
- ☞ vietare l'uso degli apparecchi agli inesperti!



L'imperizia, la trascuratezza o la fretta possono causare situazioni di emergenza evitabili con un po' di attenzione.

La prevenzione è la prima regola per operare con sicurezza: essere certi della perfetta efficienza dell'impianto elettrico e che le apparecchiature a gas vengano controllate regolarmente, pensare sempre prima a ciò che si fa e a come si fa, agire in modo tale da tener conto della sicurezza nostra e di chi lavora con noi.

### 3.2 COMPORTAMENTO IN CASO DI GUASTI

Astenersi da qualsiasi intervento o tentativo di riparazione.

Secondo i casi, chiudere l'interruttore generale, i rubinetti di intercettazione gas, acqua, ecc. e rivolgersi ad un tecnico qualificato.

Consigliamo vivamente il nostro Centro Assistenza di zona, che dispone della necessaria preparazione ed attrezzatura ed è fornito di parti di ricambio originali.



### 3.3 PROLUNGATA INTERRUZIONE D'USO

Dovendo lasciare inattivo l'apparecchio per periodi di tempo più o meno lunghi, chiudere il rubinetto di intercettazione gas o l'interruttore generale, effettuare una pulizia completa dell'apparecchio come detto nella **sezione B.** di questo manuale e proteggerlo dalla polvere con una copertura che assicuri anche la libera circolazione dell'aria.

### 3.4 DISATTIVAZIONE DEFINITIVA DELL'APPARECCHIO

Anche in questo caso rivolgersi a personale qualificato.



## 5. MANUTENZIONE

### 5.1 CONTRATTO DI MANUTENZIONE

Consigliamo di far controllare periodicamente l'apparecchio da un tecnico specializzato per mantenerlo sempre in perfetta efficienza e garantire la massima sicurezza sul lavoro; a tale scopo **stipulare un contratto di manutenzione** con ditte specializzate in grado di garantire le seguenti operazioni:

-  Manutenzione degli impianti
-  Controllo periodico degli apparecchi
-  Eventuali trasformazioni (modifica del tipo di gas o cambio tensione)
-  Riparazioni (vedere anche **capitolo 12.** del manuale per il tecnico qualificato)

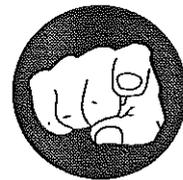


#### 5.1.1 Parti sostituibili dall'utente

L'utente può sostituire le parti deteriorate dell'apparecchio quando si tratta di elementi di servizio (maniglie, bacinelle asportabili, griglie, ecc.), ma **non è autorizzato a sostituire elementi funzionali dell'apparecchio, né a manometterlo.**

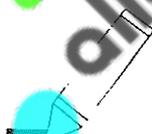
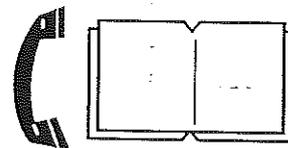
Le parti eventualmente sostituibili dall'utente sono esplicitamente indicate nella **sezione B.** di questo manuale con le istruzioni utili ad effettuare la sostituzione; in mancanza di tali informazioni rivolgersi sempre al tecnico specializzato.

**N.B.:** danneggiamenti intenzionali, danni dovuti ad incuria o negligenza oppure derivanti dal non rispetto delle prescrizioni, istruzioni e norme, nonché dovuti a collegamenti errati o manomissioni non autorizzate, annullano ogni garanzia o responsabilità da parte del costruttore.



### 5.2 CONSIGLI

Annotare il numero di pronto intervento del personale specializzato in manutenzione.



-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

 **Incrostazioni calcaree:** i depositi di calcare sui fondi di vasche, pentole, ecc., devono essere eliminati usando prodotti disincrostanti in commercio, attenendosi alle relative istruzioni.

 **Rigature:** se si provocano dei graffi sulle superfici, è necessario levigarli usando lana di acciaio inox finissima, o spugnette abrasive di materiale sintetico fibroso, strofinando nel senso della satinatura; sciacquare bene ed asciugare. Per la pulizia dell'acciaio inox non usare mai paglietta di ferro o lasciarvela appoggiata sopra, in quanto depositi ferrosi molto piccoli potrebbero rimanere sulle superfici e provocare formazione di ruggine per contaminazione.

 **Macchie di ruggine:** le tubazioni degli impianti di erogazione acqua che alimentano le pentole, i lavatoi, le cucine, ecc. cedono inevitabilmente della ruggine disciolta nell'acqua, soprattutto negli impianti di nuova installazione o aprendo i rubinetti dopo un certo periodo di inattività. Bisogna evitare assolutamente che questi depositi ferrosi rimangano sull'acciaio inossidabile, perchè producono fenomeni di corrosione per contaminazione. È sempre quindi consigliabile che gli impianti stessi vengano fatti costruire con tubazioni accuratamente zincate e che ad ogni inizio delle operazioni si lasci scorrere a lungo l'acqua finchè esce limpida.

Per togliere quelle macchie di ruggine che eventualmente si fossero formate, usare prodotti adatti allo scopo interpellando le ditte che producono detergenti per uso industriale; dopo l'applicazione sciacquare abbondantemente con acqua pura, neutralizzando poi la sua azione con un detergente alcalino, normalmente usato per la pulizia delle attrezzature, o con un prodotto specifico appositamente idoneo allo scopo.

 **Bruniture dell'acciaio:** per eliminare eventuali macchie dell'acciaio causate da bruciature, o macchie dovute al calore, usare lana di acciaio inox morbida, o saponette in gomma abrasiva, strofinando accuratamente nel senso della satinatura e facendo attenzione a non graffiare la superficie; sciacquare ed asciugare accuratamente.



#### 4.2.2 Precauzioni durante l'uso

 **Salse e condimenti:** tutti i recipienti in acciaio inox che vengono utilizzati per contenere ingredienti notoriamente acidi (aceto, sale, succo di limone, pomodoro, ecc.) devono essere accuratamente lavati per togliere ogni residuo. In particolar modo occorre evitare che soluzioni salate evaporino, essichino, o rimangano stagnanti sulla superficie dell'acciaio inossidabile.

Nelle pentole non adoperare mai sale grosso da cucina che, essendo troppo pesante, si depositerebbe sul fondo senza sciogliersi completamente e che, a lungo andare, può dare origine nei punti di contatto a fenomeni di corrosione.

Si consiglia pertanto di metterlo nelle pentole in pezzatura fine e con acqua in ebollizione, oppure scioglierlo in un recipiente a parte; non metterlo assolutamente nelle pentole in acqua fredda o addirittura senz'acqua. Le pentole, le vasche dei bagnomaria, i lavelli, ecc. quando non vengono usati, devono rimanere preferibilmente scoperti, le camere di cottura aperte.

#### 4.2.3 Protezione dell'acciaio inox

Dovendo lasciare le apparecchiature inattive per un certo periodo di tempo, dopo avere eseguito la pulizia delle superfici esterne in acciaio inox, quando sono bene asciutte devono essere protette con un velo di olio di vaselina o meglio ancora con prodotti che si trovano normalmente in commercio.

Questi oltre ad uniformare l'aspetto dell'acciaio e a conferirgli brillantezza, evitano la penetrazione di umidità e sporcizia, cause anch'esse di corrosione.

Tali prodotti, costituiti essenzialmente dalla miscela di sostanze oleose e detergenti, sono ora disponibili anche in bombolette spray, di facile e pratica applicazione.



# Sezione B.

## IMPARATE AD USARE L'APPARECCHIO

### 1. SOMMARIO

Pag. 1

### 2. CARATTERISTICHE DELL'APPARECCHIO

#### 2.1 Dettagli costruttivi

Pag. 2

### 3. ISTRUZIONI D'USO

#### 3.1 Messa in funzione

##### 3.1.1 Dispositivi di sicurezza

##### 3.1.2 Accensione della spia pilota

##### 3.1.3 Accensione del bruciatore

##### 3.1.4 Spegnimento

Pag. 3

### 4. CORRETTO USO E PULIZIA

#### 4.1 Corretto uso

##### 4.1.1 Consigli importanti

##### 4.1.2 Cosa fare se l'apparecchio non funziona

#### 4.2 Pulizia

##### 4.2.1 Precauzioni in presenza di calcare e cloruro di sodio

##### 4.2.2 Pulizia della struttura e delle parti in acciaio inox

##### 4.2.3 Pulizia in previsione di inattività prolungata dell'apparecchio

Pag. 4

.... 4.1

### 5. MANUTENZIONE

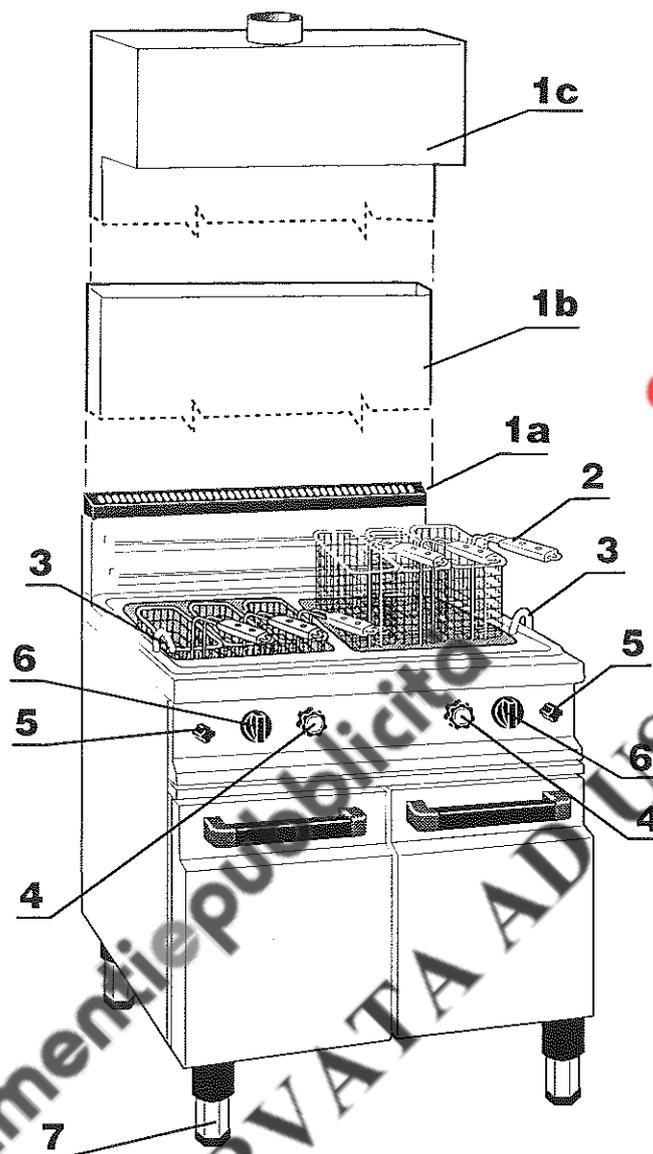
#### 5.1 Contratto di manutenzione

Pag. 5

### 6. ACCESSORI

## 2. CARATTERISTICHE DELL'APPARECCHIO

### 2.1 Dettagli costruttivi



**71CP2**

- 1a) Scarico fumi - tipo A
- 1b) Camino scarico fumi - tipo B11 (per installazione sotto cappa asservita)
- 1c) Camino scarico fumi - tipo B11 (per collegamento a condotto di evacuazione fumi)
- 2) Cestelli di cottura
- 3) Becco erogatore acqua
- 4) Rubinetto immissione acqua
- 5) Accensione piezoelettrica
- 6) Manopola comando bruciatori
- 7) Piedi regolabili

# 3. ISTRUZIONI D'USO

## 3.1 Messa in funzione

**ATTENZIONE:** non inserire il riscaldamento senza acqua nella vasca!  
Seguire scrupolosamente le istruzioni del paragrafo "CORRETTO USO".

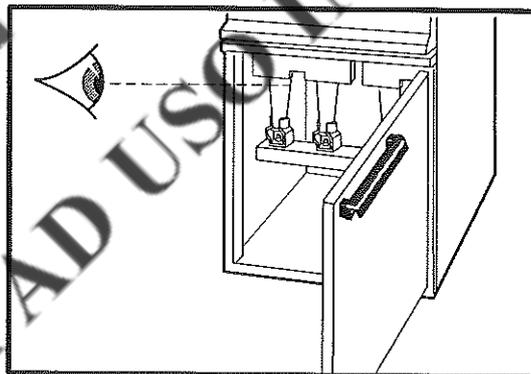
### 3.1.1 Dispositivo di sicurezza

Un dispositivo a termocoppia blocca l'uscita del gas in caso di spegnimento della fiamma.



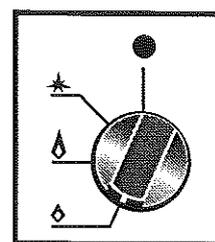
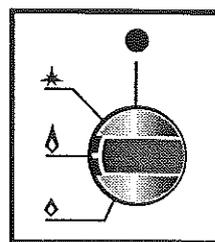
### 3.1.2 Accensione della spia pilota

- Premere la manopola e ruotarla in senso antiorario in posizione ★;
- mantenendo premuta la manopola, ruotare alcune volte l'accensione piezoelettrica ⚡ e verificare l'accensione della spia aprendo lo sportello inferiore;
- continuare a mantenere premuta la manopola per circa 10 secondi per permettere l'intervento della termocoppia di sicurezza.
- Rilasciare la manopola; se la spia si spegne ripetere l'operazione mantenendo premuta la manopola più a lungo.



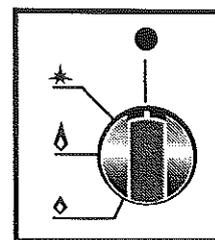
### 3.1.3 Accensione del bruciatore

- Dopo aver acceso la spia premere la manopola e ruotarla in senso antiorario sulla posizione ⬇;
- per usufruire della minima potenza, ruotare la manopola **gradualmente** in senso antiorario sulla posizione ⬇;

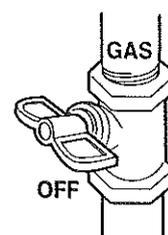


### 3.1.4 Spegnimento

- Ruotare la manopola in posizione ★; in questa posizione il bruciatore si spegne e resta accesa solamente la spia per consentire successive riaccensioni del bruciatore.
- Per spegnere anche la spia, premere la manopola e ruotarla sulla posizione



**ATTENZIONE:** AL TERMINE DELLE OPERAZIONI  
CHIUDERE SEMPRE IL RUBINETTO GENERALE DI  
INTERCETTAZIONE GAS



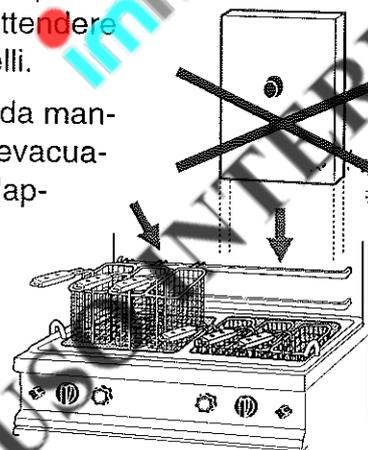
## 4. CORRETTO USO E PULIZIA

### 4.1 Corretto uso

- Questo apparecchio é destinato alla cottura in acqua di pasta alimentare e deve essere usato esclusivamente da personale professionalmente qualificato; **ogni altro uso é improprio e pericoloso.**
- Utilizzare esclusivamente gli accessori previsti e consigliati dal costruttore (vedere al successivo **capitolo 6**).

#### 4.1.1 Consigli importanti

- Riempire i cestelli col giusto quantitativo tenendo conto della qualità della pasta e del suo aumento di volume durante la cottura; attendere sempre che l'acqua sia in ebollizione prima di immergere i cestelli.
- Regolare opportunamente il rubinetto dell'acqua calda in modo da mantenere l'ebollizione pur garantendo un costante ricambio per l'evacuazione degli amidi; i migliori risultati si ottengono alimentando l'apparecchio con acqua calda (55 °C) con una portata di circa 60 litri/ora per ogni vasca.
- Immergere i cestelli molto lentamente per minimizzare la formazione di schiuma.
- Per scolare i cestelli, appenderli all'apposito supporto.
- **non infilare il coperchio della vasca nell'appendicestello.**



**ATTENZIONE: non far funzionare l'apparecchio a secco** (cioè senz'acqua nel recipiente di cottura): ciò potrebbe provocare danni irreparabili alla struttura della vasca. Verificare inoltre che il livello non scenda mai al di sotto dell'asola di troppopieno; una insufficiente immissione d'acqua comporta un rapido abbassamento di livello per assorbimento e per evaporazione, impedendo la regolare evacuazione degli amidi e l'omogeneità di cottura, oltre a provocare pericolosi surriscaldamenti.

☞ Seguire le avvertenze al **punto 4.2.2** "Precauzioni durante l'uso" a pag. 7 della **Sezione A** di questo manuale.

#### 4.1.2 Cosa fare se l'apparecchio non funziona

Consultare il **capitolo 4, Sezione A** di questo manuale; in caso di avarie **spegnere** l'apparecchio e chiamare il Servizio Assistenza autorizzato.



### 4.2 Pulizia

- Prima di procedere spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
- Pulire il mantello esterno con acqua calda addizionata con un detergente non abrasivo.
- Pulire e risciacquare abbondantemente l'interno della vasca, senza usare pagliette metalliche o altri abrasivi.

☞ **ATTENZIONE:** la presenza contemporanea di calcare e cloruro di sodio (sale da cucina), sotto l'azione dell'alta temperatura di funzionamento, può innescare fenomeni di corrosione localizzati; per ridurre tali rischi seguire attentamente i suggerimenti indicati al punto successivo.

## 4. CORRETTO USO E PULIZIA

### 4.2.1 Precauzioni da adottare in presenza contemporanea di calcare e cloruro di sodio

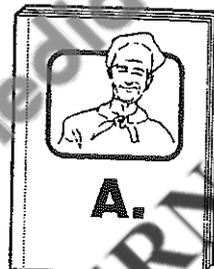
- immettere costantemente acqua durante la cottura, utilizzando acqua possibilmente decalcificata;
- alla fine di ogni servizio vuotare la vasca, **rimuovere gli eventuali depositi di sale non sciolto**, procedere ad un accurato lavaggio ed infine asciugare perfettamente;
- disincrostare periodicamente la vasca con prodotti specifici opportuni.

### 4.2.2 Pulizia della struttura e delle parti in acciaio inox

Vedere **capitolo 6, sezione A.** di questo manuale utente.

### 4.2.3 Pulizia in previsione di inattività prolungata dell'apparecchio

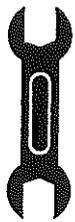
Vedere **sezione A, punto 3.3** di questo manuale utente.



allestimenti e pubblicità

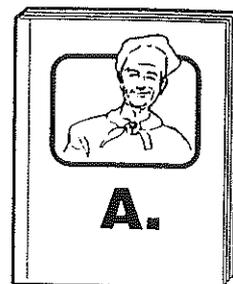
COPIA RISERVATA AD USO INTERNO

## 5. MANUTENZIONE

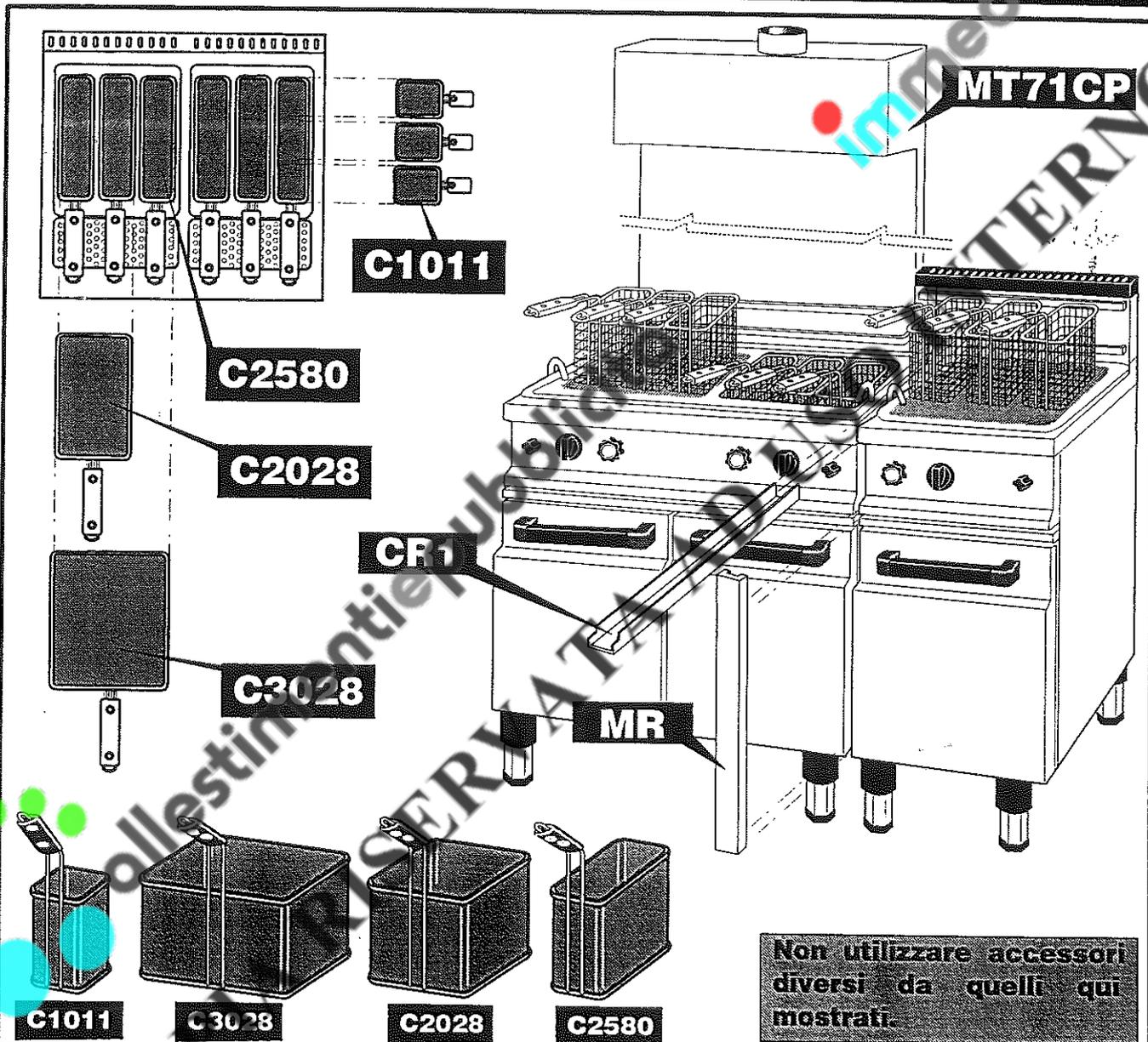


### 5.1 Contratto di manutenzione

Vedere capitolo 5. della **sezione A.** di questo manuale.



## 6. ACCESSORI



**MT71CP** Camino alto con interruttore di tiraggio per 71CP

**C1011** Cestello in acciaio inox - cm 10x11x15 h

**C2028** Cestello in acciaio inox - cm 20x28x15 h

**C3028** Cestello in acciaio inox - cm 30x28x15 h

**C2580** Cestello in acciaio inox - cm 25x80 (in dotazione)

**MR** Montante di congiunzione per apparecchi in batteria

**CR1** Canalina di congiunzione per batteria in linea singola

**CR2** Canalina di congiunzione per batteria in linea doppia