

**Instrucciones Generales para Instalación, uso y Mantenimiento
COCEDOR DE PASTA DE GAS**

**General instructions for installation, use and maintenance
PASTA COOKER**

**Instructions Générales pour l'installation, l'utilisation et
l'entretien
CUISEUR DE PATES**

**Allgemeine bedienungssanleitung für Installation, Gebrauch
und Wartung
KOCHGERÄT TEIGWAREN**

**Istruzioni generali per l'installazione, l'uso e la manutenzione
CUOCI PASTA**



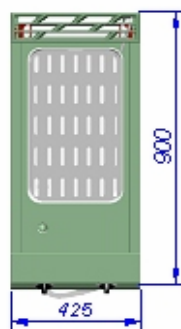
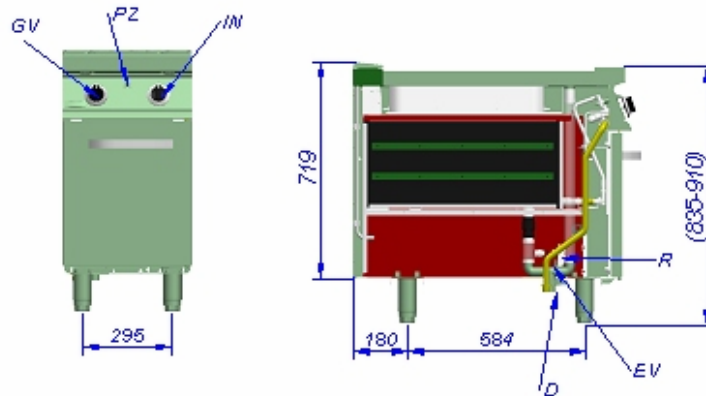
Mod:

CPG9-05
CPG9-05 S
CPG7-05

H-406501 (1)



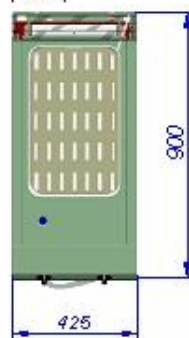
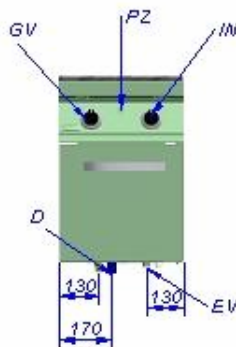
CPG9-05



GV: Grifo válvula
IN: Grifo agua
PZ: Piezoeléctrico
D: Desagüe
EV: Electroválvula
R: Regleta

GV: Tap valve
IN: Filling switch
PZ: Piezoelectric
D: Drainage
EV: Electric valve
R: Electric connection

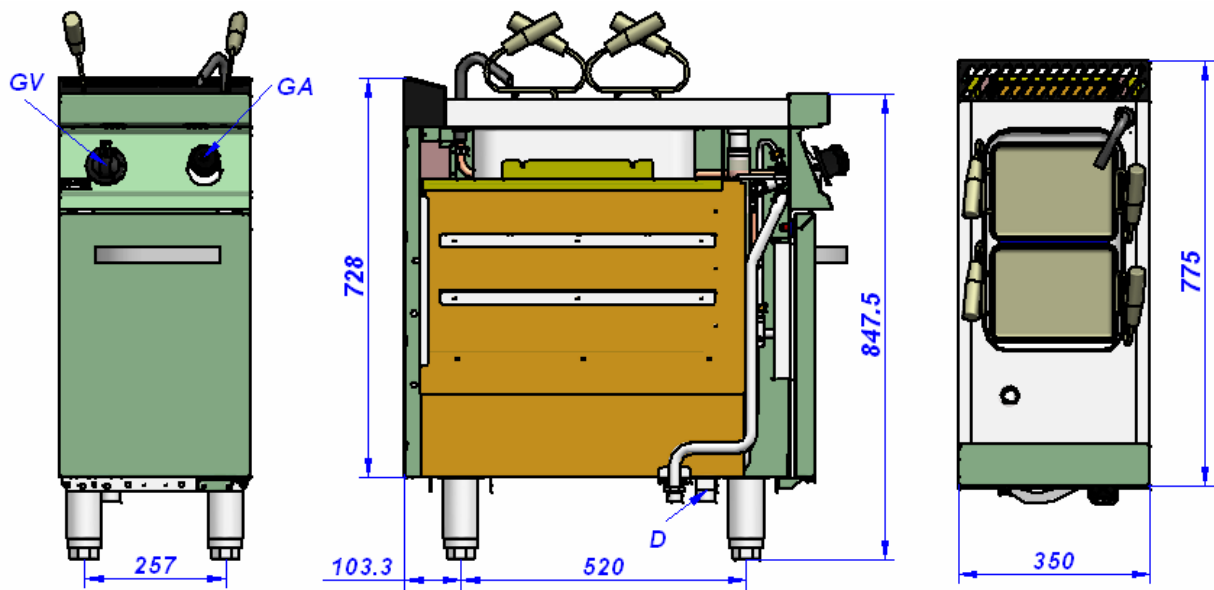
CPG9-05 S



GV: Grifo válvula
IN: Grifo agua
PZ: Piezoeléctrico
D: Desagüe
EV: Electroválvula
R: Regleta

GV: Tap valve
IN: Filling switch
PZ: Piezoelectric
D: Drainage
EV: Electric valve
R: Electric connection

CPG7-05



GA: Grifo agua
GV: Grifo válvula
D: Desagüe

GA: Water inlet cock
GV: Tap valve
D: Drainage

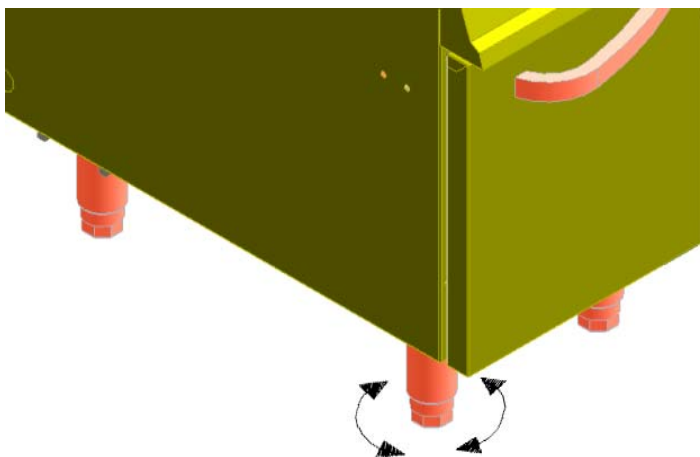


Fig 1

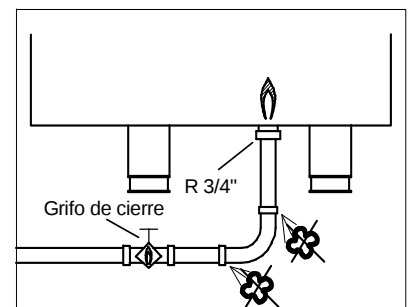


Fig 2

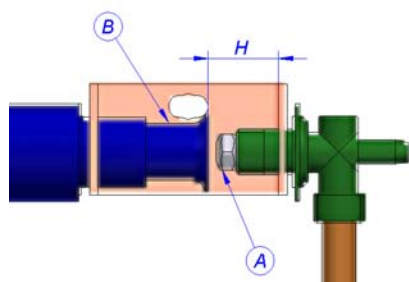


Fig 3

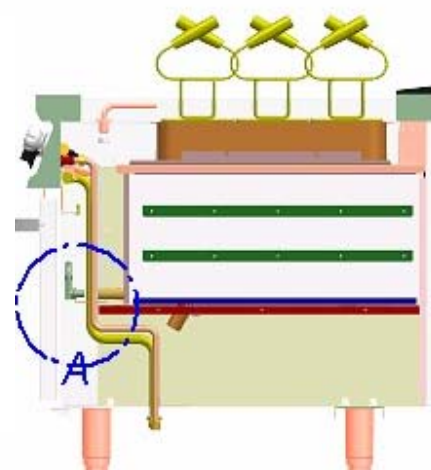
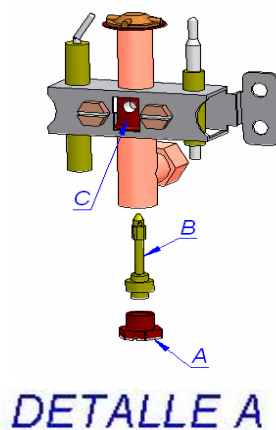


Fig 4

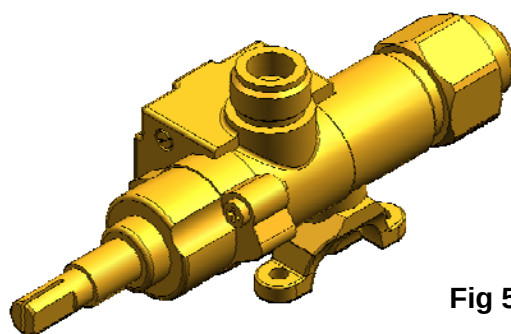
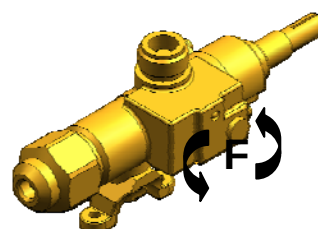


Fig 5



Nº1



Nº2



Nº3



Nº4

Fig 6



Posición 0



Posición llenado

Fig 7

Estimado Cliente

Agradecemos la confianza que ha tenido con nuestra marca al adquirir un aparato de uso profesional. Estamos plenamente convencidos de que a medida que pase el tiempo, quedará totalmente satisfecho de su compra.

Tómese unos minutos de tiempo, acérquese con este manual al aparato y “manos a la obra”: las informaciones gráficas de fácil comprensión sustituyen a las hojas llenas de texto.

No obstante, le aconsejamos estudie detenidamente este manual copilado por los jefes de cocina de FAGOR, únicamente así podrá beneficiarse al máximo de las múltiples posibilidades y ventajas que le brinda este aparato.

Conserve este manual cerca del aparato y en lugar siempre accesible.

Finalmente, le deseamos mucho éxito y gran satisfacción con su nuevo cocedor de pasta.

FAGOR

Instalación

Dimensiones generales y acometidas	2-4
Características técnicas	5
Emplazamiento y nivelación	8
Conexión gas	8
Conexión eléctrica	8
Conexión de agua	8

Uso

Encendido del aparato	9
-----------------------	---

Mantenimiento

Mantenimiento	10
---------------	----

Recomendación de protección ambiental

Recomendación de protección ambiental	10
---------------------------------------	----

Tabla de características (Tabla nº1)

MODELO			CPG9-05	CPG9-05S	CPG7-05
DIMENSIONES EXTERNAS	(mm)	Anchura	425	425	350
		Profundidad	900	900	775
		Altura	850	700	850
DIMENSIONES CUBA	(mm)	Anchura	308	308	250
		Profundidad	510	510	400
		Altura	300	300	300
CAPACIDAD MAXIMA DE CUBA (L.)			33	33	20
PESO NETO (kgs)			50	45	47
NUMERO DE QUEMADORES	8.000 Kcl/h		2	2	--
	6.000Kcl/h		--	--	2
CONSUMOS NOMINALES	m³ /h	G-110	2,84	2,84	2,20
		G-120	2,52	2,52	1,95
		G-130	1,67	1,67	1,29
		G-150	2,20	2,20	1,70
		G-20	1,77	1,77	1,06
		G-25	2,06	2,06	1,23
		G-25.1	1,84	1,84	0,83
		GZ-35	2,06	2,06	0,82
	Kg/h	G-30	1,39	1,39	1,32
		G-31	1,37	1,37	1,11
POTENCIA TOTAL GAS Poder calorífico Inferior Kw./h	G-110/G-120/G-130/G-150		11	11	8,5
	G-20; G-25; G-30; G-31		16,7	16,7	10
	G-25.1		15	15	9
	GZ-35		14	14	9

Consumo de aire (Tabla nº2)

Mod.	Consumo de aire necesario para la combustión Nm³/h
CPG9-05, CPG9-05S	17
CPG7-05	10

País/Categorías/Presiones de suministro (Tabla nº3)**G-900 / G-700**

País de destino	Categorías	Presiones (mbar)
AT	II2H3B/P	20;50
BE	II2E+3+	20/25 ; 28-30/37
DE-LU	II2E3B/P	20 ; 50
DK-SE	III1a2H3B/P	8;20;30
ES	III1ace2H3+	8;20;28-30/37
FR	III1c2E+3+	8;20/25;28-30/37
FI-NO-LT-LV-EE-BG-RO-HR-TR	II2H3B/P	20;30
GB-PT-IE-CH-GR-SK-SI-CZ	II2H3+	20 ; 28-30/37
HU	II2HS3B/P	25 ; 30
IT	III1a2H3+	8;20;28-30/37
MT-CY-IS	I3B/P	30
NL	II2L3B/P	25 ; 30
PL	II2ELs3B/P	20;13;28-30

Tabla de potencias de los quemadores (Tabla nº4)

POTENCIA TOTAL	QUEMADOR 900	QUEMADOR 700
	Poder calorif. Inferior Kw./h	Poder calorif. Inferior Kw./h
G-110/G-120/G-130/G-150	11	8,5
G-20; G-25; G-30; G-31	16,7	10
G-25.1	15	9
GZ-35	14	9

Tabla de los distintos gases de referencia (Tabla nº5)

	Kcal/m3								Kcal/kg	
	GAS CIUDAD				GAS NATURAL				G.L.P.	
	G-110	G-120	G-130	G-150	G-20	G-25	G-25.1	GZ-35	G-30	G-31
PODER CALORIFICO. INFERIOR	3.515	3.950	5.960	4.542	8.573	7.372	7.000	5.851	10.901	11.066

Tabla de diámetro de inyectores y regulación (Tabla nº6)

FAMILIA/GAS			Poder Calorífico Inferior		QUEMADOR 700		PILOTO	BYPASS GRIFO
					Ø Inyector (mm.)	H(mm)	Ø Inyector (mm.)	Ø (mm.)
1	G-110		Kcal/m ³	3.515	3,05	15-20	Regulado 3/4 de vuelta	Regulado 2 vueltas
	G-120			3.746				
	G-130			5.960				
	G-150			4.532				
2	G-20		Kcal/m ³	8.573	1,7	20	0.40	Regulado 1/4 de vuelta
	G-25			7.372				
	G-25.1			7.000				
	GZ-35			5.851	2,35		Regulado 1/4 de vuelta	Regulado 1/2 de vuelta
3	G-30	28 mbar	Kcal/Kg	10.901	1,1	30	0.25	0,8
		50 mbar			0,9	25	0.20	0,7
	G-31	37 mbar		11.066	1,1	30	0.25	0,8
		50 mbar			0,9	25	0.20	0,7

FAMILIA/GAS			Poder Calorífico Inferior		QUEMADOR 900		PILOTO	BYPASS GRIFO
					Ø Inyector (mm.)	H(mm)	Ø Inyector (mm.)	Ø (mm.)
1	G-110		Kcal/m ³	3.515	4,6	15 -20	Regulado 3/4 de vuelta	Tipo tapón y abierto 5 vueltas*
	G-120			3.746				
	G-130			5.960				
	G-150			4.532				
2	G-20		Kcal/m ³	8.573	2,25	25	0.40	Regulado 1/4 de vuelta
	G-25			7.372				
	G-25.1			7.000				
	GZ-35			5.851	3,05		Regulado 1/4 de vuelta	Regulado 3/4 de vuelta
3	G-30	28 mbar	Kcal/Kg	10.901	1,45	30	0.25	1
		50 mbar			1,25	25	0.20	0,9
	G-31	37 mbar		11.066	1,45	30	0.25	1
		50 mbar			1,25	25	0.20	0,9

Instalación eléctrica (Tabla nº7)

TENSIÓN ALIMENTACIÓN	SECCIÓN MANGUERA	FUSIBLE INT. GENERAL	DISPOSITIVO DIFERENCIAL
230V 50-60Hz	2x1,5mm ² +T	4A	30mA
POTENCIA ELÉCTRICA KW			0,1Kw

* Bypass de tipo tapón: bypass estándar sin parte interior para poder dejar pasar todo el caudal de gas.

1.- INSTALACIÓN

Emplazamiento y nivelación

El emplazamiento y la instalación eléctrica, debe realizarse siempre por un TÉCNICO AUTORIZADO, respetando las normas de cada país.

Es conveniente instalar una campana extractora para el buen funcionamiento.

Ubicar el aparato en un local bien ventilado.

Nivelar y regular la altura del aparato.(Fig. 1)

Conexión de gas

La conexión de gas del aparato debe realizarse siempre por un TÉCNICO AUTORIZADO, respetando las normas de cada país.

La instalación general deberá estar provista de una llave de paso y un regulador de presión, siendo aconsejable además poner una llave de corte por cada aparato de consumo.(Fig 2)

Para la conexión del gas al aparato, debe emplearse un tubo que como mínimo sea de Ø12x10mm y acabado en una tuerca de ¾" para acoplar al Baño María.

Conexión eléctrica

La conexión eléctrica del aparato debe hacerse siempre por un TÉCNICO AUTORIZADO.

Se deberá tener en cuenta las normas legales vigentes en cada país en materia de conexiones a la red eléctrica.

Verificar que la tensión de la red corresponde a la que se indica en la placa de características.

Para la conexión emplear cable manguera de polycloropreno u otro material de similares características (H05RN-F).

Colocar en la toma de red, un interruptor general provisto de fusibles, independiente al aparato cuya distancia entre contactos sea igual ó superior a 3mm.

Es obligatorio conectar a tierra el aparato. El fabricante no se hace responsable de posibles daños originados por el incumplimiento de este requisito.

La sección de cable manguera y el valor de los fusibles a instalar en el interruptor general, queda reflejado en la tabla N°7

Pasar el cable manguera por el prensa-estopas y conectar en la regleta(R).

MUY IMPORTANTE: Cuando se instalen varios aparatos en línea, deberán ser conectados entre sí a tierra, por el punto destinado a tal fin, que se encuentra ubicado en la parte posterior del aparato.

Conexión de agua y desagüe

La instalación general deberá estar provista de una llave de paso. La toma de agua viene definida en el aparato "Dimensiones generales y acometidas" por la letra EV.

La presión del agua se aconseja que este entre 2 y 4 bar y que la Temperatura Máxima sea 60°C.

Las tomas de entrada de agua en los aparatos serán de ½" en G-700 y ¾" en G-900.

Para el llenado de agua de la cuba girar el mando de la llave de paso en G-700 ó el mando a la posición deseada según indica la Fig.7 para G-900.

Transformación a distintos gases

Si el aparato está preparado para un gas distinto al que se dispone en la instalación, se deberá proceder del siguiente modo:

Cortar el paso de gas al aparato si está conectado. (Cualquier transformación de las condiciones del circuito de gas del aparato, deberán ser realizadas siempre por un TÉCNICO AUTORIZADO).

Transformación de los quemadores

Sustitución de los inyectores.

Desmontar los inyectores "A" de los quemadores (Fig. 3) y sustituirlos por los adecuados según el gas a utilizar.

Regulación aire quemadores.

Posicionar el regulador de aire "B" (Fig. 3) a la medida "H" según el gas a utilizar.

Transformación de pilotos

- Soltar el tapón "A" (Fig.4).
- Para G.L.P. y GAS NATURAL sustituir el inyector "B" apretando hasta el fondo. Para GAS CIUDAD, se girará en un sentido u otro hasta conseguir que la llama sea estable (Fig. 4).
- Girar el regulador de aire "C" hasta estabilizar la llama (Fig. 4).

Regulación min. Grifo válvula letra "GV"

IMPORTANTE: Antes de la regulación, el quemador funcionará a pleno régimen al menos 15 minutos.

Para **GAS NATURAL** y **GAS CIUDAD** girar el tornillo "F" de regulación (Fig 5) en un sentido u otro hasta que la llama sea estable en la posición de mínimo. Para G.L.P. se apretará a fondo.

Después de la adaptación del aparato a otro tipo de gas o a otra presión, distintas de aquellas para las cuales había sido anteriormente regulado, las indicaciones del nuevo reglaje deberán colocarse en lugar y posición de las indicaciones precedentes, de forma que permitan la identificación sin ambigüedad del estado del aparato después de la modificación.

2.- USO

Encendido del aparato

Encendido de los quemadores

- Abrir la llave general instalada en el exterior del aparato.
- Pulsar ligeramente hasta desenclavar el mando "M" y girarlo en sentido antihorario hasta la posición PILOTO (Fig. 6).manteniendo pulsado en esa posición, pulsar repetidas veces el piezoeléctrico letra "PZ" hasta que encienda el piloto letra "P"
- A partir de este momento, para encender el quemador, girar, el mando en sentido antihorario hasta las posiciones MAXIMO (Fig. 6, Nº 3) ó posición MINIMO (Fig. 6, Nº 4)
(En la posición del MINIMO el agua se mantendrá a una temperatura aproximada de 95º).
Llegando a esa posición soltar el mando.
IMPORTANTE: Para pasar de posición MAXIMO a otra cualquiera, se deberá siempre pulsar el mando.

Apagado de los quemadores

- Si está en cualquiera de las posiciones MAXIMO, MINIMO ó INTERMEDIO, deberá pulsarse el mando y girar en sentido horario hasta la posición PILOTO (Fig.6, Nº 2) y dejar de pulsarlo.
En esa posición el quemador se apagará, permaneciendo el piloto encendido.
- Para el apagado del piloto, pulsar el mando y girar hasta la posición de APAGADO (Nº 1).

3.- MANTENIMIENTO

Limpieza diaria

Para que el aparato se mantenga como el primer día, es conveniente seguir las siguientes instrucciones:

- a) La superficie interior de la cuba debe limpiarse diariamente después de ser utilizada, para ello se aplicará alguno de los productos desengrasantes específicos del mercado.

Lista de piezas de recambio

- | | |
|------------------------------------|---------------------------------|
| 1.- Grifo-Válvula "GV". | 6.- Electroválvulas "EV" |
| 2.- Piloto "P". | 7.- Interruptor de llenado (IN) |
| 3.- Termopar "T". | |
| 4.- Piezoeléctrico "PZ".(Sólo 900) | |
| 5.- Grifo de agua "GA". | |

NOTA IMPORTANTE:

La situación de cualquier componente funcional que pueda afectar a la seguridad deberá ser efectuada por un TECNICO AUTORIZADO.

Como norma general siempre que se sustituya cualquier componente funcional, se debe comprobar que LA LLAVE GENERAL DEL GAS ó EL INTERRUPTOR GENERAL, estén cerrados y no haya fuego en las proximidades del aparato.

4.- RECOMENDACIÓN DE PROTECCIÓN AMBIENTAL



Al terminar su vida útil, este producto no debe tirarse en un contenedor de basuras estándar, sino que debe dejarse en un punto de recogida de desechos eléctricos y equipamiento electrónico para ser reciclado. Esto viene confirmado por el símbolo que se encuentra en el producto, manual del usuario o embalaje.

Dependiendo de sus características, los materiales pueden reciclarse. Mediante el reciclaje y otras formas de procesamiento de los desechos eléctricos y el equipamiento electrónico puedes contribuir de forma significativa a ayudar a proteger el medio ambiente.

Contacta con las autoridades locales para más información sobre el punto de recogida más cercano.

Para preservar el medio ambiente, al final de la vida útil de su producto, deposítelo en los lugares destinados a ello de acuerdo con la legislación vigente.

Este aparato es únicamente de uso profesional y debe ser utilizado por personal cualificado.

Cher Client

Nous vous remercions de la confiance dont vous faites preuve envers notre marque en achetant un appareil à usage professionnel. Nous sommes tout à fait convaincus qu'au fil du temps, vous serez pleinement satisfait de votre achat.

Prenez quelques minutes, approchez-vous de l'appareil muni de ce manuel et « au travail ! » : les habituelles pages noires de texte sont ici commodément remplacées par des informations graphiques facilement compréhensibles.

Nous vous conseillons cependant d'étudier attentivement ce manuel rédigé par les chefs cuisiniers de FAGOR. Car ce n'est qu'à ce prix qu'il vous sera possible de tirer le plus grand parti des multiples possibilités et avantages que vous offre cet appareil.

Conservez ce manuel à proximité de l'appareil et toujours à portée de main.

Pour finir, nous vous souhaitons beaucoup de succès et de grandes satisfactions avec votre nouveau cuiseur de pâtes.

FAGOR

Installation

Dimensions générales et raccordements	1-3
Caractéristiques techniques	12
Mise en place et nivellement	15
Raccordement au gaz	15
Raccordement électrique	15
Raccordement à l'eau	15

Utilisation

Allumage de l'appareil	16
------------------------	----

Entretien

Entretien	17
-----------	----

Recommandations relatives à la protection de l'environnement

Recommandations relatives à la protection de l'environnement	17
--	----

Tableau de caractéristiques (Tableau n°1)

MODÈLE			CPG9-05	CPG9-05S	CPG7-05
DIMENSIONS EXTERNES	(mm)	Largeur	425	425	350
		Profondeur	900	900	775
		Hauteur	850	700	850
DIMENSIONS CUVE	(mm)	Largeur	308	308	250
		Profondeur	510	510	400
		Hauteur	300	300	300
CONTENANCE MAXIMUM DE LA CUVE (L)			33	33	20
POIDS NET (kg)			50	45	47
NOMBRE DE BRÛLEURS	8.000 Kcl/h		2	2	--
	6.000Kcl/h		--	--	2
CONSOMMATIONS NOMINALES	m³ /h	G-110	2,84	2,84	2,20
		G-120	2,52	2,52	1,95
		G-130	1,67	1,67	1,29
		G-150	2,20	2,20	1,70
		G-20	1,77	1,77	1,06
		G-25	2,06	2,06	1,23
		G-25.1	1,84	1,84	0,83
		GZ-35	2,06	2,06	0,82
	Kg/h	G-30	1,39	1,39	1,32
		G-31	1,37	1,37	1,11
PUISSANCE TOTALE GAZ Pouvoir calorifique Inférieur Kw./h	G-110/G-120/G-130/G-150		11	11	8,5
	G-20; G-25; G-30; G-31		16,7	16,7	10
	G-25.1		15	15	9
	GZ-35		14	14	9

Consommation d'air (Tableau n°2)

Mod.	Consommation d'air nécessaire à la combustion Nm ³ /h
CPG9-05, CPG9-05S	17
CPG7-05	10

Pays/Catégories/Pression d'approvisionnement (Tableau n°3)

G-900 / G-700

Pays de destination	Catégories	Pressions (mbar)
AT	II2H3B/P	20;50
BE	II2E+3+	20/25 ; 28-30/37
DE-LU	II2E3B/P	20 ; 50
DK-SE	III1a2H3B/P	8;20;30
ES	III1ace2H3+	8;20;28-30/37
FR	III1c2E+3+	8;20/25;28-30/37
FI-NO-LT-LV-EE-BG-RO-HR-TR	II2H3B/P	20;30
GB -PT-IE-CH-GR-SK-SI-CZ	II2H3+	20 ; 28-30/37
HU	II2HS3B/P	25 ; 30
IT	III1a2H3+	8;20;28-30/37
MT-CY-IS	I3B/P	30
NL	II2L3B/P	25 ; 30
PL	II2ELs3B/P	20;13;28-30

Tableau de puissances des brûleurs (Tableau n°4)

PUISSANCE TOTALE	BRÛLEUR 900	BRÛLEUR 700
	Pouvoir calorifique Inf. kw/h	Pouvoir calorifique Inf. kw/h
G-110/G-120/G-130/G-150	11	8,5
G-20; G-25; G-30; G-31	16,7	10
G-25.1	15	9
GZ-35	14	9

Tableau des différents gaz de référence (Tableau n°5)

	Kcal/m3								kcal/kg	
	GAZ DE VILLE				GAZ NATUREL				G.P.L.	
	G-110	G-120	G-130	G-150	G-20	G-25	G-25.1	GZ-35	G-30	G-31
POUVOIR CALORIQUE INFÉRIEUR	3.515	3.950	5.960	4.542	8.573	7.372	7.000	5.851	10.901	11.066

Tableau du diamètre des injecteurs et réglage (Tableau n°6)

FAMILLE/GAZ			Pouvoir calorifique inférieur	BRÛLEUR 700		VOYANTS	BYPASS ROBINET
				Ø Injecteur (mm.)	H(mm)	Ø Injecteur (mm.)	Ø (mm.)
1	G-110	Kcal/m ³	3.515	3,05	15-20	Réglable 3/4 tour	Réglable 2 tour
	G-120		3.746				
	G-130		5.960				
	G-150		4.532				
2	G-20	Kcal/m ³	8.573	1,7	20	0.40	Réglable 1/4 tour
	G-25		7.372				
	G-25.1		7.000				
	GZ-35		5.851	2,35		Réglable 1/4 tour	Réglable 1/2 tour
3	G-30	28 mbar	10.901	1,1	30	0.25	0,8
		50 mbar		0,9	25	0.20	0,7
	G-31	37 mbar	11.066	1,1	30	0.25	0,8
		50 mbar		0,9	25	0.20	0,7

FAMILLE/GAZ			Pouvoir calorifique inférieur	BRÛLEUR 900		VOYANTS	BYPASS ROBINET
				Ø Injecteur (mm.)	H(mm)	Ø Injecteur (mm.)	Ø (mm.)
1	G-110	Kcal/m ³	3.515	4,6	15 -20	Réglable 3/4 tour	Type de bouchon et réglable 5 tours*
	G-120		3.746				
	G-130		5.960				
	G-150		4.532				
2	G-20	Kcal/m ³	8.573	2,25	25	0.40	Réglable 1/4 tour
	G-25		7.372				
	G-25.1		7.000				
	GZ-35		5.851	3,05		Réglable 1/4 tour	Réglable 3/4 tour
3	G-30	28 mbar	10.901	1,45	30	0.25	1
		50 mbar		1,25	25	0.20	0,9
	G-31	37 mbar	11.066	1,45	30	0.25	1
		50 mbar		1,25	25	0.20	0,9

Installation électrique (Tableau n°7)

TENSION ALIMENTATION	SECTION CÂBLE	FUSIBLE INT. GÉNÉRAL	DISPOSITIF DIFFÉRENTIEL
230V 50-60Hz	2x1,5mm ² +T	4A	30mA
PUISSANCE ÉLECTRIQUE KW			0,1Kw

* Bypass Type de bouchon: Standard bypass sans partie intérieur afin de passer tous les flux de gaz.

1.-INSTALLATION

Mise en place et nivellement

La mise en place et l'installation électrique doivent toujours être effectuées par un TECHNICIEN AGRÉÉ, en respectant les normes en vigueur dans chaque pays.

Pour un bon fonctionnement, il convient d'installer une hotte aspirante.

Installer l'appareil dans un local bien aéré.

Niveler et régler la hauteur de l'appareil. (Fig. 1)

Raccordement au gaz

La connexion de gaz de l'appareil doit toujours être réalisée par un Technicien Autorisé, en respectant les normes de chaque pays.

L'installation générale devra être pourvue d'un robinet de distribution et d'un régulateur de pression, et il est en outre recommandable d'installer un robinet de fermeture pour chaque appareil de consommation. (Fig 2)

Pour la connexion du gaz à l'appareil, il faut employer un tube d'au moins Ø12x10mm et terminé par un écrou de ¾" pour adapter au bain marie.

Raccordement électrique

Le raccordement électrique de l'appareil doit toujours être effectué par un TECHNICIEN AGRÉÉ.

Il faudra tenir compte des normes légales en vigueur dans chaque pays en matière de raccordements au réseau électrique.

Vérifiez que la tension du réseau correspond à celle qui est indiquée sur la plaque signalétique.

Pour le branchement, utiliser un câble de conduite en polychloroprène ou un autre matériel ayant des caractéristiques similaires (H05RN-F).

Placer, sur la prise réseau, un interrupteur général pourvu de fusibles, indépendant de l'appareil, et dont la distance entre contacts est égale ou supérieure à 3mm.

Il est obligatoire de connecter l'appareil à une prise de terre. Le fabricant n'est pas responsable des dommages qui pourraient être causés par le manque de suivi de cette exigence.

La section de câble conduite et la valeur des fusibles à installer sur le interrupteur général, sont indiquées sur le tableau N° 7

Faites passer le câble sous gaine par le presse-étoupe indiqué puis connectez à la réglette de raccordement(R).

TRÈS IMPORTANT: Si on installe plusieurs appareils en ligne, ils devront être connectés entre eux à la prise de terre, par le point prévu à cet effet, qui se trouve situé sur la partie arrière de l'appareil.

Raccordement d'eau

Le raccordement d'eau est défini dans le paragraphe « Dimensions générales et raccordements » par la lettre EV

Il est recommandé que la pression d'eau soit entre 2 et 4 bars et la température maximale de 60°C.

Les raccords d'entrées d'eau sur les appareils sont 1/2" en gamme 700 et en 3/4" en gamme 900.

Pour le remplissage d'eau de la cuve, tourner le robinet de commande en gamme 700 ou bien la commande à la position désirée selon indication sur la Fig. 7 en gamme 900.

Adaptation à des gaz différents

Si l'appareil est préparé pour un gaz différent de celui de l'installation, procéder de la manière suivante Couper l'arrivée de gaz dans l'appareil si elle est connectée. (toute transformation du circuit de gaz de l'appareil devra être effectuée par un TECHNICIEN AGRÉÉ).

Modification des brûleurs

Remplacement des injecteurs

Démonter les injecteurs "A" des brûleurs (Fig. 3) et les remplacer par les injecteurs adaptés au gaz à utiliser.

Réglage d'air des brûleurs.

Positionner le régulateur d'air "B" (Fig. 3) sur la mesure "H" suivant le gaz à utiliser.

Remplacement des voyants

- Dévisser le bouchon "A" (Fig.4).
- Pour le G.P.L. et le GAZ NATUREL, remplacer l'injecteur « B » et serrer à fond. Pour le GAZ DE VILLE, tourner dans un sens ou dans l'autre jusqu'à obtenir une flamme stable (Fig. 4).
- Tourner le régulateur d'air "C" jusqu'à ce que la flamme se stabilise (Fig. 4).

Réglage minimum du robinet/vanne indiqué par les lettres "GV »

IMPORTANT: Avant le réglage, le brûleur devra fonctionner à plein régime pendant au moins 15 minutes. Pour le **GAZ NATUREL** et le **GAZ DE VILLE** tourner la vis de réglage "F" (Fig 5) dans un sens ou dans l'autre jusqu'à ce que la flamme soit stable en position minimum. Pour le G.P.L. la serrer à fond.

Après avoir adapté l'appareil à un autre type de gaz ou à une autre pression différents de ceux pour lesquels il avait été originellement réglé, il convient de laisser les indications relatives au nouveau réglage en lieu et place des indications précédentes de manière à permettre une identification sans ambiguïté de l'état de l'appareil après modification.

2.-UTILISATION

Allumage de l'appareil

Allumage des brûleurs

- Ouvrir le robinet général de gaz situé à l'extérieur de l'appareil.
- Appuyer légèrement sur le sélecteur "M" afin de le débloquent, puis le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position VOYANT (Fig. 6). maintenir le sélecteur enfoncé dans cette position puis appuyer plusieurs fois sur le piézo-électrique correspondant aux lettres "PZ" jusqu'à ce que le voyant indiqué par la lettre "P" s'allume.
- À partir de ce moment-là, pour allumer le brûleur, il n'y a plus qu'à tourner le sélecteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et le positionner sur MAXIMUM (Fig. 6, N° 3) ou MINIMUM (Fig. 6, N° 4)
(En position MINIMUM, l'eau se maintiendra à une température d'environ 95°)
Relâcher le sélecteur une fois ce dernier sur la position souhaitée.
IMPORTANT : Pour passer de la position MAXIMUM à n'importe quelle autre position, toujours enfoncer le sélecteur.

Extinction des brûleurs

- Si le sélecteur est sur l'une ou l'autre des positions MAXIMUM, MINIMUM ou INTERMÉDIAIRE, il convient d'enfoncer le sélecteur et de le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre de manière à le ramener en position VOYANT (Fig.6, N° 2) avant de le relâcher.
Dans cette position, le brûleur s'éteint mais le voyant reste allumé.
- Pour éteindre le voyant, enfoncer le sélecteur et le ramener en position ÉTEINT (N°1).

3.-ENTRETIEN

Nettoyage quotidien

Pour que l'appareil se conserve comme au premier jour, il convient de suivre les instructions suivantes :

- a) La surface intérieure de la cuve doit être nettoyée quotidiennement après chaque utilisation, pour ce faire, il conviendra d'utiliser un produit dégraissant spécifique du secteur.

Liste des pièces de rechange

- | | |
|--|------------------------------------|
| 1.-Robinet-Vanne "GV". | 6.- Une électrovanne |
| 2.- Voyant « P ». | 7.- un interrupteur de remplissage |
| 3.- Thermocouple "T". | |
| 4.- Piézo-électrique "PZ".(900 uniquement) | |
| 5.- Robinet d'eau "GA". | |

NOTE IMPORTANTE :

Le remplacement de tout composant fonctionnel pouvant affecter la sécurité devra être effectué par un TECHNICIEN AGRÉÉ.

D'une manière générale chaque fois qu'un composant fonctionnel est remplacé, vérifier que LE ROBINET GÉNÉRAL DU GAZ ou l'INTERRUPTEUR GÉNÉRAL est bien fermé et qu'il n'y a pas de feu à proximité de l'appareil.

4.-RECOMMANDATIONS RELATIVES À LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Lorsque la durée de vie de ce produit touche à sa fin, ne pas le jeter dans un conteneur à déchets standard mais le déposer dans un point de collecte spécifique destiné aux déchets électriques et aux équipements électroniques usagés en vue de son ultérieur recyclage. Cette précaution à prendre est confirmée par le symbole figurant sur le produit, le manuel de l'utilisateur ou l'emballage.

En fonction de leurs caractéristiques les matériaux peuvent être recyclés. Grâce au recyclage et à d'autres formes de traitement des déchets électriques et des équipements électroniques, vous pouvez contribuer de façon significative à la protection de l'environnement.

Pour obtenir de plus amples renseignements concernant le point de collecte le plus proche de chez vous, veuillez contacter les collectivités locales.

Pour protéger l'environnement, une fois votre appareil arrivé en fin de vie, déposez-le dans des lieux prévus à cet effet conformément à la législation en vigueur.

Cet appareil est exclusivement réservé à l'usage professionnel et ne doit être utilisé que par un personnel qualifié.

Dear customer

We would like to thank you for the confidence you have shown in our product on purchasing a professional appliance. We are totally convinced that in time you will be completely satisfied with your purchase.

Take a few minutes of your time and get to know the appliance with this instruction manual and "down to work": the easy to understand graphical information replaces pages full of writing.

Nevertheless, we recommend you thoroughly read this manual compiled by FAGOR's kitchen supervisors, in order to benefit to the maximum from the multiple possibilities and advantages this appliance offers you.

Keep this manual near to the appliance and at all times in an accessible place.

Lastly, we wish you success and hope that you will be fully satisfied with your new pasta cooker.

FAGOR

Installation	
	General and connection dimensions
	1-3
	Technical specifications
	19
	Positioning and levelling
	22
	Gas connection
	22
	Electric connection
	22
	Water connection
	22
Use	
	Turning the appliance on
	23
Maintenance	
	Maintenance
	24
Recommendations for the protection of the environment	
	Recommendations for the protection of the environment
	24

Table of specifications (Table 1)

MODEL			CPG9-05	CPG9-05S	CPG7-05
EXTERNAL DIMENSIONS	(mm)	Width	425	425	350
		Depht	900	900	775
		Height	850	700	850
VAT DIMENSIONS	(mm)	Width	308	308	250
		Depht	510	510	400
		Height	300	300	300
MAXIMUM VAT CAPACITY (L.)			33	33	20
NET WEIGHT (kg)			50	45	47
NUMBER OF BURNERS	8.000 Kcl/h		2	2	--
	6.000Kcl/h		--	--	2
NOMINAL CONSUMPTION	m³ /h	G-110	2,84	2,84	2,20
		G-120	2,52	2,52	1,95
		G-130	1,67	1,67	1,29
		G-150	2,20	2,20	1,70
		G-20	1,77	1,77	1,06
		G-25	2,06	2,06	1,23
		G-25.1	1,84	1,84	0,83
		GZ-35	2,06	2,06	0,82
	Kg/h	G-30	1,39	1,39	1,32
		G-31	1,37	1,37	1,11
TOTAL POWER (Lower calorific value) Kw	G-110/G-120/G-130/G-150		11	11	8,5
	G-20; G-25; G-30; G-31		16,7	16,7	10
	G-25.1		15	15	9
	GZ-35		14	14	9

Air consumption (Table 2)

Mod.	Air consumption necessary for combustion Nm ³ /H
CPG9-05, CPG9-05S	17
CPG7-05	10

Country/Categories/Supply pressures (Table 3)**G-900 / G-700**

Country of destination	Categories	Pressure (mbar)
AT	II2H3B/P	20;50
BE	II2E+3+	20/25 ; 28-30/37
DE-LU	II2E3B/P	20 ; 50
DK-SE	III1a2H3B/P	8;20;30
ES	III1ace2H3+	8;20;28-30/37
FR	III1c2E+3+	8;20/25;28-30/37
FI-NO-LT-LV-EE-BG-RO-HR-TR	II2H3B/P	20;30
GB -PT-IE-CH-GR-SK-SI-CZ	II2H3+	20 ; 28-30/37
HU	II2HS3B/P	25 ; 30
IT	III1a2H3+	8;20;28-30/37
MT-CY-IS	I3B/P	30
NL	II2L3B/P	25 ; 30
PL	II2ELs3B/P	20;13;28-30

Table of burner outputs (Table 4)

TOTAL POWER	BURNER - 900	BURNER - 700
	Lower calorific power Kw./h	Lower calorific power Kw./h
G-110/G-120/G-130/G-150	11	8,5
G-20; G-25; G-30; G-31	16,7	10
G-25.1	15	9
GZ-35	14	9

Table of different types of gases (Table 5)

	Kcal/m3								Kcal/kg	
	TOWN GAS				NATURAL GAS				LPG.	
	G-110	G-120	G-130	G-150	G-20	G-25	G-25.1	GZ-35	G-30	G-31
LOWER CALORIFIC POWER	3,515	3,950	5,960	4,542	8,573	7,372	7,000	5,851	10,901	11,066

Injector diameter and adjustment table (Table 6)

FAMILY/GAS			Lower calorific value	BURNER - 700		PILOT	VALVE BYPASS
				Ø Injector (mm.)	H(mm)	Ø Injector (mm.)	Ø (mm.)
1	G-110	Kcal/m ³	3.515	3,05	15-20	Regulated 3/4 turn	Regulated 2 turns
	G-120		3.746				
	G-130		5.960				
	G-150		4.532				
2	G-20	Kcal/m ³	8.573	1,7	20	0.40	Regulated 1/4 turn
	G-25		7.372				
	G-25.1		7.000				
	GZ-35		5.851	2,35		Regulated 1/4 turn	Regulated 1/2 turn
3	G-30	28 mbar	10.901	1,1	30	0.25	0,8
		50 mbar		0,9	25	0.20	0,7
	G-31	37 mbar	11.066	1,1	30	0.25	0,8
		50 mbar		0,9	25	0.20	0,7

FAMILY/GAS			Lower calorific value	BURNER - 900		PILOT	VALVE BYPASS
				Ø Injector (mm.)	H(mm)	Ø Injector (mm.)	Ø (mm.)
1	G-110	Kcal/m ³	3.515	4,6	15 -20	Regulated 3/4 turn	Cap type and 5 turns opened*
	G-120		3.746				
	G-130		5.960				
	G-150		4.532				
2	G-20	Kcal/m ³	8.573	2,25	25	0.40	Regulated 1/4 turn
	G-25		7.372				
	G-25.1		7.000				
	GZ-35		5.851	3,05		Regulated 1/4 turn	Regulated 3/4 turn
3	G-30	28 mbar	10.901	1,45	30	0.25	1
		50 mbar		1,25	25	0.20	0,9
	G-31	37 mbar	11.066	1,45	30	0.25	1
		50 mbar		1,25	25	0.20	0,9

Electrical instalation (Table nº7)

SUPPLY VOLTAGE	CABLE SECTION	POWER SWITCH FUSE	DIFFERENTIAL DEVICE
230V 50-60Hz	2x1,5mm ² +T	4A	30mA
ELECTRICAL OUTPUT KW			0,1Kw

* Cap type bypass: Standard bypass without interior part to let all gas flow pass.

1.- INSTALLATION

Positioning and levelling

The positioning and electric and gas installation must always be carried out by an AUTHORISED TECHNICIAN, observing the standards of each country .

it is advisable to install an extraction hood for the optimum operation of the appliance.

Place the appliance in a well-ventilated place.

Level and adjust the height of the appliance. (Fig. 1)

Gas connection

An Authorised Technician, observing the regulations in each country, must always carry out the appliance's gas connection.

The general installation must have a stopcock and a pressure regulator and it is advisable to install a shut-off cock on each individual appliance. (Fig.2)

A tube of at least Ø 12 x 10 mm should be used for the appliance's gas connection, and tightened with a ¾" nut to connect the Bain Marie.

Conversion to other types of gas

If the appliance is prepared for a different type of gas to the one available in the installation, you should proceed as follows:

Cut off the gas to the appliance if connected. (Any conversion of the appliance's gas circuit must always be carried out by a QUALIFIED TECHNICIAN).

Electrical connection

An AUTHORISED TECHNICIAN should always carry out the appliance's electrical connection.

The legal standards in force in each country on connections to the mains should be taken into account.

Check that the mains voltage corresponds to that indicated on the nameplate.

Use cable sleeves made out of polychloroprene or other similar materials (H05RN-F), for the connection.

Put an autonomous power switch with fuses into the mains socket, with a minimum distance between contacts of at least 3 mm.

It is obligatory to earth the appliance. The manufacturer takes no responsibility if this requirement is not fulfilled.

The section of cable sleeve and the rating of the fuses to be installed in the power switch are indicated in table no 7

Route the cable through the stuffing box and connect it to the terminal strip (R).

VERY IMPORTANT: When several appliances are installed in series, they should be earthed to each other using the point assigned for this purpose, located in the rear part of the appliance.

Water and drainage connection

The water intake and its location within the appliance are defined in the "General Dimension and connection" with the letter "EV". The water pressure must be between 2 and 4 bar and the maximum temperature is 60°C. The water intake in the machines is ½" in G-700 and ¾" in G-900. To fill up the pan turn the hot or the cold water inlet tap in G-700 or turn the water inlet tap as shows Fig.7 to the required position in G-900.

Conversion to different gases

If the appliance is prepared for a different type of gas to the one available in the installation, you should proceed as follows:

Cut off the gas to the appliance if connected. (All conversions of the appliance's gas circuit must always be carried out by a QUALIFIED TECHNICIAN).

Burner conversion

Injector replacement.

Dismantle the "A" injectors from the burners (Fig. 3) and replace them with suitable ones depending on the gas to be used.

Burner air adjustment.

Set the air regulator "B" (Fig. 3) to the "H" measurement depending on the gas to be used.

Pilot conversion

- a) Loosen lid "A" (Fig. 4).
- b) For LPG and NATURAL GAS replace injector "B" and tighten to the end. For TOWN GAS, turn in one direction or the other until the flame remains stable (Fig. 4).
- c) Turn the air regulator "C" until the flame steadies (Fig. 4).

Min adjustment Valve tap, code "GV"

IMPORTANT: Before adjusting, the burner will be fully operating for at least 15 minutes.

For **NATURAL GAS** and **TOWN GAS**, turn adjustment screw "F" (Fig. 5) one way or the other until the flame stabilises in the minimum position. Tighten it as much as possible for LPG.

After adapting the equipment to another type of gas or to another pressure, other than that for which it had been previously set, the old instructions should be replaced with the instructions for the new settings, to enable unambiguous identification of the state of the equipment after modification.

2.-USE

Turning the appliance on

Burner ignition

- a) Open the main general gas-tap installed on the outside of the appliance.
- b) Gently press until control "M" is unlocked and turn it anticlockwise to position PILOT (Fig. 6), holding it in this position, press the piezoelectric, code "PZ" several times until the pilot letter "P" lights up
- c) From now on, to ignite the burner, turn the control anticlockwise to the MAXIMUM position (Fig. 6, No 3) or position MINIMUM (Fig. 6, No. 4).
(In the MINIMUM position, the water stays at an approximate temperature of 95°).
Loosen the control when this position is reached.
IMPORTANT: To go to the MAXIMUM position or any other one, you must always press the control.

Turning the burners off

- a) If it is in any of the MAXIMUM, MINIMUM or INTERMEDIATE positions, the control must be pressed and turned clockwise to the PILOT position (Fig. 6, No 2) and held down.
In this position, the burner will switch off, and the pilot will remain on.
- b) To turn the pilot off, press the control and turn it to the OFF position (No 1).

3.- MAINTENANCE

Daily cleaning

In order for the appliance to work as new, it is advisable to follow the following instructions:

- a) The interior surface of the vat must be cleaned daily after use, with any of the specific marketed degreasing products.

List of spare parts

- | | |
|-----------------------------------|------------------------|
| 1.-Valve-Tap "GV". | 6.-IN: Filling switch |
| 2.- Pilot "P" | 7.- EV: Electric valve |
| 3.-Thermocouple "T" | |
| 4.- Piezoelectric "PZ".(Only 900) | |
| 5.- Water tap "GA". | |

IMPORTANT NOTE:

The replacement of any functional component that can affect the safety of the appliance must be carried out by an AUTHORISED TECHNICIAN.

As a general rule, whenever an operating component is replaced, you must check that THE MAIN GAS-TAP or THE MAINS POWER SWITCH is shut and that there is no fire in the vicinity of the appliance.

4.- ENVIRONMENTAL PROTECTION RECOMMENDATION



On ending its useful life, this product must not be thrown away in a standard rubbish bin, but must be left in an electrical waste and electronic equipment collection point for recycling. This is confirmed by the symbol on the product, user manual, or packaging.

Depending on the symbol, the materials can be recycled. By recycling and other ways of processing electrical waste and electronic equipment, you can significantly contribute to protecting the environment.

Contact your local authorities for more information of the nearest collection point.

To preserve the environment at the end of the useful life of your product, leave it in the appropriate places in accordance with the current legislation.

**This appliance is only for professional usage
and must be used by qualified personnel.**

Sehr geehrter Kunde,

wir danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie uns mit dem Kauf eines für den professionellen Gebrauch bestimmten Gerätes unserer Marke bewiesen haben. Wir sind fest davon überzeugt, dass Sie auch nach langer Zeit noch vollkommen zufrieden mit Ihrem Kauf sein werden.

Nehmen Sie sich einige Minuten Zeit, begeben Sie sich mit diesem Handbuch zum Gerät und „Hand ans Werk“: die leicht verständlichen Bildinformationen ersetzen die bisher verwendeten Volltextseiten.

Allerdings raten wir Ihnen dazu, das vorliegende, von den FAGOR-Küchenchefs verfasste Handbuch gründlich durchzulesen, da Sie nur so in den Genuss der vielfältigen Möglichkeiten und Vorteile dieses Gerätes kommen können.

Bewahren Sie dieses Handbuch stets in Gerätenähe und an einem gut zugänglichen Ort auf.

Abschliessend wünschen wir Ihnen viel Erfolg und Freude mit Ihrem neuen Gerät.

FAGOR

Installation

Allgemeine Abmessungen und Zuleitungen	1-3
Technische Eigenschaften	26
Aufstellung und Nivellierung	29
Gasanschluss	29
Wasseranschluss	29

Gebrauch

Einschalten des Gerätes	30
-------------------------	----

Wartung

Wartung	30
---------	----

Umweltschutzempfehlung

Umweltschutzempfehlung	31
------------------------	----

Tabelle mit den Geräteeigenschaften (Tabelle Nr. 1)

ÄUSSERE ABMESSUNGEN	(mm)	Breite	425	425	350
		Tiefe	900	900	775
		Höhe	850	700	850
ABMESSUNGEN TIEGEL	(mm)	Breite	308	308	250
		Tiefe	510	510	400
		Höhe	300	300	300
MAX. FASSUNGSVERMÖGEN TIEGELS (L.)			33	33	20
NETTOGEWICHT(kg)			50	45	47
ANZAHL DER BRENNER	8.000 Kcl/h		2	2	--
	6.000Kcl/h		--	--	2
NENNVER- BRAUCHSWERTE	m³ /h	G-110	2,84	2,84	2,20
		G-120	2,52	2,52	1,95
		G-130	1,67	1,67	1,29
		G-150	2,20	2,20	1,70
		G-20	1,77	1,77	1,06
		G-25	2,06	2,06	1,23
		G-25.1	1,84	1,84	0,83
		GZ-35	2,06	2,06	0,82
	Kg/h	G-30	1,39	1,39	1,32
		G-31	1,37	1,37	1,11
GESAMT- LEISTUNG GAS Kw./h	G-110/G-120/G-130/G-150		11	11	8,5
	G-20; G-25; G-30; G-31		16,7	16,7	10
	G-25.1		15	15	9
	GZ-35		14	14	9

Luftverbrauch (Tabelle Nr. 2)

Mod.	Für die Verbrennung erforderlicher Luftverbrauch Nm ³ /h
CPG9-05, CPG9-05S	17
CPG-705	10

Land / Kategorien / Betriebsdrücke (Tabelle Nr. 3)

G-900 / G-700

Bestimmungsland	Kategorien	Drücke(mbar)
AT	II2H3B/P	20 ;50
BE	II2E+3+	20/25 ; 28-30/37
DE-LU	II2E3B/P	20 ; 50
DK-SE	III1a2H3B/P	8 ;20 ;30
ES	III1ace2H3+	8 ;20 ;28-30/37
FR	III1c2E+3+	8 ;20/25 ;28-30/37
FI-NO-LT-LV-EE-BG-RO-HR-TR	II2H3B/P	20 ;30
GB -PT-IE-CH-GR-SK-SI-CZ	II2H3+	20 ; 28-30/37
HU	II2HS3B/P	25 ; 30
IT	III1a2H3+	8 ;20 ;28-30/37
MT-CY-IS	I3B/P	30
NL	II2L3B/P	25 ; 30
PL	II2ELs3B/P	20 ;13 ;28-30

Tabelle mit den Leistungswerten der Brenner (Tabelle Nr. 4)

LEISTUNG GESAMT	BRENNER 900	BRENNER 700
	Unterer Heizwert Kw./h	Unterer Heizwert Kw./h
G-110/G-120/G-130/G-150	11	8,5
G-20; G-25; G-30; G-31	16,7	10
G-25.1	15	9
GZ-35	14	9

Tabelle mit den verschiedenen Bezugsgasen (Tabelle Nr.5)

	Kcal/m3								Kcal/kg	
	STADTGAS				ERDGAS				LPG (Flüssiggas)	
	G-110	G-120	G-130	G-150	G-20	G-25	G-25.1	GZ-35	G-30	G-31
UNTERER HEIZWERT	3.515	3.950	5.960	4.542	8.573	7.372	7.000	5.851	10.901	11.066

Tabelle der Durchmesser der Injektoren und Einstellung (Tabelle Nr. 6)

FAMILIE/GAS			Unterer Heizwert		BRENNER 700		PILOT-BRENNER	KLAPPE BYPASS
					Ø Injektor (mm.)	H(mm)	Ø Injektor (mm.)	Ø (mm.)
1	G-110		Kcal/m³	3.515	3,05	15-20	Regulierbar ¾ drehung	Regulierbar 2 drehung
	G-120			3.746				
	G-130			5.960				
	G-150			4.532				
2	G-20		Kcal/m³	8.573	1,7	20	0.40	Regulierbar ¼ drehung
	G-25			7.372				
	G-25.1			7.000				
	GZ-35			5.851	2,35		Regulierbar ¼ drehung	Regulierbar ½ drehung
3	G-30	28 mbar	Kcal/Kg	10.901	1,1	30	0.25	0,8
		50 mbar			0,9	25	0.20	0,7
	G-31	37 mbar		11.066	1,1	30	0.25	0,8
		50 mbar			0,9	25	0.20	0,7

FAMILIE/GAS			Unterer Heizwert		BRENNER 900		PILOT-BRENNER	KLAPPE BYPASS
					Ø Injektor (mm.)	H(mm)	Ø Injektor (mm.)	Ø (mm.)
1	G-110		Kcal/m³	3.515	4,6	15 -20	Regulierbar ¾ drehung	Korken und geöffnet typ 5 drehung*
	G-120			3.746				
	G-130			5.960				
	G-150			4.532				
2	G-20		Kcal/m³	8.573	2,25	25	0.40	Regulierbar ¼ drehung
	G-25			7.372				
	G-25.1			7.000				
	GZ-35			5.851	3,05		Regulierbar ¼ drehung	Regulierbar ¾ drehung
3	G-30	28 mbar	Kcal/Kg	10.901	1,45	30	0.25	1
		50 mbar			1,25	25	0.20	0,9
	G-31	37 mbar		11.066	1,45	30	0.25	1
		50 mbar			1,25	25	0.20	0,9

Elektrischer Anschluss(Tabelle Nr. 7)

VERSORGUNGS- SPANNUNG	QUERSCHNITT SCHLAUCH	INT. HAUPTSICHERUNG	TRENN- VORRICHTUNG
230V 50-60Hz	2x1,5mm ² +T	4A	30mA
ELEKTRISCHE LEISTUNG KW			0,1Kw

* Korken typ bypass: Standard bypass ohne innen part für alle gasmenge erlauben zu gehen.

1.- INSTALLATION

Aufstellung und Nivellierung

Die Aufstellung und der elektrische Anschluss müssen von einem AUTORISIERTEN FACHTECHNIKER bei Beachtung der am jeweiligen Aufstellungsort gültigen Normen vorgenommen werden.

Werkseitig wird die Installation einer Abzugshaube empfohlen, um die ordnungsgemäße Funktionsweise zu gewährleisten.

Das Gerät sollte in einem Lokal mit ausreichender Lüftung aufgestellt werden.

Gerätehöhe nivellieren und einregulieren (Abb. 1)

Gasanschluss

Die Hauptinstallation sollte über ein Unterbrechungsventil und einem Druckregler verfügen. Werkseitig wird dazu geraten, ein Unterbrechungsventil pro verbrauchendes Gerät vorzusehen. (Abb. 2)

Umrüstung zur Anpassung an andere Gasarten

Arbeite die Installation mit einer anderen Gasart als das Gerät, so ist wie folgt zu verfahren:

Den Gaskreislauf zum Gerät unterbrechen. (Die Umrüstung des Gaskreislaufs des Gerätes muss von einem AUTORISIERTEN FACHTECHNIKER vorgenommen werden).

Umrüstung der Brenner

Auswechseln der Injektoren.

Die Injektoren „A“ der Brenner (Abb. 3) durch die für das zu verwendende Gas passenden Injektoren ersetzen.

Einstellung der Luft an den Brennern.

Den Luftregler „B“ (Abb. 3) je nach zu verwendendem Gas auf das Maß „H“ einregulieren.

Wasseranschluss und Abfluss

Die Installation muss über einen Durchlaufhahn verfügen.

Der Wasseranschluss und seine Unterbringung sind mit den Buchstaben „EV“ gekennzeichnet. Der Wasserdruck muss zwischen 2 und 4 bar liegen und darf nur eine maximale Temperatur von 60°C betragen. Der Wasseranschluss am Gerät ist ½“.

Umrüstung der Pilotbrenner

- a) Den Stöpsel „A“ entfernen (Abb. 4).
- b) Bei VERFLÜSSIGTEM PETROLEUMGAS (LPG) und ERDGAS ist der Injektor „B“ zu ersetzen und bis zum Anschlag anziehen. Bei STADTGAS ist dieser in die eine oder andere Richtung zu drehen, bis man die gewünschte Stabilität der Flamme erhält (Abb. 4).
- c) Den Luftregler „C“ einregulieren bis sich die Flamme stabilisiert hat (Abb. 4).

Mindesteinstellung des Ventilhahns mit Buchstaben „GV“

ACHTUNG: Der Brenner muss mindestens 15 Minuten unter Volllast gelaufen sein bevor die Einstellung vorgenommen werden kann.

Für **ERDGAS** und **STADTGAS** ist die Stellschraube F (Abb. 5) in die eine oder andere Richtung zu drehen, bis sich die Flamme in der Minimalstellung stabilisiert hat. Bei verflüssigtem Petroleumgas (LPG) ist diese bis zum Anschlag anzuziehen.

Nach der Umrüstung des Geräts auf eine andere als die bisherig eingestellte Gas- oder Druckart, sind die Angaben der neuen Einstellung am selben Ort und in der gleichen Stellung wie die vorherigen anzubringen, wodurch eine Identifizierung ohne Zweifel durch Mehrdeutigkeit des neuen Gerätzustands ermöglicht wird..

2.- GEBRAUCH

Einschalten des Gerätes

Zündvorgang der Brenner

- a) Den außen am Gerät befindlichen Haupthahn öffnen.
- b) Das Bedienelement „M“ durch leichtes Drücken entriegeln und entgegen dem Uhrzeigersinn in die Stellung PILOTBRENNER drehen (Abb. 6), weiterhin in dieser Stellung gedrückt halten und die piezoelektrische Zündung mit den Buchstaben „PZ“ mehrmals drücken, bis der Pilotbrenner mit dem Buchstaben „P“ aufleuchtet.
- c) Ab diesem Moment kann der Brenner jederzeit eingeschaltet werden, indem das Bedienelement gegen den Uhrzeigersinn bis zu den Stellungen HÖCHSTWERT (Abb. 6, Nr. 3) oder MINDESTWERT (Abb. 6, Nr. 4) gedreht wird.
(In der Stellung MINDESTWERT erhält das Wasser eine Temperatur von ungefähr 95°).
Sobald diese Stellung erreicht wird, kann das Bedienelement wieder losgelassen werden.
ACHTUNG: Um von der Stellung HÖCHSTWERT auf jede andere umzuschalten, muss das Bedienelement immer wieder erneut gedrückt werden.

Ausschalten der Brenner

- a) Wenn sich das Bedienelement in einer der Stellungen HÖCHSTWERT, MINDESTWERT oder MITTELWERT befindet, so ist dieses erneut zudrücken, im Uhrzeigersinn bis zur Stellung PILOTBRENNER (Abb. 6, Nr. 2) zudrehen und weiterhin gedrückt zuhalten.
In dieser Stellung schaltet sich der Brenner ab, wobei der Pilotbrenner weiterhin eingeschaltet bleibt.
- b) Zum Abschalten des Brenners ist das Bedienelement zu drücken, um dann in die Stellung AUS (Nr. 1) gedreht zu werden.

3.- WARTUNG

Tägliche Reinigung

Um das Gerät stets im optimalen Zustand zu halten, sollten folgende Anweisungen befolgt werden:

- a) Die inneren Oberflächen des Tiegels sollten immer täglich nach der Benutzung des Ofens gereinigt werden, wofür am besten eines der speziellen, fettlösenden Produkte benutzt wird die auf dem Markt erhältlich sind.

Liste der Ersatzteile

- 1.- Ventilhahn „GV“.
- 2.- Pilotbrenner „P“.
- 3.- Thermoelement „T“.
- 4.- Piezoelektrische Zündung „PZ“. (Nur 900)
- 5.- Wasserhahn „GA“.

WICHTIGER HINWEIS:

Das Auswechseln von sicherheitsrelevanten Funktionskomponenten darf ausschließlich von einem AUTORISIERTEN FACHTECHNIKER vorgenommen werden.

Beim Auswechseln von Funktionskomponenten muss geprüft werden, dass der HAUPTHAHN FÜR GAS oder der HAUPTSCHALTER geschlossen sind und sich keine offene Flamme in Gerätenähe befindet.

4.- UMWELTSCHUTZEMPFEHLUNG



Sobald ihr Gerät ausgedient hat, darf es nicht in den Müll gegeben werden, sondern muss an einer Sammelstelle für Elektromüll und elektronische Geräte zwecks Entsorgung abgegeben werden. Hierauf weist das entsprechende Symbol hin, das sich am Produkt, im Handbuch oder auf der Verpackung befindet.

Je nach Eigenschaften, können einige der Werkstoffe wiederverwertet werden. Durch Recycling und andere Formen der Weiterverwertung können Sie entscheidend zum Schutz der Umwelt beitragen.

Wenden Sie sich an die örtlichen Behörden, um Genaueres zur nächstgelegenen Sammelstelle zu erfahren.

Zum Schutz der Umwelt ist das Gerät am Ende seiner Lebensdauer an einer entsprechenden Sammelstelle gemäß der gültigen Gesetzgebung abzugeben.

Dieses Gerät ist ausschliesslich für den Profigebrauch bestimmt und darf nur von Fachpersonal bedient werden.

Spettabile Cliente

Grazie per la fiducia mostrata nei confronti della nostra marca per acquistare un apparecchio di uso professionale. Siamo fermamente convinti che, con il trascorrere del tempo, sarete completamente soddisfatti del vostro acquisto.

Vi preghiamo di prendervi qualche minuto e, con il presente manuale, avvicinatevi all'apparecchio e "Buon lavoro!": le informazioni grafiche facilmente comprensibili sostituiscono i fogli pieni di testo.

Ciò nonostante, vi consigliamo di studiare attentamente il presente manuale redatto dai responsabili di cucina della FAGOR, per ottenere i massimi vantaggi dalle molteplici possibilità che offre il presente apparecchio.

Conservare questo manuale nelle vicinanze dell'apparecchio ed in un luogo sempre accessibile.

Infine, vi auguriamo un enorme successo e delle grandi soddisfazioni con il vostro nuovo cuoci pasta.
FAGOR

Installazione

Dimensioni generali e connessioni	1-3
Caratteristiche tecniche	33
Posizionamento e livellamento	36
Allacciamento gas	36
Allacciamento dell'acqua	36

Uso

Accensione dell'apparecchio	37
-----------------------------	----

Manutenzione

Manutenzione	37
--------------	----

Raccomandazioni per la protezione ambientale

Raccomandazioni per la protezione ambientale	38
--	----

Tavola delle caratteristiche (Tavola n°1)

MODELLO			CPG9-05	CPG9-05S	CPG7-05
DIMENSIONI ESTERNE	(mm)	Larghezza	425	425	350
		Profondità	900	900	775
		Altezza	850	700	850
DIMENSIONI VASCA	(mm)	Larghezza	308	308	250
		Profondità	510	510	400
		Altezza	300	300	300
CAPACITÀ MASSIMA DELLA VASCA (L.)			33	33	20
PESO NETTO (kg)			50	45	47
NUMERO DEI BRUCIATORI	8.000 Kcl/h		2	2	--
	6.000Kcl/h		--	--	2
CONSUMI NOMINALI	m³ /h	G-110	2,84	2,84	2,20
		G-120	2,52	2,52	1,95
		G-130	1,67	1,67	1,29
		G-150	2,20	2,20	1,70
		G-20	1,77	1,77	1,06
		G-25	2,06	2,06	1,23
		G-25.1	1,84	1,84	0,83
		GZ-35	2,06	2,06	0,82
	Kg/h	G-30	1,39	1,39	1,32
		G-31	1,37	1,37	1,11
POTENZA TOTALE GAS (Potere calorico Inferiore) Kw./h	G-110/G-120/G-130/G-150		11	11	8,5
	G-20; G-25; G-30; G-31		16,7	16,7	10
	G-25.1		15	15	9
	GZ-35		14	14	9

Consumi di aria (Tavola n°2)

Mod.	Consumi di aria necessaria per la combustione Nm ³ /h
CPG9-05, CPG9-05S	17
CPG-705	10

Paese/Categorie/Pressioni d'esercizio (Tavola n°3)

G-900 / G-700

Paese destinatario	Categorie	Pressioni (mbar)
AT	II2H3B/P	20 ;50
BE	II2E+3+	20/25 ; 28-30/37
DE-LU	II2E3B/P	20 ; 50
DK-SE	III1a2H3B/P	8 ;20 ;30
ES	III1ace2H3+	8 ;20 ;28-30/37
FR	III1c2E+3+	8 ;20/25 ;28-30/37
FI-NO-LT-LV-EE-BG-RO-HR-TR	II2H3B/P	20 ;30
GB -PT-IE-CH-GR-SK-SI-CZ	II2H3+	20 ; 28-30/37
HU	II2HS3B/P	25 ; 30
IT	III1a2H3+	8 ;20 ;28-30/37
MT-CY-IS	I3B/P	30
NL	II2L3B/P	25 ; 30
PL	II2ELs3B/P	20 ;13 ;28-30

Tavola di potenza dei bruciatori (Tavola n° 4)

POTENZA TOTALE	BRUCIATORE 900	BRUCIATORE 700
	Potere calorico inf. Kw./h	Potere calorico inf. Kw./h
G-110/G-120/G-130/G-150	11	8,5
G-20; G-25; G-30; G-31	16,7	10
G-25.1	15	9
GZ-35	14	9

Tavola dei diversi gas di riferimento (Tavola n° 5)

	Kcal/m3								Kcal/kg	
	GAS DI CITTÀ				GAS NATURALE				G.L.P.	
	G-110	G-120	G-130	G-150	G-20	G-25	G-25.1	GZ-35	G-30	G-31
POTERE CALORICO. INFERIORE	3.515	3.950	5.960	4.542	8.573	7.372	7.000	5.851	10.901	11.066

Tavola del diametro degli iniettori e regolazione (Tavola n°6)

FAMIGLIA/GAS			Potere calorico inferiore		BRUCIATORE 700		SPIE LUMINOSE	SPIA D' ACCENSIONE
					Ø Iniettore (mm.)	H(mm)	Ø Iniettore (mm.)	Ø (mm.)
1	G-110		Kcal/m ³	3.515	3,05	15-20	Regolabile ¾ giro	Regolabile 2 giri
	G-120			3.746				
	G-130			5.960				
	G-150			4.532				
2	G-20		Kcal/m ³	8.573	1,7	20	0.40	Regolabile ¼ giro
	G-25			7.372				
	G-25.1			7.000				
	GZ-35			5.851	2,35		Regolabile ¼ giro	Regolabile ½ giro
3	G-30	28 mbar	Kcal/Kg	10.901	1,1	30	0.25	0,8
		50 mbar			0,9	25	0.20	0,7
	G-31	37 mbar		11.066	1,1	30	0.25	0,8
		50 mbar			0,9	25	0.20	0,7

FAMIGLIA/GAS			Potere calorico inferiore		BRUCIATORE 900		SPIE LUMINOSE	SPIA D' ACCENSIONE
					Ø Iniettore (mm.)	H(mm)	Ø Iniettore (mm.)	Ø (mm.)
1	G-110		Kcal/m ³	3.515	4,6	15 -20	Regolabile ¾ giro	Tipo tappo e aperti 5 giri*
	G-120			3.746				
	G-130			5.960				
	G-150			4.532				
2	G-20		Kcal/m ³	8.573	2,25	25	0.40	Regolabile ¼ giro
	G-25			7.372				
	G-25.1			7.000				
	GZ-35			5.851	3,05		Regolabile ¼ giro	Regolabile ¾ giro
3	G-30	28 mbar	Kcal/Kg	10.901	1,45	30	0.25	1
		50 mbar			1,25	25	0.20	0,9
	G-31	37 mbar		11.066	1,45	30	0.25	1
		50 mbar			1,25	25	0.20	0,9

Installazione elettrica (Tavola n° 7)

TENSIÓN ALIMENTAZIONE	SEZIÓN CAVO	FUSIBILE INT.GENERALE	DISPOSITIVO DIFFERENZIALE
230V 50-60Hz	2x1,5mm ² +T	4A	30mA
POTENZA ELETTRICA KW			0,1Kw

* By pass a tappo: by-pass standard senza parte interna per poter far passare tutta la portata di gas.

1.- INSTALLAZIONE

Posizionamento e livellamento

Il posizionamento e l'installazione elettrica, deve essere effettuata sempre da un TECNICO AUTORIZZATO, rispettando le norme vigenti in ciascun paese.

È importantissimo installare una cappa aspirante per assicurare un buon funzionamento dell'apparecchio.

Sistemare l'apparecchio in un luogo ben ventilato.

Livellare e regolare l'altezza dell'apparecchio. (Fig. 1)

Allacciamento del gas

L'installazione generale dovrà essere provvista di un rubinetto d'intercettazione e di un regolatore di pressione, si consiglia inoltre la collocazione di una chiave d'interruzione per ogni apparecchio di consumo.

Trasformazione a differenti tipi di gas

Se l'apparecchio è predisposto per un tipo di gas differente da quello predisposto nell'installazione, bisognerà procedere come segue:

Interrompere l'erogazione del gas se l'apparecchio è collegato. (Qualsiasi trasformazione delle condizioni del circuito di gas dell'apparecchio, dovranno essere realizzata sempre da un TECNICO AUTORIZZATO).

Trasformazione dei bruciatori

Sostituzione degli iniettori

Smontare gli iniettori "A" dei bruciatori (Fig. 3) e sostituirli con quelli adeguati in funzione del gas da utilizzare.

Regolazione aria bruciatori.

Posizionare il regolatore dell'aria "B" (Fig. 3) sulla misura "H" in funzione del gas da utilizzare.

Allacciamento e condotto di scolo dell'acqua

L'installazione generale dovrà essere fornita di un rubinetto d'intercettazione.

La presa dell'acqua e la sua ubicazione nell'apparecchio, sono definite dalle lettere "EV" (Filettatura della presa dell'acqua "R $\frac{1}{2}$ " Gas).

Si raccomanda una pressione di gas tra 2 e 4 bar ed una temperatura massima di 60°C

Le prese di entrata dell'acqua negli apparati saranno di 1/2" .

Per il riempimento di acqua della vasca girare la maniglia del rubinetto nella G-700 o la manopola sulla posizione desiderata come da Fig. 7 per la G-900

Trasformazione delle spie

- a) Allentare il coperchio "A". (Fig.4).
- b) Per il G.P.L. ed il GAS NATURALE sostituire l'iniettore "B" premendo fino in fondo. Per il GAS DI CITTÀ, si girerà in un senso o nell'altro fino ad ottenere una fiamma stabile (Fig. 4).
- c) Girare il regolatore d'aria "C" fino a stabilizzare la fiamma. (Fig 4).

Regolazione min. Rubinetto valvola lettera "GV"

IMPORTANTE: Prima della sua regolazione il bruciatore funzionerà a pieno regime almeno per 15 minuti. Per il **GAS NATURALE** ed il **GAS DI CITTÀ** girare la vite "F" di regolazione (Fig 5) in un senso o nell'altro fino ad ottenere una fiamma stabile sulla posizione di minimo. Per il G.P.L. si premerà fino in fondo.

Dopo aver adattato l'apparecchio ad un tipo diverso di gas o ad una pressione differente da quelle cui era stato regolato precedentemente, le nuove indicazioni di regolazione dovranno essere indicate in sostituzione di quelle precedenti, in modo da permettere l'identificazione evitando qualsiasi ambiguità sulle condizioni dell'apparecchio successivamente alla modificazione.

2.- USO

Accensione dell'apparecchio

Accensione dei bruciatori

- a) Aprire la chiave generale del gas installata all'esterno dell'apparecchio.
- b) Premere leggermente fino a sganciare il comando "M" e girarlo in senso antiorario fino alla posizione SPIA (Fig. 6). Mantenendo premuto in questa posizione, premere varie volte il piezoelettrico lettera "PZ" finché non si accende la spia lettera "P"
- c) Da questo momento, per accendere il bruciatore, girare il comando in senso antiorario fino alla posizione MASSIMO (Fig. 6, N° 3) o MINIMO (Fig. 6, N° 4) (Nella posizione di MINIMO l'acqua si manterrà ad una temperatura approssimativa di 95°). Una volta raggiunta questa posizione lasciare il comando.
IMPORTANTE: per passare dalla posizione MASSIMO ad un'altra qualsiasi, bisognerà sempre premere il comando.

Spegnimento dei bruciatori

- a) Se si trova in una qualsiasi delle posizioni MASSIMO, MINIMO o MEDIO, bisognerà premere il comando e girare in senso orario fino alla posizione SPIA (Fig. 6, N° 2) e poi lasciarlo andare. In questa posizione il bruciatore si spegnerà, lasciando la spia accesa.
- b) Per spegnere la spia, premere il comando e girare fino alla posizione di SPENTO (N 1).

3.- MANUTENZIONE

Pulizia giornaliera

Per mantenere l'apparecchio come nuovo, è conveniente attenersi alle seguenti istruzioni:

- a) La superficie interna della vasca deve essere pulita ogni giorno dopo il suo utilizzo, a questo fine si applicherà uno dei prodotti sgrassanti specifici presenti nel mercato.

Elenco dei pezzi di ricambio

- 1.-Rubinetto-Valvola "GV"
- 2.- Spia "P"
- 3.- Coppia termoelettrica "T"
- 4.- Piezoelettrico "PZ" (Solo 900)
- 5.- Rubinetto dell'acqua "GA".

NOTA IMPORTANTE:

La collocazione di qualsiasi elemento funzionale che possa incidere sulla sicurezza dovrà essere effettuata da un TECNICO AUTORIZZATO.

Como norma generale, ogni volta che si sostituisce un elemento funzionale, bisogna assicurarsi che LA CHIAVE GENERALE DEL GAS o L'INTERRUTTORE GENERALE, siano chiusi e che non ci sia la presenza alcuna di fuoco nelle vicinanze dell'apparecchio.

4.- RACCOMANDAZIONI PER LA PROTEZIONE AMBIENTALE



Al termine della vita utile di questo prodotto, si prega di non gettarlo in un contenitore standard per i rifiuti, bensì in un punto di raccolta specifico per i rifiuti elettrici e le apparecchiature elettroniche per essere riciclato. Ciò è confermato dal simbolo che si trova sul prodotto, nel manuale per l'utente e sulla confezione.

In base alle loro caratteristiche, i materiali possono essere riciclati. Grazie al riciclaggio e ad altri modi di smaltimento dei rifiuti elettrici ed elettronici si può contribuire in modo significativo ad aiutare e proteggere il medio ambiente.

Mettetevi in contatto con le autorità locali per ottenere ulteriori informazioni sui punti di raccolta più vicini.

Per preservare il medio ambiente, successivamente alla vita utile del vostro prodotto, depositarlo in uno dei punti destinati a ciò in accordo con la legislazione vigente in materia.

**Quest'apparecchio è solo per uso professionale
e deve essere utilizzato esclusivamente da
personale qualificato**