

PASTA COOKER

COISEUR À PÂTES



80.000 BTU/Hr

*Rosito
Bisani*

GB

FR

GB

The manufacturer reserves the right to modify the appliances presented in this publication without notice.

FR

Le fabricant se réserve le droit de modifier sans préavis les caractéristiques des appareil présentés dans cette publication.

1. INDEX

1. INDEX.....	1
2. ANALYTICAL INDEX.....	2
3. SAFETY.....	3
4. REGULATIONS AND GENERAL INSTRUCTIONS.....	4
4.1. General Information.....	4
4.2. Warranty.....	4
4.3. Description of the Appliance	5
4.4. Safety Devices	6
4.5. Features Plate.....	7
4.6. Replacement of Parts.....	7
5. USE AND FUNCTIONING.....	8
5.1. Description of the Controls.....	8
5.2. Burner Ignition	8
5.3. Filling the Cooking Tank.....	9
5.4. Draining the Cooking Tank.....	9
5.5. Recommendations for Use.....	9
6. CLEANING AND MAINTENANCE	10
6.1. Recommendations for Cleaning and Maintenance	10
6.2. Routine Maintenance	10
7. FAULTS.....	11
8. INSTALLATION	11
8.1. Packaging and Unpacking	11
8.2. Installation	12
8.3. Water Connection.....	13
8.4. Gas Connection.....	13
8.5. Inspection	14
8.6. Power Supply Transformation.....	14
9. ADJUSTMENTS	15
9.1. Check The Supply Pressure	15
9.2. Adjusting Burner Cock Minimum.....	16
9.3. Replacing Burner Nozzle	16
9.4. Replacing Burner Pilot Light Nozzle.....	17
9.5. Check the output power of the burner.....	17
ATTACHMENTS.....	I

2. ANALYTICAL INDEX

A

Adjusting Burner Cock Minimum; 16

B

Burner Ignition; 8

C

Check The Supply Pressure; 15

D

Description of the Appliance; 5

Description of the Controls; 8

Draining the Cooking Tank; 9

F

FAULTS; 11

Features Plate; 7

Filling the Cooking Tank; 9

G

Gas Connection; 13

General Information; 4

I

Inspection; 14

Installation; 12

P

Packaging and Unpacking; 11

Power Supply Transformation; 14

R

Recommendations for Cleaning and Maintenance;
10

Recommendations for Use; 9

Replacement of Parts; 7

Replacing Burner Nozzle; 16

Replacing Burner Pilot Light Nozzle; 17

Routine Maintenance; 10

S

SAFETY; 3


Safety Devices; 6


W

Warranty; 4

Water Connection; 13

3. SAFETY

 **It is recommended to carefully read the instructions and warnings contained in this manual before using the appliance. The information contained in the manual is for the safety of use and for machine maintenance.**

 Keep this manual carefully to be able to refer to it in every case of need.

Keep appliance area clean and clear from combustibles.


The place where the machine is to be installed must be enough aerated, this is in order to supply the necessary air for combustion, to prevent reaching too high percentages of gas and to aid evacuation of the products of combustion.


Installation must be conform with local codes, or in absence of it, with the National Fuel Gas Code, ANSI Z 223.1 or with the Natural Gas Installation Code CAN/CGA-B149.1

- The appliance and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of ½ psig (3.45 kPa).
- The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of that system at test pressures equal to or less than ½ psig (3.45 kPa).


Make certain that the air intake openings in the bottom of the appliance are not obstructed. They are essential for proper combustion and operation of appliance.


Maintain adequate clearance in front of unit for servicing and proper operation. NOTE: All servicing can be done through front door.


 This equipment is to be installed to comply with the appliance Federal State or local plumbing codes having jurisdiction.

 **THIS APPLIANCE IS EQUIPPED FOR NATURAL GAS**, with orifices sized for operation with natural gas.

Leave in front view the labels containing the following warnings:

 **WARNING:** improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause property damage, injury or death. Read the installation, operating and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.

 **FOR YOUR SAFETY:** do not store or use gasoline or other flammable vapours or liquids in the vicinity of this or any other appliance.

 **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS.**

- Do not try to light appliance.
- Do not touch any electric switch
- Do not use any phone in the building.
- Immediately call your gas supplier from a neighbours' phone.
- Follow the gas supplier's instructions.
- If you cannot reach your gas supplier call the fire department.

In the design and construction phase, the manufacturer has paid particular attention to the aspects that can cause risks to safety and health of persons that interact with the appliance.

Carefully read the instructions stated in the manual and those applied directly to the machine, and particularly respect those regarding safety.

Do not tamper with, evade, eliminate or by-pass the installed safety devices. Failure to comply with this requisite can lead to serious risks for personal health and safety.

After having been appropriately documented, on commissioning, if necessary, simulate some test manoeuvres to identify the controls, in particular those relative to switch-on and switch-off and their main functions.

The appliance is only destined for the use for which it has been designed; any other use must

be considered improper. The manufacturer declines all liability for any damage to objects or injury to persons owing to improper or incorrect use.

All maintenance interventions that require precise technical skill or particular ability must be performed exclusively by qualified staff.

In order to guarantee hygiene and protect the foodstuffs from contamination, the elements that come into direct or in direct contact with the foodstuffs must be cleaned very well along with the surrounding areas. These operations must only be performed using detergents that can be

used with foodstuffs, avoiding inflammable products or those that contain substances that are harmful to personal health.

At the end of use, ensure that the burners are switched off, with the control knobs deactivated and the connection lines disconnected.

In the case of prolonged inactivity, as well as disconnecting all the supply lines, it is necessary to accurately clean all internal and external parts of the appliance.

4. REGULATIONS AND GENERAL INSTRUCTIONS

4.1. General Information

This manual has been designed by the manufacturer to provide the necessary information to those who are authorised to interact with the appliance.

It is advisable for the receivers of the information to read it carefully and apply it strictly.

Reading the information contained in this document will allow the user to prevent risks to personal health and safety.

Keep this manual for the entire operating life of the appliance in a place which is well-known and easily accessible, so that it is always available when its consultation becomes necessary.

Particular symbols have been used to highlight some parts of the text that are very important or to indicate some important specifications. Their meanings are given below.



Indicates important information regarding safety. Behave appropriately so as not to risk the health and safety of persons or cause damage.



Indicates particularly important technical information that must not be ignored.

4.2. Warranty

The warranty of the appliance and the components we produce has duration of 2 (two) year from the date of delivery and translates into the supply, free of charge, of parts that we consider to be faulty.

These faults must, however, be independent from incorrect use of the product in compliance with the indications stated in the manual.

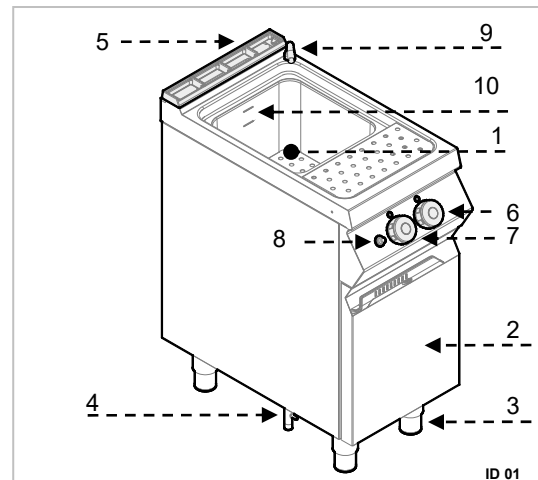
Fees deriving from labour, journeys and transport are excluded from the warranty.

The materials replaced under warranty are our property and must therefore be returned under the responsibility and expense of the customer.

4.3. Description of the Appliance

The appliance defined as a pasta cooker has been designed and manufactured for cooking pasta in water for professional use in the catering industry. On the basis of requirements, one or two tanks are available.

- 1) Cooking tanks.
- 2) Inspection hatch.
- 3) Adjustable feet.
- 4) Gas connection.
- 5) **Exhaust vent** : evacuation of combustion flue gases.
- 6) **Water loading knob**: loads and regulates the quantity of water in the tank.
- 7) **Power adjustment knob**: regulates burner power (minimum maximum).
- 8) **Burner ignition** : piezoelectric burner ignition.
- 9) **Water distributor**: water input in tank.
- 10) Minimum and maximum water levels in tank.



4.4. Safety Devices

The appliance is equipped with safety systems. The illustration shows the positioned of the devices.

- A) Gas supply cock;** to open and close connection to the gas power supply line.
- B) Safety thermocouple;** blocks the gas power supply in the event that the flame goes out.
- C) Safety thermostat switch;** blocks the gas supply if no water is present.



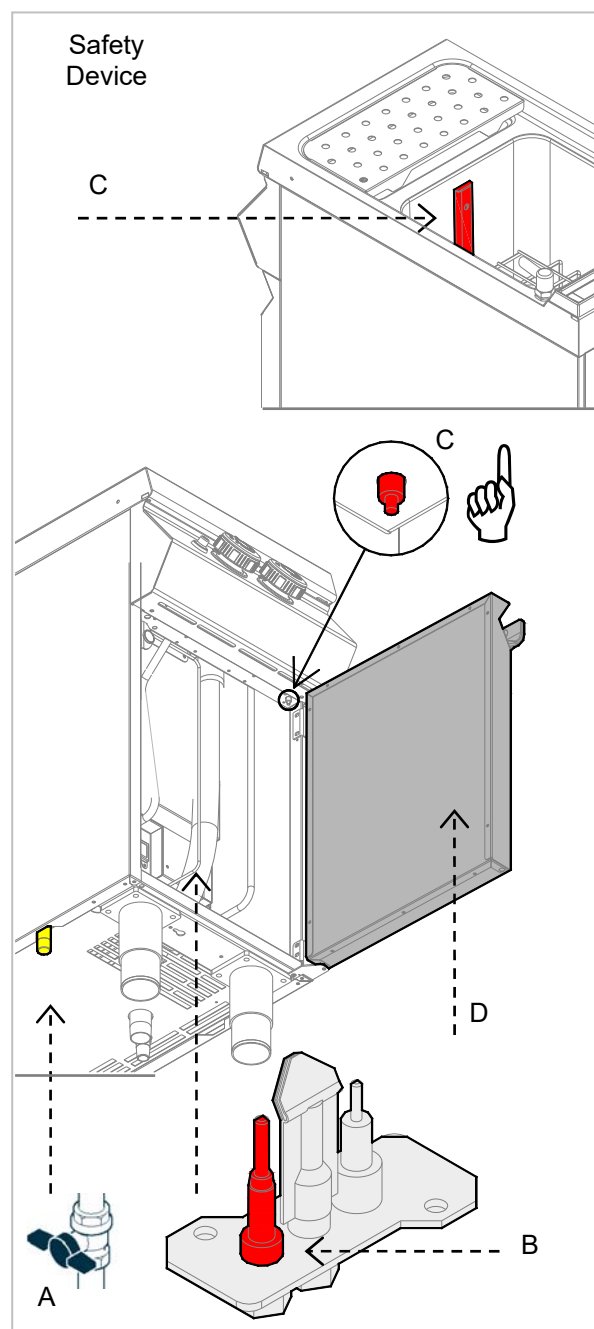
Check daily that the safety devices are installed correctly and efficient.

In the event of the intervention of the safety thermostat, it is necessary to restore initial appliance operating conditions as shown below.

1. Let the appliance cool down
2. Open the hatch (D).
3. Press the safety thermostat button (C) to reactivate the gas supply.
4. Close the hatch again (D).



In appliance with two tanks, in order to identify which thermostat has intervened, check which burner is off and operate on the corresponding thermostat.



4.5. Features Plate


The identification plate shown is applied directly onto the appliance. It states the references and all indications indispensable for working in safety.

- 1) Gas type and pressure
- 2) Appliance model
- 3) Serial number
- 4) Declared power
- 5) Clearance

2	Model N° / Modèle N°	CPG1 80.000 BTU/Hr	Serial N° / N°de Série	XXXX.XXXX	3
	Intended for other than household use <i>Pas destiné à l'usage domestique</i> Suitable for installation on combustible floors <i>Convient à l'installation sur un plancher combustible</i>				
	GAS / GAZ : Natural / Naturel		Input Burner / Brûleur	80.000 BTU/hr	4
1	Manifold pressure / Pression d'alimentation :		4 i.w.c.	<input checked="" type="checkbox"/>	
	GAS / GAZ : LP Gas		Input Burner / Brûleur	80.000 BTU/hr	
	Manifold pressure / Pression d'alimentation :		11 i.w.c.	<input type="checkbox"/>	
	CLEARANCE / DEGAGEMENTS				
		Non combustible Construction <i>Paroi non infamable</i>	Combustible Construction <i>Paroi infamable</i>		5
	Back / Arrière	0 in	6 in		
	Right Side / A droit	0 in	6 in		
	Left Side / A gauche	0 in	6 in		

GB

4.6. Replacement of Parts

 Before carrying out any replacement intervention, activate all envisioned safety devices.

In particular, close the gas supply cock and prevent access to all the devices which, if activated, could lead to unexpected dangerous situations putting personal safety and health at risk.

When worn components must be replaced, only use original spare parts.



All responsibility is declined for injury to persons or damage to components deriving from the use of non-original spare parts and interventions which could modify the safety requisites, without authorisation of the manufacturer.

5. USE AND FUNCTIONING

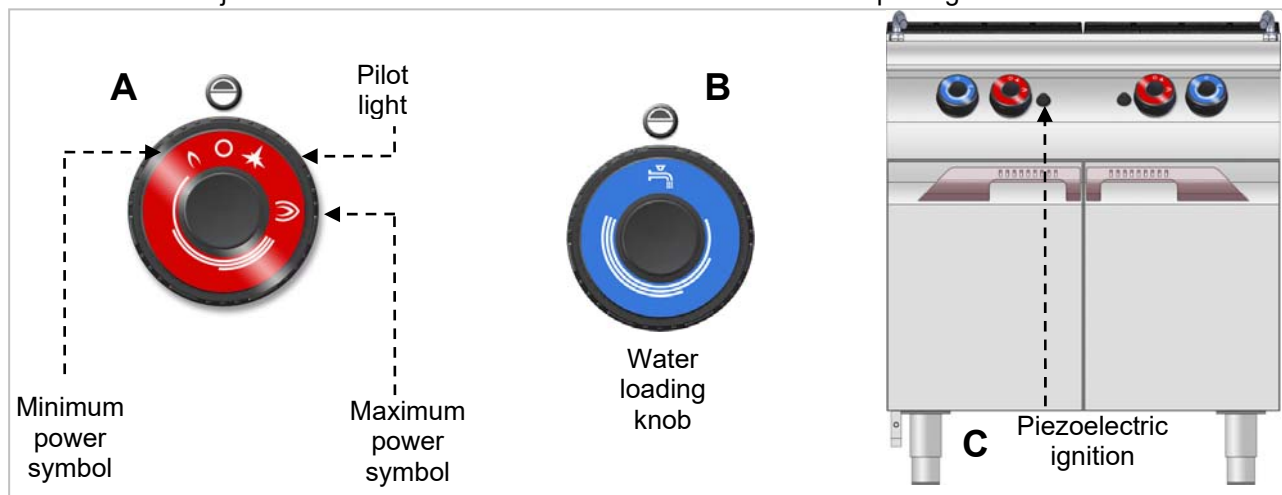
5.1. Description of the Controls.

On the appliance instrument panel, there are the controls for activating the main functions.

A) Burner control knob: to switch on and off and adjust the main burner.

B) Water loading knob: to fill the cooking tank.

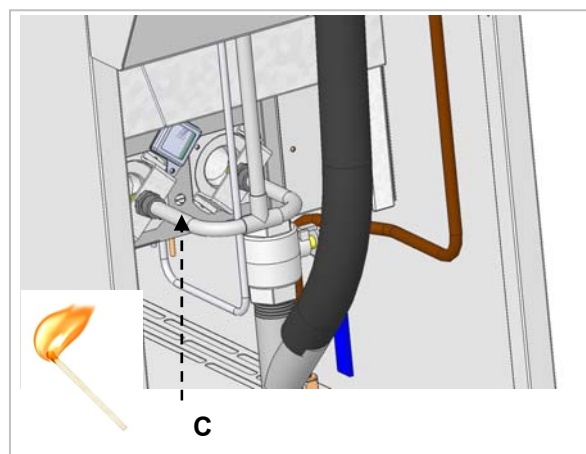
C) Piezoelectric ignition: to switch the burner pilot light on and off.



5.2. Burner Ignition

SWITCH-ON

- A)** Press and turn the knob in an anti-clockwise direction (position 1); at the same time, press the button (B) to switch on the pilot light. *The ignition of the pilot light can also be carried out manually through the cover positioned on the bottom (C).*
- B)** Hold down the knob for about 10 seconds in order to heat then release the knob.
- C)** Turn the knob in an anti-clockwise direction to switch-on the burner (position 2).
- D)** Adjust burner power (position 3).

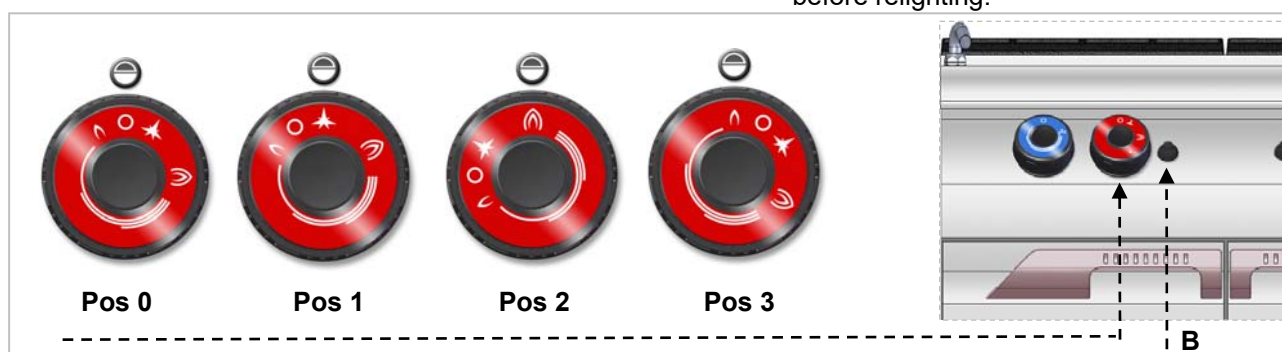


SWITCH-OFF

A) Turn the knob in a clockwise direction to switch off the burner (position 1); the pilot light stays on.

B) Turn the knob in a clockwise direction to switch off the pilot light (position 0).

C) Wait five (5) minutes to clear out any gas before relighting.



5.3. Filling the Cooking Tank

Turn the water loading knob to fill the tank up to the desired level. Once the maximum level has been reached, it is possible to switch on the burner.

After having filled the tank, it is necessary to close the cock to avoid dangerous overflowing. If the water level drops below the minimum value, remember to open the cock.

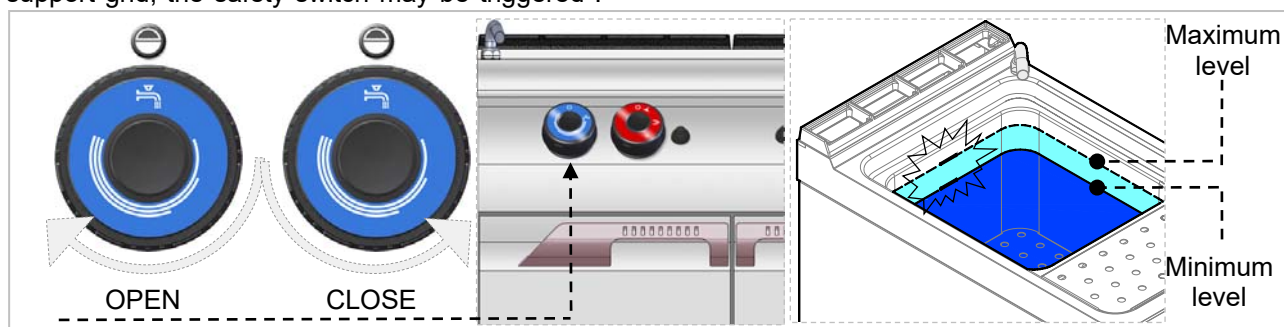


If the water level drops below the basket support grid, the safety switch may be triggered :

the gas supply is stopped. Fill the tank to at least the minimum level and then switch the burner on once again.



Do not use the appliance when the water level is lower than the minimum level marked on the tank.

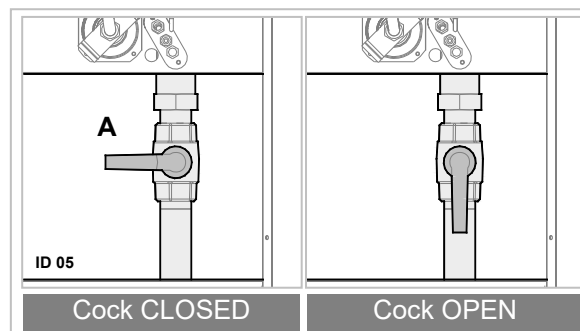


5.4. Draining the Cooking Tank

The waste water must be evacuated through a suitable manifold, which is resistant to a temperature of at least 212°F (100°C). To drain the water from the tank, turn the cock handle (A) downwards.



Before filling the tank, check that the drain cock (A) is closed.



5.5. Recommendations for Use

If the appliance remains inactive for a long period, proceed as follows:

1. close the gas supply cock;
2. clean the appliance and surrounding areas thoroughly;
3. spread a layer of cooking oil onto the stainless steel surfaces;
4. carry out all maintenance operations;
5. leave the appliance uncovered and the cooking room open.



Always drain the cooking tank after use.

In order to ensure correct use of the appliance, it is advisable to apply the following recommendations:

- use only accessories indicated by the manufacturer;

- use the cooking baskets in an appropriate way;
- Check that the drain cock is closed before filling the cooking tank;
- Check that the water level never drops below the minimum marked on the tank.



Never use the appliance without water in the tank. This could jeopardise the structure of the appliance itself irreparably.

Periodically, have the following operations carried out by specialised personnel:

- check the system pressure and sealing
- check the efficiency of the thermocouples
- check the correct operation of the exhaust vent and clean if necessary
- check the gas taps and grease if necessary.

6. CLEANING AND MAINTENANCE

6.1. Recommendations for Cleaning and Maintenance



Before carrying out any maintenance operations, activate all envisioned safety devices. In particular, close the gas supply cock and prevent access to all the devices which, if

activated, could lead to unexpected dangerous situations putting personal safety and health at risk.

6.2. Routine Maintenance

Routine maintenance consists of daily cleaning of all the parts which can come into contact with foodstuffs and the periodic maintenance of the burners, nozzles and draining pipes. Correct maintenance allows the user to maximise performance levels and operating life and constantly maintain safety requirements.

Do not spray the appliance with direct jets of water or high pressure appliances.

When cleaning stainless steel, do not use iron wool, brushes or scrapers as ferrous particles could be deposited which, on oxidising, could lead to rust. To remove hardened residues, use wooden or plastic spatulas or abrasive rubber pads.

During long periods of inactivity, spread a protective layer on all stainless steel surfaces by

wiping them with a cloth soaked in Vaseline oil and airing the rooms periodically.



Do not use products which contain substances which are harmful and dangerous for personal health (solvents, petrol etc.).




Periodically, have the following operations carried out by specialised personnel:

- check the system pressure and sealing
- check the efficiency of the thermocouples
- check the correct operation of the exhaust vent and clean if necessary
- Verify the thermostat switch functions correctly.

7. FAULTS

The information shown below aims to help with the identification and correction of any anomalies and malfunctions which could occur during use. Some of these problems can be resolved by the

user. For the other, precise competency is required and they must therefore only be carried out by qualified personnel.

Problem	Causes	Solutions
Smell of gas.	Occasional leak due to flame going out.	Close the gas supply cock and air the room.
The pilot light does not ignite.	The spark ignition system does not work	Check the efficiency of the ignition devices. Ignite the pilot light manually.
	Presence of air in the pipes after prolonged inactivity.	 Contact the after-sales centre.
The pilot light does not stay on.	The thermocouple is not hot enough.	Prolong the ignition operation.
The flame is yellow.	The burner is dirty or wet.	Clean the burner and let it dry.  If the problem persists, contact the after-sales centre.
Difficulty in turning the burner control knob.	Cock malfunction.	 Contact the after-sales centre.

8. INSTALLATION

8.1. Packaging and Unpacking

Move and install the appliance respecting the information provided by the manufacturer, shown directly on the packaging, on the appliance and in this manual.

The lifting and transportation system of the packaged product envisages the use of a fork-lift truck or a pallet stacker, using which particular attention must be paid to balancing the weight in order to prevent the risk of overturning (avoid excessive tilting!).



ATTENTION : When inserting the lifting device, pay attention to the gas supply pipe and the position of the feet.

The packaging is made of cardboard and the pallet of wood. A series of symbols is printed on the cardboard packaging which highlights, in accordance with international standards, the provisions which the appliances must be subject to during loading, unloading, transportation and storage.



On delivery, check that the packaging is intact and has not suffered any damage during transportation.

Any damage must be notified to the transportation company immediately.

The appliance must be unpacked as soon as possible to check that it is intact and undamaged. Do not cut the cardboard with sharp tools in order to prevent damage to the steel panels underneath.

Pull the cardboard packaging upwards.

After having unpacked the appliance, check that the features correspond to those requested in the order;

For any anomalies, connect the dealer immediately.



Packaging elements (nylon bags, polystyrene foam, staples ...) must not be left within reach of children.

Remove the protective PVC film from the internal and external walls, avoiding the use of metal tools.

8.2. Installation

All the installation phases must be considered, from the moment of creation of the general plan.

The installation area must be equipped with all power supply and production residue drainage connections and must be suitably lit and respect current laws regarding hygiene and sanitary requirements.

Proceed with machine levelling, adjusting the individual feet.



Installation must be carried out by following the instructions contained in this handbook and only by a licensed tradesman in accordance with local codes, or in absence of it, with the National Fuel Gas Code, ANSI Z 223.1 or with the Natural Gas Installation Code CAN/CGA-B149.1. The manufacturer cannot be held liable for any damage caused by faulty installation.

The place where the machine is to be installed must have aeration equal to at least that given in table 1.1, this is in order to supply the necessary air for combustion, to prevent reaching too high percentages of gas and to aid evacuation of the products of combustion.

The installation room must be in conformity with the current fire regulations.

The unit must operate in a level position. Slight floor irregularities can be compensated by turning the adjustable feet of the cooker either clockwise or counter clockwise.

Clearances from combustible and non-combustible construction are given in table 1.2

Model	Power (BTU/hr)	Air flow (m ³ /h)
CPG1	80.000	780
CPG2	160.000	1560

Table 1.1 Minimum change of air in relation to the thermal power installed.

Clearances	Combustible construction	Non combustible construction
Side	6.0 "	0 "
Rear	6.0 "	0 "
Floor	6.0 "	0 "
Ceiling	48.0 "	

Table 1.2 Clearances from combustible and non-combustible construction.

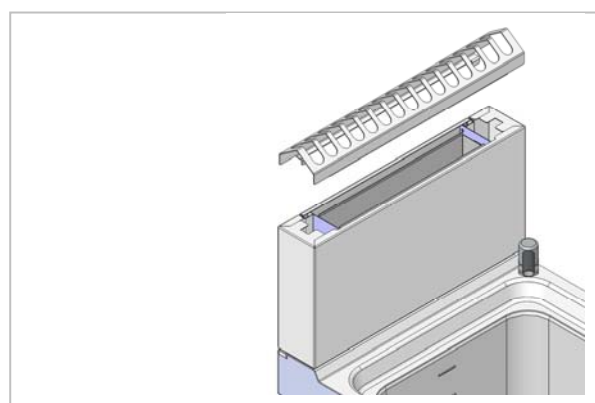


Figure 1 – Removable top flue grid assembly

8.3. Water Connection

The unit should be connected to your water supply by way of a water faucet. The water pressure should fall between 14.5 and 72.5 PSI. If the water pressure is excessive, a pressure regulator must be installed.

To carry out connection, connect the mains pipe to the appliance connection pipe, interposing a shut-off cock (A) to interrupt the water supply when necessary.

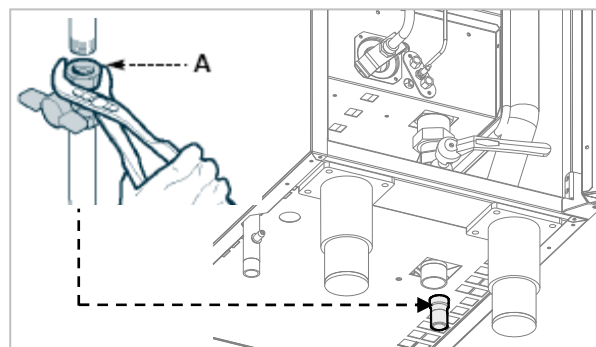
The pipe used to discharge the water must be heat resistant and allow for the free flow of the discharge water. A funnel may be used between the unit discharge pipe and the floor drain but you should never restrict or reduce the diameter of the discharge pipe.

The following operations are to be carried out only by specialized technical personnel.



Having verified that available water system is adequate you can go ahead and make connection:

1. Clear the pipe of any ferrous waste by letting a certain amount of water flow through.
2. Place the cooker in the desired position and close to the water-main.
3. Position the appliance level, adjusting the feet of the cooker.
4. Connect mains pipe to machine pipe using a mechanical filter and an interception cock.
5. Connect machine outlet pipe (fig. 1) to a suitable manifold that withstands high temperatures.



8.4. Gas Connection



Before connecting up the gas consult the gas board, all the installation and maintenance operations should be carried out by the gas board or by authorized fitters.

Make sure the data of the rating plate correspond to the mains values. The rating plate is located at the bottom of the screen-door panel.

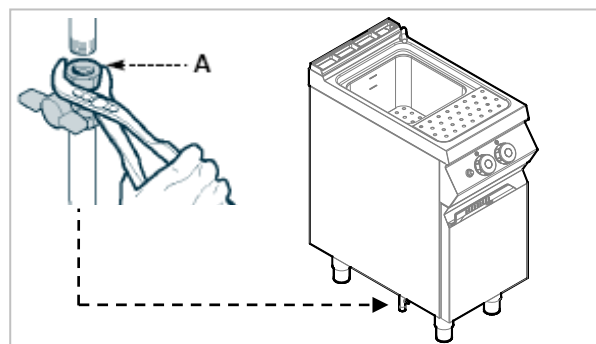
Having verified that the gas supply system available is adequate you can go ahead with the connection:

To carry out connection, connect the mains pipe to the appliance connection pipe, interposing a shut-off cock to interrupt the water supply when necessary.

1. Connect the mains pipe to the machine pipe (see fig.) using a quick closing interception cock which is easy to reach. **You must use a**

pressure regulator to set the manifold pressure (see chapter 9.1)

2. Go ahead with setting up and adjusting.
3. Make all the checks listed below.



After connection, check that there are no gas leaks.



Never use flames to search for gas leaks.

8.5. Inspection

Before commissioning, the system must be tested in order to evaluate the operating conditions of each individual component and identify any anomalies.

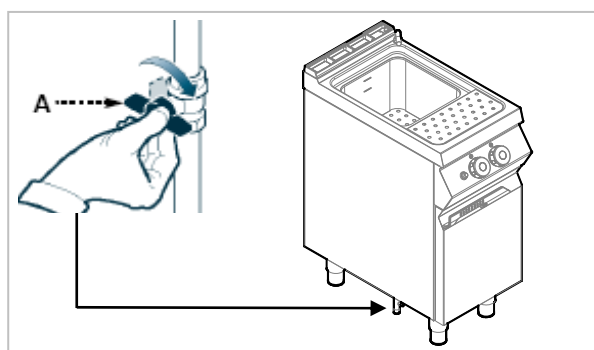
To carry out testing, carry out the following checks:

1. Open the gas supply cock and check the sealing of the connections;
2. Check that burner ignition and combustion is regular;
3. Check and, if necessary, regulate the gas pressure and flow rate at the minimum (see specific chapter)
4. Check that the safety thermocouple operates correctly;
5. Check that there are no gas leaks;

8.6. Power Supply Transformation

The appliance has been tested by the manufacturer with the gas shown on the features plate. If the type of gas to be connected is different from the gas used in testing, proceed as follows.

1. Close the gas supply cock (A).
2. Replace the burner nozzle (see specific chapter)
3. Replace the pilot light nozzle (see specific chapter).
4. Regulate the minimum on the burner gas cock (see specific chapter).
5. Remove the adhesive applied to the data plate and apply the new one to highlight the gas in use.



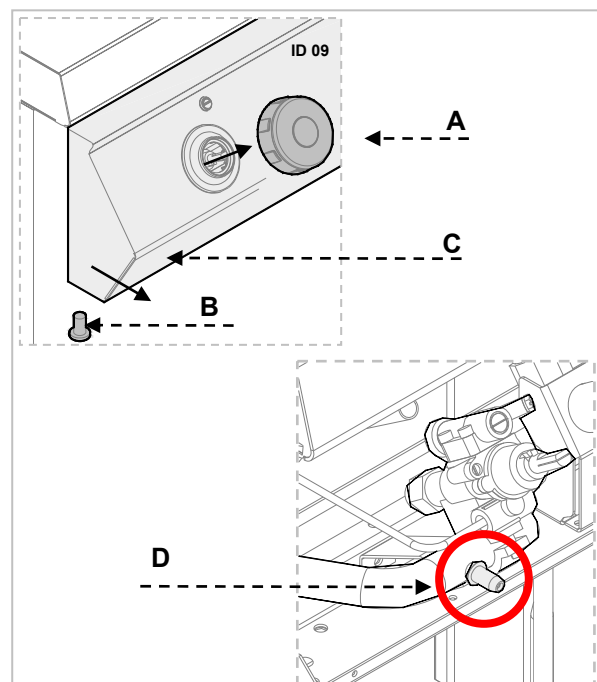
9. ADJUSTMENTS

9.1. Check The Supply Pressure

⚠ Before carrying out any adjustments, activate all the safety devices envisaged. In particular, close the gas supply cock and prevent access to all the devices which, if activated, could lead to unexpected dangerous situations putting personal safety and health at risk.

The first operation to carry out is to check the supply pressure, proceeding as follows:

1. Close the gas supply cock.
2. Remove the knob (A).
3. Unscrew the screws (B) and remove the instrument panel (C).
4. Unscrew the closing screw (D) of the pressure socket of the supply pipe
6. Connect a pressure gauge to the socket (e.g. a manometer)
7. Open the gas interception cock and measure the value of the supply pressure. **CAUTION:** *If the value of the supply pressure measured lies outside the interval shown in "table pressure gas", it is not possible to go ahead with installation and it is necessary to inform the gas board of the anomaly with the mains.*
8. Close the gas interception cock, disconnect the pressure gauge, screw the closing screw back on and close the front door.



NATURAL GAS	Manifold Pressure (D)	MIN Gas Supply Pressure	MAX Gas Supply Pressure
	i.w.c. (kPa)	i.w.c. (kPa)	i.w.c. (kPa)
CPG-1	4" (0,996)	3.5" (0.87)	10.5" (2.61)
CPG-2	4" (0,996)	3.5" (0.87)	10.5" (2.61)

LPG GAS	Manifold Pressure (D)	MIN Gas Supply Pressure	MAX Gas Supply Pressure
	i.w.c. (kPa)	i.w.c. (kPa)	i.w.c. (kPa)
CPG-1	11" (2.74)	8" (1.99)	13" (3.23)
CPG-2	11" (2.74)	8" (1.99)	13" (3.23)

Tab. Pressure gas : Permissible limits for the gas supply pressure.

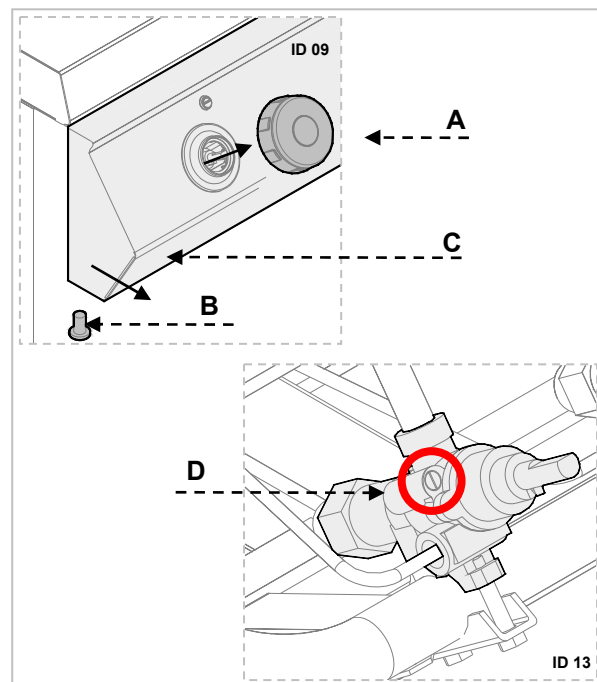
9.2. Adjusting Burner Cock Minimum

⚠ This regulation must only be carried out if the type of gas to be connected is different from the testing gas, after having carried out power supply transformation. Before carrying out this regulation, it is necessary to check that the gas supply pressure conforms to the value of the nominal pressure value relative to the same type of gas (see attached table).

After checking the supply pressure it is necessary to adjust the pressure at the nozzle, proceeding as described below.

1. Make sure the gas supply has been cut off.
2. Remove the knob (A).
3. Unscrew the screws (B) and remove the instrument panel (C).
4. Open the gas interception cock and ignite the burner flame by following the instructions, positioning the knob onto the maximum position.
5. Adjust the pressure regulator since the manifold pressure is 4" I.W.C.
6. Operate the appliance in the maximum conditions for at least 15 minutes, and then turn the knob onto the minimum position.
7. Turn the minimum adjustment screw to obtain a reduced flame but sufficiently stable and homogeneous.

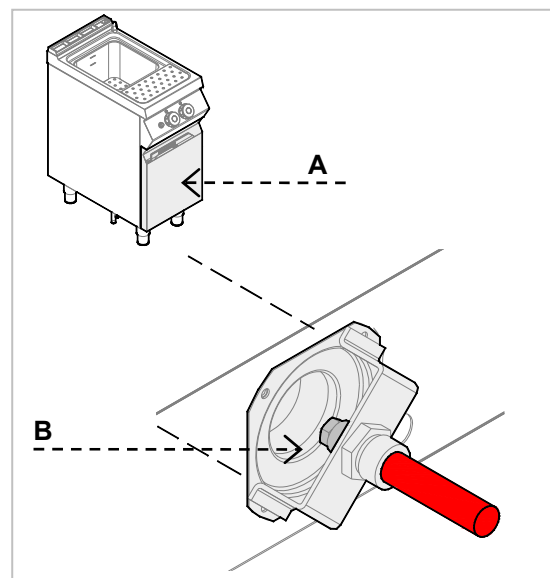
8. Turn off the burner by following the instructions, close the gas interception cock, disconnect the pressure gauge, screw the closing screw back on and refit the instrument panel.



9.3. Replacing Burner Nozzle

For this operation, proceed as follows.

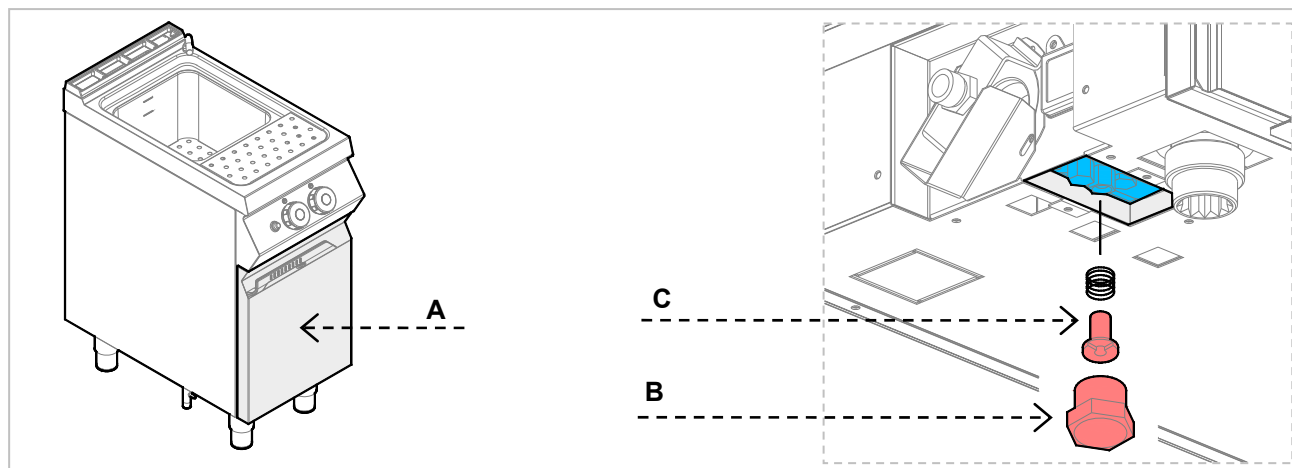
- Close the gas supply cock
- Open the hatch (A).
- Replace the nozzle (B) with one which is suitable for the type of gas used (see attachments)
- Restore initial operating conditions once the operation is complete.
- Close the hatch.



9.4. Replacing Burner Pilot Light Nozzle

For this operation, proceed as follows.

- Close the gas supply cock
- Open the hatch (A).
- Ignite the pilot light placed next to the burner.
- Unscrew the cap (B)
- Extract the nozzle (C) and replace it with one which is suitable for the type of gas used (see attached tables)
- Remount the cap and restore initial conditions.
- Close the hatch (A).

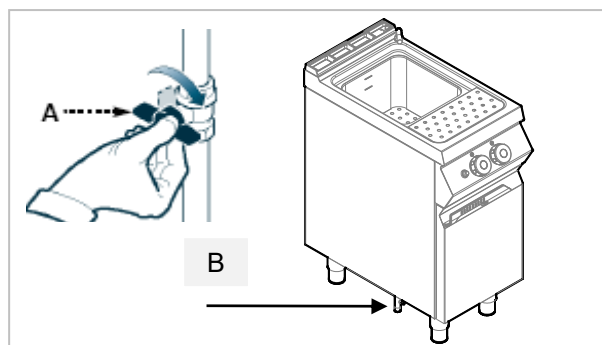


EN

9.5. Check the output power of the burner

For this operation, proceed as follows.

- Close the gas supply cock (A)
- Apply a liter counter to equipment (B)
- Open the gas supply cock (A)
- Check The Supply Pressure (see chapter 9.1)
- Filling the coking Tank (see chapter 5.3)
- Switch on the burner (see chapter 5.2)
- Measure the volumetric flow rate (liters / second).



Calculate the power according to the following equation :

$$P = Qv \times Hv$$

where :

- **P** = output power [kW]
- **QV** = volumetric flow rate [liter / second]
- **Hv** = Heating Value [MJ/m³]

	Hv HEATING VALUE
	MJ/m³
NATURAL GAS	40.1
LPG GAS	119.2

The calculated value must be equal to the value of the rated power (see attachments).

The allowance is ± 5%.



If the value is out the allowed tolerance:
contact the after-sales centre.

1. TABLE DES MATIERES

1. TABLE DES MATIERES	1
2. TABLE DES MATIERES ANALYTIQUE	2
3. SECURITE	3
4. NORMES ET MISES EN GARDE GENERALES	5
4.1. Informations Générales	5
4.2. Garantie	5
4.3. Description de l'Appareil	5
4.4. Dispositifs de sécurité	6
4.5. Plaquette des Caractéristiques	7
4.6. Remplacement de Pièces	7
5. UTILISATION ET FONCTIONNEMENT	8
5.1. Description des Commandes	8
5.2. Allumage Brûleur	8
5.3. Remplissage Cuve de Cuisson	9
5.4. Vidage Cuve de Cuisson	9
5.5. Conseils d'utilisation	10
6. NETTOYAGE ET MAINTENANCE	10
6.1. Mises en garde pour le Nettoyage et la Maintenance	10
6.2. Maintenance Ordinaire	10
7. PANNES	11
8. INSTALLATION	11
8.1. Emballage Et Déballage	11
8.2. Installation	12
8.3. Raccordement eau	12
8.4. Raccordement Gaz	13
8.5. Test	14
8.6. Transformation Alimentation	14
9. REGLAGES	15
9.1. Vérifiez la pression d'alimentation	15
9.2. Réglages Minimum Robinet Brûleur	16
9.3. Remplacement Bec Brûleur	16
9.4. Remplacement Bec Pilote lumineux Brûleur	17
9.5. Vérifier la puissance de sortie du brûleur	17
ANNEXES	I

2. TABLE DES MATIERES ANALYTIQUE**A**

Allumage Brûleur; 8
Allumage Brûleurs Four; 9

C

Conseils d'utilisation; 10

D

Description de l'Appareil; 5
Description des Commandes.; 8
Déemballage; 11
Dispositifs de sécurité; 6

E

Emballage; 11

G

Garantie; 5

I

Informations Générales; 5
Installation; 12

M

Maintenance Ordinaire; 10
Mises en garde pour; 10

P

PANNES; 11
Plaquette des Caractéristiques; 7

R

Raccordement Gaz; 13
Réglages Minimum Robinet Brûleur Plan; 16
Remplacement Bec Brûleur; 16
Remplacement Bec Pilote lumineux Brûleur; 17
Remplacement de Pièces; 7
Remplissage Cuve de Cuisson; 9

S

SÉCURITE; 3


T


Test; 14
Transformation Alimentation; 14

V

Vérifier la puissance de sortie du brûleur; 17
Vérifiez la pression d'alimentation; 15
Vidage Cuve de Cuisson; 9

3. SECURITE

 Nous recommandons de lire attentivement les instructions et les mises en garde contenues dans ce manuel avant d'utiliser l'appareil. Les informations contenues dans le manuel sont fondamentales pour la sécurité d'utilisation et pour la maintenance de la machine.

 Conserver soigneusement ce manuel pour pouvoir le consulter à chaque fois que nécessaire.

Garder la zone où se trouve l'appareil propre et sans combustibles.

L'endroit où la machine doit être installée doit être aérée, ceci afin de fournir l'air nécessaire à la combustion, pour empêcher d'atteindre des pourcentages de gaz trop élevés et de favoriser l'évacuation des produits de la combustion.


La pièce d'installation doit être en conformité avec les normes locales, ou en leur absence, avec les normes du Code National des Gaz combustibles, ANSI Z 223.1 ou avec le Code d'Installation du Gaz Naturel CAN/CGA-B149.1

L'Installation doit être en conformité avec les codes locaux,


- L'installation et sa vanne à obturateur individuelle doit être débranchée du réseau du gaz pendant les essais de pression du système pour les tests pour une pression supérieure à ½ psig (3.45 kPa).
- L'installation doit être isolée des conduites de fourniture de gaz par la fermeture de sa vanne à obturateur individuelle lors des essais de pression du système pour les tests pour une pression égale ou inférieure à ½ psig (3.45 kPa).


S'assurer que les ouvertures de la prise d'air au fond de l'appareil ne sont pas obstruées. Elles sont essentielles pour une bonne combustion et un bon fonctionnement de l'appareil.


Maintenir un espacement adapté en face de l'appareil pour les opérations d'entretien et pour son bon fonctionnement. N.B: L'entretien se fait depuis la porte frontale.

 Cet équipement doit être installé en conformité avec les dispositifs de l'Etat ou des codes locaux pour la plomberie en vigueur.

 CET APPAREIL EST ÉQUIPÉ POUR LE GAZ NATUREL, et les orifices sont dimensionnés pour le fonctionnement avec du gaz naturel. Laisser les étiquettes de la partie frontale contenant les avertissements suivants bien en vue:

 AVERTISSEMENT: l'installation, le réglage, la modification, la réparation ou l'entretien incorrect de cet appareil peut causer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Lire attentivement les instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien avant de procéder à son installation ou entretien.

 MESURE DE SÉCURITÉ: ne pas entreposer ni utiliser d'essence ni d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil.

 QUE FAIRE SI ON SENT UNE ODEUR DE GAZ.

- Ne pas essayer d'allumer l'appareil.
- Ne toucher aucun interrupteur électrique
- Ne pas utiliser de téléphone dans l'immeuble.
- Appeler immédiatement votre fournisseur de gaz depuis le téléphone d'un voisin.
- Suivre les instructions de votre fournisseur de gaz.
- Si vous ne pouvez pas joindre votre fournisseur de gaz appeler les pompiers.

Le fabricant, en phase de conception et de fabrication, a dédié une attention particulière aux aspects qui peuvent provoquer des risques pour la sécurité et à la santé des personnes qui opèrent avec l'appareil.

Lire attentivement les instructions reprises dans le manuel fourni avec l'appareil ainsi que les instructions appliquées directement, respecter tout spécialement celles qui concernent la sécurité.

Ne pas manipuler, contourner, éliminer ou court-circuiter les dispositifs de sécurité installés. Le non respect de cette condition peut causer des risques graves pour la sécurité et la santé des personnes.

Même après s'être informé adéquatement, au moment de la première utilisation, si nécessaire, simuler quelques manoeuvres d'essai pour identifier les commandes, en particulier celles qui concernent l'allumage, l'arrêt et leurs principales fonctions.

L'appareil n'est destiné qu'à l'usage pour lequel il a été conçu; toute autre utilisation doit être considérée impropre. Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage éventuel causé aux choses ou aux personnes suite à une utilisation impropre et incorrecte.

Toutes les interventions de maintenance qui requièrent une compétence technique précise ou des capacités particulières ne doivent être effectuées que par du personnel qualifié.

Pour garantir l'hygiène et protéger les aliments de toute contamination, il faut nettoyer soigneusement les éléments qui entrent en contact direct ou indirect avec les aliments ainsi que toutes les zones avoisinantes. Effectuer ces opérations en n'utilisant que des détergents pour usage alimentaire et éviter absolument les détergents inflammables ou qui contiennent des substances nocives pour la santé des personnes.

Après chaque utilisation, s'assurer que les brûleurs soient éteints, les poignées de commande désactivées et les lignes d'alimentation débranchées.

En cas d'inactivité prolongée, en plus de débrancher toutes les lignes d'alimentation, il faut effectuer un nettoyage soigné de toutes les parties internes et externes de l'appareil.

4. NORMES ET MISES EN GARDE GENERALES

4.1. Informations Générales

Ce manuel a été rédigé par le fabricant pour fournir les informations nécessaires aux opérateurs autorisés à utiliser la machine.

Nous conseillons que les destinataires des informations les lisent attentivement et les appliquent de façon rigoureuse.

La lecture des informations fournies dans ce document permettra d'éviter tout risque pour la santé et la sécurité des personnes.

Conserver ce manuel pendant toute la durée de vie de l'appareil dans un lieu connu et facilement accessible de façon à l'avoir toujours à disposition au moment où il sera nécessaire de le consulter.

Pour mettre en évidence certaines parties d'une importance considérable ou pour indiquer

certaines spécifications importantes, nous avons adopté des symboles particuliers dont la signification est décrite ci-dessous:



Il faut adopter des comportements appropriés pour ne pas mettre en danger la santé et la sécurité des personnes et ne pas provoquer de dommages.



Indique des informations techniques d'une importance particulière qu'il ne faut pas négliger.

FR

4.2. Garantie

L'appareil et les composants de notre fabrication sont couverts par une garantie d'une durée 2 ans à partir de la date d'expédition et cette garantie consiste en la fourniture gratuite des pièces, qui à notre seul jugement, seraient défectueuses.

Ces défauts doivent dans tous les cas être indépendants d'une éventuelle utilisation incorrecte du produit conformément aux indications reprises dans le manuel.

Sont exclus de la garantie tous les frais dérivant de main d'oeuvre, voyages et transports.

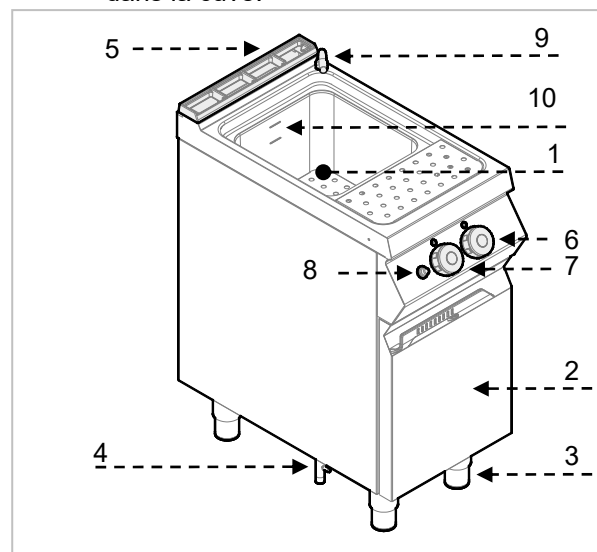
Les matériaux remplacés sous garantie sont à considérer de notre propriété et doivent par conséquent nous être retournés par le client et à ses frais.

4.3. Description de l'Appareil

L'appareil défini comme cuiseur à pâtes a été conçu et fabriqué pour la cuisson dans l'eau de pâte alimentaire dans le secteur de la restauration professionnelle. En fonction des exigences, sont disponibles des versions avec une, deux ou trois cuves.

- 1) Cuve de cuisson.
- 2) Panneau d'inspection.
- 3) Pieds réglables.
- 4) Raccord gaz.
- 5) Cheminée : évacuation des fumées de combustion.
- 6) Poignée remplissage eau : remplit et règle la quantité d'eau dans la cuve.
- 7) Poignée régulation puissance : règle la puissance du brûleur (minimum maximum).
- 8) Allumage brûleur : allumage piézo-électrique du brûleur.
- 9) Distributeur d'eau : entrée eau dans la cuve.

10) Niveau minimum et maximum de l'eau dans la cuve.



4.4. Dispositifs de sécurité

L'appareil est équipé de systèmes de sécurité. L'illustration indique la position des dispositifs.

- A) Robinet d'alimentation gaz;** pour ouvrir et fermer le raccordement à la ligne d'alimentation gaz.
- B) Thermocouple de sécurité;** bloque l'alimentation du gaz dans le cas où la flamme s'éteindrait.
- C) Thermostat de sécurité;** bloque l'alimentation du gaz en cas d'absence d'eau.



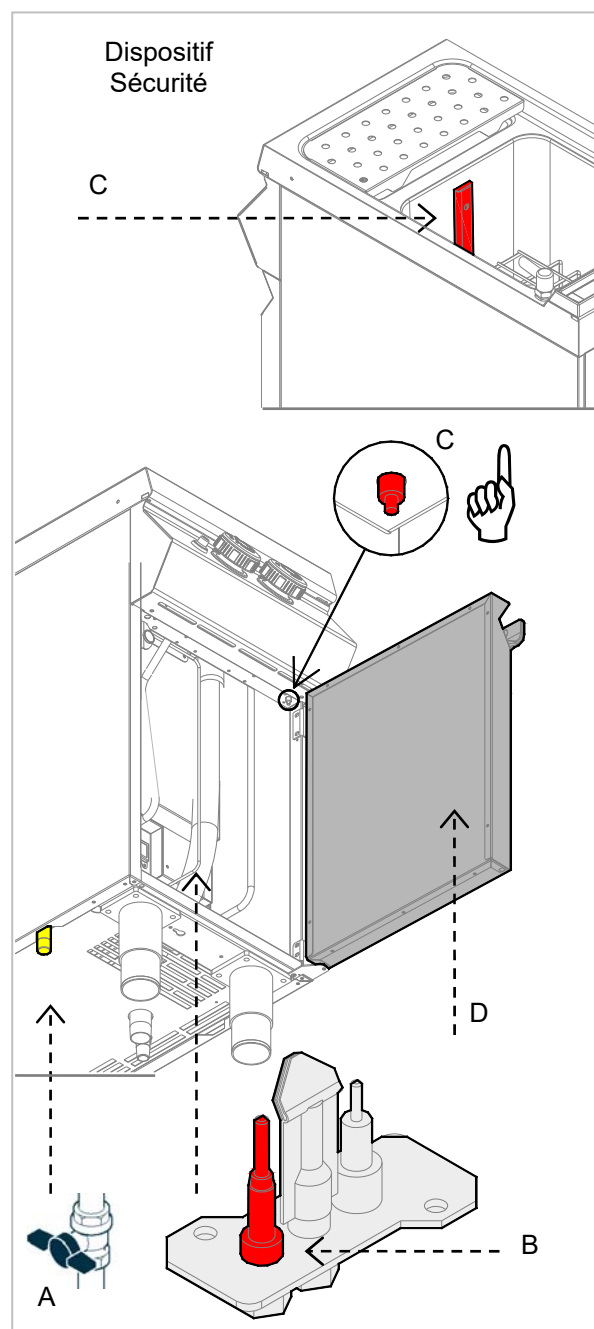
Vérifier tous les jours que les dispositifs de sécurité soient parfaitement installés et en fonctionnement.

En cas d'intervention du thermostat de sécurité, il faut rétablir les conditions initiales de fonctionnement de l'appareil de la façon indiquée.

1. Laisser refroidir l'appareil.
2. Ouvrir le panneau (D).
3. Appuyer le bouton du thermostat de sécurité (C) pour réactiver l'alimentation du gaz.
4. Refermer le panneau (D).



Sur les l'appareil avec deux cuves, pour identifier le thermostat déclenché, vérifier quel brûleur s'est éteint et agir sur le thermostat correspondant.



4.5. Plaquette des Caractéristiques

La plaque d'identification montrée ci-dessous est appliquée directement sur l'appareil. Elle indique les références et toutes les indications indispensables pour travailler en sécurité.

- 1) Type de gaz et de pression
- 2) Modèle de l'appareil
- 3) Numéro de série
- 4) Puissance déclarée
- 5) Espacement

2 -->	Model N° / Modèle N°	CPG1 80.000 BTU/Hr	Serial N° / N°de Série	XXXX.XXXX	3 ←--
	Intended for other than household use <i>Pas destiné à l'usage domestique</i> Suitable for installation on combustible floors <i>Convient à l'installation sur un plancher combustible</i>				
	GAS / GAZ : Natural / Naturel		Input Burner / Brûleur 80.000 BTU/hr		4 ←--
1	Manifold pressure / Pression d'alimentation :		4 i.w.c.	<input checked="" type="checkbox"/>	
-->	GAS / GAZ : LP Gas		Input Burner / Brûleur 80.000 BTU/hr		
	Manifold pressure / Pression d'alimentation :		11 i.w.c.	<input type="checkbox"/>	
	CLEARANCE / DEGAGEMENTS				
		Non combustible Construction <i>Paroi non infamable</i>	Combustible Construction <i>Paroi infamable</i>		5 ←--
	Back / Arrière	0 in	6 in		
	Right Side / A droit	0 in	6 in		
	Left Side / A gauche	0 in	6 in		

4.6. Remplacement de Pièces



Avant d'effectuer toute intervention de remplacement, activer tous les dispositifs de sécurité prévus.



En particulier, fermer le robinet d'alimentation du gaz et empêcher l'accès à tous les dispositifs qui pourraient, s'ils étaient activés, provoquer des conditions de danger inattendu et causer ainsi des dommages à la sécurité et la santé des personnes.

En cas de besoin, remplacer les composants usés, utiliser exclusivement des pièces de rechange originales.



Nous déclinons toute responsabilité pour dommages causés aux personnes ou aux composants suite à l'utilisation de pièces de rechange non originales et à des interventions qui peuvent modifier les conditions de sécurité, sans l'autorisation du fabricant.

5. UTILISATION ET FONCTIONNEMENT

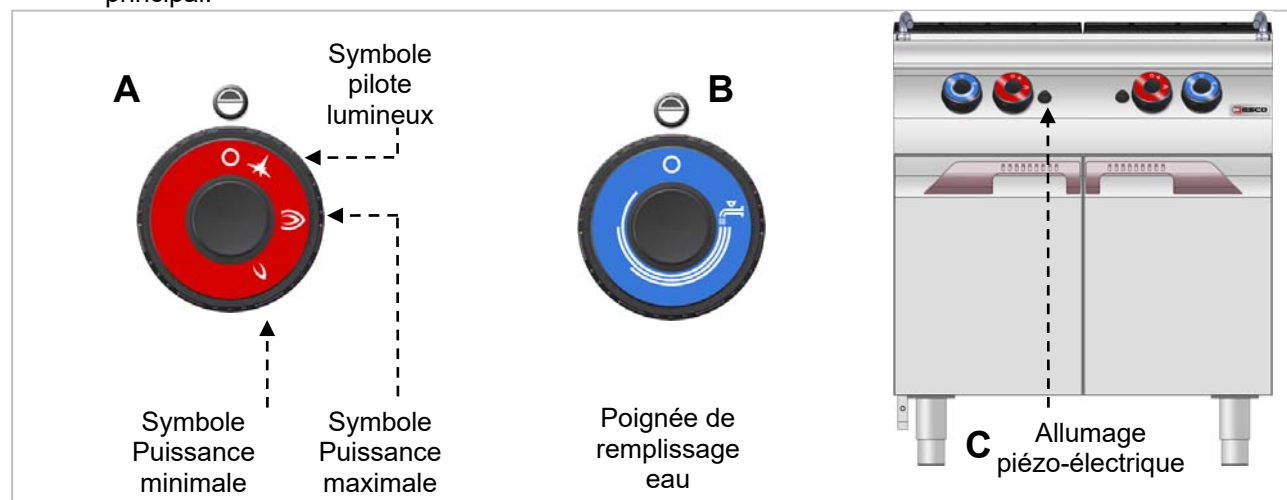
5.1. Description des Commandes.

Le panneau de contrôle de l'appareil comprend les commandes pour activer les fonctions principales.

A) Poignée commande brûleur : pour allumer, éteindre et régler le brûleur principal.

B) Poignée remplissage eau : pour remplir la cuve de cuisson.

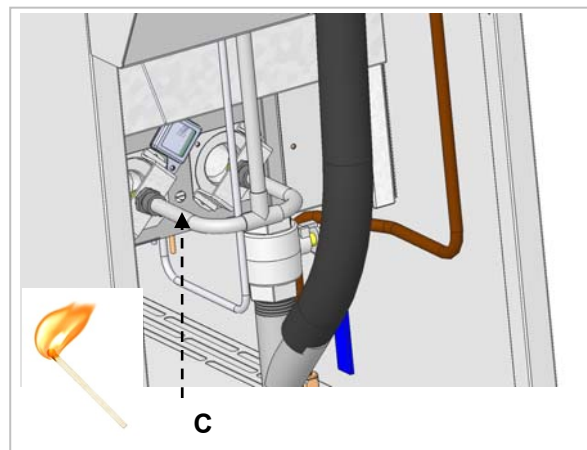
C) Allumage piézo-électrique : pour allumer le pilote lumineux du brûleur.



5.2. Allumage Brûleur

ALLUMAGE

- Enfoncer et tourner la poignée dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre (position 1); appuyer en même temps le bouton (B) pour allumer le pilote lumineux. *L'allumage du pilote lumineux peut s'effectuer aussi manuellement à travers le couvercle positionné sur le fond (C).*
- Maintenir la poignée enfoncée pendant 10 secondes environ pour réchauffer le thermocouple; ensuite relâcher la poignée.
- Tourner la poignée dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre pour allumer le brûleur (position 2).
- Régler la puissance du brûleur (position 3).



ARRET

- Tourner la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre pour éteindre le brûleur (position 1); le pilote lumineux reste allumé.

B) Tourner la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre pour éteindre le pilote lumineux (position 0).

C) Attendez cinq (5) minutes pour aérer avant de redémarrer.



5.3. Remplissage Cuve de Cuisson

Tourner la poignée de remplissage eau pour remplir la cuve jusqu'au niveau souhaité. Après avoir atteint le niveau maximum, il est possible d'allumer le brûleur.

Après avoir rempli la cuve, il faut fermer le robinet pour éviter des débordements dangereux. Si le niveau de l'eau descend sous la valeur minimale, se rappeler d'ouvrir le robinet.

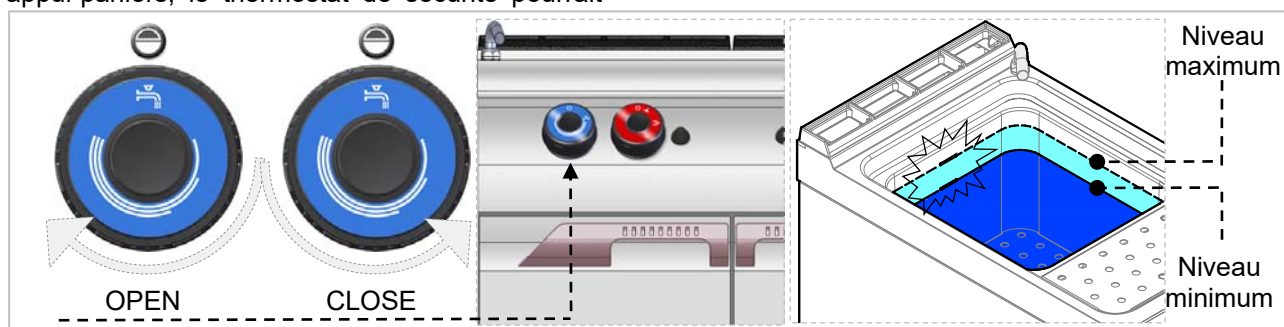
se déclencher: l'alimentation du gaz est alors interrompue. Remplir le bac au moins jusqu'au niveau minimum et ensuite allumer de nouveau le brûleur.



Eviter d'utiliser l'appareil avec un niveau d'eau inférieur au niveau minimum indiqué sur la cuve.



Si le niveau de l'eau descend sous la grille appui-paniers, le thermostat de sécurité pourrait

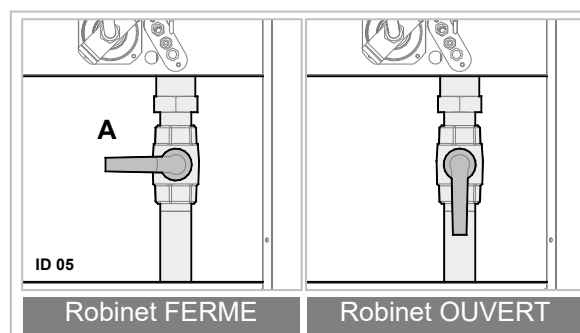


5.4. Vidage Cuve de Cuisson

L'eau de vidange doit être évacuée à travers un collecteur adéquat, résistant à une température d'au moins 212°F (100°C). Pour vider l'eau de la cuve, tourner la poignée du robinet (A) vers le bas.



Avant de remplir la cuve, vérifier que le robinet de vidange (A) soit fermé.



5.5. Conseils d'utilisation

Si l'appareil reste inactif pendant une période prolongée, procéder de la façon suivante :

1. fermer le robinet d'alimentation du gaz;
2. nettoyer soigneusement l'appareil et les zones avoisinantes;
3. étendre un voile d'huile alimentaire sur les surfaces en acier inox;
4. effectuer toutes les opérations de maintenance;
5. laisser l'appareil découvert et les chambres de cuisson ouvertes.



Toujours vider la cuve de cuisson après l'utilisation.

Dans le but de garantir une utilisation correcte de l'appareil, nous recommandons d'appliquer les conseils suivants :

- n'utiliser que les accessoires indiqués par le fabricant;
- utiliser de façon appropriée les paniers de cuisson;

- Vérifier la fermeture du robinet de vidange avant de remplir la cuve de cuisson;
- Vérifier que le niveau de l'eau ne descende jamais sous le niveau minimum repris sur la cuve.



Ne jamais utiliser l'appareil sans eau dans la cuve. Ceci peut compromettre de façon irréversible la structure de l'appareil.

Faire exécuter périodiquement par du personnel spécialisé les opérations suivantes :

- contrôle de la pression et de l'étanchéité de l'installation
- vérification du bon fonctionnement des thermocouples
- vérification du fonctionnement correct de la cheminée et nettoyage éventuel
- vérification et graissage éventuel des robinets du gaz.

6. NETTOYAGE ET MAINTENANCE

6.1. Mises en garde pour le Nettoyage et la Maintenance



Avant d'effectuer toute intervention de maintenance, activer tous les dispositifs de sécurité prévus. En particulier, fermer le robinet d'alimentation du gaz et empêcher l'accès à tous

les dispositifs qui pourraient, s'ils étaient activés, provoquer des conditions de danger inattendu et causer ainsi des dommages à la sécurité et à la santé des personnes.

6.2. Maintenance Ordinaire

La maintenance ordinaire consiste dans le nettoyage journalier de toutes les parties qui peuvent entrer en contact avec les aliments et dans la maintenance périodique des brûleurs, des becs et des conduites de vidange. Une bonne maintenance permettra d'obtenir les meilleures prestations, une plus longue durée d'exercice et un maintien constant des conditions de sécurité.

Ne pas pulvériser de jets d'eau directs ou au moyen d'appareils à haute pression.

Pour nettoyer l'acier inoxydable, ne pas utiliser d'éponge en métal, de brosses et de racloirs en fer car ils peuvent déposer des particules ferreuses qui en s'oxydant provoquent de la rouille. Pour retirer les résidus durcis, utiliser des brosses en bois, en plastique ou des éponges en caoutchouc abrasif.

Pendant les périodes de longue inactivité, étendre sur toutes les surfaces en acier inox un voile de protection à l'aide d'un chiffon imprégné d'huile de vaseline et aérer périodiquement les locaux.



Ne pas utiliser de produits qui contiennent des substances nocives ou dangereuses pour la santé des personnes (dissolvants, essences, etc.).



Ne pas utiliser de produits qui contiennent des substances nocives ou dangereuses pour la santé des personnes (dissolvants, essences, etc.).




Faire exécuter **périodiquement** par du personnel spécialisé les opérations suivantes :

- contrôle de la pression et de l'étanchéité de l'installation
- vérification du bon fonctionnement des thermocouples
- vérification du fonctionnement correct de la cheminée et nettoyage éventuel
- Vérification du fonctionnement correct du thermostat de sécurité.

7. PANNES

Les informations fournies ci-dessous ont pour but d'aider à identifier et à corriger les anomalies et dysfonctionnements éventuels qui pourraient se présenter au cours de l'utilisation. Certains problèmes peuvent être résolus par l'utilisateur;

pour tous les autres problèmes, une compétence précise est nécessaire et ces opérations ne doivent donc être effectuées que par du personnel qualifié.

Problème	Causes	Solutions
Odeur à gaz.	Fuite occasionnelle due à la flamme éteinte.	Fermer le robinet d'alimentation du gaz et aérer le local.
Le pilote lumineux ne s'allume pas.	Le système d'allumage par étincelle ne fonctionne pas	Vérifier que les dispositifs d'allumage fonctionnent bien. Allumer manuellement le pilote lumineux.
	Présence d'air dans les tuyauteries après une période prolongée d'inactivité.	 Contactez le centre d'assistance.
Le pilote lumineux ne reste pas allumé.	Le thermocouple n'est pas suffisamment chaud.	Prolonger l'opération d'allumage.
La flamme est jaune.	Le brûleur est encrassé ou mouillé.	Nettoyer et sécher le brûleur.  Si le problème continue, contactez le centre d'assistance.
Difficulté à faire tourner la poignée de commande du brûleur.	Dysfonctionnement du robinet.	 Contactez le centre d'assistance.

FR

8. INSTALLATION

8.1. Emballage Et Déballage

Effectuer la manutention et l'installation en respectant les informations fournies par le fabricant et qui sont reprises directement sur l'emballage, sur l'appareil et dans le présent manuel.

Le système de levage et de transport du produit emballé prévoit l'utilisation d'un chariot à fourches ou d'un transpalette. Pendant leur utilisation, il faut faire particulièrement attention à équilibrer le poids pour éviter tout danger de basculement (éviter toute inclinaison excessive!).



ATTENTION : Au moment d'insérer le dispositif de levage, faire attention au tuyau d'alimentation du gaz et à la position des pieds. L'emballage se compose de carton et d'une palette en bois. L'emballage en carton reprend une série de symboles qui mettent en évidence, selon les normes internationales, les prescriptions auxquelles les appareils devront être soumis au

cours des opérations de chargement et déchargement, transport et stockage.



A la livraison, vérifier que l'emballage soit en bon état et qu'il n'ait pas subi de dommages pendant le transport.

Tout dommage éventuel doit être immédiatement signalé au transporteur.

L'appareil doit être déballé au plus tôt pour en vérifier le bon état et l'absence de dommages.

Ne pas ouvrir le carton avec des outils coupants pour éviter d'endommager les panneaux en acier situés en dessous.

Enlever l'emballage en carton vers le haut.

Après avoir déemballé l'appareil, vérifier que les caractéristiques correspondent à votre commande;

En cas d'anomalies éventuelles, contacter immédiatement le revendeur.



Les éléments de l'emballage (sachets en nylon, polystyrène expansé, agrafes) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants

8.2. Installation

Toutes les phases d'installation doivent être prises en considération dès la réalisation du projet général.

La zone d'installation doit être dotée de tous les branchements d'alimentation et de vidange des résidus de production, elle doit être suffisamment éclairée et satisfaire à toutes les conditions hygiéniques et sanitaires conformément aux lois en vigueur.

Procéder au nivellement de l'appareil en agissant sur les pieds individuels.

L'installation doit fonctionner en suivant les instructions contenues dans le manuel, et seulement par un fournisseur autorisé conformément aux normes locales, ou en leur absence conformément aux Directives Nationales pour le Gaz et les Combustibles (National Fuel Gas Code), ANSI Z 223.1 ou le Code d'Installation du Gaz Naturel CAN/CGA-B149.1. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages causés par des installations incorrectes.

L'endroit où la machine doit être installée doit avoir une aération au moins égale à celle indiquée au tableau au point 1.1, ceci afin de fournir l'air nécessaire à la combustion, pour empêcher d'atteindre des pourcentages de gaz trop élevés et de favoriser l'évacuation des produits de la combustion.

La pièce d'installation doit être en conformité avec les normes anti-incendie.

L'appareil doit fonctionner au niveau du sol. On peut compenser les petites irrégularités en se servant des pieds réglables de la cuisinière en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire.

8.3. Raccordement eau

L'appareil doit être branché à une alimentation d'eau à l'aide d'un robinet. La pression de l'eau doit être entre 14.5 et 72.5 PSI. Si la pression de

Retirer le film de protection en PVC des parois internes et externes en évitant d'utiliser des outils métalliques.

Les espacements des montages des combustibles et des non-combustibles sont indiqués au tableau 1.2

Modèle	Puissance (BTU/h)	Circulation d'air (m ³ /h)
CPG1	80.000	780
CPG2	160.000	1560

Tableau 1.1 changement d'air minimum par rapport à la puissance thermique installée.

Espacements	Montage combustibles	Montage non combustibles
Côté	6.0 "	0 "
Arrière	6.0 "	0 "
Sol	6.0 "	0 "
Plafond	48.0 "	

Tableau 1.2 Espacements montages combustibles et non-combustibles .

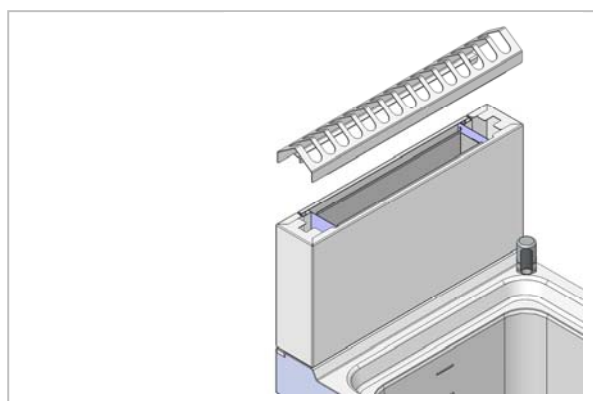


Figure 1– Grille de combustion en haut amovible

l'eau est supérieure, il faut installer un régulateur de pression

Le tuyau utilisé pour l'évacuation de l'eau doit être résistant à la chaleur et permettre le passage libre de l'eau de vidange. On peut utiliser un entonnoir entre le tuyau de vidange de l'appareil et le drainage au sol, mais il ne faut pas limiter ou diminuer le diamètre du tuyau de vidange. Les opérations suivantes doivent être effectuées uniquement par du personnel spécialisé.



Après avoir vérifié que le système d'alimentation en eau est adapté on peut continuer et effectuer le branchement:

1. Nettoyer le tuyau de tout débris ferreux en faisant passer une certaine quantité d'eau à travers le tuyau.
2. Placer la cuisinière dans la position désirée et fermer l'alimentation d'eau.
3. Ajuster le niveau de l'appareil, à l'aide des pieds situés sous la cuisinière.

8.4. Raccordement Gaz



Avant de brancher le gaz consulter la Compagnie du gaz, toutes les opérations d'installation et d'entretien doivent être effectuées par la compagnie du gaz ou par des installateurs agréés.

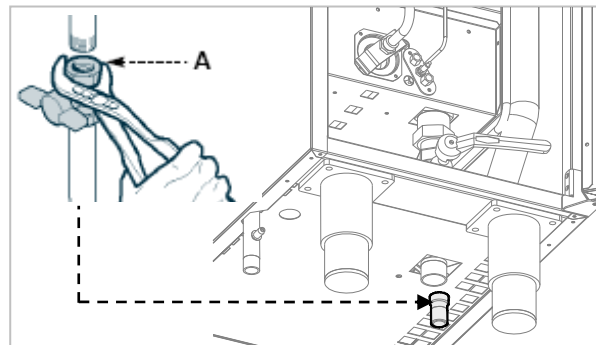
S'assurer que les données de la plaque d'étalonnage correspondent aux valeurs du réseau. La plaque d'étalonnage est située en bas du panneau d'affichage de la porte.

Après avoir vérifié que le système d'alimentation de gaz disponible est adéquat on peut continuer et effectuer le branchement:

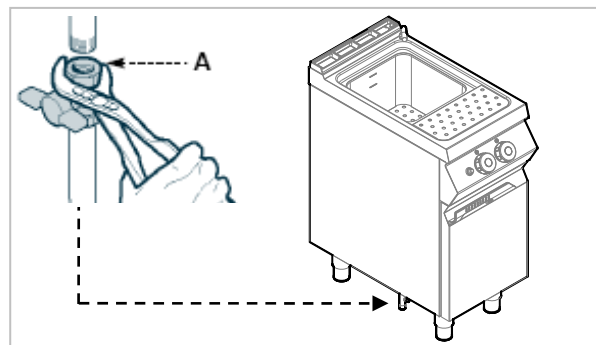
Pour effectuer le branchement, brancher le tuyau du réseau au branchement de l'appareil, en interposant un robinet d'arrêt pour arrêter l'alimentation d'eau quand c'est nécessaire.

1. Brancher la tuyau du réseau sur le tuyau de la machine (voir fig.) en utilisant un robinet d'arrêt rapide facile à atteindre. **Il faut utiliser un régulateur de pression pour régler la pression du collecteur selon chapitre 9.1.**

4. Brancher le tuyau d'alimentation au tuyau de la machine en utilisant un filtre mécanique et un robinet d'arrêt.
5. Brancher le tuyau de sortie de la machine (fig. 1) à un collecteur adapté qui supporte les hautes températures.



2. Continuer le réglage et le montage comme indiqué au paragraphe 9.
3. Effectuer toutes les opérations indiquées ci-après.



Après le branchement, contrôler qu'il n'y a pas de fuites de gaz.



Ne jamais utiliser de flammes pour rechercher les fuites de gaz.

Adhésif pour mettre en évidence le gaz utilisé (position 1 de la plaquette des caractéristiques).

8.5. Test

Avant la mise en service, il faut effectuer un test de l'installation dans le but d'évaluer les conditions de fonctionnement de chaque composant individuel et d'identifier les anomalies éventuelles.

Pour effectuer le test, procéder aux vérifications suivantes :

1. Ouvrir le robinet d'alimentation gaz et vérifier l'étanchéité des raccordements;

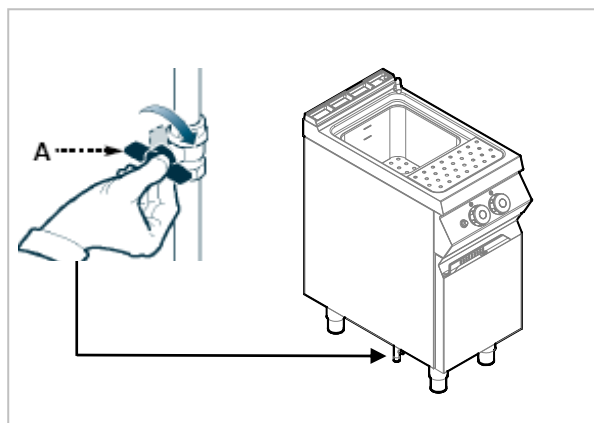
2. Vérifier l'allumage régulier et la combustion du brûleur;
3. Vérifier et, si nécessaire, régler la pression et le débit du gaz au minimum et au maximum (voir chapitre spécifique)
4. Vérifier que le thermocouple de sécurité fonctionne correctement;
5. Vérifier qu'il n'y ait pas de fuites de gaz;

8.6. Transformation Alimentation

L'appareil a été testé par le fabricant avec le gaz indiqué sur la plaquette des caractéristiques. Si le type de gaz à raccorder est différent de celui de test, procéder de la façon suivante.

1. Fermer le robinet d'alimentation du gaz (**A**).
2. Remplacer le bec du brûleur (voir chapitre spécifique)
3. Remplacer le bec du pilote lumineux (voir chapitre spécifique)
4. Régler le minimum sur le robinet gaz du brûleur (voir chapitre spécifique).
5. Retirer l'adhésif appliqué sur la plaquette d'identification et appliquer le nouvel

adhésif pour mettre en évidence le gaz utilise.



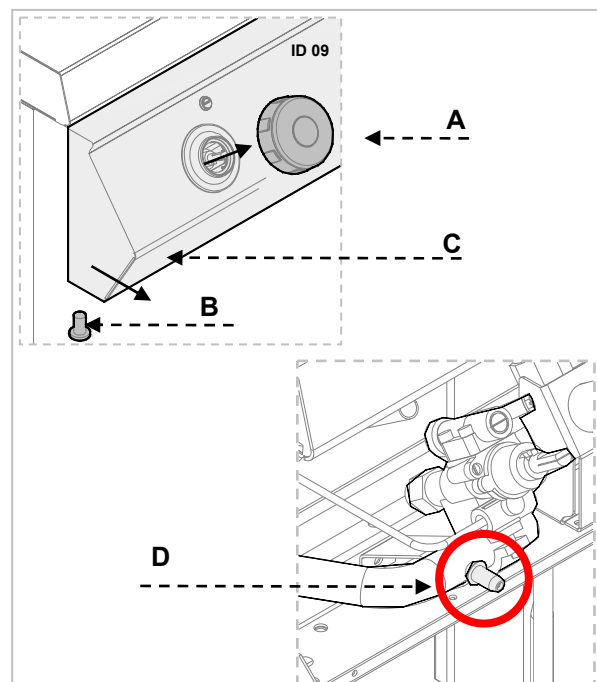
9. REGLAGES

9.1. Vérifiez la pression d'alimentation

⚠ Avant d'effectuer toute intervention de réglage, activer tous les dispositifs de sécurité prévus. En particulier, fermer le robinet d'alimentation du gaz et empêcher l'accès à tous les dispositifs qui pourraient, s'ils étaient activés, provoquer des conditions de danger inattendu et causer ainsi des dommages à la sécurité et à la santé des personnes.

La première opération à effectuer est de contrôler la pression d'alimentation, en procédant comme indiqué ci-après:

1. Fermer le robinet d'alimentation du gaz.
2. Enlever le bouton (A).
3. Dévisser les vis (B) et enlever le tableau de bord (C).
4. Dévisser la vis de fermeture (D) de la prise de pression du tuyau d'alimentation
6. Brancher un indicateur de pression dans la prise (p. ex. un manomètre)
7. Ouvrir le robinet d'arrêt et mesurer la valeur de la pression d'alimentation. **ATTENTION:** Si la valeur de la pression d'alimentation mesurée se trouve en dehors des intervalles indiqués dans le "tableau de pression du gaz", il ne faut pas continuer l'installation mais il faut informer la compagnie du gaz de cette anomalie du réseau.
8. Fermer le robinet d'arrêt du gaz, débrancher l'indicateur de pression, revisser la vis de fermeture et refermer la porte frontale.



GAZ NATUREL	Pression d'alimentation Colonne d'eau pouces		
	Nominal	MIN	MAX
	i.w.c. (kPa)	i.w.c. (kPa)	i.w.c. (kPa)
CPG-1	4" (0,996)	3.5" (0.87)	10.5" (2.61)
CPG -2	4" (0,996)	3.5" (0.87)	10.5" (2.61)

GPL GAZ	Pression d'alimentation Colonne d'eau pouces		
	Nominal	MIN	MAX
	i.w.c. (kPa)	i.w.c. (kPa)	i.w.c. (kPa)
CPG -1	11" (2.74)	8" (1.99)	13" (3.23)
CPG -2	11" (2.74)	8" (1.99)	13" (3.23)

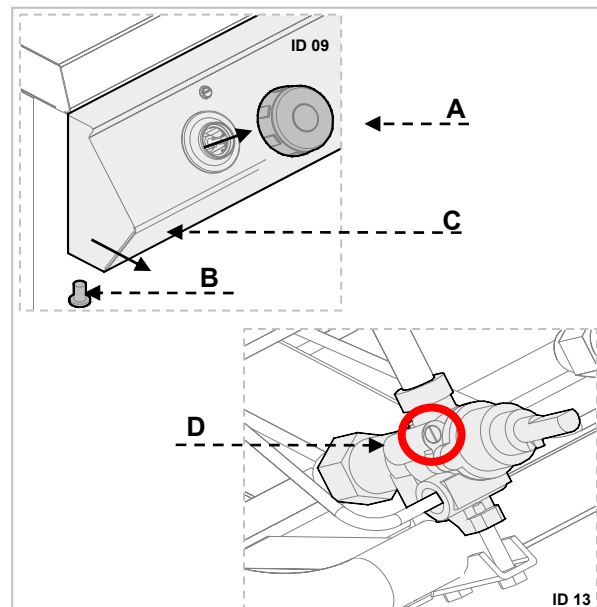
Table Pression gaz : Limites autorisées pour la pression d'alimentation du gaz.

9.2. Réglages Minimum Robinet Brûleur

Après avoir contrôlé la pression d'alimentation il faut régler tous les embouts, en procédant comme indiqué ci-après.

1. S'assurer que l'alimentation du gaz est coupée.
2. Enlever le bouton (A).
3. Dévisser les vis (B) et enlever le tableau de bord (C).
4. Ouvrir le robinet d'arrêt du gaz et allumer la flamme du brûleur en suivant les instructions suivantes, mettre le bouton sur la position maximum.
5. Régler le régulateur de pression jusqu'à ce que la pression au collecteur soit de 4" I.W.C.
6. Faire fonctionner l'appareil dans les conditions maximum pendant au moins 15 minutes, ensuite remettre le bouton sur la position minimum.
7. Tourner la vis de réglage du minimum pour obtenir une petite flamme mais suffisamment stable et homogène.

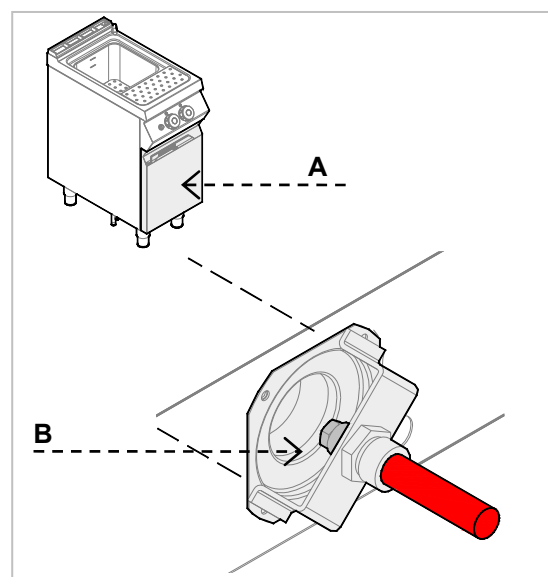
8. Eteindre le brûleur en suivant les instructions, fermer le robinet d'arrêt du gaz, débrancher le régulateur de pression, revisser la vis de fermeture et remettre le tableau de bord



9.3. Remplacement Bec Brûleur

Pour cette opération, procéder de la façon suivante.

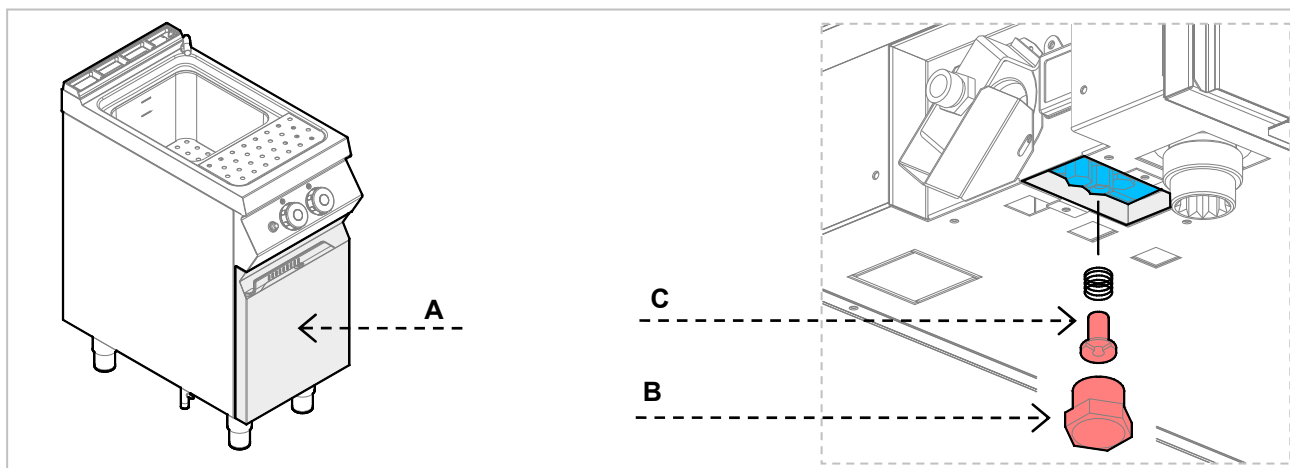
- Fermer le robinet d'alimentation
- Ouvrir le panneau (A).
- Remplacer le bec (B) par un bec adapté au type de gaz utilisé (voir annexes)
- Rétablir les conditions initiales une fois l'opération terminée.
- Fermer le panneau.



9.4. Remplacement Bec Pilote lumineux Brûleur

Pour cette opération, procéder de la façon suivante.

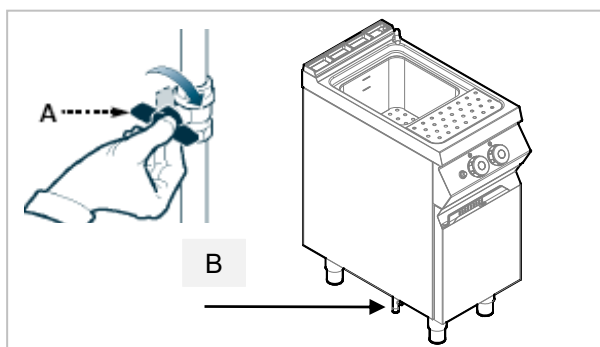
- Fermer le robinet d'alimentation
- Ouvrir le panneau (A).
- Accéder au pilote lumineux situé à côté du brûleur.
- Dévisser le bouchon (B)
- Retirer le bec (C) et le remplacer par un bec adapté au type de gaz utilisé (voir tableaux en annexe)
- Remonter le bouchon et rétablir les conditions initiales.
- Fermer le panneau.



9.5. Vérifier la puissance de sortie du brûleur

Pour cette opération, procéder de la façon suivante.

- Fermer le robinet d'alimentation (A)
- Appliquer un compteur de litres à l'équipement (B)
- Ouvrir le robinet d'alimentation (A)
- Vérifier la pression d'alimentation (voir chapitre 9.1)
- Remplissage Cuve de Cuisson (voir chapitre 5.3)
- Allumage Brûleur (voir chapitre 5.2)
- Mesurer le débit volumétrique [litres / seconde].



Calculer la puissance selon l'équation suivante :

$$P = Q_v \times H_v$$

... :

- **P** = puissance de sortie [kW]
- **Q_v** = débit volumétrique [litres / seconde]
- **H_v** = Valeur de chauffage [MJ/m³]

	H _v VALEUR DE CHAUFFAGE
	MJ/m³
GAZ NATUREL	40.1
GPL GAS	119.2

La valeur calculée doit être égale à la valeur de la puissance nominale (voir pièces jointes).

La tolérance est ± 5%.



Si la valeur est en dehors de la tolérance permise : **Contactez le centre d'assistance.**

ANNEXES

ANNEXEX

Model Modèle	Well Capacity	Rated Thermal Power	Thermal Power Minimum
-----------------	------------------	------------------------	--------------------------

CPG1 80.000 BTU/Hr CPG91MU0	10,56 gal (40l)	80.000 BTU/Hr (23,45 kW)	20.800 BTU/Hr (6,1 kW)
CPG2 160.000 BTU/Hr CPG92MU0	10,56+10,56 gal (40+40 l)	160.000 BTU/Hr (46,9 kW)	41.600 BTU/Hr (12,2 kW)

NATURAL GAS

Model Modèle	Main Burner	Pilot Burner	Minimum Screw	Natural GAS Manifold
-----------------	----------------	-----------------	------------------	-------------------------

CPG1 80.000 BTU/Hr CPG91MU0	305 mm/100 (2x)	45 mm/100	Adjustable	4" i.w.c. (0.996 kPa)
CPG2 160.000 BTU/Hr CPG92MU0	305 mm/100 (2+2)	45 mm/100 (2x)	Adjustable	4" i.w.c. (0.996 kPa)

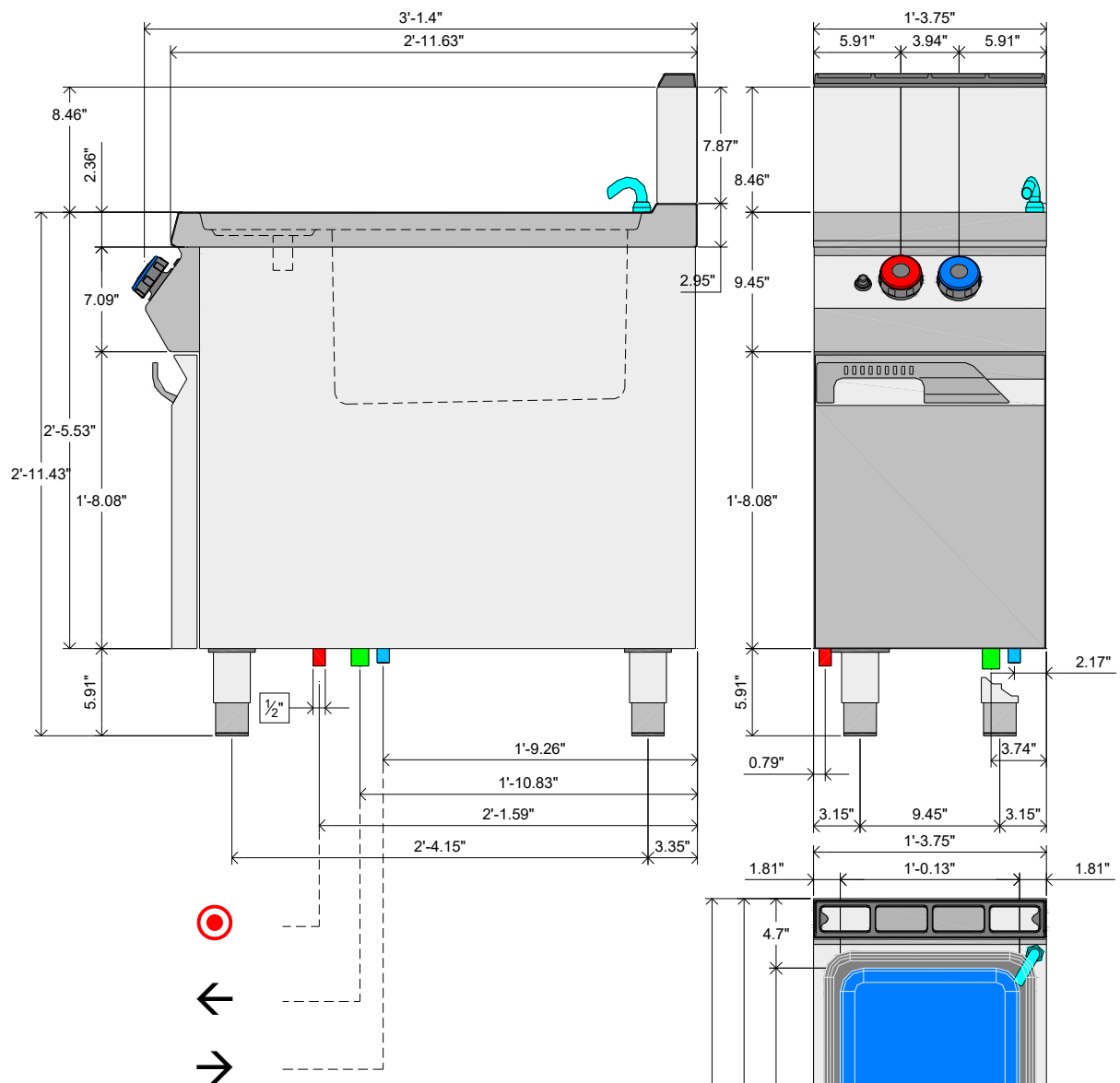
LPG GAS

Model Modèle	Main Burner	Pilot Burner	Minimum Screw	LPG GAS Manifold
-----------------	----------------	-----------------	------------------	---------------------

CPG1 80.000 BTU/Hr CPG91MU0	165 mm/100 (2x)	22 mm/100	Fixed	11" i.w.c. (2.74 kPa)
CPG2 160.000 BTU/Hr CPG92MU0	165 mm/100 (2+2)	22 mm/100 (2x)	Fixed	11" i.w.c. (2.74 kPa)

CPG1 80.000 BTU/Hr
CPG91MU0

CONNECTION CARD - FICHE DES RACCORDEMENTS



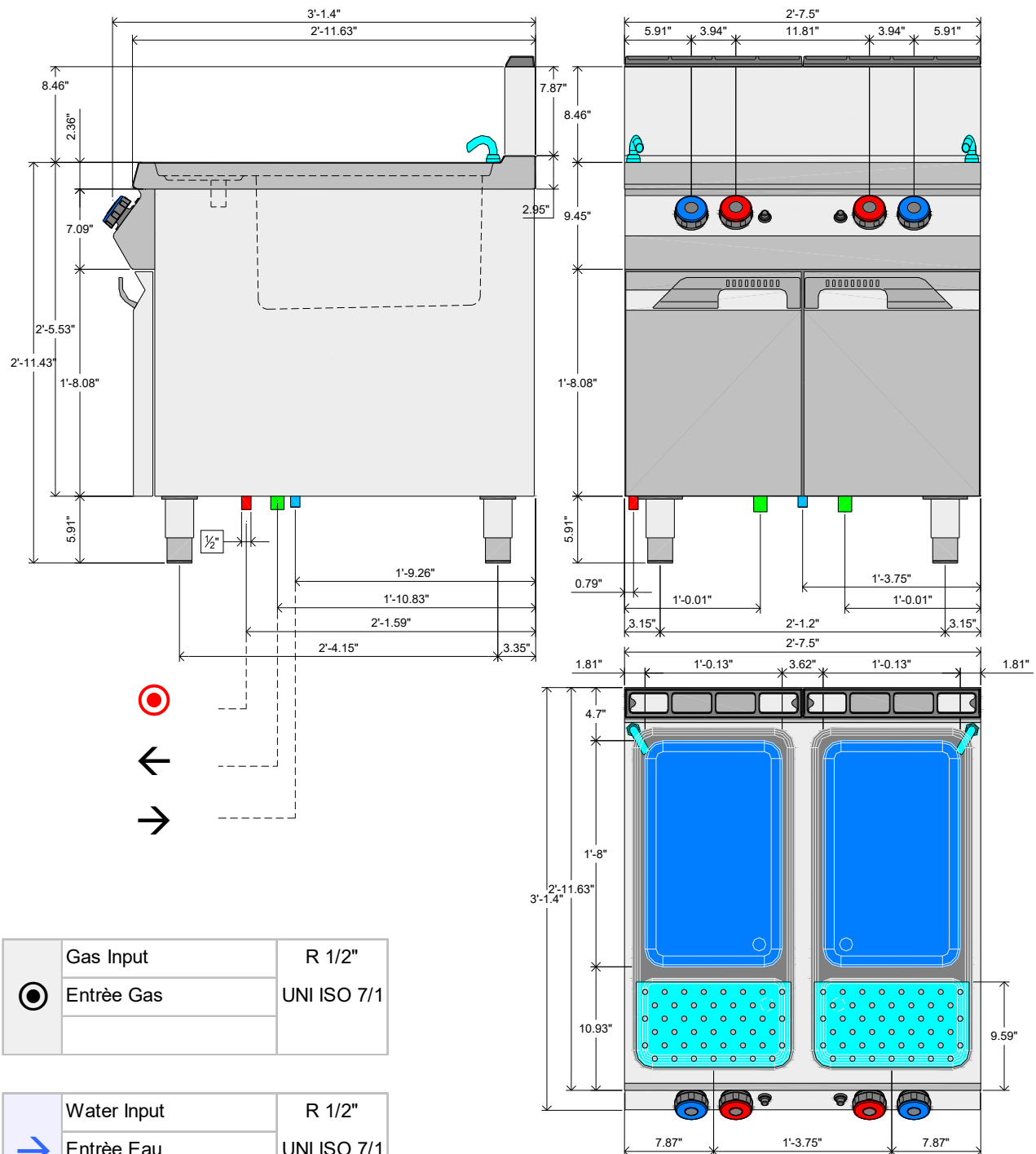
	Gas Input	R 1/2"
	Entrée Gas	UNI ISO 7/1

	Water Input	R 1/2"
	Entrée Eau	UNI ISO 7/1

	Water Drain	1" GAS
	Vidage Eau	ISO 7/1 (ø33)

CPG2 160.000 BTU/Hr **CPG92MU0**

CONNECTION CARD - FICHE DES RACCORDEMENTS



This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 20 evenly spaced horizontal grey lines across its entire width, providing a guide for handwriting or typing. The background is a clean, solid white color.

[illegible]

GB

IN COMPLIANCE WITH THE LAW IN FORCE, IT IS PROHIBITED TO REPRODUCE AND/OR DISTRIBUTE THIS MANUAL IN ANY WAY WITHOUT THE AUTHORIZATION OF THE PROPRIETOR

FR

AUX TERMES DE LA LOI, LA PROPRIÉTÉ DE CETTE NOTICE EST RÉSERVÉE. IL EST DONC INTERDIT DE LA REPRODUIRE ET/OU DE LA DISTRIBUER SOUS QUELQUE FORME QUE CE SOIT SANS NOTRE AUTORISATION.

