

**ES**

**MANUAL DE INSTRUCCIONES TECNICAS  
MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO**

**CUECEPASTAS  
A GAS**

*SERIE 750 EV*

*SERIE 900 EV*

*SERIE 1000 EV*

**CE 0370**

**Jemz**  
GRANDES COCINAS

## CUECEPASTAS A GAS

### INDICE

#### **1- INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR.**

1.1 PUESTA EN OBRA DEL APARATO.	CG3
1.2 CONEXIÓN A LA RED DE GAS.	CG3 CG4
1.3 VENTILACION	CG5
1.4 DIMENSIONES FISICAS.	CG6 CG7 CG8
1.5 DATOS TECNICOS, CONSUMOS y POTENCIAS.	CG9 CG10
1.6 CAMBIO DE GAS.	CG11 CG12 CG13
1.7 REGULACION Y ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES.	CG14
1.8 FUGA EN UNA INSTALACIÓN.	CG15
1.9 CONEXIÓN A LA RED DE AGUA.	CG15
1.10 LLENADO DE LA CUBA.	CG15
1.11 VACIADO DE LA CUBA	CG15
1.12 MANTENIMIENTO.	CG16

#### **2- INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO.**

2.1 CONDICIONES PARA LA PUESTA EN MARCHA.	CG17
2.2 LLENADO DE LA CUBA	CG17
2.3 VACIADO DE LA CUBA	CG18
2.4 REGULACIÓN Y ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES	CG19
2.5 LIMPIEZA	CG20
2.6 PIEZAS SUSCEPTIBLES DE SER SUSTITUIDAS.	CG20
2.7 PLACA DE CARACTERISTICAS.	CG21
2.8 CONSIGNA DE SEGURIDAD	CG22
2.9 CLAVE DE LOS PAISES	CG23

### CUECEPASTAS A GAS

**ESTE APARATO DEBE INSTALARSE DE ACUERDO CON LA REGLAMENTACION EN VIGOR, Y DEBE UTILIZARSE UNICAMENTE EN LUGARES BIEN VENTILADOS, PARA IMPEDIR LA CONCENTRACION INADMISIBLE DE SUSTANCIAS NOCIVAS PARA LA SALUD EN EL LOCAL DONDE SERAN INSTALADOS.**

**SE RECOMIENDA LLAMAR A UN INSTALADOR CUALIFICADO PARA REALIZAR LA INSTALACION DEL APARATO**

**LOS ELEMENTOS DE MANDO Y PIEZAS PROTEGIDAS NO DEBEN SER MANIPULADAS POR EL INSTALADOR O EL USUARIO.**

**CONSULTAR LAS INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR Y UTILIZAR ESTE APARATO.**

#### **1.- INSTRUCCIONES PARA EL INSTALADOR.**

##### **1.1 PUESTA EN OBRA DEL APARATO. -**

1. Quitar el aparato de su embalaje y colocarlo en su sitio, proceder a nivelar el mismo, mediante los pies regulables, hasta conseguir un perfecto nivelado, cuando el montaje conste de varios módulos que deban ir ensamblados, se debe tener especial atención en esta nivelación, así como la alineación de los distintos módulos.
2. Comprobar que las piezas sueltas, estén perfectamente colocadas en su lugar.
3. Cuando el aparato debe ir sobre ó cerca de materiales inflamables, éstos deben ser protegidos contra la irradiación térmica o bien deberá respetarse la distancia mínima de 50 milímetros de separación.

##### **MAQUINAS EQUIPADAS CON RUEDAS (Opcional)**

- La finalidad de las ruedas es facilitar la limpieza del área de cocina.
- Posicionar correctamente el equipo.
- Prever la conexión de la alimentación de gas con elementos flexibles.
- Bloquear siempre las dos ruedas delanteras mediante el freno que equipan.

##### **1.2 CONEXION A LA RED DE GAS.**

1. Antes de conectar el aparato comprobar en la placa de características a qué tipo de gas viene preparado, en caso de ser diferente al de la instalación, avisar al Servicio Técnico correspondiente, para que proceda al cambio de inyectores y regulación de los quemadores.
2. En instalaciones rígidas, intercalar una válvula de corte general, aconsejando también un filtro.
3. En la red de instalación es preciso colocar un racor giratorio, que permita desconectar el aparato.
4. La tubería de instalación debe ser de dimensiones adecuadas a la cantidad de combustible que los aparatos necesitan, según el consumo y a la pérdida de carga admisible. La sección de la tubería de alimentación debe ser, como mínimo igual a la suma de las secciones de todas las tomas de los aparatos a alimentar. Según la longitud de la tubería de alimentación, se aconseja aumentar la sección en un 10% aproximadamente, por cada 10 metros de tubería, codo, llave, etc. hasta el contador o fuente de alimentación.
5. Si para la conexión del equipo se emplea tubo flexible se deberá tener en cuenta que el tubo flexible de alimentación de gas **tendrá una longitud máxima de 1,5 mts, se montara lo mas lineal posible evitando retorcerlo** y deberá cumplir los requisitos nacionales en vigor y **debiendo** examinarse periódicamente y sustituirse cuando sea necesario.
6. Las conexiones de unión deben cumplir con las normas vigentes.
7. Asegúrese de la estanqueidad de la instalación, las posibles fugas se detectan aplicando agua jabonosa sobre las juntas, uniones o conexiones. Con este procedimiento se pueden detectar pérdidas mínimas que se señalan con la formación de burbujas **"nunca usar llamas para buscar las fugas"**.

### CUECEPASTAS A GAS

#### 1.2 CONEXION A LA RED DE GAS.

8. Verificar el buen funcionamiento de los quemadores y de los dispositivos de seguridad.
9. La estanqueidad de todos los componentes roscados, situados sobre el circuito de gas y susceptibles de ser desmontadas, deberá asegurarse por medio de juntas mecánicas, excluyendo el empleo de cualquier producto que efectúe la estanqueidad en la rosca, esta estanqueidad deberá conservarse aún después de un desmontaje y posterior montaje.
10. Los materiales de estanqueidad no deberán sufrir envejecimiento ni deformación en las condiciones normales de utilización de los aparatos.
11. La presión de alimentación debe ser controlada con todos los quemadores encendidos a la máxima potencia, las presiones de alimentación deben ser según el tipo de gas a utilizar.
12. Cuando la presión de la red es inferior a 12 mbar para el gas Natural, **el fabricante no se responsabiliza del buen funcionamiento del aparato.**

## CUECEPASTAS A GAS

### 1.3 VENTILACION

.- Es recomendable que el local, cuyo volumen mínimo sea de 8 m<sup>3</sup>, disponga de una o dos aberturas practicables, que en caso de precisar, permitan una ventilación rápida.

En total la superficie de abertura no será inferior a 0,4 m<sup>2</sup>. También puede sustituirse dicha abertura, por la incorporación en el interior del local de un equipo detector de fugas de gas que impida el paso de gas sin quemar.

El corte deberá producirse antes de que se alcance en el interior del recinto el 50% del límite inferior de explosividad. Esta alimentación de aire deberá cumplir las exigencias del país en donde se instale un aparato del tipo que nos ocupa.

.- la cantidad de aire nuevo exigido deberá cumplirse según lo estipulado en la parte 5 de la norma una 60.670, referente a las entradas y a la evacuación de los productos de la misma, se conseguirá el correcto funcionamiento de dichos aparatos y la suficiente ventilación de los locales.

.-la superficie mínima de las entradas fijas de aire, estará de acuerdo con la tabla siguiente:

gasto calorífico total instalación gt. en kw.	sección libre de la abertura de cm <sup>2</sup> .
< 25 (21.500 kcal/h.)	-----> > 30
25 < g < 70	-----> > 70
> 70 (60.200 kcal/h.)	-----> 5 (g/1000 kcal/h.)

Siendo **g** la suma de los gastos caloríficos totales de cada uno de los aparatos a gas alojados en el local.

Cuando la entrada de aire se efectúe a través de un conducto individual se evitarán los ángulos vivos en su trazado y su sección libre será como mínimo de 100 cm<sup>2</sup> si existe un máximo de dos cambios de dirección, será de 250 cm<sup>2</sup>.

Si el número de cambios es mayor, estas entradas de aire deberán cumplir las exigencias del país en donde se instale un aparato del tipo que nos ocupa estos aparatos debe utilizarse únicamente en lugares bien ventilados.

La ventilación por evacuación térmica se considera suficiente si se evacuan fuera del local donde están instalados los aparatos.

Por cada kw de consumo calorífico en funcionamiento es necesario 10 m<sup>3</sup>/h. de aire.

$$V_{tot} = \sum q_{nb} \cdot l$$

V<sub>tot</sub> CAUDAL TOTAL DE EVACUACIÓN DE AIRE REQUERIDO, EN METROS CUBICOS POR HORA (m<sup>3</sup>/h).  
 $\sum Q_{NB}$  CONSUMO CALORIFICO TOTAL DE TODOS LOS APARATOS EN FUNCIONAMIENTO, EN KILOVATIOS (kW).  
 L CAUDAL UNITARIO DE EVACUACIÓN DE AIRE ( $\geq 10$  m<sup>3</sup>/h) / kW.

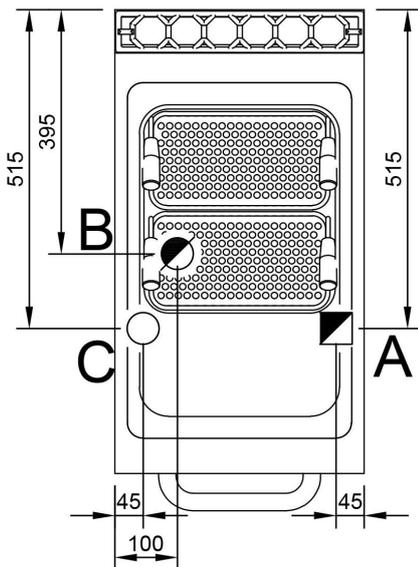
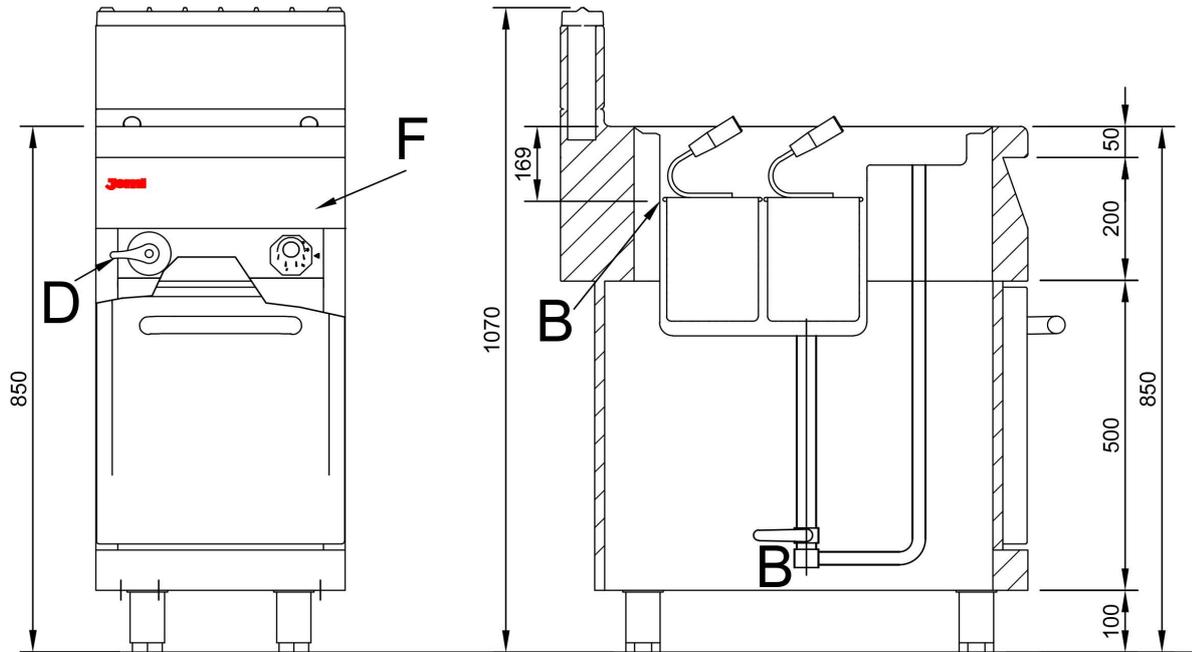
#### IMPORTANTE.

**No alterar las entradas de aire de combustión, ni la evacuación de los productos de la combustión, necesarias para una buena combustión de los quemadores.**

**CUECEPASTAS A GAS**

**1.4 DIMENSIONES FISICAS**

**SERIE 750 PLANO INSTALACION CPG 70 EV**

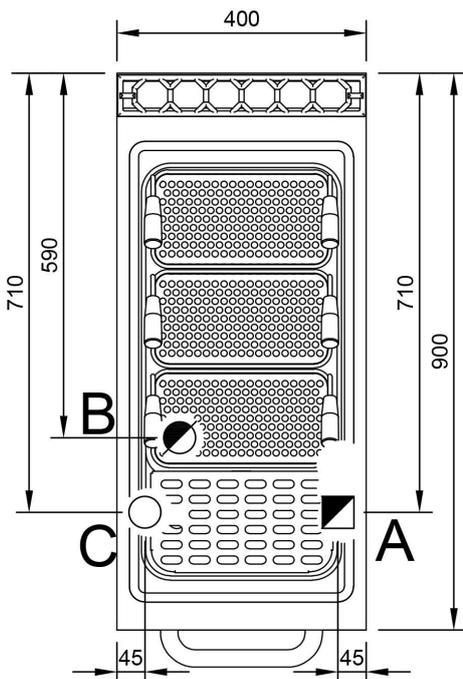
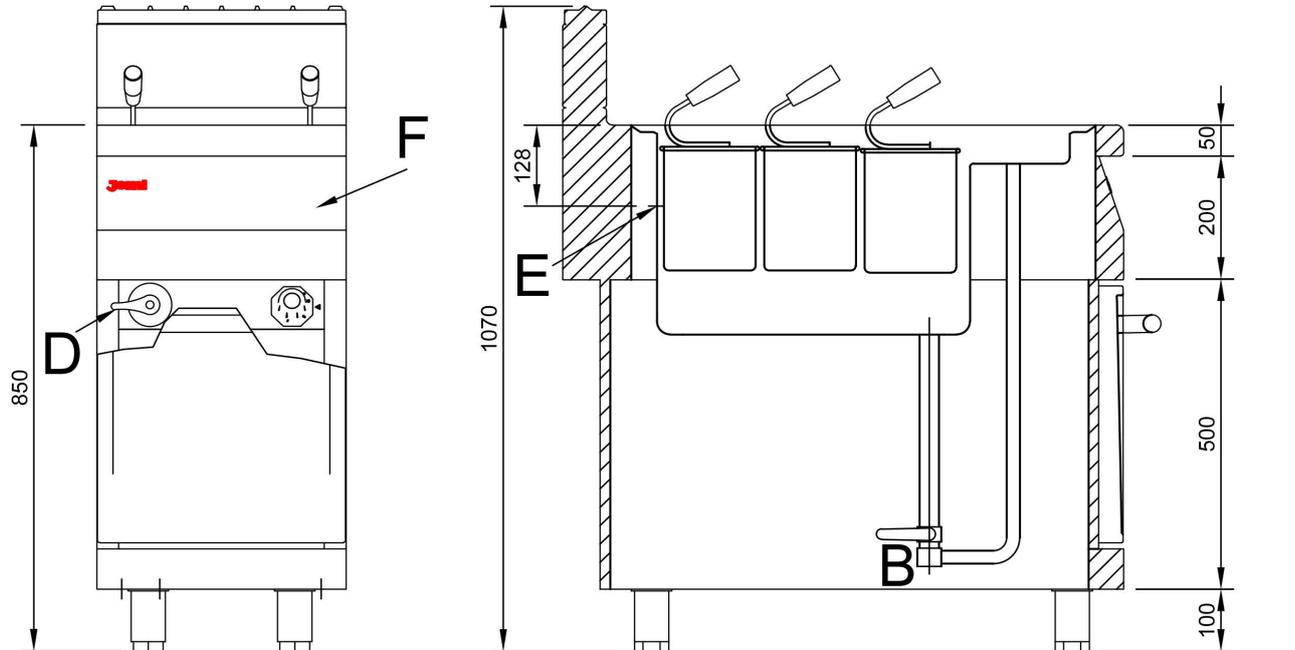


- A. GAS 3/4".
- B. DESAGÜE R 1" Gas.
- C. AGUA FRIA R 1/2" Gas.
- D. GRIFO DE LLENADO.
- E. NIVEL DE AGUA.
- F. PLACA DE CARACTERISTICAS  
(Interior frontal)

**CUECEPASTAS A GAS**

**1.4 DIMENSIONES FISICAS**

**SERIE 900 PLANO INSTALACION CPG 90 EV**

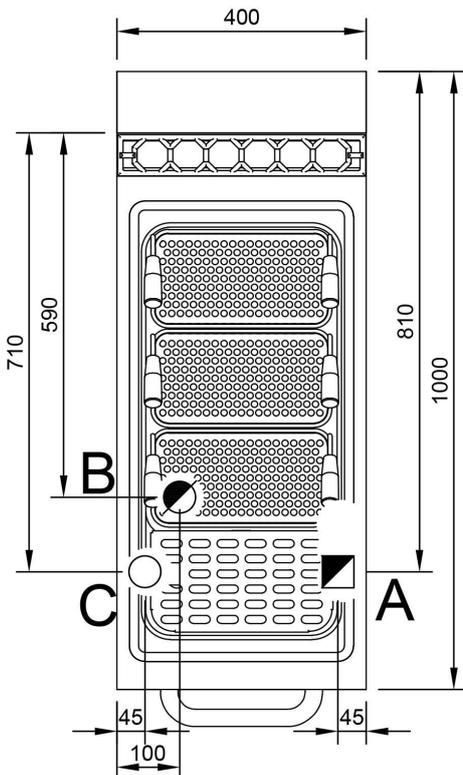
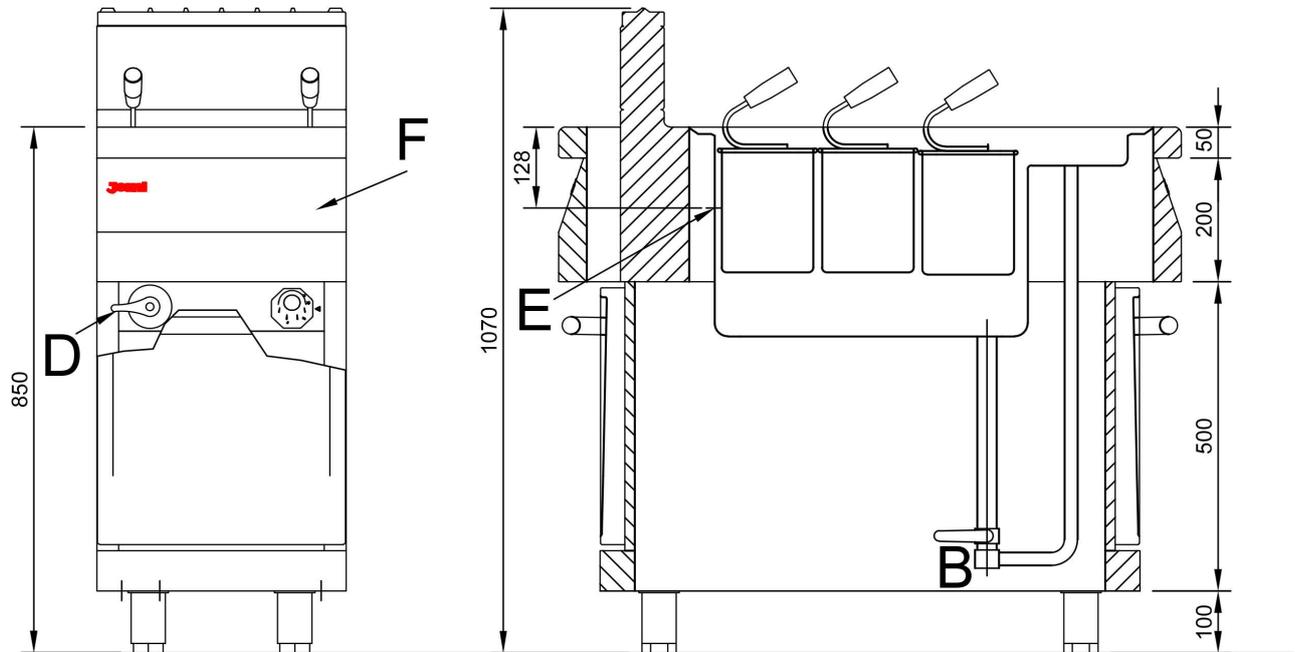


- A. GAS 3/4".
- B. DESAGÜE R 1" Gas.
- C. AGUA FRIA R 1/2" Gas.
- D. GRIFO DE LLENADO.
- E. NIVEL DE AGUA.
- F. PLACA DE CARACTERISTICAS  
(Interior frontal)

**CUECEPASTAS A GAS**

**1.4 DIMENSIONES FISICAS**

**SERIE 1000 PLANO INSTALACION CPG 100 EV**



- A. GAS 3/4".
- B. DESAGÜE R 1" Gas.
- C. AGUA FRIA R 1/2" Gas.
- D. GRIFO DE LLENADO.
- E. NIVEL DE AGUA.
- F. PLACA DE CARACTERISTICAS  
(Interior frontal)

## CUECEPASTAS A GAS

### 1.5 DATOS TECNICOS, CONSUMOS Y POTENCIAS

**TABLA I. CATEGORIAS, GASES Y PRESIONES DE FUNCIONAMIENTO. -**

PAISES	2ª FAMILIA								3ª FAMILIA			
	Grupo H		Grupo L		Grupo E		Grupo E+		Grupo B/P		Grupo 3+	
	Gas	Presión (mbar)	Gas	Presión (mbar)	Gas	Presión (mbar)	Gas	Presión (mbar)	Gas	Presión (mbar)	Gas	Presión (mbar)
DE	-	-	-	-	G-20	20	-	-	G30+G31	50	-	-
AT	G-20	20	-	-	-	-	-	-	G30+G31	50	-	-
BE	-	-	-	-	-	-	G20+G25	20/25	-	-	G30+G31	28-30/37
DK	G-20	20	-	-	-	-	-	-	G30+G31	30	-	-
ES	G-20	20	-	-	-	-	-	-	-	-	G30+G31	28-30/37
FI	G-20	20	-	-	-	-	-	-	G30+G31	30	-	-
FR	-	-	-	-	-	-	G20+G25	20/25	-	-	G30+G31	28-30/37
IE	G-20	20	-	-	-	-	-	-	-	-	G30+G31	28-30/37
IT	G-20	20	-	-	-	-	-	-	-	-	G30+G31	28-30/37
CZ	G-20	20	-	-	-	-	-	-	-	-	G30+G31	28-30/37
CZ	G-20	20	-	-	-	-	-	-	G30+G31	50	-	-
NL	-	-	G-25	25	-	-	-	-	G30+G31	30	-	-
PT	G-20	20	-	-	-	-	-	-	-	-	G30+G31	28-30/37
GB	G-20	20	-	-	-	-	-	-	-	-	G30+G31	28-30/37
SE	G-20	20	-	-	-	-	-	-	G30+G31	30	-	-
CH	G-20	20	-	-	-	-	-	-	-	-	G30+G31	28-30/37
GR	G-20	20	-	-	-	-	-	-	-	-	G30+G31	28-30/37

**TABLA II. DIAMETRO INYECTORES. - PRESION DE SALIDA**

	MODELO CPG	NATURAL G20 H y E 20 mbar	NATURAL G25 L 25 mbar	GLP G30/G31 28-30/37 mbar	GLP G30 50 mbar	GPL G31 30mbar 50mbar	
DIAMETRO INYECTOR PILOTO	750EV 900EV 1000EV	0,35	0,35	0,25	0,25	0,25	0,25
DIAMETRO INYECTOR QUEMADOR	750EV	2,55	2,55	1,70	1,20	1,40	1,20
DIAMETRO INYECTOR QUEMADOR	900EV 1000EV	2,70	2,70	1,80	1,75	1,40	1,75
DIAMETRO INYECTOR By-PASS	750EV 900EV 1000EV	1,50	1,50	0,95	0,80	0,95	0,80
PRESION SALIDA	750EV	⋮	⋮	⋮	⋮	⋮	⋮
PRESION SALIDA	900EV 1000EV	15 mbar	20 mbar	19 mbar	19 mbar	19 mbar	19 mbar

NOTA: Todos los inyectores tienen contraseñado el diámetro en centésimas de milímetro.

## CUECEPASTAS A GAS

### 1.5 DATOS TECNICOS, CONSUMOS Y POTENCIAS

**TABLA III. CONSUMOS Y POTENCIAS.**

MODELO	CPG 70 EV	CPG 90 EV	CPG 100 EV
Potencia Calorifica Hi Nominal kW.			
G20 20mbar.	9,34	12,00	12,00
G25 25mbar.	9,06	12,00	12,00
G30/31 28-30/37mbar.	8,80	10,30	10,30
G31 30mbar.	8,18	10,30	10,30
G30 50mbar.	9,42	10,30	10,30
G31 50mbar.	7,92	10,30	10,30
Consumo gas Hi (15°C 1.013,25 mbar)			
Metano H G20 m³/h.	0,988	1,27	1,27
Hi=34,02 MJ/m³.			
Metano L G25 m³/h.	1,115	1,477	1,477
Hi=29,25 MJ/m³.			
G.P.L. G30/G31 Kg/h.	0,694	0,812	0,812
Hi=45,65 MJ/m³.			
G.P.L. G31 Kg/h.	0,635	0,812	0,812
Hi=45,65 MJ/m³.			
G.P.L. G30 Kg/h.	0,743	0,8	0,8
Hi=46,34 MJ/m³.			
G.P.L. G31 Kg/h.	0,615	0,8	0,8
Hi=46,34 MJ/m³.			
CONSUMO MINIMO (kW. sobre Hi).			
NATURAL G20 20 mbar.	2,1	3,5	3,5
NATURAL G25 25 mbar.	2,1	3,5	3,5
G.P.L. G30/G31 28-30/37 mbar.	2,1	4	4
G.P.L. G31 30 mbar.	2,1	4	4
G.P.L. G30 50 mbar.	2,1	4	4
G.P.L. G31 50 mbar.	2,1	4	4
CONSUMO PILOTO (kW. sobre Hi).			
NATURAL G20 20 mbar.	0,23	0,21	0,21
NATURAL G25 25 mbar.	0,23	0,21	0,21
G.P.L. G30/G31 28-30/37 mbar.	0,23	0,25	0,25
G.P.L. G31 30 mbar.	0,23	0,25	0,25
G.P.L. G30 50 mbar.	0,23	0,25	0,25
G.P.L. G31 50 mbar.	0,23	0,25	0,25
Dimensiones exteriores mm.			
Ancho.	400	400	400
Fondo.	750	900	1000
Alto.	850	850	850
Dimensiones cuba mm.			
Ancho.	305	305	305
Fondo.	344	510	510
Alto.	338	338	388
Capacidad Cuba Litros.	27	40	40
Racor entrada gas.	1/2" G	3/4" G	3/4" G
Racor desagüe cuba.	1" G	1" G	1" G
Peso Neto Kg.	80	92	125

MODELO	NATURAL G20 H y E		NATURAL G25 L		G30-G31 28-30/37mbar		G30 50 mbar		G31 30 mbar		G31 50mbar	
	kW	kcal/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h	kW	kcal/h
CPG70EV	9,34	8.032	9.06	7.791	8,8	7.568	9,42	8.101	8,18	7.034	7,92	6.811
GPG90EV	12,00	10.320	12,00	10.320	10,30	8.858	10,30	8.858	10,30	8.858	10,30	8.858
CPG100EV	12,00	10.320	12,00	10.320	10,30	8.858	10,30	8.858	10,30	8.858	10,30	8.858

**CUECEPASTAS A GAS****1.6 CAMBIO DE GAS**

ESTE TIPO DE APARATOS SON DE USO PROFESIONAL Y DEBEN SER UTILIZADOS POR PERSONAL CUALIFICADO.

**SE RECOMIENDA LLAMAR A UN INSTALADOR CUALIFICADO PARA REALIZAR LA INSTALACION DEL APARATO**

LOS ELEMENTOS DE MANDO Y PIEZAS PROTEGIDAS NO DEBEN SER MANIPULADAS POR EL INSTALADOR O EL USUARIO.

Estos quemadores pueden utilizar combustibles gaseosos GLP ó gas NATURAL, para cada cambio de combustible es conveniente la intervención de Servicio Técnico ó persona autorizada, para proceder al cambio de los inyectores y posterior regulación de los quemadores.

**.- PILOTO PERMANENTE**

Fig 1.- Piloto con inyector.

Con ayuda de una llave, aflojar el racord (1), sustituir él inyector (2) y apretar de nuevo el racord (1).

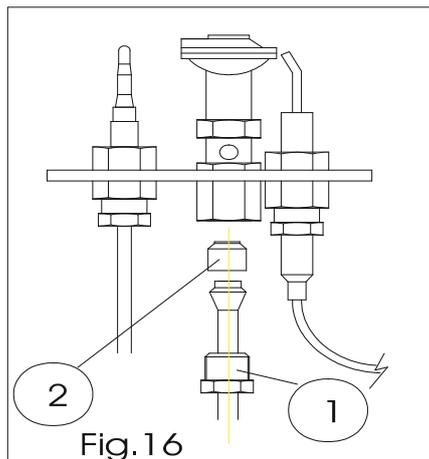


Fig. 1

Fig.1 6

Es IMPRESCINDIBLE el cambio de inyector para el cambio de gas GLP a Gas Natural, tanto para el piloto, como el quemador y del Bypass de la válvula. (Ver tabla II)

**CUECEPASTAS A GAS****1.6 CAMBIO DE GAS****.- INYECTOR QUEMADOR**

.- Para acceder a los quemadores, sacar el frontal de mandos y con ayuda de una llave plana de 12mm, aflojar el inyector y sustituirlo. Ver tabla II

**.- INYECTOR DEL BY-PASS**

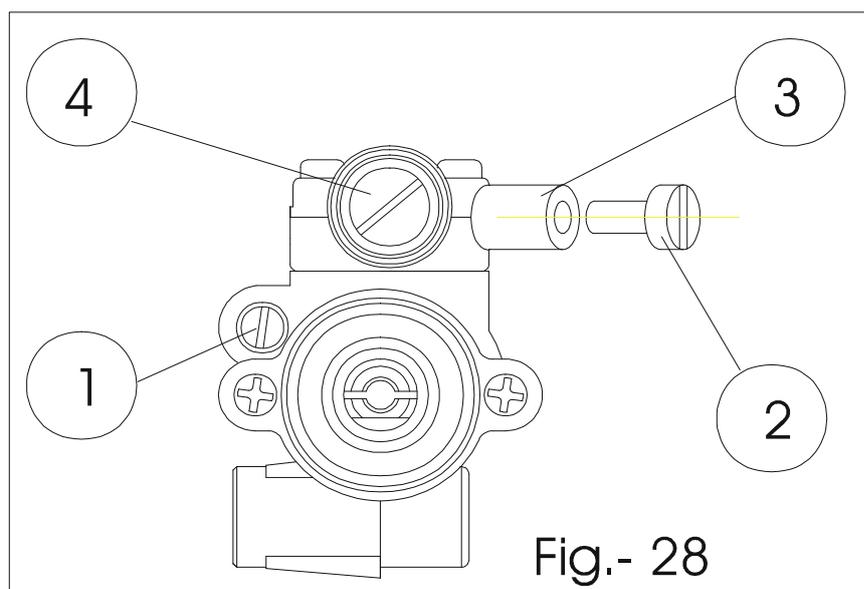
- A)** Cerrar la llave de paso de gas de la acometida del aparato
- B)** Aflojar el tornillo (1) (Fig. 28 válvula de gas),
- C)** Quitar el inyector y sustituirlo por el del gas correspondiente,
- D)** Apretar nuevamente tornillo 1 (Fig. 28 válvula de gas)
- E)** Abrir la llave de paso de gas y con todas las salidas cerradas comprobar la Estanqueidad y el funcionamiento del piloto.

**LAS VALVULAS DE SEGURIDAD NO PRECISAN ENGRASE Y  
NO DEBEN SER MANIPULADAS**

**.- VÁLVULA DE SEGURIDAD. Fig. 28**

Para acceder a la válvula de seguridad, es necesario extraer el frontal de mandos de la máquina, (primero el mando).

Una vez extraído, observaran la válvula, comprobar la presión de alimentación, desmontar el tornillo (2), con ayuda de un manómetro de 0 ÷ 80 mbar. conectarlo a la toma de presión (3), encender el quemador a la posición máxima, a través del tornillo de regulación (4), regular a la presión necesaria según el gas a emplear, **( ver tabla de presiones)**, sustituir el inyector bypass de mínimo del quemador (1) ver tabla de inyectores, si fuera necesario.



**CUECEPASTAS A GAS**

**1.6 CAMBIO DE GAS**

**CUANDO SE CAMBIA DE UN TIPO DE GAS A OTRO, ES NECESARIO SACAR LA ETIQUETA ADHERIDA AL APARATO Y FIJAR UNA NUEVA ETIQUETA CON EL TIPO DE GAS Y PRESIÓN QUE SE HA ADAPTADO.**

**ETIQUETA DESCRIPTIVA DEL TIPO DE GAS.**



**LA ETIQUETA IRA COLOCADA AL LADO DE LA ENTRADA DE GAS A LA MÁQUINA DE FORMA VISIBLE**

## CUECEPASTAS A GAS

### 1.7 REGULACION Y ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES. -

Los quemadores están accionados por una válvula de seguridad.

- Abrir la llave de paso del gas que debe estar instalada en el exterior del aparato.

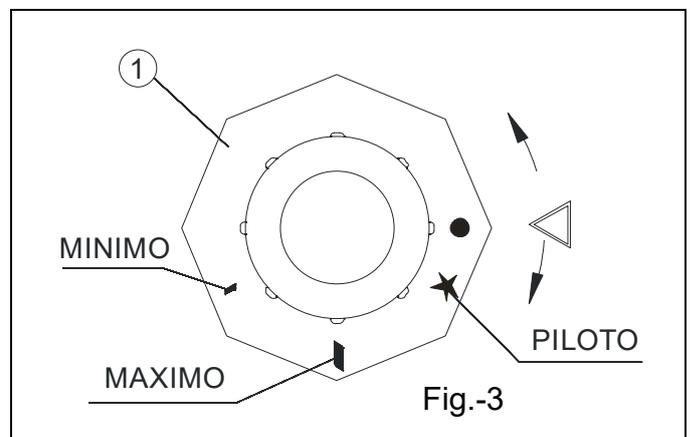
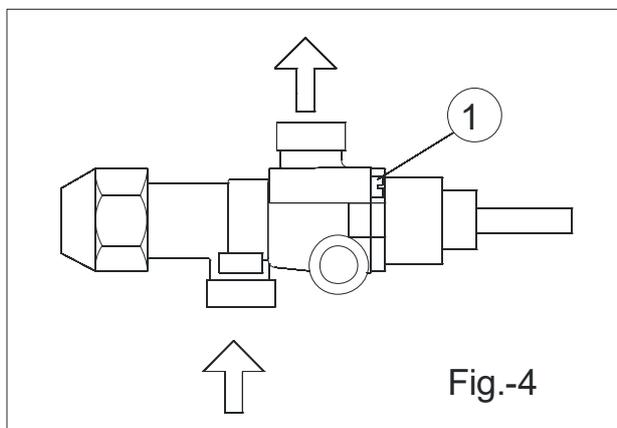
- Encendido de la llama piloto del quemador: pulsar el mando Fig. 3, y girar en sentido contrario a las agujas del reloj, hasta la posición de **PILOTO**. sin dejar de pulsar el mando de la válvula de seguridad, al mismo tiempo pulsar el mando del piezoeléctrico con lo que el piloto quedará encendido, mantener pulsado el mando durante unos segundos sin soltarlo comprobando que el piloto quede encendido, si no fuera así repetir esta operación.

- Encendido del quemador. Pulsar de nuevo el mando Fig. 3 de la válvula de seguridad y girarlo en sentido anti-horario hasta la posición de máximo, el quemador se pondrá en marcha, se encenderá. si pulsamos de nuevo y giramos en sentido anti-horario hasta llegar a hacer tope, nos encontramos con la posición de mínimo, donde la llama será mínima.

- Las posiciones de cerrado, piloto, máximo y mínimo, tienen su enclavamiento, por lo que se tiene que pulsar antes de girar el mando de la válvula de seguridad.

- Para el apagado del quemador y del piloto, pulsar y girar el mando de la válvula de seguridad en sentido horario, hasta la posición de **apagado**.

-**Regulación del mínimo de la llama del quemador.** Esta regulación se realiza girando el mando en sentido antihorario hasta llegar al tope (posición mínima), en esta posición la llama del quemador si se apaga o si es demasiado grande requiere regulación. Dicha regulación se realiza por medio del tornillo de regulación de la válvula de seguridad (min.) (nº 1 Fig. 4) por medio del cual aumentamos o disminuimos el caudal de gas.



### CUECEPASTAS A GAS

#### 1.8.- FUGA EN UNA INSTALACION

**MAXIMA FUGA DE GAS PERMITIDA: 140 Cm<sup>3</sup>/H**

#### 1.9.- CONEXIÓN A LA RED DE AGUA

El cliente debe instalar una llave de paso general antes de la conexión de agua del aparato. La conexión a la red de agua se realizará mediante tubo flexible. Verificar que no haya fugas en los puntos de conexión.

El mando del grifo de entrada de agua, se encuentra en la parte frontal del aparato. La conexión al aparato se realiza con rosca gas 1/2"

**La conexión a la red de agua, debe realizarse en cumplimiento de la regulación vigente sobre el agua potable según norma EN 1717**

#### 1.10.- LLENADO DE LA CUBA

**Asegurarse que la válvula de desagüe está completamente cerrada  
Mediante el grifo de entrada de agua fría de la red general, llenar la cuba hasta el nivel máximo.**

(No olvidar que, al introducir las cestas con la pasta, el nivel subirá ostensiblemente, y pueden provocarse derrames y quemaduras.)

Conforme vaya bajando el nivel, se deberá reponer el agua de la cuba, hasta su nivel máximo.

Por cuestión de seguridad la cuba dispone en su parte superior de un tubo rebosadero, conectado con el desagüe, lo que evitaría un riesgo de desbordamiento

**ATENCIÓN: NO PONER EL APARATO EN MARCHA, SIN HABER LLENADO LA CUBA DE AGUA, YA QUE EL INCUMPLIMIENTO DE ESTA NORMA DAÑARÍA SIN REPARO EL RECIPIENTE DE ACERO INOXIDABLE.**

#### 1.11.- VACIADO DE LA CUBA

El vaciado de la cuba se realiza mediante una válvula de bola situada en la zona baja de la cuba, con rosca gas de 1"., conectado mediante una "T" al tubo rebosadero de la cuba,

Para el vaciado, deben estar pilotos y quemadores apagados y esperar **a que se enfríe el agua de la cuba, o emplear un guante de protección para 200°C antes de acceder a la válvula.**

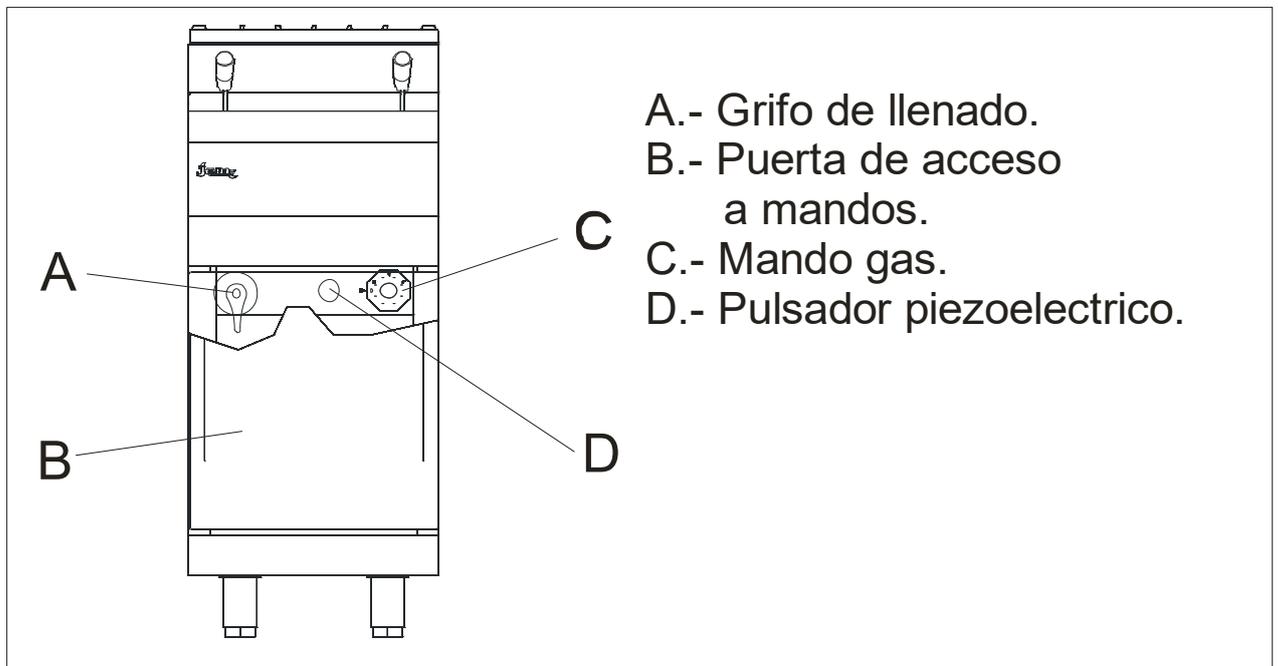
Los conductos del desagüe deberán estar realizados con materiales resistentes a la temperatura (200°C) para evitar deformaciones y posteriores fugas.

**CUECEPASTAS A GAS****1.12,- MANTENIMIENTO**

Es conveniente hacer una revisión anual al aparato, por el Servicio Técnico Autorizado, tanto si trabaja en continuo como si lo hace por temporadas. En este caso deberá hacerse antes del inicio de la misma.

Las partes a revisar son:

- a) Quemadores e inyectores:** Asegurarse de que los pasos de gas estén limpios
- b) Válvula:** **Comprobar** el correcto funcionamiento y la posición del TERMOPAR respecto a la llama.
- c)Aspecto de la llama:** Esta debe tener un color azul vivo
- d) Revisar y comprobar el tubo flexible de alimentación de gas y agua ,en caso necesario, sustituirlo**



## CUECEPASTAS A GAS

### 2.- INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO.

ESTE TIPO DE APARATOS ES DE USO PROFESIONAL Y DEBEN SER UTILIZADOS POR PERSONAL CUALIFICADO.

***SE RECOMIENDA LLAMAR A UN INSTALADOR CUALIFICADO PARA REALIZAR LA INSTALACION DEL APARATO***

LOS ELEMENTOS DE MANDO Y PIEZAS PROTEGIDAS NO DEBEN SER MANIPULADAS POR EL INSTALADOR O EL USUARIO.

ESTE APARATO DEBE INSTALARSE DE ACUERDO CON LA REGLAMENTACION EN VIGOR, Y DEBE UTILIZARSE ÚNICAMENTE EN LUGARES BIEN VENTILADOS, PARA IMPEDIR LA CONCENTRACION INADMISIBLE DE SUSTANCIAS NOCIVAS PARA LA SALUD EN EL LOCAL DONDE SERAN INSTALADOS.

#### 2.1 CONDICIONES PARA LA PUESTA EN MARCHA.

- Antes de poner en marcha el aparato, es muy importante realizar una limpieza de la cuba, sin emplear productos abrasivos, solo con agua y detergente, aclarar con abundante agua hasta asegurarnos de una perfecta limpieza, antes del primer uso, asegurarse sanitariamente, la ausencia de partículas y polvo metálicos, así como residuos de grasas.
- Comprobar que todas las piezas desmontables para su limpieza estén colocadas en su alojamiento.
- La alimentación de los quemadores se realiza mediante una válvula de seguridad, el termopar cierra el paso de gas en caso de apagado fortuito de la llama piloto.

#### **MAQUINAS EQUIPADAS CON RUEDAS (Opcional)**

##### **Indicaciones de seguridad**

- Antes de usar el equipo verificar y asegurarse que las ruedas estén bloqueadas mediante el freno que equipan.
- Antes de proceder a desplazar el equipo, asegurarse de que la alimentación de gas está cortada.
- Proceder a desplazar el equipo con precaución de no forzar los conductos o tubería de alimentación de gas.

#### 2.2 LLENADO DE CUBA.

**Asegurarse que la válvula de desagüe está completamente cerrada. Mediante el mando del grifo de entrada de agua fría de la red general, llenar la cuba hasta el nivel máximo.**

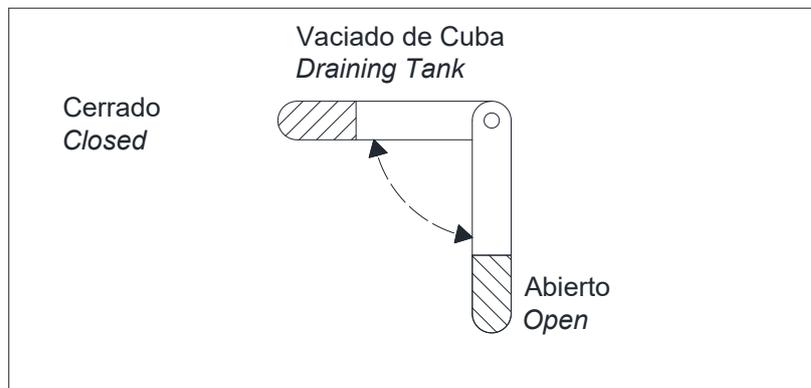
(No olvidar que, al introducir las cestas con la pasta, el nivel subirá ostensiblemente, y pueden provocarse derrames y quemaduras.).

**No debe nunca superarse el nivel máximo marcado en la cuba, ya que puede provocar accidentes por desbordamiento.**

Conforme vaya bajando el nivel, se deberá reponer el agua de la cuba, hasta su nivel máximo. Por cuestión de seguridad la cuba dispone en su parte superior de un tubo rebosadero, conectado con el desagüe, lo que evitaría el riesgo de desbordamiento

**ATENCIÓN: NO PONER EL APARATO EN MARCHA, SIN HABER LLENADO LA CUBA DE AGUA, YA QUE EL INCUMPLIMIENTO DE ESTA NORMA DAÑARÍA SIN REPARO EL RECIPIENTE DE ACERO INOXIDABLE.**

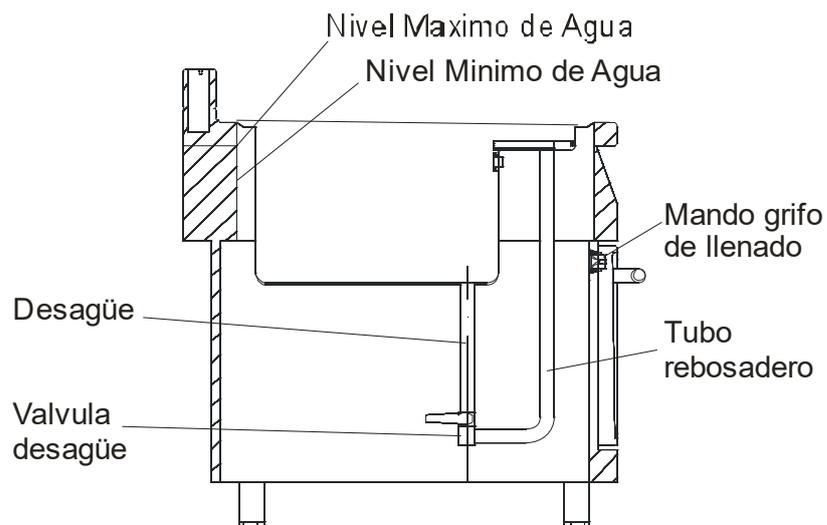
Los conductos del desagüe deberán estar realizados con materiales resistentes a la temperatura. (200°C) para evitar deformaciones y posteriores fugas.

**CUECEPASTAS A GAS****2.3- VACIADO DE LA CUBA**

El vaciado de la cuba se realiza mediante una válvula de bola situada en la zona baja de la cuba, con rosca gas de 1", conectado mediante una " T " al tubo rebosadero de la cuba.

Para el vaciado, deben estar pilotos y quemadores apagados y **esperar a que se enfríe el agua de la cuba, o emplear un guante de protección para 200 °C antes de acceder a la válvula.**

Los conductos del desagüe deberán estar realizados con materiales resistentes a la temperatura. (200°C) para evitar deformaciones y posteriores fugas.



## CUECEPASTAS A GAS

### 2.4 REGULACION Y ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES. -

Los quemadores están accionados por una válvula de seguridad.

- Abrir la llave de paso del gas que debe estar instalada en el exterior del aparato.

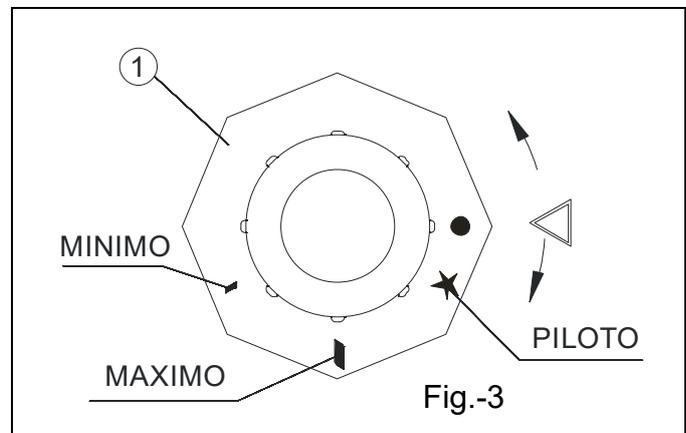
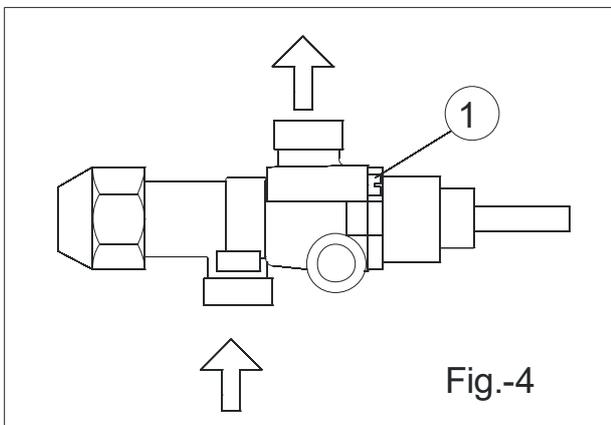
- Encendido de la llama piloto del quemador: pulsar el mando fig. 3, y girar en sentido contrario a las agujas del reloj, hasta la posición de **PILOTO**. sin dejar de pulsar el mando de la válvula de seguridad, al mismo tiempo pulsar el mando del piezoeléctrico con lo que el piloto quedará encendido, mantener pulsado el mando durante unos segundos sin soltarlo comprobando que el piloto quede encendido, si no fuera así repetir esta operación.

- Encendido del quemador. Pulsar de nuevo el mando fig 3 de la válvula de seguridad y girarlo en sentido anti-horario hasta la posición de máximo, el quemador se pondrá en marcha, se encenderá. si pulsamos de nuevo y giramos en sentido anti-horario hasta llegar a hacer tope, nos encontramos con la posición de mínimo, donde la llama será mínima.

- Las posiciones de cerrado, piloto, máximo y mínimo, tienen su enclavamiento, por lo que se tiene que pulsar antes de girar el mando de la válvula de seguridad.

- Para el apagado del quemador y del piloto, pulsar y girar el mando de la válvula de seguridad en sentido horario, hasta la posición de apagado.

- **Regulación del mínimo de la llama del quemador.** Esta regulación se realiza girando el mando en sentido antihorario hasta llegar al tope (posición mínimo), en esta posición la llama del quemador si se apaga o si es demasiado grande requiere regulación. Dicha regulación se realiza por medio del tornillo de regulación de la válvula de seguridad (min) (nº 1 Fig. 4) por medio del cual aumentamos o disminuimos el caudal de gas.



**CUECEPASTAS A GAS****2.5 LIMPIEZA.****CUBA**

**ANTES DE PROCEDER A LA LIMPIEZA, ASEGURARSE QUE LA CUBA ESTA FRIA Y NO PRESENTA RIESGOS DE ACCIDENTES POR QUEMADURAS**

Como se ha indicado anteriormente, el interior de la cuba debe estar completamente limpio, desengrasado y sin restos de suciedad, antes de su empleo; para ello se deberá emplear únicamente agua y detergente y **no debe limpiarse bajo ningún motivo con chorro de** agua a presión, ya que las salpicaduras pueden dañar las instalaciones interiores de gas.

No debe emplearse objetos punzantes, con filo ni abrasivos, que dañen el acabado de la cuba y únicamente emplear un paño o una esponja suave con detergente neutro. y secar con un trapo de algodón que no desprenda partículas

**MUEBLE**

Emplear una esponja escurrida, con detergente neutro y evitar mojar los dispositivos de giro, los cables eléctricos y todas aquellas zonas de regulación, secar con un paño, que no desprenda restos.

**2.6 PIEZAS SUSCEPTIBLES A SER SUSTITUIDAS.**

<i>Denominación</i>	<i>Código</i>	<i>Aplicación</i>
<b>Válvula de gas PEL 22S</b>	<b>998184</b>	<b>Todos</b>
<b>Piloto Q160</b>	<b>998166</b>	<b>Todos</b>
<b>Termopar 1300</b>	<b>998024</b>	<b>Todos</b>
<b>Grifo llenado Texas</b>	<b>201001</b>	<b>Todos</b>
<b>Válvula desagüe 1"</b>	<b>210068</b>	<b>Todos</b>
<b>Quemador Ø 50x340mm</b>	<b>998188</b>	<b>CPG-70</b>
<b>Quemador Ø 50x500 mm</b>	<b>998187</b>	<b>CPG-90; CPG100</b>

Para el cambio de inyectores seguir el proceso indicado en le apartado, cambio de gas.

Para el acceso a la válvula de seguridad, piloto, quemadores y el termopar se deberá desmontar el panel frontal del equipo.

## CUECEPASTAS A GAS

### 2.7 PLACAS DE CARACTERISTICAS

LA PLACA DE CARACTERISTICAS ESTÁ UBICADA EN EL FRONTAL DE MANDOS EN SU PARTE INTERIOR Y UNA COPIA EN EL PRESENTE MANUAL DE INSTRUCCIONES.

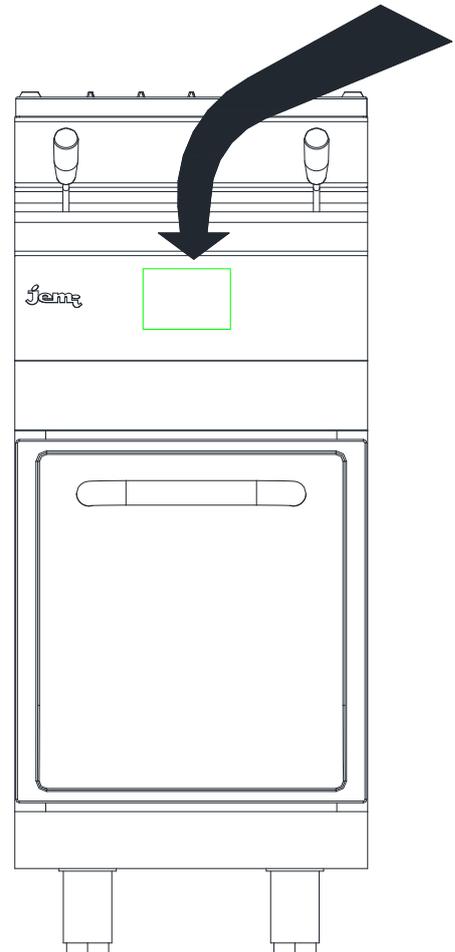
CUMPLE CON LO ESPECIFICADO EN LA NORMA **UNE - EN 203-1:2014.**

ESTÁ CONSTRUIDA EN POLIÉSTER PLATA MATE Y SU GRABADO ESTÁ REALIZADO POR TERMOFUSIÓN.

**LA COPIA DE LA PLACA DE CARACTERISTICAS DE LA MAQUINA SE DEBE ADHERIR EN LA ZONA INFERIOR DE ESTA PAGINA SOBRE EL DISEÑO DE LA PLACA.**

Placa de características  
(Interior Frontal)

 <p><b>JEMÍ</b> ES 08421877 MONTCADA I REIXAC (BCN) MADE IN SPAIN</p> <p>Tip. <input type="checkbox"/> A<sub>1</sub></p> <p><b>CE</b> <input type="checkbox"/> 0370 / 18</p> <p>PIN <input type="checkbox"/> 370 CT2994</p> <p>Mod. <input type="text"/></p> <p>Nº <input type="text"/></p> <p><b>G20</b> <input type="checkbox"/> P 20 mbar <math>\Sigma Q_n</math> <input type="text"/> kW (Hi) <input type="text"/></p> <p><b>G25</b> <input type="checkbox"/> P 25 mbar <math>\Sigma Q_n</math> <input type="text"/> kW (Hi) <input type="text"/></p> <p><b>G30-G31</b> <input type="checkbox"/> P 28-30/37 mbar <math>\Sigma Q_n</math> <input type="text"/> kW (Hi) <input type="text"/></p> <p><b>G30</b> <input type="checkbox"/> P 50 mbar <math>\Sigma Q_n</math> <input type="text"/> kW (Hi) <input type="text"/></p> <p><b>G31</b> <input type="checkbox"/> P 30 mbar <math>\Sigma Q_n</math> <input type="text"/> kW (Hi) <input type="text"/></p> <p><b>G31</b> <input type="checkbox"/> P 50 mbar <math>\Sigma Q_n</math> <input type="text"/> kW (Hi) <input type="text"/></p> <p>V <input type="text"/> A <input type="text"/> Hz <input type="text"/> kW <input type="text"/></p>	CAT. KAT.	GAS/GAZ/KA (P mbar)				
		G20	G25	G30	G31	
	II2H3+	20	-	28-30	37	ES
	II2H3+	20	-	28-30	37	GB
	II2H3+	20	-	28-30	37	IE
	II2H3+	20	-	28-30	37	CH
	II2H3+	20	-	28-30	37	PT
	II2H3+	20	-	28-30	37	IT
	II2H3+	20	-	28-30	37	GR
	II2H3+	20	-	28-30	37	CZ
	II2E+3+	20	25	28-30	37	FR
	II2H3B/P	20	-	30	30	DK
	II2H3B/P	20	-	30	30	SE
	II2H3B/P	20	-	30	30	FI
	II2H3B/P	20	-	30	30	CZ
	II2H3B/P	20	-	50	50	AT
II2H3B/P	20	-	50	50	DE	
II2L3B/P	-	25	30	30	NL	
II2E+3+	20	25	28-30	37	BE	

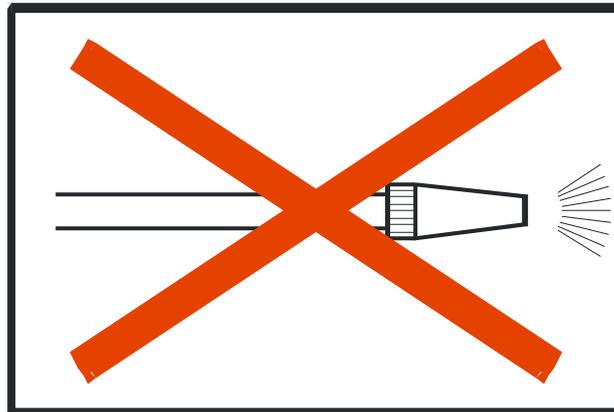


**CUECEPASTAS A GAS**

**2.8- CONSIGNA DE SEGURIDAD**

NOTA IMPORTANTE  
NOTE IMPORTANTE

IMPORTANT NOTE  
WICHTIGE HINWEISE



No limpiar la máquina con agua a presión  
Ne pas nettoyer la machine avec de l'eau sous pression  
Never clean the machine with pressure water  
Das Gerät nicht mit Wasserstrahl unter hohem Druck reinigen

**CUECEPASTAS A GAS**

**2.9 CLAVE DE LOS PAISES DE DESTINO**

<b>CLAVE</b>	<b>CORRESPONDENCIA</b>
<b>ES</b>	<b>ESPAÑA</b>
<b>FR</b>	<b>FRANCIA</b>
<b>GB</b>	<b>GRAN BRETAÑA</b>
<b>BE</b>	<b>BELGICA</b>
<b>IT</b>	<b>ITALIA</b>
<b>DK</b>	<b>DINAMARCA</b>
<b>NL</b>	<b>HOLANDA</b>
<b>PT</b>	<b>PORTUGAL</b>
<b>SE</b>	<b>SUECIA</b>
<b>FI</b>	<b>FINLANDIA</b>
<b>LU</b>	<b>LUXENBURGO</b>
<b>DE</b>	<b>ALEMANIA</b>
<b>AT</b>	<b>AUSTRIA</b>
<b>IE</b>	<b>IRLANDA</b>
<b>NO</b>	<b>NORUEGA</b>
<b>CH</b>	<b>SUIZA</b>

**CUECEPASTAS A GAS**

**ANEXO 1**

**ELIMINACION DE LOS RESIDUOS DEL EMBALAJE**

Los residuos del embalaje deben eliminarse de acuerdo con las normas de cada país y no deben tirarse a la basura.



