

Istruzioni per installazione,
uso e manutenzione

PENTOLE GAS 50 lt

ACL0001

ACL0003

INDICE

Rappresentazione schematica

e dimensioni pag. 3

Misurazione della pressione del gas in entrata	4
Rubinetto valvolato del gas	4
Brucciatoe pilota	5
Brucciatoe principale	5
Regolazione dell'aria primaria	6
Comandi	6

Avvertenze e notizie generali 7

Dati tecnici 7-8

Caratteristiche costruttive	9
Caratteristiche particolari per le pentole indirette	9
Prescrizioni di legge, regole tecniche e direttive	9
Predisposizioni specifiche per il locale d'installazione	9

Posizionamento, installazione

e manutenzione 10

Posizionamento	10
Installazione	10
Allacciamento alla rete idrica	10
Allacciamento alla rete di distribuzione del gas	10
Controlli di funzionamento dell'impianto gas	10
Controllo della pressione del gas in entrata	10
Controllo della regolazione dell'aria primaria	11
Collaudo e messa in funzione	11
Trasformazione ad altri tipi di gas	11
Sostituzione degli ugelli per i bruciatori principali	11

Sostituzione dell'ugello per il bruciatore

pilota pag. 11

Regolazione della portata per il minimo 11

Manutenzione dell'apparecchio 12

Possibili guasti e loro eliminazione 12

Uso e pulizia 13

Avvertenze ed indicazioni per l'utente 13

Istruzioni per l'uso 13

Riempimento dell'intercapedine 13

Accensione, avvio della cottura e
spegnimento 13

Pulizia e cura dell'apparecchio 13

Pulizia quotidiana 13

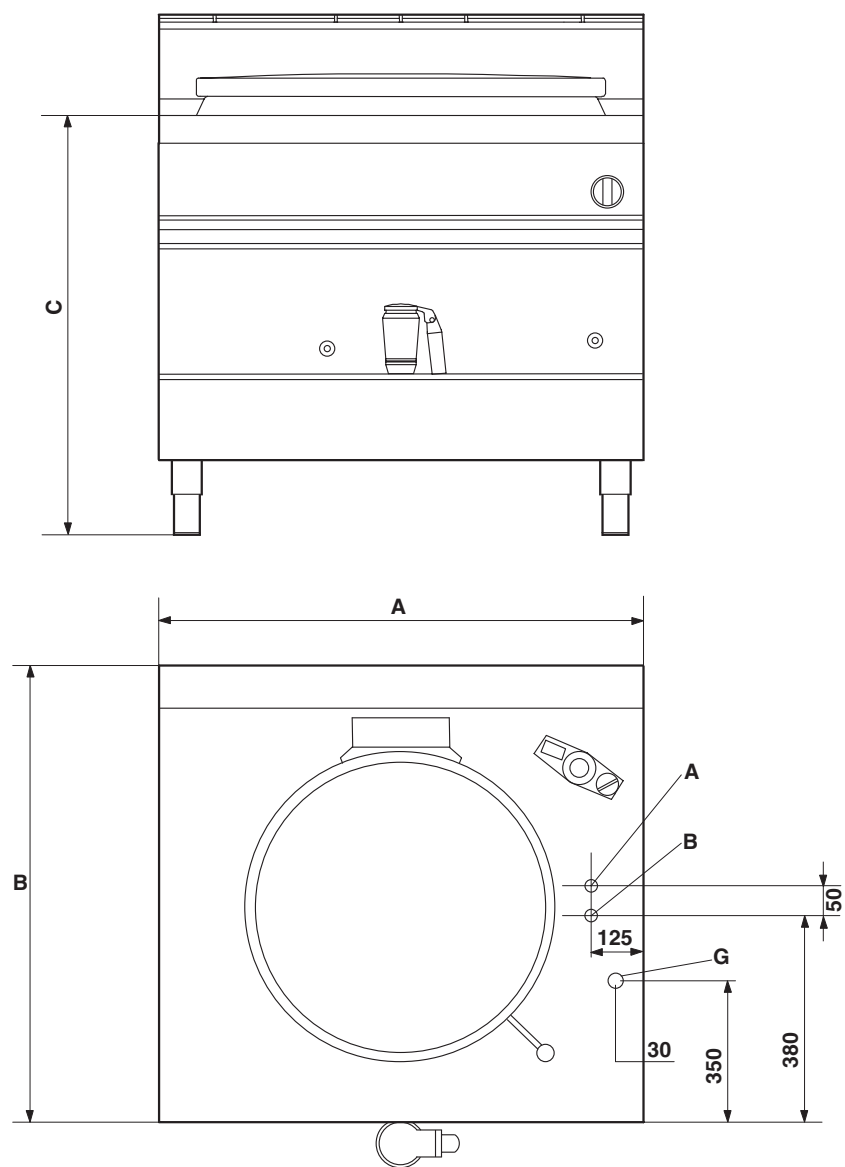
Precauzioni in caso di inattività
prolungata 14

Precauzioni in caso di malfunzionamento 14

Cosa fare, se ... 14

Avvertenza 15

Rappresentazione schematica

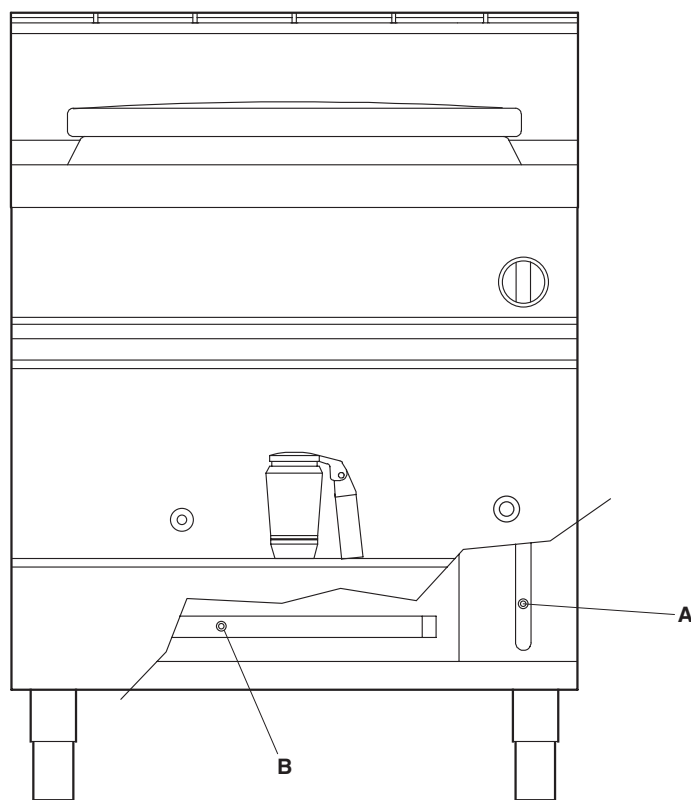


ACL00003

ACL00001

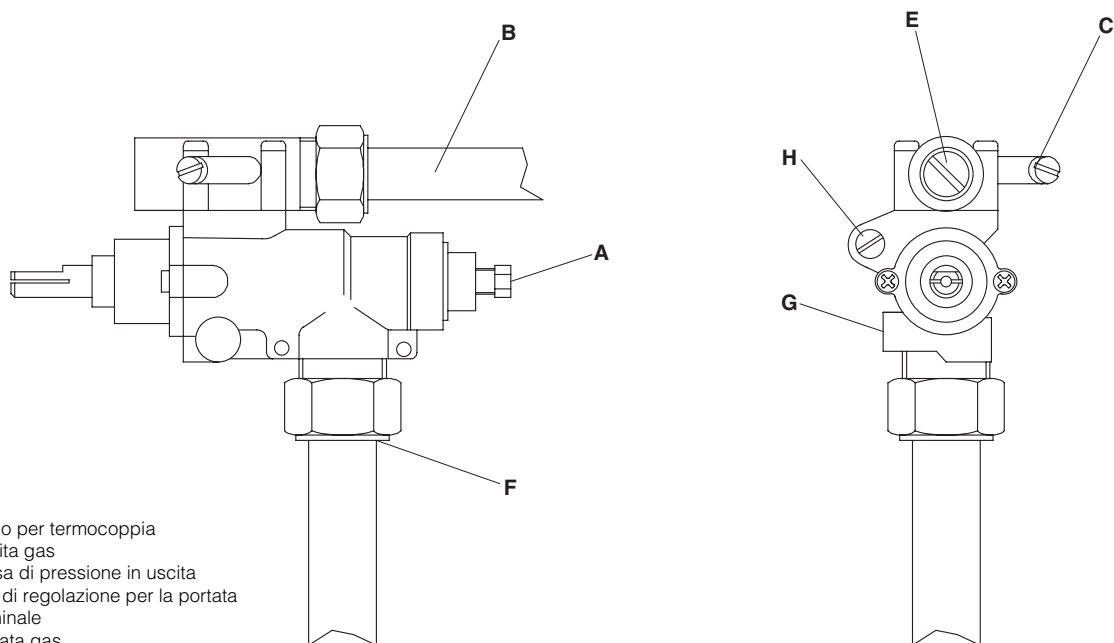
- A** Attacco acqua calda da 10 mm
- B** Attacco acqua fredda da 10 mm
- G** Attacco gas R1/2" secondo ISO 7-1

Misurazione della pressione del gas in entrata



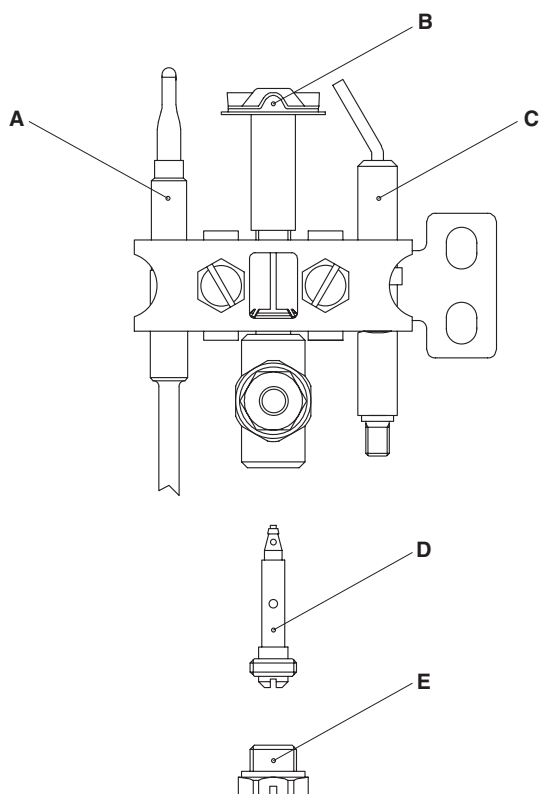
- A Presa di pressione in entrata
- B Presa di pressione in uscita

Rubinetto valvolato del gas



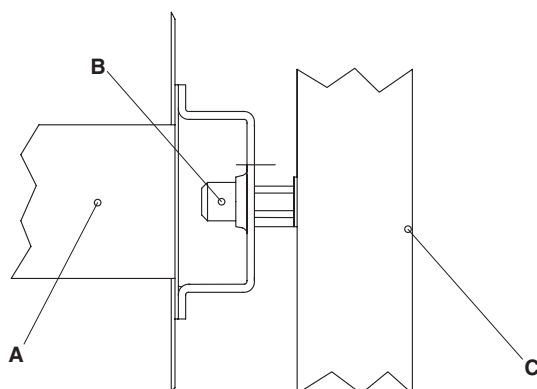
- A Dado per termocoppia
- B Uscita gas
- C Presa di pressione in uscita
- E Vite di regolazione per la portata nominale
- F Entrata gas
- G Attacco gas per bruciatore pilota
- H Vite di regolazione per la portata del minimo

Bruciatore pilota



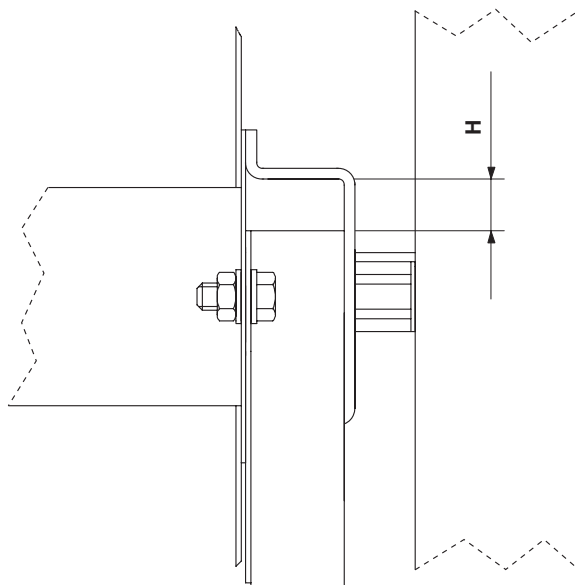
- A Termocoppia
- B Bruciatore pilota
- C Candela d'accensione
- D Ugello
- E Vite di tenuta

Bruciatore principale

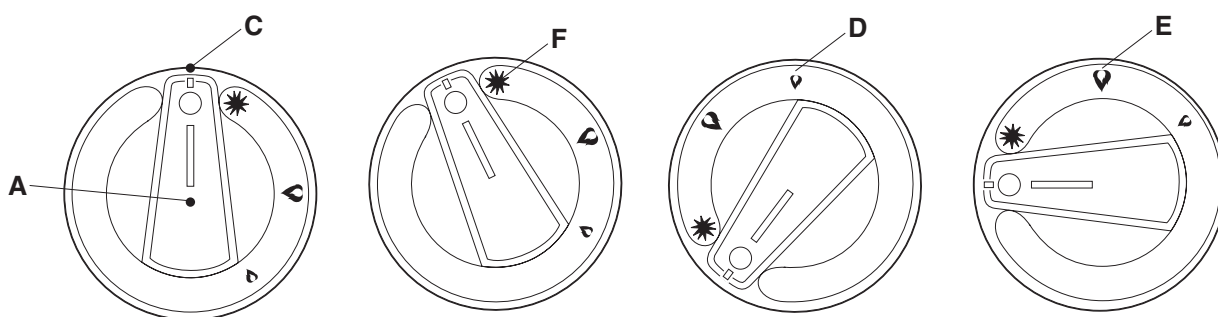


- A Bruciatore
- B Ugello
- C Rampa porta ugello

Regolazione dell'aria primaria per i bruciatori principali



Comandi



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

AVVERTENZE E NOTIZIE GENERALI

- Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente manuale in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'installazione, di manutenzione e d'uso.
 - Conservare con cura il presente manuale d'istruzione.
 - Queste apparecchiature devono essere utilizzate solo da personale addestrato all'uso.
 - Il funzionamento dell'apparecchiatura deve avvenire con sorveglianza.
 - L'apparecchiatura deve essere impiegata solo per l'uso per il quale è stata esplicitamente concepita, altri impieghi sono impropri e pertanto pericolosi.
 - Durante il funzionamento, le superfici esterne dell'apparecchio possono diventare anche molto calde, fare particolarmente attenzione!
 - Disattivare l'apparecchiatura in caso di guasto o di cattivo funzionamento.
 - In caso di riparazioni o manutenzioni rivolgersi solamente ad un centro d'assistenza qualificato.
 - Tutte le informazioni importanti sull'apparecchio per l'assistenza tecnica sono contenute nella targhetta tecnica (vedi figura 1).
 - Quando si richiede l'intervento dell'assistenza tecnica è bene indicare dettagliatamente il difetto, in modo di consentire al tecnico di comprendere subito causa e tipo di guasto.
 - Durante i lavori di installazione e di manutenzione è consigliato l'uso di guanti a protezione delle mani.
- Attenzione! : Deve essere garantita la più stretta osservanza delle prescrizioni di protezione antincendio.**

2 - CARATTERISTICHE DEGLI APPARECCHI

Le presenti istruzioni per la messa in opera valgono per le nostre pentole a gas appartenenti alla categoria I12H3+ (vedi tabella a pag.8).

La targhetta caratteristiche si trova sulla parte frontale dell'apparecchio (cruscotto comandi); in essa sono contenuti tutti i dati di riferimento necessari, come: costruttore, pressione di entrata, tipo di gas per cui l'apparecchio è predisposto, ecc.

CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25									
I12H3B/P	P mbar	30	30	20	-	SE	FI	DK	CZ	SK	SI			
I12H3+	P mbar	30	37	20	-	IT	CH	PT						
I12H3+	P mbar	28	37	20	-	ES	IE	GB	GR					
I12L3B/P	P mbar	30	30	-	25	NL								
I12ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE								
I12E+3+	P mbar	28	37	20	25	FR	BE							
I12H3B/P	P mbar	50	50	20	-	AT	CH							
I12E	P mbar	-	-	20	-	LU								
I12H3B/P	P mbar	30	30	-	-	EE	LV	LT						
I12H3+	P mbar	28	37	20	-	EE	LV	LT						
I1B/P	P mbar	30	30	-	-	NO	MT	CY	IS	HU				
I13+	P mbar	28	37	-	-	CY								

TIPO/TYP
MOD.
ART.
CE N.
N.
Σ On kW
MOD. m³/h

Predisposto a gas - Gas preset - Prévu pour gaz:
Eingestellt für Gas - Preparado para gas - Geschickt voor:

VAC kW Hz MADE IN ITALY

L'APPARECCHIO DEVE ESSERE ALLACCIATO CONFORMEMENTE ALLE LEGGI IN VIGORE E INSTALLATO IN UN LOCALE BEN AERATO. LEGGERE I MANUALI DI ISTRUZIONI PRIMA DELL'INSTALLAZIONE E DELL'UTILIZZAZIONE DELL'APPARECCHIO. L'APPARECCHIO DEVE ESSERE INSTALLATO DA PERSONALE QUALIFICATO.

G30/G31	30/37 mbar
G20	20 mbar

3 - DATI TECNICI

Modello		ACL00003	ACL00001	
Riscaldamento tipo		diretto	indiretto	
(A) Larghezza	mm	800	800	
(B) Profondità	mm	700	700	
(C) Altezza	mm	900	900	
Diametro vasca	mm	400	400	
Volume utile	lt	50	50	
Pressione in vasca di cottura	bar	-	-	
Pressione boiler	bar	-	0,5	
Attacco acqua calda	mm	10	10	
Attacco acqua fredda	mm	10	10	
Pressione acqua in rete	kPa	50 - 300	50 - 300	

TABELLA 1

Modello		ACL00003 ACL00001	
Categoria	I2H3+		
Tipo costruttivo	A		
Aria comburente	m ³ /h	27	
Portata termica nominale	kW	15,5	
Portata termica minima	kW	7	
Pressione di allacciamento			
Gas metano 2H	G20	20 mbar	
Gas liquido 3+	G30/G31	30/37 mbar	
Valori di allacciamento gas			
Gas metano 2H	(HuB = 9.45 kWh/m ³) in m ³ /h	1.640	
Gas liquido 3+	(HuB = 12.87 kWh/kg) in kg/h	1.213	
Taratura della portata del minimo			
Gas metano 2H	G20	4.5 mbar	
Gas liquido 3+	G30/G31	7 mbar	
Ugelli Ø 1/100 mm.			
Bruciatore principale	G20	Portata nominale	3 x 175
		Minimo	regolabile
	G30/31	Portata nominale	3 x 110
		Minimo	regolabile
N. ugelli bruciatore pilota			
	G20	40	
	G30/G31	25	
Aria primaria distanza "A"			
	Gas metano G20	10	
	Gas liquido G30/G31	aperta	

Caratteristiche costruttive

- Struttura portante in acciaio dotata di 4 piedini regolabili in altezza.
- Pannellature in acciaio AISI 304, spessore 10-12/10
- Recipiente di cottura in acciaio AISI 316, spessore 20/10.
- Coperchio in acciaio inossidabile.
- Rubinetto di scarico della pentola in ottone cromato.
- La vasca viene riscaldata da bruciatori tubolari in acciaio inossidabile ad alto rendimento termico; sono resistenti alle sollecitazioni meccaniche e termiche alle quali vengono sottoposti nell'uso normale.
- L'alimentazione del gas al bruciatore è regolata da un rubinetto valvolato.
- L'apparecchio è dotato di bruciatore pilota con ugello fisso, è inoltre munito di accensione piezoelettrica.
- La sicurezza dell'apparecchio è garantita da una termocoppia che interrompe il flusso di gas nel caso in cui il bruciatore pilota per un qualsiasi motivo dovesse spegnersi.
- Attacco per l'entrata dell'acqua fredda da 10 mm.
- Attacco per l'entrata dell'acqua calda da 10 mm.
- L'apparecchio è dotato di un rubinetto miscelatore.

Caratteristiche particolari solo per le pentole indirette (mod. ACL00001)

- Vasca di cottura ed intercapedine in acciaio inossidabile.
- Per un funzionamento sicuro, l'apparecchio è equipaggiato con i seguenti componenti:
 - Valvola di sicurezza per il vapore tarata a 0,5 bar;
 - Manometro per l'indicazione della pressione del vapore;
 - Caricamento dell'acqua nell'intercapedine con controllo di livello per mezzo di rubinetti.
 - Termostato di sicurezza che interrompe automaticamente il funzionamento in caso di guasto.

Prescrizioni di legge, regole tecniche e direttive

Durante i lavori soprattutto di installazione sono da osservare le seguenti prescrizioni:

- Norme di legge vigenti in materia;
- Eventuali norme igienico-sanitarie per ambienti di cucina;
- Ordinamento edilizio comunale e/o territoriale e prescrizioni antincendio;
- Prescrizioni antinfortunistiche vigenti;
- Legge n.1083 del 06.12.71 "Norme per la sicurezza dell'impiego di gas combustibile";
- Norme UNI-CIG 7129/92 ed UNI-CIG 7131/72 "Norme per impianti a gas alimentati dalla rete di distribuzione o gas GPL";
- Norma UNI-CIG 7723/77 "Apparecchi di cottura e similari funzionanti a gas per grandi impianti. Prescrizioni di sicurezza";
- Norma UNI-CIG 8723/86 "Impianti a gas per apparecchi utilizzati in cucine professionali e comunità";
- eventuali prescrizioni dell'ente erogatore gas;
- altre eventuali prescrizioni locali.

Predisposizioni specifiche per il locale d'installazione

- Poiché l'apparecchio appartiene al tipo d'installazione A1 (non necessita di collegamento diretto ad un camino o impianto di estrazione dei fumi), è molto importante che l'ambiente nel quale lo si installa sia ben aerato e sia provvisto di tutte le aperture di sicurezza prescritte per la sua potenza.
- Si consiglia comunque di posizionare l'apparecchio sotto ad una cappa di aspirazione per permettere una rapida e costante evacuazione dei vapori di cottura.
- L'impianto di adduzione del gas deve essere provvisto di rubinetto ad intercettazione rapida omologato allo scopo.
- Questo apparecchio necessita di due entrate d'acqua, una di acqua calda e l'altra di acqua fredda. Ogni linea deve essere provvista di rubinetto d'intercettazione.

Attenzione! : I rubinetti d'intercettazione devono trovarsi vicino all'apparecchio ed in posizione facilmente accessibile dall'utente.

POSIZIONAMENTO, INSTALLAZIONE E MANUTENZIONE

Posizionamento

Dopo aver tolto tutto l'imballaggio, controllare che l'apparecchio sia integro. In caso di un danno visibile, non allacciare l'apparecchio, ma avvisare immediatamente il punto vendita.

Togliere dai pannelli la pellicola in PVC di protezione.

Gli elementi dell'imballaggio sono da smaltire secondo le prescrizioni. Di regola si suddivide il materiale in base alla sua composizione e si consegna alla nettezza urbana.

E' da rispettare una distanza di 5 cm fra la schiena (caminò) dell'apparecchio e la parete di appoggio. Non vi sono prescrizioni particolari inerenti le distanze ai lati da altre apparecchiature o da pareti, si consiglia di lasciare lateralmente uno spazio sufficiente per eventuali interventi di manutenzione e/o riparazione. In caso di posizionamento a diretto contatto con pareti infiammabili si consiglia l'applicazione di un isolamento termico adeguato.

L'apparecchio deve essere messo a bolla. Piccoli dislivelli possono essere eliminati agendo sui piedini regolabili (avvitare o svitare). Dislivelli di una certa importanza possono influire negativamente sul funzionamento dell'apparecchio.

Installazione

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

Attenzione! : Prima di iniziare qualsiasi lavoro di allacciamento verificare, confrontando la corrispondenza tra le indicazioni della targhetta tecnica e le caratteristiche delle erogazioni presenti, se l'apparecchio è predisposto per queste erogazioni.

Allacciamento alla rete idrica

La pressione dell'acqua nella rete d'alimentazione deve essere compresa tra 50 e 300 kPa, in caso contrario si deve installare a monte dell'apparecchio un riduttore di pressione.

A monte dell'apparecchio deve essere installato un rubinetto d'intercettazione per ogni linea.

Gli attacchi da 10 mm per l'acqua (sia calda, che fredda) sono predisposti nella parte inferiore del fianco destro dell'apparecchio.

Eseguire il collegamento come prescritto dalle vigenti disposizioni in materia.

Allacciamento alla rete di distribuzione del gas

La scelta della condotta del gas dipende dal diametro previsto per il tipo di gas ed apparecchio e, anche l'installazione, deve essere eseguita in osservanza delle prescrizioni vigenti

L'impianto di adduzione gas può essere di tipo fisso o scollegabile; qualora si impiegassero tubi flessibili, questi

devono essere di materiale inossidabile e non soggetto alla corrosione.

Qualora durante l'esecuzione del collegamento si impiegassero dei materiali di tenuta, questi devono essere omologati e approvati per tale scopo.

L'allacciamento gas è predisposto sull'apparecchiatura nella parte inferiore del fianco destro.

Al termine del collegamento dell'apparecchiatura è indispensabile effettuare una prova di tenuta su tutti i raccordi effettuati fra apparecchio e impianto. Per lo scopo si consigliano spray cercafughe, altrimenti trattare le parti con sostanze schiumose che non provocano corrosione, non devono formarsi bolle. La prova di tenuta va effettuata anche sul rubinetto d'intercettazione rapida.

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

Controlli di funzionamento dell'impianto gas

Controllare che la predisposizione dell'apparecchio (categoria e tipo di gas) corrisponda alla famiglia di gas disponibile in loco. In caso diverso, è necessario provvedere anzitutto alla trasformazione dell'apparecchio a quanto disponibile. Consultare il paragrafo "Trasformazione ad altri tipi di gas".

L'apparecchio deve essere messo in funzione con gli ugelli previsti per la sua portata termica nominale e con la taratura adeguata per la portata del minimo. (Vedi tabella pagina 8 del paragrafo "Dati tecnici").

Il funzionamento dell'apparecchio con la sua portata termica prevista dipende dalla pressione in entrata e dal potere calorifico del gas.

Il campo di pressione (pressione in entrata) per il quale è consentito il funzionamento dell'apparecchio è riportato in tabella pagina 7 "Pressioni in entrata" del paragrafo "Dati tecnici". Fuori da questi campi di pressione non è consentita la messa in funzione dell'apparecchio. Se si rilevano pressioni che differiscono da quanto riportato in tabella pagina 7, è bene avvisare l'ente erogatore oppure la ditta che ha eseguito l'impianto.

Il potere calorifico del gas (Hi) è da richiedere presso l'ente erogatore del gas e dovrebbe corrispondere a quello riportato in tabella pagina 8 "Dati gastechnici" del paragrafo "Dati tecnici".

Controllo della pressione del gas in entrata

La pressione d'alimentazione si rileva con un manometro a liquido (es. manometro ad U, definizione minima 0,1 mbar). La pressione di alimentazione si rileva direttamente alla presa di pressione in entrata posta sulla rampa entrata gas. Per accedere alla presa di pressione è necessario aprire il pannello frontale inferiore svitando le due viti di fissaggio poste lateralmente. (Vedi figura

“Misurazione della pressione del gas in entrata”).

Prima di allacciare il manometro togliere la vite di tenuta della presa di pressione in entrata.

Collegare il manometro ad U e con apparecchio funzionante rilevare la pressione.

Il valore rilevato dal manometro deve essere compreso nel campo di pressione ammissibile riportato nella tabella pagina 8 “Pressioni in entrata” del paragrafo “Dati tecnici”.

Qualora il valore non corrispondesse, richiedere l'intervento dell'ente erogatore o dell'azienda che ha effettuato l'impianto.

Al termine riavvitare la vite di tenuta della presa pressione.

Attenzione! Le viti di regolazione sigillate, che sono collocate sul rubinetto del gas, non devono essere manomesse, pena l'immediata inefficacia della garanzia.

COLLAUDO E MESSA IN FUNZIONE

Una volta terminati i lavori di allacciamento è necessario assicurarsi che l'installazione sia eseguita a regola d'arte e l'apparecchio funzioni secondo le istruzioni.

E' da controllare in particolare:

- che sia stata tolta tutta la pellicola protettiva dalle superfici esterne;
- che gli allacciamenti siano stati effettuati secondo le indicazioni del presente manuale;
- che tutte le norme e prescrizioni di sicurezza, leggi e direttive vigenti siano state rispettate;
- che i collegamenti dell'acqua e quello del gas siano a tenuta.

Poi si procede all'accensione dell'apparecchio, seguire le istruzioni per l'uso e controllare i seguenti punti:

- accensione progressiva del bruciatore;
- regolarità delle fiamme;
- sicurezza delle fiamme, questi punti sono da verificare sia alla portata massima che minima.

Controllare che lo scarico dei fumi non sia otturato e l'evacuazione dei combustibili avvenga liberamente.

Trasformazione ad altri tipi di gas

Per la trasformazione ad un altro tipo di gas si rende necessaria la sostituzione degli ugelli per i bruciatori principali e per il bruciatore pilota. (Vedi tabella pagina 8 e figura “Bruciatore principale”).

Tutti gli ugelli necessari per i vari tipi di gas sono contenuti in un sacchettino fornito insieme all'apparecchio.

Deve essere inoltre effettuato il controllo della pressione d'alimentazione e la taratura manuale della portata minima. (Vedi tabella pagina 8 – Taratura della portata del minimo)

Sostituzione degli ugelli per i bruciatori principali

L'accessibilità agli ugelli si ottiene dopo aver tolto il pannello frontale inferiore. Svitare le due viti di fissaggio laterali.

Scollegare la rampa porta ugelli, svitare le viti di fissaggio e toglierla.

Controllo della regolazione dell'aria primaria

L'aria primaria si considera regolata in modo corretto, se è garantita la sicurezza contro lo stacco di fiamma con bruciatore a freddo e l'accensione all'ugello con bruciatore caldo.

La distanza “H” (vedi figura “Regolazione dell'aria primaria”) consigliata per la regolazione dell'aria primaria è indicata in tabella pagina 8 del paragrafo “Dati tecnici”.

Con una chiave fissa SW 11 svitare l'ugello e sostituirlo con quello appropriato.

Posizionare la staffa per la regolazione dell'aria primaria. Regolare la distanza “H” come riportato in tabella pagina 8, vedi anche figura “Regolazione dell'aria primaria”.

Sostituzione dell'ugello per il bruciatore pilota

L'accessibilità all'ugello pilota si ottiene dopo aver aperto il pannello frontale inferiore. Svitare le due viti di fissaggio laterali.

Il bruciatore pilota è posizionato nella parte anteriore della camera di combustione.

Svitare la vite di chiusura e sostituire l'ugello con quello appropriato.

Regolazione della portata per il minimo

Dopo aver acceso l'apparecchiatura ruotare la manopola del rubinetto nella posizione di minimo.

Sfilare la manopola dal rubinetto rendendo così accessibile un piccolo foro posto sul cruscotto dell'apparecchiatura.

Con un cacciavite agire sulla vite di regolazione del minimo posta sul rubinetto usufruendo del foro posto sul cruscotto.

Attenzione! : La pressione per la portata minima va rilevata direttamente alla presa di pressione in uscita posta sulla rampa porta ugelli. (Vedi figura “Misurazione della pressione del gas”)

Tarare la pressione in uscita dal rubinetto gas rispettando i valori riportati nella tabella pagina 8 - Taratura della portata del minimo.

Una volta eseguita la taratura è da sigillare la vite di regolazione!

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

Manutenzione dell'apparecchio

Attenzione! : Tutti i lavori di manutenzione devono essere eseguiti esclusivamente da un servizio di assistenza tecnica qualificato!

Per mantenere l'apparecchio efficiente, si deve effettuare una volta all'anno una manutenzione, che comprende il controllo dello stato di componenti sottoposti a usura, tubazioni di adduzione, ecc..

E' consigliabile sostituire durante la manutenzione i componenti usurati, onde evitare un'ulteriore chiamata e guasti imprevisti all'apparecchio.

Si consiglia pertanto la stipula di un contratto di manutenzione con il cliente.

Possibili guasti e loro eliminazione

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

Attenzione! : Prima di riarmare il termostato di sicurezza eliminare sempre la causa che ha provocato il suo intervento (solo per i modelli a riscaldamento indiretto)!

USO E PULIZIA

Avvertenze ed indicazioni per l'utente

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

Conservare il presente manuale con cura per successive consultazioni!

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

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

Attenzione! : Il costruttore non si assume alcuna responsabilità per ferimenti e danni dovuti ad inosservanza delle norme di sicurezza oppure uso improprio dell'apparecchiatura da parte dell'operatore.

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

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

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

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

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

Istruzioni per l'uso

Prima di mettere in funzione l'apparecchio per la prima cottura è indispensabile lavare accuratamente l'interno della vasca di cottura.

Attenzione! : La vasca di cottura va riempita al massimo fino a 40 mm al di sotto del bordo di traboccamento, rispettando la marcatura di livello massimo, compreso il cibo da cuocere.

Riempimento dell'intercapedine

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

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

Aprire il rubinetto di livello posto sul lato frontale dell'apparecchio.

Svitare il tappo per il riempimento, che è inserito nel gruppo della valvola di sicurezza. Il gruppo di sicurezza si trova sul lato destro del piano dell'apparecchio (vedi figura "Dimensioni dell'apparecchio e posizione degli allacciamenti").

Introdurre l'acqua addolcita.

Quando l'acqua fuoriesce dal rubinetto di livello, chiuderlo e riavvitare il tappo del gruppo di sicurezza.

Accensione, avvio della cottura e spegnimento

L'apparecchio è dotato di un selettore per effettuare tutte le operazioni di avvio alla cottura (vedi figura "Comandi").

Di seguito sono descritti in successione tutti i procedimenti per un sicuro e corretto uso dell'apparecchio.

Accensione del bruciatore pilota:

Aprire il rubinetto del gas posto a monte dell'apparecchio. Ruotare la manopola del rubinetto dalla posizione (●) verso sinistra alla posizione ✱, premere la manopola e contemporaneamente azionare ripetutamente il tasto dell'accensione piezoelettrica.

Una volta avvenuta l'accensione della fiamma pilota, tenere ancora premuta la manopola per alcuni secondi, fino a che la termocoppia si riscalda.

Avvio della cottura – accensione dei bruciatori principali:

Per accendere il bruciatore principale ruotare la manopola verso sinistra fino alla posizione 🔥 oppure ulteriormente fino alla posizione di minimo 🔹.

Generalmente la cottura si avvia con la manopola in posizione di massimo, quando la vasca è in temperatura, si ruota la manopola in posizione di minimo per il mantenimento.

Fine cottura – spegnimento dei bruciatori principali e del bruciatore pilota:

Per spegnere il bruciatore principale, ruotare la manopola verso destra fino alla posizione ✱, solo la fiamma pilota resta accesa; ruotando ulteriormente la manopola fino alla posizione (●) si ottiene lo spegnimento del bruciatore pilota. (Vedi anche figura "Comandi")

Pulizia e cura dell'apparecchio

Non sono da impiegare sostanze aggressive oppure detersivi abrasivi durante la pulizia delle parti di acciaio inossidabile.

L'uso di pagliette di ferro sulle parti di acciaio è da evitare poiché potrebbero verificarsi formazioni di ruggine. Per lo stesso motivo sono da evitare contatti con materiali ferrosi.

Non si dovrebbero impiegare durante la pulizia ne' carta vetrata, ne' abrasiva; in casi particolari si può utilizzare della pietra pomice in polvere.

Nel caso di sporco particolarmente resistente si consiglia l'uso di spugne abrasive (es. Scotch-Brite).

Si consiglia di effettuare la pulizia solo quando l'apparecchio si è raffreddato.

Pulizia quotidiana

Attenzione! : Nell'effettuare la pulizia dell'apparecchio non usare mai getti d'acqua diretti per non provocare infiltrazioni e danni ai componenti.

La vasca di cottura è da pulire con acqua e detersivo, risciacquare quindi abbondantemente ed asciugare accuratamente con panno morbido.

Le superfici esterne sono da pulire con una spugna inumidita di acqua calda e detersivo appropriato comunemente

reperibile sul mercato.

Risciacquare sempre bene ed asciugare con un panno morbido.

Nota per le pentole autoclave:

Non usare detergenti contenenti alte percentuali di ammoniaca e sodio per la pulizia della guarnizione del coperchio, poiché potrebbero danneggiarla e comprometterne la tenuta in breve tempo.

Precauzioni in caso di inattività prolungata

In caso di inattività prolungata dell'apparecchio (ferie, lavoro stagionale) è da pulirlo a fondo eliminando qualsiasi residuo e asciugarlo accuratamente.

Lasciare il coperchio aperto, affinché possa circolare l'aria all'interno del recipiente di cottura.

Possono essere impiegati protettivi comunemente reperibili sul mercato per le parti in acciaio.

Chiudere assolutamente le erogazioni di acqua ed intercettare il gas.

Il locale deve essere sufficientemente aerato.

Precauzioni in caso di malfunzionamento

Qualora durante l'uso si verificassero dei malfunzionamenti, spegnere immediatamente l'apparecchio e chiudere o interrompere tutte le erogazioni (gas ed acqua).

Far intervenire il servizio di assistenza tecnica oppure un tecnico qualificato.

Cosa fare, se ...

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

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

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

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

... il contenuto della vasca non si riscalda:

- controllare, che vi sia presente il gas nella rete e che il rubinetto sia aperto;

- controllare, che i bruciatori principali siano accesi.

- Altrimenti spegnere l'apparecchio e richiedere l'intervento del servizio di assistenza tecnica, perché potrebbe essere intervenuto il termostato di sicurezza a causa di una sovratemperatura della vasca di cottura. Questo avviene soprattutto quando si mette in funzione l'apparecchio a vasca e/o intercapedine vuota. Oppure l'apparecchio necessita di una manutenzione perché i bruciatori sono sporchi ed otturati.

AVVERTENZA

LA CASA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER LE POSSIBILI INESATTEZZE CONTENUTE NEL PRESENTE OPUSCOLO IMPUTABILI AD ERRORI DI TRASCRIZIONE O STAMPA.

SI RISERVA INOLTRE IL DIRITTO DI APPORTARE AL PRODOTTO QUELLE MODIFICHE CHE RITIENE UTILI O NECESSARIE, SENZA PREGIUDICARNE LE CARATTERISTICHE ESSENZIALI.

LA DITTA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI E QUALSIASI RESPONSABILITÀ QUALORA NON VENISSERO STRETTAMENTE OSSERVATE LE NORME CONTENUTE IN QUESTO MANUALE.