

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, L'USO E LA MANUTENZIONE
INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION, L'EMPLOI ET L'ENTRETIEN
INSTALLATIONS-, BETRIEBS-UND WARTUNGSANLEITUNGEN
INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN, EL USO Y EL MANTENIMIENTO

BRASIERA RIBALTABILE A GAS SERIE OMNIA - *SECONDO: EN 437 e EN 203 parte 1 e 2. Categoria II per Gas Metano e G.P.L.*

GAS-FED TILTING BRATPAN OMNIA SERIES - *IN COMPLIANCE TO: EN 437 and EN 203 Part 1 and 2. Category II: Natural Gas and L.P.G.*

SAUTEUSE GAZ BASCULANTE SERIE OMNIA - *CONFORME AUX NORMES: EN 437 et EN 203 Catégorie II pour Gaz Méthane et G.P.L.*

KIPPBARES GASBEHEIZTES BRATGERÄT SERIE OMNIA - *NACH: EN 437 und EN 203 Teil 1 und 2 Kategorie II, für Erdgas und Flüssiggas*

MARMITA VOLCABLE A GAS SERIE OMNIA - *SEGÚN: EN 437 y EN 203 parte 1 y 2. Categorías II para Gas Metano y G.P.L.*

GBR 7

GBR I7



ITALIANO	pagina	2 - 9
ENGLISH	page	10 - 17
FRANÇAIS	page	18 - 25
DEUTSCH	Seite	26 - 34
ESPAÑOL	página	35 - 43

INDICE

CAPITOLO	DESCRIZIONE	PAGINA
1.	Avvertenze generali	3
2.	Dati tecnici	3
2.1	Brasiera ribaltabile a gas Serie Omnia	3
2.2	Caratteristiche tecniche	3
3.	Schemi di installazione	4
3.0.1	Brasiera a gas	4
3.1	Istruzioni per l'installazione	4
3.2	Informazioni riguardanti le brasiere a gas	5
3.3	Installazione	5
3.3.1	Legge, norme e direttive tecniche da rispettare	5
3.3.2	Luogo d'installazione	5
3.3.3	Posizionamento	5
3.3.4	Collegamento acqua	5
3.4	Tabella II: dati tecnici gas. Apparecchio tipo: Brasiere a gas	6
3.5	Collegamento all'impianto del gas	6
3.6	Scarico dei prodotti di combustione	6
3.6.1	Apparecchi a gas tipo: A	6
3.7	Come ottenere la portata termica nominale	6
3.7.1	Controllo della pressione a monte	6
3.7.2	Controllo della pressione all'ugello	7
3.7.3	Regolazione della portata termica minima	7
3.7.4	Controllo per il funzionamento a gas liquido	7
3.8	Controllo del funzionamento	7
3.9	Introduzione dell'utente	7
4.	Trasformazione per funzionamento ad altro tipo di gas	7
4.1	Sostituzione ugello bruciatore principale	7
4.2	Sostituzione ugello bruciatore pilota	7
5.	Sostituzione dei componenti più importanti	7
5.1	Sostituzione dei componenti	7
6.	Istruzioni per l'utente	8
6.1	Accensione pilota	9
6.1.1	Accensione del bruciatore principale e regolazione della temperatura	9
6.2	Spegnimento	9
6.3	Sollevamento e svuotamento della vasca	9
6.4	Limitatore di temperatura	9
7.	Manutenzione e pulizia	9

In caso di inosservanza delle norme contenute nel presente manuale, sia da parte dell'utente che da parte del tecnico addetto all'installazione, la Ditta declina ogni responsabilità ed ogni eventuale incidente o anomalia causato dalle suddette inosservanze non potrà essere imputato alla stessa.

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 si ritengono utili o necessarie, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali.

1. AVVERTENZE GENERALI

- Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione.
- Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori.
- Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchiatura e in caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchiatura e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
- Prima di collegare l'apparecchiatura, accertarsi che i dati riportati sulla targhetta siano corrispondenti a quelli della rete di distribuzione gas.
- Questa apparecchiatura deve essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita, ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da persona addestrata all'uso della stessa.
- Per eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato dal costruttore e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.
- Il mancato rispetto di quanto sopra, può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti e ad alta pressione.
- Non ostruire le aperture o feritoie di aspirazione o di smaltimento del calore.

2. DATI TECNICI

2.1 BRASIERA RIBALTABILE A GAS SERIE OMNIA CAT. II (GAS METANO e G.P.L.)

MODELLO BRASIERA	DIMENSIONI IN mm.				PORTATA TERMICA TOTALE (Hi)		CONSUMO GAS (15°C)			PESO NETTO
	ESTERNO	VASCA					GPL G30/G31	METANO H G20	METANO L G25	
		L x P x A*	L x P x A	Vol. Min. lit.						
GBR 7	800x700x850	700x480x200	50	33,6	11.610	13,5	1065	1,43	1,66	78
GBR I7	800x700x850	700x480x200	50	33,6	11.610	13,5	1065	1,43	1,66	78

* Altezza totale = 985 mm

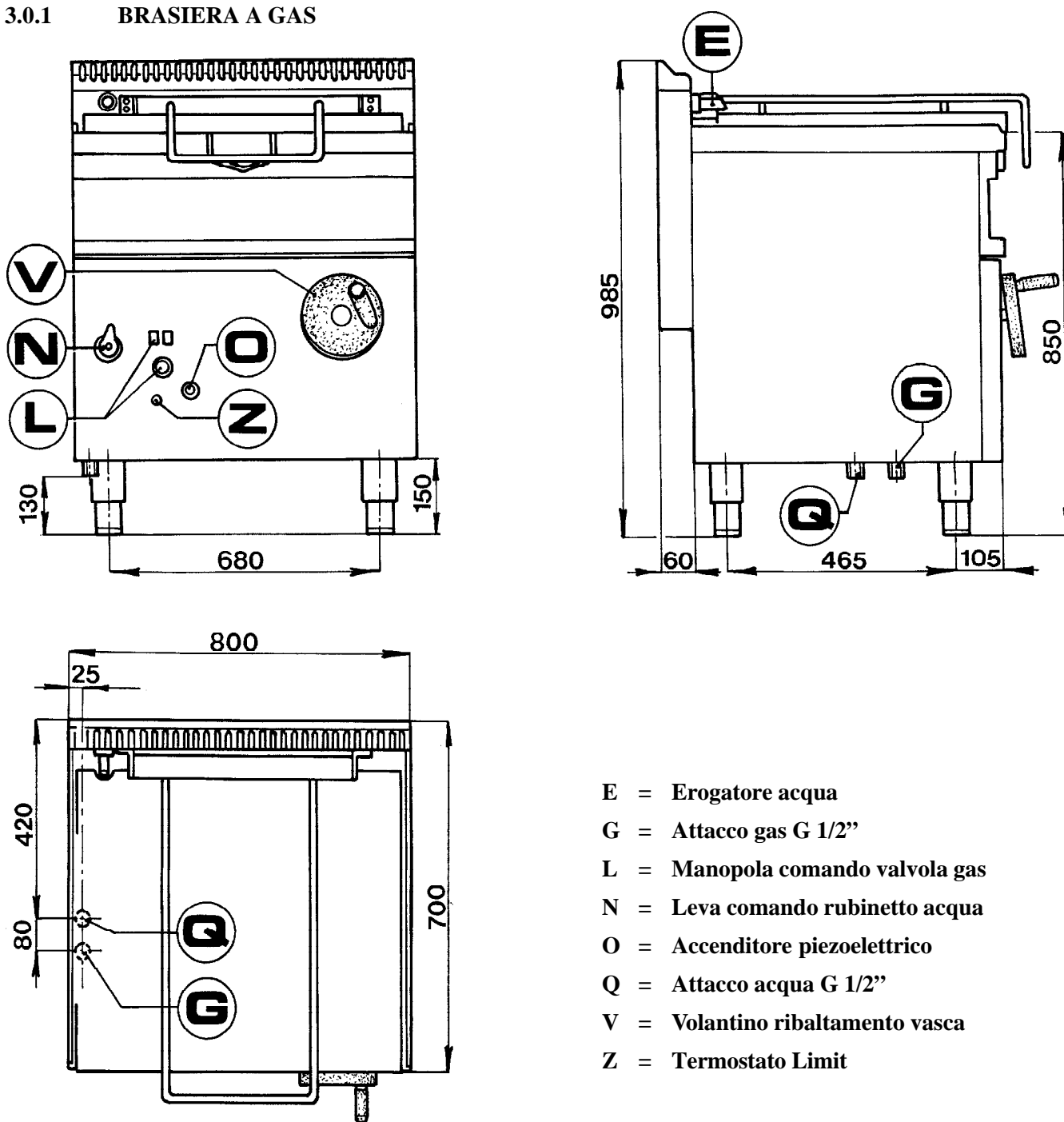
2.2 CARATTERISTICHE TECNICHE

Struttura portante in acciaio inox AISI 304, pannellatura e basamento in acciaio inox montata su piedini regolabili in altezza.

- **VASCA** in acciaio inox AISI 304 (GBR 7) e compound (GBR I7).
- **RISCALDAMENTO A GAS** mediante bruciatore a fiamma autostabilizzata in acciaio che garantisce un'elevata uniformità di riscaldamento. Regolazione termostatica della temperatura con valvola di sicurezza e termocoppia per l'interruzione dell'afflusso del gas in caso di spegnimento accidentale del bruciatore pilota. Accensione piezoelettrica al pilota.

3. SCHEMI DI INSTALLAZIONE

3.0.1 BRASIERA A GAS



- E = Erogatore acqua
- G = Attacco gas G 1/2"
- L = Manopola comando valvola gas
- N = Leva comando rubinetto acqua
- O = Accenditore piezoelettrico
- Q = Attacco acqua G 1/2"
- V = Volantino ribaltamento vasca
- Z = Termostato Limit

3.1 ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

L'installazione e l'eventuale trasformazione per l'uso di altri tipi di gas, deve essere eseguita da persone qualificate secondo la normativa in vigore.

Vedere tabelle dati tecnici: 2.1 e 3.4.

AVVERTENZE:

Nel caso in cui l'apparecchiatura venga installata contro una parete quest'ultima deve resistere ai valori di temperatura di 100°C e deve essere incombustibile, oppure l'apparecchiatura deve essere sistemata a 10 cm. di distanza.

Prima di procedere all'installazione, togliere dal rivestimento la pellicola di protezione in plastica, eliminando gli eventuali residui adesivi con prodotto adatto alla pulizia per l'acciaio inossidabile.

Installare l'apparecchio in posizione orizzontale, la corretta posizione si otterrà ruotando i piedini livellatori.

3.2 INFORMAZIONI RIGUARDANTI LE BRASIERE A GAS SERIE OMNIA

Questo libretto è valido per le nostre Brasiere serie Omnia del tipo A Categoria II (Gas naturale e Liquido G.P.L.). Vedere tabella 2.1 - 3.4. La targhetta secondo le norme EN437 e EN 203 parte 1 si trova sul retro ed all'interno. Esempio targhetta Italia:

Cat. II 2H3+

Pe = Pressione a monte

Pi = Pressione all'ugello

M B M BRESCELLO - RE - ITALY					
Mod. GBR 7			Matr.		
EN 203/92 - 0063 AR 3760					
Cat. II 2H3+		IT		Tipo A	
Portata Termica Nominale					13,5 kW
Gas	Pe	mbar	Pi	Consumo	(15°C)
G20	20			1,43	m ³ /h
					m ³ /h
G30	29			1065	g/h
G31	37			1049	g/h
AC		V	Hz	kW	IP
Predisposta per: G20 - 20 mbar					

TARGHETTA
APPARECCHIO

TARGHETTE ADESIVE
PER LA TRASFORMAZIONE
AD UN ALTRO TIPO DI GAS

G 20	20 mbar
G 30/31	29/37 mbar

3.3 INSTALLAZIONE

3.3.1 LEGGE, NORME E DIRETTIVE TECNICHE DA RISPETTARE

Per l'installazione sono da osservare le seguenti norme:

- Prescrizioni vigenti antinfortunistiche e antincendio.
- La regolamentazione dell'ente erogatore del gas, dal quale bisogna farsi rilasciare il nullaosta prima dell'installazione.
- Norme «Installazione impianti a gas».
- Norme igieniche.

3.3.2 LUOGO D'INSTALLAZIONE

- L'apparecchio deve essere installato in locali con sufficiente areazione. Questo apparecchio richiede una aspirazione di almeno 2 m³/h • kW P.T. (Portata Termica).
- Installare l'apparecchiatura secondo quanto previsto dalle norme di sicurezza UNI - CIG 8723, legge N° 46 del 5-3-'90 e D.M. N° 74 del 12.04.96.

3.3.3 POSIZIONAMENTO

- Le varie apparecchiature possono essere installate singolarmente o possono essere accoppiate ad altre apparecchiature della nostra stessa gamma.
- Questa apparecchiatura non è idonea per l'incasso.
- La distanza dalle pareti laterali e posteriore deve essere minimo di 10 cm., nel caso in cui la distanza fosse inferiore o il materiale delle pareti o del pavimento fossero infiammabili, è indispensabile l'applicazione di un isolante termico.

3.3.4 COLLEGAMENTO ACQUA

Per eseguire una corretta installazione è indispensabile che:

- L'apparecchio venga alimentato con acqua potabile.
- I tubi di entrata acqua siano collegati alla rete di distribuzione mediante rubinetti di intercettazione da chiudersi quando l'apparecchio non è in funzione o per interventi di manutenzione.
- Tra il rubinetto di intercettazione ed il tubo che collega la brasiere sia installato un filtro meccanico per impedire l'immissione di eventuali scorie ferrose che, ossidandosi, possono intaccare e determinare col tempo, l'ossidazione della brasiere. E' consigliabile prima di collegare l'ultimo tratto di tubazioni agli attacchi della brasiere, lasciare defluire un certo quantitativo di acqua per spurgare il tubo da eventuali scorie ferrose.

3.4. TABELLA II: DATI TECNICI GAS, PRESSIONE, UGELLI BRUCIATORE, PILOTA E VITE DEL MINIMO. APPARECCHIO TIPO: BRASIERA GBR 7 e GBR I7 SERIE OMNIA

NAZIONE E CATEGORIA	CATEGORIA UGELLO	TIPO DI GAS	PRESSIONE GAS A MONTE mbar			N° 1 BRUCIATORE		BY-PASS	PILOTA	PRESSIONE GAS ALL'UGELLO MINISIT PLUS		PORTATA TERMICA NOM. kW (1)		CONSUMO GAS (15°C)	
			Nom.	Min.	Max.	Ø mm. Tipo MARCATO	R.d.A. X mm.			Ø mm. MARCATO	Ø mm. MARCATO	Max. mbar	Min. mbar	100%	P.T. Min. ca.
ITALIA _{112H3+}	2H	G20 METANO	20	17	25	270 L	41	-	36	19,2	-	13,5	-	1429	-
ITALIA _{112H3+}	3+	G30 BUTANO G31 PROPANO	• 29	20	35	185 K	41	-	19	28,8	-	13,5	-	419	1065
			• 37	25	45					36,6				552	1049

R.d.A. = Regolazione dell'aria primaria

K = Ugello corto L = 15 mm

L = Ugello lungo L = 25 mm

F = Fisso

(1) Compreso portata termica pilota circa 200 W.

Marcatura ugello Ø 1/100 mm.

R = Regolabile •) Regolatore di pressione escluso

3.5 COLLEGAMENTO ALL'IMPIANTO DEL GAS

- L'apparecchio deve essere alimentato con gas avente le caratteristiche e la pressione riportata in tabella II.

- La pressione del gas si misura alla presa di pressione iniziale con i bruciatori accesi (vedere Fig. 1) e art. 3.7.1..

- L'apparecchiatura è collaudata e predisposta per funzionare a gas metano H G20 - 20 mbar.

*** N.B. Se la pressione in rete varia più del +10% della pressione nominale, viene consigliato di montare un regolatore di pressione a monte dell'apparecchio per garantire la pressione nominale.**

- L'allacciamento alla rete del gas deve essere effettuato con tubazione metallica di adeguata sezione e deve essere inserito a monte un rubinetto di intercettazione omologato.

- Dopo l'allacciamento alla rete del gas, controllare che non esistano perdite nei punti di raccordo con bolle di sapone.

3.6 SCARICO DEI PRODOTTI DI COMBUSTIONE

Gli apparecchi devono essere installati in locali adatti per lo scarico dei prodotti della combustione che deve avvenire nel rispetto di quanto prescritto dalle norme d'installazione. Le nostre apparecchiature sono considerate (vedi Tabella 2.1 dati tecnici) come:

3.6.1 APPARECCHI A GAS TIPO: A

Non sono previsti per essere collegati ad un controllo di scarico dei prodotti della combustione.

L'apparecchiatura a gas va sistemata sotto una cappa di aspirazione il cui impianto deve avere le caratteristiche conformi alle Norme. Questa apparecchiatura necessita di almeno 2 m³/h • kW P.T. (Portata Termica).

Controllare l'aerazione della cucina; deve essere secondo le norme in vigore.

3.7 COME OTTENERE LA PORTATA TERMICA NOMINALE

Controllare se l'apparecchio è predisposto per il tipo di gas, pressione e categoria che corrisponde con il gas disponibile in rete. Indicazione riportata sull'imballo e/o targhetta sull'apparecchio.

Se l'apparecchio è predisposto per un altro tipo di gas e pressione, occorre prima fare una trasformazione per il funzionamento ad altro tipo di gas. Vedere la Tabella II (art. 3.4.) per gli ugelli, vite del minimo (by-pass), regolazione dell'aria primaria, (X mm), l'ugello del pilota e la pressione all'ugello del bruciatore principale.

N.B. I nomi degli ugelli «2H» e «3+» sono visibili nella parte sinistra della Tabella II.

2H = G 20 - 20 mbar

3 + = G 30 - 29 mbar e/o G 31 - 37 mbar una coppia di gas e pressione. Nel nostro settore abbiamo quasi sempre a che fare con G 31 - 37 mbar!

Nella Tabella II sono riportati i tipi di gas e pressione per ogni bruciatore e il relativo ugello, la distanza X mm della regolazione dell'aria primaria, la vite del minimo (by-pass), l'ugello del pilota, la pressione massima e minima all'ugello, la portata termica massima e minima e il consumo gas in l/h (15°C) o in g/h in caso di G.P.L.

Attenzione: Se la pressione «dinamica» del gas a monte dell'apparecchio è inferiore alla pressione minima della Tabella II, l'allacciamento è proibito; in più l'installatore deve comunicare all'azienda del gas che la pressione in rete è troppo bassa.

N.B. Se la pressione varia più del +10% della pressione nominale p.e. per G 20 22 mbar viene consigliato di montare un regolatore di pressione a monte dell'apparecchio per garantire la pressione nominale.

Se la pressione in rete è oltre la pressione massima della Tabella II p.e. per G 20 25 mbar avvertire l'azienda del gas.

Controllare se la pressione in entrata ed all'ugello corrisponde con i valori riportati nella Tabella II.

3.7.1 CONTROLLO DELLA PRESSIONE A MONTE (Pe)

La pressione viene misurata con un manometro 0 ÷ 80 mbar (Precisione almeno 0,1 mbar).

La presa di pressione Fig. 3 si trova sulla vite di entrata E; svitare la vite (E), attaccare la gomma al silicone al manometro, accendere il bruciatore e rilevare la pressione «dinamica» a monte.

Rimontare la vite (E), controllare la tenuta gas con bolle di sapone.

3.7.2 CONTROLLO DELLA PRESSIONE ALL'UGELLO (Pi) Fig. 1.

La presa di pressione si trova sopra il porta ugello (fig. 1); svitare la vite (A).

La gomma al silicone è adatta per alte temperature e va protetta con carta stagnola per evitare che bruci.

3.7.3 REGOLAZIONE DELLA PORTATA TERMICA MINIMA

La portata termica minima non è registrabile poiché la valvola gas regola solamente tutto oppure niente.

3.7.4 CONTROLLO PER IL FUNZIONAMENTO A GAS LIQUIDO

Controllare se gli ugelli montati corrispondono con l'indicazione delle Tabelle II.

Verificare se la pressione in entrata corrisponde con le indicazioni delle Tabelle II.

Controllare se l'impianto a gas G.P.L. ha due regolatori di pressione di sufficiente capacità e se la capacità di evaporazione può essere considerata sufficiente.

Vedere anche la pubblicazione «Norme di installazione e caratteristiche di Impianti a gas G.P.L.».

3.8 CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO

- Mettere l'apparecchio in funzione secondo le istruzioni d'uso Cap. 6.

- Controllare che non ci siano delle perdite di gas secondo le normative locali.

- Controllare l'accensione e l'interaccensione del bruciatore pilota e bruciatore principale.

- Verificare lo scarico regolare dei gas della combustione.

- Incollare una targhetta adesiva "predisposizione gas" sulla targhetta della apparecchiatura per quale gas e pressione l'apparecchio è stato regolato.

3.9 INTRODUZIONE DELL'UTENTE

Spiegare il funzionamento e l'uso della brasiera all'utente utilizzando il libretto istruzioni e illustrare eventuali cambiamenti.

Lasciare il libretto istruzioni in mano all'utente e spiegare che lo deve utilizzare per ulteriori consultazioni.

4. TRASFORMAZIONE PER FUNZIONAMENTO AD ALTRO TIPO DI GAS

Chiudere il rubinetto del gas a monte dell'apparecchio.

4.1 SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE PRINCIPALE (Fig. 1)

- Svitare con una chiave del 12 l'ugello (U) e sostituire con quello corrispondente al gas prescelto secondo quanto riportato nella Tabella II Cap. 3.4.

4.2 SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE PILOTA (Fig. 1)

- Att. Smontare per prima la candeletta (Fig. 1 pos. 5) svitando il dado (Fig. 1 pos. 8) con una chiave da 10 mm.

- Svitare il dado con una chiave da 10 mm (Fig. 1 pos. 2) e smontare l'ugello pilota (Fig. 1 pos. 7)

- Sostituire l'ugello pilota con quello corrispondente al gas prescelto secondo quanto riportato nella Tabella II Cap. 3.4.

- Stringere bene il dado con chiave da 10 mm.

5. SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI PIU' IMPORTANTI

L'apparecchio deve essere controllato almeno ogni 6 mesi. Sono da controllare il gruppo bruciatore, l'accensione, l'interaccensione, l'impostazione del massimo e del minimo.

5.1 SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.

Prima di effettuare lo smontaggio dei componenti e la loro sostituzione chiudere il rubinetto del gas e smontare il frontalino.

Procedere ora alla sostituzione dei componenti più importanti:

A - Accenditore piezo elettrico (sul pannello frontale inferiore)

- Staccare il filo dell'alta tensione.

- Svitare il dado con una chiave di 27 mm.

- Sostituire l'accenditore.

- Rimontare il tutto seguendo l'ordine inverso di smontaggio.

B - Candelella del pilota Fig. 1 pos. 5

- Staccare il filo dell'alta tensione (dado chiave 7 mm).
- Svitare la vite (Fig. 1 pos. 8) con una chiave di 8 mm.
- Sostituire la candelella.
- Rimontare il tutto seguendo l'ordine inverso di smontaggio.

C - Termocoppia (Fig. 1 pos. 4)

Viene consigliato di smontare la candelella (Vedere posizione B) perchè la parte in ceramica è molto fragile.

- Svitare il dado (Fig. 1 pos. 9) con una chiave di 10 mm.
- Svitare con una chiave di 9 mm la termocoppia dalla valvola di sicurezza (Fig. 3).
- Rimontare il tutto seguendo l'ordine inverso di smontaggio.

D - Bruciatore pilota (Fig. 1 pos. 6)

- Smontare la candelella (vedere posizione B) perchè la parte in ceramica è molto fragile.
- Smontare la termocoppia con una chiave di 10 mm (Fig. 1 pos. 4 e 9).
- Smontare l'attacco gas, con una chiave di 10 mm (Fig. 1 pos. 2), facendo attenzione a non perdere l'ugello (Fig. 1 pos. 7).
- Smontare il pilota dalla staffa del bruciatore.
- Sostituire il bruciatore pilota.
- Rimontare il tutto seguendo l'ordine inverso di smontaggio.

ATTENZIONE: Stringere bene il dado (Fig. 1 pos. 2) e controllare la tenuta del gas con bolle di sapone.

E - Valvola termostatica (Fig. 3)

- Estrarre il bulbo (Fig. 3 pos. L) dalla guaina.
- Staccare il tubo gas dalla uscita valvola.
- Smontare le 4 viti della flangia superiore entrata gas.

ATTENZIONE: Controllare bene l'O.R. tenuta gas.

- Smontare la termocoppia con una chiave di 9 mm.
- Smontare il tubo gas alimentazione bruciatore pilota con una chiave di 10 mm.
- Sostituire la vecchia con una nuova valvola termostatica.

ATTENZIONE: I pulsanti debbono essere a sinistra, non dimenticate l'interruzione della termocoppia!

- Rimontare il tutto seguendo l'ordine inverso di smontaggio.
- Regolare la vite del minimo by-pass. (100% aperto!).
- Rimontare il bulbo della valvola e il bulbo del termostato limite (Fig. 3 pos. M).

ATTENZIONE: Controllare la tenuta del gas con bolle di sapone.

Controllare che la temperatura dell'olio arrivi a 195 °C con termostato in posizione 8.

F - Bruciatore (Fig. 1)

- Smontare il tubo alimentazione gas; valvola-bruciatore.
- Svitare le due viti con una chiave da 8 mm.
- Ora si può sostituire il bruciatore.
- Rimontare il tutto seguendo l'ordine inverso di smontaggio.

ATTENZIONE: Controllare la tenuta gas con bolle di sapone.

G - Termostato di sicurezza (Pos. Z)

- Controllare il funzionamento e ricercare la causa che ha fatto scattare il termostato limite.

La sua sostituzione è molto semplice.

ATTENZIONE: Il termostato interrompe il circuito della termocoppia.

6. ISTRUZIONI PER L'UTENTE

Da usare sotto sorveglianza!!!

Mai usare la brasiera come friggitrice; questo è molto pericoloso!!!!.


PREMESSA

Prima di mettere in funzione l'apparecchiatura, lavare accuratamente l'interno della vasca con acqua calda e detersivo, risciacquando poi abbondantemente.

Il riempimento della vasca si ottiene aprendo il rubinetto (N) che introdurrà l'acqua attraverso l'erogatore (E).

Non adoperare mai sale da cucina in grossa pezzatura che, depositandosi sul fondo della vasca ed essendo troppo pesante per essere portato in circolazione, non avrebbe la possibilità di sciogliersi completamente. Questo sale non sciolto in un tempo lungo, può dare origine nel punto di contatto a fenomeni di corrosione. Si consiglia pertanto di immettere nella vasca il sale in pezzatura minima (minore di 3 mm.) e ad avvenuta ebollizione. Se ciò non è possibile ed il sale da sciogliersi è a grana grossa scioglierlo con acqua calda in un recipiente a parte.

6.1 ACCENSIONE PILOTA (Fig. 3)



- Aprire il rubinetto del gas installato a monte dell'apparecchio.
- Girare la manopola della regolazione temperatura (R) portandola nella Posizione ().
- Premere e tenere premuto fino ad accensione avvenuta il pulsante pilota (N), contemporaneamente premere ripetutamente il pulsante accensione (pos. O) per 20 secondi finchè tutta l'aria contenuta nella tubatura è uscita e si accende il pilota. (L'accensione è verificabile guardando attraverso lo spioncino ricavato nel cruscotto).

6.1.1 ACCENSIONE DEL BRUCIATORE PRINCIPALE E REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA

Dopo aver acceso il pilota, il bruciatore si accende girando la manopola (Fig. 3 pos. R), e portandola sulla posizione 8. La regolazione della temperatura dell'olio avviene ruotando la manopola nelle posizioni da 1 a 8:

POSIZIONE MANOPOLA	TEMPERATURA
1	90 °C
2	130 °C
3	180 °C
4	210 °C
5	240 °C
6	260 °C
7	290 °C
8	320 °C

6.2 SPEGNIMENTO

Lo spegnimento del bruciatore principale si ottiene girando la manopola (Fig. 3 pos. R) e portandola nella posizione accensione pilota (). Per lo spegnimento anche del pilota, premere il pulsante (Fig. 3 pos. S) contrassegnato con ().

6.3 SOLLEVAMENTO E SVUOTAMENTO DELLA VASCA

Per agevolare lo svuotamento della vasca, la brasiera munita di un dispositivo meccanico di sollevamento che viene messo in movimento ruotando il volantino di ribaltamento (V), che fa sollevare la vasca sino a ribaltarsi di 90°.

ATTENZIONE: durante il funzionamento del bruciatore; assicurarsi che la vasca sia perfettamente orizzontale e appoggiata al piano.

6.4 LIMITATORE DI TEMPERATURA

Le brasiere sono dotate di un termostato di sicurezza (Z) che interviene in caso di anomalia di funzionamento del termostato di servizio.

Quando questo è intervenuto, per far ripartire l'apparecchio occorre riarmare il termostato. Questa operazione deve essere effettuata da personale qualificato, che accerterà la causa del suo intervento.

7. MANUTENZIONE E PULIZIA

- Pulire giornalmente la parti in acciaio inox con acqua tiepida saponata, quindi risciacquare abbondantemente ed asciugare con cura.
- Evitare nel modo più assoluto di pulire l'acciaio inox con paglietta, spazzola o raschietti di acciaio comune in quanto possono depositare particelle ferrose che ossidandosi provocano punti di ruggine. Può essere eventualmente adoperata lana di acciaio inossidabile passata nel senso della satinatura.
- Qualora l'apparecchiatura non venga utilizzata per lunghi periodi, passare energicamente su tutte le superfici in acciaio un panno appena imbevuto di olio di vaselina, in modo da stendere un velo protettivo. Arieggiare periodicamente i locali.

VASCA DI COTTURA

- Svuotare la vasca, quindi pulire accuratamente usando un opportuno detergente ed evitando di raschiare o graffiare il fondo della vasca stessa. Risciacquare abbondantemente in modo da togliere ogni traccia di detergente.

PARTI IN ACCIAIO INOSSIDABILE

- Anche i particolari in acciaio inox debbono essere puliti con acqua saponata e poi asciugati con un panno morbido. La lucentezza viene mantenuta mediante ripassatura periodica, con un opportuno prodotto detergente.

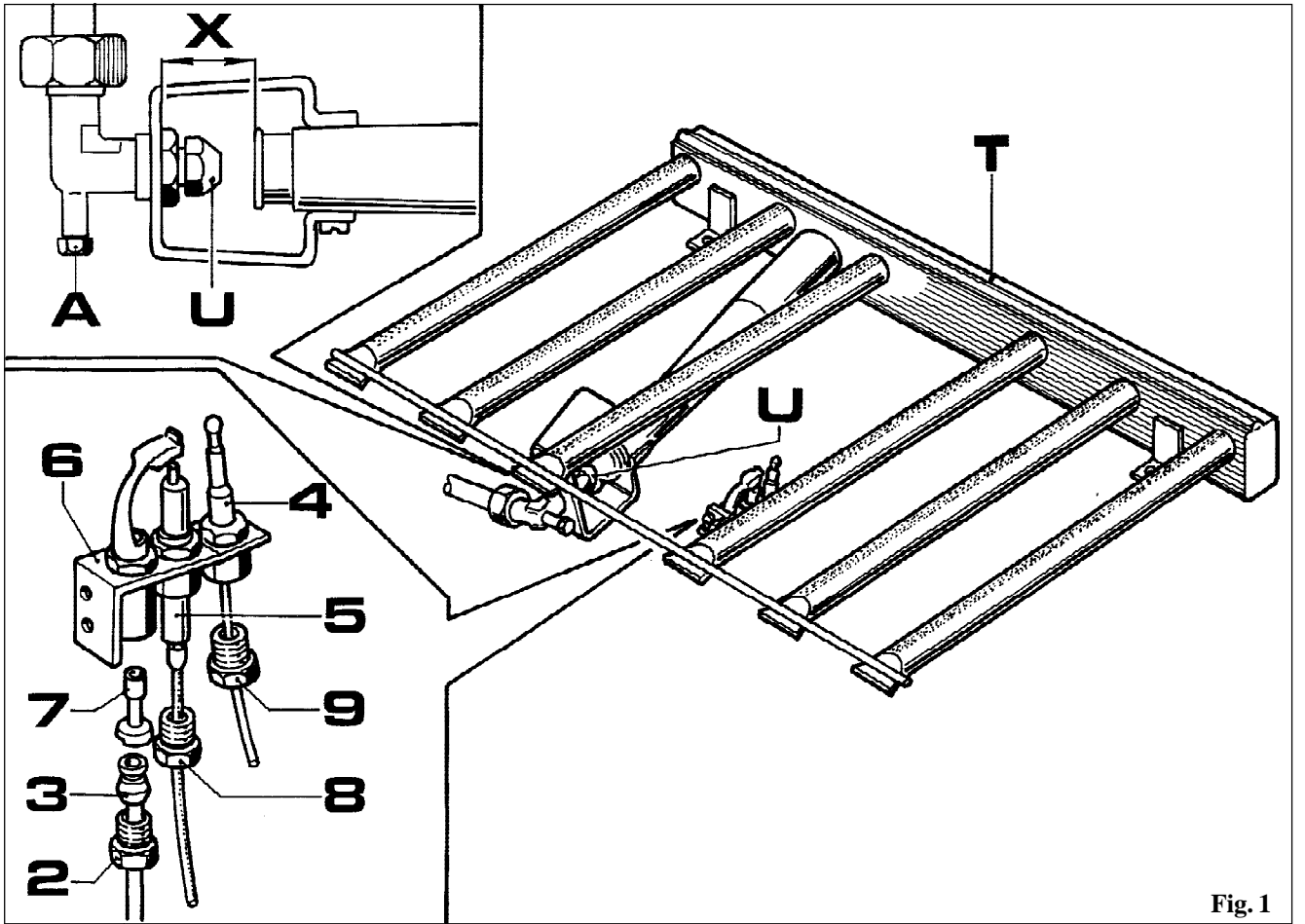


Fig. 1

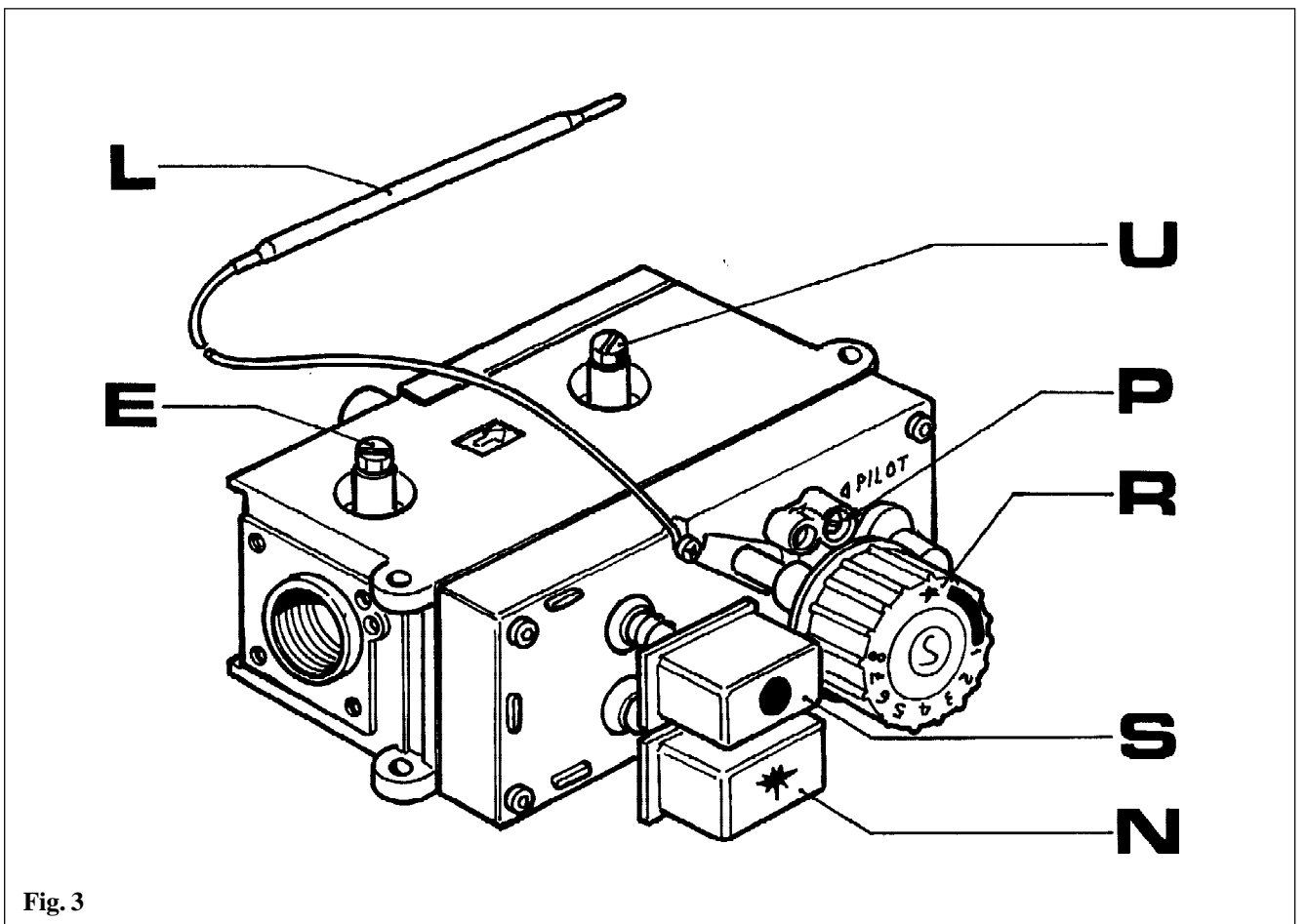


Fig. 3