

ISTRUZIONI PER L'USO
OPERATING INSTRUCTIONS
MODE D'EMPLOI
BEDIENUNGSANLEITUNG
GBRUIKSAANWIJZING
BRUGERVEJLEDNING
INSTRUCCIONES DE USO
INSTRUCÕES DE UTILIZAÇÃO
ΟΔΗΓΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ



CUCINE A GAS SERIE 9



MOD.	90-40 PCG	90-41 PCG	90-40 EPCG	90-40 PCG-T
	90-80 PCG	90-81 PCG	90-80 EPCG	90-80 PCG-T
	90-120 PCG	90-121 PCG	90-120 EPCG	90-120 PCG-T
	90-160 PCG	90-161 PCG	90-160 EPCG	
	90-80 CFG	90-81 CFG	90-80 ECFG	90-41 PCG-T
	90-120 CFG	90-121 CFG	90-120 ECFG	90-81 PCG-T
	90-120 CFGGG	90-121 CFGGG	90-120 ECFGGG	
	90-160 CFG	90-161 CFG	90-160 ECFG	90-121 PCG-T
	90-80 CFGE	90-81 CFGE	90-80 ECFGE	
	90-120 CFGE	90-121 CFGE	90-120 ECFGE	
	90-160 CFGE	90-161 CFGE	90-160 ECFGE	
	90-80 CFGES	90-81 CFGES	90-80 ECFGES	
	90-120 CFGES	90-121 CFGES	90-120 ECFGES	
	90-160 CFGES	90-161 CFGES	90-160 ECFGES	
	90-80 TPG		90-80 ETPG	
	90-80 TPGF		90-80 ETPFG	
	90-120 TPGF	90-121 TPGF	90-120 ETPFG	
	90-120 TPGGG	90-121 TPGGG	90-120 ETPGGG	
	90-80 TPFE			
	90-120 TPFE	90-121 TPFE		
	90-80 TPFES			90-80 CEG
	90-120 TPFES	90-121 TPFES		90-120 CEG

0051

IT - CAT. II 2H3+

INDICE

1.	Avvertenze
2.	Rispondenza alle direttive "CEE"
2.1	Rispondenza alle Direttive "CEE" per forni elettrici, ventilati e statici
2.2	Rispondenza alle Direttive "CEE" per apparecchiature a gas
3.	Schemi di installazione
4.	Tabella dati tecnici
4.1	Caratteristiche dei gas
5.	Dati di targa
6.	Istruzione per l'installatore qualificato
6.1	Installazione dell'apparecchiatura
6.2	Norme di legge, regole tecniche e linee generali
6.3	Scarico fumi per apparecchi tipo "A"
6.4	Scarico fumi per apparecchi tipo "B"
6.5	Controllo perdite gas
7.	Manutenzione
7.1	Trasformazione per funzionamento con altri gas – Bruciatori top
7.1.1	Sostituzione di parti di ricambio bruciatori top
7.2	Trasformazione per funzionamento con altri gas – Tuttapiastra
7.2.1	Sostituzione di parti di ricambio bruciatori Tuttapiastra
7.3	Trasformazione per funzionamento con altri gas – Forno cucine a gas
7.3.1	Sostituzione di parti di ricambio forno
7.3.2	Sostituzione bruciatore forno 7.7 kW
7.3.3	Sostituzione bruciatore forno 12 kW
8.	Istruzioni per l'utente
8.1	Accensione del bruciatore Tuttapiastra
8.2	Accensione dei bruciatori Fuochi Aperti
8.3	Accensione e spegnimento del bruciatore Forno
8.3.1	Istruzioni per l'uso del rubinetto termostatico
9.	Cucine miste gas - elettriche
9.1	Schema elettrico cucine gas con forno elettrico a convezione
9.2	Schema elettrico cucine gas con forno elettrico a convezione Mod. 90-160
9.3	Schema forno elettrico statico Mod. 90-80 CFGES
9.4	Schema forno elettrico statico Mod. 90-160 CFGES
10.	Predisposizione per l'installazione
10.1	Norme di legge, regolamenti tecnici e linee generali
10.2	Installazione apparecchi elettrici
10.3	Allacciamento elettrico
10.4	Allacciamento equipotenziale
10.5	Dispositivi di sicurezza in dotazione
11.	Istruzioni per l'utente
11.1	Messa in funzione del forno elettrico a convezione
11.2	Messa in funzione del forno elettrico statico
12.	Manutenzione, pulizia e cura
13.	Tavole esplosi parti funzionali
13.1	Bruciatore "C" = 3.7kW
13.2	Bruciatore "D" = 5.5kW
13.3	Bruciatore "E" = 7.5kW
13.4	Bruciatore "F" = 7.7kW (forno GN 2/1)
13.5	Bruciatore "FM" = 12 kW (forno maxi)
13.6	Bruciatore "P" = 8.2kW (tuttapiastra)
13.7	Camino antivento per tuttapiastra

Questo apparecchio è destinato alla cottura di alimenti e deve essere usato esclusivamente da personale professionalmente qualificato, nel modo indicato da questo manuale di istruzioni.

1. AVVERTENZE

- Leggere attentamente il presente libretto in quanto fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione.
- Conservare con cura questo libretto per ulteriore consultazione.
- L'installazione dell'apparecchio e l'eventuale adattamento ad altri tipi di gas deve essere effettuata solamente da personale professionalmente qualificato.
- Per eventuali riparazioni rivolgersi solamente ad un centro d'assistenza tecnica autorizzato dal costruttore ed esigere parti di ricambio originali.
- Tutte le parti sigillate dal costruttore non devono essere manomesse, eventuali regolazioni (solo per il cambio gas) sono ad indirizzo esclusivo del personale professionalmente qualificato.

Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.

2. RISPONDENZA ALLE DIRETTIVE "CEE"

2.1 RISPONDENZA ALLE DIRETTIVE "CEE" PER FORNI ELETTRICI, VENTILATI E STATICI

Le cucine sono costruite conformemente alle esigenze essenziali previste dalle direttive CEE, in accordo con la "Direttiva bassa tensione 73/23 CEE", con la "Direttiva compatibilità elettromagnetica 89/336 CEE", integrate dalla marcatura "CE" secondo la Direttiva 93/68 CEE.

2.2 RISPONDENZA ALLE DIRETTIVE "CEE" PER APPARECCHIATURE A GAS

Questo apparecchio ha ottenuto il certificato di omologazione "CE" essendo rispondente alle prove di collaudo eseguite secondo la norma: "Esigenze essenziali Annexe I° Directive CEE 90/396 du 26/06/1990".

4. TABELLA DATI TECNICI – PIANI DI COTTURA – CUCINE CON FORNO - TUTTAPIASTRA

MODELLI	BRUCIATORI PIANO DI COTTURA N° x kW			BRUCIATORI FORNO N° x kW		POTENZA TOTALE kW		CONSUMO TOTALE		DIAMETRO UGELLI 1/100 di mm	
	N°	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	G.P.L. G30-31 30/37mbar	METANO G20 20mbar	G.P.L. G30-31 30/37mbar	METANO G20 20mbar
								kg/h	m3/h		
90-40 PCG 90-40 PCG-T 90-40 EPCG	1 x 1 x	5.5 7.5	2.1 2.9	- -	- -	13	5	0.427 0.583 1.010	0.582 0.794 1.376	120 140	180 215
90-41 PCG 90-41 PCG-T	1 x 1 x	3.7 5.5	1.1 2.1	- -	- -	9.2	3.2	0.288 0.427 0.715	0.392 0.582 0.974	95 120	145 180
90-80 PCG 90-80 EPCG 90-80 PCG-T 90-80 CFGE 90-80 ECFGE 90-80 CFGES 90-80 ECFGES	2 x 2 x	5.5 7.5	2.1 2.9	- -	- -	26	10	2 x 0.427 2 x 0.583 2.020	2 x 0.582 2 x 0.794 2.752	120 140	180 215
90-81 PCG 90-81 PCG-T 90-81 CFGE 90-81 CFGES	2 x 2 x	3.7 5.5	1.1 2.1	- -	- -	18.4	6.4	2 x 0.288 2 x 0.427 1.43	2 x 0.392 2 x 0.582 1.947	95 120	145 180
90-80 CFG 90-80 ECFG	2 x 2 x	5.5 7.5	2.1 2.9	1 x 7.7	1.6	33.7	11.6	2 x 0.427 2 x 0.583 0.598 2.618	2 x 0.582 2 x 0.794 0.815 3.567	120 140 145L	180 215 215L
90-80 CEG	2 x 1 x 1 x	3.7 5.5 7.5	1.1 2.1 2.9	- -	- -	20.4	7.2	2 x 0.288 0.427 0.583 1.586	2 x 0.392 0.582 0.794 2.160	95 120 140	145 180 215
90-81 CFG	2 x 1 x 1 x	3.7 5.5 7.5	1.1 2.1 2.9	1 x 7.7	1.6	28.1	8.8	2 x 0.288 0.427 0.583 0.598 2.184	2 x 0.392 0.582 0.794 0.815 2.975	95 120 140 145L	145 180 215 215L
90-120 PCG 90-120 EPCG 90-120 PCG-T 90-120 CFGE 90-120 ECFGE 90-120 CFGES 90-120 ECFGES	4 x 2 x	5.5 7.5	2.1 2.9	- -	- -	37	14.2	4 x 0.427 2 x 0.583 2.874	4 x 0.582 2 x 0.794 3.916	120 140	180 215
90-120 CEG 90-121 PCG 90-121 PCG-T 90-121 CFGE 90-121 CFGES	3 x 2 x 1 x	3.7 5.5 7.5	1.1 2.1 2.9	- -	- -	29.6	10.4	3 x 0.288 2 x 0.427 0.583 2.301	3 x 0.392 2 x 0.582 0.794 3.134	95 120 140	145 180 215

MODELLI	BRUCIATORI PIANO DI COTTURA N° x kW			BRUCIATORI FORNO N° x kW			POTENZA TOTALE kW		CONSUMO TOTALE		DIAMETRO UGELLI 1/100 di mm	
	N°	MAX	MIN	N°	MAX	MIN	MAX	MIN	G.P.L. G30-31 30/37mbar	METANO G20 20 mbar	G.P.L. G30-31 30/37mbar	METANO G20 20mbar
									kg/h	m3/h		

90-120 CFG 90-120 ECFG	4 x	5.5	2.1	1 x	7.7	1.6	44.7	15.8	4 x 0.427	4 x 0.582	120	180
	2 x	7.5	2.9						2 x 0.583	2 x 0.794	140	215
									0.598	0.815	145L	215L
									3.472	4.731		
90-121 CFG	3 x	3.7	1.1	1 x	7.7	1.6	37.3	12	3 x 0.288	3 x 0.392	95	145
	2 x	5.5	2.1						2 x 0.427	2 x 0.582	120	180
	1 x	7.5	2.9						0.583	0.794	140	215
									0.598	0.815	145L	215L
									2.899	3.949		
90-160 PCG 90-160 EPCG 90-160 CFGE 90-160 ECFGE 90-160 CFGES 90-160 ECFGES	4 x	5.5	2.1	-	-	-	52	20	4 x 0.427	4 x 0.582	120	180
	4 x	7.5	2.9						4 x 0.583	4 x 0.794	140	215
									4.040	5.504		
90-161 PCG 90-161 CFGE 90-161 CFGES	4 x	3.7	1.1	-	-	-	40.8	14.4	4 x 0.288	4 x 0.392	95	145
	2 x	5.5	2.1						2 x 0.427	2 x 0.582	120	180
	2 x	7.5	2.9						2 x 0.583	2 x 0.794	140	215
									3.172	4.320		
90-160 CFG 90-160 ECFG	4 x	5.5	2.1	2 x	7.7	1.6	67.4	21.6	4 x 0.427	4 x 0.582	120	180
	4 x	7.5	2.9						4 x 0.583	4 x 0.794	140	215
									2 x 0.598	2 x 0.815	145L	215L
									5.236	7.134		
90-161 CFG	4 x	3.7	1.1	2 x	7.7	1.6	56.2	16	4 x 0.288	4 x 0.392	95	145
	2 x	5.5	2.1						2 x 0.427	2 x 0.582	120	180
	2 x	7.5	2.9						2 x 0.583	2 x 0.794	140	215
									2 x 0.598	2 x 0.815	145L	215L
									4.368	5.95		
90-120 CFGG 90-120 ECFGG	4 x	5.5	2.1	1 x	12	2.8	49	17	4 x 0.427	4 x 0.582	120	180
	2 x	7.5	2.9						2 x 0.583	4 x 0.794	140	215
									0,932	1,269	190	290
									3.807	5.185		
90-121 CFGG	3 x	3.7	1.1	1 x	12	2.8	41.6	13.2	3 x 0.288	3 x 0.392	95	145
	2 x	5.5	2.1						2 x 0.427	2 x 0.582	120	180
	1 x	7.5	2.9						0.583	0.794	140	215
									0.932	1.269	190	290
									3.233	4.403		
90-80 TPG 90-80 ETPG 90-80 TPFE 90-80 TPFES	1 x	8.2	3.6	-	-	-	8.2	3.6	0.637	0.868	150	215L
									0.637	0.868		

MODELLI	BRUCIATORI PIANO DI COTTURA N° x kW			BRUCIATORI FORNO N° x kW			POTENZA TOTALE kW		CONSUMO TOTALE		DIAMETRO UGELLI 1/100 di mm	
	N°	MAX	MIN	N°	MAX	MIN	MAX	MIN	G.P.L. G30-31 30/37mbar	METANO G20 20 mbar	G.P.L. G30-31 30/37mbar	METANO G20 20mbar

90-80 TPFG 90-80 ETPFG	1 x	8.2	3.6	1 x	7.7	1.6			0.637	0.868	150	215L
									0.598	0.815	145L	215L
							15.9	5.2	1.235	1.683		
90-120 TPFG 90-120 ETPFG	1 x	5.5	2.1	1 x	7.7	1.6			0.427	0.582	120	180
									0.583	0.794	140	215
	1 x	7.5	2.9						0.637	0.868	150	215L
									0.598	0.815	145L	215L
		8.2	3.6				28.9	10.2	2.245	3.059		
90-120 TPFGG 90-120 ETPFGG	1 x	5.5	2.1	1 x	12	2.8			0.427	0.582	120	180
									0.583	0.794	140	215
	1 x	7.5	2.9						0.637	0.868	150	215L
									0.932	1.269	190	290
	1 x	8.2	3.6				33.2	11.4	2.579	3.513		
90-121 TPFG	1 x	3.7	1.1	1 x	7.7	1.6			0.288	0.392	95	145
									0.427	0.582	120	180
	1 x	5.5	2.1						0.637	0.868	150	215L
									0.598	0.815	145L	215L
		8.2	3.6				25.1	8.4	1.950	2.657		
90-121 TPFGG	1 x	3.7	1.1	1 x	12	2.8			0.288	0.392	95	145
									0.427	0.582	120	180
	1 x	5.5	2.1						0.637	0.868	150	215L
									0.932	1.269	190	290
	1 x	8.2	3.6				29.4	9.6	2.284	3.111		
90-120 TPFE 90-120 TPFES	1 x	5,5	2,1	-	-	-			0.427	0.582	120	180
									0.583	0.794	140	215
	1 x	7,5	2,9						0.637	0.868	150	215L
	1 x	8,2	3,6				21,2	8,6	1.646	2.244		
90-121 TPFE 90-121 TPFES	1 x	3,7	1,1	-	-	-			0.288	0.392	95	145
									0.427	0.582	120	180
	1 x	5,5	2,1						0.637	0.868	150	215L
	1 x	8,2	3,6				17,4	6,8	1.352	1.842		

UGELLO PILOTA PER FORNO 2/1-7,7 kW				19	36
UGELLO PILOTA PER FORNO MAXI 12 kW				19	36
UGELLO PILOTA PER BRUCIATORE TUTTAPIASTRA				20	35
UGELLO PILOTA PER BRUCIATORI PIANO DI COTTURA				20	35
BY-PASS PER BRUCIATORE 3,7 kW				50	REGOL.
" 5,5 kW				70	REGOL.
" 7,5 kW				90	REGOL.
" FORNO GN 2/1 7,7 kW				65	REGOL.
" FORNO MAXI 12 kW				85	130
" TUTTAPIASTRA 8,2 kW				90	REGOL.
				1/100 mm	
POSIZIONE ARIA PRIMARIA PER BRUCIATORE 3,7 kW				A = mm	3 3
POSIZIONE ARIA PRIMARIA PER BRUCIATORE 5,5 kW					
POSIZIONE ARIA PRIMARIA PER BRUCIATORE 7,5 kW					
POSIZIONE ARIA PRIMARIA PER BRUCIATORE 7,7 kW					
POSIZIONE ARIA PRIMARIA PER BRUCIATORE 12 kW					
POSIZIONE ARIA PRIMARIA PER BRUCIATORE T.P. 8,2 kW					
				APERTA	2,5
				24	25
				21	8
				14	26

QUESTI VALORI SONO
INDICATIVI, BISOGNA
SEMPRE VERIFICARE
CHE LA FIAMMA SIA
REGOLARE

4.1 CARATTERISTICHE DEI GAS

I dati relativi alle potenze e ai consumi sono riferiti ai seguenti tipi di gas:

TIPI DI GAS	POTERE CALORIFICO INF. (PCI)	PRESSIONE DI ALIMENTAZIONE mbar	mm c.d.a.
G20 (gas metano) CH ₄	9.45 kW m ³ /h	20	200
G30 (butano) C ₄ H ₁₀	12.68 kW/kg	30	300
G31 (propano) C ₃ H ₈	12.87 kW/kg	37	370
G25 (G20L-DE)	8.12 kW m ³ /h	20	200
G25 (aardgas NL)	8.12 kW m ³ /h	25	250

In fase di installazione degli apparecchi è necessario che le pressioni dei gas di alimentazione siano quelle sopracitate per poter avere il massimo rendimento dei bruciatori.

Pressioni mbar = millibar = 1 mbar = 10 mm c.d.a. (millimetri di colonna d'acqua)

Potenza = 1 kW = 860 kcal = 3.6 MJ = 3412 BTU

6. ISTRUZIONE PER L'INSTALLATORE QUALIFICATO

6.1 INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIATURA

- Togliere l'apparecchiatura dall'imballo, assicurarsi dell'integrità della stessa e in caso di dubbio non utilizzarla e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Posizionare l'apparecchiatura sempre sotto una cappa di aspirazione, dopo essere posta in opera, dovrà essere livellata agendo sui piedini.
- L'allacciamento dell'apparecchiatura deve essere effettuato sempre mediante tubazioni rigide in acciaio zincato o rame. Tutte le tenute sui filetti di giunzione, devono essere garantite da materiali certificati per l'utilizzo con i gas.
- Se l'apparecchiatura viene installata a parete, a contatto con materiale infiammabile, occorre interporre tra apparecchiatura e parete uno strato di materiale isolante resistente al calore, oppure lasciare uno spazio di 200 mm tra apparecchiatura e parete.
- L'impianto gas a monte dell'apparecchiatura, così pure le caratteristiche dei locali nei quali viene installata l'apparecchiatura, devono rispondere alle norme in vigore.
- Prima di allacciare l'apparecchiatura si deve verificare la corrispondenza tra i gas di predisposizione della stessa, e quello disponibile per l'alimentazione al fine di verificare l'idoneità. Se non si trova la corrispondenza tra i due si deve procedere come descritto nel paragrafo "Trasformazione per il funzionamento con altri gas"
- Applicare sempre un rubinetto di intercettazione fra ogni apparecchiatura e la tubazione di allacciamento del gas.
- Verificare che l'aerazione dei locali sia sufficiente durante il funzionamento dell'apparecchiatura, considerando che la quantità di aria necessaria alla combustione è di 2 m³/h di aria per ogni kW di potenza installata.

6.2 NORME DI LEGGE, REGOLE TECNICHE E LINEE GENERALI

- Norme UNI-CIG 8723, circolare M.I. n° 68 del 25/11/69 e varianti.
- Norme prevenzioni infortuni.

6.3 SCARICO FUMI PER APPARECCHI TIPO "A"

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 di installazione. Le nostre apparecchiature sono considerate (vedi tabelle dati tecnici) come apparecchi a gas di tipo A non previste per essere collegate ad un condotto naturale di scarico dei prodotti della combustione.

Tali apparecchi devono scaricare in apposite cappe, o dispositivi simili, collegate ad un camino di sicura efficienza oppure direttamente all'esterno.

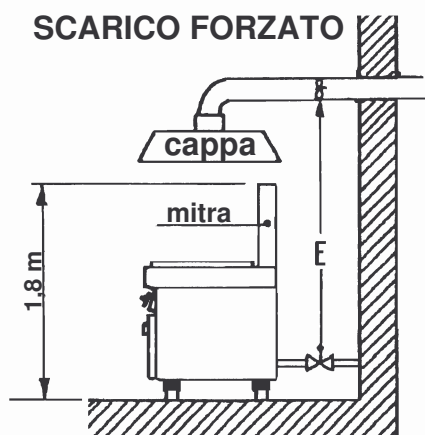
In mancanza è ammesso l'impiego di un aspiratore di aria collegato direttamente all'esterno, di portata non minore di quanto richiesto, V. tabella 1, maggiorato del ricambio d'aria necessaria per il benessere degli operatori.

6.4 SCARICO FUMI PER APPARECCHI TIPO "B"

Gli apparecchi devono essere posti 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 (v. tabella dati tecnici) come apparecchi a gas di tipo B, sono previsti per essere collegati ad un condotto naturale di evacuazione dei prodotti della combustione, per esempio essere collegati ad un camino a tiraggio naturale di sicura efficienza, o scaricare i prodotti della combustione direttamente all'esterno; oppure asserviti ad un sistema di evacuazione forzata, per esempio cappa munita di aspiratore meccanico.

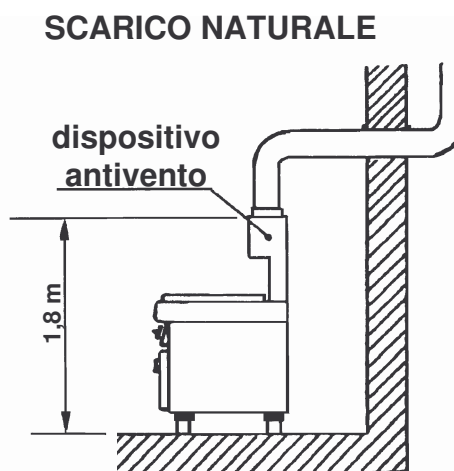
Se i prodotti della combustione vengono scaricati tramite un sistema di evacuazione forzata:

- l'alimentazione del gas all'apparecchiatura deve essere direttamente asservita al sistema di evacuazione forzata e deve interrompersi nel caso che la portata di questo scenda sotto i valori prescritti. La riammissione dei gas all'apparecchiatura deve potersi fare solo manualmente;
- nel caso d'installazione sotto cappa, la parte terminale del condotto di scarico dell'apparecchio deve trovarsi ad almeno 1,8 m dalla superficie di appoggio dell'apparecchiatura, la sezione di sbocco del condotto di scarico dei prodotti della combustione deve essere disposta entro il perimetro di base della cappa stessa.



E: Asservimento elettrico

NOTA: la mitra viene fornita a richiesta.



NOTA: il dispositivo antivento viene fornito a richiesta.

6.5 CONTROLLO PERDITE GAS

Ad installazione avvenuta, è necessario controllare che non ci siano perdite di gas sulle giunzioni delle tubazioni, mediante soluzione di acqua saponata; eventuali perdite verranno segnalate da bolle di schiuma.

Non adoperare mai fiamme per controllare eventuali perdite.

Con l'apparecchiatura pronta per l'uso, controllare che non ci siano perdite di gas, verificando sul contatore, se inserito (per un periodo di 30 minuti), che non ci sia passaggio e consumo di gas.

7. MANUTENZIONE

La manutenzione è ridotta al minimo, per effetto di una corretta costruzione delle apparecchiature.

Tuttavia, si consiglia di far controllare gli impianti da personale qualificato, almeno due volte l'anno.

N.B. : Il costruttore declina ogni responsabilità per danni diretti o indiretti causati da errata installazione, cattiva manutenzione, manomissioni, usi impropri e dal mancato rispetto delle norme antinfortunistiche di prevenzione incendi e di sicurezza per gli impianti a gas.

7.1 TRASFORMAZIONE PER FUNZIONAMENTO CON ALTRI GAS - BRUCIATORI TOP

L'apparecchiatura viene collaudata e predisposta per funzionamento a gas metano (vedi tabella caratteristiche posta in prossimità dell'entrata gas sull'apparecchio).

Per il funzionamento con altri gas procedere come di seguito indicato:

1. la trasformazione deve essere effettuata da personale qualificato;
2. La dotazione degli ugelli per la conversione ad un altro tipo di gas, diverso da quello che era stata predisposta l'apparecchiatura, normalmente è contenuta in un sacchetto di nylon con relative etichette supplementari riportanti tutte le tipologie dei gas.
Se la dotazione non fa parte del corredo, si deve richiederla al concessionario/importatore accertandosi prima che l'apparecchiatura possa funzionare con altri tipi di gas.
Una volta terminata la trasformazione e le dovute regolazioni, bisogna applicare nello spazio apposito della targhetta caratteristiche, la etichetta relativa al gas corrispondente, ritagliando quella interessata.
3. Sostituzione ugelli bruciatori – (fig.1):
togliere le griglie (1), i bruciatori (3), la bacinella raccogli gocce (2).
Aprire del tutto le boccole regolazione aria (4) e sostituire gli ugelli.
4. Sostituzione ugello Pilota:
togliere le griglie (1), i bruciatori (3), la bacinella raccogli gocce (2), svitare il dado posto sotto al pilota (20), svitare l'ugello dentro al foro dove era avvitato il dado (17) e sostituirlo.
5. Regolazione del minimo – (fig. 1):
togliere le manopole (8) dei rubinetti, agire con cacciavite sulla vite di regolazione (7) dei rubinetti (6) fino ad ottenere il minimo desiderato.

5.1 Regolazione minimo (fig.1): **(macchina predisposta a gas naturale e trasformate in GPL)**

Togliere la manopola (8) del rubinetto, agire con cacciavite sulla vite di regolazione (6) avvitandola fino a fine corsa.

6. **Pressione di alimentazione:**

deve essere quella descritta sulla targhetta caratteristiche dell'apparecchio e sul libretto istruzione (vedi tabella dati tecnici). Controllare la pressione di alimentazione inserendo un tubo di gomma con un manometro ad acqua o similare nella presa di pressione (10) saldata sulla rampa (9) togliendo la vite (11). A controllo avvenuto riavvitare a tenuta la vite.

Se la pressione di alimentazione dovesse risultare diversa da quella prescritta, ricercare la causa e provvedere a renderla secondo quanto prescritto.

Attenzione: dopo ogni trasformazione, applicare nella targhetta caratteristiche dell'apparecchio, la nuova taratura applicando l'apposita targhetta contenuta nel sacchetto ugelli.

7.1.1 **Sostituzione parti di ricambio bruciatori top**

- **Rubinetto in sicurezza** (6): togliere griglie (1), bruciatori (3), bacinelle (2), cruscotto (12), svitare i tubi di collegamento (13) e raccordi (14) dalla rampa, svitare la termocoppia (15) sostituire il rubinetto.
- **Termocoppia** (15): svitare il raccordo del rubinetto (6), svitare i dadi di fissaggio alla squadretta supporto termocoppia (16), sostituire la termocoppia.
- **Bruciatore pilota** (20): togliere le griglie (1), i bruciatori (3), la bacinella (2), svitare il tubo collegamento pilota (16), svitare il pilota dal supporto.

7.2 **TRASFORMAZIONE PER FUNZIONAMENTO CON ALTRI GAS - TUTTAPIASTRA**

L'apparecchiatura viene collaudata e predisposta per funzionamento a gas metano (vedi tabella caratteristiche posta in prossimità della entrata gas sull'apparecchio).

Per funzionamento con altri gas procedere come di seguito indicato:

1. la trasformazione deve essere effettuata da personale qualificato;
2. La dotazione degli ugelli per la conversione ad un altro tipo di gas, diverso da quello che era stata predisposta l'apparecchiatura, normalmente è contenuta in un sacchetto di nylon con relative etichette supplementari riportanti tutte le tipologie dei gas.

Se la dotazione non fa parte del corredo, si deve richiederla al concessionario/importatore accertandosi prima che l'apparecchiatura possa funzionare con altri tipi di gas.

Una volta terminata la trasformazione e le dovute regolazioni, bisogna applicare nello spazio apposito della targhetta caratteristiche, la etichetta relativa al gas corrispondente, ritagliando quella interessata.

3. **Sostituzione ugello bruciatore** (fig. 8) (fig. 10):

togliere il cruscotto (12). Aprire del tutto la boccola regolazione aria bruciatore (24) e sostituire l'ugello. Rimontare il tutto; posizionare la boccola regolazione aria bruciatore (24) alla distanza prevista ("A") sulla tabella dati tecnici in funzione del tipo di gas (fig.10).

4. Sostituzione ugello pilota (23):
togliere il cruscotto (12) svitare il tubetto collegamento pilota (16), sostituire l'ugello facendo attenzione ad inserire nel portaugello contemporaneamente l'ugello e il tubetto collegamento pilota.
Controllare che non vi siano perdite di gas mediante soluzione di acqua saponata.
5. Regolazione del minimo:
togliere la manopola (8) del rubinetto, agire con cacciavite sulla vite di regolazione (7) del rubinetto (6) fino ad ottenere il minimo desiderato.
- 5.1 Regolazione minimo (fig.1): **(macchina predisposta a gas naturale e trasformate in GPL)**
Togliere la manopola (8) del rubinetto, agire con cacciavite sulla vite di regolazione (6) avvitandola fino a fine corsa.
6. Pressione di alimentazione:
deve essere quella prescritta sulla targhetta caratteristiche dell'apparecchio e sul libretto istruzioni (vedi tabella Dati Tecnici).
Controllare la pressione di alimentazione inserendo un tubo di gomma con un manometro ad acqua o simile nella presa di pressione (10) saldata sulla rampa (9) togliendo la vite (11). A controllo avvenuto riavvitare a tenuta la vite.
Se la pressione di alimentazione dovesse risultare diversa da quella prescritta, ricercare la causa e provvedere a renderla secondo quanto prescritto.

Attenzione: dopo ogni trasformazione applicare nella targhetta caratteristiche dell'apparecchio, la nuova taratura applicando l'apposita targhetta contenuta nel sacchetto ugelli.

7.2.1 Sostituzione parti di ricambio bruciatore Tuttapiestra

- Rubinetto di sicurezza (6): togliere il cruscotto (12), svitare il dado di collegamento rubinetto alla rampa di alimentazione (9) e alla condotta di alimentazione bruciatore, svitare la termocoppia (15) e la condotta pilota (16) dal rubinetto, sostituire il rubinetto.
- Termocoppia (15): togliere il cruscotto (12), svitare la termocoppia (15) dal rubinetto (6) e dal supporto pilota (23), quindi sostituirla.
- Candela di accensione (18): togliere il cruscotto (12), svitare il dado collegamento candela dal supporto pilota (23), sfilare la candela e sostituirla.
- Accenditore piezoelettrico (19): togliere il cruscotto (12), sfilare il cavo di collegamento candela (21), togliere il dado fissaggio del piezoelettrico e sostituirlo.
- Bruciatore pilota (23): togliere il cruscotto (12), svitare il dado di collegamento pilota (23), la termocoppia (15), togliere il dado di collegamento candela di accensione, togliere le viti fissaggio pilota e sostituire il pilota. Quindi rimontare il tutto.

7.3 TRASFORMAZIONE PER FUNZIONAMENTO CON ALTRI GAS – FORNO CUCINE A GAS

L'apparecchiatura viene collaudata e predisposta per funzionamento a gas metano (vedi tabella caratteristiche posta in prossimità della entrata gas sull'apparecchio).

Per funzionamento con altri gas procedere come di seguito indicato:

1. la trasformazione deve essere effettuata da personale qualificato;
2. La dotazione degli ugelli per la conversione ad un altro tipo di gas, diverso da quello che era stata predisposta l'apparecchiatura, normalmente è contenuta in un sacchetto di nylon con relative etichette supplementari riportanti tutte le tipologie dei gas.

Se la dotazione non fa parte del corredo, si deve richiederla al concessionario/importatore accertandosi prima che l'apparecchiatura possa funzionare con altri tipi di gas.

Una volta terminata la trasformazione e le dovute regolazioni, bisogna applicare nello spazio apposito della targhetta caratteristiche, la etichetta relativa al gas corrispondente, ritagliando quella interessata.

3. Sostituzione ugello del bruciatore del forno 7,7 kW– (fig.4):
aprire la porta del forno, togliere la suola (4), sostituire l'ugello (17). Riposizionare la boccola regolazione aria (21) secondo quanto indicato sulla tabella dati tecnici quota A =..... in funzione del tipo di gas (fig.6) e bloccare con la vite (22).

- 3.1 Sostituzione ugello del bruciatore del forno 12 kW – (fig.4 A):

aprire la porta del forno, togliere la suola (4), togliere la protezione camera di miscelazione (35), sostituire l'ugello (17). Riposizionare la boccola regolazione aria (21) secondo quanto indicato sulla tabella dati tecnici quota A =..... in funzione del tipo di gas (fig.6) e bloccare con vite (22) .

4. Regolazione del minimo del bruciatore forno:

la fiamma del bruciatore funzionante al minimo deve essere stabile anche in seguito a brusche manovre della manopola dalla posizione max alla posizione minimo.

La termocoppia deve essere riscaldata dalla fiamma del bruciatore al minimo, senza che questo si spenga. Nel caso occorra regolare il minimo, avvitare o svitare la vite di regolazione (5) posta sul rubinetto termostatico (6): svitandola il minimo aumenta, avvitandola diminuisce. Per funzionare a GPL, avvitare la vite (5) a fondo fino all'arresto.

5. Pressione di alimentazione:

deve essere quella prescritta sulla targhetta caratteristiche dell'apparecchio e sul libretto istruzioni (vedi tabella Dati Tecnici).

Controllare la pressione di alimentazione inserendo un tubo di gomma con un manometro ad acqua o simile nella presa di pressione (10) saldata sulla rampa (9) togliendo la vite (11). A controllo avvenuto riavvitare a tenuta la vite.

Se la pressione di alimentazione dovesse risultare diversa da quella prescritta, ricercare la causa e provvedere a renderla secondo quanto prescritto.

7.3.1 Sostituzione parti di ricambio forno

- Rubinetto termostatico (6):
togliere le griglie (1), bruciatori (3), bacinelle (2), cruscotto (12), svitare i raccordi di entrata (14) ed uscita (7), svitare la termocoppia (15), sfilare il bulbo del rubinetto termostatico posto all'interno del forno, sul supporto (23) sostituire il rubinetto e rimontare il tutto.
- Termocoppia (15):
togliere la suola del forno (4) e il parafiamma del bruciatore (24 dove presente). Svitare la termocoppia dal supporto e dal rubinetto termostatico e sostituirla. Riposizionarla.
- Candela dell'accensione (25):
togliere la suola del forno (4) e il parafiamma del bruciatore (24 dove presente). Svitare la candela e sostituirla. Riposizionarla verificando la buona accensione del bruciatore.
- Accenditore piezoelettrico (19):
sfilare il cavo di alta tensione (18) dell'accenditore, svitare il dado di fissaggio al cruscotto, sostituire il piezo-elettrico.

7.3.2 Sostituzione bruciatore forno kW 7,7

Togliere la suola forno (4), togliere il parafiamma bruciatore (24), svitare il dado (18) fissaggio portaugello (20), svitare i dadi collegamento termocoppia e candela, svitare le viti fissaggio bruciatore al fondo.
Sostituire il bruciatore e rimontare tutto.

7.3.3 Sostituzione bruciatore forno kW 12

Togliere la suola forno (4), togliere il supporto suole (28), svitare il dado (18) fissaggio portaugello (20), svitare le viti fissaggio bruciatore al fondo.
Sostituire il bruciatore e rimontare tutto.

N.B: dopo ogni sostituzione o riparazione controllare il corretto funzionamento degli organi sostituiti e provvedere alla messa a punto degli stessi.
Controllare le tenute sui raccordi gas con acqua saponata, non usare mai fiamme libere.

8.1 ACCENSIONE DEL BRUCIATORE TUTTAPIASTRA (Fig. 9)

Accensione Fiamma Pilota:

Spingere la manopola (8) e girarla in senso antiorario fino alla posizione pilota ★ (simbolo scintilla). Premere contemporaneamente manopola e pulsante del piezoelettrico, il bruciatore pilota si accenderà. Tenere premuta la manopola per 10-15 secondi, quindi rilasciarla. Verificare l'accensione attraverso i fori (22) esistenti nel cruscotto (12). Se l'accensione non è avvenuta, ripetere l'operazione.

Accensione e spegnimento bruciatore Tuttapiastro:

Dalla posizione pilota ★ girare la manopola ancora in senso orario fino alla posizione di massima 🔥 (simbolo grande). Il bruciatore si accenderà automaticamente. Ruotando ancora la manopola in senso antiorario fino alla posizione 🔥 (simbolo piccolo), il bruciatore funzionerà al minimo. Per spegnere il bruciatore ruotare la manopola in senso orario fino alla posizione ★ per cui rimarrà acceso soltanto il bruciatore pilota.

Spegnimento totale del Tuttapiastro:

Per spegnere totalmente il Tuttapiastro, premere la manopola nella posizione ★ e ruotarla in senso orario fino alla posizione ● (chiuso).

8.2 ACCENSIONE DEI BRUCIATORI - FUOCHI APERTI (Fig.1)

Accensione Pilota:

Spingere la manopola (8) e girarla in senso antiorario fino alla posizione pilota ★ (simbolo scintilla). Premere la manopola ed accendere il bruciatore pilota con una fiamma. Tenere premuta la manopola per 10-15 secondi, quindi rilasciarla. Verificare l'accensione attraverso il foro sul bruciatore (3). Se l'accensione non è avvenuta, ripetere l'operazione.

Accensione e spegnimento bruciatore con pilota:

Dalla posizione del pilota ★ girare la manopola ancora in senso antiorario fino alla posizione di massima 🔥 (simbolo grande). Il bruciatore si accenderà automaticamente. Ruotando ancora la manopola in senso antiorario fino alla posizione 🔥 (simbolo piccolo), il bruciatore funzionerà al minimo. Per spegnere il bruciatore ruotare la manopola in senso orario fino alla posizione ★ per cui rimarrà acceso soltanto il bruciatore pilota.

Spegnimento totale del bruciatore con pilota

Per spegnere totalmente il bruciatore del Fuoco Aperto con pilota premere la manopola nella posizione ★ e ruotarla in senso orario fino alla posizione ● (chiuso).

Manutenzione:

La manutenzione è ridotta al minimo per effetto di una corretta costruzione delle apparecchiature. Tuttavia si consiglia di far controllare gli impianti da un tecnico qualificato almeno due volte l'anno.

- Rubinetti di comando: ogni 6-12 mesi è bene farli controllare ed ingrassarli da un tecnico qualificato.

Pulizia:

Per un corretto funzionamento, provvedere giornalmente alla pulizia dell'apparecchiatura, togliendo e lavando griglie, bacinelle e bruciatori, facendo attenzione che sporco e liquidi non cadano all'interno dei bruciatori ostruendo gli ugelli e impedendo così il funzionamento dei bruciatori. Pulire le superfici in acciaio inox con un panno umido oppure con acqua e sapone, se vengono usati detersivi questi non devono contenere sostanze CLORATE o ABRASIVE, quindi lavare con acqua ed asciugare con cura. Pulire le superfici smaltate esclusivamente con acqua e sapone.

8.3 ACCENSIONE E SPEGNIMENTO DEL BRUCIATORE FORNO

Accensione:

Il bruciatore del forno viene alimentato per mezzo di un rubinetto termostatico con sicurezza ed un bruciatore pilota.

8.3.1 Istruzioni per l'uso del rubinetto termostatico forno

Per accendere il bruciatore, collegato al rubinetto, spingere la manopola fino all'arresto e ruotare la manopola nel senso della freccia fino alla posizione "PILOTA" (fig. 1).

Premere a fondo la manopola e, mantenendola premuta, accendere il bruciatore pilota.

All'accensione, mantenere la manopola premuta per almeno 15".

Al rilascio, il pilota deve rimanere acceso.

Se si dovesse spegnere, ripetere l'operazione.

A manopola rilasciata e pilota acceso, ruotare ulteriormente la manopola fino allo scatto "  ", si accenderà il bruciatore principale (fig. 2).

Ruotare ulteriormente la manopola per scegliere la temperatura desiderata (fig. 3).

Tenendo presente che la posizione  fiamma grande (portata massima) si ha la temperatura massima e nella posizione  fiamma piccola si ha la temperatura minima.

Per lo spegnimento del bruciatore principale, ruotare la manopola in senso orario fino alla posizione "  " senza sottoporre la manopola stessa ad alcun sforzo (fig. 4), quindi premere a fondo la manopola e ruotare fino alla posizione "PILOTA" .

Per lo spegnimento totale premere ulteriormente e girare fino all'arresto.

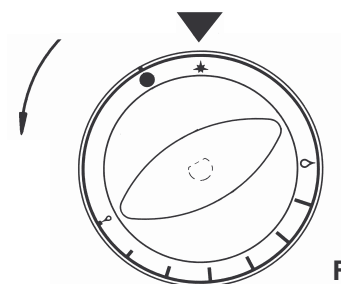


FIG. 1

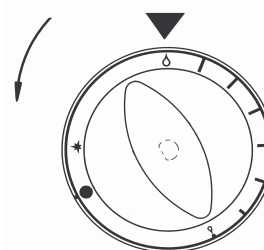


FIG. 2

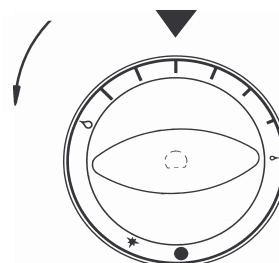


FIG. 3

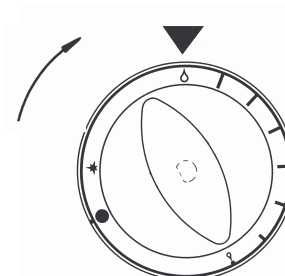


FIG. 4

N.B: il campo di regolazione del rubinetto termostatico è di 120° ÷ 320°C ed ogni divisione viene evidenziata da uno scatto che dà una differenza di temperatura di ~ 28°C.

Manutenzione:

La manutenzione è ridotta al minimo per effetto di una corretta costruzione delle apparecchiature.

Tuttavia si consiglia di far controllare gli impianti da un tecnico qualificato, almeno 2 volte l'anno.

N.B: Non manomettere in nessun caso i rubinetti termostatati in quanto si starerebbero

Pulizia:

Per un corretto funzionamento, provvedere giornalmente alla pulizia dell'apparecchiatura.

Pulire le superfici in acciaio inox con un panno umido oppure con acqua e sapone, se vengono usati detersivi, questi non devono contenere sostanze CLORATE o ABRASIVE, quindi lavare ed asciugare con cura.

Pulire le superfici smaltate esclusivamente con acqua e sapone.

N.B: non lasciare la porta del forno aperta durante il funzionamento, per evitare il surriscaldamento delle manopole e dei rubinetti di comando dei bruciatori compromettendone il buon funzionamento
--

10. PREDISPOSIZIONE PER L'INSTALLAZIONE – CUCINE MISTE

L'apparecchio deve essere posto in un luogo ben aerato, se possibile sotto una cappa d'aspirazione, per assicurare la completa evacuazione dei vapori generati durante la cottura.

Prima della messa in funzione devono essere tolti tutti i fogli protettivi presenti; pulire accuratamente con uno straccio morbido, acqua tiepida e detersivo tutte le superfici, in modo da togliere a fondo i prodotti antiruggine messi al momento della costruzione, poi asciugare con uno straccio pulito.

Per il montaggio dell'apparecchio in prossimità di muri, pareti divisorie, mobili da cucina, rivestimenti decorativi, ecc., è consigliato che questi siano preparati con materiali non infiammabili, oppure deve essere lasciato libero uno spazio di almeno 100 mm.

Bisogna accertarsi del preciso rispetto delle norme di prevenzione incendi.

Le apparecchiature possono essere posizionate, secondo il modello, come apparecchiature a top, pavimento, oppure in batteria insieme con altre della nostra serie. L'interruttore principale e la presa di corrente devono trovarsi nelle vicinanze dell'apparecchiatura ed essere facilmente accessibili.

Procedere alla messa in piano, alla regolazione in altezza ed alla stabilità agendo sui piedini livellatori.

10.1 NORME DI LEGGE, REGOLAMENTI TECNICI E LINEE GENERALI

Durante il montaggio bisogna osservare le seguenti prescrizioni:

1. norme antinfortunistiche;
2. norme vigenti nel Paese in cui l'apparecchiatura viene installata;
3. leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'installazione, uso e manutenzione;
4. conservare questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori.

10.2 INSTALLAZIONE APPARECCHI ELETTRICI

L'installazione la messa in funzione e la manutenzione dell'apparecchio devono essere eseguite solo da personale specializzato.

Le operazioni di installazione devono essere eseguite in base alle norme vigenti nel paese in cui l'apparecchiatura viene installata.

Il produttore declina ogni responsabilità per il cattivo funzionamento derivante da un'installazione difettosa, manomissione dell'apparecchio, uso improprio, cattiva manutenzione, inosservanza delle norme locali e imperizia d'uso.

AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE

APPARECCHIATURA DI PESO SUPERIORE A Kg 40

**ALLACCIARE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE ALLA
MORSETTIERA ARRIVO LINEA PRIMA DI POSIZIONARE
DEFINITIVAMENTE L'APPARECCHIATURA**

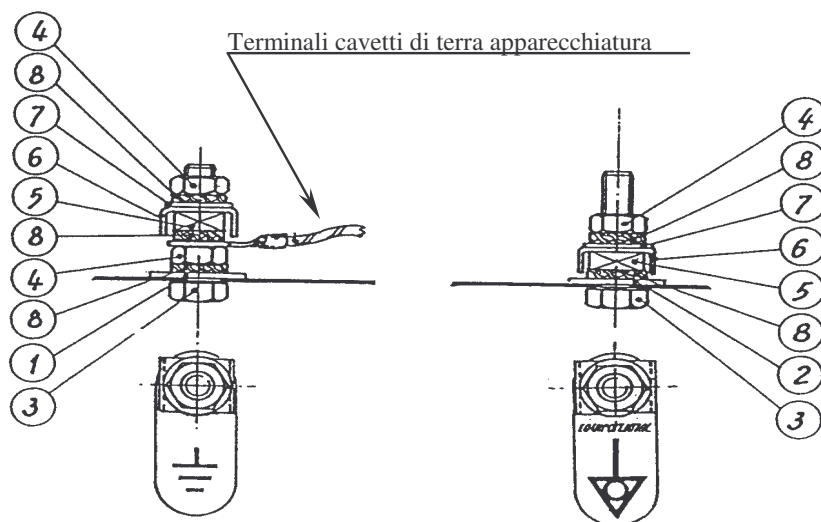
10.3 ALLACCIAMENTO ELETTRICO

- 1) Le cucine vengono consegnate predisposte per il funzionamento con tensione a VAC 400+3N.
- 2) Il collegamento alla linea elettrica deve essere eseguito interponendo un interruttore automatico di portata adeguata, nel quale la distanza di apertura tra i contatti sia di almeno 3 mm. Inoltre la tensione di alimentazione, non deve discostarsi dal valore della tensione $\pm 10\%$.
- 3) Il cavo flessibile scelto per l'allacciamento alla linea elettrica deve essere di caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma H05RN-F e deve avere una sezione nominale adeguata all'assorbimento massimo di corrente; quindi come riportato in tabella 1.1 avere lo stesso diametro minimo indicato relativamente al modello di cucina.
- 4) Sui piani di cottura a top l'ingresso cavi e la morsettiera si trovano sulla parete posteriore e per procedere all'allacciamento bisogna svitare le viti e sganciare il coperchio di protezione. Sulle cucine a pavimento per accedere alla morsettiera arrivo linea, si rende necessario smontare il coperchio protezione fissato sul fianco sinistro dell'apparecchiatura; per i piani di cottura a pavimento smontare la protezione morsettiera posizionata sul lato sinistro all'interno del vano. Per il collegamento, quindi: inserire il cavo flessibile attraverso il passacavo ed il pressacavo, collegare i singoli cavetti con i morsetti corrispondenti.
- 5) E' indispensabile collegare l'apparecchiatura ad un efficiente presa di terra. A tale scopo, vicino alla morsettiera di allacciamento, c'è un morsetto contrassegnato con una targhetta con il simbolo $\equiv$ al quale deve essere allacciato il filo di messa a terra (giallo-verde). Tale cavetto deve essere sufficientemente lungo, in modo che in caso di allentamento del pressacavo, possa venire sollecitato solo dopo che i cavetti di alimentazione sono già stati staccati.

Nota: la messa a terra deve essere conforme alle norme in vigore.

10.4 ALLACCIAMENTO EQUIPOTENZIALE

Nell'installazione di più apparecchiature in batteria, la cucina deve essere inclusa in un sistema equipotenziale la cui efficacia deve essere opportunamente verificata secondo quanto riportato nella normativa in vigore. L'allacciamento si trova sulla parete posteriore delle apparecchiature ed è contrassegnato dalla targhetta "EQUIPOTENZIALE".



NOTA: il costruttore declina ogni responsabilità qualora non vengano rispettate le applicazioni delle norme antinfortunistiche vigenti come sopra descritto!

10.5 DISPOSITIVI DI SICUREZZA IN DOTAZIONE

Oltre al termostato di funzionamento l'apparecchio è provvisto anche di un termostato di sicurezza, che spegne il forno nel caso in cui il termostato non funzioni. In caso di guasti, avisare il servizio assistenza.

Le cucine sono apparecchi destinati alla cottura di alimenti e devono essere usate esclusivamente da personale professionalmente qualificato, nel modo indicato da questo manuale d'istruzioni; ogni altro uso improprio può risultare pericoloso.

11.1 MESSA IN FUNZIONE DEL FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE

Inserire l'interruttore principale.

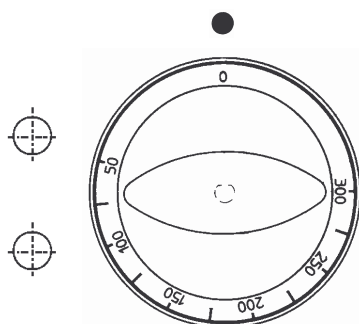
Girare la manopola del termostato dallo "0" alla posizione desiderata da 50°C a 300°C, si accenderanno entrambe le lampade spia.

La spia verde indica che l'apparecchio è sotto tensione, la gialla che la resistenza del forno ventilato è in funzione.

Non appena la temperatura richiesta viene raggiunta, la luce gialla si spegne.

Per spegnere il forno, girare la manopola del termostato sulla posizione "0".

Il riscaldamento del forno è ad aria forzata.



11.2 MESSA IN FUNZIONE DEL FORNO ELETTRICO STATICO

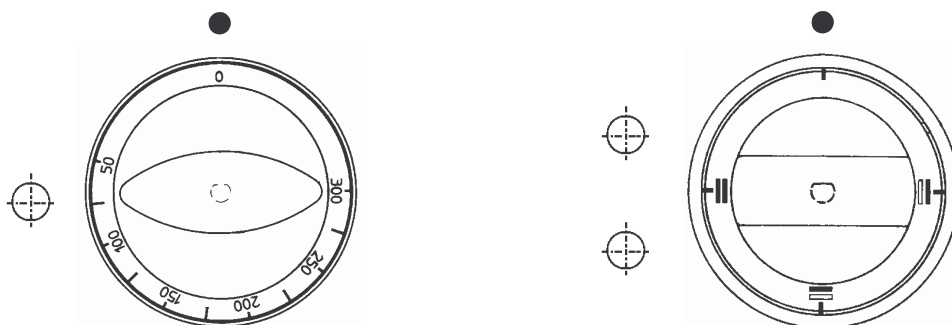
Con la rotazione in senso orario della manopola graduata da 0 a 300°C si inserisce l'interruttore principale, si accenderà la lampada spia verde, e tramite il termostato abbinato si imposta la temperatura desiderata da 50°C a 300°C.

Con la rotazione in senso orario della manopola con simbologia a barre (resistenze cielo e suola forno), si possono impostare le seguenti funzioni:

- Posizione "0" = Forno spento.
- Posizione  Riscaldamento totale del forno tramite resistenze della suola e del cielo con accensione delle due lampade spia gialle.
- Posizione  Riscaldamento soltanto della suola del forno con accensione della lampada spia gialla inferiore.
- Posizione  Riscaldamento soltanto del cielo forno con accensione della lampada spia gialla superiore.

Non appena la temperatura impostata viene raggiunta le lampade spia gialle si spengono per riaccendersi ciclicamente con il funzionamento del forno.

Per spegnere il forno, ruotare la manopola dell'interruttore + termostato nella posizione "0". Il riscaldamento del forno è ad aria statica.



Attenzione: l'apparecchio non può essere spruzzato nè con un getto d'acqua diretto, nè con un'idropulitrice!

Prima di iniziare le operazioni di pulizia l'apparecchiatura deve essere staccata dalla corrente tramite l'interruttore principale.

Le parti in acciaio devono essere pulite con uno straccio morbido, con acqua e detersivo, i detersivi non devono contenere cloro o abrasivi, perché potrebbero danneggiare le superfici d'acciaio.

Dopo la pulizia, risciacquare con acqua ed asciugare con uno straccio asciutto.

- Comportamento in caso di non utilizzo dell'apparecchio per lunghi periodi.
Staccarlo innanzi tutto dalla corrente. Pulire a fondo l'apparecchio in base alle istruzioni ed asciugarlo.
- Comportamento in caso di guasti.
In caso di guasti spegnere l'apparecchio ed avvisare il servizio di assistenza.
- Manutenzione.
Le operazioni di manutenzione devono essere seguite esclusivamente da personale specializzato.
Prima di iniziare qualsiasi operazione staccare l'apparecchio dalla presa di corrente.
Consigliamo di far esaminare l'apparecchio almeno una volta l'anno da un installatore qualificato.
Suggeriamo inoltre di stipulare un contratto di assistenza.

FIG. 1
BILD 1

BRUCIATORE
BRULEUR
BRENNER
BURNER

C = 3,7

Mod.	90-41	PCGT	90-81	PCGT
	90-121	PCGT	90-41	PCG
	90-81	PCG	90-81	CFG
	90-81	CFGE	90-121	CFGE
	90-81	CFG	90-161	CFG
	90-121	TPFG	90-121	TPFGG
	90-121	PCG	90-161	PCG
	90-80	CEG	90-120	CEG
	90-81	CFGES	90-121	CFGES
	90-121	TPFES	90-161	CFGE
	90-161	CFGES	90-121	TPFE
	90-121	CFG	90-121	CFGG

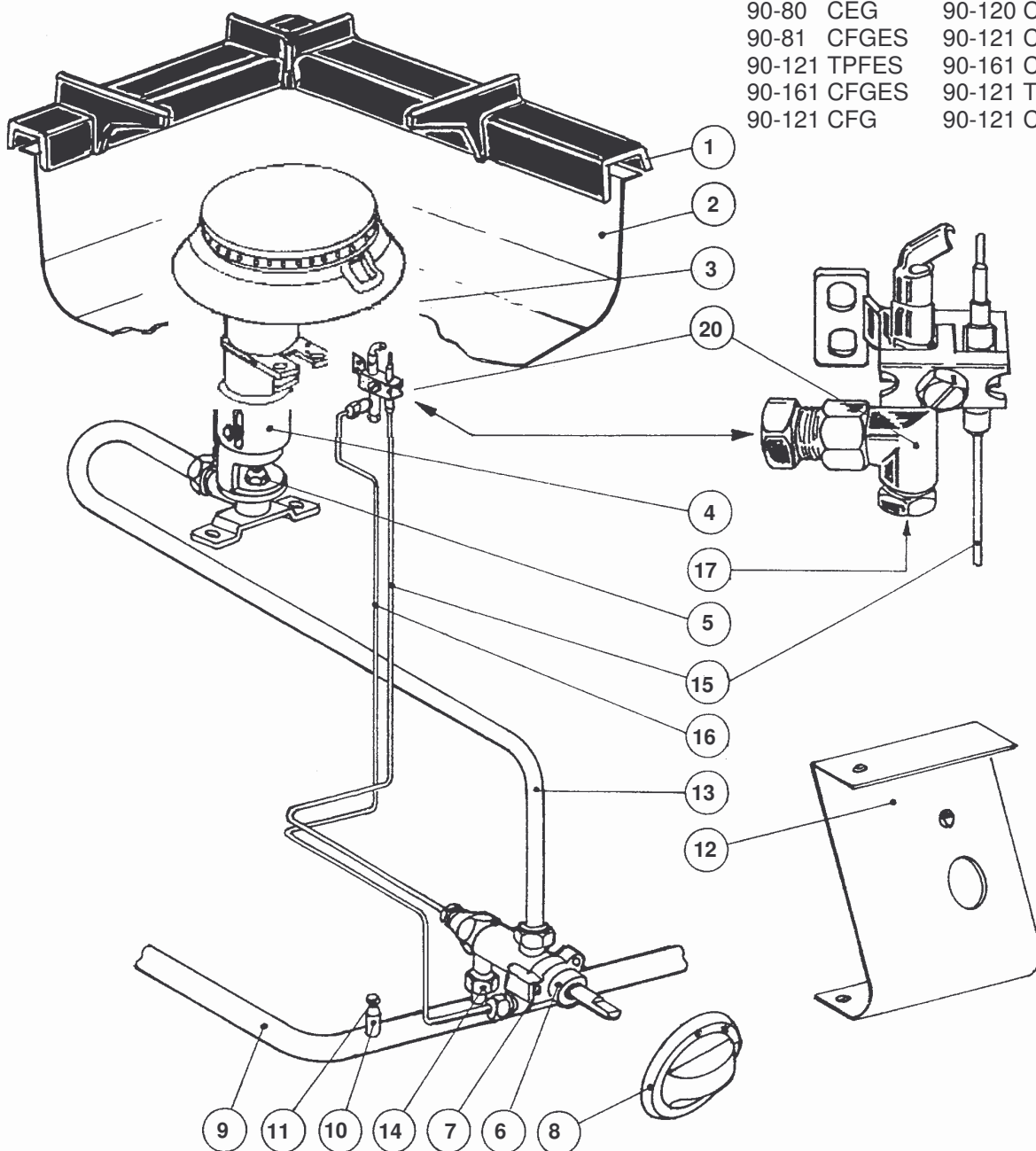
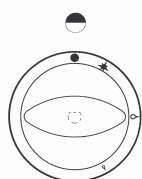
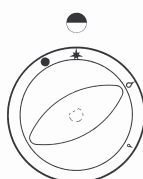


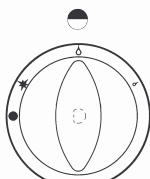
FIG. 2
BILD 2



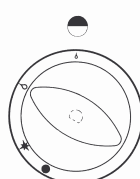
CHIUSO
FERME
GESCHLOSSEN
CLOSED
DICHT



PILOTA
VEILLEUSE
ZÜNDFLAMME
PILOT
WAAKULAM



MAX
MAXIMUM
LAAG



MIN
MINIMUM
HOOG

FIG. 3
BILD 3

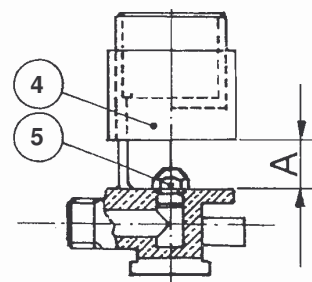


FIG. 1
BILD 1

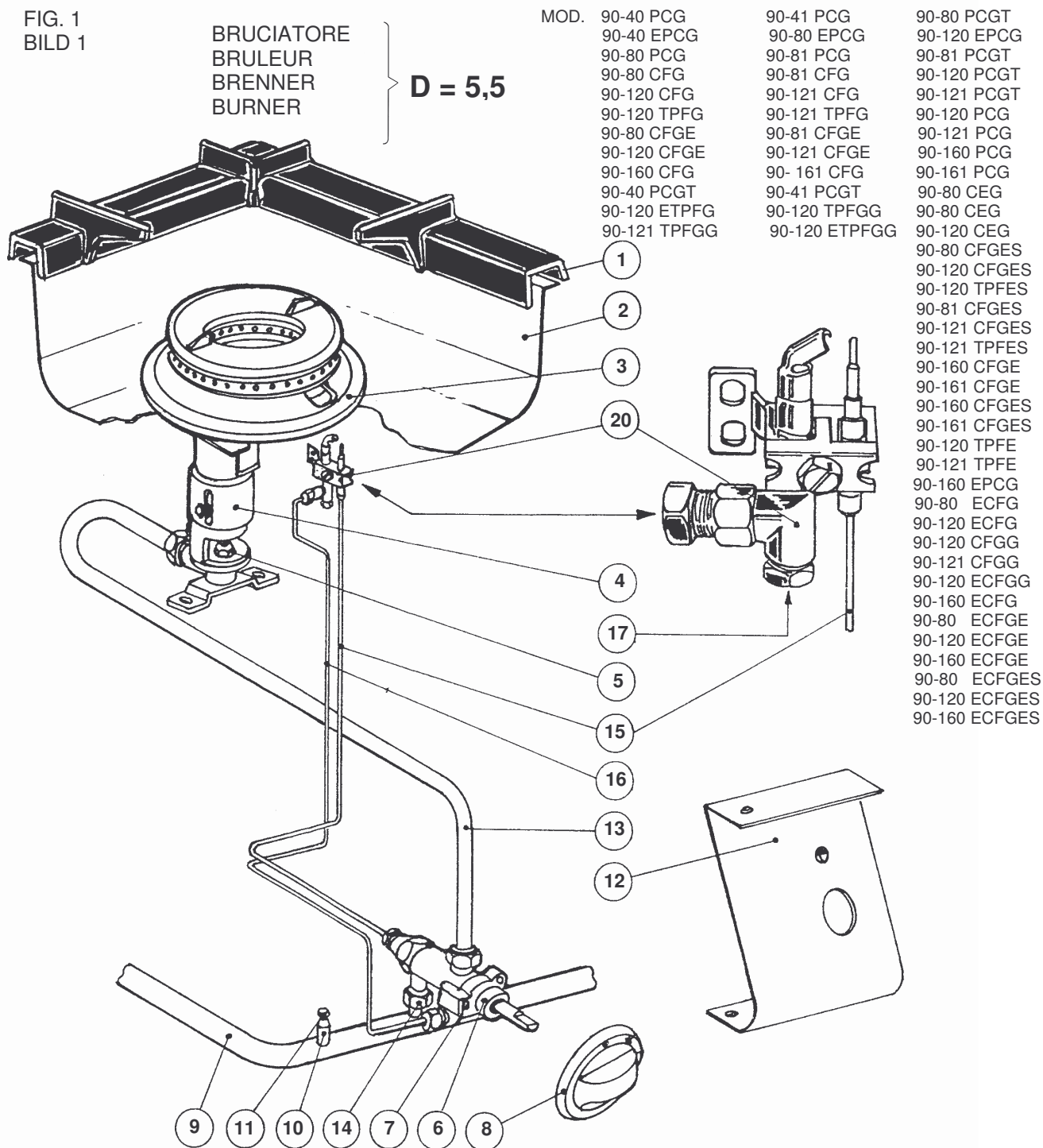


FIG. 2
BILD 2

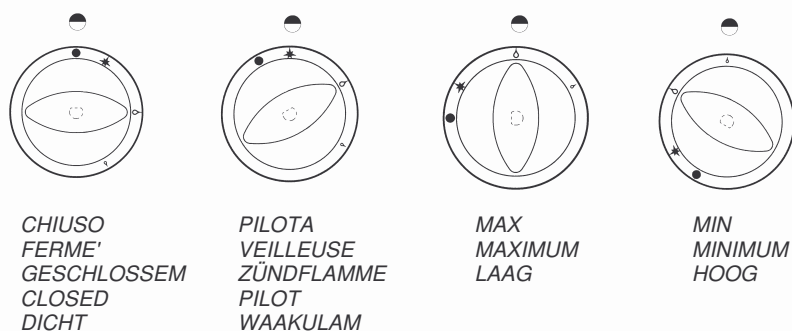


FIG. 3
BILD 3

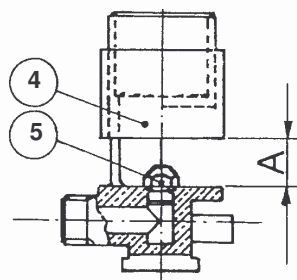


FIG. 1
BILD 1

BRUCIATORE
BRULEUR
BRENNER
BURNER

E = 7,5

MOD.	90-80 PCG-T	90-40 PCG	90-40 PCG-T
	90-121 PCG-T	90-80 PCG	90-120 PCG-T
	90-80 CFG		
	90-81 CFG	90-80 CFGE	90-120 PCG
	90-121 CFG	90-120 CFG	90-121 PCG
	90-81 CFGE	90-120 CFGE	90-160 PCG
	90-121 CFGE	90-120 TPFGE	90-161 PCG
	90-161 CFG	90-160 CFG	90-120 TPFE
	90-80 CEG	90-120 CEG	90-120 CFGG
	90-80 CFGES	90-120 CFGES	90-121 CFGG
	90-120 TPFES	90-120 TPFES	90-120 ECFGG
	90-81 CFGES	90-121 CFGES	90-120 TPFGG
	90-160 CFGE	90-161 CFGE	90-160 ECFG
	90-160 CFGES	90-161 CFGES	90-80 ECFG
			90-120 ECFG
			90-80 ECFGGE
			90-120 ECFGGE
			90-160 ECFGGE
			90-80 ECFGES
			90-120 ECFGES
			90-160 ECFGES

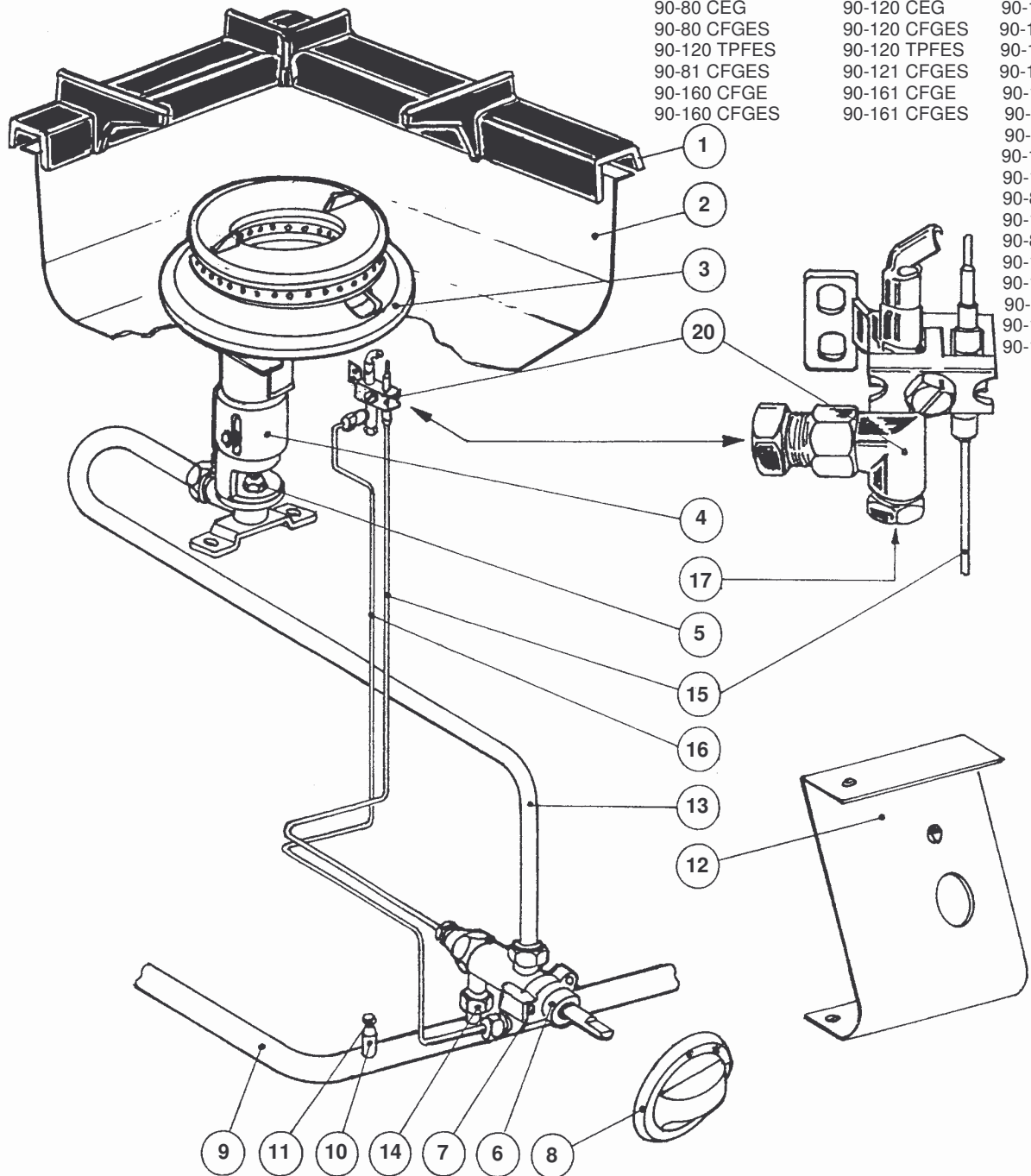
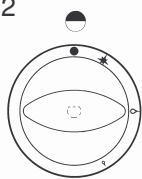
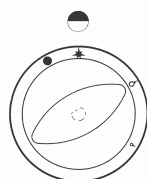


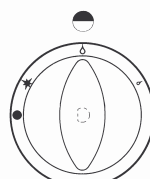
FIG. 2
BILD 2



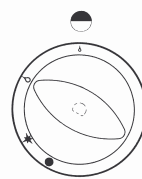
CHIUSO
FERME
GESCHLOSSEN
CLOSED
DICHT



PILOTA
VEILLEUSE
ZÜNDFLAMME
PILOT
WAAKULAM

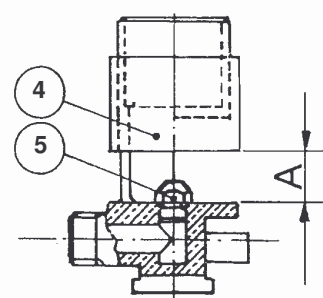


MAX
MAXIMUM
LAAG



MIN
MINIMUM
HOOG

FIG. 3
BILD 3



BRUCIATORE "F" = 7,7 kW (Forno GN 2/1)

Mod. 90-80 CFG 90-81 CFG
 90-120 CFG 90-121 CFG
 90-80 TPGF 90-121 TPGF
 90-120 TPGF 90-161 CFG
 90-160 CFG
 90-80 ECFG
 90-120 ECFG
 90-160 ECFG
 90-80 ETPFG
 90-120 ETPFG

FIG. 4
 BILD 4

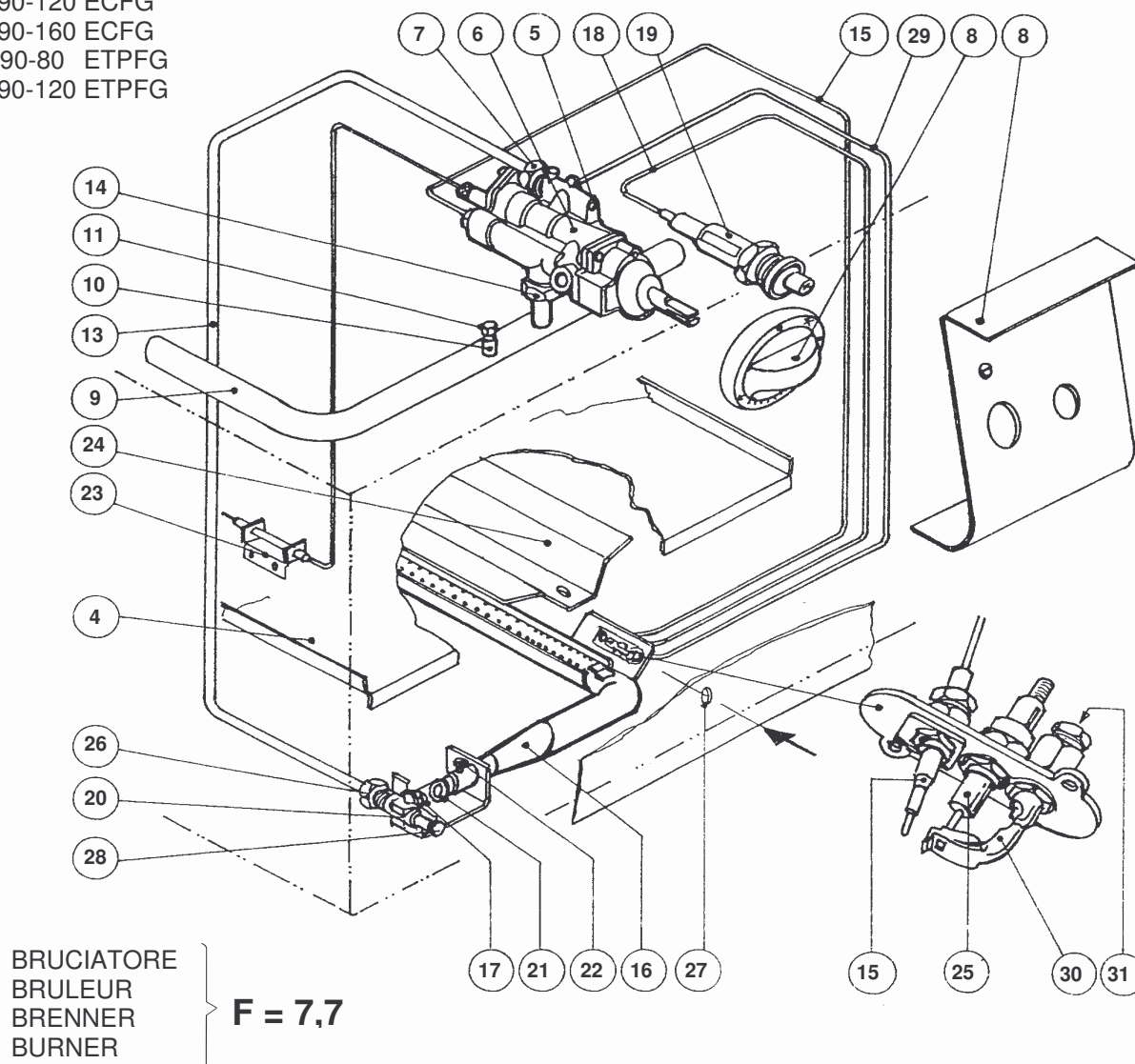
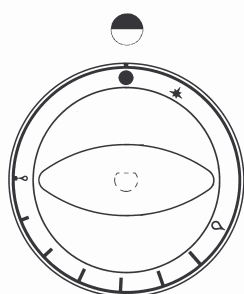


FIG. 5
 BILD 5

FIG. 6
 BILD 6



- POSIZIONE CHIUSO. (SPEGNIMENTO)
 FERME/ GESCHLOSSEM/ CLOSED/ DICHT.
- ★ POSIZIONE PILOTA. (ACCENSIONE)
 VEILLEUSE/ ZÜNDFLAMME/ PILOT/ WAAKULAM
- 🔥 POSIZIONE BRUCIATORE PORTATA MASSIMA.
 MAX/ MAXIMUM/ LAAG
- 🔥 POSIZIONE BRUCIATORE PORTATA MINIMA.
 MIN/ MINIMUM/ HOOG

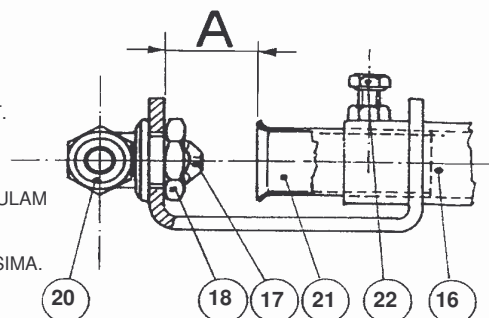


FIG. 8
BILD. 8

BRUCIATORE
BRULEUR
BRENNER
BURNER

P = 8.2

Mod. 90-80 TPG
90-80 TPGF
90-120 TPGF
90-121 TPGF
90-80 TPFES
90-120 TPFES
90-121 TPFES
90-80 TPF
90-120 TPF
90-121 TPF
90-80 ETPG
90-80 ETPFG
90-120 ETPFG
90-121 ETPFG
90-120 ETPFGG
90-121 ETPFGG

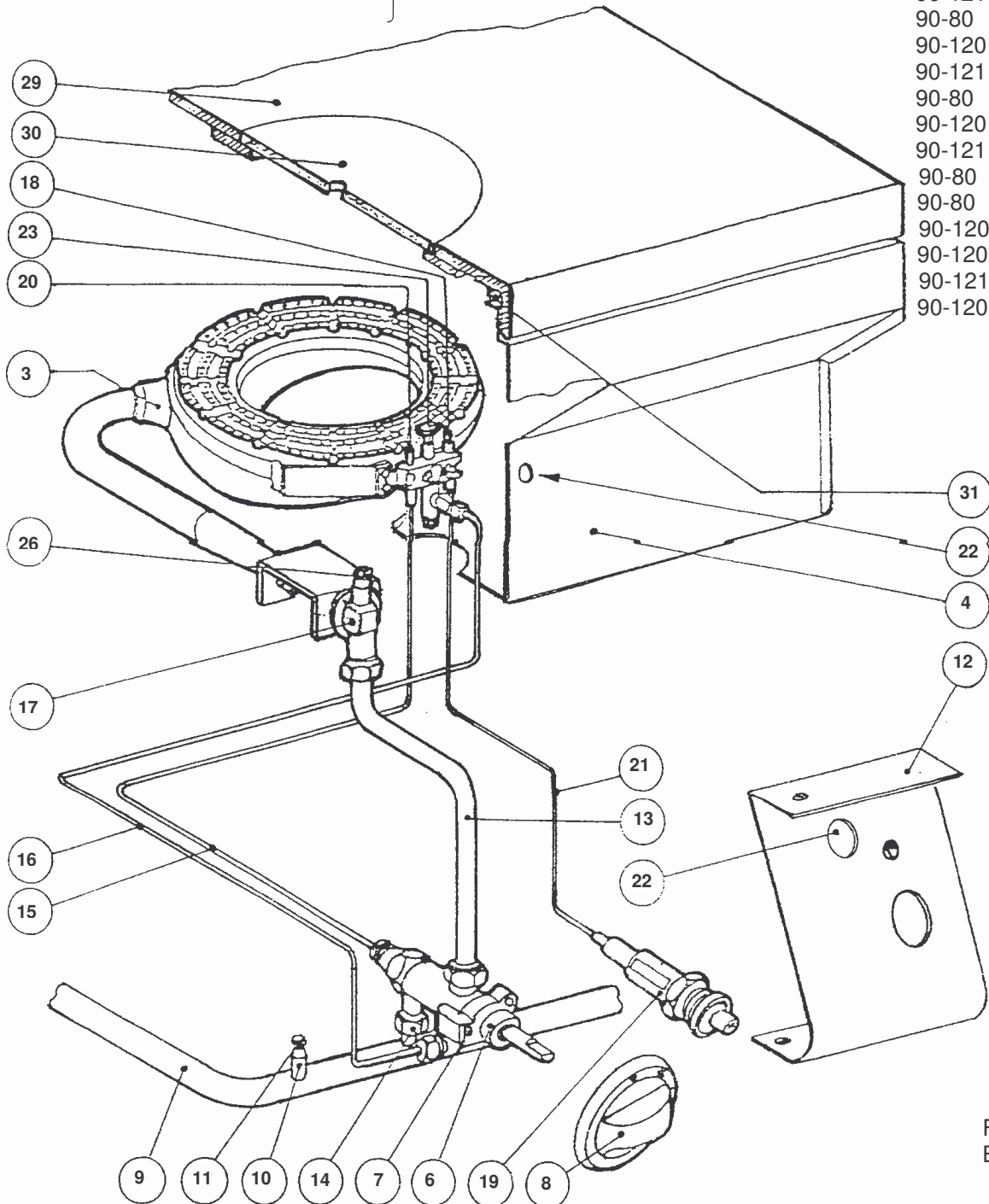
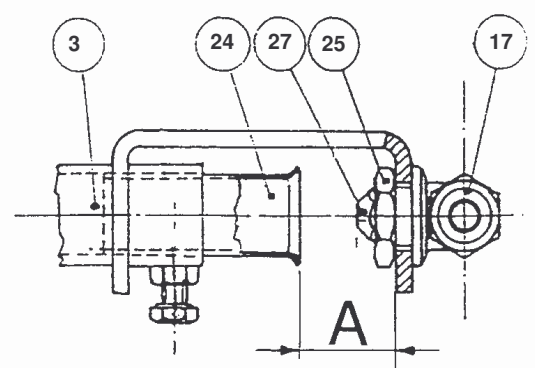
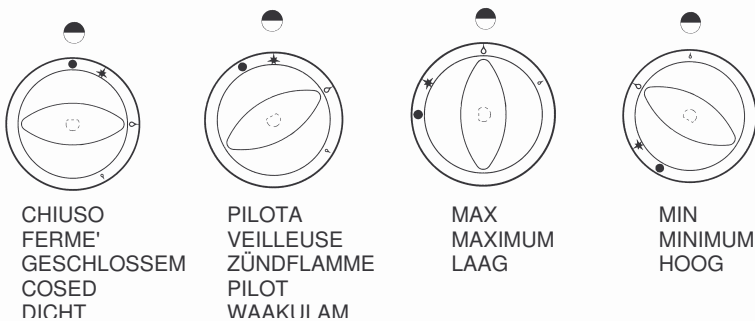


FIG. 10
BILD 10

FIG. 9
BILD 9



13.7 TAVOLA ESPLOSI PARTI FUNZIONALI CAMINO ANTIVENTO PER TUTTAPIASTRA

MOD. 90-80 TPFE	90-80 TPFES	90-121 TPFES
90-80 TPFG	90-120 TPFE	90-120 TPFES
90-120 TPFG	90-121 TPFG	90-121 TPFE
90-120 ETPFG		
90-120 TPFGG	90-121 TPFGG	90-120 ETPFGG

