

Istruzioni per installazione,
uso e manutenzione

CUCINE A GAS

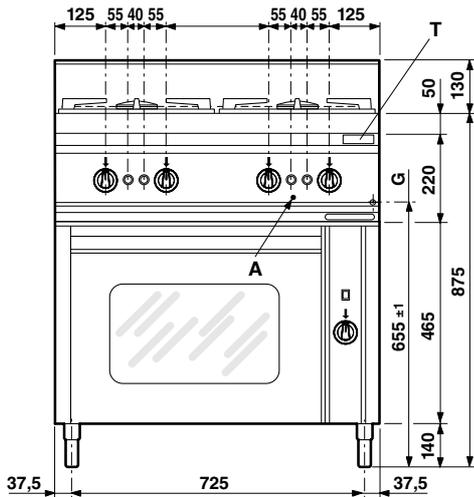
ABA2001

ABA2003

INDICE

Rappresentazione schematica e dimensioni	pag. 3	Sostituzione ugelli del fuoco aperto	pag. 8
Caratteristiche degli apparecchi	4	Regolazione del minimo del forno	8
Dati tecnici	4-5	Manutenzione	9
Istruzioni per l'installazione	6	Sostituzione dei pezzi	9
Struttura, armatura e dispositivi di sicurezza degli apparecchi	6	Candela di accensione fuochi	9
Piano cottura (gas)	6	Rubinetto gas fuochi	9
Forno a gas	6	Termocoppia fuochi	9
Forno a gas GN 1/1 ventilato	6	Candela di accensione forno	9
Montaggio	6	Rubinetto gas forno	9
Luogo di installazione	6	Termocoppia forno	9
Disposizioni di legge, regole tecniche e direttive	6	Candela forno gas ventilato	9
Installazione	6	Valvola gas forno gas ventilato	9
Procedure di installazione	6	Termocoppia forno gas ventilato	9
Allacciamento alla rete del gas	6	Brucciatoe principale forno gas ventilato	9
Eliminazione gas di scarico	7	Ventilatore forni a gas GN1/1	9
Allacciamento elettrico	7	Istruzioni per l'uso	12
Equipotenziale	7	Messa in esercizio	12
Messa in opera	7	Accensione e spegnimento del bruciatore di un fuoco	12
Operazioni preliminari alla messa in opera	7	Accensione e spegnimento del forno a gas	12
Messa in funzione	7	Accensione della luce del forno	12
Verifica della potenza	7	Accensione del forno gas ventilato	12
Verifica della pressione di entrata	7	Regolazione temperatura forno gas GN1/1	12
Controllo della potenza secondo il metodo volumetrico	7	Disinserimento in caso di guasto	12
Verifica della potenza con funzionamento a gas liquido	8	Comportamento in caso di guasto e di prolungata interruzione di funzionamento	12
Controllo aria primaria	8	Cura degli apparecchi e intervalli di manutenzione	13
Controllo funzioni	8	Direttiva RAEE	14
Avvertenze per l'installatore	8	Avvertenza	15
Funzionamento con altri tipi di gas	8		
Sostituzione ugelli del fuoco aperto	8		
Sostituzione dell'ugello del forno	8		
Regolazione aria primaria	8		
Sostituzione dell'ugello del forno GN1/1	8		

Rappresentazione schematica

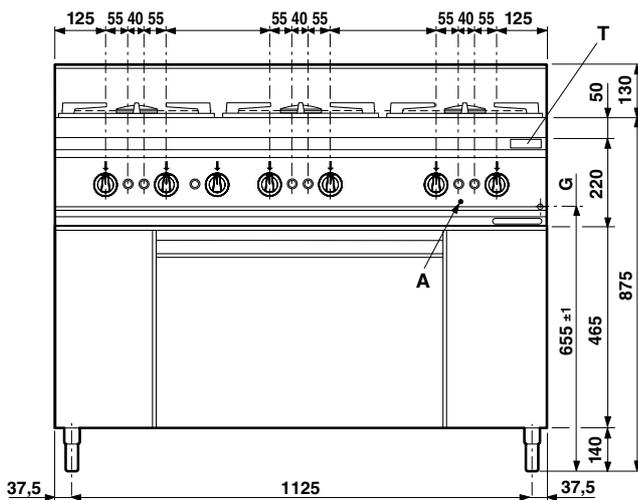
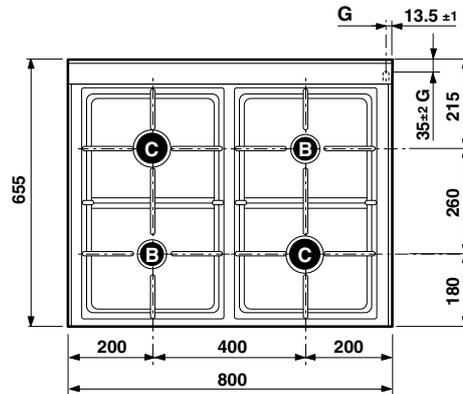
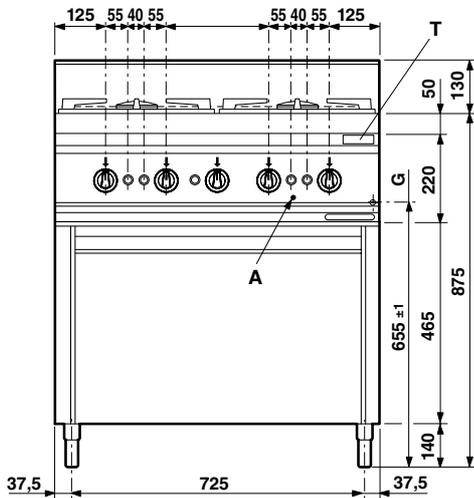
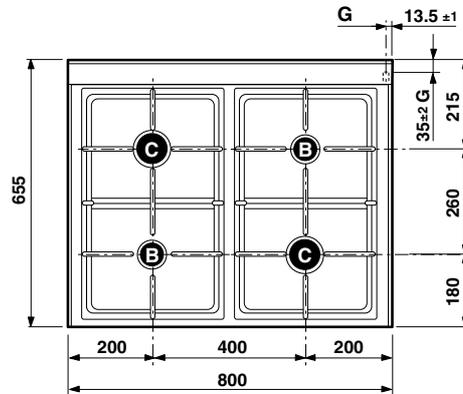


ABA20001

Bruciatore:

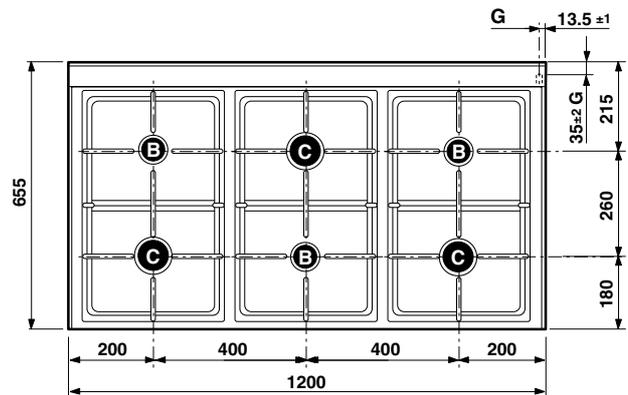
B Ø 70

C Ø 90



ABA20003

- A Bocchettone
- G Allacciamento gas
- T Targhetta caratteristiche



2 - CARATTERISTICHE DEGLI APPARECCHI

Questi apparecchi sono destinati ad un uso professionale. L'installazione, la riparazione e l'utilizzo devono essere eseguiti da personale specializzato.

Le presenti istruzioni per la messa in opera valgono per le Ns. cucine a gas predisposte per la categoria in tabella a pag. 5. La targhetta caratteristiche si trova sulla parte frontale dell'apparecchio (sul cruscotto comandi).

		CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25							
		I12H3B/P	P mbar	30	30	20	-	SE <input type="checkbox"/>	FI <input type="checkbox"/>	DK <input type="checkbox"/>	CZ <input type="checkbox"/>	SK <input type="checkbox"/>	SI <input type="checkbox"/>	
		I12H3+	P mbar	30	37	20	-	IT <input type="checkbox"/>	CH <input type="checkbox"/>	PT <input type="checkbox"/>				
		I12H3+	P mbar	28	37	20	-	ES <input type="checkbox"/>	IE <input type="checkbox"/>	GB <input type="checkbox"/>	GR <input type="checkbox"/>			
		I12L3B/P	P mbar	30	30	-	25	NL <input type="checkbox"/>						
		I12ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE <input type="checkbox"/>						
		I12E+3+	P mbar	28	37	20	25	FR <input type="checkbox"/>	BE <input type="checkbox"/>					
		I12H3B/P	P mbar	50	50	20	-	AT <input type="checkbox"/>	CH <input type="checkbox"/>					
		I2E	P mbar	-	-	20	-	LU <input type="checkbox"/>						
		I12H3B/P	P mbar	30	30	-	-	EE <input type="checkbox"/>	LV <input type="checkbox"/>	LT <input type="checkbox"/>				
		I12H3+	P mbar	28	37	20	-	EE <input type="checkbox"/>	LV <input type="checkbox"/>	LT <input type="checkbox"/>				
		I3B/P	P mbar	30	30	-	-	NO <input type="checkbox"/>	MT <input type="checkbox"/>	CY <input type="checkbox"/>	IS <input type="checkbox"/>	HU <input type="checkbox"/>		
		I3+	P mbar	28	37	-	-	CY <input type="checkbox"/>						
		Predisposto a gas: - Gas preset: - Prevu pour gaz: - Eingestellt für Gas: - Preparado para gas: - Geschuckt voor:												
V AC		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	Descrizione	Dimensioni in mm. (LxPxH)	N. 
ABA20001	4 bruciatori - 1 forno gas GN 2/3	800 x 650 x 875/1005	51BQ2895
	4 bruciatori - 1 forno gas GN 1/1 ventilato	800 x 650 x 875/1005	51BQ2895
ABA20003	6 bruciatori - 1 forno gas GN 1/1	1200 x 650 x 875/1005	51BQ2895

TABELLA 1

Modello		B Ø 70	C Ø 90	Tutta piastra	Forno gas GN 2/3	Forno gas GN 1/1	Forno gas GN 1/1 ventilato	
Categoria		II2H3+						
Tipo costruttivo		A						
Aria comburente		m ³ /h	5	7	5	5	6.0	7.5
Portata termica nominale		kW	2.5	3.5	3.5	2.2	3.0	3.6
Portata termica minima		kW	0.7	0.9	1.2	0.8	1.4	0.75
Portata termica complessiva (gas)		Consumo orario						
		G20 m ³ /h	G25 m ³ /h	G30/G31 kg/h				
ABA20001	14.2 kW	1,50	-	1,11	• •	• •	•	
	15.6 kW	1,65	-	1,22	• •	• •		•
ABA20003	21.6 kW	2,29	-	1,69	• • •	• • •		•
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	0.265	0.370	0.370	0.233	0.317	0.381	
Gas liquido 3+	(HuB = 12.87 kWh/kg) in kg/h	0.196	0.274	0.274	0.172	0.235	0.282	
Ugelli Ø 1/100 mm.								
Bruciatore principale	G20	Portata termica nominale	120	145	145	115 R	135R	155
		Portata termica minima	Regolabile	Regolabile	Regolabile	Regolabile	Regolabile	Regolabile
	G30/31	Portata termica nominale	80	95	100	75	85	100
		Portata termica minima	40	40	45	48	70	48
N. ugelli bruciatore pilota								
	G20	-	-	-	-	-	-	
	G30/G31	-	-	-	-	-	-	
Aria primaria distanza "A"								
	Gas metano G20	8	8	7	-	-	Aperta	
	Gas liquido G30/G31	1	3	Aperta	-	-	Aperta	
Dati elettrici		Allacciamento:		Tensione:		N. cavi x sezione:		
CC80G	40 W	V AC 230 3 50 Hz		3 x 1.5 mm ²				
	73 W	V AC 230 3 50 Hz		3 x 1.5 mm ²				

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

Struttura, armatura e dispositivi di sicurezza dell'apparecchio

Robusta struttura in acciaio, con 4 piedini regolabili in altezza.

Rivestimento esterno in acciaio al cromo-nichel 18/10.

Piano cottura (Gas)

- Bruciatore con spartifiamma per i fuochi.
- Rubinetti gas completi di protezione, con regolazione da una minima ad una massima erogazione.
- Termocoppia.
- Accensione piezoelettrica di ogni singolo fuoco.
- Griglia in ghisa smaltata.
- Manopole di comando in materiale sintetico.

Forno a gas

- Muffola in lamiera d'acciaio smaltata a prova di acidi; guide per l'inserimento delle griglie in acciaio cromato, estraibili per la pulizia.
- Piano di fondo in lamiera smaltata resistente agli acidi.
- Griglia estraibile in tondino d'acciaio cromato.
- Porta a doppia parete ad isolamento termico dotata di oblò in vetro a prova di calore (solo ABA20001, la porta delle cucine a gas ABA20003 è cieca), bilanciata da una cerniera a molla; maniglia isolata. Isolamento della muffola e della porta ottenuto con lana di vetro.
- Rubinetto termostatico di sicurezza, regolazione temperatura 100 ÷ 275°C.
- Termocoppia.
- Illuminazione camera (solo ABA20001) mediante interruttore.

Versione a gas GN 1/1 ventilato

I bruciatori tubolari sono di acciaio inox, resistenti a sollecitazioni termiche e meccaniche.

L'alimentazione del gas avviene attraverso una valvola di sicurezza con termostato e termocoppia di sicurezza.

L'accensione del bruciatore principale avviene per mezzo di un trasformatore AT.

La regolazione della temperatura del forno, variabile tra 160 e 300 °C, avviene per mezzo del termostato.

La suola del forno è in acciaio inox.

Il collettore dei fumi è di lamiera alluminata.

MONTAGGIO

Luogo di installazione

Si consiglia di sistemare l'apparecchio in un locale ben ventilato e di porlo possibilmente sotto una cappa aspirante. È possibile montare l'apparecchio in singolo oppure disporlo accanto ad altre apparecchiature.

Occorre comunque mantenere una distanza minima di 150 mm. per le fiancate laterali e 150 mm. per quella posteriore nel caso l'apparecchio venga a trovarsi vicino a pareti in materiale infiammabile. Qualora non fosse possi-

bile osservare dette distanze, predisporre adeguate misure di sicurezza contro eventuali eccessi termici, ad esempio rivestendo le superfici di installazione con mattonelle, oppure installando protezioni antiradiazioni.

Prima di effettuare l'allacciamento occorre verificare sulla targhetta di identificazione dell'apparecchio se esso è predisposto e idoneo per il tipo di gas disponibile.

Nel caso in cui l'apparecchio funzionasse con un tipo di gas diverso, consultare il paragrafo "Funzionamento con altri tipi di gas", pag. 8.

Disposizioni di legge, regole tecniche e direttive

In previsione del montaggio osservare le seguenti disposizioni:

- norme legislative vigenti;
- regolamenti edilizi e disposizioni antincendio locali;
- scheda "Regole tecniche per l'installazione del gas";
- scheda "Regole tecniche per il gas liquido";
- scheda "Installazione impianti a gas per cucine industriali";
- norme antinfortunistiche vigenti;
- disposizioni dell'Ente di erogazione del Gas;
- disposizioni CEI vigenti.

INSTALLAZIONE

Il montaggio, l'installazione e la manutenzione, in particolare quindi:

- il montaggio, l'allacciamento, la verifica della potenza, i lavori di trasformazione o adattamento per funzionamento con tipo di gas diverso e la messa in esercizio,
- l'allacciamento alla rete elettrica, devono essere eseguiti da imprese autorizzate dagli Enti per l'erogazione dell'energia elettrica e del gas locali in conformità alle norme vigenti.

In primo luogo richiedere il parere di entrambi gli Enti.

Procedure di installazione

Per il corretto livellamento dell'apparecchio, agire sui piedini regolabili in altezza.

Allacciamento alla rete del gas

L'allacciamento del bocchettone da R 1/2" previsto sull'apparecchio con la condotta del gas può essere fisso oppure staccabile intercalando un connettore a norma.

Usando condutture flessibili, esse dovranno essere in acciaio inossidabile e conformi alle norme vigenti.

Completato l'allacciamento, verificarne l'ermeticità usando

un apposito spray rivelatore di fughe.

Eliminazione gas di scarico

Trattandosi di cucine appartenenti al tipo di costruzione A, non è necessario l'allacciamento ad un impianto di scarico del gas.

Per quanto concerne la ventilazione del locale di installazione, attenersi alle norme vigenti.

Allacciamento elettrico

Prima di eseguire l'allacciamento dell'apparecchio con la rete elettrica è necessario eseguire le seguenti verifiche:

- accertarsi che la tensione della rete di alimentazione corrisponda ai valori riportati sulla targhetta caratteristiche;
- verificare che il conduttore di terra sia efficacemente collegato.
- Verificare che le protezioni degli attacchi siano adeguate alla potenza nominale.

Inoltre predisporre a monte dell'apparecchio un dispositivo che permetta di staccare in modo omnipolare l'appa-

recchio dalla rete. Tale dispositivo deve avere un'apertura dei contatti di almeno 3 mm.

A tale scopo possono servire per es. anche gli interruttori automatici di sicurezza obbligatori.

L'interruttore omnipolare deve essere situato vicino all'apparecchio e in posizione di facile accesso.

Il cavo di alimentazione dell'apparecchio deve essere a norma di sezione adeguata alla corrente nominale dell'apparecchio.

Adoperare un cavo di tipo H07-RN-F.

Equipotenziale

L'apparecchio è da collegare in un sistema equipotenziale. A tale scopo è previsto un morsetto di collegamento recante la denominazione "equipotenziale" disposto sul lato posteriore dell'apparecchio, nella zona di entrata dei conduttori.

MESSA IN OPERA

Operazioni preliminari alla messa in opera

Prima della messa in opera è opportuno togliere il rivestimento adesivo di protezione.

Messa in funzione

Prima della messa in funzione è opportuno verificare se le caratteristiche dell'apparecchio (categoria e tipo di gas adoperato) corrispondano con la famiglia ed il gruppo di gas disponibili in loco. In caso contrario, provvedere al passaggio alla famiglia di gas richiesta oppure all'adattamento al gruppo di gas richiesto (vedi paragrafo "Funzionamento con altri tipi di gas", pag. 8).

Per la messa in funzione attenersi alle istruzioni per l'uso.

Verifica della potenza

Usare gli specifici ugelli per la potenza nominale predisposti sugli apparecchi.

La potenza può essere di due tipi:

- nominale, riportata sulla targhetta dell'apparecchio;
- minima.

A detti ugelli viene fatto riferimento nella tabella 1 "DATI TECNICI".

Le tolleranze delle pressioni di esercizio per ottenere la potenza nominale in funzione degli ugelli previsti sono:

- da 15 a 22,5 mbar per gas della seconda famiglia;
- a 25 a 45 mbar per gas della terza famiglia (Butano - Propano).

All'infuori dei suddetti margini di pressione non è possibile far funzionare gli apparecchi.

Per regolare la potenza al minimo occorre osservare i dati delle tabelle 1 e 2 (tabella di regolazione passaggio del gas).

Se si desidera un ulteriore controllo della potenza, è possibile effettuarlo a mezzo di un contatore seguendo il cosiddetto "metodo volumetrico".

Di regola, comunque, è sufficiente una verifica del corretto funzionamento degli ugelli.

Verifica della pressione di entrata (Fig. 2)

La pressione di entrata va misurata con un manometro (ad es. tubo a U, risoluzione min. 0,1 mbar).

Togliere la vite (F) dalla presa di pressione e collegarla al tubo del manometro: effettuata la misurazione, riavvitare ermeticamente la vite (F).

Controllo della potenza secondo il metodo volumetrico

Con l'ausilio di un contatore del gas e di un cronometro è possibile rilevare il volume del gas erogato all'apparecchio per unità di tempo. Il volume giusto corrisponde al valore "E" espresso in litri ora (l/h) oppure litri minuto (l/min).

Viene calcolato in base alla seguente formula:

$$E = \frac{\text{Potenza}}{\text{Potere Calorifico}}$$

È importante che la misurazione della potenza venga effettuata quando l'apparecchio è in stato di inerzia.

Il valore corrispondente al potere calorifico può essere richiesto all'Ente di erogazione del gas locale. La potenza nominale e la potenza minima rispetto alla pressione nominale si ottengono consultando la tabella per la regolazione del passaggio del gas (tabella 1).

AVVERTENZA

Non è prevista la regolazione anticipata della potenza nominale.

Verifica della potenza per funzionamento con gas liquido

Verificare se il tipo di ugelli impiegati corrisponde ai dati del costruttore. Controllare che il riduttore di pressione installato sull'impianto abbia una pressione in uscita conforme al paragrafo "Verifica della potenza", pag. 7 (verificabile sulla targhetta dell'apparecchio o con misurazione della pressione).

Controllo dell'aria primaria

I fuochi sono provvisti di regolazione dell'aria primaria. Il flusso del volume d'aria è correttamente regolato quando esiste un'adeguata protezione contro l'alzarsi della fiamma a bruciatore freddo oppure ritorni di fiamma a bruciatore caldo.

Controllo funzioni

- Mettere in funzione l'apparecchio seguendo le apposite istruzioni;
- Verificare la tenuta dei tubi del gas;
- Controllare l'accensione e la corretta formazione della fiamma del bruciatore principale, anche al minimo;
- Stipulare un contratto di manutenzione.

Avvertenze per l'installatore

- Spiegare e dimostrare all'utente il funzionamento e l'uso della macchina secondo le istruzioni e consegnargli il libretto di istruzioni.
- Informare l'utente che qualsiasi lavoro di ristrutturazione o modifica edilizia che possa danneggiare l'alimentazione di aria per la combustione rendono necessario procedere a nuova verifica delle funzioni dell'apparecchio.

Funzionamento con altri tipi di gas

Per passare ad un altro tipo di gas, per esempio dal gas metano al gas liquido, oppure ad un altro gruppo di gas, ad es. metano, è richiesto l'impiego degli ugelli adatti per il bruciatore principale secondo la tabella "DATI TECNICI".

Gli ugelli dei fuochi per i diversi tipi di gas, contrassegnati con il relativo diametro in centesimi di mm, si trovano in una busta fornita insieme all'apparecchio.

Al termine della trasformazione o adattamento eseguire la verifica delle funzioni dell'apparecchio come descritto al paragrafo "Controllo funzioni".

Sostituzione degli ugelli del fuoco aperto (Fig. 2)

Per cambiare l'ugello (C), togliere le manopole ed allentare le viti di fissaggio del cruscotto comandi.

Togliere il cruscotto, staccare il cavo di accensione e con una chiave adatta svitare l'ugello dal portaugello e sostituirlo con uno nuovo (vedi tabella "DATI TECNICI").

Se necessario, spingere verso l'alto il manicotto di regolazione dell'aria allentando la vite (G); in questo modo si facilita la sostituzione. Dopo avere montato il nuovo ugello, ripristinare la distanza dell'aria primaria "A" (vedi tabella "DATI TECNICI").

Sostituzione dell'ugello del forno (Fig. 3)

Per accedere al bruciatore del forno rimuovere la suola inferiore (internamente alla camera di cottura).

Togliere le viti D (Fig. 3) ed estrarre il bruciatore tirandolo in avanti; con l'apposita chiave, svitare l'iniettore C (Fig. 3) e sostituirlo con quello previsto per il tipo di gas.

Per rimontare il bruciatore, eseguire le stesse operazioni al contrario.

Regolazione aria primaria

Accendere il bruciatore ed esaminare la fiamma; per l'eventuale regolazione dell'aria agire nel modo seguente: allentare la vite D (Fig. 3), spostare il bruciatore nel verso desiderato sino ad avere una fiamma stabile ed omogenea (vedi Tabella 1 a pag. 5).

Sostituzione dell'ugello del forno a gas GN 1/1 ventilato (Fig. 2B)

Dopo aver aperto la porta togliere la griglia, i reggigriglie e la suola inox, quindi svitare la protezione della zona ugelli.

Togliere la regolazione dell'aria svitando la vite (2), adesso l'ugello (3) è accessibile, sostituirlo con quello idoneo al tipo di gas da usare, vedi tabella "DATI TECNICI". Dopo la sostituzione rimontare il tutto facendo la regolazione dell'aria (vedi tabella "DATI TECNICI").

Regolazione del minimo fuochi aperti (Fig. 2)

Facendo riferimento alla tabella "DATI TECNICI" regolare la vite del minimo (D) come segue:

- Per il funzionamento a gas liquido, avvitare la vite di regolazione del minimo a battuta;
- per il funzionamento con gas metano, agire sulla vite di regolazione del minimo e sulla regolazione dell'aria:
 - nella tabella di regolazione passaggio del gas leggere il valore di impostazione in l/min. corrispondente al potere calorifico (calcolato secondo il "metodo volumetrico");
 - mettere in funzione l'apparecchio secondo le istruzioni;
 - girare la manopola sul minimo e, agendo sulla vite (D), (girando verso destra= riduzione passaggio gas; girando verso sinistra = aumento passaggio gas) regolare il flusso del gas.

Regolazione del minimo del forno (Fig. 3)

Svitare di due o tre giri la vite H (Fig. 3) dopo aver tolto la manopola ed il cruscotto. Accendere il bruciatore per almeno 10 minuti con la manopola in posizione MAX 🔥, successivamente portare la manopola su Min 🔥 ed avvitarla la vite H fino ad ottenere una fiamma ridotta, ma nel contempo stabile ed omogenea (la fiamma deve scaldare la termocoppia anche al minimo).

MANUTENZIONE

Eseguire le seguenti operazioni di manutenzione almeno una volta all'anno:

- verifica del funzionamento di tutti i dispositivi di regolazione e sicurezza;
- controllo del funzionamento dei bruciatori:
- accensione;
- sicurezza della combustione;
- controllo delle varie funzioni seguendo la procedura descritta al paragrafo "Controllo funzioni", pag. 8.

Qualora si rendesse necessaria la pulizia del bruciatore principale, procedere nel modo seguente:

- a) fuochi aperti:** togliere la griglia, lo spartifiamma, le corone ed i supporti del bruciatore;
- b)** pulire le parti del bruciatore con acqua e un detergente idoneo, sciacquare ed asciugare;
- c)** nel rimontare i vari pezzi fare attenzione a rimetterli nella corretta posizione seguendo il corretto ordine di montaggio.

Pulizia del bruciatore del forno

Per accedere al bruciatore del forno rimuovere la suola inferiore (internamente alla camera di cottura).

Togliere le viti D (Fig. 3) ed estrarre il bruciatore tirandolo in avanti. Pulire il bruciatore con acqua e detergente; per lo stasamento dei fori usare un attrezzo dal diametro idoneo allo scopo.

SOSTITUZIONE DEI PEZZI

La sostituzione di pezzi va eseguita ad opera di personale autorizzato!

Per sostituire i seguenti pezzi estrarre prima di tutto le manopole di comando, togliere il cruscotto (dopo aver allentato le viti di fissaggio) e staccare il cavo di accensione.

Candela di accensione fuochi (Fig. 2)

Togliere la griglia, lo spartifiamma, la corona ed il supporto corona del bruciatore, estrarre la molla con l'ausilio di uno strumento appuntito; estrarre dal basso la candela di accensione, staccare il cavo di accensione ed inserire la nuova candela.

Rubinetto gas fuochi (Fig. 2)

Allentare le viti di fissaggio dei tubi del gas e della termocoppia, allentare poi le viti di fissaggio del rubinetto di alimentazione alla rampa del gas ed inserire un nuovo rubinetto.

Termocoppia fuochi (Fig. 2)

Allentare le viti di fissaggio della termocoppia al rubinetto del gas e al bruciatore; inserire il nuovo pezzo.

Dopo aver sostituito i vari pezzi occorre rimontare il cruscotto comandi.

Candela di accensione forno gas statico (A - Fig. 3)

Togliere la suola, svitare il dado di fissaggio e il cavo, inserire la nuova candeletta facendo attenzione ad inserire il cavo in modo sicuro.

Rubinetto gas forno statico (A - Fig. 3)

Allentare i dadi delle condutture gas e della termocoppia, sfilare il bulbo del termostato dalle mollette di sostegno situate all'interno della camera di cottura e sostituire con il nuovo rubinetto.

Termocoppia forno statico (L - Fig. 3)

Togliere la suola, svitare il dado sul rubinetto e sul bruciatore e sostituire la termocoppia.

Dopo aver smontato i vari pezzi, occorre rimontare il cruscotto comandi.

Candela del forno a gas ventilato (Fig. 2B - Pos. 6)

Svitando le viti di fissaggio togliere il pannello inferiore, sfilare il cavetto d'accensione e svitare le viti (15). Inserire una candela nuova.

Valvola gas del forno a gas ventilato (Fig. 3A)

Allentare i raccordi (1,2,3,4 in fig. 3A e 1,2,3 in fig. 3B) che servono al collegamento del tubo del gas e della termocoppia, sfilare il capillare del termostato dalla propria sede nella camera di cottura e montare un nuovo pezzo nella sequenza inversa.

Termocoppia del forno a gas ventilato (Fig. 2B)

Svitare le viti (15) il dado (16) di fissaggio della termocoppia sulla prolunga della T.C. ed inserire un nuovo pezzo.

Bruciatore principale del forno a gas ventilato (Fig. 2B)

Svitare la vite di fissaggio (19) del bruciatore principale e sostituirlo con uno nuovo, vedi anche pulizia bruciatore forno (par. 6.7).

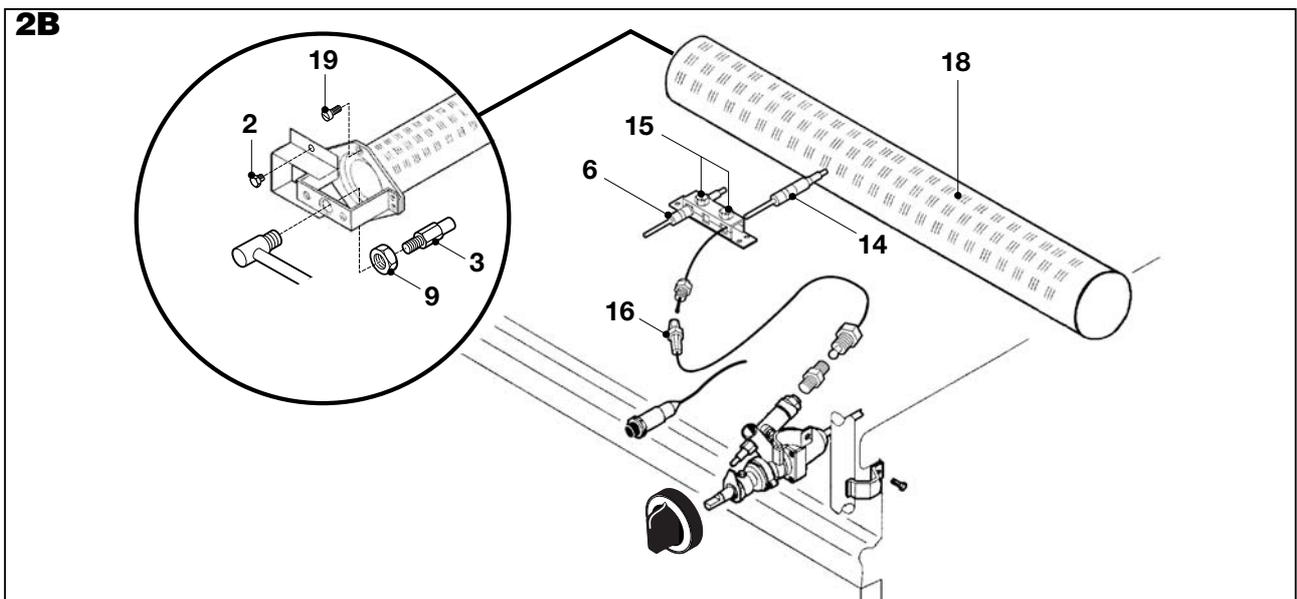
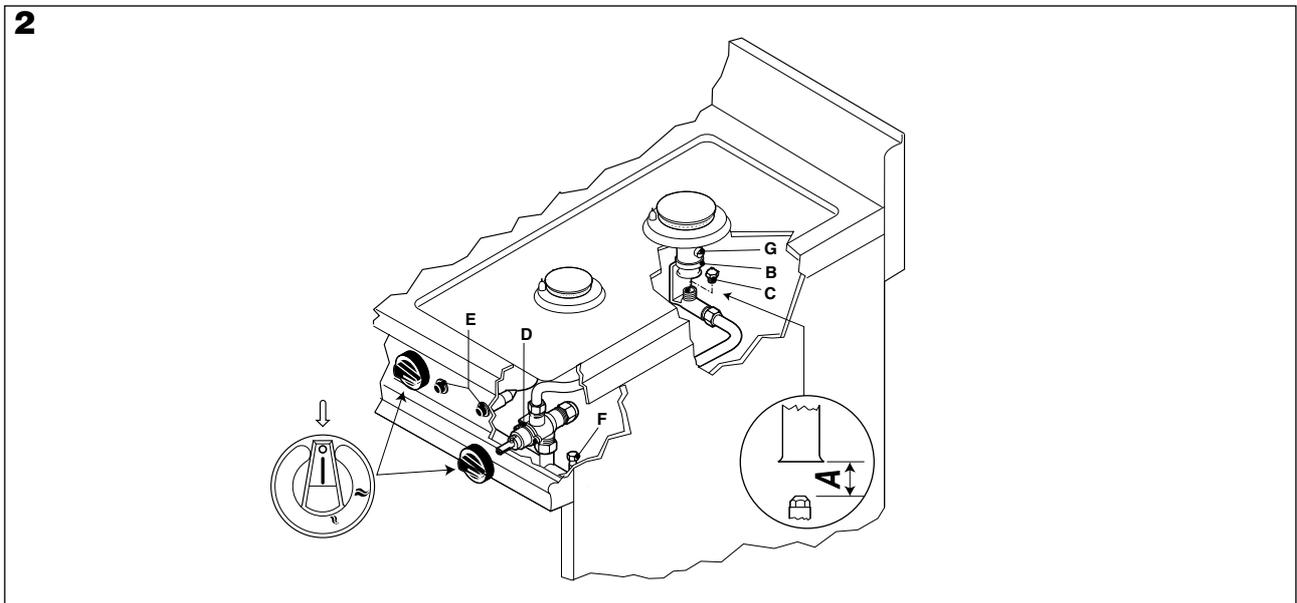
Ventilatore dei forni gas GN 1/1 (Fig. 4A)

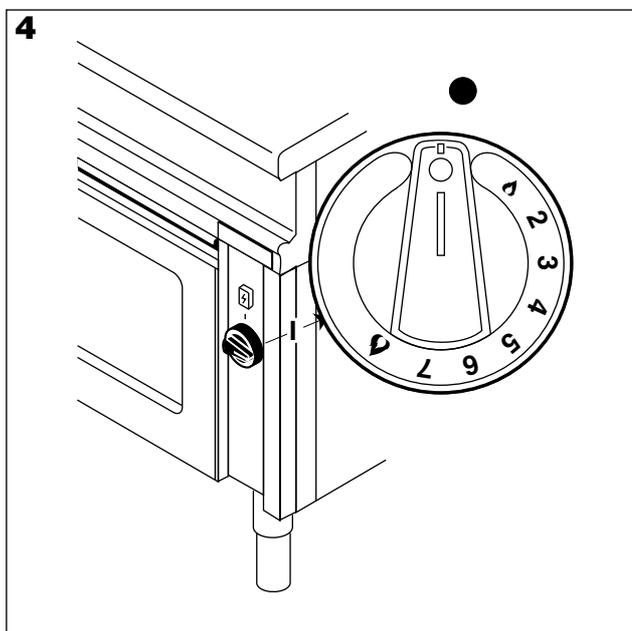
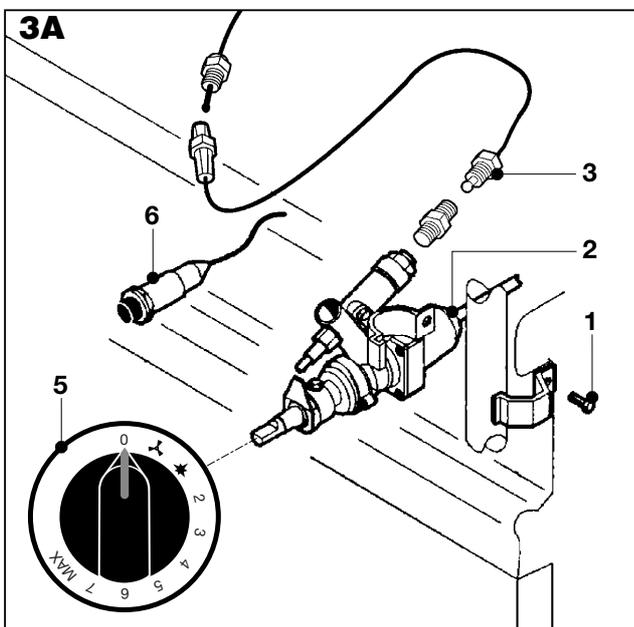
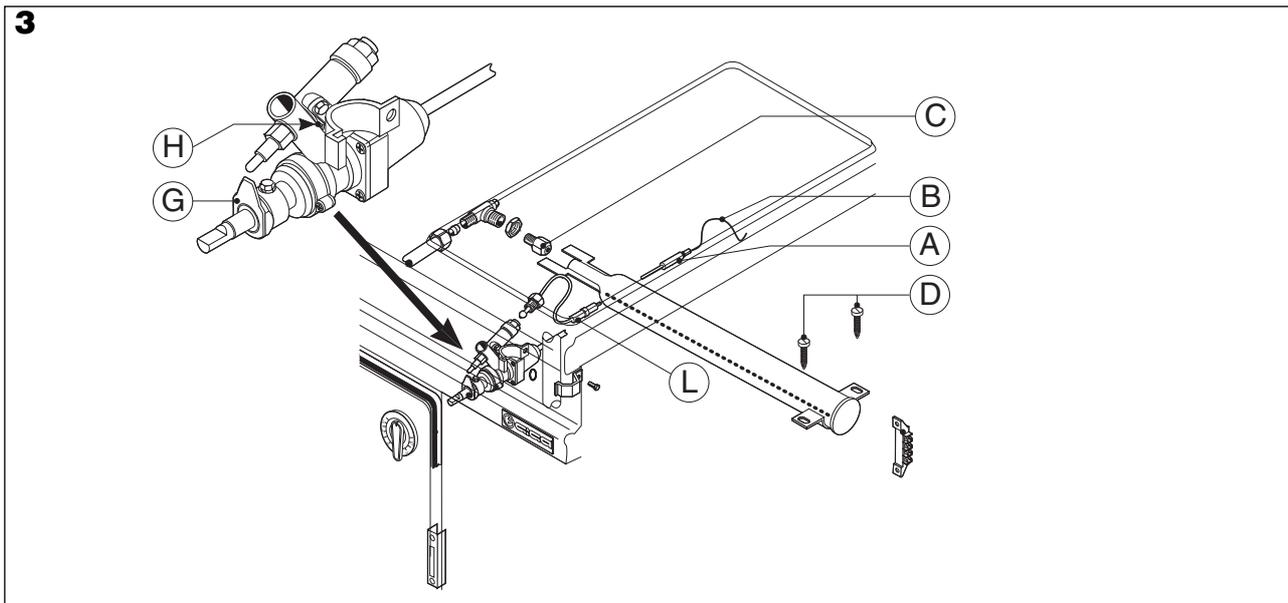
Per sostituire il ventilatore togliere la paratia posteriore copriventola. Togliere la ventola (1) svitando il dado di bloccaggio (2).

Svitare i bulloni (3) che fissano la piastra (4) che supporta il motore (5) al forno, tirare in avanti la piastra con il motore con i relativi cavi, smontare e rimontare nella sequenza inversa.

Avvertenza

Dopo aver sostituito parti di alimentazione del gas, bisogna eseguire una verifica della tenuta e delle funzioni dei vari elementi.





ISTRUZIONI PER L'USO

MESSA IN ESERCIZIO

Accensione e spegnimento del bruciatore di un fuoco (Fig. 2)

Premere la manopola (H fig 2) (21 fig 5) e girarla verso sinistra, fino alla posizione . Tenere la manopola premuta e contemporaneamente azionare ripetutamente il pulsante del piezoelettrico (E fig 2) (23 fig 5) fino a che non si accende la fiamma.

Tenere premuta la manopola ancora per circa 15-20 secondi: se, rilasciata la manopola, la fiamma dovesse spegnersi, ripetere l'operazione. Per spegnere il bruciatore durante il funzionamento normale, girare la manopola verso destra fino alla posizione .

Accensione e spegnimento del forno a gas (Fig. 4)

Accensione: aprire la porta del forno, premere e ruotare la manopola sulla posizione 7 (Fig. 4) e, tenendola premuta, premere il pulsante contraddistinto dal simbolo .

La scintilla di accensione provocherà l'innesco della fiamma del bruciatore. Tale operazione va osservata tramite il foro ricavato sulla suola. Mantenere premuta la manopola per circa 10" dall'avvenuta accensione; questo per permettere che il dispositivo di sicurezza entri in funzione. Regolare quindi la gradazione termostatica più adeguata in base alla cottura, tenendo presente che le temperature rispetto alle posizioni della manopola sono le seguenti:

Posizione	gradi °C
	100
2	125
3	150
4	175
5	200
6	230
7	260
	275

Nel caso di anomalie del piezoelettrico il forno può essere acceso manualmente. Dopo aver aperto la porta, avvicinare un fiammifero acceso al foro che si trova sulla suola. Contemporaneamente premere e ruotare la manopola in senso antiorario fino alla posizione termostatica "7". Mantenere premuta la manopola per circa 10 secondi.

Accensione della luce del forno.

Premere l'interruttore situato sul cruscotto del forno stesso (solo CC80G).

Accensione del forno a gas GN 1/1 ventilato (Fig. 3B)

Accendere l'interruttore a monte dell'apparecchio. Premere e ruotare verso sinistra fino alla posizione di scintilla la manopola (5). Tenere premuta la manopola e attivare contemporaneamente il tasto dell'accensione piezoelettrica (6) ripetutamente. Mantenere premuta la manopola per 15-20 secondi dopo l'avvenuta accensione del bruciatore osservabile dall'apposito foro posto sulla suola della camera di cottura (a porta aperta).

Regolazione della temperatura del forno a gas GN 1/1 (Fig. 3B)

Per accendere il bruciatore principale ruotare la manopola (5) in posizione da 2 a MAX e considerando che le temperature ottenibili sono le seguenti:

Posizione	2	3	4	5	6	7	MAX
Gradi °C	160	175	190	210	230	260	300

Spegnimento

Per spegnere il bruciatore principale ruotare la manopola fino alla posizione "scintilla", resta accesa soltanto la fiamma pilota. Per lo spegnimento totale portare la manopola in posizione (0); in questa posizione si spegne anche il bruciatore pilota.

Disinserimento in caso di guasto

In caso di guasto disinserire l'apparecchio; chiudere l'alimentazione del gas all'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica.

Comportamento in caso di guasto e di prolungata interruzione di funzionamento

In caso l'apparecchio debba restare inattivo per un tempo prolungato oppure in caso di guasto o di funzionamento irregolare, chiudere il rubinetto di collegamento alla rete del gas posto all'esterno dell'apparecchio e staccare la corrente.

In caso di guasto, avvisare il servizio di assistenza.

CURA DELL'APPARECCHIO E INTERVALLI DI MANUTENZIONE

La scrupolosa pulizia giornaliera effettuata dopo aver disattivato l'apparecchio ne garantisce il perfetto funzionamento e la lunga durata.

Le parti in acciaio vanno pulite con acqua e detergente adoperando uno straccio inumidito; non usare sostanze abrasive o detersivi corrosivi. Non adoperare lana d'acciaio, che potrebbe provocare ruggine. Per lo stesso motivo evitare il contatto con materiale in ferro.

Evitare la pulizia con carta vetrata o smerigliata.

In casi particolari è ammesso l'uso della pietra pomice in polvere.

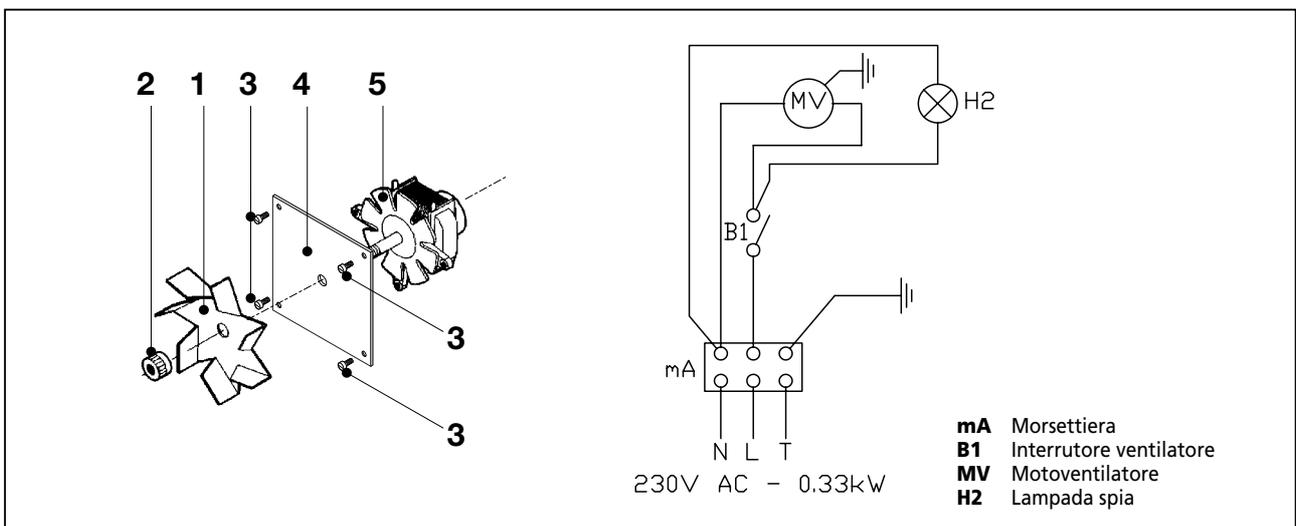
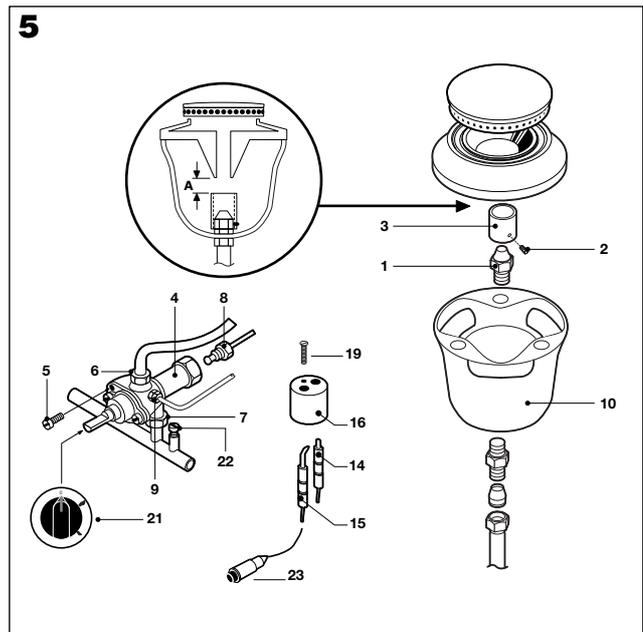
Se lo sporco è accentuato, raccomandiamo l'uso di spugne sintetiche (es. la spugna Scotchbrite).

Dopo la pulizia, sciacquare con acqua pulita e asciugare con un panno.

Ogni lavoro di manutenzione dovrà essere eseguito esclusivamente da personale qualificato.

Evitare assolutamente di pulire l'apparecchio con getti d'acqua o spruzzi ad alta pressione!

L'apparecchio dovrà essere sottoposto ad un accurato controllo almeno una volta all'anno; a tale scopo suggeriamo di stipulare un contratto di manutenzione.



LA DIRETTIVA 2002/96/EC (RAEE): informazioni agli utenti



Questa nota informativa è rivolta esclusivamente ai possessori di apparecchi che presentano il simbolo di (Fig.A) nell'etichetta adesiva riportante i dati tecnici applicata sul prodotto stesso (etichetta matricolare).

Questo simbolo indica che il prodotto è classificato secondo le norme vigenti, come apparecchiatura elettrica ed elettronica ed è conforme alla Direttiva EU 2002/96/EC (RAEE) quindi, alla fine della propria vita utile, dovrà obbligatoriamente essere trattato separatamente dai rifiuti domestici, consegnandolo gratuitamente in un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche oppure riconsegnandolo al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente.

L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta, pena le sanzioni previste dalla vigente legislazione sui rifiuti.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio dismesso al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composto il prodotto.

Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al negozio in cui è stato effettuato l'acquisto. I produttori e gli importatori ottemperano alla loro responsabilità per il riciclaggio, il trattamento e lo smaltimento ambientale compatibile sia direttamente sia partecipando ad un sistema collettivo.

AVVERTENZA

*LA CASA COSTRUTTRICE SI RISERVA IL DIRITTO DI AP-
PORTARE AL PRODOTTO QUELLE MODIFICHE CHE RI-
TIENE UTILI O NECESSARIE, SENZA PREGIUDICARNE
LE CARATTERISTICHE ESSENZIALI.*

**LA DITTA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI E QUAL-
SIASI RESPONSABILITÀ QUALORA NON VENISSE
STRETTAMENTE OSSERVATE LE NORME CONTENU-
TE IN QUESTO MANUALE.**

**LA PRESENTE DOCUMENTAZIONE SI RIVOLGE SOLO
A TECNICI QUALIFICATI CHE
SONO A CONOSCENZA DELLE RISPETTIVE NORME
DI SICUREZZA.**