

“ 900” PIANI DI COTTURA A GAS SU FORNO

“ 900” GAS COOKERS

“ 900” FOURNEAUX A GAZ

“ 900” GASHERDE

“ 900” COCINAS A GAS



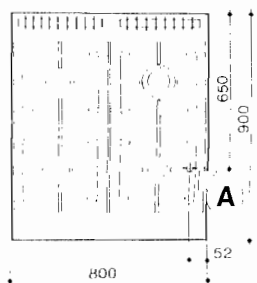
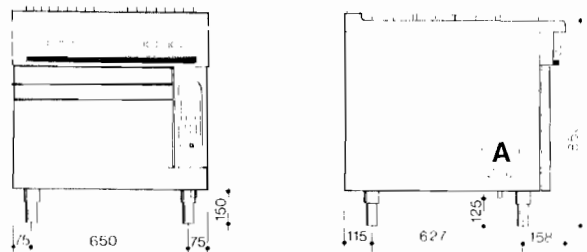


Fig. 1a

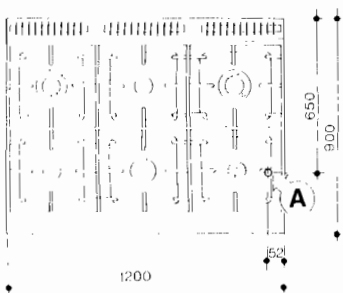
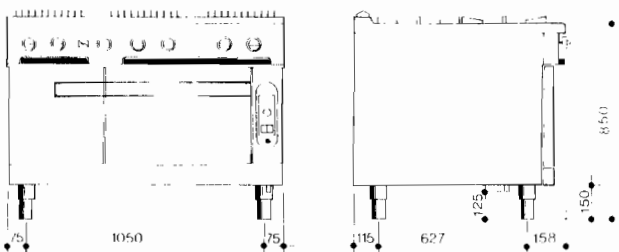


Fig. 1b

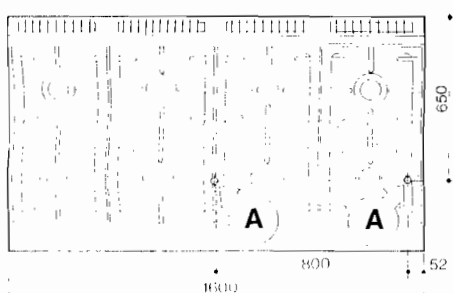
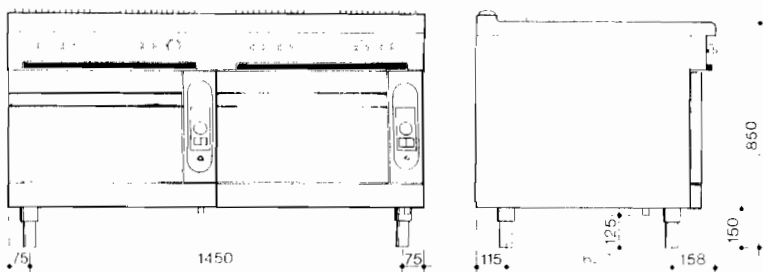


Fig. 1c

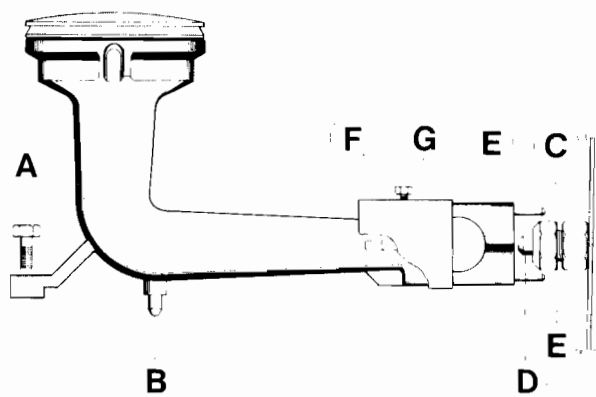


Fig. 1

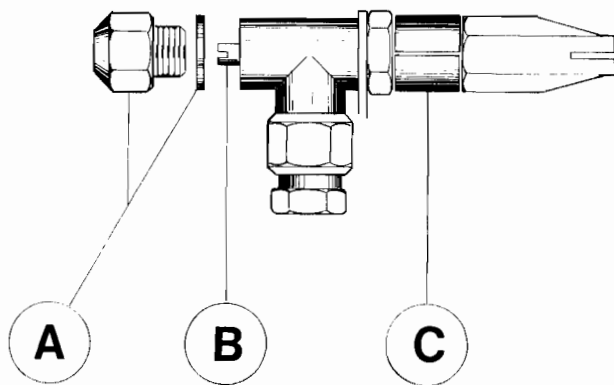


Fig. 2

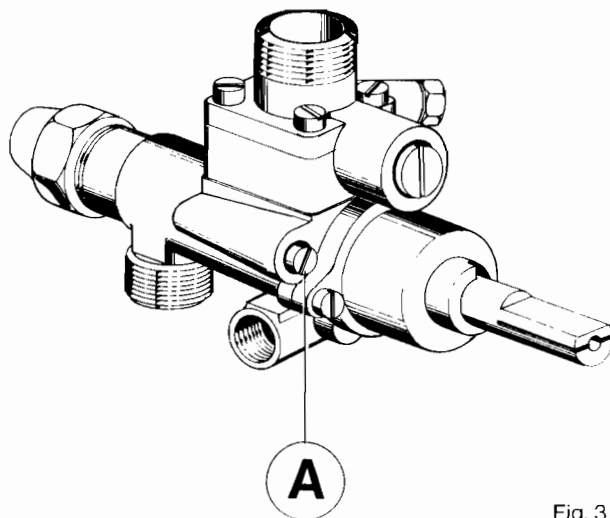


Fig. 3

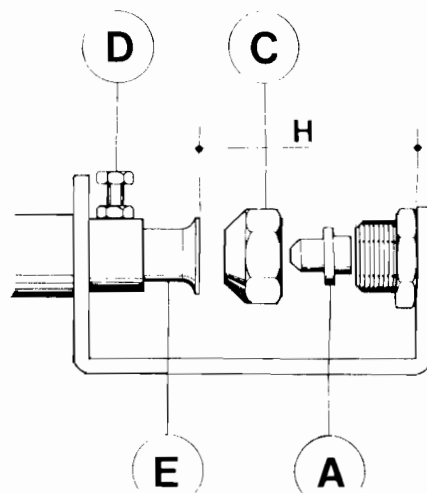


Fig. 4

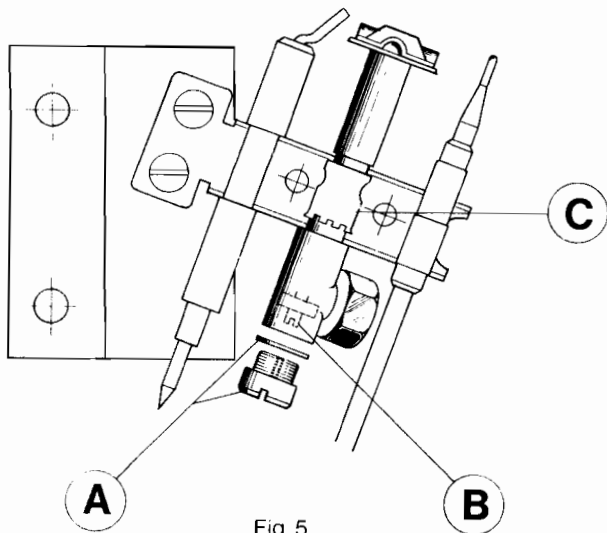


Fig. 5

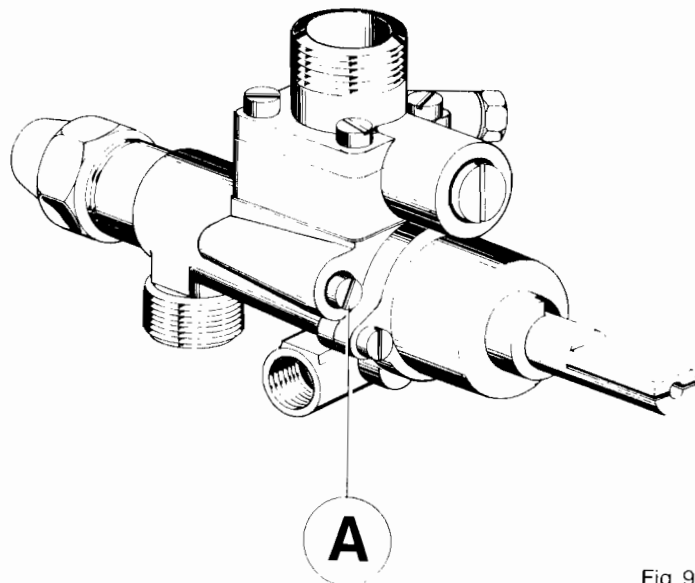


Fig. 9

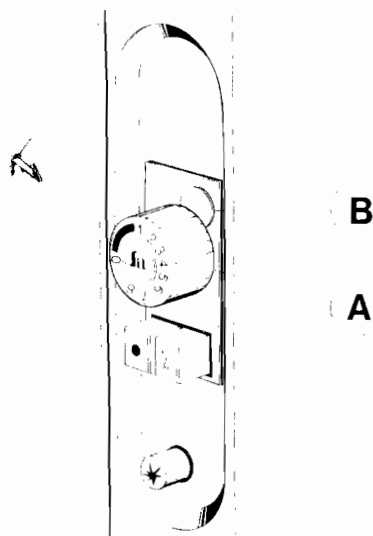


Fig. 6

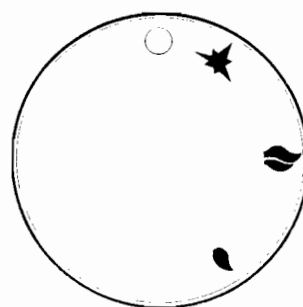


Fig. 10

Manopola "A"
Knob "A"
Bouton de commande "A"
Drehknopf "A"
Mando "A"

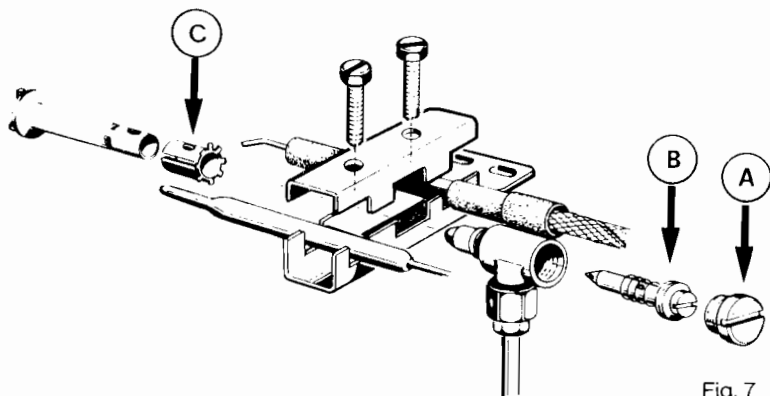
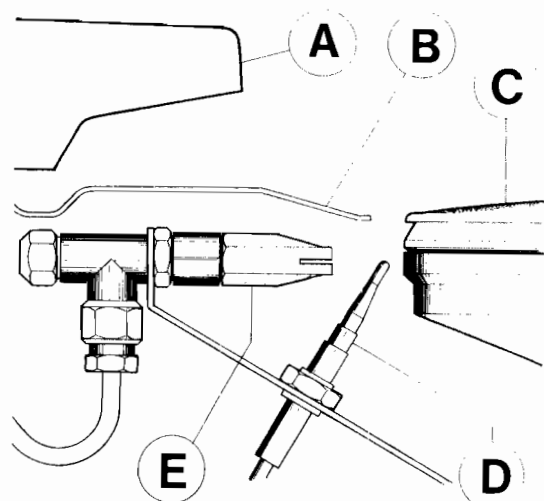


Fig. 7



A - Griglia bruciatore
B - Bacinella protezione bruciatore
C - Bruciatore
D - Termocoppia
E - Micropilota

A - Pan support
B - Burner protecting bowl
C - Main burner
D - Thermocouple
E - Micro-pilot burner

A - Grille du brûleur de la table de cuisson
B - Cuvette de protection du brûleur
C - Brûleur
D - Thermocouple
E - Micro-veilleuse

A - Brennerrost
B - Brenner-Schutzschale
C - Brenner
D - Thermoelement
E - Zündbrenner

A - Parrilla sujeción ollas
B - Bandeja protección quemador
C - Quemador
D - Termoelemento
E - Micropiloto

Fig. 11

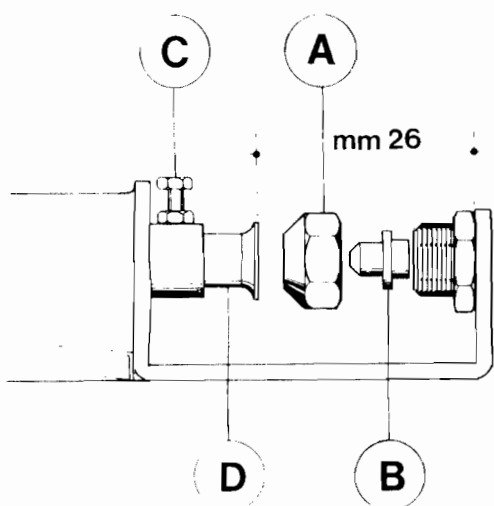


Fig. 8

ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

Le operazioni di installazione e di eventuale trasformazione per l'uso con altri tipi di gas, devono essere eseguite da persone qualificate secondo la normativa in vigore.

Nota: La targhetta caratteristiche si trova sotto il marchio. Per togliere il marchio far leva con un cacciavite nella parte inferiore.

Dati tecnici - un modulo (fig. 1a)

A - Attacco gas	Ø	3/4" M
Potenza max:		
- piano di cottura	kW	19,2
- forno	kW	7,6
- totale	kW	26,8

Dati tecnici - un modulo e mezzo (fig. 1b)

A - Attacco gas	Ø	3/4" M
Potenza max:		
- piano di cottura	kW	29,70
- forno	kW	7,60
- armadio	kW	0,87
- totale	kW	38,17

Dati tecnici - due moduli (fig. 1c)

A - Attacco gas	Ø	3/4" M
Potenza max:		
- piano di cottura	kW	40,1
- forni	kW	15,2
- totale	kW	55,3

Posizionamento

- Sistemare l'apparecchiatura sotto una cappa di aspirazione per assicurare la completa estrazione dei vapori e dei prodotti della combustione generati durante la cottura.
- Procedere alla messa in piano e regolazione in altezza mediante i piedini livellatori.
- Nel caso in cui l'apparecchiatura venga installata contro una parete, quest'ultima deve essere incombustibile.
- Togliere dai pannelli esterni la pellicola protettiva staccandola lentamente per impedire che rimanga attaccato il collante. Qualora lo stesso rimanesse attaccato, si deve toglierlo impiegando kerosene o benzina.

Collegamento all'impianto del gas

L'allacciamento alla rete dell'impianto gas deve essere effettuato con tubazione metallica di adeguata sezione; inoltre, a monte dell'apparecchiatura, deve essere inserito un rubinetto di intercettazione a chiusura rapida.

Ad installazione effettuata, controllare che non esistano perdite nei punti di raccordo.

L'apparecchiatura deve essere alimentata con gas avente le seguenti caratteristiche:

Tipo di gas	Pressione: mbar		
	Nominale	Min.	Max.
Gas città 1 ^a famiglia	8	6	15
Gas naturale 2 ^a famiglia	18	15	23
Gas liquido 3 ^a famiglia	30	25	35

Trasformazione ai vari tipi di gas

L'apparecchiatura è collaudata ed è predisposta per il funzionamento a gas naturale alla pressione di 18 mbar.

Dovendo trasformarla per il funzionamento ad altri tipi di gas, si dovranno eseguire le seguenti operazioni:

Sostituzione ugelli bruciatori piano di cottura (fig. 1)

- Togliere la griglia e la bacinella di protezione bruciatore.
- Svitare la vite di fissaggio "A" ed estrarre il bruciatore sollevandolo leggermente fintato che il perno "B" esce dalla propria sede.
- Svitare il dado portaugello "C"
- Estrarre l'ugello "D" e sostituirlo con quello corrispondente al tipo di gas prescelto attenendosi a quanto riportato nella seguente tabella:

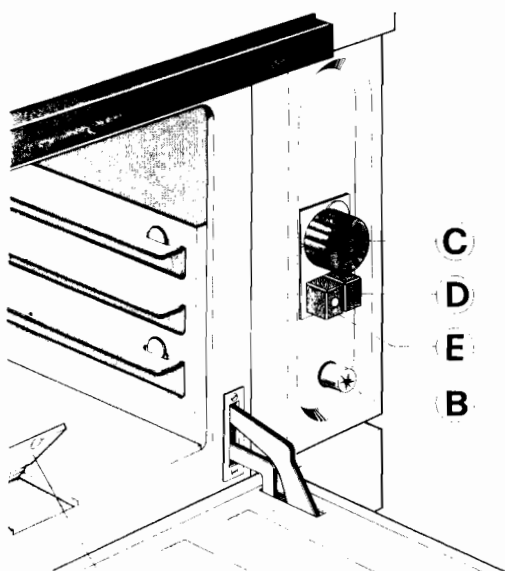


Fig. 12

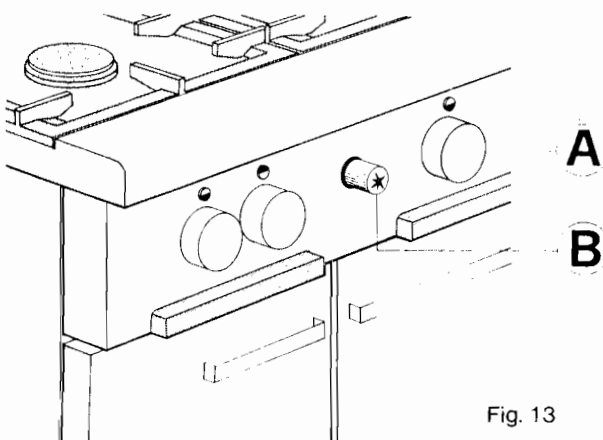


Fig. 13

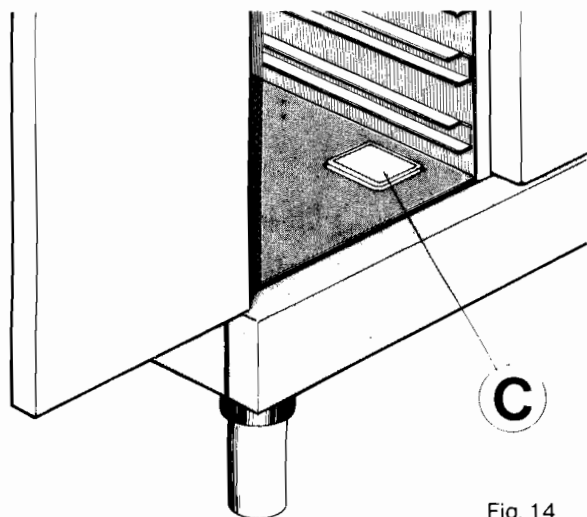


Fig. 14

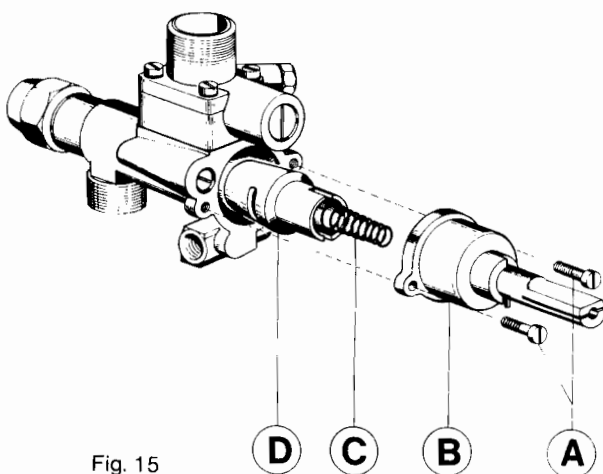


Fig. 15

Diametro bruciatori		Diametro ugelli		
		Gas liquido	Gas naturale	Gas città
Bruciatori	84	0,95	1,45	2,60
Bruciatori	103	1,15	1,80	3,30
Bruciatori	123	1,35	2,10	4,10

- Riavvitare il dado "C".
- Collocare il bruciatore nell'esatta posizione in modo che i due perni guida "E" si inseriscano esattamente nelle proprie sedi ed il perno "B" nel proprio foro guida.
- Fissare il bruciatore mediante l'apposita vite "A".

Sostituzione ugelli bruciatore pilota piano di cottura (fig. 2)

- Togliere il coperchio di protezione pilota svitando e sfilando la relativa vite di fissaggio.
- Svitare il tappo a vite "A", quindi svitare l'ugello compreso della relativa vite di regolazione "B" e sostituirlo con quello corrispondente al gas prescelto secondo quanto di seguito riportato:

Tipo di gas	Diametro ugello mm.
Gas liquido	0,20
Gas naturale	0,35
Gas città	regolazione pilota

Regolazione bruciatore pilota piano di cottura (fig. 2)

- Svitare il tappo a vite "A" ed allentare la vite di regolazione "B". Accendere il bruciatore pilota e regolare la fiamma agendo sulla vite di regolazione "B" e sull'aeratore "C" come indicato in figura.
- A regolazione eseguita rimettere il tappo con relativa rondella.

Regolazione bruciatori principali piani di cottura (fig. 1)

- Accendere il bruciatore posizionando la manopola al massimo.
- Allentare la vite "F", regolare la fiamma agendo sull'aeratore "G" e fissarlo mediante l'apposita vite nella posizione ottimale.
- Successivamente posizionare la manopola al minimo e controllare che la fiamma sia stabile anche in seguito a brusche manovre dal max. al minimo dopo che il bruciatore ha funzionato a pieno regime per almeno 2 minuti.

Se il bruciatore dovesse spegnersi o le fiamme al minimo risultassero troppo alte si renderà necessario smontare il cruscotto frontale e regolare la vite di regolazione del minimo "A" (vedi fig. 3).

Sostituzione ugelli bruciatore forno (fig. 4)

- Smontare il pannello inferiore.
- Svitare il dado portaugello "C".
- Estrarre l'ugello "A" e sostituirlo con quello corrispondente a quanto riportato nella seguente tabella:

Tipo di gas	Gas liquido	Gas naturale	Gas città
Diametro ugelli	1,40	2,20	4,20

- Riavvitare il dado portaugello "C".

Posizionamento boccola aria (fig. 4) bruciatore forno

- Allentare la vite "D" e posizionare la boccola "E" alla distanza "H" di seguito indicata:
- Gas liquido H = mm 41
- Gas naturale H = mm 21
- Gas città H = mm 21
- Riavvitare la vite "D".

Sostituzione ugelli bruciatore pilota forno (fig. 5)

- Svitare il tappo a vite "A", quindi svitare l'ugello compreso della relativa vite di regolazione "B" e sostituirlo con quello corrispondente al gas prescelto secondo quanto di seguito riportato:

Tipo di gas	Diametro ugello mm.
Gas liquido	0,25
Gas naturale	0,35
Gas città	regolazione pilota

Regolazione bruciatore pilota forno (fig. 5)

- Svitare il tappo a vite "A" ed allentare la vite di regolazione "B". Accendere il bruciatore pilota e regolare la fiamma agendo sulla vite di regolazione "B" e sull'aeratore "C". A regolazione eseguita rimettere il tappo a vite con relativa rondella.

Regolazione bruciatore forno (fig. 6)

- Accendere il bruciatore e posizionare la manopola sul "5". Successivamente, dopo che il bruciatore ha funzionato a pieno regime per almeno 15 minuti, posizionare la manopola al minimo "1" e controllare che il passaggio della fiamma dalla posizione "5" alla posizione "1" avvenga correttamente.

Se il bruciatore dovesse spegnersi o le fiamme al minimo risultassero troppo alte, sfilare la manopola "A", togliere il tappo "B" e regolare la fiamma agendo sulla vite sottostante. Posizionando la manopola sul "6" ed oltre, la fiamma si spegne completamente al raggiungimento della temperatura.

Sostituzione ugelli bruciatore pilota armadio (fig. 7)

- Svitare il tappo a vite "A", quindi svitare l'ugello compreso della relativa vite di regolazione "B" e sostituirlo con quello corrispondente al gas prescelto secondo quanto di seguito riportato:

Tipo di gas	Diametro ugello mm.
Gas liquido	0,25
Gas naturale	0,35
Gas città	regolazione pilota

Regolazione bruciatore pilota armadio (fig. 7)

Per eseguire la regolazione della fiammella pilota, è necessario smontare il pannello frontale inferiore dell'apparecchiatura ed estrarre la suola dell'armadio, quindi procedere come segue:

- Svitare il tappo a vite "A" agendo attraverso il foro ricavato sul frontalino ed allentare la vite di regolazione "B" interna al corpo del bruciatore pilota.
- Accendere il pilota e regolare la fiamma agendo sulla vite di regolazione "B" e sull'aeratore "C".
- A regolazione avvenuta rimettere il tappo a vite "A" e la rondella.

Sostituzione ugello bruciatore armadio (fig. 8)

- Estrarre la suola e svitare il dado portaugello "A".
- Estrarre l'ugello "B" e sostituirlo con quello corrispondente al tipo di gas prescelto secondo quanto indicato nella seguente tabella:

Tipo di gas	Gas liquido	Gas naturale	Gas città
Diametro ugelli	0,45	0,70	1,25

- Riavvitare a fondo il dado portaugello "A".

La distanza della boccola dell'aria "D" è la stessa per tutti tipi di gas.

Regolazione bruciatore principale armadio

- Accendere il bruciatore e posizionare la manopola di comando al massimo.
- Successivamente posizionare la manopola al minimo e controllare che la fiamma sia stabile anche in seguito a brusche manovre dal massimo al minimo dopo che il bruciatore ha funzionato a pieno regime per almeno 2 minuti.

Se il bruciatore dovesse spegnersi o le fiamme al minimo risultassero troppo alte, si renderà necessario smontare il cruscotto frontale e regolare la vite di regolazione del minimo "A" del rubinetto di sicurezza (vedi fig. 9).

Caratteristiche della fiamma

Ad un controllo visivo la fiamma deve avere il fiocco di colore azzurro cupo esente da punte gialle troppo evidenti e con dardi stabili alla base.

Nel caso di fiamma con difetto di aria il fiocco si presenta con venature gialle; nel caso di fiamma con eccesso di aria il fiocco si presenta corto, trasparente e tende a staccarsi dal bruciatore.

A regolazione avvenuta non deve verificarsi né stacco né ritorno di fiamma durante il funzionamento, sia a bruciatore caldo che a bruciatore freddo.

ISTRUZIONI PER L'UTENTE

Per l'installazione e l'eventuale adattamento dell'apparecchiatura all'uso con altri tipi di gas è necessario rivolgersi ad un installatore qualificato.

USO

La manopola di comando del rubinetto ha 4 posizioni di utilizzo:

- ☐ posizione spento
- ★ posizione accensione pilota
- 🔥 posizione fiamma max.
- 🔥 posizione fiamma min.

Accensione bruciatori piano di cottura con rubinetti muniti di sicurezza (fig. 10)

- Aprire il rubinetto generale del gas installato a monte dell'apparecchiatura.
- Premere e girare la manopola "A" nella posizione "accensione pilota".

Premere a fondo la manopola e contemporaneamente avvicinare una fiammella al pilota per ottenere l'accensione (fig. 11). Mantenere premuta la manopola per circa 15 secondi; al suo rilascio, la fiammella pilota deve rimanere accesa. Se ciò non avvenisse, ripetere l'operazione.

- Per accendere il bruciatore principale, girare la manopola dalla posizione "accensione pilota" alla posizione "fiamma massima".
- Per ottenere il minimo, girare la manopola dalla posizione "fiamma massima" alla posizione "fiamma minima".

Accensione bruciatori piani di cottura con rubinetto normale (fig. 10)

- Aprire il rubinetto generale del gas installato a monte dell'apparecchiatura.
- Premere e girare la manopola "A" nella posizione "accensione pilota".
- Accendere con una fiammella il bruciatore pilota.
- Per accendere il bruciatore principale, girare la manopola dalla posizione "accensione pilota" alla posizione "fiamma massima".
- Per ottenere il minimo, girare ulteriormente la manopola sulla posizione "fiamma minima".

Spegnimento (fig. 10)

- Girare la manopola dalla posizione "fiamma massima" o "fiamma minima" alla posizione "accensione pilota".
- Per spegnere il pilota, premere parzialmente la manopola e girarla sulla posizione "spento".
- Chiudere infine il rubinetto generale del gas posto a monte dell'apparecchiatura.

Accensione bruciatore forno (fig. 12)

- Premere a fondo il pulsante "D" e mantenerlo premuto per circa 15 secondi; contemporaneamente premere per due o tre scatti il pulsante dell'accenditore piezoelettrico "B" in modo da generare la scintilla per l'accensione della fiammella pilota.

- Al rilascio del pulsante "D", la fiammella deve rimanere accesa. Se l'accensione non avvenisse, ripetere l'operazione.

La verifica dell'avvenuta accensione, si effettua tramite il foro spia "F".

- L'accensione del bruciatore principale si ottiene ruotando la manopola "C" in corrispondenza del valore di temperatura desiderato (a manopola ruotata completamente corrisponde la massima temperatura).

La manopola ha 8 posizioni di riferimento corrispondenti ad altrettante temperature:

1 = 110°C	5 = 230°C
2 = 140°C	6 = 260°C
3 = 170°C	7 = 290°C
4 = 200°C	8 = 320°C

Mantenendo la manopola sulla posizione prescelta il bruciatore funzionerà al massimo fino al raggiungimento della temperatura. Raggiunta quest'ultima, il bruciatore alternerà automaticamente il funzionamento dal minimo al massimo, mantenendo così la temperatura del forno ad un livello costante.

Nota:

Per evitare danni ai rubinetti del piano cottura, durante il funzionamento del forno la porta deve rimanere completamente chiusa.

Spegnimento (fig. 12)

- Ruotare la manopola "C" nella posizione zero per spegnere il bruciatore principale.
- Per spegnere il bruciatore pilota è sufficiente premere per qualche istante il pulsante di spegnimento "E".
- Chiudere infine il rubinetto generale del gas posto a monte dell'apparecchiatura.

Accensione bruciatore armadio (fig. 13)

- Per accendere il bruciatore pilota, premere e ruotare la manopola "A" nella posizione "accensione pilota".
- Premere a fondo la manopola e mantenerla premuta per circa 15 secondi; contemporaneamente premere per due o tre scatti il pulsante dell'accenditore "B" per ottenere l'accensione della fiammella pilota.

Al rilascio della manopola la fiammella deve rimanere accesa.

Se ciò non avvenisse, ripetere l'operazione.

La verifica dell'avvenuta accensione si effettua tramite la finestrella "C" (fig. 14).

L'accensione del pilota può anche essere fatta manualmente avvicinando una fiammella al pilota stesso attraverso la finestrella "C" (fig. 14), mantenendo la manopola "A" premuta sulla posizione "accensione pilota".

- Per accendere il bruciatore principale ruotare la manopola "A" (fig. 13) sulla posizione "fiamma max".
- Per ottenere il minimo ruotare la manopola dalla posizione "fiamma max" alla posizione "fiamma minima".

Spegnimento (fig. 13)

- Lo spegnimento del bruciatore principale si ottiene ruotando la manopola sulla posizione "accensione pilota".

- Lo spegnimento della fiammella pilota si ottiene premendo parzialmente la manopola e ruotandola sulla posizione "spento".

MANUTENZIONE

- Pulire giornalmente le 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, spazzole 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; inoltre arieggiare periodicamente i locali.

- Pulire giornalmente i bruciatori e le cave degli spartifiamma da eventuali incrostazioni.

Ingrassaggio rubinetti (fig. 15)

Per un regolare funzionamento dell'apparecchiatura è necessario eseguire periodicamente la pulizia e l'ingrassaggio dei rubinetti di regolazione del gas.

Si consiglia l'utente di far eseguire l'operazione da personale qualificato. A tale scopo attenersi al disegno di figura e procedere come segue:

- Togliere le manopole di manovra e smontare il cruscotto frontale dell'apparecchiatura.

- Svitare le due viti "A" e togliere il coperchio "B".

- Estrarre la molla conica "C" ed il cono "D".

- Pulire con uno straccio imbevuto di benzina o trielina sia il cono che la propria sede ed applicarvi un leggero velo di grasso al silicone (tipo Staburags n. 32).

- Procedere al montaggio dei pezzi precedentemente smontati secondo la sequenza indicata nel disegno.