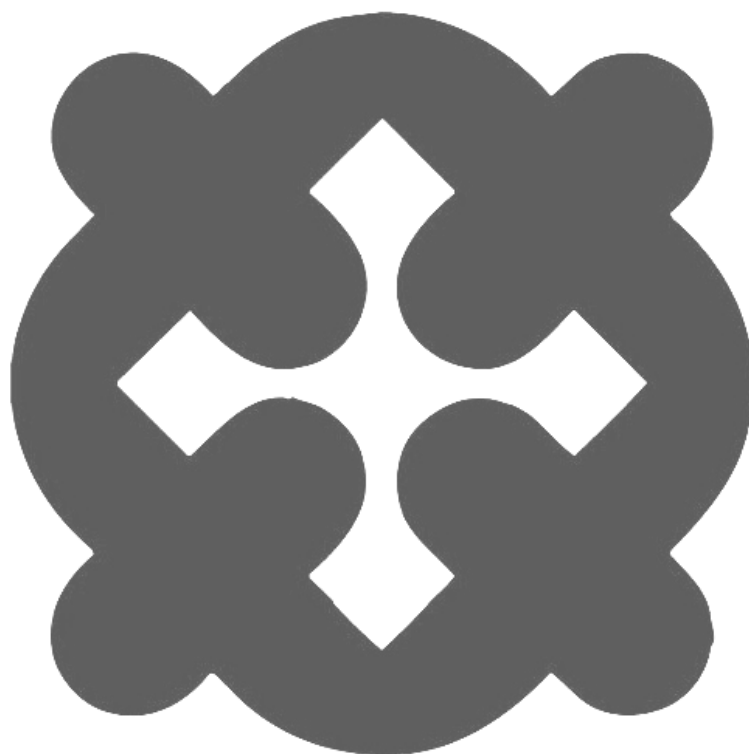


CUCINE A GAS
STILE UNICO* e *6 UNICO

LIBRETTO DI ISTRUZIONI
USO E MANUTENZIONE



Cod.

Rev.

05/2012

SOMMARIO

1. AVVERTENZE GENERALI	Pag. 3
2. INSTALLAZIONE	Pag. 4
2.1 Installazione dell'apparecchio	Pag. 4
2.2 Posa in opera degli apparecchi	Pag. 4
2.3 Scarico fumi	Pag. 4
2.4 Collegamento gas	Pag. 4
2.5 Collegamento elettrico	Pag. 5
3. CARATTERISTICHE TECNICHE	Pag. 6
Tabella 1 (consumi gas) STILE UNICO e 6 UNICO	Pag. 6
Tabella 2 (dati tecnici bruciatori STILE UNICO e 6 UNICO)	Pag. 6 - 7
Tabella 3 (cucine STILE UNICO e 6 UNICO)	Pag. 8
4. FUNZIONAMENTO CON GAS D'ALIMENTAZIONE IDENTICO A QUELLO PREDISPOSTO	Pag. 9
4.1 Controllo della pressione di alimentazione	Pag. 9
4.2 Regolazione dell'aria primaria	Pag. 9
5. REGOLAZIONE PER FUNZIONAMENTO CON ALTRI TIPI DI GAS	Pag. 10
5.1 Sostituzione degli iniettori dei bruciatori principali	Pag. 10
5.1.1 Regolazione dei minimi	Pag. 10
5.2 Sostituzione dell'iniettore del bruciatore forno serie FG 4 kW	Pag. 10
5.2.1 Regolazione aria	Pag. 10
5.2.2 Regolazione dei minimi	Pag. 10
5.3 Sostituzione dell'iniettore del bruciatore forno serie STILE UNICO	Pag. 10
5.3.1 Fiamma pilota	Pag. 10
5.3.2 Bruciatore principale	Pag. 10
6. ISTRUZIONI D'USO	Pag. 11
6.1 Accensione e spegnimento - Fuochi vivi	Pag. 11
6.1.1 Accensione bruciatori piano cottura	Pag. 11
6.1.2 Spegnimento	Pag. 11
6.2 Accensione e spegnimento – bruciatore del forno	Pag. 11
6.2.1 Accensione bruciatore forno 4 kW	Pag. 11
6.2.2 Spegnimento	Pag. 11
6.2.3 Accensione della fiamma pilota forno STILE UNICO	Pag. 12
6.2.4 Accensione del bruciatore principale e regolazione della temperatura	Pag. 12
6.2.2 Spegnimento del forno	Pag. 12
6.3 Accensione e spegnimento – forno elettrico	Pag. 12
6.4 Accensione e spegnimento – forno elettrico ventilato serie FV	Pag. 12
6.4.1 Accensione del forno	Pag. 12
6.2.2 Spegnimento del forno	Pag. 12
7. MANUTENZIONE	Pag. 13
• Schema elettrico del forno FE	Pag. 14
• Schema elettrico del forno FV	Pag. 15

1. AVVERTENZE GENERALI

Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione.

Conservare questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori.

Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchiatura. In caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchiatura e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.

Prima di collegare l'apparecchiatura, accertarsi che i dati di targa siano corrispondenti a quelli della rete di distribuzione gas ed elettrica.

L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da personale addestrato all'uso della stessa.

Prima di effettuare operazioni di pulizia e manutenzione, disinserire l'apparecchiatura dalla rete di alimentazione elettrica e/o gas.

Disattivare l'apparecchio in caso di guasto o di cattivo funzionamento. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.

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

L'allacciamento, la posa in opera dell'impianto e degli apparecchi, la ventilazione, lo scarico fumi devono essere effettuati secondo le istruzioni del costruttore, da personale professionalmente specializzato, conformemente alle norme vigenti. Vanno inoltre rispettate le disposizioni antincendio vigenti, i regolamenti edilizi e disposizioni antincendio locali, le norme antinfortunistiche vigenti e le disposizioni dell'ente di erogazione del gas.

La sicurezza elettrica di questa apparecchiatura è assicurata soltanto quando essa è correttamente collegata ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica.

È necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza e, in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato. *Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.*

Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita.

Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti ad alta pressione.

Non ostruire le aperture o fessure di aspirazione o di smaltimento del calore.

Onde evitare rischi di ossidazione o di aggressioni chimiche in genere, occorre tenere ben pulite le superfici in acciaio inossidabile.

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, spazzola o raschietti di acciaio comune, in quanto possono depositare particelle ferrose che ossidandosi provocano punti di ruggine. Può essere eventualmente adoperata lana di acciaio inossidabile nel senso di satinatura.

Qualora l'apparecchiatura non venga utilizzata per lunghi periodi, chiudere il rubinetto del gas, passare energicamente su tutte le superfici in acciaio un panno imbevuto di olio di vaselina in modo da stendere un velo protettivo; inoltre arieggiare periodicamente i locali.

Prima di procedere al collegamento controllare sulla targhetta tecnica che l'apparecchio sia stato collaudato ed omologato per il tipo di gas a disposizione presso l'utente.

Nel caso che il tipo di gas indicato sulla targhetta non sia quello di cui si dispone, seguire le indicazioni nel paragrafo "Trasformazione ad altro tipo di gas".

La casa costruttrice declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel presente opuscolo imputabili ad errori di trascrizione o stampa. Si riserva inoltre il diritto di apportare al prodotto quelle modifiche che ritiene utili o necessarie, senza pregiudicarne le caratteristiche essenziali.

La ditta costruttrice declina ogni e qualsiasi responsabilità qualora non venissero strettamente osservate le norme contenute in questo manuale.

La ditta costruttrice dell'apparecchio declina ogni responsabilità per danni causati da errata installazione, manomissione dell'apparecchio, uso improprio, cattiva manutenzione, l'inosservanza delle norme locali e imperizia nell'uso.

Le parti sigillate dal costruttore non possono essere regolate dall'installatore o dall'utilizzatore.

Non far passare tubi o posizionare materiale vario sotto l'apparecchiatura, specialmente nella zona sottostante il forno.

LO SMALTIMENTO DELLA MACCHINA, AL TERMINE DEL CICLO DI LAVORO, DEVE ESSERE EFFETTUATA IN CONFORMITÀ ALLE NORMATIVE VIGENTI. LA MACCHINA DEVE ESSERE CONSEGNATA A PERSONALE AUTORIZZATO PER IL RECUPERO E LO SMALTIMENTO DI PARTI DELLA STESSA.

2. INSTALLAZIONE

2.1 Installazione dell'apparecchio

Le operazioni di installazione, le eventuali trasformazioni per l'uso con altri tipi di gas, la messa in funzione, la eliminazione di eventuali inconvenienti agli impianti, deve essere eseguita unicamente da personale qualificato, nel rispetto delle norme in vigore.

Gli impianti a gas, dell'energia elettrica, ed i locali di installazione degli apparecchi devono rispondere alle regolamentazioni esistenti nelle varie zone ed in particolare si deve considerare che l'aria necessaria alla combustione dei bruciatori è pari a 2 m³/h per ogni kW di potenza installata e che devono essere osservate le Norme prevenzione infortuni.

2.2 Posa in opera degli apparecchi

Togliere gli apparecchi dall'imballo e sistemarli nel luogo di utilizzazione provvedendo alla loro messa a bolla e regolazione in altezza mediante i piedini regolabili o altri mezzi.

Togliere dai pannelli esterni la pellicola protettiva, staccandola lentamente per impedire che rimanga il collante.

È importante che le pareti adiacenti all'apparecchio siano protette contro il calore. Interporre fogli refrattari oppure piazzare gli apparecchi ad almeno 200 mm di distanza dalle pareti laterali o posteriori.

2.3 Scarico fumi

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 tabella 1 dati tecnici) come:

APPARECCHI A GAS DI TIPO "A1"

Gli apparecchi di tipo A1 devono essere installati in locali sufficientemente ventilati per prevenire la concentrazione di sostanze dannose per la salute nella stanza in cui è installato l'apparecchio.

Gli apparecchi di tipo A1 non necessitano del collegamento diretto ad un condotto di scarico dei prodotti di combustione. I prodotti della combustione però devono essere convogliati 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 in ambiente esterno, di portata non minore di quanto richiesto, che poi va maggiorato del ricambio d'aria necessario per il benessere degli operatori secondo le norme in vigore, indicativamente per un totale di 35 m³/h per ogni kW di potenza gas installata.

2.4 Collegamento gas

Controllare sulla targhetta tecnica (Fig. 1), posta nella parte sinistra sotto i fuochi, che l'apparecchio sia stato collaudato ed omologato per il tipo di gas disponibile presso l'utente.

Verificare che gli ugelli montati sull'apparecchiatura, corrispondano al tipo di gas disponibile.

			CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25		
			II2H3+	P mbar	28-30	37	20		IT - CY - GR - IE - LT	
									PT - GB - CZ - SK	
									SI - ES - CH - TR	
			II2H3B/P	P mbar	30	30	20		CY - HR - DK - EE	
									FI - GR - LV - LT	
									NO - RO - SK - SI	
									SE - TR	
			II2H3B/P	P mbar	50	50	20		AT - SK - CH	
			II2E+3+	P mbar	28-30	37	20	25	BE - FR	
			II2L3B/P	P mbar	30	30		25	NL	
			II2L3B/P	P mbar	30	30		20	RO	
			II2ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE	
			II2E3B/P	P mbar	30	30	20		RO	
			I3B/P	P mbar	30	30			IS - MT - HU	
			I2E	P mbar			20		LU - PL	
Vac			Kw		Hz		Made in Italy			

Fig. 1

Controllare con i dati riportati sulla targhetta tecnica, che la portata del riduttore di pressione sia sufficiente per l'alimentazione dell'apparecchiatura.

Evitare di interporre delle riduzioni di serie tra il riduttore e l'apparecchio. Si consiglia di montare un filtro a gas a monte del regolatore di pressione al fine di garantire un funzionamento ottimale.

2.5 Collegamento elettrico

Gli apparecchi della serieFE oppureFV sono consegnati muniti di un cavo di alimentazione senza presa, oppure anche senza cavo. Un collegamento corretto deve rispettare le norme in vigore e deve essere effettuato collegando una presa normalizzata al cavo, sapendo che il filo giallo-verde è il conduttore di terra. Desiderando un collegamento diretto alla rete di alimentazione, è necessario interporre tra l'apparecchiatura e la rete un interruttore onnipolare, dimensionato al carico, i cui contatti abbiano una distanza minima di apertura di 3 mm. Il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore.

NOTE: Il tipo di cavo di collegamento è indicato nella TABELLA 3.

La morsettiera di alimentazione è posizionata dietro il pannello destro della cucina (serie FE) e fondo lato sinistro (serie FV).

EQUIPOTENZIALE

L'apparecchio deve essere collegato in un sistema equipotenziale.

Il morsetto previsto è situato posteriormente, vicino l'entrata del cavo, ed è segnalato da un'etichetta.

3. CARATTERISTICHE TECNICHE (Relative alla parte GAS)

La targhetta segnaletica è posizionata sul fondo dell'armadio o sul pannello sotto il forno.

- Apparecchio di categoria II2h3+
- Pressione d'alimentazione: Butano/Propano (G30-G31) 28-30/37mbar
Gas naturale "H" (G20) 20mbar

TABELLA 1

MODELLO	PORTATA GAS KW	CONSUMO GAS Kg/h	CONSUMO GAS M ³ /h	TIPO
STILE UNICO				
U7CBG04	21,5	1,69	2,28	A1
U7CBG06	33,5	2,64	3,54	A1
U7CBG14	29,2	2,30	3,09	A1
U7CBG14FE	21,5	1,69	2,28	A1
U7CBG14FG	25,5	2,01	2,70	A1
U7CBG14FV	21,5	1,69	2,28	A1
U7CBG16	41,2	3,25	4,36	A1
U7CBG16FE	33,5	2,64	3,54	A1
U7CBG16FG	37,5	2,96	3,97	A1
U7CBG16FV	33,5	2,64	3,54	A1
U7CBG16XL	42,7	3,37	4,52	A1

MODELLO	PORTATA GAS KW	CONSUMO GAS Kg/h	CONSUMO GAS M ³ /h	TIPO
6 UNICO				
6UCBG02	9,5	0,75	1,01	A1
6UCBG04	19	1,50	2,01	A1
6UCBG14FG	23	1,81	2,43	A1
6UCBG14FV	19	1,50	2,01	A1

TABELLA 2

BRUCIATORE PICCOLO C				
PORTATA NOMINALE KW 3,5		PORTATA RIDOTTA KW 0,95		
	Iniettori bruciatore principale Ø 1/100 mm		By-pass Ø 1/100 mm	Pos. aria primaria bruc. principale misura "x" in mm
Gas liquidi (G30 28...30mbar)	95		50	4.0
Gas naturali (G20 20mbar)	140		Regolabile	0.0

BRUCIATORE MEDIO D				
PORTATA NOMINALE KW 6		PORTATA RIDOTTA KW 1,5		
	Iniettori bruciatore principale Ø 1/100 mm		By-pass Ø 1/100 mm	Pos. aria primaria bruc. principale misura "x" in mm
Gas liquidi (G30 28...30mbar)	125		65	6.0
Gas naturali (G20 20mbar)	185		Regolabile	1.0

TABELLA 2

BRUCIATORE FORNO SERIE FG				
PORTATA NOMINALE KW 4		PORTATA RIDOTTA KW 1		
	Iniettori bruciatore principale Ø 1/100 mm		By-pass Ø 1/100 mm	Pos. aria primaria bruc. principale misura "x" in mm
Gas liquidi (G30 28...30mbar)	102		55 Reg.	6.0
Gas naturali (G20 20mbar)	160		55 Reg.	5.0

BRUCIATORE FORNO SERIE STILE UNICO				
PORTATA NOMINALE KW 7,7		PORTATA RIDOTTA KW / (ON – OFF)		
	Iniettori bruciatore principale Ø 1/100 mm	Iniettori spia N°	By-pass Ø 1/100 mm	Pos. aria primaria bruc. principale misura "x" in mm
Gas liquidi (G30 28...30mbar)	135	24	-	Aperta
Gas naturali (G20 20mbar)	201R	29.2	-	Aperta

BRUCIATORE FORNO MAXI SERIE STILE UNICO				
PORTATA NOMINALE KW 9,2		PORTATA RIDOTTA KW / (ON – OFF)		
	Iniettori bruciatore principale Ø 1/100 mm	Iniettori spia N°	By-pass Ø 1/100 mm	Pos. aria primaria bruc. principale misura "x" in mm
Gas liquidi (G30 28...30mbar)	155R	24	-	Aperta
Gas naturali (G20 20mbar)	225R	29.2	-	Aperta

TABELLE 3
STILE UNICO

MODELLO MODEL MODELE MODELL	DIMENSIONI / DIMENSIONS DIMENSIONS / MASSE														
	Esterne External Externes Aussen	Forno Oven Four Backofen	POTENZA / POWER RATING PUISSANCE / LEISTUNG							POTENZA / POWER RATING PUISSANCE / LEISTUNG			Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Spannung	Cavo alimentazione Electrics cable Cable alimentation Anschlussleitung	
			Bruciatori piano Burners Brûleur Brenner		Bruciatori forno Oven burners Brûleur four Backofen Brenner			Tot.	Tot.	Forno	Armadio caldo Hotcupboard Armoire chiude Waermeschrank	Tot.			
	L x P x H mm.	L x P x H mm.	kW 3,5	kW 6	kW 4	kW 7,7	kW 9,2	kW	kcal/h	kW	kW	kW		Nr x mmq	
U7CBG04	800x730x900	-	1	3	-	-	-	21,5	18.490	-	-	-	-	-	
U7CBG06	1200x730x900	-	1	5	-	-	-	33,5	28.810	-	-	-	-	-	
U7CBG14	800x730x900	530x550x300	1	3	-	1	-	29,2	27.090	-	-	-	-	-	
U7CBG14FE	800x730x900	530x550x300	1	3	-	-	-	21,5	18.490	5,5	-	5,5	3F/N/⬇AC400V	5x2,5	
U7CBG14FG	800x730x900	530x325x355	1	3	1	-	-	25,5	21.930	-	-	-	-	-	
U7CBG14FV	800x730x900	530x325x355	1	3	-	-	-	21,5	18.490	3	-	3	1F/N/⬇AC230V	3x2,5	
U7CBG16	1200x730x900	530x550x300	1	5	-	1	-	41,2	37.410	-	-	-	-	-	
U7CBG16FE	1200x730x900	530x550x300	1	5	-	-	-	33,5	28.810	5,5	-	5,5	3F/N/⬇AC400V	5x2,5	
U7CBG16FG	1200x730x900	530x325x355	1	5	1	-	-	37,5	32.250	-	-	-	-	-	
U7CBG16FV	1200x730x900	530x325x355	1	5	-	-	-	33,5	28.810	3	-	3	1F/N/⬇AC230V	3x2,5	
U7CBG16XL	1200x730x900	975x660x365	1	5	-	-	1	42,7	37.410	-	-	-	-	-	

6 UNICO

MODELLO MODEL MODELE MODELL	DIMENSIONI / DIMENSIONS DIMENSIONS / MASSE													
	Esterne External Externes Aussen	Forno Oven Four Backofen	POTENZA / POWER RATING PUISSANCE / LEISTUNG						POTENZA / POWER RATING PUISSANCE / LEISTUNG			Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Spannung	Cavo alimentazione Electrics cable Cable alimentation Anschlussleitung	
			Bruciatori piano Burners Brûleur Brenner		Bruciatori forno Oven burners Brûleur four Backofen Brenner		Tot.	Tot.	Forno	Armadio caldo Hotcupboard Armoire chiude Waermeschrank	Tot.			
			kW 3,5	kW 6			kW 4		kW	kcal/h	kW			kW
	L x P x H mm.	L x P x H mm.												Nr x mmq
6UCBG02	350x630x285	-	1	1		-		9,5	8.170	-	-	-	-	-
6UCBG04	700x630x285	-	2	2		-		19	16.340	-	-	-	-	-
6UCBG14FG	700x630x900	530x325x355	2	2		1		23	19.780	-	-	-	-	-
6UCBG14FV	700x630x900	530x325x355	2	2		-		19	16.340	3	-	3	1F/N/↓AC230V	3x2,5

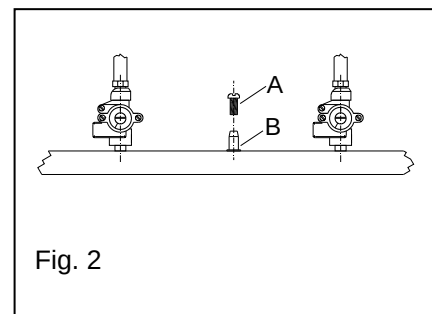
4. FUNZIONAMENTO CON GAS D'ALIMENTAZIONE IDENTICO A QUELLO PREDISPOSTO

Controllare se le indicazioni sulla targhetta segnaletica corrispondono al gas distribuito. Verificare, inoltre, la corrispondenza di quanto qui di seguito riportato.

4.1 Controllo della pressione di alimentazione (Fig. 2)

La pressione di alimentazione può essere misurata a mezzo di manometro con tubo ad "U", o di tipo elettronico con suddivisione minimale di 0.1 mbar.

- Svitare la vite "A" dalla presa di pressione "B".
- Posizionare il manometro.
- Azionare l'apparecchio e verificare che la pressione sia quella prevista: in caso contrario accertarsi della causa.
- Alla fine dell'operazione, rimontare l'apparecchio e controllare l'allacciamento.



ATTENZIONE: Se il valore della pressione di alimentazione misurato è esterno all'intervallo riportato nella tabella 4, non è possibile procedere all'installazione e bisogna informare l'ente erogatore del gas dell'anomalia della rete.

Chiudere il rubinetto d'intercettazione del gas, scollegare il misuratore di pressione, riavvitare la vite di chiusura e chiudere il portello anteriore.

TABELLA 4 - Limiti ammissibili per la pressione di alimentazione del gas

Tipo di gas	Pressione di alimentazione [mbar]		
	nominale	minima	massima
Gas naturale (metano) G20	20	17	25
Gas liquido (GPL) G30/31	28 - 30/37	20/25	35/45

4.2 Regolazione dell'aria primaria

L'aria primaria deve essere regolata tenendo conto di quanto indicato nelle tabelle 2.

5. REGOLAZIONE PER FUNZIONAMENTO CON ALTRI TIPI DI GAS

Per eseguire tale operazione, ad esempio passare da gas naturali a gas liquidi, bisogna cambiare gli iniettori dei bruciatori principali, quelli delle fiamme pilota e regolare il by-pass del minimo (vedere tabelle 2).

Tutti gli iniettori necessari alla regolazione sono forniti contenuti in un sacchettino assieme all'apparecchio. Gli iniettori dei bruciatori principali sono marchiati in centesimi di mm.

5.1 Sostituzione degli iniettori dei bruciatori principali

Sfilare le manopole.

Togliere il cruscotto comandi svitando le viti di fissaggio poste nella parte inferiore dello stesso.

Sostituire l'ugello con quello adatto al nuovo tipo di gas.

5.1.1 Regolazione dei minimi (Fig. 3)

Svitare e sostituire o regolare l'ugello by-pass del minimo (fig. 3) in base alle indicazioni della tabella 2.

Per il funzionamento con gas liquido, la vite di regolazione "F" deve essere avvitata completamente.

Rimontare il cruscotto comandi.

Rimontare la manopola.

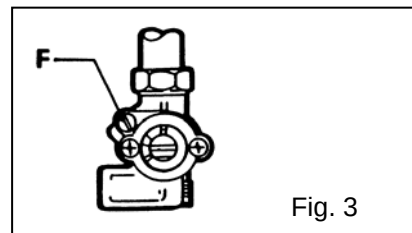


Fig. 3

5.2 Sostituzione dell'iniettore del bruciatore forno serie FG 4 kW

Estrarre il fondo del forno.

Svitare e sostituire l'ugello con quello adatto al nuovo tipo di gas.

5.2.1 Regolazione aria

Allentare la vite di fissaggio.

Regolare l'aria primaria con la staffa alla distanza indicata nella tabella 2.

Bloccare la staffa serrando la vite di fissaggio.

5.2.2 Regolazione dei minimi

Sfilare le manopole.

Togliere il cruscotto comandi svitando le viti di fissaggio poste nella parte inferiore dello stesso.

Svitare e sostituire o regolare l'ugello by-pass del minimo (fig. 3) in base alle indicazioni della tabella 2.

Rimontare il cruscotto comandi.

Rimontare la manopola.

NB: Se viene rimosso il fondo della camera forno, quest'ultimo deve essere riposto nella posizione di origine.

5.3 Sostituzione dell'iniettore del bruciatore forno serie STILE UNICO

Estrarre il fondo del forno.

5.3.1 Fiamma pilota (Fig. 4)

Se la fiamma pilota è stata regolata in modo corretto dovrà avvolgere la termocoppia ed avere l'aspetto esteriore perfetto. Se ciò non si verifica, occorre svitare la vite "G" e controllare che gli iniettori installati siano quelli giusti (vedere tabelle 2).

Per la fiamma pilota non è necessaria la regolazione dell'aria primaria.

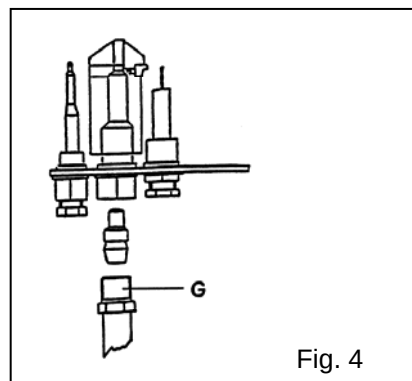


Fig. 4

5.3.2 Bruciatore principale (Fig. 5)

Svitare l'iniettore "I" e montare quello previsto con chiave da 12 mm.

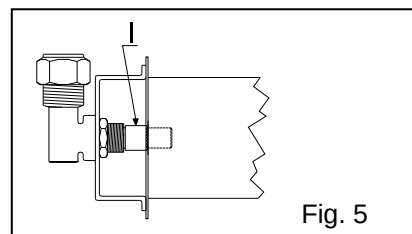


Fig. 5

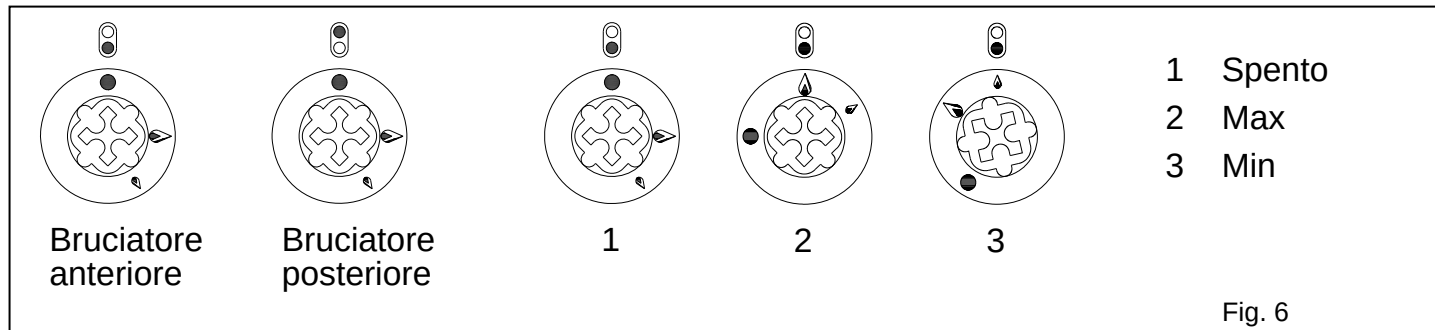
Dopo aver effettuato la conversione bisogna applicare sulla targhetta (fig. 1), nell'apposito spazio l'adesivo che indica il nuovo tipo di gas che può essere utilizzato.

6. ISTRUZIONI D'USO

L'apparecchio deve essere adoperato da personale qualificato, trattandosi di apparecchio esclusivamente destinato a cucina professionale.

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO

6.1. Fuochi vivi (Fig. 6)



6.1.1. *Accensione bruciatori piano cottura*

Per accendere il bruciatore principale, girare la manopola verso sinistra sulla posizione “massimo” (fiamma grande), oppure direttamente sulla posizione “minimo” (fiamma piccola). Tra queste due posizioni è possibile scegliere la portata calorica desiderata per la cottura.

6.1.2. *Spegnimento*

Per spegnere il bruciatore principale, girare la manopola verso destra sulla posizione ●.

6.2 Bruciatore del forno

Il forno alla prima accensione emana cattivi odori dovuti a residui di produzione quali grassi, oli e resina.

Quando si usa per la prima volta il forno è necessario far funzionare l'apparecchio a vuoto, alla massima temperatura per almeno un'ora. Trascorso questo tempo il forno è pronto all'uso.

Pulire il forno dopo ogni utilizzo.

CONSIGLI PER L'USO: È buona norma, per la riuscita dei vostri piatti, non introdurre mai le pietanze a forno freddo, bensì attendere che esso abbia raggiunto la temperatura da voi prescelta. Non rivestire mai le pareti del forno con fogli d'alluminio, soprattutto la parte inferiore del vano di cottura.

FORNO SERIE FG 4 kW

Tutte le cotture devono essere effettuate con la porta del forno chiusa.

Il bruciatore è dotato di una valvola di sicurezza che blocca l'erogazione del gas in caso di spegnimento accidentale della fiamma.

6.2.1. *Accensione bruciatore forno*

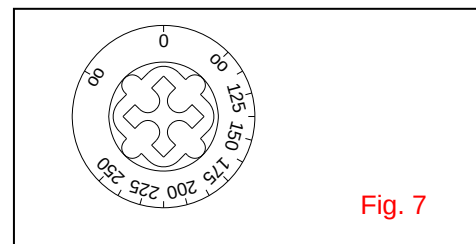
Aprire la porta del forno.

Selezionare la temperatura desiderata 125-250°C. (Fig. 7)

Contemporaneamente premere più volte l'accenditore piezoelettrico per innescare la fiamma.

Ad accensione avvenuta mantenere la manopola premuta per circa 10 secondi; si dà modo così alla termocoppia di riscaldarsi e quindi di tenere aperta la valvola di sicurezza.

Controllare attraverso il foro sul coperchio d'ispezione l'avvenuta accensione.



6.2.2. *Spegnimento*

Riportare la manopola alla posizione “0” premendola leggermente per superare il fermo della posizione minimo.

6.2.3 Accensione della fiamma pilota

Girare verso destra la manopola del termostato fino al punto di arresto; premere il pulsante di accensione “L” ed allo stesso tempo pigiare più volte il pulsante “N” dell'accensione a pila. Tenere il pulsante di accensione premuto a fondo per qualche istante al fine di permettere che la termocoppia si scaldi, quindi rilasciarlo. La fiamma pilota potrà essere osservata attraverso l'apposito spioncino. Se, dopo aver rilasciato il pulsante di accensione, la fiamma pilota dovesse spegnersi è necessario ripetere l'operazione.

6.2.4 Accensione del bruciatore principale e regolazione della temperatura

Con la fiamma pilota accesa, girare la manopola del termostato “M” verso sinistra e scegliere la temperatura di cottura desiderata; la manopola del termostato è numerata da 1 a 8:

- n. 1 = 100°; n. 2 = 135°; n. 3 = 170°; n. 4 = 200°; n. 5 = 235°;
n. 6 = 270°; n. 7 = 300°; n. 8 = 340°

La regolazione termostatica comporta l'accensione e lo spegnimento automatici del bruciatore principale (regolazione acceso-spegnito, non esiste minimo). Se la manopola del termostato viene ruotata verso destra fino al punto di arresto, il bruciatore principale si spegne e resta accesa solo la fiamma pilota.

6.2.5 Spegnimento del forno

Per spegnere la fiamma pilota ed evitare anche l'accensione del bruciatore principale, premere a fondo il pulsante di spegnimento “O”. Il dispositivo di sicurezza installato impedisce la riaccensione dell'apparecchio per qualche secondo.

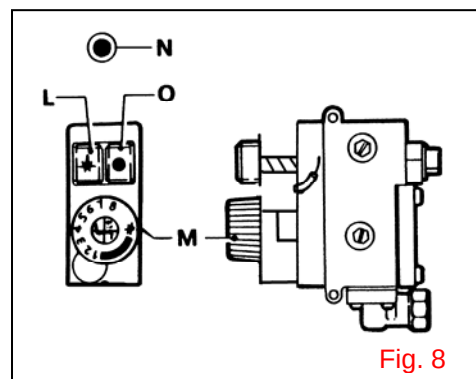


Fig. 8

6.3 Forno elettrico FE

Le resistenze sono posizionate nel cielo (calore superiore) e sotto la camera (calore inferiore).

La regolazione della temperatura tra i 50 ed i 280°C è ottenuta per mezzo di due termostati che controllano indipendentemente le resistenze. Per l'accensione e la regolazione della temperatura, girare la manopola del termostato sulla posizione della temperatura desiderata.

ATTENZIONE: Prima di iniziare una manutenzione, togliere la spina o disinserire l'interruttore posto a monte.

Un termostato di sicurezza può spegnere la resistenza superiore (nel cielo) in caso di errato funzionamento. In caso di funzionamento difettoso, spegnere l'apparecchio e chiamare l'assistenza.

• FUNZIONAMENTO (Fig. 9):

La lampada spia “S” si accende, indicando che l'apparecchio è in tensione.

Ruotare il termostato “U” sulla temperatura desiderata.

La lampada spia “T” si accende, indicando che le resistenze sono inserite; non appena si raggiunge la temperatura desiderata questa si spegne. Al reinserirsi delle resistenze si riaccende.

Per spegnere l'apparecchio ruotare le manopole sulla posizione iniziale.

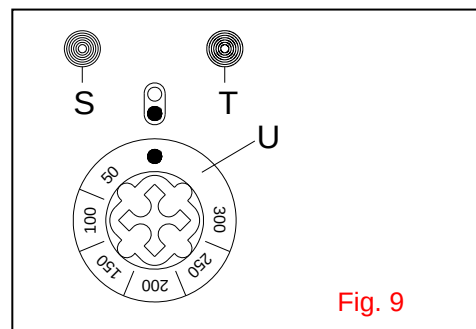


Fig. 9

ATTENZIONE: Non appoggiare teglie sulla base del forno.

6.4 Forno elettrico ventilato serie FV

Tutte le cotture devono essere effettuate con la porta del forno chiusa.

6.4.1 Accensione del forno

Il sistema di funzionamento delle resistenze è controllato da un termostato (50-270°C). Il selettore consente di scegliere il tipo di riscaldamento più idoneo inserendo in modo appropriato gli elementi riscaldanti. L'accensione della lampada verde indica che la macchina è sotto tensione.

Selezionare la temperatura desiderata 50-270°C. (Fig. 10)

L'accensione della spia arancione segnala il funzionamento delle resistenze di riscaldamento.

Selezionare il tempo di cottura 10-120 min o manuale. (Fig. 11)

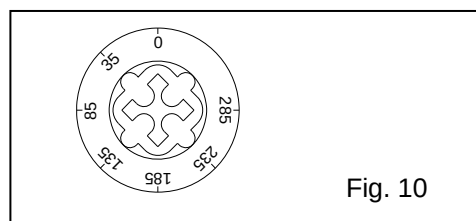


Fig. 10

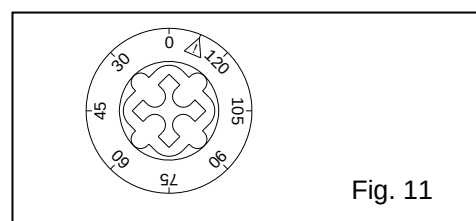


Fig. 11

6.4.2 Spegnimento del forno

Riportare le manopole sulla posizione “0”. Disinserire l'interruttore elettrico installato a monte dell'apparecchiatura.

7. MANUTENZIONE

Si consiglia di sottoscrivere un contratto per una manutenzione almeno una volta all'anno.

Ogni sera, a fine lavoro, l'apparecchio deve essere pulito accuratamente. La pulizia quotidiana dell'apparecchio garantisce un funzionamento perfetto ed una maggiore durata dell'apparecchio stesso.

Prima di iniziare la pulizia scollegare l'apparecchio dalla rete; togliere tutte le parti estraibili del forno e lavarle separatamente.

Durante la pulizia, non lavare l'apparecchio con getti d'acqua diretti o a pressione!

La pulizia delle parti in acciaio deve essere fatta accuratamente, utilizzando acqua tiepida. Se utilizzate del sapone, oppure un altro detergente, assicuratevi che questi non contengano prodotti abrasivi e che siano consigliati per la pulizia dell'acciaio INOX.

Se l'apparecchio non è utilizzato per un certo periodo di tempo, chiudete il rubinetto d'alimentazione del gas. In caso di guasto dell'apparecchio, o di funzionamento irregolare, è necessario chiudere il rubinetto principale di arrivo del gas e chiamare il servizio tecnico.

Tutte le operazioni di manutenzione e di riparazione devono essere effettuate da un installatore abilitato.

AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

Si ricorda che l'apparecchio:

Dev'essere utilizzato solamente sotto sorveglianza!

Durante l'uso, le superfici diventano molto calde e pertanto si raccomanda particolare prudenza!

E' destinato ad uso professionale e pertanto solo personale qualificato può utilizzarlo!

L'installazione nonché un'eventuale trasformazione o un adattamento ad un altro tipo di gas, possono essere eseguite secondo le prescrizioni di legge vigentesclusivamente da personale qualificatoed autorizzato. Almeno una volta l'anno va sottoposto ad un controllo, a cura di personale qualificato.

Nel caso d'incendio chiudere immediatamente il rubinetto d'intercettazione del gas, ed utilizzare un estintore adeguato.

ECOLOGIA E AMBIENTE

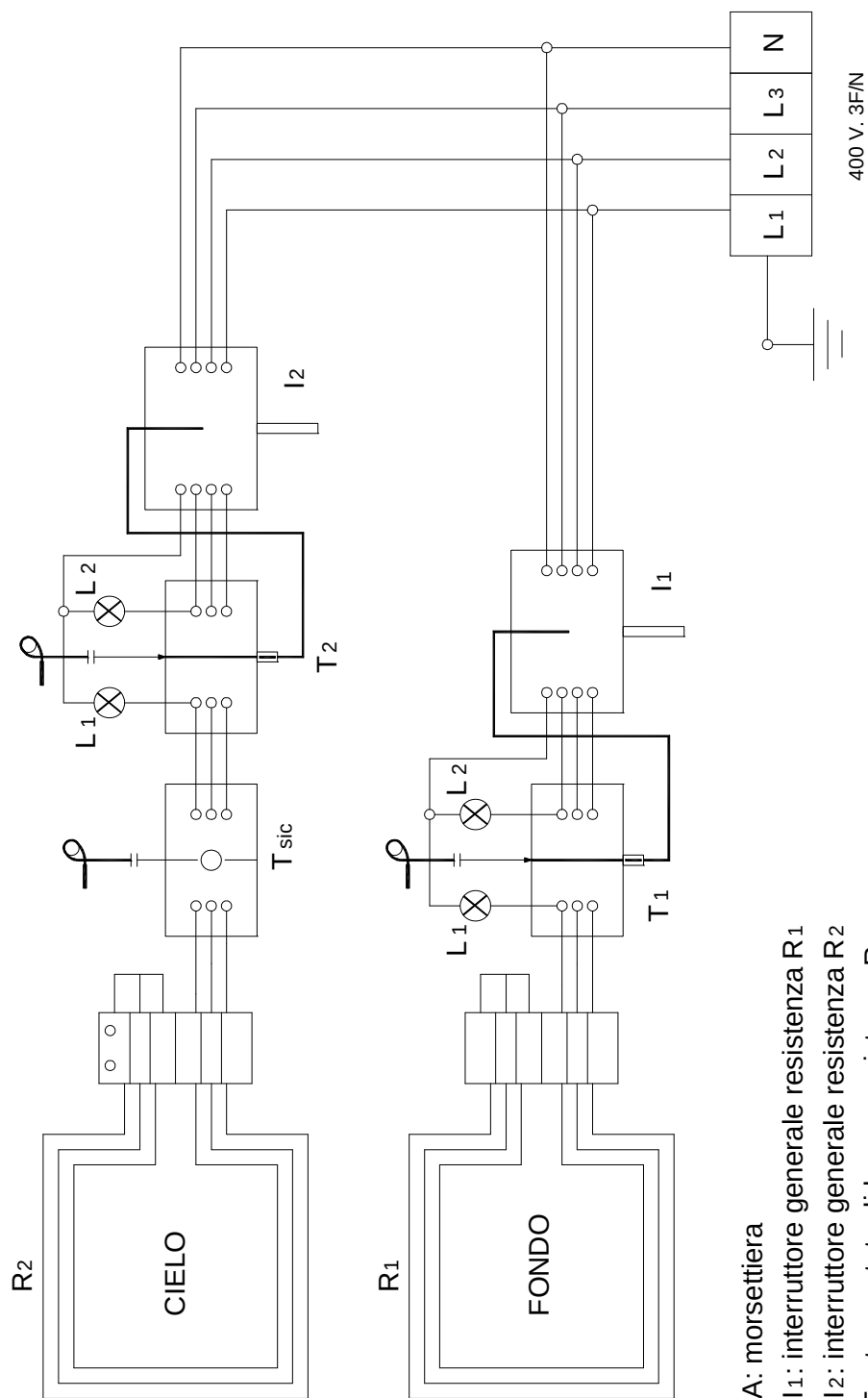
Al fine di contenere i consumi energetici (elettricità, gas ed acqua), si consiglia di evitare l'utilizzo dell'apparecchiatura per lungo tempo a vuoto o in condizioni che compromettano il rendimento ottimale. Tutti i materiali utilizzati per l'imballo sono compatibili con l'ambiente. I componenti in materiale plastico soggetti a eventuale smaltimento con riciclaggio sono:

- Polistirolo espanso: angolari, lastre e cubi di protezione.
- Polietilene: pellicola esterna dell'imballo e/o pellicola pluribol.
- Polipropilene: reggette.

Alla fine del ciclo di vita del prodotto, evitare che l'apparecchiatura venga dispersa nell'ambiente. Le nostre apparecchiature sono realizzate con materiali metallici (acciaio inox, ferro, lamiera alluminata, ecc.) in percentuale superiore al 90% ed è quindi possibile un riciclaggio degli stessi, per mezzo delle strutture tradizionali di recupero, nel rispetto delle normative vigenti nel proprio paese.

Rendere inutilizzabile l'apparecchiatura per lo smaltimento rimuovendo il cavo di alimentazione e qualsiasi eventuale dispositivo di chiusura vani o cavità per evitare che qualcuno possa rimanere chiuso al loro interno.

SCHEMA ELETTRICO DEL FORNO



- A: morsetteria
- I₁: interruttore generale resistenza R₁
- I₂: interruttore generale resistenza R₂
- T₁: termostato di lavoro resistenza R₁
- T₂: termostato di lavoro resistenza R₂
- T_{sic}: termostato di sicurezza
- R₁: resistenza FONDO forno
- R₂: resistenza CIELO forno
- L₁ & L₂: luci spia

SCHEMA ELETTRICO DEL FORNO FV

mA Morsetiera di arrivo linea / Main terminal board
 B2 Temporizzatore meccanico / Meccanic Timer
 C Resistenza Circolare 3000W
 F1 Termostato camera cottura / Cooking chamber thermostat
 H1-2 Lampade spia / Pilot light
 MT Motore / Motor

