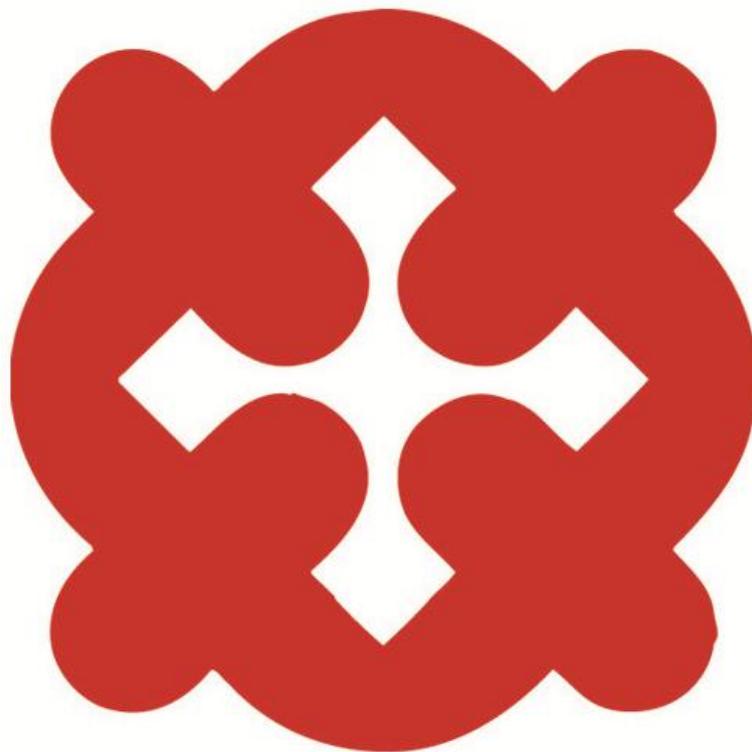


**CUCINE A GAS
SERIE 700s E 900s**

**LIBRETTO DI ISTRUZIONI
USO E MANUTENZIONE**

Stile



<i>Cod. 888634</i>	<i>Rev. 05</i>	<i>05/2015</i>
--------------------	----------------	----------------

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) S.700s e 900s		Pag. 6
	Tabella 2 (dati tecnici bruciatori S.700s e 900s)		Pag. 7 - 8
	Tabella 3 (cucine S.700s e 900s)		Pag. 9
4.	FUNZIONAMENTO CON GAS D'ALIMENTAZIONE IDENTICO A QUELLO PREDISPOSTO		Pag. 10
	4.1	Controllo della pressione di alimentazione	Pag. 10
	4.2	Regolazione dell'aria primaria	Pag. 10
	4.3	Regolazione della fiamma pilota	Pag. 10
	4.4	Controllo del bruciatore principale	Pag. 10
5.	REGOLAZIONE PER FUNZIONAMENTO CON ALTRI TIPI DI GAS		Pag. 11
	5.1	Sostituzione degli iniettori dei bruciatori principali	Pag. 11
		5.1.1 Fiamma pilota	Pag. 11
		5.1.2 Bruciatore principale	Pag. 11
		5.1.3 Regolazione minimi	Pag. 11
	5.2	Sostituzione dell'iniettore del forno	Pag. 11
		5.2.1 Fiamma pilota	Pag. 11
		5.2.2 Bruciatore principale	Pag. 11
6.	ACCESSIBILITÀ E SMONTAGGIO DEI PEZZI		Pag. 12
	6.1	Valvola gas del forno	Pag. 12
	6.2	Rubinetto gas dei bruciatori del piano di cottura	Pag. 12
	6.3	Candela di accensione del forno	Pag. 12
	6.4	Commutatore e termostato del forno elettrico o dell'armadio	Pag. 12
	6.5	Resistenze del forno	Pag. 12
	6.6	Resistenze dell'armadio	Pag. 12
7.	ISTRUZIONI D'USO		Pag. 13
	7.1	Accensione e spegnimento	Pag. 13
		7.1.1 Fuochi vivi	Pag. 13
		7.1.1.1 Accensione della fiamma pilota	Pag. 13
		7.1.1.2 Accensione del bruciatore principale	Pag. 13
		7.1.1.3 Spegnimento	Pag. 13
		7.1.2 Bruciatore del forno	Pag. 13
		7.1.2.1 Accensione della fiamma pilota	Pag. 13
		7.1.2.2 Accensione del bruciatore principale e regolazione della temperatura	Pag. 13
		7.1.2.3 Spegnimento del forno	Pag. 13
	7.2	Armadio caldo elettrico	Pag. 14
	7.3	Forno elettrico	Pag. 14
8.	MANUTENZIONE		Pag. 14
	•	Schema elettrico dell'armadio caldo	Pag. 15
	•	Schema elettrico del forno	Pag. 16

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.

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
CE	TIPO/TYPO A1		II2H3B/P	P mbar	30	30	20		CY - HR - DK - EE FI - GR - LV - LT NO - RO - SK - SI SE - TR
	MOD.								
NR.			II2H3B/P	P mbar	50	50	20		AT - SK - CH
			II2E+3+	P mbar	28-30	37	20	25	BE - FR
Σ Qn	Kw		II2L3B/P	P mbar	30	30		25	NL
			II2L3B/P	P mbar	30	30		20	RO
G30-G31 Kg/h	G20 m ³ /h	G25 m ³ /h	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 serieC... oppureFE 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 sotto il pannello destro della cucina.

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
SERIE 700				
7CBG02	9	0,71	0,95	A1
7CBG04	18	1,42	1,90	A1
7CBG06	27	2,13	2,86	A1
7CBG14	25,7	2,02	2,72	A1
7CBG14FE	18	1,42	1,90	A1
7CBG16	34,7	2,73	3,67	A1
7CBG16FE	27	2,13	2,86	A1
7CBG16XL	36,2	2,85	3,83	A1
7CBG16XLE	27	2,13	2,86	A1
7CBG26	34,7	2,73	3,67	A1
7CBG26FE	27	2,13	2,86	A1
7CBG26C	34,7	2,73	3,67	A1
7CBG26CFE	27	2,13	2,86	A1
7TCG2	9	0,71	0,95	A1
7TCG4	18	1,42	1,90	A1
7TCG6	27	2,13	2,86	A1
7FNG10	7,7	0,6	0,81	A1

MODELLO	PORTATA GAS KW	CONSUMO GAS Kg/h	CONSUMO GAS M ³ /h	TIPO
SERIE 900				
8CBG02	14	1,096	1,481	A1
8CBG04	23	1,801	2,434	A1
8CBG06	35	2,741	3,704	A1
8CBG14	30,7	2,404	3,249	A1
8CBG14FE	23	1,801	2,434	A1
8CBG16	42,7	3,344	4,519	A1
8CBG16FE	35	2,741	3,704	A1
8CBG16XL	44,2	3,461	4,677	A1
8CBG16XLE	35	2,741	3,704	A1
8CBG26	42,7	3,344	4,519	A1
8CBG26FE	35	2,741	3,704	A1
8CBG26C	42,7	3,344	4,519	A1
8CBG26CFE	35	2,741	3,704	A1
8CBG28	61,4	4,808	6,497	A1
8TCG2	14	1,096	1,481	A1
8TCG4	23	1,801	2,434	A1
8TCG6	35	2,741	3,704	A1

MODELLO	PORTATA GAS KW	CONSUMO GAS Kg/h	CONSUMO GAS M ³ /h	TIPO
SERIE 900				
9CBG02	14	1,096	1,481	A1
9CBG04	23	1,801	2,434	A1
9CBG06	35	2,741	3,704	A1
9CBG14	30,7	2,404	3,249	A1
9CBG14FE	23	1,801	2,434	A1
9CBG16	42,7	3,344	4,519	A1
9CBG16FE	35	2,741	3,704	A1
9CBG16XL	44,2	3,461	4,677	A1
9CBG16XLE	35	2,741	3,704	A1
9CBG28	61,4	4,808	6,497	A1

TABELLA 2

BRUCIATORE PICCOLO Ø 90				
PORTATA NOMINALE KW 3,5		PORTATA RIDOTTA KW 1		
	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)	90	20	40	17
Gas naturali (G20 20mbar)	140	35	Regolabile	15

BRUCIATORE MEDIO Ø 115				
PORTATA NOMINALE KW 5,5		PORTATA RIDOTTA KW 1,9		
	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)	115	20	50	Aperta
Gas naturali (G20 20mbar)	175	35	Regolabile	8

BRUCIATORE GRANDE Ø 135				
PORTATA NOMINALE KW 8,5		PORTATA RIDOTTA KW 2,5		
	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)	145	20	65	Aperta
Gas naturali (G20 20mbar)	215	35	Regolabile	20

TABELLA 2

BRUCIATORE FORNO SERIE 700/900s				
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 700s e 900s				
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)	235R	29.2	-	Aperta

TABELLE 3
S.700s

MODELLO MODEL MODELE MODELL	DIMENSIONI / DIMENSIONS DIMENSIONS / MASSE		POTENZA / POWER RATING PUISSANCE / LEISTUNG							POTENZA / POWER RATING PUISSANCE / LEISTUNG			Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Spannung	Cavo alimentazione Electrics cable Cable alimentation Anschlussleitung
	Esterne External Externes Aussen	Forno Oven Four Backofen	Bruciatori piano Burners Brûleur Brenner		Bruciatori forno Oven burners Brûleur four Backofen Brenner		Tot.	Tot.	Forno	Armadio caldo Hotcupboard Armoire chaude Waermeschrank	Tot.			
			kW 3,5	kW 5,5	kW 8,5	kW 7,7						kW 9,2		
	L x P x H mm.	L x P x H mm.												
7CBG02	400x730x900	-	1	1	-	-	9	7.700	-	-	-	-	-	
7CBG04	800x730x900	-	2	2	-	-	18	15.500	-	-	-	-	-	
7CBG06	1200x730x900	-	3	3	-	-	27	23.200	-	-	-	-	-	
7CBG14	800x730x900	530x550x300	2	2	1	-	25,7	22.100	-	-	-	-	-	
7CBG14FE	800x730x900	530x550x300	2	2	-	-	18	15.500	5,5	-	5,5	3 FN AC 400 V	5x2,5	
7CBG16	1200x730x900	530x550x300	3	3	1	-	34,7	29.800	-	-	-	-	-	
7CBG16FE	1200x730x900	530x550x300	3	3	-	-	27	23.200	5,5	-	5,5	3 FN AC 400 V	5x2,5	
7CBG16XL	1200x730x900	975x550x365	3	3	-	1	36,2	31.130	-	-	-	-	-	
7CBG16XLE	1200x730x900	975x550x365	3	3	-	-	27	23.200	7	-	7	3 FN AC 400 V	5x2,5	
7CBG26	1200x730x900	530x550x300	3	3	1	-	34,7	29.800	-	-	-	-	-	
7CBG26FE	1200x730x900	530x550x300	3	3	-	-	27	23.200	5,5	-	5,5	3 FN AC 400 V	5x2,5	
7CBG26C	1200x730x900	530x550x300	3	3	1	-	34,7	29.800	-	0,8	0,8	1 FN AC 230 V	3x1,5	
7CBG26CFE	1200x730x900	530x550x300	3	3	-	-	27	23.200	5,5	0,8	6,3	3 FN AC 400 V	5x2,5	
7TCG2	400x730x250	-	1	1	-	-	9	7.700	-	-	-	-	-	
7TCG4	800x730x250	-	2	2	-	-	18	15.500	-	-	-	-	-	
7TCG6	1200x730x250	-	3	3	-	-	27	23.200	-	-	-	-	-	
7FNG10	800x740x700	530x550x300	-	-	1	-	7,7	6.622	-	-	-	-	-	

S.980s

MODELLO MODEL MODELE MODELL	DIMENSIONI / DIMENSIONS DIMENSIONS / MASSE		POTENZA / POWER RATING PUISSANCE / LEISTUNG							POTENZA / POWER RATING PUISSANCE / LEISTUNG			Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Spannung	Cavo alimentazione Electrics cable Cable alimentation Anschlussleitung
	Esterne External Externes Aussen	Forno Oven Four Backofen	Bruciatori piano Burners Brûleur Brenner		Bruciatori forno Oven burners Brûleur four Backofen Brenner		Tot.	Tot.	Forno	Armadio caldo Hotcupboard Armoire chaude Waermeschrank	Tot.			
			kW 3,5	kW 5,5	kW 8,5	kW 7,7						kW 9,2		
	L x P x H mm.	L x P x H mm.												
8CBG02	400x900x900	-	-	1	1	-	-	14	12,040	-	-	-	-	-
8CBG04	800x900x900	-	1	2	1	-	-	23	19.780	-	-	-	-	-
8CBG06	1200x900x900	-	2	2	2	-	-	35	30.100	-	-	-	-	-
8CBG14	800x900x900	530x660x300	1	2	1	1	-	30,7	26.400	-	-	-	-	-
8CBG14FE	800x900x900	530x660x300	1	2	1	-	-	23	19.780	5,5	-	5,5	3 FN AC 400 V	5x2,5
8CBG16	1200x900x900	530x660x300	2	2	2	1	-	42,7	36.720	-	-	-	-	-
8CBG16FE	1200x900x900	530x660x300	2	2	2	-	-	35	30.100	5,5	-	5,5	3 FN AC 400 V	5x2,5
8CBG16XL	1200x900x900	975x660x365	2	2	2	-	1	44,2	38.010	-	-	-	-	-
8CBG16XLE	1200x900x900	975x660x365	2	2	2	-	-	35	30.100	8	-	8	3 FN AC 400 V	5x2,5
8CBG26	1200x900x900	530x660x300	2	2	2	1	-	42,7	36.720	-	-	-	-	-
8CBG26FE	1200x900x900	530x660x300	2	2	2	-	-	35	30.100	5,5	-	5,5	3 FN AC 400 V	5x2,5
8CBG26C	1200x900x900	530x660x300	2	2	2	1	-	42,7	36.720	-	0,8	0,8	1 FN AC 230 V	3x1,5
8CBG26CFE	1200x900x900	530x660x300	2	2	2	-	-	35	30.100	5,5	0,8	6,3	3 FN AC 400 V	5x2,5 + 3x1,5
8TCG2	400x900x900	-	-	1	1	-	-	14	12,040	-	-	-	-	-
8TCG4	800x900x900	-	1	2	1	-	-	23	19.780	-	-	-	-	-
8TCG6	1200x900x900	-	2	2	2	-	-	35	30.100	-	-	-	-	-

S.990s

MODELLO MODEL MODELE MODELL	DIMENSIONI / DIMENSIONS DIMENSIONS / MASSE		POTENZA / POWER RATING PUISSANCE / LEISTUNG							POTENZA / POWER RATING PUISSANCE / LEISTUNG			Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Spannung	Cavo alimentazione Electrics cable Cable alimentation Anschlussleitung
	Esterne External Externes Aussen	Forno Oven Four Backofen	Bruciatori piano Burners Brûleur Brenner		Bruciatori forno Oven burners Brûleur four Backofen Brenner		Tot.	Tot.	Forno	Armadio caldo Hotcupboard Armoire chaude Waermeschrank	Tot.			
			kW 3,5	kW 5,5	kW 8,5	kW 7,7						kW 9,2		
	L x P x H mm.	L x P x H mm.												
9CBG02	450x900x900	-	-	1	1	-	-	14	12,040	-	-	-	-	-
9CBG04	900x900x900	-	1	2	1	-	-	23	19.780	-	-	-	-	-
9CBG06	1350x900x900	-	2	2	2	-	-	35	30.100	-	-	-	-	-
9CBG14	900x900x900	530x660x300	1	2	1	1	-	30,7	26.400	-	-	-	-	-
9CBG14FE	900x900x900	530x660x300	1	2	1	-	-	23	19.780	5,5	-	5,5	3 FN AC 400 V	5x2,5
9CBG16	1350x900x900	530x660x300	2	2	2	1	-	42,7	36.720	-	-	-	-	-
9CBG16FE	1350x900x900	530x660x300	2	2	2	-	-	35	30.100	5,5	-	5,5	3 FN AC 400 V	5x2,5
9CBG16XL	1350x900x900	975x660x365	2	2	2	-	1	44,2	38.010	-	-	-	-	-
9CBG16XLE	1350x900x900	975x660x365	2	2	2	-	-	35	30.100	8	-	8	3 FN AC 400 V	5x2,5
9CBG28	1800x900x900	530x660x300	2	4	2	2	-	61,4	52.800	-	-	-	-	-

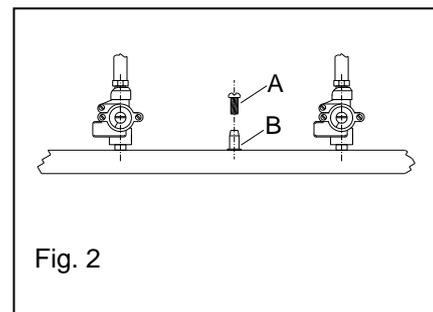
4. FUNZIONAMENTO CON GAS D'ALIMENTAZIONE IDENTICO A QUELLO PREDISPOSTO

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.

4.3 Regolazione della fiamma pilota

Regolare e verificare se la fiamma avvolge la termocoppia e se l'aspetto della stessa è corretto. Se ciò non si verifica, occorre controllare che gli iniettori montati siano quelli giusti (vedi tabelle 2).

4.4 Controllo del bruciatore principale

Accendere l'apparecchio e verificare che la fiamma, l'accensione e la regolazione del minimo, siano corretti. In caso contrario bisogna controllare gli iniettori e la posizione dell'aria primaria (vedere 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, mentre quelli della fiamma pilota hanno un numero di riferimento.

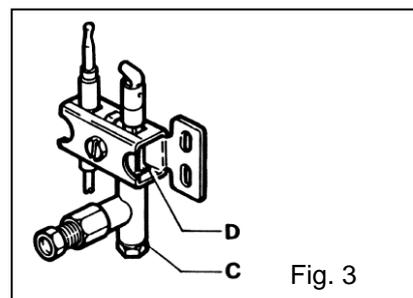
5.1 Sostituzione degli iniettori dei bruciatori principali

Estrarre le griglie, le bacinelle raccogli gocce, il corpo e la testa dei bruciatori.

5.1.1 Fiamma pilota (Fig. 3)

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 "C" e controllare che gli iniettori installati siano quelli giusti (vedere tabelle 2).

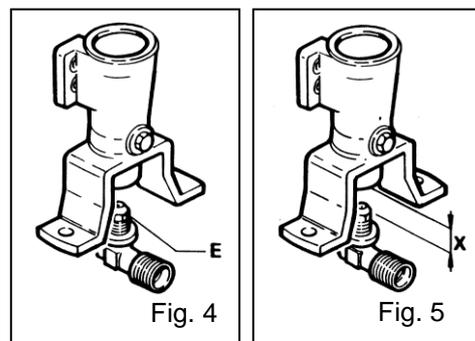
Per la fiamma pilota non è necessaria la regolazione dell'aria primaria "D".



5.1.2 Bruciatore principale (Fig. 4)

L'aria primaria è regolata correttamente se viene assicurata la stabilità delle fiamme, cioè se non compaiono stacchi di fiamma con bruciatore freddo e se non si verifica ritorno di fiamma con bruciatore caldo.

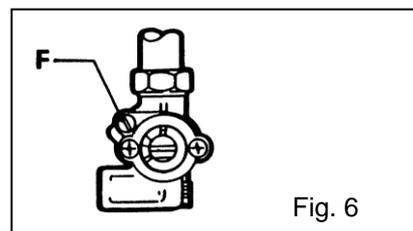
La distanza prevista per la regolazione dell'aria primaria, per i bruciatori del piano di cottura, è mostrata nella figura 5 ed indicata nelle tabelle 2. Svitare l'iniettore "E" con una chiave di 11 mm e montare l'iniettore previsto; controllare la distanza esatta "X" per l'aria.



5.1.3 Regolazione dei minimi (Fig. 6)

Togliere la manopola e regolare la fiamma in posizione minimo fino ad ottenere una fiamma stabile ed uniforme; per la portata adatta vedere tabelle 2.

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



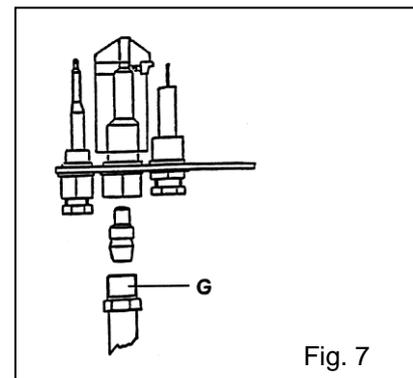
5.2 Sostituzione dell'iniettore del forno

Estrarre il fondo del forno.

5.2.1 Fiamma pilota (Fig. 7)

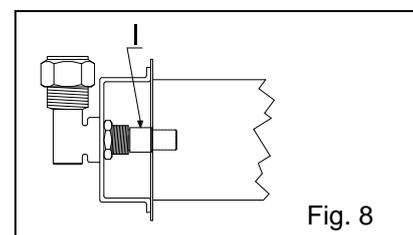
Se la fiamma pilota è stata regolata in modo corretto dovrà avvolgere la termocoppia ed avere l'aspetto esteriore perfetto. Se ciò non si verifica, occorre svitare la vite "G" e controllare che gli iniettori installati siano quelli giusti (vedere tabelle 2).

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



5.2.2 Bruciatore principale (Fig. 8)

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



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. ACCESSIBILITÀ E SMONTAGGIO DEI PEZZI (solamente per l'installatore abilitato)

6.1 Valvola gas del forno

- Svitare le due viti di fissaggio e togliere il pannello davanti sul lato destro, disinnestando i perni di fissaggio.
- Svitare i dadi dei condotti del gas così come quello della termocoppia, estrarre il sensore di temperatura dalla sua locazione all'interno della camera forno e scollegare il cavo del dispositivo di accensione a pila.
- Con una chiave, svitare le due viti che fissano la valvola del gas.
- Montare la nuova valvola.

6.2 Rubinetto gas dei bruciatori del piano di cottura

- Disinnestare i 4 perni che fissano il pannello dei comandi e toglierlo.
- Svitare i dadi dei condotti del gas, della termocoppia così come quelli che fissano il rubinetto alla rampa di alimentazione.
- Montare il nuovo rubinetto.

6.3 Candela di accensione del forno

- Togliere il fondo del forno.
- Svitare i dadi di fissaggio della candela di accensione.
- Estrarre la candela.
- Scollegare il cavo della candela.
- Montare la nuova candela.

6.4 Commutatore e termostato del forno elettrico o dell'armadio

- Svitare le due viti di fissaggio e togliere il pannello sul lato destro dl forno, oppure il pannello inferiore dell'armadio.
- Tutti i componenti sono visibili.

6.5 Resistenze del forno

- Togliere il fondo del forno.
- Togliere il pannello sul lato destro della cucina, svitando le due viti di fissaggio.
- Svitare le viti di fissaggio della resistenza.
- Cambiare la resistenza.

6.6 Resistenze dell'armadio

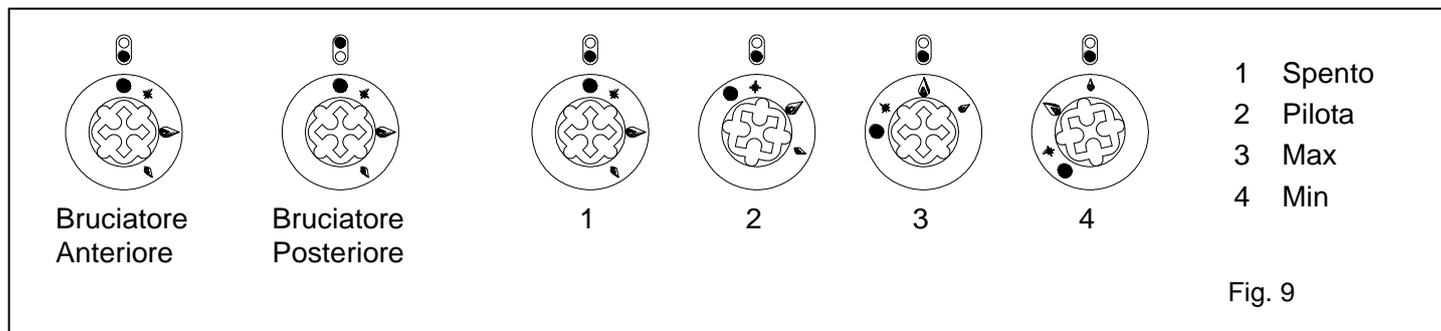
- Sollevare il pannello inferiore dell'armadio.
- Togliere il pannello davanti la resistenza svitando le due viti visibili.
- Cambiare la resistenza.

7. ISTRUZIONI D'USO

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

7.1 Accensione e spegnimento

7.1.1 Fuochi vivi (Fig. 9)



7.1.1.1 Accensione della fiamma pilota

Premere sulla manopola e girarla verso sinistra sulla posizione ★. Tenere la manopola premuta ed allo stesso tempo avvicinare un fiammifero acceso alla fiamma pilota; dopo avere acceso la fiamma pilota, mantenere premuta a fondo la manopola per permettere alla termocoppia di riscaldarsi. In caso di spegnimento della fiamma pilota ripetere l'operazione.

7.1.1.2 Accensione del bruciatore principale

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.

7.1.1.3 Spegnimento

Per spegnere il bruciatore principale, girare la manopola verso destra sulla posizione ★; resterà accesa solo la fiamma pilota. Se si continua a girare la manopola fino alla posizione ●, anche la fiamma pilota si spegnerà.

7.1.2 Bruciatore del forno (Fig. 10)

7.1.2.1 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.

7.1.2.2 Accensione del bruciatore principale e regolazione della temperatura

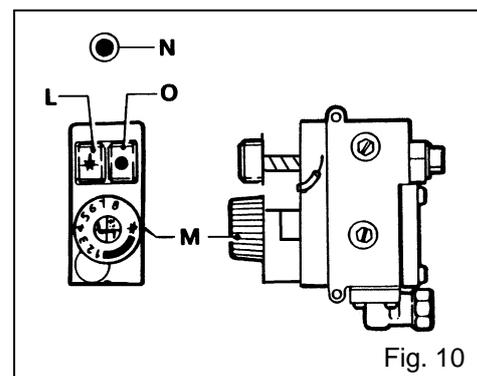
Con la fiamma pilota accesa, girare la manopola del termostato "M" verso sinistra e scegliere la temperatura di cottura desiderata; la manopola del termostato è numerata da 1 a 8:

- 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-spegnimento, 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.

7.1.2.3 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.



7.2 Armadio caldo elettrico (Fig. 11)

I modelliC.. sono previsti di armadio caldo con riscaldamento elettrico.

Il loro uso è molto semplice:

- premere il pulsante "P" che si accenderà,
- posizionare la manopola "Q" sulla temperatura desiderata, la quale si regolerà automaticamente segnalando l'intervento del riscaldamento con la spia "R" (ad illuminazione intermittente).

Per spegnere :

- riportare alla posizione "zero" la manopola "Q" premere il pulsante "P" che si spegnerà.

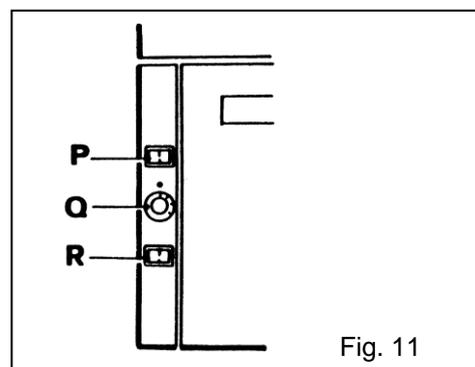


Fig. 11

7.3 Forno elettrico

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. 12):

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.

ATTENZIONE: Non appoggiare teglie sulla base del forno.

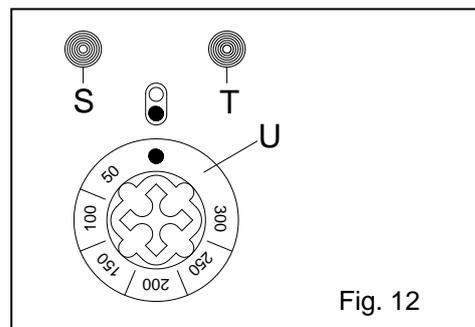


Fig. 12

8. 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.

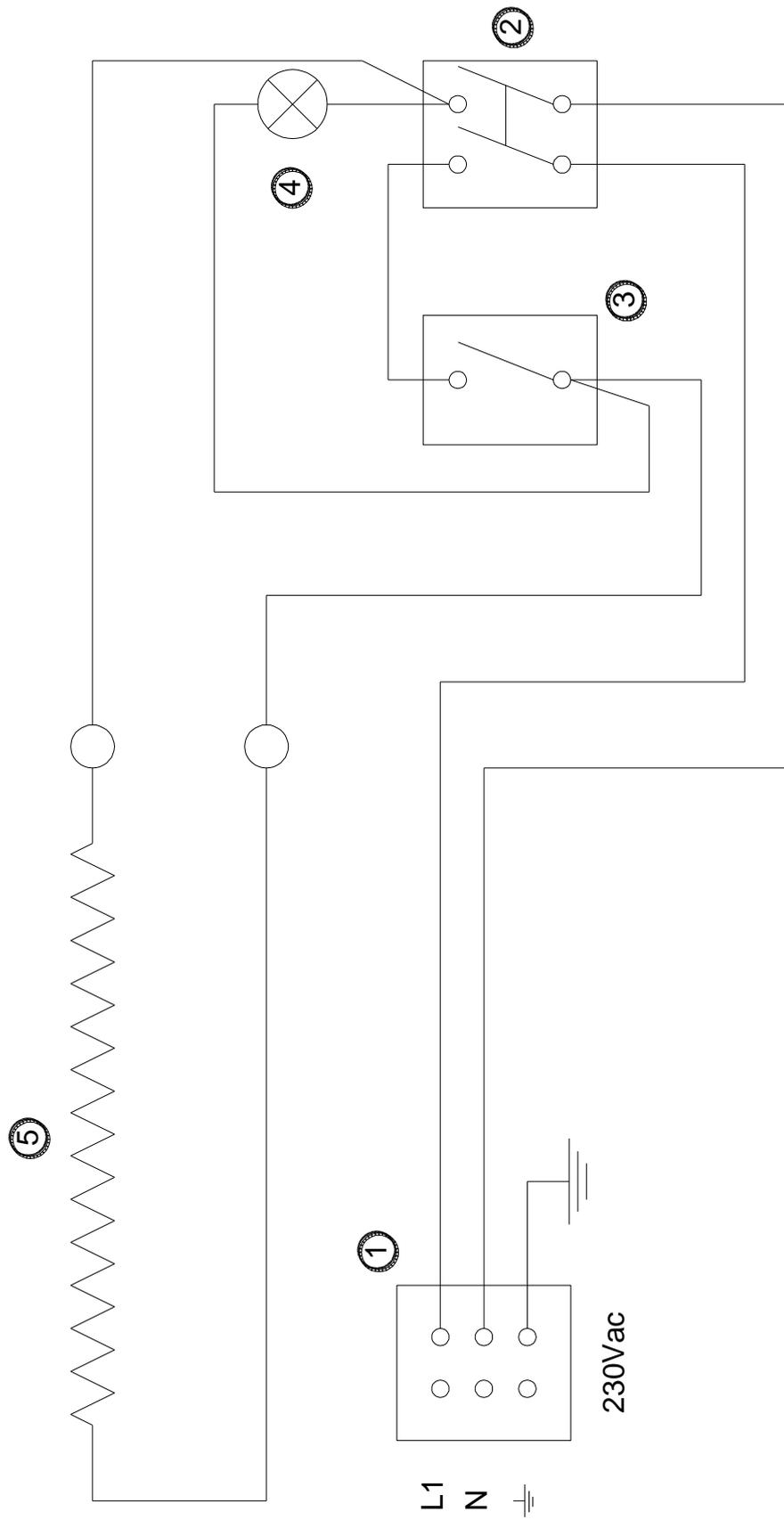
Durante la pulizia, non lavare l'apparecchio con getti d'acqua diretti o a pressione!

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.

SCHEMA ELETTRICO DELL'ARMADIO CALDO



① Morsettiere arrivo linea

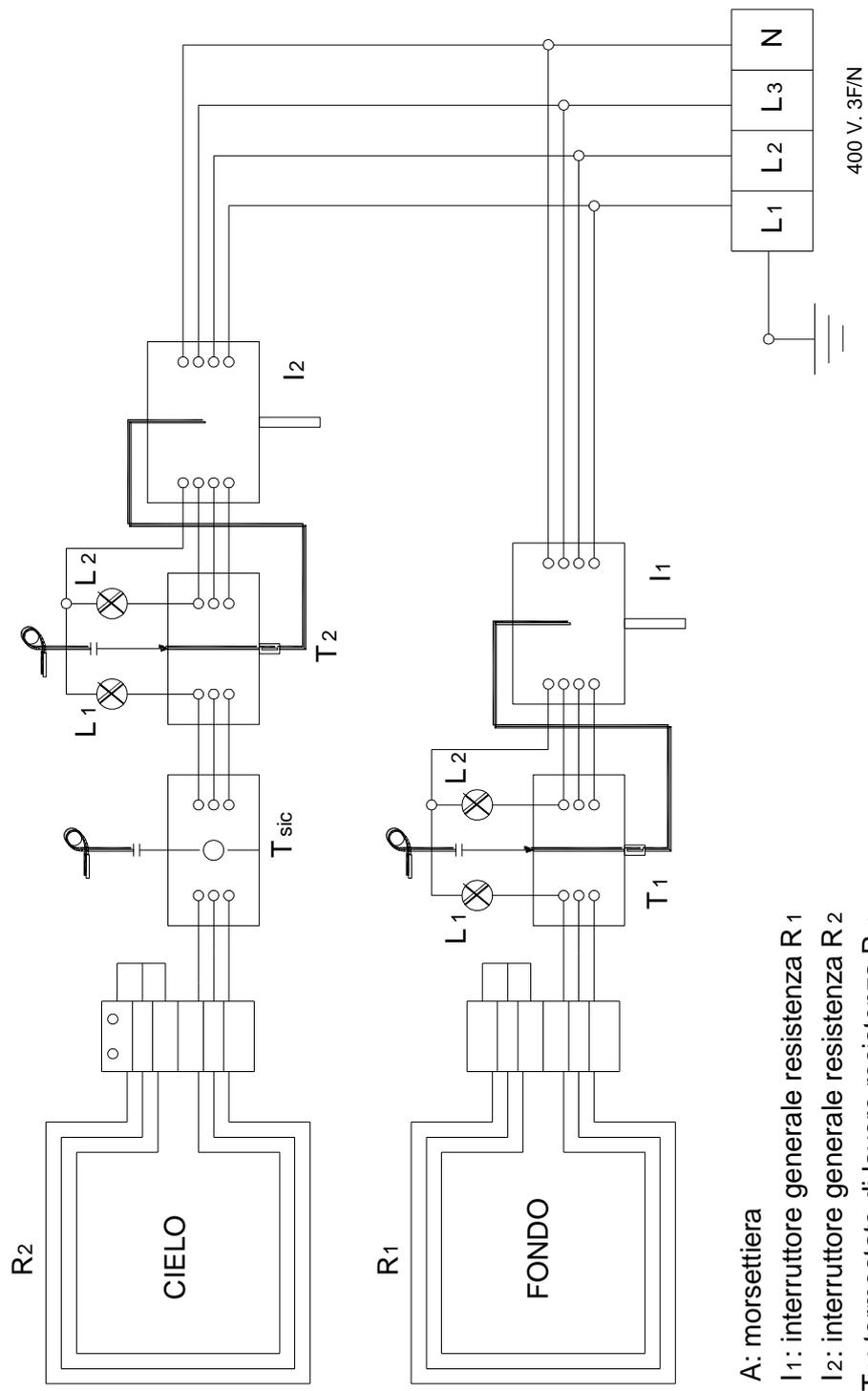
③ Termostato lavoro

⑤ Resistenza

② Commutatore

④ Lampada spia arancio

SCHEMA ELETTRICO DEL FORNO



- A: morsettiera
- I1: interruttore generale resistenza R 1
- I2: interruttore generale resistenza R 2
- T1: termostato di lavoro resistenza R 1
- T2: termostato di lavoro resistenza R 2
- T_{sic}: termostato di sicurezza
- R1 : resistenza FONDO forno
- R2 : resistenza CIELO forno
- L 1 & L 2 : luci spia