

CUCINA CON FORNO
PER USO PROFESSIONALE

HERD MIT BACKOFEN
FUR GROSSKUCHEN

CUISINIÈRES AVEC
FOUR USAGE
PROFESSIONNEL

ПЛИТЫ С ДУХОВКОЙ

COCINAS A GAS PARA USO
PROFESIONAL



Istruzioni per
l'installazione e l'uso

Aufstellungs und
Bedienungsanleitung
Instructions Pour
l'installation et l'emploi

Инструкции по
установке и
использованию

Guia para la intalacion e
instrucciones de uso

Mod.

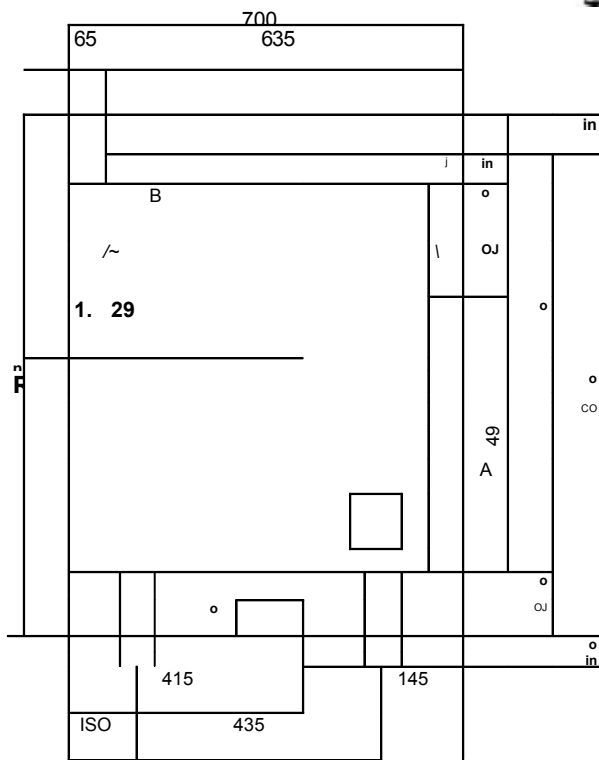
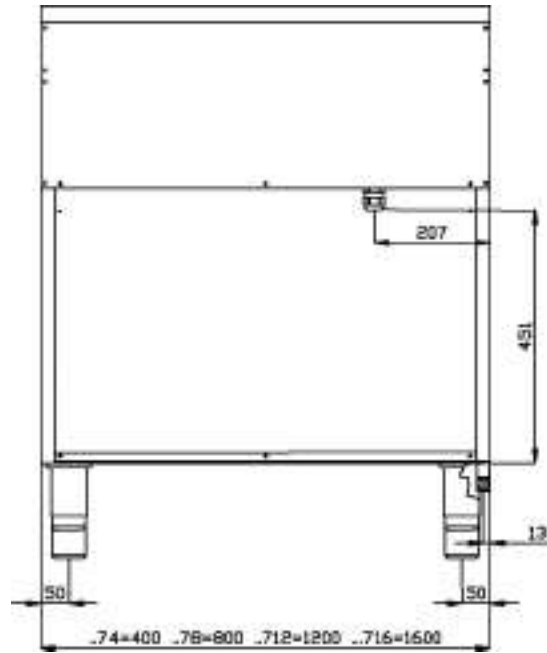
PC-74G	PC-78G	PC-712G	PC-716G
CF4-78G	CF6-712GV	CF6-712G	
CF4-78GE	CF6-712GEV	CF6-712GE	
PC-74GP	PC-78GP	PC-712GP	PC-716GP
PCT-74GP	PCT-78GP	PCT-712GP	PCT-716GP
CF4-78GP	CF6-712GPV	CF6-712GP	CF4-78GPE
	CF6-712GPEV	CF6-712GPE	

563007001.doc
Libr.istr.PC CF70G GE

ITALIA	= CATEGORIA	II 2H3+	BELGIQUE	CATEGORIE II 2E+3+	ENGLAND	= CATEGORY II 2H3+
DEUTSCHLAND	=KATEGORIE	II 2H3B/P	LUXEMBOURG=	CATEGORIE I 2E	IRELAND	= CATEGORY II 2H3+
OSTERREICH	= KATEGORIE	II 2H3+	NEDERLAND =	CATEGORIE II 2L3B/P	SVERIGE	= KATEGORI II 2H3B/P
SCHWEIZ	= KATEGORIE	II 2H3B/P	SUOMI	KATEGORIA II 2H3B/P	ESPANA	= CATEGORIA II 2H3+
FRANCE	= CATEGORIE	II 2E+3+	NORGE	KATEGORI I 3B/P	PORTUGAL	= CATEGORIA II 2H3+
			DANMARK	KATEGORI II 2H3B/P	ELLAS	

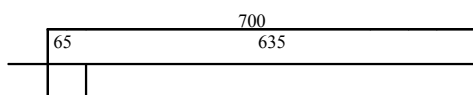
рис. А РС..., CF...

562014800



A	B	C
Targhetta caratteristiche Typenschild Plaque des caracteristiques Техническая табличка Chara de caracteristicas	Allacciamento elettrico Elektroanschluss Raccordement electrique Электрическое соединение Conexion electrica	Attacco gas Gasanschluss Raccord gaz Соединение газа Conexion gas

Рис. ВРСТ...



56201510
0M00PC0

207

B

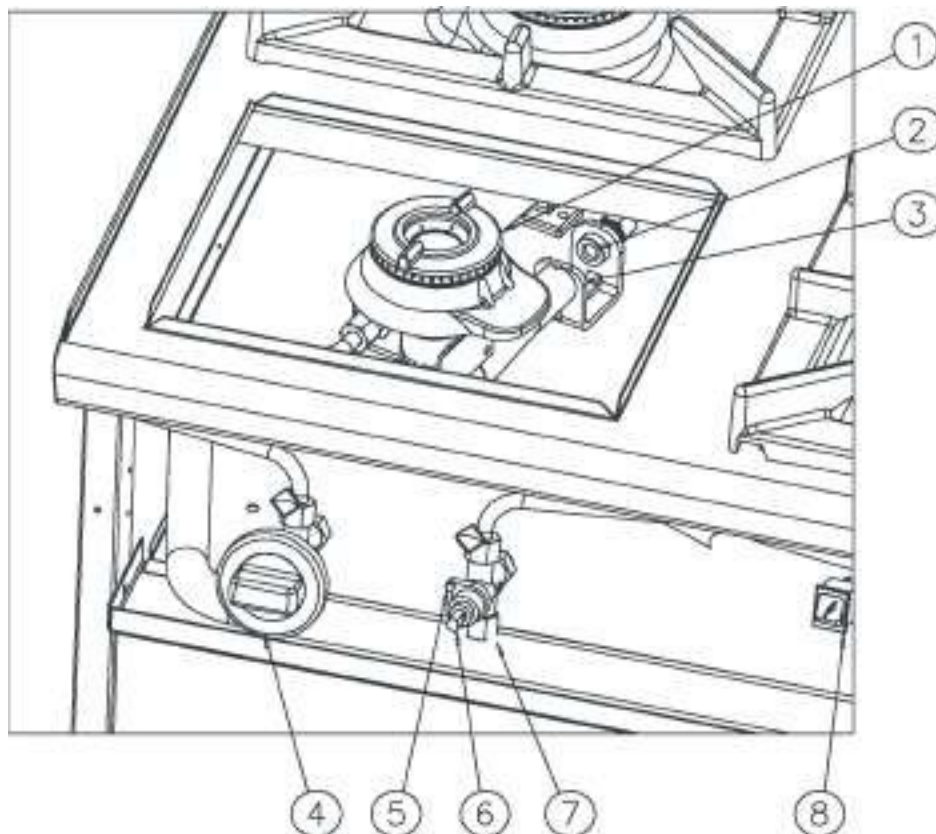
335

..74=400 ..78=800 ..712=1200 ..716=1600

A	B	C
Targhetta caratteristiche Typenschild Plaque des caracteristiques Техническая табличка Chapa de caracteristicas	Allacciamento elettrico ElektroanschluB Raccordement electrique Электрическое соединение Conexion electrica	Attacco gas Gasanschluss Raccord gaz Соединение газа Conexion gas

2

рис.СРС...,CF...



1	Spartifiamma	Flammenteiler	Couronne de flamme	Разделитель пламени	Tapa de quemador
2	Iniettore fuochi	Einspritzventil flamme	Injecteur feux	Инжектор открытых конфорок	Inyector fuegos
3	Regolazione aria fuochi	Luftregelung der offenen Feuerstellen	Reglage d'air feux	Регулировка воздуха в открытых конфорках	Regulation aire fuegos
4	Manopola	Drehknopf	Commande	Ручка	Mando
5	By-pass	By-pass	By-pass	Обводка	By-pass
6	Rubinetto	Hahn	Robinet	Кран	Grifo
7	Cannette gas	Gasschlauche	Conduites gaz	Газовые трубки	Bastoncillos gas
8	Pulsante accensione	Zundknopf	Bouton allumage	Кнопка поджига	Pulsador encendid

3

рис. D

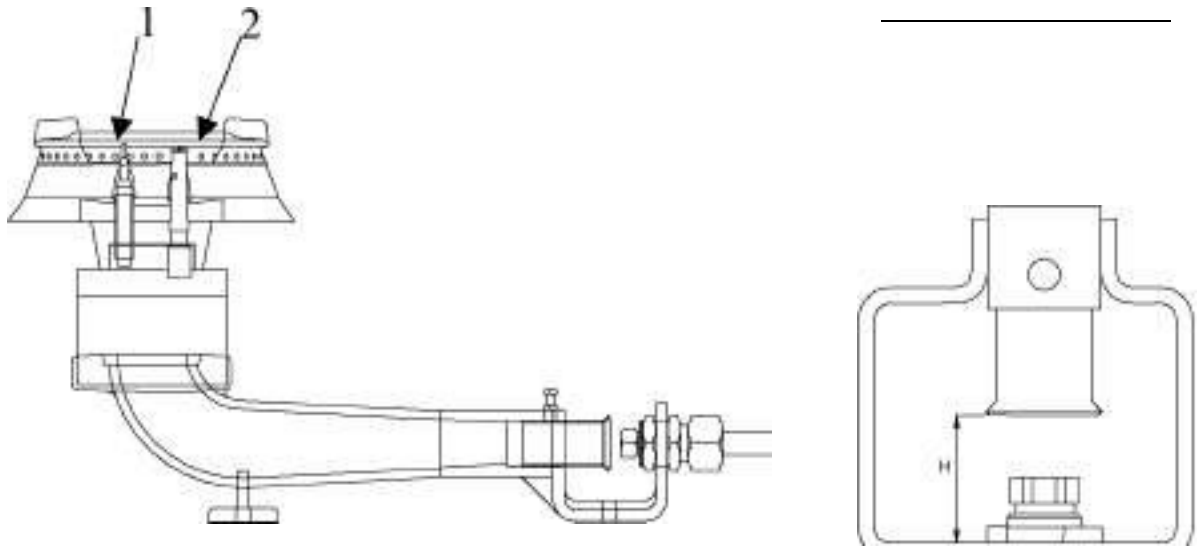
/ %Л

||

y//

1	By-pass fuochi aperti	Bypass flamme	By-pass feux	Обводка конфорок	By-pass fuegos
2	By-pass forno	Backofen Bypass	By-pass four	Обводка духовки	By-pass horno

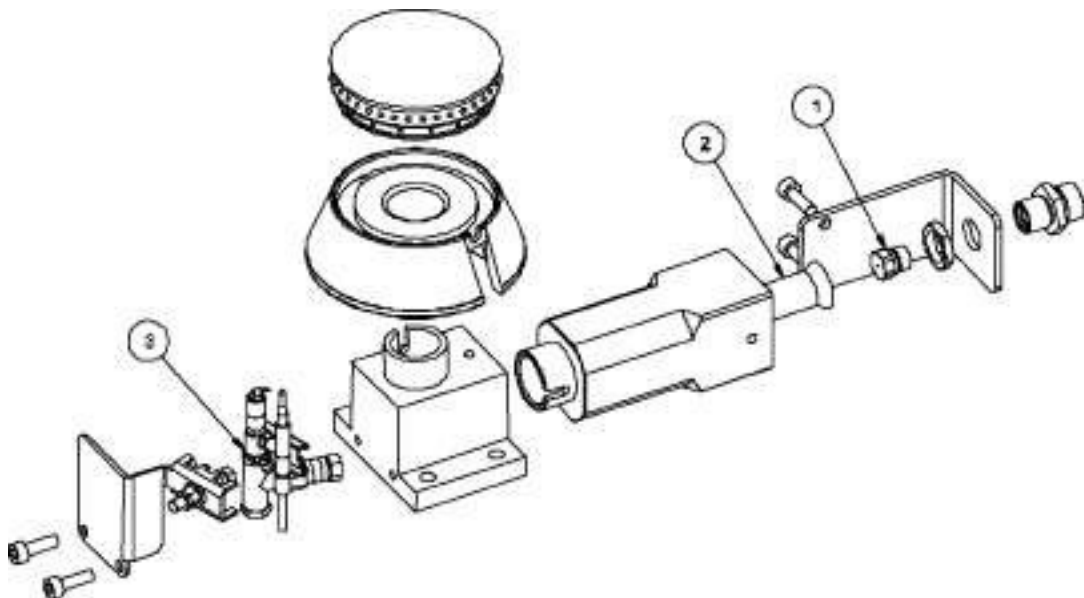
рис.ЕРС..., CF...



1	Termocoppia	Thermoelement	Thermocouple	Термоэлемент	Терморар
2	Candela accensione	Zundkerze	Bougie d'allumage	Свеча зажигания	Candela encendido

4

рис. F PC...-GP , CF...-GP (FUOCHI, FLAMME, FEUX, КОНФОРКИ, FUEGOS)



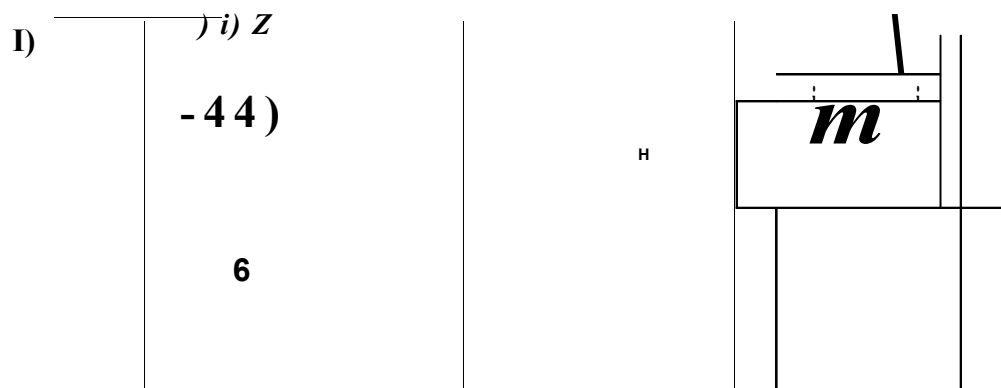
1	Iniettore fuochi	Einspritzventil flamme	Injecteur feux	Инжектор конфорок	Injector fuegos
2	Regolazione aria	Luftregelung	Reglage d'air	Регулирование воздуха	Regulation aire

3	Gruppo pilota	ZilndBrenner	Veilleuse	Вспомогат.клапан	Piloto
---	---------------	--------------	-----------	------------------	--------

рис. G PC...-GP , CF...-GP (FUOCHI, FLAMME, FEUX, КОНФОРКИ, FUEGOS)

3 | 2)

4 0



1	Vite staffa pilota	Schraube für Bugel der Leitflamme	Vis bride veilleuse	Вентиль кронштейна вспомогат.клапана	Tornillo de la brida del piloto
2	Staffa pilota	Bugel Leitflamme	Bride veilleuse	Кронштейн вспомогат.клапана	Brida del piloto
3	Boccola aria pilota	Einstellbuchse Leitflamme	Douille air veilleuse	Втулка воздушного вспомогат. клапана	Casquillo de aire del piloto
4	Iniettore pilota	Einspritzv. ZilndBrenner	Injecteur	Вспомогательный инжектор	Inyector piloto
5	Vite iniettore	Schraube für Dilse	Vis injecteur	Винт инжектора	Tornillo del inyector
6	Molla	Feder	Ressort	пружина	Muelle
7	Termocoppia	Thermoelement	Thermocouple	термоэлемент	Termopar

5

рис. H (FORNO, FOUR, BACKOFEN, ДУХОВКА, HORNO)

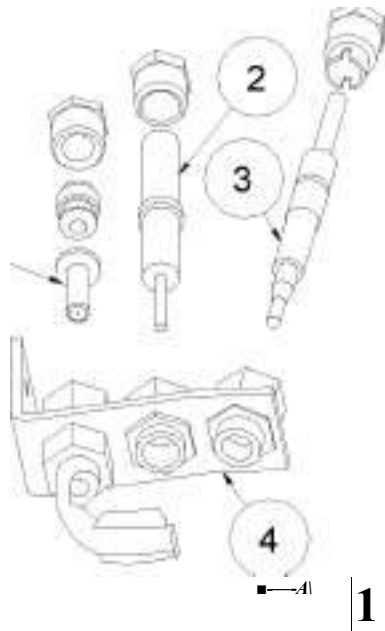
2

1

ИГ /А/

1	Iniettore forno	Einspritzventil backofen	Injecteur four	Инжектор духовки	Inyector horno
2	Regolazione aria forno	Luftregelung Backofen	Reglage d'air four	Регулировка воздуха в духовке	Regulation aire horno

Рис. I (FORNO, FOUR, BACKOFEN, ДУХОВКА HORNO)



1	Iniettore pilota	Einspritzv. ZilndBrenner	Injecteur veilleuse	Вспомогат.инжектор	Inyector piloto
2	Candela accensione	Zilndkerze	Bougie d'allumage	Свеча зажигания	Candela encendido
3	Termocoppia	Thermoelement	Thermocouple	термоэлемент	Termopar
4	Staffa pilota	Bilgel Leitflamme	Bride veilleuse	Вспомогат.кронштейн	Brida del piloto

рис. J (FORNO, FOUR, BACKOFEN, ДУХОВКА, HORNO)



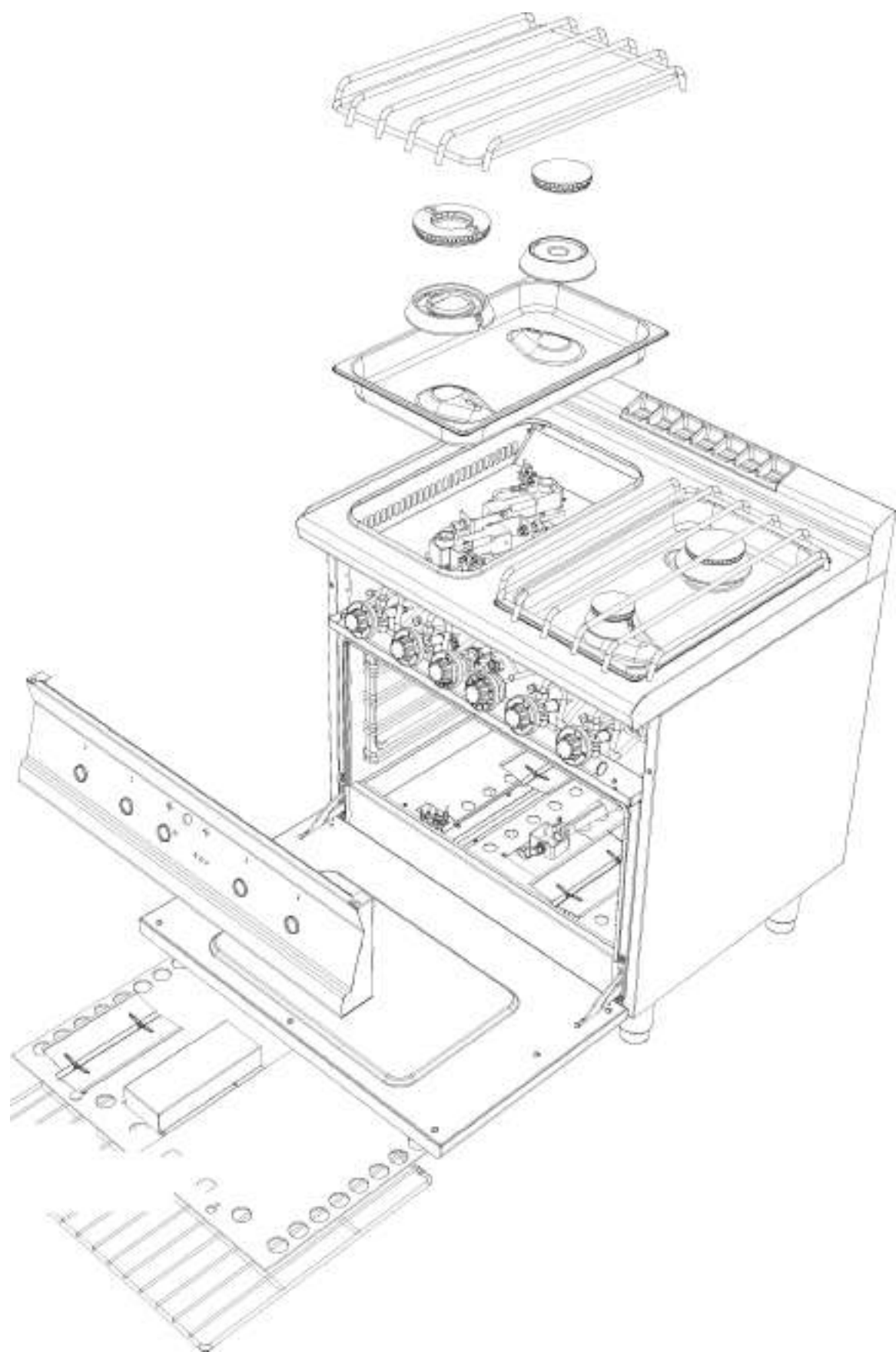
○

н



6

рис. К



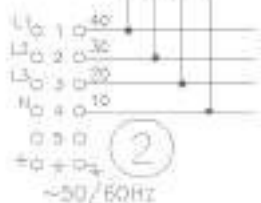


FORNO GN2/1 , BACKOFEN GN2/1, FOUR GN2/1, ДУХОБКА GN2/1, HORNO GN2/1



1	Commutatore	Schalter	Commutateur	Переключатель	Conmutador
2	Morsettiera	Klemm-leiste	Bornier	Соединительная коробка	Tablero de bornes
3	Resistenza	Widerstand	Resistance	Сопротивление	Resistencia
4	Spia bianca	weiße Kontroll-Leuchte	Temoin blanc	Белая сигнальная лампочка	Luz indicadora blanca
5	Spia verde	grüne Kontroll-Leuchte	Temoin vert	Зеленая сигнальная лампочка	Luz indicadora verde
6	Termostato	Thermostat	Thermostat	Термостат	Termostato
7	Termostato sicurezza	Sicherheits-thermostat	Thermostat de securite	Предохранительное термореле	Termostato de seguridad

400V3N
549018602M00PCC



FORNO GN3/1 , BACKOFEN GN3/1, FOUR GN3/1, ДУХОБКА GN3/1, HORNO GN3/1

1	Commutatore	Schalter	Commutateur	Переключатель	Conmutador
2	Morsettiera	Klemm-leiste	Bornier	Соединительная коробка	Tablero de bornes
3	Resistenza	Widerstand	Resistance	Сопротивление	Resistencia
4	Spia bianca	weiße Kontroll-Leuchte	Temoin blanc	Белая сигнальная лампочка	Luz indicadora blanca
5	Spia verde	grüne Kontroll-Leuchte	Temoin vert	Зеленая сигнальная лампочка	Luz indicadora verde
6	Termostato	Thermostat	Thermostat	Термостат	Termostato
7	Termostato sicurezza	Sicherheits-thermostat	Thermostat de securite	Предохранительное термореле	Termostato de seguridad

400V3N~50/60Hz
54901B702M00PCC

IT J CH

Pag.

10

DE J C A T C H

Seite

18

F R B E

Page

26

РУССКИ
ЙЕ

Page

34

Pag.

42



INDICE

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

11

TABELLA DATI TECNICI

11

INSTALLAZIONE

11

VERIFICA DELLA CORRETTA VENTILAZIONE

11

TUBO PER IL COLLEGAMENTO DEL GAS

12

ALLACCIAMENTO ELETTRICO

12

EQUIPOTENZIALE

12

CONTROLLO DELLA POTENZA TERMICA

12

Allacciamento per il gas liquido G30/G31

13

Allacciamento con gas metano H G20

13

CONTROLLO DELL'ARIA PRIMARIA BRUCIATORI PRINCIPALI E UGELLI PILOTA

13

TABELLA DATI TECNICI BRUCIATORI MOD. PC..., CF

13

TABELLA DATI TECNICI BRUCIATORI MOD. PC...-GP, CF...-GP

14

DISPOSIZIONI PER LA TRASFORMAZIONE ED INSTALLAZIONE PER ALTRI TIPI DI GAS

14

SOSTITUZIONE DEGLI UGELLI DEI FUOCHI APERTI MOD. PC..., CF

14

SOSTITUZIONE DEGLI UGELLI DEI FUOCHI APERTI MOD. PC...-GP, CF...-GP

14

Ugelli principali (fig. F):

14

Ugelli pilota (fig. G):

15

SOSTITUZIONE DELL'UGELLO DEL BRUCIATORE FORNO

15

CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO

15

MANUTENZIONE

15

RICAMBI

15

Fuochi aperti:

15

Forno a gas:

15

ISTRUZIONI PER L'USO

15

ACCENSIONE E REGOLAZIONE DEI FUOCHI APERTI MOD. PC..., CF

15

ACCENSIONE E REGOLAZIONE DEI FUOCHI APERTI MOD. PC...-GP, CF...-GP

16

ACCENSIONE E REGOLAZIONE DEL BRUCIATORE FORNO A GAS

16

FORNO ELETTRICO

16

ISTRUZIONI SULL'EVACUAZIONE DEI GAS DI SCARICO

17

Apparecchi di tipo "A" (Vedi targhetta caratteristiche)

17

Nel caso di evacuazione forzata

17

PULIZIA E MANUTENZIONE

17

COME COMPORTARSI IN CASO DI GUASTO

17

PROVVEDIMENTI DA ESEGUIRE IN CASO DI LUNGA INTERRUZIONE DEL
FUNZIONAMENTO

17

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

Il costruttore dichiara che gli apparecchi sono conformi alle prescrizioni della direttiva CEE 90/396 per la parte gas ed alla direttiva 73/23 per la parte elettrica. L'installazione dovrà essere effettuata in osservanza delle norme vigenti soprattutto in merito all'aerazione dei locali e al sistema di evacuazione dei gas di scarico. N.B.: Il costruttore declina ogni responsabilità in caso di danni diretti o indiretti dovuti ad un'errata installazione, alterazioni, cattiva manutenzione, uso non corretto, e a tutti gli altri casi previsti negli articoli riportati dalle nostre condizioni di vendita.

TABELLA DATI TECNICI

MODELLO	DIMENS. cm.	PORTATA NOMINALE BRUCIATORI kW					PORTATA NOM. TOT. kW		ALL. GAS ISO 7-1	ASS. MAX. A	CAVO mm ²
		Nr. Bruc. Fuochi 3,5 kW	Nr. Bruc. Fuochi 5,5 kW	Nr. Bruc. Fuochi 7,5 kW	Forno gas kW	Forno el. 400 Vac/3N 50/60 Hz kW	Gas	Elet.			
PC-74G	40x70x90h	1	1	/	/	/	9	0,02	R1/2GM	0,01	3x1
PC-78G	80x70x90h	2	2	/	/	/	18	0,02	R1/2GM	0,01	3x1
PC-712G	120x70x90h	3	3	/	/	/	27	0,02	R3/4GM	0,01	3x1
PC-716G	160x70x90h	4	4	/	/	/	36	0,02	R3/4GM	0,01	3x1
CF4-78G	80x70x90h	2	2	/	7,3	/	25,3	0,02	R3/4GM	0,01	3x1
CF6-712GV	120x70x90h	3	3	/	7,3	/	34,3	0,02	R3/4GM	0,01	3x1
CF6-712G	120x70x90h	3	3	/	11	/	38	0,02	R3/4GM	0,01	3x1
CF4-78GE	80x70x90h	2	2	/	/	5	18	5	R3/4GM	10,4	5x1,5
CF6-712GEV	120x70x90h	3	3	/	/	5	27	5	R3/4GM	10,4	5x1,5
CF6-712GE	120x70x90h	3	3	/	/	6,9	27	6,9	R3/4GM	10,4	5x1,5
PC-74GP	80x70x90h	/	1	1	/	/	13	/	R1/2GM	/	/
PC-78GP	80x70x90h	1	2	1	/	/	22	/	R1/2GM	/	/
PC-712GP	80x70x90h	1	3	2	/	/	35	/	R3/4GM	/	/
PC-716GP	80x70x90h	2	4	2	/	/	44	/	R3/4GM	/	/
PCT-74GP	80x70x29h	/	1	1	/	/	13	/	R1/2GM	/	/
PCT-78GP	80x70x29h	1	2	1	/	/	22	/	R1/2GM	/	/
PCT-712GP	80x70x29h	1	3	2	/	/	35	/	R3/4GM	/	/
PCT-716GP	80x70x29h	2	4	2	/	/	44	/	R3/4GM	/	/
CF4-78GP	80x70x90h	1	2	1	7,3	/	29,3	/	R3/4GM	/	/
CF6-712GPV	120x70x90h	1	3	2	7,3	/	42,3	/	R3/4GM	/	/
CF6-712GP	120x70x90h	1	3	2	11	/	46	/	R3/4GM	/	/
CF4-78GPE	80x70x90h	1	2	1	/	5	22	5	R1/2GM	10,4	5x1,5
CF6-712GPEV	120x70x90h	1	3	2	/	5	35	5	R3/4GM	10,4	5x1,5
CF6-712GPE	120x70x90h	1	3	2	/	6,9	35	6,9	R3/4GM	10,4	5x1,5

INSTALLAZIONE

Le operazioni d'installazione, le eventuali trasformazioni per altri tipi di gas, e l'avviamento possono essere effettuate solo da personale qualificato, secondo le norme vigenti.

Gli impianti a gas, gli allacciamenti elettrici e i locali degli apparecchi installati devono essere conformi alle norme vigenti nel Paese di installazione; in particolare l'apparecchio deve essere installato in un locale con buona areazione, possibilmente sotto una cappa di aspirazione per garantire la completa evacuazione dei gas di scarico che si formano durante la combustione. L'aria necessaria per la combustione è di 2 m³/h per kW di potenza installata.

Attenzione: come da disposizioni internazionali, durante l'allacciamento dell'apparecchio è da prevedere a monte dello stesso un dispositivo automatico che permetta di staccare in modo onnipolare l'apparecchio dalla rete, questo dispositivo deve avere un'apertura dei contatti di almeno 3mm.

VERIFICA DELLA CORRETTA VENTILAZIONE

Assicurarsi che le prese d'aria verso l'esterno presenti nel locale di lavoro siano sufficienti a garantire il necessario ricambio d'aria, come citato al paragrafo 4.3 della norma UNI-CIG. 8723.

A titolo informativo vi ricordiamo che gli apparecchi installati in edifici adibiti al pubblico devono rispondere ai seguenti requisiti.

Per l'Italia:

1) **Regole d'installazione.**

L'installazione e la manutenzione dell'apparecchio devono essere effettuate seguendo i corretti procedimenti e i testi regolamentari in uso, in particolare:

norma di sicurezza contro l'incendio e il panico in edifici adibiti al pubblico:

- a) Indicazioni generali
Per tutti gli apparecchi:

L'allacciamento, la posa in opera dell'impianto e degli apparecchi, la ventilazione e lo scarico fumi devono essere effettuati secondo le istruzioni del costruttore, da personale professionalmente specializzato, conformemente alle norme UNI CIG 8723. Per la parte elettrica in conformita alle norme CEI vigenti; inoltre vanno rispettate le disposizioni vigenti dei VVFF. **Per la Svizzera:**

L'apparecchio deve essere installato secondo le norme di sicurezza vigenti.

L'installazione, la trasformazione e la riparazione degli apparecchi per grandi cucine, così come il ritiro per guasti e l'approvvigionamento di gas possono essere effettuati solo sulla base di un contratto di manutenzione stipulato con un ufficio vendite autorizzato e nell'osservanza delle norme tecniche.

L'apparecchio può essere installato da solo oppure in serie con apparecchi di nostra produzione. Bisogna rispettare una distanza minima di 10 cm. dall'apparecchio per prevenire il contatto con eventuali pareti di materiale infiammabile; si adottino inoltre adeguati accorgimenti per garantire l'isolamento termico della parte infiammabile come, ad esempio, l'installazione di una protezione da radiazioni, si presti particolare attenzione affinché gli apparecchi siano installati in modo adeguato e sicuro. I piedini sono regolabili in altezza e quindi eventuali dislivelli possono essere eliminati.

TUBO PER IL COLLEGAMENTO DEL GAS

L'allacciamento del gas è da effettuarsi con tubazioni in acciaio oppure in rame o diversamente, con tubazioni flessibili in acciaio, in conformita alla norma nazionale se esistente. Ogni apparecchio deve essere dotato di un rubinetto d'intercettazione del gas e di chiusura rapida. Una volta effettuata l'installazione si proceda ad un controllo per verificare che non ci siano eventuali perdite di gas dai raccordi; per fare ciò non adoperare una fiamma, ma usare delle sostanze che non causino corrosioni, come, soluzioni di acqua saponata oppure degli spray rilevatori di fughe. Tutti i nostri apparecchi sono sottoposti ad un accurato esame: il tipo di gas, la pressione di utilizzo e la categoria di appartenenza sono indicati nella targhetta caratteristiche (vedi allegato).

Nota: l'anno di costruzione dell'apparecchio è indicato alla voce "N" sulla targhetta. Le prime 2 cifre (ad esempio 03...) significano anno di costruzione.

ALLACCIAMENTO ELETTRICO

La morsettiera d'allacciamento si trova dietro la parete posteriore. Per l'installazione del cavo di alimentazione si proceda nel seguente modo:

- Togliere il pannello posteriore
- Passare il cavo di allacciamento nuovo attraverso il passacavo, collegare i conduttori nel corrispondente morsetto della morsettiera e fissarli.
- Bloccare il cavo con il pressa cavo e rimontare il pannello. Il conduttore di terra deve essere più lungo degli altri, in modo che, in caso di rottura del pressa cavo, questo si stacchi dopo i cavi della tensione.

N.B. Il cavo di allacciamento deve avere le seguenti caratteristiche: deve essere del tipo siliconico (per resistere a una temperatura di 180°C), e deve avere una sezione adeguata alla potenza dell'apparecchio (vedi tabella dati tecnici).

EQUIPOTENZIALE

L'apparecchio deve essere collegato a un sistema equipotenziale.

La vite di collegamento è posizionata sulla parte posteriore dell'apparecchio ed è contraddistinta dal simbolo "

Attenzione: il costruttore non è responsabile, e non risarcisce in garanzia danni provocati e che sono dovuti ad installazioni inadeguate e non conformi alle istruzioni.

CONTROLLO DELLA POTENZA TERMICA

Gli apparecchi devono essere controllati per poter verificare che la potenza termica sia corretta:

La potenza termica è indicata nella targhetta dell'apparecchio;

Esaminare prima se l'apparecchio è predisposto per il tipo di gas distribuito, quindi accertarsi che l'indicazione nella targhetta corrisponda al gas da usare. Per l'adattamento ad un altro tipo di gas controllare che il tipo di gas sia conforme a quanto riportato nel presente manuale d'istruzione. La pressione si misura

con un manometro (risoluzione minima di 0,1 mbar) inserito nell'apposita presa. Rimuovere la vite a chiusura ermetica ed inserire il tubo del manometro. Dopo la misurazione, rimettere la vite, stringere ermeticamente e controllare la tenuta.

Allacciamento per il gas liquido G30/G31

La pressione di allacciamento del gas liquido è di 30 mbar a butano e 37 mbar a propano.

Controllare la targhetta, misurare la pressione ed esaminare se la descrizione dell'ugello installato corrisponde a quella fornita dal costruttore.

Allacciamento con gas metano H G20

La pressione di allacciamento del gas metano è di 20 mbar.

Controllare la targhetta, misurare la pressione ed esaminare se la descrizione dell'ugello installato corrisponde a quella fornita dal costruttore.

CONTROLLO DELL'ARIA PRIMARIA BRUCIATORI PRINCIPALI E UGELLI PILOTA

Tutti i bruciatori sono provvisti di un regolatore d'aria che, tramite una boccola regolabile e bloccabile con una vite, permette la variazione dell'aria primaria. Nella tabella "Dati tecnici bruciatori" sono indicati dei valori approssimativi per il parametro "h" (aria primaria). Il flusso di volume d'aria primaria deve essere regolato in modo da non avere uno stacco di fiamma con bruciatore freddo ed un ritorno di fiamma con bruciatore caldo.

La regolazione dell'aria dei piloti è effettuata in sede di collaudo, per il gas a cui è predisposto l'apparecchio.

In caso di trasformazione per altri tipi di gas, regolare l'aria agendo sulla boccola di regolazione finché la fiamma pilota non borbotta e assume un colore azzurro intenso

TABELLA DATI TECNICI BRUCIATORI MOD. PC..., CF...

Bruciatore max 3,5 kW- min. 1,2 kW	12,68 kWh/KG G30 BUTANO 30 mbar	12,87 kWh/KG G31 PROPANO 37 mbar	9,45 kWh/m ³ st. G20 METANO H 20 mbar
Iniettore bruciatore 1/100 mm Regolazione minimo 1/100 mm Consumi Aria primaria h= mm	93 60 kg/h 0,276 27	93 60 kg/h 0,272 27	145 regolabile m ³ st./h 0,37 14
Bruciatore max 5,5 kW- min. 1,8 kW			
Iniettore bruciatore 1/100 mm Regolazione minimo 1/100 mm Consumi Aria primaria h= mm	117 70 kg/h 0,434 27	117 70 kg/h 0,427 27	180 regolabile m ³ st./h 0,582 14
Bruciatore forno max 7,3 kW- min. 2,2 kW			
Iniettore bruciatore 1/100 mm Regolazione minimo 1/100 mm Iniettore pilota Consumi Aria primaria h= mm	145 75 1x19 kg/ h 0,576 12	145 75 1x19 kg/h 0,567 12	205 regolabile 1x27 m ³ st./h 0,772 12
Bruciatore forno max 11 kW- min. 3,5 kW			
Iniettore bruciatore 1/100 mm Regolazione minimo 1/100 mm Iniettore pilota Consumi Aria primaria h= mm	175 100 1x19 kg/h 0,867 13	175 100 1x19 kg/h 0,855 13	270 regolabile 1x27 m ³ st./h 1.164 13

TABELLA DATI TECNICI BRUCIATORI MOD. PC...-GP, CF...-GP

Bruciatore max 3,5 kW- min. 1,15 kW	12,68 kWh/KG G30 BUTANO 30 mbar	12,87 kWh/KG G31 PROPANO 37 mbar	9,45 kWh/m ³ st. G20 METANO H 20 mbar
Iniettore bruciatore 1/100 mm Regolazione minimo 1/100 mm Iniettore pilota 1/100 mm Consumi Aria primaria h= mm	90 50 20 kg/ h 0,276 aperta	90 50 20 kg/ h 0,272 aperta	145 regolabile 35 m ³ st./h 0,370 aperta
Bruciatore max 5,5 kW- min. 1,55 kW			
Iniettore bruciatore 1/100 mm Regolazione minimo 1/100 mm Iniettore pilota 1/100 mm Consumi Aria primaria h= mm	115 60 20 kg/h 0,434 aperta	115 60 20 kg/h 0,427 aperta	175 regolabile 35 m ³ st./h 0,582 20
Bruciatore max 7,5 kW- min. 2,5 kW			
Iniettore bruciatore 1/100 mm Regolazione minimo 1/100 mm Iniettore pilota 1/100 mm Consumi Aria primaria h= mm	135 75 20 kg/h 0,591 20	135 75 20 kg/h 0,582 20	205 regolabile 35 m ³ st./h 0,794 20
Bruciatore forno max 7,3 KW- min. 2,2 kW			
Iniettore bruciatore 1/100 mm Regolazione minimo 1/100 mm Iniettore pilota Consumi Aria primaria h= mm	145 75 1x19 kg/ h 0,576 12	145 75 1x19 kg/h 0,567 12	205 regolabile 1x27 m ³ st./h 0,772 12
Bruciatore forno max 11 KW- min. 3,5 kW			
Iniettore bruciatore 1/100 mm Regolazione minimo 1/100 mm Iniettore pilota Consumi Aria primaria h= mm	175 100 1x19 kg/h 0,867 13	175 100 1x19 kg/h 0,855 13	270 regolabile 1x27 m ³ st./h 1.164 13

DISPOSIZIONI PER LA TRASFORMAZIONE ED INSTALLAZIONE PER ALTRI TIPI DI GAS

I nostri apparecchi vengono collaudati e regolati a gas liquido (vedi targhetta caratteristiche allegata). La trasformazione o l'adattamento ad un altro tipo di gas deve essere eseguita da un tecnico specializzato. Gli ugelli per i vari tipi di gas sono contenuti in un sacchetto compreso nella fornitura e sono contrassegnati in centesimi di mm (Vedi tabella dati tecnici "bruciatori").

SOSTITUZIONE DEGLI UGELLI DEI FUOCHI APERTI MOD. PC..., CF...

Togliere le griglie, i bruciatori e le bacinelle, con una chiave adatta sostituire gli ugelli con quelli appropriati, regolare Γ aria primaria (h) (vedere tabella dati tecnici "bruciatori") svitando la vite di bloccaggio e relativo controdado. Dopo aver eseguito la regolazione, fissare la vite ed il controdado, regolare il minimo girando la vite a destra o a sinistra finché la potenza termica raggiunge 1,2 kW per il bruciatore da 3,5 kW e 1,8 per il bruciatore da 5,5 kW. Avviso: Per il funzionamento con gas liquido, la vite di regolazione del minimo va bloccata a fondo.

SOSTITUZIONE DEGLI UGELLI DEI FUOCHI APERTI MOD. PC...-GP, CF...-GP

Ugelli principali (fig. F):

Togliere le griglie, i bruciatori e le bacinelle, con una chiave da 12 sostituire gli ugelli con quelli appropriati, regolare Γ aria primaria (h) (vedere tabella dati tecnici "bruciatori") svitando la vite di bloccaggio. Dopo aver eseguito la regolazione, fissare la vite, regolare il minimo girando la vite a destra o a sinistra finché la potenza termica raggiunge 1,15 kW per il bruciatore da 3,5 kW, 1,5kW per il bruciatore da 5,5 kW e 2,5 kW per il bruciatore da 7,5 kW. Avviso: Per il funzionamento con gas liquido, la vite di regolazione del minimo va bloccata a fondo.

Ugelli pilota (fig. G):

Togliere le griglie, i bruciatori e le bacinelle ; con una chiave da 8 allentare il blocchetto porta ugello, con una chiave da 11 svitare il fondo del porta ugello, con un cacciavite a taglio svitare l'ugello pilota e sostituirlo con quello appropriato, avvitando fino a fine corsa.

Rimontare il tutto e regolare l'aria agendo sulla boccola di regolazione finche la fiamma pilota non borbotta e assume un colore azzurro intenso

SOSTITUZIONE DELL'UGELLO DEL BRUCIATORE FORNO

Per sostituire l'ugello del bruciatore forno bisogna procedere in questo modo:

Togliere la suola forno;

Svitare le viti di fissaggio della protezione ugello bruciatore , Sostituire con una chiave adatta l'ugello (vedi tabella dati tecnici "bruciatori").

Regolare la boccola di regolazione d'aria al valore corrispondente nella tabella "dati tecnici" svitando la vite di bloccaggio con relativo controdado, regolare il minimo girando la vite a destra o a sinistra finche la potenza termica raggiunga 2,2 kW per il bruciatore da 7,3 kW e 3,5 kW per il bruciatore da 11 kW , questo procedimento è possibile solo dopo aver fatto funzionare al massimo il bruciatore del forno per circa 20 minuti (manopola in pos.300).

Dopo tale procedimento fissare di nuovo la protezione ugello bruciatore

Sostituire con una chiave adatta l'ugello del pilota

Dopo la regolazione controllare l'accensione sia al massimo che al minimo. Assicurarsi che la fiamma, con il veloce passaggio dal massimo al minimo, non presenti problemi e che non si spenga chiudendo o aprendo velocemente la porta del forno. Avviso: Per il funzionamento a gas liquido avvitare fino in fondo la vite di regolazione.

CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO

L'apparecchio contiene le istruzioni necessarie per l'uso.

Controllare gli apparecchi per le perdite del gas.

Esaminare l'accensione e controllare che la fiamma dei bruciatori sia regolare.

Si raccomanda all'utente di usare l'apparecchio seguendo le istruzioni.

MANUTENZIONE

Con il prolungarsi dell'uso dell'apparecchio è indispensabile esercitare una regolare manutenzione per la sicurezza del funzionamento, consigliamo perciò la stipulazione di un contratto di assistenza.

La manutenzione deve essere eseguita solo da personale specializzato che si attengano alle norme in vigore e alle nostre indicazioni.

RICAMBI

Fuochi aperti:

È possibile la sostituzione dei rubinetti asportando il pannello anteriore; la sostituzione di termocoppie e bruciatori, asportando le griglie e le bacinelle. **Forno a gas:** È possibile la sostituzione del rubinetto, temporizzatore, termocoppie, piezoelettrico, asportando il pannello anteriore; la sostituzione dei bruciatori e candele accedendo all'interno del forno ed asportando la suola.

ISTRUZIONI PER L'USO

Attenzione: - Usare l'apparecchio solo sotto sorveglianza!

ACCENSIONE E REGOLAZIONE DEI FUOCHI APERTI MOD. PC..., CF...

Nel pannello anteriore, sopra ogni manopola è indicato il bruciatore a cui corrisponde contrassegnato dall'indice w

Per l'accensione girare la manopola verso sinistra dalla posizione "0" fino al segno $/j\backslash$ (vedi figura); tenerla premuta e azionare il pulsante con il simbolo $/$ finche il gas si accende.

La manopola va tenuta premuta per alcuni secondi e poi rilasciata. Se la fiamma si spegne, il procedimento è da ripetere. Ruotando la manopola fino alla posizione (j) il bruciatore viene portato al minimo. Per lo spegnimento, riportare la manopola nella posizione "0".

ACCENSIONE E REGOLAZIONE DEI FUOCHI APERTI MOD. PC...-GP, CF...-GP

Nel pannello anteriore, sopra ogni manopola è indicato il bruciatore a cui corrisponde contrassegnato dall'indice ♦

Per l'accensione, munirsi di un accenditore, girare la manopola verso sinistra dalla posizione "0" fino al segno - ^ (vedi figura); tenerla premuta e accendere il gas.

La manopola va tenuta premuta per alcuni secondi e poi rilasciata, in questo modo verrà acceso il pilota.

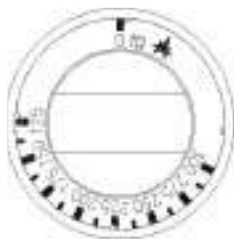
Se la fiamma si spegne, il procedimento è da ripetere.

Ruotando la manopola fino alla posizione (£) il bruciatore viene portato al massimo

Ruotando la manopola fino alla posizione (j) il bruciatore viene portato al minimo.

Per lo spegnimento, riportare la manopola nella posizione "0".

ACCENSIONE E REGOLAZIONE DEL BRUCIATORE FORNO A GAS



Per l'accensione, girare la manopola verso sinistra dalla posizione "0" alla posizione "A" (vedi figura); tenere la manopola premuta ed azionare il pulsante con il simbolo / finché il gas si accende. *

Attraverso il foro d'ispezione sulla suola del forno è possibile il controllo della fiamma; dopo alcuni secondi rilasciare la manopola. Se la fiamma si spegne ripetere l'operazione. Ruotare la manopola sulla posizione desiderata di temperatura. Per lo spegnimento del forno girare la manopola a destra fino alla posizione 0.

Attenzione: - Quando il forno è in funzione, la porta **non** deve rimanere aperta perché potrebbe riscaldare e danneggiare le manopole.



Note: le cucine con forno a gas sono dotate di un segnalatore acustico a tempo, atto alla segnalazione di un tempo massimo di 120 minuti. Ruotare la manopola verso destra, posizionandola sul tempo prescelto, compreso tra 0 e 120 minuti (vedi figura); trascorso il tempo stabilito entra in funzione l'avvisatore acustico.

FORNO ELETTRICO

Ruotare la manopola di comando verso destra e impostare la temperatura desiderata. >x
Per lo spegnimento del forno girare la manopola a sinistra fino alla posizione 0.

Per l'accensione del forno far girare la manopola del selettore (Vedi figura) verso destra o sinistra, posizionandola su una delle seguenti posizioni

/ i

Resistenza inferiore +
superiore ^ Resistenza inferiore

Resistenza superiore

Avviso: quando il forno è in funzione la porta non deve rimanere aperta perché si potrebbero surriscaldare e danneggiare le manopole e le lamiere di protezione.

ISTRUZIONI SULL'EVACUAZIONE DEI GAS DI SCARICO

Apparecchi di tipo "A" (Vedi targhetta caratteristiche)

gli apparecchi di tipo "A" devono scaricare i prodotti della combustione in apposite cappe, o dispositivi simili, collegati ad un camino di sicura efficienza oppure direttamente all'esterno. **(Evacuazione naturale)** Fig. 1

In mancanza è ammesso l'impiego di un aspiratore di aria collegato direttamente all'esterno. **(Evacuazione forzata)** Fig.2, di portata non inferiore a quanto stabilito nel punto 4.3 dalla norma UNI-CIG 8723.

Nel caso di evacuazione forzata

L'alimentazione del gas all'apparecchio deve essere direttamente asservita al sistema e deve interrompersi nel caso che la portata di questo scenda sotto i valori prescritti dal punto 4.3 della norma UNI-CIG 8723.

La riammissione del gas all'apparecchio deve potersi fare solo manualmente.

EVACUAZIONE NATURALE Fig.1

EVACUAZIONE FORZATA Fig.2

1)Cappa aspirante

1)Cappa aspirante
2)Asservimento

PULIZIA E MANUTENZIONE

Attenzione: durante la pulizia non lavare esternamente l'apparecchio con getti d'acqua diretti o ad alta pressione.

Ogni sera a fine lavoro pulire accuratamente l'apparecchio. La pulizia quotidiana dell'apparecchio garantisce un funzionamento perfetto ed una lunga durata dello stesso.

Prima di iniziare la pulizia togliere la tensione dall'apparecchio. Le parti in acciaio sono da lavare con acqua calda e detersivo neutro, sono poi da asciugare abbondantemente in modo da eliminare ogni traccia di detersivo poi asciugare con un panno asciutto. Non usare detergenti abrasivi e corrosivi. Le parti smaltate sono da lavare con acqua saponata.

Forno: la pulizia del forno è facilitata togliendo la griglia di supporto.

Avviso importante: Al di fuori dell'ordinaria pulizia e manutenzione degli impianti, consigliamo di fare controllare l'impianto almeno una volta all'anno da un installatore.

Si consiglia perciò di stipulare un contratto di assistenza.

COME COMPORTARSI IN CASO DI GUASTO

Chiudere il rubinetto dell'allacciamento del gas, togliere la tensione mediante il dispositivo posto a monte, e avvertire il servizio d'assistenza.

PROVVEDIMENTI DA ESEGUIRE IN CASO DI LUNGA INTERRUZIONE DEL FUNZIONAMENTO

Chiudere il rubinetto del gas, pulire l'impianto come sopra specificato

INHALTSANGABE

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG.....	19
TABELLE TECHNISCHE DATEN.....	19
AUFSTELLUNG.....	19
ÜBERPRÜFUNG DER EINWANDFREIEN BELÜFTUNG.....	19
GASANSCHLUSSROHR.....	20
ELEKTROANSCHLUSS.....	20
AQUIPOTENZIAL.....	20
KONTROLLE DER WARMELEISTUNG.....	20
Anschluss für Flüssiggas G30/G31.....	21
Anschluss für Methangas H G20.....	21
REGELUNG DER PRIMÄRLUFT DER HAUPTBRENNER UND DER LEITFLAMME.....	21
TABELLE TECHNISCHE "BRENNER - DATEN" MOD. PC..., CF.....	21
TABELLE TECHNISCHE "BRENNER - DATEN" MOD. PC...-GP, CF...-GP.....	22
ANORDNUNGEN FÜR DIE UMRÜSTUNG UND INSTALLATION VON ANDEREN GASARTEN.....	22
AUSTAUSCH DER DUSEN DER OFFENEN FLAMMEN MOD. PC..., CF.....	22
AUSTAUSCH DER DUSEN DER OFFENEN FLAMMEN MOD. PC...-GP, CF...-GP.....	22
Hauptdusen (Abb. C):.....	22
Dusen der Leitflamme (Abb. D):.....	23
AUSTAUSCH DER DUSE DES BACKOFENBRENNERS.....	23
BETRIEBSKONTROLLE.....	23
WARTUNG.....	23
ERSATZTEILE.....	23
Offene Flamme:.....	23
Gasbackofen:.....	23
ZÜNDEN UND EINSTELLEN DER OFFENEN FLAMMEN MOD. PC...-G, CF...-.....	23
ZÜNDEN UND EINSTELLEN DER OFFENEN FLAMMEN MOD. PC...-GP, CF...-GP.....	24
ZÜNDUNG UND EINSTELLUNG DES BRENNERS DES GAS-BACKOFENS.....	24
ELEKTRISCHER BACKOFEN.....	24
ANWEISUNGEN ZUR ABLEITUNG DER ABGASE.....	24
Geräte des Typs "A" (siehe Typenschild).....	25
Im Falle der forcierten Ableitung.....	25
REINIGUNG UND WARTUNG.....	25
VORGANGSWEISE IM SCHADENSFALL.....	25
EMPFOHLENE VORGANGSWEISE NACH LANGEREM BETRIEBSSTILLSTAND.....	25

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Der Hersteller erklärt hiermit, dass die Geräte hinsichtlich der gasbetriebenen Teile den Vorschriften der CEE-Richtlinie 90/396 und hinsichtlich den Elektroteilen den CEE-Richtlinie 73/23 entsprechen. Die Aufstellung hat unter Einhaltung der geltenden Vorschriften zu erfolgen, dies gilt insbesondere für die Raumbelüftung und das Ableitungssystem der Abgase.

N.B.: Die Herstellerfirma lehnt im Falle von direkten oder indirekten Schäden, die auf eine fehlerhafte Installation, Veränderungen, mangelhafte Wartung, nicht sachgemalten Gebrauch sowie auf sonstige, in den Verkaufsbedingungen angeführte Fälle zurückzuführen sind, jede Verantwortung ab.

TABELLE TECHNISCHE DATEN

MODELL	ABMESSUNGEN cm	BRENNER NENNLEISTUNG kW					GESAMT-NENNLEISTUNG kW		Gas Anschluss ISO 7-1	MAX. AUFNAHME AHME A	NETZ-KABEL mm ²
		Nr. Off. Flamm. 3,5 kW	Nr. Off. Flamm. 5,5 kW	Nr. Off. Flamm. 7,5 kW	Gas Backofen kW	Electr Backofen 400 Vac/3N 50/60 Hz kW	Gas	Elect.			
PC-74G	40x70x90h	1	1	/	/	/	9	0,02	R1/2GM	0,01	3x1
PC-78G	80x70x90h	2	2	/	/	/	18	0,02	R1/2GM	0,01	3x1
PC-712G	120x70x90h	3	3	/	/	/	27	0,02	R3/4GM	0,01	3x1
PC-716G	160x70x90h	4	4	/	/	/	36	0,02	R3/4GM	0,01	3x1
CF4-78G	80x70x90h	2	2	/	7,3	/	25,3	0,02	R3/4GM	0,01	3x1
CF6-712GV	120x70x90h	3	3	/	7,3	/	34,3	0,02	R3/4GM	0,01	3x1
CF6-712G	120x70x90h	3	3	/	11	/	38	0,02	R3/4GM	0,01	3x1
CF4-78GE	80x70x90h	2	2	/	/	5	18	5	R3/4GM	10,4	5x1,5
CF6-712GEV	120x70x90h	3	3	/	/	5	27	5	R3/4GM	10,4	5x1,5
CF6-712GE	120x70x90h	3	3	/	/	6,9	27	6,9	R3/4GM	10,4	5x1,5
PC-74GP	80x70x90h	/	1	1	/	/	13	/	R1/2GM	/	/
PC-78GP	80x70x90h	1	2	1	/	/	22	/	R1/2GM	/	/
PC-712GP	80x70x90h	1	3	2	/	/	35	/	R3/4GM	/	/
PC-716GP	80x70x90h	2	4	2	/	/	44	/	R3/4GM	/	/
PCT-74GP	80x70x29h	/	1	1	/	/	13	/	R1/2GM	/	/
PCT-78GP	80x70x29h	1	2	1	/	/	22	/	R1/2GM	/	/
PCT-712GP	80x70x29h	1	3	2	/	/	35	/	R3/4GM	/	/
PCT-716GP	80x70x29h	2	4	2	/	/	44	/	R3/4GM	/	/
CF4-78GP	80x70x90h	1	2	1	7,3	/	29,3	/	R3/4GM	/	/
CF6-712GPV	120x70x90h	1	3	2	7,3	/	42,3	/	R3/4GM	/	/
CF6-712GP	120x70x90h	1	3	2	11	/	46	/	R3/4GM	/	/
CF4-78GPE	80x70x90h	1	2	1	/	5	22	5	R1/2GM	10,4	5x1,5
CF6-712GPEV	120x70x90h	1	3	2	/	5	35	5	R3/4GM	10,4	5x1,5
CF6-712GPE	120x70x90h	1	3	2	/	6,9	35	6,9	R3/4GM	10,4	5x1,5

AUFSTELLUNG

Die Installationsarbeiten, die eventuelle Umrüstung auf andere Gasarten und die Inbetriebsetzung dürfen gemäß den geltenden Vorschriften ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden. Die Gasinstallationen, elektrischen Anschlüsse sowie die, für die Aufstellung der Geräte vorgesehenen Räume müssen den geltenden Vorschriften des jeweiligen Landes entsprechen; besonders wichtig ist die Aufstellung des Geräts in einem ausreichend belüfteten Raum und möglichst unter einer Abzugshaube, um die vollständige Ableitung der während der Verbrennung entstehenden Abgase zu gewährleisten. Die für die Verbrennung benötigte Luft beträgt 2 m³/h pro kW der installierten Leistung.

Achtung!: Gemäß den internationalen Bestimmungen muss während des Anschlusses des Geräts oberhalb desselben eine automatische Vorrichtung mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 m installiert werden, durch welche das Gerät auf allpolige Weise vom Stromnetz getrennt werden kann.

ÜBERPRÜFUNG DER EINWANDFREIEN BELÜFTUNG

Es muss sichergestellt werden, dass die im Arbeitsraum vorhandenen Entlüftungsöffnungen nach Außen für den genügenden Luftaustausch gemäß dem Paragraphen 4.3 der UNI-Norm CIG. 8723 ausreichend sind. Das Gerät kann einzeln oder in Serie mit anderen Geräten unserer Produktion installiert werden. Um den eventuellen Kontakt mit Wänden aus entflammablem Material zu verhindern, muss ein Mindestabstand von 10 cm zum Gerät

eingehalten werden. Es sollten außerdem die geeigneten Vorkehrungen getroffen werden, um die Wärmeisolierung der entflammenden Teile sicherzustellen, wie zum Beispiel die Installation eines Strahlungsschutzes. Besondere Aufmerksamkeit ist der angemessenen und vor allem sicheren Installation der Geräte zu widmen. Die Stellfüsse sind in der Höhe verstellbar, wodurch eventuelle Höhenunterschiede vermieden werden können. Zur weiteren Information wird daran erinnert, dass die Geräte, die in für die Öffentlichkeit zugänglichen Räumen aufgestellt werden, folgende Voraussetzung erfüllen müssen:

Für Italien:

1) Aufstellungsvorschriften

Die Aufstellung und die Wartung müssen unter Einhaltung der korrekten Verfahren und den gebräuchlichen Verordnungen durchgeführt werden, insbesondere:

Sicherheitsvorschriften bezüglich Brand- und Panikgefahr in öffentlichen Gebäuden.

a) Allgemeine Hinweise

Für alle Geräte:

Der Anschluss, die Aufstellung der Anlage und der Geräte, die Belüftung und die Abgasableitung müssen laut den Anweisungen des Herstellers von spezialisiertem Fachpersonal in Übereinstimmung mit der UNI-Norm CIG 8723 durchgeführt werden. Hinsichtlich der elektrischen Teile gelten die Vorschriften der C.E.I. (Italienische Elektrizitätsgesellschaft); weiters sind die jeweils gültigen Brandschutzbestimmungen zu befolgen. **Für die Schweiz:** Das Gerät muss gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften installiert werden.

Die Aufstellung, die Umrüstung und die Reparatur der Geräte für Großküchen sowie die schadensbedingte Rücknahme und die Gasversorgung können nur auf der Basis eines, mit einem autorisierten Verkaufsbüro abgeschlossenen Wartungsvertrages und unter Einhaltung der technischen Vorschriften durchgeführt werden.

GASANSCHLUSSROHR

Der Gasanschluss hat mittels Rohrleitungen aus Stahl oder Kupfer, andernfalls mittels einem Stahlschlauch in Übereinstimmung mit den gegebenenfalls bestehenden nationalen Bestimmungen zu erfolgen. Jedes Gerät muss mit einem Gassperhahn ausgerüstet sein. Nach durchgeführter Installation ist sicherzustellen, dass an den Anschlussstellen kein Gas austritt; für diese Kontrolle sollte keine Flamme, sondern nur Substanzen, die keine Korrosionen verursachen wie z. B. Seifenwasser oder Sprays zur Aufspürung von Gasaustritt verwendet werden. Alle unsere Geräte wurden einer sorgfältigen Prüfung unterzogen: die Gasart, der Verwendungsdruck und die zugehörige Kategorie sind auf dem Typenschild angeführt.

Zur Beachtung: das Baujahr des Geräts wird am Typenschild durch den Buchstaben "N" angegeben. Die ersten 2 Ziffern (zum Beispiel 93..) bezeichnen das Baujahr.

ELEKTROANSCHLUSS

Das Gerät wird ohne Anschlusskabel geliefert. Zur Installation des Kabels wie folgt vorgehen:

- Das rückwärtige Paneel entfernen
- Das Anschlusskabel durch den Kabeldurchgang ziehen, die Leiter mit den entsprechenden Klemmen der Klemmleiste verbinden und daran befestigen.
- Das Kabel mit der Kabelklemme blockieren und das Paneel wieder befestigen. Die Erdungsleitung muss länger als die anderen sein, damit es sich bei einer eventuellen Beschädigung der Kabelklemme erst nach den Spannungskabeln löst.

ZUR BEACHTUNG: Das Anschlusskabel muss die folgenden Merkmale aufweisen: es muss mindestens dem Typ H05RN-F entsprechen und einen der Gerätespannung entsprechenden Querschnitt haben (siehe Tabelle Technische Daten).

AQUIPOTENZIAL

Das Gerät muss mit einem Equipotenzial-System verbunden werden.

Die Verbindungsschraube ist auf der Rückseite des Geräts angebracht und mit dem Symbol \wedge gekennzeichnet.

Achtung!: Der Hersteller übernimmt für Schaden, die durch eine unsachgemäße, nicht den Anleitungen entsprechende Installation verursacht wurden, keinerlei Haftung und leistet auch innerhalb der Garantie keinen Schadenersatz.

KONTROLLE DER WARMELEISTUNG

Die Geräte müssen hinsichtlich ihrer korrekten Wärmeleistung überprüft werden: Die

Wärmeleistung ist am Typenschild des Geräts angegeben;

Zuerst prüfen, ob das Gerät für die zugeführte Gasart vorbereitet ist, anschließend sicherstellen, dass die Angaben auf dem Typenschild mit dem zu verwendenden Gas übereinstimmen. Für die Anpassung an eine andere Gasart ist zu kontrollieren, ob die Gasart mit den Anweisungen des vorliegenden Benutzerhandbuchs übereinstimmt.

Der Druck wird mit einem in die dazu bestimmte Entnahmestelle eingeführten Manometer (Mindestzerlegung 0,1 mbar), gemessen.

Die hermetische Verschluss-Schraube lösen und den Schlauch des Manometers einführen.
Die Schraube nach dem Messvorgang wieder einsetzen, hermetisch anziehen und den Halt kontrollieren.

Anschluss für Flüssiggas G30/G31

Der Anschlussdruck des Flüssiggases beträgt 30 mbar bei Butangas und 37 mbar bei Propangas.
Das Typenschild kontrollieren, den Druck messen und überprüfen, ob die Beschreibung der installierten Duse mit der vom Hersteller gelieferten übereinstimmt.

Anschluss für Methangas H G20

Der Anschlussdruck des Methangases beträgt 20 mbar.
Das Typenschild kontrollieren, den Druck messen und überprüfen, ob die Beschreibung der installierten Duse mit der vom Hersteller gelieferten übereinstimmt.

REGELUNG DER PRIMARLUFT DER HAUPTBRENNER UND DER LEITFLAMME

Alle Brenner sind mit einem Luftregler ausgestattet, der mithilfe einer Einstellbuchse mit Arretierschraube die Veränderung der Primariuftzufuhr erlaubt. Die Tabelle "Technische Merkmale der Brenner" führt die Richtwerte für den Parameter „h“ (Primarluft) auf. Der Volumenstrom der Primarluft muss so eingestellt werden, dass bei kaltem Brenner kein Ablosen der Flamme und bei warmem Brenner kein Zuriickschlagen von Flammen erfolgt.
Die Luftpfeinstellung der Leitflamme wird bei der Abnahme für die vorgerüstete Gasart des Gerätes einreguliert.
Bei einer Umrüstung auf andere Gasarten die Luft mithilfe der Einstellbuchse so regulieren, bis die Leitflamme ohne Flackern brennt und eine intensive blaue Farbe annimmt.

TABELLE TECHNISCHE "BRENNER – DATEN" MOD. PC..., CF...

Brenner max 3,5 kW- min. 1,2 kW	12.8 kWh/KG G30 FLUSSIGGASS 50 mbar	9.45 kWh/m ³ St. G20 ERDGAS H 20 mbar	8,12 kWh/m ³ St. G25 ERDGAS L 20 mbar
Einspritzv.Brenner 1/100 mm. Kleinstellung 1/100 mm Verbrauch Primarluft	82 60 kg/h 0,273 12	145 einstellbar m ³ st./h 0,37 14	160 einstellbar m ³ st./h 0,431 14
Brenner max 5,5 Kw-min 1,8 Kw			
Einspritzv.Brenner 1/100 mm. Kleinstellung 1/100 mm Verbrauch Primarluft	103 70 kg/ h0,43 19	180 einstellbar m ³ st./h 0,582 14	200 einstellbar m ³ st./h 0,431 14
Brenner max 7,3 Kw-min 2,2 Kw			
Einspritzv.Brenner 1/100 mm. Einspritzv.ZundBrenner 1/100 mm Kleinstellung 1/100 mm Verbrauch Primarluft	125 19 65 kg/h 0,570 12	205 27 einstellbar m ³ st./h 0,772 12	225 27 einstellbar m ³ st./h 0,899 12
Brenner max 11 Kw-min 3,5 Kw			
Einspritzv.Brenner 1/100 mm. Einspritzv. ZundBrenner 1/100 mm Kleinstellung 1/100 mm Verbrauch Primarluft	155 19 85 kg/h 0,859 13	270 27 einstellbar m ³ st./h 1,164 13	300 27 einstellbar m ³ st./h 1,354 12

TABELLE TECHNISCHE "BRENNER - DATEN" MOD. PC...-GP, CF...-GP

	12,68 kwh/KG G30 FLUSSIGGASS 50 mbar	9,45 kwh/m ³ St. G20 ERDGAS H 20 mbar	8,12 kwh/m ³ St. G25 ERDGAS L 20 mbar
Brenner max 3,5 kW- min. 1,5 kW			
Einspritzv.Brenner 1/100 mm.	80	145	155
Einspritzv.ZundBrenner 1/100 mm	50	einstellbar	einstellbar
Kleinstellung 1/100 mm	20	35	35
Verbrauch	kg/h 0,276	m ³ st./h 0,370	m ³ st./h 0,431
Primarluft	offene	offene	12
Brenner max 5,5 kW- min. 2 kW			
Einspritzv.Brenner 1/100 mm.	100	175	190
Einspritzv.ZundBrenner 1/100 mm	60	einstellbar	einstellbar
Kleinstellung 1/100 mm	20	35	35
Verbrauch	kg/h 0,434	m ³ st./h 0,582	m ³ st./h 0,677
Primarluft	offene	20	7
Brenner max 7,5 kW- min. 3 kW			
Einspritzv.Brenner 1/100 mm.	117	205	225
Einspritzv.ZundBrenner 1/100 mm	75	einstellbar	einstellbar
Kleinstellung 1/100 mm	20	35	35
Verbrauch	kg/h 0,591	m ³ st./h 0,794	m ³ st./h 0,862
Primarluft	20	20	7
Brenner max 7,3 Kw-min 2,2 Kw			
Einspritzv.Brenner 1/100 mm.	125	205	225
Einspritzv.ZundBrenner 1/100 mm	19	27	27
Kleinstellung 1/100 mm	65	einstellbar	einstellbar
Verbrauch	kg/h 0,570	m ³ st./h 0,772	m ³ st./h 0,899
Primarluft	12	12	12
Brenner max 11 Kw-min 3,5 Kw			
Einspritzv.Brenner 1/100 mm.	155	270	300
Einspritzv. ZundBrenner 1/100 mm	19	27	27
Kleinstellung 1/100 mm	85	einstellbar	einstellbar
Verbrauch	kg/h 0,859	m ³ st./h 1,164	m ³ st./h 1,354
Primarluft	13	13	13

ANORDNUNGEN FÜR DIE UMRÜSTUNG UND INSTALLATION VON ANDEREN GASARTEN

Unsere Geräte werden mit Flüssiggas eingestellt und überprüft (siehe Typenschild).

Die Umrüstung oder Anpassung an eine andere Gasart darf nur von einem spezialisierten Techniker durchgeführt werden. Die Düsen für die verschiedenen Gasarten befinden sich in einem der Lieferung beiliegenden Säckchen und sind in Hundertstel von mm ausgezeichnet. (Siehe Tabelle „Technische Daten der Brenner“).

AUSTAUSCH DER DUSEN DER OFFENEN FLAMMEN MOD. PC..., CF...

Die Gitter, Brenner und Becken entfernen, die Düsen mit einem passenden Schlüssel herauserschrauben und durch geeignete Düsen ersetzen. Die Primarluft (h) (siehe Tabelle Technische Daten "Brenner") einstellen, dazu die Befestigungsschraube und die Gegenmutter lösen. Die kleinste Flamme durch Drehen der Schraube nach rechts oder links einstellen, bis die Wärmeleistung 1,2 kW für den Brenner mit 3,5 kW und 1,8 kW für den Brenner mit 5,5 kW erreicht hat. Nach erfolgter Einstellung die Schraube und Gegenmutter wieder festziehen.

Achtung: für den Betrieb mit Flüssiggas muss die Regulierschraube der kleinsten Flamme ganz hineingeschraubt werden.

AUSTAUSCH DER DUSEN DER OFFENEN FLAMMEN MOD. PC...-GP, CF...-GP

Hauptdüsen (Abb. C):

Die Topfhalter, die Brenner und die Schalen entfernen und mit einem 12er - Schlüssel die Düsen durch die passenden neuen Düsen ersetzen; die Arretierschraube lösen und die Primarluft (h) einstellen (siehe Tabelle der Technischen Merkmale der „Brenner“). Nach der Einstellung die Schraube festziehen, die Mindestgaszufuhr durch Drehen der Schraube nach links oder rechts einstellen, bis die Wärmeleistung 1,5 kW für den 3,5-kW-Brenner, 2 kW für den 5,5-kW-Brenner und 3 kW für den 7,5-kW-Brenner erreicht.

Hinweis: Bei Betrieb mit Flüssiggas die Einstellschraube der Mindestgaszufuhr bis zum Anschlag fest anziehen.

Diisen der Leitflamme (Abb. D):

Die Topfhalter, die Brenner und die Schalen entfernen; mit einem 8er-Schlüssel den Dusenhalterblock lockern, mit einem Iler-Schlüssel den Boden des Dusenhalterblocks abschrauben, mit einem Flachschaubenzieher die Dtise der Leitflamme abdrehen und durch die passende neue ersetzen; anschließend die letztere bis zum Anschlag festschrauben. Den Block wieder zusammenbauen und mit der Einstellbuchse die Luftzufuhr einstellen, bis die Leitflamme ohne Flackern brennt und eine intensive blaue Farbe annimmt.

AUSTAUSCH DER DUSE DES BACKOFENBRENNERS

Um die Duse des Backofens auszutauschen ist wie folgt vorzugehen: •

Die Backofensohle herausnehmen;

Die Befestigungsschrauben der Schutzvorrichtung der Brennerduse lösen,

Die Duse mit einem passenden Schlüssel herausschrauben und ersetzen (siehe Tabelle Technische Daten "Brenner").

Die Regulierbuchse auf den entsprechenden Wert laut Tabelle "Technische Daten" einstellen. Dazu die Befestigungsschraube und die Gegenmutter lösen. Die kleinste Flamme durch Drehen der Schraube nach rechts oder links einstellen, bis die Wärmeleistung 2,2 kW für den Brenner mit 7,3 kW und 3,5 kW für den Brenner mit 11 kW erreicht hat. Dieser Vorgang ist erst dann möglich, nachdem der Backofenbrenner für ca. 20 Minuten auf Maximalleistung betrieben wurde (Drehknopf auf Pos. 300).

Anschließend die Schutzvorrichtung der Brennerduse wieder befestigen.

Mit einem passenden Schlüssel die Zundbrennerduse austauschen.

Nach der Einstellung ist die Zündung sowohl bei größter als auch kleinster Flamme zu kontrollieren. Außerdem ist sicherzustellen, dass der schnelle Wechsel von der größten zur kleinsten Flamme keine Probleme bereitet und die Flamme bei raschen Öffnen oder Schließen der Backofentür nicht erlischt.

Achtung: für den Betrieb mit Flüssiggas muss die Regulierschraube ganz hineingeschraubt werden.

BETRIEBSKONTROLLE

Dem Gerät liegen die für die Benutzung erforderlichen Anleitungen bei.

Die Geräte auf Gasaustritte überprüfen.

Die Zündung und die Flamme des Hauptbrenners kontrollieren.

Dem Betreiber wird nachdrücklich empfohlen, das Gerät nur gemäß den Anleitungen zu benutzen.

WARTUNG

Nach längerer Benutzung des Geräts ist es für einen sicheren Betrieb unerlässlich, eine regelmäßige Wartung durchzuführen, wir empfehlen daher den Abschluss eines Servicevertrages.

Die Durchführung der Wartung hat unter Einhaltung der geltenden Bestimmungen und der vorliegenden Anleitungen durch spezialisiertes Fachpersonal zu erfolgen.

ERSATZTEILE

Offene Flamme:

Es ist möglich, nach Entfernung des Frontpaneels die Gashahne auszuwechseln; für den Austausch der Thermolemente und Brenner müssen die Topfhalter und Schalen entfernt werden.

Gasbackofen:

Der Austausch des Hahns, der Zeitschaltuhr, der Thermolemente, der Brenner und Zundkerzen erfolgt im Backofeninneren nach Entfernen des Bodens oder der Bedienblende.

ZUNDEN UND EINSTELLEN DER OFFENEN FLAMMEN MOD. PC...-G, CF...-

Achtung: - Das Gerät nur unter Aufsicht benutzen! Auf dem vorderen Paneel ist über jedem Drehknopf ein Symbol angebracht, das anzeigt, welcher Brenner zu diesem Brennkopf gehört ^ Zum Zünden der Flamme ist der Drehknopf von der Position "0" nach links auf das Zeichen zu drehen (L) (siehe Abbildung); den Drehknopf gedrückt halten und den Druckknopf mit dem Symbol L betätigen, bis der Brenner zündet.

Den Drehknopf für einige Sekunden gedrückt halten und danach loslassen. Sollte die Flamme erloschen, ist der Vorgang zu wiederholen. Durch Drehen des Drehknopfs auf die Position wird der (j) Brenner auf die kleinste Flamme gestellt Zum Ausschalten der Flamme ist der Drehknopf wieder auf die Position „0" zu drehen

ZUNDEN UND EINSTELLEN DER OFFENEN FLAMMEN MOD. PC...-GP, CF...-GP

Auf dem Bedienfeld auf der Vorderseite ist über jedem Einstellknopf der Brenner angegeben, auf den er sich bezieht, durch das Symbol gekennzeichnet ^

Drehen Sie zum Zünden den Einstellknopf von der Position "0" nach links bis auf das Symbol - (siehe Abbildung), drücken Sie den Knopf nieder und zünden Sie den Brenner mit einem Gasanzünder.

Halten Sie den Knopf für einige Sekunden gedrückt, bis die Leitflamme gezündet ist. Sollte die Flamme erloschen, ist der Vorgang zu wiederholen.

Drehen Sie den Einstellknopf für maximale Brennerleistung auf das Symbol (§)

Drehen Sie den Einstellknopf für die minimale Brennerleistung auf das Symbol

Drehen Sie den Schalter zum Ausschalten auf die Position "0".

ZÜNDUNG UND EINSTELLUNG DES BRENNERS DES GAS-BACKOFENS

Zum Zünden der Flamme ist der Drehknopf von der Position "0" nach links auf das Zeichen "Ж" zu drehen (siehe Abbildung; den Drehknopf gedrückt halten und den Druckknopf mit dem Symbol *L* betätigen, bis der Brenner zündet.

Die Flamme kann durch die Inspektionsoffnung in der Backofensohle kontrolliert werden; nach einigen Sekunden den Drehknopf loslassen. Sollte die Flamme erloschen, ist der Vorgang zu wiederholen. Den Drehknopf auf die gewünschte Temperatur stellen.

Zum Ausschalten des Backofens den Drehknopf nach rechts auf die Position 0 drehen.

Achtung!: - Bei eingeschaltetem Backofen darf dessen Tür **nicht** offen bleiben, da sonst die Drehknöpfe überhitzt und beschädigt werden könnten.

Zur Beachtung: Die Herde mit Gasbackofen sind mit einem akustischen Signalgeber ausgestattet, der eine Zeit von max. 120 Minuten signalisieren kann. Den Drehknopf nach rechts auf die vorgewählte Zeit zwischen 0 und 120 Minuten drehen (siehe Abbildung). Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal.

ELEKTRISCHER BACKOFEN

V \

Zur Einstellung der gewünschten Temperatur den Einstellknopf nach rechts drehen.

Den Einstellknopf nach links auf Position 0 drehen, um den Ofen abzuschalten.

A
J

gg Drehen Sie zum Einschalten des Backofens den Einstellknopf (siehe Abbildung) nach rechts *Y* oder links auf eine der folgenden Stellungen:

Li

Unter- + Oberhitze

Unterhitze

Oberhitze

Warnhinweis: Schließen Sie immer die Tür während des Backofenbetriebs, da die Einstellknöpfe und die Abdeckblende durch die austretende Hitze beschädigt werden können.

ANWEISUNGEN ZUR ABLEITUNG DER ABGASE

Geräte des Typs "A" (siehe Typenschild)

Die Verbrennungsabgase der Geräte des Typs "A" müssen in dafür bestimmte Abzugshauben oder ähnliche Vorrichtungen, die mit einem leistungsfähigen Kamin oder mit einer Abzugsoffnung direkt ins Freie verbunden sind, abgeleitet werden. (**Natürliche Ableitung** Abb. 1)

Bei Fehlen obiger Einrichtungen ist der Einsatz einer direkt mit dem Freien verbundenen Luftabsauganlage zulässig, (**Forcierte Ableitung** Abb.2), die Leistung dieser Anlage darf nicht unter der im Punkt 4.3 der Bestimmung UNI-CIG 8723 festgelegten Leistung liegen.

Im Falle der forcierten Ableitung

Die Gaszufuhr zum Gerät muss direkt mit dem Ableitungssystem verbunden sein und im Falle eines Absinkens der Leistung des Systems unter die im Punkt 4.3 der Bestimmung UNI-CIG 8723 festgelegten Leistung unterbrochen werden.

Eine neuerliche Gaszufuhr darf ausschließlich manuell möglich sein.

NATURLICHE ABLEITUNG Abb.1

1) Abzugshaube

FORCIERTE ABLEITUNG Abb.2

1) Abzugshaube

2) Unterbrecher

REINIGUNG UND WARTUNG

Achtung!: Zur Reinigung darf das Gerät von außen auf keinem Fall mit einem direkten Wasserstrahl oder einem Hochdruckreiniger abgespritzt werden.

Das Gerät muss jeden Abend nach Betriebsende sorgfältig gereinigt werden. Die tägliche Reinigung nach dem Abschalten des Geräts garantiert den einwandfreien Betrieb und eine lange Lebensdauer der Anlage. Vor dem Reinigungsbeginn ist die Stromzufuhr zum Gerät zu unterbrechen. Die Stahlteile sind mit heiltem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel zu säubern. Anschließend mit sauberem Wasser gründlich nachspülen, damit alle Reinigungsmittelreste entfernt werden und mit einem weichen Tuch trockenreiben. Keine Scheuermittel oder atzende Reinigungsmittel verwenden.

Die emaillierten Teile sind mit Seifenwasser zu reinigen.

Backofen: die Reinigung des Backofens wird durch Entfernen des Stellgitters erleichtert.

Wichtiger Hinweis: Es wird empfohlen, die Anlage neben der regelmäßigen Reinigung und Wartung einmal jährlich von einem Installateur überprüfen zu lassen. Es ist daher ratsam, einen Servicevertrag abzuschließen.

VORGANGSWEISE IM SCHADENSFALL

Den Gasanschlusshahn schließen, die Stromzufuhr mittels der oberhalb des Geräts angebrachten Vorrichtung unterbrechen und den Kundendienst verständigen..

EMPFOHLENE VORGANGSWEISE NACH LANGEREM BETRIEBSSTILLSTAND

Den Gashahn schließen, die Stromzufuhr unterbrechen und die Anlage wie oben beschrieben reinigen.

TABLE DES MATIERES

DECLARATION DE CONFORMITE.....	27
TABLEAU DES DONNEES TECHNIQUES.....	27
INSTALLATION.....	27
CONTROLE DE LA VENTILATION.....	27
TUYAU DE RACCORDEMENT A L'ALIMENTATION DE GAZ.....	28
BRANCHEMENT ELECTRIQUE.....	28
CIRCUIT EQUIPOTENTIEL.....	28
CONTROLE DE LA PUISSANCE THERMIQUE.....	28
Raccordement pour gaz liquide G30/G31.....	29
Raccordement pour gaz methane H G20.....	29
CONTROLE DE L'AIR PRIMAIRE BRULEURS PRINCIPAUX ET GICLEURS VEILLEUSE.....	29
TABLEAU DES DONNEES TECHNIQUES DES BRULEURS MOD. PC..., CF.....	29
TABLEAU DES DONNEES TECHNIQUES DES BRULEURS MOD. PC...-GP, CF...-GP.....	30
DISPOSITIONS POUR LA TRANSFORMATION ET L'INSTALLATION POUR D'AUTRES TYPES DE GAZ	30
CHANGEMENT DU GICLEUR DU BRULEUR DES FEUX OUVERTS MOD. PC..., CF.....	30
CHANGEMENT DES GICLEURS DES FEUX OUVERTS MOD. PC...-GP, CF...-GP.....	30
Gicleurs principaux (fig. C):.....	30
Gicleurs veilleuse (fig. D):.....	31
CONTROLE DU FONCTIONNEMENT.....	31
ENTRETIEN.....	31
PIECES DETACHEES.....	31
Feux ouverts:	31
Four a gaz:.....	31
INSTRUCTIONS D'UTILISATION.....	31
ALLUMAGE ET REGLAGE DES FEUX OUVERTS.....	32
ALLUMAGE ET REGLAGE DES FEUX OUVERTS MOD. PC...-GP, CF...-GP.....	32
ALLUMAGE ET REGLAGE DU BRULEUR DU FOUR A GAZ.....	32
FOUR ELECTRIQUE.....	32
INSTRUCTIONS POUR L'EVACUATION DES PRODUITS DE COMBUSTION.....	33
Appareils de type "A" (voir plaque des caracteristiques).....	33
Encas d'evacuation forcee.....	33
NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	33
EN CAS D'ANOMALIE OU DE PANNE.....	33
INSTRUCTIONS EN CAS DE NON-UTILISATION PROLONGEE.....	33

DECLARATION DE CONFORMITE

Le fabricant declare que les appareils sont conformes aux standard de la directive CEE 90/396 pour la partie gaz et a la directive 73/23 pour la partie electrique. L'installation doit etre realisee dans le respect des normes en vigueur, en particulier pour ce qui touche a l'aeration du local d'installation et au systeme d'evacuation des produits de combustion. N.B.: Le constructeur decline toute responsabilite en cas de dommages directs et/ou indirects provoques par une installation non conforme, par la modification des appareils, par un mauvais entretien et une utilisation inappropriee, et dans tous les autres cas mentionnes dans les conditions de vente.

TABLEAU DES DONNEES TECHNIQUES

MODELE	DIMENSIONS cm	PUISSANCE NOMINALE Bruleur kW					PUISSANCE NOM. TOTALE kW		Raccord Gaz ISO 7-1	ABSOR. MAX. A	CABLE ALIM. mm ²
		Nr. Bral. Feux 3,5 kW	Nr. Bral. Feux 5,5 kW	Nr. Bral. Feux 7,5 kW	Four a gaz kW	Four el. 400 Vac/3N 50/60 Hz kW	Gas	Elet.			
PC-74G	40x70x90h	1	1	/	/	/	9	0,02	R1/2GM	0,01	3x1
PC-78G	80x70x90h	2	2	/	/	/	18	0,02	R1/2GM	0,01	3x1
PC-712G	120x70x90h	3	3	/	/	/	27	0,02	R3/4GM	0,01	3x1
PC-716G	160x70x90h	4	4	/	/	/	36	0,02	R3/4GM	0,01	3x1
CF4-78G	80x70x90h	2	2	/	7,3	/	25,3	0,02	R3/4GM	0,01	3x1
CF6-712GV	120x70x90h	3	3	/	7,3	/	34,3	0,02	R3/4GM	0,01	3x1
CF6-712G	120x70x90h	3	3	/	11	/	38	0,02	R3/4GM	0,01	3x1
CF4-78GE	80x70x90h	2	2	/	/	5	18	5	R3/4GM	10,4	5x1,5
CF6-712GEV	120x70x90h	3	3	/	/	5	27	5	R3/4GM	10,4	5x1,5
CF6-712GE	120x70x90h	3	3	/	/	6,9	27	6,9	R3/4GM	10,4	5x1,5
PC-74GP	80x70x90h	/	1	1	/	/	13	/	R1/2GM	/	/
PC-78GP	80x70x90h	1	2	1	/	/	22	/	R1/2GM	/	/
PC-712GP	80x70x90h	1	3	2	/	/	35	/	R3/4GM	/	/
PC-716GP	80x70x90h	2	4	2	/	/	44	/	R3/4GM	/	/
PCT-74GP	80x70x29h	/	1	1	/	/	13	/	R1/2GM	/	/
PCT-78GP	80x70x29h	1	2	1	/	/	22	/	R1/2GM	/	/
PCT-712GP	80x70x29h	1	3	2	/	/	35	/	R3/4GM	/	/
PCT-716GP	80x70x29h	2	4	2	/	/	44	/	R3/4GM	/	/
CF4-78GP	80x70x90h	1	2	1	7,3	/	29,3	/	R3/4GM	/	/
CF6-712GPV	120x70x90h	1	3	2	7,3	/	42,3	/	R3/4GM	/	/
CF6-712GP	120x70x90h	1	3	2	11	/	46	/	R3/4GM	/	/
CF4-78GPE	80x70x90h	1	2	1	/	5	22	5	R1/2GM	10,4	5x1,5
CF6-712GPEV	120x70x90h	1	3	2	/	5	35	5	R3/4GM	10,4	5x1,5
CF6-712GPE	120x70x90h	1	3	2	/	6,9	35	6,9	R3/4GM	10,4	5x1,5

INSTALLATION

Les operations d'installation, les eventuelles transformations necessaires a d'autres types de gaz et la mise en marche doivent etre confiees exclusivement a un personnel qualifie a cet effet, et effectuees dans le respect des normes en vigueur.

Les installations a gaz, les branchements electriques et les locaux dans lesquels les appareils sont installes doivent etre conformes aux normes applicables dans le pays d'installation; l'appareil doit en particulier etre installe dans un local bien aere, si possible sous une hotte d'aspiration pour garantir la bonne evacuation des produits de combustion. Le volume d'air necessaire a la combustion est de 2 m³/h par kW de puissance installee. **Attention!**: conformement aux dispositions internationales applicables, durant le branchement de l'appareil, il est necessaire de prevoir en amont de celui-ci un dispositif automatique assurant la coupure omnipolaire de l'alimentation de secteur; ce dispositif doit prevoir une ouverture des contacts de 3 mm minimum.

CONTROLE DE LA VENTILATION

S'assurer que les prises d'air sur l'exterieur du local d'installation sont suffisantes pour garantir le renouvellement d'air necessaire (se reporter a cet effet au chapitre 4.3 de la norme UNI-CIG. 8723).

L'appareil peut etre installe tel quel ou bien integre a une serie d'autres appareils du fabricant. Il est necessaire de veiller au respect d'une distance de 10 cm sur le pourtour de l'appareil de facon a prevenir tout contact avec d'eventuelles parois constituees de materiaux inflammables; il est egalement necessaire d'adopter les precautions necessaires pour garantir l'isolation thermique des parties inflammables, a travers par exemple l'installation d'une protection contre les radiations.

De maniere generate veiller a ce que les appareils soient installes de maniere sure et appropriee a leur fonctionnement. Les pieds a hauteur réglable des appareils permettent d'eliminer les eventuels ecart de niveau du sol. A titre informatif, il est rappele que les appareils installes a l'interieur d'edifices publics doivent repondre aux standards suivants:

En Italie:

1) Standards d'installation:

L'installation et l'entretien de l'appareil doivent etre effectues dans le respect des procedures et des tests d'utilisations prevus en particulier:

par la norme de securite anti-incendie et de prevention des mouvements de panique au sein d'edifices publics:

a) Indications a caractere general:

Pour tous les appareils:

Le branchement, la realisation des installations d'alimentation et l'installation des appareils, la ventilation et l'evacuation des fumees doivent etre conformes aux instructions du constructeur et confies a un personnel qualifie a cet effet, conformement aux normes UNI CIG 8723. Les composants electriques de l'installation doivent etre conformes aux normes C.E.I. en vigueur; doivent en outre etre respectees les dispositions prevues par les corps de pompiers. **Pour la Suisse:**

L'appareil doit etre installe dans le respect des normes de securite suisses en vigueur.

L'installation, la transformation et la reparation des appareils destines aux grandes cuisines, de meme que le retrait en cas de panne et la distribution de gaz, doivent s'effectuer exclusivement sur la base d'un contrat de maintenance passe avec un revendeur agree et dans le respect des normes techniques applicables.

TUYAU DE RACCORDEMENT A L'ALIMENTATION DE GAZ

Le raccordement a l'alimentation de gaz doit etre assure par l'intermediaire de tuyaux en acier ou en cuivre, eventuellement par l'intermediaire de tuyaux flexibles en acier, dans tous les cas conformes a la reglementation applicable. Chaque appareil doit etre pourvu d'un robinet de coupure du gaz a fermeture rapide. Une fois l'installation effectuee, il est necessaire de proceder a un controle pour s'assurer de l'absence de fuites de gaz au niveau des raccords. Pour proceder a ce controle n'avoir en aucun recours a une flamme mais faire usage de substances non corrosives (par exemple de l'eau savonneuse ou un spray special pour la detection des fuites). Avant leur livraison les appareils sont soumis a de rigoureux controles. Le type de gaz prevu, la pression d'alimentation et la categorie d'appartenance figurent sur la plaque des caracteristiques (voir annexe)

Note: l'annee de fabrication de l'appareil est indiquee au point "N" de la plaque des caracteristiques. Les deux premiers chiffres (par exemple 93) indiquent l'annee de fabrication.

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Le bornier de branchement se trouve derriere la paroi posterieure. Pour l'installation du cable d'alimentation proceder comme suit:

-Retirer le panneau posterieur,


- Faire passer le cable d'alimentation a travers le passe-fil, raccorder les conducteurs aux bornes correspondantes du bornier et les fixer.

- Bloquer le cable a l'aide du serre-fil et remettre en place le panneau. La longueur du conducteur de terre doit etre superieure a celle des autres conducteurs de telle sorte qu'en cas de rupture du presse-fil le conducteur de terre se decroche apres les conducteurs de tension.

N.B. Le cable d'alimentation doit avoir les caracteristiques suivantes: de type silicone pour resister a une temperature de 180°C et d'une section adaptee a la puissance de l'appareil (voir tableau des donnees techniques page 6).

CIRCUIT EQUIPOTENTIEL

L'appareil doit etre raccorde a un circuit equipotentiel.

La vis de raccordement est positionnee sur la partie posterieure de l'appareil et est marquee du symbole .

Attention!: le fabricant decline toute responsabilite en cas de dommages causes par une installation non conforme aux instructions prevues a cet effet.

CONTROLE DE LA PUISSANCE THERMIQUE

Les appareils doivent etre controles afin de s'assurer que la puissance thermique correspond a celle prevue: La puissance thermique est indiquee sur la plaque des caracteristiques apposee sur l'appareil; S'assurer prealablement que l'appareil est prevu pour le type de gaz distribue en verifiant que l'indication figurant sur la plaque des caracteristiques correspond au type de gaz a utiliser. Pour adapter l'appareil a un type de gaz different, s'assurer que ce dernier est conforme aux indications presentes dans le manuel des instructions.

La pression doit être mesurée à l'aide d'un manomètre (à mesure minimum de 0,1 mbar) à raccorder à la prise prévue à cet effet.

Pour cela, retirer la vis de fermeture hermetique et introduire le raccord du manometre.

Une fois le controle de la pression effectuee, remettre en place la vis, bien la serrer et controler que la tenue est hermetique.

Raccordement pour gaz liquide G30/G31

La pression d'alimentation du gaz liquide est de 30 mbar (butane) ou de 37 mbar (propane).

Controler la plaque des caracteristiques, mesurer la pression et s'assurer que le gicleur installe est conforme a la description fournie par le fabricant.

Raccordement pour gaz methane H G20

La pression d'alimentation du gaz methane est de 20 mbar.

Controler la plaque des caracteristiques, mesurer la pression et s'assurer que le gicleur installe est conforme a la description fournie par le fabricant.

CONTROLE DE L'AIR PRIMAIRE BRULEURS PRINCIPAUX ET GICLEURS VEILLEUSE

Tous les bruleurs sont pourvus d'un regulateur d'air qui, par l'intermediaire d'une douille reglable et blocable a l'aide d'une vis, permet le dosage de l'air primaire. Dans le tableau "Donnees techniques bruleurs" sont indiquees des valeurs approximatives pour le parametre "h" (air primaire). Le debit d'air primaire doit être regie de facon a prevenir les extinctions de flamme alors que le bruleur est froid et les retours de flamme alors qu'il est chaud.

Le reglage de l'air des veilleuse est effectuee lors du controle technique final pour le gaz prévu pour l'alimentation de l'appareil.

En cas de transformation pour l'utilisation d'un autre type de gaz, regler l'air en intervenant sur la douille de reglage jusqu'a ce que la veilleuse ne tremble plus et que sa couleur soit un bleu intense.

TABLEAU DES DONNEES TECHNIQUES DES BRULEURS MOD. PC..., CF...

	12.8 kWh/KG G30 BUTANE 30 mbar	12.8 kWh/KG G31 PROPANE 37 mbar	9.45 kWh/m ³ st. G20 METHANE H 20 mbar	8,12 kWh/m ³ st. G25 METHANE L 25 mbar
Bruleur max. 3,5 kW - min. 1,2kW				
Injecteur bruleur 1/100 mm	93	93	145	150
Reglage du minimum 1/100 mm	60	60	reglable	reglable
Consommation	kg/h 0.273	kg/h 0.273	m ³ st./h 0.37	m ³ st./h 0.431
Air primaire h=mm	27	27	14	14
Bruleur max. 5,5 kW - min. 1,8kW				
Injecteur bruleur 1/100 mm	117	117	180	190
Reglage du minimum 1/100 mm	70	70	reglable	reglable
Consommation	kg/h 0.43	kg/h 0.43	m ³ st./h 0.582	m ³ st./h 0.677
Air primaire h=mm	27	27	14	14
Bruleur four max. 7,3 kW - min. 2.2kW				
Injecteur bruleur 1/100 mm	145	145	205	215
Reglage du minimum 1/100 mm	75	75	reglable	reglable
Injecteur veilleuse	1x19	1x19	1x27	1x27
Consommation	kg/h 0.570	kg/h 0.570	m ³ st./h 0.772	m ³ st./h 0.899
Air primaire h=mm	12	12	12	12
Bruleur four max. 11 kW - min. 3,5kW				
Injecteur bruleur 1/100 mm	175	175	270	285
Reglage du minimum 1/100 mm	100	100	reglable	reglable
Injecteur veilleuse	1x19	1x19	1x27	1x27
Consommation	kg/h 0.859	kg/h 0.859	m ³ st./h 1,164	m ³ st./h 1,355
Air primaire h=mm	13	13	13	13

TABLEAU DES DONNEES TECHNIQUES DES BRULEURS MOD. PC...-GP, CF...-GP

	12.8 kWh/KG G30 BUTANE 30 mbar	12.8 kWh/KG G31 PROPANE 37 mbar	9.45 kWh/m ³ st. G20 METHANE H 20 mbar	8,12 kWh/m ³ st. G25 METHANE L 25 mbar
Bruleur max. 3,5 kW - min. 1,15 kW				
Injecteur bruleur 1/100 mm	90	90	145	155
Reglage du minimum 1/100 mm	50	50	reglable	reglable
Injecteur veilleuse	20	20	30	30
Consommation	kg/h 0,276	kg/h 0,276	m ³ st./h 0,370	m ³ st./h 0,431
Air primaire h=mm	ouvert	ouvert	ouvert	12
Bruleur max. 5,5 kW - min. 1,55 kW				
Injecteurbruleur 1/100 mm	115	115	175	190
Reglage du minimum 1/100 mm	60	60	reglable	reglable
Injecteur veilleuse	20	20	35	35
Consommation	kg/h 0,434	kg/h 0,434	m ³ st./h 0,582	m ³ st./h 0,677
Air primaire h=mm	ouvert	ouvert	20	7
Bruleur max. 7,5 kW - min. 2,5 kW				
Injecteurbruleur 1/100 mm	135	135	205	225
Reglage du minimum 1/100 mm	75	75	reglable	reglable
Injecteur veilleuse	20	20	35	35
Consommation	kg/h 0,591	kg/h 0,591	m ³ st./h 0,794	m ³ st./h 0,862
Air primaire h=mm	20	20	20	7
Bruleur four max. 7,3 kW - min. 2.2 kW				
Injecteurbruleur 1/100 mm	145	145	205	215
Reglage du minimum 1/100 mm	75	75	reglable	reglable
Injecteur veilleuse	1x19	1x19	1x27	1x27
Consommation	kg/h 0.570	kg/h 0.570	m ³ st./h 0.772	m ³ st./h 0.899
Air primaire h=mm	12	12	12	12
Bruleur four max. 11 kW - min. 3,5kW				
Injecteurbruleur 1/100 mm	175	175	270	285
Reglage du minimum 1/100 mm	100	100	reglable	reglable
Injecteur veilleuse	1x19	1x19	1x27	1x27
Consommation	kg/h 0.859	kg/h 0.859	m ³ st./h 1,164	m ³ st./h 1,355
Air primaire h=mm	13	13	13	13

DISPOSITIONS POUR LA TRANSFORMATION ET L'INSTALLATION POUR D'AUTRES TYPES DE GAZ

Les appareils sont testes et regies pour gaz liquide (voir plaque).

La transformation ou l'adaptation pour un autre type de gaz doit etre confiee a un technicien specialise. Les gicleurs destines aux differents types de gaz sont contenus dans un sachet inclus dans la fourniture et sont marques en centiemes de millimetres (voir le tableau "Donnees techniques braleurs").

CHANGEMENT DU GICLEUR DU BRULEUR DES FEUX OUVERTS MOD. PC..., CF...

Retirer les grilles, les braleurs et les bacs, et a l'aide d'une cle appropriee remplacer les gicleurs installes par les gicleurs adaptes, regler l'air primaire (h) (voir tableau des donnees techniques des braleurs) en devisant la vis de blocage et le contre-ecrou. Une fois le reglage effectue, serrer a nouveau la vis et le contre-ecrou, regler le minimum en tournant la vis vers la droite ou vers la gauche jusqu'a ce que la puissance thermique atteigne 1,2 kW pour le bruleur de 3,5 kW et 1,8 pour le bruleur de 5,5 kW. **Attention:** pour le fonctionnement au gaz liquide, la vis de reglage du minimum doit etre bloquee a fond.

CHANGEMENT DES GICLEURS DES FEUX OUVERTS MOD. PC...-GP, CF...-GP

Gicleurs principaux (fig. C):

Retirer grilles, bruleurs et bac; a l'aide d'une cle de 12 remplacer les gicleurs par ceux appropriees, regler l'air primaire (h) (voir tableau des donnees techniques "braleurs") en devisant la vis de blocage. Une fois le reglage effectue, serrer la vis, regler le minimum en tournant la vis a droite ou a gauche jusqu'a ce que la puissance thermique atteigne 1,15 kW pour le bruleur de 3,5 kW, 1,55 kW pour le bruleur de 5,5 kW et 2,5 kW pour le bruleur de 7 kW. **Avertissement:** pour le fonctionnement a l'aide de gaz liquide, la vis de reglage du minimum doit etre serree a fond.

Gicleurs veilleuse (fig. D):

Retirer grilles, braleurs et bac; a l'aide d'une cle de 8 desserrer le bloc porte-gicleur; a l'aide d'une cle de 11 devisser le fond du support gicleur; a l'aide d'un tournevis a pointe plate devisser le gicleur et le remplacer par celui approprie (le serrer a fond).

Remonter le tout et regler l'air en intervenant sur la douille de reglage jusqu'a ce que la flamme de la veilleuse ne tremble plus et que sa couleur soit un bleu intense.

CHANGEMENT DU GICLEUR DU BRULEUR FOUR

Pour changer le gicleur du braleur four, proceder comme suit:

Retirer la sole du four;

Devisser les vis de fixation de la protection du gicleur du braleur;

A l'aide d'une cle appropriee, remplacer le gicleur (voir tableau des donnees techniques des braleurs, page 7);

Regler la position de la bague de reglage d'air sur la base de la valeur indiquee dans le tableau des donnees techniques en devisant la vis de blocage et le contre-ecrou, regler le minimum en tournant la vis vers la droite ou vers la gauche jusqu'a ce que la puissance thermique atteigne 2,2 kW pour le braleur de 7,3 kW et 3,5 pour le braleur de 11 kW; cette operation est possible uniquement apres avoir fait fonctionner au maximum le braleur du four pendant 20 minutes environ (commande sur la position 300); Une fois l'operation effectuee, remettre en place la protection du gicleur braleur; A l'aide d'une cle appropriee remplacer le gicleur de la veilleuse;

Une fois le reglage effectuee controler l'allumage aussi au maximum qu'au minimum; s'assurer qu'en passant brusquement du maximum au minimum la flamme ne presente aucun probleme et qu'elle ne s'eteint pas en fermant ou en ouvrant rapidement la porte du four. **Attention:** pour le fonctionnement au gaz liquide, la vis de reglage du minimum doit etre visser a fond.

CONTROLE DU FONCTIONNEMENT

L'appareil est fourni avec les instructions necessaires a l'utilisation.

S'assurer de l'absence de fuites de gaz au niveau des appareils.

Controler l'allumage et la flamme du braleur principal.

Il est recommande de veiller a ce que l'appareil soit bien utilise dans le respect des instructions prevues a cet effet.

ENTRETIEN

L'utilisation reguliere de l'appareil rend indispensables des interventions d'entretien a effectuer a intervalles reguliers pour garantir la securite necessaire a son fonctionnement; il est par consequent recommande d'etablir un contrat d'entretien.

Les interventions d'entretien doivent etre confiees a un personnel qualifie a cet effet, lequel doit respecter les normes en vigueur et les indications du fabricant de l'appareil.

PIECES DETACHEES

Feux ouverts:

Il est possible de changer les robinets en retirant le panneau anterieur; le changement des thermocouples et des braleurs prevoit le retrait des grilles et des bacs.

Four a gaz:

il est possible de proceder au remplacement du robinet, du timer, des bougies, des thermocouples et des braleurs en accedant a l'interieur du four et/ou en retirant la sole ou la facade.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Attention: - Veiller a ce que l'appareil reste sous surveillance durant son fonctionnement!

ALLUMAGE ET REGLAGE DES FEUX OUVERTS

Sur le panneau frontal, au-dessus de chaque commande, est indique le braleur correspondant a travers le symbole # .

Pour l'allumage, tourner la commande vers la gauche, de la position "0" a la position (I) (voir figure), la maintenir enfoncee et appuyer sur le bouton marque du symbole L jusqu'a ce que le feu s'allume.

La commande doit etre maintenue enfoncee pendant quelques secondes puis relachee. Dans le cas ou la flamme s'eteindrait, effectuer a nouveau les memes operations. En ramenant la commande sur la position (j) le braleur est mis au minimum. Pour eteindre la flamme, il suffit ensuite d'amener la commande sur la position "0".

ALLUMAGE ET REGLAGE DES FEUX OUVERTS MOD. PC...-GP, CF...-GP

Sur le panneau anterieur, au-dessus de chaque commande, est indique le braleur correspondant, accompagne du symbole .

Pour l'allumage, se munir d'un allume-gaz, tourner la commande vers la gauche, de la position "0" au symbole ^ (voir figure); la maintenir enfoncee et allumer le gaz. La commande doit etre maintenue enfoncee pendant quelques secondes puis relachee pour allumer la veilleuse.

Si la flamme s'eteint repeter la procedure.^

En amenant la commande sur la position (II) le braleur est au maximum

En amenant la commande sur la position (i) le braleur est au minimum.

Pour eteindre, replacer la commande sur la position "0".

ALLUMAGE ET REGLAGE DU BRULEUR DU FOUR A GAZ

Pour l'allumage, tourner la commande vers la gauche en l'amenant de la position "0" a la position (voir figure); la maintenir enfoncee et appuyer sur le bouton marque du symbole L jusqu'a ce que le four s'allume.

A travers l'ouverture presente sur la sole du four, il est possible de controler la flamme; au bout de quelques secondes relacher la commande. Dans le cas ou la flamme s'eteindre, repeter l'operation. Regler la commande pour obtenir la temperature voulue.

Pour eteindre le four, tourner la commande vers la droite jusqu'a la position "0".

Attention!: Lorsque le four est allume, la porte **ne doit en aucun cas** rester ouverte pour ne pas risquer de chauffer et d'endommager les commandes.

Note: les cuisinieres equipees de four a gaz sont dotees d'un timer a signal sonore programmable pour une duree maximum de 120 minutes. Tourner la commande vers la droite et la positionner sur la duree voulue comprise entre 0 et 120 minutes (voir figure); une fois cette duree ecoulee est emis un signal sonore.

^~|y

V

FOUR ELECTRIQUE

: Tourner la commande vers la droite pour programmer la temperature voulue. Pour eteindre le four, tourner la commande vers la gauche jusqu'a la position 0.



Pour l'allumage du four, tourner la commande du selecteur (voir figure) vers la droite ou vers la gauche pour la placer sur une des positions suivantes:

\

Resistance inferieure + superieure

Resistance inferieure Resistance

superieure

Avertissement: lorsque le four est allume, la porte ne doit pas restee ouverte pour ne pas risquer de surchauffer et d'endommager les commandes et les plaques metalliques de protection.

INSTRUCTIONS POUR L'EVACUATION DES PRODUITS DE COMBUSTION

Appareils de type "A" (voir plaque des caracteristiques)

Pour les appareils de type "A", les produits de combustion doivent etre evacues par l'intermediaire de hottes ou dispositifs similaires raccordes a une conduite de securite d'un tirage suffisant ou bien directement sur l'exterieur (**evacuation naturelle** - Fig. 1).

Differemment, il est possible d'utiliser un systeme d'aspiration d'air a evacuation directe sur l'exterieur (**evacuation forcee** - Fig. 2), ~~de debit non inferieur~~ au standard prevu par le chapitre 4.3 de la norme UNI-CIG 8723.

En cas d'evacuation forcee

L'alimentation du gaz de l'appareil doit etre directement asservie au systeme d'evacuation et doit etre immediatement coupee dans le cas ou le debit de ce systeme deviendrait inferieur au standard prevu par le chapitre 4.3 de la norme UNI-CIG 8723.

Le retablissement de l'alimentation de gaz doit etre de type manuel uniquement.

EVACUATION NATURELLE Fig. 1

VACUATION FORCEE Fig. 2

1) Hotte d'aspiration

- 1) Hotte d'aspiration
- 2) Asservissement

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Attention!: ne pas nettoyer la partie externes de l'appareil a l'aide de jets d'eau directs ou a haute pression.

Une fois l'utilisation terminee veiller a nettoyer soigneusement l'appareil. Un nettoyage quotidien de l'appareil une fois celui-ci eteint est gage de bon fonctionnement et de longue duree.

Avant de proceder au nettoyage, couper l'alimentation electrique. Les parties en acier doivent etre nettoyees a l'aide d'eau chaude et d'un detergent neutre; rincer ensuite abondamment afin d'eliminer toute trace de detergent puis essuyer a l'aide d'un chiffon sec. Ne pas utiliser de detergents abrasifs ou corrosifs.

Les parties emaillees doivent etre nettoyees a l'aide d'eau savonneuse.

Four: pour faciliter le nettoyage du four, retirer la grille.

Important: outre le nettoyage et l'entretien, il est recommande de proceder au moins une fois par an au controle des appareils (controle a confier a un installateur qualifie); il est par consequent recommande d'etablir un contrat d'assistance.

EN CAS D'ANOMALIE OU DE PANNE

Fermer le robinet de gaz, couper la tension a l'aide du dispositif situe en aval et prendre contact avec le service d'assistance.

INSTRUCTIONS EN CAS DE NON-UTILISATION PROLONGEE

Fermer le robinet de gaz couper la tension et nettoyer l'appareil comme indique ci-dessus

ОГЛАВЛЕНИЕ

ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ.....	35
ТАБЛИЦА ТЕХНИЧЕСКИХ ДАННЫХ.....	35
УСТАНОВКА.....	35
ПРОВЕРКА ВЕНТИЛЯЦИИ.....	35
ТРУБКИ ДЛЯ ПОДКЛЮЧЕНИЯ ГАЗА.....	36
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ СОЕДИНЕНИЕ.....	36
РАВНОПОТЕНЦИАЛЬНОСТЬ.....	36
ПРОВЕРКА ТЕПЛОВОЙ МОЩНОСТИ.....	36
Подключение сжиженного газа G30/G31.....	36
Подключение природного газа H G20.....	36
ПРОВЕРКА ПЕРВИЧНОГО ВОЗДУХА В ОСНОВНЫХ ГОРЕЛКАХ И ВСПОМОГАТ.ФОРСУНКАХ.....	37
ТАБЛИЦА ТЕХНИЧЕСКИХ ДАННЫХ ПО ГОРЕЛКАМ МОД. РС..., CF.....	37
ТАБЛИЦА ТЕХНИЧЕСКИХ ДАННЫХ ПО ГОРЕЛКАМ МОД. РС...-GP, CF...-GP.....	38
ПРАВИЛА ПРЕОБРАЗОВАНИЯ И ПОДКЛЮЧЕНИЯ ДРУГИХ ВИДОВ ГАЗА.....	38
ЗАМЕНА ФОРСУНКИ В ОТКРЫТЫХ КОНФОРКАХ МОД. РС..., CF.....	38
СМЕНА ОТКРЫТЫХ ФОРСУНОК.....	38
Основные форсунки (Рис. С):.....	38
Вспомогательные форсунки (Рис. D):.....	38
ЗАМЕНА ФОРСУНКИ В ГОРЕЛКЕ ДУХОВКИ.....	39
ПРОВЕРКА РАБОТЫ.....	39
ОБСЛУЖИВАНИЕ.....	39
ЗАПЧАСТИ.....	39
Открытые конфорки:.....	39
Газовая духовка.....	39
ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ.....	39
ПОДЖИГ И РЕГУЛИРОВАНИЕ КОНФОРОК МОД. РС...-G, CF...-G.....	40
ПОДЖИГ И РЕГУЛИРОВАНИЕ КОНФОРОК МОД. РС...-GP, CF...-GP.....	34
ПОДЖИГ И РЕГУЛИРОВАНИЕ КОНФОРОК В ГАЗОВОЙ ДУХОВКЕ.....	40
ЭЛЕКТРОДУХОВКА.....	40
ИНСТРУКЦИИ ПО ВЫВОДУ ПРОДУКТОВ ГОРЕНИЯ ГАЗА.....	41
Оборудование типа А (см. техническую таблицу).....	41
Случаи принудительной вытяжки.....	41
ОЧИСТКА И УХОД.....	41
ЧТО ДЕЛАТЬ В СЛУЧАЕ НЕИСПРАВНОСТИ.....	41
ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ОБОРУДОВАНИЕ БУДЕТ ПРОСТАИВАТЬ ДОЛГОЕ ВРЕМЯ.....	41

ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ

Производитель удостоверяет, что оборудование соответствует всем требованиям норм ЕС 90/396 для газового оборудования и 73/23 для электрического оборудования. При установке оборудования следует соблюдать действующие нормы и требования относительно вентиляции помещений и выводу продуктов горения газа.

Внимание! Производитель не несет ответственности за прямой или косвенный ущерб, причиненный в результате неправильной установки, внесения изменений, неправильного обслуживания или использования оборудования, равно как и в прочих случаях, указанных в условиях продажи.

ТАБЛИЦА ТЕХНИЧЕСКИХ ДАННЫХ

МОДЕЛЬ	РАЗМЕРЫ см	НОМИНАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ ГОРЕЛКИ кВт					ОБЩАЯ НОМ.МОЩНОСТЬ W		Соединен ие газа ISOR7	МАХ. ПОГЛ ОЩЕН ИЕ	ШНУР ПИТАНИ Я мм ²
		№. Откр. Конф. 3,5 kW	№. Откр. Конф. 5,5 kW	№. Откр. Конф. 7,5 kW	Газов ая духов ка	Эл.духовка 400 Vac/3N 50/60 Hz kW	Газ	Электр.			
PC-74G	40x70x90h	1	1	/	/	/	9	0,02	R1/2GM	0,01	3x1
PC-78G	80x70x90h	2	2	/	/	/	18	0,02	R1/2GM	0,01	3x1
PC-712G	120x70x90h	3	3	/	/	/	27	0,02	R3/4GM	0,01	3x1
PC-716G	160x70x90h	4	4	/	/	/	36	0,02	R3/4GM	0,01	3x1
CF4-78G	80x70x90h	2	2	/	7,3	/	25,3	0,02	R3/4GM	0,01	3x1
CF6-712GV	120x70x90h	3	3	/	7,3	/	34,3	0,02	R3/4GM	0,01	3x1
CF6-712G	120x70x90h	3	3	/	11	/	38	0,02	R3/4GM	0,01	3x1
CF4-78GE	80x70x90h	2	2	/	/	5	18	5	R3/4GM	10,4	5x1,5
CF6-712GEV	120x70x90h	3	3	/	/	5	27	5	R3/4GM	10,4	5x1,5
CF6-712GE	120x70x90h	3	3	/	/	6,9	27	6,9	R3/4GM	10,4	5x1,5
PC-74GP	80x70x90h	/	1	1	/	/	13	/	R1/2GM	/	/
PC-78GP	80x70x90h	1	2	1	/	/	22	/	R1/2GM	/	/
PC-712GP	80x70x90h	1	3	2	/	/	35	/	R3/4GM	/	/
PC-716GP	80x70x90h	2	4	2	/	/	44	/	R3/4GM	/	/
PCT-74GP	80x70x29h	/	1	1	/	/	13	/	R1/2GM	/	/
PCT-78GP	80x70x29h	1	2	1	/	/	22	/	R1/2GM	/	/
PCT-712GP	80x70x29h	1	3	2	/	/	35	/	R3/4GM	/	/
PCT-716GP	80x70x29h	2	4	2	/	/	44	/	R3/4GM	/	/
CF4-78GP	80x70x90h	1	2	1	7,3	/	29,3	/	R3/4GM	/	/
CF6-712GPV	120x70x90h	1	3	2	7,3	/	42,3	/	R3/4GM	/	/
CF6-712GP	120x70x90h	1	3	2	11	/	46	/	R3/4GM	/	/
CF4-78GPE	80x70x90h	1	2	1	/	5	22	5	R1/2GM	10,4	5x1,5
CF6-712GPEV	120x70x90h	1	3	2	/	5	35	5	R3/4GM	10,4	5x1,5
CF6-712GPE	120x70x90h	1	3	2	/	6,9	35	6,9	R3/4GM	10,4	5x1,5

УСТАНОВКА

- Действия по установке, перенастройке на другие виды газа и по введению в действие оборудования должны выполняться только квалифицированным персоналом.

- Газовые и электрические соединения, а также помещения, где устанавливается оборудование, должны соответствовать действующему законодательству государства. Помимо прочего, оборудование должно устанавливаться в хорошо вентилируемом помещении, предпочтительно под зонтом вытяжки, чтобы обеспечить полную вытяжку продуктов горения газа. Объем воздуха, необходимого для горения, составляет 2м³/час на кВт мощности.

Внимание! В соответствии с международными правилами, при подключении оборудования, следует установить сверху автоматическое устройство, позволяющее отключить все контакты от питающей сети. Контактное окно данного устройства должно быть, по крайней мере, 3 мм.

ПРОВЕРКА ВЕНТИЛЯЦИИ

Убедитесь в том, что выход воздуха в месте работы достаточен, чтобы обеспечить необходимую циркуляцию воздуха, как указано в параграфе 4,3 нормы 8723 UNI-CIG.

Оборудование может устанавливаться как отдельными элементами, так и вкпе с другим оборудованием нашего производства. Во избежание контакта стен с огнеопасными материалами, соблюдайте минимальное расстояние 10 см от оборудования; схожие меры следует предпринять для термической изоляции огнеопасных частей. Особое внимание уделите безопасности установки оборудования. Ножки оборудования можно регулировать по высоте, избегая, таким образом, разницы уровней.

Напоминаем, что устройства, установленные в местах общественного питания, следует выполнять следующие требования:

В Италии:

1) Нормы по установке

Установка и обслуживание оборудования должны выполняться с соблюдением правильных процедур и действующих предписаний:

- **нормы безопасности для предотвращения пожара и паники в общественных зданиях**

- a) общие инструкции

- для оборудования:

Соединение, установка систем и отдельных единиц оборудования, вентиляция и вытяжка испарений должны выполняться в соответствии с инструкциями производителя квалифицированным персоналом согласно норме UNI-CIG - 8723. Электрические соединения должны соответствовать действующим нормам E.I.C. Кроме того, должны соблюдаться нормы пожарной безопасности.

В Швейцарии:

Оборудование должно быть подключено в соответствии с действующими требованиями безопасности.

Установка, перенастройка и ремонт профессионального оборудования, ликвидация последствий поломок, а также газовые соединения могут выполняться только на основе договора по техобслуживанию, подписанного с профессиональной организацией, и с соблюдением всех технических норм.

ПОДСОЕДИНЕНИЕ ГАЗОВОЙ ТРУБКИ

Подключение газа должно производиться с помощью стальных или медных трубок, либо гибких стальных шлангов в соответствии с существующими нормами государства (если таковые нормы существуют). Каждую единицу оборудования надо снабдить вентилем для быстрого прерывания поступления газа. При установке оборудования необходимо проверить, нет ли утечек газа через сочленения трубок; используйте для этого не пламя, а любую не-коррозийную субстанцию, например мыльный раствор или специальные спреи для определения утечек. Все оборудование проходит на производстве тщательное тестирование, тип газа, рабочее давление и категория указаны на технической табличке.

Внимание! Год выпуска оборудования указан в пункте N на табличке данных. Первые две цифры (например, 93) означают год выпуска.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСТВА

Оборудование поставляется без соединительного шнура. Чтобы установить его, сделайте следующее:

- Снимите заднюю панель

- Проденьте соединительный шнур через кабельный канал, соедините провода с соответствующими клеммами в распределительной коробке и закрепите их на месте.

- Закрепите кабель в блокираторе и переустановите панель. Провод заземления должен быть длиннее других, так как в случае неисправности блокиратора кабеля, он отключит все остальные источники.

Внимание! Соединительный кабель должен обладать следующими характеристиками: тип H05RN-F с соответствующим сечением для мощности оборудования (см.таблицу технических данных).

РАВНОПОТЕНЦИАЛЬНОСТЬ

Оборудование должно быть подключено к равнопотенциальной системе.

Соединительный винт находится сзади и обозначен значком

Внимание! Производитель не несет ответственности и никак не компенсирует в течение действия гарантии ущерб, нанесенный в результате неправильной установки, выполненной без соблюдения инструкций.

ПРОВЕРКА ТЕПЛОВОЙ МОЩНОСТИ

Чтобы проверить тепловую мощность, оборудование следует протестировать следующим образом:

- Тепловая мощность (теплопроизводительность) указана на технической табличке оборудования.
- Прежде всего, проверьте, может ли оборудование работать на типе поставляемого газа. Затем проверьте, соответствует ли тип газа, указанный на технической табличке, газу, который вы собираетесь использовать. При перенастройке оборудования для использования другого типа газа убедитесь, что выбранный тип газа указан в данном сборнике инструкций.

Давление измеряется манометром (мин.разрешение 0,1 мбар), установленным на выпуске давления.

Уберите герметически закрученный болт и подсоедините трубку манометра.

После снятия показаний, установите обратно болт, герметично затянув его, и проверьте, нет ли утечек газа.

Подключение к сжиженному газу G30/G31

Давление, необходимое для подключения сжиженного газа, 30 мбар для бутана и 37 мбар для пропана.

Проверьте данные технической таблички, измерьте давление и убедитесь, что описание установленного насадка соответствует предоставленному производителем.

Подключение к природному газу H G20

Давление, необходимое для подключения к природному газу, 20 мбар.

Проверьте данные технической таблички, измерьте давление и убедитесь, что описание установленного насадка соответствует предоставленному производителем.

ПРОВЕРКА ПЕРВИЧНОГО ВОЗДУХА В ОСНОВНЫХ ГОРЕЛКАХ И ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ ФОРСУНКАХ

Все горелки снабжены пневморегулятором, регулирующим первичный воздух с помощью втулки, которая блокируется вентилем. В таблице «Технические данные горелки» указаны приблизительные значения параметра Н (первичный воздух). Сила воздушного потока регулируется, так что пламя не отделяется, когда горелка холодная, а также нет возврата пламени, когда горелка нагрета.

Вспомогательный воздух регулируется, когда оборудование тестируется или идет проверка газа.

Если вы хотите поменять тип применяемого газа, регулируйте воздушный поток с помощью втулки, пока пламя не перестанет шипеть и не приобретет ровный голубой цвет.

ТАБЛИЦА ТЕХНИЧЕСКИХ ДАННЫХ ДЛЯ ГОРЕЛОК МОД. РС..., СФ...

Горелка max 3,5 KW-min 1,2kW	12.8 kWчас/кг G30 БУТАН 30 mbar	12.8 kWчас/кг G31 ПРОПАН 37 mbar	9.45 kWчас/м ³ st. G20 ПРИРОДНЫЙ ГАЗ 20 mbar
Инжектор горелки 1/100 mm Min. Регулировка мощности 1/100 mm потребление первичного воздуха h=mm	93 60 0.273 kg/h 27	93 60 0.273 kg/h 27	145 регулир. 0.37 m ³ st./h 14
Горелка max 5,5 KW-min 1,8kW			
Инжектор горелки 1/100 mm Min. Регулировка мощности 1/100 mm Потребление первичного воздуха h=mm	117 70 0.43 kg/h 27	117 70 0.43 kg/h 27	180 регулир. 0.582 m ³ st./h 14
Горелка духовки max 7,3 kW- min 2.2kW			
Инжектор горелки 1/100 mm Min. регулировка мощности 1/100 mm Потр.первичного воздуха вспом.инжектора h=mm	145 75 1x19 0.570 kg/h 12	145 75 1x19 0.570 кг/час 12	205 регулир. 1x27 0.772 m ³ st./h 12
Горелка духовки max 11 kW -min 3,5kW			
Инжектор горелки 1/100 mm Min. регулировка мощности 1/100 mm Потр.первичного воздуха вспом.инжектора h=mm	175 100 1x19 0.859 kg/h 13	175 100 1x19 0.859 kg/h 13	270 регулир. 1x27 1.164 m ³ st./h 13



ТАБЛИЦА ТЕХНИЧЕСКИХ ДАННЫХ ДЛЯ ГОРЕЛОК МОД.. РС...-GP, CF...-GP

Горелка max 3,5 kW- min. 1,15 kW	12.8 kWh/KG G30 БУТАН 30 mbar	12.8 kWh/KG G31 ПРОПАН 37 mbar	9.45 kWh/m ³ st. G20 ПРИРОДНЫЙ ГАЗ H 20 mbar
Инжектор горелки 1/100 mm Мин.регулир.мощности 1/100mm Инжектор вспом.клап. 1/100mm Потребление первичн.воздуха h=mm	90 50 20 kg/ h 0,276 открыт	90 50 20 kg/ h 0,272 открыт	145 регулир. 35 m ³ st./h 0,370 открыт
Горелка max 5,5 kW- min. 1,55 kW			
Инжектор горелки 1/100 mm Мин.регулир.мощности 1/100mm Инжектор вспом.клап. 1/100 mm Потребление первичн.воздуха h=mm	115 60 20 kg/h 0,434 открыт	115 60 20 kg/h 0,427 открыт	175 регулир. 35 m ³ st./h 0,582 20
Горелка max 7,5 kW- min. 2,5 kW			
Инжектор горелки 1/100 mm Мин.регулир.мощности 1/100mm Инжектор вспом.клап. 1/100 mm Потребление первичн.воздуха h=mm	135 75 20 kg/h 0,591 20	135 75 20 kg/h 0,582 20	205 регулир. 35 m ³ st./h 0,794 20
Горелка духовки max 7,3 kW- min 2.2kW			
Инжектор горелки 1/100 mm Min. регулировка мощности 1/100 mm Потр.первичного воздуха вспом.инжектора h=mm	145 75 1x19 0.570 kg/h 12	145 75 1x19 0.570 kg/h 12	205 регулир. 1x27 0.772 m ³ st./h 12
Горелка духовки max 11 kW -min 3,5kW			
Инжектор горелки 1/100 mm Min. регулировка мощности 1/100 mm Потр.первичного воздуха вспом.инжектора h=mm	175 100 1x19 0.859 kg/h 13	175 100 1x19 0.859 kg/h 13	270 регулир. 1x27 1.164 m ³ st./h 13

ПРАВИЛА ПРЕОБРАЗОВАНИЯ И ПОДКЛЮЧЕНИЯ ДРУГИХ ВИДОВ ГАЗА

Все наше оборудование проверено и отрегулировано для потребления сжиженного газа (см. табличку внутри). Преобразование для другого вида газа должно выполняться квалифицированным специалистом. Форсунки для использования различных видов газа прилагаются в упаковке вместе с машиной и промаркированы в сотых частях мм (см. таблицу технических данных горелок).

ЗАМЕНА ФОРСУНКИ В ОТКРЫТЫХ КОНФОРКАХ в моделях РС..., CF...

Снимите решетки, горелки и емкости, с помощью гаечного ключа установите новые форсунки, открутив блокировочный вентиль и контргайку. Затем затяните обратно блокировочный вентиль и контргайку, отрегулируйте минимальную мощность поворачивая винт вправо или влево, пока тепловая мощность не достигнет 1,2 кВт на горелку 3,5 кВт и 1,8 на горелку 5,5 кВт.

Внимание! Для работы с сжиженным газом, винт для регулирования минимального выхода, должен быть полностью заблокирован

СМЕНА ОТКРЫТЫХ ФОРСУНОК

Основные форсунки (рис. C):

Снимите решетки, горелки и поддоны, с помощью гаечного ключа 12 замените форсунки на новые, отрегулируйте первичный воздух (h) (см. таблицу технических данных по горелкам), открутив предохранительный вентиль. После регулировки затяните винт, установите минимальный уровень пламени, поворачивая винт вправо или влево, пока тепловая мощность не достигнет 1,15 кВт на горелку 3,5 кВт; 1,55 кВт на горелку 5,5 кВт и 2,5 кВт на горелку 7 кВт.

Внимание! Если используется сжиженный газ, затяните регулируемый винт вниз.

Вспомогательные форсунки (рис. D):

Снимите решетки, горелки и поддоны, с помощью гаечного ключа 8 ослабьте патрон форсунки, гаечным ключом 11 открутите патрон форсунки до конца, открутите вспомогательную форсунку и замените ее на новую, затем затяните до конца. Установите обратно все снятые части и отрегулируйте воздух с помощью втулки, пока пламя не перестанет шипеть и не приобретет ровный голубой цвет.

ЗАМЕНА ФОРСУНОК В ГОРЕЛКЕ ДУХОВКИ

Для замены форсунки в горелке духовки, сделайте следующее:

- снимите дно духовки
- открутите крепежные винты от защиты форсунки
- замените форсунку, используя подходящий гаечный ключ (см. таблицу технических данных по горелкам)
- отрегулируйте втулку регулировки воздуха до значения, указанного в таблице технических данных по горелкам, открутив крепежный винт с контргайкой, отрегулируйте минимальную мощность, поворачивая винт вправо или влево, пока тепловая мощность не достигнет 2,2 кВт для горелки 7,3 кВт и 3,5 кВт для горелки 11 кВт. Данную процедуру можно проводить только после работы горелки духовки в течение 20 мин на максимальной мощности (ручка в положении 300).
- проделав данные действия, установите обратно защиту форсунки.
- замените вспомогательную форсунку, используя подходящий гаечный ключ

Проверьте горение при минимальной и максимальной мощности. Убедитесь, что при быстрой смене с минимальной на максимальную мощность не возникает никаких проблем с пламенем и что при быстром открытии или закрытии дверцы духовки пламя не вырывается наружу.

Внимание! Если используется сжиженный газ, затяните регулируемый винт вниз

ПРОВЕРКА РАБОТЫ

- к оборудованию прилагаются необходимые инструкции по использованию
- проверьте, нет ли утечек газа
- проверьте горение и пламя основной горелки
- мы настоятельно просим пользователей следовать инструкциям при работе с оборудованием

ОБСЛУЖИВАНИЕ

При длительном использовании оборудования необходимо производить его регулярное обслуживание для обеспечения безопасной работы. Мы рекомендуем заключить договор на послепродажное обслуживание. Техобслуживание должно выполняться только квалифицированным персоналом с соблюдением всех действующих норм и наших указаний.

ЗАПЧАСТИ

Открытые конфорки: краны можно заменить, сняв переднюю панель; для замены термоэлемента и горелок нужно снять решетки и емкости.

Газовая духовка: газовый кран, таймер, термоэлементы, горелки и свечи зажигания можно заменить, получив к ним доступ внутри духовки и/или убрав дно духовки или панель управления.

ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Внимание! Оборудование должно всегда находиться под присмотром во время работы.



ПОДЖИГ И РЕГУЛИРОВАНИЕ КОНФОРОК МОД. РС...-G, CF...-G

На передней панели над каждой ручкой изображен символ, указывающий, какой горелке соответствует ручка [^].

Для поджига, поверните ручку влево с положения «0» к значку (I) (см. Рисунок); удерживайте ее прижатой и нажмите кнопку со значком *f* у, чтобы зажечь газ. Удерживайте ручку прижатой в течение нескольких секунд, а затем отпустите. Пламя может погаснуть; в этом случае повторите все действия. Повернув ручку до положения (i) , вы можете установить горелку на минимум. Чтобы выключить горелку, поверните горелку в положение «0».

ПОДЖИГ И РЕГУЛИРОВАНИЕ КОНФОРОК МОД. РС...-GP, CF...-GP

Над каждой ручкой на передней панели указано, какой конфорке соответствует ручка, с помощью символа

Чтобы зажечь газ, используйте поджиг: поверните налево ручку, с положения «0» по направлению к значку (см.рисунок), прижмите ее вниз и зажгите газ.

Удерживайте ручку прижатой в течение нескольких секунд, затем отпустите, после чего зажжется вспомогательный клапан. Если пламя погаснет, повторите все действия.

Поворачивая ручку до положения (J), можно установить горелку на максимум.

Поворачивая ручку до положения (j), можно установить горелку на минимум.

Чтобы выключить горелку, поверните ручку обратно до положения «0».

ПОДЖИГ И РЕГУЛИРОВАНИЕ ГОРЕЛОК В ГАЗОВОЙ ДУХОВКЕ

Для поджига, поверните ручку влево из положения «0» по направлению к значку [^] (см.рис.); Удерживайте ручку прижатой и нажмите на кнопку со значком *L* , чтобы зажечь газ.

Можно контролировать пламя через смотровое отверстие в днище духовки; через несколько секунд отпустите ручку. Если пламя погаснет, повторите процедуру.

Установите ручку на значение желаемой температуры.

Чтобы выключить духовку, поверните ручку направо, в положение «0».

Внимание! Когда духовка включена, дверца НЕ ДОЛЖНА оставаться открытой, так как это может привести к нагреванию и порче ручек.

NB: Плиты с газовыми духовками снабжены звуковым таймером, рассчитанными максимум на 120 минут. Поверните ручку вправо, установите на желаемое время от 0 до 120 минут (см.рис.); по истечении заданного времени прозвучит сигнал.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ДУХОВКА

\ Поверните ручку управления направо и установите нужную температуру.

\ Чтобы выключить духовку, поверните ручку налево в положение 0.

J Чтобы включить духовку, поверните ручку настройки (см.рис.) направо или налево в одно из указанных положений

⌈⌋ Нагревательный элемент верх+низ

Нижний нагревательный элемент

Верхний нагревательный элемент

и
||

Предупреждение: когда духовка работает, дверь должна быть закрыта, иначе ручки и защитный экран могут нагреться и получить повреждения.

ИНСТРУКЦИИ ПО ВЫВОДУ ПРОДУКТОВ ГОРЕНИЯ ГАЗА

Оборудование типа «А» (см. техническую табличку)

В оборудовании типа «А» продукты горения должны выводиться через зонты вытяжки либо аналогичные устройства, соединенные с вытяжной трубой, либо имеющие прямой вывод наружу (**Естественный вывод, рис.1**).

Если нет зонта вытяжки, в качестве альтернативы воздушный вентилятор может иметь непосредственный вывод наружу (**Принудительный вывод Рис.2**), но в этом случае его мощность не должна быть ниже норм, указанных в пункте 4,3 нормативы 8723 UNI-CIG.

В случае принудительной вытяжки

Подача газа к оборудованию должна непосредственно блокироваться в системе и прерываться автоматически, если его мощность резко падает ниже значений, указанных в пункте 4,3 нормативы 8723 UNI-CIG.

Подача газа к оборудованию может возобновиться только вручную.

ЕСТЕСТВЕННЫЙ ВЫВОД рис.1

ПРИНУДИТЕЛЬН.ВЫВОД Рис.2

1) Зонт вытяжки

1) Зонт вытяжки
2) Блокировка

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Внимание! Во время очистки, не мойте внешние части оборудования под прямым потоком воды либо под высоким давлением.

После каждого использования тщательно очищайте оборудование. Ежедневная очистка после выключения оборудования обеспечивает бесперебойную работу и увеличивает срок его службы.

Перед мытьем оборудования отключите подачу электроэнергии. Стальные части можно мыть горячей водой и нейтральными моющими средствами, затем тщательно сполоснуть, чтобы удалить все следы моющего средства; в заключение вытрите насухо. Не используйте абразивные или коррозионные моющие средства.

Эмалированные части следует мыть мыльной водой.

Духовка: мытье духовки значительно облегчается после снятия поддерживающей решетки.

Важно: помимо обычного мытья и ухода, рекомендуется, по крайней мере, раз в год осмотр оборудования установщиком. Для этих целей рекомендуем подписать договор на техобслуживание.

ЧТО ДЕЛАТЬ В СЛУЧАЕ НЕИСПРАВНОСТИ

Перекройте газовый кран и обратитесь в сервисную службу.

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ОБОРУДОВАНИЕ БУДЕТ ПРОСТАИВАТЬ ДЛИТЕЛЬНОЕ ВРЕМЯ

Перекройте газовый кран и тщательно вымойте оборудование, как указано выше.

INDICE

DECLARACION DE CONFORMIDAD.....	43
TABLA DATOS TECNICOS.....	43
INSTALACION.....	43
COMPROBACION DE LA CORRECTA VENTILACION.....	43
TUBO PARA LA CONEXION DEL GAS.....	44
CONEXION ELECTRICA.....	44
EQUIPOTENCIAL.....	44
CONTROL DE LA POTENCIA TERMICA.....	44
Conexion para el gas liquido G30/G31.....	44
Conexion con gas metano H G20.....	45
CONTROL DEL AIRE PRIMARIO DE LOS QUEMADORES PRINCIPALES Y BOQUILLAS PILOTO.....	45
TABLA DATOS TECNICOS "QUEMADORES" MOD. PC.,, CF.....	45
TABLA DATOS TECNICOS QUEMADORES MOD. PC...-GP, CF...-GP.....	46
DISPOSICIONES PARA LA TRANSFORMACION Y INSTALACION PARA OTROS TIPOS DE GAS.....	46
CAMBIO DE LA BOQUILLA DE LOS FUEGOS ABIERTOS MOD. PC.,, CF.....	46
SUSTITUCION DE LAS BOQUILLAS DE LOS FUEGOS ABIERTOS MOD. PC...-GP, CF...-GP.....	46
Boquillas principales (Fig.C):.....	46
Boquillas piloto (Fig.D):.....	47
CAMBIO DE LA BOQUILLA DEL QUEMADOR HORNO.....	47
CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO.....	47
MANTENIMIENTO.....	47
RECAMBIOS.....	47
Fuegos abiertos:.....	47
Horno de gas.....	47
INSTRUCCIONES PARA EL USO.....	47
ENCENDIDO Y REGULACION DE LOS FUEGOS ABIERTOS MOD. PC...-GP, CF...-GP.....	48
ENCENDIDO Y REGULACION DEL QUEMADOR HORNO A GAS.....	48
HORNO ELECTRICO.....	48
INSTRUCCIONES SOBRE LA EVACUACION DE LOS GASES DE DESCARGA.....	49
Aparatos de tipo "A" (Ver chapas de características).....	49
Enelcso de evacuation forzada.....	49
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	49
COMO COMPORTARSE EN CASO DE AVERIA.....	49
PROCEDIMIENTO A EFECTUAR EN CASO DE LARGA INTERRUPCION DEL FUNCIONAMIENTO....	49

DECLARACION DE CONFORMIDAD

El fabricante declara que los aparatos son conformes a las prescripciones de la directiva CEE 90/396 para la parte de gas y a la directiva 73/23 para la parte electrica. La instalacion debera efectuarse respetando las normas vigentes, sobretodo en relation a la aireacion de los locales y al sistema de evacuacion de los gases de descarga. Nota importante: el fabricante declina cualquier responsabilidad en casos de daftos directos o indirectos debidos a una instalacion equivocada, alteraciones, mantenimiento no adecuado, uso no correcto y a todos los otros casos previstos en los articulos indicados en nuestras condiciones de venta.

TABLA DATOS TECNICOS

MODELO	DIMENS. cm	CAPACIDAD NOMINAL QUEMADORES kW					CAPACIDAD NOM.TOT. kW		Conexion Gas ISOR7	ABSOR B MAX. A	CABLE ALIMEN mm ²
		Nr. Fuego abierto 3,5 kW	Nr. Fuego abierto 5,5 kW	Nr. Fuego abierto 7,5 kW	Horno gas kW	Horno el. 400 Vac/3N 50/60 Hz kW	Gas	Elet.			
PC-74G	40x70x90h	1	1	/	/	/	9	0,02	R1/2GM	0,01	3x1
PC-78G	80x70x90h	2	2	/	/	/	18	0,02	R1/2GM	0,01	3x1
PC-712G	120x70x90h	3	3	/	/	/	27	0,02	R3/4GM	0,01	3x1
PC-716G	160x70x90h	4	4	/	/	/	36	0,02	R3/4GM	0,01	3x1
CF4-78G	80x70x90h	2	2	/	7,3	/	25,3	0,02	R3/4GM	0,01	3x1
CF6-712GV	120x70x90h	3	3	/	7,3	/	34,3	0,02	R3/4GM	0,01	3x1
CF6-712G	120x70x90h	3	3	/	11	/	38	0,02	R3/4GM	0,01	3x1
CF4-78GE	80x70x90h	2	2	/	/	5	18	5	R3/4GM	10,4	5x1,5
CF6-712GEV	120x70x90h	3	3	/	/	5	27	5	R3/4GM	10,4	5x1,5
CF6-712GE	120x70x90h	3	3	/	/	6,9	27	6,9	R3/4GM	10,4	5x1,5
PC-74GP	80x70x90h	/	1	1	/	/	13	/	R1/2GM	/	/
PC-78GP	80x70x90h	1	2	1	/	/	22	/	R1/2GM	/	/
PC-712GP	80x70x90h	1	3	2	/	/	35	/	R3/4GM	/	/
PC-716GP	80x70x90h	2	4	2	/	/	44	/	R3/4GM	/	/
PCT-74GP	80x70x29h	/	1	1	/	/	13	/	R1/2GM	/	/
PCT-78GP	80x70x29h	1	2	1	/	/	22	/	R1/2GM	/	/
PCT-712GP	80x70x29h	1	3	2	/	/	35	/	R3/4GM	/	/
PCT-716GP	80x70x29h	2	4	2	/	/	44	/	R3/4GM	/	/
CF4-78GP	80x70x90h	1	2	1	7,3	/	29,3	/	R3/4GM	/	/
CF6-712GPV	120x70x90h	1	3	2	7,3	/	42,3	/	R3/4GM	/	/
CF6-712GP	120x70x90h	1	3	2	11	/	46	/	R3/4GM	/	/
CF4-78GPE	80x70x90h	1	2	1	/	5	22	5	R1/2GM	10,4	5x1,5
CF6-712GPEV	120x70x90h	1	3	2	/	5	35	5	R3/4GM	10,4	5x1,5
CF6-712GPE	120x70x90h	1	3	2	/	6,9	35	6,9	R3/4GM	10,4	5x1,5

INSTALACION

Las operaciones de instalacion, las posibles transformaciones para otros tipos de gas y la puesta en marcha pueden ser efectuadas unicamente por personal cualificado, segun las normas vigentes.

Las instalaciones a gas, las conexiones electricas y los locales donde se instalaran los aparatos deben ser conformes a las normas vigentes en el Pais de instalacion; en especial, el aparato debe instalarse en un local con buena aireacion, posiblemente debajo de una campana de aspiracion para garantizar la completa evacuacion de los gases de descarga que se forman durante la combustion. El aire necesario para la combustion es de 2 m³/h por kW de potencia instalada.

¡Atencion!: como indican las disposiciones internacionales, antes del aparato se debe instalar un dispositivo automatico que permita desconectar de manera omnipolar el aparato de la red; este dispositivo tiene que tener una abertura de los contactos de al menos 3mm.

COMPROBACION DE LA CORRECTA VENTILACION

Asegurarse que las tomas de aire hacia fuera presentes en el local de trabajo sean suficientes para garantizar el cambio de aire necesario, tal y como se indica en el parrafo 4.3 de la norma UNI-CIG. 8723.

El aparato puede instalarse solo o en serie, con aparatos de nuestra produccion. Es necesario dejar una distancia minima de 10 cm alrededor del aparato para prevenir el posible contacto con paredes de material inflamable; se deben adoptar asimismo medidas adecuadas para asegurar el aislamiento termico de la parte inflamable, como por ejemplo, la instalacion de una protection de radiaciones. Aconsejamos poner una atencion especial en que los aparatos esten instalados de manera adecuada y segura. Se puede regular la altura de los pies de apoyo, y por lo tanto se pueden eliminar los posibles desniveles.

A título informativo, recordamos que los aparatos instalados en los edificios destinados al público deben responder a los siguientes requisitos:

Para Italia:

1) Reglas de instalación

La instalación y el mantenimiento del aparato deben efectuarse siguiendo los procedimientos correctos y los textos reglamentarios en uso, en especial:

norma de seguridad contra incendios y pánico en edificios destinados al público:

a) Indicaciones generales

Para todos los aparatos:

La conexión, la puesta en obra de la instalación y de los aparatos, la ventilación y la descarga de humos deben efectuarse según las instrucciones del fabricante, por personal profesionalmente especializado, de acuerdo con las normas UNI CIG 8723. Para la parte eléctrica, en conformidad con las normas C.E.I. vigentes; además, se respetarán las disposiciones vigentes de los servicios de prevención de incendios. **Para Suiza:**

El aparato debe instalarse según las normas de seguridad vigentes.

La instalación, la transformación y la reparación de los aparatos para grandes cocinas, así como el retiro por averías y el suministro de gas pueden efectuarse solo sobre la base de un contrato de mantenimiento estipulado con un departamento de ventas autorizado, respetando siempre las normas técnicas.

TUBO PARA LA CONEXIÓN DEL GAS

La conexión del gas se debe efectuar con tuberías de acero o cobre o, sino, con tuberías flexibles de acero, en conformidad con la norma nacional existente. Cada aparato debe dotarse de un grifo de interceptación del gas y cierre rápido. Una vez efectuada la instalación, hagase un control para comprobar que no hay pérdidas de gas en los empalmes; para ello, no utilizar una llama, sino sustancias que no causen corrosión, como soluciones de agua jabonosa o spray detector de fugas. Todos nuestros aparatos se someten a un cuidadoso examen: el tipo de gas, la presión de utilización y la categoría a la que pertenecen se indican en la chapa de características (ver anexo).

Nota: el año de fabricación del aparato se indica en la voz "N" en la chapa. Las primeras dos cifras (por ejemplo 93) indican el año de fabricación.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

El tablero de bornes de conexión se encuentra detrás de la pared posterior. Para la instalación del cable de alimentación, seguir los siguientes pasos:

-Quitar el panel posterior

-Pasar el cable de conexión nuevo a través del pasa-cables, conectar los conductores en el borne correspondiente del tablero de bornes y fijarlos.

-Bloquear el cable con el sujeta-cables y volver a montar el panel. El conductor de tierra tiene que ser más largo que los otros, de manera que en caso de rotura de sujeta-cables, este se separe después de los cables de la tensión.

Nota importante. El cable de conexión debe tener las siguientes características: debe ser de tipo de silicona (para resistir a una temperatura de 180°C), y debe tener un tamaño adecuado a la potencia del aparato (ver tabla datos técnicos).

EQUIPOTENCIAL

El aparato debe conectarse a un sistema equipotencial.

El tornillo de conexión está colocado en la parte posterior del aparato y se distingue con el símbolo "

¡Atención! el fabricante no es responsable, y la garantía no cubre, daños provocados y que se deben a instalaciones inadecuadas y no conformes a las instrucciones.

CONTROL DE LA POTENCIA TÉRMICA

Es necesario controlar los aparatos para poder comprobar que la potencia térmica sea correcta:

La potencia térmica se indica en la chapa del aparato;

Examinar en primer lugar si el aparato está preparado para el tipo de gas distribuido, después asegurarse que la indicación en la chapa corresponda al gas a usar. Para la adaptación a otro tipo de gas, controlar que el tipo de gas sea conforme con lo indicado en este manual de instrucciones.

La presión se mide con un manómetro (resolución mínima de 0,1 mbar) introducido en la toma relativa.

Quitar el tornillo de cierre hermético e introducir el tubo del manómetro.

Después de la medición, volver a poner el tornillo, apretar herméticamente y controlar la estanqueidad.

Conexión para el gas líquido G30/G31 La presión de conexión del gas líquido es de 30 mbar en butano y 37 mbar en propano.

Controlar la chapa, medir la presión y examinar si la descripción de la boquilla instalada corresponde a la ofrecida por el fabricante.

Conexión con gas metano H G20

La presión de conexión del gas metano es de 20 mbar.

Controlar la chapa, medir la presión y examinar si la descripción de la boquilla instalada corresponde a la ofrecida por el fabricante.

CONTROL DEL AIRE PRIMARIO DE LOS QUEMADORES PRINCIPALES Y BOQUILLAS PILOTO

Todos los quemadores están provistos de un regulador de aire que, a través de un casquillo regulable y que se puede bloquear con un tornillo, permite la variación del aire primario. En la tabla "Datos técnicos de los quemadores" se indican los valores aproximados para el parámetro "h" (aire primario). El flujo de volumen de aire primario debe regularse de manera que no se separe la llama con el quemador frío y que no haya un retorno de llama con el quemador caliente.

La regulación del aire de los pilotos se efectúa durante el ensayo, para el gas para el que está preparado el aparato. En caso de transformación para otros tipos de gas, regular el aire usando el casquillo de regulación hasta que la llama piloto no borbotee y tenga un color azul intenso.

TABLA DATOS TÉCNICOS "QUEMADORES" MOD. PC..., CF...

	12.8 kwh/KG G30 BUTANO 30 mbar	12.8 kwh/KG G31 PROPANO 37 mbar	9.45 kwh/m ³ st. G20 METANO H 20 mbar
Quegador max. 3,5 Kw-min. 1,2kw			
Inyector quemador 1/100 mm	93	93	145
Regulación mínimo 1/100 mm	60	60	regulable
Consumos	kg/h 0.273	kg/h 0.273	m ³ st./h 0.37
Aire primario h=mm	27	27	14
Quegador max. 5,5 Kw-min. 1,8kw			
Inyector quemador 1/100 mm	117	117	180
Regulación mínimo 1/100 mm	70	70	regulable
Consumos	kg/h 0.43	kg/h 0.43	m ³ st./h 0.582
Aire primario h=mm	27	27	14
Quegador horno max. 7,3 Kw- min. 2,2kw			
Inyector quemador 1/100 mm	145	145	205
Regulación mínimo 1/100 mm	75	75	regulable
Inyector piloto	1x19	1x19	1x27
Consumos	kg/h 0.570	kg/h 0.570	m ³ st./h 0.772
Aire primario h=mm	12	12	12
Quegador horno max. 11 Kw -min. 3,5kw			
Inyector quemador 1/100 mm	175	175	270
Regulación mínimo 1/100 mm	100	100	regulable
Inyector piloto	1x19	1x19	1x27
Consumos	kg/h 0.859	kg/h 0.859	m ³ st./h 1.164
Aire primario h=mm	13	13	13

TABLA DATOS TECNICOS QUEMADORES MOD. PC...-GP, CF...-GP

	12.8 kWh/KG G30 BUTANO 30 mbar	12.8 kWh/KG G31 PROPANO 37 mbar	9.45 kWh/m ³ st. G20 METANO H 20 mbar
Quegador max 3,5 kW- min. 1,15 kW			
Inyector quemador 1/100 mm	90	90	145
Regulation minimo 1/100 mm	50	50	regulable
Inyector piloto 1/100 mm	20	20	35
Consumos	kg/h 0,276	kg/h 0,272	m ³ st./h 0,370
Aire primario h=mm	abierto	abierto	abierto
Quegador max 5,5 kW- min. 1,55 kW			
Inyector quemador 1/100 mm	115	115	175
Regulation minimo 1/100 mm	60	60	regulable
Inyector piloto 1/100 mm	20	20	35
Consumos	kg/h 0,434	kg/h 0,427	m ³ st./h 0,582
Aire primario h=mm	abierto	abierto	20
Quegador max 7,5 kW- min. 2,5 kW			
Inyector quemador 1/100 mm	135	135	205
Regulation minimo 1/100 mm	75	75	regulable
Inyector piloto 1/100 mm	20	20	35
Consumos	kg/h 0,591	kg/h 0,582	m ³ st./h 0,794
Aire primario h=mm	20	20	20
Quegador horno max. 7,3 Kw- min. 2,2kw			
Inyector quemador 1/100 mm	145	145	205
Regulation minimo 1/100 mm	75	75	regulable
Inyector piloto	1x19	1x19	1x27
Consumos	kg/h 0.570	kg/h 0.570	m ³ st./h 0.772
Aire primario h=mm	12	12	12
Quegador horno max. 11 Kw -min. 3,5kw			
Inyector quemador 1/100 mm	175	175	270
Regulation minimo 1/100 mm	100	100	regulable
Inyector piloto	1x19	1x19	1x27
Consumos	kg/h 0.859	kg/h 0.859	m ³ st./h 1.164
Aire primario h=mm	13	13	13

DISPOSICIONES PARA LA TRANSFORMACION Y INSTALACION PARA OTROS TIPOS DE GAS

Nuestros aparatos estan calibrados y regulados para la utilizacion de gas liquido (ver chapa de caracteristicas adjunta). La transformation o la adaptacion a otro tipo de gas debe ser efectuada por un tecnico especializado. Las boquillas para los diferentes tipos de gas estan dentro de una bolsa incluida con el suministro y que estan marcadas en centesimas de mm (Ver tabla "Datos tecnicos quemadores").

CAMBIO DE LA BOQUILLA DE LOS FUEGOS ABIERTOS MOD. PC..., CF...

Quitar las grillas, los quemadores y las cubetas, con una llave adecuada cambiar las boquillas con las adecuadas, regular el aire primario (h) (ver tabla datos tecnicos "quemadores") destornillando el tornillo de bloqueo y relativa contratuerca. Despues de haber efectuado la regulation, fijar el tornillo y la contratuerca, regular el minimo girando el tornillo a derecha o a izquierda hasta que la potencia termica alcance 1,2 kW para el quemador de 3,5 kW y 1,8 para el quemador de 5,5 kW.

Aviso: Para el funcionamiento con gas liquido, el tornillo de regulation del minimo se bloquea a fondo.

SUSTITUCION DE LAS BOQUILLAS DE LOS FUEGOS ABIERTOS MOD. PC...-GP, CF...-GP

Boquillas principales (Fig.C):

Quitar las rejillas, los quemadores y las cubetas, con una llave de 12 sustituir las boquillas con las adecuadas, regular el aire primario (h) (vease tabla de datos tecnicos "quemadores") destornillando el tornillo de bloqueo. Despues de haber efectuado la regulation, fijar el tornillo, regular el minimo girando el tornillo a la derecha o a la izquierda hasta que la potencia termica alcance 1,55 kW para el quemador de 3,5 kW y 1,55 para el quemador de 5,5 kW y 2,5 kW para el quemador de 7 kW. **Aviso:** Para el funcionamiento con gas liquido, el tornillo de regulation del minimo debe bloquearse a fondo.

Boquillas piloto (Fig.D):

Quitar las rejillas, los quemadores y las cubetas; con una llave de 8 aflojar el bloque porta-boquilla, con una llave de 11 destornillar el fondo del porta-boquilla, con un destornillador plano destornillar el quemador piloto y sustituirlo con el adecuado, atornillando hasta el fondo.

Volver a montarlo todo y regular el aire usando el casquillo de regulacion hasta que la llama piloto no borbotea y tenga un color azul intenso.

CAMBIO DE LA BOQUILLA DEL QUEMADOR HORNO

Para cambiar la boquilla del quemador horno, es necesario seguir los siguientes pasos:

Quitar la solera del horno;

Destornillar los tornillos de fijacion de la proteccion de la boquilla quemador , Cambiar con una llave adecuada la boquilla (ver tabla datos tecnicos "quemadores" en Pag.7).

Regular el casquillo de regulacion del aire en el valor correspondiente en la tabla "datos tecnicos" destornillando el tornillo de bloqueo con relativa contratuerca, regular el minimo girando el tornillo a derecha o a izquierda hasta que la potencia termica alcance 2,2 kW para el quemador de 8,5 kW y 3,5 kW para el quemador de 13 kW; este procedimiento es posible solo despues de haber hecho funcionar al maximo el quemador del horno durante unos 20 minutos (mando en pos.300).

Despues de este procedimiento, fijar de nuevo la proteccion de la boquilla del quemador

Cambiar con una llave adecuada la boquilla del piloto

Despues de la regulacion, controlar el encendido tanto al maximo como al minimo. Asegurarse que la llama, con un paso veloz del maximo al minimo, no presente problemas y no se apague cerrando o abriendo rapidamente la puerta del horno. **Aviso:** Para el funcionamiento con gas liquido, atornillar hasta el fondo el tornillo de regulaci3n.

CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO

El aparato contiene las instrucciones necesarias para su uso.

Controlar las perdidas de gas en los aparatos.

Controlar el encendido y que la llama del quemador principal sea regular.

Se recomienda al utilizador que se use el aparato siguiendo las instrucciones.

MANTENIMIENTO

Si se prolonga el uso del aparato, es necesario efectuar un mantenimiento regular para la seguridad del funcionamiento, aconsejamos para ello la estipulacion de un contrato de asistencia.

El mantenimiento debe ser efectuado solo por personal especializado que respete las normas en vigor y nuestras indicaciones.

RECAMBIOS

Fuegos abiertos:

se pueden sustituir los grifos quitando el panel anterior; la sustitucion de los termopares y los quemadores, quitando las rejillas y las cubetas.

Horno de gas

se pueden sustituir el grifo, el temporizador, termopares, quemadores y candelas accediendo al interior del horno y/o quitando la solera o el panel.

INSTRUCCIONES PARA EL USO

Atencion: - ¡Usar el aparato solo bajo vigilancia!

ENCENDIDO Y REGULACION DE LOS FUEGOS ABIERTOS



En el panel anterior, encima de cada mando hay un símbolo que indica a que quemador corresponde el mando ♦

Para el encendido, girar el mando hacia la izquierda desde la posición "0" hasta la marca £ (ver figura); mantenerlo apretado y accionar el pulsador con el símbolo L hasta que el gas se encienda.

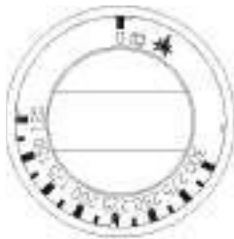
El mando debe mantenerse apretado durante algunos segundos, y después debe soltarse. La llama podría apagarse y entonces es necesario repetir este procedimiento. Girando el mando hasta la posición el (j) quemador se pone al mínimo. Para el apagado, volver a poner el mando en la posición "0".

ENCENDIDO Y REGULACION DE LOS FUEGOS ABIERTOS MOD. PC...-GP, CF...-GP

En el panel anterior, encima de cada mando se indica el quemador al que corresponde marcado con el índice ♦

Para el encendido, con un encendedor, girar el mando hacia la izquierda desde la posición "0" hasta la marca ^ (vea figura); mantenerlo apretado y encender el gas. El mando se mantiene apretado durante unos segundos y después se suelta, de esta manera se encenderá el piloto.

Si la llama se apaga, debe repetirse el procedimiento. Girando el mando hasta la posición (J) el quemador se pone al máximo. Girando el mando hasta la posición (j) el quemador se pone al mínimo. Para el apagado, poner el mando en la posición "0".



ENCENDIDO Y REGULACION DEL QUEMADOR HORNO A GAS

Para el encendido, girar el mando hacia la izquierda de la posición "0" a la posición ^ (ver figura); mantener el mando apretado y accionar el pulsador con el símbolo / hasta que el gas se encienda.*

A través del agujero de inspección en la solera el horno se puede controlar la llama; después de algunos segundos soltar el mando. Si la llama se apaga, repetir la operación. Girar el mando hasta la temperatura deseada.

Para apagar el horno, girar el mando a la derecha hasta la posición 0.



¡Atención!: - Cuando el horno está en funcionamiento, la puerta **no** debe permanecer abierta ya que podría calentar y dañar los mandos.

Nota: las cocinas con horno a gas están dotadas de un indicador acústico de tiempo, adecuado para la señalización de un tiempo máximo de 120 minutos. Girar el mando hacia la derecha, colocándolo en el tiempo elegido, comprendido entre 0 y 120 minutos (ver figura); una vez transcurrido el tiempo establecido, entra en funcionamiento el avisador acústico.

HORNO ELECTRICO

Girar el mando de control hacia la derecha y fijar la temperatura deseada. X Para el apagado del horno, girar el mando a la izquierda hasta la posición 0. \ \ Para el encendido del horno hacer girar el mando del selector (ver figura) hacia la derecha o hacia la izquierda, colocándolo en una de las siguientes posiciones

/ /

4, os i

Resistencia inferior + superior
Resistencia inferior

\ \

Resistencia superior

Aviso: Cuando el horno está en funcionamiento, la puerta **no** debe quedar abierta ya que se podrían sobrecalentar y dañar los mandos y las chapas de protección.



INSTRUCCIONES SOBRE LA EVACUACION DE LOS GASES DE DESCARGA

Aparatos de tipo "A" (Ver chapas de características)

Los aparatos de tipo "A" deben descargar los productos de la combustión en las relativas campanas, o dispositivos similares, conectados a una chimenea que sea eficaz o directamente al exterior (**Evacuación natural**) Fig. 1

Si falta esta, se admite el uso de un aspirador de aire conectado directamente al exterior (**Evacuación forzada**) Fig.2, de capacidad no inferior a cuanto establecido en el punto 4.3 de la norma UNI-CIG 8723.

En el caso de evacuación forzada

La alimentación del gas del aparato debe ser directamente esclavizada al sistema y debe interrumpirse en el caso que la capacidad de este descienda por debajo de los valores prescritos en el punto 4.3 de la norma UNI-CIG 8723.

La readmisión del gas al aparato debe poder hacerse solo manualmente.

EVACUACION NATURAL Fig.1

EVACUACION FORZADA Fig.2

1) Campana de aspiración

1) Campana de aspiración
2) Esclavamiento

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

¡Atención!: durante la limpieza, no lavar por fuera el aparato con chorros de agua directos o a alta presión.

Cada noche al acabar el trabajo limpiar cuidadosamente al aparato. La limpieza diaria después del apagado del aparato garantiza un perfecto funcionamiento y una larga duración en el tiempo.

Antes de comenzar la limpieza, quitar la tensión del aparato. Las partes de acero se deben lavar con agua caliente y detergente neutro; después, es necesario enjuagarlas con agua abundante para eliminar cualquier residuo de detergente; después de esto, secar con un paño seco. No usar detergentes abrasivos o corrosivos

Las partes esmaltadas deben lavarse con agua jabonosa.

Horno: la limpieza del horno se facilita quitando la grilla de soporte.

Aviso importante: Además de la limpieza y mantenimiento ordinario de las instalaciones, aconsejamos que hagan controlar la instalación al menos una vez al año por un instalador.

Se aconseja para ello estipular un contrato de asistencia.

COMO COMPORTARSE EN CASO DE AVERIA

Cerrar el grifo de conexión del gas, quitar la tensión mediante el dispositivo colocado antes del aparato y avisar al servicio de asistencia.

PROCEDIMIENTO A EFECTUAR EN CASO DE LARGA INTERRUPCIÓN DEL FUNCIONAMIENTO

Cerrar el grifo del gas, quitar la tensión y limpiar la instalación como se ha indicado anteriormente.

