

11/2011

# **Mod: E17/4P8T-230-3-N**

**Production code: 373127**

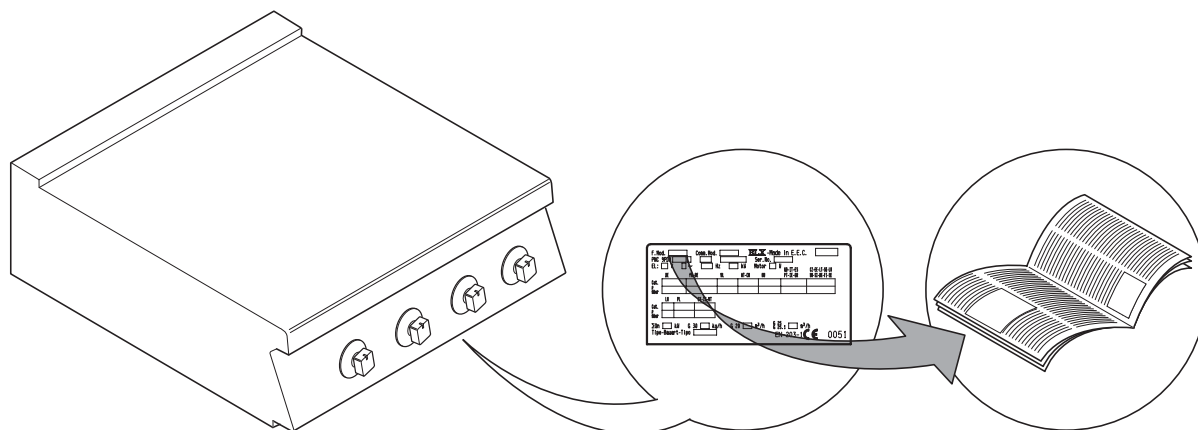


**Diamond**  
catering equipment

## INDICE

|                                                             |           |
|-------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>I. UNIONE APPARECCHIATURE / PROSPETTI .....</b>          | <b>2</b>  |
| <b>II. TARGHETTA CARATTERISTICA e DATI TECNICI .....</b>    | <b>5</b>  |
| <b>III. AVVERTENZE GENERALI .....</b>                       | <b>6</b>  |
| <b>IV. ECOLOGIA E AMBIENTE .....</b>                        | <b>7</b>  |
| 1. IMBALLO .....                                            | 7         |
| 2. USO .....                                                | 7         |
| 3. PULIZIA .....                                            | 7         |
| 4. SMALTIMENTO .....                                        | 7         |
| <b>V. INSTALLAZIONE .....</b>                               | <b>7</b>  |
| 1. NORME DI RIFERIMENTO .....                               | 7         |
| 2. DISIMBALLO .....                                         | 7         |
| 3. POSIZIONAMENTO .....                                     | 7         |
| 4. SCARICO FUMI E VENTILAZIONE .....                        | 8         |
| 5. COLLEGAMENTI .....                                       | 9         |
| 6. TERMOSTATO DI SICUREZZA .....                            | 10        |
| 7. PRIMA DI COMPLETARE LE OPERAZIONI DI INSTALLAZIONE ..... | 10        |
| 8. CORRIMANO .....                                          | 11        |
| <b>VI. ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE .....</b>              | <b>12</b> |
| 1. USO DEL PIANO COTTURA .....                              | 12        |
| 2. USO DEL FORNO .....                                      | 13        |
| <b>VII. PULIZIA .....</b>                                   | <b>14</b> |
| 1. PARTI ESTERNE .....                                      | 14        |
| 2. ALTRE SUPERFICI .....                                    | 14        |
| 3. PERIODI DI INATTIVITÀ .....                              | 14        |
| 4. PARTI INTERNE .....                                      | 14        |
| <b>VIII. MANUTENZIONE .....</b>                             | <b>15</b> |
| 1. MANUTENZIONE .....                                       | 15        |

## II. TARGHETTA CARATTERISTICA e DATI TECNICI



### ATTENZIONE

Questo libretto di istruzioni dà indicazioni relative a diverse apparecchiature. Individuare quella acquistata leggendo quanto riporta la targa posta sotto il pannello di controllo (vedere fig. sopra).

**TABELLA A - Dati tecnici apparecchiature gas/elettriche**

| MODELLI                                       | +7GCGD2C00<br>400mm | +7GCGH4C00<br>800mm | +7GCGL6C00<br>1200mm | +7GCGH4C00<br>800mm | +7GCGL6C10<br>+7GCGL6C1A<br>1200mm | +7GCGH4CE0<br>800mm | +7GCGL6C20<br>+7GCGL6C2A<br>1200mm | +7GCGD2C0A<br>400mm | +7GCGH4C0A<br>800mm | +7GCGH4CGA<br>800mm | +7GCGH4CEA<br>800mm | +7GCGL6C0A<br>1200mm | +7GCGL6C20<br>800mm |
|-----------------------------------------------|---------------------|---------------------|----------------------|---------------------|------------------------------------|---------------------|------------------------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|----------------------|---------------------|
| <b>DATI TECNICI</b>                           |                     |                     |                      |                     |                                    |                     |                                    |                     |                     |                     |                     |                      |                     |
| Tensione di alimentazione                     | V                   | -                   | -                    | -                   | -                                  | 400                 | 400                                | -                   | -                   | -                   | 400                 | -                    | 230                 |
| Potenza elettrica assorbita                   | kW                  | -                   | -                    | -                   | -                                  | 6                   | 6                                  | -                   | -                   | -                   | 6                   | -                    | 6                   |
| Fasi                                          | N°                  | -                   | -                    | -                   | -                                  | 3N                  | 3N                                 | -                   | -                   | -                   | 3N                  | -                    | 3                   |
| Frequenza                                     | Hz                  | -                   | -                    | -                   | -                                  | 50/60               | 50/60                              | -                   | -                   | -                   | 50/60               | -                    | 50/60               |
| Attacco ISO 7/1                               | Ø                   | 1/2"                | 1/2"                 | 1/2"                | 1/2"                               | 1/2"                | 1/2"                               | 1/2"                | 1/2"                | 1/2"                | 1/2"                | 1/2"                 | 1/2"                |
| Bruciatori piano cottura<br>Ø60 (5,50-1,4 kW) | Nr.                 | 2                   | 4                    | 6                   | 4                                  | 6                   | 4                                  | 2                   | 4                   | 4                   | 4                   | 6                    | 4                   |
| Potenza termica nominale<br>piano cottura     | kW                  | 11                  | 22                   | 33                  | 22                                 | 33                  | 33                                 | 11                  | 22                  | 22                  | 22                  | 33                   | 22                  |
| Tipo di costruzione                           |                     | A1                  | A1                   | A1                  | A1                                 | A1                  | A1                                 | A1                  | A1                  | A1                  | A1                  | A1                   | A1                  |
| Tipo Forno                                    | -                   | -                   | -                    | -                   | Gas                                | Gas                 | Elettrico                          | -                   | -                   | Gas                 | Elettrico           | -                    | Elettrico           |
| Potenza termica max forno                     | kW                  | -                   | -                    | -                   | 6                                  | 6                   | -                                  | -                   | -                   | 6                   | -                   | -                    | -                   |
| Potenza termica min forno                     | kW                  | -                   | -                    | -                   | -                                  | -                   | -                                  | -                   | -                   | -                   | -                   | -                    | -                   |
| Potenza termica nominale                      | kW                  | 11                  | 22                   | 33                  | 28                                 | 39                  | 22                                 | 33                  | 11                  | 22                  | 28                  | 22                   | 33                  |

**TABELLA A - Dati tecnici apparecchiature elettriche**

| MODELLI                                  | +7ECED2R00<br>400mm | +7ECBH4R00<br>+7ECBH4Q00<br>800mm | +7ECEL6R00<br>1200mm | +7ECBH4RE0<br>+7ECBH4QE0<br>800mm |
|------------------------------------------|---------------------|-----------------------------------|----------------------|-----------------------------------|
| <b>DATI TECNICI</b>                      |                     |                                   |                      |                                   |
| Tensione di alimentazione                | V                   | 380-400                           | 380-400              | 380-400                           |
| Fasi                                     | N°                  | 3N                                | 3N                   | 3N                                |
| Frequenza                                | Hz                  | 50/60                             | 50/60                | 50/60                             |
| Piastre piano cottura<br>(2,6 kW)        | Nr.                 | 2                                 | 4                    | 4                                 |
| Potenza massima piastre<br>piano cottura | kW                  | 5,2                               | 10,4                 | 15,6                              |
| Potenza massima forno                    | kW                  | -                                 | -                    | 6                                 |
| Potenza massima<br>nominale              | kW                  | 4,5 - 5,2                         | 9 - 10,4             | 13,5-15,6                         |
| Sezione cavo di<br>alimentazione         | mm <sup>2</sup>     | 4                                 | 4                    | 6                                 |

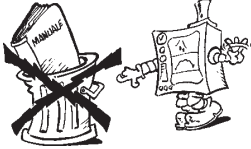
**TABELLA A - Dati tecnici apparecchiature elettriche**

| MODELLI                                  | +7ECED2R0N<br>400mm | +7ECBH4R0N<br>+7ECBH4Q0N<br>800mm | +7ECEL6R0N<br>1200mm | +7ECM D2R05<br>400mm | +7ECM D2R06<br>400mm | +7ECM H4RE5<br>+7ECM H4QES<br>800mm | +7ECM H4RE6<br>+7ECM H4QES<br>800mm | +7ECM L6Q25<br>800mm | +7ECM L6Q26<br>800mm |
|------------------------------------------|---------------------|-----------------------------------|----------------------|----------------------|----------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|----------------------|----------------------|
| <b>DATI TECNICI</b>                      |                     |                                   |                      |                      |                      |                                     |                                     |                      |                      |
| Tensione di alimentazione                | V                   | 230                               | 230                  | 230                  | 400                  | 440                                 | 440                                 | 400                  | 440                  |
| Fasi                                     | N°                  | 3                                 | 3                    | 3                    | 3                    | 3                                   | 3                                   | 3                    | 3                    |
| Frequenza                                | Hz                  | 50/60                             | 50/60                | 50/60                | 50/60                | 50/60                               | 50/60                               | 50/60                | 50/60                |
| Piastre piano cottura<br>(2,6 kW)        | Nr.                 | 2                                 | 4                    | 4                    | 2                    | 4                                   | 4                                   | 4                    | 4                    |
| Potenza massima piastre<br>piano cottura | kW                  | 5,2                               | 10,4                 | 10,4                 | 5,2                  | 5,2                                 | 10,4                                | 10,4                 | 10,4                 |
| Potenza massima forno                    | kW                  | -                                 | -                    | 6                    | -                    | -                                   | 6                                   | 6                    | 6                    |
| Potenza massima<br>nominale              | kW                  | 4,5 - 5,2                         | 9 - 10,4             | 14,6 - 16,4          | 4,5 - 5,2            | 4,5 - 5,2                           | 14,6 - 16,4                         | 14,6 - 16,4          | 14,6 - 16,4          |
| Sezione cavo di<br>alimentazione         | mm <sup>2</sup>     | 4                                 | 4                    | 4                    | 4                    | 4                                   | 4                                   | 4                    | 4                    |

### III. AVVERTENZE GENERALI



- Leggere attentamente il libretto di istruzioni dell'apparecchiatura prima dell'uso.



- Conservare il libretto di istruzioni per usi successivi all'installazione.



- **PERICOLO DI INCENDIO** - Lasciare l'area intorno all'apparecchiatura libera e pulita da combustibili. Non tenere materiali infiammabili in prossimità di questa apparecchiatura.



- Installare l'apparecchio in un luogo ben areato per evitare la creazione di miscele pericolose di gas incombusti nello stesso ambiente.

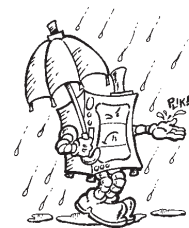
- Il ricircolo d'aria deve tenere conto dell'aria necessaria alla combustione  $2 \text{ m}^3/\text{h/kW}$  di potenza gas, nonché del "benessere" delle persone che lavorano nella cucina.

- Una ventilazione impropria causa asfissia. Non ostruire il sistema di ventilazione dell'ambiente in cui è installata questa apparecchiatura. Non ostruire i fori di aerazione e di scarico di questa o di altre apparecchiature.



- Situare in posizione visibile i numeri telefonici di emergenza.

- L'installazione, la manutenzione e l'adattamento ad altro tipo di gas vanno eseguiti solo da personale qualificato ed autorizzato dal costruttore. Per assistenza rivolgersi ad un centro tecnico autorizzato dal costruttore. Esigere parti di ricambio originali.
- Questa apparecchiatura è stata concepita per la cottura di cibi. Essa è destinata ad un uso industriale. Un uso diverso da quanto indicato è **improprio**.
- Questa apparecchiatura non è adatta all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali, ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che una persona responsabile della loro sicurezza fornisca a queste una supervisione o un'istruzione riguardo l'uso dell'apparecchiatura.
- Il personale che utilizza l'apparecchiatura va **addestrato**. Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.
- Disattivare l'apparecchiatura in caso di guasto o cattivo funzionamento.



- Non usare prodotti (anche se diluiti) contenenti cloro (ipoclorito sodico, acido cloridrico o muriatico, ecc.) per pulire l'apparecchiatura o il pavimento sotto l'apparecchiatura. Non usare strumenti metallici per pulire l'acciaio (spazzole o pagliette tipo Scotch Brite).

- Evitare che olio o grasso entrino in contatto con parti in materiale plastico.

- Non lasciare che sporco, grassi, cibo o altro incrostino l'apparecchiatura.

- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti.

- Il simbolo **L** riportato sul prodotto indica che esso **non** deve essere considerato rifiuto domestico, ma deve essere smaltito correttamente, al fine di prevenire qualsiasi conseguenza negativa sull'ambiente e la salute dell'uomo.

Per ulteriori informazioni relative al riciclaggio di questo prodotto, contattare l'agente o il rivenditore locale del prodotto, il servizio assistenza post-vendita oppure l'organismo locale competente per lo smaltimento dei rifiuti.

**Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura. La garanzia decade se quanto sopra non viene rispettato.**

## IV. ECOLOGIA E AMBIENTE

### 1. IMBALLO



I materiali usati per l'imballo sono compatibili con l'ambiente e si possono conservare senza pericolo o bruciare in un apposito impianto di combustione dei rifiuti.

I componenti in plastica soggetti a smaltimento con riciclaggio sono contrassegnati con:



**Polietilene:** pellicola esterna imballo, sacchetto istruzioni, sacchetto per ugelli gas.



**Polipropilene:** pannelli cielo imballo, reggette.



**Polistirolo espanso:** protezioni angolari.

### 2. USO

Le nostre apparecchiature hanno prestazioni e rendimenti elevati. Per ridurre il consumo di energia elettrica, acqua o gas, non usare l'apparecchiatura a vuoto o in condizioni che compromettano il rendimento ottimale (es. porte o coperchi aperti, ecc.); l'apparecchio deve essere utilizzato in un locale ben areato, per evitare la creazione di miscele pericolose di gas incombusti nel locale.

Ove possibile, effettuare il preriscaldamento solo prima dell'uso.

### 3. PULIZIA

Allo scopo di ridurre l'emissione nell'ambiente di sostanze inquinanti si consiglia di pulire l'apparecchiatura (esternamente e ove necessario internamente) con prodotti aventi una biodegradabilità superiore al 90 % (per maggiori riferimenti vedere capitolo V "PULIZIA").

### 4. SMALTIMENTO



Non disperdere nell'ambiente. Le nostre apparecchiature sono realizzate con materiali metallici riciclabili (acciaio inox, ferro, alluminio, lamiera zincata, rame, ecc.) in percentuale superiore al 90% in peso.

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

## V. INSTALLAZIONE

- Leggere attentamente le procedure di installazione e di manutenzione riportate sul questo manuale di istruzioni prima di installare l'apparecchiatura.



- L'installazione, la manutenzione e l'adattamento ad altro tipo di gas vanno eseguiti solo da personale qualificato ed autorizzato dal costruttore.
- Il mancato rispetto delle corrette procedure di installazione, adattamento e modifica dell'apparecchiatura può causare il danneggiamento dell'apparecchiatura, pericolo per le persone e fa decadere la garanzia del Costruttore.

### 1. NORME DI RIFERIMENTO

- Installare l'apparecchiatura secondo quanto prescrivono le norme di sicurezza e le leggi locali di ogni stato.
- **ITALIA:** installare l'apparecchiatura secondo quanto prescrivono le norme di sicurezza UNI-CIG 8723, EN60335-1, Legge Nr.46 del 5 Marzo 1990 e DM 12-4-96.

### 2. DISIMBALLO

#### ATTENZIONE!

**Controllare subito eventuali danni causati nel trasporto.**

- Lo spedizioniere è responsabile per la sicurezza della merce durante il trasporto e la consegna.
- Esaminare gli imballi prima e dopo lo scarico.
- Presentare reclamo allo spedizioniere in caso di danni apparenti o occulti segnalando alla consegna sulla bolla di trasporto eventuali danni o mancanze.
- L'autista deve firmare la bolla di trasporto: lo spedizioniere può respingere il reclamo se la bolla di trasporto non è firmata (lo spedizioniere può fornire il formulario necessario).



- Rimuovere l'imballo facendo attenzione a non danneggiare l'apparecchiatura. Indossare guanti protettivi.

- Staccare lentamente le pellicole protettive delle superfici metalliche e pulire eventuali residui di colla con solvente appropriato.
- Richiedere allo spedizioniere entro e non oltre 15 giorni dalla consegna l'ispezione della merce per danni occulti o mancanze che siano evidenti solo dopo il disimballo.
- Conservare tutta la documentazione contenuta nell'imballo.

### 3. POSIZIONAMENTO

- Movimentare l'apparecchiatura con attenzione per evitare eventuali danneggiamenti o pericolo per le persone. Utilizzare un pallet per la movimentazione e il posizionamento.
- Lo schema di installazione presente su questo manuale di istruzione fornisce gli ingombri dell'apparecchiatura e la posizione degli allacciamenti (gas, elettricità, acqua). Verificare in loco che siano disponibili e pronte per l'allacciamento tutte le connessioni necessarie.
- L'apparecchiatura può essere installata o singolarmente o unita ad altre apparecchiature della stessa gamma.
- Le apparecchiature non sono adatte per l'incasso. Lasciare almeno 10 cm tra apparecchiatura e pareti laterali o posteriori.
- Isolare adeguatamente dall'apparecchiatura le superfici a distanze inferiori rispetto a quanto indicato.

- Mantenere una distanza adeguata tra apparecchiatura ed eventuali pareti combustibili. Non immagazzinare o usare materiali e liquidi infiammabili nella vicinanze dell'apparecchiatura.
- Lasciare uno spazio adeguato tra apparecchiatura ed eventuali pareti laterali per consentire successive operazioni di servizio o manutenzione.
- Verificare ed eventualmente procedere al livellamento dell'apparecchiatura una volta posizionata. Un non corretto livellamento dell'apparecchiatura può influire sulla combustione e causare il malfunzionamento della stessa.

### 3.1. UNIONE APPARECCHIATURE

- (Fig.1A) Smontare i cruscotti delle apparecchiature togliendo le 4 viti di fissaggio.
- (Fig.1B) Rimuovere dal fianco di ciascun lato da unire la vite di fissaggio del fianco più vicina al cruscotto.
- (Fig.1D) Accostare le apparecchiature e livellarle in piano ruotando i piedini fino a far combaciare i ripiani.
- (Fig.1C) Ruotare di 180° una delle due piastrine presenti all'interno delle apparecchiature.
- (Fig.1E) Operando dall'interno del cruscotto della stessa apparecchiatura, unirle sul lato anteriore avvitando un vite TE M5x40 (in dotazione) sull'inserto opposto.

### 3.2. FISSAGGIO A PAVIMENTO

Per evitare il ribaltamento accidentale di apparecchiature monoblocco da mezzo modulo installate singolarmente, fissarle al pavimento seguendo attentamente le istruzioni allegate al relativo accessorio (F206136).

### 3.3 INSTALLAZIONE SU PONTE, SBALZO O ZOCCOLATURA IN CEMENTO

Seguire attentamente le istruzioni allegate al relativo accessorio.

Seguire le istruzioni allegate al prodotto opzionale scelto.

### 3.4 SIGILLATURA FUGHE TRA APPARECCHIATURE

Seguire le istruzioni allegate alla confezione opzionale di pasta sigillante.

## 4. SCARICO FUMI

### 4.1 APPARECCHIATURE TIPO "A1"

Posizionare sotto cappa aspirante le apparecchiature del tipo "A1" per assicurare l'estrazione dei vapori generati dalla cottura e dei fumi.

### 4.2 APPARECCHIATURE TIPO "B"

(in conformità alla definizione riportata sul Regolamento Tecnico di installazione DIN-DVGW G634: 1998)

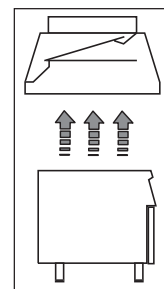
Qualora sulla targhetta caratteristiche dell'apparecchiatura sia identificato il solo type Axx si dichiara che tali apparecchiature non sono progettate per essere direttamente collegate ad un camino o condotto di evacuazione dei prodotti della combustione con sbocco verso l'esterno. Tuttavia la stessa apparecchiatura è installabile sotto cappa aspirante od analogo sistema di estrazione forzata dei prodotti della combustione.

#### 4.2.1 CAMINO DI COLLEGAMENTO

- Togliere la griglia dallo scarico fumi.
- Installare il camino di collegamento seguendo le istruzioni allegate all'accessorio (opzionale).

### 4.2.2 INSTALLAZIONE SOTTO CAPPA ASPIRANTE

- Porre l'apparecchiatura sotto cappa aspirante (fig.a lato).
- Innalzare il tubo di scarico dei fumi senza variarne la sezione.
- Non frapporre interruttori di tiraggio.
- I corretti valori di altezza del tubo di scarico e la relativa distanza dalla cappa di aspirazione vanno recepiti dalla normativa vigente.
- La parte terminale del condotto di scarico deve trovarsi ad almeno 1,8 m dalla superficie di appoggio dell'apparecchio.



**Nota!** Il sistema deve garantire che: a) lo scarico fumi non sia ostruito; b) la lunghezza del tubo di scarico non sia superiore a 3 m. Utilizzare l'adattatore per raccordare condutture di scarico aventi differenti diametri.

## 5. COLLEGAMENTI



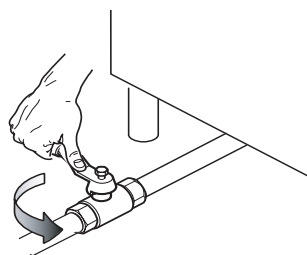
- Qualsiasi lavoro di installazione o manutenzione all'impianto di alimentazione (gas, corrente elettrica, acqua) deve essere effettuato solamente dall'ente erogatore oppure da un installatore autorizzato.
- Individuare in base ai dati di targa l'apparecchiatura acquistata.
- Controllare sullo schema di installazione il tipo e la posizione delle utenze previste per l'apparecchiatura.

### 5.1. APPARECCHIATURE ALIMENTATE A GAS

**AVVISO!** Questa apparecchiatura è predisposta e collaudata per funzionare con gas G20 20mbar; per adattarla ad un altro tipo di gas seguire le istruzioni del paragrafo 5.1.6. nel presente capitolo

#### 5.1.1. PRIMA DELL'ALLACCIAMENTO

- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia predisposta per il tipo di gas con cui sarà alimentata. In caso contrario attenersi alle indicazioni riportate nel capitolo: "Adattamento / regolazione apparecchiature gas".
- Inserire un rubinetto/valvola di intercettazione del gas a chiusura rapida a monte di ogni singola apparecchiatura. Installare il rubinetto/valvola in un luogo facilmente accessibile.



- Pulire le condutture di allacciamento da polvere, sporcizia, materiali estranei che potrebbero ostruire l'alimentazione.
- La linea di alimentazione del gas deve assicurare la portata necessaria al pieno funzionamento di tutte le apparecchiature collegate alla rete stessa. Una linea di alimentazione con portata non sufficiente pregiudica il corretto funzionamento delle apparecchiature ad essa collegata.

#### 5.1.2. ALLACCIAMENTO

- Individuare sullo schema di installazione la posizione dell'attacco gas sul fondo dell'apparecchiatura.
- Qualora presente, togliere la protezione in plastica dall'attacco gas prima di effettuare l'allacciamento.
- Ad installazione effettuata controllare, con una soluzione di acqua saponata, che non esistano perdite nei punti di raccordo.

#### 5.1.3. VERIFICA DELLA PRESSIONE DI ALLACCIAMENTO

Verificare se l'apparecchiatura è adatta al tipo di gas presente secondo quanto indicato sulla targhetta dati (se non corrispondente attenersi alle istruzioni del par. "Adattamento ad un altro tipo di gas"). La pressione di allacciamento viene misurata, con apparecchiatura funzionante, utilizzando un manometro (min. 0,1 mbar).

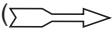
- Togliere il cruscotto comandi.
- Togliere la vite di tenuta "N" dalla presa di pressione e collegare il manometro "O" (fig. 2A-2B).

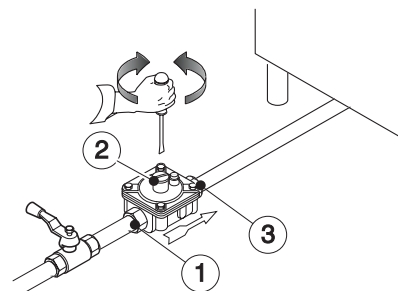
- Confrontare il valore rilevato dal manometro con quanto riporta la tabella B (vedi Appendice libretto)
- Se il manometro rileva una pressione al di fuori dell'intervallo di valori che riporta la tab.B non accendere l'apparecchiatura e consultare l'ente erogatore del gas.

#### 5.1.4 REGOLATORE DI PRESSIONE GAS

Qualora la pressione del gas sia superiore a quella indicata o sia di difficile regolazione (non stabile), installare a monte dell'apparecchiatura in posizione facilmente accessibile un regolatore di pressione del gas (codice accessorio 927225). Montare il regolatore di pressione preferibilmente in modo orizzontale in modo da assicurare una giusta pressione in uscita:

- "1" lato attacco gas dalla rete.
- "2" regolatore di pressione;
- "3" lato attacco gas verso l'apparecchiatura;

La freccia sul regolatore () indica la direzione del flusso del gas.



**NOTA!** Questi modelli sono progettati e certificati per l'uso con gas metano o propano. Per il metano il regolatore di pressione sul collettore è settato a 20mbar.

#### 5.1.5. CONTROLLO DELL'ARIA PRIMARIA

L'aria primaria si ritiene regolata in modo esatto quando la fiamma non si stacca con bruciatore freddo e non c'è un ritorno di fiamma con bruciatore caldo.

- Svitare la vite "A" e porre l'aeratore "E" alla distanza "H" indicata sulla tabella B; riavvitare la vite "A" e sigillare con la vernice (fig. 3A).

#### 5.1.6 ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS

La tabella B "dati tecnici/ugelli" indica il tipo di ugello con cui sostituire quelli installati dal costruttore (il numero è stampigliato sul corpo dell'ugello).

Al termine della procedura, verificare per intero la seguente lista di controllo:

| Check                                                                              | Ok |
|------------------------------------------------------------------------------------|----|
| • cambio ugello/i bruciatore                                                       |    |
| • corretta regolazione aria primaria al bruciatore/i                               |    |
| • cambio ugello/i pilota                                                           |    |
| • cambio vite/i di minimo                                                          |    |
| • corretta regolazione pilota/i se necessario                                      |    |
| • corretta regolazione pressione alimentazione (vedi tab.dat tecnici/ugelli)       |    |
| • applicare targhetta adesiva (in dotazione) con dati nuovo tipo di gas utilizzato |    |



#### 5.1.6.1 SOSTITUZIONE UGELLO DEL BRUCIATORE PRINCIPALE (piano cottura)

- Svitare l'ugello "C" e sostituirlo con quello corrispondente al tipo di gas prescelto (Tab. B, fig.3B) attenendosi a quanto riportato nella seguente tabella.
- Il diametro dell'ugello è indicato in centesimi di millimetro sul corpo del medesimo.
- Riavvitare a fondo l'ugello "C".

#### 5.1.6.2 SOSTITUZIONE UGELLO DEL BRUCIATORE PILOTA (piano cottura)

- Svitare il raccordo a vite "H" e sostituire l'ugello "G" con quello adatto al tipo di gas (Tab. B, fig.3C).
- Il numero che identifica l'ugello è indicato sul corpo del medesimo.
- Riavvitare il raccordo a vite "H".

#### 5.1.6.3 SOSTITUZIONE VITE DEL MINIMO (piano cottura)

- Svitare la vite del minimo "M" dal rubinetto e sostituirla con quella adatta al tipo di gas (avvitata a fondo) (Tab.B, fig.2B).

#### 5.1.6.4 SOSTITUZIONE UGELLO DEL BRUCIATORE PRINCIPALE (forno)

- Togliere la suola del forno.
- Svitare l'ugello "F" (Tab. B, fig. 3A).
- Estrarre l'ugello e l'aeratore.
- Sostituire l'ugello "F" con quello corrispondente al tipo di gas prescelto, secondo quanto riportato nella tabella B.
- Il diametro dell'ugello è indicato in centesimi di millimetro sul corpo del medesimo.
- Introdurre l'ugello "F" nell'aeratore "E", rimettere i due componenti assieme nella loro posizione ed avvitare a fondo l'ugello.

#### 5.1.6.5 SOSTITUZIONE UGELLO DEL BRUCIATORE PILOTA (forno)

- Svitare il raccordo "H" e sostituire l'ugello "G" con quello adatto al tipo di gas (Tab. B, fig.3D).
- Il diametro dell'ugello è indicato in centesimi di millimetro sul corpo del medesimo.
- Riavvitare il raccordo "H".

### 5.2. APPARECCHIATURE ALIMENTATE ELETTRICAMENTE

#### 5.2.1. COLLEGAMENTO ELETTRICO (Fig. 4A - Tab.A).

**AVVISO!** Prima di effettuare l'allacciamento, verificare la compatibilità dei dati di targa con tensione e frequenza di rete.

- Per accedere alla morsettiera, smontare il cruscotto comandi dell'apparecchiatura agendo sulle viti di fissaggio (fig. 4A 1-2).
- Allacciare alla morsettiera il cavo di alimentazione come indicato sullo schema elettrico allegato all'apparecchiatura.
- Bloccare il cavo di alimentazione mediante il pressacavo.

**AVVISO!** Il costruttore declina ogni responsabilità se le norme antinfortunistiche non vengono rispettate.

#### 5.2.2. CAVO DI ALIMENTAZIONE

Se non segnalato diversamente, le nostre apparecchiature non sono provviste di cavo di alimentazione. L'installatore deve usare un cavo flessibile di caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma H05RN-F. Proteggere il tratto di cavo esterno all'apparecchiatura con tubo metallico o in plastica rigida.

#### 5.2.3. INTERRUOTTORE DI PROTEZIONE

Installare un interruttore di protezione a monte dell'apparecchiatura. Le caratteristiche relative alla distanza di apertura dei contatti e alla corrente di dispersione massima vanno recepite dalla normativa vigente.

### 5.3. COLLEGAMENTO A TERRA E NODO EQUIPOTENZIALE

Collegare l'apparecchiatura ad una presa di terra; includerla quindi in un nodo equipotenziale mediante la vite posta sotto il telaio nella parte anteriore destra. La vite è contrassegnata dal simbolo .

### 6. TERMOSTATO DI SICUREZZA

Alcuni modelli tra le nostre apparecchiature utilizzano un termostato di sicurezza che interviene automaticamente, quando rileva temperature superiori ad un valore prefissato, impedendo l'alimentazione del gas (apparecchiature gas) o dell'elettricità (apparecchiature elettriche).

#### 6.1. RIPRISTINO

- Attendere che l'apparecchiatura si sia raffreddata: 90°C sono indicativamente una temperatura adatta al ripristino.
- Premere il pulsante rosso sul corpo del termostato di sicurezza.

**AVVISO!** Se il ripristino richiede lo smontaggio di una protezione (es.: cruscotto comandi) esso va eseguito da un tecnico specializzato. La manomissione del termostato di sicurezza fa decadere la garanzia.

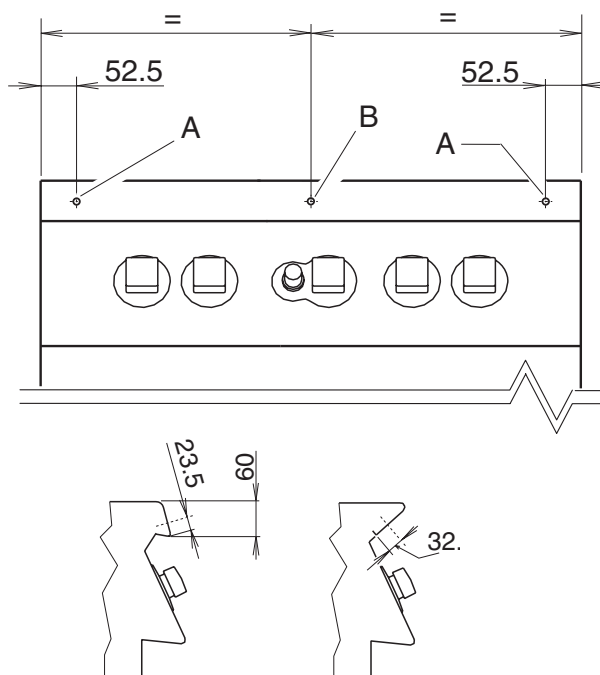
### 7. PRIMA DI COMPLETARE LE OPERAZIONI DI INSTALLAZIONE

Controllare tutti i raccordi con una soluzione di acqua saponata per verificare che non vi siano fughe di gas. Non utilizzare una fiamma viva per rilevare perdite di gas. Accendere tutti i bruciatori sia singolarmente che insieme, per verificare il corretto funzionamento delle valvole gas, dei fornelli e dell'accensione. Per ciascun bruciatore, mettere il regolatore della fiamma sulla impostazione più bassa, sia singolarmente che insieme; dopo avere completato le operazioni, l'installatore deve istruire l'utente sul corretto metodo di utilizzo. Qualora l'apparecchio non funzioni correttamente, dopo avere eseguito tutti i controlli, contattare il centro di assistenza locale.



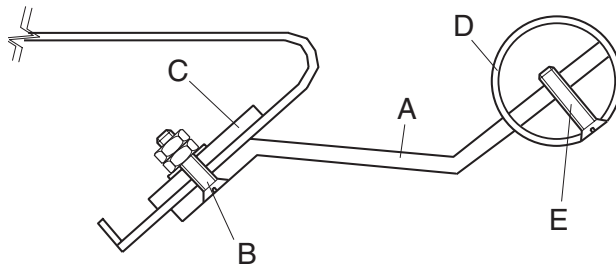
## 8. CORRIMANO

Le apparecchiature Marine sono dotate di un corrimano anteriore che può essere montato forando il ripiano secondo lo schema seguente:



### 8.1.3 CORRIMANO ELECTROLUX

- Fissare i supporti "A" al bordo ripiano in corrispondenza dei fori realizzati mediante la vite "B", la piastrina "C" e relativi dadi e rondella, come indicato in figura.
- Infilare il corrimano "D" sul supporto "A" e bloccarlo mediante la vite "E", come indicato in figura.



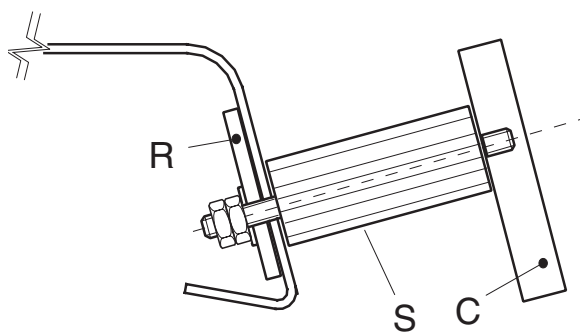
## 8.1. INSTALLAZIONE CORRIMANO

### 8.1.1 PREPARAZIONE PER INSTALLAZIONE ACCESSORIO

- Preparare le apparecchiature forando il bordo del ripiano (fare fori  $\varnothing 6$ ) nei punti "A". Per le apparecchiature da 1200mm e da 1600mm forare anche nel punto "B".

### 8.1.2 CORRIMANO ZANUSSI

- Avvitare i supporti "S" al corrimano "C" ed inserirli in corrispondenza dei fori realizzati.
- Infilare la piastrina di rinforzo "R" e fissare i supporti "S" mediante dadi e rondella.



# VI ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE

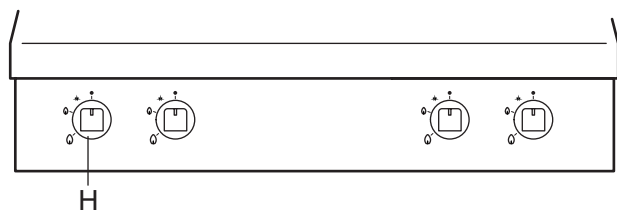
## 1. USO DEL PIANO DI COTTURA

### 1.1. MODELLI A GAS

#### Accensione bruciatori piano di cottura

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

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



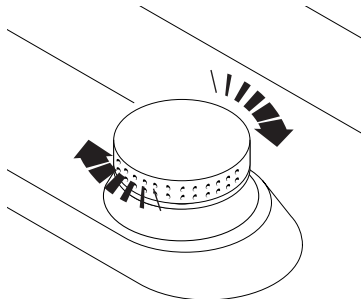
#### Accensione

- Premere e ruotare la manopola "H" nella posizione "accensione pilota". Premere a fondo la manopola e contemporaneamente avvicinare una fiammella al pilota per ottenere l'accensione. Mantenere premuta la manopola per circa 20 secondi; al suo rilascio, la fiammella pilota deve rimanere accesa. Se ciò non avvenisse, ripetere l'operazione.
- Per accendere il bruciatore principale, ruotare la manopola dalla posizione "accensione pilota" alla posizione "fiamma massima".
- Per ottenere il minimo, ruotare la manopola dalla posizione "fiamma massima" alla posizione "fiamma minima".

#### Spegnimento

- Ruotare la manopola dalla posizione "fiamma massima" o "fiamma minima" alla posizione "accensione pilota".
- Per spegnere il pilota, premere parzialmente la manopola e ruotarla sulla posizione "spento".

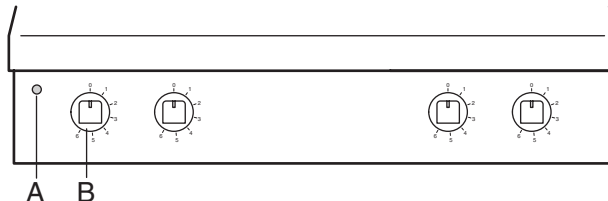
**NOTA:** il non corretto posizionamento degli spartifiamma può creare problemi nella combustione.



- Prima di accendere i bruciatori accertarsi che gli spartifiamma siano ruotati fino alla posizione di fermo.

### 1.3. MODELLI ELETTRICI

- Dotato di piastre elettriche a riscaldamento rapido ognuna della potenza di 2.6 kW.
- Per una lunga durata delle piastre osservare quanto segue:
  - adoperare pentole con fondo piatto;
  - non lasciare inutilmente le piastre accese senza pentola sopra o con pentola vuota.
  - non far cadere liquidi freddi sopra la piastra calda.



#### Accensione

- Inserire l'interruttore installato a monte dell'apparecchiatura.
- Ruotare la manopola "B" di comando della piastra desiderata in modo da far coincidere l'indice riportato sul cruscotto con una delle sei posizioni utilizzabili, tenendo presente che nella posizione "1" corrisponde la minima potenza e nella posizione "6" la massima potenza. L'accensione della lampada spia verde "A" indica che la piastra corrispondente è in funzione.
- Per regolare il calore delle piastre, si consiglia di porre inizialmente le manopole sulla posizione "6"; una volta raggiunto il valore massimo di cottura o ebollizione, portare la manopola in una posizione inferiore.

#### Spegnimento

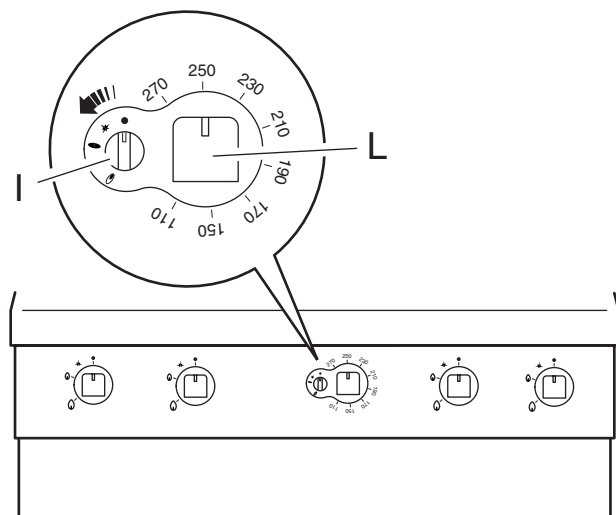
Portare le manopole di comando sulla posizione "0".

## 2. USO DEL FORNO

### 2.1. MODELLI A GAS

La manopola di comando della valvola termostatica ha le seguenti posizioni di utilizzo:

- posizione di spento
- ★ accensione pilota
- pilota
- ◐ bruciatore



- Per sbloccare la manopola, premere leggermente la manopola "I" e contemporaneamente ruotarla in senso antiorario di qualche grado.
- Premerla fino in fondo e ruotarla fino alla posizione "accensione pilota"; si avvertirà uno scatto che indica lo scoccare della scintilla.
- Continuando a tenere premuta la manopola "I" ruotarla fino alla posizione "pilota" e mantenerla in questa posizione per circa 15/20 secondi per permettere al gas di affluire al bruciatore pilota (accensione del pilota) e successivamente alla termocoppia di riscaldarsi.
- Accesa la fiammella pilota, ruotare la manopola "I" sulla posizione "bruciatore" per l'accensione di quest'ultimo.
- Terminate queste operazioni agire sulla manopola "L" per la scelta della temperatura desiderata.

#### 2.1.1 ITERLOCK

La valvola gas del forno è provvista di un dispositivo di interlock che in caso di spegnimento accidentale del forno impedisce la sua immediata riaccensione (per circa 40 secondi). Ciò garantisce il defluire del gas che eventualmente si è accumulato all'interno del forno e maggiore sicurezza.

#### Spegnimento

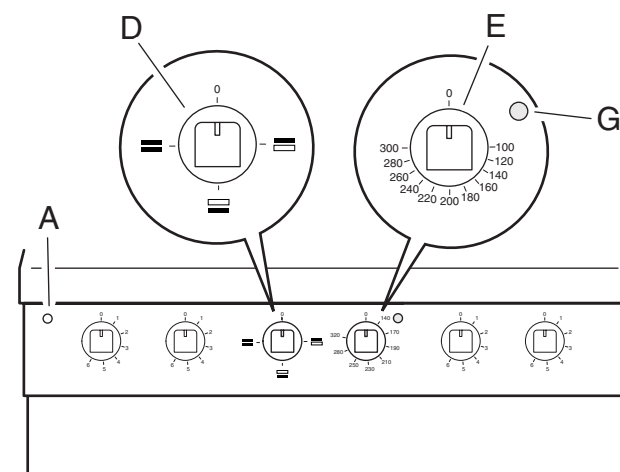
- Ruotare la manopola "I" sulla posizione "pilota", per spegnere il bruciatore principale.
- Per spegnere il bruciatore pilota ruotare la manopola "I" sulla posizione "spento".

### 2.2. MODELLI ELETTRICI

Il sistema di funzionamento delle resistenze è controllato da un selettore a quattro posizioni "D", mentre la temperatura all'interno della camera viene controllata da un termostato "E".

Il selettore consente di scegliere il tipo di riscaldamento più idoneo inserendo in modo appropriato gli elementi riscaldanti:

- O posizione di spento
- 1 posizione "apparecchiatura sotto tensione"
- elementi riscaldanti superiore e inferiore
- ▬ riscaldamento superiore
- ▬ riscaldamento inferiore



#### Nota

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

#### Accensione

Ruotare la manopola "D" del selettore di comando delle resistenze su una delle posizioni d'utilizzo.

L'accensione della lampada spia verde "A" indica che la macchina è sotto tensione.

Ruotare la manopola "E" del termostato fino alla gradazione corrispondente alla temperatura di cottura desiderata compresa tra 100 e 300 °C. L'accensione della lampada spia gialla "G" segnala il funzionamento delle resistenze di riscaldamento; lo spegnimento della stessa indica il raggiungimento della temperatura impostata.

#### Spegnimento

Portare le manopole di comando sulla posizione di arresto "O". Disinserire l'interruttore elettrico installato a monte dell'apparecchiatura.

## VII PULIZIA

### AVVERTIMENTO!

Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia, staccare l'alimentazione elettrica dell'apparecchiatura.

### 1. PARTI ESTERNE

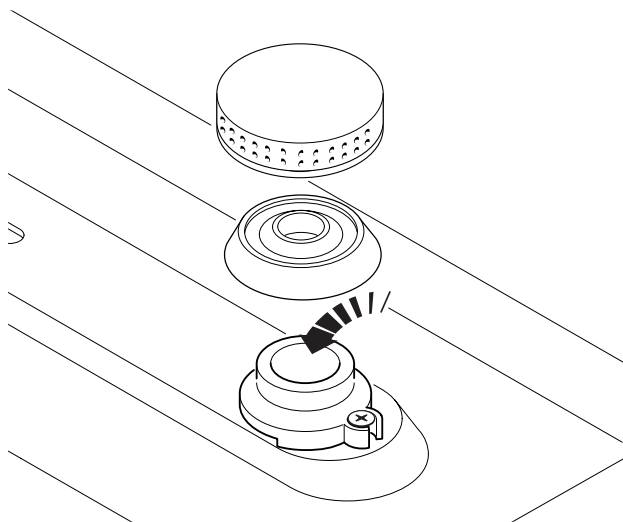
**SUPERFICI SATINATE IN ACCIAIO** (ogni giorno)

- Pulire tutte le superfici in acciaio: lo sporco è eliminabile con facilità e senza fatica appena formatosi.
- Eliminare sporco, grasso, residui di cottura dalle superfici in acciaio a bassa temperatura usando acqua saponata, con o senza detergente, applicata con panno o spugna. Asciugare bene tutte le superfici deterse a fine operazione.
- Se sporco, grasso o residui di cibo si sono incrostatati, passare panno/spugna nel verso della satinatura e risciacquare spesso: lo strofinio in verso circolare e le particelle di sporco depositate su panno/spugna potrebbero rovinare la satinatura dell'acciaio.
- Oggetti in ferro potrebbero rovinare o danneggiare l'acciaio: superfici rovinate si sporcano più facilmente e sono più soggette alla corrosione.
- Ripristinare la satinatura se necessario.

**SUPERFICI ANNERITE DAL CALORE** (quando occorre)

L'esposizione ad alta temperatura può provocare la comparsa di aloni scuri. Questi non rappresentano un danno e possono essere eliminati seguendo le istruzioni del paragrafo precedente.

NOTA: Evitare di sporcare all'interno del venturi.



La presenza di sporco all'interno della macchina può ostruire gli ugelli, influenzando sulla fiamma.

### 2. ALTRE SUPERFICI

**PIASTRE ELETTRICHE IN GHISA**

Pulire le piastre con uno strofinaccio umido, quindi metterle in funzione per qualche minuto allo scopo di asciugarle rapidamente; infine lubrificarle con un leggero strato d'olio alimentare. Evitare assolutamente di versare liquidi freddi sulle piastre calde.

**AVVISO!** Nel caso di apparecchiature alimentate elettricamente evitare accuratamente infiltrazioni di acqua sui componenti elettrici: le infiltrazioni possono causare cortocircuiti e fenomeni di dispersione provocando l'intervento dei dispositivi posti a protezione dell'apparecchiatura.

### 3. PERIODI DI INATTIVITA'

Ove siano previsti periodi di inattività osservare le seguenti precauzioni:

- Chiudere rubinetti o interruttori generali a monte delle apparecchiature.
- Passare energicamente su tutte le superfici in acciaio inox un panno appena imbevuto di olio di vaselina in modo da stendere un velo protettivo.
- Arieggiare periodicamente i locali.
- Sottoporre l'apparecchiatura a controllo prima di riutilizzarla.
- Riavviare al minimo per almeno 45 min le apparecchiature alimentate elettricamente per evitare l'evaporazione troppo veloce dell'umido accumulato, e la conseguente rottura dell'elemento.

### 4. PARTI INTERNE (ogni 6 mesi)

**AVVISO! Operazioni da far eseguire esclusivamente a tecnici specializzati.**

- Verificare lo stato delle parti interne.
- Rimuovere eventuali depositi di sporcizia all'interno dell'apparecchiatura.
- Esaminare e pulire il sistema di scarico.

**NOTA !** In condizioni ambientali particolari (es.: uso **intensivo** dell'apparecchiatura, ambiente salmastro, ecc.) si consiglia di aumentare la frequenza di pulizia sopra indicata.

# VIII MANUTENZIONE

## 1. MANUTENZIONE

Tutti i componenti che necessitano di manutenzione sono accessibili dal lato frontale dell'apparecchiatura, previa rimozione del cruscotto comandi e del pannello frontale. Disconnettere l'alimentazione elettrica prima di aprire l'apparecchiatura

### 1.1 ALCUNI MALFUNZIONAMENTI E LORO SOLUZIONI

Anche nell'uso regolare dell'apparecchio si possono verificare dei malfunzionamenti.

- *Il bruciatore pilota dei fuochi aperti non si accende*

**Possibili cause:**

- Pressione insufficiente nei tubi gas.
- L'ugello è ostruito.
- Il rubinetto gas è difettoso.

- *Il bruciatore pilota del forno non si accende*

**Possibili cause:**

- La candela non è ben fissata o è mal collegata
- L'accensione piezoelettrica o il cavo della candela sono danneggiati.
- Pressione insufficiente nei tubi gas
- L'ugello è ostruito
- La valvola gas è difettosa

- *Il bruciatore pilota si spegne dopo che si lascia la manopola d'accensione*

**Possibili cause:**

- La termocoppia non viene riscaldata sufficientemente dal bruciatore pilota.
- La termocoppia è difettosa.
- La manopola del rubinetto gas e/o valvola gas, non viene sufficientemente premuta.
- Mancanza di pressione gas al rubinetto e/o valvola.
- Il rubinetto gas o la valvola gas sono difettosi.

- *Il bruciatore pilota è ancora acceso ma il bruciatore principale non si accende*

**Possibili cause:**

- Perdita di pressione nella condotta gas.
- Ugello ostruito o rubinetto gas o valvola gas difettosi.
- Bruciatore con fori uscita gas intasati.

- *La regolazione della temperatura del forno non è possibile.*

**Possibili cause:**

- Il bulbo del termostato è difettoso.
- La valvola gas è difettosa.
- Il termostato elettrico è difettoso.
- Termostato elettrico di sicurezza intervenuto.

**ISTRUZIONI PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI (da effettuarsi solamente da parte di un installatore autorizzato).**

Togliere il cruscotto frontale per avere l'accesso a:

#### RUBINETTO GAS

- Svitare la condotta del pilota e della termocoppia, svitare i raccordi di entrata e uscita gas.
- Per l'installazione seguire lo stesso procedimento in ordine inverso.

#### ASSIEME BRUCIATORE PILOTA, TERMOCOPPIA, CANDELETTA

- Per la sostituzione della candeletta e della termocoppia allentare rispettivamente le viti di fissaggio ed estrarre i

componenti.

- Per la sostituzione del bruciatore pilota svitare la condotta del gas, rimuovere l'assieme bruciatore pilota
- Sostituire i componenti procedendo in senso inverso per rimontare le parti.

#### BRUCIATORE PRINCIPALE

- Svitare l'allacciamento gas dal porta ugelli
- Svitare le viti che fissano il bruciatore al supporto
- Togliere l'assieme bruciatore pilota svitando le viti
- Per l'installazione seguire lo stesso procedimento in ordine inverso, facendo attenzione che nel posizionare il bruciatore le spine di centraggio, situate sulla parte posteriore del medesimo, entrino nelle apposite sedi

### 1.2 PROGRAMMA DI MANUTENZIONE

- È consigliabile fare ispezionare l'apparecchio da una persona autorizzata almeno ogni 12 mesi. A tale proposito, è consigliabile stipulare un contratto di manutenzione.