

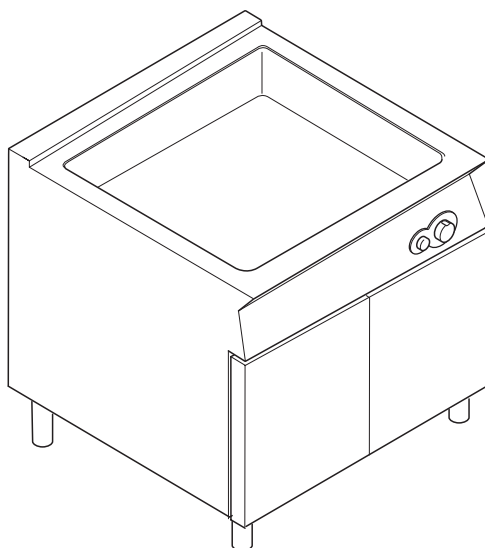
05/2012

Mod: E17/SCEA4-N

Production code: 373109



Diamond
catering equipment



CE

N7E

IT - BRASIERA FISSA

INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE

APPENDICE: Tabella B - Pressione gas/dati tecnici ugelli

Pag. 4

GB - MULTIFUNCTIONAL COOKER

INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE

APPENDIX: Table B - Gas pressure/nozzles technical data

Pag. 104

Page 14

Page 104

DE - FESTSTEHENDE BRATPFANNE

INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG

ANHANG: Tabelle B - Gasdruck/Technische Daten Düsen

Seite 24

Seite 104

FR -BE - BRASERO FIXE

INSTALLATION, UTILISATION ET ENTRETIEN

APPENDICE : Tableau B - Pression du gaz/caractéristiques techniques des buses

Page 34

Page 104

ES - SARTÉN FIJA

INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

APÉNDICE: Tabla B - Presión del gas/datos técnicos de las boquillas

Pág. 44

Pág. 104

NL - VASTE STOOFPAN

INSTALLATIE, GEBRUIK EN ONDERHOUD

BIJLAGE: Tabel B - Gasdruk/technische gegevens mondstukken

Pag. 54

Pag. 104

SE - FAST STEKBORD

INSTALLATION, ANVÄNDNING OCH UNDERHÅLL

BILAGA: Tabell B - Gastryck / Tekniska data dysor

Sidan 64

Sidan 104

DK - MULTISTEGER

INSTALLATION, BRUG OG VEDLIGEHOLDELSE

APPENDIKS: Tabel B - Gastryk/tekniske specifikationer for dyser

Side 74

Side 104

PT - FRIGIDEIRA FIXA

INSTALAÇÃO, USO E MANUTENÇÃO

APÉNDICE: Tabela B - Pressão do gás/dados técnicos dos bicos

Pag. 84

Pág. 104

GR - ΣΤΑΘΕΡΟ ΤΗΓΑΝΙ-ΒΡΑΣΤΗΡΑΣ

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ, ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

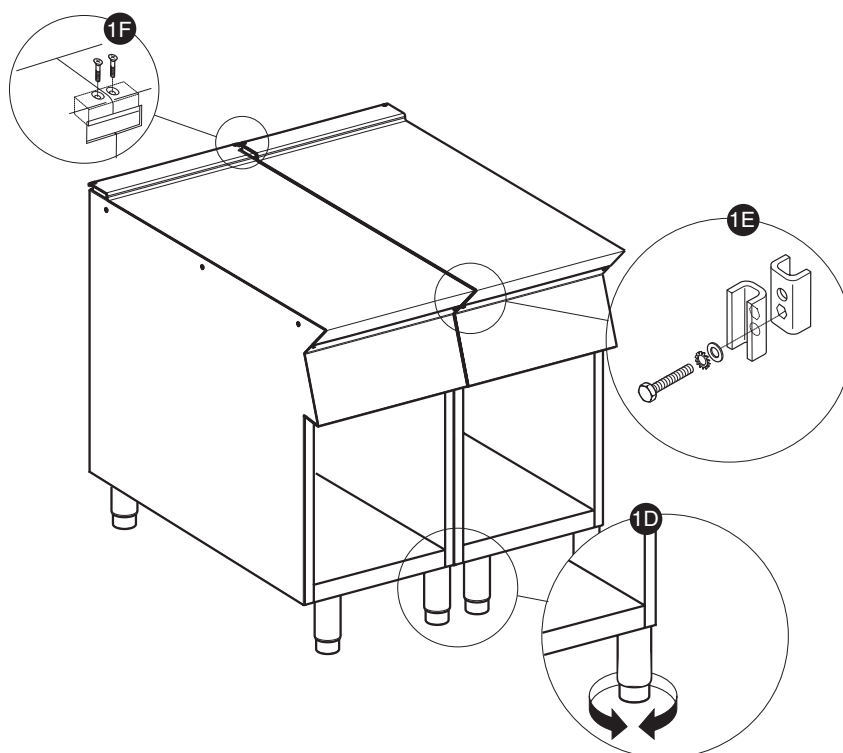
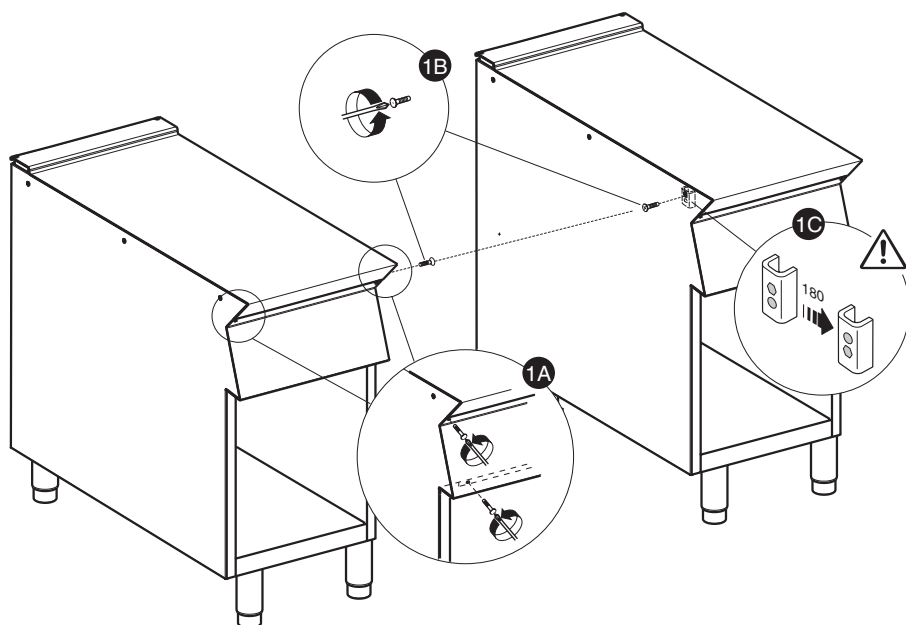
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ: Πίνακας Β - Πίεση αερίου/τεχνικά χαρακτηριστικά μπ

Σελ. 94

Σελ. 104

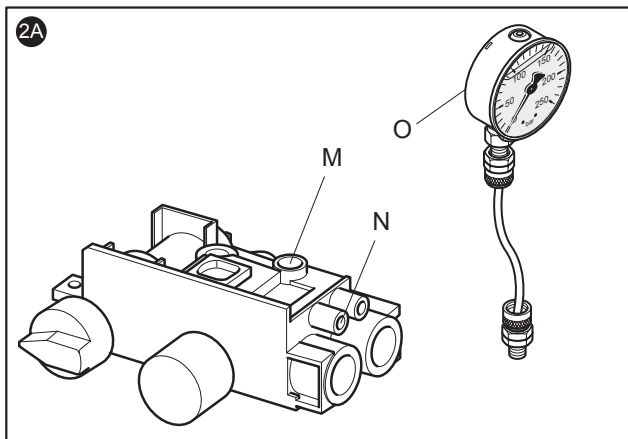
DOC. NO. **59589AP00**
EDITION 2 05 2012

IB. UNIONE APPARECCHIATURE - COMBINING APPLIANCES - GERÄTEZUSAMMENSCHLUSS - UNION D'APPAREILS - UNIÓN DE VARIOS EQUIPOS - VERBINDING VAN APPARATEN MONTERING AV FLERA APPARATER TILLSAMMANS - SAMLING AF APPARATER - UNIÃO DE APARELHOS - ΣΥΝΔΕΣΗ ΣΥΣΚΕΥΩΝ

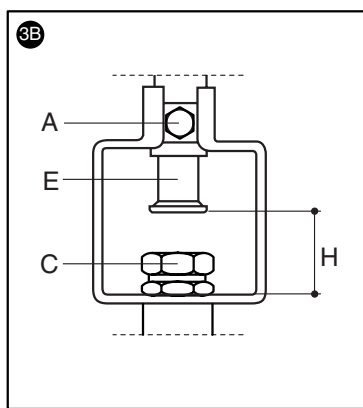
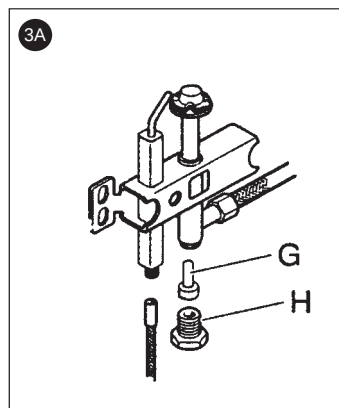


I.C. PROSPETTI INSTALLAZIONE APPARECCHIATURE - APPLIANCE INSTALLATION TABLES - DATENTABELLEN GERÄTEINSTALLATION - TABLEAUX POUR L'INSTALLATION DES APPAREILS - FIGURAS DE INSTALACIÓN DE LOS EQUIPOS - VOORANZICHT INSTALLATIE APPARATEN - PROSPEKT ÖVER APPARATERNAS INSTALLATION - INSTALLATIONSDIAGRAM - PROSPECTOS DE INSTALAÇÃO DOS APARELHOS - ΣΧΕΔΙΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΣΥΣΚΕΥΩΝ

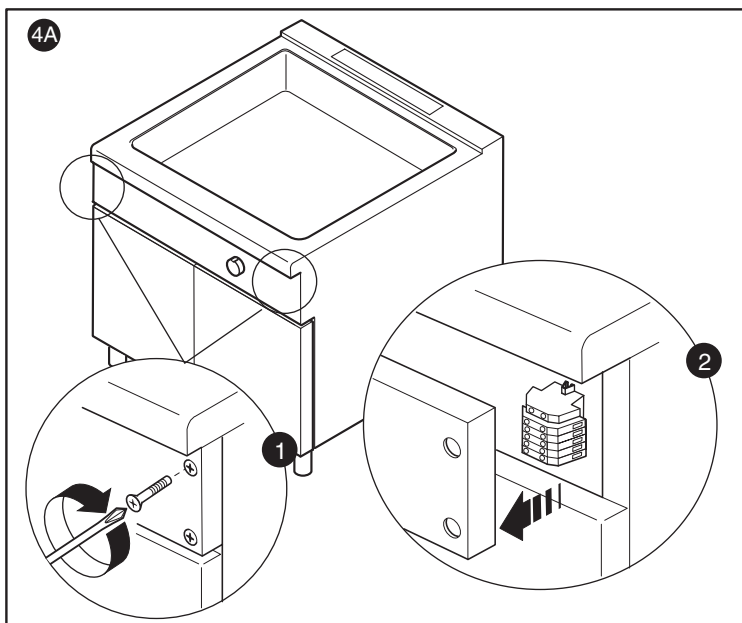
PROSPETTO VALVOLE/RUBINETTI GAS - FIGURE GAS VALVE/COCK FIGURE - PROSPEKT GASVENTILE/GASHÄHNE - FIGURE SOUPAPES/ROBINETS GAZ-FOLLETO VALVULAS/LLAVES GAS - OVERZICHT GASVENTIEL/KRAAN - ÖVERSIKT GASVENTILER/KRANAR - ÖVERSIKT GASVENTILER/HANER - ESQUEMA VALVULAS/TORNEIRAS GAS - κατάλο καυστηρεξέδογγοί αερίου



PROSPETTO BRUCIATORI/PILOTI GAS - GAS BURNER/PILOT FIGURE PROSPEKT HAUPTBRENNER/ZÜNDBRENNER - FIGURE BRULEURS/VEILLEUSE GAZ-FOLLETO QUEMADORES/PILOTO GAS - OVERZICHT GASBRANDER/WAAKVLAMBRANDER - ÖVERSIKT BRÄNNARE/GAS PILOTER - ÖVERSIKT BRAENDERE/TYRERAENDERE - ESQUEMA QUEIMADOR/PILOTO GAS - κατάλο βαλβίδες/ξέβανες αερίου



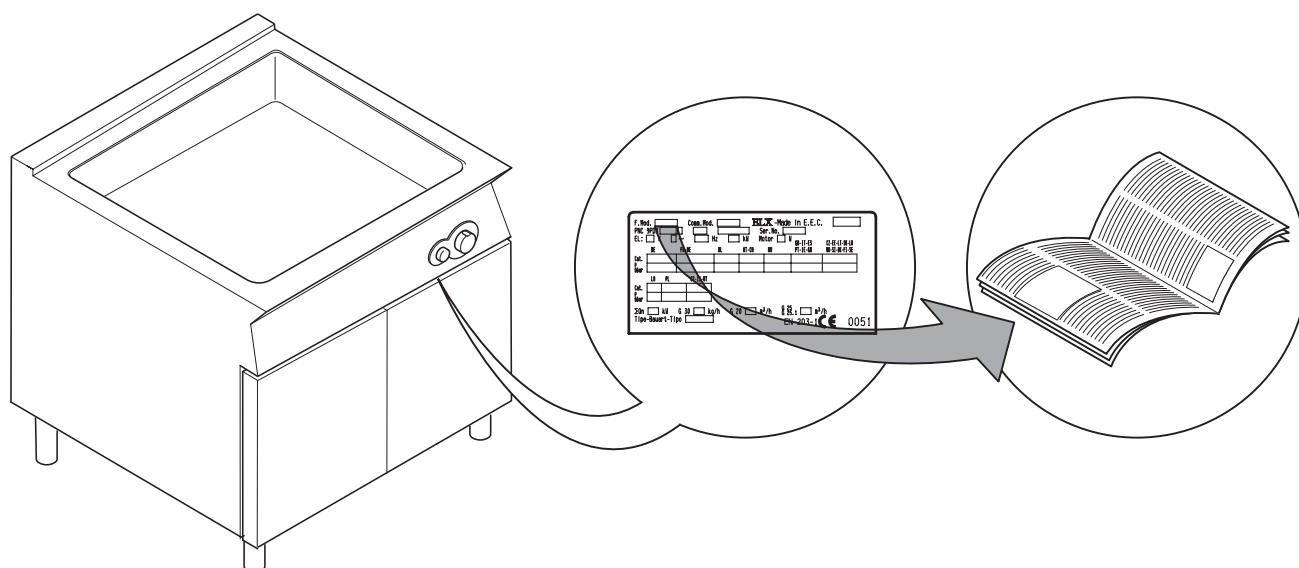
PROSPETTO COLLEGAMENTI ELETTRICI - ELECTRICAL CONNECTIONS - AUFRISS ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE - FIGURE DES BRANCHEMENTS ÉLECTRIQUES - ESQUEMA DE LAS CONEXIONES ELÉCTRICAS - OVERZICHT ELEKTRISCHE AANSLUITINGEN - ÖVERSIKT ÖVER ELEKTRISKA ANSLUTNINGAR - ÖVERSIKT OVER ELEKTRISKE TILSLUTNINGER - PROSPECTO DAS LIGAÇÕES ELÉCTRICAS - ΣΧΕΔΙΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΣΥΝΔΕΣΕΩΝ



INDICE

I. UNIONE APPARECCHIATURE / PROSPETTI	2
II. TARGHETTA CARATTERISTICA e DATI TECNICI	5
III. AVVERTENZE GENERALI	6
IV. ECOLOGIA E AMBIENTE	7
1. IMBALLO	7
2. USO	7
3. PULIZIA	7
4. SMALTIMENTO	7
V. INSTALLAZIONE	7
1. NORME DI RIFERIMENTO	7
2. DISIMBALLO	7
3. POSIZIONAMENTO	7
4. SCARICO FUMI	8
5. COLLEGAMENTI	9
6. ADATTAMENTO / REGOLAZIONE APPARECCHIATURE GAS	10
7. PRIMA DI COMPLETARE LE OPERAZIONI DI INSTALLAZIONE	10
VI. ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE	11
1. USO DELLA BRASIERA FISSA	11
VII. PULIZIA	12
1. PARTI ESTERNE	12
2. ALTRE SUPERFICI	12
3. CALCARE	12
4. PERIODI DI INATTIVITÀ	12
5. PARTI INTERNE	12
VIII. MANUTENZIONE	13
1. MANUTENZIONE	13

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).

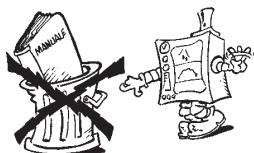
TABELLA A - Dati tecnici apparecchiature gas/elettriche

MODELLI		+7M FGDD00 400 mm	+7M FGHDD00 800 mm	+7M FEDDD00 400 mm	+7M FEHDD00 800 mm
DATI TECNICI					
Capacità vasca (al livello di riferimento)	Lt.	11	22	11	22
Attacco ISO 7/1	Ø	1/2"	1/2"	-	-
Potenza termica nominale	kW	7	14	-	-
Tipo di costruzione		A1	A1	-	-
Tensione di alimentazione	V	-	-	380-400	380-400
Fasi	N°	-	-	3N	3N
Frequenza	Hz	-	-	50/60	50/60
Potenza Massima	kW	-	-	4,5-5	9-10
Sezione cavo di alimentazione	mm ²	-	-	1,5	1,5

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.

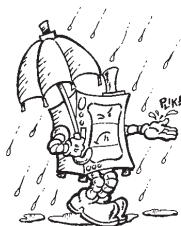
- Il ricircolo d'aria deve tenere conto dell'aria necessaria alla combustione 2 m³/h/kW di potenza gas, nonché del "benessere" delle persone che lavorano nella cucina.

- 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, 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 può causare malfunzionamento dell'apparecchiatura.

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 alleghe al relativo accessorio (F206136).

3.3 INSTALLAZIONE SU PONTE, SBALZO O ZOCCOLATURA IN CEMENTO

Seguire attentamente le istruzioni alleghe al relativo accessorio.

Seguire le istruzioni alleghe al prodotto opzionale scelto.

3.4 SIGILLATURA FUGHE TRA APPARECCHIATURE

Seguire le istruzioni alleghe 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)

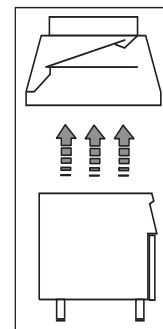
Qualora sulla targhetta caratteristiche dell'apparecchiatura sia identificato il solo type Axx si dichiara che tali apparecchiature non sono progettate per essere direttamente collegate ad un camino o condotto di evacuazione dei prodotti della combustione con sbocco verso l'esterno. Tuttavia la stessa 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 alleghe 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 vararne 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.

AVVISO! Cancellare il "Tipo" di installazione non realizzata dalla targa dell'apparecchiatura, in modo che compaia solo il "Tipo" relativo alla installazione eseguita.

5. COLLEGAMENTI



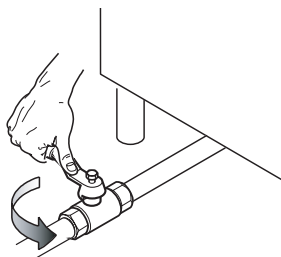
- Qualsiasi lavoro di installazione o manutenzione all'impianto di alimentazione (gas, corrente elettrica, acqua) deve essere effettuato solamente dall'ente erogatore oppure da un installatore autorizzato.
- Individuare in base ai dati di targa l'apparecchiatura acquistata.
- Controllare sullo schema 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.
- **Attenzione!** Un non corretto livellamento dell'apparecchiatura può influire sulla combustione e causare il malfunzionamento dell'apparecchiatura stessa.

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'apparecchio 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.

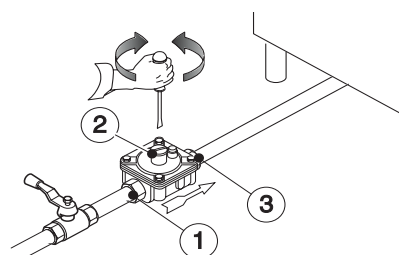
- Togliere la vite di tenuta "N" dalla presa di pressione e collegare il manometro "O" (fig. 2A).
- Confrontare il valore rilevato dal manometro con quanto riporta la tabella B (vedi Appendice libretto)
- Se il manometro rileva una pressione al di fuori dell'intervallo di valori che riporta la tab. B 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 8" w.c. (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. 3B).

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. dati tecnici/ugelli)	
• applicare targhetta adesiva (in dotazione) con dati nuovo tipo di gas utilizzato	

5.1.6.1 SOSTITUZIONE UGELLO DEL BRUCIATORE PRINCIPALE (fig.3B)

- Allentare la vite "A" e svitare l'ugello "C".
- Sostituire l'ugello "C" 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.
- Avvitare a fondo l'ugello "C"

5.1.6.2 SOSTITUZIONE UGELLO DEL BRUCIATORE PILOTA

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

5.1.6.3 VITE DEL MINIMO

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

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 morsetteria, smontare il cruscotto comandi dell'apparecchiatura agendo sulle viti di fissaggio (fig. 4A 1-2).
- Allacciare alla morsetteria il cavo di alimentazione come indicato sullo schema elettrico allegato all'apparecchiatura.
- Il cavo di alimentazione deve passare attraverso un tubo di protezione (dove previsto) ed esser bloccato mediante l'apposito pressacavo sistemato all'ingresso del tubo.
- 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. INTERRUPTORE 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 .

5.4. ALLACCIAMENTO ALLA RETE IDRICA

L'apparecchiatura deve essere alimentata con acqua potabile ad una pressione compresa tra 1,5 - 3 bar.

Attenzione! Qualora la pressione dell'acqua sia superiore a quella indicata, utilizzare un riduttore di pressione per evitare danneggiamenti all'apparecchiatura.

Per una corretta installazione è indispensabile collegare la tubazione di entrata dell'acqua alla rete di distribuzione mediante un filtro meccanico e un rubinetto di intercettazione. Prima di collegare il filtro lasciare defluire una certa quantità d'acqua per spurgare la condotta da eventuali scorie.

5.5. SCARICO

L'acqua di scarico deve essere evacuata da un idoneo collettore resistente ad almeno una temperatura di 100 gradi. Il vapore prodotto durante le fasi di scarico non deve coinvolgere l'apparecchiatura.

6. TERMOSTATO DI SICUREZZA

Alcuni modelli tra le nostre apparecchiature utilizzano un termostato di sicurezza che interviene automaticamente, quando rileva valori di temperatura 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.

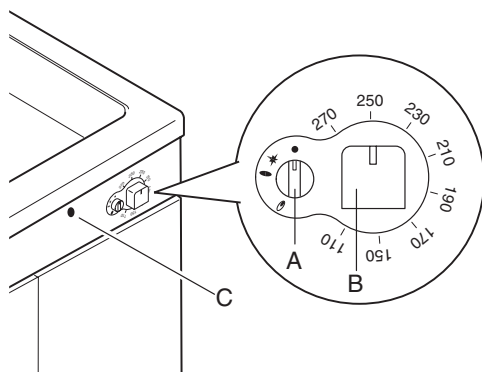
VI ISTRUZIONI PER L'UTILIZZATORE

1. USO DELLA BRASIERA FISSA

Precauzioni generali

- L'apparecchio è destinato all'uso industriale e deve essere utilizzato da personale addestrato all'uso.
- Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per la quale è stata espressamente concepita; cioè per la cottura di carni, al sugo, brasate, ed in umido, sughi, soffritti, frittate e cotture in umido in genere. Ogni altro uso è da ritenersi improprio.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come friggitrice, la temperatura del fondo vasca supera i 230°C con pericolo di incendio;
- Prima di procedere al primo utilizzo, pulire accuratamente la vasca dai grassi industriali operando come segue:
 - riempire la vasca con acqua normale e detersivo e portare all'ebollizione per qualche minuto.
 - scaricare e risciacquare accuratamente la vasca con acqua pulita. Effettuare inoltre, se possibile, il preriscaldamento dell'apparecchiatura immediatamente prima dell'uso.

1.1. MODELLI GAS



Accensione

Le manopole di comando della valvola termostatica hanno le seguenti posizioni di utilizzo:

Manopola A:

- Posizione di "spento"
- ★ Posizione "accensione pilota"
- Posizione di "pilota acceso"
- Posizione di "acceso"

- Ruotare in senso antiorario la manopola "A" dalla posizione ● alla posizione ★.
- Premere a fondo la manopola "A" e ruotarla sulla posizione ● per accendere il pilota. Se questo non dovesse accadere ripetere l'operazione fino alla sua accensione. Quindi, dopo aver tenuto premuta la manopola "A" per circa 20 secondi, rilasciarla e controllare che la fiamma pilota rimanga accesa; nel caso ciò non si verificasse, ripetere l'intera operazione.

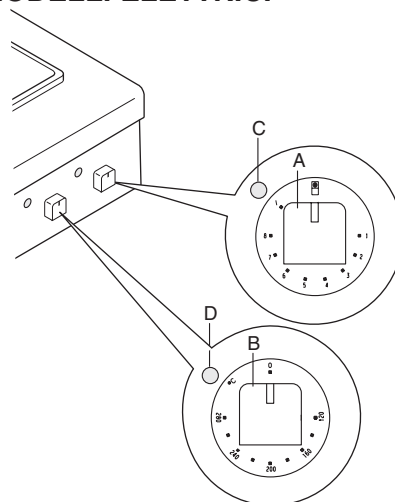
Attenzione: qualora si riporti la manopola sulla posizione "spento" spegnendo il bruciatore pilota, attendere 60 secondi (sblocco manopola) prima di riaccenderlo.

- L'accensione del bruciatore principale si ottiene ruotando la manopola "A" in senso antiorario dalla posizione ● alla posizione ●.
- La regolazione della temperatura si ottiene ruotando la manopola "B" fino al raggiungimento del valore di temperatura desiderato

Spegnimento

- Ruotare in senso orario la manopola "A" dalla posizione ● alla posizione ★.
- Premere poi a fondo la stessa e ruotarla fino alla posizione ★; rilasciarla e portarla in posizione ●.

1.2. MODELLI ELETTRICI



1.2.1 COTTURA A SECCO

- Inserire l'interruttore installato a monte dell'apparecchiatura.
 - Ruotare in senso orario la manopola del termostato "B" fino alla gradazione corrispondente alla temperatura di cottura desiderata compresa tra 120 e 280 °C.
 - Ruotare in senso orario la manopola del regolatore di energia "A" fino a raggiungere le posizione "infinito".
- L'accensione della lampada spia verde "D" indica che la macchina è sotto tensione.
- L'accensione della lampada spia gialla "C" segnala il funzionamento delle resistenze di riscaldamento; lo spegnimento della stessa indica il raggiungimento della temperatura impostata.

1.2.2. COTTURA IN UMIDO

Per la cottura di cibi in umido (esempio sughi, brasati, salse ecc.) eseguire le seguenti operazioni:

- Ruotare la manopola "B" del termostato sulla temperatura desiderata.
- Posizionare la manopola "A" del regolatore d'energia su una posizione tale da mantenere la temperatura di ebollizione del cibo tenendo presente che sulla posizione "1" corrisponde la minima potenza e sulla posizione "8" la massima potenza.

Attenzione! Le superfici di cottura durante il funzionamento sono molto calde

Nota:

Il tappo viene usato per chiudere il foro di scarico ricavato sulla parte anteriore della vasca qualora l'apparecchiatura venga usata per la cottura in umido.

La raccolta dei sughi viene fatta per mezzo del contenitore posto sotto il cruscotto.

A fine servizio

- Portare le manopole di comando sulla posizione di arresto "0".
- 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 incrostati, 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.

2. ALTRE SUPERFICI

VASCHE/RECIPIENTI RISCALDATI (ogni giorno)

Pulire le vasche o i recipienti delle apparecchiature usando acqua portata ad ebollizione, eventualmente additivata con soda (sgrassante). Usare gli accessori (opzionali o in dotazione) indicati nel listino per eliminare accumuli o incrostazioni di cibo.

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

3. CALCARE

SUPERFICI IN ACCIAIO (quando occorre)

Rimuovere i depositi di calcare (macchie o aloni) lasciati dall'acqua sulle superfici in acciaio utilizzando detergenti appropriati, naturali (es.: aceto) o chimici (es.: "STRIPAWAY" prodotto da ECOLAB).

BOLLITORI O INTERCAPEDINI (almeno una volta al mese)

- Scrostare i dispositivi preposti all'accumulo e riscaldamento di acqua (es.: intercapedini delle pentole indirette) riempendoli con aceto puro o con una soluzione di detergente chimico (1/3) e acqua (2/3).

ACETO

- Riscaldare per circa 5 minuti
- Lasciare agire l'aceto per almeno 20 minuti.
- Risciacquare abbondantemente con acqua.

DETERGENTE CHIMICO

- Riscaldare per circa 3 minuti
- Lasciare agire la soluzione almeno 10 minuti.
- Risciacquare abbondantemente con acqua.

4. 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.

5. 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. 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 non si accende.

Possibili cause:

- La candela non è ben fissata o è mal collegata,
- L'accensione 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.

Possibili cause:

- La termocoppia non viene riscaldata sufficientemente dal bruciatore pilota.
- La termocoppia è difettosa.
- La manopola dell'accensione gas non viene sufficientemente premuta.
- Mancanza di pressione gas alla valvola.
- La valvola gas è difettosa.

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

Possibili cause:

- Perdita di pressione nella condotta gas.
- Ugello ostruito o valvola gas difettosa.
- Bruciatore con fori uscita gas intasati.
- Manopola valvola non aperta.

La regolazione della temperatura non è possibile.

Possibili cause:

- Il bulbo del termostato è difettoso.
- La valvola gas è difettosa.

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

Togliere il cruscotto frontale per avere l'accesso a:

VALVOLA GAS

- Togliere le manopole ed il cruscotto comandi.
- Svitare la condotta del pilota e della termocoppia.
- Svitare i raccordi di entrata ed uscita gas.
- Estrarre il bulbo del termostato da sotto la vasca.
- Per l'installazione seguire lo stesso procedimento in ordine inverso.

GRUPPO BRUCIATORE PILOTA, TERMOCOPPIA, CANDELA DI ACCENSIONE

- Togliere le manopole ed il cruscotto comandi.
- Sostituire il componente.

BRUCIATORE PRINCIPALE

- Togliere le manopole ed il cruscotto comandi.
- Togliere il fissaggio bruciatore alla condotta gas al portaugello.
- Rimuovere il pannello anteriore della camera combustione
- Levare il bruciatore e sostituirlo.

Per l'installazione seguire lo stesso procedimento in ordine inverso.

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.

IT. ITALIA (categoria II2H3+)

TABELLA B - Pressione gas e dati ugelli														
TIPO GAS			G20						G30/G31					
			Nom inale		Minim a		Massim a		Nom inale		Minim a		Massim a	
PRESSIONE GAS		(mbar)	20		17		25		28-30/37		20/25		35/45	
MODELLI	Ø (mm)	kW	Aereatore	Ugello MAX		Ugello MIN		Pilota	Aereatore	Ugello MAX		Ugello MIN		Pilota
			mm	mm	Stamp.	mm	Stamp.	n°	mm	mm	Stamp.	mm	Stamp.	n°
Modello 1/2M	-	-	15	1,95	195	1,50	150	35	16	1,30	130	1,00	100	25
Modello 1M	-	-	15	2,80	280	2,25	225	35	17	1,90	190	1,50	150	25
Potere calorifico inferiore (Hi)			34.02 MJ/m3						45.65 MJ/Kg (Gas G30)					
Consumo gas complessivo (con potere calorifico inferiore (Hi) a 15°C e 1013mbar)														
+7M FGDDD00		kW 7	0,74 m3/h						0,55 Kg/h					
+7M FGHDD00		kW 14	1,48 m3/h						1,10 Kg/h					