

07/2012

Mod: N22/PT2T-N

Production code: 393156

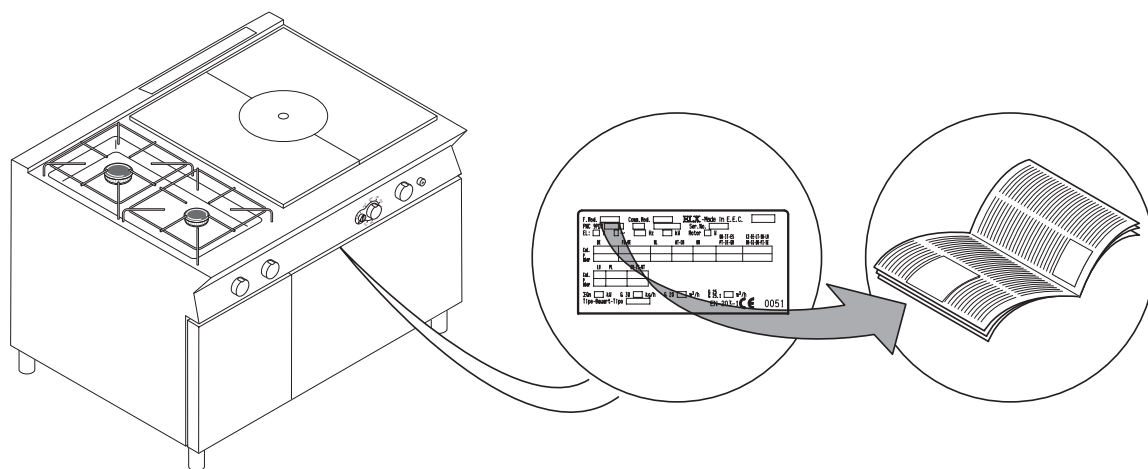


Diamond
catering equipment

INDICE

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

II. TARGHETTA CARATTERISTICA e DATI TECNICI



ATTENZIONE

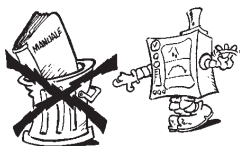
Questo libretto di istruzioni dà indicazioni relative a diverse apparecchiature. Individuare quella acquistata leggendo quanto riporta la targa posta sotto il pannello di controllo (vedere fig. sopra).

TABELLA A - Dati tecnici app. Gas					
MODELLI		+9STGH1000 800mm	+9STGH10G0 800mm	+9STGL3010 800mm	+9STGH30G0 1200mm
DATI TECNICI					
Attacco ISO 7/1	Ø	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Potenza termica minima tuttapiastra	kW	4	4	4	2,5
Potenza termica massima tuttapiastra	kW	10,5	10,5	10,5	5,5
Potenza termica forno	kW	-	8,5	8,5	8,5
Bruciatori piano di cottura		-	-	2	2
Potenza termica minima piano di cottura Ø60 / Ø100	kW	-	-	1.45 / 2.2	1.45 / 2.2
Potenza termica massima piano di cottura Ø60 / Ø100	kW	-	-	6 / 10	6 / 10
Potenza termica nominale	kW	10,5	19	35	30
Tipo di costruzione		A1	A1	A1	A1

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.

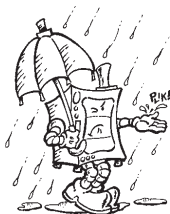


- Installare l'apparecchio in un luogo ben areato per evitare la creazione di miscele pericolose di gas incombusti nello stesso ambiente.
- Il ricircolo d'aria deve tenere conto dell'aria necessaria alla combustione 2 m³/h/kW di potenza gas, nonché del "benessere" delle persone che lavorano nella cucina.
- 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 istruzioni 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 piastine presenti all'interno delle apparecchiature.
- (Fig.1E) Operando dall'interno del cruscotto della stessa apparecchiatura, unirle sul lato anteriore avvitando una 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)

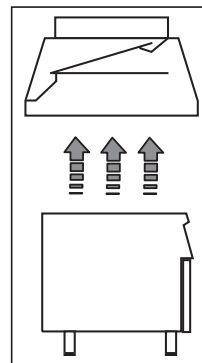
Qualora sulla targhetta caratteristiche dell'apparecchiatura sia identificato il solo type Axx si dichiara che tali apparecchiature non sono progettate per essere direttamente collegate ad un camino o condotto di evacuazione dei prodotti della combustione con sbocco verso l'esterno. Tuttavia la stessa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



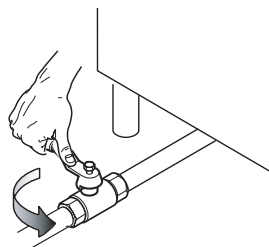
- Qualsiasi lavoro di installazione o manutenzione all'impianto di alimentazione (gas, corrente elettrica, acqua) deve essere effettuato solamente dall'ente erogatore oppure da un installatore autorizzato.
- Individuare in base ai dati di targa l'apparecchiatura acquistata.
- Controllare sullo schema 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.
- **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 (tutte le versioni)

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).

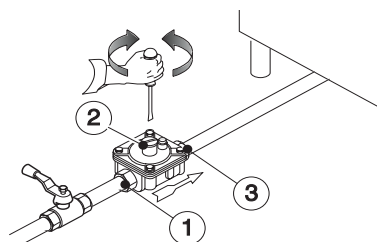
- Togliere il cruscotto comandi.
- Togliere la vite di tenuta "N" dalla presa di pressione e collegare il manometro "O" (fig. 2A e 2B).
- Confrontare il valore rilevato dal manometro con quanto riporta la tabella B (vedi Appendice libretto)
- Se il manometro rileva una pressione al di fuori dell'intervallo 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 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. 3A, 3E forno).

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 TUTTAPIASTRA e PIANO COTTURA

(versione simple service)

- Svitare l'ugello "C" e sostituirlo con quello corrispondente al tipo di gas prescelto (Tab. B, fig.3A, 3C) 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 (versione simple service)

- Svitare il raccordo a vite "H" e sostituire l'ugello "G" con quello adatto al tipo di gas (Tab. B, fig.3D).
- 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 TUTTAPIASTRA e PIANO COTTURA (versione simple service)

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

5.1.6.4 SOSTITUZIONE UGELLO DEL BRUCIATORE PRINCIPALE (forno)

- Togliere la suola del forno.
- Svitare l'ugello "C" (Tab. B, fig. 3E).
- Estrarre l'ugello e l'aeratore.
- Sostituire l'ugello "C" con quello corrispondente al tipo di gas prescelto, secondo quanto riportato nella seguente tabella.
- Il diametro dell'ugello è indicato in centesimi di millimetro sul corpo del medesimo.
- Introdurre l'ugello "C" 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 TUTTAPIASTRA e FORNO

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

6. 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 DEL TUTTAPIASTRA

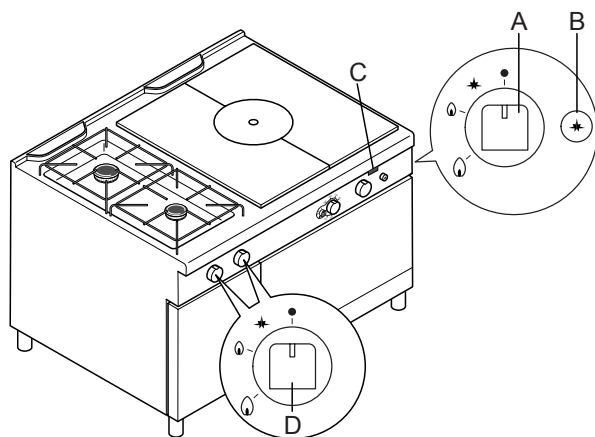
Precauzioni generali

- L'apparecchio è destinato all'uso industriale e deve essere utilizzato da personale addestrato all'uso.
- Si consiglia di evitare l'utilizzo dell'apparecchiatura per lungo tempo a vuoto o in condizioni che compromettano il rendimento ottimale. Effettuare inoltre, se possibile, il preriscaldamento dell'apparecchiatura immediatamente prima dell'uso.
- Questa apparecchiatura è destinata alla cottura dei cibi in contenitori (pentole, tegami).

Accensione del tuttapiastro

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

- Posizione di "spento"
- ★ Posizione "accensione pilota"
- 🔥 Posizione di "fiamma max"
- Posizione di "fiamma min"



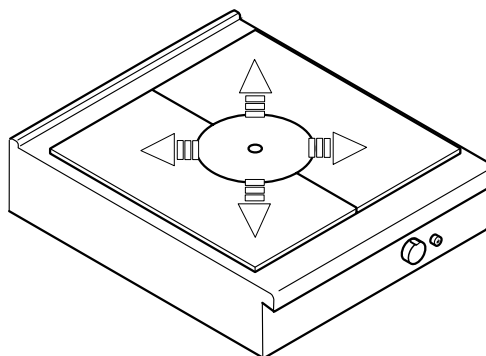
- Aprire il rubinetto generale del gas posto a monte dell'apparecchiatura.
- Premere e girare la manopola "A" dalla posizione "spento" alla posizione "accensione pilota".
- Premere a fondo la manopola "A" e contemporaneamente premere per due o tre scatti il pulsante di accensione "B" per provocare la scintilla per l'accensione della fiammella pilota. La verifica dell'avvenuta accensione si effettua tramite il foro spia "C".
- Al rilascio della manopola la fiammella deve rimanere accesa; nel caso ciò non si verificasse, ripetere l'operazione. In caso di emergenza l'accensione del bruciatore pilota può essere fatta manualmente avvicinando una fiammella allo stesso e mantenendo la manopola "A" nella posizione "accensione pilota".
- Per accendere il bruciatore principale, girare 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 del tuttapiastro

- Girare la manopola "A" dalla posizione "fiamma massima" o "fiamma minima" alla posizione "accensione pilota".
- Per spegnere il pilota, premere parzialmente la manopola e girarla sulla posizione "spento".
- Chiudere infine il rubinetto generale del gas posto a monte dell'apparecchiatura.

NOTA:

Durante l'uso, le temperature maggiori della piastra (in ghisa) si hanno in corrispondenza la centro della stessa.



2. USO DEL PIANO COTTURA

Accensione del piano di cottura

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

- Posizione di "spento"
- ★ Posizione "accensione pilota"
- 🔥 Posizione di "fiamma max"
- Posizione di "fiamma min"

- Premere e ruotare la manopola "D" nella posizione "accensione pilota". Premere a fondo la manopola e contemporaneamente avvicinare una fiammella al pilota per ottenere l'accensione (fig. 5). 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 del piano di cottura

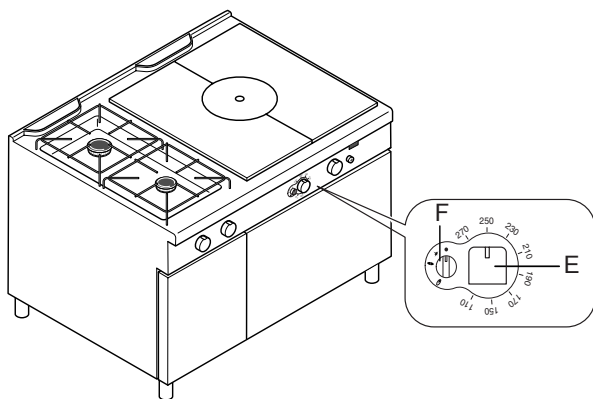
- Ruotare la manopola "D" dalla posizione "fiamma massima" o "fiamma minima" alla posizione "accensione pilota".
- Per spegnere il pilota, premere parzialmente la manopola e ruotarla sulla posizione "spento".

3. USO DEL FORNO

Accensione

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

- Posizione di "spento"
- ★ Posizione "accensione pilota"
- 🔥 Posizione "pilota"
- Posizione "bruciatore"



- Per sbloccare la manopola, premere leggermente la manopola "F" 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 "F" 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 "F" sulla posizione "bruciatore" per l'accensione di quest'ultimo.
- Terminare queste operazioni agire sulla manopola "E" per la scelta della temperatura desiderata.

3.1. INTERLOCK

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

- Per spegnere il bruciatore principale, ruotare la manopola "E" sulla posizione "spento".
- Per spegnere il bruciatore pilota, ruotare la manopola "F."

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 rovinare 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

SUPERFICI IN FERRO DOLCE O GHISA (ogni giorno)

Rimuovere lo sporco utilizzando un panno umido o, in caso di incrostazioni, gli accessori (opzionali o in dotazione) indicati nel listino. Dopo la pulizia mettere in funzione l'apparecchiatura per asciugare la superficie rapidamente, quindi lubrificare la superficie con un sottile strato di olio alimentare.

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 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 tuttapietra o del forno 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/rubinetto 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.

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.