



MOD : E60/4P6T-N

Production code : F60/60PCE21/T

03/2024



IT

CUCINE, TUTTAPIASTRA A GAS 600-650

Installazione-Usò-Manutenzione



MOD.

_60/30 PCG...	_60/30 PCE...	_CEG/70	_70/70 CFGS
_60/60 PCG...	_60/60 PCE...	_CEG/110	_65/110 CFG
_60/90 PCG...	_60/90 PCE...	_65/40 PG/40 P	_65/110 CFGE
_60/60 CFG	_60/60 CFE	_65/40 PCG	_65/110 CFGG
_60/60 CFGE	_60/60 CFE/P 2/3	_65/70 PCG	_65/40 PCE
_60/60 CFGE/P 2/3	_60/90 CFE	_65/70 CFG	_65/70 PCE
_60/90 CFGE	_60/90 CFE/P	_65/70 CFGE	_65/70 CFE
_60/90 CFGE/P	_60/40 PCE-D	_65/40 PCG/P	_65/70 TPG
_60/40 PCG-D	_60/60 PCE-D	_65/70 PCG/P	_65/70 TPGF
_60/60 PCG-D		_70/70 PCGS...	_65/110 TPGF
			_FPG/55
			_FPE/55

Doc.n°	252.453.00
Edition	06

IT - INSTALLAZIONE - USO - MANUTENZIONE 6

I.	AVVERTENZE GENERALI.....	6
1.	SMALTIMENTO IMBALLO E APPARECCHIATURA.....	7
2.	DISPOSITIVI DI SICUREZZA.....	7
II.	ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE.....	7
3.	AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE.....	7
4.	NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO.....	8
5.	DISIMBALLO.....	8
6.	POSIZIONAMENTO.....	8
7.	COLLEGAMENTI.....	8
8.	ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS.....	9
9.	MESSA IN SERVIZIO.....	11
III.	ISTRUZIONI PER L'USO.....	11
10.	AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE.....	11
11.	USO DEL PIANO DI COTTURA GAS.....	12
12.	USO DEL PIANO DI COTTURA GAS.....	12
13.	USO DEL TUTTAPIASTRA/SIMPLE SERVICE.....	13
14.	USO DEL FORNO GAS SERIE 600.....	14
15.	USO DEL FORNO GAS SERIE 650.....	14
16.	USO DEL FORNELLONE A GAS.....	15
17.	USO DEL PIANO DI COTTURA ELETTRICO/FORNELLONE ELETTRICO.....	15
18.	USO DEL FORNO ELETTRICO CONVEZIONE.....	16
19.	USO DEL FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE (SERIE 600).....	16
20.	PERIODI DI INUTILIZZO.....	17
IV.	ISTRUZIONI PER LA PULIZIA.....	17
21.	AVVERTENZE PER LA PULIZIA.....	17
V.	ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE.....	18
22.	AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE.....	18
23.	ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS.....	18
24.	MESSA IN SERVIZIO.....	18
25.	RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI.....	18
26.	SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI.....	20
27.	PULIZIA DELLE PARTI INTERNE.....	21
28.	COMPONENTI PRINCIPALI.....	21

UK - INSTALLATION – USE - MAINTENANCE 23

I.	GENERAL PRESCRIPTIONS.....	23
1.	DISPOSAL OF PACKING AND OF THE APPLIANCE.....	23
2.	SAFETY DEVICES.....	24
II.	INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION.....	24
3.	REMINDERS FOR THE INSTALLER.....	24
4.	REFERENCE STANDARDS AND LAWS.....	24
5.	UNPACKING.....	25
6.	POSITIONING.....	25
7.	CONNECTIONS.....	25
8.	CONVERSION TO ANOTHER TYPE OF GAS.....	26
9.	COMMISSIONING.....	27
III.	INSTRUCTIONS FOR USE.....	28
10.	REMINDERS FOR THE USER.....	28
11.	USING THE GAS HOB.....	28
12.	USING THE GAS HOB.....	29
13.	USING THE HOTPLATE/SIMPLE SERVICE.....	29
14.	GAS OVEN 600 SERIES USE.....	30
15.	GAS OVEN 650 SERIES USE.....	30
16.	GAS STOCKPOT STOVE USE.....	31
17.	ELECTRIC COOK TOP/ELECTRIC STOCKPOT STOVE USE.....	31
18.	ELECTRIC CONVECTION OVEN USE.....	32
19.	ELECTRIC MULTIFUNCTION OVEN (600 SERIES) USE.....	32
20.	PROLONGED DISUSE.....	33
IV.	INSTRUCTIONS FOR CLEANING.....	33
21.	REMINDERS FOR CLEANING.....	33
V.	INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE.....	34
22.	REMINDERS FOR THE MAINTENANCE TECHNICIAN.....	34
23.	CONVERSION TO ANOTHER TYPE OF GAS.....	34
24.	COMMISSIONING.....	34
25.	TROUBLESHOOTING.....	34
26.	REPLACING COMPONENTS.....	35
27.	CLEANING THE INTERIOR.....	37
28.	MAIN COMPONENTS.....	37

FR - INSTALLATION – EMPLOI - ENTRETIEN 38

I.	AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX.....	38
1.	ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL.....	39
2.	DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ.....	39

II.	INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION	39
3.	AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR	39
4.	NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE	40
5.	DÉBALLAGE.....	40
6.	MISE EN PLACE	40
7.	RACCORDEMENTS	40
8.	ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ	41
9.	MISE EN SERVICE	43
III.	INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION	43
10.	AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR.....	43
11.	UTILISATION DU PLAN DE CUISSON AU GAZ.....	44
12.	UTILISATION DU PLAN DE CUISSON AU GAZ.....	44
13.	UTILISATION DE LA PLAQUE COUP-DE-FEU À GAZ/ SIMPLE SERVICE.....	45
14.	UTILISATION FOUR GAZ SERIE 600	45
15.	UTILISATION FOUR GAZ SERIE 650	46
16.	UTILISATION RECHAUD GAZ.....	47
17.	UTILISATION TABLE DE CUISSON ELECTRIQUE/RECHAUD ELECTRIQUE	47
18.	MODE D'EMPLOI DU FOUR ÉLECTRIQUE À CONVENTION	47
19.	UTILISATION FOUR ELECTRIQUE MULTIFUNCTION (SERIE 600).....	48
20.	PÉRIODES D'INACTIVITÉ.....	49
IV.	INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE	49
21.	AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE	49
V.	INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN	49
22.	AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN D'ENTRETIEN	50
23.	ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ	50
24.	MISE EN SERVICE	50
25.	RÉSOLUTION DES DYSFONCTIONNEMENTS.....	50
26.	REMPLACEMENT DE PIÈCES.....	51
27.	NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES.....	53
28.	PIÈCES PRINCIPALES	53
DE - INSTALLATION – GEBRAUCH - WARTUNG.....		54
I.	ALLGEMEINE HINWEISE.....	54
1.	ENTSORGUNG DER VERPACKUNG UND DES GERÄTS	55
2.	SICHERHEITS VORRICHTUNGEN.....	55
II.	INSTALLATIONSANLEITUNGEN	55
3.	HINWEISE FÜR DEN INSTALLATIONSTECHNIKER.....	55
4.	BEZUGSNORMEN UND -GESETZE	56
5.	AUSPACKEN.....	56
6.	GERÄTEAUFSTELLUNG.....	56
7.	ANSCHLÜSSE.....	56
8.	UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART.....	57
9.	INBETRIEBNAHME	59
III.	BEDIENUNGSANWEISUNGEN	59
10.	HINWEISE FÜR DEN BENUTZER	59
11.	GEBRAUCH DERGASKOCHMULDE.....	60
12.	GEBRAUCH DERGASKOCHMULDE.....	60
13.	GEBRAUCH DES GLUHPLA TTENHERDES/WÄRME-PLATTEN.....	61
14.	VERWENDUNG VOM GAS OFEN (SERIE 600).....	61
15.	VERWENDUNG VON GAS-BACKOFEN (SERIE 650)	62
16.	VERWENDUNG VON GAS-HOCKERKOCHER	63
17.	VERWENDUNG VON ELEKTROHERD/ELEKTRISCHER HOCKERKOCHER	63
18.	VERWENDUNG DES HEIßLUFT OFEN	64
19.	VERWENDUNG VON MULTIFUNKTIONS-ELEKTROBACKOFEN (SERIE 600).....	64
20.	STILLSTANDZEITEN	65
IV.	REINIGUNGSANLEITUNGEN	65
21.	REINIGUNGSHINWEISE	65
V.	WARTUNGSANLEITUNGEN.....	66
22.	HINWEISE FÜR DEN WARTUNGSTECHNIKER	66
23.	UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART.....	66
24.	INBETRIEBNAHME	66
25.	ABHILFE BEI BETRIEBSSTÖRUNGEN	66
26.	ERSATZ VON BAUTEILEN.....	67
27.	REINIGUNG DER INNEREN GERÄTETEILE	69
28.	HAUPTKOMPONENTEN	69
ES - INSTALACIÓN – USO MANTENIMIENTO		70
I.	ADVERTENCIAS GENERALES	70
1.	ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE Y DEL EQUIPO.....	71
2.	DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD	71
II.	INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN	71
3.	ADVERTENCIAS PARA EL INSTALADOR	71
4.	NORMAS Y LEYES DE REFERENCIA	72
5.	DESEMBALAJE	72
6.	EMPLAZAMIENTO.....	72

7.	CONEXIONES	72
8.	ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS.....	73
9.	PUESTA EN SERVICIO	75
III.	INSTRUCCIONES DE USO	75
10.	ADVERTENCIAS PARA EL USUARIO	75
11.	USO DE LA PLACA DE COCCIÓN DE GAS.....	76
12.	USO DE LA PLACA DE COCCIÓN DE GAS.....	76
13.	USO DE LA PLACA RADIANTE/SIMPLE SERVICE.....	76
14.	USO DEL HORNO DE GAS 600.....	77
15.	USO DEL HORNO DE GAS 650.....	78
16.	PLACA DE COCCIÓN DE GAS.....	78
17.	USO DE LA PLACA DE COCCIÓN ELÉCTRICA/COOKERS ELÉCTRICA	79
18.	USO DEL HORNO ELÉCTRICO DE CONVENCION	79
19.	USO DEL HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIÓN 600	80
20.	INACTIVIDAD DEL EQUIPO.....	81
IV.	ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA.....	81
21.	ADVERTENCIAS PARA LA LIMPIEZA.....	81
V.	INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO	81
22.	ADVERTENCIAS PARA EL MANTENEDOR	81
23.	ADAPTACIÓN A OTRO TIPO DE GAS.....	82
24.	PUESTA EN SERVICIO	82
25.	SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	82
26.	SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES.....	83
27.	LIMPIEZA DE LAS PARTES INTERNAS.....	84
28.	COMPONENTES PRINCIPALES.....	84
NL - INSTALLATIE - GEBRUIK - ONDERHOUD	86	
I.	ALGEMENE MEDEDELINGEN	86
1.	VERWIJDERING VERPAKKING EN APPARATUUR.....	87
2.	VEILIGHEIDSIINRICHTINGEN	87
II.	AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE	87
3.	MEDEDELINGEN VOOR DE INSTALLATEUR	87
4.	REFERENTIE NORMEN EN -WETTEN	88
5.	UITPAKKEN	88
6.	PLAATSING	88
7.	AANSLUITINGEN.....	88
8.	AANPASSING OP EEN ANDER GASTYPE	89
9.	INBEDRIJFSTELLING	91
III.	GEBRUIKSAANWIJZINGEN	91
10.	MEDEDELINGEN VOOR DE GEBRUIKER.....	91
11.	GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT GAS	92
12.	GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT GAS	92
13.	GEBRUIK VAN DE GRILLPLATEN/SIMPLE SERVICE.....	93
14.	GEBRUIK VAN DE OVEN GAS 600.....	93
15.	GEBRUIK VAN DE OVEN GAS 650.....	94
16.	GEBRUIK VAN DE GROTE GASPIT.....	94
17.	GEBRUIK VAN DE KOOKPLAAT ELEKTRISCH/GROTE PIT ELEKTRISCH	95
18.	GEBRUIK VAN DE OVEN ELEKTRISCH CONVECTIE	95
19.	GEBRUIK VAN DE OVEN ELEKTRISCH MULTIFUNCTIONEEL (SERIE 600).....	96
20.	INUTILITEITSPERIODE	97
IV.	AANWIJZINGEN VOOR DE REINIGING	97
21.	MEDEDELINGEN VOOR DE REINIGING.....	97
V.	ONDERHOUDSAANWIJZINGEN.....	97
22.	MEDEDELINGEN VOOR HET ONDERHOUDSPERSONEEL	98
23.	AANPASSING OP EEN ANDER GASTYPE	98
24.	INBEDRIJFSTELLING	98
25.	STORINGEN OPlossen.....	98
26.	VERVANGING VAN DE COMPONENTEN.....	99
27.	REINIGING VAN DE INTERNE ONDERDELEN.....	101
28.	HOOFDCOMPONENTEN.....	101
VI.	SCHEMI DI INSTALLAZIONE – INSTALLATIONS PLAN - INSTALLATION DIAGRAM – SCHEMA D’INSTALLATION – ESQUEMA DE INSTALACION - INSTALLATIESCHEMA'S	102
VII.	FIGURE – ABB. – FIG. FIGURE-FIG.-IMAGE-ABB.-CIFRAS-AFBEELDINGEN.....	118
VIII.	TAB1 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS UGELLI E REGOLAZIONI - NOZZLES AND SETTINGS - BUSES ET LES PARAMÈTRES - DUSEN UND EINSTELLUNGEN - BOQUILLAS Y LOS AJUSTES - VERSTUIVERS EN REGELINGEN	119
	TAB2 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS CATEGORIE E PRESSIONI - CATEGORIES AND PRESSURES - CATÉGORIES ET PRESSIONS - KATEGORIEN E DRUCK - LAS CATEGORÍAS Y LAS PRESIONES - CATEGORIEËN EN DRUK.....	121
IX.	TAB3 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS DATI TECNICI APPARECCHIATURE GAS - TECHNICAL DATA OF GAS APPLIANCES - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DES APPAREILS À GAZ - TECHNISCHE DATEN GASGERATE - DATOS TÉCNICOS DE LOS EQUIPOS DE GAS - TECHNISCHE GEGEVENS GASAPPARATUUR	122
X.	TAB4 - DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS- TECHNISCHE GEGEVENS DATI TECNICI APPARECCHIATURE ELETTRICHE - DATI TECNICI A TECHNICAL DATA OF ELECTRIC APPLIANCES - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DES APPAREILS ELECTRIQUES - TECHNISCHE DATEN ELEKTROGERATE - DATOS TÉCNICOS DE LOS EQUIPOS ELÉCTRICOS - TECHNISCHE GEGEVENS ELEKTRISCHE APPARATUUR	125

IT - INSTALLAZIONE - USO - MANUTENZIONE

I. AVVERTENZE GENERALI



LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTO MANUALE. FORNISCE IMPORTANTI INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA DI INSTALLAZIONE, D'USO E MANUTENZIONE DELLA APPARECCHIATURA.



IL MANCATO RISPETTO DI QUANTO SOTTO RIPORTATO PUÒ COMPROMETTERE LA SICUREZZA DELL'APPARECCHIATURA.



IL COSTRUTTORE DELL'APPARECCHIATURA NON PUÒ ESSERE CONSIDERATO RESPONSABILE PER EVENTUALI DANNI CAUSATI DALLA INOSSERVANZA DEGLI OBBLIGHI SOTTO RIPORTATI.



LA LINGUA ORIGINARIA IN CUI IL DOCUMENTO È STATO REDATTO È L'ITALIANO; PERTANTO IN CASO DI INCONGRUENZE O DUBBI RICHIEDERE IL DOCUMENTO ORIGINALE AL COSTRUTTORE.



GLI APPARECCHI RICHIEDONO ALCUNE PRECAUZIONI IN FASE D'INSTALLAZIONE, POSIZIONAMENTO E/O FISSAGGIO, COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA. VEDERE LA SEZIONE "ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE".



GLI APPARECCHI RICHIEDONO ALCUNE PRECAUZIONI PER LA LORO PULIZIA. VEDERE LA SEZIONE, "ISTRUZIONI PER LA PULIZIA".



IL SIMBOLO "TENSIONE PERICOLOSA" È POSTO SUI PANNELLI CHE DANNO ACCESSO A PARTI IN TENSIONE.

Conservare questo manuale in un luogo sicuro e noto, per essere consultabile per la durata di utilizzo della apparecchiatura.

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. Evitare di lasciare l'apparecchio incustodito in presenza di bambini ed assicurarsi che non venga da loro utilizzato o che giochini con esso.

Il personale che utilizza l'apparecchiatura va addestrato. Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.



NON TENERE MATERIALI INFIAMMABILI IN PROSSIMITÀ DELL'APPARECCHIATURA. PERICOLO DI INCENDIO.

Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.

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.

In caso di guasto o malfunzionamento della apparecchiatura, chiudere il rubinetto d'intercettazione gas e/o disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica, installati a monte della stessa.

La installazione e la conversione ad altro tipo di gas dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.

La manutenzione e la conversione ad altro tipo di gas dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.

Eseguire la pulizia secondo le istruzioni del Capitolo " ISTRUZIONI PER LA PULIZIA " .

1. SMALTIMENTO IMBALLO E APPARECCHIATURA

IMBALLO

L'imballo è realizzato con materiali compatibili con l'ambiente. I componenti in materiale plastico soggetti a riciclaggio sono:

- la copertina trasparente, i sacchetti del manuale istruzioni e degli ugelli (in Polietilene - PE).
- le reggette (in Polipropilene - PP).

APPARECCHIATURA

L'apparecchiatura è costituita per oltre il 90% del peso da materiali metallici riciclabili (acciaio inox, lamiera alluminata, rame....).

L'apparecchiatura deve essere smaltita nel rispetto delle normative vigenti.

Renderla inutilizzabile prima dello smaltimento.

Non disperderla nell'ambiente.



IL SIMBOLO DEL CASSONETTO BARRATO RIPORTATO SULL'APPARECCHIATURA O SULLA SUA CONFEZIONE INDICA CHE IL PRODOTTO ALLA FINE DELLA PROPRIA VITA UTILE DEVE ESSERE RACCOLTO SEPARATAMENTE DAGLI ALTRI RIFIUTI.

LA RACCOLTA DIFFERENZIATA DELLA PRESENTE APPARECCHIATURA GIUNTA A FINE VITA È ORGANIZZATA E GESTITA DAL PRODUTTORE. L'UTENTE CHE VORRÀ DISFARSI DELLA PRESENTE APPARECCHIATURA DOVRÀ QUINDI CONTATTARE IL PRODUTTORE E SEGUIRE IL SISTEMA CHE QUESTO HA ADOTTATO PER CONSENTIRE LA RACCOLTA SEPARATA DELL'APPARECCHIATURA GIUNTA A FINE VITA. L'ADEGUATA RACCOLTA DIFFERENZIATA CONTRIBUISCE AD EVITARE POSSIBILI EFFETTI NEGATIVI SULL'AMBIENTE E SULLA SALUTE E FAVORISCE IL REIMPIEGO E/O RICICLO DEI MATERIALI DI CUI È COMPOSTA L'APPARECCHIATURA.

LO SMALTIMENTO ABUSIVO DEL PRODOTTO DA PARTE DEL DETENTORE COMPORTA L'APPLICAZIONE DELLE SANZIONI AMMINISTRATIVE PREVISTE DALLA NORMATIVA VIGENTE.

2. DISPOSITIVI DI SICUREZZA

FORNO ELETTRICO

TERMOSTATO DI SICUREZZA



IL COSTRUTTORE DELL'APPARECCHIATURA NON PUÒ ESSERE CONSIDERATO RESPONSABILE PER EVENTUALI DANNI CAUSATI DALLA INOSSERVANZA DEGLI OBBLIGHI SOTTO RIPORTATI.

L'apparecchiatura è dotata di un termostato di sicurezza a ripristino manuale che interrompe il riscaldamento quando la temperatura di funzionamento supera la temperatura massima ammessa.

Per ripristinare il funzionamento dell'apparecchiatura è necessario rimuovere il pannello comandi e premere il pulsante di ripristino del termostato. Questa operazione può essere effettuata solo da un tecnico qualificato e autorizzato.

II. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

3. AVVERTENZE PER L'INSTALLATORE



LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTO MANUALE. FORNISCE IMPORTANTI INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA DI INSTALLAZIONE, D'USO E MANUTENZIONE DELLA APPARECCHIATURA.



IL MANCATO RISPETTO DI QUANTO SOTTO RIPORTATO PUÒ COMPROMETTERE LA SICUREZZA DELL'APPARECCHIATURA.



IL COSTRUTTORE DELL'APPARECCHIATURA NON PUÒ ESSERE CONSIDERATO RESPONSABILE PER EVENTUALI DANNI CAUSATI DALLA INOSSERVANZA DEGLI OBBLIGHI SOTTO RIPORTATI.

Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello è riportato sull'imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.

Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.

La installazione e la conversione ad altro tipo di gas dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.

La manutenzione e la conversione ad altro tipo di gas dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.

Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.

Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.

4. NORME E LEGGI DI RIFERIMENTO

Installare l'apparecchiatura in conformità alle norme di sicurezza in vigore nel paese.

5. DISIMBALLO

Controllare le condizioni dell'imballo e in caso di danni evidenti richiedere allo spedizioniere l'ispezione della merce.

Rimuovere l'imballo.

Rimuovere la pellicola che protegge i pannelli esterni. Rimuovere con idoneo solvente il collante eventualmente rimasto su questi.

6. POSIZIONAMENTO

Le dimensioni di ingombro della apparecchiatura e la posizione degli allacciamenti sono riportate nello schema di installazione che si trova alla fine di questo manuale.

L'apparecchiatura può essere installata singolarmente o unita ad altre apparecchiature della stessa gamma.

L'apparecchiatura non è adatta per l'incasso.

Posizionare l'apparecchiatura ad almeno 10 cm dalle pareti circostanti.

Qualora l'apparecchio debba essere posto vicino a pareti, divisori, mobili da cucina, elementi decorativi ecc., questi devono essere in materiale non combustibile.

In caso contrario, essi devono essere rivestiti con materiale termoisolante non combustibile adatto.

Livellare l'apparecchiatura agendo sui piedini regolabili.

MONTAGGIO DELL'APPARECCHIATURA SU BASE E A PONTE

Seguire le istruzioni fornite con il tipo di supporto utilizzato.

SISTEMA PER LO SCARICO DEI FUMI

Realizzare lo scarico dei fumi secondo il " Tipo " della apparecchiatura. Il " Tipo " è riportato nella targa dati dell'apparecchiatura.

APPARECCHIATURA TIPO " A1 "

Posizionare la apparecchiatura tipo " A1 " sotto una cappa aspirante per assicurare l'estrazione dei fumi e dei vapori generati dalla cottura.

APPARECCHIATURA TIPO " B21 "

Posizionare la apparecchiatura tipo " B21 " sotto una cappa aspirante.

APPARECCHIATURA TIPO " B11 "

Montare sulla apparecchiatura tipo " B11 " l'idoneo camino, da richiedere al costruttore della apparecchiatura. Seguire le istruzioni di montaggio allegate al camino.

Collegare al camino un tubo di diametro 150/155 mm, resistente alla temperatura di 300°C.

Proseguire verso l'esterno o in un camino di sicura efficienza. La lunghezza del tubo non deve superare i 3 metri.

7. COLLEGAMENTI

La posizione e la dimensione degli allacciamenti sono riportate nello schema di installazione che si trova alla fine di questo manuale.

COLLEGAMENTO ALLA CONDUTTURA DEL GAS

Verificare se l'apparecchiatura è predisposta per il tipo di gas con il quale sarà alimentata. Controllare quanto riportato sugli appositi talloncini fissati sull'imballo e sulla apparecchiatura.

Adattare, se necessario, L'apparecchiatura al tipo di gas utilizzato. Seguire le istruzioni del successivo Paragrafo " Adattamento ad altro tipo di gas " .

Sulle apparecchiature top è disponibile anche un allacciamento posteriore. Svitare il tappo presente e avvitare a tenuta sull'allacciamento anteriore.

Installare a monte dell'apparecchiatura, in un luogo facilmente accessibile, un rubinetto di intercettazione a chiusura rapida.

Non usare tubazioni di allacciamento di diametro inferiore a quello della connessione gas della apparecchiatura.

Verificare, dopo l'allacciamento, la assenza di perdite nei punti di collegamento.

COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

Verificare se L'apparecchiatura è predisposta per funzionare alla tensione e frequenza con cui sarà alimentata. Controllare quanto riportato nella targa dati dell'apparecchiatura e nella targa posta vicino alla morsettiera di collegamento.

Installare a monte dell'apparecchiatura, in un luogo facilmente accessibile, un dispositivo di disconnessione onnipolare con distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III.

Utilizzare un cavo di alimentazione flessibile con isolamento in gomma con caratteristiche non inferiori al tipo H05 RN-F.

Allacciare il cavo di alimentazione alla morsettiera come indicato nello schema elettrico fornito con la apparecchiatura.

Bloccare il cavo di alimentazione con il pressacavo. Proteggere il cavo di alimentazione esterno alla apparecchiatura con tubo metallico o in plastica rigida.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.



IL SIMBOLO "TENSIONE PERICOLOSA" È POSTO SUI PANNELLI CHE DANNO ACCESSO A PARTI IN TENSIONE.

COLLEGAMENTO A TERRA E A NODO EQUIPOTENZIALE

Collegare l'apparecchiatura alimentata elettricamente ad una efficace presa di terra. Allacciare il conduttore di terra al morsetto con il simbolo  posto accanto alla morsettiera di arrivo linea.

Collegare la struttura metallica dell'apparecchiatura alimentata elettricamente ad un nodo equipotenziale. Allacciare il conduttore al

morsetto con il simbolo  posto sulla parte esterna del fondo.

COLLEGAMENTO ALLA RETE IDRICA

Alimentare l'apparecchiatura con acqua potabile. La pressione di alimentazione dell'acqua deve essere compresa tra 150 kPa e 300 kPa. Utilizzare un riduttore di pressione se la pressione di alimentazione è superiore a quella massima indicata.

Installare a monte dell'apparecchiatura, in un luogo facilmente accessibile, un filtro meccanico e un rubinetto di intercettazione.

Spurgare le tubazioni di allacciamento da eventuali scorie ferrose prima di collegare il filtro e l'apparecchiatura.

Chiudere con un tappo a tenuta gli allacciamenti non collegati.

Verificare, dopo l'allacciamento, la assenza di perdite nei punti di collegamento.

COLLEGAMENTO AGLI SCARICHI DELL'ACQUA

I condotti di scarico devono essere realizzati con materiali resistenti alla temperatura di 100 °C. Il fondo della apparecchiatura non deve essere investito dal vapore prodotto dallo scarico di acqua calda.

Prevedere un pozzetto a pavimento grigliato, con sifone, sotto il rubinettone di scarico delle Pentole e di fronte alla Brasiere.



8. ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS

Nella tabella Tab1 sono indicati:

- i gas che si possono utilizzare per il funzionamento della apparecchiatura.
- gli ugelli e le regolazioni per ciascuno dei gas che si possono utilizzare.

Per gli ugelli, il numero indicato nella tabella Tab1 è stampigliato sul corpo dell'ugello medesimo.

Per adattare l'apparecchiatura al tipo di gas con il quale sarà alimentata seguire le indicazioni della tabella TAB1 ed effettuare le operazioni sotto elencate:

- Sostituire l'ugello del bruciatore principale (UM).
- Posizionare l'aeratore del bruciatore principale alla distanza A.
- Sostituire l'ugello del pilota (UP).
- Regolare l'aria del pilota (se richiesto).
- Sostituire l'ugello del minimo del rubinetto gas (Um).
- Applicare sulla apparecchiatura la targhetta adesiva che indica il nuovo tipo di gas utilizzato.
- Gli ugelli e le targhette adesive sono forniti in dotazione all'apparecchiatura.

PIANO DI COTTURA GAS

SOSTITUZIONE DELL'UGELLO DEL BRUCIATORE PRINCIPALE

Smontare il pannello comandi.

Rimuovere le griglie posategami, le bacinelle ed i bruciatori.

Smontare l'ugello UM e sostituirlo con quello indicato in tabella TAB1.

Riavvitare a fondo l'ugello UM.

Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

SOSTITUZIONE DELLA VITE DEL MINIMO

Smontare il pannello comandi.

Smontare l'ugello UM e sostituirlo con quello indicato in tabella TAB1.

Riavvitare a fondo l'ugello UM.

Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

TUTTAPIASTRA GAS

SOSTITUZIONE DELL'UGELLO DEL BRUCIATORE PRINCIPALE E REGOLAZIONE DELL'ARIA PRIMARIA

Smontare il pannello comandi.

Smontare l'ugello UM e sostituirlo con quello indicato in tabella TAB1.

Riavvitare a fondo l'ugello UM.

Allentare la vite V e posizionare l'aeratore alla distanza A indicata in tabella TAB1.

Riavvitare a fondo la vite V.

Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

SOSTITUZIONE DELLA VITE DEL MINIMO

Smontare il pannello comandi.

Smontare l'ugello UM e sostituirlo con quello indicato in tabella TAB1.

Riavvitare a fondo l'ugello UM.

Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

SOSTITUZIONE DELL'UGELLO DEL BRUCIATORE PILOTA

Smontare il pannello comandi e le protezioni interne.

Svitare il raccordo R.

Smontare l'ugello UP e sostituirlo con quello indicato in tabella TAB1.

Riavvitare a fondo il raccordo R. Rimontare tutte le parti.

Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

FORNO GAS

SOSTITUZIONE DELL'UGELLO DEL BRUCIATORE PRINCIPALE E REGOLAZIONE DELL'ARIA PRIMARIA

Aprire la porta del forno.

Togliere la suola ed il tegolo di protezione.

Allentare la vite V.

Smontare l'ugello UM.

Riavvitare a fondo l'ugello UM.

Posizionare la boccola di regolazione aria alla distanza A indicata in Tabella TAB1.

Riavvitare a fondo la vite V.

Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

SOSTITUZIONE DELLA VITE DEL MINIMO

Smontare il pannello comandi.

Smontare l'ugello UM e sostituirlo con quello indicato in tabella TAB1.

Riavvitare a fondo l'ugello UM.

Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

FORNELLONE A GAS

SOSTITUZIONE DELL'UGELLO DEL BRUCIATORE PRINCIPALE E REGOLAZIONE DELL'ARIA PRIMARIA

Smontare il pannello comandi.

Smontare l'ugello UM e sostituirlo con quello indicato in tabella TAB1.

Riavvitare a fondo l'ugello UM.

Allentare la vite V e posizionare L'aeratore alla distanza A indicata in tabella TAB1.

Riavvitare a fondo la vite V.

Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

SOSTITUZIONE DELLA VITE DEL MINIMO

Smontare il pannello comandi.

Smontare l'ugello UM e sostituirlo con quello indicato in tabella TAB1.

Riavvitare a fondo l'ugello UM.

Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

SOSTITUZIONE DELL'UGELLO DEL BRUCIATORE PILOTA

Smontare il pannello comandi.

Svitare il raccordo R.

Smontare l'ugello UP e sostituirlo con quello indicato in tabella TAB1.

Riavvitare a fondo il raccordo R. Rimontare tutte le parti.

Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

9. MESSA IN SERVIZIO

Dopo la installazione, l'adattamento ad altro tipo di gas o interventi di manutenzione verificare il funzionamento della apparecchiatura. In presenza di malfunzionamenti consultare il successivo Paragrafo "Risoluzione malfunzionamenti".

APPARECCHIATURA GAS

Mettere in funzione l'apparecchiatura secondo le istruzioni e avvertenze per l'uso riportate nel Capitolo "ISTRUZIONI PER L'USO" e verificare:

- la pressione di alimentazione del gas (vedere il successivo Paragrafo).
- la regolarità di accensione dei bruciatori e la efficacia dell'impianto di scarico dei fumi.

VERIFICA DELLA PRESSIONE DI ALIMENTAZIONE DEL GAS

Utilizzare un manometro con risoluzione non inferiore a 0,1 mbar.

Smontare il pannello comandi.

Togliere la vite di tenuta dalla presa di pressione PP e collegare il manometro.

Effettuare la misura con l'apparecchiatura in funzione.



ATTENZIONE! SE LA PRESSIONE DI ALIMENTAZIONE DEL GAS NON RIENTRA NEI VALORI LIMITE (MIN. - MAX.) INDICATI NELLA TABELLA TAB2, INTERROMPERE IL FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIATURA E CONTATTARE L'ENTE DI EROGAZIONE DEL GAS.

Scollegare il manometro e riavvitare a fondo la vite di tenuta sulla presa di pressione.

APPARECCHIATURA ELETTRICA

Mettere in funzione l'apparecchiatura secondo le istruzioni e avvertenze per l'uso riportate nel Capitolo "ISTRUZIONI PER L'USO" e verificare:

- i valori della corrente di ciascuna fase.
- la regolarità di accensione delle resistenze di riscaldamento.

III. ISTRUZIONI PER L'USO

10. AVVERTENZE PER L'UTILIZZATORE



LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTO MANUALE. FORNISCE IMPORTANTI INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA DI INSTALLAZIONE, D'USO E MANUTENZIONE DELLA APPARECCHIATURA.



**IL COSTRUTTORE
DELL'APPARECCHIATURA NON PUÒ
ESSERE CONSIDERATO RESPONSABILE
PER EVENTUALI DANNI CAUSATI DALLA
INOSSERVANZA DEGLI OBBLIGHI
SOTTO RIPORTATI.**

Per la assistenza rivolgersi solo a centri tecnici autorizzati dal costruttore ed esigere L'impiego di ricambi originali.

Sottoporre la apparecchiatura, almeno due volte l'anno, a manutenzione. E' consigliato di stipulare un contratto di manutenzione.

L'apparecchiatura è destinata ad un uso professionale e deve essere utilizzata da personale addestrato.

L'apparecchiatura va adibita alla cottura di cibi come indicato nelle avvertenze d'uso. Ogni altro uso è considerato improprio.

Evitare di far funzionare a vuoto, per lunghi periodi, la apparecchiatura. Effettuare il preriscaldamento immediatamente prima dell'uso. Sorvegliare l'apparecchiatura durante il suo funzionamento.

In caso di guasto o malfunzionamento della apparecchiatura, chiudere il rubinetto d'intercettazione gas e/o disinserire l'interruttore generale di alimentazione elettrica, installati a monte della stessa.

Eseguire la pulizia secondo le istruzioni del Capitolo " ISTRUZIONI PER LA PULIZIA " .



**NON TENERE MATERIALI
INFIAMMABILI IN PROSSIMITÀ
DELL'APPARECCHIATURA. PERICOLO DI
INCENDIO.**

Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.

Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.

Conservare questo manuale in un luogo sicuro e noto, per essere consultabile per la durata di utilizzo della apparecchiatura.

La installazione e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.

La manutenzione e la conversione ad altro tipo di gas dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.

11. USO DEL PIANO DI COTTURA GAS

L'apparecchiatura è destinata alla cottura di cibi contenuti in pentole e tegami.

Verificare che gli spartifiamma dei bruciatori siano correttamente inseriti nella loro sede.

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO BRUCIATORI

La manopola di comando del rubinetto gas ha le seguenti posizioni di utilizzo:



SPENTO

FIAMMA MASSIMA

FIAMMA MINIMA

ACCENSIONE DEL BRUCIATORE PRINCIPALE

Per accendere il bruciatore principale, ruotare la manopola dalla posizione " spento " alla posizione " fiamma massima " .

Per ottenere il minimo, ruotare la manopola dalla posizione " fiamma massima " alla posizione " fiamma minima " .

SPEGNIMENTO

Per spegnere il bruciatore principale ruotare la manopola in posizione " spento " .

12. USO DEL PIANO DI COTTURA GAS

L'apparecchiatura è destinata alla cottura di cibi contenuti in pentole e tegami.

Le temperature più elevate della piastra si hanno al centro della stessa.

Verificare che lo spartifiamma del bruciatore sia correttamente inserito nella propria sede. Sollevare il disco centrale della piastra.

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO BRUCIATORI

La manopola di comando del rubinetto gas ha le seguenti posizioni di utilizzo:



ACCENSIONE DEL PILOTA

Premere e ruotare la manopola in posizione " accensione pilota " .

Premere a fondo la manopola e accendere il pilota agendo sul pulsante dell'accenditore piezoelettrico.

Mantenere premuta la manopola per circa 20 secondi poi rilasciarla. Se il pilota si spegne ripetere l'operazione.

Il pilota può essere osservato attraverso il foro spia presente sul pannello comandi.

L'accensione del pilota può essere fatta avvicinandogli una fiammella. Sollevare il disco centrale della piastra.

ACCENSIONE DEL BRUCIATORE PRINCIPALE

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 " .

13. USO DEL TUTTAPIASTRA/SIMPLE SERVICE

L'apparecchiatura è destinata alla cottura di cibi contenuti in pentole e tegami.

Le temperature più elevate della piastra si hanno al centro della stessa.

Verificare che lo spartifiamma del bruciatore sia correttamente inserito nella propria sede. Sollevare il disco centrale della piastra.

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO BRUCIATORI

La manopola di comando del rubinetto gas ha le seguenti posizioni di utilizzo:



ACCENSIONE DEL PILOTA

Premere e ruotare la manopola in posizione " accensione pilota " .

Premere a fondo la manopola e accendere il pilota agendo sul pulsante dell'accenditore piezoelettrico.

Mantenere premuta la manopola per circa 20 secondi poi rilasciarla. Se il pilota si spegne ripetere l'operazione.

Il pilota può essere osservato attraverso il foro spia presente sul pannello comandi.

L'accensione del pilota può essere fatta avvicinandogli una fiammella. Sollevare il disco centrale della piastra.

ACCENSIONE DEL BRUCIATORE PRINCIPALE

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 " .

14. USO DEL FORNO GAS SERIE 600

L'apparecchiatura è destinata alla cottura di cibi posti sulle griglie fornite in dotazione.

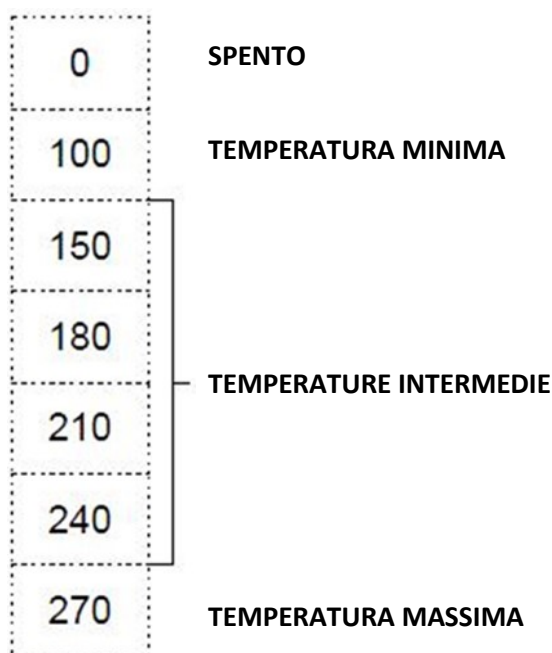
Non lasciare aperta o socchiusa la porta del forno durante il suo utilizzo.



ATTENZIONE: IL GRILL NON FUNZIONA QUANDO È INSERITA LA FUNZIONE GAS DEL FORNO.

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO BRUCIATORI

La manopola di comando del termostato ha le seguenti posizioni di utilizzo:



ACCENSIONE DEL BRUCIATORE PRINCIPALE

Ruotare la manopola nella posizione corrispondente alla temperatura di cottura prescelta.

Premere la manopola a fondo per 5-10 secondi. Il bruciatore viene acceso elettricamente.

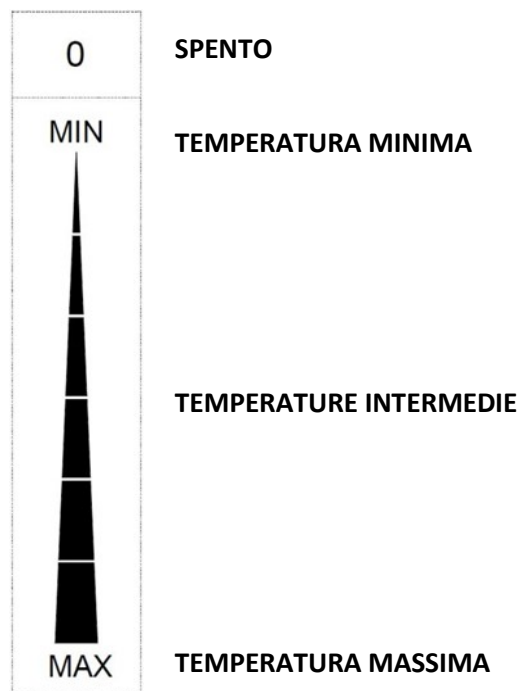
Nel caso il bruciatore non si accenda, aprire la porta del forno per 1 minuto e poi ripetere l'operazione.

SPEGNIMENTO

Per spegnere il bruciatore principale ruotare la manopola in posizione "spento".

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO GRILL ELETTRICO

La manopola di comando del regolatore di energia ha le seguenti posizioni di utilizzo:



ACCENSIONE DEL GRILL ELETTRICO

Ruotare la manopola del regolatore di energia in qualsiasi posizione compresa tra "MIN" e "MAX".

La lampada spia gialla e la lampada interna del forno si accendono.

SPEGNIMENTO

Ruotare la manopola del regolatore di energia in posizione "Spento".

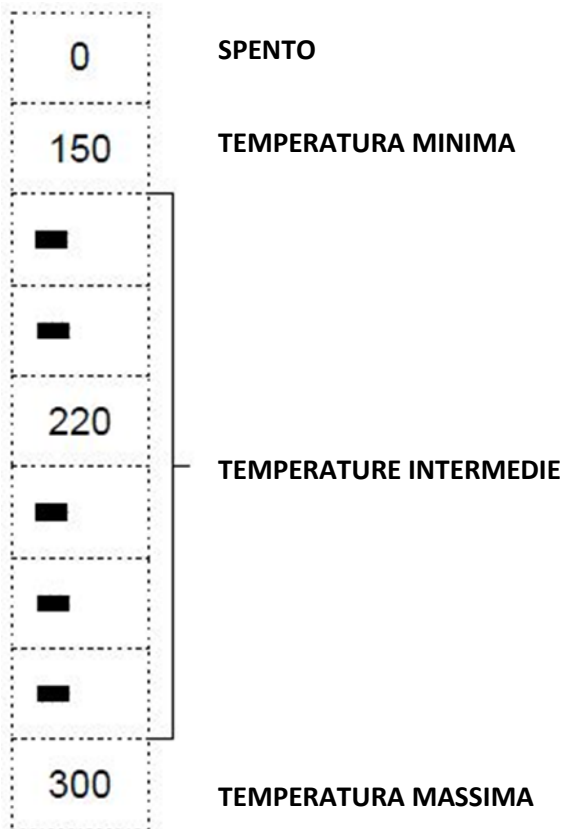
15. USO DEL FORNO GAS SERIE 650

L'apparecchiatura è destinata alla cottura di cibi posti sulle griglie fornite in dotazione.

Non lasciare aperta o socchiusa la porta del forno durante il suo utilizzo.

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO BRUCIATORI

La manopola di comando del rubinetto termostatico ha le seguenti posizioni di utilizzo:



ACCENSIONE DEL BRUCIATORE PRINCIPALE

Ruotare la manopola nella posizione corrispondente alla temperatura di cottura prescelta.

Premere la manopola a fondo e contemporaneamente premere il pulsante dell'accenditore piezoelettrico. Tenere premuto per 10-15 sec quindi rilasciarla; il bruciatore rimarrà acceso.

Ripetere l'operazione nel caso si spenga.

SPEGNIMENTO

Per spegnere il bruciatore principale ruotare la manopola in posizione " spento " .

16. USO DEL FORNELLONE A GAS

L'apparecchiatura è destinata alla cottura di cibi contenuti in pentole e tegami.

Verificare che gli spartifiamma dei bruciatori siano correttamente inseriti nella loro sede.

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO BRUCIATORI

La manopola di comando del rubinetto gas ha le seguenti posizioni di utilizzo:



ACCENSIONE DEL PILOTA

Premere e ruotare la manopola in posizione " accensione pilota " .

Premere a fondo la manopola e accendere il pilota avvicinandogli una fiammella.

Mantenere premuta la manopola per circa 20 secondi poi rilasciarla. Se il pilota si spegne ripetere l'operazione.

ACCENSIONE DEL BRUCIATORE PRINCIPALE

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 " .

17. USO DEL PIANO DI COTTURA ELETTRICO/FORNELLONE ELETTRICO

L'apparecchiatura è destinata alla cottura di cibi contenuti in pentole e tegami.

Utilizzare pentole con fondo piatto. Nel wok utilizzare la pentola specifica.

Non lasciare accese la piastra senza pentola sopra o con pentola vuota.

Non versare liquidi freddi sopra la piastra calda.

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO RISCALDAMENTO

La manopola di comando del selettore ha le seguenti posizioni di utilizzo:

0	SPENTO
1	TEMPERATURA MINIMA
2	TEMPERATURE INTERMEDIE
3	
4	
5	
6	TEMPERATURA MASSIMA

ACCENSIONE

Ruotare la manopola del selettore nella posizione di utilizzo prescelta.

La lampada spia verde si accende.

L'accensione della lampada spia verde "A" indica che la piastra corrispondente è in funzione.

SPEGNIMENTO

Ruotare la manopola del selettore in posizione "0".

La lampada spia verde si spegne.

18. USO DEL FORNO ELETTRICO CONVEZIONE

L'apparecchiatura è destinata alla cottura di cibi posti sulle griglie fornite in dotazione.

Non lasciare aperta o socchiusa la porta del forno durante il suo utilizzo.

L'apparecchiatura è dotata di un termostato di sicurezza a ripristino manuale che interrompe il riscaldamento quando la temperatura di funzionamento supera la temperatura massima ammessa.

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO RISCALDAMENTO

La manopola di comando del termostato ha le seguenti posizioni di utilizzo:

0	SPENTO
50	TEMPERATURA MINIMA
100	TEMPERATURE INTERMEDIE
150	
200	
250	
300	TEMPERATURA MASSIMA

ACCENSIONE

Ruotare la manopola del termostato nella posizione corrispondente alla temperatura di cottura prescelta.

la lampada spia gialla e la verde si accendono.

Lo spegnimento della lampada spia gialla indica il raggiungimento della temperatura prescelta.

La spia verde indica che l'apparecchio è sotto tensione.

SPEGNIMENTO

Ruotare la manopola del termostato in posizione "0".

la lampada spia gialla e quella verde si spengono.

19. USO DEL FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE (SERIE 600)

L'apparecchiatura è destinata alla cottura di cibi posti sulle griglie fornite in dotazione.

Non lasciare aperta o socchiusa la porta del forno durante il suo utilizzo.

L'apparecchiatura è dotata di un termostato di sicurezza a ripristino manuale che interrompe il riscaldamento quando la temperatura di funzionamento supera la temperatura massima ammessa.

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO RISCALDAMENTO

Il funzionamento del forno elettrico è controllato con due manopole di comando (per selezionare il tipo di riscaldamento e la temperatura di cottura). Una lampada spia gialla segnala il funzionamento delle resistenze di riscaldamento. La manopola di comando del selettore ha le seguenti posizioni di utilizzo:

0	SPENTO
	LAMPADA FORNO
	ELEMENTI RISCALDANTI SUPERIORE E INFERIORE
	ELEMENTI RISCALDANTI SUPERIORE E INFERIORE CON VENTOLA
	RESISTENZA GRILL
	RESISTENZA GRILL CON VENTOLA

La manopola di comando del termostato ha le seguenti posizioni di utilizzo:

0	SPENTO
50	TEMPERATURA MINIMA
100	TEMPERATURE INTERMEDIE
150	
200	
250	
MAX	TEMPERATURA MASSIMA

ACCENSIONE

Ruotare la manopola del selettore nella posizione di utilizzo prescelta.

Ruotare la manopola del termostato nella posizione corrispondente alla temperatura di cottura prescelta.

la lampada spia gialla e la verde si accendono.

Lo spegnimento della lampada spia gialla indica il raggiungimento delle temperatura prescelta.

La spia verde indica che l'apparecchio è sotto tensione.

SPEGNIMENTO

Ruotare la manopola del termostato in posizione "0".

Ruotare la manopola del selettore in posizione "0".

20. PERIODI DI INUTILIZZO

Prima di un previsto periodo di inutilizzo della apparecchiatura procedere come segue:

- Eseguire una accurata pulizia della apparecchiatura.
- Passare su tutte le superfici in acciaio inox un panno appena imbevuto di olio di vaselina in modo da stendere un velo protettivo.
- Lasciare aperti i coperchi delle pentole.
- Chiudere rubinetti o interruttori generali a monte delle apparecchiature.

Dopo un prolungato periodo di inutilizzo dell'apparecchiatura procedere come segue:

- Sottoporre l'apparecchiatura a controllo prima di riutilizzarla.
- Far funzionare le apparecchiature elettriche alla minima temperatura per almeno 60 minuti.

IV. ISTRUZIONI PER LA PULIZIA

21. AVVERTENZE PER LA PULIZIA



LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTO MANUALE. FORNISCE IMPORTANTI INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA DI INSTALLAZIONE, D'USO E MANUTENZIONE DELLA APPARECCHIATURA.

IL COSTRUTTORE DELL'APPARECCHIATURA NON PUÒ ESSERE CONSIDERATO RESPONSABILE PER EVENTUALI DANNI CAUSATI DALLA INOSSERVANZA DEGLI OBBLIGHI SOTTO RIPORTATI.





STACCARE L'ALIMENTAZIONE ELETTRICA DELL'APPARECCHIATURA, SE PRESENTE, PRIMA DI ESEGUIRE QUALUNQUE OPERAZIONE.

Pulire quotidianamente le superfici esterne satinata in acciaio inossidabile, la superficie delle vasche di cottura, la superficie delle piastre di cottura.

Far eseguire ad un tecnico autorizzato, almeno due volte l'anno, la pulizia delle parti interne dell'apparecchiatura.

Non usare prodotti corrosivi per pulire il pavimento sotto l'apparecchiatura.

Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti o ad alta pressione.

SUPERFICI SATINATE IN ACCIAIO INOSSIDABILE

Pulire le superfici con un panno o spugna utilizzando acqua e comuni detersivi non abrasivi. Passare il panno nel verso della satinatura. Risciacquare spesso e asciugare poi accuratamente.

Non usare pagliette o altri oggetti in ferro.

Non usare prodotti chimici contenenti cloro.

Non usare oggetti appuntiti che possono incidere e rovinare le superfici.

PIASTRE ELETTRICHE

Pulire le superfici con un panno umido.

Mettere in funzione per qualche minuto per asciugare rapidamente.

Lubrificare le superfici con un sottile strato d'olio alimentare.

PIASTRA TUTTAPIASTRA

Pulire le superfici con un panno umido.

Mettere in funzione per qualche minuto per asciugare rapidamente.

Lubrificare le superfici con un sottile strato d'olio alimentare.

v. ISTRUZIONI PER LA MANUTENZIONE

22. AVVERTENZE PER IL MANUTENTORE



IL COSTRUTTORE DELL'APPARECCHIATURA NON PUÒ ESSERE CONSIDERATO RESPONSABILE PER EVENTUALI DANNI CAUSATI DALLA INOSSERVANZA DEGLI OBBLIGHI SOTTO RIPORTATI.

Individuare il modello della apparecchiatura. Il modello è riportato sull'imballo e sulla targa dati dell'apparecchiatura.

Installare l'apparecchiatura solo in locali sufficientemente aerati.

Non ostruire i fori di aerazione e di scarico presenti sulla apparecchiatura.

Non manomettere i componenti dell'apparecchiatura.

La manutenzione e la conversione ad altro tipo di gas dell'apparecchiatura devono essere effettuati da personale qualificato e autorizzato dal costruttore, in conformità alle normative di sicurezza in vigore e alle istruzioni di questo manuale.

23. ADATTAMENTO AD UN ALTRO TIPO DI GAS

Vedere il Capitolo " Istruzioni per l'installazione " .

24. MESSA IN SERVIZIO

Vedere il Capitolo " Istruzioni per l'installazione " .

25. RISOLUZIONE MALFUNZIONAMENTI

PIANO DI COTTURA GAS

IL BRUCIATORE PRINCIPALE NON SI ACCENDE

Possibili cause:

- La Pressione di alimentazione gas è insufficiente.
- La conduttura o l'ugello sono ostruiti.
- Il rubinetto gas o la valvola gas è guasta.
- Il bruciatore è guasto (fori uscita gas intasati).

TUTTAPIASTRA GAS

IL BRUCIATORE PILOTA NON SI ACCENDE.

Possibili cause:

- La Pressione di alimentazione gas è insufficiente.
- La conduttura o l'ugello sono ostruiti.
- Il rubinetto gas o la valvola gas è guasta.
- La candelina di accensione è mal collegata o guasta.
- L'accenditore o il cavo della candelina sono guasti.

IL BRUCIATORE PILOTA NON RIMANE ACCESO O SI SPEGNE DURANTE L'USO.

Possibili cause:

- La Pressione di alimentazione gas è insufficiente.
- Il rubinetto gas o la valvola gas è guasta.
- La termocoppia è guasta o è insufficientemente riscaldata.
- La termocoppia è mal collegata al rubinetto o alla valvola gas.
- La manopola del rubinetto o della valvola gas non viene premuta a sufficienza.

IL BRUCIATORE PRINCIPALE NON SI ACCENDE (ANCHE SE IL PILOTA È ACCESO).

Possibili cause:

- La Pressione di alimentazione gas è insufficiente.
- La conduttura o l'ugello sono ostruiti.
- Il rubinetto gas o la valvola gas è guasta.
- Il bruciatore è guasto (fori uscita gas intasati).

FORNO GAS

IL BRUCIATORE PRINCIPALE NON SI ACCENDE

Possibili cause:

- La Pressione di alimentazione gas è insufficiente.
- La conduttura o l'ugello sono ostruiti.
- Il rubinetto gas o la valvola gas è guasta.
- Il bruciatore è guasto (fori uscita gas intasati).

NON SI REGOLA IL RISCALDAMENTO.

Possibili cause:

- Il rubinetto gas è guasto.

FORNELLONE A GAS

IL BRUCIATORE PILOTA NON SI ACCENDE.

Possibili cause:

- La Pressione di alimentazione gas è insufficiente.
- La conduttura o l'ugello sono ostruiti.

- Il rubinetto gas o la valvola gas è guasta.
- La candelina di accensione è mal collegata o guasta.
- L'accenditore o il cavo della candelina sono guasti.

IL BRUCIATORE PILOTA NON RIMANE ACCESO O SI SPEGNE DURANTE L'USO.

Possibili cause:

- La Pressione di alimentazione gas è insufficiente.
- Il rubinetto gas o la valvola gas è guasta.
- La termocoppia è guasta o è insufficientemente riscaldata.
- La termocoppia è mal collegata al rubinetto o alla valvola gas.
- La manopola del rubinetto o della valvola gas non viene premuta a sufficienza.

IL BRUCIATORE PRINCIPALE NON SI ACCENDE (ANCHE SE IL PILOTA È ACCESO).

Possibili cause:

- La Pressione di alimentazione gas è insufficiente.
- La conduttura o l'ugello sono ostruiti.
- Il rubinetto gas o la valvola gas è guasta.
- Il bruciatore è guasto (fori uscita gas intasati).

PIANO DI COTTURA ELETTRICO/FORNELLONE ELETTRICO

LA PIASTRA NON SI RISCALDA.

Possibili cause:

- La piastra è guasta.

FORNO ELETTRICO

L'APPARECCHIATURA NON RISCALDA.

Possibili cause:

- Il termostato di regolazione della temperatura è guasto.
- Le resistenze sono guaste.
- Il termostato di sicurezza è intervenuto.

NON SI REGOLA IL RISCALDAMENTO.

Possibili cause:

- Il termostato di regolazione della temperatura è guasto.

26. SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

AVVERTENZE PER LA SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI



CHIUDERE IL RUBINETTO D'INTERCETTAZIONE GAS E/O DISINSERIRE L'INTERRUTTORE GENERALE DI ALIMENTAZIONE ELETTRICA, INSTALLATI A MONTE DELLA STESSA.



VERIFICARE, DOPO LA SOSTITUZIONE DI UN COMPONENTE DEL CIRCUITO GAS, LA ASSENZA DI PERDITE NEI SUOI PUNTI DI COLLEGAMENTO AL CIRCUITO STESSO.



STACCARE L'ALIMENTAZIONE ELETTRICA DELL'APPARECCHIATURA, SE PRESENTE, PRIMA DI ESEGUIRE QUALUNQUE OPERAZIONE.



VERIFICARE, DOPO LA SOSTITUZIONE DI UN COMPONENTE DEL CIRCUITO ELETTRICO, IL SUO CORRETTO COLLEGAMENTO AL CABLAGGIO.

PIANO DI COTTURA GAS

SOSTITUZIONE DEL RUBINETTO GAS.

- Smontare il pannello comandi.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

TUTTAPIASTRA GAS

SOSTITUZIONE DEL RUBINETTO GAS E DELL'ACCENDITORE PIEZO.

- Smontare il pannello comandi.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

SOSTITUZIONE DEL BRUCIATORE PRINCIPALE, DEL PILOTA, DELLA TERMOCOPPIA E DELLA CANDELINA ACCENSIONE.

- Smontare la piastra di cottura.

- Smontare il pannello comandi e le protezioni interne.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

FORNO GAS

SOSTITUZIONE DEL RUBINETTO TERMOSTATICO E DELL'ACCENDITORE PIEZO.

- Smontare il pannello comandi.
- Estrarre il bulbo dalla sede fissata al fianco del forno.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

SOSTITUZIONE DEL BRUCIATORE

- Aprire la porta del forno.
- Smontare la suola e il tegolo collocato sopra il bruciatore.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

SOSTITUZIONE DELLA TERMOCOPPIA

- Smontare il pannello comandi.
- Aprire la porta del forno.
- Smontare la suola e il tegolo collocato sopra il bruciatore.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

FORNELLONE A GAS

SOSTITUZIONE DEL RUBINETTO GAS.

- Smontare il pannello comandi.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

SOSTITUZIONE DEL BRUCIATORE PRINCIPALE, DEL PILOTA, DELLA TERMOCOPPIA E DELLA CANDELINA ACCENSIONE.

- Smontare il pannello comandi.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

PIANO DI COTTURA ELETTRICO/FORNELLONE ELETTRICO

SOSTITUZIONE DEL SELETTORE E DELLA LAMPADA SPIA.

- Smontare il pannello comandi.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

SOSTITUZIONE DELLA PIASTRA.

- Smontare il pannello comandi e le protezioni interne.
- Smontare e sostituire il componente. Avvitare sul nuovo componente il distanziale M8 recuperato dal componente sostituito.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

FORNO ELETTRICO

SOSTITUZIONE DEL SELETTORE E DELLA LAMPADA SPIA.

- Smontare il pannello comandi.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

SOSTITUZIONE DEL TERMOSTATO DI LAVORO E DEL TERMOSTATO DI SICUREZZA.

- Smontare il pannello comandi.
- Estrarre il bulbo dalla sede fissata al fianco del forno.
- Smontare e sostituire il componente.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro

smontaggio.

SOSTITUZIONE DELLA RESISTENZA

- Smontare la suola (solo per le resistenze inferiori).
- Svitare la vite che fissa la resistenza al forno ed estrarre la resistenza per circa 10 cm.
- Rimontare tutte le parti. Seguire, in ordine inverso, la sequenza utilizzata per il loro smontaggio.

27. PULIZIA DELLE PARTI INTERNE

Controllare le condizioni delle parti interne all'apparecchiatura.

Rimuovere eventuali depositi di sporcizia.

Controllare e pulire il sistema di scarico dei fumi.

28. COMPONENTI PRINCIPALI

PIANO DI COTTURA GAS

- Rubinetto Gas
- Bruciatore Principale
- Bruciatore pilota
- Termocoppia

TUTTAPIASTRA GAS

- Rubinetto Gas
- Bruciatore Principale
- Bruciatore pilota
- Termocoppia
- Candelina accensione
- Accenditore piezoelettrico

FORNO GAS

- Rubinetto Gas
- Bruciatore Principale
- Bruciatore pilota
- Termocoppia
- Candelina accensione
- Accenditore piezoelettrico

FORNELLONE A GAS

Rubinetto Gas
Bruciatore Principale
Bruciatore pilota
Termocoppia

Candelina accensione

PIANO DI COTTURA ELETTRICO

- Selettore
- Piastra riscaldante
- Lampada spia

FORNO ELETTRICO

- Selettore
- Termostato di lavoro
- Termostato di sicurezza
- Resistenza
- Lampada spia