

CUCINA ACQUA
PER USO PROFESSIONALE

IT

CH

Istruzioni
per l'installazione e l'uso

WASSER HERD
FÜR GROSSKÜCHEN

DE

AT

CH

Aufstellungs
und Bedienungsanleitung

CUISINIERE L'EAU USAGE
PROFESSIONNEL

FR

BE

Instructions
Pour l'installation et l'emploi

WATER RANGE FOR
PROFESSIONAL USE

GB

IE

Instructions
for installation and use

COCINA A AGUA PARA USO
PROFESIONAL

ES

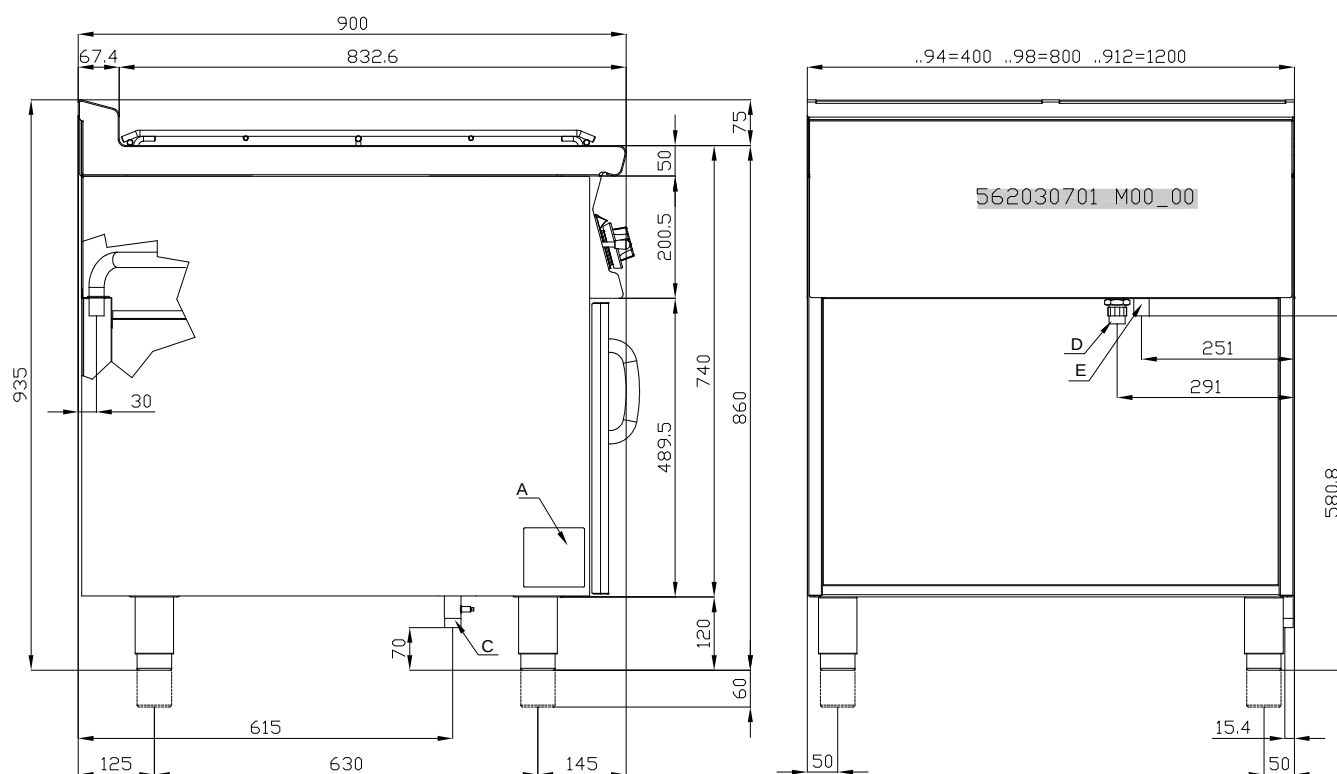
Guía para la intalación e
instrucciones de uso

Mod.
PCA-94G , PCA-98G , PCA-912G
CFA4-98G , CFA6-912GV

563022101.doc
LIBR.ISTR.PCA CFA90G

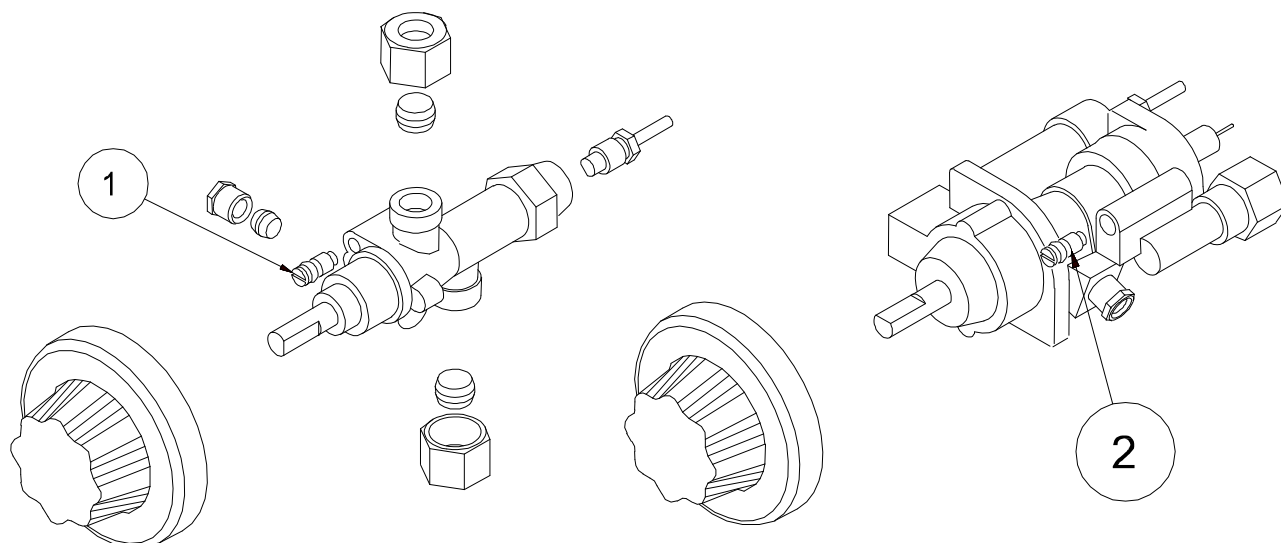
Categorie	Kategorien	Catégories	Categories	Categorías
II2H3B/P	II2E+3+	II2H3+	II2H3B/P	II2H3B/P
II2ELL3B/P	II2H3B/P	II2L3B/P	II2E3P	II2E3P
I2E	I3B/P	I3+	II2E3B/P	II2E3B/P

FIG. A PCA..., CFA...



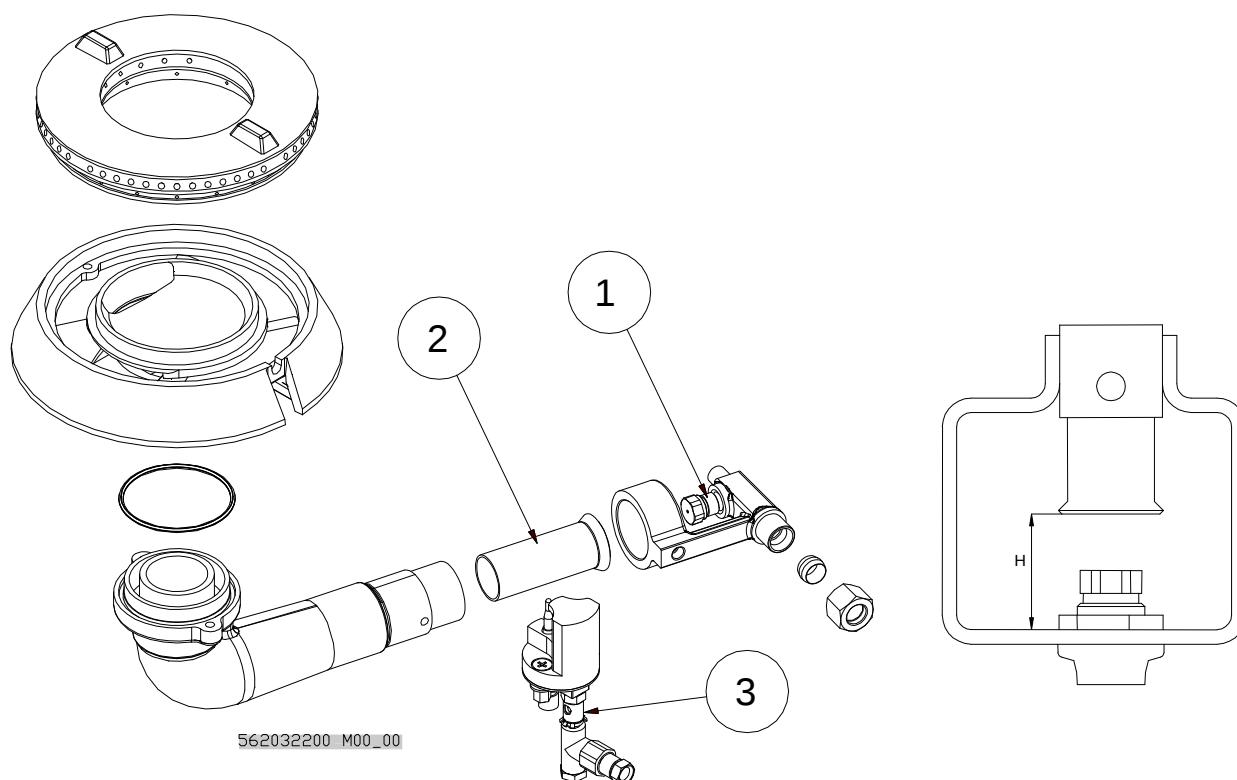
A	C	D	E
Targhetta caratteristiche Typenschild Plaque des caractéristiques Data Plate Chapa de características	Attacco gas R GM Gasanschluß R GM Raccord gaz R GM Gas Connection R GM Conexión gas R GM	Allacciamento acqua R 3/4GM Wasseranschluß R 3/4GM Raccord eau R 3/4GM Water connection R 3/4GM Enlace agua R 3/4GM	Scarico acqua Ø 25 mm Wasserabflussrohr Ø 25 mm Evacuation d'eau Ø 25 mm Water drainage Ø 25 mm Descarga agua Ø 25 mm

FIG. B



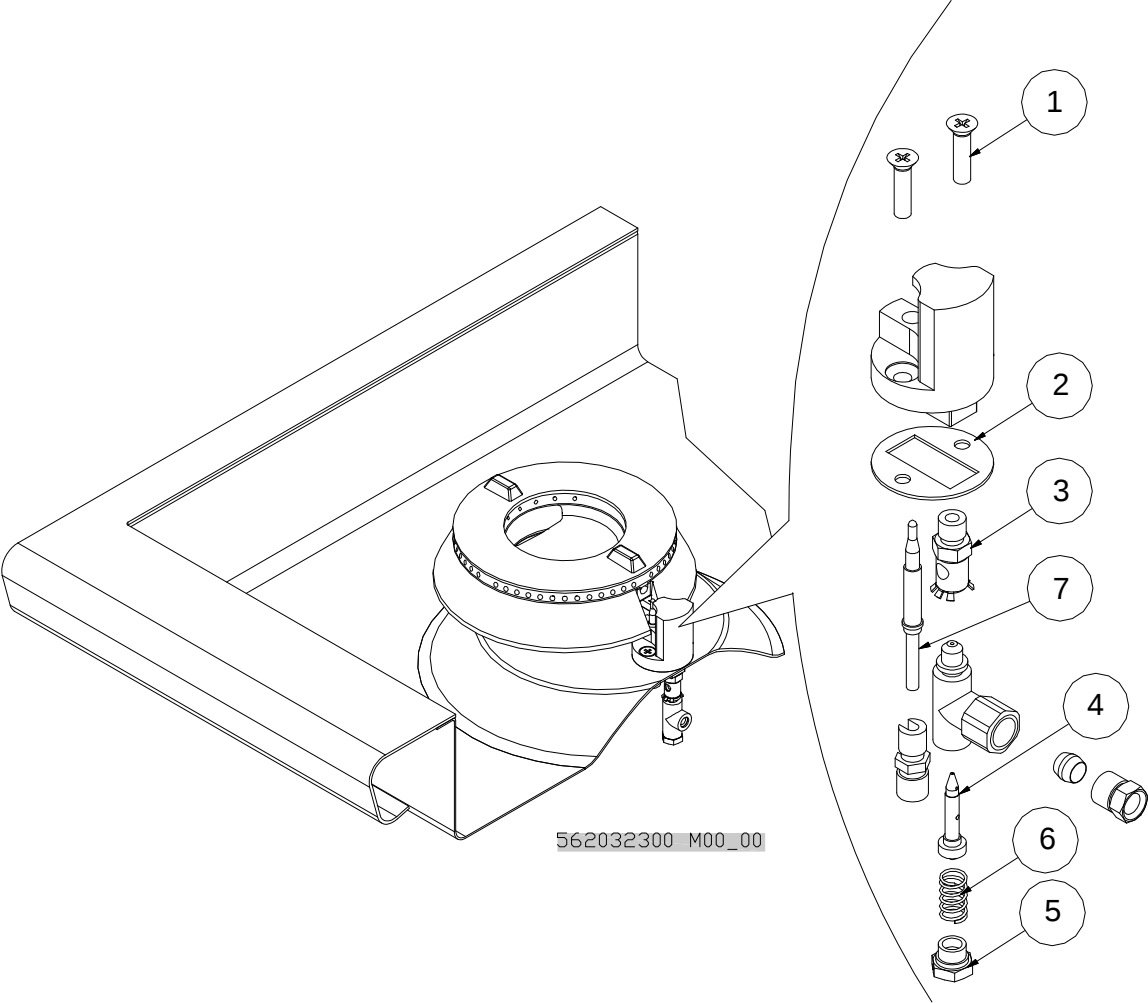
1	By-pass fuochi aperti	Bypass flamme	By-pass feux	Cooking rings by-pass	By-pass fuegos
2	By-pass forno	Backofen Bypass	By-pass four	Oven by-pass	By-pass horno

FIG.C (FUOCHI, FLAMME, FEUX, COOKING RINGS, FUEGOS)



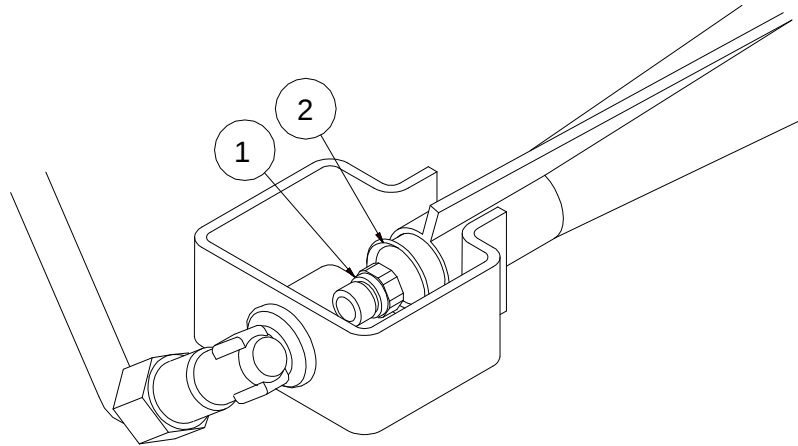
1	Iniettore fuochi	Einspritzventil flamme	Injecteur feux	Injector cooking rings	Injector fuegos
2	Regolazione aria	Luftregelung	Réglage d'air	Air regulation	Regulación aire
3	Gruppo pilota	ZündBrenner	Veilleuse	Pilot	Piloto

FIG. D (FUOCHI, FLAMME, FEUX, COOKING RINGS, FUEGOS)



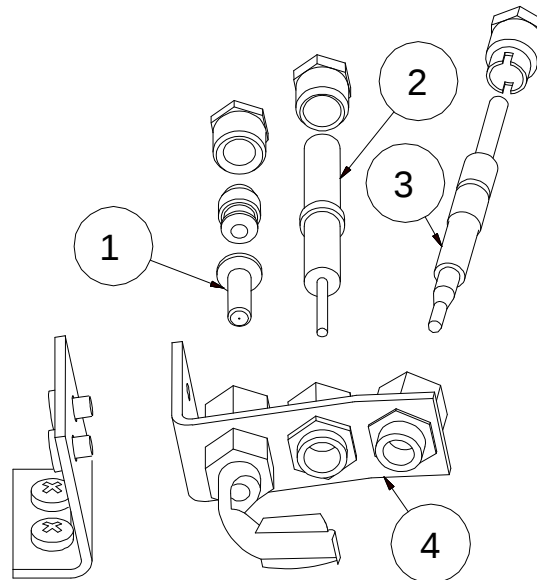
1	Vite staffa pilota	Schraube für Bügel der Leitflamme	Vis bride veilleuse	Pilot bracket screw	Tornillo de la brida del piloto
2	Staffa pilota	Bügel Leitflamme	Bride veilleuse	Pilot bracket	Brida del piloto
3	Boccola aria pilota	Einstellbuchse Leitflamme	Douille air veilleuse	Pilot air bush	Casquillo de aire del piloto
4	Iniettore pilota	Einspritzv. ZündBrenner	Injecteur veilleuse	Pilot Injector	Inyector piloto
5	Vite iniettore	Schraube für Düse	Vis injecteur	Injector screw	Tornillo del inyector
6	Molla	Feder	Ressort	Spring	Muelle
7	Termocoppia	Thermoelement	Thermocouple	Thermocouple	Termopar

FIG. E (FORNO, FOUR, BACKOFEN, OVEN, HORNO)



1	Iniettore forno	Einspritzventil backofen	Injecteur four	Oven Injector	Inyector horno
2	Regolazione aria forno	Luftregelung Backofen	Réglage d'air four	Oven air regulation	Regulación aire horno

FIG.F (FORNO, FOUR, BACKOFEN, OVEN, HORNO)



1	Iniettore pilota	Einspritzv. ZündBrenner	Injecteur veilleuse	Pilot Injector	Inyector piloto
2	Candela accensione	Zündkerze	Bougie d'allumage	Lighting spark plug	Candela encendido
3	Termocoppia	Thermoelement	Thermocouple	Thermocouple	Termopar
4	Staffa pilota	Bügel Leitflamme	Bride veilleuse	Pilot bracket	Brida del piloto

FIG. G (FORNO, FOUR, BACKOFEN, OVEN, HORNO)

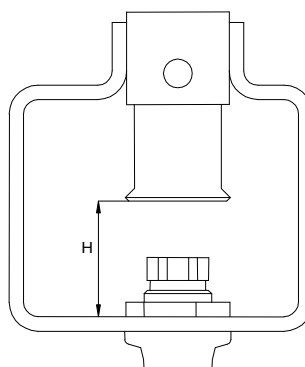
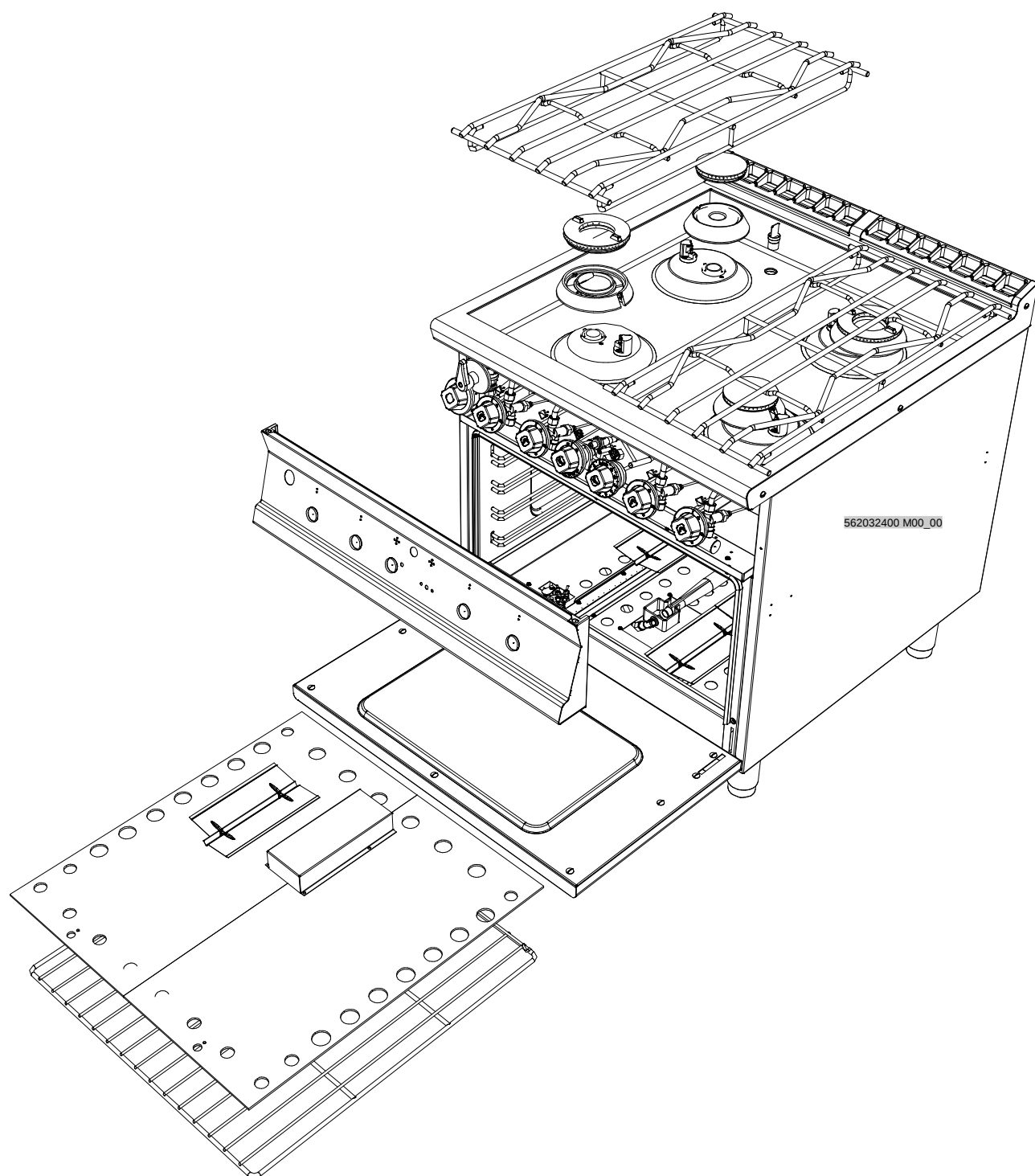
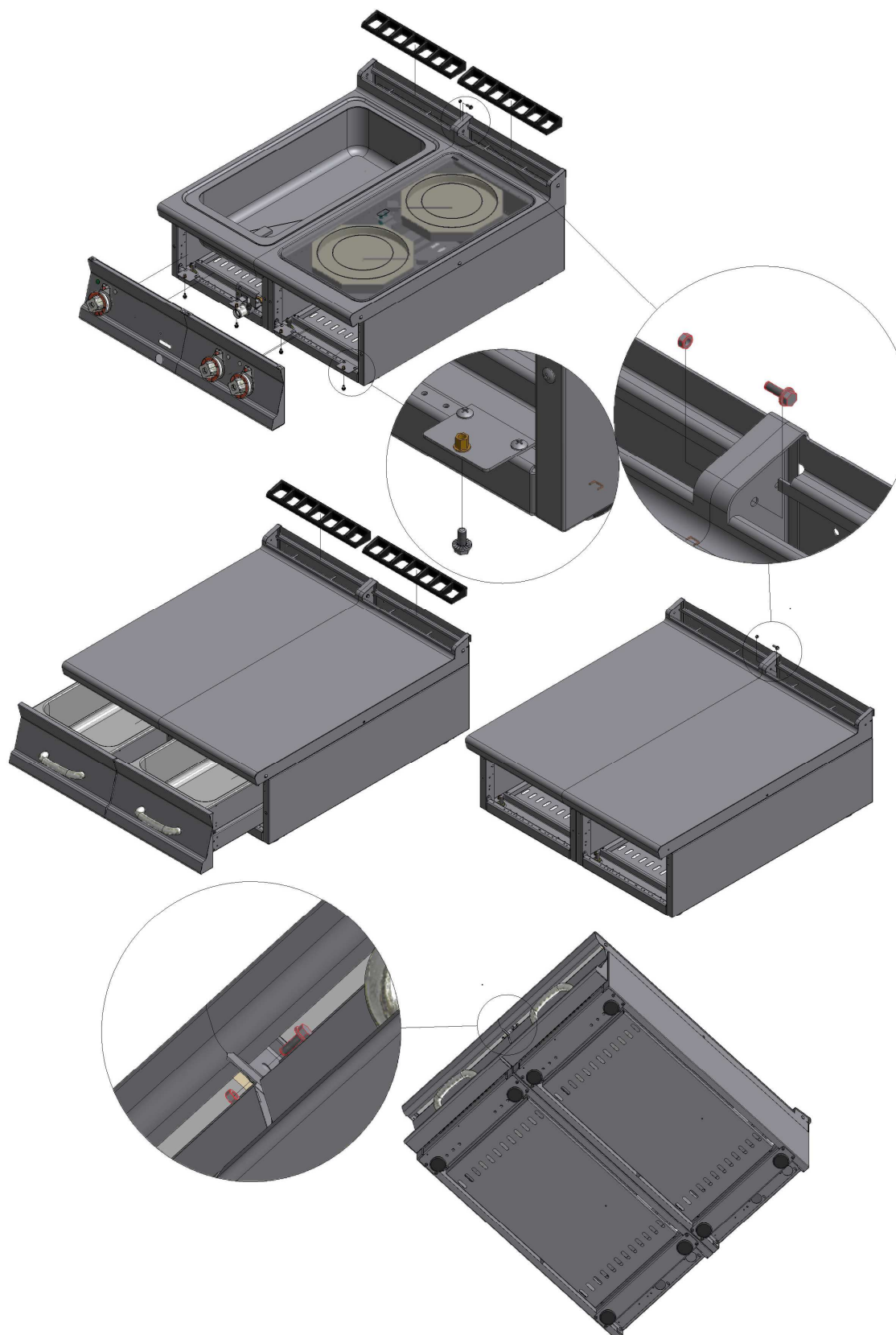


FIG. H



**ESEMPIO DI FISSAGGIO PER APPARECCHI
BEISPIEL DER FESTSETZUNG FUER GERAETE
EXEMPLE DE MONTAGE POUR EQUIPEMENTS
EXAMPLE OF FIXING FOR EQUIPMENT
EJEMPLO FIJACIÓN DE APARATO**

562026000 M00_00



562026000M00P00.idw 1 di 1

IT CH

Pag. 9

DE AT CH

Seite 16

FR BE

Page 23

GB IE

Page 30

ES

Pàg. 36

INDICE

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'	10
TABELLA DATI TECNICI	10
INSTALLAZIONE	10
COLLEGAMENTO IDRAULICO - ENTRATA ACQUA	10
COLLEGAMENTO IDRAULICO - SCARICO ACQUA	10
VERIFICA DELLA CORRETTA VENTILAZIONE	10
TUBO PER IL COLLEGAMENTO DEL GAS	11
CONTROLLO DELLA POTENZA TERMICA	11
Allacciamento per il gas liquido G30/G31	11
Allacciamento con gas metano H G20	11
CONTROLLO DELL'ARIA PRIMARIA BRUCIATORI PRINCIPALI E UGELLI PILOTA	11
TABELLA DATI TECNICI "BRUCIATORI"	12
DISPOSIZIONI PER LA TRASFORMAZIONE ED INSTALLAZIONE PER ALTRI TIPI DI GAS	12
SOSTITUZIONE DEGLI UGELLI DEI FUOCHI APERTI	12
Ugelli principali (fig. C):	12
Ugelli pilota (fig. D):	12
SOSTITUZIONE DELL'UGELLO DEL BRUCIATORE FORNO	12
CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO	13
MANUTENZIONE	13
RICAMBI	13
Fuochi aperti:	13
Forno a gas:	13
ISTRUZIONI PER L'USO	13
ACCENSIONE E REGOLAZIONE DEI FUOCHI APERTI	13
ACCENSIONE E REGOLAZIONE DEL BRUCIATORE FORNO A GAS	14
ISTRUZIONI SULL'EVACUAZIONE DEI GAS DI SCARICO	14
Apparecchi di tipo "A" (Vedi targhetta caratteristiche)	14
Nel caso di evacuazione forzata	14
PULIZIA E MANUTENZIONE	14
COME COMPORTARSI IN CASO DI GUASTO	15
PROVVEDIMENTI DA ESEGUIRE IN CASO DI LUNGA INTERRUZIONE DEL FUNZIONAMENTO	15

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

Il costruttore dichiara che gli apparecchi sono conformi alle prescrizioni della direttiva CE 2009/142 per la parte gas. L'installazione dovrà essere effettuata in osservanza delle norme vigenti soprattutto in merito all'aerazione dei locali e al sistema di evacuazione dei gas di scarico.

N.B.: Il costruttore declina ogni responsabilità in caso di danni diretti o indiretti dovuti ad un'errata installazione, alterazioni, cattiva manutenzione, uso non corretto, e a tutti gli altri casi previsti negli articoli riportati dalle nostre condizioni di vendita.

TABELLA DATI TECNICI

MODELLO	DIMENS. cm	PORTATA NOMINALE BRUCIATORI kW			PORTATA NOMINALE TOT. kW	ALL. GAS ISO 7-1	ALL. ACQUA P min = 150 Kpa P max = 500 Kpa	PORTATA ACQUA (Regolabile) lt/min.
		5,5	8,5	Forno gas GN2/1				
PCA-94G	40x90x90h	1	1	/	14	R 3/4"	R 3/4"	4
PCA-98G	80x90x90h	2	2	/	28	R 3/4"	R 3/4"	4
PCA-912G	120x90x90h	3	3	/	42	R 3/4"	R 3/4"	4
CFA4-98G	80x90x90h	2	2	8,5	36,5	R 3/4"	R 3/4"	4
CFA6-712GV	120x90x90h	3	3	8,5	50,5	R 3/4"	R 3/4"	4

INSTALLAZIONE

- Le operazioni d'installazione, le eventuali trasformazioni per altri tipi di gas, e l'avviamento possono essere effettuate solo da personale qualificato, secondo le norme vigenti.
- Gli impianti a gas, gli allacciamenti elettrici e i locali degli apparecchi installati devono essere conformi alle norme vigenti nel Paese di installazione; in particolare l'apparecchio deve essere installato in un locale con buona areazione, possibilmente sotto una cappa di aspirazione per garantire la completa evacuazione dei gas di scarico che si formano durante la combustione. L'aria necessaria per la combustione è di 2 m³/h per kW di potenza installata.

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

COLLEGAMENTO IDRAULICO - ENTRATA ACQUA

Le cucine sono provviste di un raccordo di entrata-acqua situato nel retro dell'apparecchiatura. Porre sempre tra l'apparecchio e la rete di alimentazione dell'acqua una valvola di intercettazione con comando facilmente azionabile, si consiglia inoltre il montaggio di un filtro a cartuccia sulla tubazione di entrata dell'acqua.

L'allacciamento idrico deve essere effettuato sempre con acqua fredda

Pressione: compresa tra 150 e 500 KPa (1,5÷5 bar)

COLLEGAMENTO IDRAULICO - SCARICO ACQUA

Le cucine sono dotate di uno scarico acqua situato sul retro dell'apparecchio; il collegamento idraulico deve essere effettuato direttamente sull'estremità del tubo di scarico in acciaio inox.

Lo scarico deve essere privo di sifone e realizzato con tubi rigidi e resistenti alla temperatura di 100°C.

E' assolutamente necessario che il diametro del tubo di scarico non venga ridotto e che la sua tubazione sia a pressione atmosferica, con l'opportuna presa d'aria a imbuto.

VERIFICA DELLA CORRETTA VENTILAZIONE

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

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

Per l'Italia:

1) Regole d'installazione.

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

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

- a) Indicazioni generali
- Per tutti gli apparecchi:

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

Per la Svizzera:

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

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

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

TUBO PER IL COLLEGAMENTO DEL GAS

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

Nota: l'anno di costruzione dell'apparecchio è indicato alla voce "N" sulla targhetta. Le prime 2 cifre (ad esempio 12...) significano anno di costruzione.

CONTROLLO DELLA POTENZA TERMICA

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

- La potenza termica é indicata nella targhetta dell'apparecchio;
- Esaminare prima se l'apparecchio é predisposto per il tipo di gas distribuito, quindi accertarsi che l'indicazione nella targhetta corrisponda al gas da usare. Per l'adattamento ad un altro tipo di gas controllare che il tipo di gas sia conforme a quanto riportato nel presente manuale d'istruzione.

La pressione si misura con un manometro (risoluzione minima di 0,1 mbar) inserito nell'apposita presa.

Rimuovere la vite a chiusura ermetica ed inserire il tubo del manometro.

Dopo la misurazione, rimettere la vite, stringere ermeticamente e controllare la tenuta.

Allacciamento per il gas liquido G30/G31

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

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

Allacciamento con gas metano H G20

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

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

CONTROLLO DELL'ARIA PRIMARIA BRUCIATORI PRINCIPALI E UGELLI PILOTA

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

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

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

TABELLA DATI TECNICI "BRUCIATORI"

	12.68 kWh/KG G30 BUTANO 30 mbar	12.87 kWh/KG G31 PROPANO 37 mbar	9.45 kWh/m ³ st. G20 METANO H 20 mbar
Bruciatore max 5,5 kW-min 1,55 kW			
Iniettore bruciatore 1/100 mm	115	115	175
Regolazione minimo 1/100 mm	60	60	regolabile
Iniettore pilota 1/100 mm	20	20	35
Consumi	kg/h 0,443	kg/h 0,427	m ³ st./h 0,582
Aria primaria h=mm	aperta	aperta	16
Bruciatore max 8,5 kW-min 2,5 kW			
Iniettore bruciatore 1/100 mm	145	145	215
Regolazione minimo 1/100 mm	75	75	regolabile
Iniettore pilota 1/100 mm	20	20	35
Consumi	kg/h 0,670	kg/h 0,660	m ³ st./h 0,899
Aria primaria h=mm	12	12	12
Bruciatore forno max 8,5 kW- min 2.2 kW			
Iniettore bruciatore 1/100 mm	145	145	220
Regolazione minimo 1/100 mm	75	75	regolabile
Iniettore pilota	19	19	27
Consumi	kg/h 0,670	kg/h 0,670	m ³ st./h 0,899
Aria primaria h= mm	20	20	20

DISPOSIZIONI PER LA TRASFORMAZIONE ED INSTALLAZIONE PER ALTRI TIPI DI GAS

I nostri apparecchi vengono collaudati e regolati a gas liquido (vedi targhetta caratteristiche allegata).

La trasformazione o l'adattamento ad un altro tipo di gas deve essere eseguita da un tecnico specializzato. Gli ugelli per i vari tipi di gas sono contenuti in un sacchetto compreso nella fornitura e sono contrassegnati in centesimi di mm (Vedi tabella dati tecnici "bruciatori").

SOSTITUZIONE DEGLI UGELLI DEI FUOCHI APERTI

Ugelli principali (fig. C):

Togliere il cruscotto, con una chiave da 12 sostituire gli ugelli con quelli appropriati, regolare l'aria primaria (h) (vedere tabella dati tecnici "bruciatori") svitando la vite di bloccaggio. Dopo aver eseguito la regolazione, fissare la vite, regolare il minimo girando la vite a destra o a sinistra finché la potenza termica raggiunge 1,55 kW per il bruciatore da 5,5 kW e 2,5 kW per il bruciatore da 8,5 kW.

Avviso: Per il funzionamento con gas liquido, la vite di regolazione del minimo va bloccata a fondo.

Ugelli pilota (fig. D):

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

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

SOSTITUZIONE DELL'UGELLO DEL BRUCIATORE FORNO

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

- Togliere la suola forno;
- Svitare le viti di fissaggio della protezione ugello bruciatore ,
- Sostituire con una chiave adatta l'ugello (vedi tabella dati tecnici "bruciatori").
- Regolare la boccia di regolazione d'aria al valore corrispondente nella tabella "dati tecnici" svitando la vite di bloccaggio con relativo controdado, regolare il minimo girando la vite a destra o a sinistra finché la potenza termica raggiunga 2,2 kW, questo procedimento é possibile solo dopo aver fatto funzionare al massimo il bruciatore del forno per circa 20 minuti (manopola in pos.300).
- Dopo tale procedimento fissare di nuovo la protezione ugello bruciatore
- Sostituire con una chiave adatta l'ugello del pilota

Dopo la regolazione controllare l'accensione sia al massimo che al minimo. Assicurarsi che la fiamma, con il veloce passaggio dal massimo al minimo, non presenti problemi e che non si spenga chiudendo o aprendo velocemente la porta del forno.

Avviso: Per il funzionamento a gas liquido avvitare fino in fondo la vite di regolazione.

CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO

- L'apparecchio contiene le istruzioni necessarie per l'uso.
- Controllare gli apparecchi per le perdite del gas.
- Esaminare l'accensione e controllare che la fiamma dei bruciatori sia regolare.
- Si raccomanda all'esercente di usare l'apparecchio seguendo le istruzioni.

MANUTENZIONE

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

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

RICAMBI

Fuochi aperti:

è possibile la sostituzione dei rubinetti asportando il pannello anteriore; la sostituzione di termocoppie e bruciatori, asportando le griglie e le bacinelle.

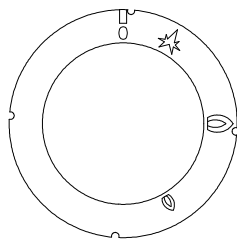
Forno a gas:

è possibile la sostituzione del rubinetto, temporizzatore, termocoppie, piezoelettrico, asportando il pannello anteriore; la sostituzione dei bruciatori e candele accedendo all'interno del forno ed asportando la suola.

ISTRUZIONI PER L'USO

Attenzione: - Usare l'apparecchio solo sotto sorveglianza!

ACCENSIONE E REGOLAZIONE DEI FUOCHI APERTI



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

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

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

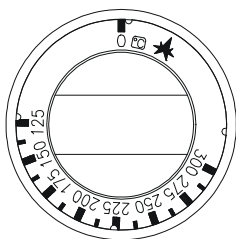
Se la fiamma si spegne, il procedimento è da ripetere.

Ruotando la manopola fino alla posizione 🔥 il bruciatore viene portato al massimo

Ruotando la manopola fino alla posizione 🔥 il bruciatore viene portato al minimo.

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

ACCENSIONE E REGOLAZIONE DEL BRUCIATORE FORNO A GAS

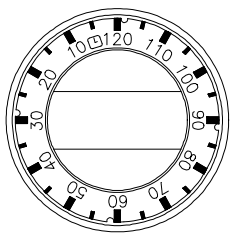


Per l'accensione, girare la manopola verso sinistra dalla posizione "0" alla posizione ★ (vedi figura); tenere la manopola premuta ed azionare il pulsante con il simbolo ⚡ finché il gas si accende.

Attraverso il foro d'ispezione sulla suola del forno è possibile il controllo della fiamma; dopo alcuni secondi rilasciare la manopola. Se la fiamma si spegne ripetere l'operazione. Ruotare la manopola sulla posizione desiderata di temperatura.

Per lo spegnimento del forno girare la manopola a destra fino alla posizione 0.

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



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

ISTRUZIONI SULL'EVACUAZIONE DEI GAS DI SCARICO

Apparecchi di tipo "A" (Vedi targhetta caratteristiche)

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

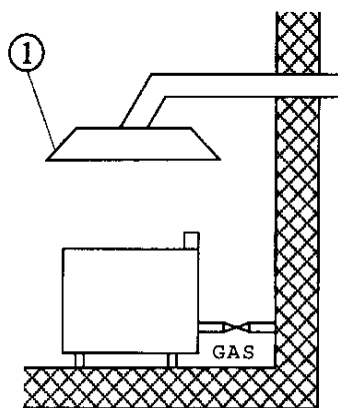
In mancanza è ammesso l'impiego di un aspiratore di aria collegato direttamente all'esterno, (**Evacuazione forzata**) Fig.2, di portata non inferiore a quanto stabilito dalla norma UNI-CIG 8723.

Nel caso di evacuazione forzata

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

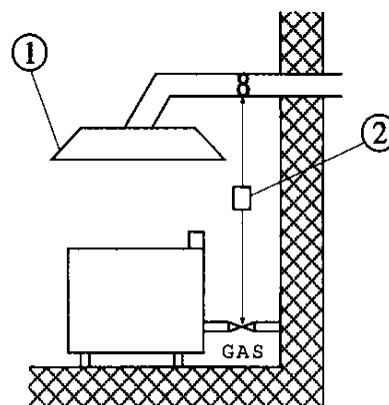
La riammissione del gas all'apparecchio deve potersi fare solo manualmente.

EVACUAZIONE NATURALE Fig.1



1)Cappa aspirante

EVACUAZIONE FORZATA Fig.2



1)Cappa aspirante
2)Asservimento

PULIZIA E MANUTENZIONE

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

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

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

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

Si consiglia perciò di stipulare un contratto di assistenza.

COME COMPORTARSI IN CASO DI GUASTO

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

PROVVEDIMENTI DA ESEGUIRE IN CASO DI LUNGA INTERRUZIONE DEL FUNZIONAMENTO

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

.

INHALTSANGABE

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG	17
TABELLE TECHNISCHE DATEN	17
AUFSTELLUNG	17
ANSCHLUSS ANS WASSERNETZ – WASSERZUFUHR	17
ANSCHLUSS AN DAS WASSERNETZ – WASSERABLAUF	17
ÜBERPRÜFUNG DER EINWANDFREIEN BELÜFTUNG	17
Für Deutschland:	17
Für Österreich und Schweiz:	18
GASANSCHLUSSROHR	18
KONTROLLE DER WÄRMELEISTUNG	18
Anschluss für Flüssiggas G30/G31	18
Anschluss für Methangas H G20	18
REGELUNG DER PRIMÄRLUFT DER HAUPTBRENNER UND DER LEITFLAMME	18
TABELLE TECHNISCHE “BRENNER - DATEN”	19
ANORDNUNGEN FÜR DIE UMRÜSTUNG UND INSTALLATION VON ANDEREN GASARTEN	19
AUSTAUSCH DER DÜSEN DER OFFENEN FLAMMEN	19
Hauptdüsen (Abb. C):	19
Düsen der Leitflamme (Abb. D):	19
AUSTAUSCH DER DÜSE DES BACKOFENBRENNERS	19
BETRIEBSKONTROLLE	20
WARTUNG	20
ERSATZTEILE	20
Offene Flamme:	20
Gasbackofen:	20
BEDIENUNGSANLEITUGEN	20
ZÜNDEN UND EINSTELLEN DER OFFENEN FLAMMEN	20
ZÜNDUNG UND EINSTELLUNG DES BRENNERS DES GAS-BACKOFENS	20
ANWEISUNGEN ZUR ABLEITUNG DER ABGASE	21
Geräte des Typs "A" (siehe Typenschild)	21
Im Falle der forcierten Ableitung	21
REINIGUNG UND WARTUNG	21
VORGANGSWEISE IM SCHADENSFALL	21
EMPFOHLENE VORGANGSWEISE NACH LÄNGEREM BETRIEBSSTILLSTAND	21

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Der Hersteller erklärt hiermit, dass die Geräte hinsichtlich der gasbetriebenen Teile den Vorschriften der CEE-Richtlinie 92009/142. Die Aufstellung hat unter Einhaltung der geltenden Vorschriften zu erfolgen, dies gilt insbesondere für die Raumbelüftung und das Ableitungssystem der Abgase.

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

TABELLE TECHNISCHE DATEN

MODELL	ABMESSUNGEN cm	BRENNER NENNLEISTUNG kW			GESAMT- NENNLEISTUNG kW	Gas Anschluss ISO 7-1	WASSER ZUFUHR P min = 150 Kpa Pmax = 500 Kpa	Wasserdurch- fluss (regulierbar) lt/min.
		5,5	8,5	Gas Backofen GN2/1				
PCA-94G	40x90x90h	1	1	/	14	R 3/4"	R 3/4"	4
PCA-98G	80x90x90h	2	2	/	28	R 3/4"	R 3/4"	4
PCA-912G	120x90x90h	3	3	/	42	R 3/4"	R 3/4"	4
CFA4-98G	80x90x90h	2	2	8,5	36,5	R 3/4"	R 3/4"	4
CFA6-712GV	120x90x90h	3	3	8,5	50,5	R 3/4"	R 3/4"	4

AUFSTELLUNG

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

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

ANSCHLUSS ANS WASSERNETZ – WASSERZUFUHR

Die Geräte sind auf der Rückseite mit einem Wasseranschluss ausgerüstet

Zwischen dem Gerät und dem Wasserversorgungsnetz muss ein leicht zugängliches Absperrventil zwischengeschaltet werden. Außerdem ist es

ratsam, in der Wasserzuleitung einen Filter mit Einsatz zu montieren. Der Wasseranschluss muss immer mit Kaltwasser erfolgen.

Wasserdruck: muß zwischen 150 und 500 KPa (1,5÷5 bar)

ANSCHLUSS AN DAS WASSERNETZ – WASSERABLAUF

Die Geräte sind auf der Rückseite mit einem Wasserablauf ausgerüstet; sodass der Wasseranschluss direkt am Edelstahl-Ablaufrohr vorgenommen werden muss.

Der Ablauf darf keinen Siphon haben und muss aus bis zu 100°C hitzebeständig, unbiegsamen Rohren hergestellt werden.

Der Durchmesser des Ablaufrohrs darf auf keinen Fall verringert werden und die Rohrleitung muss für den atmosphärischen Druck geeignet und mit der notwendigen trichterförmigen Luftansaugung ausgestattet sein.

ÜBERPRÜFUNG DER EINWANDFREIEN BELÜFTUNG

Es ist zu überprüfen, daß die Raumlüftung nach Außen ausreichend ist und die nötige Luftzufuhr gemäß den gültigen Normen gewährleistet wird.

Zur Information weisen wir darauf hin, daß die in öffentlichen Gebäuden installierten Geräte folgenden Bedingungen entsprechen müssen:

Für Deutschland:

1) Folgende einschlägige Vorschriften sind bei der Aufstellung zu beachten:

- DVGW-Arbeitsblatt G 600 TRGI (Technische Regeln für Gasinstallationen)

- TRF “Technische Regeln für Flüssiggas “
- DVGW-Arbeitsblatt G634 “Installation von Großküchen-Gebrauchs-einrichtungen”
- Einschlägige Unfallverhütungsvorschriften
- Geltende VDE-Vorschriften
- Einschlägige Rechtsverordnungen wie Landesbauordnungen und Feuerungsverordnungen.
- Bestimmungen des Gasversorgungsunternehmens (GVU)

Für Österreich und Schweiz:

- Die Geräte müssen in geeigneter Weise unter Beachtung der einschlägigen Sicherheitsbestimmungen aufgestellt werden.

Die Installation, Anpassung und Reparatur der Großküchengeräte, sowie deren Rücknahme aufgrund Schadens und die Zulieferung von Gas können nur aufgrund eines - mit einem befugten Verkaufspunkt abgeschlossenen – Wartungsvertrags und unter Beachtung der technischen Regeln erfolgen.

Die Geräte können freistehend oder in Kombination mit anderen Geräten unseres Programms aufgestellt werden. Zwischen brennbaren Stellwänden und dem Gerät muß ein Mindestabstand von 10 cm eingehalten werden. Bei Unterschreitung dieses Abstand oder bei Aufstellung des Gerätes auf einem brennbaren Fußboden bzw. Unterlage, ist die Anbringung eines wärmeisolierenden Materials unbedingt erforderlich (Siehe TRGI).

Die Geräte müssen in geeigneter Weise unter Beachtung der einschlägigen Sicherheitsbestimmungen aufgestellt werden.

Mit Hilfe der Gerätefüße kann das Gerät in der Höhe verstellt werden und es ist möglich eventuelle Höhenunterschiede zu den nebenstehenden Möbeln auszugleichen.

GASANSCHLUSSROHR

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

Zur Beachtung: das Baujahr des Geräts wird am Typenschild durch den Buchstaben “N” angegeben. Die ersten 2 Ziffern (zum Beispiel 12...) bezeichnen das Baujahr.

KONTROLLE DER WÄRMELEISTUNG

Die Geräte müssen hinsichtlich ihrer korrekten Wärmeleistung überprüft werden:

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

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

Die hermetische Verschluss-Schraube lösen und den Schlauch des Manometers einführen.

Die Schraube nach dem Messvorgang wieder einsetzen, hermetisch anziehen und den Halt kontrollieren.

Anschluss für Flüssiggas G30/G31

Der Anschlussdruck des Flüssiggases beträgt 30 mbar bei Butangas und 37 mbar bei Propangas.

Das Typenschild kontrollieren, den Druck messen und überprüfen, ob die Beschreibung der installierten Düse mit der vom Hersteller gelieferten übereinstimmt.

Anschluss für Methangas H G20

Der Anschlussdruck des Methangases beträgt 20 mbar.

Das Typenschild kontrollieren, den Druck messen und überprüfen, ob die Beschreibung der installierten Düse mit der vom Hersteller gelieferten übereinstimmt.

REGELUNG DER PRIMÄRLUFT DER HAUPTBRENNER UND DER LEITFLAMME

Alle Brenner sind mit einem Luftregler ausgestattet, der mithilfe einer Einstellbuchse mit Arretierschraube die Veränderung der Primärluftzufuhr erlaubt. Die Tabelle “Technische Merkmale der Brenner” führt die Richtwerte für den Parameter „h“ (Primärluft) auf. Der Volumenstrom der Primärluft muss so eingestellt werden, dass bei kaltem Brenner kein Ablösen der Flamme und bei warmem Brenner kein Zurückschlagen von Flammen erfolgt.

Die Lufteinstellung der Leitflamme wird bei der Abnahme für die vorgerüstete Gasart des Gerätes einreguliert.

Bei einer Umrüstung auf andere Gasarten die Luft mithilfe der Einstellbuchse so regulieren, bis die Leitflamme ohne Flackern brennt und eine intensive blaue Farbe annimmt.

TABELLE TECHNISCHE "BRENNER - DATEN"

	12.8 kwh/KG G30/G31 FLUSSIGGASS 50 mbar	9.45 kwh/m ³ St. G20 ERDGAS H 20 mbar	8,12 kwh/m ³ St. G25 ERDGAS L 20 mbar
Brenner max 5,5 kW-min 2 kW			
Brennerdüse 1/100 mm	100	175	190
Kleinstellung 1/100 mm	60	einstellbar	einstellbar
Einspritzv. ZündBrenner 1/100 mm	20	35	35
Verbrauch	kg/h 0,443	m ³ st./h 0,582	m ³ st./h 0,677
Primärluft h= mm	offene	16	8
Brenner max 8,5 kW- min 3,25 kW			
Brennerdüse 1/100 mm	125	215	235
Kleinstellung 1/100 mm	75	einstellbar	einstellbar
Einspritzv. ZündBrenner 1/100 mm	20	35	35
Verbrauch	kg/h 0,670	m ³ st./h 0,899	m ³ st./h 1,047
Primärluft h= mm	6	12	8
Backofenbrenner max 8,5 kW- min 2,2 kW			
Brennerdüse 1/100 mm	125	220	240
Kleinstellung 1/100 mm	65	einstellbar	einstellbar
Einspritzv. ZündBrenner 1/100 mm	19	27	27
Verbrauch	kg/h 0,670	m ³ st./h 0,899	m ³ st./h 1,047
Primärluft h= mm	20	20	20

ANORDNUNGEN FÜR DIE UMRÜSTUNG UND INSTALLATION VON ANDEREN GASARTEN

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

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

AUSTAUSCH DER DÜSEN DER OFFENEN FLAMMEN

Hauptdüsen (Abb. C):

Die panel entfernen und mit einem 12er – Schlüssel die Düsen durch die passenden neuen Düsen ersetzen; die Arretierschraube lösen und die Primärluft (h) einstellen (siehe Tabelle der Technischen Merkmale der „Brenner“). Nach der Einstellung die Schraube festziehen, die Mindestgaszufuhr durch Drehen der Schraube nach links oder rechts einstellen, bis die Wärmeleistung 2 kW für den 5,5-kW-Brenner, 3,25 kW für den 8,5-kW-Brenner.

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

Düsen der Leitflamme (Abb. D):

Die Gitter entfernen; Schlüssel den Düsenhalterblock lockern, mit einem 11er-Schlüssel den Boden des Düsenhalterblocks abschrauben, mit einem Flachschaubenzieher die Düse der Leitflamme abdrehen und durch die passende neue ersetzen; anschließend die letztere bis zum Anschlag festschrauben.

Den Block wieder zusammenbauen und mit der Einstellbuchse die Luftzufuhr einstellen, bis die Leitflamme ohne Flackern brennt und eine intensive blaue Farbe annimmt.

AUSTAUSCH DER DÜSE DES BACKOFENBRENNERS

Um die Düse des Backofens auszutauschen ist wie folgt vorzugehen:

- Die Backofensohle herausnehmen;
- Die Befestigungsschrauben der Schutzvorrichtung der Brennerdüse lösen,
- Die Düse mit einem passenden Schlüssel herausschrauben und ersetzen (siehe Tabelle Technische Daten "Brenner").
- Die Regulierbuchse auf den entsprechenden Wert laut Tabelle "Technische Daten" einstellen. Dazu die Befestigungsschraube und die Gegenmutter lösen. Die kleinste Flamme durch Drehen der Schraube nach rechts oder links einstellen, bis die Wärmeleistung 2,2 kW. Dieser Vorgang ist erst dann möglich, nachdem der Backofenbrenner für ca. 20 Minuten auf Maximalleistung betrieben wurde (Drehknopf auf Pos. 300).
- Anschließend die Schutzvorrichtung der Brennerdüse wieder befestigen.

- Mit einem passenden Schlüssel die Zündbrennerdüse austauschen.
Nach der Einstellung ist die Zündung sowohl bei größter als auch kleinster Flamme zu kontrollieren. Außerdem ist sicherzustellen, dass der schnelle Wechsel von der größten zur kleinsten Flamme keine Probleme bereitet und die Flamme bei raschen Öffnen oder Schließen der Backofentür nicht erlischt.
Achtung: für den Betrieb mit Flüssiggas muss die Regulierschraube ganz hineingeschraubt werden.

BETRIEBSKONTROLLE

- Dem Gerät liegen die für die Benutzung erforderlichen Anleitungen bei.
- Die Geräte auf Gasaustritte überprüfen.
- Die Zündung und die Flamme des Hauptbrenners kontrollieren.
- Dem Betreiber wird nachdrücklich empfohlen, das Gerät nur gemäß den Anleitungen zu benutzen.

WARTUNG

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

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

ERSATZTEILE

Offene Flamme:

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

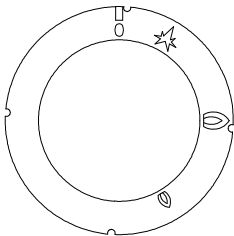
Gasbackofen:

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

BEDIENUNGSANLEITUGEN

Achtung: - Das Gerät nur unter Aufsicht benutzen!

ZÜNDEN UND EINSTELLEN DER OFFENEN FLAMMEN



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

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

Halten Sie den Knopf für einige Sekunden gedrückt, bis die Leitflamme gezündet ist.

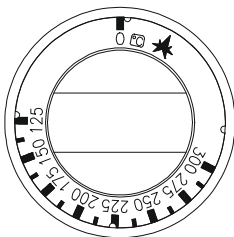
Sollte die Flamme erlöschen, ist der Vorgang zu wiederholen.

Drehen Sie den Einstellknopf für maximale Brennerleistung auf das Symbol .

Drehen Sie den Einstellknopf für die minimale Brennerleistung auf das Symbol .

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

ZÜNDUNG UND EINSTELLUNG DES BRENNERS DES GAS-BACKOFENS

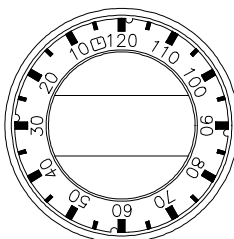


Zum Zünden der Flamme ist der Drehknopf von der Position "0" nach links auf das Zeichen zu drehen (siehe Abbildung; den Drehknopf gedrückt halten und den Druckknopf mit dem Symbol betätigen, bis der Brenner zündet.

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

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

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



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

ANWEISUNGEN ZUR ABLEITUNG DER ABGASE

Geräte des Typs "A" (siehe Typenschild)

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

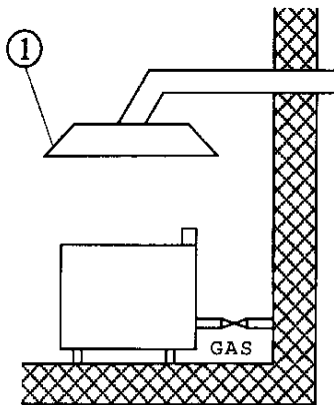
Bei Fehlen obiger Einrichtungen ist der Einsatz einer direkt mit dem Freien verbundenen Luftabsauganlage zulässig, (**Forcierte Ableitung** Abb.2), die Leistung dieser Anlage darf nicht unter der im der Bestimmung UNI-CIG 8723 festgelegten Leistung liegen.

Im Falle der forcierten Ableitung

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

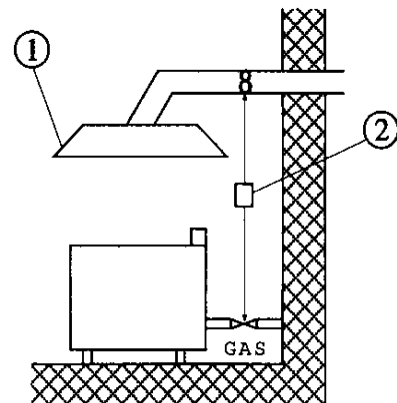
Eine neuerliche Gaszufuhr darf ausschließlich manuell möglich sein.

NATÜRLICHE ABLEITUNG Abb.1



1) Abzugshaube

FORCIERTE ABLEITUNG Abb.2



1) Abzugshaube
2) Unterbrecher

REINIGUNG UND WARTUNG

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

Das Gerät muss jeden Abend nach Betriebsende sorgfältig gereinigt werden. Die tägliche Reinigung nach dem Abschalten des Geräts garantiert den einwandfreien Betrieb und eine lange Lebensdauer der Anlage.

Vor dem Reinigungsbeginn ist die Stromzufuhr zum Gerät zu unterbrechen. Die Stahlteile sind mit heißem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel zu säubern. Anschließend mit sauberem Wasser gründlich nachspülen, damit alle Reinigungsmittelreste entfernt werden und mit einem weichen Tuch trockenreiben. Keine Scheuermittel oder ätzende Reinigungsmittel verwenden.

Die emaillierten Teile sind mit Seifenwasser zu reinigen.

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

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

Es ist daher ratsam, einen Servicevertrag abzuschließen.

VORGANGSWEISE IM SCHADENSFALL

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

EMPFOHLENE VORGANGSWEISE NACH LÄNGEREM BETRIEBSSTILLSTAND

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

TABLE DES MATIÈRES

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ	23
TABLEAU DES DONNÉES TECHNIQUES	23
INSTALLATION.....	23
RACCORDEMENT HYDRAULIQUE - ARRIVÉE D'EAU	23
RACCORDEMENT HYDRAULIQUE - ÉVACUATION D'EAU	23
CONTRÔLE DE LA VENTILATION	23
Pour la France:.....	23
Pour la Belgique et le Luxembourg:.....	24
TUYAU DE RACCORDEMENT À L'ALIMENTATION DE GAZ	24
CONTRÔLE DE LA PUISSANCE THERMIQUE.....	24
Raccordement pour gaz liquide G30/G31	24
Raccordement pour gaz méthane H G20	24
CONTRÔLE DE L'AIR PRIMAIRE BRULEURS PRINCIPAUX ET GICLEURS VEILLEUSE.....	24
TABLEAU DES DONNÉES TECHNIQUES “BRÛLEURS”	25
DISPOSITIONS POUR LA TRANSFORMATION ET L'INSTALLATION POUR D'AUTRES TYPES DE GAZ	25
CHANGEMENT DES GICLEURS DES FEUX OUVERTS.....	25
Gicleurs principaux (fig. C):.....	25
Gicleurs veilleuse (fig. D):	25
CHANGEMENT DU GICLEUR DU BRÛLEUR FOUR	25
CONTRÔLE DU FONCTIONNEMENT	26
ENTRETIEN.....	26
PIÈCES DÉTACHÉES	26
Feux ouverts:	26
Four a gaz:	26
INSTRUCTIONS D'UTILISATION	26
ALLUMAGE ET RÉGLAGE DES FEUX OUVERTS.....	26
ALLUMAGE ET RÉGLAGE DU BRÛLEUR DU FOUR A GAZ	26
INSTRUCTIONS POUR L'ÉVACUATION DES PRODUITS DE COMBUSTION	27
Appareils de type "A" (voir plaque des caractéristiques)	27
En cas d'évacuation forcée.....	27
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	27
EN CAS D'ANOMALIE OU DE PANNE	27
INSTRUCTIONS EN CAS DE NON-UTILISATION PROLONGÉE.....	28

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Le fabricant déclare que les appareils sont conformes aux standard de la directive CEE 90/396 pour la partie gaz et à la directive 73/23 pour la partie électrique. L'installation doit être réalisée dans le respect des normes en vigueur, en particulier pour ce qui touche à l'aération du local d'installation et au système d'évacuation des produits de combustion.
N.B.: Le constructeur décline toute responsabilité en cas de dommages directs et/ou indirects provoqués par une installation non conforme, par la modification des appareils, par un mauvais entretien et une utilisation inappropriée, et dans tous les autres cas mentionnés dans les conditions de vente.

TABLEAU DES DONNÉES TECHNIQUES

MODÈLE	DIMENS. cm	PUISSANCE NOMINALE Brûleur kW			PUISSANCE NOM. TOTALE kW	Raccord Gaz ISO 7-1	Raccord Eau P min = 150 Kpa Pmax = 500 Kpa	Débit d'eau (réglable) lt/min.
		5,5	8,5	Four a gaz GN2/1				
PCA-94G	40x90x90h	1	1	/	14	R 3/4"	R 3/4"	4
PCA-98G	80x90x90h	2	2	/	28	R 3/4"	R 3/4"	4
PCA-912G	120x90x90h	3	3	/	42	R 3/4"	R 3/4"	4
CFA4-98G	80x90x90h	2	2	8,5	36,5	R 3/4"	R 3/4"	4
CFA6-712GV	120x90x90h	3	3	8,5	50,5	R 3/4"	R 3/4"	4

INSTALLATION

- Les opérations d'installation, les éventuelles transformations nécessaires à d'autres types de gaz et la mise en marche doivent être confiées exclusivement à un personnel qualifié à cet effet, et effectuées dans le respect des normes en vigueur.
- Les installations à gaz, les branchements électriques et les locaux dans lesquels les appareils sont installés doivent être conformes aux normes applicables dans le pays d'installation; l'appareil doit en particulier être installé dans un local bien aéré, si possible sous une hotte d'aspiration pour garantir la bonne évacuation des produits de combustion. Le volume d'air nécessaire à la combustion est de 2 m³/h par kW de puissance installée.

Attention!: conformément aux dispositions internationales applicables, durant le branchement de l'appareil, il est nécessaire de prévoir en amont de celui-ci un dispositif automatique assurant la coupure omnipolaire de l'alimentation de secteur; ce dispositif doit prévoir une ouverture des contacts de 3 mm minimum.

RACCORDEMENT HYDRAULIQUE - ARRIVÉE D'EAU

Les cuisinière sont équipés d'un raccord d'arrivée d'eau situé à l'arrière de l'appareil. Il faudra toujours installer entre l'appareil et le réseau hydraulique un robinet d'arrêt avec des commandes facilement accessibles; en outre, il est vivement conseillé de monter un filtre à cartouche sur la conduite d'arrivée d'eau.

Le raccordement hydraulique doit toujours être effectué avec de l'eau froide

Pression de l'eau d'alimentation: entre 150 et 500 KPa (1,5÷5 bar)

RACCORDEMENT HYDRAULIQUE - ÉVACUATION D'EAU

Les cuisinière sont équipés d'un tuyau d'évacuation de l'eau placé à l'arrière de l'appareil; le raccordement hydraulique doit être effectué directement sur l'extrémité du tuyau d'évacuation en acier inox.

Le système d'évacuation ne doit pas avoir de siphon et doit être réalisé avec des tuyaux rigides et résistants à une température de 100°C.

Le diamètre du tuyau d'évacuation ne doit pas être réduit et il est absolument nécessaire que le conduit soit à pression atmosphérique, avec une prise d'air à entonnoir adéquate.

CONTRÔLE DE LA VENTILATION

Veiller à ce que les prises d'air vers l'extérieur, installées dans le local de travail, soient suffisantes pour assurer le renouvellement de l'air nécessaire, comme prévu par les normes en vigueur.

A titre d'information, nous vous rappelons que les appareils installés dans des établissements recevant du public doivent répondre à ce qui suit:

Pour la France:

1) Conditions réglementaires d'installation

L'installation et l'entretien de l'appareil doivent être effectués en suivant correctement les instructions et les textes réglementaires en vigueur, notamment:

• **les normes de sécurité contre l'incendie et la panique dans les établissements publics:**

a) Indications générales Pour tous les appareils:

Articles GZ

Installations aux gaz combustibles et hydrocarbures liquéfiés

puis, selon l'utilisation

Articles CH

Chauffage, ventilation, réfrigération, conditionnement de l'air, production de vapeur et d'eau chaude dans les installations sanitaires

Articles GC

Installations d'appareils de cuisson destinés à la restauration

b) Indications particulières pour chaque type d'établissements publics (hôpitaux, magasins, etc...)

Pour la Belgique et le Luxembourg:

L'appareil doit être installé conformément aux normes de sécurité en vigueur.

L'installation, la transformation et la réparation des appareils pour grandes cuisines de même que le prélèvement de l'appareil en cas de panne et l'alimentation en gaz ne peuvent être effectués que si un contrat d'entretien a été stipulé avec un bureau de vente autorisé et si les normes techniques ont été observées.

L'appareil peut être installé seul, ou bien avec d'autres appareils de notre gamme. Il faut obligatoirement respecter une distance minimum d'au moins 10 cm entre l'appareil et les parois des meubles se trouvant à proximité et fabriqués avec des matériaux inflammables. Vous devez prendre les mesures nécessaires pour effectuer une isolation thermique des parois inflammables comme, par exemple, l'installation de protections contre les radiations. Les appareils doivent être installés de manière adéquate en respectant les normes de sécurité. Les pieds servent à régler la hauteur de l'appareil et à le mettre de niveau.

TUYAU DE RACCORDEMENT À L'ALIMENTATION DE GAZ

Le raccordement à l'alimentation de gaz doit être assuré par l'intermédiaire de tuyaux en acier ou en cuivre, éventuellement par l'intermédiaire de tuyaux flexibles en acier, dans tous les cas conformes à la réglementation applicable. Chaque appareil doit être pourvu d'un robinet de coupure du gaz à fermeture rapide. Une fois l'installation effectuée, il est nécessaire de procéder à un contrôle pour s'assurer de l'absence de fuites de gaz au niveau des raccords. Pour procéder à ce contrôle n'avoir en aucun recours à une flamme mais faire usage de substances non corrosives (par exemple de l'eau savonneuse ou un spray spécial pour la détection des fuites). Avant leur livraison les appareils sont soumis à de rigoureux contrôles. Le type de gaz prévu, la pression d'alimentation et la catégorie d'appartenance figurent sur la plaque des caractéristiques (voir annexe)

Note: l'année de fabrication de l'appareil est indiquée au point "N" de la plaque des caractéristiques. Les deux premiers chiffres (par exemple 12...) indiquent l'année de fabrication.

CONTRÔLE DE LA PUISSANCE THERMIQUE

Les appareils doivent être contrôlés afin de s'assurer que la puissance thermique correspond à celle prévue:

- La puissance thermique est indiquée sur la plaque des caractéristiques apposée sur l'appareil;
- S'assurer préalablement que l'appareil est prévu pour le type de gaz distribué en vérifiant que l'indication figurant sur la plaque des caractéristiques correspond au type de gaz à utiliser. Pour adapter l'appareil à un type de gaz différent, s'assurer que ce dernier est conforme aux indications présentes dans le manuel des instructions.

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

Pour cela, retirer la vis de fermeture hermétique et introduire le raccord du manomètre.

Une fois le contrôle de la pression effectué, remettre en place la vis, bien la serrer et contrôler que la tenue est hermétique.

Raccordement pour gaz liquide G30/G31

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

Contrôler la plaque des caractéristiques, mesurer la pression et s'assurer que le gicleur installé est conforme à la description fournie par le fabricant.

Raccordement pour gaz méthane H G20

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

Contrôler la plaque des caractéristiques, mesurer la pression et s'assurer que le gicleur installé est conforme à la description fournie par le fabricant.

CONTRÔLE DE L'AIR PRIMAIRE BRULEURS PRINCIPAUX ET GICLEURS VEILLEUSE

Tous les brûleurs sont pourvus d'un régulateur d'air qui, par l'intermédiaire d'une douille réglable et blocable à l'aide d'une vis, permet le dosage de l'air primaire. Dans le tableau "Données techniques brûleurs" sont indiquées des valeurs

approximatives pour le paramètre "h" (air primaire). Le débit d'air primaire doit être réglé de façon à prévenir les extinctions de flamme alors que le brûleur est froid et les retours de flamme alors qu'il est chaud. Le réglage de l'air des veilleuse est effectué lors du contrôle technique final pour le gaz prévu pour l'alimentation de l'appareil.

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

TABLEAU DES DONNÉES TECHNIQUES "BRÛLEURS"

	12.68 kWh/KG G30 BUTANE 28 mbar	12.87 kWh/KG G31 PROPANE 37 mbar	9.45 kWh/m ³ st. G20 MÉTHANE H 20 mbar	8,12 kWh/m ³ st. G25 METHANE L 25 mbar
Brûleur max 5,5 kW-min 1,55 kW				
Injecteur brûleur 1/100 mm	115	115	175	180
Réglage minimum 1/100 mm	60	60	réglable	réglable
Injecteur veilleuse 1/100 mm	20	20	35	35
Consommations	kg/h 0,443	kg/h 0,427	m ³ st./h 0,582	m ³ st./h 0,677
Air primaire h=mm	ouvert	ouvert	16	8
Brûleur max 8,5 kW-min 2,5 kW				
Injecteur brûleur 1/100 mm	145	145	215	225
Réglage minimum 1/100 mm	75	75	réglable	réglable
Injecteur veilleuse 1/100 mm	20	20	35	35
Consommations	kg/h 0,670	kg/h 0,660	m ³ st./h 0,899	m ³ st./h 1,047
Air primaire h=mm	12	12	12	8
Brûleur four max 8,5 kW- min 2.2 kW				
Injecteur brûleur 1/100 mm	145	145	220	230
Réglage du minimum 1/100 mm	75	75	réglable	réglable
Injecteur veilleuse	19	19	27	30
Consommation	kg/h 0,670	kg/h 0,660	m ³ st./h 0,899	m ³ st./h 1,047
Air primaire h=mm	20	20	20	20

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

Les appareils sont testés et réglés pour gaz liquide (voir plaque).

La transformation ou l'adaptation pour un autre type de gaz doit être confiée à un technicien spécialisé. Les gicleurs destinés aux différents types de gaz sont contenus dans un sachet inclus dans la fourniture et sont marqués en centièmes de millimètres (voir le tableau "Données techniques brûleurs").

CHANGEMENT DES GICLEURS DES FEUX OUVERTS

Gicleurs principaux (fig. C):

Retirer le panneau; à l'aide d'une clé de 12 remplacer les gicleurs par ceux appropriés, régler l'air primaire (h) (voir tableau des données techniques "brûleurs") en dévissant la vis de blocage. Une fois le réglage effectué, serrer la vis, régler le minimum en tournant la vis à droite ou à gauche jusqu'à ce que la puissance thermique atteigne 1,55 kW pour le brûleur de 5,5 kW, et 2,5 kW pour le brûleur de 8,5 kW.

Avvertissement: pour le fonctionnement à l'aide de gaz liquide, la vis de réglage du minimum doit être serrée à fond.

Gicleurs veilleuse (fig. D):

Retirer grilles; desserrer le bloc porte-gicleur; à l'aide d'une clé de 11 dévisser le fond du support gicleur; à l'aide d'un tournevis à pointe plate dévisser le gicleur et le remplacer par celui approprié (le serrer à fond).

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

CHANGEMENT DU GICLEUR DU BRÛLEUR FOUR

Pour changer le gicleur du brûleur four, procéder comme suit:

- Retirer la sole du four;
- Dévisser les vis de fixation de la protection du gicleur du brûleur;
- A l'aide d'une clé appropriée, remplacer le gicleur (voir tableau des données techniques des brûleurs, page 7);
- Régler la position de la bague de réglage d'air sur la base de la valeur indiquée dans le tableau des données techniques en dévissant la vis de blocage et le contre-écrou, régler le minimum en tournant la vis vers la droite ou vers la gauche jusqu'à ce que la puissance thermique atteigne 2,2 kW; cette opération est possible uniquement

après avoir fait fonctionner au maximum le brûleur du four pendant 20 minutes environ (commande sur la position 300);

- Une fois l'opération effectuée, remettre en place la protection du gicleur brûleur;
 - A l'aide d'une clé appropriée remplacer le gicleur de la veilleuse;
- Une fois le réglage effectué contrôler l'allumage aussi au maximum qu'au minimum; s'assurer qu'en passant brusquement du maximum au minimum la flamme ne présente aucun problème et qu'elle ne s'éteint pas en fermant ou en ouvrant rapidement la porte du four.

Attention: pour le fonctionnement au gaz liquide, la vis de réglage du minimum doit être visser à fond.

CONTRÔLE DU FONCTIONNEMENT

- L'appareil est fourni avec les instructions nécessaires à l'utilisation.
- S'assurer de l'absence de fuites de gaz au niveau des appareils.
- Contrôler l'allumage et la flamme du brûleur principal.
- Il est recommandé de veiller à ce que l'appareil soit bien utilisé dans le respect des instructions prévues à cet effet.

ENTRETIEN

L'utilisation régulière de l'appareil rend indispensables des interventions d'entretien à effectuer à intervalles réguliers pour garantir la sécurité nécessaire à son fonctionnement; il est par conséquent recommandé d'établir un contrat d'entretien.

Les interventions d'entretien doivent être confiées à un personnel qualifié à cet effet, lequel doit respecter les normes en vigueur et les indications du fabricant de l'appareil.

PIÈCES DÉTACHÉES

Feux ouverts:

Il est possible de changer les robinets en retirant le panneau antérieur; le changement des thermocouples et des brûleurs prévoit le retrait des grilles et des bacs.

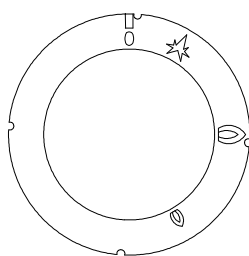
Four a gaz:

il est possible de procéder au remplacement du robinet, du timer, des bougies, des thermocouples et des brûleurs en accédant à l'intérieur du four et/ou en retirant la sole ou la façade.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

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

ALLUMAGE ET RÉGLAGE DES FEUX OUVERTS



Sur le panneau antérieur, au-dessus de chaque commande, est indiqué le brûleur correspondant, accompagné du symbole .

Pour l'allumage, se munir d'un allume-gaz, tourner la commande vers la gauche, de la position "0" au symbole ★ (voir figure); la maintenir enfoncée et allumer le gaz.

La commande doit être maintenue enfoncée pendant quelques secondes puis relâchée pour allumer la veilleuse.

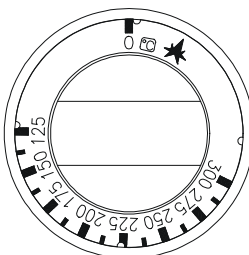
Si la flamme s'éteint répéter la procédure.

En amenant la commande sur la position  le brûleur est au maximum

En amenant la commande sur la position  le brûleur est au minimum.

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

ALLUMAGE ET RÉGLAGE DU BRÛLEUR DU FOUR A GAZ

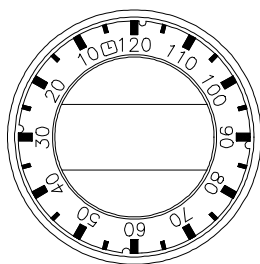


Pour l'allumage, tourner la commande vers la gauche en l'amenant de la position "0" à la position ★ (voir figure); la maintenir enfoncée et appuyer sur le bouton marqué du symbole ⚡ jusqu'à ce que le four s'allume.

A travers l'ouverture présente sur la sole du four, il est possible de contrôler la flamme; au bout de quelques secondes relâcher la commande. Dans le cas où la flamme s'éteint, répéter l'opération. Régler la commande pour obtenir la température voulue.

Pour éteindre le four, tourner la commande vers la droite jusqu'à la position "0".

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



Note: les cuisinières équipées de four à gaz sont dotées d'un timer à signal sonore programmable pour une durée maximum de 120 minutes. Tourner la commande vers la droite et la positionner sur la durée voulue comprise entre 0 et 120 minutes (voir figure); une fois cette durée écoulée est émis un signal sonore.

INSTRUCTIONS POUR L'ÉVACUATION DES PRODUITS DE COMBUSTION

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

Pour les appareils de type "A", les produits de combustion doivent être évacués par l'intermédiaire de hottes ou dispositifs similaires raccordés à une conduite de sécurité d'un tirage suffisant ou bien directement sur l'extérieur (**évacuation naturelle** - Fig. 1).

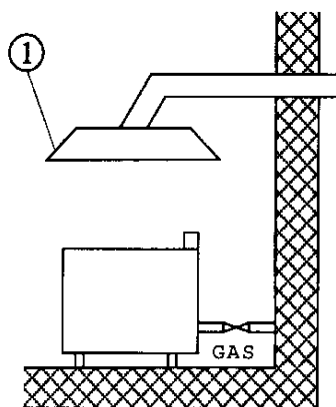
Différemment, il est possible d'utiliser un système d'aspiration d'air à évacuation directe sur l'extérieur (**évacuation forcée** - Fig. 2), de débit non inférieur au standard prévu par la norme UNI-CIG 8723.

En cas d'évacuation forcée

L'alimentation du gaz de l'appareil doit être directement asservie au système d'évacuation et doit être immédiatement coupée dans le cas où le débit de ce système deviendrait inférieur au standard prévu par la norme UNI-CIG 8723.

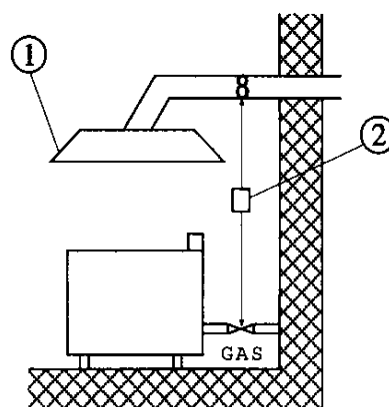
Le rétablissement de l'alimentation de gaz doit être de type manuel uniquement.

ÉVACUATION NATURELLE Fig. 1



1) Hotte d'aspiration

ÉVACUATION FORCÉE Fig. 2



1) Hotte d'aspiration
2) Asservissement

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

Une fois l'utilisation terminée veiller à nettoyer soigneusement l'appareil. Un nettoyage quotidien de l'appareil une fois celui-ci éteint est gage de bon fonctionnement et de longue durée.

Avant de procéder au nettoyage, couper l'alimentation électrique. Les parties en acier doivent être nettoyées à l'aide d'eau chaude et d'un détergent neutre; rincer ensuite abondamment afin d'éliminer toute trace de détergent puis essuyer à l'aide d'un chiffon sec. Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs.

Les parties émaillées doivent être nettoyées à l'aide d'eau savonneuse.

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

Important: outre le nettoyage et l'entretien, il est recommandé de procéder au moins une fois par an au contrôle des appareils (contrôle à confier à un installateur qualifié); il est par conséquent recommandé d'établir un contrat d'assistance.

EN CAS D'ANOMALIE OU DE PANNE

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

INSTRUCTIONS EN CAS DE NON-UTILISATION PROLONGÉE

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

INDEX

DECLARATION OF COMPLIANCE	30
TECHNICAL DATA TABLE	30
INSTALLATION.....	30
PLUMBING – WATER INLET.....	30
PLUMBING – WATER DRAINAGE.....	30
CHECKING FOR CORRECT VENTILATION.....	30
Installation rules	30
PIPE FOR GAS CONNECTION	31
CHECKING HEAT OUTPUT	31
Connection for liquid gas G30/G31.....	31
Connection with natural gas H G20.....	31
CHECKING PRIMARY AIR TO THE MAIN BURNERS AND PILOT NOZZLES.....	31
“BURNERS” TECHNICAL DATA TABLE	32
RULES FOR CONVERTING AND INSTALLING FOR OTHER TYPES OF GAS	32
CHANGING THE OPEN RING NOZZLES	32
Main nozzles (Fig. C):.....	32
Pilot nozzles (Fig. D):.....	32
SUBSTITUTING THE NOZZLE IN THE OVEN BURNER	32
CHECKING FUNCTIONING	33
MAINTENANCE.....	33
SPARE PARTS	33
Open rings:	33
Gas oven.....	33
INSTRUCTIONS FOR USE.....	33
LIGHTING AND ADJUSTING THE OPEN RINGS	33
LIGHTING AND REGULATING GAS OVEN BURNER.....	33
INSTRUCTIONS FOR DISCHARGING GAS EMISSIONS	34
Type “A” Appliances (See Data plate).....	34
In the event of forced discharge	34
CLEANING AND MAINTENANCE.....	34
WHAT TO DO IN THE EVENT OF A BREAKDOWN	34
PROCEDURE TO FOLLOW IF THE APPLIANCE IS NOT GOING TO BE USED FOR SOME TIME.....	34

DECLARATION OF COMPLIANCE

The manufacturer declares that the appliances are compliant with the prescriptions of the EEC norm 2009/142 for the gas part. The installation must be done observing the norms in force particularly concerning room ventilation and discharging gas emissions.

N.B.: The manufacturer declines any responsibility for direct or indirect damage caused by improper or incorrect installation, alterations, maintenance or use of the appliance, as in all the other cases considered in the items of our sales conditions.

TECHNICAL DATA TABLE

MODEL	DIMENS. cm	NOMINAL BURNER CAPACITY kW			TOTAL NOMINAL CAPACITY kW	Gas coupling ISO 7-1	Water coupling P min = 150 Kpa Pmax = 500 Kpa	Water flow rate (regulable) lt/min.
		5,5	8,5	Gas oven GN2/1				
PCA-94G	40x90x90h	1	1	/	14	R 3/4"	R 3/4"	4
PCA-98G	80x90x90h	2	2	/	28	R 3/4"	R 3/4"	4
PCA-912G	120x90x90h	3	3	/	42	R 3/4"	R 3/4"	4
CFA4-98G	80x90x90h	2	2	8,5	36,5	R 3/4"	R 3/4"	4
CFA6-712GV	120x90x90h	3	3	8,5	50,5	R 3/4"	R 3/4"	4

INSTALLATION

- The operations for installing, conversions for use with other types of gas and starting up must be done only by qualified personnel whose qualifications comply with the norms in force.
- Gas installations, the electrical connections and the rooms in which the appliances are installed must comply with the norms in force in the Country in which the installation is carried out; above all, the appliance must be installed in a well ventilated room, preferably under an extractor hood, so as to ensure the complete extraction of gas emissions which are formed during combustion. The air necessary for combustion is 2m³ /h per kW of power installed.

Attention! In accordance with international rules, when connecting the appliance, an automatic device enabling the disconnection of all contacts from the mains, must be installed above it; this device must have a contacts opening of at least 3 mm.

PLUMBING – WATER INLET

The equipment have a water inlet coupling at the back.

Always install an on-off valve between the appliance and the water mains, making sure it is easy to operate.

We also suggest installing a cartridge filter on the water inlet pipe.

Always connect to the cold water

Pressure included between 150 e 500 KPa (1,5÷5 bar)

PLUMBING – WATER DRAINAGE

Drainage for the water is at the back of the equipment and must be connected directly to the end of the stainless steel drainpipe.

The drain must have no trap and be made in rigid pipes that can withstand a temperature of 100°C.

Under no circumstances must pipe diameter be reduced. The actual pipe should be at atmospheric pressure with the appropriate funnel type air intake.

CHECKING FOR CORRECT VENTILATION

Make sure that the air intake into the room where the appliance is installed is sufficient for an adequate change of air, as specified by regulations in effect.

The appliances installed in buildings open to the public must satisfy the following requirements.

Installation rules

The installation and maintenance of the appliance must be done according to the correct procedures and regulation texts in use, particularly:

- safety standards for the prevention of fire and panic.**

Connection and installation of appliance, ventilation and exhaust removal systems, shall be done according to the Manufacturer's instructions and by qualified technicians and according to the regulations in effect. The electric wiring shall conform to the regulations in effect. All fire prevention codes shall be observed.

a) General indications **(Rules valid for GB only)**

- For all appliances:

Gas safety Regulations, 1984; Health and safety at Work Act, 1974 Codes of Practice, BS 8173, 1982, The Building Regulations 1985; The Building Standards Regulations, 1981, the IEE Regulations and the by-laws of the local Water Undertaking.

The local gas Region or LPG supplier and the local authority and the relevant recommendation of the British Standards (latest editions) concerned.

The installation, transformation and repair of appliances for professional kitchens as well as removal due to malfunction,

and the supply of gas, may be made only by means of a maintenance contract stipulated with an authorised sales office and in observance of technical regulations.

The appliance can be installed by itself or in a series side by side with appliances produced by us. There must be a minimum distance of at least 10 cm between the appliance and the sides of the nearby cabinets made of inflammable material. Take suitable measures to guarantee thermal insulation of the inflammable sides, such as, for example, the installation of protection against radiation. The appliances must be installed in a suitable manner, observing the safety standards. The small feet are adjustable to level the appliance.

PIPE FOR GAS CONNECTION

The gas connection must be done with steel or copper pipes, or otherwise with flexible steel pipes in compliance with the national norms, if any exist. Each appliance must be provided with a cut-off cock for rapid interruption of the gas supply. Once the appliance has been installed, it is necessary to check for gas leaks for the pipe fittings; do not use a flame for this purpose but a non-corrosive substance such as soapy water or foamy substances as contained in leak-finder sprays. All our appliances undergo careful testing: the type of gas, the operating pressure and the category are indicated on the data plate.

NB: The year of the appliance manufacture is shown in item "N" on the data plate. The first two numbers (e.g. 12...) represent the year of manufacture.

CHECKING HEAT OUTPUT

The appliances must be checked in such a way as to verify that the heat output is correct:

- The heat output (thermal power) is indicated on the data plate of the appliance.
- Firstly, check that the appliance can be used with the type of gas supplied; then check that the indication on the plate corresponds to the gas to be used. For converting to another type of gas, check that the type of gas complies with what is stated in this instruction manual.

The pressure is read with a gauge (minimum resolution of 0.1 mbar) inserted in the relative pressure outlet..

Remove the hermetically closed screw and insert the gauge pipe.

After reading, put back the screw tightening it hermetically and check for pressure leaks.

Connection for liquid gas G30/G31

The connection pressure for liquid gas is 30 mbar with butane and 37 mbar with propane.

Check the plate, read the pressure and verify that the description of the nozzle installed corresponds to the one supplied by the manufacturer.

Connection with natural gas H G20

The connection pressure for natural gas is 20 mbar.

Check the plate, read the pressure and verify that the description of the nozzle installed corresponds to the one supplied by the manufacturer.

CHECKING PRIMARY AIR TO THE MAIN BURNERS AND PILOT NOZZLES

All the burners are fitted with an air regulator by means of which the primary air can be varied thanks to an adjustable bush that can be locked with a screw. In the "Burner Technical Data" table you will find the approximate values for the "h" parameter (primary air). The flow of primary air must be regulated so there is no detachment of the flame when the burner is cold or a return of the flame when the burner is hot.

The pilot air is regulated when the appliance is tested and inspected for the gas it is set for.

If you are going to change to a different type of gas, regulate the air by means of the adjusting bush until the flame stops sputtering and becomes an intense blue colour.

“BURNERS” TECHNICAL DATA TABLE

	12.68 kWh/KG G30 BUTANE 30 mbar	12.87 kWh/KG G31 PROPANE 37 mbar	9.45 kWh/m ³ st. G20 NATURAL GAS H 20 mbar
Burner max 5,5 kW -min 1,55 kW			
Burner injector 1/100 mm	115	115	175
Min. output adjustment 1/100 mm	60	60	adjustable
Pilot Injector 1/100 mm	20	20	35
Consumption	kg/h 0,443	kg/h 0,427	m ³ st./h 0,582
Primary air h=mm	open	open	16
Burner max 8,5 kW -min 2,5 kW			
Burner injector 1/100 mm	145	145	215
Min. output adjustment 1/100 mm	75	75	adjustable
Pilot Injector 1/100 mm	20	20	35
Consumption	kg/h 0,670	kg/h 0,660	m ³ st./h 0,899
Primary air h=mm	12	12	12
Oven burner max 8,5 kW- min 2.2kW			
Burner Injector 1/100 mm	145	145	220
Min. output adjustment 1/100 mm	75	75	adjustable
Pilot Injector	19	19	27
Consumption	kg/h 0,670	kg/h 0,670	m ³ st./h 0,899
Primary air h=mm	20	20	20

RULES FOR CONVERTING AND INSTALLING FOR OTHER TYPES OF GAS

Our appliances are tested and regulated with liquid gas (see data plate).

The conversion or adaptation to another type of gas must be carried out by a specialised technician. The nozzles for the various types of gas are supplied in a packet and are marked in hundredths of mm (see “burners” technical data table).

CHANGING THE OPEN RING NOZZLES

Main nozzles (Fig. C):

Take the panel off, with a size 12 spanner substitute the nozzles with the appropriate ones, regulate the primary air (h) (see the “burner” technical data table) unscrewing the securing screw. Once regulated, tighten the screw, adjust the minimum flame by turning the screw to the right or left until the thermal power reaches 1.55 kW for the 5.5 kW burner, and 2.5 kW for the 8.5 kW burner.

Caution: If liquid gas is being used the minimum adjustment screw must be locked right down.

Pilot nozzles (Fig. D):

Take the grids off, loosen the nozzle holder unit, with a size 11 spanner unscrew the nozzle holder all the way, with a slotted screwdriver unscrew the pilot nozzle and replace it with the appropriate one and tighten right down.

Put everything back in place and regulate the air by means of the adjusting bush until the pilot flame stops sputtering and becomes an intense blue colour.

SUBSTITUTING THE NOZZLE IN THE OVEN BURNER

To substitute the oven burner, proceed as follows:

- Remove the oven bottom (floor);
- Unscrew the fixing screws from the burner nozzle protection.
- Substitute the nozzle, using a suitable spanner (see “burners” technical data table on page 7).
- Regulate the air regulation bush to the corresponding value in the “technical data” table by unscrewing the fixing screw with relative jam nut, regulate minimum output by turning the screw to the right or to the left until the thermal power reaches 2,2 kW, this procedure is only possible after having let the oven burner work at maximum output for about 20 minutes (knob in pos. 300).
- After this procedure, put back the burner nozzle protection.
- Substitute the pilot nozzle, using a suitable spanner.

After regulating, check lighting, at both maximum and minimum output. Make sure that, when changing rapidly from minimum to maximum output, the flame does not present any problems and that it doesn't go out, when closing or opening the oven door quickly.

Warning: For functioning with liquid gas, screw down the regulating screw completely.

CHECKING FUNCTIONING

- The appliance contains the instructions necessary for use.
- Check the appliances for gas leaks.
- Check the lighting and flame of the main burner.
- We urge the user to follow the instructions when using the appliance.

MAINTENANCE

With prolonged use of the appliance, it is essential to carry out regular maintenance for the safe functioning of the appliance; we therefore recommend drawing up a contract for after sales service.

Maintenance must be done only by specialised personnel, observing the norms in force and our indications.

SPARE PARTS

Open rings:

The cocks can be changed by removing the front panel; to change the thermocouples and burners you have to remove the rungs and trays.

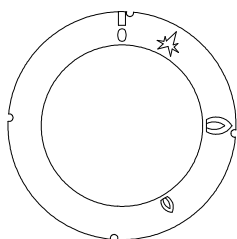
Gas oven

the gas-cock, timer, thermocouples, burners and ignition plugs can be changed by accessing them inside the oven and/or by removing the bottom oven panel or control panel.

INSTRUCTIONS FOR USE

Attention! The appliance must only be used under surveillance.

LIGHTING AND ADJUSTING THE OPEN RINGS



On the front panel, above each knob, the burner it corresponds to is indicated by the index . Use a lighter to light the gas: turn the knob to the left, from the "0" position to the ★ sign (see figure), hold it down and light the gas.

Keep the knob pressed a few second and then let it go, this lights the pilot.

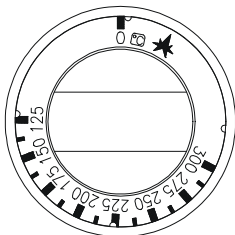
If the flame goes out you have to repeat the procedure.

By turning the knob round to the position the burner is at maximum

By turning the knob round to the position the burner is at minimum.

To switch off, move the knob back into position "0".

LIGHTING AND REGULATING GAS OVEN BURNER

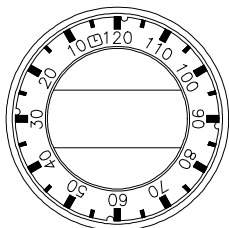


To light, turn the knob to the left from position "0" to the ★ symbol (see figure); keep it pushed down and press the button with the until the gas lights.

It is possible to check the flame through the inspection hole on the oven floor (bottom); after a few seconds, release the knob. If the flame goes out, repeat the operation. Turn the knob into the position of the desired temperature.

To turn off the oven, turn the knob to the right, into position "0"

Attention! - When the oven is on, the door must not remain open because it could heat and damage the knobs.



NB: Cookers with a gas oven are provided with an acoustic timing device, able to signal a maximum time of 120 minutes. Turn the knob to the right, positioning on the time desired, between and including 0 to 120 minutes (see figure); at the end of the set time, the alarm goes off.

INSTRUCTIONS FOR DISCHARGING GAS EMISSIONS

Type “A” Appliances (See Data plate)

Type “A” appliances must discharge the products of combustion into extractor hoods or similar devices connected to and efficient chimney, or directly outside. **(Natural Discharge)** Fig.1.

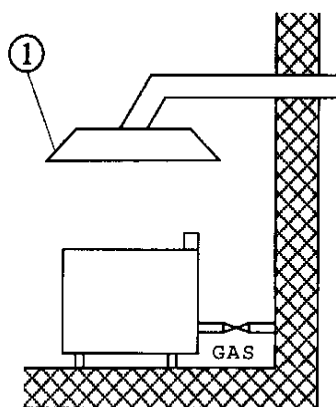
If there is no hood, as an alternative, an air extractor connected directly to the outside is acceptable, **(Forced Discharge)** Fig.2, but its capacity must not be inferior to what is established in UNI-CIG norm 8723.

In the event of forced discharge

The gas supply to the appliance, must be directly interlocked to the system and must cut off automatically if its capacity drops below the values prescribed by UNI-CIG norm 8723.

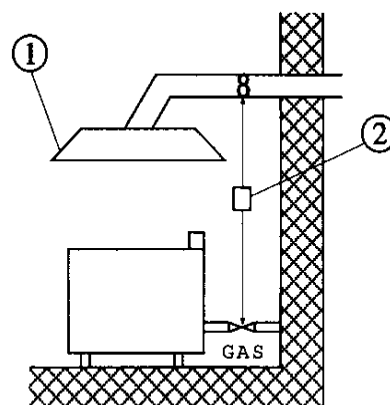
Supplying the appliance with gas again must only be possible manually

NATURAL DISCHARGE Fig.1



1) Extractor hood

FORCED DISCHARGE Fig.2



**1) Extractor hood
2) Interlocking**

CLEANING AND MAINTENANCE

Attention! During cleaning, do not wash the external parts of the appliance with direct sprays of water or with high pressure.

After every use, clean the appliance thoroughly. Daily cleaning after switching off the appliance ensures the perfect functioning and long life of the appliance.

Before starting to clean the appliance, disconnect the power supply. The parts in steel must be washed with hot water and neutral detergent, then rinsed thoroughly in order to eliminate all traces of detergent; after which, dried with a dry cloth. Do not use abrasive or corrosive detergents.

The enamelled parts should be washed with soapy water.

Oven: Cleaning the oven is made easier by removing the support grill.

Important: As well as ordinary cleaning and maintenance, it is advisable to have the installation checked by an installer at least once a year.

It is therefore suggested to draw up an after-sales assistance contract.

WHAT TO DO IN THE EVENT OF A BREAKDOWN

Turn off the gas tap and notify the after sales service.

PROCEDURE TO FOLLOW IF THE APPLIANCE IS NOT GOING TO BE USED FOR SOME TIME

Turn off the gas tap and clean the appliance as specified above.

ÍNDICE

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD	36
TABLA DATOS TÉCNICOS	36
INSTALACIÓN	36
CONEXIÓN HÍDRICA – ENTRADA DEL AGUA	36
CONEXIÓN HÍDRICA – DESAGÜE	36
COMPROBACIÓN DE LA CORRECTA VENTILACIÓN	36
Normas para la instalación	36
TUBO PARA LA CONEXIÓN DEL GAS	37
CONTROL DE LA POTENCIA TÉRMICA	37
Conexión para el gas líquido G30/G31	37
Conexión con gas metano H G20	37
CONTROL DEL AIRE PRIMARIO DE LOS QUEMADORES PRINCIPALES Y BOQUILLAS PILOTO	37
TABLA DATOS TÉCNICOS QUEMADORES	38
DISPOSICIONES PARA LA TRANSFORMACIÓN Y INSTALACIÓN PARA OTROS TIPOS DE GAS	38
SUSTITUCIÓN DE LAS BOQUILLAS DE LOS FUEGOS ABIERTOS	38
Boquillas principales (Fig.C):	38
Boquillas piloto (Fig.D):	38
CAMBIO DE LA BOQUILLA DEL QUEMADOR HORNO	38
CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO	39
MANTENIMIENTO	39
RECAMBIOS	39
Fuegos abiertos:	39
Horno de gas	39
INSTRUCCIONES PARA EL USO	39
ENCENDIDO Y REGULACIÓN DE LOS FUEGOS ABIERTOS	39
ENCENDIDO Y REGULACIÓN DEL QUEMADOR HORNO A GAS	39
INSTRUCCIONES SOBRE LA EVACUACIÓN DE LOS GASES DE DESCARGA	40
Aparatos de tipo "A" (Ver chapas de características)	40
En el caso de evacuación forzada	40
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	40
COMO COMPORTARSE EN CASO DE AVERÍA	40
PROCEDIMIENTO A EFECTUAR EN CASO DE LARGA INTERRUPCIÓN DEL FUNCIONAMIENTO	40

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

El fabricante declara que los aparatos son conformes a las prescripciones de la directiva CEE2009/142 para la parte de gas. La instalación deberá efectuarse respetando las normas vigentes, sobretodo en relación a la aireación de los locales y al sistema de evacuación de los gases de descarga.

Nota importante: el fabricante declina cualquier responsabilidad en casos de daños directos o indirectos debidos a una instalación equivocada, alteraciones, mantenimiento no adecuado, uso no correcto y a todos los otros casos previstos en los artículos indicados en nuestras condiciones de venta.

TABLA DATOS TÉCNICOS

MODELO	DIMENS. cm	CAPACIDAD NOMINAL QUEMADORES kW			CAPACIDAD NOMINAL TOTAL kW	Conexión Gas ISO 7-1	Conexión de agua P min = 150 Kpa Pmax = 500 Kpa	Caudal de agua (regulable) lt/min.
		5,5	8,5	Horno gas GN2/1				
PCA-94G	40x90x90h	1	1	/	14	R 3/4"	R 3/4"	4
PCA-98G	80x90x90h	2	2	/	28	R 3/4"	R 3/4"	4
PCA-912G	120x90x90h	3	3	/	42	R 3/4"	R 3/4"	4
CFA4-98G	80x90x90h	2	2	8,5	36,5	R 3/4"	R 3/4"	4
CFA6-712GV	120x90x90h	3	3	8,5	50,5	R 3/4"	R 3/4"	4

INSTALACIÓN

- Las operaciones de instalación, las posibles transformaciones para otros tipos de gas y la puesta en marcha pueden ser efectuadas únicamente por personal cualificado, según las normas vigentes.
- Las instalaciones a gas, las conexiones eléctricas y los locales donde se instalarán los aparatos deben ser conformes a las normas vigentes en el País de instalación; en especial, el aparato debe instalarse en un local con buena aireación, posiblemente debajo de una campana de aspiración para garantizar la completa evacuación de los gases de descarga que se forman durante la combustión. El aire necesario para la combustión es de 2 m³/h por kW de potencia instalada.

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

CONEXIÓN HÍDRICA – ENTRADA DEL AGUA

Las cocinas disponen de una conexión para la entrada del agua, situada en la parte trasera del aparato.

Entre el aparato y la red de abastecimiento es preciso intercalar una llave de paso con mando fácilmente maniobrable; también se aconseja montar un filtro de cartucho en la tubería de entrada del agua.

La conexión hídrica debe ser efectuada siempre con agua fría.

Presión del agua: debe ser comprendida entre 150 e 500 KPa (1,5÷5 bar).

CONEXIÓN HÍDRICA – DESAGÜE

Los hornos disponen de un desagüe situado en la parte trasera del aparato; la conexión hídrica debe ser efectuada directamente en el extremo del tubo de desagüe en acero inoxidable.

El desagüe no debe tener sifón y debe realizarse con tubos rígidos y resistentes a temperaturas de 100°C.

Es terminantemente necesario que el diámetro del tubo de desagüe no se reduzca y que su tubería quede a la presión atmosférica, con la oportuna toma de aire con forma de embudo.

COMPROBACIÓN DE LA CORRECTA VENTILACIÓN

Asegurarse de que las tomas de aire hacia el exterior existentes en el local de trabajo sean suficientes para garantizar el necesario cambio de aire, tal y como se cita en la norma vigente.

Recuérdese que los aparatos instalados en los edificios para el público deben satisfacer los requisitos indicados a continuación:

Normas para la instalación

La instalación y el mantenimiento del aparato deben ser efectuados siguiendo los procedimientos correctos y las instrucciones para el uso, en especial:

- normas de seguridad contra incendios y antipánico en edificios para el público:**

a) Indicaciones generales

- Para todos los aparatos:
 - Reglamento de los aparatos que utilizan combustible gaseoso para el emplazamiento y conexión a la instalación del gas;
 - Real Decreto 494/1988 de 20 de Mayo - Normas para la seguridad de las instalaciones eléctricas y gas.
- b) Indicaciones específicas para cualquier clase de edificios para el público (hospitales, tiendas, etc...)

La instalación, la transformación y la reparación de los aparatos para grandes cocinas, así como el retiro por averías y aprovisionamiento de gas, pueden ser realizados solamente a base de un contrato de mantenimiento realizado con el centro de venta autorizado y cumpliendo con las normas técnicas.

El aparato se puede instalar individualmente o bien en serie con aparatos de nuestra producción. Es obligatorio mantener una distancia mínima de 10 centímetros entre el aparato y las paredes de los muebles próximos fabricados con materiales inflamables. Es preciso tomar unas medidas adecuadas para garantizar el aislamiento térmico de las paredes inflamables tal como, por ejemplo, la instalación de protectores contra las radiaciones; hay que prestar especial atención a colocar los aparatos de forma adecuada y segura. Los pies regulables sirven para ajustar la altura del aparato y eliminar posibles desniveles.

TUBO PARA LA CONEXIÓN DEL GAS

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

Nota: el año de fabricación del aparato se indica en la voz “N” en la chapa. Las primeras dos cifras (por ejemplo 12) indican el año de fabricación.

inadecuadas y no conformes a las instrucciones.

CONTROL DE LA POTENCIA TÉRMICA

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

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

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

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

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

Conexión para el gas líquido G30/G31

La presión de conexión del gas líquido es de 30 mbar en butano y 37 mbar en propano.

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

Conexión con gas metano H G20

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

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

CONTROL DEL AIRE PRIMARIO DE LOS QUEMADORES PRINCIPALES Y BOQUILLAS PILOTO

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

La regulación del aire de los pilotos se efectúa durante el ensayo, para el gas para el que está preparado el aparato.

En caso de transformación para otros tipos de gas, regular el aire usando el casquillo de regulación hasta que la llama piloto no borbotee y tenga un color azul intenso.

TABLA DATOS TÉCNICOS QUEMADORES

	12.68 kWh/KG G30 BUTANO 30 mbar	12.87 kWh/KG G31 PROPANO 37 mbar	9.45 kWh/m ³ st. G20 METANO H 20 mbar
Quemador max 5,5 kW-min 1,55 kW			
inyector quemador 1/100 mm	115	115	175
Regulación mínimo 1/100 mm	60	60	regulable
inyector piloto 1/100 mm	20	20	35
Consumos	kg/h 0,443	kg/h 0,427	m ³ st./h 0,582
Aire primario h=mm	abierto	abierto	16
Quemador max 8,5 kW-min 2,5 kW			
inyector quemador 1/100 mm	145	145	215
Regulación mínimo 1/100 mm	75	75	regulable
inyector piloto 1/100 mm	20	20	35
Consumos	kg/h 0,670	kg/h 0,660	m ³ st./h 0,899
Aire primario h=mm	12	12	12
Quemador horno máx. 7,3 Kw- min. 2,2kw			
inyector quemador 1/100 mm	145	145	220
Regulación mínimo 1/100 mm	75	75	regulable
inyector piloto	19	19	27
Consumos	kg/h 0,670	kg/h 0,670	m ³ st./h 0,899
Aire primario h=mm	20	20	20

DISPOSICIONES PARA LA TRANSFORMACIÓN Y INSTALACIÓN PARA OTROS TIPOS DE GAS

Nuestros aparatos están calibrados y regulados para la utilización de gas líquido (ver chapa de características adjunta). La transformación o la adaptación a otro tipo de gas debe ser efectuada por un técnico especializado. Las boquillas para los diferentes tipos de gas están dentro de una bolsa incluida con el suministro y que están marcadas en centésimas de mm (Ver tabla “Datos técnicos quemadores”).

SUSTITUCIÓN DE LAS BOQUILLAS DE LOS FUEGOS ABIERTOS

Boquillas principales (Fig.C):

Quitar las rejillas, con una llave de 12 sustituir las boquillas con las adecuadas, regular el aire primario (h) (véase tabla de datos técnicos “quemadores”) destornillando el tornillo de bloqueo. Después de haber efectuado la regulación, fijar el tornillo, regular el mínimo girando el tornillo a la derecha o a la izquierda hasta que la potencia térmica alcance 1,55 kW para el quemador de 5,5 kW y 2,5 kW para el quemador de 8,5 kW.

Aviso: Para el funcionamiento con gas líquido, el tornillo de regulación del mínimo debe bloquearse a fondo.

Boquillas piloto (Fig.D):

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

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

CAMBIO DE LA BOQUILLA DEL QUEMADOR HORNO

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

- Quitar la solera del horno;
- Destornillar los tornillos de fijación de la protección de la boquilla quemador ,
- Cambiar con una llave adecuada la boquilla (ver tabla datos técnicos “quemadores” en Pág.7).
- Regular el casquillo de regulación del aire en el valor correspondiente en la tabla “datos técnicos” destornillando el tornillo de bloqueo con relativa contratuerca, regular el mínimo girando el tornillo a derecha o a izquierda hasta que la potencia térmica alcance 2,2 kW, este procedimiento es posible sólo después de haber hecho funcionar al máximo el quemador del horno durante unos 20 minutos (mando en pos.300).
- Después de este procedimiento, fijar de nuevo la protección de la boquilla del quemador
- Cambiar con una llave adecuada la boquilla del piloto

Después de la regulación, controlar el encendido tanto al máximo como al mínimo. Asegurarse que la llama, con un paso veloz del máximo al mínimo, no presente problemas y no se apague cerrando o abriendo rápidamente la puerta del horno.

Aviso: Para el funcionamiento con gas líquido, atornillar hasta el fondo el tornillo de regulación.

CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO

- El aparato contiene las instrucciones necesarias para su uso.
- Controlar las pérdidas de gas en los aparatos.
- Controlar el encendido y que la llama del quemador principal sea regular.
- Se recomienda al utilizador que se use el aparato siguiendo las instrucciones.

MANTENIMIENTO

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

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

RECAMBIOS

Fuegos abiertos:

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

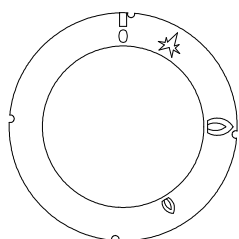
Horno de gas

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

INSTRUCCIONES PARA EL USO

Atención: - ¡Usar el aparato sólo bajo vigilancia!

ENCENDIDO Y REGULACIÓN DE LOS FUEGOS ABIERTOS



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

Para el encendido, con un encendedor, girar el mando hacia la izquierda desde la posición "0" hasta la marca (vea figura); mantenerlo apretado y encender el gas.

El mando se mantienen apretado durante unos segundos y después se suelta, de esta manera se encenderá el piloto.

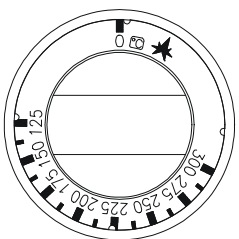
Si la llama se apaga, debe repetirse el procedimiento.

Girando el mando hasta la posición el quemador se pone al máximo.

Girando el mando hasta la posición el quemador se pone al mínimo.

Para el apagado, poner el mando en la posición "0".

ENCENDIDO Y REGULACIÓN DEL QUEMADOR HORNO A GAS

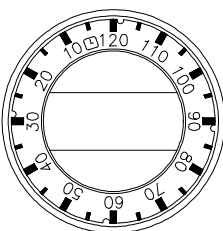


Para el encendido, girar el mando hacia la izquierda de la posición "0" a la posición (ver figura); mantener el mando apretado y accionar el pulsador con el símbolo hasta que el gas se encienda.

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

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

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



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

INSTRUCCIONES SOBRE LA EVACUACIÓN DE LOS GASES DE DESCARGA

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

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

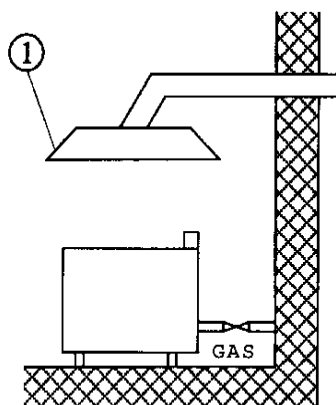
Si falta ésta, se admite el uso de un aspirador de aire conectado directamente al exterior (**Evacuación forzada**) Fig.2, de capacidad no inferior a cuanto establecido de la norma UNI-CIG 8723.

En el caso de evacuación forzada

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

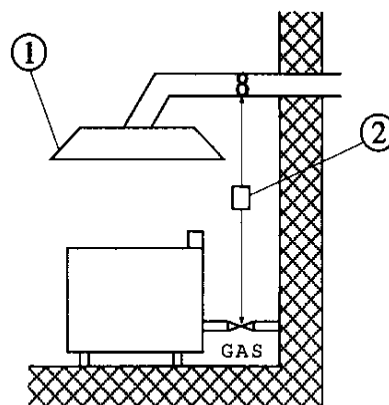
La readmisión del gas al aparato debe poder hacerse sólo manualmente.

EVACUACIÓN NATURAL Fig.1



1) Campana de aspiración

EVACUACIÓN FORZADA Fig.2



1) Campana de aspiración
2) Esclavizamiento

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

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

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

Las partes esmaltadas deben lavarse con agua jabonosa.

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

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

Se aconseja para ello estipular un contrato de asistencia.

COMO COMPORTARSE EN CASO DE AVERÍA

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

PROCEDIMIENTO A EFECTUAR EN CASO DE LARGA INTERRUPCIÓN DEL FUNCIONAMIENTO

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