

G-1KB 1K2000



1051993

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germania

tel. +49 5258 971-0
fax: +49 5258 971-120

Linea verde assistenza clienti: +49 5258 971-197

www.bartscher.com



51BP2528

Versione: **1.0**

Data di redazione: 2023-02-28

Istruzioni per l'uso originali

1	Sicurezza.....	2
1.1	Spiegazione delle espressioni di avvertimento	2
1.2	Indicazioni di sicurezza	3
1.3	Uso conforme alla destinazione	6
1.4	Uso non conforme alla destinazione	6
2	Informazioni generali	7
2.1	Responsabilità e garanzia.....	7
2.2	Tutela dei diritti d'autore.....	7
2.3	Dichiarazione di conformità.....	7
3	Trasporto, imballaggio e stoccaggio	8
3.1	Controllo della consegna	8
3.2	Imballaggio	8
3.3	Stoccaggio	8
4	Dati tecnici	9
4.1	Dati tecnici	9
4.2	Funzioni dell'apparecchiatura	12
4.3	Elenco dei componenti dell'apparecchiatura.....	13
5	Istruzioni di montaggio.....	14
5.1	Rimozione dell'imballo e installazione.....	15
5.2	Allacciamento del gas	16
6	Istruzioni d'uso.....	22
7	Pulizia e manutenzione	24
7.1	Norme di sicurezza durante la pulizia	24
7.2	Pulizia	24
7.3	Manutenzione	25
8	Possibili malfunzionamenti	26
9	Smaltimento.....	26



Prima di iniziare a utilizzare l'apparecchiatura, leggere attentamente le manuale di utilizzo e conservarle in un luogo sicuro!

Le presenti istruzioni per l'uso contengono una descrizione dettagliata dell'installazione del prodotto, del suo utilizzo e della manutenzione, informazioni importanti e consigli. La conoscenza di tutte le indicazioni relative alla sicurezza e all'uso contenute nel presente documento sono la condizione necessaria per l'uso corretto e sicuro dell'apparecchiatura. Inoltre, trovano applicazione le norme di sicurezza per la prevenzione degli incidenti, le norme di sicurezza sul luogo di lavoro e le norme relative all'uso dell'apparecchiatura.

Prima di procedere con il lavoro e, soprattutto, prima di accendere l'apparecchiatura, leggere attentamente le istruzioni per l'uso per evitare danni alle persone e cose. L'uso non conforme può causare danni.

Le presenti istruzioni sono parte integrante del prodotto, devono essere conservate vicino all'apparecchiatura ed essere sempre a disposizione. In caso di vendita dell'apparecchiatura, è necessario trasmettere anche le presenti istruzioni.

1 Sicurezza

IT

L'apparecchiatura è stata realizzata secondo le norme tecniche attualmente vigenti. Tuttavia, il prodotto può costituire una fonte di pericolo qualora venga utilizzato in modo erraneo o non conforme alla destinazione. Tutti gli utenti dovranno attenersi alle informazioni contenute nelle presenti istruzioni per l'uso e dovranno rispettare le indicazioni antinfortunistiche.

1.1 Spiegazione delle espressioni di avvertimento

Le indicazioni di sicurezza e le informazioni di avvertimento più importanti sono segnalate, nelle presenti istruzioni, con particolari espressioni di avvertimento. Tale indicazioni dovranno essere sempre rispettate al fine di evitare incidenti, nonché danni a persone o cose.



PERICOLO!

L'espressione di avvertimento **PERICOLO** indica la presenza di un pericolo tale da poter causare gravi lesioni o la morte.



AVVERTENZA!

L'espressione di avvertimento **AVVERTENZA** indica la presenza di un pericolo tale da causare lesioni mediamente gravi, gravi o la morte.



PRUDENZA!

L'espressione di avvertimento **PRUDENZA** indica la presenza di un pericolo tale da causare lesioni leggere o moderate.

ATTENZIONE!

L'espressione di avvertimento **ATTENZIONE** indica i possibili pericoli per i beni che possono verificarsi se l'utente non rispetta le norme di sicurezza.

AVVISO!

Il simbolo **AVVISO** accompagna nuove informazioni e indicazioni relative all'uso dell'apparecchiatura.

1.2 Indicazioni di sicurezza

Sicurezza durante l'utilizzo dei fornelli a sgabello a gas

- Non utilizzare l'apparecchio alimentato a gas in caso di malfunzionamento o danneggiamento e quando si sospetta il guasto o il danneggiamento. In caso di malfunzionamento, scollegare l'apparecchio dalla fonte di alimentazione a gas (chiudere la valvola di intercettazione gas) e avvisare immediatamente il servizio di assistenza tecnica.

AVVERTIMENTO! Rischio di incendio!

Per controllare la tenuta dei tubi di gas non utilizzare le fiamme libere!

- Effettuare sistematicamente i controlli per la presenza di perdite, utilizzando all'uopo la saponata (spray per rilevazione delle perdite).

AVVERTIMENTO!

Pericolo di soffocamento e di esplosione a causa di fuga di gas!

- Se si sente odore di gas, osservare le seguenti regole:

- chiudere immediatamente il regolatore del gas e la valvola principale del gas
- non accendere alcun fuoco aperto, spegnere le fiamme
- non fumare
- non utilizzare alcun dispositivo elettrico vicino all'apparecchio alimentato a gas
- se la fonte della fuga di gas non può essere localizzata con precisione, avvisare immediatamente i vigili del fuoco o la compagnia del gas.

Materiali infiammabili

- Non usare mai l'apparecchio in prossimità di materiali combustibili o facilmente infiammabili (ad es. benzina, alcol puro, alcol). L'alta temperatura provoca l'evaporazione di tali materiali e in seguito al contatto con le fonti di accensione può provocare un'esplosione.
- Utilizzare l'apparecchio solo con i materiali adeguati e le impostazioni di temperatura appropriate. I materiali, i prodotti alimentari e i residui di cibo presenti all'interno dell'apparecchio rischiano di prendere fuoco.
- Pulire regolarmente l'apparecchio per evitare il rischio di incendio.
- Dato il pericolo di incendio, non lasciare mai l'apparecchio incustodito, soprattutto quando si cucina con l'uso di grassi e di oli.
- In caso di incendio, chiudere la valvola di intercettazione del gas. Non spegnere mai la fiamma con acqua, né soffocarla con un coperchio o una coperta antincendio. Dopo lo spegnimento dell'incendio, garantire una sufficiente fornitura dell'aria fresca.

Superfici calde

- Durante il funzionamento la superficie dell'apparecchiatura raggiunge alte temperature. Pericolo di ustione. Tali temperature si mantengono anche dopo lo spegnimento.
- Non toccare le superfici calde dell'apparecchiatura. Usare le apposite impugnature e i manici.
- L'apparecchiatura potrà essere trasportata e pulita solo dopo che si sarà raffreddata.
- Non versare acqua fredda né liquidi infiammabili sulle superfici fredde.

Uso solo sotto sorveglianza

- L'apparecchiatura può essere usata solo sotto sorveglianza.
- Occorre essere sempre in prossimità dell'apparecchiatura.

Personale

- L'apparecchiatura può essere usata esclusivamente da un personale specializzato, competente e formato.
- L'apparecchiatura non deve essere usata dalle persone (inclusi i bambini) con le capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte oppure con l'esperienza o le conoscenze insufficienti.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura e non la accendono.

Uso scorretto

- L'uso non conforme o vietato può causare il danneggiamento dell'apparecchiatura.
- L'apparecchiatura può essere usata solo se le sue condizioni tecniche non suscitano dubbi e permettono di farla funzionare in piena sicurezza.
- L'apparecchiatura può essere usata solo se tutti gli allacci sono a norma.
- L'apparecchiatura può essere usata solo se è pulita.
- Usare solamente i ricambi originali. Non effettuare mai riparazioni autonome dell'apparecchiatura.
- È vietato modificare o manomettere l'apparecchiatura.

1.3 Uso conforme alla destinazione

Qualsiasi uso diverso e/o non conforme alle indicazioni di cui alle presenti istruzioni è vietato e ritenuto non conforme alla destinazione d'uso.

Il seguente uso è conforme alla destinazione:

- Preparazione e riscaldamento delle pietanze con l'uso di un adeguato pentolame.

L'apparecchio può essere utilizzato solo all'aperto.

1.4 Uso non conforme alla destinazione

L'utilizzo non conforme alla destinazione potrà comportare danni a persone e cose, a causa di tensioni elettriche pericolose, fiamme e alte temperature.

L'apparecchiatura serve soltanto per effettuare le operazioni descritte nelle presenti istruzioni.

Il seguente uso è conforme alla destinazione:

- uso in ambienti interni;
- riscaldamento dei locali;

2 Informazioni generali

2.1 Responsabilità e garanzia

Tutte le informazioni e indicazioni contenute nelle presenti istruzioni per l'uso sono state elencate considerando le leggi vigenti, le conoscenze attuali in materia di costruzioni, le nozioni ingegneristiche, le nostre conoscenze e la nostra esperienza pluriennale. In caso di ordinazioni per modelli speciali o opzioni extra, nonché in caso di applicazione delle recenti cognizioni tecniche, in alcune circostanze la presente apparecchiatura può non essere conforme alle presenti indicazioni e ai numerosi disegni contenuti nelle istruzioni per l'uso.

Il fabbricante non risponderà in alcun modo dei danni e dei malfunzionamenti dovuti a:

- mancato rispetto delle indicazioni,
- uso non conforme alla destinazione,
- introduzione di modifiche tecniche da parte dell'utente,
- uso di pezzi di ricambio non ammissibili.

Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche tecniche al prodotto, con l'obiettivo di migliorare le proprietà del prodotto e di renderlo più efficiente.

2.2 Tutela dei diritti d'autore

Le presenti istruzioni per l'uso e i testi in esse contenuti, le foto e gli altri elementi, sono tutelati dai diritti d'autore. Senza il consenso scritto del fabbricante, si fa divieto di riprodurre il testo delle istruzioni per l'uso in qualsiasi forma e in qualsiasi modo (frammenti compresi) e di utilizzare e/o trasmettere il suo contenuto a terzi. Le violazioni del divieto di cui sopra comporteranno la necessità di versare un risarcimento. Ci riserviamo il diritto di presentare ulteriori rivendicazioni.

2.3 Dichiarazione di conformità

L'apparecchiatura rispetta le norme attualmente vigenti e le direttive dell'Unione Europea. Quanto detto è confermato nella Dichiarazione di Conformità CE. In caso di necessità, saremo lieti di inviarvi la Dichiarazione di Conformità corrispondente.

3 Trasporto, imballaggio e stoccaggio

3.1 Controllo della consegna

Quando la consegna giungerà a destinazione, sarà necessario accertarsi tempestivamente della sua completezza e dell'assenza di danni arrecati nel corso del trasporto. Qualora vengano rilevati danni visibili dovuti al trasporto, il cliente dovrà rifiutarsi di prendere in consegna l'apparecchiatura o effettuare una presa in consegna condizionale. Sui documenti di trasporto / lettera di vettura del corriere sarà necessario indicare il tipo di danno rilevato e presentare un reclamo. I danni rilevati andranno segnalati subito dopo la loro rilevazione, poiché le richieste di rimborso dovranno essere segnalate entro i termini vigenti.

In caso di mancanza di elementi o accessori occorre contattare il nostro Servizio Clienti.

3.2 Imballaggio

Si prega di non gettare la confezione in cartone. Essa, infatti, può rivelarsi necessaria per conservare il dispositivo in caso di trasloco o spedizione dell'apparecchiatura al nostro centro assistenza qualora si rilevino danni.

L'imballaggio e i vari elementi sono realizzati con materiali riciclabili. In particolare, tali elementi sono: pellicole e sacchi in plastica, confezione in cartone.

Durante lo smaltimento dell'imballaggio, rispettare le norme vigenti in un dato paese. I materiali di imballaggio riutilizzabili dovranno essere riciclati.

3.3 Stoccaggio

La confezione dovrà restare chiusa fino al momento dell'installazione dell'apparecchiatura. Durante lo stoccaggio, attenersi alle indicazioni riportate sull'esterno, relative al posizionamento e al magazzinaggio. La confezione potrà essere conservata solo nelle seguenti condizioni:

- in ambienti chiusi
- in ambiente asciutto e privo di polveri
- lontano da agenti aggressivi
- al riparo dalla luce solare
- in un luogo protetto da urti.

In caso di immagazzinamento prolungato (oltre 3 mesi), occorre regolarmente controllare le condizioni di tutti gli elementi e dell'imballo. Se necessario, l'imballo deve essere sostituito con uno nuovo.

- prima di stoccarlo, l'apparecchio deve essere scollegato dalla bombola di gas.

4 Dati tecnici

4.1 Dati tecnici

Nome:	fornello a sgabello G-1KB 1K2000
N. art.:	1051993
Materiale:	acciaio inossidabile
Dimensione della zona di cottura da – a in mm:	600
Diametro della pentola in mm:	400 - 600
Portata in kg, max:	60
Potenza di collegamento:	20 kW
Dimensioni (larg. x prof. x alt.) in mm:	600 x 600 x 500
Peso in kg:	22,7

Ci si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche!

Versione / caratteristiche

- Modalità di lavoro: gas
- Tipo di gas: gas liquido
- Bruciatore a gas:
 - bruciatore ad anello singolo
 - bruciatore forte
- Tipo di accensione: accensione manuale
- Protezione dell'accensione
- Indicazioni importanti:
 - Solo per l'uso all'aperto
 - Consegna senza il kit per il collegamento del gas
 - Riduttore di pressione richiesto max 50 mbar.

Tabella valori di pressione del gas / Paesi di destinazione

Categoria	Tipo di gas / Pressione di gas	Paesi di destinazione
I2E	G20: 20 mbar	LU
I2E+	G20/G25: 20/25 mbar	LU
I3B/P	G30/G31: 30 mbar	IS, MT, NL
I3B/P	G30/G31: 50 mbar	LU
II2E+3+	G20/G25: 20/25 mbar G30/G31: 28-30/37 mbar	BE, FR
II2H3+	G20: 20 mbar G30/G31: 28-30/37 mbar	AL, CY, GR, IE, IT, LT, MK, PT, GB, CZ, SK, SI, ES, CH, TR
II2H3B/P	G20: 20 mbar G30/G31: 30 mbar	AL, BG, CY, HR, DK, EE, FI, GR, LV, LT, MK, NO, RO, SK, SI, SE, TR
II2H3B/P	G20: 20 mbar G30/G31: 50 mbar	AT, SK, CH
II2HS3B/P	G20: 25 mbar G30/G31: 30 mbar G25.1: 25 mbar	HU
II2ELwLs3B/P	G20: 20 mbar G27: 20 mbar G2.350: 13 mbar G30/G31: 37 mbar	PL
II2ELs3B/P	G20: 20 mbar G2.350: 13 mbar G30/G31: 37 mbar	PL

Dati tecnici

Categoria	Tipo di gas / Pressione di gas	Paesi di destinazione
II2E3B/P	G20: 20 mbar G30/G31: 30 mbar	RO
II2L3B/P	G25: 20 mbar G30/G31: 30 mbar	RO
III1a2H3+	G110: 8 mbar G20: 20 mbar G30/G31: 28-30/37 mbar	IT
III1e2H3B/P	G150.1: 8 mbar G20: 20 mbar G30/G31: 30 mbar	SE
III1ab2H3B/P	G110: 8 mbar G120: 8 mbar G20: 20 mbar G30/G31: 30 mbar	SE

Tab. 1
Caratteristiche bruciatori e ugelli

Portata nominale 20 kW		Portata ridotta 4 kW		
Tipo di gas / Pressione di gas	Ugello Bruciatore principale Ø 1/100 mm	Ugello Bruciatore di accensione 1/100 mm	Impostazion e dell'aria primaria X (mm)	Pressione ugello a portata ridotta (mbar)
GAS LIQUIDO G30/G31 – 50 mbar	185	impostabile	aperta	2,5
GAS NATURALE G20/G25 - 20 mbar	320 (G20) 380 (G25)	impostabile	1,0	0,8

Tab. 2

Consumo di gas

Modello / N. art.:	Potenza termica nominale (kW)	Consumo di gas		Numero di fornelli
		G20 (m ³ /h)	G30/G31 (kg/h)	
G-1KB 1K2000 / 1051993	20	2116	1419	1 x 20 kW

Tab. 3

4.2 Funzioni dell'apparecchiatura

La zona di cottura eccezionalmente ampia, caratterizzata da un'elevata capacità di carico e da una potenza di 20 kW, consente di preparare facilmente cibi in grandi quantità all'aperto. Pentole grandi e pesanti, padelle per paella e in ghisa non rappresentano una sfida per questo fornello a sgabello.

4.3 Elenco dei componenti dell'apparecchiatura

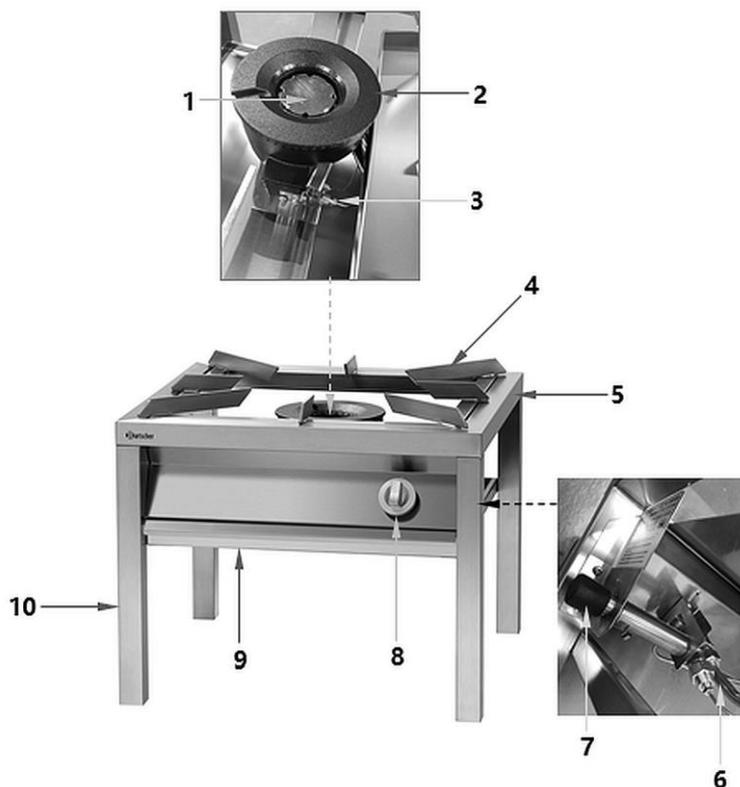


Fig. 1

- | | |
|-----------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Piattello del bruciatore | 2. Coppa del bruciatore |
| 3. Controllo termico della fiamma | 4. Griglia in ghisa |
| 5. Base | 6. Elemento d'alimentazione del gas |
| 7. Tubo di giunzione del gas | 8. Regolatore di gas |
| 9. Vassoio raccogliocce | 10. Piedini (4x) |

5 Istruzioni di montaggio



PRUDENZA!

In caso di installazione, impostazione, uso, manutenzione o utilizzo non conforme dell'apparecchiatura esiste il rischio di danni a persone e cose.

Il posizionamento e l'installazione, così come le riparazioni, potranno essere eseguiti solo da un servizio tecnico autorizzato, in conformità con le leggi vigenti in un dato paese.

NOTA BENE!

Il produttore non si assume alcuna responsabilità e non fornisce la garanzia per danni attribuibili all'inosservanza delle prescrizioni o all'installazione non corretta.

È necessario rispettare i seguenti requisiti e regolamenti in vigore:

1. DVGW TRGI (norme tecniche relative agli impianti gas);
2. TRF (norme tecniche relative al gas liquido);
3. DVGW G 631 (installazione di apparecchi commerciali a gas).

Inoltre, vanno rispettate le leggi edilizie e commerciali applicabili, le norme di sicurezza e di salute sul luogo di lavoro e le norme VDE vigenti nel luogo di installazione.

5.1 Rimozione dell'imballo e installazione

- Aprire l'imballo, rimuovere tutti i suoi elementi esterni e interni, nonché le protezioni per il trasporto.



PRUDENZA!

Pericolo di soffocamento!

I bambini non devono giocare con l'imballaggio (sacchetti di plastica, elementi di polistirolo).

- Se l'apparecchiatura è stata messa in sicurezza con la pellicola, rimuoverla. La pellicola andrà staccata lentamente, in modo da non lasciare residui di colla. Eventuali residui di colla andranno rimossi con un solvente adeguato.
- Fare attenzione a non danneggiare la targhetta dati o le espressioni di avvertimento.
- Non collocare **mai** l'apparecchiatura in un ambiente umido o bagnato.
- L'apparecchiatura deve essere collocata in modo tale da poterla scollegare in modo facile e veloce se necessario.
- L'apparecchiatura deve essere collocata sulle seguenti superfici:
 - uniforme, con portata adeguata, resistente all'acqua, asciutta e resistente ad alte temperature
 - abbastanza grande da non ostacolare il lavoro
 - facilmente accessibile
 - con una buona ventilazione.
- Posizionare l'apparecchio all'aperto o in un'area ampia, aperta e ben ventilata.
- Assicurarsi che nell'area di installazione non vi siano ostacoli o oggetti esposti all'azione delle fiamme a temperature elevate (ad es. rami, mobili, tende o altri oggetti facilmente infiammabili).
- Non collocare mai l'apparecchio nelle immediate vicinanze di pareti, muretti, mobili o altri oggetti realizzati in materiali infiammabili. Mantenere uno spazio minimo sui lati dell'apparecchio di almeno 300 mm.
- Se non è possibile mantenere tale distanza minima e l'apparecchio deve essere installato nelle immediate vicinanze di pareti, muretti, mobili o di altri oggetti infiammabili, occorre applicare dei materiali protettivi (per es. lamine in materiale resistente al calore) resistenti ad una temperatura di almeno 65°C.
- Mantenere uno spazio laterale sufficiente per gli interventi di assistenza tecnica in caso di lavori di manutenzione o di riparazione.

5.2 Allacciamento del gas

Indicazioni importanti

- Prima di installare l'apparecchio e di collegarlo alla rete del gas, controllare attentamente i componenti fissi dell'impianto del gas che deve essere conforme alle norme edilizie.
- A seconda del tipo di gas, scegliere la sezione del tubo di alimentazione del gas in base alle normative vigenti e installarlo a regola d'arte.
- Il collegamento può essere fisso o amovibile; se si utilizzano tubi flessibili, questi devono essere in acciaio inossidabile secondo la norma DIN 3383 parte 1 o 3384.
- Assicurarsi che i tubi flessibili non siano posati su o in prossimità di superfici calde, non siano sottoposti a sollecitazioni o pressioni e che non entrino in contatto con spigoli vivi o altri oggetti che potrebbero danneggiare il tubo.
- Se per i collegamenti a vite vengono utilizzati sigillanti o materiali di tenuta, questi devono essere testati e approvati da DVGW.
- Controllare che la bombola del gas (se presente) sia correttamente posizionata e protetta e che sia collocata in un luogo asciutto.
- Prima di installare l'apparecchio, assicurarsi che esso sia commutato a gas e impostato compatibilmente alla pressione disponibile nel luogo di installazione (vedi Targhetta dati sull'apparecchio e Tabella 1). Se le impostazioni di fabbrica non corrispondono, l'apparecchio deve essere adattato per un altro tipo di gas (Cap. „**Commutazione ad un altro tipo di gas / impostazioni necessarie**“).
- Se la pressione nel tubo di gas supera o scende al di sotto del 10% della pressione nominale, per stabilizzare la pressione del gas, è necessario installare un regolatore di pressione del gas.
- La valvola omologata di intercettazione del gas va installata in un luogo facilmente accessibile tra la rete di adduzione del gas e l'apparecchio, in modo che la fornitura del gas possa essere interrotta in qualsiasi momento in caso di necessità.
- Il tubo di giunzione del gas si trova sul retro dell'apparecchio.
- Il tubo di giunzione del gas si trova sul lato destro dell'apparecchio.

Collegamento dell'apparecchio



Fig. 2

1. Togliere il tappo dal tubo di giunzione del gas.
2. Collegare un'estremità del tubo del gas con il tubo di giunzione del gas presente sul lato destro del telaio.
3. Collegare l'altra estremità alla bombola del gas o al raccordo del gas in loco.

4. Al termine delle operazioni eseguire il controllo di tenuta di tutti i punti di collegamento tra la fonte del gas e l'apparecchio. A tale scopo usare la saponata o lo spray per rilevazione perdite o agenti schiumogeni che non causano corrosione.

AVVERTIMENTO!

Non usare fiamme libere per il controllo di tenuta!

5. Applicare con un pennello l'agente selezionato sui punti di collegamento (anche sulla valvola di intercettazione del gas).

NOTA BENE!

Il collegamento è a tenuta se durante il test non compaiono bolle d'aria.

Utilizzo dell'apparecchio con il tipo di gas impostato dal costruttore

Controllare che i dati di targa applicata sull'apparecchio siano conformi all'alimentazione del gas disponibile nel luogo di installazione.

Inoltre controllare che siano soddisfatte le condizioni riportate sotto.

Controllo della pressione di alimentazione del gas (fig. 3)

Il valore corretto della pressione di alimentazione è indicata sulla targhetta dell'apparecchio e nella tabella n. 2 **“Caratteristiche bruciatori e ugelli”**.

La pressione di alimentazione va misurata con un manometro a U o un manometro elettronico con una graduazione di almeno 0,1%.

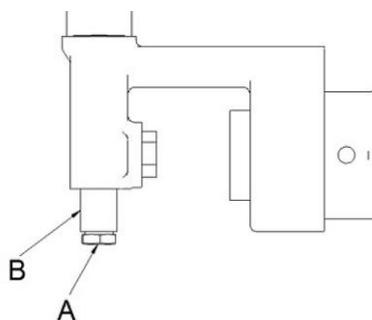


Fig. 3

1. Svitare la vite "A" dall'attacco di pressione "B".
2. Collegare il manometro.
3. Il valore della pressione del gas va misurato con l'apparecchio in funzione.
4. Quindi togliere il tubo flessibile del manometro.
5. Riavvitare la vite "A" all'attacco di pressione "B".

Impostazione dell'aria primaria (fig. 6)

L'aria primaria è impostata in fabbrica. Tuttavia occorre controllare che il suo valore sia impostato su "H" a seconda del tipo di gas, conformemente alla tabella n. 2 "Caratteristiche bruciatori e ugelli"

IT

Commutazione ad un altro tipo di gas / impostazioni necessarie

- L'apparecchio è collaudato e predisposto in fabbrica per il funzionamento con il tipo di gas indicato sulla targhetta dati (gas liquido).
- Se le impostazioni di fabbrica dell'apparecchio non corrispondono al tipo di gas disponibile sul luogo di installazione, non collegare l'apparecchio alla fonte di alimentazione del gas.
- Per commutare l'apparecchio ad un tipo di gas disponibile, è necessario sostituire gli ugelli ed effettuare le impostazioni necessarie.

AVVERTIMENTO!

Tale commutazione può essere effettuata solo da un installatore di gas qualificato e nel rispetto dei dati tecnici, sostituendo gli ugelli del bruciatore e modificando le relative impostazioni.

Istruzioni di montaggio

- Per adattare l'apparecchio ad un altro tipo di gas occorre eseguire le operazioni sotto indicate:
 - sostituzione dell'ugello del bruciatore principale,
 - impostazione delle portate ridotte,
 - sostituzione dell'ugello del bruciatore di accensione.

NOTA BENE!

Tutti gli ugelli di iniezione per i vari tipi di gas, contrassegnati dal rispettivo diametro (in centesimi di millimetro), sono inclusi nella fornitura e sono forniti in piccoli sacchetti.

Sostituzione dell'ugello del bruciatore principale / Impostazione dell'aria primaria (fig. 4)

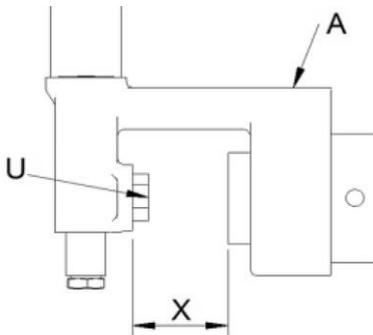


Fig. 4

1. Togliere la protezione superiore di sicurezza.
2. Allentare il perno filettato "A" per spostare il tubicino di regolazione dell'aria.
3. Svitare l'ugello del bruciatore principale "U".
4. Sostituire l'ugello del bruciatore principale con quello indicato nella tabella n. 2 "**Caratteristiche bruciatori e ugelli**".
5. Avvitare l'ugello.

6. Impostare la distanza "X" per l'aria primaria secondo quanto indicato nella tabella n. 2.
7. Applicare la protezione superiore di sicurezza.

Impostazione della portata ridotta (fig. 5)

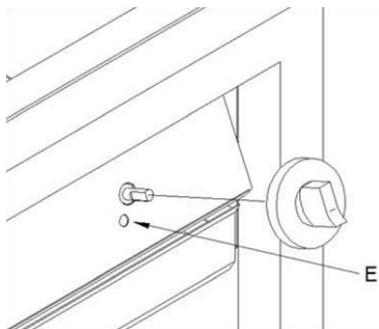


Fig. 5

NOTA BENE!

In caso di alimentazione a gas liquido, la vite di regolazione della fiamma deve essere serrata fino in fondo.

1. Accendere il bruciatore.
2. Girare il regolatore di gas in modo da avere la fiamma bassa.
3. Togliere il regolatore rotativo.
4. Svitare o serrare la vite di regolazione della fiamma attraverso il foro "E" sul pannello di controllo fino a ottenere una fiamma uniforme e stabile.

Per i dati di impostazione fare riferimento alla tabella n. 2 nella sezione "Caratteristiche bruciatori e ugelli".

Impostazione dell'aria primaria (fig. 6)

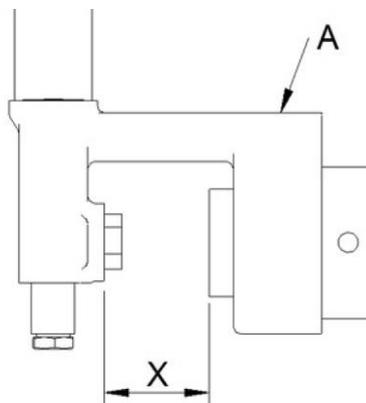


Fig. 6

L'aria primaria è regolata correttamente quando le fiamme sono stabili, ovvero quando la fiamma non si accende con il bruciatore freddo e non si verifica il suo ritorno quando il bruciatore è caldo.

La distanza prevista per la regolazione dell'aria primaria è indicata nella fig. 6 e nella tabella n. 2 della sezione "Caratteristiche bruciatori e ugelli"

1. Per regolare l'aria primaria svitare il perno filettato "A" e spostare il manicotto alla distanza desiderata.

Regolazione del bruciatore di accensione (fig. 7)

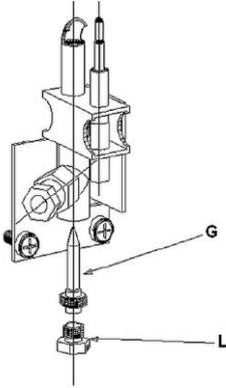


Fig. 7

Il bruciatore di accensione è dotato di un ugello regolabile.

1. Per regolare l'ugello "G" all'interno del gruppo, occorre allentare la chiusura "L", servendosi di un cacciavite corto.
2. Serrare o allentare l'ugello "G".

Per impostare il gas liquido (GPL) l'ugello "G" deve essere avvitata fino in fondo.

ATTENZIONE!

Dopo la commutazione o l'adattamento ad un altro tipo di gas, è necessario apporre sulla targhetta dell'apparecchio un adeguato cartello adesivo attaccato all'ugello del bruciatore.

6 Istruzioni d'uso



AVVERTIMENTO!

Rischio di ustione in caso di contatto con fiamme alte e crescenti!

Durante il processo di accensione, non abbassarsi mai sopra la postazione di cottura.

Pericolo di ustioni in caso di contatto con superfici o elementi caldi

Non toccare la superficie calda del bruciatore a gas in funzione o direttamente dopo il suo utilizzo.

Usare canovacci o guanti protettivi.

Prima del primo uso

1. Prima del primo uso, l'apparecchio va pulito, procedendo secondo le indicazioni di cui al punto "Pulizia".
2. Montare il vassoio raccogliogocce sotto il bruciatore.
3. Prima di utilizzare l'apparecchio, assicurarsi che il suo stato tecnico non susciti dubbi e che si trovi in un'area ben ventilata.
4. Assicurarsi che intorno o sotto l'apparecchio non ci siano oggetti che potrebbero ridurre la quantità d'aria necessaria per la combustione.
5. Per accendere, seguire le istruzioni sotto riportate.

Accensione dell'apparecchio

Accensione del bruciatore

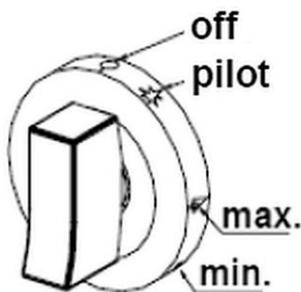


Fig. 8

1. Aprire la valvola di intercettazione del gas sul tubo di adduzione del gas.
2. Portare il regolatore di gas (7, fig. 1) sul segno OFF. ○ ("OFF"), fig. 8).
3. Premere il regolatore di gas (7).
4. Tenere premuto il regolatore di gas (7) e ruotarlo in senso antiorario per l'impostazione della fiamma pilota ★ ("Pilota").

In questo modo si apre la valvola e il gas entra nel bruciatore attraverso il tubo di alimentazione del gas.

Istruzioni d'uso

5. Accendere la fiamma, avvicinando un fiammifero al bruciatore di accensione.
6. Una volta accesa la fiamma, tenere premuto il regolatore di gas ancora per qualche secondo per consentire alla termocoppia di riscaldarsi.
7. Rilasciare il regolatore di gas.
8. Se la fiamma si spegne, ripetere il processo di accensione come descritto sopra.

Regolazione della fiamma di accensione

1. Per impostare la fiamma di accensione è possibile portare il regolatore di gas:
 - al segno **max** riportante il simbolo di fiamma alta 🔥oppure
 - al segno **min** riportante il simbolo di fiamma bassa 🔥

Preparazione delle pietanze

1. Impostare la fiamma in base al tipo di pietanza da preparare. A tale scopo portare il regolatore di gas (7, fig. 1) nella posizione desiderata.



Fig. 9

2. Collocare sulla griglia di ghisa una pentola o una padella adatta con la pietanza da preparare.

La dimensione della zona di cottura è di 600 mm.

Il diametro della superficie utile della pentola/padella deve essere compresa nell'intervallo 400 - 600 mm.

3. Preparare le pietanze desiderate sul fornello a sgabello: i prodotti alimentari possono essere bolliti, fritti, cotti, stufati ecc.

Spegnimento dell'apparecchio

1. Al termine del processo di cottura, spegnere l'apparecchio.
2. Interrompere l'adduzione del gas al bruciatore, chiudendo la valvola di intercettazione del gas.
3. Per spegnere il bruciatore principale, ruotare il regolatore di gas nella posizione  ("Pilota").
4. Per spegnere anche la fiamma di accensione, portare il regolatore di gas nella posizione **O** ("OFF").

7 Pulizia e manutenzione

7.1 Norme di sicurezza durante la pulizia

- Prima di procedere alla pulizia chiudere la valvola di alimentazione del gas.
- Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.
- Per pulire l'apparecchio non utilizzare il getto d'acqua sotto pressione.
- Per pulire l'apparecchio non utilizzare oggetti affilati o metallici (coltello, forchetta, ecc.). Gli oggetti appuntiti potrebbero danneggiare l'apparecchio.
- Per pulire l'apparecchio non utilizzare detergenti contenenti solventi, detergenti abrasivi o corrosivi. Essi, infatti, possono danneggiare la superficie.

- Non pulire mai l'apparecchio con liquidi infiammabili o esplosivi. All'accensione dell'apparecchio, i fumi rischiano di provocare incendi o esplosioni.
- Non utilizzare lana d'acciaio, spazzole metalliche o spatole che rischiano di perdere delle particelle di ferro. Tali materiali sono soggetti all'ossidazione e fanno arrugginire l'apparecchio.

7.2 Pulizia

1. Pulire regolarmente l'apparecchio alla fine della giornata lavorativa e se necessario anche nel frattempo o quando l'apparecchio non è utilizzato per lungo tempo.
2. Rimuovere il piattello del bruciatore.
3. Lavare il piattello e la coppa del bruciatore con acqua calda e un detersivo delicato.
4. Controllare i fori del bruciatore. Se sono ostruiti, pulirli con un panno di lana d'acciaio per rimuovere i depositi senza danneggiare i componenti dell'unità di accensione.

5. Lavare il telaio dell'apparecchio e la griglia di ghisa con acqua calda e un detersivo delicato. Usare un panno morbido o una spugna.
6. Togliere il vassoio raccogliocce e liberarlo dai residui delle pietanze.
7. Lavare il vassoio raccogliocce con un panno morbido imbevuto di acqua calda con un detersivo delicato.
8. Passare sulle parti e sulle superfici pulite un panno pulito e umido.
9. Infine, asciugare accuratamente le parti e le superfici pulite con un panno morbido.

7.3 Manutenzione

ATTENZIONE!

È obbligatorio rispettare gli intervalli di manutenzione!

Tutti i lavori di manutenzione e di riparazione devono essere eseguiti esclusivamente da un soggetto autorizzato per gli impianti a gas.

Per garantire l'efficienza dell'apparecchio, occorre sottoporlo ad una manutenzione **al minimo due volte all'anno**. Gli interventi di manutenzione comprendono:

- controllo delle condizioni dei componenti soggetti ad usura
- pulizia del controllo termico della fiamma
- controllo dei fori del bruciatore per quanto riguarda la pulizia
- controllo del funzionamento dell'apparecchio.

Per evitare ulteriori interventi di assistenza e guasti improvvisi, durante la manutenzione si raccomanda di sostituire le parti usurate.

Inoltre, si consiglia di firmare un contratto di manutenzione con un centro di assistenza affidabile.

8 Possibili malfunzionamenti

La tabella a seguire riporta le descrizioni delle possibili cause e dei metodi di rimozione dei malfunzionamenti o degli errori rilevati durante l'uso del dispositivo. Qualora non sia possibile eliminare i problemi, contattare il servizio assistenza.

Inconveniente	Possibile causa	Rimedio
Il bruciatore non si accende	Perdita di pressione nel tubo di adduzione del gas	Controllare l'alimentazione del gas, controllare la tenuta dei tubi di mandata del gas
	Ugello otturato	Contattare il servizio di assistenza tecnica
	Il regolatore di gas non è stato premuto per il tempo necessario a che la termocoppia possa riscaldarsi per produrre la potenza termica indispensabile	Ripetere il processo di accensione
La fiamma si spegne	La termocoppia è sporca	Controllare la termocoppia e pulirla con una spazzola metallica fine
	Termocoppia danneggiata	Contattare il servizio di assistenza tecnica

9 Smaltimento

Al termine della vita utile dell'apparecchio, smaltirlo conformemente alle norme nazionali e locali. Si raccomanda di contattare un'azienda specializzata a questo scopo o di contattare l'ente addetto allo smaltimento del comune.

Per escludere possibili abusi e rischi associati, assicurarsi che l'apparecchio non possa essere riavviato prima di restituirlo per lo smaltimento, e quindi consegnarlo al punto di raccolta locale appropriato.