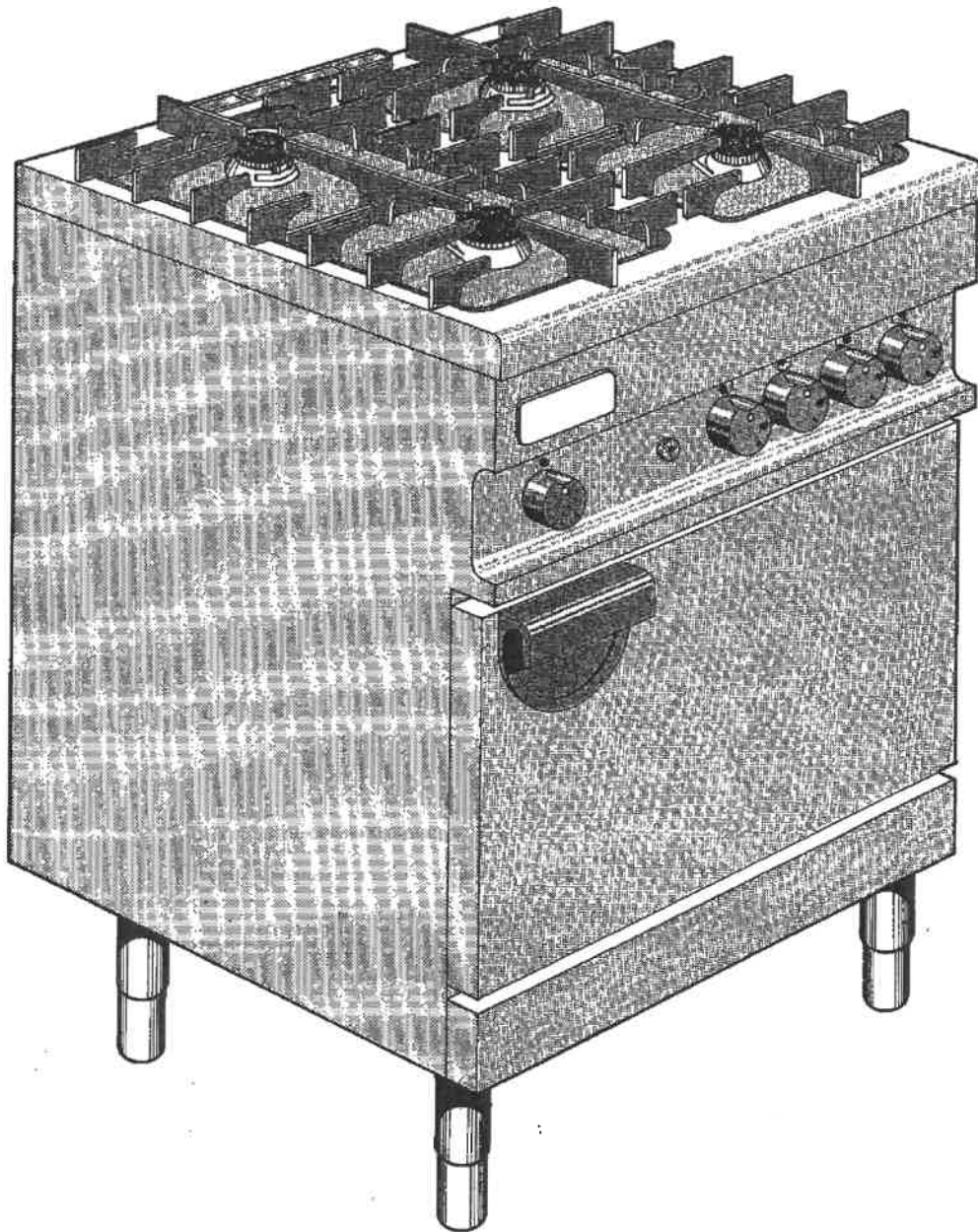


INSTALLATION, OPERATION AND SERVICE MANUAL
INSTRUCTION POUR L'INSTALLATION, L'EMPLOI ET L'ENTRETIEN
INSTALLATIONS-, GEBRAUCHS- UND WARTUNGSANWEISUNGEN
INSTRUCCIONES PARA INSTALACION, USO Y MANTENIMIENTO

CANCGW
5958.10500

"R 701" CUCINA A GAS VALVOLATA
"R 701" GAS COOKER WITH FLAME FAILURE DEVICE
"R 701" FOURNEAU A GAZ A SECURITE THERMOCOUPLE
"R 701" GASHERD MIT THERMOELEMENT
"R 701" COCINA A GAS VALVULADA



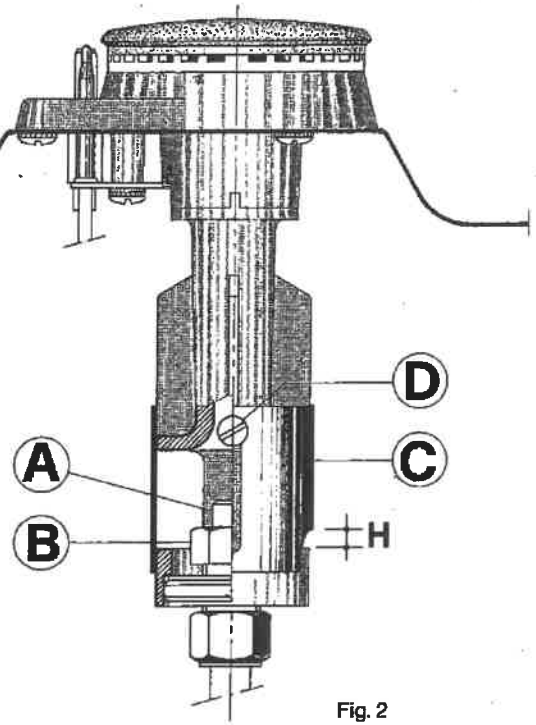
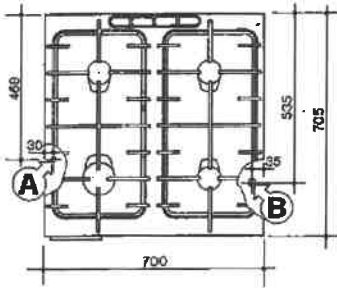
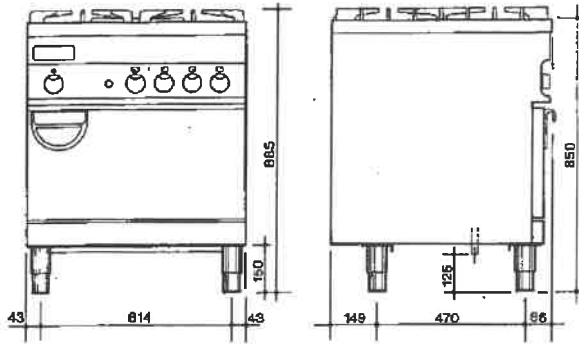


Fig. 2

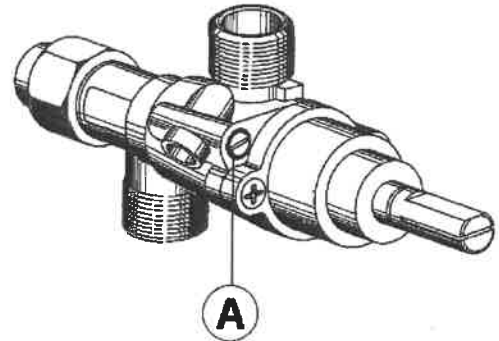
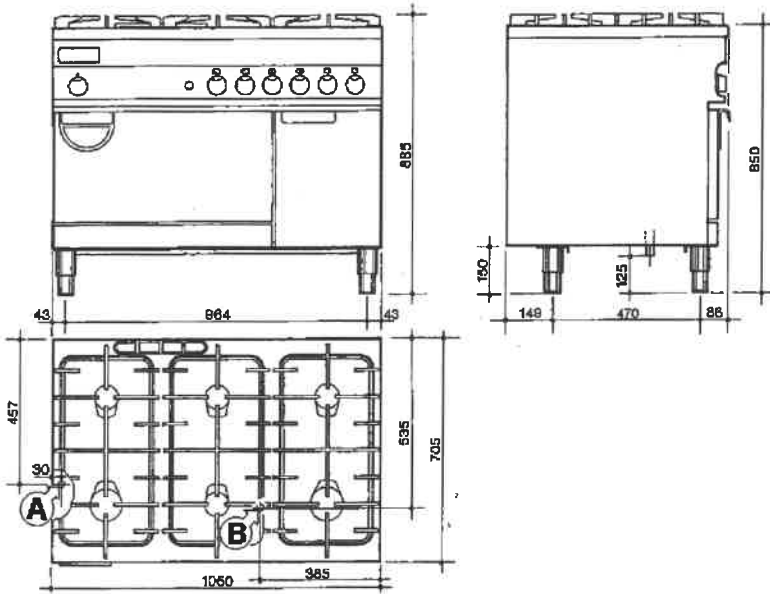


Fig. 3

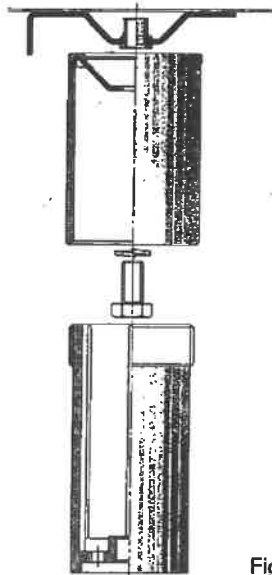


Fig. 1

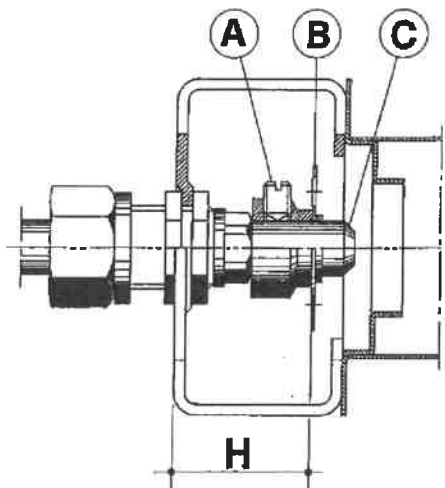


Fig. 4

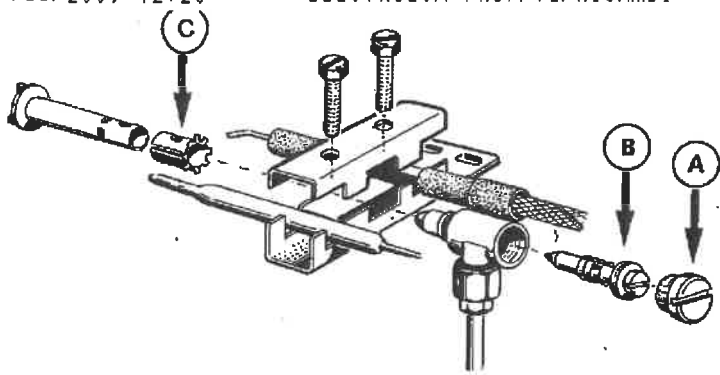


Fig. 5

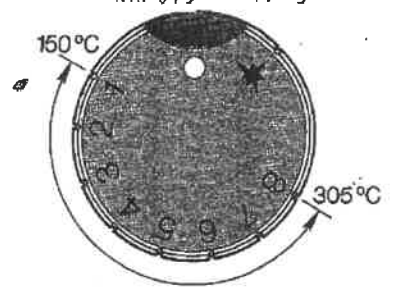


Fig. 9

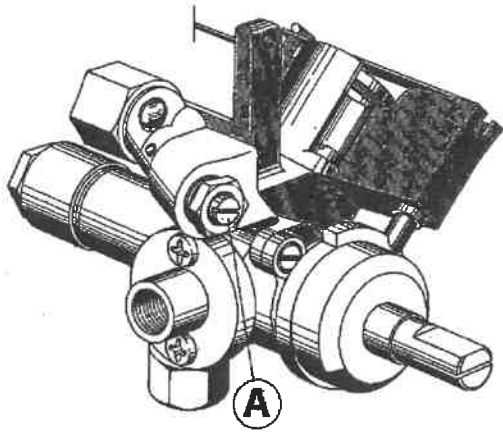


Fig. 6

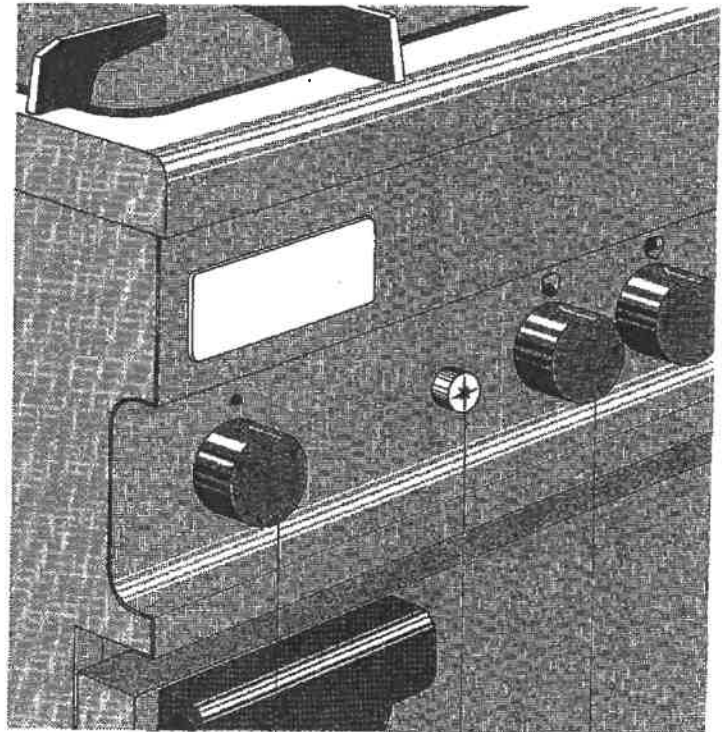


Fig. 10

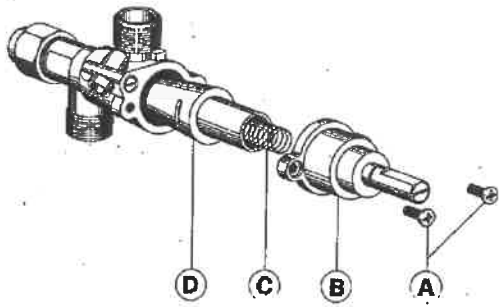


Fig. 7

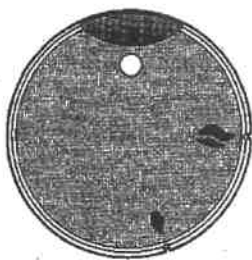


Fig. 8

Le operazioni di installazione, di collegamento elettrico e di eventuale trasformazione per l'uso con altri tipi di gas, devono essere eseguite da personale qualificato secondo la normativa in vigore.

Nota: La targhetta caratteristiche si trova sotto il marchio. Per togliere il marchio far leva con un cacciavite nella parte inferiore.

Dati tecnici - un modulo

A - Attacco gas \varnothing 1/2" M
B - Ingresso cavo elettrico

Alimentazione elettrica: (vedi il capitolo collegamento elettrico)

Potenza max:		
- piano cottura	KW	15,7
- forno	KW	4,4
- totale	KW	20,1

Dati tecnici - un modulo e mezzo

A - Attacco gas \varnothing 3/4" M
B - Ingresso cavo elettrico

Alimentazione elettrica: (vedi il capitolo collegamento elettrico)

Potenza max:		
- piano cottura	KW	24,4
- forno	KW	4,4
- totale	KW	28,8

Posizionamento

- Fissare i piedini regolabili alle traverse dell'apparecchiatura (vedi fig. 1).
- Sistemare l'apparecchiatura sotto una cappa di aspirazione per assicurare la completa estrazione dei vapori e dei prodotti della combustione generati durante la cottura.
- Procedere alla messa in piano e regolazione in altezza mediante i piedini livellatori.
- Nel caso in cui l'apparecchiatura venga installata contro una parete, quest'ultima deve essere incombustibile.
- Togliere dai pannelli esterni la pellicola protettiva staccandola lentamente per impedire che rimanga attaccato il collante. Qualora lo stesso rimanesse attaccato, si deve toglierlo impiegando kerosene o benzina.

Collegamento elettrico

- L'apparecchiatura funziona, per la sola accensione dei bruciatori, a 220/240 V - 50/60 Hz.
- Per accedere alla morsettiera di allacciamento del cavo di alimentazione, si deve smontare il pannello inferiore del forno.
- Il cavo flessibile per l'allacciamento alla linea elettrica deve essere di caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma H07RN-F e deve avere una sezione nominale adeguata all'assorbimento massimo di corrente.
- Il collegamento alla linea elettrica deve essere eseguito interponendo un interruttore automatico di portata adeguata nel quale la distanza di apertura tra i contatti sia di almeno 3 mm. Inoltre, la tensione di alimentazione, a macchina funzionante, non deve discostarsi dal valore della tensione nominale di $\pm 10\%$.
- È indispensabile collegare l'apparecchiatura a terra. A tale scopo all'interno, in prossimità della morsettiera di allacciamento, vi è un morsetto con il simbolo \perp al quale deve essere allacciato il filo di messa a terra.

L'apparecchiatura deve inoltre essere inclusa in un sistema equipotenziale la cui efficacia deve essere opportunamente verificata secondo quanto riportato nella normativa in vigore. Il collegamento viene effettuato mediante una vite contrassegnata dalla sigla "EQUIPOTENZIALE" posta nelle vicinanze del piedino anteriore sinistro.

Il costruttore declina ogni responsabilità qualora questa norma antinfortunistica non venga rispettata.

Collegamento all'impianto del gas

L'allacciamento alla rete dell'impianto gas deve essere effettuato con tubazione metallica di adeguata sezione; inoltre, a monte dell'apparecchiatura, deve essere inserito un rubinetto di intercettazione a chiusura rapida.

Ad installazione effettuata, controllare che non esistano perdite nei punti di raccordo.

L'apparecchiatura deve essere alimentata con gas avente le seguenti caratteristiche:

	Nominale	Min.	Max.
Gas città 1ª famiglia	8	6	15
Gas naturale 2ª famiglia	18	15	23
Gas liquido 3ª famiglia	30	25	35

Trasformazione ai vari tipi di gas

L'apparecchiatura è collaudata ed è predisposta per il funzionamento a gas liquido alla pressione di 30 mbar. Dovendo trasformarla per il funzionamento ad altri tipi di gas, si dovranno eseguire le seguenti operazioni:

Sostituzione ugello bruciatore piano di cottura (fig. 2)

- Togliere le manopole di comando del rubinetto gas e smontare il cruscotto.
- Allentare la vite "D", spostare completamente verso l'alto la boccola dell'aria "C" e fissarla con la stessa vite.
- Svitare il dado portaugello "B" usando una chiave dritta a stel-la apertura 19 mm tipo A 17x19 UNI 6739-70 oppure mod. 610 - 18x19 DIN 810.
- Estrarre l'ugello "A" e sostituirlo con quello corrispondente al gas prescelto secondo quanto riportato nella tabella seguente:

Diametro bruciatori	Diametro ugelli		
	Gas liquido	Gas naturale	Gas città
Bruciatore \varnothing 70	0,95	1,45	2,70
Bruciatore \varnothing 100	1,15	1,80	3,50

- Riavvitare il dado "B".

Posizionamento boccola aria bruciatore piano di cottura (fig. 2)

- Allentare la vite "D" e posizionare la boccola "C" alla distanza "H" di seguito indicata:

Tipo di gas	Bruciatori		
	H	\varnothing 70	\varnothing 100
Gas liquido	mm	massima	apertura
Gas naturale	mm	4,5	7
Gas città	mm	2,5	5

- Riavvitare la vite "D".

Regolazione bruciatore piano di cottura (fig. 3)

- Accendere il bruciatore e posizionare la manopola al massimo.
 - Successivamente posizionare la manopola al minimo e controllare che la fiamma sia stabile anche in seguito a brusche manovre dal massimo al minimo dopo che il bruciatore ha funzionato a pieno regime per un paio di minuti.
- Se il bruciatore dovesse spegnersi o le fiamme al minimo risultassero troppo alte, si dovrà agire sul rubinetto svitando o avvitando la vite "A" di regolazione del minimo.

Sostituzione ugello bruciatore forno (fig. 4)

- Smontare il cruscotto inferiore dell'apparecchiatura e togliere la suola del forno.
- Allentare la vite "A" e togliere l'aeratore "B".
- Svitare l'ugello "C" e sostituirlo con quello corrispondente al tipo di gas prescelto, secondo quanto riportato nella seguente tabella:

Tipo di gas	Gas liquido	Gas naturale	Gas città
Diametro ugelli	1,10	1,65	3,40

- Riavvitare a fondo l'ugello "C" e rimontare l'aeratore "B".

Posizionamento aeratore (fig. 4)

- Allentare la vite "A" e posizionare l'aeratore "B" alla distanza "H" di seguito indicata:

- gas liquido	H = 25 mm
- gas naturale	H = 35 mm
- gas città	H = 35 mm

- Riavvitare la vite "A".

Regolazione bruciatore pilota forno (fig. 5)

- Svitare il tappo a vite "A" ed allentare la vite di regolazione "B".
- Accendere il bruciatore pilota e regolare la fiamma agendo sulla vite di regolazione "B" e sull'aeratore "C".
- Rimettere il tappo a vite "A" e la relativa rondella.

Regolazione bruciatore principale forno (fig. 6)

- Accendere il bruciatore e posizionare la manopola al massimo.
 - Successivamente posizionare la manopola al minimo e controllare che la fiamma sia stabile anche in seguito a brusche manovre dal massimo al minimo dopo che il bruciatore ha funzionato a pieno regime per un paio di minuti.
- Se il bruciatore dovesse spegnersi o le fiamme al minimo risultassero troppo alte, si dovrà agire sul rubinetto svitando o avvitando la vite "A" di regolazione del minimo.

Caratteristiche della fiamma

Ad un controllo visivo la fiamma deve avere il fiocco di colore azzurro cupo esente da punte gialle troppo evidenti e con dardi stabili alla base.

Nel caso di fiamma con difetto di aria il fiocco si presenta con venature gialle; nel caso di fiamma con eccesso di aria il fiocco si presenta corto, trasparente e tende a staccarsi dal bruciatore.

A regolazione avvenuta non deve verificarsi né stacco né ritorno di fiamma durante il funzionamento, sia a bruciatore caldo che a bruciatore freddo.

Ingrassaggio rubinetti (fig. 7)

Per un regolare funzionamento dell'apparecchiatura è necessario eseguire periodicamente la pulizia e l'ingrassaggio dei rubinetti di regolazione del gas.

Si consiglia l'utente di far eseguire l'operazione da personale qualificato. A tale scopo attenersi al disegno di figura e procedere come segue:

- Togliere le manopole di manovra e smontare il cruscotto frontale dell'apparecchiatura.
- Svitare le due viti "A" e togliere il coperchio "B".
- Estrarre la molla conica "C" ed il cono "D".
- Pulire con uno straccio imbevuto di benzina o trielina sia il cono che la propria sede ed applicarvi un leggero velo di grasso al silicone (tipo Staburags n. 32).
- Procedere al montaggio dei pezzi precedentemente smontati secondo la sequenza indicata nel disegno.

ISTRUZIONI PER L'UTENTE

Per la posa in opera e per il collegamento all'impianto gas ed elettrico, è necessario rivolgersi ad un installatore qualificato.

Questa apparecchiatura è conforme al D.M. 10.4.84 e alla Direttiva CEE 82/499 relativa alla soppressione dei radiodisturbi.

Premessa

- Le manopole di comando dei rubinetti bruciatori piano di cottura hanno tre posizioni di utilizzo (fig. 8):
 - chiuso
 - fiamma massima
 - fiamma minima
- La manopola di comando del termostato forno ha le seguenti posizioni di utilizzo (fig. 9):
 - chiuso
 - ★ accensione pilota
 - 8 - 1 riscaldamento

USO DEL TOP**Accensione bruciatori (fig. 10)**

- Aprire il rubinetto d'intercettazione gas e l'interruttore elettrico installati a monte dell'apparecchiatura.
- Premere e girare la manopola "A" dalla posizione "chiuso" alla posizione "fiamma massima".
- Premere a fondo la manopola "A" e contemporaneamente mantenere premuto il pulsante "B" per circa 15 secondi; al suo rilascio il bruciatore deve rimanere acceso. Nel caso ciò non avvenisse, ripetere l'operazione.

In caso di emergenza l'accensione del bruciatore può essere fatta manualmente avvicinando una fiammella allo stesso e mantenendo la manopola "A" nella posizione "fiamma massima".

- Per ottenere il minimo, girare la manopola "A" sulla posizione "fiamma minima".

Spegnimento bruciatori (fig. 10)

- Premere e girare la manopola "A" sulla posizione "chiuso".
- A fine giornata, chiudere il rubinetto generale del gas e l'interruttore elettrico posti a monte dell'apparecchiatura.

USO DEL FORNO**Accensione fiamma pilota (fig. 10)**

- Premere leggermente e ruotare in senso antiorario la manopola del termostato "C" dalla posizione spento alla posizione pilota e contemporaneamente mantenere premuto il pulsante "B" fino all'accensione del bruciatore pilota.

Dopo circa 20 secondi rilasciare la manopola "C" e a questo punto la fiamma pilota deve rimanere accesa; nel caso ciò non avvenisse ripetere l'operazione.

L'avvenuta accensione del bruciatore pilota si può osservare attraverso lo spioncino posto nella suola della camera forno. In caso di emergenza l'accensione del bruciatore pilota può essere fatta manualmente avvicinando una fiammella allo stesso e mantenendo la manopola "C" nella posizione "accensione pilota".

Accensione bruciatore principale (fig. 10)

- Ruotare la manopola "C" in corrispondenza del valore "8" e dopo qualche secondo ruotarla, sempre in senso antiorario, in corrispondenza del valore di temperatura desiderato.

La manopola ha 8 posizioni di riferimento corrispondenti ad altrettante temperature:

1 = 150°C	5 = 230°C
2 = 170°C	6 = 255°C
3 = 190°C	7 = 275°C
4 = 210°C	8 = 305°C

Mantenendo la manopola sulla posizione prescelta il bruciatore funzionerà al massimo fino al raggiungimento della temperatura. Raggiunta quest'ultima, il bruciatore alternerà automaticamente il funzionamento dal minimo al massimo, mantenendo così la temperatura del forno ad un livello costante.

Spegnimento bruciatore principale (fig. 10)

- Girare la manopola "C" sulla posizione "accensione pilota".

Spegnimento fiammella pilota (fig. 10)

- Premere e girare la manopola "C" sulla posizione "chiuso".
- A fine giornata, chiudere il rubinetto generale del gas e l'interruttore elettrico posti a monte dell'apparecchiatura.

MANUTENZIONE

Prima di effettuare le operazioni di manutenzione, disinserire l'alimentazione elettrica.

- Pulire giornalmente le parti in acciaio inox con acqua tiepida saponata, quindi risciacquare abbondantemente ed asciugare con cura.

- Evitare nel modo più assoluto di pulire l'acciaio inox con paglietta, spazzole o raschietti di acciaio comune in quanto possono depositare particelle ferrose che ossidandosi provocano punti di ruggine.

Può essere eventualmente adoperata lana di acciaio inossidabile passata nel senso della satinatura.

- Qualora l'apparecchiatura non venga utilizzata per lunghi periodi, passare energicamente su tutte le superfici in acciaio un panno appena imbevuto di olio di vaselina in modo da stendere un velo protettivo; inoltre areggiare periodicamente i locali.

- Pulire giornalmente i bruciatori e le cave degli spartifiamma da eventuali incrostazioni.

Attenzione

Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti o ad alta pressione poiché eventuali infiltrazioni ai componenti elettrici potrebbero pregiudicare il regolare funzionamento dell'apparecchiatura e dei sistemi di sicurezza.