

Istruzioni per installazione,  
uso e manutenzione

---

## **CUCINE A GAS**

---

**I2FZP**

**I4FZP**

---





## CARATTERISTICHE

Fornito da:

Data:

Servizio Clienti:



FAX

e-mail



## INDICE

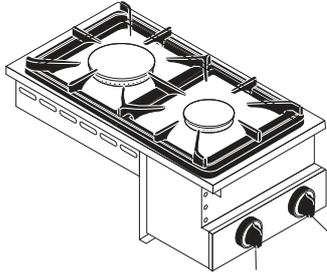
<b>1 Rappresentazione schematica</b>	4
<b>2 Caratteristiche degli apparecchi</b>	5
<b>3 Dati tecnici</b>	5
<b>4 Istruzioni per la messa in opera</b>	6
4.1 Norme di sicurezza	6
4.2 Struttura, armatura e dispositivi di sicurezza degli apparecchi	6
4.2.1 Zona cottura	6
4.3 Montaggio	6
4.3.1 Sede di installazione	6
4.3.2 Direttive di legge, regolamentazioni e norme tecniche	6
4.3.3 Installazione	6
4.3.4 Allacciamento gas	6
4.3.5 Equipotenziale	6
4.4 Preparazione all'installazione	7
<b>5 Predisposizione per il funzionamento</b>	7
5.1 Preparazione e messa in funzione	7
5.1.1 Messa in funzione	7
5.1.2 Verifica della potenza	7
5.1.3 Verifica della pressione di allacciamento	11
5.1.4 Controllo della potenza secondo il metodo volumetrico	11
5.1.5 Verifica della potenza per funzionamento con gas liquido	11
5.1.6 Controllo della fiamma pilota	11
5.1.7 Controllo dell'aria primaria	11
5.1.8 Controllo del funzionamento	12
5.1.9 Addestramento del gestore	12
5.1.10 Conversione e adattamento	12
5.1.11 Sostituzione degli ugelli del bruciatore	12
5.1.12 Impostazione della potenza di portata ridotta	12
5.1.13 Sostituzione dell'ugello pilota (fuochi aperti)	12
5.2 Manutenzione	12
5.3 Sostituzione dei componenti	12
5.3.1 Valvola gas (fuochi aperti)	12
5.3.2 Termocoppia (fuochi aperti)	12
<b>6 Istruzioni per l'uso</b>	13
6.1 Norme di sicurezza per l'utilizzo, la pulizia e la riparazione	13
6.2 Messa in funzione	13
6.2.1 Accensione e messa fuori servizio del bruciatore di un fuoco aperto	13
Spegnimento	13
6.3 Messa fuori servizio in caso di guasto	13
6.3.1 Comportamento in caso di guasto e misure in caso di prolungata interruzione dell'uso	13
6.4 Cura dell'apparecchio e intervalli di manutenzione	13
6.5 Raccomandazioni per il trattamento di cucine industriali in "acciaio inossidabile"	14
6.5.1 Informazioni utili sull'acciaio inossidabile	14
6.5.2 Avvertenze e consigli per la manutenzione delle apparecchiature in "acciaio inossidabile"	14
6.5.3 Direttiva RAEE	15



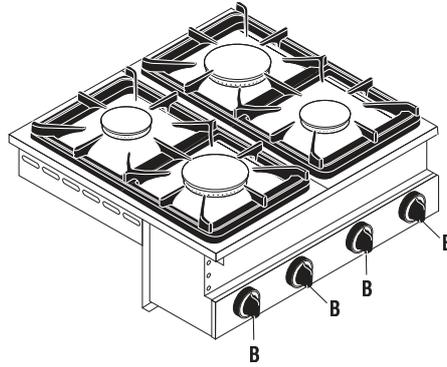


# 1 - RAPPRESENTAZIONE SCHEMATICA

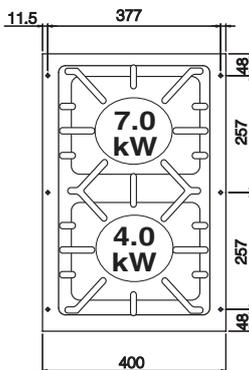
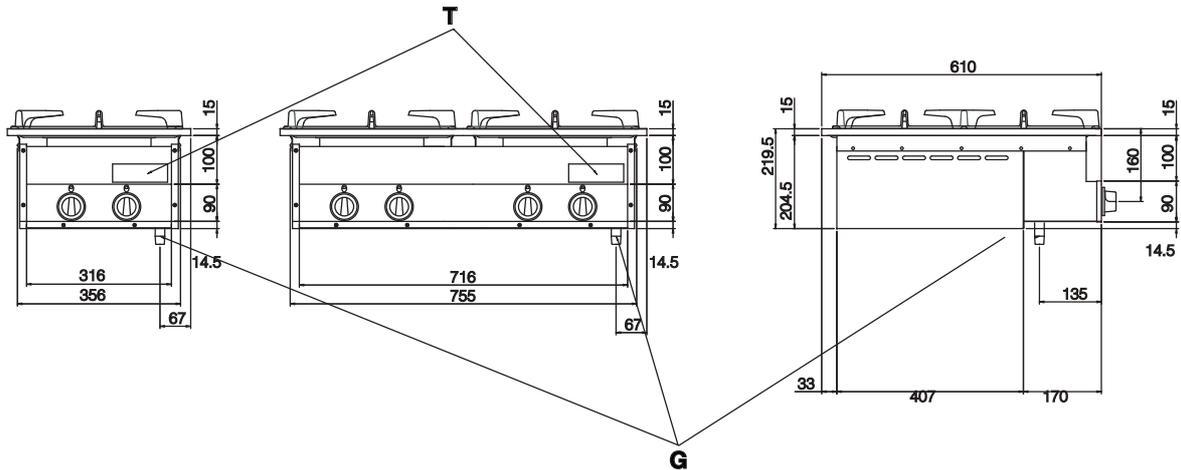
Fig. 1



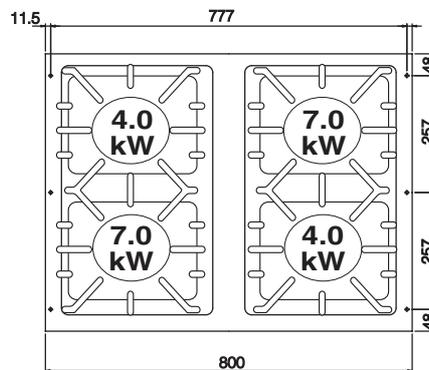
**I2FZP**



**I4FZP**



**I2FZP**



**I4FZP**

- B** Manopola
- T** Targhetta dati tecnici
- G** Allacciamento gas 1/2"



## 2 - CARATTERISTICHE DEGLI APPARECCHI

Questi apparecchi sono destinati ad un uso professionale.  
L'installazione, la riparazione e l'utilizzo devono essere eseguiti da personale specializzato.

Le presenti istruzioni per la messa in opera valgono per le Ns. cucine a gas predisposte per la categoria in tabella a pag. 5. La targhetta caratteristiche si trova sulla parte frontale dell'apparecchio (sul cruscotto comandi).

	CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25	SE <input type="checkbox"/>	FI <input type="checkbox"/>	DK <input type="checkbox"/>	CZ <input type="checkbox"/>	SK <input type="checkbox"/>	SI <input type="checkbox"/>	
	I12H3B/P	P mbar	30	30	20	-	IT <input type="checkbox"/>	CH <input type="checkbox"/>	PT <input type="checkbox"/>				
	I12H3+	P mbar	28	37	20	-	ES <input type="checkbox"/>	IE <input type="checkbox"/>	GB <input type="checkbox"/>	GR <input type="checkbox"/>			
	I12L3B/P	P mbar	30	30	-	25	NL <input type="checkbox"/>						
	I12ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE <input type="checkbox"/>						
	I12E+3+	P mbar	28	37	20	25	FR <input type="checkbox"/>	BE <input type="checkbox"/>					
	I12H3B/P	P mbar	50	50	20	-	AT <input type="checkbox"/>	CH <input type="checkbox"/>					
	I1E	P mbar	-	-	20	-	LU <input type="checkbox"/>						
	I12H3B/P	P mbar	30	30	-	-	EE <input type="checkbox"/>	LW <input type="checkbox"/>	LT <input type="checkbox"/>				
	I12H3+	P mbar	28	37	20	-	EE <input type="checkbox"/>	LW <input type="checkbox"/>	LT <input type="checkbox"/>				
	I3B/P	P mbar	30	30	-	-	NO <input type="checkbox"/>	MT <input type="checkbox"/>	CY <input type="checkbox"/>	IS <input type="checkbox"/>	HU <input type="checkbox"/>		
	I3+	P mbar	28	37	-	-	CY <input type="checkbox"/>						
Predisposto a gas: - Gas preset: - Prevu pour gaz: - Eingestellt für Gas: - Preparado para gas: - Geschuckt voor:													
VAC	kW		Hz		MADE IN ITALY								
L'APPARECCHIO DEVE ESSERE ALLACCIATO CONFORMEMENTE ALLE LEGGI IN VIGORE E INSTALLATO IN UN LOCALE BEN AERATO. LEGGERE I MANUALI DI ISTRUZIONI PRIMA DELL'INSTALLAZIONE E DELL'UTILIZZAZIONE DELL'APPARECCHIO. L'APPARECCHIO DEVE ESSERE INSTALLATO DA PERSONALE QUALIFICATO.										G30/G31		30/37 mbar	
										G20		20 mbar	

## 3 - DATI TECNICI

Modello	Descrizione	Dimensioni in mm. (LxPxH)	N.
I2FZP	2 bruciatori con fiamma pilota	400 x 610 x 220	51BS3547
I4FZP	4 bruciatori con fiamma pilota	800 x 610 x 220	51BS3547

TABELLA 1

Modello	X Ø 100	Z Ø 120		
<b>Categoria</b>	I12H3+			
<b>Tipo costruttivo</b>	A			
<b>Aria comburente</b>	m <sup>3</sup> /h	8	14	
<b>Portata termica nominale</b>	kW	4.0	7.0	
<b>Portata termica minima</b>	kW	1.2	2.9	
<b>Portata termica complessiva (gas)</b>	<b>Consumo orario</b>			
	G20 m <sup>3</sup> /h	G25 m <sup>3</sup> /h	G30/G31 kg/h	
<b>I2FZP</b>	<b>11.0 kW</b>	1,16	-	0,86
<b>I4FZP</b>	<b>22.0 kW</b>	2,33	-	1,72
<b>Pressione di allacciamento</b>				
Gas metano 2H	G20	20 mbar		
Gas liquido 3+	G30/G31	30/37 mbar		
<b>Valori di allacciamento gas</b>				
Gas metano 2H	(HuB = 9.45 kWh/m <sup>3</sup> ) in m <sup>3</sup> /h	0.423	0.825	
Gas liquido 3+	(HuB = 12.87 kWh/kg) in kg/h	0.313	0.611	
<b>Ugelli Ø 1/100 mm.</b>				
<b>Bruciatore principale</b>	G20	Portata termica nominale	145	200
		Portata termica minima	Regolabile	Regolabile
	G30/31	Portata termica nominale	100	135
		Portata termica minima	45	75
<b>N. ugelli bruciatore pilota</b>				
	G20	27	27	
	G30/G31	19	19	
<b>Aria primaria distanza "A"</b>				
	Gas metano G20	7	15	
	Gas liquido G30/G31	Aperta	Aperta	



## 4 - ISTRUZIONI PER LA MESSA IN OPERA

### 4.1 Norme di sicurezza

- Installazione, adattamenti e manutenzione dell'apparecchiatura devono essere effettuati da installatori qualificati e autorizzati, in conformità alle normative di sicurezza in vigore. Il costruttore declina ogni responsabilità qualora tale obbligo non venga rispettato.
- La posa di impianti tecnici di ventilazione può essere effettuata solo a cura di personale specializzato.
- Se si posiziona l'apparecchiatura a diretto ridosso di una parete, di divisori, di mobili da cucina, di rivestimenti decorativi, ecc. assicurarsi che siano realizzati con materiali non infiammabili. In caso contrario, le apparecchiature devono essere rivestite di materiale termoisolante ignifugo. Le norme di protezione dagli incendi devono essere osservate con la massima diligenza.

### 4.2 Struttura, equipaggiamento e dispositivi di sicurezza dell'apparecchio

Rivestimento esterno in acciaio al cromo-nichel 18/10.

#### 4.2.1 Zona cottura

- Bruciatore a fiamma stabilizzata.
- Fiamma pilota.
- Rubinetti del gas dotati di sicurezza e regolabili da un massimo a minimo.
- Sicurezza di accensione termoelettrica.
- Griglie in ghisa smaltata.
- Il corpo dei bruciatori, le tazze portaugello e gli spartifiamma sono in ghisa nichelata.
- Piano di cottura in acciaio al cromo-nichel 18/10.
- Manopole in termoindurente.

### 4.3 Montaggio

#### 4.3.1 Sede di installazione

L'apparecchio è di tipo A1. Deve essere installato in locali sufficientemente ventilati per prevenire l'eventualità di concentrazione inaccettabili di sostanze dannose per la salute nella stanza in cui è installato l'apparecchio, realizzati in accordo con le norme e i regolamenti nazionali e locali vigenti.

L'apparecchio deve essere installato in locali sufficientemente ventilati per garantire il flusso d'aria necessario per la combustione, in accordo con le norme e i regolamenti nazionali e locali vigenti.

L'apparecchio può essere installato in modo indipendente oppure con altra apparecchiatura affine.

In caso di pareti in materiale infiammabile è necessario rispettare una distanza minima di 150 mm lateralmente e 150 mm sul retro.

Se queste distanze dovessero risultare inferiori sarà necessario adottare apposite misure di protezione dal calore, come ad es. piastrellatura delle superfici di installazione, applicazione di una protezione da radiazioni termiche.

Prima di collegare l'apparecchio è necessario controllare sulla relativa targhetta se è stato predisposto ed omologato per il tipo di gas disponibile.

Se il tipo di gas indicato sulla targhetta dell'apparecchio non coincide con quello presente, vedi "Conversione e adattamento".

#### 4.3.2 Direttive di legge, regolamentazioni e norme tecniche

In sede di messa in opera è necessario attenersi alle seguenti norme:

- Direttive di legge in materia;
- Decreti edilizi regionali e decreti in materia di combustione;

- Foglio di lavoro "Regole tecniche per impianti a gas";
- Foglio di lavoro "Regole tecniche per gas liquido";
- Foglio di lavoro "Installazione di dispositivi di consumo di gas nell'ambito di cucine industriali";
- Prescrizione antinfortunistiche in materia;
- Previsioni dell'azienda di erogazione del gas.
- Regolamenti edilizi e disposizioni antincendio locali.

#### 4.3.3 Installazione

Prima di procedere alla messa in opera, all'allacciamento del gas, alla verifica della potenza, alla conversione o all'adattamento e la messa in funzione richiedere il parere della azienda di erogazione del gas.

#### 4.3.4 Allacciamento al gas

L'allacciamento al gas può avvenire con tubo flessibile di acciaio inossidabile a parete continua con estensione massima di metri 1,5 in accordo con le norme e i regolamenti nazionali e locali vigenti. Questi tubi non devono attraversare vani che possono essere stipati di oggetti e non devono entrare in contatto con parti mobili tipo i cassettei.

Una volta realizzato l'allacciamento al gas è necessario effettuare una verifica della tenuta utilizzando uno spray cercafughe.

#### 4.3.5 Equipotenziale

L'apparecchio è da collegare in un sistema equipotenziale. La vite di collegamento si trova dietro, sul pannello posteriore. È contraddistinta da una piastrina con il simbolo ⚡.



Il produttore non è responsabile e non risarcisce in garanzia danni provocati da installazioni inadeguate e non conformi alle istruzioni.



## 4 - ISTRUZIONI PER LA MESSA IN OPERA

### 4.4 Preparazione all'installazione

Le cucine gas del tipo INCASSO devono essere inserite in piani di lavoro/mobili costruiti con materiale non infiammabile ed eseguiti secondo le norme igieniche e anti infortunistiche in vigore.

Attenersi scrupolosamente alle istruzioni di seguito riportate.

I moduli cucina possono essere affiancati da altri moduli (es Cucine, friggatrici etc) mantenendo una distanza minima di 50 mm fra un modulo e l'altro.

Un corretto montaggio dei moduli sul piano di lavoro, può essere eseguito nei modi sotto descritti:

**A: fig. 2)** In appoggio: Praticare sul piano di lavoro un foro come da disegno in fig. 2.

Il fissaggio fra il piano di lavoro e l'apparecchio è previsto per mezzo di 6 viti da M5 passanti attraverso il piano di lavoro preventivamente forato (fig. 2).

Per impedire l'infiltrazione di liquidi fra il piano e l'apparecchio è indispensabile guarnire con del silicone alimentare anti muffa e resistente alla temperatura di almeno 100°C (es. PACTAN 6076). La posizione dei comandi è fissa pertanto, durante la progettazione del mobile di supporto, si deve prevedere un foro con posizione e dimensioni appropriate (fig. 1).

**B: fig. 3)** A filo piano: Praticare sul piano un foro con una ripresa per l'appoggio della macchina come da fig. 3 (l'appoggio può essere realizzato con una squadretta di metallo piegata ad L e posizionata a misura). Il fissaggio fra il piano di lavoro e l'apparecchio è previsto a mezzo di 6 viti da M5, passanti attraverso il piano di lavoro preventivamente forato (fig. 3). Inserire l'apparecchio, centrandolo rispetto al piano di lavoro e fissarlo con le viti. Lo spazio che rimane, circa 3 mm su ogni lato, deve essere riempito con silicone alimentare anti muffa e resistente alla temperatura di almeno 100°C (es. PACTAN 6076). La posizione dei comandi è fissa pertanto, durante la progettazione del mobile di supporto, si deve prevedere un foro con posizione e dimensioni appropriate (fig. 1).

**C: fig. 4)** In appoggio con bordo anti infiltrazione: Sul piano di lavoro, in lamiera di acciaio, eseguire una cornice come da fig. 4. Inserire la macchina e fissarla usando le staffe in dotazione. La posizione dei comandi è fissa pertanto, durante la progettazione del mobile di supporto, si deve prevedere un foro con posizione e dimensioni appropriate (fig. 1).

Per evitare un possibile riscaldamento del mobile, è importante favorire la circolazione d'aria all'interno del vano in corrispondenza delle macchine, a tale scopo è opportuno praticare dei fori sulla schiena del mobile per un totale di almeno 40 cm<sup>2</sup> per i moduli da 400, 80 cm<sup>2</sup> per i moduli da 800 e 120 cm<sup>2</sup> per i moduli da 1200. Se il vano sotto l'alloggiamento della macchina è accessibile, si deve interporre una parete di chiusura che impedisca contatti accidentali con le parti calde ed i cavi elettrici.

Questa parete divisoria deve essere di materiale non infiammabile e posizionata ad una distanza compresa fra un minimo di 50 mm e massimo di 90 mm dal fondo della macchina, inoltre, per consentire la circolazione dell'aria all'interno, deve avere una foratura per un totale di almeno 40 cm<sup>2</sup> / 80 cm<sup>2</sup> / 120 cm<sup>2</sup>. Preferibilmente in posizione anteriore (fig. 2/3/4).

Le pareti e/o i particolari infiammabili devono restare ad una distanza di almeno 300 mm dalle pareti calde della macchina.



## 5 - PREDISPOSIZIONE PER IL FUNZIONAMENTO

### 5.1 Preparazione e messa in funzione

Prima della messa in funzione rimuovere tutti i film protettivi presenti.

In seguito pulire accuratamente la superficie di lavoro e le parti esterne con acqua tiepida e detersivo usando uno straccio umido per eliminare completamente ogni traccia di antiruggine applicato in officina, poi asciugare con un panno pulito.

#### 5.1.1 Messa in funzione

Prima della messa in funzione verificare se l'esecuzione dell'apparecchio (categoria e tipo di gas impostato) coincide con la famiglia e il gruppo di gas locali.

In caso negativo, innanzitutto è necessario effettuare una conversione alla famiglia di gas oppure un adattamento al gruppo di gas disponibili (vedere paragrafo "Conversione e adattamento").

Per la messa in funzione si prega di procedere in base alle istruzioni d'uso.

#### 5.1.2 Verifica della potenza

Gli apparecchi devono essere utilizzati con gli ugelli previsti per la potenza nominale.

La potenza può essere:

- la potenza nominale indicata sulla targhetta dell'apparecchio;
- la potenza in portata ridotta.

Gli ugelli previsti possono essere ricavati dalla tabella 1 "Dati tecnici".

La potenza nominale si ottiene anche con il rispetto della pressione di alimentazione:

- da 15 a 22,5 mbar per gas della 2<sup>a</sup> famiglia (G20/metano)
- da 25 a 45 mbar per gas della 3<sup>a</sup> famiglia (G30/butano, G31/propano)

Al di fuori delle gamme di pressione summenzionate non è consentito mettere in funzione l'apparecchio.

Per impostare la potenza con portata ridotta è necessario attenersi ai dati di tabella 1.

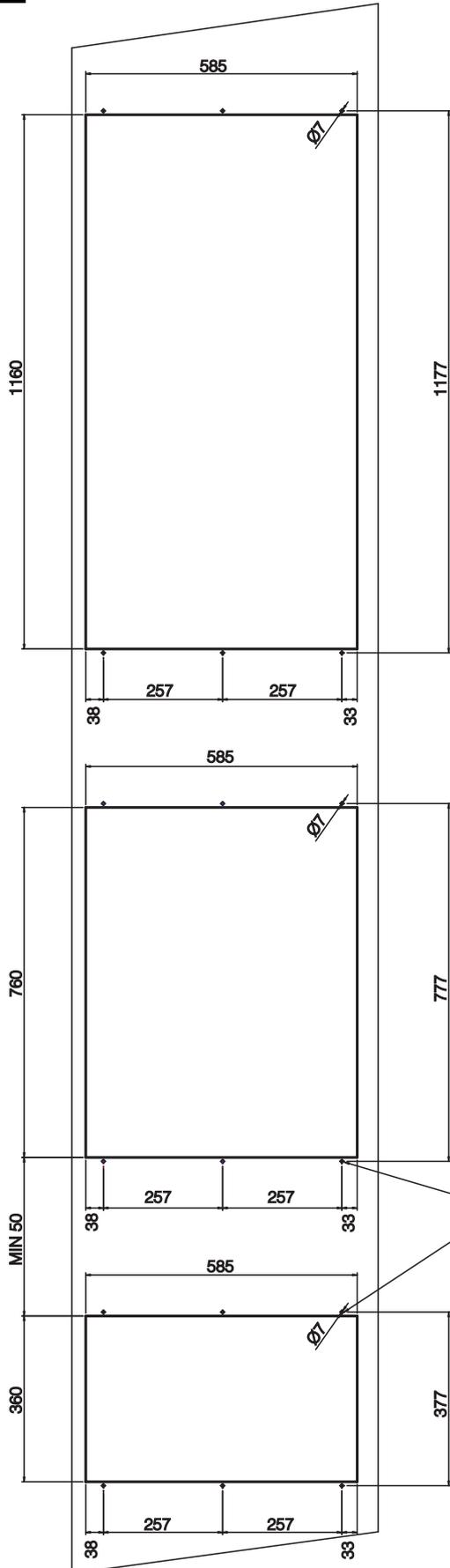
Se si desidera un controllo supplementare della potenza nominale, può essere effettuato mediante un contatore del gas applicando il cosiddetto "metodo volumetrico".

Normalmente per il controllo basta una verifica del corretto uso degli ugelli.

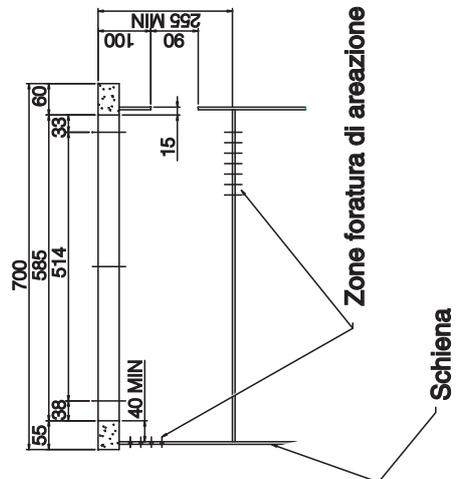
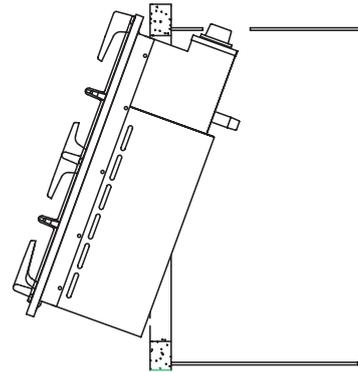
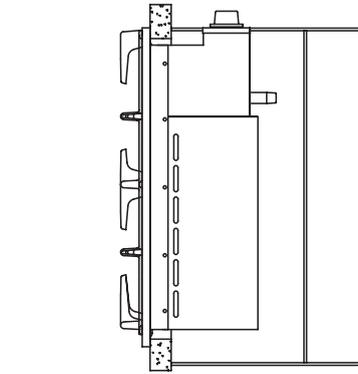


## CARATTERISTICHE

Fig. 2



Fori per il fissaggio



Zone foratatura di areazione

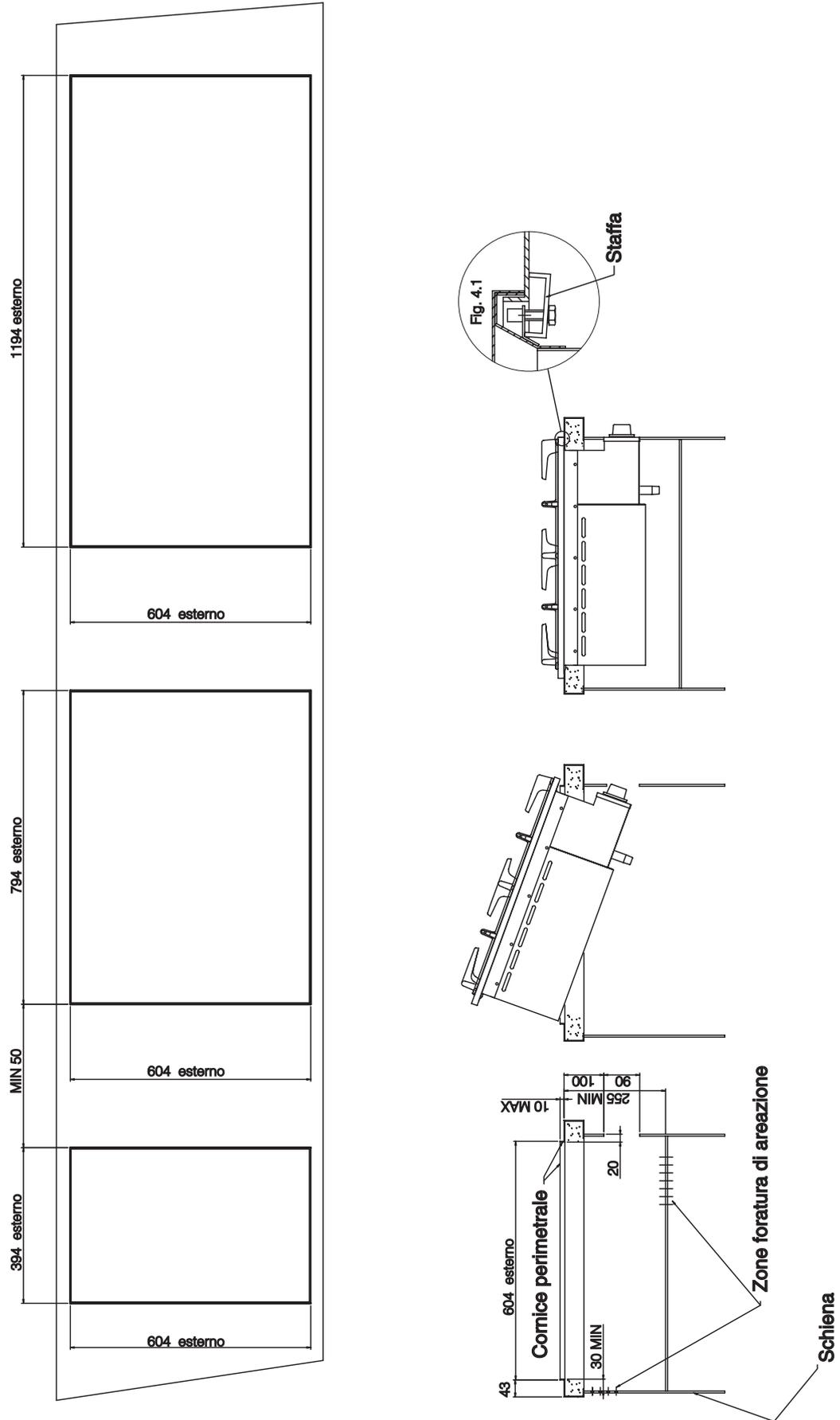
Schiena





## CARATTERISTICHE

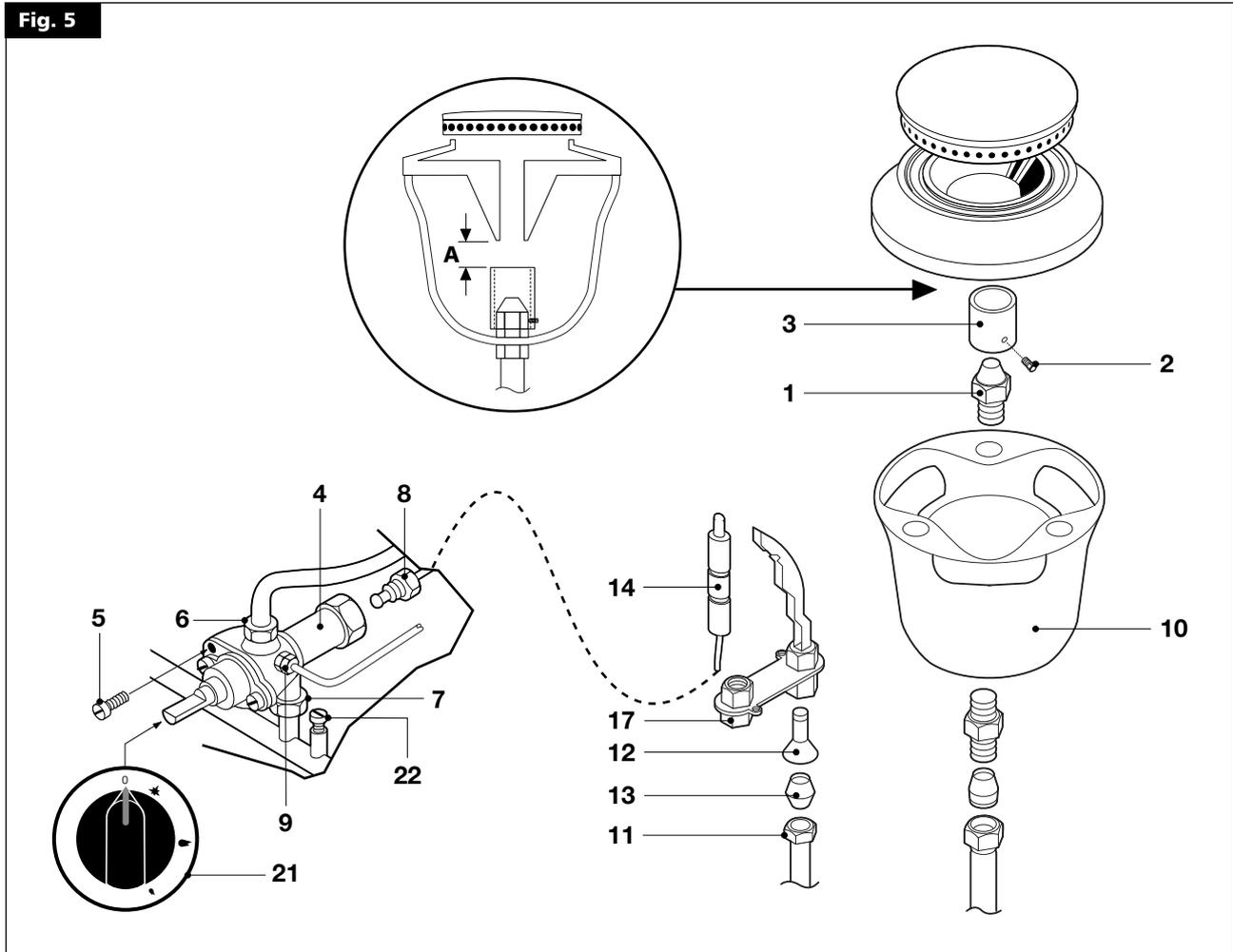
Fig. 4





## 5 - PREDISPOSIZIONE PER IL FUNZIONAMENTO

Fig. 5



### 5.1.3 Verifica della pressione di allacciamento (fig. 5)

La pressione di allacciamento deve essere misurata con un apparecchio per la misurazione della pressione dei fluidi (es. tubo a U, risoluzione min. 0,1 mbar).

Rimuovere la vite di tenuta (22) del tubetto presa di pressione di allacciamento e collegare il flessibile del manometro: una volta effettuata la misurazione è necessario rimontare la vite (22).

### 5.1.4 Controllo della potenza secondo il metodo volumetrico

Con l'ausilio di un contatore del gas e di un cronometro è possibile rilevare il volume del gas erogato all'apparecchio per unità di tempo. Il volume giusto corrisponde al valore "E" espresso in litri ora (l/h) oppure litri minuto (l/min).

Viene calcolato in base alla seguente formula:

$$E = \frac{\text{Potenza}}{\text{Potere calorifico d'esercizio}}$$

È importante che la misurazione della potenza venga effettuata quando l'apparecchio è in stato di inerzia.

Il valore corrispondente al potere calorifico può essere richiesto all'ente di erogazione del gas locale.

La potenza nominale e la potenza minima rispetto alla pressione nominale si ottengono consultando la tabella per la regolazione del passaggio del gas (tabella 1).

### AVVERTENZA



**Non è presente un dispositivo per la preimpostazione della potenza nominale.**

### 5.1.5 Verifica della potenza per funzionamento con gas liquido

Verificare se il tipo di ugelli impiegati corrisponde ai dati del costruttore.

Controllare che il riduttore di pressione installato sull'impianto abbia una pressione in uscita conforme al paragrafo 5.1.2 "Verifica della potenza" (verificabile sulla targhetta dell'apparecchio o con misurazione della pressione).

### 5.1.6 Controllo della fiamma pilota

Per una regolazione corretta la fiamma pilota deve circondare la termocoppia e deve avere un'immagine perfetta; in caso contrario, verificare l'iniettore (tabella 1) e la pressione del gas.

### 5.1.7 Controllo dell'aria primaria

I fuochi aperti sono dotati di regolazione dell'aria primaria (tabella 1)

La portata in volume dell'aria è impostata correttamente se sussiste una sufficiente sicurezza contro il sollevamento della fiamma a bruciatore freddo o di ritorno della fiamma a bruciatore caldo.



## 5 - PREDISPOSIZIONE PER IL FUNZIONAMENTO

### 5.1.8 Controllo del funzionamento

- Mettere in funzione l'apparecchio in base alle istruzioni per l'uso;
- Verificare che l'apparecchio non presenti perdite di gas utilizzando uno spray cercafughe.
- Verificare l'accensione e la regolare formazione della fiamma del bruciatore principale, anche in portata ridotta.
- Controllare che le fiamme pilota siano correttamente funzionanti.
- Si consiglia di stipulare un contratto di manutenzione.

### 5.1.9 Addestramento del gestore

- Impartire all'utente le istruzioni per l'uso dell'apparecchio e consegnargli il relativo manuale d'uso.
- Informarlo sul fatto che modifiche costruttive o qualsiasi lavoro di ristrutturazione o modifica edilizia, che compromettano l'alimentazione di aria comburente, richiedono la ripetizione del controllo del funzionamento.

### 5.1.10 Conversione e adattamento

Per passare ad un altro tipo di gas, per esempio dal gas metano al gas liquido, oppure ad un altro gruppo di gas, è richiesto l'impiego degli ugelli adatti per il bruciatore principale secondo la tabella "DATI TECNICI".

Gli ugelli dei bruciatori principali e pilota per i diversi tipi di gas, contrassegnati con il relativo diametro in centesimi di mm, si trovano in una busta fornita insieme all'apparecchio. Al termine della trasformazione o adattamento eseguire la verifica delle funzioni dell'apparecchio come descritto al paragrafo 5.1.8 "Controllo funzionamento".

### 5.1.11 Sostituzione degli ugelli del bruciatore (fig. 5)

Per sostituire l'ugello (1): togliere la griglia, il coperchio del bruciatore, il corpo del bruciatore.

Poi svitare la vite (2), che serve al fissaggio della boccola dell'aria primaria e sostituire l'ugello (1), vedi tabella "DATI TECNICI".

Una volta montato l'ugello adatto, regolare la distanza dell'aria primaria e fissare la boccola con l'apposita vite, vedi tabella "DATI TECNICI".

### 5.1.12 Impostazione della potenza di portata ridotta (fig. 5)

La vite del minimo (5) va regolata come segue:

- in caso di funzionamento a GPL va avvitata a fondo;
- in caso di funzionamento a metano verificare, in base alla tabella del flusso del gas, il valore in l/min in corrispondenza al valore calorifico di funzionamento (misurazione secondo il metodo volumetrico). Mettere in funzione l'apparecchio come da istruzioni. Ruotare la manopola in posizione di minimo e, con la vite (5), regolare il flusso (ruotando in senso orario = riduzione del flusso; in senso antiorario = aumento del flusso).

### 5.1.13 Sostituzione dell'ugello pilota, fuochi aperti (fig. 5)

Togliere la griglia lo spartifiamma e il corpo pilota. Svitare la vite che fissa il pilota al bruciatore e sollevarlo in posizione più comoda. Svitare il dado (11) ed estrarre il bicono (13) e l'iniettore (12). Sostituire l'iniettore vedi tabella "DATI TECNICI" e rimontare eseguendo le operazioni con successione inversa.

### 5.2 Manutenzione



**Attenzione! Prima di effettuare qualsiasi lavoro di manutenzione o di riparazione, scollegare l'apparecchio dalla rete.**

I seguenti interventi di manutenzione devono essere realizzati almeno una volta l'anno:

- Controllo del funzionamento dei dispositivi di regolazione e di sicurezza presenti;
- Controllo del comportamento di combustione:
  - comportamento di accensione,
  - sicurezza di combustione;

Esecuzione del controllo del funzionamento in base al paragrafo "Controllo del funzionamento";

Qualora si rendesse necessaria una pulizia dei bruciatori dei fuochi aperti, procedere come segue:

- Togliere le griglie, i coperchi e i corpi dei bruciatori;
- Pulire le parti con acqua e detersivo ed un attrezzo appropriato. Risciacquare ed asciugare.

In sede di rimontaggio assicurarsi di ricollocare le diverse parti nella giusta posizione.

### 5.3 Sostituzione dei componenti



**Da realizzare esclusivamente a cura di un tecnico titolare di licenza!**

Per sostituire le parti che seguono è necessario innanzitutto sfilare le manopole, rimuovere il cruscotto comando (dopo aver rimosso le viti di fissaggio).

#### 5.3.1 Valvola gas del fuoco aperto (fig. 5 - pos. 4)

Allentare il raccordo della condotta (6) e (9) del gas e della termocoppia (8), allentare il raccordo (7) di fissaggio della valvola sulla rampa e sostituire il pezzo.

#### 5.3.2 Termocoppia del fuoco aperto (fig. 5 - pos. 14)

Svitare il dado (8) di fissaggio della termocoppia sulla valvola e quello sul bruciatore (17) e sostituire il pezzo (14).



## 6 - ISTRUZIONI PER L'USO

### 6.1 Norme di sicurezza per l'utilizzo, la pulizia e la riparazione

-  • L'apparecchiatura è destinata alla preparazione su scala industriale di pietanze. L'utilizzo e la pulizia possono essere svolte solo da personale qualificato. La manutenzione e la riparazione possono essere effettuate solo da personale tecnico qualificato.
-  • Le presenti indicazioni devono essere comunicate ai collaboratori interessati nell'ambito della formazione interna.
-  • Attenzione! Durante l'uso l'apparecchiatura deve essere costantemente sorvegliata!
-  • Grassi ed oli surriscaldati possono prendere fuoco. Utilizzare l'apparecchiatura solo sotto costante controllo. Non utilizzare mai acqua per spegnere grasso od olio! Coprire con un coperchio, spegnere la piastra e togliere la pentola dal fuoco.
-  • Non lasciare in funzione a vuoto i bruciatori.
-  • Non sovraccaricare la cucina. Per un uso corretto le pentole non devono essere molto più grandi dei fuochi.
-  • Parti di attrezzatura e accessori che entrano in contatto con i generi alimentari dopo la pulizia con detersivi devono essere risciacquati a fondo con acqua potabile.
-  • Non rivolgere sull'apparecchio getti d'acqua, di vapore o ad alta pressione!
-  • Se l'ambiente viene pulito con apparecchi a getto d'acqua, di vapore o ad alta pressione prima spegnere l'apparecchio!
-  • Durante la pulizia l'apparecchio deve essere fuori servizio.
-  • Non utilizzare liquidi infiammabili per la pulizia dell'apparecchio.
-  • Le riparazioni possono essere effettuate solo da personale qualificato.
-  • Per i lavori di riparazione l'apparecchio deve essere sottoposto a isolamento onnipolare dalla tensione (interruttore locale, ad es. sezionatore del carico di sicurezza).
-  • Il valore di emissione acustica dell'apparecchiatura in funzione è inferiore a 70 dB (A). Determinate normative di sicurezza nazionali impongono obbligatoriamente questa indicazione.

#### AVVERTENZA

-  **Attenzione!** La ditta produttrice declina qualsiasi responsabilità per inesattezze contenute nelle presenti istruzioni dovute a errori di traduzione o di stampa: si riserva, inoltre, il diritto di apportare al prodotto le modifiche che ritenga opportune o necessarie, senza con questo variarne le caratteristiche sostanziali. La ditta costruttrice declina qualsiasi responsabilità qualora le direttive contenute nel presente manuale d'uso non vengano scrupolosamente rispettate.

### 6.2 Messa in funzione

#### 6.2.1 Accensione e messa fuori servizio del bruciatore di un fuoco aperto (fig. 5)

Ruotare la manopola del bruciatore desiderato (21) fino alla posizione di scintilla. Premere a fondo e con un fiammifero o altro mezzo adatto, accendere il bruciatore pilota. Mantenere premuta la manopola per 15-20 secondi. Qualora, al rilascio della manopola, si spegnesse la fiamma pilota, ripetere l'operazione.

Poi portare la manopola in posizione di massimo o di minimo in modo che si accenda il bruciatore principale.

#### Spegnimento

Per spegnere il bruciatore principale ruotare la manopola fino alla posizione "scintilla", resta accesa soltanto la fiamma pilota. Per lo spegnimento totale portare la manopola in posizione (0); in questa posizione si spegne anche il bruciatore pilota.

### 6.3 Messa fuori servizio in caso di guasto

In caso di guasto porre fuori servizio l'apparecchio secondo il paragrafo "Comportamento in caso di guasto e misure in caso di prolungata interruzione dell'uso". In caso di guasto chiudere il rubinetto di allacciamento dell'apparecchio. Togliere corrente all'apparecchio disattivando l'alimentazione di rete.

#### 6.3.1 Comportamento in caso di guasto e misure in caso di prolungata interruzione dell'uso

Qualora l'apparecchio non venga utilizzato per periodi prolungati, è necessario pulirlo a fondo, chiudere il rubinetto del gas dell'impianto ed interrompere l'eventuale alimentazione elettrica.

In caso di guasto del funzionamento o di funzionamento irregolare, è necessario chiudere il rubinetto del gas dell'impianto. In presenza di malfunzionamenti informare il servizio assistenza.

### 6.4 Cura dell'apparecchio e intervalli di manutenzione

-  **Attenzione! Durante la pulizia evitare accuratamente di lavare l'apparecchio mediante l'uso di getti d'acqua diretti o a pressione!**

**La pulizia deve essere effettuata ad apparecchiatura fredda.**

Un'accurata pulizia quotidiana dopo la disattivazione dell'apparecchio ne garantisce la perfetta funzionalità ed una lunga durata. Le componenti in acciaio inossidabile devono essere pulite con un panno imbevuto di acqua e detersivo; non devono essere utilizzate sostanze aggressive o abrasive.

Non è consentito usare lana d'acciaio perché potrebbe causare la formazione di ruggine.

Per lo stesso motivo è necessario evitare il contatto con materiali ferrosi. Per la pulizia evitare carta vetrata e carta con gel lubrificante.

In casi particolari è possibile utilizzare polvere di pietra a pomice.

In presenza di forte sporcizia si raccomanda l'uso di spugne di materiale plastico (es. spugna Scotch).

Dopo la pulizia, risciacquare con acqua pulita e passare con un panno.

Qualora si renda necessaria la pulizia del bruciatore principale, procedere come segue:

- Rimuovere supporto pentola, coperchio, corone e coppa del bruciatore;
- Pulire i componenti del bruciatore con acqua e detersivo, utilizzando un utensile adatto, quindi risciacquare e asciugare;
- In sede di rimontaggio, assicurarsi di ricollocare le diverse parti nella giusta posizione.

Tutti gli interventi di manutenzione e riparazione devono essere realizzati solo da un tecnico specializzato titolare di licenza.

-  **L'apparecchio non deve in alcun caso essere passato con apparecchi a getto d'acqua o ad alta pressione!**

L'apparecchio deve essere fatto controllare almeno una volta l'anno; per questo si consiglia di stipulare un contratto di manutenzione.



## 6 - ISTRUZIONI PER L'USO

### 6.5 Raccomandazioni per il trattamento di cucine industriali in "acciaio inossidabile"

#### 6.5.1 Informazioni utili sull'"acciaio inossidabile"

Generalmente le cucine industriali vengono costruite con i tipi di acciaio inossidabile aventi i seguenti codici materiale:

- 1.4016 o 1.4511 = acciai al cromo magnetizzabili
- 1.4301, 1.4401 e 1.4571 = acciai al cromo-nichel non magnetizzabili

Gli acciai al cromo presentano caratteristiche termotecniche favorevoli. Infatti, hanno una minore tendenza a deformarsi per effetto del calore.

Gli acciai al cromo-nichel, invece, presentano buone caratteristiche di resistenza alla corrosione.

La resistenza alla corrosione degli acciai inossidabili deriva da una patina passiva che si forma sulla superficie entrando in contatto con l'ossigeno.

L'ossigeno contenuto nell'aria è già sufficiente per formare la patina passiva che consente la rimozione automatica di anomalie o danneggiamenti causati da azioni meccaniche. La patina passiva si costituisce o si ricostituisce più velocemente se l'acciaio entra in contatto con acqua corrente contenente ossigeno.

Un effetto ulteriormente potenziato si ottiene mediante acidi ad effetto ossidante (acido nitrico, acido ossalico). Questi acidi vengono utilizzati se l'acciaio è stato sottoposto a forti sollecitazioni chimiche e, pertanto, ha perso in larga misura la propria patina passiva.

Lo strato passivo può essere danneggiato o compromesso chimicamente mediante agenti ad azione riducente (che consumano ossigeno), se entrano in contatto con l'acciaio concentrati o ad alte temperature. Fra queste sostanze aggressive figurano per esempio:

- sostanze saline e solforose
- cloruri (sali)
- concentrati di spezie come senape, essenza di aceto, dadi, soluzioni con sale da cucina, ecc.

Altri danni possono essere causati da:

- ruggine esterna (ad es. di altri componenti, utensili o ruggine incipiente)
- particelle di ferro (ad es. limatura)
- contatto con metalli non ferrosi (formazione di elementi)
- carenza di ossigeno (ad es. nessuna presa d'aria, acqua povera di ossigeno).

#### 6.5.2 Avvertenze e consigli per la manutenzione delle apparecchiature in "acciaio inossidabile"

- La superficie delle apparecchiature in acciaio inossidabile deve essere mantenuta sempre pulita e a contatto con l'aria. Quando non è in funzione, tenere gli sportelli dell'apparecchiatura aperti, in modo da consentire un buon accesso dell'aria.
- Rimuovere regolarmente incrostazioni di calcare, grassi, amido e albume sotto i quali, in difetto d'aria, può formarsi della ruggine. Per la pulizia non devono essere utilizzati prodotti sbiancanti o contenenti cloro. Attenersi alle eventuali indicazioni della ditta in merito a detersivi speciali e a metodi di pulizia da adottare per l'apparecchiatura. In assenza di raccomandazioni specifiche per la pulizia, è comunque necessario utilizzare detersivi a scarso contenuto di cloruro. Dopo la pulizia, rimuovere eventuali residui di detersivo con abbondante acqua pulita ed asciugare accuratamente le superfici.
- Limitare al minimo il contatto dell'acciaio inossidabile con acidi concentrati, spezie, sali, ecc. Anche i vapori acidi che si formano nel pulire la piastrellatura favoriscono la corrosione dell'"acciaio inossidabile".
- In particolare per quanto riguarda pentole e apparecchiature multiple, non è consigliabile caricare la camera di cottura esclusivamente con cibi ad elevato contenuto di sale. È preferibile cucinare insieme cibi diversi, ad es. pietanze grasse o verdure contenenti acidi.

- Evitare di danneggiare la superficie di acciaio inossidabile, in particolare con metalli diversi. I residui di altri metalli inducono la formazione di microelementi chimici che possono ingenerare corrosione. In ogni caso è opportuno evitare il contatto tra ferro e acciaio, in quanto provoca la ruggine.

L'eventuale contatto dell'acciaio inossidabile con il ferro (lana d'acciaio, trucioli di condutture, acqua ferruginosa) può innescare fenomeni di corrosione.

Per la pulizia meccanica si consiglia, pertanto, di utilizzare esclusivamente lana d'acciaio o spazzole con setole naturali, di plastica o di acciaio. La lana d'acciaio o le spazzole con acciaio inox portano alla ruggine per sfregamento. Zone di ruggine appena formata possono essere eliminate con detersivi liquidi leggermente abrasivi o con della carta vetrata fine.

Macchie di ruggine più estese possono essere rimosse con una soluzione calda di acido ossalico al 2-3%. Se questi prodotti per la pulizia non fossero sufficienti, è necessario un trattamento con acido nitrico al 10%.

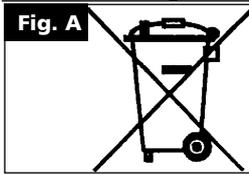


**Attenzione! Questi trattamenti possono essere effettuati solo da personale tecnico qualificato nel rispetto della normativa vigente!**



## 6 - ISTRUZIONI PER L'USO

### 6.5.3 La Direttiva 2002/96/EC (RAEE): informazioni agli utenti



Questa nota informativa è rivolta esclusivamente ai possessori di apparecchi che presentano il simbolo di (fig. A) nell'etichetta adesiva riportante i dati tecnici applicata sul prodotto stesso (etichetta matricolare).

Questo simbolo indica che il prodotto è classificato secondo le norme vigenti, come apparecchiatura elettrica od elettronica ed è conforme alla Direttiva EU 2002/96/EC (RAEE) quindi, alla fine della propria vita utile, dovrà obbligatoriamente essere trattato separatamente dai rifiuti domestici, consegnandolo gratuitamente in un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche oppure riconsegnandolo al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente.

L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta, pena le sanzioni previste dalla vigente legislazione sui rifiuti.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio dismesso al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composto il prodotto.

Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al negozio in cui è stato effettuato l'acquisto.

I produttori e gli importatori ottemperano alla loro responsabilità per il riciclaggio, il trattamento e lo smaltimento ambientale compatibile sia direttamente sia partecipando ad un sistema collettivo.

---

### NOTE

**AVVERTENZA**

LA CASA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI  
RESPONSABILITÀ PER LE POSSIBILI INESATTEZZE  
CONTENUTE NEL PRESENTE OPUSCOLO IMPUTABILI  
AD ERRORI DI TRASCRIZIONE O STAMPA.  
SI RISERVA INOLTRE IL DIRITTO DI APPORTARE  
AL PRODOTTO QUELLE MODIFICHE CHE RITIENE UTILI O  
NECESSARIE, SENZA PREGIUDICARNE LE  
CARATTERISTICHE ESSENZIALI.  
**LA DITTA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI E QUALSIASI  
RESPONSABILITÀ QUALORA NON VENISSE  
STRETTAMENTE OSSERVATE LE NORME CONTENUTE  
IN QUESTO MANUALE.**



**GIGA GRANDI CUCINE** S.r.l. - Via Pisana, 336 - Loc. Olmo - 50018 SCANDICCI (FI) - ITALY -  
Tel. +39 055 722 33 (11 linee r.a.) - Fax +39 055 7310 056 - [www.gigagrandicucine.it](http://www.gigagrandicucine.it) -  
[info@gigagrandicucine.it](mailto:info@gigagrandicucine.it)