



# CUCINE A GAS

MANUALE DI  
INSTALLAZIONE

## Importanti informazioni sulla sicurezza

**Leggi attentamente questa guida e conservala per il futuro.**

**ATTENZIONE:** L'installazione dei dispositivi deve essere eseguita da una persona di servizio autorizzata.

**AVVERTENZA:** L'attrezzatura deve essere messa a terra.



Indica che esiste un rischio di lesioni personali o danni alla proprietà.



Esplosione / pericolo di incendio.

- ☒ Le istruzioni contenute in questo manuale contengono informazioni importanti sul montaggio, l'utilizzo, la pulizia e la manutenzione del dispositivo. Pertanto, conservare il manuale in un luogo facilmente accessibile dalla persona che utilizzerà la macchina e dal tecnico.
- ☒ Il montaggio, le conversioni per diversi gruppi di gas o l'ingresso elettrico e i lavori di manutenzione del dispositivo devono essere eseguiti da uno specialista autorizzato in questo argomento e in conformità con le istruzioni della società produttrice.
- ☒ I collegamenti a gas ed elettrici del dispositivo devono essere disposti secondo le tabelle e il diagramma elettrico indicati nel presente manuale.
- ☒ Il produttore non si assume alcuna responsabilità per i danni finali subiti in esseri umani o proprietà causati da qualsiasi procedura non conforme al manuale di istruzioni, o per gli interventi tecnici o di manutenzione che non vengono eseguiti da persone autorizzate.

### Tipi

<b>CHF2GT9-EKO</b>	- serie 900 1/2 modulo su mobile
<b>CHF4GT9-EKO</b>	- serie 900 1 modulo su mobile
<b>CHF4GT9+FG-EKO</b>	- serie 900 1 modulo con forno a gas su mobile
<b>CHF6GT9+FG-EKO</b>	- serie 900 1,5 modulo con forno a gas su mobile

## ISTRUZIONE DI MONTAGGIO

### INSTALLAZIONE

- ☒ L'installazione e la regolazione del dispositivo devono essere effettuate da personale tecnico del Servizio Autorizzato.
- ☒ Posizionare il dispositivo in un luogo a 10 cm di distanza dalla parete laterale o posteriore per evitare eccessivi aumenti di temperatura.
- ☒ Posizionare il dispositivo sotto una cappa per la filtrazione ed eliminazione di odori e fumi eliminare l'odore e i fumi che possono essere emessi durante la cottura.
- ☒ Il dispositivo deve essere posizionato su una superficie piana e messa in bolla bilanciando adeguatamente le quattro gambe regolabili. (Figura A)
- ☒ Rimuovere il nylon protettivo sul dispositivo. Pulire le particelle adesive lasciate sul dispositivo con un detergente adatto.
- ☒ Non lasciare mai materiale infiammabile vicino al dispositivo.

### COLLEGAMENTO A GAS

- ☒ Il dispositivo deve essere collegato in conformità con gli standard nazionali e locali del gas del paese in questione.
- ☒ Le entrate di gas "G" del dispositivo sono indicate con un'etichetta sul corpo del dispositivo.
- ☒ Il collegamento all'impianto di gas deve essere fatto con tubo flessibile e valvola a sfera. Fissare la valvola a sfera in un luogo lontano dal calore e facilmente accessibile in caso di pericolo.
- ☒ Al termine del collegamento dell'ingresso del gas, verificare la presenza di possibili perdite di gas.
- ☒ Alimentare il dispositivo con il gas e la pressione specificati sulla piastra informativo del dispositivo e regolati. Se il tipo di gas per il quale è stato regolato il dispositivo non è adatto al tipo di gas montato, seguire le istruzioni riportate di seguito.  
**ATTENZIONE: Tutte le regolazioni e le modifiche da eseguire sull'installazione del gas e sul collegamento del dispositivo devono essere eseguite da persone autorizzate.**




### REGOLAZIONE IN BASE AI DIVERSI TIPI DI GAS

- ☒ Se il dispositivo è collegato direttamente al gas, chiudere la valvola di ingresso del gas principale.
- ☒ Sostituzione degli ugelli del bruciatore superiore (figura B)
  - a. Rimuovere la griglia del fornello(1), lo spartifiamma del bruciatore superiore (2) e il vassoio dell'olio (3) (CHF2GT9-EKO; CHF4GT9-EKO; CHF6GT9+FG-EKO)
  - b. Sostituire l'ugello (5) con uno adatto al tipo di gas
  - c. Regolare la fiamma del bruciatore pilota ruotando il bullone (4)
- ☒ Sostituzione degli ugelli del forno (Figura C, D) (CHF4GT9+FG-EKO)
  - a. Estrarre la lamiera inferiore (6) della porta del forno rimuovendo i bulloni (7) (Figura C)
  - B. Sostituire l'ugello del forno (8) con un ugello adatto al tipo di gas (Figura D)
  - c. Sostituire l'ugello pilota del bruciatore del forno (9) con un ugello adatto al tipo di gas (figura D)


### ISTRUZIONI DELL'OPERATORE E PUNTI DI ATTENZIONE

- ☒ Con l'obiettivo di eliminare i cattivi odori e i fumi causati dall'isolamento del forno della cucina, regolare il termostato del forno al massimo valore nella prima start-up e azionarlo scaricato per un po' con la porta aperta.
- ☒ I rubinetti a gas dei bruciatori del piano e forno, hanno valvola di sicurezza; se la fiamma principale si spegne per qualsiasi motivo, il flusso di gas viene interrotto automaticamente.
- ☒ Non cuocere sui fornelli con la padella dell'olio inferiore rimossa.
- ☒ Non azionare il forno con le sue modanature a imbuto posteriore rimosse o chiuse.

### AVVIAMENTO DEI BRUCIATORI (Serie 900)

- ☒ Ruotare la valvola principale del gas in posizione aperta.
- ☒ Ruotare il pulsante del gas del fornello per pilotare la posizione della fiamma "  " premendolo delicatamente e accendere il pilota con una fonte di fiamma esterna dal foro vicino al bruciatore del fornello.
- ☒ Dopo l'accensione del pilota, tenere il pulsante premuto per alcuni secondi.
- ☒ Più tardi, è possibile regolarlo nella posizione desiderata ruotando verso la metà "  " o fiamma piena "  "
- ☒ Se il dispositivo viene azionato per la prima volta, tenere premuto il pulsante in posizione di fiamma del bruciatore pilota per un po' prima dell'accensione, per scaricare l'aria nell'impianto del gas.

## SPEGNIMENTO (Serie 900)

- ☒ Ruotare il pulsante del gas di in posizione di fiamma pilota " ", solo  i verificatori di combustione pilota. Girare in posizione "0" per spegnersi completamente.

## AVVIAMENTO DEL FORNO (Figura E) (Serie 900)

- ☒ Girare verso la parte laterale (11) per vedere il bruciatore pilota
- ☒ Ruotare il pulsante del forno (13) in posizione pilota premendolo delicatamente
- ☒ Premere il pulsante (14) e accendere il pilota premendo il pulsante (12). Tenere premuto il pulsante (14) per alcuni secondi (min. 10) per riscaldare l'estremità della termocoppia di sicurezza.
- ☒ Quindi, è possibile regolare il calore ruotando il pulsante a sinistra in base ai gradi di temperatura indicati sulla scala del pulsante (11)

## Spegni

- ☒ Ruotare il forno o il pulsante in posizione pilota. In questa posizione, solo i verificatori di masterizzazione pilota. Girare in posizione "0" per spegnersi completamente.
- ☒ Pulsante (15) quindi sarà fuori dal forno
- ☒ Attendere min. 2 min prima di accendere l'oven se spegnerlo premendo il pulsante 15

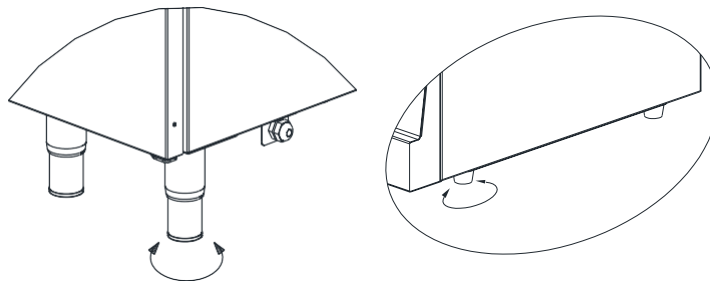
## manutenzione

- ☒ Non eseguire mai la manutenzione senza chiudere la valvola principale del gas del dispositivo.
- ☒ Prima che si raffredda completamente, pulire il dispositivo con un panno immerso in acqua calda e sapona.
- ☒ Non utilizzare sostanze e strumenti per la pulizia che possono causare graffi sulla superficie del dispositivo.
- ☒ Se necessario, utilizzare detergenti chimici.
- ☒ Non pulire il dispositivo con acqua ovapore pressurizzato.
- ☒ Esegnare vassoi di olio inferiore di forni e griglie per forni e pulirli con acqua tiepida e sapone ogni giorno.
- ☒ Se il dispositivo non verrà utilizzato per un lungo periodo, rivestire le superfici con un sottile strato di vaselina.

**ATTENZIONE: Qualsiasi sostituzione di parti che possa influire sulla sicurezza deve essere effettuata dalle persone autorizzate. Durante la manutenzione e la riparazione, tenere chiusa la valvola principale del gas e tenere lontano il fuoco.**

**Eseguire sempre il controllo delle perdite dopo la riparazione o la sostituzione della parte; utilizzare un rilevatore di schiuma o gas per questo scopo. In caso di condizioni pericolose con il dispositivo, avvisare il servizio autorizzato. Non consentire alle persone non autorizzate di interferire nel dispositivo.**

**PERICOLOSO: Non permettere mai che il controllo delle perdite venga eseguito con la fiamma.**



**Figura A**

### **Informazioni sulla compatibilità**

Questo dispositivo è progettato e prodotto in conformità con le seguenti direttive e standard.



direttiva sulla marcatura, 93/68/CEE

TS EN 203-1 / Apparecchi di cottura alimentati a gas – Parte 1:Apparecchi di sicurezza generali  
TS EN 203-2-1 Apparecchiature per la ristorazione alimentate a gas - Parte 2-1: Specifiche – Open-top  
TS EN 203-2-2 Gas Burning Devices – Part 2-2: Special Rules – Ovens

- Limitazione di responsabilità: Tutte le informazioni tecniche contenute in questo manuale, le istruzioni per l'uso, il funzionamento e la manutenzione del dispositivo, contengono le informazioni più recenti sul dispositivo. Il fabbricante non si assume alcuna responsabilità per danni o lesioni che possono derivare dal mancato rispetto delle istruzioni del presente manuale, dall'uso al di fuori dell'uso previsto, dalla riparazione non autorizzata, dalle modifiche non autorizzate al dispositivo o dall'uso di pezzi di ricambio non approvati dal produttore.

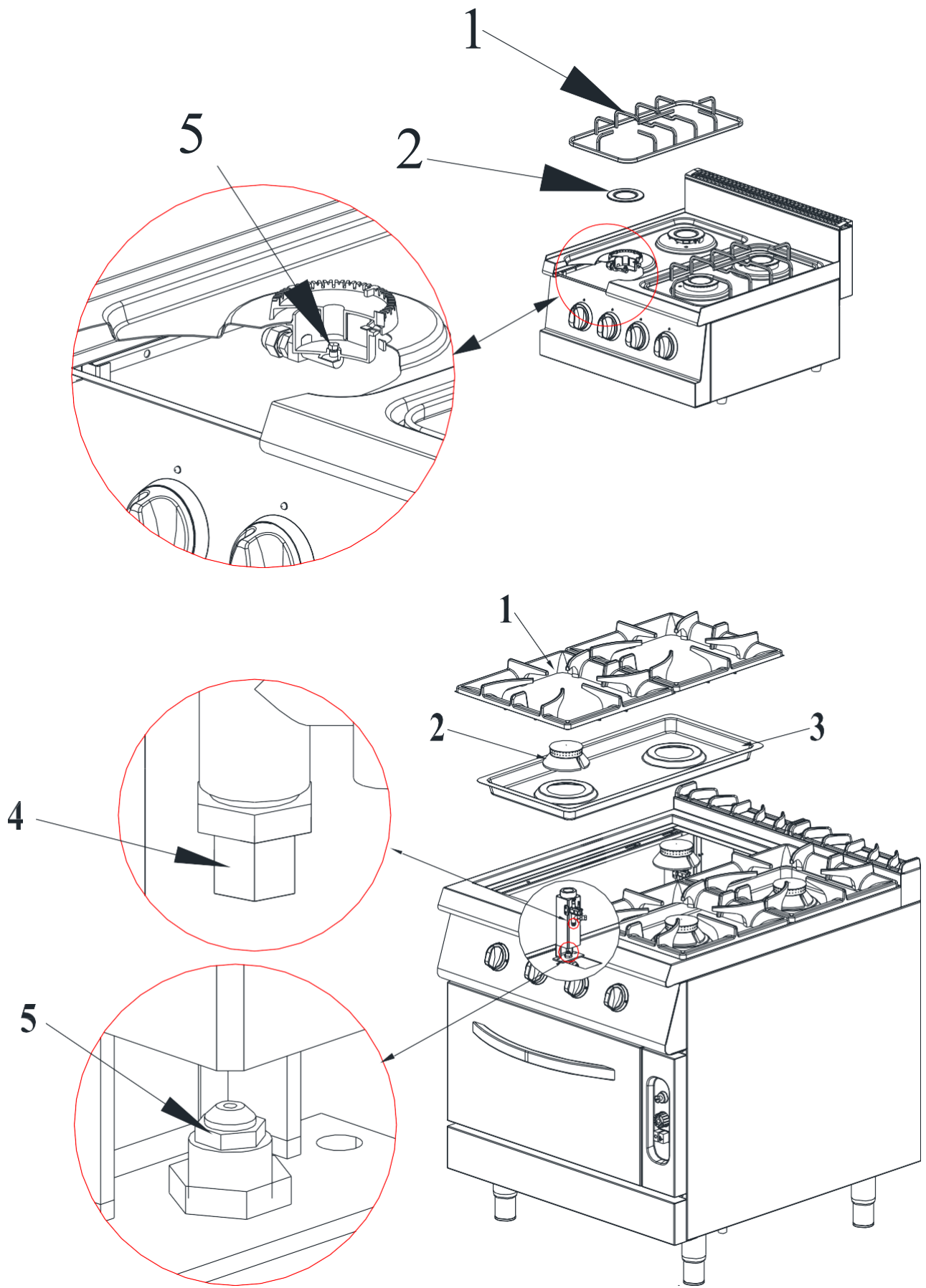


Figura B

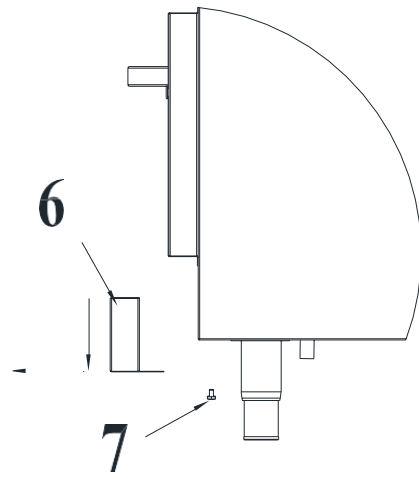


Figure C

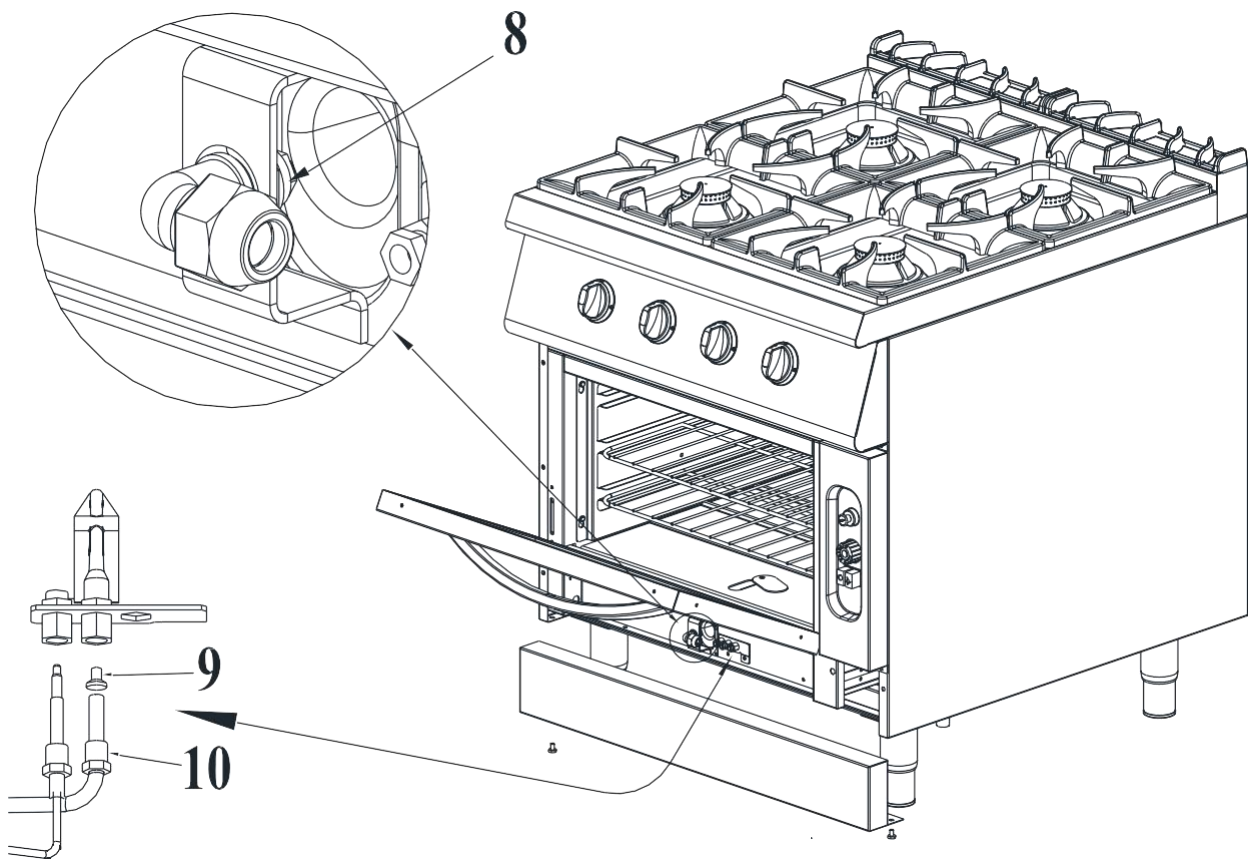


Figura D

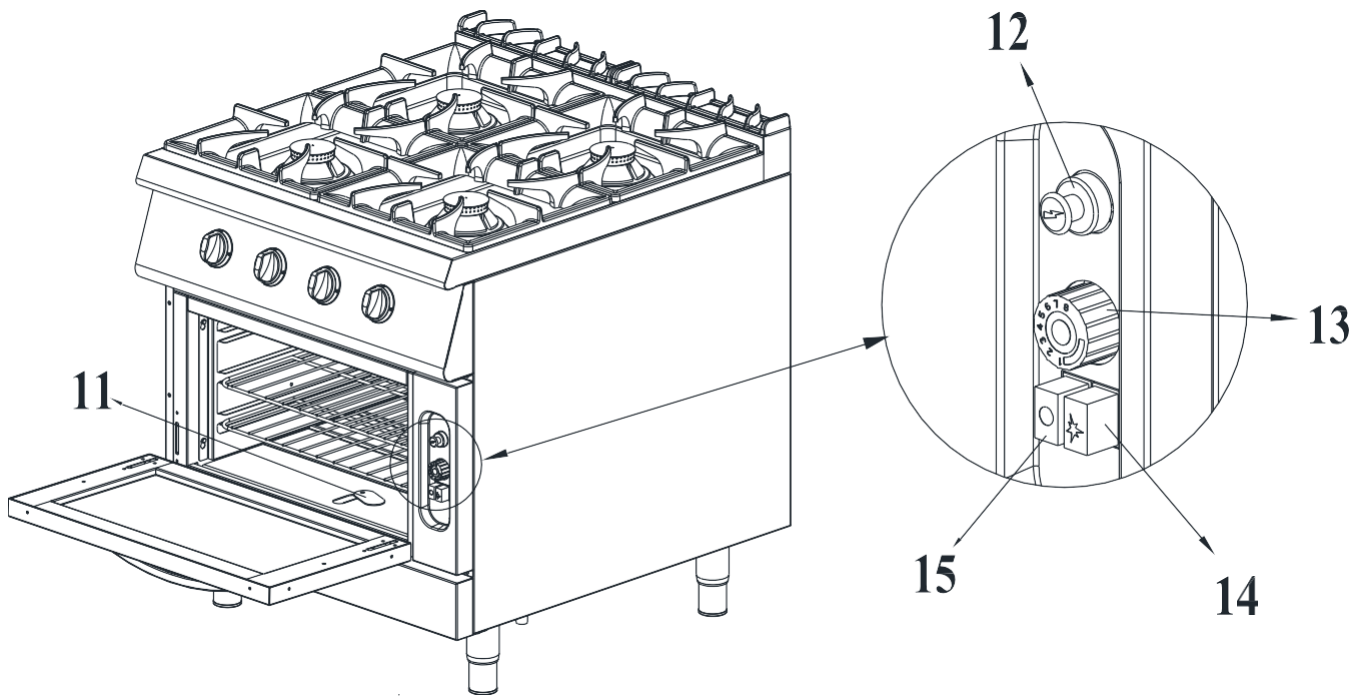
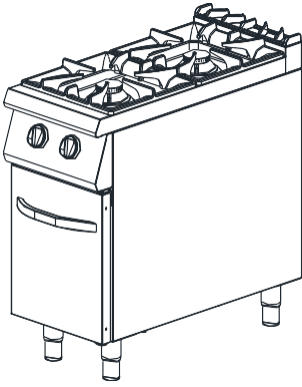


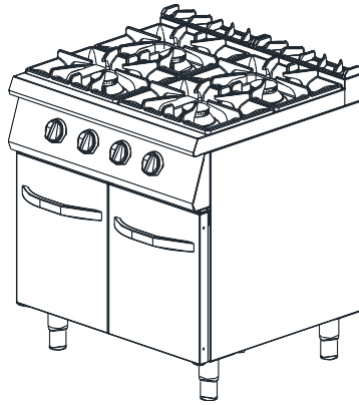
Figura E



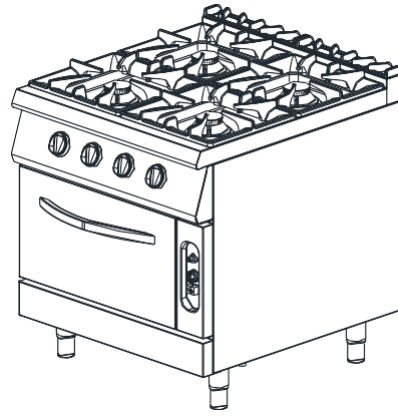
CHF2GT9-EKO



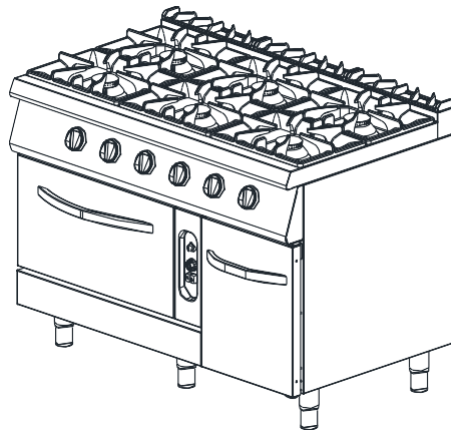
CHF4GT9-EKO



CHF4GT9+FG-EKO

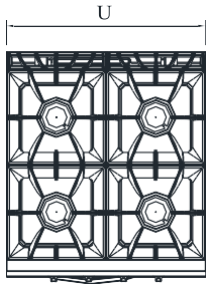
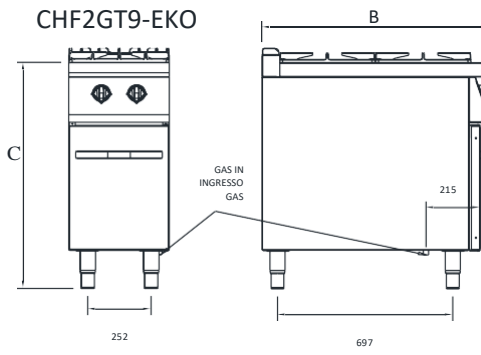


CHF6GT9+FG-EKO

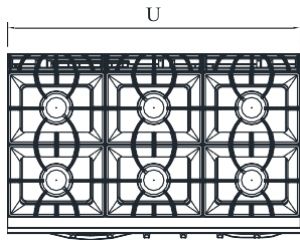
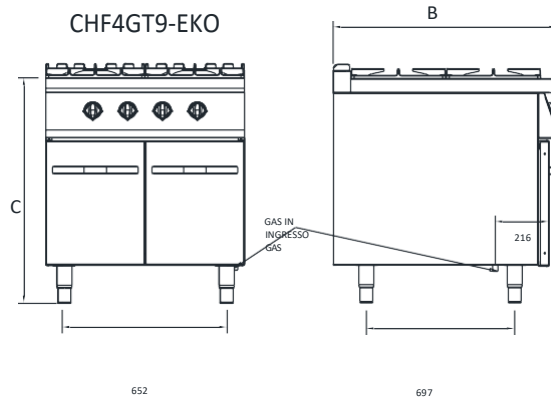




CHF2GT9-EKO



CHF4GT9-EKO



CHF6GT9+FG-EKO

