

**ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, L'USO E LA MANUTENZIONE  
 INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS  
 INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION, L'EMPLOI ET L'ENTRETIEN  
 INSTALLATIONS-, BETRIEBS-UND WARTUNGSANLEITUNGEN  
 INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN, EL USO Y EL MANTENIMIENTO**

**CUCINE A GAS MONOBLOCCO**

SECONDO NORMA: EN 437 e EN 203 parte 1 e 2 Categoria II per Gas Metano e G.P.L.

**FREE STANDING GAS RANGES**

ACCORDING TO: EN 437 and EN 203 part 1 and 2 Cat. II for Natural gas and L.P.G.

**FOURNEAU À GAZ MONOBLOC**

CONFORME AUX NORMES: EN 437 et EN 203 1ère et 2ème partie pour Gaz Methane et G.P.L.

**GAS BLOCK-HERD**

NACH: EN 437 und EN 203 Teil 1 und 2 Kategorie II für Erdgas und Flüssiggas

**COCINA A GAS MONOBLOQUE**

SEGÚN: EN 437 y EN 203 parte 1 y 2. Categoría II: Metano y G.P.L.

**G2S**

**G4SF**

**G6SFA**

**G6SF2**

**G4S**

**G6SFM**

**G6S**

**G6SFMG**

Mod. G 4S		SN° DR	0997530	CE EN203-1 0694			
Mod.		Pin.N° BL3306					
IEA 1523814 ITALY		Made by MBM Brescello Italy					
IT-GR-GB-ES-IE		~	Hz	W Type A1			
Cat.	II2H3+	PT II2, 13+	PL II2E3P	FR - BE II2E+3+	NL II2L3P	MT-CY 13B/P	AT-CH II2H3B/P
Pn (mbar)	20, 29/37	20, 29/37 50/67	20, 37	20/25, 29/37	25, 37, 50	30	20, 50
Cat.	II2E3P	LU II2H3L/P	DE II2ELL3B/P	AL-IS-DK-FI-SE-BG	LV II 2H3B/P	12H	
Pn (mbar)	20, 37, 50	20, 30	20, 20, 50	20, 30	20, 30	20	
Σ Qn (Hi)	22,0	KW	G20 2,326	m³/h	G30 1,733	Kg/h	
			G25 2,706	m³/h	G31 1,708	Kg/h	



20/11/2009 Rev.5 165907



1.1 TABELLA I: CUCINE A GAS MONOBLOCCO CATEGORIA II (GAS METANO E G.PL.)

MODELLO		G4SF	G6SFA	G6SF2	G2S	G4S	G6S	G6SFM	G6SFMG
Dimensioni esterne	Tipo	A	A	A	A	A	A	A	A
Larghezza	mm	900	1350	1350	450	900	1350	1350	1350
Profondità	mm	900	900	900	900	900	900	900	900
Altezza	mm	925	925	925	250	250	250	850	850
Altezza massima	mm	-	-	-	350	350	350	900	900
Dimensioni camera di cottura	-	-	-	-					
Larghezza	mm	540	540	540					
Profondità	mm	700	700	700				1000	1000
Altezza	mm	293	293	293				700	700
Volume utile	dm <sup>3</sup>	105	105	105				310	310
Capacità n° griglie (GN2/1)	-	3	3	3				3	3
Quantità carico forno	max. kg	10	10	10					
Interasse Guide GN1/1	mm	65	65	65					
Alimentazione gas	-	G3/4"	G3/4"	G3/4"				G1/2"	G1/2"
Prestazione forno	kW	7	7	7					
Campo di temperatura	°C	170÷300	170÷300	170÷300					
Tempo per raggiungere 200°C	min.	6	6	6					
Attacco gas	"A"	G3/4"	G3/4"	G3/4"	G3/4"	G3/4"	G3/4"	G1/2"	G1/2"
N° Bruciatori e Portata termica									
Piccolo (1)	3,2 kW	1	2	2	1	1	2	2	2
Medio (1)	5,5 kW	2	2	2	1	2	2	2	2
Grande (1)	7,2 kW	1	2	2	-	1	2	2	2
Forno	7,0 kW	1	1	2					
Forno Maxi	9,5 kW							1	1
Grill	5 kW*								5 kW*
Portata termica nom. tot.	kW	28,4	38,8	45,8	8,7	21,4	31,8	41,3	41,3
Consumo gas (15 °C)									
G.P.L. G30/G31	g/h	2240-2206	3060-3015	3612-3658	686-676	1687-1662	2508-2470	3257-3210	3257-3210
Metano H-G20	m <sup>3</sup> /h	3,006	4,064	4,847	0,920	2,265	3,365	4,371	4,371
Metano L-G25	m <sup>3</sup> /h	3,511	4,727	5,638	1,070	2,634	3,914	5,084	5,084
Peso netto	kg.	185	220	250	40	85	115	220	220

(1) Compreso la portata termica del pilota ca. 200 W

\* Tensione: 1N AC220...240V 50/60Hz

## 1.2 CARATTERISTICHE TECNICHE

## STRUTTURA

Struttura portante in acciaio inox AISI 304, pannellatura e basamento in acciaio inox, montata su piedini regolabili in altezza.

## 1.3 PIANO DI COTTURA

PIANO LAVORO in acciaio inox AISI 304 a tenuta stagna.

GRIGLIE in fusione di ghisa porcellanata per alte temperature (RAL).

BRUCIATORI in ghisa smaltata, spartifiamma in ottone a fiamma stabilizzata, accensione con fiamma pilota, ugelli fissi per i diversi tipi di gas.

RUBINETTI in ottone stampato, dotati di valvola di sicurezza con termocoppia per l'interruzione automatica del gas in caso di spegnimento accidentale del pilota. Regolazione tra portata minima e massima.

MANOPOLE RUBINETTI in materiale atermico.

## 1.4 FORNO

**CAMERA DI COTTURA** in acciaio porcellanato resistente alle alte temperature e agli acidi, di dimensioni interne conformi alle GASTRONORM 2/1. Isolamento termico con lana di vetro ad alta densità. Supporti laterali griglia in tondino di acciaio cromato, facilmente estraibili per le pulizie. Griglia in tondino d'acciaio cromato.

**PORTE FORNO** a doppia parete con intercapedine isolante in lana di vetro, controporte in acciaio smaltato, maniglie montate su supporti in materiale atermico e guarnizione di tenuta alla porta. Cerniere a molla bilanciate.

## 1.5 RISCALDAMENTO A GAS

Con bruciatore in acciaio inox a fiamma autostabilizzata. Regolazione termostatica della temperatura 150 ÷ 300 °C con valvola di sicurezza con termocoppia per l'interruzione automatica del gas in caso di spegnimento accidentale del pilota. Accensione piezoelettrica al pilota «Targhet» del forno.

## 1.6 COMPONENTI E LA LORO FUNZIONE

- Il bruciatore scalda indirettamente l'aria del forno.
- L'ugello stabilisce la portata termica per un certo tipo di gas e pressione.
- Il bruciatore pilota accende il bruciatore principale e scalda la termocoppia che a sua volta produce i mV alla bobina del termostato gas.
- Termocoppia; se la punta, composta da due materiali, viene scaldata produce i mV per magnetizzare la bobina della valvola di sicurezza.
- Termostato gas che si chiude quando manca il gas al bruciatore pilota, con possibilità di regolazione da 125 a 300°C.

## 2.

## ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

L'installazione e l'eventuale trasformazione per l'uso di altri tipi di gas, deve essere eseguita da persone qualificate secondo la normativa in vigore.

Vedere tabelle dati tecnici: 1.1.

### AVVERTENZE:

Nel caso in cui l'apparecchiatura venga installata contro una parete quest'ultima deve resistere ai valori di temperatura di 80°C e deve essere incombustibile. Prima di procedere all'installazione, togliere dal rivestimento la pellicola di protezione in plastica, eliminando gli eventuali residui adesivi con prodotto adatto alla pulizia per l'acciaio inossidabile. Installare l'apparecchio in posizione orizzontale, la corretta posizione si otterrà ruotando i piedini livellatori. Qualora l'apparecchiatura venga installata singolarmente si consiglia di fissarla per rendere più sicura la sua stabilità.

## 2.1 INFORMAZIONI RIGUARDANTI CUCINE A GAS

Questo libretto è valido per le nostre Cucine a gas del tipo A<sub>1</sub> Categoria II (Gas naturale e Liquido G.P.L.)

Vedere tabella 1.1.

La targhetta secondo le norme EN437 e EN 203-1-2 si trova sul cruscotto.

Esempio targhetta Italia: Cat. II 2H3+

Pe = Pressione a monte

Pi = Pressione all'ugello

		Mod.					
		Serial N° DR					
V	Hz	kW		Type Tipo			
Cat.	IT-GR-GB-ES-IE	PT	PL	FR - BE	NL	MT-CY	AT-CH
Pn (mbar)	II2H3+	II2H3+	II2E3P	II2E+3+	II2L3P	I3B/P	II2H3B/P
	20,29/37	20,29/37,50/67	20,37	20/25,29/37	25,37,50	30	20,50
Cat.	LU	NO-EE-LT-SK-SI-TR-HR-RO-CZ-MK	DE	AL-IS-DK-FI-SE-BG	LV		
Pn (mbar)	II2E3P	II2H3B/P	II2ELL3B/P	II 2H3B/P	II2H		
	20,37,50	20,30	20,20,50	20,30	20		
ΣQn (Hi)		G20		m³/h	G30		Kg/h
		G25		m³/h	G31		Kg/h

## 2.2 LEGGI, NORME E DIRETTIVE TECNICHE

Per l'installazione sono da osservare le seguenti norme:

- Prescrizioni vigenti antinfortunistiche e antincendio.
- La regolamentazione dell'ente erogatore del gas, dal quale bisogna farsi rilasciare il nullaosta prima dell'installazione.
- Norme «Installazione impianti a gas».
- Norme «Installazione impianti elettrici».
- La regolamentazione dell'ente erogatore energia elettrica.
- Norme igieniche.

## 2.3 LUOGO D'INSTALLAZIONE

- L'apparecchio deve essere installato in locali con sufficiente areazione. Questo apparecchio richiede una aspirazione di almeno  $2 \text{ m}^3/\text{h} \cdot \text{kW P.T.}$  (Portata Termica).
- Installare l'apparecchiatura secondo quanto previsto dalle norme di sicurezza UNI - CIG 8723, legge N° 46 del 5-3-'90 e D.M. N°74 del 12.04.96.

## 2.4 POSIZIONAMENTO

- Le varie apparecchiature possono essere installate singolarmente o possono essere accoppiate ad altre apparecchiature della nostra stessa gamma.
- Questa apparecchiatura non è idonea per l'incasso.
- La distanza dalla pareti laterali deve essere minimo di 10 cm., nel caso in cui la distanza fosse inferiore o il materiale delle pareti o del pavimento fossero infiammabili, è indispensabile l'applicazione di un isolante termico.

# 3.

## COLLEGAMENTO ALL'IMPIANTO DEL GAS

- L'apparecchio deve essere alimentato con gas avente le caratteristiche e la pressione riportata in Tabella II.
- La pressione del gas si misura alla presa di pressione iniziale con i bruciatori accesi (vedere Fig. 1).
- L'apparecchiatura è collaudata e predisposta per funzionare a gas metano H G20 - 20 mbar.
- \* **N.B. Se la pressione in rete varia più del +10% della pressione nominale, viene consigliato di montare un regolatore di pressione a monte dell'apparecchio per garantire la pressione nominale.**
- L'allacciamento alla rete del gas deve essere effettuato con tubazione metallica di adeguata sezione e deve essere inserito a monte un rubinetto di intercettazione omologato.
- Dopo l'allacciamento alla rete del gas, controllare che non esistano perdite nei punti di raccordo con bolle di sapone.

### 3.1 SCARICO DEI PRODOTTI DI COMBUSTIONE SOTTO UNA CAPPA DI ASPIRAZIONE.

#### APPARECCHIO DEL TIPO: A<sub>1</sub>

L'apparecchiatura a gas va sistemata sotto una cappa di aspirazione il cui impianto deve avere le caratteristiche conformi alle Norme. Questo apparecchio necessita di almeno  $2 \text{ m}^3/\text{h} \cdot \text{kW P.T.}$  (P.T. = Portata Termica).

Controllare l'aerazione della cucina; deve essere secondo le norme in vigore.

### 3.2 COME OTTENERE LA PORTATA TERMICA NOMINALE

Controllare se l'apparecchio è predisposto per il tipo di gas, pressione e categoria che corrisponde con il gas disponibile in rete. Indicazione riportata sull'imballo e/o targhetta sull'apparecchio. Se l'apparecchio è predisposto per un altro tipo di gas e pressione, occorre prima fare una trasformazione per il funzionamento ad altro tipo di gas.

Vedere la Tabella II per l'ugello, vite del minimo (by-pass), regolazione dell'aria primaria, (X mm), l'ugello del pilota e la pressione all'ugello del bruciatore principale.

**N.B.:** I nomi degli ugelli «2H» e «3+» sono visibili nella parte sinistra della Tabella II.

2H = G 20 - 20 mbar

3 + = G 30 - 29 mbar e/o G 31 - 37 mbar una coppia di gas e pressione.

Nel nostro settore abbiamo quasi sempre a che fare con G 31 - 37 mbar!

Nella Tabella II sono riportati i tipi di gas e pressione per tutti i bruciatori e i relativi ugelli, la distanza X mm della regolazione dell'aria primaria (vedere Fig. 4), la vite del minimo (by-pass), l'ugello del pilota, la pressione massima e minima all'ugello,

la portata termica massima e minima e il consumo gas in l/h (15°C) o in g/h in caso di G.P.L.

Se la pressione varia più del +10% della pressione nominale p.e. per G 20 • 22 mbar viene consigliato di montare un regolatore di pressione a monte dell'apparecchio per garantire la pressione nominale.

Se la pressione in rete è oltre la pressione massima della Tabella II p.e. per G 20 • 25 mbar avvertire l'azienda del gas.

Controllare se la pressione in entrata ed all'ugello corrisponde con i valori riportati nella Tabella II.

**Attenzione:** Se la pressione «dinamica» del gas a monte dell'apparecchio è inferiore alla pressione minima della Tabella II, l'allacciamento è proibito; in più l'installatore deve comunicare all'azienda del gas che la pressione in rete è troppo bassa.

### 3.3 CONTROLLO DELLA PRESSIONE

#### CONTROLLO DELLA PRESSIONE A MONTE ( $P_e$ ) Fig. 4

La pressione viene misurata con un manometro 0 ÷ 80 mbar (Precisione almeno 0,1 mbar).

La presa di pressione Fig. 4 si trova sulla rampa gas G 3/4" dietro il cruscotto; svitare la vite della presa di pressione (A), attaccare la gomma al silicone nel manometro, accendere il bruciatore e rilevare la pressione «dinamica» a monte.

Rimontare la vite con rondella di tenuta gas, controllare la tenuta gas con bolle di sapone.

#### CONTROLLO DELLA PRESSIONE ALL'UGELLO ( $P_i$ ) Fig. 1

La presa di pressione si trova sopra il porta ugello (Fig. 1); svitare la vite della presa di pressione (A), attaccare la gomma al silicone nel manometro, accendere il bruciatore e rilevare la pressione all'ugello.

Rimontare la vite con rondella di tenuta gas, controllare la tenuta gas con bolle di sapone.

La gomma al silicone è adatta per alte temperature ma va protetta con carta stagnola.

### 3.4 CONTROLLO DELLA PORTATA TERMICA "GENERALE"

Una eventuale trasformazione per il funzionamento ad altro tipo di gas (vedere Cap. 4) deve essere eseguita da un installatore o assistente autorizzato.

La portata termica da controllare può essere:

- la portata termica nominale riportata sulla targhetta
- la portata termica massima in posizione massima
- la portata termica minima in posizione minima.

Controllare prima di tutto se l'apparecchio è già predisposto per il gas e la pressione distribuita in rete, in caso di trasformazione per il funzionamento ad altro tipo di gas controllare bene la marcatura sugli ugelli, la vite del minimo e by-pass con le Tabelle II Iniettori.

### 3.5 REGOLAZIONE DELLA PORTATA TERMICA MINIMA

La portata termica minimo giusto, viene ottenuta con la vite del minimo by-pass «calibrata» avvitata a fondo secondo la Tabella II Iniettori. Accendere il bruciatore come descritto nel Cap. 5 «Istruzioni per l'utente» in posizione massima (☝), girare dopo circa 5 minuti di preriscaldamento la manopola in posizione minima (☞). Controllare la pressione all'ugello e la portata termica minima. Per la 2ª e la 3ª Famiglia la vite del minimo by-pass va avvitata fino in fondo rubinetto (Fig. 1 pos. 2).

### 3.6 CONTROLLO PER IL FUNZIONAMENTO A GAS LIQUIDO

Controllare se gli ugelli montati corrispondono con l'indicazione delle Tabelle II Iniettori.

Verificare se la pressione in entrata corrisponde con le indicazioni della Tabella II.

Controllare se l'impianto a gas G.P.L. ha due regolatori di pressione di sufficiente capacità e se la capacità di evaporazione dell'impianto può essere considerata sufficiente.

Vedere anche la pubblicazione «Norme di installazione e caratteristiche di Impianti a gas G.P.L.».

### 3.7 CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO

- Mettere l'apparecchio in funzione secondo le istruzioni d'uso.

- Controllare che non ci siano delle perdite di gas secondo le normative locali.

- Controllare l'accensione e l'interaccensione del bruciatore pilota e bruciatore principale.

- Verificare lo scarico regolare dei gas della combustione.

- Incollare una targhetta adesiva sulla targhetta della apparecchiatura per quale gas e pressione l'apparecchio è stato regolato.

### 3.8 INTRODUZIONE DELL'UTENTE

Spiegare il funzionamento e l'uso della Cucina all'utente utilizzando il libretto istruzioni e illustrare eventuali cambiamenti. Lasciare il libretto istruzioni in mano all'utente e spiegare che lo deve utilizzare per ulteriori consultazioni.

## 4. TRASFORMAZIONE PER FUNZIONAMENTO AD ALTRO TIPO DI GAS

### 4.1 PIANO DI COTTURA

- Togliere le griglie, spartifiamme e il corpo bruciatore.
- Togliere le manopole.
- Smontare il frontalino.

#### 4.1.1 SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE DI PLACCA FIG. 1

Sostituire l'ugello (Fig. 1 pos. 2) del bruciatore (chiave del 12) con quello corrispondente al tipo di gas prescelto attenendosi alle Tabelle II Iniettori.

#### 4.1.2 SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE PILOTA DI PLACCA FIG. 2

- Smontare le due piastrine di bloccaggio (Fig. 2 pos. 3).
- Sollevare la testa del bruciatore pilota (Fig. 2 pos. 5).
- Sostituire l'ugello (Fig. 2 pos. 4) del bruciatore pilota usando la chiave del 5 con quello corrispondente al tipo di gas prescelto attenendosi alla Tabella II Iniettori.
- Prima di montare la testa (Fig. 2 pos. 5) regolare l'aria primaria girando il suo regolatore (Fig. 2 pos. 6). Accendere il pilota e controllare la lunghezza e la qualità della fiamma che deve essere non troppo fiacca ma neanche troppo tesa e lunga circa 20 mm, staccandosi quasi dalla testa ma senza provocare una punta gialla. (Gas G.P.L.).

#### 4.1.3 SOSTITUZIONE VITE DEL MINIMO "BY PASS"

- Sostituire la vite della portata termica minima, by-pass (Fig. 1 pos. 2) con quella corrispondente al tipo di gas prescelto attenendosi alla Tabella II Iniettori.
- La portata termica in posizione di minimo deve essere circa 30% della portata termica nominale. Quando si gira la manopola veloce dalla posizione massima ( 🔥 ) alla posizione minima ( 🔥 ) il bruciatore non deve spegnersi o ritornare.

### 4.2 FORNO

#### 4.2.1 SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE FORNO

Dopo aver tolto il piano del forno; smontare la scatola di protezione. Sostituire l'ugello del bruciatore con una chiave del 12 (Fig. 6 pos. 4) con quello corrispondente al tipo di gas prescelto attenendosi alla Tabella II Iniettori.

#### 4.2.2 SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE PILOTA

**NB:** Si consiglia di smontare subito la candeletta per evitare di romperla.

Svitare il dado con una chiave 10 mm. (Fig. 6 pos. 2) e smontare l'ugello (Fig. 6 pos. 1). L'ugello è agganciato al bicono (Fig. 6 pos. 3). Sostituire l'ugello pilota (Fig. 6 pos. 1) con quello corrispondente al gas prescelto secondo quanto riportato nella Tab. II. Stringere bene il dado con una chiave da 10 mm., e controllare la tenuta gas con bolle di sapone.

#### 4.2.3 REGOLAZIONE DEL MINIMO BRUCIATORE FORNO

Sostituire la vite del minimo (Fig. 5 pos. 11) situata sul termostato con quella corrispondente al tipo di gas prescelto Tabella II. L'aria primaria viene regolata impostando il regolatore dell'aria primaria (Fig. 6 pos. 8) secondo quanto riportato sulla Tabella II. Dopo aver regolato la distanza, bloccare con la vite; rimontare la protezione dopo aver montato la vite della presa di pressione. Terminata la sostituzione degli ugelli, applicare sopra alla targhetta esistente quella data in dotazione alla macchina indicante il nuovo tipo di gas.

### 5.1 ACCENSIONE BRUCIATORE DI PLACCA (PIANO DI COTTURA)

Per accendere il pilota di placca, premere la manopola (Fig. 3) ruotandola verso sinistra fino al simbolo (✱) raggiunta la posizione premere a fondo e procedere all'accensione del pilota. Mantenere premuta la manopola per circa 20 secondi; al suo rilascio, la fiammella del pilota deve rimanere accesa, se ciò non avvenisse ripetere l'operazione. Per accendere il bruciatore ruotare la manopola in posizione (🔥) per il massimo ed in posizione (🔥) per il minimo. Per spegnere completamente i bruciatori, portare la manopola in posizione (●).

**ATTENZIONE:** per motivi di sicurezza, sul bruciatore da 7,2 kw (grande) può essere usata una pentola con diametro massimo 380 mm.; una pentola con diametro maggiore uscirebbe dal perimetro della macchina recando pericolo all'utente. L'apparecchio deve essere controllato almeno 2 volte all'anno. Sono da controllare il bruciatore, l'accensione, l'interaccensione, l'impostazione del massimo e del minimo.

### 5.2 ACCENSIONE BRUCIATORE FORNO

Mod. G4SF - G6SFA - G6SF2 - G6SFM - G6SFMG

- Per accendere il pilota del forno, premere la manopola (Fig. 7) ruotandola verso sinistra in corrispondenza del simbolo (✱), raggiunta la posizione, premere a fondo la manopola schiacciando contemporaneamente il pulsante dell'accensione piezoelettrica (Fig. 7).
- Il pilota, visibile attraverso i fori posti sul piano del forno si accenderà, tenere premuto la manopola per circa 20 secondi e quindi rilasciarla. Se il pilota dovesse spegnersi, ripetere l'operazione.
- Per lo spegnimento totale, riportare la manopola in posizione (●).

**IMPORTANTE:** prima di usare il forno per la prima volta è opportuno riscaldarlo alla massima temperatura per una durata di 30 - 40 minuti a porta chiusa, in modo da bruciare eventuali residui oleosi che potrebbero sviluppare odori sgradevoli.

- Per accendere e regolare il bruciatore, girare la manopola nella posizione desiderata, tenendo presente che alle posizioni da 8 a 1 corrisponde una temperatura del forno di circa:
 

POS. 8 = 300°C	POS. 4 = 220°C
POS. 7 = 280°C	POS. 3 = 190°C
POS. 6 = 260°C	POS. 2 = 170°C
POS. 5 = 240°C	POS. 1 = 170°C
- Per spegnere il bruciatore, riportare la manopola in posizione (✱) per lo spegnimento totale, riportare la manopola in posizione (●).

Da effettuarsi solo da un "Centro Assistenza Autorizzato"!!

Per poter cambiare i seguenti componenti si deve per prima cosa:

- chiudere il rubinetto gas in entrata;
- togliere la manopole;
- smontare il frontalino;
- eventualmente togliere le griglie, gli spartifiamma e i bruciatori.

Adesso si possono sostituire i componenti più importanti.

**A) Termocoppia bruciatore piano di lavoro (Fig. 2)**

- smontare il dado (7) con una chiave del 8
- smontare il dado (Fig. 1 pos. 4) con una chiave del 9
- montare una nuova termocoppia dello stesso tipo seguendo l'ordine inverso di smontaggio

**B) Rubinetto piano di lavoro (Fig. 1)**

- smontare il dado (4) con una chiave del 9;
- smontare tutti gli attacchi gas
- montare un nuovo rubinetto seguendo l'ordine inverso di smontaggio

**N.B.:** Controllare che non vi siano fughe di gas usando bolle di sapone, la tenuta deve essere perfetta.

**C) Termostato forno (Fig. 5)**

Il termostato si trova sulla rampa di alimentazione gas.

- smontare la termocoppia (16) con una chiave del 9;
- smontare per primo l'uscita del gas verso i bruciatori (13 e 15);
- smontare il bulbo che si trova all'interno del forno e viene fissato con squadrette porta bulbo;
- smontare l'entrata del gas (12) con una chiave del 19;
- montare il nuovo termostato seguendo l'ordine inverso di smontaggio;
- cambiare la vite del minimo "By-pass" (11);
- montare il bulbo nel forno usando le sue squadrette.

**N.B.:** Controllare che non vi siano fughe di gas usando bolle di sapone, la tenuta deve essere perfetta.

**D) Termocoppia forno (Fig. 6 pos. 6 e Fig. 5 pos. 16)**

- togliere il fondo del forno;
- smontare la scatola di protezione;
- smontare il dado sul termostato con una chiave del 9 (Fig. 4 pos. 16);
- smontare il dado (Fig. 3 pos. 6) con una chiave del 10;
- montare una termocoppia targhet nuova seguendo l'ordine inverso di smontaggio.

**N.B.:** Termocoppia unificata SIT: da tenere 4 o 5 mm indietro rispetto al suo fermo.

**E) Candeletta bruciatore pilota forno (Fig. 6 pos. 5)**

- eliminare il fondo del forno;
- smontare la scatola di protezione;
- staccare il cavo dell'alta tensione;
- smontare la candeletta svitando il dado (5) con una chiave del 10;
- montare una nuova candeletta seguendo l'ordine inverso di smontaggio.

**F) Accenditore piezoelettrico forno**

È molto semplice smontare l'accenditore dal cruscotto;

- staccare il cavo dell'alta tensione;
- svitare il dado con una chiave del 25;
- montare l'accenditore nuovo seguendo l'ordine inverso di smontaggio.

**ATTENZIONE:**

Non lavare l'apparecchiatura all'esterno con getti d'acqua diretti o ad alta pressione, poiché eventuali infiltrazioni nei componenti elettrici potrebbero pregiudicare il regolare funzionamento dell'apparecchiatura e dei sistemi di sicurezza. Prima di effettuare le operazioni di pulizia, disinserire l'alimentazione elettrica, è necessario pulire giornalmente l'apparecchio per ragioni di igiene e per evitare guasti di funzionamento.

**PULIZIA FINE COTTURA E FINE GIORNATA**

Per pulire il forno usare un prodotto sgrassante specifico. Ogni detergente per il forno contiene una certa quantità di soda caustica. Un prodotto alcalino è indispensabile per eliminare le macchie tenaci.

La soda caustica è nociva alla pelle, agli occhi e alle vie respiratorie. Durante la pulizia del forno è quindi necessario proteggere la pelle, soprattutto le mani e gli occhi, con dei guanti e degli occhiali di sicurezza.

**ATTENZIONE:** lavorare in quest'ordine:

- 1) Lasciare raffreddare il forno fino a 60°C, togliere il grasso della sporczia.
- 2) Pulire il forno, dal basso in alto, con il detergente alcalino liquido per forno allungato nelle proporzioni esatte (guardare sulla confezione). Potete usare il prodotto non diluito solo sulle macchie tenaci. Attenzione: Non usare detergenti corrosivi.
- 3) Sciacquare con acqua il forno e gli accessori.
- 4) Cospargere di talco regolarmente la guarnizione della porta almeno ogni 15 giorni.

#### COMPORAMENTO IN CASO DI GUASTI

**IMPORTANTE: E' NECESSARIO SPEGNERE L'APPARECCHIATURA E CHIUDERE IL RUBINETTO A MONTE DI IMMISSIONE A GAS. CHIEDERE L'INTERVENTO DI UN TECNICO AUTORIZZATO DAL CONCESSIONARIO.**

#### PROVVEDIMENTI IN CASO IL FORNO NON VENGA USATO PER MOLTO TEMPO

Dopo aver pulito bene il forno all'interno ed all'esterno:

- passare energicamente su tutte le superfici in acciaio un panno appena imbevuto di olio di vaselina, in modo da stendere un velo protettivo.
- arieggiare periodicamente i locali.
- cospargere di talco la guarnizione porta forno.

#### PARTI IN ACCIAIO INOSSIDABILE

- Pulire giornalmente la parti in acciaio inox con acqua tiepida saponata, quindi risciacquare abbondantemente ed asciugare con cura.
- La lucentezza viene mantenuta mediante ripassatura periodica, con detergente liquido, un prodotto reperibile ovunque
- Evitare nel modo più assoluto di pulire l'acciaio inox con paglietta, spazzola 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. Arieggiare periodicamente i locali.

**ERRATA CORRIGE**  
**COLLEGAMENTO ALL'IMPIANTO DEL GAS**

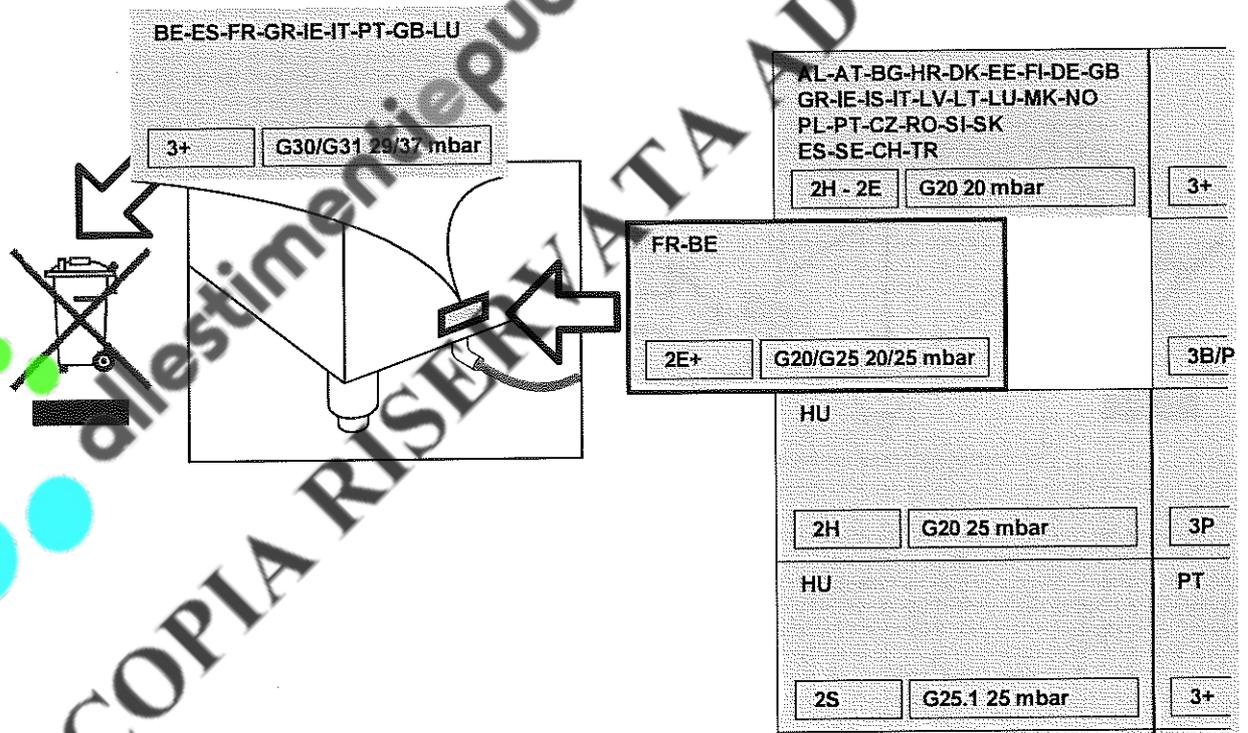
 **Avvertenza!** L'apparecchiatura esce dallo stabilimento con la predisposizione al tipo di alimentazione riportata sulla targhetta. Ogni altra configurazione che modifichi i parametri impostati, deve essere autorizzata dal costruttore o dal suo mandatario.

 **Attenzione!** La trasformazione da un tipo di alimentazione ad un altro, deve essere eseguita da personale tecnico qualificato ed autorizzato al tipo di intervento da eseguire. La corretta procedura da attuare per la trasformazione viene descritta nell'apposito manuale.

 **Nota!** Iniettori - By Pass - Iniettori pilota - Diaframmi - E quanto necessario all'eventuale trasformazione gas, devono essere richiesti direttamente al costruttore.

 **Nota!** Al termine della trasformazione da un tipo di alimentazione ad un altro, sostituire la targhetta posta sull'apparecchiatura con i nuovi parametri riportati sul documento adesivo in dotazione.

 **Nota!** Le targhette da sostituire in alcuni casi (apparecchiatura forno) possono essere due, una esterna in prossimità dell'attacco gas ed una interna.



Rev 0 07/06/10 Cod. 176415

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' - DECLARATION OF CONFORMITY - KONFORMITÄTSERKLÄRUNG  
 DECLARATION DE CONFORMITE - DECLARATION DE CONFORMIDAD


Marchio / Brand / Marke/ Marque / Marca	MBM	IT - Il modello indicato è stato costruito in conformità alle Direttive CE. GB - The model here noted has been manufactured in accordance with EC directives DE - Der nachstehende Gerättyp wurde in Übereinstimmung mit den EG-Vorschriften hergestellt. FR - Le modèle ci-dessous a été construit conformément aux Directives CE. ES - El modelo indicado ha sido de conformidad con las Derictivas CE.
Modello / Model / Modellen/ Modèle / Modelo	645	
Matricola N°/Serial number / Seriennummer/N. Matricule / Matricula N°	88950	
Anno di Produzione/Production Year / Produktionsjahr Année de Production/Ano Producción	2011	
Tipo di Apparecchiatura Type of Appliance / Geraten Typ / Type de Appareil / Tipo de Equipo	evc1a	

2006/95/CE ○	IT	Direttiva bassa Tensione	FR	Directive basse tension
	GB	Low voltage directive	ES	Normas baja tensión
DE Richtlinien für Niederspannung				
EN 60335-1; 60335-2-24, -36, -37, -38, -39, -42, -47, -49, -50, -89, -102; 50366 *				
2009/142/CE (ex-90/396/CEE) ✗	IT	Direttiva Gas	FR	Directives Gaz
	GB	Gas Directives	ES	Normas Gas
DE Richtlinien für Gas				
EN 437; 203-1, -2, -3 *				
2004/108/CE ○	IT	Direttiva compatibilità elettromagnetica	FR	Directive Compatibilité électromagnétique
	GB	Electromagnetic compatibility directive	ES	Normas compatibilidad electromagnética
DE Richtlinien für elektromagnetische Kompatibilität				
EN 55014-1, -2; 61000-6-2, -3; 61000-3-2, -3 *				
2006/42/CE ○	IT	Direttiva Macchine	FR	Directive Machines
	GB	Machinery directive	ES	Normas máquinas
DE Maschinen-Richtlinien				
2002/96/CE ✗	IT	Direttiva WEEE	FR	Directive WEEE
	GB	WEEE directive	ES	Normas WEEE
DE WEEE-Richtlinien				
2002/95/CE ✗	IT	Direttiva RHOS	FR	Directive RHOS
	GB	RHOS directive	ES	Normas RHOS
DE RHOS-Richtlinien				

\*Le normative elencate possono essere generali e/o dedicate a specifiche tipologie di apparecchiature/macchine, pertanto la loro applicabilità può essere valida per tutte o parte di esse in funzione del tipo.  
 \*Listed standards can apply to all and/or specific equipment/machine models, therefore their enforceability can be valid for all and/or part of them based on models. \*Eingestellte Normen gelten für alle und/oder spezifische Geräte/Maschinen-Modelle, also ihre Durchsetzbarkeit gelten für alle und/oder ein Teil von ihnen basieren auf Modellen. \*Les normes listées peuvent s'appliquer a tout et/ou a des équipements spécifiques des modèles de machine, par conséquent leur applicabilité peut être valide pour tout et/ou pour certaines parties selon les modèles. \*Las listas de normalividad pueden ser en general y/o dedicadas a modelos específicos de equipos/máquinas, por lo tanto su aplicabilidad puede ser válida para todas y/o parte de ellas en función del modelo.

Sottoscritto ed approvato dal Direttore Generale, legale rappresentante e persona autorizzata a costituire il fascicolo tecnico: - Signed and approved by the General Manager, legal representative and authorized person to constitute the technical dossier; - Unterzeichnet und genehmigt vom Generaldirektor, gesetzlicher Vertreter in Person gemachligt om de documentatie technicus van te vormen der; - Signé et approuvé par le Directeur Général, représentant légal et personne autorisée à constituer la documentation technique; - Subscrito y aprobado por el Director General, apoderado y persona autorizada a constituir la documentación técnico;

EUROTEC S.r.l.  
 Stabilimento di produzione/Manufacturing Site  
 Strada Brescello - Cadelbosco, 33/37/39  
 42041 Brescello (RE) - Italy

Luogo e data  
 Place and date

Gianluca Pardini  
 (Direttore Generale - General Manager)