

+

MANUALE UTENTE

USER MANUAL

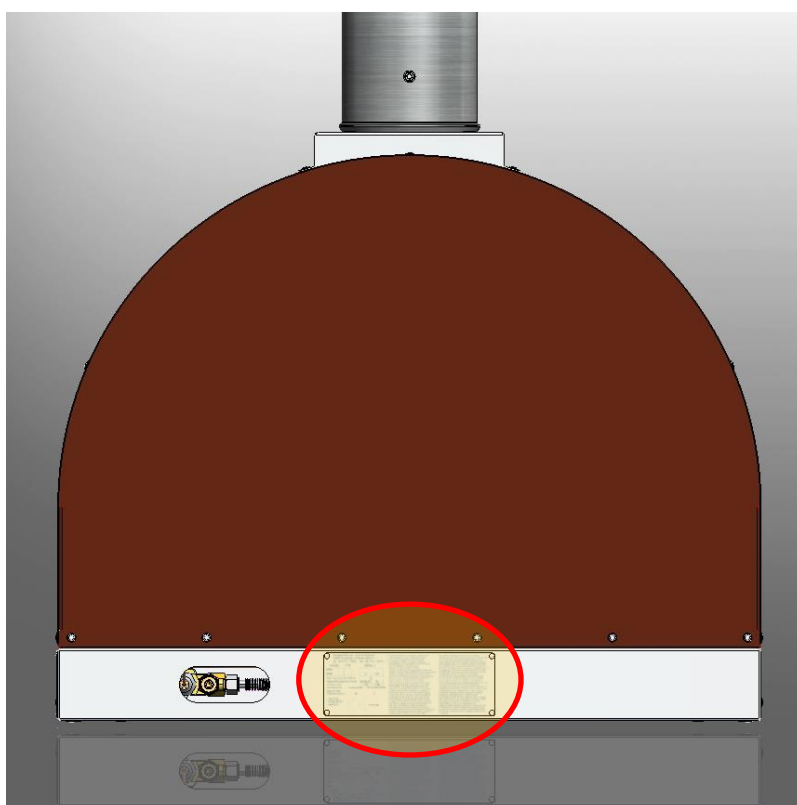
MANUALE UTENTE FORNO PIERO

ANNOTARE DI SEGUITO IL MODELLO , NUMERO DI SERIE E LA DATA DI ACQUISTO PER FUTURE REFERENZE:

modello*:

numero di serie*:

data di acquisto:



*La targhetta dati è visibile nella parte posteriore del forno

MANUALE UTENTE FORNO PIERO

Gentile cliente

vogliamo ringraziarla per la preferenza che ha voluto accordare ai nostri prodotti. **Questo manuale le permetterà di installare e utilizzare al meglio e in sicurezza il forno da lei acquistato. Le consigliamo di leggere attentamente il seguente manuale prima di effettuare la prima accensione**, qualora dovessero sorgere dei dubbi o problemi La invitiamo a rivolgersi al rivenditore che le assicurerà la massima collaborazione e assistenza

CURA DEL MANUALE E COME CONSULTARLO

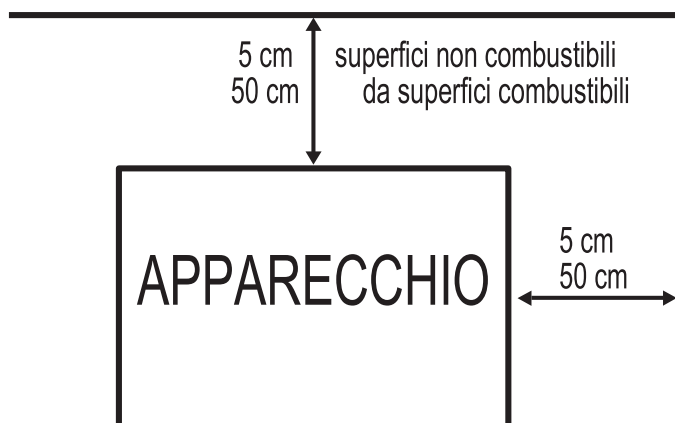
- Abbiate cura di questo manuale perché è parte integrante del forno da voi acquistato, per cui va conservato per tutta la vita del prodotto e per future referenze
- Nel caso di smarrimento o cattiva conservazione potete richiederne una copia al rivenditore o al fabbricante specificando il modello di forno
- Una voce fondamentale o che richiede attenzione viene riportata con il **testo in grassetto**
- Le “note” forniscono informazioni aggiuntive
-  **il simbolo di avvertenza indica di leggere e comprendere il messaggio a cui è riferito perché l'inosservanza di quanto indicato può compromettere la funzionalità del forno o provocare danni o infortuni a chi lo utilizza.**

SICUREZZA

- **Apparecchio destinato solo ad uso esterno (all'aperto) utilizzo vietato in luoghi chiusi, camper o imbarcazioni**
- **Se quando non utilizzato viene riposto in casa o in locali chiusi è obbligatorio scollegare la bombola del gas che va conservata all'aperto e in sicurezza secondo le norme locali.**
- **Quando utilizzato l'apparecchio deve essere sorvegliato e mai lasciato acceso senza la presenza di un operatore.**
- **Speciale attenzione va prestata in modo che bambini o persone con limiti cognitivi stiano lontani dall'apparecchio anche quando non in uso per evitare incidenti o infortuni gravi**
- **Prestare attenzione anche ad eventuali animali domestici che potrebbero interferire o provocare danni durante il funzionamento.**
- **Parti del forno potrebbero risultare molto calde durante e subito dopo l'utilizzo, usare guanti e protezioni adatte.**
- **Non spostare il forno quando in uso, attendere che la temperatura interna sia inferiore a 40/45°C prima di spostarlo o rimetterlo al chiuso (scollegando prima la bombola)**
- **Parti in metallo potrebbero essere taglienti, usate guanti adeguati quando sollevate o maneggiate questo prodotto.**
- **Questo apparecchio non deve essere utilizzato come fonte di riscaldamento o per altri scopi diversi da quelli previsti**
- **Apparecchio ad uso domestico non destinato ad attività e/o uso professionale**

INSTALLAZIONE

- L'apparecchio deve essere posizionato lontano da superfici non combustibili di almeno 5 cm e combustibili ad almeno 50 cm da ciascun lato e dalla parte posteriore. Se le gambe non sono installate, l'apparecchio deve essere posizionato solo su una superficie non combustibile.



- Non posizionarlo sotto una copertura o riparo che possa essere infiammabile
- **NON** limitare il flusso d'aria all'apparecchio.
- Mantenere l'area circostante l'apparecchiatura libera da materiali combustibili, benzina e tutti i liquidi e vapori infiammabili.
- Il vostro nuovo forno è configurato dalla fabbrica per l'uso con gas GPL. **L'unità può essere convertita in gas naturale (METANO) utilizzando un kit di conversione (non incluso con l'apparecchio).**

Si prega di contattare il proprio rivenditore se si desidera ordinare un kit di conversione.

- Il bruciatore è stato regolato in fabbrica e non sarà necessario apportare modifiche alla regolazione per un corretto utilizzo. **In caso di conversione a metano si rende necessaria una nuova ricalibrazione della miscela aria/gas che consigliamo fare eseguire da un tecnico specializzato o dal rivenditore**

PRECAUZIONI PER BOMBOLA GAS



- Consigliamo di usare bombole di peso non superiori a 10 Kg se alloggiate nel carrello del forno
- Lunghezza max del tubo gas consentita 1.5mt
- Maneggiare sempre la bombola con cura. Non riporla mai in posizione orizzontale poiché la valvola potrebbe rovinarsi. Ciò potrebbe causare seri problemi di sicurezza. Utilizzate sempre la bombola in posizione verticale. Se posizionata orizzontalmente la bombola potrebbe permettere al liquido combustibile di raggiungere i tubi creando danni e pericolo di scoppio.
- Posizionare sempre la bombola in un luogo accessibile per facilitare l'accensione e lo spegnimento in caso di emergenza.
- Non sottoporre mai le bombole al calore. La pressione interna potrebbe aumentare e superare i suoi limiti di sicurezza.
- Mai conservare in casa, negli scantinati o seminterrati bombole di gas Butano o Propano (anche se vuote). Il gas propano è più pesante dell'aria, se c'è una perdita il gas si accumulerà al livello

MANUALE UTENTE FORNO PIERO

più basso e diventerà pericoloso nel caso della presenza di una scintilla o fiamma.

- **Mai conservare bombole di ricambio di gas Butano o Propano vicino all' apparecchio in uso "pericolo di incendio/scoppio"**

STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE

Quando si deve conservare l'apparecchio a causa di lunghi periodi di inutilizzo, rimuovere la bombola e coprirlo in modo che possa avere una buona ventilazione per smaltire la condensa.

Conservare la Bombola all'aperto in una zona ben ventilata.

ASSISTENZA

Questo apparecchio a gas non dovrebbe essere alterato o manipolato. Ogni sistemazione o assistenza dovrebbe essere eseguita da un tecnico qualificato.

E' consigliabile una regolare manutenzione. Consultare istruzioni di manutenzione.



REGOLATORE DI PRESSIONE

Questo apparecchio deve essere dotato di un regolatore di pressione in osservanza degli standard e/o delle norme locali/nazionali con uscita nominale di pressione di:

CATEGORIA I3+(28-30/37) Propano 37 mbar. Butano 28-30 mbar.

CATEGORIA I3B/P(30) Propano/Butano 30 mbar

CATEGORIA I3B/P(37) Propano/Butano 37 mbar

MAI USARE UNA FONTE DI GAS NON REGOLATA.

MANUTENZIONE regolare

A forno freddo o prima di ogni utilizzo rimuovere eventuali residui di cibo dal piano cottura dovuti a precedenti preparazioni. Con un aspiratore pulire e liberare la zona circostante il bruciatore per evitare malfunzionamenti dello stesso dovuti a cenere o residui di cibo. Le parti esterne vanno tenute pulite regolarmente per prevenire fenomeni di ossidazione specialmente le parti in acciaio. Usare prodotti specifici per inox. Anche se l'acciaio è di buona qualità, nel tempo, e se non trattato regolarmente potrebbe presentare macchie superficiali che in alcun modo compromettono la sicurezza e la funzionalità del vostro forno. Fenomeni di ossidazione possono verificarsi in presenza di salsedine e/o umidità. Dopo la pulizia per una miglior protezione applicare un leggero strato di olio di vasellina. Se non utilizzato per molto tempo metterlo al riparo in un ambiente asciutto e ventilato o proteggerlo con un telo di copertura adatto che garantisca areazione e prevenga fenomeni di condensa.

Nota: se le occasioni di utilizzo sono intervallate da lunghi periodi di inutilizzo cercare di pulire il forno subito dopo e appena si è freddato perché imbrattamenti da residui grassi e/o cibi acidi potrebbero intaccare e macchiare le parti in acciaio rendendone difficile la pulizia dopo molto tempo.

INSTALLAZIONE E PRIMA ACCENSIONE

Seguire le precauzioni e i consigli elencati nel paragrafo “installazione” per posizionare nel modo corretto e sicuro il forno. Nei modelli dotati di carrello dopo il posizionamento assicurare la stabilità del forno per evitare spostamenti accidentali durante l’utilizzo, preferire superfici dure o compatte per non alterare l’assetto del forno durante l’uso. Nei modelli free standing (appoggio) accertarsi che il piano di appoggio sia ignifugo

Dati tecnici allacciamento utenza gas

Il tubo in ingresso della vs utenza NON dovrebbe essere inferiore a:

$\varnothing 1/4'' = 8 \text{ mm}$ per Propano

La pressione consigliata per il funzionamento ottimale è di:

30mbar PROPANO

La potenzialità max dell’impianto si aggira intorno a 12000 Kcal/h che corrisponde a circa 14 kW/h

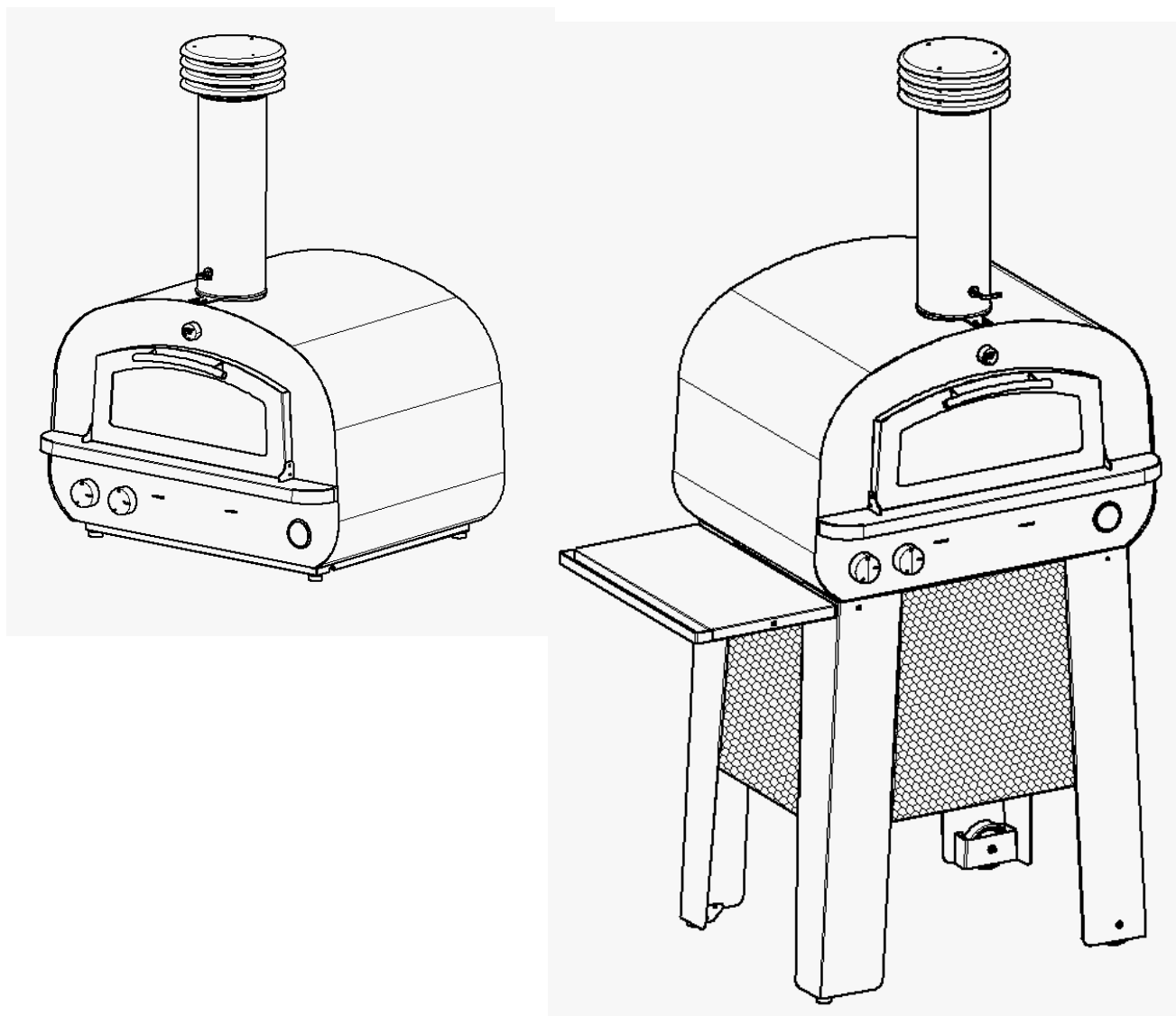
pressione 30mbar e gas PROPANO

consumo orario max:

PROPANO 1.0 Kg/h

MANUALE UTENTE FORNO PIERO

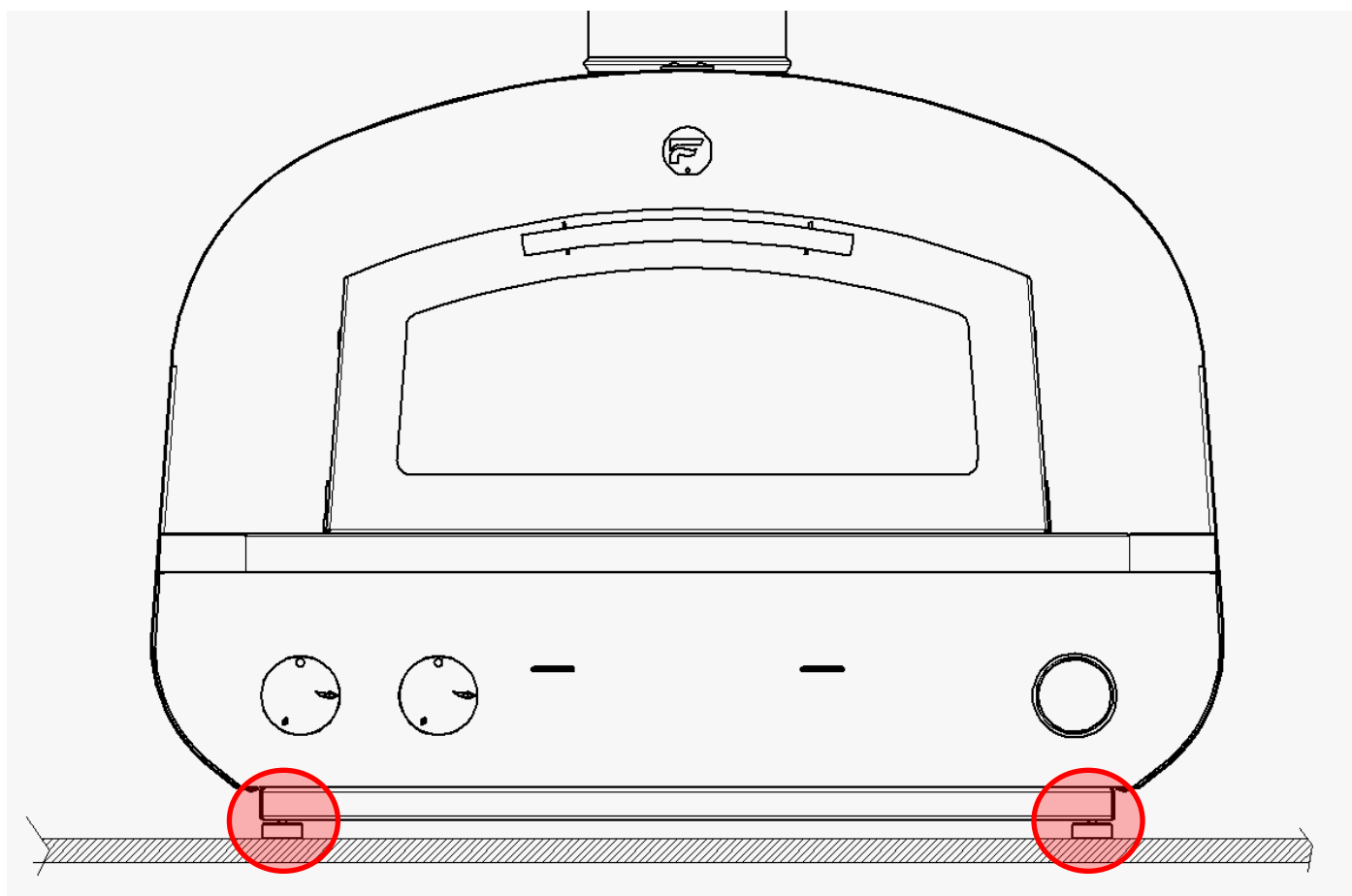
TIPOLOGIA FORNO: FREE STANDING (libero appoggio) o CARRELLATO



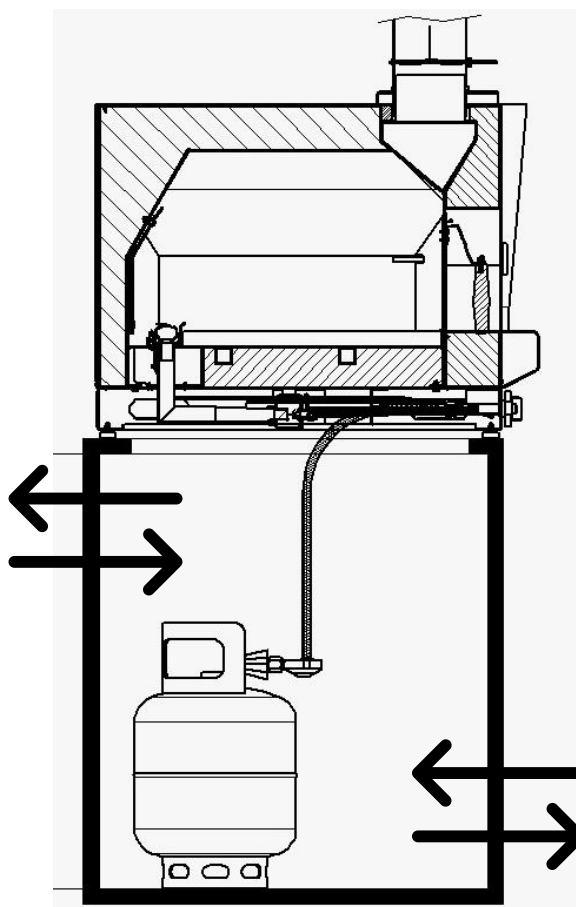
I modelli free standing vanno posizionati sempre su un piano ignifugo mentre quelli carrellati possono essere trasportati e posizionati secondo le indicazioni di sicurezza e distanze da materiali infiammabili come visto nei capitoli precedenti.

MANUALE UTENTE FORNO PIERO

Nella versione da appoggio ci sono dei piedini in gomma antiscivolo alla base del forno che possono essere regolati in altezza per avere un livellamento ottimale e una buona aereazione nella parte inferiore del forno stesso. Eliminare questi piedini e appoggiare l'intera base del forno sul piano potrebbe compromettere o limitare le prestazioni del bruciatore oltre a compromettere la sicurezza di funzionamento e un eccessivo accumulo di calore nella parte inferiore del forno e all'interno del quadro comandi



MANUALE UTENTE FORNO PIERO



Se il forno viene appoggiato su un mobile assicurarsi che quest'ultimo sia abbastanza robusto da sostenerne il peso. Lasciare sempre un lato aperto nel caso la bombola venga collocata all'interno del mobile o prevedere adeguate prese d'aria per evitare accumuli di gas che potrebbero dare seguito ad incendi o esplosioni. Un adeguata aereazione serve anche per evitare il surriscaldamento della bombola. **In caso di malfunzionamento e/o principio di incendio deve essere possibile intervenire tempestivamente per chiudere la valvola della bombola e mettere in sicurezza la stessa.** Mai stoccare bombole di riserva (anche vuote) vicino al forno, vanno conservate in sicurezza.

MANUALE UTENTE FORNO PIERO

Nelle versioni con carrello il piano di appoggio inferiore può essere utilizzato anche per il posizionamento della bombola. In questo modo si garantisce la stabilità in caso di movimentazione e riposizionamento del forno oltre alla posizione verticale per un corretto utilizzo. Le bombole adatte che possono essere inserite nell' alloggiamento devono essere di piccole dimensioni (tipo campeggio*) bombole di maggiori dimensioni non sono adatte sia per la grandezza sia per l'eccessiva vicinanza al fondo del forno che in fase di utilizzo potrebbe essere molto caldo. Bombole convenzionali devono essere collocate nelle vicinanze del forno assicurandone la stabilità per evitare il ribaltamento

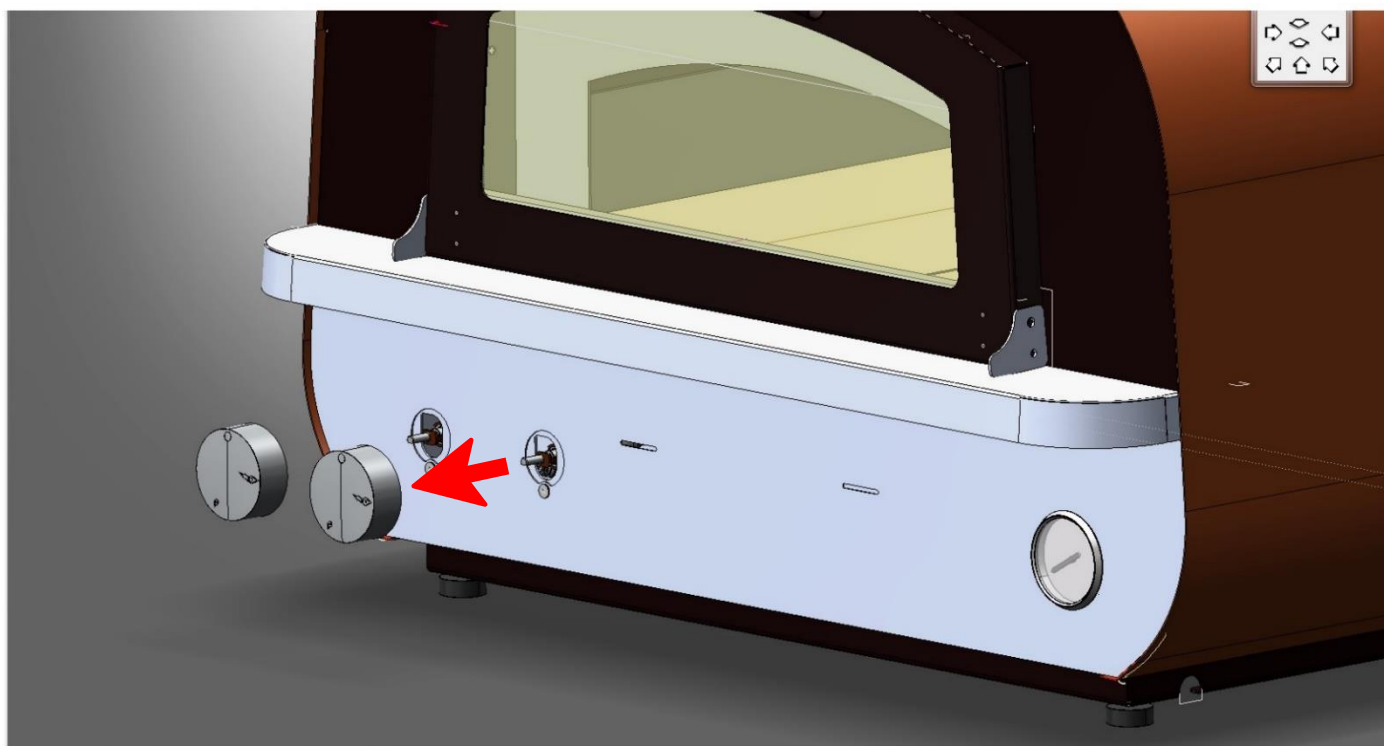
n.b. è consentito movimentare il forno solo se freddo e dopo aver chiuso la valvola della bombola nel caso questa sia alloggiata nell'apposito ripiano del carrello. Se la bombola è fuori dal carrello si consiglia di chiudere la valvola e disconnettere la stessa prima di movimentare il forno per evitare ribaltamenti e/o danneggiamenti della bombola che potrebbero comprometterne l'utilizzo e la funzionalità con il rischio di provocare incendi e/o esplosioni.

*verificare le dimensioni perché non ci sono standard di grandezza, esistono vari formati e a parità di peso possono differire tra i vari fornitori. Approssimativamente l'altezza max della bombola dovrebbe essere non più di 400mm.

MANUALE UTENTE FORNO PIERO

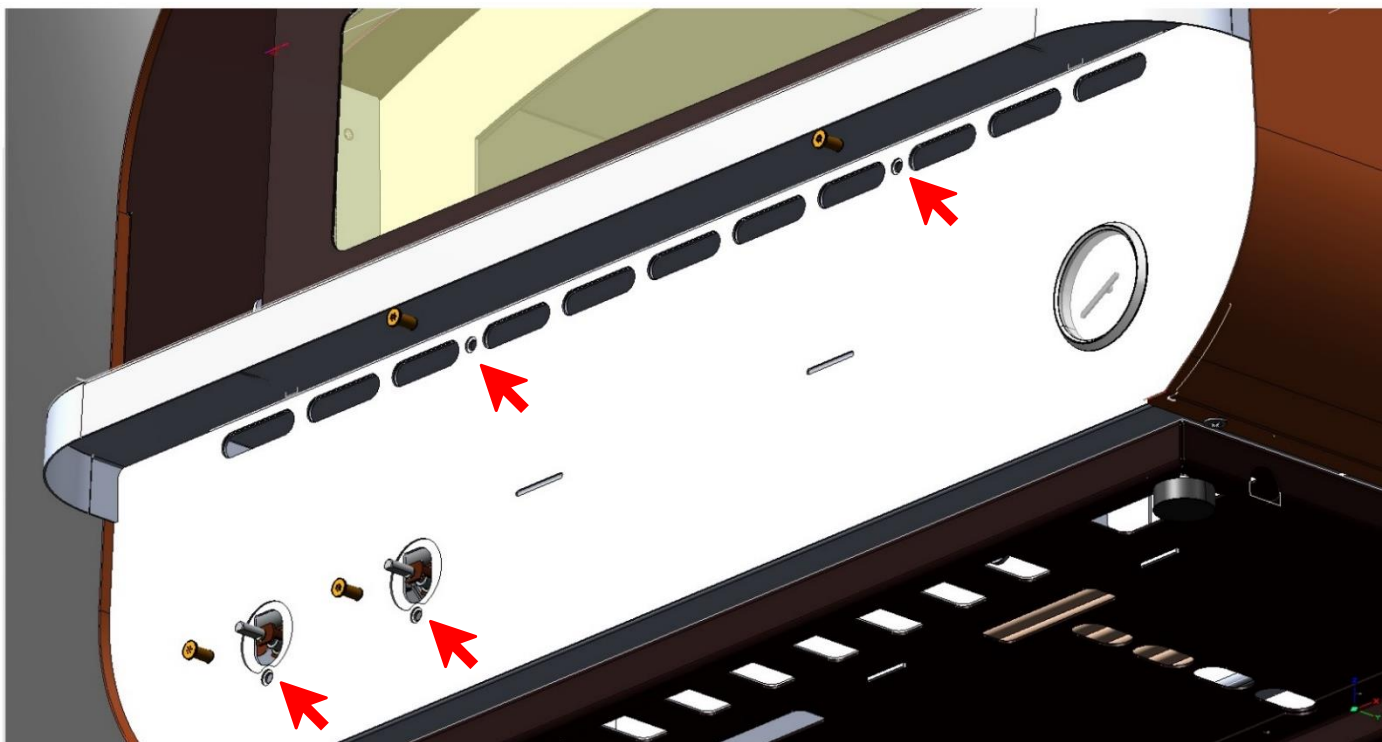
COLLEGAMENTO BOMBOLA

La bombola deve avere un regolatore di pressione (non fornito in dotazione) adatto al tipo di gas utilizzato, mentre come primo equipaggiamento il forno è già predisposto con il tubo flessibile (~1.5mt) che va collegato a regolatore di pressione. Se si rendesse necessario per motivi di sicurezza o usura cambiare il tubo gas attenersi alle indicazioni che seguono.

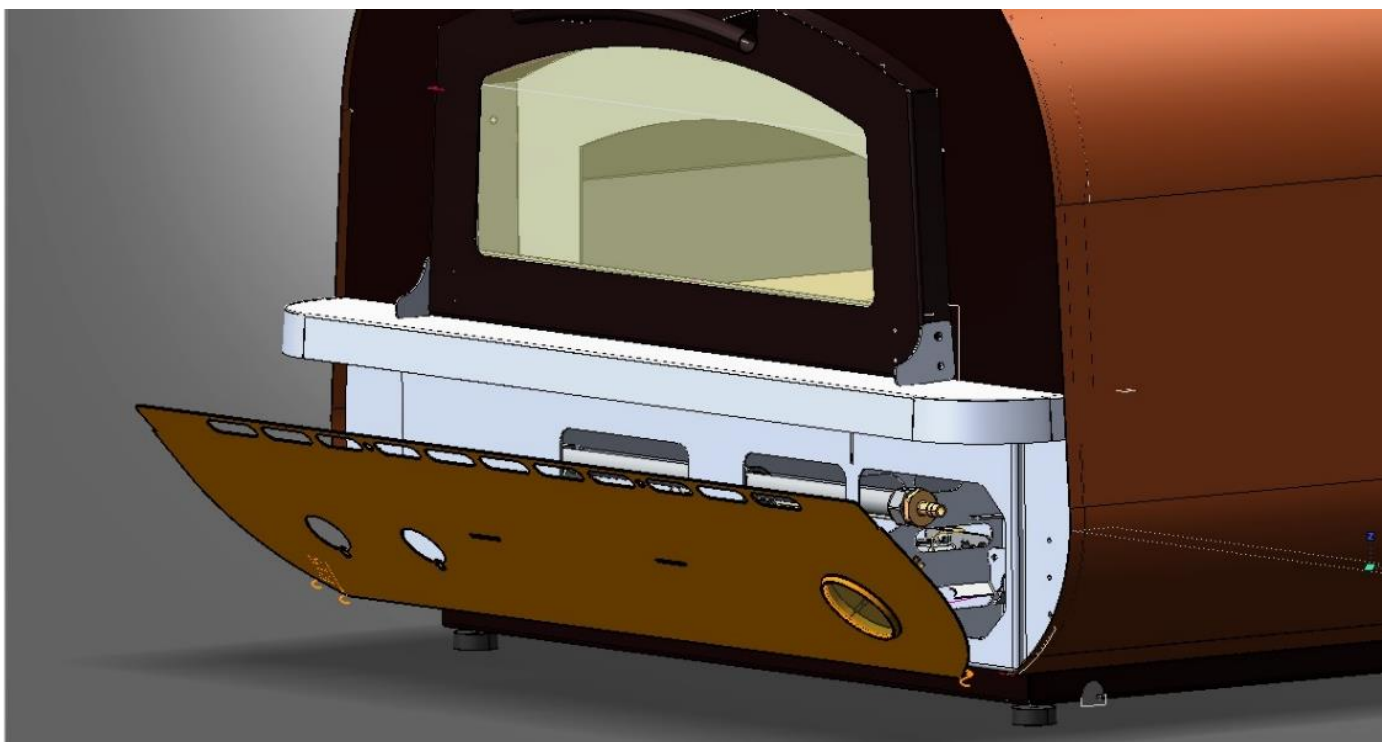


Tirare delicatamente le manopole fino a staccarle dal blocco valvola.

MANUALE UTENTE FORNO PIERO

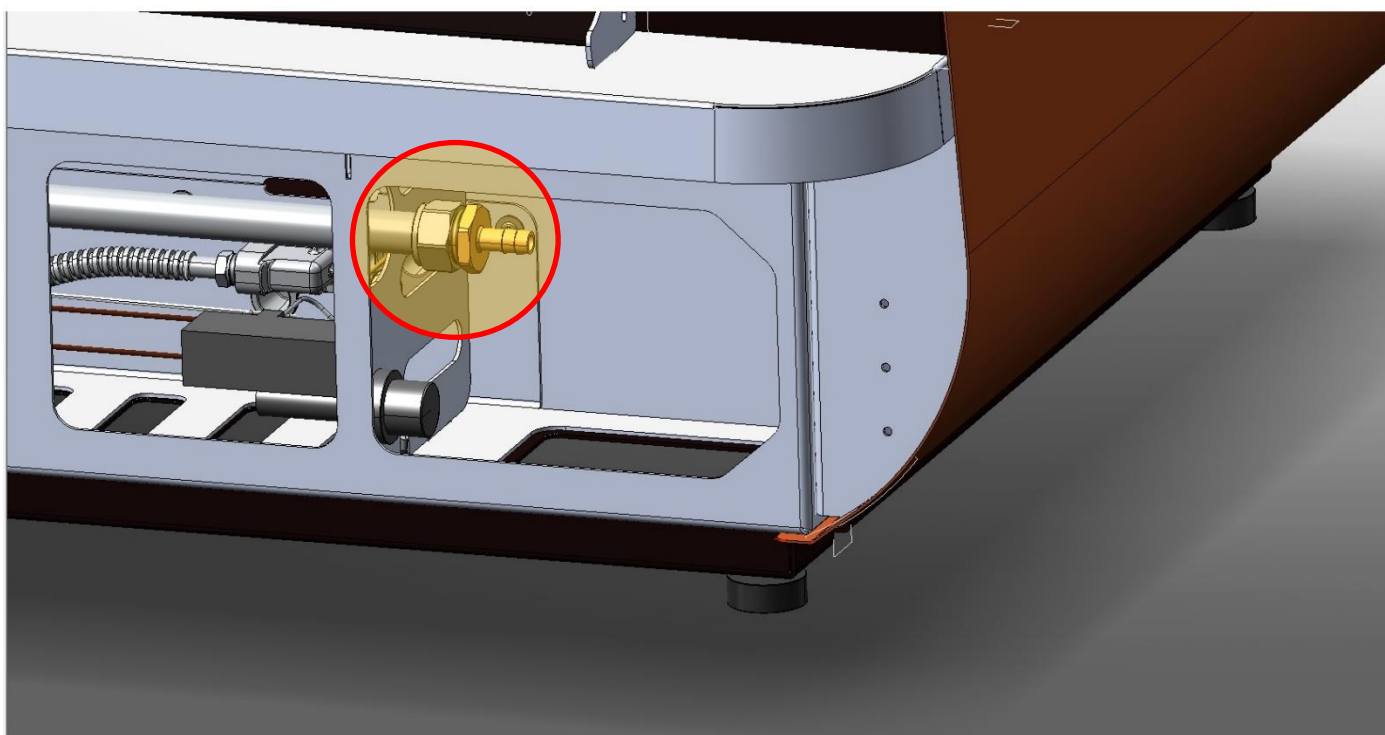


Individuare le 4 viti indicate nelle frecce, 2 sotto le manopole e 2 sotto la mensola di appoggio. Svitare e tenere da parte per il rimontaggio.



MANUALE UTENTE FORNO PIERO

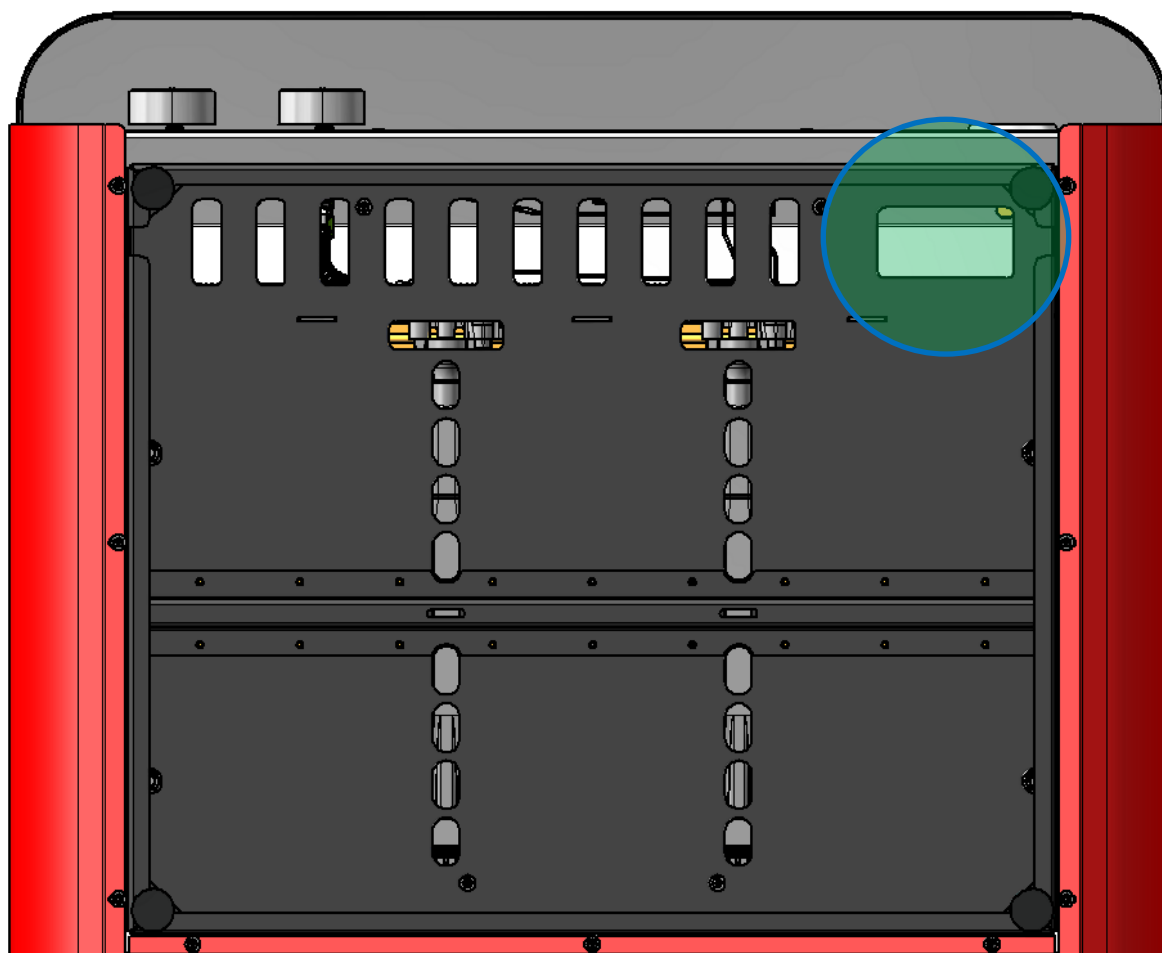
A questo punto la cover è sostenuta solo dalle calamite laterali, tirare leggermente per staccarla. Attenzione al capillare del termometro che è all'interno della struttura, fare in modo di non schiacciarlo o piegarlo.



Nel box di destra trovate il portagomma per collegare il tubo del gas. Una volta sostituito il tubo e stretto bene con una fascetta fatelo passare nell'apertura sotto il piano forno dedicata (vedi pag. seguente).

Rimontate tutto facendo attenzione a non danneggiare il capillare del termometro.

MANUALE UTENTE FORNO PIERO



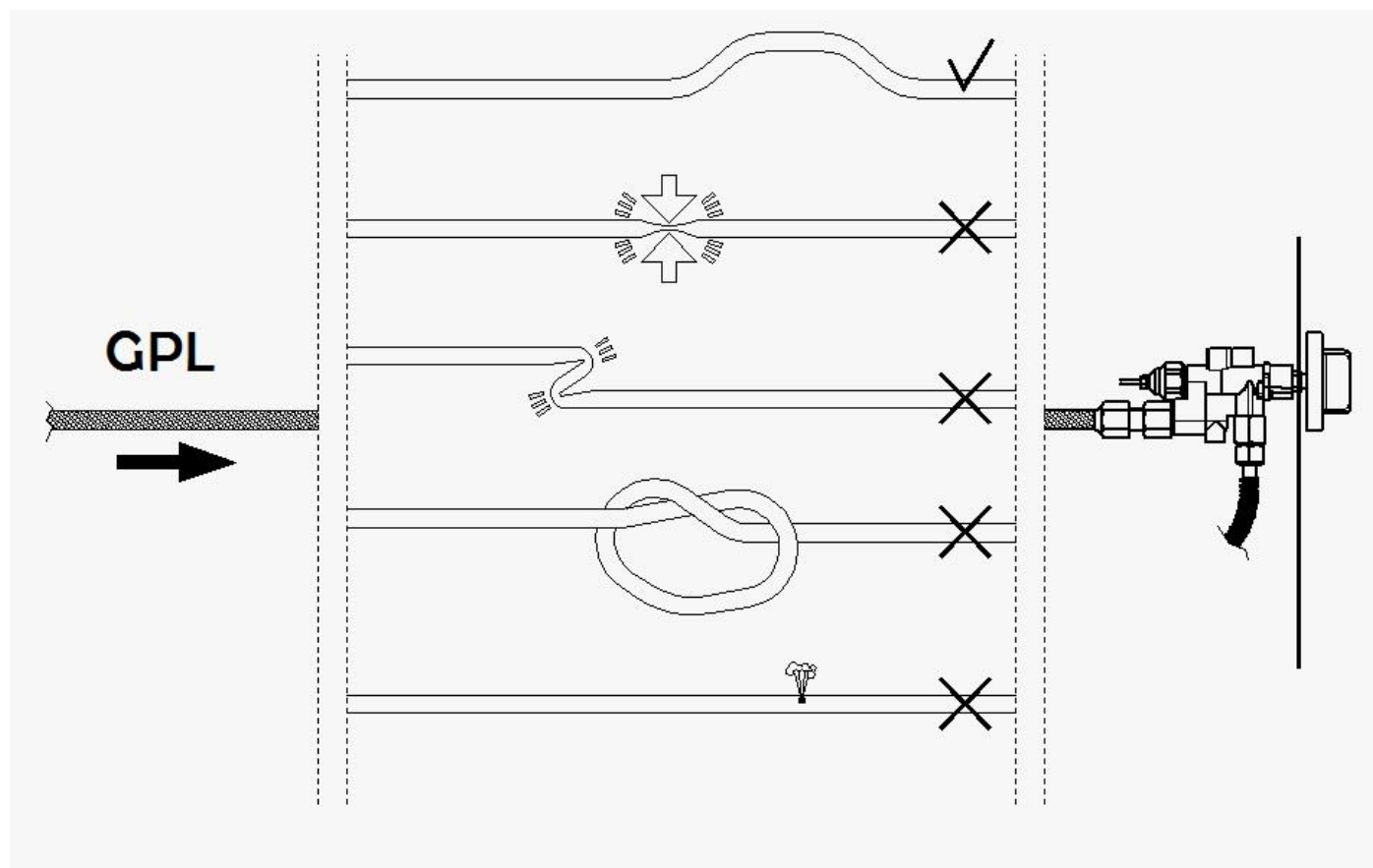
dettaglio passaggio inferiore per tubo gas

La bombola deve essere sempre dotata di regolatore di pressione* tarato per il tipo di gas utilizzato (G30_28/30mbar, G31_30/37mbar).

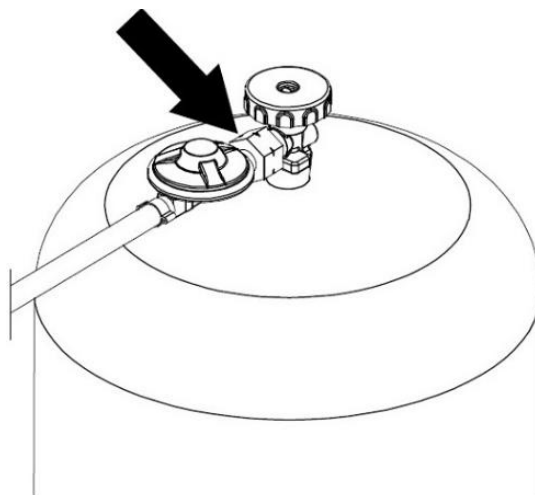
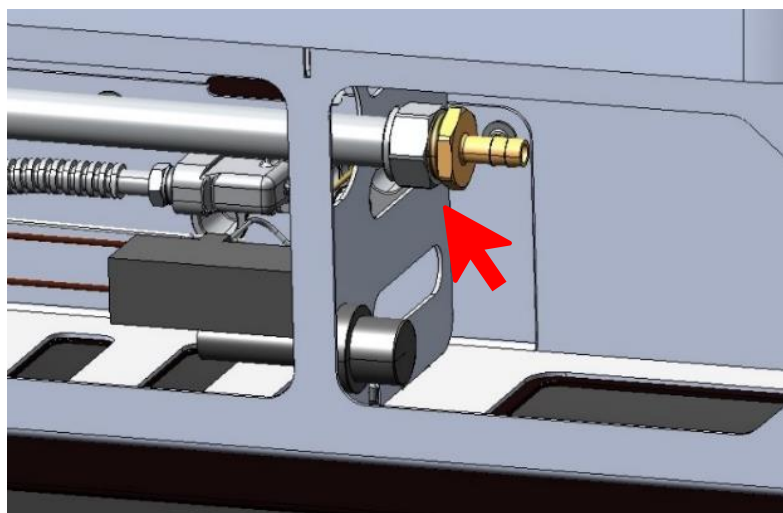
Evitare di attorcigliare, piegare o schiacciare il tubo flessibile. Se ci sono segni evidenti di usura o la data di utilizzo impressa sul tubo è scaduta sostituirlo immediatamente.

* regolatore di pressione non è fornito in dotazione

MANUALE UTENTE FORNO PIERO



Una volta effettuati i collegamenti eseguire un controllo di tenuta dell'impianto per verificare eventuali perdite.



Prima di procedere assicurarsi di aver stretto i vari raccordi nel caso di manutenzione o sostituzione parti. La verifica va eseguita all'aperto lontano da fiamme libere. **Vietato fumare.** I punti da controllare sono quelli di connessione del circuito gas (attacco su bombola, collegamento portagomma e rampa gas). Per effettuare la prova in sicurezza preparare prima una soluzione costituita da una parte di acqua e una parte di sapone detergente poi, aprire la valvola sulla bombola. Insaponare tutti i punti di controllo indicati. Se notate la formazione di piccole bollicine nella soluzione acqua/sapone significa che siamo in presenza di una piccola. Se si rileva una perdita provare a serrare il raccordo e poi ripetere la prova. Ricordarsi che ad ogni sostituzione della bombola bisogna anche sostituire la guarnizione. Se il problema non viene risolto non utilizzare il forno, **PERICOLO DI**

INCENDIO O ESPLOSIONE. Per quanto riguarda la parte finale del circuito (tra rampa e bruciatore) questa deve essere controllata da un tecnico (vedere note prossime pagine)

L'intero circuito viene testato in fabbrica e garantito da perdite, il collegamento alla bombola è a cura del cliente finale.

OGNI VOLTA CHE VIENE SOSTITUITA LA BOMBOLA CAMBIARE LA GUARNIZIONE DEL RACCORDO DI INNESTO SUL REGOLATORE DI PRESSIONE.

CONTROLLO CIRCUITO PREMONTATO.

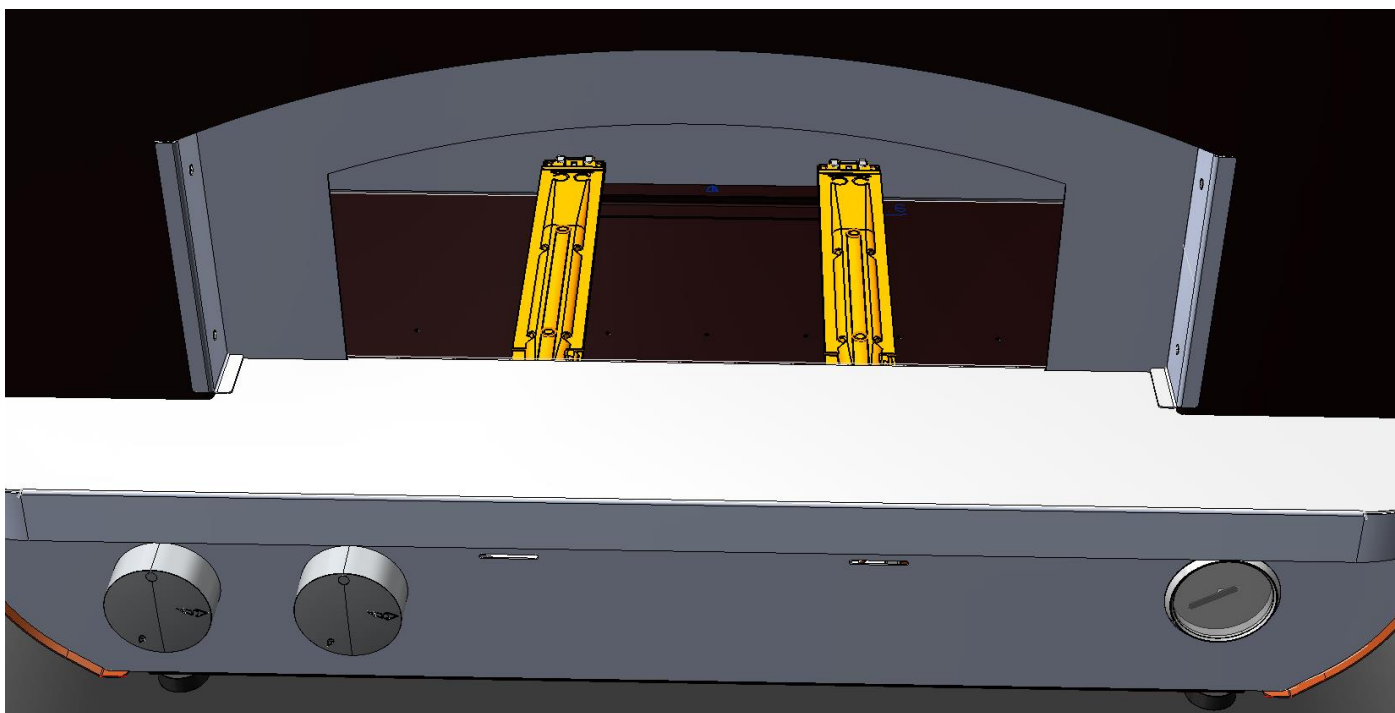
Le parti funzionali del circuito gas sono premontate in fabbrica e garantite da perdite (testate singolarmente). Tutto il sistema formato da rampa, rubinetti, tubi flex e porta-bruciatore sono contenuti e protetti all'interno di un box posto frontalmente al forno. Ogni intervento non autorizzato o manomissione fa decadere la garanzia e pone il prodotto in condizione di pericolo o malfunzionamento che potrebbe causare incidenti, incendi o scoppi dovuti a perdite di gas.

OGNI INTERVENTO SU QUESTA PARTE DEVE ESSERE ESEGUITA DA UN TECNICO AUTORIZZATO. Per fare un check approfondito bisogna avere accesso alla parte inferiore del forno. I punti di controllo sono i collegamenti tra rampa, rubinetti e tubi flex. Prima di procedere bisogna smontare i bruciatori per poter accedere all'iniettore posto sul porta-bruciatore (vedi di seguito)

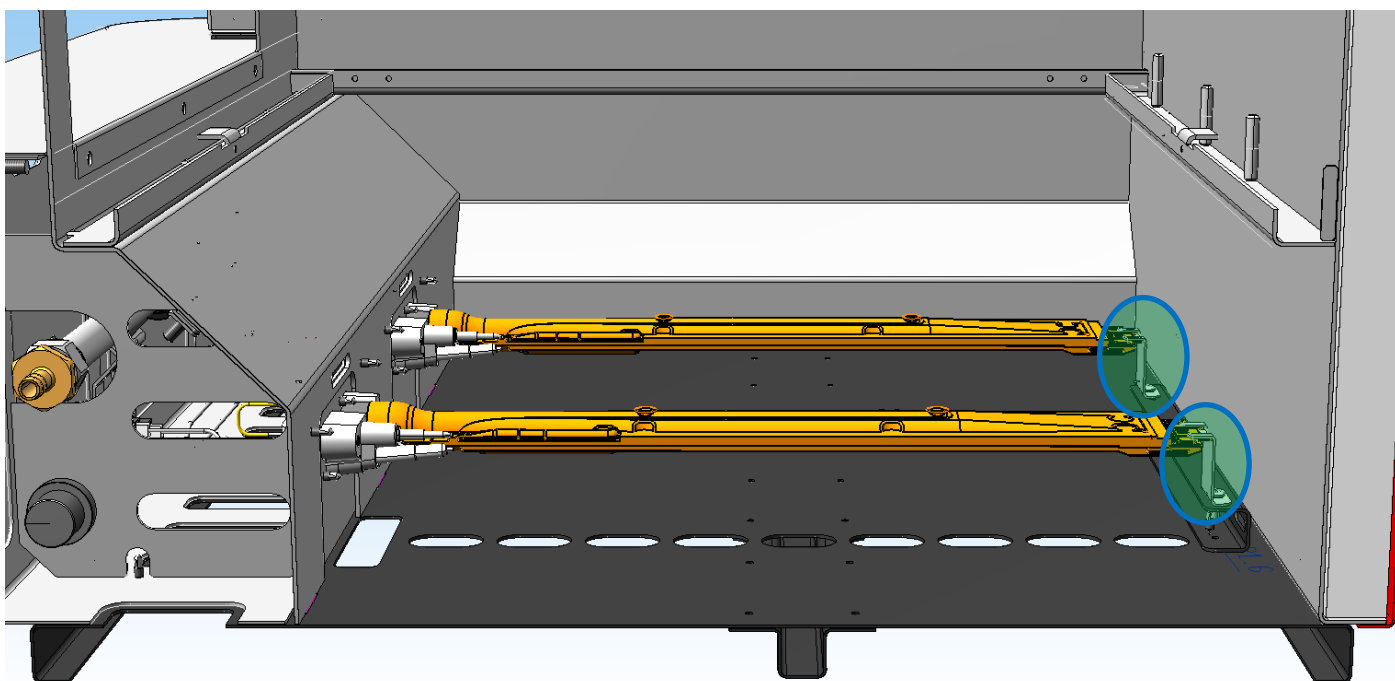
1-smontaggio bruciatori

MANUALE UTENTE FORNO PIERO

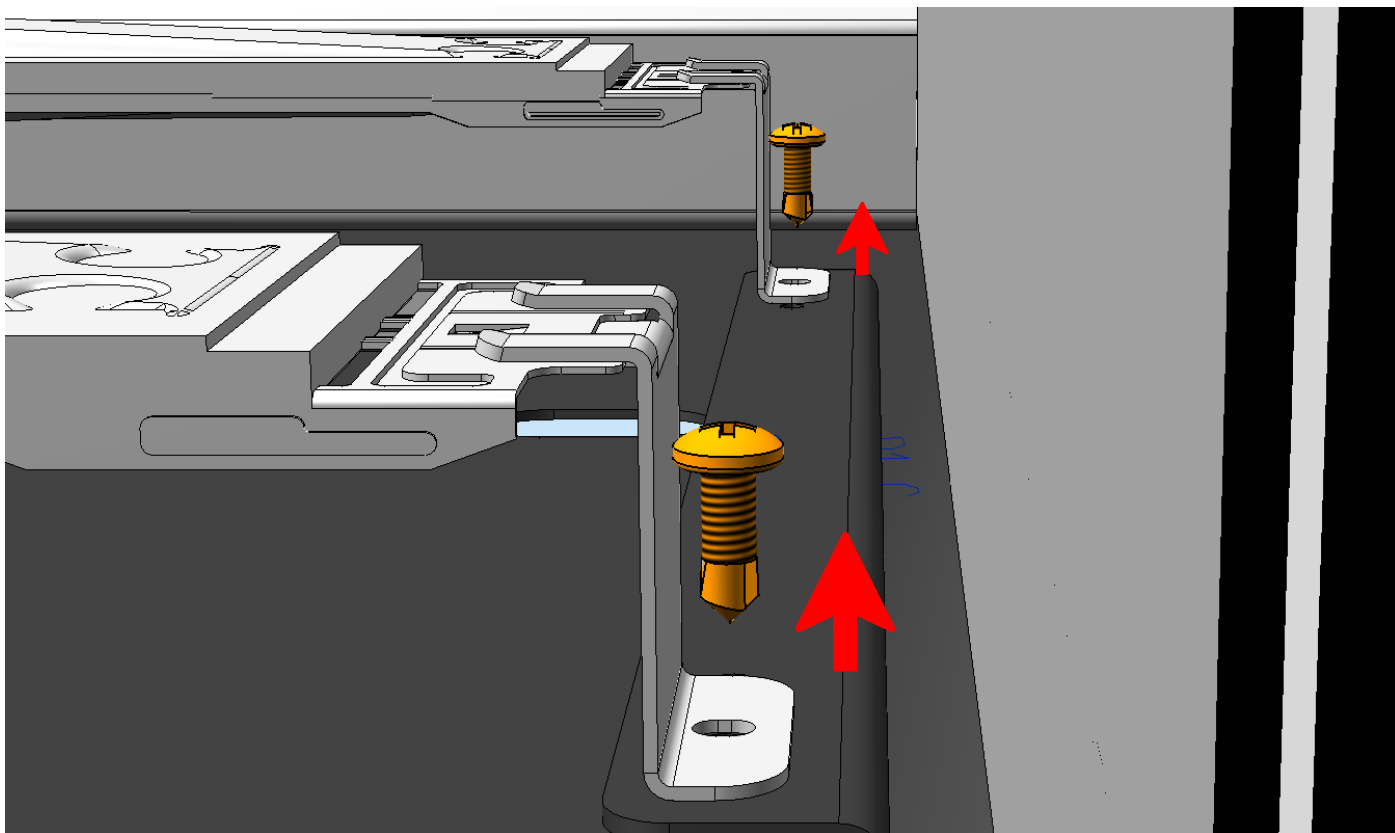
Togliere i piani refrattari e la canalina raccogli cenere per aver accesso ai bruciatori posti sul fondo del forno.



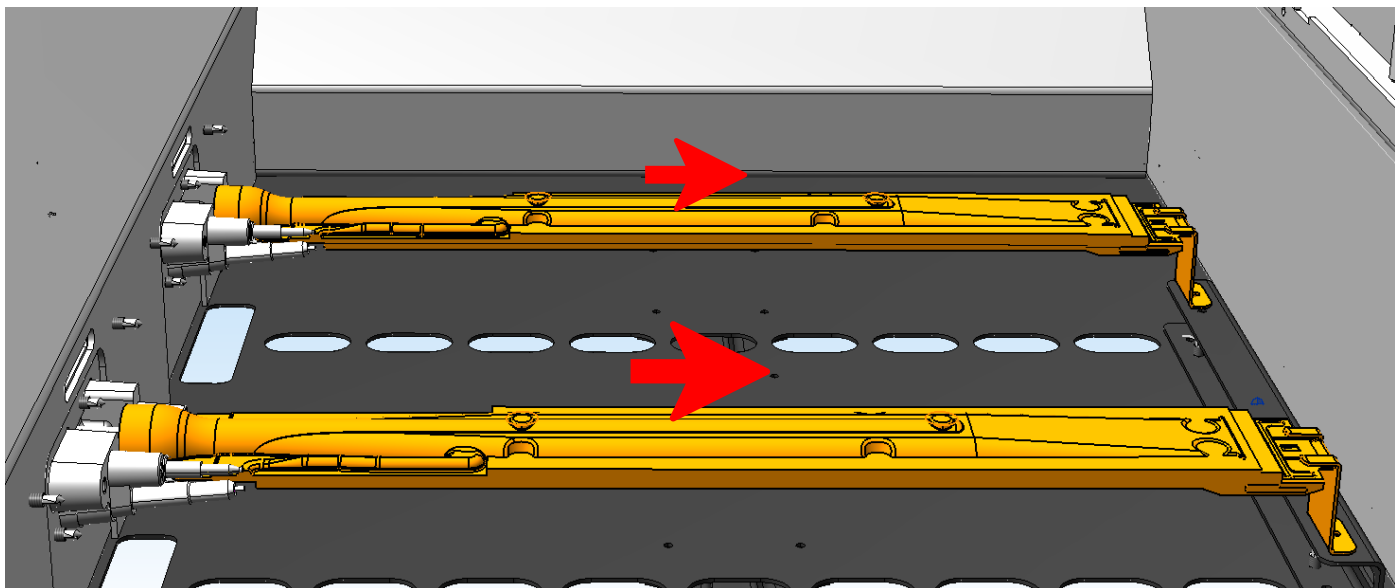
Svitare e liberare le staffe di supporto dei bruciatori



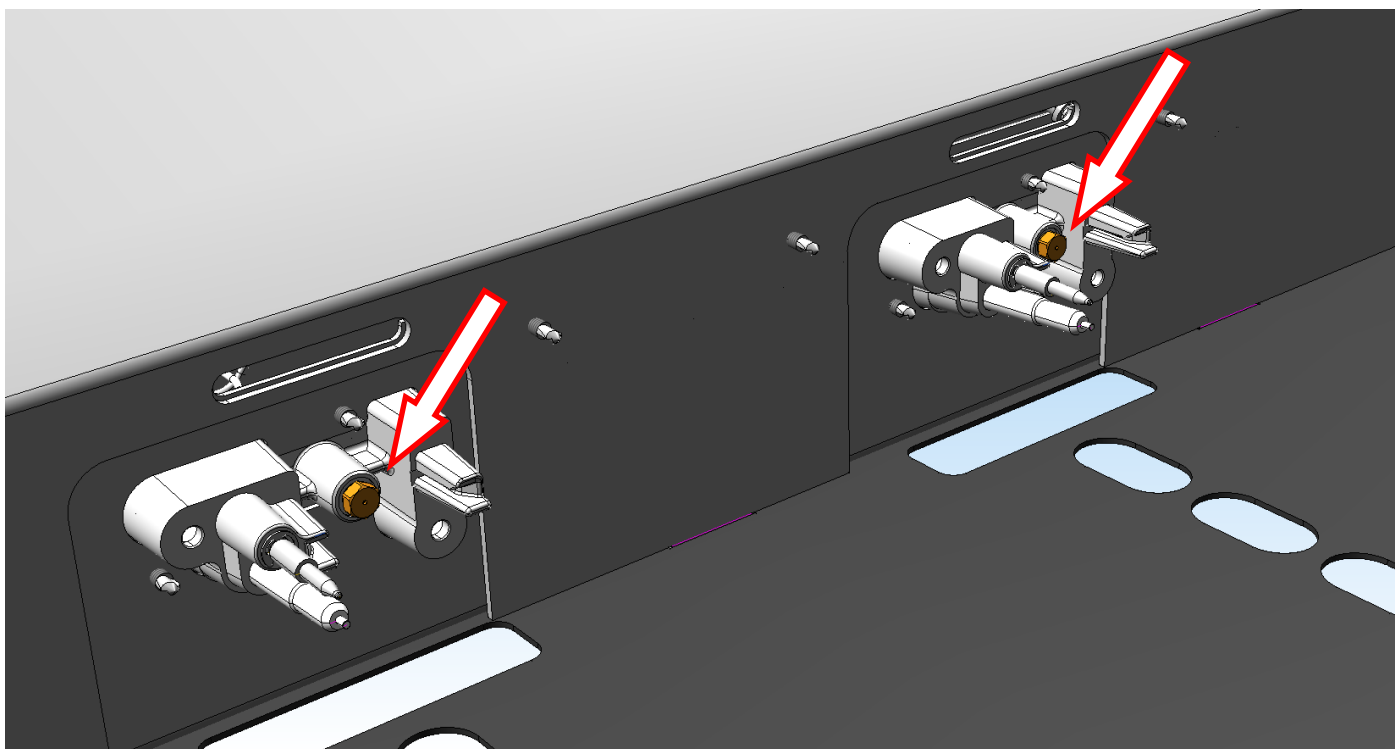
MANUALE UTENTE FORNO PIERO



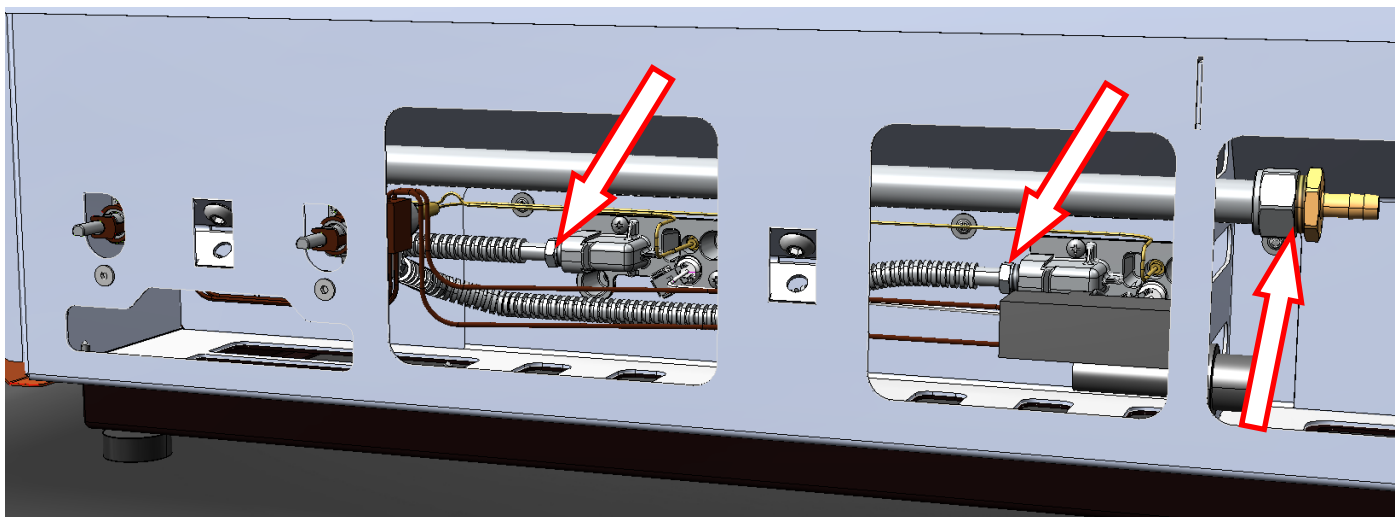
Sfilare i bruciatori dai supporti per liberarli e accedere agli iniettori



MANUALE UTENTE FORNO PIERO

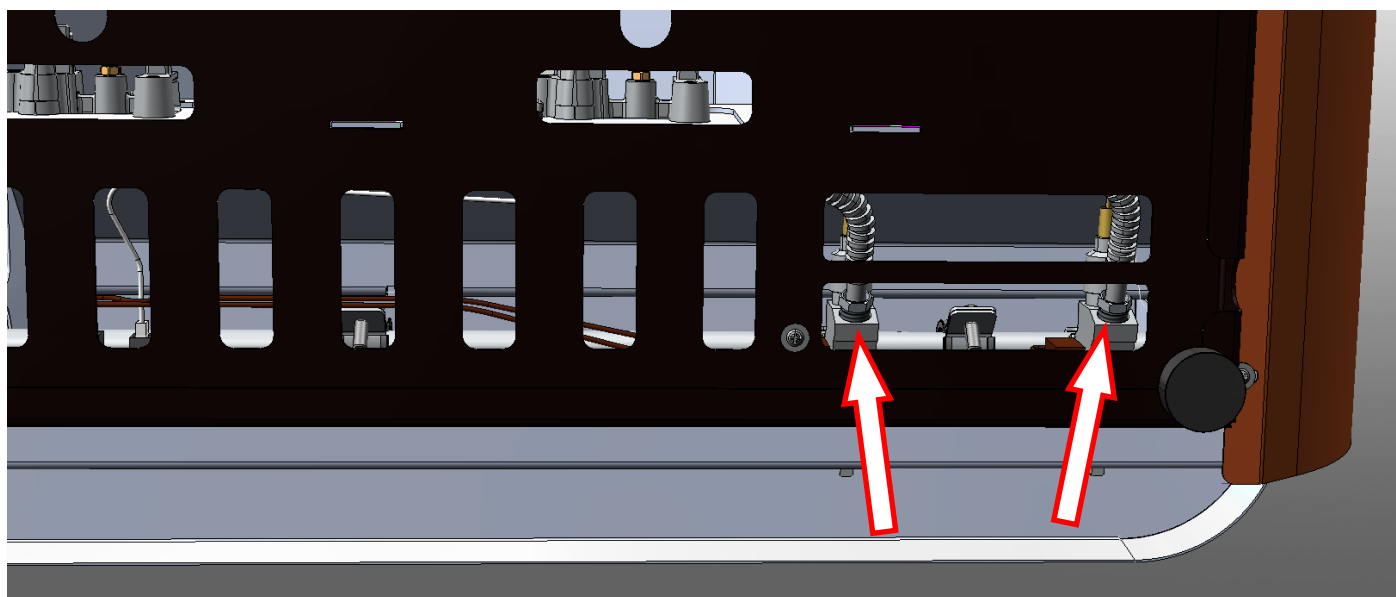


Dopo aver avuto accesso agli iniettori (vedi sopra) procedere insaponando tutte le connessioni indicate per verificare eventuali perdite (schemi successivi)



Connessione tubo flex a porta bruciatore e attacco portagomma su rampa gas (accesso frontale)

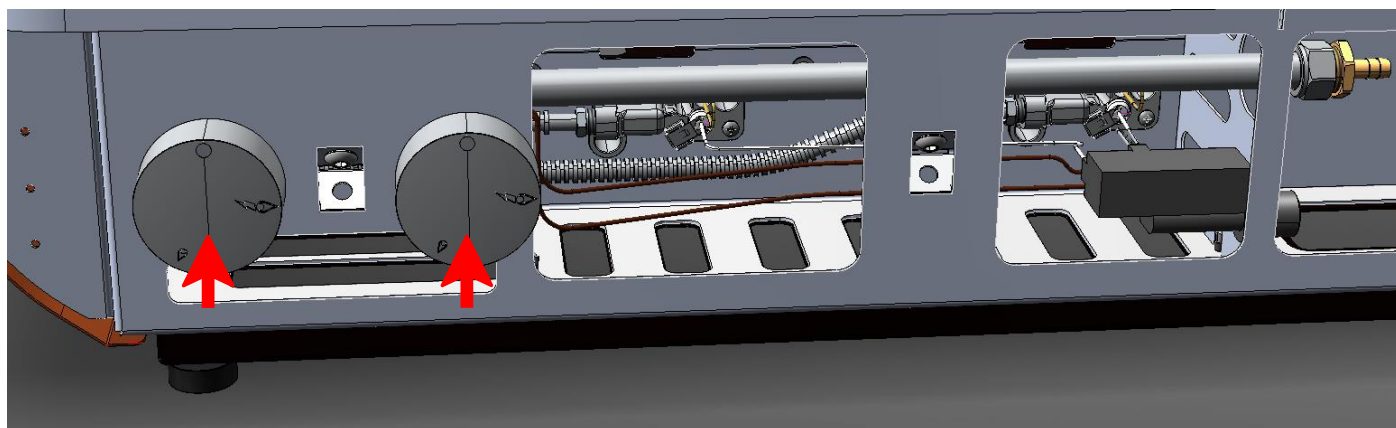
MANUALE UTENTE FORNO PIERO



Connessione tubo flex a valvola (accesso dal fondo)

La procedura corretta per il test è:

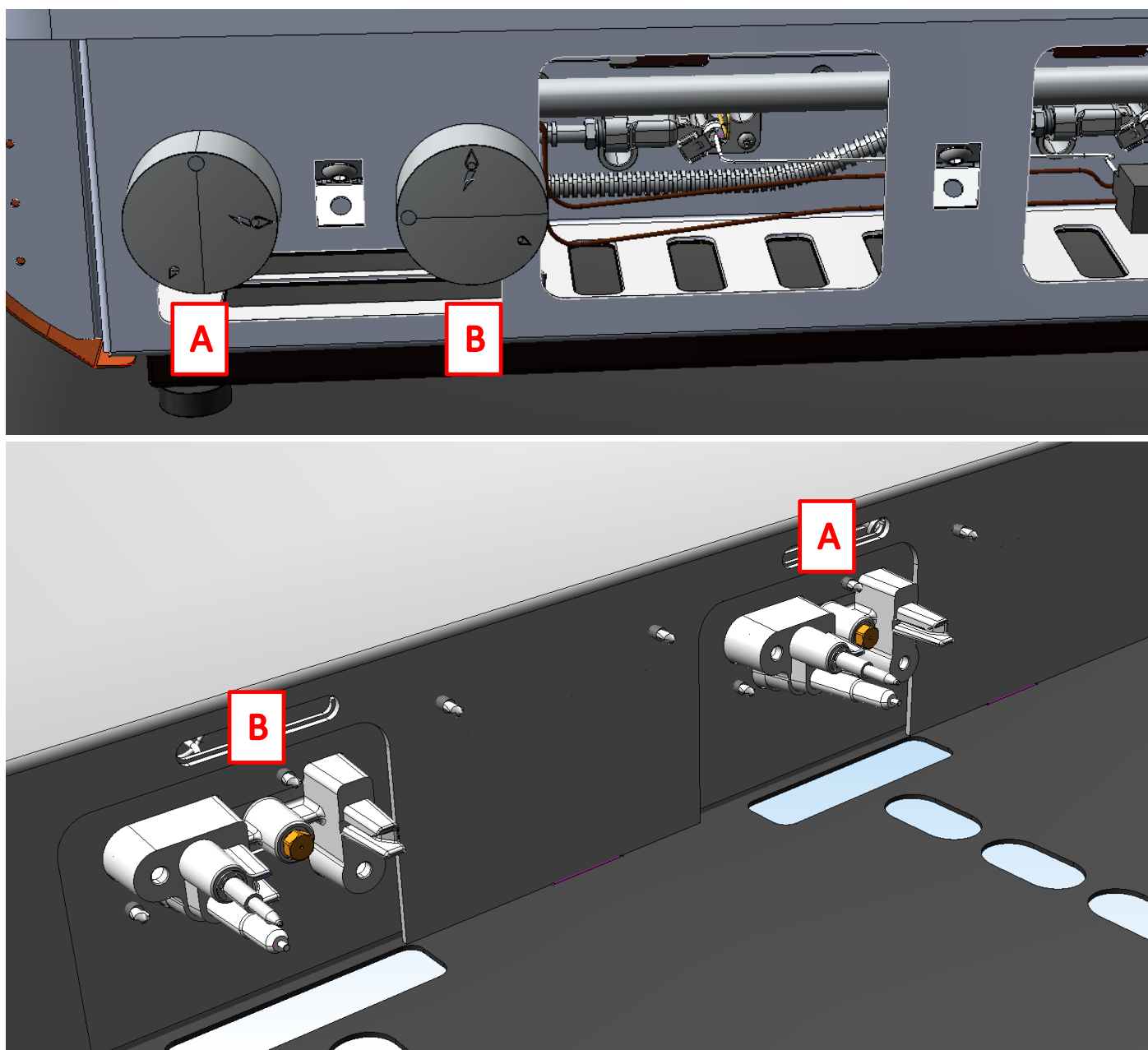
- aprire la valvola sulla bombola del gas per avere il circuito in pressione (sempre con regolatore di pressione montato). Controllare se ci sono perdite all'altezza della connessione tra rampa e portagomma, se è tutto ok proseguire.
- rimontare le manopole sulle aste delle valvole



Testare un circuito alla volta come di seguito

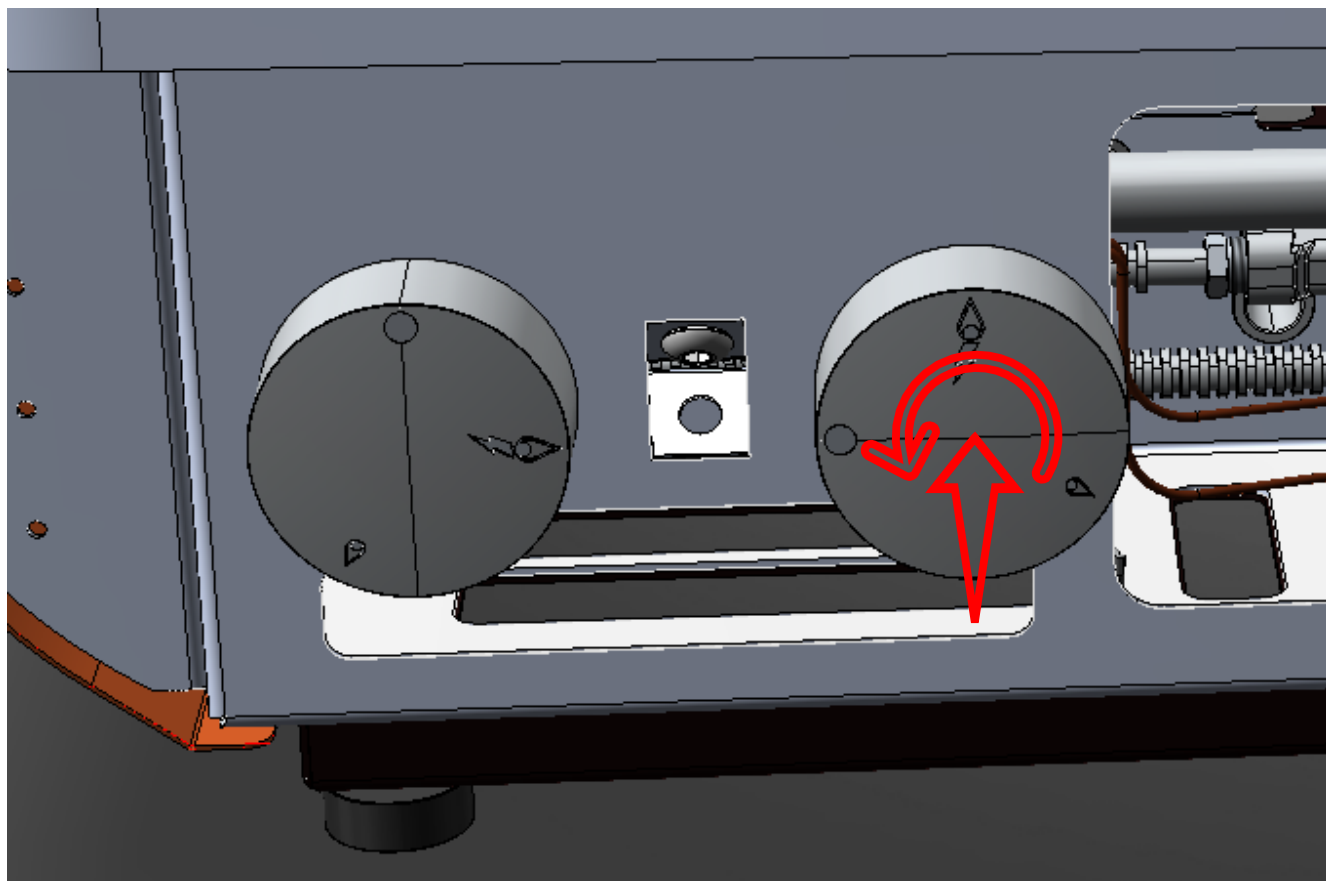
MANUALE UTENTE FORNO PIERO

Prima di iniziare assicurarsi di aver tolto la batteria dal generatore di scintille (vedi paragrafo dedicato) per evitare di prendere una scossa o innescare una fiamma in caso di perdita che potrebbe dar luogo ad ustioni o principio di incendio. Questo accorgimento è necessario in quanto l'accensione piezo è collegata in automatico alla manopola e si attiva tenendo premuta la stessa.



MANUALE UTENTE FORNO PIERO

Premere con decisione e chiudere il foro dell'iniettore B con un dito mentre contemporaneamente si deve premere e ruotare la valvola corrispondente nella posizione fiamma MAX

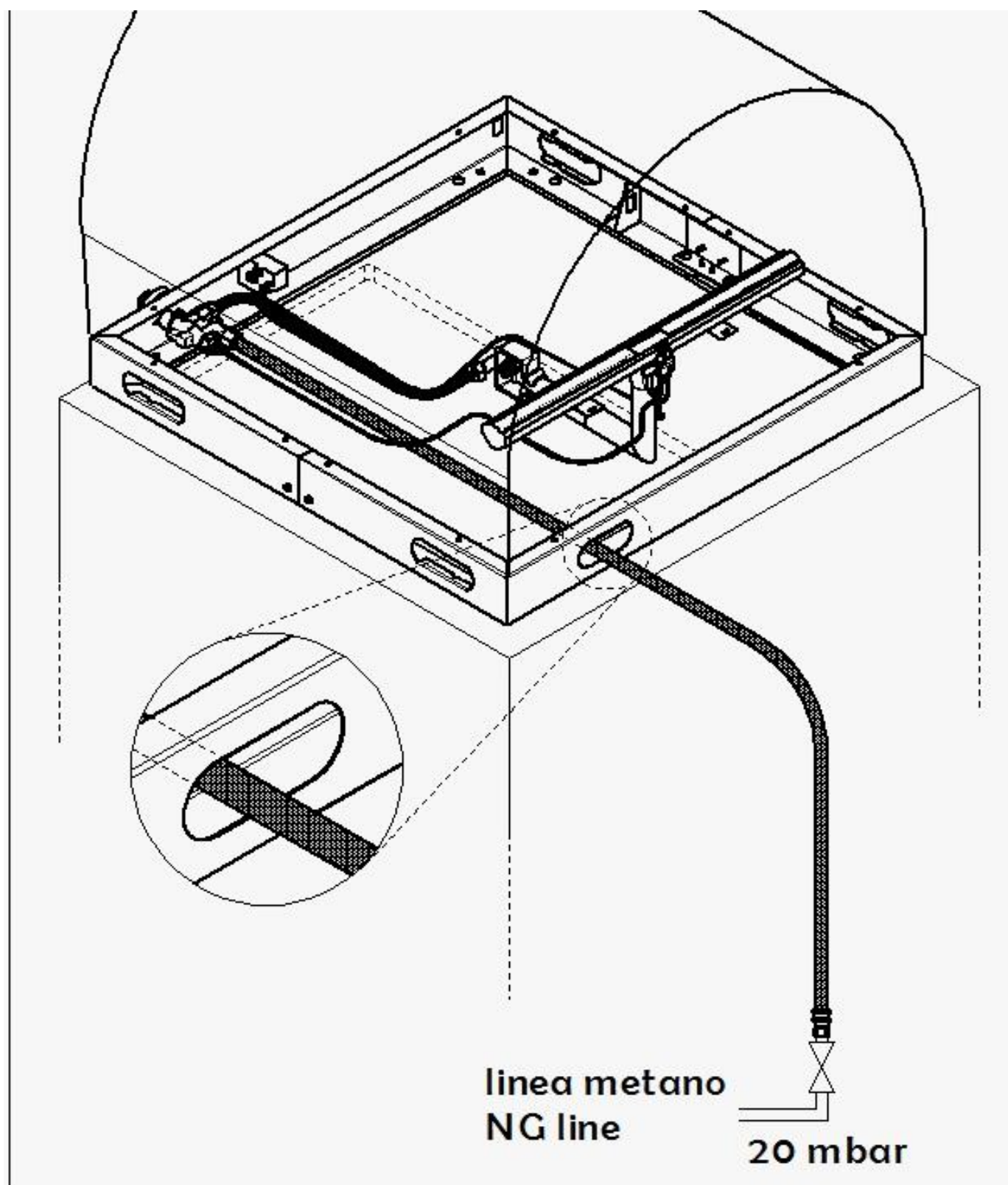


Tener premuta la valvola e verificare le connessioni insaponate per rilevare eventuali perdite. Ripetere l'operazione con il secondo circuito **n.b.** in questa fase la manopola va tenuta sempre premuta per bypassare il dispositivo di sicurezza che altrimenti interromperebbe il flusso in assenza di fiamma.

Una volta finito rimontare i bruciatori seguendo le indicazioni di smontaggio al contrario. Il test al circuito pre-montato va fatto annualmente

MANUALE UTENTE FORNO PIERO

MANUALE UTENTE FORNO PIERO



MANUALE UTENTE FORNO PIERO

ACCENSIONE FORNO

IMPORTANTE 

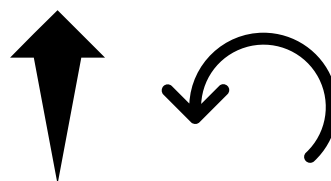
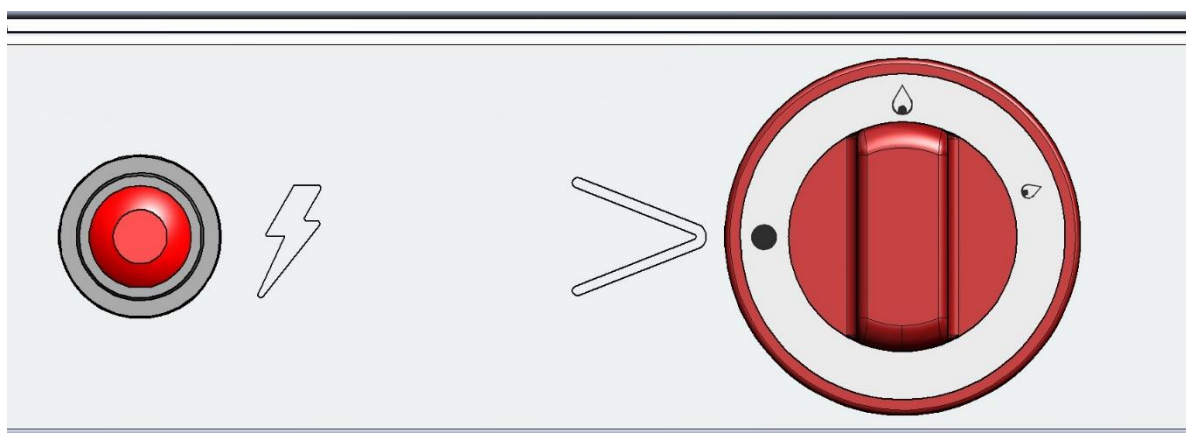
Prima di accendere il forno controllare tutte le connessioni e gli allacci al gas

Non chinarsi sul forno e mantenersi distanti dalla porta con il viso

Al momento dell'accensione la bocca del forno deve essere aperta

Non movimentare il forno durante l'uso.

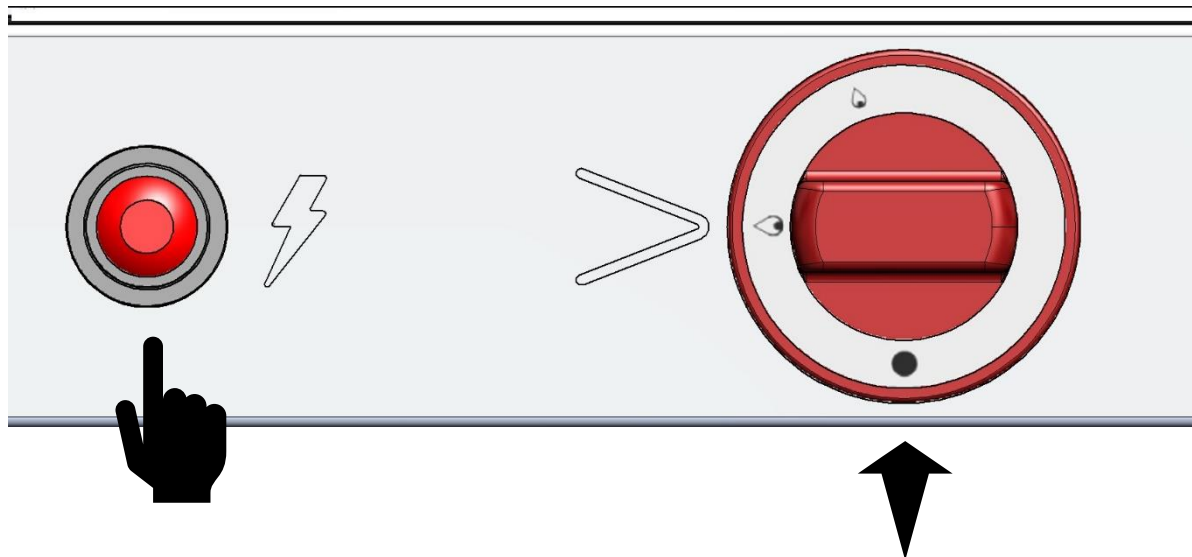
Aprire il rubinetto della bombola per alimentare il forno.



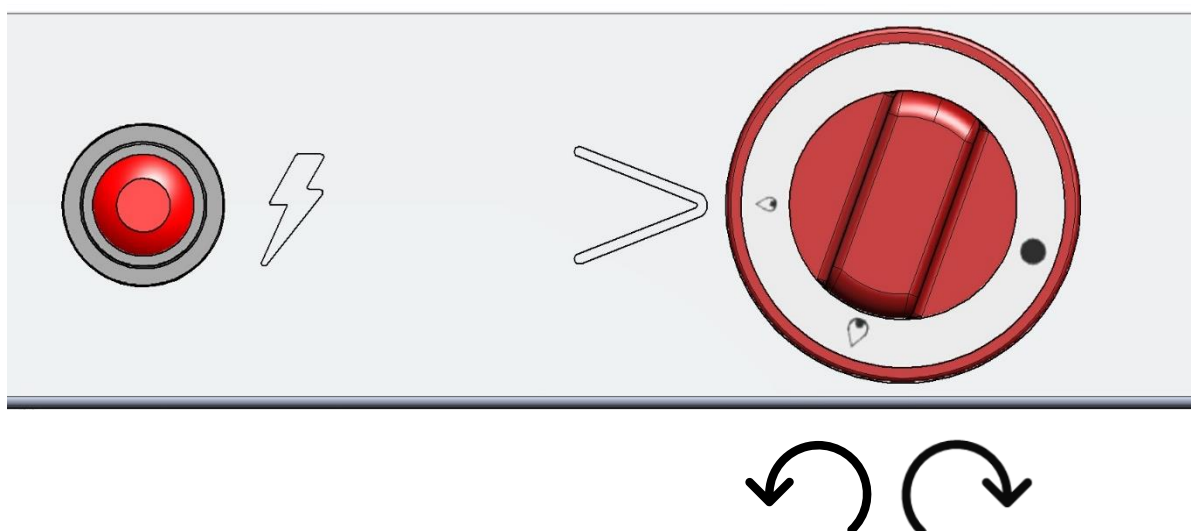
Partendo dalla posizione spento (●) sulla manopola premere e mantenere premuto ruotando fino alla posizione fiamma max

MANUALE UTENTE FORNO PIERO

Nella posizione fiamma max tenendo premuta la manopola attivare l'accenditore schiacciando il pulsante. A questo punto dovrebbe accendersi la fiamma su tutta la lunghezza del bruciatore.



Mantenere premuta la manopola per 5/10 secondi anche dopo l'avvenuta accensione per dar modo a la termocoppia di sicurezza di entrare in azione e mantenere il circuito aperto, poi rilasciare.



Una volta acceso è possibile regolare la fiamma ruotando la manopola tra le posizioni max-min.

Se per un qualsiasi motivo la fase di accensione non andasse a buon fine attendere qualche minuto prima di procedere ad un nuovo tentativo, il gas incombusto accumulato all'interno del forno potrebbe dar luogo a fiammate o detonazioni che potrebbero arrecare danno alla struttura o essere causa di lesioni personali anche gravi.

ATTENZIONE: CONTROLLARE LA FIAMMA DOPO L'ACCENSIONE.

Tutti i fori del bruciatore dovrebbero mostrare una fiamma di circa 2.5cm su posizione max della manopola. Se sentite odore di gas, se si verificano ritorni di fiamma o il bruciatore emette rumori tipo piccoli scoppi probabilmente c'è un problema al tubo venturi. SPEGNERE IMMEDIATAMENTE IL GAS E PULIRE IL TUBO VENTURI (vedi parte dedicata a manutenzione)

Una volta terminata la cottura o a fine utilizzo seguire correttamente la procedura di spegnimento che segue. Quando la fiamma è ancora accesa chiudere il rubinetto della bombola e attendere che il bruciatore si spenga, solo dopo ruotare la manopola in posizione "chiuso" (●). Così facendo si assicura il completo svuotamento del circuito dal gas.

MANCATA ACCENSIONE o MALFUNZIONAMENTI cause e rimedi:

ACCENDITORE: se non funziona, la miscela aria/gas non riesce ad accendersi

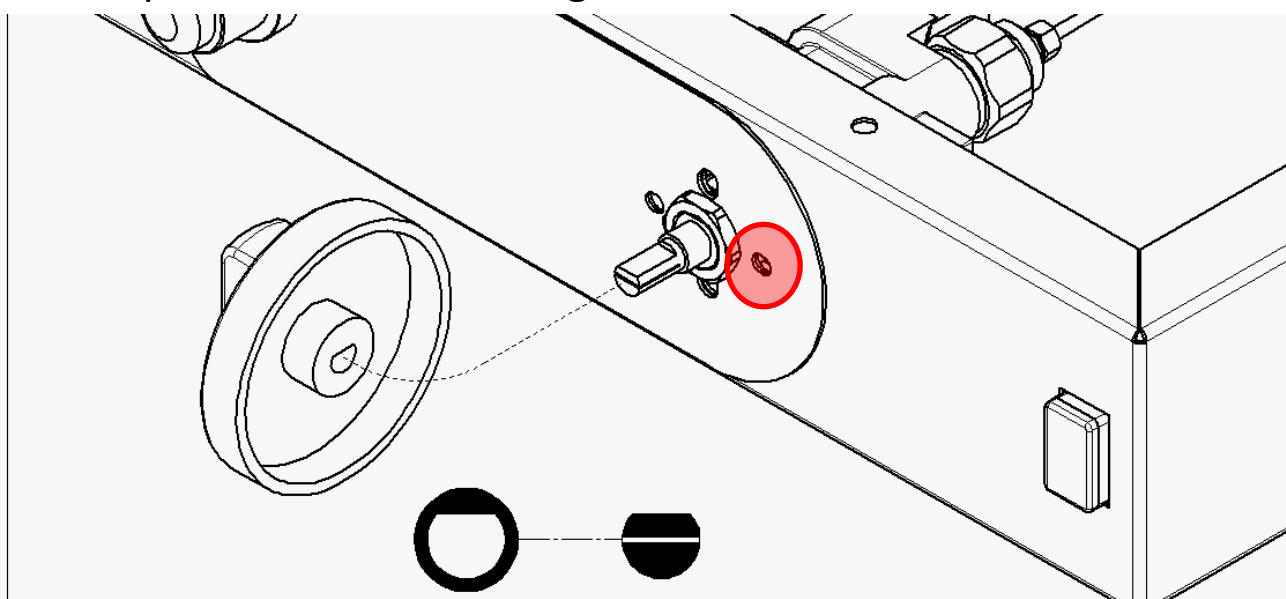
controllare lo stato delle batterie dell'accenditore (1.5v AA), se scariche o con segni di ossidazione sostituire. Per lunghi periodi di inutilizzo è consigliabile rimuovere la batteria per evitare malfunzionamenti o danneggiamenti all'accenditore stesso. Se la batteria è buona controllare il cavo e la candelella se sono danneggiati e/o scollegati, sostituire se danneggiati. Controllare se il circuito funziona correttamente azionando il pulsante **con il gas chiuso**, se si vede la scintilla scoccare sul piatto del bruciatore vuol dire che il circuito funziona altrimenti ricontrollare le connessioni. Se batteria, cavi e candelella sono collegati correttamente ma l'impianto non funziona probabilmente bisogna sostituire il generatore di scintille. Vedi sezione dedicata per sostituzione parti.

VALVOLA: se danneggiata può non far passare il gas o interrompere il flusso

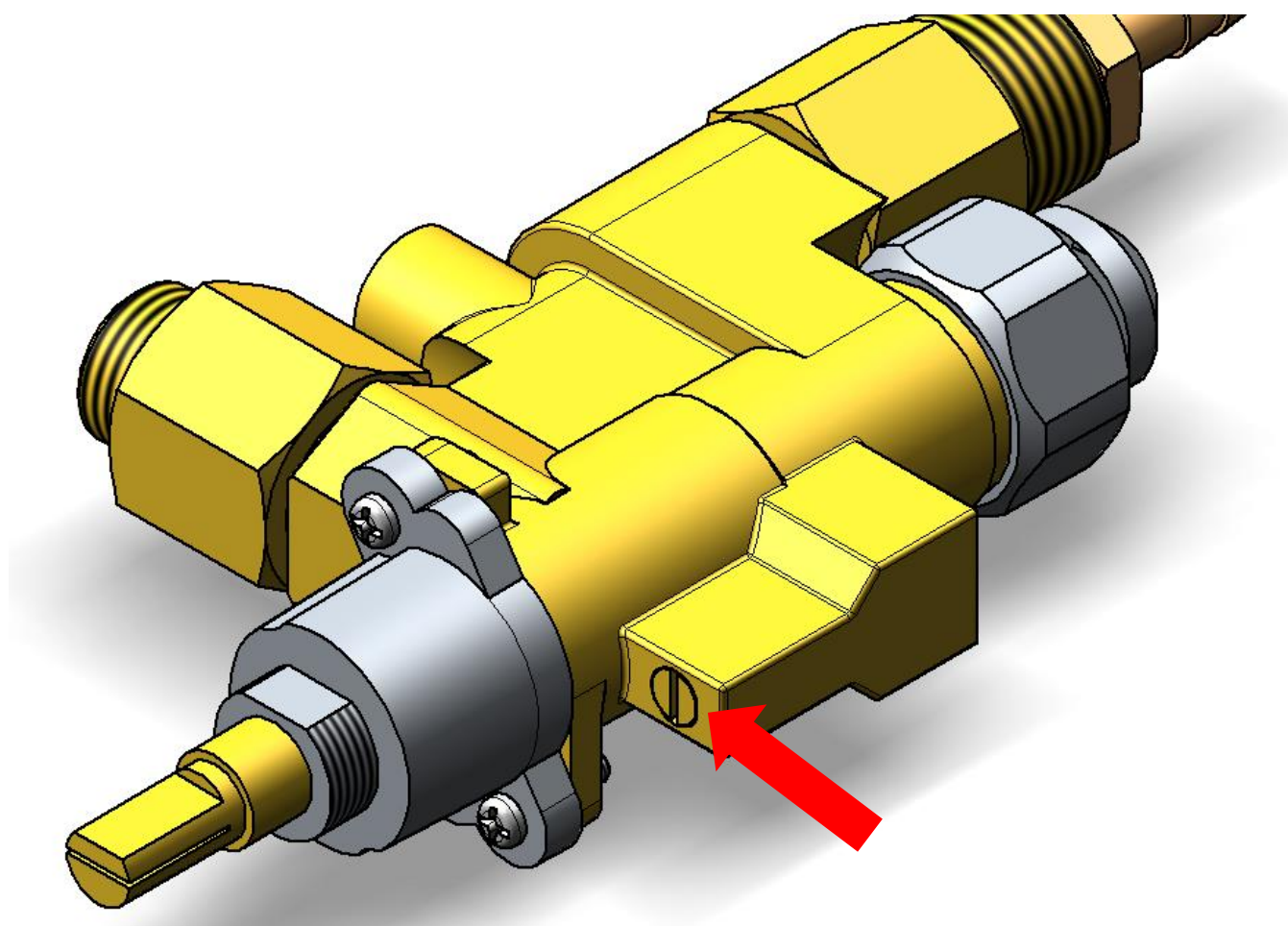
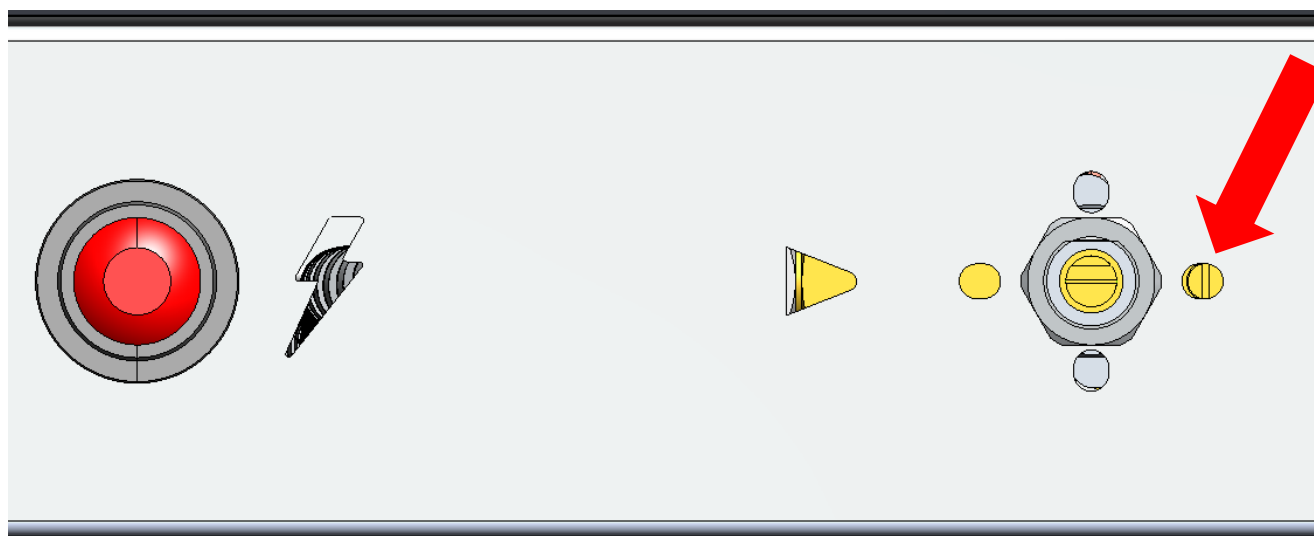
Se mettendo la manopola in posizione "max fiamma" il flusso di gas non passa assicurarsi di aver prima aperto la valvola sulla bombola (e che sia piena) o il rubinetto del gas. Nelle prime fasi di accensione bisogna tener premuta la manopola per bypassare la sicurezza della termocoppia e riuscire ad accendere la fiamma. Se riusciamo ad accendere la fiamma ma nel momento del rilascio della manopola la

MANUALE UTENTE FORNO PIERO

stessa si spegne vuol dire che la termocoppia non è ancora entrata in temperatura per tenere aperto il circuito, ripetere la procedura di accensione e tener premuta la manopola per più tempo. Se dopo questa operazione la fiamma si spegne controlla che la termocoppia sia collegata e in posizione e che non sia danneggiata, in questo caso sostituirla. Se la termocoppia viene sostituita ma il problema non si risolve probabilmente bisogna sostituire la valvola. Vedi sezione dedicata per sostituzione parti. Potrebbe succedere anche che l'accensione avvenga in modo corretto ma mettendo la manopola della valvola in posizione minimo la fiamma non riesca a stare accesa in autonomia. In questo caso bisogna agire sul registro del minimo alzando l'apporto di gas. Per regolare il minimo bisogna tirare la manopola fino a sfilarla, a questo punto vedrete il gambo della valvola e 4 fori messi a croce intorno. Vista frontalmente la vite di registro del minimo è accessibile dal foro di destra e la regolazione può essere fatta con un piccolo cacciavite a taglio



MANUALE UTENTE FORNO PIERO



BRUCIATORE: potrebbe avere ritorni di fiamma e accendersi parzialmente

Se ci sono ritorni di fiamma chiudere subito l'alimentazione del gas (bombola o linea domestica) e spegnere il fuoco. Probabilmente il tubo venturi presenta ostruzioni che vanno rimosse, anche semplici ragnatele possono comprometterne il funzionamento. Se il fronte fiamma non brucia completamente su tutta la lunghezza del bruciatore oltre a non scaldare bene potrebbero verificarsi scoppiettii o ritorni di fiamma, in questo caso assicurarsi che tutti i fori del bruciatore siano liberi e non ostruiti da residui di cibo di precedenti utilizzi. Nel caso si siano fatte regolazioni precedenti su iniettori o cono di aspirazione assicurarsi che la carburazione aria/gas sia corretta per un funzionamento ottimale. Potrebbe dipendere anche dal montaggio di un iniettore con foro calibrato di dimensioni errate rispetto al gas utilizzato. Se non ci sono ostruzioni evidenti, i fori sono regolarmente aperti e la carburazione risulta regolare ma i problemi sussistono potrebbe essere necessario sostituire l'intero bruciatore in quando difettoso o usurato. Vedi sezione dedicata per sostituzione parti. Se regolarmente mantenuto, pulito e utilizzato in modo corretto la sua durata nel tempo è notevole.

Far eseguire da un tecnico le operazioni di controllo e manutenzione.

NOTE:

SOSTITUZIONE PARTI IMPIANTO

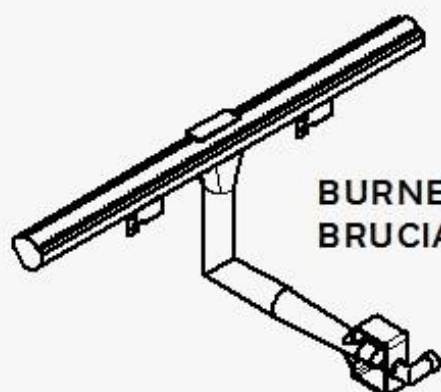
(REPLACEMENT PARTS)

Parte del manuale dedicata a tecnici ed operatori autorizzati e specializzati in grado di lavorare in sicurezza garantendo il corretto svolgimento delle sostituzioni e le prove di funzionamento nonché di sicurezza sull'impianto.

Seguire attentamente le istruzioni ed operare in condizioni di massima sicurezza, CHIUDERE E STACCARE I COLLEGAMENTI alla linea in ingresso del gas per evitare perdite e/o esplosioni che possono generare incendi e infortuni anche gravi. Dopo ogni sostituzione o smontaggio per controllo e pulizia PRIMA DI ACCEDERE IL FORNO eseguire un test di perdita se le parti interessate dalla manutenzione fanno parte del circuito gas oppure verificare il corretto funzionamento se la manutenzione riguarda la parte elettrica (1.5v). SOLO SE I CONTROLLI DANNO ESITO POSITIVO per il corretto funzionamento si può riaccendere il forno seguendo le indicazioni

MANUALE UTENTE FORNO PIERO

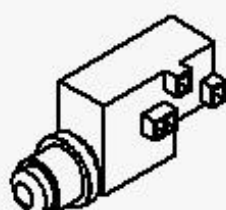
REPLACEMENT PARTS - PARTI DI RICAMBIO (DRAWING NOT SCALE - DISEGNI NON IN SCALA)



BURNER
BRUCIATORE



GAS VALVE
VALVOLA GAS



SPARK IGNITION
TRASFORMER
GENERATORE
DI SCINTILLE



KNOB
MANOPOLA



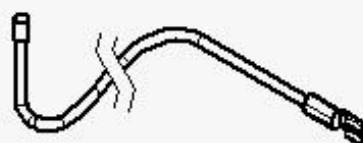
GAS HOSE FLEXIBLE (~45cm/17.7")
TUBO GAS FLESSIBILE



GAS SAFETY PROBE
TERMOCOPPIA

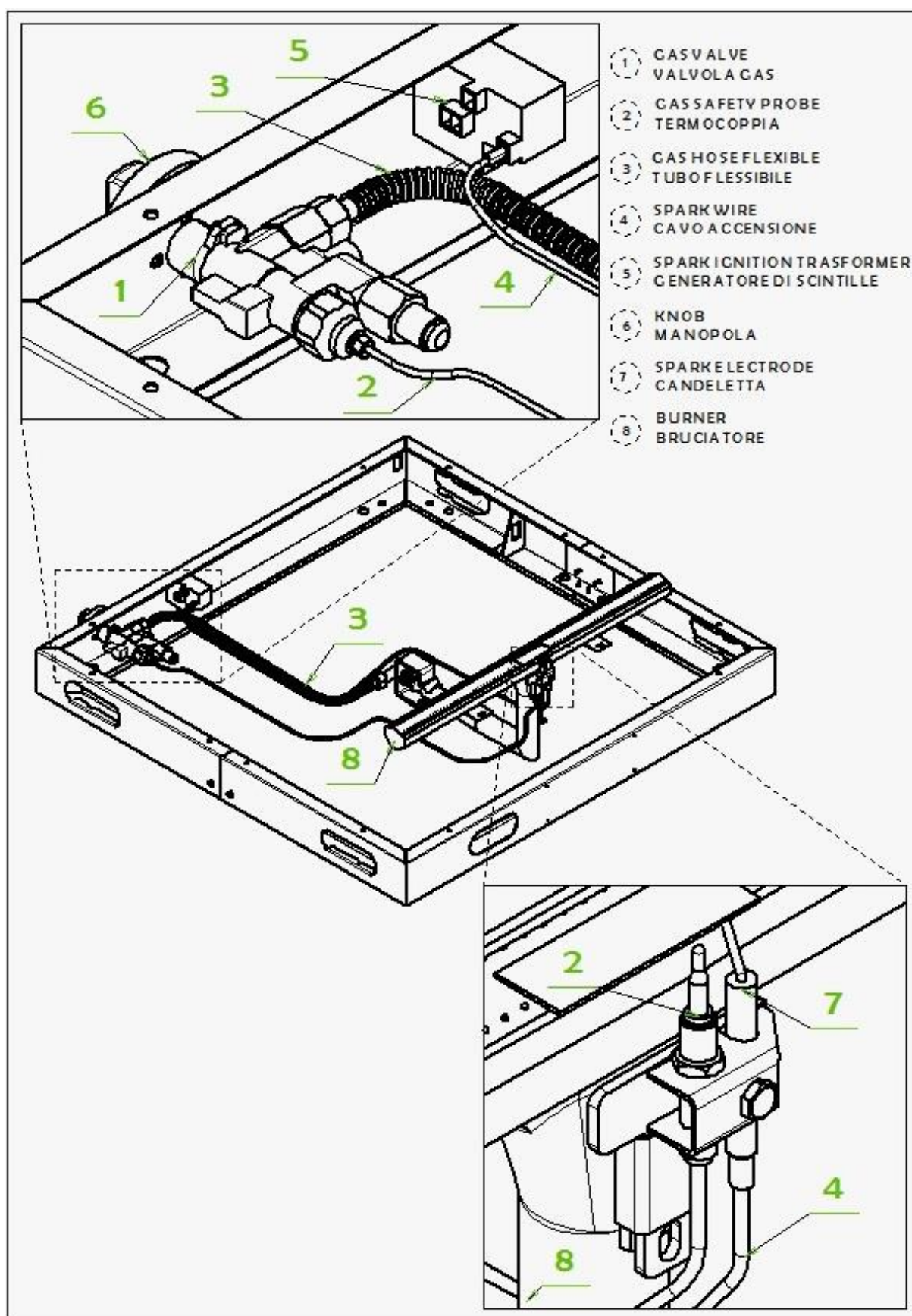


SPARK ELECTRODE
CANDELETTA



SPARK WIRE
CAVO ACCENSIONE

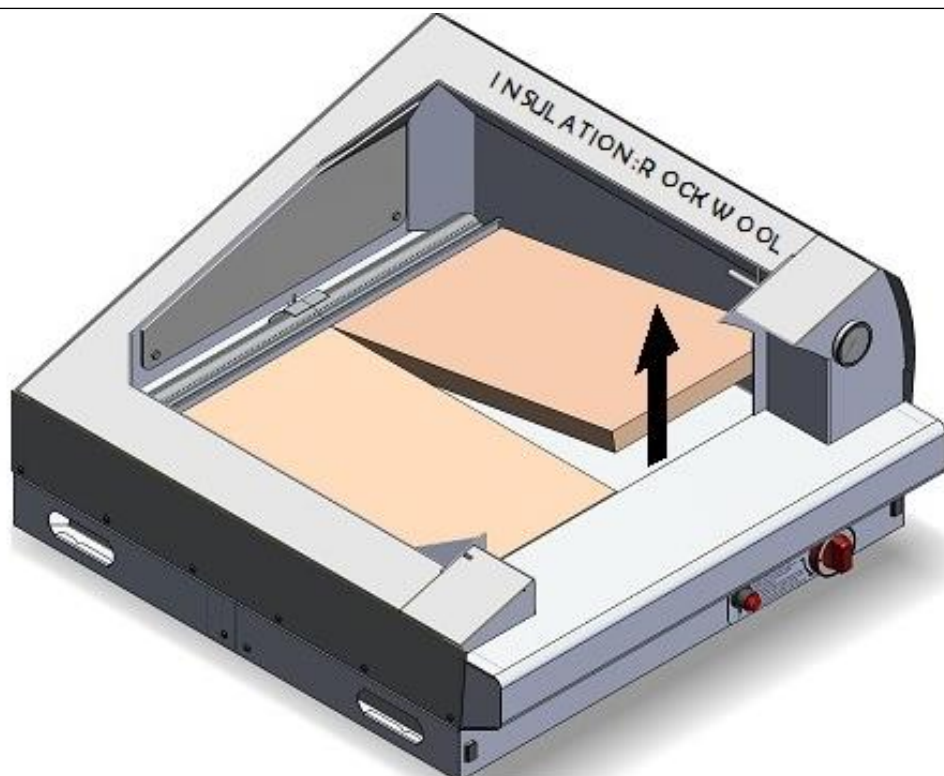
MANUALE UTENTE FORNO PIERO



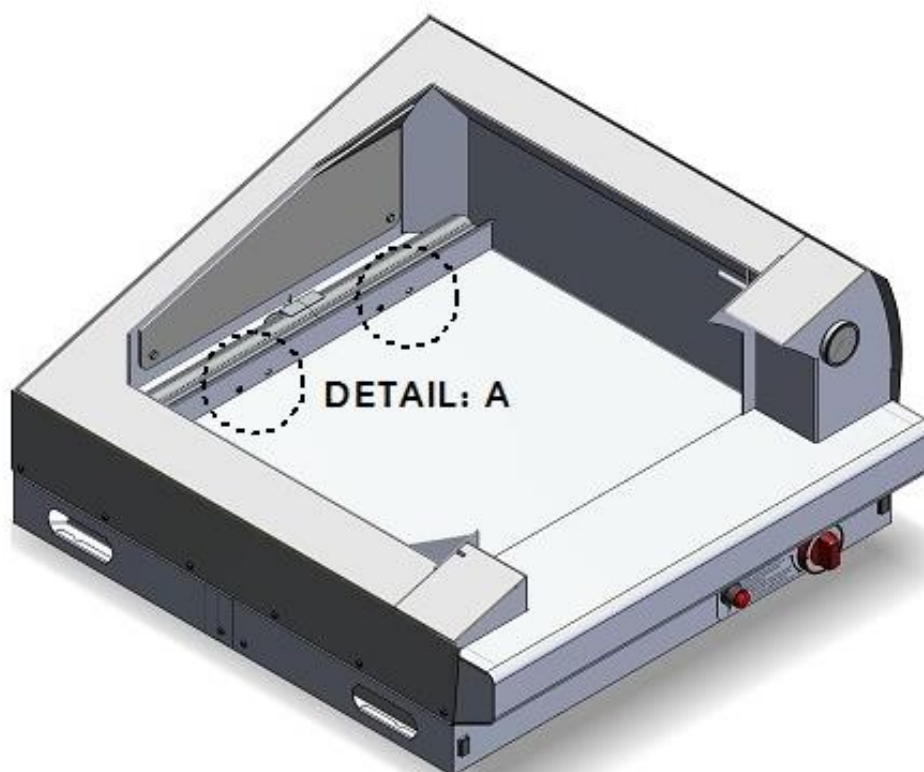
MANUALE UTENTE FORNO PIERO

BRUCIATORE

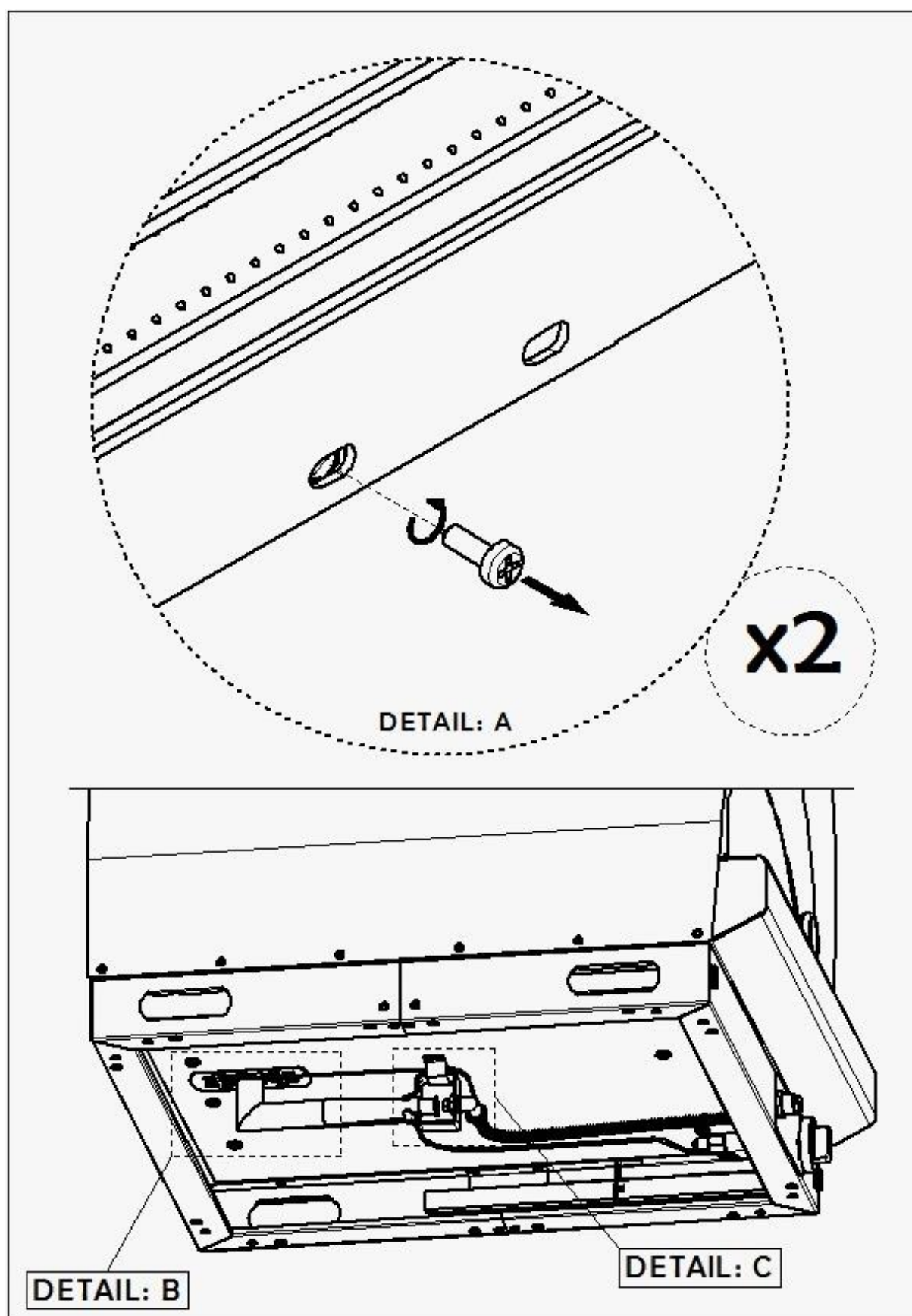
BURNER



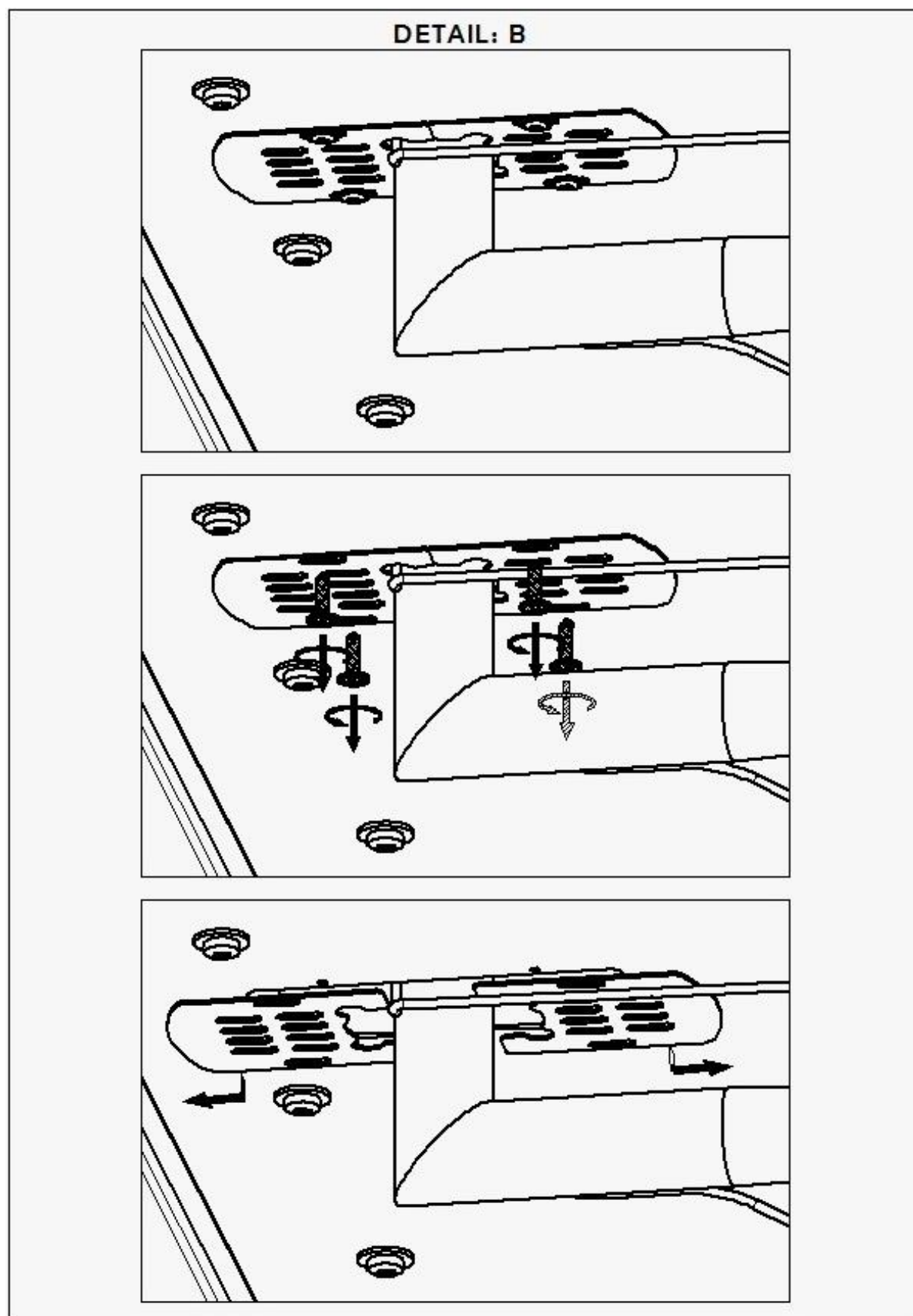
REMOVE BRICKS - RIMUOVERE I MATTONI



MANUALE UTENTE FORNO PIERO

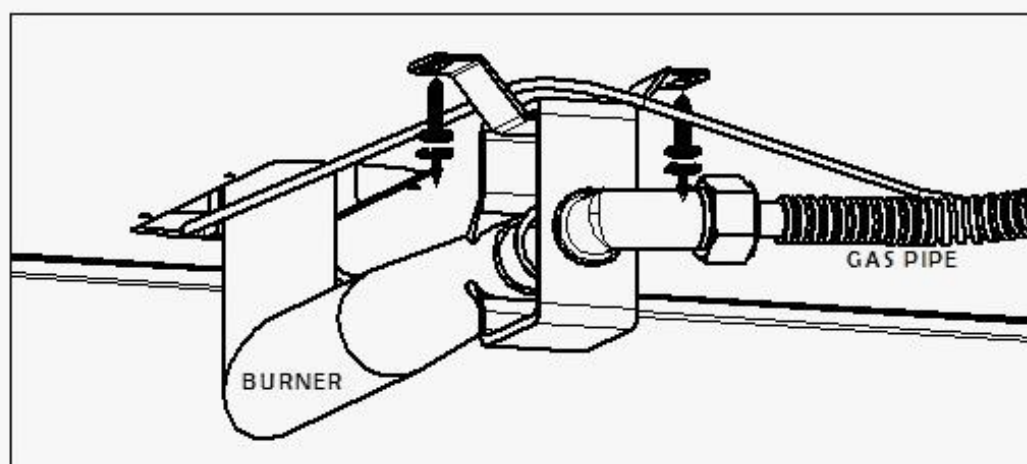


MANUALE UTENTE FORNO PIERO

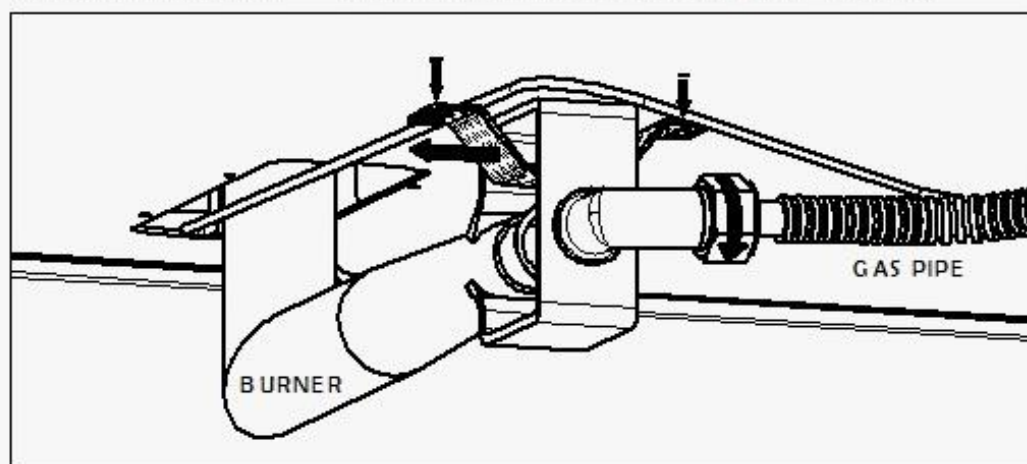


MANUALE UTENTE FORNO PIERO

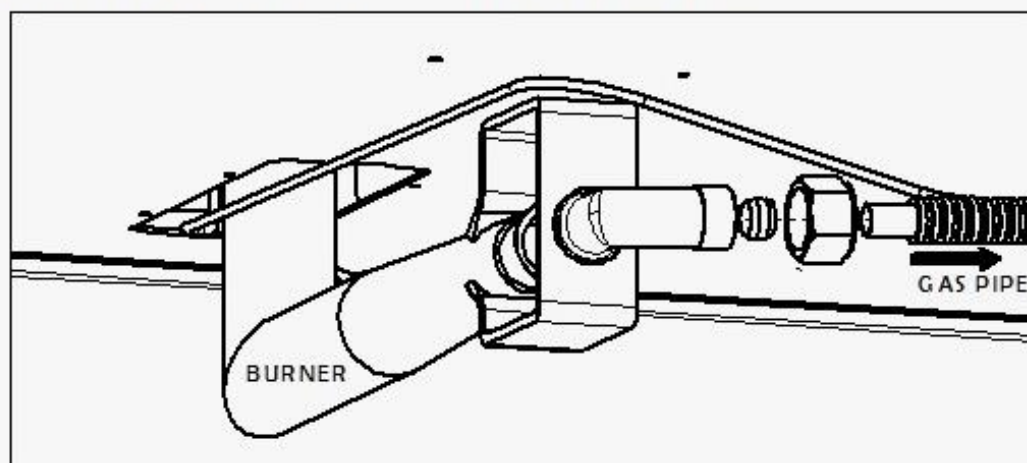
DETAIL: C



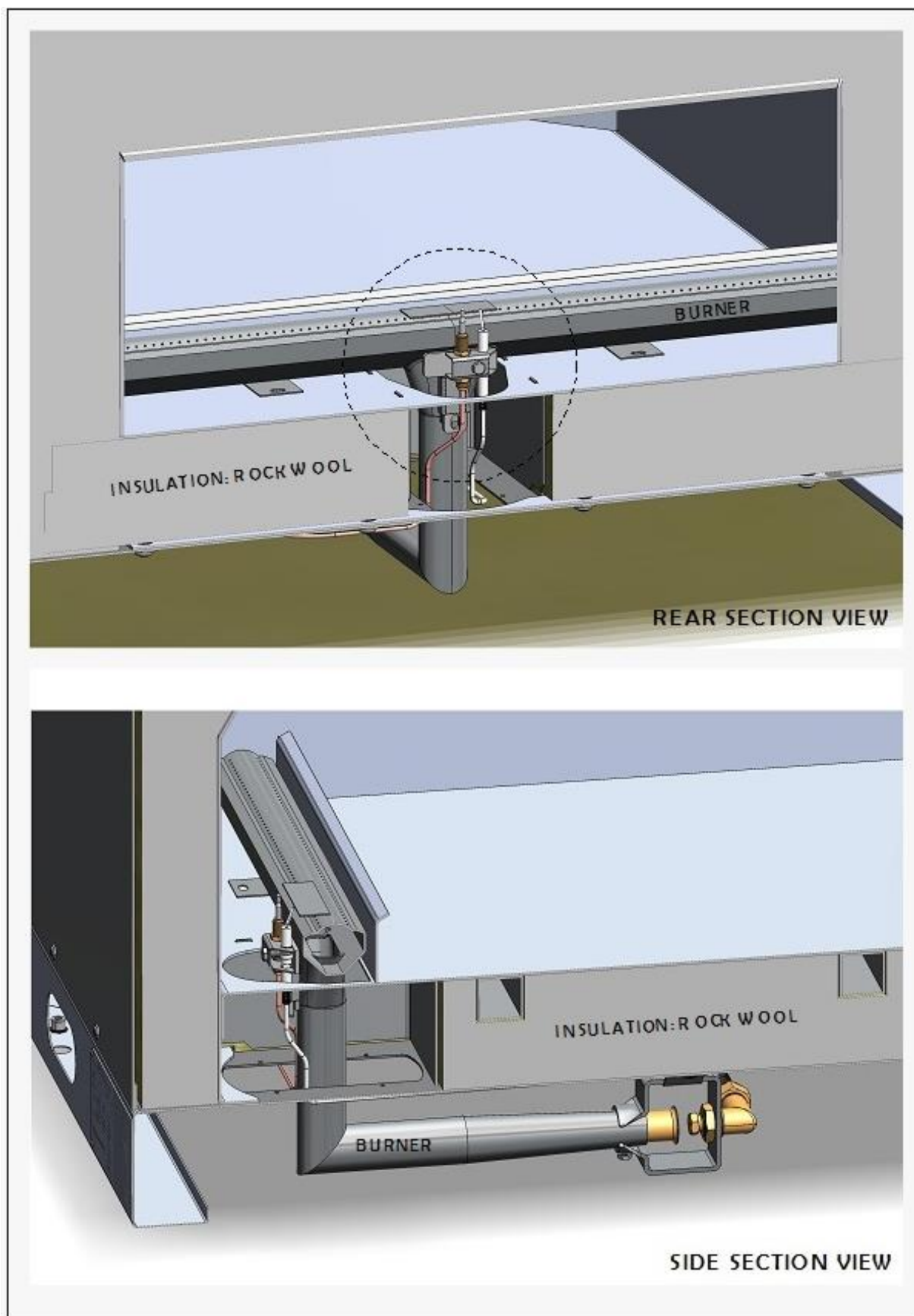
REMOVE BRACKET - RIMUOVERE LA STAFFA DI SUPPPORTO



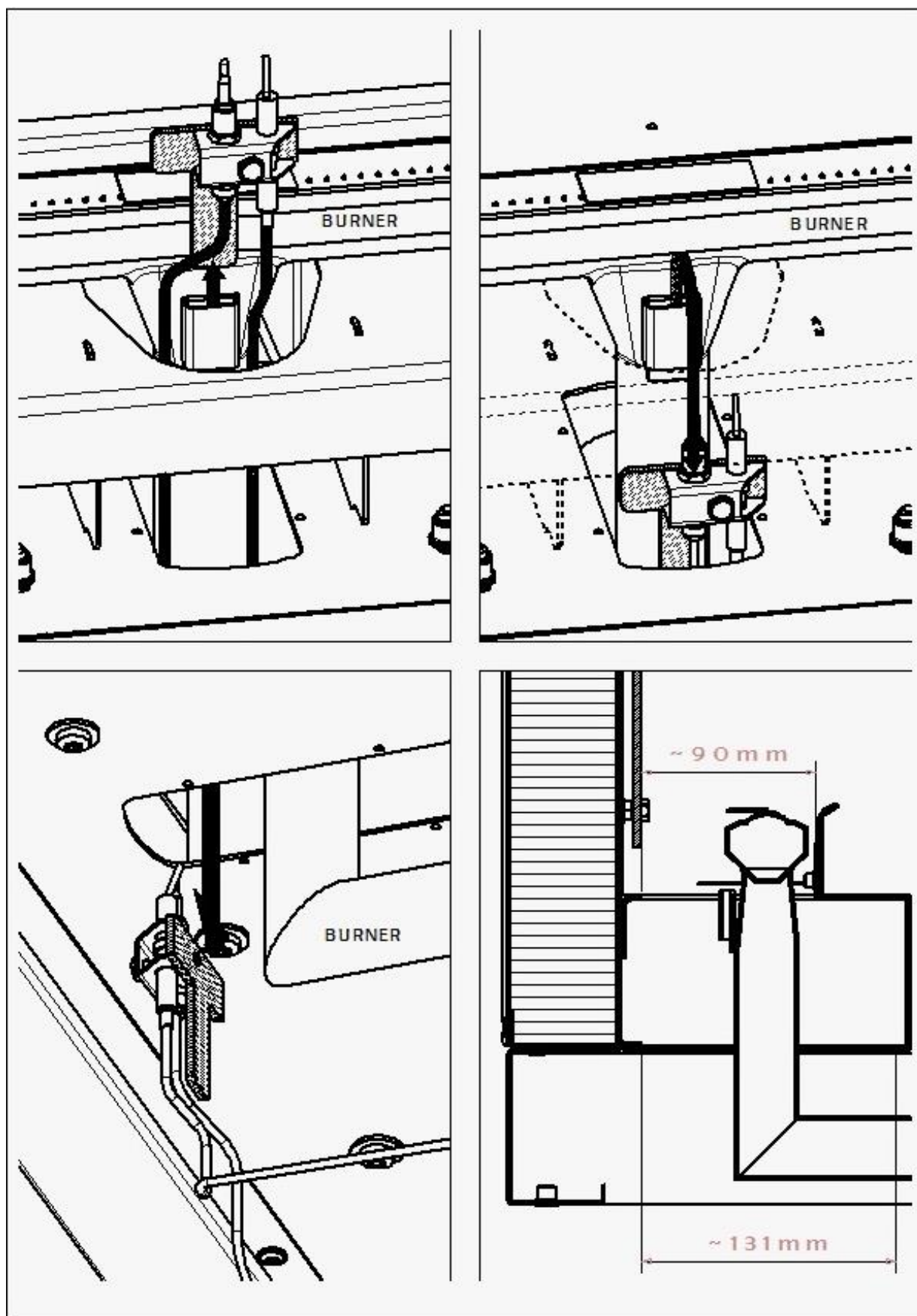
DISCONNECT GAS PIPE - STACCARE IL TUBO GAS



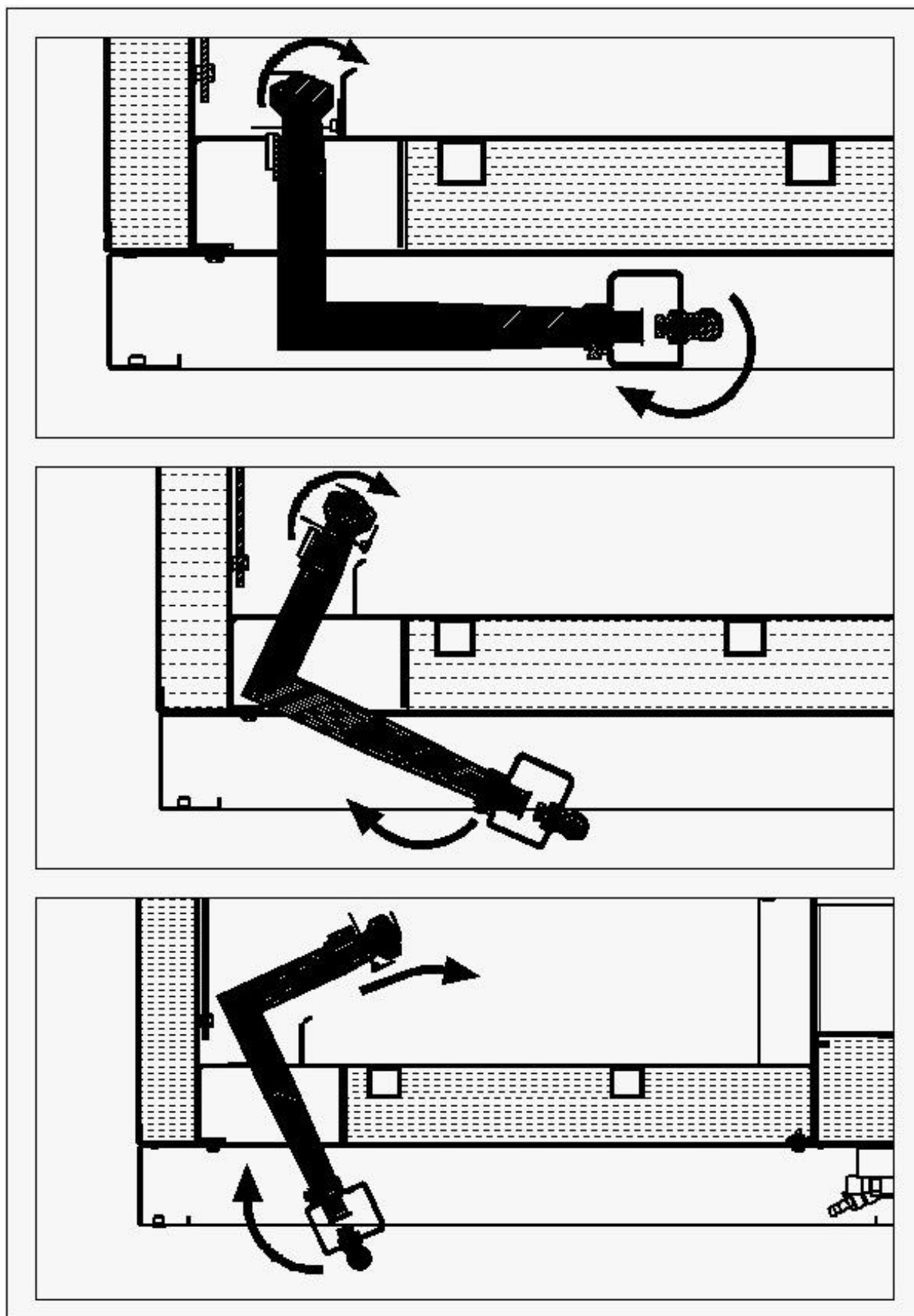
MANUALE UTENTE FORNO PIERO



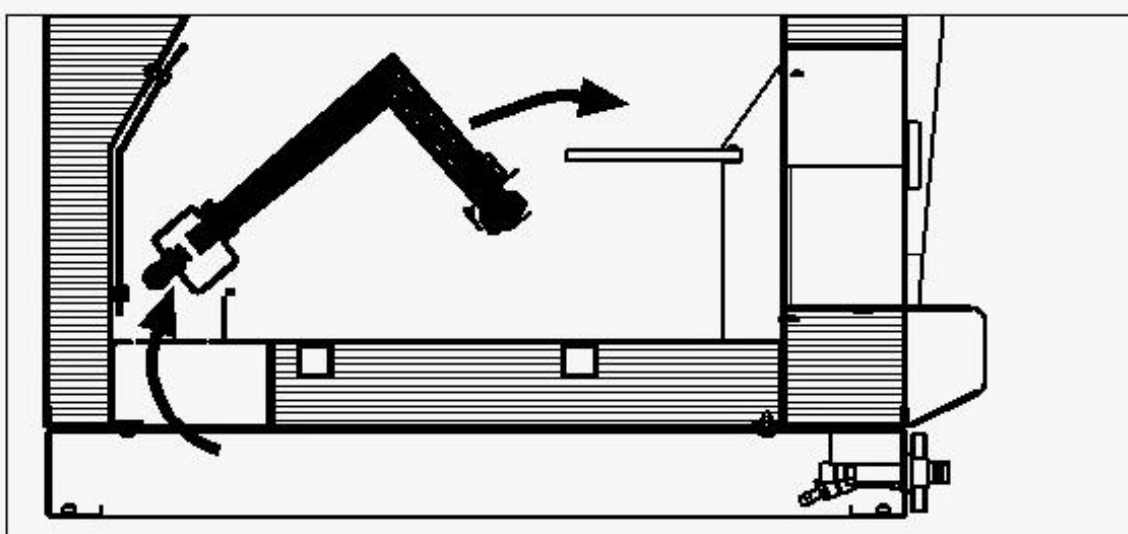
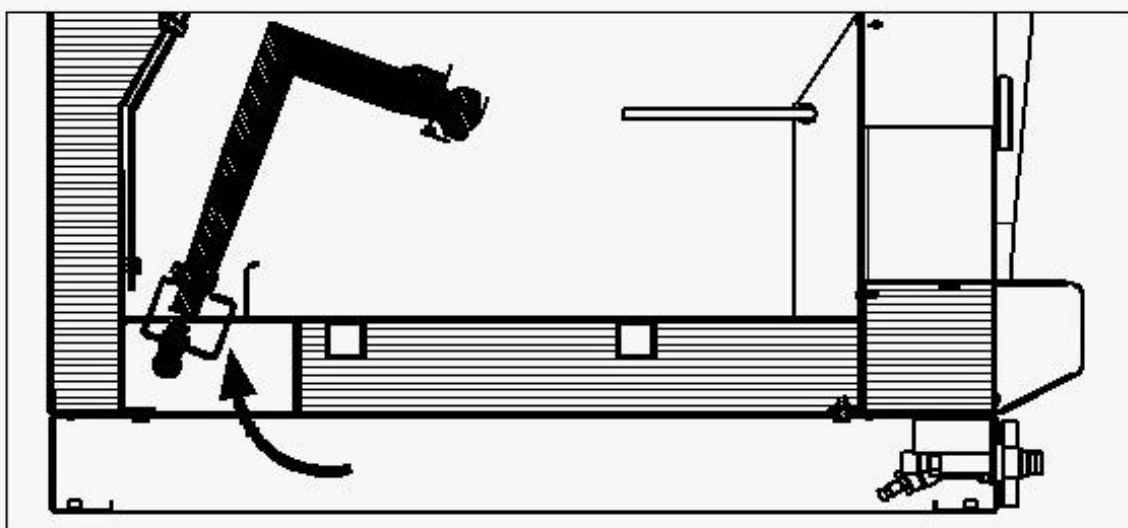
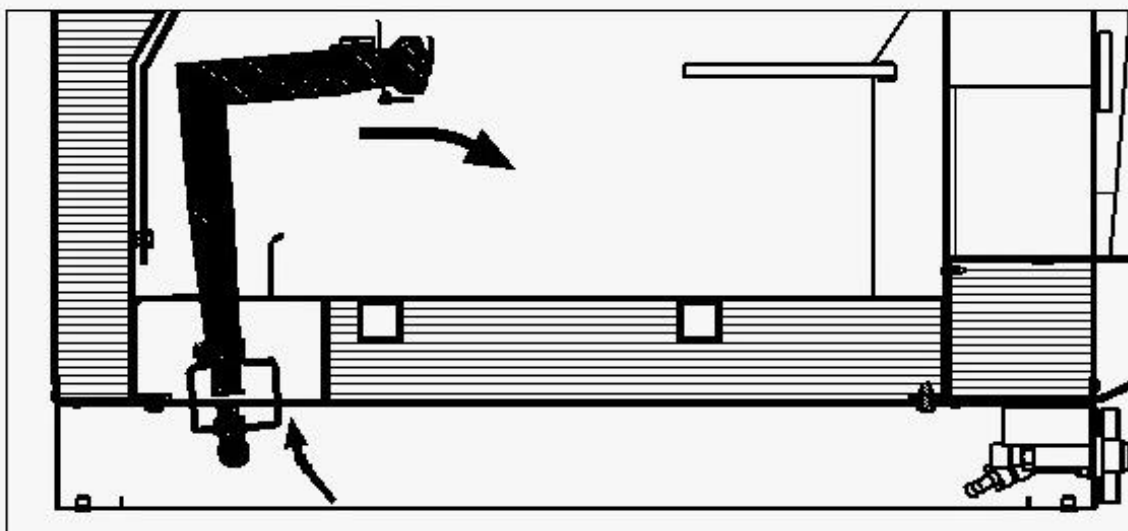
MANUALE UTENTE FORNO PIERO



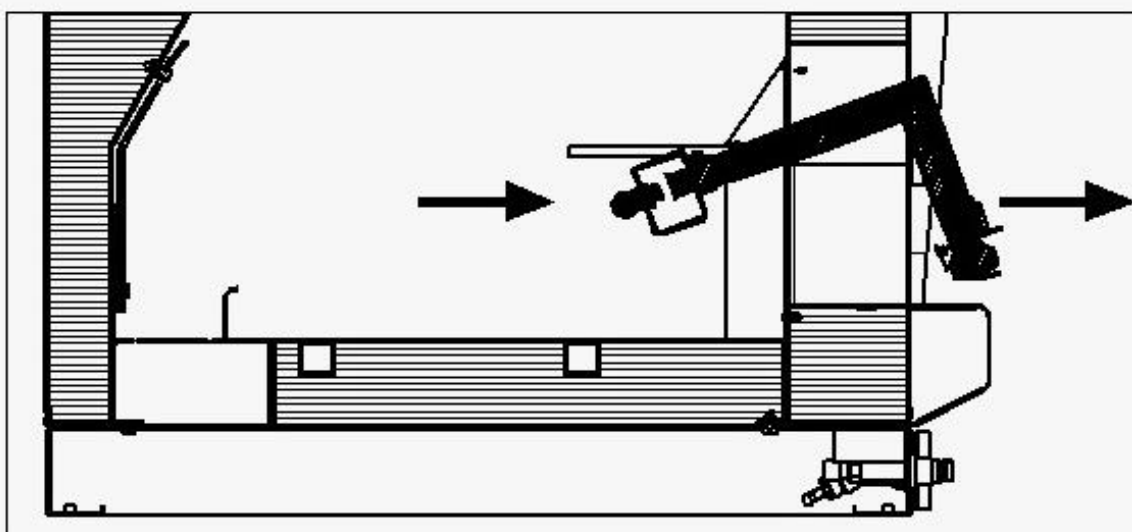
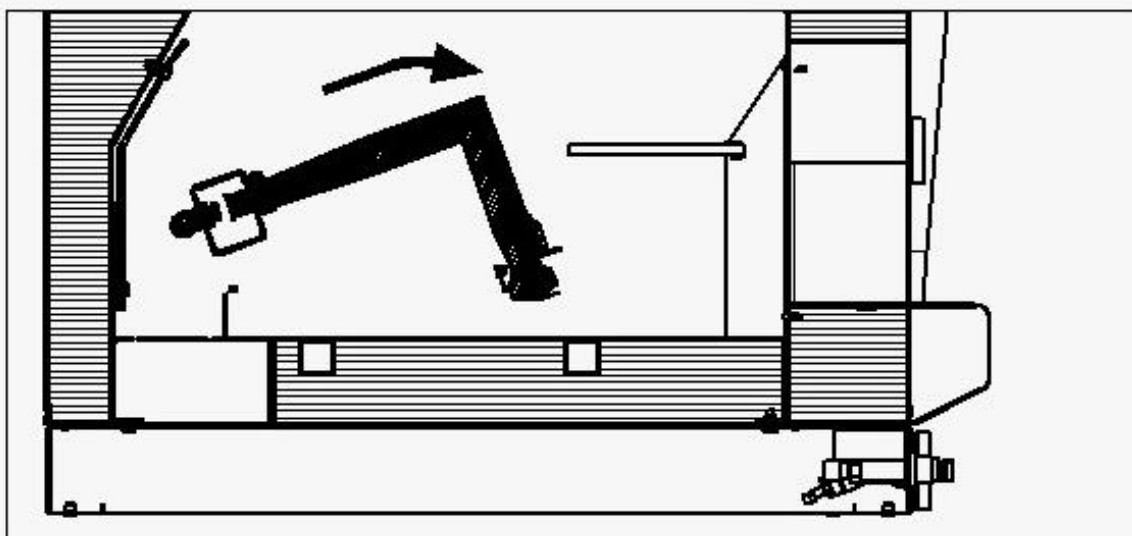
MANUALE UTENTE FORNO PIERO



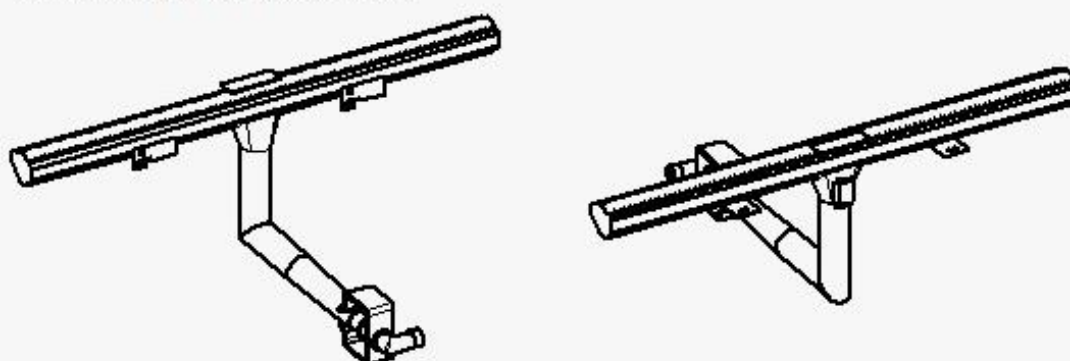
MANUALE UTENTE FORNO PIERO



MANUALE UTENTE FORNO PIERO



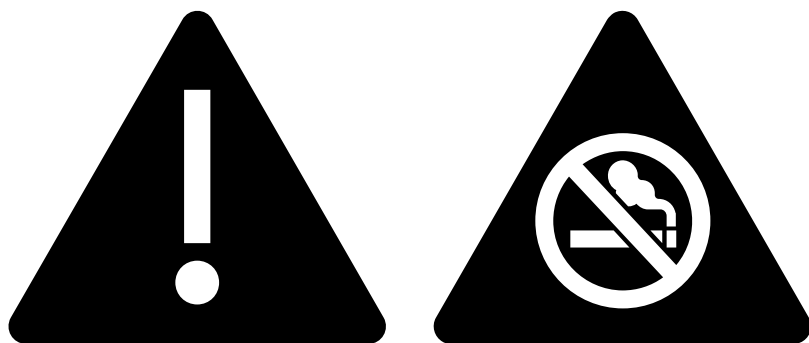
SOSTITUIRE IL BRUCIATORE E RIMONTARE SEGUENDO
LE ISTRUZIONI AL CONTRARIO



REPLACING THE BURNER AND ASSEMBLY
FOLLOWING THE INSTRUCTIONS IN REVERSE MODE

MANUALE UTENTE FORNO PIERO

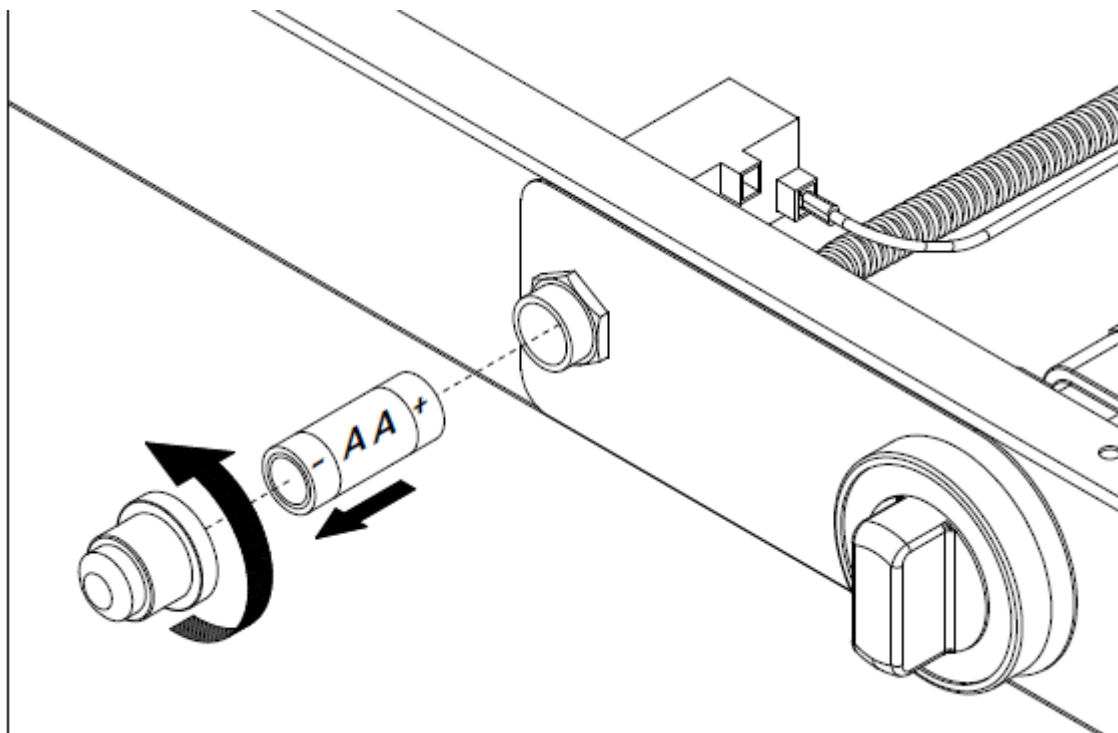
Il bruciatore viene fornito completo di curva per attacco tubo gas e di iniettore già montato (Ø 0.175) predisposto per il funzionamento a gpl.



ATTENZIONE: PRIMA DI RIMETTERE IN FUNZIONE IL FORNO ESEGUIRE UN' ISPEZIONE GENERALE E UN TEST DI PERDITA PER GARANTIRE IL CORRETTO FUNZIONAMENTO. NON FUMARE E STARE LONTANO DA FIAMME LIBERE. ESEGUIRE I CONTROLLI ALL'APERTO.

MANUALE UTENTE FORNO PIERO

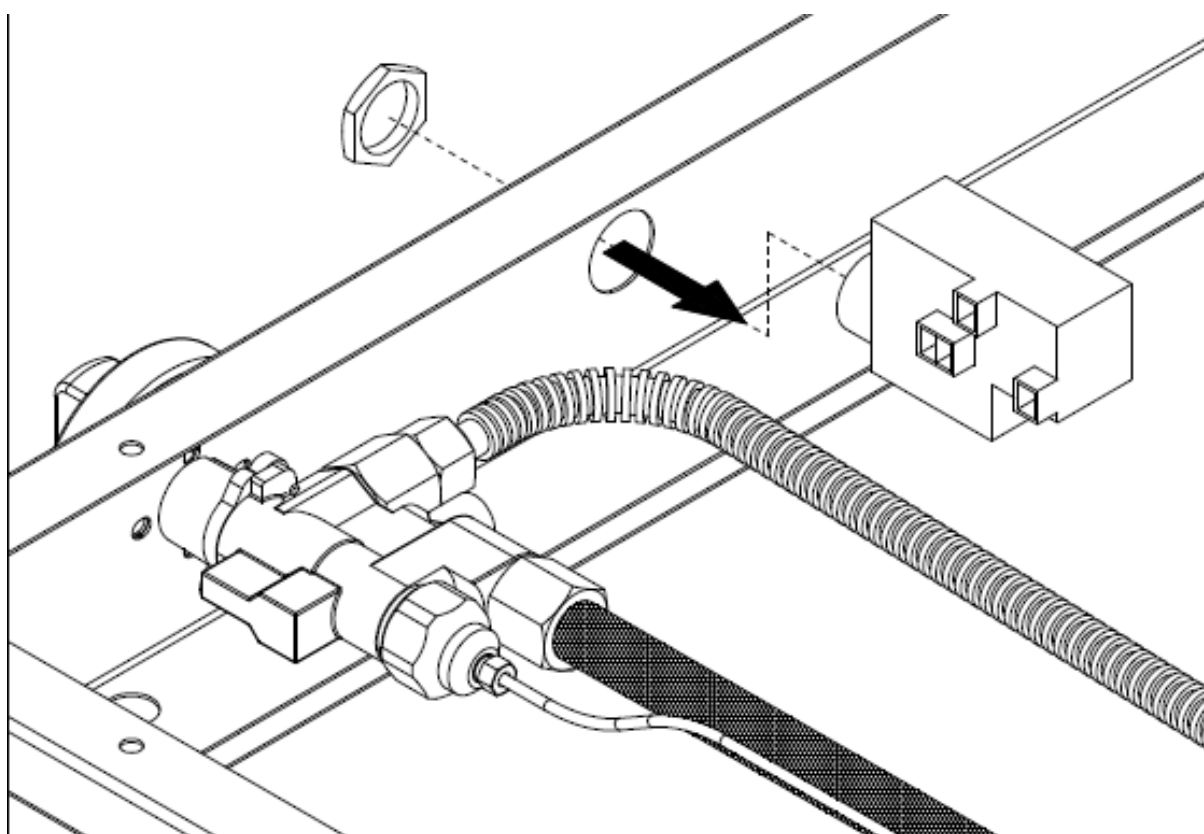
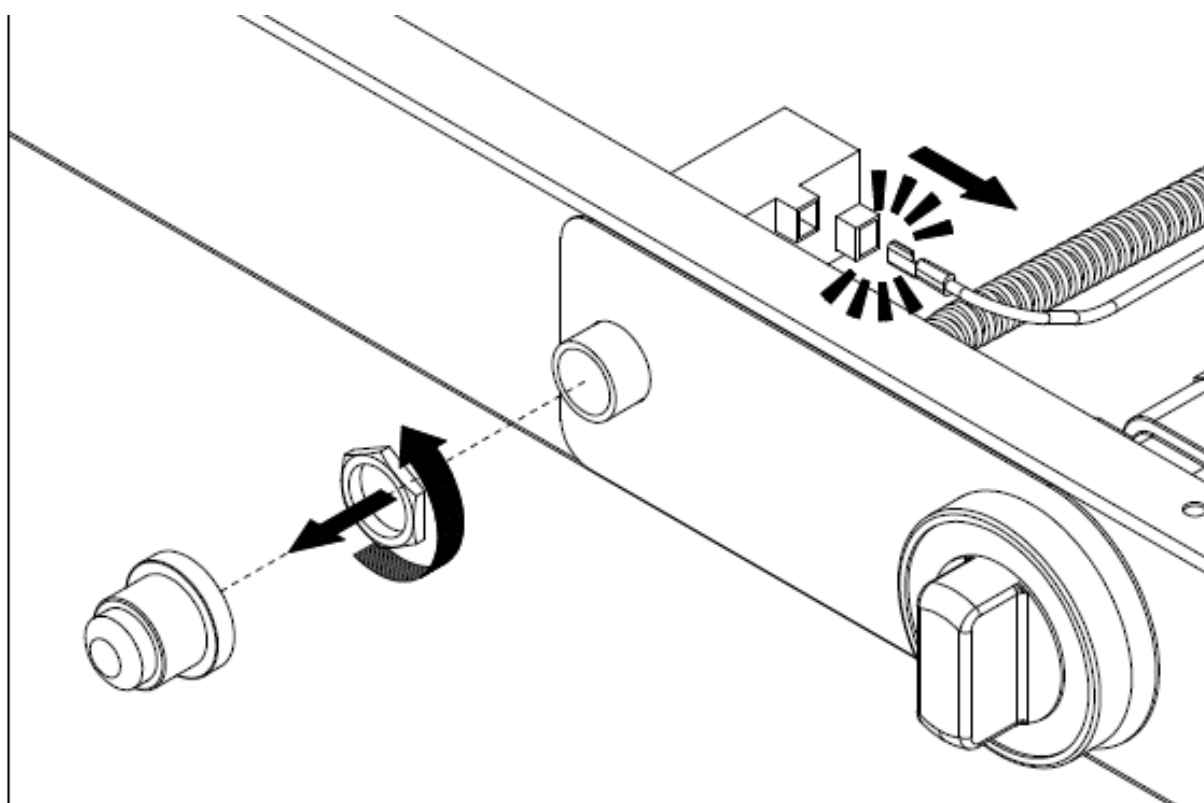
SOSTITUZIONE BATTERIA (1.5V AA) O GENERATORE DI SCINTILLE



SOSTITUIRE LA BATTERIA RISPETTANDO LA CORRETTA POLARITA'
CONTINUARE PER SOSTITUIRE IL GENERATORE DI SCINTILLE

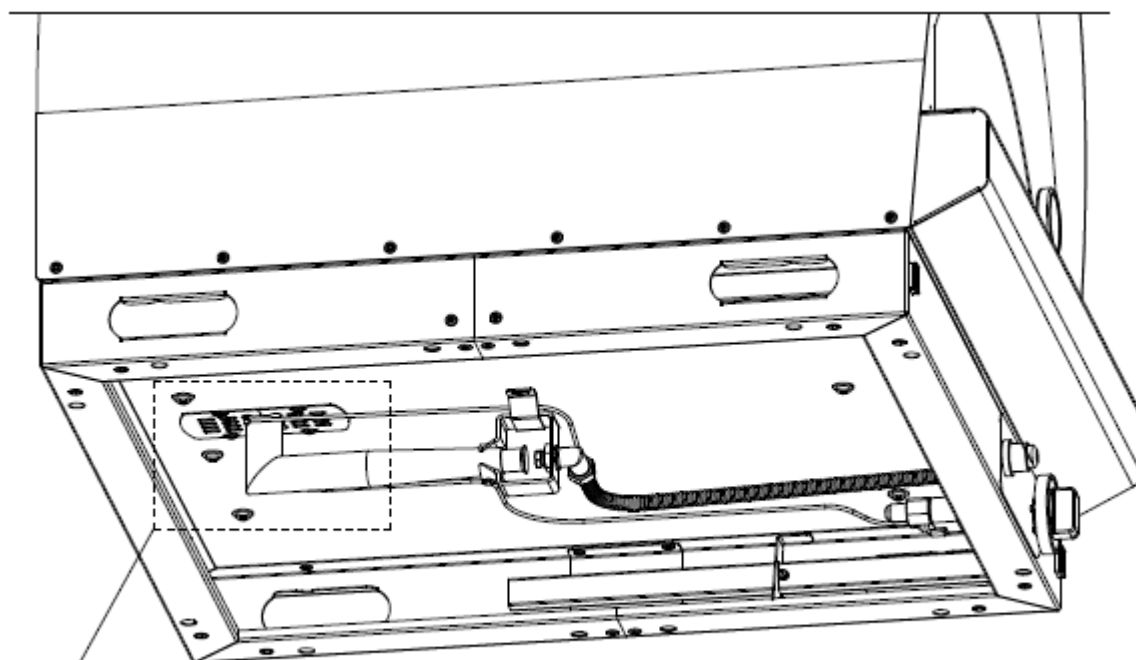
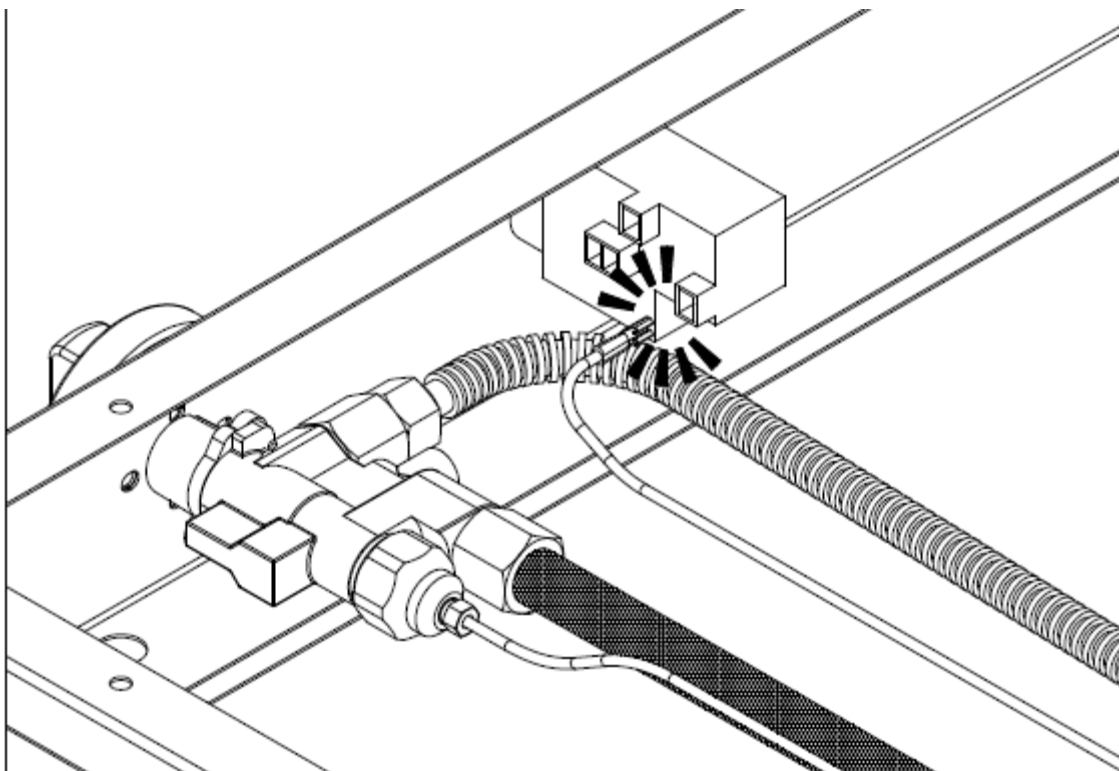
DOPO LA SOSTITUZIONE RICOLLEGARE I FILI E CONTROLLARE IL
CORRETTO FUNZIONAMENTO

MANUALE UTENTE FORNO PIERO



MANUALE UTENTE FORNO PIERO

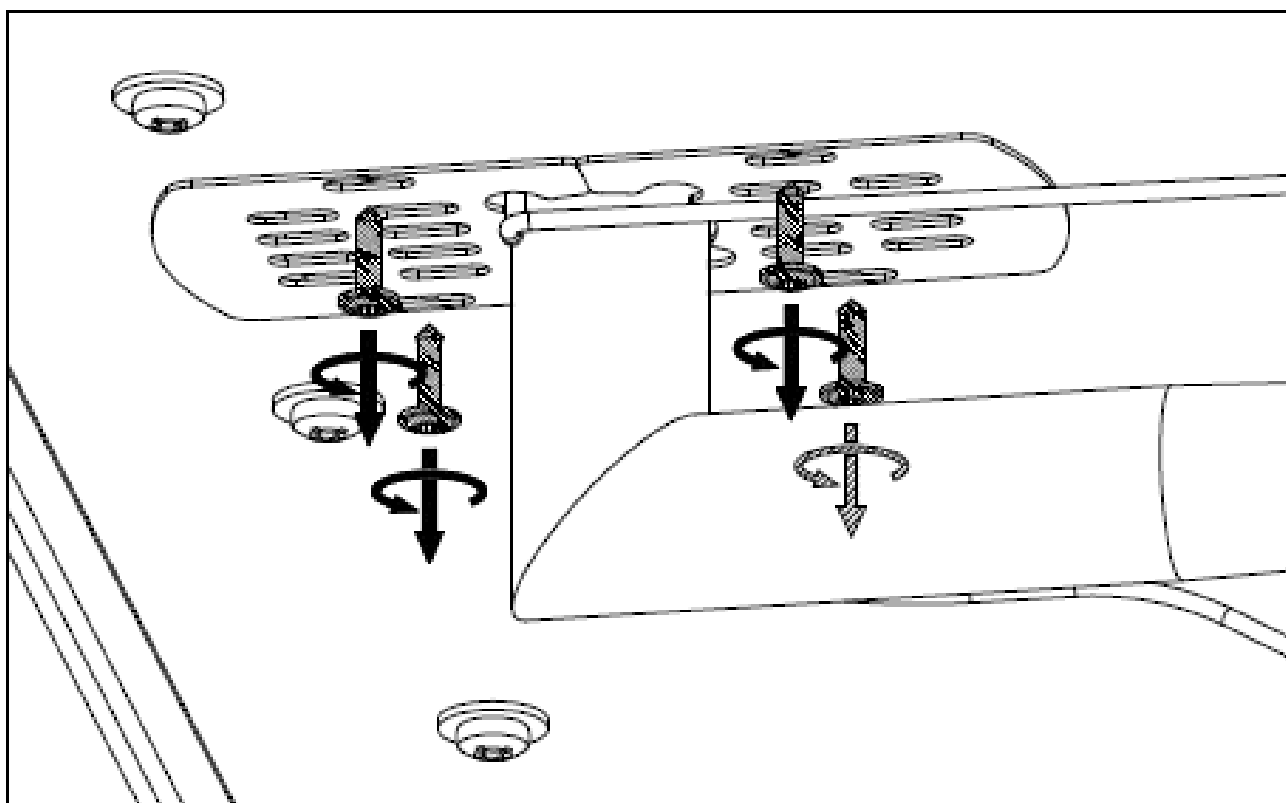
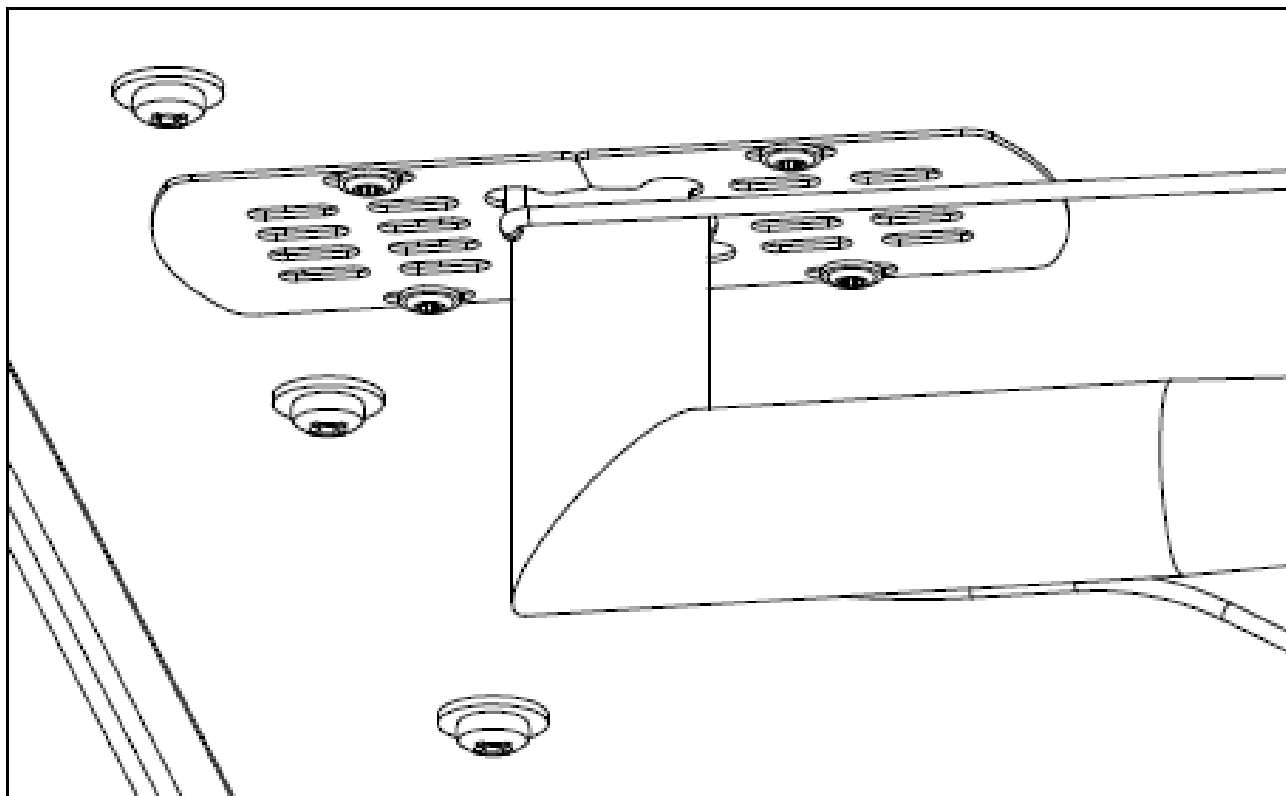
SOSTITUZIONE CANDELETTA E CAVO DI ACCENSIONE



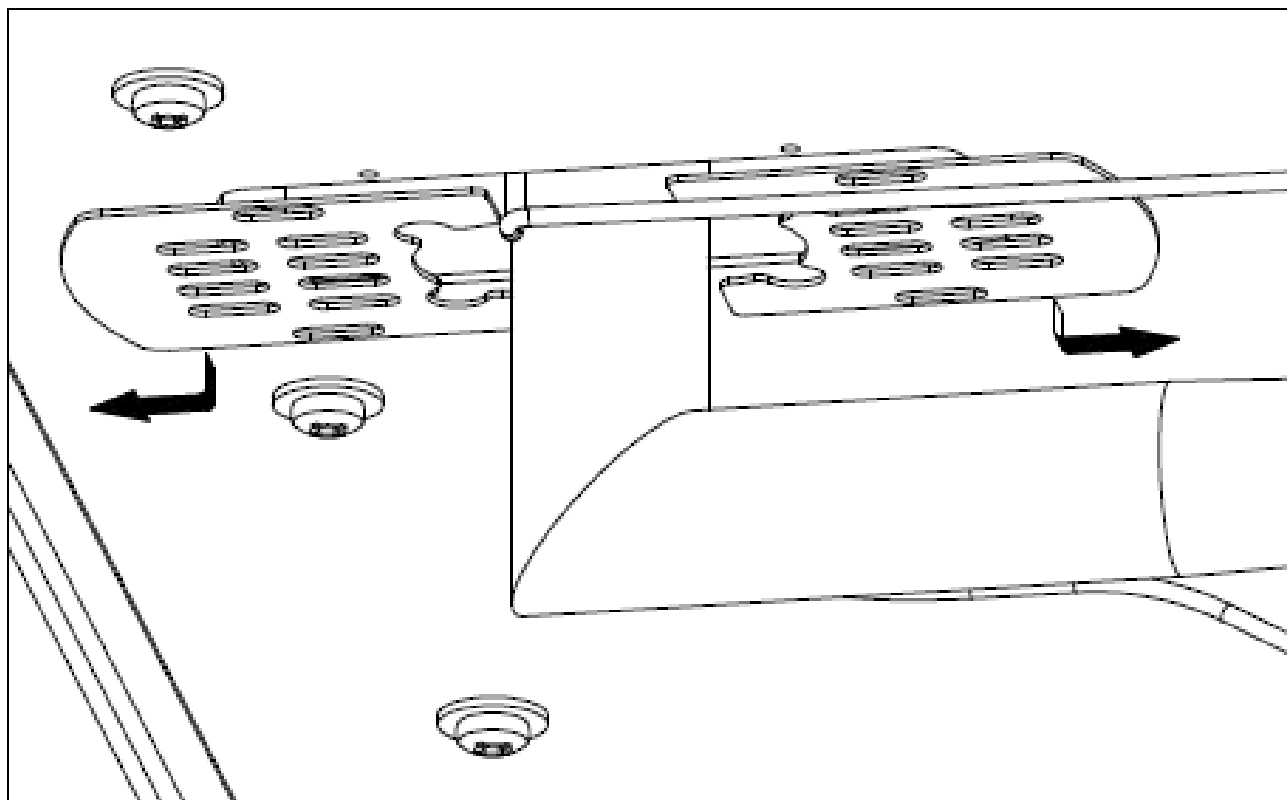
DETAIL: B

MANUALE UTENTE FORNO PIERO

DETAIL: B

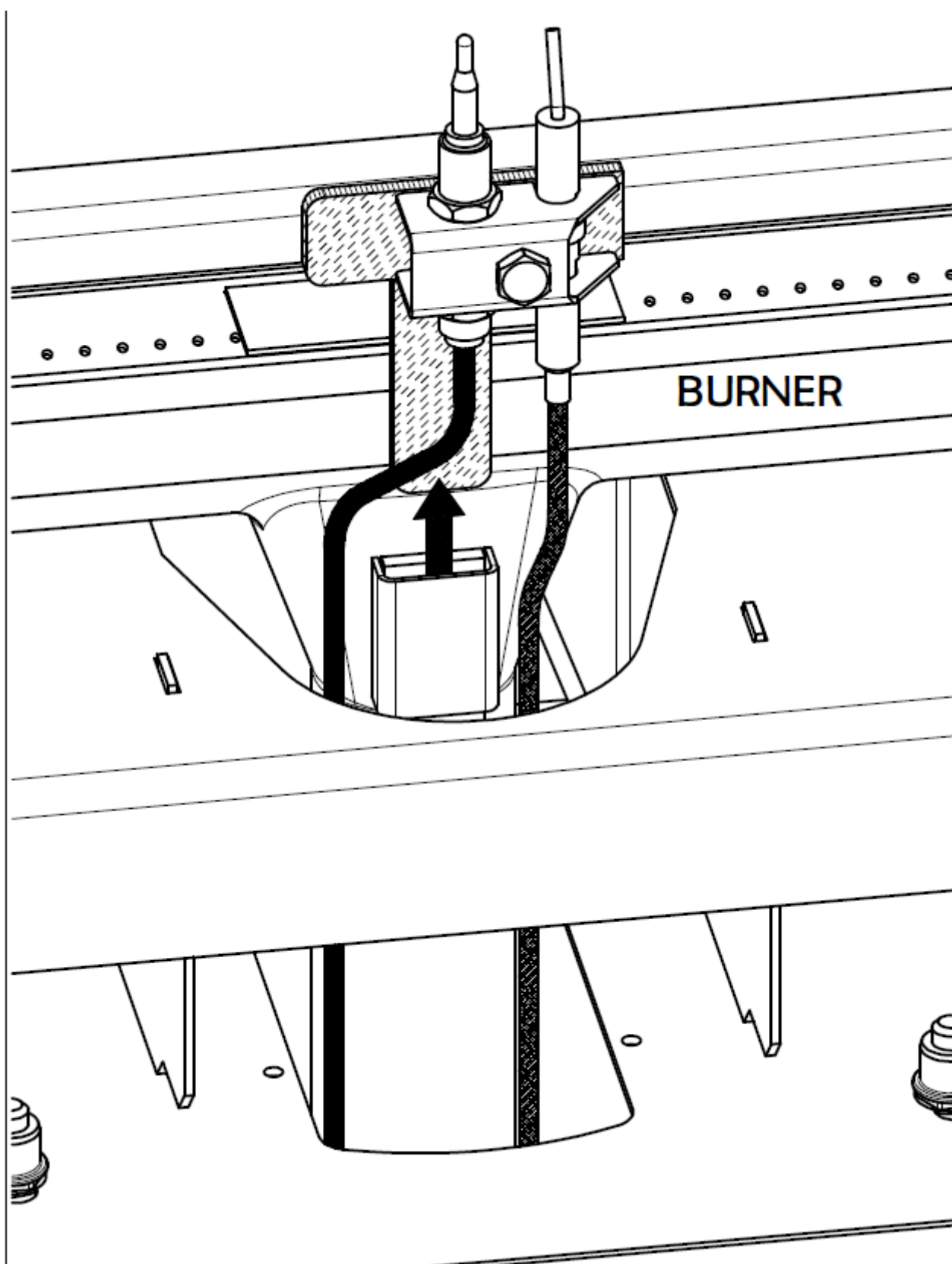


MANUALE UTENTE FORNO PIERO

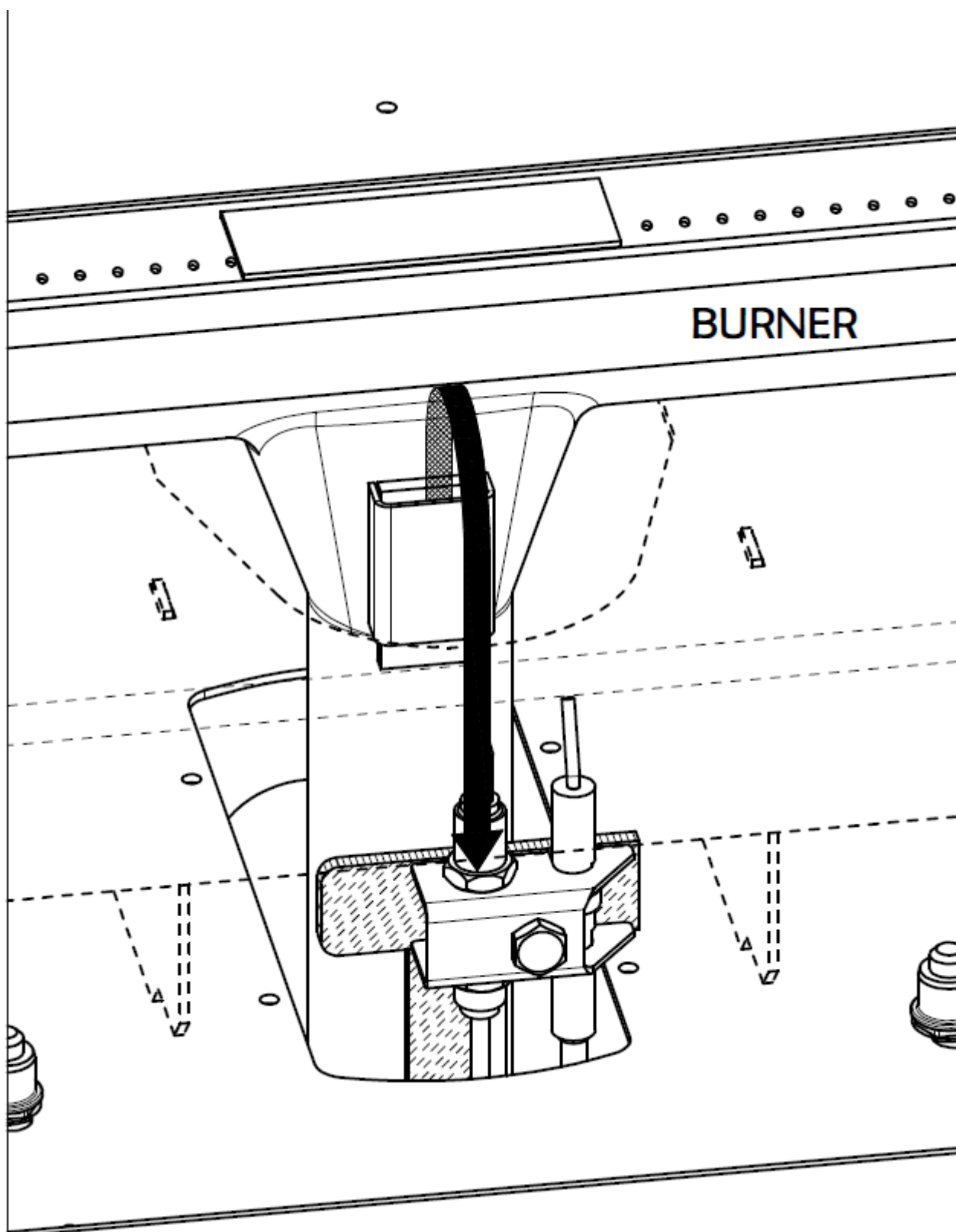


NELLA PARTE BASSA DEL FORNO IN CORRISPONDENZA DELL'ENTRATA DEL BRUCIATORE CI SONO DA TOGLIERE LE DUE PROTEZIONI TENUTE DA 4 VITI AUTOFORANTI. FARE ATTENZIONE AI CAVI E ALLA TERMO COPPIA. I LAVORI VANNO ESEGUITE SEMPRE A FORNO FREDDO E CON LA LINEA GAS CHIUSA E SCOLLEGATA. SGANCIARE IL SUPPORTO CHE TIENE IN POSIZIONE SUL BRUCIATORE LA TERMOCOPPIA E LA CANDELETTA SEGUENDO LE IMMAGINI DELLE PROSSIME PAGINE

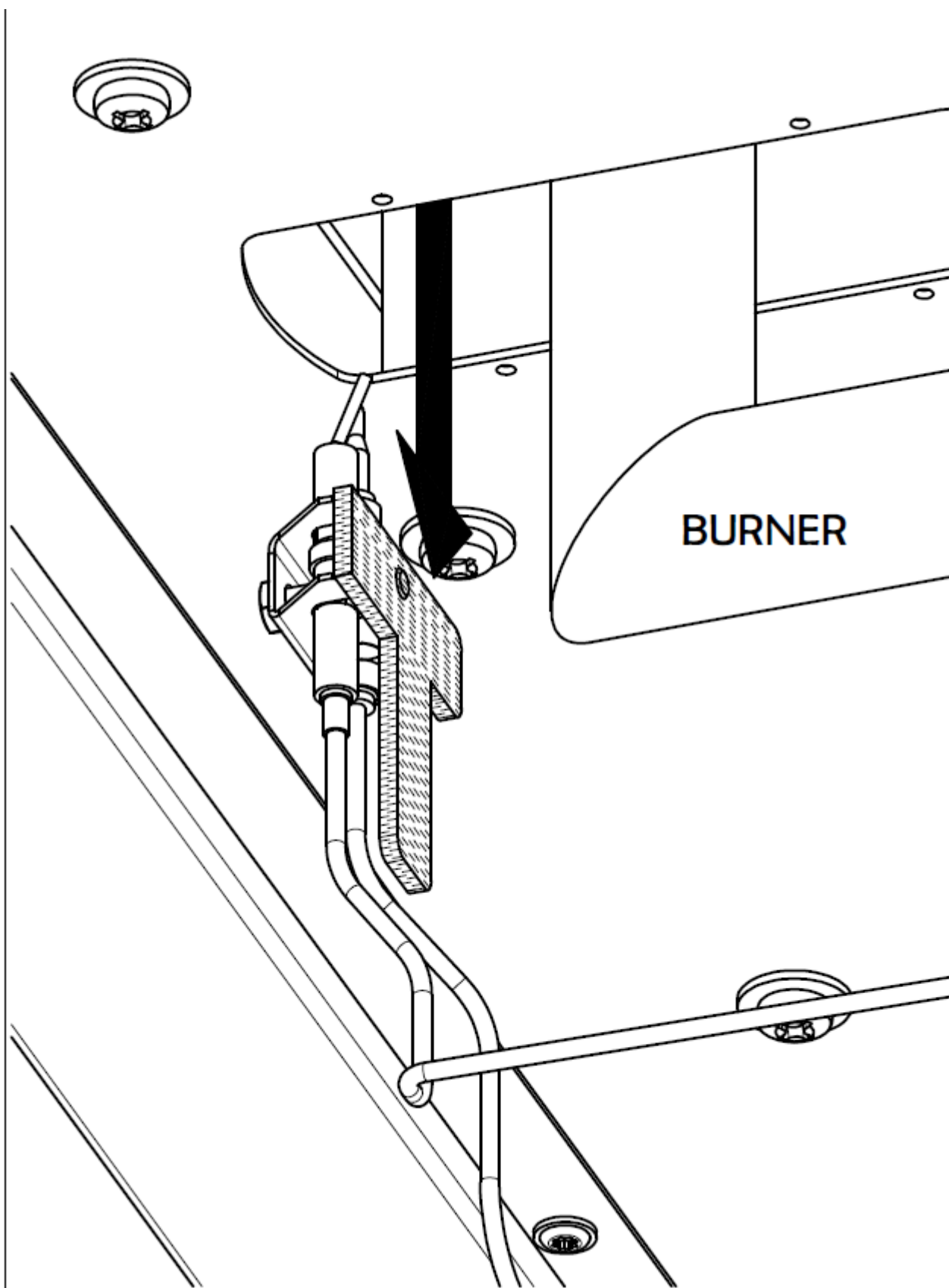
MANUALE UTENTE FORNO PIERO



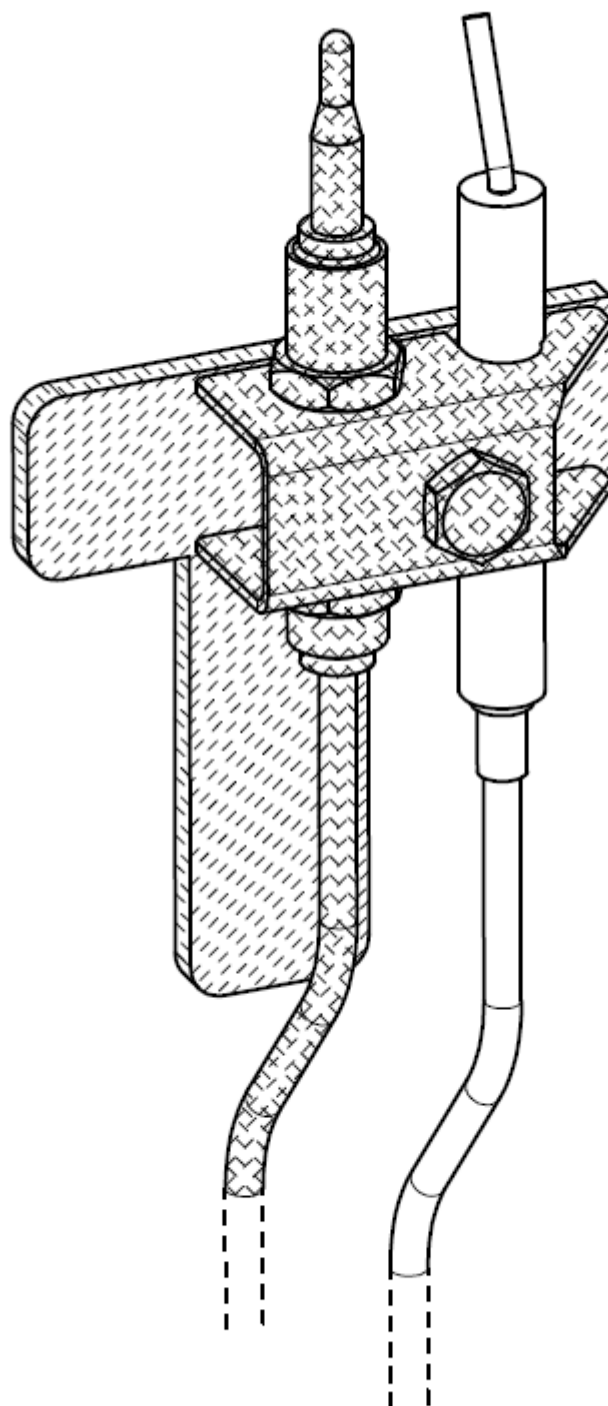
MANUALE UTENTE FORNO PIERO



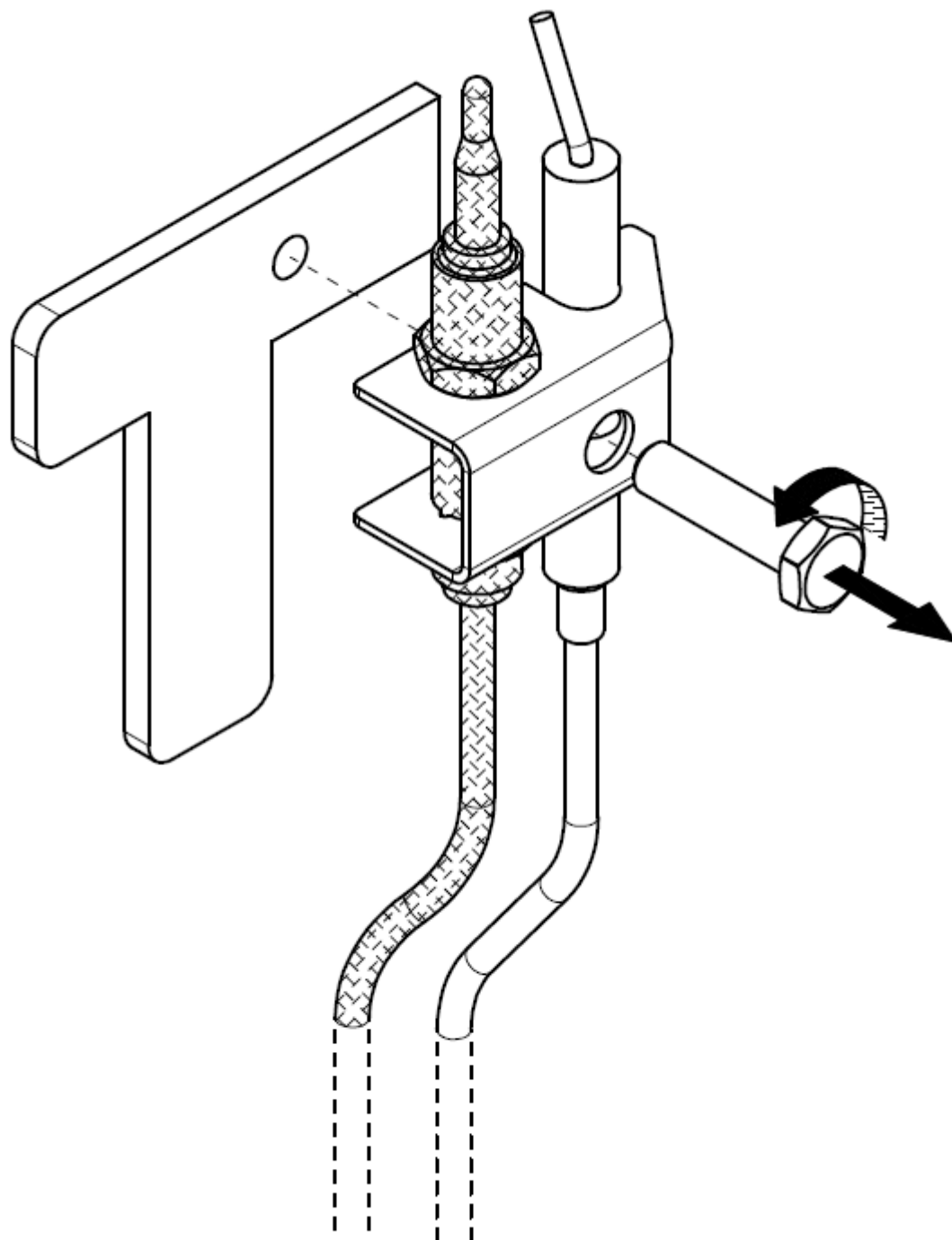
MANUALE UTENTE FORNO PIERO

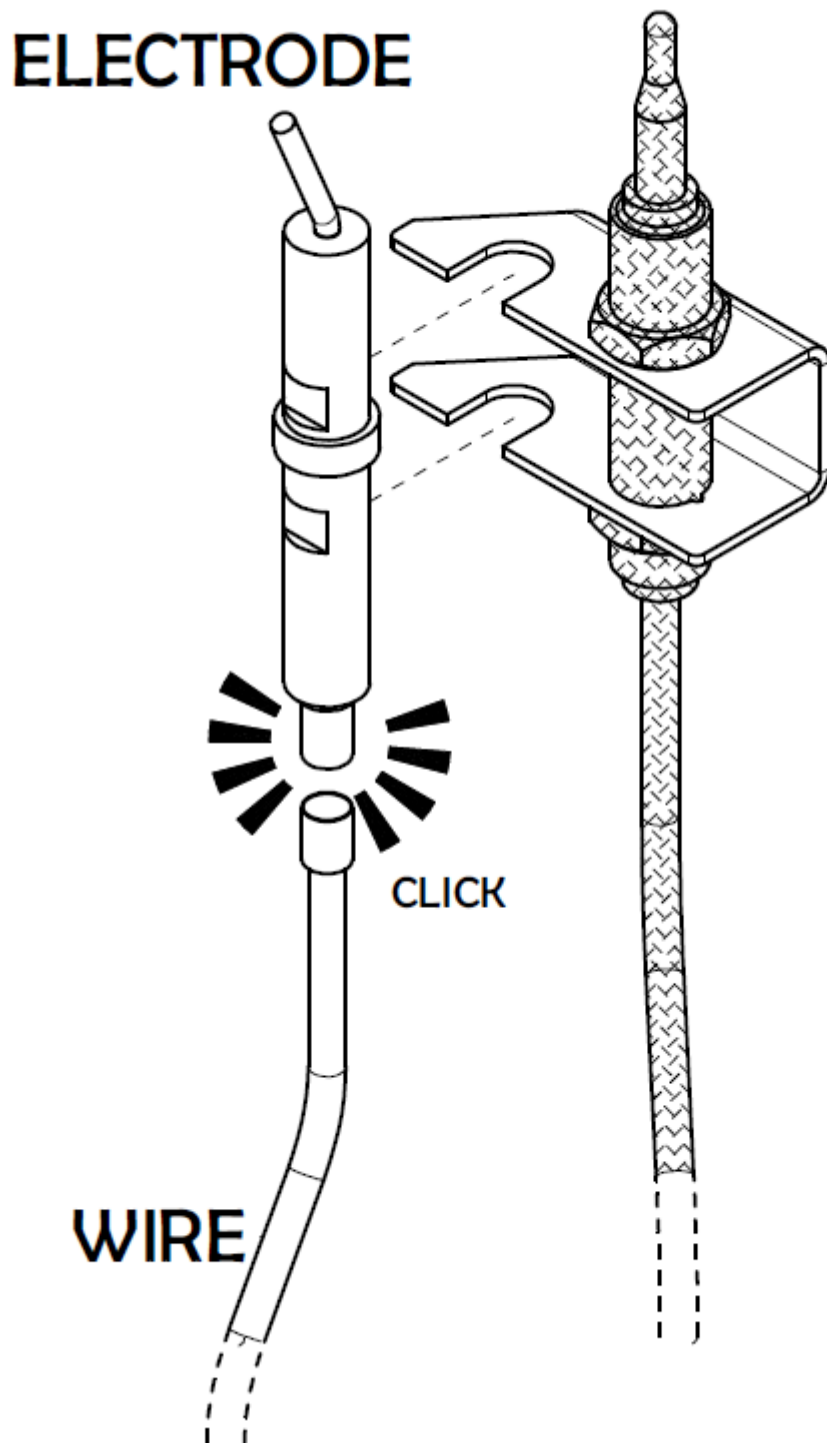


MANUALE UTENTE FORNO PIERO



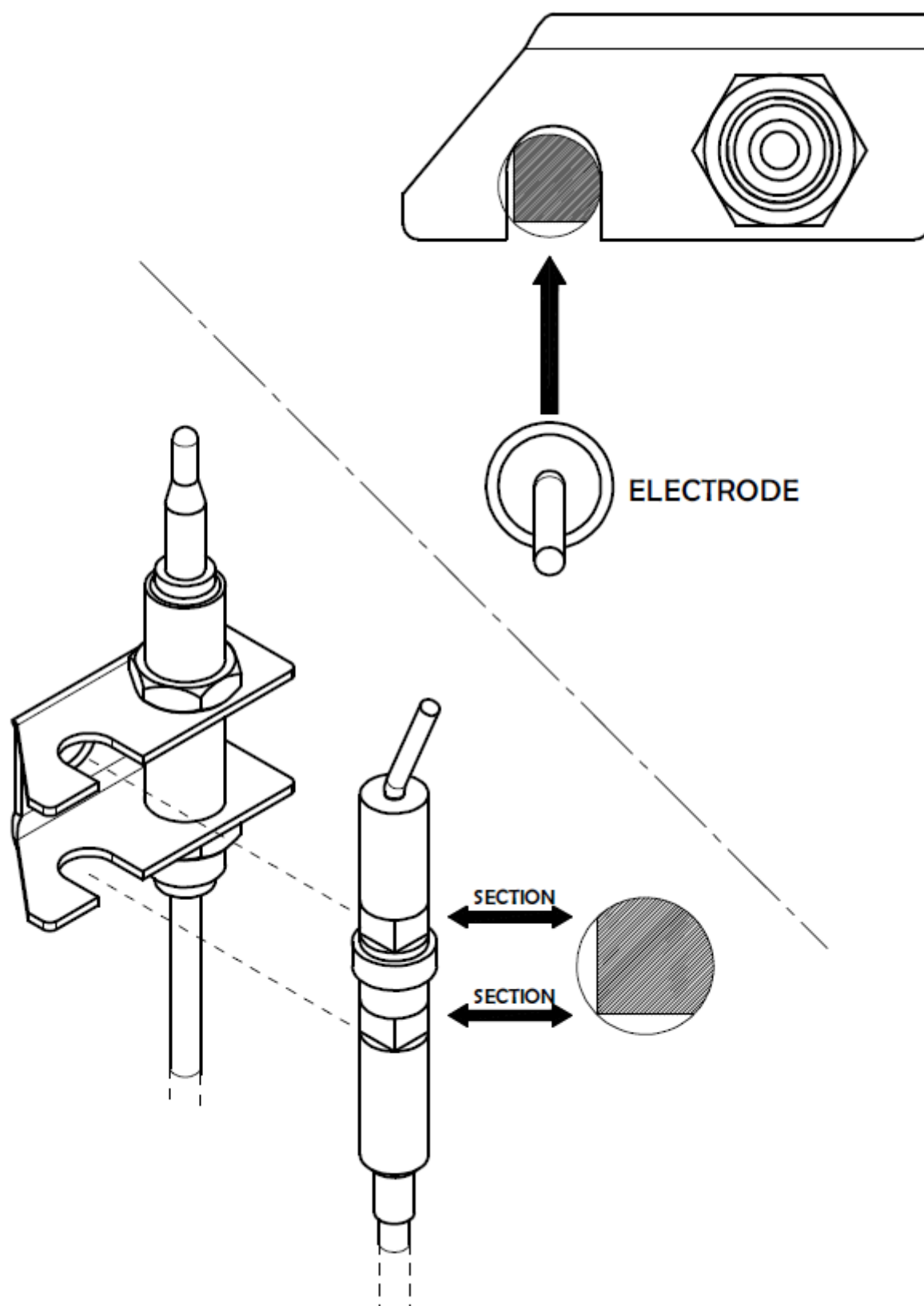
MANUALE UTENTE FORNO PIERO





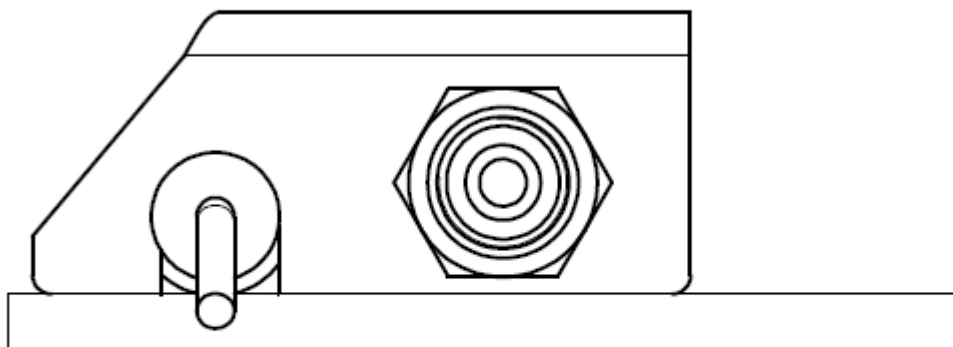
SOSTITUIRE IL CAVO E/O LA CANDELETTA FACENDO
ATTENZIONE AL VERSO DI MONTAGGIO DI QUEST'ULTIMA

MANUALE UTENTE FORNO PIERO

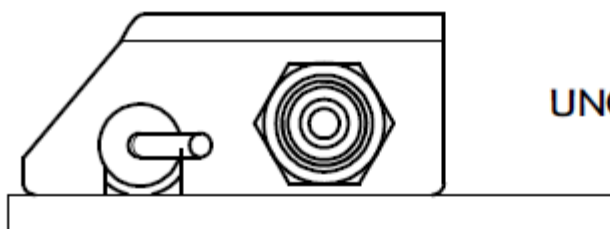


MANUALE UTENTE FORNO PIERO

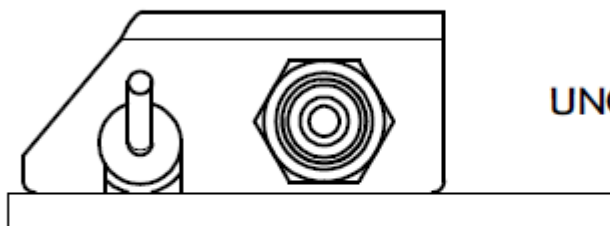
position OK



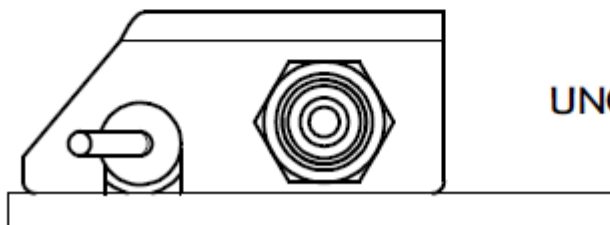
UNCORRECT POSITION



UNCORRECT POSITION

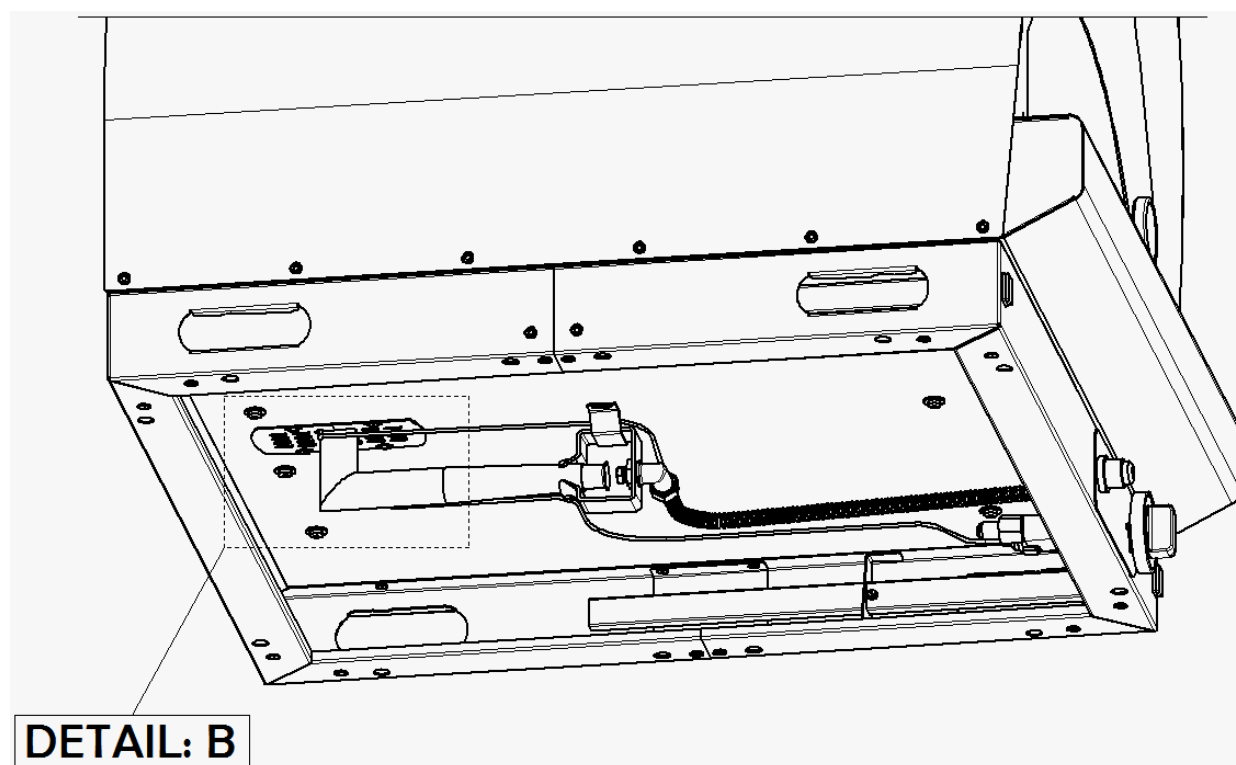
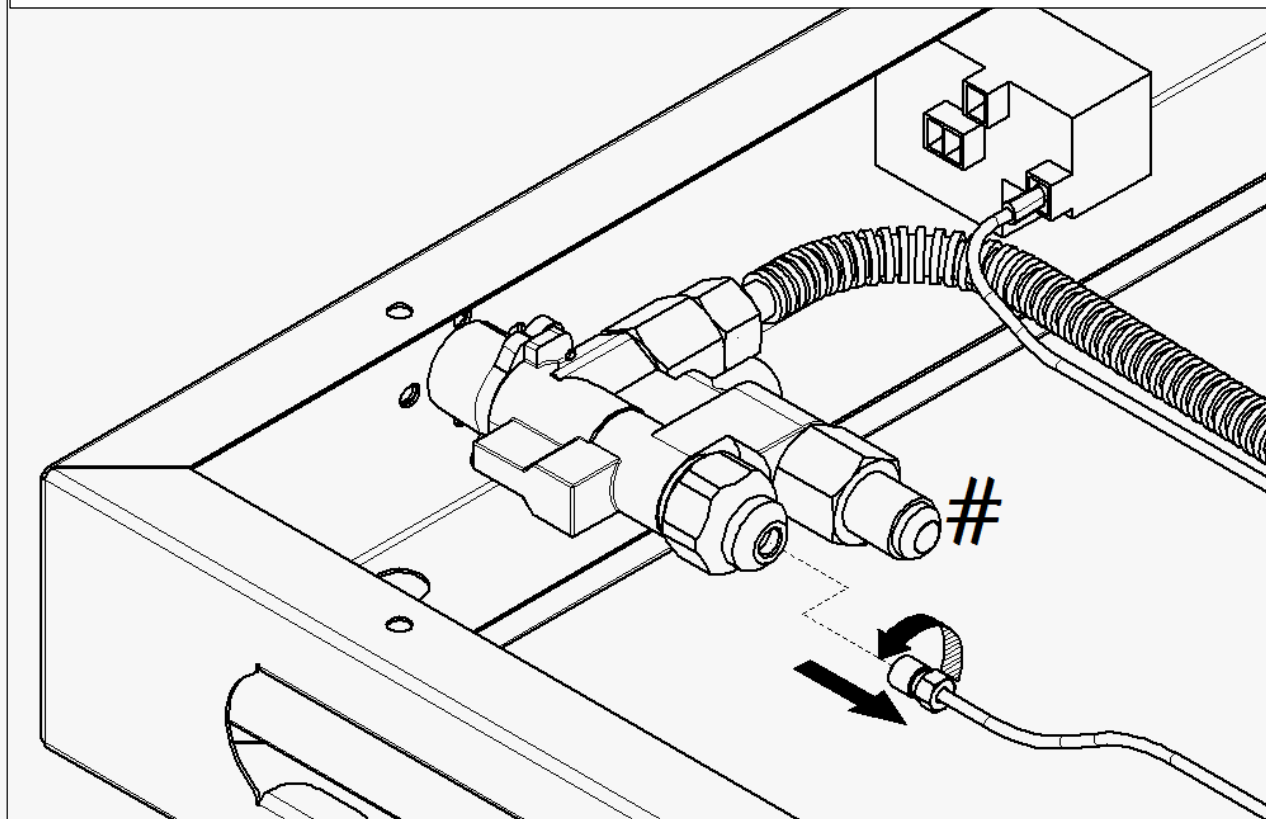


UNCORRECT POSITION



MANUALE UTENTE FORNO PIERO

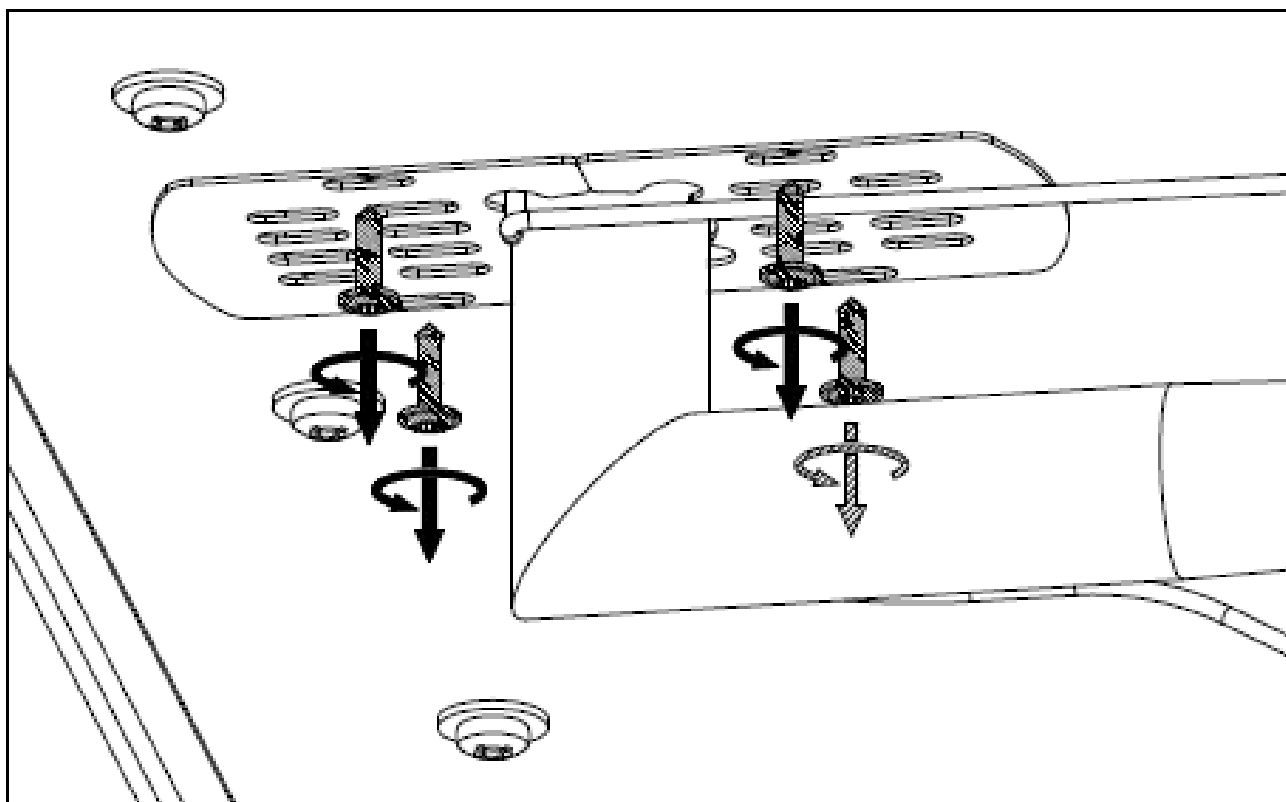
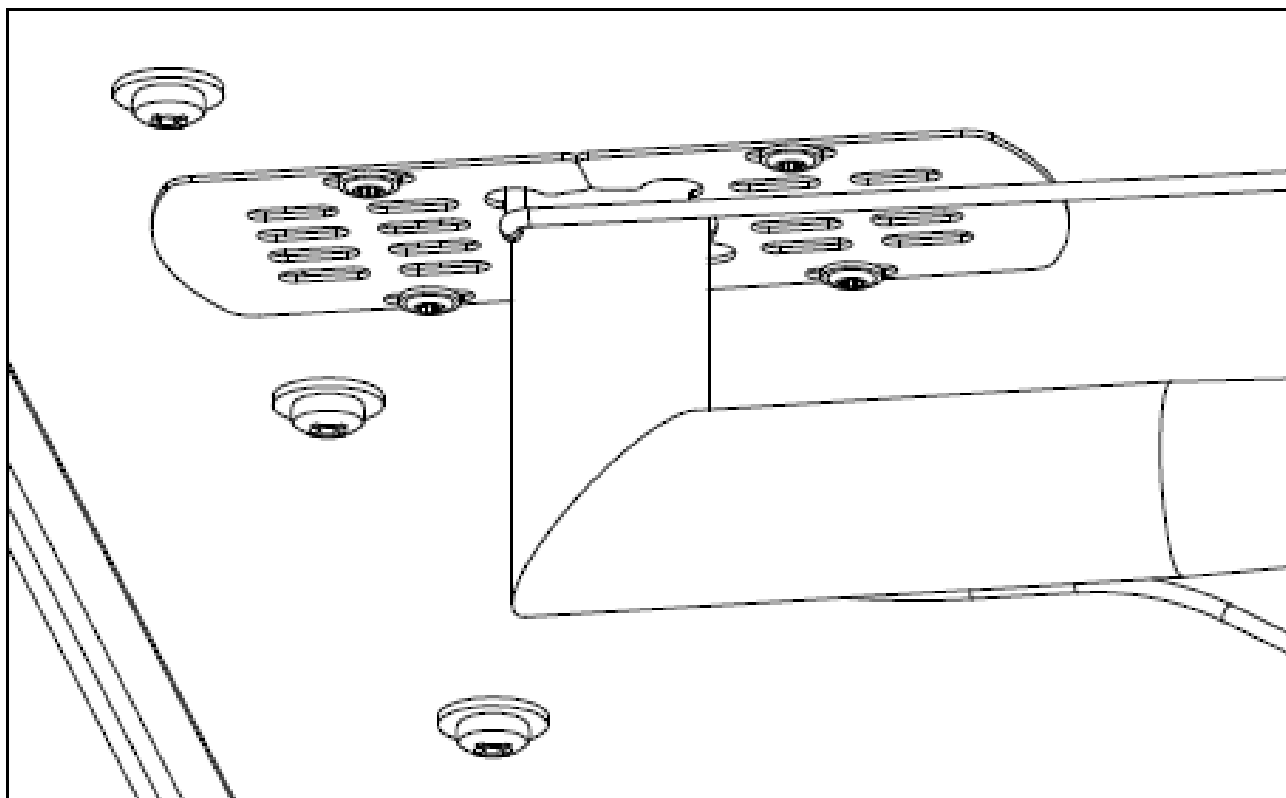
Sostituzione termocoppia di sicurezza



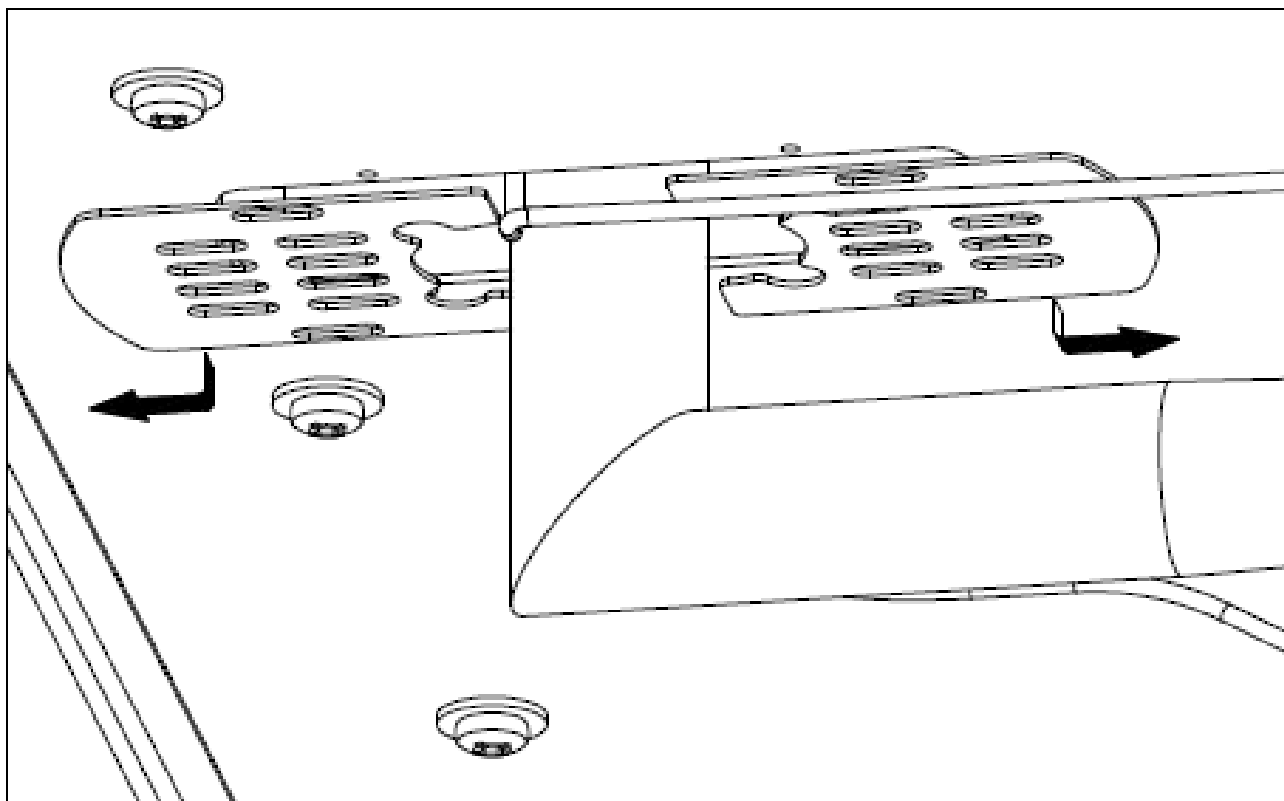
DETAIL: B

MANUALE UTENTE FORNO PIERO

DETAIL: B

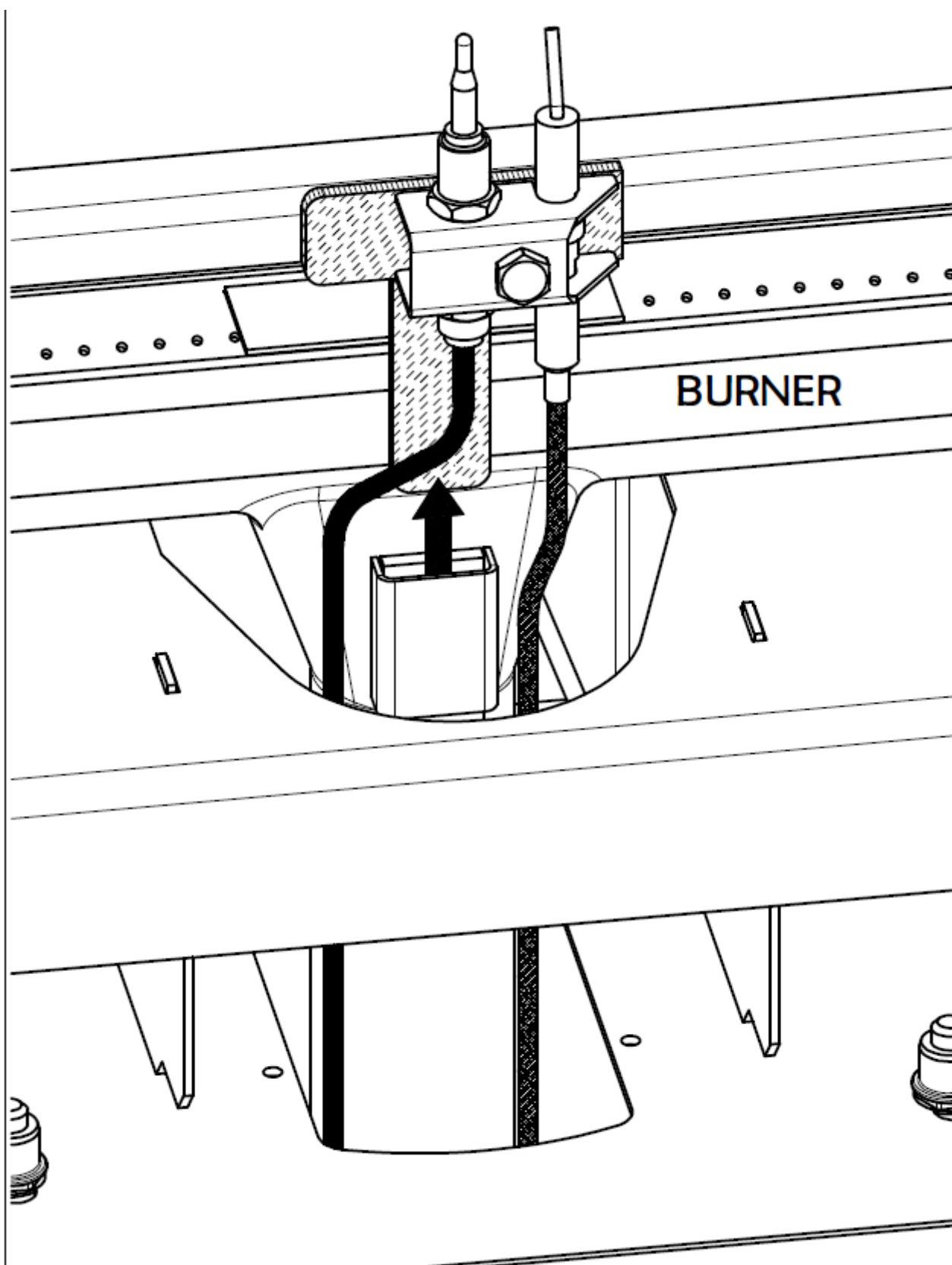


MANUALE UTENTE FORNO PIERO

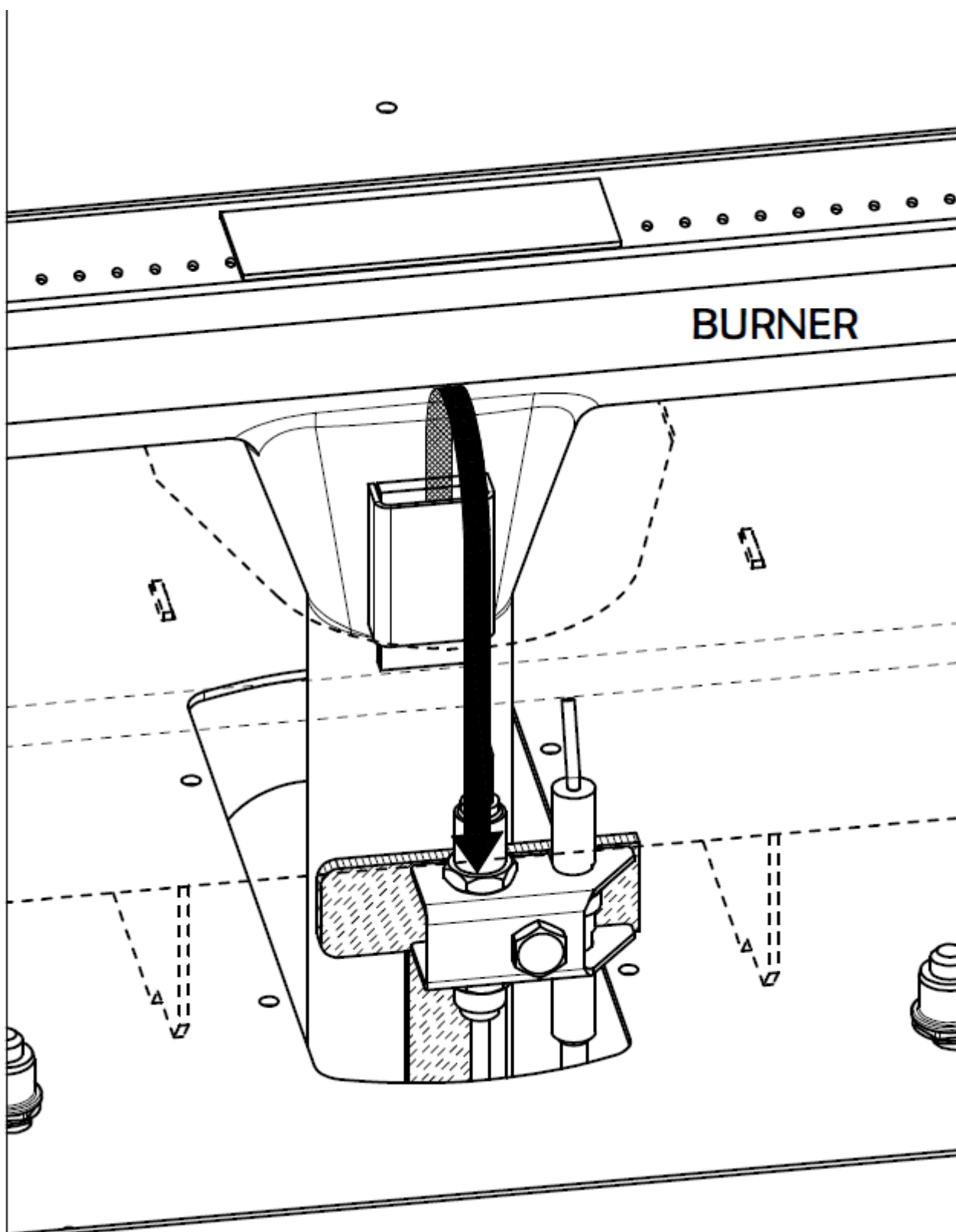


NELLA PARTE BASSA DEL FORNO IN CORRISPONDENZA DELL'ENTRATA DEL BRUCIATORE CI SONO DA TOGLIERE LE DUE PROTEZIONI TENUTE DA 4 VITI AUTOFORANTI. FARE ATTENZIONE AI CAVI E ALLA TERMO COPPIA. I LAVORI VANNO ESEGUITE SEMPRE A FORNO FREDDO E CON LA LINEA GAS CHIUSA E SCOLLEGATA. SGANCIARE IL SUPPORTO CHE TIENE IN POSIZIONE SUL BRUCIATORE LA TERMOCOPPIA E LA CANDELETTA SEGUENDO LE IMMAGINI DELLE PROSSIME PAGINE

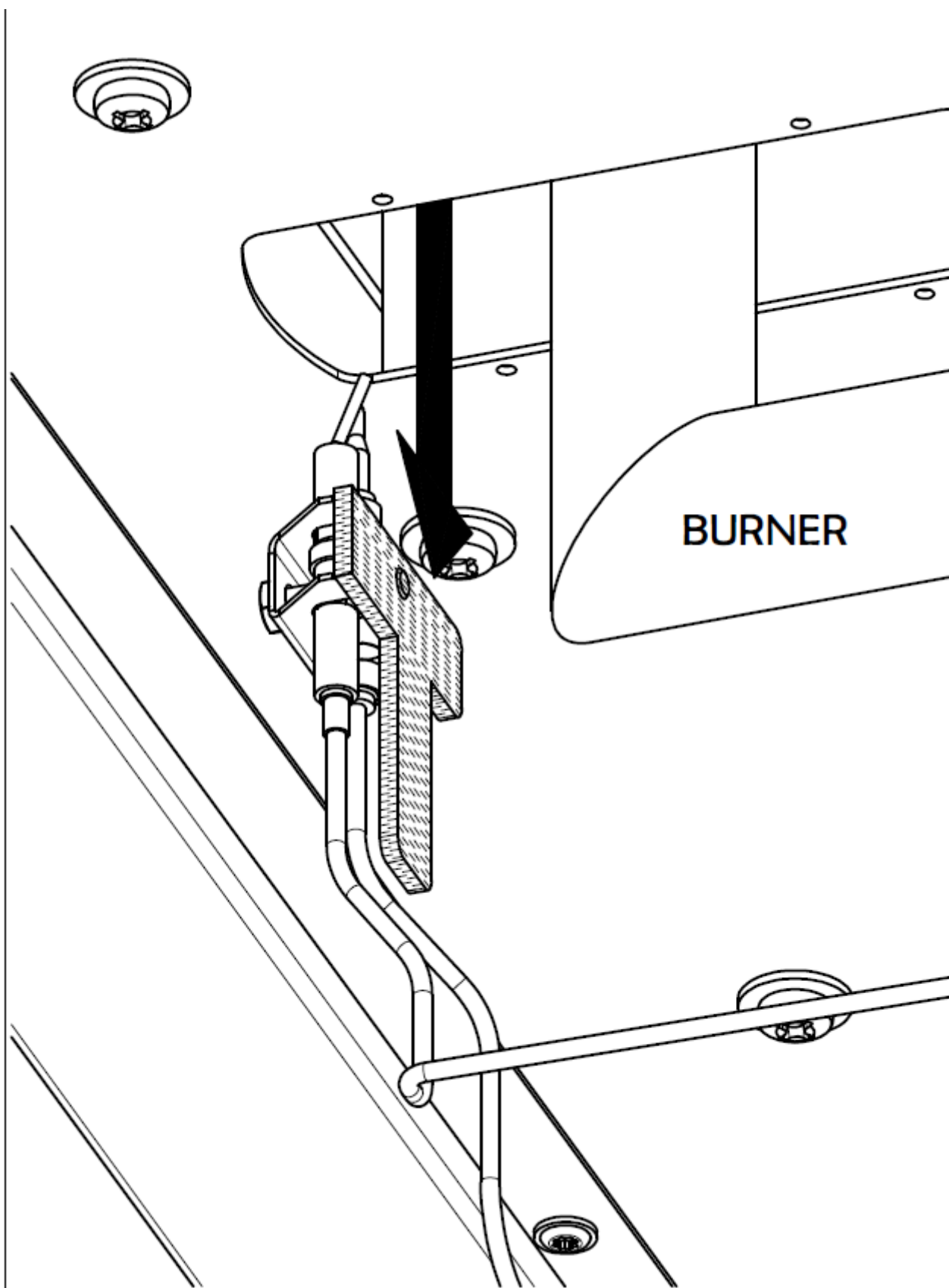
MANUALE UTENTE FORNO PIERO



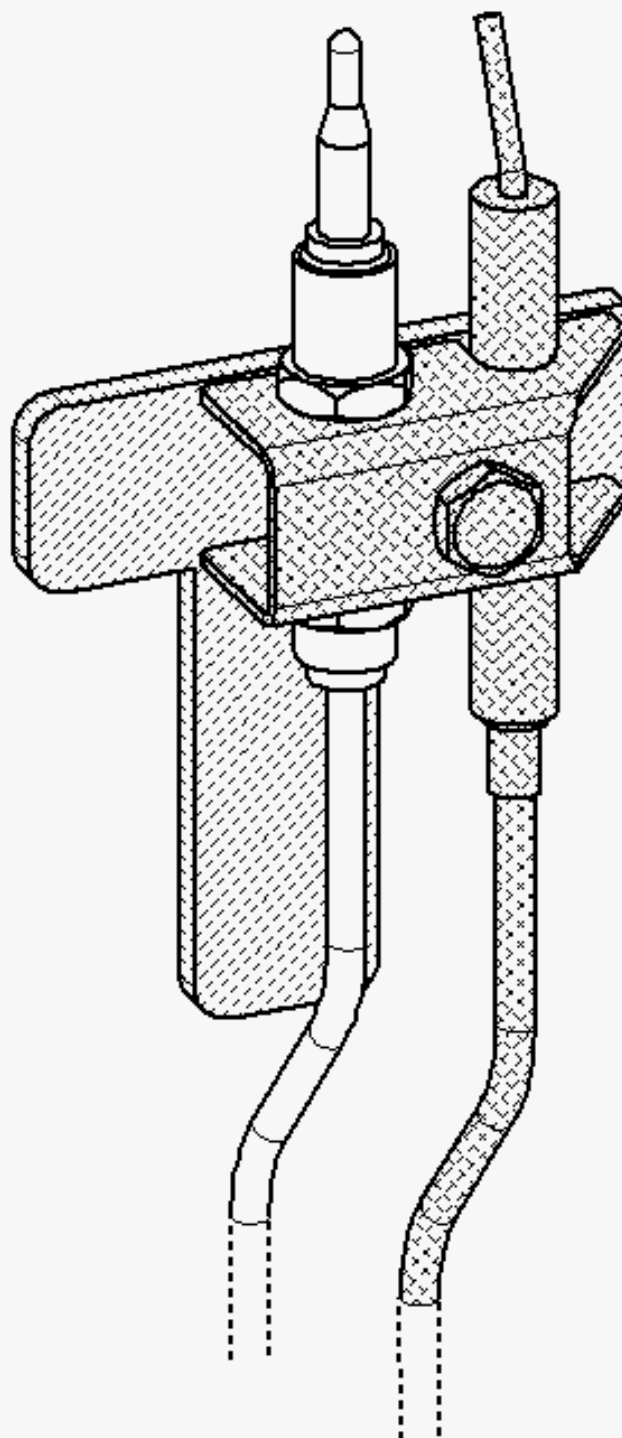
MANUALE UTENTE FORNO PIERO



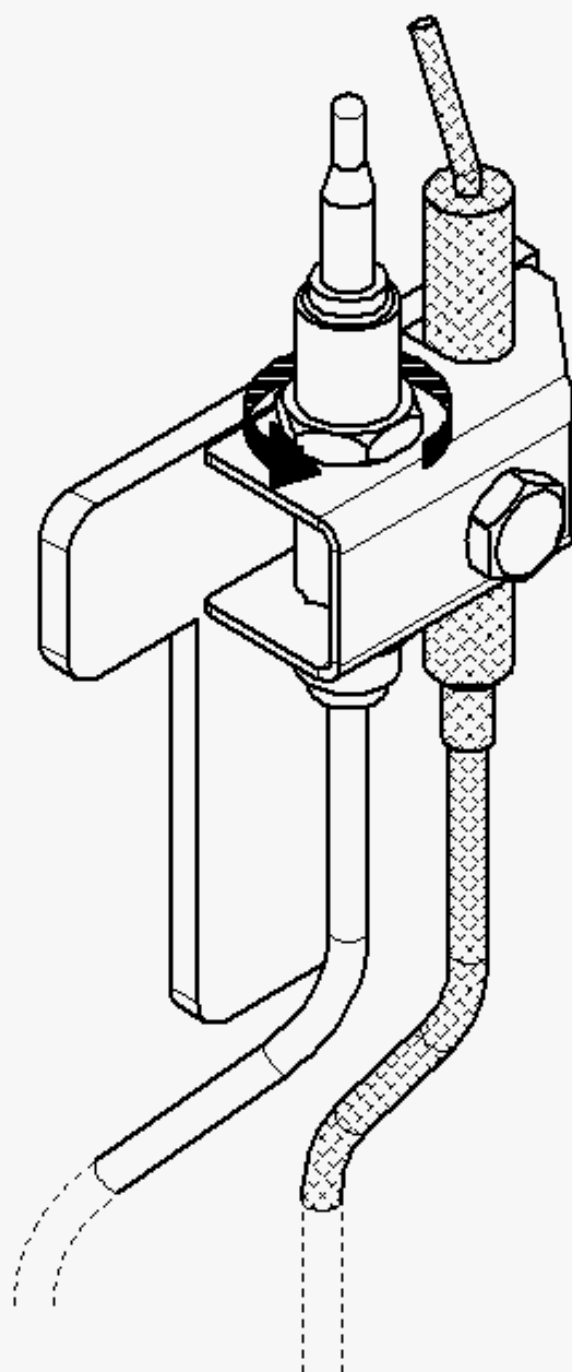
MANUALE UTENTE FORNO PIERO



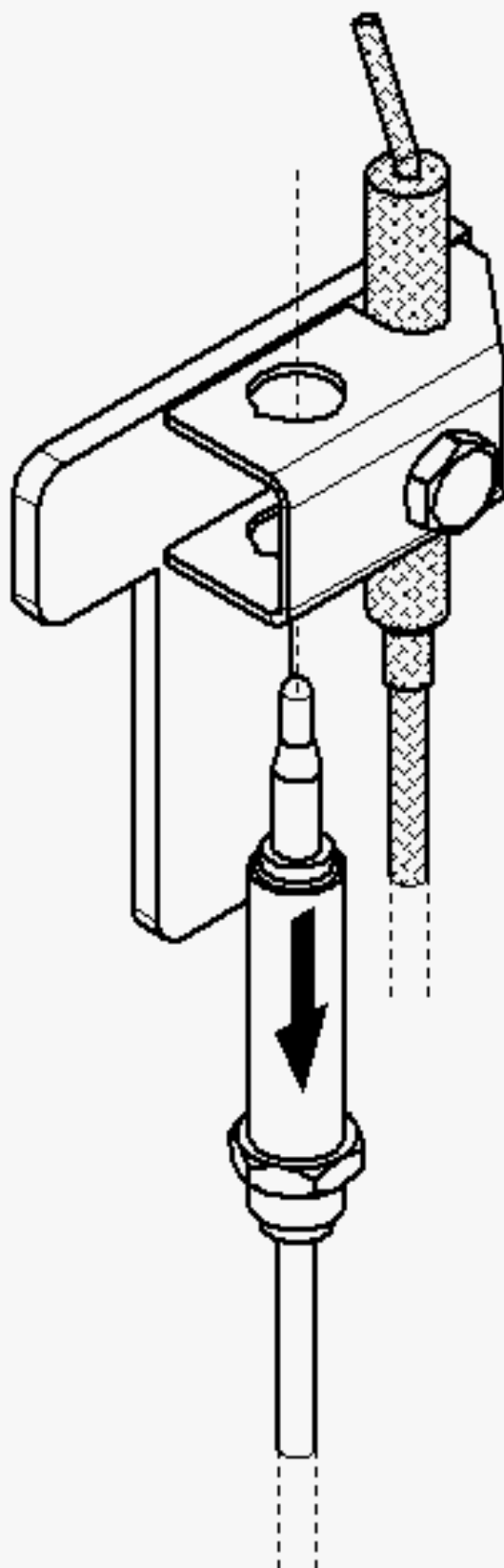
MANUALE UTENTE FORNO PIERO



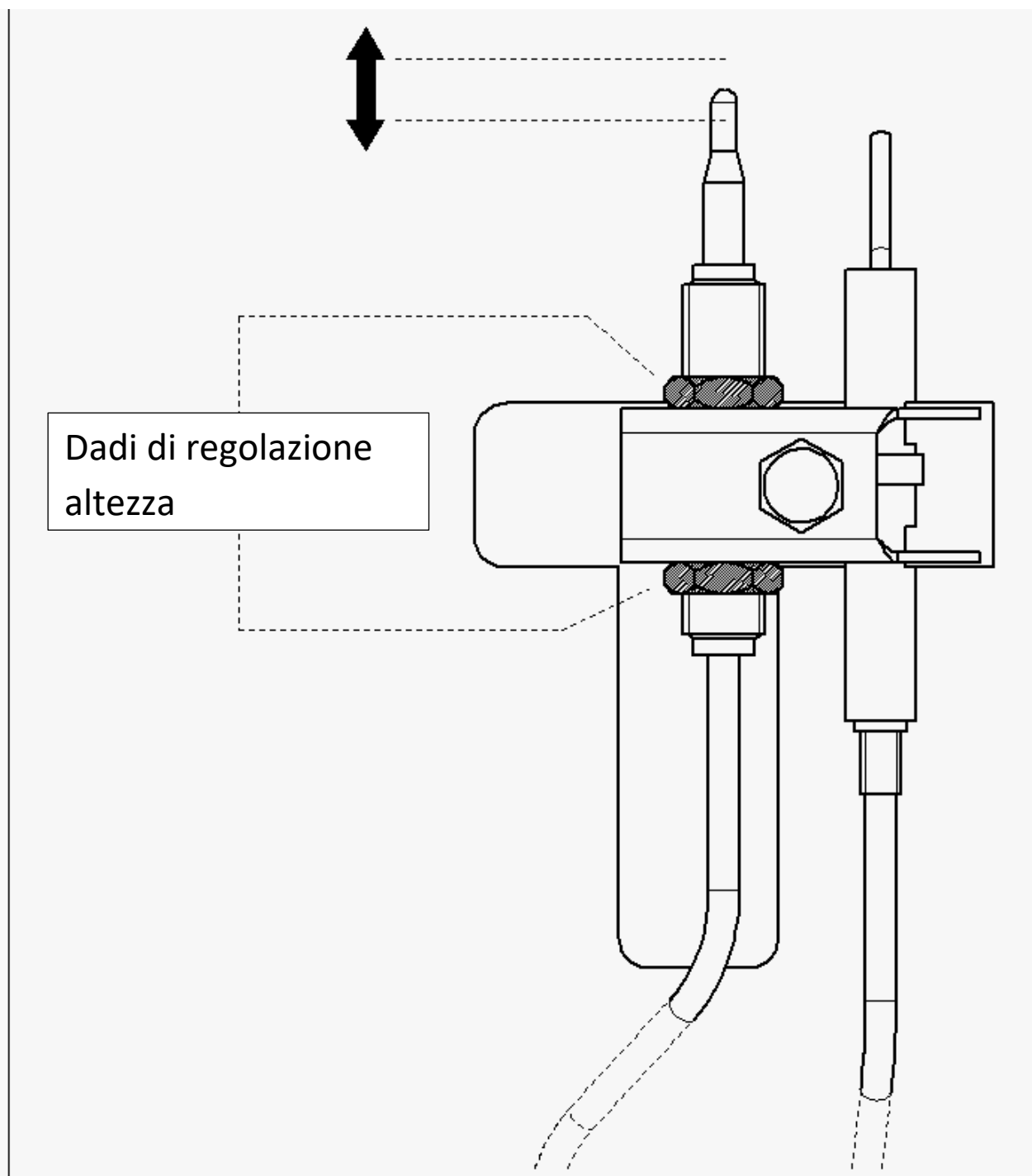
MANUALE UTENTE FORNO PIERO



MANUALE UTENTE FORNO PIERO

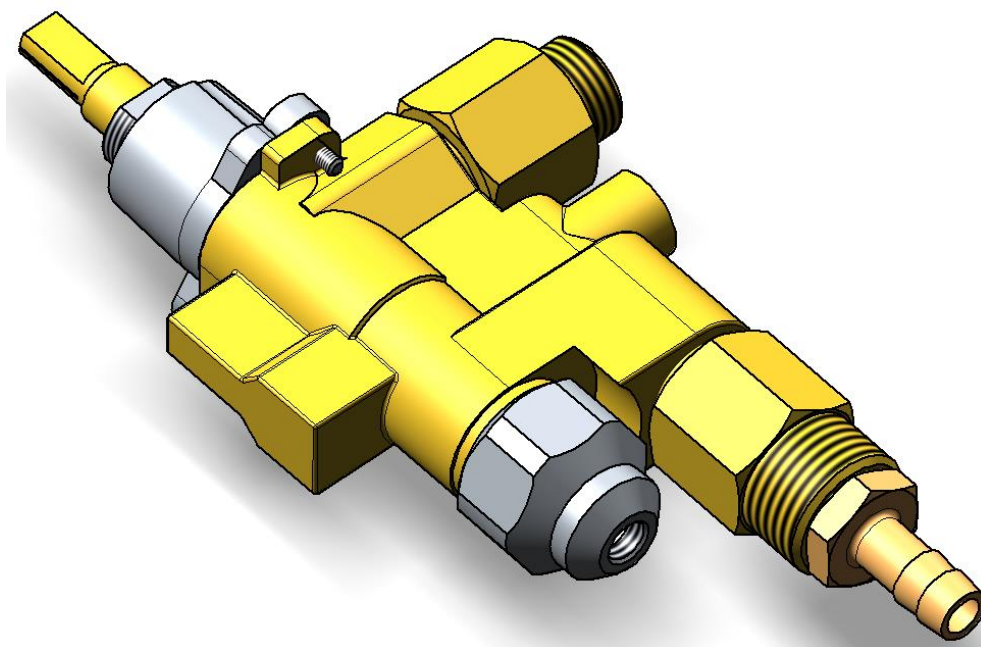


MANUALE UTENTE FORNO PIERO

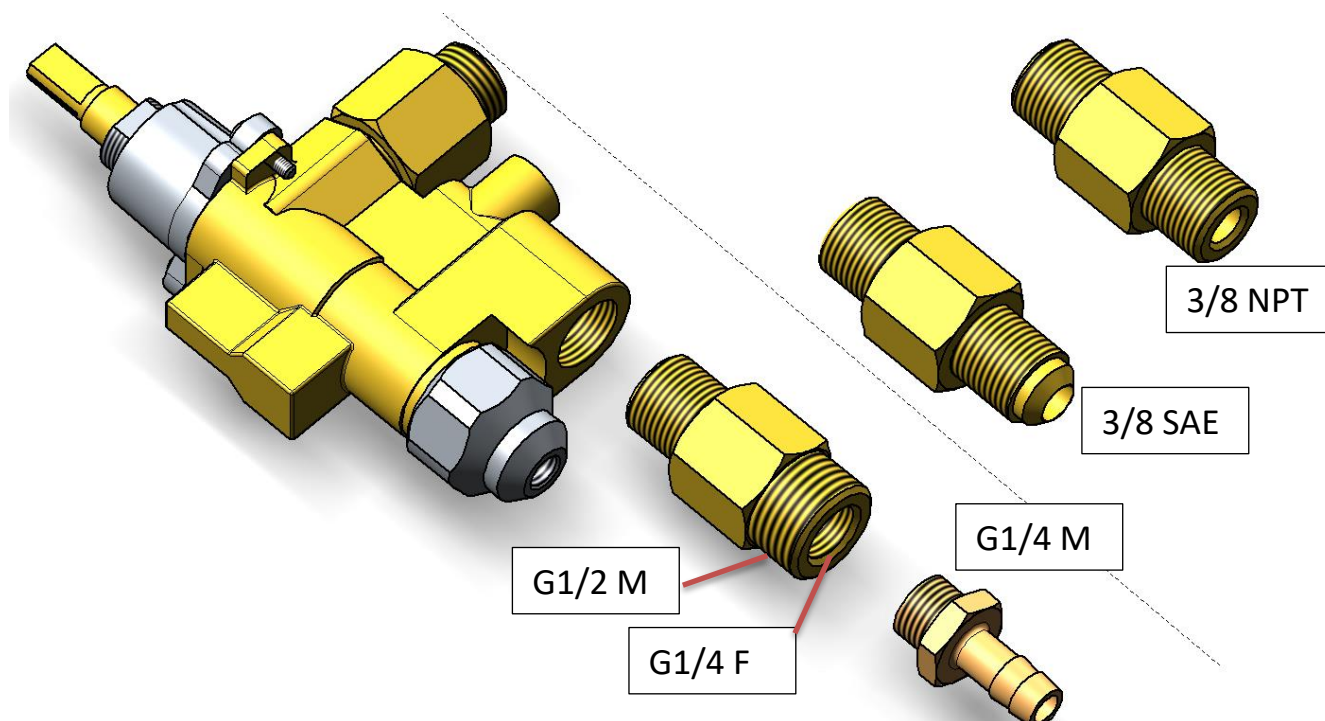


SOSTITUIRE FACENDO ATTENZIONE ALLA POSIZIONE DELLA TERMOCOPPIA CHE DEVE ESSERE VICINO ALLA FIAMMA PER FUNZIONARE CORRETTAMENTE.

SOSTITUZIONE MANOPOLA E/O VALVOLA GAS

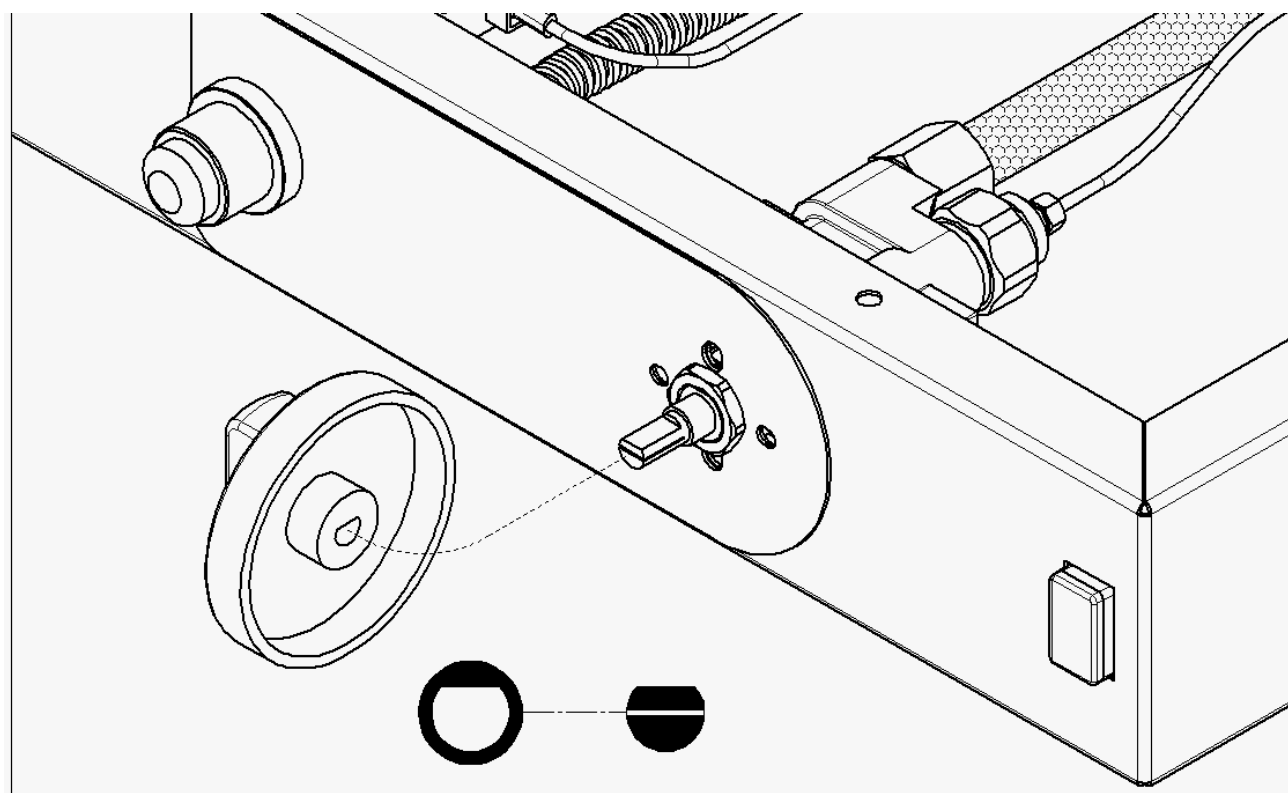
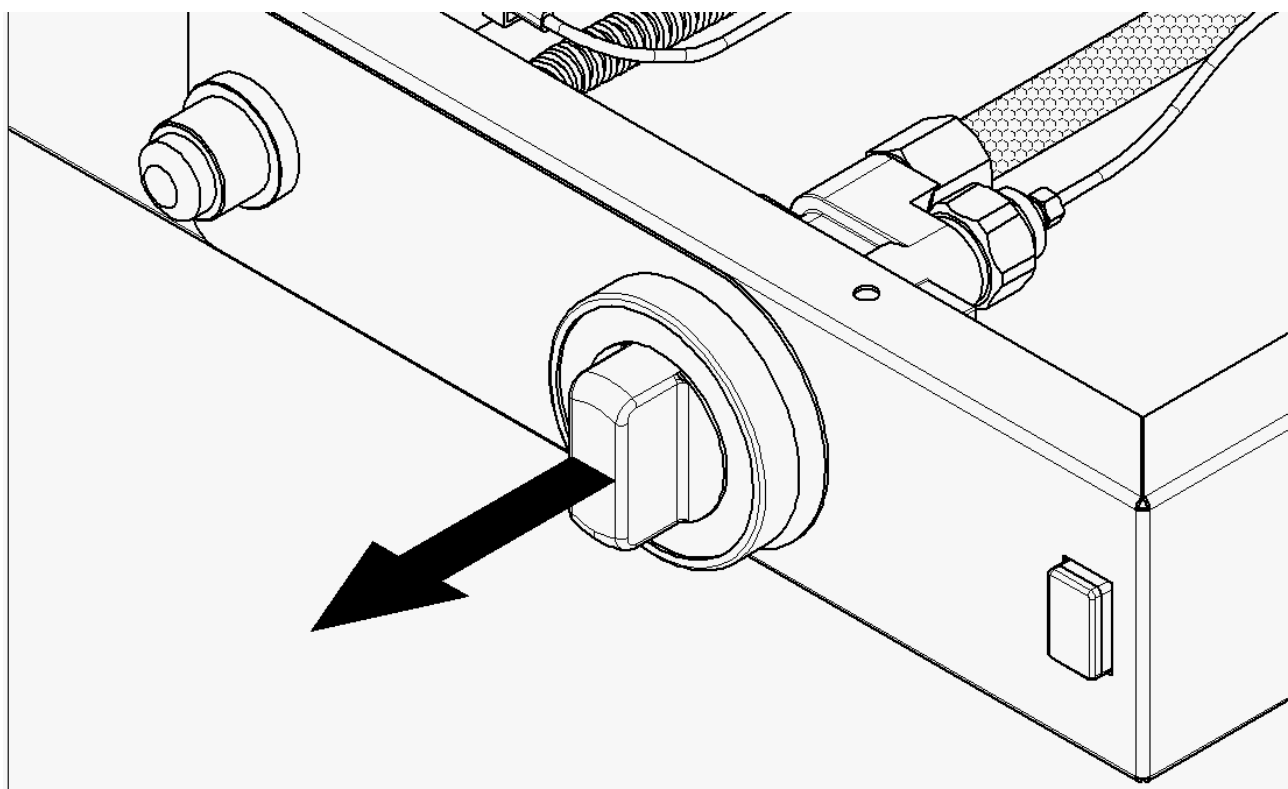


VALVOLA STANDARD PER LA VERSIONE EU



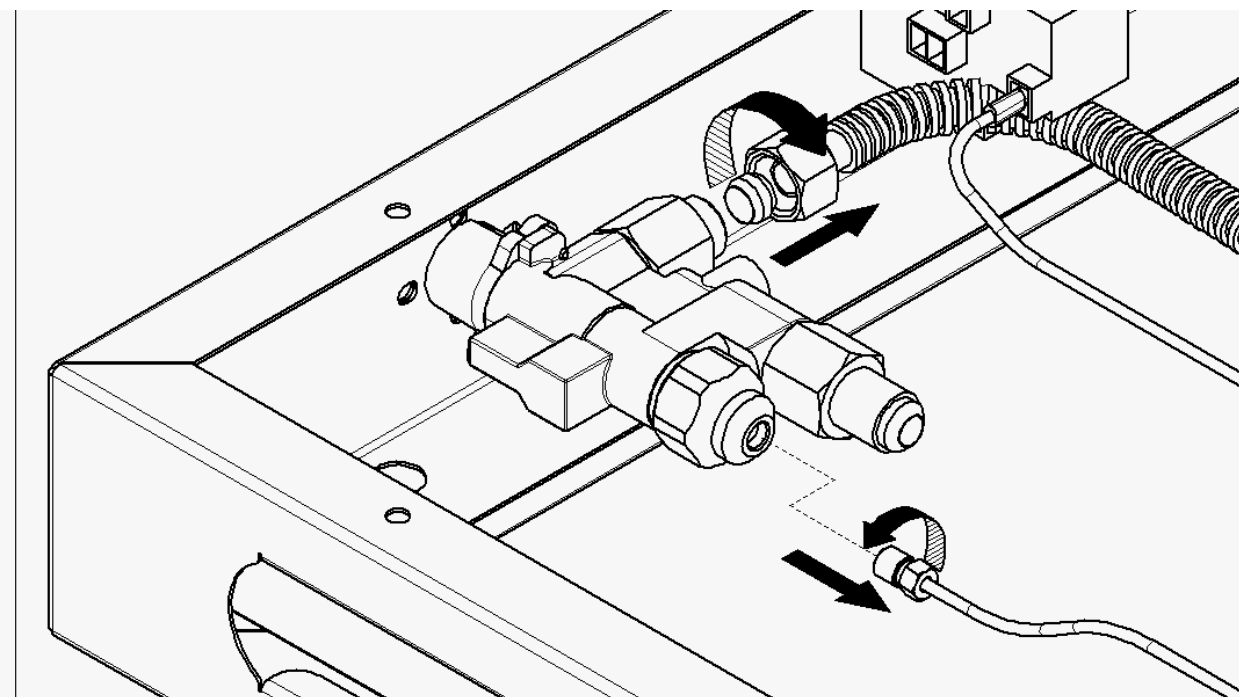
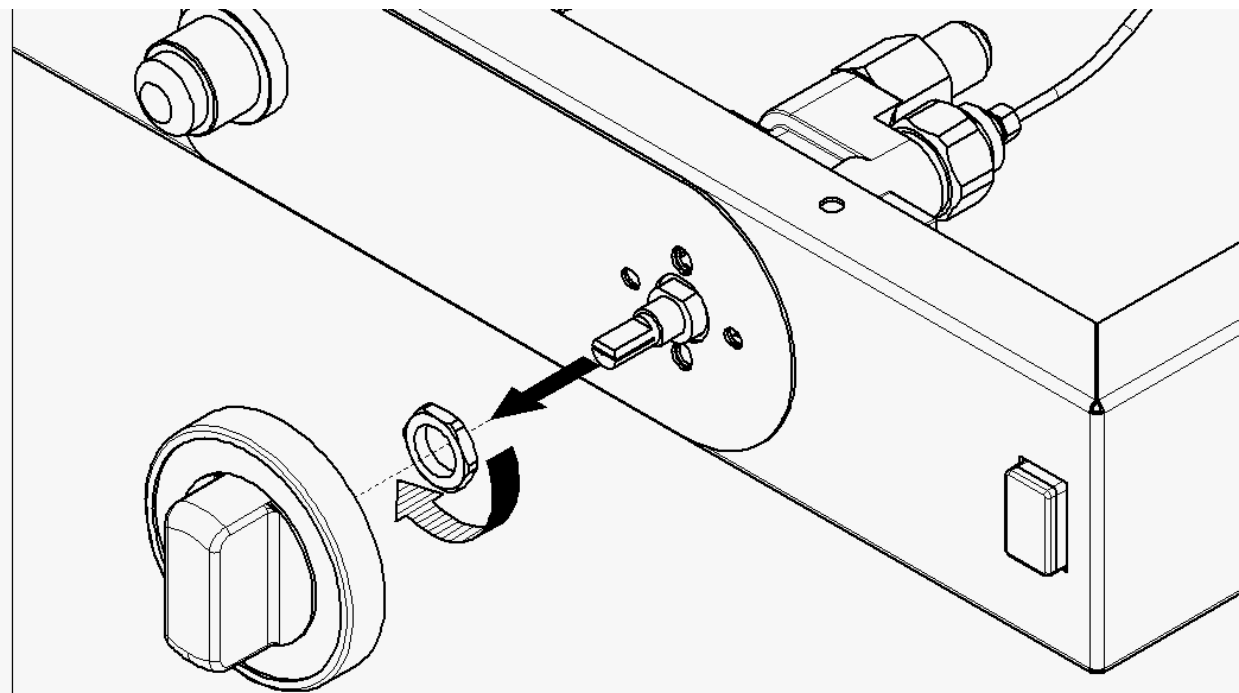
SU RICHIESTA SONO DISPONIBILI ALTRI ATTACCHI INGRESSO GAS

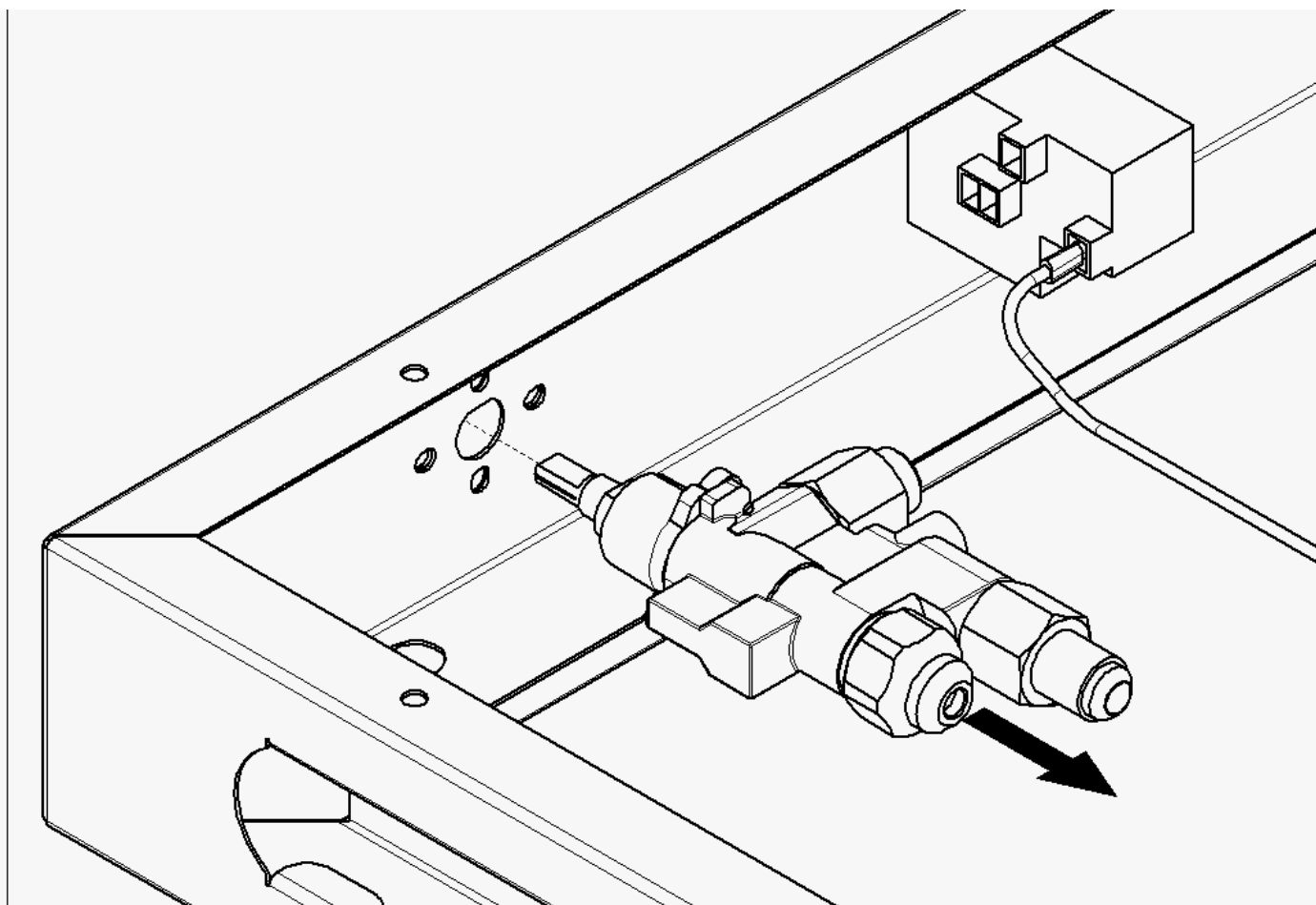
MANUALE UTENTE FORNO PIERO



MANUALE UTENTE FORNO PIERO

SOSTITUIRE LA MANOPOLA O CONTINUARE PER SOSTITUIRE LA VALVOLA.
LAVORARE IN SICUREZZA ALL'APERTO CHIUDENDO IL GAS E STACCANDO I COLLEGAMENTI SULLA VALVOLA (allaccio tubo gas e termocoppia)





SOSTITUIRE LA VALVOLA CON LO STESSO MODELLO IN DOTAZIONE PER GARANTIRE LE PRESTAZIONI E LA SICUREZZA DI FABBRICA.



DOPO LA SOSTITUZIONE è OBBLIGATORIO FARE UN ISPEZIONE GENERALE DELL'IMPIANTO E UN TEST DI PERDITA

MANUALE UTENTE FORNO PIERO

MANUALE UTENTE FORNO PIERO
