



F...S4G

F...SG

F...S8G

FRY TOP A GAS
PER USO DOMESTICO E PROFESSIONALE

ISTRUZIONI
per l'installazione e l'uso

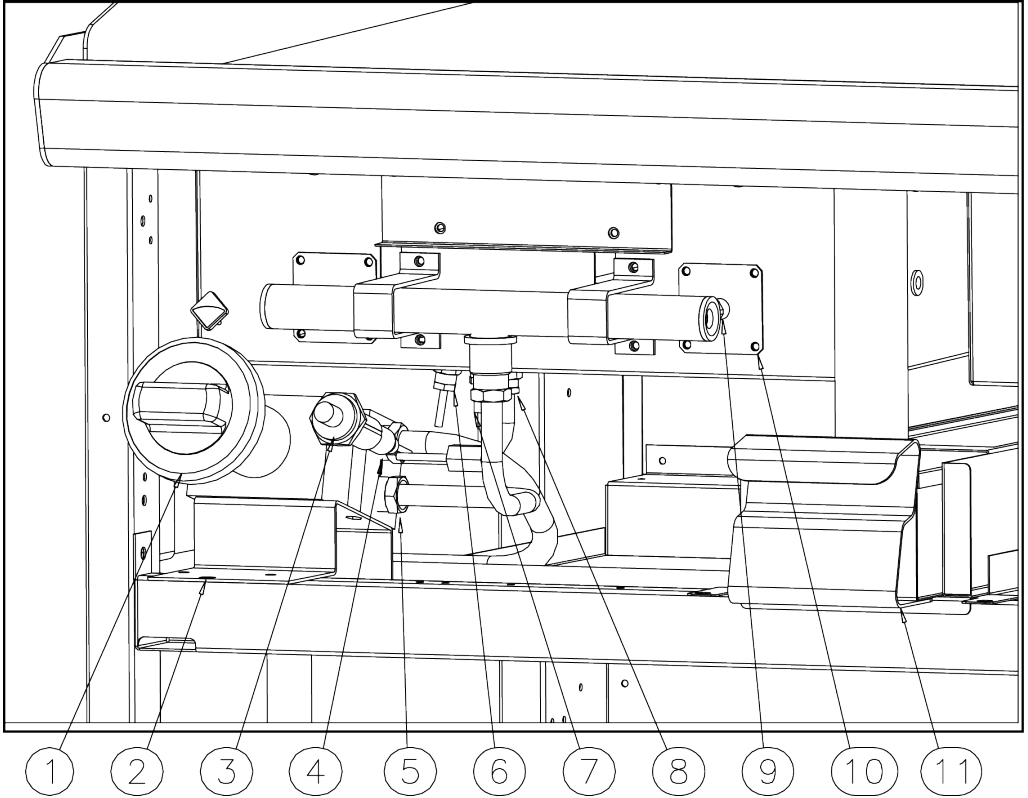
ATTENZIONE

1. Queste avvertenze si riferiscono a diversi tipi di apparecchi. Fare attenzione ad individuare correttamente il tipo che si possiede (vedere la targhetta con le caratteristiche).
2. Prima di usare l'apparecchio leggere attentamente il libretto istruzioni che contiene, tra l'altro, informazioni molto importanti riguardanti la sicurezza nell'installazione, nell'uso e nella manutenzione. Conservate con cura il libretto istruzioni per successive consultazioni.
3. La sicurezza elettrica di questo apparecchio è garantita solo se si è provveduto ad eseguire il corretto collegamento a terra come richiesto dalle norme in merito. E' fondamentale accertarsi che tali norme siano state rispettate; in caso di dubbio rivolgersi ad una persona qualificata, affinché controlli minuziosamente l'impianto elettrico. Il fabbricante non si assume alcuna responsabilità per danni provocati da un cattivo impianto di messa a terra.
4. Prima di collegare l'apparecchio, verificare che le caratteristiche tecniche riportate sulla targhetta corrispondano perfettamente a quelle dell'impianto elettrico e della rete di distribuzione del gas.
5. Controllare che l'impianto elettrico e le prese di corrente abbiano la capacità di sopportare la potenza massima dell'apparecchio che è riportata sulla targhetta. In caso di dubbio rivolgersi ad una persona qualificata.
6. Nell'installare l'apparecchio prevedere un interruttore onnipolare con distanza d'apertura tra i contatti superiore o pari a 3mm.
7. Se la presa non fosse adatta alla spina, sostituirla con una idonea, in tal caso rivolgersi ad una persona qualificata che dovrà verificare anche se la sezione dei cavi della presa può sopportare la potenza assorbita dall'apparecchio. Si consiglia di non usare adattatori, prese multiple o prolunghe.
8. Quando l'apparecchio rimane inutilizzato togliere il collegamento elettrico, staccare l'interruttore generale e chiudere il gas.
9. Non ostruire le feritoie dell'aerazione o di dissipazione del calore.
10. Il cavo elettrico di alimentazione dell'apparecchio danneggiato deve essere sostituito esclusivamente da un servizio assistenza autorizzato dal fabbricante.
11. L'apparecchio deve essere usato solo per gli scopi a cui è destinato (cottura). Qualunque altro uso (per esempio il riscaldamento di una stanza) è improprio e quindi pericoloso. Il fabbricante declina qualunque responsabilità per danni provocati da simili usi impropri.
12. L'uso di qualunque apparecchio elettrico implica rispetto di alcune norme fondamentali e cioè:
 - A. Non toccare mai l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi;
 - B. Non usare mai l'apparecchio a piedi nudi;
 - C. Evitare di usare prolunghe, e se mai, prendere tutte le precauzioni possibili;
 - D. Non tirare il filo elettrico per staccarlo dalla presa di corrente;
 - E. Non esporre l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc.);
 - F. Non consentire l'uso dell'apparecchio a bambini o a persone che non siano in grado di farlo senza la dovuta sorveglianza.
13. Prima di pulire l'apparecchio o di eseguire la manutenzione scollegare l'apparecchio staccando il cavo di alimentazione o interrompendo l'elettricità tramite l'apposito interruttore.
14. In presenza di guasti o di cattivo funzionamento spegnere l'apparecchio, chiudere il rubinetto del gas e non tentare alcuna riparazione che deve invece essere eseguita esclusivamente da un centro assistenza autorizzato. Esigere sempre parti di ricambio originali. Il mancato rispetto di queste indicazioni può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.

INDICE

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE.....	6
TABELLA DATI TECNICI GAS	6
DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'	6
INSTALLAZIONE	6
VERIFICA DELLA CORRETTA VENTILAZIONE ED INSTALLAZIONE PER L'USO PROFESSIONALE.....	7
VERIFICA DELLA CORRETTA VENTILAZIONE ED	8
INSTALLAZIONE PER L'USO DOMESTICO.....	8
ALLACCIAMENTO DEL GAS.....	10
TUBO PER IL COLLEGAMENTO DEL GAS.....	10
CONTROLLO DELLA POTENZA TERMICA.....	11
CONTROLLO DELL'ARIA PRIMARIA BRUCIATORI PRINCIPALI.....	12
TABELLA DATI TECNICI "BRUCIATORI".....	12
DISPOSIZIONI PER LA TRASFORMAZIONE E L'INSTALLAZIONE PER ALTRI TIPI DI GAS.....	12
SOSTITUZIONE DELL'UGELLO DEL BRUCIATORE PRINCIPALE.....	12
SOSTITUZIONE DELL'UGELLO DEL BRUCIATORE PILOTA.....	12
CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO	13
MANUTENZIONE	13
RICAMBI	13
ACCENSIONE.....	13
COME COMPORTARSI IN CASO DI GUASTO	14
PROCEDIMENTO DA SEGUIRE IN CASO DI LUNGA INTERRUZIONE DEL FUNZIONAMENTO.....	14
PULIZIA E MANUTENZIONE.....	15
ISTRUZIONI SULL'EVACUAZIONE DEI GAS DI SCARICO	16

FIG.B



- 1. Manopola
- 2. Staffa cruscotto
- 3. Piezoelettrico
- 4. Valvola
- 5. Cannette gas
- 6. Termocoppia

- 7. Pilota
- 8. Candela accensione
- 9. Iniettore
- 10. Staffa
- 11. Cassetto togliigrasso

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

Questo apparecchio è prodotto da Officine Gullo S.r.l



OFFICINE GULLO
FIRENZE

E-Mail: info@officinegullo.com

Uffici e produzione
via della Torricella, 29,
50012 Antella - Bagno a Ripoli (FI) Italy
Tel. +39 055 6560324
Home page [http:// www.officinegullo.com](http://www.officinegullo.com)

TABELLA DATI TECNICI GAS

MODELLO	Dimensioni cm	Potenza nominale TOT. kW	Attacco Gas ISO 7-1
F*S4G	40x70x29h	7	R 1/2”G
F*S6G	60x70x29h	10,5	R 1/2”G
F*S8G	80x70x29h	14	R 1/2”G

*L = Piastra liscia LR = Piastra liscia/rigata R = Piastra rigata

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

Il costruttore dichiara che gli apparecchi sono conformi alle prescrizioni della direttiva CEE 2009/142 per la parte gas ed alla direttiva CEE 2006/95 per la parte elettrica. L'installazione dovrà essere effettuata in osservanza delle norme vigenti soprattutto in merito all'aerazione dei locali e al sistema di evacuazione dei gas di scarico.

N.B.: Il costruttore declina ogni responsabilità in caso di danni diretti o indiretti dovuti ad un'errata installazione, alterazioni, cattiva manutenzione, uso non corretto, e a tutti gli altri casi previsti negli articoli riportati dalle nostre condizioni di vendita.

INSTALLAZIONE

- Le operazioni d'installazione, le eventuali trasformazioni per altri tipi di gas, e l'avviamento possono essere effettuate solo da personale qualificato, secondo le norme vigenti.
- Gli impianti a gas, gli allacciamenti elettrici e i locali degli apparecchi installati devono essere conformi alle norme vigenti nel Paese di installazione; in particolare l'apparecchio deve essere installato in un locale con buona aerazione, possibilmente sotto una cappa di aspirazione per garantire la completa evacuazione dei gas di scarico che si formano durante la combustione. L'aria necessaria per la combustione è di 2 m³/h per kW di potenza installata.

Attenzione: come da disposizioni internazionali, durante l'allacciamento dell'apparecchio è da prevedere a monte dello stesso un dispositivo automatico che permetta di staccare in modo omnipolare l'apparecchio dalla rete, questo dispositivo deve avere un'apertura dei contatti di almeno 3mm.

VERIFICA DELLA CORRETTA VENTILAZIONE ED INSTALLAZIONE PER L'USO PROFESSIONALE

Assicurarsi che le prese d'aria verso l'esterno presenti nel locale di lavoro siano sufficienti a garantire il necessario ricambio d'aria, come citato al paragrafo 4.3 della norma UNI-CIG. 8723. L'apparecchio può essere installato da solo oppure in serie con apparecchi di nostra produzione. Bisogna rispettare una distanza minima di 10 cm. dall'apparecchio per prevenire il contatto con eventuali pareti di materiale infiammabile; si adottino inoltre adeguati accorgimenti per garantire l'isolamento termico della parte infiammabile come, ad esempio, l'installazione di una protezione da radiazioni, si presti particolare attenzione affinché gli apparecchi siano installati in modo adeguato e sicuro. I piedini sono regolabili in altezza e quindi eventuali dislivelli possono essere eliminati.

A titolo informativo vi ricordiamo che gli apparecchi installati in edifici adibiti al pubblico devono rispondere ai seguenti requisiti.

Per l'Italia:

Regole d'installazione.

L'installazione e la manutenzione dell'apparecchio devono essere effettuate seguendo i corretti procedimenti e i testi regolamentari in uso, in particolare:

- **norma di sicurezza contro l'incendio e il panico in edifici adibiti al pubblico: indicazioni generali**

Per tutti gli apparecchi:

L'allacciamento, la posa in opera dell'impianto e degli apparecchi, la ventilazione e lo scarico fumi devono essere effettuati secondo le istruzioni del costruttore, da personale professionalmente specializzato, conformemente alle norme UNI CIG 8723. Per la parte elettrica in conformità alle norme C.E.I. vigenti; inoltre vanno rispettate le disposizioni vigenti dei VVFF.

Per la Svizzera:

Regole d'installazione.

L'apparecchio deve essere installato secondo le norme di sicurezza vigenti.

L'installazione, la trasformazione e la riparazione degli apparecchi per grandi cucine, così come il ritiro per guasti e l'approvvigionamento di gas possono essere effettuati solo sulla base di un contratto di manutenzione stipulato con un ufficio vendite autorizzato e nell'osservanza delle norme tecniche. L'apparecchio può essere installato da solo oppure in serie con apparecchi di nostra produzione. Bisogna rispettare una distanza minima di 10 cm. dall'apparecchio per prevenire il contatto con eventuali pareti di materiale infiammabile; si adottino inoltre adeguati accorgimenti per garantire l'isolamento termico della parte infiammabile come, ad esempio, l'installazione di una protezione da radiazioni, si presti particolare attenzione affinché gli apparecchi siano installati in modo adeguato e sicuro. I piedini sono regolabili in altezza e quindi eventuali dislivelli possono essere eliminati.

VERIFICA DELLA CORRETTA VENTILAZIONE ED INSTALLAZIONE PER L'USO DOMESTICO

Al fine di non piegare i piedini di sostegno, in nessun caso trascinare la cucina. La procedura corretta per posizionare l'apparecchio prevede il sollevamento dello stesso.

Le istruzioni che seguono sono destinate alla persona qualificata che si occuperà dell'installazione dell'apparecchio, alla sua regolazione ed alla sua manutenzione tecnica e che si accerterà che tali operazioni avvengano nel modo più corretto possibile e conformemente alle norme vigenti.

Importante: qualunque operazione di regolazione, di manutenzione ecc. deve essere effettuata dopo aver staccato la presa elettrica della cucina.

Norme per l'installazione: il collegamento del gas deve essere effettuato da un tecnico che garantisca la corretta alimentazione di gas e l'esatta regolazione della combustione dei bruciatori. Queste operazioni d'installazione, anche se semplici, sono delicate e fondamentali per il buon funzionamento della cucina. L'installazione deve avvenire a regola d'arte e nel totale rispetto delle norme vigenti, ossia:

A. Norme gas d'installazione UNI CIG 7129 / 7131

B. Norme elettriche CEI.

Installazione

L'apparecchio funzionerà correttamente se il locale in cui esso verrà installato possiede una buona aerazione, in accordo alle leggi vigenti. Il locale deve possedere un sistema di evacuazione verso l'esterno dei fumi di combustione così come richiesto dalle norme applicabili. A titolo informativo riportiamo alcune regole di base.

A. Il locale deve possedere un sistema che fornisca l'aria necessaria ad una regolare combustione.

La portata d'aria necessaria alla combustione non deve essere inferiore a 2 m³/h per kW di potenza installata. Il sistema può essere realizzato prelevando direttamente l'aria dall'interno dell'edificio con un condotto di almeno 100 cm² di sezione adattato in modo che non possa essere accidentalmente tappato. O in modo indiretto, dai luoghi adiacenti ed attrezzati di condotto di ventilazione con l'esterno come detto prima; tali luoghi non devono essere parte dell'edificio né presentare pericoli d'incendi o essere stanze da letto.

B. Qualora l'apparecchio venga usato in modo intensivo e prolungato può rendersi necessaria un'aerazione supplementare; in tal caso aprire una finestra o aumentare la potenza dell'aspirazione meccanica della cappa.

C. I gas di petrolio resi liquidi sono più pesanti dell'aria perciò si depositano e stagnano in basso, per cui i locali devono possedere delle aperture verso l'esterno in modo che consentano l'evacuazione dal basso di eventuali fughe di gas.

Installazione dell'apparecchio

L'apparecchio è protetto contro l'eccessivo surriscaldamento e perciò può essere installato a fianco di mobili la cui altezza non supera quella del piano di lavoro. La parete a contatto con il lato posteriore dell'apparecchio deve essere in materiale ignifugo. Per installare correttamente la cucina osservare le seguenti precauzioni:

- A. i mobili adiacenti alla cucina la cui altezza superi quella del piano di lavoro devono essere posti almeno a 50 mm dal bordo del piano stesso;
- B. la cappa d'aspirazione deve essere installata nel modo indicato dal suo libretto d'istruzione, comunque ad una distanza minima di 650 mm dal piano;
- C. se l'apparecchio è installato sotto un pensile la distanza minima di quest'ultimo dal piano deve essere di 700mm (millimetri).

ALLACCIAMENTO DEL GAS

L'apparecchio deve essere allacciato alla rete del gas tramite un tubo metallico rigido o flessibile conformemente alle norme in vigore. Il collegamento deve essere effettuato tra il raccordo della rampa del gas ISO R 7 ed il tubo nel seguente modo:

- interporre una guarnizione di tenuta metallica (alluminio, rame, gomma approvata per l'uso) Fig.1

oppure

- con tenuta sul filetto ed aggiunta di mastice adatto Fig.2

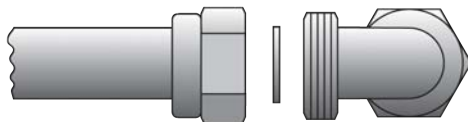


Fig.1

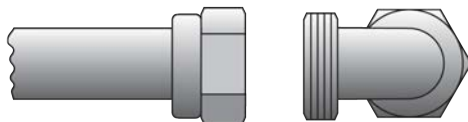


Fig.2

ATTENZIONE: dopo aver eseguito il collegamento controllare se vi siano fughe di gas usando acqua saponata o altri liquidi.

IN NESSUN CASO USARE LA FIAMMA PER VERIFICARE LE FUGHE DI GAS.

TUBO PER IL COLLEGAMENTO DEL GAS

L'allacciamento del gas è da effettuarsi con tubazioni in acciaio oppure in rame o diversamente, con tubazioni flessibili in acciaio, in conformità alla norma nazionale se esistente. Ogni apparecchio deve essere dotato di un rubinetto d'intercettazione del gas e di chiusura rapida. Una volta effettuata l'installazione si proceda ad un controllo per verificare che non ci siano eventuali perdite di gas dai raccordi; per fare ciò non adoperare una fiamma, ma usare delle sostanze che non causino corrosioni, come, soluzioni di acqua saponata oppure degli spray rilevatori di fughe. Tutti i nostri apparecchi sono sottoposti ad un accurato esame: il tipo di gas, la pressione di utilizzo e la categoria di appartenenza sono indicati nella etichetta identificativa (vedi ultima pagina).

Nota: l'anno di costruzione dell'apparecchio è indicato alla voce "N" sulla targhetta. Le prime 2 cifre (ad esempio 11...) significano anno di costruzione.

CONTROLLO DELLA POTENZA TERMICA

Gli apparecchi devono essere controllati per poter verificare che la potenza termica sia corretta:

- La potenza termica é indicata nella targhetta dell'apparecchio;
- Esaminare prima se l'apparecchio é predisposto per il tipo di gas distribuito, quindi accertarsi che l'indicazione nella targhetta corrisponda al gas da usare. Per l'adattamento ad un altro tipo di gas controllare che il tipo di gas sia conforme a quanto riportato nel presente manuale d'istruzione.

La pressione si misura con un manometro (risoluzione minima di 0,1 mbar) inserito nell'apposita presa . (vedi fig. B)

Rimuovere la vite a chiusura ermetica ed inserire il tubo del manometro.

Dopo la misurazione, rimettere la vite, stringere ermeticamente e controllare la tenuta.

Allacciamento per il gas liquido G30/G31

La pressione di allacciamento del gas liquido é di 30 mbar a butano e 37 mbar a propano.

Controllare la targhetta, misurare la pressione ed esaminare se la descrizione dell'ugello installato corrisponde a quella fornita dal costruttore.

Allacciamento con gas metano H G20

La pressione di allacciamento del gas metano é di 20 mbar.

Controllare la targhetta, misurare la pressione ed esaminare se la descrizione dell'ugello installato corrisponde a quella fornita dal costruttore.

CONTROLLO DELL'ARIA PRIMARIA BRUCIATORI PRINCIPALI

Tutti i bruciatori sono provvisti di iniettori speciali che non richiedono la regolazione dell'aria primaria.

TABELLA DATI TECNICI “BRUCIATORI“

F...S4G	12.68 kwh/KG G30 BUTANO 30 mbar	12.87 kwh/KG G31 PROPANO 37 mbar	9.45 kwh/m3st. G20 METANO H 20 mbar
Iniettore bruciatore 1/100 mm Iniettore pilota Consumi tot.	2x87 1x19 kg/h 0,552	2x87 1x19 kg/h 0,544	2x135A 1x27 m3 st./h 0,741
F...S6G			
Iniettore bruciatore 1/100 mm Iniettore pilota Consumi tot.	3x87 2x19 kg/h 0,828	3x87 2x19 kg/h 0,816	3x135A 2x27 m3 st./h 1,111
F...S8G			
Iniettore bruciatore 1/100 mm Iniettore pilota Consumi tot.	4x87 2x19 kg/h 1,104	4x87 2x19 kg/h 1,088	4x135A 2x27 m3 st./h 1,481

DISPOSIZIONI PER LA TRASFORMAZIONE E L'INSTALLAZIONE PER ALTRI TIPI DI GAS

I nostri apparecchi vengono collaudati e regolati a gas liquido (vedi etichetta identificativa allegata).

La trasformazione o l'adattamento ad un altro tipo di gas deve essere eseguita da un tecnico specializzato. Gli ugelli per i vari tipi di gas sono contenuti in un sacchetto compreso nella fornitura e sono contrassegnati in centesimi di mm (Vedi tabella dati tecnici “bruciatori”).

SOSTITUZIONE DELL'UGELLO DEL BRUCIATORE PRINCIPALE (FIG.B)

- Togliere le viti anteriori di fissaggio del cruscotto, togliere il cavo di accensione dal piezoelettro
- Con una chiave adatta, svitare l'ugello e sostituirlo con quello adeguato (vedere tabella "Dati tecnici").
- Il bruciatore principale non ha bisogno di alcuna regolazione dell'aria primaria.

SOSTITUZIONE DELL'UGELLO DEL BRUCIATORE PILOTA (FIG.B)

La fiamma del bruciatore pilota ha l'aria fissa.

L'unica operazione necessaria è la sostituzione dell'ugello secondo il tipo di gas. Bisogna quindi svitare le viti come specificato al punto precedente con una chiave adeguata svitare il raccordo e sostituire

l'ugello con uno adeguato. Con l'ugello adatto la fiamma deve lambire la termocoppia.

Importante! Dopo aver eseguito la trasformazione per un altro tipo di gas bisogna aggiornare la targhetta caratteristiche tecniche, riportando il tipo di gas per il quale l'apparecchio è stato trasformato.

CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO

- L'apparecchio contiene le istruzioni necessarie per l'uso.
- Controllare gli apparecchi per le perdite del gas.
- Esaminare la fiamma del bruciatore pilota; essa deve lambire la termocoppia ed essere azzurra, altrimenti esaminare l'ugello del bruciatore pilota.
- Controllare l'accensione e la fiamma del bruciatore principale.
- Si raccomanda all'utente di usare l'apparecchio seguendo le istruzioni.

MANUTENZIONE

Con il prolungarsi dell'uso dell'apparecchio è indispensabile esercitare una regolare manutenzione per la sicurezza del funzionamento, consigliamo perciò la stipulazione di un contratto di assistenza.

La manutenzione deve essere eseguita solo da personale specializzato che si attengano alle norme in vigore e alle nostre indicazioni.

RICAMBI

E' possibile la sostituzione di pezzi come: rubinetto, piezoelettrico oppure tubazioni del gas in modo molto semplice. Per la sostituzione delle parti si proceda come segue:

- Valvola: dopo lo smontaggio del pannello anteriore, svitare i raccordi a vite dei collegamenti del gas ed estrarre il bulbo del termostato, successivamente sostituire le parti guaste ed installare in successione quelle nuove.
- Per la sostituzione della termocoppia, svitare il raccordo della valvola e sostituire l'elemento
- La candela di accensione deve essere svitata e sostituita.

ISTRUZIONI PER L'USO

Attenzione: Se con la messa in funzione si forma del fumo, è necessario lasciar funzionare l'impianto a vuoto per circa un'ora o fino a quando non sia scomparso l'odore.

I fry-top sono apparecchi che consentono la cottura di carne, pesce, uova, verdure, formaggio, ecc.

ACCENSIONE

Accensione bruciatore pilota

Ruotare la manopola dalla pos. "0" alla posizione .

Tenere la manopola premuta, quindi azionare ripetutamente il pulsante piezoelettrico .

La fiamma si accende automaticamente ed è visibile attraverso il foro d'ispezione nel pannello anteriore. Dopo l'accensione tenere premuta la manopola per circa altri 10 secondi, per permettere il riscaldamento della termocoppia, quindi rilasciarlo. La fiamma potrebbe spegnersi ed allora il procedimento è da ripetere.

Accensione del bruciatore principale e regolazione della temperatura

Dopo aver rilasciato la manopola il gas entra nella valvola di sicurezza.

Ruotando la manopola graduata da 60 a 300°C, il gas scorre fino al bruciatore principale che si accende.

Spegnimento del bruciatore principale

Ruotare la manopola in posizione ; rimane accesa sola la fiamma del bruciatore pilota.

Spegnimento dell'apparecchio

Premere e ruotare la manopola in posizione "0". Questo comando blocca l'alimentazione del gas sia al bruciatore principale sia al bruciatore pilota.



IMPORTANTE!

Con l'uso dell'apparecchio la barra in ottone (brunito, nichelato o cromato), vedi foto, si può deformare a causa del calore generato.

Dopo l'uso ritornerà alla forma originale.

CASSETTO RACCOGLIGRASSO

Questo cassetto è da controllare regolarmente e da svuotare prima che sia pieno. In ogni caso il cassetto deve essere pulito dopo lo spegnimento dell'apparecchio.

OSSERVAZIONI E RACCOMANDAZIONI

Con gli apparecchi a due zone di cottura (F...6G..., F...8G..., F...12G...) è possibile diversificare la temperatura sulle due metà della piastra, oppure utilizzarne solo una metà.

Usare l'apparecchio solo sotto sorveglianza.

Attenzione: Gli utensili taglienti e appuntiti danneggiano la piastra cromata.

COME COMPORTARSI IN CASO DI GUASTO

Chiudere il rubinetto dell'allacciamento del gas e avvertire il servizio d'assistenza.

PROCEDIMENTO DA SEGUIRE IN CASO DI LUNGA INTERRUZIONE DEL FUNZIONAMENTO

Chiudere il rubinetto del gas, pulire l'impianto come sopra specificato.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Attenzione: durante la pulizia non lavare esternamente l'apparecchio con getti d'acqua diretti o ad alta pressione. Ogni sera a fine lavoro pulire accuratamente l'apparecchio. La pulizia quotidiana dell'apparecchio garantisce un funzionamento perfetto ed una lunga durata dello stesso.

Le parti in acciaio sono da pulire con uno strofinaccio imbevuto di detersivo, senza strofinare; dopo di ciò, risciacquare con acqua pulita ed asciugare con un panno asciutto. Se la superficie della piastra non viene usata per diverso tempo deve essere ricoperta da un sottile strato di olio.

Non usare detersivi abrasivi o corrosivi.

PULIZIA DELLE SUPERFICI IN OTTONE BRUNITO

Per ottenere la speciale brunitura dei particolari in ottone brunito non è stato fatto uso di vernici protettive sintetiche, per non compromettere con una patina artificiale la bellezza dell'ottone. L'anticatura della sua superficie è il risultato di un'ossidazione naturale che è stata semplicemente accelerata. Tutte le superfici in ottone anticato naturale possono essere pulite con detersivi sgrassanti usati in cucina, accompagnati dall'uso di una paglietta abrasiva (quella di colore verde usata per la pulizia delle stoviglie). Si consiglia di agire sul metallo con leggera pressione ed in maniera uniforme, portando l'oggetto alla chiarezza desiderata, successivamente asciugare i particolari in ottone. Non devono essere utilizzati prodotti lucidanti, indicati per mantenere la brillantezza ma non l'anticatura, i quali porterebbero il materiale ad una lucidatura non conforme con la nostra produzione. In ogni caso, eventuali maculature che dovessero formarsi con il tempo sulle superfici in ottone brunito sono da considerarsi il frutto voluto e peculiare della nostra lavorazione artigianale sul metallo.

PULIZIA DELLE SUPERFICI IN OTTONE CROMATO

Per ottenere la speciale lucidatura dei particolari in ottone cromato non è stato fatto uso di vernici sintetiche, per non compromettere con una patina artificiale la bellezza della cromatura. Tutte le superfici in ottone cromato devono essere pulite, laddove necessario, con un panno morbido anche in microfibra e, all'occorrenza, con l'ausilio di prodotti adatti alla lucidatura dei metalli. Non devono essere utilizzate spugne abrasive.

PULIZIA DELLE SUPERFICI IN OTTONE NICHELATO SATINATO

Per ottenere la speciale nichelatura dei particolari in ottone nichelato satinato non è stato fatto uso di vernici sintetiche, per non compromettere con una patina artificiale la bellezza dell'ottone massello nichelato e satinato. Tutte le superfici in ottone nichelato e satinato devono essere pulite, laddove necessario, con un panno morbido anche in microfibra e, all'occorrenza, con l'ausilio di sapone neutro. Non devono essere utilizzate spugne abrasive.

PULIZIA DELLE SUPERFICI VERNICIATE

Tutte le superfici verniciate devono essere pulite con sapone neutro e, laddove necessario, un panno morbido anche in microfibra. Non devono essere utilizzate spugne abrasive o qualsiasi altro prodotto chimico.

PULIZIA DELLE SUPERFICI IN ACCIAIO SPAZZOLATO

Tutte le superfici in acciaio spazzolato devono essere pulite con sgrassanti o prodotti specifici per l'acciaio e, laddove necessario, con l'ausilio di lana d'acciaio extrafine o carta vetrata extrasottili.

ISTRUZIONI SULL'EVACUAZIONE DEI GAS DI SCARICO

Apparecchi di tipo "A" (Vedi targhetta caratteristiche)

gli apparecchi di tipo "A" devono scaricare i prodotti della combustione in apposite cappe, o dispositivi similari, collegati ad un camino di sicura efficienza oppure direttamente all'esterno. (**Evacuazione naturale**) Fig.1

In mancanza è ammesso l'impiego di un aspiratore di aria collegato direttamente all'esterno, (**Evacuazione forzata**) Fig.2, di portata non inferiore a quanto stabilito nel punto 4.3 dalla norma UNI-CIG 8723.

Nel caso di evacuazione forzata (Fig.2)

L'alimentazione del gas all'apparecchio deve essere direttamente asservita al sistema e deve interrompersi nel caso che la portata di questo scenda sotto i valori prescritti dal punto 4.3 della norma UNI-CIG 8723.

La riammissione del gas all'apparecchio deve potersi fare solo manualmente.

Evacuazione naturale

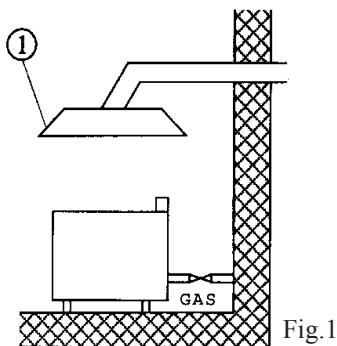


Fig.1

1. Cappa aspirante

Evacuazione forzata

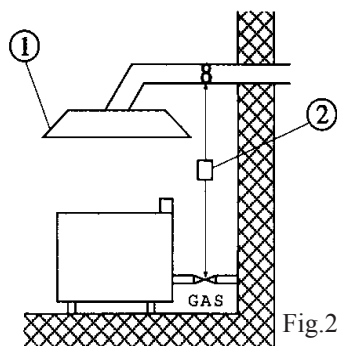


Fig.2

1. Cappa aspirante
2. Asservimento

**Nel caso di applicazione domestica occorre osservare la norma di riferimento
UNI 712901-712902-712903-712904-7131.**

**La ditta costruttrice non è responsabile della non conformità di installazione:
domestica o professionale. L'installatore deve accertarsi della corretta ubicazione.**

Apparecchi di tipo "B11" (Vedi targhetta caratteristiche)

gli apparecchi di tipo "A" devono scaricare i prodotti della combustione in apposite cappe, o dispositivi similari, collegati ad un camino di sicura efficienza oppure direttamente all'esterno. (**Evacuazione naturale**) Fig.3

In mancanza è ammesso l'impiego di un aspiratore di aria collegato direttamente all'esterno, (**Evacuazione forzata**) Fig.4, di portata non inferiore a quanto stabilito nel punto 4.3 dalla norma UNI-CIG 8723.

Nel caso di evacuazione forzata (Fig.4)

L'alimentazione del gas all'apparecchio deve essere direttamente asservita al sistema e deve interrompersi nel caso che la portata di questo scenda sotto i valori prescritti dal punto 4.3 della norma UNI-CIG 8723.

La riammissione del gas all'apparecchio deve potersi fare solo manualmente.

Nel caso di installazione sotto cappa, la parte terminale del condotto di scarico dell'apparecchio deve trovarsi ad almeno 1,8 m dalla superficie di appoggio dell'apparecchio (suolo). La sezione di sbocco dei condotti di scarico dei prodotti della combustione deve essere disposta entro il perimetro di base della cappa stessa.

Evacuazione naturale

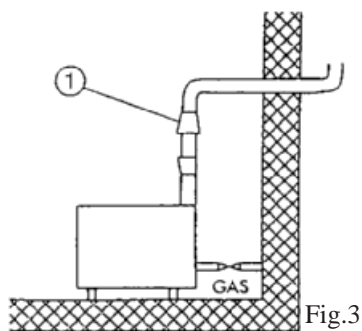


Fig.3

1. Camino antivento

Evacuazione forzata

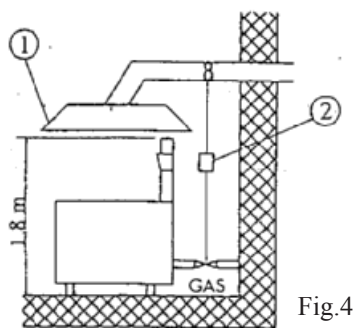


Fig.4

1. Cappa aspirante
2. Asservimento

PER L'INSTALLATORE QUALIFICATO

- Prima di installare l'apparecchio consultare il libretto di istruzione
- Installazione professionale vedi norma UNI CIG 8723
- Installazione domestica vedi norma UNI 7129/UNI 7131

La ditta non risponde di danni diretti e/o indiretti per cattiva installazione, manomissione, imperizia d'uso. In questi casi inoltre la garanzia viene annullata.



it

V 1.2 - 9.17

OFFICINE GULLO S.R.L.: via della Torricella 29, 50012 Antella - Bagno a Ripoli (FI)

Tel. +39 055 6560324 / 621807 - Fax + 39 055 620670 - info@officinegullo.com

WWW.OFFICINEGULLO.COM