



*Istruzioni per l'installazione, l'uso, la manutenzione*

## **FORNELLO DOMESTICO A GAS LIQUIDO**

<b>Modelli:</b>	
<b>1 BRUCIATORE:</b>	<b>5321... FO3100... FO100NA</b>
<b>2 BRUCIATORI:</b>	<b>5326... 2002... 5522... FO3200... FO200NA...</b>
<b>2 BRUCIATORI + GRILL:</b>	<b>552...</b>
<b>3 BRUCIATORI:</b>	<b>5328... 5324... FO3300... FO3330... 5523...</b>
<b>4 BRUCIATORI:</b>	<b>542... 541...</b>

*Leggere attentamente le istruzioni prima dell'uso e conservarle*

### **GARANZIA**

La presente garanzia ha validità 24 mesi decorrenti dalla data di acquisto (**comprovata dalla ricevuta fiscale**). Garantisce, nel caso di difetto di fabbricazione, la sostituzione del materiale riscontrato difettoso ed il costo della mano d'opera.

La sostituzione o riparazione dell'apparecchio non ne prolunga la durata.

Trascorso il termine sopra indicato la garanzia decade e l'assistenza verrà esplicata addebitando le parti sostituite, la mano d'opera ed il trasporto, secondo le tariffe vigenti.

La garanzia è esclusa per le seguenti cause:

- influssi esterni
- installazione e manutenzione non professionale
- inosservanza delle istruzioni d'uso
- danni causati da trasporto
- forza maggiore
- uso non appropriato
- impiego di pezzi di ricambi non originali
- arbitraria manomissione
- combustibile diverso
- normale usura

e, comunque per cause non dipendenti dal costruttore.

La garanzia è inoltre esclusa su tutte le parti verniciate.

Il produttore non risponde inoltre di eventuali danni diretti o indiretti causati, a persone o cose, da difetti originari o da avarie dell'apparecchiatura o conseguenti alla forzata sospensione nell'uso della stessa.



**PARKER SRL**

Via Asiago 34 – 36030 SARCEDO (VI) – ITALIA

e-mail: [info@cfparker.com](mailto:info@cfparker.com)

[www.cfparker.com](http://www.cfparker.com)

## AVVERTENZE RISERVATE ALL'INSTALLATORE E ALL'UTILIZZATORE

Ogni operazione riportata nel presente libretto deve essere effettuata da personale qualificato in accordo con le prescrizioni delle regole in vigore.

Questo apparecchio di categoria I 3+ può essere alimentato unicamente con Butano/Propano e non ha bisogno di alcuna regolazione. Tuttavia dopo il collegamento bisogna controllare che la fiamma del bruciatore sia stabile e ben aerata.

### DATI TECNICI:

<b>Categoria: I 3+</b>	<b>Tipo di gas: G30/G31</b>	<b>Pressione: 30/37 mbar</b>
------------------------	-----------------------------	------------------------------

MODELLO	BRUCIATORE						POTENZA	
	A	SR	R	XR	C	GRILL	Kw	g/h
5321...				1			2,50	182
5321.../C					1		3,50	254
FO3200... FO200NA		1		1			4,00	291
5326... 2002... 5522...		1	1				3,50	254
2002.../C		1			1		5,00	364
5328... 5523...	1	1	1				4,15	302
5328.../C	1	1			1		5,65	411
FO3300... FO3330...	1	1		1			4,65	338
5324...	1		1	1			5,15	375
5324.../C	1		1		1		6,15	447
542... 541...	1	1	1	1			6,65	483
542.../C – 541.../C	1	1	1		1		7,65	556
552...		1	1			1	5,00	364

BRUCIATORE	POTENZA TERMICA NOMINALE	POTENZA TERMICA RIDOTTA	INIETTORE
A	0,65	0,40	40
SR	1,50	0,40	60
R	2,00	0,70	70
XR	2,50	0,70	75
GRILL	1,50	0,40	60
C	3,50	1,20	90

La targhetta caratteristiche si trova dietro l'apparecchio.

## PARTE TECNICA RISERVATA ALL'INSTALLATORE

### INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO

L'apparecchio può essere posizionato su un supporto qualsiasi rispettando le seguenti prescrizioni:

- il supporto deve avere una resistenza alla temperatura di almeno 80°C.;
- le pareti laterali devono essere ad almeno 20 mm dal bordo dell'apparecchio;
- l'eventuale pensile sopra l'apparecchio deve essere ad un minimo di altezza di 75 cm sopra l'apparecchio;
- l'apparecchio non è raccordato ad un dispositivo di evacuazione dei prodotti della combustione per cui deve essere installato in locali ben aerati, tenendo conto del ricambio dell'aria necessario sia per la combustione dei bruciatori sia per il benessere delle persone.
- L'installazione dell'apparecchio deve essere fatta in conformità alle norme di installazione UNI 7131.

Gli apparecchi mod... RS e ..NA (vedi targhetta) sono previsti per l'installazione nelle roulotte e nelle barche. Su richiesta si può fornire il sistema basculante e di fissaggio delle pentole con le relative istruzioni.

### ALLACCIAMENTO ALLA RETE DEL GAS

L'apparecchio funziona a gas liquido ed è previsto per essere allacciato con tubi flessibili su portagomma.

L'allacciamento è effettuato con tubo flessibile rispondente alle norme UNI7140 e va fissato al portagomma con fascetta. Il regolatore di pressione della bombola (non ad alta pressione!) deve corrispondere alle richieste delle normative UNI7432.

### APPARECCHI CON VANO PORTABOMBOLA

Tutte le operazioni di connessione e di sostituzione della bombola del gas degli apparecchi forniti di vano portabombola, devono essere effettuate da personale competente in accordo con le seguenti precisazioni:

La bombola non deve essere superiore a 10 kg. di contenuto;

- Prima di allacciare la bombola, chiudere con cura tutti i rubinetti del fornello e della bombola da sostituire. Svitare il regolatore della pressione della bombola girando il dado di fissaggio in senso orario;
- Togliere la bombola dal vano;
- Togliere il cappuccio di protezione dal rubinetto della bombola da collegare e svitare il dado di chiusura (filetto a sinistra) controllando che non sia danneggiato;
- Dopo aver controllato che la guarnizione della bombola sia a suo posto sul rubinetto e che nessuna guarnizione sia incollata al regolatore di pressione, avvitare manualmente e poi stringere con la chiave il regolatore di pressione girando il dado in senso antiorario;
- Non girare il regolatore. Fare attenzione che il tubo di gomma non sia in trazione.

### Verifica della tenuta

Dopo aver eseguito l'allacciamento, occorre verificare che i raccordi siano in tenuta; per fare ciò passare dell'acqua saponata o una speciale soluzione sui punti di raccordo; la comparsa di bolle indicherà una eventuale perdita.

**NON UTILIZZARE MAI FIAMME PER LA RICERCA DI PERDITE DI GAS, MA SOLAMENTE DEI LIQUIDI SCHIUMOSI.**

### MANUTENZIONE

- ! Prima di eseguire qualsiasi operazione, chiudere il rubinetto del gas di alimentazione.
- ! Controllare regolarmente lo stato del tubo di raccordo e del regolatore di pressione della bombola e sostituirlo alla data di scadenza.
- ! Per un buon funzionamento, verificare una volta all'anno i rubinetti dei bruciatori, ed eventualmente cambiarli secondo le seguenti istruzioni:
  - Rovesciare l'apparecchio
  - Tirare fuori il tubo di venturi
  - Svitare la vite di fissaggio dei rubinetti alla carcassa del fornello
  - Svitare il rubinetto e cambiarlo

DOPO QUESTA OPERAZIONE, VERIFICARE LA TENUTA CON DEL LIQUIDO SCHIUMOSO.

## PARTE RISERVATA ALL'UTILIZZATORE

**Avviso:** Vi consigliamo di verificare se l'installazione del Vostro apparecchio è stata fatta correttamente. Inoltre è opportuno controllare l'apparecchio una volta all'anno per verificare lo stato dei rubinetti, del tubo di raccordo (controllando la relativa data limite d'uso), etc....

Il produttore declina ogni responsabilità per i danni dovuti da inadeguata installazione, o dovuti da scorretto utilizzo dell'apparecchio.

Tutte le modifiche dell'apparecchio possono essere dannose.

**Per i mod. con grill:** il grill deve essere utilizzato solo per grigliare sotto il bruciatore utilizzando l'apposita griglia e vaschetta raccogli-gocce. **ATTENZIONE:** dopo l'utilizzo chiudere immediatamente il bruciatore e il grill.

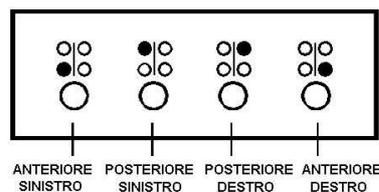
### USO DELL'APPARECCHIO

#### INDIVIDUAZIONE DELLA MANOPOLA DI COMANDO:

**FORNELLI A 1,2,3 FUOCHI:** la manopola si trova sempre di fronte al bruciatore corrispondente

**FORNELLI A 4 FUOCHI:**

Seguire le indicazioni dell'etichetta (vedi disegno) che si trova nella placca anteriore.

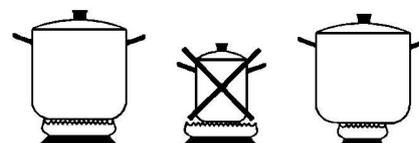


**!!!** L'utilizzo di un apparecchio di cottura a gas comporta produzione di calore e umidità nella stanza in cui è installato. Assicurarsi che la cucina sia ben ventilata: mantenere aperti i fori di ventilazione naturale o installare un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa meccanica).

**!!!** L'uso intensivo e prolungato dell'apparecchio può richiedere una ventilazione aggiuntiva, ad esempio l'apertura di una finestra, o una ventilazione più efficace, ad esempio aumentando il livello di ventilazione meccanica dove presente.

**UTILIZZO DI PENTOLE:** Scegliere sempre un bruciatore proporzionato al diametro del recipiente utilizzato. Le fiamme non devono mai debordare dal fondo della pentola. Quando è possibile, coprire il recipiente per avere un risparmio di energia.

DIAMETRO RACCOMANDATO		
BRUCIATORE	FORNELLI DOMESTICI	FORNELLI NAUTICI (CON FERMAPENTOLA)
AUSILIARIO (A)	10-14 cm	--
SEMIRAPIDO (SR)	14-18 cm	14-18 cm
RAPIDO (R)	20-24 cm	--
EXTRA-RAPIDO (XR)	26-32 cm	max 22 cm
DOPPIA CORONA (C)		



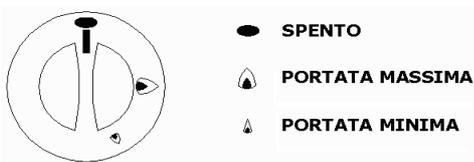
## ACCENSIONE DEI BRUCIATORI

- Per accendere il bruciatore, spingere la manopola corrispondente e girarla in senso antiorario fino alla posizione max;
- Avvicinare un fiammifero al bruciatore. Dopo l'accensione regolare la fiamma secondo il diametro del recipiente e la cottura da effettuare;
- Tenere premuta la manopola in posizione max per circa 10 secondi affinché la termocoppia venga riscaldata dalla fiamma, in caso di spegnimento ripetere l'operazione;

## REGOLAZIONE DELLA FIAMMA

La fiamma può essere regolata.

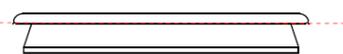
Sulla manopola ci sono i seguenti simboli:



## PULIZIA

Per avere una buona conservazione del Vostro apparecchio, occorre regolarmente effettuare una accurata pulizia seguendo questi consigli:

- Parti smaltate o verniciate: pulire con acqua saponata e risciacquare abbondantemente, asciugare con un panno morbido: non usare sostanze abrasive;
- Parti cromate: pulire con acqua saponata, risciacquare e asciugare, se necessario usare detersivi liquidi appositi ma non abrasivi;
- Bruciatori: lavare con acqua saponata e asciugare, dopo la pulizia controllare sempre che tutti i passaggi del gas dello spartifiamma siano puliti e liberi;  
Dopo la pulizia bisogna verificare che gli spartifiamma siano correttamente posizionati sui bruciatori;
- Per il bruciatore-grill: pulire spesso le parti accessibili.



posizione corretta



posizione errata

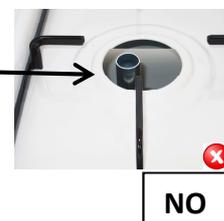
Su apparecchi con piano rimovibile (mod. FO3200 – FO3300 – FO3330) dopo eventuali pulizie o spostamenti, nel rimontare il piano fare attenzione che i tubi venturi siano al centro del foro dei piani stessi: (vedi foto)



posizione corretta



posizione errata



NO

**AVVISO:** Quando l'apertura o la chiusura dei rubinetti diventa difficile, non forzare ma chiamare l'assistenza tecnica.

Controllare regolarmente lo stato del raccordo del gas e se necessario, cambiarlo prima della data di scadenza scritta sul tubo.

## Stoccaggio dell'apparecchio

In previsione di periodi di non utilizzo, effettuare un'accurata pulizia dell'apparecchiatura e scollegare in maniera sicura l'alimentazione gas. L'apparecchio deve essere conservato nell'imballo originale in un luogo fresco, asciutto e ventilato, fuori dalla portata dei bambini e riparato dalla polvere.

## Precauzioni in caso di ostruzione del tubo Venturi (fiamma non regolare)

Durante la pulizia fare attenzione che eventuali liquidi e detersivi non entrino nella coppa bruciatore "A" e tubo Venturi "B" per non ostruire i fori dell'aria e gli ugelli.

Dopo un prolungato inutilizzo o in caso di malfunzionamento del bruciatore (fiamma non regolare) aspirare dalla coppa Venturi eventuali ostruzioni del Venturi stesso.

Se il problema persiste, essendo l'ugello non raggiungibile (senza spaccare il bruciatore) bisognerà rivolgersi al centro assistenza.

