

ATTENZIONE

Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione.

ISTRUZIONI IMPORTANTI DA CONSERVARE PER ULTERIORI CONSULTAZIONI.

AVVERTENZE

Conservare la garanzia, lo scontrino fiscale ed il libretto istruzioni per ogni ulteriore consultazione.

Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio; in caso di visibili danneggiamenti non utilizzarlo e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.

Non lasciare parti dell'imballo alla portata dei bambini.

Nel caso vi sia un guasto o un funzionamento anomalo dell'apparecchio, chiudere il rubinetto principale, staccarlo dall'alimentazione, non manometterlo e rivolgersi ad un nostro Centro Assistenza autorizzato.

L'apparecchio è stato costruito e concepito per funzionare in ambienti domestici come fornello a gas, pertanto ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.

Gli apparecchi di categoria I3+, devono essere alimentati unicamente con butano/propano e non hanno bisogno di alcuna regolazione, tuttavia, dopo l'allacciamento, bisogna controllare che la fiamma dei bruciatori sia stabile ed arieggiata.

Gli apparecchi di categoria I2H, devono essere alimentati unicamente con il gas metano e non hanno bisogno di alcuna regolazione, tuttavia, dopo l'allacciamento, bisogna controllare che la fiamma dei bruciatori sia stabile ed arieggiata.

Fare attenzione a non capovolgere mai l'apparecchio.

Non sottoporre l'apparecchio ad urti.

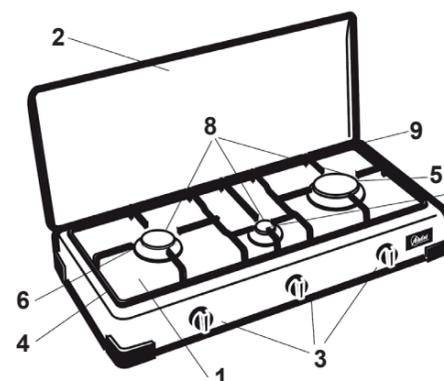
Durante l'uso tenere l'apparecchio su di una superficie piana.

L'uso di questo apparecchio produce umidità e calore nel locale in cui è installato. È pertanto necessario garantire una buona ventilazione tramite passaggio di aria naturale oppure tramite installazione di una cappa di aspirazione.

Un uso intensivo e prolungato dell'apparecchio richiede una ventilazione maggiore, come l'apertura di una finestra o aumentando la velocità delle ventole di aspirazione (se possibile).

CARATTERISTICHE TECNICHE

- 1 - Piano cottura
- 2 - Coperchio
- 3 - Manopole rubinetti
- 4 - Griglia
- 5 - Bruciatore rapido
- 6 - Bruciatore semirapido
- 7 - Bruciatore ausiliario
- 8 - Termocoppia
- 9 - Portagomma (su retro - vedi fig. 1)



BRUCIATORI	gas GPL G30/G31	gas METANO G20
ausiliario	0.40	0.65
semirapido	0.56	0.85
rapido	0.62	0.95

Modello		kg	altezza	larghezza	profondità
9001FGV 9001FMV	1	2,3	120	300	290
9001PGV 9001PMV	1	2,5	120	300	290
9002FGV 9002FMV	2	3,5	120	500	290
9002PGV 9002PMV	2	3,8	120	500	290
9003FGV 9003FMV	3	4,2	120	600	290
9003PGV 9003PMV	3	4,6	120	600	290

CARATTERISTICHE TECNICHE

I fornelli a gas - G.P.L. G 30/G31, (mod. 9001FGV, 9001PGV, 9002FGV, 9002PGV, 9003FGV, 9003PGV) hanno una pressione di 30/37 mbar e fanno parte della categoria I3+.

Hanno bisogno di una certa quantità d'aria per la combustione pari a 3,6 m³/h per i modelli a 1 fuoco - 6,6 m³/h per i modelli a 2 fuochi - 8,2 m³/h per i modelli a 3 fuochi.

MODELLO	Bruciatore ausiliario (potenza KW)		Bruciatore semirapido (potenza KW)		Bruciatore rapido (potenza KW)		Potenza Totale max. (KW)	Consumo Totale g/h	
	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX		MIN	MAX
9001	-	-	-	-	0.6	1.8	1.8	43,6	131
9002	-	-	0.4	1.5	0.8	1.8	3.3	69	240
9003	0.4	0.8	0.4	1.5	0.8	1.8	4.1	94,5	298

I fornelli a gas - metano G20, (mod. 9001FMV, 9001PMV, 9002FMV, 9002PMV, 9003FMV, 9003PMV) hanno una pressione di 20 mbar e fanno parte della categoria I2H.

Hanno bisogno di una certa quantità d'aria per la combustione pari a 3,6 m³/h per i modelli 1 fuoco - 6,6 m³/h per i modelli a 2 fuochi - 8,2 m³/h per i modelli a 3 fuochi.

MODELLO	Bruciatore ausiliario (potenza KW)		Bruciatore semirapido (potenza KW)		Bruciatore rapido (potenza KW)		Potenza Totale max. (KW)	Consumo Totale m ³ /h	
	MIN	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX		MIN	MAX
9001	-	-	-	-	0.6	1.8	1.8	0,06	0,17
9002	-	-	0.4	1.5	0.8	1.8	3.3	0,09	0,31
9003	0.4	0.8	0.4	1.5	0.8	1.8	4.1	0,12	0,39

Informazioni relative ai piani cottura a gas per uso domestico - Reg. (UE) N. 66/2014				
Identificativo del modello		9001FMV		
Tipologia di piano cottura		Gas		
Numero di bruciatori a gas		1		
		Simbolo	Valore	Posizione
Efficienza energetica bruciatore 1 (RAPIDO)		EE _{gas burner}	62,2	centro
Efficienza energetica per il piano di cottura a gas		EE _{gas hob}	62,2	
<i>Metodi di misura e calcolo EN 30-2-1:2015</i>				

Informazioni relative ai piani cottura a gas per uso domestico - Reg. (UE) N. 66/2014				
Identificativo del modello		9001PMV		
Tipologia di piano cottura		Gas		
Numero di bruciatori a gas		1		
		Simbolo	Valore	Posizione
Efficienza energetica bruciatore 1 (RAPIDO)		EE _{gas burner}	61,7	centro
Efficienza energetica per il piano di cottura a gas		EE _{gas hob}	61,7	
<i>Metodi di misura e calcolo EN 30-2-1:2015</i>				

Informazioni relative ai piani cottura a gas per uso domestico - Reg. (UE) N. 66/2014			
Identificativo del modello		9002FMV	
Tipologia di piano cottura		Gas	
Numero di bruciatori a gas		2	
		Simbolo	Valore
Efficienza energetica bruciatore 1 (RAPIDO)		EE _{gas burner}	62,2
Efficienza energetica bruciatore 2 (SEMIRAPIDO)		EE _{gas burner}	59,3
Efficienza energetica per il piano di cottura a gas		EE _{gas hob}	60,8
<i>Metodi di misura e calcolo EN 30-2-1:2015</i>			

Informazioni relative ai piani cottura a gas per uso domestico - Reg. (UE) N. 66/2014			
Identificativo del modello		9002PMV	
Tipologia di piano cottura		Gas	
Numero di bruciatori a gas		2	
		Simbolo	Valore
Efficienza energetica bruciatore 1 (RAPIDO)		EE _{gas burner}	61,7
Efficienza energetica bruciatore 2 (SEMIRAPIDO)		EE _{gas burner}	58,6
Efficienza energetica per il piano di cottura a gas		EE _{gas hob}	60,2
<i>Metodi di misura e calcolo EN 30-2-1:2015</i>			

Informazioni relative ai piani cottura a gas per uso domestico - Reg. (UE) N. 66/2014			
Identificativo del modello		9003FMV	
Tipologia di piano cottura		Gas	
Numero di bruciatori a gas		3	
		Simbolo	Valore
Efficienza energetica bruciatore 1 (RAPIDO)		EE _{gas burner}	62,2
Efficienza energetica bruciatore 2 (SEMIRAPIDO)		EE _{gas burner}	59,3
Efficienza energetica bruciatore 3 (AUSILIARIO)		EE _{gas burner}	-
Efficienza energetica per il piano di cottura a gas		EE _{gas hob}	60,8
<i>Metodi di misura e calcolo EN 30-2-1:2015</i>			

Informazioni relative ai piani cottura a gas per uso domestico - Reg. (UE) N. 66/2014			
Identificativo del modello		9003PMV	
Tipologia di piano cottura		Gas	
Numero di bruciatori a gas		3	
		Simbolo	Valore
Efficienza energetica bruciatore 1 (RAPIDO)		EE _{gas burner}	61,7
Efficienza energetica bruciatore 2 (SEMIRAPIDO)		EE _{gas burner}	58,6
Efficienza energetica bruciatore 3 (AUSILIARIO)		EE _{gas burner}	-
Efficienza energetica per il piano di cottura a gas		EE _{gas hob}	60,2
<i>Metodi di misura e calcolo EN 30-2-1:2015</i>			

GARANZIA

Barrare la casella del modello in Vs. possesso

- 9001FGV 9001FMV 9001PGV 9001PMV
 9002FGV 9002FMV 9002PGV 9002PMV
 9003FGV 9003FMV 9003PGV 9003PMV

Condizioni

La garanzia ha validità 24 mesi dalla data d'acquisto. La presente garanzia, è valida solo se viene correttamente compilata ed accompagnata dallo scontrino fiscale che ne prova la data di acquisto.

Per qualsiasi irregolarità, l'apparecchio deve essere consegnato esclusivamente presso un nostro Centro Assistenza autorizzato.

Per garanzia si intende, la sostituzione o la riparazione dei componenti dell'apparecchio che risultano difettosi all'origine per vizi di fabbricazione.

Viene comunque garantita l'assistenza (a pagamento) anche a prodotti fuori garanzia.

Il consumatore è titolare dei diritti applicabili dalla legislazione nazionale disciplinante la vendita dei beni di consumo; questa garanzia lascia inpregiudicati tali diritti.

La Casa costruttrice declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone, animali o cose, conseguenti ad uso improprio dell'apparecchio ed alla mancata osservanza delle prescrizioni indicate nel presente libretto istruzioni.

Limitazioni

Ogni diritto di garanzia ed ogni nostra responsabilità decadono se l'apparecchio è stato:

- Manomesso da parte di personale non autorizzato.
- Impiegato, conservato, o trasportato in modo improprio o anomalo.

Sono comunque escluse dalla garanzia, le perdite di prestazioni estetiche o tali da non compromettere la sostanza delle funzioni.

Se, nonostante la cura nella selezione dei materiali e l'impegno nella realizzazione del prodotto che Lei ha appena acquistato, si dovessero riscontrare dei difetti, o qualora avesse bisogno di informazioni, Le consigliamo di telefonare al rivenditore di zona.

INSTALLAZIONE

CLASSE DI INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO : 1

Deve essere effettuata in conformità alle norme d'installazione UNI 7131. Il supporto su cui viene appoggiato l'apparecchio, deve resistere ad una temperatura superiore agli 80°C.

L'apparecchio deve essere installato lontano da materiale infiammabile, ad una distanza di almeno 2 cm. da qualsiasi parete. L'eventuale pensile sopra il fornello, deve essere ad almeno 75 cm. dal piano d'appoggio.

Il luogo dove viene installato il fornello, deve avere un ricircolo d'aria sufficiente e rispettare in tutti i casi i test di sicurezza in vigore.

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 d'aria necessario, sia per la combustione dei bruciatori, sia per il benessere delle persone.

L'apparecchio funziona a gas liquido o a gas metano (vedi dati riportati sulla targa del prodotto) ed è previsto per essere collegato al portagomma, tramite un tubo flessibile in gomma rispondente alle norme UNI 7140. (vedi figura 1).

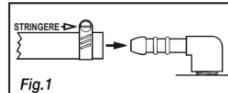
Il tubo flessibile è da fissare mediante fascette stringi tubo alle due estremità.

Il tubo flessibile è da cambiare alla data di scadenza riportata sullo stesso. Il tubo flessibile, deve essere montato in modo che non sia soggetto ad alcun sforzo di trazione o torsione e non presenti curve strette o strozzature.

Controllare periodicamente lo stato di conservazione del tubo flessibile ed in caso di perdite non ripararlo, ma sostituirlo.

Ad installazione ultimata, verificare la perfetta tenuta di tutti i raccordi, spalmando, a tale scopo, una soluzione saponata sugli stessi, controllando che non si formino delle bollicine.

NON UTILIZZARE MAI FIAMME PER LA VERIFICA DELLA TENUTA DEI RACCORDI. Assicurarsi che il regolatore di pressione, montato sull'impianto d'alimentazione, eroghi la pressione massima di 37 mbar in caso di GPL, di 20 mbar in caso di metano e che corrisponda alle richieste delle norme UNI 7432.



ISTRUZIONI D'USO

Aprire il rubinetto di alimentazione principale e, dopo aver localizzato il bruciatore da usare, premere la manopola corrispondente, girarla verso sinistra fino alla posizione di massimo indicata con il simbolo della fiamma più grande ed avvicinare un fiammifero al bruciatore.

Il fornello è dotato di una termocoppia di sicurezza, perciò la manopola corrispondente al bruciatore desiderato, dovrà esser mantenuta premuta per qualche secondo mentre si accende la fiamma.

Una volta accesa la fiamma, la manopola dovrà comunque esser mantenuta premuta per 4/5 secondi, fino a che si sarà scaldata la termocoppia.

Sul piano cottura, in corrispondenza delle manopole, vi è un riferimento. Posizionandovi i simboli riportati sulle manopole stesse, è possibile regolare la fiamma a scelta.

Sulle manopole sono indicati i seguenti segni grafici:

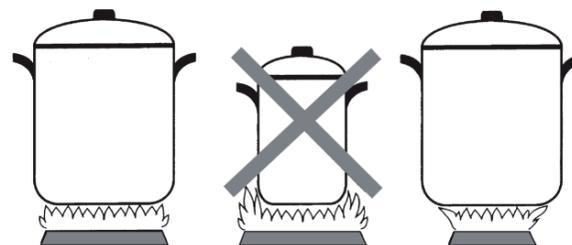
- posizione di chiuso (●)

- posizione di minimo (☹)

- posizione di massimo (☺)

Per un minor consumo di gas ed un migliore rendimento, si consiglia di usare pentole di diametro adatto ai bruciatori, evitando che la fiamma fuoriesca dal fondo delle stesse (vedi figura con relativa tabella).

Modello	DIAMETRO DELLA PENTOLA (cm.)		
	bruciatore rapido	bruciatore semirapido	bruciatore ausiliario
9001	20/24	---	---
9002	20/24	14/16	---
9003	20/24	14/16	10/14



PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di qualsiasi operazione di pulizia, accertarsi che il fornello sia freddo. Per una maggiore durata dell'apparecchio, eseguire periodicamente una pulizia, avendo cura delle seguenti indicazioni:

Per la pulizia del piano cottura, usare acqua e sapone servendosi di un panno morbido (non usare sostanze abrasive).

Per la pulizia della griglia, utilizzare un prodotto specifico e leggermente abrasivo; la griglia si estrae facilmente per agevolare le operazioni di pulizia.

Gli spartifiamma dei bruciatori, vanno frequentemente lavati con acqua bollente e detersivo, avendo cura di togliere ogni eventuale incrostazione.

Dopo un certo periodo di inattività, o successivamente alla sua pulizia, l'accensione dei bruciatori potrebbe non essere istantanea; è normale.

Basteranno pochi secondi, perchè l'aria accumulata nella tubazione venga eliminata, o eventuali tracce di umidità asciugate.

Se, dopo alcuni anni di funzionamento, si dovesse notare una certa difficoltà nella rotazione dei rubinetti, occorre farli lubrificare da un nostro Centro Assistenza autorizzato.

In presenza di anomalie di funzionamento, soprattutto fughe di gas, è indispensabile far controllare l'apparecchio da un nostro Centro Assistenza autorizzato.

Controllare periodicamente lo stato di conservazione del tubo flessibile ed in caso di perdite, non ripararlo, ma sostituirlo.

RACCOMANDAZIONI

Sostituire sempre il tubo flessibile prima della data di scadenza indicata. Chiudere sempre il rubinetto generale del gas quando l'apparecchio rimane inutilizzato. Il costruttore declina ogni responsabilità in caso di cattiva installazione o di errato uso dell'apparecchio.

Ardes

LIBRETTO ISTRUZIONI

FORNELLO A GAS CON VALVOLA DI SICUREZZA

Ardes

Prodotto da:
POLY POOL S.p.A. Via Sottocorna, 21/B
24020 Parre (Bergamo) - Italy
Tel. 0354104000 r.a. - Fax 035702716
<http://www.ardes.it> - e-mail: polypool@polypool.it

MADE IN ITALY