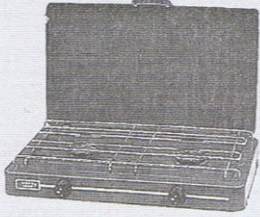


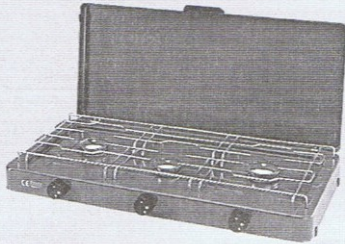
LIBRETTO ISTRUZIONI
FORNELLI E FORNELLONI
Domestic Line

GPL



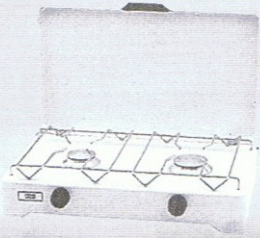
MOD. BLEU-IN/D

2F Art. 02335
(con termocoppia)



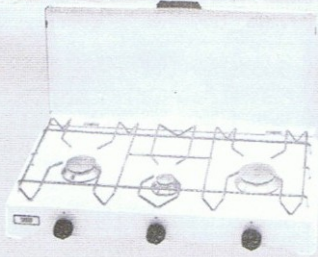
MOD. BLEU-IN/D

3F Art. 02375
(con termocoppia)



MOD. TOP-LINE

2F Art. 02454
Art. 02456
(con termocoppia)

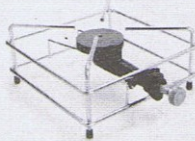


MOD. TOP-LINE

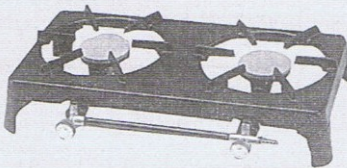
3F Art. 02404
Art. 02406
(con termocoppia)



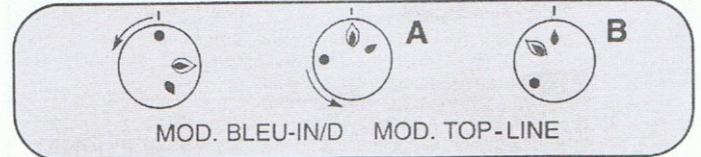
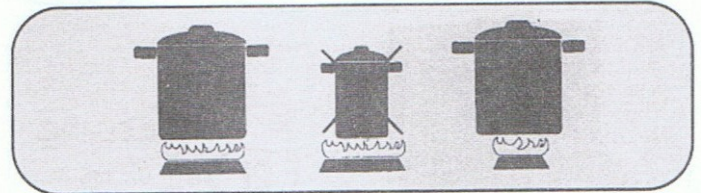
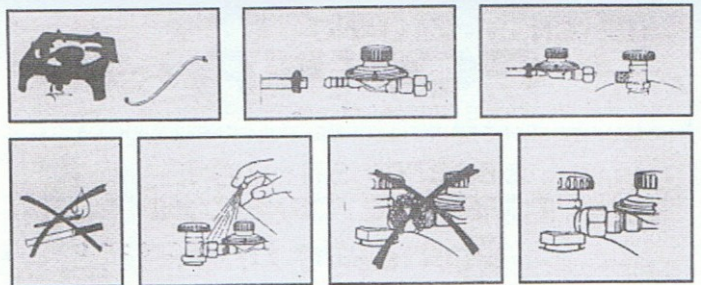
MOD. Q.P.
1F Art. 03015
(con termocoppia)



MOD. Q.P.
1F Art. 03015f
(con termocoppia)



MOD. Q.P.
2F Art. 03025
(con termocoppia)



DATI TECNICI - TECHNISCHE DATEN - DONNEES TECHNIQUES
TEKNISCHE DATA - DATOS TECNICOS - TEKNISET TIEDOT
TECHNICAL DATA - ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ - TECHNISCHE GEGEVENS
TEKNISCHE DATA - DATOS TECNICOS - TEKNISKA DATA

| MOD. Art. | G30/G31 p mbar | Qn Kw | | (1) (2) (3) | Ø mm. | Σ Qn | |
|-------------------------|----------------|-------|------|-------------------|-------|------|-----|
| | | A | B | | | Kw | g/h |
| BLEU-IN/D 2F 02335 | 28-30/37 | 1,9 | 0,75 | (2) | 0,68 | 3,8 | 277 |
| BLEU-IN/D 2F 02335 | 50 | 1,9 | 0,75 | (2) | 0,58 | 3,8 | 277 |
| BLEU-IN/D 3F 02375 | 28-30/37 | 1,9 | 0,75 | (2) | 0,68 | 4,85 | 353 |
| | | 1,05 | 0,50 | (3) | 0,50 | | |
| BLEU-IN/D 3F 02375 | 50 | 1,9 | 0,95 | (2) | 0,58 | 4,85 | 353 |
| | | 1,05 | 0,60 | (3) | 0,45 | | |
| TOP-LINE 2F 02454-02456 | 28-30/37 | 2,20 | 0,70 | (1) | 0,72 | 3,75 | 273 |
| | | 1,55 | 0,50 | (2) | 0,60 | | |
| TOP-LINE 2F 02454-02456 | 50 | 2,20 | 0,70 | (1) | 0,62 | 3,75 | 273 |
| | | 1,55 | 0,50 | (2) | 0,50 | | |
| TOP-LINE 3F 02404-02406 | 28-30/37 | 2,20 | 0,70 | (1) | 0,72 | 4,4 | 320 |
| | | 1,55 | 0,50 | (2) | 0,60 | | |
| | | 0,65 | 0,35 | (3) | 0,40 | | |
| TOP-LINE 3F 02404-02406 | 50 | 2,20 | 0,70 | (1) | 0,62 | 4,4 | 320 |
| | | 1,55 | 0,50 | (2) | 0,50 | | |
| | | 0,65 | 0,35 | (3) | 0,35 | | |
| Q.P. 1F 03015-03015f | 28-30/37 | 2,5 | — | — | 0,80 | 2,5 | 182 |
| Q.P. 1F 03015-03015f | 50 | 2,3 | — | — | 0,68 | 2,3 | 182 |
| Q.P. 2F 03025 | 28-30/37 | 2,5 | — | — | 0,80 | 5 | 364 |
| Q.P. 2F 03025 | 50 | 2,3 | — | — | 0,68 | 4,6 | 364 |

FOKER SRL
Via Rassega, n. 1
25030 TORBOLE CASAGLIA (BS) - ITALY



AVVERTENZE PER L'INSTALLAZIONE, L'UTILIZZO E LA MANUTENZIONE FORNELLI DOMESTICI A GAS LIQUIDO CAT. I3+

INDICAZIONI GENERALI

Prima di effettuare il collegamento alla bombola di gas, leggere attentamente le istruzioni; conservare questo libretto per consultazioni future.

Tutte le operazioni riportate in questo libretto devono essere effettuate da parte di personale specializzato seguendo la regolamentazione e le norme in vigore nel paese di utilizzo.

Questo apparecchio funziona solamente a gas liquido (BUTANO/PROPANO, pressione 30/37 mbar) e non ha bisogno di alcuna regolazione. La quantità d'aria necessaria per la combustione è di 2 m³/h per ogni Kw di potenza totale:

| | | |
|----------------|----------------------------|----------------------------|
| MOD. BLEU-IN/D | 2F = 7,6 m ³ /h | 3F = 9,7 m ³ /h |
| MOD. TOP-LINE | 2F = 7,5 m ³ /h | 3F = 8,8 m ³ /h |
| MOD. Q.P. | 1F = 5 m ³ /h | 2F = 10 m ³ /h |

INSTALLAZIONE

– L'apparecchio e la bombola devono essere posizionati su un fondo piano.
– Il supporto deve avere una resistenza alla temperatura pari almeno a 80 °C per il MOD. BLEU-IN/D e per il MOD. TOP-LINE, a 100 °C per il MOD. Q.P., e non deve essere infiammabile.

– Le pareti laterali devono essere ad almeno 20 mm. dal bordo dell'apparecchio.

– L'eventuale pensile deve essere come minimo ad un'altezza pari a 75 cm. al di sopra dell'apparecchio.

– Questo apparecchio non è collegato ad un dispositivo di eliminazione dei prodotti di combustione, per cui deve essere installato in locali ben aerati.

– L'installazione deve essere effettuata in conformità alle norme di installazione UNI 7131.

ALLACCIAMENTO

– L'apparecchio può essere collegato alla bombola mediante un tubo flessibile in gomma sul quale è riportato il marchio di conformità alla norma UNI 7140.

– Il tubo flessibile deve essere fissato obbligatoriamente al portagomma per mezzo di una fascetta e deve essere assolutamente visibile in tutta la sua lunghezza (MAX 1,5 mt.).

– Il tubo flessibile deve essere sostituito alla data di scadenza riportata sul tubo stesso.

– Il regolatore di pressione della bombola deve essere rispondente alla norma UNI 7432.

– Dopo aver eseguito l'allacciamento, occorre verificare che i raccordi siano a tenuta: per tale scopo passare dell'acqua saponata o speciale soluzione sui punti di raccordo; la comparsa di bolle indica probabili perdite di gas.

NON USARE FIAMME PER LA RICERCA DELLE PERDITE

– Prima di ogni operazione di manutenzione chiudere il rubinetto di alimentazione del gas.

ISTRUZIONI PER L'UTENTE

ATTENZIONE: Vi consigliamo di verificare se l'installazione del vostro apparecchio è stata fatta correttamente. È necessario inoltre controllare l'apparecchio una volta all'anno per verificare le condizioni del tubo flessibile, dei rubinetti, ecc...

In tutti gli apparecchi con bruciatore in ghisa, la regolazione dell'aria primaria viene effettuata, secondo le normative, in fase di collaudo: **È ASSOLUTAMENTE VIETATO MANIPOLARE O RIMUOVERE TALI DISPOSITIVI.**

Il produttore declina ogni responsabilità per i danni causati da un'errata installazione o da un utilizzo non corretto dell'apparecchio.

POSIZIONE DELLA MANOPOLA: La manopola si trova sempre di fronte al bruciatore corrispondente.

USO DEI RECIPIENTI: La fiamma non deve mai fuoriuscire dal fondo della pentola. Quando è possibile ricoprite il vostro recipiente: questo vi consentirà un risparmio energetico.

Diametri consigliati dei recipienti:

| | | |
|-----------------|--------------------|-----------------|
| MOD. BLEU-IN/D: | Bruciatore medio | (2) = 14-22 cm. |
| | Bruciatore piccolo | (3) = 10-18 cm. |
| MOD. TOP-LINE: | Bruciatore grande | (1) = 20-24 cm. |
| | Bruciatore medio | (2) = 14-18 cm. |
| | Bruciatore piccolo | (3) = 10-14 cm. |

MOD. Q.P. = 14-26 cm.

(Vedi in tabella dati tecnici corrispondenti).

ACCENSIONE: Aprire il rubinetto girando la manopola di regolazione verso sinistra e presentare una fiamma in prossimità del bruciatore.

– MOD. BLEU-IN/D e MOD. TOP-LINE: premere e girare la manopola; nelle versioni con termocoppia (valvola di sicurezza), tenere premuta la manopola per qualche istante durante e dopo l'accensione e poi rilasciare; vedi in figura posizione rubinetto chiuso ●, posizione (A) di MASSIMO ▲ (fiamma grande) e posizione (B) di MINIMO ▼ (fiamma piccola).

– MOD. Q.P. Art. 03015-03015f-03025 (con termocoppia): premere qualche istante sul pulsante a lato del rubinetto, dopodiché rilasciare.

Regolare la fiamma a seconda della cottura desiderata.

MANUTENZIONE: Per conservare a lungo il vostro apparecchio è necessaria una manutenzione costante. La pulizia deve essere fatta ad apparecchio freddo, con acqua saponata o detersivi liquidi non abrasivi.

Dopo la pulizia controllare sempre che lo spartifiamma sia ben pulito e che i fori di uscita del gas non siano otturati.

ATTENZIONE: Quando l'apertura o la chiusura del rubinetto diviene difficile, non forzare ma chiamare l'assistenza tecnica. Controllare con regolarità le condizioni del tubo di gomma e, se necessario, cambiarlo prima della scadenza. Quando l'apparecchio resta inutilizzato per molto tempo, chiudere il rubinetto generale del gas.

INSTRUCTIONS FOR ASSEMBLING, USE AND MAINTENANCE DOMESTIC LIQUID GAS-FIRED COOKERS CAT. I3+

GENERAL INFORMATION

Read these instructions carefully before making the connection to the gas cylinder. Keep this instruction leaflet for future reference.

All operations reported in this guide must be carried out by qualified personnel, following the current valid specifications of the country where the appliance will be used.

This appliance works on liquid gas only (BUTANE/PROPANE, pressure 28/37 mbar) and it does not require any specific setting procedure. The air necessary for the combustion is 2 m³/h for every kw of the total nominal input:

| | | |
|----------------|----------------------------|----------------------------|
| MOD. BLEU-IN/D | 2F = 7,6 m ³ /h | 3F = 9,7 m ³ /h |
| MOD. TOP-LINE | 2F = 7,5 m ³ /h | 3F = 8,8 m ³ /h |
| MOD. Q.P. | 1F = 5 m ³ /h | 2F = 10 m ³ /h |

INSTALLATION

– The appliance and the gas bottle must be positioned on a flat surface.

– The support must be heat resistant at least up to 80 °C for the MOD. BLEU-IN/D and for the MOD. TOP-LINE, up to 100 °C for the MOD. Q.P. and should not be ignitable.

– You should keep a minimum distance of 20 mm. between the appliance edges and any surrounding walls.

– Any furniture hanging above the appliance should be kept at a minimum distance in height above the appliance of at least 75 cm.

– This appliance is not connected to any exhaust recovery device; the cooking housing must be sufficiently aired.

– Installation operations should be carried out in conformity to existing standard specifications.

CONNECTION

– The appliance may be fitted to the gas bottle by using a flexible rubber hose on which conformity to Standard National Specification is reported.

– The rubber gas hose should be obligatorily firmly clamped at both ends and it should be visually inspectable over its whole length (MAX. 1,5 Mt.).

– The rubber gas hose must be replaced at the given expiry date printed on it.

– The thread for the gas connection can be of the type 1/4" or 1/2" ISO R7 according to the different models.

– The gas pressure governor of the cylinder must comply to the standards in force.

– After installation, a check must be made for possible gas leaks from the fittings; for this purpose use a solution of soapy water, passing over fittings; the appearance of bubbles will show probable leaks.

NEVER USE NAKED FLAMES WHILE INSPECTING FOR LEAKAGES.

– Before carrying out any maintenance on the appliance, please ensure that the gas taps have been closed.

INSTRUCTIONS FOR THE USER

WARNING: we recommend you to carefully check that installation operations have been followed properly. It is also necessary to inspect the appliance at least once a year and especially the rubber gas hose, tabs etc.

IN all the devices with a cast iron burner the primary air is regulated in compliance with the standards during testing. **DO NOT TAMPER WITH OR REMOVE THESE DEVICES.**

The manufacturer declines any responsibility for damage caused by incorrect installation and improper use of the appliance.

GAS CONTROL KNOB LOCATION: the knob is always located opposite the corresponding gas ring.

USE OF VESSELS: the flame should never extend beyond the bottom of the plan. Use lid whenever possible: this will allow some energy savings.

Recommended vessel diameters:

| | | |
|-----------------|---------------|-----------------|
| MOD. BLEU-IN/D: | Middle Burner | (2) = 14-22 cm. |
| | Small Burner | (3) = 10-18 cm. |
| MOD. TOP-LINE: | Large Burner | (1) = 20-24 cm. |
| | Middle Burner | (2) = 14-18 cm. |
| | Small Burner | (3) = 10-14 cm. |

MOD. Q.P. = 14-26 cm.

(See the table for the corresponding technical data).

TO TURN ON: open the valve turning the gas control knob to the left while holding a naked flame close to the burner.

– MOD. BLEU-IN/D and MOD. TOP-LINE: press and turn the gas control knob; in the versions with a thermocouple (safety valve), hold the knob down for a few seconds when lighting and then release it; see the shut off position of the valve ●, MAXIMUM position (A) ▲ (big flame) and MINIMUM position (B) ▼ (small flame).

– MOD. Q.P. Art. 03015-03015f-03025 (with thermocouple): press on the bottom close to the valve for few seconds, then release.

Set the flame according to the desired cooking.

MAINTENANCE: to preserve your appliance for a long time, constant care is necessary. The cleaning must be carried out with cold appliance using soapy water or non abrasive liquid detergents. After cleaning operations always check the burner to make sure that gas passages are free from any kind of occlusion.

WARNING: when turning the gas valves becomes difficult, do not force them but call the gas appliance service man immediately. Periodically check the hose condition and if necessary replace it before the indicated expiry date. When the appliance remains unused for a long time, shut off the main gas valve.