

TRASFORMAZIONE DI CUCINA A GAS O PIANO DI COTTURA

OCCORRENTE:

UNA ELEMENTARE DOTE DI MANUALITA' DA PARTE SUA. INOLTRE SERIE DI UGELLI E PORTAGOMMA, (ADATTI PER IL TIPO DI GAS IN CUI SI VUOLE TRASFORMARE L'APPARECCHIATURA) SERIE DI CHIAVI, GRASSO, CACCIAVITE DI REGOLAZIONE DEL MINIMO.

ESECUZIONE:

TOGLIERE LE GRIGLIE, GLI SPARTIFIAMMA E I BRUCIATORI DAL PIANO; SVITARE GLI UGELLI (DADINI FORATI ESAGONALI POSTI SOTTO IL BRUCIATORE); SOSTITUIRLI CON DEI NUOVI NATURALMENTE CON STESSO PASSO DI IMPANATURA, DANDO AD OGNI BRUCIATORE IL CORRISPETTIVO UGELLO CON IL FORO DI USCITA INDICATO NELLA STESSA TABELLINA DELLA CONFEZIONE, METTERE UN PO' DI GRASSO SULL'IMPANATURA DELLO STESSO SIA PER LA TENUTA SIA PER FACILITARNE LO SMONTAGGIO QUANDO DOVRA' RISMONTARLO. NEGLI ULTIMI ANNI SONO STATI PRODOTTI APPARECCHI CHE NON NECESSITANO DI REGOLAZIONE DELL'ARIA, POICHE HANNO UGELLI CON FORME TALI DA CONSENTIRE UN' ENTRATA CALIBRATA DELL'ARIA PRIMARIA. PER I TIPI DI APPARECCHI PIU' VECCHI, REGOLARE LA VITE O LA FASCETTA DI REGOLAZIONE POSTA SUL SUPPORTO O SUL BRUCIATORE STESSO,OTTENENDO COSI' UNA FIAMMA REGOLARE DI COLORE BLU'.

ESEMPIO DI FIAMMA REGOLARE 

ARIA PRIMARIA TROPPO CHIUSA SVILUPPA UNA FIAMMA CON PUNTE ROSSE

ESEMPIO DI FIAMMA IRREGOLARE 

ARIA PRIMARIA TROPPO APERTA SVILUPPA UNA FIAMMA NON REGOLARMENTE ATTACCATA ALLA CORONA DEL BRUCIATORE.

ESEMPIO DI FIAMMA IRREGOLARE 

TRASFORMAZIONE DEL FORNO:

PER LA TRASFORMAZIONE DEL FORNO TOGLIERE LA VITE DI FISSAGGIO BRUCIATORE SOSTITUIRE L'UGELLO POSTO ALL'ENTRATA DEL BRUCIATORE E REGOLARE L'ARIA PRIMARIA COME DESCRITTO SOPRA.

REGOLAZIONE DEL MINIMO DEI BRUCIATORI DEL PIANO:

ACCENDERE IL BRUCIATORE DA REGOLARE TOGLIERE LA MANOPOLA DI COMANDO SVITARE DI 2 GIRI LA VITE POSTA DENTRO IL PERNO DELLA MANOPOLA QUINDI RIMETTERE LA MANOPOLA PORTANDO IN POSIZIONE DI MINIMO ED AVVITARE LA VITE PRECEDENTEMENTE SVITATA FINO AD OTTENERE UNA FIAMMA RIDOTTA, MA STABILE. (VEDI FIGURA A)



REGOLAZIONE DEL MINIMO DEL FORNO:

TOGLIERE LE GRIGLIE, LECCARDE E PIANO FONDO-FORNO; ACCENDERE AL MASSIMO, TOGLIERE LA MANOPOLA DI COMANDO SVITARE DI 2 GIRI LA VITE POSTA SOPRA AL RUBINETTO STESSO. ATTENDERE CIRCA DIECI MINUTI PER PORTARE IL FORNO ALLA CALORIA MASSIMA QUINDI RIMETTERE LA MANOPOLA E PORTARE IN POSIZIONE DI MINIMO. TOGLIERE LA MANOPOLA AVVITARE LA VITE SVITATA IN PRECEDENZA FINO AD OTTENERE UNA FIAMMA RIDOTTA, MA STABILE. (VEDI FIGURA)

NORMALE



VALVOLATO

