

LEGGERE LE ISTRUZIONI PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO
READ INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE
LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL
LESEBEFEHLE VOR INBETRIEBNAHME DER GERÄTE
LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL APARATO
الجهاز استخدام قبل التعليمات قراءة



GRIGLIE PIETRA LAVICA A GAS SERIE 700 E 900
LIBRETTO DI ISTRUZIONI USO E MANUTENZIONE

LAVASTONE GRILLS SERIES 700 AND 900
USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS HANDBOOK

GRILLES EN PIERRE DE LAVE SÉRIES 700 ET 900
LIVRET DES INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

LAVASTEINGRILL SERIE 700 UND 900
BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG

GRILL PIEDRA LAVICA SERIE 700 Y 900
MANUAL DE INSTRUCCIONES, DE USO Y MANTENIMIENTO

شوايات الغاز 700 و 900
تعليمات استخدام وصيانة الصيانة

SOMMARIO

1.	AVVERTENZE GENERALI	Pag. 2
2.	INSTALLAZIONE	Pag. 3
2.1	Installazione dell'apparecchio	Pag. 3
2.2	Posa in opera degli apparecchi	Pag. 3
2.3	Scarico fumi	Pag. 3
2.4	Collegamento gas	Pag. 3
3.	CARATTERISTICHE TECNICHE	Pag. 4
	Tabella 1 (consumi gas)	Pag. 4
	Tabella 2 (dati tecnici bruciatori S.700s e 900s)	Pag. 4
4.	FUNZIONAMENTO CON GAS D'ALIMENTAZIONE IDENTICO A QUELLO PREDISPOSTO	Pag. 4
4.1	Controllo della pressione di alimentazione	Pag. 4
4.2	Regolazione dell'aria primaria	Pag. 5
4.3	Regolazione della fiamma pilota	Pag. 5
4.4	Controllo del bruciatore principale	Pag. 5
5.	REGOLAZIONE PER FUNZIONAMENTO CON ALTRI TIPI DI GAS	Pag. 5
5.1	Sostituzione dell'iniettore del bruciatore principale	Pag. 5
5.2	Sostituzione dell'iniettore della fiamma pilota	Pag. 5
5.3	Regolazione della portata ridotta	Pag. 5
6.	ISTRUZIONI D'USO	Pag. 5
6.1	Accensione della fiamma pilota	Pag. 5
6.2	Accensione bruciatore principale	Pag. 6
6.3	Spegnimento del bruciatore principale	Pag. 6
7.	MANUTENZIONE	Pag. 6

1. AVVERTENZE GENERALI

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

Conservare questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori.

Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchiatura. In caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchiatura e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.

Prima di collegare l'apparecchiatura, accertarsi che i dati di targa siano corrispondenti a quelli della rete di distribuzione gas.

L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da personale addestrato all'uso della stessa.

Prima di effettuare operazioni di pulizia e manutenzione, disinserire l'apparecchiatura dalla rete di alimentazione gas.

Disattivare l'apparecchio in caso di guasto o di cattivo funzionamento. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.

Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.

L'allacciamento, la posa in opera dell'impianto e degli apparecchi, la ventilazione, lo scarico fumi devono essere effettuati secondo le istruzioni del costruttore, da personale professionalmente specializzato, conformemente alle norme vigenti. Vanno inoltre rispettate le disposizioni antincendio vigenti, i regolamenti edilizi e disposizioni antincendio locali, le norme antinfortunistiche vigenti e le disposizioni dell'ente di erogazione del gas.

Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita.

Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti ad alta pressione.

Non ostruire le aperture o fessure di aspirazione o di smaltimento del calore.

Onde evitare rischi di ossidazione o di aggressioni chimiche in genere, occorre tenere ben pulite le superfici in acciaio inossidabile.

Pulire giornalmente le parti in acciaio inox con acqua tiepida saponata, quindi risciacquare abbondantemente ed asciugare con cura.

Evitare nel modo più assoluto di pulire l'acciaio inox con paglietta, spazzola o raschietti di acciaio comune, in quanto possono depositare particelle ferrose che ossidandosi provocano punti di ruggine. Può essere eventualmente adoperata lana di acciaio inossidabile nel senso di satinatura.

Qualora l'apparecchiatura non venga utilizzata per lunghi periodi, chiudere il rubinetto del gas, passare energicamente su tutte le superfici in acciaio un panno imbevuto di olio di vaselina in modo da stendere un velo protettivo; inoltre arieggiare periodicamente i locali.

Prima di procedere al collegamento controllare sulla targhetta tecnica che l'apparecchio sia stato collaudato ed omologato per il tipo di gas a disposizione presso l'utente.

Nel caso che il tipo di gas indicato sulla targhetta non sia quello di cui si dispone, seguire le indicazioni nel paragrafo "Trasformazione ad altro tipo di gas".

La casa costruttrice declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel presente opuscolo imputabili ad errori di trascrizione o stampa. Si riserva inoltre il diritto di apportare al prodotto quelle modifiche che ritiene utili o necessarie, senza pregiudicarne le caratteristiche essenziali.

La ditta costruttrice declina ogni e qualsiasi responsabilità qualora non venissero strettamente osservate le norme contenute in questo manuale.

La ditta costruttrice dell'apparecchio declina ogni responsabilità per danni causati da errata installazione, manomissione dell'apparecchio, uso improprio, cattiva manutenzione, l'inosservanza delle norme locali e imperizia nell'uso.

Le parti sigillate dal costruttore non possono essere regolate dall'installatore o dall'utilizzatore.

LO SMALTIMENTO DELLA MACCHINA, AL TERMINE DEL CICLO DI LAVORO, DEVE ESSERE EFFETTUATA IN CONFORMITÀ ALLE NORMATIVE VIGENTI. LA MACCHINA DEVE ESSERE CONSEGNATA A PERSONALE AUTORIZZATO PER IL RECUPERO E LO SMALTIMENTO DI PARTI DELLA STESSA.

2. INSTALLAZIONE

2.1 Installazione dell'apparecchio

Le operazioni di installazione, le eventuali trasformazioni per l'uso con altri tipi di gas, la messa in funzione, la eliminazione di eventuali inconvenienti agli impianti, deve essere eseguita unicamente da personale qualificato, nel rispetto delle norme in vigore.

Gli impianti a gas, dell'energia elettrica, ed i locali di installazione degli apparecchi devono rispondere alle regolamentazioni esistenti nelle varie zone ed in particolare si deve considerare che l'aria necessaria alla combustione dei bruciatori è pari a 2 m³/h per ogni kW di potenza installata e che devono essere osservate le Norme prevenzione infortuni.

2.2 Posa in opera degli apparecchi

Togliere gli apparecchi dall'imballo e sistemarli nel luogo di utilizzazione provvedendo alla loro messa a bolla e regolazione in altezza mediante i piedini regolabili o altri mezzi.

Togliere dai pannelli esterni la pellicola protettiva, staccandola lentamente per impedire che rimanga il collante.

È importante che le pareti adiacenti all'apparecchio siano protette contro il calore. Interporre fogli refrattari oppure piazzare gli apparecchi da almeno 200 mm di distanza dalle pareti laterali o posteriori.

Installare l'apparecchio solo sopra superfici non infiammabili.

2.3 Scarico fumi

Gli apparecchi devono essere installati in locali adatti per lo scarico dei prodotti della combustione che deve avvenire nel rispetto di quanto prescritto dalle norme di installazione. Le nostre apparecchiature sono considerate (vedi tabella 1 dati tecnici) come: **APPARECCHI A GAS DI TIPO "A1"**

Gli apparecchi di tipo A1 devono essere installati in locali sufficientemente ventilati per prevenire la concentrazione di sostanze dannose per la salute nella stanza in cui è installato l'apparecchio.

Gli apparecchi di tipo A1 non necessitano del collegamento diretto ad un condotto di scarico dei prodotti di combustione.

I prodotti della combustione però devono essere convogliati in apposite cappe o dispositivi simili, collegate ad un camino di sicura efficienza oppure direttamente all'esterno.

In mancanza è ammesso l'impiego di un aspiratore di aria collegato direttamente in ambiente esterno, di portata non minore di quanto richiesto, che poi va maggiorato del ricambio d'aria necessario per il benessere degli operatori secondo le norme in vigore, indicativamente per un totale di 35 m³/h per ogni kW di potenza gas installata.

2.4 Collegamento gas

Controllare sulla targhetta tecnica (Fig. 1), posta nella parte sinistra sotto i fuochi, che l'apparecchio sia stato collaudato ed omologato per il tipo di gas disponibile presso l'utente.

Verificare che gli ugelli montati sull'apparecchiatura, corrispondano al tipo di gas disponibile.

			CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25		
			II2H3+	P mbar	28-30	37	20		IT - CY - GR - IE - LT	
									PT - GB - CZ - SK	
									SI - ES - CH - TR	
			II2H3B/P	P mbar	30	30	20		CY - HR - DK - EE	
									FI - GR - LV - LT	
									NO - RO - SK - SI	
									SE - TR	
			II2H3B/P	P mbar	50	50	20		AT - SK - CH	
			II2E+3+	P mbar	28-30	37	20	25	BE - FR	
			II2L3B/P	P mbar	30	30		25	NL	
			II2L3B/P	P mbar	30	30		20	RO	
			II2ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE	
			II2E3B/P	P mbar	30	30	20		RO	
			I3B/P	P mbar	30	30			IS - MT - HU	
			I2E	P mbar			20		LU - PL	
Vac			Kw		Hz		Made in Italy			

Fig. 1

Controllare con i dati riportati sulla targhetta tecnica, che la portata del riduttore di pressione sia sufficiente per l'alimentazione dell'apparecchiatura.

Evitare di interporre delle riduzioni di serie tra il riduttore e l'apparecchio. Si consiglia di montare un filtro a gas a monte del regolatore di pressione al fine di garantire un funzionamento ottimale.

Il tubo flessibile utilizzato per l'allacciamento dell'apparecchio alla rete di distribuzione del gas deve essere lungo al massimo 1,5 m, deve inoltre avere caratteristiche ed essere installato secondo le norme vigenti. È necessario che il tubo di alimentazione sia periodicamente ispezionato e se necessario sostituito.

3. CARATTERISTICHE TECNICHE (Relative alla parte GAS)

La targhetta segnaletica è posizionata sul fondo dell'armadio o sul pannello sotto il forno.

- Apparecchio di categoria II2H3+
- Pressione d'alimentazione: Butano/Propano (G30-G31) 28-30/37mbar
Gas naturale "H" (G20) 20mbar

TABELLA 1

MODELLO	DIMENSIONI mm (L x P x H)	RACCORDO GAS	PORTATA GAS kW	CONSUMO GAS Kg/h	CONSUMO GAS m³/h	TIPO
M7GLG40	400x730x900	¾" Gc ISOR7	9,3	0,733	0,984	A1
M7GLG80	800x730x900		18,6	1,467	1,968	A1
M7TGG40	400x730x290		9,3	0,733	0,984	A1
M7TGG80	800x730x290		18,6	1,467	1,968	A1
M9GLG40	400x900x900	¾" Gc ISOR7	12	0,946	1,270	A1
M9GLG80	800x900x900		24	1,893	2,540	A1
M9TGG40	400x900x290		12	0,946	1,270	A1
M9TGG80	800x900x290		24	1,893	2,540	A1

TABELLA 2

PER APPARECCHI SERIE 700 400x730x....				
PORTATA NOMINALE KW 9,3		PORTATA RIDOTTA KW 3,6		
	Iniettori bruciatore principale Ø 1/100 mm	Iniettori spia N°	By-pass Ø 1/100 mm	Pos. aria primaria bruc. principale misura "x" in mm
Gas liquidi (G30 28...30mbar)	155R*	14*	90	40
Gas naturali (G20 20mbar)	215R*	27*	Regolabile	13

* Per gli apparecchi serie 700 (800x730x....) con portata nominale 9,3 + 9,3 = 18,6 kW e portata ridotta 3,6 + 3,6 = 7,2 kW, gli iniettori sono doppi.

PER APPARECCHI SERIE 900 400x900x...				
PORTATA NOMINALE KW 12		PORTATA RIDOTTA KW 5		
	Iniettori bruciatore principale Ø 1/100 mm	Iniettori spia N°	By-pass Ø 1/100 mm	Pos. aria primaria bruc. principale misura "x" in mm
Gas liquidi (G30 28...30mbar)	165R*	14*	110	40
Gas naturali (G20 20mbar)	270R*	27*	Regolabile	13

* Per gli apparecchi serie 900 (800x900x...) con portata nominale 12 + 12 = 24 kW e portata ridotta 5 + 5 = 10 kW, gli iniettori sono doppi.

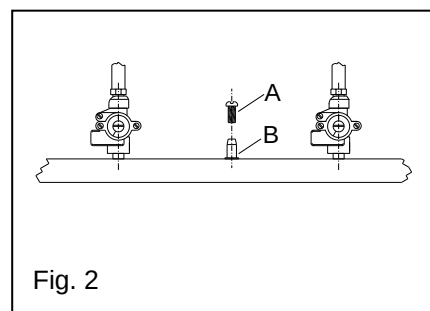
4. FUNZIONAMENTO CON GAS D'ALIMENTAZIONE IDENTICO A QUELLO PREDISPOSTO

Controllare se le indicazioni sulla targhetta segnaletica corrispondono al gas distribuito. Verificare inoltre la corrispondenza di quanto qui di seguito riportato.

4.1 Controllo della pressione di alimentazione (Fig. 2)

La pressione di alimentazione può essere misurata a mezzo di manometro con tubo ad "U", o di tipo elettronico con suddivisione minimale di 0,1 mbar.

- Svitare la vite "A" dalla presa di pressione "B".
- Posizionare il manometro.
- Azionare l'apparecchio e verificare che la pressione sia quella prevista: in caso contrario accertarsi della causa.
- Alla fine dell'operazione, rimontare l'apparecchio e controllare l'allacciamento.



ATTENZIONE: Se il valore della pressione di alimentazione misurato è esterno all'intervallo riportato nella tabella 3, non è possibile procedere all'installazione e bisogna informare l'ente erogatore del gas dell'anomalia della rete.

Chiudere il rubinetto d'intercettazione del gas, scollegare il misuratore di pressione, riavvitare la vite di chiusura e chiudere il portello anteriore.

TABELLA 3 - Limiti ammissibili per la pressione di alimentazione del gas

Tipo di gas	Pressione di alimentazione [mbar]		
	nominale	minima	massima
Gas naturale (metano) G20	20	17	25
Gas liquido (GPL) G30/31	28 - 30/37	20/25	35/45

4.2 Regolazione dell'aria primaria (Fig. 3)

L'aria primaria è regolata correttamente se viene assicurata la stabilità delle fiamme, cioè se non compaiono stacchi di fiamma con bruciatore freddo e se non si verifica ritorno di fiamma con bruciatore caldo.

La distanza prevista per la regolazione dell'aria primaria, è mostrata nella figura 3 ed indicata nella tabella 2. Svitare l'iniettore "C" con una chiave di 12 mm e montare l'iniettore previsto; controllare la distanza esatta "X" per l'aria.

4.3 Regolazione della fiamma pilota

Regolare e verificare se la fiamma avvolge la termocoppia e che l'aspetto della stessa sia corretto. Se ciò non si verifica, occorre controllare che gli iniettori montati siano quelli giusti (tabella 2).

4.4 Controllo del bruciatore principale

Accendere l'apparecchio e verificare che la fiamma, l'accensione e la regolazione del minimo, siano corretti. Se ciò non si verifica bisogna controllare gli iniettori e la posizione dell'aria primaria.

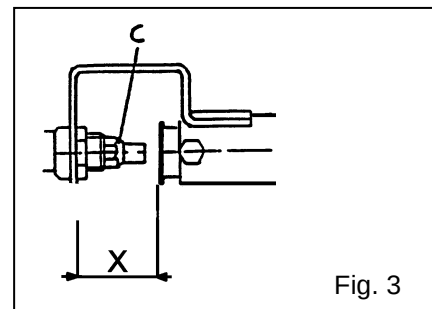


Fig. 3

5. REGOLAZIONE PER FUNZIONAMENTO CON ALTRI TIPI DI GAS

Per eseguire tale operazione, bisogna cambiare gli iniettori, regolare le portate ridotte, regolare la posizione dell'aria primaria come qui di seguito viene indicato.

5.1 Sostituzione dell'iniettore del bruciatore principale

Per cambiare l'iniettore "C" (Fig. 3) togliere, tirandolo, il pannello dei comandi; con una chiave da 12 svitare l'iniettore e sostituirlo secondo tabella 2.

5.2 Sostituzione dell'iniettore della fiamma pilota (Fig.4)

La fiamma pilota è accessibile solo dopo avere levato il pannello comandi. La stessa presenta iniettore fisso e nessuna regolazione dell'aria primaria è necessaria. Per cambiare l'iniettore svitare il dado di fissaggio "D" e sostituire l'iniettore, secondo la tabella 2.

5.3 Regolazione della portata ridotta (Fig. 5)

Svitare la vite "F" del minimo e girarla fino ad ottenere la portata ridotta indicata nella tabella 2. Verificare che la quantità di gas sia sufficiente per mantenere un minimo stabile e omogeneo, resistere al passaggio portata massima – portata minima.

Per una corretta regolazione procedere come segue:

- Per il gas G30/G31: avvitare fino in fondo la vite di by-pass.
- Per il gas G20: regolare la vite di by-pass fino ad ottenere un minimo corretto verificando che la fiamma al minimo sia stabile su tutta la superficie del bruciatore e che, passando dalla posizione di massimo a quella di minimo, non avvengano spegnimenti o ritorni di fiamma.

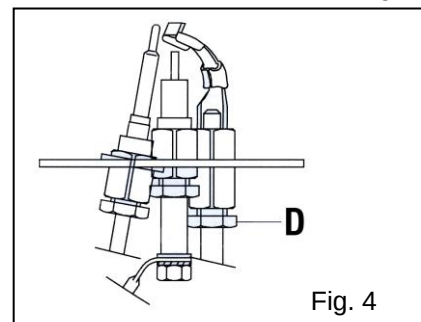


Fig. 4

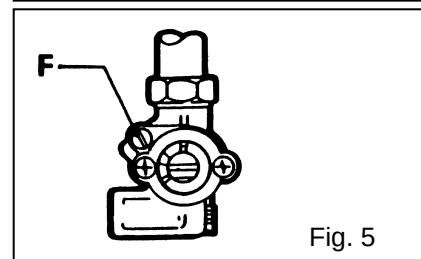


Fig. 5

6. ISTRUZIONI D'USO

ATTENZIONE: prima di utilizzare l'apparecchio pulire la piastra con dell'acqua calda e del detersivo.



ATTENZIONE! La griglia di cottura potrebbe creare ustioni gravi, non toccare quando l'apparecchio è in funzione e fino ad un'ora dopo lo spegnimento.

ATTENZIONE! Durante l'utilizzo dell'apparecchio non appoggiarsi alle superfici identificate dal segnale di pericolo in quanto possono riscaldarsi.

L'apparecchio deve essere adoperato da personale qualificato, trattandosi di apparecchio esclusivamente destinato a cucina professionale. Deve inoltre essere usato sotto sorveglianza e solamente per grigliare gli alimenti.

Prima dell'accensione dell'apparecchio deve essere posta sopra l'apposito grigliato porta lava la quantità di pietra lavica indicata nella tabella sottostante. Per un corretto funzionamento dell'apparecchio e per ottenere buoni risultati di cottura è importante che la pietra lavica sia distribuita in maniera uniforme sulla superficie.

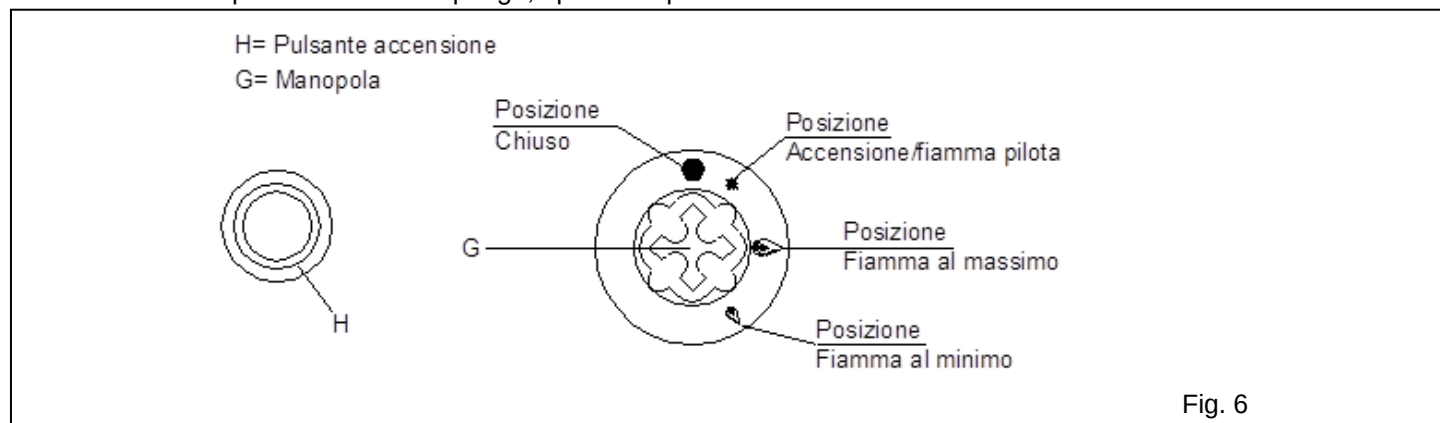
MOD.	Kg
M7GLG40 - M7TGG40	7
M7GLG80 - M7TGG80	14
M9GLG40 - M9TGG40	9
M9GLG80 - M9TGG80	18

6.1 Accensione della fiamma pilota (Fig. 6)

Premere sulla manopola "G" e girarla verso sinistra fino alla posizione accensione fiamma pilota.

Tenere la manopola premuta e contemporaneamente premere il bottone "H" dell'accensione piezoelettrica. Dopo aver acceso la fiamma pilota tenere premuta la manopola a fondo per circa 10/20 secondi al fine di scaldare la termocoppia, dopo di che rilasciarla.

La fiamma è osservabile dal foro di visibilità spia che si trova sul pannello frontale. Nel caso che durante o dopo il rilascio della manopola la fiamma si spenga, ripetere l'operazione.



6.2 Accensione bruciatore principale

Per accendere il bruciatore principale, ruotare la manopola del gas dalla posizione "accensione/fiamma pilota" a quella di "fiamma al massimo". Poi eventualmente ruotare la manopola in posizione di "fiamma al minimo" per impostare un tipo di cottura più lenta e di tipo economizzato.

6.3 Spegnimento del bruciatore principale

Per spegnere rispettivamente il bruciatore principale e poi quello pilota, portare la manopola del gas prima in posizione di "accensione/fiamma pilota" e poi di "chiuso".

Al termine di una giornata di lavoro, chiudere il rubinetto d'intercettazione del gas posto a monte dell'apparecchio.

7. MANUTENZIONE

È necessaria una pulizia regolare dei fori dei bruciatori con una spazzola metallica per evitare l'ostruzione e consentire una buona combustione.

Il cassetto raccogli cenere deve essere controllato periodicamente durante l'uso e svuotato.

La griglia di cottura e il cassetto raccogli grassi devono essere puliti frequentemente per evitare l'accumulo di oli e grassi che possono incendiarsi.

Pulire la griglia di cottura ad ogni uso, con tela smeriglio oppure con una paglietta d'acciaio ed utilizzando prodotti idonei alla pulizia di parti in acciaio e di parti al contatto con alimenti.

Dopo la pulizia è necessario passare una leggera mano d'olio da cucina sulla superficie della griglia, per una sua migliore conservazione.

La pulizia di tutte le altre parti in acciaio deve essere fatta accuratamente, utilizzando acqua tiepida. Se si utilizza del detergente, assicurarsi che sia neutro, che non contenga abrasivi e che sia idoneo alla pulizia dell'acciaio INOX.

Se l'apparecchio non è utilizzato per un certo periodo di tempo, chiudete il rubinetto d'alimentazione del gas. In caso di guasto dell'apparecchio, o di funzionamento irregolare, è necessario chiudere il rubinetto principale di arrivo del gas e chiamare il servizio tecnico.

Tutte le operazioni di manutenzione e di riparazione devono essere effettuate da un installatore abilitato.

Si consiglia di sottoscrivere un contratto per una manutenzione almeno una volta all'anno.

Di seguito la lista dei ricambi consigliati

COD.	DESCRIZIONE	DESCRIPTION
865861	BRUCIATORE S. 900 CON GHIERE ARIA	BURNER S.900 WITH AIR REGULATION
865851	BRUCIATORE S. 700 CON GHIERE ARIA	BURNER S.700 WITH AIR REGULATION
837243	TERMOCOPPIA CM. 60	THERMOCOUPLE CM.60
401311	BRUCIATORE PILOTA 1 VIA	1 WAY PILOT BURNER
837151	ELETTRODO ACCENSIONE	IGNITION ELECTRODE
835926	ACCENSIONE PIEZO	PIEZOELECTRIC IGNITER
835906	CAVO ACCENSIONE PIEZO CM. 80	CABLE FOR PIEZO IGNITER CM. 80
835337	MAGNETE PER RUBINETTO 21S	MAGNET FOR GAS TAP 21S
401121	RUBINETTO GAS 21S COLLARINO CON RACCORDI	GAS TAP 21S NECKBAND WITH FITTINGS
865081	TELAIO PORTALAVA PER MODELLO 40X70	LAVA STONE FRAME FOR MODEL 40X70
865085	TELAIO PORTALAVA PER MODELLO 80X70	LAVA STONE FRAME FOR MODEL 80X70
865093	TELAIO PORTALAVA PER MODELLO 40X90	LAVA STONE FRAME FOR MODEL 40X90

CONTENTS

1.	GENERAL INSTRUCTIONS	Pag. 7
2.	INSTALLATION	Pag. 8
2.1	Installation of the appliance	Pag. 8
2.2	Installation	Pag. 8
2.3	Fumes extraction	Pag. 8
2.4	Connecting up gas	Pag. 8
3.	TECHNICAL FEATURES	Pag. 8
	Table 1 (gas consumption)	Pag. 9
	Table 2 (S.700s and S.900s burners technical features)	Pag. 9
4.	OPERATION WITH SUPPLY GAS IDENTICAL TO THAT AVAILABLE	Pag. 9
4.1	Checking the supply pressure	Pag. 9
4.2	Regulating the primary air	Pag. 10
4.3	Regulating the pilot flame	Pag. 10
4.4	Checking the main burner	Pag. 10
5.	REGULATION FOR OPERATION WITH OTHER TYPES OF GAS	Pag. 1
5.1	Replacing the injectors of the main burners	Pag. 10
5.2	Replacing the injector of the pilot flame	Pag. 10
5.3	Regulating the reduced capacity	Pag. 10
6.	OPERATING INSTRUCTIONS	Pag. 10
6.1	Lighting the pilot flame	Pag. 10
6.2	Lighting the main burner	Pag. 11
6.3	Turning out the main burner	Pag. 11
7.	MAINTENANCE	Pag. 11

1. GENERAL INSTRUCTIONS

Read the instructions contained in this handbook carefully as they give important advice concerning safety of installation, use and maintenance. Keep this handbook for any further consultation by the various operators.

After having removed the packing, make sure the equipment is intact. In case of doubt, do not use the equipment and contact professionally qualified staff.

Before connecting the equipment, make sure that the rating corresponds to that of the gas mains.

The equipment must only be used by staff trained in use of the same.

Before carrying out cleaning and maintenance, disconnect the equipment from the gas supply system.

Switch the equipment off in the case of a fault or malfunctioning. For any repairs only contact an authorised technical service centre and request the use of original spare parts.

Failure to observe the above may jeopardise safety of the equipment.

Connection, installation of the system and appliances, ventilation and fumes extraction must be carried out according to the manufacturer's instructions, by professionally specialised staff, in accordance with the standards.

This equipment must only be used for the purpose for which it was specifically designed.

Do not wash the equipment with direct, high pressure jets of water.

Do not obstruct the openings or vents for extraction or release of heat.

So as to avoid the risk of rust or chemical attack in general, the stainless steel surfaces have to be kept properly clean. Clean the parts in stainless steel daily with warm, soapy water, then rinse thoroughly and dry carefully.

On no account should the stainless steel be cleaned with steel wool pads, brushes or scrapers in standard steel, in that they could deposit ferrous particles which, by oxidising, cause rust spots. Stainless steel wool can, if necessary, be used in the direction of the satin finish.

Should the equipment not be used for long periods, close the gas valve and wipe all the steel surfaces vigorously with a cloth moistened with Vaseline oil in order to apply a protective layer; also air the rooms periodically.

Before carrying out the connection, check on the technical data plate that the appliance has been tested and type-approved for the type of gas available on the user's premises.

Should the type of gas indicated on the plate not be that available, follow the instructions in the paragraph "Conversion to different type of gas".

The manufacturer of the appliance declines every I for possible mistake contained in this booklet imputable to printing or transcription errors. It also reserves the right to bring changes to the product if retains useful or necessary without jeopardizing the essential characteristics.

The manufacturing company declines any and every I if the rules brought in this manual are not strictly observed.

The manufacturer of the appliance declines all responsibility for damage caused by faulty installation, tampering with the appliance, improper use, poor maintenance, failure to observe local regulations and unskilled use.

2. INSTALLATION

2.1 Installation of the appliance

The operations of installation, any conversion for use with other types of gas, start-up and the remedying of any faults in the systems, must only be carried out by qualified staff, in accordance with current laws.

The gas systems and the rooms where the appliances are installed must fulfil the regulations existing in the various areas and in particular consideration must be made of the fact that the air required for combustion of the burners is equal to 2 m³/h per Kw of installed power and that accident prevention regulations must be observed.

2.2 Installation

Remove the appliances from the packing and position them in the place of use, levelling them and regulating their height by means of the adjustable feet or other means.

Remove the protective film from the external panels, detaching it slowly to prevent the glue from remaining.

It is important that the walls adjacent to the appliance are protected against the heat. Place refractory sheets in between them place the appliances at least 200 mm away from the side or rear walls.

Install the appliance only on non-flammable surfaces.

2.3 Fumes extraction

The appliances must be installed in rooms suitable for the extraction of combustion products, in accordance with the provisions of the installation instructions. Our equipment is considered (see specifications table) as:

"A1" TYPE GAS APPLIANCES

The A type appliances must be installed in sufficiently ventilated places in order to prevent the concentrations of harmful substances in the room where the unit is installed. They are not designed to be connected to a discharge line of combustible materials. These appliances must discharge the combustible products into the appropriate hoods, or similar devices, connected to a flue of proven efficiency, or they may be connected directly to an outdoor vent.

Failing this, the use of an extractor fan is permitted, connected directly to an external area, with sufficient capacity, which will then be increased by the exchange of air necessary for the welfare of the workers under current regulations, approximately 35 m³/h for each Kw of gas power installed.

2.4 Connecting up gas

Check on the rating plate (Fig. 1), under the fires on the left-hand side, that the appliance has been tested and approved for the type of gas that the user uses.

Check that the nozzles on the appliance are suitable for the available gas supply.

Check on the rating plate that the pressure reducer is adequate to the appliance's gas supply

			CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25		
			II2H3+	P mbar	28-30	37	20		IT - CY - GR - IE - LT PT - GB - CZ - SK SI - ES - CH - TR	
	TIPO/TYPO A1 MOD.		II2H3B/P	P mbar	30	30	20		CY - HR - DK - EE FI - GR - LV - LT NO - RO - SK - SI SE - TR	
NR.			II2H3B/P	P mbar	50	50	20		AT - SK - CH	
			II2E+3+	P mbar	28-30	37	20	25	BE - FR	
ΣQ_n	Kw		II2L3B/P	P mbar	30	30		25	NL	
			II2L3B/P	P mbar	30	30		20	RO	
G30-G31 Kg/h	G20 $\frac{m^3}{h}$	G25 $\frac{m^3}{h}$	II2ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE	
			II2E3B/P	P mbar	30	30	20		RO	
			I3B/P	P mbar	30	30			IS - MT - HU	
			I2E	P mbar			20		LU - PL	
Vac			Kw	Hz	Made in Italy					

Fig. 1

Fig. 1

If gas supply pressure deviates by more than 10% from nominal pressure, fit a pressure regulator upstream of the appliance to ensure that nominal pressure is maintained.

Do not reduce the diameter of the pipe between the reducer and the appliance.

Fit a gas filter upstream of the pressure regulator in order to optimise operating efficiency.

The flexible hose used for supplying gas must have a maximum length of 1.5 m; moreover it must have characteristics and be installed in accordance with current regulations. The supply hose must be periodically inspected and replaced if necessary.

3. TECHNICAL FEATURES

The data plate is located on the left of the cabinet.

- Appliance in category
- Supply pressure: Butane/Propane (G30-G31) 30/37mbar
Natural gas (G20) 20mbar

TABLE 1

MODEL	DIMENSIONS mm	GAS COUPLING	GAS CAPACITY	CONSUMPTION RATE	CONSUMPTION RATE	TYPE
-------	------------------	-----------------	-----------------	---------------------	---------------------	------

	(L x W x H)		Kw	Kg/h	m ³ /h	
M7GLG40	400x730x900	3/4" Gc ISOR7	9,3	0,733	0,984	A1
M7GLG80	800x730x900		18,6	1,467	1,968	A1
M7TGG40	400x730x290		9,3	0,733	0,984	A1
M7TGG80	800x730x290		18,6	1,467	1,968	A1
M9GLG40	400x900x900	3/4" Gc ISOR7	12	0,946	1,270	A1
M9GLG80	800x900x900		24	1,893	2,540	A1
M9TGG40	400x900x290		12	0,946	1,270	A1
M9TGG80	800x900x290		24	1,893	2,540	A1

TABLE 2

FOR SERIES 700 APPLIANCES 400x730x... NOMINAL CAPACITY Kw 9,3 REDUCED CAPACITY Kw 3,6				
	Main burner injectors Ø 1/100 mm	Pilot light injectors No.	By-pass Ø 1/100 mm	Primary air pos. main burner (size in mm)
Liquid gas (G30 28...30mbar)	155*	14*	90	40
Natural gas (G20 20mbar)	215R*	27*	Adjustable	13
* For appliances in serie 700 (800x730x...) with nominal capacity 9,3 + 9,3 = 18,6 Kw and reduced capacity 3,6 + 3,6 = 7,2 Kw the injectors are double.				

FOR APPLIANCES IN SERIES 900 400/450x900x... NOMINAL CAPACITY Kw 12 REDUCED CAPACITY Kw 5				
	Main burner injectors Ø 1/100 mm	Pilot light injectors No.	By-pass Ø 1/100 mm	Primary air pos. main burner (size in mm)
Liquid gas (G30 28...30mbar)	165*	14*	110	40
Natural gas (G20 20mbar)	270R*	27*	Adjustable	13
* For appliances in serie 900 (800x900x...) with nominal capacity 12 + 12 = 24 Kw and reduced capacity 5 + 5 = 10 Kw the injectors are double.				

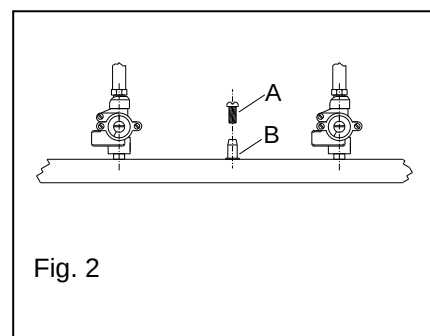
4. OPERATION WITH SUPPLY GAS IDENTICAL TO THAT AVAILABLE

Check whether the indications on the data plate correspond to the gas distributed. Also check correspondence to the indications below.

4.1 Checking the supply pressure (Fig. 2)

The supply pressure can be measured by means of a pressure gauge with a U-shaped pipe, or of the electronic type with a minimum grading of 0.1 mbar.

- Unscrew the screw "A" from the pressure tap "B".
- Position the pressure gauge.
- Switch on the appliance and check that the pressure is the one intended: otherwise check on the cause.
- At the end of the operation, reassemble the appliance and check on the connection.



ATTENTION: If the pressure measurement is not within the thresholds stated in table 3, instead of installing the appliance you should contact your gas provider to report a fault with your mains supply.

Close the gas valve, disconnect the pressure measurement device, do up the screw you had previously undone and close the front panel.

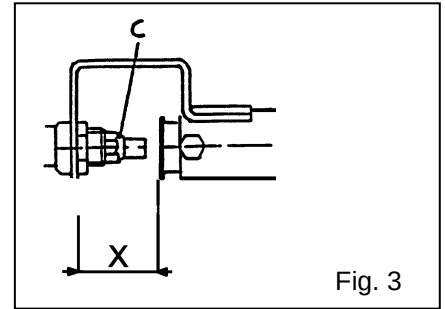
TABLE 4 – Permissible thresholds for the gas feed pressure

Gas	Supply pressure [mbar]		
	nominal	min	max
Natural gas (metano) G20	20	17	25
Liquid gas (LPG) G30/31	28 – 30/37	20/25	35/45

4.2 Regulating the primary air (Fig. 3)

The primary air is regulated correctly if the stability of the flames is ensured, i.e. if flame lifts do not appear with the burner cold and if there is no flame return with the burner hot.

The distance foreseen for regulation of the primary air is shown in Figures 3 and indicated in table 2. Unscrew the injector "C" with a 12 mm spanner and mount the appropriate injector. Check the exact distance "X" for the primary air.



4.3 Regulating the pilot flame

Regulate and check whether the flame envelops the thermocouple and that its appearance is correct. If this is not the case, check that the injectors mounted are the right ones (table 2).

4.4 Checking the main burner

Switch on the appliance and check that the flame, lighting and regulation of the minimum are correct. If this is not the case check the injectors and the position of the primary air.

5. REGULATION FOR OPERATION WITH OTHER TYPES OF GAS

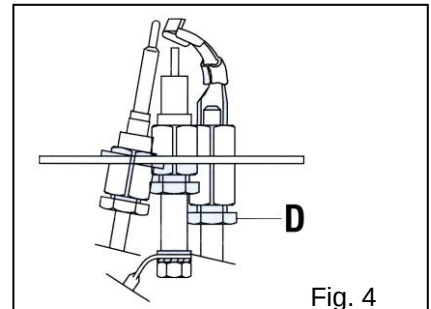
In order to perform this operation, the injectors have to be changed and the reduced capacities and position of the primary air regulated as indicated below.

6.2 Replacing the injector of the main burner

In order to change the injector "C" (Fig. 3) remove, by pulling it, the control panel. Using a spanner unscrew the injector and replace it according to table 2.

6.3 Replacing the injector of the pilot flame (Fig. 4)

The pilot flame is only accessible after having removed the control panel. It has a fixed injector and no regulation of the primary air is required. In order to change the injector unscrew the attachment nut "DE" and replace the injector, according to table 2.

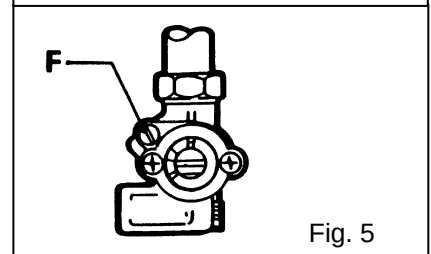


6.4 Regulating the reduced capacity (Fig. 5)

Unscrew the screw "F" of the minimum and turn it until the reduced capacity indicated in table 2 is obtained. Check that the quantity of gas is sufficient for maintaining a stable and even minimum and for resisting the change from maximum to minimum capacity.

To adjust correctly, follow this procedure.

- For liquid petroleum gas (LPG) (G30-31) turn the screw to minimum.
- For gas G20: adjust the bypass screw until the correct minimum has been obtained and check that the minimum flame is stable over all the burner surface and check that the flame does not go out or back fire when it is lowered from maximum to minimum.



6. OPERATING INSTRUCTIONS

CAUTION: before using the appliance the plate has to be cleaned with hot water and detergent.



CAUTION! The cooking grill may cause severe burns, do not touch when the appliance is the appliance is switched on and up to an hour after it has been turned off.

CAUTION: While using the appliance, do not lean on the surfaces identified by the warning sign as they can heat up.

The appliance has to be used by qualified staff, since it is an appliance intended solely for professional kitchens. It also has to be used under supervision and only for grilling food.

Before turning the appliance on, place the amount of lava stone indicated in the table below on the appropriate grid. For a proper operation and to achieve good cooking results it is important that the lava stone is uniformly distributed on the mesh surface.

MOD.	Kg
M7GLG40 – M7TGG40	7
M7GLG80 – M7TGG80	14
M9GLG40 – M9TGG40	9
M9GLG80 – M9TGG80	18

6.1 Lighting the pilot flame (Fig. 6)

Press on the knob "G" and turn it to the left as far as the pilot flame lighting position.

Keep the knob pressed and at the same time press button “H” for ignition battery. After having lit the pilot flame keep the knob fully pressed for approximately 10/20 seconds in order to heat the thermocouple, after which release it. The flame can be observed from the spy hole on the front panel. Should the flame go out during or after release of the knob repeat the operation.

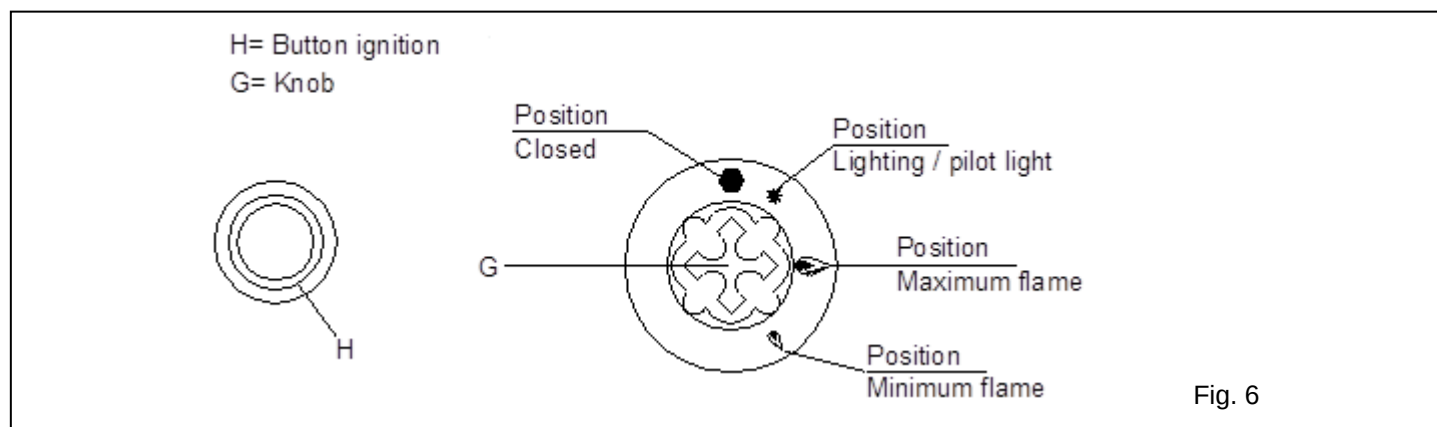


Fig. 6

6.5 Lighting the main burner

To switch on the main pilot light, turn the gas knob from the “light/pilot light” position to the “maximum flame” position and then turn the knob to the “minimum flame” position to set a slower and more economical cooking procedure, if required.

6.6 Turning out the main burner

To switch off the main burner and then the pilot light, turn the gas knob to “light/pilot light” and then to “closed”. At the end of the working day, switch off the gas check valve upstream of the appliance.

7. MAINTENANCE

A regular cleaning of the burners outlets with a metal brush is necessary to avoid obstruction and to allow a good combustion. The ash drawer must be checked periodically during use and emptied.

The cooking grid and the fat collecting drawer must be cleaned frequently to avoid the accumulation of oils and greases that can catch fire.

Clean the cooking grill for each use, with emery cloth or with a steel wool and using products suitable for cleaning steel parts and parts in contact with food.

After cleaning it is necessary to pass a light coat of cooking oil on the surface of the grill, for better preservation.

All other steel parts must be cleaned thoroughly, using lukewarm water. If you use detergent, make sure it is neutral, does not contain abrasives and is suitable for cleaning stainless steel.

If the appliance is not used for a certain period of time, close the gas supply tap.

In case of appliance failure or irregular operation, it is necessary to close the main gas supply valve and call the technical service.

All maintenance and repair operations must be carried out by a qualified installer.

It is advisable to sign a maintenance contract at least once a year.

Below is the list of recommended spare parts.

COD.	DESCRIZIONE	DESCRIPTION
865861	BRUCIATORE S. 900 CON GHIERE ARIA	BURNER S.900 WITH AIR REGULATION
865851	BRUCIATORE S. 700 CON GHIERE ARIA	BURNER S.700 WITH AIR REGULATION
837243	TERMOCOPPIA CM. 60	THERMOCOUPLE CM.60
401311	BRUCIATORE PILOTA 1 VIA	1 WAY PILOT BURNER
837151	ELETTRODO ACCENSIONE	IGNITION ELECTRODE
835926	ACCENSIONE PIEZO	PIEZOELECTRIC IGNITER
835906	CAVO ACCENSIONE PIEZO CM. 80	CABLE FOR PIEZO IGNITER CM. 80
835337	MAGNETE PER RUBINETTO 21S	MAGNET FOR GAS TAP 21S
401121	RUBINETTO GAS 21S COLLARINO CON RACCORDI	GAS TAP 21S NECKBAND WITH FITTINGS
865081	TELAIO PORTALAVA PER MODELLO 40X70	LAVA STONE FRAME FOR MODEL 40X70
865085	TELAIO PORTALAVA PER MODELLO 80X70	LAVA STONE FRAME FOR MODEL 80X70
865093	TELAIO PORTALAVA PER MODELLO 40X90	LAVA STONE FRAME FOR MODEL 40X90

SOMMAIRE		
1.	AVERTISSEMENTS GENERAUX	Pag. 12
2.	INSTALLATION	Pag. 13
2.1	Installation de l'appareil	Pag. 13
2.2	Pose des appareils	Pag. 13
2.3	Evacuation des fumées	Pag. 13
2.4	Raccordement du gaz	Pag. 13
3.	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	Pag. 13
	Tableau 1 (consommation de gaz)	Pag. 14
	Tableau 2 (caractéristiques techniques brûleur S.700s et S. 900s)	Pag. 14
4.	FONCTIONNEMENT AVEC LE MÊME GAZ QUE LE GAZ DISPONIBLE	Pag. 14
4.1	Contrôle de la pression d'alimentation	Pag. 14
4.2	Réglage de l'air primaire	Pag. 15
4.3	Réglage de la veilleuse	Pag. 15
4.4	Contrôle du brûleur principal	Pag. 15
5.	RÉGLAGE POUR FONCTIONNEMENT AVEC D'AUTRES TYPES DE GAZ	Pag. 15
5.1	Remplacement des injecteurs des brûleurs principaux	Pag. 15
5.2	Remplacement de l'injecteur de la veilleuse	Pag. 15
5.3	Réglage du débit minimum	Pag. 15
6.	MODE D'EMPLOI	Pag. 15
6.1	Allumage de la veilleuse	Pag. 15
6.2	Allumage du brûleur principal	Pag. 15
6.3	Extinction du brûleur principal	Pag. 16
7.	ENTRETIEN	Pag. 16

1. AVERTISSEMENTS GENERAUX

Lire attentivement les avertissements contenus dans cette notice dans la mesure où ils fournissent d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien.

Conserver cette notice de manière à ce que les différents opérateurs puissent la consulter à tout moment.

Après avoir retiré l'emballage, s'assurer que l'appareil soit intact. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser à du personnel professionnellement qualifié.

Avant de raccorder l'appareil, s'assurer que les données de la plaque correspondent à celles du réseau de distribution du gaz.

L'appareil ne doit être utilisé que par du personnel formé à cet effet.

Avant d'effectuer des opérations de nettoyage ou d'entretien, débrancher l'appareil du réseau d'alimentation gaz.

Débrancher l'appareil en cas de panne ou de mauvais fonctionnement. Pour toute réparation, s'adresser uniquement à un centre de service technique agréé et demander l'utilisation de pièces de rechange d'origine.

Le non-respect de ce qui est précisé ci-dessus pourrait compromettre la sécurité de l'appareil.

Le raccordement, la mise en service de l'installation et des appareils, l'aération et l'évacuation des fumées doivent être effectués, selon les instructions du constructeur, par du personnel professionnellement spécialisé, conformément aux normes en vigueur.

Cet appareil ne devra être destiné qu'à l'utilisation pour laquelle il a été expressément conçu.

Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs ou à haute pression.

Ne pas obstruer les ouvertures ou fentes d'aspiration ou d'évaporation de la chaleur.

Dans le but d'éviter les risques d'oxydation ou d'agressions chimiques en général, garder les surfaces en acier inoxydable propres.

Nettoyer tous les jours les parties en acier inox avec de l'eau savonneuse tiède, puis rincer abondamment et sécher avec soin.

Éviter absolument de nettoyer l'acier inox avec paillette, brosse ou racloir en acier ordinaire, dans la mesure où ils peuvent déposer des particules ferreuses qui, en s'oxydant, provoquent des pointes de rouille. On peut éventuellement utiliser de la laine d'acier inoxydable dans le sens du satinage.

Dans le cas où l'appareil ne serait pas utilisé pendant une longue période, fermer le robinet du gaz, passer énergiquement sur toutes les surfaces en acier un chiffon imbibé d'huile de vaseline de manière à former une couche de protection; en outre, aérer périodiquement les locaux.

Avant de procéder au raccordement, contrôler sur la plaque signalétique que l'appareil a été testé et homologué pour le type de gaz disponible chez l'utilisateur.

Au cas où le type de gaz indiqué sur la plaque ne serait pas celui distribué, suivre les indications du paragraphe "Transformation pour fonctionnement avec d'autres types de gaz".

La société constructrice décline toutes responsabilités pour les possibles inexactitudes contenues dans cet opuscule imputable à erreurs de transcriptions ou imprimeries. Elle réserve le droit d'apporter à ses produits les modifications que retienne utile ou nécessaires, sans préjudicier les caractéristiques essentielles.

La société constructrice décline toutes responsabilités au cas auquel les normes contenues dans cet opuscule ne soient strictement respectées.

Le Constructeur de l'appareil décline toute responsabilité pour des dommages causés par une mauvaise installation, une mauvaise manipulation de l'appareil, une utilisation impropre, un mauvais entretien, par le non-respect des normes locales ou par une imprudence durant l'utilisation.

2. INSTALLATION

2.1 Installation de l'appareil

Les opérations d'installation, les adaptations éventuelles à d'autres types de gaz, la mise en marche et l'élimination d'inconvénients éventuels dans les installations ne doivent être accomplies que par du personnel qualifié, conformément aux normes en vigueur.

Les installations de gaz, et les locaux d'installation des appareils doivent répondre aux réglementations en vigueur dans le pays d'installation et, en particulier, il faudra considérer que l'air nécessaire à la combustion des brûleurs est de 2 m³/h par kW de puissance installée et que les Normes pour la prévention des accidents doivent être respectées.

2.2 Pose des appareil

Sortir les appareils de l'emballage et les installer dans le lieu d'utilisation en procédant à leur mise à niveau et à leur réglage en hauteur en agissant sur les pieds réglables ou sur d'autres moyens.

Retirer des panneaux extérieurs la pellicule de protection en le détachant lentement afin qu'il ne reste pas de colle.

Il est important que les parois adjacentes à l'appareil soient protégées contre la chaleur. Interposer des feuilles réfractaires ou bien installer les appareils à au moins 200 mm des parois latérales ou arrières.

Installez l'appareil uniquement sur des surfaces non inflammables.

2.3 Evacuation des fumées

Les appareils doivent être installés dans des locaux adaptés à l'évacuation des produits de la combustion qui doit se produire conformément aux normes d'installation. Les appareils sont considérés (voir tableau des données techniques) comme: **APPAREILS A GAZ DE TYPE "A1"**

Les appareils de type A1 doivent être installés dans des locaux suffisamment aérés pour prévenir la concentration de substances dangereuses pour la santé dans le local où l'appareil est installé. Ils ne sont pas prévus pour être raccordés à un conduit d'évacuation des produits de la combustion.

Ces appareils doivent évacuer les produits de la combustion à travers des hottes prévues à cet effet ou des dispositifs similaires, raccordées à une cheminée d'une efficacité sûre ou bien directement à l'extérieur.

En son absence, il est possible d'utiliser un aspirateur d'air directement raccordé à l'extérieur, avec un débit non inférieur aux nécessités, et qui doit être ensuite augmenté du renouvellement d'air nécessaire pour le bien-être des opérateurs selon les normes en vigueur, indicativement pour un total de 35 m³/h pour chaque kW de puissance de gaz installée.

2.4 Raccordement du gaz

Contrôler, sur la plaquette technique (Fig. 1) située sur le côté gauche, que l'appareil a été essayé et homologué pour le type de gaz disponible dans les locaux de l'utilisateur.

Vérifier que les buses montées sur l'appareil sont prévues pour le type de gaz disponible.

			CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25		
			I12H3+	P mbar	28-30	37	20		IT - CY - GR - IE - LT	
									PT - GB - CZ - SK	
									SI - ES - CH - TR	
									CY - HR - DK - EE	
									FI - GR - LV - LT	
									NO - RO - SK - SI	
									SE - TR	
			I12H3B/P	P mbar	30	30	20			
			I12E+3+	P mbar	28-30	37	20	25	AT - SK - CH	
			I12L3B/P	P mbar	30	30		25	NL	
			I12L3B/P	P mbar	30	30		20	RO	
			I12ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE	
			I12E3B/P	P mbar	30	30	20		RO	
			I3B/P	P mbar	30	30			IS - MT - HU	
			I2E	P mbar			20		LU - PL	
Vac			Kw		Hz		Made in Italy			

Fig. 1

Contrôler, sur les données reportées sur la plaquette technique, que le débit du réducteur de pression est suffisant pour l'alimentation de l'appareil.

Eviter d'interposer des réduction de section entre le réducteur et l'appareil. Afin de garantir un fonctionnement optimal, il est conseillée de monter un filtre à gaz en amont du régulateur de pression.

Le tuyau flexible utilisé pour l'alimentation en gaz doit avoir une longueur maximale de 1,5 m; de plus, il doit avoir les caractéristiques et être installé conformément à la réglementation en vigueur.

Le tuyau d'alimentation doit être inspecté périodiquement et remplacé si nécessaire.

3. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

La plaque signalétique est installée sur le fond de l'armoire.

- Appareil de catégorie I12E+3+
- Pression d'alimentation: Butane/Propane (G30-G31) 30/37mbar
\ Gaz naturel "H" (G20/25) 20/25mbar

TABLEAU 1

MODÈLE	DIMENSIONS mm (L x P x H)	RACCORDEMENT GAZ	DÉBIT GAZ kW	CONSOMMA TION Kg/h	CONSUMMATION m³/h	TYPE
M7GLG40	400x730x900	¾" Gc ISOR7	9,3	0,733	0,984	A1
M7GLG80	800x730x900		18,6	1,467	1,968	A1
M7TGG40	400x730x290		9,3	0,733	0,984	A1
M7TGG80	800x730x290		18,6	1,467	1,968	A1
M9GLG40	400x900x900	¾" Gc ISOR7	12	0,946	1,270	A1
M9GLG80	800x900x900		24	1,893	2,540	A1
M9TGG40	400x900x290		12	0,946	1,270	A1
M9TGG80	800x900x290		24	1,893	2,540	A1

TABLEAU 2

POUR APPAREILS SÉRIE 700 400x730x... DÉBIT NOMINAL KW 9,3 DÉBIT MINIMUM KW 3,6				
	Injecteurs Brûleur principal Ø 1/100 mm	Injecteurs veilleuse N°	By-pass Ø 1/100 mm	Posit.air primaire brûl. principal (mesure en mm)
Gaz liquide (G30 28...30mbar)	155R*	14*	90	40
Gaz naturel (G20)	215R*	27*	Réglable	13
* Pour les appareils série 700s (800x730) avec débit nominal 9,3 + 9,3 = 18,6 kW et débit minimum 3,6 + 3,6 = 7,2 kW les injecteurs sont doubles.				
POUR APPAREILS SÉRIE 900 400x900x... DÉBIT NOMINAL KW 12 DÉBIT MINIMUM KW 5				
	Injecteurs Brûleur Principal Ø 1/100 mm	Injecteurs veilleuse N°	By-pass Ø 1/100 mm	Posit.air primaire brûl. principal (mesure en mm)
Gaz liquide (G30 28...30mbar)	165R*	14*	110	40
Gaz naturel (G20)	270R*	27*	Réglable	13
* Pour les appareils série 900s (800x900) avec débit nominal 12 + 12 = 24 kW et débit minimum 5 + 5 = 10 kW les injecteurs sont doubles.				

4. FONCTIONNEMENT AVEC LE MÊME GAZ QUE LE GAZ DISPONIBLE

Contrôler si les indications de la plaque signalétique correspondent au gaz distribué. Vérifier en outre la correspondance de ce qui est reporté ci-dessous.

4.1 Contrôle de la pression d'alimentation (Fig. 2)

La pression d'alimentation peut être mesurée au moyen d'un manomètre avec tuyau en "U" ou de type électronique avec subdivision minimale de 0.1 mbar.

- Dévisser la vis "A" de la prise de pression "B".
- Positionner le manomètre.
- Mettre en marche l'appareil et vérifier que la pression soit celle prévue: dans le cas contraire, en vérifier la cause.
- À la fin de l'opération, remonter l'appareil et contrôler le raccordement.

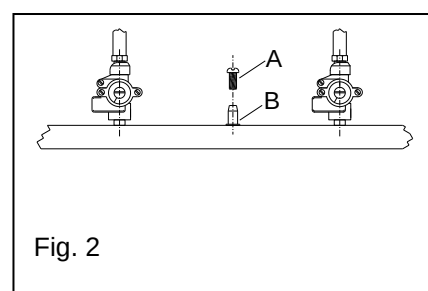


Fig. 2

ATTENTION: si la valeur de la pression d'alimentation mesurée est en dehors de l'intervalle reporté dans le tableau 3, l'installation ne pourra pas être effectuée et il faudra informer de l'anomalie sur le réseau, l'entreprise de distribution du gaz.

Fermer le robinet de sectionnement du gaz, débrancher le manomètre, revisser la vis de fermeture et refermer la porte antérieure.

TABLEAU 3 - Limites admissibles de la pression d'alimentation du gaz

Gaz	Pression d'alimentation [mbar] BE - FR		
	nominal	min	max
Natural gas G20	20	17	25
Liquid gas G30/31	28 - 30/37	20/25	35/45

4.2 Réglage de l'air primaire (Fig. 3)

L'air primaire est correctement réglé si la stabilité des flammes est garantie, c'est-à-dire s'il n'y a pas de décollement de la flamme avec brûleur froid et retour de flamme avec brûleur chaud.

La distance prévue pour le réglage de l'air primaire, est montrée aux figures 3 et indiquée dans le tableau 2. Dévisser l'injecteur "E" avec une clé de 12 mm et monter l'injecteur prévu; contrôler la distance exacte "X" pour l'air primaire.

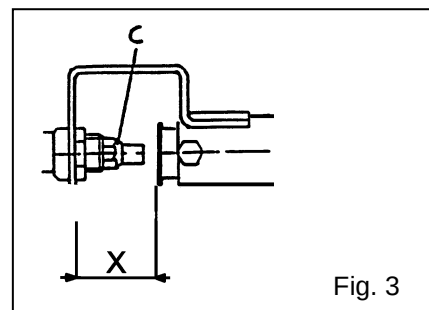


Fig. 3

4.3 Réglage de la veilleuse

Régler et vérifier si la flamme enveloppe le thermocouple et si l'aspect de la flamme est correct. Si cela ne se vérifie pas, contrôler que les injecteurs montés soient ceux prévus (voir tableaux 2).

4.4 Contrôle du brûleur principal

Allumer l'appareil et vérifier que la flamme, l'allumage et le réglage du minimum soient corrects. Dans le cas contraire, contrôler les injecteurs et la position de l'air primaire.

5. RÉGLAGE POUR FONCTIONNEMENT AVEC D'AUTRES TYPES DE GAZ

Pour accomplir cette opération, il faudra changer les injecteurs, régler les débits minimums, régler la position de l'air primaire comme indiqué ci-dessous.

5.1 Remplacement des injecteurs du brûleur principal

Pour changer l'injecteur "C" (Fig. 3) retirer en le tirant le tableau des commandes; avec une clé, dévisser l'injecteur et le remplacer selon les tableaux 2.

5.2 Remplacement de l'injecteur de la veilleuse (Fig. 4)

Pour accéder à la veilleuse, enlever le tableau des commandes. Elle a un injecteur fixe et il n'est pas possible de régler l'air primaire. Pour changer l'injecteur, dévisser l'écrou de fixation "D" et remplacer l'injecteur, selon le tableau 2.

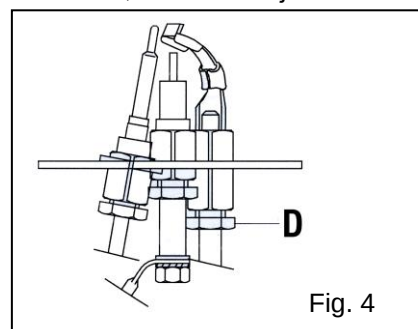


Fig. 4

5.3 Réglage du débit minimum (Fig. 5)

Dévisser la vis "F" du minimum et la tourner jusqu'à obtenir le débit minimum indiqué dans le tableau 2. Vérifier que la quantité de gaz est suffisante pour maintenir un minimum stable et homogène, pour résister au passage débit maximum – débit minimum.

Pour un réglage correct, procéder de la façon décrite ci-après.

- Pour le gaz GPL (G30-G31) tourner à fond la vis du minimum.
- Pour le gaz G20-G25: régler la vis de by-pass jusqu'à obtenir un minimum correct en s'assurant que, dans cette condition, la flamme est stable sur toute la surface du brûleur et que, en passant de la position de maximum à celle du minimum, la flamme ne s'éteint pas et qu'il n'y a pas de retours de flamme.

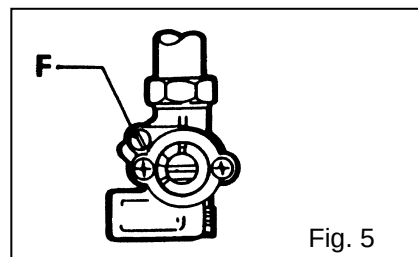


Fig. 5

6. MODE D'EMPLOI

Attention: avant d'utiliser l'appareil, nettoyer la plaque avec de l'eau chaude et du détergent.



ATTENTION! La grillade de cuisson peut causer des brûlures graves, ne touchez pas lorsque l'appareil est en marche et jusqu'à une heure après son arrêt.

ATTENTION: lors de l'utilisation de l'appareil, ne vous appuyez pas sur les surfaces identifiées par le panneau d'avertissement car elles peuvent chauffer.

L'appareil doit être utilisé par du personnel qualifié puisqu'il s'agit d'un appareil destiné exclusivement à la cuisine professionnelle. Il doit en outre être utilisé sous surveillance et seulement pour griller les aliments.

Avant d'allumer l'appareil, placez la quantité de pierre de lave indiquée dans le tableau ci-dessous sur la grille appropriée.

Pour un bon fonctionnement et pour obtenir de bons résultats de cuisson, il est important que la pierre de lave soit uniformément répartie sur la surface du maillage.

MOD.	Kg
M7GLG40 - M7TGG40	7
M7GLG80 - M7TGG80	14
M9GLG40 - M9TGG40	9
M9GLG80 - M9TGG80	18

6.1 Allumage de la veilleuse (Fig. 6)

Appuyer sur la manette "G" et le tourner vers la gauche sur la position allumage veilleuse. Tenir la manette enfoncée et, en même temps, appuyer sur le bouton d'allumage piézoélectrique "H". Après avoir allumé la veilleuse, maintenir la

manette poussée à fond pendant environ 10/20 secondes pour permettre le chauffage du thermocouple, après quoi la relâcher.

La flamme peut être observée par le regard qui se trouve sur le panneau avant. Si, durant ou après le relâchement de la manette, la flamme s'éteint, répéter l'opération.

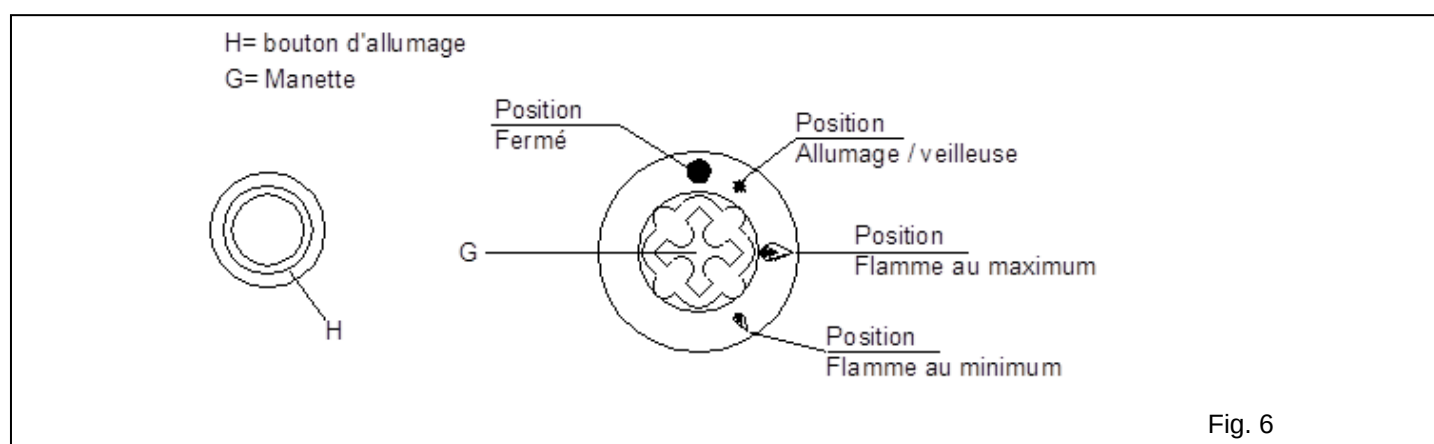


Fig. 6

6.7 Allumage du brûleur principal

Pour allumer le brûleur principal, tourner la poignée du gaz de la position «allumage/veilleuse» à la position de «flamme au maximum». Ensuite, éventuellement, tourner la poignée sur la position de «flamme au minimum» pour régler un type de cuisson plus lente et économique.

6.3 Extinction du brûleur principal

Pour éteindre respectivement le brûleur principal et ensuite le brûleur pilote, placer la poignée du gaz d'abord sur la position «allumage/veilleuse», puis sur «fermé».

A la fin d'une journée de travail, fermer le robinet d'arrêt du gaz situé en amont de l'appareil.

7. ENTRETIEN

Un nettoyage régulier des sorties des brûleurs avec une brosse en métal est nécessaire pour éviter les obstructions et permettre une bonne combustion.

Le tiroir à cendres doit être vérifié périodiquement pendant l'utilisation et vidé.

La grille de cuisson et le tiroir collecteur de graisse doivent être nettoyés fréquemment pour éviter l'accumulation d'huiles et de graisses pouvant s'enflammer.

Nettoyez la grille de cuisson à chaque utilisation, avec une toile émeri ou avec une laine d'acier et avec des produits appropriés pour le nettoyage des pièces en acier et des pièces en contact avec les aliments.

Après le nettoyage, il est nécessaire d'appliquer une légère couche d'huile de cuisson sur la surface du gril pour une meilleure conservation.

Toutes les autres pièces en acier doivent être soigneusement nettoyées à l'eau tiède. Si vous utilisez un détergent, assurez-vous qu'il est neutre, qu'il ne contient pas d'abrasifs et qu'il convient au nettoyage de l'acier inoxydable.

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant un certain temps, fermez le robinet d'alimentation en gaz.

En cas de panne de l'appareil ou de fonctionnement irrégulier, il est nécessaire de fermer la vanne principale d'alimentation en gaz et d'appeler le service technique.

Toutes les opérations de maintenance et de réparation doivent être effectuées par un installateur qualifié.

Il est conseillé de signer un contrat de maintenance au moins une fois par an.

Ci-dessous la liste des pièces de rechange recommandées

COD.	DESCRIZIONE	DESCRIPTION
865861	BRUCIATORE S. 900 CON GHIERE ARIA	BURNER S.900 WITH AIR REGULATION
865851	BRUCIATORE S. 700 CON GHIERE ARIA	BURNER S.700 WITH AIR REGULATION
837243	TERMOCOPPIA CM. 60	THERMOCOUPLE CM.60
401311	BRUCIATORE PILOTA 1 VIA	1 WAY PILOT BURNER
837151	ELETTRODO ACCENSIONE	IGNITION ELECTRODE
835926	ACCENSIONE PIEZO	PIEZOELECTRIC IGNITER
835906	CAVO ACCENSIONE PIEZO CM. 80	CABLE FOR PIEZO IGNITER CM. 80
835337	MAGNETE PER RUBINETTO 21S	MAGNET FOR GAS TAP 21S
401121	RUBINETTO GAS 21S COLLARINO CON RACCORDI	GAS TAP 21S NECKBAND WITH FITTINGS
865081	TELAIO PORTALAVA PER MODELLO 40X70	LAVA STONE FRAME FOR MODEL 40X70
865085	TELAIO PORTALAVA PER MODELLO 80X70	LAVA STONE FRAME FOR MODEL 80X70
865093	TELAIO PORTALAVA PER MODELLO 40X90	LAVA STONE FRAME FOR MODEL 40X90

INHALT

1.	ALLGEMEINE HINWEISE	Pag. 17
2.	INSTALLATION	Pag. 18
2.1	Installation des gerätes	Pag. 18
2.2	Installation	Pag. 18
2.3	Rauchgasabführung	Pag. 18
2.4	Gasanschluss	Pag. 18
3.	TECHNISCHE DATEN	Pag. 19
	Tabelle 1 (Gasverbrauch)	Pag. 19
	Tabelle 2 (Technische angäbe für Brenner S.700s und S.900s)	Pag. 19
4.	ARBEITSWEISE MIT EINER GASART, DIE MIT DER ZUR VERFÜGUNG STEHENDEN GASART ÜBEREINSTIMMT	Pag. 19
4.1	Überprüfung des Förderdrucks	Pag. 19
4.2	Einstellung der Primärluft	Pag. 20
4.3	Einstellung des Wachflammenbrenners	Pag. 20
4.4	Überprüfung des Hauptbrenners	Pag. 20
5.	EINSTELLUNG FÜR DIE ARBEITSWEISE MIT ANDEREN GASARTEN	Pag. 20
5.1	Austausch der düse der Hauptbrenner	Pag. 20
5.2	Austausch der düse des Wachflammenbrenners	Pag. 20
5.3	Einstellung der reduzierten Nennwärmebelastung	Pag. 20
6.	BEDIENUNGSHINWEISE	Pag. 21
6.1	Zündung des Wachflammenbrenners	Pag. 21
6.2	Zündung des Hauptbrenners	Pag. 21
6.3	Ausschalten des Hauptbrenners	Pag. 21
8.	WARTUNG	Pag. 21

1. ALLGEMEINE HINWEISE

Das Handbuch ist vor der Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam durchzulesen, da es wichtige Hinweise in Bezug auf eine fachgerechte Installation, die Bedienung und die Wartung desselben enthält.

Das Handbuch ist zwecks jeder weiteren Einsichtnahme seitens der Bediener sorgfältig aufzubewahren.

Das Gerät nach dem Auspacken auf eventuelle Schäden überprüfen. Im Zweifelsfall darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden; wenden Sie sich bitte an qualifizierte Fachkräfte.

Bevor das Gerät angeschlossen wird, hat man sich zu vergewissern, dass die auf dem Geräteschild angegebenen Daten mit denen des Gasversorgungsnetzes übereinstimmen.

Das Gerät darf nur von Personal bedient werden, das eingehend in dessen Arbeitsweise eingewiesen wurde.

Vor jeder Reinigung und vor der Durchführung von Wartungsarbeiten ist das Gerät vom Gasversorgungsnetz zu trennen.

Bei Auftreten von Betriebsstörungen oder einer nicht einwandfreien Arbeitsweise ist das Gerät auszuschalten. Für die Durchführung von eventuellen Reparaturen wenden Sie sich bitte nur an eine autorisierte Kundendienststelle und verlangen Sie Original-Ersatzteile.

Ein Nichtbefolgen des Obenbesagten kann die Betriebssicherheit des Gerätes beeinträchtigen.

Der Anschluss und die Installation der Anlage, der Geräte, der Belüftungsvorrichtungen sowie der Rauchgasabführungen dürfen ausschließlich von qualifizierten Fachkräften unter Berücksichtigung der Angaben des Herstellers.

Das Gerät ist nur für den für ihn vorgesehenen Zweck bestimmt.

Für die Reinigung des Gerätes dürfen keine Hochdruckreiniger verwendet werden.

Die Ansaugschlitze oder Wärmeaustrittsöffnungen dürfen nicht bedeckt werden.

Zur Vermeidung einer Oxydation oder einer Einwirkung von Chemikalien sind die Edelstahloberflächen gut sauber zu halten.

Die Edelstahloberflächen sind täglich mit lauwarmem Seifenwasser zu reinigen. Danach sind diese gut abzusputzen und sorgfältig trocken zu reiben.

Für die Reinigung des Gerätes dürfen weder Stahlwolle, Stahlbürsten oder –schaber verwendet werden, da sich Eisenteilchen ablagern könnten, die durch ihre Oxydation eine Bildung von Rostflecken zur Folge haben. Eventuell kann Edelstahlwolle verwendet werden, wobei bei der Reinigung auf die Richtung der Satinierung zu achten ist.

Wird das Gerät längere Zeit nicht in Betrieb genommen, ist der Gashahn zuzudrehen. Sämtliche Edelstahloberflächen sind mit einem mit Vaselineöl getränkten Tuch kräftig einzureiben, wodurch ein Schutzfilm gebildet wird; ferner sind die Räume in regelmäßigen Zeitabständen zu lüften.

Bevor das Gerät angeschlossen wird, ist auf dem Geräteschild zu überprüfen, ob das Gerät für die beim Benutzer zur Verfügung stehende Gasart abgenommen und typgeprüft wurde.

Stimmt die auf dem Geräteschild angegebene Gasart nicht mit der zur Verfügung stehenden Gasart überein, sind die im Abschnitt "Anpassung an eine andere Gasart" enthaltenen Angaben zu befolgen.

Die herstellfirma lehnt jegliche ungenanigkeiten in der vorliegenden brochure durch ubertragyns oder druckfehler. Siebehaltssichausserdem dasrecht vor, am Produkt Änderungen vorzunehmen, die sie für passend oder notwendig halt, ohne dadurch seine Wesentuchen eigenschaften zu verändern.

Die herstellfirma lehnt jegliche Verantwortung ag. Wenn die in dieser Betriebsanleitung enthaltenen Vorschriften nicht strengstens eingehalten werden.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Schäden ab, die auf eine nicht fachgerecht durchgeführte Installation, eine Umrüstung des Gerätes, einen unsachgemäßen Gebrauch, eine mangelnde Wartung und ein Nichtbefolgen der örtlichen Vorschriften zurückzuführen sind.

2. INSTALLATION

2.1 Installation des gerätes

Die Installation, eine eventuelle Anpassung an andere Gasarten, die Inbetriebnahme sowie die Behebung von eventuell auftretenden Betriebsstörungen dürfen ausschließlich von qualifizierten Fachkräften unter Berücksichtigung der geltenden Normen vorgenommen werden.

Die Gasanlagen und die Räume in denen die Geräte aufgestellt werden, müssen den für die unterschiedlichen Bereiche geltenden Vorschriften entsprechend ausgelegt sein. Insbesondere ist darauf zu achten, dass die für die Verbrennung erforderliche Luft der Brenner 2 m³/h pro kW der installierten Leistung beträgt. Ferner sind die Unfallverhütungsvorschriften zu befolgen.

2.2 Installation

Die Geräte auspacken, am vorgesehenen Ort aufstellen, nivellieren und mit den verstellbaren Füßen o.a. auf die gewünschte Höhe einstellen.

Den Schutzfilm von den äußeren Platten sorgfältig – zur Vermeidung von Kleberückständen – entfernen.

Wichtiger hinweis: Die angrenzenden Wände sind gegen die austretende Wärme zu schützen. Hierzu sind feuerfeste Folien zwischenzufügen oder die Geräte in einem Abstand von mindestens 200 mm von den seitlichen oder hinteren Wänden aufzustellen. Stellen Sie das Gerät nur auf nicht brennbaren Oberflächen auf.

2.3 Rauchgasabführung

Die Geräte sind in Räumen zu installieren, die für das Ableiten der Rauchgase geeignet sind. Die Installation hat unter Berücksichtigung der diesbezüglichen Normen zu erfolgen. Unsere Geräte gehören folgender Kategorie an (siehe Tabelle "Technische Daten"):

GASGERATE TYP "A1"

Die Geräte vom Typ A1 müssen in einem ausreichend belüfteten Ambiente aufgestellt werden, um die Konzentration von gesundheitsschadlichen Substanzen im Installationsraum zu vermeiden. Für sie ist kein Anschluss an eine Abzugsleitung der Verbrennungsprodukte vorgesehen. Der Abzug der Verbrennungsprodukte dieser Geräte muss über entsprechende Hauben oder ähnliche Vorrichtungen geschehen, die mit einem sicher arbeitenden Kamin oder unmittelbar mit dem Außenbereich verbunden sind.

In Ermangelung ist der Einsatz eines Luftsaugers zulässig, der direkt mit der Außenumgebung verbunden ist. Sein Durchsatz darf nicht unter dem erforderlichen Durchsatz liegen. Er muss dann um die Belüftung ergänzt werden, die notwendig ist für das Wohlbefinden der Bediener und in Entsprechung der geltenden Vorschriften, also etwa insgesamt 35 m³/h je kW installiertes Gas.

2.4 Gasanschluss

Auf dem Schild mit den technischen Daten (Abb. 1), dass sich an die Linke Seite, ob das Gerät für das dem Benutzer zur Verfügung stehende Gas geprüft und freigegeben wurde.

Kontrollieren, ob die am Gerät montierten Düsen mit der zu Verfügung stehenden Gasart übereinstimmen.

			CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25		
			II2H3+	P mbar	28-30	37	20		IT - CY - GR - IE - LT	
									PT - GB - CZ - SK	
									SI - ES - CH - TR	
			II2H3B/P	P mbar	30	30	20		CY - HR - DK - EE	
									FI - GR - LV - LT	
									NO - RO - SK - SI	
									SE - TR	
			II2H3B/P	P mbar	50	50	20		AT - SK - CH	
			II2E+3+	P mbar	28-30	37	20	25	BE - FR	
			II2L3B/P	P mbar	30	30		25	NL	
			II2L3B/P	P mbar	30	30		20	RO	
			II2ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE	
			II2E3B/P	P mbar	30	30	20		RO	
			I3B/P	P mbar	30	30			IS - MT - HU	
			I2E	P mbar			20		LU - PL	
Vac			Kw		Hz		Made in Italy			

Abb. 1

Anhand des Schildes mit den technischen Daten kontrollieren, ob die Leistung des Druckreduzierers für die Speisung des Gerätes ausreichend ist. Keine Querschnittsverminderungen zwischen den Reduzierer und das Gerät schalten. Zur Gewährleistung eines optimalen Betriebs wird geraten, dem Druckregler einen Gasfilter vorzuschalten.

Der für die Gasversorgung verwendete flexible Schlauch darf maximal 1,5 m lang sein. Darüber hinaus muss der flexible Schlauch Eigenschaften aufweisen und gemäß den geltenden Vorschriften installiert werden.

Der Versorgungsschlauch muss regelmäßig überprüft und gegebenenfalls ersetzt werden

3. TECHNISCHE DATEN

Das Geräteschild ist am Boden des Gerätes angebracht.

- Gerätekategorie
- Förderdruck: Butan/Propan G30 50mbar
Erdgas G20 20mbar

TABELLE 1

MODELL	MASSE cm (L x B)	GAS- ANSCHLUSS	NENNWÄRMEBELASTUNG kW	VERBRAUCH Kg/h	VERBRAUCH m³/h	TYP
M7GLG40	400x730x900	3/4" Gc ISOR7	9,3	0,733	0,984	A1
M7GLG80	800x730x900		18,6	1,467	1,968	A1
M7TGG40	400x730x290		9,3	0,733	0,984	A1
M7TGG80	800x730x290		18,6	1,467	1,968	A1
M9GLG40	400x900x900	3/4" Gc ISOR7	12	0,946	1,270	A1
M9GLG80	800x900x900		24	1,893	2,540	A1
M9TGG40	400x900x290		12	0,946	1,270	A1
M9TGG80	800x900x290		24	1,893	2,540	A1

TABELLE 2

FÜR GERÄTE SERIE 700 400x730x... NENNWÄRMEBELASTUNG kW 9,3 REDUZIERTERTE NENNWÄRMEBELASTUNG kW 3,6				
	Düsen Hauptbrenner Ø 1/100 mm	Kontrolldüsen Stck.	By-pass Ø 1/100 mm	Pos. Primärluft Hauptbrenner (Maße in mm)
Flüssiggas (G30 50mbar)	135R*	14*	90	40
Erdgas (G20 20mbar)	215R*	27*	Einstellbar	13
* Die Geräte der Serie 700 (800x730x...) mit einer Nennwärmebelastung 9,3 + 9,3 = 18,6 kW und einer reduzierten Nennwärmebelastung 3,6 + 3,6 = 7,2 kW sind mit doppelten Düsen ausgestattet.				
FÜR GERÄTE SERIE 900 400/450x900x900H NENNWÄRMEBELASTUNG kW 12 REDUZIERTERTE NENNWÄRMEBELASTUNG kW 5				
	Düsen Hauptbrenner Ø 1/100 mm	Kontrolldüsen Stck.	By-pass Ø 1/100 mm	Pos. Primärluft Hauptbrenner (Maße in mm)
Flüssiggas (G30 50mbar)	155*	14*	110	40
Erdgas (G20 20mbar)	270R*	27*	Einstellbar	13
* Die Geräte der Serie 900 (800/900x900x...) mit einer Nennwärmebelastung 12 + 12 = 24 kW und einer reduzierten Nennwärmebelastung 5 + 5 = 10 kW sind mit doppelten Düsen ausgestattet.				

4. ARBEITSWEISE MIT EINER GASART, DIE MIT DER ZUR VERFÜGUNG STEHENDEN GASART ÜBEREINSTIMMT

Überprüfen, ob die auf dem Geräteschild angegebene Gasart mit der zur Verfügung stehenden Gasart übereinstimmt. Ferner ist die Übereinstimmung mit den folgenden Angaben zu überprüfen.

4.1 Überprüfung des Förderdrucks (Abb. 2)

Der Förderdruck kann mittels eines Manometers mit U-Rohr oder eines elektronischen Manometers mit einer Minimalaufteilung von 01, mbar gemessen werden.

- Die Schraube "A" aus dem Druckabgreifpunkt "B" ausschrauben.
- Das Manometer positionieren.
- Das Gerät in Betrieb nehmen und überprüfen, ob der Druck mit den vorgegebenen Werten übereinstimmt. Ist dies nicht Fall, ist die Ursache zu ermitteln.
- Danach ist das Gerät erneut zu montieren und der Anschluss zu überprüfen.

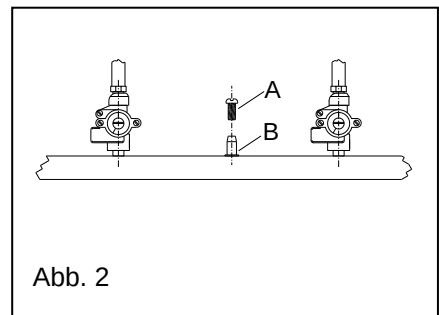


Abb. 2

ACHTUNG: Wenn der gemessene Wert des Versorgungsdrucks außerhalb des in Tabelle 3 angegebenen Intervalls liegt, darf die Installation nicht erfolgen und die Gasversorgungsanstalt ist über die Störung des Netzes zu informieren.

Gasabsperrhahn zudrehen, Druckmessgerät abklebmen, Verschlusschraube wieder einschrauben und Vordertür schließen.

TABELLE 3 - Zulässige Grenzwerte für den Gasversorgungsdruck

Gas	Förderdrucks [mbar] DE		
	nominal	min	max
Flüssiggas G20	20	17	25
Flüssiggas G25	20	17	25
Erdgas G30/G31	50/50	42,5/42,5	57,5/57,5

4.2 Einstellung der primärluft (Abb. 3)

Wurde die Primärluft richtig eingestellt, brennt die Flamme stabil; d.h. es dürfen keine Unterbrechungen der Flammen bei kaltem Brenner oder Flammenrückschläge bei warmem Brenner auftreten.

Der vorgesehene Abstand für die Einstellung der Primärluft ist in den Abbildungen 3 sowie in der Tabelle 2 angegeben. Die Düse "C" mit einem Schlüssel 12 mm ausschrauben und die vorgesehene Düse montieren; den Abstand "X" für die Primärluft überprüfen.

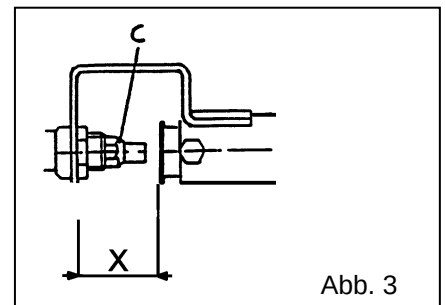


Abb. 3

4.3 Einstellung des wachflammenbrenners

Den Wachflammenbrenner einstellen und überprüfen, ob die Flamme das Thermoelement umhüllt und diese einwandfrei brennt. Ist dies nicht der Fall, ist zu überprüfen, ob es sich bei den montierten Düsen um die richtigen handelt (Tabelle 2).

4.4 Überprüfung des Hauptbrenners

Das Gerät einschalten und überprüfen, ob die Flamme, die Zündung und die Einstellung der Kleinstflamme einwandfrei funktionieren. Ist dies nicht der Fall, sind die Düsen und die Position der Primärluft zu überprüfen.

5. EINSTELLUNG FÜR DIE ARBEITSWEISE MIT ANDEREN GASARTEN

Für die Anpassung an eine andere Gasart sind die Düsen auszutauschen. Die reduzierten Nennwärmebelastungen sowie die Position der Primärluft sind wie im folgenden beschrieben einzustellen.

5.1 Austausch der düse des Hauptbrenners

Für den Austausch der Düse "C" ist das Bedienfeld durch Herausziehen zu entfernen. Die Düse mit einem Schlüssel ausschrauben und wie in der Tabelle 2 angegeben austauschen.

5.2 Austausch der düse des Wachflammenbrenners (Abb. 4)

Der Zugang zum Wachflammenbrenner ist erst nach Entfernen des Bedienfelds möglich. Er ist mit einer fest installierten Düse ausgestattet; die Primärluft braucht nicht eingestellt werden. Für den Austausch der Düse "D" die Befestigungsmutter "E" ausschrauben und wie in der Tabelle 2 angegeben austauschen.

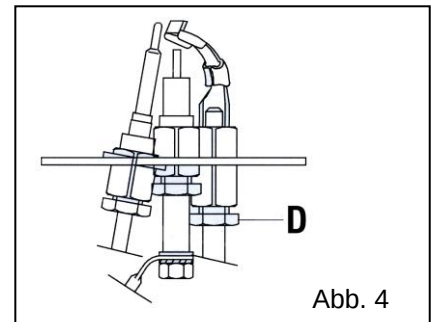


Abb. 4

5.3 Einstellung der reduzierten Nennwärmebelastung (Abb. 5)

Die Schraube "F" der Kleinstflamme lösen und diese solange drehen bis die in der Tabelle 2 angegebene reduzierte Nennwärmebelastung erreicht wurde. Überprüfen, ob ausreichend Gas zur Gewährleistung einer stabilen und gleichmäßigen Kleinstflamme und zur Beibehaltung der Höchstleistung - Mindestleistung zugeführt wird.

Für eine korrekte Regulierung wie folgt vorgehen.

- Bei Flüssiggas (G30-31) die Minimum-Schraube ganz Zudrehen.
- Für G20-G25 Gas: die By-Pass-Schraube so einstellen, dass eine richtige Mindeststufe erreicht wird. Dabei sicherstellen, dass die Flamme auf der Mindeststufe über die gesamte Oberfläche des Brenners gleichmäßig brennt und dass, wenn von der Höchststufe zur Mindeststufe übergegangen wird, die Flamme nicht erlischt oder ein Flammenrückschlag erfolgt.

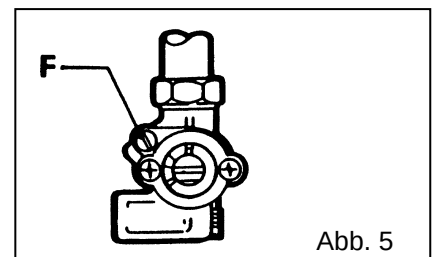


Abb. 5

6. BEDIENUNGSHINWEISE

Achtung: Vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes ist die Bratplatte mit warmem Wasser und Reinigungsmittel zu reinigen.



ACHTUNG! Die Kochplatte kann schwere Verbrennungen verursachen. Berühren Sie die Kochplatte nicht während des Betriebs und bis zu einer Stunde nach dem Ausschalten

ACHTUNG: Lehen Sie sich während der Benutzung des Geräts nicht an die mit dem Warnschild gekennzeichneten Oberflächen. Sie können heiß sein, um sich zu erwärmen.

Das Gerät darf nur von qualifiziertem Personal bedient werden, da es sich um ein Gerät handelt, das ausschließlich in einer Großküche eingesetzt wird. Ferner ist das Gerät während des Betriebs zu überwachen und dient nur zum Grillen von Lebensmitteln.

Bevor Sie das Gerät einschalten, Legen Sie den Lavastein auf das entsprechende Gitter (Menge siehe Tabelle unten). Für einen ordnungsgemäßen Betrieb und um gute Garergebnisse zu erzielen, Es ist wichtig, dass der Lavastein gleichmäßig auf der Rostoberfläche verteilt ist.

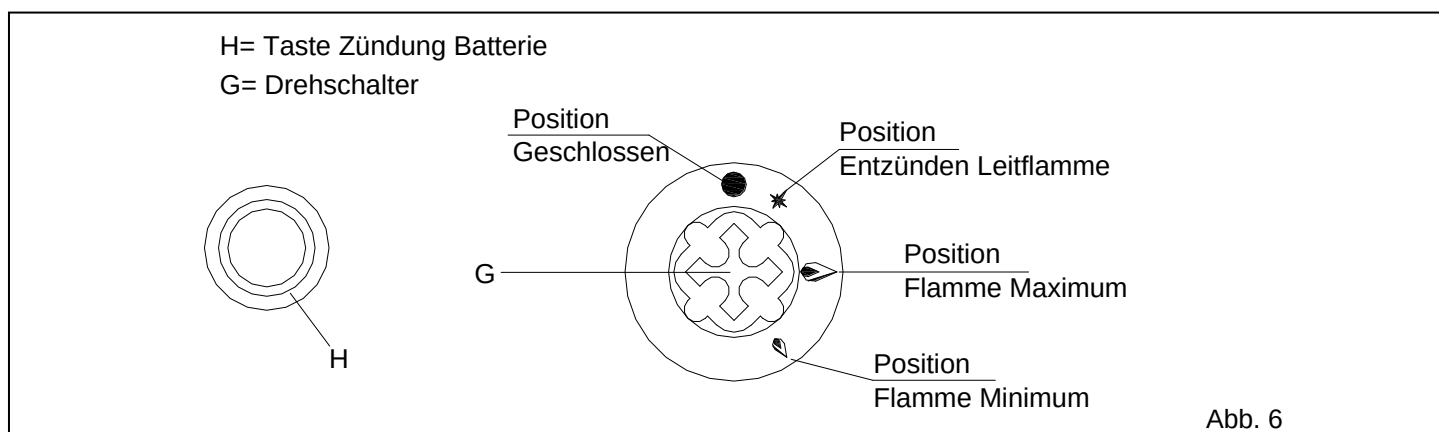
MOD.	Kg
M7GLG40 - M7TGG40	7
M7GLG80 - M7TGG80	14
M9GLG40 - M9TGG40	9
M9GLG80 - M9TGG80	18

6.1 Zündung des Wachflammenbrenners (Abb. 6)

Auf den Drehschalter "G" drücken und diesen solange nach links drehen bis sich dieser auf der Position "Zündung Wachflammenbrenner" befindet.

Den Drehschalter gedrückt halten und gleichzeitig die Taste "H" Zündung piezoelektrische. Nach der Zündung des Wachflammenbrenners ist der Drehschalter circa 10/20 Sekunden gedrückt zu halten bis sich das Thermoelement erwärmt hat; danach ist der Drehschalter loszulassen.

Die Flamme durch das sich auf der vorderen Platte befindliche Schauglas überprüfen. Erlischt die Flamme während der Drehschalter gedrückt gehalten oder losgelassen wird, ist der Vorgang zu wiederholen.



6.2 Zündung des Hauptbrenners

Zum Entzünden des Hauptbrenners, den Gasknopf von Position "Entzündung/Leitflamme," auf Position "Flamme Maximum," stellen. Anschließend, um ein langsames und energiesparendes Garen einzustellen, den Drehknopf auf Position "Flamme Minimum," stellen.

6.3 Ausschalten des Hauptbrenners

Um den Hauptbrenner und anschließend den Leitflammenbrenner auszuschalten, den Gasknopf zuerst auf Position "Entzündung/Leitflamme," und dann auf "Geschlossen," stellen.

Am Ende eines Arbeitstages den dem Gerät vorgeschalteten Gas-Absperrhahn schließen.

7. WARTUNG

Eine regelmäßige Reinigung der Brennerauslässe mit einer Metallbürste ist erforderlich, um Verstopfungen zu vermeiden und eine gute Verbrennung zu ermöglichen.

Der Aschenkasten muss während des Gebrauchs regelmäßig überprüft und geleert werden.

Der Grillrost und die Fettauffangschublade müssen regelmäßig gereinigt werden, um die Ansammlung von brennbaren Ölen und Fetten zu vermeiden.

Reinigen Sie den Grill. Nach der Reinigung muss die Oberfläche des Grills leicht gestrichen werden, um eine bessere Konservierung zu gewährleisten.

Alle anderen Stahlteile müssen gründlich mit lauwarmem Wasser gereinigt werden. Wenn Sie ein Reinigungsmittel verwenden, vergewissern Sie sich, dass es neutral ist, keine Scheuermittel enthält und zur Reinigung von Edelstahl geeignet ist.

Wenn das Gerät für einen bestimmten Zeitraum nicht benutzt wird, schließen Sie den Gaszufuhrhahn.

Bei Geräteausfall oder unregelmäßigem Betrieb muss das Hauptgaszufuhrventil geschlossen und der technische Kundendienst verständigt werden.

Wartungs- und Reparaturarbeiten müssen von einem qualifizierten Installateur durchgeführt werden. Es wird empfohlen, mindestens einmal im Jahr einen Wartungsvertrag zu unterzeichnen.

Unten finden Sie eine Liste der empfohlenen Ersatzteile

COD.	DESCRIZIONE	DESCRIPTION
865861	BRUCIATORE S. 900 CON GHIERE ARIA	BURNER S.900 WITH AIR REGULATION
865851	BRUCIATORE S. 700 CON GHIERE ARIA	BURNER S.700 WITH AIR REGULATION
837243	TERMOCOPPIA CM. 60	THERMOCOUPLE CM.60
401311	BRUCIATORE PILOTA 1 VIA	1 WAY PILOT BURNER
837151	ELETTRODO ACCENSIONE	IGNITION ELECTRODE
835926	ACCENSIONE PIEZO	PIEZOELECTRIC IGNITER
835906	CAVO ACCENSIONE PIEZO CM. 80	CABLE FOR PIEZO IGNITER CM. 80
835337	MAGNETE PER RUBINETTO 21S	MAGNET FOR GAS TAP 21S
401121	RUBINETTO GAS 21S COLLARINO CON RACCORDI	GAS TAP 21S NECKBAND WITH FITTINGS
865081	TELAIO PORTALAVA PER MODELLO 40X70	LAVA STONE FRAME FOR MODEL 40X70
865085	TELAIO PORTALAVA PER MODELLO 80X70	LAVA STONE FRAME FOR MODEL 80X70
865093	TELAIO PORTALAVA PER MODELLO 40X90	LAVA STONE FRAME FOR MODEL 40X90

RESUMEN

1.	GENERAL	Pag.22
2.	INSTALACIÓN	Pag. 23
2.1	Instalación del aparato	Pag. 23
2.2	Colocación de los dispositivos	Pag. 23
2.3	Descarga de los humos	Pag. 23
2.4	Conexión de gas	Pag. 23
3.	ESPECIFICACIONES	Pag. 23
	Tabla 1	Pag. 24
	Tabla 2 (datos técnicos quemadores S.700s e 900s)	Pag. 24
4.	FUNCIONAMIENTO CON SUMINISTRO DE GAS IDÉNTICO AL PREPARADO	Pag. 25
4.1	El control de la presión de alimentación (Fig. 2)	Pag. 25
4.2	Regulación del aire primario	Pag. 25
4.3	Ajuste de la llama piloto	Pag. 25
4.4	control del quemador principal	Pag. 25
5.	AJUSTE PARA USO CON DIFERENTES TIPOS DE GAS	Pag. 25
5.1	Sustitución de los inyectores de los quemadores principales	Pag. 25
5.2	Sustitución de lo inyector del piloto	Pag. 25
5.3	Regulación de la portada reducida	Pag. 26
6.	INSTRUCCIONES	Pag. 26
6.1	Encendido de la llama piloto	Pag. 26
6.2	Encendido del quemador principal	Pag. 26
6.3	Apagado del quemador principal	Pag. 26
7.	MANUTENCION	Pag. 26

1. GENERAL

Lea cuidadosamente las instrucciones contenidas en este folleto, ya que proporcionan información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento. Guarde este manual para cualquier consulta a los distintos operadores.

Después de haber quitado el embalaje, asegúrese de que el equipo. En caso de duda, no utilice el aparato y póngase en contacto con personal cualificado.

Antes de conectar el equipo, asegúrese de que los datos de la placa correspondan a los de la red de distribución de gas y electricidad.

El equipo debe ser utilizado únicamente por personal capacitado para operar el equipo.

Antes de llevar a cabo las operaciones de limpieza y mantenimiento, desconectar el aparato de la red de energía eléctrica y / o gas.

Es necesario verificar los requerimientos de seguridad y, en caso de duda, pedir un control preciso del sistema por parte de personal profesional cualificado. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por la falta de tierra de la instalación.

Este equipo debe ser utilizado únicamente para el fin para el que fue diseñado. No lavar el aparato con chorros directos de agua a alta presión.

No obstruya las aberturas o ranuras de succión o disipación del calor.

Con el fin de evitar riesgos de oxidación o ataque químico en general, es necesario para mantener las superficies de acero inoxidable perfectamente limpio. Daily Clean las piezas de acero inoxidable con agua jabonosa caliente, a continuación, enjuagar y secar a fondo. Debe evitarse en la forma más absoluta para limpiar el acero inoxidable con lana de acero, cepillo o de acero común raspadores, ya que pueden dejar partículas ferrosas que oxidantes puntos se oxidará. Puede ser posiblemente utilizada lana de acero inoxidable en la dirección de la veta.

Si el equipo no se utiliza durante largos períodos de tiempo, cierre la llave del gas, frotar todas las superficies de acero con un paño empapado en aceite de vaselina con el fin de aplicar un velo protector; También airear las instalaciones periódicamente.

Antes de proceder a la comprobación de la conexión en la placa de datos que el aparato ha sido probado y aprobado para el tipo de gas disponible en el usuario. En el caso de que el tipo de gas indicado en la etiqueta no es lo que tiene, siga las instrucciones del párrafo "a otro tipo de transformación de gas". El fabricante no acepta ninguna responsabilidad por cualquier inexactitud contenidos en este folleto debido a la transcripción o errores de impresión. También se reserva el derecho de hacer que el producto esas modificaciones que considere útil o necesario, sin afectar a las características esenciales. El fabricante declina cualquier responsabilidad si no se siguen estrictamente las reglas contenidas en este manual.

El fabricante del aparato declina cualquier responsabilidad por los daños causados por la instalación incorrecta, alteración, mal uso, mantenimiento deficiente, falta de cumplimiento de las leyes y la falta de experiencia en el uso de locales. Las partes selladas por el fabricante no se pueden ajustar por el instalador o por el usuario.

Eliminación de la máquina al final del ciclo de la obra debe ser hecha cumpliendo con la ley aplicable. La máquina debe ser entregado al autorizado para recuperación y eliminación de sus partes.

2. INSTALACION

2.1 Instalación

Las operaciones de instalación, cualquier transformación para su uso con otros tipos de gas, puesta en funcionamiento, la eliminación de las molestias a las instalaciones, que sólo deben ser realizadas por personal cualificado, de acuerdo con la normativa vigente. Los sistemas de gas, electricidad, y la instalación local de equipo debe cumplir con las regulaciones existentes en las diferentes zonas y, en particular, se debe considerar que el aire necesario para la combustión de los quemadores es igual a 2 m³ / h por kW de la capacidad instalada, y que se deben observar las normas de prevención de accidentes.

2.2 Colocación de los dispositivos

Retirar del dispositivo de caja y colocarlos en el lugar de utilización de efectuar su burbuja instalación y ajuste de altura por medio de las patas de apoyo u otros medios. Retire la película protectora de los paneles externos tirando lentamente a la basura para evitar que los restos del pegamento. Es importante que las paredes adyacentes del aparato están protegidos contra el calor. Interponer láminas refractarias o la colocación de los aparatos de al menos 200 mm de distancia de las paredes lateral o trasero. Instale el aparato solo en superficies no inflamables.

2.3 Descarga de los humos

Los dispositivos deben instalarse en habitaciones adecuadas para la descarga de los productos de combustión que deben estar en conformidad con lo prescrito por las reglas de instalación. Nuestros aparatos son considerados (véase la Tabla 1 los datos técnicos) como: APARATOS DE GAS TIPO "A1"

El equipo de tipo A1 debe ser instalado en una zonas suficientemente ventilados para evitar la concentración de sustancias nocivas para la salud en la habitación donde está instalado el aparato. Los dispositivos de tipo A1 no requieren una conexión directa a un conducto de descarga para los productos de combustión. Los productos de la combustión, sin embargo, deben ser transportadas en campanas especiales o dispositivos similares, conectado a un conducto de humos con cierta eficacia, o directamente hacia el exterior. Si este no es el uso de un dispositivo de aspiración de aire conectado directamente con el medio ambiente externo, y no menor caudal que la requerida, que luego debe ser aumentado por el intercambio de aire necesario para el bienestar de los operadores de acuerdo con las normas en vigor, durante aproximadamente una total de 35 m³ / h por kW de gas potencia instalada.

2.4 Conexión al gas

Verificar en la placa de datos (Fig. 1), que se encuentra en el lado izquierdo por debajo de los incendios, que el dispositivo ha sido probado y aprobado para el tipo de gas disponible en el usuario. Compruebe que las boquillas instaladas en la unidad, se corresponden con el tipo de gas disponible. Verificar con los datos informados en la placa de datos, que el alcance del reductor de presión es suficiente para el aparato de suministro de energía. Evitar serie de reducciones interponga entre el reductor y el aparato. Es aconsejable montar un regulador de presión aguas arriba del filtro de gas con el fin de asegurar un funcionamiento óptimo.

				CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25		
				II2H3+	P mbar	28-30	37	20		IT - CY - GR - IE - LT	
										PT - GB - CZ - SK	
										SI - ES - CH - TR	
				II2H3B/P	P mbar	30	30	20		CY - HR - DK - EE	
TIPO/TYPER A1										FI - GR - LV - LT	
MOD.										NO - RO - SK - SI	
NR.				II2H3B/P	P mbar	50	50	20		SE - TR	
				II2E+3+	P mbar	28-30	37	20	25	AT - SK - CH	
				II2L3B/P	P mbar	30	30		25	NL	
ΣQ_n				II2L3B/P	P mbar	30	30		20	RO	
G30-G31	G20	G25	Kw	II2ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE	
Kg/h	m ³ /h	m ³ /h		II2E3B/P	P mbar	30	30	20		RO	
				I3B/P	P mbar	30	30			IS - MT - HU	
				I2E	P mbar			20		LU - PL	
Vac				Kw		Hz		Made in Italy			

Fig. 1

La manguera flexible utilizada para el suministro de gas debe tener una longitud máxima de 1,5 m. Además, la manguera flexible debe tener características e instalarse de acuerdo con las normativas vigentes. La manguera de suministro debe ser inspeccionada periódicamente y reemplazada si es necesario.

3. ESPECIFICACIONES

La placa de identificación está situada en la parte inferior de la caja o en el panel bajo el horno.

- Categoría Appliance II 2H3 +
- Presión de alimentación: Butano / propano (G30-G31) 28-30 / 37 mbar El gas natural (G20) 20 mbar "H"

TABLA 1

MODELO	DIMENSIONES mm (L x P)	MONTAJE GAS	MONTAJE GAS kW	CONSUMO GAS Kg/h	CONSUMO GAS m ³ /h	TIPO
M7GLG40	400x730x900	¾" Gc ISOR7	9,3	0,733	0,984	A1
M7GLG80	800x730x900		18,6	1,467	1,968	A1
M7TGG40	400x730x290		9,3	0,733	0,984	A1
M7TGG80	800x730x290		18,6	1,467	1,968	A1
M9GLG40	400x900x900	¾" Gc ISOR7	12	0,946	1,270	A1
M9GLG80	800x900x900		24	1,893	2,540	A1
M9TGG40	400x900x290		12	0,946	1,270	A1
M9TGG80	800x900x290		24	1,893	2,540	A1

TABLA 2

PARA SERIE 700s 400x730x... CAPACIDAD NOMINAL KW 9,3 CAPACIDAD REDUCIDA KW 3,6				
	Inyectores Quemador principal	Inyectores spia Nº	By-pass Ø 1/100 mm	Pos. Aire primaria Quemador principal
Gas líquidos (G30 28...30mbar)	155R*	14*	90	40
Gas naturales (G20 20mbar)	215R*	27*	Regolabile	13
* Pera las maquinas 700 (800x730x...) y con capacidad nominal 9,3 + 9,3 = 18,6 kW e capacidad reducida 3,6 + 3,6 = 7,2 kW, los inyectores son dobles.				
PARA SERIE 900s 400/450x900x.... CAPACIDAD NOMINAL KW 12 CAPACIDAD REDUCIDA KW 5				
	Inyectores Quemador principal Ø 1/100 mm	Inyectores spia Nº	By-pass Ø 1/100 mm	Pos. Aire primaria Quemador principal
Gas líquidos (G30 28...30mbar)	165R*	14*	110	40
Gas naturales	270R*	27*	Regolable	13
* Pera las maquinas 900s (800x900x...) y con capacidad nominal 12 + 12 = 24 kW e capacidad reducida 5 + 5 = 10 kW, los inyectores son dobles.				

4. FUNCIONAMIENTO CON SUMINISTRO DE GAS IDÉNTICO AL PREPARADO

Comprobar si las indicaciones en la placa de características se corresponden con el gas distribuido. Además, verifique la correspondencia en el presente documento se describe a continuación. Al final de la operación, volver a montar el dispositivo y comprobar la conexión.

4.1 Control de la presión de alimentación (Fig. 2)

La presión de alimentación se puede medir por medio de tubo del manómetro con una "U", o de tipo electrónico con 0,1 mbar subdivisión mínima.

Desatornillar el tornillo "A" de la toma de presión "B".

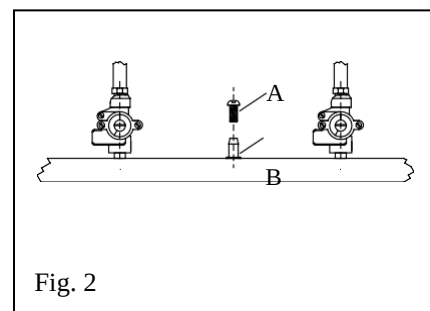
Coloque el medidor.

Hacer funcionar el dispositivo y comprobar que la presión es lo que se espera; de otra manera determinar la causa.

Al final de la operación, volver a montar el dispositivo y comprobar la conexión.

PRECAUCIÓN: Si el valor de la presión de alimentación medida está fuera del rango que se muestra en la Tabla 3, no es posible proceder con la instalación y debe informar a la institución del regulador de gas de la anomalía de la red.

- Cerrar la válvula de la de cierre de gas, desconecte el medidor de presión, apriete el tornillo de bloqueo y cierre la puerta frontal.


Fig. 2
TABLA 3 - Límites permisibles para la presión de suministro de gas.

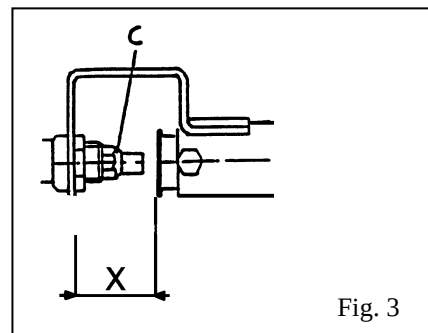
Tipo de gas	Presion de alimentacion [mbar]		
	nominal	min	max
Gas natural (metano) G20	20	17	25
Gas liquido (GPL) G30/31	28 - 30/37	20/25	35/45

4.2 Regulación del aire primario

El aire primario se debe ajustar teniendo en cuenta lo que se indica en la fig.3.

El aire primario está regulado correctamente si la estabilidad de las llamas está asegurada, es decir, si no aparece una llama y un quemador frío y si la llama no regresa con un quemador caliente.

La distancia prevista para la regulación de aire primario, se muestra en la figura 3 y se indica en la tabla 2. Desatornille el inyector "C" con una llave de 12 mm y ajuste el inyector provisto; verifique la distancia exacta "X" para el aire.



4.3 Ajuste de la llama piloto

Ajustar y comprobar si la llama rodea el termopar y si el aspecto de la misma es correcta. Si esto ocurre, no hay necesidad de comprobar que los inyectores están montados los correctos (ver tabla 2)

4.4 Control del quemador principal

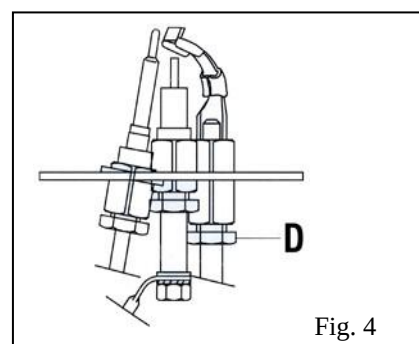
A su vez en el dispositivo y verificar que la llama, el encendido y el ajuste mínimo, son correctos. De lo contrario, usted debe comprobar los inyectores y la posición de aire primario (véase el cuadro 2).

5. AJUSTE PARA LA OPERACIÓN CON OTROS TIPOS DE GAS

Para hacer esto, debe cambiar los inyectores, ajustar las tasas de flujo reducidas, ajustar la posición del aire primario como se muestra a continuación.

5.1 Sustitución de los inyectores de los quemadores principales

Para cambiar el inyector "C" (Fig. 3), retire el panel de control tirando de él; con una llave inglesa 12, desatornille el inyector y reemplácelo de acuerdo con la tabla 2.

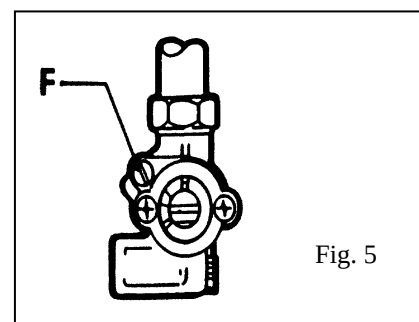


5.2 Sustitución de lo inyector del piloto (Fig.4)

La llama piloto es accesible solo después de quitar el panel de control. Lo mismo tiene un inyector fijo y no es necesaria una regulación de aire primaria. Para cambiar el inyector, desatornille la tuerca de fijación "D" y reemplace el inyector, de acuerdo con la tabla 2.

5.3 Regulacion de la portada reducida (Fig. 5)

Desenrosque el tornillo "F" del mínimo y gírelo hasta obtener el caudal reducido indicado en la tabla 2. Compruebe que la cantidad de gas sea suficiente para mantener un mínimo estable y homogéneo, aguante el paso del caudal máximo - caudal mínimo.



Para un ajuste correcto, proceda de la siguiente manera:

- Para gas G30 / G31: apretar el tornillo de derivación hasta el final.
- Para gas G20: ajuste el tornillo de derivación hasta que se obtenga un mínimo correcto verificando que la llama al mínimo sea estable en toda la superficie del quemador y que, pasando de la posición máxima a la posición mínima, no apague ni regrese de llama.

6. INSTRUCCIONES DE USO

Advertencia: antes de usar el aparato, la placa debe limpiarse con agua caliente y detergente.



¡ADVERTENCIA! La parrilla puede provocar quemaduras graves, no toque la placa cuando el aparato esté en funcionamiento y hasta una hora después de apagarlo.

¡ADVERTENCIA! Mientras usa el aparato, no se apoye en las superficies identificadas por la señal de advertencia, ya que pueden calentarse.

El aparato debe ser utilizado por personal calificado, ya que es un artefacto diseñado exclusivamente para la cocina profesional. También debe usarse bajo vigilancia y solo para asar alimentos.

Antes de encender el aparato, coloque la piedra de lava en la rejilla apropiada (consulte la tabla a continuación para conocer la cantidad).

Para una operación adecuada y para lograr buenos resultados de cocción, es importante que la piedra de lava se distribuya uniformemente en la superficie de la rejilla.

MOD.	Kg
M7GLG40 - M7TGG40	7
M7GLG80 - M7TGG80	14
M9GLG40 - M9TGG40	9
M9GLG80 - M9TGG80	18

6.1 Encendido de la llama piloto (Fig. 6)

Presione la perilla "G" y gírela hacia la izquierda hasta que la posición de encendido de la llama piloto. Mantenga presionada la perilla y al mismo tiempo presione el botón de encendido piezoelectrico "H". Después de encender la llama piloto, mantenga presionada la perilla durante aproximadamente 10/20 segundos para calentar el termopar, luego suéltelo.

La llama se puede ver desde el agujero de visibilidad espía en el panel frontal. Si la llama se apaga durante o después de soltar la perilla, repita la operación.

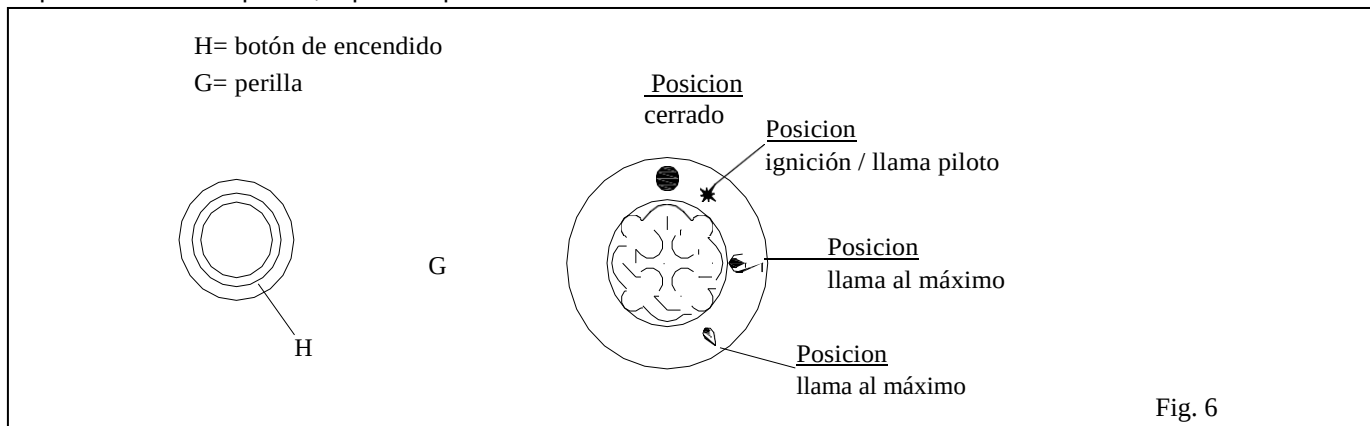


Fig. 6

6.1 Encendido del quemador principal

Para encender el quemador principal, gire la perilla de gas desde la posición de "llama de encendido / piloto" a la posición de "llama máxima". Luego, si es necesario, gire la perilla a la posición de "llama mínima" para establecer un tipo de cocción más lento y economizado.

6.2 Apagado del quemador principal

Para apagar el quemador principal y luego el quemador piloto respectivamente, primero gire el acelerador a la posición de "encendido del piloto / llama" y luego a "cerrar".

Al final de un día hábil, cierre la válvula de cierre de gas aguas arriba del artefacto.

7. MANITENCIÓN

Una limpieza regular de las salidas de los quemadores con un cepillo de metal es necesaria para evitar obstrucciones y permitir una buena combustión.

El cajón de cenizas debe revisarse periódicamente durante el uso y vaciarse.

La rejilla de cocción y el cajón de recolección de grasa deben limpiarse con frecuencia para evitar la acumulación de aceites y grasas que pueden incendiarse.

Limpie la parrilla de cocción para cada uso, con un paño de lija o con una lana de acero y utilice productos adecuados para limpiar las partes de acero y las partes en contacto con los alimentos.

Después de la limpieza, es necesario pasar una ligera capa de aceite de cocina sobre la superficie de la parrilla, para una mejor conservación.

Todas las demás piezas de acero deben limpiarse a fondo, utilizando agua tibia. Si usa detergente, asegúrese de que sea neutro, que no contenga abrasivos y que sea adecuado para limpiar acero inoxidable.

Si el aparato no se utiliza durante un cierto período de tiempo, cierre la llave de suministro de gas.

En caso de fallo del aparato o funcionamiento irregular, es necesario cerrar la válvula de suministro de gas principal y llamar al servicio técnico.

Todas las operaciones de mantenimiento y reparación deben ser realizadas por un instalador calificado.

Es recomendable firmar un contrato de mantenimiento al menos una vez al año.

A continuación se muestra la lista de repuestos recomendados.

COD.	DESCRIZIONE	DESCRIPTION
865861	BRUCIATORE S. 900 CON GHIERE ARIA	BURNER S.900 WITH AIR REGULATION
865851	BRUCIATORE S. 700 CON GHIERE ARIA	BURNER S.700 WITH AIR REGULATION
837243	TERMOCOPPIA CM. 60	THERMOCOUPLE CM.60
401311	BRUCIATORE PILOTA 1 VIA	1 WAY PILOT BURNER
837151	ELETTRODO ACCENSIONE	IGNITION ELECTRODE
835926	ACCENSIONE PIEZO	PIEZOELECTRIC IGNITER
835906	CAVO ACCENSIONE PIEZO CM. 80	CABLE FOR PIEZO IGNITER CM. 80
835337	MAGNETE PER RUBINETTO 21S	MAGNET FOR GAS TAP 21S
401121	RUBINETTO GAS 21S COLLARINO CON RACCORDI	GAS TAP 21S NECKBAND WITH FITTINGS
865081	TELAIO PORTALAVA PER MODELLO 40X70	LAVA STONE FRAME FOR MODEL 40X70
865085	TELAIO PORTALAVA PER MODELLO 80X70	LAVA STONE FRAME FOR MODEL 80X70
865093	TELAIO PORTALAVA PER MODELLO 40X90	LAVA STONE FRAME FOR MODEL 40X90

1. Pag. 27 تعليمات عامة
2. Pag. 27 صفحة التثبيت
2.1 Pag. 27 تركيب الجهاز
2.2 28 صفحة التثبيت
2.3 Pag. 28 استخراج الأبخرة صفحة
2.4 Pag. 28 توصيل الغاز باغ
3. Pag. 28 الميزات الفنية
28 Pag. 28 الجدول 1 (استهلاك الغاز) صفحة
29 صفحة (المواقد الملامح الفنية S.700s و S.900s) الجدول 2
29 Pag. 29 تشغيل مع إمدادات غاز إمداد إلى ذلك متوفر -4
29 Pag. 29 فحص ضغط العرض 4.1
29 Pag. 29 تنظيم الهواء الأساسي 4.2
29 Pag. 29 تنظيم الشعلة التجريبية 4.3
29 Pag. 29 فحص الموقد الرئيسي 4.4
30 Pag. 30 التنظيم للعمل مع أنواع أخرى من الغاز صفحة 5.30
30 Pag. 30 استبدال عن طريق الحقن من الشعلات الرئيسية 5.1
30 Pag. 30 استبدال حاقن الشعلة الطيارة 2.5
30 Pag. 30 تنظيم القدرة المخفضة 5.3
30 Pag. 30 تعليمات التشغيل 6
30 Pag. 30 إضاءة الشعلة التجريبية 6.1
30 Pag. 30 إضاءة الشعلة الرئيسية باغ 6.2
30 Pag. 30 إطفاء الحارق الرئيسي باغ 6.3
30 Pag. 30 صفحة الصيانة 7

1. عامة تعليمات

والصيانة والاستخدام التركيب بسلامة تتعلق مهمة نصائح تقدم حيث بعناية الكتيب هذا في الواردة التعليمات اقرأ. المختلفين المشغلين قبل من إضافية استشارة لأي الكتيب بهذا احتفظ. مهنيًا المؤهلين بالموظفين والاتصال المعدات تستخدم لا ، الشك حالة في .سليمة المعدات أن من تأكد ، التعبئة إزالة بعد. الكهربائي الغاز مصدر مع يتوافق التصنيف أن من تأكد ، الجهاز توصيل قبل. استخدامها على مدربين موظفين قبل من فقط المعدات استخدام يجب. الغاز تزويد نظام عن الجهاز افصل ، والصيانة التنظيف إجراء قبل. الأصلية الغيار قطع استخدام واطلب معتمد فني خدمة بمركز فقط اتصل إصلاحات لأي .عطل أو خلل وجود حالة في الجهاز تشغيل بإيقاف قم. للخطر المعدات سلامة يعرض قد سبق ما مراقبة في الفشل. للمعايير وفقا ، مهنيًا المتخصصين الموظفين قبل من ، الصانعة الشركة لتعليمات وفقا والأبخرة والتهوئة ، والأجهزة النظام وتركيب ، التوصيل يتم أن يجب. له خصيصًا صممت الذي للغرض فقط الجهاز هذا استخدام يجب. الماء من الضغط ومرتفع مباشر بنفث المعدات تغسل لا. الحرارة إطلاق أو لاستخراج الفتحات أو الفتحات تعرقل لا. صحيح بشكل نظيفة للصدأ المقاوم الفولاذ أسطح على الحفاظ يجب ، عام بشكل الكيميائي الهجوم أو الصدأ مخاطر لتجنب. بعناية وجافة جيدا شطف ثم ، والصابون الدافئ بالماء يوميا للصدأ المقاوم الفولاذ في الأجزاء تنظيف. تودع أن يمكنها حيث ، القياسي الفولاذ في الكاشطات أو الفرشاة أو الصلب الصوف من منصات باستخدام الأحوال من حال بأي للصدأ المقاوم الفولاذ تنظيف يجوز لا. الساتان من الانتهاء اتجاه في ، الأمر لزم إذا ، للصدأ المقاوم الفولاذ صوف استخدام يمكن. صدأً بقًا ، التأكد خلال من ، تسبب حديدية جسيمات أيضا ؛ واقية طبقة تطبق أجل من الفازلين بزيت مبللة قماش بقطعة الصلبة الأسطح كل ومسح الغاز صمام بإغلاق قم ، طويلة لفترات المعدات هذه استخدام عدم حالة في. دوري بشكل الغرف الهواء. المستخدم مباني في المتوفر الغاز لنوع نوعًا واعتمد عليها الجهاز اختبار تم التي الفنية البيانات لوحة من تحقق ، الاتصال إجراء قبل. "الغاز من مختلف نوع إلى التحويل" الفقرة في الواردة التعليمات فاتبع ، متاخًا اللوحة على إليه المشار الغاز نوع يكن لم إذا. في الحق لنفسها تحتفظ كما. النسخ أو الطباعة أخطاء إلى إرجاعه يمكن الذي الكتيب هذا في الوارد المحتمل الخطأ عن مسؤولية كل برفض للجهاز المصنعة الشركة تقوم. الأساسية بالخصائص الإضرار دون ، ضرورية أو مفيدة كانت إذا المنتج على تغييرات إدخال. الدليل هذا في الواردة بالقواعد الصارم التقيد يتم لم إذا مسؤولية أي المصنعة الشركة ترفض. وعدم ، الصيانة وسوء ، السليم غير والاستخدام ، الجهاز في والتلاعب ، الخاطئ التثبيت عن الناجمة الأضرار عن المسؤولية كامل للجهاز المصنعة الشركة ترفض. الماهر غير والاستخدام المحلية اللوائح مراعاة.

2. التثبيت

2.1 الجهاز تركيب

وفقا ، مؤهلين موظفين قبل من فقط يتم أن يجب ، الأنظمة في أخطاء أي ومعالجة التشغيل بدء ، الغاز من أخرى أنواع مع للاستخدام تحويل عمليات وأي التركيب عمليات. الحالية للقوانين.

المطلوب الهواء أن الخصوص وجه على يُراعى أن ويجب ، المناطق مختلف في الموجودة باللوائح فيها الأجهزة تركيب يتم التي والغرف الغاز أنظمة تفي أن يجب. ملاحظتها يجب الحوادث منع وأنظمة الطاقة التركيب من كيلواط لكل ساعة / 3 م 2 يساوي الشعلات لاحتراق.

2.2 التثبيت

أخرى وسائل أو للتعديل قابلة أقدام خلال من ارتفاعها وتنظيم وتسويتها ، الاستخدام مكان في ووضعها التعبئة من الأجهزة إزالة.

البقاء من الغراء لمنع ببطء فصلها ، الخارجية الألواح من الواقية الطبقة بإزالة قم.

قم. الخلفية أو الجانبية الجدران عن بعيدا مم 200 الأقل على الأجهزة وضع بينهما ما في الحرارية صحائف وضع. الحرارة من للجهاز المجاورة الجدران حماية المهم من. بتركيب الجهاز فقط على الأسطح غير القابلة للاشتعال.

2.3 استخراج الأدخنة

التالي النحو على (المواصفات جدول انظر) معداتها في النظر يتم. التركيب تعليمات لأحكام وفقا ، الاحتراق منتجات لاستخراج مناسبة غرف في الأجهزة تركيب يجب. غاز جهاز اكتب "A1"

بخط متصلة لتكون مصممة غير وهي فيها الوحدة تركيب تم التي الغرفة في الضارة المواد تركيزات لمنع التهوية جيدة أماكن في A النوع من الأجهزة تركيب يجب ، المثبتة الكفاءة من بمدخل متصلة ، مشابهة أجهزة أو ، مناسبة أعطية إلى للاحتراق القابلة المنتجات بتفريغ الأجهزة هذه تقوم أن يجب . للاحتراق القابلة المواد تصريف ، الطلق الهواء في بتهوية مباشرة متصلة تكون قد أو

العمال لرفاهية اللازم الهواء تبادل خلال من ذلك بعد سنزيد والتي ، كافية بسعة ، خارجية بمنطقة مباشرة متصلة ، مستخرج مروحة باستخدام يُسمح ، ذلك تعذر وإذا المثبتة الغازية الطاقة من واط كيلو كل الساعة في مكعب متر 35 حوالي ، الحالية الأنظمة بموجب

2.4 الغاز توصيل

المستخدم يستخدمه الذي الغاز لنوع واعتماده اختباره تم قد الجهاز أن ، الأيسر الجانب على الحرائق تحت ، (1 الشكل) التقييم لوحة من تحقق

المتوفرة الغاز لإمدادات مناسبة الجهاز على الموجودة الفوهات أن من تأكد

الجهاز من الغاز لتزويد الضغط مخفض يخففها التي التقييم صفيحة من تحقق

الاسمي الضغط على الحفاظ لضمان المنبع أعلى في الضغط منظم ضبط فعليك ، الاسمي الضغط من 10% من بأكثر الغاز إمداد ضغط انحراف إذا

والجهاز المخفض بين الأنابيب قطر تقل لا

التشغيل كفاءة تحسين أجل من الضغط منظم من المنبع الغاز مرشح احتواء

	CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25	
	II2H3+	P mbar	28-30	37	20		IT - CY - GR - IE - LT PT - GB - CZ - SK SI - ES - CH - TR
CE	II2H3B/P	P mbar	30	30	20		CY - HR - DK - EE FI - GR - LV - LT NO - RO - SK - SI SE - TR
TIPO/TYPER A1 MOD.	II2H3B/P	P mbar	50	50	20		AT - SK - CH
NR.	II2E+3+	P mbar	28-30	37	20	25	BE - FR
	II2L3B/P	P mbar	30	30		25	NL
Σ Qn Kw	II2L3B/P	P mbar	30	30		20	RO
G30-G31 G20 G25	II2ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE
Kg/h m³/h m³/h	II2E3B/P	P mbar	30	30	20		RO
	I3B/P	P mbar	30	30			IS - MT - HU
	I2E	P mbar			20		LU - PL
Vac	Kw	Hz	Made in Italy				

الشكل 1

يجب أن يبلغ طول الخرطوم المرن المستخدم لغاز التزويد 1.5 متر

. علاوة على ذلك ، يجب أن يكون للخرطوم المرن خصائص وأن يتم تثبيته وفقاً للوائح الحالية

. يجب فحص خرطوم التزويد بشكل دوري واستبداله إذا لزم الأمر

3. الفنية الميزات

الخزانة يسار على البيانات لوحة توجد

الفئة في الجهاز -

- البروبان / البيوتان :الإمداد ضغط - (G30-G31) 30 / 37mbar

(G20) 20mbar الطبيعي الغاز

TABLE 1

MODEL	DIMENSIONS mm (L x W)	GAS COUPLING	GAS CAPACITY kW	CONSUMPTION RATE Kg/h	CONSUMPTION RATE m³/h	TYPE
M7GLG40	400x730x900	¾" Gc ISOR7	9,3	0,733	0,984	A1
M7GLG80	800x730x900		18,6	1,467	1,968	A1
M7TGG40	400x730x290		9,3	0,733	0,984	A1
M7TGG80	800x730x290		18,6	1,467	1,968	A1
M9GLG40	400x900x900	¾" Gc ISOR7	12	0,946	1,270	A1
M9GLG80	800x900x900		24	1,893	2,540	A1
M9TGG40	400x900x290		12	0,946	1,270	A1
M9TGG80	800x900x290		24	1,893	2,540	A1

TABLE 2

FOR SERIES 700 APPLIANCES 400x730x..				
NOMINAL CAPACITY kW 9,3		REDUCED CAPACITY kW 3,6		
	Main burner injectors Ø 1/100 mm	Pilot light injectors No.	By-pass Ø 1/100 mm	Primary air pos. main burner (size in mm)
Liquid gas (G30 28...30mbar)	155*	14*	90	40
Natural gas (G20 20mbar)	215R*	27*	Adjustable	13
* For appliances in series 700 (800x730x...) with nominal capacity 9,3 + 9,3 = 18,6 kW and reduced capacity 3,6 + 3,6 = 7,2 kW the injectors are double.				

FOR APPLIANCES IN SERIES 900s 400/450x900x900H				
NOMINAL CAPACITY kW 12		REDUCED CAPACITY kW 5		
	Main burner injectors Ø 1/100 mm	Pilot light injectors No.	By-pass Ø 1/100 mm	Primary air pos. main burner (size in mm)

Liquid gas (G30 28...30mbar)	165*	14*	110	40
Natural gas (G20 20mbar)	270R*	27*	Adjustable	13
* For appliances in series 900 (800x900x...) with nominal capacity 12 + 12 = 24 kW and reduced capacity 5 + 5 = 10 kW the injectors are double.				

4. العملية مع إمدادات الغاز الأساسية إلى ذلك المتاحة

تحقق ما إذا كانت المؤشرات على لوحة البيانات تتوافق مع الغاز الموزع. تحقق أيضا من المراسلات إلى المؤشرات أدناه.

4.1 فحص ضغط العرض (الشكل 2)

أو من النوع ، U يمكن قياس ضغط التوريد عن طريق مقياس الضغط باستخدام أنبوب على شكل حرف mbar. الإلكتروني مع الحد الأدنى من 0.1

- "B" من صنوبر الضغط "A" قم بفك المسمار .

- ضع مقياس الضغط .

- قم بتشغيل الجهاز وتأكد من أن الضغط هو الذي يقصده :فأولا تحقق من السبب .

- في نهاية العملية ، أعد تجميع الجهاز وتحقق من الاتصال .

4.2 تنظيم الهواء الأساسي (الشكل 3)

TABLE 3 العتبات المسموح بها لضغط تغذية الغاز -

Gas	Supply pressure [mbar]		
	nominal	min	max
Natural gas G20	20	17	25
Liquid gas (GPL) G30/31	28 - 30/37	20/25	35/45

الساخن الموقد مع لهب عودة هناك يكن لم وإذا البارد الموقد مع اللهب مصاعد تظهر لم إذا أي ، النيران استقرار ضمان تم إذا صحيح بشكل الأساسي الهواء تنظيم يتم مع مفتاح 12 مم وتثبيت الحاقن المناسب .تحقق من المسافة الدقيقة "C" تظهر المسافة المتوقعة لتنظيم الهواء الأولي في الأشكال 3 والمشار إليها في الجدول 2. فك حاشط للهواء الأساسي "X".

4.3 تنظيم الشعلة الطيار

تنظيم والتحقق ما إذا كان اللهب يغلف الحرارية وأن مظهره صحيح .إذا لم يكن هذا هو الحال ، تحقق من أن الحقن المركبة هي الصحيحة (الجدول 2)

4.4 فحص الموقد الرئيسي قم بتشغيل الجهاز وتحقق من صحة اللهب والإضاءة وتنظيم الحد الأدنى .إذا لم تكن هذه هي الحالة تحقق من عن طريق الحقن والموقف من الهواء الأساسي .

5. التنظيم للعمل مع أنواع أخرى من الغاز

من أجل تنفيذ هذه العملية ، يجب تغيير الحاقنات وتقليص قدرات وموقع الهواء الأساسي كما هو موضح أدناه

5.1 استبدال حاقن الشعلة الرئيسية

(الشكل 3) ، قم بإزالة لوحة التحكم عن طريق سحبها .باستخدام البراغي لفك الحاقن واستبداله وفقا للجدول 2 "C" لتغيير حاقن

5.2 استبدال حاقن اللهب الرائد (الشكل 4)

لا يمكن الوصول إلى الشعلة التجريبية إلا بعد إزالة لوحة التحكم .لديها حاقن ثابت وليس هناك حاجة لتنظيم الهواء الأساسي .من أجل تغيير الحاقن ، قم بفك الجوز المرفق واستبدل الحاقن ، وفقا للجدول 2 "DE"

تنظيم القدرة المخفضة (الشكل 5)

من الحد الأدنى وتحويلها حتى يتم الحصول على السعة المخفضة المشار إليها في الجدول 2 .تأكد من أن كمية الغاز كافية للحفاظ على "F" فك المسمار

مستقر وحتى الحد الأدنى ولمقاومة التغيير من الحد الأقصى إلى الحد الأدنى من السعة

لضبط بشكل صحيح ، اتبع هذا الإجراء

- أدر البرغي إلى الحد الأدنى ، (G30-31) (LPG) بالنسبة للغاز النفطي السائل

- قم بضبط برغي الالتفافية حتى يتم الحصول على الحد الأدنى الصحيح والتحقق من أن الحد الأدنى للهب مستقرة على كل سطح الموقد والتحقق من :G20 بالنسبة للغاز . أن اللهب لا يخرج أو يطلق النار مرة أخرى عندما يتم خفضه من الحد الأقصى إلى الحد الأدنى

6. تعليمات التشغيل

الحذر! قد تتسبب شواية الطهي في حدوث حروق شديدة ، فلا تلمسها عندما يكون الجهاز في وضع التشغيل ، وما يصل إلى ساعة بعد إيقاف تشغيله

تسخن قد لأنها التحذير علامة بواسطة المحددة الأسطح على تنكئ لا ، الجهاز استخدام أثناء :تنبيه



الحذر من السطوح الساخنة

تحذير :قبل استخدام الجهاز يجب تنظيف اللوحة بالماء الساخن والمنظفات

يجب استخدام الجهاز من قبل موظفين مؤهلين ، حيث إنه جهاز مخصص للمطابخ الاحترافية فقط .كما يجب استخدامه تحت إشراف فقط من أجل استجواب الطعام

قبل تشغيل الجهاز ، ضع حجر الحمم على الشبكة المناسبة (انظر الجدول أدناه للكمية)

للتشغيل السليم وتحقيق نتائج الطهي الجيدة ، من المهم أن يتم توزيع حجر الحمم بشكل موحد على سطح الشبكة

MOD.	Kg
M7GLG40 - M7TGG40	7
M7GLG80 - M7TGG80	14
M9GLG40 - M9TGG40	9
M9GLG80 - M9TGG80	18

إضاءة الشعلة الطيار (الشكل 6) 6.1

وقم بتحويله إلى اليسار بقدر وضع الإضاءة المضئمة للهب "G" اضغط على المقبض لبطارية الاشتعال بعد أن أضأت الشعلة التجريبية ، اضغط على مقبض الباب بالكامل لمدة حوالي "H" حافظ على ضغط المقبض وفي نفس الوقت اضغط على الزر ثانية من أجل تسخين الحرارة ، وبعد ذلك حررها 10/20 يمكن ملاحظة الشعلة من ثقب التجسس على اللوحة الأمامية في حالة خروج اللهب أثناء أو بعد إطلاق مقبض الباب ، كرر العملية

إضاءة الشعلة الرئيسية 6.2

لتشغيل مصباح الطيار الرئيسي ، قم بإدارة مقبض الغاز من وضع "ضوء" / ضوء دليلي "إلى وضع "أقصى شعلة" ثم أدر المفتاح إلى وضع "الحد الأدنى من اللهب" لوضع إجراء طبخ أبداً وأكثر إيكولوجياً ، إذا لزم الأمر

إطفاء الموقد الرئيسي 6.3

"لإيقاف تشغيل الموقد الرئيسي ومن ثم ضوء التوجيه ، قم بتحويل مقبض الغاز إلى "ضوء" / ضوء تجريبي "ثم إلى "مغلق" في نهاية يوم العمل ، قم بإيقاف تشغيل صمام فحص الغاز في الجزء العلوي من الجهاز

7. صيانة

بعد التنظيف المنتظم لمنافذ الاحتراق باستخدام فرشاة معدنية ضرورياً لتجنب العوائق والسماح بالاحتراق الجيد

يجب فحص درج الرماد بشكل دوري أثناء الاستخدام وإفراغه

يجب تنظيف شبكة الطبخ ودرج جمع الدهون بشكل متكرر لتجنب تراكم الزيوت والدهون التي يمكن أن تشعل النار

تنظيف شواء الطبخ

بعد التنظيف ، من الضروري تمرير طبقة خفيفة على سطح الشواية ، من أجل الحفاظ عليها بشكل أفضل

يجب تنظيف جميع الأجزاء الفولاذية الأخرى تماماً ، باستخدام الماء الفاتر. إذا كنت تستخدم المنظفات ، فتأكد من أنها محايدة ، ولا تحتوي على مواد كاشطة ومناسبة لتنظيف الفولاذ المقاوم للصدأ

إذا لم يتم استخدام الجهاز لفترات زمنية محددة ، فقم بإغلاق صنبور إمداد الغاز

في حالة تعطل الجهاز أو التشغيل غير المنتظم ، من الضروري إغلاق صمام إمداد الغاز الرئيسي واستدعاء الخدمة التقنية

يجب إجراء عمليات الصيانة والإصلاح بواسطة مثبت مؤهل

من المستحسن توقيع عقد صيانة على الأقل مرة واحدة في السنة

أدناه قائمة قطع الغيار الموصى بها

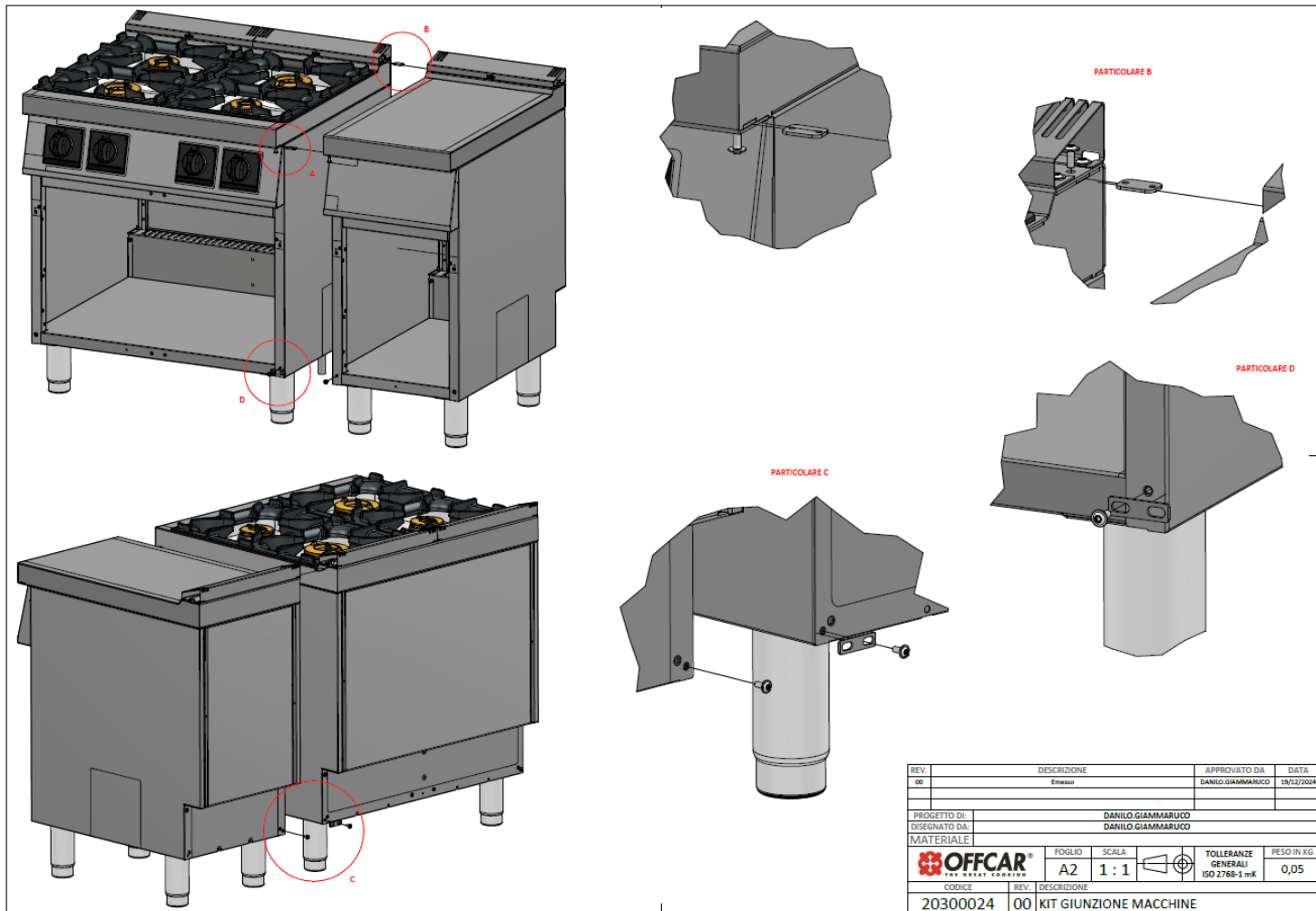
COD.	DESCRIZIONE	DESCRIPTION	NOTE
865861	BRUCIATORE S. 900 CON GHIERE ARIA	BURNER S.900 WITH AIR REGULATION	
865851	BRUCIATORE S. 700 CON GHIERE ARIA	BURNER S.700 WITH AIR REGULATION	
837243	TERMOCOPPIA CM. 60	THERMOCOUPLE CM.60	
401311	BRUCIATORE PILOTA 1 VIA	1 WAY PILOT BURNER	
837151	ELETTRODO ACCENSIONE	IGNITION ELECTRODE	
835925	ACCENSIONE A PILA	BATTERY OPERATED IGNITER	UNTIL 04/2018
835926	ACCENSIONE PIEZO	PIEZOELECTRIC IGNITER	NEW
835891	CAVO ACCENSIONE A PILA CM. 80	CABLE FOR BATTERY OPERATED IGNITER CM. 80	FINO/UNTIL 04/2018
835906	CAVO ACCENSIONE PIEZO CM. 80	CABLE FOR PIEZO IGNITER CM. 80	NEW
835337	MAGNETE PER RUBINETTO 21S	MAGNET FOR GAS TAP 21S	
401121	RUBINETTO GAS 21S COLLARINO COMP. RACCORDI	GAS TAP 21S NECKBAND WITH FITTINGS	
401405	MANOPOLA PER RUBINETTO 21S	KNOB FOR GAS TAP 21S	UNTIL 04/2018
835004	MANOPOLA CROMATA PER RUBINETTO 21S	CHROMED KNOB FOR GAS TAP 21S	NEW
835010	GHIERA PER RUBINETTO 21S	KNOB RING FOR GAS TAP 21S	NEW
865081	TELAIO PORTALAVA PER MODELLO 40X70	LAVA STONE FRAME FOR MODEL 40X70	
865085	TELAIO PORTALAVA PER MODELLO 80X70	LAVA STONE FRAME FOR MODEL 80X70	
865093	TELAIO PORTALAVA PER MODELLO 40X90	LAVA STONE FRAME FOR MODEL 40X90	

الشكل 3

الشكل 4

الشكل 5

الشكل 6



In attuazione della Direttiva 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), il simbolo del cassonetto barrato, riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione, indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti per permetterne un adeguato trattamento e riciclo. In particolare, la raccolta differenziata della presente apparecchiatura professionale giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclo, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riutilizzo, riciclo e/o recupero dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni di cui alla corrente normativa di legge.

Implementation of Directive 2012/19 / EU on waste electrical and electronic equipment (WEEE). The symbol of the crossed-out wheeled bin, shown on the equipment, indicates that the product, at the end of its useful life must be collected separately from other waste to allow adequate treatment and recycling. The adequate separate collection of the equipment for either re-use or for recycling, treatment and environmentally compatible disposal contributes to avoiding possible negative effects on the environment and health and promotes the reuse, recycling and / or recovery of the materials of which the equipment is composed of.

Umsetzung der Richtlinie 2012/19 / EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (WEEE). Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf dem Gerät zeigt an, dass das Produkt, am Ende seiner Nutzungsdauer getrennt von anderen Abfällen gesammelt werden muss, um eine angemessene Behandlung und Recycling zu ermöglichen. Die ordnungsgemäße getrennte Sammlung der Geräte zur Wiederverwendung oder zum Recycling, zur Behandlung und umweltverträglichen Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden und fördert die Wiederverwendung und das Recycling und / oder die Rückgewinnung der Materialien, aus denen das Gerät besteht.

Mise en œuvre de la directive 2012/19 / UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Le symbole de la poubelle sur roues barrée d'une croix, indiqué sur l'équipement, indique que le produit, à la fin de sa vie utile doit être collecté séparément des autres déchets pour permettre un traitement et un recyclage adéquats. La collecte sélective adéquate pour le démarrage ultérieur des équipements qui ne sont plus utilisés pour le recyclage, le traitement et l'élimination compatible avec l'environnement contribue à éviter d'éventuels effets négatifs sur l'environnement et la santé et favorise la réutilisation, le recyclage et / ou la récupération des matériaux dont l'équipement est composé.