

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



CUCINE WOK A GAS

LIBRETTO DI ISTRUZIONI USO E MANUTENZIONE

GAS WOK RANGES

INSTRUCTIONS, USE AND MAINTENANCE HANDBOOK

CUISINIÈRES WOK À GAZ

NOTICE D'INSTALLATION, D'EMPLOI ET DE MAINTENANCE
CUISINIÈRES À GAZ

Cod. 8886010

Rev.00

12/2024

Italiano - 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 bruciatore)	Pag. 4
	Tabella 3 (modelli cucine)	Pag. 4
4.	FUNZIONAMENTO CON GAS D'ALIMENTAZIONE IDENTICO A QUELLO PREDISPOSTO	Pag. 5
4.1	Controllo della pressione di alimentazione	Pag. 5
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 degli iniettori dei bruciatori principali e regolazione fiamma pilota	Pag. 5
5.1.1	Fiamma pilota	Pag. 5
5.1.2	Bruciatore principale	Pag. 5
5.1.3	Regolazione minimi	Pag. 6
6.	ACCESSIBILITÀ E SMONTAGGIO DEI PEZZI	Pag. 6
6.1	Rubinetto gas del bruciatore del piano di cottura	Pag. 6
7.	ISTRUZIONI D'USO	Pag. 6
7.1	Accensione e spegnimento	Pag. 6
7.1.1	Accensione della fiamma pilota	Pag. 6
7.1.2	Accensione del bruciatore principale	Pag. 6
7.1.3	Spegnimento	Pag. 6
8.	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 ed elettrica.

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 elettrica e/o 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.

La sicurezza elettrica di questa apparecchiatura è assicurata soltanto quando essa è correttamente collegata ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica.

È necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza e, in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato. *Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.*

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 ad almeno 200 mm di distanza dalle pareti laterali o posteriori.

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.

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.

			CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25	IT - CY - GR - IE - LT PT - GB - CZ - SK SI - ES - CH - TR		
			II2H3+	P mbar	28-30	37	20				
	TIPO/TYPE A1 MOD. NR.		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
ΣQ_n			II2E+3+	P mbar	28-30	37	20	25	BE - FR		
			II2L3B/P	P mbar	30	30		25	NL		
K_w			II2L3B/P	P mbar	30	30		20	RO		
			II2ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE		
G30-G31 Kg/h	G20 ³ m³/h	G25 ³ 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											

Fig. 1

Fig. 1

EQUIPOTENZIALE

L'apparecchio deve essere collegato in un sistema equipotenziale.

Il morsetto previsto è situato posteriormente, vicino l'entrata del cavo, ed è segnalato da un'etichetta.

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	PORTATA GAS KW	CONSUMO GAS Kg/h	CONSUMO GAS M³/h	TIPO
SERIE 700				
M7CBG01W M7TCG01W	12	0,95	1,27	A1
SERIE 900				
M9CBG01W M9TCG01W	12	0,95	1,27	A1

TABELLA 2

BRUCIATORE 12 KW				
PORTATA NOMINALE KW 12		PORTATA RIDOTTA KW 3,5		
	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)	175	20	Regolabile	aperto
Gas naturali (G20 20mbar)	265	40	Regolabile	aperto

TABELLA 3

MODELLO MODEL MODELE MODELL	DIMENSIONI / DIMENSIONS DIMENSIONS / MASSE	POTENZA / POWER RATING PUISSANCE / LEISTUNG	
	Esterne External Externes Aussen	Bruciatore Burner Brûleur Brenner	
		Tot.	
		L x P x H mm.	
M7CBG01W	400x730x900	12	10320
M7TCG01W	400x730x290	12	10320
M9CBG01W	800x900x900	12	10320
M9TCG01W	800x900x290	12	10320

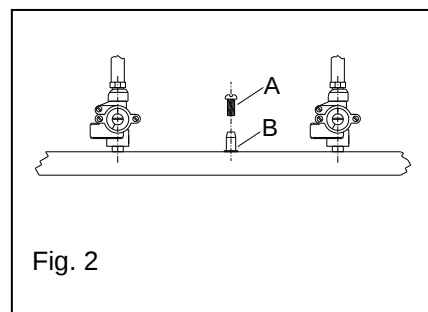
4. FUNZIONAMENTO CON GAS D'ALIMENTAZIONE IDENTICO A QUELLO PREDISPOSTO

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 4, 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 4 - 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

L'aria primaria deve essere regolata tenendo conto di quanto indicato nelle tabelle 2.

4.3 Regolazione della fiamma pilota

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

4.4 Controllo del bruciatore principale

Accendere l'apparecchio e verificare che la fiamma, l'accensione e la regolazione del minimo, siano corretti. In caso contrario bisogna controllare gli iniettori e la posizione dell'aria primaria (vedere tabelle 2).

5. REGOLAZIONE PER FUNZIONAMENTO CON ALTRI TIPI DI GAS

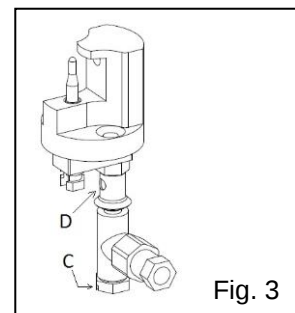
Per eseguire tale operazione, ad esempio passare da gas naturali a gas liquidi, bisogna cambiare gli iniettori dei bruciatori principali, quelli delle fiamme pilota e regolare il by-pass del minimo (vedere tabelle 2).

Tutti gli iniettori necessari alla regolazione sono forniti contenuti in un sacchettino assieme all'apparecchio. Gli iniettori dei bruciatori principali sono marchiati in centesimi di mm, mentre quelli della fiamma pilota hanno un numero di riferimento.

5.1 Sostituzione degli iniettori dei bruciatori principali e regolazione fiamma pilota

Togliere il cerchione e la griglia forata per accedere alla fiamma pilota.

Togliere il pannello comandi frontale o la schiena per accedere al bruciatore principale.



5.1.1 Fiamma pilota (Fig. 3)

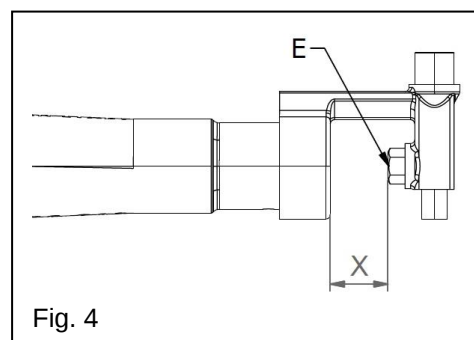
Se la fiamma pilota è stata regolata in modo corretto dovrà avvolgere la termocoppia ed avere l'aspetto esteriore perfetto. Se ciò non si verifica, occorre svitare la vite "C" e controllare che gli iniettori installati siano quelli giusti (vedere tabelle 2).

Per la fiamma pilota non è necessaria la regolazione dell'aria primaria "D".

5.1.2 Bruciatore principale (Fig. 4)

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, per i bruciatori del piano di cottura, è mostrata nella figura 4 ed indicata nelle tabelle 2. Svitare l'iniettore "E" con una chiave di 11 mm e montare l'iniettore previsto; controllare la distanza esatta "X" per l'aria.



5.1.3 Regolazione dei minimi (Fig. 5)

Togliere la manopola e regolare la fiamma in posizione minimo fino ad ottenere una fiamma stabile ed uniforme; per la portata adatta vedere tabelle 2.

Per il funzionamento con gas liquido, la vite di regolazione "F" deve essere avvitata completamente.

Dopo aver effettuato la conversione bisogna applicare sulla targhetta (fig. 1), nell'apposito spazio l'adesivo che indica il nuovo tipo di gas che può essere utilizzato.

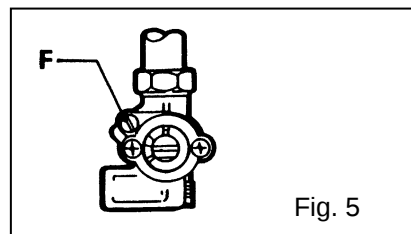


Fig. 5

6. ACCESSIBILITÀ E SMONTAGGIO DEI PEZZI (solamente per l'installatore abilitato)

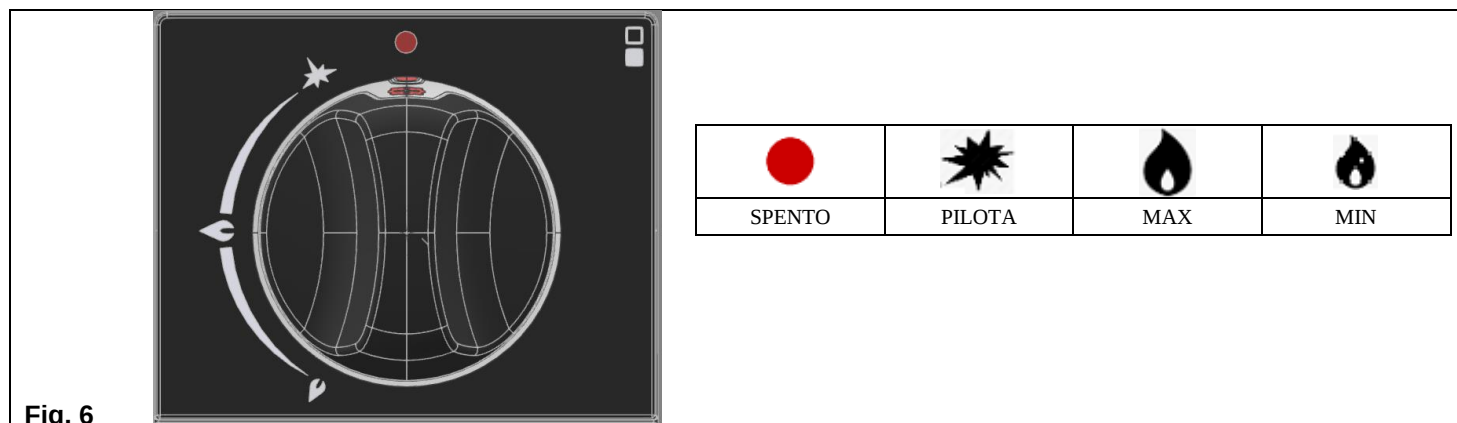
6.1 Rubinetto gas del bruciatore del piano di cottura

- Disinnestare i 4 perni che fissano il pannello dei comandi e toglierlo.
- Svitare i dadi dei condotti del gas, della termocoppia così come quelli che fissano il rubinetto alla rampa di alimentazione.
- Montare il nuovo rubinetto.

7. ISTRUZIONI D'USO

L'apparecchio deve essere adoperato da personale qualificato, trattandosi di apparecchio esclusivamente destinato a cucina professionale.

7.1 Accensione e spegnimento (fig.6)



7.1.1 Accensione della fiamma pilota

Premere sulla manopola e girarla verso sinistra sulla posizione ★. Tenere la manopola premuta ed allo stesso tempo avvicinare un fiammifero acceso alla fiamma pilota; dopo avere acceso la fiamma pilota, mantenere premuta a fondo la manopola per permettere alla termocoppia di riscaldarsi. In caso di spegnimento della fiamma pilota ripetere l'operazione.

7.1.2 Accensione del bruciatore principale

Per accendere il bruciatore principale, girare la manopola verso sinistra sulla posizione "massimo" (fiamma grande), oppure direttamente sulla posizione "minimo" (fiamma piccola). Tra queste due posizioni è possibile scegliere la portata calorica desiderata per la cottura.

7.1.3 Spegnimento

Per spegnere il bruciatore principale, girare la manopola verso destra sulla posizione ★; resterà accesa solo la fiamma pilota. Se si continua a girare la manopola fino alla posizione ●, anche la fiamma pilota si spegnerà.

8. MANUTENZIONE

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

Ogni sera, a fine lavoro, l'apparecchio deve essere pulito accuratamente. La pulizia quotidiana dell'apparecchio garantisce un funzionamento perfetto ed una maggiore durata dell'apparecchio stesso.

Prima di iniziare la pulizia scollegare l'apparecchio dalla rete; togliere tutte le parti estraibili del forno e lavarle separatamente.

Durante la pulizia, non lavare l'apparecchio con getti d'acqua diretti o a pressione. La pulizia delle parti in acciaio deve essere fatta accuratamente, utilizzando acqua tiepida. Se utilizzate del sapone, oppure un altro detergente, assicuratevi che questi non contengano prodotti abrasivi e che siano consigliati per la 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.

English - 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. 9
	Table 1 (gas consumption)		Pag. 9
	Table 2 (burner technical features)		Pag. 9
	Table 3 (gas range models)		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. 10
	5.1	Replacing the injectors of the main burners and regulation of pilot flame	Pag. 10
	5.1.1	Pilot flame	Pag.10
	5.1.2	Main burner	Pag. 10
	5.1.3	Regulating the minimums	Pag. 10
6.	ACCESSIBILITY AND DISASSEMBLY OF THE PARTS		Pag. 11
	6.2	Gas tap of the hob burners	Pag. 11
7.	OPERATING INSTRUCTIONS		Pag. 11
	7.1	Lighting and turning out	Pag. 11
	7.1.1	Lighting the pilot flame	Pag. 11
	7.1.2	Lighting the main burner	Pag. 11
	7.1.3	Turning out	Pag. 11
8.	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 and electricity mains.

The equipment must only be used by trained staff.

Before carrying out cleaning and maintenance, disconnect the equipment from the electricity and/or 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.

The electrical safety of this equipment is only ensured when it is correctly connected to an effective earthing system as laid down by current electrical safety regulations.

This fundamental safety requirement has to be checked and, in case of doubt, an accurate check on the system by professionally qualified staff requested. *The manufacturer cannot be considered liable for any damage caused by failure to earth the system.*

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.

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.

The equipment should 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 responsibility 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 responsibility 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.

THE DISCHARGE OF MACHINE WHEN NO MORE OF USE MUST BE DONE IN COMPLIANCE WITH LAW. THE MACHINE MUST BE DELIVERED TO FIRM AUTHORIZED FOR THE DISCHARGE OF MACHINE AND OF ITS COMPONENTS.

2. INSTALLATION

2.1 Installation of the appliance

Only trained staff, in accordance with current laws, can do any installation, conversion for use with other types of gas, start-up and the remedying of any faults in the systems.

The gas and electrical systems and the rooms where the appliances are installed must fulfil the regulations in force.

The air required for combustion of the burners is equal to 2 m³/h per kW of installed power.

Accident prevention regulations must be observed.

2.2 Placement

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.

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.

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	
			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

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.

UNIPOTENTIAL

The appliance must be connected to a unipotential system.

The terminal provided is situated at the rear, near the cable inlet, and is marked by a label.

3. TECHNICAL FEATURES (Relating to the GAS part)

The data plate is positioned on the base of the cabinet or on the panel under the oven.

- Appliance in category
- Supply pressure: Butane/Propane (G30-G31) 28-30/37mbar
Natural gas "H" (G20) 20mbar

TABLE 1

MODEL	GAS CAPACITY kW	GAS CONSUMPTION RATE Kg/h	GAS CONSUMPTION RATE M ³ /h	TYPE
SERIE 700				
M7CBG01W M7TCG01W	12	0,95	1,27	A1
SERIE 900				
M9CBG01W M9TCG01W	12	0,95	1,27	A1

TABLE 2

BURNER 12 KW				
NOMINAL CAPACITY KW 12		REDUCED CAPACITY 3,5 kW		
	Main burner injectors Ø 1/100 mm	Pilot light injectors No.	By-pass Ø 1/100 mm	Main burner primary air pos. size "x" in mm
Liquid gases (G30 – G31,)	175	20	Adjustable	open
Natural gases (G20))	265	40	Adjustable	open

TABLE 3

MODELLO MODEL MODELE MODELL	DIMENSIONI / DIMENSIONS DIMENSIONS / MASSE		
	Esterne External Externes Aussen	POTENZA / POWER RATING PUISSANCE / LEISTUNG	
		Bruciatore Burner Brûleur Brenner	Tot.
		KW	kcal/h
M7CBG01W	L x P x H mm. 400x730x900	12	10320
M7TCG01W	400x730x290	12	10320
M9CBG01W	800x900x900	12	10320
M9TCG01W	800x900x290	12	10320

4. OPERATION WITH SUPPLY GAS IDENTICAL TO THAT AVAILABLE

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

4.1 Checking the supply pressure (Fig. 2)

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

- Unscrew the screw "A" from the pressure tap "B".
- Position the pressure gauge.
- Switch on the appliance and check whether the pressure is the one intended: if not check on the cause.

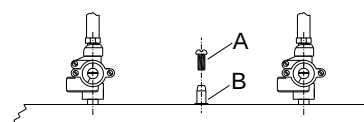


Fig. 2

- 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 4, 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 G20	20	17	25
Liquid gas G30/31	28 - 30/37	20/25	35/45

4.2 Regulating the primary air

The primary air must be regulated taking into account the indications of tables 2.

4.3 Regulating the pilot flame

Regulate and check that the flame envelops the thermocouple and that the appearance of the same is correct. If this is not the case, check that the injectors mounted are the right ones (see tables 2).

4.4 Checking the main burner

Switch on the appliance and check that the flame, lighting and regulation of the minimum are correct. Otherwise the injectors and the position of the primary air have to be checked (see tables 2).

5. REGULATION FOR OPERATION WITH OTHER TYPES OF GAS

To carry out this operation, for example in order to change from natural to liquid gases, the injectors of the main burners and of the pilot flames have to be changed and the by-pass of the minimum regulated (see tables 2).

All the injectors required for regulation are supplied in a small bag together with the appliance. The injectors of the main burners are marked in hundredths of a millimetre, while those of the pilot flame have a reference number.

5.1 Replacing the injectors of the main burners

Remove the cast iron ring support and the removable drilled top to reach the pilot flame.
Remove the command front panel or the skin to reach the main burner.

5.1.1 Pilot flame (Fig. 3)

If the pilot flame has been regulated correctly it should envelop the thermocouple and have a perfect exterior appearance. If this is not the case, unscrew the screw "C" and check that the injectors installed are the right ones (see tables 2).

It is not necessary to regulate the primary air for the pilot flame "D"

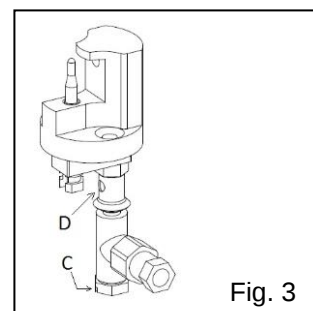


Fig. 3

5.1.2 Main burner (Fig. 4)

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, for the burners of the hob and of the oven, is shown in Fig.4 and indicated in tables 2. Unscrew the injector "E" with a 11 mm spanner and mount the appropriate injector. Check the exact distance "X" for the primary air.

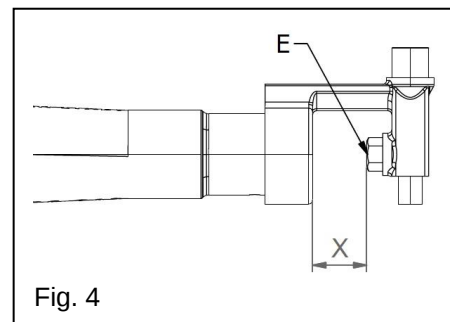


Fig. 4

5.1.3 Regulating the minimums (Fig. 5)

Remove the knob and regulate the flame to the minimum setting until a stable and even flame is obtained. For the suitable capacity see tables 2.

For operation with liquid gas, the adjusting screw "F" must be fully unscrewed.

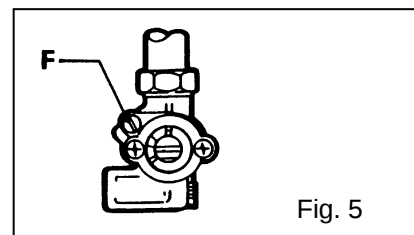


Fig. 5

6. ACCESSIBILITY AND DISASSEMBLY OF THE PARTS (only for qualified installers)

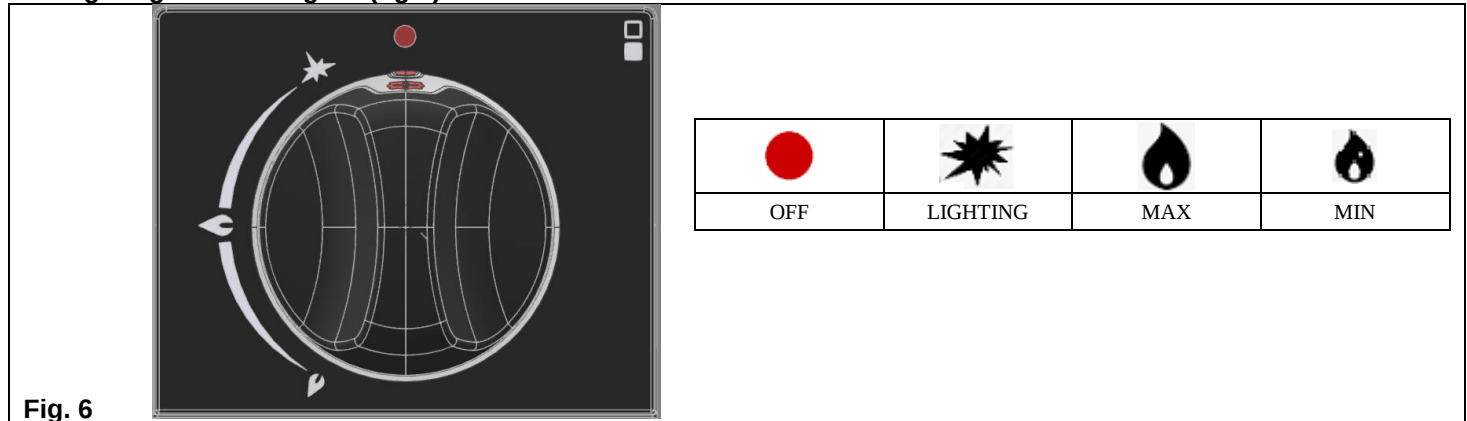
6.1 Gas tap of the hob burners

- Disengage the 4 pins which attach the control panel and remove it.
- Unscrew the nuts of the gas pipes and that of the thermocouple and those which attach the gas cock to the gas ramp.
- Mount the new gas cock.

7. OPERATING INSTRUCTIONS

The appliance must be adopted by qualified staff, as it is intended solely for professional catering.

7.1 Lighting and turning off (fig.6)



7.1.1 Lighting the pilot flame

Press on the knob and turn it left to the ★ setting. Keep the knob fully pressed and at the same time bring a lighted match near the pilot flame. After having lit the pilot flame keep the knob fully pressed to allow the thermocouple to heat. Should the pilot flame go out repeat the operation.

7.1.2 Lighting the main burner

In order to light the main burner turn the knob left to the "maximum" setting (large flame) or directly to the "minimum" setting (small flame). Between these two settings it is possible to select the heat capacity required for cooking.

7.1.3 Turning out

In order to turn out the main burner turn the knob right to the ★ setting. Only the pilot flame will remain lit. By continuing to turn the knob as far as the ● setting, the pilot flame will also go out.

8. MAINTENANCE

We recommend signing a contract for maintenance at least once a year.

Every evening, at the end of work, the appliance must be cleaned thoroughly. Daily cleaning of the appliance guarantees perfect working and longer life of the appliance itself.

Before starting cleaning disconnect the appliance from the mains; remove all the removable parts of the oven and wash them separately.

During cleaning do not wash the appliance with direct or pressurised jets of water!

The steel parts must be cleaned thoroughly, using warm water. If soap or another detergent is used make sure that they do not contain abrasive products and that they are recommended for cleaning stainless steel.

If the appliance is not used for a certain period of time, close the gas supply cock. In the case of a fault in the appliance, or malfunctioning, close the main gas inlet cock and call the service centre.

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

1.	AVERTISSEMENTS GENERAUX	Pag.12
2.	INSTALLATION	Pag.13
2.1	Installation de l'appareil	Pag.13
2.2	Pose des appareil	Pag.13
2.3	Evacuation des fumees	Pag.13
2.4	Raccordement du gaz	Pag.14
3.	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	Pag.14
	Tableau 1 (consommation de gaz) S.700s et 900s	Pag.34
	Tableau 2 (caracteristiques techniques brûleur S.700s et 900s)	Pag.34
	Tableau 3 (coup-de-feu S.700s et 900s)	Pag.34
4.	FONCTIONNEMENT AVEC LE MÊME GAZ QUE LE GAZ DISPONIBLE	Pag.14
4.1	Contrôle de la pression d'alimentation	Pag.15
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 de la plaque coup-de-feu	Pag. 15
5.1.1	Veilleuse	Pag. 15
5.1.2	Brûleur principal	Pag. 15
5.1.3	Réglage des minimums	Pag. 15
6.	ACCESSIBILITÉ ET DÉMONTAGE DES PIÈCES	Pag.15
6.1	Robinet gaz des brûleurs du plan de cuisson	Pag.15
7.	MODE D'EMPLOI	Pag.15
7.1	Allumage et extinction	Pag.15
7.1.1	Allumage de la veilleuse	Pag.15
7.1.2	Allumage du brûleur principal	Pag.15
7.1.3	Extinction	Pag.15
8.	ENTRETIEN	Pag.15

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 et de l'électricité.

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 électrique et/ou 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.

La sécurité électrique de cet appareil n'est garantie que s'il est correctement raccordé à une prise de terre efficace conformément aux normes de sécurité électrique en vigueur.

Il est nécessaire de vérifier cette norme de sécurité fondamentale et, en cas de doute, demander un contrôle soigné de l'installation de la part du personnel professionnellement qualifié. Le constructeur décline toute responsabilité en cas de dommages causés par le non-raccordement de l'installation à une prise de terre.

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 "Réglage 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 changements 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.

CONCERNANT LE MATERIEL USAGE, VOUS DEVEZ VOUS METTRE EN CONFORMITE SELON LES NORMES EN VIGUEUR. LE MATERIEL DOIT DONC ETRE REMIS A UN ORGANISME AUTORISE A LA COLLECTE ET TRAITEMENT.

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, la connexion électrique 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.

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 dessous les feux vives 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.

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

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.

ÉQUIPOTENTIEL L'appareil doit être branché à un système équipotentiel.

La borne prévue à cet effet est installée à l'arrière, près de l'entrée du câble, et elle est signalée par une étiquette.

3. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES (Relatives à la partie GAZ)

La plaquette d'identification est positionnée dans la partie supérieure interne de la porte.

- Appareil de catégorie II2H3+
- Pression d'alimentation: Butane/Propane (G30-G31) 28-30/37 mbars
Gaz naturel "H" (G20) 20 mbars

TABLEAU 1

MODELE	DEBIT GAZ KW	CONSOMMATION GAZ Kg/h	CONSOMMATION GAZ M ³ /h	TYPE
SERIE 700				
M7CBG01W - M7TCG01W	12	0,95	1,27	A1
SERIE 900				
M9CBG01W - M9TCG01W	12	0,95	1,27	A1

TABLEAU 2

BRULEUR 12 KW				
DEBIT NOMINAL KW 12		DÉBIT RÉDUIT KW 3,5		
	Injecteurs brûleur principal Ø 1/100 mm	Injecteurs témoins N.bre	By-pass Ø 1/100 mm	Pos. air primaire brûl. principal
Gaz liquides (G30 28...30 mbars)	175	20	Réglable	Ouverte
Gaz naturels (G20 20 mbars)	265	40	Réglable	Ouverte

TABLEAU 3

Modèles	Dimensions LxPxH mm	Puissance KW	Puissance kcal/h
M7CBG01W	400x730x900	12	10320
M7TCG01W	400x730x290	12	10320
M9CBG01W	800x900x900	12	10320
M9TCG01W	800x900x290	12	10320

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.

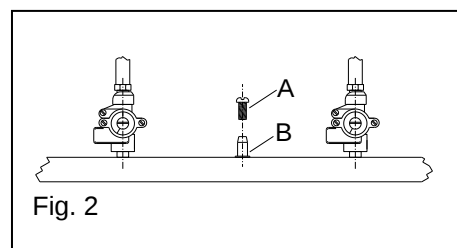


Fig. 2

ATTENTION: si la valeur de la pression d'alimentation mesurée est en dehors de l'intervalle reporté dans le tableau 4, l'installation ne pourra pas être effectuée. 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.

TABLEAU 4 - Limites admissibles de la pression d'alimentation du gaz

Type de gaz	Pression d'alimentation [mbars]		
	nominale	minimum	maximum
Gaz naturel (méthane) G20	20	17	25
Gaz liquide (GPL) G30/31	28 - 30/37	20/25	35/45

4.2 Réglage de l'air primaire

L'air primaire doit être réglé en tenant compte des indications du tableau 2.

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 tableau 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 (voir tableau 2).

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

Pour accomplir cette opération, par exemple pour passer des gaz naturels à gaz liquides, il faudra changer les injecteurs des brûleurs principaux, ceux des veilleuses et régler le by-pass du minimum (voir tableaux 2).

Tous les injecteurs nécessaires au réglage sont fournis dans un sachet avec l'appareil. Les injecteurs des brûleurs principaux sont marqués en centièmes de mm tandis que ceux de la veilleuse ont un numéro de référence.

5.1 Remplacement des injecteurs des brûleurs principaux

Extraire le jante en fonte, le plateau perforé en acier inoxydable et la bac de récolte des graisses pour atteindre le veilleuse.

Retirer le panneau de commande avant ou l'arrière pour atteindre le brûleur principal. Puis procédez aux opérations suivantes.

5.1.1 Veilleuse (Fig. 3)

Si la veilleuse a été réglée de manière correcte, elle devra envelopper le thermocouple et avoir l'aspect extérieur parfait. Si cela ne se vérifie pas, dévisser la vis "C" et contrôler que les injecteurs installés soient ceux prévus (voir tableau 2). Pour la veilleuse, il n'est pas nécessaire de régler l'air primaire "D".

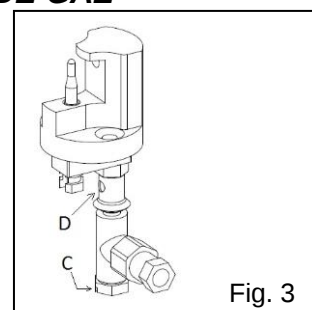


Fig. 3

5.1.2 Brûleur principal (Fig. 4)

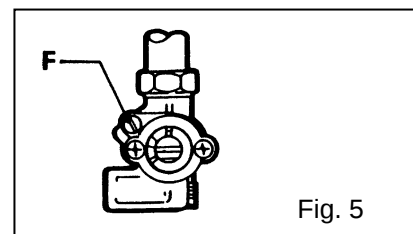
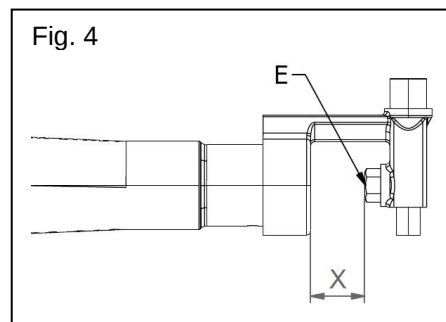
L'air primaire est correctement réglé si la stabilité des flammes est garantie, c'est-à-dire s'il n'y a pas de décollement de la flamme avec brûleur froid et retour de flamme avec brûleur chaud.

La distance prévue pour le réglage de l'air primaire, pour les brûleurs du plan de cuisson et du four, est montrée aux figures 5 et indiquée dans le tableau 2. Dévisser l'injecteur "E" avec une clé de 11 mm et monter l'injecteur prévu; contrôler la distance exacte "X" pour l'air primaire.

5.1.3 Réglage des minimums (Fig. 5)

Retirer la manette et régler la flamme en position minimum jusqu'à obtenir une flamme stable et uniforme; pour le débit adapté, voir tableaux 2.

Pour le fonctionnement avec gaz liquide, la vis de réglage "F" doit être complètement vissée.



6. ACCESSIBILITÉ ET DÉMONTAGE DES PIÈCES (réservé à l'installateur agréé)

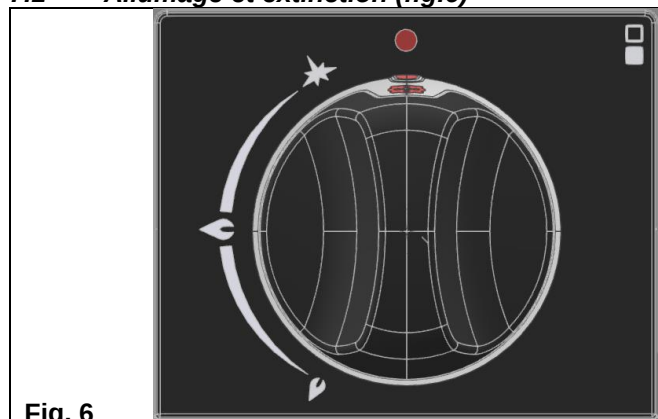
6.1 Robinet gaz des brûleurs du plan de cuisson

- Déconnecter les 4 chevilles qui fixent le panneau des commandes et le retirer.
- Dévisser les écrous des conduites du gaz, du thermocouple ainsi que ceux qui fixent le robinet à la rampe d'alimentation.
- Monter le nouveau robinet.

7. MODE D'EMPLOI

L'appareil doit être utilisé par du personnel qualifié puisqu'il s'agit d'un appareil destiné exclusivement à la cuisine professionnelle.

7.1 Allumage et extinction (fig.6)



ETEINT	PILOT	MAX	MIN

7.1.1 Allumage de la veilleuse

Appuyer sur la manette et la tourner vers la gauche sur la position ★. Tenir la manette enfoncée et, en même temps, approcher la flamme d'une allumette à la veilleuse; après avoir allumé la veilleuse, maintenir la manette enfoncée à fond pour permettre le chauffage du thermocouple. Au cas la veilleuse s'éteindrait, répéter l'opération.

7.1.2 Allumage du brûleur principal

Pour allumer le brûleur principal, tourner la manette vers la gauche sur la position "maximum" (grande flamme) ou bien directement sur la position "minimum" (petite flamme). Entre ces deux positions, il est possible de choisir le débit calorifique souhaité pour la cuisson.

7.1.3 Extinction

Pour éteindre le brûleur principal, tourner la manette vers la droite sur la position ★; seule la veilleuse restera allumée. Si on continue à tourner la poignée jusqu'à la position ●, la veilleuse aussi s'éteindra.

8. ENTRETIEN

Nous conseillons de souscrire un contrat de maintenance au moins une fois par an.

Chaque soir, en fin de travail, l'appareil doit être nettoyé avec soin. Le nettoyage quotidien de l'appareil garantit un fonctionnement parfait et la longévité de l'appareil.

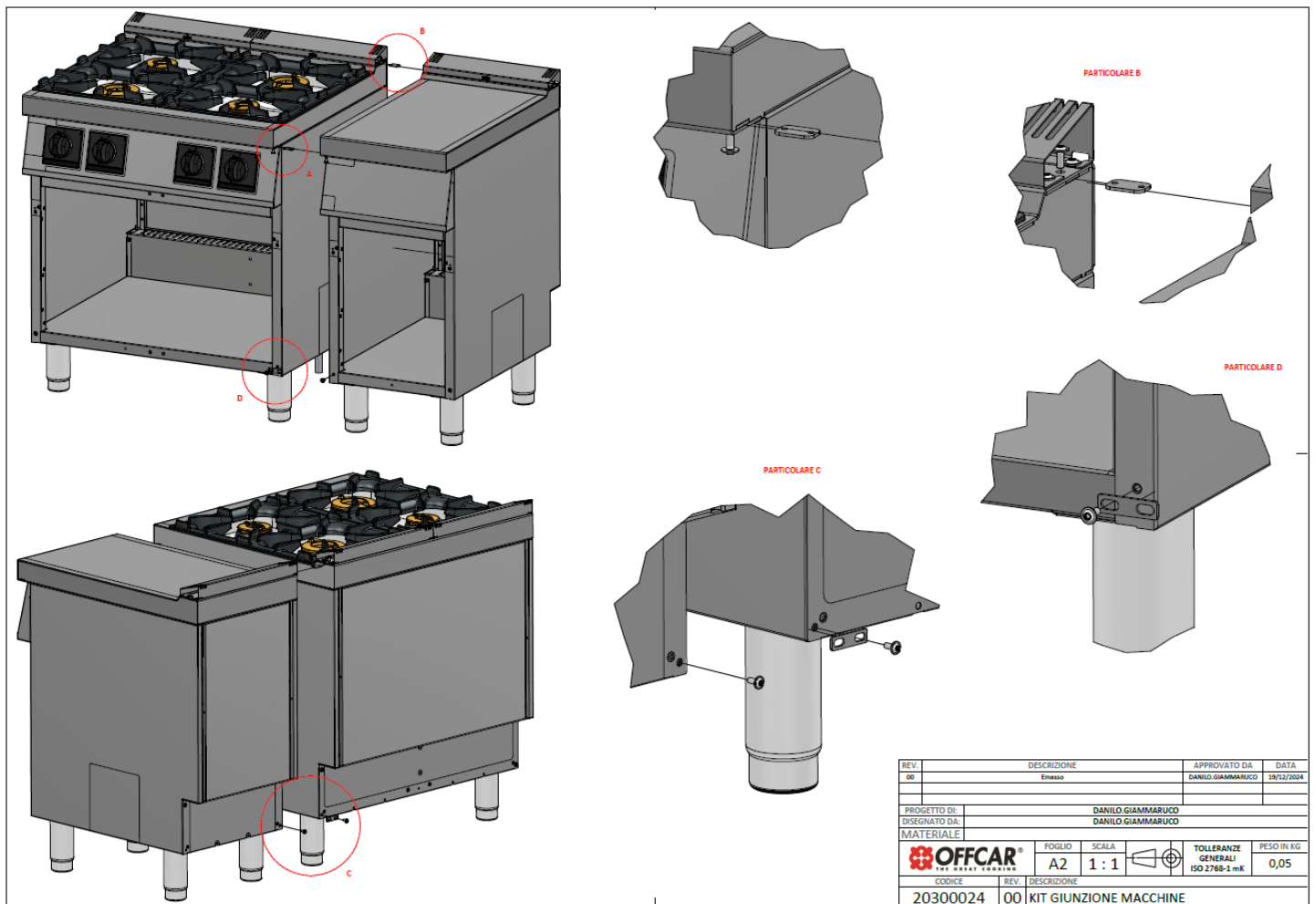
Avant de commencer le nettoyage, débrancher l'appareil du réseau; retirer toutes les parties du four qui s'enlèvent et les laver séparément.

Durant le nettoyage, ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs ou sous pression!

Le nettoyage des parties en acier doit être fait avec soin, en utilisant de l'eau tiède. Si vous utilisez du savon, ou bien un autre détergent, veiller à ce qu'ils ne contiennent pas de produits abrasifs et qu'ils soient conseillés pour le nettoyage de l'acier INOX.

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une certaine période, fermez le robinet d'alimentation du gaz. En cas de panne de l'appareil ou de fonctionnement irrégulier, il est nécessaire de fermer le robinet principal d'arrivée du gaz et d'appeler le service technique.

Toutes les opérations de maintenance et de dépannage doivent être effectuées par un installateur agréé.



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.