

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 A GAS
GAS RANGES
CUISINIÈRES À GAZ
GASHERDE
CUCINAS A GAS
طباخات الغاز



LIBRETTO DI ISTRUZIONI, D'USO E MANUTENZIONE CUCINE A GAS
INSTRUCTIONS, USE AND MAINTENANCE HANDBOOK GAS RANGES
NOTICE D'INSTALLATION, D'EMPLOI ET DE MAINTENANCE CUISINIÈRES À GAZ
BEDIENUNGS UND WARTUNGSANLEITUNG GASHERDE
MANUAL DE INSTRUCCIONES, DE USO Y MANTENIMIENTO CUCINAS A GAS
الغاز طباخات دليل التشغيل الصيانة و التشغيل

Cod. 8886012	Rev. 00	12/2024
--------------	---------	---------

Italiano.....	5
1. AVVERTENZE GENERALI.....	5
2. INSTALLAZIONE.....	5
2.1 Installazione dell'apparecchio	5
2.2 Posa in opera degli apparecchi.....	5
2.3 Scarico fumi	6
2.4 Collegamento gas	6
2.5 Collegamento elettrico	6
3. CARATTERISTICHE TECNICHE (Relative alla parte GAS).....	6
4. FUNZIONAMENTO CON GAS D'ALIMENTAZIONE IDENTICO A QUELLO PREDISPOSTO	6
4.1 Controllo della pressione di alimentazione (Fig. 2).....	6
4.2 Regolazione dell'aria primaria.....	6
4.3 Regolazione della fiamma pilota	6
4.4 Controllo del bruciatore principale	6
5. REGOLAZIONE PER FUNZIONAMENTO CON ALTRI TIPI DI GAS	6
5.1 Sostituzione degli iniettori dei bruciatori principali	7
5.1.1 Fiamma pilota (Fig. 3)	7
5.1.2 Bruciatore principale (Fig. 4).....	7
5.1.3 Regolazione dei minimi (Fig. 6)	7
5.2.1 Fiamma pilota (Fig. 7)	7
5.2.2 Bruciatore principale (Fig. 8).....	7
6. ACCESSIBILITÀ E SMONTAGGIO DEI PEZZI (solamente per l'installatore abilitato).....	7
6.1 Valvola gas del forno	7
6.2 Rubinetto gas dei bruciatori del piano di cottura.....	7
6.4 Commutatore e termostato del forno elettrico o dell'armadio	7
6.5 Resistenze del forno	7
6.6 Resistenze dell'armadio	7
7. ISTRUZIONI D'USO	7
7.1 Accensione e spegnimento.....	8
7.1.1 Fuochi vivi (Fig. 9).....	8
7.1.2 Bruciatore del forno (Fig. 10)	8
7.2 Armadio caldo elettrico (Fig. 11)	8
7.3 Forno elettrico	8
8. MANUTENZIONE	8
English	9
1. GENERAL INSTRUCTIONS.....	9
2. INSTALLATION	9
2.1 Installation of the appliance	9
2.2 Installation	9
2.3 Fumes extraction.....	9
2.4 Connecting up gas	10
2.5 Electrical connection	10
3. TECHNICAL FEATURES (Relating to the GAS part).....	10
4. OPERATION WITH SUPPLY GAS IDENTICAL TO THAT AVAILABLE.....	10
4.1 Checking the supply pressure (Fig. 2)	10
4.2 Regulating the primary air	10
4.3 Regulating the pilot flame	10

4.4	Checking the main burner	10
5.	REGULATION FOR OPERATION WITH OTHER TYPES OF GAS.....	10
5.1	Replacing the injectors of the main burners	10
5.1.1	Pilot flame (Fig. 3).....	10
5.2	Replacing the oven injector.....	11
5.2.1	Pilot flame (Fig. 7)	11
5.2.2	Main burner (Fig. 8).....	11
6.	ACCESSIBILITY AND DISASSEMBLY OF THE PARTS (only for qualified installers)	11
6.1	Oven gas valve	11
6.2	Gas tap of the hob burners	11
6.3	Oven igniter plug	11
6.4	Switch and thermostat of the electric oven or of the cabinet	11
6.5	Oven resistors	11
6.6	Cabinet resistors	11
7.	OPERATING INSTRUCTIONS.....	11
7.1	Lighting and turning out	11
7.1.1	Naked flames (Fig. 9).....	11
7.1.2	Oven burner (Fig. 10).....	11
7.2	Electric warm cabinet (Fig. 11)	12
7.3	Electric oven.....	12
8.	MAINTENANCE.....	12
	Français	12
1.	AVERTISSEMENTS GENERAUX.....	12
2.	INSTALLATION	13
2.1	Installation de l'appareil	13
2.2	Pose des appareil	13
2.3	Evacuation des fumées.....	13
2.4	Raccordement du gaz.....	13
2.5	Branchement électrique	14
3.	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES (Relatives à la partie GAZ)	14
4.	FONCTIONNEMENT AVEC LE MÊME GAZ QUE LE GAZ DISPONIBLE.....	14
4.1	Contrôle de la pression d'alimentation (Fig. 2)	14
4.2	Réglage de l'air primaire	14
4.3	Réglage de la veilleuse.....	14
4.4	Contrôle du brûleur principal.....	14
5.	RÉGLAGE POUR FONCTIONNEMENT AVEC D'AUTRES TYPES DE GAZ	14
5.1	Remplacement des injecteurs des brûleurs principaux	14
5.1.1	Veilleuse (Fig. 3)	14
5.1.2	Brûleur principal (Fig. 3).....	14
5.1.3	Réglage des minimums (Fig. 6)	14
5.2	Changement des injecteurs du four	15
5.2.1	Veilleuse (Fig. 7)	15
5.2.2	Brûleur principal (Fig. 8).....	15
6.	ACCESSIBILITÉ ET DÉMONTAGE DES PIÈCES (réservé à l'installateur agréé)	15
6.1	Valve gaz du four	15
6.2	Robinet gaz des brûleurs du plan de cuisson.....	15
6.3	Bougie d'allumage du four	15

6.4	Commutateur et thermostat du four électrique ou de l'armoire	15
6.5	Résistance du four	15
6.6	Résistance de l'armoire	15
7.	MODE D'EMPLOI	15
7.1	Allumage et extinction	15
7.1.1	Feux vives (Fig. 9)	15
7.1.2	Brûleur du four (Fig. 10)	15
7.2	Armoire chauffante électrique (Fig. 11)	16
7.3	Four électrique	16
8.	ENTRETIEN	16
Deutsch		16
1.	ALLGEMEINE HINWEISE	16
2.	INSTALLATION	17
2.1	Installation des gerätes	17
2.2	Installation	17
2.3	Rauchgasabführung	17
2.4	Gasanschluss	18
2.5	Elektrischer anschluss	18
3.	TECHNISCHE DATEN (bezogen auf die Einheit GAS)	18
4.	ARBEITSWEISE MIT EINER GASART, DIE MIT DER ZUR VERFÜGUNG STEHENDEN GASART ÜBEREINSTIMMT	18
4.1	Überprüfung des förderdrucks (Abb. 2)	18
4.2	Einstellung der primärluft	18
4.3	Einstellung des wachflammenbrenners	18
4.4	Überprüfung des hauptbrenners	18
5.	EINSTELLUNG FÜR DIE ARBEITSWEISE MIT ANDEREN GASARTEN	18
5.1	Austausch der düsen der hauptbrenner	18
5.1.1	Wachflammenbrenner (Abb. 3)	18
5.1.2	Hauptbrenner (Abb. 4)	18
5.1.3	Einstellung der kleinstflammen (Abb. 6)	19
5.2	Austausch der düse des backofens	19
5.2.1	Wachflammenbrenner (Abb. 7)	19
5.2.2	Hauptbrenner (Abb. 8)	19
6.	ZUGÄNLICHKEIT UND DEMONTAGE DER TEILE	19
6.1	Gasventil des Backofens	19
6.2	Gashahn der kochfeldbrenner	19
6.3	Zündkerze des backofens	19
6.4	Umschalter und thermostat des elektrobackofens oder des schranks	19
6.5	Heizkörper des backofens	19
6.6	Heizkörper des schranks	19
7.	BEDIENUNGSHINWEISE	19
7.1	Zündung und ausschalten	19
7.1.1	Lebhafte flammen (Abb. 9)	19
7.1.2	Brenner des backofens (Abb. 10)	20
7.3	Elektrobackofen	20
8.	WARTUNG	20
Español		21
1.	INSTRUCCIONES GENERALES	21

2. INSTALACIÓN	21
2.1 Instalación del aparato	21
2.2 Instalación	21
2.3 Extracción de humo	22
2.4 Conexión del suministro de gas.....	22
2.5 Conexión eléctrica	22
3. CARACTERÍSTICAS	22
4. FUNCIONAMIENTO CON UN GAS IDÉNTICO AL DISPONIBLE.....	22
4.1 Comprobación de la presión del suministro (Fig. 2)	22
4.2 Regulación del aire primario	22
4.3 Regulación de la llama piloto	22
4.4 Comprobación del quemador principal	22
5. REGULACIÓN PARA EL FUNCIONAMIENTO CON OTROS TIPOS DE GAS	22
5.1 Sustitución de los inyectores de los quemadores principales	23
5.1.1 Llama piloto (Fig. 3)	23
5.1.2 Quemador principal (Fig. 4)	23
5.1.3 Regulación del mínimo (Fig. 6)	23
5.2 Sustitución del inyector del horno	23
5.2.1 Llama piloto (Fig. 7)	23
5.2.2 Quemador principal (Fig. 8)	23
6. ACCESIBILIDAD Y DESMONTAJE DE LOS COMPONENTES.....	23
6.1 Válvula de gas del horno	23
6.2 Llave de gas de los quemadores de la encimera	23
6.3 Clavija del dispositivo de encendido del horno	23
6.4 Conmutador y termostato del horno eléctrico o del armario caliente	23
6.5 Resistencias del horno.....	23
6.6 Resistencias del armario caliente	23
7. INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO	23
7.1 Encendido y apagado	24
7.1.1 Llamas desnudas (Fig. 9)	24
7.1.2 Quemador del horno (Fig. 10).....	24
7.2 Armario caliente eléctrico (Fig. 11)	24
7.3 Horno eléctrico	24
8. MANTENIMIENTO.....	24
TABELLA 1 – TABLE 1 – TABLEAU 1 – TABELA 1 – TABLA 1 – TABELLE 1 - TABEL 1 – 1 الجدول.....	29
TABELLA 2 – TABLE 2 – TABLEAU 2 – TABELA 2 – TABLA 2 – TABELLE 2 – TABEL 2 – 2 الجدول.....	30
TABELLA 3 – TABLE 3 – TABLEAU 3 – TABELA 3 – TABLA 3 – TABELLE 3 – TABEL 3 – 3 الجدول.....	34
TABELLA 4 – TABLE 4 – TABLEAU 4 – TABELA 4 – TABLA 4 – TABELLE 4 – TABEL 4 – 4 الجدول.....	35
FIGURE – FIGURES – FIGURES – ABBILDUNGEN – FIGURAS – FIGURAS – FIGUREN – الشكل	35
SCHEMA ELETTRICO DEL FORNO - WIRING DIAGRAM OF THE OVEN - SCHEMA ELECTRIQUE DU FOUR - SCHALTPLAN BACKOFEN - DIAGRAMA DE CABLEADO DEL HORNO - ESQUEMA ELECTRICO DO FORNO - ELEKTRISCH SCHEMA VAN DE OVEN – الفرن الرسم الكهربائي	37
SCHEMA ELETTRICO DELL'ARMADIO CALDO - WIRING DIAGRAM OF THE HOT CUPBOARD - SCHEMA ELECTRIQUE DE L'ARMOIRE CHAUD - SCHALTPLAN FUR BEHEIZTEN SCHRANK - DIAGRAMA DE CABLEADO DEL ARMARIO CALIENTE - ESQUEMA ELECTRICO DO ARMARIO QUERTE - ELEKTRISCH SCHEMA VAN DE WARME KEST – حار خزانة الرسم الكهربائي	37

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.

2.5 Collegamento elettrico

Gli apparecchi della serieC oppureFE sono consegnati muniti di un cavo di alimentazione senza presa, oppure anche senza cavo. Un collegamento corretto deve rispettare le norme in vigore e deve essere effettuato collegando una presa normalizzata al cavo, sapendo che il filo giallo-verde è il conduttore di terra. Desiderando un collegamento diretto alla rete di alimentazione, è necessario interporre tra l'apparecchiatura e la rete un interruttore onnipolare, dimensionato al carico, i cui contatti abbiano una distanza minima di apertura di 3 mm. Il cavo di terra giallo-verde non deve essere interrotto dall'interruttore.

NOTE: Il tipo di cavo di collegamento è indicato nella TABELLA 3.

La morsettiera di alimentazione è posizionata sotto il pannello destro della cucina.

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.

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.

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

Estrarre le griglie, le bacinelle raccogli gocce, il corpo e la testa dei bruciatori.

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 5 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. 6)

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.

5.2 Sostituzione dell'iniettore del forno

Estrarre il fondo del forno.

5.2.1 Fiamma pilota (Fig. 7)

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 "G" e controllare che gli iniettori installati siano quelli giusti (vedere tabelle 2). Per la fiamma pilota non è necessaria la regolazione dell'aria primaria.

5.2.2 Bruciatore principale (Fig. 8)

Svitare l'iniettore "I" e montare quello previsto con chiave da 12 mm.

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.

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

6.1 Valvola gas del forno

- Svitare le due viti di fissaggio e togliere il pannello davanti sul lato destro, disinnestando i perni di fissaggio.
- Svitare i dadi dei condotti del gas così come quello della termocoppia, estrarre il sensore di temperatura dalla sua locazione all'interno della camera forno e scollegare il cavo del dispositivo di accensione a pila.
- Con una chiave, svitare le due viti che fissano la valvola del gas.
- Montare la nuova valvola.

6.2 Rubinetto gas dei bruciatori 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.

6.3 Candela di accensione del forno

- Togliere il fondo del forno.
- Svitare i dadi di fissaggio della candela di accensione.
- Estrarre la candela.
- Scollegare il cavo della candela.
- Montare la nuova candela.

6.4 Commutatore e termostato del forno elettrico o dell'armadio

- Svitare le due viti di fissaggio e togliere il pannello sul lato destro del forno, oppure il pannello inferiore dell'armadio.
- Tutti i componenti sono visibili.

6.5 Resistenze del forno

- Togliere il fondo del forno.
- Togliere il pannello sul lato destro della cucina, svitando le due viti di fissaggio.
- Svitare le viti di fissaggio della resistenza.
- Cambiare la resistenza.

6.6 Resistenze dell'armadio

- Sollevare il pannello inferiore dell'armadio.
- Togliere il pannello davanti la resistenza svitando le due viti visibili.
- Cambiare la resistenza.

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

7.1.1 Fuochi del piano cottura (Fig. 9)

7.1.1.1 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.

7.1.1.2 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.

7.1.1.3 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.

7.1.2 Bruciatore del forno (Fig. 10)

7.1.2.1 Accensione della fiamma pilota

Girare verso destra la manopola del termostato fino al punto di arresto; premere il pulsante di accensione "L" ed allo stesso tempo pigiare più volte il pulsante di accensione "N". Tenere il pulsante di accensione "L" premuto a fondo per qualche istante al fine di permettere che la termocoppia si scaldi, quindi rilasciarlo. La fiamma pilota potrà essere osservata attraverso l'apposito spioncino. Se, dopo aver rilasciato il pulsante di accensione, la fiamma pilota dovesse spegnersi è necessario ripetere l'operazione.

7.1.2.2 Accensione del bruciatore principale e regolazione della temperatura

Con la fiamma pilota accesa, girare la manopola del termostato "M" verso sinistra e scegliere la temperatura di cottura desiderata; la manopola del termostato è numerata da 1 a 8:

- n. 1 = 100°; n. 2 = 135°; n. 3 = 170°; n. 4 = 200°; n. 5 = 235°; n. 6 = 270°; n. 7 = 300°; n. 8 = 340°

La regolazione termostatica comporta l'accensione e lo spegnimento automatici del bruciatore principale (regolazione acceso-sento, non esiste minimo). Se la manopola del termostato viene ruotata verso destra fino al punto di arresto, il bruciatore principale si spegne e resta accesa solo la fiamma pilota.

7.1.2.3 Spegnimento del forno

Per spegnere la fiamma pilota ed evitare anche l'accensione del bruciatore principale, premere a fondo il pulsante di spegnimento "O". Il dispositivo di sicurezza installato impedisce la riaccensione dell'apparecchio per qualche secondo.

7.2 Armadio caldo elettrico (Fig. 11)

I modelliC sono previsti di armadio caldo con riscaldamento elettrico.

Il loro uso è molto semplice:

- Premere il pulsante "P" che si accenderà,
- Posizionare la manopola "Q" sulla temperatura desiderata, la quale si regolerà automaticamente segnalando l'intervento del riscaldamento con la spia "R" (ad illuminazione intermittente).

Per spegnere: riportare alla posizione "zero" la manopola "Q" premere il pulsante "P" che si spegnerà

7.3 Forno elettrico

Le resistenze sono posizionate nel cielo (calore superiore) e sotto la camera (calore inferiore).

La regolazione della temperatura tra i 50 ed i 280°C è ottenuta per mezzo di due termostati che controllano indipendentemente le resistenze. Per l'accensione e la regolazione della temperatura, girare la manopola del termostato sulla posizione della temperatura desiderata.

ATTENZIONE: Prima di iniziare una manutenzione, togliere la spina o disinserire l'interruttore posto a monte.

Un termostato di sicurezza può spegnere la resistenza superiore (nel cielo) in caso di errato funzionamento. In caso di funzionamento difettoso, spegnere l'apparecchio e chiamare l'assistenza.

FUNZIONAMENTO (Fig. 12): La lampada spia "S" si accende, indicando che l'apparecchio è in tensione.

Ruotare il termostato "U" sulla temperatura desiderata.

La lampada spia "T" si accende, indicando che le resistenze sono inserite; non appena si raggiunge la temperatura desiderata questa si spegne. Al reinserirsi delle resistenze si riaccende.

Per spegnere l'apparecchio ruotare le manopole sulla posizione iniziale

ATTENZIONE: Non appoggiare teglie sulla base del forno.

8. MANUTENZIONE

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

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.

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 staff trained in use of the same.

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.

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 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

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 and electrical 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.

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

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.

2.5 Electrical connection

The appliances in the seriesC orE are delivered with a power cable without a plug or even without a cable. A correct connection must observe the laws in force and must be carried out by connecting a standardised plug to the cable, knowing that the yellow-green wire is the earth wire. If a direct connection to the mains is required, an omnipolar switch has to be installed between the appliance and the mains. The switch is to be dimensioned for the load and its contacts must have a minimum opening distance of 3 mm. The yellow-green earth wire must not be interrupted by the switch.

NOTE: the type of connection cable is indicated in TABLE 3.

The supply terminal board is positioned under the right-hand panel of the cooker.

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.

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.

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.

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 grilles, drip collector basins, body and head of the burners.

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"

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 Figures 5 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.

5.1.3 Regulating the minimums (Fig. 6)

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.

5.2 Replacing the oven injector

Remove the base of the oven.

5.2.1 Pilot flame (Fig. 7)

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 "G" and check that the injectors installed are the right ones (see tables 2).

Regulation of the primary air is not necessary for the pilot flame.

5.2.2 Main burner (Fig. 8)

Unscrew the injector "I" and mount the one foreseen with a 12 mm spanner.

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

6.1 Oven gas valve

- Unscrew the two attachment screws and remove the front right-hand panel, disengaging the attachment pins.
- Unscrew the nuts of the gas pipes and that of the thermocouple, remove the temperature sensor from its position inside the oven chamber and disconnect the wire of the stack device.
- Using a spanner, unscrew the two screws which attach the gas valve.
- Mount the new valve.

6.2 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 tap to the gas ramp.
- Mount the new gas tap.

6.3 Oven igniter plug

- Remove the base of the oven.
- Unscrew the attachment nuts of the igniter plug.
- Remove the plug.
- Disconnect the igniter plug wire.
- Mount the new plug.

6.4 Switch and thermostat of the electric oven or of the cabinet

- Unscrew the two attachment screws and remove the panel on the right hand-side of the oven, or the lower panel of the cabinet.
- All the components are on view.

6.5 Oven resistors

- Remove the base of the oven.
- Remove the panel on the right-hand side of the cooker, unscrewing the two attachment screws.
- Unscrew the screws attaching the resistor.
- Change the resistor.

6.6 Cabinet resistors

- Remove the lower panel of the cabinet.
- Remove the panel in front of the resistor by unscrewing the two visible screws.
- Change the resistor.

7. OPERATING INSTRUCTIONS

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

7.1 Lighting and turning out

7.1.1 Naked flames (Fig. 9)

7.1.1.1 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.

7.1.1.2 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.

7.1.1.3 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.

7.1.2 Oven burner (Fig. 10)

7.1.2.1 Lighting the pilot flame

Turn the knob of the thermostat right as far as the stop. Press the lighting button "L" and at the same time press the button "N" several times. Keep the lighting button "L" fully pressed for a few moments in order to allow the thermocouple to heat,

then release it. The pilot flame can be observed through the appropriate spyhole. If, after having released the lighting button, the pilot flame were to go out, the operation has to be repeated.

7.1.2.2 Lighting the main burner and regulating the temperature

With the pilot flame lit, turn the knob of the thermostat "M" left and select the required cooking temperature. The knob of the thermostat is numbered from 1 to 8:

- n. 1 = 100°; n. 2 = 135°; n. 3 = 170°; n. 4 = 200°;
- n. 5 = 235°; n. 6 = 270°; n. 7 = 300°; n. 8 = 340°

Regulating the thermostat entails automatic lighting and turning out of the main burner (on-off regulation, there is not minimum). If the thermostat knob is turned right as far as the stop, the main burner goes out and only the pilot flame remains lit.

7.1.2.3 Turning out the oven

In order to turn out the pilot flame and also prevent lighting of the main burner, press the off button "O" down. The safety device installed prevents relighting of the appliance for a few seconds.

7.2 Electric warm cabinet (Fig. 11)

The modelsC are provided with a warm cabinet with electric heating.

They are very simple to use.

press the button "P" which will light up,

position the knob "Q" on the required temperature, which will be automatically regulated, indicating that heating has taken place by the pilot light "R" (blinking).

In order to turn it out: return the knob "Q" to the zero setting press the button "P" which will go out.

7.3 Electric oven

The resistors are positioned in the ceiling (higher heat) and under the chamber (lower heat). The temperature is regulated between 50 and 280°C by means of two thermostats which control the resistors independently. In order to light the oven and regulate the temperature turn the knob of the thermostat to the required temperature setting.

CAUTION: Before starting maintenance work, remove the pilot light or disconnect the switch placed upstream.

A safety thermostat can turn out the higher resistor (in the ceiling) in the event of malfunctioning. In the event of faulty working switch the appliance off and call the service centre.

• OPERATION (Fig. 12):

The pilot light "S" lights, indicating that power is supplied to the appliance.

Turn the thermostat "U" to the required temperature.

The pilot light "T" lights, indicating that the resistors are on; as soon as the required temperature is reached it goes out.

When the resistors are newly actuated it lights again.

In order to switch off the appliance turn the knobs to the initial setting.

CAUTION: Never place trays on the oven.

8. MAINTENANCE

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

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, close the gas supply tap. In the case of a fault in the appliance, or malfunctioning, close the main gas inlet tap and call the service centre.

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

Français

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 "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 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.

L'ÉLIMINATION DE L'ÉQUIPEMENT UTILISÉ DOIT ÊTRE FAIT CONFORMÉMENT AUX LOIS APPLICABLES.

LE MATÉRIEL DOIT DONC ÊTRE LIVRÉ À UN ORGANISME AUTORISÉ À LES COLLECTER ET À LES TRAITER.

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 appareils

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 Évacuation 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.

2.5 Branchement électrique

Les appareils de la sérieC ou bienFE sont livrés munis d'un câble d'alimentation sans prise, ou bien sans câble. Un branchement correct doit respecter les normes en vigueur et doit être effectué en branchant une prise normalisée au câble, sachant que le fil jaune-vert est le conducteur de terre. Si vous souhaitez un branchement direct au réseau d'alimentation, il est nécessaire d'interposer entre l'appareil et le secteur un interrupteur omnipolaire, adapté à la charge, dont les contacts aient une distance minimale d'ouverture de 3 mm. Le câble de terre jaune-vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur.

NOTE : le type de câble d'alimentation est indiqué dans le TABLEAU 3.

Le bornier est installé sous le panneau droit de la cuisinière.

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 plaque signalétique est installée sur le fond de l'armoire ou sur le panneau sous le four.

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.

ATTENTION : si la valeur de la pression d'alimentation mesurée est en dehors de l'intervalle reporté dans le tableau 5, 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.

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 les grilles, les bacs de récolte des graisses, le chapeau et la tête des brûleurs.

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".

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. 6)

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.

5.2 **Changement des injecteurs du four**

Extraire la sole du four.

5.2.1 **Veilleuse (Fig. 7)**

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 "G" et contrôler que les injecteurs installés soient ceux prévus (voir tableaux 2). Pour la veilleuse, il n'est pas nécessaire de régler l'air primaire.

5.2.2 **Brûleur principal (Fig. 8)**

Dévisser l'injecteur "I" et monter celui prévu avec une clé de 12 mm.

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

6.1 **Valve gaz du four**

- Dévisser les deux vis de fixation et retirer le panneau avant sur le côté droit, en déconnectant les chevilles de fixation.
- Dévisser les écrous des conduites du gaz ainsi que celui du thermocouple, extraire le senseur de température de son logement à l'intérieur de la chambre du four et débrancher le câble du dispositif d'allumage une pile.
- Avec une clé, dévisser les deux vis qui fixent la valve du gaz.
- Monter la nouvelle valve.

6.2 **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.

6.3 **Bougie d'allumage du four**

- Retirer la sole du four.
- Dévisser les écrous de fixation de la bougie d'allumage.
- Extraire la bougie.
- Débrancher le câble de la bougie.
- Monter la nouvelle bougie.

6.4 **Commutateur et thermostat du four électrique ou de l'armoire**

- Dévisser les deux vis de fixation et retirer le panneau sur le côté droit du four, ou bien le panneau inférieur de l'armoire.
- Tous les composants sont visibles.

6.5 **Résistance du four**

- Retirer la sole du four.
- Retirer le panneau sur le côté droit de la cuisinière, en dévissant les deux vis de fixation.
- Dévisser les deux vis de fixation de la résistance.
- Changer la résistance.

6.6 **Résistance de l'armoire**

- Soulever le panneau inférieur de l'armoire.
- Retirer le panneau devant la résistance en dévissant les deux vis visibles.
- Changer la résistance.

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**

7.1.1 **Feux vives (Fig. 9)**

7.1.1.1 **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.

7.1.1.2 **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.

7.1.1.3 **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.

7.1.2 **Brûleur du four (Fig. 10)**

7.1.2.1 **Allumage de la veilleuse**

Tourner vers la droite la manette du thermostat jusqu'au point d'arrêt; appuyer sur le bouton d'allumage "L" et, en même temps, presser plusieurs fois le bouton "N". Garder le bouton d'allumage "L" poussé à fond pendant quelques instants afin de permettre le chauffage du thermocouple, puis le relâcher. La veilleuse pourra être observée à travers le regard prévu à cet effet. Si, après avoir relâché le bouton d'allumage, la veilleuse s'éteint, il est nécessaire de répéter l'opération.

7.1.2.2 Allumage du brûleur principal et réglage de la température

Avec la veilleuse allumée, tourner la manette du thermostat "M" vers la gauche et choisir la température de cuisson souhaitée; la manette du thermostat est numérotée de 1 à 8:

- n. 1 = 100°; n. 2 = 135°; n. 3 = 170°; n. 4 = 200°; n. 5 = 235°; n. 6 = 270°; n. 7 = 300°; n. 8 = 340°.

Le réglage du thermostat comporte l'allumage et l'extinction automatiques du brûleur principal (réglage allumé-éteint, il n'y a pas minimum. Si la manette du thermostat est tournée vers la droite jusqu'au point d'arrêt, le brûleur principal s'éteint et seule la veilleuse reste allumée.

7.1.2.3 Extinction du four

Pour éteindre la veilleuse et éviter ainsi l'allumage du brûleur principal, appuyer à fond sur le bouton d'extinction "O". Le dispositif de sécurité installé empêche de rallumer l'appareil pendant quelques secondes.

7.2 Armoire chauffante électrique (Fig. 11)

Les modèlesC. sont équipés d'armoire chauffante avec chauffage électrique.

Leur utilisation est très simple:

- appuyer sur le bouton "P" qui s'allumera,
- mettre la manette "Q" sur la température souhaitée, qui se réglera automatiquement en signalant l'intervention du chauffage avec le témoin "R" (à éclairage intermittent).

Pour éteindre:

- remettre en position "zéro" la manette "Q" appuyer sur le bouton "P" qui s'éteindra.

7.3 Four électrique

Les résistances sont installées dans le ciel (chaleur supérieure) et sous la chambre (chaleur inférieure).

Le réglage de la température entre 50 et 280°C est obtenu au moyen de deux thermostats qui contrôlent

indépendamment les résistances. Pour l'allumage et le réglage de la température, tourner la manette du thermostat sur la position de la température souhaitée.

ATTENTION : Avant de commencer une opération de maintenance, débrancher la prise ou déclencher l'interrupteur placé en amont.

Un thermostat de sécurité peut éteindre la résistance supérieure (dans le ciel) en cas d'erreur de fonctionnement. En cas de fonctionnement défectueux, éteindre l'appareil et appeler le service technique.

- FONCTIONNEMENT (Fig. 12):

La lampe témoin "S" s'allume pour indiquer que l'appareil est sous tension.

Tourner le thermostat "U" sur la température souhaitée.

La lampe témoin "T" s'allume pour indiquer que les résistances sont insérées; dès que la température souhaitée est atteinte, elle s'éteint. Au moment du réenclenchement des résistances, elle se rallume.

Pour éteindre l'appareil, tourner les manettes sur la position de départ.

ATTENTION : Ne jamais placer les plateaux sur le four.

8. ENTRETIEN

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

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.

Deutsch

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 Gas- und Stromversorgungsnetzes 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 Strom- u/o 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.

Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn dieses korrekt und unter Berücksichtigung der diesbezüglichen geltenden Normen an eine effiziente Erdungsanlage angeschlossen wurde.

Im Zweifelsfall hat man die Anlage von einer qualifizierten Fachkraft überprüfen zu lassen. Der Hersteller kann auf keinen Fall für eventuelle Schäden verantwortlich gemacht werden, die auf eine nicht vorgenommene Erdung der Anlage zurückzuführen sind.

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 abzuspülen 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 Hestellfirma lehnt jegliche ungenauigkeiten in der vorliegenden brochure durch übertragungs oder druckfehler.

Sie behält sich ausserdem das recht vor, am produkt andernungen vorzunehmen, die sie für passend oder notwendig halt, ohne dadurch seine wesentlichen eigenschaften zu verändern.

Die Hestellfirma lehnt jegliche verantwortung ab. Wenn die in dieser betriebsanleitung enthaltenen vorschritten 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.

DIE ENTSORGUNG DER MASCHINE, AM ENDE DES ARBEITSZYKLUS, MUSS GEMÄß DEN NORMFORSCHRIFTEN AUSGEFÜHRT WERDEN. DIE MASCHINE MUSS AN ERMÄCHTIGTES PERSONAL FÜR DIE SAMMLUNG UND ENTSORGUNG DERSELBIGEN AUSGELIEFERT WERDEN.

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, die elektrischen Anlagen 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.

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"):

GASGERÄTE TYP "A1"

Die Geräte vom Typ A1 müssen in einem ausreichend belüfteten Ambiente aufgestellt werden, um die Konzentration von gesundheitsschädlichen 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 unter den Hüfte befinden, 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.

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.

2.5 Elektrischer Anschluss

Die Geräte der SerieC oderFE werden mit einem Speisekabel ohne Steckdose oder auch ohne Kabel geliefert. Der Anschluss ist unter Berücksichtigung der geltenden Normen vorzunehmen, wobei eine genormte Steckdose an das Kabel anzuschließen ist (beim gelb-grünen Draht handelt es sich um den Erder). Für einen direkten Anschluss an das Versorgungsnetz ist zwischen dem Gerät und dem Netz ein allpoliger Schalter zu installieren, der den entsprechenden Belastungen standhält und dessen Kontakte einen Mindestabstand von 3 mm aufweisen. Der gelb-grüne Erder darf nicht durch den Schalter unterbrochen werden.

ANM.: Der Typ des Anschlusskabels ist in der TABELLE 3 angegeben.

Das Klemmenbrett befindet sich unter der rechten Platte des Gerätes.

ÄQUIPOTENTIALS SYSTEM

Das Gerät ist an ein äquipotentiales System anzuschließen. Die hierzu vorgesehene Klemme befindet sich in der Nähe des Kabeleingangs und ist mit einem entsprechenden Etikett versehen.

3. TECHNISCHE DATEN (bezogen auf die Einheit GAS)

Das Geräteschild ist am Boden des Gerätes oder auf der Platte unterhalb des Backofens angebracht.

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 Minimalaufteilung von 0,1 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.

ACHTUNG: Wenn der gemessene Wert des Versorgungsdrucks außerhalb des in Tabelle 4 angegebenen Intervalls liegt, darf die Installation nicht erfolgen und die Gasversorgungsanstalt ist über die Störung des Netzes zu informieren. Gasabsperrhahn zudrehen, Druckmessgerät abklemmen, Verschlusschraube wieder einschrauben und Vordertür schließen.

4.2 Einstellung der primärluft

Die Primärluft ist unter Berücksichtigung der in den Tabellen 2 angegebenen Werte einzustellen.

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 (siehe Tabellen 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

Möchte man zum Beispiel von Erdgas auf Flüssiggas übergehen, sind die Düsen der Hauptbrenner und der Wachflammenbrenner auszutauschen sowie der By-pass der Kleinstflamme einzustellen (siehe Tabelle 2).

Alle für die Einstellung erforderlichen Düsen werden in einem Beutel verpackt mit dem Gerät geliefert. Die Düsen der Hauptbrenner sind in hundertstel Millimeter gekennzeichnet, während die Düsen des Wachflammenbrenners mit einer Bezugsnummer versehen sind.

5.1 Austausch der düsen der hauptbrenner

Die Roste, die Tropfenauffangschalen, das Gehäuse und den Kopf der Brenner herausziehen.

5.1.1 Wachflammenbrenner (Abb. 3)

Wurde der Wachflammenbrenner richtig eingestellt, muss dieser das Thermoelement umhüllen und gleichmäßig brennen. Ist dies nicht der Fall, ist die Schraube "C" auszuschrauben und zu überprüfen, ob es sich bei den montierten Düsen um die richtigen handelt (Tabelle 2).

Beim Wachflammenbrenner ist keine Einstellung der Primärluft erforderlich "D".

5.1.2 Hauptbrenner (Abb. 4)

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, der Brenner des Kochfelds und des Backraums ist in den Abbildungen 5 sowie in der Tabelle 2 angegeben. Die Düse "E" mit einem Schlüssel 11 mm ausschrauben und die vorgesehene Düse montieren; den Abstand "X" für die Primärluft überprüfen.

5.1.3 Einstellung der kleinstflammen (Abb. 6)

Den Drehschalter entfernen und die Flamme solange auf die kleinste Einstellung einregeln bis diese stabil und gleichmäßig brennt; der geeignete Leistungswert ist in der Tabelle 2 angegeben.

Bei einer Arbeitsweise mit Flüssiggas ist die Einstellschraube "F" vollkommen einzuschrauben.

5.2 Austausch der Düse des Backofens

Den Boden des Backofens herausziehen.

5.2.1 Wachflammenbrenner (Abb. 7)

Wurde der Wachflammenbrenner richtig eingestellt, muss dieser das Thermoelement umhüllen und gleichmäßig brennen. Ist dies nicht der Fall, ist die Schraube "G" auszuschrauben und zu überprüfen, ob es sich bei den montierten Düsen um die richtigen handelt (Tabelle 2).

Beim Wachflammenbrenner ist keine Einstellung der Primärluft erforderlich.

5.2.2 Hauptbrenner (Abb. 8)

Die Düse "I" ausschrauben und die vorgesehene Düse montieren.

6. ZUGÄNGLICHKEIT UND DEMONTAGE DER TEILE

Darf nur von einer dazu befähigten Fachkraft vorgenommen werden).

6.1 Gasventil des Backofens

- Die beiden Befestigungsschrauben ausschrauben und die vordere rechte Platte entfernen; hierzu sind die Befestigungsstifte zu lösen.
- Die Muttern der Gasrohrleitungen sowie die Mutter des Thermoelements ausschrauben. Den Temperaturfühler aus seinem im Backraum befindlichen Sitz herausziehen und das Kabel der Stapel Vorrichtung lösen.
- Mit einem Schlüssel die zwei Schrauben für die Befestigung des Gasventils ausschrauben.
- Das neue Ventil montieren.

6.2 Gashahn der kochfeldbrenner

- Die vier Zapfen für die Befestigung des Bedienfelds lösen und dieses entfernen.
- Die Muttern der Gasrohrleitungen, des Thermoelements sowie die Muttern für die Befestigung des Hahns der Zufuhr Rampe ausschrauben.

- Den neuen Hahn montieren.

6.3 Zündkerze des backofens

- Den Boden des Backofens entfernen.
- Die Befestigungsmuttern der Zündkerze ausschrauben.
- Die Zündkerze herausziehen.
- Das Kabel der Zündkerze lösen.
- Die neue Zündkerze montieren.

6.4 Umschalter und thermostat des elektrobackofens oder des schranks

- Die zwei Befestigungsschrauben ausschrauben und die rechte Backofenplatte oder die untere Schrankplatte entfernen.
- Alle Komponenten sind sichtbar.

6.5 Heizkörper des backofens

- Den Boden des Backofens entfernen.
- Die rechte Platte des Herdes durch Ausschrauben der zwei Befestigungsschrauben entfernen.
- Die Befestigungsschrauben des Heizkörpers ausschrauben.
- Den Heizkörper austauschen.

6.6 Heizkörper des schranks

- Die untere Platte des Schranks anheben.
- Die sich vor dem Heizkörper befindliche Platte durch Ausschrauben der zwei sichtbaren Schrauben entfernen.
- Den Heizkörper austauschen.

7. BEDIENUNGSHINWEISE

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.

7.1 Zündung und ausschalten

7.1.1 Lebhafte flammen (Abb. 9)

7.1.1.1 Zündung des wachflammenbrenners

Auf den Drehschalter drücken und diesen solange nach links drehen bis sich dieser auf der Position ★ befindet. Den Drehschalter gedrückt halten und gleichzeitig ein gezündetes Streichholz an den Wachflammenbrenner halten. Nach der Zündung des Wachflammenbrenners ist der Drehschalter gedrückt zu halten, damit sich das Thermoelement erwärmen kann. Erlischt der Wachflammenbrenner, ist der Vorgang zu wiederholen.

7.1.1.2 Zündung des hauptbrenners

Für die Zündung des Hauptbrenners ist der Drehschalter nach links auf die Position "Größtflamme" oder direkt auf die Position "Kleinstflamme" zu drehen. Unter diesen beiden Positionen kann die für das Garen gewünschte Wärmeabgabeleistung gewählt werden.

7.1.1.3 Ausschalten

Für das Ausschalten des Hauptbrenners ist der Drehschalter nach rechts auf die Position ★ zu drehen; es bleibt nur der Wachflammenbrenner gezündet. Wird der Drehschalter bis zur Position ● gedreht, erlischt ebenfalls der Wachflammenbrenner.

7.1.2 Brenner des backofens (Abb. 10)

7.1.2.1 Zündung des wachflammenbrenners

Den Drehschalter des Thermostats nach rechts bis zum Anschlag drehen; die Taste für die Zündung "L" drücken und gleichzeitig mehrmals die Taste "N". Die Taste für die Zündung "L" einige Sekunden gedrückt halten, damit sich das Thermoelement erwärmen kann, danach ist die Taste loszulassen. Der Wachflammenbrenner kann durch ein eigens dazu vorgesehenes Schauglas überprüft werden. Erlischt der Wachflammenbrenner nachdem die Taste losgelassen wurde, ist der Vorgang zu wiederholen.

7.1.2.2 Zündung des hauptbrenners und einstellung der temperatur

Bei gezündetem Wachflammenbrenner den Drehschalter des Thermostats "M" nach links drehen und die gewünschte Gartemperatur anwählen. Der Drehschalter des Thermostats ist mit Nummern zwischen 1 und 8 versehen:

- n. 1 = 100°; n. 2 = 135°; n. 3 = 170°; n. 4 = 200°; n. 5 = 235°; n. 6 = 270°; n. 7 = 300°; n. 8 = 340°

Durch die Einstellung des Thermostats wird der Hauptbrenner automatisch gezündet und ausgeschaltet (Einstellung Ein-Aus). Wird der Drehschalter nach rechts bis zum Anschlag gedreht, schaltet sich der Hauptbrenner aus, es bleibt nur der Wachflammenbrenner gezündet.

7.1.2.3 Ausschalten des backofens

Für das Ausschalten des Wachflammenbrenners und zur Vermeidung einer Zündung des Hauptbrenners ist auf die Ausschalttaste "O" zu drücken. Die installierte Sicherheitsvorrichtung verhindert einige Sekunden lang ein erneutes Einschalten des Gerätes.

7.2 Elektrisch beheizter schrank (Abb. 11)

Die ModelleC sind mit einem elektrisch beheizten Schrank ausgestattet.

Sie können einfach bedient werden:

- die Taste "P" drücken; die Taste leuchtet auf,
- den Drehschalter "Q" auf die gewünschte Temperatur drehen, die sich automatisch einstellt. Dies wird durch das Blinken der Kontrollleuchte "R" angezeigt.

Zum Ausschalten:

- den Drehschalter "Q" auf die Position "Null" drehen,
- die Drucktaste "P" betätigen; die Taste schaltet sich aus.

7.3 Elektrobackofen

Die Heizkörper sind an der Backraumdecke (Oberhitze) und unter dem Backraum (Unterhitze) installiert.

Die Einstellung der Temperatur zwischen 50°C und 280°C erfolgt über zwei Thermostate, die unabhängig voneinander die Heizkörper kontrollieren. Für die Zündung und die Einstellung der Temperatur ist der Drehschalter des Thermostats auf die gewünschte Temperatur zu drehen.

ACHTUNG: Vor jedem Wartungseingriff ist die Kontrolllampe zu entfernen oder der sich vor dem Gerät befindliche Schalter zu deaktivieren.

Im Falle einer Betriebsstörung kann der obere Heizkörper (an der Backraumdecke) durch einen Sicherheitsthermostat deaktiviert werden. Im Falle einer gestörten Arbeitsweise ist das Gerät auszuschalten und der Kundendienst zu verständigen.

- ARBEITSWEISE (Abb. 12):

Die Kontrolllampe "S" leuchtet auf und zeigt somit an, dass das Gerät unter Spannung steht.

Den Thermostat "U" auf die gewünschte Temperatur drehen.

Die Kontrolllampe "T" leuchtet auf und zeigt somit an, dass die Heizkörper eingeschaltet sind. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht wird, schaltet sich die Kontrolllampe aus. Schalten sich die Heizkörper wieder ein, leuchtet diese erneut auf.

Das Gerät kann durch Drehen der Drehschalter auf die Anfangsstellung ausgeschaltet werden.

ACHTUNG: Niemals Töpfe auf dem Herd.

8. WARTUNG

Es empfiehlt sich, mindestens einmal pro Jahr einen Wartungsvertrag zu unterzeichnen.

Am Ende eines Arbeitstages ist das Gerät sorgfältig zu reinigen, wodurch eine einwandfreie Arbeitsweise und eine längere Lebensdauer des Gerätes gewährleistet wird.

Vor jeder Reinigung ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen; alle ausziehbaren Teile des Backofens sind herauszunehmen und separat zu reinigen.

Für die Reinigung des Gerätes dürfen keine Hochdruckreiniger verwendet werden!

Sämtliche Teile aus Edelstahl sind sorgfältig mit lauwarmem Wasser zu reinigen. Wird Seife oder Reinigungsmittel verwendet, hat man sich zu vergewissern, dass diese keine Schleifmittel enthalten und für die Reinigung von EDELSTAHL geeignet sind.

Wird das Gerät längere Zeit nicht in Betrieb genommen, ist der Gashahn zuzudrehen. Im Falle einer Betriebsstörung oder einer unregelmäßigen Arbeitsweise des Gerätes ist der Hauptgashahn zuzudrehen und der Kundendienst zu verständigen.

Reparaturen dürfen ausschließlich von einem fachkundigen Installateur vorgenommen werden.

1. INSTRUCCIONES GENERALES

Lea atentamente las instrucciones de este manual ya que proporcionan información importante en relación con la seguridad de la instalación, el uso y el mantenimiento.

Conserve este manual para futuras referencias y consultas de los usuarios.

Una vez haya retirado el embalaje, asegúrese de que el equipo esté intacto. En caso de duda, no utilice el equipo y póngase en contacto con personal profesional debidamente cualificado.

Antes de conectar el equipo, asegúrese de que su régimen y potencia se corresponde con el suministro eléctrico y de gas. El equipo únicamente podrá ser usado por personal formado para su utilización.

Antes de efectuar operaciones de limpieza y mantenimiento, desconecte el equipo del sistema de suministro eléctrico y/o de gas.

Apague el equipo en caso de fallo o mal funcionamiento. Para cualquier reparación, contacte únicamente con un servicio técnico autorizado y solicite la utilización de recambios originales.

El incumplimiento de estas instrucciones puede poner en riesgo la seguridad del equipo.

La conexión, la instalación del sistema y de los dispositivos, la ventilación y la extracción de humos deben efectuarse de acuerdo con las instrucciones del fabricante y correrán a cargo de profesionales cualificados.

La seguridad eléctrica del equipo únicamente puede garantizarse si existe una conexión adecuada a un sistema efectivo de toma de tierra tal y como prevén las actuales normativas de seguridad para instalaciones eléctricas.

Deberán verificarse las exigencias básicas de seguridad y, en caso de duda, deberá solicitarse una inspección minuciosa del sistema por parte de profesionales debidamente cualificados. El fabricante no podrá ser considerado responsable por ningún daño relacionado con un fallo en la toma de tierra de la instalación.

Este equipo únicamente podrá utilizarse para los fines para los cuales fue específicamente diseñado.

No lave el equipo con chorros directos de agua a alta presión.

No obstruya las aperturas u orificios de ventilación destinados a extracción o salida de calor.

Con el fin de evitar el riesgo de oxidación o agresión de productos químicos en general, las superficies de acero inoxidable deben mantenerse limpias.

Limpie cada día los componentes de acero inoxidable con agua jabonosa tibia, enjuáguelos completamente y séquelos con cuidado.

Absténgase en cualquier caso de limpiar el acero inoxidable con estropajos metálicos de lana de acero, cepillos o rascadores de acero inoxidable ya que podrían desprender partículas ferrosas que, al oxidarse, darían lugar a manchas de herrumbre. La lana de acero inoxidable puede usarse, en caso necesario, en la dirección del acabado satinado.

En el caso de que el equipo no vaya a utilizarse durante un período prolongado, cierre la válvula de gas y limpie a fondo todas las superficies de acero con un trapo humedecido con vaselina con el fin de proporcionarles una capa protectora.

Asimismo, ventile periódicamente la habitación.

Antes de efectuar la conexión, compruebe en la placa de especificaciones técnicas que el equipo ha sido probado y homologado para el tipo de gas disponible en las instalaciones del usuario.

En el caso de que el tipo de gas indicado en la placa no se encuentre disponible, siga las instrucciones del párrafo "Conversión a diferentes tipos de gas".

El fabricante del aparato rechaza cualquier responsabilidad por posibles errores existentes en este manual e imputables a errores de impresión o transcripción. También se reserva el derecho a efectuar modificaciones en el producto si las considera útiles o necesarias sin poner en riesgo las características esenciales del mismo.

La empresa fabricante rechaza cualquier responsabilidad en el caso de que no exista un cumplimiento estricto de las normas contempladas en este manual.

El fabricante del aparato rechaza cualquier responsabilidad por daños producidos por una instalación deficiente, manipulación o uso inadecuado del aparato, mantenimiento deficiente, incumplimiento de las normativas locales y uso por parte de personal no cualificado.

LA ELIMINACIÓN DEL EQUIPO USADO DEBE REALIZARSE DE CUMPLIMIENTO CON LAS LEYES APLICABLES.

EL MATERIAL DEBE SER ENTREGADO A UNA ORGANIZACIÓN AUTORIZADA PARA RECOGERLO Y TRATARLO.

2. INSTALACIÓN

2.1 Instalación del aparato

Las operaciones de instalación así como cualquier modificación para la utilización del aparato con otros tipos de gas, la primera puesta en funcionamiento y la reparación de cualquier defecto en el sistema deben ser efectuadas exclusivamente por personal cualificado de conformidad con las leyes vigentes.

Los sistemas de gas y electricidad así como las habitaciones en las cuales ha de efectuarse la instalación deben cumplir las normativas existentes en las distintas áreas y deberá tenerse particularmente en cuenta el hecho de que el aire necesario para la combustión de los quemadores es equivalente a 2 m³/h por Kw de potencia instalada y que deberá respetarse la normativa de prevención de accidentes.

2.2 Instalación

Retire el embalaje de los dispositivos y sitúelos en el lugar donde se utilizarán, nivelándolos y regulando su altura mediante los pies ajustables u otros medios.

Retire la película protectora de los paneles externos despegándola suavemente para evitar que la cola quede adherida. Es importante que las paredes adyacentes al aparato estén protegidas contra las temperaturas elevadas. Instale placas refractarias entre las paredes y los aparatos y ubíquelos a una distancia mínima de 200 mm de las paredes laterales o trasera.

2.3 Extracción de humo

Los aparatos deben instalarse en habitaciones adecuadas para la extracción del producto de la combustión, de conformidad con lo dispuesto por las instrucciones referidas a la instalación.

Nuestro equipo ha recibido la consideración de:

APARATOS A GAS DE TIPO "A1"

Los aparatos de tipo A1 tienen que instalarse en locales suficientemente ventilados para prevenir la concentración de sustancias perjudiciales para la salud en la habitación en la que se instale el aparato. No se han concebido para conectarlos a un conducto de evacuación de los productos de la combustión. Esos aparatos tienen que evacuar los productos de la combustión en campanas específicas o dispositivos similares conectados a una chimenea eficiente o directamente al exterior.

Como alternativa se admite la utilización de un aspirador de aire conectado directamente al exterior que aspire un volumen no inferior a 1 m³/h de humo por cada kW de potencia absorbida por los aparatos utilizados.

2.4 Conexión del suministro de gas

Consulte la placa de características (fig. 1), situada bajo los quemadores en el lateral izquierdo, con el fin de comprobar que el aparato ha sido probado y homologado para el tipo de gas suministrado al usuario.

Compruebe que los difusores de gas del aparato son adecuados para el suministro de gas disponible.

Compruebe en la placa de características que el reductor de presión es adecuado para el suministro eléctrico disponible.

Si la presión del suministro de gas sufre una desviación superior al 10% respecto a la presión nominal, instale un regulador de presión antes de la conexión con el aparato para asegurarse de que se mantiene la presión nominal.

No reduzca el diámetro del tubo entre el reductor y el aparato.

Instale un filtro de gas antes del regulador de presión con el fin de optimizar el funcionamiento eficiente del mismo.

2.5 Conexión eléctrica

Los aparatos de las seriesC oFE se suministran con un cable de alimentación sin enchufe o incluso sin cable.

Una conexión adecuada debe respetar las leyes vigentes y debe efectuarse conectando un enchufe estándar al cable, teniendo en cuenta que el hilo amarillo y verde es la toma de tierra. Si es necesaria una conexión directa a red, deberán instalarse un interruptor omnipolar entre el aparato y la red. El interruptor deberá ajustarse a la carga y sus contactos deberán tener una distancia mínima de apertura de 3 mm. El cable de tierra amarillo y verde no debe ser interrumpido por este conmutador.

NOTA: El tipo de cable de conexión se indica en la TABLA 3

La placa de terminales de suministro se encuentra bajo el panel derecho de la cocina.

EQUIPOTENCIAL

El aparato debe conectarse a un sistema equipotencial.

El terminal suministrado se encuentra en la parte trasera, cerca de la entrada del cable, y ha sido identificado con una etiqueta.

3. CARACTERÍSTICAS

La placa de datos se encuentra en la base del armario o en el panel situado bajo el horno.

4. FUNCIONAMIENTO CON UN GAS IDÉNTICO AL DISPONIBLE

Compruebe que las indicaciones en la placa de características se corresponden con las propiedades del gas suministrado. Compruebe asimismo que se cumple lo especificado a continuación.

4.1 Comprobación de la presión del suministro (Fig. 2)

La presión del suministro debe medirse utilizando un manómetro que incorpore un tubo en forma de U o bien con la ayuda de un manómetro electrónico con una graduación mínima de 0,1 mbar.

- Afloje el tornillo "A" en la toma de presión "B".
- Aplique el manómetro.
- Encienda el dispositivo y compruebe que la presión es la prevista, en caso contrario, compruebe las causas de la desviación.
- Al final de la operación, vuelva a montar el dispositivo y compruebe la conexión.

ADVERTENCIA: Si el valor de la presión de alimentación se mide fuera de la gama que aparece en la Tabla 4, no es posible instalar y debe informar al proveedor de gas anomalía de la red.

Cierre la válvula de interceptación del gas, desconecte el manómetro, sustituir el tornillo de cierre y cierre la puerta frontal.

4.2 Regulación del aire primario

El aire primario debe regularse teniendo en cuenta las indicaciones de las tablas 2.

4.3 Regulación de la llama piloto

Regule la llama y compruebe que envuelve el termopar y que su aspecto es correcto. En caso contrario, compruebe que los inyectores instalados son los adecuados (consulte las tablas 2).

4.4 Comprobación del quemador principal

Conecte el aparato y compruebe que la llama, el encendido y el ajuste del mínimo son correctos. En caso contrario, será necesario comprobar los inyectores y la posición del aire primario (consulte las tablas 2).

5. REGULACIÓN PARA EL FUNCIONAMIENTO CON OTROS TIPOS DE GAS

Para efectuar esta operación, por ejemplo con el fin de pasar de gas natural a gas líquido, los inyectores de los quemadores principales y de las llamas piloto han de sustituirse y debe regularse el by-pass del mínimo (consulte las tablas 2). Todos los inyectores necesarios para la regulación se suministran en una pequeña bolsa junto al aparato. Los

inyectores de los quemadores principales están calibrados en centésimas de milímetro mientras que los de la llama piloto poseen un número de referencia.

5.1 Sustitución de los inyectores de los quemadores principales

Retire las rejillas, los depósitos colectores de goteo, cuerpo y cabezal de los quemadores.

5.1.1 Llama piloto (Fig. 3)

Si la llama piloto ha sido regulada correctamente, debería envolver el termopar y tener una apariencia exterior perfecta. Si esto no se produce, afloje el tornillo "C" y compruebe que los inyectores instalados son los adecuados (consulte las tablas 2).

No es necesario regular el aire primario para la llama piloto "D".

5.1.2 Quemador principal (Fig. 4)

El aire primario está regulado correctamente si se asegura la estabilidad de la llama, es decir, si no se producen ascensos de la llama con el quemador frío y si no existe retorno de la llama con el quemador caliente. La distancia prevista para la regulación del aire primario, para los quemadores de la encimera y del horno puede consultarse en la figura 5 y se encuentra indicada en las tablas 2.

Destornille el inyector "E" con una llave de 11 mm y monte el inyector adecuado. Compruebe que se respeta la distancia exacta "X" para el aire primario.

5.1.3 Regulación del mínimo (Fig. 6)

Retire el mando y regule la llama al mínimo hasta conseguir una llama estable y regular. Para conocer la potencia adecuada, consulte las tablas 2. Para el funcionamiento con gas líquido, el tornillo de ajuste "F" debe aflojarse totalmente.

5.2 Sustitución del inyector del horno

Retire la base del horno.

5.2.1 Llama piloto (Fig. 7)

Si la llama piloto ha sido regulada correctamente, debería envolver el termopar y tener una apariencia exterior perfecta. Si esto no se produce, afloje el tornillo "G" y compruebe que los inyectores instalados son los adecuados (consulte la tabla 2).

No es necesario regular el aire primario para la llama piloto.

5.2.2 Quemador principal (Fig. 8)

Destornille el inyector "I" e instale el inyector previsto con una llave.

6. ACCESIBILIDAD Y DESMONTAJE DE LOS COMPONENTES

6.1 Válvula de gas del horno

- Afloje los dos tornillos de sujeción y retire el panel frontal derecho liberando las pinzas de sujeción.
- Afloje las tuercas de las tuberías y la del termopar, retire el sensor térmico de su emplazamiento dentro de la cámara del horno y desconecte el dispositivo a batería de encendido.
- Usando una llave, afloje las tuercas que sujetan la válvula de gas.
- Instale la nueva válvula..

6.2 Llave de gas de los quemadores de la encimera

- Afloje las 4 pinzas que sujetan el panel de control y retírelo.
- Afloje las tuercas de las tuberías de gas, la del termopar y aquellas que sujetan la llave de gas a la rampa de gas.
- Monte la nueva llave de gas.

6.3 Clavija del dispositivo de encendido del horno

- Retire la base del horno.
- Retire las tuercas de sujeción de la clavija del dispositivo de encendido.
- Retire la clavija.
- Desconecte el cable de la clavija de encendido.
- Monte la nueva clavija.

6.4 Conmutador y termostato del horno eléctrico o del armario caliente

- Afloje los dos tornillos de sujeción y retire el panel situado en el lateral derecho del horno o el panel inferior del armario.
- Todos los componentes están a la vista.

6.5 Resistencias del horno

- Retire la base del horno.
- Retire el panel situado en el lateral derecho de la cocina aflojando las dos tuercas de sujeción.
- Destornille los tornillos que sostienen la resistencia.
- Sustituya la resistencia.

6.6 Resistencias del armario caliente

- Retire el panel inferior del armario caliente.
- Retire el panel situado delante de la resistencia destornillando los dos tornillos visibles.
- Sustituya la resistencia.

7. INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

El aparato ha sido diseñado para servicios profesionales de catering por lo que debe ser utilizado por personal cualificado.

7.1 Encendido y apagado

7.1.1 Llamas desnudas (Fig. 9)

7.1.1.1 Encendido de la llama piloto

Apriete el mando y gírelo hacia la izquierda hasta la posición ★ Mantenga el mando apretado hasta el fondo y al mismo tiempo acerque una cerilla encendida a la llama piloto. Tras haber encendido la llama piloto, mantenga el mando apretado con el fin de permitir que el termopar se caliente. Si la llama piloto se apaga, repita la operación.

7.1.1.2 Encendido del quemador principal

Para encender el quemador principal, gire el mando hacia la izquierda hasta la posición “máximo” (llama grande) o directamente a la posición “mínimo” (llama pequeña). Entre estas dos posiciones, es posible seleccionar la potencia calorífica necesaria para cocinar.

7.1.1.3 Apagado

Para apagar el quemador principal, gire el mando hacia la derecha hasta la posición ★ ; Únicamente permanecerá encendida la llama piloto. Si continúa girando el mando hasta la posición ● , la llama piloto también se apagará.

7.1.2 Quemador del horno (Fig. 10)

7.1.2.1 Encendido de la llama piloto

Gire el mando del termostato hacia la derecha hasta el tope. Presione el botón de encendido “L” y al mismo tiempo el botón de encendido “N”. Mantenga el botón “L” presionado hasta el fondo durante unos momentos con el fin de permitir que se caliente el termopar y suéltelo después. La llama piloto puede verse a través del orificio de observación. Si tras haber soltado el botón de encendido, la llama piloto se apaga, será necesario repetir esta operación.

7.1.2.2 Encendido del quemador principal y ajuste de la temperatura

Con la llama piloto encendida, gire el mando del termostato “M” hacia la derecha y seleccione la temperatura de cocción adecuada. El mando del termostato está graduado del 1 al 8:

- n. 1 = 100°; n. 2 = 135°; n. 3 = 170°; n. 4 = 200°; n. 5 = 235°; n. 6 = 270°; n. 7 = 300°; n. 8 = 340°

El ajuste del termostato conlleva el encendido y apagado automático del quemador principal (ajuste on-off, sin mínimo). Si el mando del termostato se gira a la derecha hasta su tope, el quemador principal se apaga y únicamente permanece encendida la llama piloto.

7.1.2.3 Apagado del horno

Para apagar la llama piloto y también evitar que se encienda el quemador principal, apriete el botón “O”. El dispositivo de seguridad evita el reencendido del dispositivo durante unos segundos.

7.2 Armario caliente eléctrico (Fig. 11)

Los modelosC cuentan con un armario caliente con calefacción eléctrica. Su funcionamiento es muy sencillo:

- Pulse el botón “P” que se iluminará
- Elija la temperatura deseada con el mando “Q”. La temperatura se ajustará automáticamente y el parpadeo del piloto “R” indicará que se han calentado los alimentos.

Para apagarlo:

- Devuelva el mando “Q” a la posición cero y pulse el botón “P” que se apagará.

7.3 Horno eléctrico

Las resistencias se encuentran ubicadas en la parte superior (temperatura más elevada) y bajo la cámara (temperatura inferior). La temperatura puede regularse entre 50 y 280 °C mediante dos termostatos que controlan las resistencias de forma independiente. Para iluminar el horno y regular la temperatura, gire el mando del termostato y elija la temperatura deseada.

ATENCIÓN: Antes de iniciar cualquier operación de mantenimiento, retire la lámpara piloto o desconecte el interruptor situado antes de llegar al horno. Un termostato de seguridad puede apagar la resistencia superior (en el techo) en caso de funcionamiento defectuoso. Si existen problemas de funcionamiento, desconecte el aparato y llame al servicio de atención al cliente.

- FUNCIONAMIENTO (Fig. 12):

La lámpara piloto “S” se ilumina para indicar que el aparato está conectado a la red eléctrica. Gire el termostato “U” para elegir la temperatura deseada. La lámpara piloto “T” se ilumina para indicar que las resistencias están encendidas: se apagará tan pronto como se alcance la temperatura deseada. Se iluminará de nuevo cuando vuelvan a activarse las resistencias.

Para apagar el aparato, devuelva los mandos a su posición inicial.

8. MANTENIMIENTO

Recomendamos que suscriba un contrato de mantenimiento que garantice una revisión anual como mínimo.

Al finalizar el trabajo, es necesario limpiar íntegramente el aparato. Su limpieza diaria garantiza un funcionamiento perfecto y una mayor duración de la vida útil.

Antes de iniciar las operaciones de limpieza, desconecte el aparato de la red, retire todos los componentes desmontables del horno y lávelos separadamente.

Durante la limpieza, no lave el aparato directamente con chorros de agua a presión.

Los componentes de acero deben limpiarse a fondo usando agua tibia. Si usa jabón u otro detergente, asegúrese de que no contiene productos abrasivos y que está recomendado para la limpieza del acero inoxidable.

Si el dispositivo no se utiliza durante un cierto período de tiempo, cierre la llave de su ministro de gas. En caso de fallo o funcionamiento defectuoso del aparato, cierre la llave de entrada de gas y llame al servicio técnico.

Todas las operaciones de reparación y mantenimiento deben ser efectuadas por un instalador cualificado.

1. معلومات عامة

تقرأ بعناية التعليمات الواردة في هذا الدليل، لأنها توفر معلومات هامة حول التثبيت الآمن والاستخدام والصيانة. إبقاء هذه التعليمات ل تكون مرجعا في المستقبل من قبل المشغلين .

بعد إزالة التغليف، وتأكد من أن المعدات. إذا كنت في شك ، لا تستخدم الجهاز والاتصال فني مؤهل .

قبل توصيل الجهاز ، تأكد من أن لوحة البيانات تتوافق مع تلك من شبكة توزيع الغاز والعرض.

يجب أن تستخدم إلا المعدات من قبل أفراد مدربين في استخدام نفس .

قبل تنفيذ عملية تنظيف أو صيانة ، افصل الجهاز من التيار الكهربائي و / أو الغاز.

إيقاف تشغيل وحدة في حالة فشل أو خلل . لإصلاح تنطبق فقط على مركز خدمة معتمد و طلب استخدام قطع الغيار الأصلية .

يمكن عدم الامتثال ل ما سبق تعرض للخطر سلامة المعدات.

الاتصال ، وتركيب الآلات والمعدات ، والتهوية، و يجب أن يتم أبخرة العادم وفقا لتعليمات الشركة الصانعة ، من خلال المؤهلين مهنيًا وفقا للأنظمة المعمول بها. ويجب أيضا أن تمتثل للوائح السلامة من الحرائق ، وقوانين البناء واللوائح السلامة من الحرائق المحلية ، واللوائح الوقاية من الحوادث والأنظمة المعمول بها في المؤسسة من إمدادات الغاز.

وأكد سلامة هذه المعدات الكهربائية فقط عندما يتم توصيله بشكل صحيح إلى نظام التأريض فعالة وفقا للمعايير الحالية السلامة الكهربائية.

تحتاج إلى التحقق من هذا الشرط الأساسي السلامة ، وفي حالة الشك، تتطلب مراقبة دقيقة للمصنع من قبل الموظفين المؤهلين مهنيًا. الشركة المصنعة لا يمكن أن تكون مسؤولة عن أي ضرر ناتج عن الفشل في الأرض النظام.

يجب استخدام هذه المعدات فقط للغرض الذي صمم عليه.

لا يغسل الجهاز مع طائرات المباشرة المياه تحت ضغط عال .

لا تحجب فتحات أو فتحات الشفط أو تبديد الحرارة.

من أجل تجنب أي خطر الأكسدة أو هجوم كيميائي بشكل عام ، يجب تنظيف الأسطح بعناية الفولاذ المقاوم للصدأ .

نظيفة أجزاء الفولاذ المقاوم للصدأ يوميا بالماء الدافئ والصابون ، ثم يشطف و تجف تماما .

تجنب بأي شكل من الأشكال لتنظيف الصوف الفولاذ المقاوم للصدأ ، وفرشاة أو مكشطة الصلب المشتركة ، لأنها قد تترك الجزيئات المؤكسدة الحديدية التي تسبب بقع الصدأ. يمكن ربما استخدام الصوف الفولاذ المقاوم للصدأ في معنى الانتهاء من الساتان .

إذا لم يتم استخدام المعدات لفترات طويلة من الزمن ، أغلق الصنوبر الغاز ، وفرك جميع الأسطح من الصلب قطعة قماش غارقة في النفط الفازلين من أجل تطبيق طبقة واقية أيضا تهوية دوريا في أماكن العمل.

قبل الاتصال ، وتحقق وقد تم اختبار لوحة التصويت على الجهاز و افق لنوع الغاز متوفرة في المستخدم.

في حالة أن هذا النوع من الغاز المبين على لوحة تصنيف ليست ما لديك ، اتبع الإرشادات في قسم " التحويل إلى نوع آخر من الغاز".

الشركة المصنعة ترفض كل المسؤولية عن عدم الدقة الممكنة الواردة في هذا الكتيب بسبب الطباعة أو النسخ الأخطاء. نحن أيضا نحفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات على المنتج كما تراها مفيدة أو ضرورية ، دون التأثير على الميزات الأساسية.

انخفاض الصانع أية مسؤولية إذا لم يتم اتباع أنها بدقة القواعد الواردة في هذا الدليل.

الشركة المصنعة للجهاز تتنصل من أي مسؤولية عن الأضرار الناجمة عن تركيب غير سليم ، العبث وسوء الاستخدام وسوء الصيانة ، وعدم الامتثال للقوانين و قلة الخبرة المحلية في استخدام .

وختم الأجزاء من قبل الشركة المصنعة لا يمكن تعديلها بواسطة المثبت أو المستخدم.

يجب أن يتم التخلص من الجهاز، في نهاية دورة العمل بها وفقا للوائح. يجب أن يتم تسليم الجهاز لأفراد المصرح لهم من أجل الانتعاش والتخلص من أجزاء من نفسها.

2. تركيب

2.1 تثبيت الأجهزة

التثبيت، أي تغييرات للاستخدام مع أنواع أخرى من الغاز، و البدء ، والقضاء على أي إزعاج لهذا المصنع يجب القيام بها إلا من قبل موظفين مؤهلين ، وفقا لل قواعد المعمول بها.

منشآت الغاز ، والطاقة الكهربائية ، وتركيب المحلي للمعدات يجب أن تتوافق مع الأنظمة القائمة في مختلف المجالات و على وجه الخصوص تجدر الإشارة إلى أن الهواء اللازم ل احتراق الشعلات هو M3 2 / ساعة لكل كيلواط من القدرة المركبة و القواعد التي يجب مراعاتها لل وقاية من الحوادث .

2.2 زرع معدات

إزالة المعدات من التثبيت والتعليق ووضعها في مكان مفتوح للاستخدام ، التي تنص على التسوية قعاعة و تعديل ارتفاع قابل للتعديل باستخدام القدمين أو غيرها من الوسائل إزالة فيلم واقية من التناثر قبالة ببطء لمنع بقايا الغراء.

من المهم أن الجدران المتاخمة لل جهاز الحماية من الحرارة. تتدخل الأجهزة الحرارية ورقة أو وضع لا يقل عن 200 ملم بعيدا من الجانب أو الخلف.

2.3 أبخرة العادم

يجب تثبيت أجهزة في أماكن مناسبة ل ويجب أن يكون تصريح نواتج الاحتراق في الامتثال لل معايير المنصوص عليها التثبيت . وتعتبر الأجهزة لدينا (انظر الجدول 1 الموصفات) على النحو التالي:

نوع من أجهزة الغاز "A1"

يجب أن يتم تثبيت وحدات من نوع A1 في التهوية بما فيه الكفاية لمنع تركيز المواد الضارة بالصحة في الغرفة حيث يتم تثبيت الجهاز.

الأجهزة من نوع A1 لا تتطلب اتصال مباشر إلى ماسورة العادم من نواتج الاحتراق .

المنتجات القابلة للاحتراق ، ولكن، يجب أن تنقل في أغشية خاصة أو الأجهزة المماثلة ، متصلة المداخل العمل أو مباشرة خارج .

في غياب يسمح استخدام جهاز شفط الهواء مرتبطة مباشرة إلى البيئة الخارجية، بسعة لا تقل عن المطلوب، الذي يذهب بعد ذلك بالإضافة إلى كمية من الهواء اللازمة ل رفاه العمال وفقا لل قواعد المعمول بها ، يمكن أن يكون مؤشرا ل مجموعه 35 متر مكعب / ساعة لكل كيلواط من الغاز المثبتة.

2.4 اتصال الغاز

تحقق لوحة تصنيف (الشكل 1) ، وتقع على الجانب الأيسر تحت الألعاب النارية، أن المعدات تم اختبارها و الموافقة على نوع الغاز المتاحة من قبل المستخدم.

تأكد تقام فتحات على الجهاز، تتناسب مع نوع من الغاز المتاحة.

تحقق مع البيانات على لوحة تصنيف ، وهذا مدى الضغط يكفي لتشغيل المعدات.
لا تتدخل تخفيضات سلسلة بين المنظم و الجهاز . فمن المستحسن أن يتم تثبيت مرشح المنبع من منظم ضغط الغاز من أجل ضمان التشغيل الأمثل.

2.5 اتصال الكهربائية

يتم تسليم وحدات من سلسلة C ... أو EF ... مجهزة سلك الكهرباء دون المكونات، أو حتى من دون كابل . اتصال السليم يجب أن تتوافق مع القواعد المعمول بها و يجب أن يتم من خلال ربط المكونات إلى كابل القياسية ، مع العلم أن السلك الأصفر والأخضر هو سلك الأرض . للاتصال مباشرة إلى إمدادات الطاقة، فمن الضروري أن تتدخل بين الجهاز وشبكة التبديل عزل ، الحمل الكهربائي ، الذي يكون على مسافة لا تقل عن افتتاح 3 م الاتصالات . يجب ألا تنقطع السلك الأرض الأصفر والأخضر قبل التبديل .
ملاحظة : يظهر نوع من الكابلات في الجدول 3 .
يقع محطة كتلة السلطة تحت اللوحة اليمنى من المطبخ .

متساوي الجهد

يجب أن تكون متصلا الأجهزة إلى نظام متساوي الجهد .
وتقدم المحطة في العمق، بالقرب من مدخل الكابل ، و يتميز تسمية.

3. المواصفات الفنية (النسبية للغاز)

يقع لوحة البيانات على الجزء السفلي من مجلس الوزراء أو لوحة تحت الفرن.

- فئة الأجهزة الثاني 2H3 +

- ضغط العرض: البيوتان / البروبان (G30-G31) 28-30/37mbar

الغاز الطبيعي "G20) 20mbar (H"

4. بالتعاون مع غاز التغذية متطابقة إلى أن استعداد

معرفة ما إذا كان دلائل على لوحة تصنيف تتوافق مع الغاز الموزعة. أيضا، تحقق من المراسلات على النحو المبين أدناه.

4.1 فحص ضغط العرض (الشكل 2)

يمكن قياس ضغط الإمدادات عن طريق أنبوب مقياس "U"، أو من نوع الإلكترونية مع الحد الأدنى من وحداتها من 0.1 م بار.

- إزالة المسمار "A" من مأخذ الضغط "B".

- ضع مقياس.

- تشغيل وحدة وتأكد من أن الضغط هو ما هو متوقع: إذا لم تكن متأكدا من السبب.

- وفي نهاية العملية، استبدال الجهاز والتحقق من الاتصال.

تنبيه: إذا كانت قيمة الضغط العرض قياس خارج النطاق هو مبين في الجدول 4، فإنه ليس من الممكن المضي قدما في تركيب ومزود الخدمة يجب إبلاغ الشوذ الغاز على الشبكة.

إغلاق صمام الغاز للإيقاف، افصل قياس الضغط، وتشديد المسمار قفل وإغلاق الباب الأمامي.

الجدول 4 - حدود مؤهلة للحصول على ضغط توريد الغاز

4.2 تنظيم الابتدائي

يجب أن يتم ضبط الهواء الأولية مع مراعاة الواردة في الجدول 2.

4.3 ضبط الشعلة التجريبية

ضبط ومعرفة ما إذا كان اللهب مظاهر الحرارية وإذا كان مظهر من نفس هو الصحيح. إذا كان هذا لا يحدث، والتحقق من أن الحقن هي التي شنت المناسب منها (انظر الجدول 2).

4.4 التحكم في الموقد الرئيسي

بدوره على حدة والتحقق من أن اللهب، الإشعال والتكيف الخمول هو الصحيح. وإلا عليك أن تحقق عن طريق الحقن وموقع الهواء الأولية (انظر الجدول 2).

5. التكيف للعمل مع أنواع أخرى من الغاز

للقيام بذلك، على سبيل المثال، والتحول من الغاز الى سائل الغاز الطبيعي، لديك لتغيير طريق الحقن من الشعلات الرئيسية، تلك الأضواء الطيار وضبط عن طريق تمرير من الحد الأدنى (انظر الجدول 2).

هناك حاجة إلى كل عن طريق الحقن لضبط المحتويات المقدمة في كيس مع الجهاز. يتم وضع علامة على طريق الحقن من الشعلات الرئيسية في المئات من ملم، في حين أن تلك الشعلة التجريبية يكون رقما مرجعيا.

5.1 استبدال الحقن من الشعلات الرئيسية

إزالة الرفوف، المقالي بالتنقيط ، و الجسم و الرأس من الشعلات .

5.1.1 التجريبية (الشكل 3)

إذا كان قد تم تعديلها بشكل صحيح سوف الطيار التفاف الحرارية ويكون المظهر الخارجي الكمال. إذا كان هذا لا يحدث ، تخفيف المسمار " C " وتحقق من أن طريق الحقن هم الحق مثبتة (انظر الجدول 2) .

للشعلة تجريبية ليس من الضروري ضبط الهواء الأولية " D " .

5.1.2 الموقد الرئيسي (الشكل 4)

يتم ضبط الهواء الأولية بشكل صحيح إذا كان لضمان استقرار اللهب ، وهذا هو ، إذا كانت لا تظهر للخروج من الملعب لهب الموقد مع البرد و إذا لم يكن هناك نتائج عكسية مع الموقد الساخنة.

المسافة المقدمة لتعديل الهواء الأولية إلى الشعلات من سطح الطهي ، هو مبين في الشكل (5) و المبينة في الجدولين 2 . فك حاقن " E " مع مفتاح 11 ملم و جبل حاقن

المتوقع ، والتحقق الدقيق بعد " X " على الهواء.

5.1.3 ضبط الحد الأدنى (الشكل 6)

إزالة مقبض الباب و ضبط الشعلة إلى الحد الأدنى المنصب حتى لهب مستقر و معيار موحد ل تدفق تتكيف انظر الجداول 2 .
للعمل مع الغاز السائل، و المسمار ضبط " F " يجب أن يكون مشدود تماما.

5.2 استبدال الفرن حاقن

سحب الجزء السفلي من الفرن.

5.2.1 التجريبية (الشكل 7)

إذا كان قد تم تعديلها بشكل صحيح سوف الطيار النفاث الحرارية ويكون المظهر الخارجي الكمال. إذا كان هذا لا يحدث ، تخفيف المسمار " G " وتحقق من أن طريق الحقن هم الحق مثبتة (انظر الجدول 2) .
للشعلة تجريبية ليس من الضروري ضبط الهواء الأولية .

5.2.2 الموقد الرئيسية (الشكل 8)

فك حاقن "أنا" و جبل التي قدمت مع 12 ملم وجمع .
بعد إجراء يجب أن يتم تطبيق التحويل على لوحة (الشكل 1)، في الفضاء ملصقا يشير إلى نوع من الغاز التي يمكن استخدامها.

6. سهولة الوصول وإزالة أجزاء (تمكين فقط بواسطة المثبت)

6.1 فرن الغاز صمام

- فك المسمارين تحديد وإزالة اللوحة الأمامية على الجانب الأيمن ، فك المسمارين تأمين .
- قم بفك المكسرات على خطوط الغاز ، فضلا عن أن من الحرارية ، وإزالة جهاز استشعار درجة الحرارة من موقعه داخل غرفة الفرن وافصل كابل من المكندس جهاز الإشعال.
- استخدام وجمع ، فك المسمارين تأمين صمام الغاز.
- قم بتركيب صمام جديد.

6.2 اضغط على مواقد الغاز الصلبة أعلى و كوكتوب

- فك الارتباط ال 4 مسمارين التي تثبت لوحة التحكم و إزالته.
- قم بفك المكسرات على خطوط الغاز ، و الحرارية ، وكذلك تلك التي تأمين صنبور إلى العرض.
- تثبيت صنبور جديدة .

6.3 الفرن سبارك

- إزالة الجزء السفلي من الفرن.
- فك المكسرات تأمين اعة .
- إزالة اعة .
- افصل سلك ولاعة .
- تثبيت جديدة اعة .

6.4 التبديل و الفرن الكهربائي الحرارة أو مجلس الوزراء

- فك المسمارين تحديد و إزالة لوحة الحق في الفرن الجانب دل، أو لوحة السفلي من مجلس الوزراء .
- جميع مكونات مرئية.

6.5 المقاومة من الفرن

- إزالة الجزء السفلي من الفرن.
- قم بإزالة لوحة على الجانب الأيمن من المطبخ ، من خلال فك المسمارين .
- فك مسمارين تثبيت المقاومة.
- تغيير المقاومة.

6.6 المقاومات مجلس الوزراء

- ارفع لوحة السفلي من مجلس الوزراء .
- إزالة اللوحة الأمامية بواسطة فك المسمارين المقاومة مرئية.
- تغيير المقاومة.

7. إرشادات الاستخدام

يجب تشغيل الجهاز عن طريق الموظفين المؤهلين، والغرض منه هو ليتم تشغيلها من المطبخ المهنية.

7.1 التبديل وإيقاف

7.1.1 أعلى وحرائق على قيد الحياة (الشكل 9) الصلبة

7.1.1.1 وتطرق الشعلة التجريبية

اضغط على مقبض الباب وتحويلها إلى الموضع الأيسر. ★ الحفاظ على ضغط مقبض الباب، وفي الوقت نفسه جلب عود ثقاب مشتعل للطيار، وبعد إضاءة الشعلة التجريبية، اضغط مع الاستمرار على مفتاح للسماح الحرارية لتسخين. إذا قمت بإيقاف الشعلة التجريبية، كرر العملية.

7.1.1.2 ناسخ الرئيسية الاشتعال

لتحويل الموقد الرئيسي، أدر مفتاح إلى اليسار لـ "الأقصى" (لهب كبيرة)، أو مباشرة إلى "الحد الأدنى" (لهب صغيرة). بين هذين الموقفين يمكنك اختيار مجموعة من السرعات الحرارية المطلوبة للطهي.

7.1.1.3 معطلة

لتحويل الموقد الرئيسي، وتحويل مقبض الباب لموقف الحق ★ سيبقى فقط الطيار مضاءة. إذا كنت لا تزال لتحويل مقبض الباب لموقف ● وحتى ضوء التجريبية تنفجر.

7.1.2 الموقد من الفرن (الشكل 10)

7.1.2.1 وتطرق الشعلة التجريبية

أدر مفتاح الحرارة إلى اليمين حتى يتوقف، اضغط على زر الطاقة "L" و في نفس الوقت اضغط على الزر عدة مرات "N" للبطارية الاشتعال. إبقاء الضغط على زر الطاقة لأسفل لبضع ثوان للسماح الحرارية في عملية الاحماء، ثم الإفراج عنها. ويمكن رؤية اللهب التجريبية من خلال ثقب الباب خاصة. إذا، وبعد الإفراج عن زر الطاقة، الشعلة التجريبية يخرج من الضروري تكرار العملية

7.1.2.2 اشتعال الموقد ودرجة الحرارة التحكم الرئيسية

مع مضاءة الطيار، وتحويل الحرارة مقبض الباب "M" إلى اليسار واختيار درجة حرارة الطهي المطلوب، يتم ترقيم مقبض ترموستات 1-8:
- 100 = 1 N درجة، ن. 2 = 135 °، ن. 3 = 170 °، ن. 4 = 200 درجة، ن. 5 = 235 °، ن. 6 = 270 °، ن. 7 = 300 °، ن. 8 = 340 °
ينطوي على التحكم الحراري والتحويل التلقائي وإيقاف من الموقد الرئيسي (على الخروج السيطرة، ليس هناك حد أدنى). إذا تم تشغيل مفتاح الحرارة إلى اليمين حتى يتوقف، يتم تشغيل الموقد الرئيسي قبالة فقط الشعلة التجريبية لا تزال مضاءة.

7.1.2.3 التبديل الفرن

لإيقاف الشعلة التجريبية، وكذلك منع اشتعال الموقد الرئيسي، ودفع على زر الطاقة "O". جهاز سلامة تثبيت يمنع اشتعال الجهاز لبضع ثوان.

7.2 الاحترار الكهربائي مجلس الوزراء الشكل 11

النماذج.

C..... ومن المتوقع أن خزانة الساخن مع التدفئة الكهربائية.

استخدامها بسيط جدا:

- اضغط على زر "P" التي من شأنها تشغيل،

- تعيين مقبض الباب إلى "S" إلى درجة الحرارة المطلوبة، والتي سيشير تلقائيا تدخل التدفئة مع مؤشر "R" (للإضاءة متقطعة). لإيقاف:

- العودة إلى "الصفير" مفتاح "Q"، اضغط على زر "P" التي من شأنها إيقاف.

7.3 فرن

يتم وضع عناصر التدفئة في السماء (ارتفاع الحرارة) وتحت غرفة (الحرارة الدنيا).

يتم الحصول على تعديل في درجات الحرارة بين 50 و 280 درجة مئوية عن طريق اثنين من الحرارة التي تتحكم بغض النظر عن المقاومة. لتشغيل وضبط درجة الحرارة، أدر مفتاح الحرارة لوضع درجة الحرارة المطلوبة.

تنبيه: قبل أن تبدأ تنفيذ أي صيانة، افصل الأجهزة أو قطع تبديل المنبع.

ويمكن أن تتحول الحرارة سلامة العنصر العلوي (في السماء) في حالة عطل. في حالة عطل، إيقاف تشغيل وحدة والدعوة للخدمة.

عملية الشكل 12

وعلى ضوء مؤشر "S" تتحول على، مشيرا إلى أن وحدة يتم تنشيط.

تحويل الحرارة "U" إلى درجة الحرارة المطلوبة.

و "T" ضوء مؤشر تضبي، مشيرا إلى أن تندس عناصر التدفئة، وبمجرد أن تصل إلى درجة الحرارة المطلوبة فإن إيقاف. لإعادة إدماج المقاومات مرة أخرى.

لإيقاف تشغيل الأجهزة، وتحويل المقابض على الموقف المبدئي.

تنبيه: لا تضع المقالي على قاعدة الفرن.

8. الصيانة

نوصي توقيه عقد ل خدمة مرة واحدة في السنة على الأقل .

كل مساء بعد العمل، لا بد من تنظيف الجهاز بدقة. التنظيف اليومي للوحدة يضمن عملية خالية من المتاعب وحياة أطول من الأجهزة .

قبل البدء في التنظيف ، افصل الجهاز من التيار الكهربائي وإزالة جميع الأجزاء القابلة للإزالة من الفرن و غسل كل منها على حدة .

عند تنظيف ، لا يغسل الجهاز مع نفثات الماء مباشرة أو الضغط !

يجب أن يتم تنظيف الأجزاء الصلب تماما ، وذلك باستخدام الماء الدافئ. إذا كنت تستخدم الصابون و المنظفات أو لآخر، تأكد من أنها لا تحتوي على المواد الكاشطة و

ينصح لتنظيف الفولاذ المقاوم للصدأ .

إذا لم يتم استخدام الجهاز لفترة معينة من الزمن ، وإيقاف إمدادات المياه من الغاز. في حال تعطل المعدات أو عدم انتظام عملية ، فمن الضروري لإغلاق الصمام الرئيسي

لتدفق الغاز وندعو فني الخدمة.

يجب إجراء جميع أعمال الصيانة والإصلاح من قبل المثبت المؤهلين.

TABELLA 1 – TABLE 1 – TABLEAU 1 – TABELA 1 – TABLA 1 – TABELLE 1 - TABEL 1 – 1 الجدول

Model	GAS TOT [kW]	G20 m ³ / h	G25 m ³ / h	G30 /G31 kg/ h
M7CBG02C	16	1,693	1,969	0,134
M7CBG04C	32	3,386	3,938	0,267
M7CBG06C	48	5,079	5,908	0,401
M7CBG14C	47,7	5,048	5,871	0,399
M7CBG14CFE	23	2,434	2,831	0,192
M7CBG16CXL	69,2	7,323	8,517	0,578
M7CBG16CXLE	60	6,349	7,385	0,502
M7TCG2C	16	1,693	1,969	0,134
M7TCG4C	32	3,386	3,938	0,267
M7TCG6C	48	5,079	5,908	0,401
M7CBG02	12	1,270	1,477	0,100
M7CBG04	24	2,540	2,954	0,201
M7CBG06	36	3,810	4,431	0,301
M7CBG14	31,7	3,354	3,902	0,265
M7CBG14FE	24	2,540	2,954	0,201
M7CBG16	43,7	4,624	5,378	0,365
M7CBG16FE	36	3,810	4,431	0,301
M7CBG16XL	45,2	4,783	5,563	0,378
M7CBG16XLE	34,5	3,651	4,246	0,288
M7CBG26A	43,7	4,624	5,378	0,365
M7TCG2	12	1,270	1,477	0,100
M7TCG4	24	2,540	2,954	0,201
M7TCG6	36	3,810	4,431	0,301
M9CBG02C	20	2,116	2,462	0,167
M9CBG04C	40	4,233	4,923	0,334
M9CBG06C	60	6,349	7,385	0,502
M9CBG14C	47,7	5,048	5,871	0,399
M9CBG14CFE	40	4,233	4,923	0,334
M9CBG16CXL	69,2	7,323	8,517	0,578
M9CBG16CXLE	60	6,349	7,385	0,502
M9TCG2C	20	2,116	2,462	0,167
M9TCG4C	40	4,233	4,923	0,334
M9TCG6C	60	6,349	7,385	0,502
M9CBG02	13,5	1,429	1,662	0,113
M9CBG04	27	2,857	3,323	0,226
M9CBG04P	27	2,857	3,323	0,226
M9CBG06	40,5	4,286	4,985	0,339
M9CBG06P	40,5	4,286	4,985	0,339
M9CBG08P	54	5,714	6,646	0,451
M9CBG14	34,7	3,672	4,271	0,290
M9CBG14FE	27	2,857	3,323	0,226
M9CBG16	48,2	5,101	5,932	0,403
M9CBG16FE	40,5	4,286	4,985	0,339
M9CBG16XL	49,7	5,259	6,117	0,415
M9CBG16XLE	40,5	4,286	4,985	0,339
M9CBG26A	48,2	5,101	5,932	0,403
M9CBG28	69,4	7,344	8,542	0,580
M9TCG2	13,5	1,429	1,662	0,113
M9TCG4	27	2,857	3,323	0,226
M9TCG6	40,5	4,286	4,985	0,339

TABELLA 2 – TABLE 2 – TABLEAU 2 – TABELA 2 – TABLA 2 – TABELLE 2 – TABEL 2 – 2 الجدول



ITALY				
	Iniettori bruciatore princip. Ø1/100 mm	Iniettori spia N°	By-pass Ø 1/100 mm	Pos. aria primaria bruciatore principale misura "x" in mm
P BRUCIATORE PICCOLO S.700–S.900 Ø 90	PORTATA NOMINALE kW 4,5		PORTATA RIDOTTA kW 1,3	
GAS LIQUIDI (G30 28...30MBAR)	95	20	45	13
GAS NATURALI (G20 20MBAR)	155	35	Regolabile	16
M BRUCIATORE GRANDE S.700 Ø 128	PORTATA NOMINALE kW 7,5		PORTATA RIDOTTA kW 3,0	
GAS LIQUIDI (G30 28...30MBAR)	130	20	75	58
GAS NATURALI (G20 20MBAR)	200	35	Regolabile	8
G BRUCIATORE GRANDE S.900 Ø 128	PORTATA NOMINALE kW 9,0		PORTATA RIDOTTA kW 3,0	
GAS LIQUIDI (G30 28...30MBAR)	140	20	75	58
GAS NATURALI (G20 20MBAR)	220	35	Regolabile	58
BRUCIATORE FORNO SERIE 700/900	PORTATA NOMINALE kW 7,7		PORTATA RIDOTTA kW / (ON – OFF)	
Gas liquidi (G30 28...30mbar)	135	24	-	Aperta
Gas naturali (G20 20mbar)	201R	29.2	-	Aperta
BRUCIATORE FORNO MAXI SERIE 700/900	PORTATA NOMINALE kW 9,2		PORTATA RIDOTTA kW / (ON – OFF)	
Gas liquidi (G30 28...30mbar)	155R	24	-	Aperta
Gas naturali (G20 20mbar)	220R	29.2	-	Aperta

GREAT BRITAIN				
	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
P SMALL BURNER S.700–S.900 Ø 90	NOMINAL CAPACITY kW 4.5		REDUCED CAPACITY kW 1,3	
LIQUID GASES (G30 – G31)	95	20	45	13
NATURAL GASES (G20)	155	35	Adjustable	16
M LARGE BURNER S.700 Ø 128	NOMINAL CAPACITY 7.5 kW		REDUCED CAPACITY 3.0 kW	
LIQUID GASES (G30 – G31)	130	20	75	58
NATURAL GASES (G20)	200	35	Adjustable	8
G LARGE BURNER S.900 Ø 128	NOMINAL CAPACITY 9.0 kW		REDUCED CAPACITY 3.0 kW	
LIQUID GASES (G30 – G31)	140	20	75	58
NATURAL GASES (G20)	220	35	Adjustable	58
OVEN BURNER SERIES 700/900	NOMINAL CAPACITY 7.7 kW		REDUCED CAPACITY kW / (ON – OFF)	
LIQUID GASES (G30 – G31)	135	24	-	Open
NATURAL GASES (G20)	201R	29.2	-	Open
OVEN BURNER MAXI SERIES 700/900	NOMINAL CAPACITY 9.2 kW		REDUCED CAPACITY kW / (ON – OFF)	
LIQUID GASES (G30 – G31)	155R	24	-	Open
NATURAL GASES (G20)	220R	29.2	-	Open

FRANCE - BELGIQUE				
	Injecteurs Brûleur Principal Ø 1/100 mm	Injecteurs veilleuse N°	By-pass Ø 1/100 mm	Posit. air primaire brûl. principal dimension "x" en mm
P PETIT BRÛLEUR S.700–S.900 Ø 90	DÉBIT NOMINAL kW 4.5		DÉBIT MINIMUM kW 1.3	
Gaz liquides (G30 28...30mbar)	95	20	45	13
Gaz naturels (G20/25)	155	35	Reglable	16
M GRAND BRÛLEUR S.700 Ø 128	DÉBIT NOMINAL kW 7.5		DÉBIT MINIMUM kW 3.0	
Gaz liquides (G30 28...30mbar)	130	20	75	58
Gaz naturels (G20/25)	200	35	Reglable	8
G GRAND BRÛLEUR S.900 Ø 128	DÉBIT NOMINAL kW 9.0		DÉBIT MINIMUM kW 3.0	
Gaz liquides (G30 28...30mbar)	140	20	75	58
Gaz naturels (G20/25)	220	35	Reglable	58
BRÛLEUR FOUR SÉRIE 700/900	DÉBIT NOMINAL kW 7,7		DÉBIT MINIMUM kW / (ON – OFF)	
Gaz liquides (G30 28...30mbar)	135	24	-	Ouverte
Gaz naturels (G20/25)	201R	29,2	-	Ouverte
BRÛLEUR FOUR MAXI SÉRIE 700/900	DÉBIT NOMINAL kW 9,2		DÉBIT MINIMUM kW / (ON – OFF)	
Gaz liquides (G30 28...30mbar)	155R	24	-	Ouverte
Gaz naturels (G20/25)	220R	29,2	-	Ouverte

DEUTSCHLAND				
	Düsen Hauptbrenner Ø 1/100 mm	Kontrolldüsen en Stck.	By-pass Ø 1/100 mm	Pos. Primärluft Hauptbrenner Maße "x" in mm
P KLEINER BRENNER S.700–S.900 Ø 90 NENNWÄRMELASTUNG 4,5 KW				REDUZIERTER NENNWÄRMELASTUNG 1,3 KW
FLÜSSIGGAS (G30 50MBAR)	85	20	45	13
ERDGAS (G20 20MBAR)	155	35	Einstellbar	16
M GROSSER BRENNER S.700 Ø 128 NENNWÄRMELASTUNG 7,5 KW				REDUZIERTER NENNWÄRMELASTUNG 3,0 KW
FLÜSSIGGAS (G30 50MBAR)	115	20	75	58
ERDGAS (G20 20MBAR)	200	35	Einstellbar	8
G GROSSER BRENNER S.900 Ø 128 NENNWÄRMELASTUNG 9,0 KW				REDUZIERTER NENNWÄRMELASTUNG 3,0 KW
FLÜSSIGGAS (G30 50MBAR)	120	20	75	58
ERDGAS (G20 20MBAR)	220	35	Einstellbar	58
BACKOFENBRENNER SERIE 700/900 NENNWÄRMELASTUNG 7,7 KW				REDUZIERTER NENNWÄRMELASTUNG KW / (ON – OFF)
FLÜSSIGGAS (G30 50MBAR)	120	24	-	Auf
ERDGAS (G20 20MBAR)	201R	29.2	-	Auf
BACKOFENBRENNER MAXI SERIE 700/900 NENNWÄRMELASTUNG 9,2 KW				REDUZIERTER NENNWÄRMELASTUNG KW / (ON – OFF)
FLÜSSIGGAS (G30 50MBAR)	135R	24	-	Auf
ERDGAS (G20 20MBAR)	220R	29.2	-	Auf

ESPAÑA - PORTUGAL				
	Inyector Quemador Ø 1/100 mm	Inyectores piloto Nº	By-pass Ø 1/100 mm	Aire Primario desde "x" mm
P QUEMADOR PEQUEÑO S.700–S.900 Ø 90 CAPACIDAD NOMINAL kW 4.5				CAPACIDAD REDUCIDA kW 1.3
(G30-G31) PROPANO BUTANO	95	20	45	13
(G20) GAS NATURAL	155	35	Adjustable	16
M QUEMADOR GRANDE S.700 Ø 128 CAPACIDAD NOMINAL kW 7.5				CAPACIDAD REDUCIDA kW 3.0
(G30-G31) PROPANO BUTANO	130	20	75	58
(G20) GAS NATURAL	200	35	Adjustable	8
G QUEMADOR GRANDE S.900 Ø 128 CAPACIDAD NOMINAL kW 9.0				CAPACIDAD REDUCIDA kW 3.0
(G30-G31) PROPANO BUTANO	140	20	75	58
(G20) GAS NATURAL	220	35	Regolabile	58
QUEMADOR HORNO SERIE 700/900 CAPACIDAD NOMINAL kW 7,7				CAPACIDAD REDUCIDA kW/ (ON – OFF)
(G30-G31) PROPANO BUTANO	135	24	-	Abierto
(G20) GAS NATURAL	201R	29.2	-	Abierto
QUEMADOR HORNO MAXI XL SERIE 700/900 CAPACIDAD NOMINAL kW 9,2				CAPACIDAD REDUCIDA kW / (ON – OFF)
(G30-G31) PROPANO BUTANO	155R	24	-	Abierto
(G20) GAS NATURAL	220R	29.2	-	Abierto

العربية				
	عن طريق الحقن الرئيسية Ø 1/100 ملم	عن طريق الحقن ضوء N °	قبل مرور Ø 1/100 ملم	موقع الهواء الأولية الموقد الرئيسية "من" في مم
P SMALL BURNER S.700–S.900 Ø 90 NOMINAL CAPACITY KW 4.5				REDUCED CAPACITY KW 1,3
LIQUID GASES (G30 – G31)	95	20	45	13
M LARGE BURNER S.700 Ø 128 NOMINAL CAPACITY 7.5 KW				REDUCED CAPACITY 3.0 KW
LIQUID GASES (G30 – G31)	130	20	75	58
G LARGE BURNER S.900 Ø 128 NOMINAL CAPACITY 9.0 KW				REDUCED CAPACITY 3.0 KW
LIQUID GASES (G30 – G31)	140	20	75	58
OVEN BURNER SERIES 700/900 NOMINAL CAPACITY 7.7 KW				REDUCED CAPACITY KW / (ON – OFF)
LIQUID GASES (G30 – G31)	135	24	-	Open
OVEN BURNER MAXI SERIES 700/900 NOMINAL CAPACITY 9,2 KW				REDUCED CAPACITY KW / (ON – OFF)
LIQUID GASES (G30 – G31)	155R	24	-	Open



ITALY

	Iniettori bruciatore princip. Ø1/100 mm	Iniettori spia N°	By-pass Ø 1/100 mm	Pos. aria primaria bruciatore principale misura "x" in mm
BRUCIATORE C	PORTATA NOMINALE kW 6,0		PORTATA RIDOTTA kW 1,3	
Gas liquidi (G30 28...30mbar)	110	20	45	20
Gas naturali (G20 20mbar)	185	35	Regolabile	7
BRUCIATORE D	PORTATA NOMINALE kW 10,0		PORTATA RIDOTTA kW 3,0	
Gas liquidi (G30 28...30mbar)	140	20	75	20
Gas naturali (G20 20mbar)	235	35	Regolabile	4
BRUCIATORE FORNO SERIE 700/900	PORTATA NOMINALE kW 7,7		PORTATA RIDOTTA kW / (ON – OFF)	
Gas liquidi (G30 28...30mbar)	135	24	-	Aperta
Gas naturali (G20 20mbar)	201R	29.2	-	Aperta
BRUCIATORE FORNO MAXI SERIE 700/900	PORTATA NOMINALE kW 9,2		PORTATA RIDOTTA kW / (ON – OFF)	
Gas liquidi (G30 28...30mbar)	155R	24	-	Aperta
Gas naturali (G20 20mbar)	235R	29.2	-	Aperta

GREAT BRITAIN

	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
BURNER C	NOMINAL CAPACITY kW 6,0		REDUCED CAPACITY kW 1,3	
Liquid gases (G30 – G31)	110	20	45	20
Natural gases (G20)	185	35	Adjustable	7
BURNER D	NOMINAL CAPACITY 10,0 kW		REDUCED CAPACITY 3,0 kW	
Liquid gases (G30 – G31)	140	20	75	20
Natural gases (G20)	235	35	Adjustable	4
OVEN BURNER SERIES 700/900	NOMINAL CAPACITY 7,7 kW		REDUCED CAPACITY kW / (ON – OFF)	
Liquid gases (G30 – G31)	135	24	-	Open
Natural gases (G20)	201R	29.2	-	Open
OVEN BURNER MAXI SERIES 700/900	NOMINAL CAPACITY 9,2 kW		REDUCED CAPACITY kW / (ON – OFF)	
Liquid gases (G30 – G31)	155R	24	-	Open
Natural gases (G20)	235R	29.2	-	Open

FRANCE – BELGIQUE

	Injecteurs Brûleur Principal Ø 1/100 mm	Injecteurs veilleuse N°	By-pass Ø 1/100 mm	Posit. air primaire brûl. principal dimension "x" en mm
BRÛLEUR C	DÉBIT NOMINAL kW 6,0		DÉBIT MINIMUM kW 1,3	
Gaz liquides (G30 28...30mbar)	110	20	45	20
Gaz naturels (G20/25)	185	35	Réglable	7
BRÛLEUR D	DÉBIT NOMINAL kW 10,0		DÉBIT MINIMUM kW 3,0	
Gaz liquides (G30 28...30mbar)	140	20	75	20
Gaz naturels (G20/25)	235	35	Réglable	4
BRÛLEUR FOUR SÉRIE 700/900	DÉBIT NOMINAL kW 7,7		DÉBIT MINIMUM kW / (ON – OFF)	
Gaz liquides (G30 28...30mbar)	135	24	-	Ouverte
Gaz naturels (G20/25)	201R	29,2	-	Ouverte
BRÛLEUR FOUR MAXI SÉRIE 700/900	DÉBIT NOMINAL kW 9,2		DÉBIT MINIMUM kW / (ON – OFF)	
Gaz liquides (G30 28...30mbar)	155R	24	-	Ouverte
Gaz naturels (G20/25)	235R	29,2	-	Ouverte

DEUTSCHLAND

	Düsen Hauptbrenner Ø 1/100 mm	Kontrolldüsen Stck.	By-pass Ø 1/100 mm	Pos. Primärluft Hauptbrenner Maße "x" in mm
BRENNER C	NENNWÄRMEBELASTUNG 6,0 kW		REDUZIERTER NENNWÄRMEBELASTUNG 1,3 kW	
Flüssiggas (G30 50mbar)	95	20	45	20
Erdgas (G20 20mbar)	185	35	Einstellbar	7
BRENNER D	NENNWÄRMEBELASTUNG 10,0 kW		REDUZIERTER NENNWÄRMEBELASTUNG 3,0 kW	
Flüssiggas (G30 50mbar)	125	20	75	20
Erdgas (G20 20mbar)	235	35	Einstellbar	4
OFENBRENNER 700/900	NENNWÄRMEBELASTUNG 7,7 kW		REDUZIERTER NENNWÄRMEBELASTUNG (ON-OFF)	

Flüssiggas (G30 50mbar)	120	24	-	Auf
Erdgas (G20 20mbar)	201R	29.2	-	Auf
OFENBRENNER MAXI 700/900 NENNWÄRMEBELASTUNG 9,2 kW REDUZIERTER NENNWÄRMEBELASTUNG (ON-OFF)				
Flüssiggas (G30 50mbar)	135R	24	-	Auf
Erdgas (G20 20mbar)	235R	29.2	-	Auf

ESPAÑA				
	Injector Quemador Ø 1/100 mm	Injectores piloto Nº	By-pass Ø 1/100 mm	Aire Primario desde "x" mm
QUEMADOR C		CAPACIDAD NOMINAL kW 6,0	CAPACIDAD REDUCIDA kW 1,3	
(G30-G31) PROPANO BUTANO	110	20	45	20
(G20) GAS NATURAL	185	35	Ajustable	7
QUEMADOR D		CAPACIDAD NOMINAL kW 10,0	CAPACIDAD REDUCIDA kW 3,0	
(G30-G31) PROPANO BUTANO	140	20	75	20
(G20) GAS NATURAL	235	35	Ajustable	4
QUEMADOR HORNO 700/900		CAPACIDAD NOMINAL kW 7,7	CAPACIDAD REDUCIDA (ON – OFF)	
(G30-G31) PROPANO BUTANO	135	24	-	Abierto
(G20) GAS NATURAL	201R	29.2	-	Abierto
QUEMADOR HORNO MAXI 700/900		CAPACIDAD NOMINAL kW 9,2	CAPACIDAD REDUCIDA (ON-OFF)	
(G30-G31) PROPANO BUTANO	155R	24	-	Abierto
(G20) GAS NATURAL	235R	29.2	-	Abierto

NEDERLAND				
	Inject. hoofdbrander Ø 1/100 mm	Injectoren controle Nº	By-pass Ø 1/100 mm	Pos. primaire lucht hoofdbrander maat "x" in mm
BRANDER C		NOMINAAL VERMOGEN kW 6,0	SPAARSTAND kW 1,3	
Vloeibare gassen(G30 28...30mbar)	110	20	45	20
Natuurlijke gassen(G25/25)	170	35	Regelbaar	7
BRANDER D		NOMINAAL VERMOGEN kW 10,0	SPAARSTAND kW 3,0	
Vloeibare gassen(G30 28...30mbar)	140	20	75	20
Natuurlijke gassen(G25/25)	215	35	Regelbaar	4
BRANDER OVEN REEKS 700/900		NOMINAAL VERMOGEN kW 7,7	SPAARSTAND kW / (ON – OFF)	
Vloeibare gassen(G30 28...30mbar)	135	24	-	Open
Natuurlijke gassen(G25/25)	215R	29.2	-	Open
BRANDER OVEN MAXI REEKS 700/900		NOMINAAL VERMOGEN kW 9,2	SPAARSTAND kW / (ON – OFF)	
Vloeibare gassen(G30 28...30mbar)	155R	24	-	Open
Natuurlijke gassen (G25/25)	245R	29.2	-	Open

العربية				
	عن طريق الحقن الموقد الرئيسية Ø 1/100 ملم	عن طريق الحقن ضوء ° N	قبل مرور Ø 1/100 ملم	موقع الهواء الأولية الموقد الرئيسية بعد "س" في مم
C الموقد الصغيرة		انخفاض معدل تدفق Wk 6	تصنيف تدفق Wk 1.3	
سوائل الغاز (G30 28...30mbar)	110	20	45	20
غاز طبيعي (G20 20mbar)	185	35	قابل للتعديل	7
D الموقد الشرق		انخفاض معدل تدفق Wk 10	تصنيف تدفق Wk 3	
سوائل الغاز (G30 28...30mbar)	140	20	75	20
غاز طبيعي (G20 20mbar)	235	35	قابل للتعديل	4
فرن الموقد		انخفاض معدل تدفق (FFO-NO)/Wk	تصنيف تدفق Wk 7.7	
سوائل الغاز (G30 28...30mbar)	135	24	-	فتح
غاز طبيعي (G20 20mbar)	201R	29.2	-	فتح
الموقد الفرن ماكسي سلسلة		انخفاض معدل تدفق (FFO-NO)/Wk	تصنيف تدفق Wk 9.2	
سوائل الغاز (G30 28...30mbar)	155R	24	-	فتح
غاز طبيعي (G20 20mbar)	235R	29.2	-	فتح

TABELLA 3 – TABLE 3 – TABLEAU 3 – TABELA 3 – TABLA 3 – TABELLE 3 – LABEL 3 – 3 الجدول

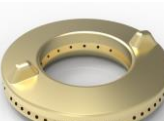
Model	Dimensions	Potenza gas Gas power Puissance gaz Gas Leistung Potencia gas TOT [kW]	Potenza elettrica Electric power Puissance électrique Elektrisch Leistung Potencia eléctrica TOT [kW]	Fuochi aperti Open burners Feux ouverts Offene brenner Quemadores abiertos	Forno Oven Four Backofen Horno	Armadietto caldo Hot cupboard Armoire chauffante Beheizter Schrank Gabinete calentado
M7CBG02C	400X730X900	16	0		2x8,0kW	-
M7CBG04C	800X730X900	32	0		4x8,0kW	-
M7CBG06C	1200X730X900	48	0		6x8,0kW	-
M7CBG14C	800X730X900	47,7	0		4x8,0kW	Gas GN2/1
M7CBG14CFE	800X730X900	23	5,5		4x8,0kW	Electric GN2/1
M7CBG16CXL	1200X730X900	69,2	0		6x8,0kW	Gas GN3/1
M7CBG16CXLE	1200X730X900	60	8		6x8,0kW	Electric GN3/1
M7TCG2C	400X730X290	16	0		2x8,0kW	-
M7TCG4C	800X730X290	32	0		4x8,0kW	-
M7TCG6C	1200X730X290	48	0		6x8,0kW	-
M7CBG02	400X730X900	12	0		1x7,5kW + 1x4,5kW	-
M7CBG04	800X730X900	24	0		2x7,5kW + 2x4,5kW	-
M7CBG06	1200X730X900	36	0		3x7,5kW + 3x4,5kW	-
M7CBG14	800X730X900	31,7	0		2x7,5kW + 2x4,5kW	Gas GN2/1
M7CBG14FE	800X730X900	24	5,5		2x7,5kW + 2x4,5kW	Electric GN2/1
M7CBG16	1200X730X900	43,7	0		3x7,5kW + 3x4,5kW	Gas GN2/1
M7CBG16FE	1200X730X900	36	5,5		3x7,5kW + 3x4,5kW	Electric GN2/1
M7CBG16XL	1200X730X900	45,2	0		3x7,5kW + 3x4,5kW	Gas GN2/1
M7CBG16XLE	1200X730X900	34,5	8		3x7,5kW + 3x4,5kW	Electric GN3/1
M7CBG26A	1200X730X900	43,7	0,8		3x7,5kW + 3x4,5kW	Gas GN2/1
M7TCG2	400X730X290	12	0		1x7,5kW + 1x4,5kW	-
M7TCG4	800X730X290	24	0		2x7,5kW + 2x4,5kW	-
M7TCG6	1200X730X290	36	0		3x7,5kW + 3x4,5kW	-
M9CBG02C	400X900X900	20	0		2x10,0kW	-
M9CBG04C	800X900X900	40	0		4x10,0kW	-
M9CBG06C	1200X900X900	60	0		6x10,0kW	-
M9CBG14C	800X900X900	47,7	0		4x10,0kW	Gas GN2/1
M9CBG14CFE	800X900X900	40	5,5		4x10,0kW	Electric GN2/1
M9CBG16CXL	1200X900X900	69,2	0		6x10,0kW	Gas GN3/1
M9CBG16CXLE	1200X900X900	60	8		6x10,0kW	Electric GN3/2
M9TCG2C	400X900X290	20	0		2x10,0kW	-
M9TCG4C	800X900X290	40	0		4x10,0kW	-
M9TCG6C	1200X900X290	60	0		6x10,0kW	-
M9CBG02	400X900X900	13,5	0		1x9,0kW + 1x4,5 kW	-
M9CBG04	800X900X900	27	0		2x9,0kW + 2x4,5 kW	-
M9CBG04P	900X900X900	27	0		2x9,0kW + 2x4,5 kW	-
M9CBG06	1200X900X900	40,5	0		3x9,0kW + 3x4,5 kW	-
M9CBG06P	1350X900X900	40,5	0		3x9,0kW + 3x4,5 kW	-
M9CBG08P	1800X900X900	54	0		4x9,0kW + 4x4,5 kW	-
M9CBG14	800X900X900	34,7	0		2x9,0kW + 2x4,5 kW	Gas GN2/1
M9CBG14FE	800X900X900	27	5,5		2x9,0kW + 2x4,5 kW	Electric GN2/1
M9CBG16	1200X900X900	48,2	0		3x9,0kW + 3x4,5 kW	Gas GN2/1
M9CBG16FE	1200X900X900	40,5	5,5		3x9,0kW + 3x4,5 kW	Electric GN2/1
M9CBG16XL	1200X900X900	49,7	0		3x9,0kW + 3x4,5 kW	Gas GN3/1
M9CBG16XLE	1200X900X900	40,5	8		3x9,0kW + 3x4,5 kW	Electric GN3/1
M9CBG26A	1200X900X900	48,2	0,8		3x9,0kW + 3x4,5kW	Electric GN2/1
M9CBG28	1800X900X900	69,4	0		4x9,0kW + 4x4,5 kW	Gas 2 x GN2/1
M9TCG2	400X900X290	13,5	0		1x9,0kW + 1x4,5kW	-
M9TCG4	800X900X290	27	0		2x9,0kW + 2x4,5kW	-
M9TCG6	1200X900X290	40,5	0		3x9,0kW + 3x4,5kW	-

TABELLA 4 – TABLE 4 – TABLEAU 4 – TABELA 4 – TABLA 4 – TABELLE 4 – TABEL 4 – 4 الجدول

ITALY - Pressione di alimentazione [mbar]			
Gas	nominale	minima	massima
Gas naturale (metano) G20	20	17	25
Gas liquido (GPL) G30/31	28 - 30/37	20/25	35/45
GREAT BRITAIN - Supply pressure [mbar]			
Gas	nominal	min	max
Natural gas G20	20	17	25
Liquid gas G30/31	28 - 30/37	20/25	35/45
FRANCE, BELGIQUE - Pression d'alimentation [mbar]			
Gaz	nominal	min	max
Gaz naturel G20/G25	20/25	17/20	25/30
Gaz liquide G30/31	28 - 30/37	20/25	35/45
DEUTSCHLAND - Förderdrucks [mbar]			
Gas	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
ESPANA, PORTUGAL - Presión de suministro [mbar]			
Tipo de gás	nominal	mínima	máxima
Gás natural (metano) G20	20	17	25
Gás líquido (GPL) G30/31	28 - 30/37	20/25	35/45
ضغط العرض [mbar] - نوع الغاز			
الاسمي	الحد الأدنى	حكمة	
G30/31(LPG) غاز البترول المسال	28 - 30/37	20/25	35/45

FIGURE – FIGURES – FIGURES – ABBILDUNGEN – FIGURAS – FIGURAS – FIGUREN – الشكل

		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/TYPE A1 MOD.		II2H3B/P	P mbar	50	50	20		AT - SK - CH
NR.		II2E+3+	P mbar	28-30	37	20	25	BE - FR
Σ Qn		II2L3B/P	P mbar	30	30		25	NL
Kw		II2L3B/P	P mbar	30	30		20	RO
G30-G31 Kg/h		II2ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE
G20 m³/h		II2E3B/P	P mbar	30	30	20		RO
G25 m³/h		I3B/P	P mbar	30	30			IS - MT - HU
		I2E	P mbar			20		LU - PL
Vac		Kw		Hz		Made in Italy		

Fig. 1 – Abb. 1 – 1 الشكل

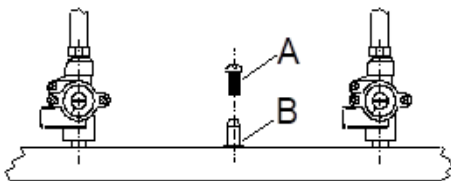


Fig. 2 – Abb. 2 – 2 الشكل

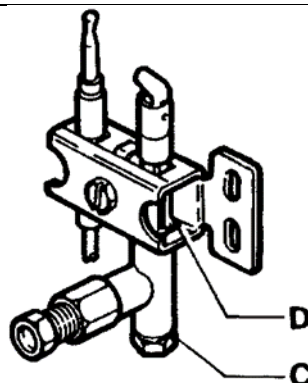


Fig. 3 – Abb. 3 – 3 الشكل

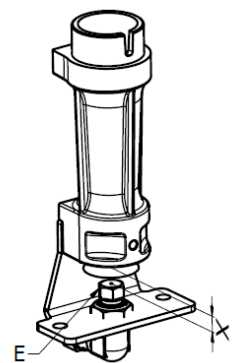


Fig. 4 – Abb. 4 – 4 الشكل

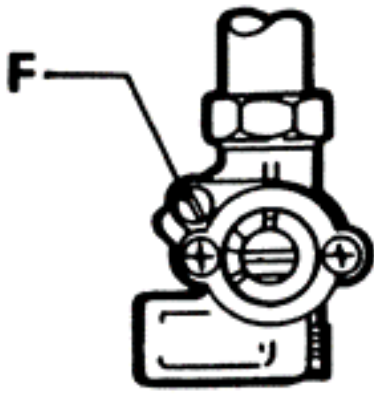


Fig. 5 – Abb. 6 – الشكل 6

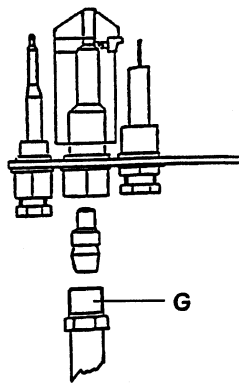


Fig. 6 – Abb. 7 – الشكل 7

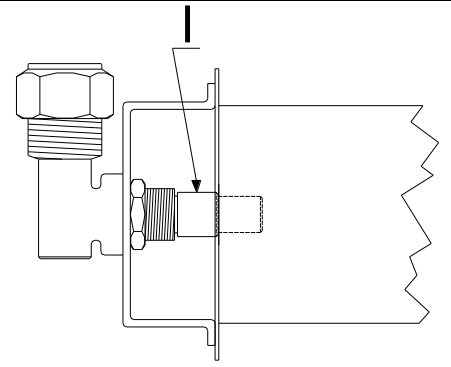
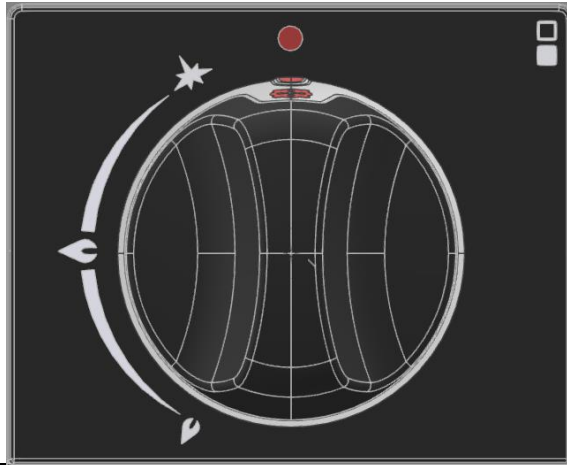


Fig. 7 – Abb. 8 – الشكل 8



BRUCIATORE ANTERIORE	BRUCIATORE POSTERIORE	SPENTO	PILOTA	MAX	MIN
FRONT BURNER	REAR BURNER	OFF	PILOT	MAX	MIN
BRÛLEUR AVANT	BRÛLEUR ARRIER	ETEINT	PILOT	MAX	MIN
VORAUSBRENNER	HINAUSBRENNER	LOSCHEN	PILOTA	MAX	MIN
QUEMADOR FRENTE	QUEMADOR TRASERO	OFF	PILOT	MAX	MIN
QUEIMADOR ANTERIOR	QUEIMADOR POSTERIOR	APAGADO	PILOTO	MAX	MIN
VORDERER BRENNER	HINTERER BRENNER	OFF	PILOT	MAX	MIN
الأمامية	مؤخرة	قبالة	متسابق	دقيقة	ماكس

Fig. 8 – Abb. 9 – الشكل 9

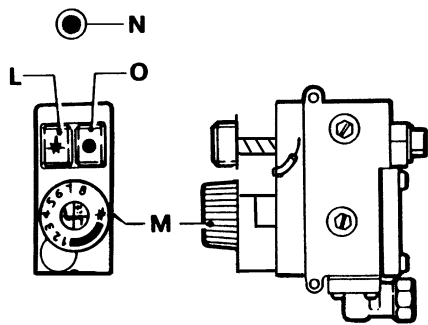


Fig. 9 – Abb. 10 – الشكل 10

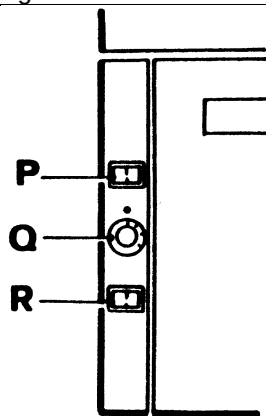


Fig. 10 – Abb. 11 – الشكل 11

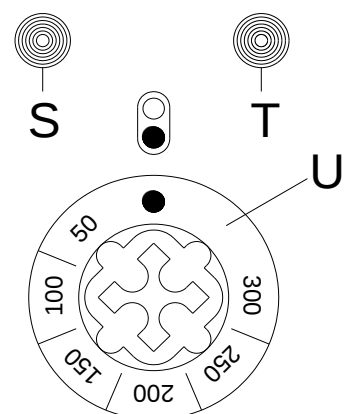
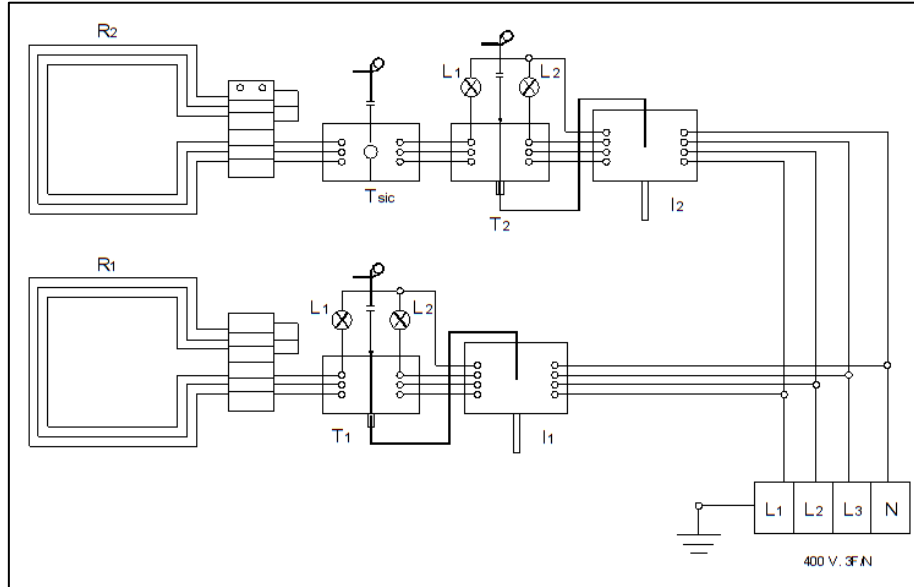


Fig. 11 – Abb. 12 – الشكل 12

SCHEMA ELETTRICO DEL FORNO - WIRING DIAGRAM OF THE OVEN - SCHEMA ELECTRIQUE DU FOUR - SCHALTPLAN BACKOFEN - DIAGRAMA DE CABLEADO DEL HORNO - ESQUEMA ELECTRICO DO FORNO - ELEKTRISCH SCHEMA VAN DE OFEN - الفرن الرسم الكهربائي



A: Morsettiera – Terminal Board – Bornes arrivee ligne – Klemmenbrett – Terminal de conexión – Caixa de conexões – Klammenbord – الطرفية

I1: Interruttore generale resistenza R₁ – Resistor R₁ main Switch – Interrupteur general R₁ – Allgemeiner schalter heizkorper R₁ – Interruptor principal resistencia R₁ – Interruptor geral resistência R₁ – Algemene schakelaar weerstand R₁ – سويتش العام المقاوم R₁

I2: Interruttore generale resistenza R₂ – Resistor R₂ main Switch – Interrupteur general R₂ – Allgemeiner schalter heizkorper R₂ – Interruptor principal resistencia R₂ – Interruptor geral resistência R₂ – Algemene schakelaar weerstand R₂ – سويتش العام المقاوم R₂

T1: Termostato di lavoro resistenza R₁ – Resistor R₁ work thermostat – Thermostat de travail R₁ – Arbeitsthermostat R₁ – Termostato de trabajo R₁ – Termostato serviço da resistência R₁ – Werkthermostaat weerstand R₁ – R₁ الحرارة العمل المقاوم

T2: Termostato di lavoro resistenza R₂ – Resistor R₂ work thermostat – Thermostat de travail R₁ – Arbeitsthermostat R₂ – Termostato de trabajo R₂ – Termostato serviço da resistência R₂ – Werkthermostaat weerstand R₂ – R₂ الحرارة العمل المقاوم

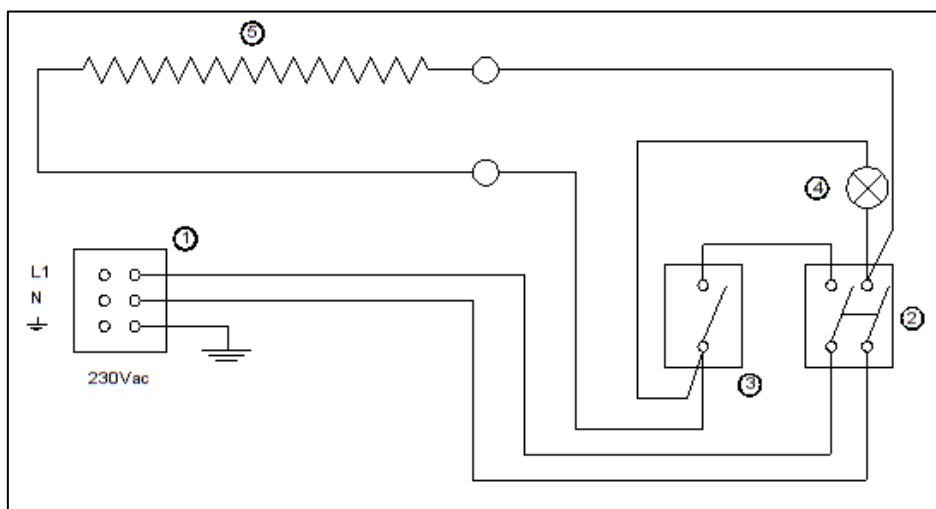
Tsic: Termostato di sicurezza – Safety thermostat – Thermostat de sécurité – Sicherheitsthermostat – Termostato de seguridad – Termostato da segurança – Veiligheidsthermostaat – الحرارة السلامة

R1: Resistenza fondo forno – Oven base resistor – Résistance sole four – Heizkorper backraumboden – Resistencia inferior de l'horno – Resistência do fundo do forno – Weerstand bodem oven – فرن المقاوم قاعدة

R2: Resistenza cielo forno – Oven ceiling resistor – Résistance ciel four – Heizkorper backraumdecke – Resistencia horno superior de l'horno – Resistência do céu do forno – Weerstand hemel oven – فرن المقاوم السقف

L1 - L2: Luci spia – Pilot lights – Lampe témoin – Kontrollampen - Luz de advertencia – Luzes dos leds – Controlelichtjes – الطيار أضواء

SCHEMA ELETTRICO DELL'ARMADIO CALDO - WIRING DIAGRAM OF THE HOT CUPBOARD - SCHEMA ELECTRIQUE DE L'ARMOIRE CHAUD - SCHALTPLAN FÜR BEHEIZTEN SCHRANK - DIAGRAMA DE CABLEADO DEL ARMARIO CALIENTE - ESQUEMA ELECTRICO DO ARMARIO QUENTE - ELEKTRISCH SCHEMA VAN DE WARME KEST - حار خزانة الرسم الكهربائي



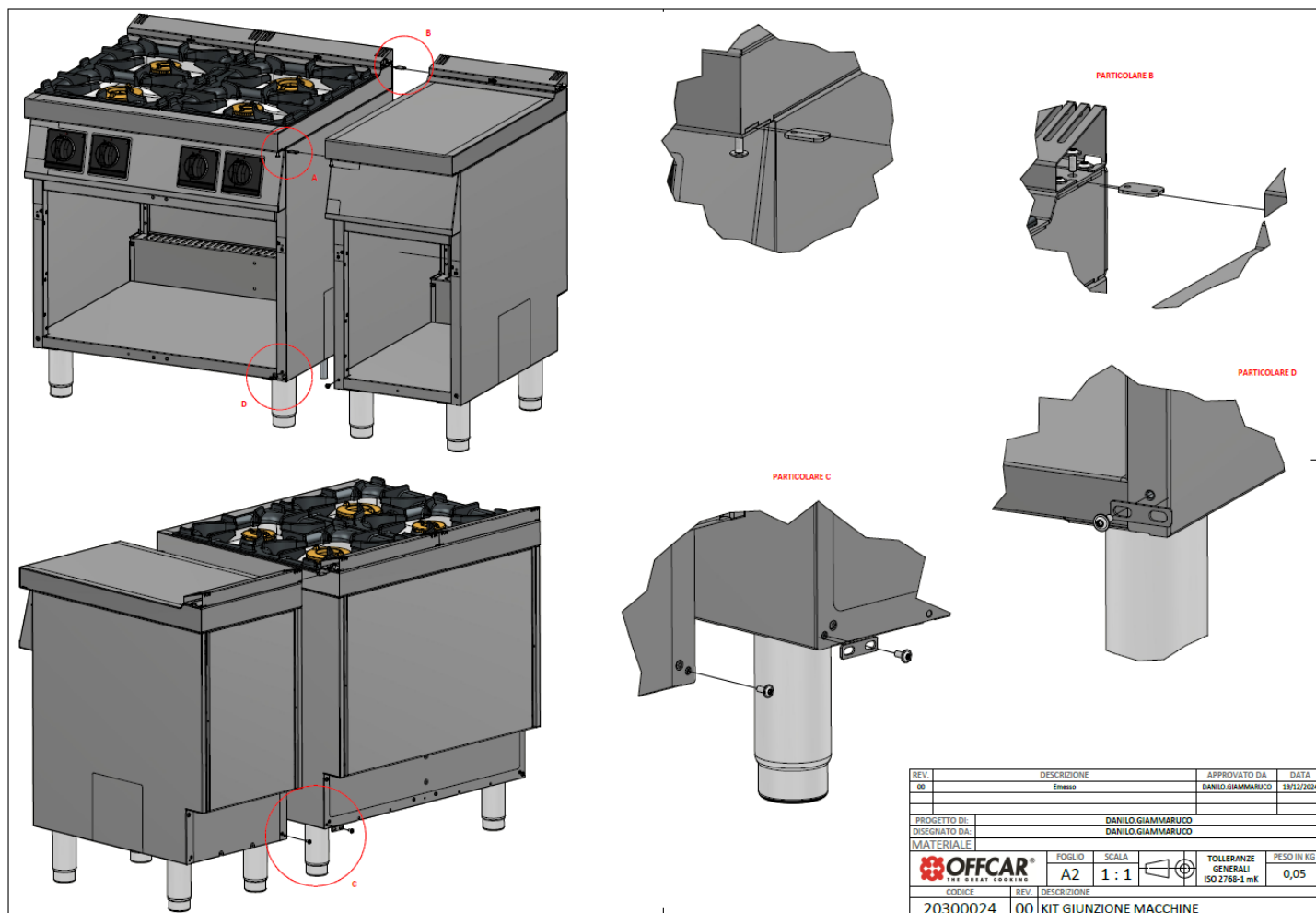
1. Morsettiera– Terminal board – Bornes arrivee ligne – Anschlussbrett – Terminal de conexión – Caixa de conexões – Klemmenbord ingang lijn – الطرفية

2. Commutatore – Switch – Commutateur – Schalter – Conmutador – Permutador – Schakelaar – سويتش

3. Termostato di lavoro – Work thermostat – Thermostat de travail – Arbeitsthermostat – Termostato de seguridad – Termostato serviço – Werkthermostaat – العمل الحرارة

4. Lampada spia – Pilot lamp – Lampe témoin – Kontrollampe – Luz de advertencia – Lâmpada – Controlelampje – أضواء الطيار

5. Resistenza – Heating element – Resistance – Heizkorper – Resistencia – Resistência – Weerstand – المقاوم



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.