

IT – EN (NL) – FR – DE – ES

**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**

**CUCINE A GAS
GAS RANGES
CUISINIÈRES À GAZ
GASHERDE
COCINAS A GAS**

EVOLVE

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

Cod. 888710	Rev. 02	01/2019
-------------	---------	---------

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	5
2.4 Collegamento gas.....	5
3. CARATTERISTICHE TECNICHE (Relative alla parte GAS)	5
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	6
5.1.1 Fiamma pilota (Fig. 3).....	6
5.1.2 Bruciatore principale (Fig. 4).....	6
5.1.3 Regolazione dei minimi (Fig. 6)	6
5.2.1 Fiamma pilota (Fig. 7).....	6
5.2.2 Bruciatore principale (Fig. 8).....	6
6. ACCESSIBILITÀ E SMONTAGGIO DEI PEZZI (solamente per l'installatore abilitato).....	6
6.1 Valvola gas del forno	6
6.2 Rubinetto gas dei bruciatori del piano di cottura	6
7. ISTRUZIONI D'USO	6
7.1 Accensione e spegnimento.....	6
7.1.1 Fuochi vivi (Fig. 9)	6
7.1.2 Bruciatore del forno (Fig. 10)	7
8. MANUTENZIONE.....	7
English.....	7
1. GENERAL INSTRUCTIONS	7
2. INSTALLATION.....	7
2.1 Installation of the appliance.....	7
2.2 Installation.....	7
2.3 Fumes extraction	8
2.4 Connecting up gas	8
3. TECHNICAL FEATURES (Relating to the GAS part)	8
4. OPERATION WITH SUPPLY GAS IDENTICAL TO THAT AVAILABLE	8
4.1 Checking the supply pressure (Fig. 2)	8
4.2 Regulating the primary air.....	8
4.3 Regulating the pilot flame.....	8
4.4 Checking the main burner.....	8
5. REGULATION FOR OPERATION WITH OTHER TYPES OF GAS.....	8
5.1 Replacing the injectors of the main burners	8
5.1.1 Pilot flame (Fig. 3).....	8
5.2 Replacing the oven injector.....	8
5.2.1 Pilot flame (Fig. 7)	8
5.2.2 Main burner (Fig. 8)	8
6. ACCESSIBILITY AND DISASSEMBLY OF THE PARTS (only for qualified installers).....	8
6.1 Oven gas valve	8
6.2 Gas cock of the hob burners	8

6.3	Oven igniter plug.....	9
7.	OPERATING INSTRUCTIONS	9
7.1	Lighting and turning out	9
7.1.1	Naked flames (Fig. 9)	9
7.1.2	Oven burner (Fig. 10)	9
8.	MAINTENANCE	9
	Français.....	9
1.	AVERTISSEMENTS GENERAUX.....	9
2.	INSTALLATION	10
2.1	Installation de l'appareil	10
2.2	Pose des appareil	10
2.3	Evacuation des fumées.....	10
2.4	Raccordement du gaz	10
3.	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES (Relatives à la partie GAZ)	10
4.	FONCTIONNEMENT AVEC LE MÊME GAZ QUE LE GAZ DISPONIBLE.....	10
4.1	Contrôle de la pression d'alimentation (Fig. 2).....	10
4.2	Réglage de l'air primaire	10
4.3	Réglage de la veilleuse	10
4.4	Contrôle du brûleur principal	10
5.	RÉGLAGE POUR FONCTIONNEMENT AVEC D'AUTRES TYPES DE GAZ	10
5.1	Remplacement des injecteurs des brûleurs principaux.....	10
5.1.1	Veilleuse (Fig. 3).....	10
5.1.2	Brûleur principal (Fig. 4).....	10
5.1.3	Réglage des minimums (Fig. 6)	11
5.2	Changement des injecteurs du four	11
5.2.1	Veilleuse (Fig. 7).....	11
5.2.2	Brûleur principal (Fig. 8)	11
6.	ACCESSIBILITÉ ET DÉMONTAGE DES PIÈCES (réservé à l'installateur agréé)	11
6.1	Valve gaz du four	11
6.2	Robinet gaz des brûleurs du plan de cuisson	11
6.3	Bougie d'allumage du four	11
7.	MODE D'EMPLOI.....	11
7.1	Allumage et extinction.....	11
7.1.1	Feux vives (Fig. 9).....	11
7.1.2	Brûleur du four (Fig. 10).....	11
8.	ENTRETIEN	11
	Deutsch	11
1.	ALLGEMEINE HINWEISE.....	11
2.	INSTALLATION	12
2.1	Installation des gerätes	12
2.2	Installation.....	12
2.3	Rauchgasabführung.....	12
2.4	Gasanschluss	12
3.	TECHNISCHE DATEN (bezogen auf die Einheit GAS).....	12
4.	ARBEITSWEISE MIT EINER GASART, DIE MIT DER ZUR VERFÜGUNG STEHENDEN GASART ÜBEREINSTIMMT	12
4.1	Überprüfung des förderdrucks (Abb. 2).....	12
4.2	Einstellung der primärluft	13
4.3	Einstellung des wachflammenbrenners	13
4.4	Überprüfung des hauptbrenners	13
5.	EINSTELLUNG FÜR DIE ARBEITSWEISE MIT ANDEREN GASARTEN	13
5.1	Austausch der düsen der hauptbrenner.....	13

5.1.1	Wachflammenbrenner (Abb. 3).....	13
5.1.2	Hauptbrenner (Abb. 4).....	13
5.1.3	Einstellung der kleinstflammen (Abb. 6)	13
5.2	Austausch der düse des backofens	13
5.2.1	Wachflammenbrenner (Abb. 7).....	13
5.2.2	Hauptbrenner (Abb. 8).....	13
6.	ZUGÄNLICHKEIT UND DEMONTAGE DER TEILE.....	13
6.1	Gasventil des Backofens	13
6.2	Gashahn der kochfeldbrenner.....	13
6.3	Zündkerze des backofens.....	13
7.	BEDIENUNGSHINWEISE	13
7.1	Zündung und ausschalten.....	13
7.1.1	Lebhafte flammen (Abb. 9)	13
7.1.2	Brenner des backofens (Abb. 10)	13
8.	WARTUNG	14
	Español	14
1.	INSTRUCCIONES GENERALES.....	14
2.	INSTALACIÓN.....	14
2.1	Instalación del aparato.....	14
2.2	Instalación.....	14
2.3	Extracción de humo	15
2.4	Conexión del suministro de gas	15
3.	CARACTERÍSTICAS.....	15
4.	FUNCIONAMIENTO CON UN GAS IDÉNTICO AL DISPONIBLE	15
4.1	Comprobación de la presión del suministro (Fig. 2).....	15
4.2	Regulación del aire primario	15
4.3	Regulación de la llama piloto	15
4.4	Comprobación del quemador principal	15
5.	REGULACIÓN PARA EL FUNCIONAMIENTO CON OTROS TIPOS DE GAS	15
5.1	Sustitución de los inyectores de los quemadores principales	15
5.1.1	Llama piloto (Fig. 3).....	15
5.1.2	Quemador principal (Fig. 4).....	15
5.1.3	Regulación del mínimo (Fig. 6).....	15
5.2	Sustitución del inyector del horno	15
5.2.1	Llama piloto (Fig. 7).....	15
5.2.2	Quemador principal (Fig. 8).....	15
6.	ACCESIBILIDAD Y DESMONTAJE DE LOS COMPONENTES	15
6.1	Válvula de gas del horno	15
6.2	Llave de gas de los quemadores de la encimera.....	16
6.3	Clavija del dispositivo de encendido del horno	16
7.	INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO	16
7.1	Encendido y apagado	16
7.1.1	Llamas desnudas (Fig. 9)	16
7.1.2	Quemador del horno (Fig. 10)	16
8.	MANTENIMIENTO	16
	TABELLA 1 – TABLE 1 – TABLEAU 1 – TABELA 1 – TABLA 1 – TABELLE 1 - TABEL 1 – 1 الجدول	16
	TABELLA 2 – TABLE 2 – TABLEAU 2 – TABELA 2 – TABLA 2 – TABELLE 2 – TABEL 2 – 2 الجدول	17
	TABELLA 3 – TABLE 3 – TABLEAU 3 – TABELA 3 – TABLA 3 – TABELLE 3 – TABEL 3 – 3 الجدول	18
	TABELLA 4 – TABLE 4 – TABLEAU 4 – TABELA 4 – TABLA 4 – TABELLE 4 – TABEL 4 – 4 الجدول	19
	FIGURE – FIGURES – FIGURES – ABBILDUNGEN – FIGURAS – FIGURAS – FIGUREN – الشكل	19

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.

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 4 ed indicata nelle tabelle 2. Svitare l'iniettore "E" con una chiave di 11 mm e montare l'iniettore previsto; controllare la distanza esatta "X" per l'aria.

5.1.3 Regolazione dei minimi (Fig. 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.

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 vivi (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 ★, restando 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-spegnito, 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.

8. MANUTENZIONE

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

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

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

Durante la pulizia, non lavare l'apparecchio con getti d'acqua diretti o a pressione!

La pulizia delle parti in acciaio deve essere fatta accuratamente, utilizzando acqua tiepida. Non usare detergenti che contengano particelle abrasive. Non usare detergenti a base acida o alcalina. Non lavare l'apparecchio o le sue parti in lavastoviglie. Non pulire l'apparecchio con getti d'acqua pressurizzati o pulitori a vapore.

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

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

English

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.

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 4 and indicated in tables 2.

Unscrew the injector "E" with a 11 mm spanner and mount the appropriate injector. Check the exact distance "X" for the primary air.

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 cock of the hob burners

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

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.

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.

8. MAINTENANCE

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

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

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

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

The steel parts must be cleaned thoroughly, using warm water. Do not use detergents that contain abrasive particles. Do not use acid-based or alkaline detergents. Do not wash the appliance or its parts in the dishwasher. Do not clean the appliance with pressurized water jets or steam cleaners.

If the appliance is not used for a long period, close the gas main. In the case of a fault in the appliance, or malfunctioning, close the gas main and call the technical assistance service.

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

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 paille, 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 des erreurs de transcriptions ou imprimeries. Elle réserve le droit d'apporter à ses produits les changements qu'elle juge utiles ou nécessaires, sans préjudicier les caractéristiques essentielles.

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

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

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

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 Evacuation des fumées

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

APPAREILS A GAZ DE TYPE "A1"

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

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

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

2.4 Raccordement du gaz

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

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

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

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

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

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 4 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.

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.

8. ENTRETIEN

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

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

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

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

Le nettoyage des parties en acier doit être fait avec soin, en utilisant de l'eau tiède. N'utilisez pas de détergents contenant des particules abrasives.

N'utilisez pas de détergents acides ou alcalins. Ne pas laver l'appareil ou ses pièces dans le lave-vaisselle. Ne nettoyez pas l'appareil avec des jets d'eau sous pression ou des nettoyeurs à vapeur.

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 abzuspielen und sorgfältig trocken zu reiben.
Für die Reinigung des Gerätes dürfen weder Stahlwolle, Stahlbürsten oder –schaber verwendet werden, da sich Eisenteilchen ablagern könnten, die durch ihre Oxydation eine Bildung von Rostflecken zur Folge haben. Eventuell kann Edelstahlwolle verwendet werden, wobei bei der Reinigung auf die Richtung der Satinierung zu achten ist.
Wird das Gerät längere Zeit nicht in Betrieb genommen, ist der Gashahn zuzudrehen. Sämtliche Edelstahloberflächen sind mit einem mit Vaselineöl getränkten Tuch kräftig einzureiben, wodurch ein Schutzfilm gebildet wird; ferner sind die Räume in regelmäßigen Zeitabständen zu lüften.
Bevor das Gerät angeschlossen wird, ist auf dem Geräteschild zu überprüfen, ob das Gerät für die beim Benutzer zur Verfügung stehende Gasart abgenommen und typgeprüft wurde.
Stimmt die auf dem Geräteschild angegebene Gasart nicht mit der zur Verfügung stehenden Gasart überein, sind die im Abschnitt "Anpassung an eine andere Gasart" enthaltenen Angaben zu befolgen.
Die Herstellfirma lehnt jegliche Ungenauigkeiten in der vorliegenden Broschüre durch Übertragungs- oder Druckfehler. Sie behält sich ausserdem das Recht vor, am Produkt Änderungen vorzunehmen, die sie für passend oder notwendig hält, ohne dadurch seine wesentlichen Eigenschaften zu verändern.
Die Herstellfirma lehnt jegliche Verantwortung ab. Wenn die in dieser Betriebsanleitung enthaltenen Vorschriften nicht strengstens eingehalten werden.
Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Schäden ab, die auf eine nicht fachgerecht durchgeführte Installation, eine Umrüstung des Gerätes, einen unsachgemässen Gebrauch, eine mangelnde Wartung und ein Nichtbefolgen der örtlichen Vorschriften zurückzuführen sind.
**DIE ENTSORGUNG DER MASCHINE, AM ENDE DES ARBEITSZYKLUS, MUSS GEMÄß DEN NORMVORSCHRIFTEN AUSGEFÜHRT WERDEN.
DIE MASCHINE MUSS AN ERMÄCHTIGTES PERSONAL FÜR DIE SAMMLUNG UND ENTSORGUNG DERSELBEN 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 zur 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 Querschnittsvermindernungen zwischen den Reduzierern und das Gerät schalten. Zur Gewährleistung eines optimalen Betriebs wird geraten, dem Druckregler einen Gasfilter vorzuschalten..

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 4 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 Sitz 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.

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 "Großflamme" 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. 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.

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. Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, die abrasive Partikel enthalten. Verwenden Sie keine säurebasierten oder alkalischen Reinigungsmittel. Waschen Sie das Gerät und seine Teile nicht im Geschirrspüler.

Reinigen Sie das Gerät nicht mit unter Druck stehenden Wasserstrahlen oder Dampfreinigern.

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.

Español

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.

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 la 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.

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 4 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.

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 apriete 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.

8. MANTENIMIENTO

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

Cada tarde, 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. No use detergentes que contengan partículas abrasivas. No use detergentes ácidos o alcalinos. No lave el aparato ni sus piezas en el lavavajillas. No limpie el aparato con chorros de agua a presión o limpiadores a vapor.

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.

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

MODELLO MODEL MODÈLE MODELO MODELO MODELL MODEL نموذج	PORTATA GAS GAS CAPACITY DEBIT GAZ CAPACIDADE GÁS POTENCIA NENNWÄRME-BELASTUNG VERMOGEN GAS تدفق الغاز kW	CONSUMO GAS GAS COMPSUMPTION CONSUMMATION GAZ CONSUMO CONSUMO GASVERBRAUCH VERBRUIK GAS استهلاك الغاز G30/30 kg/h	CONSUMO GAS GAS COMPSUMPTION CONSUMMATION GAZ CONSUMO CONSUMO GASVERBRAUCH VERBRUIK GAS استهلاك الغاز G20/20 m³/h	TIPO TYPE TYPE TIPO TIPO TYP TYPE نوع
S.700				
E70CBG02	20	1,58	2,12	A1
E70CBG04	40	3,15	4,23	A1
E70CBG06	60	4,73	6,35	A1
E70CBG14	47,7	3,76	5,05	A1
E70CBG16XL	69,2	5,46	7,32	A1
S.980				
E80CBG02	20	1,58	2,12	A1
E80CBG04	40	3,15	4,23	A1
E80CBG06	60	4,73	6,35	A1
E80CBG14	47,7	3,76	5,05	A1
E80CBG16XL	69,2	5,46	7,32	A1

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
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
BACKOFENBRENNER SERIE 700/900	NENNWÄRMEBELASTUNG 7,7 kW / (ON – OFF)		REDUZIERTER NENNWÄRMEBELASTUNG	
Flüssiggas (G30 50mbar)	120	24	-	Auf
Erdgas (G20 20mbar)	201R	29.2	-	Auf
BACKOFENBRENNER MAXI SERIE 700/900	NENNWÄRMEBELASTUNG 9,2 kW / (ON – OFF)		REDUZIERTER NENNWÄRMEBELASTUNG	
Flüssiggas (G30 50mbar)	135R	24	-	Auf
Erdgas (G20 20mbar)	235R	29.2	-	Auf
ESPAÑA				
	Injector Quemador	Injectores piloto	By-pass Ø 1/100 mm	Aire Primario desde "x" mm

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

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

MODELLO MODEL MODELE MODELL نموذج	DIMENSIONI / DIMENSIONS DIMENSIONS / MASSE / أبعاد															
	Esterne External Externes Aussen خارجي	Forno Oven Four Backofen فرن	POTENZA / POWER RATING PUISSANCE / LEISTUNG / قوة								POTENZA / POWER RATING PUISSANCE / LEISTUNG / قوة			Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Spannung امدادات التيار الكهربائي	Cavo alimentazione Electrics cable Cable alimentation Anschlussleitung سلك الكهرباء	
			Bruciatori piano Burners Brûleur Brenner الشعلات			Bruciatori forno Oven burners Brûleur four Backofen Brenner الشعلات الفرن		Tot. مجموع	Tot. مجموع	Forno Oven Four Backofen فرن	Amadio caldo Hotcupboard Armoire chiude Waermeschrank خزانة الساخنة	Tot. مجموع				
L x P x H mm.	L x P x H mm.	kW 3,5	kW 5,5	kW 8,5	kW 7,7	kW 9,2	kW	kcal/h	kW	kW	kW		Nr x mmq			

S.700														
E70CBG02	400x730x900	-	2	-	-	20	17.200	-	-	-	-	-	E7CBG02	400x730x900
E70CBG04	800x730x900	-	4	-	-	40	34.400	-	-	-	-	-	E7CBG04	800x730x900
E70CBG06	1200x730x900	-	6	-	-	60	51.600	-	-	-	-	-	E7CBG06	1200x730x900
E70CBG14	800x730x900	530x550x300	4	1	-	47,7	41.022	-	-	-	-	-	E7CBG14	800x730x900
E70CBG16XL	1200x730x900	975x550x365	6	-	1	69,2	59.512	-	-	-	-	-	E7CBG16XL	1200x730x900

S.980														
E80CBG02	400x900x900	-	2	-	-	20	17.200	-	-	-	-	-	E8CBG02	400x900x900
E80CBG04	800x900x900	-	4	-	-	40	34.400	-	-	-	-	-	E8CBG04	800x900x900
E80CBG06	1200x900x900	-	6	-	-	60	51.600	-	-	-	-	-	E8CBG06	1200x900x900
E80CBG14	800x900x900	530x660x300	4	1	-	47,7	41.022	-	-	-	-	-	E8CBG14	800x900x900
E80CBG16XL	1200x900x900	975x660x365	6	-	1	69,2	59.512	-	-	-	-	-	E8CBG16XL	1200x900x900

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
PORTUGAL - Pressão de alimentação [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
BELGIEN - Förderdrucks [mbar]			
Gas	nominal	min	max
Erdgas G20 G25	20/25	17/20	25/30
Flüssiggas G30/G31	28 - 30/37	20/25	35/45
NEDERLAND - Toevoerdruk [mbar]			
Type gas	nominaal	minimum	maximum
Natuurlijke gas (methaan) G25/25	25	20	30
Vloeibaar gas (GPL) G30/31	28 - 30/37	20/25	35/45
ضغط العرض [mbar] - نوع الغاز			
حكمة	الحد الأدنى	الاسمي	
25	17	20	الغاز الطبيعي (الميثان) 20G
35/45	20/25	28 - 30/37	غاز البترول المسال G30/31(LPG)

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	
									CY - HR - DK - EE	
									FI - GR - LV - LT	
									NO - RO - SK - SI	
									SE - TR	
									AT - SK - CH	
									BE - FR	
									NL	
									RO	
									DE	
									RO	
									IS - MT - HU	
									LU - PL	
Vac			Kw		Hz		Made in Italy			

Fig. 1 – Abb. 1 – 1 الشكل

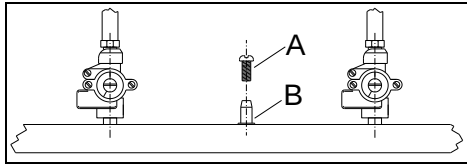


Fig. 2 – Abb. 2 – 2 الشكل

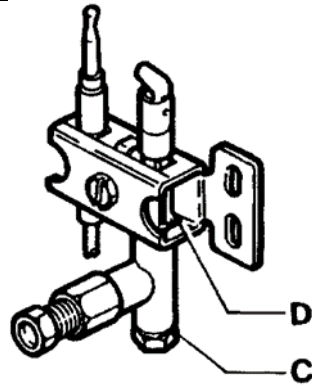


Fig. 3 – Abb. 3 – 3 الشكل

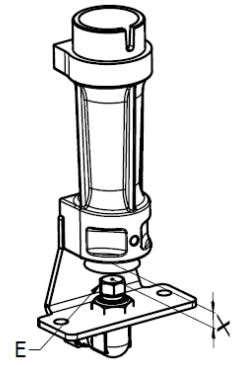


Fig. 4 – Abb. 4 – 4 الشكل

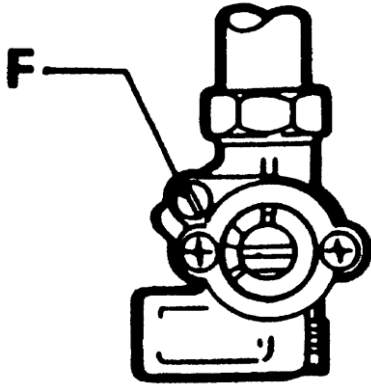


Fig. 5 – Abb. 6 – 6 الشكل

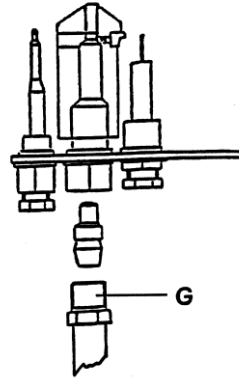


Fig. 6 – Abb. 7 – 7 الشكل

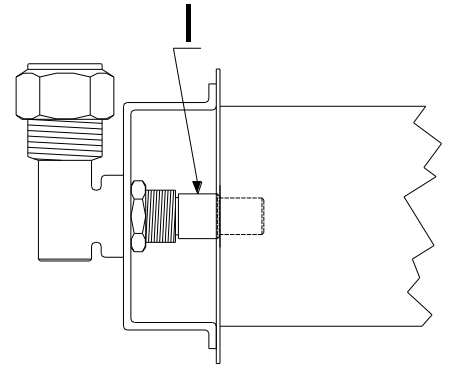


Fig. 7 – Abb. 8 – 8 الشكل



1

2

3

4

BRUCIATORE
ANTERIORE
FRONT BURINER
BRÛLEUR AVANT
VORAUSBRENNER
QUEMADOR
FRENTE
QUEIMADOR
ANTERIOR
VOORBRANDER

الأمامية

BRUCIATORE
POSTERIORE
RIAR BURINER
BRÛLEUR ARRIER
HINAUSBRENNER
QUEMADOR
TRASERO
QUEIMADOR
POSTERIOR
ACHTERBRANDER

الخلفية

SPENTO
OFF
ETEINT
LOSCHEN
OFF
APAGADO
OFF

قبالة

PILOTA
PILOT
PILOT
PILOTA
PILOT
PILOTO
PILOT

متسابق

MAX
MAX
MAX
MAX
MAX
MAX
MAX

دقيقة

MIN
MIN
MIN
MIN
MIN
MIN
MIN

ماكس

Fig. 8 – Abb. 9 – 9 الشكل

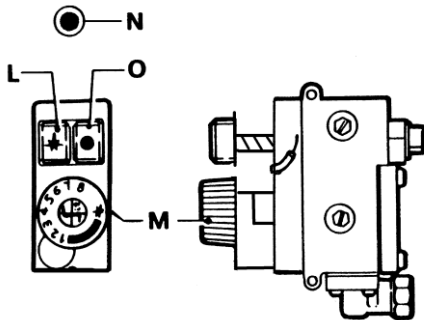


Fig. 9 – Abb. 10 – 10 الشكل

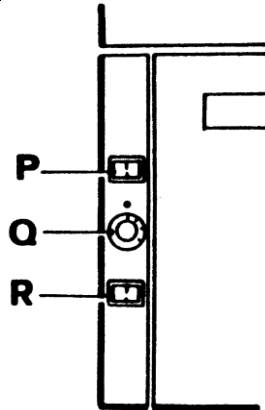


Fig. 10 – Abb. 11 – 11 الشكل



In attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti. 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. La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

In compliance with the Directives 2002/95/EC, 2002/96/EC and 2003/108/EC relevant to the reduction of the use of dangerous substances in the electrical and electronic appliances as well as waste disposal. The symbol of the dust bin with an X shown on the appliance, or on its packaging, indicates that the product must be collected separately from other waste at the end of its life cycle. Separate collection of this appliance at the end of its life cycle is organized and managed by the manufacturer. The user who wishes to dispose of this appliance must, therefore, contact the manufacturer and follow the established procedure implemented by the manufacturer to allow for the separate collection of the appliance that has reached the end of its life cycle. The proper separate collection for the purpose of forwarding the decommissioned appliance for environmentally friendly recycling, treatment and disposal aids to avoid possible negative effects on the environment and health and in favour of re-use and/or re-cycling of the materials of which the appliance comprises. Abusive disposal of the product by the holder will result in the application of administrative sanctions as set forth by the law in force.

Application des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE relatives à la limitation de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques et à l'élimination des déchets. Le symbole de la poubelle barrée apposé sur les équipements ou sur l'emballage indique qu'à la fin de la durée de vie du produit, il devra être éliminé séparément des autres déchets ménagers. Le tri sélectif de l'appareil usagé est organisé et géré par le fabricant. L'utilisateur souhaitant se libérer de cet appareil devra donc contacter le fabricant et suivre le système adopté par celui-ci, afin de permettre le tri sélectif de l'appareil usagé. Le tri sélectif de l'appareil usagé vers le recyclage, le traitement et l'élimination compatible avec l'environnement contribue à éviter les effets néfastes sur l'environnement et la santé humaine, et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des composants de l'appareil. L'élimination non conforme du produit de la part de l'utilisateur comporte l'application des sanctions administratives prévues par les normes en vigueur.

Gemäß Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten sowie der Abfallentsorgung. Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf dem Gerät oder der Verpackung bedeutet, dass das Erzeugnis am Ende seiner Nutzungsdauer getrennt vom Hausmüll entsorgt werden muss. Die Entsorgung dieses Gerätes nach Ablauf seiner Nutzungsdauer wird vom Hersteller organisiert. Der Verbraucher muss daher zur Entsorgung mit dem Hersteller Kontakt aufnehmen und dessen Anweisungen befolgen, um eine korrekte Mülltrennung sicherzustellen. Eine ordnungsgemäße getrennte Sammlung ist unverzichtbar, um das nicht mehr verwendbare Gerät anschließend dem Recycling, der Verwertung oder der umweltgerechten Entsorgung zuzuführen, und trägt dazu bei, möglichen negativen Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit vorzubeugen und die Wiederverwendung und/oder das Recycling der Materialien zu fördern, aus denen das Gerät besteht. Eine rechtswidrige Entsorgung des Geräts von Seiten des Besitzers hat die Verhängung der von den geltenden Normen vorgesehenen Verwaltungsstrafen zur Folge.

Aplicación de las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE sobre las restricción del uso de sustancias peligrosas en equipos eléctricos y electrónicos además de la eliminación de residuos. El símbolo del contenedor tachado del aparato o el envase indica que el producto al final de su vida útil debe separarse de los otros residuos. La recogida selectiva de este aparato una vez que deje de utilizarse la organiza y gestiona el fabricante. Por tanto el usuario que quiera deshacerse de este aparato tendrá que ponerse en contacto con el fabricante y adecuarse al sistema que éste haya adoptado para que pueda efectuarse la recogida selectiva del aparato una vez que deje de utilizarse. Una recogida selectiva apropiada para destinar posteriormente el aparato al reciclaje y a la eliminación ambientalmente compatible, contribuye a evitar posibles efectos negativos en el medio ambiente y la salud y favorece la reutilización y/o el reciclaje de los materiales que componen el aparato. La eliminación clandestina del producto por parte del propietario conlleva la aplicación de las sanciones administrativas previstas por la normativa vigente.

Ter uitvoering van de richtlijnen 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, betreffende de vermindering van het gebruik van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur, als ook de verwijdering van afval. Het symbool van de doorgestrepte afvalcontainer op de apparatuur of op de verpakking betekent dat het product aan het einde van zijn nuttige levensduur gescheiden moet worden verzameld van het andere afval. De gescheiden afvalverzameling van deze apparatuur dat het einde van zijn levensduur heeft bereikt, wordt door de fabrikant georganiseerd en geleid. De gebruiker die zich van deze apparatuur wenst te ontdoen dient dus contact op te nemen met de fabrikant en dient zich aan het systeem te houden dat deze heeft aangenomen om de gescheiden afvalverzameling van het apparaat dat aan het eind van zijn levensduur is gekomen mogelijk te maken. Een adequate gescheiden afvalverzameling om de afgedankte apparatuur vervolgens naar de recycling, de behandeling en de met het milieu compatible verwerking te sturen, draagt ertoe bij mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen en bevordert het hergebruik en/of de recycling van de materialen waaruit de apparatuur bestaat. Voor een onrechtmatige afvoer van het product door de houder worden boetes opgelegd, zoals in de geldende regels wordt voorgeschreven.

Conforme as Directrizes 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relativas à redução do uso de substâncias perigosas em aparelhos eléctricos e electrónicos e à eliminação de resíduos. O símbolo lixo riscado, apresentado no aparelho ou na sua embalagem, indica que o produto, ao término da sua vida útil, deve ser recolhido separadamente dos outros resíduos. O recolhimento selectivo deste aparelho, ao término de sua vida útil, é organizado e realizado pelo fabricante. O usuário que desejar eliminar este aparelho deverá, portanto, contactar o fabricante e seguir o sistema adoptado para permitir o recolhimento selectivo do aparelho não mais utilizado. O recolhimento selectivo adequado e o envio sucessivo do aparelho para a reciclagem, o tratamento e a eliminação compatível com o ambiente contribui para evitar possíveis efeitos negativos para o ambiente e para a saúde e facilita a reutilização e/ou reciclagem dos materiais que compõem o aparelho. A eliminação abusiva do produto pelo utilizador comporta a aplicação das sanções administrativas previstas pelas normas em vigor.

وذلك والإلزام لتزويد الكهرباء، الأجهزة في الخطيرة العناصر استعمال. تخفيض استعمال المواد CE/95/2002 و CE/96/2002 و CE/108/2003 الأوروبية التي تعمل بامتداد لمستخدمين معلومات لهذا المنتج فصل التجميع وإدارة من فصل ب شكل تجميعه يجب دياته نهاية في المنتج أن غال. فه على أو الجهاز على تدهم والذي x علامة حمل الذي الصندوق رمز يدل. الإذاعات هذه من التخلص من الأخير. بل من المنتج تمتد النظام وات. باع بالمنتج الاتصال الجهاز هذا من التخلص يُنظر. الأخرى الإذاعات يروى الذي المنتج تستخدم على يجب ذلك، على. بناء المنتج. بل من دياته انتهاء عند الجهاز ب شكل. الإذاعات من والتخلص والمعالجة التدوير إلى عنه المنتج تغناء تم الذي الجهاز إرسال بهدف والمنتج فصل المناسب التجميع. يساهم. منتج فصل ب شكل دياته انتهاء. تهيئ التي الأجهزة تجميع أجل منه ي التخلص الذي الجهاز صاحب. تحمل. ن. فسه الجهاز منها ي. تآلف التي المواد تدوير أو أو استعمال إعادة ويسهل العلامة الصحة وعلى. ب دينة على المدببي. التأثير. ي. تآلف شي في. بال دينة، مع توافق ق