

IT – EN – FR – DE

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

TUTTAPIASTRA A GAS SERIE 700s E 900s
HOTPLATE RANGES SERIES 700s E 900s
PLAQUES COUP-DE-FEU À GAZ SÉRIES 700s ET 900s
GLÜHPLATTENHERDE SERIE 700s UND 900s

Stile

LIBRETTO DI ISTRUZIONI USO E MANUTENZIONE
INSTRUCTIONS, USE AND MAINTENANCE HANDBOOK
NOTICE D'INSTALLATION D'EMPLOI ET DE MAINTENANCE
BEDIENUNGS UND WARTUNGSANLEITUNG

Cod. 888698	Rev. 04	06/2019
-------------	---------	---------

SOMMARIO

1.	AVVERTENZE GENERALI	Pag. 2
2.	INSTALLAZIONE	Pag. 3
2.1	Installazione dell'apparecchio	Pag. 3
2.2	Posa in opera degli apparecchi	Pag. 3
2.3	Scarico fumi	Pag. 3
2.4	Collegamento gas	Pag. 4
2.5	Collegamento elettrico	Pag. 4
3.	CARATTERISTICHE TECNICHE	Pag. 5
	Tabella 1 (consumi gas) S.700s e 900s	Pag.30
	Tabella 2 (dati tecnici bruciatori S.700s e 900s)	Pag.31
	Tabella 3 (Tuttapietra S.700s e 900s)	Pag.30
4.	FUNZIONAMENTO CON GAS D'ALIMENTAZIONE IDENTICO A QUELLO PREDISPOSTO	Pag. 5
4.1	Controllo della pressione di alimentazione	Pag. 5
4.2	Regolazione dell'aria primaria	Pag. 5
4.3	Regolazione della fiamma pilota	Pag. 5
4.4	Controllo del bruciatore principale	Pag. 5
5.	REGOLAZIONE PER FUNZIONAMENTO CON ALTRI TIPI DI GAS	Pag. 5
5.1	Sostituzione degli iniettori della tuttapietra	Pag. 5
5.1.1	Fiamma pilota	Pag. 5
5.1.2	Bruciatore principale tuttapietra	Pag. 5
5.1.3	Regolazione dei minimi	Pag. 6
5.2	Sostituzione degli iniettori dei bruciatori fuochi aperti	Pag. 6
5.2.1	Fiamma pilota	Pag. 6
5.2.2	Bruciatore principale	Pag. 6
5.2.3	Regolazione dei minimi	Pag. 6
5.3	Sostituzione dell'iniettore del forno	Pag. 6
5.3.1	Fiamma pilota	Pag. 6
5.3.2	Bruciatore principale	Pag. 6
6.	ACCESSIBILITÀ E SMONTAGGIO DEI PEZZI	Pag. 6
6.1	Valvola gas del forno	Pag. 6
6.2	Rubinetto gas dei bruciatori del piano di cottura	Pag. 6
6.3	Candela di accensione del forno	Pag. 7
6.4	Commutatore e termostato del forno elettrico o dell'armadio	Pag. 7
6.5	Resistenze del forno	Pag. 7
6.6	Resistenze dell'armadio	Pag. 7
7.	ISTRUZIONI D'USO	Pag. 7
7.1	Accensione e spegnimento	Pag. 7
7.1.1	Tuttapietra e fuochi vivi	Pag. 7
7.1.1.1	Accensione della fiamma pilota	Pag. 7
7.1.1.2	Accensione del bruciatore principale	Pag. 7
7.1.1.3	Spegnimento	Pag. 7
7.1.2	Bruciatore del forno	Pag. 7
7.1.2.1	Accensione della fiamma pilota	Pag. 7
7.1.2.2	Accensione del bruciatore principale e regolazione della temperatura	Pag. 8
7.1.2.3	Spegnimento del forno	Pag. 8
7.2	Armadio caldo elettrico	Pag. 8
7.3	Forno elettrico	Pag. 8
8.	MANUTENZIONE	Pag. 8
•	Schema elettrico dell'armadio caldo	Pag. 32
•	Schema elettrico del forno	Pag. 33

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 utilizzo 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 similari, 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.

Evacuazione forzata sotto cappa. Nel caso di installazione sotto cappa, la parte terminale del condotto di scarico dell'apparecchio deve trovarsi ad almeno 1,8 mt. dalla superficie di appoggio dell'apparecchio (terra), la sezione di sbocco dei condotti di scarico dei prodotti della combustione deve essere disposta entro il perimetro di base della cappa stessa (Fig. 1). L'alimentazione del gas all'apparecchio deve essere direttamente asservita al sistema di evacuazione forzata, e deve interrompersi nel caso che la portata di questo scenda sotto i valori prescritti dalla norma di installazione. La riammissione del gas all'apparecchio deve potersi fare solo manualmente.

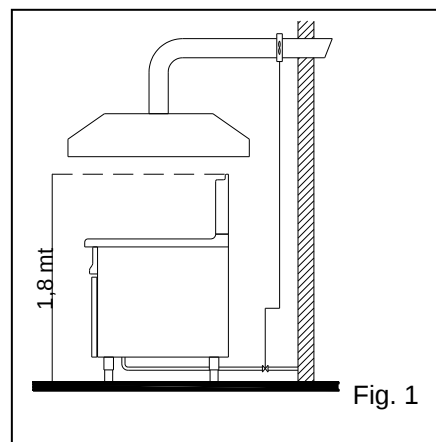


Fig. 1

2.4 Collegamento gas

Controllare sulla targhetta tecnica (Fig. 2), posta nella parte sinistra sotto i fuochi, che l'apparecchio sia stato collaudato ed omologato per il tipo di gas disponibile presso l'utente.

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

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

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

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

Fig. 2

2.5 Collegamento elettrico

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

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

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

EQUIPOTENZIALE

L'apparecchio deve essere collegato in un sistema equipotenziale.

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

3. CARATTERISTICHE TECNICHE (Relative alla parte GAS)

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

- Apparecchio di categoria II2h3+
- Pressione d'alimentazione: Butano/Propano (G30-G31) 28-30/37mbar
Gas naturale "H" (G20) 20mbar

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. 3)

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.

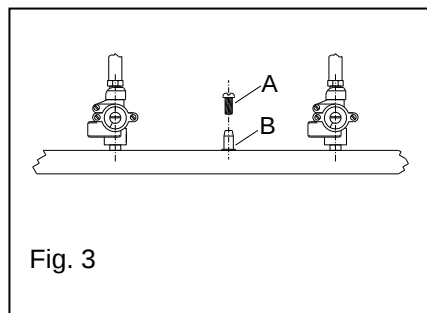


Fig. 3

ATTENZIONE: Se il valore della pressione di alimentazione misurato è esterno all'intervallo riportato in tabella 4 pag.32, 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 in tabella 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 tabella 2).

4.4 Controllo del bruciatore principale

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

Tutti gli iniettori necessari alla regolazione sono forniti contenuti in un sacchetto insieme 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 della tuttapietra

Sollevare la piastra (attenzione, è pesante), estrarre il pannello dei comandi dopo aver levato le manopole.

5.1.1 Fiamma pilota (Fig. 4)

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.

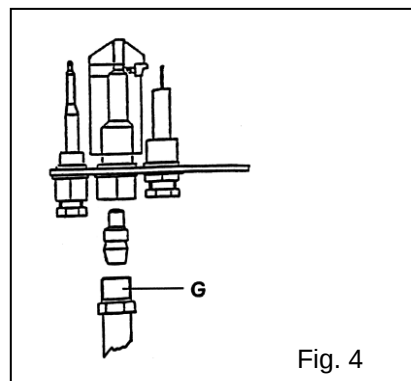


Fig. 4

5.1.2 Bruciatore principale tuttapietra (Fig. 5)

Svitare l'iniettore "Z" e sostituirlo con quello adatto al tipo di gas utilizzato (vedi tabella 2).

Il bruciatore della tuttapietra è ad aria fissa: non ha bisogno di regolazione d'aria.

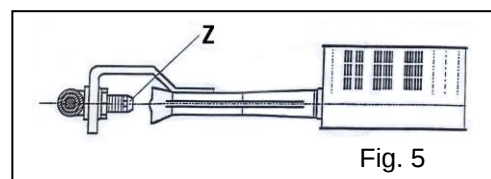


Fig. 5

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 tabella 2. Per il funzionamento con gas liquido, la vite di regolazione "F" deve essere avvitata completamente.

5.2 Sostituzione degli iniettori dei bruciatori fuochi aperti

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

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 "C" e controllare che gli iniettori installati siano quelli giusti (vedere tabella 2).

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

5.2.2 Bruciatore principale (Fig. 8)

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 9 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.

5.2.3 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 tabella 2.

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

5.3 Sostituzione dell'iniettore del forno

Estrarre il fondo del forno.

5.3.1 Fiamma pilota (Fig. 4)

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 tabella 2).

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

5.3.2 Bruciatore principale (Fig. 10)

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

Dopo aver effettuato la conversione bisogna applicare sulla targhetta (fig. 2), nell'apposito spazio l'adesivo che indica il nuovo tipo di gas che può essere utilizzato.

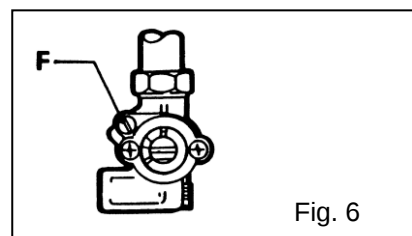


Fig. 6

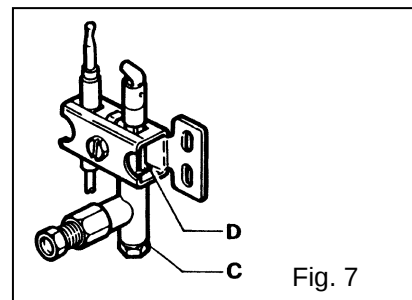


Fig. 7

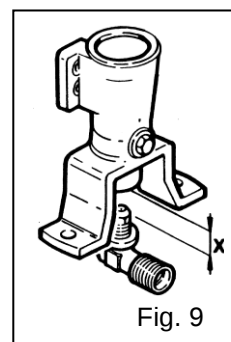


Fig. 9

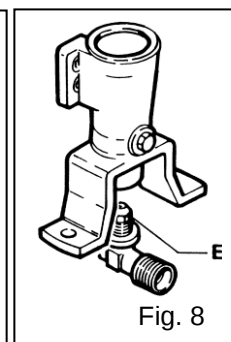


Fig. 8

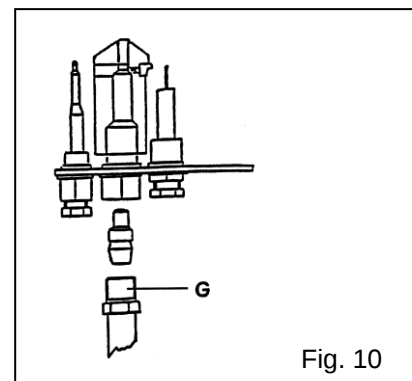


Fig. 10

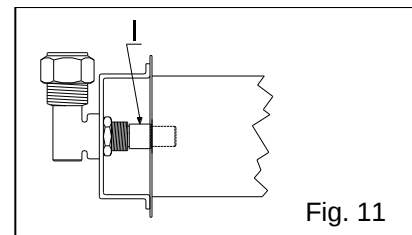


Fig. 11

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 della tuttapietra e del piano di cottura

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

6.3 Candela di accensione del forno

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

6.4 Commutatore e termostato del forno elettrico o dell'armadio

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

6.5 Resistenze del forno

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

6.6 Resistenze dell'armadio

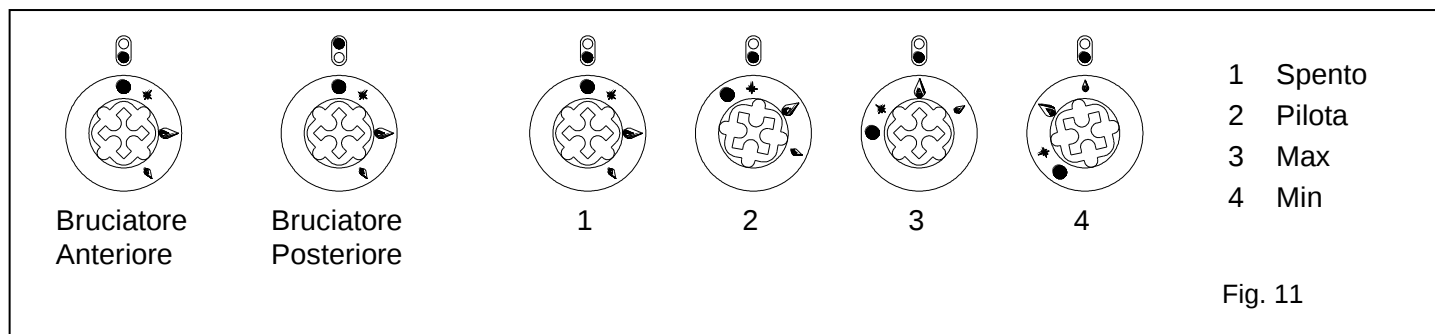
- Sollevare il pannello inferiore dell'armadio.
- Togliere il pannello davanti la resistenza svitando le due viti visibili.
- Cambiare la resistenza.

7. ISTRUZIONI D'USO

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

7.1 Accensione e spegnimento

7.1.1 Tuttapietra e fuochi vivi (Fig. 11)



7.1.1.1 Accensione della fiamma pilota

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

7.1.1.2 Accensione del bruciatore principale

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

7.1.1.3 Spegnimento

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

7.1.2 Bruciatore del forno (Fig. 12)

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 "N" dell'accensione a pila.

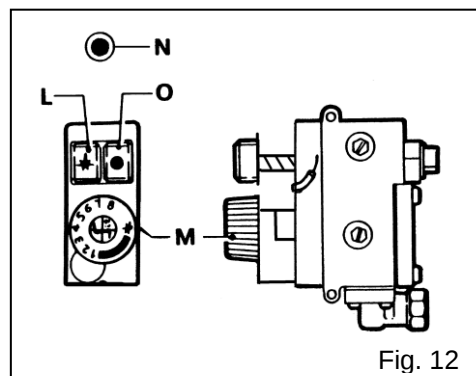


Fig. 12

Tenere il pulsante di accensione 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-speinto, non esiste minimo). Se la manopola del termostato viene ruotata verso destra fino al punto di arresto, il bruciatore principale si spegne e resta accesa solo la fiamma pilota.

7.1.2.3 Spegnimento del forno

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

7.2 Armadio caldo elettrico (Fig. 13)

I modelli .TPG..C.. sono previsti di armadio caldo con riscaldamento elettrico. Il loro uso è molto semplice:

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

Per spegnere :

riportare alla posizione "zero" la manopola "Q" premere il pulsante "P" che si spegnerà.

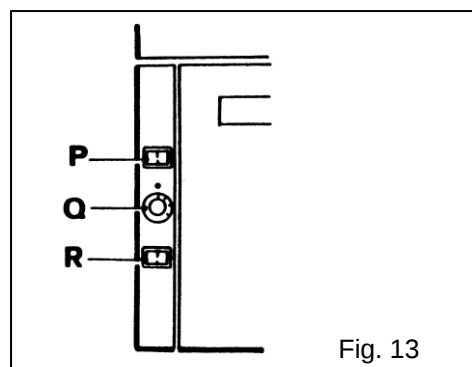


Fig. 13

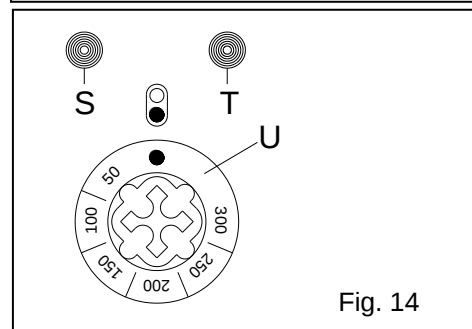


Fig. 14

7.3 Forno elettrico

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

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

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

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

• FUNZIONAMENTO (Fig. 14):

La lampada spia "S" si accende, indicando che l'apparecchio è in tensione.

Ruotare il termostato "U" sulla temperatura desiderata.

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

Per spegnere l'apparecchio ruotare le manopole sulla posizione iniziale.

ATTENZIONE: Non appoggiare teglie sulla base del forno.

8. MANUTENZIONE

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

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

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

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

La pulizia delle parti in acciaio deve essere fatta accuratamente, utilizzando acqua tiepida. Se utilizzate del sapone, oppure un altro detergente, assicuratevi che questi non contengano prodotti abrasivi e che siano consigliati per la pulizia dell'acciaio INOX.

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

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

CONTENTS

1.	GENERAL INSTRUCTIONS	Pag. 9
2.	INSTALLATION	Pag.10
2.1	Installation of the appliance	Pag.10
2.2	Installation	Pag.10
2.3	Fumes extraction	Pag.10
2.4	Connecting up gas	Pag.11
2.5	Electrical connection	Pag.11
3.	TECHNICAL FEATURES	Pag.11
	Table 1 (gas consumption) S.700s and 900s	Pag.30
	Table 2 (S.700s and 900s burners technical features)	Pag.31
	Table 3 (Hotplate ranges S.700s e 900s)	Pag.30
4.	OPERATION WITH SUPPLY GAS IDENTICAL TO THAT AVAILABLE	Pag.11
4.1	Checking the supply pressure	Pag.11
4.2	Regulating the primary air	Pag.12
4.3	Regulating the pilot flame	Pag.12
4.4	Checking the main burner	Pag.12
5.	REGULATION FOR OPERATION WITH OTHER TYPES OF GAS	Pag. 12
5.1	Replacing the injectors of the hotplate ranges	Pag. 12
5.1.1	Pilot flame	Pag. 12
5.1.2	Main burner	Pag. 12
5.1.3	Regolating the minimums	Pag. 12
5.2	Replacing the injectors of the main burner naked flames	Pag. 12
5.1.1	Pilot flame	Pag. 12
5.1.2	Main burner	Pag. 12
5.1.3	Regolating the minimums	Pag. 12
5.2	Replacing the oven injector	Pag. 12
5.2.1	Pilot flame	Pag. 12
5.2.2	Main burner	Pag. 13
6.	ACCESSIBILITY AND DISASSEMBLY OF THE PARTS	Pag. 13
6.1	Oven gas valve	Pag. 13
6.2	Gas cock of the hob burners	Pag. 13
6.3	Oven igniter plug	Pag. 13
6.4	Switch and thermostat of the electric oven or of the cabinet	Pag. 13
6.5	Oven resistors	Pag. 13
6.6	Cabinet resistors	Pag. 13
7.	OPERATING INSTRUCTIONS	Pag. 14
7.1	Lighting and turning out	Pag. 14
7.1.1	Hotplate and naked flames	Pag. 14
7.1.1.1	Lighting the pilot flame	Pag. 14
7.1.1.2	Lighting the main burner	Pag. 14
7.1.1.3	Turning out	Pag. 14
7.1.2	Oven burner	Pag. 14
7.1.2.1	Lighting the pilot flame	Pag. 14
7.1.2.2	Lighting the main burner and regulating the temperature	Pag. 14
7.1.2.3	Turning out the oven	Pag. 14
7.2	Electric warm cabinet	Pag. 14
7.3	Electric oven	Pag. 15
8.	MAINTENANCE	Pag. 15
•	Wiring diagram of the hot cupboard	Pag. 32
•	Wiring diagram of the oven	Pag. 33

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.

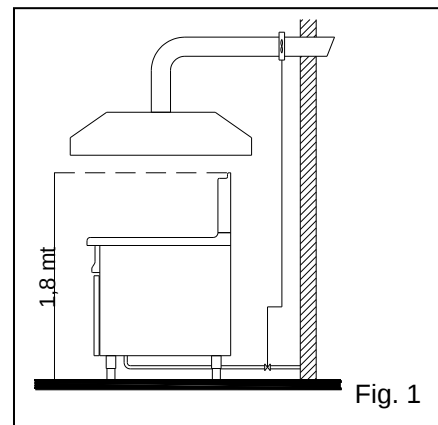
It is important that the walls adjacent to the appliance are protected against the heat. Place refractory sheets in between them place the appliances at least 200 mm away from the side or rear walls.

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.



Forced fume evacuation under hood. In this case, the end of the appliance's exhaust pipe must be at least 1.8 m above the floor on which the appliance stands (the ground), and the mouth of the combustion fume pipe must be inside the same extractor hood (Fig. 1). The appliance's gas supply must be connected to the forced evacuation system so the former can be cut out in the event its capacity falls below that required by the law in force. It should only be possible to restore the appliance's gas supply manually.

2.4 Connecting up gas

Check on the rating plate (Fig. 2), under the fires on the left-hand side, that the appliance has been tested and approved for the type of gas that the user uses.

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

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

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

Fig. 2

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

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

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

2.5 Electrical connection

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

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

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

UNIPOTENTIAL

The appliance must be connected to a unipotential system.

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

3. TECHNICAL FEATURES (Relating to the GAS part)

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

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

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. 3)

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.

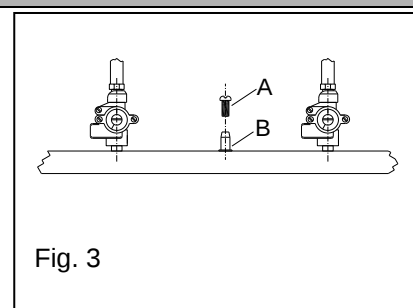


Fig. 3

- 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 at page 32, 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 table 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 table 2).

4.4 Checking the main burner

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

Lift the plate (attention it is heavy), take out the control panel after removing the knobs.

5.1.1 Pilot flame (Fig. 4)

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 table 2).

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

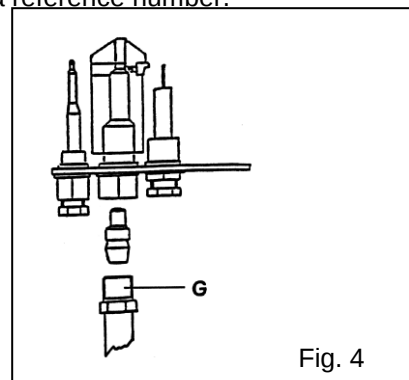


Fig. 4

5.1.2 Main burner (Fig. 5)

Unscrew the injector "Z" and replace it with the one suitable for the type of gas used (see table 2).

The solid top burner is with fixed air: the air does not have to be regulated.

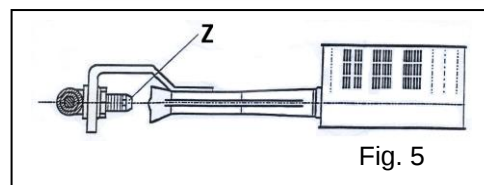


Fig. 5

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.

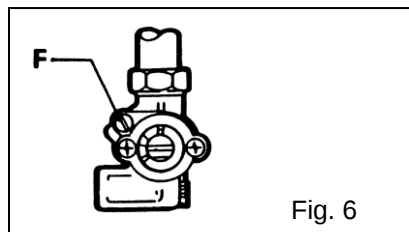


Fig. 6

5.2 Replacing the injectors of the main burners naked flames

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

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

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

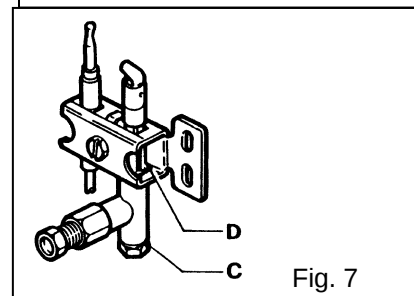


Fig. 7

5.2.2 Main burner (Fig. 8)

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 9 and indicated in table 2. Unscrew the injector "E" with a 11 mm spanner and mount the appropriate injector. Check the exact distance "X" for the primary air.

5.2.3 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 table 2.

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

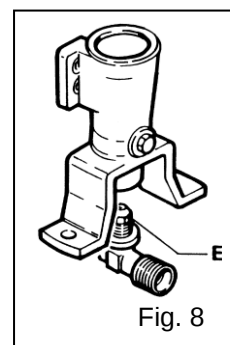


Fig. 8

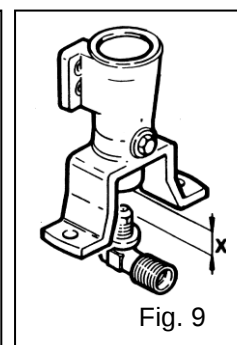


Fig. 9

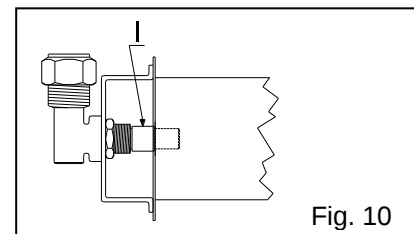


Fig. 10

5.3 Replacing the oven injector

Remove the base of the oven.

5.3.1 Pilot flame (Fig. 4)

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 table 2).

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

5.3.2 Main burner (Fig. 10)

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 battery lighting 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.

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

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

6.5 Oven resistors

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

6.6 Cabinet resistors

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

7. OPERATING INSTRUCTIONS

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

7.1 Lighting and turning out

7.1.1 Hotplate and naked flames (Fig. 11)

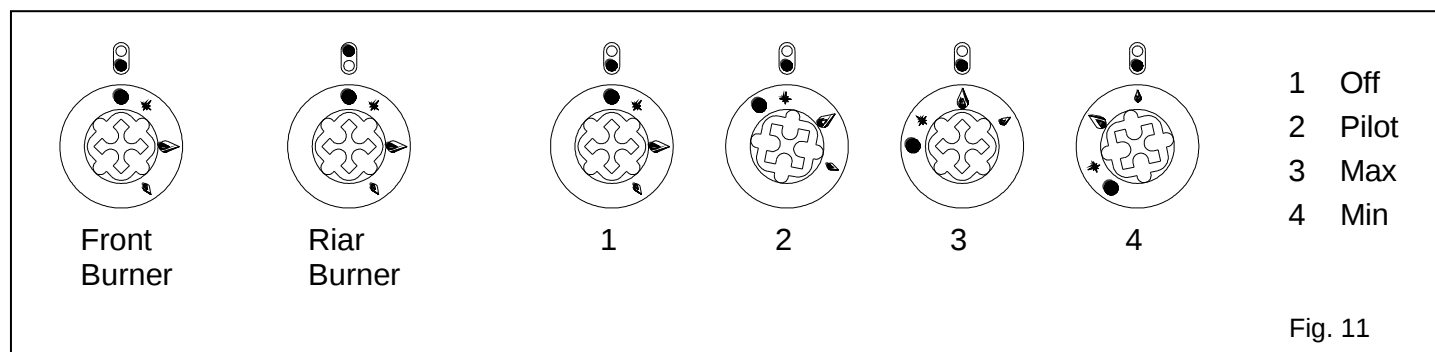


Fig. 11

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. 12)

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" taking a stack several times. Keep the lighting button 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.

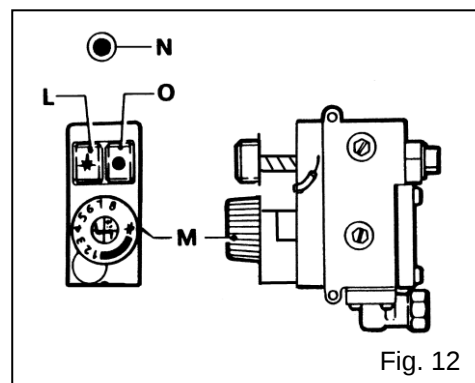


Fig. 12

7.1.2.3 Turning out the oven

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

7.2 Electric warm cabinet (Fig. 13)

The models .TPG..C... are provided with a warm cabinet with electric heating. They are very simple to use.

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

In order to turn it out:

- return the knob "Q" to the zero setting press the button "P" which will go out.

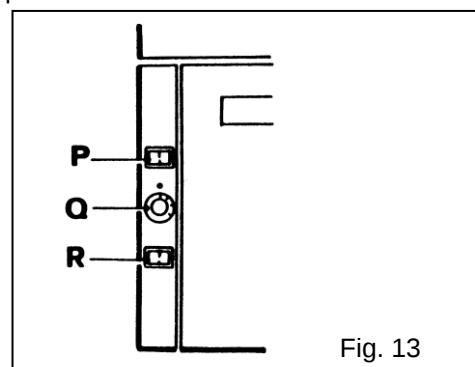


Fig. 13

7.3 Electric oven

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

CAUTION: Before starting maintenance work, remove the pilot light or disconnect the switch placed upstream. A safety thermostat can turn out the higher resistor (in the ceiling) in the event of malfunctioning. In the event of faulty working switch the appliance off and call the service centre.

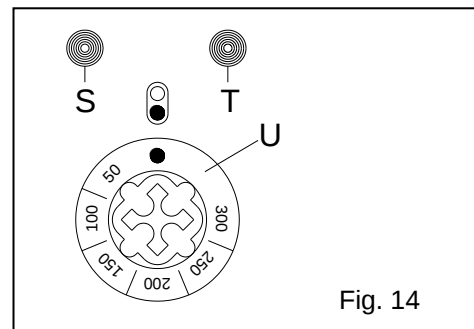
- **OPERATION (Fig. 14):**

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

Turn the thermostat "U" to the required temperature.

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

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



CAUTION: Never place trays on the oven floor.

8. MAINTENANCE

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

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

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

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

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

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

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

SOMMAIRE

1.	AVERTISSEMENTS GENERAUX	Pag.16
2.	INSTALLATION	Pag.17
2.1	Installation de l'appareil	Pag.17
2.2	Pose des appareil	Pag.17
2.3	Evacuation des fumees	Pag.17
2.4	Raccordement du gaz	Pag.18
2.5	Branchement électrique	Pag.18
3.	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	Pag.19
	Tableau 1 (consommation de gaz) S.700s et 900s	Pag.31
	Tableau 2 (caracteristiques techniques brûleur S.700s et 900s)	Pag.30
	Tableau 3 (coup-de-feu S.700s et 900s)	Pag.31
4.	FONCTIONNEMENT AVEC LE MÊME GAZ QUE LE GAZ DISPONIBLE	Pag.19
4.1	Contrôle de la pression d'alimentation	Pag.19
4.2	Réglage de l'air primaire	Pag.19
4.3	Réglage de la veilleuse	Pag.19
4.4	Contrôle du brûleur principal	Pag.19
5.	RÉGLAGE POUR FONCTIONNEMENT AVEC D'AUTRES TYPES DE GAZ	Pag.19
5.1	Remplacement des injecteurs des brûleurs de la plaque coup-de-feu	Pag. 19
5.1.1	Veilleuse	Pag. 19
5.1.2	Brûleur principal coup-de-feu	Pag. 19
5.1.3	Réglage des minimums	Pag. 20
5.2	Remplacement des injecteurs des brûleurs principaux	Pag. 20
5.2.1	Veilleuse	Pag.20
5.2.2	Brûleur principal	Pag.20
5.2.3	Réglage des minimums	Pag.20
5.3	Changement des injecteurs du four	Pag.20
5.3.1	Veilleuse	Pag.20
5.3.2	Brûleur principal	Pag.20
6.	ACCESSIBILITÉ ET DÉMONTAGE DES PIÈCES	Pag.20
6.1	Valve gaz du four	Pag.20
6.2	Robinet gaz des brûleurs du plan de cuisson et coup-de-feu	Pag.20
6.3	Bougie d'allumage du four	Pag.20
6.4	Commutateur et thermostat du four électrique ou de l'armoire	Pag.21
6.5	Résistance du four	Pag.21
6.6	Résistance de l'armoire	Pag.21
7.	MODE D'EMPLOI	Pag.21
7.1	Allumage et extinction	Pag.21
7.1.1	Coup-de-feu et feux vifs	Pag.21
7.1.1.1	Allumage de la veilleuse	Pag.21
7.1.1.2	Allumage du brûleur principal	Pag.21
7.1.1.3	Extinction	Pag.21
7.1.2	Brûleur du four	Pag.21
7.1.2.1	Allumage de la veilleuse	Pag.21
7.1.2.2	Allumage du brûleur principal et réglage de la température	Pag.22
7.1.2.3	Extinction du four	Pag.22
7.2	Armoire chauffante électrique	Pag.22
7.3	Four électrique	Pag.22
8.	ENTRETIEN	Pag.22
•	Schéma électrique de l'armoire chaud	Pag.32
•	Schéma électrique du four	Pag. 33

1. AVERTISSEMENTS GENERAUX

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2. INSTALLATION

2.1 Installation de l'appareil

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

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

2.2 Pose des 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.

Evacuation forcée sous la hotte. En cas d'installation sous une hotte, l'extrémité du conduit d'évacuation de l'appareil doit se trouver à au moins 1,8 m de la surface d'appui de l'appareil (sol); la section de sortie des conduits d'évacuation des produits de la combustion doit être placée dans le périmètre de base de la hotte (Fig. 1). L'alimentation du gaz à l'appareil doit être directement asservie au système d'évacuation forcée, et doit s'interrompre au cas où le débit de celui-ci descend au-dessous des valeurs prescrites par la norme d'installation. Le retour de l'alimentation du gaz à l'appareil ne doit pouvoir s'effectuer que manuellement.

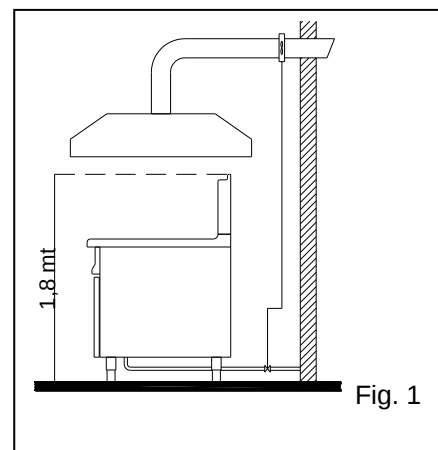


Fig. 1

2.4 Raccordement du gaz

Contrôler, sur la plaquette technique (Fig. 2) 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.

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

Fig. 2

Fig. 2

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

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

2.5 Branchement électrique

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

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

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

ÉQUIPOTENTIEL

L'appareil doit être branché à un système équipotentiel.

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

3. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES (Relatives à la partie GAZ)

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

- Appareil de catégorie II2E+3+
- Pression d'alimentation: Butane/Propane (G30-G31) 28-30/37mbars
Gaz naturel "H" (G20/25) 20/25mbars

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. 3)

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

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

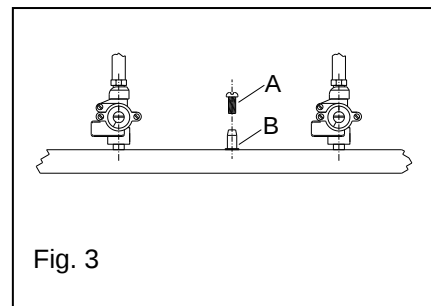


Fig. 3

ATTENTION: si la valeur de la pression d'alimentation mesurée est en dehors de l'intervalle reporté dans le tableau 4 à page 32, l'installation ne pourra pas être effectuée. Informer de l'anomalie sur le réseau, l'entreprise de distribution du gaz.

Fermer le robinet de sectionnement du gaz, débrancher le manomètre, revisser la vis de fermeture et refermer la porte 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 correct. 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 de la plaque coup-de-feu

Enlever la plaque (faire attention, elle est lourde), enlever le panneau des commandes après les manettes.

5.1.1 Veilleuse (Fig. 4)

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.

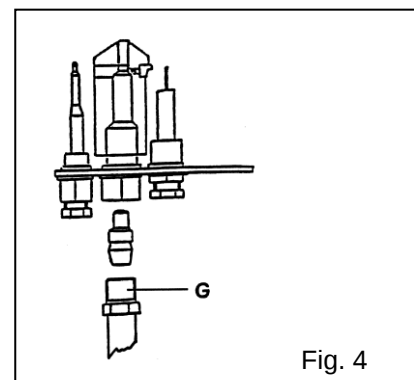


Fig. 4

5.1.2 Brûleur principal coup-de-feu (Fig. 5)

Dévisser l'injecteur "Z" et le remplacer par l'injecteur adapté au type de gaz utilisé (voir tableau 2).

Les brûleurs du grill est a air fixe: il ne nécessite aucun réglage d'air.

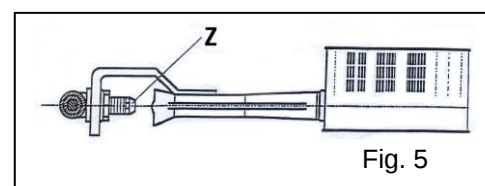


Fig. 5

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 tableau 2.
Pour le fonctionnement avec gaz liquide, la vis de réglage "F" doit être complètement vissée.

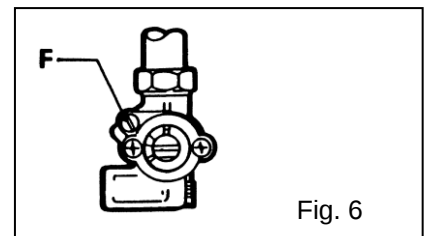


Fig. 6

5.2 Remplacement des injecteurs des brûleurs principaux

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

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 "C" et contrôler que les injecteurs installés soient ceux prévus (voir tableau 2).

Pour la veilleuse, il n'est pas nécessaire de régler l'air primaire "D".

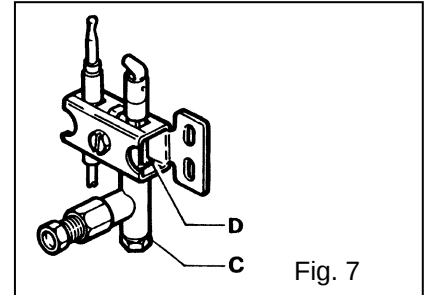


Fig. 7

5.2.2 Brûleur principal (Fig. 8)

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 9 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.

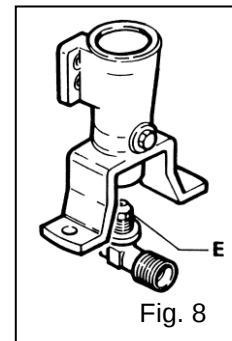


Fig. 8

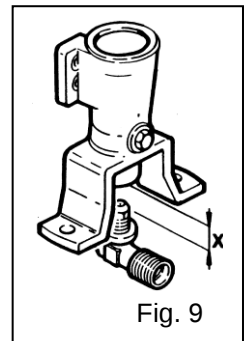


Fig. 9

5.2.3 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 tableau 2.

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

5.3 Changement des injecteurs du four

Extraire la sole du four.

5.3.1 Veilleuse (Fig. 4)

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.

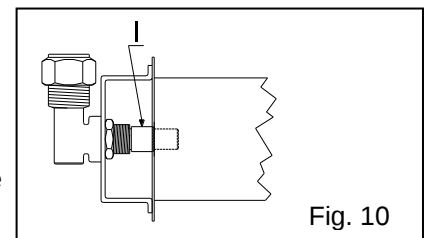


Fig. 10

5.3.2 Brûleur principal (Fig. 10)

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 et coup-de-feu

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

6.3 Bougie d'allumage du four

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

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

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

6.5 Résistance du four

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

6.6 Résistance de l'armoire

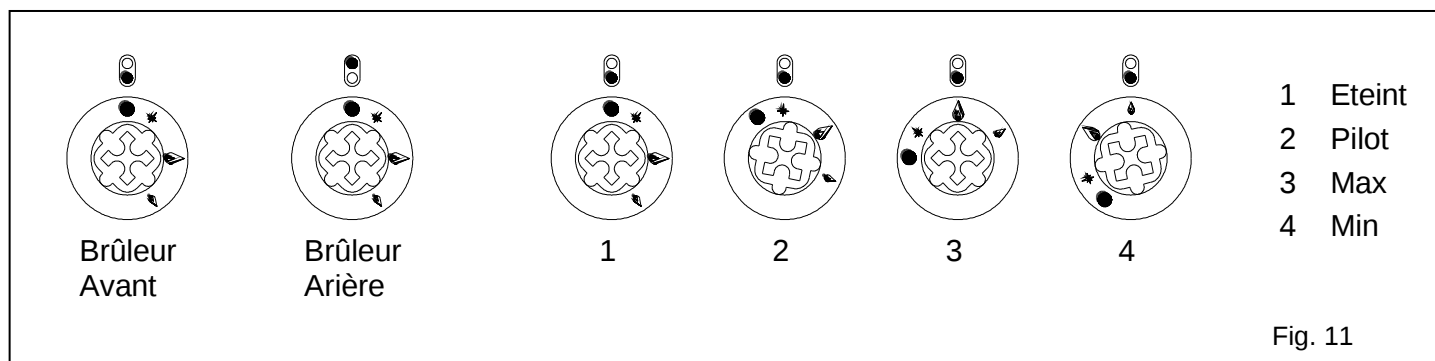
- Soulever le panneau inférieur de l'armoire.
- Retirer le panneau devant la résistance en dévissant les deux vis visibles.
- Changer la résistance.

7. MODE D'EMPLOI

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

7.1 Allumage et extinction

7.1.1 Coup-de-feu et feux vifs (Fig. 11)



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. 12)

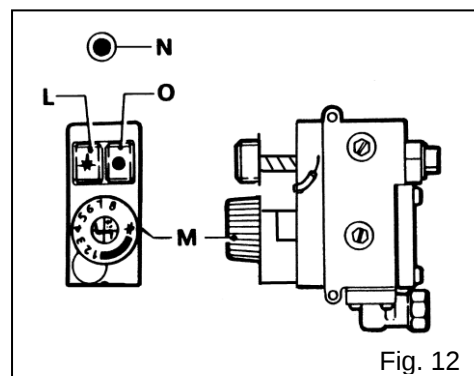
7.1.2.1 Allumage de la veilleuse

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" de prendre une pile. Garder le bouton d'allumage poussé à fond pendant quelques instants afin de permettre le chauffage du thermocouple, puis le relâcher. La veilleuse pourra être observée à travers le regard prévu à cet effet. Si, après avoir relâché le bouton d'allumage, la veilleuse s'éteint, il est nécessaire de répéter l'opération.

7.1.2.2 Allumage du brûleur principal et réglage de la température

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

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



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

7.1.2.3 Extinction du four

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

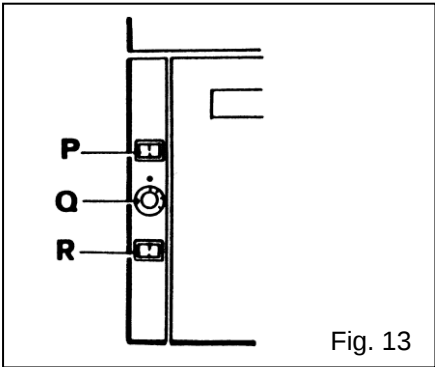
7.2 Armoire chauffante électrique (Fig. 13)

Les modèles .TPG..C.. sont équipés d'armoire chauffante avec chauffage électrique.

Leur utilisation est très simple:

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

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



7.3 Four électrique

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

Le réglage de la température entre 50 et 280°C est obtenu au moyen de deux thermostats qui contrôlent indépendamment les résistances. Pour l'allumage et le réglage de la température, tourner la manette du thermostat sur la position de la température souhaitée.

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

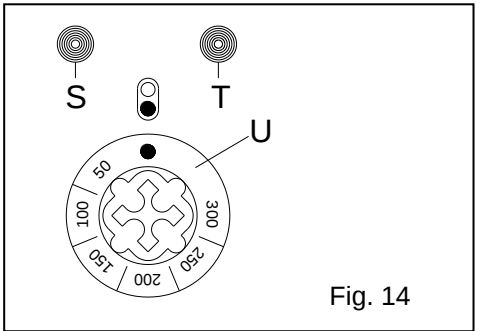
Un thermostat de sécurité peut éteindre la résistance supérieure (dans le ciel) en cas d'erreur de fonctionnement. En cas de fonctionnement défectueux, éteindre l'appareil et appeler le service technique.

• **FONCTIONNEMENT (Fig. 14):**

La lampe témoin "S" s'allume pour indiquer que l'appareil est sous tension. Tourner le thermostat "U" sur la température souhaitée.

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

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



ATTENTION: Ne jamais placer les plateaux sur le fond du four.

8. ENTRETIEN

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

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

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

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

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

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

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

INHALT

1.	ALLGEMEINE HINWEISE	Pag.23
2.	INSTALLATION	Pag.24
2.1	Installation des gerätes	Pag.24
2.2	Installation	Pag.24
2.3	Rauchgasabführung	Pag.25
2.4	Gasanschluss	Pag.25
2.5	Elektrischer anschluss	Pag.25
3.	TECHNISCHE DATEN	Pag.26
	Tabelle 1 (gasverbrauch) S.700s und 900s	Pag.31
	Tabelle 2 (Technische angabe für Brenner S.700s und 900s)	Pag.30
	Tabelle 3 (glühplattenherde S.700s und 900s)	Pag.31
4.	ARBEITSWEISE MIT EINER GASART, DIE MIT DER ZUR VERFÜGUNG STEHENDEN GASART ÜBEREINSTIMMT	Pag.26
4.1	Überprofung des förderdrucks	Pag.26
4.2	Einstellung der primärluft	Pag.26
4.3	Einstellung des wachflammenbrenners	Pag.26
4.4	Überprüfung des hauptbrenners	Pag.26
5.	EINSTELLUNG FÜR DIE ARBEITSWEISE MIT ANDEREN GASARTEN	Pag.26
5.1	Austausch der düsen der glühplattenherde	Pag.26
5.1.1	Wachflammenbrenner	Pag.27
5.1.2	Hauptbrenner	Pag.27
5.1.3	Einstellung der kleinstfalmmen	Pag.27
5.2	Austausch der düsen der hauptbrenner	Pag.27
5.2.1	Wachflammenbrenner	Pag.27
5.2.2	Hauptbrenner	Pag.27
5.2.3	Einstellung der kleinstfalmmen	Pag.27
5.3	Austausch der düse des backofens	Pag.27
5.3.1	Wachflammenbrenner	Pag.27
5.3.2	Hauptbrenner	Pag.27
6.	ZUGÄNGLICHKEIT UND DEMONTAGE DER TEILE	Pag.28
6.1	Gasventil des backofens	Pag.28
6.2	Gashahn der kochfeldbrenner	Pag.28
6.3	Zündkerze des backofens	Pag.28
6.4	Umschalter und thermostat des elektrobackofens oder des schrank	Pag.28
6.5	Heizkörper des backofens	Pag.28
6.6	Heizkörper des schrank	Pag.28
7.	BEDIENUNGSHINWEISE	Pag.28
7.1	Zündung und ausschalten	Pag.28
7.1.1	Lebhafte flammen	Pag.28
7.1.1.1	Zündung des wachflammenbrenners	Pag.28
7.1.1.2	Zündung des hauptbrenners	Pag.29
7.1.1.3	Ausschalten	Pag.29
7.1.2	Brenner des backofens	Pag.29
7.1.2.1	Zündung des wachflammenbrenners	Pag.29
7.1.2.2	Zündung des hauptbrenners und einstellung der temperatur	Pag.29
7.1.2.3	Ausschalten des backofens	Pag.29
7.2	Elektrisch beheizter schrank	Pag.29
7.3	Elektrobackofen	Pag.29
8.	WARTUNG	Pag.30
•	Schaltplan fur beheizten schrank	Pag.32
•	Schaltplan backofen	Pag.33

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 Oben besagten kann die Betriebssicherheit des Gerätes beeinträchtigen.

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

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

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

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

Für die Reinigung des Gerätes dürfen keine Hochdruckreiniger verwendet werden.

Die Ansaugschlitze oder Wärmeaustrittsöffnungen dürfen nicht bedeckt werden.

Zur Vermeidung einer Oxydation oder einer Einwirkung von Chemikalien sind die Edelstahloberflächen gut sauber zu halten. Die Edelstahloberflächen sind täglich mit lauwarmem Seifenwasser zu reinigen. Danach sind diese gut abzuspülen und sorgfältig trocken zu reiben.

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

Wird das Gerät längere Zeit nicht in Betrieb genommen, ist der Gashahn zuzudrehen. Sämtliche Edelstahloberflächen sind mit einem mit Vaseline 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 brochure 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 vorschritten nicht strengstens eingehalten werden.

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

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

2. INSTALLATION

2.1 Installation des gerätes

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

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

2.2 Installation

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

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

Wichtiger hinweis: Die angrenzenden Wände sind gegen die austretende Wärme zu schützen. Hierzu sind feuerfeste Folien zwischenzufügen oder die Geräte in einem Abstand von mindestens 200 mm von den seitlichen oder hinteren Wänden aufzustellen.

2.3 Rauchgasabführung

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

GASGERATE 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.

Gebläse-Rauchabzug über Abzugshaube. Bei Installation unter einer Abzugshaube muss sich das Ende der Abzugsleitung des Geräts mindestens 1,8 m über der Aufstellfläche des Geräts (Boden) befinden, der Auslass-Querschnitt der Abzugsleitung der Verbrennungsprodukte muss innerhalb der Grundfläche der Abzugshaube angeordnet sein (Abb. 1). Die Gaszufuhr zum Gerät muss direkt so mit dem Gebläse-Rauchabzug verschaltet sein, dass sie, wenn die Abzugsleistung unter die von den Installationsbestimmungen vorgeschriebenen Werte sinkt, unterbrochen wird. Die Wiederaufnahme der Gaszufuhr zum Gerät darf nur manuell möglich sein.

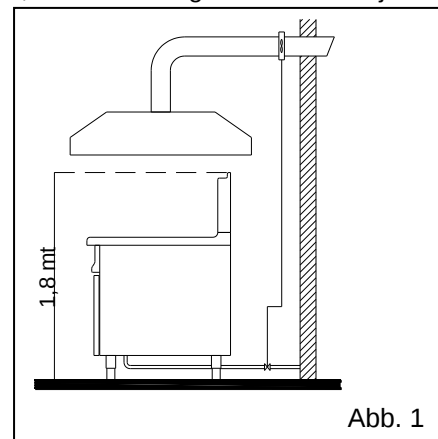


Abb. 1

2.4 Gasanschluss

Auf dem Schild mit den technischen Daten (Abb. 2), dass sich an die linke Seite unter der Hüfte befinden, ob das Gerät für das dem Benutzer zur Verfügung stehende Gas geprüft und freigegeben wurde.

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

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

Abb. 2

Abb. 2

Anhand des Schildes mit den technischen Daten kontrollieren, ob die Leistung des Druckreduzierers für die Speisung des Gerätes ausreichend ist.

Keine Querschnittsverminderungen zwischen den Reduzierer und das Gerät schalten. Zur Gewährleistung eines optimalen Betriebs wird geraten, dem Druckregler einen Gasfilter vorzuschalten.

2.5 Elektrischer Anschluss

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

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

Das Klemmenbrett befindet sich unter der rechten Platte des Gerätes.

ÄQUIPOTENTIALS SYSTEM

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

3. TECHNISCHE DATEN (bezogen auf die Einheit GAS)

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

- Gerätekategorie
- Förderdruck: Butan/Propan (G30-G31) 50/50 mbar
Erdgas (G20-G25) 20/20 mbar)

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. 3)

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 der Fall, ist die Ursache zu ermitteln.
- Danach ist das Gerät erneut zu montieren und der Anschluss zu überprüfen.

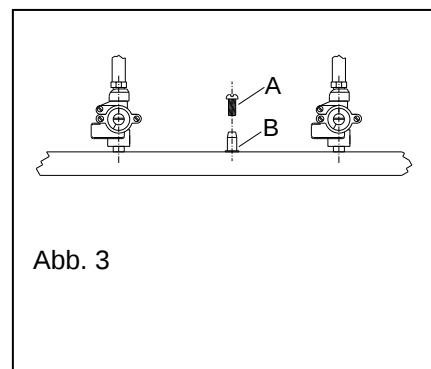


Abb. 3

ACHTUNG: Wenn der gemessene Wert des Versorgungsdrucks außerhalb des in Tabelle 4 (pag.32) angegebenen Intervalls liegt, darf die Installation nicht erfolgen und die Gasversorgungsanstalt ist über die Störung des Netzes zu informieren.

Gasabsperrhahn zudrehen, Druckmessgerät abklemmen, Verschlussschraube 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 glühplattenherde

Heben Sie die Platte (Aufmerksamkeit, ist schwer), ziehen Sie das Control Panel nach dem Entfernen der Knöpfe.

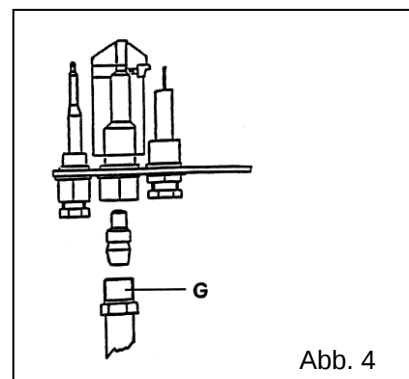


Abb. 4

5.1.1 Wachflammenbrenner (Abb. 4)

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

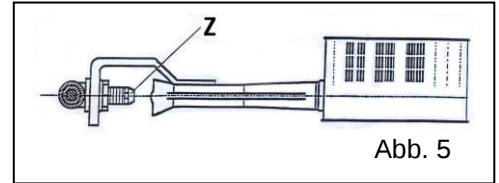


Abb. 5

5.1.2 Hauptbrenner (Abb. 5)

Die Düse "Z" ausschrauben und gegen eine für die verwendete Gasart geeignete Düse austauschen (siehe Tabelle 2). Der Brenner der fugenlosen Kochfeldplatte wird mit einer fest eingestellten Luftmenge versorgt: demzufolge braucht diese nicht reguliert zu werden.

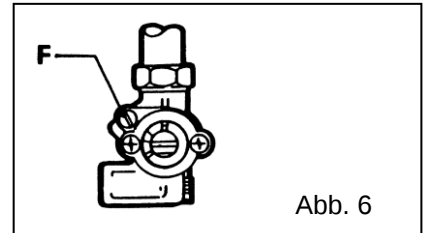


Abb. 6

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.

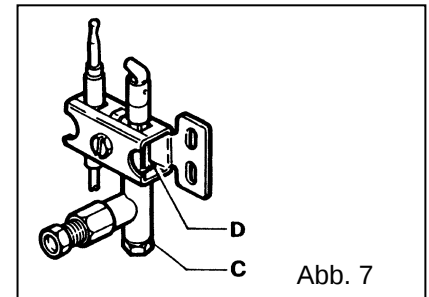


Abb. 7

5.2 Austausch der düsen der hauptbrenner

Die Roste, die Tropfenauffangschalen, das Gehäuse und den Kopf der Brenner 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 "C" auszusrauben 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".

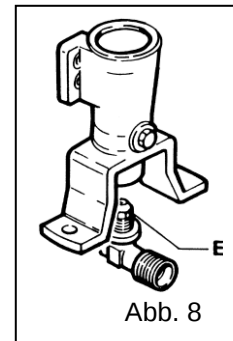


Abb. 8

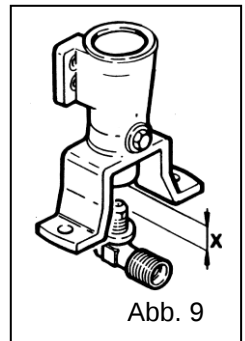


Abb. 9

5.2.2 Hauptbrenner (Abb. 8)

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 9 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.

5.2.3 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.

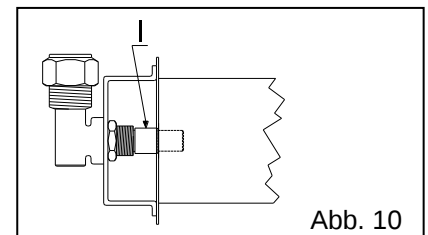


Abb. 10

5.3 Austausch der düse des backofens

Den Boden des Backofens herausziehen.

5.3.1 Wachflammenbrenner (Abb. 4)

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

5.3.2 Hauptbrenner (Abb. 10)

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 sich 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 und glühplattenherde

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

6.3 Zündkerze des Backofens

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

6.4 Umschalter und Thermostat des Elektro Backofens oder des Schranks

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

6.5 Heizkörper des Backofens

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

6.6 Heizkörper des schranks

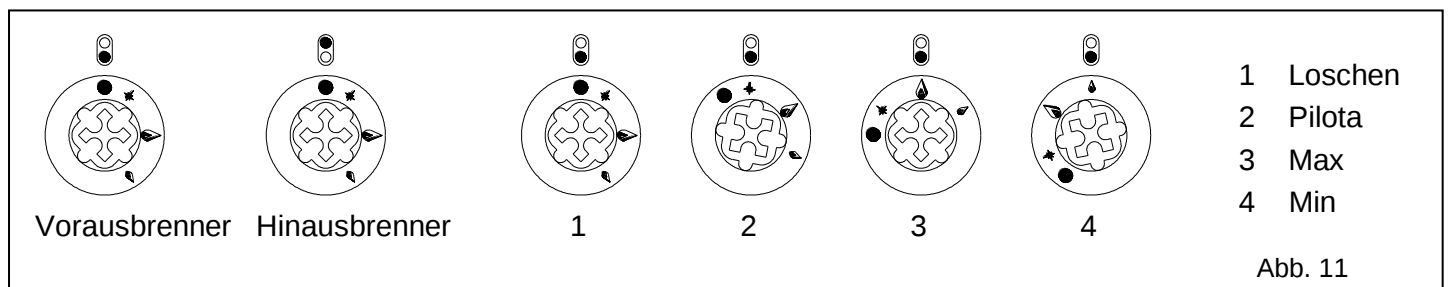
- Die untere Platte des Schranks anheben.
- Die sich vor dem Heizkörper befindliche Platte durch Ausschrauben der zwei sichtbaren Schrauben entfernen.
- Den Heizkörper austauschen.

7. BEDIENUNGSHINWEISE

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

7.1 Zündung und ausschalten

7.1.1 Glühplattenherde und Lebhaftes flammen (Abb. 11)



7.1.1.1 Zündung des wachflammenbrenners

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

7.1.1.2 Zündung des Hauptbrenners

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

7.1.1.3 Ausschalten

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

7.1.2 Brenner des backofens (Abb. 12)

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 einen Stapel. Die Taste für die Zündung 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.

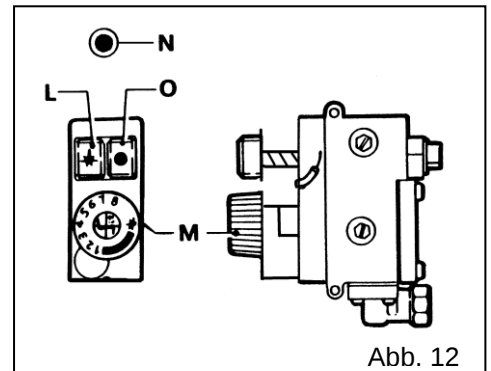


Abb. 12

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. 13)

Die Modelle .TPG..C.. 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.

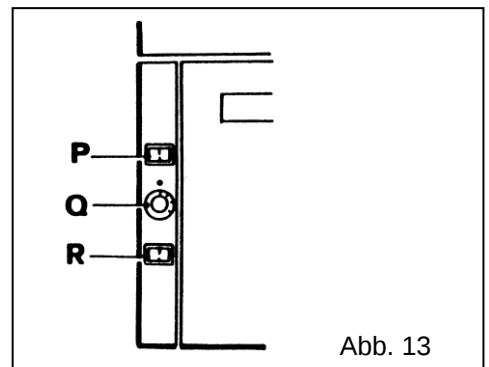


Abb. 13

7.3 Elektrobackofen

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

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

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

Im Falle einer Betriebsstörung kann der obere Heizkörper (an der Backraumdecke) durch einen Sicherheitsthermostat deaktiviert werden. Im Falle einer gestörten Arbeitsweise ist das Gerät auszuschalten und der Kundendienst zu verständigen. **ARBEITSWEISE** (Abb. 14):

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

Den Thermostat "U" auf die gewünschte Temperatur drehen.

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

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

ACHTUNG: Niemals Töpfe auf dem Herd.

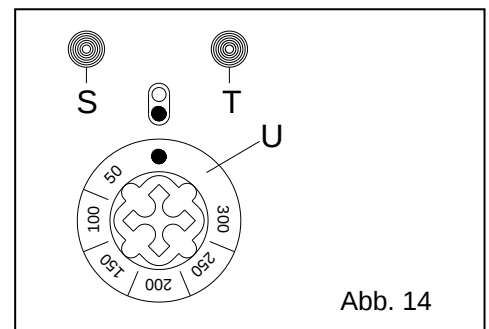


Abb. 14

8. WARTUNG

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

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

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

Für die Reinigung des Gerätes dürfen keine Hochdruckreiniger verwendet werden!

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

Wird das Gerät längere Zeit nicht in Betrieb genommen, ist der Gashahn zuzudrehen. Im Falle einer Betriebsstörung oder einer unregelmäßigen Arbeitsweise des Gerätes ist der Hauptgashahn zuzudrehen und der Kundendienst zu verständigen. Reparaturen dürfen ausschließlich von einem fachkundigen Installateur vorgenommen werden.

TABELLA 1 – TABLE 1 – TABLEAU 1 – TABEL 1

MODELLO MODEL MODÈLE MODELO MODELL	PORTATA GAS GAS CAPACITY DEBIT GAZ POTENCIA NENNWÄRME-BELASTUNG kW	CONSUMO GAS GAS COMSUMPTION CONSUMMATION GAZ CONSUMO GASVERBRAUCH kg/h	CONSUMO GAS GAS COMSUMPTION CONSUMMATION GAZ CONSUMO GASVERBRAUCH m³/h	TIPO TYPE TYPE TIPO TYP
70TPG00	11,7	0,922	1,238	A1
70TPG10	19,4	1,522	2,058	A1
70TPG22	30,9	2,436	3,269	A1
70TPG22C	30,9	2,436	3,269	A1
70TTG80	11,7	0,922	1,238	A1
80TPG00	13,9	1,096	1,470	A1
80TPG10	21,6	1,703	2,285	A1
80TPG10FE	13,9	1,096	1,470	A1
80TPG22	35,6	2,807	3,767	A1
80TPG22C	35,6	2,807	3,767	A1
80TPG22CFE	27,9	2,200	2,952	A1
80TTG80	13,9	1,096	1,470	A1
90TPG00	13,9	1,096	1,470	A1
90TPG10	21,6	1,703	2,285	A1
90TPG10FE	13,9	1,096	1,470	A1
90TPG22	35,6	2,807	3,767	A1

TABELLA 3 – TABLE 3 – TABLEAU 3 – TABEL 3

MODELLO MODEL MODÈLE MODELO MODELL	DIMENSIONI / DIMENSIONS DIMENSIONS / MASSE														
	Esterne External Externes Aussen	Forno Oven Four Backofen	POTENZA / POWER RATING PUISSANCE / LEISTUNG								POTENZA / POWER RATING PUISSANCE / LEISTUNG			Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Spannung	Cavo alimentazione Electrics cable Cable alimentation Anschlussleit ung
			Bruciatori Burners Brûleur Brenner						Tot.	Tot.	Forno	Armadio caldo Hotcupboard Armoire chaude Waermeschrank	Tot.		
			kW 4,5	kW 7	kW 9,5	kW 7,7	kW 11,7	kW 13,9	kW	kcal/h	kW	kW	kW		
70TPG00	800x730x900	-	-	-	-	1	-	11,7	10.060	-	-	-	-	-	
70TPG10	800x730x900	530x550x300	-	-	-	1	1	-	19,4	16.680	-	-	-	-	-
70TPG22	1200x730x900	530x550x300	1	1	-	1	1	-	30,9	26.569	-	-	-	-	-
70TPG22C	1200x730x900	530x550x300	1	1	-	1	1	-	30,9	26.569	-	0,8	0,8	1 FN AC 230 V	3x1,5
70TTG80	800x730x260	-	-	-	-	-	1	-	11,7	10.060	-	-	-	-	-
80TPG00	800x900x900	-	-	-	-	-	-	1	13,9	11.950	-	-	-	-	-
80TPG10	800x900x900	530x660x300	-	-	-	1	-	1	21,6	18.580	-	-	-	-	-
80TPG10FE	800x900x900	530x660x300	-	-	-	-	-	1	13,9	11.950	5,5	-	-	-	-
80TPG22	1200x900x900	530x660x300	1	-	1	1	-	1	36,6	30.610	-	-	-	-	-
80TPG22C	1200x900x900	530x660x300	1	-	1	1	-	1	35,6	30.610	-	0,8	0,8	1 FN AC 230 V	3x1,5
80TPG22CFE	1200x900x900	530x660x300	1	-	1	-	-	1	27,9	23.990	5,5	0,8	6,3	3 FN AC 400 V	5x2,5
80TTG80	800x900x900	-	-	-	-	-	-	1	13,9	11.950	-	-	-	-	-
90TPG00	900x900x900	-	-	-	-	-	-	1	13,9	11.950	-	-	-	-	-
90TPG10	900x900x900	530x660x300	-	-	-	1	-	1	21,6	18.580	-	-	-	-	-
90TPG10FE	900x900x900	530x660x300	-	-	-	-	-	1	13,9	11.950	5,5	-	-	-	-
90TPG22	1350x900x900	530x660x300	1	-	1	1	-	1	35,6	30.610	-	-	-	-	-

TABELLA 2 – TABLE 2 – TABLEAU 2 – TABEL 2

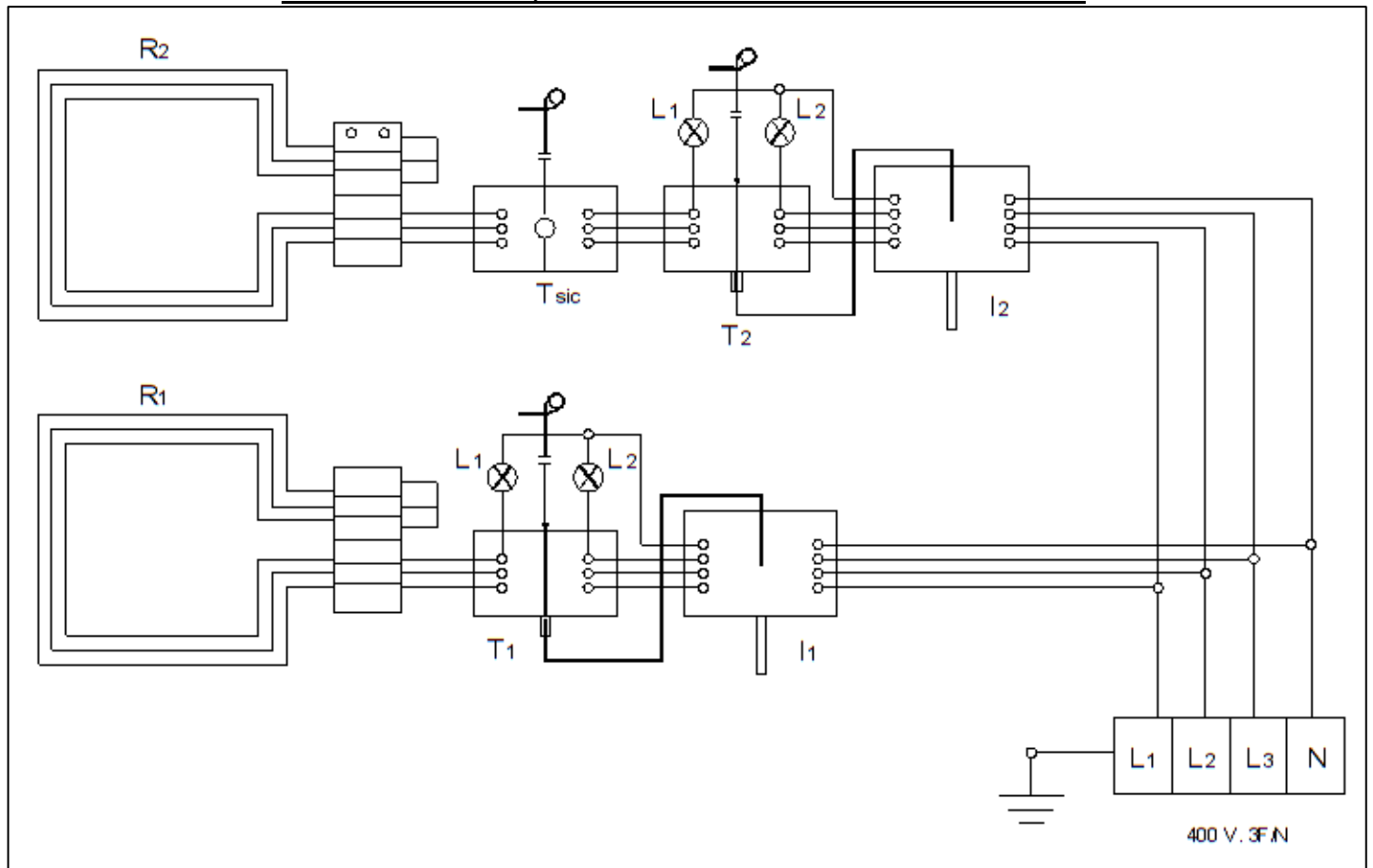
ITALY				
	Iniettori bruciatori princip. Ø1/100 mm	Iniettori spia N°	By-pass Ø 1/100 mm	Pos. aria primaria bruciatore principale misura "x" in mm
BRUCIATORE PICCOLO S.700–S.900 Ø 90		PORTATA NOMINALE kW 4,5		PORTATA RIDOTTA kW 1
Gas liquidi (G30 28...30mbar)	100	20	40	Aperta
Gas naturali (G20 20mbar)	160	35	Regolabile	22
BRUCIATORE GRANDE S.700 Ø 128		PORTATA NOMINALE kW 7,0		PORTATA RIDOTTA kW 2,5
Gas liquidi (G30 28...30mbar)	130	20	65	Aperta
Gas naturali (G20 20mbar)	200	35	Regolabile	22
BRUCIATORE GRANDE S.900 Ø 128		PORTATA NOMINALE kW 9,5		PORTATA RIDOTTA kW 2,5
Gas liquidi (G30 28...30mbar)	150	20	65	Aperta
Gas naturali (G20 20mbar)	225	35	Regolabile	Aperta
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 TUTTAPIASTRA S.700		PORTATA NOMINALE kW 11,7		PORTATA RIDOTTA 3, 5 kW
Gas liquidi (G30 28...30mbar)	180	24	80	Fissa
Gas naturali (G20 20mbar)	270R	29.2	Regolabile	Fissa
BRUCIATORE TUTTAPIASTRA S.900		PORTATA NOMINALE kW 13,9		PORTATA RIDOTTA 3,5 kW
Gas liquidi (G30 28...30mbar)	195	24	80	Fissa
Gas naturali (G20 20mbar)	285R	29.2	Regolabile	Fissa
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
SMALL BURNER S.700–S.900 Ø 90		NOMINAL CAPACITY kW 4.5		REDUCED CAPACITY kW 1
Liquid gases (G30 – G31)	100	20	40	Open
Natural gases (G20)	160	35	Adjustable	22
LARGE BURNER S.700 Ø 128		NOMINAL CAPACITY 7.0 kW		REDUCED CAPACITY 2.5 kW
Liquid gases (G30 – G31)	130	20	65	Open
Natural gases (G20)	200	35	Adjustable	22
LARGE BURNER S.900 Ø 128		NOMINAL CAPACITY 9.5 kW		REDUCED CAPACITY 2.5 kW
Liquid gases (G30 – G31)	150	20	65	Open
Natural gases (G20)	225	35	Adjustable	Open
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
HOTPLATE BURNER S.700		NOMINAL CAPACITY 11.7 Kw		REDUCED CAPACITY 3,5 kW
Liquid gases (G30 – G31)	180	24	80	Fixed
Natural gases (G20)	270R	29.2	Adjustable	Fixed
HOTPLATE BURNER S.900		NOMINAL CAPACITY 13.9 Kw		REDUCED CAPACITY 3,5 kW
Liquid gases (G30 – G31)	195	24	80	Fixed
Natural gases (G20)	285R	29.2	Adjustable	Fixed
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
PETIT BRÛLEUR S.700–S.900 Ø 90		DÉBIT NOMINAL kW 4,5		DÉBIT MINIMUM kW 1
Gaz liquides (G30 28...30mbar)	100	20	40	Ouverte
Gaz naturels (G20/25)	160	35	Réglable	22
GRAND BRÛLEUR S.700 Ø 128		DÉBIT NOMINAL kW 7,0		DÉBIT MINIMUM kW 2,5
Gaz liquides (G30 28...30mbar)	130	20	65	Ouverte
Gaz naturels (G20/25)	200	35	Réglable	22
GRAND BRÛLEUR S.900 Ø 128		DÉBIT NOMINAL kW 9,5		DÉBIT MINIMUM kW 2,5
Gaz liquides (G30 28...30mbar)	150	20	65	Ouverte
Gaz naturels (G20/25)	225	35	Réglable	Ouverte
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 PLAQUE COUP DE FEU SÉRIE 700		DÉBIT NOMINAL kW 11,7		DÉBIT MINIMUM 3,5 kW
Gaz liquides (G30 28...30mbar)	180	24	80	Fixe
Gaz naturels (G20/25)	270R	27	Réglable	Fixe
BRÛLEUR PLAQUE COUP DE FEU SÉRIE 900		DÉBIT NOMINAL kW 13,9		DÉBIT MINIMUM 3,5 kW
Gaz liquides (G30 28...30mbar)	195	22	80	Fixe
Gaz naturels (G20/25)	285R	27	Réglable	Fixe
DEUTSCHLAND				
	Düsen Hauptbrenner Ø 1/100 mm	Kontrolldüsen Stck.	By-pass Ø 1/100 mm	Pos. Primärluft Hauptbrenner Maße "x" in mm
KLEINER BRENNER S.700–S.900 Ø 90		NENNWÄRMEBELASTUNG 4,5 kW		REDUZIERTE NENNWÄRMEBELASTUNG 1 kW
Flüssiggas (G30 50mbar)	90	20	40	Auf
Erdgas (G20 20mbar)	160	35	Einstellbar	22
GROSSER BRENNER S.700 Ø 128		NENNWÄRMEBELASTUNG 7,0 kW		REDUZIERTE NENNWÄRMEBELASTUNG 2,5 kW
Flüssiggas (G30 50mbar)	125	20	65	Auf
Erdgas (G20 20mbar)	200	35	Einstellbar	22
GROSSER BRENNER S.900 Ø 128		NENNWÄRMEBELASTUNG 9,5 kW		REDUZIERTE NENNWÄRMEBELASTUNG 2,5 kW
Flüssiggas (G30 50mbar)	145	20	65	Auf
Erdgas (G20 20mbar)	225	35	Einstellbar	Auf
BACKOFENBRENNER SERIE 700/900		NENNWÄRMEBELASTUNG 7,7 kW		REDUZIERTE NENNWÄRMEBELASTUNG kW / (ON – OFF)
Flüssiggas (G30 50mbar)	120	24	-	Auf
Erdgas (G20 20mbar)	201R	29.2	-	Auf
GLÜHPLATTENHERDE BRENNER SERIE 700s		NENNWÄRMEBELASTUNG 11,7 kW		REDUZIERTE NENNWÄRMEBELASTUNG 3,5 kW

GLÜHPLATTENHERDE BRENNER SERIE 700s NENNWÄRMEBELASTUNG 11,7 kW REDUZIERTER NENNWÄRMEBELASTUNG 3,5 kW				
Flüssiggas (G30 50mbar)	155R	22	80	Fest
Erdgas (G20 20mbar)	270R	27	Einstellbar	Fest
GLÜHPLATTENHERDE BRENNER SERIE 900s NENNWÄRMEBELASTUNG 13,9 kW REDUZIERTER NENNWÄRMEBELASTUNG 3,5 kW				
Flüssiggas (G30 50mbar)	165R	22	80	Fest
Erdgas (G20 20mbar)	285R	27	Einstellbar	Fest

TABELLA 4 – TABLE 4 – TABLEAU 4 – TABEL 4

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

SCHEMA ELETTRICO DEL FORNO - WIRING DIAGRAM OF THE OVEN –
SCHEMA ELECTRIQUE DU FOUR - SCHALTPLAN BACKOFEN



A: Morsettiera – Terminal Board – Bornes arrivee ligne – Klemmenbrett

I1: Interruttore generale resistenza R1 – Resistor R1 main Switch – Interrupteur general R1 – Allgemeiner schalter heizkorper R1

I2: Interruttore generale resistenza R2 – Resistor R2 main Switch – Interrupteur general R2 – Allgemeiner schalter heizkorper R2

T1: Termostato di lavoro resistenza R1 – Resistor R1 work thermostat – Thermostat de travail R1 – Arbeitsthermostat R1

T2: Termostato di lavoro resistenza R2 – Resistor R2 work thermostat – Thermostat de travail R1 – Arbeitsthermostat R2 –

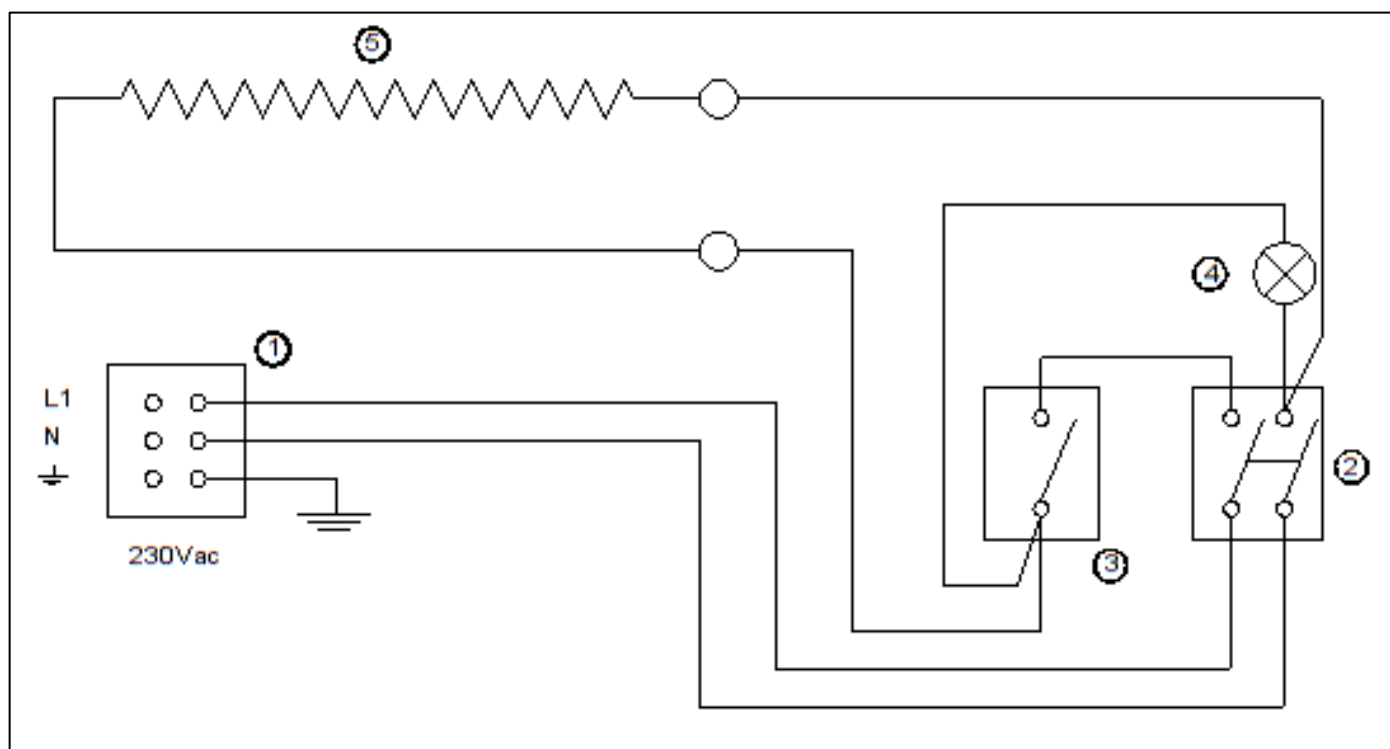
Tsic: Termostato di sicurezza – Safety thermostat – Thermostat de sécurité – Sicherheitsthermostat

R1: Resistenza fondo forno – Oven base resistor – Résistance sole four – Heizkorper backraumboden

R2: Resistenza cielo forno – Oven ceiling resistor – Résistance ciel four – Heizkorper backraumdecke

L1 - L2: Luci spia – Pilot lights – Lampe témoin – Kontrollampen

SCHEMA ELETTRICO DELL'ARMADIO CALDO - WIRING DIAGRAM OF THE HOT CUPBOARD –
SCHEMA ELECTRIQUE DE L'ARMOIRE CHAUD - SCHALTPLAN FÜR BEHEIZTEN SCHRANK



1. Morsettiera– Terminal board – Bornes arrivee ligne – Anschlussbrett
2. Commutatore – Switch – Commutateur – Schalter
3. Termostato di lavoro – Work thermostat – Thermostat de travail – Arbeitsthermostat
4. Lampada spia – Pilot lamp – Lampe temoin –Kontrolllampe
5. Resistenza – Heating element – Resistance – Heizkorper



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 doorgestreepte 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 compatibele verwerking te sturen, draagt ertoe bij mogelijk 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 voorgescreven.

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 successivo 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.

وكذلك والإلزام لتزويد الكهرباء، الأجهزة في الخطيرة العناصر استعمال. تدابير الامتثال CE/95/2002 و CE/96/2002 و CE/108/2003 الأوروبية. تعمل بات بموجب لامتد خدمت معلومات لهذا الامتد فصل التجميع وينذر من فصل بشكل تجميعه يجب دياتة نهاية في الامتد أن غلافة على أو الجهاز على تده والذى X علامة يحمل الذي الصندوق رمز يدل، الدفات هذه من التخلص من لخيرها قبل من الامتد النظام واتباع بالامتد تجال اتصال الجهاز من التخلص ينظر الأخرى الدفات يرد الذي الامتد تخدم على يجب ذلك، على فناء الامتد تجال بل من دياتة انتهاء عند الجهاز بشكل دياتة من والتخلص والمعالجة التدوير إلى عنه الامتد تغناء تم الذي الجهاز إرسال بهدف والامتد فصل الامتد السب التجميع يساهم، من فصل بشكل دياتة يات يات تته التي الأجهزة تجميع أجل منه التخلص الذي الجهاز صاحب. تحمل ن فسه الجهاز منها. تالاف التي المواد تدوير أو أو استخدام إعادة وسهل العلامة الصحة وعلى الدياتة على المدلى التأثيرت لا شيء في الدياتة، مع توافق