

IT – EN (NL) – FR – DE – ES – AR

LEGGERE LE ISTRUZIONI PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO
READ INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE
LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL
LESEBEFEHLE VOR INBETRIEBNAHME DER GERÄTE
LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL APARATO
الجهاز اسه استخدام ق بل ال تعديل يما ق راءة

CUCINE A GAS
GAS RANGES
CUISINIÈRES À GAZ
GASHERDE
COCINAS A GAS
طباعات الغاز

DRAGONE 龙

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

Cod. 888700

Rev. 00

05/2016

SOMMARIO

ITALIANO.....	6
1. AVVERTENZE GENERALI.....	6
2. INSTALLAZIONE.....	6
2.1 Installazione dell'apparecchio.....	6
2.2 Posa in opera degli apparecchi.....	6
2.3 Scarico fumi.....	6
2.4 Collegamento gas.....	6
3. CARATTERISTICHE TECNICHE.....	6
4. FUNZIONAMENTO CON GAS D'ALIMENTAZIONE IDENTICO A QUELLO PREDISPOSTO.....	7
4.1 Controllo della pressione di alimentazione (Fig. 2).....	7
4.2 Regolazione dell'aria primaria.....	7
4.3 Regolazione della fiamma pilota.....	7
4.4 Controllo del bruciatore principale.....	7
5. REGOLAZIONE PER FUNZIONAMENTO CON ALTRI TIPI DI GAS.....	7
5.1 Sostituzione degli iniettori dei bruciatori principali.....	7
5.1.1 Fiamma pilota (Fig. 3).....	7
5.1.2 Bruciatore principale (Fig. 4).....	7
5.1.3 Regolazione dei minimi (Fig. 5).....	7
5.1.4 Sostituzione dell'iniettore del bruciatore principale (Fig. 6).....	7
6. ISTRUZIONI D'USO.....	7
6.1 Accensione e spegnimento (Fig. 7).....	7
6.1.1 Accensione della fiamma pilota.....	7
6.1.2 Accensione del bruciatore principale.....	7
6.1.3 Spegnimento.....	7
7. MANUTENZIONE.....	7
ENGLISH.....	7
1. GENERAL INSTRUCTIONS.....	7
2. INSTALLATION.....	8
2.1 Installation of the appliance.....	8
2.2 Installation.....	8
2.3 Fumes extraction.....	8
2.4 Connecting up gas.....	8
3. TECHNICAL FEATURES (Relating to the GAS part).....	8
4. OPERATION WITH SUPPLY GAS IDENTICAL TO THAT AVAILABLE.....	8
4.1 Checking the supply pressure (Fig. 2).....	8
4.2 Regulating the primary air.....	8
4.3 Regulating the pilot flame.....	9
4.4 Checking the main burner.....	9
5. REGULATION FOR OPERATION WITH OTHER TYPES OF GAS.....	9
5.1 Replacing the injectors of the main burners.....	9
5.1.1 Pilot flame (Fig. 3).....	9
5.1.2 Main burner (Fig. 4).....	9
5.1.3 Regulating the minimums (Fig. 5).....	9
5.1.4 Replacing the main burner injector (Fig. 6).....	9
6. OPERATING INSTRUCTIONS.....	9

6.1	Lighting and turning out (Fig. 7)	9
6.1.1	Lighting the pilot flame	9
6.1.2	Lighting the main burner	9
6.1.3	Turning out	9
7.	MAINTENANCE	9
FRANÇAIS		9
1.	INSTRUCTIONS GÉNÉRALES	9
2.	INSTALLATION	10
2.1	Installation de l'appareil	10
2.2	Installation	10
2.3	Extraction de fumées	10
2.4	Raccordement du gaz	10
3.	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES (relatives à la partie GAS)	10
4.	FONCTIONNEMENT AVEC GAZ D'ALIMENTATION IDENTIQUE À CE DISPONIBLE	10
4.2	Vérification de la pression d'alimentation (figure 2)	10
4.3	Régulation de la flamme pilote	10
4.4	Vérification du brûleur principal	10
5.	RÈGLEMENT POUR L'UTILISATION AVEC D'AUTRES TYPES DE GAZ	10
5.1	Remplacement des injecteurs des brûleurs principaux	10
5.1.1	Flamme de pilotage (figure 3)	10
5.1.2	Brûleur principal (figure 4)	10
5.1.3	Régulation des minimums (figure 5)	10
5.1.4	Remplacement de l'injecteur du brûleur principal (figure 6)	11
6.	INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT	11
6.1	Éclairage et allumage (figure 7)	11
6.1.1	Allumer la flamme du pilote	11
6.1.2	Éclairage du brûleur principal	11
6.1.3	Résolution	11
7.	MAINTENANCE	11
DEUTSCH		11
1.	ALLGEMEINE HINWEISE	11
2.	INSTALLATION	11
2.1	Installation des gerätes	11
2.2	Installation	11
2.3	Rauchgasabführung	12
2.4	Gasanschluss	12
3.	TECHNISCHE DATEN (bezogen auf die Einheit GAS)	12
4.	ARBEITSWEISE MIT EINER GASART, DIE MIT DER ZUR VERFÜGUNG STEHENDEN GASART ÜBEREINSTIMMT	12
4.1	Überprüfung des förderdrucks (Abb. 2)	12
4.2	Einstellung der primärluft	12
4.3	Einstellung des wachflammenbrenners	12
4.4	Überprüfung des hauptbrenners	12
5.	EINSTELLUNG FÜR DIE ARBEITSWEISE MIT ANDEREN GASARTEN	12
5.1	Austausch der düsen der hauptbrenner	12
5.1.1	Wachflammenbrenner (Abb. 3)	12
5.1.2	Hauptbrenner (Abb. 4)	12
5.1.3	Einstellung der kleinstflammen (Abb. 5)	12

5.1.4	Ändern der Hauptbrenner Injektor (Abb. 6)	12
6.	BEDIENUNGSHINWEISE	12
6.1	Zündung und ausschalten (Abb. 7)	12
6.1.1	Zündung des wachflammenbrenners	12
6.1.2	Zündung des hauptbrenners	12
6.1.3	Ausschalten	12
7.	WARTUNG	13
	ESPAÑOL	13
1.	GENERAL	13
2.	INSTALACIÓN	13
2.1	Instalación del aparato	13
2.2	Colocación de los dispositivos	13
2.3	Descarga de los humos	13
2.4	Conexión de gas	13
3.	ESPECIFICACIONES	13
4.	FUNCIONAMIENTO CON SUMINISTRO DE GAS IDÉNTICO AL PREPARADO	14
4.1	El control de la presión de alimentación (Fig. 2)	14
4.2	Regulación del aire primario	14
4.3	Ajuste de la llama piloto	14
4.4	control del quemador principal	14
5.	AJUSTE PARA USO CON DIFERENTES TIPOS DE GAS	14
5.1	Sustitución de los inyectores de los quemadores principales	14
5.1.1	La llama del piloto (Fig. 3)	14
5.1.2	quemador principal (Fig. 4)	14
5.1.3	Regulación del mínimo (Fig. 5)	14
5.1.4	Sustitución del inyector del quemador principal (Fig. 6)	14
6.	INSTRUCCIONES	14
6.1	Conexión y desconexión (Fig. 7)	14
6.1.1	Piloto de encendido de la llama	14
6.1.2	Encendido del quemador principal	14
6.1.3	Apagado	14
7.	MANTENIMIENTO	14
	1. تعليمات عامة	14
	2. التركيب	15
	2.1 تركيب الجهاز	15
	2.2 التثبيت	15
	2.4 توصيل الغاز	15
	3. الميزات الفنية (المتعلقة جزء الغاز)	15
	4. التشغيل مع تزويد الغاز إيدنتيكال إلى أن المتاحة	15
	4.1 التحقق من ضغط العرض (الشكل 2)	15
	4.2 تنظيم الهواء الأساسي	15
	4.3 تنظيم اللهب التجريبي	15
	4.4 التحقق من الموقد الرئيسي	15
	5. نظام التشغيل مع أنواع أخرى من الغاز	15
	5.1 استبدال حاقن من الشعلات الرئيسية	15
	5.1.2 الموقد الرئيسي (الشكل 4)	15
	5.1.3 تنظيم الحد الأدنى (الشكل 5)	15

5.1.4 استبدال حاقتن الموقد الرئيسي (الشكل 6)	15
6. تعليمات التشغيل	15
6.1 الإضاءة والانفجار (الشكل 7)	16
6.1.1 إضاءة اللهب التجريبي	16
6.1.3 اتضح	16
7. الصيانة	16
1 الجدول - TABELLA 1 – TABLE 1 – TABLEAU 1 – TABELLE 1 – TABLA 1	17
2 الطاولة - TABELLA 2 – TABLE 2 – TABELLE 2 - TABLA 2	17
3 الطاولة - TABELLA 3 – TABLE 3 – TABELLE 3 – TABLA 3	18
4 الطاولة - TABELLA 4 – TABLE 4 – TABELLE 4 – TABLA 4	18
الأرقام - FIGURE – FIGURES – ABBILDUNGEN- FIGURAS-	19

1. AVVERTENZE GENERALI

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

Conservare questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori.

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

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

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

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

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

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

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

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 ditta costruttrice declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel presente opuscolo imputabili ad errori di trascrizione o stampa.

Si riserva inoltre il diritto di apportare al prodotto quelle modifiche che ritiene utili o necessarie, senza pregiudicarne le caratteristiche essenziali.

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

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

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

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

2. INSTALLAZIONE

2.1 Installazione dell'apparecchio

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

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

2.2 Posa in opera degli apparecchi

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

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

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

2.3 Scarico fumi

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

APPARECCHI A GAS DI TIPO "A1"

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

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

I prodotti della combustione però devono essere convogliati in apposite cappe o dispositivi 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.

2.4 Collegamento gas

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

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

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

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

3. CARATTERISTICHE TECNICHE

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.

Alla fine dell'operazione, rimontare l'apparecchio e controllare l'allacciamento.

4.1 Controllo della pressione di alimentazione (Fig. 2)

La pressione di alimentazione può essere misurata a mezzo di manometro con tubo ad "U", o di tipo elettronico con suddivisione minimale di 0.1 mbar.

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

Alla fine dell'operazione, rimontare l'apparecchio e controllare l'allacciamento.

ATTENZIONE: Se il valore della pressione di alimentazione misurato è esterno all'intervallo riportato nella tabella 4, non è possibile procedere all'installazione e bisogna informare l'ente erogatore del gas dell'anomalia della rete.

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

4.2 Regolazione dell'aria primaria

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

4.4 Controllo del bruciatore principale

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

5. REGOLAZIONE PER FUNZIONAMENTO CON ALTRI TIPI DI GAS

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

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

5.1 Sostituzione degli iniettori dei bruciatori principali

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

5.1.1 Fiamma pilota (Fig. 3)

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

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

5.1.2 Bruciatore principale (Fig. 4)

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

La distanza prevista per la regolazione dell'aria primaria, per i bruciatori del piano di cottura, è mostrata nella figura 4 ed indicata nelle tabelle 2. Svitare la vite che tiene ferma la bussola del controllo aria primaria "E", regolare la distanza "X" per l'aria e fissare nuovamente la vite.

5.1.3 Regolazione dei minimi (Fig. 5)

Togliere la manopola e regolare la fiamma in posizione minimo fino ad ottenere una fiamma stabile ed uniforme; per la portata adatta vedere tabelle 2. Per il funzionamento con gas liquido, la vite di regolazione "F" deve essere avvitata completamente.

5.1.4 Sostituzione dell'iniettore del bruciatore principale (Fig. 6)

Svitare l'iniettore "I" e montare quello previsto con chiave da 11 mm. Dopo aver effettuato la conversione bisogna applicare sulla targhetta (fig. 1), nell'apposito spazio l'adesivo che indica il nuovo tipo di gas che può essere utilizzato.

6. ISTRUZIONI D'USO

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

6.1 Accensione e spegnimento (Fig. 7)

6.1.1 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.

6.1.2 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.

6.1.3 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. MANUTENZIONE

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

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

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

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

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

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

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

ENGLISH

1. GENERAL INSTRUCTIONS

Read the instructions contained in this handbook carefully as they give important advice concerning safety of installation, use and maintenance.

Keep this handbook for any further consultation by the various operators.

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

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

The equipment must only be used by trained staff.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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 MUST BE DONE IN COMPLIANCE WITH LAW. THE MACHINE MUST BE DELIVERED TO FIRM AUTHORIZED FOR THE DISCHARGE OF MACHINE AND OF ITS COMPONENTS.

2. INSTALLATION

2.1 Installation of the appliance

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

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

2.2 Installation

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

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

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

2.3 Fumes extraction

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

"A1" TYPE GAS APPLIANCES

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

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

2.4 Connecting up gas

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

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

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

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

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

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

3. TECHNICAL FEATURES (Relating to the GAS part)

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

- 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. 2)

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

Unscrew the screw "A" from the pressure tap "B".

Position the pressure gauge.

Switch on the appliance and check whether the pressure is the one intended: if not check on the cause.

At the end of the operation, reassemble the appliance and check on the connection

ATTENTION: If the pressure measurement is not within the thresholds stated in table 4, instead of installing the appliance you should contact your gas provider to report a fault with your mains supply.

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

4.2 Regulating the primary air

The primary air must be adjusted depending on the parameters specified in 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 tables 2).

4.4 Checking the main burner

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

5. REGULATION FOR OPERATION WITH OTHER TYPES OF GAS

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

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

5.1 Replacing the injectors of the main burners

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

5.1.1 Pilot flame (Fig. 3)

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

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

5.1.2 Main burner (Fig. 4)

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

The distance foreseen for regulation of the primary air, for the burners of the hob and of the oven, is shown in Figures 5 and indicated in tables 2.

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

5.1.3 Regulating the minimums (Fig. 5)

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

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

5.1.4 Replacing the main burner injector (Fig. 6)


Unscrew the injector "I" and mount that provided with key 11 mm. After making the conversion must be applied on the plate (Fig. 1), in the space provided the sticker that indicates the new type of gas that can be used.

6. OPERATING INSTRUCTIONS

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

6.1 Lighting and turning out (Fig. 7)



6.1.1 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.

6.1.2 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.

6.1.3 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. 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.

FRANÇAIS

1. INSTRUCTIONS GÉNÉRALES

Lisez attentivement les instructions contenues dans ce manuel car elles donnent des conseils importants concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et de maintenance. Gardez ce manuel pour toute autre consultation des différents opérateurs. Après avoir retiré l'emballage, assurez-vous que l'équipement est intact. En cas de doute, n'utilisez pas l'équipement et contactez le personnel professionnel qualifié. Avant de connecter l'équipement, assurez-vous que la note correspond à celle du gaz et du réseau électrique. L'équipement ne doit être utilisé que par un personnel qualifié. Avant de procéder au nettoyage et à l'entretien, débranchez l'équipement du système d'alimentation électrique et / ou de gaz. Éteignez l'équipement en cas de défaut ou de dysfonctionnement. Pour toute réparation, contactez uniquement un centre de service technique autorisé et demandez l'utilisation de pièces de rechange d'origine. Le non-respect de ce qui précède peut compromettre la sécurité de l'équipement. La connexion, l'installation du système et des appareils, la ventilation et l'extraction des fumées doivent être effectuées selon les instructions du fabricant, par un personnel professionnel spécialisé, conformément aux normes. La sécurité électrique de cet équipement n'est assurée que si elle est correctement connectée à un système de mise à la terre efficace, conformément à la réglementation en vigueur en matière de sécurité électrique. Cette exigence fondamentale de sécurité doit être vérifiée et, en cas de doute, un contrôle précis sur le système par un personnel professionnellement qualifié demandé. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages causés par l'absence de mise à la terre du système. Cet équipement ne doit être utilisé qu'aux fins pour lesquelles il a été spécifiquement conçu. Ne lavez pas l'équipement avec des jets d'eau directs et à haute pression. Ne pas obstruer les ouvertures ou les événements pour l'extraction ou la libération de chaleur.

Afin d'éviter le risque de rouille ou d'attaque chimique en général, les surfaces en acier inoxydable doivent être correctement nettoyées.

Nettoyez les pièces en acier inoxydable quotidiennement avec de l'eau chaude et savonneuse, puis rincer abondamment et sécher soigneusement.

En aucun cas, l'acier inoxydable doit être nettoyé avec des tampons en laine d'acier, des brosses ou des grattoirs en acier standard, en ce sens qu'ils pourraient déposer des particules ferreuses qui, par oxydation, provoquent des taches de rouille. La laine en acier inoxydable peut, si nécessaire, être utilisée dans le sens de la finition satinée.

Si l'équipement ne doit pas être utilisé pendant de longues périodes, fermez la soupape de gaz et essuyez vigoureusement toutes les surfaces d'acier avec un chiffon humidifié avec de l'huile de vaseline afin d'appliquer une couche de protection; Les chambres sont régulièrement diffusées périodiquement.

Avant de procéder à la connexion, vérifiez sur la plaque signalétique que l'appareil a été testé et homologué pour le type de gaz disponible dans les locaux de l'utilisateur.

Si le type de gaz indiqué sur la plaque n'est pas disponible, suivez les instructions du paragraphe "Conversion sur différents types de gaz". Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité pour les éventuelles erreurs contenues dans cette brochure imputable aux erreurs d'impression ou de transcription. Il se réserve également le droit d'apporter des modifications au produit s'il est utile ou nécessaire sans compromettre les caractéristiques essentielles.

La société de fabrication décline toute responsabilité si les règles introduites dans ce manuel ne sont pas strictement respectées.

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité pour les dommages causés par une installation défectueuse, l'altération de l'appareil, une mauvaise utilisation, un mauvais entretien, un non respect de la réglementation locale et une utilisation non qualifiée.

LA DÉCHARGE DE LA MACHINE DOIT ÊTRE CONFORME À LA LOI. LA MACHINE DOIT ÊTRE ENTREPRISE À L'ENTREPRISE AUTORISÉE POUR LA DÉCHARGE DE MACHINE ET DE SES COMPOSANTS.

2. INSTALLATION

2.1 Installation de l'appareil

Les opérations d'installation, toute conversion pour l'utilisation avec d'autres types de gaz, le démarrage et la réparation de tout défaut dans les systèmes, ne doivent être effectuées que par un personnel qualifié, conformément aux lois en vigueur.

Les systèmes de gaz et d'électricité et les pièces où les appareils sont installés doivent respecter les réglementations existant dans les différentes zones et, en particulier, il faut tenir compte du fait que l'air requis pour la combustion des brûleurs est égal à 2 m³ / h par kW De la puissance installée et que les règles de prévention des accidents doivent être respectées.

2.2 Installation

Retirez les appareils de l'emballage et placez-les au lieu d'utilisation, nivelez-les et réglez leur hauteur au moyen des pieds réglables ou d'autres moyens.

Retirez le film protecteur des panneaux extérieurs, en le détachant lentement pour éviter que la colle ne reste.

Il est important que les parois adjacentes à l'appareil soient protégées contre la chaleur. Placez les plaques réfractaires entre elles, placez les appareils à au moins 200 mm des parois latérales ou arrière.

2.3 Extraction de fumées

Les appareils doivent être installés dans des pièces aptes à l'extraction des produits de combustion, conformément aux dispositions des instructions d'installation. Notre équipement est considéré (voir le tableau des spécifications) comme suit:

APPAREILS DE GAZ DE TYPE "A1"

Les appareils de type A doivent être installés dans des endroits suffisamment ventilés afin d'éviter les concentrations de substances nocives dans la pièce où l'unité est installée. Ils ne sont pas conçus pour être connectés à une ligne de rejet de matériaux combustibles. Ces appareils doivent décharger les produits combustibles dans les hottes appropriées, ou des dispositifs similaires, reliés à une conduite d'efficacité éprouvée, ou ils peuvent être connectés directement à un évent extérieur.

À défaut, l'utilisation d'un extracteur est autorisée, reliée directement à une zone externe, avec une capacité suffisante, qui sera ensuite augmentée par l'échange d'air nécessaire au bien-être des travailleurs en vertu de la réglementation en vigueur, environ 35 m³ / h pour Chaque kW d'essence est installé.

2.4 Raccordement du gaz

Vérifiez sur la plaque signalétique (figure 1), sous les feux sur le côté gauche, que l'appareil a été testé et approuvé pour le type de gaz utilisé par l'utilisateur.

Vérifiez que les nozzes sur l'appareil sont adaptés à l'alimentation en gaz disponible. Vérifiez sur la plaque signalétique que le réducteur de pression est adapté à l'alimentation en gaz de l'appareil Si la pression de l'alimentation en gaz s'écarte de plus de 10% de la pression nominale, installez un régulateur de pression en amont de l'appareil pour s'assurer que la pression nominale est maintenue. Ne réduisez pas le diamètre du tuyau entre le réducteur et l'appareil. Monter un filtre à gaz en amont du régulateur de pression afin d'optimiser l'efficacité de fonctionnement.

3. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES (relatives à la partie GAS)

La plaque signalétique est positionnée sur la base de l'armoire ou sur le panneau sous le four. - Appareil dans la catégorie - Pression d'alimentation: butane / propane (G30-G31) 28-30 / 37mbar Gaz naturel "H" (G20) 20mbar.

4. FONCTIONNEMENT AVEC GAZ D'ALIMENTATION IDENTIQUE À CE DISPONIBLE

Vérifiez si les indications sur la plaque signalétique correspondent au gaz distribué. Vérifiez également la correspondance de ce qui est indiqué ci-dessous.

4.2 Vérification de la pression d'alimentation (figure 2)

La pression d'alimentation doit être mesurée au moyen d'un jauge de pression avec un tuyau en forme de U ou de type électronique avec un calibre minimal de 0,1 mbar. Dévissez la vis «A» de la pression appuyer sur «B». Positionnez le manomètre. Allumez l'appareil et vérifiez si la pression est la destinée: sinon vérifier la cause. À la fin de l'opération, remontez l'appareil et vérifiez la connexion ATTENTION: si la mesure de la pression n'est pas dans les seuils indiqués au tableau 4, au lieu d'installer l'appareil, contactez votre fournisseur de gaz pour signaler un défaut avec votre alimentation secteur. Fermez la soupape de gaz, débranchez le dispositif de mesure de pression, débranchez la vis que vous avez précédemment désirée et fermez le panneau avant. 4.2

Régulation de l'air primaire L'air primaire doit être réglé en fonction des paramètres spécifiés dans le tableau 2.

4.3 Régulation de la flamme pilote

Réglez et vérifiez que la flamme enveloppe le thermocouple et que l'apparence de celui-ci est correcte. Si ce n'est pas le cas, vérifiez que les injecteurs montés sont les bons (voir les tableaux 2).

4.4 Vérification du brûleur principal

Allumez l'appareil et vérifiez que la flamme, l'éclairage et la régulation du minimum sont corrects. Sinon, les injecteurs et la position de l'air primaire doivent être vérifiés (voir les tableaux 2).

5. RÈGLEMENT POUR L'UTILISATION AVEC D'AUTRES TYPES DE GAZ.

Pour effectuer cette opération, par exemple pour passer de gaz naturels à liquides, les injecteurs des brûleurs principaux et des flammes pilotes doivent être changés et le by-pass du minimum réglementé (voir les tableaux 2).

Tous les injecteurs nécessaires à la régulation sont fournis dans un petit sac avec l'appareil. Les injecteurs des brûleurs principaux sont marqués en centièmes de millimètre, tandis que ceux de la flamme pilote ont un numéro de référence.

5.1 Remplacement des injecteurs des brûleurs principaux

Retirez les grilles, les bassins collecteurs de goutte à goutte, le corps et la tête des brûleurs.

5.1.1 Flamme de pilotage (figure 3)

Si la flamme du pilote a été régulée correctement, elle devrait envelopper le thermocouple et avoir un aspect extérieur parfait. Si ce n'est pas le cas, dévisser la vis "C" et vérifier que les injecteurs installés sont les bons (voir les tableaux 2).

Il n'est pas nécessaire de réguler l'air primaire pour la flamme pilote "D"

5.1.2 Brûleur principal (figure 4)

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

La distance prévue pour la régulation de l'air primaire, pour les brûleurs de la table de cuisson et du four, est indiquée sur la figure 5 et indiquée dans les tableaux 2. Dévisser l'injecteur «E» avec une clé de 11 mm et monter l'injecteur approprié. Vérifiez la distance exacte "X" pour l'air primaire.

5.1.3 Régulation des minimums (figure 5)

Retirez le bouton et réglez la flamme au minimum jusqu'à ce qu'une flamme stable et uniforme soit obtenue. Pour la capacité appropriée, voir les tableaux 2.

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

5.1.4 Remplacement de l'injecteur du brûleur principal (figure 6)

Dévisser l'injecteur "I" et le monter avec la clé 11 mm. Après avoir effectué la conversion doit être appliquée sur la plaque (figure 1), dans l'espace fourni avec l'autocollant qui indique le nouveau type de gaz qui peut être utilisé.

6. INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

L'appareil doit être adopté par un personnel qualifié, car il est destiné uniquement à la restauration professionnelle.

6.1 Éclairage et allumage (figure 7)

6.1.1 Allumer la flamme du pilote

Appuyez sur le bouton ★ et tournez-le à gauche dans le réglage. Maintenez le bouton entièrement pressé et, en même temps, apportez une allumette allumée près de la flamme du pilote. Après avoir allumé la flamme du pilote, maintenez le bouton complètement pressé pour permettre au thermocouple de chauffer. Si la flamme du pilote s'éteint, répétez l'opération.

6.1.2 Éclairage du brûleur principal

Pour allumer le brûleur principal, tournez le bouton gauche au réglage "maximum" (grande flamme) ou directement au réglage "minimum" (petite flamme). Entre ces deux réglages, il est possible de sélectionner la capacité calorifique requise pour la cuisson.

6.1.3 Résolution

Pour éteindre le brûleur principal, tournez le bouton ★ directement sur le réglage. Seule la flamme du pilote reste allumée. En continuant à tourner le bouton ● jusqu'au réglage, la flamme du pilote s'éteindra également.

7. MAINTENANCE

Nous vous recommandons de signer un contrat de maintenance au moins une fois par an. Chaque soir, à la fin du travail, l'appareil doit être nettoyé à fond. Le nettoyage quotidien de l'appareil garantit un fonctionnement parfait et une durée de vie plus longue de l'appareil lui-même. Avant de commencer le nettoyage, débranchez l'appareil du secteur; Retirez toutes les parties amovibles du four et lavez-les séparément. Pendant le nettoyage, ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau direct ou pressurisés! Les pièces en acier doivent être bien nettoyées à l'aide d'eau chaude. Si le savon ou un autre détergent est utilisé, assurez-vous qu'ils ne contiennent pas de produits abrasifs et qu'ils sont recommandés pour le nettoyage de l'acier inoxydable. Si l'appareil n'est pas utilisé pendant un certain temps, fermez le robinet d'alimentation en gaz. Dans le cas d'un défaut dans l'appareil, ou en cas de dysfonctionnement, fermez le robinet principal d'entrée de gaz et appelez le centre de service. Tous les travaux d'entretien et de réparation doivent être effectués par un installateur qualifié

DEUTSCH

1. ALLGEMEINE HINWEISE

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

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

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

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

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

Vor jeder Reinigung und vor der Durchführung von Wartungsarbeiten ist das Gerät vom Strom- u/o Gasversorgungsnetz zu trennen.

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

Ein Nichtbefolgen des Obenbesagten kann die Betriebssicherheit des Gerätes beeinträchtigen.

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

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

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

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

Für die Reinigung des Gerätes dürfen keine Hochdruckreiniger verwendet werden.

Die Ansaugschlitze oder Wärmeaustrittsöffnungen dürfen nicht bedeckt werden.

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

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

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

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

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

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

Die Herstellfirma lehnt jegliche ungenauigkeiten in der vorliegenden broschure durch übertragungs oder druckfehler. Sie behaltsichausserdem dasrecht vor, am produkt anderungen vorzunehmen, die sie für passend oder notwendig halt, 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"):

GASGERÄTE TYP "A1"

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

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

2.4 Gasanschluss

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

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

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

3. TECHNISCHE DATEN (bezogen auf die Einheit GAS)

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

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

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

4.1 Überprüfung des Förderdrucks (Abb. 2)

Der Förderdruck kann mittels eines Manometers mit U-Rohr oder eines elektronischen Manometers mit Minimalaufteilung von 0,1 mbar gemessen werden.

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

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

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

4.2 Einstellung der Primärluft

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

4.3 Einstellung des Wachflammenbrenners

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

4.4 Überprüfung des Hauptbrenners

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

5. EINSTELLUNG FÜR DIE ARBEITSWEISE MIT ANDEREN GASARTEN

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

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

5.1 Austausch der Düsen der Hauptbrenner

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

5.1.1 Wachflammenbrenner (Abb. 3)

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

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

5.1.2 Hauptbrenner (Abb. 4)

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

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

5.1.3 Einstellung der Kleinstflammen (Abb. 5)

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

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

5.1.4 Ändern der Hauptbrenner Injektor (Abb. 6)

Schrauben Sie den Injektor "I" und montieren, dass vorgesehen ist (mit dem Schlüssel 11 mm).

Nach der Konvertierung, gelten die neuen Gas Namen Etikett auf der Platte (Abb. 1).

6. 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.

6.1 Zündung und ausschalten (Abb. 7)

6.1.1 Zündung des Wachflammenbrenners

Auf den Drehschalter drücken und diesen solange nach links drehen bis 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.

6.1.2 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.

6.1.3 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. 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.

ESPAÑOL

1. GENERAL

Lea cuidadosamente las instrucciones contenidas en este folleto, ya que proporcionan información importante sobre la seguridad de instalación, uso y mantenimiento.

Guarde este manual para cualquier consulta a los distintos operadores.

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

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

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

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

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

Este equipo debe ser utilizado únicamente para el fin para el que fue diseñado.

No lavar el aparato con chorros directos de agua a alta presión.

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

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

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

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

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

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

2. INSTALACIÓN

2.1 Instalación del aparato

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

2.2 Colocación de los dispositivos

Retirar del dispositivo de caja y colocarlos en el lugar de utilización de efectuar su burbuja instalación y ajuste de altura por medio de las patas de apoyo u otros medios. Retire la película protectora de los paneles externos tirando lentamente a la basura para evitar que los restos del pegamento. Es importante que las paredes adyacentes del aparato están protegidos contra el calor. Interponer láminas refractarias o la colocación de los aparatos de al menos 200 mm de distancia de las paredes lateral o trasero.

2.3 Descarga de los humos

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

APARATOS DE GAS TIPO "A1"

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

2.4 Conexión de gas

Verificar en la placa de datos (Fig. 1), que se encuentra en el lado izquierdo por debajo de los incendios, que el dispositivo ha sido probado y aprobado para el tipo de gas disponible en el usuario. Compruebe que las boquillas instaladas en la unidad, se corresponden con el tipo de gas disponible.

Verificar con los datos informados en la placa de datos, que el alcance del reductor de presión es suficiente para el aparato de suministro de energía.

Evitar serie de reducciones interponga entre el reductor y el aparato. Es aconsejable montar un regulador de presión aguas arriba del filtro de gas con el fin de asegurar un funcionamiento óptimo.

3. ESPECIFICACIONES

La placa de identificación está situada en la parte inferior de la caja o en el panel bajo el horno. categoría Appliance II 2H3 + Presión de alimentación: Butano / propano (G30-G31) 28-30 / 37 mbar El gas natural (G20) 20 mbar "H"

4. FUNCIONAMIENTO CON SUMINISTRO DE GAS IDÉNTICO AL PREPARADO

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

4.1 El control de la presión de alimentación (Fig. 2)

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

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

- Coloque el medidor.

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

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

PRECAUCIÓN: Si el valor de la presión de alimentación medida está fuera del rango que se muestra en la Tabla 4, no es posible proceder con la instalación y debe informar a la institución del regulador de gas de la anomalía de la red.

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

4.2 Regulación del aire primario

El aire primario se debe ajustar teniendo en cuenta lo que se indica en la Tabla 2.

4.3 Ajuste de la llama piloto

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

4.4 control del quemador principal

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

5. AJUSTE PARA USO CON DIFERENTES TIPOS DE GAS

Para realizar esta operación, por ejemplo, cambiar de gas natural a gas líquido, debe cambiar los inyectores de los quemadores principales, los de llamas piloto y ajustar el by-pass del mínimo (véase la tabla 2).

Todos los inyectores necesarios para la rectificación se proporcionan contenidos en una bolsa con la unidad. Los quemadores de los inyectores principales están marcados en centésimas de mm, mientras que las de la llama piloto tienen un número de referencia.

5.1 Sustitución de los inyectores de los quemadores principales

Retire la sartén, las bandejas de goteo, el cuerpo y la cabeza de los quemadores.

5.1.1 La llama del piloto (Fig. 3)

Si se ajusta la llama piloto adecuadamente debe rodear el termopar y tienen la apariencia perfecta. Si esto ocurre, no es necesario desatornillar el tornillo de "C" y comprobar que los inyectores están instalados los correctos (véase la tabla 2).

Para la llama piloto no se requiere ajuste de "D" de aire primario.

5.1.2 quemador principal (Fig. 4)

El aire primario se ajusta adecuadamente si se garantiza la estabilidad de las llamas, es decir, si no se parecen venir con quemador de llama fría y si no se produce retorno de llama con el quemador caliente.

La distancia prevista para la regulación del aire primario, para los quemadores de la encimera de cocción, se muestra en la Figura 4 y se indica en las Tablas 2. Retire el tornillo que sujeta la brújula del control de aire primario "E", para ajustar la distancia "X" en el aire y fijar el tornillo de nuevo.

5.1.3 Regulación del mínimo (Fig. 5)

Retire la perilla y ajuste la llama en la posición de reposo para obtener una llama estable y uniforme; en la medida apropiada: véase la tabla 2.

Para la operación con gas líquido, el tornillo de ajuste "F" se debe atornillar completamente.

5.1.4 Sustitución del inyector del quemador principal (Fig. 6)

Desenroscar el inyector "I" y montar esa llave proporcionada con 11 mm. Después de haber llevado a cabo la conversión debe ser aplicado sobre la placa (fig. 1), el adhesivo en el espacio que indica el nuevo tipo de gas que se puede utilizar.

6. INSTRUCCIONES

El aparato debe ser utilizado por personal cualificado, ya que el dispositivo destinado exclusivamente a la cocina profesional.

6.1 Conexión y desconexión (Fig. 7)

6.1.1 Piloto de encendido de la llama

Presionar y girar el mando a la posición izquierda ★ Mantenga presionado el mando y al mismo tiempo llevar una cerilla encendida la llama piloto; después de encender la llama piloto, mantener presionado a la parte inferior de la perilla para permitir el calentamiento del termopar. En el caso de que la llama piloto se apaga repetir la operación.

6.1.2 Encendido del quemador principal

Para activar el quemador principal, girar el mando a la izquierda a la posición "máximo" (llama grande), o directamente en el "mínimo" posición (llama pequeña). Entre estas dos posiciones se puede elegir la capacidad calorífica deseada para cocinar.

6.1.3 Apagado

Para apagar el quemador principal, gire la perilla a la posición correcta en el ★ permanecerá encendida únicamente la llama del piloto. Si continúa a girar el mando a la posición ● incluso la llama piloto se apaga.

7. MANTENIMIENTO

Se recomienda tomar un contrato para el mantenimiento al menos una vez al año.

Todas las noches después del trabajo, la unidad debe ser limpiado a fondo. La limpieza diaria del dispositivo garantiza un funcionamiento perfecto y una vida más larga del aparato.

Antes de iniciar la limpieza, desconectar el aparato de la red; eliminar todas las partes desmontables del horno y lavarlos por separado.

Durante la limpieza, no lavar el aparato con chorros de agua directos o presión.

La limpieza de las piezas de acero debe hacerse con cuidado, usando agua tibia. Si utiliza jabón u otro producto de limpieza, asegúrese de que éstos no contienen productos abrasivos y se recomiendan para la limpieza de acero inoxidable.

Si el aparato no se utiliza durante un determinado período de tiempo, cerrar el grifo de suministro de gas. En caso de fallo del dispositivo o funcionamiento irregular, es necesario cerrar la válvula principal del flujo de gas y llame al servicio técnico.

Todo el mantenimiento y reparación debe ser realizada por un instalador calificado

العربية

1. تعليمات عامة

اقرأ التعليمات الواردة في هذا الدليل بحرص حيث يقدمون مشورة هامة بشأن سلامة التركيب والاستخدام والصيانة. احتفظ بهذا الكتيب لأية مشاورات أخرى من قبل مختلف المشغلين.

بعد إزالة التعبئة، تأكد من أن المعدات سليمة. في حالة الشك، لا تستخدم المعدات والاتصال بالموظفين المؤهلين مهنياً. قبل توصيل الجهاز، تأكد من أن التصنيف يتوافق مع التصنيف من الغاز والكهرباء.

يجب استخدام المعدات فقط من قبل الموظفين المدربين.

قبل إجراء التنظيف والصيانة، افصل الجهاز عن نظام إمداد الكهرباء و / أو الغاز.

قم بتبديل الجهاز في حالة حدوث خلل أو خلل. لأي إصلاحات فقط الاتصال بمركز خدمة فني معتمد وطلب استخدام قطع الغيار الأصلية.

وقد يؤدي عدم مراعاة ما سبق إلى تعريض سلامة المعدات للخطر.

يجب أن يتم توصيل وتركيب النظام والأجهزة والتهوية واستخلاص الأبخرة وفقاً لتعليمات الشركة الصانعة، من قبل الموظفين المتخصصين مهنياً، وفقاً للمعايير.

لا يتم ضمان السلامة الكهربائية لهذه المعدات إلا عندما تكون متصلة بشكل صحيح بنظام التأريض الفعال كما هو منصوص عليه في لوائح السلامة الكهربائية الحالية. ويتعين التحقق من متطلبات السلامة الأساسية هذه، وفي حالة الشك، إجراء فحص دقيق للنظام من قبل موظفين مؤهلين مهنيًا. لا يمكن اعتبار الشركة المصنعة مسؤولة عن أي ضرر ناجم عن فشل الأرض النظام. يجب استخدام هذا الجهاز فقط للغرض الذي صمم خصيصًا له. لا تغسل المعدات مباشرة، وارتفاع ضغط الطائرات من الماء لا تعيق فتحات أو فتحات لاستخراج أو إطلاق الحرارة. وذلك لتجنب خطر الصدا أو هجوم كيميائي بشكل عام، والأسطح الفولاذ المقاوم للصدأ يجب أن تبقى نظيفة بشكل صحيح. تنظيف الأجزاء في الفولاذ المقاوم للصدأ يومياً مع الماء الدافئ والصابون، ثم شطف جيداً وجافة بعناية. على أي حال ينبغي أن يتم تنظيف الفولاذ المقاوم للصدأ مع منصات من الصوف الصلب، فرش أو كاشطات في الصلب القياسية، في أنها يمكن أن تودع الجسيمات الحديدية التي، عن طريق التأكسد، تسبب البقع الصدا. يمكن استخدام الصوف المقاوم للصدأ، إذا لزم الأمر، في اتجاه الانتهاء من الساتان. إذا لم تستخدم المعدات لفترات طويلة، أغلق صمام الغاز ومسح جميع الأسطح الفولاذية بقوة مع قطعة قماش مبللة مع زيت الفازلين من أجل تطبيق طبقة واقية؛ كما يتم بث الغرفة بشكل دوري. قبل إجراء الاتصال، تحقق من لوحة البيانات التقنية التي تم اختبار الجهاز ونوع الموافقة على نوع من الغاز المتاحة في مقر المستخدم. إذا كان نوع الغاز المشار إليه على اللوحة غير متوفر، اتبع التعليمات الواردة في الفقرة "تحويل إلى نوع مختلف من الغاز". ترفض الجهة المصنعة للجهاز كل مسؤولية عن الأخطاء المحتملة الواردة في هذا الكتيب والتي لا يمكن تحملها على أخطاء الطباعة أو النسخ. كما يحتفظ لنفسه بالحق في إدخال تغييرات على المنتج إذا احتفظ بالمعلومات المعقدة أو الضرورية دون المساس بالخصائص الأساسية. ترفض شركة التصنيع أي مسؤولية إذا لم يتم التقيد بالقرارات الواردة في هذا الدليل. إن الجهة المصنعة للجهاز ترفض كل المسؤولية عن الأضرار الناجمة عن التركيب الخاطئ والتلاعب بالجهاز والاستخدام غير السليم وسوء الصيانة وعدم مراعاة اللوائح المحلية والاستخدام غير المهرة. يجب أن يتم هذا الجهاز في الامتثال للقانون. يجب أن يتم تسليم الجهاز إلى شركة مصرح بها للتفريغ من آلة وعناصرها.

التركيب 2.

2.1 تركيب الجهاز

يجب أن يتم تنفيذ عمليات التركيب، أي تحويل للاستخدام مع أنواع أخرى من الغاز، بدء التشغيل ومعالجة أي أخطاء في الأنظمة، إلا من قبل موظفين مؤهلين، وفقاً للقوانين الحالية. يجب على أنظمة الغاز والكهرباء والغرف التي يتم تركيب الأجهزة فيها أن تفي باللوائح الموجودة في مختلف المناطق، ويجب أن تؤخذ في الاعتبار بوجه خاص أن الهواء المطلوب لاحتراق الشعلات يساوي 2 م³ / ساعة لكل كيلواط من الطاقة المركبة وأن لوائح منع الحوادث يجب مراعاتها.

2.2 التثبيت

إزالة الأجهزة من التعبئة ووضعها في مكان الاستخدام، وتسوية لهم وتنظيم ارتفاعها عن طريق قدم قابل للتعديل أو وسائل أخرى.

إزالة الفيلم واقية من الألواح الخارجية، فصله ببطء لمنع الغراء من البقاء.

من المهم حماية الجدران المجاورة للجهاز من الحرارة. وضع صهر الحرارية بينهما وضع الأجهزة على الأقل 200 ملم بعيداً عن الجدران الجانبية أو الخلفية.

2.3 استخلاص الأبخرة

يجب تركيب الأجهزة في الغرف المناسبة لاستخراج منتجات الاحتراق، وفقاً لأحكام تعليمات التثبيت. تعتبر معدنتنا (انظر جدول المواصفات) على النحو التالي:

"A1" تايب غايس أبليانيس

يجب تركيب الأجهزة من النوع A في أماكن جيدة التهوية من أجل منع تركيزات المواد الضارة في الغرفة التي يتم فيها تثبيت الوحدة. وهي ليست مصممة ليتم توصيلها بخط التصريف من المواد القابلة للاحتراق. يجب أن تقوم هذه الأجهزة بتصريف المنتجات القابلة للاحتراق في الأغذية المناسبة، أو أجهزة مماثلة، متصلة بمداخن من الكفاءة المثبتة، أو قد تكون متصلة مباشرة بتنقيس خارجي.

وإذا تعذر ذلك، يسمح باستخدام مروحة مستخرج، متصلة مباشرة بمنطقة خارجية، مع القدرة الكافية، والتي سيتم بعد ذلك زيادة عن طريق تبادل الهواء اللازمة لرفاه العمال بموجب اللوائح الحالية، ما يقرب من 35 متر مكعب / ساعة لكل كيلواط من الطاقة الغاز المثبتة.

2.4 توصيل الغاز

تحقق من لوحة التقييم (الشكل 1)، تحت الحرائق على الجانب الأيسر، أن الجهاز قد تم اختبارها والموافقة عليها لنوع الغاز الذي يستخدمه المستخدم.

تحقق من أن نوزل على الجهاز هي مناسبة لإمدادات الغاز أفايالي.

تحقق من لوحة التقييم أنخفض الضغط هو البغوت إلى إمدادات الغاز للجهاز

إذا انحرف ضغط إمدادات الغاز بأكثر من 10٪ عن الضغط الاسمي، احرص على ضبط منظم الضغط المنبع للجهاز لضمان الحفاظ على الضغط الاسمي.

لا تقلل قطر الأنابيب بين المخفض والجهاز.

تناسب مرشح الغاز المنبع من منظم الضغط من أجل تحسين كفاءة التشغيل.

3. الميزات الفنية (المتعلقة جزء الغاز)

يتم وضع لوحة البيانات على قاعدة مجلس الوزراء أو على لوحة تحت الفرن.

- الأجهزة في الفئة

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

الغاز الطبيعي "H" (G20) 20mbar

4. التشغيل مع تزويد الغاز إيدنتيكال إلى أن المتاحة

تحقق ما إذا كانت المؤشرات على لوحة البيانات تتوافق مع الغاز الموزعة. تحقق أيضاً من مراسلات ما هو مبين أناه.

1. 4 التحقق من ضغط العرض (الشكل 2)

يجب قياس ضغط العرض عن طريق قياس الضغط مع أنبوب على شكل حرف U أو من النوع الإلكتروني مع الحد الأدنى من الدرجات من 0.1 ميليبار.

فك المسمار "A" من الصنوبر الضغط "B".

ضع مقياس الضغط.

قم بتشغيل الجهاز وتحقق مما إذا كان الضغط هو المقصود: إذا لم يتم التحقق من السبب.

في نهاية العملية، إعادة جميع الجهاز والتحقق من الاتصال

تنبيه: إذا كان قياس الضغط ليس ضمن العتبات المذكورة في الجدول 4، بدلاً من تركيب الجهاز يجب عليك الاتصال مزود الغاز الخاص بك للإبلاغ عن خطأ مع إمدادات التيار الكهربائي الخاص بك.

أغلق صمام الغاز، وافصل جهاز قياس الضغط، والقيام حتى المسمار كنت قد التراجع سابقاً وإغلاق اللوحة الأمامية.

2.4.2 تنظيم الهواء الأساسي

يجب تعديل الهواء الأساسي تبعاً للمعاملات المحددة في الجدول 2.

3.4.3 تنظيم اللهب التجريبي

تنظيم والتحقق من أن لهب يغلف الحرارية وأن مظهر نفسه هو الصحيح. إذا لم يكن هذا هو الحال، تحقق من أن الحقن شنت هي الصحيحة (انظر الجداول 2).

4.4.4 التحقق من الموقد الرئيسي

قم بتشغيل الجهاز وتحقق من أن اللهب والإضاءة وتنظيم الحد الأدنى صحيح. وإلا يجب فحص الحقن وموقف الهواء الأساسي (انظر الجداول 2)

5. نظام التشغيل مع أنواع أخرى من الغاز

ولتنفيذ هذه العملية، على سبيل المثال، من أجل التحول من الغازات الطبيعية إلى الغازات السائلة، يجب تغيير حقن الموقد الرئيسي ونيران الطيار وإدخال الحد الأدنى للمراقبة (انظر الجداول 2).

يتم توفير جميع الحقن اللازمة للتنظيم في كيس صغير جنباً إلى جنب مع الجهاز. يتم وضع علامة على الحقن من الشعلات الرئيسية في منات من المليمتر، في حين أن تلك لهب الطيار لها رقم مرجعي.

5.1 استبدال حاقن من الشعلات الرئيسية

إزالة شبكات، والأحواض جامع بالتقطيط والجسم ورأس الشعلات.

5.1.1 إزالة اللهب الطيار (الشكل 3)

إذا تم تنظيم اللهب الطيار بشكل صحيح يجب أن يغلف الحرارية ويكون لها المظهر الخارجي المثالي. إذا لم يكن هذا هو الحال، فك المسمار "C" وتحقق من أن الحقن المثبتة هي الحقن (انظر الجداول 2).

ليس من الضروري لتنظيم الهواء الأساسي لهب الطيار "D"

5.1.2 الموقد الرئيسي (الشكل 4)

يتم تنظيم الهواء الأساسي بشكل صحيح إذا تم ضمان استقرار النيران، أي إذا لم تظهر مصاعد اللهب مع الموقد البرد وإذا لم يكن هناك لهب العودة مع الموقد الساخن.

المسافة المتوقعة لتنظيم الهواء الأساسي، شعلات الفرن والفرن، هو مبين في الأشكال 5 والمشار إليها في الجداول 2. فك الحاقن "e" مع 11 ملليمتر البراغي وجبل حاقن المناسب. تحقق من المسافة بالضبط "X" للهواء الأساسي.

5.1.3 تنظيم الحد الأدنى (الشكل 5)

إزالة المقيض وتنظيم اللهب إلى الحد الأدنى الإعداد حتى يتم الحصول على مستقرة وحتى اللهب. وللإطلاع على السعة المناسبة، انظر الجداول 2.

للتشغيل مع الغاز السائل، المسمار ضبط "F" يجب أن تكون غير فك بالكامل.

5.1.4 استبدال حاقن الموقد الرئيسي (الشكل 6)

فك حاقن "أنا" وجبل التي قدمت مع مفتاح 11 مم. بعد إجراء التحويل يجب أن يطبق على لوحة (الشكل 1)، في الفضاء قدمت الملتصق الذي يشير إلى نوع جديد من الغاز

التي يمكن استخدامها

6. تعليمات التشغيل

يجب أن يعتمد الجهاز من قبل الموظفين المؤهلين، كما هو مقصود فقط لتقديم الطعام المهنية.

6.1 الإضاءة والانفجار (الشكل 7)

6.1.1 إضاءة اللهب التجريبي

اضغط على مقبض الباب وتحويله إلى اليسار ★ ضبط. إبقاء مقبض الباب الضغط تماما، وفي الوقت نفسه جلب مباراة مضاعة بالقرب من لهب الطيار. بعد أن أضاءت لهب الطيار إبقاء مقبض الضغط بالكامل للسماح الحرارية للحرارة. يجب أن الشعلة الطيار الخروج من تكرار العملية.

6.1.2 إضاءة الموقد الرئيسي

من أجل ضوء الموقد الرئيسي تحويل مقبض اليسار إلى "الحد الأقصى" الإعداد (لهب كبير) أو مباشرة إلى "الحد الأدنى" الإعداد (لهب صغير). بين هذين الإعدادين فمن الممكن لتحديد السعة الحرارية المطلوبة للطهي.

6.1.3 اتضح

من أجل تحويل الموقد الرئيسي بدوره حق المقبض إلى ★ ضبط. فقط الشعلة التجريبية سوف تبقى مضاعة. من خلال الاستمرار في تحويل مقبض الباب بقدر ما ● الإعداد، سوف الشعلة الطيار أيضا الخروج.

7. الصيانة

نوصي بتوقيع عقد للصيانة مرة واحدة في السنة على الأقل.

في كل مساء، في نهاية العمل، يجب تنظيف الجهاز جيدا. التنظيف اليومي للجهاز يضمن عمل مثالي وعمر أطول للجهاز نفسه.

قبل البدء في تنظيف فصل الجهاز من التيار الكهربائي. قم بإزالة جميع الأجزاء القابلة للإزالة من الفرن وغسلها بشكل منفصل.

أثناء التنظيف لا يغسل الجهاز مع طائرات مباشرة أو الضغط من الماء!

يجب تنظيف أجزاء الصلب جيدا، وذلك باستخدام الماء الدافئ. إذا تم استخدام الصابون أو المنظفات الأخرى تأكد من أنها لا تحتوي على منتجات جليخ وأنه ينصح لتنظيف الفولاذ المقاوم للصدأ.

إذا لم يتم استخدام الجهاز لفترة معينة من الزمن، أغلق الديك إمدادات الغاز. في حالة وجود خلل في الجهاز، أو عطل، أغلق الديك مدخل الغاز الرئيسي واستدعاء مركز الخدمة.

يجب تنفيذ جميع أعمال الصيانة والإصلاح من قبل مثبت مؤهل.

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

MODELLO MODEL MODÈLE MODELL MODELO نموذج	PORTATA GAS GAS CAPACITY CAPACITÉ DU GAZ NENNWÄRME- BELASTUNG FLUJO DE GAS قدرة الغاز kW	CONSUMO GAS GAS COMPSTUMPTION CONSOMMATION DE GAZ GASVERBRAUCH CONSUMO DE GAS استهلاك الغاز kg/h	CONSUMO GAS GAS COMPSTUMPTION CONSOMMATION DE GAZ GASVERBRAUCH CONSUMO DE GAS استهلاك الغاز m³/h	TIPO TYPE TYPE TYP TIPO اكتب
SERIE DRAGONE				
DG1102P	24	1,89	2,54	A1
DG1104P	48	3,78	5,08	A1
DG1106P	72	5,68	7,62	A1
DG1102	24	1,89	2,54	A1
DG1104	48	3,78	5,08	A1
DG1106	72	5,68	7,62	A1
DG702	24	1,89	2,54	A1
DG703	36	2,84	3,81	A1
FBG661	12	0,95	1,27	A1
OPTIONAL BRUCIATORE 18 Kw WOK	18	1,18	1,90	

TABELLA 2 – TABLE 2 – TABELLE 2 - TABLA 2 – الطاولة 2

ITALY				
	Iniettori bruciatore princip. Ø1/100 mm	Iniettori spia N°	By-pass Ø 1/100 mm	Pos. aria primaria bruciatore principale misura "x" in mm
BRUCIATORE 12 kW WOK		PORTATA NOMINALE kW 12		PORTATA RIDOTTA kW 4
Gas liquidi (G30/G31 28-30/37mbar)	170	Regolabile	Regolabile	4.0
Gas naturali (G20 20mbar)	255	Regolabile	Regolabile	2.5
BRUCIATORE 18 Kw WOK		PORTATA NOMINALE kW 18		PORTATA RIDOTTA kW 7
Gas liquidi (G30/G31 28-30/37mbar)	185	Regolabile	Regolabile	22.0
Gas naturali (G20 20mbar)	320	Regolabile	Regolabile	11.0
BRUCIATORE 12 Kw RADIALE		PORTATA NOMINALE kW 12		PORTATA RIDOTTA kW 4
Gas liquidi (G30/G31 28...30/37mbar)	170	Regolabile	Regolabile	9.0
Gas naturali (G20 20mbar)	255	Regolabile	Regolabile	2.0
GREAT BRITAIN				
	Main burner inject. Ø 1/100 mm	Pilot light injectors No.	By-pass Ø 1/100 mm	Main burner primary air pos. size "x" in mm
BURNER 12 kW WOK		NOMINAL CAPACITY kW 12		REDUCED CAPACITY kW 4
Liquid gases (G30/G31 28-30/37mbar)	170	Adjustable	Adjustable	4.0
Natural gases (G20 20mbar)	255	Adjustable	Adjustable	2.5
BURNER 18 Kw WOK		NOMINAL CAPACITY 18 kW		REDUCED CAPACITY 7 Kw
Liquid gases (G30/G31 28-30/37mbar)	185	Adjustable	Adjustable	22.0
Natural gases (G20 mbar)	320	Adjustable	Adjustable	11.0
BURNER 12 kW RADIAL		NOMINAL CAPACITY 12 kW		REDUCED CAPACITY 4 kW
Liquid gases (G30/G31 28-30/37mbar)	170	Adjustable	Adjustable	9.0
Natural gases (G20 20mbar)	255	Adjustable	Adjustable	2.0
NEDERLAND				
	Main burner inject. Ø 1/100 mm	Pilot light injectors No.	By-pass Ø 1/100 mm	Main burner primary air pos. size "x" in mm
BURNER 12 kW WOK		NOMINAL CAPACITY kW 12		REDUCED CAPACITY kW 4
Liquid gases (G30/G31 28-30/37mbar)	170	Adjustable	Adjustable	4.0
Natural gases (G25 25mbar)	265	Adjustable	Adjustable	2.5
BURNER 18 Kw WOK		NOMINAL CAPACITY 18 kW		REDUCED CAPACITY 7 Kw
Liquid gases (G30/G31 28-30/37mbar)	185	Adjustable	Adjustable	22.0
Natural gases (G25 25mbar)	350	Adjustable	Adjustable	11.0
BURNER 12 kW RADIAL		NOMINAL CAPACITY 12 kW		REDUCED CAPACITY 4 kW
Liquid gases (G30/G31 28-30/37mbar)	170	Adjustable	Adjustable	9.0
Natural gases (G25 25mbar)	255	Adjustable	Adjustable	2.0
FRANCE – BELGIQUE				
	Injecteurs Brûleur Principal Ø 1/100 mm	Injecteurs veilleuse N°	By-pass Ø 1/100 mm	Posit. air primaire brûl. principal dimension "x" en mm
BRÛLEUR 12 kW WOK		DÉBIT NOMINAL kW 12		DÉBIT MINIMUM kW 4
Gaz liquides (G30/G31 28-30/37mbar)	170	Réglable	Réglable	4.0
Gaz naturels (G20/G25 20/25mbar)	255	Réglable	Réglable	2.5
BRÛLEUR 18 Kw WOK		DÉBIT NOMINAL Kw 18		DÉBIT MINIMUM kW 7
Gaz liquides (G30/G31 28-30/37mbar)	185	Réglable	Réglable	22.0
Gaz naturels (G20/G25 20/25mbar)	320	Réglable	Réglable	11.0
BRÛLEUR 12 kW RADIAL		DÉBIT NOMINAL kW 12		DÉBIT MINIMUM kW 4
Gaz liquides (G30 28...30mbar)	170	Réglable	Réglable	9.0
Gaz naturels (G20/G25 20/25mbar)	255	Réglable	Réglable	2.0
DEUTSCHLAND				
	Düsen Hauptbrenner Ø 1/100 mm	Kontrolldüsen Stck.	By-pass Ø 1/100 mm	Pos. Primärluft Hauptbrenner Maße "x" in mm
BRENNER 12 kW WOK		NENNWÄRMEBELASTUNG 12 kW		REDUZIERTE NENNWÄRMEBELASTUNG 4 kW

Flüssiggas (G30/G31 50mbar)	155	Einstellbar	Einstellbar	4.0
Erdgas (G20 20mbar)	255	Einstellbar	Einstellbar	2.5
BRENNER 18 Kw WOK	NENNWÄRMEBELASTUNG 18 kW		REDUZIERTE NENNWÄRMEBELASTUNG 7 kW	
Flüssiggas (G30/G31 50mbar)	175	Einstellbar	65	21.0
Erdgas (G20 20mbar)	320	Einstellbar	Einstellbar	11.0
BRENNER 12 KW RADIAL	NENNWÄRMEBELASTUNG 12 kW		REDUZIERTE NENNWÄRMEBELASTUNG 4 kW	
Flüssiggas (G30/G31 50mbar)	155	Einstellbar	Einstellbar	9.0
Erdgas (G20 20mbar)	275	Einstellbar	Einstellbar	2.0
ESPAÑA				
	Inyector Quemador Ø 1/100 mm	Inyectores piloto N°	By-pass Ø 1/100 mm	Aire Primario desde "x" mm
QUEMADOR 12 KW WOK	CAPACIDAD NOMINAL kW 12		CAPACIDAD REDUCIDA kW 4	
Propano Butano (G30/G31 28-30/37mbar)	170	Ajustable	Ajustable	4.0
Gas natural (G20 20mbar)	255	Ajustable	Ajustable	2.5
QUEMADOR 18 Kw WOK	CAPACIDAD NOMINAL kW 18		CAPACIDAD REDUCIDA kW 7	
Propano Butano (G30/G31 28-30/37mbar)	185	Ajustable	65	22.0
Gas natural (G20 20mbar)	320	Ajustable	Ajustable	11.0
QUEMADOR 12 KW RADIAL	CAPACIDAD NOMINAL kW 12		CAPACIDAD REDUCIDA kW 4	
Propano Butano (G30/G31 28-30/37mbar)	170	Ajustable	Ajustable	9.0
Gas natural (G20 20mbar)	255	Ajustable	Ajustable	2.0
الجزيرة				
	عن طريق الحقن الموحد الرئيسية Ø 100/1 ملم	عن طريق الحقن ضوء N °	قبل مرور Ø 100/1 ملم	موقع الهواء الأولية الموحد الرئيسية بعد "س" في مم
انخفاض معدل تدفق 12 Wk				تصنيف تدفق 4 Wk
سوائل الغاز (G30/G31 28-30/37mbar)	170	قابل للتعديل	قابل للتعديل	4.0
غاز طبيعي (G20 20mbar)	255	قابل للتعديل	قابل للتعديل	2.5
انخفاض معدل تدفق 18 Wk				تصنيف تدفق 7 Wk
سوائل الغاز (G30/G31 28-30/37mbar)	185	قابل للتعديل	قابل للتعديل	22.0
غاز طبيعي (G20 20mbar)	320	قابل للتعديل	قابل للتعديل	11.0
انخفاض معدل تدفق 12 Wk				تصنيف تدفق 4 Wk
سوائل الغاز (G30/G31 28-30/37mbar)	170	قابل للتعديل	قابل للتعديل	9.0
غاز طبيعي (G20 20mbar)	255	قابل للتعديل	قابل للتعديل	2.0

TABELLA 3 – TABLE 3 – TABELLE 3 – TABLA 3 – الطاوله 3

MODELLO MODEL MODELE MODELL MODELO نموذج	DIMENSIONI / DIMENSIONS DIMENSIONS / MASSE / DIMENSIONES / دعبلا	POTENZA / POWER RATING PUISSANCE / LEISTUNG / POTENCIA / توقلا مي يوقت		
	Esterne External Externes Aussen Externo خارجي	Bruciatori Burners Brûleur Brenner Quemadores ال شعلات		
		L x P x H mm.	kW 12 (bruciatore "wok")	kW 12 (bruciatore "normale")
	DG1102P	550x1100x900	2	OPTIONAL
DG1104P	1100X1100X900	4	OPTIONAL	OPTIONAL
DG1106P	1650X1100X900	6	OPTIONAL	OPTIONAL
DG1102	550X1100X900	2	OPTIONAL	OPTIONAL
DG1104	1100X1100X900	4	OPTIONAL	OPTIONAL
DG1106	1650X1100X900	6	OPTIONAL	OPTIONAL

TABELLA 4 – TABLE 4 – TABELLE 4 – TABLA 4 - الطاوله 4

Pressione di alimentazione/ Supply pressure/ Pression d'alimentation/ Presión de suministro/ العرض ضغط [mbar]			
Gas	Nominale – Nominal	Min	Max
Gas naturale (metano) G20	20	17	25
Natural gas (methane) G20	20	17	25
Gaz naturel (méthane) G20	20	17	25
Gas natural (metano) G20	20	17	25
غاز طبي	20	17	25
Gas liquido (GPL) G30/31	28 - 30/37	20/25	35/45
Liquid gas (GPL) G30/31	28 - 30/37	20/25	35/45
Gaz liquéfié (GPL) G30/31	28 - 30/37	20/25	35/45
Gas líquido GPL) G30/31	28 - 30/37	20/25	35/45
الغاز ال سائل (GPL) G30/31	28 - 30/37	20/25	35/45
Förderdrucks [mbar]			
Flüssiggas G20 – G25	20	17	25
Erdgas G30/G31	50/50	42,5/42,5	57,5/57,5

FIGURE – FIGURES – ABBILDUNGEN- FIGURAS- الأرقام

		CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25	
		II2H3+	P mbar	28-30	37	20		IT - CY - GR - IE - LT PT - GB - CZ - SK SI - ES - CH - TR
CE	TIPO/TYPER 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
Kw		II2L3B/P	P mbar	30	30		20	RO
G30-G31	G20	II2ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE
Kg/h	m ³ /h	II2E3B/P	P mbar	30	30	20		RO
		I3B/P	P mbar	30	30			IS - MT - HU
		I2E	P mbar			20		LU - PL
Vac		Kw		Hz		Made in Italy		

Fig. 1 – Abb. 1 – 1 نین

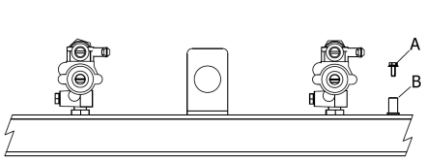


Fig. 2 – Abb. 2 – 2 نین

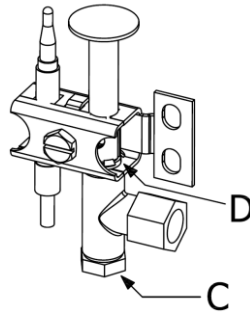


Fig. 3 – Abb. 3 – 3 نین

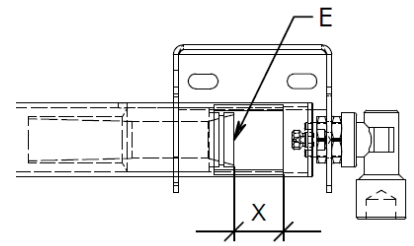


Fig. 4 – Abb. 4 – 4 نین

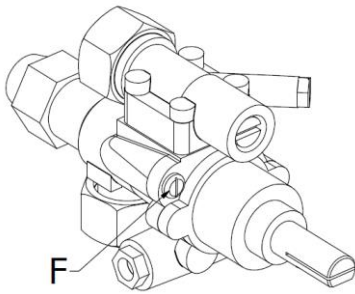


Fig. 5 – Abb. 5 – 5 نین

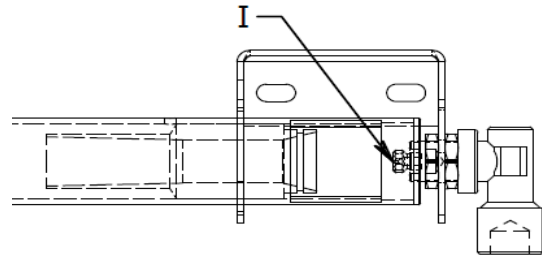


Fig. 6 – Abb. 6 – 6 نین

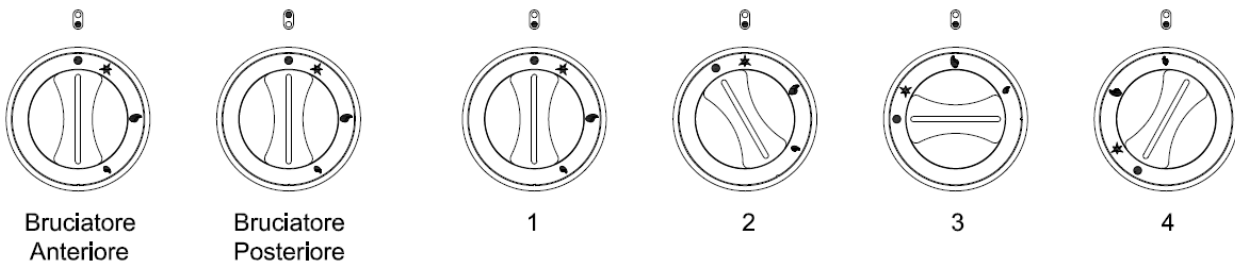


Fig. 7 – Abb. 7 – 7 نین



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 compatible verwerking te sturen, draagt ertoe bij mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen en bevordert het hergebruik en/of de recycling van de materialen waaruit de apparatuur bestaat. Voor een onrechtmatige afvoer van het product door de houder worden boetes opgelegd, zoals in de geldende regels wordt voorgescreven.

Conforme as Diretrizes 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relativas à redução do uso de substâncias perigosas em aparelhos elétricos e eletrônicos 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.

وذلك والإلزام لتزويد الكهربيّة والأجهزة في الخطيرة العناصر لتعمل بـ تدفيع المتعلّقة CE/108/2003 و CE/96/2002 و CE/95/2002 الأوروبيّة التي تعمل بمتوجب لمستخدمين معومات لهذا المنتج فصل التجميع وإدارة من فصل بـ شكل تجميعه يجب حذاته نهائية في المنتج أن غلا فة على أو الجهاز على تجده والذي x علامة بحمل الذي الصندوق رمز يدل إلى نفايات هذه من التخلص من الأخير هذا قبل من المجمع تمت النظام وات باع بالمنتج الاتصال الجهاز هذا من التخلص يُنظ، الأخرى النفايات ويرود الذي المستخدم على يجب ذلك، على بناء المنتج في بل حذاته انتهاء عند الجهاز بـ شكل نفاياته من والتخلص والمعالجة التدوير إلى عنه المنتج تغناء تم الذي الجهاز إرسال بـ هتف والمنتج فصل المناسب التجميع يساهم من فصل بـ شكل حذاته نفايات نيت التي الأجهزة تجميع أجل منه التخلص الذي الجهاز صاحب بـ تحمل نفايته الجهاز منها يـ تلاف التي المواد تدوير أو/أو استخدام إعادة ويسهل العامة الصحة وعلى البدينة على السلب التي التأثير في البدينة، مع توافق