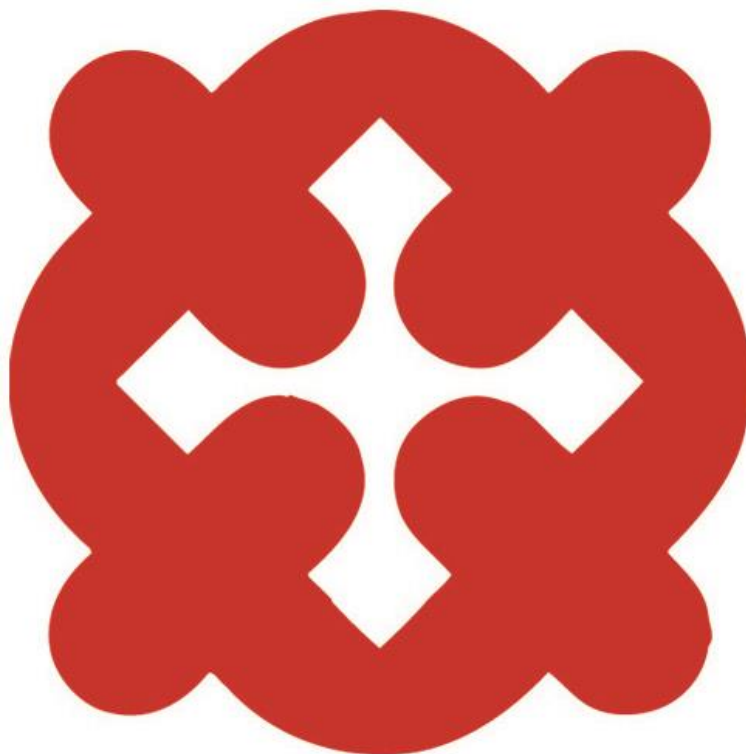


# DRAGONE 龙



**CUCINE A GAS**  
LIBRETTO DI ISTRUZIONI, USO E MANUTENZIONE  
**GAS RANGES**  
INSTRUCTIONS, USE AND MAINTENANCE HANDBOOK  
**GASHERDE**  
BEDIENUNGS UND WARTUNGSANLEITUNG

Cod. -----

Rev. 00 05/2016

# SOMMARIO

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

6.1	Lighting and turning out (Fig. 7) .....	8
6.1.1	Lighting the pilot flame .....	8
6.1.2	Lighting the main burner .....	8
6.1.3	Turning out .....	8
7.	MAINTENANCE .....	8
	DEUTSCH .....	9
1.	ALLGEMEINE HINWEISE .....	9
2.	INSTALLATION .....	9
2.1	Installation des gerätes .....	9
2.2	Installation .....	10
2.3	Rauchgasabführung .....	10
2.4	Gasanschluss .....	10
3.	TECHNISCHE DATEN (bezogen auf die Einheit GAS) .....	10
4.	ARBEITSWEISE MIT EINER GASART, DIE MIT DER ZUR VERFÜGUNG STEHENDEN GASART ÜBEREINSTIMMT .....	10
4.1	Überprüfung des förderdrucks (Abb. 2) .....	10
4.2	Einstellung der primärluft .....	10
4.3	Einstellung des wachflammenbrenners .....	10
4.4	Überprüfung des hauptbrenners .....	10
5.	EINSTELLUNG FÜR DIE ARBEITSWEISE MIT ANDEREN GASARTEN .....	10
5.1	Austausch der düsen der hauptbrenner .....	11
5.1.1	Wachflammenbrenner (Abb. 3) .....	11
5.1.2	Hauptbrenner (Abb. 4) .....	11
5.1.3	Einstellung der kleinstflammen (Abb. 6) .....	11
5.1.4	Ändern der Hauptbrenner Injektor (Abb. 6) .....	11
6.	BEDIENUNGSHINWEISE .....	11
6.1	Zündung und ausschalten (Abb. 7) .....	11
6.1.1	Zündung des wachflammenbrenners .....	11
6.1.2	Zündung des hauptbrenners .....	11
6.1.3	Ausschalten .....	11
7.	WARTUNG .....	11
	TABELLA 1 – TABLE 1 – TABELLE 1 .....	12
	TABELLA 2 – TABLE 2 – TABELLE 2 .....	12
	TABELLA 3 – TABLE 3 – TABELLE 3 .....	12
	TABELLA 4 – TABLE 4 – TABELLE 4 .....	12
	FIGURE – FIGURES – ABBILDUNGEN .....	13

## 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 m<sup>3</sup>/h per ogni kW di potenza installata e che devono essere osservate le Norme prevenzione infortuni.

### 2.2 Posa in opera degli apparecchi

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

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

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

### 2.3 Scarico fumi

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

#### APPARECCHI A GAS DI TIPO "A1"

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

Gli apparecchi di tipo A1 non necessitano del collegamento diretto ad un condotto di scarico dei prodotti di combustione. I prodotti della combustione però devono essere convogliati in apposite cappe o dispositivi simili, collegate ad un camino di sicura efficienza oppure direttamente all'esterno.

In mancanza è ammesso l'impiego di un aspiratore di aria collegato direttamente in ambiente esterno, di portata non minore di quanto richiesto, che poi va maggiorato del ricambio d'aria necessario per il benessere degli operatori secondo le norme in vigore, indicativamente per un totale di 35 m<sup>3</sup>/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 m<sup>3</sup>/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 m<sup>3</sup>/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.

## 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 Herstellerfirma lehnt jegliche ungenauigkeiten in der vorliegenden brochure durch Übertragungs- oder Druckfehler.

Sie behalten sich ausserdem das Recht vor, am Produkt Änderungen vorzunehmen, die sie für passend oder notwendig halten, ohne dadurch seine wesentlichen Eigenschaften zu verändern.

Die Herstellerfirma lehnt jegliche Verantwortung ab. Wenn die in dieser Betriebsanleitung enthaltenen Vorschriften nicht strengstens eingehalten werden.

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

DIE ENTSORGUNG DER MASCHINE, AM ENDE DES ARBEITSZYKLUS, MUSS GEMÄß DEN NORMVORSCHRIFTEN AUSGEFÜHRT WERDEN. DIE MASCHINE MUSS AN ERMÄCHTIGTES PERSONAL FÜR DIE SAMMLUNG UND ENTSORGUNG 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 m<sup>3</sup>/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 gesundheitsschadlichen 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 m<sup>3</sup>/h je kW installiertes Gas.

## **2.4 Gasanschluss**

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

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

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

Keine Querschnittsvermindierungen zwischen dem Reduzierer und dem 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 der 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 sich dieser auf der Position ★ befindet. Den Drehschalter gedrückt halten und gleichzeitig ein gezündetes Streichholz an den Wachflammenbrenner halten. Nach der Zündung des Wachflammenbrenners ist der Drehschalter gedrückt zu halten, damit sich das Thermoelement erwärmen kann. Erlischt der Wachflammenbrenner, ist der Vorgang zu wiederholen.

#### 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.


**TABELLA 1 – TABLE 1 – TABELLE 1**

MODELLO MODEL MODELL	PORTATA GAS GAS CAPACITY NENNWÄRME- BELASTUNG kW	CONSUMO GAS GAS COMPSTUMPTION GASVERBRAUCH kg/h	ARIA COMBURENTE AIR FOR COMBUSTION VERBRENNUNGS-LUFT m³/h	TIPO TYPE TYP
<b>SERIE DRAGONE</b>				
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

**TABELLA 2 – TABLE 2 – TABELLE 2**

<b>BRUCIATORE – BURNER – BRENNER 12 kW WOK</b>				
<b>PORTATA NOMINALE – NOMINAL CAPACITY – NENNWÄRMEBELASTUNG 12 kW</b>				
<b>PORTATA RIDOTTA – REDUCED CAPACITY – REDUZIERTE NENNWÄRMEBELASTUNG 2,5 kW</b>				
	Iniettori bruciatore princ. Ø1/100 mm Main burner injectors Ø 1/100 mm Düsen Hauptbrenner Ø 1/100 mm	Iniettori spia N° Pilot light injectors No. Kontrolldüsen Stck.	By-pass Ø 1/100 mm By-pass Ø 1/100 mm By-pass Ø 1/100 mm	Pos. aria primaria bruciatore principale misura “x” in mm Main burner primary air pos. size “x” in mm Pos. Primärluft Hauptbrenner Maße “x” in mm
Gas liquidi – Liquid gases Flüssiggas (G30)	140	Regolabile Adjustable Einstellbar	Regolabile Adjustable Einstellbar	Aperta Open Auf
Gas naturali – Natural gases – Erdgas (G20)	230	Regolabile Adjustable Einstellbar	Regolabile Adjustable Einstellbar	Aperta Open Auf

**TABELLA 3 – TABLE 3 – TABELLE 3**

MODELLO MODEL MODELE MODELL	DIMENSIONI / DIMENSIONS DIMENSIONS / MASSE		 POTENZA / POWER RATING PUISSANCE / LEISTUNG		
	Esterne External Externes Aussen	L x P x H mm.	Bruciatori Burners Brûleur Brenner		
			kW 12 (bruciatore "wok")	kW 12 (bruciatore "normale")	kW 18 (bruciatore "wok")
DG1102P	550x1100x900	2	-	-	
DG1104P	1100X1100X900	4	-	-	
DG1106P	1650X1100X900	6	-	-	
DG1102	550X1100X900	2	-	-	
DG1104	1100X1100X900	4	-	-	
DG1106	1650X1100X900	6	-	-	

**TABELLA 4 – TABLE 4 – TABELLE 4**

<b>ITALY - Pressione di alimentazione [mbar]</b>			
Gas	Nominale – Nominal	Min	Max
Gas naturale (metano) G20	20	17	25
Gas liquido (GPL) G30/31	28 - 30/37	20/25	35/45
<b>GREAT BRITAIN - Supply pressure [mbar]</b>			
Natural gas G20	20	17	25
Liquid gas G30/31	28 - 30/37	20/25	35/45
<b>DEUTSCHLAND - Förderdrucks [mbar]</b>			
Flüssiggas G20 – G25	20	17	25
Erdgas G30/G31	50/50	42,5/42,5	57,5/57,5

## FIGURE – FIGURES – ABBILDUNGEN

			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
<b>CE</b>	TIPO/TYP E 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
$\Sigma Q_n$			II2L3B/P	P mbar	30	30		25	NL
			II2L3B/P	P mbar	30	30		20	RO
G30-G31 Kg/h		Kw	II2ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE
G20 3 m <sup>3</sup> /h		G25 3 m <sup>3</sup> /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

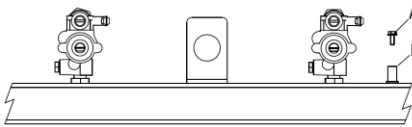


Fig. 2 – Abb. 2

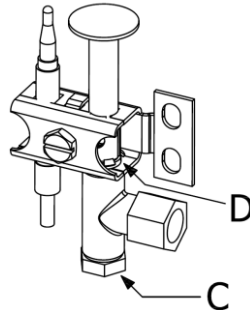


Fig. 3 – Abb. 3

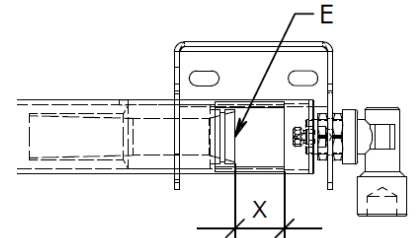


Fig. 4 – Abb. 4

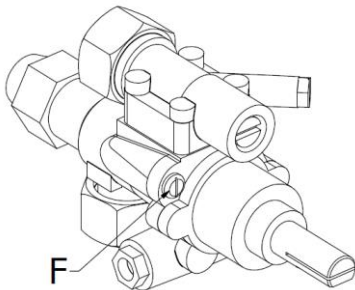


Fig. 5 – Abb. 5

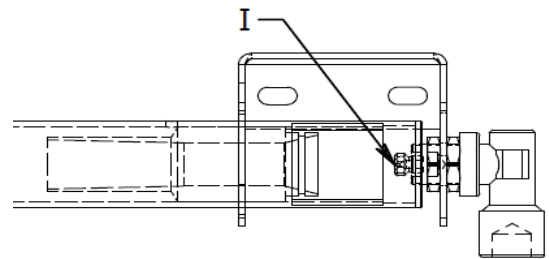
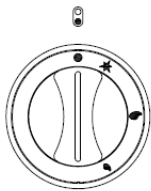
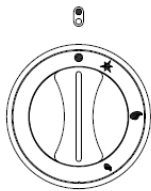


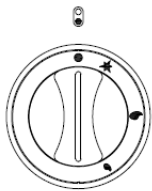
Fig. 6 – Abb. 6



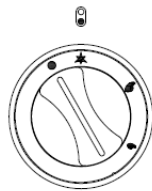
Bruciatore  
Anteriore



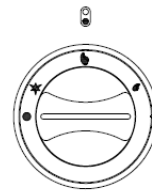
Bruciatore  
Posteriore



1



2



3



4

1 Spento  
2 Pilota  
3 Max  
4 Min

Fig. 7 – Abb. 7



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 voorgeschreven.

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.

وكذلك والإلكتروليت، الكهر، الآلة الأجهزة في الخطيرة العناصر استعمال. تخفيض الامتدادات CE/95/2002 و CE/96/2002 و CE/108/2003 الأوروبية. بة العمل بمقتضى بموجب لمستخدمين معلومات لهذا المنتج فصل التجميع وإدارة من من فصل بشكل تجديده يجب دياتة نهاية في المنتج أن غالبه على أو الجهاز على تجده والذي x علامة يحمل الذي الصندوق رمز يدل. النفايات هذه من التخلص من الأخير ذلك بل من المعتاد النظام وات باع بالمنتج الاتصال الجهاز هذا من التخلص فقط. الأخرى النفايات يرد الذي المستخدم على يجب ذلك، على بناء المنتج قبل من دياتة انتهاء عند الجهاز بشكل نفاياته من والتخلص والمعالجة التدوير إلى عنه الامتدادات تم الذي الجهاز إرسال بهدف والمنتج فصل المناسب التجميع يساهم من فصل بشكل دياتة انتهت التي الأجهزة تجديده أجل منه ي التخلص الذي الجهاز صاحب تحمل. نفسه الجهاز منها يتألف التي المواد تدوير أو/أو استخدام إعادة ويسهل العلامة الصحة وعلى البيئية على السدبي التلويث لا شيء في البيئية، مع توافق من السادة القواعد بين على نص ما حسب إدارية عقوبات شرعية غير بطرق

## LINEA UNICO

### UNICO 650

Piani cottura gas ed elettrici  
Piani cottura gas ed elettrici su forno  
Fry-top gas ed elettrici  
Friggitrici a gas ed elettriche  
Bagnomaria elettrici ed elementi neutri  
Cuocipasta

### UNICO 700

Cucine a gas con forni statici e ventilati  
Fry-top gas ed elettrici  
Friggitrici a gas ed elettriche  
Cuocipasta a gas ed elettrici

## LINEA STILE

### STILE 700

Cucine a gas  
Cucine elettriche  
Cucine Wok a Gas ed Induzione  
Tuttapietra a gas  
Fry-top gas ed elettrici  
Friggitrici a gas ed elettriche  
Cuocipasta a gas ed elettrici  
Griglie radianti ad acqua ed a pietra lavica  
Bagnomaria elettrici  
Brasiere ribaltabili  
Pentole di cottura  
Elementi neutri

### STILE 980

Cucine a gas  
Cucine elettriche  
Cucine Wok a Gas ed Induzione  
Tuttapietra a gas  
Fry-top gas ed elettrici  
Friggitrici a gas ed elettriche  
Cuocipasta a gas ed elettrici  
Griglie radianti ad acqua ed a pietra lavica  
Bagnomaria elettrici  
Brasiere ribaltabili  
Pentole di cottura  
Elementi neutri

## GOLD STILE

Accessori per struttura a sbalzo

### STILE 990

Cucine a gas  
Cucine elettriche  
Tuttapietra a gas  
Fry-top gas ed elettrici  
Friggitrici a gas ed elettriche  
Cuocipasta a gas ed elettrici  
Griglie a pietra lavica  
Brasiere ribaltabili  
Pentole di cottura  
Elementi neutri

## LINEA EVOLVE

### EVOLVE 700

Cucine a gas con forni statici

### EVOLVE 980

Cucine a gas con forni statici

## LINEA DRAGONE

### Dragone

Cucine Gas bifronte  
Cucine Gas a parete  
Vaporiera a Gas ed Elettrica

## LINEA NAVALE

### Navale

Serie 700  
Serie 980

## PASTICCERIA

### Pasticceria

Fornelloni a gas  
Friggitrici gas ed elettriche

## MACCHINE SPECIALI

### Macchine Speciali

Pentole di cottura  
Pentole a ribaltamento automatico  
Lavaverdure e Centrifughe

## SALAMANDRE

### Salamandre

Salamandre elettriche ed a gas

## LINEA UNICO

### UNICO 650

Gas and electric top ranges  
Gas and electric ranges with oven  
Gas and electric fry-tops  
Gas and electric fryers  
Electric bain maries and work top unit  
Electric pasta cooker

### UNICO 700

Gas range with static and ventilated ovens  
Gas and electric fry-tops  
Gas and electric fryers  
Gas and electric pasta cookers

## LINEA EVOLVE

### EVOLVE 700

Gas stoves with static ovens

### EVOLVE 980

Gas stoves with static ovens

## LINEA STILE

### STILE 700

Gas stove range  
Electric stove range  
Gas and electric wok range  
Gas hotplate  
Gas and electric fry-tops  
Gas and electric fryers  
Gas and electric pasta cookers  
Grilles for water radiators and lava stone grills  
Electric bain maries  
Tilting bratt pans  
Boiling pans  
Work top unit

### STILE 980

Gas stove range  
Electric stove range  
Gas and electric wok range  
Gas hotplate  
Gas and electric fry-tops  
Gas and electric fryers  
Gas and electric pasta cookers  
Grilles for water radiators and lava stone grills  
Electric bain maries  
Tilting bratt pans  
Boiling pans  
Work top unit

## GOLD STILE

Overhang support accessories

### STILE 990

Gas stove range  
Electric stove range  
Gas hotplate  
Gas and electric fry-tops  
Gas and electric fryers  
Gas and electric pasta cookers  
Lava stone grills  
Tilting bratt pans  
Boiling pans  
Work top unit

## LINEA DRAGONE

### Dragone

Two-sides gas ranges  
One sides gas ranges  
Gas and electric steam cooking system

## LINEA NAVALE

### Marine

Range 700  
Range 980

## PASTICCERIA

### Pastry

Gas stock pot stoves  
Gas and electric fryers

## MACCHINE SPECIALI

### SPECIAL EQUIPMENTS

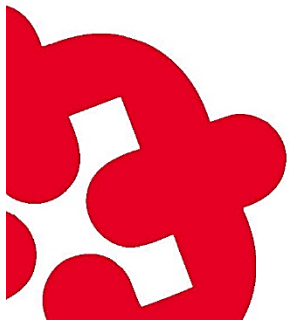
Boiling pans  
Boiling pans automatic tilting  
Vegetable washing machine - Centrifugal

## SALAMANDRE

### Salamanders

Electric and gas salamanders

Designed for  
Your great  
Cooking moments



**OFFCAR THE GREAT COOKING S.R.L.** Via Antoniana, 89 - 35011 Campodarsego (PD) Italy  
Tel. +39 049.9203511 - Fax +39 049.9203551 - +39 049.9203561  
www.offcar.com - offcar@offcar.com - Capitale Sociale € 110.000,00  
Reg. Imp. di PD, Cod. Fisc. e Part. IVA 03358450280 - Cod. ISO IT 03358450280 - R.E.A. 306780

