

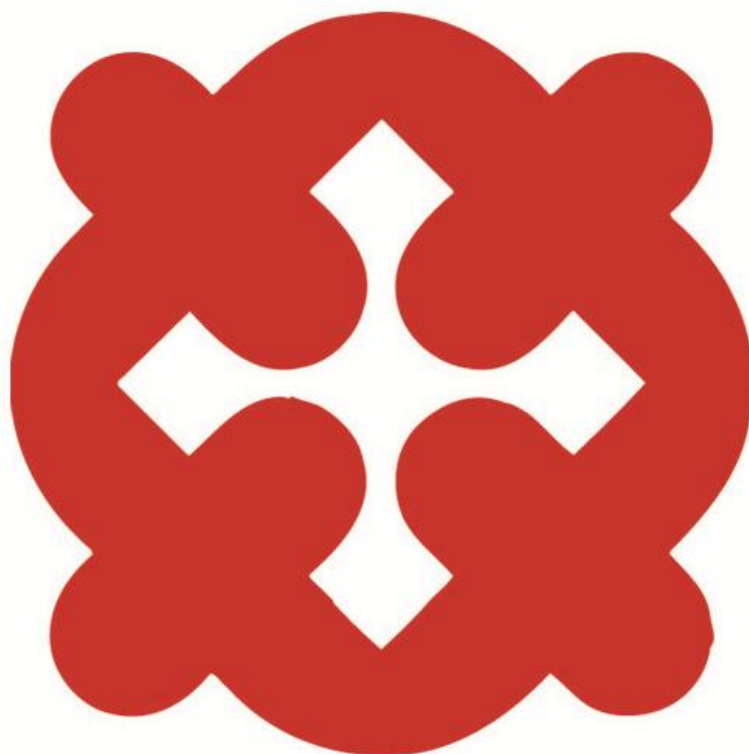
**CUCINE E FRY-TOP A GAS SU FORNO A GAS
LIBRETTO DI ISTRUZIONI USO E MANUTENZIONE**

**GAS RANGES AND FRY-TOP ON GAS OVEN
INSTRUCTIONS, USE AND MAINTENANCE HANDBOOK**

**CUISINIÈRES ET GRILLADES (FRY-TOPS) À GAZ
NOTICE D'INSTALLATION D'EMPLOI
ET DE MAINTENANCE**

**GASHERDE UND GAS-GRILLPLATTEN MIT BACKOFEN
BEDIENUNGS UND WARTUNGSANLEITUNG**

Stile



SOMMARIO

1.	AVVERTENZE GENERALI		Pag. 3
2.	INSTALLAZIONE		Pag. 4
	2.1	Installazione dell'apparecchio	Pag. 4
	2.2	Posa in opera degli apparecchi	Pag. 4
	2.3	Scarico fumi	Pag. 4
	2.4	Collegamento gas	Pag. 5
3.	CARATTERISTICHE TECNICHE		Pag. 6
	Tabella 1 (consumi gas)		Pag. 6
	Tabella 2 (dati tecnici bruciatori)		Pag. 6
	Tabella 3 (modelli)		Pag. 6
4.	FUNZIONAMENTO CON GAS D'ALIMENTAZIONE IDENTICO A QUELLO PREDISPOSTO		Pag. 7
	4.1	Controllo della pressione di alimentazione	Pag. 7
5.	REGOLAZIONE PER FUNZIONAMENTO CON ALTRI TIPI DI GAS		Pag. 7
	5.1	Sostituzione degli iniettori dei bruciatori fry-top	Pag. 7
	5.1.1	Fiamma pilota	Pag. 7
	5.1.2	Regolazione della portata ridotta	Pag. 7
	5.2	Sostituzione dell'iniettore del forno	Pag. 8
	5.2.1	Fiamma pilota	Pag. 8
	5.2.2	Bruciatore principale	Pag. 8
6.	ACCESSIBILITÀ E SMONTAGGIO DEI PEZZI		Pag. 8
	6.1	Valvola gas del forno	Pag. 8
	6.2	Rubinetto gas del fry-top	Pag. 8
	6.3	Candela di accensione del forno	Pag. 8
7.	ISTRUZIONI D'USO		Pag. 9
	7.1	Accensione e spegnimento fry-top	Pag. 9
	7.1.1	Accensione della fiamma pilota fry-top	Pag. 9
	7.1.2	Accensione del bruciatore principale	Pag. 9
	7.1.3	Spegnimento del bruciatore principale	Pag. 9
	7.1.4	Spegnimento totale	Pag. 9
	7.2	Accensione e spegnimento bruciatore del forno	Pag. 9
	7.2.1	Accensione della fiamma pilota	Pag. 9
	7.2.2	Accensione del bruciatore principale e regolazione della temperatura	Pag. 10
	7.2.3	Spegnimento del forno	Pag. 10
8.	MANUTENZIONE		Pag. 10

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.

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 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.

Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita.

Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti ad alta pressione.

Non ostruire le aperture o fessure di aspirazione o di smaltimento del calore.

Onde evitare rischi di ossidazione o di aggressioni chimiche in genere, occorre tenere ben pulite le superfici in acciaio inossidabile.

Pulire giornalmente le parti in acciaio inox con acqua tiepida saponata, quindi risciacquare abbondantemente ed asciugare con cura.

Evitare nel modo più assoluto di pulire l'acciaio inox con paglietta, spazzola o raschietti di acciaio comune, in quanto possono depositare particelle ferrose che ossidandosi provocano punti di ruggine. Può essere eventualmente adoperata lana di acciaio inossidabile nel senso di satinatura.

Qualora l'apparecchiatura non venga utilizzata per lunghi periodi, chiudere il rubinetto del gas, passare energicamente su tutte le superfici in acciaio un panno imbevuto di olio di vaselina in modo da stendere un velo protettivo; inoltre arieggiare periodicamente i locali.

Prima di procedere al collegamento controllare sulla *targhetta tecnica* che l'apparecchio sia stato collaudato ed omologato per il tipo di gas a disposizione presso l'utente.

Nel caso che il tipo di gas indicato sulla targhetta non sia quello di cui si dispone, seguire le indicazioni nel paragrafo "Trasformazione ad altro tipo di gas".

La casa costruttrice declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel presente opuscolo imputabili ad errori di trascrizione o stampa. Si riserva inoltre il diritto di apportare al prodotto quelle modifiche che ritiene utili o necessarie, senza pregiudicarne le caratteristiche essenziali.

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

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

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

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

2. INSTALLAZIONE

2.1 Installazione dell'apparecchio

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

Gli impianti a gas, 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 $2 \text{ m}^3/\text{h}$ 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:

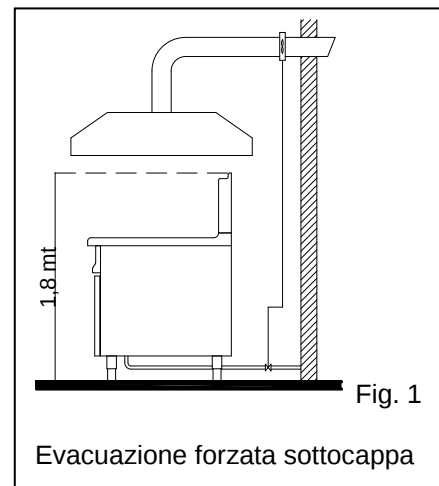
APPARECCHI A GAS DI TIPO "A1"

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 $35 \text{ m}^3/\text{h}$ per ogni kW di potenza gas installata.

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



2.4 Collegamento gas

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

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

			CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25	IT - CY - GR - IE - LT PT - GB - CZ - SK SI - ES - CH - TR		
			II2H3+	P mbar	28-30	37	20				
	TIPO/TYPE A1 MOD.		II2H3B/P	P mbar	30	30	20		CY - HR - DK - EE FI - GR - LV - LT NO - RO - SK - SI SE - TR		
			II2H3B/P	P mbar	50	50	20				AT - SK - CH
NR.			II2E+3+	P mbar	28-30	37	20	25	BE - FR		
ΣQ_n Kw			II2L3B/P	P mbar	30	30		25	NL		
			II2L3B/P	P mbar	30	30		20	RO		
			II2ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE		
G30-G31 Kg/h	G20 m³/h	G25 m³/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. 2

Fig. 2

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.

EQUIPOTENZIALE

L'apparecchio deve essere collegato in un sistema equipotenziale.

Il morsetto previsto è situato posteriormente ed è segnalato da un'etichetta.

3. CARATTERISTICHE TECNICHE (Relative alla parte GAS)

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

- Apparecchio di categoria II2H3+
- Pressione d'alimentazione: Butano/Propano (G30-G31) 28-30/37mbar
Gas naturale "H" (G20) 20mbar

TABELLA 1

MODELLO	DIMENSIONI mm (L x P)	RACCORDO GAS	PORTATA GAS kW	CONSUMO GAS Kg/h	CONSUMO GAS m ³ /h	TIPO
8FCG10	800x900	1/2" Gc ISOR7	23,7	1,87	2,51	A1

TABELLA 2

BRUCIATORE FRY-TOP SERIE 900s				
PORTATA NOMINALE KW 8		PORTATA RIDOTTA KW 3		
	Iniettori Bruciatore Principale Ø 1/100 mm	Iniettori spia N°	By-pass Ø 1/100 mm	Pos. aria primaria bruc. principale (misura in mm)
Gas liquidi (G30 28...30mbar)	100*	24*	90	-
Gas naturali (G20 20mbar)	165R*	29.2*	Regolabile	-
* Per gli apparecchi serie 900s (900x900x900) con portata nominale 8 + 8 = 16 kw e portata ridotta 3 + 3 = 6 kw, gli iniettori sono doppi.				

BRUCIATORE FORNO SERIE 900s				
PORTATA NOMINALE KW 7,7		PORTATA RIDOTTA KW / (ON - OFF)		
	Iniettori bruciatore principale Ø 1/100 mm	Iniettori spia N°	By-pass Ø 1/100 mm	Pos. aria primaria bruc. principale misura "x" in mm
Gas liquidi (G30 28...30mbar)	135	24	-	Aperta
Gas naturali (G20 20mbar)	201R	29.2	-	Aperta

TABELLA 3

MODELLO MODEL MODELE MODELL	DIMENSIONI / DIMENSIONS DIMENSIONS / MASSE			MODELLO PIASTRA PLATE MODEL MODELE PLAQUE MODELL PLATTE					
	Esterne External Externes Aussen	Piastra Plate Plaque Platte	Forno Oven Four Backofen		POTENZA / POWER RATING PUISSANCE / LEISTUNG				
					Bruciatori - Burners - Brûleur - Brenner		Tot.	Tot.	
					Fry-top Fry-tops Grillades Grillplatten		Forno Oven Four Backofen		
L x P x H mm	L x P	L x P x H mm		kW 4	kW 7,7	kW	kcal/h		
8FCG10LL	800x900x900	761x756	530x660x300	Liscia	4	1	23,7	20.380	
8FCG10LLC	800x900x900	761x756	530x660x300	Liscia cromata	4	1	23,7	20.380	
8FCG10RR	800x900x900	761x756	530x660x300	Rigata	4	1	23,7	20.380	
8FCG10RRC	800x900x900	761x756	530x660x300	Rigata cromata	4	1	23,7	20.380	
8FCG10LR	800x900x900	761x756	530x660x300	² / ₃ liscia ¹ / ₃ rigata	4	1	23,7	20.380	
8FCG10LRC	800x900x900	761x756	530x660x300	² / ₃ liscia ¹ / ₃ rigata cromata	4	1	23,7	20.380	

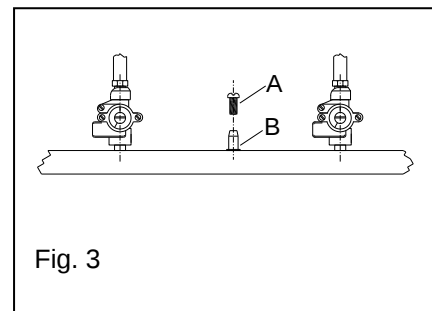
4. FUNZIONAMENTO CON GAS D'ALIMENTAZIONE IDENTICO A QUELLO PREDISPOSTO

Controllare se le indicazioni sulla targhetta segnaletica corrispondono al gas distribuito. Verificare, inoltre, la corrispondenza di quanto qui di seguito riportato.

4.1 Controllo della pressione di alimentazione (Fig. 3)

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

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



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.

TABELLA 4 - Limiti ammissibili per la pressione di alimentazione del gas

Tipo di gas	Pressione di alimentazione [mbar]		
	nominale	minima	massima
Gas naturale (metano) G20	20	17	25
Gas liquido (GPL) G30/31	28 - 30/37	20/25	35/45

5. REGOLAZIONE PER FUNZIONAMENTO CON ALTRI TIPI DI GAS

Per eseguire tale operazione, bisogna cambiare gli iniettori dei bruciatori principali, regolare le portate ridotte, regolare la posizione dell'aria primaria come qui di seguito indicato.

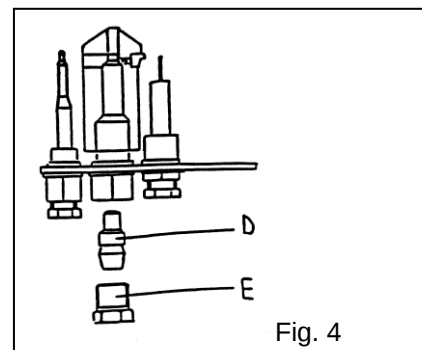
5.1 Sostituzione degli iniettori dei bruciatori fry-top

Per cambiare l'iniettore togliere, tirandolo, il pannello dei comandi; con una chiave da 12 svitare l'iniettore e sostituirlo secondo tabelle 2.

5.1.1 Fiamma pilota (Fig. 4)

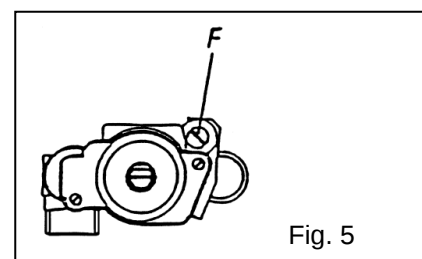
La fiamma pilota è accessibile solo dopo avere levato il pannello comandi. La stessa presenta iniettore fisso e nessuna regolazione dell'aria primaria è necessaria. Per cambiare l'iniettore "D" svitare il dado di fissaggio "E" e sostituire l'iniettore, secondo la tabella 2.

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



5.1.2 Regolazione della portata ridotta (Fig. 5)

Svitare la vite "F" del minimo e girarla fino ad ottenere la portata ridotta indicata nella tabella 2. Verificare che la quantità di gas sia sufficiente per mantenere un minimo stabile e omogeneo, resistere al passaggio portata massima – portata minima.



5.2 Sostituzione dell'iniettore del forno

Estrarre il fondo del forno.

5.2.1 Fiamma pilota (Fig. 6)

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

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

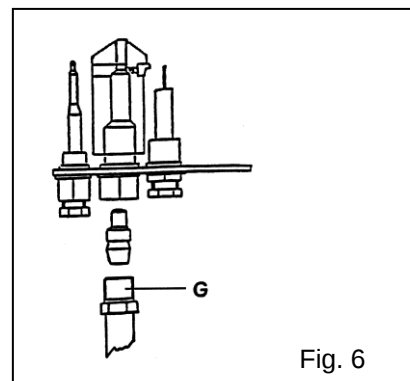


Fig. 6

5.2.2 Bruciatore principale (Fig. 7)

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

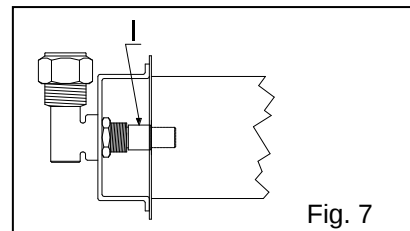


Fig. 7

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

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

6.1 Valvola gas del forno

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

6.2 Rubinetto gas del fry-top

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

6.3 Candela di accensione del forno

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

7. ISTRUZIONI D'USO

Attenzione: prima di utilizzare l'apparecchio, bisogna pulire la piastra con dell'acqua calda.

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

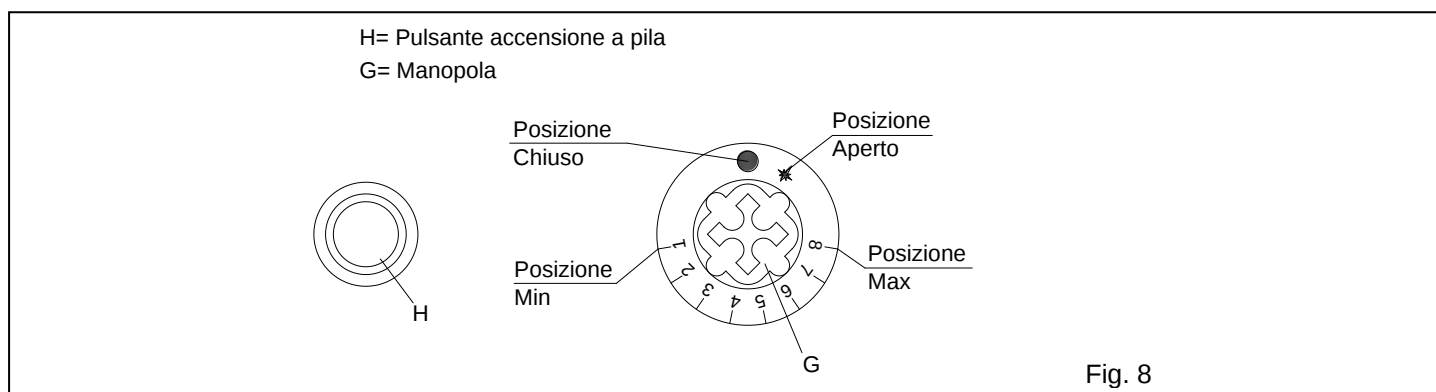
7.1 Accensione e spegnimento fry-top (Fig. 8)

7.1.1 Accensione della fiamma pilota fry-top

Premere sulla manopola "G" e girarla verso sinistra fino alla posizione accensione fiamma pilota.

Tenere la manopola premuta e contemporaneamente premere il pulsante "H" dell'accensione a pila. Dopo aver acceso la fiamma pilota tenere premuta la manopola a fondo per circa 10/20 secondi al fine di scaldare la termocoppia, dopo di che rilasciarla.

La fiamma è osservabile dal foro di visibilità spia che si trova sul pannello frontale. Nel caso che durante o dopo il rilascio della manopola la fiamma si spenga, ripetere l'operazione.



7.1.2 Accensione bruciatore principale

Con la fiamma pilota accesa, girare la manopola del termostato verso sinistra e scegliere la temperatura di cottura desiderata:

Posizione 1:	100°C circa
Posizione 2:	130°C circa
Posizione 3:	160°C circa
Posizione 4:	190°C circa
Posizione 5:	220°C circa
Posizione 6:	250°C circa
Posizione 7:	280°C circa
Posizione 8:	300°C circa

Per le versioni con piastra cromata in fase di non cottura tenere la posizione 6.

7.1.3 Spegnimento del bruciatore principale

Girare la manopola sulla posizione fiamma pilota: il bruciatore principale si spegne, restando accesa solo la fiamma pilota.

7.1.4 Spegnimento totale

Per spegnere la fiamma pilota e il bruciatore principale, girare la manopola sulla posizione "spento". (Fig. 8).

7.2 Accensione e spegnimento bruciatore del forno (Fig. 9)

7.2.1 Accensione della fiamma pilota

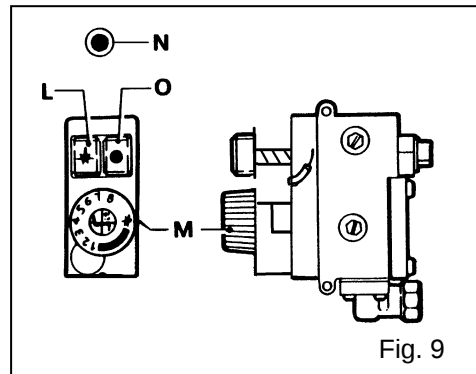
Girare verso destra la manopola del termostato fino al punto di arresto; premere il pulsante di accensione "L" ed allo stesso tempo pigiare più volte il pulsante "N" dell'accensione a pila. Tenere il pulsante di accensione premuto a fondo per qualche istante al fine di permettere che la termocoppia si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

7.2.2 Accensione del bruciatore principale e regolazione della temperatura

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

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

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



7.2.3 Spegnimento del forno

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

8. MANUTENZIONE

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

Pulire la piastra di cottura dopo l'uso con tela smeriglio; dopo la pulizia è necessario passare una leggera mano d'olio da cucina sulla superficie della piastra, per una sua migliore conservazione.

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

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

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

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

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

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

CONTENTS

1.	GENERAL INSTRUCTIONS	Pag. 12
2.	INSTALLATION	Pag. 13
2.1	Installation of the appliance	Pag. 13
2.2	Installation	Pag. 13
2.3	Fumes extraction	Pag. 13
2.4	Connecting up gas	Pag. 14
3.	TECHNICAL FEATURES	Pag. 15
	Table 1 (gas consumption)	Pag. 15
	Table 2 (S.900s burners technical features)	Pag. 15
	Table 3 (Models)	Pag. 15
4.	OPERATION WITH SUPPLY GAS IDENTICAL TO THAT AVAILABLE	Pag. 16
4.1	Checking the supply pressure	Pag. 16
5.	REGULATION FOR OPERATION WITH OTHER TYPES OF GAS	Pag. 16
5.1	Replacing the injectors of fry-top burners	Pag. 16
5.1.1	Replacing the injector of the pilot flame	Pag. 16
5.1.2	Regulating the reduced capacity	Pag. 16
5.2	Replacing the oven injectors	Pag. 17
5.2.1	Pilot flame	Pag. 17
5.2.2	Main burner	Pag. 17
6.	ACCESSIBILITY AND DISASSEMBLY OF THE PARTS	Pag. 17
6.1	Oven gas valve	Pag. 17
6.2	Gas cock of the hob burners	Pag. 17
6.3	Oven igniter plug	Pag. 17
7.	OPERATING INSTRUCTIONS	Pag. 18
7.1	Lighting and turning out fry-top	Pag. 18
7.1.1	Lighting the pilot flame fry-top	Pag. 18
7.1.2	Lighting the main burner	Pag. 18
7.1.3	Turning out the main burner	Pag. 18
7.1.4	Total extinguishing	Pag. 18
7.2	Oven burner	Pag. 18
7.2.1	Lighting the pilot flame	Pag. 18
7.2.2	Lighting the main burner and regulating the temperature	Pag. 19
7.2.3	Turning out the oven	Pag. 19
8.	MAINTENANCE	Pag. 19

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 mains.

The equipment must only be used by staff trained in use of the same.

Before carrying out cleaning and maintenance, disconnect the equipment from the 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.

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

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

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

So as to avoid the risk of rust or chemical attack in general, the stainless steel surfaces have to be kept properly clean.

Clean the parts in stainless steel daily with warm, soapy water, then rinse thoroughly and dry carefully.

On no account should the stainless steel be cleaned with steel wool pads, brushes or scrapers in standard steel, in that they could deposit ferrous particles which, by oxidising, cause rust spots. Stainless steel wool can, if necessary, be used in the direction of the satin finish.

Should the equipment not be used for long periods, close the gas valve and wipe all the steel surfaces vigorously with a cloth moistened with Vaseline oil in order to apply a protective layer; also air the rooms periodically.

Before carrying out the connection, check on the technical data plate that the appliance has been tested and type-approved for the type of gas available on the user's premises.

Should the type of gas indicated on the plate not be that available, follow the instructions in the paragraph "Conversion to different type of gas".

The manufacturer of the appliance declines every responsibility for possible mistake contained in this booklet imputable to printing or transcription errors. It also reserves the right to bring changes to the product if retains useful or necessary without jeopardizing the essential characteristics.

The manufacturing company declines any and every responsibility if the rules brought in this manual are not strictly observed.

The manufacturer of the appliance declines all responsibility for damage caused by faulty installation, tampering with the appliance, improper use, poor maintenance, failure to observe local regulations and unskilled use.

THE DISCHARGE OF MACHINE WHEN NO MORE OF USE MUST BE DONE IN COMPLIANCE WITH LAW. THE MACHINE MUST BE DELIVERED TO FIRM AUTHORIZED FOR THE DISCHARGE OF MACHINE AND OF ITS COMPONENTS.

2. INSTALLATION

2.1 Installation of the appliance

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

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

2.2 Installation

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

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

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

2.3 Fumes extraction

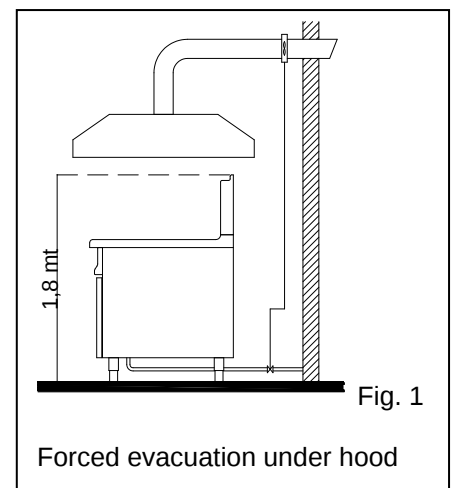
The appliances must be installed in rooms suitable for the extraction of combustion products, in accordance with the provisions of the installation instructions. Our equipment is considered (see specifications table) as:

"A1" TYPE GAS APPLIANCES

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

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

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



2.4 Connecting up gas

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

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

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

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

Fig. 2

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.

UNIPOTENTIAL

The appliance must be connected to a unipotential system.

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

3. TECHNICAL FEATURES

The data plate is positioned on the left of the cabinet.

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

TABLE 1

MODEL	DIMENSIONS cm (L x W)	GAS COUPLING	GAS CAPACITY kW	CONSUMPTION RATE Kg/h	CONSUMPTION RATE m ³ /h	TYPE
8FCG10	800x900	1/2" Gc ISOR7	23,7	1,87	2,51	A1

TABLE 2

FOR APPLIANCES IN SERIES 900s 450x900x260/900				
NOMINAL CAPACITY kW 8		REDUCED CAPACITY kW 3		
	Main burner injectors Ø 1/100 mm	Pilot light injectors No.	By-pass Ø 1/100 mm	Primary air pos. main burner (size in mm)
Liquid gas (G30 28...30mbar)	100*	24*	90	-
Natural gas (G20 20mbar)	165R*	29.2*	Adjustable	-
* For appliances in series 900s (900x900x260/900) with nominal capacity 8 + 8 = 16 kW and reduced capacity 3 + 3 = 6 kW the injectors are double.				

OVEN BURNER SERIES 900s				
NOMINAL CAPACITY 7.7 kW		REDUCED CAPACITY kW / (ON – OFF)		
	Main burner injectors Ø 1/100 mm	Pilot light injectors No.	By-pass Ø 1/100 mm	Main burner primary air pos. size "x" in mm
Liquid gases (G30 – G31)	135	24	-	Open
Natural gases (G20)	201R	29.2	-	Open

TABLE 3

MODELLO MODEL MODELE MODELL	DIMENSIONI / DIMENSIONS DIMENSIONS / MASSE			MODELLO PIASTRA PLATE MODEL MODELE PLAQUE MODELL PLATTE				
	Esterne External Externes Aussen	Piastra Plate Plaque Platte	Forno Oven Four Backofen		POTENZA / POWER RATING PUISSANCE / LEISTUNG			
					Bruciatori - Burners - Brûleur - Brenner		Tot.	Tot.
					Fry-top Fry-tops Grillades Grillplatten	Forno Oven Four Backofen		
	L x P x H mm	L x P	L x P x H mm			kW 4	kW 7,7	kW
8FCG10LL	800x900x900	761x756	530x660x300	Smooth	4	1	23,7	20.380
8FCG10LLC	800x900x900	761x756	530x660x300	Smooth chromium-plated	4	1	23,7	20.380
8FCG10RR	800x900x900	761x756	530x660x300	Scored	4	1	23,7	20.380
8FCG10RRC	800x900x900	761x756	530x660x300	Scored chromium-plated	4	1	23,7	20.380
8FCG10LR	800x900x900	761x756	530x660x300	² / ₃ smooth – ¹ / ₃ scored	4	1	23,7	20.380
8FCG10LRC	800x900x900	761x756	530x660x300	² / ₃ smooth - ¹ / ₃ scored - chromium-plated	4	1	23,7	20.380

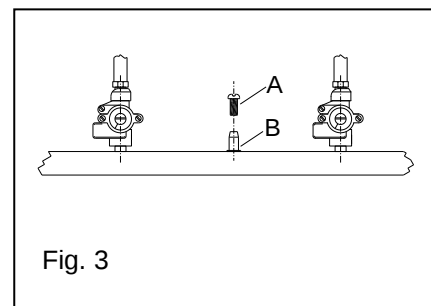
4. OPERATION WITH SUPPLY GAS IDENTICAL TO THAT AVAILABLE

Check whether the indications on the data plate correspond to the gas distributed. Also check correspondence to the indications below.

4.1 Checking the supply pressure (Fig. 3)

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

- Unscrew the screw "A" from the pressure tap "B".
- Position the pressure gauge.
- Switch on the appliance and check that the pressure is the one intended: otherwise 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.

TABLE 4 – Permissible thresholds for the gas feed pressure

Gas	Supply pressure [mbar]		
	nominal	min	max
Natural gas G20	20	17	25
Liquid gas G30/31	28 - 30/37	20/25	35/45

5. REGULATION FOR OPERATION WITH OTHER TYPES OF GAS

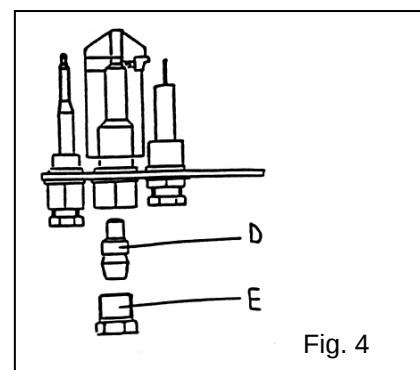
In order to perform this operation the injectors have to be changed and the reduced capacities and position of the primary air regulated as indicated below.

5.1 Replacing injector of fry-top burners

In order to change the injector remove, by pulling it, the control panel. Using a spanner unscrew the injector and replace it according to tables 2.

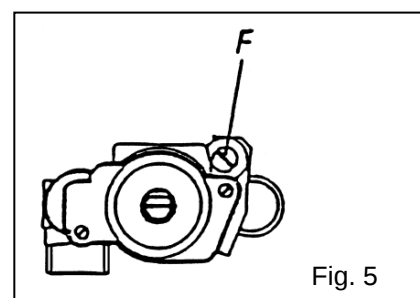
5.1.1 Replacing injector of the pilot flame (Fig. 4)

The pilot flame is only accessible after having removed the control panel. It has a fixed injector and no regulation of the primary air is required. In order to change the injector "D" unscrew the attachment nut "E" and replace the injector, according to table 2.



5.1.2 Regulating the reduced capacity (Fig. 5)

Unscrew the screw "F" of the minimum and turn it until the reduced capacity indicated in table 2 is obtained. Check that the quantity of gas is sufficient for maintaining a stable and even minimum and for resisting the change from maximum to minimum capacity.



5.2 Replacing the oven injector

Remove the base of the oven.

5.2.1 Pilot flame (Fig. 6)

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

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

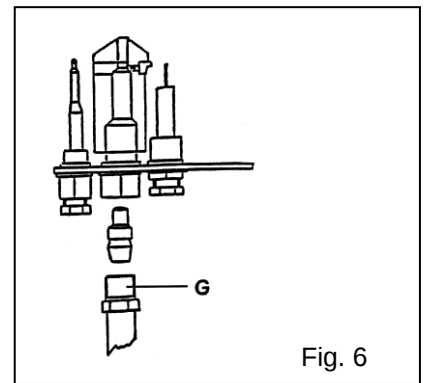


Fig. 6

5.2.2 Main burner (Fig. 7)

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

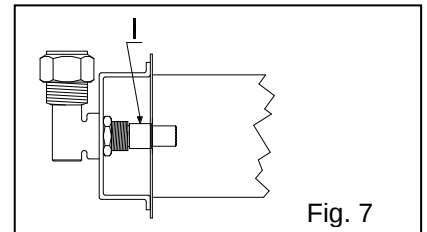


Fig. 7

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

6.1 Oven gas valve

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

6.2 Gas cock of the fry-top

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

6.3 Oven igniter plug

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

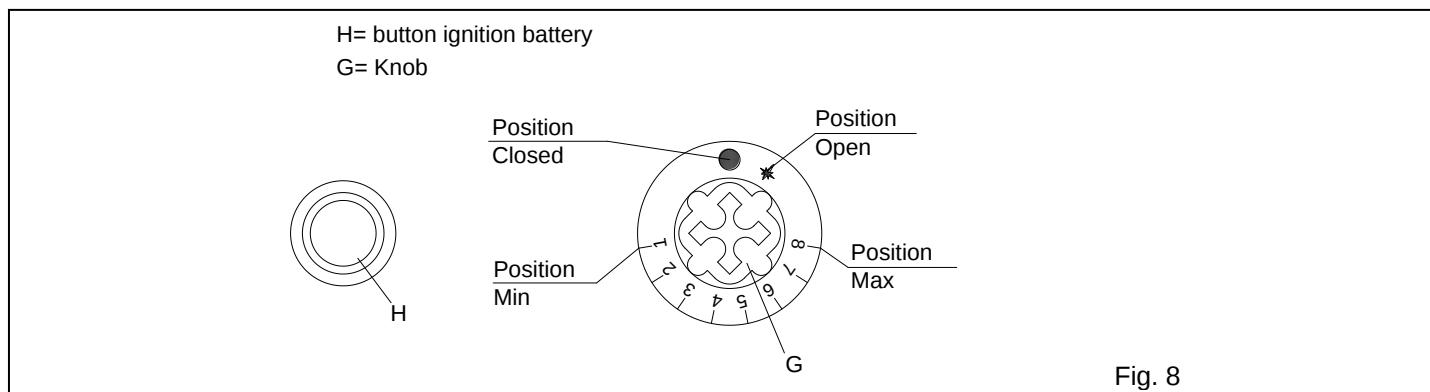
7. OPERATING INSTRUCTIONS

Caution: before using the appliance the plate has to be cleaned with hot water.
The appliance has to be used by qualified staff, since it is an appliance intended solely for professional kitchens.

7.1 Lighting and turning out fry-top (Fig. 8)

7.1.1 Lighting the pilot flame fry-top

Press on the knob "G" and turn it to the left as far as the pilot flame lighting position.
Keep the knob pressed and at the same time press button "H" for ignition battery. After having lit the pilot flame keep the knob fully pressed for approximately 10/20 seconds in order to heat the thermocouple, after which release it.
The flame can be observed from the spy hole on the front panel. Should the flame go out during or after release of the knob repeat the operation.



7.1.2 Lighting the main burner

With the pilot flame lit, turn the knob of the thermostat to the left and choose the required cooking temperature:

- Setting 1: 100°C approx.
- Setting 2: 130°C approx.
- Setting 3: 160°C approx.
- Setting 4: 190°C approx.
- Setting 5: 220°C approx.
- Setting 6: 250°C approx.
- Setting 7: 280°C approx.
- Setting 8: 300°C approx.

7.1.3 Turning out the main burner

Turn the knob to the pilot flame position: the main burner goes out and only the pilot flame remains lit.

7.1.4 Total extinguishing

In order to extinguish the pilot flame and the main burner, turn the knob to the "off" position (Fig. 8).

7.2 Oven burner (Fig. 9)

7.2.1 Lighting the pilot flame

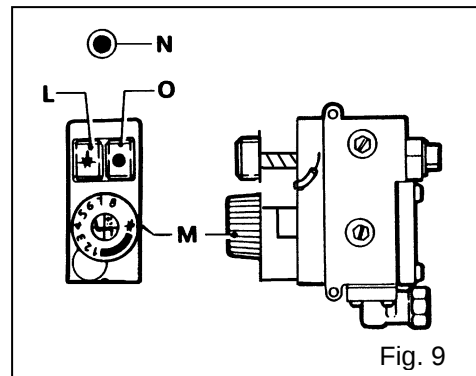
Turn the knob of the thermostat right as far as the stop. Press the lighting button "L" and at the same time press the button "N" taking a stack several times. Keep the lighting button fully pressed for a few moments in order to allow the thermocouple to heat, then release it. The pilot flame can be observed through the appropriate spyhole. If, after having released the lighting button, the pilot flame were to go out, the operation has to be repeated.

7.2.2 Lighting the main burner and regulating the temperature

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

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

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



7.2.3 Turning out the oven

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

8. MAINTENANCE

We recommend signing a maintenance contract at last once a year.

Clean the cooking plate after use with an emery cloth. After cleaning a thin layer of cooking oil has to be applied to the plate surface in order to preserve it better.

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 parts in stainless steel have to be cleaned gently, using warm water. If you use soap or detergent, 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 technical service centre.

All repairs and fault remedying must be carried out by a skilled installer.

SOMMAIRE

1.	AVERTISSEMENTS GENERAUX	Pag. 21
2.	INSTALLATION	Pag. 22
2.1	Installation de l'appareil	Pag. 22
2.2	Pose des appareil	Pag. 22
2.3	Evacuation des fumées	Pag. 22
2.4	Raccordement du gaz	Pag. 23
3.	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	Pag. 24
	Tableau 1 (consommation de gaz)	Pag. 24
	Tableau 2 (caractéristiques techniques brûleur S.900s)	Pag. 24
	Tableau 3 (modele)	Pag. 24
4.	FONCTIONNEMENT AVEC LE MÊME GAZ QUE LE GAZ DISPONIBLE	Pag. 25
4.1	Contrôle de la pression d'alimentation	Pag. 25
5.	RÉGLAGE POUR FONCTIONNEMENT AVEC D'AUTRES TYPES DE GAZ	Pag. 25
5.1	Remplacement des injecteurs des brûleurs fry-tops	Pag. 25
5.1.1	Remplacement de l'injecteur de la veilleuse	Pag. 25
5.1.2	Réglage du débit minimum	Pag. 25
5.2	Changement des injecteurs du four	Pag. 26
5.2.1	Veilleuse	Pag. 26
5.2.2	Brûleur principal	Pag. 26
6.	ACCESSIBILITÉ ET DÉMONTAGE DES PIÈCES	Pag. 26
6.1	Valve gaz du four	Pag. 26
6.2	Robinet gaz des brûleurs du plan de fry-top	Pag. 26
6.3	Bougie d'allumage du four	Pag. 26
7.	MODE D'EMPLOI	Pag. 27
7.1	Allumage et extinction fry-top	Pag. 27
7.1.1	Allumage et extinction fry-top	Pag. 27
7.1.2	Allumage du brûleur principal	Pag. 27
7.1.3	Extinction du brûleur principal	Pag. 27
7.1.4	Extinction totale	Pag. 27
7.2	Allumage et extinction brûleur du four	Pag. 27
7.2.1	Allumage de la veilleuse	Pag. 27
7.2.2	Allumage du brûleur principal et réglage de la temperature	Pag. 28
7.2.3	Extinction du four	Pag. 28
8.	ENTRETIEN	Pag. 28

1. AVERTISSEMENTS GENERAUX

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CONCERNANT LE MATERIEL USAGE, VOUS DEVEZ VOUS METTRE EN CONFORMITE SELON LES NORMES EN VIGUEUR.

LE MATERIEL DOIT DONC ETRE REMIS A UN ORGANISME AUTORISE A LA COLLECTE ET TRAITEMENT DE CE DERNIER.

2. INSTALLATION

2.1 Installation de l'appareil

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

Les installations de gaz, et les locaux d'installation des appareils doivent répondre aux réglementations en vigueur dans le pays d'installation et, en particulier, il faudra considérer que l'air nécessaire à la combustion des brûleurs est de $2 \text{ m}^3/\text{h}$ par kW de puissance installée et que les Normes pour la prévention des accidents doivent être respectées.

2.2 Pose des appareil

Sortir les appareils de l'emballage et les installer dans le lieu d'utilisation en procédant à leur mise à niveau et à leur réglage en hauteur en agissant sur les pieds réglables ou sur d'autres moyens.

Retirer des panneaux extérieurs la pellicule de protection en le détachant lentement afin qu'il ne reste pas de colle.

Il est important que les parois adjacentes à l'appareil soient protégées contre la chaleur. Interposer des feuilles réfractaires ou bien installer les appareils à au moins 200 mm des parois latérales ou arrières.

2.3 Evacuation des fumées

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

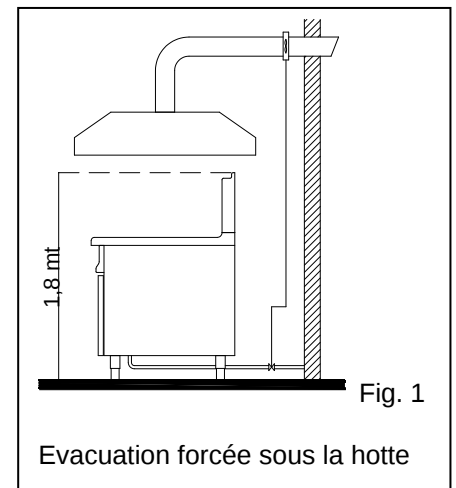
APPAREILS A GAZ DE TYPE "A1"

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

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

En son absence, il est possible d'utiliser un aspirateur d'air directement raccordé à l'extérieur, avec un débit non inférieur aux nécessités, et qui doit être ensuite augmenté du renouvellement d'air nécessaire pour le bien-être des opérateurs selon les normes en vigueur, indicativement pour un total de $35 \text{ m}^3/\text{h}$ pour chaque kW de puissance de gaz installée.

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



2.4 Raccordement du gaz

Contrôler, sur la plaquette technique (Fig. 2) située sur le côté gauche, que l'appareil a été essayé et homologué pour le type de gaz disponible dans les locaux de l'utilisateur.

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

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

Fig. 2

Fig. 2

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

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

ÉQUIPOTENTIEL

L'appareil doit être branché à un système équipotentiel.

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

3. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

La plaque signalétique est installée sur le fond de l'armoire.

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

TABLEAU 1

MODÈLE	DIMENSIONS mm (L x L)	RACCORDEMENT GAZ	DÉBIT GAZ kW	CONSOMMATION Kg/h	CONSOMMATION m ³ /h	TYPE
8FCG10	800x900	1/2" Gc ISOR7	23,7	1,87	2,51	A1

TABLEAU 2

POUR APPAREILS SÉRIE 900s				
DÉBIT NOMINAL KW 8		DÉBIT MINIMUM KW 3		
	Injecteurs Brûleur Principal Ø 1/100 mm	Injecteurs veilleuse N°	By-pass Ø 1/100 mm	Posit.air primaire brûl. principal (mesure en mm)
Gaz liquide (G30 28...30mbar)	100*	24*	90	-
Gaz naturel (G20)	165R*	29.2*	Réglable	-
* Pour les appareils série 900s (900x900x260/900) avec débit nominal 8 + 8 = 16 kW et débit minimum 3 + 3 = 6 kW les injecteurs sont doubles.				

BRÛLEUR FOUR SÉRIE 900s				
DÉBIT NOMINAL KW 7,7		DÉBIT MINIMUM KW / (ON – OFF)		
	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
Gaz liquides (G30 28...30mbar)	135	24	-	Ouverte
Gaz naturels (G20/25)	201R	29.2	-	Ouverte

TABLEAU 3

MODELLO MODEL MODELE MODELL	DIMENSIONI / DIMENSIONS DIMENSIONS / MASSE			MODELLO PIASTRA PLATE MODEL MODELE PLAQUE MODELL PLATTE				
	Esterne External Externes Aussen	Piastra Plate Plaque Platte	Forno Oven Four Backofen		POTENZA / POWER RATING PUISSANCE / LEISTUNG			
					Bruciatori - Burners - Brûleur - Brenner		Tot.	Tot.
					Fry-top Fry-tops Grillades Grillplatten	Forno Oven Four Backofen		
L x P x H mm	L x P	L x P x H mm	kW 4	kW 7,7	kW	kcal/h		
8FCG10LL	800x900x900	761x756	530x660x300	Lisse	4	1	23,7	20.380
8FCG10LLC	800x900x900	761x756	530x660x300	Chromée lisse	4	1	23,7	20.380
8FCG10RR	800x900x900	761x756	530x660x300	Nervurée	4	1	23,7	20.380
8FCG10RRC	800x900x900	761x756	530x660x300	Chromée nervurée	4	1	23,7	20.380
8FCG10LR	800x900x900	761x756	530x660x300	² / ₃ lisse ¹ / ₃ nervurée	4	1	23,7	20.380
8FCG10LRC	800x900x900	761x756	530x660x300	Chromée ² / ₃ lisse ¹ / ₃ nervurée	4	1	23,7	20.380

4. FONCTIONNEMENT AVEC LE MÊME GAZ QUE LE GAZ DISPONIBLE

Contrôler si les indications de la plaque signalétique correspondent au gaz distribué. Vérifier en outre la correspondance de ce qui est reporté ci-dessous.

4.1 Contrôle de la pression d'alimentation (Fig. 3)

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

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

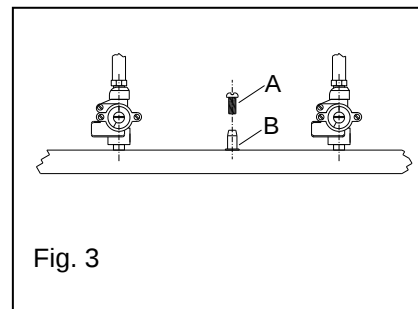


Fig. 3

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

Fermer le robinet de sectionnement du gaz, débrancher le manomètre, revisser la vis de fermeture et refermer la porte antérieure.

TABEAU 4 - Limites admissibles de la pression d'alimentation du gaz

Gaz	Pression d'alimentation [mbar] BE - FR		
	nominal	min	max
Gaz naturel G20/G25	20/25	17/20	25/30
Gaz liquide G30/31	28 - 30/37	20/25	35/45

5. RÉGLAGE POUR FONCTIONNEMENT AVEC D'AUTRES TYPES DE GAZ

Pour accomplir cette opération, il faudra changer les injecteurs, régler les débits minimums, régler la position de l'air primaire comme indiqué ci-dessous.

5.1 Remplacement des injecteurs du brûleur fry-tops

Pour changer l'injecteur retirer en le tirant le tableau des commandes; avec une clé, dévisser l'injecteur et le remplacer selon les tableaux 2.

5.1.1 Remplacement de l'injecteur de la veilleuse (Fig. 4)

Pour accéder à la veilleuse, enlever le tableau des commandes. Elle a un injecteur fixe et il n'est pas possible de régler l'air primaire. Pour changer l'injecteur "D", dévisser l'écrou de fixation "E" et remplacer l'injecteur, selon le tableau 2.

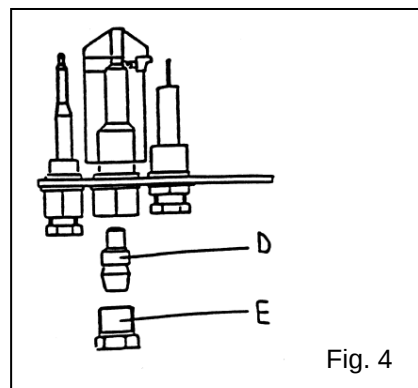


Fig. 4

5.1.2 Réglage du débit minimum (Fig. 5)

Dévisser la vis "F" du minimum et la tourner jusqu'à obtenir le débit minimum indiqué dans le tableau 2. Vérifier que la quantité de gaz est suffisante pour maintenir un minimum stable et homogène, pour résister au passage débit maximum – débit minimum.

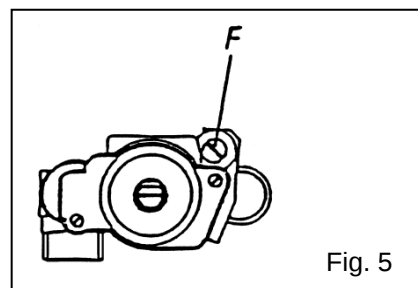


Fig. 5

5.2 Changement des injecteurs du four

Extraire la sole du four.

5.2.1 Veilleuse (Fig. 6)

Si la veilleuse a été réglée de manière correcte, elle devra envelopper le thermocouple et avoir l'aspect extérieur parfait. Si cela ne se vérifie pas, dévisser la vis "G" et contrôler que les injecteurs installés soient ceux prévus (voir tableaux 2).

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

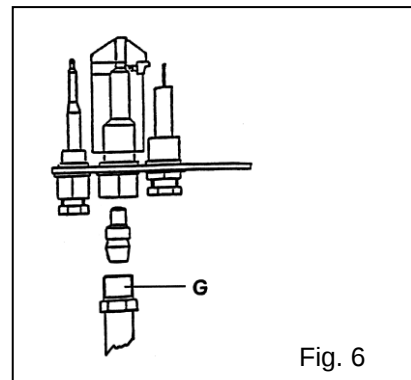


Fig. 6

5.2.2 Brûleur principal (Fig. 7)

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

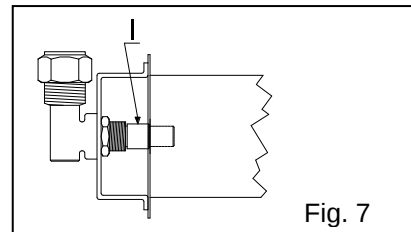


Fig. 7

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

6.1 Valve gaz du four

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

6.2 Robinet gaz des brûleurs du plan de fry-top

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

6.3 Bougie d'allumage du four

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

7. MODE D'EMPLOI

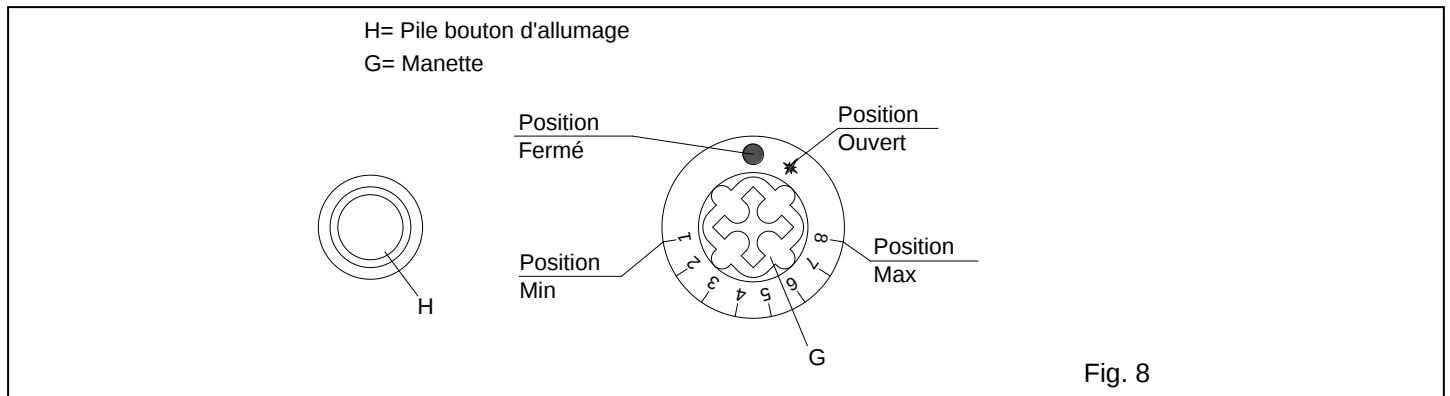
Attention: avant d'utiliser l'appareil, nettoyer la plaque avec de l'eau chaude.

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

7.1 Allumage et extinction fry-top (Fig. 8)

7.1.1 Allumage de la veilleuse fry-top

Appuyer sur la manette "G" et le tourner vers la gauche sur la position allumage veilleuse. Tenir la manette enfoncée et, en même temps, appuyer sur le bouton d'allumage "H" du pile. Après avoir allumé la veilleuse, maintenir la manette poussée à fond pendant environ 10/20 secondes pour permettre le chauffage du thermocouple, après quoi la relâcher. La flamme peut être observée par le regard qui se trouve sur le panneau avant. Si, durant ou après le relâchement de la manette, la flamme s'éteint, répéter l'opération.



7.1.2 Allumage du brûleur principal

Lorsque la veilleuse est allumée, tourner la manette du thermostat vers la gauche et choisir la température de cuisson souhaitée:

Position 1:	100°C environ
Position 2:	130°C environ
Position 3:	160°C environ
Position 4:	190°C environ
Position 5:	220°C environ
Position 6:	250°C environ
Position 7:	280°C environ
Position 8:	300°C environ

7.1.3 Extinction du brûleur principal

Tourner la manette vers la droite sur la position veilleuse: le brûleur principal s'éteint, seule la veilleuse reste allumée.

7.1.4 Extinction totale

Pour éteindre la veilleuse et le brûleur principal, tourner la manette sur la position "éteint". (Fig. 8)

7.2 Allumage et extinction Brûleur du four (Fig. 9)

7.2.1 Allumage de la veilleuse

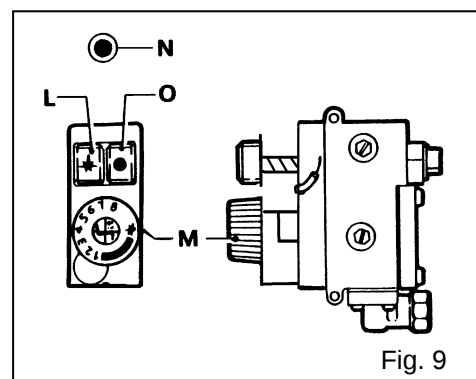
Tourner vers la droite la manette du thermostat jusqu'au point d'arrêt; appuyer sur le bouton d'allumage "L" et, en même temps, presser plusieurs fois le bouton "N" de prendre une pile. Garder le bouton d'allumage poussé à fond pendant quelques instants afin de permettre le chauffage du thermocouple,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

7.2.2 Allumage du brûleur principal et réglage de la température

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

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

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



7.2.3 Extinction du four

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

8. ENTRETIEN

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

Nettoyer la plaque après utilisation avec de la toile émeri; après le nettoyage, il est nécessaire de passer une légère couche d'huile de cuisine sur la surface de la plaque, pour une meilleure conservation.

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

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

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

Le nettoyage des parties en acier inoxydable doit être effectué délicatement, en utilisant de l'eau tiède. Si vous utilisez du savon ou du détergent, veiller à ce qu'ils ne contiennent pas de produits abrasifs et qu'ils soient conseillés pour le nettoyage de l'acier inoxydable.

Dans le cas où l'appareil ne serait pas utilisé pendant une longue période, fermer le robinet d'alimentation du gaz. En cas de panne de l'appareil ou de fonctionnement irrégulier, il est nécessaire de fermer le robinet principal d'arrivée du gaz et d'appeler le service technique.

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

INHALT

1.	ALLGEMEINE HINWEISE	Pag. 31
2.	INSTALLATION	Pag. 31
2.1	Installation des gerätes	Pag. 31
2.2	Installation	Pag. 31
2.3	Rauchgasabführung	Pag. 31
2.4	Gasanschluss	Pag. 32
3.	TECHNISCHE DATEN	Pag. 33
	Tabelle 1 (Gasverbrauch)	Pag. 33
	Tabelle 2 (Technische angäbe für Brenner S.900s)	Pag. 33
	Tabelle 3 (Modell)	Pag. 33
4.	ARBEITSWEISE MIT EINER GASART, DIE MIT DER ZUR VERFÜGUNG STEHENDEN GASART ÜBEREINSTIMMT	Pag. 34
4.1	Überprüfung des Förderdrucks	Pag. 34
5.	EINSTELLUNG FÜR DIE ARBEITSWEISE MIT ANDEREN GASARTEN	Pag. 34
5.1	Austausch der düse der Hauptbrenner gas-grillplatten	Pag. 34
5.1.1	Austausch der düse des Wachflammenbrenners	Pag. 34
5.1.2	Einstellung der reduzierten Nennwärmebelastung	Pag. 34
5.2	Austausch der düse des backofens	Pag. 35
5.2.1	Wachflammenbrenner	Pag. 35
5.2.2	Hauptbrenner	Pag. 35
6.	ZUGÄNGLICHKEIT UND DEMONTAGE DER TEILE	Pag. 35
6.1	Gasventil des backofens	Pag. 35
6.2	Gashahn der kochfeldbrenner gas-grillplatten	Pag. 35
6.3	Zündkerze des backofens	Pag. 35
7.	BEDIENUNGSHINWEISE	Pag. 36
7.1	Zündung des Wachflammenbrenners	Pag. 36
7.1.1	Zündung des Wachflammenbrenners	Pag. 36
7.1.2	Zündung des Hauptbrenners	Pag. 36
7.1.3	Ausschalten des Hauptbrenners	Pag. 36
7.1.4	Ausschalten beider Brenner	Pag. 36
7.2	Brenner des backofens	Pag. 36
7.2.1	Zündung des wachflammenbrenners	Pag. 36
7.2.2	Zündung des hauptbrenners und einstellung der temperatur	Pag. 37
7.2.3	Auschten des backofens	Pag. 37
8.	WARTUNG	Pag. 37

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 Gasversorgungsnetzes 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 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.

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 ungenanigkeiten in der vorliegenden brochure durch übertragyns oder druckfehler. Sie behaltsich ausserdem das recht vor, am Produkt Änderungen vorzunehmen, die sie für passend oder notwendig halt, ohne dadurch seine Wesentuchen eigenschaften zu verändern.

Die Herstellfirma lehnt jegliche Verantwortung ag. 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 NORMFORSCHRIFTEN AUSGEFÜHRT WERDEN. DIE MASCHINE MUSS AN ERMÄCHTIGTES PERSONAL FÜR DIE SAMMLUNG UND ENTSORGUNG DERSELBIGEN AUSGELIEFER 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 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 $2 \text{ m}^3/\text{h}$ pro kW der installierten Leistung beträgt. Ferner sind die Unfallverhaltensvorschriften zu befolgen.

2.2 Installation

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

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

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

2.3 Rauchgasabführung

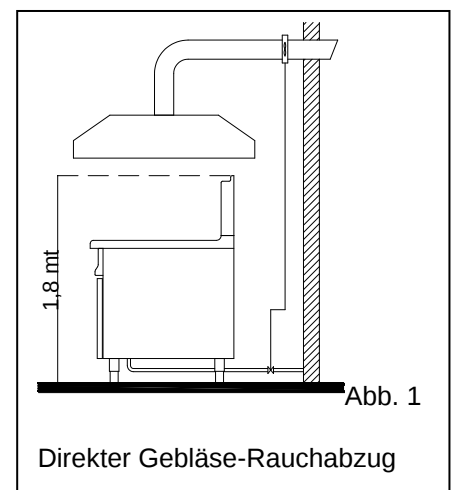
Die Geräte sind in Räumen zu installieren, die für das Ableiten der Rauchgase geeignet sind. Die Installation hat unter Berücksichtigung der diesbezüglichen Normen zu erfolgen. Unsere Geräte gehören folgender Kategorie an (siehe Tabelle "Technische Daten"):

GASGERATE TYP "A1"

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

In Ermangelung ist der Einsatz eines Luftsaugers zulässig, der direkt mit der Außenumgebung verbunden ist. Sein Durchsatz darf nicht unter dem erforderlichen Durchsatz liegen. Er muss dann um die Belüftung ergänzt werden, die notwendig ist für das Wohlbefinden der Bediener und in Entsprechung der geltenden Vorschriften, also etwa insgesamt $35 \text{ m}^3/\text{h}$ je kW installiertes Gas.

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



2.4 Gasanschluss

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

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

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

Abb. 2

Abb. 2

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

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

ÄQUIPOTENTIALES SYSTEM

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

3. TECHNISCHE DATEN

Das Geräteschild ist am Boden des Gerätes angebracht.

- Gerätekategorie
- Förderdruck: Butan/Propan G30 50mbar
Erdgas G20 20mbar

TABELLE 1

MODELL	MASSE cm (L x B)	GAS- ANSCHLUSS	NENNWÄRMEBELASTUNG kW	VERBRAUCH Kg/h	VERBRAUCH m³/h	TYP
8FCG10	800x900	1/2" Gc ISOR7	16	1,26	1,70	A1

TABELLE 2

FÜR GERÄTE SERIE 900s				
NENNWÄRMEBELASTUNG kW 8		REDUZIERTER NENNWÄRMEBELASTUNG kW 3		
	Düsen Hauptbrenner Ø 1/100 mm	Kontrolldüsen Stck.	By-pass Ø 1/100 mm	Pos. Primärluft Hauptbrenner (Maße in mm)
Flüssiggas (G30 50mbar)	90*	24*	80	-
Erdgas (G20 20mbar)	165R*	29.2*	Einstellbar	-
* Die Geräte der Serie 900s (900x900x260/900) mit einer Nennwärmebelastung 8 + 8 = 16 kW und einer reduzierten Nennwärmebelastung 3 + 3 = 6 kW sind mit doppelten Düsen ausgestattet.				

BACKOFENBRENNER SERIE 900s				
NENNWÄRMEBELASTUNG 7,7 kW REDUZIERTER NENNWÄRMEBELASTUNG kW / (ON – OFF)				
	Düsen Hauptbrenner Ø 1/100 mm	Kontrolldüsen Stck.	By-pass Ø 1/100 mm	Pos. Primärluft Hauptbrenner Maße "x" in mm
Flüssiggas (G30 50mbar)	135	24	-	Auf
Erdgas (G20 20mbar)	201R	29.2	-	Auf

TABELLE 3

MODELLO MODEL MODELE MODELL	DIMENSIONI / DIMENSIONS DIMENSIONS / MASSE			MODELLO PIASTRA PLATE MODEL MODELE PLAQUE MODELL PLATTE	 POTENZA / POWER RATING PUISSANCE / LEISTUNG			
	Esterne External Externes Aussen	Piastra Plate Plaque Platte	Forno Oven Four Backofen		Bruciatori - Burners - Brûleur - Brenner		Tot.	Tot.
					Fry-top Fry-tops Grillades Grillplatten	Forno Oven Four Backofen		
L x P x H mm	L x P	L x P x H mm	kW 4	kW 7,7	kW	kcal/h		
8FCG10LL	800x900x900	761x756	530x660x300	Glatt	4	1	23,7	20.380
8FCG10LLC	800x900x900	761x756	530x660x300	Verchromt glatt	4	1	23,7	20.380
8FCG10RR	800x900x900	761x756	530x660x300	Geriffelt	4	1	23,7	20.380
8FCG10RRC	800x900x900	761x756	530x660x300	Verchromt geriffelt	4	1	23,7	20.380
8FCG10LR	800x900x900	761x756	530x660x300	$\frac{2}{3}$ glatt – $\frac{1}{3}$ geriffelt	4	1	23,7	20.380
8FCG10LRC	800x900x900	761x756	530x660x300	Verchromt $\frac{2}{3}$ glatt - $\frac{1}{3}$ geriffelt	4	1	23,7	20.380

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

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

4.1 Überprüfung des Förderdrucks (Abb. 3)

Der Förderdruck kann mittels eines Manometers mit U-Rohr oder eines elektronischen Manometers mit einer Minimalaufteilung von 01, 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.

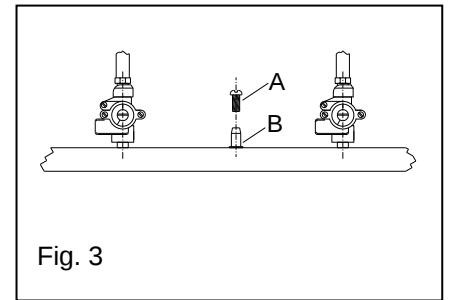


Fig. 3

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.

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

TABELLE 4 - Zulässige Grenzwerte für den Gasversorgungsdruck

Gas	Förderdrucks [mbar] DE		
	nominal	min	max
Flüssiggas G20	20	17	25
Flüssiggas G25	20	17	25
Erdgas G30/G31	50/50	42,5/42,5	57,5/57,5

5. EINSTELLUNG FÜR DIE ARBEITSWEISE MIT ANDEREN GASARTEN

Für die Anpassung an eine andere Gasart sind die Düsen auszutauschen. Die reduzierten Nennwärmebelastungen sowie die Position der Primärluft sind wie im folgenden beschrieben einzustellen.

5.1 Austausch der Düse des Hauptbrenners gas-grillplatten

Für den Austausch der Düse ist das Bedienfeld durch Herausziehen zu entfernen. Die Düse mit einem Schlüssel ausschrauben und wie in den Tabellen 2 angegeben austauschen.

5.1.1 Austausch der Düse des Wachflammenbrenners (Abb. 4)

Der Zugang zum Wachflammenbrenner ist erst nach Entfernen des Bedienfelds möglich. Er ist mit einer fest installierten Düse ausgestattet; die Primärluft braucht nicht eingestellt werden. Für den Austausch der Düse "D" die Befestigungsmutter "E" ausschrauben und wie in der Tabelle 2 angegeben austauschen.

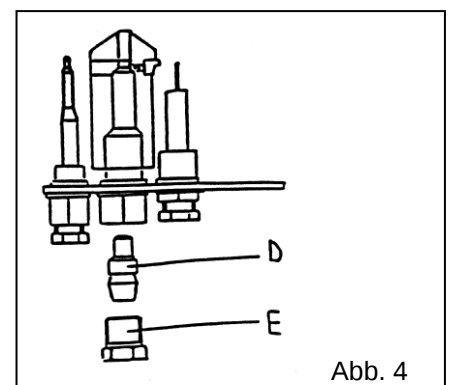


Abb. 4

5.1.2 Einstellung der reduzierten Nennwärmebelastung (Abb. 5)

Die Schraube "F" der Kleinstflamme lösen und diese solange drehen bis die in der Tabelle 2 angegebene reduzierte Nennwärmebelastung erreicht wurde. Überprüfen, ob ausreichend Gas zur Gewährleistung einer stabilen und gleichmäßigen Kleinstflamme und zur Beibehaltung der Höchstleistung - Mindestleistung zugeführt wird.

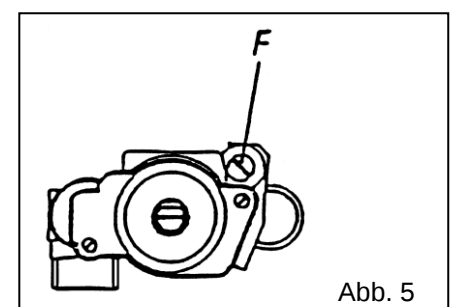


Abb. 5

5.2 Austausch der Düse des Backofens

Den Boden des Backofens herausziehen.

5.2.1 Wachflammenbrenner (Abb. 6)

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

Beim Wachflammenbrenner ist keine Einstellung der Primärluft erforderlich.

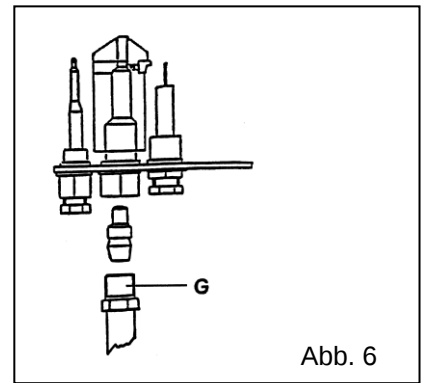


Abb. 6

5.2.2 Hauptbrenner (Abb. 7)

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

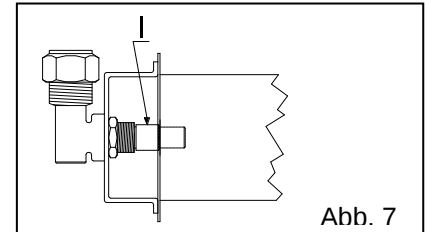


Abb. 7

6. ZUGÄNGLICHKEIT UND DEMONTAGE DER TEILE (darf nur von einer dazu befähigten Fachkraft vorgenommen werden)

6.1 Gasventil des backofens

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

6.2 Gashahn der kochfeldbrenner gas-grillplatten

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

6.3 Zündkerze des backofens

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

7. BEDIENUNGSHINWEISE

Achtung: Vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes ist die Bratplatte mit warmem Wasser.

Das Gerät darf nur von qualifiziertem Personal bedient werden, da es sich um ein Gerät handelt, das ausschließlich in einer Großküche eingesetzt wird.

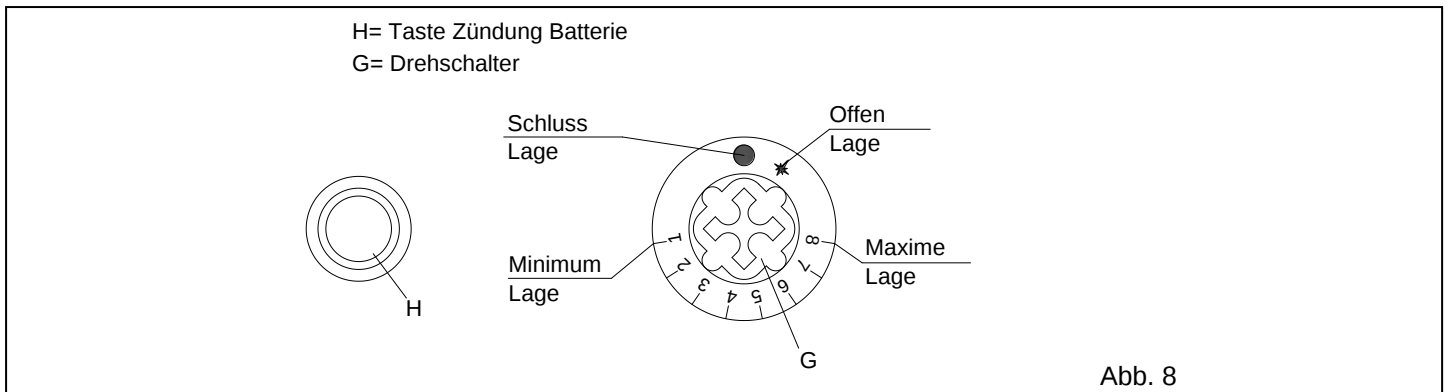
7.1 Zündung und Ausschalten des Wachflammenbrenners (Abb. 8)

7.1.1 Zündung des Wachflammenbrenners

Auf den Drehschalter "G" drücken und diesen solange nach links drehen bis sich dieser auf der Position "Zündung Wachflammenbrenner" befindet.

Den Drehschalter gedrückt halten und gleichzeitig die Taste "H" Zündung Batterie. Nach der Zündung des Wachflammenbrenners ist der Drehschalter circa 10/20 Sekunden gedrückt zu halten bis sich das Thermoelement erwärmt hat; danach ist der Drehschalter loszulassen.

Die Flamme durch das sich auf der vorderen Platte befindliche Schauglas überprüfen. Erlischt die Flamme während der Drehschalter gedrückt gehalten oder losgelassen wird, ist der Vorgang zu wiederholen.



7.1.2 Zündung des Hauptbrenners

Bei gezündetem Wachflammenbrenner den Drehschalter des Thermostats nach links drehen und die gewünschte Gartemperatur einstellen:

Position 1:	ca. 100°C
Position 2:	ca. 130°C
Position 3:	ca. 160°C
Position 4:	ca. 190°C
Position 5:	ca. 220°C
Position 6:	ca. 250°C
Position 7:	ca. 280°C
Position 8:	ca. 300°C

7.1.3 Ausschalten des Hauptbrenners

Den Drehschalter auf die Position "Wachflammenbrenner" drehen. Der Hauptbrenner schaltet sich aus, es bleibt nur der Wachflammenbrenner gezündet.

7.1.4 Ausschalten beider Brenner

Für das Ausschalten des Wachflammenbrenners und des Hauptbrenners den Drehschalter auf die Position "AUS" drehen (Abb. 8).

7.2 Brenner des backofens (Abb. 9)

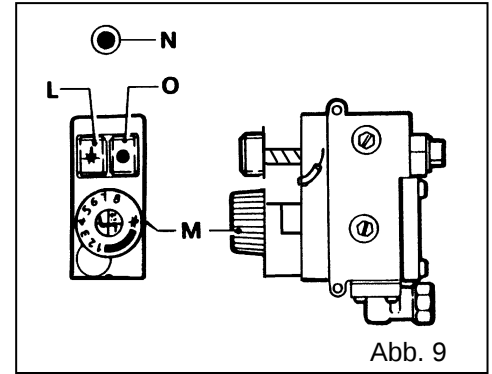
7.2.1 Zündung des wachflammenbrenners

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

7.2.2 Zündung des Hauptbrenners und einstellung der temperatur

Bei gezündetem Wachflammenbrenner den Drehschalter des Thermostats "M" nach links drehen und die gewünschte Gartemperatur anwählen. Der Drehschalter des Thermostats ist mit Nummern zwischen 1 und 8 versehen:
- n. 1 = 100°; n. 2 = 135°; n. 3 = 170°; n. 4 = 200°; n. 5 = 235°; n. 6 = 270°; n. 7 = 300°; n. 8 = 340°

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



7.2.3 Ausschalten des backofens

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

8. WARTUNG

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

Die Bratplatte nach dem Gebrauch mit Schleifleinen; nach erfolgter Reinigung ist die Bratplatte mit etwas Küchenöl zu bestreichen.

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.