

IT – EN – FR – DE – ES – AR

LEGGERE LE ISTRUZIONI PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO
READ INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE
LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL
LESEBEFEHLE VOR INBETRIEBNAHME DER GERÄTE
LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL APARATO
الجهاز استخدام قبل التعليمات قراءة

CUCINE A GAS
GAS RANGES
CUISINIÈRES À GAZ
GASHERDE
CUCINAS A GAS
طباخات الغاز

700 UNICO
650 UNICO

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

Italiano.....	6
1. AVVERTENZE GENERALI.....	6
2. INSTALLAZIONE.....	6
2.1 Installazione dell'apparecchio	6
2.2 Posa in opera degli apparecchi.....	6
2.3 Scarico fumi	7
2.4 Collegamento gas	7
2.5 Collegamento elettrico	7
3. CARATTERISTICHE TECNICHE (Relative alla parte GAS).....	7
4. FUNZIONAMENTO CON GAS D'ALIMENTAZIONE IDENTICO A QUELLO PREDISPOSTO	7
4.1 Controllo della pressione di alimentazione (Fig.2).....	7
4.2 Regolazione dell'aria primaria.....	7
5. REGOLAZIONE PER FUNZIONAMENTO CON ALTRI TIPI DI GAS.....	7
5.1 Sostituzione degli iniettori dei bruciatori principali	7
5.1.1 Regolazione dei minimi (Fig. 3)	8
5.2 Sostituzione dell'iniettore del bruciatore forno serie FG 4 kW	8
5.2.1 Regolazione aria	8
5.2.2 Regolazione dei minimi.....	8
5.3 Sostituzione dell'iniettore del bruciatore forno serie STILE UNICO.....	8
5.3.1 Fiamma pilota (fig.4).....	8
5.3.2 Bruciatore principale (fig.5).....	8
6. ACCENSIONE E SPEGNIMENTO	8
6.1 Fuochi del piano cottura (fig.6)	8
6.1.1 Accensione bruciatori.....	8
6.1.2 Spegnimento.....	8
6.2 Bruciatore del forno a gas.	8
6.2.1 Accensione bruciatore forno.....	8
6.2.2 Spegnimento.....	8
6.2.3 Accensione della fiamma pilota	8
6.2.4 Accensione del bruciatore principale e regolazione della temperatura	9
6.2.5 Spegnimento del forno	9
6.3 Forno elettrico FE.....	9
6.4 Forno elettrico ventilato serie FV	9
6.4.1 Accensione del forno	9
6.4.2 Spegnimento del forno	9
7. MANUTENZIONE	9
English	9
1. GENERAL INSTRUCTIONS	9
2. INSTALLATION.....	10
2.1 Installation of the appliance	10
2.2 Installation	10
2.3 Fumes extraction.....	10
2.4 Connecting up gas	10
2.5 Electrical connection	11
3. TECHNICAL FEATURES (Relating to the GAS part).....	11
4. OPERATION WITH SUPPLY GAS IDENTICAL TO THAT AVAILABLE.....	11
4.1 Checking the supply pressure (Fig. 2)	11

4.2	Regulating the primary air.....	11
5.	REGULATION FOR OPERATION WITH OTHER TYPES OF GAS	11
5.1	Replacing main burner injectors.....	11
5.2	Replacing the FG 4 kW oven injector	11
5.2.1	Air regulation.....	11
5.2.2	Regulating the minimums	11
5.3	Replacing the STILE UNICO Series oven burner injector.	11
5.3.1	Pilot flame (Fig. 7).....	11
5.3.2	Main burner (Fig. 8)	11
6.	POWER ON AND OFF	12
6.1	Hob burners (fig.6).....	12
6.1.1	Power on cooker hobs.....	12
6.1.2	Power Off.....	12
6.2	Oven burners.....	12
6.2.1	Igniting oven burner.....	12
6.2.2	Power Off.....	12
6.2.3	Igniting the pilot flame.....	12
6.2.4	Turning on the main burner and setting the temperature.....	12
6.2.5	Turning off the oven.....	12
6.3	Electric oven FE series	12
6.4	Ventilated electric oven FV series.....	12
6.4.1	Turning the oven on.....	12
6.4.2	Turning off the oven.....	12
7.	MAINTENANCE.....	12
	Français	13
1.	AVERTISSEMENTS GENERAUX.....	13
2.	INSTALLATION	14
2.1	Installation de l'appareil	14
2.2	Pose des appareils	14
2.3	Evacuation des fumées.....	14
2.4	Raccordement du gaz.....	14
2.5	Branchement électrique	14
3.	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES (Relatives à la partie GAZ).....	14
4.	FONCTIONNEMENT AVEC LE MÊME GAZ QUE LE GAZ DISPONIBLE.....	14
4.1	Contrôle de la pression d'alimentation (Fig. 2)	14
4.2	Réglage de l'air primaire	15
5.	RÉGLAGE POUR FONCTIONNEMENT AVEC D'AUTRES TYPES DE GAZ	15
5.1	Remplacement des injecteurs du brûleur principal.....	15
	Tirez sur les boutons.....	15
	Retirez le tableau de bord en fixant les vis de fixation au bas du support.....	15
	Remplacer le ugellocon qui convient au nouveau type de gaz.....	15
5.2	Remplacement de l'injecteur FG 4 kW.....	15
5.2.1	Réglementation de l'air	15
5.2.2	Réglementer les minimums	15
5.3	Remplacement de l'injecteur du brûleur de la série STILE UNICO.	15
5.3.1	Flamme pilote (figure 7).....	15
5.3.2	Brûleur principal (figure 8)	15

6.	MISE EN MARCHÉ ET ARRÊT	15
6.1	Brûleurs de la table de cuisson (fig.6).....	15
6.1.1	Allumage.....	15
6.1.2	Éteindre le four	15
6.2	Brûleur à four.....	15
6.2.1	Allumage.....	15
6.2.2	Éteindre le four	15
6.2.3	Allumer la flamme pilote	16
6.2.4	Allumer le brûleur principal et régler la température.	16
6.2.5	Éteindre le four	16
6.3	Four électrique FE.....	16
6.4	Série FV à four électrique ventilé	16
6.4.1	Allumer le four.....	16
6.4.2	Éteindre le four	16
7.	ENTRETIEN	16
	Deutsch	17
1.	ALLGEMEINE HINWEISE	17
2.	INSTALLATION	17
2.1	Installation des gerâtes	17
2.2	Installation	17
2.3	Rauchgasabführung.....	18
2.4	Gasanschluss.....	18
2.5	Elektrischer anschluss	18
3.	TECHNISCHE DATEN (bezogen auf die Einheit GAS)	18
4.	ARBEITSWEISE MIT EINER GASART, DIE MIT DER ZUR VERFÜGUNG STEHENDEN GASART ÜBEREINSTIMMT	18
4.1	Überprüfung des förderdrucks (Abb. 2)	18
4.2	Einstellung der primärluft	18
5.	EINSTELLUNG FÜR DIE ARBEITSWEISE MIT ANDEREN GASARTEN	18
5.1	Hauptbrennerinjektoren austauschen	19
5.2	Austauschen der FG 4 kW Ofen Injektor Injektor	19
5.2.1	Luftregulierung.....	19
5.2.2	Mindestmaß regeln	19
5.3	Austauschen der Ofenbrenner-Einspritzdüse STILE UNICO.	19
5.3.1	Pilotflamme (Abb. 7).....	19
5.3.2	Hauptbrenner (Abb. 8).....	19
6.	POWER EIN UND AUS	19
6.1	Live Brände (Abb. 6)	19
6.1.1	Zündung.....	19
6.1.2	Ausschalten	19
6.2	Ofenbrenner.	19
6.2.1	Zündung.....	19
6.2.2	Ausschalten	19
	STILE UNICO Ofen 7,7 kW Und 9,2 Kw.....	19
6.2.3	Anzünden der Pilotflamme	19
6.2.4	Hauptbrenner einschalten und Temperatur einstellen.	19
6.2.5	Den Ofen ausschalten	20
6.3	Elektroofen FE.....	20

6.4 Elektrische Backofen-FV-Serie	20
6.4.1 Ofen einschalten.....	20
6.4.2 Den Backofen ausschalten Kehren	20
7. WARTUNG	20
Español	20
1. INSTRUCCIONES GENERALES	20
2. INSTALACIÓN.....	21
2.1 Instalación del aparato.....	21
2.2 Instalación	21
2.3 Extracción de humo	21
2.4 Conexión del suministro de gas.....	21
2.5 Conexión eléctrica	22
3. CARACTERÍSTICAS	22
4. FUNCIONAMIENTO CON UN GAS IDÉNTICO AL DISPONIBLE.....	22
4.1 Comprobación de la presión del suministro (Fig. 2)	22
4.2 Regulación del aire primario	22
5. REGULACIÓN PARA EL FUNCIONAMIENTO CON OTROS TIPOS DE GAS	22
5.1 Sustitución de los inyectores del quemador principal	22
5.2 Sustitución del Inyector de Inyector de Horno FG de 4 kW	22
5.2.1 Regulación del aire	22
5.2.2 Regulación de los mínimos	22
5.3 Sustitución del inyector de quemador del horno STILE UNICO Series.....	22
5.3.1 Llama piloto (Fig. 7).....	22
5.3.2 Quemador principal (Fig. 8).....	22
6. ENCENDIDO Y APAGADO	23
6.1 Quemadores de cocina (fig.6).....	23
6.1.1 Encendido.....	23
6.1.2 Apagado	23
6.2 Quemador del horno.	23
6.2.1 Encendido del horno.....	23
6.2.2 Apagado del horno	23
6.2.3 Encender la llama piloto	23
6.2.4 Encender el quemador principal y ajustar la temperatura.....	23
6.2.5 Apagado del horno	23
6.3 Horno eléctrico FE.....	23
6.4 Horno eléctrico ventilado serie FV	23
6.4.1 Encendido del horno.....	23
6.4.2 Apagado del horno	24
7. MANTENIMIENTO.....	24
1. معلومات عامة	24
2. تركيب	24
2.1 تثبيت الأجهزة	24
2.2 زرع معدات	25
2.3 أبخرة العاد	25
2.4 اتصال الغاز	25
2.5 اتصال الكهربائية	25
3. المواصفات الفنية (النسبية للغاز).....	25

4. بالتعاون مع غاز التغذية متطابقة إلى أن استعداد	25
4.1 فحص ضغط العرض (الشكل 2)	25
4.2 تنظيم الابتدائي	25
4.3 ضبط الشعلة التجريبية	25
4.4 التحكم في الموقد الرئيسي	26
5. التكيف للعمل مع أنواع أخرى من الغاز	26
5.1 استبدال الحقن من الشعلات الرئيسية	26
إزالة الرفوف، المقالي بالتقسيط، و الجسم و الرأس من الشعلات .	26
5.1.1 التجريبية (الشكل 3)	26
5.1.2 الموقد الرئيسي (الشكل 4)	26
5.1.3 ضبط الحد الأدنى (الشكل 6)	26
5.2 استبدال الفرن حاقن	26
5.2.2 الموقد الرئيسية (الشكل 8)	26
6. سهولة الوصول وإزالة أجزاء (تمكين فقط بواسطة المثبت)	26
6.1 فرن الغاز صمام	26
6.2 اضغط على موافق الغاز الصلبة أعلى و كوكتوب	26
6.3 الفرن سبارك	26
6.4 التبديل و الفرن الكهربائي الحرارة أو مجلس الوزراء	27
6.5 المقاومة من الفرن	27
6.6 المقاومات مجلس الوزراء	27
6.4 فرن كهربائي فف سلسلة	27
7. الصيانة	27
TABELLA 1 – TABLE 1 – TABLEAU 1 – TABELA 1 – TABLA 1 – TABELLE 1 - TABEL 1 – 1 الجدول	27
TABELLA 2 – TABLE 2 – TABLEAU 2 – TABELA 2 – TABLA 2 – TABELLE 2 – TABEL 2 – 2 الجدول	28
TABELLA 3 – TABLE 3 – TABLEAU 3 – TABELA 3 – TABLA 3 – TABELLE 3 – TABEL 3 – 3 الجدول	29
TABELLA 4 – TABLE 4 – TABLEAU 4 – TABELA 4 – TABLA 4 – TABELLE 4 – TABEL 4 – 4 الجدول	30
FIGURE – FIGURES – FIGURES – ABBILDUNGEN – FIGURAS – FIGURAS – FIGUREN – الشكل	30
SCHEMA ELETTRICO DEL FORNO - WIRING DIAGRAM OF THE OVEN - SCHEMA ELECTRIQUE DU FOUR - SCHALTPLAN BACKOFEN - DIAGRAMA DE CABLEADO DEL HORNO - ESQUEMA ELECTRICO DO FORNO - ELEKTRISCH SCHEMA VAN DE OVEN – الفرن الكهربائي الرسم	32
SCHEMA ELETTRICO DELL'ARMADIO CALDO - WIRING DIAGRAM OF THE HOT CUPBOARD - SCHEMA ELECTRIQUE DE L'ARMOIRE CHAUD - SCHALTPLAN FUR BEHEIZTEN SCHRANK - DIAGRAMA DE CABLEADO DEL ARMARIO CALIENTE - ESQUEMA ELECTRICO DO ARMARIO QUERTE - ELEKTRISCH SCHEMA VAN DE WARME KEST – حار خزانة الكهربائي الرسم	32

1. AVVERTENZE GENERALI

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

Conservare questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori.

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

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

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

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

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

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

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

La sicurezza elettrica di questa apparecchiatura è assicurata soltanto quando essa è correttamente collegata ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica.

È necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza e, in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato. *Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Non far passare tubi o posizionare materiale vario sotto l'apparecchiatura, specialmente nella zona sottostante il forno.

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

2. INSTALLAZIONE

2.1 Installazione dell'apparecchio

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

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

2.2 Posa in opera degli apparecchi

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

Togliere dai pannelli esterni la pellicola protettiva, staccandola lentamente per impedire che rimanga il collante. È importante che le pareti adiacenti all'apparecchio siano protette contro il calore. Interporre fogli refrattari oppure piazzare gli apparecchi ad almeno 200 mm di distanza dalle pareti laterali o posteriori.

2.3 Scarico fumi

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

APPARECCHI A GAS DI TIPO "A1"

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

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

In mancanza è ammesso l'impiego di un aspiratore di aria collegato direttamente in ambiente esterno, di portata non minore di quanto richiesto, che poi va maggiorato del ricambio d'aria necessario per il benessere degli operatori secondo le norme in vigore, indicativamente per un totale di 35 m³/h per ogni kW di potenza gas installata.

2.4 Collegamento gas

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

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

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

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

2.5 Collegamento elettrico

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

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

La morsettiera di alimentazione è posizionata sotto il pannello destro della cucina (serie FE) e fondo lato sinistro (serie FV).

EQUIPOTENZIALE

L'apparecchio deve essere collegato in un sistema equipotenziale.

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

3. CARATTERISTICHE TECNICHE (Relative alla parte GAS)

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

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

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

4.1 Controllo della pressione di alimentazione (Fig.2)

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

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

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

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

4.2 Regolazione dell'aria primaria

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

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.

5.1 Sostituzione degli iniettori dei bruciatori principali

Sfilare le manopole.

Togliere il cruscotto comandisvitando le viti di fissaggio poste nella parte inferiore dello stesso.

Sostituire l'ugello con quello adatto al nuovo tipo di gas.

5.1.1 Regolazione dei minimi (Fig. 3)

Svitare e sostituire o regolare l'ugello by-pass del minimo (fig. 3) in base alle indicazioni della tabella 2. Per il funzionamento con gas liquido, la vite di regolazione "F" deve essere avvitata completamente.

Rimontare il cruscotto comandi.

Rimontare la manopola.

5.2 Sostituzione dell'iniettore del bruciatore forno serie FG 4 kW

Estrarre il fondo del forno.

Svitare e sostituire l'ugello con quello adatto al nuovo tipo di gas.

5.2.1 Regolazione aria

Allentare la vite di fissaggio.

Regolare l'aria primaria con la staffa alla distanza indicata nella tabella 2.

Bloccare la staffa serrando la vite di fissaggio.

5.2.2 Regolazione dei minimi

Sfilare la maopole.

Togliere il cruscotto comandi svitando le viti di fissaggio poste nella parte inferiore dello stesso.

Svitare e sostituire o regolare l'ugello by-pass del minimo (fig.3) in base alle indicazioni della tabella 2.

Rimontare il cruscotto comandi.

Rimontare la manopola.

N.B. Se viene rimosso il fondo della camera forno, quest'ultimo deve essere riposto nella posizione di origine.

5.3 Sostituzione dell'iniettore del bruciatore forno serie STILE UNICO.

Estrarre il fondo del forno.

5.3.1 Fiamma pilota (fig.4)

Se la fiamma pilota è stata regolata in modo corretto dovrà avvolgere la termocoppia e avere l'aspetto esteriore perfetto.

Se ciò non si verifica, occorre svitare la vite "G" e controllare che gli iniettori installati siano quelli giusti (vedere tabelle 2).

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

5.3.2 Bruciatore principale (fig.5)

Svitare l'iniettore "I" e montare quello previsto con chiave da 12 mm. Dopo aver effettuato la conversione bisogna applicare sulla targhetta (fig.1), nell'apposito spazio l'adesivo che indica il nuovo tipo di gas che può essere utilizzato. L'apparecchio deve essere adoperato da personale qualificato, trattandosi di apparecchio esclusivamente destinato a cucina professionale.

6. ACCENSIONE E SPEGNIMENTO

6.1 Fuochi del piano cottura (fig.6)

6.1.1 Accensione bruciatori

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.

6.1.2 Spegnimento

Per spegnere il bruciatore principale, girare la manopola verso destra oppure sulla posizione .

6.2 Bruciatore del forno a gas.

Il forno alla prima accensione emana cattivi odori dovuti a residui di produzione quali grassi, oli e resina.

Quando si usa per la prima volta il forno è necessario far funzionare l'apparecchio a vuoto, alla massima temperatura per almeno un'ora. Trascorso questo tempo il forno è pronto all'uso. Pulire il forno dopo ogni utilizzo.

Consigli per l'uso: è buona norma, per la riuscita dei vostri piatti, non introdurre mai le pietanze a forno freddo, bensì attendere che esso abbia raggiunto la temperatura da voi prescelta. Non rivestire mai le pareti del forno con fogli d'alluminio, soprattutto la parte inferiore del vano di cottura.

FORNO SERIE FG 4 kW

Tutte le cotture devono essere effettuate con la porta del forno chiusa. Il bruciatore è dotato di una valvola di sicurezza che blocca l'erogazione del gas in caso di spegnimento accidentale della fiamma.

6.2.1 Accensione bruciatore forno.

Aprire la porta del forno.

Selezionare la temperatura desiderata 125-250°C (fig.7)

Contemporaneamente premere più volte l'accenditore piezoelettrico per innescare la fiamma.

Ad accensione avvenuta mantenere la manopola premuta per circa 10 secondi; si dà modo così alla termocoppia di riscaldarsi e quindi di tenere aperta la valvola di sicurezza.

Controllare attraverso il foro sul coperchio d'ispezione l'avvenuta accensione.

6.2.2 Spegnimento

Ripartire la manopola alla posizione "O" premendola leggermente per superare il fermo della posizione di minimo.

FORNO STILE UNICO 7,7 kW E 9,2 Kw (fig.8)

6.2.3 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.

6.2.4 Accensione del bruciatore principale e regolazione della temperatura

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

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

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

6.2.5 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.

6.3 Forno elettrico FE

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

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

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

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

FUNZIONAMENTO (Fig. 9): La lampada spia "S" si accende, indicando che l'apparecchio è in tensione.

Ruotare il termostato "U" sulla temperatura desiderata.

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

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

ATTENZIONE: Non appoggiare teglie sulla base del forno.

6.4 Forno elettrico ventilato serie FV

Tutte le cotture devono essere effettuate con la porta del forno chiusa.

6.4.1 Accensione del forno

Il sistema di funzionamento delle resistenze è controllato da un termostato (50-270 °C). Il selettore consente di scegliere il tipo di riscaldamento più idoneo inserendo in modo appropriato gli elementi riscaldanti. L'accensione della lampada verde indica che la macchina è sotto tensione.

Selezionare la temperatura desiderata 50-270°C. (fig.10)

L'accensione della spia arancione segnala il funzionamento delle resistenze di riscaldamento.

Selezionare il tempo di cottura 10-120 min o manuale. (Fig. 11)

6.4.2 Spegnimento del forno

Ripartire le manopole nella posizione "O". Disinserire l'interruttore elettrico installato a monte dell'apparecchiatura.

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 staff trained in use of the same.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Do not pass tubes or place any material underneath the equipment, especially in the area underneath the oven

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

2. INSTALLATION

2.1 Installation of the appliance

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

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

2.2 Installation

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

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

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

2.3 Fumes extraction

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

"A1" TYPE GAS APPLIANCES

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

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

2.4 Connecting up gas

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

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

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

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

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

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

2.5 Electrical connection

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

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

The power supply terminal is located under the right panel of the kitchen (FE series) and the left side bottom (FV series)

UNIPOTENTIAL

The appliance must be connected to a unipotential system.

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

3. TECHNICAL FEATURES (Relating to the GAS part)

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

4. OPERATION WITH SUPPLY GAS IDENTICAL TO THAT AVAILABLE

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

4.1 Checking the supply pressure (Fig. 2)

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

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

Position the pressure gauge.

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

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

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

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

4.2 Regulating the primary air

The primary air must be regulated taking into account the indications of tables 2.

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.

5.1 Replacing main burner injectors

Pull the knobs.

Remove the dashboard by attaching the fixing screws at the bottom of the bracket.

Replace the ugellocon that suitable for the new type of gas.

5.2 Replacing the FG 4 kW oven injector

Extract the bottom of the oven.

Unscrew and replace the nozzle with the one suitable for the new type of gas.

5.2.1 Air regulation

Loosen the fixing screw.

Adjust the primary air with the bracket at the distance indicated in Table 2.

Lock the bracket by tightening the fixing screw

5.2.2 Regulating the minimums

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.

5.3 Replacing the STILE UNICO Series oven burner injector.

Extract the bottom of the oven

5.3.1 Pilot flame (Fig. 7)

If the pilot flame has been regulated correctly it should envelop the thermocouple and have a perfect exterior appearance.

If this is not the case, unscrew the screw "G" and check that the injectors installed are the right ones (see tables 2).

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

5.3.2 Main burner (Fig. 8)

Unscrew the "I" injector and fit the 12 mm wrench. After making the conversion, the sticker (fig.1) must be attached to the plate, in the appropriate space, the adhesive indicating the new type of gas that can be used. The appliance must be used by certified personnel, as this appliance is intended exclusively for professional cooking.

6. POWER ON AND OFF

6.1 Hob burners (fig.6)

6.1.1 Power on cooker hobs

To turn on the main burner, turn the knob to the left to the "max" position (large flame) or directly to the "minimum" position (small flame). Between these two positions you can choose the desired caloric capacity for cooking.

6.1.2 Power Off

To turn off the main burner, turn the knob to the right or to the position .

6.2 Oven burners.

The oven at first ignition emits bad odors due to production residues such as fats, oils and resins.

When using the oven for the first time, it is necessary to operate the vacuum cleaner at maximum temperature for at least one hour. After this time the oven is ready for use. Clean the oven after each use.

Tips for use: It is a good rule for the success of your dishes, never to introduce cold dishes, but to wait for it to reach the temperature you have chosen. Never cover the oven walls with aluminum sheets, especially the bottom of the cooking compartment.

6.2.1 Igniting oven burner.

Open the oven door.

Select the desired temperature 125-250 ° C. (Fig. 7)

Simultaneously press the piezoelectric igniter repeatedly to trigger the flame.

After switching on, keep the knob pressed for about 10 seconds; So that the thermocouple warms up and therefore keeps the safety valve open.

Check the ignition on the inspection cover through the hole.

6.2.2 Power Off

Turn the knob to "O" position by slightly tilting it to overcome the minimum position lock.

STILE UNICO Oven 7,7 kW And 9.2 Kw

6.2.3 Igniting the pilot flame

Turn the thermostat knob to the right of the stop; Press the power button "L" and at the same time press the "N" button on the ignition switch several times. Hold down the power button briefly for a few moments to allow the thermocouple to warm up, then release it. The pilot flame can be observed through the special peephole. If, after releasing the ignition button, the pilot flame has to go off, it is necessary to repeat the operation.

6.2.4 Turning on the main burner and setting the temperature.

With the pilot flame on, turn the thermostat knob "M" to the left and choose the desired cooking temperature; The thermostat knob 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 °

Thermostatic control involves turning the main burner on and off automatically (on / off control, there is no minimum). If you rotate the thermostat knob to the right until the stopping point, the main burner goes off and only the pilot flame lights up.

6.2.5 Turning off the oven

To turn off the pilot flame and also prevent the ignition of the main burner, press the "O" power down button fully. The security device prevents the device from being switched on again for a few seconds.

6.3 Electric oven FE series

The resistors are placed in the sky (upper heat) and below the chamber (lower heat).

The temperature range between 50 and 280 ° C is achieved by means of two thermostats which independently control the resistances. To switch on and adjust the temperature, turn the thermostat knob to the desired temperature position.

CAUTION: Before starting maintenance, remove the plug or disconnect the upstream switch.

A safety thermostat can turn off the higher resistance (in the sky) in case of malfunction. In the event of faulty operation, switch off the appliance and call for service.

OPERATION (Fig. 9): The "S" lamp lights up, indicating that the appliance is powered.

Turn the thermostat "U" to the desired temperature.

The "T" lamp lights up, indicating that the resistors are inserted; As soon as the desired temperature is reached, this switches off. Reinserting the resistance resumes.

Turn the knobs to their original position to turn off the appliance.

CAUTION: Do not place baking trays on the oven base.

6.4 Ventilated electric oven FV series

All cooking must be carried out with the oven door closed.

6.4.1 Turning the oven on

The resistance operating system is controlled by a thermostat (50-270 ° C). The selector allows you to choose the most suitable heating type by properly inserting the heating elements. Switching on the green lamp indicates that the machine is powered. Select the desired temperature 50-270 ° C. (Figure 10) Turning on the orange light indicates the heating resistors' operation. Select cooking time 10-120 min or manual. (Fig. 11)

6.4.2 Turning off the oven

Return the knobs to the "O" position. Disconnect the electrical switch installed upstream of the equipment.

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, 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.

Français

1. AVERTISSEMENTS GENERAUX

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

La société constructrice décline toutes responsabilités pour les possibles inexactitudes contenues dans cet opuscule imputable à erreurs de transcriptions ou imprimeries. Elle réserve le droit d'apporter à ses produits les changements 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.

Ne passez pas les tubes ou placez des matériaux sous l'équipement, en particulier dans la zone sous le four
CONCERNANT LE MATERIEL USAGE, VOUS DEVEZ VOUS METTRE EN CONFORMITE SELON LES NORMES EN VIGUEUR. LE MATERIEL DOIT DONC ETRE REMIS A UN ORGANISME AUTORISE A LA COLLECTE ET TRAITEMENT DE CE DERNIER.

2. INSTALLATION

2.1 Installation de l'appareil

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

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

2.2 Pose des appareils

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

Retirer des panneaux extérieurs la pellicule de protection en le détachant lentement afin qu'il ne reste pas de colle. Il est important que les parois adjacentes à l'appareil soient protégées contre la chaleur. Interposer des feuilles réfractaires ou bien installer les appareils à au moins 200 mm des parois latérales ou arrières.

2.3 Evacuation des fumées

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

APPAREILS A GAZ DE TYPE "A1"

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

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

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

2.4 Raccordement du gaz

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

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

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

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

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

2.5 Branchement électrique

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

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

La borne d'alimentation est située sous le panneau de droite de la cuisine (série FE) et le côté inférieur gauche (série FV)

ÉQUIPOTENTIEL

L'appareil doit être branché à un système équipotentiel.

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

3. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES (Relatives à la partie GAZ)

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

4. FONCTIONNEMENT AVEC LE MÊME GAZ QUE LE GAZ DISPONIBLE

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

4.1 Contrôle de la pression d'alimentation (Fig. 2)

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

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

ATTENTION : si la valeur de la pression d'alimentation mesurée est en dehors de l'intervalle reporté dans le tableau 5, l'installation ne pourra pas être effectuée et il faudra informer de l'anomalie sur le réseau, l'entreprise de distribution du gaz.

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

4.2 Réglage de l'air primaire

L'air primaire doit être réglé en tenant compte des indications du tableau 2.

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

Pour accomplir cette opération, par exemple pour passer des gaz naturels à gaz liquides, il faudra changer les injecteurs des brûleurs principaux, ceux des veilleuses et régler le by-pass du minimum (voir tableaux 2).

Tous les injecteurs nécessaires au réglage sont fournis dans un sachet avec l'appareil. Les injecteurs des brûleurs principaux sont marqués en centièmes de mm.

5.1 Remplacement des injecteurs du brûleur principal

Tirez sur les boutons.

Retirez le tableau de bord en fixant les vis de fixation au bas du support.

Remplacer le ugellocon qui convient au nouveau type de gaz

5.2 Remplacement de l'injecteur FG 4 kW

Extraire le fond du four.

Dévisser et remplacer la buse par celle qui convient au nouveau type de gaz.

5.2.1 Réglementation de l'air

Desserrez la vis de fixation.

Réglez l'air primaire avec le support à la distance indiquée dans le tableau 2.

Verrouillez le support en serrant la vis de fixation

5.2.2 Réglementer les minimums

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

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

5.3 Remplacement de l'injecteur du brûleur de la série STILE UNICO.

Extraire le fond du four

5.3.1 Flamme pilote (figure 7)

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

La régulation de l'air primaire n'est pas nécessaire pour la flamme du pilote.

5.3.2 Brûleur principal (figure 8)

Dévisser l'injecteur "I" et s'adapter à la clé 12 mm. Après avoir effectué la conversion, l'autocollant (fig.1) doit être attaché à la plaque, dans l'espace approprié, l'adhésif indiquant le nouveau type de gaz qui peut être utilisé. L'appareil doit être utilisé par un personnel certifié, car cet appareil est exclusivement destiné à la cuisine professionnelle.

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

6. MISE EN MARCHE ET ARRÊT

6.1 Brûleurs de la table de cuisson (fig.6)

6.1.1 Allumage

Pour allumer le brûleur principal, tournez le bouton vers la gauche jusqu'à la position "max" (grande flamme) ou directement sur la position "minimum" (petite flamme). Entre ces deux positions, vous pouvez choisir la capacité calorifique souhaitée pour la cuisson.

6.1.2 Éteindre le four

Pour éteindre le brûleur principal, tournez le bouton vers la droite ou vers la position.

6.2 Brûleur à four.

Le four au premier allumage émet de mauvaises odeurs en raison des résidus de production tels que les graisses, les huiles et les résines.

Lorsque vous utilisez le four pour la première fois, il faut utiliser l'aspirateur à la température maximale pendant au moins une heure. Après cette heure, le four est prêt à être utilisé. Nettoyez le four après chaque utilisation.

Conseils pour l'utilisation: C'est une bonne règle pour le succès de vos plats, ne jamais introduire de plats froids, mais attendre qu'il atteigne la température que vous avez choisie. Ne couvrez jamais les parois du four avec des feuilles d'aluminium, en particulier le fond du compartiment de cuisson.

6.2.1 Allumage

Ouvrez la porte du four.

Sélectionnez la température souhaitée entre 125 et 250 ° C (Figure 7).

Appuyez simultanément sur l'allumeur piézoélectrique pour déclencher la flamme.

Après avoir allumé, maintenez le bouton enfoncé pendant environ 10 secondes; Pour que le thermocouple réchauffe et conserve la soupape de sécurité ouverte.

Vérifiez l'allumage sur le couvercle d'inspection à travers le trou.

6.2.2 Éteindre le four

Tournez le bouton en position "O" en le basculant légèrement pour surmonter le verrouillage de position minimum.

Four STILE UNICO 7,7 kW et 9,2 Kw

6.2.3 Allumer la flamme pilote

Tournez le bouton du thermostat à droite de la butée; Appuyez sur le bouton d'alimentation "L" et appuyez simultanément sur la touche "N" sur le contacteur d'allumage plusieurs fois. Maintenez le bouton d'alimentation enfoncé brièvement pendant quelques instants pour permettre au thermocouple de réchauffer, puis relâchez-le. La flamme du pilote peut être observée à travers l'étanchéité spéciale. Si, après avoir relâché le bouton d'allumage, la flamme pilote doit s'éteindre, il est nécessaire de répéter l'opération.

6.2.4 Allumer le brûleur principal et régler la température.

Lorsque la flamme du pilote est allumée, tournez le bouton du thermostat "M" vers la gauche et choisissez la température de cuisson souhaitée; Le bouton du thermostat est numéroté

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 contrôle thermostatique consiste à allumer et éteindre le brûleur principal automatiquement (commande marche / arrêt, il n'y a pas de minimum). Si le bouton du thermostat est tourné vers la droite jusqu'au point d'arrêt, le brûleur principal s'éteint et seule la flamme du pilote s'allume.

6.2.5 Éteindre le four

Pour éteindre la flamme du pilote et empêcher le démarrage du graveur principal, appuyer complètement sur le bouton "O". Le périphérique de sécurité installé empêche le démarrage du périphérique pendant quelques secondes.

6.3 Four électrique FE

Les résistances sont placées dans le ciel (chaleur supérieure) et en dessous de la chambre (chaleur inférieure).

La plage de température entre 50 et 280 ° C est réalisée au moyen de deux thermostats qui contrôlent indépendamment les résistances. Pour allumer et régler la température, tournez le bouton du thermostat à la position de température souhaitée.

ATTENTION: Avant de commencer la maintenance, retirez la fiche ou débranchez l'interrupteur en amont.

Un thermostat de sécurité peut éteindre la résistance supérieure (dans le ciel) en cas de dysfonctionnement. En cas de dysfonctionnement, éteignez l'appareil et appelez le service.

FONCTIONNEMENT (Fig. 9): Le voyant "S" s'allume, indiquant que l'appareil est alimenté.

Tournez le thermostat "U" à la température désirée.

La lampe "T" s'allume, indiquant que les résistances sont insérées; Dès que la température désirée est atteinte, cela s'éteint. La réinsertion de la résistance reprend.

Tournez les boutons dans leur position d'origine pour éteindre l'appareil.

ATTENTION: Ne placez pas les plateaux de cuisson sur la base du four.

6.4 Série FV à four électrique ventilé

Toute la cuisson doit être effectuée avec la porte du four fermée.

6.4.1 Allumer le four

Le système d'exploitation de résistance est contrôlé par un thermostat (50-270 ° C). Le sélecteur vous permet de choisir le type de chauffage le plus approprié en insérant correctement les éléments chauffants. L'allumage de la lampe verte indique que la machine est alimentée. Sélectionnez la température souhaitée à 50-270 ° C. (Figure 10) L'allumage du voyant orange indique le fonctionnement des résistances chauffantes. Sélectionnez le temps de cuisson 10-120 min ou manuel. (Figure 11)

6.4.2 Éteindre le four

Retournez les boutons à la position "O". Débranchez le commutateur électrique installé en amont de l'équipement.

7. ENTRETIEN

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

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

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

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

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

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

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

À la fin du cycle de vie du produit, évitez que l'équipement soit dispersé dans l'environnement. Notre équipement est composé de matériaux métalliques (acier inoxydable, fer, feuille d'aluminium, etc.) de plus de 90% et il est donc possible de les recycler au moyen de structures de récupération traditionnelles, conformément à la réglementation en vigueur dans leur propre pays. Faites en sorte que l'équipement d'élimination soit inutilisable en retirant le cordon d'alimentation et tout dispositif de verrouillage ou cavités pour éviter que quelqu'un ne s'enclenche

1. ALLGEMEINE HINWEISE

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

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

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

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

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

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

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

Ein Nichtbefolgen des Obenbesagten kann die Betriebssicherheit des Gerätes beeinträchtigen.

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

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

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

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

Für die Reinigung des Gerätes dürfen keine Hochdruckreiniger verwendet werden.

Die Ansaugschlitze oder Wärmeaustrittsöffnungen dürfen nicht bedeckt werden.

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

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

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

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

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

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

Die Herstellfirma lehnt jegliche ungenauigkeiten in der vorliegenden brochure durch übertragungs oder druckfehler.

Sie behalten sich ausserdem das recht vor, am produkt anderungen vorzunehmen, die sie für passend oder notwendig halt, ohne dadurch seine wesentlichen eigenschaften zu verändern.

Die Herstellfirma lehnt jegliche verantwortung ab. Wenn die in dieser betriebsanleitung enthaltenen 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.

Führen Sie keine Rohre aus oder legen Sie Material unter das Gerät, besonders im Bereich unter dem Ofen

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

2. INSTALLATION

2.1 Installation des gerätes

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

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

2.2 Installation

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

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

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

2.3 Rauchgasabführung

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

GASGERÄTE TYP "A1"

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

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

2.4 Gasanschluss

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

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

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.

2.5 Elektrischer Anschluss

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

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

Der Energieversorgungsanschluss ist unter dem rechten Feld der Küche (FE-Reihe) und die untere linke Seite (FV-Serie) befindet

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 (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, Verschlussschraube wieder einschrauben und Vordertür schließen.

4.2 Einstellung der Primärluft

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

5. EINSTELLUNG FÜR DIE ARBEITSWEISE MIT ANDEREN GASARTEN

Um diesen Vorgang durchzuführen, z. B. um von natürlichen zu flüssigen Gasen zu wechseln, müssen die Injektoren der Hauptbrenner und der Pilotflammen gewechselt und die Umgehung des Minimums geregelt werden (siehe Tabellen 2).

Alle zur Regulierung benötigten Injektoren werden zusammen mit dem Gerät in einer kleinen Tasche geliefert. Die Injektoren der Hauptbrenner sind in Hundertstel Millimeter markiert.

5.1 Hauptbrennerinjektoren austauschen

Ziehen Sie die Knöpfe.

Entfernen Sie das Armaturen Brett, indem Sie die Befestigungsschrauben an der Unterseite der Halterung befestigen.

Ersetzen Sie den Ugellocon, der für den neuen Gastyp geeignet ist.

5.2 Austauschen der FG 4 kW Ofen Injektor Injektor

Den Boden des Ofens extrahieren.

Schrauben und ersetzen Sie die Düse mit der für die neue Art von Gas geeigneten.

5.2.1 Luftregulierung

Lösen Sie die Befestigungsschraube.

Stellen Sie die Primärluft mit der Halterung in der in Tabelle 2 angegebenen Entfernung ein.

Verriegeln Sie die Halterung, indem Sie die Befestigungsschraube festziehen

5.2.2 Mindestmaß regeln

Entfernen Sie den Drehknopf und regeln Sie die Flamme auf die minimale Einstellung, bis eine stabile und gleichmäßige Flamme erreicht ist. Für die passende Kapazität siehe Tabellen 2.

Für den Betrieb mit Flüssiggas muss die Einstellschraube "F" vollständig abgeschraubt werden.

5.3 Austauschen der Ofenbrenner-Einspritzdüse STILE UNICO.

Den Boden des Ofens extrahieren

5.3.1 Pilotflamme (Abb. 7)

Wenn die Pilotflamme korrekt geregelt wurde, sollte sie das Thermoelement umhüllen und ein perfektes Aussehen haben. Ist dies nicht der Fall, schrauben Sie die Schraube "G" ab und prüfen Sie, ob die installierten Injektoren die richtigen sind (siehe Tabellen 2). Die Regulierung der Primärluft ist für die Pilotflamme nicht erforderlich.

5.3.2 Hauptbrenner (Abb. 8)

Schrauben Sie den Injektor "I" ab und montieren Sie den 12 mm Schraubenschlüssel. Nach dem Umbau muss der Aufkleber (Abb.1) an der Platte angebracht werden, in dem dafür vorgesehenen Platz, wobei der Klebstoff die neue Art von Gas anzeigt, die verwendet werden kann. Das Gerät muss von zertifiziertem Personal benutzt werden, da dieses Gerät ausschließlich für das professionelle Kochen bestimmt ist.

6. POWER EIN UND AUS

6.1 Live Brände (Abb. 6)

6.1.1 Zündung

Um den Hauptbrenner einzuschalten, drehen Sie den Knopf nach links in die "max" Position (große Flamme) oder direkt auf die "minimale" Position (kleine Flamme). Zwischen diesen beiden Positionen können Sie die gewünschte Kalorienkapazität für das Kochen wählen.

6.1.2 Ausschalten

Um den Hauptbrenner auszuschalten, drehen Sie den Knopf nach rechts oder zur Position.

6.2 Ofenbrenner.

Der Ofen bei der ersten Zündung emittiert schlechte Gerüche aufgrund von Produktionsrückständen wie Fette, Öle und Harze.

Bei der ersten Benutzung des Ofens ist es notwendig, den Staubsauger mindestens 1 Stunde bei maximaler Temperatur zu betreiben. Nach dieser Zeit ist der Backofen gebrauchsfertig. Reinigen Sie den Ofen nach jedem Gebrauch.

Tipps für den Gebrauch: Es ist eine gute Regel für den Erfolg Ihrer Gerichte, niemals kaltes Geschirr einzuführen, sondern darauf zu warten, dass es die von Ihnen gewählte Temperatur erreicht hat. Niemals die Backofenwände mit Aluminiumblechen, insbesondere dem Boden des Garraums, abdecken.

6.2.1 Zündung

Öffnen Sie die Ofentür.

Wählen Sie die gewünschte Temperatur 125-250 ° C (Abbildung 7)

Gleichzeitig den piezoelektrischen Zünder wiederholt drücken, um die Flamme auszulösen.

Nach dem Einschalten den Knopf ca. 10 Sekunden gedrückt halten; Damit erwärmt sich das Thermoelement und hält somit das Sicherheitsventil offen.

Überprüfen Sie die Zündung auf der Inspektionsabdeckung durch das Loch.

6.2.2 Ausschalten

Drehen Sie den Knopf auf "O" -Position, indem Sie ihn leicht kippen, um die minimale Positionssperre zu überwinden.

STILE UNICO Ofen 7,7 kW Und 9,2 Kw

6.2.3 Anzünden der Pilotflamme

Drehen Sie den Thermostatkopf rechts vom Anschlag; Drücken Sie den Netzschalter "L" und drücken Sie gleichzeitig die Taste "N" am Zündschalter mehrmals. Halten Sie den Netzschalter kurz für einige Momente gedrückt, damit das Thermoelement aufwärmen kann, und lassen Sie es dann wieder los. Die Pilotflamme kann durch das spezielle Guckloch beobachtet werden. Wenn nach dem Loslassen des Zündknopfes die Pilotflamme ausgeschaltet werden muss, ist es notwendig, den Vorgang zu wiederholen.

6.2.4 Hauptbrenner einschalten und Temperatur einstellen.

Mit der Pilotflamme den Thermostatkopf "M" nach links drehen und die gewünschte Kochtemperatur wählen. Der Thermostatkopf ist nummeriert

Von 1 bis 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 °

Thermostatische Steuerung beinhaltet das Ein- und Ausschalten des Hauptbrenners (Ein / Aus-Steuerung gibt es kein Minimum). Wird der Thermostatkopf bis zum Anschlag nach rechts gedreht, geht der Hauptbrenner aus und nur die Pilotflamme leuchtet auf.

6.2.5 Den Ofen ausschalten

Um die Pilotflamme auszuschalten und auch die Zündung des Hauptbrenners zu verhindern, drücken Sie die Taste "O" vollständig. Die installierte Sicherheitseinrichtung verhindert, dass das Gerät für einige Sekunden wieder eingeschaltet wird.

6.3 Elektroofen FE

Die Widerstände befinden sich in den Himmel (obere Hitze) und unterhalb der Kammer (untere Hitze). Der Temperaturbereich zwischen 50 und 280 ° C wird durch zwei Thermostate erreicht, die die Widerstände unabhängig steuern. Um die Temperatur einzuschalten und einzustellen, drehen Sie den Thermostatkopf auf die gewünschte Temperaturposition.

ACHTUNG: Vor Inbetriebnahme den Stecker abziehen oder den vorgeschalteten Schalter trennen.

Ein Sicherheitsthermostat kann im Falle einer Störung den höheren Widerstand (im Himmel) ausschalten. Bei fehlerhaftem Betrieb schalten Sie das Gerät aus und rufen Sie den Kundendienst an.

BETRIEB (Abb. 9): Die Lampe "S" leuchtet auf und zeigt an, dass das Gerät mit Strom versorgt wird.

Drehen Sie den Thermostat "U" auf die gewünschte Temperatur.

Die Lampe "T" leuchtet auf und zeigt an, dass die Widerstände eingelegt sind. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, schaltet sich das ab. Das Wiedereinsetzen des Widerstandes setzt sich fort.

Drehen Sie die Knöpfe in die ursprüngliche Position, um das Gerät auszuschalten.

ACHTUNG: Stellen Sie keine Backbleche auf den Ofenboden.

6.4 Elektrische Backofen-FV-Serie

Das Kochen muss mit geschlossener Backofentür durchgeführt werden.

6.4.1 Ofen einschalten

Das Widerstandssystem wird durch einen Thermostaten (50-270 ° C) gesteuert. Mit dem Selektor können Sie den passenden Heiztyp wählen, indem Sie die Heizelemente richtig einsetzen. Das Einschalten der grünen Lampe zeigt an, dass das Gerät mit Strom versorgt wird. Wählen Sie die gewünschte Temperatur 50-270 ° C (Abbildung 10) Das Einschalten des orangefarbenen Lichts zeigt den Betrieb der Heizwiderstände an. Kochzeit 10-120 min oder manuell wählen. (Fig. 11)

6.4.2 Den Backofen ausschalten Kehren

Sie die Knöpfe in die Position "O" zurück. Trennen Sie den elektrischen Schalter, der vor dem Gerät installiert ist.

7. WARTUNG

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

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

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

Für die Reinigung des Gerätes dürfen keine Hochdruckreiniger verwendet werden!

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

Wird das Gerät längere Zeit nicht in Betrieb genommen, ist der Gashahn zuzudrehen. Im Falle einer Betriebsstörung oder einer unregelmäßigen Arbeitsweise des Gerätes ist der Hauptgashahn zuzudrehen und der Kundendienst zu verständigen.

Reparaturen dürfen ausschließlich von einem fachkundigen Installateur vorgenommen werden.

Español

1. INSTRUCCIONES GENERALES

Lea atentamente las instrucciones de este manual ya que proporcionan información importante en relación con la seguridad de la instalación, el uso y el mantenimiento.

Conserve este manual para futuras referencias y consultas de los usuarios.

Una vez haya retirado el embalaje, asegúrese de que el equipo esté intacto. En caso de duda, no utilice el equipo y póngase en contacto con personal profesional debidamente cualificado.

Antes de conectar el equipo, asegúrese de que su régimen y potencia se corresponde con el suministro eléctrico y de gas.

El equipo únicamente podrá ser usado por personal formado para su utilización.

Antes de efectuar operaciones de limpieza y mantenimiento, desconecte el equipo del sistema de suministro eléctrico y/o de gas.

Apague el equipo en caso de fallo o mal funcionamiento. Para cualquier reparación, contacte únicamente con un servicio técnico autorizado y solicite la utilización de recambios originales.

El incumplimiento de estas instrucciones puede poner en riesgo la seguridad del equipo.

La conexión, la instalación del sistema y de los dispositivos, la ventilación y la extracción de humos deben efectuarse de acuerdo con las instrucciones del fabricante y correrán a cargo de profesionales cualificados.

La seguridad eléctrica del equipo únicamente puede garantizarse si existe una conexión adecuada a un sistema efectivo de toma de tierra tal y como prevén las actuales normativas de seguridad para instalaciones eléctricas.

Deberán verificarse las exigencias básicas de seguridad y, en caso de duda, deberá solicitarse una inspección minuciosa del sistema por parte de profesionales debidamente cualificados. El fabricante no podrá ser considerado responsable por ningún daño relacionado con un fallo en la toma de tierra de la instalación.

Este equipo únicamente podrá utilizarse para los fines para los cuales fue específicamente diseñado.

No lave el equipo con chorros directos de agua a alta presión.

No obstruya las aperturas u orificios de ventilación destinados a extracción o salida de calor.

Con el fin de evitar el riesgo de oxidación o agresión de productos químicos en general, las superficies de acero inoxidable deben mantenerse limpias.

Limpie cada día los componentes de acero inoxidable con agua jabonosa tibia, enjuáguelos completamente y séquelos con cuidado.

Absténgase en cualquier caso de limpiar el acero inoxidable con estropajos metálicos de lana de acero, cepillos o rascadores de acero inoxidable ya que podrían desprender partículas ferrosas que, al oxidarse, darían lugar a manchas de herrumbre. La lana de acero inoxidable puede usarse, en caso necesario, en la dirección del acabado satinado.

En el caso de que el equipo no vaya a utilizarse durante un período prolongado, cierre la válvula de gas y limpie a fondo todas las superficies de acero con un trapo humedecido con vaselina con el fin de proporcionarles una capa protectora.

Asimismo, ventile periódicamente la habitación.

Antes de efectuar la conexión, compruebe en la placa de especificaciones técnicas que el equipo ha sido probado y homologado para el tipo de gas disponible en las instalaciones del usuario.

En el caso de que el tipo de gas indicado en la placa no se encuentre disponible, siga las instrucciones del párrafo "Conversión a diferentes tipos de gas".

El fabricante del aparato rechaza cualquier responsabilidad por posibles errores existentes en este manual e imputables a errores de impresión o transcripción. También se reserva el derecho a efectuar modificaciones en el producto si las considera útiles o necesarias sin poner en riesgo las características esenciales del mismo.

La empresa fabricante rechaza cualquier responsabilidad en el caso de que no exista un cumplimiento estricto de las normas contempladas en este manual.

No pase tubos ni coloque ningún material debajo del equipo, especialmente en el área debajo del horno.

El fabricante del aparato rechaza cualquier responsabilidad por daños producidos por una instalación deficiente, manipulación o uso inadecuado del aparato, mantenimiento deficiente, incumplimiento de las normativas locales y uso por parte de personal no cualificado.

2. INSTALACIÓN

2.1 Instalación del aparato

Las operaciones de instalación así como cualquier modificación para la utilización del aparato con otros tipos de gas, la primera puesta en funcionamiento y la reparación de cualquier defecto en el sistema deben ser efectuadas exclusivamente por personal cualificado de conformidad con las leyes vigentes.

Los sistemas de gas y electricidad así como las habitaciones en las cuales ha de efectuarse la instalación deben cumplir las normativas existentes en las distintas áreas y deberá tenerse particularmente en cuenta el hecho de que el aire necesario para la combustión de los quemadores es equivalente a 2 m³/h por Kw de potencia instalada y que deberá respetarse la normativa de prevención de accidentes.

2.2 Instalación

Retire el embalaje de los dispositivos y sitúelos en el lugar donde se utilizarán, nivelándolos y regulando su altura mediante los pies ajustables u otros medios.

Retire la película protectora de los paneles externos despegándola suavemente para evitar que la cola quede adherida. Es importante que las paredes adyacentes al aparato estén protegidas contra las temperaturas elevadas. Instale placas refractarias entre las paredes y los aparatos y ubíquelos a una distancia mínima de 200 mm de las paredes laterales o trasera.

2.3 Extracción de humo

Los aparatos deben instalarse en habitaciones adecuadas para la extracción del producto de la combustión, de conformidad con lo dispuesto por las instrucciones referidas a la instalación.

Nuestro equipo ha recibido la consideración de:

APARATOS A GAS DE TIPO "A1"

Los aparatos de tipo A1 tienen que instalarse en locales suficientemente ventilados para prevenir la concentración de sustancias perjudiciales para la salud en la habitación en la que se instale el aparato. No se han concebido para conectarlos a un conducto de evacuación de los productos de la combustión. Esos aparatos tienen que evacuar los productos de la combustión en campanas específicas o dispositivos similares conectados a una chimenea eficiente o directamente al exterior.

Como alternativa se admite la utilización de un aspirador de aire conectado directamente al exterior que aspire un volumen no inferior a 1 m³/h de humo por cada kW de potencia absorbida por los aparatos utilizados.

2.4 Conexión del suministro de gas

Consulte la placa de características (fig. 1), situada bajo los quemadores en el lateral izquierdo, con el fin de comprobar que el aparato ha sido probado y homologado para el tipo de gas suministrado al usuario.

Compruebe que los difusores de gas del aparato son adecuados para el suministro de gas disponible.

Compruebe en la placa de características que el reductor de presión es adecuado para el suministro eléctrico disponible.

Si la presión del suministro de gas sufre una desviación superior al 10% respecto a la presión nominal, instale un regulador de presión antes de la conexión con el aparato para asegurarse de que se mantiene la presión nominal.

No reduzca el diámetro del tubo entre el reductor y el aparato.

Instale un filtro de gas antes del regulador de presión con el fin de optimizar el funcionamiento eficiente del mismo.

2.5 Conexión eléctrica

Los aparatos de las seriesFV oFE se suministran con un cable de alimentación sin enchufe o incluso sin cable. Una conexión adecuada debe respetar las leyes vigentes y debe efectuarse conectando un enchufe estándar al cable, teniendo en cuenta que el hilo amarillo y verde es la toma de tierra. Si es necesaria una conexión directa a red, deberán instalarse un interruptor omnipolar entre el aparato y la red. El interruptor deberá ajustarse a la carga y sus contactos deberán tener una distancia mínima de apertura de 3 mm. El cable de tierra amarillo y verde no debe ser interrumpido por este conmutador.

NOTA: El tipo de cable de conexión se indica en la TABLA 3.

El terminal de fuente de alimentación está situado debajo del panel de la derecha de la cocina (serie FE) y la parte inferior del lado izquierdo (serie FV).

EQUIPOTENCIAL

El aparato debe conectarse a un sistema equipotencial.

El terminal suministrado se encuentra en la parte trasera, cerca de la entrada del cable, y ha sido identificado con una etiqueta.

3. CARACTERÍSTICAS

La placa de datos se encuentra en la base del armario o en el panel situado bajo el horno.

4. FUNCIONAMIENTO CON UN GAS IDÉNTICO AL DISPONIBLE

Compruebe que las indicaciones en la placa de características se corresponden con las propiedades del gas suministrado. Compruebe asimismo que se cumple lo especificado a continuación.

4.1 Comprobación de la presión del suministro (Fig. 2)

La presión del suministro debe medirse utilizando un manómetro que incorpore un tubo en forma de U o bien con la ayuda de un manómetro electrónico con una graduación mínima de 0,1 mbar.

- Afloje el tornillo "A" en la toma de presión "B".
- Aplique el manómetro.
- Encienda el dispositivo y compruebe que la presión es la prevista, en caso contrario, compruebe las causas de la desviación.
- Al final de la operación, vuelva a montar el dispositivo y compruebe la conexión.

ADVERTENCIA: Si el valor de la presión de alimentación se mide fuera de la gama que aparece en la Tabla 4, no es posible instalar y debe informar al proveedor de gas anomalía de la red.

Cierre la válvula de interceptación del gas, desconecte el manómetro, sustituir el tornillo de cierre y cierre la puerta frontal.

4.2 Regulación del aire primario

El aire primario debe regularse teniendo en cuenta las indicaciones de las tablas 2.

5. REGULACIÓN PARA EL FUNCIONAMIENTO CON OTROS TIPOS DE GAS

Para llevar a cabo esta operación, por ejemplo, para cambiar de gases naturales a líquidos, hay que cambiar los inyectores de los quemadores principales y de las llamas piloto y el by-pass del mínimo regulado (ver tablas 2).

Todos los inyectores necesarios para la regulación se suministran en una bolsa pequeña junto con el aparato. Los inyectores de los quemadores principales están marcados en centésimas de milímetro.

5.1 Sustitución de los inyectores del quemador principal

Tire de las perillas.

Retire el salpicadero fijando los tornillos de fijación en la parte inferior del soporte.

Reemplace el ugellocon que sea adecuado para el nuevo tipo de gas.

5.2 Sustitución del Inyector de Inyector de Horno FG de 4 kW

Extraiga la parte inferior del horno.

Desatornille y vuelva a colocar la boquilla con la adecuada para el nuevo tipo de gas.

5.2.1 Regulación del aire

Afloje el tornillo de fijación.

Ajuste el aire primario con el soporte a la distancia indicada en la Tabla 2.

Bloquee el soporte apretando el tornillo de fijación

5.2.2 Regulación de los mínimos

Quitar la perilla y regular la llama hasta el mínimo hasta que se obtenga una llama estable y uniforme. Para la capacidad adecuada ver tablas 2.

Para el funcionamiento con gas líquido, el tornillo de ajuste "F" debe estar completamente desenroscado.

5.3 Sustitución del inyector de quemador del horno STILE UNICO Series.

Extraer la parte inferior del horno

5.3.1 Llama piloto (Fig. 7)

Si la llama piloto se ha regulado correctamente debe envolver el termopar y tener un aspecto exterior perfecto. Si no es así, desenroscar el tornillo "G" y comprobar que los inyectores instalados son los correctos (ver tablas 2). La regulación del aire primario no es necesaria para la llama piloto.

5.3.2 Quemador principal (Fig. 8)

Desenrosque el inyector "I" y coloque la llave de 12 mm. Después de efectuar la conversión, la etiqueta adhesiva (fig. 1) debe fijarse a la placa, en el espacio correspondiente, indicando el adhesivo el nuevo tipo de gas que se puede utilizar.

El aparato debe ser utilizado por personal certificado, ya que este aparato está destinado exclusivamente a la cocción profesional.

6. ENCENDIDO Y APAGADO

6.1 Quemadores de cocina (fig.6)

6.1.1 Encendido

Para encender el quemador principal, gire la perilla hacia la izquierda hasta la posición "máx." (Gran llama) o directamente a la posición "mínima" (pequeña llama). Entre estas dos posiciones puede elegir la capacidad calórica deseada para cocinar.

6.1.2 Apagado

Para apagar el quemador principal, gire el mando hacia la derecha o hacia la posición.

6.2 Quemador del horno.

El horno a la primera ignición emite malos olores debido a residuos de producción tales como grasas, aceites y resinas. Al utilizar el horno por primera vez, es necesario hacer funcionar la aspiradora a temperatura máxima durante al menos una hora. Después de este tiempo el horno está listo para su uso. Limpie el horno después de cada uso.

Consejos para el uso: Es una buena regla para el éxito de sus platos, nunca para introducir platos fríos, sino para esperar a que alcance la temperatura que ha elegido. Nunca cubra las paredes del horno con hojas de aluminio, especialmente el fondo del compartimento de cocción.

6.2.1 Encendido del horno

Abra la puerta del horno.

Seleccionar la temperatura deseada 125-250 ° C. (Figura 7)

Presione simultáneamente el encendedor piezoeléctrico repetidamente para activar la llama.

Después de encender, mantenga la perilla presionada durante unos 10 segundos; Para que el termopar se caliente y por lo tanto mantiene la válvula de seguridad abierta.

Compruebe el encendido en la tapa de inspección a través del orificio.

6.2.2 Apagado del horno

Gire la perilla a la posición "O" inclinándola ligeramente para superar el bloqueo de la posición mínima.

STILE UNICO Horno 7,7 kW Y 9,2 Kw

6.2.3 Encender la llama piloto

Gire la perilla del termostato a la derecha de la parada; Pulse el botón de encendido "L" y, al mismo tiempo, pulse varias veces el botón "N" del interruptor de encendido. Mantenga presionado brevemente el botón de encendido durante unos momentos para permitir que el termopar se caliente y luego suéltelo. La llama piloto se puede observar a través de la mirilla especial. Si, después de soltar el botón de encendido, la llama piloto tiene que apagarse, es necesario repetir la operación.

6.2.4 Encender el quemador principal y ajustar la temperatura.

Con la llama piloto encendida, gire el mando del termostato "M" a la izquierda y seleccione la temperatura de cocción deseada; El mando del termostato está numerado

De 1 a 8:

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

El control termostático consiste en encender y apagar automáticamente el quemador principal (control on / off, no hay mínimo). Si el mando del termostato gira a la derecha hasta el punto de parada, el quemador principal se apaga y sólo se enciende la llama piloto.

6.2.5 Apagado del horno

Para apagar la llama piloto y también para evitar el encendido del quemador principal, presione el botón de desconexión "O" completamente. El dispositivo de seguridad instalado impide que el dispositivo se vuelva a encender durante unos segundos.

6.3 Horno eléctrico FE

Las resistencias se colocan en el cielo (calor superior) y debajo de la cámara (calor más bajo).

El rango de temperatura entre 50 y 280 ° C se consigue por medio de dos termostatos que controlan independientemente las resistencias. Para encender y ajustar la temperatura, gire la perilla del termostato a la posición de temperatura deseada.

PRECAUCIÓN: Antes de iniciar el mantenimiento, retire el enchufe o desconecte el interruptor de corriente.

Un termostato de seguridad puede desactivar la mayor resistencia (en el cielo) en caso de mal funcionamiento. En caso de funcionamiento defectuoso, apagar el aparato y llamar al servicio técnico.

FUNCIONAMIENTO (Fig. 9): La lámpara "S" se ilumina, indicando que el aparato está encendido.

Gire el termostato "U" a la temperatura deseada.

La lámpara "T" se enciende, indicando que las resistencias están insertadas; Cuando se alcanza la temperatura deseada, se apaga. La reinserción de la resistencia se reanuda.

Gire las perillas a su posición original para apagar el aparato.

PRECAUCIÓN: No coloque bandejas para hornear en la base del horno.

6.4 Horno eléctrico ventilado serie FV

Toda la cocción debe realizarse con la puerta del horno cerrada.

6.4.1 Encendido del horno

El sistema de operación de resistencia se controla mediante un termostato (50-270 ° C). El selector le permite elegir el tipo de calefacción más adecuado insertando correctamente los elementos calefactores. Conectar la lámpara verde indica que la máquina está encendida. Seleccione la temperatura deseada 50-270 ° C. (Figura 10) Al encender la luz

naranja se indica el funcionamiento de las resistencias de calefacción. Seleccione el tiempo de cocción 10-120 min o manual. (Figura 11)

6.4.2 Apagado del horno

Vuelva a colocar las perillas en la posición "O". Desconecte el interruptor eléctrico instalado antes del equipo.

7. MANTENIMIENTO

Recomendamos que suscriba un contrato de mantenimiento que garantice una revisión anual como mínimo. Cada tarde, al finalizar el trabajo, es necesario limpiar íntegramente el aparato. Su limpieza diaria garantiza un funcionamiento perfecto y una mayor duración de la vida útil.

Antes de iniciar las operaciones de limpieza, desconecte el aparato de la red, retire todos los componentes desmontables del horno y lávelos separadamente.

Durante la limpieza, no lave el aparato directamente con chorros de agua a presión.

Los componentes de acero deben limpiarse a fondo usando agua tibia. Si usa jabón u otro detergente, asegúrese de que no contiene productos abrasivos y que está recomendado para la limpieza del acero inoxidable.

Si el dispositivo no se utiliza durante un cierto período de tiempo, cierre la llave de su ministro de gas. En caso de fallo o funcionamiento defectuoso del aparato, cierre la llave de entrada de gas y llame al servicio técnico.

Todas las operaciones de reparación y mantenimiento deben ser efectuadas por un instalador cualificado.

العربية

1. معلومات عامة

تقرأ بعناية التعليمات الواردة في هذا الدليل، لأنها توفر معلومات هامة حول التثبيت الآمن والاستخدام والصيانة.

إبقاء هذه التعليمات ل تكون مرجعا في المستقبل من قبل المشغلين .

بعد إزالة التغليف، و تأكد من أن المعدات. إذا كنت في شك، لا تستخدم الجهاز والاتصال فني مؤهل .

قبل توصيل الجهاز، تأكد من أن لوحة البيانات تتوافق مع تلك من شبكة توزيع الغاز والعرض.

يجب أن تستخدم إلا المعدات من قبل أفراد مدربين في استخدام نفس .

قبل تنفيذ عملية تنظيف أو صيانة، افصل الجهاز من الكهرباء التيار الكهربائي و / أو الغاز.

إيقاف تشغيل وحدة في حالة فشل أو خلل . لإصلاح تنطبق فقط على مركز خدمة معتمد و طلب استخدام قطع الغيار الأصلية .

يمكن عدم الامتثال ل ما سبق تعرض للخطر سلامة المعدات.

الاتصال، وتركيب الآلات والمعدات، والتهوية، و يجب أن يتم أبخرة العادم وفقا لتعليمات الشركة الصانعة، من خلال المؤهلين مهنيًا وفقا للأنظمة المعمول بها. ويجب

أيضا أن تمتثل للوائح السلامة من الحرائق، وقوانين البناء واللوائح السلامة من الحرائق المحلية، واللوائح للوقاية من الحوادث والأنظمة المعمول بها في المؤسسة من

إمدادات الغاز.

وأكد سلامة هذه المعدات الكهربائية فقط عندما يتم توصيله بشكل صحيح إلى نظام التأسيس فعالة وفقا للمعايير الحالية السلامة الكهربائية.

تحتاج إلى التحقق من هذا الشرط الأساسي السلامة، وفي حالة الشك، تتطلب مراقبة دقيقة للمصنع من قبل الموظفين المؤهلين مهنيًا. الشركة المصنعة لا يمكن أن تكون

مسؤولة عن أي ضرر ناتج عن الفشل في الأرض النظام.

يجب استخدام هذه المعدات فقط للغرض الذي صمم عليه.

لا يغسل الجهاز مع طائرات المباشرة المياه تحت ضغط عال .

لا تحجب فتحات أو فتحات الشفط أو تبديد الحرارة.

من أجل تجنب أي خطر الأكسدة أو هجوم كيميائي بشكل عام، يجب تنظيف الأسطح بعناية الفولاذ المقاوم للصدأ .

نظيفة أجزاء الفولاذ المقاوم للصدأ يوميا بالماء الدافئ والصابون، ثم يشطف و تجف تماما .

تجنب بأي شكل من الأشكال لتنظيف الصوف الفولاذ المقاوم للصدأ، وفرشاة أو مكشطة الصلب المشتركة، لأنها قد تترك الجزيئات المؤكسدة الحديدية التي تسبب بقع الصدأ.

يمكن ربما استخدام الصوف الفولاذ المقاوم للصدأ في معنى الانتهاء من الساتان .

إذا لم يتم استخدام المعدات لفترات طويلة من الزمن، أغلق الصنوبر الغاز، وفرك جميع الأسطح من الصلب قطعة قماش غارقة في النفط الفازلين من أجل تطبيق طبقة واقية

أيضا تهوية دوريا في أماكن العمل.

قبل الاتصال، وتحقق وقد تم اختبار لوحة التوصيت على الجهاز و افق لنوع الغاز متوفرة في المستخدم.

في حالة أن هذا النوع من الغاز المبين على لوحة تصنيف ليست ما لديك، اتبع الإرشادات في قسم " التحويل إلى نوع آخر من الغاز".

الشركة المصنعة ترفض كل المسؤولية عن عدم الدقة الممكنة الواردة في هذا الكتيب بسبب الطباعة أو النسخ الأخطاء. نحن أيضا نحفظ بحقنا في إجراء أية تعديلات على

المنتج كما تراها مفيدة أو ضرورية، دون التأثير على الميزات الأساسية.

انخفاض الصانع أية مسؤولية إذا لم يتم اتباع أنها بدقة القواعد الواردة في هذا الدليل.

الشركة المصنعة للجهاز تتنصل من أي مسؤولية عن الأضرار الناجمة عن تركيب غير سليم، العبث وسوء الاستخدام وسوء الصيانة، وعدم الامتثال للقوانين و قلة الخبرة

المحلية في استخدام .

وختم الأجزاء من قبل الشركة المصنعة لا يمكن تعديلها بواسطة المثبت أو المستخدم.

يجب أن يتم التخلص من الجهاز، في نهاية دورة العمل بها وفقا للوائح. يجب أن يتم تسليم الجهاز ل أفراد المصرح لهم من أجل الانتعاش والتخلص من أجزاء من نفسها.

2. تركيب

2.1 تثبيت الأجهزة

التثبيت، أي تغييرات للاستخدام مع أنواع أخرى من الغاز، و البدء، والقضاء على أي إزعاج لهذا المصنع يجب القيام بها إلا من قبل موظفين مؤهلين، وفقا لل قواعد المعمول بها.

منشآت الغاز، والطاقة الكهربائية، وتركيب المحلي للمعدات يجب أن تتوافق مع الأنظمة القائمة في مختلف المجالات وعلى وجه الخصوص تجدر الإشارة إلى أن الهواء

اللازم ل احتراق الشعلات هو M3 2 / ساعة لكل كيلواط من القدرة المركبة و القواعد التي يجب مراعاتها لل وقاية من الحوادث .

2.2 زرع معدات

إزالة المعدات من التعبئة والتغليف ووضعها في مكان مفتوح للاستخدام ، التي تنص على التسوية فقاعة و تعديل ارتفاع قابل للتعديل باستخدام القدمين أو غيرها من الوسائل إزالة فيلم واقية من التناثر قبالة ببطء لمنع بقايا الغراء .
من المهم أن الجدران المتاخمة لل جهاز الحماية من الحرارة . تتدخل الأجهزة الحرارية ورقة أو وضع لا يقل عن 200 ملم بعيدا من الجانب أو الخلف .

2.3 أبخرة العاد

يجب تثبيت أجهزة في أماكن مناسبة ل ويجب أن يكون تصريف نواتج الاحتراق في الامتثال للمعايير المنصوص عليها التثبيت . وتعتبر الأجهزة لدينا (انظر الجدول 1 المواصفات) على النحو التالي:
نوع من أجهزة الغاز " A1 "
يجب أن يتم تثبيت وحدات من نوع A1 في التهوية بما فيه الكفاية لمنع تركيز المواد الضارة بالصحة في الغرفة حيث يتم تثبيت الجهاز .
الأجهزة من نوع A1 لا تتطلب اتصال مباشر إلى ماسورة العادم من نواتج الاحتراق .
المنتجات القابلة للاحتراق ، ولكن ، يجب أن تنقل في أغشية خاصة أو الأجهزة المماثلة ، متصلة المداخل العمل أو مباشرة خارج .
في غياب يسمح استخدام جهاز شفط الهواء مرتبطة مباشرة إلى البيئة الخارجية ، بسعة لا تقل عن المطلوب ، الذي يذهب بعد ذلك بالإضافة إلى كمية من الهواء اللازمة ل رفاه العمال وفقا لل قواعد المعمول بها ، يمكن أن يكون مؤشرا ل مجموعته 35 متر مكعب / ساعة لكل كيلواط من الغاز المثبتة .

2.4 اتصال الغاز

تحقق لوحة تصنيف (الشكل 1) ، وتقع على الجانب الأيسر تحت الألعاب النارية ، أن المعدات تم اختبارها و الموافقة على نوع الغاز المتاحة من قبل المستخدم .
تأكد تقام فحاحات على الجهاز ، تتناسب مع نوع من الغاز المتاحة .
تحقق مع البيانات على لوحة تصنيف ، وهذا مدى الضغط يكفي لتشغيل المعدات .
لا تتدخل تخفيضات سلسلة بين المنظم و الجهاز . فمن المستحسن أن يتم تثبيت مرشح المنبع من منظم ضغط الغاز من أجل ضمان التشغيل الأمثل .

2.5 اتصال الكهربائية

يتم تسليم وحدات من سلسلة C ... أو EF ... مجهزة سلك الكهرباء دون المكونات ، أو حتى من دون كابل . اتصال السليم يجب أن تتوافق مع القواعد المعمول بها و يجب أن يتم من خلال ربط المكونات إلى كابل القياسية ، مع العلم أن السلك الأصفر والأخضر هو سلك الأرض . للاتصال مباشرة إلى إمدادات الطاقة ، فمن الضروري أن تتدخل بين الجهاز و شبكة التبديل عزل ، الحمل الكهربائي ، الذي يكون على مسافة لا تقل عن افتتاح 3 مم الاتصالات . يجب ألا تتقطع السلك الأرض الأصفر والأخضر قبل التبديل .
ملاحظة : يظهر نوع من الكابلات في الجدول 3 .
يقع محطة كتلة السلطة تحت اللوحة اليمنى من المطبخ .
متساوي الجهد
يجب أن تكون متصلا الأجهزة إلى نظام متساوي الجهد .
وتقدم المحطة في العمق ، بالقرب من مدخل الكابل ، و يتميز تسمية .

3. المواصفات الفنية (النسبية للغاز)

يقع لوحة البيانات على الجزء السفلي من مجلس الوزراء أو لوحة تحت الفرن .
- فئة الأجهزة الثاني H32 +
- ضغط العرض : البيوتان / البروبان (G31-G30) 37/30-28 mbar
الغاز الطبيعي "H" (G20) 20 mbar

4. بالتعاون مع غاز التغذية متطابقة إلى أن استعداد

معرفة ما اذا كان دلائل على لوحة تصنيف تتوافق مع الغاز الموزعة . أيضا ، تحقق من المراسلات على النحو المبين أدناه .

4.1 فحص ضغط العرض (الشكل 2)

يمكن قياس ضغط الإمدادات عن طريق أنبوب مقياس "U" ، أو من نوع الإلكترونيات مع الحد الأدنى من وحداتها من 0.1 م بار .
- إزالة المسمار "A" من مأخذ الضغط "B" .
- ضع مقياس .
- تشغيل وحدة وتأكد من أن الضغط هو ما هو متوقع : إذا لم تكن متأكدا من السبب .
- وفي نهاية العملية ، استبدال الجهاز والتحقق من الاتصال .
تنبيه : إذا كانت قيمة الضغط العرض قياس خارج النطاق هو مبين في الجدول 4 ، فإنه ليس من الممكن المضي قدما في تركيب ومزود الخدمة يجب إبلاغ الشذوذ الغاز على الشبكة .
إغلاق صمام الغاز للإيقاف ، افصل قياس الضغط ، وتشديد المسمار قفل وإغلاق الباب الأمامي .
الجدول 4 - حدود مؤهلة للحصول على ضغط توريد الغاز

4.2 تنظيم الابتدائي

يجب أن يتم ضبط الهواء الأولية مع مراعاة الواردة في الجدول 2 .

4.3 ضبط الشعلة التجريبية

ضبط ومعرفة ما اذا كان اللهب مظاريف الحرارية وإذا كان مظهر من نفس هو الصحيح . إذا كان هذا لا يحدث ، والتحقق من أن الحقن هي التي شنت المناسب منها (انظر الجدول 2) .

4.4 التحكم في الموقد الرئيسي

بدوره على حدة والتحقق من أن اللهب، الإشعال والتكيف الخمول هو الصحيح. وإلا عليك أن تحقق عن طريق الحقن وموقع الهواء الأولية (انظر الجدول 2).

5. التكيف للعمل مع أنواع أخرى من الغاز

لقيام بذلك، على سبيل المثال، والتحول من الغاز الى وسائل الغاز الطبيعي، لديك لتغيير طريق الحقن من الشعلات الرئيسية، تلك الأضواء الطيار وضبط عن طريق تمرير من الحد الأدنى (انظر الجدول 2). هناك حاجة إلى كل عن طريق الحقن لضبط المحتويات المقدمة في كيس مع الجهاز. يتم وضع علامة على طريق الحقن من الشعلات الرئيسية في المئات من ملم، في حين أن تلك الشعلة التجريبية يكون رقما مرجعيا.

5.1 استبدال الحقن من الشعلات الرئيسية

إزالة الرفوف، المقالي بالتنقيط، و الجسم و الرأس من الشعلات .

5.1.1 التجريبية (الشكل 3)

إذا كان قد تم تعديلها بشكل صحيح سوف الطيار التفاف الحرارية ويكون المظهر الخارجي الكمال. إذا كان هذا لا يحدث، تخفيف المسمار " C " وتحقيق من أن طريق الحقن هم الحق مثبتة (انظر الجدول 2) . للشعلة تجريبية ليس من الضروري ضبط الهواء الأولية " D " .

5.1.2 الموقد الرئيسي (الشكل 4)

يتم ضبط الهواء الأولية بشكل صحيح إذا كان لضمان استقرار اللهب، وهذا هو، إذا كانت لا تظهر للخروج من الملعب لهب الموقد مع البرد و إذا لم يكن هناك نتائج عكسية مع الموقد الساخنة. المسافة المقدمة لتعديل الهواء الأولية إلى الشعلات من سطح الطهي، هو مبين في الشكل (5) و المبينة في الجدولين 2 . فك حاقن " E " مع مفتاح 11 ملم و جبل حاقن المتوقع، والتحقق الدقيق بعد " X " على الهواء.

5.1.3 ضبط الحد الأدنى (الشكل 6)

إزالة مقبض الباب و ضبط الشعلة إلى الحد الأدنى المنصب حتى لهب مستقر و معيار موحد ل تدفق تنكيف انظر الجداول . للعمل مع الغاز السائل، و المسمار ضبط " F " يجب أن يكون مشدود تماما.

5.2 استبدال الفرن حاقن

سحب الجزء السفلي من الفرن.

5.2.1 التجريبية (الشكل 7)

إذا كان قد تم تعديلها بشكل صحيح سوف الطيار التفاف الحرارية ويكون المظهر الخارجي الكمال. إذا كان هذا لا يحدث، تخفيف المسمار " G " وتحقيق من أن طريق الحقن هم الحق مثبتة (انظر الجدول 2) . للشعلة تجريبية ليس من الضروري ضبط الهواء الأولية .

5.2.2 الموقد الرئيسية (الشكل 8)

فك حاقن "أنا" و جبل التي قدمت مع 12 ملم وجمع . بعد إجراء يجب أن يتم تطبيق التحويل على لوحة (الشكل 1)، في الفضاء ملصقا يشير إلى نوع من الغاز التي يمكن استخدامها.

6. سهولة الوصول وإزالة أجزاء (تمكين فقط بواسطة المثبت)

6.1 صمام

- فك المسمارين تحديد وإزالة اللوحة الأمامية على الجانب الأيمن، فك المسمارين تأمين.
- قم بفك المكسرات على خطوط الغاز، فضلا عن أن من الحرارية، وإزالة جهاز استشعار درجة الحرارة من موقعه داخل غرفة الفرن وافصل كابل من المكس جهاز الإشعال.
- استخدام وجمع، فك المسمارين تأمين صمام الغاز.
- قم بتركيب صمام جديد.

6.2 اضغط على موافد الغاز الصلبة أعلى و كووكتوب

- فك الارتباط ال 4 مسامير التي تثبت لوحة التحكم وإزالته.
- قم بفك المكسرات على خطوط الغاز، و الحرارية، وكذلك تلك التي تأمين صنبور إلى العرض.
- تثبيت صنبور جديدة.

6.3 الفرن سبارك

- إزالة الجزء السفلي من الفرن.

- فك المكسرات تأمين اعة .
- إزالة اعة .
- افصل سلك ولاعة .
- تثبيت جديدة اعة .

6.4 التبديل و الفرن الكهربائي الحرارة أو مجلس الوزراء

- فك المسمارين تحديد و إزالة لوحة الحق في الفرن الجانب دل، أو لوحة السفلي من مجلس الوزراء .
- جميع مكونات مرئية.

6.5 المقاومة من الفرن

- إزالة الجزء السفلي من الفرن.
- قم بإزالة لوحة على الجانب الأيمن من المطبخ ، من خلال فك المسمارين .
- فك مسامير تثبيت المقاومة.
- تغيير المقاومة.

6.6 المقاومات مجلس الوزراء

- ارفع لوحة السفلي من مجلس الوزراء .
- إزالة اللوحة الأمامية بواسطة فك المسمارين المقاومة مرئية.
- 6.4 فرن كهربائي فف سلسلة
- يجب القيام بجميع الطهي مع إغلاق باب الفرن.
- يتم التحكم في نظام التشغيل المقاومة من قبل الحرارة (270-50 درجة مئوية). ويسمح لك اختيار اختيار نوع التدفئة الأنسب عن طريق إدخال عناصر التدفئة بشكل صحيح.
- يشير تبديل المصباح الأخضر إلى أن الآلة تعمل بالطاقة. حدد درجة الحرارة المطلوبة 270-50 درجة مئوية (الشكل 10) تشغيل الضوء البرتقالي يشير إلى عملية المقاومات التدفئة. حدد وقت الطهي 10-120 دقيقة أو دليل.

(الشكل 11)

الصيانة 7.

- نوصي توقيف عقد ل خدمة مرة واحدة في السنة على الأقل .
- كل مساء بعد العمل، لا بد من تنظيف الجهاز بدقة. التنظيف اليومي للوحدة يضمن عملية خالية من المتاعب وحياة أطول من الأجهزة .
- قبل البدء في التنظيف ، افصل الجهاز من التيار الكهربائي وإزالة جميع الأجزاء القابلة للإزالة من الفرن و غسل كل منها على حدة .
- عند تنظيف ، لا يغسل الجهاز مع نفايات الماء مباشرة أو الضغط !
- يجب أن يتم تنظيف الأجزاء الصلب تماما ، وذلك باستخدام الماء الدافئ. إذا كنت تستخدم الصابون و المنظفات أو لآخر، تأكد من أنها لا تحتوي على المواد الكاشطة و ينصح لتنظيف الفولاذ المقاوم للصدأ .
- إذا لم يتم استخدام الجهاز لفترة معينة من الزمن ، وإيقاف إمدادات المياه من الغاز. في حال تعطل المعدات أو عدم انتظام عملية ، فمن الضروري لإغلاق الصمام الرئيسي لتدفق الغاز وندعو فني الخدمة.
- يجب إجراء جميع أعمال الصيانة والإصلاح من قبل المثبت المؤهلين.

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

MODELLO MODEL MODÈLE MODELO MODELO MODELL نموذج	PORTATA GAS GAS CAPACITY DEBIT GAZ CAPACIDADE GÁS POTENCIA NENNWÄRME-BELASTUNG تدفق الغاز kW	CONSUMO GAS GAS COMPSUMPTION CONSUMMATION GAZ CONSUMO CONSUMO GASVERBRAUCH استهلاك الغاز kg/h	ARIA COMBURENTE AIR FOR COMBUSTION AIR POUR COMUSTION QUEIMA DE AR AIRE DE COMBUSTIÓN VERBRENNUNGS-LUFT m³/h	TIPO TYPE TYPE TIPO TIPO TYP نوع
700 UNICO				
U7CBG04	21,5	1,69	2,28	A1
U7CBG06	33,5	2,64	3,54	A1
U7CBG14	29,2	2,30	3,09	A1
U7CBG14FE	21,5	1,69	2,28	A1
U7CBG14FG	25,5	2,01	2,70	A1
U7CBG14FV	21,5	1,69	2,28	A1
U7CBG16	41,2	3,25	4,36	A1
U7CBG16FE	33,5	2,64	3,54	A1
U7CBG16FG	37,5	2,96	3,97	A1
U7CBG16FV	33,5	2,64	3,54	A1
U7CBG16XL	42,7	3,37	4,52	A1
650 UNICO				
6UCBG02	9,5	0,75	1,01	A1
6UCBG04	19	1,50	2,01	A1
6UCBG14FG	23	1,81	2,43	A1
6UCBG14FV	19	1,50	2,01	A1

TABELLA 2 – TABLE 2 – TABLEAU 2 – TABELA 2 – TABLA 2 – TABELLE 2 – TABEL 2 – 2 الجدول

ITALY				
	Iniettori bruciatore princip. Ø1/100 mm	Iniettori spia N°	By-pass Ø 1/100 mm	Pos. aria primaria bruciatore principale misura "x" in mm
BRUCIATORE PICCOLO C		PORTATA NOMINALE kW 3,5		PORTATA RIDOTTA kW 1
Gas liquidi (G30 28...30mbar)	95	-	50	4.0
Gas naturali (G20 20mbar)	140	-	Regolabile	0.0
BRUCIATORE MEDIO D		PORTATA NOMINALE kW 6		PORTATA RIDOTTA kW 1,9
Gas liquidi (G30 28...30mbar)	125	-	65	6.0
Gas naturali (G20 20mbar)	185	-	Regolabile	1.0
BRUCIATORE FORNO SERIE 650 UNICO		PORTATA NOMINALE kW 4		PORTATA RIDOTTA kW / (ON – OFF)
Gas liquidi (G30 28...30mbar)	102	-	55 Reg.	6.0
Gas naturali (G20 20mbar)	160	-	55 Reg.	5.0
BRUCIATORE FORNO SERIE 700 UNICO		PORTATA NOMINALE kW 7,7		PORTATA RIDOTTA kW / (ON – OFF)
Gas liquidi (G30 28...30mbar)	135	24	-	Aperta
Gas naturali (G20 20mbar)	201R	29.2	-	Aperta
BRUCIATORE FORNO MAXI SERIE 700 UNICO		PORTATA NOMINALE kW 9,2		PORTATA RIDOTTA kW / (ON – OFF)
Gas liquidi (G30 28...30mbar)	155R	24	-	Aperta
Gas naturali (G20 20mbar)	220R	29.2	-	Aperta
GREAT BRITAIN				
	Main burner injectors Ø 1/100 mm	Pilot light injectors No.	By-pass Ø 1/100 mm	Main burner primary air pos. size "x" in mm
SMALL BURNER C		NOMINAL CAPACITY kW 3,5		REDUCED CAPACITY kW 1
Liquid gases (G30 – G31)	95		50	4.0
Natural gases (G20)	140		Adjustable	0.0
MEDIUM BURNER D		NOMINAL CAPACITY 6 kW		REDUCED CAPACITY 1.9 kW
Liquid gases (G30 – G31)	125		65	6.0
Natural gases (G20)	185		Adjustable	1.0
OVEN BURNER SERIES 650 UNICO		NOMINAL CAPACITY 4 kW		REDUCED CAPACITY kW / (ON – OFF)
Liquid gases (G30 – G31)	102		55 Adjustable	6.0
Natural gases (G20)	160		55 Adjustable	5.0
OVEN BURNER SERIES 700 UNICO		NOMINAL CAPACITY 7.7 kW		REDUCED CAPACITY kW / (ON – OFF)
Liquid gases (G30 – G31)	135	24	-	Open
Natural gases (G20)	201R	29.2	-	Open
OVEN BURNER MAXI SERIES 700 UNICO		NOMINAL CAPACITY 9.2 kW		REDUCED CAPACITY kW / (ON – OFF)
Liquid gases (G30 – G31)	155R	24	-	Open
Natural gases (G20)	235R	29.2	-	Open
FRANCE - BELGIQUE				
	Injecteurs Brûleur Principal Ø 1/100 mm	Injecteurs veilleuse N°	By-pass Ø 1/100 mm	Posit. air primaire brûl. principal dimension "x" en mm
PETIT BRÛLEUR C		DÉBIT NOMINAL kW 3,5		DÉBIT MINIMUM kW 1
Gaz liquides (G30 28...30mbar)	95		50	4.0
Gaz naturels (G20/25)	140		Réglable	0.0
BRÛLEUR MOYEN D		DÉBIT NOMINAL kW 6		DÉBIT MINIMUM kW 1,5
Gaz liquides (G30 28...30mbar)	125		65	6.0
Gaz naturels (G20/25)	185		Réglable	1.0
BRÛLEUR FOUR SÉRIE 650 UNICO		DÉBIT NOMINAL kW 4		DÉBIT MINIMUM kW / (ON – OFF)
Gaz liquides (G30 28...30mbar)	102		65 Réglable	6.0
Gaz naturels (G20/25)	160		65 Réglable	5.0
BRÛLEUR FOUR SÉRIE 700 UNICO		DÉBIT NOMINAL kW 7,7		DÉBIT MINIMUM kW / (ON – OFF)
Gaz liquides (G30 28...30mbar)	135	24	-	Ouverte
Gaz naturels (G20/25)	201R	29,2	-	Ouverte
BRÛLEUR FOUR MAXI SÉRIE 700 UNICO		DÉBIT NOMINAL kW 9,2		DÉBIT MINIMUM kW / (ON – OFF)
Gaz liquides (G30 28...30mbar)	155R	24	-	Ouverte
Gaz naturels (G20/25)	235R	29,2	-	Ouverte
DEUTSCHLAND				
	Düsen Hauptbrenner Ø 1/100 mm	Kontrolldüsen Stck.	By-pass Ø 1/100 mm	Pos. Primärluft Hauptbrenner Maße "x" in mm
KLEINER BRENNER C		NENNWÄRMEBELASTUNG 3,5 kW		REDUZIERTE NENNWÄRMEBELASTUNG 1 kW
Flüssiggas (G30 50mbar)	95		50	4.0
Erdgas (G20 20mbar)	140		Einstellbar	0.0
MITTELGROSSER BRENNER D		NENNWÄRMEBELASTUNG 6 kW		REDUZIERTE NENNWÄRMEBELASTUNG 1,5 kW
Flüssiggas (G30 50mbar)	125		65	6.0
Erdgas (G20 20mbar)	185		Einstellbar	1.0
BACKOFENBRENNER SERIE 650 UNICO		NENNWÄRMEBELASTUNG 4 kW		REDUZIERTE NENNWÄRMEBELASTUNG kW / (ON – OFF)
Flüssiggas (G30 50mbar)	102		50 Einstellbar	6.0
Erdgas (G20 20mbar)	160		50 Einstellbar	5.0
BACKOFENBRENNER SERIE 700 UNICO		NENNWÄRMEBELASTUNG 7,7 kW		REDUZIERTE NENNWÄRMEBELASTUNG kW / (ON – OFF)
Flüssiggas (G30 50mbar)	135	24	-	Auf
Erdgas (G20 20mbar)	201R	29.2	-	Auf
BACKOFENBRENNER MAXI SERIE 700 UNICO		NENNWÄRMEBELASTUNG 9,2 kW		REDUZIERTE NENNWÄRMEBELASTUNG kW / (ON – OFF)
Flüssiggas (G30 50mbar)	135R	24	-	Auf
Erdgas (G20 20mbar)	235R	29.2	-	Auf
ESPAÑA				
	Injector Quemador Ø 1/100 mm	Injectores piloto N°	By-pass Ø 1/100 mm	Aire Primario desde "x" mm
QUEMADOR PEQUEÑO C		CAPACIDAD NOMINAL kW 3,5		CAPACIDAD REDUCIDA kW 1
(G30-G31) PROPANO BUTANO	95		50	4.0
(G20) GAS NATURAL	140		Ajustable	0.0
QUEMADOR MEDIO D		CAPACIDAD NOMINAL kW 6		CAPACIDAD REDUCIDA kW 1,5

(G30-G31) PROPANO BUTANO	125		65	6.0
(G20) GAS NATURAL	185		Ajustable	1.0
QUEMADOR HORNO SERIE 650 UNICO		CAPACIDAD NOMINAL kW 4	CAPACIDAD REDUCIDA kW / (ON – OFF)	
(G30-G31) PROPANO BUTANO	102		65 Ajustable	6.0
(G20) GAS NATURAL	160		65 Ajustable	5.0
QUEMADOR HORNO SERIE 700 UNICO		CAPACIDAD NOMINAL kW 7,7	CAPACIDAD REDUCIDA kW / (ON – OFF)	
(G30-G31) PROPANO BUTANO	135	24	-	Abierto
(G20) GAS NATURAL	201R	29.2	-	Abierto
QUEMADOR HORNO MAXI XL SERIE 700 UNICO		CAPACIDAD NOMINAL kW 9,2	CAPACIDAD REDUCIDA kW / (ON – OFF)	
(G30-G31) PROPANO BUTANO	155R	24	-	Abierto
(G20) GAS NATURAL	235R	29.2	-	Abierto
العربية				
	عن طريق الحقن الموقد الرئيسية Ø 100/1 ملم	عن طريق الحقن ضوء N °	قبل مرور Ø 100/1 ملم	موقع الهواء الأولية الموقد الرئيسية بعد "س" في مم
الموقد الصغيرة C		انخفاض معدل تدفق Wk 1	تصنيف تدفق 3.5 Wk	
(G30 28...30mbar) سوائل الغاز	95		50	4.0
(G20 20mbar) غاز طبيعي	140		قابل للتعديل	0.0
الموقد الشرق D		انخفاض معدل تدفق 1.5 Wk	تصنيف تدفق 6 Wk	
(G30 28...30mbar) سوائل الغاز	125		65	6.0
(G20 20mbar) غاز طبيعي	185		قابل للتعديل	1.0
أوفين بورنر سيريز 650 أونيك		انخفاض معدل تدفق Wk/(NO-FFO)	تصنيف تدفق 4Wk	
(G30 28...30mbar) سوائل الغاز	102		65 قابل للتعديل	6.0
(G20 20mbar) غاز طبيعي	160		65 قابل للتعديل	5.0
		انخفاض معدل تدفق Wk/(NO-FFO)	تصنيف تدفق 7.7 Wk	
(G30 28...30mbar) سوائل الغاز	135	24	-	فتح
(G20 20mbar) غاز طبيعي	201R	29.2	-	فتح
الموقد الفرن ماكسي سلسلة		انخفاض معدل تدفق Wk/(NO-FFO)	تصنيف تدفق 9.2 Wk	
(G30 28...30mbar) سوائل الغاز	155R	24	-	فتح
(G20 20mbar) غاز طبيعي	235R	29.2	-	فتح

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

MODELLO MODEL MODELE MODELL نموذج	DIMENSIONI / DIMENSIONS DIMENSIONS / MASSE / أبعاد																		
	Esterne External Externes Aussen خارجي	Forno Oven Four Backofen فرن	POTENZA / POWER RATING PUISSANCE / LEISTUNG / قوة								POTENZA / POWER RATING PUISSANCE / LEISTUNG / قوة				Tensione alimentazione Power supply Tension alimentation Spannung إمدادات التيار الكهربائي	Cavo alimentazione Electrics cable Cable alimentation Anschlussleitung سلك الكهرباء			
			Bruciatori piano Burners Brûleur Brenner الشعلات		Bruciatori forno Oven burners Brûleur four Backofen Brenner الشعلات الفرن		Tot. مجموع	Tot. مجموع	Forno Oven Four Backofen فرن	Armadio caldo Hotcupboard Armoire chaude Wärmeschrank خزانة الساخنة	Tot. مجموع								
			kW 3,5	kW 6	kW 4	kW 7,7						kW 9,2	kW	kcal/h			kW	kW	kW
L x P x H mm.	L x P x H mm.														Nr x mmq				
700 UNICO																			
U70CBG04	800x730x900	-	1	3	-	-	-	21,5	18.490	-	-	-	-	-	-				
U70CBG06	1200x730x900	-	1	5	-	-	-	33,5	28.810	-	-	-	-	-	-				
U70CBG14	800x730x900	530x550x300	1	3	-	1	-	29,2	27.090	-	-	-	-	-	-				
U70CBG14FE	800x730x900	530x550x300	1	3	-	-	-	21,5	18.490	5,5	-	-	5,5	3 FN AC 400 V	5x2,5				
U70CBG14FG	800x730x900	530x325x355	1	3	1	-	-	25,5	21.930	-	-	-	-	-	-				
U70CBG14FV	800x730x900	530x325x355	1	3	-	-	-	21,5	18.490	3	-	-	3	1 FN AC 230 V	3x2,5				
U70CBG16	1200x730x900	530x550x300	1	5	-	1	-	41,2	37.410	-	-	-	-	-	-				
U70CBG16FE	1200x730x900	530x550x300	1	5	-	-	-	33,5	28.810	5,5	-	-	5,5	3 FN AC 400 V	5x2,5				
U70CBG16FH	1200x730x900	975x550x365	1	5	1	-	-	37,5	32.250	-	-	-	-	-	-				
U70CBG16FV	1200x730x900	975x550x365	1	5	-	-	-	33,5	28.810	3	-	-	3	1 FN AC 230 V	3x2,5				
U70CBG16XL	1200x730x900	975x660x365	1	5	-	-	1	42,7	37.410	-	-	-	-	-	-				
650 UNICO																			
6UCBG02	350x630x285	-	1	1	-	-	-	9,5	8.170	-	-	-	-	-	-				
6UCBG04	700x630x285	-	2	2	-	-	-	19	16.340	-	-	-	-	-	-				
6UCBG14FG	700x630x900	530x325x355	2	2	-	1	-	23	19.780	-	-	-	-	-	-				
6UCBG14FV	700x630x900	530x325x355	2	2	-	-	-	19	16.340	3	-	-	3	1 FN AC 230 V	3x2,5				

ITALY - Pressione di alimentazione [mbar]			
Gas	nominale	minima	massima
Gas naturale (metano) G20	20	17	25
Gas liquido (GPL) G30/31	28 - 30/37	20/25	35/45
GREAT BRITAIN - Supply pressure [mbar]			
Gas	nominal	min	max
Natural gas G20	20	17	25
Liquid gas G30/31	28 - 30/37	20/25	35/45
FRANCE, BELGIQUE - Pression d'alimentation [mbar]			
Gaz	nominal	min	max
Gaz naturel G20/G25	20/25	17/20	25/30
Gaz liquide G30/31	28 - 30/37	20/25	35/45
DEUTSCHLAND - Förderdrucks [mbar]			
Gas	nominal	min	max
Flüssiggas G20	20	17	25
Flüssiggas G25	20	17	25
Erdgas G30/G31	50/50	42,5/42,5	57,5/57,5
ESPAÑA - Presión de suministro [mbar]			
Gas	nominal	mínima	máxima
Gas natural (metano) G20	20	17	25
Gas líquido (propano/butano) G30/31	28 - 30/37	20/25	35/45
BELGIEN - Förderdrucks [mbar]			
Gas	nominal	min	max
Erdgas G20 G25	20/25	17/20	25/30
Flüssiggas G30/G31	28 - 30/37	20/25	35/45
ضغط العرض [mbar] - نوع الغاز			
حكمة	الحد الأدنى	الاسمي	
25	17	20	الغاز الطبيعي (الميثان) G20
35/45	20/25	28 - 30/37	غاز البترول المسال (LPG) G30/31

FIGURE – FIGURES – FIGURES – ABBILDUNGEN – FIGURAS – FIGURAS – FIGUREN – الشكل

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

Fig. 1 – Abb. 1 – 1 الشكل

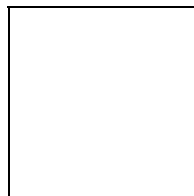


Fig. 2 – Abb. 2 – 2 الشكل

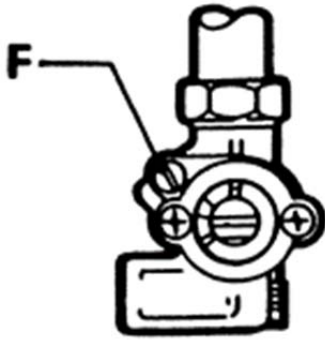


Fig. 3 – Abb. 3 – الشكل 3

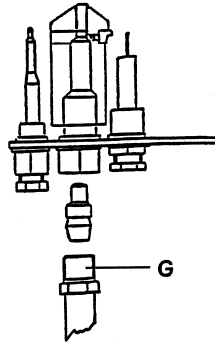


Fig. 4 – Abb. 4 – الشكل 4

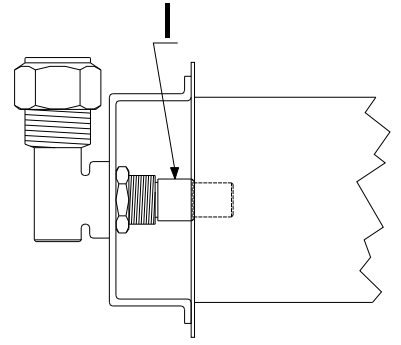


Fig. 5 – Abb. 5 – الشكل 5

1	2	3	4		
BRUCIATORE ANTERIORE	BRUCIATORE POSTERIORE	SPENTO	PILOTA	MAX	MIN
FRONT BURNER	RIAR BURNER	OFF	PILOT	MAX	MIN
BRÛLEUR AVANT	BRÛLEUR ARRIER	ETEINT	PILOT	MAX	MIN
VORAUSSBRENNER	HINAUSBRENNER	LOSCHEN	PILOTA	MAX	MIN
QUEMADOR ANTERIOR	QUEMADOR POSTERIOR	APAGADO	PILOTO	MAX	MIN
الأمامية	الخلفية	قبالة	متسابق	دقيقة	ماكس

Fig. 6– Abb. 6– الشكل 6

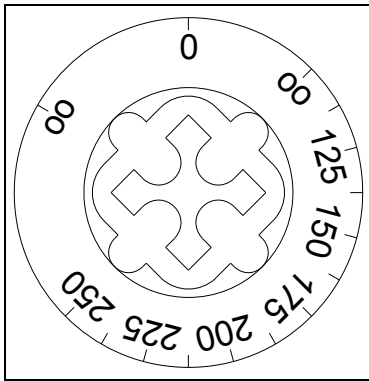


Fig. 7– Abb. 7 – الشكل 7

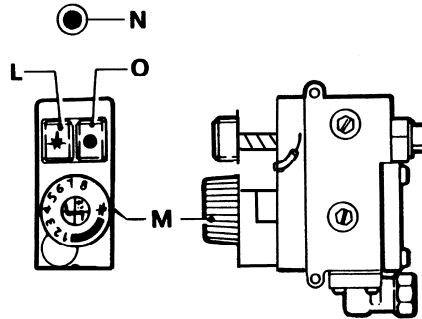


Fig. 8– Abb. 8 – الشكل 8

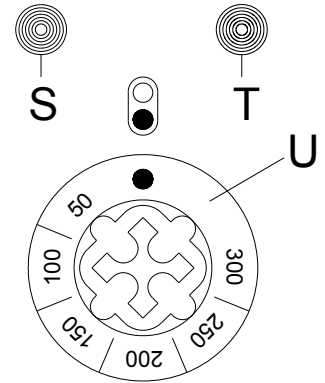


Fig. 9– Abb. 9 – الشكل 9

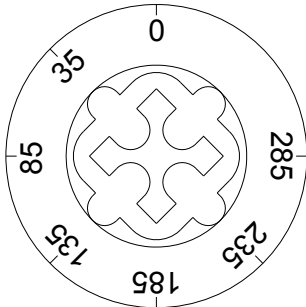


Fig. 10 – Abb. 10 – الشكل 10

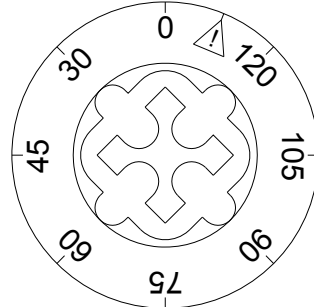
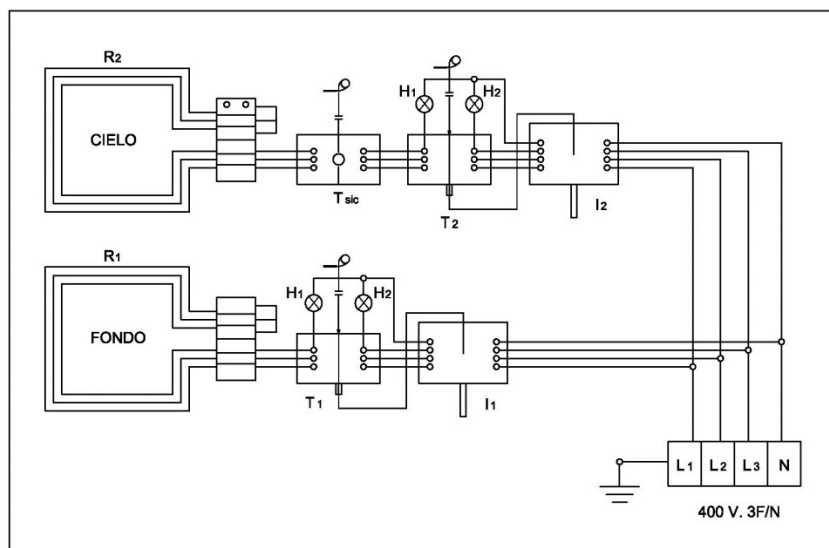


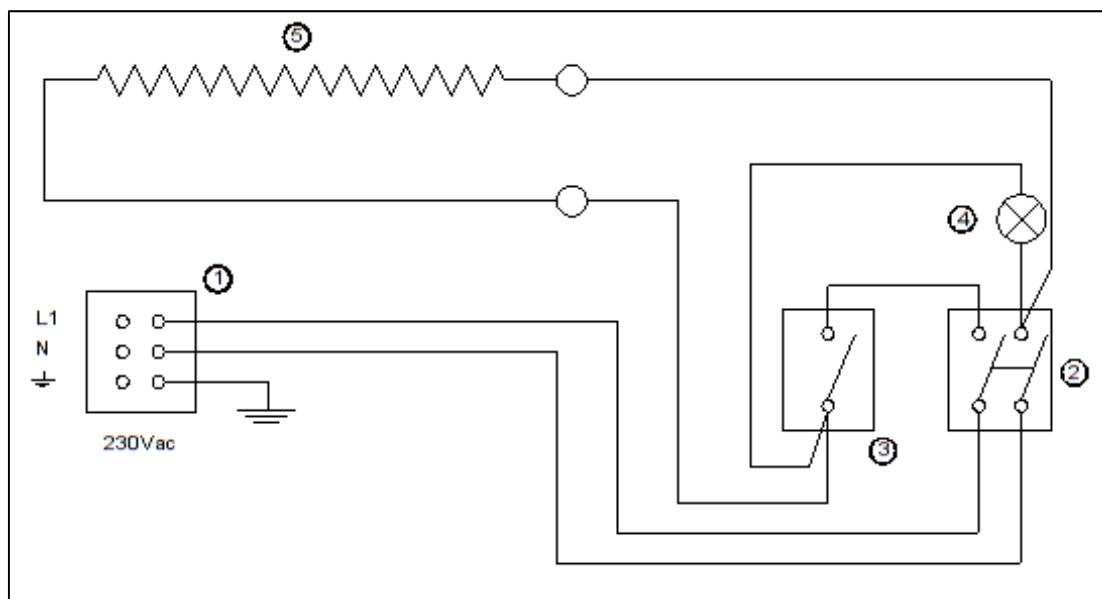
Fig. 11 – Abb. 11 – الشكل 11

SCHEMA ELETTRICO DEL FORNO - WIRING DIAGRAM OF THE OVEN - SCHEMA ELECTRIQUE DU FOUR - SCHALTPLAN BACKOFEN - DIAGRAMA DE CABLEADO DEL HORNO - ESQUEMA ELECTRICO DO FORNO - ELEKTRISCH SCHEMA VAN DE OVEN – الفرن الرسم الكهربائي



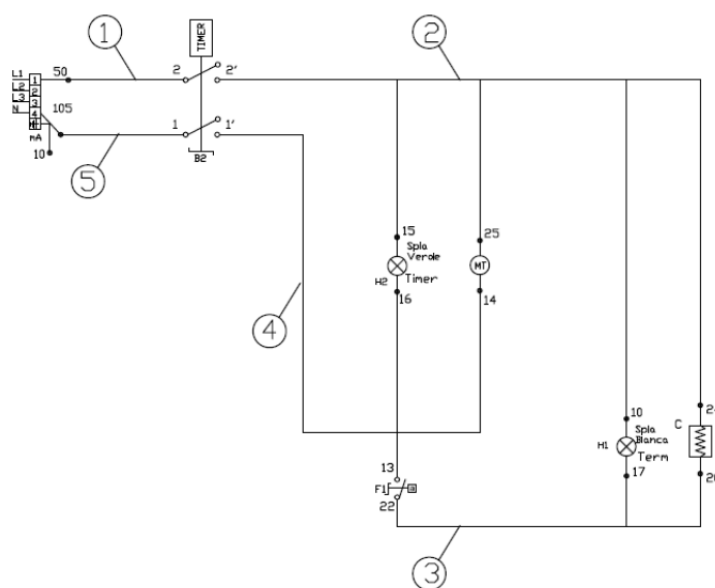
- A:** Morsettiera – Terminal Board – Bornes arrivee ligne – Klemmenbrett – Terminal de conexión – Caixa de conexões – Klemmenbord – الطرفية
- I1:** Interruttore generale resistenza R1 – Resistor R1 main Switch – Interrupteur general R1 – Allgemeiner schalter heizkorper R1 – Interruptor principal resistencia R1 – Interruptor geral resistência R1 – Algemene schakelaar weerstand R1 – سويتش العام المقاوم R1
- I2:** Interruttore generale resistenza R2 – Resistor R2 main Switch – Interrupteur general R2 – Allgemeiner schalter heizkorper R2 – Interruptor principal resistencia R2 – Interruptor geral resistência R2 – Algemene schakelaar weerstand R2 – سويتش العام المقاوم R2
- T1:** Termostato di lavoro resistenza R1 – Resistor R1 work thermostat – Thermostat de travail R1 – Arbeitsthermostat R1 – Termostato de trabajo R1 – Termostato serviço da resistência R2 – Werkthermostaat weerstand R1 – المقاومة الحرارة العمل R1
- T2:** Termostato di lavoro resistenza R2 – Resistor R2 work thermostat – Thermostat de travail R1 – Arbeitsthermostat R2 – Termostato de trabajo R2 – Termostato serviço da resistência R2 – Werkthermostaat weerstand R2 – المقاومة الحرارة العمل R2
- Tsic:** Termostato di sicurezza – Safety thermostat – Thermostat de sécurité – Sicherheitsthermostat – Termostato de seguridad – Termostato da segurança – Veiligheidsthermostaat – الحرارة السلامة
- R1:** Resistenza fondo forno – Oven base resistor – Résistance sole four – Heizkorper backraumboden – Resistencia inferior de l'horno – Resistência do fundo do forno – Weerstand bodem oven – فرن المقاوم قاعدة
- R2:** Resistenza cielo forno – Oven ceiling resistor – Résistance ciel four – Heizkorper backraumdecke – Resistencia horno superior de l'horno – Resistência do céu do forno – Weerstand hemel oven – فرن المقاوم السقف
- L1 - L2:** Luci spia – Pilot lights – Lampe témoin – Kontrollampen - Luz de advertencia – Luzes dos leds – Controlelichtjes – الطيار أضواء

SCHEMA ELETTRICO DELL'ARMADIO CALDO - WIRING DIAGRAM OF THE HOT CUPBOARD - SCHEMA ELECTRIQUE DE L'ARMOIRE CHAUD - SCHALTPLAN FUR BEHEIZTEN SCHRANK - DIAGRAMA DE CABLEADO DEL ARMARIO CALIENTE - ESQUEMA ELECTRICO DO ARMARIO QUERTE - ELEKTRISCH SCHEMA VAN DE WARME KEST – حار خزانة الرسم الكهربائي



1. Morsettiera – Terminal board – Bornes arrivee ligne – Anschlussbrett – Terminal de conexión – Caixa de conexões – Klemmenbord ingang lijn – الطرفية
2. Commutatore – Switch – Commutateur – Schalter – Conmutador – Permutador – Schakelaar – سويتش
3. Termostato di lavoro – Work thermostat – Thermostat de travail – Arbeitsthermostat – Termostato de seguridad – Termostato serviço – Werkthermostaat – الحرارة العمل
4. Lampada spia – Pilot lamp – Lampe témoin – Kontrollampe – Luz de advertencia – Lâmpada – Controlelampje – الطيار أضواء
5. Resistenza – Heating element – Resistance – Heizkorper – Resistencia – Resistência – Weerstand – المقاوم

SCHEMA ELETTRICO DEL FORNO VENTILATO - WIRING DIAGRAM OF THE VENTILATED OVEN - SCHEMA ELECTRIQUE DU FOUR VENTILE' - SCHALTPLAN BELUFTETER BACKOFEN - DIAGRAMA DE CABLEADO DEL HORNO VENTILADO - ESQUEMA ELECTRICO DO FORNO VENTILADO - ELEKTRISCH SCHEMA VAN DE GEVENTILEERDE OVEN - مخطط الأسلاك للفرن التهوية



LISTA CAVI (cm) - CABLES LIST

50Mors	2Timer
① F 11-120-1,5	FC marron
② F 11-20-1,5	FC 25Mot 11-90-1,5
③ F 66-85-1,5	FC 22Term 66-12-1,5
④ F 66-90-1	FC 16Lamp 66-12-1
⑤ F 66-120-1,5	FC 105Mors 66-120-1,5
⑥ F 45-60-1,5	FC 20'Circ 45-30-1,5

- mA Morsettiera- Terminal board – Bornes arrivee ligne – Anschlussbrett – Terminal de conexión – Caixe de conexões – Klemmenbord ingang lijn – الطرفية
- B2 Temporizzatore meccanico – Meccanic Timer – Minuterie mécanique – Mechanischer Timer – Temporizador mecánico – Temporizador mecânico – Mechanische timer – توقيت مكاني
- C Resistenza circolare 3000W – Circular heating element 3000W – Résistance circulaire 3000W – Kreisförmiger Widerstand 3000W – Resistencia circular 3000W – Resistência circular 3000W – Circulaire weerstand 3000W – عنصر التدفئة الدوراني 3000W
- F1 Termostato camera cottura – Cooking chamber thermostat – Thermostat de la salle de cuisson – Garraumthermostat – Termostato de la cámara de cocción – Termostato da câmara de cozedura – Kookkamerthermostaat – ترموستات غرفة الطبخ
- H1-2 Lampada spia – Pilot lamp – Lampe témoin – Kontrollampe – Luz de advertencia – Lâmpada – Controlelampje – الطيار أضواء
- MT Motore – Motor – Moteur – Motor – Motor – Motor – Motor - محرك



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

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

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

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

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

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

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

وكذلك، «الليكترونية والكهربائية الأجهزة في الخطيرة العناصر استعمال بتخفيض المتعلقة CE/96/2002 و CE/95/2002 الأوروبية التعليمات بموجب للمستخدمين معلومات لهذا المنفصل التجميع وإدار. م عن منفصل بشكل تجميعه يجب حياته نهاية في المنتج أن غالفه على أو الجهاز على تجده والذي × علامة يحمل الذي الصندوق رمز يدل. النفايات هذه من التخلص من الأخير هذا قبل من المعتمد النظام وانتاج بالمنتج التصلب الجهاز هذا من التخلص يُنظر. الأخرى النفايات يريد الذي المستخدم على يجب، ذلك على بناء. المنتج قبل من حياته انتهاء عند الجهاز بشكل نفاياته من والتخلص والمعالجة التدوير إلى عنه الاستغناء تم الذي الجهاز إرسال بهدف والمنفصل المناسب التجميع يساهم. منفصل بشكل حياتها انتهت التي الأجهزة جميع أجل منه يتخلص الذي الجهاز صاحب يتحمل. نفسه الجهاز منها يتألف التي المواد تدوير أو/أو استخدام أعاد ويسهل العامة الصحة وعلى البيئة على السلبى التأثير تالشى في، البيئة مع متوافق