		PC35G7	PC70G7	PC70G7A	PC105G7	PC105G7A	PCP70G7	PCP105G7	PPC70G7
Dimensioni esterne - External dimensions – Außenmaße - Внешние разм. - Dimensions extérieures - Dimensiones externas. (mm)	L	350	700	700	1050	1050	700	1050	700
	P	700	700	700	700	700	700	700	700
	H	280	280	850	280	850	280	280	280
Potenza installata - Installed power – Nennleistung – Установленная мощность - Puissance installée - Potencia instalada.		10.5kW	19.5kW		30kW		15kW	22.8kW	9kW

G : Attacco gas - Gas inlet connection – Gasanschluss - Вход газа - Arrivée gaz - Entrada gas **(G ½" EN10226-1 / G ½" ISO228-1)**

N : Morsetto equipotenziale - Unipotential earthing connection – Potentialausgleich - Эквипотенциальная клеммная коробка - Vis équipotentiel - Tornillo equipotencial

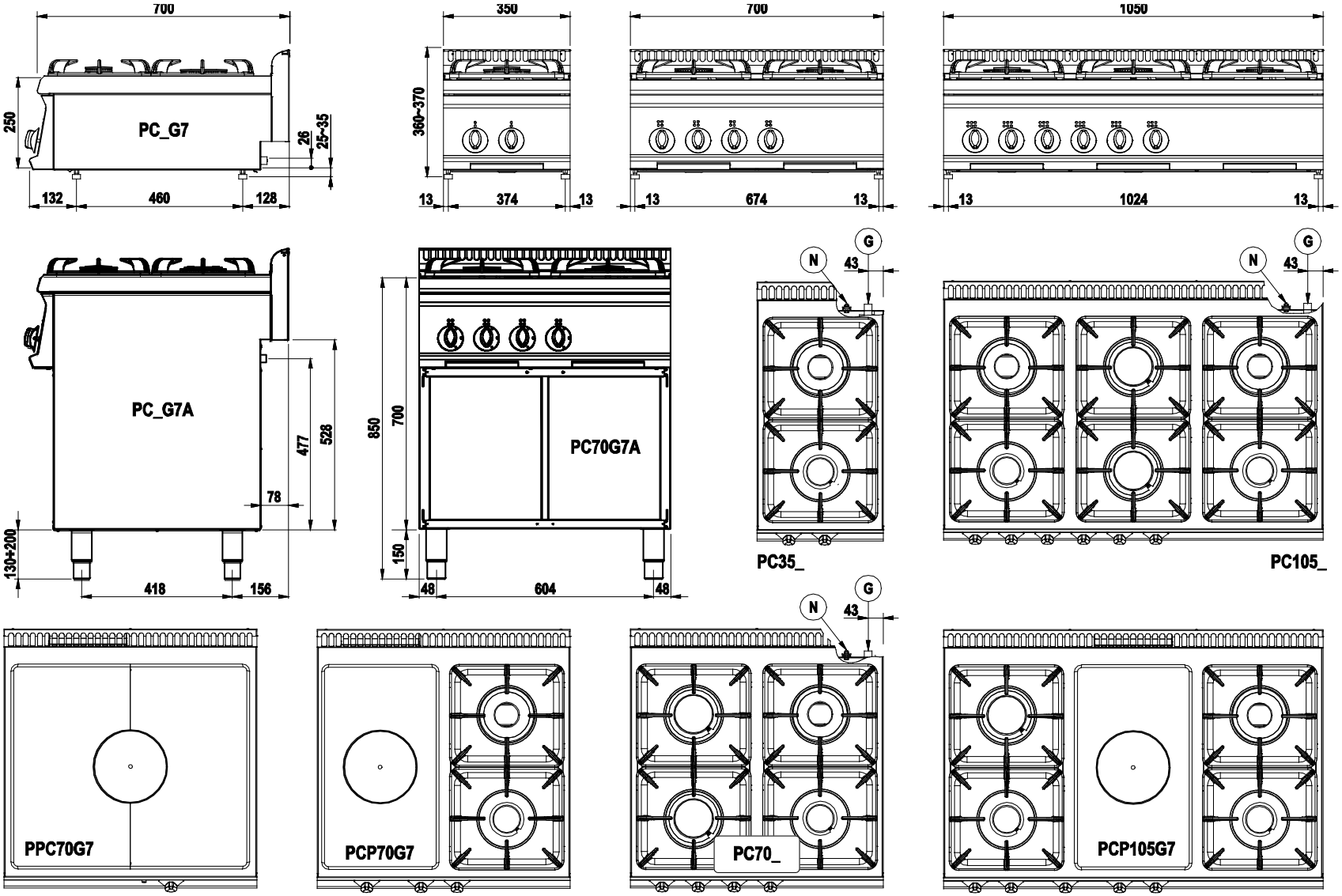


Fig.1 - Abb.1 - рис.1

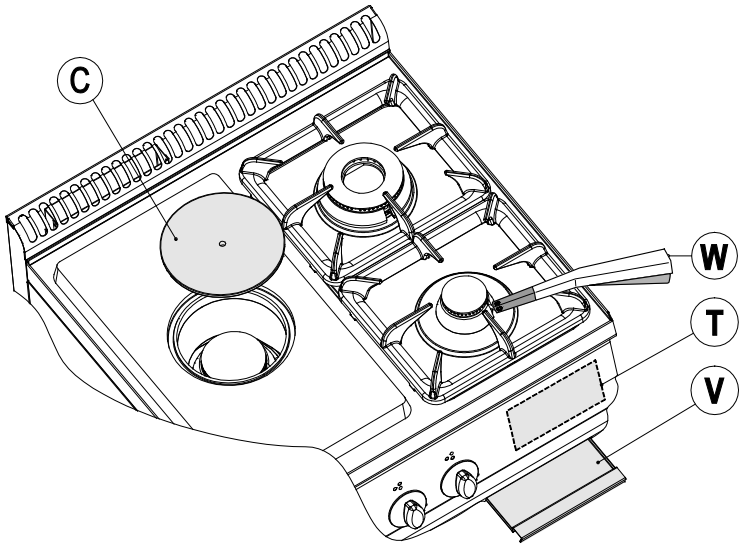


Fig.2 - Abb.2 - рис.2

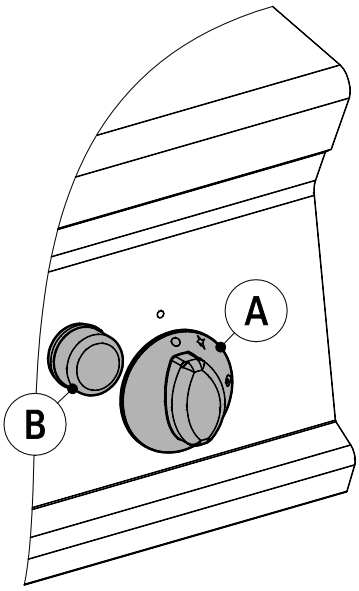


Fig.3 - Abb.3 - рис.3

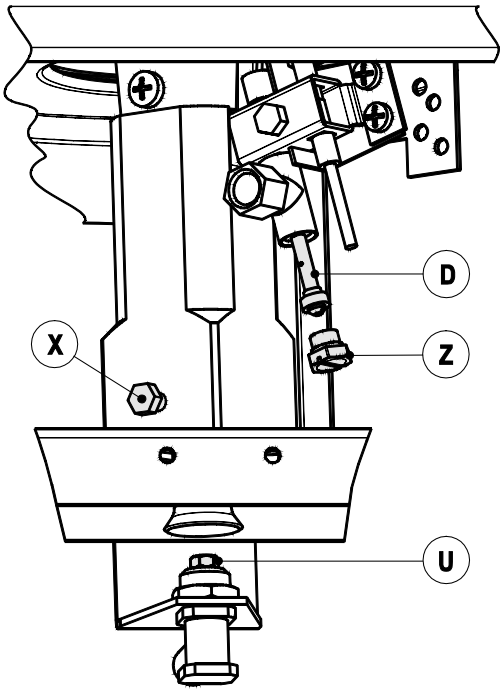


Fig.4 - Abb.4 - рис.4

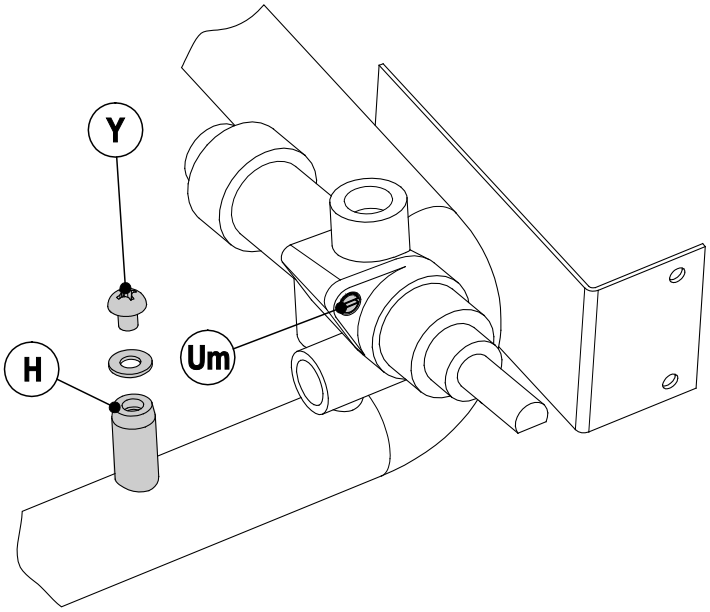
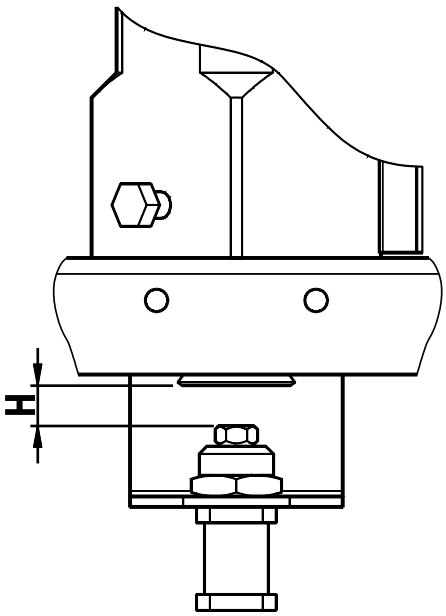
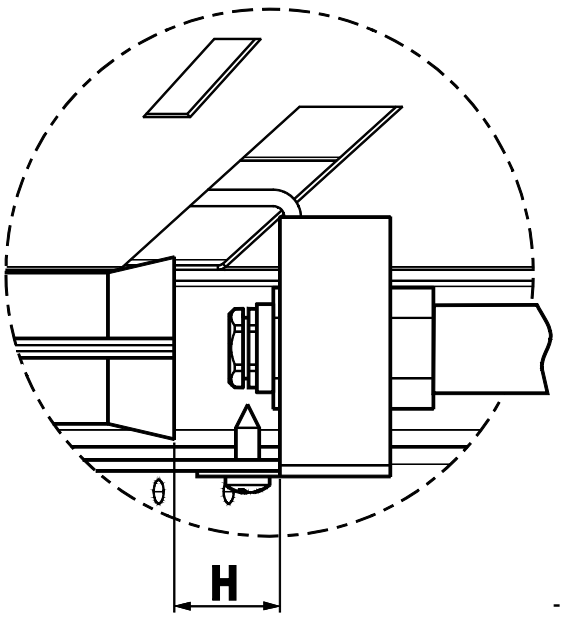


Fig.5 - Abb.5 - рис.5





- PPC70G7 -

Fig.6 - Abb.6 - рис.6

T1. Tabella ugelli – Düsentabelle - Таблица форсунок - Nozzle table - Tableau des injecteurs - Tabla de los inyectores

CATEGORIA (Kat.;Cat.)	P	GAS	ø 1/100 mm	Bruciatore (Brenner, burner, горелка, brûleur, quemador)			½ PIASTRA	PIASTRA
				3.3 kW	4.5 kW	7.2 kW	4.5 kW	9 kW
2E;2E+;2H	20 mbar	G20	MAX	130	155	200	155	220
			MIN	REG.	REG.	REG.	REG.	REG.
			PILOTA	35	35	35	35	35
			H [mm]	10	14	14	12	11
3+;3B/P+	28-30/37 mbar	G30/G31	MAX	85	105	130	105	140
			MIN	55	65	80	65	85
			PILOTA	20	20	20	20	25
			H [mm]	MAX	MAX	MAX	MAX	MAX
3B/P	37 mbar	G30/G31	MAX	82	100	125	100	135
			MIN	50	55	70	55	70
			PILOTA	20	20	20	20	25
			H [mm]	MAX	MAX	MAX	MAX	MAX
3B/P	50 mbar	G30/G31	MAX	80	90	115	90	130
			MIN	50	55	70	55	70
			PILOTA	20	20	20	20	25
			H [mm]	MAX	MAX	MAX	MAX	MAX
2LL	20 mbar	G25	MAX	150	170	225	170	250
			MIN	REG.	REG.	REG.	REG.	REG.
			PILOTA	35	35	35	35	35
			H [mm]	9	12	12	10	9
2L	25 mbar	G25	MAX	135	165	215	165	240
			MIN	REG.	REG.	REG.	REG.	REG.
			PILOTA	35	35	35	35	35
			H [mm]	9	12	12	10	9
2S	25 mbar	G25.1	MAX	140	165	220	165	240
			MIN	REG.	REG.	REG.	REG.	REG.
			PILOTA	35	35	35	35	35
			H [mm]	9	10	11	9	9

: Brennerdüse - Burner nozzle - Макс.поз. - Injecteur du brûleur - Inyectores de los quemadores.

: Kleinstellschraube - Minimum adjusing screw - Мин.поз. - Vis de réglage minimum - Tornillo de regulación del mínimo

: Zündbrennerdüse - Pilot burner nozzle - Пламя - Injecteur de la veilleuse - Inyectores del piloto.

: Warmhalteplatte - Heating plate - Плитка - Plaque chauffante - Plancha

H : Aria primaria - Primärluft Abstand - Первычный воздух - Primary air - Air primaire - Aire primario

Cat. (kat.)	P	Paese (land - country - pays - país)
I2E	20 mbar	LU,PL
I2E+	20/25 mbar	BE
I3+	28-30/37 mbar	BE,LU
I3B/P	28-30 mbar	NL,NO,CY,MT
II2E+3+	20/25, 28-30/37 mbar	BE,FR
II2ELL3B/P	20, 50 mbar	DE
II2H3+	20, 28-30/37 mbar	ES,GB,GR,IE,IT,PT,SK
II2H3B/P	20, 28-30 mbar	BG,DK,EE,FI,LV,LT,CZ,SE,SI
II2H3B/P	20, 50 mbar	AT,CH
II2L3B/P	25, 28-30 mbar	NL
II2S3B/P	25, 30 mbar	HU
II2S3B/P	25, 50 mbar	HU

	PC35G7	PC70G7	PC105G7	PCP70G7	PCP105G7	PPC70G7
	10.5 kW	**19.5 kW**	**30 kW**	**15 kW**	**22.8 kW**	**9 kW**
Metano (G20) - (Hi = 9.45 kWh/m^3)	**1.11 m^3/h**	**2.06 m^3/h**	**3.17 m^3/h**	**1.59 m^3/h**	**2.41 m^3/h**	**0.95 m^3/h**
Metano (G25 - G25.1) - (Hi = 8.13 kWh/m^3)	**1.29 m^3/h**	**2.40 m^3/h**	**3.69 m^3/h**	**1.84 m^3/h**	**2.80 m^3/h**	**1.10 m^3/h**
GPL (G30) - (Hi = 12.68 kWh/kg)	**0.83 kg/h**	**1.54 kg/h**	**2.37 kg/h**	**1.82 kg/h**	**1.79 kg/h**	**0.71 kg/h**
	Consumo - Gasverbrauch - Gas consumption - Consommation du gaz - Consumo de gas					

PIANI COTTURA GAS

Avvertenze Generali

L'apparecchio descritto nel presente libretto è costruito nel rispetto dei requisiti delle norme UNI EN 203 e UNI EN 437.
Quest'apparecchiatura è concepita unicamente per la cottura degli alimenti, ogni altro tipo d'impiego è da ritenersi improprio; è destinata solo ad uso professionale da parte di personale qualificato.

L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente sotto sorveglianza. Si consiglia inoltre un controllo annuale a cura di professionisti qualificati.
Disattivare l'apparecchiatura in caso di guasto o cattivo funzionamento.

Si consiglia di installare l'apparecchio sotto ad una cappa aspirante per l'evacuazione dei vapori prodotti durante la cottura.
Prestare attenzione durante il funzionamento poiché la vasca e le superfici di cottura sono molto calde.
L'allacciamento, l'installazione e la manutenzione dell'apparecchiatura devono essere eseguiti a cura di personale qualificato secondo le norme e le prescrizioni vigenti nel paese, in conformità alle presenti istruzioni.

Caratteristiche dell'apparecchio

Il presente libretto d'istruzioni per l'installazione ed uso si riferisce ai piani cottura gas della categoria II2H3+.

La targhetta matricola in poliestere autoadesivo "T" (fig.2) si trova dietro al pannello portacomandi (all'interno dell'apparecchio).

Essa contiene i seguenti dati:

Modello:		PC35G7	PC70G7	PC105G7
Numero di serie:			xxxxxx	
Categoria:			II2H3+	
Anno di fabbricazione:			xxxx	
Portata termica nominale:		10.5 kW	19.5 kW	30 kW
Tipo di costruzione:			A	
Base di prova:			UNI EN 203-1	
Pressione di collegamento:	G30 G20		28-30/37 mbar 20 mbar	
Consumo:	G30 G20	0.83 Kg/h 1.11 m^3/h	1.54 Kg/h 2.06 m^3/h	2.36 Kg/h 3.17 m^3/h

La targhetta supplementare è in poliestere autoadesivo ed è applicata vicino alla targhetta matricola, essa contiene tutte le informazioni sulla predisposizione dell'apparecchio.

Tutte le apparecchiature sono dotate di una rampa per il collegamento del gas. L'attacco per il collegamento alla rete del gas "G" (fig.1) corrisponde alle prescrizioni ISO 7/1 e ISO 228/1 (DK) con attacco ø ½", esso è situato nella parte inferiore della macchina.

Modello	N° bruciatori	Tipo
PC35G7	2	Fornello
PC70G7	4	Fornello
PC105G7	6	Fornello
PCP70G7	2+1	Fornello + Piastra
PCP105G7	4+1	Fornello + Piastra
PPC70G7	1	Piastra

La struttura dell'apparecchio è d'acciaio inox, i bruciatori sono in ghisa e in acciaio inox quello del forno. Tutti i modelli sono dotati di piedini regolabili in altezza.
La conduttura principale del gas è in acciaio zincato. Le condutture di collegamento dal rubinetto al bruciatore sono in rame.

ATTENZIONE!
Interporre tra l'apparecchio e la rete di distribuzione gas un rubinetto d'intercettazione.

Collegamento alla rete

Prima di procedere all'installazione dell'apparecchiatura è indispensabile farsi rilasciare dall'ente erogatore del gas il nullaosta all'installazione, raffrontare poi i dati relativi alla predisposizioni dell'apparecchiatura (targhetta caratteristiche) con l'erogazione in loco.

Togliere l'imballo dall'apparecchiatura, rimuovere la pellicola protettiva e, se necessario, eliminare le tracce di colla con l'ausilio di un idoneo solvente. Si raccomanda di smaltire l'imballo secondo le norme vigenti (per maggiori dettagli fare riferimento al capitolo "ECOLOGIA E AMBIENTE").
Prima di collegare l'apparecchio alla rete del gas controllare sulla targhetta matricola che l'apparecchio sia predisposto e collaudato per il tipo di gas erogato. Qualora il tipo di gas riportato in targhetta non corrispondesse al tipo di gas erogato e alla pressione disponibile, consultare il paragrafo "TRASFORMAZIONE ED ADATTAMENTO".
Il collegamento alla rete di distribuzione del gas deve avvenire con tubi metallici, di diametro adeguato e con interposizione di un rubinetto d'intercettazione omologato. Se vengono impiegati tubi flessibili, questi devono essere di acciaio inossidabile secondo le norme vigenti. Durante l'installazione sono da osservare e rispettare tutte le norme vigenti quali:

- Norma di sicurezza UNI-CIG 8723, legge nr.46 del 5 marzo 1990 e circolare nr.68.
- Norme regionali e/o locali quali regolamento edilizio.
- Norme antinfortunistiche vigenti.
- Prescrizioni antincendio.
- Relative norme CEI.

Si consiglia d'installare l'apparecchio in un ambiente ben areato e sotto una cappa aspirante per l'evacuazione dei fumi e vapori prodotti durante la cottura.
L'apparecchio può essere installato da solo o in batteria.
Rispettare la distanza minima di 80mm tra apparecchiatura ed eventuali pareti in materiale infiammabile, divisori, mobili da cucina o apparecchiature adiacenti.
Le superfici a contatto con l'apparecchiatura dovranno essere rivestite in materiale isolante termico di tipo non combustibile.

L'apparecchiatura non deve essere sistemata vicino a fonti di calore, l'ambiente circostante l'apparecchiatura non deve superare la temperatura di 50°C.

Ad installazione avvenuta procedere al controllo di tenuta dei raccordi. Per individuare eventuali perdite si consiglia l'utilizzo di prodotti a base schiumosa non corrosiva, tipo spray cerca fughe.

Durante la prova di tenuta non usare fiamme libere!
Il costruttore non si assume nessun impegno di garanzia per danni che accadessero a causa dell'inosservanza delle istruzioni d'installazione d'uso, o d'utilizzo improprio. Non si assume inoltre alcun impegno di garanzia per un allacciamento non eseguito in conformità alle norme vigenti e le prescrizioni antincendio.

Evacuazione dei gas incombusti

Non è necessario collegare queste apparecchiature ad un camino (tipo di costruzione A1), se ne consiglia però l'installazione sotto cappa aspirante.

Controllo della pressione

La pressione di rete dovrà rispettare quanto segue:

GPL	AMMESSO	Tra 20/25 e 35/45 mbar
	NON AMMESSO	Inf. a 20/25 sup. a 35/40 mbar
METANO H	AMMESSO	Tra 17 e 25 mbar
	NON AMMESSO	Inf. a 17 e sup. di 25 mbar

Qualora la pressione di rete sul posto d'installazione non sia come sopra riportato, avvisare l'ente preposto alla distribuzione e non procedere alla messa in funzione dell'apparecchiatura prima che la causa non sia stata individuata ed eliminata.

La pressione di rete è rilevabile attraverso un manometro ad U (definizione min. 0.1mbar), collegabile alla presa di pressione "H" (fig.5) dietro il cruscotto.

1. Rimuovere il cruscotto portacomandi.
2. Togliere la vite "Y" e rondella di tenuta (fig.5) dalla presa di pressione, collegare il manometro.
3. Mettere in funzione l'apparecchio secondo le istruzioni accluse e controllare se la pressione misurata rientra nel campo delle pressioni ammesse.
4. Scollegare il manometro e riposizionare vite "Y" e rondella di tenuta (fig.5) nella presa di pressione.
5. Rimontare il cruscotto porta comandi.

Per la trasformazione da un tipo di gas ad un altro, per es. da metano a GPL, si rende necessaria la sostituzione degli ugelli del bruciatore principale, del by-pass e del pilota. Tutti gli ugelli sono contrassegnati da un numero che indica il diametro in 1/100 e forniti in dotazione in un sacchetto. Dopo ogni trasformazione o adattamento, sottoporre l'apparecchio ad una prova delle funzioni e aggiornare la targhetta supplementare in base alla trasformazione o adattamento effettuato.

Si raccomanda che tutti i lavori relativi all'allacciamento, all'installazione ed alla manutenzione dell'apparecchio siano eseguiti esclusivamente da personale qualificato ed in osservanza di tutte le relative prescrizioni!

Bruciatore piano cottura – Ugelli e regolazione aria

BRUCIATORE:

1. Sfilare le manopole.
2. Togliere il cruscotto dei comandi svitando le viti di fissaggio poste sulla parte inferiore, individuare i bruciatori.
3. Sostituire l'ugello "U" (fig.4) con quello adatto al nuovo tipo di gas vedi "MAX" nella **tabella ugelli T1** sezione **Dati tecnici**.
4. Ripetere l'operazione per tutti i bruciatori.

REGOLAZIONE ARIA:

5. Svitare la vite di fissaggio "X" (fig.4)
6. Regolare l'aria primaria muovendo la boccola fino alla distanza "H" (fig.6) indicata nella **tabella ugelli T1** sezione **Dati tecnici**.
7. Bloccare a boccola avvitando la vite di fissaggio "X" (fig.4)

PILOTA:

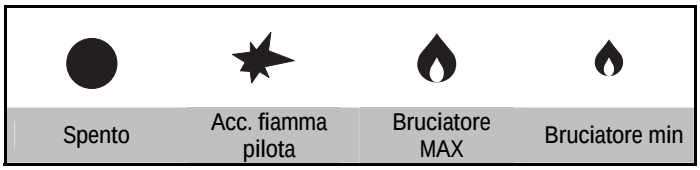
8. Svitare e togliere il dado di chiusura "Z" (fig.4)
9. Svitare e sostituire l'ugello del pilota "D" (fig.4) con il tipo indicato nella **tabella ugelli T1** sezione **Dati tecnici**.
10. Rimontare e serrare il dado di chiusura "Z" (fig.4).

MINIMO:

11. Svitare e sostituire o regolare l'ugello "Um" (fig.5) in base alle indicazioni della **tabella ugelli T1** sezione **Dati tecnici**.
12. Rimontare il cruscotto, avvitare le viti di fissaggio poste sulla parte inferiore e inserire tutte le manopole.

Accensione e spegnimento del bruciatore e dell'apparecchio

BRUCIATORI PIANO COTTURA
Premere e ruotare la manopola "A" (fig.3) dalla posizione "●" a "✸" mantenendola premuta.
Con un accenditore "W" (fig.2) o un fiammifero innescare la fiamma pilota. Ad accensione avvenuta mantenere la manopola premuta per circa 10 secondi (contare fino a venti), si da modo così alla termocoppia di riscaldarsi e quindi tenere aperta la valvola di sicurezza.
PIASTRA RISCALDANTE
Nei modelli con piastra sollevare il coperchio "C" (fig.2) e seguire le istruzioni precedenti.
Per il modello PPC70G7 l'accensione del pilota avviene azionando ripetutamente il tasto "B" (fig.3) d'accensione.
Per ottenere l'accensione del bruciatore principale ruotare ulteriormente la manopola fino alla posizione desiderata.



Nota: qualora il dispositivo piezoelettrico fosse inutilizzabile, l'accensione può avvenire anche manualmente con un fiammifero oppure con un accenditore gas.

SPEGNIMENTO Bruciatore: Ruotare la manopola dalla posizione in cui si trova fino alla posizione "✸".

SPEGNIMENTO Apparecchio: Ruotare la manopola fino alla posizione "●".

Comportamento in caso di prolungata inattività

Chiudere il rubinetto d'intercettazione gas installato a monte. Effettuare la pulizia con acqua saponata, risciacquare, asciugare con cura e stendere un leggero strato d'olio di vaselina.

Comportamento in caso di guasti

I guasti non sempre dipendono dalla qualità dei componenti, che nel nostro caso sono d'ottima fattura, essi possono essere causati anche da sbalzi di tensione, da polvere o sporco che penetra nei componenti funzionali.

In qualsiasi caso in cui si sospetta un funzionamento anormale STACCARE SEMPRE l'alimentazione elettrica e gas ed avvisare il servizio d'assistenza autorizzato.

Non improvvisarsi manutentori, la manomissione dell'apparecchio implica il decadimento della garanzia.

Controllo del funzionamento

Prima di consegnare l'apparecchio all'utilizzatore eseguire i seguenti controlli:

PORTATA TERMICA
Controllare che il tipo di gas erogato e la pressione corrispondano a quanto riportato sulla targhetta. In caso contrario procedere ad una trasformazione o ad un adattamento; in questo caso consultare il paragrafo "Trasformazione ed adattamento".
Controllare che siano installati gli ugelli corretti. Allo scopo consultare la tabella ugelli e controllare la corrispondenza con quelli montati sull'apparecchiatura.
Per un controllo supplementare della portata, si può verificare il consumo di gas con il metodo volumetrico: mettere in funzione il bruciatore, dopo ca. 10 minuti (condizione a regime) controllare se il flusso di gas (in m^3/h oppure in kg/h) rilevato corrisponde a quanto riportato nella tabella ugelli.

ASPETTO DI FIAMMA
La fiamma deve essere di colore blu, non deve evidenziare punte gialle e deve essere stabile alla base. L'aspetto della fiamma con colore tendente al giallo evidenzia un'errata regolazione dell'aria primaria. Se l'aria primaria è in eccesso, la fiamma è corta e tende a staccarsi dal bruciatore. Il controllo dell'aspetto della fiamma deve essere effettuato anche dopo ca. 15 minuti di funzionamento alla potenza massima. La fiamma deve restare stabile anche dopo un passaggio veloce da minimo a massimo.

ISTRUZIONI PER L'UTENTE
L'utente deve essere debitamente istruito sull'impiego corretto, sulle funzioni e sull'uso dell'apparecchio. Si fa presente che modifiche all'ambiente d'installazione possono influenzare l'apporto d'aria comburente e comportano un nuovo controllo del funzionamento dell'apparecchio. Al termine dei controlli sottoporre l'apparecchio ad una prova di tenuta.

Sostituzione di parti

La sostituzione di parti difettose, deve essere eseguita esclusivamente da personale abilitato. Prima di iniziare qualsivoglia lavoro scollegare l'apparecchio dalla rete di distribuzione del gas.

Dopo aver tolto il pannello portacomandi tutte le parti funzionali dell'apparecchio diventano facilmente accessibili.

I pezzi di ricambio sono da richiedere esclusivamente al costruttore o ad un rivenditore autorizzato.

Pulizia e cura

ATTENZIONE: La pulizia deve essere effettuata solamente ad apparecchio raffreddato.

Si ricorda che la pulizia è molto importante per il buon funzionamento e per una lunga durata dell'apparecchio.
Le parti asportabili per esempio il cassetto "V" (fig.2) sono da lavare separatamente con acqua calda e detergente e da sciacquare poi con acqua corrente.
Le parti d'acciaio si possono pulire con un panno umido e del detergente assolutamente non abrasivo, si possono infine ripassare con un panno morbido e asciutto. Per macchie molto resistenti usare acqua calda e aceto.

La pulizia delle parti d'acciaio inossidabile non sono da impiegare sostanze aggressive o comunque detergenti abrasivi. L'uso di paglietta di ferro è sconsigliato poichè può provocare formazione di ruggine. Per lo stesso motivo evitare il contatto con materiali ferrosi, stracci pesanti o ruvidi, o con lana d'acciaio.
Durante la pulizia evitare anche l'utilizzo di carta o tela vetrata; in sostituzione e solo per casi particolari si può usare pietra pomice in polvere; nel caso di sporco tenace si consiglia l'ausilio di spugne (p. es. Scotch). In caso di sporco tenace può essere usato anche dello spray per forni e grill comunemente reperibili. In questo caso osservare attentamente le avvertenze del produttore.

Manutenzione

L'apparecchiatura non necessita di particolare manutenzione oltre alla normale pulizia; si consiglia comunque un controllo annuale dal centro d'assistenza e a tale scopo si raccomanda la stipula di un contratto di manutenzione.

Avvertenze per la sicurezza

SI RICORDA CHE L'APPARECCHIO:

- Dev'essere utilizzato solamente sotto sorveglianza!
- Durante l'uso, le superfici diventano molto calde e pertanto si raccomanda particolare prudenza!
- E' destinato ad uso professionale e pertanto solo personale qualificato può utilizzarlo!
- L'installazione nonché un'eventuale trasformazione o un adattamento ad un altro tipo di gas, possono essere eseguite secondo le prescrizioni di legge vigenti esclusivamente da personale qualificato ed autorizzato.
- Almeno una volta l'anno va sottoposto ad un controllo, a cura di personale qualificato.
- E tutte le parti dell'apparecchiatura, che durante l'uso vanno in contatto con il cibo, sono da pulire regolarmente seguendo il capitolo "Pulizia e cura".

INCENDIO:
Nel caso d'incendio chiudere immediatamente il rubinetto d'intercettazione del gas, ed utilizzare un estintore adeguato.

Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso di danni provocati da errata installazione, impropria manutenzione ed inosservanza delle prescrizioni di sicurezza!

Ecologia e ambiente

Le nostre apparecchiature sono studiate ed ottimizzate, con test di laboratorio, al fine di ottenere prestazioni e rendimenti elevati. Comunque, al fine di contenere i consumi energetici (elettricità, gas ed acqua), si consiglia di evitare l'utilizzo dell'apparecchiatura per lungo tempo a vuoto o in condizioni che compromettano il rendimento ottimale.
Tutti i materiali utilizzati per l'imballo sono compatibili con l'ambiente. Essi possono essere conservati senza pericolo o essere bruciati in un apposito impianto di combustione dei rifiuti. I componenti in materiale plastico soggetti a eventuale smaltimento con riciclaggio sono:

- Polietilene: pellicola esterna dell'imballo e/o pellicola pluribol
- Polipropilene: reggette
- Polistirolo espanso: angolari, lastre e cubi di protezione.

Alla fine del ciclo di vita del prodotto, evitare che l'apparecchiatura venga dispersa nell'ambiente.
Le nostre apparecchiature sono realizzate con materiali metallici (acciaio inox, ferro, lamiera alluminata, ecc.) in percentuale superiore al 90% ed è quindi possibile un riciclaggio degli stessi, per mezzo delle strutture tradizionali di recupero, nel rispetto delle normative vigenti nel proprio paese.
Rendere inutilizzabile l'apparecchiatura per lo smaltimento rimuovendo il cavo d'alimentazione e qualsiasi eventuale dispositivo di chiusura vani o cavità per evitare che qualcuno possa rimanere chiuso al loro interno.

GAS COOKTOPS

General Instructions

The appliance described in this manual has been built to meet UNI EN 203 and UNI EN 437 standards.
This appliance has been designed exclusively for cooking food, any other use is considered improper. It should only be used by qualified personnel in professional kitchens.

The unit must never be left unattended when it is being used! The appliance should be checked once a year by a qualified technician.
Switch the appliance off in the case of a failure or malfunction.

The appliance should be installed under an extractor hood for removing any cooking fumes.
Care must be taken when using the appliance because the cooking surfaces are very hot.
The appliance must be installed, connected and serviced properly by qualified personnel according to the regulations and directives in force in the country where it is installed, as well as the instructions in this manual.

Unit characteristics

This instruction manual refers to the installation and use of the Category II2H3+ gas cooktops.

The self-adhesive polyester data plate "T" (fig.2) is behind the control panel (inside the appliance).

It contains the following information:

Model		PC35G7	PC70G7	PC105G7
Serial number:			xxxxxx	
Category:			II2H3+	
Year of construction:			XXXX	
Nominal thermal capacity:		10.5 kW	19.5 kW	30 kW
Type of construction:			A	
Test base:			UNI EN 203-1	
Connection pressure:	G30 G20		28-30/37 mbar 20 mbar	
Consumption:	G30 G20	0.83 Kg/h 1.11 m³/h	1.54 Kg/h 2.06 m³/h	2.36 Kg/h 3.17 m³/h

The supplementary plate is also made of self-adhesive polyester and is affixed near the data plate; it contains all information regarding the appliance.
Both the appliances have a fitting for gas connection. The "G" gas distribution network connection (fig.1) meets ISO 7/1 and ISO 228/1 (DK) standards with a ø ½" connection, situated at the back of the machine.

Model	N. of burners	Type
PC35G7	2	Burner
PC70G7	4	Cooker
PC105G7	6	Cooker
PCP70G7	2+1	Cooker + hot plate
PCP105G7	4+1	Cooker + hot plate
PPC70G7	1	Hot plate

The structure of the appliance is made of stainless steel, the burners are made of cast iron and the oven is made of stainless steel. All models have adjustable feet.
The main gas pipe is made of galvanised steel. The pipes between the tap and burner are made of copper.

WARNING! Install a shut-off cock in the line between the appliance and the gas distribution network.

Connection to the distribution network

Before you install the appliance, make sure that the gas company has authorised the installation, compare the data relevant of the appliance (data plate) with the local supply.

Remove the packaging from the appliance as well as the protective plastic sheet, and, if necessary, remove traces of glue with a suitable solvent. To dispose of the packaging, follow local directives (for more details refer to the chapter "ECOLOGY AND THE ENVIRONMENT".
Prior to connecting the unit to the gas network, check the data plate to see if the unit has been set and tested for the type of gas supplied. If the gas type indicated on the data plate is not the same as that supplied, please refer to the paragraph "CONVERSION AND ADAPTATION".
Connect the appliance to the gas distribution network using metal pipes with a suitable diameter; install a homologated on/off cock between the appliance and the distribution network. If flexible pipes are used they must be made of stainless steel according to the standards in force. When installing the appliance, all the regulations in force must be observed, such as:

- UNI-CIG 8723 safety standard, Act n.46 of the 5th of March 1990 and circular n.68.
- Regional and/or local regulations, such as building codes;
- Accident prevention regulations in force;
- Fire prevention regulations;
- Applicable I.E.C. regulations.

We recommend installing the appliance in a well-ventilated environment, or under an extraction hood to remove the fumes or vapours produced during the cooking cycle.
The appliance can be installed alone or in line.
Respect a minimum distance of 80mm between the appliance and any walls made of flammable material, partitions, kitchen furniture or nearby equipment.
The contact surfaces must be covered with non-combustible heat insulating material.

The appliance must not be installed near heat sources, the ambient temperature in the place where the appliance is installed must not rise to over 50°C.
After installing the appliance check for any leaks in the fittings. Use non-corrosive foam products, such as leak detection sprays, to look for any leaks.

When checking for leaks do not use naked flames!
The manufacturer shall not be held responsible and the guarantee is void in the case of damage caused by negligence in following the operating and installation instructions or by improper use. The guarantee is void in the case of connections which have been made in a way which doesn't meet the current standards and fire-fighting regulations.

Evacuation of unburnt gases

This equipment doesn't need to be connected to a flue (A1type of construction), but we do recommend installing it under an extractor hood.

Checking the pressure

The distribution network pressure must meet the following specifications:

LPG	ALLOWED	From 20/25 to 35/45 mbar
	NOT ALLOWED	Below 20/25 above 35/40 mbar
METHANE H	ALLOWED	From 17 to 25 mbar
	NOT ALLOWED	Below 17 above 25 mbar

If the gas distribution network pressure on the installation site doesn't meet the above values, inform the gas board and do not turn the unit on until the cause and a solution have been found.

The distribution network pressure can be taken with a U manometer (min. definition 0.1 mbar), connected to the pressure outlet behind control panel “H” (fig.5).

1. Remove the control panel.
2. Remove screw "Y" and the sealing washer (fig.5) from the pressure outlet and connect the manometer.
3. Turn the appliance on following the enclosed instructions and check that the pressure is within the permitted pressure range.
4. Disconnect the manometer and replace screw "Y" and the sealing washer (fig.5) in the pressure outlet.
5. Remove the control panel.

To convert the appliance to another type of gas, e.g. from natural gas to LPG, the nozzles of the main burner, by-pass and pilot light have to be changed. All the nozzles are marked with a number that indicates the diameter in 1/100 and are supplied in a bag.

After each conversion or adaptation, the unit must undergo an operating test and the supplementary plate must be updated according to the conversion or adaptation carried out.

Connections to the distribution network, installation, and maintenance of the appliance must only be carried out by qualified technicians only, in observance of all applicable regulations!

Cooktop burner – Nozzles and air adjustment

BURNER:

1. Pull the knobs off.
2. Remove the control panel by unscrewing the fixing screws at the rear, locate the burners.
3. Replace nozzle "U" (fig.4) with a suitable one for the new type of gas indicated in the "MAX" nozzles table T1 section Specifications.
4. Repeat the operation for all the burners.

ADJUSTING THE AIR:

5. Tighten the fixing screw "X" (fig.4).
6. Adjust the primary air by moving the bush a distance “H” (fig.6). indicated in the nozzles table T1section Specifications.
7. Block the bush, by screwing in fixing screw “X” (fig.4)

PILOT LIGHT:

8. Unscrew and remove closing nut "Z" (fig.4)
9. Unscrew and replace the pilot nozzle (fig.4) with the type indicated in nozzles table T1 section Specifications.
10. Replace and tighten closing nut "Z" (fig.4)

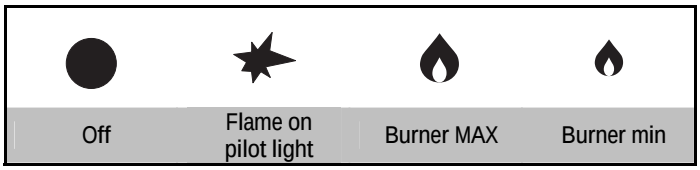
MINIMUM:

11. Unscrew and replace or adjust nozzle "Um" (fig.5) on the basis of the indications in nozzles table T1 section Specifications.
12. Replace the control panel, tighten the fixing screws at the rear and replace the knobs.

Turning the burner of the appliance on and off

COOKTOP BURNERS
Press and turn knob “A” (fig.3) from position “●” to "✦" keeping it pressed in.
Light the pilot light with igniter "W" (fig.2) or a match. After the flame has lit, hold the knob down for roughly 10 seconds (count to twenty); so the thermocouple heats up and keeps the safety valve open.
HOT PLATE
In the models with a hot plate, lift cover "C" (fig.2) and follow the previous instructions.
For model PPC70G7 light the pilot by pressing igniter button "B" repeatedly (fig.3).

To light the main burner, turn the knob again until it reaches the desired position.



Note: if the piezoelectric device cannot be used, you can light the flame by hand using a match or a gas lighter.

TURNING THE BURNER OFF: Turn the knob from the position it is in to the “✦” position.
TURNING THE APPLIANCE OFF: Turn the knob to the “● “ position.

What to do if the unit is not going to be used for a long time

Turn the gas shut-off cock installed upstream off. Clean the appliance with soapy water, rinse, dry carefully and apply a light layer of liquid paraffin.

Malfunctions

Malfunctions do not always depend on the quality of the components used. These appliances are manufactured using top quality components. Failures may be caused by voltage surges, or dust and dirt in the operating components.

In any situation where improper functioning of the appliance is suspected, turn it off and DISCONNECT IT FROM THE MAINS. Call the authorised repair service.

Unauthorised persons should never attempt to repair the appliance, or carry out maintenance. Tampering with the appliance voids the warranty!

Operational checks

Before the unit is delivered to the user the following checks must be carried out.

THERMAL CAPACITY
Check that the pressure and type of gas supplied where the unit is to be used is the same as that indicated on the plate. If it is not, the unit must either be converted or adapted. In this case please refer to the paragraph: “Conversion or Adaptation”.
Check that the right nozzles have been installed. Refer to the nozzle table and check that the nozzles indicated in the table are the same as those installed on the unit.
An additional check of thermal capacity entails verifying the gas consumed with the volumetric method: start the burner and after approximately 10 minutes (in working conditions) check that the gas flow (in m^3/h or in kg/h) corresponds to that in the nozzle table.

APPEARANCE OF THE FLAME

The flame should be blue and there should be no yellow dots in it; it must be stable at its base.

If the colour of the flame tends towards yellow it means the primary airflow is not adjusted properly. If the primary airflow is too fast the flame will be short and tend to burn above the burner.
The appearance of the flame must also be checked 15 minutes after the appliance has been running at full power. The flame must remain stable even when passing quickly from minimum to maximum.

USER'S INSTRUCTIONS
The user must be trained on the correct use and functions of the appliance. We would like to point out that any alterations made to the room where the unit is installed could influence the amount of air used for combustion and for this reason the appliance must be checked again. When these checks have been done, test the unit for leaks.

Replacing parts

Only qualified personnel should replace faulty parts. Prior to commencing any kind of work, disconnect the unit from the gas distribution network. After having removed the control panel, all the functional parts of the appliance are easily accessible.

Only order spare parts from the manufacturer or an authorised reseller.

Cleaning and care of the appliance

WARNING! The unit must be cold to clean it.

Keeping the appliance clean is very important for a long and trouble-free working life.
The removable parts, for example drawer "V" (fig.2) should be washed separately with warm water and detergent, then rinsed in running water.
The steel parts may be cleaned with a damp cloth and with a non-abrasive detergent and then dried by using a soft, dry cloth. For very resistant stains, use hot water and vinegar.

Do not use harsh or abrasive detergents to clean the stainless steel parts. Iron cleaning pads should not be used as they cause the formation of rust. For the same reason, avoid contact with ferrous materials.
When cleaning, avoid using abrasive paper or cloth; instead and only in special cases you can use pumice stone powder; we recommend using sponges (ex. Scotch) to remove stubborn deposits. You can also use common sprays for cleaning ovens and grills to remove stubborn deposits. If spray products are used, follow the manufacturer's instructions.

Maintenance

The appliance needs no specific maintenance besides normal cleaning; we do however suggest having it checked once a year by the assistance centre for which, we recommend drawing up a maintenance contract.

Safety precautions

REMEMBER THAT THE APPLIANCE:

- Must never be left unattended when it is being used!
- When the unit is switched on, its surfaces get very hot so please take great care!
- The appliance is intended for professional use and therefore only qualified personnel should use it!
- Installation as well as any conversion or adaptation to a different type of gas must be carried out in accordance with current laws and only by qualified and authorized personnel.
- At least once a year have the appliance checked by qualified personnel.
- All the parts that come into contact with oil or fat during use, should be cleaned regularly as indicated in the chapter "Cleaning and Care".

FIRE:
In the case of fire, close the shut-off cock to cut off the gas supply immediately, then use a suitable fire extinguisher to fight the fire.

The Manufacturer declines any responsibility for damage caused by improper or incorrect installation or maintenance of the appliance, or failure to observe safety regulations!

Ecology and environment

Our appliances are studied and optimised, with lab tests, to provide high performance and yields. However, to keep energy consumption low (electricity, gas and water), we suggest not using the appliance for any length of time if it is empty or in conditions that compromise optimum yield.
All packaging materials are environment-friendly. They can be kept without problem or burnt in a waste incinerator plant. The plastic components that can be recycled are:

- Polyethylene: external packaging material and/or pluribol film
- Polypropylene: straps
- Polystyrene foam: corner pieces, sheets and protection blocks

At the end of the appliance's useful life, dispose of it properly.
90% of each appliance is made of metal (stainless steel, iron, aluminated sheet, etc.) hence it can be recycled by the relative recycling organisations in compliance with the standards in force in your country.
Prepare the appliance for disposal, so it cannot be used any more, by removing the power cable and any locks so that no one can get locked inside accidentally.

GASHERDE

Allgemeine Anmerkungen

Das in diesem Handbuch beschriebene Gerät wurde unter Beachtung der Anforderungen der Normen UNI_EN 203 und UNI_EN 437 gebaut.
Dieses Gerät ist ausschließlich für das Kochen und Garen von Speisen vorgesehen. Jeder andere Gebrauch gilt als ungeeignet. Es ist für den Einsatz in Großküchen bestimmt und darf nur von qualifiziertem Personal betrieben werden.

Das Gerät nur unter Aufsicht betreiben! Außerdem ist es empfehlenswert, einmal jährlich eine Kontrolle von qualifiziertem Personal durchführen zu lassen.
Im Schadensfall oder bei mangelhaftem Betrieb das Gerät ausschalten.

Es ist empfehlenswert, das Gerät unter einer Abzugshaube aufzustellen, um die während des Garens erzeugten Dämpfe abzuleiten.
Es ist besonders darauf zu achten, dass sich die Geräteoberflächen während des Betriebs stark erhitzen.
Der Anschluss, die Installation und die Wartung müssen von Fachpersonal gemäß den Vorschriften und Gesetzen des Landes sowie in Übereinstimmung mit dieser Gebrauchsanweisung durchgeführt werden.

Angaben zum Gerät

Die vorliegende Installations- und Wartungsanleitung gilt für Gasherde der Kategorie II2H3+.

Das Typenschild “T” (Abb.2) aus selbsthaftendem Polyester befindet sich hinter der Bedienungsblende (im Geräteinneren).

Es enthält folgende Daten; Beispiel:

Modell:		PC35G7	PC70G7	PC105G7
Seriennummer:			xxxxxx	
Kategorie:			II2H3+	
Baujahr:			xxxx	
Nennwärmebelastung:		10.5 kW	19.5 kW	30 kW
Bauart:			A	
Prüfgrundlage:			UNI EN 203-1	
Anschlussdruck:	G30 G20		28-30/37 mbar 20 mbar	
Anschlusswert.:	G30 G20	0.83 Kg/h 1.11 m³/h	1.54 Kg/h 2.06 m³/h	2.36 Kg/h 3.17 m³/h

Das Zusatzschild, ebenfalls aus selbstklebender Polyesterfolie, ist neben dem Typenschild angebracht und es enthält alle Informationen über die Einstellung des Gerätes.
Alle Geräte sind mit einer Gasanschlussrampe ausgestattet. Der Anschluss für die Verbindung mit der Gasleitung "G" (Abb.1) entspricht den Vorschriften ISO 7/1 und ISO 228/1 (DK) mit ø ½” und befindet sich an der Geräteunterseite.

Modell:	Brennerzahl	Typ
PC35G7	2	Flamme
PC70G7	4	Flamme
PC105G7	6	Flamme
PCP70G7	2+1	Flamme + Platte
PCP105G7	4+1	Flamme + Platte
PPC70G7	1	Platte

Die Gerätestruktur ist aus Edelstahl, die Brenner aus Gusseisen und die des Backofens aus Edelstahl gebaut. Alle Modelle sind mit höhenverstellbaren Stellfüßen ausgestattet.
Die Gas-Hauptleitung besteht aus verzinktem Stahl, die Anschlussleitungen vom Hahn zum Brenner aus Kupfer.

ACHTUNG! Zwischen dem Gerät und der Gasversorgungsleitung einen Absperrhahn einbauen.

Anschluss an die Gasleitung

Vor der Geräteinstallation unbedingt beim Gasversorgungsunternehmen eine Installationsgenehmigung einholen und die Daten der Geräteeinstellung (Typenschild) mit der örtlichen Gasversorgung konfrontieren.

Die Geräteverpackung entfernen, die Schutzfolie abnehmen und eventuelle Klebstoffrückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel entfernen. Das Verpackungsmaterial muss vorschriftsmäßig entsorgt werden (nähere Details dazu im Kapitel „UMWELTSCHUTZ“).
Bevor das Gerät angeschlossen wird, ist auf dem Geräteschild festzustellen, ob das Gerät für die vorhandene Gasart eingerichtet und zugelassen ist. Falls die auf dem Geräteschild angegebene Gasart mit der vorhandenen Gasart nicht übereinstimmt, verweisen wir auf Abschnitt ”UMSTELLUNG UND ANPASSUNG”.
Der Anschluss an das Gaszuleitungsnetz muss mit Metallrohren mit entsprechendem Durchmesser und unter Zwischenschaltung eines anerkannten Absperrhahns durchgeführt werden. Sollten Schlauchleitungen zur Anwendung kommen, müssen diese gemäß müssen diese gemäß DIN 3383 Teil 1 oder DIN 3384 (für Deutschland) und den gültigen Normen aus rostfreiem Stahl (für die Schweiz und für Österreich) bestehen. Während der Installation sind alle geltenden Vorschriften zu berücksichtigen:

- Sicherheitsnorm UNI-CIG 8723, Gesetz Nr. 46 vom 5. März 1990 und Rundschreiben Nr. 68.
- Regionale bzw. lokale Bauvorschriften
- Geltende Unfallverhütungsgesetze
- Brandschutzvorschriften
- Entsprechende IEC-Vorschriften

Für Deutschland

- DVGW-Arbeitsblatt G600 (TRGI) „Technische Regeln für Gasinstallation“.
- TRF „Technische Regeln für Flüssiggas“.
- Richtlinien und Bestimmungen des Gasversorgungsunternehmens (EUV).
- DVGW-Arbeitsblatt G634 „Installation von Großküchen-Gasverbrauchseinrichtungen“.
- Einschlägige Rechtsverordnungen.

Für Schweiz

- SVGW - Gasleitsätze G1 (2002)
- EKAS - Richtlinie Nr. 1942: Flüssiggas, Teil 2 (EKAS: Eidgenössische Koordinationskommission für Arbeitssicherheit)
- Vorschriften der Vereinigung Kantonaler Feuerversicherungen (VKF)
- Richtlinien der SUVA.

Das Gerät kann sowohl freistehend als auch gemeinsam mit anderen Geräten installiert werden.

Zwischen dem Gerät und eventuellen Wänden aus brennbarem Material, Trennwänden, Küchenmöbeln oder nebenstehenden Geräten mindestens 80mm Abstand halten.
Die Kontaktflächen müssen mit nicht brennbarem Wärmeisoliermaterial verkleidet werden.
Das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen aufstellen - die Raumtemperatur um das Gerät darf nicht über 50°C liegen.

Nach der Installation die Anschlüsse auf ihre Dichtheit prüfen. Zur Suche nach Leckstellen einen nicht korrosiven Schaum, wie z.B. Lecksuchsprays verwenden.

Bei der Dichtheitsprüfung auf keinen Fall offene Flammen benutzen!
Der Hersteller übernimmt keine Garantieverpflichtung für Beschädigungen, die aufgrund einer Nichtbeachtung der Installations- und Bedienungsanleitung oder durch fahrlässige Bedienung entstehen. Außerdem übernimmt er keine Garantieverpflichtungen für einen nicht mit den gültigen Normen und Brandschutzvorschriften konformen Anschluss.

Abgasabführung

Diese Geräte werden der Bauart A1 zugeordnet, ein Anschluss an einen Kamin ist nicht erforderlich, wobei die Aufstellung unter einer Dunstabzugshaube jedoch empfehlenswert ist.

Druckkontrolle

Der Leitungsdruck muss folgenden Daten entsprechen:

FLÜSSIGGAS	ZULÄSSIG	zwischen 20/25 und 35/45mbar
	NICHT ZULÄSSIG	unter 20/25 bzw. über 35/40mbar
ERDGAS H	ZULÄSSIG	zwischen 17 und 25mbar
	NICHT ZULÄSSIG	unter 17 bzw. über 25mbar

Sollte der Leitungsdruck am Aufstellungsort nicht den oben genannten Werte entsprechen, das GVU benachrichtigen und keine Inbetriebnahme vornehmen, bevor die Ursache nicht geklärt und behoben ist.

Der Druck ist mit einem U-Rohr Manometer (Auflösung mind. 0.1 mbar) messbar. Das Manometer kann am Druckanschluss “H” (Abb.5) hinter der Blende angeschlossen werden.

1. Die Bedienblende abnehmen.
2. Die Schraube und Dichtungsscheibe “Y” (Abb. 5) vom Druckanschluss nehmen und das Manometer anschließen.
3. Gerät gemäß der Bedienungsanleitung in Betrieb nehmen und prüfen, ob der angegebene Druck im zulässigen Bereich liegt.
4. Das Manometer wieder abnehmen und die Schraube „Y“ mit dem Dichtring (Abb.5) wieder am Druckanschluss anordnen.
5. Die Bedienblende wieder montieren.

Die Umstellung auf eine andere Gasart z.B. von Erdgas auf Flüssiggas erfolgt durch den Austausch der Hauptbrenner-, Bypass- und Zündbrennerdüsen. Alle Düsen sind mit einer Ziffer (Durchmesser in 1/100) gekennzeichnet und in einem Beutel mitgeliefert.

Nach jeder Umstellung oder Anpassung ist eine Funktionskontrolle vorzunehmen und das Zusatzschild entsprechend der erfolgten Umstellung bzw. Anpassung zu ändern.

Alle Maßnahmen bezüglich Anschluss, Installation sowie Wartung des Gerätes dürfen nur von qualifiziertem Personal unter Beachtung aller entsprechenden Vorschriften durchgeführt werden!

Kochplattenbrenner – Düsen und Lufteinstellung

BRENNER:

1. Die Drehschalter herausziehen.
2. Die Bedienblende mittels Ausschrauben der Befestigungsschrauben abnehmen und die Brenner ausfindig machen.
3. Die Düse „U“ (Abb.4) durch die für die neue Gasart geeignete ersetzen - siehe „MAX“ in der Düsentabelle - T1 im Abschnitt Technische Daten.
4. Die Maßnahme für alle Brenner wiederholen.

LUFTEINSTELLUNG:

5. Die Befestigungsschraube „X“ (Abb.4) ausschrauben.
6. Die Primärluft durch Einstellung der Büchse bis auf den Abstand “H” (Abb.6) der Düsentabelle T1 im Abschnitt Technisch Daten verstellen.
7. Die Büchse durch Einschrauben der Schraube “X” (Abb.4) befestigen.

ZÜNDBRENNER:

8. Die Verschlussmutter “Z” (Abb.4) ausschrauben und abnehmen.
9. Die Düse des Zündbrenners “D” (Abb.4) aufgrund der Angaben in der Düsentabelle - T1 im Abschnitt Technische Daten ausschrauben und austauschen.
10. Die Verschlussmutter „Z“ (Abb.4) wieder einschrauben

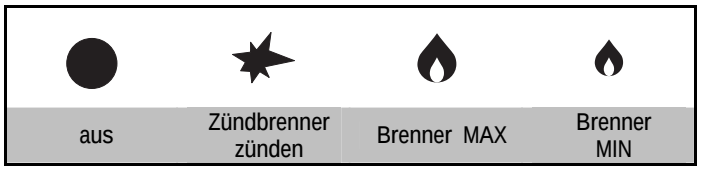
KLEINSTSTELLUNG:

11. Die Kleinststelldüse "Um" (Abb.5) laut Düsentabelle - T1 im Abschnitt Technische Daten ausschrauben und austauschen.
12. Die Bedienblende wieder montieren, die Schrauben unten wieder einschrauben und alle Drehschalter wieder einsetzen.

Inbetriebnahme des Geräts und Zünden des Brenners

KOCHPLATTENBRENNER
Den Drehschalter “A” (Abb.3) drücken und von “●” auf "✦" drehen. Mit einem Gaszünder "W" (Abb.2) oder einem Streichholz die Zündflamme anzünden. Nach der Zündung den Drehschalter ca. weitere 10 Sekunden (bis 20 zählen) drücken; dadurch erhitzt sich das Thermoelement und hält das Sicherheitsventil offen.

WARMHALTEPLATTE
Bei den Modellen mit Platte den Deckel "C" (Abb.2) anheben und die oben angeführten Schritte befolgen.
Beim Modell PPC70G7 erfolgt das Zünden des Zündbrenners durch wiederholtes Drücken des Zündschalters "B" (Abb.3).
Zum Zünden des Hauptbrenners den Drehschalter auf die gewünschte Stellung drehen.



Hinweis: Sollte der Piezozünder gebrauchsunfähig sein, kann die Zündung auch händisch, unter der Anwendung eines Streichholzes oder eines Gaszünders erfolgen.

AUSSCHALTEN DES BRENNERS: Den Drehschalter auf Position “✦” drehen.

AUSSERBETRIEBNAHME DES GERÄTS: Den Drehschalter auf Position “●“ drehen.

Verhalten bei längerem Betriebsstillstand

Den bauseitigen Gasabsperrhahn schließen. Das Gerät mit Seifenwasser reinigen, nachspülen, gründlich trocken reiben und eine dünne Schicht Vaselinöl auftragen.

Verhalten im Schadensfall

Nicht immer hängt ein Schaden von der Qualität der Bestandteile ab, die in unserem Fall erstklassig ist. Schäden können durch einen plötzlichen Stromwechsel, Staub oder Schmutz, der in die Betriebsteile eintritt, verursacht werden.

Sollte der Verdacht auf eine Betriebsstörung des Gerätes vorliegen, ist IMMER die Strom- und Gasversorgung zu unterbrechen und der autorisierte Kundendienst zu verständigen.

Auf keinen Fall dürfen unbefugte Personen versuchen, die Reparatur durchzuführen. Dadurch verfällt die Garantie.

Funktionsprüfung

Das Gerät ist vor der Übergabe an den Benutzer auf nachfolgende Punkte zu kontrollieren.

THERMISCHE LEISTUNG
Überprüfen, ob die am Aufstellungsort vorhandene Gasart und der Druck mit den Angaben des Typenschilds übereinstimmen. Sollte das nicht der Fall sein, ist eine Umstellung oder Anpassung vorzunehmen, dazu verweisen wir auf Abschnitt ”Umstellung und Anpassung”.
Prüfen, ob die richtigen Düsen installiert sind. Dazu in der Düsentabelle nachsehen und sicherstellen, dass die am Gerät installierten Düsen den Angaben entsprechen.
Zur zusätzlichen Kontrolle kann eine volumetrische Messung des Gasdurchflusses vorgenommen werden. Dazu den Brenner in Betrieb nehmen, nach ca. 10 Minuten (Erreichen des Betriebsregimes) mit einem Gaszähler prüfen, ob der gemessene Durchfluss (in m^3/h bzw. kg/h) den Angaben der Düsentabelle entspricht.

FLAMMENBILD
Die Flamme muss eine blaue Farbe, ohne gelbe Spitzen, aufweisen und an der Basis stabil brennen.

Wenn das Flammenbild gelb durchzogen ist, ist die Primärluft nicht richtig eingestellt. Bei zu großem Primärluft-Volumenstrom ist die Flamme kurz und neigt zur Abhebung vom Brenner.
Die Überprüfung des Flammenbilds muss auch nach einer Betriebsdauer von 15 Minuten bei Höchstleistung erfolgen. Die Flamme muss auch nach einer jähen Umstellung von der Klein- in die Großstellung stabil brennen.

ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER
Dem Benutzer die Funktionen und den korrekten Gebrauch und Einsatz des Gerätes erklären. Darauf hinweisen, dass bauliche Änderungen, die die Verbrennungsluftzufuhr beeinflussen können, einer erneuten Funktionskontrolle des Gerätes bedürfen. Zum Abschluss das Gerät auf Gasdichtheit prüfen.

Austausch von Teilen

Der Austausch von defekten Teilen hat nur durch Fachpersonal zu erfolgen. Bevor jegliche Arbeit angefangen wird, ist grundsätzlich der Gasabsperrhahn zu schließen.

Nach Abnahme der Bedienblende sind alle Funktionsteile des Gerätes leicht zugänglich.

Die Ersatzteile ausschließlich beim Hersteller oder befugten Händler bestellen.

Reinigung und Instandhaltung

ACHTUNG:
Die Reinigung ist nur bei abgekühltem Gerät vorzunehmen.

Die Reinigung ist für einen einwandfreien Betrieb und eine lange Lebensdauer des Geräts sehr wichtig.
Die abnehmbaren Teile, wie zum Beispiel die Lade "V" (Abb. 2) separat mit warmem Wasser und Reinigungsmittel waschen und unter fließendem Wasser nachspülen.
Die Geräteteile aus Stahl können mit einem feuchten Lappen und einem nicht scheuernden Mittel gereinigt und danach mit einem trockenen, weichen Lappen trocken gewischt werden. Für besonders hartnäckige Flecken ist warmes Wasser und Essig anzuwenden.

Zur Reinigung der Teile aus rostfreiem Stahl, keine aggressive Mittel oder scheuernde Reinigungsmittel verwenden. Die Benutzung von Stahlwolle auf Edelstahlteilen ist zu vermeiden, da sich hierdurch Rost bilden könnte. Aus demselben Grund ist der Kontakt mit eisenhältigem Material, schweren oder rauen Lappen bzw. mit Stahlwolle zu meiden.
Glaspapier oder Schmirgelpapier sollten bei der Reinigung nicht verwendet werden; man kann in besonderen Fällen pulverförmigen Bimsstein verwenden; bei stärkerer Verschmutzung empfehlen wir die Benutzung von Schwämmen (z.B. Schwamm der Fa. Scotch). Bei hartnäckigen Verschmutzungen kann handelsüblicher Backofen- und Grillreiniger zur Hilfe genommen werden. Dazu sind die Hinweise des jeweiligen Herstellers zu beachten.

Wartung

Das Gerät benötigt neben der normalen, regelmäßigen Reinigung keine besonderen Wartungsarbeiten; es wird dennoch eine jährliche Kontrolle durch eine Kundendienststelle empfohlen, weshalb der Abschluss eines Wartungsvertrages ratsam ist.

Sicherheitshinweise

FOLGENDES BEACHTEN:

- Das Gerät nur unter Aufsicht betreiben!
- Während des Betriebs werden die Geräteoberflächen heiß - besonders Acht geben!
- Das Gerät ist für gewerbliche Zwecke geplant und darf nur durch Fachpersonal bedient werden!
- Die Geräteinstallation sowie eine eventuelle Umstellung oder Anpassung auf eine andere Gasart, darf nur gemäß den einschlägigen gesetzlichen Vorschriften und durch qualifiziertes Fachpersonal, durchgeführt werden.
- Das Gerät mindestens einmal jährlich von Fachpersonal kontrollieren lassen.
- Alle Geräteteile, die während des Gebrauchs mit den Speisen in Verbindung treten, sind gemäß Kapitel “Reinigung und Wartung” regelmäßig zu reinigen.

BRAND:
Im Brandfall sofort den Gasabsperrhahn schließen und einen geeigneten Feuerlöscher verwenden.

Der Hersteller übernimmt für Schäden aufgrund falscher Installation, unsachgemäßer Wartung und Nichtbeachtung der Sicherheitsvorschriften keine Haftung.

Umweltschutz

Unsere Geräte werden durch zahlreiche Laboruntersuchungen geprüft und optimiert, um so besonders hohe Leistungen zu erzielen. Dennoch wird zur Einschränkung des Energieverbrauchs (Strom, Gas und Wasser) empfohlen, das Gerät nicht für längere Zeit unbenutzt eingeschaltet zu lassen und es nur unter optimalen Betriebsbedingungen zu verwenden.
Alle für die Verpackung verwendeten Materialien sind umweltverträglich. Sie können daher ohne Gefahr aufbewahrt oder in einer dafür vorgesehenen Müllverbrennungsanlage verbrannt werden. Die folgenden Kunststoffteile sind für eine eventuelle Wiederverwertung geeignet:

- Polyäthylen: Außenhülle der Verpackung und/oder Noppenfolie
- Polypropylen: Bänder
- Polystyrolschaum: winkel- oder würfelförmiges Schutzmaterial sowie Schutzabdeckungen

Nach Ablauf der vorgesehenen Lebensdauer des Gerätes ist dieses ordnungsgemäß zu entsorgen.
Alle unsere Geräte werden zu mehr als 90% aus Metall hergestellt (Edelstahl, Eisen, Aluminiumblech usw.), sie können daher den jeweiligen ortsüblichen Entsorgungsstellen problemlos zur Wiederverwertung zugeführt werden.
Vor der Entsorgung sind die Geräte funktionsuntüchtig zu machen, indem das Netzkabel am Gerät abgeschnitten wird. Eventuell vorhandene Verschlussvorrichtungen an Geräteinnenräumen oder an der Oberseite des Gerätes entfernen, damit sich niemand darin einschließen kann.

ГАЗОВЫЕ ПОВЕРХНОСТИ ГОТОВКИ

Основные Предупреждения

Оборудование, описанное в данной инструкции реализовано в соответствии с реквизитами норм UNI EN 203, UNI EN 437.
Это оборудование создано только для готовки продуктов, любое другое использование невозможно; оборудование предназначено только для профессиональной работы со стороны квалифицированного персонала.

Оборудование должно работать только под присмотром. Рекомендуется, кроме этого, производить годовой контроль со стороны квалифицированных профессионалов.
Дизактивировать оборудование в случае поломки или аномальной работы.

Рекомендуется устанавливать оборудование под вытяжной трубой для обеспечивания вытяжки паров, произведенных во время готовки.
Быть внимательным во время готовки потому что поверхности готовки могут быть очень горячими. Подсоединение, инсталляция и обслуживание оборудования должны быть проведены квалифицированным персоналом согласно нормам и предписаниям, действующим в данной стране и в соответствии с настоящей инструкцией.

Характеристики оборудования

Настоящие инструкции по инсталляции и использованию относяться к газовым поверхностям приготовления кухням категории II2H3+.

Идентификационная табличка из самоклеющегося полиестра “T” (рис.2) находиться в задней части панели управления (внутри оборудования).

Она содержит следующие данные:

Модель:		PC35G7	PC70G7	PC105G7
Серийный номер:			xxxxxx	
Категория:			II2H3+	
Год выпука:			xxxx	
Номинальный терморасход:		10.5 kW	19.5 kW	30 kW
Тип конструкции:			A	
Пробная база:			UNI EN 203-1	
Давления подсоединения:	G30 G20		28-30/37 mbar 20 mbar	
Расход:	G30 G20	0.83 Kg/h 1.11 m^3/h	1.54 Kg/h 2.06 m^3/h	2.36 Kg/h 3.17 m^3/h

Дополнительная табличка из самонаклеивающегося полиестра находиться рядом с идентификационной табличкой, она сожержит всю информацию по предрасположению оборудования.

Все оборудование имеет рампу для газового подсоединения. Контакт для подсоединения к газовой сети “G” (рис.1) соответствует предписаниям ISO 7/1 и ISO 228/1 (DK) с контактом ø ½”, он расположен в задней части машины.

Модель	N° **горелок**	**Тип**
PC35G7	2	Горелка
PC70G7	4	Горелка
PC105G7	6	Горелка
PCP70G7	2+1	Горелка + Плитка
PCP105G7	4+1	Горелка + Плитка
PPC70G7	1	Плитка

Структура оборудования сделана из нержавеющей стали; форсунки сделаны из чугуна и из нержавеющей стали для печи. Все модели оборудования имеют регулирующиеся в высоту ножки.
Главный проводник газа сделан из оцинкованной стали. Проводник подсоединения от крана к форсунке сделан из бронзы.

ВНИМАНИЕ!
Расположить между оборудованием и сетью распределения газа кран перехвата.

Подсоединение к сети

Прежде чем приступить к инсталляции оборудования необходимо запросить в учреждении по выпуску газа разрешение на инсталляцию, затем сравнить его данные с относящимися к предрасположению оборудования (табличка характеристик).

Снять упаковку оборудования, убрать защитную пленку, если необходимо удалисть остатки клея с помощью специального растворителя.
Рекомендуется переработать упаковку в соответствии с существующими нормами (для разъяснения деталей смотреть главу «**ЭКОЛОГИЯ И ОКРУЖАЮЩАЯ СРЕДА**»).
Прежде чем подсоединять оборудование к сети, проконтролировать на идентификационной табличке, если оборудование предрасположено и испытано для выпускаемого типа газа. Если тип газа не соответствует указанному на идентификационной табличке, проконсультировать параграф «**ТРАНСФОРМАЦИЯ И АДАПТИРОВАНИЕ**».

Рекомендуется устанавливать оборудование в хорошо проветриваемом помещении и под вытяжной трубой для эвакуации паров, произведенных во время готовки. Оборудование может быть установлено отдельно или батареей.
Оставлять минимальную дистанцию в 80 см. между оборудованием и возможной стенкой из невозгораемого материала, разделительными панелями, кухонной мебелью или близлежащим оборудованием..
Поверхности, находящиеся в контакте с оборудованием должны быть покрыты термоизоляционным материалом несгораемого типа.

Оборудование и особенно провод питания, не должно быть установлено около источников жара, температура около оборудования не должна превышать 50°C.
Просле инсталляции необходимо приступить к контролюгерметичности соединений. Для установления возможных утечек рекомендуется использовать пенные не коррозивные средства, например, спрай определяющий утечки.

Во время контроля утечек не использовать свободного пламени!
Производитель не несет никакой ответственности за повреждения, возникшие вследствии невыполнения инструкций по установке и пользованию или вследствии неправильного использования. Производитель также не несет никакой ответственности, если подсоединения были выполнены не в соответствии с действующими нормами или противопожарными предписаниями.

Эвакуация сгораемого газа

Нет необходимости подсоединять оборудование к выводной трубе, но рекомендуется устанавливать его под вытяжной трубой.

Контроль давления

Давление должно соответствовать следующим параметрам:

GPL	ДОПУСТИМО	От 20/25 до 35/45 mbar
	НЕДОПУСТИМО	Меньше 20/25 больше 35/40 mbar
METANO H	ДОПУСТИМО	От 17 до 25 mbar
	НЕДОПУСТИМО	Меньше 17 больше 25 mbar

Если давление в сети на месте установки не соответствует указанному в таблице, необходимо поставить в известность учреждение по распределению газа и не производить запуск оборудования прежде чем проблема будет устранена.

Давление в сети определяется с помощью U-образного манометра (минимальное определение 0.1мбар), подсоединяемого к розетке давления за передней панелью “H” (рис.5).

1. Снять переднюю панель управления.
2. Убрать винт "Y" и герметичную прокладку (рис.5) с розетки давления, подсоединить манометр.
3. Запустить оборудование следуя инструкциям и проконтролировать соответствие определенного давления указанным нормам.
4. Отсоединить манометр и утсановить прокладку и винт "Y" в розетку давления.
5. Установить панель управления.

Для трансформации одного типа газа к другому, напрмер от метана к GPL необходимо заменить форсунки главной горелки, обводной канал и пламя. Все форсунки обозначены номером, который указывает диаметр в 1/100 мм. и предлагаются в комплекте в пакете.

После каждой трансформации или адаптирования, подвергнуть оборудование рабочему тестированию и обновить дополнительную табличку, указывая проделанные трансформации и адаптирования.

Рекомендуется проводить все работы по подсоединению, установке и обслуживанию оборудования исключительно квалифицированному персоналу и в соответствии со всеми предписаниями!

Горелка поверхности готовки – Форсунки и регулирование воздуха

ГОРЕЛКА:

1. Снять ручки.
2. Снять панель управления развинчивая фиксирующие винты, находящиеся в нижней части панели, определить горелки.
3. Заменить форсунку “U” (рис.4) на другую, адаптированную к новому типу газа, смотри “MAX” **в таблице форсунок** T1 раздел **Технические данные**.
4. Повторить эти действия для всех горелок.

РЕГУЛИРОВАНИЕ ВОЗДУХА:

5. Развинтить фиксирующие винты “X” (рис.4)
6. Регулировать первичный воздух поворачивая втулку вплоть до д**истанции** “H” (**РИС**.6) **указанной в** таблице форсунок T1 раздел **Технические данные**.
7. Завинтить фиксирующие винты «**X**» (рис.4) и блокировать втулку.

ПЛАМЯ:

8. Развинтить и снять закрывающую пробку "Z" (рис.4).
9. Развинтить и заменить форсунку пламени “D” (рис.4) на другую, подходящую для нового типа газа в **таблице форсунок Т**1 раздел **Технические данные**
10. Установить и закрыть пробку "Z" (рис.4).

МИНИМАЛЬНОЕ ПЛАМЯ:

11. Развинтить и заменить форсунку обводного канала "Um" (рис.5) на базе указаний **таблицы форсунок Т**1, раздела **Технические данные**.
12. Установить панель управления и все ручки.

Включение и выключение горелок и оборудования

ГОРЕЛКИ ПОВЕРХНОСТИ ГОТОВКИ

Нажать и повернуть ручку A (рис.3) с позиции "●" до "✶" удерживая ее нажатой.

С зажигалкой "W" (рис.2) или со спичкой зажечь пламя.

При зажигании удерживать ручку нажатой примерно 10 сек. (считать до 20-ти); таким образом термопара разогревается, держать поэтому открытым вентиль безопасности;

РАЗОГРЕУВАЮЩАЯ ПЛИТКА

В моделях с плиткой поднять крышку "C" (рис.2) и следовать предыдущим инструкциям. В модели PPC70G7 включение пламени происходит путем повтороного нажатия кнопки "B" (рис.3) включения. Для включения главной горелки необходимо допонительно повернуть ручку до необходимой позиции.



ЗАМЕТКА: когда пьезоэлектрическое управление не используется, включение может происходить вручную с помощью спички или газовой зажигалки для плиты.

ВЫКЛЮЧЕНИ ГОРЕЛКИ: Повернуть ручку с позиции в которой она находилась, до позиции "✶".

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ:

Повернуть ручку до позиции "●".

Действия в случае длительного простоя

Закрыть кран прерывания газа и главный выключатель, находящийся в верхней части оборудования. Тщательно очистить оборудование следуя инструкциям и осторожно высушить его.

Действия в случае поломки

Поломка не всегда зависит от качества компонентов, которые в нашем случае представляют высшее качество, но иногда зависит от пыли или грязи приникающих в рабочие части.

В любом случае, когда наблюдается поломка, **НЕПРЕМЕННО ЗАКРЫТЬ** кран прерывания газа кран питания и предупредить специализированный центр обслуживания.

Не производить самостоятельно обслуживание, **неправильное обслуживание оборудования прерывает гарантию**.

Контроль работы

Прежде чем отдать оборудование в пользование клиенту необходимо провести следующий контроль:

ТЕРМОСООТВЕТСТВИЕ

Проконтролировать если тип выпускаемого газа и давление соответствуют указанным в табличке. В противном случае приступить к трансформации или адаптации; в этом случае проконсультировать параграф "**Трансформация и адаптирование**".

Проконтролировать соответствие форсунок.

Для этого проконсультировать **таблицу форсунок** T1 раздела **Технические данные** и проконтролировать соответствие форсунок с установленными в оборудовании.

Для дополнительного контроля соответствия можно проверить расход газа волюметрическим способом: запустить горелку, после примерно 10минут (режимное условие) проконтролировать соответствует ли выпущенное количество газа (в м^3/час или кг/час) указанным данным в **таблице форсунок Т**1 раздела **Техничесике данные**.

ВНЕШНИЙ ВИД ПЛАМЕНИ И ПОТОК ПЕРВИЧНОГО ВОЗДУХА

Пламя должно быть синего цвета, не должно иметь желтые языки и должно быть стабильным в базе.

Внешний вид пламени с желтыми языками означает неправильное регулирование первичного воздуха. Если существует излишек первичного воздуха, получается короткое, нестабильное, отрывающееся от базы горелки пламя.

Контроль внешнего вида пламени должен производиться каждые 15 мин работы на максимальной мощности. Пламя должно остаться стабильным и после быстрого перехода от минимального к максимальному.

ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Пользователь должен быть инструктирован относительно корректного ипользования и работы оборудования. Необходимо помнить, что модификации окружающего помещения при инсталляции влечет за собой необходимость нового контроля работы оборудования. По заключении контроля необходимо произвести тестирование на герметичность.

Замена частей

Замена поврежденных частей должна производиться только квалифицированным персоналом. Прежде чем начать любые работы необходимо отсоединить оборудование от сети распределения газа или электроэнергии.

После снятия панели управления все рабочие части оборудования становяться легкодоступными.

Запчасти должны запрашиваться непосредственно у производителя или у официального дистрибъютора.

Чистка и уход

ВНИМАНИЕ: чистка должна производиться только при охлажденном оборудовании.

Напомнинаем, что чистка очень важна для правильной работы оборудования и длительного его использования.
Съемные части, например ящик "V" (рис.2) необходимо мыть отдельно горячей водой и чистящим средством, ополаскивая затем проточной водой.
Стальные части могут очищаться влажной тряпкой и неабразивным чистящим средством, затем могут быть протерты сухой и мягкой тряпкой. Для чистки устойчивых пятен пользоваться горячей водой и уксусом.
При чистке частей из нержавеющей стали не пользоваться агрессивными средствами или обычными абразивными средствами. Использование жестких, железных губок нерекомендуется, поскольку может спровоцировать появление ржавчины. По этой же причине избегать использование железных материалов, тяжелых и грубых тряпок или стальной проволоки для чистки.
Во время чистки избегать также использование бумаги или шлифовальной шкурки; на замену, только в особых случаях можно использовать толченую пемзу; в случае глубокого загрязнения пользоваться губками. (наприм. Scotch). В случае глубокого загрязнения можно также использовать спрай для печей и грилей встречающихся обычно в продаже. В этом случае внимательно прочитать предупреждение производителя.

Обслуживание

i Оборудование не нуждается в особенном обслуживании, кроме обычной чистки; в любом случае, рекомендуется проводмить ежегодный контроль в центре по обслуживанию и для этого рекомендуется заключение контракта по обслуживанию оборудования.

Предупреждения по безопасности

НАПОМИНАЕМ, **ЧТО ОБОРУДОВАНИЕ**:

- Должно использоваться только под присмотром!
- Во время использования поверхности становяться очень горячими и поэтому рекомендуется соблюдать осторожность!
- Оборудование предназначено для профессионального использования со стороны только квалифицированного персонала!
- Инсталляция, а также возможная трансформация или адаптирование к другому типу газа, могут быть проведены только официальным и квалифицированным персоналом.
- По крайней мере один раз в год выполнять контроль оборудования квалифицированным персоналом.
- Все части оборудования, которые во время готовки соприкасаются с пищевыми продуктами необходимо подвергать чистке, следуя инструкциям « Чистка и Уход».

ПОЖАР: В случае пожара сразу же перекрыть кран перехвата газа и использовать пртивопожарный баллон.

Производитель снимает с себя всякую ответственность в случае поломки, произошедшей из-за неправильной инсталляции, есоответствующего обслуживания и несоблюдения предписаний безопасности!

Экология и окружающая среда

Наше оборудование изучено и оптимизировано посредством лабораторных тестов для достижения высокой и качественной работоспособности. В любом случае, для уменьшения энергетических затрат (электричество, газ и вода), рекомендуется избегать длительной работы оборудования впустую или работы, при которой компрометируется оптимальное качество. Все материалы использованные для упаковки соответствуют окружающей среде. Они безопасны в хранении или могут быть сожжены в специальных установках сжигающих отходы. Компонентами из пластика, которые могут быть переработаны являются:
-Полиэтилен: внешняя защитная пленка
-Полипропилен: держатель
-Вытянутый полистирол: угловые элементы, листы и предохраняющие кубы
В конце срока использования оборудования, избегать выброса оборудования в окружающую среду.
Наше оборудование реализовано из металлического материала (нержавеющая сталь, железо, аллюминиевые листы и т.д.) в процентном отношении превышающем 90% и поэтому возможна переработка частей посредством традиционный структур по переработке, в соответствии с действующими нормами страны
Вынимая провод питания обеспечить условия пригодные для переработки.

PLANS DE CUISSON A GAZ

Conseils généraux

L'appareil décrit dans la présente notice a été fabriqué conformément aux exigences requises par les normes UNI EN 203 et UNI EN 437.
Cet appareil a été conçu pour la cuisson des aliments uniquement. Tout autre emploi est considéré comme impropre. L'appareil est destiné exclusivement à un usage professionnel de la part du personnel qualifié.

Il ne doit être utilisé que sous surveillance. En outre, une fois par an, il est recommandé de le faire contrôler par des techniciens qualifiés.
Débrancher l'appareil en cas de panne ou de mauvais fonctionnement.

Il est recommandé d'installer l'appareil sous une hotte aspirante afin d'évacuer les vapeurs qui se produisent pendant la cuisson.
Pendant le fonctionnement de l'appareil, faire très attention à la cuve et aux surfaces de cuisson qui sont très chaudes.
Le branchement, l'installation et la maintenance de l'appareil doivent être effectués par un personnel qualifié selon les normes et les prescriptions en vigueur dans le pays d'installation et conformément à la présente notice.

Caractéristiques de l'appareil

La présente notice d'installation se réfère aux plans de cuisson à gaz, catégorie II2H3+.

La plaque signalétique "T" (fig.2) en polyester autoadhésif se trouve derrière le panneau de commande (à l'intérieur de l'appareil)

Elle contient les données suivantes:

Modèle		PC35G7	PC70G7	PC105G7
Numéro de série:			xxxxxx	
Catégorie:			II2H3+	
Année de fabrication:			xxxx	
Débit calorifique nominal:		10.5 kW	19.5 kW	30 kW
Type de fabrication			A	
Base d'essai:			UNI EN 203-1	
Pression d'alimentation:	G30 G20		28-30/37 mbar 20 mbar	
Consommation	G30 G20	0.83 Kg/h 1.11 m³/h	1.54 Kg/h 2.06 m³/h	2.36 Kg/h 3.17 m³/h

La plaque supplémentaire est également en polyester autocollant et est appliquée à côté de la plaquette signalétique. Elle contient toutes les informations sur l'appareil tel qu'il est prévu pour le fonctionnement.
Tous les appareils sont dotés d'une rampe pour le raccordement au gaz. L'arrivée du gaz "G" (fig.1) correspond aux prescriptions ISO 7/1 et ISO 228/1 (DK) avec raccord ø ½". Elle se trouve au bas de l'appareil.

Modèle	Nbre brûleurs	Type
PC35G7	2	Feu vif
PC70G7	4	Feu vif
PC105G7	6	Feu vif
PCP70G7	2+1	Feu vif + Plaque
PCP105G7	4+1	Feu vif + Plaque
PPC70G7	1	Plaque

La structure de l'appareil est en acier inox, les brûleurs sont en fonte sauf celui du four qui est en acier inox. Tous les modèles sont dotés de pieds réglables.
La conduite principale du gaz est en acier galvanisé. Les conduites raccordant le robinet aux brûleurs sont en cuivre.

ATTENTION: Interposer un robinet d'arrêt entre l'appareil et le réseau de distribution du gaz.

Raccordement au gaz

Avant de procéder à l'installation de l'appareil, il est indispensable de se faire délivrer par la compagnie du gaz l'autorisation à l'installation puis de comparer les données de l'appareil (plaque signalétique) avec celles du gaz distribué.

Sortir l'appareil de l'emballage, retirer le film protecteur et, si cela est nécessaire, éliminer toute trace de colle en utilisant un solvant approprié. Il est recommandé de jeter l'emballage suivant les normes en vigueur (pour plus de détails à ce sujet, se reporter au chapitre " ECOLOGIE ET ENVIRONNEMENT ").
Avant de relier l'appareil au réseau du gaz, contrôler sur la plaque signalétique si l'appareil est prévu et testé pour fonctionner avec le type de gaz existant. Si le type de gaz reporté sur la plaque signalétique ne correspond pas au type de gaz existant, consulter le chapitre "TRANSFORMATION ET ADAPTATION".

Le raccordement au réseau de distribution du gaz doit être réalisé avec des tubes métalliques ayant un diamètre adéquat et en interposant un robinet d'arrêt homologué. Si vous utilisez des tubes flexibles, ceux-ci devront être en acier inoxydable selon les normes en vigueur. Pendant l'installation, observer et respecter toutes les normes en vigueur, à savoir:

- Norme de sécurité UNI-CIG 8723, loi n°46 du 5 mars 1990 et circulaire n°68.
- Normes régionales et/ou locales relatives aux normes de construction;
- Normes pour la prévention des accidents en vigueur;
- Prescriptions contre les incendies;
- Normes CEI correspondantes.

Il est recommandé d'installer l'appareil dans un local bien aéré ou sous une hotte aspirante afin d'évacuer les fumées ou les vapeurs qui se produisent pendant la cuisson.
L'appareil peut être installé seul ou bien avec d'autres appareils.

Respecter une distance minimale de 80 mm entre l'appareil et les parois réalisées en matériau inflammable, les cloisons, les meubles de cuisine ou les autres appareils adjacents.

Les surfaces en contact avec les éléments sus-mentionnés devront être revêtues avec un matériau isolant thermique de type non combustible.

L'appareil ne doit pas être installé près d'une source de chaleur et la température environnant l'appareil ne doit pas dépasser 50°C.
Une fois que l'installation est terminée, contrôler l'étanchéité des raccords. Pour vérifier s'il y a des fuites, il est recommandé d'utiliser des produits à base de mousse non corrosive, de type spray cherche-fuites.

Lors de l'essai d'étanchéité, ne pas utiliser de flammes nues!
Le fabricant décline toute garantie pour des dommages dérivant de la non-observation de la présente notice d'installation et d'emploi ou bien d'une utilisation non appropriée de l'appareil. En outre, il décline toute garantie en cas de raccordement non conforme aux normes en vigueur et aux prescriptions pour la prévention des incendies.

Evacuation des gaz imbrûlés

Il n'est pas nécessaire de raccorder ces appareils à une cheminée (type de fabrication A1). Cependant, il est recommandé de les installer sous une hotte aspirante.

Contrôle de la pression d'alimentation

La pression d'alimentation doit respecter ce qui suit:

GPL	ADMIS	Entre 20/25 et 35/45 mbar
	NON ADMIS	Inf. à 20/25 et sup. à 35/40 mbar
Gaz naturel H	ADMIS	Entre 17 et 25 mbar
	NON ADMIS	Inf. à 17 et sup. à 25 mbar

Si la pression du gaz dans le local d'installation ne correspond pas à ce qui est indiqué ci-dessus, prévenir la compagnie de distribution du gaz et ne pas mettre en marche l'appareil avant que la cause n'ait été trouvée et éliminée.

La pression d'alimentation doit être mesurée avec un manomètre en U (résolution mini. 0.1mbar) que l'on reliera à la prise de pression "H" (fig.5) située derrière le bandeau de commande.

1. Enlever le bandeau de commande.
2. Enlever la vis "Y" et la rondelle d'étanchéité (fig.5) de la prise de pression et relier le manomètre.
3. vMettre en marche l'appareil selon la notice ci-jointe et contrôler si la pression reproduite est comprise dans la plage des valeurs des pressions admises.
4. Débrancher le manomètre et remettre la vis "Y" et la rondelle d'échanchéité (fig.5) dans la prise de pression.
5. Remonter le bandeau de commande.

Pour la transformation d'un type de gaz à un autre - par exemple pour changer du gaz naturel au GPL - il est nécessaire de remplacer les injecteurs du brûleur principal, du by-pass et de la veilleuse. Tous les injecteurs sont marqués d'un numéro indiquant le diamètre en 1/100 et sont fournis avec l'appareil dans un sachet. Après chaque transformation ou adaptation, essayer les fonctions de l'appareil et mettre à jour la plaque supplémentaire en fonction de la transformation ou de l'adaptation effectuée.

Il est recommandé de ne faire effectuer les opérations relatives au branchement, à l'installation et à la maintenance de l'appareil que par du personnel qualifié et conformément à toutes les prescriptions en vigueur!

Brûleur plan de cuisson – Injecteurs et réglage de l'air

BRULEUR:

1. Enlever les manettes.
2. Enlever le bandeau de commande en dévissant les vis de fixation du bas et localiser les brûleurs.
3. Remplacer l'injecteur "U" (fig.4) par celui adapté au nouveau type de gaz, voir "MAX" dans le tableau des injecteurs T1 - section Données techniques.
4. Répéter la même opération pour tous les autres brûleurs.

REGLAGE DE L'AIR:

5. DDévDévisser la vis de fixation "X" (fig.4).
6. Régler l'air primaire en déplaçant la bague jusqu'à la distance "H" (fig.6) indiquée dans le tableau des injecteurs T1 - section Données techniques.
7. Bloquer la bague en revissant la vis de fixation "X" (fig.4)

VEILLEUSE:

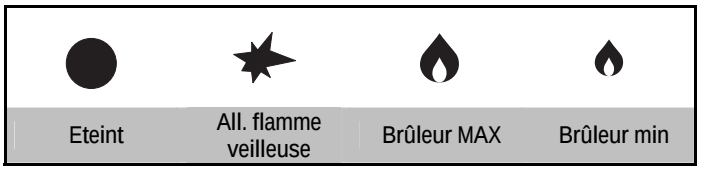
8. Dévisser et enlever l'écrou de fixation "Z" (fig.4)
9. Dévisser et remplacer l'injecteur de la veilleuse "D" (fig.4) par celui indiqué dans le tableau des injecteurs T1 - section Données techniques.
10. Remonter et serrer l'écrou de fixation "Z" (fig.4).

MINIMUM:

11. Dévisser et remplacer ou régler l'injecteur "Um" (fig.5) en fonction des indications du tableau des injecteurs T1 - section Données techniques.
12. Remonter le bandeau de commande, visser les vis de fixation du bas et remettre toutes les manettes.

Allumage et extinction du brûleur et de l'appareil

BRULEURS PLAN DE CUISSON
Appuyer sur la manette "A" (fig.3) et la tourner de la position "●" à la position "✦" en la gardant enfoncée.
A l'aide d'un allume-gaz "W" (fig.2) ou d'une allumette, allumer la flamme de la veilleuse. Une fois la flamme allumée, garder la manette enfoncée pendant 10 secondes environ (compter jusqu'à 20); cela permet au thermocouple de chauffer et donc de garder la valve de sécurité ouverte.
PLAQUE CHAUFFANTE
Pour les modèles avec plaque, soulever le couvercle "C" (fig.2) et suivre les instructions ci-dessus.
Pour le modèle PPC70G7, l'allumage de la veilleuse s'effectue en appuyant plusieurs fois sur le bouton "B" (fig.3).
Pour allumer le brûleur principal, tourner la manette jusqu'à la position désirée.



Note: si le dispositif piézo-électrique est inutilisable, l'allumage pourra s'effectuer manuellement avec une allumette ou bien avec un allume-gaz.

EXTINCTION du Brûleur: Tourner la manette de la position sur laquelle elle se trouve à la position "✦".

ARRET de l'Appareil:
Tourner la manette sur la position "●".

Que faire en cas d'arrêt prolongé de l'appareil

Fermer le robinet d'arrêt du gaz placé en amont. Effectuer le nettoyage avec de l'eau savonneuse, rincer et essuyer avec soin puis étendre une légère couche d'huile de vaseline.

Que faire en cas de panne

Les pannes ne dépendent pas toujours de la qualité des composants qui, dans notre cas, sont d'excellente qualité. Elles peuvent être causées par des écarts de tension, de la poussière ou de la saleté qui pénètre dans les composants servant au fonctionnement.

A chaque fois que l'on soupçonne une anomalie dans le fonctionnement de l'appareil, fermer le robinet du gaz et appeler le service technique agréé.

Ne pas s'improviser dépanneur car la manipulation de l'appareil annule la garantie.

Contrôle du fonctionnement

Avant de livrer l'appareil à l'usager, il faut effectuer les contrôles suivants:

DEBIT CALORIFIQUE
Contrôler si le type de gaz distribué et la pression correspondent à ce qui est indiqué sur la plaque signalétique. Dans le cas contraire, procéder à la transformation ou à l'adaptation. Pour cela, consulter le chapitre "Transformation et adaptation".
Contrôler si les injecteurs installés sont adéquats. Dans ce but, consulter le tableau des injecteurs et vérifier s'ils correspondent à ceux qui sont montés sur l'appareil.
Pour un contrôle supplémentaire du débit, vérifier la consommation de gaz avec la méthode volumétrique : allumer le brûleur et, au bout de 10 minutes environ (en fonctionnement normal), contrôler si le débit du gaz relevé (en m^3/h ou bien en kg/h) correspond à ce qui indiqué dans le tableau des injecteurs.

ASPECT DE LA FLAMMELa flamme doit être bleue, ne doit pas avoir de points jaunes et doit être stable à la base.
Si la flamme tend à avoir une couleur jaune, cela veut dire que le réglage de l'air primaire est erroné. Si l'air primaire est réglé en excès, la flamme est courte et tend à se décoller du brûleur.
Le contrôle de l'aspect de la flamme devra également être effectué après environ 15 mn de fonctionnement de l'appareil à la puissance maximum. La flamme doit rester stable même après un passage rapide du flux minimum au flux maximum.

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR
L'utilisateur doit être dûment informé de l'emploi correct, des fonctions et de l'utilisation de l'appareil. En cas de modifications apportées au local d'installation pouvant influencer l'admission d'air comburant, veiller à contrôler de nouveau le fonctionnement de l'appareil. Une fois que les contrôles sont terminés, faire un essai d'étanchéité de l'appareil.

Remplacement des pièces

Le remplacement des pièces défectueuses ne doit être effectué que par du personnel agréé. Avant de commencer toute opération, couper l'arrivée du gaz à l'appareil.

Toutes les parties servant au fonctionnement de l'appareil seront facilement accessibles après avoir enlevé le panneau de commande.

Ne demander les pièces de rechange qu'au fabricant ou qu'à un revendeur agréé.

Nettoyage et soin

ATTENTION: Le nettoyage de l'appareil ne doit être effectué que lorsque celui-ci est froid.

Se rappeler que le nettoyage de l'appareil est très important pour en garantir le bon fonctionnement et la longévité.
Les parties amovibles comme par exemple le tiroir de récupération des graisses "V" (fig.2) doivent être lavées séparément avec de l'eau chaude et du détergent puis être rincées à l'eau courante.
Les parties en acier peuvent être nettoyées avec un chiffon humide et avec un détergent absolument non abrasif. Vous pourrez les frotter avec un chiffon doux et sec. En cas de taches très résistantes, utiliser de l'eau chaude et du vinaigre.

Pour le nettoyage des parties en acier inoxydable, ne pas utiliser de substances agressives ou bien de détergents abrasifs. Il est déconseillé d'employer la paille de fer car elle pourrait former des points de rouille. Pour la même raison, éviter tout contact avec des matériaux ferreux, des chiffons lourds ou rugueux ou avec de la laine d'acier.
Pendant le nettoyage, ne pas utiliser de papier de verre ou de toile d'émeri. Cependant, on pourra utiliser, mais uniquement dans des cas particuliers, de la pierre ponce en poudre. En cas de salissures résistantes, utiliser une éponge (par ex. Scotch). En cas de salissures résistantes, on pourra également utiliser des bombes pour four et gril que l'on trouve facilement dans le commerce. Dans tel cas, suivre attentivement les conseils du fabricant.

Maintenance

L'appareil n'a pas besoin d'une maintenance particulière outre le nettoyage normal. Dans tous les cas, il est préférable de le faire contrôler, une fois par an, par le service technique agréé. Dans ce but, il est recommandé de stipuler un contrat de maintenance.

Consignes de sécurité

SE RAPPELER LES CONSIGNES SUIVANTES:

- L'appareil ne doit être utilisé que sous surveillance!
- Pendant l'utilisation, les surfaces de l'appareil deviennent très chaudes. Soyez très prudents!
- L'appareil est destiné à un usage professionnel et ne peut donc être utilisé que par un personnel qualifié!
- L'installation de même que la transformation ou l'adaptation à un autre type de gaz ne pourront être effectuées que par du personnel qualifié et agréé, conformément aux normes en vigueur.
- L'appareil doit être soumis au moins une fois par an à un contrôle qui devra être réalisé par un personnel qualifié.
- Toutes les parties en contact avec les aliments pendant la cuisson doivent être lavées régulièrement en suivant les indications du chapitre "Nettoyage et soin".

INCENDIE:
En cas d'incendie, fermer immédiatement le robinet d'arrêt du gaz et utiliser un extincteur adéquat.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages dérivant d'une installation erronée, d'une maintenance incorrecte et de la non-observation des prescriptions de sécurité!

Ecologie et environnement

Nos appareils ont été étudiés et optimisés avec des tests de laboratoire pour obtenir des performances et des rendements élevés. Cependant, afin de minimiser les consommations d'énergie (électricité, gaz et eau), il est recommandé d'éviter d'utiliser trop longtemps l'appareil sans aliments ou dans des conditions qui en compromettraient le rendement optimal.
Tous les matériaux utilisés pour l'emballage sont compatibles avec l'environnement. Ils peuvent être conservés sans danger ou être brûlés dans des installations spéciales prévues pour la combustion des déchets. Les parties en matière plastique sujettes à recyclage sont les suivantes:

- Polyéthylène: pellicule extérieure de l'emballage et/ou pellicule pluribol
- Polypropylène: feuillards
- Polystyrène expansé: cornières, plaques et cubes de protection.

A la fin du cycle de vie de l'appareil, éviter de le jeter dans la nature.
Nos appareils ont été réalisés avec plus de 90% de matériaux métalliques (acier inox, fer, tôle aluminée, etc.) et il est donc possible de les recycler en faisant appel aux structures de récupération, conformément aux normes en vigueur dans le pays d'installation.
En cas d'élimination de l'appareil, faire en sorte qu'il soit inutilisable: enlever le câble d'alimentation et tout dispositif de verrouillage des compartiments ou cavités afin d'éviter que quelqu'un ne puisse rester enfermé.

PLACAS DE COCCIÓN A GAS

Advertencias Generales

El aparato descrito en este manual está construido cumpliendo con lo que disponen las normas UNI EN 203 y UNI EN 437.
Este equipo se ha proyectado únicamente para la cocción de alimentos, cualquier otro uso debe considerarse impropio; está destinado sólo al uso colectivo y para ser empleado exclusivamente por personal cualificado.

¡El aparato debe utilizarse solamente si alguien puede controlarlo! Se aconseja hacer controlar el equipo por personal cualificado una vez al año.
Desconecte el aparato en caso de avería y mal funcionamiento.

Se aconseja instalar el aparato debajo de una campana extractora que evacue los vapores producidos durante la cocción.
Durante el funcionamiento el recipiente y las superficies de cocción están muy calientes, por lo tanto es necesario prestar la máxima atención.
La conexión, la instalación y el mantenimiento del equipo deben ser efectuadas por personal cualificado, según las normas y las disposiciones vigentes en el país y de conformidad con las presentes instrucciones.

Características del aparato

Las instrucciones para la instalación indicadas a continuación se refieren a las placas de cocción a gas de la categoría II2H3+.

La placa de características de poliéster autoadhesivo está situada detrás del tablero de mandos (en el interior del aparato).

Dicha placa lleva los datos siguientes:

Modelo		PC35G7	PC70G7	PC105G7
Matrícula:			xxxxxx	
Categoría:			II2H3+	
Año de fabricación:			xxxx	
Capacidad calorífica nominal:		10.5 kW	19.5 kW	30 kW
Tipo de fabricación			A	
Base de prueba:			UNI EN 203-1	
Presión de la conexión:	G30 G20		28-30/37 mbar 20 mbar	
Consumo:	G30 G20	0.83 Kg/h 1.11 m³/h	1.54 Kg/h 2.06 m³/h	2.36 Kg/h 3.17 m³/h

También la placa suplementaria es de poliéster autoadhesivo y está colocada cerca de la placa de características; la misma lleva todas las informaciones correspondientes al preajuste del aparato.
Todos los aparatos están dotados de una rampa una rampa para la conexión de gas. La unión para la conexión a la red del gas "G" (fig.1) cumple con las normas ISO 7/1 e ISO 228/1 (DK) con unión ø ½", y está situada en la parte inferior del equipo.

Modelo	N° quemadores	Tipo
PC35G7	2	Fuego
PC70G7	4	Fuego
PC105G7	6	Fuego
PCP70G7	2+1	Fuego + Plancha
PCP105G7	4+1	Fuego + Plancha
PPC70G7	1	Plancha

La estructura del aparato es de acero inox., los quemadores son de fundición y de acero inox. el del horno. Todos los modelos están dotados de patas de altura regulable. La conducción principal del gas es de acero galvanizado. Las conducciones de conexión de la llave al quemador son de cobre.

Intercale entre el equipo y la red de suministro una llave de paso.

Conexión a la red

Antes de proceder a la instalación del equipo es indispensable hacerse expedir por la sociedad suministradora del gas la autorización para la instalación, luego comparar los datos correspondientes a las predisposiciones del aparato (placa de características) con la erogación in situ.

Quite el embalaje del aparato, quite la película protectora y, si es necesario, elimine los residuos de la cola con un disolvente adecuado. Se aconseja eliminar el material del embalaje de acuerdo con lo que disponen las normas vigentes (para más detalles, vea el capítulo "ECOLOGÍA Y MEDIO AMBIENTE").
Antes de conectar el aparato a la red del gas controle en la placa de características, si el aparato está preajustado y probado para el tipo de gas disponible. Cuando el tipo de gas indicado en la placa no corresponda al tipo de gas disponible, consulte el párrafo "TRANSFORMACIÓN Y ADAPTACIÓN".
La conexión a la red de suministro del gas debe realizarse con tubos metálicos, de diámetro adecuado y con una llave de paso homologada, dispuesta entre el aparato y la red. Si se emplean tubos flexibles, éstos deben ser de acero inoxidable según las normas vigentes. Durante la instalación se deben observar y respetar todas las normas vigentes, a saber:

- Norma de seguridad UNI-CIG 8723, ley n°. 46 de 5 de marzo de 1990 y circular n°. 68.
- Normas regionales y/o locales, por ejemplo reglamentación de la construcción.
- Normas vigentes para la prevención de accidentes.
- Disposiciones para la prevención de incendios.
- Relativas Normas CEI.

Se aconseja instalar el aparato en un ambiente bien ventilado, o debajo de una campana extractora para la evacuación de los humos o vahos producidos durante la cocción.
El aparato puede instalarse solo o en batería.
Respete una distancia mínima de 80mm entre el aparato y las paredes eventuales de material inflamable, tabiques, muebles de cocina o equipos adyacentes.
Las superficies en contacto con el aparato se tendrán que revestir con material aislante térmico de tipo no combustible.
El aparato no se debe emplazar cerca de manantiales de calor y el ambiente alrededor suyo no debe superar la temperatura de 50°C.
Una vez realizada la instalación, proceda al control de la hermeticidad de los empalmes. Para localizar las fugas eventuales se aconseja el uso de productos a base espumosa no corrosiva, tipo spray para la detección de fugas.

¡Durante el control no utilice llamas!
El Fabricante no se hace cargo de ningún compromiso de garantía por daños debidos al incumplimiento de las instrucciones para la instalación y el uso, o bien, en caso de utilización impropia. Tampoco se hace cargo de la garantía para la acometida realizada sin cumplir con las normas vigentes y las disposiciones para la prevención de incendios.

Evacuación de los productos de la combustión

No es necesario conectar estos aparatos a una chimenea (tipo de construcción A1), sin embargo se aconseja su instalación debajo de una campana extractora.

Control de la presión

La presión de red debe respetar las siguientes indicaciones:

GLP	ADMITIDO	Entre 20/25 y 35/45 mbar
	NO ADMITIDO	Inf. a 20/25 sup. a 35/40 mbar
NATURAL H	ADMITIDO	Entre 17 y 25 mbar
	NO ADMITIDO	Inf. a 17 y sup. a 25 mbar

Cuando la presión de la red en el lugar de la instalación no sea conforme a lo indicado anteriormente, avise a la sociedad suministradora y no ponga en funcionamiento el aparato hasta que el problema haya sido solucionado y eliminado.

Controle la presión en la red con un manómetro en U (definición mín. 0.1mbar), conectable a la toma de presión "H" (fig.5) detrás del cuadro de mandos.

1. Retire el cuadro de mandos.
2. Saque el tornillo "Y" y la arandela (fig.5) de la toma de presión y conecte el manómetro.
3. Ponga en funcionamiento el equipo de acuerdo con las instrucciones adjuntas y controle si la presión indicada está en el campo de las presiones admitidas.
4. Desconecte el manómetro y vuelva a incorporar el tornillo "Y" y la arandela (fig.5) a la toma de presión.
5. Incorpore el cuadro de mandos.

Para la transformación a otro tipo de gas, por ejemplo de gas natural a GLP, es necesario sustituir los inyectores del quemador principal y del by-pass. Todos los inyectores están marcados con un número indicando el diámetro en 1/100 y se suministran en una bolsa.

Después de cada transformación o adaptación debe efectuarse una prueba de las funciones del aparato y actualizar la placa suplementaria de acuerdo con la transformación o adaptación efectuadas.

¡Se aconseja que todos los trabajos relativos a la conexión, instalación y mantenimiento del aparato sean efectuados exclusivamente por personal cualificado y cumpliendo las relativas disposiciones!

Quemador placa de cocción – Inyectores y ajuste del aire

QUEMADOR:

1. Saque los mandos.
2. Quite el cuadro de mandos aflojando los tornillos de fijación situados en la parte inferior, luego localice los quemadores.
3. Sustituya el inyector “U” (fig.4) por el adecuado para el nuevo tipo de gas, véase “MÁX” en la tabla de inyectores T1 en el capítulo Datos técnicos.
4. Repita esta operación para todos los quemadores.

AJUSTE DEL AIRE:

5. Afloje el tornillo de fijación “X” (fig.4).
6. Ajuste el aire primario desplazando el casquillo hasta la distancia “H” (fig.6) indicada en la tabla de inyectores T1 en el capítulo Datos técnicos.
7. Sujete el casquillo enroscando el tornillo de fijación “X” (fig.4)

PILOTO:

8. Desenrosque y saque la tuerca de cierre "Z" (fig.4).
9. Desenrosque y sustituya el inyector del piloto “D” (fig.4) por el tipo indicado en la tabla de inyectores T1 en el capítulo Datos técnicos.
10. Vuelva a montar y apriete la tuerca de cierre "Z" (fig.4).

MÍNIMO:

11. Desenrosque y sustituya o ajuste el inyector "Um" (fig.5) tal y como se indica en la tabla de inyectores - T1 en el capítulo Datos técnicos.
12. Vuelva a incorporar el cuadro de mandos, enrosque los tornillos de fijación situados en la parte inferior e incorpore todos los mandos.

Encendido y apagado del quemador y del aparato

QUEMADORES PLACA DE COCCIÓN
Oprima y ruede el mando "A" (fig.4) desde la posición "●" a "✶" manteniéndolo oprimido.
Con un encendedor "W" (fig.2) o una cerilla encienda la llama piloto. Una vez efectuado el encendido, mantenga el mando oprimido durante unos 10 segundos (cuente hasta 20); así que el termoelemento puede calentarse y por tanto mantener abierta la válvula de seguridad.
PLANCHA
En los modelos con plancha, levante la tapa "C" (fig.2) y cumpla las instrucciones proporcionadas con anterioridad.
Para el modelo PPC70G7 el encendido del piloto se realiza accionando repetidas veces la tecla"B" (fig.3) de encendido.

Para que se encienda el quemador principal, siga girando el mando hasta la posición deseada.

●	✶	🔥	🔥
Apagado	Enc. llama piloto	Quemador máx.	Quemador mín.

Nota: en caso de no poder utilizar el dispositivo piezoeléctrico, puede encenderlo usando una cerilla o un encendedor de gas.

APAGADO DEL QUEMADOR: Gire el mando desde la posición en la que se halla a la posición "✶".

APAGADO DEL APARATO: Gire el mando hasta la posición "●".

Qué hacer en caso de que no se utilice el aparato durante mucho tiempo

Cierre la llave de paso del gas instalada antes del aparato. Realice la limpieza con agua jabonosa, enjuague, seque con esmero y extienda una ligera capa de aceite de vaselina.

Comportamiento en caso de averías

Las averías no siempre dependen de la calidad de los componentes, que en nuestro caso son de óptima calidad, también pueden ser provocadas por alteraciones de tensión, polvo y/o suciedad que penetra en los componentes del aparato.

En caso de que se sospeche un problema de funcionamiento es necesario DESCONECTAR la alimentación eléctrica y ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado.

¡No se convierta en un mantenedor improvisado, la manipulación del aparato por parte de personas inexpertas anula la garantía!

Control del funcionamiento

Antes de entregar el aparato al utilizador es necesario realizar los controles indicados a continuación.

CAPACIDAD CALORÍFICA
Compruebe si el tipo y grupo de gas suministrado coinciden con lo que está indicado en la placa. De no ser así, proceda a su transformación o adaptación; en tal caso consulte el párrafo "Transformación y adaptación".
Controle si se instalaron los inyectores correctos. A tal fin, consulte la tabla de inyectores y controle si corresponden a los que están incorporados al aparato.
Para un control adicional de la capacidad, se puede medir el consumo del gas mediante el método volumétrico. Para ello se debe poner en funcionamiento el quemador, después de unos 10 minutos (estado de régimen) controle si el caudal de gas (en m^3/h o bien en kg/h) medido corresponde a lo indicado en la tabla de los inyectores.

ASPECTO DE LA LLAMA
La llama debe ser de color azul, no debe tener puntas amarillas y debe ser estable en su base.

El aspecto de la llama con tendencia al color amarillo demuestra una regulación del aire primario incorrecta. Si el aire primario está regulado en exceso, la llama es corta y tiende a desprenderse del quemador.
El control del aspecto de la llama debe efectuarse también tras 15 minutos aproximadamente de funcionamiento a la máxima potencia. La llama debe quedar estable aun pasando rápidamente del mínimo al máximo.

INSTRUCCIONES PARA EL UTILIZADOR
El utilizador debe estar correctamente enterado del empleo, de las funciones y del uso del aparato. Nótese que si se efectúan modificaciones en el local de instalación, tales que puedan afectar al flujo de aire para la combustión, es necesario controlar nuevamente el funcionamiento del aparato. Al finalizar las pruebas, someta el aparato a una prueba de hermeticidad.

Sustitución de piezas

Solamente el personal capacitado puede sustituir las piezas eventualmente defectuosas. Desconecte el aparato de la red de suministro del gas antes de comenzar cualquier trabajo. Tras quitar el tablero de mandos, es fácil acceder a todas las piezas funcionales del aparato.

Los repuestos se deben pedir únicamente al fabricante o a un distribuidor autorizado.

Limpieza y cuidado

ATENCIÓN: La limpieza debe efectuarse solamente con el aparato frío.

Recuérdese que la limpieza es muy importante para el funcionamiento correcto y la larga duración del aparato.
Las piezas retirables, por ejemplo el cajón "V" (fig.2) se deben lavar por separado con agua caliente y detergente y luego aclarar con agua corriente.
Las piezas de acero se pueden limpiar con un paño húmedo y un detergente en absoluto no abrasivo y luego se las puede frotar con un paño suave y seco. Para las manchas muy resistentes, utilizar agua caliente y vinagre.

Para la limpieza de las piezas de acero inoxidable no deben emplearse sustancias agresivas o detergentes abrasivos. No es aconsejable utilizar estropajos metálicos porque podrían producir formaciones de óxido. Por el mismo motivo, evite el contacto con materiales ferrosos, trapos pesados o ásperos, o con lana de acero.
Durante la limpieza, evite también el uso de papel de lija o tela esmeril; en su lugar, y sólo en casos especiales, se puede utilizar piedra pómez en polvo; en caso de suciedad persistente se aconseja el auxilio de esponjas (p. ej. Scotch). En caso de suciedad persistente se pueden utilizar también productos spray para hornos y grill que se encuentran corrientemente a la venta. En este caso observe atentamente las advertencias del productor.

Mantenimiento

El aparato no necesita especiales operaciones de mantenimiento además de la normal limpieza; se aconseja en cualquier caso efectuar un control anual en el centro de asistencia, y para ello se recomienda estipular un contrato de mantenimiento.

Advertencias para la seguridad

RECUÉRDESE QUE EL APARATO:

- ¡Debe ser utilizado solamente bajo vigilancia!
- ¡Durante el uso las superficies del aparato están muy calientes, se aconseja tener mucho cuidado!
- ¡Está destinado a uso profesional y por tanto sólo el personal cualificado puede manejarlo!
- Solamente personal cualificado y autorizado puede instalar el equipo y transformarlo o adaptarlo a otro tipo de gas de acuerdo con las leyes vigentes.
- Al menos una vez al año se lo debe someter a control, por parte de personal cualificado
- Todas las piezas que durante el empleo del aparato están en contacto con los alimentos deben limpiarse regularmente siguiendo las instrucciones del capítulo “Limpieza y cuidado”.

INCENDIOS:
En caso de incendio, cierre inmediatamente la llave de paso del gas y utilice un extintor adecuado.

¡El fabricante declina toda responsabilidad en caso de daños provocados por una instalación incorrecta, mantenimiento impropio e incumplimiento de las disposiciones de seguridad!

Ecología y medio ambiente

Nuestros aparatos han sido estudiados y optimizados, con pruebas de laboratorio, para obtener las mejores prestaciones y los rendimientos más elevados. En cualquier caso, para reducir el consumo energético (electricidad, gas y agua) se aconseja evitar la utilización durante un periodo de tiempo largo en vacío o en condiciones que afecten al óptimo rendimiento.
Todos los materiales utilizados para el embalaje son compatibles con el medio ambiente. Se pueden conservar sin peligro o es posible quemarlos en una instalación de combustión de desechos adecuada. Los componentes en material plástico que están sujetos a una posible eliminación con reciclaje son:

- Polietileno: película exterior del embalaje y/o película de plástico con burbujas
- Polipropileno: flejes
- Poliestireno celular: esquinas, láminas y cubos de protección.

Al final de la vida del producto, evite que el aparato sea desechado en el medio ambiente.
Nuestros aparatos están realizados con materiales metálicos (acero inoxidable, hierro, chapa con aluminio, etc.) en un porcentaje superior al 90% y por lo tanto es posible reciclarlos, por medio de las estructuras tradicionales de reciclado, respetando las normativas vigentes en el propio país.
Para su eliminación, vuelva inutilizable el aparato, quitando el cable de alimentación y cualquier dispositivo de cierre de compartimentos o cavidades para evitar que alguien pueda quedar encerrado en su interior.