CUCINE A GAS (SENZA O CON FORNO) Manuale d'Uso e Manutenzione

Prima dell'utilizzo, si prega di leggere attentamente le istruzioni per garantire un performance ideale e evitare danni.

Modelli

AT7G2B-C1	AT9G2B-C1	AT7G4B-C1	AT9G4B-C1	AT7G6B-C1	AT9G6B-C1
AT7G2B-C2	AT9G2B-C2	AT7G4B-C2	AT9G4B-C2	AT7G6B-C2	AT9G6B-C2
AT7G2B-BC1	AT9G2B-BC1	AT7G4B-BC1	AT9G4B-BC1	AT7G6B-BC1	AT9G6B-BC1
AT7G2B-BC2	AT9G2B-BC2	AT7G4B-BC2	AT9G4B-BC2	AT7G6B-BC2	AT9G6B-BC2
AT7G2B-BCD	AT9G2B-BCD1	AT7G4B-BCD1	AT9G4B-BCD1	AT7G6B-BCD1	AT9G6B-BCD1
AT7G2B-BCD 2	AT9G2B-BCD2	AT7G4B-BCD2	AT9G4B-BCD2	AT7G6B-BCD2	AT9G6B-BCD2
AT7G2B-F1	AT9G2B-F1	AT7G4B-F1	AT9G4B-F1	AT7G6B-F1	AT9G6B-F1
AT7G2B-F2	AT9G2B-F2	AT7G4B-F2	AT9G4B-F2	AT7G6B-F2	AT9G6B-F2
AT7G4BO-1	AT7G4BO-2	AT7G6BO-1	AT7G6BO-2		
AT9G4BO-1	AT9G4BO-2	AT9G6BO-1	AT9G6BO-2		

Cari clienti e utenti:

Grazie per aver scelto i nostri prodotti. Per garantire un utilizzo migliore, si prega di leggere le istruzioni attentamente prima dell'operazione. E si prega di seguire le istruzioni per evitare possibili danni.

Si prega di mantenere questo manuale in un posto a sicurezza per riferimento e operazione nel futuro.

Questo manuale potrebbe subire modifiche senza preavviso e il produttore riserva il diritto d'autore.

Il dispositivo è per utilizzo commerciale invece di utilizzo a casa.

Il dispositivo è solo per utilizzo professionale e quindi va operato da persona qualificata.

PERICOLO

Se si sente l'odore di gas:

- Chiudere la valvola di entrata di gas.
- Estinguere qualsiasi fiamma visibile.
- Se l'odore di gas non sparisce ancora, allontanarsi dal dispositivo e chiamare immediatamente il fornitore di gas o il vigile del fuoco.

PER SUA SICUREZZA

Non utilizzare o riservare benzine o altro infiammabile vapore o liquido in vicinanza al dispositivo.

AVVERTIMENTO: installazione, regolamento, modifica, servizio o manutenzione impropria può causare danni, ferite o morte. Leggere e seguire attentamente le istruzioni per installazione, operazione e manutenzione.

CUCINE A GAS (SENZA O CON FORNO)

Istruzioni per Installazione, Operazione e Manutenzione

INDICE

1. Sicurezza	3 -
2. Introduzione breve	3 -
3. Autorità e responsabilità del produttore	3 -
4. Specifiche tecniche	3 -
5. Trasporto e stoccaggio	35 -
6. Installazione e diagnosi dei problemi	35 -
7. Notifiche di sicurezza e cauzione	36 -
8. Istruzione di operazione	37 -
9. Pulizia e manutenzione	41 -
10. Diagnosi di problemi	43 -

1. Sicurezza

⚠ Assicurarsi che la persona che installa e opera il dispositivo sia un tecnico qualificato e autorizzato ed eseguire la installazione e l'utilizzo a seconda delle istruzioni. Il produttore non è responsabile per qualsiasi danni o accidenti causati per operazioni o manutenzioni inappropriate.

⚠ Non avvicinare qualsiasi cosa infiammabile al dispositivo. Durante l'utilizzo, una certa distanza tra le cose infiammabile e il dispositivo deve essere mantenuta.

 \triangle Posizionare il prodotto in un posto ragionevole e seguire le richieste riguardanti il gas.

△ Se accade una perdita di gas, chiudere la valvola di gas immediatamente e chiama la compagnia fornitore di gas.

⚠ Il dispositivo non deve essere operato da chi sotto 18 anni; con ridotta capacità fisica o mentale; o con mancanza di esperienza e conoscenza necessaria a meno di proprie istruzioni e provvisioni di sicurezza.

2. Introduzione breve

Questa è una seria di cucine con o senza forno di design innovativo, struttura avanzata e ragionevole che permettono operazioni facili, durata vitale lunga e manutenzione facile. Le cucine sono dotate di bruciatori in ghisa mentre il forno è dotato di bruciatore di acciaio inossidabile. Il dispositivo è dotato di protezione antincendio per garantire la sicurezza. Il forno è dotato di termostato e l'utente può regolare la temperatura desiderata. È idonea per utilizzo in ristoranti, locali, hotel, supermercati e altri luoghi dell'industria alimentare.

3. Autorità e responsabilità del produttore

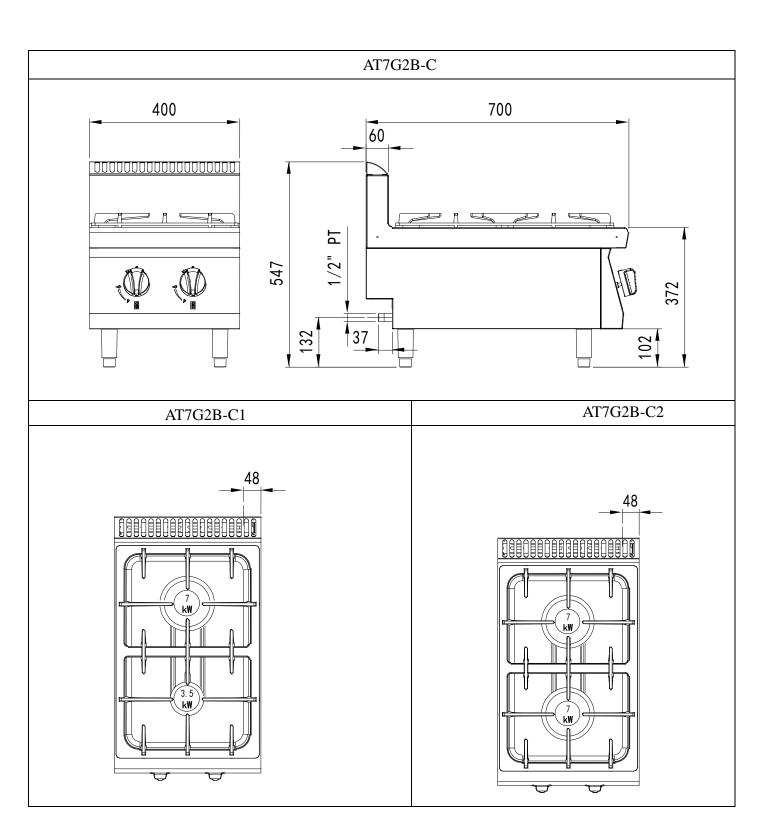
Non è permessa una modifica parziale o completa senza autorizzazione esplicita da parte di produttore.

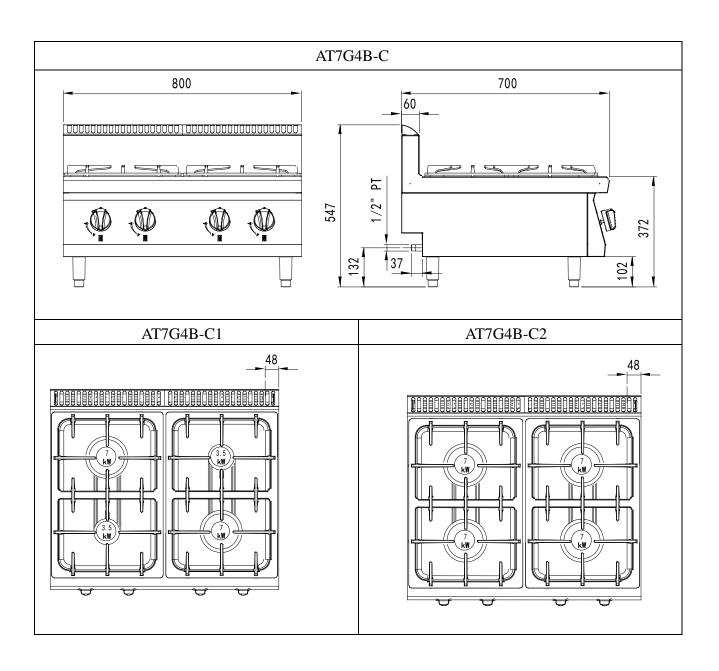
In questi seguenti casi, non è responsabile il produttore:

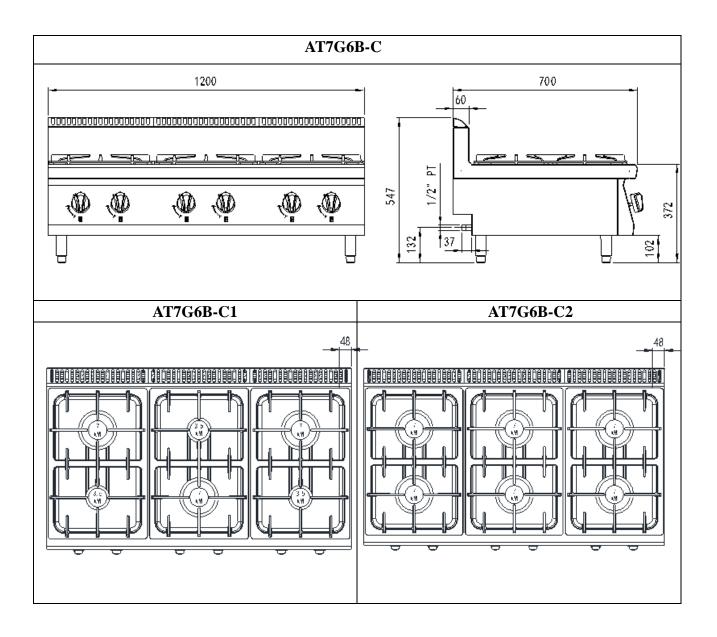
- **⚠** Non sono seguite le istruzioni o avvertimenti durante l'utilizzo o altre operazioni;
- **Le condizioni di operazioni non in coordinazione con le specifiche tecniche**;
- **⚠** Operata incorrettamente dalle persone non qualificate;
- **△** Inosservanza della legislazione locale durante l'utilizzo del prodotto;
- ⚠ Riparata o trasformata da tecnico non autorizzato;
- **⚠** Parti o accessori non forniti dal produttore;
- **△** Accidenti causate da forza maggiore;
- **⚠** Non sono seguite le istruzioni per qualsiasi ragione.

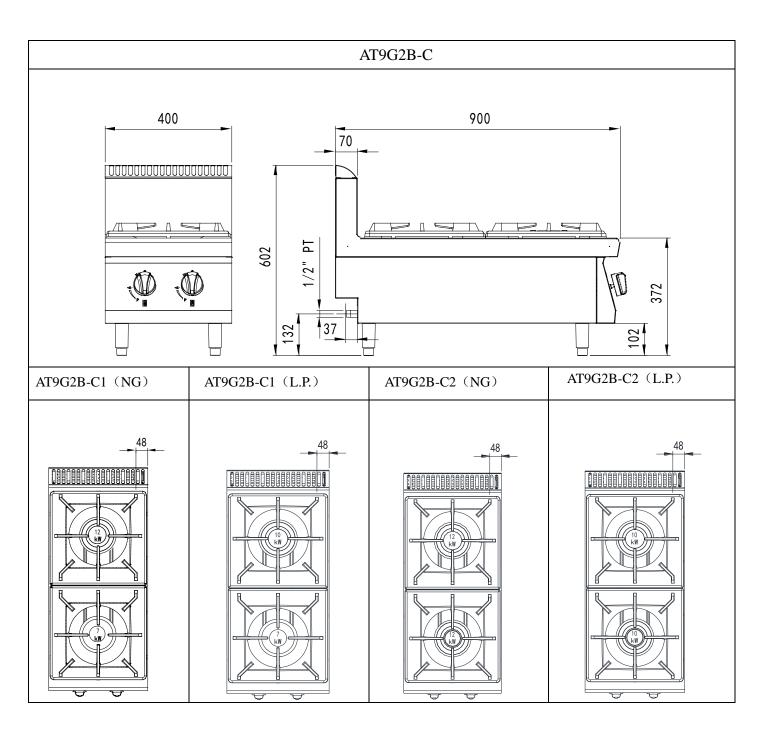
4. Specifiche tecniche

4.1, Dimensione esteriore(mm)

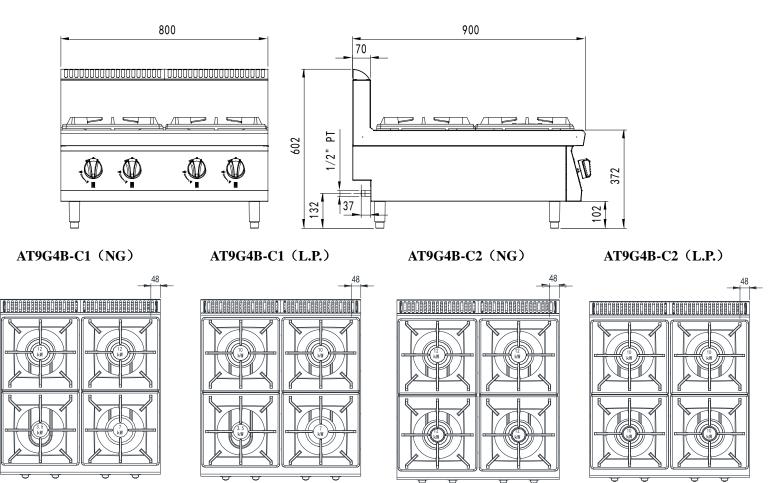




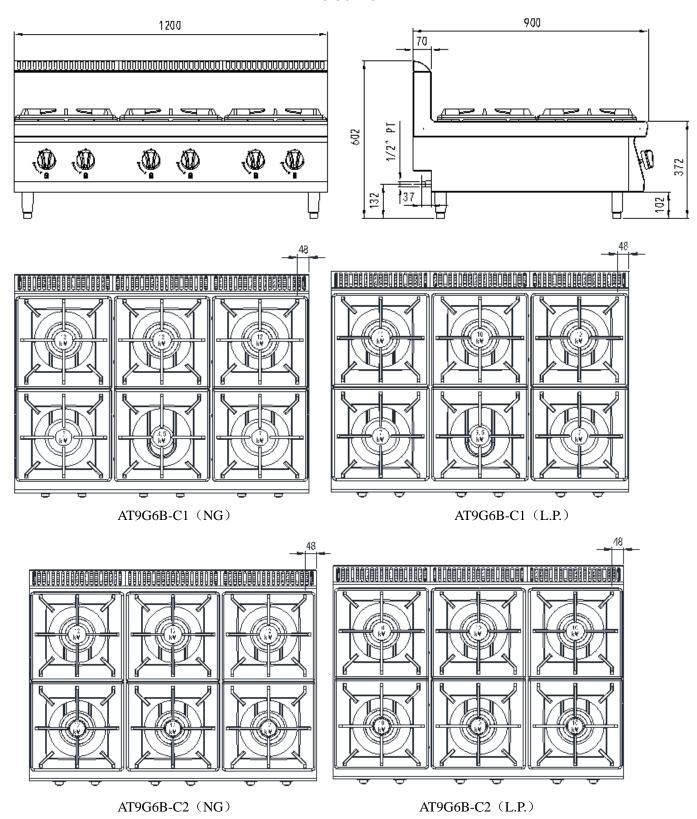




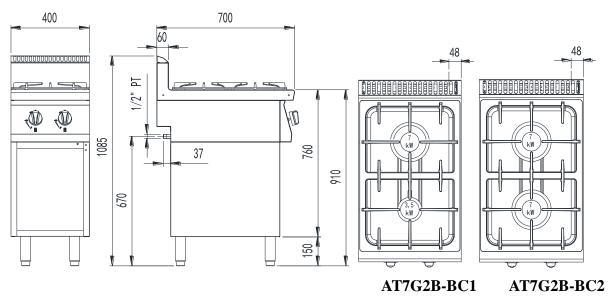
AT9G4B-C



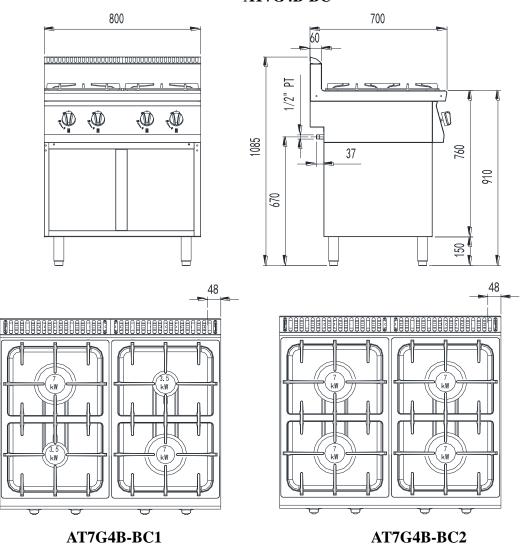
AT9G6B-C



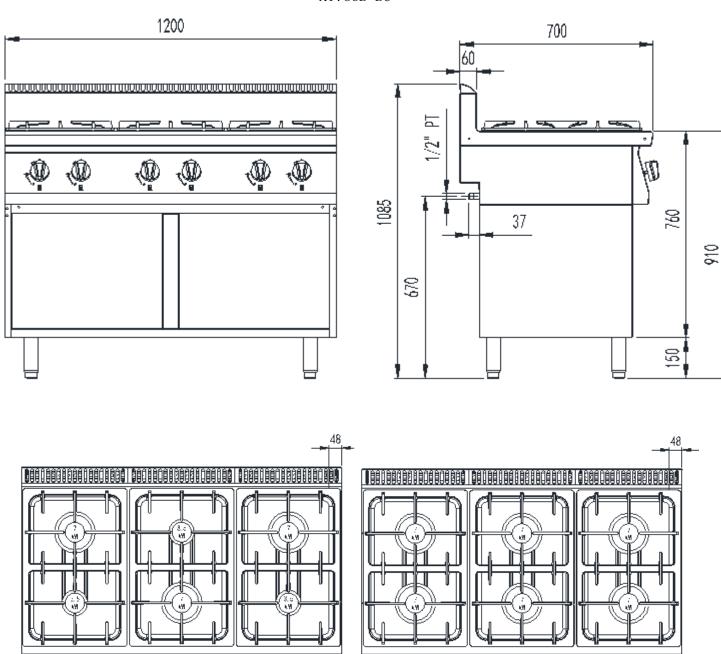
AT7G2B-BC







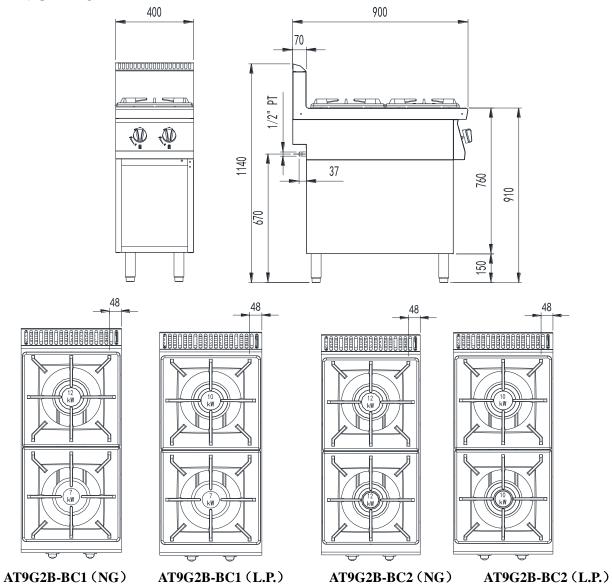
AT7G6B-BC



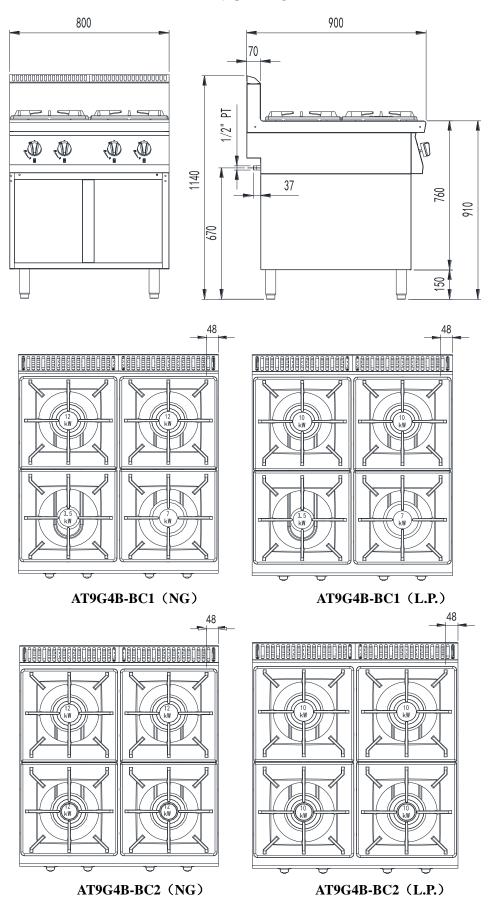
AT7G6B-BC2

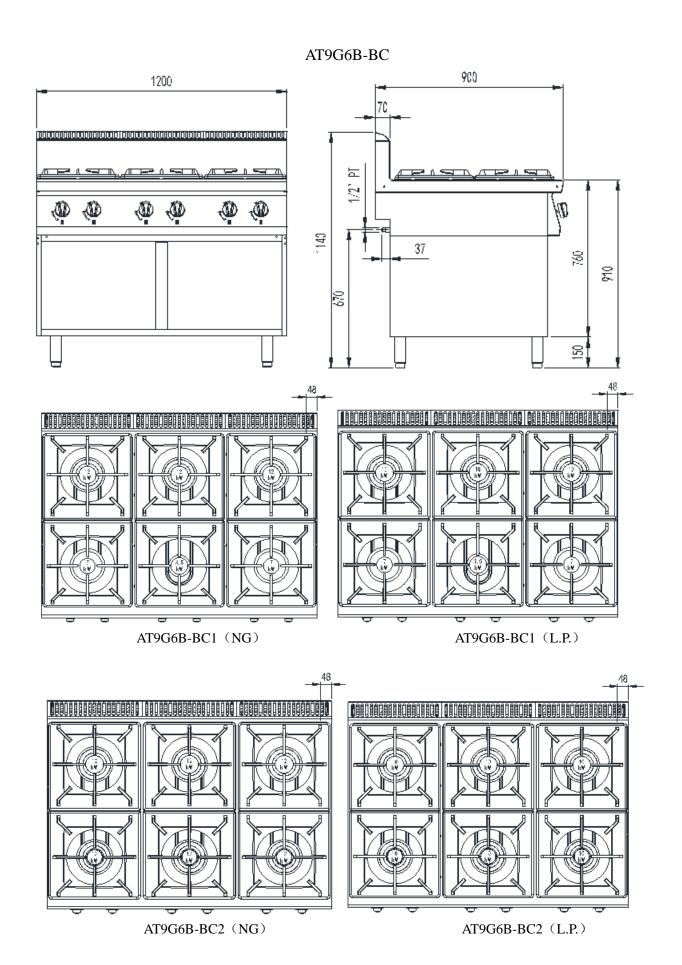
AT7G6B-BC1

AT9G2B-BC

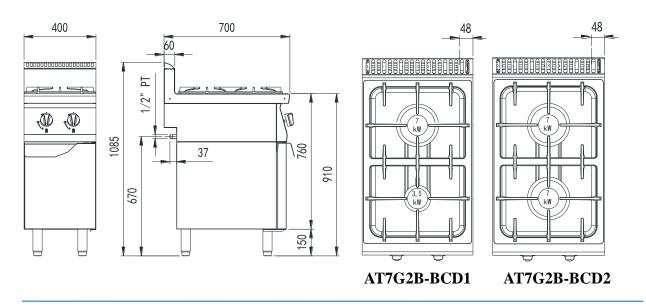


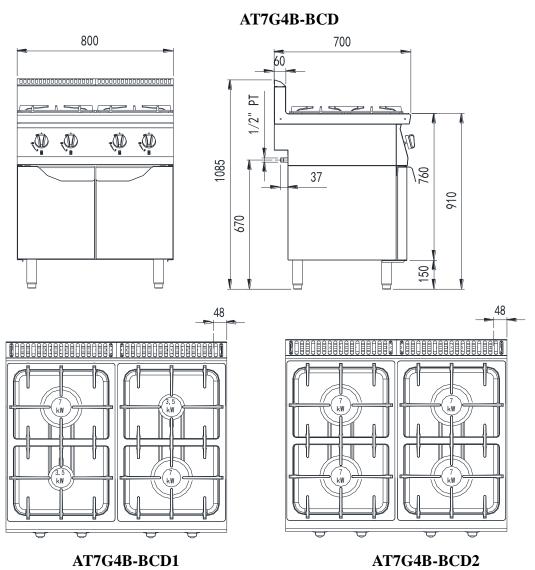
AT9G4B-BC



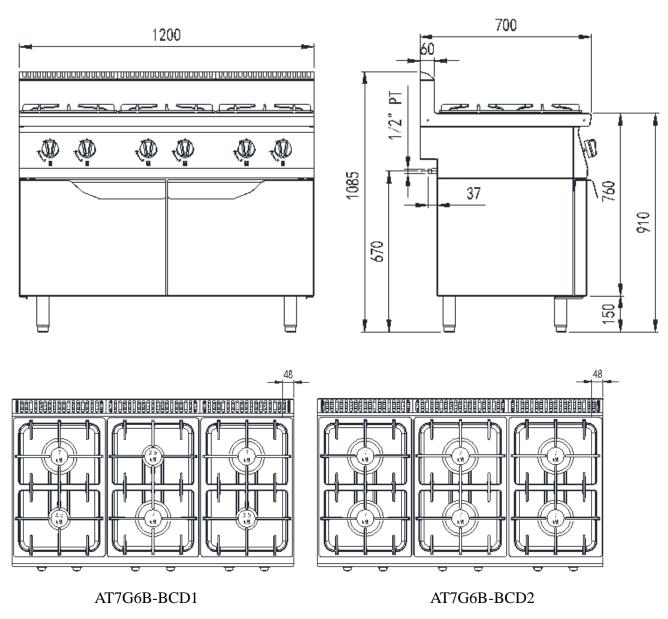


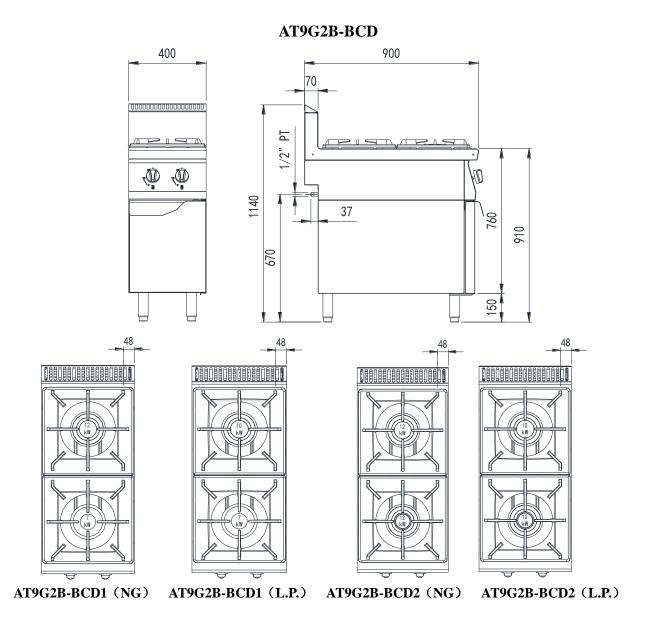
AT7G2B-BCD



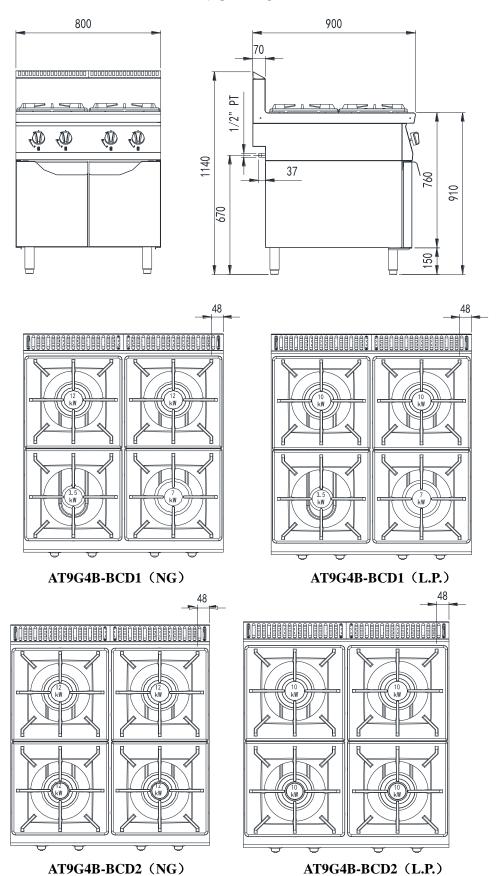


AT7G6B-BCD

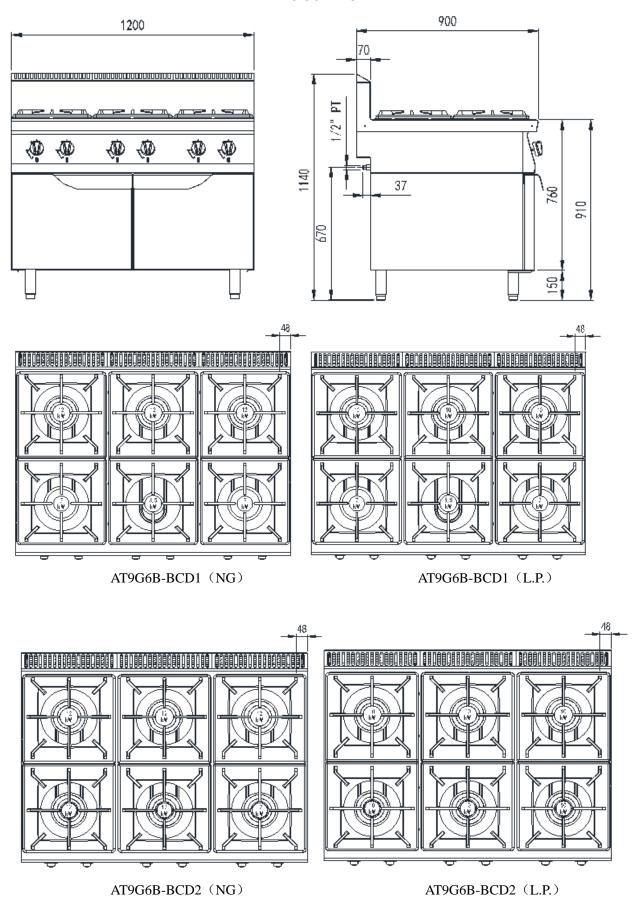




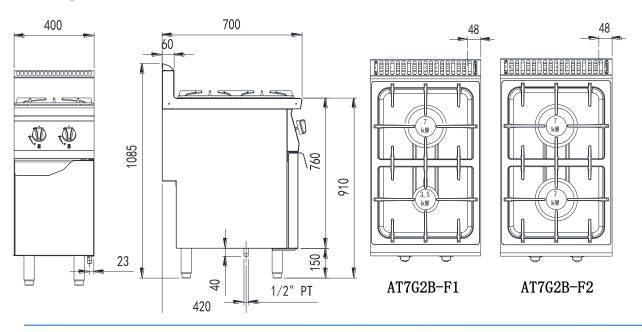
AT9G4B-BCD

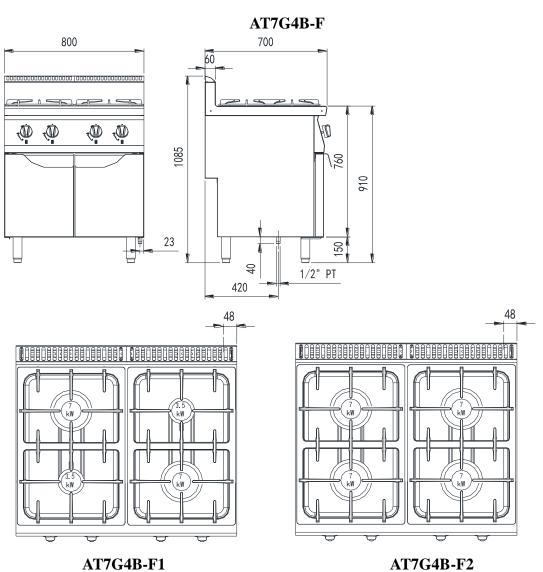


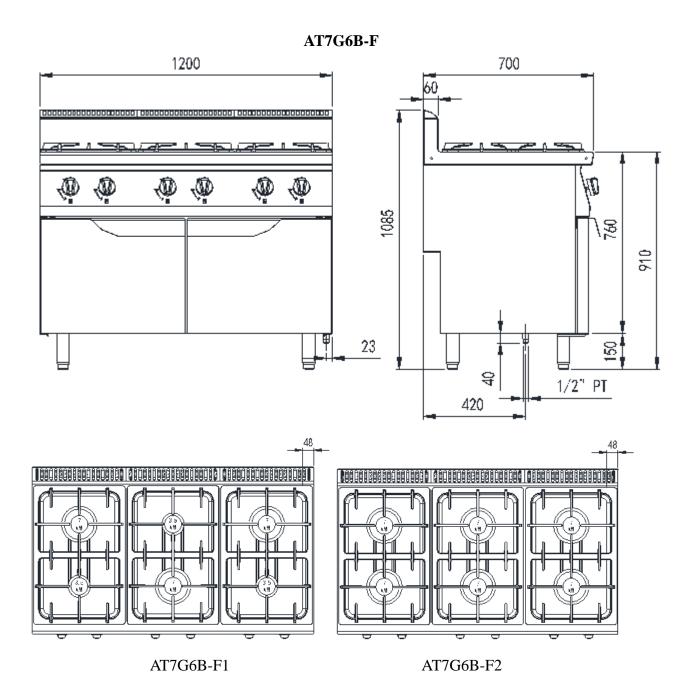
AT9G6B-BCD

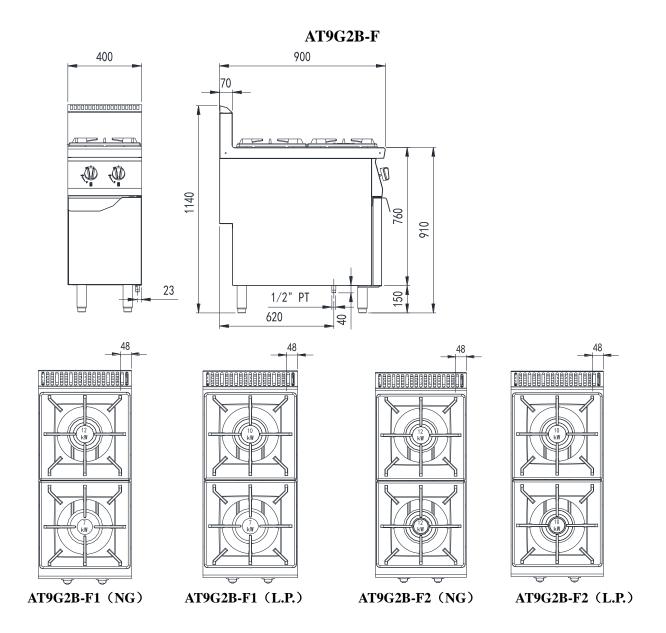


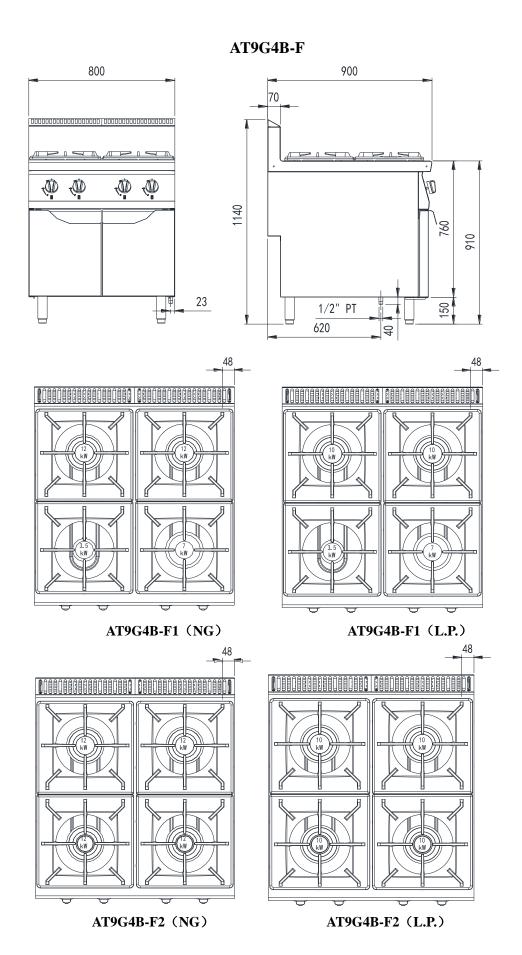
AT7G2B-F



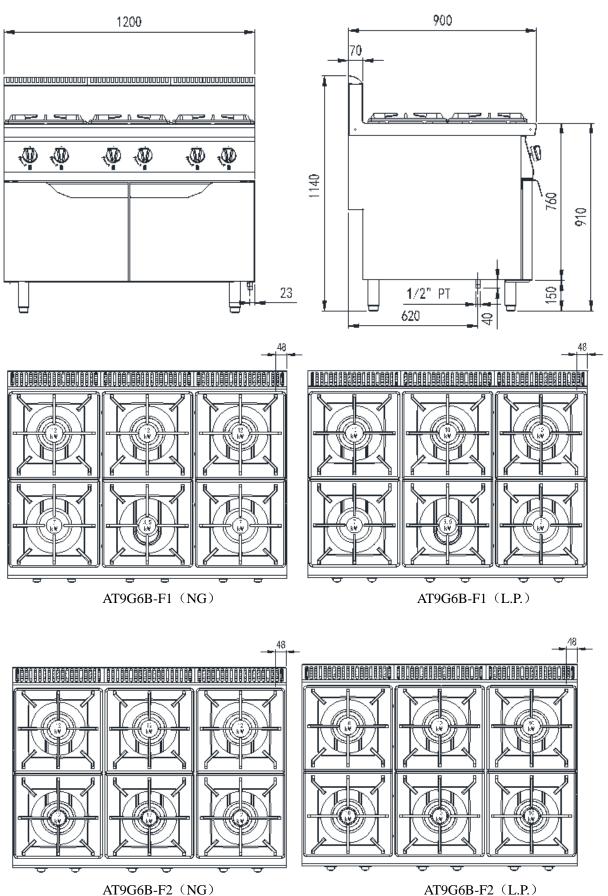


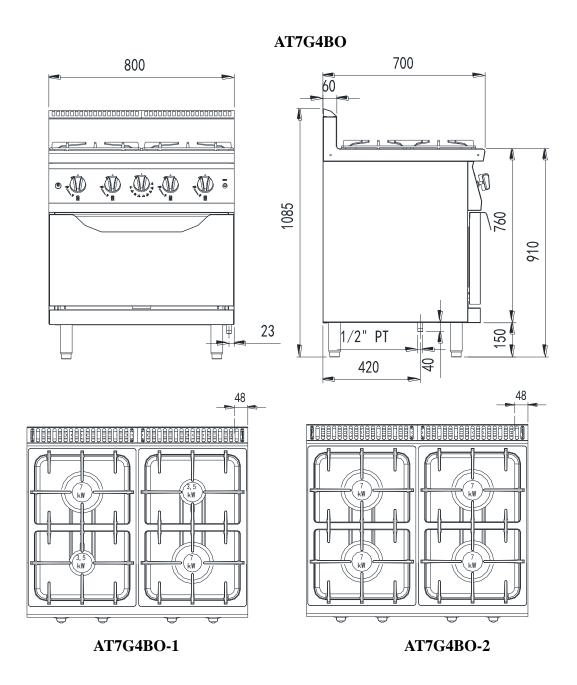


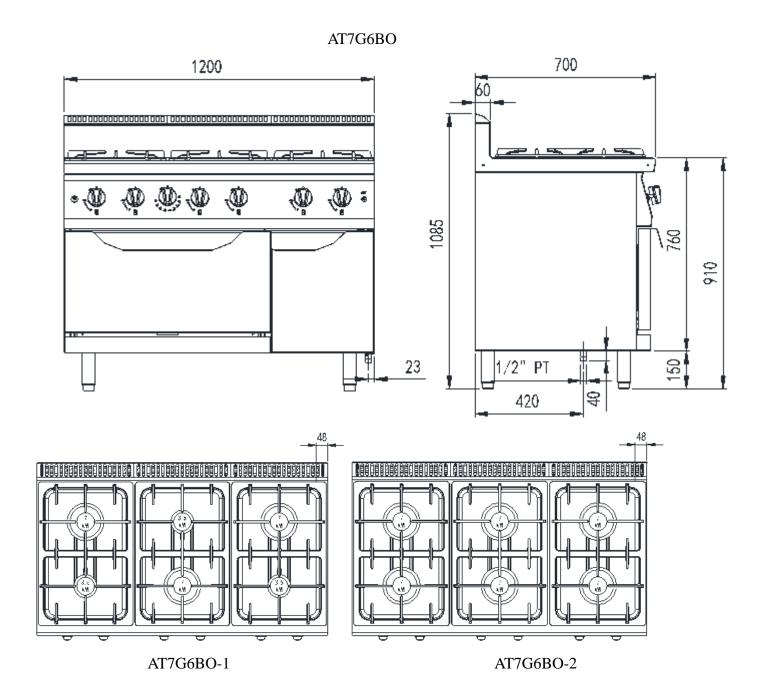


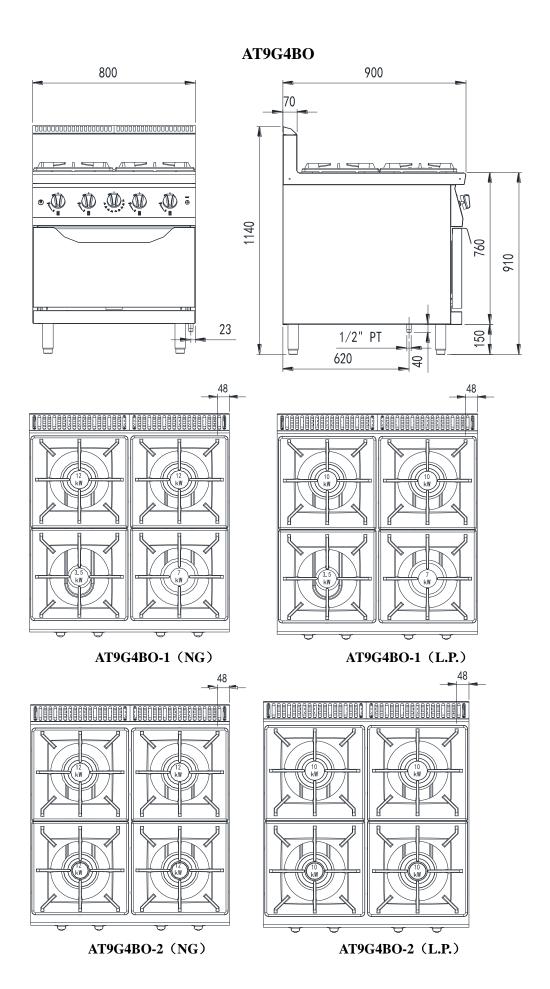


AT9G6B-F









AT9G6B0 900 1200 70 1140 760 1/2" PT 23 620 AT9G6B0-1 (NG) AT9G6B0-1 (L.P.)

AT9G6B0-2 (NG)

AT9G6B0-2 (L. P.)

4.2. Informazioni di Tipo di Gas e Bruciatore Il diametro esteriore del raccordo di gas è 1/2 pollice

<Tabella 1>

Descrizione	Cucine (senza o con forno)						
Paesi di Destinazione	Categoria di gas	Tipo di gas	Pressione gas(mbar)				
BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI.	I _{3+(28-30/37)}	G30/G31	28-30 /37				
BE, CY, DK, EE, FI, FR, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR,	In man	G30	30				
TR, BG, IS, LU, MT	13B/P(30)	G30	30				
PL	I _{3B/P(37)}	G30	37				
AT, CH, DE, SK	I _{3B/P(50)}	G30	50				
AT, BG, CZ, DK, EE, FI, GR, HR, HU, IS, IE, IT, LV, LT, NO, PT,	I	G20	20				
RO, SK, SI, ES, SE, CH, TR, GB	I _{2H}	G20	20				
DE, LU, PL, RO	I_{2E}	G20	20				
BE, FR	I_{2E+}	G20	20				
NL	I _{2EK}	G25.3	25				

<Tabella 2>

		P			Bru	ciatore	e (Cuc	ine)																									
Modello	Tipo di gas	Pressione gas(mbar)	Bru	ciatore (1)	Bruci	iatore	(2)	Bruci	iatore	(3)	В	Bruciatore (forno)																		Potenza di pilota(kW/h)	Potenza totale (kW/h)	Consumo
Wiodello	li gas	gas(mbar)	Ugelli (mm)	Potenza (kW/h)	Numero	Ugelli (mm)	Potenza (kW/h)	Numero	Ugelli (mm)	Potenza (kW/h)	Numero	Ugelli (mm)	Potenza (kW/h)	Numero	za di kW/h)	totale //h)	umo																
ATT COD C1	G20	20	1.40			2.02											1.11m³/h																
AT7G2B-C1 AT7G2B-BC1	G25.3	25	1.45			2.10											1.29m³/h																
AT7G2B-BCD1		28-30/37	0.92	3.5	1	1.30	7	1		/	/		/	/	0.25	10.5																	
AT7G2B-BCD1 AT7G2B-F1	G30/31	37	0.85			1.25											0.83kg/h																
711 / GZD 1 1		50	0.80			1.20																											
AT7G2B-C2	G20	20				2.02											1.48m³/h																
AT7G2B-BC2	G25.3	25				2.10											1.72m³/h																
AT7G2B-BCD2		28-30/37		/	/	1.30	7	2		/	/		/	/	0.25	14																	
AT7G2B-F2	G30/31	37				1.25	_			_							1.10kg/h																
		50				1.20																											
AT7G4B-C1	G20	20	1.40			2.02	_			_							2.22m³/h																
AT7G4B-BC1	G25.3	25	1.45		_	2.10	_			<u>.</u>							2.58m³/h																
AT7G4B-BCD1		28-30/37	0.92	3.5	2	1.30	7	2		/	/		/	/	0.25	21																	
AT7G4B-F1	G30/31	37	0.85			1.25	-			_							1.66kg/h																
	G 6 0	50	0.80			1.20											• • • • • •																
AT7G4B-C2	G20	20				2.02	-										2.96m³/h																
AT7G4B-BC2	G25.3	25				2.10	<u> </u>			<u>.</u>	ļ ,						3.45m³/h																
AT7G4B-BCD2	_	28-30/37		/	/	1.30	7	4		/	/		/	/	0.25	28	0.041																
AT7G4B-F2	G30/31	37				1.25	-			1							2.21kg/h																
		50				1.20																											

					J	Bruciat	ore (C	ucin	e)			Bru	Bruciatore		Bruciatore			P	
	Tipo	Pre gas(Bruc	iatore (1)	Bruc	iatore	(2)	Bru	iciatore (3)		(f	(forno)		Pote pilota	oten (k	Cor		
Modello	Tipo di gas	Pressione gas(mbar)	Ugelli (mm)	Potenza (kW/h)	Numero	Potenza di pilota(kW/h)	Potenza totale (kW/h)	Consumo											
AT7G6B-C1	G20	20	1.40			2.02											$3.33 \text{m}^3/\text{h}$		
AT7G6B-BC1	G25. 3	25	1.45			2. 10										31. 5	$3.88m^3/h$		
AT7G6B-BCD1		28-30/37	0. 92	3. 5	3	1. 30	7	3		/	/		/	/	0. 25	01.0			
AT7G6B-F1	G30/31	37	0.85			1. 25											2. 48kg/h		
		50	0.80			1. 20											2 /2		
AT7G6B-C2	G20	20				2. 02				/							$4.44 \text{m}^3 / \text{h}$		
AT7G6B-BC2	G25. 3	25		,	,	2. 10	7				,		,	,	0.05	40	5. 17 ³ /h		
AT7G6B-BCD2	C20 /21	28-30/37 37		/	/	1. 30	7	6		/	/		/	/	0. 25	42	0 011/1.		
AT7G6B-F2	G30/31	50				1. 25				/							3.31kg/h		
	G20	20				2. 02			2. 60								2. 01m³/h		
AT9G2B-C1	G25. 3	25				2. 10			2. 70	12						19	$\frac{2.01 \text{m}}{1.34 \text{m}^3/\text{h}}$		
AT9G2B-BC1	020.0	28-30/37		/	/	1. 30	7	1	1. 60		1		/	/	0. 25		2. 0 1111 / 11		
AT9G2B-BCD1	G30/31	37		,	,	1. 25			1. 53	10			,			17	1.34kg/h		
AT9G2B-F1		50				1. 20			1. 45								9.		
ATTOGOD GO	G20	20							2.60	10						24	$2.54 \text{m}^3/\text{h}$		
AT9G2B-C2	G25. 3	25							2. 70	12						24	$2.95 \text{m}^3/\text{h}$		
AT9G2B-BC2 AT9G2B-BCD2		28-30/37		/	/		/	/	1.60		2		/	/	0. 25				
AT9G2B-F2	G30/31	37							1.53	10						20	1.58kg/h		
1110020 172		50							1.45										

					I	Bruciat	ore (Cı	ıcine	e)			Bruciatore				P	
	Tipe	Pre	Bruc	iatore (1)	Bruc	iatore	(2)	Bruc	iatore	(3)	(f	forno)		Pote pilot:	oten (k	Co
Modello	Tipo di gas	Pressione gas(mbar)	Ugelli (mm)	Potenza (kW/h)	Numero	Ugelli (mm)	Potenza (kW/h)	Numero	Ugelli (mm)	Potenza (kW/h)	Numero	Ugelli (mm)	Potenza (kW/h)	Numero	Potenza di pilota(kW/h)	Potenza totale (kW/h)	Consumo
AT9G4B-C1	G20	20	1.40			2.02			2.60	12						34. 5	$3.65 \text{m}^3/\text{h}$
AT9G4B-C1 AT9G4B-BC1	G25. 3	25	1.45			2. 10			2. 70	12							$4.25 \text{m}^3/\text{h}$
AT9G4B-BCD1		28 - 30/37		3. 5	1	1. 30	7	1	1.60		2		/	/	0. 25		
AT9G4B-F1	G30/31	37	0.85			1. 25			1. 53	10			-			30. 5	2.41kg/h
		50	0.80			1. 20			1. 45								2 /1
AT9G4B-C2	G20	20							2. 60	12			-			1 48	$5.08 \text{m}^3 / \text{h}$
AT9G4B-BC2	G25. 3	25		,	,		,	,	2. 70				,	,			$5.91 \text{m}^3 / \text{h}$
AT9G4B-BCD2	000/01	28-30/37		/	/		/	/	1.60	1.0	4		/	/	0. 25	4.0	0 151 /1
AT9G4B-F2	G30/31	37 50							1. 53	10						40	3. 15kg/h
	G20	20	1. 40			2. 02			1. 45 2. 60								$5.66 \text{m}^3 / \text{h}$
AT9G6B-C1	G25. 3	25	1. 45	3. 5		2. 02	7		2. 70	12						53. 5	$6.58 \text{m}^3/\text{h}$
AT9G6B-BC1	020.0	28-30/37			1	1. 30		2	1. 60		3		/	/	0. 25		0. JOH / II
AT9G6B-BCD1	G30/31	37	0. 85	3. 5	1	1. 25	7	2	1. 53	10			. /	'	0.20	47 5	3. 75kg/h
AT9G6B-F1	000,01	50	0.80			1. 20	·		1. 45	10			-			11.0	0. 10118/11
	G20	20		,			,		2. 60								$7.62 \text{m}^3/\text{h}$
AT9G6B-C2	G25. 3	25		/			/		2. 70	12						72	8.86m³/h
AT9G6B-BC2		28-30/37			/			/	1.60		6		/	/	0. 25		
AT9G6B-BCD2	G30/31	37		/			/		1. 53	10						60	4.73kg/h
AT9G6B-F2		50							1. 45								

					I	Bruciat	ore (Cı	ıcin	e)			Bru	Bruciatore			P	
	Tipo	Pre gas(Bruci	atore (1)	Bruci	atore (2)	Bruci	atore (.	3)	(f	corno)		Pote pilot:	oten (k	Co
Modello	Tipo di gas	Pressione gas(mbar)	Ugelli (mm)	Potenza (kW/h)	Numero	Potenza di pilota(kW/h)	Potenza totale (kW/h)	Consumo									
	G20	20	1.40			2.02			2.60	12		2. 10					3.07m³/h
	G25. 3	25	1.45			2. 10			2. 70	12		2. 20					$3.57 \text{m}^3/\text{h}$
AT7G4B0-1		28-30/37	0.92	3. 5	1	1.30	7	1	1.60	-	2	1.60	8	1	0. 25	29	
	G30/31	37	0.85			1. 25			1. 53	10		1. 30					2. 29kg/h
		50	0.80			1. 20			1. 45			1. 25					
	G20	20							2. 60	12		2. 10					3.81m³/h
A # # # # # # # # # # # # # # # # # # #	G25. 3	25		,	,		,	,	2. 70			2. 20			0.05	0.0	4.43m³/h
AT7G4B0-2	000/01	28-30/37		/	/		/	/	1.60	1.0	4	1.60	8	1	0. 25	36	0 0 41 /1
	G30/31	37							1. 53	10		1. 30					2.84kg/h
	G20	50 20	1 40			2 02			1. 45			1. 25					4 103/1
	G25. 3	25	1. 40	3. 5		2. 02	7		2. 60	12		2. 10					4. 18m³/h 4. 86m³/h
AT7G6B0-1	620. 5	28-30/37	0. 92		1	1. 30		2	1. 60		3	1. 60	8	1	0. 25	39. 5	4. 80111-/11
AT7GODO-1	G30/31	37	0. 92	3. 5	1	1. 25	7	4	1. 53	10	3	1. 30	0	1	0. 25	39. 5	3. 11kg/h
	030/31	50	0.80	0.0		1. 20	'		1. 45	10		1. 25					J. 11Kg/II
	G20	20	0.00			1, 20			2. 60			2. 10					5. 29m³/h
	G25. 3	25		/			/		2. 70	12		2. 20					$6.15 \text{m}^3/\text{h}$
AT7G6B0-2	020.0	28-30/37			/			/	1. 60		6	1. 60	8	1	0. 25	50	0. 10m / m
11110000 2	G30/31	37		/			/	'	1. 53	10		1. 30		•	3, 23		3.94kg/h
		50		,			, 		1. 45			1. 25					

	_			Bruciatore (Cucine)								Bru	ıciator	e	p	Pa	
	Tip	Progas	Bruci	atore (1	1)	Bruci	atore (2	2)	Bruci	atore (3	3)	(f	orno)		Pot	oter (k	Co
Modello	Tipo di gas	Pressione gas(mbar)	Ugelli (mm)	Potenza (kW/h)	Numero	Ugelli (mm)	Potenza (kW/h)	Numero	Ugelli (mm)	Potenza (kW/h)	Numero	Ugelli (mm)	Potenza (kW/h)	Numero	Potenza di pilota(kW/h)	Potenza totale (kW/h)	Consumo
	G20	20	1.40			2.02			2.60	12		2. 10				42. 5	4.50m³/h
	G25. 3	25	1.45			2. 10			2.70	12		2. 20				42. 3	5. 23m³/h
AT9G4B0-1		28-30/37	0.92	3. 5	1	1.30	7	1	1.60		2	1.60	8	1	0.25		
	G30/31	37	0.85			1.25			1. 53	10		1.30				38. 5	3.04kg/h
		50	0.80			1. 20			1. 45			1.25					
	G20	20							2.60	12		2. 10				56	5.93m³/h
	G25. 3	25							2. 70	12		2. 20				50	6.89m³/h
AT9G4B0-2		28-30/37		/	/		/	/	1.60		4	1.60	8	1	0. 25		
	G30/31	37							1.53	10		1.30				48	3. 79kg/h
		50							1.45			1. 25					
	G20	20	1.40	3. 5		2.02	7		2.60	12		2. 10				61.5	6.51m³/h
	G25. 3	25	1.45	0.0		2. 10	•		2. 70	12		2. 20				01.0	7.57m³/h
AT9G6B0-1		28-30/37	0.92		1	1. 30		2	1.60		3	1.60	8	1	0. 25		
	G30/31	37	0.85	3. 5		1. 25	7		1. 53	10		1. 30				55. 5	4. 38kg/h
		50	0.80			1. 20			1. 45			1. 25					
	G20	20		/			/		2.60	12		2. 10				80	8.47m³/h
	G25. 3	25		/			/		2. 70	12		2. 20				00	9.85m³/h
AT9G6B0-2		28-30/37			/			/	1.60		6	1.60	8	1	0. 25		
	G30/31	37		/			/		1. 53	10		1. 30				68	5.36kg/h
		50							1.45			1. 25					

5. Trasporto e stoccaggio

Nel Processo di trasportazione, trattare con attenzione e mantenere il prodotto in posizione verticale per evitare danni. Non mettere il prodotto senza confezione all'aperta a lungo e lo stoccaggio deve essere eseguito in magazzino di buona ventilazione e senza gas corrosivo. Per stoccaggio temporaneo, provvedimento anti-pioggia deve essere fatto.

6. Installazione e diagnosi dei problemi

- ⚠ Installazione, regolamento, modifica e manutenzione sbagliata rischiano di causare danni o ferite. Operazioni suddette devono essere fatte da tecnici qualificati e autorizzati. Se no, il produttore non è responsabile per offrire servizio di garanzia.
- ⚠ Installazione deve essere in coordinazione con la legge locale riguardante gas, elettricità e altri aspetti.
- ⚠ Un tecnico qualificato è richiesto per l'installazione, il dispositivo deve essere installato in un posto di buona ventilazione per evitare possibili danni alla salute per alta densità di gas nocivo.
- ⚠ Il tubo di gas deve essere ai sensi della richiesta e legislazione locale e deve essere esaminato e sostituito periodicamente.

6.1 Sconfezionare e Installazione

- ⚠ Si prega di fare lo smaltimento del materiale di confezione correttamente;
- ⚠ Esaminare il dispositivo, se danneggiato, mantenere il materiale di confezione e la ricevuta che viene firmato dall' autista e contattare la parte di spedizione entro 15 giorni dopo aver ricevuto il prodotto;
- △ Assicurarsi che le gambe di supporto sono messe e non strappare qualsiasi etichetta o logo prima dell'utilizzo;
- ⚠ Si prega di leggere le istruzioni attentamente prima dell'installazione e operazione e contattare l'agente locale se avete domande;
- ⚠ Il dispositivo deve essere installato in un posto piano, sicuro, non scivoloso e non combustibile lontano dai bambini e clienti con buono provvedimento anti-pioggia e buona illuminazione;
- ⚠ Deve essere installato in un posto di buona ventilazione ai sensi della legislazione locale;
- △ Deve essere installato sotto il ventilatore di scarico ai sensi della legislazione locale;
- ⚠ Importante: la legge e norma locale riguardante sella installazione e ventilazione può essere diversa da paese a paese, quindi si prega di leggere attentamente la legge e norme riguardante e eseguire la ventilazione e installazione secondo la richiesta;
- Avvitare le 4 gambe in acciaio sulla base del dispositivo assicurandosi che ci sia spazio sufficiente per ventilazione;
- A Regolare le gambe per fare il dispositivo stabile e della stessa altezza di altri prodotti; Si prega di non tirare ma sollevare il prodotto se avete bisogno di spostarlo.
- ⚠ Posizionare il dispositivo al piano di supporto incombustibile e mantenere una distanza di 350 mm a due lati e in dietro, mentre una distanza di 150 mm alla base deve essere mantenuta.

A Posizionare il dispositivo al piano di supporto incombustibile e mantenere una distanza di 150 mm a due lati, in dietro e alla base.

⚠ Non mettere qualsiasi cosa vicino al dispositivo o sullo stesso o sotto lo stesso per evitare malfunzionamento e garantire una buona ventilazione;

⚠ Mantenere un certo spazio alla fronte del dispositivo per rimuovere il pannello di controllo. Le parti devono essere rimosse dalla fronte tranne i bruciatori;

⚠ In caso necessario, rivolgersi al tecnico qualificato per regolare la ventilazione e gas input;

⚠ Il raccordo di gas deve essere robusto e durevole.

⚠ Attenzione! Prima di operazione, utilizzare l'acqua saponata o tester per verificare se c'è perdita di gas, specialmente per le connessioni di tubi. Non è permessa la verifica con fiamma visibile!

△ Dopo l'installazione completa, utilizzare un manometro di pressione a forma U(il valore minima è 0.1 mbar) o uno digitale per misurare la pressione di gas seguendo i passaggi seguenti:

- Rimuovere il pannello e la la vite di giunto(Fig.1) e collegare il manometro al giunto;
- Accendere il dispositivo e misurare la pressione di gas quando il dispositivo è in funzionamento;
- Se il risultato non è in coordinazione della Tabella 1,
 Si prega di regolare la pressione regolando la valvola o rivolgendosi al fornitore di gas
- Scollegare il manometro al dispositivo dopo la misurazione e avvitare bene la vite di giunto.

Importante: la vite di giunto deve essere avvitata bene per evitare la perdita di gas!



Fig.1

6.2, Diagnosi prima dell'utilizzo

È molto importante di fare una diagnosi prima dell'utilizzo per assicurarsi di una performance buona e sicura. Fare attenzione ai problemi come posizionamento del dispositivo, ventilazione, operazione, perdita di gas, ecc.

7. Notifiche di sicurezza e cauzione

△ Attenzione! Per la sicurezza, non mettere petrolio o altre cose infiammabili accanto.

⚠ Attenzione! Installazione sbagliata, regolamento o modifica possono causare danni o ferite. Si prega di leggere le istruzioni con attenzione prima dell'installazione e utilizzo.

⚠ Attenzione! Si prega di conservare il manuale in un posto facile da trovare. Durante l'utilizzo, se si sente l'odore di gas, azioni di sicurezza devono essere eseguite immediatamente e la valvola di gas deve essere chiusa immediatamente. In casi di incendi, si deve estinguere la fiamma immediatamente.

⚠ NON UTILIZZARE AEROSOL IN VICINANZA AL DISPOSITIVO QUANDO STA LAVORANDO.

Durante l'utilizzo, seguenti precauzioni di sicurezza vanno eseguite:

- ⚠ Fare attenzione per non toccare i bruciatori, il pannello o altri posti caldi dopo l'utilizzo ;
- ⚠ Durante l'utilizzo, non toccare i bruciatori e i pannelli;
- △ Spegnere il dispositivo se non in uso, durante la pulizia, riparazione o regolamento;
- ⚠ Se occorrono problemi come danni del dispositivo, perdita di gas, malfunzione di pilota o valvola, mancanza di accessori, si prega di rivolgersi immediatamente al servizio Assistenza;
- ⚠ L'utilizzo di accessori non consigliati o venduti dal produttore può causare incendi, ferite e addirittura morte;
- ⚠ Non utilizzare il dispositivo all'aperta;
- ⚠ Il dispositivo va utilizzato solo per cuocere alla griglia, non è permesso altro utilizzo;
- ⚠ La riparazione deve eseguita da tecnici qualificati o agenti relativi, non operare con parti non autorizzate;
- Non utilizzare qualsiasi altre parti non autorizzate, se no, possono accadere incidenti o problemi e il produttore non è necessariamente responsabile per servizio di garanzia;
- ⚠ Il prodotto è costruito con acciaio e gli spigoli dello stesso sono sottili. Durante la produzione, abbiamo fatto attenzione per risolverlo, ma avvertiamo all' operatore del dispositivo di fare attenzione comunque;
- ⚠ Mano, capelli e abiti non sono permessi di venire in contatto con la fonte di riscaldamento ;
- A Prima della pulizia, aspettare che si raffredda il dispositivo.

8. Istruzione di operazione

- A Prima di operazioni, assicurarsi che il dispositivo sia stabile regolando le gambe regolabili sotto base e posizionare bene il recupero residui.
- ⚠ Assicurarsi che la ventilazione sia buona.
- A Per evitare l'estinzione della fiamma o incidenti di sicurezza, non utilizzare un ventilatore o condizionatore vicino al fuoco.
- ⚠ Uno scarico di fumo deve essere installato ai sensi della legge e norma locale.
- ⚠ Assicurarsi che la ventilazione della cucina sia buona.
- △ La fiamma di pilota è già regolata durante la produzione. Ogni bruciatore è dotato di una fiamma di pilota.

8.1, Ignizione di Pilota di Cucine

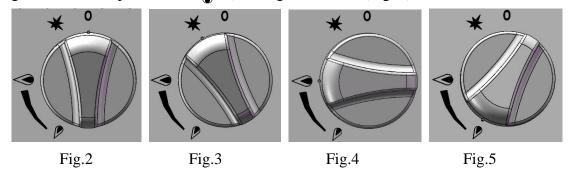
- 1. Quando la valvola è in posizione "O" (Fig.2), la valvola è in stato di chiusura.
- 2. Poi girare la manopola in senso antiorario alla posizione "\stack"" (Fig.3).
- 3. Premere completamente la manopola alla posizione "\under" e allo stesso tempo, accendere la fiamma di pilota con un accendigas e continuare a premere la manopola per 10-15 secondi, e lasciarla e poi osservare la stabilità di fiamma. se non è infiammata, si prega di ripetere suddetti passaggi fino che verrà infiammata e osservare la stabilità di fiamma.

NOTA: Dopo che la fiamma di pilota è infiammata, continuare di premere la manopola per 10 secondi e lasciarla lentamente assicurandosi che la fiamma non viene estinta (Se la fiamma è estinta, allora ripetere i passaggi 1 & 2 & 3).

Per la prima volta di ignizione, capita che la fiamma è difficile da accendere perché nel tubo c'è l'aria. Si prega di avere pazienza e funzionerà normalmente dopo che l'aria nel tubo sia cacciata via.

8.2, Ignizione di bruciatori di Cucine

Continuare a girare la manopola in senso antiorario e i bruciatori vengono accesi. Quando la manopola è a posizione " (a 90 gradi, vedere Fig.4), il fuoco è massimo. Continuare a girare la manopola in senso antiorario e il fuoco diventa meno forte gradualmente, a posizione " (a 150 gradi, vedere (Fig.5), il fuoco è minima.



8.3, Ignizione di Pilota di Forno

- 1. Quando la valvola è in posizione "O" (Fig.2), la valvola è in stato di chiusura.
- 2. Poi girare la manopola in senso antiorario alla posizione "\stack"" (Fig.3).
- 3. Premere completamente la manopola alla posizione "\u227" e allo stesso tempo, premere il pulsante di piezoelettrico. Ci sarà una scintilla per infiammare la fiamma di pilota, se non è infiammata, si prega di ripetere suddetti passaggi fino che verrà infiammata e osservare la stabilità di fiamma.

NOTA: Dopo che la fiamma di pilota è infiammata, continuare di premere la manopola per 10 secondi e lasciarla lentamente assicurandosi che la fiamma non viene estinta (Se la fiamma è estinta, allora ripetere i passaggi 1 & 2 & 3).

Per la prima volta di ignizione, capita che la fiamma è difficile da accendere perché nel tubo c'è l'aria. Si prega di avere pazienza e funzionerà normalmente dopo che l'aria nel tubo sia cacciata via.

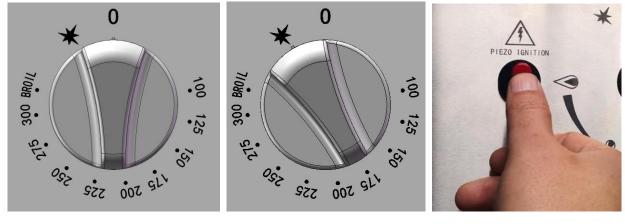


Fig.6 Fig.7 Fig.8

8.4 Ignizione di bruciatori di Forno

Girare la manopola alla temperatura desiderata dopo ignizione della fiamma di pilota e adesso i bruciatori sono accesi. Quando la temperatura desiderata è raggiunta, il termostato regola il fuoco di bruciatori automaticamente per mantenere la temperatura.

8.5 Spegnimento

1, Cucine

- ①girare la manopola in senso orario alla posizione "\mathfraket" (Fig.3) e il fuoco di bruciatore è estinto, ma non è ancora spenta la fiamma di pilota.
- ②Continuare a girare la manopola in senso orario a posizione "O" e adesso, anche la fiamma di pilota è estinta e la valvola è chiusa completamente.

2. Forno

- ①girare la manopola in senso orario alla posizione "**" (Fig.3) e il fuoco di bruciatore è estinto, ma non è ancora spenta la fiamma di pilota.
- ②Continuare a girare la manopola in senso orario a posizione "O" e adesso, anche la fiamma di pilota è estinta e la valvola è chiusa completamente.

Ogni volta dopo lo spegnimento, si prega di riaccendere il dispositivo 5 minuti dopo.

8.6 Operazioni del dispositivo

Prima dell'utilizzo, si prega di pulirlo utilizzando un detergente adatto. Non utilizzare un detergente corrosivo o abrasivo.

Accendere il forno per preriscaldamento di 15-20 minuti prima delle operazioni e regolare il fuoco a seconda della richiesta di cuocere .

NOTA: Per la prima volta di preriscaldamento, ci sarebbe fumo perché i grassi sul pannello di cuocere e altre parti sono riscaldati. È un fenomeno normale, dopo una oretta al massimo, torna allo stato normale.

8.7 Reset(Solo per cucina con forno)

Il forno del dispositivo è in dotazione di un congegno protettivo antisovrariscaldamento: in caso di sovrariscaldamento, il limitatore di temperatura è attivato, il flusso di gas è interrotto e il fuoco si spegne.

Vanno eseguiti i passaggi di reset prima di accendere il forno di nuovo:

- Aspettare che il forno si raffredda.
- Premere il pulsante di reset rimuovendo il cappellino e poi rimettere il cappellino a posto
- •Ripetere i passaggi di ignizione di pilota e di bruciatore del forno.

Nota bene: se il fuoco si spegne di nuovo per la stessa ragione, si prega di chiamare il tecnico professionale.



Cappellino protettivo di pulsante reset

Pulsante reset

8.8 Regolamento dell'entrata d'aria

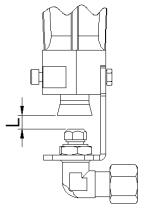
- ① Cucine: Rimuovere il panello di controllo e rimuovere la vite sul bruciatore utilizzando una chiave a brugola e regolare la distanza dell'entrata d'aria e avvitare la vite (Fig.9)
- ②: Forno: Rimuovere il pannello di sotto al forno e svitare la vite per eseguire il regolamento, poi avvitare la vite (Fig.10)





Fig. 9 Fig. 10 Cauzione: ogni bruciatore e l'entrata d'aria è regolato prima della spedizione, non c'è bisogno di regolamento se non in caso di cambiamento di tipo di gas. In caso di cambiamento di tipo di gas, si prega di rivolgersi al tecnico qualificato (Fig. 11 & 12).

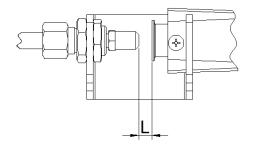
Fig.11 Cucine



Hot plates:

Metano Natural Gas: L=5mm GPL L.P.Gas: L=10mm

Fig.12 Forno



Oven:

Metano Natural Gas: L=5mm

GPL L. P. Gas: L=5mm

8.9 Cambiamento di ugelli di bruciatore per cambiamento di tipo di gas

① Cucine: Rimuovere il pannello di controllo e poi svitare l'ugello con una chiave (Fig.13),

poi sostituire con ugello per un altro tipo di gas avvitandolo.

②: Forno: Rimuovere il pannello di sotto al forno e svitare l'ugello con una chiave (Fig.14), poi sostituire con ugello per un altro tipo di gas avvitandolo.

Fig.13

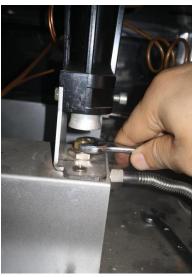


Fig.14



⚠ Cauzione: ugelli forniti per cambiamento di tipo di gas sono preregolati e non ha bisogno di regolamento prima dell'installazione. Solo eseguire la sostituzione in caso di cambiamento di tipo di gas e deve essere eseguito da tecnico qualificato.

⚠ Nel cambiamento di tipo di gas, si prega di regolare anche la fiamma di pilota girando la vite di regolamento con una chiave adatta(Fig. 15&16).

NOTA: Ogni fiamma di pilota è regolata prima della spedizione, si prega di utilizzare il dispositivo senza regolamento. Nel cambiamento di tipo di gas, si prega di rivolgersi al tecnico qualificato.



forno

Vite per regolamento

Fig.15

Fig.16

9. Pulizia e manutenzione

△ Non utilizzare niente detergente infiammabile o abrasivo per pulire;

- \triangle Non risciacquare, immergere o pulire con troppo forza il dispositivo e le parti, incluso anche il recupero residui;
- **⚠** Non utilizzare detergente abrasivo o corrosivo!
- **⚠** Attenzione: Prima della pulizia, tutte le valvole devono essere spente. Dopo la pulizia, si prega di accendere il dispositivo seguendo attentamente le istruzioni!
- **⚠** Attenzione: Prima della pulizia, si prega di aspettare che il dispositivo sia raffreddato completamente!
- **△** Se non in uso, ricordare di chiudere la valvola di gas;
- **△** Se non sarà in uso per lungo tempo, si prega di pulire bene con un panno e metterlo in un posto di buona ventilazione;
- ⚠ Una esaminazione completa del dispositivo almeno una volta ogni anno deve essere eseguita da parte dei tecnici autorizzati e qualificati;
- ⚠ Il dispositivo è costruito 90% in metallo e uno smaltimento corretto deve essere eseguito ai sensi della legge e norme locale.
- **△** Si prega di pulire il dispositivo regolarmente e in caso necessario, rivolgersi all'agente di pulizia.

Modo di Pulizia Consigliato

<Tabella 3>

Parti	Modo	Tempistica
Struttura	Pulirla con panno e detergente mite;	quotidianamente
Pannello di Controllo	Chiudere la valvola se non in uso; Pulire il pannello e la valvola di controllo con detergente mite.	quotidianamente
Recupero Residui	Tirare fuori il recupero residui dal dispositivo dopo il raffreddamento completo. Rimuovere i grassi e residui. Fare la pulizia e rimetterlo. Attenzione: Il recupero residui va pulito se ci sono troppi residui dentro!	Dopo l'utilizzo

	Dopo il raffreddamento, aprire il forno e tirare	
	fuori il ripiano e pulirlo con un panno con	
	detergente rimuovendo grasso e altri residui e	
	poi pulire anche la parte interiore del forno e	
Forno	rimettere il ripiano. Fare attenzione per non	Dopo l'utilizzo
	danneggiare la superficie di acciaio di forno.	

10. Diagnosi di problemi

<Tabella 4>

Problemi	Possibili ragioni	Risoluzioni			
	1. Pressione di Gas	1. Contattare il			
Pilota non infiammato	insufficiente	fornitore di gas			
	2. Occlusione di ugello	2. Sturare l'ugello			
	1. Pressione di Gas	1. Contattare il			
	insufficiente	fornitore di gas			
	2. Occlusione di ugello	2. Sturare l'ugello			
	5. Valvola di gas	5. Sostituire la valvola			
Pilota infiammato ma	danneggiata	3. Sostituire la valvola			
bruciatore non infiammato	4. La distanza tra fiamma di				
	pilota e bruciatore è troppo	4. Regolare la distanza			
	grande				
	5. la fiamma di pilota troppo	5. Regolare la fiamma			
	bassa	3. Regulare la Hamma			
	1. Pressione di Gas	1. Contattare il			
	insufficiente nel tuto	fornitore di gas			
	2. Apertura di ugelli non adatta	2. Regolare l'apertura			
Allo spegnimento si sente	per il tipo di gas	2. Regulare i apertura			
rumore grande	3. Tubo di connessione	3. Aumentare la lunghezza			
	troppo corto	del tubo			
	4. Congegno di tiraggio	4. Regolare l'apertura di			
	aperto troppo	Congegno di tiraggio			

	1. Gas nella base di contenitore quindi non	1. Rinnovare il gas				
	molto pulito					
	2. Apertura di ugelli non adatta	2. Regolare l'apertura				
	per il tipo di gas	o cambiare ugelli				
Figure giglle o fumo paro		4. Regolare l'apertura				
Fiamma gialla o fumo nero	3. Ventilazione non molto bene	di Congegno di				
		tiraggio				
	4. L'ora di punta	4. Chiudere la valvola				
	dell'utilizzo di gas quindi,	di entrata di gas e				
	la pressione di gas non	aprirla dopo l'ora di				
	stabile	punta.				

Problemi menzionati di sopra sono solo per riferimento. Se qualsiasi problema accadde, si prega di non utilizzarlo e Rivolgersi al Servizio Tecnico per esaminare e riparare. Prima la sicurezza. Cessare la fornitura di gas prima della manutenzione.

0359-20

PIN Number: 0359CU03961 BSEN 203-1:2014, BSEN203-2-1:2014, BSEN203-2-2:2006, BSEN203-3:2009 Gas catering equipment (Type A)

I nostri prodotti sono robusti e durevoli, ma l'innovazione di qualche componente e manutenzione necessaria prolungano la durata vitale dei prodotti. Per assistenza, Si prega di rivolgersi al Servizio tecnico.