



**MOD : ASIA1-C1L**

**Production code : ASIA1-C1L**

**11/2025**

# Forno wok

Manuale d'uso e di installazione



**ASIA1-C1L**

CAPITOLO	DESCRIZIONE	PAGINA
	Regole generali .....	04
<b>1.</b>	<b>Istruzioni per l'installazione .....</b>	<b>05</b>
1.1	Informazioni sulle cucine a gas cinesi .....	05
1.1.1	Schema di installazione .....	06
1.1.2	Diversi tipi di bruciatori .....	06
1.1.3	Tabella dei gas, pressioni e categorie .....	07
1.1.4	Bruciatore SOUP: Specifiche tecniche dei componenti a gas .....	07
1.1.5	Bruciatore TURBO: Caratteristiche tecniche dei componenti gas .....	07
1.1.6	Bruciatore JUMBO: Caratteristiche tecniche dei componenti gas .....	08
1.1.7	Bruciatore SUPER JET: Caratteristiche tecniche dei componenti gas .....	08
1.1.8	Bruciatore AIR FORCE: Caratteristiche tecniche dei componenti a gas .....	08
1.2	Specifiche tecniche: struttura e superficie di cottura .....	08
<b>2.</b>	<b>Installazione del dispositivo .....</b>	<b>09</b>
2.1	Preparazione dell'attrezzatura .....	09
2.2	Norme e linee guida tecniche .....	09
2.3	Posizionamento .....	09
2.3.1	Installazione: Collegamento gas .....	09
2.3.2	Installazione: Collegamento delle tubazioni sanitarie .....	09
2.4	Controllo del gas liquido .....	09
2.5	Regolazione della luce notturna .....	09
2.6	Controllo della funzionalità .....	09
2.7	Presentazione all'utente .....	09
<b>3.</b>	<b>Istruzioni per l'uso .....</b>	<b>10</b>
3.1	Accensione dei bruciatori .....	10
3.2	Utilizzo del circuito dell'acqua calda sanitaria .....	10
<b>4.</b>	<b>Manutenzione e pulizia .....</b>	<b>11</b>
<b>5.</b>	<b>Regolazione della fiamma pilota per gas e aria .....</b>	<b>11</b>
<b>6.</b>	<b>Regolazione dei piedini per il livellamento .....</b>	<b>12</b>
<b>7.</b>	<b>Smontaggio del bruciatore .....</b>	<b>12</b>
<b>8.</b>	<b>Sostituzione dei getti .....</b>	<b>12</b>
<b>9.</b>	<b>Caso speciale "Super Jet Burner" .....</b>	<b>13</b>
<b>10.</b>	<b>Ubicazione dell'allacciamento del gas e dell'acqua .....</b>	<b>13</b>
<b>11.</b>	<b>Collegamento scarico acqua .....</b>	<b>14</b>
<b>12.</b>	<b>Elenco dei pezzi di ricambio con i relativi codici .....</b>	<b>14</b>
12.1	Bruciatori .....	14
12.2	Componenti del gas .....	14
12.3	Componenti dell'acqua .....	14



- **Leggere attentamente le istruzioni contenute nel presente opuscolo in quanto forniscono importanti informazioni riguardanti la sicurezza di installazione, utilizzo e manutenzione.**
- Conservare con cura questo foglietto illustrativo in un luogo accessibile e adatto per riferimenti futuri.
- Dopo aver disimballato il dispositivo, verificarne l'integrità. In caso di dubbio, non utilizzarlo e rivolgersi a personale qualificato.
- Questo imballaggio deve essere smaltito in conformità alle normative vigenti.
- In caso di dubbio, non utilizzare il dispositivo e contattare personale qualificato.
- L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente da personale addetto al suo funzionamento e per uso professionale.
- Prima di effettuare operazioni di pulizia e manutenzione, in caso di guasto o malfunzionamento, chiudere sempre l'alimentazione del gas o dell'acqua alla rete di distribuzione.
- Per eventuali riparazioni rivolgersi esclusivamente ad un centro di assistenza tecnica qualificato e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.
- Il mancato rispetto di questa ulteriore dichiarazione può compromettere la sicurezza del dispositivo e invalidare la garanzia.
- Questo dispositivo deve essere utilizzato solo per lo scopo per cui è stato progettato.
- L'installazione deve essere conforme alle norme ed effettuata secondo le istruzioni del produttore.
- Non lavare l'apparecchio con getti diretti ad alta pressione.
- Non bloccare le aperture, le fessure di aspirazione o le prese d'aria di scarico del calore.
- Per evitare qualsiasi rischio di ossidazione o aggressione chimica, mantenere pulite le superfici in acciaio inossidabile.
- Al termine dell'utilizzo, rimetti al sicuro il dispositivo.



QUESTO APPARECCHIO DEVE ESSERE INSTALLATO DA UN INSTALLATORE AUTORIZZATO DI APPARECCHI A GAS. IN CASO CONTRARIO, L'GARANZIA SARÀ COMPLETOANNULLATO .

IL PRODUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER DANNI A PERSONE O COSE CAUSATI DALLA MANCATA OSSERVANZA DELLE ISTRUZIONI CONTENUTE NEL PRESENTE MANUALE, SIA DA PARTE DELL'UTENTE CHE DELL'INSTALLATORE.

Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali conseguenze imputabili a eventuali inesattezze dovute ad errori di trascrizione o di stampa. Il produttore si riserva inoltre il diritto di apportare ai prodotti tutte le modifiche che riterrà utili o necessarie senza alterarne le caratteristiche principali.

# 1. ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE

- L'INSTALLAZIONE E L'EVENTUALE TRASFORMAZIONE PER L'UTILIZZO DI UN ALTRO TIPO DI GAS DEVONO ESSERE ESEGUITE, NEL RISPETTO DELLE NORME VIGENTI (per il Belgio norma NBN D51.003), DA TECNICI QUALIFICATI.
- LE IMPOSTAZIONI SIGILLATE DAL PRODUTTORE O DA UN SUO RAPPRESENTANTE NON POSSONO ESSERE MODIFICATE NÉ DALL'INSTALLATORE NÉ DALL'UTENTE.

## 1.1 Informazioni sulle cucine a gas cinesi

Il presente manuale è valido per le nostre cucine serie ASIA I/II/III/IV, tipo A, categoria 1 (gas naturale o propano).

Vedere sezioni da 1.1.1 a 2.1.7

La targhetta di conformità alla norma EN 203 Parte 1 si trova all'interno, sul lato destro della base.

Esempio: targa belga

TEKNO-LAM SA (www.bybertrand.be) Tel: 0032/2.532.10.30  
Chaussée de Vilvorde, 1120 Bruxelles - Belgio Fax: 0032/2.532.55.10

Codice PIN: 0461B L 0463

Merk / Marque / Zeichen / Marchi: **BERTRAND**

Tipo:	<input checked="" type="radio"/> ASIA I	<input type="radio"/> C1L	<input type="radio"/> C2L	<input type="radio"/> C3L	<input type="radio"/> C4L
	<input checked="" type="radio"/> ASIA II	<input type="radio"/> C3R/1.1	<input type="radio"/> C3R/1.4	<input type="radio"/> C3R/1.4B	<input type="radio"/> C4R
		<input type="radio"/> C5R	<input type="radio"/> C6R	<input type="radio"/> C6RB	<input type="radio"/> C7R
		<input type="radio"/> C3R/JUMBO	<input type="radio"/> C5R/JUMBO		
	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
Vassoio di recupero / Containitore di recupero		<input checked="" type="checkbox"/> SÌ		<input type="checkbox"/> nato/non nato	
Auffanggefäß / Serbatoio di recupero				nein/no	

tipo di fuoco cinese

Brucciatori / Bruciatori / Brenner / Bruciatori:

- **N.SOUP** PCI: 10,13kW - PCS: 8,99kW 1X 2X 3X 4X
- **TURBO** PCI: 16,41kW - PCS: 18,23kW 1X 2X 3X 4X
- **JUMBO** PCI: 21,44kW - PCS: 23,82kW 1X 2X 3X 4X
- **SUPER JET** PCI: 20,30kW - PCS: 22,55kW 1X 2X 3X 4X
- **AIR FORCE** PCI: 23,11kW - PCS: 25,68kW 1X 2X

Tipo di bruciatore

Numero di serie: **25.21.05.15.3959**

**Q 79,55 kW 8.419 m<sup>3</sup>/h**

**ESSERE II2E+3P**

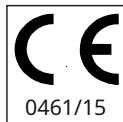
**G20/G25 20/25 mbar - G31 37 mbar**

Toestel geregeld voor / Dispositivo adattato per Gerät, das reguliert wurde/Apparecchio regolamentato per:

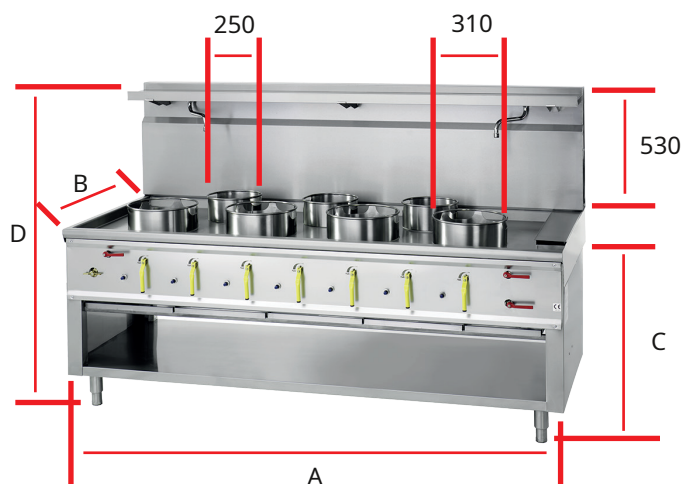
**G20/G25 20/25mbar**

Type rookgasafvoer / Type d'évacuation  
Art von Raumung / Type of evacuation

**A1**



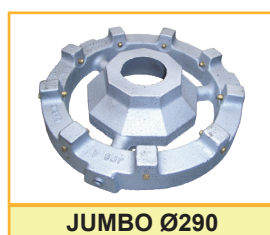
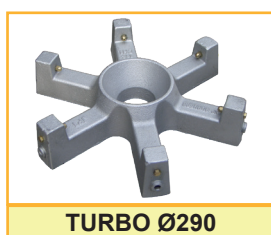
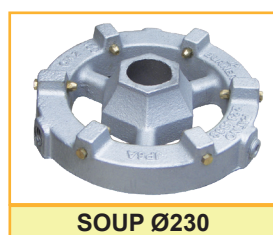
## 1.1.1 Schema di installazione



MODELLO	ASIA I				ASIA II						
	C1L	C2L	C3L	...	C3R/1.1	...	...	C5R	...	C7R	
Larghezza (*)	A	600	1200	1500	1800	1090	1390	1790	1790	2250	2250
Profondità (*)	B	630	630	630	630	900	900	900	900	900	900
Altezza (*)	C	780	780	780	780	780	780	780	780	780	780
Altezza con tenda (*)	D					1320	1320	1320	1320	1320	1320
presa del gas	G1/2'	G3/4'	G3/4'	G3/4'	G3/4'	G3/4'	G4/4'	G4/4'	G4/4'	G4/4'	G4/4'
Numero di cassette	1	2	3	4	3	3	4	4	5	5	
Numero di corone Ø230					1	1	2	2	2	3	
Numero di corone Ø290	1	2	3	3	2	2	2	3	4	4	
serbatoio di recupero dell'acqua	NO	NO	NO	NO	SÌ	SÌ	SÌ	SÌ	SÌ	SÌ	
Peso netto (kg)	63	105	145	165	117	135	170	175	243	250	
Peso netto con imballaggio (kg)	70	115	160	185	130	150	190	195	270	280	

\* dimensione in mm

## 1.1.2 Diversi tipi di bruciatori



	GAS NATURALE				GAS PULITO			
	Gas naturale	PCS gas naturale	Velocità	Irrigatori	Gas propano PCI	PCS gas propano	Velocità	Irrigatori
SOUP	8,09 kW	8,99 kW	0,856 m³/h	6 x Ø 0,99	5,41 kW	5,88 kW	0,221 m³/h	6 x Ø 0,60
TURBO	16,41 kW	18,23 kW	1.737 m³/h	6 x Ø 1,50	14,95 kW	16,25 kW	0,610 m³/h	6 x Ø 1,08
JUMBO	21,44 kW	23,82 kW	2.269 m³/h	9 x Ø 1,39	16,55 kW	17,99 kW	0,675 m³/h	9 x Ø 0,78
SUPER JET	20,30 kW	22,55 kW	2.148 m³/h	21 x Ø 0,90	18,00 kW	19,57 kW	0,735 m³/h	18 x Ø 0,59
AIR FORCE	23,11 kW	25,68 kW	2.446 m³/h	1 x Ø 4,15	23,04 kW	26,60 kW	0,715 m³/h	1 x Ø 2,5

### 1.1.3 Tabella dei gas, della pressione e delle categorie dei diversi paesi.

Prossimo in 437 (05-'94)

GATTO	Tipo di gas	Vicino			Paese									
		Sione	mb	esso	Germania	Lussemburgo	Belgio	Francia	Austria	Danimarca	Finlandia	Pelle scamosciata	Italia	Gran Bretagna
Iniettore	Gas	Nominale	Min.	Massimo					svizzero	Spagna	Paesi Bassi		Irlanda	Portogallo
2 ore	G20	20	17	25					II2H3P	II2H3P		I2E	II2H3P	
2E	G20	20	17	25	II2ELL3P	I2E								
2L	G25	25	20	30							II2L3P			
2L	G25	20	17	25										
2LL	G25	20	17	25	II2ELL3P									
I2E+	G20	20	17	25			II2E+3P	II2E+3P						
	G20	25	20	30			II2E+3P	II2E+3P						
3B/P	G30/G31	28-29-30	25	35										
3B/P	G30/G31	50	42,5	57,5	II2ELL3P				II2H3P					
3+	G30	29	20	35										
	G31	37	25	45										
3+	G30	50	42,5	57,5										
	G31	67	50	80										
I3P	G31	30	25	35							II2L3P			
3P	G31	37	25	45			II2E+3P	II2E+3P			II2H3P		II2H3P	
3P	G31	50	42,5	57,5				II2E+3P			II2H3P			
3P	G31	67	50	80										

Istruzioni per l'uso - 1 - Istruzioni per l'installazione

### 1.1.4 Bruciatore per zuppa: specifiche tecniche dei componenti a gas

Secondo EN 203 Parte 1

Gatto	Tipo di gas	Persona nominale a monte	Tipo di bruciatore la loro: ZUPPA		Pressione gas		flusso di calore kW nominali (1)	portata del gas (15°)
			Bruciatori	Luci notturne	Massima mbar	Min mbar		
Iniettore	Acronimo	mbar	Diametro mm Tipo Ind	Diametro mm Ind	Massima mbar	Min mbar	100%	m <sup>3</sup> /h
2 ore	G20	20	6 x 0,99	R	20	0,8	8.9	0,856
2 ore	G20	20	6 x 0,99	R	20	0,8	8.9	0,856
2L	G25	25	6 x 0,99	R	25	1	7.39	0,91
2LL	G25	20	6 x 0,99	R	20	0,8	6.47	0,796
2E+	G20	(*) 20	6 x 0,99	R	20	0,8	8.09	0,856
	G25	25			25	1		
3P	G31	(*) 37	6 x 0,60	R	37	1.42	5.41	0,221

(\*) Regolatore di pressione bloccato  
 Ind = indicazione  
 R = regolabile  
 (1) Compresa la potenza termica del riscaldatore di circa 250 W.  
 Iniettore Ø 1/100mm

### 1.1.5 Turbo Burner: Specifiche tecniche dei componenti del gas

Secondo EN 203 Parte 1

Gatto	Tipo di gas	Persona nominale a monte	Tipo di bruciatore la loro: ZUPPA		Pressione gas		flusso di calore kW nominali (1)	portata del gas (15°)
			Bruciatori	Luci notturne	Massima mbar	Min mbar		
Iniettore	Acronimo	mbar	Diametro mm Tipo Ind	Diametro mm Ind	Massima mbar	Min mbar	100%	m <sup>3</sup> /h
2 ore	G20	20	6 x 1,50	R	20	2.4	16.41	1.737
2 ore	G20	20	6 x 1,50	R	20	2.4	16.41	1.737
2L	G25	25	6 x 1,50	R	25	3	15.4	1.894
2LL	G25	20	6 x 1,50	R	20	2.4	13.52	1.664
2E+	G20	(*) 20	6 x 1,50	R	20	2.4	16.41	1.737
	G25	25			25	3		
3P	G31	(*) 37	6 x 1,08	R	37	1.42	14,95	0,61

(\*) Regolatore di pressione bloccato  
 Ind = indicazione  
 R = regolabile  
 (1) Compresa la potenza termica del riscaldatore di circa 250 W.  
 Iniettore Ø 1/100mm

## 1.1.6 Bruciatore Jumbo: Specifiche tecniche dei componenti del gas

Secondo EN 203 Parte 1

Gatto	Tipo di gas	Persona nominale a monte	Tipo di bruciatore la loro: ZUPPA		Pressione gas		flusso di calore kW nominali (1)	portata del gas (15°)
			Bruciatori	Luci notturne	iniezione attore			
Iniettore	Acronimo	mbar	Diametro mm Tipo Ind	Diametro mm Ind	Massima mbar	Min mbar	100%	m <sup>3</sup> /h
2 ore	G20	20	9 x 1,39	R	20	2.4	21.44	2.269
2 ore	G20	20	9 x 1,39	R	20	2.4	21.44	2.269
2L	G25	25	9 x 1,39	R	25	3	20.34	2.502
2LL	G25	20	9 x 1,39	R	20	2.4	18.66	2.295
2E+	G20 / G25	(* 20 / 25)	9 x 1,39	R	20 / 25	2.4 / 3	21.44	2.269 / 2.502
3P	G31	(* 37)	9 x 0,78	R	37	1.42	16.55	0,675

(\*) Regolatore di pressione bloccato  
 Ind = indicazione  
 R = regolabile  
 (1) Compresa la potenza termica del riscaldatore di circa 250 W.  
 Iniettore Ø 1/100mm

## 1.1.7 Bruciatore Super Jet: Specifiche tecniche dei componenti del gas

Secondo EN 203 Parte 1

Gatto	Tipo di gas	Persona nominale a monte	Tipo di bruciatore la loro: ZUPPA		Pressione gas		flusso di calore kW nominali (1)	portata del gas (15°)
			Bruciatori	Luci notturne	iniezione attore			
Iniettore	Acronimo	mbar	Diametro mm Tipo Ind	Diametro mm Ind	Massima mbar	Min mbar	100%	m <sup>3</sup> /h
2 ore	G20	20	21 x 0,90	R	20	2.4	20.3	2.148
2 ore	G20	20	21 x 0,90	R	20	2.4	20.3	2.148
2L	G25	25	21 x 0,90	R	25	3	19.44	2.391
2LL	G25	20	21 x 0,90	R	20	2.4	19.44	2.391
2E+	G20 / G25	(* 20 / 25)	21 x 0,90	R	20 / 25	2.4 / 3	20.3	2.148 / 2.391
3P	G31	(* 37)	18 x 0,59	R	37	1.42	18	0,735

(\*) Regolatore di pressione bloccato  
 Ind = indicazione  
 R = regolabile  
 (1) Compresa la potenza termica del riscaldatore di circa 250 W.  
 Iniettore Ø 1/100mm

## 1.1.8 Bruciatore dell'Aeronautica Militare: Specifiche tecniche dei componenti del gas

Secondo EN 203 Parte 1

Gatto	Tipo di gas	Persona nominale a monte	Tipo di bruciatore la loro: ZUPPA		Pressione gas		flusso di calore kW nominali (1)	portata del gas (15°)
			Bruciatori	Luci notturne	iniezione attore			
Iniettore	Acronimo	mbar	Diametro mm Tipo Ind	Diametro mm Ind	Massima mbar	Min mbar	100%	m <sup>3</sup> /h
2 ore	G20	20	6 x 1,50	R	20	2.4	16.41	1.737
2 ore	G20	20	6 x 1,50	R	20	2.4	16.41	1.737
2L	G25	25	6 x 1,50	R	25	3	15.4	1.894
2LL	G25	20	6 x 1,50	R	20	2.4	13.52	1.664
2E+	G20 / G25	(* 20 / 25)	6 x 1,50	R	20 / 25	2.4 / 3	16.41	1.737 / 1,89
3P	G31	(* 37)	6 x 1,08	R	37	1.42	14,95	0,61

(\*) Regolatore di pressione bloccato  
 Ind = indicazione  
 R = regolabile  
 (1) Compresa la potenza termica del riscaldatore di circa 250 W.  
 Iniettore Ø 1/100mm

## 1.2 Caratteristiche tecniche

### STRUTTURA

- Struttura portante in acciaio inox di grosso spessore montata su piedini regolabili in acciaio inox.
- Rivestimento esterno in acciaio inox 18/10, grana 320 lucidato.

### PIANO DI COTTURA:

- Bruciatori in ghisa a fiamma stabilizzata, con corona in ghisa.
- Ogni tipo di gas ha il suo tipo di iniettore.
- Bruciatori controllati tramite blocco SIT e fiamma pilota protetta da termocoppia.

### TUBAZIONI

- Le tubazioni utilizzate per l'acqua sono in rame rosso Ø12, conformi alle norme igieniche vigenti.

## 2. INSTALLAZIONE DEL DISPOSITIVO

Le operazioni di installazione devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato, secondo le migliori tecniche.

ATTENZIONE:

Se il dispositivo viene installato contro una parete, questa deve essere in grado di resistere a una temperatura di 100° ed essere realizzata con materiali non combustibili.

Questi apparecchi devono essere installati con sufficiente ventilazione, in conformità alle normative vigenti, per evitare la formazione di concentrazioni inaccettabili di sostanze nocive per la salute nel locale in cui sono installati.

La portata d'aria necessaria per la combustione è generalmente di 2 m<sup>3</sup>/h per kW

### 2.1 Preparazione dei dispositivi

Prima di ogni utilizzo, rimuovere la pellicola protettiva dai pannelli di rivestimento staccandola lentamente per evitare di lasciare tracce di colla.

### 2.2 Norme e linee guida tecniche

Durante l'installazione devono essere rispettate le seguenti normative vigenti:

- Norme edilizie territoriali e norme antincendio
- Norme di regolamentazione antinfortunistica
- Linee guida della società di distribuzione del gas
- Norme di installazione del gas
- Norme igieniche
- Autorizzazione all'uso da parte del distributore del gas dopo l'installazione

### 2.3 Posizionamento

Posizionare l'apparecchio sotto una cappa aspirante per garantire una perfetta aspirazione dei vapori e dei prodotti della combustione durante la cottura: adeguata ventilazione.

Installare l'apparecchio orizzontalmente, verificare che sia livellato e regolarne la posizione utilizzando i piedini regolabili.

L'apparecchio può essere installato da solo o insieme ad altri componenti. Assicurarsi che non sia installato vicino a materiali combustibili.

Non ostruire mai le prese d'aria e le bocchette di scarico del calore. Non

rimuovere mai le corone mentre l'apparecchio è in funzione.

#### 2.3.1 Installazione: Collegamento gas

- L'apparecchio deve essere alimentato con un gas avente le caratteristiche e le pressioni appropriate.
- Il dispositivo è testato ed equipaggiato per funzionare con gas naturale G20 - 20 mbar o G25 - 25 mbar  
Nota: Se la pressione di rete varia di oltre il 10% rispetto alla pressione nominale, è consigliabile installare un regolatore di pressione a monte dell'apparecchio per garantire la pressione nominale.
- Il collegamento alla rete del gas deve essere effettuato con una tubazione metallica di sezione adeguata e deve essere installata a monte una valvola di intercettazione a chiusura rapida.
- Dopo aver effettuato il collegamento alla rete del gas, verificare che non vi siano perdite.

#### 2.3.2 Installazione: Collegamento delle tubazioni sanitarie

- Il collegamento alla rete ES deve essere effettuato con tubo metallico di sezione adeguata (min. 1/2 zincato o flessibile conforme alle norme vigenti).
- Installare a monte una valvola di intercettazione a chiusura rapida.
- In caso di perdite dall'apparecchio, contattare il proprio rappresentante commerciale o il produttore.
- Qualsiasi danno causato da una manipolazione maldestra invaliderà ogni forma di garanzia.

### 2.4 Controllo del gas liquido

Verificare che gli ugelli montati corrispondano alle specifiche e che la pressione di ingresso corrisponda alle specifiche nelle tabelle da 1.1.4 a 1.1.7

Verificare che l'impianto a gas propano sia dotato di due regolatori di pressione di capacità sufficiente e che la capacità di vaporizzazione sia sufficiente.

### 2.5 Regolazione della luce notturna

Per ogni tipo di gas, la fiamma pilota deve essere regolata per gas e aria come indicato al punto 6.

### 2.6 Controllo funzionale

Accendere il dispositivo seguendo le istruzioni.

Verificare che non vi siano perdite di gas in conformità con le normative locali.

Verificare l'accensione e l'interaccensione del bruciatore pilota e del bruciatore principale. Verificare lo sfiato del regolatore dei gas di scarico.

### 2.7 Presentazione all'utente

Spiegare all'utente il funzionamento e l'uso del dispositivo, utilizzando il libretto di istruzioni.

Lasciare il libretto di istruzioni all'utente e consigliargli di consultarlo per qualsiasi ulteriore informazione. Segnalare qualsiasi cosa che possa compromettere l'afflusso d'aria necessario all'evacuazione dei gas di combustione.

È consigliabile proporre all'utente un contratto di servizio, assistenza e manutenzione.

### 3.1 Accensione dei bruciatori

Alimentare il gas dirigendo la leva a farfalla verso il simbolo (A).

Per accendere le fiamme pilota, premere il pulsante blu sul blocco di sicurezza e accendere la fiamma pilota utilizzando uno stoppino piccolo (B).

...ndes, la spia pilota dovrebbe rimanere accesa. Se ciò non accade, ripetere  
...r in senso orario (C). inverso.

**A**

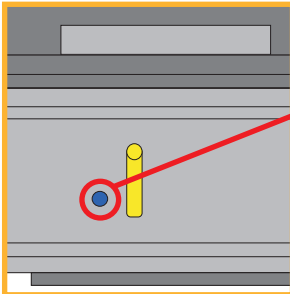


Posizione chiusa



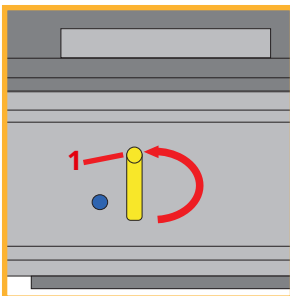
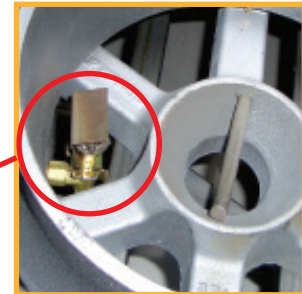
Posizione aperta

**B**

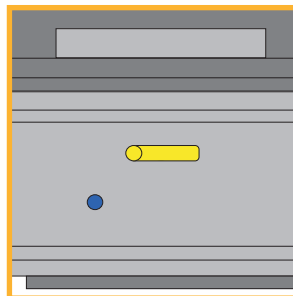


Premere il pulsante blu sul blocco di sicurezza

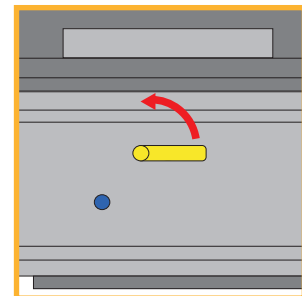
...Alluminio... spegnere la luce notturna utilizzando il pulsante tenendo premuto il pulsante blu



Premere la valvola per sbloccarla e ruotarla in senso antiorario. di un orologio.



In questa posizione la portata Il livello del gas è al massimo



Continua a girare nel in senso antiorario per diminuire la potenza del bruciatore

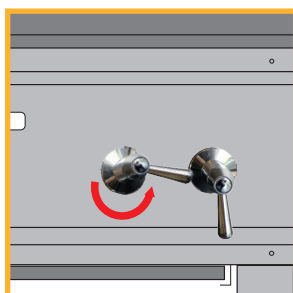
### 3.2 Utilizzo del circuito dell'acqua calda sanitaria

Per alimentare il rubinetto a collo d'oca, ruotare verso l'alto la valvola a chiusura rapida sinistra (D). Per alimentare la cortina d'acqua, ruotare la valvola inferiore (E).

ATTENZIONE: Deve esserci un permanente

ripetere qualsiasi deformazione.

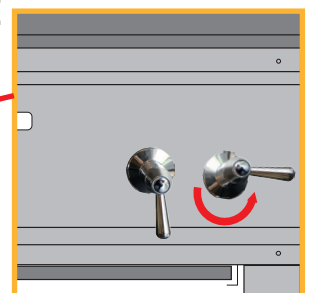
**D**



Rubinetto superiore, apertura dal rubinetto superiore. Utile per il riempimento pentole e wok.



**E**



Rubinetto inferiore, apertura del Tenda d'acqua. Utile per riempire il piano di lavoro, evitando scottature.

## 4. MANUTENZIONE E PULIZIA

Prima di effettuare la manutenzione dell'apparecchio, chiudere l'alimentazione del gas.

Lavare quotidianamente le superfici in acciaio inossidabile con acqua calda e sapone, risciacquare abbondantemente e asciugare con cura.

Dopo la pulizia, riaccendere il dispositivo per asciugare l'umidità residua.

Evitare assolutamente di pulire l'acciaio inossidabile con lana d'acciaio, spazzole o raschietti in acciaio comune:

- Le particelle di ferro potrebbero depositarsi lì e, attraverso l'ossidazione, causare macchie di ruggine.
- Facoltativamente, utilizzare una spugna abrasiva in acciaio inossidabile (passare nella direzione appropriata)

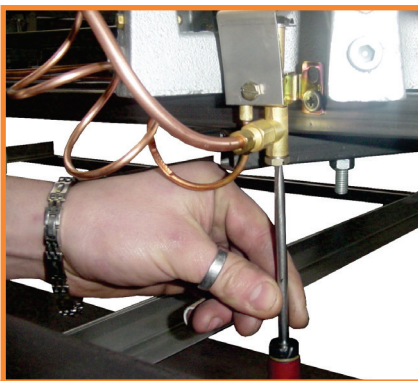
**ATTENZIONE:** Non lavare mai l'apparecchio con un getto d'acqua diretto ad alta pressione, poiché eventuali perdite nei vari componenti del gas potrebbero causare malfunzionamenti e compromettere i sistemi di sicurezza.

**PARTI IN ACCIAIO INOX:** Lavare le piccole parti in acciaio inox con acqua saponata per mantenerne la lucentezza; utilizzare un panno morbido per pulirle.

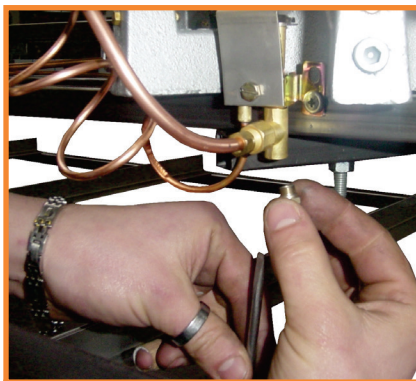
Per il corretto funzionamento dell'apparecchio è necessaria la manutenzione annuale dei bruciatori e degli ugelli, nonché il controllo della lubrificazione delle valvole del gas.

## 5. REGOLAZIONE DELLA LUCE PILOTA DEL GAS E DELL'ARIA

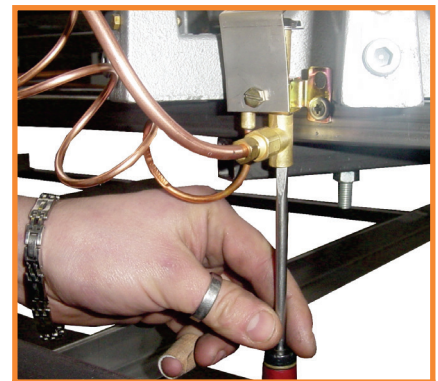
Regolazione della fiamma pilota in modalità gas, per aumentare o diminuire la fiamma della fiamma pilota a seconda del tipo di gas utilizzato.



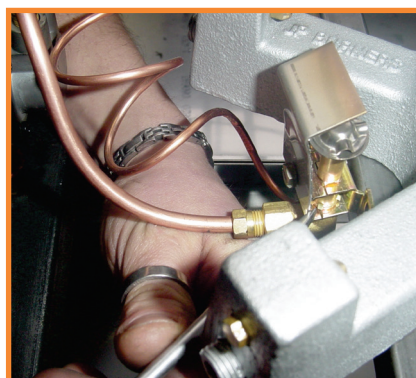
Svitare il tappo con un cacciavite a testa piatta



Togliere il tappo



Inserire il cacciavite a testa piatta in la luce notturna



Regolazione della luce notturna in aria, per evitare che la fiamma si spenga

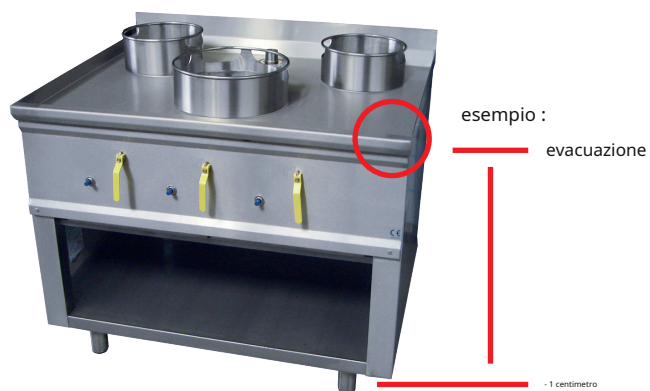


**Dopo la regolazione, la fiamma pilota deve essere sigillata con vernice per evitare che la sua impostazione venga modificata.**

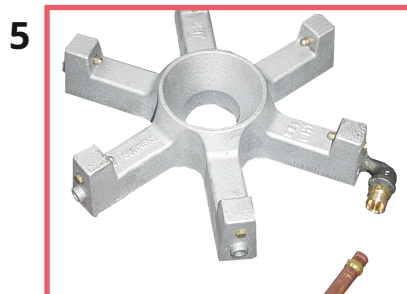
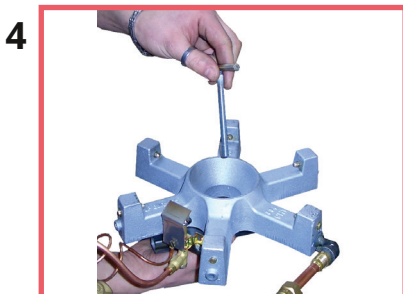
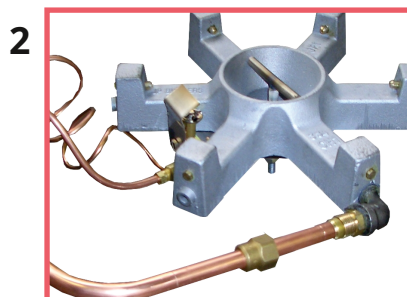
## 6. REGOLAZIONE DEI PIEDINI PER IL LIVELLAMENTO

Per livellare la cucina è necessario avvitarlo e svitare i piedini.

Per un utilizzo ottimale, la parte della cucina in cui si trova lo scarico dell'acqua dovrebbe essere 1 cm più in basso. Questo faciliterà la circolazione dell'acqua.



## 7. SMONTAGGIO DI UN BRUCIATORE



## 8. SOSTITUZIONE DEGLI UGELLI

Prima di sostituire i getti, accertarsi che il bruciatore e la corona siano freddi; sussiste il rischio di gravi ustioni.

Pulire i bruciatori prima di sostituire gli ugelli.

È essenziale rispettare rigorosamente il diametro dell'ugello specificato nella Tabella 1.1.2 per il tipo di gas e di bruciatore utilizzati. Il mancato rispetto di questa tabella può avere gravi conseguenze per la salute dell'utilizzatore dell'apparecchio. (Alto rischio di CO)

Applicare sempre il sigillante sugli ugelli prima di installarli.



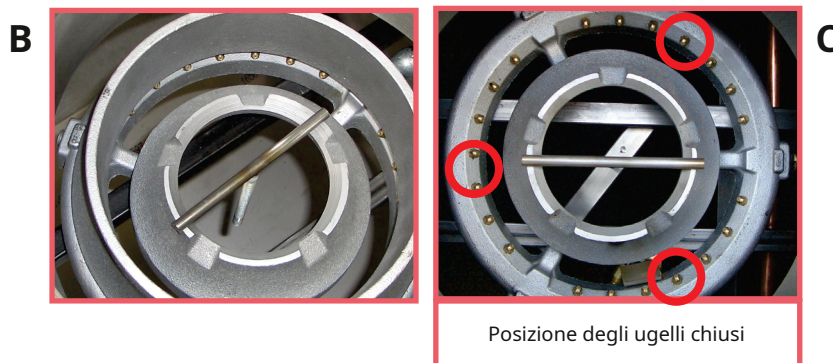
## 9. CASO SPECIALE "BRUCIATORE SUPER JET"

Il passaggio da gas naturale a gas propano per il bruciatore "SUPER JET" non avviene solo a livello degli ugelli, ma anche tramite una differenza nell'aspirazione dell'aria, realizzata tramite una lamiera posta sotto il bruciatore. Per il gas naturale la lamiera deve essere presente (A), per il gas propano deve scomparire (B).

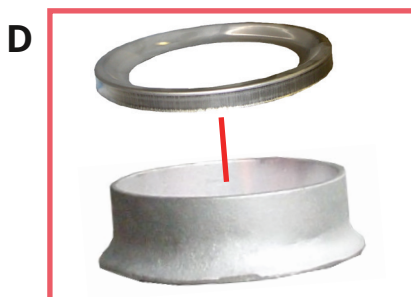
GAS NATURALE



GAS PROPANO

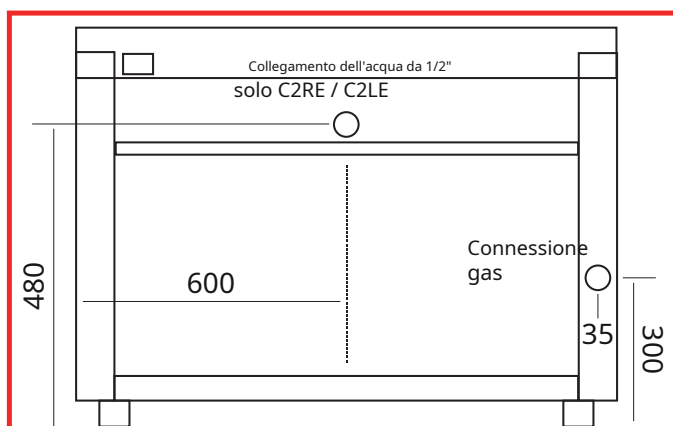


La differenza tra gli ugelli sta nel diametro:  $\varnothing$  0,90 per il gas naturale e  $\varnothing$  0,59 per il propano. Inoltre, cambia anche il numero di ugelli: i 21 ugelli mancanti saranno sostituiti con ugelli chiusi posizionati come mostrato in foto (C).



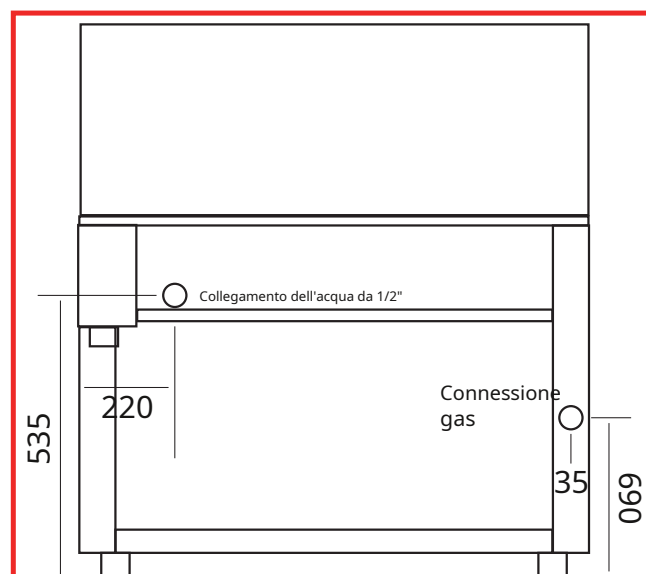
Inoltre questo bruciatore deve essere sempre utilizzato con un anello superiore che deve essere posizionato sull'anello interno come mostrato nella foto (D).

## 10. POSIZIONE DEGLI ALLACCIAMENTI GAS E ACQUA



Modelli:  
Asia I: C1L - C2L - C4L

Per il diametro dei tubi del gas, fare riferimento alla tabella 1.1.1



Modelli:  
Asia II: C3R/1.1 - C5R - C7R

Per il diametro dei tubi del gas, fare riferimento alla tabella 1.1.1

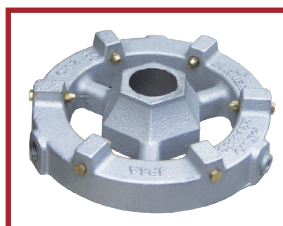
Il diametro del tubo dell'acqua è di 1/2".

## 11. COLLEGAMENTO DRENAGGIO ACQUA

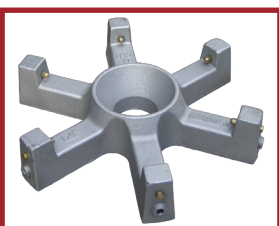
Per lo scarico dell'acqua prevedere uno scarico da collegare ad un filtro ø40.

## 12. ELENCO DEI RICAMBI CON I RELATIVI RIFERIMENTI

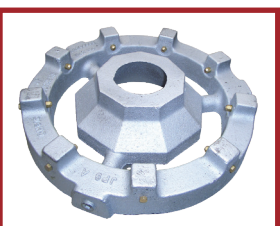
### 12.1 Bruciatori



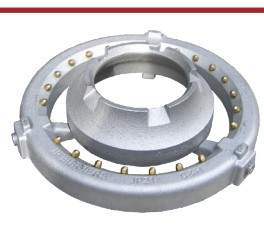
ZUPPA (G041B)



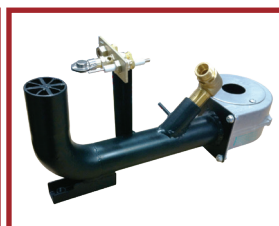
TURBO (G041A)



JUMBO (G036)

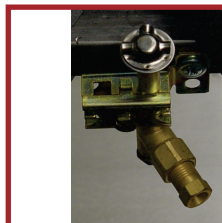


SUPER JET (G181)



AERONAUTICA MILITARE

### 12.2 Componente gassoso



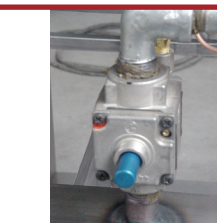
Luce notturna 3  
Fiamme320  
Rif: G012



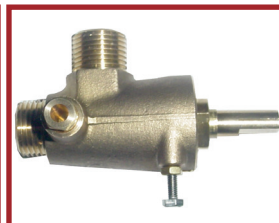
Termocoppia  
Rif: G014



Rubinetto ARGB  
4/4 Rif: G023  
3/4 Rif: G003  
1/2 Rif: G017



Vanne Sit  
Rif: G007

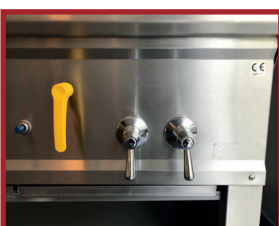


Valvola del gas GI 1/2"  
Rif: G187

### 12.3 Componente acqua



Rubinetto  
Rif: E006A-B



Valvola a sfera  
MF 1/2 per acqua  
Rif: E001