

**PIASTRA DI COTTURA (FRY - TOP)**

COOKING PLATE (FRY - TOP)

BRATPLATTEN (FRY - TOP)

PLAQUE DE CUISSON (FRY - TOP)

PLANCHA DE COCCIÓN (FRY - TOP)

**090FT1G-090FT2G**

**090FT4G-090FT5G**

**090FT7G**

**190FT1G-190FT2G**

**190FT3G-190FT4G**

**190FT6G-190FT7G**

**190FT15G-190FT42G**

**190FT72G**

**MANUALE D'USO E INSTALLAZIONE**

**USE AND INSTALLATION MANUAL**

**BEDIEN- UND INSTALLATIONSHANDBUCH**

**MANUEL D'UTILISATION ET D'INSTALLATION**

**MANUAL DE USO E INSTALACIÓN**



*Italiano*

**IT**

*English*

**GB**

*Deutsch*

**DE**

*Français*

**FR**

*Español*

**ES**

Ed. 1 06/2008



**3057301**



# INDICE

## 1ª PARTE



## 2ª PARTE



<i>rif. capitoli</i>	<i>pag.</i>
1 INFORMAZIONI GENERALI .....	2
2 INFORMAZIONI TECNICHE .....	4
3 SICUREZZA .....	7
4 USO E FUNZIONAMENTO .....	8
5 MANUTENZIONI .....	13
6 GUASTI .....	16
7 MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE .....	17
8 REGOLAZIONI .....	22
9 SOSTITUZIONE PARTI .....	23
ALLEGATI .....	I+VIII

# INDICE ANALITICO

## **A** Accensione e spegnimento bruciatore, 9

Accessori a richiesta, 6  
 Accessori, dotazione, 6  
 Allacciamento elettrico, 21  
 Allacciamento gas, 20  
 Allacciamento scarico fumi, 20  
 Apparecchiatura e costruttore, identificazione, 3  
 Apparecchiatura, collaudo, 22  
 Apparecchiatura, descrizione generale, 4  
 Apparecchiatura, dismissione, 24  
 Apparecchiatura, inattività prolungata, 13  
 Apparecchiatura, installazione, 18  
 Apparecchiatura, pulizia, 14  
 Apparecchiatura, ripristino, 10  
 Apparecchiature in batteria, montaggio, 19  
 Aria primaria bruciatore, regolazione, 23  
 Assistenza, modalità di richiesta, 3

## **B** Bruciatore, accensione e spegnimento, 9

Bruciatore, sostituzione ugello, 24

## **C** Collaudo apparecchiatura, 22

Comandi, descrizione, 8  
 Consigli per l'uso, 13  
 Controllo pressione gas, 15  
 Costruttore e apparecchiatura, identificazione, 3

## **D** Dati tecnici, 5

Descrizione comandi, 8  
 Descrizione generale apparecchiatura, 4  
 Disimballo e imballo, 17

Dismissione apparecchiatura, 24  
 Dispositivi di sicurezza, 5  
 Dotazione accessori, 6

## **E** Elettrico, allacciamento, 21

**G** Guasti, ricerca, 16  
 Guida bacinella, montaggio, 11

## **I** Identificazione costruttore e apparecchiatura, 3

Imballo e disimballo, 17  
 Inattività prolungata dell'apparecchiatura, 13  
 Installazione apparecchiatura, 18  
 Installazione e movimentazione, raccomandazioni per la, 17

## **M** Manutenzione, raccomandazioni per la, 13

Modalità di richiesta assistenza, 3  
 Montaggio apparecchiature in batteria, 19  
 Montaggio guida bacinella, 11  
 Montaggio prolunga scarico residui, 11  
 Montaggio telaio paraspruzzi, 10  
 Movimentazione e installazione, raccomandazioni per la, 17  
 Movimentazione e sollevamento, 18

## **N** Norme per la sicurezza, 7

**P** Piastra, pulizia, 14  
 Pressione gas, controllo, 15  
 Prolunga scarico residui, montaggio, 11  
 Pulizia apparecchiatura, 14  
 Pulizia piastra, 14

**R** Raccomandazioni per il lettore, 2  
 Raccomandazioni per l'uso, 8  
 Raccomandazioni per la manutenzione, 13

ne, 13  
 Raccomandazioni per la movimentazione e installazione, 17  
 Raccomandazioni per la sostituzione parti, 23  
 Raccomandazioni per le regolazioni, 22  
 Regolazione aria primaria bruciatore, 23  
 Regolazioni, raccomandazioni per le, 22  
 Ricerca guasti, 16  
 Ripristino apparecchiatura, 10

**S** Scarico fumi, allacciamento, 20  
 Scopo del manuale, 2  
 Segnali di sicurezza e informazione, 6  
 Sicurezza e informazione, segnali di, 6  
 Sicurezza, dispositivi di, 5  
 Sicurezza, norme per la, 7  
 Sollevamento e movimentazione, 18  
 Sostituzione parti, raccomandazioni per la, 23  
 Sostituzione ugello bruciatore, 24  
 Sostituzione ugello spia pilota, 24  
 Spegnimento e accensione bruciatore, 9

**T** Telaio paraspruzzi, montaggio, 10  
 Trasformazione alimentazione, 21  
 Trasporto, 17

**U** Ugello bruciatore, sostituzione, 24  
 Ugello spia pilota, sostituzione, 24  
 Uso, consigli per, 13  
 Uso, raccomandazioni per, 8

**V** Ventilazione locale, 18

IT

**RACCOMANDAZIONI PER IL LETTORE**

Per rintracciare facilmente gli argomenti specifici di interesse, consultare l'indice analitico posto all'inizio del manuale.

Questo manuale è diviso in due parti.



**1<sup>a</sup> parte:** contiene tutte le informazioni necessarie ai destinatari eterogenei, cioè gli utilizzatori dell'apparecchiatura.



**2<sup>a</sup> parte:** contiene tutte le informazioni necessarie ai destinatari omogenei, cioè tutti gli operatori esperti e autorizzati a movimentare, trasportare, installare, mantenere, riparare e demolire l'apparecchiatura.

Mentre gli utilizzatori devono consultare solo la 1<sup>a</sup> parte, agli operatori esperti è dedicata la 2<sup>a</sup> parte. Essi possono leggere anche la 1<sup>a</sup> parte per avere, se necessario, una visione più completa delle informazioni.

**SCOPO DEL MANUALE**

Questo manuale, che è parte integrante dell'apparecchiatura, è stato realizzato dal costruttore per fornire le informazioni necessarie a coloro che sono autorizzati ad interagire con essa nell'arco della sua vita prevista.



Oltre ad adottare una buona tecnica di utilizzo, i destinatari delle informazioni devono leggerle attentamente ed applicarle in modo rigoroso.

Queste informazioni sono fornite dal costruttore nella propria lingua originale (italiano) e possono essere tradotte in altre lingue per soddisfare le esigenze legislative e/o commerciali.

Un po' di tempo dedicato alla lettura di tali informazioni, permetterà di evitare rischi alla salute e alla sicurezza delle persone e danni economici.

Conservare questo manuale per tutta la durata di vita dell'apparecchiatura in un luogo noto e facilmente accessibile, per averlo sempre a disposizione nel momento in cui è necessario consultarlo.

Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche senza l'obbligo di fornire preventivamente alcuna comunicazione.

Per evidenziare alcune parti di testo di rilevante importanza o per indicare alcune specifiche importanti, sono stati adottati alcuni simboli il cui significato viene di seguito descritto.

**Cautela - Avvertenza**

**Indica che è necessario adottare comportamenti adeguati per non mettere a rischio la salute e la sicurezza delle persone e non provocare danni economici.**

**Importante**

**Indica informazioni tecniche di particolare importanza da non trascurare.**

## IDENTIFICAZIONE COSTRUTTORE E APPARECCHIATURA

La targhetta di identificazione raffigurata è applicata direttamente sull'apparecchiatura. In essa sono riportati i riferimenti e tutte le indicazioni indispensabili alla sicurezza di esercizio.

### A) Targa complementare

- a<sub>1</sub>) Paese di utilizzo
- a<sub>2</sub>) Categoria apparecchiatura
- a<sub>3</sub>) Tipo di gas
- a<sub>4</sub>) Pressione gas
- a<sub>5</sub>) Tipo di scarico fumi

### B) Targa di identificazione

- b<sub>1</sub>) Modello apparecchiatura
- b<sub>2</sub>) Tipo di personalizzazione
- b<sub>3</sub>) Identificazione costruttore
- b<sub>4</sub>) Numero di matricola
- b<sub>5</sub>) Indice di protezione
- b<sub>6</sub>) Marcatura CE di conformità
- b<sub>7</sub>) Norma di riferimento
- b<sub>8</sub>) Numero certificato CE
- b<sub>9</sub>) Tipo famiglia prodotto
- b<sub>10</sub>) Tipo di gas
- b<sub>11</sub>) Potenza dichiarata (kW)
- b<sub>12</sub>) Consumo gas
- b<sub>13</sub>) Indicatore gas collaudo
- b<sub>14</sub>) Tensione (V)
- b<sub>15</sub>) Frequenza (Hz)
- b<sub>16</sub>) Potenza elettrica assorbita (W)
- b<sub>17</sub>) Indicatore tensione collaudo
- b<sub>18</sub>) Data di costruzione

b<sub>11</sub>) Potenza dichiarata (kW)

b<sub>12</sub>) Consumo gas

b<sub>13</sub>) Indicatore gas collaudo

b<sub>14</sub>) Tensione (V)

b<sub>15</sub>) Frequenza (Hz)

b<sub>16</sub>) Potenza elettrica assorbita (W)

b<sub>17</sub>) Indicatore tensione collaudo

b<sub>18</sub>) Data di costruzione

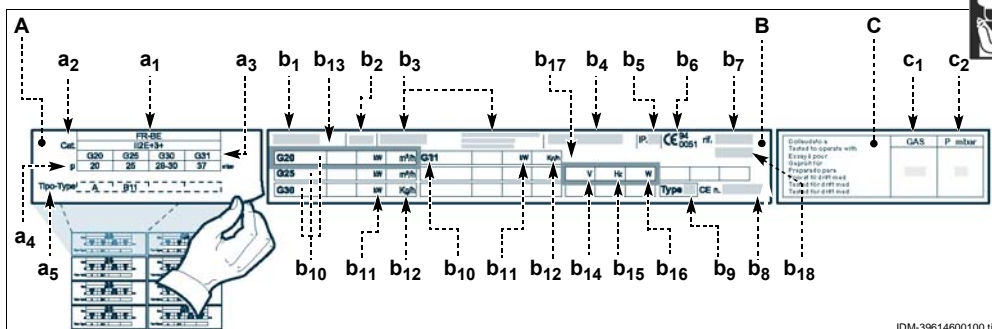
### C) Targa gas collaudo

c<sub>1</sub>) Tipo di gas

c<sub>2</sub>) Pressione gas

L'installatore dovrà scegliere e applicare la targhetta (A), a fianco della targhetta di identificazione relativa al paese di utilizzo e dovrà contrassegnare a quale categoria appartiene (Tipo A = scarico standard - Tipo B11 = scarico alto).

Se il gas di utilizzo è lo stesso usato dal costruttore per il collaudo è necessario asportare la targhetta (C) e applicare l'indicatore (b<sub>13</sub>) sulla targa di identificazione in corrispondenza dei dati del gas di utilizzo.



## MODALITÀ DI RICHIESTA ASSISTENZA

Per qualsiasi esigenza rivolgersi ad uno dei centri autorizzati.

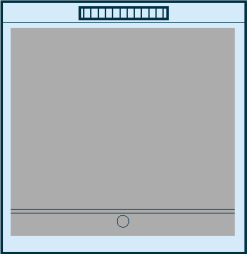
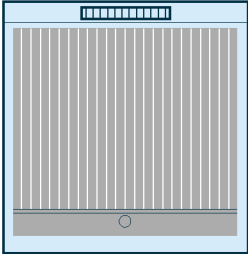
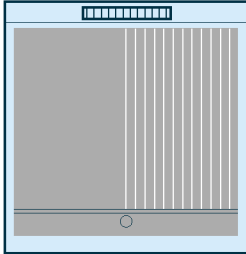
Per ogni richiesta di assistenza tecnica, indicare i dati riportati sulla targhetta di identificazione ed il tipo di difetto riscontrato.

## DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

La piastra di cottura (fry - top), d'ora innanzi definita apparecchiatura, è stata progettata e costruita per la cottura dei cibi a diretto contatto con la piastra, nell'ambito della ristorazione professionale.

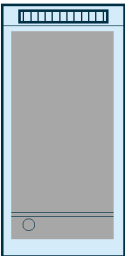
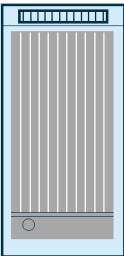
In funzione delle esigenze di utilizzo, l'apparecchiatura è prodotta in più versioni (vedi figura).

190FT1G	Liscia (ferro)	190FT2G	Rigata (ferro)	190FT3G	½ Rigata (ferro)
190FT4G	Liscia (cromo)			190FT6G	½ Rigata (cromo)
190FT7G	Liscia (compound)				

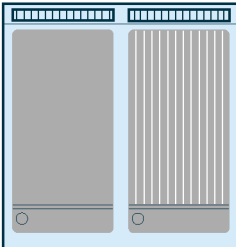
IDM-39603308100.tif

090FT1G	Liscia (ferro)	090FT2G	Rigata (ferro)
090FT4G	Liscia (cromo)	090FT5G	Rigata (cromo)
090FT7G	Liscia (compound)		

IDM-39603307600.tif

190FT2G	Liscia (compound) + Rigata (ferro)
190FT15G	Liscia (ferro) + Rigata (cromo)
190FT42G	Liscia (cromo) + Rigata (ferro)




IT

## Organi principali

**A) Piastra di cottura:** realizzata in diverse forme e materiali per far fronte alle diverse esigenze

**B) Scarico fumi (tipo A):** per evacuare i fumi generati dal bruciatore

**C) Tappo di scarico:** per scaricare i residui di cottura e convogliarli nella bacinella di raccolta

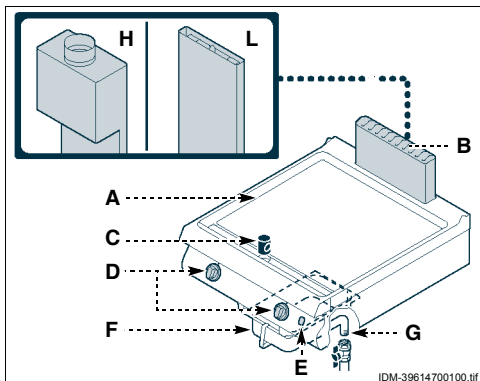
**D) Manopola comando bruciatore:** per regolare l'alimentazione del gas al bruciatore

**E) Pulsante accensione:** per accendere il bruciatore

**F) Bacinella di raccolta:** per raccogliere i residui prodotti dalla cottura

**G) Attacco alimentazione gas:** serve per allacciare l'alimentazione del gas.

**H) Scarico fumi (tipo B11):** per evacuare i fumi e convogliarli ad una canna fumaria a tiraggio naturale e con dispositivo rompitiraggio antivento (solo per versione 190FT).



**L) Scarico fumi (tipo B11):** per evacuare i fumi e convogliarli sotto una cappa con aspirazione asservita all'impianto del gas (solo per versione 190FT).

## DATI TECNICI

Vedi tabelle e "Scheda allacciamenti" in fondo al manuale.



## DISPOSITIVI DI SICUREZZA

Anche se l'apparecchiatura è completa di tutti i dispositivi di sicurezza, in fase di installazione e allacciamento essi dovranno, se necessario, essere integrati con altri in modo da rispettare le leggi vigenti in materia.

L'illustrazione indica la posizione dei dispositivi.

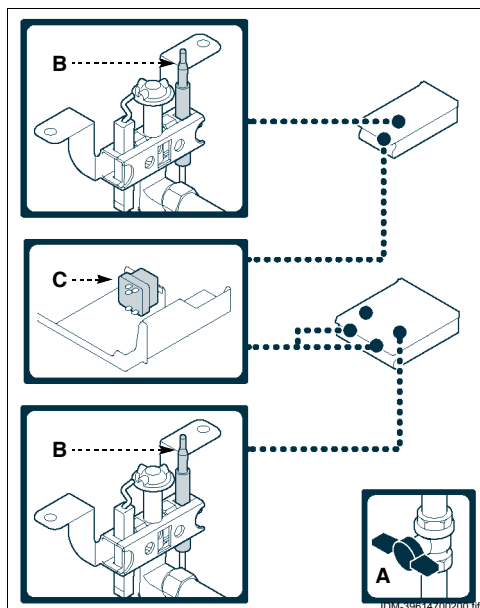
**A) Rubinetto alimentazione gas:** serve per aprire e chiudere il collegamento alla linea di alimentazione gas.

**B) Termocoppia di sicurezza:** blocca l'alimentazione del gas in caso di spegnimento della fiamma.

**C) Termostato di sicurezza:** per bloccare l'alimentazione del gas in caso di surriscaldamento (solo per piastre cromate).

## Cautela - Avvertenza

**Verificare quotidianamente che i dispositivi di sicurezza siano perfettamente installati ed efficienti.**



## SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE

L'illustrazione indica la posizione dei segnali applicati.

**A) Targa identificazione costruttore e apparecchiatura.**

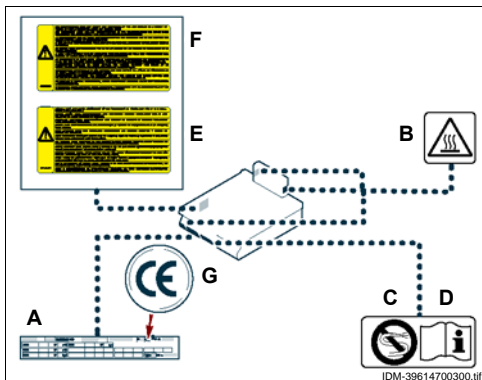
**B) Pericolo di scottatura:** fare attenzione alle superfici calde.

**C) Pericolo generico:** durante il lavaggio dell'apparecchiatura non dirigere getti d'acqua in pressione sulle parti interne.

**D) Pericolo generico:** prima di effettuare qualsiasi tipo di intervento, leggere attentamente il manuale.

**E) Pericolo generico:** richiama l'attenzione sul rispetto delle norme. "Installare conformemente alle normative in vigore ed utilizzare solo in ambienti bene areati".

**F) Pericolo generico:** richiama l'attenzione sul rispetto delle norme. "Si declina ogni responsabilità per il mancato rispetto delle norme di installazione e messa in funzione".



**G) Marcatura CE:** indica che l'apparecchiatura è conforme alla normativa.



## DOTAZIONE ACCESSORI

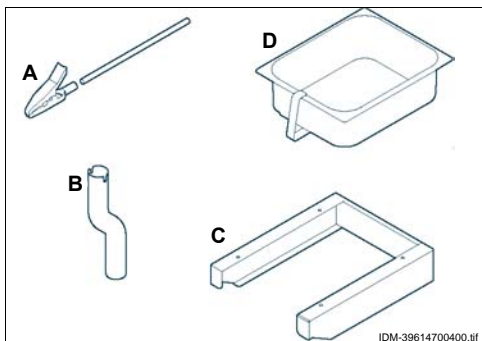
Alla consegna viene fornita la seguente dotazione:

**A) Kit accensione manuale spia pilota.**

**B) Prolunga scarico residui.**

**C) Supporto bacinella.**

**D) Bacinella di raccolta.**



IT

## ACCESSORI A RICHIESTA

A richiesta l'apparecchiatura può essere corredata dei seguenti accessori.

**A) Telaio paraspruzzi**

**B) Raschietto per pulizia piastra**

**C) Set lame per piastra liscia**

**D) Kit trasformazione gas**

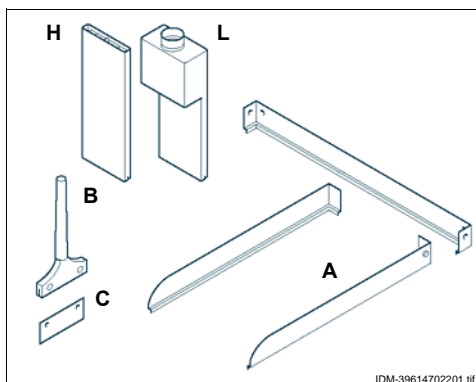
**E) Kit per installazione "su vano"**

**F) Kit per installazione "a ponte"**

**G) Kit trave di sostegno**

**H) Camino alto tipo B11 (solo per versione 090FT)**

**L) Camino alto tipo B11 con dispositivo di rompitiraggio antivento (solo per versione 090FT)**





## NORME PER LA SICUREZZA

Il costruttore, in fase di progettazione e costruzione, ha posto particolare attenzione agli aspetti che possono provocare rischi alla sicurezza e alla salute delle persone che interagiscono con l'apparecchiatura. Oltre al rispetto delle leggi vigenti in materia, egli ha adottato tutte le "regole della buona tecnica di costruzione". Scopo di queste informazioni è quello di sensibilizzare gli utenti a porre particolare attenzione per prevenire qualsiasi rischio. La prudenza è comunque insostituibile. La sicurezza è anche nelle mani di tutti gli operatori che interagiscono con l'apparecchiatura.

Leggere attentamente le istruzioni riportate nel manuale in dotazione e quelle applicate direttamente, in particolare rispettare quelle riguardanti la sicurezza.

Non manomettere, non eludere, non eliminare o bypassare i dispositivi di sicurezza installati. Il mancato rispetto di questo requisito può recare rischi gravi per la sicurezza e la salute delle persone.

Anche dopo essersi documentati opportunamente, al primo uso, se necessario, simulare alcune manovre di prova per individuare i comandi e le loro funzioni principali, in particolare quelle relative all'accensione ed allo spegnimento.

Utilizzare l'apparecchiatura solo per gli usi previsti dal fabbricante. L'impiego dell'apparecchiatura per usi impropri può recare rischi per la sicurezza e la salute delle persone e danni economici.

Tutti gli interventi di manutenzione che richiedono una precisa competenza tecnica o particolari capacità devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato, con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.

Per mantenere l'igiene e proteggere gli alimenti lavorati da tutti i fenomeni di contaminazione, è necessario pulire accuratamente gli elementi che vengono a contatto direttamente o indirettamente con gli alimenti e tutte le zone limitrofe. Effettuare queste operazioni esclusivamente con prodotti detergenti per uso alimentare ed evitare nel modo più assoluto quelli infiammabili o che contengono sostanze nocive alla salute delle persone. Tali operazioni vanno eseguite quando si riscontra una ragionevole necessità e alla fine di ogni utilizzo.

Quando si usano prodotti detergenti per la pulizia e l'igienizzazione dell'apparecchiatura, indossare i dispositivi di protezione individuali (guanti, mascherine, occhiali, ecc.) come richiesto dalle leggi vigenti in materia di sicurezza e salute.

Alla fine di ogni utilizzo, assicurarsi che i bruciatori siano spenti, con le manopole comando disattivate e le linee di alimentazione scollegate.

In caso di inattività prolungata, oltre a scollegare tutte le linee di alimentazione, è necessario effettuare una pulizia accurata di tutte le parti interne ed esterne dell'apparecchiatura e dell'ambiente circostante, secondo le indicazioni fornite dal costruttore e dalle leggi vigenti in materia.

Nell'uso quotidiano dell'apparecchiatura è richiesta la presenza costante dell'Operatore.

Durante il lavaggio dell'apparecchiatura non dirigere getti d'acqua in pressione sulle parti interne dell'apparecchiatura.

Non lasciare oggetti o materiale infiammabile in prossimità dell'apparecchiatura.



IT

## RACCOMANDAZIONI PER L'USO

### **i** Importante

L'incidenza degli infortuni derivanti dall'uso di apparecchiature dipende da molti fattori che non sempre si riescono a prevenire e controllare. Alcuni incidenti possono dipendere da fattori ambientali non prevedibili, altri dipendono soprattutto dai comportamenti degli utilizzatori. Essi, oltre ad essere autorizzati ed opportunamente documentati, se necessario, al primo uso, dovranno simulare alcune manovre per individuare i comandi e le funzioni prin-

cipali. Attuare solo gli usi previsti dal costruttore e non manomettere nessun dispositivo per ottenere prestazioni diverse da quelle previste. Prima dell'uso verificare che i dispositivi di sicurezza siano perfettamente installati ed efficienti. Gli utilizzatori, oltre ad impegnarsi a soddisfare questi requisiti, devono applicare tutte le norme di sicurezza e leggere con attenzione la descrizione dei comandi e la messa in servizio.



## DESCRIZIONE COMANDI

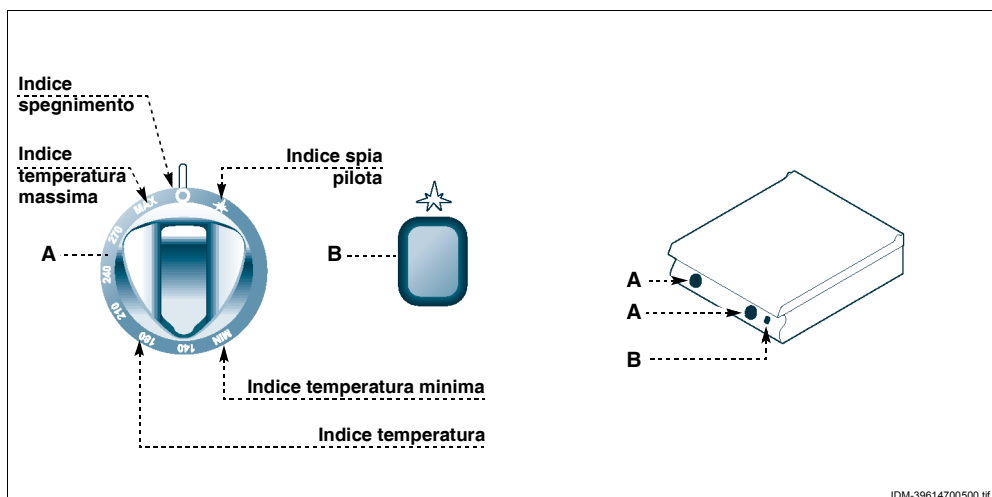
Sull'apparecchiatura sono disposti i comandi per attivare le funzioni principali.



**A) Manopola comando bruciatore:** per accendere, spegnere e regolare il relativo bruciatore e spia pilota.

**B) Pulsante accensione:** serve per accendere la spia pilota dei bruciatori

IT



IDM-39614700500.tif

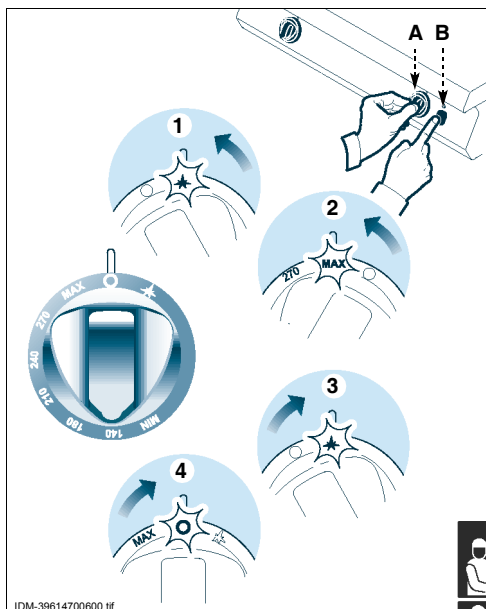
## ACCENSIONE E SPEGNIMENTO BRUCIATORE

Per l'accensione e lo spegnimento procedere nel modo indicato per entrambi i bruciatori.

### Accensione

Alla prima accensione lavare la piastra per togliere il grasso protettivo ed ogni eventuale impurità, quindi accendere l'apparecchiatura ed effettuare un preriscaldamento di circa 2 ore alla temperatura di 195 °C.

- 1 - Aprire il rubinetto alimentazione gas.
- 2 - Premere e ruotare la manopola (A) in senso antiorario (pos. 1) e contemporaneamente mantenere premuto il pulsante (B) per accendere la spia pilota.
- 3 - Mantenere premuta la manopola per circa 15 sec per consentire l'intervento della termocoppia.
- 4 - Ruotare la manopola (A) in senso antiorario (pos. 2) in corrispondenza della temperatura massima e mantenere questa posizione per circa 2 minuti, quindi ruotare la manopola in corrispondenza della temperatura desiderata.



IDM-39614700600.tif



### Importante

**Per le apparecchiature con piastra cromata e in compound è necessario, alla prima accensione giornaliera, effettuare un preriscaldamento di circa 30 min alla temperatura di 190°C.**

	Temperatura minima (°C)	Temperatura massima (°C)
Piastre in ferro	130	320
Piastre cromate	100	280
Piastre in compound	130	320

### Spegnimento

- 1 - Ruotare la manopola in senso orario (pos. 3) per spegnere il bruciatore. La spia pilota rimarrà accesa per successive riaccensioni del bruciatore.
- 2 - Ruotare la manopola in senso orario (pos. 4) per spegnere la spia pilota.
- 3 - Chiudere il rubinetto per garantire condizioni di sicurezza.



IT

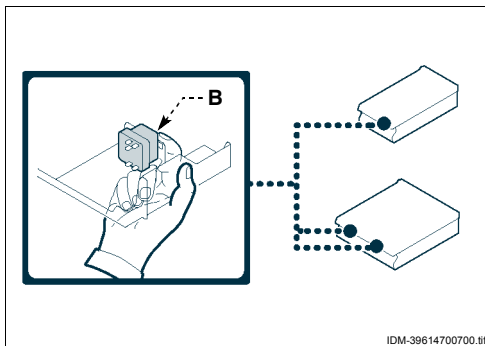
## RIPRISTINO APPARECCHIATURA

In caso di intervento del termostato di sicurezza è necessario ripristinare le condizioni iniziali di funzionamento dell'apparecchiatura nel modo indicato. È possibile effettuare questa operazione solo per le apparecchiature con piastra cromata.

1 - Premere il pulsante **(A)** del termostato di sicurezza intervenuto per riattivare l'alimentazione del gas.

### **i** **Importante**

**Per identificare il termostato intervenuto, controllare quale bruciatore si è spento e agire sul pulsante corrispondente.**



IDM-39614700700.tif

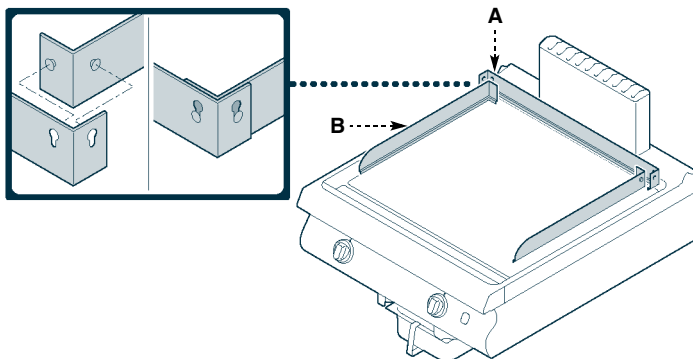


## MONTAGGIO TELAIO PARASPRUZZI

1 - Inserire il telaio posteriore **(A)** nell'apposita scanalatura.

2 - Posizionare i telai laterali **(B)** ed inserire i perni nelle asole del telaio posteriore.

Per la pulizia smontare il telaio paraspruzzi e introdurlo in lavastoviglie.

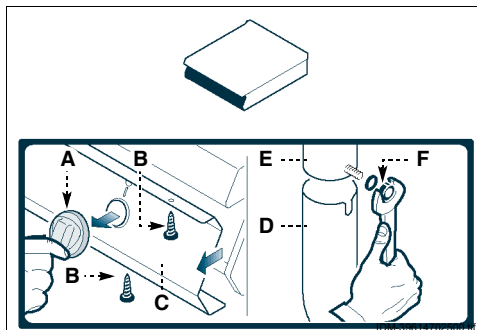


IDM-39614700800.tif

## MONTAGGIO PROLUNGA SCARICO RESIDUI

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

- 1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
- 2 - Agire sull'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura per disattivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.
- 3 - Sfilare le manopole (A).
- 4 - Svitare le viti (B) e smontare il cruscotto (C).
- 5 - Inserire la prolunga scarico residui (D) nel tubo di scarico (E) e fissarlo con il dado (F).
- 6 - Rimontare il cruscotto (C) e le manopole (A) ad operazione ultimata.



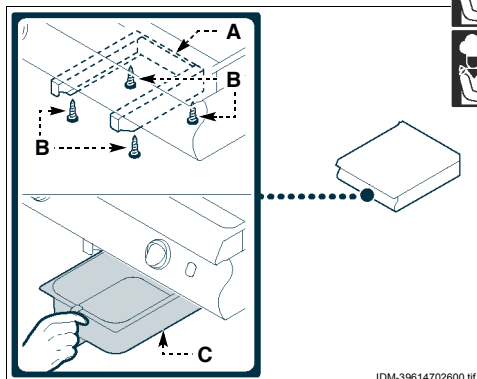
## MONTAGGIO GUIDA BACINELLA

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

- 1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
- 2 - Agire sull'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura per disattivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.

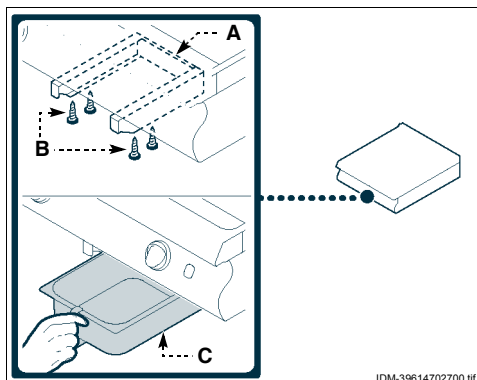
### Montaggio guida su vano chiuso

- 3 - Montare la guida bacinella (A) con le viti (B) ed inserire la bacinella di raccolta (C).



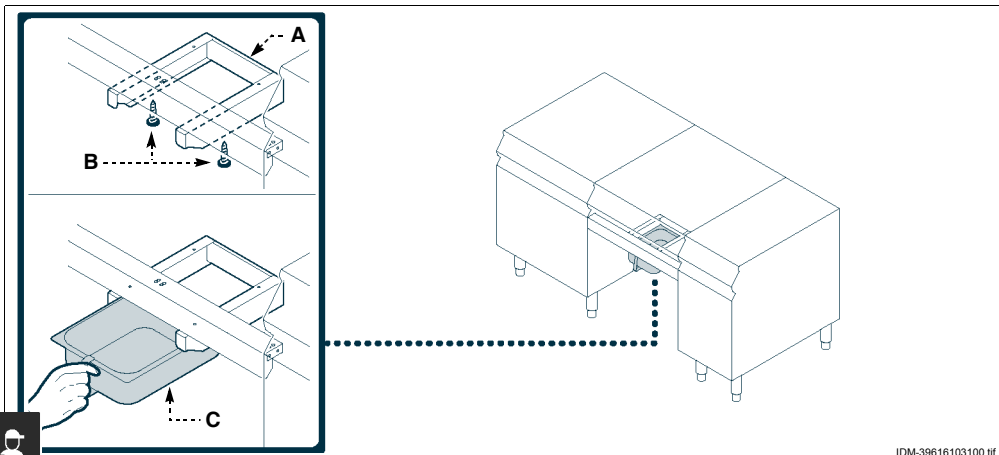
### Montaggio guida su vano aperto

- 4 - Montare la guida bacinella (A) con le viti (B) ed inserire la bacinella di raccolta (C).



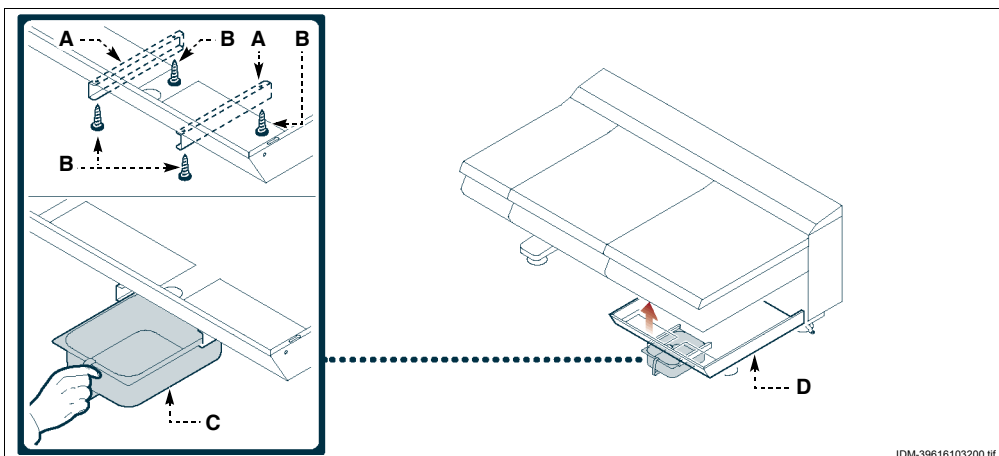
## Montaggio guida su telaio di appoggio

- 5 - Montare la guida bacinella (A) con le viti (B) ed inserire la bacinella di raccolta (C).



## Montaggio guida su trave di sostegno

- 6 - Montare il "Kit copertura top" (D).  
7 - Montare la guida bacinella (A) con le viti (B) ed inserire la bacinella di raccolta (C).



## INATTIVITÀ PROLUNGATA DELL'APPARECCHIATURA

Se l'apparecchiatura rimane inattiva per un lungo tempo, procedere nel modo indicato.

- 1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
- 2 - Pulire accuratamente l'apparecchiatura e le zone limitrofe.
- 3 - Cospargere con un velo d'olio alimentare le superfici in acciaio inox.

- 4 - Eseguire tutte le operazioni di manutenzione.
- 5 - Ricoprire l'apparecchiatura con un involucri e lasciare alcune fessure per la circolazione dell'aria.

## CONSIGLI PER L'USO

Al fine di garantire un corretto uso dell'apparecchiatura, è bene applicare i seguenti consigli.

- Utilizzare esclusivamente gli accessori indicati dal costruttore.
- Non utilizzare l'apparecchiatura per frittura con allagamento d'olio.
- Non utilizzare l'apparecchiatura per il riscaldamento di pentole e tegami per non danneggiare la superficie della piastra di cottura.
- Non utilizzare l'apparecchiatura per la cottura di cibi surgelati, dato che lo sbalzo termico potrebbe danneggiare la superficie della piastra di cottura (solo per piastre cromate e in compound).

- Evitare di graffiare o urtare con oggetti la superficie della piastra per non alterarne le caratteristiche e garantire l'igiene dei cibi lavorati.
- Utilizzare esclusivamente utensili in metallo per spostare o rimuovere i cibi sulla piastra di cottura (solo per piastre cromate e in compound).
- Mantenere costantemente pulita l'apparecchiatura e le zone limitrofe.
- Per la pulizia utilizzare esclusivamente prodotti detergenti per uso alimentare.




## MANUTENZIONI

5

### RACCOMANDAZIONI PER LA MANUTENZIONE

Mantenere l'apparecchiatura in condizioni di massima efficienza, grazie alle operazioni di manutenzione programmata previste dal costruttore. Se ben effettuata, essa consentirà di ottenere le migliori prestazioni, una più lunga durata di esercizio ed un mantenimento costante dei requisiti di sicurezza.

 **Cautela - Avvertenza**  
Prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza previsti e valutare se sia necessario informare adeguatamente il personale che opera e quello nelle vicinanze. In particolare chiudere il rubinetto alimentazione gas, disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore sezionatore ed impedire l'accesso a tutti i dispositivi che potrebbero, se attivati, provocare condizioni di pericolo inatteso causando danni alla sicurezza e alla salute delle persone.

Ad **ogni fine esercizio** e ogni volta che se ne riscontra la necessità, pulire:

- La piastra (vedi pag. 14).
- L'apparecchiatura e l'ambiente circostante (vedi pag. 14).

Ogni **100 ore** di esercizio fare eseguire, da operatori esperti e autorizzati, le seguenti operazioni.

- Controllo pressione gas e tenuta impianto.
- Verifica efficienza termocoppia di sicurezza.
- Verifica efficienza termostato di sicurezza (solo per piastre cromate)
- Verificare efficienza impianto elettrico
- Verifica efficienza canna fumaria ed eventuale pulizia

## PULIZIA APPARECCHIATURA

Se si considera che l'apparecchiatura è utilizzata per la preparazione di prodotti alimentari per l'uomo, è necessario prestare particolare cura a tutto ciò che riguarda l'igiene e mantenere costantemente pulita l'apparecchiatura e tutto l'ambiente circostante.

### **i** **Importante**

**Prima di iniziare qualsiasi intervento di pulizia, chiudere sempre il rubinetto alimentazione gas, disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore sezionatore e lasciare raffreddare l'apparecchiatura.**

Si raccomanda di applicare anche gli accorgimenti di seguito indicati.

- 1 - Per pulire le parti dell'apparecchiatura usare solo acqua tiepida, prodotti detergenti per uso alimentare e materiale non abrasivo.
- 2 - Pulire accuratamente gli elementi che vengono a contatto direttamente o indirettamente con gli alimenti e tutte le zone limitrofe.



- 3 - Pulire gli accessori dopo l'uso, con uno sgrassante idoneo. Si consiglia il lavaggio in lavastoviglie.

### **⚠** **Cautela - Avvertenza**

**Non usare prodotti che contengono sostanze dannose e pericolose per la salute delle persone (solventi, benzine, ecc.).**

- 4 - Risciacquare le superfici con acqua potabile e asciugarle.
- 5 - Utilizzare getti d'acqua in pressione solo sulle parti esterne.
- 6 - Prestare attenzione alle superfici in acciaio inox per non danneggiarle. In particolare, evitare l'uso di prodotti corrosivi e non utilizzare materiale abrasivo o utensili taglienti.
- 7 - Pulire tempestivamente i residui di cibo per evitare che induriscano.
- 8 - Pulire i depositi calcarei che possono formarsi in alcune superfici dell'apparecchiatura.

## PULIZIA PIASTRA

### **⚠** **Cautela - Avvertenza**

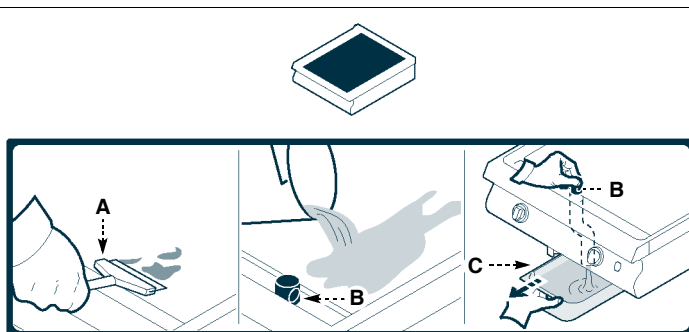
**Effettuare la pulizia della piastra in modo appropriato utilizzando l'attrezzatura disponibile a richiesta.**

### **i** **Importante**

**Per la pulizia utilizzare esclusivamente prodotti detergenti per uso alimentare.**

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

- 1 - Utilizzare l'attrezzo raschiatore **(A)** per rimuovere i residui di cottura dalla piastra.
- 2 - Cospargere la piastra con un prodotto sgrassante idoneo e lasciarlo agire per alcuni minuti.
- 3 - Chiudere il foro di scarico con il tappo **(B)**.
- 4 - Versare acqua a 60°C sulla piastra e lasciare in ammollo per alcuni minuti.





- 5 - Rimuovere il tappo (B) per scaricare l'acqua dalla piastra.
- 6 - Togliere la bacinella di raccolta (C) e svuotarla.
- 7 - Pulire accuratamente la piastra con una spugna, risciacquare abbondantemente ed asciugare.

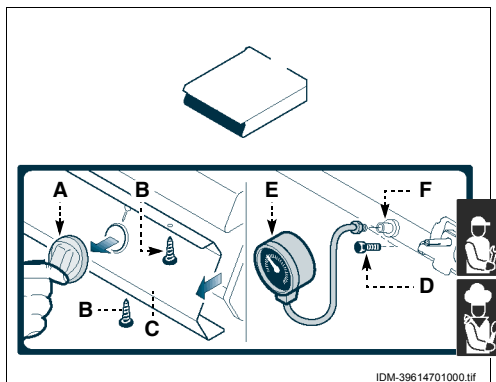
## **i** **Importante**

**Risciacquare accuratamente la piastra di cottura per rimuovere ogni residuo del detergente sgrassante ed evitare la formazione di macchie ed aloni al successivo riutilizzo della piastra.**

### **CONTROLLO PRESSIONE GAS**

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

- 1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
- 2 - Sfilare le manopole (A).
- 3 - Svitare le viti (B) e smontare il cruscotto (C).
- 4 - Svitare la vite (D) della presa di pressione.
- 5 - Collegare il manometro (E) alla presa di pressione (F).
- 6 - Riaprire il rubinetto alimentazione gas.
- 7 - Accendere il bruciatore e ruotare la manopola sulla posizione di fiamma massima (vedi pag. 9) e verificare che la pressione indicata sia conforme ai valori riportati in tabella (vedi in fondo al manuale).
- 8 - Spegnerne il bruciatore, chiudere il rubinetto alimentazione gas e scollegare il manometro.
- 9 - Ripristinare le condizioni iniziali ad operazione ultimata.





IDM-39614701000.tif

## RICERCA GUASTI

L'apparecchiatura, prima della messa in servizio, è stata preventivamente collaudata. Le informazioni di seguito riportate hanno lo scopo di aiutare l'identificazione e correzione di eventuali anomalie e disfunzioni che potrebbero presentarsi in fase d'uso. Alcuni di questi problemi possono essere risolti dall'utilizzatore,

per tutti gli altri è richiesta una precisa competenza tecnica o particolari capacità e quindi devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.

Inconvenienti	Cause	Rimedi
Odore di gas.	Fuga occasionale dovuta a spegnimento fiamma.	Chiudere il rubinetto alimentazione gas e aerare il locale.
La spia pilota non si accende.	I dispositivi di accensione a scintilla non funzionano.	Verificare l'efficienza dei dispositivi di accensione. Accendere manualmente con fiamma libera. <b>i Importante</b> <b>Contattare il servizio assistenza.</b>
	Presenza d'aria nelle tubazioni dovuta a prolungata inattività.	Insistere più a lungo con l'operazione di accensione.
 La spia pilota non rimane accesa.	La termocoppia non si è riscaldata a sufficienza.	Insistere più a lungo con l'operazione di accensione.
 La spia pilota si accende ma il bruciatore rimane spento.		Controllare lo stato del termostato e attivare l'eventuale dispositivo di consenso all'accensione.
La fiamma è gialla.	Bruciatore sporco, tubi di fumo intasati, ricaduta di condensa.	<b>i Importante</b> <b>Contattare il servizio assistenza.</b>
Difficoltà nella rotazione della manopola comando bruciatore.	Malfunzionamento valvola gas.	<b>i Importante</b> <b>Contattare il servizio assistenza.</b>

## RACCOMANDAZIONI PER LA MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE

**i** **Importante**

Eseguire la movimentazione e l'installazione nel rispetto delle informazioni fornite dal costruttore e riportate direttamente sull'imballo, sull'apparecchiatura e nelle istruzioni per l'uso. Chi è autorizzato ad eseguire que-

ste operazioni dovrà, se necessario, organizzare un "piano di sicurezza" per salvaguardare l'incolumità delle persone direttamente coinvolte.

**IMBALLO E DISIMBALLO**

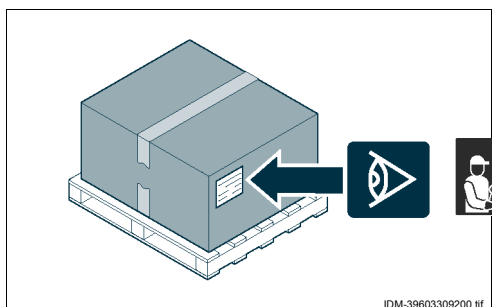
L'imballo è realizzato, con contenimento degli ingombri, anche in funzione del tipo di trasporto adottato.

Per facilitare il trasporto, la spedizione può essere eseguita con alcuni componenti smontati ed opportunamente protetti e imballati.

Sull'imballo sono riportate tutte le informazioni necessarie ad effettuare il carico e lo scarico.

In fase di disimballo, controllare l'integrità e l'esatta quantità dei componenti.

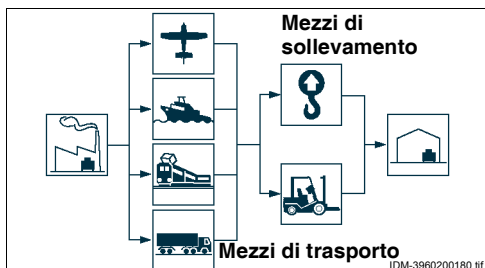
Il materiale di imballo va opportunamente smaltito nel rispetto delle leggi vigenti.

**TRASPORTO**

Il trasporto, anche in funzione del luogo di destinazione, può essere effettuato con mezzi diversi.

Lo schema raffigura le soluzioni più utilizzate.

In fase di trasporto, al fine di evitare spostamenti intempestivi, ancorare al mezzo di trasporto in modo adeguato.

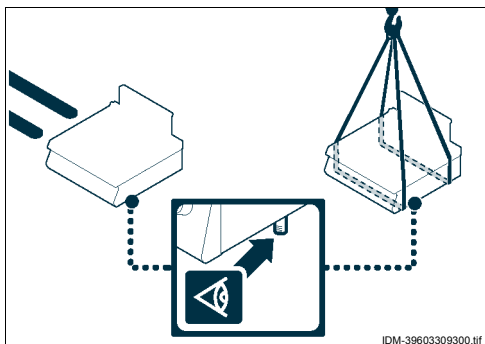


## MOVIMENTAZIONE E SOLLEVAMENTO

L'apparecchiatura può essere movimentata con un dispositivo di sollevamento a forche o a gancio di portata adeguata. Prima di effettuare questa operazione, controllare la posizione del baricentro del carico.

### **i** **Importante**

**Nell'inserire il dispositivo di sollevamento, fare attenzione al tubo di alimentazione gas.**



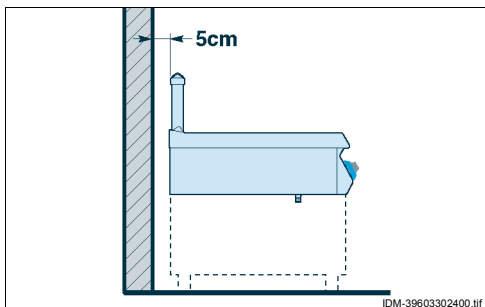
## INSTALLAZIONE APPARECCHIATURA

Tutte le fasi di installazione devono essere considerate sin dalla realizzazione del progetto generale.

Prima di iniziare tali fasi, oltre alla definizione della zona di installazione, chi è autorizzato ad eseguire queste operazioni dovrà, se necessario, attuare un "piano di sicurezza" per salvaguardare l'incolumità delle persone direttamente coinvolte ed applicare in modo rigoroso tutte le leggi, con particolare riferimento a quelle sui cantieri mobili.

La zona di installazione deve essere provvista di tutti gli allacciamenti di alimentazione e di scarico dei residui di lavorazione. Deve essere adeguatamente illuminata ed avere tutti i requisiti igienici e sanitari rispondenti alle leggi vigenti, per evitare che gli alimenti vengano contaminati.

Se necessario, individuare l'esatta posizione di ogni singola apparecchiatura o sottoinsieme e tracciare le coordinate per posizionarli correttamente.



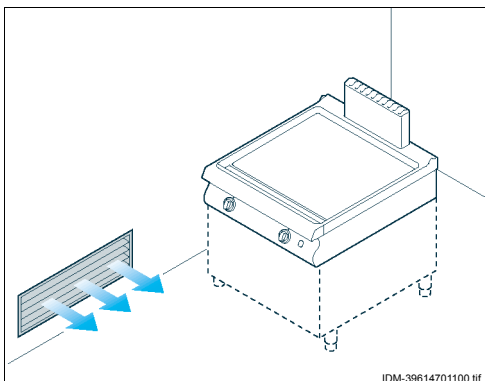
Effettuare l'installazione a una distanza dalla parete non inferiore a 5 cm se essa non resiste a una temperatura di almeno 150°C.

Eeguire l'installazione secondo le leggi, le norme e le specifiche vigenti nel paese di utilizzo (Decreto ministeriale n°74 del 12/14/96 e UNICIG 87/23).

## VENTILAZIONE LOCALE

Nel locale dove è installata l'apparecchiatura, devono essere presenti delle prese d'aria per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchiatura e per il ricambio d'aria del locale stesso.

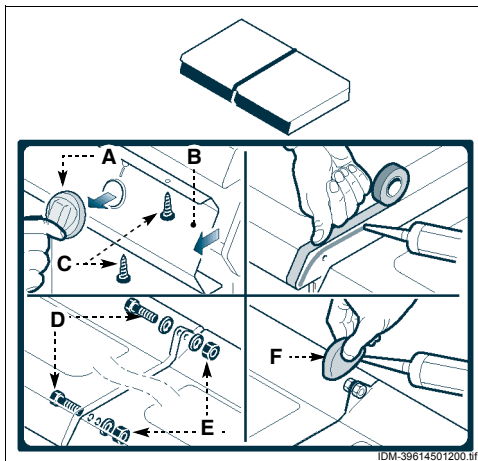
Le prese d'aria devono avere dimensioni adeguate, devono essere protette da griglie e collocate in modo da non poter essere ostruite.



## MONTAGGIO APPARECCHIATURE IN BATTERIA

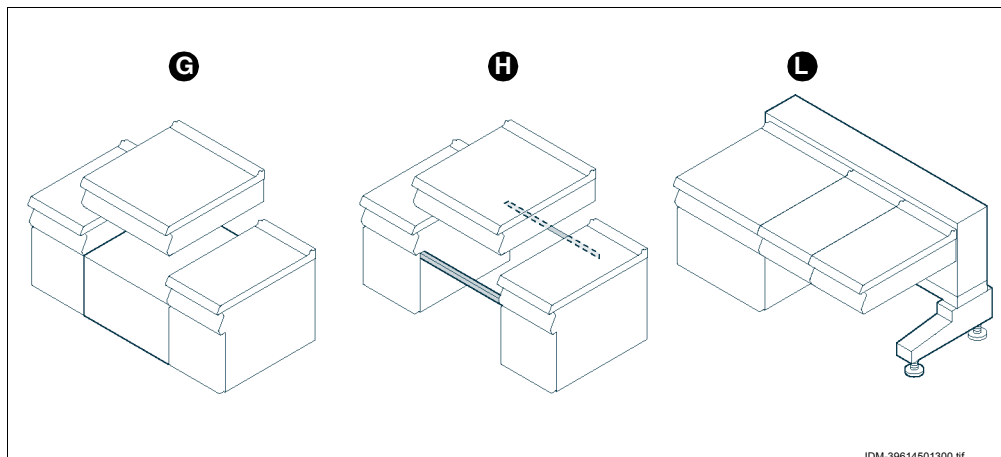
Per montare le apparecchiature in batteria (fianco a fianco) procedere nel modo indicato.

- 1 - Sfilare le manopole **(A)**.
- 2 - Svitare le viti **(B)** e smontare i cruscotti **(C)**.
- 3 - Smontare, se presente, il supporto "ferma lana".
- 4 - Applicare, sui bordi da accostare, del nastro adesivo di protezione.
- 5 - Applicare, sui lati da accostare, del sigillante per uso alimentare.
- 6 - Accostare le apparecchiature.
- 7 - Collegare le apparecchiature con le viti e i dadi **(D-E)**.
- 8 - Asportare il sigillante eccedente ed il nastro adesivo.
- 9 - Applicare il sigillante all'interno del coperchio **(F)** e montarlo per coprire la zona di fissaggio.
- 10 - Rimontare, se presente, il supporto "ferma lana".
- 11 - Rimontare i cruscotti **(C)** e le manopole **(A)** ad operazione ultimata.



Per le apparecchiature in batteria sono disponibili, a richiesta, diversi kit di allestimento:

- G)** Kit per installazione "su vano"
- H)** Kit per installazione "a ponte"
- L)** Kit trave di sostegno

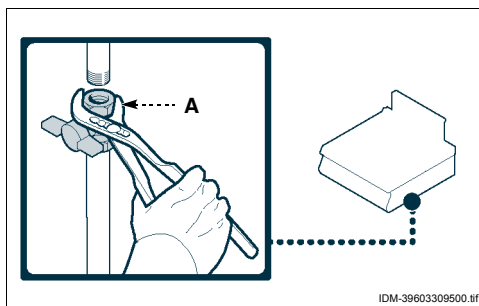


## ALLACCIAMENTO GAS

### **i** Importante

Chi è autorizzato ad effettuare tale operazione deve possedere capacità ed esperienza acquisita e riconosciuta nel settore specifico, dovrà eseguire l'allacciamento a regola d'arte e tenere conto di tutti i requisiti normativi e legislativi. Ad allacciamento completato, prima di rendere operativa l'attrezzatura, si dovrà verificare attraverso un controllo generale, che non vi siano fughe di gas.

Per effettuare l'allacciamento, collegare il tubo di rete con il tubo di attacco dell'apparecchiatura e interporre un rubinetto di intercettazione (A) per interrompere, quando necessario, l'alimentazione del gas.



### **i** Importante

Il rubinetto (A), che non è fornito insieme all'apparecchiatura, deve essere installato in posizione facilmente accessibile e deve essere immediatamente individuabile il suo stato (aperto o chiuso).



## ALLACCIAMENTO SCARICO FUMI

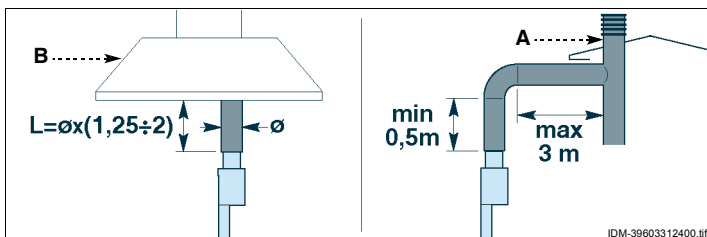
### **i** Importante

Effettuare l'allacciamento nel rispetto delle leggi vigenti in materia utilizzando il materiale appropriato e prescritto.

#### Allacciamento a camino con tiraggio naturale

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

- 1- Collegare la presa di scarico dell'apparecchiatura al camino (A), con un tubo che rispetti le dimensioni riportate in figura.



#### Allacciamento sotto cappa ad aspirazione forzata

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

- 1- Posizionare l'apparecchiatura sotto la cappa (B) e inserire un tubo delle dimensioni riportate in figura sulla presa di scarico dell'apparecchiatura.

### **i** Importante

Il ventilatore dell'impianto di aspirazione forzata si deve accendere automaticamente con l'apertura del rubinetto alimentazione gas.

## ALLACCIAMENTO ELETTRICO

### **i** Importante

L'allacciamento deve essere effettuato da personale autorizzato e qualificato, nel rispetto delle leggi vigenti in materia e con l'utilizzo di materiale appropriato e prescritto. L'apparecchiatura viene fornita con tensione di funzionamento a 230V/1N.

### **⚠** Cautela - Avvertenza

Prima di eseguire qualsiasi intervento disattivare l'alimentazione elettrica generale.

Effettuare l'allacciamento dell'apparecchiatura alla rete di alimentazione nel modo indicato.

- 1 - Installare, se non è presente, un interruttore sezionatore (A) vicino all'apparecchiatura con sganciatore magnetotermico e blocco differenziale.

- 2 - Sfilare le manopole (B).

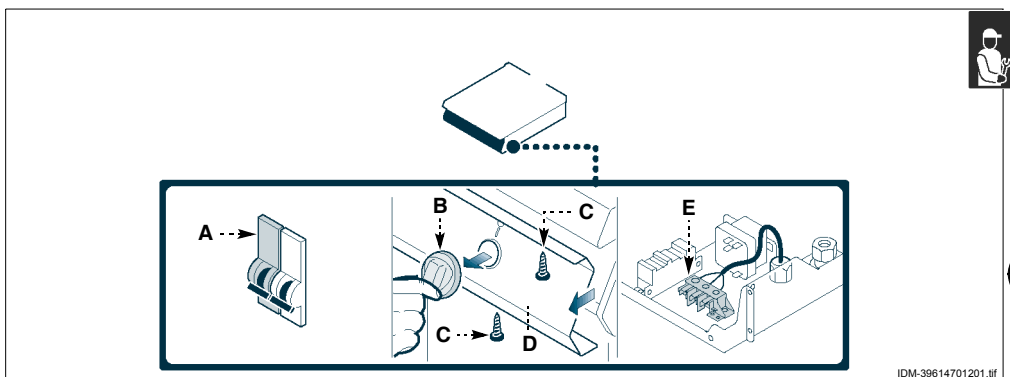
- 3 - Svitare le viti (C) e smontare il cruscotto (D).

- 4 - Collegare l'interruttore sezionatore (A) alla morsettiera (E) dell'apparecchiatura come indicato in figura e nello schema elettrico in fondo al manuale. Utilizzare un cavo con caratteristiche non inferiori al tipo H05RN-F.

### **i** Importante

In fase di allacciamento fare attenzione al collegamento dei cavi di neutro e di terra; se non è effettuato correttamente il bruciatore non si accende.

- 5 - Rimontare il cruscotto (D) e le manopole (B) ad operazione ultimata.

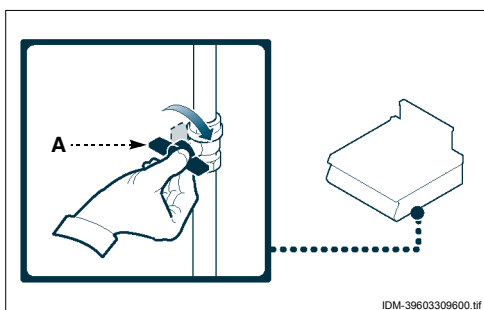


## TRASFORMAZIONE ALIMENTAZIONE

L'apparecchiatura è stata collaudata dal costruttore con il proprio gas di rete, segnalato dall'adesivo applicato sulla targhetta di identificazione.

Se il tipo di gas da allacciare è diverso da quello di collaudo, procedere nel modo indicato.

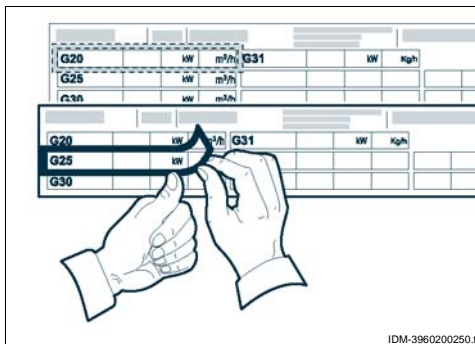
- 1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas (A).
- 2 - Sostituire l'ugello del bruciatore (vedi pag. 24).
- 3 - Sostituire l'ugello della spia pilota (vedi pag. 24).



- 4 - Rimuovere l'adesivo applicato sulla targhetta di identificazione e applicare quello nuovo per evidenziare il gas in uso.

### **i** Importante

**Ad operazione ultimata, accertarsi che non vi siano fuoriuscite di gas o anomalie di funzionamento.**



## COLLAUDO APPARECCHIATURA

### **i** Importante

**Prima della messa in servizio, deve essere eseguito il collaudo dell'impianto, al fine di valutare le condizioni operative di ogni singolo componente ed individuare le eventuali anomalie. In questa fase, è importante verificare che tutte le condizioni di sicurezza e di igiene siano rigorosamente rispettate.**



Per effettuare il collaudo, eseguire le seguenti verifiche.

- 1 - Aprire il rubinetto alimentazione gas e verificare la tenuta dei collegamenti.
- 2 - Verificare che il gas di rete corrisponda a quello per la messa in funzione dell'apparecchiatura e, se necessario, effettuare la trasformazione (vedi pag. 21).

- 3 - Verificare la regolare accensione e combustione del bruciatore.
- 4 - Verificare il corretto funzionamento della termocoppia di sicurezza.
- 5 - Verificare che non vi siano perdite di gas.
- 6 - Verificare che le targhette siano compilate con le indicazioni del gas relativo al paese di utilizzo.

Effettuato il collaudo, se necessario, addestrare opportunamente l'utilizzatore, affinché acquisisca tutte le competenze necessarie alla messa in servizio dell'apparecchiatura in condizioni di sicurezza, come previsto dalle leggi vigenti.

## REGOLAZIONI

8

### RACCOMANDAZIONI PER LE REGOLAZIONI

### **i** Importante

**Prima di effettuare qualsiasi tipo di regolazione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza previsti e valutare se sia necessario informare adeguatamente il personale che opera e quello nelle vicinanze. In particolare chiudere il rubinetto alimentazione gas ed impedire l'accesso a tutti i dispositivi che potrebbero, se attivati, provocare condizio-**

**ni di pericolo inatteso causando danni alla sicurezza e alla salute delle persone.**

**La valvola del gas è di tipo "ON-OFF" (senza regolazione del minimo) e non è presente, quindi, l'iniettore del minimo. La valvola è dotata di un tappo escludore che automaticamente, in base alla temperatura impostata, accende e spegne il bruciatore.**

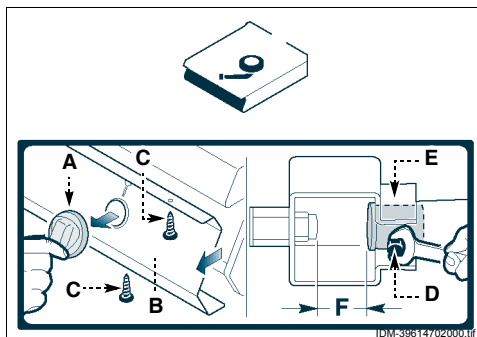


## REGOLAZIONE ARIA PRIMARIA BRUCIATORE

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

- 1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
- 2 - Sfilare le manopole (A).
- 3 - Svitare le viti (C) e smontare il cruscotto (B).
- 4 - Allentare la vite di bloccaggio (D).
- 5 - Posizionare la boccola (E) in battuta, alla distanza (F) riportata in tabella.
- 6 - Stringere la vite (D).
- 7 - Rimontare il cruscotto (B) e le manopole (A) ad operazione ultimata.

Famiglia GAS	Distanza (F) (mm)
II (G20/20-25 mbar)	24±1
II (G 25/20-25mbar)	24±1
III (G30-31/29-36/37 mbar)	24±1/
III (G 30-31/50mbar)	24±1/



## SOSTITUZIONE PARTI

9

### RACCOMANDAZIONI PER LA SOSTITUZIONE PARTI

Prima di effettuare qualsiasi intervento di sostituzione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza previsti e valutare se sia necessario informare adeguatamente il personale che opera e quello nelle vicinanze. In particolare chiudere il rubinetto alimentazione gas ed impedire l'accesso a tutti i dispositivi che potrebbero, se attivati, provocare condizioni di pericolo inatteso causando danni alla sicurezza e alla salute delle persone.

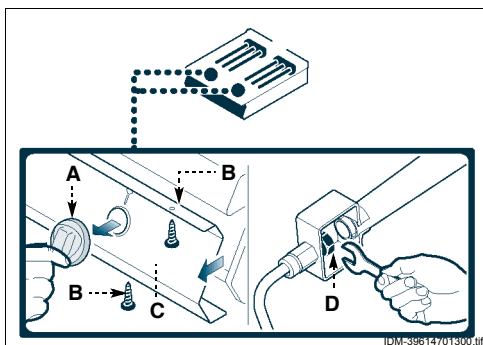
Qualora sia necessario sostituire dei componenti usurati, utilizzare esclusivamente dei ricambi originali. Si declina ogni responsabilità per danni a persone o componenti derivanti dall'impiego di ricambi non originali e interventi straordinari che possono modificare i requisiti di sicurezza, senza l'autorizzazione del costruttore. Per la richiesta di componenti seguire le indicazioni riportate nel catalogo ricambi.

IT

## SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

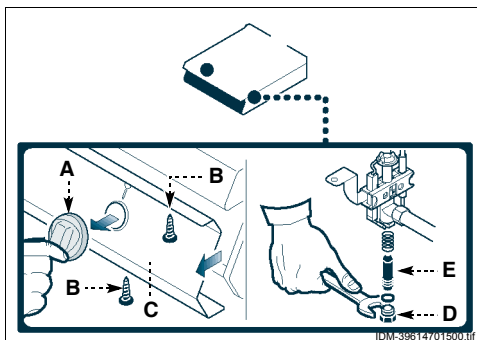
- 1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
- 2 - Sfilare le manopole (A).
- 3 - Svitare le viti (B) e smontare il cruscotto (C).
- 4 - Svitare l'ugello (D) e sostituirlo con quello adatto al tipo di gas utilizzato (vedi tabella in fondo al manuale).
- 5 - Rimontare il cruscotto (C) e le manopole (A) ad operazione ultimata.



## SOSTITUZIONE UGELLO SPIA PILOTA

Per questa operazione procedere nel modo indicato.

- 1 - Chiudere il rubinetto alimentazione gas.
- 2 - Sfilare le manopole (A).
- 3 - Svitare le viti (B) e smontare il cruscotto (C).
- 4 - Svitare il raccordo (D).
- 5 - Estrarre l'ugello (E) e sostituirlo con quello adatto al tipo di gas utilizzato (vedi tabella in fondo al manuale).
- 6 - Riavvitare il raccordo (D).
- 7 - Rimontare il cruscotto (C) e le manopole (A) ad operazione ultimata.



## DISMISSIONE APPARECCHIATURA

### **i** Importante

Tale operazione deve essere eseguita da operatori esperti, nel rispetto delle leggi vigenti in materia di sicurezza sul lavoro. Non disperdere nell'ambiente prodotti non bio-

degradabili, oli lubrificanti e componenti non ferrosi (gomma, PVC, resine, ecc.). Effettuare il loro smaltimento nel rispetto delle leggi vigenti in materia.

# CONTENTS

	<i>ref. chapters</i>	<i>page</i>
<b>1<sup>st</sup> PART</b>	<b>1 GENERAL INFORMATION</b> .....	2
	<b>2 TECHNICAL INFORMATION</b> .....	4
	<b>3 SAFETY</b> .....	7
	<b>4 USE AND OPERATION</b> .....	8
	<b>5 SERVICING</b> .....	13
	<b>6 FAULT</b> .....	16
	<b>7 HANDLING AND INSTALLATION</b> .....	17
<b>2<sup>nd</sup> PART</b>	<b>8 ADJUSTMENTS</b> .....	22
	<b>9 REPLACING PARTS</b> .....	23
	<b>ANNEXES</b> .....	I÷ VII



# INDEX

**A** Adjusting burner primary air, 23  
 Adjustments, recommendations for, 22  
 Appliance and constructor, identification, 3  
 Appliance, decommissioning, 24  
 Appliance, general description, 4  
 Appliance, installation, 18  
 Appliance, lengthy downtimes, 13  
 Appliance, testing, 22  
 Appliances in banks, assembly, 19  
 Assembly appliances in banks, 19

**C** Checking gas pressure, 15  
 Cleaning instructions, 14  
 Cleaning the plate, 14  
 Connection of fume exhaust vent, 20  
 Constructor and appliance, identification, 3  
 Controls, description, 8  
 Conversion of gas supply, 21

**D** Decommissioning the appliance, 24  
 Description of controls, 8

**E** Electrical connection, 21

**F** Faults, troubleshooting, 16  
 Fitting the drip tray runner ???, 11  
 Fitting the residue drain extension, 11  
 Fitting the splash guard frame, 10

**G** Gas connection, 20

Gas pressure, checking, 15  
 Gas supply, conversion, 21  
 Gas, checking pressure, 15  
 General description of appliance, 4

**H** Handling and installation, recommendations for, 17  
 Handling and lifting, 18

**I** Identification of constructor and appliance, 3  
 Information for the reader, 2  
 Installation and handling, recommendations for, 17  
 Installation of the appliance, 18  
 Instructions, cleaning, 14

**L** Lengthy downtimes of appliance, 13  
 Lifting and handling, 18

**O** Optional accessories, 6

**P** Packaging and unpacking, 17  
 Procedure for requesting service, 3  
 Purpose of the manual, 2

**R** Recommendations for adjustments, 22  
 Recommendations for handling and installation, 17  
 Recommendations for replacing parts, 23  
 Recommendations for servicing, 13

Recommendations for use, 8  
 Replacement of parts, recommendations for, 23  
 Replacement of the burner nozzle, 24  
 Replacement of the pilot light injector, 24  
 Resetting the appliance, 10  
 Room ventilation, 18

**S** Safety and information signs, 6  
 Safety and information, signs relating to, 6  
 Safety devices, 5  
 Safety regulations, 7  
 Safety, devices for, 5  
 Safety, regulations for, 7  
 Service, procedure for requesting, 3  
 Servicing, recommendations for, 13  
 Standard accessories, 6  
 Switching the burner on and off, 9

**T** Technical data, 5  
 Testing of the appliance, 22  
 Transport, 17  
 Troubleshooting, 16

**U** Unpacking and packaging, 17  
 Use, recommendations for, 8  
 Use, useful advice for, 13  
 Useful advice for use, 13

GB

### INFORMATION FOR THE READER

To find the specific topics of interest to you quickly, refer to the index at the start of the manual. This manual is subdivided into two parts.



**1<sup>st</sup> part:** contains all information necessary for general readers, i.e. for users of the appliance.



**2<sup>nd</sup> part:** contains all the information necessary for special categories of reader, i.e. all skilled operators authorised to handle, transport, install, service, repair and scrap the appliance.

While users are instructed to refer to the 1<sup>st</sup> part only, the 2<sup>nd</sup> part is addressed to skilled operators. They may also read the 1<sup>st</sup> part for a more complete picture of the information provided if necessary.

### PURPOSE OF THE MANUAL

The constructor has produced this manual, which forms an integral part of the appliance, to provide the necessary information for those authorised to interact with it during its working life. As well as adopting good practices for use, the manual's intended readers must read it thoroughly and apply its instructions to the letter.



The constructor supplies this information in its own language (Italian), but it may be translated into other languages to meet legal and/or commercial requirements.

A little time taken to read this information will allow the prevention of risks to health and safety, and the risk of economic losses.

Keep this manual in a clearly identified safe place throughout the working life of the appliance, so that it will always be available when required for consul-

tation. The constructor reserves the right to make changes without any obligation to provide any prior notice.

A number of symbols have been used to highlight particularly important parts of the text or important specifications. Their meaning is as defined below.



#### Caution - warning

Indicates that suitable procedures must be adopted to avoid putting people's health and safety at risk or causing economic losses.



#### Important

Indicates particularly important technical information which must not be overlooked.

## IDENTIFICATION OF CONSTRUCTOR AND APPLIANCE

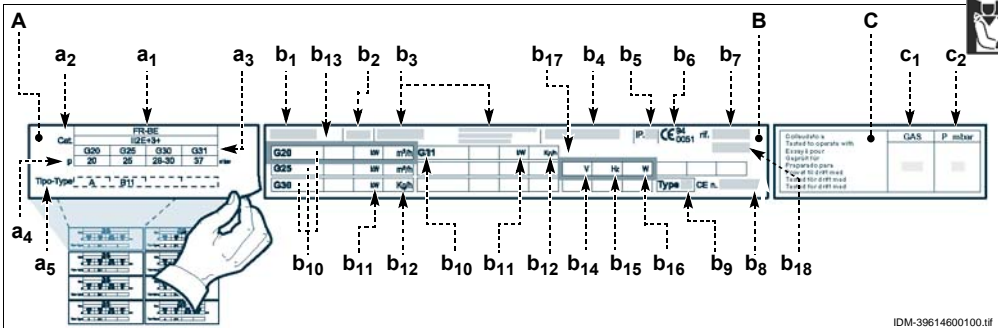
The nameplate shown here is fitted directly to the appliance. It contains references and all essential information for operating safety.

- A)** Extra nameplate
- a<sub>1</sub>)** Country of use
- a<sub>2</sub>)** Appliance category
- a<sub>3</sub>)** Type of gas
- a<sub>4</sub>)** Gas pressure
- a<sub>5</sub>)** Type of fume exhaust vent
- B)** Nameplate
- b<sub>1</sub>)** Appliance model
- b<sub>2</sub>)** Type of customisation
- b<sub>3</sub>)** Constructor identification
- b<sub>4</sub>)** Serial number
- b<sub>5</sub>)** Protection class
- b<sub>6</sub>)** EC conformity mark
- b<sub>7</sub>)** Reference standard
- b<sub>8</sub>)** EC certificate number
- b<sub>9</sub>)** Product family type
- b<sub>10</sub>)** Type of gas

- b<sub>11</sub>)** Rated power (kW)
- b<sub>12</sub>)** Gas consumption
- b<sub>13</sub>)** Testing gas indicator frame
- b<sub>14</sub>)** Voltage (V)
- b<sub>15</sub>)** Frequency (Hz)
- b<sub>16</sub>)** Electricity power consumption (W)
- b<sub>17</sub>)** Test voltage indicator
- b<sub>18</sub>)** Date of construction
- C)** Testing gas plate
- c<sub>1</sub>)** Type of gas
- c<sub>2</sub>)** Gas pressure

The installer must select the plate **(A)** and apply it alongside the nameplate relating to the country of use, and must mark the relative appliance class (Type A = standard fume exhaust vent – Type B11 = tall fume exhaust vent).

If the appliance is to be used with the same type of gas as used by the constructor for testing, the installer has to remove the plate **(C)** and apply the indicator **(b<sub>13</sub>)** against the data of the gas for use on the nameplate.



## PROCEDURE FOR REQUESTING SERVICE

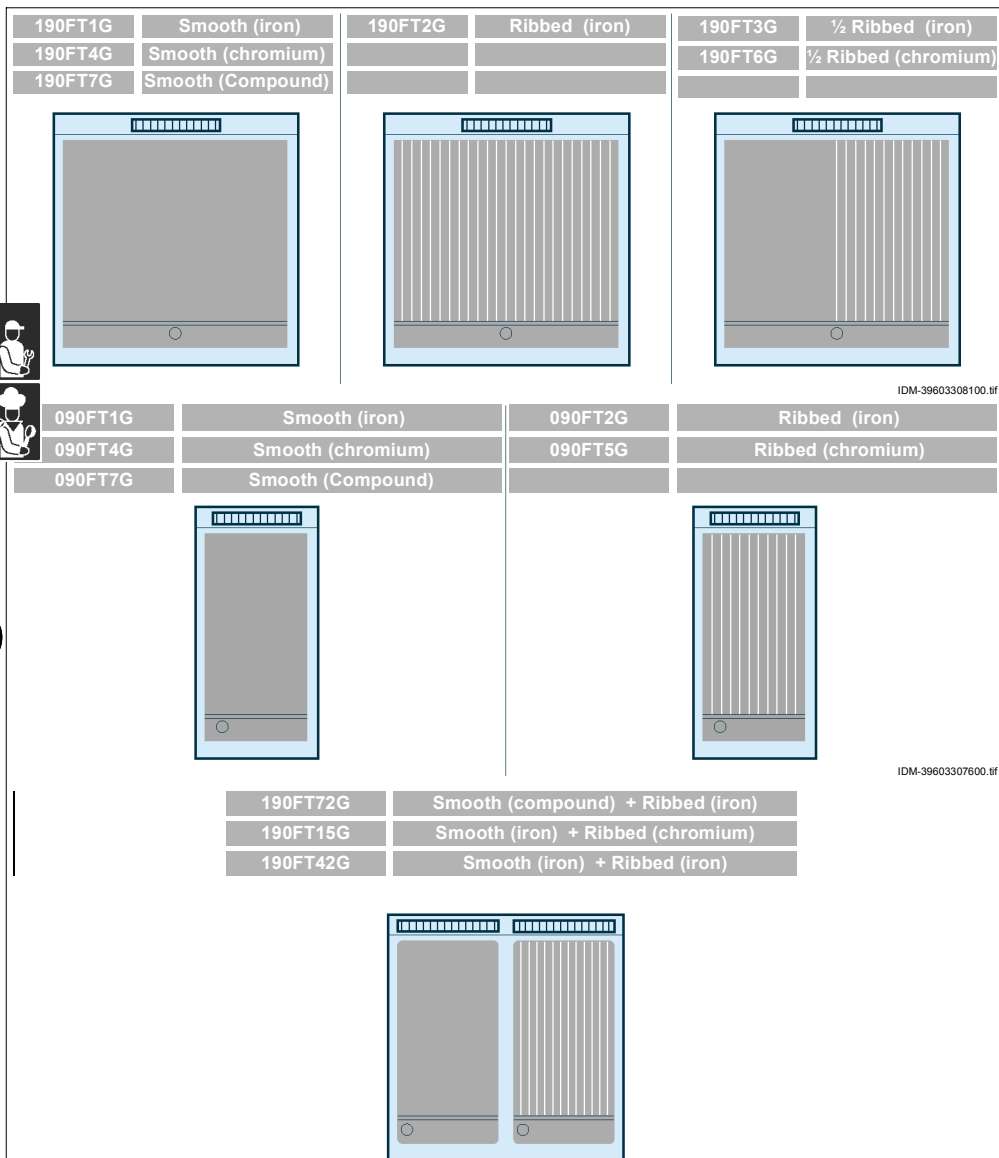
Contact one of the authorised service centres for all requirements.

When requesting service, state the data provide on the nameplate and provide a description of the fault.

## GENERAL DESCRIPTION OF APPLIANCE

The cooking plate (fry-top), referred to from now on as the appliance, is designed and produced for cooking foods in direct contact with the plate in the professional catering sector.

The appliance is produced in several versions to meet varying user requirements (see diagram).



IDM-39603308100.tif

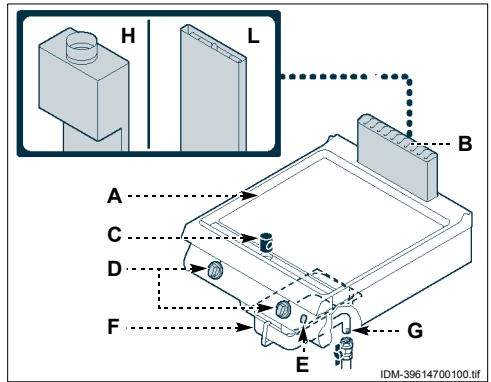
IDM-39603307600.tif

IDM-39614702800.tif

GB

## Main Parts

- A)Cooking plate:** produced in a variety of shapes and materials to meet the different requirements
- B)Fume exhaust vent (Type A):** for removal of the fumes generated by the burner
- C)Drain plug:** for draining cooking residues into the drip tray
- D)Burner control knob:** controls the supply of gas to the burner
- E)Ignition button:** switches the burner on
- F)Drip tray:** collects the cooking residues
- G)Gas supply connection:** for connection of the gas supply
- H)Fume exhaust vent (type B11):** removes the fumes and conveys them to a flue with natural draft and with draught damper device (for version 190FT only)



- L) Fume exhaust vent (type B11):** removes the fumes and conveys them to a flue fitted with an extraction system serving the gas system (for version 190FT only)

## TECHNICAL DATA

See tables and "Connection chart" at the back of the manual.

## SAFETY DEVICES

Although the appliance is complete with all safety devices, during installation and connection additional devices must be added if necessary to comply with the relevant legal requirements.

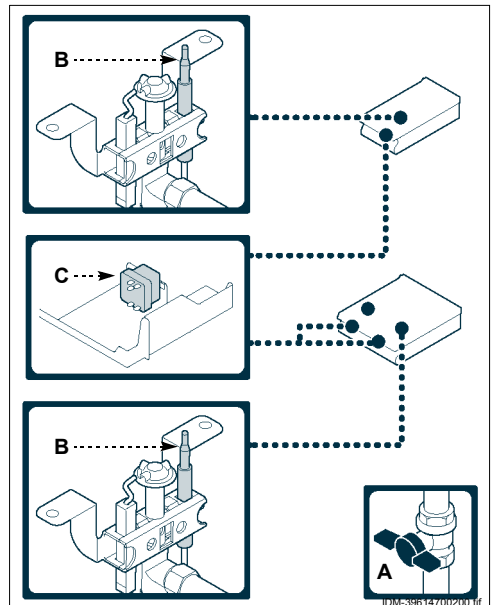
The illustration shows the position of the devices.

- A)Gas supply tap:** for turning the connection to the gas supply line on and off.
- B)Safety thermocouple:** cuts out the gas supply if the flame goes out.
- C)Safety thermostat:** cuts off the gas supply in case of overheating (for chromium-plated only)



### Caution - warning

**Make a daily check that the safety devices are properly installed and in good working order.**



## SAFETY AND INFORMATION SIGNS

The illustration shows the position of the signs provided.

**A) Nameplate with manufacturer and appliance data.**

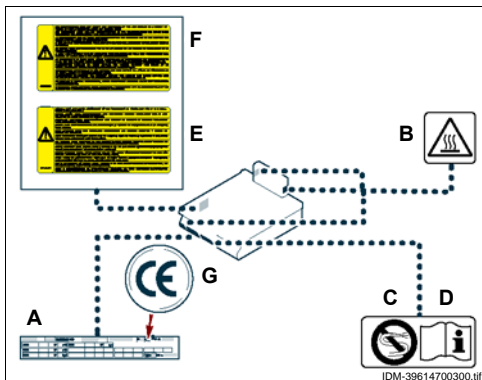
**B) Burn hazard:** watch out for hot surfaces.

**C) General hazard:** when washing the appliance do not point pressurised water jets at internal parts.

**D) General hazard:** read the manual carefully before carrying out any procedure.

**E) General hazard:** all relevant regulations must be complied with. "Install in compliance with the relevant regulations and use in well ventilated premises only".

**F) General hazard:** all relevant regulations must be complied with. "No liability is accepted in case of failure to comply with the installation and commissioning instructions".



**G) CE marking:** indicates that the appliance is compliant with the relevant norms.



## STANDARD ACCESSORIES

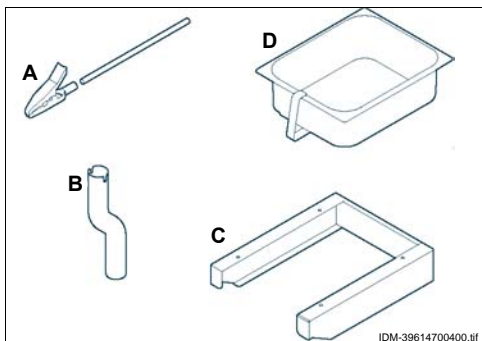
The appliance is delivered complete with the following:

**A) Manual pilot light ignition kit**

**B) Residue drain extension.**

**C) Drip tray support**

**D) Drip tray**



GB

## OPTIONAL ACCESSORIES

The appliance can be equipped with the following accessories on request.

**A) Splash guard frame**

**B) Scraper for cleaning the plate**

**C) Set of blades for smooth plate**

**D) Gas conversion kit**

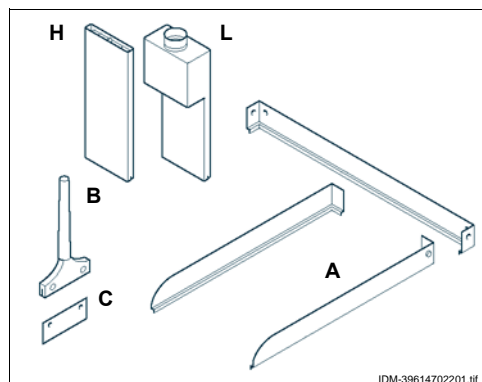
**E) "Over cupboard" installation kit**

**F) "Bridge" installation kit**

**G) Supporting beam kit**

**H) Type B11 tall fume exhaust vent**  
(for version 090FT only)

**L) Type B11 tall flue with draught damper device**  
(for version 090FT only)





**SAFETY REGULATIONS**

During design and construction, the constructor has paid special attention to factors which may cause risks to the health and safety of the people interacting with the appliance. As well as complying with the relative legal requirements, he has adopted all the "rules of good construction practice". This information is provided to encourage users to take special care in order to prevent all risks. However, there is no replacement for care and attention. Safety also depends on all the operators who interact with the appliance.

Read the instructions provided in the manual supplied and those applied to the appliance itself with care, paying special attention to those relating to safety.

Never tamper with, elude, eliminate or bypass the safety devices installed. Failure to comply with this rule may cause serious risks to health and safety.

Even after you have read all the appropriate documentation, if necessary on first use carry out a few trial operations to get to know the controls, especially those used for switching on and off.

Use the appliance only for the functions intended by the manufacturer. Improper use of the appliance may involve health and safety risks and economic losses.

All servicing operations requiring specific technical knowledge or skills must only be carried out by qualified staff with recognised experience in the specific sector.

To maintain hygiene and protect the food processed from all forms of contamination, all elements in direct or indirect contact with foodstuffs and all surrounding zones must be cleaned thoroughly. For these operations, use only food-approved detergents, and never use flammable products or products which contain substances harmful to health. Clean only when reasonably necessary and at the end of each session of use.

When cleaning and sanitising the appliance with detergents, wear personal protection equipment (gloves, masks, goggles, etc.) as required by the relevant health and safety legislation.

At the end of each session of use, make sure that the burners are off, with the control knobs turned off and the gas supply lines disconnected.

In case of lengthy downtimes, as well as disconnecting all supply lines it is also essential to clean all internal and external parts of the appliance and the surrounding environment thoroughly, complying with the constructor's instructions and the relevant legal requirements.

During routine use of the appliance, the Operator's constant presence is required.

When washing the appliance do not point pressurised water jets at internal parts.

Do not leave flammable objects or materials close to the appliance.



GB

## RECOMMENDATIONS FOR USE

### **i** Important

The rate of accidents deriving from the use of appliances depends on many factors which cannot always be foreseen and controlled. Some accidents may be caused by unpredictable environmental factors, while others are due above all to the behaviour of users.

As well as receiving authorisation and appropriate instruction, if necessary, the first time they use the appliance, users must carry out a few simulated practice operations in order to get to know the controls and the main func-

tions. Use only as intended by the constructor and never tamper with any device to obtain performance levels outside the rated specifications.

Before use, check that the safety devices are properly installed and in good working order. As well as taking care to meet these requirements, users must also implement all safety regulations and read the description of the controls and the start-up procedure carefully.

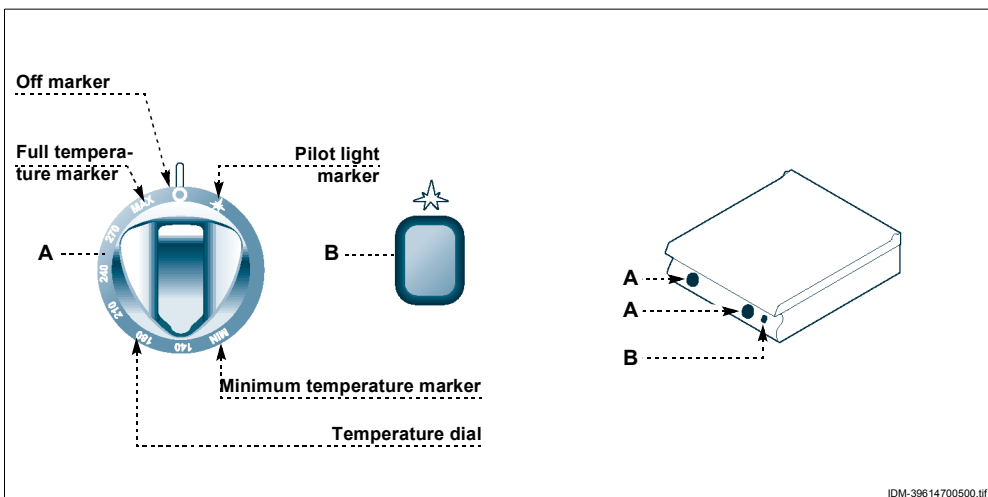


## DESCRIPTION OF CONTROLS

The appliance is fitted with the controls for use of its main functions.

**A) Burner control knob:** for lighting, turning off and regulating the relative burner and pilot light.

**B) Ignition button:** lights the burner pilot light



IDM-39614700500.tif

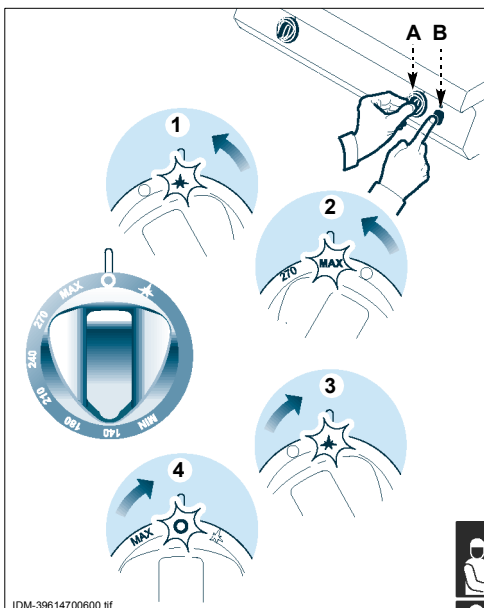
## SWITCHING THE BURNER ON AND OFF

The lighting and turning off procedure is as described below for both burners.

### Lighting

The first time the griddle is switched on, wash the plate to remove the protective grease and any dirt, then switch on the appliance and preheat it for about **2 hours** at the temperature of 195°C.

- 1 - Turn on the gas supply tap.
- 2 - Press the knob **(A)** and turn it anti-clockwise (pos. 1), while keeping button **(B)** pressed, to light the pilot light.
- 3 - Keep the knob pressed for about 15 sec. to prime the thermocouple.
- 4 - Turn the knob **(A)** anti-clockwise (pos. 2) to the maximum temperature and leave it there for about **2 minutes**, then turn the knob to the temperature required.



### **i** Important

**For appliances with chromium-plated and compound plate, preheating of about 30 min. to the temperature of 190°C is necessary the first time the appliance is switched on each day.**

	Minimum temperature (°C)	Maximum temperature (°C)
Iron plates	130	320
Chromium-plated plates	100	280
Compound plates	130	320

### Turning off

- 1 - Turn the knob clockwise (pos. 3) to turn the burner off. The pilot light will remain on to allow the burner to be re-lit.
- 2 - Turn the knob clockwise (pos. 4) to turn off the pilot light.
- 3 - Turn off the knob to ensure safety.



GB

## RESETTING THE APPLIANCE

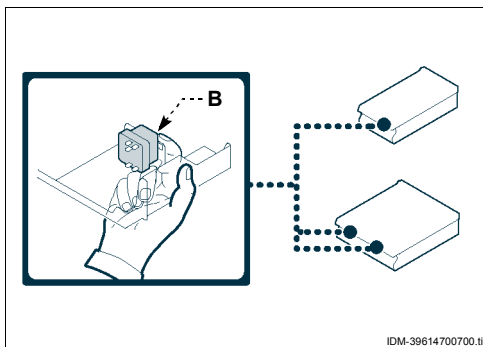
If the safety thermostat is tripped, the appliance has to be restored to the initial working conditions as follows.

This operation is only possible on appliances with chromium-plated.

- 1 - Press the button **(A)** of the safety thermostat tripped to restore the gas supply.

### **i** Important

To identify the thermostat that has been tripped, check which burner has cut out and press the corresponding button.



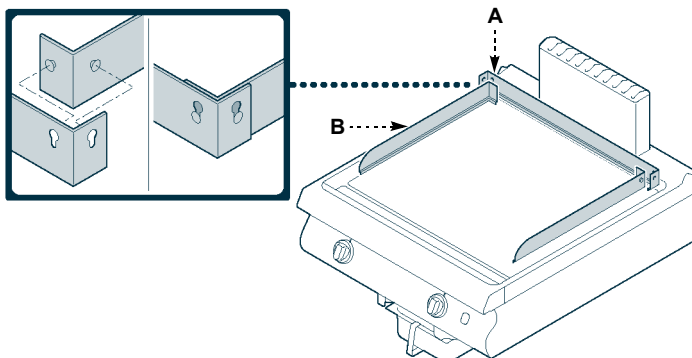
## FITTING THE SPLASH GUARD FRAME

To carry out this operation, proceed as follows.

- 1 - Fit the rear frame **(A)** into the groove provided.

2 - Fit the side frames **(B)** by inserting the pins into the slots in the rear frame.

To clean, remove the splash guard frame and put it in a dishwasher.



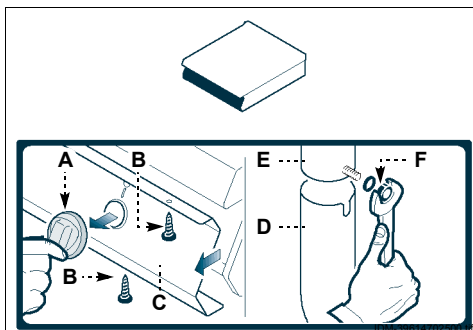
IDM-39614700800.tif

GB

## FITTING THE RESIDUE DRAIN EXTENSION

To carry out this operation, proceed as follows.

- 1 - Turn off the gas supply tap.
- 2 - Cut off the mains electricity supply using the appliance's master switch.
- 3 - Pull off the knob (A).
- 4 - Undo the screws (B) and remove the control panel (C).
- 5 - Fit the residue drain extension (D) into the drain pipe (E) and secure it with the nut (F).
- 6 - Replace the control panel (C) and the knobs (A) on completion of the operation.



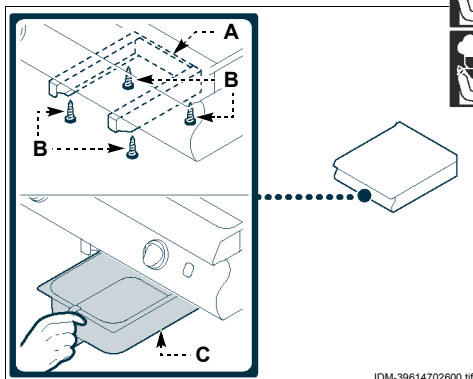
## FITTING THE DRIP TRAY RUNNER

To carry out this operation, proceed as follows.

- 1 - Turn off the gas supply tap.
- 2 - Cut off the mains electricity supply using the appliance's master switch.

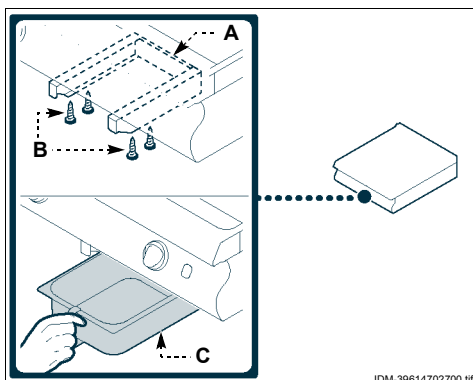
### Fitting the runner on an enclosed section

- 3 - Fit the drip tray runner (A) with the screws (B) and insert the drip tray (C).



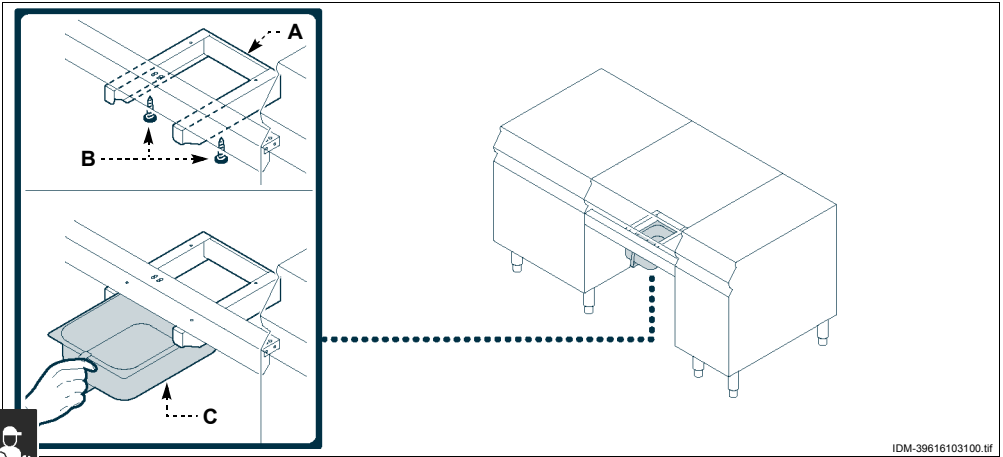
### Fitting the runner on an open section

- 4 - Fit the drip tray runner (A) with the screws (B) and insert the drip tray (C).



### Fitting the runner on a supporting frame

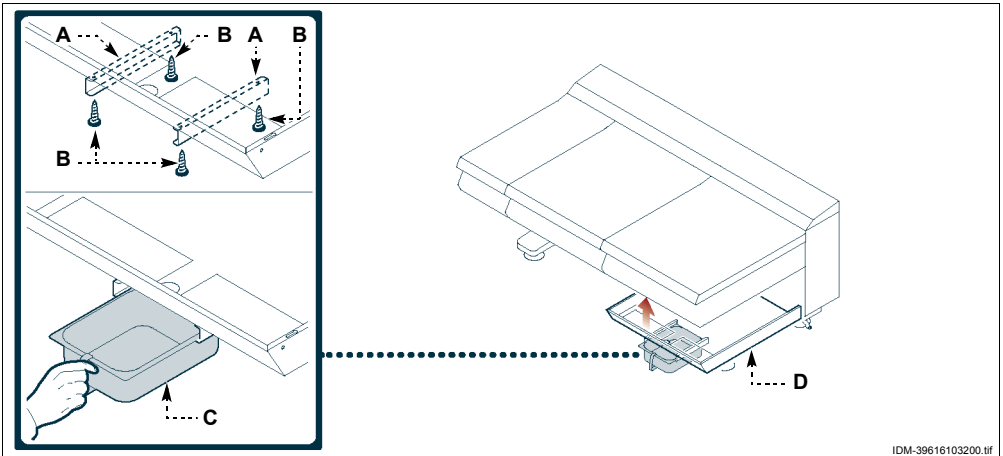
- 5 - Fit the drip tray runner (A) with the screws (B) and insert the drip tray (C).



### Fitting the runner on a supporting beam

- 6 - Fit the "griddle cover kit" (D).
- 7 - Fit the drip tray runner (A) with the screws (B) and insert the drip tray (C).

GB



## LENGTHY DOWNTIMES OF APPLIANCE

If the appliance is to be out of use for a lengthy period, proceed as follows.

- 1 - Turn off the gas supply tap.
- 2 - Clean the appliance and the surrounding areas thoroughly.
- 3 - Spread a film of edible oil over the stainless steel surfaces.
- 4 - Carry out all the servicing procedures.
- 5 - Cover the appliance and leave a few gaps to allow air to circulate.

## USEFUL ADVICE FOR USE

To ensure correct use of the appliance, the following rules should be adopted.

- Use only the accessories recommended by the constructor.
- Never use the appliance for frying in large amounts of oil.
- Never use the appliance to heat pans as this will damage the surface of the cooking plate.
- Never use the appliance for cooking frozen foods, since the temperature difference might damage the surface of the cooking plate (for chromium-plated and compound plates only).
- Take care not to scratch or chip the surface of the plate, to ensure maintenance of its characteristics and hygienic cooking.
- Use only metal tools for moving or removing foods on the cooking plate (for chromium-plated and compound plates only).
- Always keep the appliance and the surrounding areas clean.
- When cleaning, use only food-approved detergents.



# SERVICING

5

## RECOMMENDATIONS FOR SERVICING

Keep the appliance at peak efficiency by carrying out the scheduled servicing procedures recommended by the constructor. Proper servicing will allow the best performance, a longer working life and constant maintenance of safety requirements.



### Caution - warning

**Before carrying out any servicing procedure, activate all the safety devices provided and decide whether staff at work and those in the vicinity should be informed.**

**In particular, turn off the gas supply tap, cut off the electricity supply using the master switch and prevent access to all devices that might cause unexpected health and safety hazards if turned on.**

At the end of each session of use and whenever necessary, clean:

- The plate (see page 14)
- The appliance and the surrounding environment (see page 14)

Every **100 working hours** have skilled, authorised personnel carry out the following operations.

- A check on the gas pressure and system tightness
- A check on the efficiency of the safety thermocouple
- Check that the safety thermostat is working correctly (for chromium-plated plates only)
- check that the electrical system is in good working order
- A check on the efficiency of the flues, cleaning them if necessary

GB

## CLEANING INSTRUCTIONS

Since the appliance is used for preparing foods for human consumption, special care must be paid to everything relating to hygiene, and the appliance and the entire surrounding environment must constantly be kept clean

### **i** Important

**Before starting any cleaning operation, always turn off the gas supply tap, cut off the electricity supply using the master switch and allow the appliance to cool.**

The precautions which follow are also important.

- 1 - Clean all parts of the appliance with warm water, food-approved detergents and non-abrasive materials only.
- 2 - Thoroughly clean all parts which come into direct or indirect contact with foods and all surrounding areas.
- 3 - After use, clean the accessories with a suitable grease-remover product. If possible, wash in the dishwasher.



### **⚠** Caution - warning

**Never use products containing substances harmful or hazardous for health (solvents, petroleum spirits, etc.).**

- 4 - Rinse surfaces with drinking water and dry.
- 5 - Pressurised water jets may only be used on external parts.
- 6 - Take special care not to damage stainless steel surfaces. In particular, avoid the use of corrosive products and do not use abrasive materials or sharp tools.
- 7 - Remove food residues immediately before they set.
- 8 - Remove the limescale deposits which may form on some of the appliance's surfaces.

## CLEANING THE PLATE

### **⚠** Caution - warning

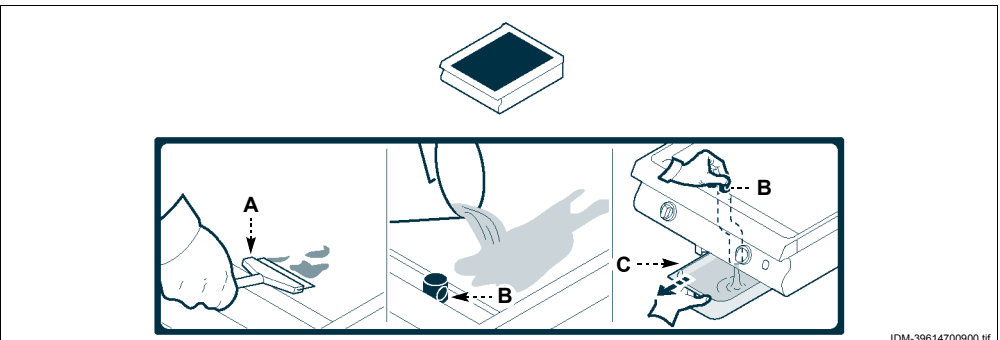
**Clean the plate appropriately, using the optional equipment available.**

### **i** Important

**When cleaning, use only food-approved detergents.**

To carry out this operation, proceed as follows.

- 1 - Use the scraper tool (A) to remove cooking residues from the plate.
- 2 - Spread a suitable degreaser on the plate and leave it to act for a few minutes.
- 3 - Plug the drain hole (B).
- 4 - Pour water at 60° C onto the plate and leave it to soak for a few minutes.





- 5 - Remove the plug **(B)** to drain the water from the plate.
- 6 - Remove the drip tray **(C)** and drain it.
- 7 - Clean the plate thoroughly with a sponge, rinse with plenty of water and dry.

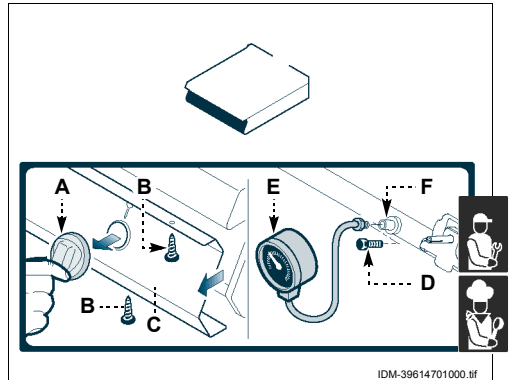
## **i** Important

**Rinse the cooking plate thoroughly to remove all residues of the degreasing detergent, and prevent stains and marks from forming when the plate is put back into use.**

### CHECKING GAS PRESSURE

To carry out this operation, proceed as follows.




- 1 - Turn off the gas supply tap.
- 2 - Pull off the knob **(A)**.
- 3 - Undo the screws **(B)** and remove the control panel **(C)**.
- 4 - Undo the screw **(D)** of the pressure connection.
- 5 - Connect the pressure gauge **(E)** to the pressure test point **(F)**.
- 6 - Turn the gas supply tap back on.
- 7 - Light the burner and turn the knob to the full flame setting (see page 9), then check that the pressure reading complies with the values in the table (see back of manual).
- 8 - Switch off the burner, turn off the gas supply tap and disconnect the pressure gauge.
- 9 - Restore the initial conditions after completing the operation.



## TROUBLESHOOTING

The appliance has been tested before being put into service. The information provided below is intended to assist in the identification and correction of any anomalies and malfunctions which might occur during use.

The user can solve some of these problems himself, but for others specific technical knowledge or skill is required, and so they must only be carried out by qualified staff with recognised experience acquired in the specific sector of operation.

Faults	Causes	Remedies
Smell of gas	Occasional leak because flame has gone out	Turn off the gas supply tap and ventilate the room
The pilot light does not ignite	The spark ignition devices are not working	Check that the ignition devices are in good working order. Light by hand with a naked light <b> Important</b> <b>Contact the after-sales service</b>
	Air in pipelines due to long period out of use	Make more attempts to light the flame
The pilot light goes out	The thermocouple has not warmed up enough	Make more attempts to light the flame
The pilot light ignites but the burner remains off		Check the condition of the thermostat and activate any ignition enabling device
The flame is yellow	Burner dirty, heat exchange pipes clogged, condensation drips	<b> Important</b> <b>Contact the after-sales service</b>
Burner control knob is stiff	Gas valve malfunction	<b> Important</b> <b>Contact the after-sales service</b>



## RECOMMENDATIONS FOR HANDLING AND INSTALLATION

### **i** Important

When handling and installing the appliance comply with the information provided by the constructor directly on the packaging, on the appliance and in the instructions for

use. If necessary, the person authorised to carry out these operations must organise a "safety plan" to protect the people directly involved.

## PACKAGING AND UNPACKING

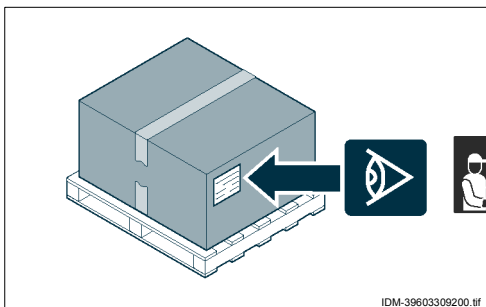
The packaging is designed to reduce space and as appropriate to the type of transport used.

To simplify transport, some components may be removed and suitably protected and packed for transport.

The packaging carries all information necessary for loading and unloading.

When unpacking, check that all components are present in the correct quantities and are undamaged.

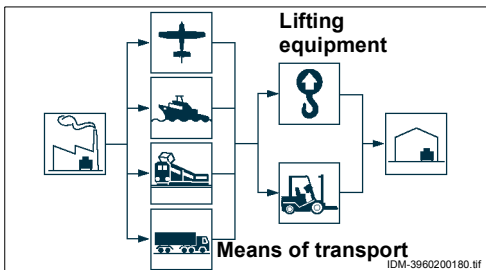
The packaging material must be properly disposed of in accordance with legal requirements.



## TRANSPORT

Different means of transport may be used, depending partly on the destination.

The chart shows the most commonly used alternatives. During transport, fix the packaging to the means of transport securely to prevent undesirable shifting.



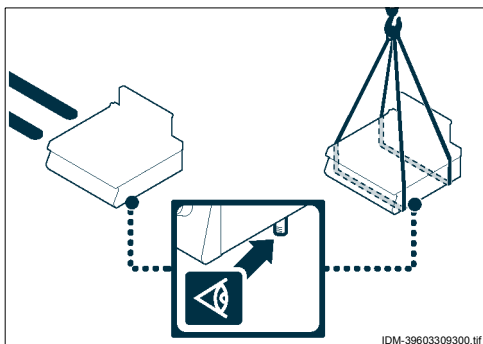
GB

## HANDLING AND LIFTING

The appliance can be handled using fork-lift or hook equipment of suitable load-carrying capacity. Before lifting, check the position of the load's centre of gravity.

### **i** Important

**When engaging with the lifting equipment, watch out for the gas supply pipe.**



## INSTALLATION OF THE APPLIANCE

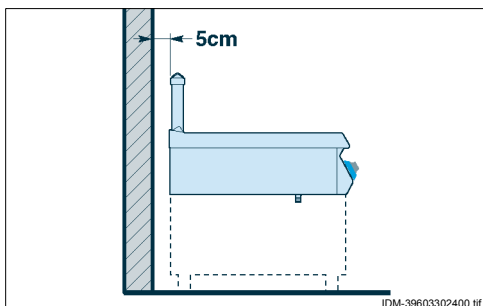
All installation stages must be considered right from production of the general layout. Before starting



these stages, as well as deciding the place of installation, if necessary, the person authorised to carry out these operations must organise a "safety plan" to protect the people directly involved, and he must also ensure strict compliance with all legal requirements, especially those relating to mobile work-sites.

The place of installation must have all the connections needed to supply the appliance and dispose of the production residues, must be suitably lit and must meet all legal health and hygiene requirements to prevent the contamination of the foods.

If necessary, fix the exact position of each individual appliance or subassembly by mark coordinates to locate them correctly. Appliances must be at some distance

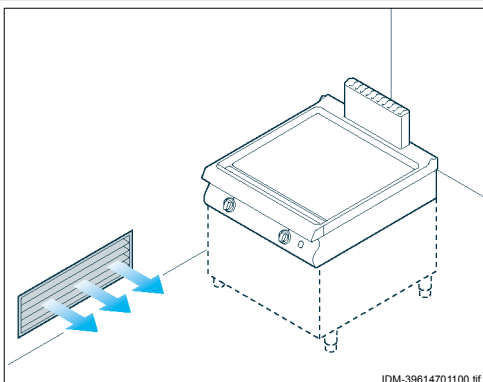


from the wall (at least 5 cm if the wall is not designed to be resistant to a temperature of at least 150°C). Install in accordance with the relevant legislation, regulations and specifications in the country of use.

## ROOM VENTILATION

The room where the appliance is installed must have air inlets to ensure that the appliance can operate correctly and provide the necessary air exchange in the room itself.

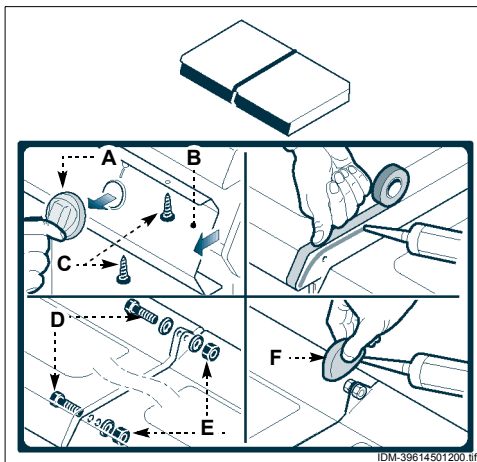
The air inlets must be of appropriate size and must be protected by gratings and placed so that they cannot be obstructed.



## ASSEMBLY APPLIANCES IN BANKS

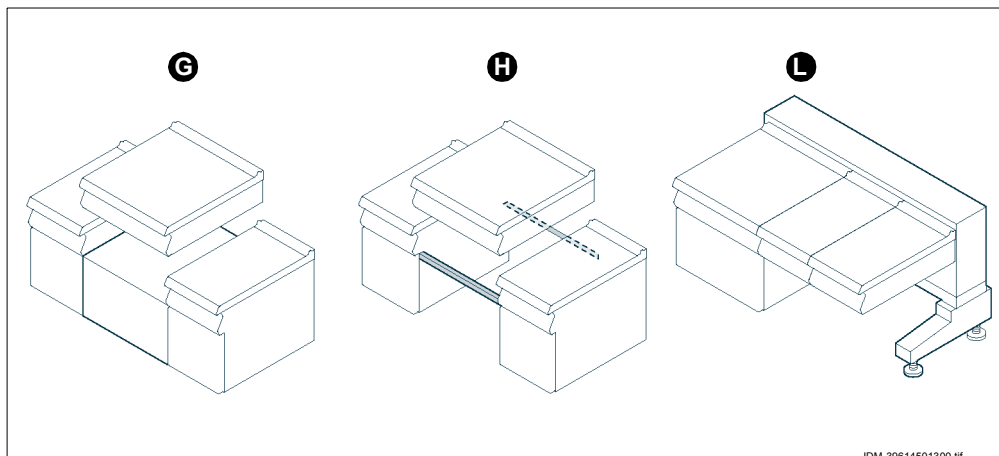
To assemble appliances in banks (side by side) proceed as described below.

- 1 - Pull off the knob **(A)**.
- 2 - Undo the screws **(B)** and remove the control panels **(C)**.
- 3 - Remove the "insulation retainer", if fitted.
- 4 - Apply masking tape to the edges to be placed side by side.
- 5 - Apply food-approved sealant to the edges to be placed side by side.
- 6 - Place the appliances side by side.
- 7 - Connect the appliance using the screws and nuts **(D-E)**.
- 8 - Remove the excess sealant and the masking tape.
- 9 - Apply the sealant to the inside of the lid **(F)**, and fit it to cover the fixing zone.
- 10 - Replace the "insulation retainer", if fitted.
- 11 - Replace the control panels **(C)** and the knobs **(A)** on completion of the operation.



A variety of optional installation kits are available for arranging appliances in banks:

- G)** "Over cupboard" installation kit
- H)** "Bridge" installation kit
- L)** Supporting beam kit

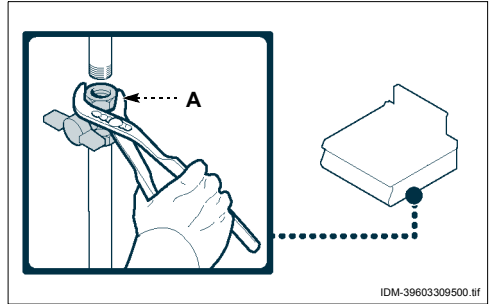


## GAS CONNECTION

### **i** Important

Those authorised to carry out this operation must have experience acquired and certified in the specific sector, must make the connection to the proper standards, and must comply with all the relevant regulations and legislation. Once the connection has been made, before the appliance is put into operation a general check must be made to ensure there are no gas leaks.

To make the connection, connect the mains line to the appliance's connection pipe, fitting a shut-off tap (A), to allow the gas supply to be cut off when necessary.



### **i** Important

The tap (A), not supplied with the appliance, must be installed in an easily accessible position and its status (on or off) must be obvious at a glance.



## CONNECTION OF FUME EXHAUST VENT

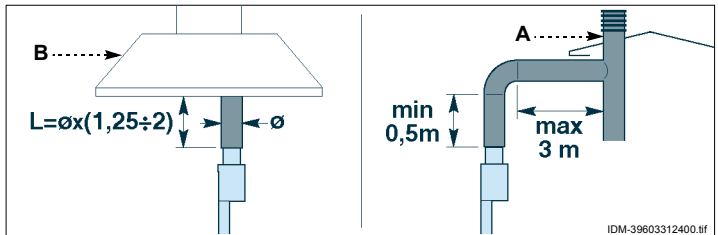
### **i** Important

Make the connection in compliance with the relevant legal requirements, using appropriate and recommended materials.

#### Connecting to a flue with natural draught

To carry out this operation, proceed as follows.

- 1 - Connect the appliance's exhaust outlet to the flue (A) using a line complying with the dimensions shown in the diagram.



#### Connecting to a fan extractor hood

To carry out this operation, proceed as follows.

- 1 - Position the appliance underneath the hood (B) and connect a line of the dimensions shown in the diagram to the appliance's exhaust outlet.

### **i** Important

The fan of the extraction system must switch on automatically when the gas supply tap is turned on.

## ELECTRICAL CONNECTION

### **i** Important

The connection must be made by authorised, skilled personnel, in accordance with the relevant legal requirements, using appropriate and specified materials. The appliance is supplied with operating voltage 230V/1N.

### **⚠** Caution - warning

Before doing any work, cut off the mains electricity supply.

Connect the appliance to the mains electricity supply as follows.

- 1 - If not already present, install a circuit-breaker (A) with overload cutout and differential safety breaker close to the appliance.

2 - Pull off the knob (B).

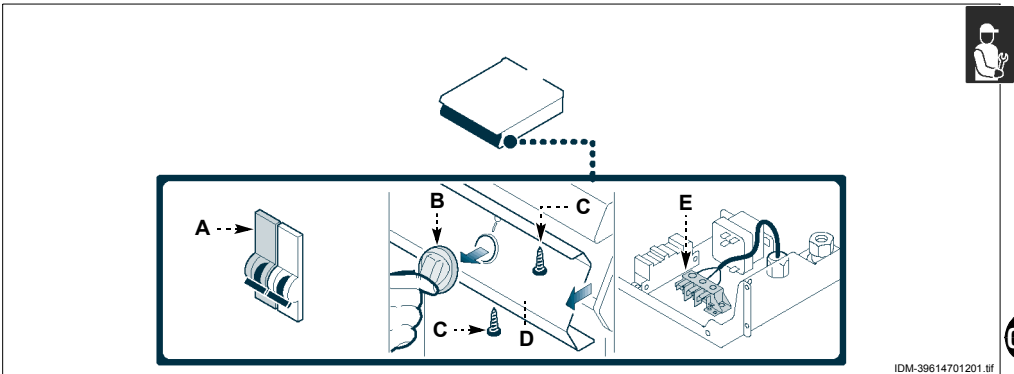
3 - Undo the screws (C) and remove the control panel (D).

4 - Connect the circuit-breaker (A) to the terminal board (E) of the appliance as shown in the diagram and in the electrical system diagram at the back of the manual. Use a cable with at least H05RN-F characteristics.

### **i** Important

When connecting, take care over the connection of the neutral and earth wires; if they are not connected correctly, the burner does not light.

5 - Replace the control panel (D) and the knobs (B) on completion of the operation.



IDM-39614701201.tif

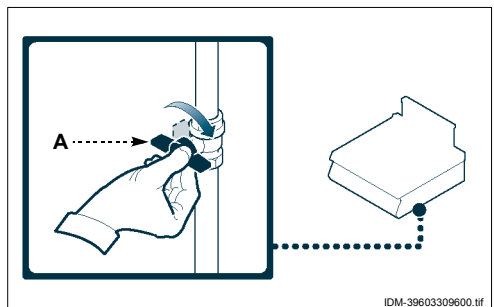
GB

## CONVERSION OF GAS SUPPLY

The constructor has tested the appliance with its own mains gas, identified by the sticker applied to the nameplate.

If the type of gas to be connected is different from that used for testing, proceed as follows.

- 1 - Turn off the gas supply tap (A).
- 2 - Change the burner nozzle (see page 24).
- 3 - Change the pilot light nozzle (see page 24).

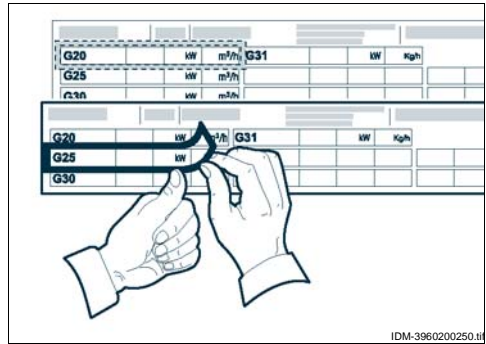


IDM-39603309600.tif

- 4 - Remove the sticker from the nameplate and apply the new one to identify the gas being used.

### **i** Important

**On completion of the operation, make sure that there are no gas leaks or malfunctions.**



## TESTING OF THE APPLIANCE

### **i** Important

**Before it is put into service, the system must be tested to check the operating conditions of every single component and identify any malfunctions. In this stage, it is important to check that all health and safety requirements have been complied with in full.**



To test the system, make the following checks.

- 1 - Turn on the gas supply tap and check that the connections are right.
- 2 - Check that the mains gas is the same as that used for commissioning of the appliance, and carry out the conversion procedure if necessary (see page 21).

- 3 - Check that the burner is switching on correctly and its combustion.
- 4 - Check that the safety thermocouple is working correctly.
- 5 - Check that there are no gas leaks.
- 6 - Check that the nameplates specify the correct gas for the country of use.

After testing, if necessary instruct the user in all the skills necessary for putting the appliance into operation in conditions of safety, in accordance with legal requirements.

## ADJUSTMENTS

8

### RECOMMENDATIONS FOR ADJUSTMENTS

### **i** Important

**Before making any type of adjustment, activate all the safety devices provided and decide whether staff at work and those in the vicinity should be informed. In particular, turn off the gas supply tap and prevent access to all devices which might cause unexpected health and safety hazards if turned**

**on. The gas valve is of "ON-OFF" type (without minimum flame setting), so there is no minimum flame injector.**

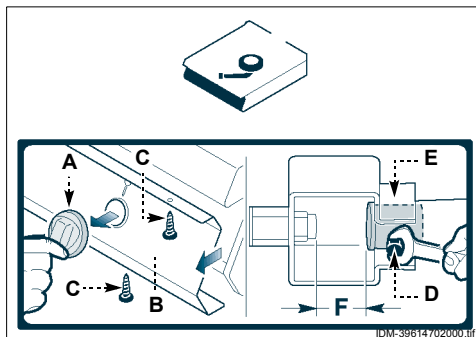
**The valve has a regulator cut-off device which automatically ignites and cuts out the burner on the basis of the temperature set.**



## ADJUSTING BURNER PRIMARY AIR

To carry out this operation, proceed as follows.

- 1 - Turn off the gas supply tap.
- 2 - Pull off the knob **(A)**.
- 3 - Undo the screws **(C)** and remove the control panel **(B)**.
- 4 - Undo the locking screw **(D)**.
- 5 - Set the bush **(E)** in contact at the distance **(F)** shown in the table.
- 6 - Tighten the screw **(D)**.
- 7 - Replace the control panel **(B)** and the knobs **(A)** on completion of the operation.



Gas family	Distance (F) (mm)
II (G20/20-25 mbar)	24±1
II (G 25/20-25mbar)	24±1
III (G30-31/29-36/37 mbar)	24±1/
III (G 30-31/50mbar)	24±1/



## REPLACING PARTS

9

### RECOMMENDATIONS FOR REPLACING PARTS

Before carrying out any replacement procedure, activate all the safety devices provided and decide whether staff at work and those in the vicinity should be informed. In particular, turn off the gas supply tap and prevent access to all devices which might cause unexpected health and safety hazards if turned on. If work parts have to be replaced, use original spare parts only.

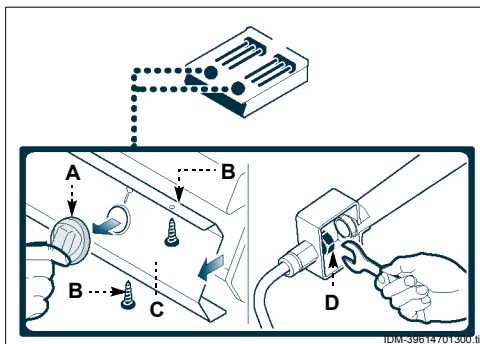
The manufacturer declines all responsibility for injury or damage to components due to the use of non original parts, or extraordinary work on the appliance which may modify the safety requirements without the manufacturer's authorisation. When ordering components, follow the instructions provided in the parts catalogue.

GB

## REPLACEMENT OF THE BURNER NOZZLE

To carry out this operation, proceed as follows.

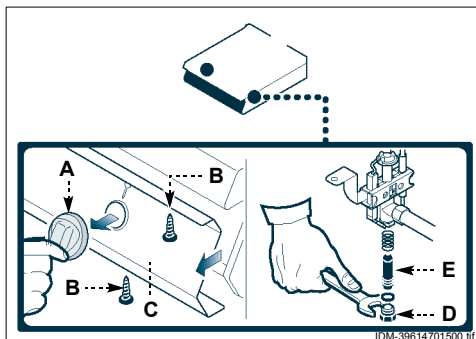
- 1 - Turn off the gas supply tap.
- 2 - Pull off the knob (A).
- 3 - Undo the screws (B) and remove the control panel (C).
- 4 - Unscrew the nozzle (D) and replace it with the one suitable for the type of gas in use (see table at back of manual).
- 5 - Replace the control panel (C) and the knobs (A) on completion of the operation.



## REPLACEMENT OF THE PILOT LIGHT INJECTOR

To carry out this operation, proceed as follows.

- 1 - Turn off the gas supply tap.
- 2 - Pull off the knob (A).
- 3 - Undo the screws (B) and remove the control panel (C).
- 4 - Unscrew the union (D).
- 5 - Remove the nozzle (E) and replace it with the one suitable for the type of gas in use (see table at back of manual).
- 6 - Retighten the union (D).
- 7 - Replace the control panel (C) and the knobs (A) on completion of the operation.





## DECOMMISSIONING THE APPLIANCE

### **i** Important

This operation must be carried out by skilled operatives in compliance with the legal requirements with regard to safety at work. Never dump non-biodegradable materials, lubricating oils and non-metallic

components (rubber, PVC, resins, etc.) in the environment. Dispose of them in accordance with the relevant legal requirements.

# INHALTSVERZEICHNIS

	<i>Ref. Kapitel</i>	<i>Seite</i>	
<b>1. TEIL</b>		1 ALLGEMEINES .....	2
		2 TECHNISCHE INFORMATIONEN .....	4
		3 SICHERHEIT .....	7
		4 GEBRAUCH UND BETRIEB .....	8
		5 WARTUNG .....	13
		6 DEFEKTE .....	16
		7 HANDHABUNG UND INSTALLATION .....	17
<b>2. TEIL</b>		8 EINSTELLUNGEN .....	22
		9 AUSTAUSCH VON BAUTEILE .....	23
		ANLAGEN .....	I+VII

## SACHREGISTER

- A** Allgemeine Beschreibung des Geräts, 4  
Anfordern, Kundendienst, 3  
Anschluss des Rauchabzugs, 20  
Auspacken und Verpackung, 17  
Austausch von Bauteilen, Empfehlungen für den, 23  
Auswechseln der Brennerdüse, 24  
Auswechseln des zündflammenbrenners, 24
- B** Bedienelemente, Beschreibung, 8  
Beschreibung der Bedienelemente, 8
- E** Ein- und Ausschalten des Brenners, 9  
Einstellung der Primärluft des Brenners, 23  
Einstellungen, Empfehlungen für die, 22  
Empfehlungen für den Gebrauch, 8  
Empfehlungen für die Einstellungen, 22  
Empfehlungen für die Installation und Handhabung, 17  
Empfehlungen für die Wartung, 13  
Entsorgung des Geräts, 24
- F** Fehlersuche, 16
- G** Gas, Anschluss, 20  
Gas, Kontrolle Gasdrucks, 15  
Gasanschluss, 20  
Gasdruck, Kontrolle, 15  
Gaszufuhr, Umstellung, 21
- Gebrauch, Empfehlungen für den, 8  
Gebrauch, Tipps für den, 13  
Gerät, allgemeine Beschreibung, 4  
Gerät, Entsorgung, 24  
Gerät, Installation, 18  
Gerät, längerer Stillstand, 13  
Gerät, Reinigung, 14  
Gerät, Testlauf, 22  
Geräte in Reihenaufstellung, Montage, 19
- H** Handhabung und Hub, 18  
Handhabung und Installation, Empfehlungen für die, 17  
Hersteller und Gerät, Kennzeichnung, 3  
Hinweise zum Austausch von Teilen, 23  
Hinweisschilder, Sicherheit und Informationen, 6  
Hub und Handhabung, 18
- I** Informationen für den Leser, 2  
Installation des Geräts, 18  
Installation und Handhabung, Empfehlungen für die, 17
- K** Kennzeichnung, Hersteller und Gerät, 3  
Kontrolle des Gasdrucks, 15  
Kundendienst anfordern, 3
- L** Längerer Stillstand des Geräts, 13
- M** Montage bei Reihenaufstellung, 19  
Montage der Verlängerung zum Ab-
- lassen der Rückstände, 11  
Montage des Behältertragrahmens, 11  
Montage des Spritzschutzrahmens, 10
- O** Optionales Zubehör, 6
- R** Raumbelüftung, 18  
Reinigung der Platte, 14  
Reinigung des Geräts, 14  
Rücksetzen des Geräts, 10
- S** Sicherheitshinweise und Informationen, 6  
Sicherheitsvorrichtungen, 5  
Sicherheitsvorschriften, 7  
Stromanschluss, 21
- T** Technische Daten, 5  
Testlauf zur Abnahme des Geräts, 22  
Tipps für den Gebrauch, 13  
Transport, 17  
Typenschild für Hersteller und Gerät, 3
- U** Umstellung der Gasversorgung, 21
- V** Verpackung und Auspacken, 17
- W** Wartung, Empfehlungen für die, 13
- Z** Zubehörausrüstung, 6  
Zweck des Handbuchs, 2

DE

## INFORMATIONEN FÜR DEN LESER

Konsultieren Sie das Sachregister, das am Anfang des Handbuchs zu finden ist, um leichter unter bestimmten Themen von besonderem Interesse nachschlagen zu können.

Vorliegendes Handbuch ist in zwei Teile gegliedert.



**1. Teil:** Die hier enthaltenen Informationen sind nicht für eine spezifische Zielgruppe bestimmt, sondern enthalten sämtliche zum Gebrauch der Geräte erforderlichen Hinweise.



**2. Teil:** Diese Informationen wenden sich an eine bestimmte Zielgruppe. Sie sind für erfahrene Bediener bestimmt, die für Handhabung, Transport, Installation, Wartung, Reparatur und Entsorgung des Gerätes autorisiert sind und enthalten sämtliche hierzu erforderlichen Hinweise.

Benutzern wird daher nur die Konsultation des 1. Teils empfohlen, während der 2. Teil erfahrenen Bedienern gewidmet ist. Für die zweite Gruppe kann die Lektüre des 1. Teils bei Bedarf ebenfalls nützlich sein, um sich einen Gesamtüberblick zu verschaffen.

## ZWECK DES HANDBUCHS

Vorliegendes Handbuch ist integraler Bestandteil des Gerätes. Es wurde vom Hersteller konzipiert, um Personen, die zu dessen Handhabung autorisiert sind, während der gesamten vorgesehenen Lebensdauer des Produktes die erforderlichen Informationen zur Verfügung zu stellen.

Neben dem fachgerechten Umgang mit dem Produkt sind die Zielpersonen für vorliegende Anweisungen dazu aufgefordert, diese aufmerksam durchzulesen und rigoros anzuwenden.

Der Hersteller stellt diese Informationen im Original in der Landessprache (Italienisch) zur Verfügung. Sie können übersetzt werden, um gesetzlichen Anforderungen zu genügen oder kommerziellen Erfordernissen zu entsprechen.

Es lohnt sich, ein wenig Zeit zum Lesen des Handbuchs zu investieren, um Gefahren für die Gesundheit und Sicherheit von Personen sowie finanzielle Schäden zu vermeiden.

Bewahren Sie dieses Handbuch für die gesamte Lebensdauer des Gerätes an einem bekannten und leicht zugänglichen Ort auf, damit es immer griffbe-

reit zur Verfügung steht, wenn etwas nachgeschlagen werden muss.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne jegliche Pflicht einer vorherigen Mitteilung, Änderungen vorzunehmen.

Um bestimmte Textstellen von besonderer Bedeutung hervorzuheben oder auf wichtige Spezifikationen hinzuweisen, sind einige Symbole verwendet worden, die im Folgenden erläutert werden.



### Vorsicht - Achtung

**Weist darauf hin, dass bestimmte Vorsichtsmaßnahmen erforderlich sind, um die Gefährdung von Gesundheit und Sicherheit der Personen zu vermeiden und um keine Sachschäden zu verursachen.**



### Wichtig

**Weist auf besonders wichtige technische Informationen hin, die nicht vernachlässigt werden dürfen.**

## TYPENSCHILD FÜR HERSTELLER UND GERÄT

Das abgebildete Typenschild wird direkt auf dem Gerät aufgebracht. Es enthält sämtliche Angaben und Hinweise, die für den sicheren Betrieb unerlässlich sind.

**A)** Ergänzungsschild

**a<sub>1</sub>)** Benutzerland

**a<sub>2</sub>)** Gerätekategorie

**a<sub>3</sub>)** Gastyp

**a<sub>4</sub>)** Gasdruck

**a<sub>5</sub>)** Gasabzugstyp

**B)** Typenschild

**b<sub>1</sub>)** Gerätemodell

**b<sub>2</sub>)** Art der Anpassung

**b<sub>3</sub>)** Angabe des Herstellers

**b<sub>4</sub>)** Seriennummer

**b<sub>5</sub>)** Schutzgrad

**b<sub>6</sub>)** CE-Zeichen für Konformität

**b<sub>7</sub>)** Bezugsnormen

**b<sub>8</sub>)** Kennzahl der CE-Zertifizierung

**b<sub>9</sub>)** Produktfamilie

**b<sub>10</sub>)** Gastyp

**b<sub>11</sub>)** Angabe der Leistung (Kw)

**b<sub>12</sub>)** Gasverbrauch

**b<sub>13</sub>)** ITestgasanzeige

**b<sub>14</sub>)** Spannung (V)

**b<sub>15</sub>)** Frequenz (Hz)

**b<sub>16</sub>)** Leistungsaufnahme (W)

**b<sub>17</sub>)** Abnahmespannungsanzeige

**b<sub>18</sub>)** Baujahr

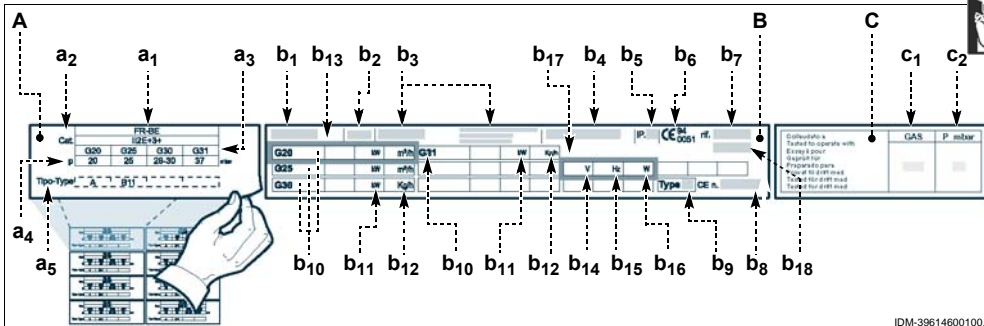
**C)** Testgasschild

**c<sub>1</sub>)** Gastyp

**c<sub>2</sub>)** Gasdruck

Der Installateur muss das geeignete Schild (**A**) auswählen, neben dem Schild für das Benutzerland aufbringen und mit dem Kennzeichen für die betreffende Kategorie versehen (Typ A = Standardabzug – Typ B11 = hoher Abzug).

Wenn das verwendete Gas mit dem übereinstimmt, welches der Hersteller beim Testlauf verwendet hat, so ist es für die Abnahme ausreichend, das Schild (**C**) zu entfernen und die Anzeige (**b<sub>13</sub>**) auf dem Typenschild da anzubringen, wo die Angaben zum verwendeten Gas vorgesehen sind.



IDM-39614600100.tif

## KUNDENDIENST ANFORDERN

Wenden Sie sich für sämtliche anfallenden Bedarfsfälle an eines der autorisierten Kundenzentren.

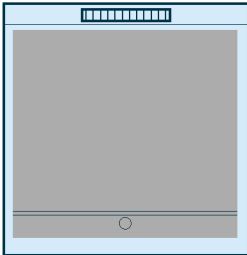
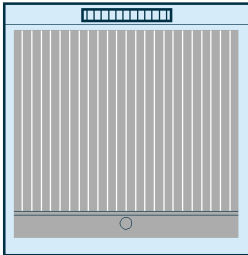
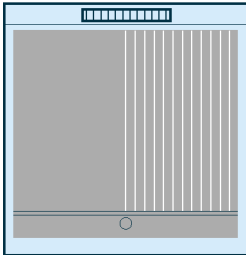
Geben Sie bei jedem Kontakt mit dem Kundendienstzentrum nicht nur den aufgetretenen Schaden, sondern auch die Daten an, die auf dem Typenschild angeführt sind.

## ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTS

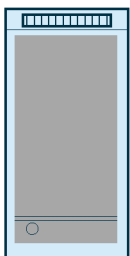
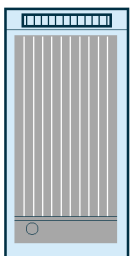
Die Bratplatte (fry - top), die im Folgenden als Gerät bezeichnet wird, wurde für den Gebrauch in Restaurantbetrieben zum Braten von Speisen direkt auf der Platte projektiert und konstruiert.

Das Gerät wird bedarfsabhängig in verschiedenen Versionen hergestellt (siehe Abbildung).

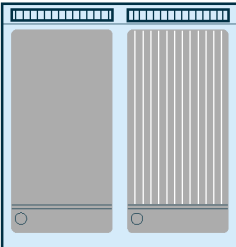
190FT1G	Glatte (Eisen)	190FT2G	Gerillte (Eisen)	190FT3G	½ Gerillte (Eisen)
190FT4G	Glatte (Chrom)			190FT6G	½ Gerillte (Chrom)
190FT7G	Glatte (Verbundstoff)				

090FT1G	Glatte (Eisen)	090FT2G	Gerillte (Eisen)
090FT4G	Glatte (Chrom)	090FT5G	Gerillte (Chrom)
090FT7G	Glatte (Verbundstoff)		

190FT72G	Glatte (Verbundstoff) + Gerillte (Eisen)
190FT15G	Glatte (Eisen) + Gerillte (Chrom)
190FT42G	Glatte (Chrom) + Gerillte (Eisen)

IDM-39603308100.tf

IDM-39603307600.tf

IDM-39614702800.tf

## Hauptorgane

**A) Bratplatte:** Ausgeführt in unterschiedlichen Formen und Materialien, um den verschiedenen Anforderungen entgegenzukommen

**B) Rauchabzug (Typ A):** zum Abführen der vom Brenner erzeugten Rauchgase

**C) Ablassverschluss:** zum Ablassen der Bratrückstände in den Auffangbehälter

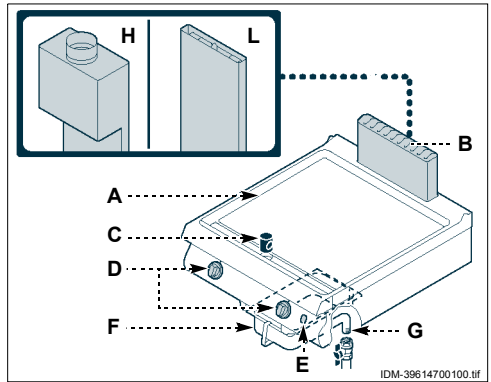
**D) Bedienknebel Brenner:** um die Gaszufuhr zu den Brennern einzustellen

**E) Taste Zündung:** Zum Zünden des Brenners.

**F) Auffangbehälter:** zum Auffangen der Bratrückstände

**G) Gasanschluss:** für den Anschluss der Gaszufuhr

**H) Rauchabzug (Typ B11):** Abführung und Leitung der Rauchgase in einen Kamin mit natürlichem Zug und Zugunterbrecher bei Windbeeinflussung (Nur bei Version 190FT)



**L) Rauchabzug (Typ B11):** Abführung und Leitung der Rauchgase unter eine Haube, deren Absaugung mit der Gasanlage verriegelt ist (Nur bei Version 190FT)

## TECHNISCHE DATEN

Siehe Tabellen und „Anschlusschema“ am Ende des Handbuchs.



## SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

Das Gerät wird zwar mit sämtlichen planmäßigen Sicherheitsvorrichtungen geliefert, es kann jedoch notwendig sein, während Installation und Anschluss ggf. weitere ergänzende Maßnahmen zu ergreifen, um den Anforderungen der einschlägigen geltenden Gesetze zu entsprechen.

Die Abbildung zeigt die Anordnung der Sicherheitsvorrichtungen.

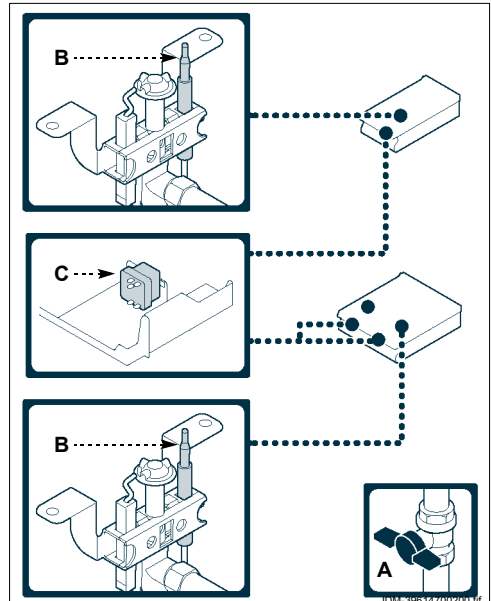
**A) Gashahn:** um die Leitung für die Gaszufuhr zu öffnen oder abzusperren

**B) Sicherheits-Thermoelement:** stellt die Gasabfuhr ab, wenn die Flamme erlischt

**C) Sicherheitsthermostat:** zum Unterbrechen der Gaszufuhr bei Überhitzung (nur bei verchromten Platten)

### **Vorsicht - Achtung**

**Stellen Sie jeden Tag durch Kontrollen sicher, dass die Sicherheitsvorrichtungen fachgerecht installiert sind und einwandfrei funktionieren.**



DE

## SICHERHEITSHINWEISE UND INFORMATIONEN

Die Abbildung zeigt die Anordnung der aufgeklebten Sicherheitshinweise.

**A) Typenschild mit Angabe des Herstellers und der Gerätekenndaten.**

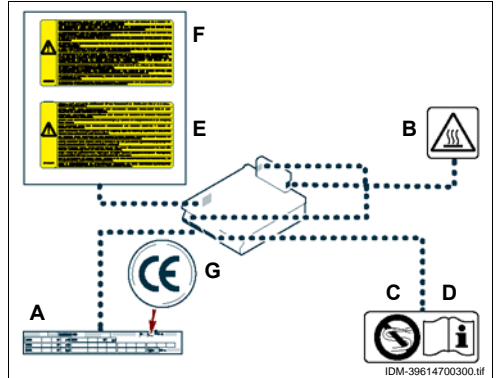
**B) Verbrennungsgefahr:** Vorsicht vor heißen Flächen.

**C) Allgemeine Gefahr:** Beim Waschen des Geräts den Wasserstrahl nicht direkt auf die inneren Teile richten.

**D) Allgemeine Gefahr:** Vor Ausführung irgendeines Eingriffs zuerst das Handbuch aufmerksam lesen.

**E) Allgemeine Gefahr:** Fordert zur Beachtung der Vorschriften auf. „Im Falle der Missachtung der Vorschriften für die Installation und Inbetriebnahme wird keine Haftung übernommen.“

**F) Allgemeine Gefahr:** Fordert zur Beachtung der Vorschriften auf. „Gemäß den geltenden Bestimmungen installieren und nur in gut belüfteten Räumen betreiben.“



**G) CE-Kennzeichnung:** Es bescheinigt die Konformität des Geräts mit der Richtlinie.



## ZUBEHÖRAUSSTATTUNG

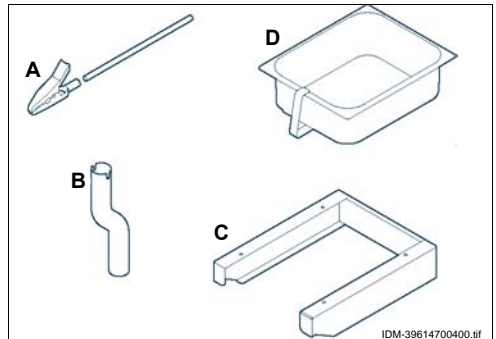
Bei der Übergabe wird folgende Ausstattung geliefert:

**A) „Satz“ manuelle Zündung des Zündflammenbrenners.**

**B) Verlängerung zum Ablassen der Rückstände.**

**C) Tragrahmen für Behälter**

**D) Auffangbehälter**



DE

## OPTIONALES ZUBEHÖR

Auf Wunsch kann das Gerät mit folgenden Zubehörteilen ausgestattet werden.

**A) Spritzschutzrahmen**

**B) Schaber für die Reinigung der Platte**

**C) Klingensatz für glatte Platte**

**D) „Kit“ zur Gasumstellung**

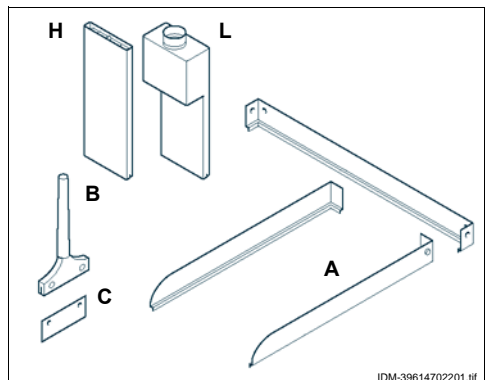
**E) Einbausatz für die Montage auf Unterschrank**

**F) Einbausatz für Brückenmontage**

**G) Einbausatz für Träger**

**H) Hoher Abzugskamin Typ B11 (Nur bei Version 090FT)**

**L) Hoher Kamin Typ B11 mit Zugunterbrecher bei Windbeeinflussung (Nur bei Version 090FT)**





## SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Der Hersteller hat bei Entwicklung und Fertigung dieses Produkts besondere Sorgfalt auf Aspekte verwendet, die eine Gefahr für die Sicherheit und die Gesundheit der Personen, die dieses Gerät handhaben, hervorrufen können. Dabei wurden nicht nur die einschlägigen geltenden Gesetzesanforderungen berücksichtigt, sondern auch die „Regeln der guten Bautechnik“ befolgt. Das Ziel vorliegender Informationen besteht darin, die Benutzer aufzuklären, damit diese der Vermeidung jeglicher Gefahren besondere Aufmerksamkeit widmen. Umsicht ist nach wie vor unersetzlich. Die Sicherheit ist auch in den Händen aller Bedienpersonen, die das Gerät handhaben.

Lesen Sie die Anweisungen des mitgelieferten Handbuchs und der Hinweisaufkleber aufmerksam durch und halten Sie sich insbesondere an die Sicherheitshinweise.

Die installierten Sicherheitsvorrichtungen dürfen weder um- bzw. ausgebaut, noch deaktiviert oder anderweitig umgangen werden. Die Nichtbeachtung oben stehender Forderung kann schwerwiegende Gefahren für Sicherheit und Gesundheit von Personen hervorrufen.

Auch nach angemessener Aufarbeitung der Dokumentation kann es bei der ersten Verwendung erforderlich sein, einige Probemanöver zu simulieren, um sich mit den Bedienelementen, insbesondere Zündung und Abschaltung, sowie den wichtigsten Funktionen vertraut zu machen.

Setzen Sie das Gerät nur für die vom Hersteller vorgesehene Verwendungszwecke ein. Der missbräuchliche Einsatz des Geräts kann schwerwiegende Gefahren für Sicherheit und Gesundheit von Personen und finanzielle Verluste hervorrufen.

Sämtliche Wartungsarbeiten, die präzise Fachkenntnisse oder besondere Fähigkeiten erfordern, dürfen ausschließlich von qualifiziertem Personal mit nachweislicher Erfahrung in diesem speziellen Gebiet des Eingriffs durchgeführt werden.

Aus hygienischen Gründen und zum Schutz vor jeglicher Form der Kontamination der Nahrungsmittel

tel müssen die Elemente, die direkt oder indirekt mit den Nahrungsmitteln in Berührung kommen sowie die angrenzenden Zonen, akkurat gereinigt werden. Dabei dürfen ausschließlich Reinigungsmittel für Lebensmittelzwecke eingesetzt werden. Entflammare Mittel oder Produkte, die gesundheitsschädliche Stoffe enthalten, sind absolut zu vermeiden. Die betreffenden Reinigungsarbeiten müssen jedes Mal dann ausgeführt werden, wenn ein nachweislicher Bedarf festgestellt wird und nach Abschluss jeder Verwendung.

Beim Reinigen des Geräts mit Reinigungs- und Desinfektionsmitteln die von den Sicherheits- und Gesundheitsschutzbestimmungen vorgeschriebenen Körperschutzmittel tragen (Schutzhandschuhe, Atemschutzmaske, Schutzbrille usw.).

Stellen Sie nach jeder Verwendung sicher, dass die Brenner ausgeschaltet sind, wobei die Bedienkebel deaktiviert, und die Anschlussleitungen abgetrennt sein müssen.

Im Falle einer längeren Stilllegung des Geräts ist neben der Trennung von sämtlichen Anschlussleitungen eine akkurate Reinigung sämtlicher inneren und äußeren Geräteteile sowie des angrenzenden Umfeldes erforderlich, wobei die Hinweise des Herstellers und die einschlägigen geltenden Gesetzesvorschriften zu beachten sind.

Beim täglichen Gebrauch des Geräts ist die ständige Anwesenheit des Bedienungspersonals erforderlich.

Beim Waschen des Geräts den Wasserstrahl nicht direkt auf die inneren Teile des Geräts richten.

Keine entzündlichen Gegenstände oder Materialien in der Nähe des Geräts aufbewahren.



## EMPFEHLUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH

### **i** Wichtig

Das Auftreten von Unfällen bei der Verwendung von Geräten hängt von vielen Faktoren ab, die nicht immer zu vermeiden und zu steuern sind. Einige Unfälle können von unvorhersehbaren Raumbedingungen abhängen, andere sind vor allem benutzerbedingt. Der Gebrauch des Gerätes ist Benutzern vorbehalten, die autorisiert sind und sich angemessen informiert haben.

Darüber hinaus kann es bei der ersten Verwendung erforderlich sein, einige Vorgänge zu simulieren, um sich mit den Bedienelementen und den wichtigsten Funktionen vertraut zu machen. Be-

schränken Sie sich auf die vom Hersteller vorgesehenen Verwendungszwecke, ohne Änderungen an den Vorrichtungen vorzunehmen, um nicht vorgesehene Leistungen herbeizuführen.

Überprüfen Sie vor dem Gebrauch, ob die Sicherheitsvorrichtungen installiert sind und einwandfrei funktionieren.

Neben Beachtung oben stehender Anforderungen müssen die Benutzer sämtliche Sicherheitsnormen befolgen und die Beschreibung der Bedienelemente sowie der Inbetriebnahme aufmerksam durchlesen.

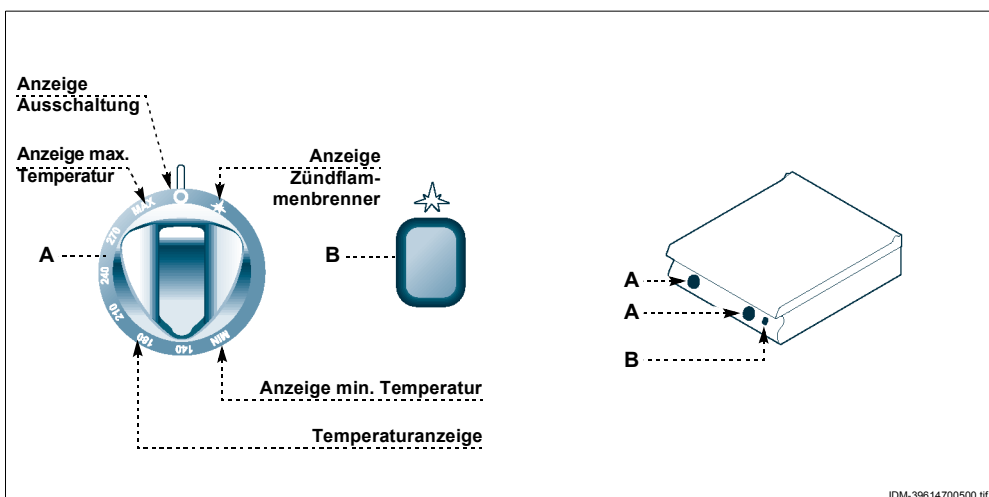


## BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

Das Gerät ist mit Bedienelementen zur Aktivierung der wichtigsten Funktionen ausgestattet.

**A) Bedienknebel Brenner:** um den betreffenden Brenner zu zünden und einzustellen und den Zündflammenbrenner zu aktivieren

**B) Taste Zündung:** Sie dient zum Zünden der Zündflamme der Brenner.



IDM-39614700500.tif

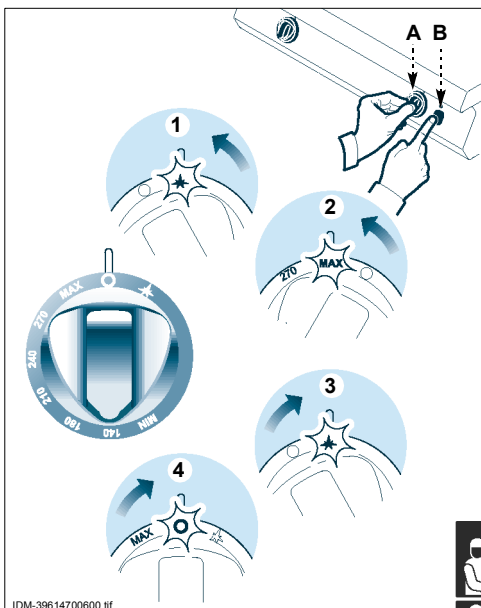
## EIN- UND AUSSCHALTEN DES BRENNERS

Verfahren Sie zum Zünden und Abschalten der beiden Brenner folgendermaßen:

### Zündung

Zur ersten Inbetriebnahme die Platte waschen, um die Schutzölschicht und eventuelle Verunreinigungen zu entfernen. Dann das Gerät einschalten und rund 2 Stunden bei einer Temperatur von 195 °C vorheizen.

- 1 - Öffnen Sie den Gashahn.
- 2 - Schalter (A) niederdrücken und entgegen dem Uhrzeigersinn drehen (Pos. 1); gleichzeitig die Taste (B) zum Zünden des Zündflammenbrenners gedrückt halten.
- 3 - Halten Sie den Bedienknebel etwa 15 Sekunden lang gedrückt, damit das Thermoelement in Aktion treten kann.
- 4 - Den Schalter (A) entgegen dem Uhrzeigersinn (Pos. 2) auf die Höchsttemperatur drehen und rund 2 Minuten in dieser Stellung lassen. Dann den Schalter auf die gewünschte Temperatur einstellen.



IDM-39614700600.tif

### **i** Wichtig

**Geräte mit verchromter Platte oder Platte aus Verbundstoff müssen bei der ersten Einschaltung am Tag rund 30 Minuten mit einer Temperatur von 190°C vorgeheizt werden.**

	Mindesttemperatur(°C)	Höchsttemperatur(°C)
Platten aus Eisen	130	320
Verchromte Platten	100	280
Platten aus Verbundstoff	130	320

### Abschaltung

- 1 - Drehen Sie den Bedienknebel im Uhrzeigersinn (Pos. 3), um den Brenner abzuschalten. Der Zündflammenbrenner bleibt für die folgenden Zündungen des Brenners eingeschaltet.
- 2 - Drehen Sie den Bedienknebel im Uhrzeigersinn (Pos. 4), um den Zündflammenbrenner auszuschalten.
- 3 - Drehen Sie den Gashahn ab, um die Sicherheitsbedingungen zu gewährleisten.

## RÜCKSETZEN DES GERÄTS

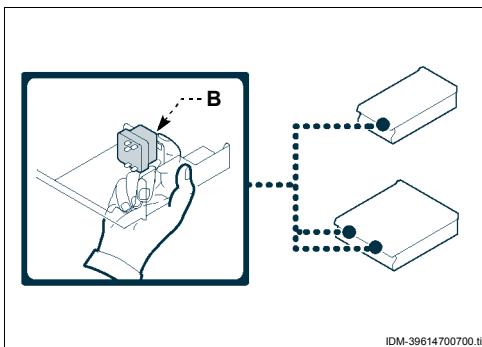
Wenn der Sicherheitsthermostat anspricht, muss das Gerät in der angegebenen Weise wieder in den normalen Betriebszustand versetzt werden.

Dieser Vorgang kann nur bei Geräten mit verchromter Platte ausgeführt werden.

- 1 - Den Taster **(A)** des ausgelösten Sicherheitsthermostaten drücken, um die Gaszufuhr wieder freizugeben.

### **i** Wichtig

**Zum Identifizieren des ausgelösten Thermostaten kontrollieren, welcher Brenner sich ausgeschaltet hat, und die entsprechende Taste drücken.**



## MONTAGE DES SPRITZSCHUTZRAHMENS

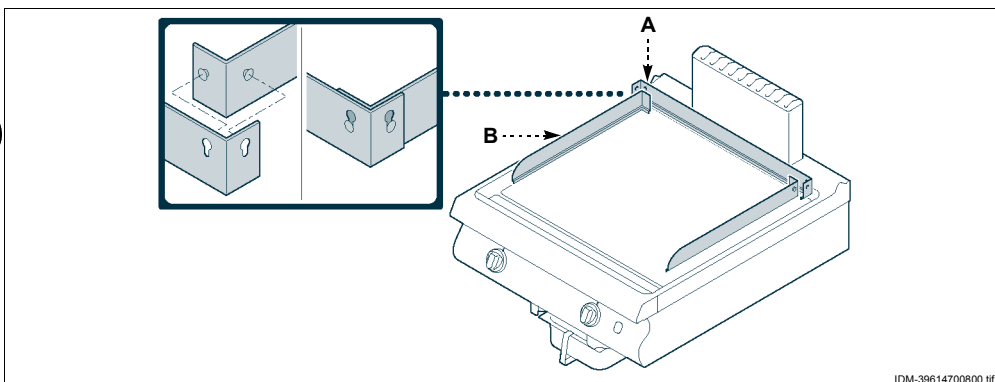
Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.



- 1 - Den hinteren Rahmen **(A)** in die vorgesehene Nut einsetzen.

- 2 - Die Seitenrahmen **(B)** anbringen; hierzu die Zapfen in die Langlöcher des hinteren Rahmens einsetzen.

Für die Reinigung den Spritzschutzrahmen ausbauen und im Geschirrspüler waschen.

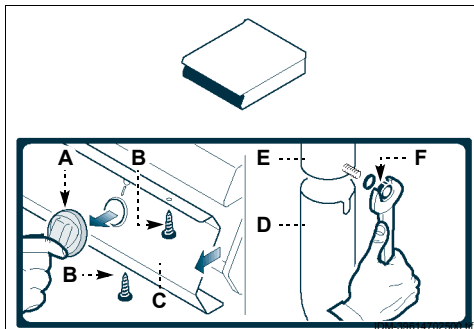


DE

## MONTAGE DER VERLÄNGERUNG ZUM ABLASSEN DER RÜCKSTÄNDE

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

- 1 - Schließen Sie den Gaszufuhrhahn
- 2 - Das Gerät mit seinem Trennschalter vom Hauptstromnetz trennen.
- 3 - Den Schalter **(A)** abziehen.
- 4 - Drehen Sie die Schrauben **(B)** heraus und montieren Sie die Blende **(C)** ab.
- 5 - Die Verlängerung zum Ablassen der Rückstände **(D)** in das Ablassrohr **(E)** stecken und mit der Mutter **(F)** befestigen.
- 6 - Abschließend die Bedienblende **(C)** und die Schalter **(A)** wieder anbringen.



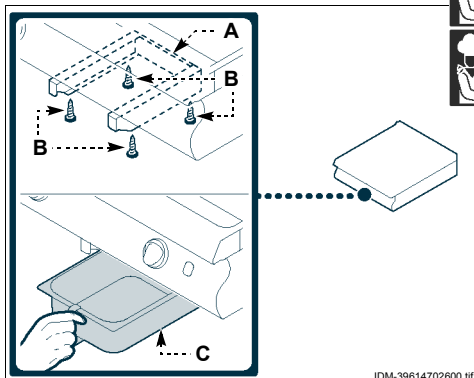
## MONTAGE DES BEHÄLTERTRAGRAHMENS

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

- 1 - Schließen Sie den Gaszufuhrhahn
- 2 - Das Gerät mit seinem Trennschalter vom Hauptstromnetz trennen.

### Montage des Behältertragrahmens beim geschlossenen Unterschrank

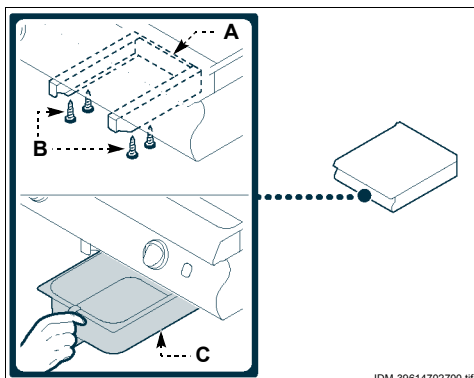
- 3 - Den Behältertragrahmen **(A)** mit den Schrauben **(B)** befestigen und den Auffangbehälter **(C)** einschieben.



IDM-39614702600.tif

### Montage des Behältertragrahmens beim offenen Unterschrank

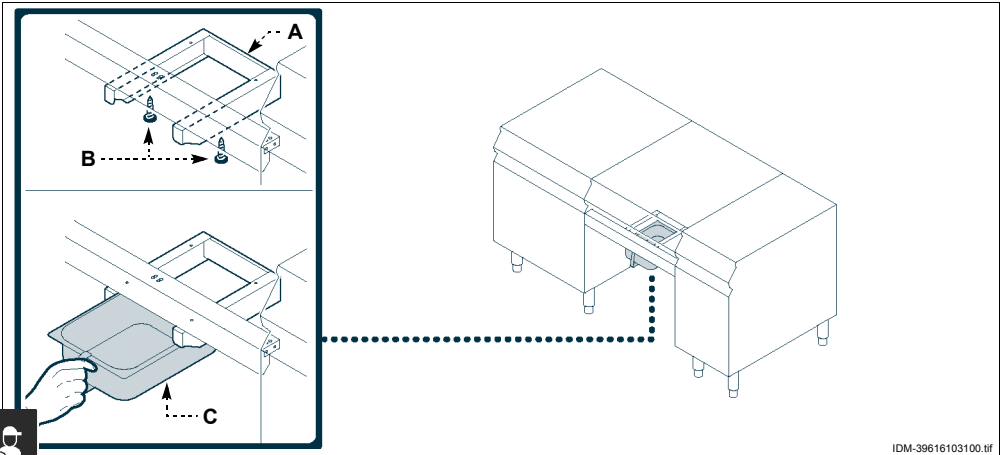
- 4 - Den Behältertragrahmen **(A)** mit den Schrauben **(B)** befestigen und den Auffangbehälter **(C)** einschieben.



IDM-39614702700.tif

## Montage des Behältertragrahmens auf Stützrahmen

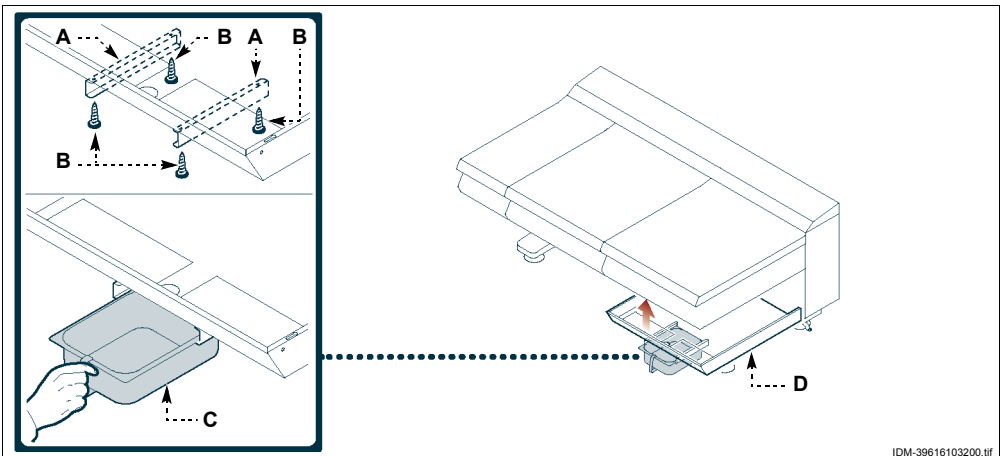
5 - Den Behältertragrahmen (A) mit den Schrauben (B) befestigen und den Auffangbehälter (C) einschieben.



## Montage des Behältertragrahmens auf Träger

6 - Den "Bausatz Abdeckung Oberseite" (D) montieren.

7 - Den Behältertragrahmen (A) mit den Schrauben (B) befestigen und den Auffangbehälter (C) einschieben.



DE

## LÄNGERER STILLSTAND DES GERÄTS

Verfahren Sie folgendermaßen, falls das Gerät längere Zeit nicht eingesetzt werden soll:

- 1 - Schließen Sie den Gaszufuhrhahn
- 2 - Reinigen Sie das Gerät und die angrenzenden Zonen akkurat.

3 - Tragen Sie eine hauchdünne Schicht Lebensmittelöl auf die Edelstahlflächen auf.

4 - Führen Sie sämtliche Wartungsarbeiten aus.

5 - Das Gerät mit einer Schutzhülle abdecken; hierbei einige Öffnungen für die Luftzirkulation lassen.

## TIPPS FÜR DEN GEBRAUCH

Um eine korrekte Anwendung des Gerätes zu gewährleisten, sollten folgende Ratschläge befolgt werden:

- Verwenden Sie ausschließlich das vom Hersteller angegebene Zubehör.
- Das Gerät nicht zum Frittieren mit Öl überschwemmen.
- Das Gerät nicht zum Beheizen von Töpfen oder Pfannen benutzen, da hierdurch die Oberfläche der Bratplatte beschädigt würde.
- Das Gerät nicht zum Braten von tiefgefrorenen Speisen verwenden, da die Oberfläche der Bratplatte durch den Temperaturunterschied beschädigt werden kann (nur bei verchromten Platten und Platten aus Verbundstoff).

- Die Oberfläche der Platte gegen Kratzer und Stöße schützen, um nicht ihre Eigenschaften zu verändern und um die Hygiene der zubereiteten Speisen zu gewährleisten.

- Ausschließlich Metallwerkzeuge zur Handhabung der Speisen auf der Bratplatte verwenden (nur bei verchromten Platten und Platten aus Verbundstoff).

- Das Gerät und den umliegenden Bereich stets sauber halten.

- Zum Reinigen nur lebensmitteltaugliche Reiniger verwenden.



## WARTUNG

5

### EMPFEHLUNGEN FÜR DIE WARTUNG

Sorgen Sie dafür, dass das Gerät im Zustand maximaler Leistungsfähigkeit bleibt, indem Sie die vom Hersteller vorgesehenen planmäßigen Wartungsarbeiten ausführen. Gute Wartung zahlt sich durch optimale Leistungen, längere Betriebsdauer und eine konstante Wahrung der Sicherheitsanforderungen aus.



### Vorsicht - Achtung

**Vor Ausführung eines Wartungseingriffs alle vorgesehenen Sicherheitseinrichtungen einschalten und in Erwägung ziehen, ob die angemessene Unterrichtung des ausführenden Personals und der in der Nähe tätigen Personen erforderlich ist. Den Gashahn schließen, die Spannungsversorgung mit dem Trennschalter unterbrechen und den Zugang zu allen Einrichtungen verhindern, die, wenn sie aktiviert werden, zur Entstehung von unerwarteten Gefahrensituationen führen und die Sicherheit und der Gesundheit von Personen beeinträchtigen könnten.**

**Folgende Elemente** sind nach jedem Einsatz und bei Bedarf zu reinigen:

- die Platte (siehe Seite 14)
- Das Gerät und die angrenzenden Zonen (siehe Seite 14)

DE

Nach **jeweils 100 Betriebsstunden** müssen folgende Arbeiten von erfahrenen und autorisierten Bedienern ausgeführt werden:

- Kontrolle des Gasdrucks und der Dichtigkeit der Anlage
- Überprüfung der Funktionsfähigkeit des Sicherheits-Thermoelements
- Funktionsprüfung des Sicherheitsthermostats (nur bei verchromten Platten)
- Funktionstüchtigkeit der Stromanlage prüfen
- Überprüfung der Funktionsfähigkeit und, bei Bedarf, Reinigung des Abzugsrohrs

## REINIGUNG DES GERÄTS

Da das Gerät zur Zubereitung von Speisen für den Menschen eingesetzt wird, ist besondere Sorgfalt auf die Hygiene geboten. Das Gerät und dessen näheres Umfeld müssen konstant sauber gehalten werden.

### **i** Wichtig

**Vor Beginn jeglicher Reinigungsarbeiten stets den Gashahn schließen, die Spannungsversorgung mit dem Trennschalter unterbrechen und das Gerät abkühlen lassen.**

Achten Sie auch auf folgende Empfehlungen:

- 1 - Verwenden Sie zur Reinigung der Geräteteile ausschließlich lauwarmes Wasser, Reinigungsmittel für Lebensmittelzwecke und keine Scheuermittel.
- 2 - Die Elemente, die in direkten oder indirekten Kontakt mit den Lebensmitteln kommen, und die angrenzenden Bereiche sorgfältig reinigen.
- 3 - Die Zubehörteile nach dem Gebrauch mit einem geeigneten Fettlöser reinigen. Wir empfehlen die Reinigung im Geschirrspüler.



### **Vorsicht - Achtung**

**Verwenden Sie keine Produkte, die Stoffe enthalten, welche für die menschliche Gesundheit schädlich und gefährlich sind (Lösemittel, Benzin, usw.)**

- 4 - Spülen Sie die Oberflächen mit Trinkwasser nach und trocknen Sie sie ab.
- 5 - Nur die äußeren Teile dürfen mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.
- 6 - Behandeln Sie die Edelstahlflächen vorsichtig, um sie nicht zu beschädigen. Insbesondere sollte der Gebrauch von ätzenden Produkten, Scheuermitteln und spitzen Gegenständen vermieden werden.
- 7 - Essensreste müssen so schnell wie möglich entfernt werden, bevor sie eintrocknen und hart werden.
- 8 - Entfernen Sie die Kalkablagerung, die sich auf einigen Geräteflächen bilden können.

## REINIGUNG DER PLATTE

### **Vorsicht - Achtung**

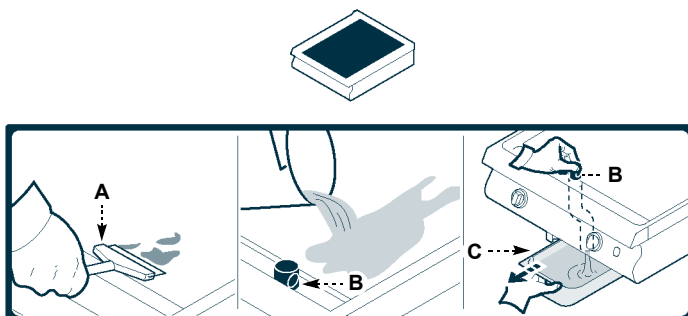
**Die Reinigung der Platte mit dem auf Anfrage erhältlichen Werkzeug fachgerecht reinigen.**

### **i** Wichtig

**Zum Reinigen nur lebensmitteltaugliche Reiniger verwenden.**

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

- 1 - Mit dem Schaber (**A**) die Bratrückstände von der Platte entfernen.
- 2 - Die Platte mit einem geeigneten Fettlöser bestreichen und einige Minuten einwirken lassen.
- 3 - Die Ablassöffnung mit dem Verschluss (**B**) verschließen.
- 4 - Wasser mit einer Temperatur von 60°C auf die Platte gießen und einige Minuten einwirken lassen.





- 5 - Den Verschluss **(B)** entfernen, um das Wasser abzulassen.
- 6 - Den Auffangbehälter **(C)** herausnehmen und entleeren.
- 7 - Die Platte sorgfältig mit einem Schwamm reinigen, gut nachspülen und trocknen.

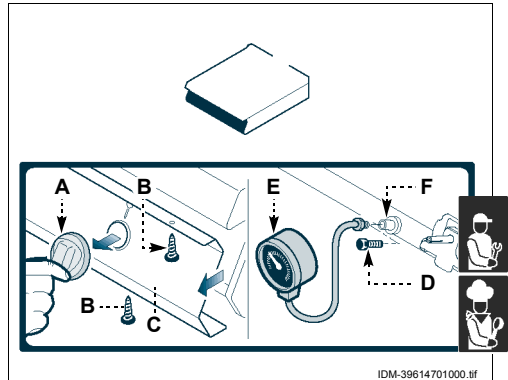
## **i** Wichtig

**Die Bratplatte sorgfältig spülen, um alle Fettlössrückstände zu entfernen und um die Bildung von Flecken und Schlieren beim nächsten Gebrauch der Platte zu verhindern.**

### KONTROLLE DES GASDRUCKS

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

- 1 - Schließen Sie den Gaszufuhrhahn
- 2 - Den Schalter **(A)** abziehen.
- 3 - Drehen Sie die Schrauben **(B)** heraus und montieren Sie die Blende **(C)** ab.
- 4 - Drehen Sie die Schrauben **(D)** aus dem Druckprüfpunkt.
- 5 - Schließen Sie das Manometer **(E)** an den Druckprüfpunkt **(F)** an.
- 6 - Den Gasabsperrhahn wieder öffnen.
- 7 - Den Brenner einschalten, den Schalter in die Großstellung drehen (siehe Seite 9) und sicherstellen, dass der angezeigte Druck den Werten in der Tabelle (am Ende des Handbuchs) entspricht.
- 8 - Den Brenner ausschalten, den Gasabsperrhahn schließen und das Manometer abklemmen.
- 9 - Stellen Sie nach Abschluss der Operation die Anfangsbedingungen wieder her.








## FEHLERSUCHE

Vor der Inbetriebnahme wurde das Gerät einem vorläufigen Testlauf unterzogen.

Die im Folgenden aufgeführten Informationen sollen Ihnen dabei helfen, eventuelle Anomalien oder Funktionsstörungen, die während des Betriebs auftreten können, aufzufinden und zu beheben.

Einige dieser Probleme können vom Benutzer selbst behoben werden; alle anderen erfordern präzise Fachkenntnisse oder besondere Fähigkeiten und dürfen daher ausschließlich von qualifiziertem Personal mit nachweislicher Erfahrung in diesem speziellen Gebiet des Eingriffs durchgeführt werden.

Probleme	Ursachen	Lösungen
Gasgeruch	Beim Löschen der Flamme entstehender gelegentlicher Gasaustritt	Schließen Sie den Gashahn und lüften Sie den Raum
Der Zündflammenbrenner lässt sich nicht einschalten	Die Funkenzündeinrichtungen funktionieren nicht	Überprüfen Sie die Funktionsfähigkeit der Zündeinrichtungen. Zünden Sie den Brenner manuell mit freier Flamme <b> Wichtig</b> <b>Kontaktieren Sie den Kundendienst</b>
	Durch längeren Stillstand hervorgerufene Luftblasen in den Leitungen	Versuchen Sie erneut und länger, den Zündvorgang zu starten
Der Zündflammenbrenner bleibt nicht eingeschaltet	Das Thermoelement ist nicht ausreichend aufgeheizt	Versuchen Sie erneut und länger, den Zündvorgang zu starten
 Der Zündflammenbrenner lässt sich anzünden, aber der Brenner bleibt ausgeschaltet		Kontrollieren Sie den Zustand des Thermostats und aktivieren Sie eventuell die Freigabevorrichtung für die Zündung
 Die Flamme ist gelb	Der Brenner ist verschmutzt, das Gasabzugsrohr ist verstopft, Kondenswassertropfen	<b> Wichtig</b> <b>Kontaktieren Sie den Kundendienst</b>
Schwierigkeiten beim Drehen des Brennerschalters	Fehlfunktion des Gasventils	<b> Wichtig</b> <b>Kontaktieren Sie den Kundendienst</b>

## EMPFEHLUNGEN FÜR DIE INSTALLATION UND HANDHABUNG

### **i** Wichtig

Beachten Sie die Hinweise des Herstellers, die direkt auf der Verpackung, auf dem Gerät selbst oder in der Gebrauchsanweisung zu finden sind, wenn Sie das Gerät handhaben und installieren. Die für diese Operati-

onen autorisierte Person wird bei Bedarf einen „Sicherheitsplan“ aufstellen müssen, um die Unversehrtheit der direkt an dem Vorgang beteiligten Personen zu gewährleisten.

## VERPACKUNG UND AUSPACKEN

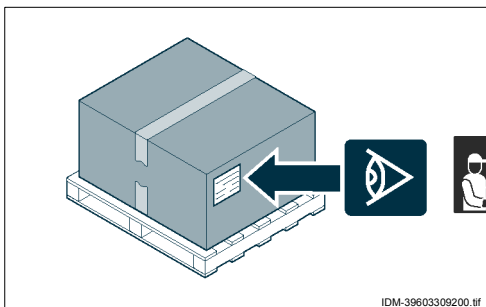
Die Verpackung wird möglichst platzsparend und unter Berücksichtigung des eingesetzten Transportmittels realisiert.

Zur Vereinfachung des Transports können einige Komponenten für die Spedition ausgebaut und mit einer geeigneten Schutzverpackung versehen werden.

Auf der Verpackung sind sämtliche erforderlichen Angaben zur Be- und Entladung angegeben.

Kontrollieren Sie beim Auspacken die Unversehrtheit und die exakte Übereinstimmung der Stückmengen.

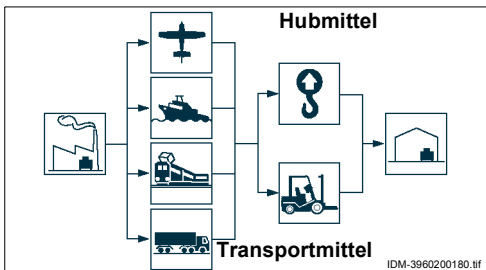
Das Verpackungsmaterial muss fachgerecht und unter Beachtung der einschlägigen geltenden Gesetzesbestimmungen entsorgt werden.



## TRANSPORT

Der Transport kann auch in Abhängigkeit vom Bestimmungsort anhand verschiedener Transportmittel erfolgen.

Folgendes Schema zeigt die gängigsten Lösungen. Für die Dauer des Transportes muss das Liefergut fachgerecht an das Transportmittel vertaut werden, um unerwünschte Bewegungen zu vermeiden.

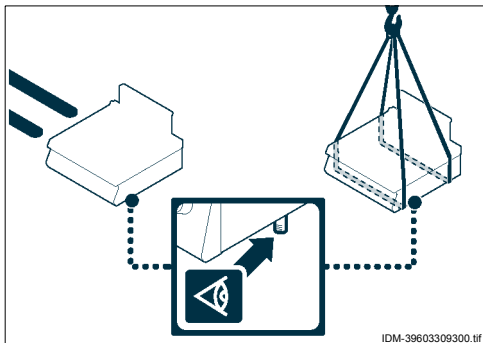


## HANDHABUNG UND HUB

Das Gerät kann mit einem Hubmittel bewegt werden, das mit Gabeln oder Haken ausgestattet ist und die geeignete Traglast besitzt. Vor diesem Vorgang ist der Schwerpunkt der Last zu überprüfen.

### **i** Wichtig

**Achten Sie beim Einsatz des Hubmittels auf das Gaszufuhrrohr.**

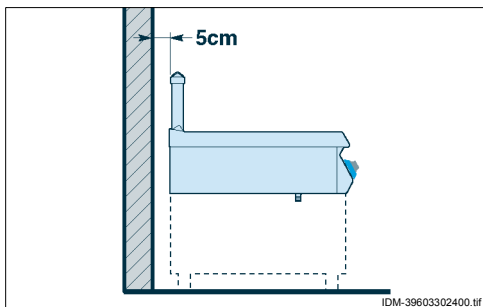


## INSTALLATION DES GERÄTS

Es müssen sämtliche Phasen der Installation, schon von der Umsetzung des allgemeinen Projekts an, berücksichtigt werden. Die für diese Operationen autorisierte Person wird vor Einleitung dieser Phasen den Installationsstandort bestimmen und bei Bedarf einen „Sicherheitsplan“ aufstellen, um die Unversehrtheit der direkt am Vorgang beteiligten Personen zu gewährleisten und die gesetzlichen Bestimmungen zu befolgen. Dies betrifft insbesondere die Vorschriften für nicht ortsfeste Arbeitsräume.



Der Installationsort muss folgenden Anforderungen entsprechen: Anschlüsse für die verschiedenen Versorgungsleitungen, Abführungsvorrichtungen für Produktionsrückstände, angemessene Beleuchtung. Darüber hinaus müssen sämtliche hygienischen und gesundheitsrechtlichen Anforderungen erfüllt sein, um eine Kontamination der Nahrungsmittel zu vermeiden. Bestimmen Sie, falls notwendig, die exakte Position für jedes Gerät bzw. jede Gerätekomponente. Für eine korrekte Positionierung können die Koordinaten aufge-

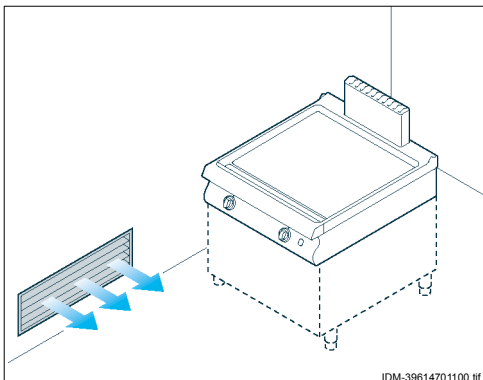


zeichnet werden. Installieren Sie das Gerät in einem Abstand von mindestens 5 cm zur Wand, falls diese nicht für Temperaturen von mindestens 150°C ausgelegt ist. Die Installation in Einklang mit den im Installationsland geltenden gesetzlichen Bestimmungen, Normen und Spezifikationen ausführen.

## RAUMBELÜFTUNG

Der Raum, in dem das Gerät installiert wird, muss über Zuluftöffnungen verfügen, um den einwandfreien Betrieb des Geräts und den Luftaustausch im Raum selbst zu gewährleisten.

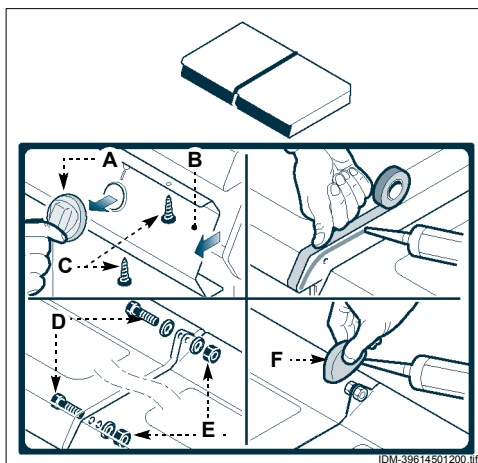
Die Zuluftöffnungen müssen ausreichend groß bemessen und durch Gitter geschützt und so positioniert sein, dass sie nicht verdeckt werden können.



## MONTAGE BEI REIHENAUFSTELLUNG

Verfahren Sie folgendermaßen, um Geräte (nebeneinander) in einer Reihe aufzustellen.

- 1 - Den Schalter (A) abziehen.
- 2 - Die Schrauben (B) ausschrauben und die Blenden (C) ausbauen.
- 3 - Falls vorhanden, die Halterung der Dämmwolle ausbauen.
- 4 - Bekleben Sie die Geräteketten, die nebeneinander angeordnet werden sollen, mit einem Schutzband.
- 5 - Beschichten Sie die Seitenwände, die nebeneinander aufgestellt werden sollen, mit einer Dichtungsmasse für Lebensmittelzwecke.
- 6 - Die Geräte aneinander reihen.
- 7 - Das Gerät mit den Schrauben und Muttern (D-E) anschließen.
- 8 - Entfernen Sie überflüssige Dichtungsmasse und Klebeband.
- 9 - Beschichten Sie die Innenseite des Deckels (F) mit der Dichtungsmasse und montieren Sie den Deckel, um die Befestigungszone zu bedecken.
- 10 - Falls vorhanden, die Halterung der Dämmwolle wieder einbauen.
- 11 - Die Blenden (C) und die Schalter (A) nach Abschluss der Arbeit wieder anbringen.

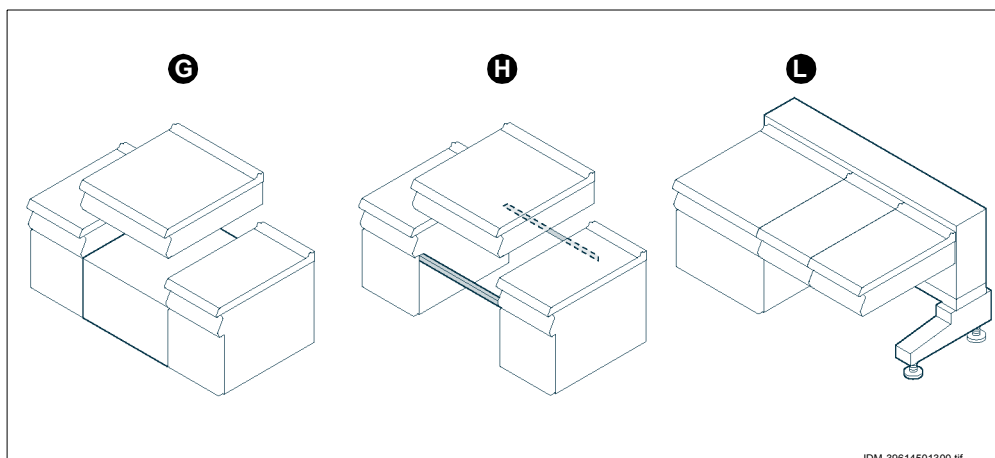


Für die in Reihe aufgestellten Geräte sind auf Anfrage verschiedene Ausstattungssätze lieferbar.

**G)** Einbausatz für die Montage auf Unterschrank

**H)** Einbausatz für Brückenmontage

**L)** Einbausatz für Träger

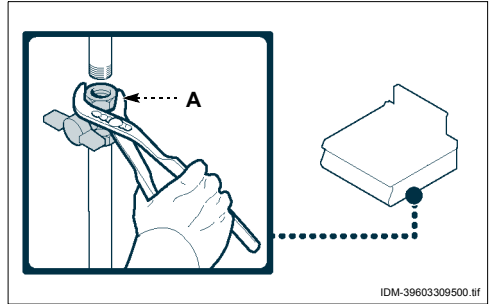


## GASANSCHLUSS

### **i** Wichtig

Diese Arbeit darf nur von zugelassenen und erfahrenen Fachleuten ausgeführt werden. Der Anschluss muss fachgerecht und vorschriftsmäßig ausgeführt werden und allen einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen entsprechen. Nach Ausführung des Anschlusses muss vor der Inbetriebnahme des Geräts durch eine allgemeine Kontrolle sichergestellt werden, dass nirgends Gas austritt.

Schließen Sie den Zufuhrschlauch an das Anschlussrohr des Geräts an. Bringen Sie hierbei einen Absperrhahn (A) an der Anschlussstelle an, um bei Bedarf die Gaszufuhr abzusperren können.



### **i** Wichtig

Der Absperrhahn (A) ist nicht im Lieferumfang enthalten. Er muss in einer leicht zugänglichen Position installiert werden und sein Zustand (offen oder geschlossen) muss sofort erkennbar sein.



## ANSCHLUSS DES RAUCHABZUGS

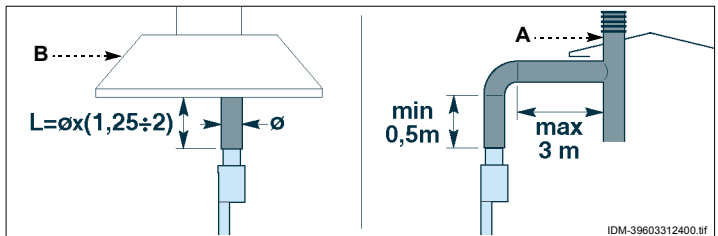
### **i** Wichtig

Den Anschluss in Einklang mit den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen und unter Verwendung des hierfür geeigneten und vorgeschriebenen Materials ausführen.

#### Anschluss an ein Abzugsrohr mit natürlicher Ansaugung

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

- 1 - Den Abzugsstutzen des Geräts an den Kamin (A) mit einem Kanal verbinden, der die in der Abbildung gezeigten Abmessungen hat.



### **i** Wichtig

Der Ventilator der Zwangsentslüftungsanlage muss sich automatisch einschalten, wenn der Gashahn geöffnet wird.

#### Anschluss unter einer Abzugshaube mit Zwangsansaugung

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

- 1 - Das Gerät unter der Haube (B) positionieren und in den Abzugsstutzen des Geräts einen Kanal mit den in der Abbildung gezeigten Abmessungen einsetzen.

## STROMANSCHLUSS

### **i** Wichtig

Der Anschluss muss von autorisiertem Fachpersonal in Einklang mit den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen und unter Verwendung von geeignetem und vorschriftsmäßigem Material ausgeführt werden. Das Gerät wird mit einer Betriebsspannung von 230V/1N geliefert.

### **!** Vorsicht - Achtung

Vor Ausführung irgendeines Eingriffs die Hauptstromversorgung unterbrechen.

Den Anschluss des Geräts an das Stromnetz in der angegebenen Weise ausführen.

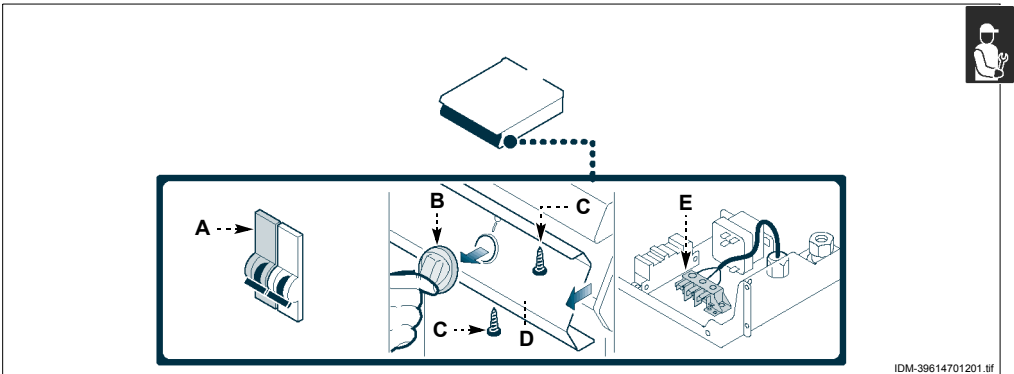
- 1 - Falls nicht schon vorhanden, einen Trennschalter (A) mit thermomagnetischem Auslöser und FI-Block in der Nähe des Geräts installieren.

- 2 - Den Schalter (B) abziehen.
- 3 - Drehen Sie die Schrauben (C) heraus und montieren Sie die Blende (D) ab.
- 4 - Den Trennschalter (A) nach den Angaben in der Abbildung und im Schaltplan am Ende des Handbuchs an die Klemmenleiste (E) des Geräts anschließen. Ein Kabel verwenden, dessen Eigenschaften mindestens die vom Typ H05RN-F erfüllen müssen.

### **i** Wichtig

Bei der Ausführung des Anschlusses auf den Anschluss des Neutral- und des Schutzleiters achten. Wenn diese Anschlüsse nicht richtig ausgeführt werden, kann der Brenner nicht gezündet werden.

- 5 - Abschließend die Bedienblende (D) und die Schalter (B) wieder anbringen.

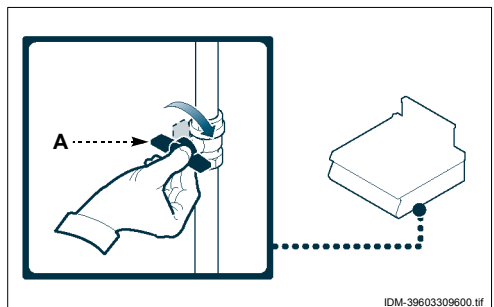


## UMSTELLUNG DER GASVERSORGUNG

Der werkseitig durchgeführte Testlauf ist mit dem Gastyp des örtlichen Gaswerks durchgeführt worden. Der Gastyp des Testlaufs ist aus dem Aufkleber ersichtlich, der auf dem Typenschild angebracht wurde.

Falls Sie das Gerät an eine Gaszufuhr anderen Typs anschließen müssen, gehen Sie folgendermaßen vor:

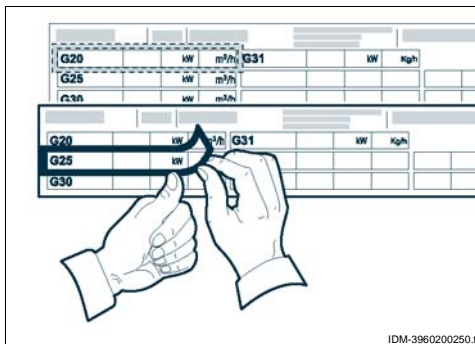
- 1 - Schließen Sie den Gaszufuhrhahn (A)
- 2 - Die Brennerdüse austauschen (siehe Seite 24).
- 3 - Die Düse des Zündflammenbrenners austauschen (siehe Seite 24).



- 4 - Entfernen Sie den alten Aufkleber vom Typenschild und ersetzen Sie ihn mit dem neuen Aufkleber, um den verwendeten Gastyp anzuzeigen.

### **i** Wichtig

Stellen Sie nach Abschluss dieses Vorgangs sicher, dass kein Gas austritt und keine Funktionsstörungen auftreten.



IDM-3960200250.tif

## TESTLAUF ZUR ABNAHME DES GERÄTS

### **i** Wichtig

Vor der Inbetriebnahme muss ein Testlauf der Anlage durchgeführt werden, um den Betriebszustand jeder einzelnen Komponente zu überprüfen und eventuelle Anomalien zur ermitteln. In dieser Phase ist es besonders wichtig, dass sämtliche Sicherheits- und Hygienemaßnahmen vorschriftsmäßig eingehalten werden.



Für den Testlauf der Abnahme sind folgende Kontrollen durchzuführen:

- 1 - Öffnen Sie den Gashahn, um die Dichtigkeit der Anschlüsse zu überprüfen.
- 2 - Überprüfen Sie, ob das angeschlossene Gas mit der Gerätespezifikation übereinstimmt und nehmen Sie gegebenenfalls eine Umstellung

vor (siehe Seite 21).

- 3 - Sicherstellen, dass Zündung und Verbrennung beim Brenner ordnungsgemäß funktionieren.
- 4 - Überprüfen Sie die einwandfreie Funktionsfähigkeit des Sicherheits- Thermoelements.
- 5 - Stellen Sie sicher, dass kein Gas austritt.
- 6 - Überprüfen Sie, dass die Typenschilder mit den Aufklebern bezüglich des im Benutzerland verwendeten Gastyps beschriftet sind.

Nach Abschluss des Testlaufs ist der Benutzer gegebenenfalls auf angemessene Weise in den Gebrauch des Gerätes einzuweisen, um sämtliche Kenntnisse zu erwerben, die zur Inbetriebnahme des Gerätes unter Sicherheitsbedingungen gemäß geltender Gesetzesvorschriften erforderlich sind.

DE

## EINSTELLUNGEN

8

### EMPFEHLUNGEN FÜR DIE EINSTELLUNGEN

### **i** Wichtig

Vor jeder Regulierung an den Einstellungen müssen sämtliche vorgesehenen Sicherheitsvorrichtungen aktiviert werden. Überlegen Sie, ob es notwendig ist, das arbeitende Personal und die in der Nähe befindlichen Personen auf angemessene Weise zu informieren. Trennen Sie vor allem den Gashahn ab und verhindern Sie den Zugang zu allen Vorrichtungen, die bei ihrer Aktivierung eine unvorgesehene Gefahr hervorrufen und

Schäden für die Sicherheit und die Gesundheit von Personen verursachen könnten.

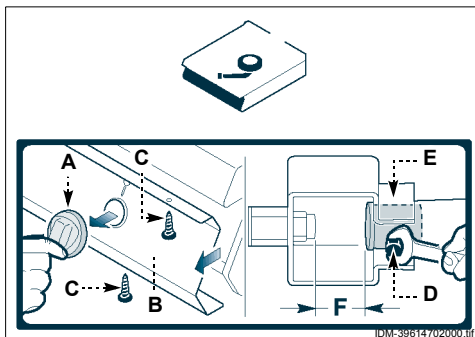
Beim Gasventil handelt es sich um ein Ein-Aus-Ventil (ohne Einstellung der Kleinstellung) und es gibt daher keine Kleinstelldüse. Das Ventil verfügt über einen Einstellbolzen, der den Brenner in Abhängigkeit von der Temperatur ein- und ausschaltet.



## EINSTELLUNG DER PRIMÄRLUFT DES BRENNERS

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

- 1 - Schließen Sie den Gaszufuhrhahn
- 2 - Den Schalter **(A)** abziehen.
- 3 - Drehen Sie die Schrauben **(C)** heraus und montieren Sie die Blende **(B)** ab.
- 4 - Die Klemmschraube **(D)** lockern.
- 5 - Die Buchse **(E)** auf dem in der Tabelle angegebenen Abstand **(F)** am Anschlag positionieren.
- 6 - Die Schraube **(D)** anziehen.
- 7 - Abschließend die Bedienblende **(B)** und die Schalter **(A)** wieder anbringen.



Gasfamilie	Abstand (F) (mm)
II (G20/20-25 mbar)	24±1
II (G 25/20-25mbar)	24±1
III (G30-31/29-36/37 mbar)	24±1/
III (G 30-31/50mbar)	24±1/



## AUSTAUSCH VON BAUTEILE

9

### HINWEISE ZUM AUSTAUSCH VON TEILEN

Vor jedem Eingriff zur Ersetzung eines Teils müssen sämtliche vorgesehenen Sicherheitsvorrichtungen aktiviert werden. Überlegen Sie, ob es notwendig ist, das arbeitende Personal und die in der Nähe befindlichen Personen auf angemessene Weise zu informieren. Trennen Sie vor allem den Gashahn ab und verhindern Sie den Zugang zu allen Vorrichtungen, die bei ihrer Aktivierung eine unvorgesehene Gefahr hervorrufen und Schäden für die Sicherheit und die Gesundheit von Personen verursachen könnten. Ersetzen Sie bei Bedarf

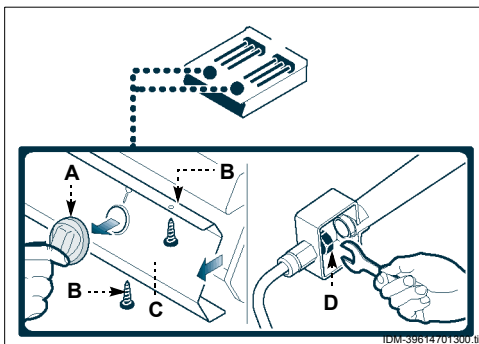
Komponenten, die Verschleißerscheinungen zeigen; verwenden Sie dabei ausschließlich Originalersatzteile. Es wird jede Haftung für Personen- oder Komponentenschäden abgelehnt, die entstehen, wenn keine Originalersatzteile verwendet werden oder nicht planmäßige, vom Hersteller nicht autorisierte Eingriffe vorgenommen werden, welche die Sicherheit beeinträchtigen können. Entnehmen Sie bitte dem Ersatzteilkatalog die notwendigen Informationen zur Bestellung von Ersatzteilen.

DE

## AUSWECHSELN DER BRENNERDÜSE

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.

- 1 - Schließen Sie den Gaszufuhrhahn
- 2 - Den Schalter **(A)** abziehen.
- 3 - Drehen Sie die Schrauben **(B)** heraus und montieren Sie die Blende **(C)** ab.
- 4 - Schrauben Sie die Düse **(D)** heraus und ersetzen Sie sie mit dem für den betreffenden Gastyp geeigneten Ersatzteil (siehe Tabelle am Ende des Handbuchs).
- 5 - Abschließend die Bedienblende **(C)** und die Schalter **(A)** wieder anbringen.

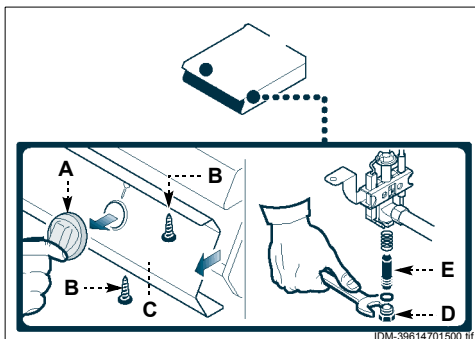


## AUSWECHSELN DES ZÜNDFLAMMENBRENNERS

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.



- 1 - Schließen Sie den Gaszufuhrhahn
- 2 - Den Schalter **(A)** abziehen.
- 3 - Drehen Sie die Schrauben **(B)** heraus und montieren Sie die Blende **(C)** ab.
- 4 - Drehen Sie das Verbindungsstück **(D)** heraus.
- 5 - Nehmen Sie die Düse **(E)** heraus und ersetzen Sie sie mit dem für den betreffenden Gastyp geeigneten Bauteil (siehe Tabelle am Ende des Handbuchs).
- 6 - Den Anschluss **(D)** wieder anschrauben.
- 7 - Abschließend die Bedienblende **(C)** und die Schalter **(A)** wieder anbringen.



## ENTSORGUNG DES GERÄTS

### **Wichtig**

Die Entsorgung ist erfahrenen Bedienern vorbehalten und muss in Übereinstimmung mit den geltenden arbeitsrechtlichen Bestimmungen zur Sicherheit am Arbeitsplatz erfolgen. Schmieröl oder Komponenten aus Nichteisen (Gummi, PVC, Harze, usw.)

bzw. alle Produkte, die nicht biologisch abgebaut werden, dürfen nicht in die Umwelt eingeleitet werden. Die Entsorgung muss unter Beachtung der einschlägigen geltenden Gesetzesbestimmungen erfolgen.

# INDEX

	<i>réf. chapitres</i>	<i>page</i>
<b>1<sup>e</sup> PARTIE</b>	<b>1</b> INFORMATIONS GÉNÉRALES .....	2
	<b>2</b> INFORMATIONS TECHNIQUES .....	4
	<b>3</b> SÉCURITÉ .....	7
	<b>4</b> UTILISATION ET FONCTIONNEMENT .....	8
	<b>5</b> ENTRETIEN .....	13
	<b>6</b> PANNES .....	16
	<b>7</b> MANUTENTION ET INSTALLATION .....	17
<b>2<sup>e</sup> PARTIE</b>	<b>8</b> RÉGLAGES .....	22
	<b>9</b> REMPLACEMENT DE PIÈCES .....	23
	<b>ANNEXES</b> .....	I+ VII



## INDEX ANALYTIQUE

- A** Accessoires sur demande, 6  
Alimentation, transformation, 21  
Allumage et extinction du brûleur, 9  
Appareil et fabricant, identification, 3  
Appareil, description générale, 4  
Appareil, élimination, 24  
Appareil, essai, 22  
Appareil, inutilisation prolongée, 13  
Appareil, mise en place, 18  
Appareil, nettoyage, 14  
Appareils en batterie, montage, 19  
Assistance, demande, 3
- B** Branchement électrique, 21  
But du manuel, 2
- C** Commandes, description, 8  
Conseils d'utilisation, 13  
Contrôle de la pression du gaz, 15
- D** Déballage et emballage, 17  
Demande d'assistance, 3  
Dépannage, 16  
Description des commandes, 8  
Description générale de l'appareil, 4  
Dispositifs de sécurité, 5  
Données techniques, 5  
Dotation d'accessoires, 6
- E** Élimination de l'appareil, 24  
Emballage et déballage, 17  
Entretien, recommandations pour l', 13  
Essai de l'appareil, 22
- F** Fabricant et appareil, identification, 3
- G** Gaz, contrôle de la pression, 15
- I** Identification du fabricant et de l'appareil, 3  
Informations pour le lecteur, 2  
Installation et manutention, recommandations pour la, 17  
Inutilisation prolongée de l'appareil, 13
- L** Levage et manutention, 18
- M** Manutention et installation, recommandations pour la, 17  
Manutention et levage, 18  
Mise en place de l'appareil, 18  
Montage de la protection pare-éclaboussures, 10  
Montage de la rallonge évacuation des résidus, 11  
Montage des appareils en batterie, 19  
Montage du guide du bac, 11
- N** Nettoyage de l'appareil, 14  
Nettoyage de la plaque, 14  
Normes de sécurité, 7
- P** Pannes, dépannage, 16  
Pression du gaz, contrôle, 15
- R** Raccordement du gaz, 20  
Raccordement évacuation des fumées, 20  
Recommandations pour l'utilisation, 8  
Recommandations pour l'entretien, 13  
Recommandations pour la manutention et l'installation, 17  
Recommandations pour le remplacement des pièces, 23  
Recommandations pour les réglages, 22  
Réglage air primaire du brûleur, 23  
Réglages, recommandations pour les, 22  
Remplacement de la buse de la veilleuse pilote, 24  
Remplacement de la buse du brûleur, 24  
Remplacement des pièces, recommandations pour le, 23
- S** Sécurité et information, signaux de, 6  
Sécurité, dispositifs de, 5  
Sécurité, normes de, 7  
Signaux de sécurité et information, 6
- T** Transformation de l'alimentation, 21  
Transport, 17
- U** Utilisation, conseils d', 13  
Utilisation, recommandations pour l', 8
- V** Ventilation de la pièce, 18  
de la pièce, 18

FR

**INFORMATIONS POUR LE LECTEUR**

Pour retrouver facilement les sujets qui vous intéressent, consulter l'index analytique au début du manuel.

Ce manuel est divisé en deux parties.



**1<sup>e</sup> partie:** elle contient toutes les informations nécessaires aux destinataires hétérogènes, c'est-à-dire les utilisateurs de l'appareil.



**2<sup>e</sup> partie:** elle contient toutes les informations nécessaires aux destinataires homogènes, c'est-à-dire tous les opérateurs experts et autorisés à manutentionner, transporter, installer, vérifier, réparer et démolir l'appareil.

Les utilisateurs doivent consulter uniquement la 1<sup>e</sup> partie, les opérateurs experts la 2<sup>e</sup> partie. Ceux-ci peuvent lire aussi la 1<sup>e</sup> partie pour avoir, si nécessaire, une vision plus complète des informations.

**BUT DU MANUEL**

Ce manuel, qui fait partie intégrante de l'appareil, a été rédigé par le fabricant pour fournir les informations nécessaires à ceux qui sont autorisés à interagir avec celui-ci pendant sa vie.



Les destinataires des informations doivent non seulement adopter une bonne technique d'utilisation, mais ils doivent aussi lire attentivement les indications et les appliquer de façon rigoureuse.



Ces informations sont fournies par le fabricant dans sa langue d'origine (italien) et peuvent être traduites dans d'autres langues pour satisfaire les exigences législatives et/ou commerciales.

Un peu de temps consacré à la lecture de ces informations, permettra d'éviter des risques à la santé et à la sécurité des personnes et des dommages économiques.

Conservé ce manuel pour toute la durée de vie de l'appareil, dans un lieu connu et facilement accessible, pour l'avoir toujours à disposition au moment

où l'on doit le consulter.

Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications sans l'obligation de fournir préalablement une communication.

Pour mettre en évidence certaines parties de texte très importantes ou pour indiquer certaines caractéristiques, des symboles ont été utilisés dont le sens est décrit ci-après.

**Attention**

Indique qu'il faut adopter des comportements appropriés pour ne pas mettre en péril la santé et la sécurité des personnes et ne pas provoquer de dommages économiques.

**Important**

Indique des informations techniques d'une grande importance à ne pas négliger.

**FR** l'appareil, dans un lieu connu et facilement accessible, pour l'avoir toujours à disposition au moment

## IDENTIFICATION DU FABRICANT ET DE L'APPAREIL

La plaque d'identification représentée, est appliquée directement sur l'appareil. Elle reporte les références et les indications indispensables à la sécurité.

### A) Plaque complémentaire

- a<sub>1</sub>) Pays d'utilisation
- a<sub>2</sub>) Catégorie de l'appareil
- a<sub>3</sub>) Type de gaz
- a<sub>4</sub>) Pression du gaz
- a<sub>5</sub>) Type d'évacuation des fumées

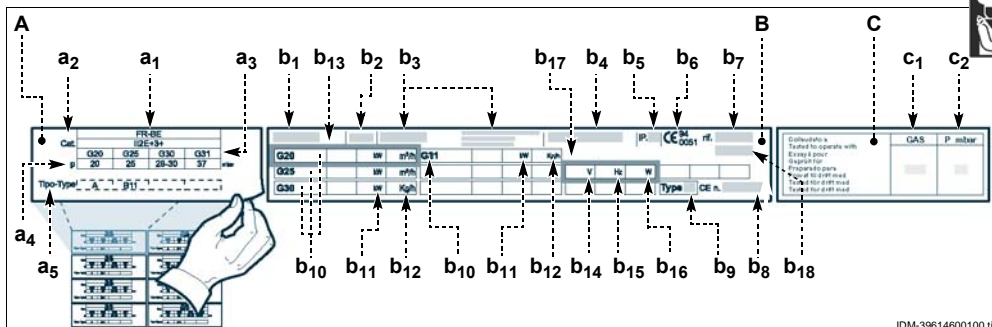
### B) Plaque d'identification

- b<sub>1</sub>) Modèle de l'appareil
- b<sub>2</sub>) Type de personnalisation
- b<sub>3</sub>) Identification du fabricant
- b<sub>4</sub>) Numéro de série
- b<sub>5</sub>) Indice de protection
- b<sub>6</sub>) Marquage CE de conformité
- b<sub>7</sub>) Norme de référence
- b<sub>8</sub>) Numéro certificat CE
- b<sub>9</sub>) Type de famille de produit
- b<sub>10</sub>) Type de gaz

- b<sub>11</sub>) Puissance déclarée (kW)
  - b<sub>12</sub>) Consommation de gaz
  - b<sub>13</sub>) Indicateur du gaz d'essai
  - b<sub>14</sub>) Tension (V)
  - b<sub>15</sub>) Fréquence (Hz)
  - b<sub>16</sub>) Puissance électrique absorbée (W)
  - b<sub>17</sub>) Indicateur de tension d'essai
  - b<sub>18</sub>) Date de fabrication
- C) Plaque du gaz d'essai
- c<sub>1</sub>) Type de gaz
  - c<sub>2</sub>) Pression du gaz

L'installateur devra choisir et appliquer la plaque (A), à côté de la plaque d'identification relative au pays d'utilisation et devra reporter la catégorie d'appartenance (Type A = évacuation standard – Type B11 = évacuation haute).

Si le gaz d'utilisation est celui utilisé par le fabricant pour l'essai, il faut enlever la plaque (C) et appliquer l'indicateur (b<sub>13</sub>) sur la plaque d'identification en correspondance des données du gaz d'utilisation.



## DEMANDE D'ASSISTANCE

Pour toute exigence, s'adresser à l'un des centres autorisés.

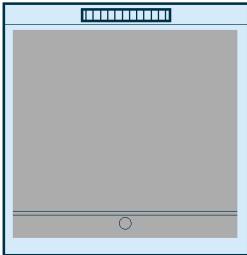
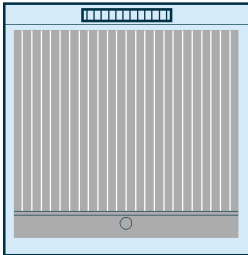
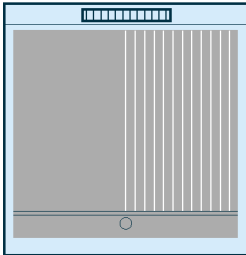
Pour toute demande d'assistance technique, indiquer les données reportées sur la plaque d'identification et le type de défaut relevé.

## DESCRIPTION GÉNÉRALE DE L'APPAREIL

La plaque de cuisson (fry - top), que l'on appellera maintenant appareil, a été conçue et fabriquée pour la cuisson d'aliments en contact direct avec la plaque, dans le domaine de la restauration professionnelle.

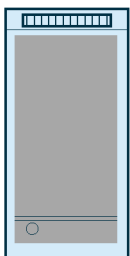
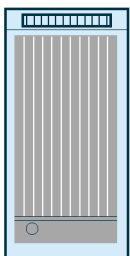
En fonction des exigences d'utilisation, l'appareil est réalisé en plusieurs versions (voir figure).

190FT1G	Lisse (fer)	190FT2G	Rayée (fer)	190FT3G	½ Rayée (fer)
190FT4G	Lisse (chrome)			190FT6G	½ Rayée (chrome)
190FT7G	Lisse (matériau composite)				

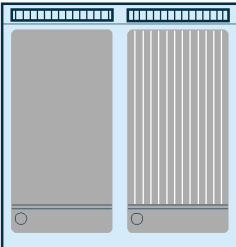
IDM-39603308100.tif

090FT1G	Lisse (fer)	090FT2G	Rayée (fer)
090FT4G	Lisse (chrome)	090FT5G	Rayée (chrome)
090FT7G	Lisse (matériau composite)		

IDM-39603307600.tif

190FT72G	Lisse (matériau composite) + Rayée (fer)
190FT15G	Lisse (fer) + Rayée (chrome)
190FT42G	Lisse (chrome) + Rayée (fer)




## Organes principaux

**A) Plaque de cuisson:** réalisée en différentes formes et différents matériaux pour faire face à toutes les exigences

**B) Évacuation des fumées (Type A):** pour évacuer les fumées générées par le brûleur

**C) Bouchon de vidange:** pour évacuer les résidus de cuisson et les porter dans le bac de récolte

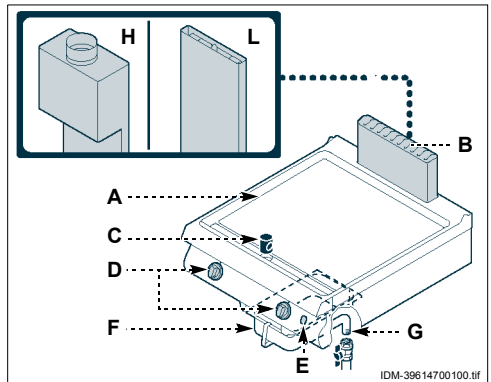
**D) Manette de commande du brûleur:** pour régler l'alimentation du gaz au brûleur

**E) Bouton d'allumage:** pour allumer le brûleur

**F) Bac de récolte:** pour recueillir les résidus de cuisson

**G) Raccord alimentation du gaz:** pour raccorder l'alimentation du gaz

**H) Évacuation des fumées (type B11):** pour évacuer les fumées et les transporter à une mitre à tirage naturel et avec dispositif coupe-vent (seulement pour la version 190FT)



**L) Évacuation des fumées (type B11):** pour évacuer les fumées et les transporter sous une hotte avec aspiration asservie à l'installation du gaz (seulement pour la version 190FT)

## DONNÉES TECHNIQUES

Voir tableaux et « Fiche des raccordements » à la fin du manuel.



## DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ

Même si l'appareil est complet de tous les dispositifs de sécurité, lors de l'installation et du raccordement, ils devront, si nécessaire, être intégrés avec d'autres pour respecter les lois en vigueur. L'illustration indique la position des dispositifs.

**A) Robinet d'alimentation du gaz:** pour ouvrir et fermer le raccordement à la ligne d'alimentation du gaz

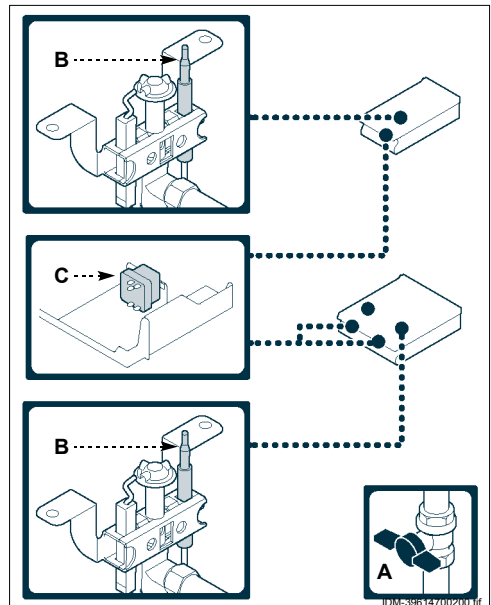
**B) Thermocouple de sécurité:** il bloque l'alimentation du gaz en cas d'extinction de la flamme

**C) Thermostat de sécurité:** pour bloquer l'alimentation du gaz dans le cas de surchauffe (uniquement pour les plaques chromées)



### Attention

Vérifier quotidiennement que les dispositifs de sécurité soient parfaitement installés et efficaces.



FR

## SIGNAUX DE SÉCURITÉ ET INFORMATION

L'illustration indique la position des signaux appliqués.

**A) Plaque d'identification du fabricant et de l'appareil.**

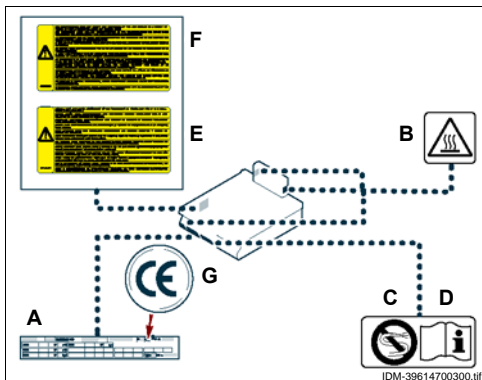
**B) Risque de brûlure:** attention aux surfaces chaudes.

**C) Risque générique:** pendant le lavage de l'appareil ne pas diriger de jets d'eau sous pression sur les pièces intérieures.

**D) Danger générique:** avant tout type d'intervention, lire attentivement ce manuel.

**E) Risque générique:** rappelle l'attention sur le respect des normes. « Installer conformément aux normes en vigueur et n'utiliser que dans des pièces bien aérées ».

**F) Risque générique:** rappelle l'attention sur le respect des normes. « Nous déclinons toute responsabilité pour le non-respect des normes d'installation et de mise en service ».



**G) Marquage CE:** indique que l'appareil est conforme à la norme.



## DOTATION D'ACCESSOIRES

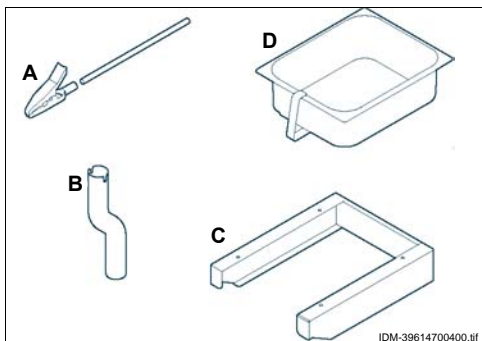
À la livraison sont fournis en équipement :

**A) « Kit » d'allumage manuel de la veilleuse pilote**

**B) Rallongévacuation des résidus**

**C) Support du bac**

**D) Bac de récolte**



## ACCESSOIRES SUR DEMANDE

Sur demande l'appareil peut être équipé des accessoires suivants.

**A) Protection pare-éclaboussures**

**B) Raclette pour le nettoyage de la plaque**

**C) Série de lames pour plaque lisse**

**D) « Kit » de transformation du gaz**

**E) Kit pour installation « sur soubassement »**

**F) Kit pour installation « en pont »**

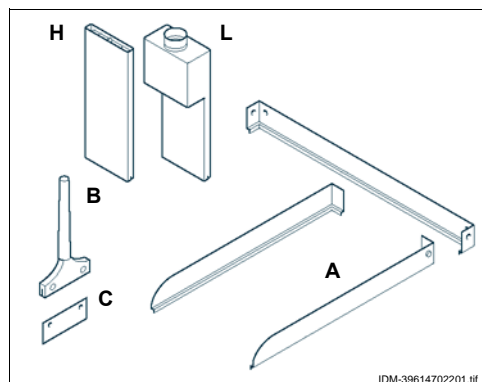
**G) Kit traverse de soutien**

**H) Mitre haute type B11**

(seulement pour la version 090FT)

**L) Mitre haute type B11 avec dispositif coupe-vent**

(seulement pour la version 090FT)





## NORMES DE SÉCURITÉ

Le fabricant, lors de la conception et de la fabrication, a fait très attention aux aspects qui peuvent provoquer des risques à la sécurité et à la santé des personnes qui interagissent avec l'appareil. Non seulement il a respecté les lois en vigueur à ce sujet, mais il a adopté toutes les « règles de la bonne technique de fabrication ». Le but de ces informations est de sensibiliser les utilisateurs à faire très attention pour prévenir tout risque. Mais la prudence est irremplaçable. La sécurité est aussi dans les mains de tous les opérateurs qui interagissent avec l'appareil.

Lire attentivement les instructions reportées dans ce manuel et celles appliquées directement, en particulier respecter celles concernant la sécurité.

Ne pas modifier, ne pas éluder, ne pas éliminer ou by-passer les dispositifs de sécurité installés. Le non-respect de cette condition peut entraîner des risques graves pour la sécurité et la santé des personnes.

Même après s'être documenté opportunément, à la première utilisation, si nécessaire, simuler quelques manoeuvres d'essai pour localiser les commandes, en particulier celles relatives à l'allumage et à l'extinction.

Utiliser l'appareil uniquement pour les usages prévus par le fabricant. L'utilisation de l'appareil pour des usages impropres peut entraîner des risques pour la sécurité et la santé des personnes ainsi que des dommages économiques.

Tous les entretiens qui demandent une compétence technique précise ou des capacités particulières ne peuvent être exécutés que par du personnel qualifié, ayant une expérience reconnue et acquise dans le secteur spécifique d'intervention.

Pour maintenir l'hygiène et protéger les aliments de tous les phénomènes de contamination, il faut nettoyer soigneusement les éléments qui sont en contact directement ou indirectement avec les aliments et toutes les zones limitrophes. Effectuer ces opérations avec des produits détergents pour usage alimentaire, en évitant absolument ceux inflammables ou qui contiennent des substances nocives à la santé des personnes. Ces opérations sont exécutées lorsqu'il y a nécessité et à la fin de chaque utilisation.

Quand on utilise des produits détergents pour le nettoyage et l'hygiénisation de l'appareil, porter les équipements de protection individuels (gants, masques, lunettes, etc.) conformément aux lois en vigueur en matière de sécurité et de santé.

À la fin de chaque utilisation, s'assurer que les brûleurs sont éteints, avec les manettes de commande désactivées et les lignes d'alimentation interrompues.



En cas d'inutilisation prolongée, non seulement désactiver toutes les lignes d'alimentation, mais effectuer aussi un nettoyage soigné de l'intérieur et de l'extérieur de l'appareil et de ce qui l'entoure, selon les indications fournies par le fabricant et par les lois en vigueur en la matière.

Un opérateur doit être constamment présent pendant l'utilisation quotidienne de l'appareil.

Pendant le lavage de l'appareil ne pas diriger de jets d'eau sous pression sur les pièces intérieures.

Ne pas laisser d'objets ou de matières inflammables près de l'appareil.

FR

## RECOMMANDATIONS POUR L'UTILISATION

### **i** Important

L'incidence des accidents dérivant de l'utilisation d'appareils dépend de beaucoup de facteurs que l'on ne peut pas toujours prévenir et contrôler. Certains accidents peuvent dépendre de facteurs ambiants non prévisibles, d'autres dépendent surtout des comportements des utilisateurs. Ceux-ci, non seulement devront être autorisés et opportunément documentés, si nécessaire, à la première utilisation, mais ils devront simuler quelques manoeuvres pour localiser les commandes

et les fonctions principales. Utiliser seulement comme prévu par le fabricant et ne modifier aucun dispositif pour obtenir des performances différentes de celles prévues. Avant l'utilisation, vérifier si les dispositifs de sécurité sont parfaitement installés et efficaces. Les utilisateurs doivent s'engager à satisfaire ces conditions, doivent appliquer toutes les normes de sécurité et lire attentivement la description des commandes et la mise en marche.



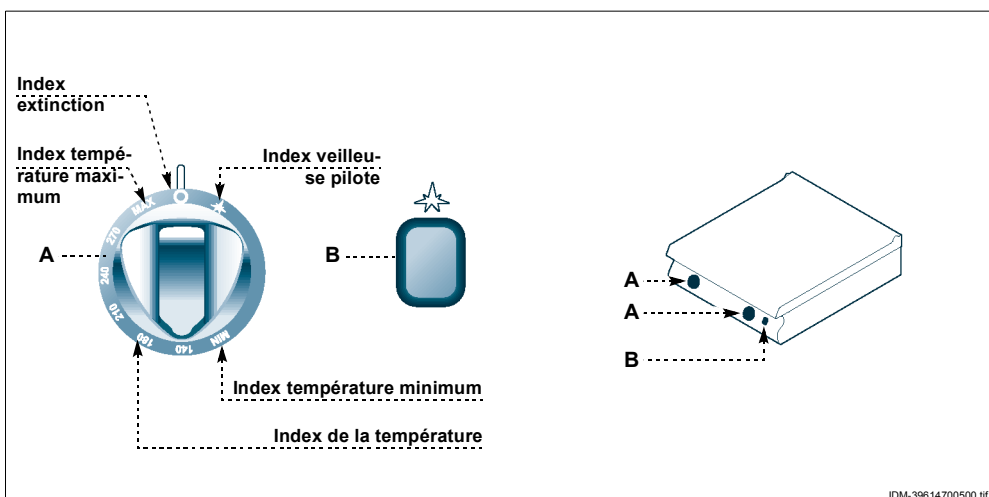
## DESCRIPTION DES COMMANDES



Sur l'appareil sont disposées les commandes pour activer les fonctions principales.

**A) Manette de commande du brûleur:** pour allumer, éteindre et régler le brûleur correspondant et la veilleuse pilote

**B) Bouton d'allumage:** pour allumer la veilleuse pilote des brûleurs



IDM-39614700500.tif

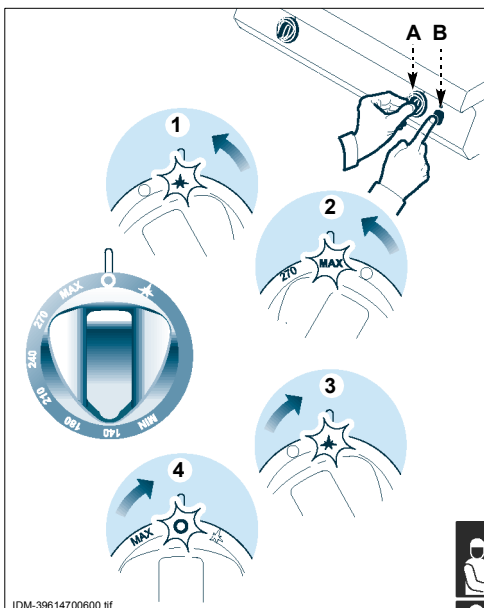
## ALLUMAGE ET EXTINCTION DU BRULEUR

Pour l'allumage et l'extinction des brûleurs, procéder comme suit pour les deux brûleurs.

### Allumage

Au premier allumage, laver la plaque pour enlever la graisse de protection et toute impureté éventuelle, puis allumer l'appareil et préchauffer pendant environ 2 heures à la température de 195 °C.

- 1 - Ouvrir le robinet d'alimentation du gaz.
- 2 - Pousser et tourner la manette (A) en sens anti-horaire (pos. 1) et simultanément tenir pressé le bouton (B) pour allumer la veilleuse pilote.
- 3 - Continuer à appuyer sur la manette pendant environ 15 s pour permettre l'intervention du thermocouple.
- 4 - Tourner la manette (A) en sens anti-horaire (pos. 2) en correspondance de la température maximale et maintenir cette position pendant environ 2 minutes, puis tourner la manette en correspondance de la température désirée.



IDM-39614700600.tif

### **i** Important

**Pour les appareils avec plaque chromée et en matériau composite, il faut, au premier allumage journalier, effectuer un préchauffage d'environ 30 min à la température de 190°C.**

	Température minimale (°C)	Température maximale(°C)
Plaques en fer	130	320
Plaques chromées	100	280
Plaques en matériau composite	130	320

### Extinction

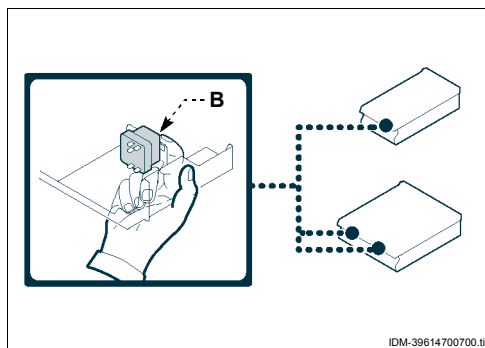
- 1 - Tourner la manette en sens horaire (pos. 3) pour éteindre le brûleur. La veilleuse pilote restera allumée pour des rallumages successifs du brûleur.
- 2 - Tourner la manette en sens horaire (pos. 4) pour éteindre la veilleuse pilote.
- 3 - Fermer le robinet pour garantir les conditions de sécurité.

## RÉTABLISSEMENT DES FONCTIONS DE L'APPAREIL

Dans le cas d'intervention du thermostat de sécurité, il faut rétablir les conditions initiales de fonctionnement de l'appareil dans le mode indiqué.

On ne peut effectuer cette opération que pour les appareils à plaque chromée.

- 1 - Appuyer sur le bouton (A) du thermostat de sécurité intervenu pour réactiver l'alimentation du gaz.



### **i** Important

**Pour identifier le thermostat qui est intervenu, voir quel brûleur s'est éteint et agir sur le bouton correspondant.**

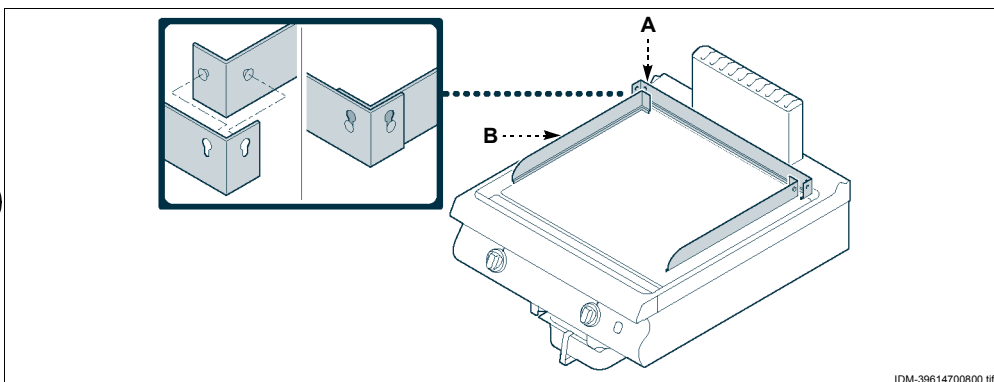


## MONTAGE DE LA PROTECTION PARE-ÉCLABOUSSURES

Pour cette opération, procéder comme suit.

- 1 - Introduire la protection arrière (A) dans la rainure prévue.
- 2 - Positionner les protections latérales (B) et introduire les pivots dans les fentes de la protection arrière.

Pour le nettoyage démonter la protection pare-éclaboussures et la mettre dans le lave-vaisselle.

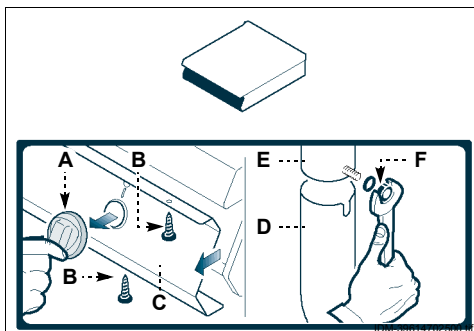


FR

## MONTAGE DE LA RALLONGE ÉVACUATION DES RÉSIDUS

Pour cette opération, procéder comme suit.

- 1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz.
- 2 - Agir sur l'interrupteur sectionneur de l'appareil pour désactiver le branchement à la ligne électrique principale.
- 3 - Enlever la manette (A).
- 4 - Dévisser les vis (B) et démonter le tableau de commandes (C).
- 5 - Enfiler la rallonge évacuation des résidus (D) dans le tuyau d'évacuation (E) et fixer avec l'écrou (F).
- 6 - Remonter le tableau de commandes (C) et les manettes (A) lorsque l'opération est terminée.



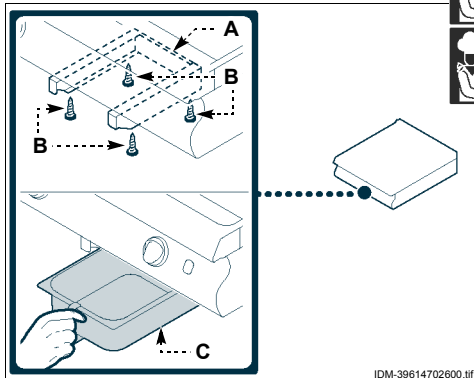
## MONTAGE DU GUIDE DU BAC

Pour cette opération, procéder comme suit.

- 1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz.
- 2 - Agir sur l'interrupteur sectionneur de l'appareil pour désactiver le branchement à la ligne électrique principale.

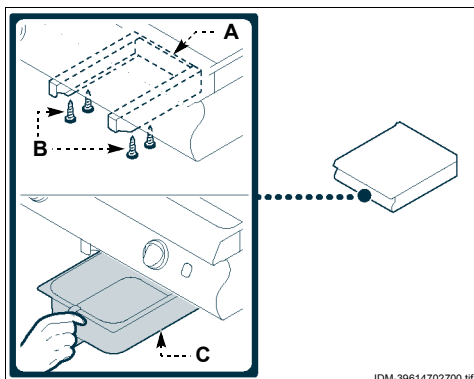
### Montage du guide sur le soubassement fermé

- 3 - Monter le guide du bac (A) avec les vis (B) et introduire le bac de récolte (C).



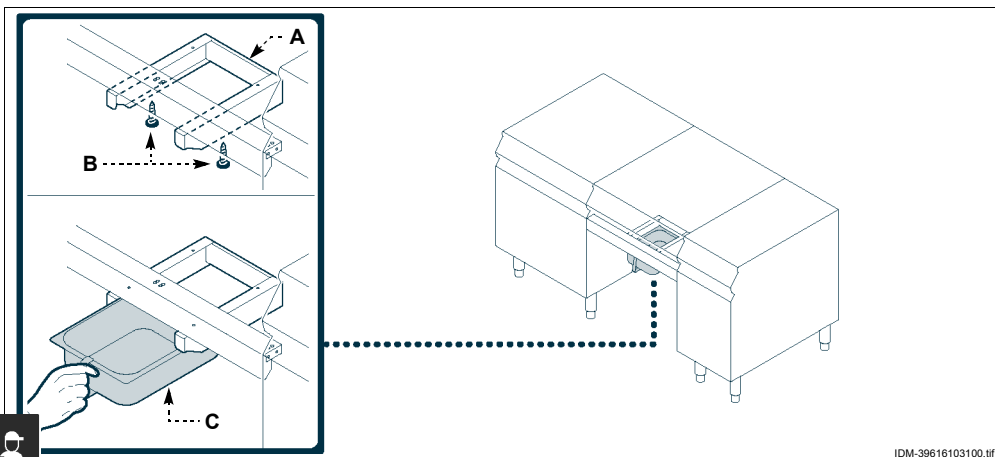
### Montage du guide sur le soubassement ouvert

- 4 - Monter le guide du bac (A) avec les vis (B) et introduire le bac de récolte (C).



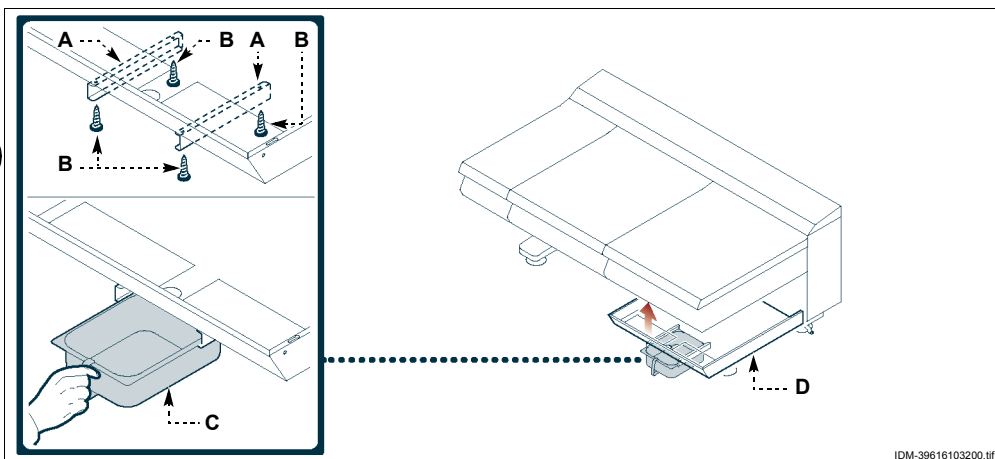
## Montage du guide sur le bâti d'appui

- 5 - Monter le guide du bac (A) avec les vis (B) et introduire le bac de récolte (C).



## Montage du guide sur la traverse de soutien

- 6 - Monter le « Kit de couverture du dessus » (D).
- 7 - Monter le guide du bac (A) avec les vis (B) et introduire le bac de récolte (C).



## INUTILISATION PROLONGÉE DE L'APPAREIL

Si l'appareil reste inactif pendant longtemps, procéder comme suit.

- 1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz.
- 2 - Nettoyer soigneusement l'appareil et les zones limitrophes

3 - Étaler un voile d'huile alimentaire sur les surfaces en acier inox.

- 4 - Exécuter toutes les opérations d'entretien.
- 5 - Recouvrir l'appareil d'une protection et laisser quelques fentes pour la circulation de l'air.

## CONSEILS D'UTILISATION

Afin de garantir une utilisation correcte de l'appareil, suivre ces conseils.

- Utiliser exclusivement les accessoires indiqués par le fabricant.
- Ne pas utiliser l'appareil pour des fritures qui comportent une grande quantité d'huile.
- Ne pas utiliser l'appareil pour réchauffer des casseroles et des plats afin de ne pas endommager la surface de la plaque de cuisson.
- Ne pas utiliser l'appareil pour la cuisson d'aliments surgelés : l'écart thermique pourrait endommager la surface de la plaque de cuisson (seulement pour les plaques chromées et en matériau composite).

- Éviter de rayer ou de heurter avec des objets la surface de la plaque pour ne pas altérer ses caractéristiques et pour garantir l'hygiène des aliments.
- Utiliser exclusivement des outils en métal pour déplacer les aliments sur la plaque de cuisson (seulement pour les plaques chromées et en matériau composite).
- L'appareil et les zones environnantes doivent être constamment propres.
- Pour le nettoyage, utiliser exclusivement des produits détergents pour usage alimentaire.



## ENTRETIEN

5

### RECOMMANDATIONS POUR L'ENTRETIEN

Maintenir l'appareil en parfait état de fonctionnement en effectuant les opérations d'entretien programmé prévues par le fabricant. Un bon entretien permettra d'obtenir les meilleures performances, une plus longue durée et un maintien constant des conditions de sécurité requises.



#### Attention

**Avant toute intervention d'entretien, activer tous les dispositifs de sécurité prévus et évaluer s'il est nécessaire d'informer les opérateurs travaillant sur l'appareil et ceux à proximité. En particulier fermer le robinet d'alimentation du gaz, couper l'alimentation électrique à l'aide de l'interrupteur sectionneur de l'appareil et empêcher l'accès à tous les dispositifs qui pourraient, s'ils sont activés, provoquer des conditions de danger inattendu pour la sécurité et la santé des personnes.**

**Après chaque utilisation** et lorsque cela s'avère nécessaire, nettoyer :

- La plaque (voir page 14)
- L'appareil et ce qui l'entoure (voir page 14)

Tous les **100 heures** de fonctionnement faire faire, par des opérateurs experts et autorisés, les opérations suivantes :

- Contrôle de la pression du gaz et de l'étanchéité de l'installation
- Vérification de l'efficacité du thermocouple de sécurité
- Vérification de l'efficacité du thermostat de sécurité (seulement pour plaques chromées)
- vérifier l'efficacité de l'installation électrique
- Vérification de l'efficacité de la mitre et son nettoyage éventuel

FR

## NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Étant donné que l'appareil est utilisé pour la préparation de produits alimentaires pour l'homme, il faut faire attention à tout ce qui concerne l'hygiène ; l'appareil et tout ce qui l'entoure doivent toujours être très propres.

### **i Important**

**Avant de commencer toute opération de nettoyage, fermer le robinet d'alimentation du gaz, couper l'alimentation électrique par l'interrupteur sectionneur et laisser refroidir l'appareil.**

Il est également recommandé.

- 1 - De n'utiliser que de l'eau tiède, des produits détergents pour usage alimentaire, du matériau non abrasif pour nettoyer les parties de l'appareil.
- 2 - Nettoyer soigneusement les éléments qui sont en contact direct ou indirect avec les aliments et toutes les zones avoisinantes.



- 3 - Nettoyer les accessoires après leur utilisation avec un dégraissant approprié. Le lavage en lave-vaisselle est conseillé.

### **Attention**

**Ne pas utiliser de produits qui contiennent des substances dangereuses pour la santé des personnes (solvants, essences, etc.).**

- 4 - De rincer les surfaces avec de l'eau potable et les essuyer.
- 5 - Utiliser des jets d'eau sous pression uniquement sur les parties extérieures.
- 6 - De faire attention aux surfaces en acier inox pour ne pas les endommager. En particulier, éviter l'utilisation de produits corrosifs, ne pas utiliser de matériau abrasif ou d'outils tranchants.
- 7 - De nettoyer rapidement les résidus d'aliment pour éviter qu'ils durcissent.
- 8 - De nettoyer les dépôts calcaires qui peuvent se former sur certaines surfaces de l'appareil.

## NETTOYAGE DE LA PLAQUE

### **Attention**

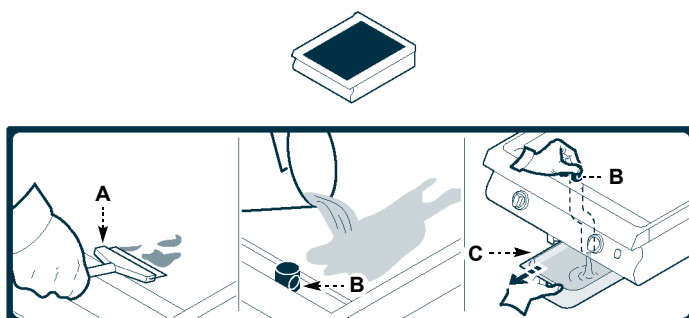
**Nettoyer la plaque de façon appropriée en utilisant les outils fournis sur demande.**

### **i Important**

**Pour le nettoyage, utiliser exclusivement des produits détergents pour usage alimentaire.**

Pour cette opération, procéder comme suit.

- 1 - Enlever les résidus de cuisson de la plaque avec la raclette (A).
- 2 - Etaler sur la plaque un produit dégraissant approprié et le laisser agir pendant quelques minutes.
- 3 - Fermer le trou de vidange avec le bouchon (B).
- 4 - Verser de l'eau à 60° C sur la plaque et la laisser pendant quelques minutes.





- 5 - Enlever le bouchon (B) pour évacuer l'eau de la plaque.
- 6 - Enlever le bac de récolte (C), le vider.
- 7 - Nettoyer soigneusement la plaque avec une éponge, rincer abondamment et essuyer.

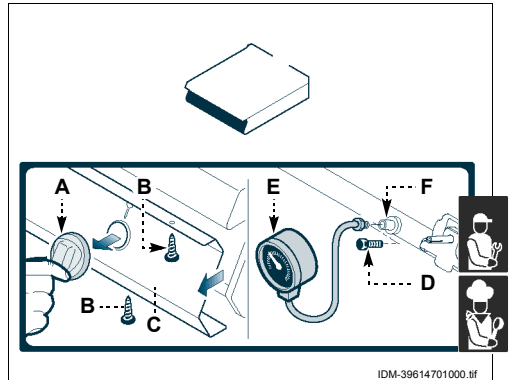
## **i Important**

**Bien rincer la plaque de cuisson pour enlever tout résidu de détergent dégraissant et éviter la formation de taches et d'auroles à la réutilisation de la plaque.**

## **CONTRÔLE DE LA PRESSION DU GAZ**

Pour cette opération, procéder comme suit.



- 1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz.
- 2 - Enlever la manette (A).
- 3 - Dévisser les vis (B) et démonter le tableau de commandes (C).
- 4 - Dévisser la vis (D) de la prise de pression.
- 5 - Raccorder le manomètre (E) à la prise de pression (F).
- 6 - Rouvrir le robinet d'alimentation du gaz.
- 7 - Allumer le brûleur et tourner la manette sur la position de flamme maximum (voir page 9) et vérifier que la pression indiquée soit conforme aux valeurs reportées sur le tableau (voir à la fin du manuel).
- 8 - Éteindre le brûleur, fermer le robinet d'alimentation du gaz et débrancher le manomètre.
- 9 - Rétablir les conditions initiales lorsque l'opération est terminée.



## DÉPANNAGE

Avant sa mise en service, l'appareil a été essayé. Les informations reportées ci-après ont pour but d'aider à l'identification et à la correction d'éventuels pannes et dysfonctionnements qui pourraient se présenter en cours d'utilisation. Certains de ces problèmes peuvent être résolus par

l'utilisateur, pour tous les autres il faut une compétence technique précise ou des capacités particulières ; ils doivent donc être exécutés exclusivement par du personnel qualifié ayant une expérience reconnue et acquise dans le secteur spécifique d'intervention.

Inconvénients	Causes	Solutions
Odeur de gaz	Fuite occasionnelle due à l'extinction de la flamme	Fermer le robinet d'alimentation du gaz et aérer la pièce
La veilleuse pilote ne s'allume pas	Les dispositifs d'allumage à étincelle ne fonctionnent pas	Vérifier l'efficacité des dispositifs d'allumage Allumer manuellement avec flamme nue. <b>i Important</b> <b>Contactez le service assistance</b>
	Présence d'air dans les tuyauteries due à une inactivité prolongée	Insister avec l'allumage
 La veilleuse pilote ne reste pas allumée	Le thermocouple n'est pas suffisamment chaud	Insister avec l'allumage
 La veilleuse pilote s'allume mais le brûleur reste éteint		Contrôler l'état du thermostat et activer l'éventuel dispositif de consentement à l'allumage
La flamme est jaune	Brûleur sale, tuyaux de fumée obstrués, chute de vapeur d'eau condensée	<b>i Important</b> <b>Contactez le service assistance</b>
Difficulté de rotation de la manette de commande du brûleur	Anomalies de fonctionnement du robinet du gaz	<b>i Important</b> <b>Contactez le service assistance</b>

## RECOMMANDATIONS POUR LA MANUTENTION ET L'INSTALLATION

### **i** Important

Effectuer la manutention et l'installation en respectant les informations fournies par le fabricant, reportées directement sur l'emballage, sur l'appareil et dans les instructions d'utilisation. Celui qui est autorisé à

effectuer ces opérations devra, si nécessaire, organiser un « plan de sécurité » pour sauvegarder la sécurité des personnes directement impliquées.

### EMBALLAGE ET DÉBALLAGE

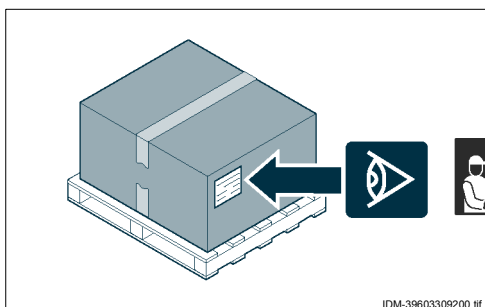
L'emballage est réalisé, en limitant les encombrements, même en fonction du type de transport adopté.

Pour faciliter le transport, l'expédition peut être faite avec certains composants démontés et opportunément protégés et emballés.

Sur l'emballage sont reportées toutes les informations nécessaires au chargement et au déchargement.

Lors du déballage, contrôler le bon état et la quantité exacte de composants.

Le matériau d'emballage doit être éliminé conformément aux lois en vigueur.

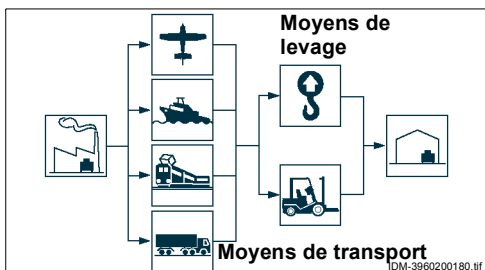


IDM-39603309200.tif

### TRANSPORT

Le transport, en fonction aussi du lieu de destination, peut être effectué avec des moyens différents. Le schéma représente les solutions les plus courantes.

Pendant le transport, afin d'éviter des déplacements intempestifs, fixer au moyen de transport de façon appropriée.



IDM-3960200180.tif

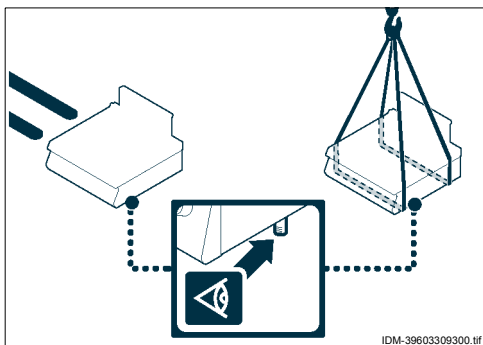
FR

## MANUTENTION ET LEVAGE

L'appareil peut être manutentionné avec un dispositif de levage à fourches ou à crochet d'une capacité de charge appropriée. Avant d'effectuer cette opération, contrôler la position du centre de gravité de la charge.

### **i** Important

**En introduisant le dispositif de levage, faire attention au tuyau d'alimentation du gaz.**



## MISE EN PLACE DE L'APPAREIL

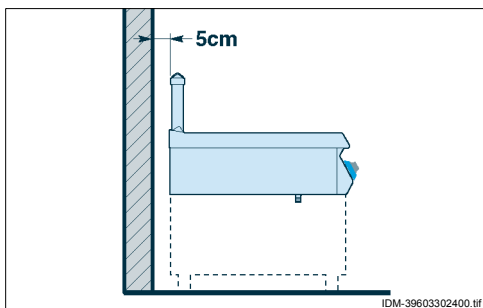
Toutes les phases de mise en place doivent être prises en considération, dès la réalisation du projet général.



Avant de commencer ces phases, outre la définition de la zone de mise en place, celui qui est autorisé à effectuer ces opérations devra, si nécessaire, faire un « plan de sécurité » pour sauvegarder l'intégrité des personnes directement impliquées et appliquer de façon rigoureuse toutes les lois, avec une attention toute particulière à celles sur les chantiers mobiles.

La zone d'installation doit être équipée de tous les raccordements d'alimentation, d'évacuation des résidus de production ; elle doit être suffisamment éclairée et avoir toutes les conditions hygiéniques et sanitaires requises par les lois en vigueur, pour éviter la contamination des aliments.

Si nécessaire, repérer la position exacte de chaque appareil ou sous-ensemble en traçant les coordonnées



pour les positionner correctement.

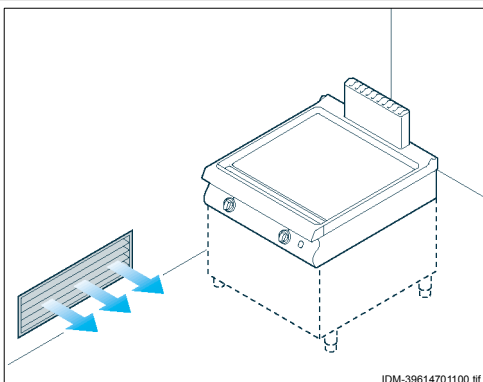
La mise en place doit être faite à une distance de la paroi non inférieure à 5 cm si celle-ci ne résiste pas à une température d'au moins 150°C.

Effectuer l'installation conformément aux lois, aux normes et aux spécifications en vigueur dans le pays.

## VENTILATION DE LA PIÈCE

Dans la pièce où l'appareil est installé, il doit y avoir des prises d'air pour garantir le fonctionnement correct de l'appareil et pour le changement d'air dans la pièce même.

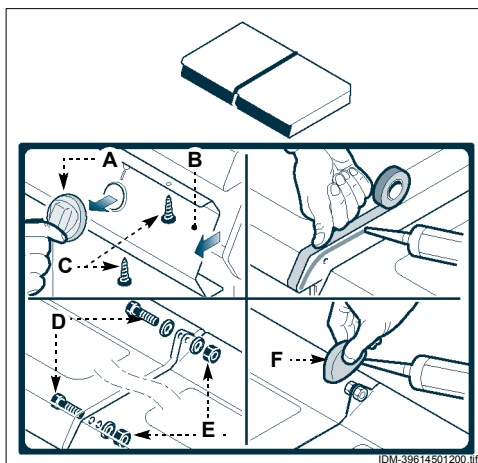
Les prises d'air doivent avoir des dimensions adéquates, être protégées par des grilles et placées de façon à ne pas être obstruées.



## MONTAGE DES APPAREILS EN BATTERIE

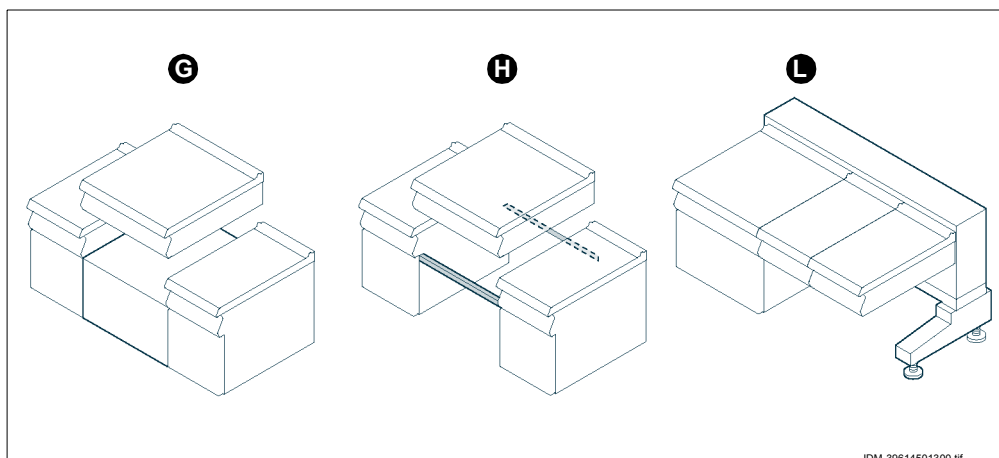
Pour monter les appareils en batterie (les uns à côté des autres), procéder comme suit.

- 1 - Enlever la manette (**A**).
- 2 - Dévisser les vis (**B**) et démonter les tableaux de commandes (**C**).
- 3 - Démonter, s'il est présent, le support de blocage de la laine.
- 4 - Appliquer, sur les bords à rapprocher, du ruban adhésif de protection.
- 5 - Appliquer, sur les côtés à rapprocher, de l'adhésif pour usage alimentaire.
- 6 - Rapprocher les appareils.
- 7 - Unir les appareils avec les vis et les écrous (**D-E**).
- 8 - Enlever l'adhésif en surplus et le ruban adhésif.
- 9 - Appliquer l'adhésif à l'intérieur du couvercle (**F**), et monter pour couvrir la zone de fixation.
- 10 - Remonter, s'il est présent, le support de blocage de la laine.
- 11 - Remonter les tableaux de commandes (**C**) et les manettes (**A**) lorsque l'opération est terminée.



Pour les appareils en batterie, différents kits d'installation sont disponibles, sur demande :

- G)** Kit pour installation « sur soubassement »
- H)** Kit pour installation « en pont »
- L)** Kit traverse de soutien

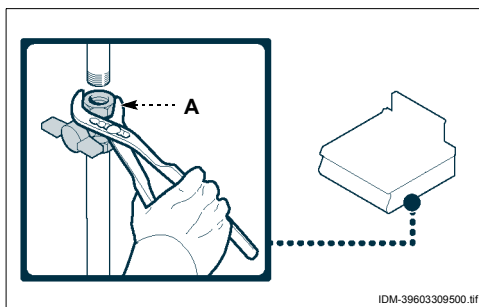


## RACCORDEMENT DU GAZ

### **i** Important

La personne autorisée à effectuer cette opération devra avoir les capacités et l'expérience acquise et reconnue dans le secteur spécifique ; elle devra effectuer le raccordement dans les règles de l'art et tenir compte de toutes les exigences imposées par les normes et les lois. Après raccordement, avant de se servir de l'appareil, il faudra vérifier par un contrôle général qu'il n'y ait pas de fuites de gaz.

Pour effectuer le raccordement, raccorder le tuyau de réseau et le tuyau de raccord de l'appareil, en interposant un robinet d'arrêt (A), pour interrompre, si nécessaire, l'alimentation du gaz.



### **i** Important

Le robinet (A), qui n'est pas fourni avec l'appareil, doit être installé dans une position facilement accessible ; on doit voir immédiatement son état (ouvert ou fermé).



## RACCORDEMENT ÉVACUATION DES FUMÉES

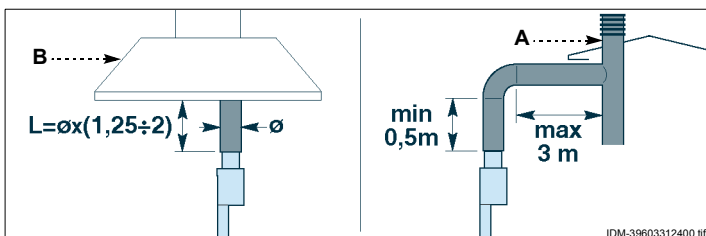
### **i** Important

Effectuer le raccordement conformément aux lois en vigueur à ce sujet en utilisant le matériel approprié et prescrit.

#### Raccordement à une mitre à tirage naturel

Pour cette opération, procéder comme suit.

- 1 - Raccorder la prise d'évacuation de l'appareil à la mitre (A), avec un tuyau dont les dimensions sont reportées sur la figure.



#### Raccordement sous hotte à tirage forcé

Pour cette opération, procéder comme suit.

- 1 - Positionner l'appareil sous la hotte (B) et introduire sur la prise d'évacuation de l'appareil, un tuyau dont les dimensions sont reportées sur la figure.

### **i** Important

Le ventilateur de l'installation d'aspiration forcée doit s'allumer automatiquement avec l'ouverture du robinet d'alimentation du gaz.

## BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

### **i** Important

**Le branchement doit être fait par du personnel autorisé et qualifié, conformément aux lois en vigueur à ce sujet en utilisant le matériel approprié et prescrit. L'appareil est fourni avec tension de fonctionnement à 230V/1N.**

### **A** Attention

**Avant toute intervention, couper l'alimentation électrique générale.**

Effectuer le branchement de l'appareil au réseau électrique d'alimentation comme suit.

- 1 - Installer, s'il n'est pas présent, un interrupteur sectionneur (A) près de l'appareil avec déclencheur magnétothermique et bloc différentiel.

- 2 - Enlever la manette (B).

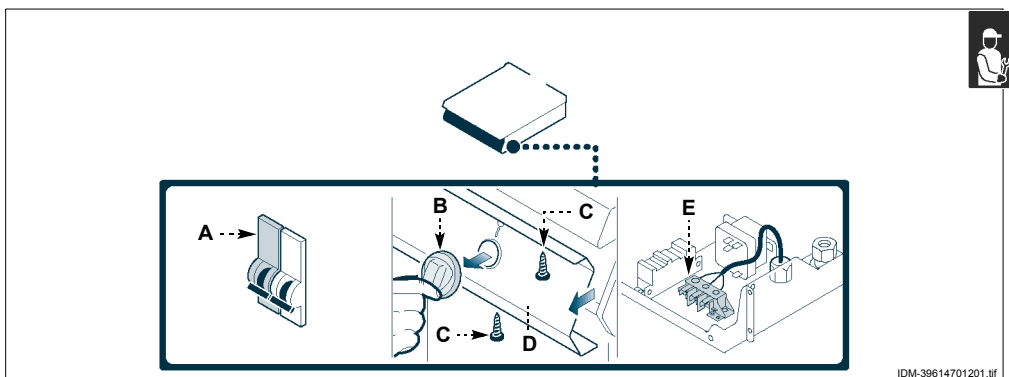
- 3 - Dévisser les vis (C) et démonter le tableau de commandes (D).

- 4 - Connecter l'interrupteur sectionneur (A) au bornier (E) de l'appareil comme indiqué sur la figure et dans le schéma électrique à la fin du manuel. Utiliser un câble avec des caractéristiques similaires au type H05RN-F.

### **i** Important

**Au moment du branchement, faire attention à la connexion des câbles de neutre et de terre ; si elle n'est pas effectuée correctement, le brûleur ne s'allume pas.**

- 5 - Remonter le tableau de commandes (D) et les manettes (B) lorsque l'opération est terminée.

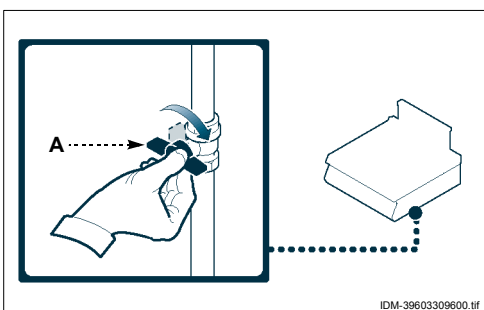


## TRANSFORMATION DE L'ALIMENTATION

L'appareil a été essayé par le fabricant avec le gaz de réseau, signalé par l'adhésif collé sur la plaque d'identification.

Si le type de gaz à raccorder est différent de celui d'essai, procéder comme suit.

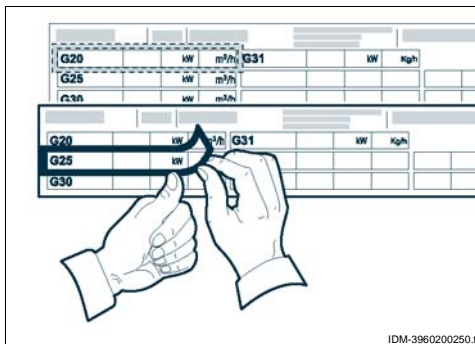
- 1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz (A).
- 2 - Remplacer la buse du brûleur (voir page 24).
- 3 - Remplacer la buse de la veilleuse pilote (voir page 24).



4 - Enlever l'adhésif collé sur la plaque d'identification et appliquer le nouveau pour mettre en évidence le gaz utilisé.

### **i** Important

Lorsque l'opération est terminée, s'assurer qu'il n'y ait pas de fuites de gaz ou d'anomalies de fonctionnement.



IDM-3960200250.tif

## ESSAI DE L'APPAREIL

### **i** Important

Avant la mise en service, l'essai de l'installation doit être fait pour évaluer les conditions opérationnelles de chaque composant et trouver les éventuelles anomalies. Au cours de cette opération, vérifier si toutes les conditions de sécurité et d'hygiène ont été rigoureusement respectées.



Pour l'essai, effectuer les vérifications suivantes

- 1 - Ouvrir le robinet d'alimentation du gaz et vérifier l'étanchéité des raccordements
- 2 - Vérifier que le gaz de réseau corresponde à celui pour la mise en marche de l'appareil et, si nécessaire, effectuer la transformation (voir page 21).

- 3 - Vérifier l'allumage régulier et la combustion du brûleur.
- 4 - Vérifier le fonctionnement correct du thermocouple de sécurité.
- 5 - Vérifier qu'il n'y ait pas de fuites de gaz.
- 6 - Vérifier que les plaques reportent les indications du gaz relatif au pays d'utilisation.

L'essai étant terminé, si nécessaire, instruire opportunément l'utilisateur, pour qu'il acquiert toutes les compétences nécessaires à la mise en service de l'appareil en toute sécurité, comme prévu par les lois en vigueur.

## RÉGLAGES

8

### RECOMMANDATIONS POUR LES RÉGLAGES

### **i** Important

Avant d'effectuer tout type de réglage, activer tous les dispositifs de sécurité prévus et évaluer s'il faut informer le personnel qui travaille et celui à proximité.

En particulier fermer le robinet d'alimentation du gaz et empêcher l'accès à tous les dispositifs qui pourraient, s'ils sont activés, provoquer des conditions de danger inattendu en causant des dommages à la sécurité et à la santé des personnes.

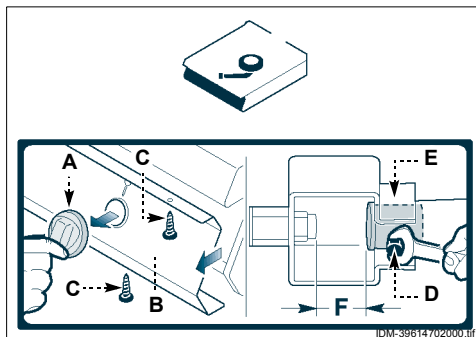
Le robinet du gaz est de type « ON-OFF » (sans réglage du minimum) et donc l'injecteur du minimum n'est pas présent. Le robinet est doté d'un pivot qui automatiquement, selon la température programmée, allume et éteint le brûleur.



## RÉGLAGE AIR PRIMAIRE DU BRÛLEUR

Pour cette opération, procéder comme suit.

- 1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz.
- 2 - Enlever la manette (A).
- 3 - Dévisser les vis (C) et démonter le tableau de commandes (B).
- 4 - Desserrer la vis de blocage (D).
- 5 - Placer la douille (E) en butée, à la distance (F) reportée sur le tableau.
- 6 - Serrer la vis (D).
- 7 - Remonter le tableau de commandes (B) et les manettes (A) lorsque l'opération est terminée.



Famille de gaz	Distance (F) (mm)
II (G20/20-25 mbar)	24±1
II (G 25/20-25mbar)	24±1
III (G30-31/29-36/37 mbar)	24±1/
III (G 30-31/50mbar)	24±1/



## REPLACEMENT DE PIÈCES

9

### RECOMMANDATIONS POUR LE REMPLACEMENT DES PIÈCES

Avant d'effectuer tout remplacement, activer tous les dispositifs de sécurité prévus et évaluer s'il faut informer les opérateurs travaillant sur l'appareil et ceux à proximité. En particulier fermer le robinet d'alimentation du gaz et empêcher l'accès à tous les dispositifs qui pourraient, s'ils sont activés, provoquer des conditions de danger inattendu en causant des dommages à la sécurité et à la santé des personnes. S'il faut remplacer des composants

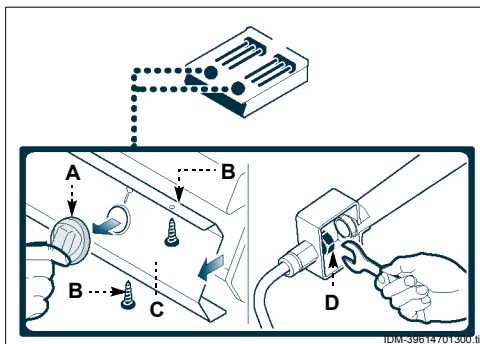
usés, utiliser exclusivement des pièces de rechange d'origine. Le fabricant décline toute responsabilité pour des dommages à des personnes ou à des composants dérivant de l'utilisation de pièces de rechange qui ne sont pas d'origine et d'interventions extraordinaires qui peuvent modifier les conditions requises de sécurité, sans son autorisation. Pour la demande de composants, suivre les indications reportées dans le catalogue des pièces de rechange.

FR

## REPLACEMENT DE LA BUSE DU BRULEUR

Pour cette opération, procéder comme suit.

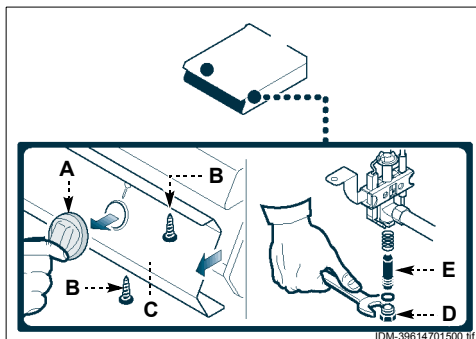
- 1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz.
- 2 - Enlever la manette (A).
- 3 - Dévisser les vis (B) et démonter le tableau de commandes (C).
- 4 - Dévisser la buse (D) et la remplacer par celle adaptée au type de gaz utilisé (voir tableau à la fin du manuel).
- 5 - Remonter le tableau de commandes (C) et les manettes (A) lorsque l'opération est terminée.



## REPLACEMENT DE LA BUSE DE LA VEILLEUSE PILOTE

Pour cette opération, procéder comme suit.

- 1 - Fermer le robinet d'alimentation du gaz.
- 2 - Enlever la manette (A).
- 3 - Dévisser les vis (B) et démonter le tableau de commandes (C).
- 4 - Dévisser le raccord (D).
- 5 - Enlever la buse (E) et la remplacer par celle adaptée au type de gaz utilisé (voir tableau à la fin du manuel).
- 6 - Revisser le raccord (D).
- 7 - Remonter le tableau de commandes (C) et les manettes (A) lorsque l'opération est terminée.



## ELIMINATION DE L'APPAREIL



FR

### **i** Important

**Cette opération doit être effectuée par des opérateurs experts, dans le respect des lois en vigueur sur la sécurité du lieu de travail. Ne pas disperser dans l'atmosphère des**

**produits non biodégradables, huiles lubrifiantes et composants non ferreux (caoutchouc, PVC, résines, etc.). Les éliminer en respectant les lois en vigueur.**

# INDICE

	<i>ref. capítulos</i>	<i>pág</i>	
<b>1ª PARTE</b>		1 INFORMACIONES DE CARÁCTER GENERAL .....	2
		2 INFORMACIONES DE CARÁCTER TÉCNICO .....	4
		3 SEGURIDAD .....	7
		4 USO Y FUNCIONAMIENTO .....	8
		5 MANTENIMIENTO .....	13
		6 AVERÍAS .....	16
		7 DESPLAZAMIENTO E INSTALACIÓN .....	17
<b>2ª PARTE</b>		8 REGULACIONES .....	22
		9 SOSTITUCIÓN DE PIEZAS .....	23
		ANEXOS .....	I-VII

# INDICE ANALÍTICO

<b>A</b> Accesorios bajo pedido, 6 Aire primario quemador de plano, regulación, 6 Alimentación, transformación, 21 Aparato, limpieza, 14 Asistencia, modalidad para requerir, 3 Averías, localización, 16	<b>B</b> Búsqueda de averías, 16	<b>C</b> Conexión a la salida de humos, 20 Conexión eléctrica, 21 Consejos para el uso, 13 Control de la presión del gas, 15	<b>D</b> Datos técnicos, 5 Descripción de los mandos, 8 Descripción general del equipo, 4 Desembalaje y embalaje, 17 Desguace del equipo, 24 Desplazamiento e instalación, recomendaciones para el, 17 Desplazamiento y elevación, 18 Dispositivos de seguridad, 5 Dotación de accesorios, 6	<b>E</b> Elevación y desplazamiento, 18 Embalaje y desembalaje, 17 Encendido y apagado del quemador, 9 Enlace gas, 20 Equipo y fabricante, identificación, 3 Equipo, descripción general, 4 Equipo, desguace, 24 Equipo, instalación del, 18 Equipo, período prolongado de inactividad del, 13	<b>Equipo, prueba de funcionamiento, 22</b> Equipos en batería, montaje, 19	<b>F</b> Fabricante y equipo, identificación, 3	<b>G</b> Gas, control de la presión del, 15 Gas, enlace, 20	<b>I</b> Identificación fabricante y equipo, 3 Informaciones previas, 2 Instalación bastidor de protección contra las salpicaduras, 10 Instalación del equipo, 18 Instalación y desplazamiento, recomendaciones para el, 17	<b>L</b> Limpieza aparato, 14 Limpieza plancha, 14	<b>M</b> Mandos, descripción, 8 Mantenimiento, recomendaciones para efectuar el, 13 Modalidad para requerir asistencia, 3 Montaje alargador descarga residuos, 11 Montaje de equipos en batería, 19 Montaje guía cubeta, 11	<b>N</b> Normas de seguridad, 7	<b>O</b> Objetivo del manual, 2	<b>P</b> Período prolongado de inactividad del equipo, 13 Presión del gas, control de la, 15 Prueba de funcionamiento del equipo, 22	<b>Q</b> Quemador de plano, regulación aire primario, 6	<b>R</b> Reactivación aparato, 10 Recomendaciones de uso, 8 Recomendaciones para efectuar el mantenimiento, 13 Recomendaciones para efectuar la sustitución de las piezas, 23 Recomendaciones para efectuar las regulaciones, 22 Recomendaciones para el desplazamiento y la instalación, 17 Regulación aire primario quemador, 23 Regulaciones, recomendaciones para efectuar las, 22	<b>S</b> Seguridad, dispositivos de, 5 Seguridad, normas de, 7 Señalizaciones de seguridad e información, 6 Sustitución inyector quemador, 24 Sustitución inyector testigo piloto, 24 Sustitución piezas, recomendaciones para efectuar la, 23	<b>T</b> Transformación alimentación, 21 Transporte, 17	<b>U</b> Uso, consejos para el, 13 Uso, recomendaciones de, 8	<b>V</b> Ventilación del ambiente, 18
--	----------------------------------	---	--	--	--	---	--	---	---	--	---------------------------------	---------------------------------	--	---	---	---	--	--	---------------------------------------

ES

Está prohibida la reproducción, incluso parcial, del presente documento sin la autorización expresa del constructor. El constructor, en la óptica de mejorar continuamente sus productos, se reserva el derecho a modificar esta documentación sin que por ello esté obligado a dar previo aviso y siempre que las modificaciones no representen una fuente de potencial peligro para la seguridad del usuario.

© 2002 - Autores de los textos, ilustraciones y compaginación: IDM esperti in comunicazione tecnica - Forli (Italia) - El constructor tendrá derecho a reproducir, de forma total o parcial, los textos del presente documento siempre y cuando cite al autor.

## INFORMACIONES PREVIAS

Para ubicar fácilmente los temas específicos de interés, consúltese el índice analítico que se encuentra al inicio del manual.

Este manual comprende dos partes.



**1ª parte:** contiene todas las informaciones útiles para destinatarios heterogéneos, esto es, los usuarios del equipo.



**2ª parte:** contiene todas las informaciones necesarias para destinatarios homogéneos, esto es, todos los operadores expertos y autorizados para realizar las operaciones de desplazamiento, transporte, instalación, mantenimiento, reparación y desguace del equipo.

Los usuarios deben consultar sólo la 1ª parte; en cambio, la 2ª parte está destinada a los operadores expertos. En caso de ser necesario, estos últimos pueden leer también la 1ª parte, a fin de obtener una visión más completa de todas las informaciones.

## OBJETIVO DEL MANUAL

El presente manual, que es parte integrante del equipo, ha sido confeccionado por el fabricante para suministrar las informaciones necesarias al personal autorizado, a fin de interactuar con el equipo durante el arco de vida previsto para éste.



Además de adoptar una buena técnica de uso, los destinatarios de las informaciones deben leerlas atentamente y aplicarlas de manera rigurosa.

Estas informaciones son suministradas por el fabricante en su propio idioma (italiano) pero pueden ser traducidas a otros idiomas, a fin de satisfacer requerimientos de carácter legislativo y/o comercial.

Dedicarle breve tiempo a la lectura de estas informaciones permitirá evitar riesgos a la salud y a la seguridad de las personas, además de daños económicos.

Conservar este manual durante toda la vida útil del equipo en un lugar conocido y fácilmente accesible, a fin de tenerlo a disposición cuando sea necesario

consultarlo.

El fabricante se reserva el derecho de aportar modificaciones al equipo sin la obligación de comunicarlo previamente.

Para destacar determinadas partes relevantes del texto o para indicar algunas especificaciones importantes, se han empleado algunos símbolos, cuyo significado se ilustrará a continuación.



### Precaución - advertencia

**Indica que es necesario adoptar comportamientos adecuados, a fin de no crear situaciones de riesgo para la salud y/o la seguridad de las personas ni provocar daños económicos.**



### Importante

**Indicación de informaciones técnicas de particular importancia que no deben olvidarse.**

## IDENTIFICACIÓN FABRICANTE Y EQUIPO

La placa de identificación fijada directamente en el equipo reproduce todas las referencias e indicaciones indispensables para la seguridad de servicio.

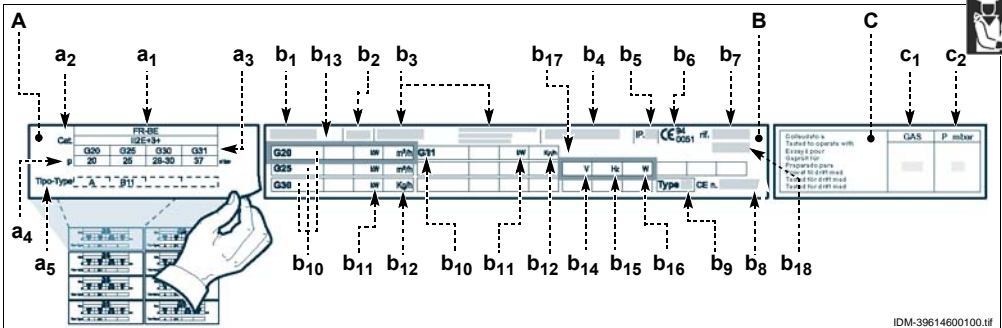
### A) Placa complementaria

- a<sub>1</sub>) País de uso
  - a<sub>2</sub>) Categoría del equipo
  - a<sub>3</sub>) Tipo de gas
  - a<sub>4</sub>) Presión del gas
  - a<sub>5</sub>) Tipo de salida humos
- ### B) Placa de identificación
- b<sub>1</sub>) Modelo del aparato
  - b<sub>2</sub>) Tipo de personalización
  - b<sub>3</sub>) Identificación fabricante
  - b<sub>4</sub>) Número de matrícula
  - b<sub>5</sub>) Índice de protección
  - b<sub>6</sub>) Aprobación CE de conformidad
  - b<sub>7</sub>) Norma de referencia
  - b<sub>8</sub>) Número certificado CE
  - b<sub>9</sub>) Tipo de familia del producto
  - b<sub>10</sub>) Tipo de gas

- b<sub>11</sub>) Potencia declarada (kW)
  - b<sub>12</sub>) Consumo de gas
  - b<sub>13</sub>) Indicador gas prueba de funcionamiento
  - b<sub>14</sub>) Tensión (V)
  - b<sub>15</sub>) Frecuencia (Hz)
  - b<sub>16</sub>) Potencia eléctrica absorbida (W)
  - b<sub>17</sub>) Indicador tensión de prueba
  - b<sub>18</sub>) Fecha de fabricación
- ### C) Placa gas prueba de funcionamiento
- c<sub>1</sub>) Tipo de gas
  - c<sub>2</sub>) Presión del gas

El instalador deberá seleccionar y fijar la placa (A) al lado de la placa de identificación relativa al país de uso y deberá marcar la categoría a la cual pertenece (Tipo A = descarga estándar - Tipo B11 = descarga alta)

Si el gas de uso es el mismo usado por el fabricante para la prueba de funcionamiento es necesario extraer la placa (C) y fijar el indicador (b<sub>13</sub>) en la placa de identificación, en correspondencia con los datos del gas de uso.



## MODALIDAD PARA REQUERIR ASISTENCIA

En caso de ser necesario, dirigirse a uno de los centros autorizados.

Para solicitar asistencia técnica deberán indicarse los datos reproducidos en la placa de identificación y el tipo de desperfecto que se ha verificado.

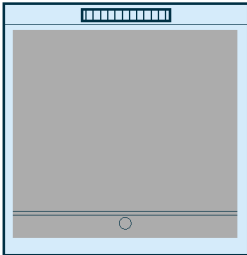
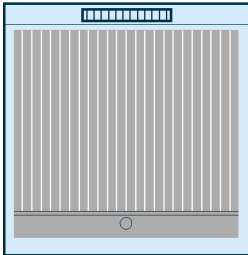
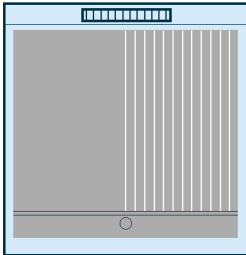
ES

## DESCRIPCIÓN GENERAL DEL EQUIPO

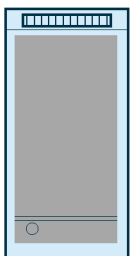
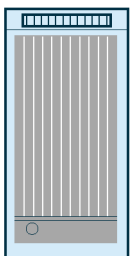
La plancha de cocción (fry - top), que de ahora en adelante llamaremos aparato, ha sido proyectada y fabricada para cocer alimentos mediante contacto directo con la plancha misma, en el sector de la restauración profesional.

El aparato es producido en varias versiones en función de los requerimientos específicos de uso (véase figura).

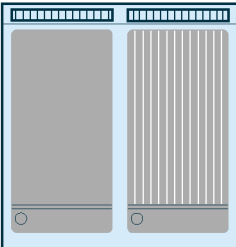
190FT1G	Lisa (hierro)	190FT2G	Ranurada (cromo)	190FT3G	½ Ranurada (hierro)
190FT4G	Lisa (cromo)			190FT6G	½ Ranurada (cromo)
190FT7G	Lisa (material compuesto)				

090FT1G	Lisa (hierro)	090FT2G	Ranurada (hierro)
090FT4G	Lisa (cromo)	090FT5G	Ranurada (cromo)
090FT7G	Lisa (material compuesto)		

190FT72G	Lisa (material compuesto) + Ranurada (hierro)
190FT15G	Lisa (hierro) + Ranurada (cromo)
190FT42G	Lisa (cromo) + Ranurada (cromo)



IDM-39603308100.tif

IDM-39603307600.tif

## Órganos principales

**A) Plancha de cocción:** realizada en diferentes formas y materiales para satisfacer cada requerimiento específico

**B) Salida de humos (Tipo A):** para evacuar los humos generados por el quemador

**C) Tapón de descarga:** para descargar los residuos de cocción y conducirlos a la respectiva cubeta de recogida

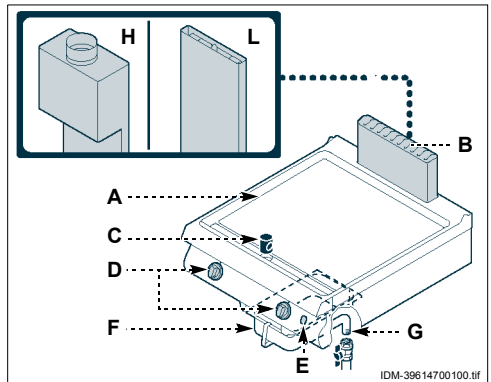
**D) Mando del quemador:** para regular la alimentación de gas al quemador

**E) Botón de encendido:** para encender el quemador.

**F) Cubeta de recogida:** en ella se acumulan los residuos derivados de la cocción

**G) Enlace de alimentación gas:** para conectar la alimentación del gas

**H) Salida de humos (tipo B11):** para evacuar los humos y conducirlos hacia una chimenea de tiro natural con dispositivo rompetiro antiviento (Sólo para versión 190FT)



**L) Salida de humos (tipo B11):** para evacuar los humos y conducirlos bajo una campana con aspiración prevista para el sistema del gas (Sólo para versión 190FT)

## DATOS TÉCNICOS

Véase tablas y "Ficha de enlaces" al final del manual.



## DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

Aunque el equipo cuente con todos los dispositivos de seguridad, en los casos en que así lo determinen las leyes vigentes en materia, se deberá complementar con otros dispositivos en las fases de instalación y enlace.

La ilustración indica la posición de los dispositivos.

**A) Grifo alimentación gas:** para abrir y cerrar el enlace de la línea de alimentación del gas

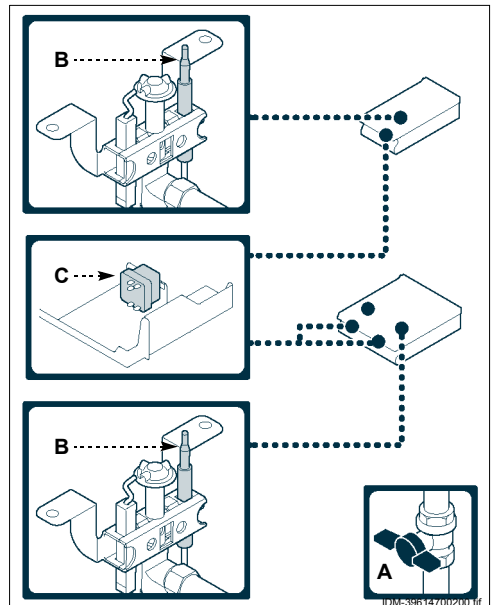
**B) Termopar de seguridad:** bloquea la alimentación del gas al apagarse la llama

**C) Termostato de seguridad:** interrumpe la alimentación del gas en caso de recalentamiento (solo para planchas cromadas)



### Precaución - advertencia

**Controlar periódicamente que los equipos de seguridad se encuentren en perfecto estado y estén correctamente instalados.**

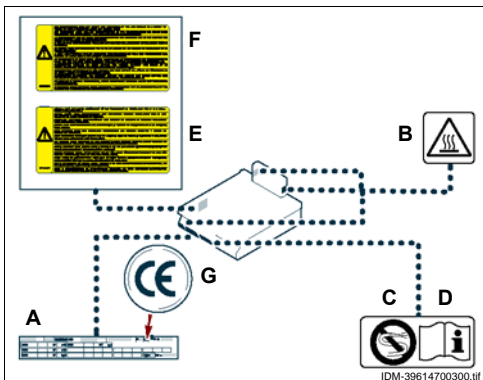


ES

## SEÑALIZACIONES DE SEGURIDAD E INFORMACIÓN

La ilustración indica la posición de las señalizaciones fijadas en el equipo.

- A) Placa de identificación fabricante y aparato.**  
**B) Peligro de quemaduras:** prestar atención a las superficies calientes.  
**C) Peligro genérico:** durante el lavado del aparato no dirigir chorros de agua a presión hacia sus partes internas.  
**D) Peligro genérico:** antes de efectuar cualquier tipo de intervención leer atentamente el manual.  
**E) Peligro genérico:** tiene por objeto recordar la necesidad de respetar las normas. "Instalar en conformidad con lo dispuesto por la normativa vigente y utilizar sólo en ambientes adecuadamente aireados".  
**F) Peligro genérico:** tiene por objeto recordar la necesidad de respetar las normas. "Se declina toda responsabilidad en caso de inobservancia de las



normas de instalación y puesta en funcionamiento".

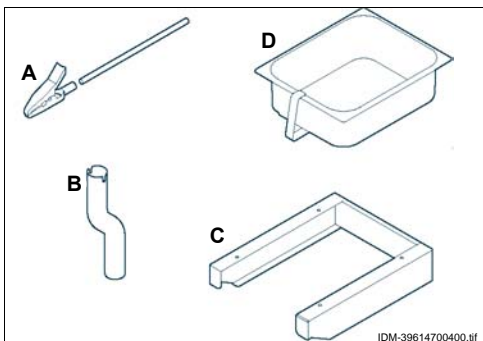
- G) Marcado CE:** indica que el aparato reúne los requisitos establecidos por la normativa.



## DOTACIÓN DE ACCESORIOS

El aparato se suministra equipado con los siguientes elementos:

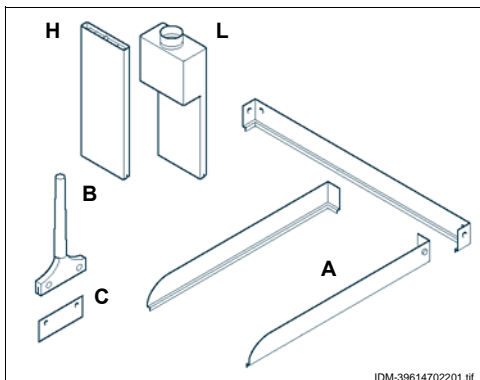
- A) "Kit" encendido manual testigo piloto**  
**B) Alargador de evacuación residuos**  
**C) Soporte cubeta**  
**D) Cubeta de recogida**



## ACCESORIOS BAJO PEDIDO

Bajo pedido, el equipo puede ser suministrado con los accesorios que a continuación se indican.

- A) Bastidor de protección contra las salpicaduras**  
**B) Rascador para la limpieza de la plancha**  
**C) Set hojas para plancha lisa**  
**D) "Kit" transformación gas**  
**E) Kit para la instalación "en mueble"**  
**F) Kit para la instalación "de puente"**  
**G) Kit barra de soporte**  
**H) Chimenea alta tipo B11 (Sólo para versión 090FT)**  
**L) Chimenea alta tipo B11 con dispositivo rompeterio antiviento (Sólo para versión 090FT)**



ES



**NORMAS DE SEGURIDAD**

Durante las fases de diseño y producción el fabricante ha prestado especial atención a los factores que pueden provocar riesgos en cuanto a seguridad y salud de las personas que interactúan con el equipo. Además del respeto de las leyes vigentes en materia, se han adoptado todas las "reglas de la buena técnica de fabricación". El objetivo de estas informaciones es sensibilizar a los usuarios para que presten especial atención, a fin de prevenir todo tipo de riesgos. La prudencia es de todas maneras insustituible. La seguridad está también en manos de todos los operadores que interactúan con el equipo.

Leer atentamente las instrucciones contenidas en este manual suministrado adjunto y aquellas que están expuestas directamente; en especial observar aquellas relativas al dispositivo de seguridad.

Está absolutamente prohibido alterar, eludir, eliminar y soslayar los dispositivos de seguridad instalados. La inobservancia de esta norma puede determinar graves riesgos para la seguridad y la salud de las personas.

En el primer uso, incluso después de haberse documentado adecuadamente, es conveniente simular algunas maniobras de prueba, a fin de identificar los mandos, especialmente los relativos al encendido y apagado y sus principales funciones.

Utilizar el equipo sólo para los usos previstos por el fabricante. Usos impropios del mismo pueden causar riesgos en cuanto a seguridad y salud de las personas, además de daños económicos.

Todas las intervenciones de mantenimiento que requieren de una competencia técnica precisa o de una capacidad especial, deben ser efectuadas exclusivamente por personal calificado y con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de la intervención.

Para mantener la higiene y proteger los alimentos trabajados respecto de cualquier fenómeno de contaminación, es necesario limpiar prolijamente los elementos que entran en contacto directa o indirectamente con los alimentos y las zonas aledañas. Efectuar estas operaciones exclusivamente con productos detergentes para uso alimenticio y evitar absolutamente el uso de productos inflamables o que contengan sustancias nocivas para la salud de las personas. Dichas operaciones deberán efectuarse cada vez que se estime oportuno y al final de cada utilización.

Al aplicar productos detergentes para la limpieza e higienización del aparato, deberán utilizarse dispositivos de protección individual (guantes, mascarillas, gafas, etc.), en conformidad con lo dispuesto por las leyes vigentes sobre seguridad y salud.



Al final de cada utilización, controlar que los quemadores estén apagados, con los mandos desactivados y las líneas de alimentación desconectadas.

En caso de períodos prolongados de inactividad, además de desconectar todas las líneas de alimentación, es necesario limpiar prolijamente todas las partes internas y externas del equipo y del ambiente circundante, de conformidad con las indicaciones suministradas por el fabricante y con las leyes vigentes en materia.

Durante el uso cotidiano del aparato se requiere la presencia constante del operador.

Durante el lavado del aparato no dirigir chorros de agua a presión hacia sus partes internas.

No dejar objetos ni material inflamable en proximidad del aparato.

ES

## RECOMENDACIONES DE USO

### **i** Importante

El porcentaje de accidentes derivados del uso de equipos depende de muchos factores que no siempre se logran prevenir y controlar. Algunos accidentes pueden depender de factores ambientales no previsible, otros dependen sobre todo de los comportamientos de los usuarios. Éstos, además de hallarse autorizados y adecuadamente documentados, cuando sea necesario, a propósito del primer uso, deberán simular algunas maniobras a fin de identificar los mandos y las funciones

principales. Se deben ejecutar sólo operaciones propias de los usos previstos por el fabricante. No alterar los equipos con el fin de obtener prestaciones diferentes de las previstas. Antes del uso, controlar que los dispositivos de seguridad estén instalados de forma correcta y eficaz. Los usuarios, además de obligarse a cumplir estos requisitos, deben aplicar todas las normas de seguridad y leer con atención la descripción de los mandos y de la puesta en servicio.



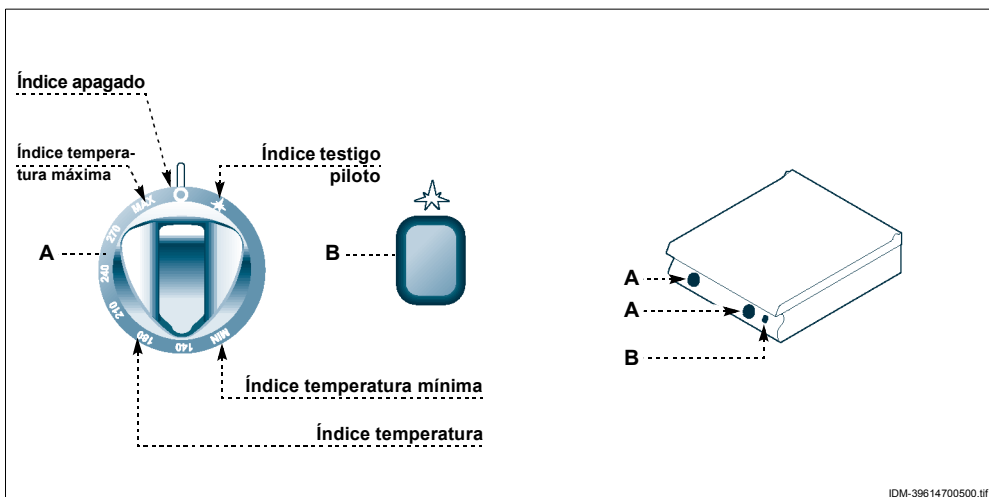
## DESCRIPCIÓN DE LOS MANDOS



Para activar las funciones principales, en el equipo se han instalado los siguientes mandos.

**B)** Botón de encendido: para encender el testigo piloto de los quemadores.

**A)** Mando quemador: para encender, apagar y regular el respectivo quemador y testigo piloto



IDM-39614700500.tif

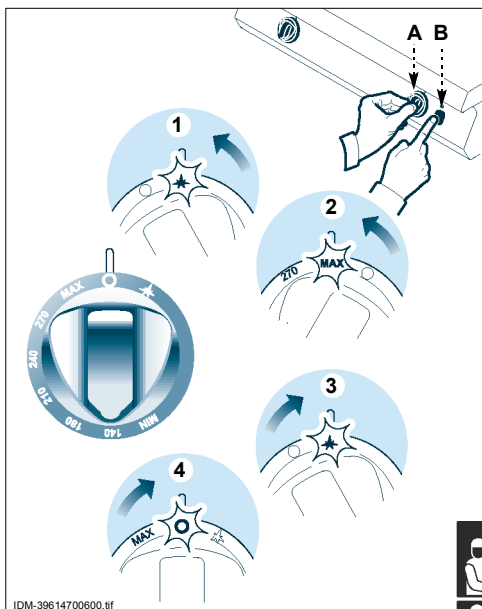
## ENCENDIDO Y APAGADO DEL QUEMADOR

Para el encendido y el apagado, efectuar en ambos quemadores las siguientes operaciones.

### Encendido

Al efectuar el primer encendido lavar la plancha a fin de eliminar la grasa protectora y toda otra eventual impureza. A continuación encender el aparato y efectuar un precalentamiento de aproximadamente 2 horas a temperatura de 195 °C.

- 1 - Abrir el grifo de alimentación del gas.
- 2 - Presionar y hacer girar el mando (A) en sentido antihorario (pos. 1) manteniendo simultáneamente presionado el botón (B) para encender el piloto.
- 3 - Mantener presionado el mando durante aprox. 15 s para obtener la intervención del termpar.
- 4 - Girar el mando (A) en sentido antihorario (pos. 2) para situarlo en temperatura máxima y manténgalo en esta posición durante aproximadamente 2 minutos; a continuación girar el mando para situarlo en la posición correspondiente a la temperatura requerida.



IDM-39614700600.tif

### **i** Importante

**En el caso de aparatos con plancha cromada o de material compuesto, al encender por primera vez en el día es necesario efectuar siempre un precalentamiento durante unos 30 min a 190 °C de temperatura.**

	Temperatura mínima (°C)	Temperatura máxima (°C)
Planchas de hierro	130	320
Planchas	100	280
Planchas de material compuesto	130	320

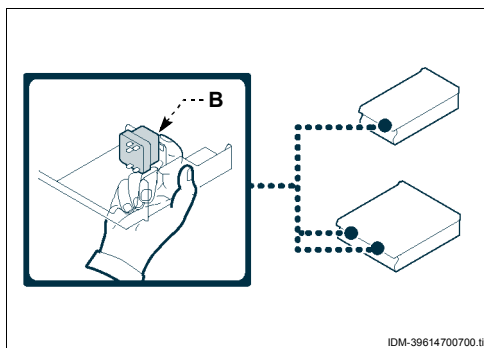
### Apagado

- 1 - Para apagar el quemador, girar el mando en el sentido de las agujas del reloj (pos. 3).  
El testigo piloto permanecerá encendido para los sucesivos encendidos del quemador.
- 2 - Para apagar el testigo piloto, girar el mando en el sentido de las agujas del reloj (pos. 4).
- 3 - Cerrar el grifo a fin de garantizar condiciones de seguridad.

## REACTIVACIÓN APARATO

En caso de intervención del termostato de seguridad será necesario restablecer las condiciones iniciales de funcionamiento del aparato, procediendo para ello de la manera que a continuación se indica. Esta operación sólo puede ser efectuada en aparatos con plancha cromada.

- 1 - Presionar el botón (A) del termostato de seguridad que ha intervenido a fin de restablecer la alimentación del gas.



IDM-39614700700.tif

### **i** Importante

**Para identificar cuál es el termostato que ha intervenido, se debe controlar cuál es el quemador que se ha apagado e intervenir en el respectivo botón.**

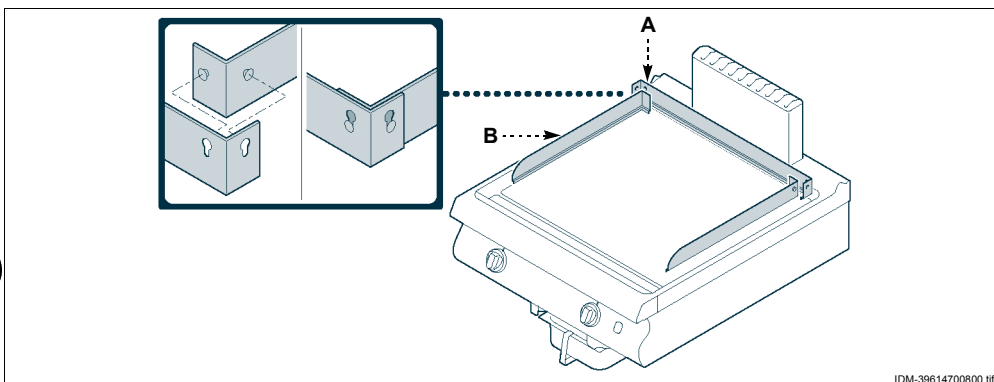


## INSTALACIÓN BASTIDOR DE PROTECCIÓN CONTRA LAS SALPICADURAS

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

- 1 - Insertar el bastidor trasero (A) en el respectivo canal.
- 2 - Colocar los bastidores laterales (B), introduciendo los pernos en las ranuras del bastidor trasero.

Para efectuar la limpieza desmontar el bastidor de protección contra las salpicaduras e introducirlo en el lavavajillas.



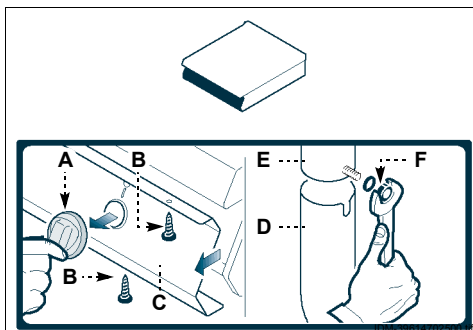
IDM-39614700800.tif

ES

## MONTAJE ALARGADOR DESCARGA RESIDUOS

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

- 1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas.
- 2 - Con el interruptor aislador del aparato desactivar la conexión a la línea eléctrica principal.
- 3 - Retirar el mando (A).
- 4 - Desenroscar los tornillos (B) y desmontar el tablero de instrumentos (C).
- 5 - Conectar el alargador de evacuación residuos (D) en el tubo de evacuación (E) y fijarlo mediante la tuerca (F).
- 6 - Una vez concluida la operación, reinstalar el panel de mandos (C) y los mandos (A).



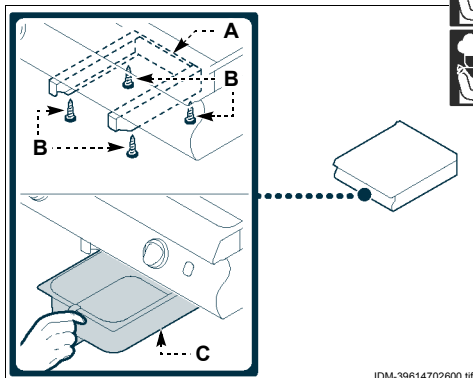
## MONTAJE GUÍA CUBETA

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

- 1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas.
- 2 - Con el interruptor aislador del aparato desactivar la conexión a la línea eléctrica principal.

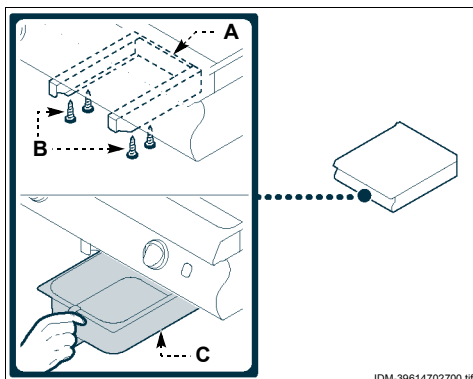
### Montaje guía en compartimiento cerrado

- 3 - Montar la guía cubeta (A) mediante los tornillos (B) e instalar la cubeta de recogida (C).



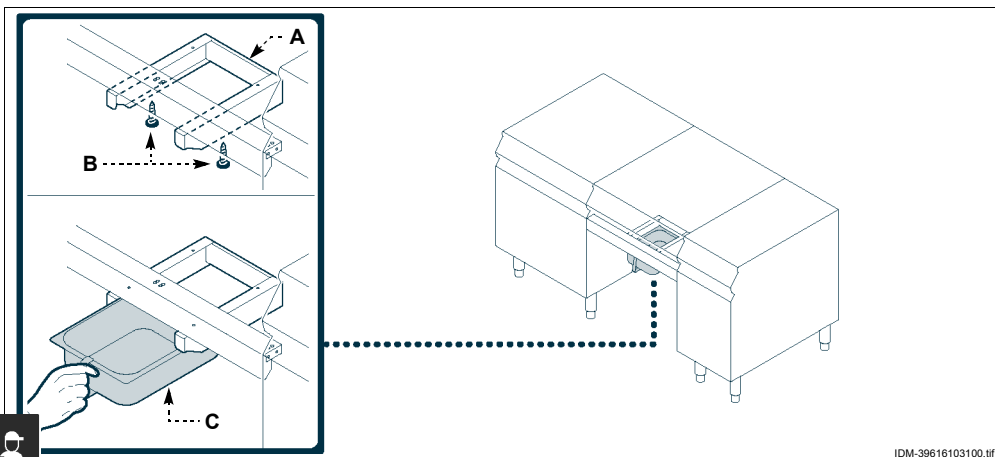
### Montaje guía en compartimiento abierto

- 4 - Montar la guía cubeta (A) mediante los tornillos (B) e instalar la cubeta de recogida (C).



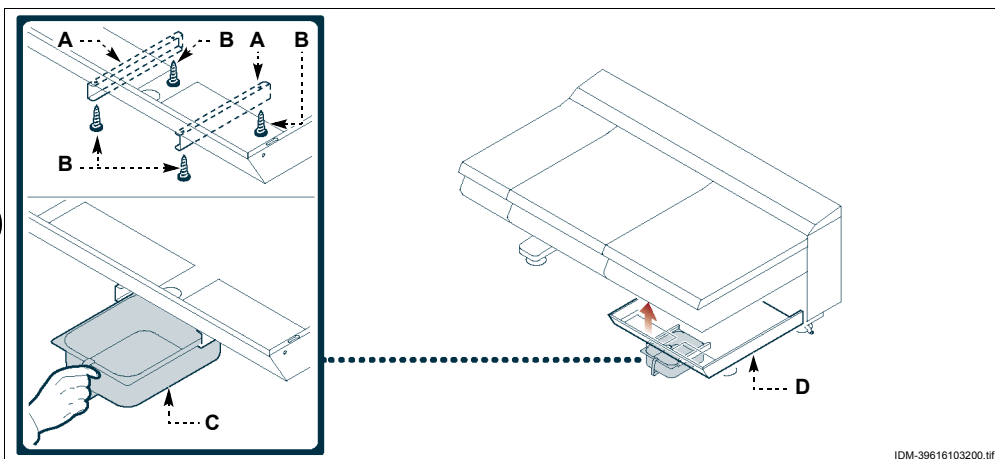
### Montaje guía en bastidor de apoyo

- 5 - Montar la guía cubeta (A) mediante los tornillos (B) e instalar la cubeta de recogida (C).



### Montaje guía en barra de soporte

- 6 - Montar el "Kit cobertura top" (D).
- 7 - Montar la guía cubeta (A) mediante los tornillos (B) e instalar la cubeta de recogida (C).



## PERÍODO PROLONGADO DE INACTIVIDAD DEL EQUIPO

En caso de que el equipo deba permanecer inactivo durante un período prolongado de tiempo, se deberán efectuar las siguientes operaciones.

- 1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas.
- 2 - Limpiar prolijamente el equipo y las zonas adyacentes.

- 3 - Esparcir sobre las superficies de acero inoxidable una capa delgada de aceite comestible.
- 4 - Efectuar todas las operaciones de mantenimiento.
- 5 - Cubrir el aparato con una envoltura de protección y dejar pequeñas aberturas para que pueda circular el aire.

## CONSEJOS PARA EL USO

A fin de garantizar un uso correcto del equipo, aplicar las siguientes recomendaciones.

- Utilizar exclusivamente los accesorios indicados por el fabricante.
- No utilizar el aparato para freír colmándolo con aceite
- No utilizar el aparato para calentar marmitas y cazuelas a fin de no dañar la superficie de la plancha de cocción.
- No utilizar el aparato para cocer alimentos congelados dado que la diferencia de temperatura podría dañar la superficie de la plancha de cocción (solo para planchas cromadas o de material compuesto).

- Evitar rayar y golpear con objetos la superficie de la plancha a fin de no alterar sus características y garantizar la higiene de los alimentos preparados.
- Emplear únicamente utensilios de metal para desplazar o remover los alimentos sobre la plancha de cocción (solo para planchas cromadas o de material compuesto).
- Mantener constantemente limpio el aparato y las zonas a él próximas.
- La limpieza deberá efectuarse utilizando únicamente productos detergentes previstos para uso alimentario.



# MANTENIMIENTO

5

## RECOMENDACIONES PARA EFECTUAR EL MANTENIMIENTO

Mantener el equipo en condiciones de máximo rendimiento, con las operaciones de mantenimiento programado previstas por el fabricante. Un mantenimiento bien efectuado permitirá obtener mejores prestaciones, mayor duración de servicio y un mantenimiento constante de los requisitos de seguridad.

Siempre **al final del servicio** y cada vez que sea necesario, limpiar:

- La plancha (véase pág. 14)
- El equipo y el medio ambiente (véase pág. 14)

Cada **100 horas** de servicio, operadores expertos y autorizados deben efectuar las siguientes operaciones.

- Controlar presión gas y hermeticidad del sistema
- Controlar la eficacia del termopar de seguridad
- Controlar la eficacia del termostato de seguridad (sólo para planchas cromadas)
- Controlar de la eficiencia del sistema eléctrico
- Controlar la eficacia de la chimenea y eventualmente, efectuar una limpieza



### Precaución - advertencia

**Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento, activar todos los dispositivos de seguridad previstos e informar oportunamente tanto el personal encargado como los operadores que trabajan cerca del aparato. En especial, cerrar la llave de alimentación del gas, desconectar la alimentación eléctrica mediante el interruptor aislador e impedir el acceso a todos los dispositivos que, de ser activados, podrían provocar situaciones de peligro, con reducción de la seguridad y riesgo para la salud de las personas.**

ES

## LIMPIEZA APARATO

Atendida la circunstancia de que el equipo es utilizado para la preparación de productos alimenticios para el consumo humano, es necesario prestar especial atención a todo lo referente a la higiene, manteniendo siempre limpio tanto el equipo como el ambiente que lo rodea.

### **i** Importante

**Antes de realizar cualquier operación de limpieza, cerrar siempre la llave de alimentación del gas, desconectar la alimentación eléctrica por medio del interruptor aislador y dejar que el aparato se enfríe.**

Se recomienda observar las siguientes precauciones.

- 1 - Para limpiar las piezas del equipo usar sólo agua tibia, productos detergentes para uso alimenticio y material no abrasivo.
- 2 - Limpiar cuidadosamente los elementos que entran en contacto directa o indirectamente con los alimentos así como todas las zonas vecinas.



- 3 - Limpiar los accesorios después del uso utilizando un desengrasante adecuado. Se aconseja efectuar el lavado en lavavajillas.



**Precaución - advertencia**  
**No usar productos que contengan sustancias nocivas y/o peligrosas para la salud de las personas (disolventes, bencinas, etc.).**

- 4 - Enjuagar las superficies con agua potable y secarlas.
- 5 - Utilizar chorros de agua a presión sólo en las partes externas.
- 6 - Prestar atención a las superficies de acero inoxidable, a fin de no dañarlas y, en especial, evitar el uso de productos corrosivos; no utilizar material abrasivo ni utensilios cortantes.
- 7 - Limpiar oportunamente los residuos de comida, a fin de evitar que se endurezcan.
- 8 - Limpiar los depósitos calcáreos que pueden formarse en algunas superficies del equipo.

## LIMPIEZA PLANCHA



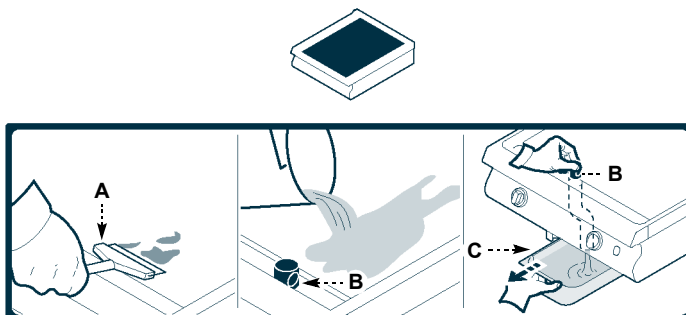
**Precaución - advertencia**  
**Llevar a cabo una adecuada limpieza de la plancha, utilizando para ello el material disponible bajo pedido.**

### **i** Importante

**La limpieza deberá efectuarse utilizando únicamente productos detergentes previstos para uso alimentario.**

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

- 1 - Utilizar el rascador (A) para eliminar los residuos de cocción que quedan en la plancha.
- 2 - Aplicar en la plancha un adecuado producto desengrasante y esperar algunos minutos para que surta efecto.
- 3 - Cerrar el orificio de descarga mediante el tapón (B).
- 4 - Verter agua a 60°C en la plancha y dejarla en remojo durante algunos minutos.





- 5 - Retirar el tapón (B) para descargar el agua presente en la plancha.
- 6 - Retirar la cubeta de recogida (C) y vaciarla.
- 7 - Limpiar cuidadosamente la plancha con una esponja, enjuagar abundantemente y secar.

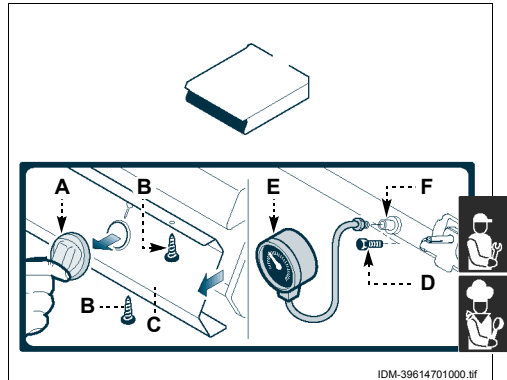
## **i** Importante

**Es importante enjuagar cuidadosamente la plancha de cocción a fin de eliminar todo residuo de detergente desengrasante y evitar la formación de manchas y aureolas al utilizarla sucesivamente.**

### CONTROL DE LA PRESIÓN DEL GAS

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

- 1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas.
- 2 - Retirar el mando (A).
- 3 - Desenroscar los tornillos (B) y desmontar el tablero de instrumentos (C).
- 4 - Desenroscar el tornillo (D) de la toma de presión.
- 5 - Conectar el manómetro (E) a la toma de presión (F).
- 6 - Volver a abrir la llave de alimentación del gas.
- 7 - Encender el quemador, disponer el mando en posición de llama máxima (véase pág. 9) y verificar que la presión indicada sea conforme con los valores expuestos en la tabla (véase parte conclusiva del manual).
- 8 - Apagar el quemador, cerrar la llave de alimentación gas y desconectar el manómetro.
- 9 - Restablecer las condiciones iniciales, una vez concluida la operación.



IDM-39614701000.tif

## BÚSQUEDA DE AVERÍAS

Antes de la puesta en servicio, el equipo ha sido sometido a prueba de funcionamiento.

Las siguientes informaciones tienen por objeto facilitar la identificación y corrección de eventuales anomalías y disfunciones que podrían presentarse durante el uso. Algunos de estos problemas pue-

den ser resueltos por el usuario, pero otros requieren una competencia técnica precisa o determinadas capacidades, razón por la cual deben ser resueltos exclusivamente por personal calificado con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de intervención.

Inconvenientes	Causas	Remedios
Olor de gas	Fuga ocasional debida al apagado de la llama	Cerrar el grifo de alimentación del gas y ventilar el local
El testigo piloto no se enciende	Los dispositivos de encendido con chispa no funcionan	Controlar la eficacia de los dispositivos de encendido. Encender manualmente con la llama libre <b>i Importante</b> Contactar el servicio de asistencia
	Presencia de aire en las tuberías debida a un período prolongado de inactividad	Insistir con la operación de encendido
El testigo piloto no se mantiene encendido	El termopar no se ha calentado suficientemente	Insistir con la operación de encendido
El testigo piloto se enciende pero el quemador permanece apagado		Controlar el estado del termostato y activar el eventual equipo que habilita el encendido
La llama presenta color amarillo	Quemador sucio, tubos de humo obstruidos, caída de condensación	<b>i Importante</b> Contactar el servicio de asistencia
Dificultad para girar el mando de control del quemador	Malfuncionamiento de la válvula gas	<b>i Importante</b> Contactar el servicio de asistencia



## RECOMENDACIONES PARA EL DESPLAZAMIENTO Y LA INSTALACIÓN

**i Importante**

Efectuar el desplazamiento e instalación respetando las indicaciones proporcionadas por el fabricante, reproducidas directamente sobre el embalaje, en el equipo y en las instrucciones de uso. La persona auto-

rizada para efectuar estas operaciones deberá, si fuera necesario, organizar un "plan de seguridad", a fin de salvaguardar la incolumidad de las personas directamente involucradas.

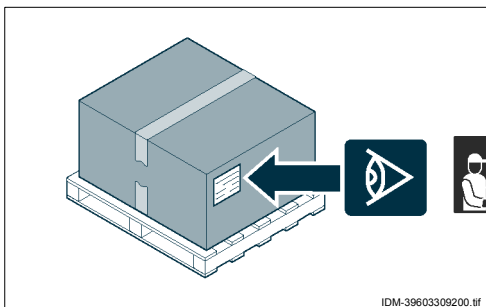
**EMBALAJE Y DESEMBALAJE**

El embalaje se realiza, limitando sus dimensiones, según el tipo de transporte adoptado.

A fin de facilitar el transporte, la expedición puede ser efectuada con algunos de sus componentes desmontados y adecuadamente protegidos y embalados. Sobre el embalaje están reproducidas todas las informaciones necesarias para efectuar la carga y descarga del equipo.

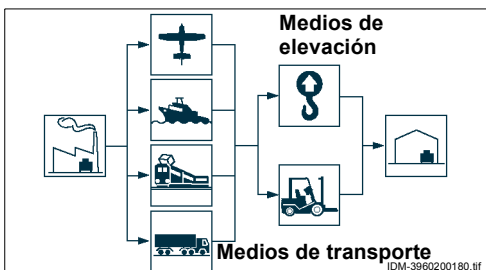
En fase de desembalaje, controlar su integridad y la cantidad exacta de sus componentes.

El material de embalaje debe ser eliminado adecuadamente, de conformidad con lo dispuesto por las normas vigentes.

**TRANSPORTE**

El transporte, en función también del lugar de destinación, puede ser efectuado mediante diversos medios.

El esquema representa las soluciones más utilizadas. A fin de evitar desplazamientos intempestivos, durante el transporte, es importante anclar adecuadamente el equipo al medio utilizado.

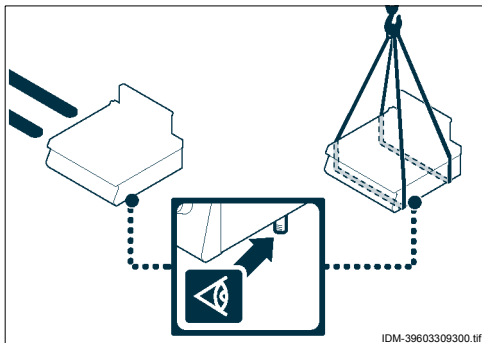


## DESPLAZAMIENTO Y ELEVACIÓN

El equipo puede ser desplazado con un equipo de elevación de horquillas o de gancho, de capacidad adecuada. Para ejecutar esta operación se debe controlar atentamente el centro de gravedad de la carga.

### **i** Importante

**Proceder con cautela al introducir el equipo de elevación a fin de no dañar el tubo de alimentación del gas.**



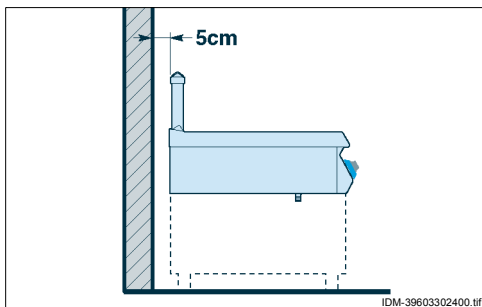
## INSTALACIÓN DEL EQUIPO

Durante la realización del proyecto general, deben ser consideradas todas las fases de la instalación. Antes de comenzar dichas fases, además de establecer la zona de instalación, la persona autorizada a efectuar estas operaciones deberá, si fuera necesario, aplicar un "plan de seguridad" a fin de salvaguardar la incolumidad de las personas directamente involucradas, aplicando rigurosamente todas las normas vigentes, especialmente aquellas relativas a las obras móviles de construcción.



La zona de instalación debe estar provista de todos los enlaces de alimentación y de descarga de los residuos de producción; también debe estar adecuadamente iluminada. Además, debe reunir todos los requisitos higiénicos y sanitarios contemplados por las normas vigentes a fin de evitar la contaminación de los alimentos.

Si fuera necesario, identificar la posición exacta de cada equipo o subconjunto, trazando las coordena-



das de correcto posicionamiento.

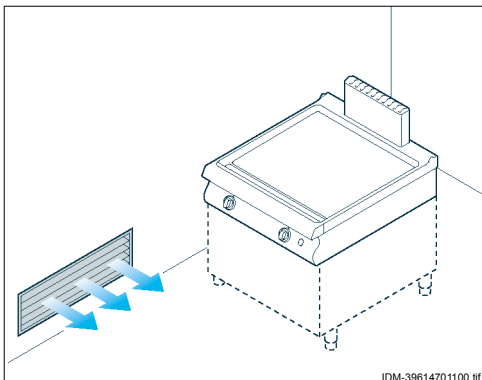
Si la pared no resiste temperaturas de 150° C se deberá instalar el equipo a una distancia igual o superior a 5 cm de la misma.

Llevar a cabo la instalación de conformidad con lo establecido por las leyes, normas y especificaciones vigentes en el país de uso.

## VENTILACIÓN DEL AMBIENTE

**ES** El ambiente destinado a la instalación, deberá disponer de tomas de aire adecuadas como para garantizar el correcto funcionamiento del aparato y deberá ventilarse oportunamente para que cambie el aire dentro del mismo.

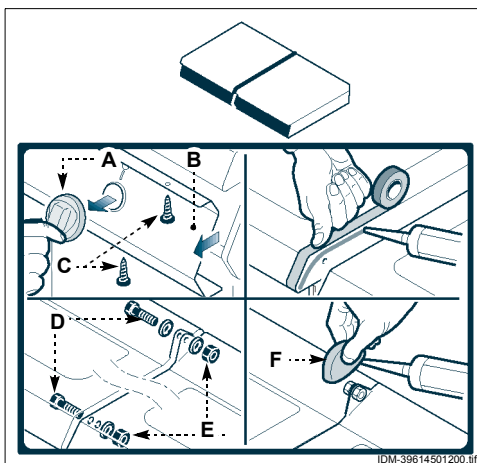
Las tomas de aire deberán ser de tamaño adecuado, estar protegidas por rejillas y colocadas de manera que no se puedan tapar.



## MONTAJE DE EQUIPOS EN BATERÍA

Para montar los equipos en batería (uno al lado del otro) aplicar las siguientes instrucciones.

- 1 - Retirar el mando (A).
- 2 - Desenroscar los tornillos (B) y desmontar los paneles de mando (C).
- 3 - En caso de estar presente, desmontar el soporte "fijador lana".
- 4 - Poner cinta adhesiva de protección sobre los bordes a juntar.
- 5 - Poner material sellador para uso alimenticio sobre los lados a juntar.
- 6 - Aproximar los aparatos.
- 7 - Conectar los aparatos mediante los tornillos y las tuercas (D-E).
- 8 - Extraer el exceso de material sellador y la cinta adhesiva.
- 9 - Aplicar material sellador en el interior de la tapa (F) y montar para cubrir la zona de fijación.
- 10 - En caso de estar presente, reinstalar el soporte "fijador lana".
- 11 - Una vez concluida la operación, reinstalar los paneles de mando (C) y los mandos (A).

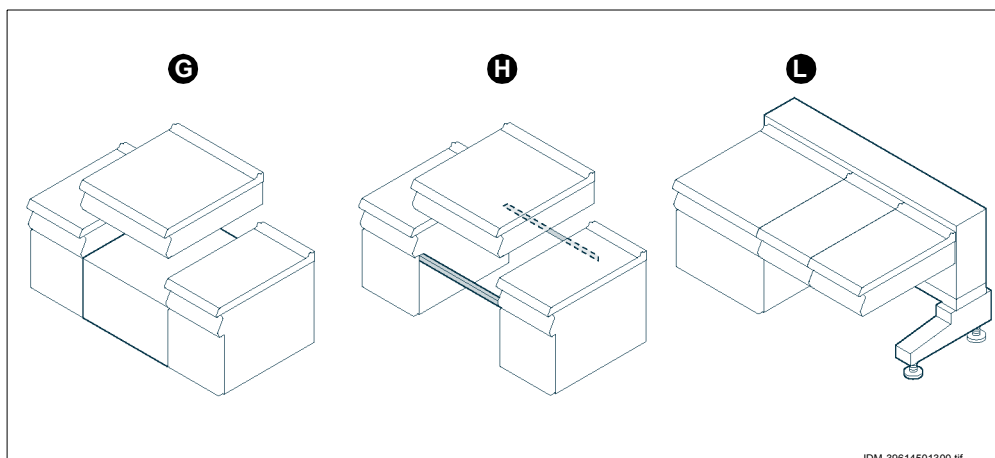


En el caso de equipos en batería se encuentran disponibles, bajo pedido, los siguientes kits:

**G)** Kit para la instalación "en mueble"

**H)** Kit para la instalación "de puente"

**L)** Kit barra de soporte

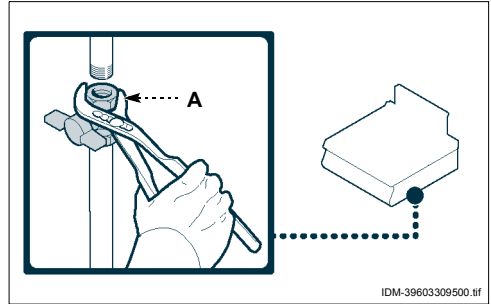


## ENLACE GAS

### **i** Importante

El personal autorizado para ejecutar esta operación debe poseer capacidad y haber adquirido experiencia efectiva en el sector específico; la conexión deberá ejecutarse respetando rigurosamente todos los requisitos establecidos por las normativas vigentes. Una vez efectuada la conexión, antes de poner en funcionamiento el aparato se deberá efectuar un control general a fin de constatar la ausencia de fugas de gas.

Para efectuar el enlace, conectar el tubo de red con el tubo de conexión del equipo, instalando un grifo de interceptación (A), a fin de interrumpir, cuando sea necesario, la alimentación del gas.



IDM-39603309500.tif

### **i** Importante

El grifo (A), que no es suministrado junto con el equipo, debe ser instalado en una posición de fácil acceso, que permita una inmediata identificación de su estado (abierto o cerrado).



## CONEXIÓN A LA SALIDA DE HUMOS

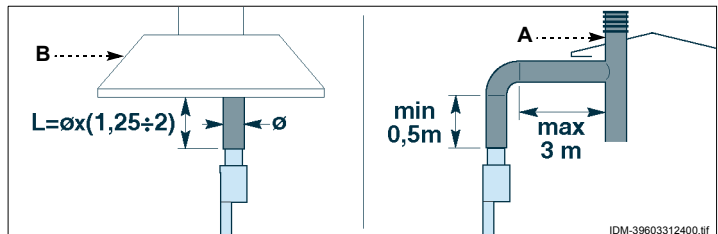
### **i** Importante

Llevar a cabo la conexión respetando las leyes vigentes en materia y utilizar siempre el material adecuado y previsto por el constructor.

#### Conexión a la chimenea con tiro natural

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

- 1 - Conectar la toma de salida del aparato a la chimenea (A), con un tubo que respete las dimensiones mencionadas en la figura.



IDM-39603312400.tif

#### Conexión debajo de la campana con aspiración forzada

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

- 1 - Colocar el aparato debajo de la campana (B) e introducir en la toma de salida del aparato, un tubo cuyo tamaño sea correspondiente al que se indica en la ilustración.

### **i** Importante

El ventilador de la instalación de aspiración forzada deberá encenderse automáticamente tras la abertura de la llave de alimentación del gas.

## CONEXIÓN ELÉCTRICA



### Importante

La conexión deberá asignarse al personal autorizado y experto, que deberá respetar las leyes vigentes en materia y utilizar siempre materiales adecuados y previstos por el constructor. El aparato se suministra con tensión de funcionamiento de 230V/1N.



### Precaución - advertencia

Antes de realizar cualquier operación se deberá desconectar la alimentación eléctrica general.

Conectar el aparato a la red eléctrica de alimentación respetando las siguientes instrucciones.

- 1 - En caso de no estar presente, instalar un interruptor seccionador (A) en proximidad del aparato con desconector magnetotérmico y bloqueo diferencial.

- 2 - Retirar el mando (B).

- 3 - Desenroscar los tornillos (C) y desmontar el tablero de instrumentos (D).

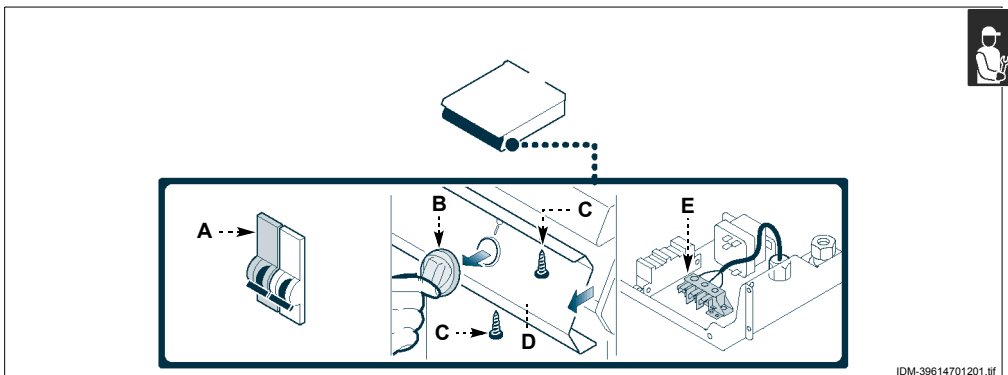
- 4 - Conectar el interruptor seccionador (A) a la bornera (E) del aparato de la manera ilustrada en la figura y en el esquema eléctrico al final del manual. Utilizar un cable con características no inferiores a aquél de tipo H05RN-F.



### Importante

Durante las operaciones de enlace se deberá prestar especial atención a la conexión de los cables de neutro y de tierra ya que, en caso de no ser correctamente efectuada, el quemador no se encenderá.

- 5 - Una vez concluida la operación, reinstalar el panel de mandos (D) y los mandos (B).



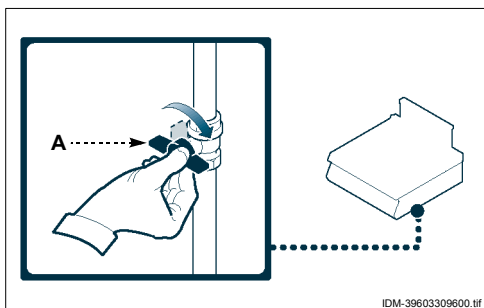
IDM-39614701201.tif

## TRANSFORMACIÓN ALIMENTACIÓN

El fabricante ha sometido el equipo a una prueba de funcionamiento con el gas de la red de su propio país, señalándolo con el adhesivo fijado en la placa de identificación.

Si el tipo de gas a utilizar es diferente de aquél usado en la prueba de funcionamiento, aplicar las siguientes instrucciones.

- 1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas (A).
- 2 - Cambiar el inyector del quemador (véase pág. 24).
- 3 - Cambiar el inyector del testigo piloto (véase pág. 24).

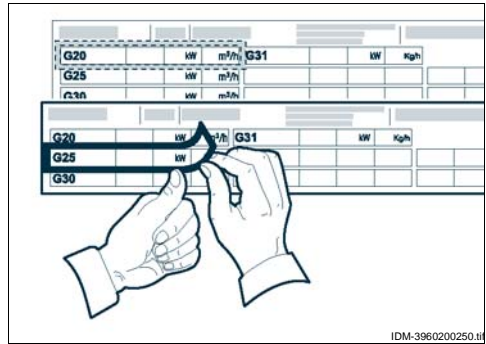


IDM-39603309600.tif

- 4 - Retirar el adhesivo presente en la placa de identificación y fijar el nuevo adhesivo relativo al tipo de gas a utilizar.

### **i** Importante

Una vez concluida la operación, controlar que no haya fugas de gas o anomalías de funcionamiento.



## PRUEBA DE FUNCIONAMIENTO DEL EQUIPO

### **i** Importante

Antes de la puesta en servicio debe efectuarse la prueba de funcionamiento del sistema, a fin de evaluar las condiciones operativas de cada uno de sus componentes e identificar eventuales anomalías. Durante esta fase es importante controlar que todos los requisitos en cuanto a seguridad e higiene sean respetados rigurosamente.



Para efectuar la prueba de funcionamiento, aplicar las siguientes instrucciones.

- 1 - Abrir el grifo de alimentación del gas y controlar la hermeticidad de las conexiones.
- 2 - Controlar que el gas de red corresponda al del funcionamiento del equipo y, en caso contrario, efectuar la respectiva transformación (véase pág. 21).

- 3 - Controlar el correcto encendido y combustión del quemador.
- 4 - Controlar el perfecto funcionamiento del termostato de seguridad.
- 5 - Controlar que no haya pérdidas de gas.
- 6 - Controlar que las placas presenten las indicaciones del gas utilizado en el país de instalación del equipo.

Una vez efectuada la prueba de funcionamiento, si fuera necesario, capacitar adecuadamente al usuario, a fin de que pueda poner en servicio el equipo en condiciones de seguridad, de conformidad con lo establecido por las leyes vigentes.

## REGULACIONES

8

### RECOMENDACIONES PARA EFECTUAR LAS REGULACIONES

### **i** Importante

Antes de efectuar cualquier tipo de regulación, activar todos los dispositivos de seguridad previstos y evaluar la conveniencia de informar oportunamente tanto al personal operativo como al que se encuentra en zona próxima. En especial, cerrar el grifo de alimentación del gas e impedir el acceso a todos los dispositivos que, en caso de ser activados, podrían provocar situaciones de peligro inesperado en cuanto a seguridad y salud de las personas.

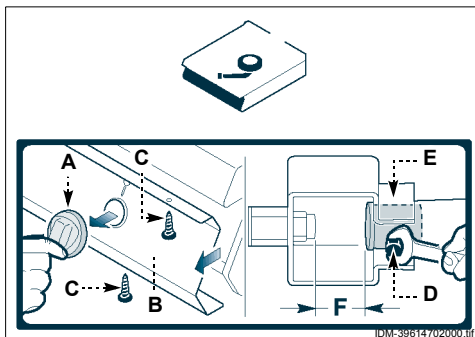
La válvula del gas es de tipo "ON-OFF" (sin regulación del mínimo) por lo que no está presente el inyector del mínimo. La válvula está provista de un exclusor regulador que, en función de la temperatura programada, enciende y apaga el quemador de modo automático.



## REGULACIÓN AIRE PRIMARIO QUEMADOR

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

- 1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas.
- 2 - Retirar el mando (A).
- 3 - Desenroscar los tornillos (C) y desmontar el tablero de instrumentos (B).
- 4 - Aflojar el tornillo de fijación (D).
- 5 - Posicionar el casquillo (E) en contacto, a la distancia (F) indicada en la tabla.
- 6 - Apretar el tornillo (D).
- 7 - Una vez concluida la operación, reinstalar el panel de mandos (B) y los mandos (A).



Familia gas	Distancia (F) (mm)
II (G20/20-25 mbar)	24±1
II (G 25/20-25mbar)	24±1
III (G30-31/29-36/37 mbar)	24±1/
III (G 30-31/50mbar)	24±1/



## SOSTITUCIÓN DE PIEZAS

9

### RECOMENDACIONES PARA EFECTUAR LA SUSTITUCIÓN DE LAS PIEZAS

Antes de efectuar cualquiera operación de sustitución, activar todos los dispositivos de seguridad previstos y evaluar la conveniencia de informar adecuadamente tanto al personal operativo como al que se encuentra en proximidad del equipo. Cerrar el grifo de alimentación del gas e impedir el acceso a todos los dispositivos que, en caso de ser activados, podrían provocar situaciones de peligro inesperado en cuanto a seguridad y salud de las personas. Para sustituir componentes desgastados

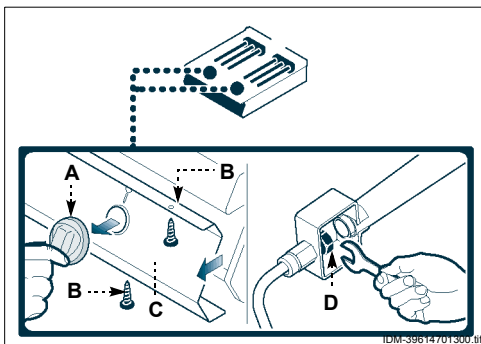
se deberán utilizar exclusivamente piezas de recambio originales. Se declina toda responsabilidad por daños a personas o a componentes del equipo derivados del empleo de piezas de recambio no originales y/o de intervenciones extraordinarias ejecutadas sin la autorización del fabricante que puedan reducir los niveles de seguridad. Para efectuar el pedido de componentes, aplicar las instrucciones expuestas en el catálogo de piezas de recambio.

ES

## SUSTITUCIÓN INYECTOR QUEMADOR

Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

- 1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas.
- 2 - Retirar el mando (A).
- 3 - Desenroscar los tornillos (B) y desmontar el tablero de instrumentos (C).
- 4 - Desenroscar el inyector (D) y sustituirlo por otro que sea adecuado para el tipo de gas utilizado (véase tabla al final del manual).
- 5 - Una vez concluida la operación, reinstalar el panel de mandos (C) y los mandos (A).

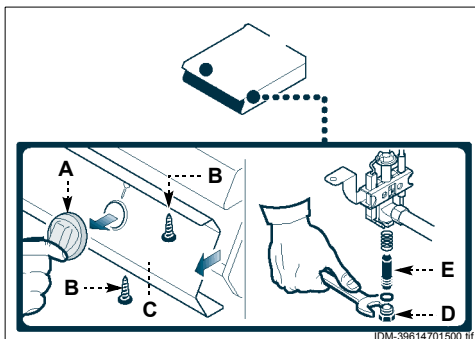


## SUSTITUCIÓN INYECTOR TESTIGO PILOTO



Para efectuar esta operación, aplicar las siguientes instrucciones.

- 1 - Cerrar el grifo de alimentación del gas.
- 2 - Retirar el mando (A).
- 3 - Desenroscar los tornillos (B) y desmontar el tablero de instrumentos (C).
- 4 - Desenroscar el racor (D).
- 5 - Extraer el inyector (E) y sustituirlo por otro que sea adecuado para el tipo de gas utilizado (véase tabla al final del manual).
- 6 - Volver a enroscar el racor (D).
- 7 - Una vez concluida la operación, reinstalar el panel de mandos (C) y los mandos (A).



## DESGUACE DEL EQUIPO

### **i** Importante

**ES** Esta operación debe ser efectuada por operadores expertos, los que deberán proceder respetando las normas vigentes en materia de seguridad del trabajo. No abandonar en el ambiente productos no biodegradables, aceites lubricantes ni

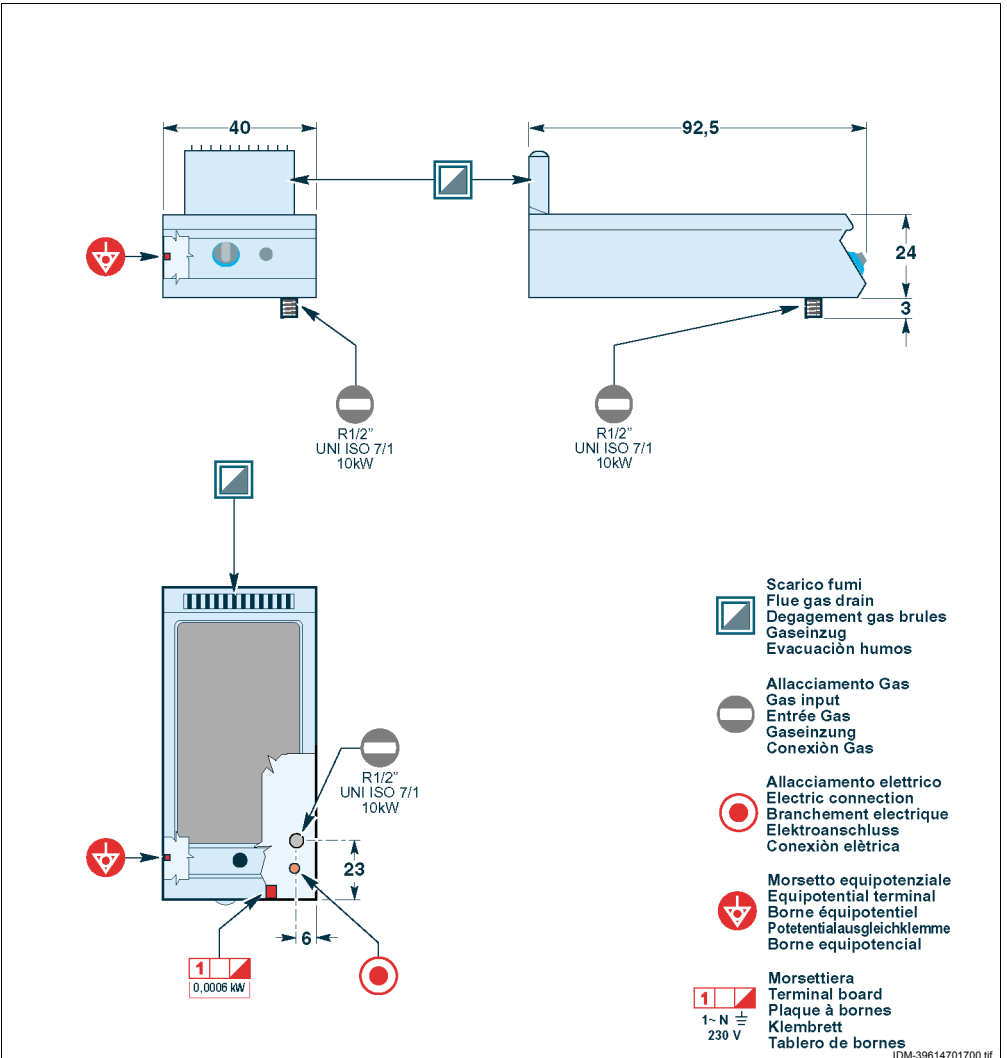
componentes no ferrosos (goma, PVC, resinas, etc.). Estos productos deben ser eliminados de conformidad con lo dispuesto por las respectivas normas vigentes sobre la materia.



# ALLEGATI - ANNEXES - ANLAGEN - ANNEXES - ANEXOS

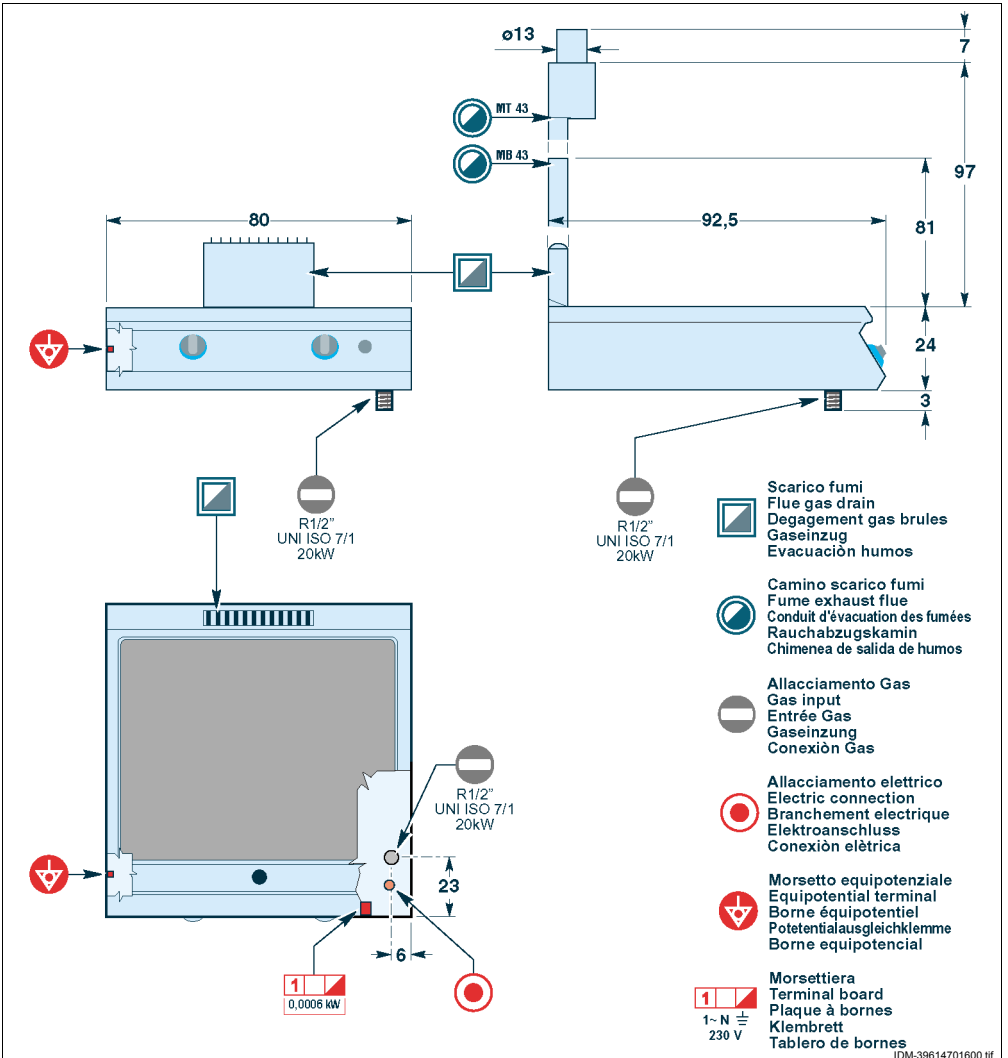
Modello Model - Modelle Modelo - Modelo	Bruciatori Burner - Brenner Bruleur - Quemadores 10 kW (Min. 4,2 kW)	Qn kW	Consumo gas Gas consumption - Gasverbrauch Consommation de gaz - Consumo de gas				Allacciamento elettrico Electrical connection Stromanschluss Branchement électrique Conexión eléctrica
			G20	G25 G25.1	G30	G31	
090FT1G 090FT2G 090FT4G 090FT5G 090FT7G	N. 1	10	1,06 m <sup>3</sup> /h	1,23 m <sup>3</sup> /h	0,79 Kg/h	0,78 Kg/h	0,6W/230V1-N 50/60 Hz

## SCHEDA ALLACCIAMENTI (090FT) - CONNECTION CARD (090FT) ANSCHLUSSSCHEMA (090FT) - FICHE DES RACCORDEMENTS (090FT) FICHA DE ENLACES (090FT)



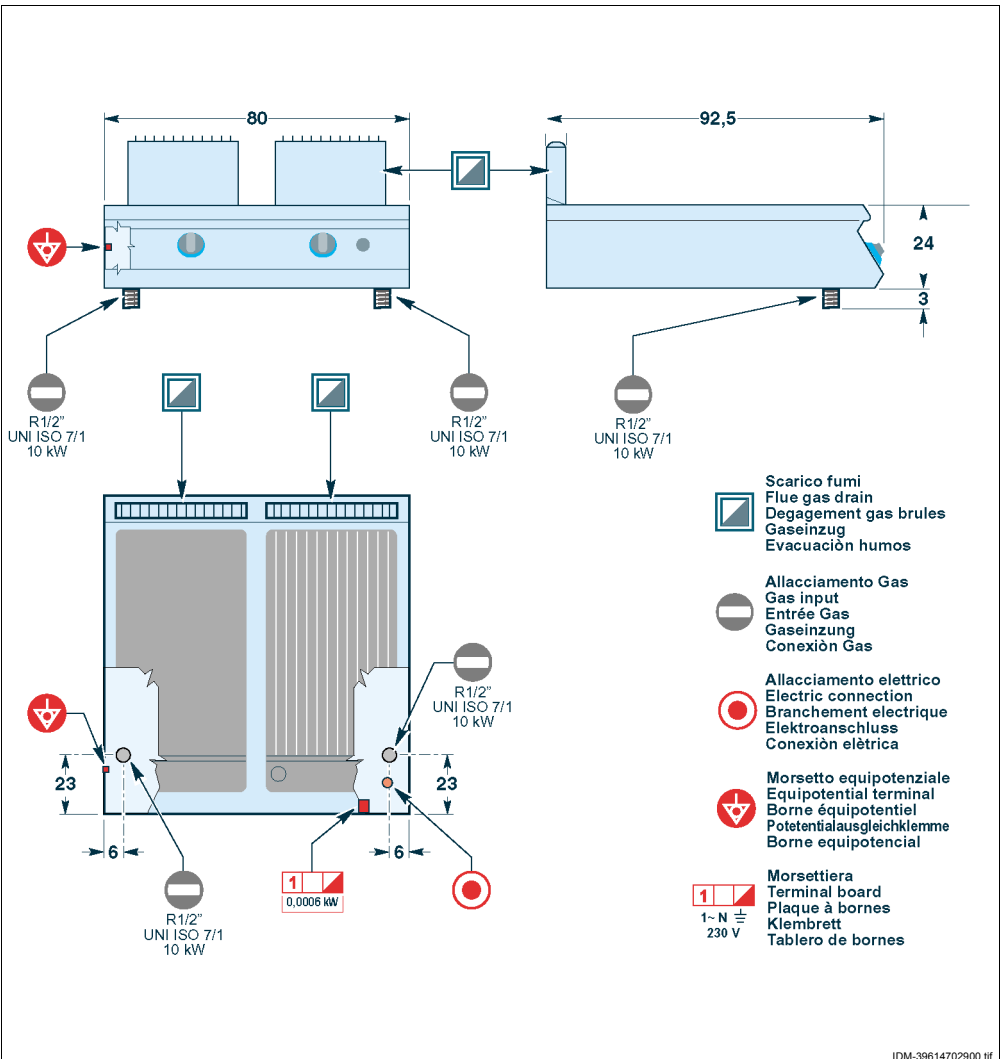
Modello Model - Modelle Modèle - Modelo	Bruciatori Burner - Brenner Brûleur - Quemadores	Qn kW	Consumo gas Gas consumption - Gasverbrauch Consommation de gaz - Consumo de gas				Allacciamento elettrico Electrical connection Stromanschluss Branchement électrique Conexión eléctrica
	10 kW (Min. 4,2 kW)		G20	G25 G25.1	G30	G31	
190FT1G 190FT2G 190FT3G 190FT4G 190FT6G 190FT7G	N. 2	20	2,12 m <sup>3</sup> /h	2,46 m <sup>3</sup> /h	1,58 Kg/h	1,55 Kg/h	0,6W/230V1~N 50/60 Hz

**SCHEDA ALLACCIAMENTI (190FT) - CONNECTION CARD (190FT)  
ANSCHLUSSSCHEMA (190FT) - FICHE DES RACCORDEMENTS (190FT)  
FICHA DE ENLACES (190FT)**



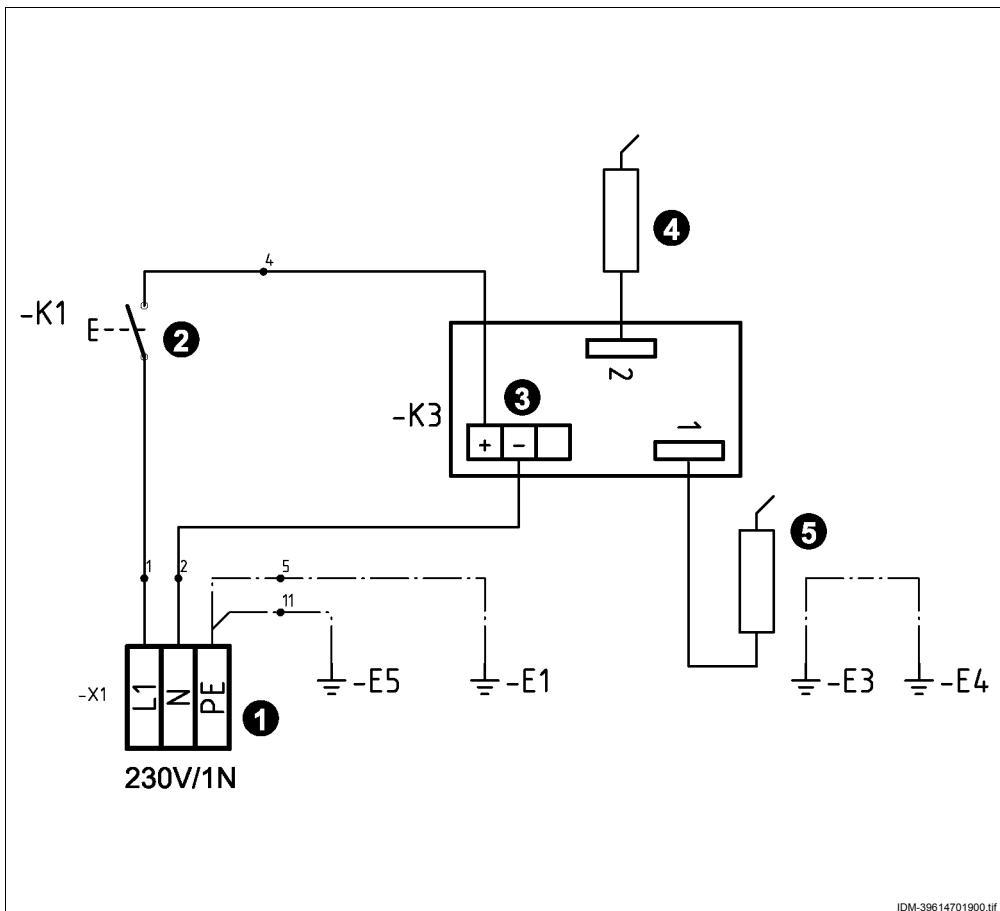
Modello Model - Modelle Modèle - Modelo	Bruciatori Burner - Brenner Bruleur - Quemadores 10 kW (Min. 4,2 kW)	Qn kW	Consumo gas Gas consumption - Gasverbrauch Consommation de gaz - Consumo de gas				Allacciamento elettrico Electrical connection Stromanschluss Branchement électrique Conexión eléctrica
			G20	G25 G25.1	G30	G31	
190FT15G 190FT42G 190FT72G	N. 2	20	2,12 m <sup>3</sup> /h	2,46 m <sup>3</sup> /h	1,58 Kg/h	1,55 Kg/h	0,6W/230V1~N 50/60 Hz

**SCHEDA ALLACCIAMENTI (190FT) - CONNECTION CARD (190FT)  
ANSCHLUSSSCHEMA (190FT) - FICHE DES RACCORDEMENTS (190FT)  
FICHA DE ENLACES (190FT)**





**SCHEMA ELETTRICO 190FTG - ELECTRICAL SYSTEM DIAGRAM 190FTG  
ELEKTRISCHER SCHALTPLAN 190FTG - SCHÉMA ÉLECTRIQUE 190FTG  
ESQUEMA ELÉCTRICO 190FTG**



IDM-39614701900.tif

- |  |  |
|--|--|
| <p>1) Morsettiera - Terminal board - Klemmenbrett - Plaque à bornes - Regleta de conexión</p> <p>2) Pulsante accensione - Ignition button - Taste Zündung - Bouton d'allumage - Botón de encendido</p> <p>3) Gruppo accensione - Ignition unit - Baugruppe Zündung - Groupe d'allumage - Unidad de encendido</p> | <p>4) Candela sinistra - Left plug - Linke Zündkerze - Bougie gauche - Bujía izquierda</p> <p>5) Candela destra - Right plug - Rechte Zündkerze - Bougie droit - Bujía derecha</p> |
|--|--|



Tabella iniettori bruciatore - Burner injector table - Tabelle der Brennerdüsen  
 Tableau des injecteurs des brûleurs - Tabla inyectoros quemador

(1)	(2)	Gas	pen mbar	Qn max	p (3) mbar	ø (4)	ø (5)	ø (6)	Qn min	p (7) mbar	ø (8)
AT	II2H3B/P	G30/G31	50	10	-	140	25	-	-	-	-
		G20	20	10	-	250	40	-	-	-	-
BE	II2E+3+	G30/G31	28/37	10	-	160	25	-	-	-	-
		G20	20	10	-	250	40	-	-	-	-
		G25	25	10	-	250	40	-	-	-	-
CH	II2H3+	G30/G31	30/37	10	-	160	25	-	-	-	-
		G20	20	10	-	250	40	-	-	-	-
CH	II2H3B/P	G30/G31	50	10	-	140	25	-	-	-	-
		G20	20	10	-	250	40	-	-	-	-
CY	I3+	G30/G31	28-30/37	10	-	160	25	-	-	-	-
CZ	II2H3+	G30/G31	30/37	10	-	160	25	-	-	-	-
		G20	20	10	-	250	40	-	-	-	-
	II2H3B/P	G30/G31	30	10	-	160	25	-	-	-	-
G20		20	10	-	250	40	-	-	-	-	
DE	II2ELL3B/P	G30/G31	50	10	-	140	25	-	-	-	-
		G20	20	10	-	250	40	-	-	-	-
		G25	20	10	-	280	40	-	-	-	-
DK	II2H3B/P	G30/G31	30	10	-	160	25	-	-	-	-
		G20	20	10	-	250	40	-	-	-	-
EE	II2H3B/P	G30/G31	30	10	-	160	25	-	-	-	-
		G20	20	10	-	250	40	-	-	-	-
ES	II2H3+	G30/G31	28/37	10	-	160	25	-	-	-	-
		G20	20	10	-	250	40	-	-	-	-
FI	II2H3B/P	G30/G31	30	10	-	160	25	-	-	-	-
		G20	20	10	-	250	40	-	-	-	-
FR	II2E+3+	G30/G31	28/37	10	-	160	25	-	-	-	-
		G20	20	10	-	250	40	-	-	-	-
		G25	25	10	-	250	40	-	-	-	-
GB	II2H3+	G30/G31	28/37	10	-	160	25	-	-	-	-
		G20	20	10	-	250	40	-	-	-	-
GR	II2H3+	G30/G31	30/37	10	-	160	25	-	-	-	-
		G20	20	10	-	250	40	-	-	-	-
HU	II2HS3B/P	G30/G31	30	10	-	160	25	-	-	-	-
		G20	25	10	-	235	40	-	-	-	-
		G25.1	25	10	-	260	40	-	-	-	-
IE	II2H3+	G30/G31	28/37	10	-	160	25	-	-	-	-
		G20	20	10	-	250	40	-	-	-	-
IT	II2H3+	G30/G31	30/37	10	-	160	25	-	-	-	-
		G20	20	10	-	250	40	-	-	-	-
LT	II2H3B/P	G30/G31	30	10	-	160	25	-	-	-	-
		G20	20	10	-	250	40	-	-	-	-
LU	I2E	G20	20	10	-	250	40	-	-	-	-

Tabella iniettori bruciatore - Burner injector table - Tabelle der Brennerdüsen  
 Tableau des injecteurs des brûleurs - Tabla inyectoros quemador

(1)	(2)	Gas	pen mbar	Qn max	p (3) mbar	ø (4)	ø (5)	ø (6)	Qn min	p (7) mbar	ø (8)
LV	II2H3B/P	G30/G31	30	10	-	160	25	-	-	-	-
		G20	20	10	-	250	40	-	-	-	-
MT	I3B/P	G30/G31	30	10	-	160	25	-	-	-	-
NL	II2L3B/P	G30/G31	30	10	-	160	25	-	-	-	-
		G25	25	10	-	260	40	-	-	-	-
NO	I3B/P	G30/G31	30	10	-	160	25	-	-	-	-
PL	II2E3B/P	G30/G31	36	10	-	150	25	-	-	-	-
		G20	20	10	-	250	40	-	-	-	-
PT	II2H3+	G30/G31	30/37	10	-	160	25	-	-	-	-
		G20	20	10	-	250	40	-	-	-	-
SE	II2H3B/P	G30/G31	30	10	-	160	25	-	-	-	-
		G20	20	10	-	250	40	-	-	-	-
SI	II2H3B/P	G30/G31	30	10	-	160	25	-	-	-	-
		G20	20	10	-	250	40	-	-	-	-
SK	II2H3B/P	G30/G31	30	10	-	160	25	-	-	-	-
		G20	20	10	-	250	40	-	-	-	-

(1) Paese - Land - Country - Pays - Pais

(2) Categoria - Kategorie - Category - Categoria - Categoria

(3) Pressione ugello bruciatore - Druck Brennerdüse - Burner nozzle pressure -  
 Pression de l'injecteur du brûleur - Presion inyector de los quemadores

(4) Ugello bruciatore - Brennerdüse - Burner nozzle - Injecteurs du bruler -  
 Inyectores de los quemadores

(5) Ugello pilota - Zündbrennerdüse - Pilot burner nozzle - Injecteur de la veilleuse -  
 Inyectores del piloto

(6) Boccola aria - Bchse - Bushing - Bague - Casquillo

(7) Pressione ugello bruciatore al minimo - Druck Brennerdüse der Kleinstell-  
 schraube - Burner nozzle pressure of minimum adjusting screw - Pression de  
 l'injecteur du brûleur de la vis de réglage minimum - Presion inyector de los  
 quemadores del tornillo de regulacion del minimo

(8) Vite minimo - Kleinstellschraube - Minimum adjusting screw - Vis de réglage mi-  
 nimum - Tornillo de regulacion del minimo

Tabella caratteristiche gas - Table of gas characteristics - Tabelle der Gas-Eigenschaften  
 Tableau des caractéristiques du gaz - Tabla características gas

Famiglia Group Familie Famille Familia	Tipo di gas Gas type Gastypen Type de gaz Tipo de gas	Indice Wobbe (MJ/m <sup>3</sup> ) Wobbe index (MJ/m <sup>3</sup> ) Wobbeindex (MJ/m <sup>3</sup> ) Index Wobbe (MJ/m <sup>3</sup> ) Indice Wobbe (MJ/m <sup>3</sup> )	Potere calorifero inferiore (Hi) Net calorific value (Hi) Unterer Heizwert (Hi) Pouvoir calorifique inférieur (Hi) Poder calorífico inferior (Hi)			
			Kcal/m <sup>3</sup>	MJ/m <sup>3</sup>	Kcal/Kg	MJ/Kg
II	G20	45,67	8127	34,02	-	-
	G25	37,38	6988	29,25	-	-
	G25.1	35,25	6999	29,30	-	-
III	G30	80,58	-	-	10906	45,65
	G31	70,69	-	-	11071	46,34

Tabella pressioni gas - Table of gas pressures - Tabelle der Gasdrücke  
 Tableau des pressions du gaz - Tabla presiones gas

Paese - Country Land - Pays Pais	G20 mbar			G25 mbar G25.1 mbar			G30 mbar			G31 mbar			-		
	(1)	(2)	(3)	(1)	(2)	(3)	(1)	(2)	(3)	(1)	(2)	(3)	(1)	(2)	(3)
IT - GB - IE - PT - CH GR - ES - CZ	20	17	25	-	-	-	30	20	35	37	25	45	-	-	-
FR - BE	20	17	25	25	20	30	28	20	35	37	25	45	-	-	-
LU	20	17	25	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DE	20	17	25	20	17	25	50	42,5	57,5	50	42,5	57,5	-	-	-
AT - CH	20	17	25	-	-	-	50	42,5	57,5	50	42,5	57,5	-	-	-
DK - SE - FI - CZ - SI LV - LT - EE - SK	20	17	25	-	-	-	30	25	35	30	25	35	-	-	-
NL	-	-	-	25	20	30	30	25	35	30	25	35	-	-	-
NO	-	-	-	-	-	-	30	25	35	30	25	35	-	-	-
HU	25	20	33	25	20	33	30	20	35	30	20	35	-	-	-
CY	-	-	-	-	-	-	28-30	20	35	37	25	45	-	-	-
MT	-	-	-	-	-	-	30	28	35	30	28	35	-	-	-
PL	20	17,5	25	-	-	-	36	30	50	36	30	50	-	-	-

(1) Pressione nominale - Rated pressure - Nenndruck - Pression nominale - Presión nominal.

(2) Pressione minima - Minimum pressure - Mindestdruck - Pression minimum - Presión mínima.

(3) Pressione massima - Maximum pressure - Höchstdruck - Pression maximum - Presión máxima.

