

LEGGERE LE ISTRUZIONI PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO
READ INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE
LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL
LESEBEFEHLE VOR INBETRIEBNAHME DER GERÄTE
LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL APARATO
الجهاز اسد تخدام ق بل ال تعدل يما ت ق راعة

GRIGLIE RADIANTI AD ACQUA A GAS SERIE 700s E 900s
LIBRETTO DI ISTRUZIONI USO E MANUTENZIONE

GRILLS FOR WATER RADIATORS SERIES 700s AND 900s
USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS HANDBOOK

GRILLES RADIANTES A EAU SÉRIES 700s ET 900s
LIVRET DES INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

STRAHLUNGSGRILLS MIT WASSERWANNE SERIE 700s UND 900s
BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG

SOMMARIO

1.	AVVERTENZE GENERALI	Pag. 2
2.	INSTALLAZIONE	Pag. 3
2.1	Installazione dell'apparecchio	Pag. 3
2.2	Posa in opera degli apparecchi	Pag. 3
2.3	Scarico fumi	Pag. 3
2.4	Collegamento gas	Pag. 3
2.5	Collegamento alla rete idrica	Pag. 4
3.	CARATTERISTICHE TECNICHE	Pag. 4
	Tabella 1 (consumi gas)	Pag. 4
	Tabella 2 (dati tecnici bruciatori S.700s e 900s)	Pag. 4
4.	FUNZIONAMENTO CON GAS D'ALIMENTAZIONE IDENTICO A QUELLO PREDISPOSTO	Pag. 5
4.1	Controllo della pressione di alimentazione	Pag. 5
4.2	Regolazione dell'aria primaria	Pag. 5
4.3	Regolazione della fiamma pilota	Pag. 5
4.4	Controllo del bruciatore principale	Pag. 5
5.	REGOLAZIONE PER FUNZIONAMENTO CON ALTRI TIPI DI GAS	Pag. 5
5.1	Sostituzione dell'iniettore del bruciatore principale	Pag. 5
5.2	Sostituzione dell'iniettore della fiamma pilota	Pag. 5
5.3	Regolazione della portata ridotta	Pag. 6
6.	ISTRUZIONI D'USO	Pag. 6
6.1	Apertura rubinetto carico acqua	Pag. 6
6.2	Accensione della fiamma pilota	Pag. 6
6.3	Accensione bruciatore principale	Pag. 7
6.4	Spegnimento del bruciatore principale	Pag. 7
7.	MANUTENZIONE	Pag. 7

1. AVVERTENZE GENERALI

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

Conservare questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori.

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

Prima di collegare l'apparecchiatura, accertarsi che i dati di targa siano corrispondenti a quelli della rete di distribuzione gas. L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da personale addestrato all'uso della stessa.

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

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

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

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

Questa apparecchiatura è destinata al solo uso professionale per il quale è stata espressamente concepita.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2. INSTALLAZIONE

2.1 Installazione dell'apparecchio

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

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

2.2 Posa in opera degli apparecchi

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

Togliere dai pannelli esterni la pellicola protettiva, staccandola lentamente per impedire che rimanga il collante.

È importante che le pareti adiacenti all'apparecchio siano protette contro il calore. Interporre fogli refrattari oppure piazzare gli apparecchi da almeno 200 mm di distanza dalle pareti laterali o posteriori.

2.3 Scarico fumi

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

APPARECCHI A GAS DI TIPO "A1"

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

Gli apparecchi di tipo A1 non necessitano del collegamento diretto ad un condotto di scarico dei prodotti di combustione.

I prodotti della combustione però devono essere convogliati in apposite cappe o dispositivi simili, collegate ad un camino di sicura efficienza oppure direttamente all'esterno.

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

2.4 Collegamento gas

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

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

			CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25		
			II2H3+	P mbar	28-30	37	20		IT - CY - GR - IE - LT PT - GB - CZ - SK SI - ES - CH - TR	
CE	TIPO/TYPE A1 MOD.		II2H3B/P	P mbar	30	30	20		CY - HR - DK - EE FI -GR - LV - LT NO - RO - SK - SI SE - TR	
	NR.	II2H3B/P	P mbar	50	50	20		AT - SK - CH		
		II2E+3+	P mbar	28-30	37	20	25	BE - FR		
ΣQ_n	Kw	II2L3B/P	P mbar	30	30		25	NL		
		II2L3B/P	P mbar	30	30		20	RO		
		II2ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE		
G30-G31 Kg/h	G20 m ³ /h	G25 m ³ /h	II2E3B/P	P mbar	30	30	20		RO	
			I3B/P	P mbar	30	30			IS - MT - HU	
			I2E	P mbar			20		LU - PL	
VacKwHzMade in Italy										

Fig. 1

Fig. 1

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

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

2.5 Collegamento alla rete idrica

Le operazioni seguenti sono da eseguire esclusivamente da personale tecnico specializzato.

Una volta accertato che l'impianto idrico a disposizione sia adeguato si può procedere al collegamento:

- Porre l'apparecchio nella posizione voluta ed in prossimità della rete idrica.
- Collegare la tubazione della rete a quella della macchina utilizzando un filtro meccanico ed un rubinetto d'intercettazione.
- Collegare la tubazione di scarico della macchina ad un collettore idoneo e resistente alle alte temperature.

3. CARATTERISTICHE TECNICHE (Relative alla parte GAS)

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

- Apparecchio di categoria II2H3+
- Pressione d'alimentazione: Butano/Propano (G30-G31) 28-30/37mbar
Gas naturale "H" (G20) 20mbar

TABELLA 1

MODELLO	DIMENSIONI mm (L x P)	RACCORDO GAS	PORTATA GAS kW	CONSUMO GAS Kg/h	CONSUMO GAS m³/h	TIPO
70GRG40	400x730	¾" Gc ISOR7	10	0,789	1,058	A1
70GRG80	800x730		20	1,578	2,116	A1
80GRG40	400x900	¾" Gc ISOR7	13	1,025	1,375	A1
80GRG80	800x900		26	2,050	2,751	A1

TABELLA 2

PER APPARECCHI SERIE 700s 400x730x900H				
PORTATA NOMINALE KW 10		PORTATA RIDOTTA KW 4,5		
	Iniettori bruciatore principale Ø 1/100 mm	Iniettori spia N°	By-pass Ø 1/100 mm	Pos. aria primaria bruc. principale misura "x" in mm
Gas liquidi (G30 28...30mbar)	155R*	24*	110	16
Gas naturali (G20 20mbar)	225R*	29*	Regolabile	16
* Per gli apparecchi serie 700s (800x730x900) con portata nominale 10 + 10 = 20 kW e portata ridotta 4,5 + 4,5 = 9 kW, gli iniettori sono doppi.				

PER APPARECCHI SERIE 900s 400x900x900H				
PORTATA NOMINALE KW 13		PORTATA RIDOTTA KW 4,5		
	Iniettori bruciatore principale Ø 1/100 mm	Iniettori spia N°	By-pass Ø 1/100 mm	Pos. aria primaria bruc. principale misura "x" in mm
Gas liquidi (G30 28...30mbar)	180*	24*	110	16
Gas naturali (G20 20mbar)	270R*	29*	Regolabile	16
* Per gli apparecchi serie 900s (800x900x900) con portata nominale 13 + 13 = 26 kW e portata ridotta 4,5 + 4,5 = 9 kW, gli iniettori sono doppi.				

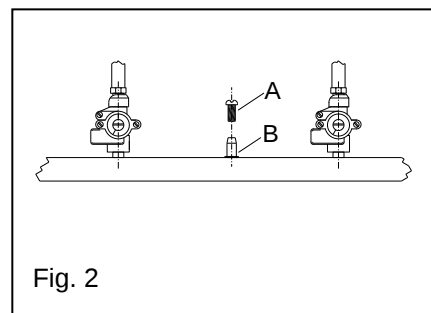
4. FUNZIONAMENTO CON GAS D'ALIMENTAZIONE IDENTICO A QUELLO PREDISPOSTO

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

4.1 Controllo della pressione di alimentazione (Fig. 2)

La pressione di alimentazione può essere misurata a mezzo di manometro con tubo ad "U", o di tipo elettronico con suddivisione minimale di 0,1 mbar.

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



ATTENZIONE: Se il valore della pressione di alimentazione misurato è esterno all'intervallo riportato nella tabella 3, non è possibile procedere all'installazione e bisogna informare l'ente erogatore del gas dell'anomalia della rete.

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

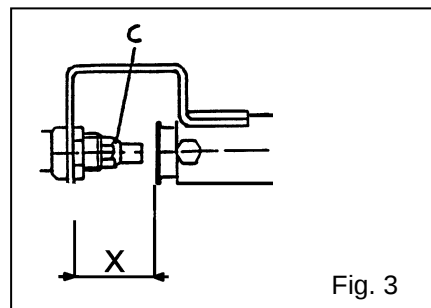
TABELLA 3 - Limiti ammissibili per la pressione di alimentazione del gas

Tipo di gas	Pressione di alimentazione [mbar]		
	nominale	minima	massima
Gas naturale (metano) G20	20	17	25
Gas liquido (GPL) G30/31	28 - 30/37	20/25	35/45

4.2 Regolazione dell'aria primaria (Fig. 3)

L'aria primaria è regolata correttamente se viene assicurata la stabilità delle fiamme, cioè se non compaiono stacchi di fiamma con bruciatore freddo e se non si verifica ritorno di fiamma con bruciatore caldo.

La distanza prevista per la regolazione dell'aria primaria, è mostrata nella figura 3 ed indicata nella tabella 2. Svitare l'iniettore "C" con una chiave di 12 mm e montare l'iniettore previsto; controllare la distanza esatta "X" per l'aria.



4.3 Regolazione della fiamma pilota

Regolare e verificare se la fiamma avvolge la termocoppia e che l'aspetto della stessa sia corretto. Se ciò non si verifica, occorre controllare che gli iniettori montati siano quelli giusti (tabella 2).

4.4 Controllo del bruciatore principale

Accendere l'apparecchio e verificare che la fiamma, l'accensione e la regolazione del minimo, siano corretti. Se ciò non si verifica bisogna controllare gli iniettori e la posizione dell'aria primaria.

5. REGOLAZIONE PER FUNZIONAMENTO CON ALTRI TIPI DI GAS

Per eseguire tale operazione, bisogna cambiare gli iniettori, regolare le portate ridotte, regolare la posizione dell'aria primaria come qui di seguito viene indicato.

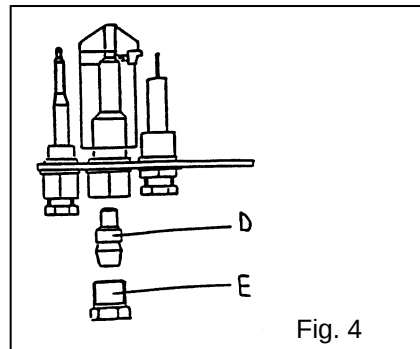
5.1 Sostituzione dell'iniettore del bruciatore principale

Per cambiare l'iniettore "C" (Fig. 3) togliere, tirandolo, il pannello dei comandi; con una chiave da 12 svitare l'iniettore e sostituirlo secondo tabella 2.

5.2 Sostituzione dell'iniettore della fiamma pilota (Fig. 4)

La fiamma pilota è accessibile solo dopo avere levato il pannello comandi. La stessa presenta iniettore fisso e nessuna regolazione dell'aria primaria è necessaria. Per cambiare l'iniettore "D" svitare il dado di fissaggio "E" e sostituire l'iniettore, secondo la tabella 2 o 3.

Dopo aver effettuato la conversione bisogna applicare sulla targhetta (fig. 1), nell'apposito spazio l'adesivo che indica il nuovo tipo di gas che può essere utilizzato



5.3 Regolazione della portata ridotta (Fig. 5)

Svitare la vite "F" del minimo e girarla fino ad ottenere la portata ridotta indicata nella tabella 2. Verificare che la quantità di gas sia sufficiente per mantenere un minimo stabile e omogeneo, resistere al passaggio portata massima – portata minima.

Per una corretta regolazione procedere come segue:

- Per il gas G30/G31: avvitare fino in fondo la vite di by-pass.
- Per il gas G20: regolare la vite di by-pass fino ad ottenere un minimo corretto verificando che la fiamma al minimo sia stabile su tutta la superficie del bruciatore e che, passando dalla posizione di massimo a quella di minimo, non avvengano spegnimenti o ritorni di fiamma.

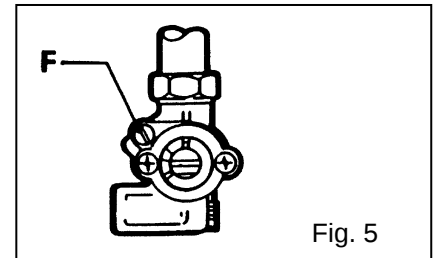


Fig. 5

6. ISTRUZIONI D'USO

Attenzione: prima di utilizzare l'apparecchio, bisogna pulire la piastra con dell'acqua calda e del detersivo.

L'apparecchio deve essere adoperato da personale qualificato, trattandosi di apparecchio esclusivamente destinato a cucina professionale. Deve inoltre essere usato sotto sorveglianza e solamente per grigliare gli alimenti.

6.1 Apertura rubinetto carico acqua (Fig. 6 – 7)

Prima di accendere l'apparecchiatura, aprire il rubinetto di alimentazione acqua dalla rete di distribuzione (pressione minima 0,4 bar).

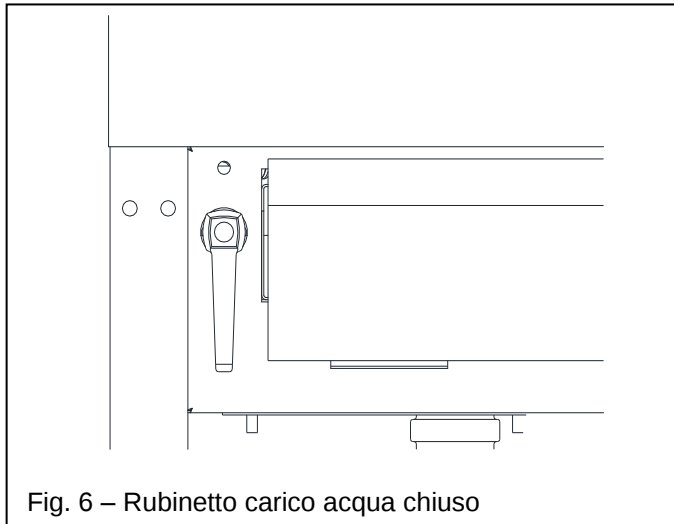


Fig. 6 – Rubinetto carico acqua chiuso

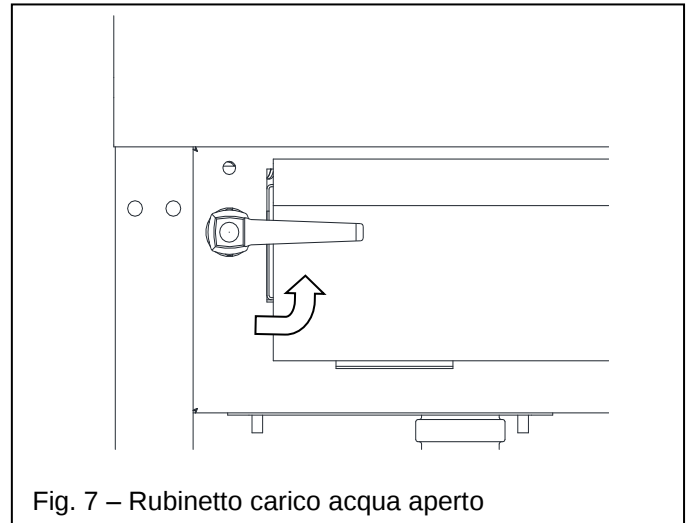


Fig. 7 – Rubinetto carico acqua aperto

6.2 Accensione della fiamma pilota (Fig. 8)

Premere sulla manopola "G" e girarla verso sinistra fino alla posizione accensione fiamma pilota.

Tenere la manopola premuta e contemporaneamente premere il bottone "H" dell'accensione a pila. Dopo aver acceso la fiamma pilota tenere premuta la manopola a fondo per circa 10/20 secondi al fine di scaldare la termocoppia, dopo di che rilasciarla.

La fiamma è osservabile dal foro di visibilità spia che si trova sul pannello frontale. Nel caso che durante o dopo il rilascio della manopola la fiamma si spenga, ripetere l'operazione.

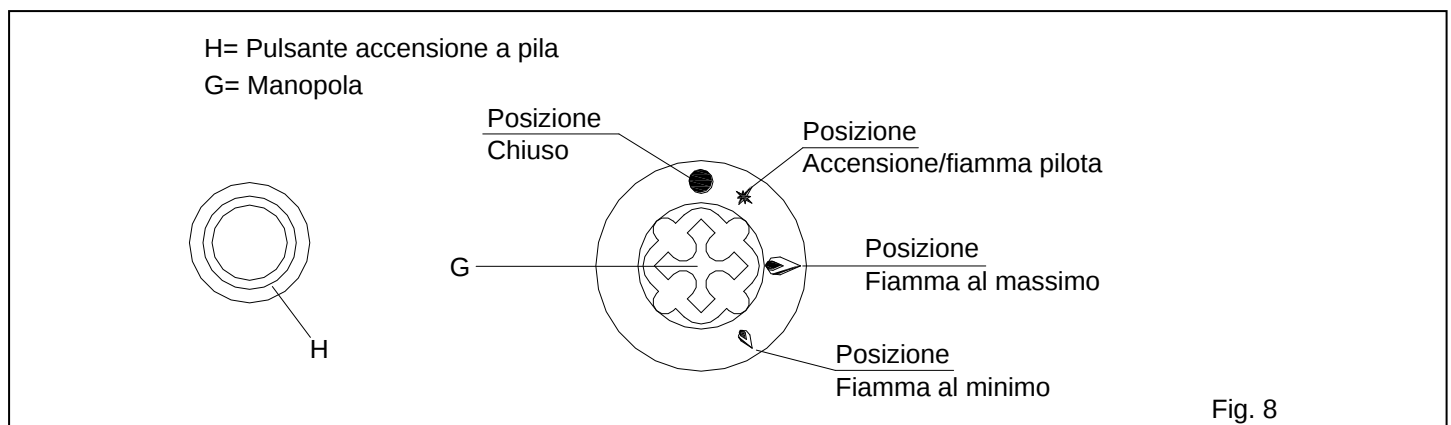


Fig. 8

6.3 Accensione bruciatore principale

Per accendere il bruciatore principale, ruotare al manopola del gas dalla posizione “accensione/fiamma pilota” a quella di “fiamma al massimo”. Poi eventualmente ruotare la manopola in posizione di “fiamma al minimo” per impostare un tipo di cottura più lenta e di tipo economizzato.

6.4 Spegnimento del bruciatore principale

Per spegnere rispettivamente il bruciatore principale e poi quello pilota, portare la manopola del gas prima in posizione di “accensione/fiamma pilota” e poi di “chiuso”.

Al termine di una giornata di lavoro, chiudere il rubinetto d'intercettazione del gas posto a monte dell'apparecchio.

7. MANUTENZIONE

Si consiglia di sottoscrivere un contratto per una manutenzione almeno una volta all'anno.

Pulire la piastra di cottura dopo l'uso, con tela smeriglio oppure con una paglietta d'acciaio; dopo la pulizia è necessario passare una leggera mano d'olio da cucina sulla superficie della piastra, per una sua migliore conservazione.

La pulizia delle parti in acciaio deve essere fatta accuratamente, utilizzando acqua tiepida. Se utilizzate del sapone, oppure un altro detergente, assicuratevi che questi non contengano prodotti abrasivi e che siano consigliati per la pulizia dell'acciaio INOX.

Se l'apparecchio non è utilizzato per un certo periodo di tempo, chiudete il rubinetto d'alimentazione del gas. In caso di guasto dell'apparecchio, o di funzionamento irregolare, è necessario chiudere il rubinetto principale di arrivo del gas e chiamare il servizio tecnico.

Ogni volta che si finisce di cucinare svuotare il contenitore d'acqua togliendo il tappo di troppo pieno.

Evitare che si formino residui solidi che possano ostruire lo scarico.

Tutte le operazioni di manutenzione e di riparazione devono essere effettuate da un installatore abilitato.

CONTENTS

1.	GENERAL INSTRUCTIONS	Pag. 8
2.	INSTALLATION	Pag. 9
2.1	Installation of the appliance	Pag. 9
2.2	Installation	Pag. 9
2.3	Fumes extraction	Pag. 9
2.4	Connecting up gas	Pag. 9
2.5	Water connection	Pag. 9
3.	TECHNICAL FEATURES	Pag. 10
	Table 1 (gas consumption)	Pag. 10
	Table 2 (S.700s and S.900s burners technical features)	Pag. 10
4.	OPERATION WITH SUPPLY GAS IDENTICAL TO THAT AVAILABLE	Pag. 10
4.1	Checking the supply pressure	Pag. 10
4.2	Regulating the primary air	Pag. 11
4.3	Regulating the pilot flame	Pag. 11
4.4	Checking the main burner	Pag. 11
5.	REGULATION FOR OPERATION WITH OTHER TYPES OF GAS	Pag. 11
5.1	Replacing the injectors of the main burners	Pag. 11
5.2	Replacing the injector of the pilot flame	Pag. 11
5.3	Regulating the reduced capacity	Pag. 11
6.	OPERATING INSTRUCTIONS	Pag. 11
6.1	Open water supply	Pag. 11
6.2	Lighting the pilot flame	Pag. 12
6.3	Lighting the main burner	Pag. 12
6.4	Turning out the main burner	Pag. 12
7.	MAINTENANCE	Pag. 12

1. GENERAL INSTRUCTIONS

Read the instructions contained in this handbook carefully as they give important advice concerning safety of installation, use and maintenance.

Keep this handbook for any further consultation by the various operators.

After having removed the packing, make sure the equipment is intact. In case of doubt, do not use the equipment and contact professionally qualified staff.

Before connecting the equipment, make sure that the rating corresponds to that of the gas mains.

The equipment must only be used by staff trained in use of the same.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2. INSTALLATION

2.1 Installation of the appliance

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

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

2.2 Installation

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

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

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

2.3 Fumes extraction

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

"A1" TYPE GAS APPLIANCES

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

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

2.4 Connecting up gas

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

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

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

			CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25		
			II2H3+	P mbar	28-30	37	20		IT - CY - GR - IE - LT	
									PT - GB - CZ - SK	
									SI - ES - CH - TR	
			II2H3B/P	P mbar	30	30	20		CY - HR - DK - EE	
									FI - GR - LV - LT	
									NO - RO - SK - SI	
									SE - TR	
			II2H3B/P	P mbar	50	50	20		AT - SK - CH	
			II2E+3+	P mbar	28-30	37	20	25	BE - FR	
			II2L3B/P	P mbar	30	30		25	NL	
			II2L3B/P	P mbar	30	30		20	RO	
			II2ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE	
			II2E3B/P	P mbar	30	30	20		RO	
			I3B/P	P mbar	30	30			IS - MT - HU	
			I2E	P mbar			20		LU - PL	
Vac			Kw		Hz		Made in Italy			

Fig. 1

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

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

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

2.5 Water connection

The following must be done exclusively by a specialized technician.

You can connect the cooker to the water mains once you have made sure the latter is suitable:

- Install the appliance in the required position near the water mains.
- Connect the mains water pipe to that of the appliance, using a mechanical filter and a shut-off cock.
- Connect the appliance's exhaust pipe to a suitable heat resistant collector.

3. TECHNICAL FEATURES

The data plate is positioned on the left of the cabinet.

- Appliance in category
- Supply pressure: Butane/Propane (G30-G31) 30/37mbar
Natural gas (G20) 20mbar

TABLE 1

MODEL	DIMENSIONS mm (L x W)	GAS COUPLING	GAS CAPACITY kW	CONSUMPTION RATE Kg/h	CONSUMPTION RATE m³/h	TYPE
70GRG40	400x730	¾" Gc ISOR7	10	0,789	1,058	A1
70GRG80	800x730		20	1,578	2,116	A1
80GRG40	400x900	¾" Gc ISOR7	13	1,025	1,385	A1
80GRG80	800x900		26	2,050	2,751	A1

TABLE 2

FOR SERIES 700s APPLIANCES 400x730x900H				
NOMINAL CAPACITY kW 10		REDUCED CAPACITY kW 4,5		
	Main burner injectors Ø 1/100 mm	Pilot light injectors No.	By-pass Ø 1/100 mm	Primary air pos. main burner (size in mm)
Liquid gas (G30 28...30mbar)	155R*	24*	110	16
Natural gas (G20 20mbar)	225R*	29*	Adjustable	16
* For appliances in series 700s (800x730x900) with nominal capacity 10 + 10 = 20 kW and reduced capacity 4,5 + 4,5 = 9 kW the injectors are double.				

FOR APPLIANCES IN SERIES 900s 400x900x900H				
NOMINAL CAPACITY kW 13		REDUCED CAPACITY kW 4,5		
	Main burner injectors Ø 1/100 mm	Pilot light injectors No.	By-pass Ø 1/100 mm	Primary air pos. main burner (size in mm)
Liquid gas (G30 28...30mbar)	180*	24*	110	16
Natural gas (G20 20mbar)	270R*	29*	Adjustable	16
* For appliances in series 900s (800x900x900) with nominal capacity 13 + 13 = 26 kW and reduced capacity 4,5 + 4,5 = 9 kW the injectors are double.				

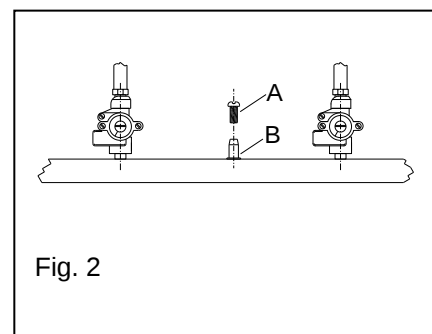
4. OPERATION WITH SUPPLY GAS IDENTICAL TO THAT AVAILABLE

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

4.1 Checking the supply pressure (Fig. 2)

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

- Unscrew the screw "A" from the pressure tap "B".
- Position the pressure gauge.
- Switch on the appliance and check that the pressure is the one intended: otherwise check on the cause.
- At the end of the operation, reassemble the appliance and check on the connection.



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

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

TABLE 4 – Permissible thresholds for the gas feed pressure

Gas	Supply pressure [mbar]		
	nominal	min	max
Gas naturale (metano) G20	20	17	25
Gas liquido (GPL) G30/31	28 - 30/37	20/25	35/45

4.2 Regulating the primary air (Fig. 3)

The primary air is regulated correctly if the stability of the flames is ensured, i.e. if flame lifts do not appear with the burner cold and if there is no flame return with the burner hot.

The distance foreseen for regulation of the primary air is shown in Figures 3 and indicated in table 2. Unscrew the injector "E" with a 12 mm spanner and mount the appropriate injector. Check the exact distance "X" for the primary air.

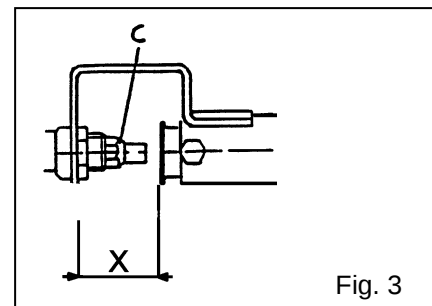


Fig. 3

4.3 Regulating the pilot flame

Regulate and check whether the flame envelops the thermocouple and that its appearance is correct. If this is not the case, check that the injectors mounted are the right ones (table 2).

4.4 Checking the main burner

Switch on the appliance and check that the flame, lighting and regulation of the minimum are correct. If this is not the case check the injectors and the position of the primary air.

5. REGULATION FOR OPERATION WITH OTHER TYPES OF GAS

In order to perform this operation the injectors have to be changed and the reduced capacities and position of the primary air regulated as indicated below.

5.1 Replacing the injector of the main burner

In order to change the injector "C" (Fig. 3) remove, by pulling it, the control panel. Using a spanner unscrew the injector and replace it according to table 2.

5.2 Replacing the injector of the pilot flame (Fig. 4)

The pilot flame is only accessible after having removed the control panel. It has a fixed injector and no regulation of the primary air is required. In order to change the injector "D" unscrew the attachment nut "E" and replace the injector, according to table 2 or 3.

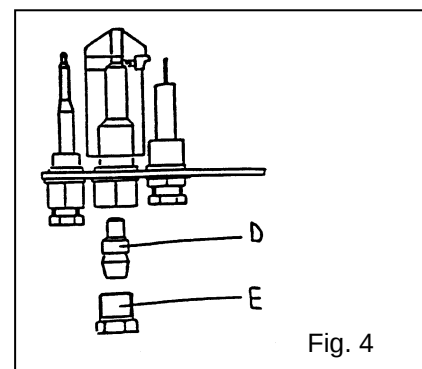


Fig. 4

5.3 Regulating the reduced capacity (Fig. 5)

Unscrew the screw "F" of the minimum and turn it until the reduced capacity indicated in table 2 is obtained. Check that the quantity of gas is sufficient for maintaining a stable and even minimum and for resisting the change from maximum to minimum capacity.

To adjust correctly, follow this procedure.

- For liquid petroleum gas (LPG) (G30-G31) turn the screw to minimum.
- For gas G20: adjust the bypass screw until the correct minimum has been obtained and check that the minimum flame is stable over all the burner surface and check that the flame does not go out or back fire when it is lowered from maximum to minimum.

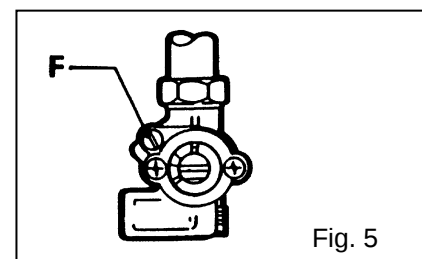


Fig. 5

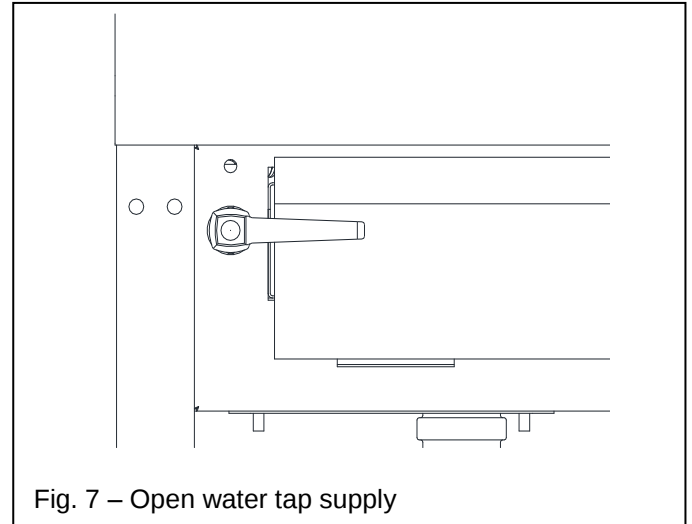
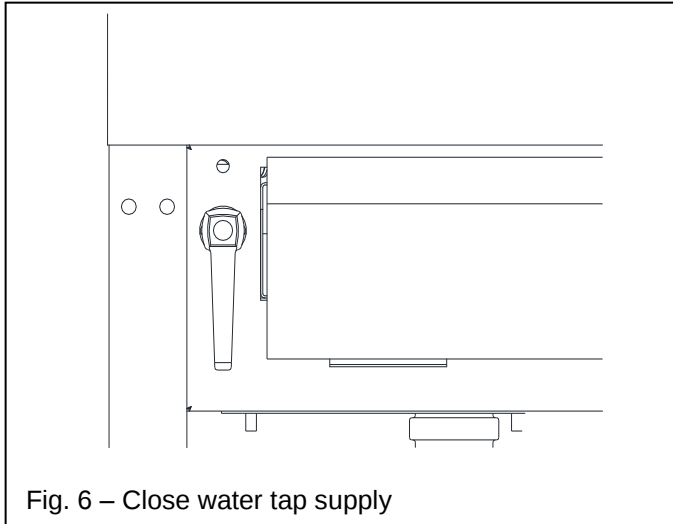
6. OPERATING INSTRUCTIONS

Caution: before using the appliance the plate has to be cleaned with hot water and detergent.

The appliance has to be used by qualified staff, since it is an appliance intended solely for professional kitchens. It also has to be used under supervision and only for grilling food.

6.1 Open water supply (Fig. 6 – 7)

Before turning on the machine, turn on the tap water supply from the grid (minimum pressure 0.4 bar).

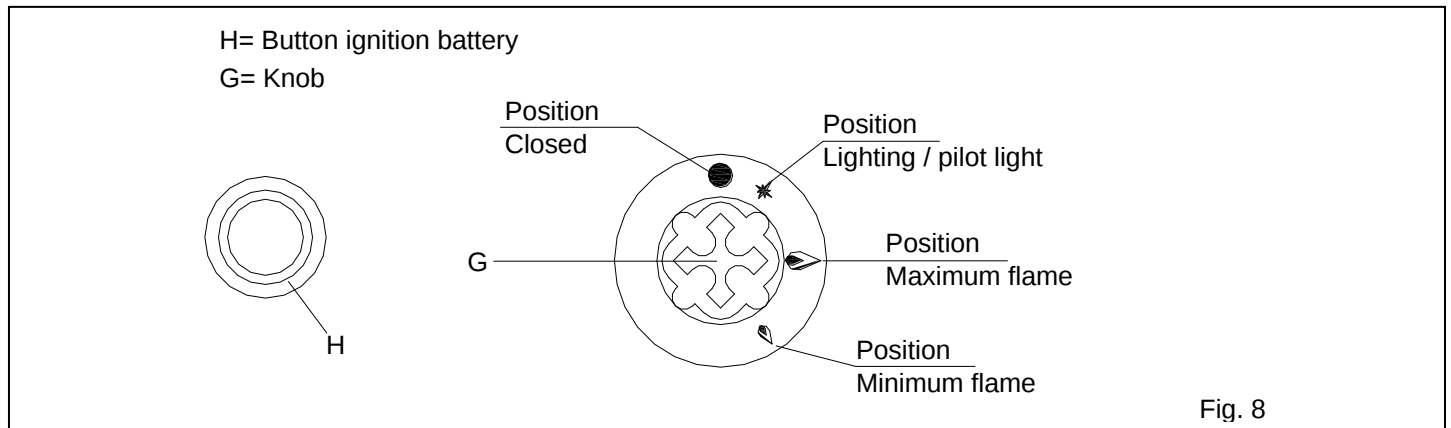


6.2 Lighting the pilot flame (Fig. 8)

Press on the knob “G” and turn it to the left as far as the pilot flame lighting position.

Keep the knob pressed and at the same time press button “H” for ignition battery. After having lit the pilot flame keep the knob fully pressed for approximately 10/20 seconds in order to heat the thermocouple, after which release it.

The flame can be observed from the spy hole on the front panel. Should the flame go out during or after release of the knob repeat the operation.



6.3 Lighting the main burner

To switch on the main pilot light, turn the gas knob from the “light/pilot light” position to the “maximum flame” position and then turn the knob to the “minimum flame” position to set a slower and more economical cooking procedure, if required.

6.4 Turning out the main burner

To switch off the main burner and then the pilot light, turn the gas knob to “light/pilot light” and then to “closed”.

At the end of the working day, switch off the gas check valve upstream of the appliance.

7. MAINTENANCE

We recommend signing a maintenance contract at last once a year.

Clean the cooking plate after use with an emery cloth or with steel wool. After cleaning a thin layer of cooking oil has to be applied to the plate surface in order to preserve it better.

The parts in stainless steel have to be cleaned gently, using warm water. If you use soap or detergent, make sure that they do not contain abrasive products and that they are recommended for cleaning stainless steel.

If the appliance is not used for a certain period of time, close the gas supply cock. In the case of a fault in the appliance or malfunctioning close the main gas inlet cock and call the technical service centre.

Each time you finish cooking empty the water by removing the overflow plug.

Avoid the formation of solids that can clog the drain.

All repairs and fault remedying must be carried out by a skilled installer.

SOMMAIRE

1.	AVERTISSEMENTS GENERAUX	Pag. 13
2.	INSTALLATION	Pag. 14
2.1	Installation de l'appareil	Pag. 14
2.2	Pose des appareils	Pag. 14
2.3	Evacuation des fumées	Pag. 14
2.4	Raccordement du gaz	Pag. 14
2.5	Raccordement au réseau hydraulique	Pag. 15
3.	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	Pag. 15
	Tableau 1 (consommation de gaz)	Pag. 15
	Tableau 2 (caractéristiques techniques brûleur S.700s et S. 900s)	Pag. 15
4.	FONCTIONNEMENT AVEC LE MÊME GAZ QUE LE GAZ DISPONIBLE	Pag. 15
4.1	Contrôle de la pression d'alimentation	Pag. 15
4.2	Réglage de l'air primaire	Pag. 16
4.3	Réglage de la veilleuse	Pag. 16
4.4	Contrôle du brûleur principal	Pag. 16
5.	RÉGLAGE POUR FONCTIONNEMENT AVEC D'AUTRES TYPES DE GAZ	Pag. 16
5.1	Remplacement des injecteurs des brûleurs principaux	Pag. 16
5.2	Remplacement de l'injecteur de la veilleuse	Pag. 16
5.3	Réglage du débit minimum	Pag. 16
6.	MODE D'EMPLOI	Pag. 16
6.1	Ouvrir le robinet d'arrivée d'eau	Pag. 17
6.2	Allumage de la veilleuse	Pag. 17
6.3	Allumage du brûleur principal	Pag. 17
6.4	Extinction du brûleur principal	Pag. 17
7.	ENTRETIEN	Pag. 17

1. AVERTISSEMENTS GENERAUX

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

La société constructrice décline toutes responsabilités pour les possibles inexactitudes contenues dans cet opuscule imputable à erreurs de transcriptions ou imprimeries. Elle réserve le droit de apporter à ses produits les modifications que retienne utile ou nécessaires, sans préjudicier les caractéristiques essentielles.

La société constructrice décline toutes responsabilités au cas auquel les normes contenues dans cet opuscule ne soient strictement respectées.

Le Constructeur de l'appareil décline toute responsabilité pour des dommages causés par une mauvaise installation, une mauvaise manipulation de l'appareil, une utilisation impropre, un mauvais entretien, par le non-respect des normes locales ou par une imprudence durant l'utilisation.

CONCERNANT LE MATERIEL USAGE, VOUS DEVEZ VOUS METTRE EN CONFORMITE SELON LES NORMES EN VIGUEUR.

LE MATERIEL DOIT DONC ETRE REMIS A UN ORGANISME AUTORISE A LA COLLECTE ET TRAITEMENT DE CE DERNIER.

2. INSTALLATION

2.1 Installation de l'appareil

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

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

2.2 Pose des appareils

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

Retirer des panneaux extérieurs la pellicule de protection en le détachant lentement afin qu'il ne reste pas de colle.

Il est important que les parois adjacentes à l'appareil soient protégées contre la chaleur. Interposer des feuilles réfractaires ou bien installer les appareils à au moins 200 mm des parois latérales ou arrières.

2.3 Evacuation des fumées

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

APPAREILS A GAZ DE TYPE "A1"

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

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

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

2.4 Raccordement du gaz

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

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

			CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25		
			II2H3+	P mbar	28-30	37	20		IT - CY - GR - IE - LT	
									PT - GB - CZ - SK	
									SI - ES - CH - TR	
			II2H3B/P	P mbar	30	30	20		CY - HR - DK - EE	
									FI - GR - LV - LT	
									NO - RO - SK - SI	
									SE - TR	
			II2H3B/P	P mbar	50	50	20		AT - SK - CH	
			II2E+3+	P mbar	28-30	37	20	25	BE - FR	
			II2L3B/P	P mbar	30	30		25	NL	
			II2L3B/P	P mbar	30	30		20	RO	
			II2ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE	
			II2E3B/P	P mbar	30	30	20		RO	
			I3B/P	P mbar	30	30			IS - MT - HU	
			I2E	P mbar			20		LU - PL	
Vac			Kw		Hz		Made in Italy			

Fig. 1

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

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

2.5 Raccordement au réseau hydraulique

Les opérations suivantes doivent être exécutées exclusivement par un personnel technique spécialisé.

Après avoir vérifié que l'installation hydraulique à disposition soit adéquate, on peut effectuer le raccordement:

- Placer le cuiseur dans la position souhaitée et près du réseau hydraulique.
- Relier le tuyau du réseau à celui de la machine en utilisant un filtre mécanique et un robinet de sectionnement.
- Relier le tuyau d'évacuation de la machine à un collecteur approprié et résistant aux températures élevées.

3. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

La plaque signalétique est installée sur le fond de l'armoire.

- Appareil de catégorie II2E+3+
- Pression d'alimentation: Butane/Propane (G30-G31) 30/37mbars
Gaz naturel "H" (G20/25) 20/25mbars

TABLEAU 1

MODÈLE	DIMENSIONS mm (L x L)	RACCORDE- MENT GAZ	DÉBIT GAZ kW	CONSOMMA TION Kg/h	CONSOMMATION m³/h	TYPE
70GRG40	400x730	¾" Gc ISOR7	10	0,789	1,058	A1
70GRG80	800x730		20	1,578	2,116	A1
80GRG40	400x900	¾" Gc ISOR7	13	1,025	1,375	A1
80GRG80	800x900		26	2,050	2,751	A1

TABLEAU 2

POUR APPAREILS SÉRIE 700s 400x730x900H				
DÉBIT NOMINAL KW 10		DÉBIT MINIMUM KW 4,5		
	Injecteurs Brûleur principal Ø 1/100 mm	Injecteurs veilleuse N°	By-pass Ø 1/100 mm	Posit.air primaire brûl. principal (mesure en mm)
Gaz liquide (G30 28...30mbar)	155R*	24*	110	16
Gaz naturel (G20)	225R*	29*	Réglable	16

* Pour les appareils série 700s (800x730x900) avec débit nominal 10 + 10 = 20 kW et débit minimum 4,5 + 4,5 = 9 kW les injecteurs sont doubles.

POUR APPAREILS SÉRIE 900s 400x900x740/900H				
DÉBIT NOMINAL KW 13		DÉBIT MINIMUM KW 4,5		
	Injecteurs Brûleur Principal Ø 1/100 mm	Injecteurs veilleuse N°	By-pass Ø 1/100 mm	Posit.air primaire brûl. principal (mesure en mm)
Gaz liquide (G30 28...30mbar)	180*	24*	110	16
Gaz naturel (G20)	270R*	29*	Réglable	16

* Pour les appareils série 900s (800x900x900) avec débit nominal 13 + 13 = 26 kW et débit minimum 4,5 + 4,5 = 9 kW les injecteurs sont doubles.

4. FONCTIONNEMENT AVEC LE MÊME GAZ QUE LE GAZ DISPONIBLE

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

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

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

- Dévisser la vis "A" de la prise de pression "B".
- Positionner le manomètre.

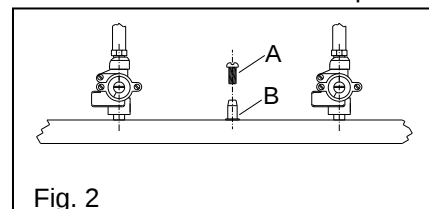


Fig. 2

- Mettre en marche l'appareil et vérifier que la pression soit celle prévue : dans le cas contraire, en vérifier la cause.
- À la fin de l'opération, remonter l'appareil et contrôler le raccordement.

ATTENTION: si la valeur de la pression d'alimentation mesurée est en dehors de l'intervalle reporté dans le tableau 3, l'installation ne pourra pas être effectuée et il faudra informer de l'anomalie sur le réseau, l'entreprise de distribution du gaz.

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

TABEAU 3 - Limites admissibles de la pression d'alimentation du gaz

Gaz	Pression d'alimentation [mbar] BE - FR		
	nominal	min	max
Natural gas G20	20	17	25
Liquid gas G30/31	28 - 30/37	20/25	35/45

4.2 Réglage de l'air primaire (Fig. 3)

L'air primaire est correctement réglé si la stabilité des flammes est garantie, c'est-à-dire s'il n'y a pas de décollement de la flamme avec brûleur froid et retour de flamme avec brûleur chaud.

La distance prévue pour le réglage de l'air primaire, est montrée aux figures 3 et indiquée dans le tableau 2. Dévisser l'injecteur "E" avec une clé de 12 mm et monter l'injecteur prévu; contrôler la distance exacte "X" pour l'air primaire.

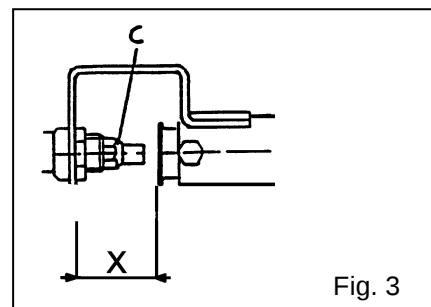


Fig. 3

4.3 Réglage de la veilleuse

Régler et vérifier si la flamme enveloppe le thermocouple et si l'aspect de la flamme est correct. Si cela ne se vérifie pas, contrôler que les injecteurs montés soient ceux prévus (voir tableaux 2).

4.4 Contrôle du brûleur principal

Allumer l'appareil et vérifier que la flamme, l'allumage et le réglage du minimum soient corrects. Dans le cas contraire, contrôler les injecteurs et la position de l'air primaire.

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

Pour accomplir cette opération, il faudra changer les injecteurs, régler les débits minimums, régler la position de l'air primaire comme indiqué ci-dessous.

5.1 Remplacement des injecteurs du brûleur principal

Pour changer l'injecteur "C" (Fig. 3) retirer en le tirant le tableau des commandes; avec une clé, dévisser l'injecteur et le remplacer selon les tableaux 2.

5.2 Remplacement de l'injecteur de la veilleuse (Fig. 4)

Pour accéder à la veilleuse, enlever le tableau des commandes. Elle a un injecteur fixe et il n'est pas possible de régler l'air primaire. Pour changer l'injecteur "D", dévisser l'écrou de fixation "E" et remplacer l'injecteur, selon le tableau 2 ou 3.

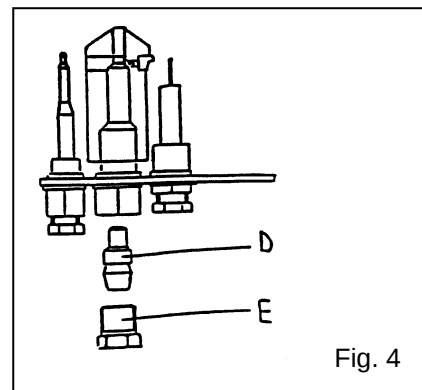


Fig. 4

5.3 Réglage du débit minimum (Fig. 5)

Dévisser la vis "F" du minimum et la tourner jusqu'à obtenir le débit minimum indiqué dans le tableau 2. Vérifier que la quantité de gaz est suffisante pour maintenir un minimum stable et homogène, pour résister au passage débit maximum – débit minimum.

Pour un réglage correct, procéder de la façon décrite ci-après.

- Pour le gaz GPL (G30-G31) tourner à fond la vis du minimum.
- Pour le gaz G20-G25: régler la vis de by-pass jusqu'à obtenir un minimum correct en s'assurant que, dans cette condition, la flamme est stable sur toute la surface du brûleur et que, en passant de la position de maximum à celle du minimum, la flamme ne s'éteint pas et qu'il n'y a pas de retours de flamme.

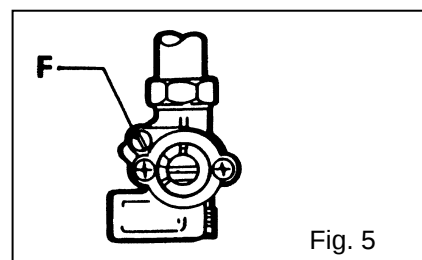


Fig. 5

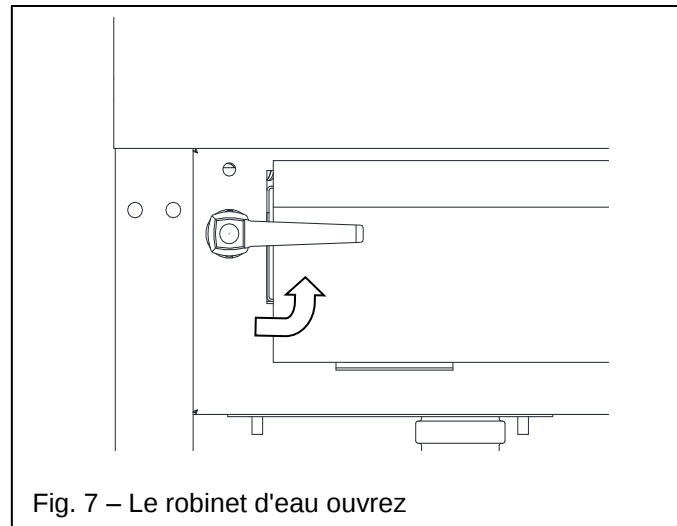
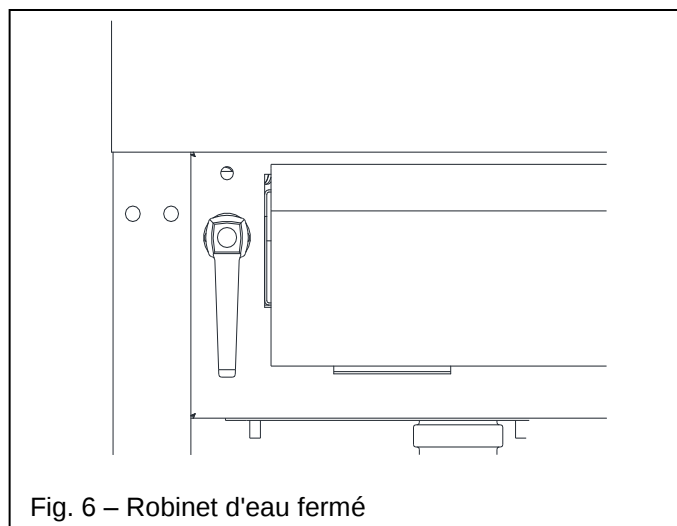
6. MODE D'EMPLOI

Attention: avant d'utiliser l'appareil, nettoyer la plaque avec de l'eau chaude et du détergent.

L'appareil doit être utilisé par du personnel qualifié puisqu'il s'agit d'un appareil destiné exclusivement à la cuisine professionnelle. Il doit en outre être utilisé sous surveillance et seulement pour griller les aliments.

6.1 Ouvrir le robinet d'arrivée d'eau (Fig. 6 – 7)

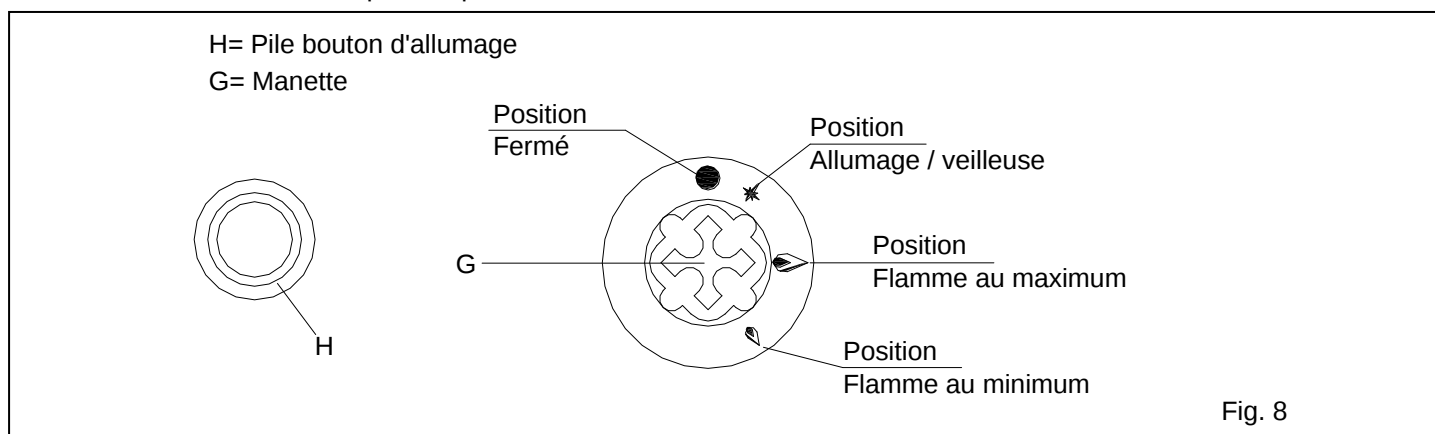
Avant d'allumer la machine, mettez sur l'approvisionnement en eau du robinet de la grille (pression minimale de 0,4 bar).



6.2 Allumage de la veilleuse (Fig. 8)

Appuyer sur la manette "G" et le tourner vers la gauche sur la position allumage veilleuse. Tenir la manette enfoncée et, en même temps, appuyer sur le pile bouton d'allumage "H". Après avoir allumé la veilleuse, maintenir la manette poussée à fond pendant environ 10/20 secondes pour permettre le chauffage du thermocouple, après quoi la relâcher.

La flamme peut être observée par le regard qui se trouve sur le panneau avant. Si, durant ou après le relâchement de la manette, la flamme s'éteint, répéter l'opération.



6.3 Allumage du brûleur principal

Pour allumer le brûleur principal, tourner la poignée du gaz de la position «allumage/veilleuse» à la position de «flamme au maximum». Ensuite, éventuellement, tourner la poignée sur la position de «flamme au minimum» pour régler un type de cuisson plus lente et économique.

6.4 Extinction du brûleur principal

Pour éteindre respectivement le brûleur principal et ensuite le brûleur pilote, placer la poignée du gaz d'abord sur la position «allumage/veilleuse», puis sur «fermé».

A la fin d'une journée de travail, fermer le robinet d'arrêt du gaz situé en amont de l'appareil.

7. ENTRETIEN

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

Nettoyer la plaque après utilisation, avec de la toile émeri ou bien avec une paille d'acier; après le nettoyage, il est nécessaire de passer une légère couche d'huile de cuisine sur la surface de la plaque, pour une meilleure conservation. Le nettoyage des parties en acier inoxydable doit être effectué délicatement, en utilisant de l'eau tiède. Si vous utilisez du savon ou du détergent, veiller à ce qu'ils ne contiennent pas de produits abrasifs et qu'ils soient conseillés pour le nettoyage de l'acier inoxydable.

Dans le cas où l'appareil ne serait pas utilisé pendant une longue période, fermer le robinet d'alimentation du gaz. En cas de panne de l'appareil ou de fonctionnement irrégulier, il est nécessaire de fermer le robinet principal d'arrivée du gaz et d'appeler le service technique.

Chaque fois que vous avez fini de vider l'eau de cuisson en enlevant le bouchon trop-plein.

Eviter la formation de solides qui peuvent obstruer le drain.

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

INHALT

1.	ALLGEMEINE HINWEISE	Pag. 18
2.	INSTALLATION	Pag. 19
2.1	Installation des gerätes	Pag. 19
2.2	Installation	Pag. 19
2.3	Rauchgasabführung	Pag. 19
2.4	Gasanschluss	Pag. 19
2.5	Anschluss an das Wassernetz	Pag. 20
3.	TECHNISCHE DATEN	Pag. 20
	Tabelle 1 (Gasverbrauch)	Pag. 20
	Tabelle 2 (Technische angäbe für Brenner S.700s und S.900s)	Pag. 20
4.	ARBEITSWEISE MIT EINER GASART, DIE MIT DER ZUR VERFÜGUNG STEHENDEN GASART ÜBEREINSTIMMT	Pag. 20
4.1	Überprüfung des Förderdrucks	Pag. 20
4.2	Einstellung der Primärluft	Pag. 21
4.3	Einstellung des Wachflammenbrenners	Pag. 21
4.4	Überprüfung des Hauptbrenners	Pag. 21
5.	EINSTELLUNG FÜR DIE ARBEITSWEISE MIT ANDEREN GASARTEN	Pag. 21
5.1	Austausch der düse der Hauptbrenner	Pag. 21
5.2	Austausch der düse des Wachflammenbrenners	Pag. 21
5.3	Einstellung der reduzierten Nennwärmebelastung	Pag. 21
6.	BEDIENUNGSHINWEISE	Pag. 21
6.1	Open Wassereinlassventil	Pag. 21
6.2	Zündung des Wachflammenbrenners	Pag. 22
6.3	Zündung des Hauptbrenners	Pag. 22
6.4	Ausschalten des Hauptbrenners	Pag. 22
8.	WARTUNG	Pag. 22

1. ALLGEMEINE HINWEISE

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

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

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

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

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

Vor jeder Reinigung und vor der Durchführung von Wartungsarbeiten ist das Gerät vom Gasversorgungsnetz zu trennen.

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

Ein Nichtbefolgen des Obenbesagten kann die Betriebssicherheit des Gerätes beeinträchtigen.

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

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

Für die Reinigung des Gerätes dürfen keine Hochdruckreiniger verwendet werden.

Die Ansaugschlitze oder Wärmeaustrittsöffnungen dürfen nicht bedeckt werden.

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

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

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

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

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

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

Die hestellfirma lehnt jegliche ungenanigkeiten in der vorliegenden brochure durch übertragyns oder druckfehler. Siebehaltssichausserdem dasrecht vor, am Produkt Änderungen vorzunehmen, die sie für passend oder notwendig halt, ohne dadurch seine Wesentuchen eigenschaften zu verändern.

Die Herstellfirma lehnt jegliche Verantwortung ab. Wenn die in dieser Betriebsanleitung enthaltenen Vorschriften nicht strengstens eingehalten werden.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Schäden ab, die auf eine nicht fachgerecht durchgeführte Installation, eine Umrüstung des Gerätes, einen unsachgemäßen Gebrauch, eine mangelnde Wartung und ein Nichtbefolgen der örtlichen Vorschriften zurückzuführen sind.

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

2. INSTALLATION

2.1 Installation des gerätes

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

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

2.2 Installation

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

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

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

2.3 Rauchgasabführung

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

GASGERATE TYP "A1"

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

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

2.4 Gasanschluss

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

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

			CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25	IT - CY - GR - IE - LT PT - GB - CZ - SK SI - ES - CH - TR		
			II2H3+	P mbar	28-30	37	20				
	TIPO/TYPE A1 MOD.		II2H3B/P	P mbar	30	30	20		CY - HR - DK - EE FI -GR - LV - LT NO - RO - SK - SI SE - TR		
			II2H3B/P	P mbar	50	50	20		AT - SK - CH		
NR.			II2E+3+	P mbar	28-30	37	20	25	BE - FR		
			II2L3B/P	P mbar	30	30		25	NL		
Σ Qn			Kw	II2L3B/P	P mbar	30	30		20	RO	
				II2ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE	
G30-G31 Kg/h	G20 m ³ /h	G25 m ³ /h	II2E3B/P	P mbar	30	30	20		RO		
			I3B/P	P mbar	30	30			IS - MT - HU		
			I2E	P mbar			20		LU - PL		
Vac			Kw			Hz			Made in Italy		

Abb. 1

Abb. 1

Anhand des Schildes mit den technischen Daten kontrollieren, ob die Leistung des Druckreduzierers für die Speisung des Gerätes ausreichend ist. Keine Querschnittsverminderungen zwischen den Reduzierer und das Gerät schalten. Zur Gewährleistung eines optimalen Betriebs wird geraten, dem Druckregler einen Gasfilter vorzuschalten.

2.5 Anschluss an das Wassernetz

Die folgenden Arbeiten dürfen ausschließlich durch technisches Fachpersonal ausgeführt werden.

Wenn sichergestellt ist, dass die zur Verfügung stehende Wasserversorgung geeignet ist, kann der Anschluss erfolgen:

- Kocher an der gewünschten Stelle in der Nähe des Wasseranschlusses aufstellen.
- Leitung des Wassernetzes mit der des Geräts über einen mechanischen Filter und einen Absperrhahn verbinden.
- Abflussleitung des Geräts an einen geeigneten und hitzebeständigen Sammler anschließen.

3. TECHNISCHE DATEN

Das Geräteschild ist am Boden des Gerätes angebracht.

- Gerätekategorie
- Förderdruck: Butan/Propan G30 50mbar
Erdgas G20 20mbar

TABELLE 1

MODELL	MASSE cm (L x B)	GAS- ANSCHLUSS	NENNWÄRMEBELASTUNG kW	VERBRAUCH Kg/h	VERBRAUCH m³/h	TYP
70GRG40	400x730	¾" Gc ISOR7	10	0,789	1,058	A1
70GRG80	800x730		20	1,578	2,116	A1
80GRG40	400x900	¾" Gc ISOR7	13	1,025	1,375	A1
80GRG80	800x900		26	2,050	2,751	A1

TABELLE 2

FÜR GERÄTE SERIE 700s 400x730x900H				
NENNWÄRMEBELASTUNG kW 10		REDUZIERTER NENNWÄRMEBELASTUNG kW 4,5		
	Düsen Hauptbrenner Ø 1/100 mm	Kontrolldüsen Stck.	By-pass Ø 1/100 mm	Pos. Primärluft Hauptbrenner (Maße in mm)
Flüssiggas (G30 50mbar)	140R*	24*	110	16
Erdgas (G20 20mbar)	225R*	29*	Einstellbar	16
* Die Geräte der Serie 700s (800x730x900) mit einer Nennwärmebelastung 10 + 10 = 23 kW und einer reduzierten Nennwärmebelastung 4,5 + 4,5 = 9 kW sind mit doppelten Düsen ausgestattet.				

FÜR GERÄTE SERIE 900 400x900x900H				
NENNWÄRMEBELASTUNG kW 13		REDUZIERTER NENNWÄRMEBELASTUNG kW 4,5		
	Düsen Hauptbrenner Ø 1/100 mm	Kontrolldüsen Stck.	By-pass Ø 1/100 mm	Pos. Primärluft Hauptbrenner (Maße in mm)
Flüssiggas (G30 50mbar)	155*	24*	110	16
Erdgas (G20 20mbar)	270R*	29*	Einstellbar	16
* Die Geräte der Serie 900s (800x900x900) mit einer Nennwärmebelastung 13 + 13 = 26 kW und einer reduzierten Nennwärmebelastung 4,5 + 4,5 = 9 kW sind mit doppelten Düsen ausgestattet.				

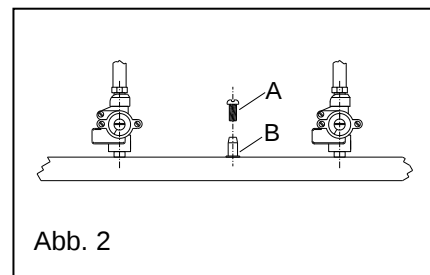
4. ARBEITSWEISE MIT EINER GASART, DIE MIT DER ZUR VERFÜGUNG STEHENDEN GASART ÜBEREINSTIMMT

Überprüfen, ob die auf dem Geräteschild angegebene Gasart mit der zur Verfügung stehenden Gasart übereinstimmt. Ferner ist die Übereinstimmung mit den folgenden Angaben zu überprüfen.

4.1 Überprüfung des Förderdrucks (Abb. 2)

Der Förderdruck kann mittels eines Manometers mit U-Rohr oder eines elektronischen Manometers mit einer Minimalaufteilung von 01, mbar gemessen werden.

- Die Schraube "A" aus dem Druckabgreifpunkt "B" ausschrauben.
- Das Manometer positionieren.
- Das Gerät in Betrieb nehmen und überprüfen, ob der Druck mit den vorgegebenen Werten übereinstimmt. Ist dies nicht Fall, ist die Ursache zu ermitteln.
- Danach ist das Gerät erneut zu montieren und der Anschluss zu überprüfen.



ACHTUNG: Wenn der gemessene Wert des Versorgungsdrucks außerhalb des in Tabelle 3 angegebenen Intervalls liegt, darf die Installation nicht erfolgen und die Gasversorgungsanstalt ist über die Störung des Netzes zu informieren.

Gasabsperrhahn zudrehen, Druckmessgerät abklemmen, Verschlusschraube wieder einschrauben und Vordertür schließen.

TABELLE 3 - Zulässige Grenzwerte für den Gasversorgungsdruck

Gas	Förderdrucks [mbar] DE		
	nominal	min	max
Flüssiggas G20	20	17	25
Flüssiggas G25	20	17	25
Erdgas G30/G31	50/50	42,5/42,5	57,5/57,5

4.2 Einstellung der primärluf (Abb. 3)

Wurde die Primärluft richtig eingestellt, brennt die Flamme stabil; d.h. es dürfen keine Unterbrechungen der Flammen bei kaltem Brenner oder Flammenrückschläge bei warmem Brenner auftreten.

Der vorgesehene Abstand für die Einstellung der Primärluft ist in den Abbildungen 3 sowie in der Tabelle 2 angegeben. Die Düse "E" mit einem Schlüssel 12 mm ausschrauben und die vorgesehene Düse montieren; den Abstand "X" für die Primärluft überprüfen.

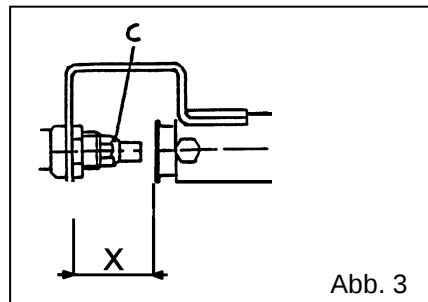


Abb. 3

4.3 Einstellung des wachflammenbrenners

Den Wachflammenbrenner einstellen und überprüfen, ob die Flamme das Thermoelement ummantelt und diese einwandfrei brennt. Ist dies nicht der Fall, ist zu überprüfen, ob es sich bei den montierten Düsen um die richtigen handelt (siehe Tabelle 2).

4.4 Überprüfung des Hauptbrenners

Das Gerät einschalten und überprüfen, ob die Flamme, die Zündung und die Einstellung der Kleinstflamme einwandfrei funktionieren. Ist dies nicht der Fall, sind die Düsen und die Position der Primärluft zu überprüfen.

5. EINSTELLUNG FÜR DIE ARBEITSWEISE MIT ANDEREN GASARTEN

Für die Anpassung an eine andere Gasart sind die Düsen auszutauschen. Die reduzierten Nennwärmebelastungen sowie die Position der Primärluft sind wie im folgenden beschrieben einzustellen.

5.1 Austausch der düse des Hauptbrenners

Für den Austausch der Düse "C" ist das Bedienfeld durch Herausziehen zu entfernen. Die Düse mit einem Schlüssel ausschrauben und wie in der Tabelle 2 angegeben austauschen.

5.2 Austausch der düse des Wachflammenbrenners (Abb. 4)

Der Zugang zum Wachflammenbrenner ist erst nach Entfernen des Bedienfelds möglich. Er ist mit einer fest installierten Düse ausgestattet; die Primärluft braucht nicht eingestellt werden. Für den Austausch der Düse "D" die Befestigungsmutter "E" ausschrauben und wie in der Tabelle 2 oder 3 angegeben austauschen.

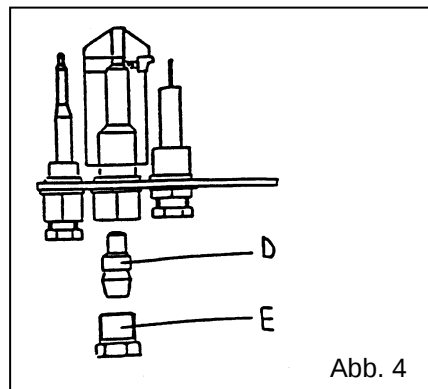


Abb. 4

5.3 Einstellung der reduzierten Nennwärmebelastung (Abb. 5)

Die Schraube "F" der Kleinstflamme lösen und diese solange drehen bis die in der Tabelle 2 angegebene reduzierte Nennwärmebelastung erreicht wurde. Überprüfen, ob ausreichend Gas zur Gewährleistung einer stabilen und gleichmäßigen Kleinstflamme und zur Beibehaltung der Höchstleistung - Mindestleistung zugeführt wird.

Für eine korrekte Regulierung wie folgt vorgehen.

- Bei Flüssiggas (G30-G31) die Minimum-Schraube ganz Zudrehen.
- Für G20-G25 Gas: die By-Pass-Schraube so einstellen, dass eine richtige Mindeststufe erreicht wird. Dabei sicherstellen, dass die Flamme auf der Mindeststufe über die gesamte Oberfläche des Brenners gleichmäßig brennt und dass, wenn von der Höchststufe zur Mindeststufe übergegangen wird, die Flamme nicht erlischt oder ein Flammenrückschlag erfolgt.

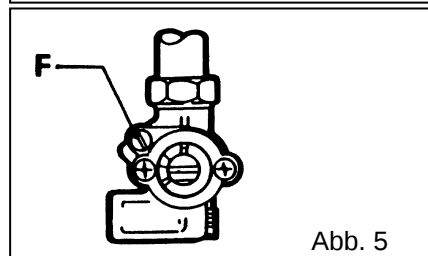


Abb. 5

6. BEDIENUNGSHINWEISE

Achtung: Vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes ist die Bratplatte mit warmem Wasser und Reinigungsmittel zu reinigen.

Das Gerät darf nur von qualifiziertem Personal bedient werden, da es sich um ein Gerät handelt, das ausschließlich in einer Großküche eingesetzt wird. Ferner ist das Gerät während des Betriebs zu überwachen und dient nur zum Grillen von Lebensmitteln.

6.1 Open Wassereinlassventil (Abb. 6 – 7)

Vor dem Einschalten der Maschine, auf den Wasserhahn aus dem Netz (Mindestdruck 0,4 bar) abbiegen.

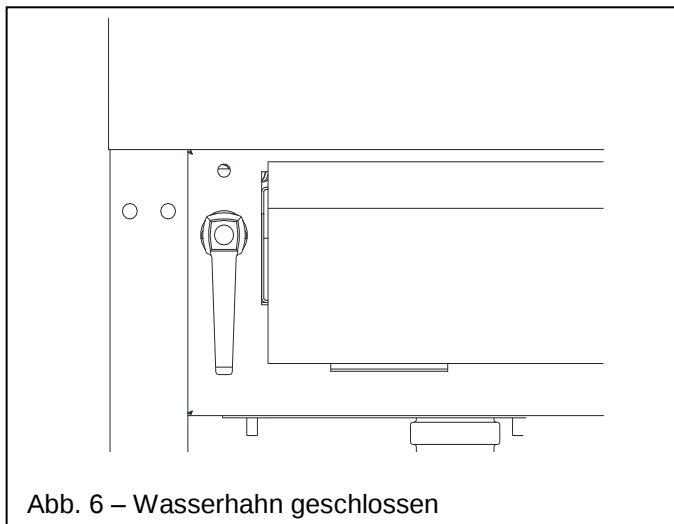


Abb. 6 – Wasserhahn geschlossen

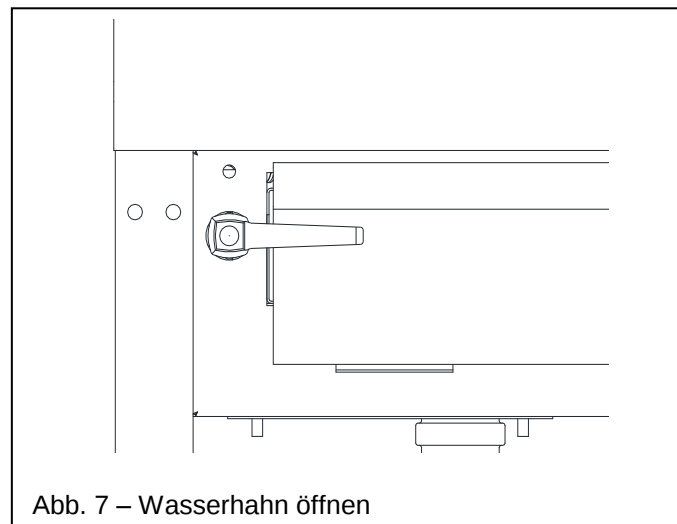


Abb. 7 – Wasserhahn öffnen

6.2 Zündung des Wachflammenbrenners (Abb. 8)

Auf den Drehschalter "G" drücken und diesen solange nach links drehen bis sich dieser auf der Position "Zündung Wachflammenbrenner" befindet.

Den Drehschalter gedrückt halten und gleichzeitig die Taste "H" Zündung Batterie. Nach der Zündung des Wachflammenbrenners ist der Drehschalter circa 10/20 Sekunden gedrückt zu halten bis sich das Thermoelement erwärmt hat; danach ist der Drehschalter loszulassen.

Die Flamme durch das sich auf der vorderen Platte befindliche Schauglas überprüfen. Erlischt die Flamme während der Drehschalter gedrückt gehalten oder losgelassen wird, ist der Vorgang zu wiederholen.

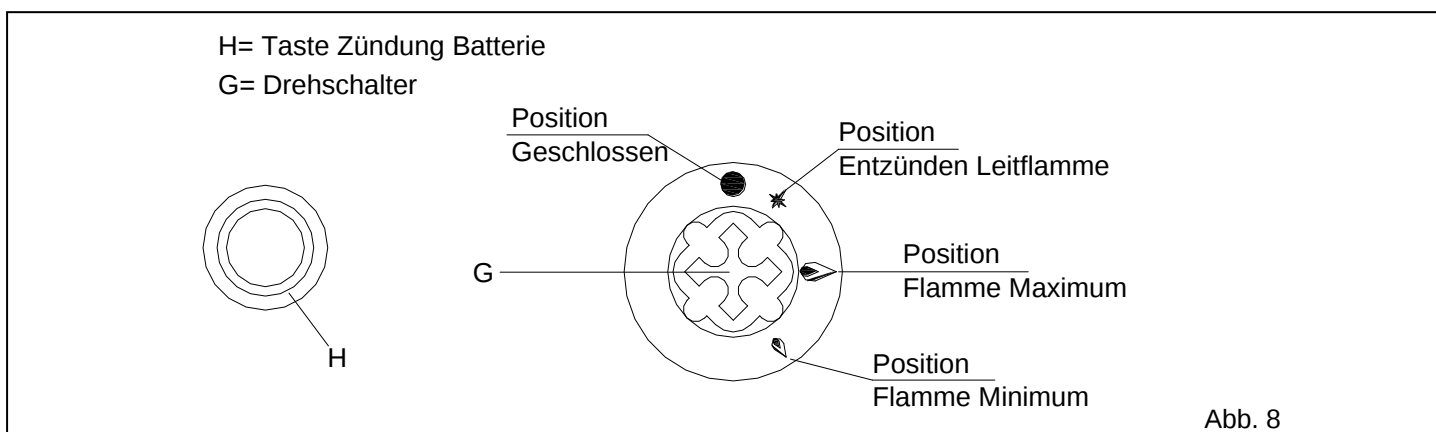


Abb. 8

6.3 Zündung des Hauptbrenners

Zum Entzünden des Hauptbrenners, den Gasknopf von Position "Entzündung/Leitflamme," auf Position "Flamme Maximum," stellen. Anschließend, um ein langsames und energiesparendes Garen einzustellen, den Drehknopf auf Position "Flamme Minimum," stellen.

6.4 Ausschalten des Hauptbrenners

Um den Hauptbrenner und anschließend den Leitflammenbrenner auszuschalten, den Gasknopf zuerst auf Position "Entzündung/Leitflamme," und dann auf "Geschlossen," stellen.

Am Ende eines Arbeitstages den dem Gerät vorgeschalteten Gas-Absperrhahn schließen.

7. WARTUNG

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

Die Bratplatte nach dem Gebrauch mit Schleiflein oder Stahlwolle reinigen; nach erfolgter Reinigung ist die Bratplatte mit etwas Küchenöl zu bestreichen.

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

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

Jedes Mal, wenn Sie fertig garen leer das Wasser durch Entfernen der Überlauf-Stecker.

Vermeiden Sie die Bildung von Feststoffen, die den Abfluss verstopfen können.

Reparaturen dürfen ausschließlich von einem fachkundigen Installateur vorgenommen werden.