

CE

Bartscher

GAS-GRIDDLEPLATTE

GAS GRIDDLE PLATE

PLAQUE À GRILL À GAZ

GRIGLIA GAS

PARRILLA A GAS

CHAPA DE GRILL GAS

GAS GRILLPLAAT

PŁYTA GRILLOWA GAZOWA

2955041 / FTG91MA1
2955081 / FTG92MA1
2955061 / FTG92MC1



INSTALLATIONS-, BEDIENUNGS-
UND WARTUNGSANWEISUNGEN

INSTALLATION, OPERATING
AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS

MANUEL D'INSTALLATION,
D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

MANUALE DI INSTALLAZIONE,
USO E MANUTENZIONE

MANUAL DE INSTALACIÓN,
USO Y MANTENIMIENTO

MANUAL DE INSTALAÇÃO,
UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

HANDLEIDING VOOR INSTALLATIE,
GEBRUIK EN ONDERHOUD

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE INSTALACJI,
UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI



Rev.-Nr.: 01-2017

DE

GB

FR

IT

ES

PT

NL

PL

DE TECHNISCHE ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN!

GB TECHNICAL CHANGES RESERVED!

FR SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS TECHNIQUES !

IT CI RISERVIAMO LA POSSIBILITÀ DI INTRODURRE MODIFICHE TECNICHE!

ES ¡SE RESERVA EL DERECHO A INTRODUCIR MODIFICACIONES TÉCNICAS!

PT SUJEITO A ALTERAÇÕES TÉCNICAS!

NL TECHNISCHE WIJZIGINGEN VOORBEHOUDEN!

PL WPROWADZANIE ZMIAN TECHNICZNYCH ZASTRZEŻONE!

1. INHALTSVERZEICHNIS

1. INHALTSVERZEICHNIS	1
2. SACHREGISTER	2
3. SICHERHEIT	3
4. ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN UND WARNHINWEISE	4
4.1. Allgemeine Hinweise	4
4.2. Gerätebeschreibung	4
4.3. Ausstattung und Zubehör	4
4.4. Sicherheitseinrichtungen	5
4.5. Typenschild	5
4.6. Austausch von Bauteilen (Servicetechniker)	6
5. GEBRAUCH UND FUNKTION	6
5.1. Beschreibung der Bedienung	6
5.2. Brennerzündung	6
5.3. Montage des Spritzschutzgestells	7
5.4. Tipps zum Gebrauch	7
6. REINIGUNG UND WARTUNG	8
6.1. Hinweise zu Reinigung und Wartung	8
6.2. Ordentliche Wartung	8
6.3. Reinigung der Grillplatte	8
7. FUNKTIONSTÖRUNGEN	9
8. INSTALLATION	9
8.1. Verpackung und Auspacken	9
8.2. Installation (Servicetechniker)	10
8.3. Gasanschluss (Servicetechniker)	11
8.4. Ableitung der Verbrennungsprodukte	11
8.5. Montage des Geräts in Reihe	12
8.6. Umrüstung Gasversorgung (Servicetechniker)	12
8.7. Prüfung (Servicetechniker)	12
9. EINSTELLUNGEN (Servicetechniker)	13
9.1. Minimum-Einstellung des Gashahns 25-ST	13
9.2. Minimum-Einstellung des Ventils 630	13
9.3. Austausch der Brennerdüse	14
9.4. Einstellung Luftzufuhr Brenner	15
9.5. Austausch der Zündflammdüse	15
10. ENTSORUNG DES GERÄTS	16
ANLAGEN	I

Bartscher GmbH
 Franz-Kleine-Str. 28
 33154 Salzkotten
 Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
 Fax: +49 (0) 5258 971-120

Service-Hotline: 0180 5 971 197
 (14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)

2. SACHREGISTER

A

Ableitung Verbrennungsprodukte 11
Allgemeine Hinweise 4
Auspacken 9
Ausstattung und Zubehör 4
Austausch der Brennerdüse 14
Austausch der Zündflammdüse 15
Austausch von Bauteilen 6

B

Beschreibung der Bedienung 6
Brennerzündung 6

E

Einstellung Luftzufuhr Brenner 15
EINSTELLUNGEN 13
ENTSORGUNG DES GERÄTS 16

F

FUNKTIONSTÖRUNGEN 9

G

Gasanschluss 11
Gerätebeschreibung 4

I

Installation 10

L

Längere Nichtbenutzung 7

M

Minimum-Einstellung des Gashahns 25-ST 13
Minimum-Einstellung des Ventils 630 13
Montage des Geräts in Reihe 12

O

Ordentliche Wartung 8

P

Prüfung 12

R

Reinigung 8

S

SICHERHEIT 3
Sicherheitseinrichtungen 5

T

Tipps zum Gebrauch 7
Tipps zum normalen Gebrauch 7
Typenschild 5

U

Umrüstung Gasversorgung 12

V

Verpackung 9

W

Wartung 8

3. SICHERHEIT



Vor Gebrauch des Gerätes die in der vorliegenden Anleitung enthaltenen Anweisungen und Warnungen aufmerksam durchlesen.

Die Anleitung enthält grundlegende Informationen zur Gebrauchssicherheit und Wartung des Geräts.

Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf, damit Sie bei Bedarf stets nachlesen können.

Der Hersteller hat bei Entwurf und Herstellung besondere Sorgfalt darauf verwendet, Gefahren für die Sicherheit und Gesundheit von Personen durch den Umgang mit dem Gerät zu vermeiden.

Lesen Sie aufmerksam die in der mitgelieferten Anleitung angegebenen Anweisungen sowie die direkt am Gerät angebrachten Hinweise, beachten Sie insbesondere alle die Sicherheit betreffenden Anweisungen.

Die installierten Sicherheitsvorrichtungen dürfen weder manipuliert noch entfernt werden. Die Nichtbeachtung dieser Anforderung kann zu schweren Gefahren für die Sicherheit und Gesundheit von Personen führen.

Führen Sie, auch nachdem Sie sich angemessen informiert haben, beim erstmaligen Gebrauch, wenn nötig, einige Testvorgänge durch, um die Anordnung und Hauptfunktionen der Bedienelemente, besonders zum Ein- und Ausschalten, kennen zu lernen.

Das Gerät ist nur für den Gebrauch bestimmt, für den es entworfen wurde; jeder andere Gebrauch ist als unsachgemäß anzusehen.

Der Hersteller lehnt jede Haftung für Schäden an Sachen oder Personen ab, die durch unsachgemäßen oder fehlerhaften Gebrauch verursacht werden.

Alle Wartungsarbeiten, die eine bestimmte technische Qualifikation oder besondere Fähigkeiten erfordern, dürfen ausschließlich durch qualifiziertes Personal ausgeführt werden.

Um die Hygiene zu gewährleisten und die Lebensmittel vor Verunreinigung zu schützen, müssen alle Elemente, die direkt oder indirekt mit den Lebensmitteln in Kontakt kommen, sowie alle angrenzenden Bereiche sorgfältig gereinigt werden. Hierzu sollten ausschließlich Reiniger für den Lebensmittelbereich verwendet werden, vermeiden Sie den Gebrauch entzündlicher oder gesundheitsschädlicher Mittel.



Vergewissern Sie sich nach jedem Gebrauch, dass der Brenner ausgeschaltet, die Bedienelemente deaktiviert und die Gasversorgungsleitungen abgetrennt sind.



Das Gerät erfordert einige Vorsichtsmaßnahmen bei der Installation, Positionierung und Anschluss an die Gasversorgung (Abschnitt **8 "INSTALLATION"**).



Bei längerer Nichtbenutzung müssen nicht nur alle Versorgungsleitungen abgetrennt, sondern auch alle inneren und äußeren Teile des Gerätes sorgfältig gereinigt werden (Abschnitt **6 "REINIGUNG UND WARTUNG"**).



Das Gerät darf nicht mit direktem Wasserstoff gereinigt werden.

4. ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN UND WARNHINWEISE

4.1. Allgemeine Hinweise

Diese Anleitung wurde vom Hersteller erstellt, um autorisierten Personen die für den Umgang mit dem Gerät notwendigen Informationen zu liefern.

Es wird den Adressaten der Informationen empfohlen, diese aufmerksam zu lesen und strikt anzuwenden.

Durch das Lesen der im folgenden Dokument enthaltenen Informationen können Risiken für die Gesundheit und Sicherheit von Menschen vermieden werden.

Bewahren Sie diese Anleitung für die gesamte Lebensdauer des Geräts an einem bekannten und leicht zugänglichen Ort auf, damit Sie sie jederzeit zur Hand haben, wenn Sie etwas nachschlagen müssen.

Zum Hervorheben einiger wichtiger Textstellen, oder um auf einige wichtige Daten hinzuweisen, werden Symbole benutzt, deren Bedeutung im Folgenden beschrieben wird:

Warnung



Weist auf wichtige Sicherheitshinweise hin. Um die Gesundheit und Sicherheit der Personen nicht zu gefährden und keine Schäden zu verursachen, müssen Sie sich angemessene Verhaltensweisen aneignen.

Vorsicht

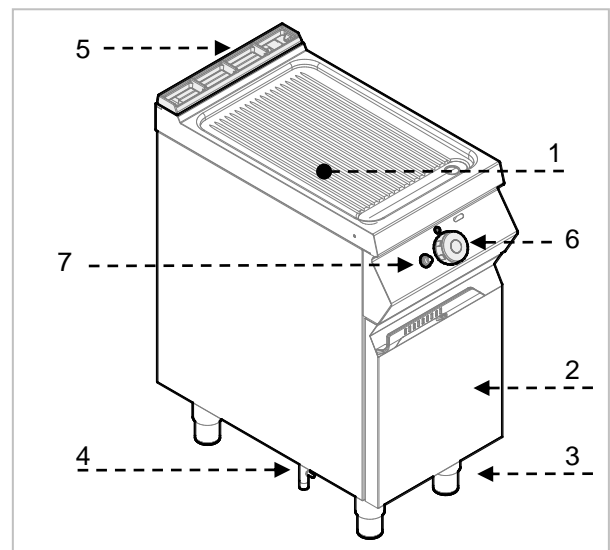


Weist auf besonders wichtige, nicht zu vernachlässigende technische Informationen hin.

4.2. Gerätebeschreibung

Das als GAS-GRIDDLEPLATTE bezeichnete Gerät wurde für das Garen von Lebensmitteln direkt auf der Grillplatte in der professionellen Gastronomie entworfen und hergestellt. Je nach Bedarf sind Versionen mit einer oder zwei Grillplatten erhältlich.

- 1) Grillplatte
- 2) Unterbau
- 3) Einstellbare Standfüße.
- 4) Gasanschluss.
- 5) Abzug: Ableitung der Verbrennungsabgase
- 6) Gasdrehregler: regelt die Temperatur der Grillplatte
- 7) Brennerzündung: Piezoelektrische Zündung des Brenners.



4.3. Ausstattung und Zubehör

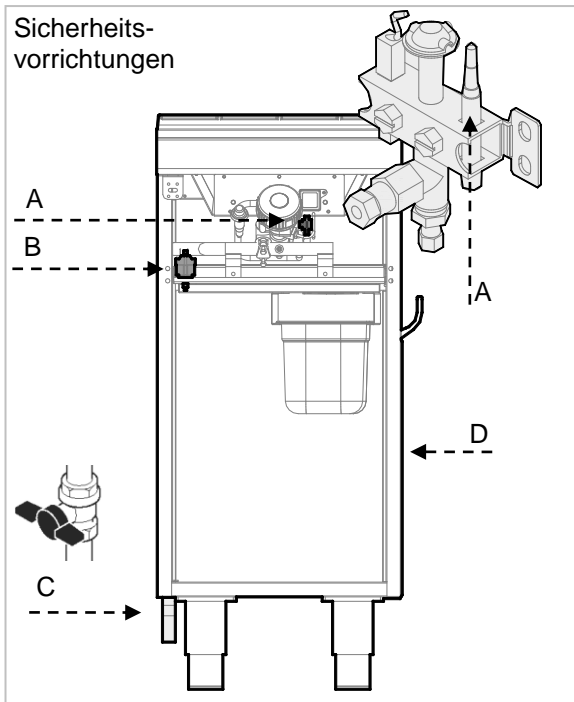
Das Gerät wird mit folgender Ausstattung geliefert:

- A. Ölauffangwanne.

Auf Wunsch kann das Gerät mit dem folgenden Zubehör ausgestattet werden:

- A. Spritzschutzgestell
- B. Verschluss-Stopfen

4.4. Sicherheitseinrichtungen



Das Gerät ist mit den folgenden Sicherheitssystemen ausgerüstet:

A. Sicherheitsthermoelement: blockiert die Gaszufuhr, falls die Flamme erlischt.

B. Sicherheitsthermostat: blockiert die Gasversorgung bei Überhitzung (nur verchromte Versionen).

C. Gasversorgungshahn: Zum Öffnen und Schließen der Gasversorgungsleitung.



Prüfen Sie täglich, ob die Sicherheitseinrichtungen ordnungsgemäß eingesetzt und funktionstüchtig sind.

Falls der Sicherheitsthermostat ausgelöst wird, muss der Anfangsbetriebszustand des Geräts wie angegeben wieder hergestellt werden.

1. Lassen Sie die Grillplatte abkühlen.
2. Öffnen Sie die Klappe (D).
3. Drücken Sie die Taste des Sicherheitsthermostaten (B), um die Gaszufuhr erneut zu aktivieren.
4. Schließen Sie die Klappe (D).



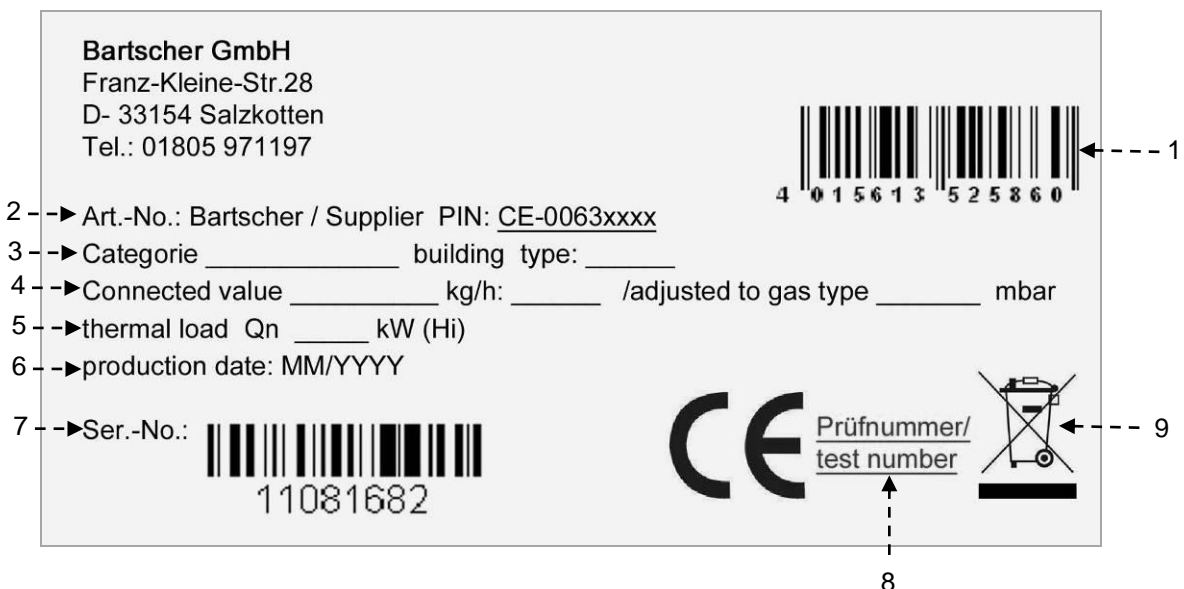
Prüfen Sie zur Feststellung des ausgelösten Thermostats bei Geräten mit zwei Grillplatten, welcher Brenner ausgegangen ist und betätigen Sie die Taste des entsprechenden Thermostaten.

DE

4.5. Typenschild

Das abgebildete Typenschild ist direkt am Gerät angebracht. Darauf sind alle für die Betriebssicherheit erforderlichen Hinweise und Angaben angegeben.

- 1) EAN-Nummer
- 2) Art.-Nr. / Modell-Nr. / CE-Zertifikat-Nr.
- 3) Geräteklasse / Bauart
- 4) Anschlusswert / Gasverbrauch / Eingesetzt für Gasart
- 5) Wärmebelastung
- 6) Herstellungsdatum
- 7) Serien-Nr.
- 8) CE-Konformitätskennzeichnung
- 9) WEEE Symbol



4.6. Austausch von Bauteilen (Servicetechniker)



Aktivieren Sie alle vorhandenen Sicherheitsvorrichtungen, bevor Sie ein Bauteil austauschen.

Schließen Sie insbesondere den Gas-Absperrhahn und verhindern Sie den Zugang zu Vorrichtungen, die, wenn sie aktiviert werden, unerwartete Gefahrensituationen für die Sicherheit und Gesundheit von Personen auslösen können.

Ersetzen Sie, falls erforderlich, abgenutzte Bauteile ausschließlich durch Original-Ersatzteile.



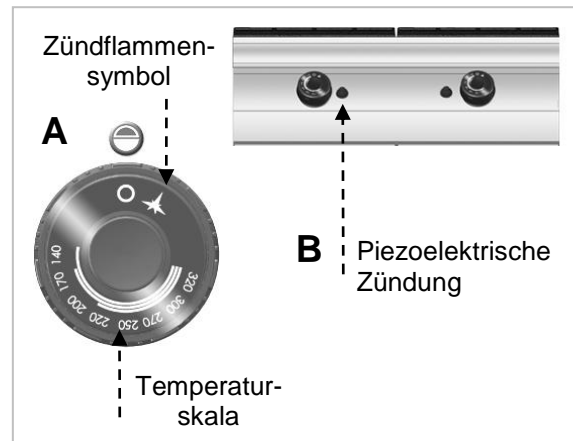
Es wird jede Haftung für Schäden an Personen oder Bauteilen abgelehnt, die auf den Einsatz von nicht originalen Ersatzteilen und Eingriffen ohne Genehmigung des Herstellers zurückzuführen sind, die die Sicherheitsanforderungen verändern können.

5. GEBRAUCH UND FUNKTION

5.1. Beschreibung der Bedienung.

Die Bedienelemente für die wichtigsten Funktionen sind auf dem Bedienfeld des Geräts angeordnet.

- A) **Gasdrehregler:** regelt die Gaszufuhr und verändert dadurch die Temperatur.
- B) **Piezoelektrische Zündung:** zum Zünden der Zündflamme des Brenners.



5.2. Brennerzündung

ZÜNDUNG

- A) Gasdrehregler (A) drücken und nach links drehen, um die Zündflamme zu zünden (**Position 1**). Die Zündflamme mit Hilfe eines Streichholzes entzünden.
- B) Gasdrehregler etwa 10 Sekunden lang gedrückt halten, um das Thermoelement aufzuheizen; dann den Gasdrehregler loslassen.
- C) Gasdrehregler zum Zünden des Gasbrenners nach links drehen (**Position 2**).
- D) Leistung des Gasbrenners einstellen (**Position 3**).



AUSSCHALTEN

A) Gasdrehregler zum Ausschalten des Gasbrenners nach rechts drehen (**Position 1**).

B) Gasdrehregler zum Ausschalten der Zündflamme nach rechts drehen (**Position 0**).

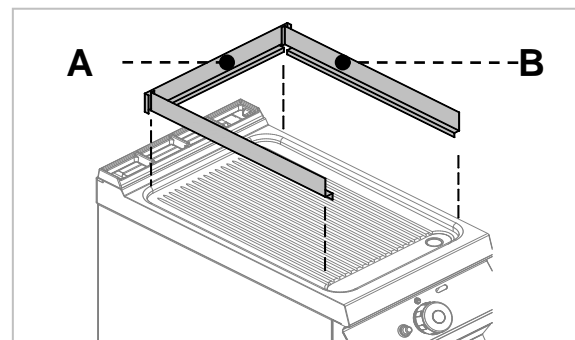
VERCHROMTE GRILLPLATTE

i Geräte mit verchromter Grillplatte sollten etwa 30 Minuten bei einer Temperatur von 200 °C vorgeheizt werden.

5.3. Montage des Spritzschutzgestells

Beachten Sie bei der Montage des Spritzschutzgestells folgende Anweisungen:

1. Positionieren Sie den hinteren Teil des Gestells auf der Grillplatte (**A**).
2. Haken Sie die beiden Seitenteile (**B**) ein und positionieren Sie diese.



DE

5.4. Tipps zum Gebrauch

Längere Nichtbenutzung

Bleibt das Gerät für eine längere Zeit unbenutzt, gehen Sie wie folgt vor:

1. Schließen Sie den Gas-Absperrhahn.
2. Reinigen Sie sorgfältig das Gerät und die angrenzenden Bereiche.
3. Tragen Sie auf die Edelstahlflächen einen Film aus Vaselineöl auf.
4. Führen Sie alle Wartungsarbeiten durch.

Tipps zum normalen Gebrauch

Um einen ordnungsgemäßen Gebrauch des Gerätes zu gewährleisten, sollten Sie Folgendes beachten:

- Verwenden Sie ausschließlich das vom Hersteller angegebene Zubehör.
- Kontrollieren Sie, ob der Backofenboden korrekt eingesetzt ist.



Verwenden Sie das Gerät nicht zum Fritieren in Öl/Fett auf der Grillplatte.



Grillen Sie keine tiefgefrorenen Speisen auf verchromten Grillplatten: dadurch könnte die Grillplatte beschädigt werden.



Vermeiden Sie beim Entfernen von Speiseresten Kratzer auf der Grillplatte; besondere Sorgfalt ist bei der verchromten Grillplatte angebracht.

Lassen Sie regelmäßig die folgenden Wartungen durch spezialisiertes Personal ausführen:

- Kontrolle des Drucks und der Dichtigkeit der Gasleitungen
- Prüfung der Funktionstüchtigkeit der Thermolemente
- Prüfung der einwandfreien Funktion des Abzugs und eventuelle Reinigung
- Prüfung des Sicherheitsthermostaten.

6. REINIGUNG UND WARTUNG

6.1. Hinweise zu Reinigung und Wartung



Aktivieren Sie alle vorhandenen Sicherheitsvorrichtungen, bevor Sie Wartungsarbeiten ausführen.

Schließen Sie insbesondere den Gas-Absperrhahn und verhindern Sie den Zugang zu Vorrichtungen, die, wenn sie aktiviert werden, unerwartete Gefahrensituationen für die Sicherheit und Gesundheit von Personen auslösen können.

6.2. Ordentliche Wartung

Die ordentliche Wartung besteht in der täglichen Reinigung aller Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen können, und der regelmäßigen Wartung der Brenner und der Düsen.

Eine sorgfältige Wartung ermöglicht beste Leistungen, eine längere Lebensdauer des Geräts und eine ordnungsgemäße Funktion der Sicherheitseinrichtungen.

Keine direkten Wasserstrahlen oder Hochdruckreiniger auf das Gerät richten.

Verwenden Sie zur Reinigung des rostfreien Stahls keine Eisenwolle, -bürsten oder -schaber, da diese Eisenpartikel zurücklassen können, die durch Oxidation zu Rostbildung führen.

Verwenden Sie zum Entfernen von angetrockneten Rückständen Spateln aus Holz oder Kunststoff oder weiche Scheuerschwämme.

Tragen Sie bei Zeiten langer Nichtbenutzung Vaselineöl auf alle Edelstahlflächen auf und lüften Sie regelmäßig die Aufstellräume.



Verwenden Sie keine Reiniger, die gefährliche oder gesundheitsschädliche Stoffe enthalten (Lösungsmittel, Benzin usw.).

Am Ende des Arbeitstages sollten gereinigt werden:

- Die Grillplatte
- Das Gerät.

6.3. Reinigung der Grillplatte

Gehen Sie hierzu auf die angegebene Weise vor.

1. Entfernen Sie mit dem Schaber die Speisereste von der Grillplatte (Gehen Sie bei verchromten Grillplatten besonders vorsichtig vor).
2. Bestreichen Sie die Grillplatte mit einem fettlösenden Mittel und lassen Sie es einige Minuten einwirken.
3. Schließen Sie die Abflussöffnung mit dem entsprechenden Stöpsel.
4. Gießen Sie heißes Wasser auf die Grillplatte und lassen Sie es einige Minuten einwirken.
5. Entnehmen Sie die Ölauffangwanne.
6. Stellen Sie einen geeigneten Auffangbehälter unter den Abfluss.

7. Entfernen Sie den Stöpsel und lassen Sie das Wasser abfließen.

8. Reinigen und trocknen Sie die Grillplatte sorgfältig.



Wir empfehlen die Zubehörteile in der Geschirrspülmaschine zu reinigen.





Trocknen Sie die Grillplatte zur Vermeidung von Rostbildung sorgfältig ab und tragen Sie danach eine Schutzschicht aus Vaselineöl auf.

7. FUNKTIONSTÖRUNGEN

Die folgenden Informationen dienen der Erkennung und Behebung eventueller Funktionsstörungen, die während des Betriebs auftreten könnten.

Einige dieser Probleme können vom Benutzer gelöst werden, für alle anderen ist eine genaue Fachkenntnis erforderlich, sie dürfen daher ausschließlich durch qualifiziertes Personal behoben werden.

Problem	Ursachen	Lösungsmöglichkeiten
Gasgeruch.	Gelegentliches Entweichen durch Erlöschen der Flamme.	Gas-Absperrhahn schließen und Raum lüften.
Die Zündflamme zündet nicht.	Die Funken-Zündvorrichtung funktioniert nicht	Funktionstüchtigkeit der Zündvorrichtungen prüfen. Zündflamme von Hand anzünden.
	Luft in den Rohrleitungen nach langer Nichtbenutzung.	
Die Zündflamme geht immer wieder aus.	Das Thermoelement ist nicht heiß genug.	Den Anzündvorgang verlängern. Prüfen, ob der Sicherheitsthermostat ausgelöst hat.
Die Zündflamme brennt, aber der Brenner zündet nicht		Den Sicherheitsthermostat prüfen.  Wenn das Problem weiter besteht, Kundendienst kontaktieren.
Die Flamme ist gelb.	Der Brenner ist verschmutzt oder Abzug verstopft.	Brenner reinigen und trocknen lassen.  Wenn das Problem weiter besteht, Kundendienst kontaktieren.

DE

8. INSTALLATION

8.1. Verpackung und Auspacken

Beachten Sie beim Handling und bei der Installation die Herstellerinformationen, die direkt auf der Verpackung, auf dem Gerät und in der vorliegenden Anleitung angegeben sind.

Zum Heben und Transportieren des Produkts ist der Einsatz eines Gabelstaplers oder Hubwagens vorgesehen, wobei besonders auf die gleichmäßige Gewichtsverteilung zu achten ist, um die Gefahr des Umkippens zu vermeiden (vermeiden Sie übermäßige Neigungen!).



Achten Sie beim Einsetzen der Hebevorrichtung auf den Gasversorgungsschlauch und auf die Position der Standfüße.

Die Verpackung besteht aus Karton und der Holzpalette. Auf der Kartonverpackung ist eine Reihe von Symbolen aufgedruckt, die, entsprechend den internationalen Bestimmungen, auf die Vorschriften hinweisen, die beim Laden und Entladen, Transport und Lagerung der Geräte einzuhalten sind.



Prüfen Sie beim Empfang, dass die Verpackung vollständig ist und während des Transports nicht beschädigt wurde.

Eventuelle Beschädigungen sind unverzüglich beim Transporteur zu beanstanden.

Das Gerät sobald wie möglich auszupacken, um zu prüfen, ob es unversehrt und unbeschädigt ist.

Ritzen Sie die Kartonverpackung nicht mit scharfen Schneidwerkzeugen ein, damit Beschädigungen der darunter liegenden Stahlblechpaneele vermieden werden.

Ziehen Sie die Kartonverpackung nach oben vom Gerät ab.

Prüfen Sie nach dem Auspacken, ob die Ausstattung des Geräts mit Ihrer Bestellung übereinstimmt.

Verständigen Sie im Fall von Unregelmäßigkeiten unverzüglich den Händler.

! Lagern Sie das Verpackungsmaterial (Nylonbeutel, Styropor, Klammern ...) nicht in der Reichweite von Kindern!

Entfernen Sie den PVC-Schutzfilm von den Innen- und Außenwänden. Benutzen Sie hierfür möglichst keine Metallwerkzeuge.

8.2. Installation (Servicetechniker)

Alle Installationsphasen sind von Beginn der Projektumsetzung an zu bedenken.

Der Aufstellungsort muss mit sämtlichen Versorgungsanschlüssen sowie dem Abfluss für Produktionsrückstände ausgerüstet und angemessen beleuchtet sein und über alle Hygiene- und sanitären Voraussetzungen entsprechend den geltenden Gesetzen verfügen.

Die Installation muss in einem Abstand von der Wand von mind. 5 cm erfolgen, wenn diese nicht bis mindestens 150 °C temperaturbeständig ist.

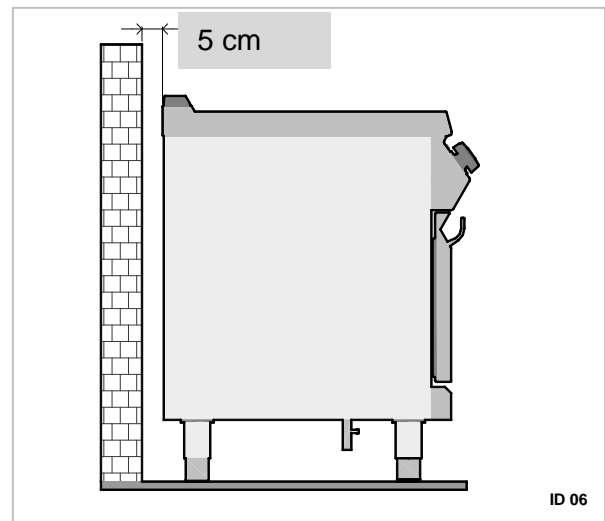
Richten Sie das Gerät durch Einstellen der einzelnen Standfüße horizontal aus.



Für den Fall, dass das Gerät in der Nähe von Wänden, Trennwänden, Küchenschränke, dekorativen Elementen usw. platziert werden soll, müssen diese aus nicht brennbarem Material sein, ansonsten sind sie mit geeigneten, nicht brennbaren Materialien zu verkleiden.



Um einen einwandfreien Betrieb des Geräts zu gewährleisten, darf dieses nur in permanent belüfteten Räumen installiert und betrieben werden.



Die interne Gasversorgungsanlage und die Räume, in denen das Gerät aufgestellt wird, müssen den geltenden Bestimmungen des Verwendungslandes entsprechen (Ministerialverordnung vom 12. Juli 1996 und UNI-CIG 87/23).

Es ist die für eine regelmäßige Verbrennung des Gases an den Brennern erforderliche Luftmenge zuzuführen, d. h. ca. 2 Kubikmeter pro Stunde für jedes kW der installierten Leistung.

8.3. Gasanschluss (Servicetechniker)

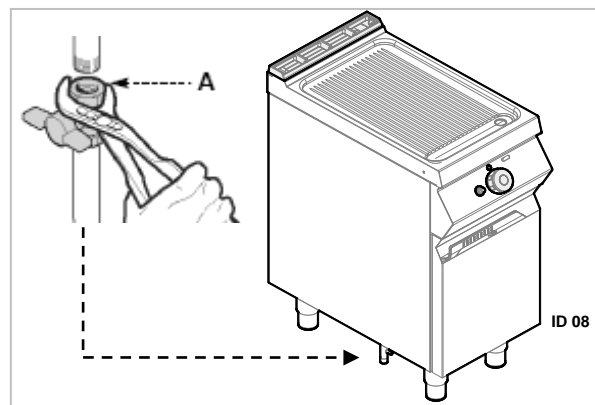
Der Gasanschluss muss entsprechend der geltenden Bestimmungen erfolgen.

Überprüfen Sie vor dem Anschluss des Geräts die technischen Daten, die Gasart, den Betriebsdruck und die Durchflussmenge, die auf dem Typenschild angegeben sind.

Der Anschluss erfolgt durch Verbinden des Anschlussschlauchs des Geräts mit dem Rohr des Gasversorgungsnetzes. An der Verbindung ist ein Gas-Absperrhahn zu installieren, um die Gasversorgung bei Bedarf unterbrechen zu können.

Falls in der Gasversorgungsanlage erhebliche Druckschwankungen auftreten, wird der Einsatz eines Druckreglers empfohlen.

Prüfen Sie nach dem Anschluss auf eventuelle Gaslecks.



Niemals offene Flammen für die Suche nach Gaslecks verwenden!

DE

8.4. Ableitung der Verbrennungsprodukte

Für die Installation von Geräten vom Typ "A" ist kein Anschluss an eine Rauchabzugsanlage vorgesehen, sondern eine geeignete Abzugshaube mit sicherer Wirkung, so dass die Verbrennungsprodukte nach außen abgeführt werden.

Installation unter Abzugshaube (A).

Positionieren Sie das Gerät unter der Abzugshaube (1) und setzen Sie am Abluftanschluss des Geräts ein Rohr mit den in der Abbildung angegebenen Abmessungen an.

Das Ende der Abluftleitung muss sich mindestens 1,8 Meter über der Aufstellebene des Geräts befinden.

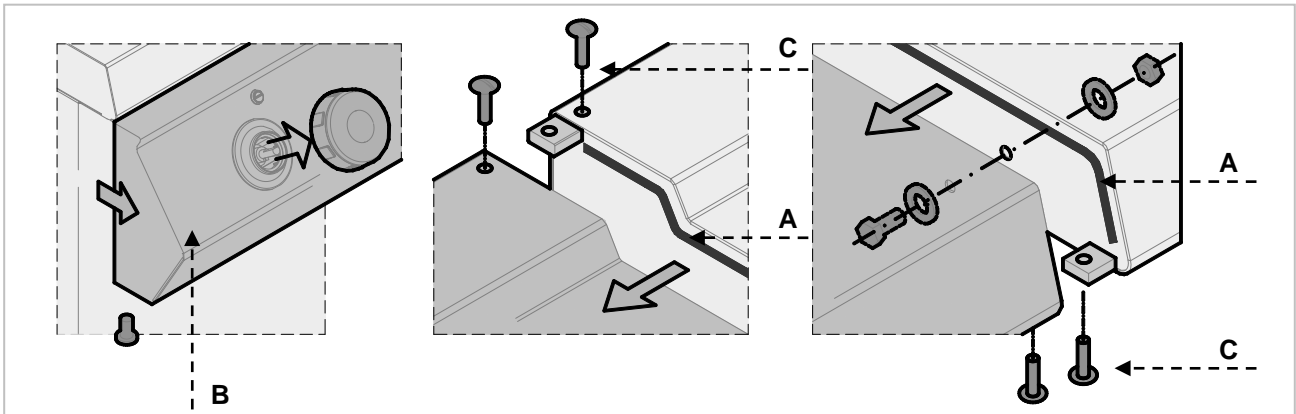


Die Gasversorgung des Geräts muss dem Zwangsableitungssystem direkt untergeordnet sein: Eine Blockierung des Abluftgebläses muss die Unterbrechung der Gasversorgung auslösen.



Das Gebläse der Abzugsanlage muss automatisch anlaufen, wenn der Gasversorgungshahn geöffnet wird.

8.5. Montage des Geräts in Reihe



Um die Geräte in Reihe (Seite an Seite) zu montieren, gehen Sie wie angegeben vor.

Montieren Sie die Bedientafeln ab und entfernen Sie wenn nötig den Abluftgrill.

Verwenden Sie auf den aneinander stoßenden Seitenteilen Dichtband (A).

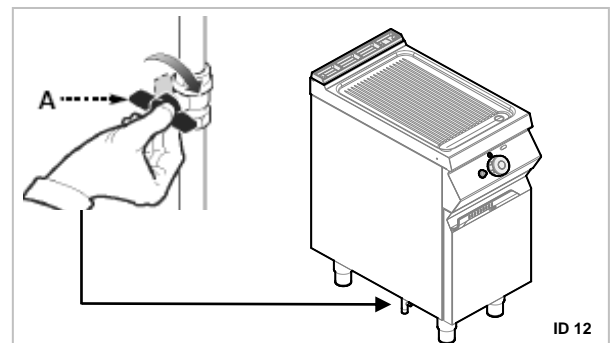
Schieben Sie die Geräte nebeneinander und richten Sie sie horizontal aus (durch Einstellen der Standfüße).

Verbinden Sie die Geräte mit den Befestigungselementen.

8.6. Umrüstung Gasversorgung (Servicetechniker)

Das Gerät wurde vom Hersteller mit dem auf dem Typenschild angegebenen Gas geprüft. Soll eine andere Gasart verwendet werden, ist wie folgt vorzugehen.

1. Schließen Sie den Gas-Absperrhahn (A).
2. Ersetzen Sie die Brennerdüse (siehe Kapitel 9.3)
3. Ersetzen Sie die Düse der Zündflamme aus (siehe Kapitel 9.5).
4. Stellen Sie das Minimum am Gashahn des Brenners ein (siehe Kapitel 9.1).
5. Entfernen Sie den auf dem Typenschild angebrachten Aufkleber und bringen Sie den neuen an, auf dem das verwendete Gas angegeben ist (Position 4 des Typenschildes).



ID 12

8.7. Prüfung (Servicetechniker)

Vor der Inbetriebnahme ist eine Prüfung der Anlage vorzunehmen, um die Betriebsbedingungen jedes einzelnen Bauteils zu beurteilen und eventuelle Unregelmäßigkeiten zu erkennen.

Führen Sie für die Prüfung folgende Kontrollen durch:

1. Öffnen Sie den Gasversorgungshahn und prüfen Sie die Dichtigkeit der Verbindungen;
2. Prüfen Sie die einwandfreie Zündung und Verbrennung des Gasbrenners;
3. Prüfen und regeln Sie, wenn nötig, den Gasdruck und -durchflussmenge bei Minimum und Maximum (siehe Kapitel 9.1)
4. Prüfen Sie, ob das Sicherheitsthermoelement einwandfrei funktioniert;
5. Prüfen Sie die Gasleitung auf Undichtigkeiten.

9. EINSTELLUNGEN (Servicetechniker)



Aktivieren Sie alle vorhandenen Sicherheitsvorrichtungen, bevor Sie eine Einstellung vornehmen.

Schließen Sie insbesondere den Gas-Absperrhahn und verhindern Sie den Zugang zu Vorrichtungen, die, wenn sie aktiviert werden, unerwartete Gefahrensituationen für die Sicherheit und Gesundheit von Personen auslösen können.

9.1. Minimum-Einstellung des Gashahns 25-ST



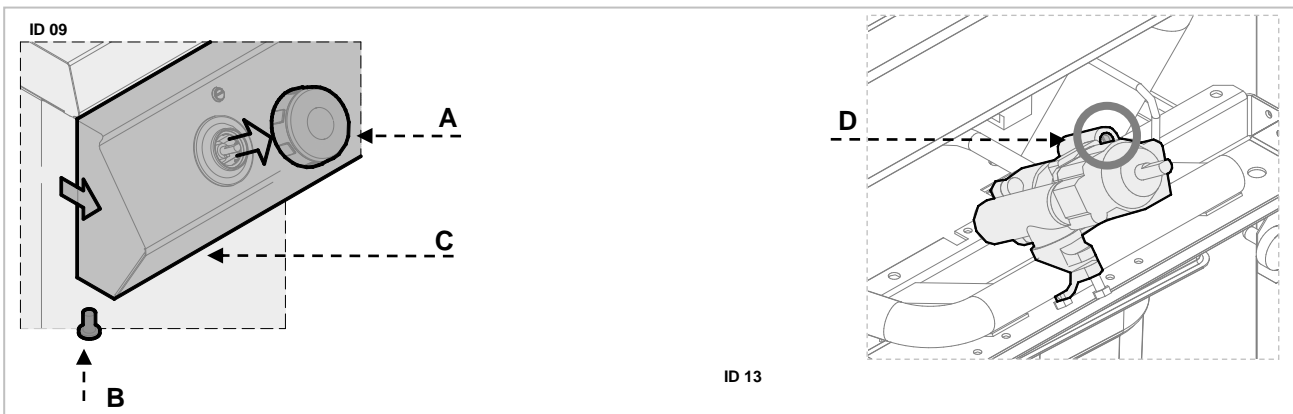
Diese Einstellung ist nur vorzunehmen, wenn die anzuschließende Gasart von der Prüfgasart abweicht, nachdem die Versorgungsumrüstung vorgenommen wurde.



Vor der Ausführung dieser Einstellung ist zu prüfen, ob der Gasdruck mit dem Wert des der Gasart entsprechenden Nenndrucks übereinstimmt (siehe Tabelle in Anlagen).

Gehen Sie hierzu auf die angegebene Weise vor.

1. Schließen Sie den Gas-Absperrhahn.
2. Ziehen Sie den Gasdrehregler (A) ab.
3. Schrauben Sie die Schrauben (B) heraus und nehmen Sie das Bedienfeld (C) ab.
4. Ziehen Sie den Injektor (D) heraus und ersetzen Sie ihn durch einen, der für die Art des verwendeten Gases geeignet ist (siehe Anlagen). Versiegeln Sie die Schraube nach der Einstellung mit Lack.
5. Montieren Sie am Ende das Bedienfeld (C) und den Gasdrehregler (A).



9.2. Minimum-Einstellung des Ventils 630



Diese Einstellung ist nur vorzunehmen, wenn die anzuschließende Gasart von der Prüfgasart abweicht, nachdem die Versorgungsumrüstung vorgenommen wurde.



Vor der Ausführung dieser Einstellung ist zu prüfen, ob der Gasdruck mit dem Wert des der Gasart entsprechenden Nenndrucks übereinstimmt (siehe Tabelle in Anlagen).

Gehen Sie hierzu auf die angegebene Weise vor.

1. Schließen Sie den Gas-Absperrhahn.
2. Ziehen Sie den Gasdrehregler (A) ab.
3. Schrauben Sie die Schrauben (B) heraus und nehmen Sie das Bedienfeld (C) ab.
4. Ziehen Sie den Injektor (D) heraus und ersetzen Sie ihn durch einen, der für die Art des verwendeten Gases geeignet ist (siehe Anlagen). Versiegeln Sie die Schraube nach der Einstellung mit Lack.
5. Montieren Sie am Ende das Bedienfeld (C) und den Gasdrehregler (A).



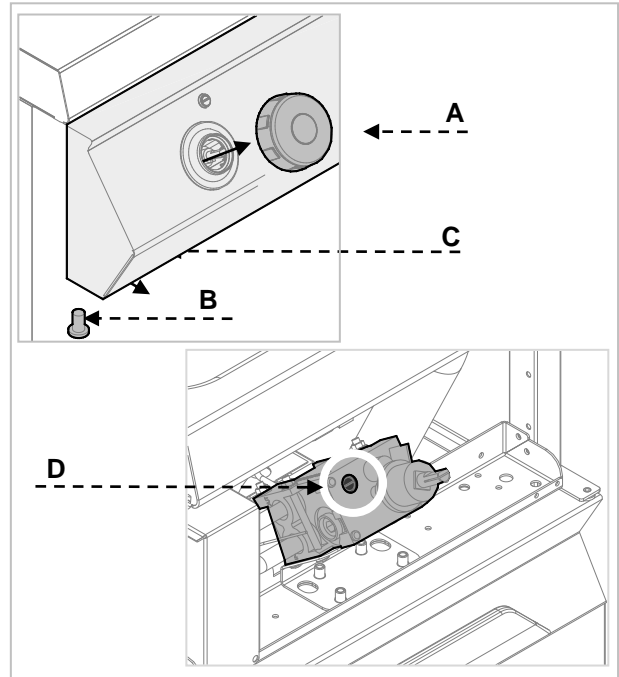
Nach Abschluss aller Eichungs- und Einstellarbeiten muss die Gasdichtigkeit und das korrekte Arbeiten des Gerätes überprüft werden.



Vergewissern Sie sich, dass bei min. bzw. max. Ausgangsdruck die Flamme stabil ist.



Nach durchgeführten Einstellungen die vorbereiteten Siegel anbringen u/o die Einstellschrauben mit Lack versiegeln.

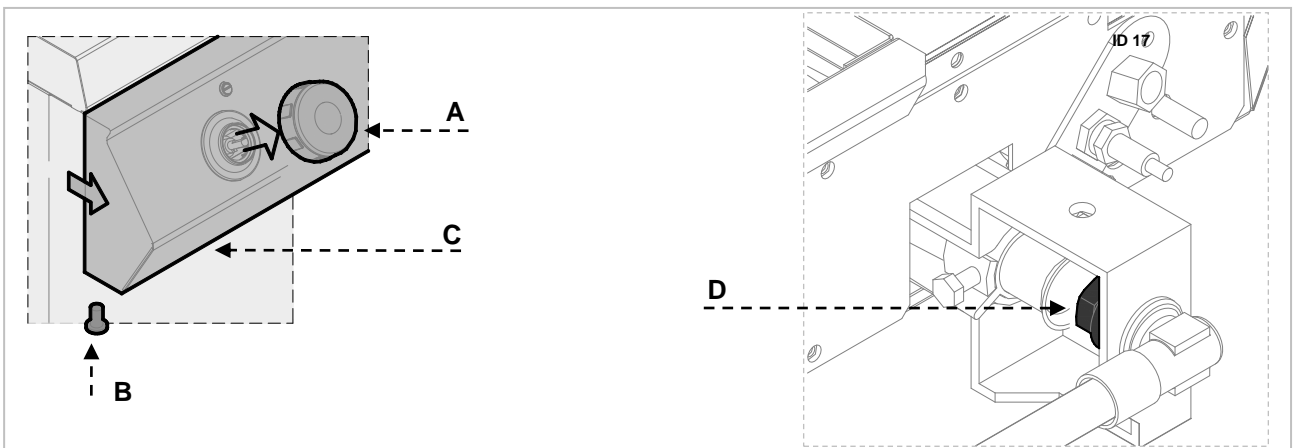


9.3. Austausch der Brennerdüse

Gehen Sie hierzu auf die angegebene Weise vor.

1. Schließen Sie den Gas-Absperrhahn.
2. Ziehen Sie den Gasdrehregler (A) ab.
3. Schrauben Sie die Schrauben (B) heraus und nehmen Sie das Bedienfeld (C) ab.

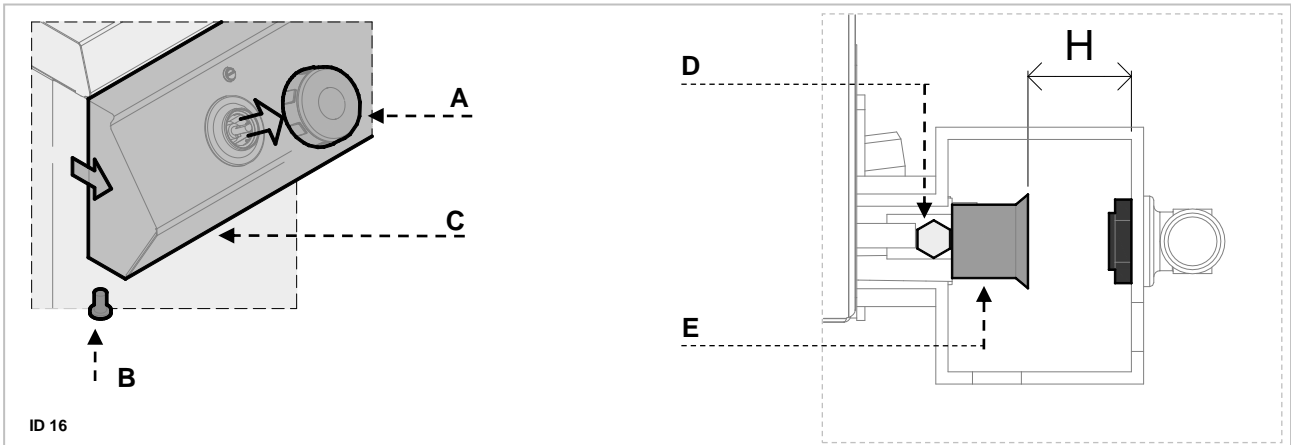
4. Ersetzen Sie die Düse (D) durch eine, die für die Art des verwendeten Gases geeignet ist (siehe Anlagen)
5. Stellen Sie am Ende den Anfangszustand wieder her.



9.4. Einstellung Luftzufuhr Brenner

Gehen Sie hierzu auf die angegebene Weise vor.

- Schließen Sie den Gas-Absperrhahn.
- Ziehen Sie den Gasdrehregler (A) ab.
- Schrauben Sie die Schrauben (B) heraus und nehmen Sie das Bedienfeld (C) ab.
- Schrauben Sie die Schraube (D) heraus und stellen Sie die Hülse (E) je nach verwendetem Gastyp ein (siehe Tabelle in Anlagen).
- Stellen Sie am Ende den Anfangszustand wieder her.

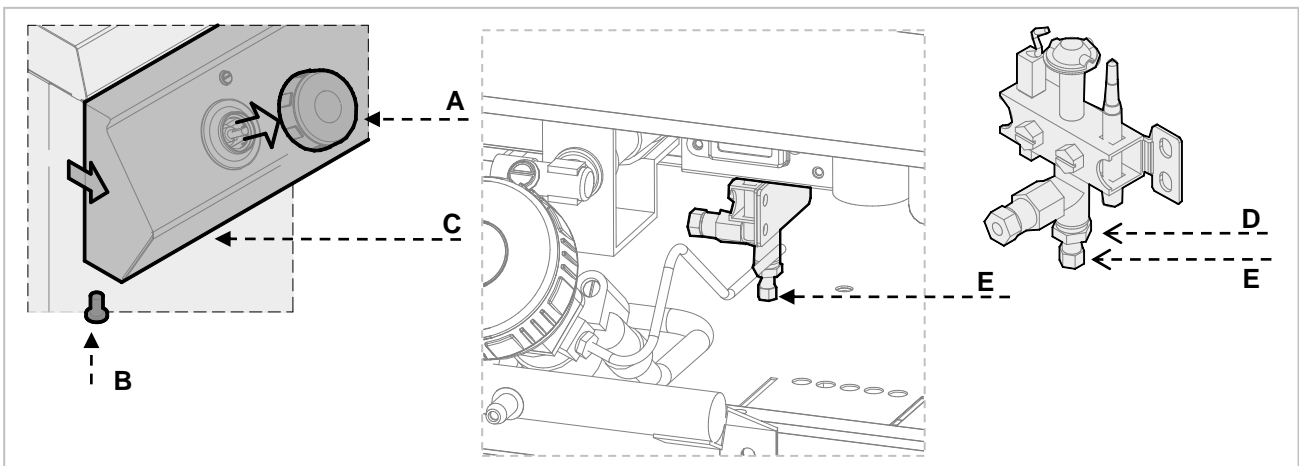


DE


9.5. Austausch der Zündflammdüse


Gehen Sie hierzu auf die angegebene Weise vor.

- Schließen Sie den Gas-Absperrhahn.
- Ziehen Sie den Gasdrehregler (A) ab.
- Schrauben Sie die Schrauben (B) heraus und nehmen Sie das Bedienfeld (C) ab.
- Die Zündflamme ist neben dem Brenner angeordnet.
- Schrauben Sie die Kappe (D) ab.
- Ziehen Sie Düse heraus und ersetzen.
- Setzen Sie die Kappe wieder auf und stellen Sie den Anfangszustand wieder her.
- Passen Sie durch die Schraube (E).




10. ENTSORUNG DES GERÄTS

 Dieses Gerät ist entsprechend der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG, WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE), gekennzeichnet.

 **Wenn Sie sicherstellen, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, leisten Sie einen Beitrag zur Vorbeugung von möglichen negativen Folgen für Umwelt und Gesundheit.**



Das Symbol  auf dem Produkt oder auf der Begleitdokumentation weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht wie normaler Hausmüll behandelt werden darf, sondern der entsprechenden Sammelstelle zum Recycling von Elektro- und Elektronik-Geräten zugeführt werden muss.

Beachten Sie die örtlichen Bestimmungen zur Abfallentsorgung.

Weitere Informationen zu Behandlung, Wiederverwertung und Recycling dieses Produkts erhalten Sie bei der zuständigen örtlichen Behörde, dem Abfallentsorgungsdienst oder dem Händler, bei dem Sie das Produkt erworben haben.

1. TABLE OF CONTENTS

1. TABLE OF CONTENTS	1
2. INDEX.....	2
3. SAFETY.....	3
4. GENERAL INFORMATION AND WARNINGS.....	4
4.1. General guidelines	4
4.2. Description of the device	4
4.3. Elements and accessories	4
4.4. Protection devices	5
4.5. Index plate.....	5
4.6. Exchange of components (service technician)	6
5. USE AND OPERATION	6
5.1. Description of the controls.....	6
5.2. Burner ignition	6
5.3. Installation of anti-splash cover	7
5.4. Guidelines on how to use the device	7
6. CLEANING AND MAINTENANCE	8
6.1. Guidelines on cleaning and maintenance	8
6.2. Correct maintenance	8
6.3. Cleaning of the grill plate.....	8
7. PROBLEMS DURING OPERATION	9
8. INSTALLATION.....	9
8.1. Packaging and unpacking	9
8.2. Installation (service technician)	10
8.3. Gas connection (service technician)	11
8.4. Extraction of fumes.....	11
8.5. Installation of the appliance in a line	12
8.6. Modification for other type of gas (service technician).....	12
8.7. Inspection (service technician).....	12
9. SETTINGS (service technician).....	13
9.1. Setting a minimum value on the gas valve 25-ST.....	13
9.2. Setting a minimum value of 630 valve	13
9.3. Replacement of burner nozzles	14
9.4. Setting the air inlet on the burner	15
9.5. Replacement of the ignition flame nozzle	15
10. APPLIANCE DISPOSAL	16
ATTACHMENTS.....	I

Bartscher GmbH
 Franz-Kleine-Str. 28
 33154 Salzkotten
 Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
 Fax: +49 (0) 5258 971-120

Service-Hotline: 0180 5 971 197
 (14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)

2. INDEX

A

APPLIANCE DISPOSAL 16

B

Burner ignition 6

C

Cleaning of the grill plate 8

Correct maintenance 8

D

Description of the controls 6

Description of the device 4

E

Elements and accessories 4

Exchange of components 6

Extraction of fumes 11

G

Gas connection 11

General guidelines 4

Guidelines on cleaning 8

Guidelines on regular use of the device 7

I

Index plate 5

Inspection 12

Installation 10

Installation of anti-splash cover 7

Installation of the appliance in a line 12

L

Longer interval in the use of the device 7

M

Maintenance 8

Modification for other type of gas 12

P

Packaging 9

PROBLEMS DURING OPERATION 9

Protection devices 5

R

Replacement of burner nozzle 14

Replacement of the ignition flame nozzle 15

S

SAFETY 3

Setting a minimum value of 630 valve 13

Setting a minimum value on the gas valve 25-ST 13

Setting the air inlet on the burner 15

SETTINGS 13

U

Unpacking 9

3. SAFETY



Read carefully the guidelines and instructions in the instruction manual before you use the device.

The instruction manual contains general information on how to safely use and maintain the appliance.

Retain the manual for future reference.

The manufacturer took extra care when designing and manufacturing to prevent any safety or health hazard to the personnel operating the appliance.

Please read carefully the guidelines in the instruction manual and instructions placed directly onto the appliance. Above all, observe all the safety instructions.

Do not intervene in or remove the protective appliances installed in the appliance. Non-compliance may lead to severe safety and health hazard against people. We recommend to perform a few tests to know the layout and main functions of the control panel, particularly those to switch the appliance on and off.

The appliance is intended only for the use it has been designed for and any other use is considered as the use not in compliance with the intended use.

The manufacturer is not liable for material damage or damage to person caused by misapplication or incorrect application of the appliance.

Any maintenance work that requires special technical license or special skills may be performed by qualified personnel only.

To provide hygiene and protect foods from dirt, all the elements that have direct or indirect contact with the foods and all border areas must be thoroughly cleaned. Use only the cleaning agents intended for use in contact with food and avoid using flammable agents or harmful to health.



After every use of the device, make sure that the burner is switched off, control elements are deactivated and gas supply line is disconnected.



During the installation, setting and connection of the device to the gas supply (Chapter 8 „**INSTALLATION**“) appropriate safety measures need to be taken.



In case of prolonged interval in using the device disconnect all power supply cables and thoroughly clean the inside and outside elements of the device (Chapter 6 „**CLEANING AND MAINTENANCE**“).



Never clean the device with jets of water.

4. GENERAL INFORMATION AND WARNINGS

4.1. General guidelines

The manual has been edited by the manufacturer to provide the authorized personnel with the information necessary to work with the device.

We recommend the intended readers to read the manual carefully and comply with the information. By reading the information contained in the manual, hazards against people health and safety may be prevented.

Retain the manual in an easily available place throughout the time of use of the device to have access and refer to the required information at any time.

Special symbols, described below, have been used to stress important information or draw attention to essential data:

Warning



Indicate important safety instructions. You should acquire the proper conduct to prevent hazard against people health and safety or not to cause any damage.

Caution

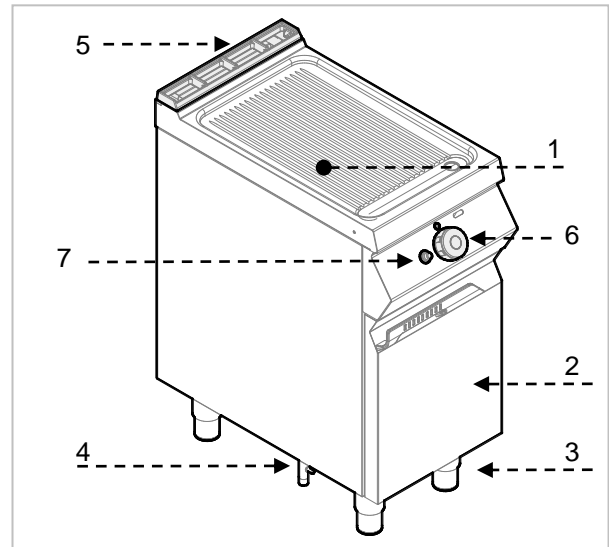


Indicate essentials technical data that you cannot ignore.

4.2. Description of the device

This device, which is called a GAS GRIDDLE PLATE has been designed and manufactured for professional gastronomy for direct preparation of dishes. Depending on the needs, two version are available – with one or two griddle plates.

- 1) Griddle plate
- 2) Lower part
- 3) Height-adjustable feet.
- 4) Gas connection
- 5) Extractor: Fume extraction.
- 6) Gas control knob: it adjusts the temperature of the griddle plate
- 7) Burner ignition: Piezo igniter



4.3. Elements and accessories

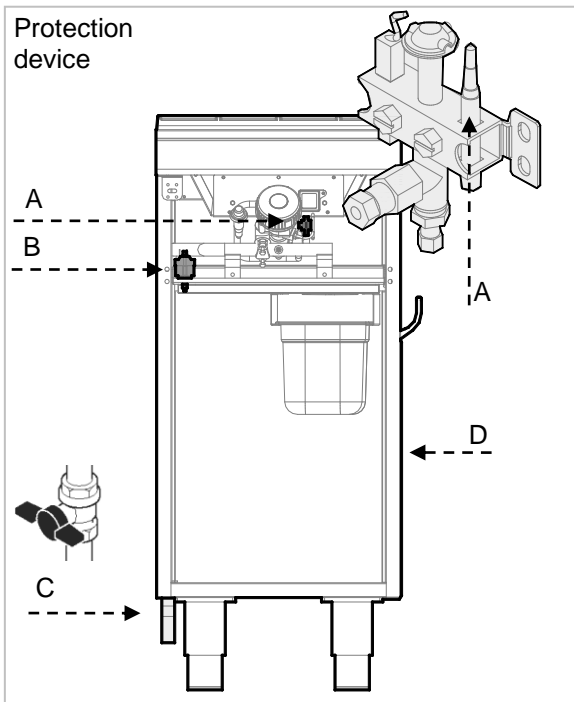
The device is delivered with the following elements:

- A. Oil drip tray.

On order, we can provide the following accessories:

- A. Splash guard
- B. Sealing plug

4.4. Protection devices



The device is equipped with the following protection systems:

A. Safety thermocouple: it blocks the gas supply if the flame goes out.

B. Safety thermostat: it blocks the gas supply in case of overheating (only for chromed versions).

C. Gas supply tap: to open and close the gas line.



Check daily that the protection devices are mounted correctly and operational.

If the safety thermostat is released, the initial work settings of the device must be set again in the same position.

1. Leave the griddle plate to cool down.
2. Open the door (D).
3. Press the safety thermostat button (B), to activate the gas supply again.
4. Close the door (D).

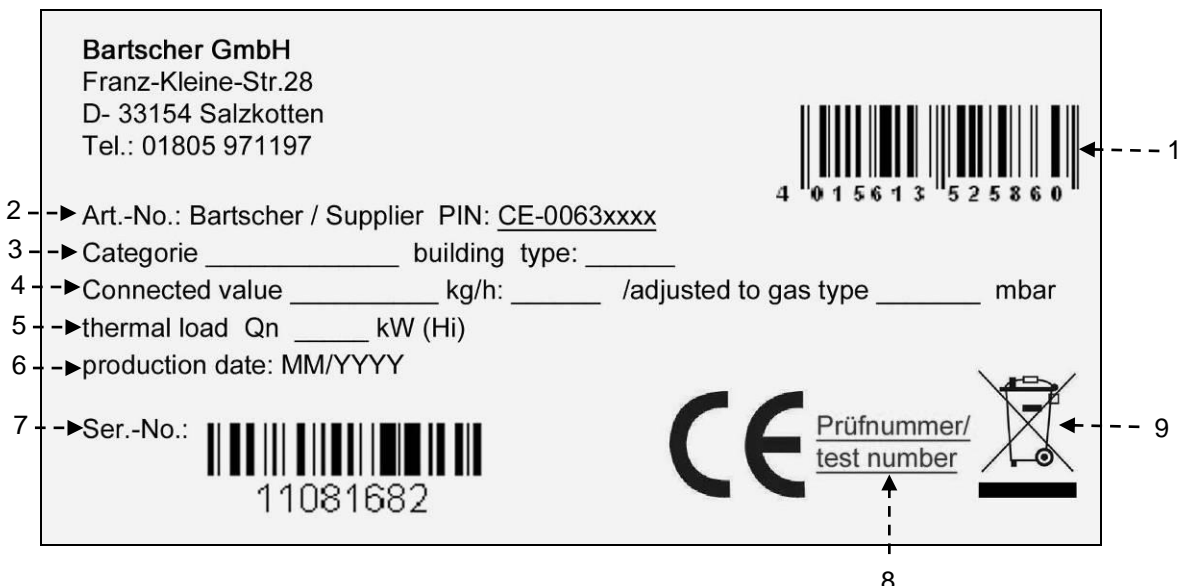
When using the devices with two griddle plates, in order to detect the working thermostat, check which burner is not working and press the button of the appropriate thermostat.

GB

4.5. Index plate

The rating plate shown in the drawing is fixed directly on the device. It includes all guidelines and information required for safe use.

- | | |
|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1) EAN number 2) Art. no./ model no. / CE certificate no. 3) Category of device / type of design | <ol style="list-style-type: none"> 4) Power / gas consumption / Factory setting for specified gas type 5) Heat load 6) Production date 7) Series no. 8) CE Declaration of Conformity 9) WEEE symbol |
|--|---|



4.6. Exchange of components (service technician)



Before exchange of the component switch on all the existing protection devices.
First of all, switch off the gas valve and prevent access to the appliance, which in the case of activation may lead to unexpected situations endangering the safety and health of people.

If necessary, exchange the used components to the original spare parts.



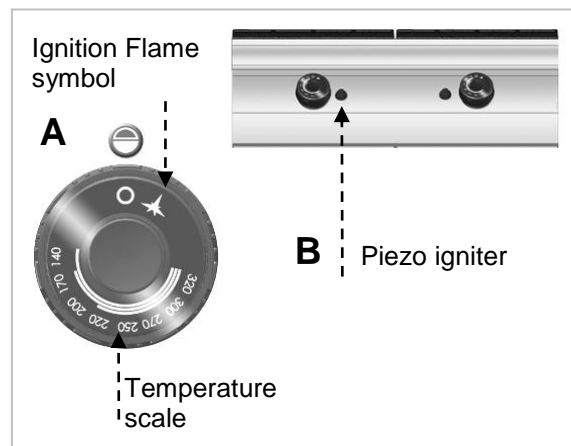
We are not liable for personal injury or damage to the components that arise due to application of other spare parts than original or intervention into the device without the manufacturer's consent that may have altered the safety requirements.

5. USE AND OPERATION

5.1. Description of the controls.

The elements controlling the essential functions are located on the control panel of the device.

- A) **Gas control knob:** it regulates the gas supply and changes the temperature.
- B) **Piezo igniter:** for igniting the ignition flame of the burner.



5.2. Burner ignition

ON

- A) In order to ignite the ignition flame, press the knob of the selected gas burner and turn it left (**position 1**). Light the ignition flame using a match.
- B) Hold the gas control knob for ca. 10 seconds in order to heat up the thermocouple, then release the knob.
- C) To activate the gas burner, turn the gas control knob left (**position 2**).
- D) Set the power of the gas burner (**position 3**).



OFF

A) Turn the gas control knob right to switch the gas burner off (**position 1**).

B) Turn the gas control knob right to extinguish the ignition flame (**position 0**).

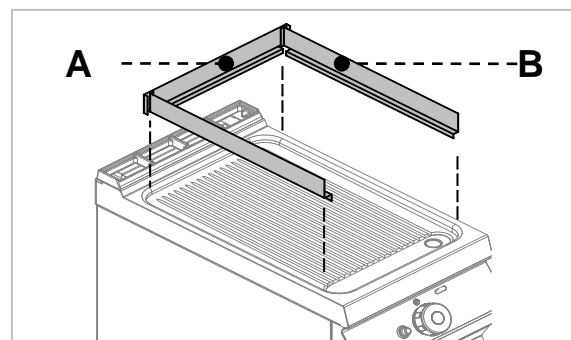
CHROME PLATED GRIDDLE

i The device with the chrome plated griddle should be heated up for ca. 30 minutes in the temperature of 200 °C.

5.3. Installation of anti-splash cover

During the installation of anti-splash cover follow the instructions below:

1. Put the back part on the heating plate (**A**).
2. Catch on both side parts (**B**) and position them.



GB

5.4. Guidelines on how to use the device**Longer interval in the use of the device**

If the device is not used for prolonged time, please follow these instructions:

1. Close the gas supply by closing the gas valve.
2. Thoroughly clean the appliance and adjacent surfaces.
3. Apply the vaseline oil on the stainless steel surfaces.
4. Perform all maintenance works.

Guidelines on regular use of the device

To guarantee the proper operation of the device, follow these instructions:

- Use only equipment recommended by the manufacturer;
- Verify whether the bottom of the oven was inserted properly.



Do not use the device for deep frying in oil or fat directly on the griddle plate.



Do not grill deep-frozen products on the plate: this may damage the plate.



Do not scrub the griddle plate in order to remove food residues, in particular special care should be taken when cleaning the chrome plated griddle.

Regularly instruct the specialist personnel to perform the following maintenance works:

- Installation pressure and tightness control;
- Thermocouples functionality control;
- Control of operation of the extractor and possible cleaning;
- Control of safety thermostats.

6. CLEANING AND MAINTENANCE

6.1. Guidelines on cleaning and maintenance



Before you start maintenance works, turn on all the mounted protective devices.

First of all, switch off the gas valve and prevent access to the appliance, which in the case of activation may lead to unexpected situations endangering the safety and health of people.

6.2. Correct maintenance

Proper maintenance includes daily cleaning of all components which have contact with food products, and regular maintenance of drain pipes.

Careful maintenance ensures the best performance, longer life of the device and proper operation of the protective devices.

Never direct the water stream or high pressure jet towards the device.

To clean the stainless steel, do not use iron wool or iron brush as they may leave iron particles on the surface that form rust in result of oxidation.

Use the wooden or plastic spatula, or soft cleaning sponge to remove the dried remains. If the appliance is not used for a prolonged time, apply the Vaseline oil on all stainless steel parts and air the room regularly.



Do not use any clearing agents that contain substances hazardous or harmful to health (solvents, petrol. etc.).

At the end of the working day clean:

- grill plate
- device.

6.3. Cleaning of the grill plate

Follow the instructions below.

1. Remove food residuals from the grill plate with use of spatula (particular caution is required in case of chrome-plated grill plate).
2. Apply the fat dissolving agent on the grill plate and leave for few minutes.
3. Close the drain hole with appropriate plug.
4. Pour hot water on the grill plate and leave for few minutes.
5. Remove the fat drip tray.
6. Put the receiving container under the outlet hole.

7. Remove the plug and wait for water to drain.

8. Thoroughly clean and dry the grill plate.



We recommend to wash the accessories in the dishwasher.





Thoroughly and dry the grill plate to avoid rust and apply the protective layer of vaseline oil.

7. PROBLEMS DURING OPERATION

The information below is provided to recognize and repair any failures that may occur when operating the device.

Some of the failures can be repaired by the user, others require thorough specialist knowledge. Such problems may be solved exclusively by the qualified personnel.

Problem	Cause	Possible solution
Gas smell	The smell is sometimes released when extinguishing the flame	Close the gas valve and air the room.
Ignition flame does not start.	The igniter does not work.	Check the operation of the igniter. Ignite the flame manually.
	Air in the pipes in connection with the long downtime.	
The flame still does not start.	The thermocouple is not hot enough	Extend the ignition process. Check whether the safety thermocouple is released.
The ignition flame burns, but the igniter does not ignite the burner.		Check the working thermostat.  If the problem continues, contact the customer service.
Yellow flame.	Contaminated burner or blocked extractor.	Clean the burner and leave to dry off.  If the problem continues, contact the customer service.

GB

8. INSTALLATION

8.1. Packaging and unpacking

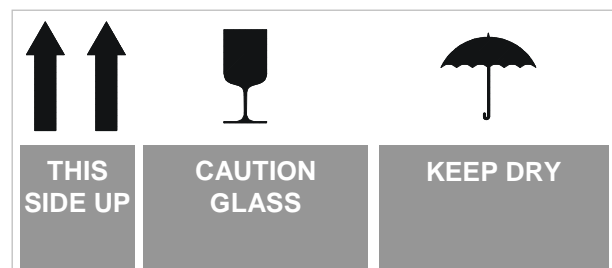
During unloading and when installing the device follow the information from the manufacturer placed directly on the packaging and in this manual.

To lift and transport the product plan to use a fork lift or stacker, and pay attention to even weight distribution to avoid a risk of tilting of the packaging (avoid excessive incline!).



While using the elevator pay attention to the gas supply hoses and position of feet.

The packaging consists of the carton packaging and wooden pallet. There are symbols printed on the carton packaging that according to the international agreements inform about the regulations to follow when loading and unloading, transporting and storing the appliance.



When collecting the goods check if the packaging is complete and has not been damaged during transport.

Any damage should be immediately reported to the shipping company.

Unpack the device as soon as possible to check if the device is not damaged.

Do not use a sharp object to cut the carton box. It may damage the stainless steel inside the box.

Remove the carton packaging from bottom to top.
When unpacked check if the device is according to the order.
In case of any difference inform the sales agent immediately.

Do not store the packaging materials (nylon bags, polystyrene foam, clips ...) in the reach of children!

Remove the protective PVC layer from the out and inner surfaces. If possible, do not use any metal tools.

8.2. Installation (service technician)

All the stages of the installation must be carefully planned.

The location should be equipped with all supply connections and production waste outlet. The location should also be properly lit and comply with all hygiene and sanitary requirements according to the binding regulations.

The appliance should be installed with the minimum 5 cm clearance from the wall, if the wall is not resistant to the minimum temperature of 150 °C.

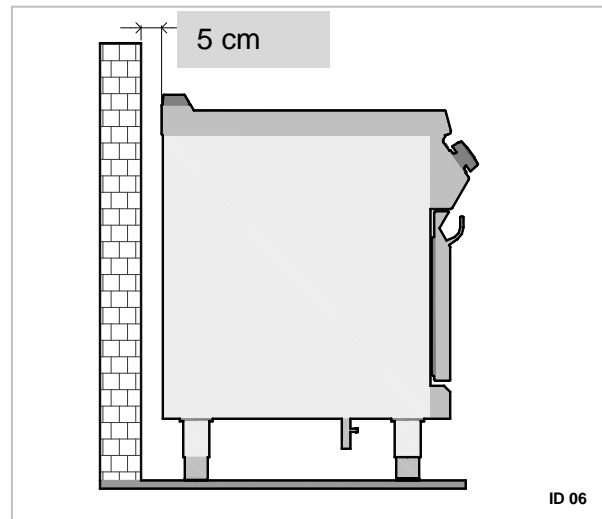
Locate the device in the horizontal position by adjusting the individual feet.



When the device is to be installed near the walls, partitions, kitchen cabinets, decorative elements, etc., they must be made from non-flammable materials or covered with suitable non-flammable materials.



To ensure the correct operation of the device, the device must be installed and operated in the thoroughly ventilated room only.



Internal installation of the gas supply and the rooms in which the appliance is housed, must comply with the local regulations applicable in the country in which the appliance is used (Regulation of 12 June 96 and UNI-CIG 87/23).

In order to ensure the proper gas burning in the igniters, the required volume of air, that is ca. 2 cubic meters per hour for every kW of installed power, must be supplied.

8.3. Gas connection (service technician)

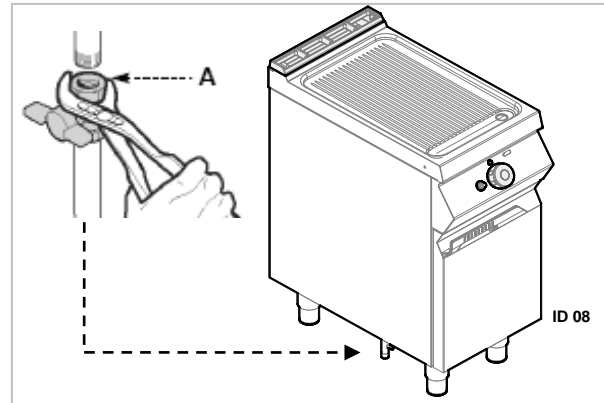
A gas connection must be performed in compliance with the applicable regulations.

Before connecting the appliance, check the technical data, type of gas, working pressure and flow rate which are provided on the rating plate.

The installation is performed by connecting the connection pipe of the appliance with a pipe of the gas distribution network. A shut-off valve must be installed on the connection to shut the gas supply off if necessary.

If there are significant pressure differences in the gas supply installation, it is recommended to install a pressure regulator.

After the installation, check the gas connection for tightness.



When looking for gas leaks do not use the open flame!

GB

8.4. Extraction of fumes

Installation of the type “A” devices does not envisage connection to the fume exhaust system, but to the appropriate extraction hood which discharges the fumes to outside.

Installation under the extraction hood (A)

Place the device under the extraction hood (1) and attach a pipe to the device outlet of the size as shown on the figures.

The end of the fume extraction pipe should be located at least 1.8m above the floor.

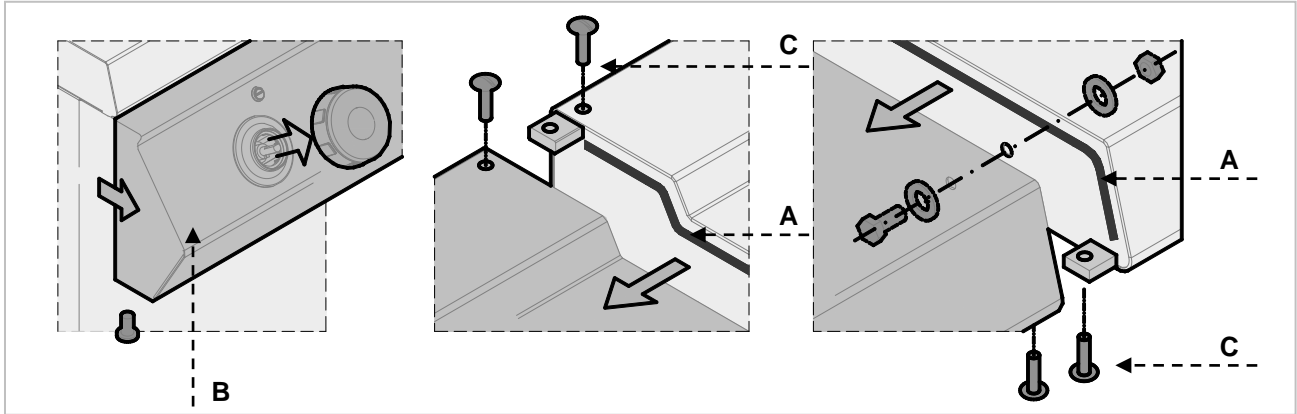


Gas supply of the device should be directly subjected to forced extraction system: blocking of the fan must shut the gas supply off.



The fan must switch on automatically when the gas valve is open.

8.5. Installation of the appliance in a line



To fix the appliance in a line (neighbouring) follow the steps:

Dismantle the control panel, and remove the cast iron frame from the chimney if necessary. Apply the sealing tape (A) onto the joining sides.

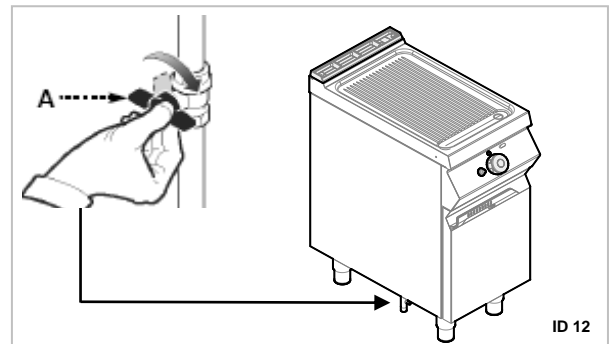
Place the appliances next to each other and in a horizontal position (by adjusting the feet).

Connect the appliances with the joining elements.

8.6. Modification for other type of gas (service technician)

The device has been checked by the manufacturer for the type of gas shown on the rating plate. If a different type of gas is used, follow these instructions.

1. Close the gas valve (A).
2. Replace the burner nozzle (see chapter 9.3).
3. Replace the nozzle of the ignition flame (see chapter 9.5).
4. Set a minimum value on the burner gas control knob (see chapter 9.1).
5. Remove the sticker from the rating plate and apply a new sticker which includes the used gas type (item 4 of the rating plate).



8.7. Inspection (service technician)

Before starting the device, the installation check-up should be run to evaluate the working conditions of every single component and identify any errors.

It is recommended to run the following check-ups:

1. Open the gas valve and check the tightness of connections;
2. Check whether the igniter starts and burns properly.
3. Check and adjust, if necessary, the gas pressure and flow rate in Max and Min positions (see chapter 9.1)
4. Check whether the safety thermostat operates properly.
5. Check gas pipes for leakages.

9. SETTINGS (service technician)



Before setting the appliance, first of all switch on all the protection devices.

In particular deactivate the gas valve and prevent access to the appliance, which in the case of activation may lead to unexpected situations endangering the safety and health of people.

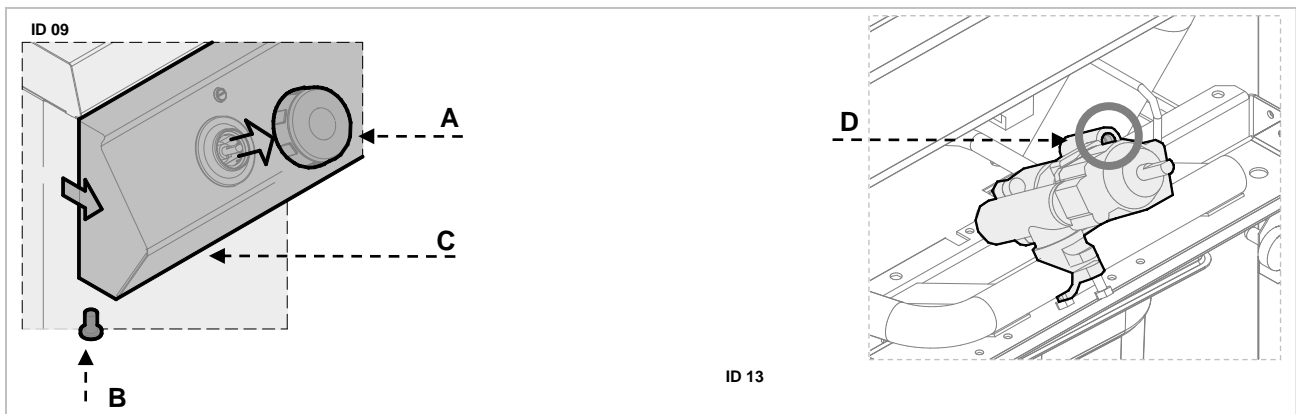
9.1. Setting a minimum value on the gas valve 25-ST

These settings are required only if the connected type of gas differs from the checked gas, after connecting to the gas supply. Before performing this setting, check whether the gas pressure is compliant with the value of nominal pressure (see table).

Follow these instructions.

1. Close the gas valve.
2. Remove the gas control knob (A).
3. Loosen the screws (B) and remove the control panel (C).
4. Take out the injector D and replace it for a new one which is appropriate for the used type of gas (see attachment). After the setting seal the screw.
5. Finally, reattach the control panel (C) and the gas control knob (A).

GB



9.2. Setting a minimum value of 630 valve



These settings are required only if the connected type of gas differs from the checked gas, after connecting to the gas supply.



Before performing this setting, check whether the gas pressure is compliant with the value of nominal pressure (see table attachments).

Follow these instructions.

1. Close the gas valve.
2. Remove the gas control knob (A).
3. Loosen the screws (B) and remove the control panel (C).
4. Take out the injector D and replace it for a new one which is appropriate for the used type of gas (see attachment). After the setting seal the screw.
5. Finally, reattach the control panel (C) and the gas control knob (A)..



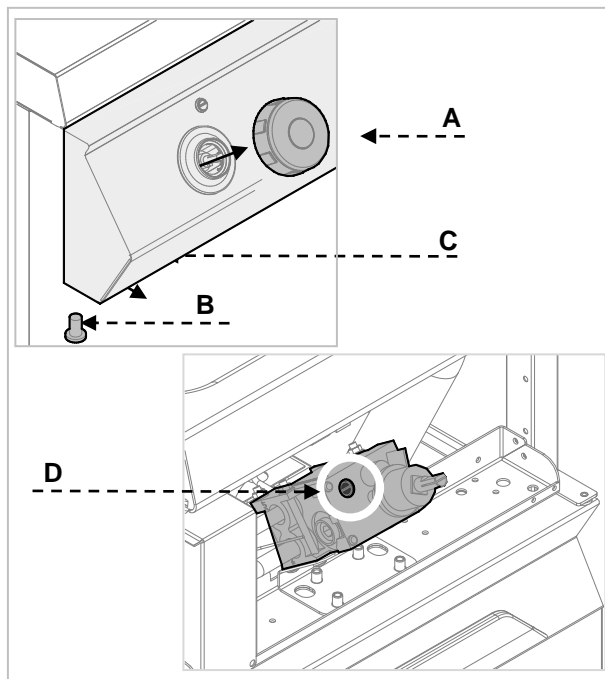
After completing all calibration and adjustment work, check the gas installation for leakages and whether the device operates properly.



Make sure that the flame is stable at minimum and maximum output pressure.



After adjustments, attach the prepared sealing marks and/or seal calibration screws.

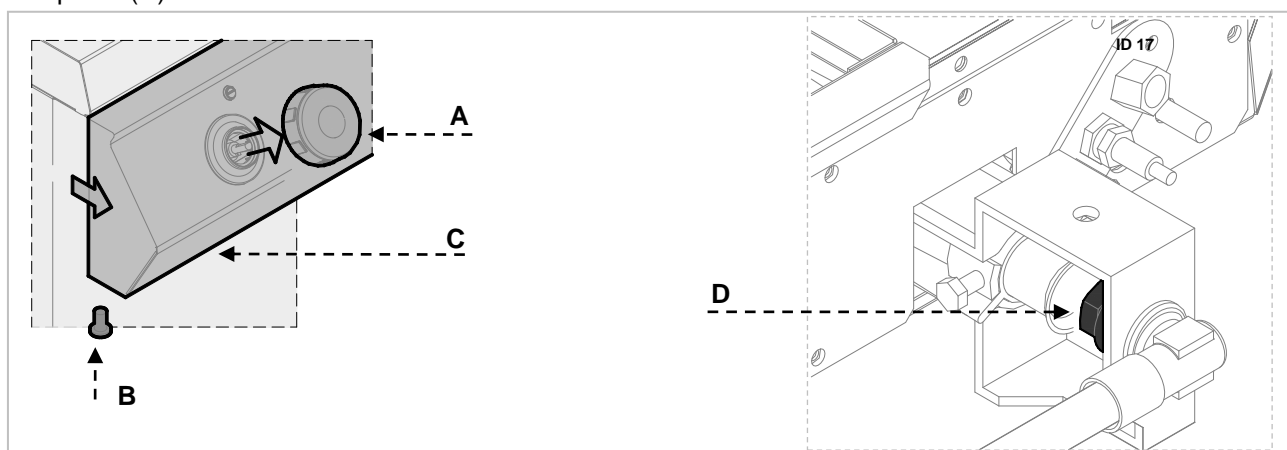


9.3. Replacement of burner nozzles

Follow these instructions.

1. Close the gas valve.
2. Remove the gas control knob (A).
3. Loosen the screws (B) and remove the control panel (C).

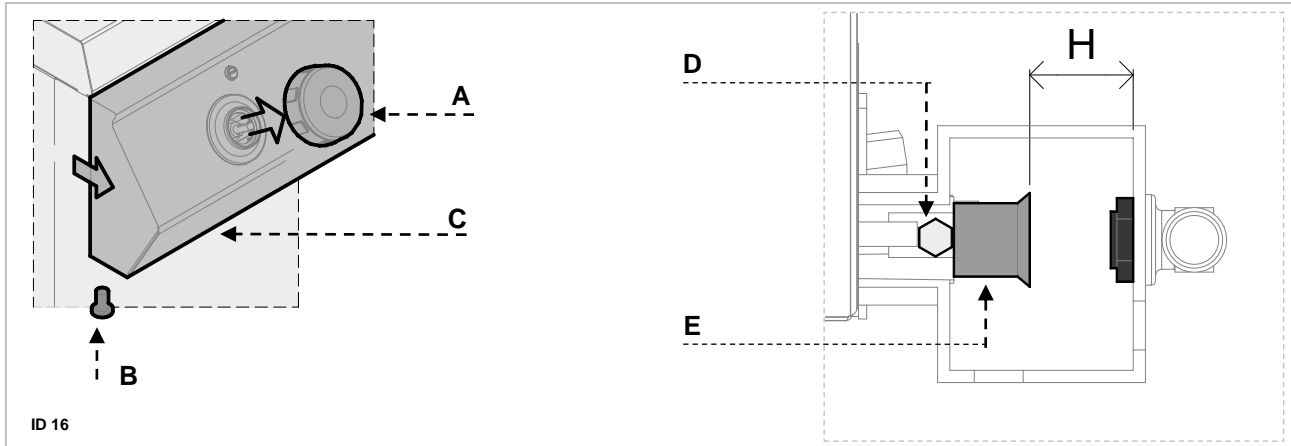
4. Remove the nozzle C and replace it with a nozzle intended for the used gas (see table).
5. Finally, set the device to the initial status



9.4. Setting the air inlet on the burner

Follow these instructions.

1. Close the gas valve.
2. Remove the gas control knob (A).
3. Loosen the screws (B) and remove the control panel (C).
4. Loosen the screw (D) and set the sleeve (E) depending on the type of used gas (see table in attachments).
5. Finally, set the device to the initial status.

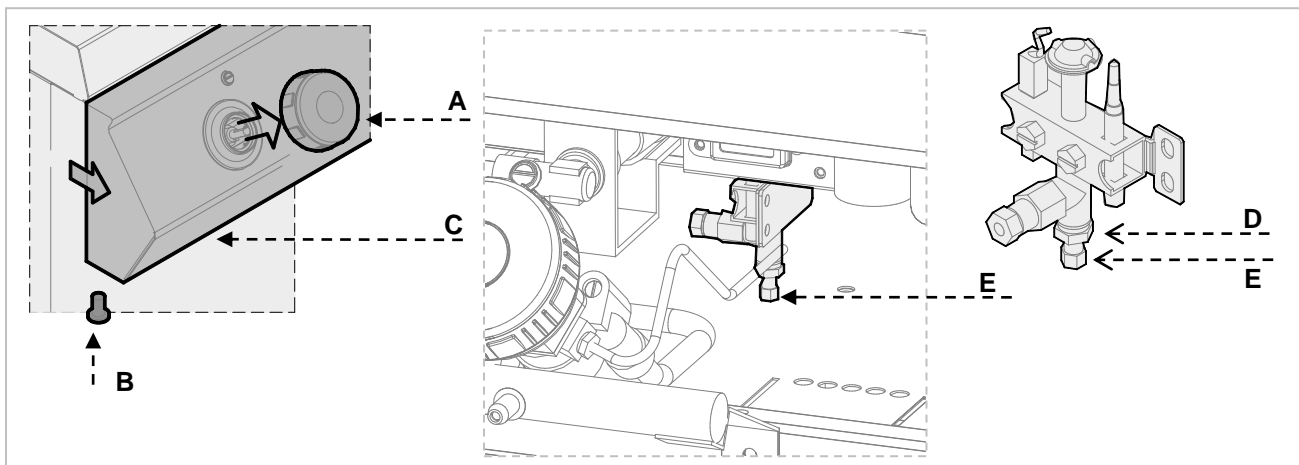


GB


9.5. Replacement of the ignition flame nozzle


Follow these instructions.

1. Close the gas valve.
2. Remove the gas control knob (A).
3. Loosen the screws (B) and remove the control panel (C).
4. Ignition flame is located near the burner.
5. Loosen the nut (D).
6. Take out and replace the nozzle.
7. Retighten the nut and set the device to the initial status.
8. Adjust with a screw (E).



10. APPLIANCE DISPOSAL

 The appliance is marked in conformity with the European Directive 2002/96/EG WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE).

 **By disposing the appliance in accordance with the regulations the user contributes towards prevention of adverse effects on environment and health.**



The symbol on the product or attached manual indicates that the product cannot be considered as ordinary household waste and should be transferred to a special collection point for electrical and electronic appliances for recycling.

Local waste management regulations should be observed.

Further information on procedure, reusing and recycling of the product is available in local offices, waste management unit or with the product sales agent.

1. SOMMAIRE

1. SOMMAIRE	1
2. INDEX.....	2
3. SÉCURITÉ.....	3
4. RÈGLES ET AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX	4
4.1. Recommandations générales	4
4.2. Description de l'appareil.....	4
4.3. Équipement et accessoires	4
4.4. Dispositif de sécurité	5
4.5. Plaque signalétique	5
4.6. Remplacement des composants (technicien de service).....	6
5. UTILISATION ET FONCTIONNEMENT	6
5.1. Description de la commande.....	6
5.2. Allumage du brûleur	6
5.3. Montage du corps de la protection anti-éclaboussures	7
5.4. Conseils d'utilisation de l'appareil	7
6. NETTOYAGE ET MAINTENANCE	8
6.1. Conseils de nettoyage et d'entretien.....	8
6.2. Entretien correct (technicien de service).....	8
6.3. Nettoyage de la plaque grill.....	8
7. DYSFONCTIONNEMENTS.....	9
8. INSTALLATION.....	9
8.1. Emballage et déemballage	9
8.2. Installation (technicien de service)	10
8.3. Raccordement du gaz (technicien de service).....	11
8.4. Évacuation des produits de combustion	11
8.5. Montage de l'appareil en série	12
8.6. Changement du type de gaz (service)	12
8.7. Contrôle (technicien de service).....	12
9. RÉGLAGES (technicien de service).....	13
9.1. Réglage de la valeur minimale sur le robinet de gaz 25-ST	13
9.2. Réglage de la valeur minimale sur le robinet 630.....	13
9.3. Remplacement de la buse du brûleur	14
9.4. Réglage de l'entrée d'air sur le brûleur	15
9.5. Remplacement de la buse de la flamme d'allumage	15
10. VALORISATION DE L'APPAREIL	16
ANNEXES.....	I

2. INDEX

A

Allumage du brûleur 6

C

Changement du type de gaz 12
Conseils d'utilisation de l'appareil 7
Conseils d'utilisation normale 7
Conseils de nettoyage 8
Contrôle 12

D

D'entretien 8
Description de l'appareil 4
Description de la commande 6
Déballage 9
Dispositif de sécurité 5
DYSFONCTIONNEMENTS 9

E

Emballage 9
Entretien correct 8
Équipement et accessoires 4
Évacuation des produits de combustion 11

I

Installation 10

M

Montage de l'appareil en série 12
Montage du corps de la protection anti-éclaboussures 7

N

Nettoyage de la plaque grill 8
Non-utilisation prolongée 7

P

Plaque signalétique 5

R

Raccordement du gaz 11
Recommandations générales 4
Réglage de la valeur minimale sur le robinet 630 13
Réglage de la valeur minimale sur le robinet de gaz du brûleur de la plaque grill 13
Réglage de l'entrée d'air sur le brûleur 15
RÉGLAGES 13
Remplacement de la buse de la flamme d'allumage 15
Remplacement de la buse du brûleur 14
Remplacement des composants 6

S

SÉCURITÉ 3

V

VALORISATION DE L'APPAREIL 16

3. SÉCURITÉ



Avant l'utilisation de l'appareil, lire attentivement les recommandations et les avertissements contenus dans le présent manuel.

Le manuel comprend les informations essentielles relatives à la sécurité d'utilisation et d'entretien de l'appareil. Conserver le manuel pour le consulter en cas de besoin.

Le fabricant a apporté le plus grand soin à la conception et à la fabrication du produit, afin d'éviter tout risque pour la sécurité et la santé des personnes lors de l'exploitation de l'appareil.

Lire attentivement les recommandations comprises dans le présent manuel et les indications placées directement sur l'appareil. Suivre notamment toutes les consignes de sécurité.

Ne pas intervenir sur les dispositifs de sécurité installés ni ne les retirer. Le non-respect de ces consignes peut entraîner des risques graves pour la sécurité et la santé.

Il est recommandé de réaliser quelques essais afin de connaître la disposition et les fonctions principales des éléments de commande, notamment ceux qui servent à allumer et éteindre l'appareil.

L'appareil est conçu pour être utilisé selon sa destination prévue ; un tout autre usage est considéré comme une utilisation non conforme.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages matériels ou aux personnes causés par une utilisation non conforme ou incorrecte de l'appareil.

Seul un personnel qualifié est autorisé à réaliser les travaux d'entretien qui nécessitent des qualifications techniques définies ou des capacités spécialisées.

Pour garantir l'hygiène et protéger les produits alimentaires contre la contamination, tous les éléments en contact direct ou indirect avec les produits alimentaires et toutes les zones contiguës doivent être soigneusement nettoyés. Pour ce faire, utiliser uniquement des produits de nettoyage destinés au contact avec les produits alimentaires et éviter l'utilisation de produits inflammables ou nuisibles à la santé.



Après chaque utilisation, s'assurer que le brûleur est éteint, que les éléments de commande sont désactivés et que les conduites d'alimentation en gaz sont débranchées.



Il est indispensable de prendre les précautions nécessaires lors de l'installation, du réglage et du branchement à l'alimentation en gaz (Chapitre 8 « **INSTALLATION** »).



En cas d'une non-utilisation prolongée de l'appareil, débrancher tous les câbles d'alimentation et nettoyer soigneusement tous les éléments intérieurs et extérieurs de l'appareil (Chapitre 6 « **NETTOYAGE ET ENTRETIEN** »).



Ne pas nettoyer l'appareil directement sous un jet d'eau.

4. RÈGLES ET AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

4.1. Recommandations générales

Le présent manuel a été rédigé par le fabricant pour fournir au personnel agréé les informations nécessaires à l'exploitation de l'appareil.

Il est recommandé de lire attentivement ces informations et de les suivre.

Prendre connaissance des informations comprises dans le présent document permet d'éviter les risques pour la santé et la sécurité des personnes.

Conserver le présent manuel tout au long de la période d'utilisation de l'appareil, le garder dans un endroit facilement accessible permettant de consulter le manuel rapidement.

Pour souligner les informations importantes ou attirer l'attention sur les données cruciales, des symboles spéciaux ont été utilisés. Leur signification est présentée ci-dessous :

Avertissement



Indique des consignes de sécurité importantes. Suivre les procédures correctes afin d'éviter tout risque pour la santé et la sécurité des personnes ainsi que les dommages matériels.

Attention

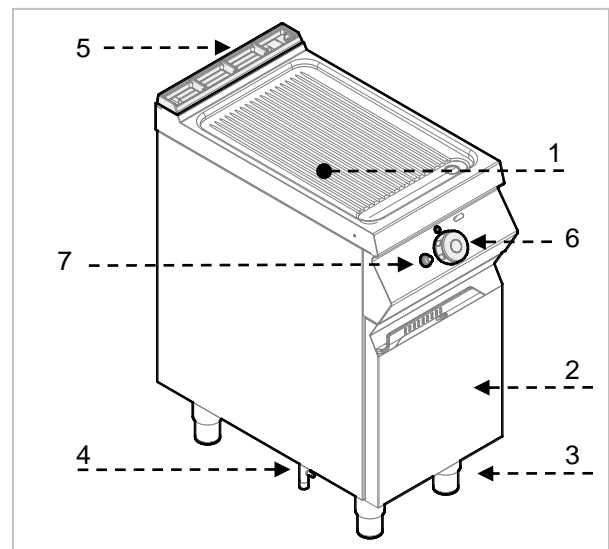


Indique les informations techniques importantes qui ne peuvent être négligées.

4.2. Description de l'appareil

Le présent appareil appelé PLAQUE GRILL GAZ est conçu et fabriqué pour un usage professionnel en gastronomie, afin de préparer directement des plats. En fonction des besoins, deux versions sont disponibles: avec une plaque ou avec deux plaques.

- 1) Plaque grill
- 2) Partie inférieure
- 3) Pieds réglables en hauteur
- 4) Raccordement du gaz
- 5) Extracteur : échappement des gaz.
- 6) Régulateur de gaz : il règle la température de la plaque grill
- 7) Allumage du brûleur : allumage piézoélectrique du brûleur



4.3. Équipement et accessoires

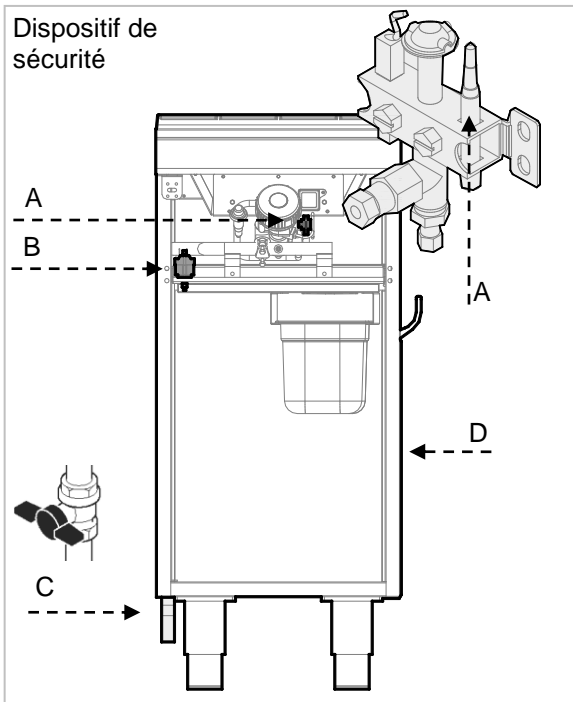
L'appareil est livré avec l'équipement suivant :

- A. Plateau pour les graisses évacuées

Sur commande, il est possible d'équiper l'appareil avec les accessoires suivants:

- A. Corps de la protection anti-éclaboussures
- B. Bouchon d'obturation

4.4. Dispositif de sécurité



L'appareil dispose des dispositifs de sécurité suivants :

A. Thermocouple de sécurité : il bloque l'arrivée du gaz en cas de l'extinction de la flamme.

B. Thermostat de sécurité : il bloque l'arrivée du gaz en cas de surchauffe (seulement dans les versions chromées).

C. Robinet d'alimentation en gaz : Il sert à ouvrir et fermer la conduite d'alimentation en gaz.



Contrôler tous les jours le fonctionnement correct des dispositifs de sécurité.

Si le thermostat de sécurité s'enclenche, rétablir dans l'appareil les réglages par défaut.

1. Laisser la plaque grill refroidir.
2. Ouvrir la porte (D).
3. Presser la touche du thermostat de sécurité (B) pour réactiver l'arrivée de gaz.
4. Fermer la porte (D).

Dans le cas des appareils à deux plaques, pour savoir quel thermostat s'est enclenché, vérifier quel brûleur ne fonctionne pas et appuyer sur la touche du thermostat correspondant.

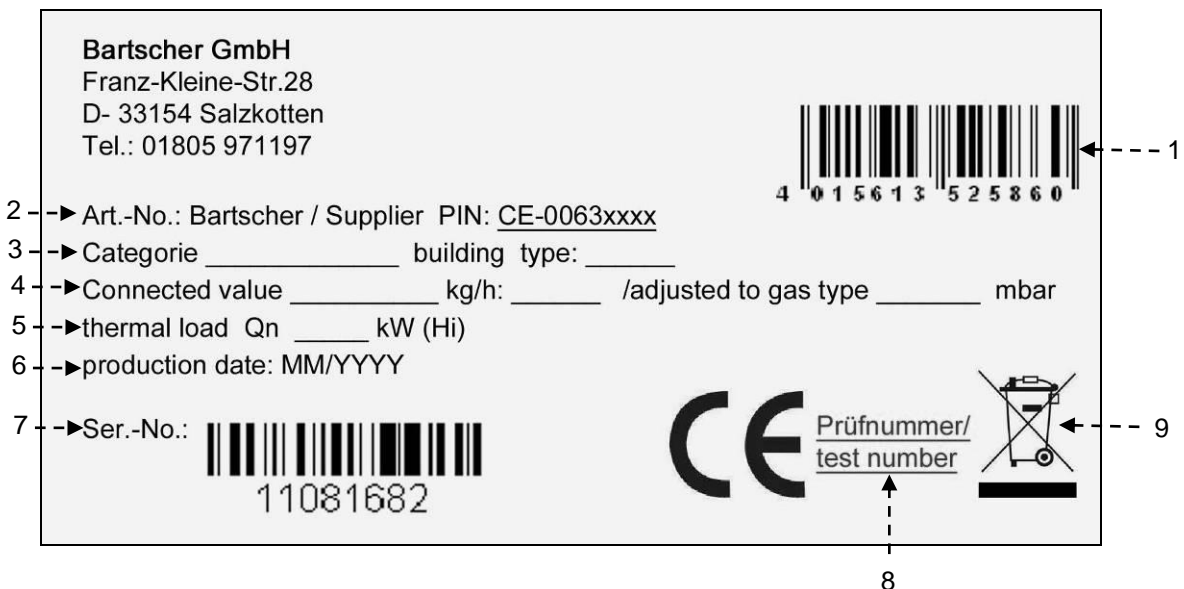
FR

4.5. Plaque signalétique

La plaque signalétique présentée sur le dessin est fixée directement sur l'appareil. Sur la plaque signalétique sont indiquées toutes les consignes et informations nécessaires pour la sécurité d'exploitation.

- 1) Code EAN
- 2) Code-No. / n° du modèle/ n° du certificat CE
- 3) Catégorie de l'appareil / type de construction

- 4) Puissance de raccordement / Consommation de gaz / Réglages par défaut pour le type de gaz donné
- 5) Charge thermique
- 6) Date de production
- 7) N° de série
- 8) Déclaration de conformité CE
- 9) Symbole DEEE



4.6. Remplacement des composants (technicien de service)



Avant de remplacer un composant, enclencher tous les dispositifs de sécurité. Avant tout, fermer le robinet de gaz et empêcher l'accès à l'appareil qui, en cas de mise en marche, peut provoquer des situations imprévues dangereuses pour la sécurité et la santé des personnes.

Remplacer les composants usés par des pièces de rechange originales, le cas échéant.



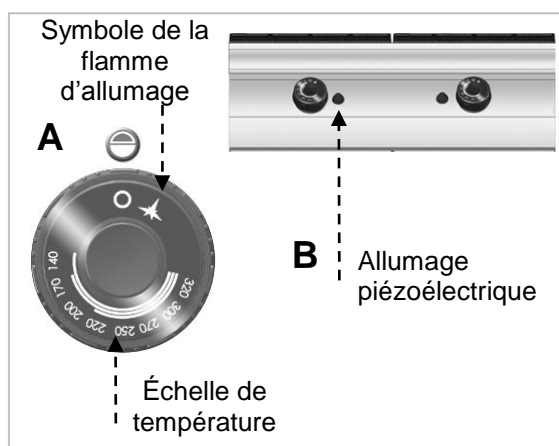
Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages causés aux personnes ou aux composants, dus à l'utilisation de pièces de rechange non originales et à l'intervention sur l'appareil sans l'autorisation du fabricant, qui ont pu modifier les exigences de sécurité.

5. UTILISATION ET FONCTIONNEMENT

5.1. Description de la commande.

Les éléments de commande pour les fonctions les plus importantes se trouvent sur le panneau de commande de l'appareil.

- A) **Régulateur de gaz** : il règle l'arrivée du gaz et change la température.
- B) **Allumage piézoélectrique** : il libère la flamme d'allumage du brûleur.



5.2. Allumage du brûleur

ALLUMAGE

- A) Pour libérer la flamme d'allumage, presser et tourner à gauche le régulateur du brûleur gaz donné (**position 1**). Allumer la flamme d'allumage en utilisant des allumettes.
- B) Maintenir pressé le régulateur de gaz pendant environ 10 secondes, pour réchauffer l'élément thermique, et ensuite le relâcher.
- C) Pour allumer le brûleur gaz, tourner le régulateur de gaz à gauche (**position 2**).
- D) Régler la puissance du brûleur gaz (**position 3**).



ARRÊT

A) Tourner le régulateur de gaz à droite, pour éteindre le brûleur gaz (**position 1**).

B) Tourner le régulateur de gaz à droite, pour éteindre la flamme d'allumage (**position 0**).

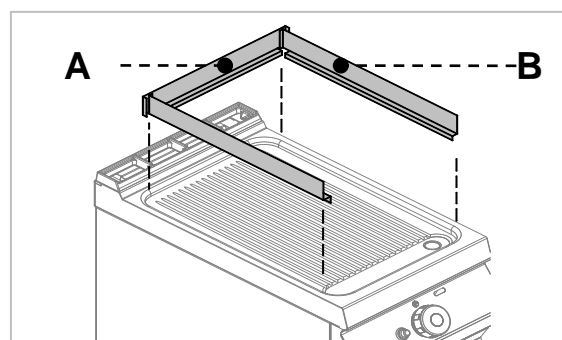
PLAQUE GRILL CHROMÉE

i L'appareil avec la plaque grill chromée doit être chauffé pendant environ 30 minutes à une température de 200 °C.

5.3. Montage du corps de la protection anti-éclaboussures

En effectuant le montage du corps de la protection anti-éclaboussures, suivre les consignes suivantes :

1. Placer la partie arrière du corps sur la plaque grill (**A**).
2. Accrocher les deux parties latérales (**B**) et les positionner



FR

5.4. Conseils d'utilisation de l'appareil

Non-utilisation prolongée

Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période de temps, suivre les consignes suivantes :

1. Fermer l'arrivée du gaz à l'aide du robinet d'arrêt.
2. Nettoyer soigneusement l'appareil et les surfaces voisines.
3. Appliquer de l'huile de vaseline sur les surfaces en acier inoxydable.
4. Réaliser tous les travaux d'entretien.

Conseils d'utilisation normale

Pour garantir une utilisation correcte de l'appareil, suivre les conseils suivants :

- Utiliser uniquement l'équipement indiqué par le fabricant ;
- S'assurer que le fond du four est correctement placé.



Ne pas utiliser l'appareil pour la friture dans l'huile ou la graisse sur la plaque grill.



Ne pas griller sur la plaque d'aliments surgelés : cela peut entraîner son endommagement.



Ne pas gratter la plaque pour éliminer les résidus des aliments, des précautions particulières sont à prendre dans le cas de la plaque grill chromée.

Demander à un personnel qualifié la réalisation régulière des travaux d'entretien suivants :

- Contrôle de la pression et de l'étanchéité des conduites de gaz
- Contrôle du bon fonctionnement des thermocouples
- Contrôle du fonctionnement correct de l'extracteur et son nettoyage en cas de besoin
- Contrôle des thermostats de sécurité.

6. NETTOYAGE ET MAINTENANCE

6.1. Conseils de nettoyage et d'entretien



Avant de commencer les travaux de maintenance, allumer tous les dispositifs de sécurité installés.

Avant tout, fermer le robinet de gaz et empêcher l'accès aux appareils qui, en cas de mise en marche, peuvent provoquer des situations imprévues dangereuses pour la santé des personnes.

6.2. Entretien correct (technicien de service)

L'entretien correct inclut le nettoyage quotidien de toutes les pièces de l'appareil qui entrent en contact avec les produits alimentaires et l'entretien régulier du brûleur et des buses.

Un entretien soigneux assure la meilleure performance, une durée de vie plus longue et un fonctionnement correct des dispositifs de sécurité.

Ne jamais laver l'appareil au jet d'eau ou au jet d'eau sous pression.

Pour le nettoyage de l'acier inoxydable, ne pas utiliser de la paille de fer ni de brosse en fer ou racloir en fer, car ils peuvent laisser sur la surface de l'appareil des particules de fer qui, suite à l'oxydation, entraînent la formation de rouille.

Pour retirer les résidus séchés, utiliser un racloir en bois ou en plastique ou bien une éponge de nettoyage souple.

En cas d'une non-utilisation prolongée de l'appareil, appliquer sur toutes les surfaces en acier inoxydable de l'huile de vaseline.



Ne pas utiliser des produits de nettoyage qui pourraient contenir des substances dangereuses ou nuisibles à la santé (solvants, essence, etc.).

En fin du jour de travail nettoyer :

- la plaque grill
- l'appareil.

6.3. Nettoyage de la plaque grill

Suivre la procédure décrite ci-dessous:

1. Éliminer à l'aide d'une spatule les résidus de la plaque grill (faire particulièrement attention avec les plaques chromées).
2. Appliquer sur la plaque grill un produit dissolvant la graisse et laisser pendant quelques minutes.
3. Fermer l'orifice de vidange en utilisant un bouchon adapté.
4. Verser de l'eau chaude sur la plaque grill et laisser quelques minutes.
5. Retirer le plateau pour les graisses évacuées.

6. Placer le récipient sous l'orifice de vidange.
7. Enlever le bouchon et attendre que l'eau s'écoule.
8. Nettoyer et sécher soigneusement la plaque grill.



Il est conseillé de laver les accessoires dans un lave-vaisselle.





Sécher soigneusement la plaque grill pour éviter la formation de rouille et appliquer une couche d'huile blanche de protection.

7. DYSFONCTIONNEMENTS

Les informations ci-dessous permettent de reconnaître et d'éliminer les défauts de fonctionnement éventuels qui peuvent apparaître lors de l'utilisation de l'appareil.

Certaines de ces défaillances peuvent être éliminées par l'utilisateur lui-même, les autres exigent un savoir spécialisé. Seul un personnel qualifié peut éliminer ce type de défauts.

Problème	Cause	Solutions possibles
Odeur de gaz.	Il s'échappe parfois au moment de l'extinction de la flamme.	Fermer le robinet d'arrivée du gaz et aérer la pièce.
La flamme d'allumage ne s'allume pas.	L'allumage à étincelle ne fonctionne pas.	Vérifier le fonctionnement des dispositifs d'allumage. Allumer la flamme d'allumage manuellement.
	De l'air dans les conduites en cas d'une non-utilisation prolongée.	
La flamme d'allumage s'éteint constamment.	Le thermocouple n'est pas assez chaud.	Prolonger le temps d'allumage. Vérifier si le thermostat de sécurité a été enclenché.
La flamme d'allumage brûle mais le brûleur ne s'allume pas.		Vérifier le thermostat de sécurité.  Si le problème persiste, contacter le service après-vente.
La flamme est jaune.	Le brûleur est sale ou l'extracteur est obturé.	Nettoyer le brûleur et le laisser sécher.  Si le problème persiste, contacter le service après-vente.

FR

8. INSTALLATION

8.1. Emballage et déemballage

Lors du déchargement et de l'installation de l'appareil suivre les informations fournies par le fabricant et celles qui se trouvent directement sur l'emballage et dans le présent manuel.

Pour soulever et transporter l'appareil, utiliser un chariot de manutention ou élévateur ; veiller à disposer les charge d'une manière uniforme pour éviter le risque de basculement des emballages (éviter des basculements excessifs !).



En utilisant un élévateur, faire attention aux d'alimentation en gaz et à la position des pieds.

L'emballage est constitué d'un carton et d'une palette en bois. Sur l'emballage en carton, une série de symboles est imprimée qui, conformément aux lois internationales, indiquent les normes qui doivent être respectées lors du chargement et du déchargement ainsi que lors du transport et du stockage de l'appareil.



Lors de la réception de la marchandise, vérifier si l'emballage est complet et s'il n'a pas subi de dommages lors du transport.

Les dommages éventuels doivent être immédiatement signalés à la société de transport. Déemballer l'appareil le plus vite possible pour vérifier s'il n'est pas endommagé.

Ne pas découper l'emballage en carton à l'aide d'un outil tranchant. Cela peut endommager la tôle inox se trouvant à l'intérieur.

Retirer l'emballage en carton en le tirant vers le haut.

Une fois l'appareil déemballé, vérifier si le contenu est conforme à la commande.

En cas de non-conformité, contacter immédiatement le distributeur.



Ne pas conserver les emballages (sachets nylon, polystyrène, attaches ...) à la portée des enfants.

Retirer la couche de protection en PVC des surfaces intérieures et extérieures. Si cela est possible, n'utiliser aucun outil en métal pour le faire.

8.2. Installation (technicien de service)

Toutes les étapes de l'installation doivent être bien analysées.

L'emplacement de l'appareil doit disposer de tous les raccordements d'alimentation et d'une évacuation pour les résidus de production. L'emplacement de l'appareil doit être également bien éclairé et respecter toutes les exigences d'hygiène et sanitaires conformément aux normes en vigueur.

Installer l'appareil à une distance minimale de 5 cm de la paroi.

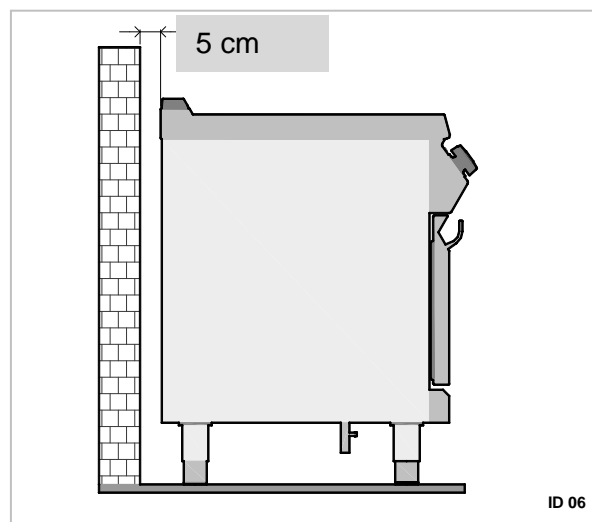
Placer l'appareil en position horizontale en réglant la hauteur des pieds.



Les murs, les parois, les placards de cuisine, tous les éléments à proximité desquels l'appareil est installé doivent être fabriqués en matériaux ininflammables ou couverts d'un matériau ininflammable.



Pour garantir un fonctionnement correct de l'appareil, il peut être installé et utilisé uniquement dans une pièce bien aérée.



L'installation d'alimentation en gaz et celle de la pièce où l'appareil se trouve doivent être conformes aux dispositions en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil (règlement du 12 juillet 96 et UNI-CIG 87/23).

Pour assurer une combustion correcte du gaz dans les brûleurs, une quantité d'air suffisante doit être acheminée c.-à-d. environ 2 mètres cube par heure pour chaque kW de puissance installée.

8.3. Raccordement du gaz (technicien de service)

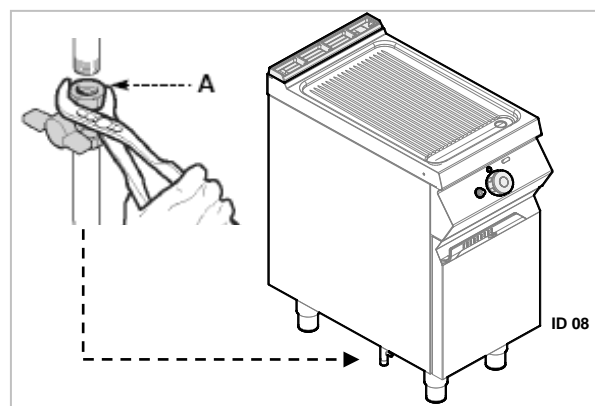
Le raccordement du gaz doit être effectué conformément aux lois en vigueur.

Avant de raccorder l'appareil, vérifier les données techniques, le type de gaz, la pression de travail et le flux indiqués sur la plaque signalétique.

Le raccordement se fait par la connexion du tuyau de raccordement de l'appareil avec le tuyau de l'installation de gaz. Monter un robinet d'arrêt sur le raccord permettant de couper l'arrivée du gaz en cas de besoin.

Si l'installation de gaz présente des variations considérables de la pression, il est conseillé d'utiliser un régulateur de pression.

Vérifier si le raccordement ne présente pas de fuites.



En recherchant les fuites de gaz, n'utiliser jamais de flammes nues !

FR

8.4. Évacuation des produits de combustion

Les appareils de type « A » ne nécessitent pas de raccordement à l'installation d'évacuation, ils prévoient l'utilisation d'un extracteur adapté et efficace, évacuant les produits de combustion à l'extérieur.

Installation avec extracteur d'évacuation (A)

Placer l'appareil sous l'extracteur d'évacuation (1), raccorder à la sortie de l'appareil un tuyau dont les dimensions sont indiquées sur l'image.

L'extrémité du conduit d'échappement doit se trouver au moins à 1,8 mètre au-dessus de l'emplacement de l'appareil.

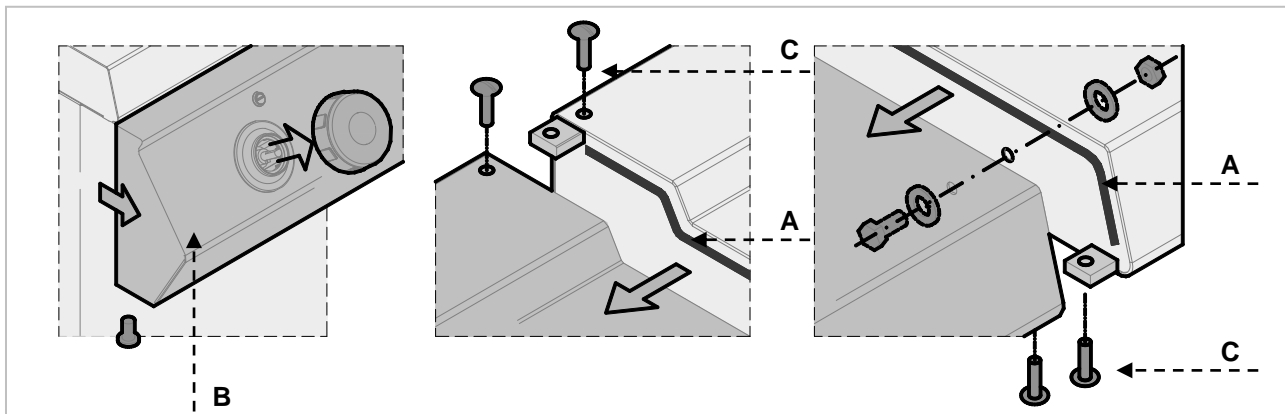


L'alimentation en gaz de l'appareil doit dépendre directement du système d'extraction forcé : le blocage du ventilateur d'extraction doit entraîner la coupure de l'arrivée du gaz d'alimentation.



Le ventilateur doit se mettre en marche automatiquement lorsque le robinet de gaz est ouvert.

8.5. Montage de l'appareil en série



Pour monter l'appareil en série (juxtaposition) suivre la procédure suivante :

Démonter le panneau de commande et retirer, si cela est nécessaire, le cadre en fonte de la conduite.

Utiliser une bande étanche (A) sur les côtés adjacents.

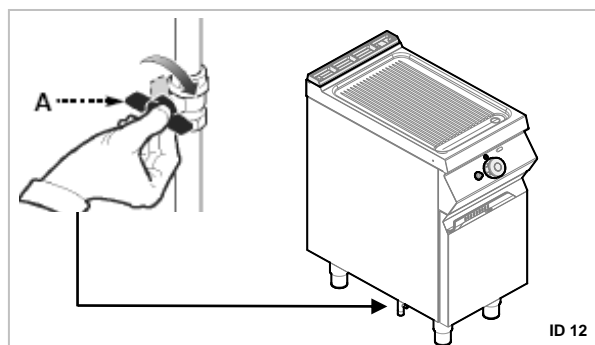
Tirer l'appareil vers soi et le positionner en position horizontale (en réglant les pieds).

Assembler les appareils à l'aide d'attaches.

8.6. Changement du type de gaz (service)

L'appareil a été contrôlé par le fabricant pour le type de gaz indiqué sur la plaque signalétique. Si un autre type de gaz est utilisé, suivre les consignes ci-dessous.

1. Fermer le robinet d'arrivée du gaz (A).
2. Remplacer la buse du brûleur (voir le chapitre 9.3)
3. Remplacer la buse de la flamme d'allumage (voir le chapitre 9.5)
4. Régler la valeur minimale sur le robinet du brûleur gaz (voir le chapitre 9.1).
5. Retirer l'étiquette de la plaque signalétique et coller une nouvelle avec les informations qui correspondent au gaz utilisé dans l'installation (position 4 de la plaque signalétique).



ID 12

8.7. Contrôle (technicien de service)

Avant de mettre en marche l'appareil, contrôler l'installation pour évaluer les conditions d'exploitation de chaque sous-ensemble et relever les défauts éventuels.

Pour vérifier la **plaque de cuisson**, il est conseillé de réaliser les contrôles suivants :

1. Ouvrir le robinet de gaz et vérifier l'étanchéité des raccords ;
2. Vérifier l'allumage et le brûlage corrects des brûleurs à gaz ;
3. Vérifier et régler, si cela est nécessaire, la pression du gaz et le flux du gaz en positions Max. et Min. (voir le chapitre 9.1)
4. Vérifier si le thermostat de sécurité fonctionne correctement.
5. Vérifier si les raccordements de gaz ne fuient pas.

9. RÉGLAGES (technicien de service)



Avant le réglage, enclencher tous les dispositifs de sécurité présents dans l'appareil.

Avant tout, fermer le robinet de gaz et empêcher l'accès aux appareils qui, en cas de mise en marche, peuvent provoquer des situations imprévues dangereuses pour la santé des personnes.

9.1. Réglage de la valeur minimale sur le robinet de gaz 25-ST



Ces réglages doivent se faire uniquement si le type de gaz raccordé est différent du gaz de contrôle après le changement du gaz.

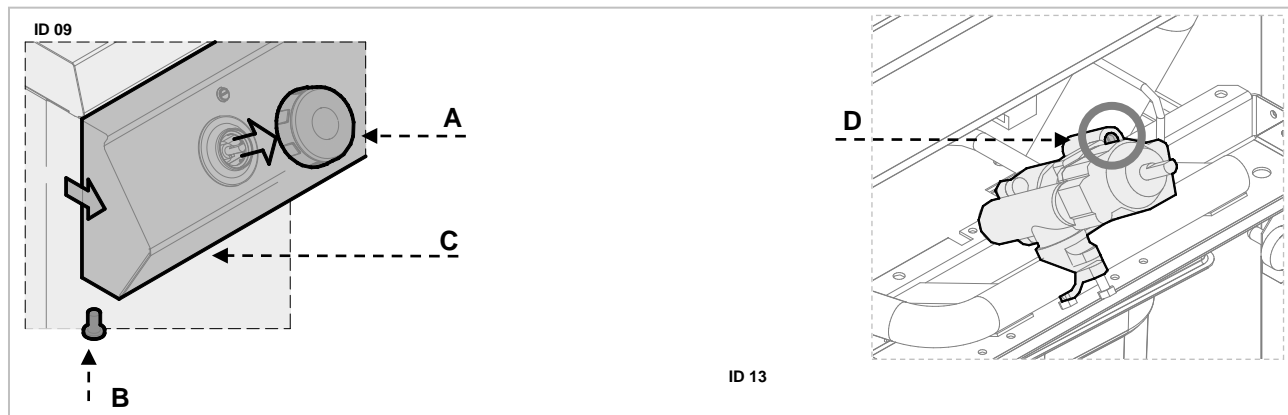


Avant de procéder au réglage, vérifier si la pression de gaz correspond à la pression nominale (voir le tableau dans les annexes).

Suivre la procédure décrite ci-dessous:

1. Fermer le robinet d'arrivée du gaz.
2. Retirer le bouton sélecteur du régulateur de gaz (A).
3. Dévisser les vis (B) et retirer le panneau de commande (C).
4. Retirer la buse D et la remplacer par une buse utilisée pour le type de gaz donné (voir les annexes). Après le réglage, sécuriser la vis.
5. Enfin, remonter le panneau de commande (C) et le bouton du régulateur de gaz (A).

FR



9.2. Réglage de la valeur minimale sur le robinet 630



Ces réglages sont nécessaires seulement si le type de gaz raccordé est différent du gaz utilisé et contrôlé en usine, après le raccordement du gaz.



Avant le réglage, vérifier si la pression du gaz correspond aux valeurs de la pression nominales (voir le tableau dans les annexes).

Suivre la procédure décrite ci-dessous:

1. Fermer le robinet d'arrivée du gaz.
2. Retirer le bouton sélecteur du régulateur de gaz (A).
3. Dévisser les vis (B) et retirer le panneau de commande (C).
4. Retirer la buse (D) et la remplacer par une buse utilisée pour le type de gaz donné (voir les annexes). Après le réglage, sécuriser la vis.
5. Enfin, remonter le panneau de commande (C) et le bouton du régulateur de gaz (A).



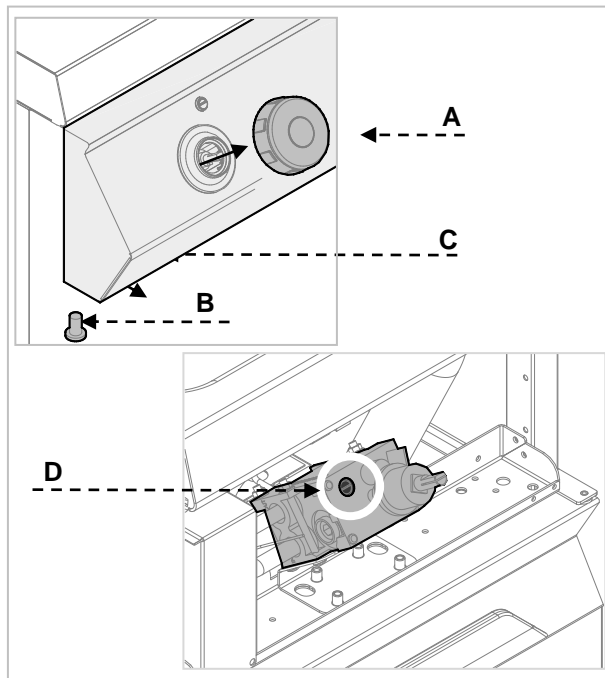
Une fois l'étalonnage et le réglage terminés, vérifier l'étanchéité au gaz et le fonctionnement correct de l'appareil.



S'assurer que la flamme est stable si une pression de sortie minimale et maximale est appliquée.



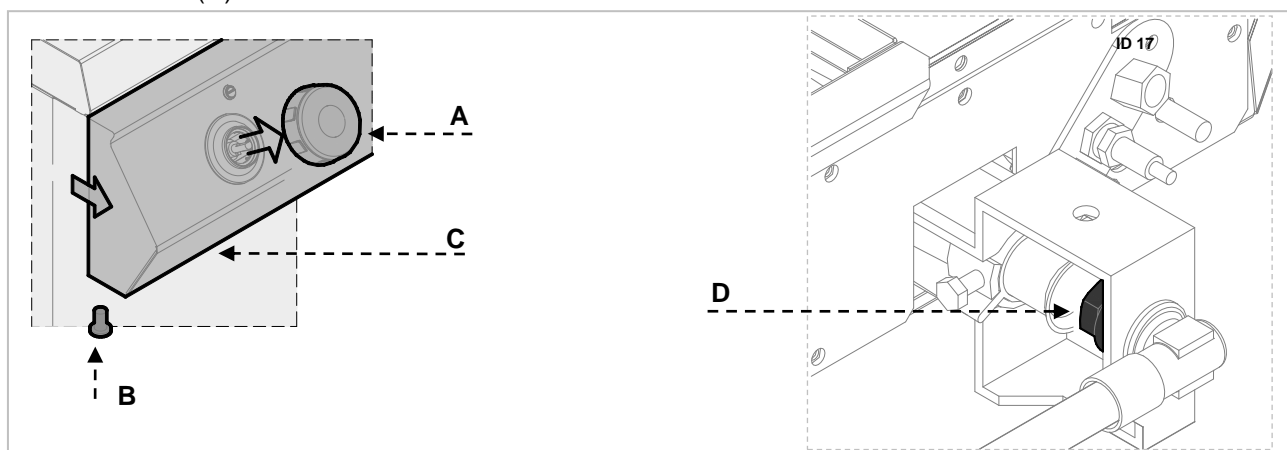
Une fois le réglage terminé, placer les marques de vérification et/ou les scellements sur les vis de réglage.



9.3. Remplacement de la buse du brûleur

Suivre la procédure décrite ci-dessous:

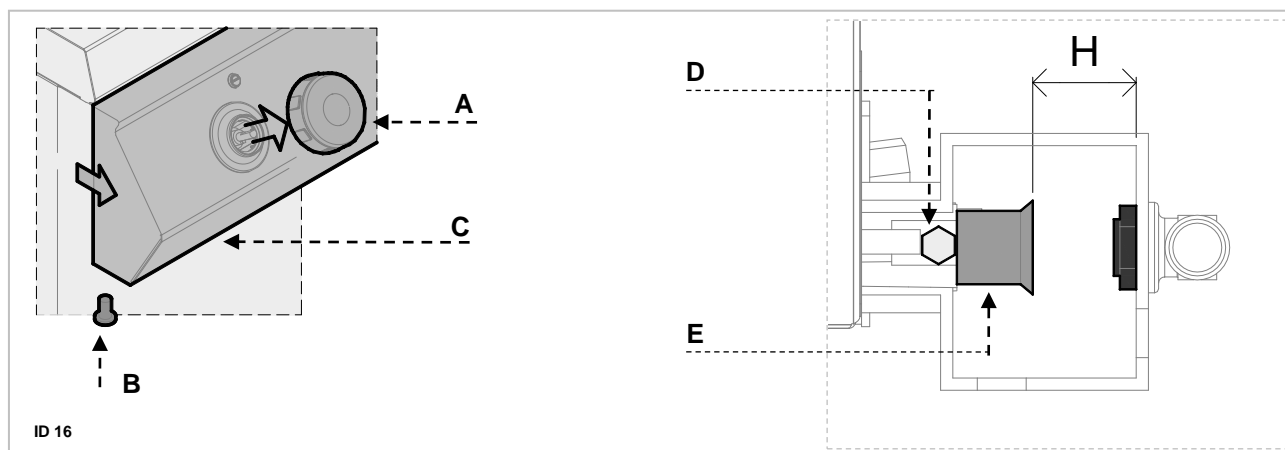
1. Fermer le robinet d'arrivée du gaz.
2. Retirer le bouton sélecteur du régulateur de gaz (A).
3. Dévisser les vis (B) et retirer le panneau de commande (C).
4. Remplacer la buse (B) par une buse utilisée pour le type de gaz donné (voir l'annexe).
5. Une fois l'opération terminée, retourner aux réglages initiaux.



9.4. Réglage de l'entrée d'air sur le brûleur

Suivre la procédure décrite ci-dessous:

1. Fermer le robinet d'arrivée du gaz.
2. Retirer le bouton sélecteur du régulateur de gaz (A).
3. Dévisser les vis (B) et retirer le panneau de commande (C).
4. Dévisser la vis (D) et régler la douille (E) selon le type de gaz utilisé (voir le tableau dans les annexes).
5. Enfin, retourner aux réglages initiaux.



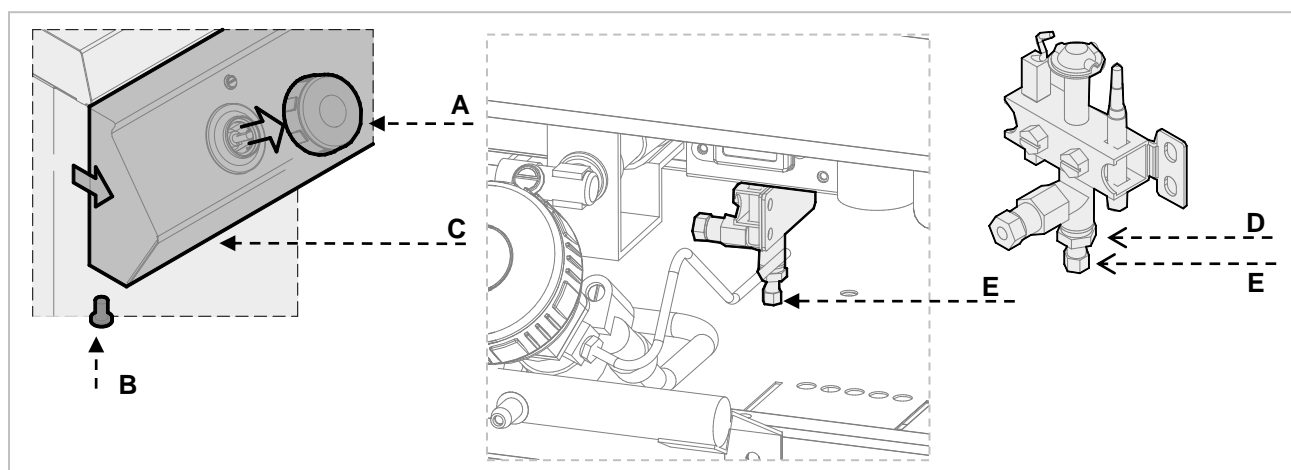
ID 16

FR


9.5. Remplacement de la buse de la flamme d'allumage


Suivre la procédure décrite ci-dessous:

1. Fermer le robinet d'arrivée du gaz.
2. Retirer le bouton sélecteur du régulateur de gaz (A).
3. Dévisser les vis (B) et retirer le panneau de commande (C).
4. La flamme d'allumage se trouve à côté du brûleur.
5. Dévisser l'écrou (D).
6. Retirer et remplacer la buse.
7. Visser de nouveau l'écrou et retourner aux réglages initiaux.
8. Ajuster à l'aide de la vis (E).




10. VALORISATION DE L'APPAREIL

 L'appareil est marqué conformément à la directive européenne 2002/96/CE, DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES (DEEE).

 **En recyclant ce produit conformément aux lois, vous contribuez à préserver l'environnement et la santé humaine.**



Le symbole  sur le produit ou dans la documentation jointe indique que ce produit ne peut pas être considéré comme un déchet ménager, mais doit être transmis à un point de collecte d'appareils électriques et électroniques pour qu'il soit recyclé.

Respecter les lois locales en matière de valorisation des déchets.

Les informations plus détaillées concernant le traitement, l'utilisation et le recyclage du produit sont disponibles auprès des autorités locales compétentes, du service chargé des questions de recyclage ou chez le distributeur du produit.

1. INDICE

1. INDICE.....	1
2. INDICE ANALITICO	2
3. SICUREZZA	3
4. INDICAZIONI GENERALI E AVVERTENZE	4
4.1. Indicazioni generali.....	4
4.2. Descrizione dell'apparecchiatura	4
4.3. Elementi in dotazione e accessori.....	4
4.4. Protezioni	5
4.5. Targhetta nominale	5
4.6. Sostituzione dei sottoassiemi (tecnico del servizio assistenza).....	6
5. USO E FUNZIONAMENTO	6
5.1. Descrizione dell'uso	6
5.2. Accensione del bruciatore	6
5.3. Instalación del cuerpo de la protección contra salpicaduras	7
5.4. Instalación del cuerpo de la protección contra salpicaduras	7
6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	8
6.1. Istruzioni di pulizia y mantenimiento	8
6.2. Corretta manutenzione.....	8
6.3. Pulizia della piastra per grigliare	8
7. MALFUNZIONAMENTI.....	9
8. IMPIANTO	9
8.1. Imballaggio ed estrazione dall'imballaggio.....	9
8.2. Installazione (tecnico del servizio assistenza)	10
8.3. Allacciamento del gas (tecnico del servizio assistenza)	11
8.4. Scarico dei prodotti della combustione	11
8.5. Montaggio dell'apparecchiatura in serie.....	12
8.6. Adattamento ad altro tipo di gas (tecnico del servizio assistenza)	12
8.7. Controllo (tecnico del servizio assistenza)	12
9. IMPOSTAZIONI (tecnico del servizio assistenza).....	13
9.1. Regolazione del valore minimo sul rubinetto di gas della piastra di cottura 25-ST	13
9.2. Regolazione del valore minimo sulla valvola 630	13
9.3. Sostituzione dell'ugello del bruciatore.....	14
9.4. Regolazione dell'ingresso d'aria sul bruciatore.....	15
9.5. Sostituzione dell'ugello della fiamma di accensione	15
10. SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIATURA	16
ALLEGATI.....	I

Bartscher GmbH
 Franz-Kleine-Str. 28
 33154 Salzkotten
 Germania

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
 Fax: +49 (0) 5258 971-120

2. INDICE ANALITICO

A

Accensione del bruciatore 6
Adattamento ad altro tipo di gas 12
Allacciamento del gas 11

C

Controllo 12
Corretta manutenzione 8

D

Descrizione dell'uso 6
Descrizione dell'apparecchiatura 4

E

Elementi standard e accessori 4
Estrazione dall'imballaggio 9

I

Imballaggio 9
IMPOSTAZIONI 13
Indicazioni generali 4
Instalación del cuerpo de la protección contra salpicaduras 7
Installazione 10
Instrucciones de limpieza 8
Instrucciones de uso normal del aparato 7

M

MALFUNZIONAMENTI 9
Mantenimiento 8
Montaggio dell'apparecchiatura in serie 12

P

Pausa prolungada en el uso del aparato 7
Protezioni 5
Pulizia della piastra per grigliare 8

R

Regolazione del valore minimo sul rubinetto di gas della piastra di cottura 13
Regolazione del valore minimo sulla valvola 630 13
Regolazione dell'ingresso d'aria sul bruciatore 15

S

Scarico dei prodotti della combustione 11
SICUREZZA 3
SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIATURA 16
Sostituzione dei sottoassiemi 6
Sostituzione dell'ugello del bruciatore 14
Sostituzione dell'ugello della fiamma di accensione 15

T

Targhetta nominale 5

3. SICUREZZA



Prima di utilizzare l'apparecchiatura, leggere attentamente le indicazioni e le avvertenze riportate nelle presenti istruzioni.

Le istruzioni contengono le informazioni principali sull'utilizzo sicuro e sulla manutenzione dell'apparecchiatura.

Le istruzioni andranno conservate per futura referenza.

Durante la progettazione e la produzione, il fabbricante ha adottato particolari cautele per evitare rischi a livello di sicurezza e salute umana nel corso dell'uso dell'apparecchiatura.

Leggere attentamente le istruzioni contenute nelle presenti istruzioni e le indicazioni riportate sull'apparecchiatura. In particolare, si raccomanda di rispettare tutte le indicazioni relative alla sicurezza.

Si fa divieto di modificare e di eliminare i dispositivi di sicurezza installati. Il mancato rispetto di tali requisiti può comportare gravi rischi per la sicurezza e la salute umana.

Si consiglia di effettuare alcuni test per prendere conoscenza della collocazione e delle funzioni principali degli elementi di servizio, con particolare attenzione per quelli finalizzati all'accensione e allo spegnimento dell'apparecchiatura.

Il fabbricante non risponderà dei danni materiali o dei danni a persone dovuti all'uso non conforme o all'uso erraneo dell'apparecchiatura.

L'apparecchiatura è destinata unicamente all'uso previsto dal fabbricante. Ogni altro utilizzo sarà considerato non conforme.

Tutti i lavori legati alla manutenzione, tali da richiedere particolari competenze tecniche o abilità, potranno essere eseguiti unicamente da personale qualificato.

Per garantire l'igiene e proteggere gli articoli alimentari dalla contaminazione, tutti gli elementi a diretto contatto con gli articoli alimentari e tutte le aree adiacenti dovranno essere puliti con cura. A tal fine, usare detergenti destinati al contatto con alimentari ed evitare l'utilizzo di prodotti infiammabili o dannosi per la salute.



Dopo ogni uso assicurarsi che il bruciatore sia spento, gli elementi di controllo siano disattivati e la condotta del gas sia scollegata.



Durante l'installazione, la regolazione e il collegamento all'alimentazione a gas (Capitolo 8 "INSTALLAZIONE"), procedere con cautela.



In caso di disuso prolungato, scollegare tutti i condotti di alimentazione e pulire gli elementi interni ed esterni dell'apparecchio (Capitolo 6 "PULIZIA E MANUTENZIONE")



Non pulire l'apparecchio con getti d'acqua diretti.

4. INDICAZIONI GENERALI E AVVERTENZE

4.1. Indicazioni generali

Le presenti istruzioni sono state elaborate dal fabbricante con l'obiettivo di fornire, ai dipendenti autorizzati, le informazioni necessarie per lavorare con l'apparecchiatura.

Consigliamo ai destinatari di tali informazioni di leggerle attentamente e di rispettarle.

Grazie alla lettura delle informazioni contenute nel presente documento, è possibile evitare rischi per la salute e garantire la salute umana.

Conservare le presenti istruzioni per tutto il periodo di utilizzo dell'apparecchiatura in un luogo noto e facilmente accessibile, in modo tale da poterle consultare in ogni momento e da poter verificare le informazioni in esse contenute.

Per sottolineare le informazioni più importanti o indirizzare l'attenzione sui dati più significativi sono stati utilizzati simboli speciali, il cui significato è chiarito a seguire.

Avvertimento



Presenta importanti indicazioni per la sicurezza. Per non mettere a rischio la salute e la sicurezza delle persone ed evitare danni, mantenere un comportamento adeguato.

Prudenza

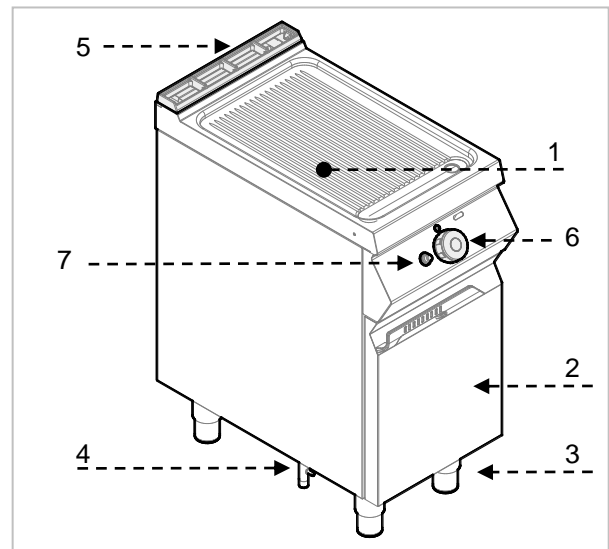


Indica importanti informazioni tecniche che non possono essere trascurate.

4.2. Descrizione dell'apparecchiatura

Il presente apparecchio denominato PIASTRA GRILL A GAS è stato progettato e realizzato per la gastronomia professionale al fine di preparazione delle pietanze. A seconda delle esigenze sono disponibili diverse versioni con una o due piastre grill.

- 1) Piastra grill
- 2) Elemento inferiore
- 3) Piedini regolabili in altezza
- 4) Allacciamento di gas
- 5) Elemento aspirante: scarico dei prodotti della combustione
- 6) Regolatore di gas: regola la temperatura della piastra a gas
- 7) Accensione del bruciatore: accensione piezoelettrica del bruciatore



4.3. Elementi in dotazione e accessori

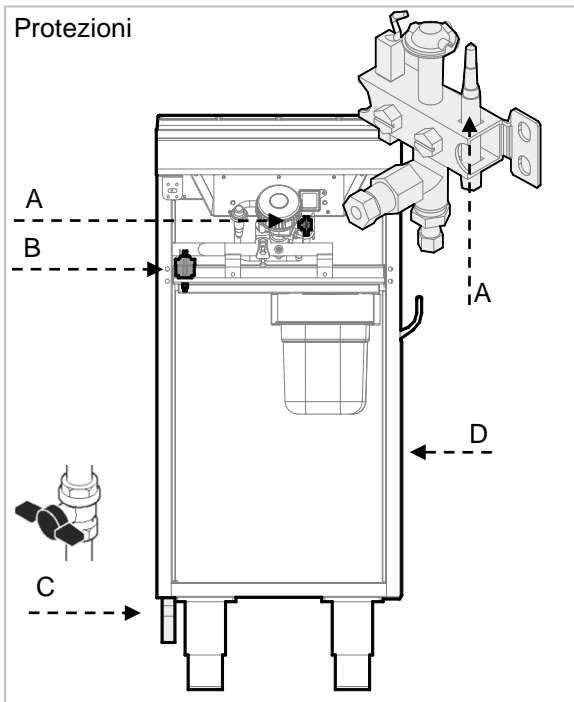
L'apparecchio viene fornito con i seguenti elementi:

- A. Vassoio raccogli grasso.

Accessori su ordinazione:

- A. Corpo della protezione paraschizzi
- B. Tappo di chiusura

4.4. Protezioni



L'apparecchio è dotato dei seguenti elementi di sicurezza:

A. Termocoppia di sicurezza: se la fiamma si spegne, blocca il flusso di gas.

B. Termostato di sicurezza: in caso di surriscaldamento blocca il flusso di gas (solo in versione cromata).

C. Rubinetto di alimentazione a gas: Per aprire e chiudere la condotta di alimentazione a gas.



Controllare quotidianamente il corretto funzionamento e la funzionalità delle protezioni.

In caso di attivazione del termostato di sicurezza, ripristinare le impostazioni di fabbrica dell'apparecchio.

1. Lasciare la piastra raffreddare.
2. Aprire lo sportello (D).
3. Premere il pulsante del termostato di sicurezza (B), per ripristinare il flusso di gas.
4. Chiudere lo sportello (D).

Per sapere quale termostato si è attivato in caso di un apparecchio con due piastre grill, controllare quale bruciatore non funziona e premere il pulsante del relativo termostato.

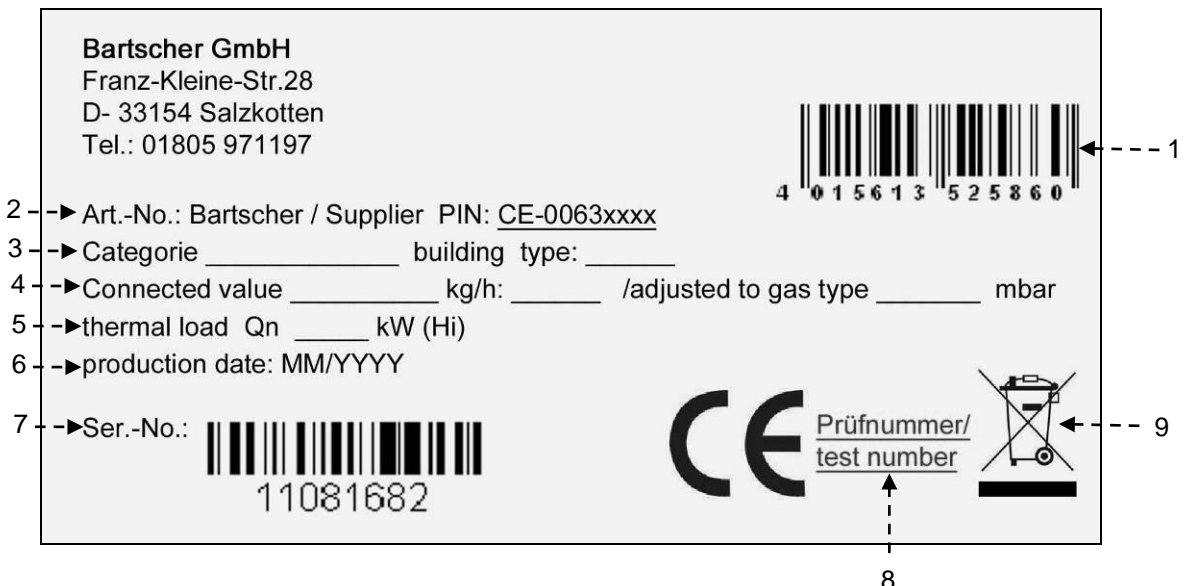
IT

4.5. Targhetta nominale

La targhetta nominale presentata nell'immagine è fissata direttamente all'apparecchiatura. Sulla targhetta sono riportate tutte le indicazioni e le informazioni richieste per l'utilizzo sicuro.

- 1) Numero EAN
- 2) N. art./n. modello/n. certificato CE
- 3) Categoria dell'apparecchiatura/tipo di costruzione

- 4) Valore di allacciamento/Consumo di gas / Impostazione di fabbrica per un dato tipo di gas
- 5) Carico termico
- 6) Data di produzione
- 7) N. di serie
- 8) Dichiarazione di conformità CE
- 9) Simbolo CE



4.6. Sostituzione dei sottoassiemi (tecnico del servizio assistenza)



Prima di sostituire un sotto-assieme, attivare tutti i dispositivi di sicurezza disponibili. In primo luogo, chiudere il rubinetto del gas e impedire l'accesso all'apparecchiatura, che in caso di attivazione potrà produrre situazioni di pericolo inaspettate, tali da mettere a rischio la sicurezza e la salute umana.

Se necessario, sostituire i sottoassiemi danneggiati e sostituirli con pezzi di ricambio originali.



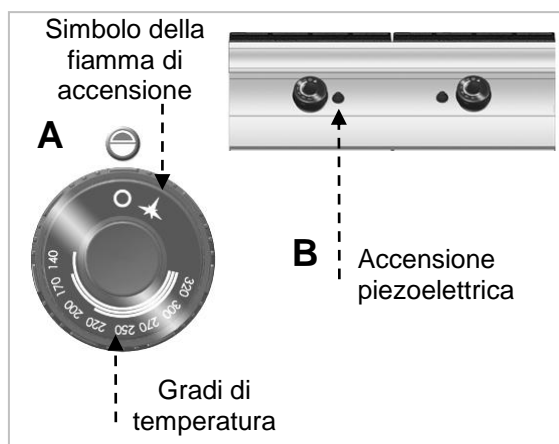
Non ci riterremo responsabili dei danni a persone o a componenti dovuti all'uso di pezzi di ricambio diversi da quelli originali e da ingerenze nell'apparecchiatura senza il permesso del fabbricante, tali da modificare i requisiti di sicurezza.

5. USO E FUNZIONAMENTO

5.1. Descrizione dell'uso .

Gli elementi di comando delle principali funzioni si trovano sul pannello di controllo dell'apparecchio.

- A) **Regolatore del gas:** regola il flusso del gas e permette di impostare la temperatura.
- B) **Accensione piezoelettrica:** rilascia la fiamma di accensione del bruciatore.



5.2. Accensione del bruciatore

ACCENSIONE

- A) Per rilasciare la fiamma di accensione premere e girare a sinistra la manopola del regolatore del bruciatore desiderato (**posizione 1**). Accendere la fiamma con un fiammifero.
- B) Tenere la manopola del regolatore per circa 10 secondi per riscaldare l'elemento termico e poi rilasciare.
- C) Per accendere il bruciatore a gas, girare la manopola del regolatore a sinistra (**posizione 2**).
- D) Impostare la potenza del bruciatore a gas (**posizione 3**).



SPEGNIMENTO

A) Girare la manopola del regolatore a destra per spegnere il bruciatore a gas (**posizione 1**).

B) Girare la manopola del regolatore a destra per spegnere la fiamma di accensione (**posizione 0**).

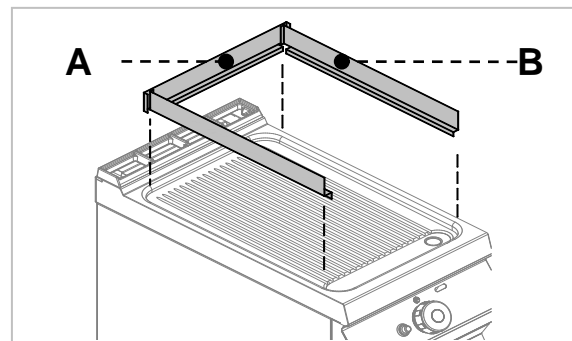
PIASTRA GRILL CROMATA

i L'apparecchio con la piastra grill cromata va riscaldato per circa 30 minuti a 200 °C.

5.3. Instalación del cuerpo de la protección contra salpicaduras

Durante la instalación del cuerpo e la protección contra salpicaduras respete las siguientes instrucciones:

1. Coloque la parte trasera del cuerpo en la parrilla (**A**).
2. Enganche los laterales (**B**) y ajústelos.



5.4. Instalación del cuerpo de la protección contra salpicaduras

Pausa prolungada en el uso del aparato

Se per un tempo prolungato l'apparecchio non sarà usato, procedere come segue:

1. Chiudere il flusso di gas con il rubinetto di chiusura.
2. Pulire accuratamente tutto l'apparecchio e le superfici adiacenti.
3. Le superfici di acciaio inossidabile ricoprire con uno strato di olio vaselina.
4. Effettuare tutte le operazioni di manutenzione.

Instrucciones de uso normal del aparato

Per garantire l'uso corretto dell'apparecchio, attenersi alle seguenti indicazioni:

- Utilizzare soltanto gli accessori indicati dal produttore;
- Controllare se il fondo del forno è stato inserito in modo corretto.



Non usare l'apparecchio per friggere nell'olio o in un altro grasso sulla piastra grill.



Non grigliare sulla piastra pietanze surgelate. Pericolo di danneggiamento!



Non raschiare la piastra per eliminare il resto del cibo. Fare una particolare attenzione in caso di piastra grill cromata.

Affidare regolarmente ad un personale qualificato le seguenti operazioni di manutenzione:

- Controllo di pressione e della tenuta stagna dei condotti di gas
- Controllo di funzionamento delle termocoppie
- Controllo di funzionamento corretto dell'elemento aspirante e la sua pulizia (se necessario)
- Controllo dei termostati di sicurezza

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

6.1. Instrucciones de limpieza y mantenimiento



Prima di iniziare le operazioni, attivare tutti i sistemi di sicurezza installati.

In primo luogo, chiudere il rubinetto del gas e impedire l'accesso alle apparecchiature, che in caso di attivazione possono produrre situazioni di pericolo inaspettate, tali da mettere a rischio la sicurezza e la salute umana.

6.2. Corretta manutenzione

La manutenzione corretta comprende la pulizia quotidiana di tutti i pezzi che entrano a contatto con i prodotti alimentari, nonché la manutenzione regolare del fornello e degli ugelli.

La manutenzione accurata garantisce il miglior rendimento, una periodo di vita prolungato dell'apparecchiatura, il corretto funzionamento dei dispositivi di sicurezza.

Non indirizzare getti d'acqua diretti sull'apparecchiatura e non usare idropulitrici.

Per la pulizia dell'acciaio inossidabile, non usare lana di acciaio né spazzole con denti in acciaio, poiché possono lasciare molecole di ferro sull'apparecchiatura. Queste ultime, in seguito all'ossidazione, possono provocare la comparsa di ruggine.

Per eliminare i residui secchi, usare una spatola in legno, una spatola in plastica o una spugna morbida.

In caso di pause prolungate nell'utilizzo dell'apparecchiatura, applicare uno strato di olio di vaselina su tutte le superfici in acciaio inossidabile.



Non usare detergenti contenenti sostanze pericolose o dannose per la salute (solventi, benzina ecc.).

Al termine della giornata di lavoro pulire:

- piastra per grigliare
- apparecchiatura

6.3. Pulizia della piastra per grigliare

Procedere nel modo indicato a seguire.

1. Rimuovere, per mezzo della spatola, i residui di cibo dalla piastra per grigliare (prestare particolare attenzione nel caso delle piastre cromate).
2. Spalmare la piastra con un solvente per grassi e lasciarlo agire per qualche minuto.
3. Chiudere il foro di scarico con un tappo adeguato.
4. Versare l'acqua calda sulla piastra e attendere qualche minuto.
5. Rimuovere il vassoio per il grasso.

6. Lasciare il recipiente di raccolta sotto il foro di scarico.
7. Estrarre il tappo e attendere che l'acqua defluisca.
8. Pulire e asciugare con cura la piastra per grigliare.



Consigliamo di lavare gli accessori in lavastoviglie.





Asciugare con cura la piastra per evitare la comparsa di ruggine e cospargerla con uno strato di olio di vaselina.

7. MALFUNZIONAMENTI

Le informazioni a seguire servono per riconoscere ed eliminare eventuali malfunzionamenti che potranno manifestarsi durante l'uso dell'apparecchiatura.

Alcuni dei malfunzionamenti potranno essere eliminati autonomamente dall'utente. Per quelli restanti sono richieste competenze specialistiche. Tali problemi potranno essere eliminati solo da dipendenti qualificati.

Problema	Causa	Possibile soluzione
Odore di gas.	A volte viene rilasciato quando si spegne la fiamma	Chiudere il rubinetto di gas e areare l'ambiente.
La fiamma di accensione non si accende.	L'accensione a scintilla non funziona.	Controllare il funzionamento dei dispositivi di accensione. Accendere la fiamma manualmente.
	L'aria nei condotti in caso di disuso prolungato.	
La fiamma di accensione si spegne.	La termocoppia non è sufficientemente calda.	Prolungare il processo di accensione. Controllare se è stato rilasciato il termostato di sicurezza.
La fiamma di accensione è accesa, ma non si accende il bruciatore.		Controllare il termostato di sicurezza.  Se il problema persiste, contattare l'assistenza tecnica.
La fiamma è gialla.	Il bruciatore è sporco o l'elemento di aspirazione è otturato.	Pulire e lasciare asciugare il bruciatore.  Se il problema persiste, contattare l'assistenza tecnica.

IT

8. IMPIANTO

8.1. Imballaggio ed estrazione dall'imballaggio

Durante lo scarico e l'installazione dell'apparecchiatura, rispettare le informazioni del fabbricante, riportate direttamente sulla confezione e nelle presenti istruzioni.

Per il sollevamento e il trasporto del prodotto, utilizzare un carrello a forche o un dispositivo di sollevamento. Distribuire il peso in modo tale da evitare l'inclinazione della confezione (evitare inclinazioni eccessive!).



Usando il dispositivo di sollevamento, prestare alle condotte del gas e alla posizione dei piedini.

L'imballaggio è costituito da uno scatolone e da un pallet in legno. Sulla confezione in cartone è stampata una serie di simboli che, ai sensi delle norme internazionali, indicano le procedure da rispettare durante il carico e lo scarico, il trasporto e lo stoccaggio dell'apparecchiatura.



Durante la presa in consegna della merce, accertarsi che la confezione sia completa e non sia stata danneggiata durante il trasporto.

Eventuali danni andranno segnalati immediatamente al trasportatore.

Estrarre l'apparecchiatura dall'imballaggio il prima possibile, in modo tale da controllare che non vi siano danni.

Non tagliare il cartone con utensili affilati. Esiste il rischio di danneggiare la lamiera inossidabile situata all'interno.

La confezione in cartone andrà rimossa dall'apparecchiatura dall'alto.

Dopo l'estrazione dall'imballaggio, accertarsi che l'equipaggiamento dell'apparecchiatura sia conforme all'ordine presentato.

In caso di non conformità, informare immediatamente il rivenditore.



Tenere il materiale di imballaggio (sacchetti in nylon, polistirolo, morsetti..) lontano dalla portata dei bambini!

Rimuovere lo strato protettivo in PVC dalle superfici esterne e interne. Se possibile, non usare utensili in metallo.

8.2. Installazione (tecnico del servizio assistenza)

Tutte le fasi dell'installazione dovranno essere eseguite con attenzione.

Il luogo di collocazione dovrà essere provvisto di tutti gli allacciamenti e degli scarichi per i rifiuti del processo di lavorazione. Questo luogo dovrà anche essere adeguatamente illuminato e soddisfare i requisiti igienici e sanitari previsti dalle norme vigenti.

L'apparecchiatura andrà installata a una distanza di almeno 5 cm dalla parete, nel caso in cui quest'ultima non sia resistente a una temperatura di almeno 150 °C.

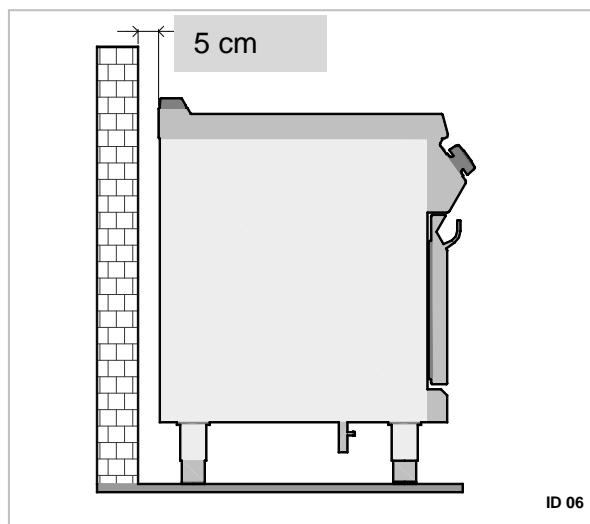
Posizionare l'apparecchiatura in orizzontale, regolando opportunamente i piedini singoli.



Qualora l'apparecchiatura debba essere posizionata in prossimità di pareti, tramezzi, armadietti, elementi decorativi ecc., questi ultimi dovranno essere realizzati in materiali non infiammabili. In caso contrario, dovranno essere coperte con adeguati materiali non infiammabili.



Per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchiatura, quest'ultima potrà essere installata soltanto in un locale ben ventilato.



L'impianto interno per l'afflusso del gas e i locali in cui è presente l'apparecchiatura devono essere conformi alle disposizioni vigenti nel paese di applicazione (regolamento del 12 luglio 96 e UNI-CIG 87/23).

Per garantire una combustione adeguata nei dispositivi di accensione, garantire una quantità d'aria pari a circa 2 m³/ora per ogni kW di potenza installata.

8.3. Allacciamento del gas (tecnico del servizio assistenza)

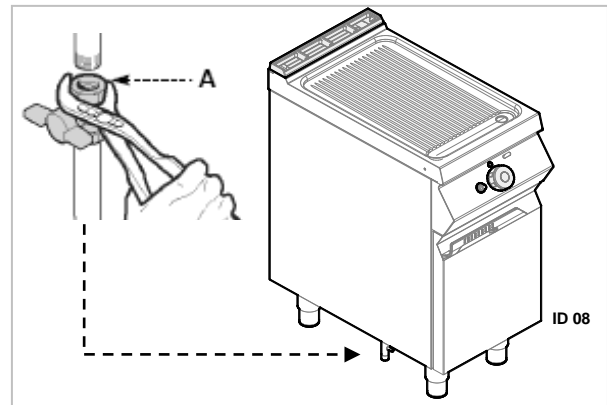
L'allacciamento del gas andrà effettuato nel rispetto delle norme vigenti.

Prima del collegamento dell'apparecchiatura, verificare i dati tecnici, il tipo di gas, la pressione di servizio e la portata (dati indicati sulla targhetta nominale).

Il collegamento sarà effettuato allacciando il tubo dell'apparecchiatura a quello dell'impianto gas. Presso il collegamento, installare una valvola di intercettazione, in modo tale da interrompere, ove necessario, l'afflusso del gas.

Qualora nell'impianto di alimentazione con gas vi siano notevoli sbalzi di pressione, si consiglia di utilizzare un regolatore di pressione.

A collegamento ultimato, verificare l'allacciamento per rilevare eventuali perdite di gas.



Durante la ricerca delle perdite di gas, non usare fiamme libere!

8.4. Scarico dei prodotti della combustione

In caso di apparecchi di tipo "A" non è previsto il collegamento all'impianto di aspirazione, ma un'adeguata cappa che scarichi i prodotti della combustione all'esterno.

Installazione sotto la cappa (A)

Sistemare l'apparecchio sotto la cappa (1), e allo scarico fissare un tubo di dimensioni riportate nella figura.

L'estremità del condotto di scarico deve essere ad almeno 1,8 m sopra la superficie di cottura dell'apparecchio.

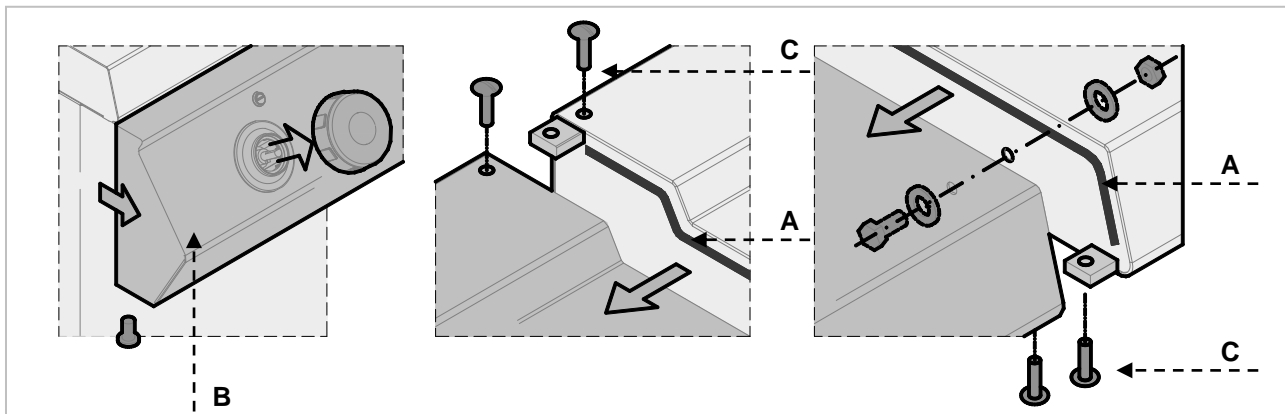


L'alimentazione a gas deve essere subordinata direttamente al sistema forzato di aspirazione: in seguito ad un blocco del ventilatore, il flusso di gas di alimentazione deve essere chiuso automaticamente.



Il ventilatore si deve aprire automaticamente se la valvola di gas è aperta.

8.5. Montaggio dell'apparecchiatura in serie



Per montare l'apparecchiatura in serie (più dispositivi uno accanto all'altro), procedere nel modo indicato a seguire:

Smontare il quadro di comando e rimuovere, ove necessario, il telaio in ghisa dalla canna fumaria.

Applicare nastro isolante (A) presso i lati a contatto.

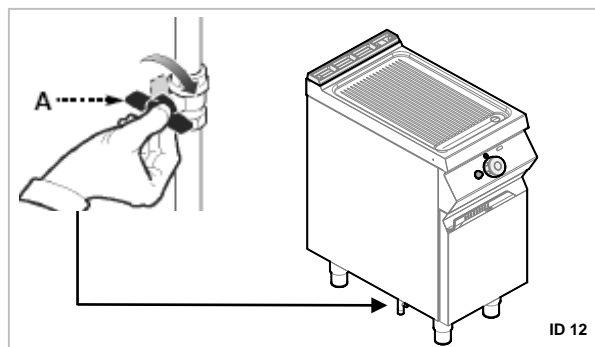
Avvicinare le apparecchiature e posizionarle in orizzontale (regolando i piedini).

Collegare le apparecchiature con gli elementi di raccordo.

8.6. Adattamento ad altro tipo di gas (tecnico del servizio assistenza)

L'apparecchio è stato collaudato dal produttore per il tipo di gas riportato nella targhetta dati. Se viene utilizzato un altro tipo di gas, procedere come segue:

1. Chiudere il rubinetto del gas (A).
2. Sostituire l'ugello del bruciatore (vedi: capitolo 9.3)
3. Sostituire l'ugello della fiamma di accensione (vedi: capitolo 9.5).
4. Regolare il valore minimo sul rubinetto del bruciatore a gas (vedi: capitolo 9.1).
5. Togliere l'etichetta adesiva dalla targhetta dati e attaccare una nuova con il tipo di gas utilizzato (voce 4 della targhetta dati).



ID 12

8.7. Controllo (tecnico del servizio assistenza)

Prima di accedere l'apparecchio controllare l'impianto per definire le condizioni di utilizzo di ogni singolo sottogruppo e per riconoscere le eventuali irregolarità.

Si raccomandano i seguenti controlli:

1. Aprire il rubinetto del gas e controllare la tenuta stagna dei collegamenti;
2. Controllare la correttezza di accensione e della fiamma dei bruciatori a gas
3. Controllare (e se necessario regolare) la pressione e il flusso del gas per la posizione max. e min. (vedi: capitolo 9.1).
4. Controllare il funzionamento del termostato di sicurezza
5. Controllare se le condutture del gas sono a tenuta stagna.

9. IMPOSTAZIONI (tecnico del servizio assistenza)



Prima di procedere all'impostazione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza disponibili.

In primo luogo, chiudere il rubinetto del gas e impedire l'accesso alle apparecchiature, che in caso di attivazione possono produrre situazioni di pericolo inaspettate, tali da mettere a rischio la sicurezza e la salute umana.

9.1. Regolazione del valore minimo sul rubinetto di gas della piastra di cottura 25-ST



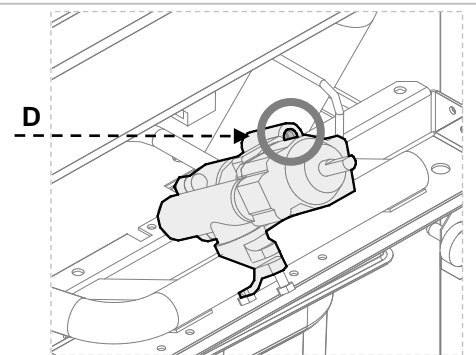
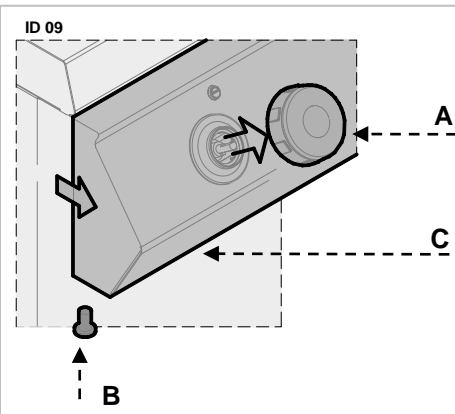
Queste regolazioni vanno effettuate soltanto se il tipo di gas utilizzato è diverso (l'impianto è stato adattato).



Prima di procedere con le regolazioni controllare se la pressione del gas è conforme alla pressione nominale (vedi: tabella in allegato).

Procedere come segue:

1. Chiudere il rubinetto del gas.
2. Togliere la manopola del regolatore del gas (A).
3. Svitare le viti (B) e togliere il pannello di controllo (C).
4. Estrarre l'iniettore D e sostituirlo con uno adatto (vedi: allegati). Dopo la regolazione, sigillare la vite.
5. Rimontare il pannello di controllo (C) e la manopola del regolatore del gas (A).



9.2. Regolazione del valore minimo sulla valvola 630



Queste regolazioni vanno effettuate soltanto se il tipo di gas utilizzato è diverso (l'impianto è stato adattato).



Prima di procedere con le regolazioni controllare se la pressione del gas è conforme alla pressione nominale (vedi: tabella in allegato).

Procedere come segue:

1. Chiudere il rubinetto del gas.
2. Togliere la manopola del regolatore del gas (A).
3. Svitare le viti (B) e togliere il pannello di controllo (C).
4. Estrarre l'iniettore D e sostituirlo con uno adatto (vedi: allegati). Dopo la regolazione, sigillare la vite.
5. Rimontare il pannello di controllo (C) e la manopola del regolatore del gas (A).



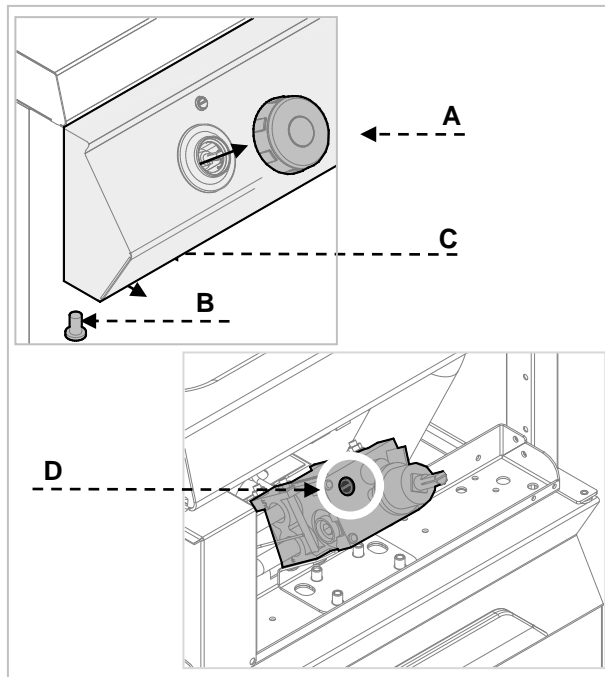
Al termine di tutti i lavori di taratura e regolazione, controllare la tenuta stagna e il funzionamento corretto dell'apparecchio.



Assicurarsi che la fiamma sia stabile con pressione minima e massima di uscita.



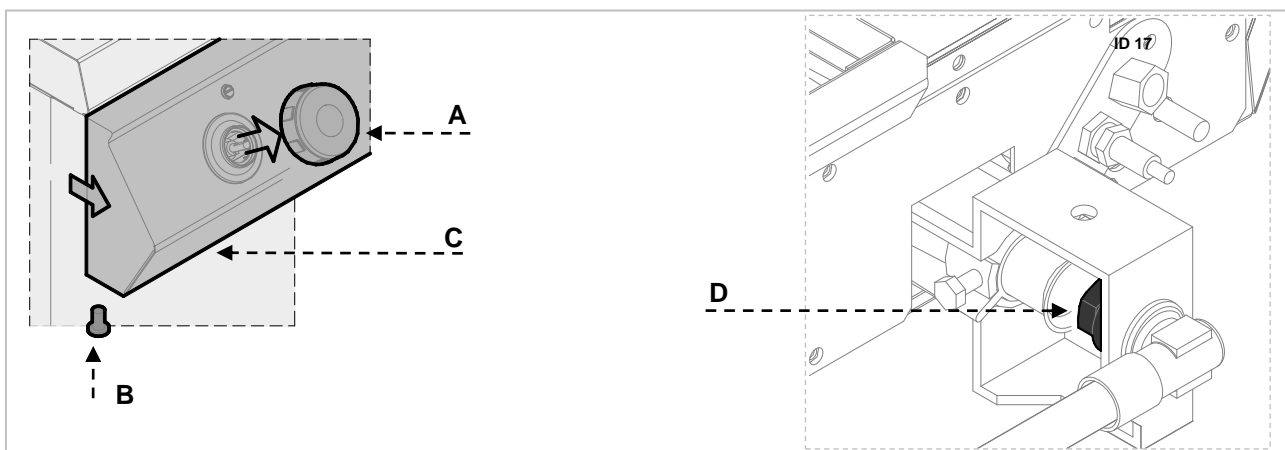
Al termine della regolazione applicare i sigilli di garanzia e/o sigillare le viti di regolazione.



9.3. Sostituzione dell'ugello del bruciatore

Procedere come segue:

1. Chiudere il rubinetto del gas.
2. Togliere la manopola del regolatore del gas (A).
3. Svitare le viti (B) e togliere il pannello di controllo (C).
4. Sostituire gli ugelli (B) con un tipo adatto al gas utilizzato (vedi: allegati).
5. Al termine dei lavori ripristinare le impostazioni originali.

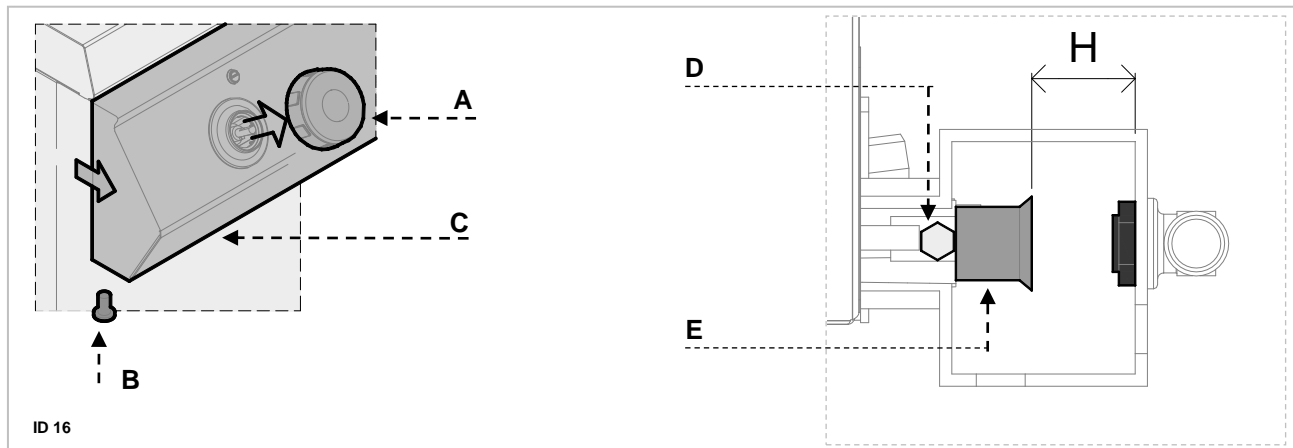


9.4. Regolazione dell'ingresso d'aria sul bruciatore

Procedere come segue:

1. Chiudere il rubinetto del gas.
2. Togliere la manopola del regolatore del gas (A).
3. Svitare le viti (B) e togliere il pannello di controllo (C).

4. Svitare la vite (D) e regolare il manicotto (E), a seconda del tipo di gas utilizzato (vedi: tabella negli allegati).
5. Al termine dei lavori ripristinare le impostazioni originali.

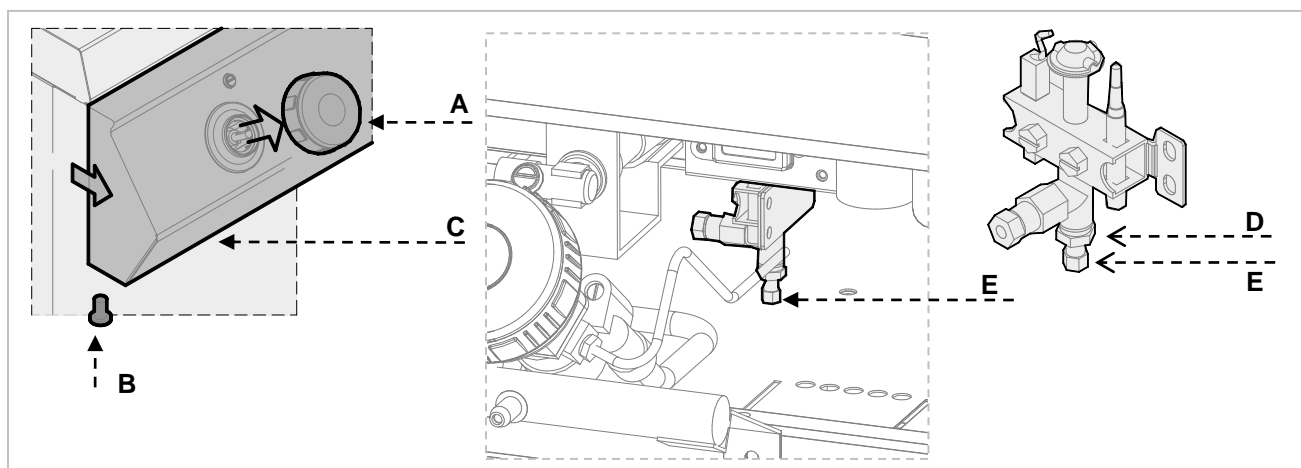


9.5. Sostituzione dell'ugello della fiamma di accensione


Procedere come segue:


1. Chiudere il rubinetto del gas.
2. Togliere la manopola del regolatore del gas (A).
3. Svitare le viti (B) e togliere il pannello di controllo (C).
4. La fiamma di accensione è situata accanto al bruciatore.

5. Svitare il dado (D).
6. Estrarre e sostituire l'ugello.
7. Riavvitare il dado e ripristinare le impostazioni originali.
8. Regolare con la vite (E).




10. SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIATURA

 L'apparecchiatura è marchiata secondo la direttiva europea 2002/96/EG, WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE).

 **Smaltendo il prodotto in conformità con le norme, l'utente contribuisce a evitare effetti negativi per l'ambiente e la salute.**



Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione allegata indica l'impossibilità di trattare il prodotto stesso come un normale rifiuto comunale. L'articolo usato dovrà essere trasmesso a un punto di raccolta di dispositivi elettrici ed elettronici ai fini del riciclaggio.

Rispettare le norme locali relative allo smaltimento dei rifiuti.

Ulteriori informazioni relative al riutilizzo e al riciclaggio del prodotto sono disponibili presso gli enti locali, la sezione rifiuti, il rivenditore del prodotto.

1. ÍNDEX

1. ÍNDEX.....	1
2. ÍNDICE.....	2
3. SEGURIDAD	3
4. CONSEJOS Y ADVERTENCIAS GENERALES	4
4.1. Consejos generales.....	4
4.2. Descripción del aparato	4
4.3. Equipamiento y accesorios	4
4.4. Seguridades	5
4.5. Placa de identificación.....	5
4.6. Sustitución de los subconjuntos	6
5. OPERACIÓN Y FUNCIONAMIENTO.....	6
5.1. Descripción de la operación	6
5.2. Ignición del quemador	6
5.3. Instalación del cuerpo de la protección contra salpicaduras	7
5.4. Indicaciones de uso del aparato	7
6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.....	8
6.1. Instrucciones de limpieza y mantenimiento	8
6.2. Mantenimiento correcto.....	8
6.3. Limpieza de la plancha.....	8
7. PROBLEMAS DE FUNCIONAMIENTO	9
8. INSTALACIÓN.....	9
8.1. Embalado y desembalado.....	9
8.2. Instalación (técnico de servicio)	10
8.3. Conexión de gas (técnico de servicio)	11
8.4. Evacuación de productos de combustión	11
8.5. Montaje del aparato en serie.....	12
8.6. Rearme a otro tipo de gas (técnico de servicio)	12
8.7. Control (personal de servicio)	12
9. PREFERENCIAS (técnico de servicio)	13
9.1. Ajuste del valor mínimo en la válvula de gas 25-ST	13
9.2. Ajuste del valor mínimo en la válvula 630.....	13
9.3. Sustitución de la tobera del quemador.....	14
9.4. Ajuste de la entrada de aire en el quemador	15
9.5. Sustitución de la tobera de la llama de encendido	15
10.ELIMINACIÓN DEL APARATO	16
ANEXOS.....	I

2. ÍNDICE

A

Ajuste de la entrada de aire en el quemador 15
Ajuste del valor mínimo en la válvula 630 13
Ajuste del valor mínimo en la válvula de gas del quemador de la placa de calefacción 13

C

Conexión de gas 11
Consejos generales 4

D

Descripción de la operación 6
Descripción del aparato 4
Desembalado 9

E

ELIMINACIÓN DEL APARATO 16
Embalado 9
Equipamiento y accesorios 4
Evacuación de productos de combustión 11

I

Ignición del quemador 6
Indicaciones de uso del aparato 7
Inspección 12
Instalación 10
Instalación del cuerpo de la protección contra salpicaduras 7
Instrucciones de limpieza 8
Instrucciones de uso normal del aparato 7

L

Limpieza de la plancha 8

M

Mantenimiento 8
Mantenimiento correcto 8
Montaje del aparato en serie 12

P

Pausa prolongada en el uso del aparato 7
Placa de identificación 5
PREFERENCIAS 13
PROBLEMAS DE FUNCIONAMIENTO 9

R

Rearme a otro tipo de gas 12

S

SEGURIDAD 3
Seguridades 5
Sustitución de la tobera de la llama de encendido 15
Sustitución de la tobera del quemador 14
Sustitución de los subconjuntos 6

3. SEGURIDAD



Antes de usar el aparato lea detenidamente estas instrucciones y advertencias contenidas en este manual.

El manual contiene información básica sobre el uso seguro y mantenimiento del aparato.

Guarde el manual para futuras consultas.

Durante el diseño y la fabricación, el fabricante hizo todo lo posible a fin de evitar riesgos para la seguridad y salud de las personas que operen el aparato.

Lea detenidamente las instrucciones contenidas en este manual y las indicaciones colocadas en el aparato. En particular, es recomendable respetar todas las instrucciones de seguridad.

No intervenga ni retire dispositivos de seguridad instalados. La inobservancia de estas instrucciones podrá dar lugar a riesgos para la seguridad y salud de las personas.

Es recomendable realizar varias pruebas a fin de conocer la disposición y las principales funciones de los elementos de operación, especialmente aquellos que sirven para conectar y desconectar el aparato.

El aparato puede usarse solo para los fines previstos, cualquier otro uso del mismo se considera uso disconforme.

El fabricante no asume responsabilidad de daños materiales o corporales surgidos a consecuencia del uso incorrecto o erróneo del aparato.

Cualquier trabajo relacionado con el mantenimiento que requiera cualificaciones técnicas determinadas o capacidades especiales podrá ser llevado a cabo solo por el personal cualificado.

A fin de garantizar la higiene y proteger los alimentos contra la contaminación, todos los elementos que están en contacto directo o indirecto con los mismos y todas las áreas colindantes deben limpiarse con esmero. Para ello, se deben usar solo agentes de limpieza previstos para el contacto con los alimentos; evite el uso de agentes inflamables o nocivos para la salud.



Después de cada uso del aparato asegúrese de que el quemador está apagado, se han desactivado los elementos de control y se han desconectado los tubos de alimentación de gas.



El aparato durante su instalación, ajuste y conexión a la alimentación de gas (Capítulo 8 “**INSTALACIÓN**”) requiere la aplicación de ciertas precauciones.



Si el aparato no se usa por más tiempo, deben desconectarse no solo los cables de alimentación, sino también limpiarse todas las partes internas y externas del aparato (Capítulo 6 “**LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**”).



No limpie el aparato con el chorro directo de agua.

4. CONSEJOS Y ADVERTENCIAS GENERALES

4.1. Consejos generales

Este manual de instrucciones fue elaborada por el fabricante a fin de proporcionar información necesaria para el trabajo con el aparato al personal autorizado.

Es recomendable que tal personal lea detenidamente su contenido y lo aplique en su trabajo.

La lectura de información contenida en este documento permitirá evitar riesgos para la seguridad y salud de las personas.

Guarde este manual durante toda la vida útil del aparato, en un lugar conocido y de fácil acceso, para que en cualquier momento se pueda consultarlo.

A fin de sobresaltar la información importante en el texto o prestar atención a los datos relevantes se usaron símbolos especiales descritos a continuación:

Advertencia



Indica instrucciones de seguridad importantes. A fin de evitar riesgos para la seguridad y salud de las personas y no causar daños adopte procedimientos adecuados.

Atención

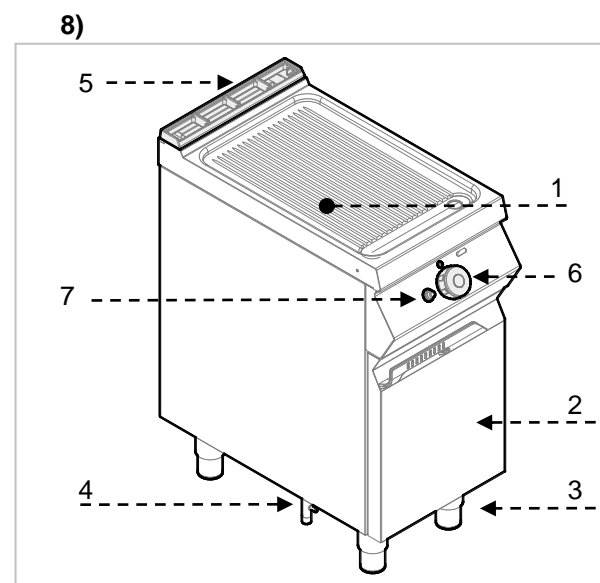


Indica la información técnica especialmente importante que no se podrá despreciar.

4.2. Descripción del aparato

El aparato llamado PLANCHA A GAS se ha diseñado y fabricado para el sector de gastronomía profesional con el objetivo de preparar directamente alimentos en la misma. En función de las necesidades, se ofrecen versiones con una o dos planchas.

- 1) Plancha
- 2) Parte inferior
- 3) Pies de nivelación ajustables
- 4) Conexión de gas
- 5) Escape: evacuación de gases de combustión.
- 6) Perilla reguladora de gas: ajusta la temperatura de la plancha.
- 7) Ignición del quemador: ignición piezoeléctrica del quemador.



4.3. Equipamiento y accesorios

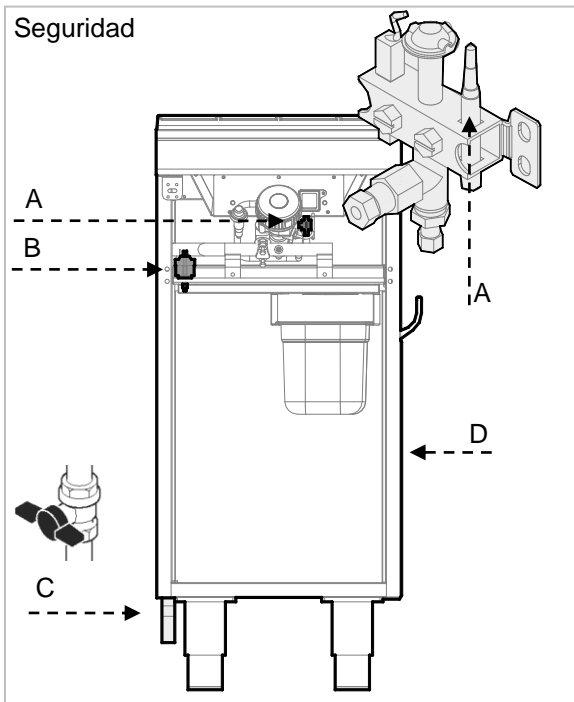
El aparato se suministra con el siguiente equipamiento:

- A. Bandeja de goteo de aceite

A pedido podemos dotar el aparato de los siguientes accesorios:

- A. Cuerpo de la protección contra salpicaduras
- B. Tapón

4.4. Seguridades



El aparato dispone de los sistemas de seguridad siguientes:

A. Termopar de seguridad: si se apaga la llama, bloquea el suministro de gas.

B. Termostato de seguridad: bloquea el suministro de gas en caso de sobrecalentamiento (aplicable solo a la versión cromada).

C. Válvula de alimentación de gas: Parra abrir y cerrar el tubo de alimentación de gas.



Cada día hay que comprobar el funcionamiento correcto y la eficacia de las seguridades.

Si se activa el termostato de seguridad, hay que restablecer los ajustes de servicio originales en el aparato.

1. Deje la plancha que se enfríe.
2. Abra la puerta (D).
3. Pulse el botón del termostato de seguridad (B) para reanudar el suministro de gas.
4. Cierre la puerta (D).

Para saber cuál se los termostatos se ha activado en caso de aparatos con dos planchas, compruebe cuál de los quemadores no funciona y pulse el botón del respectivo termostato.

ES


4.5. Placa de identificación

La placa de identificación mostrada está fijada directamente en el aparato. En la placa se dan todas las indicaciones e información necesaria para el uso seguro del aparato.

- 1) Número EAN
- 2) Código / N° de modelo / N° de certificado CE
- 3) Categoría del aparato / tipo de construcción

- 1) Valor de conexión / Consumo de gas / Ajustes de fábrica para el tipo determinado de gas
- 2) Carga térmica
- 3) Fecha de fabricación
- 4) N° de serie
- 5) Declaración de conformidad CE
- 4) Símbolo REEE

Bartscher GmbH
 Franz-Kleine-Str.28
 D- 33154 Salzkotten
 Tel.: 01805 971197



4 015613 525860 ← 1


2 -> Art.-No.: Bartscher / Supplier PIN: CE-0063xxxx


3 -> Categorie _____ building type: _____

4 -> Connected value _____ kg/h: _____ /adjusted to gas type _____ mbar


5 -> thermal load Qn _____ kW (Hi)

6 -> production date: MM/YYYY

7 -> Ser.-No.: 
 11081682



Prüfnummer/
test number

 ← 9

8

4.6. Sustitución de los subconjuntos



Antes de proceder a la sustitución de un subconjunto, active todos los dispositivos de seguridad existentes en el aparato. Sobre todo, hay que cerrar la llave de paso de gas y asegurar el acceso al aparato que, en caso de activación, podrá provocar situaciones inesperadas con riesgo de seguridad y salud de las personas.

Si resulta necesario, sustituya los subconjuntos gastados por piezas de recambio originales.



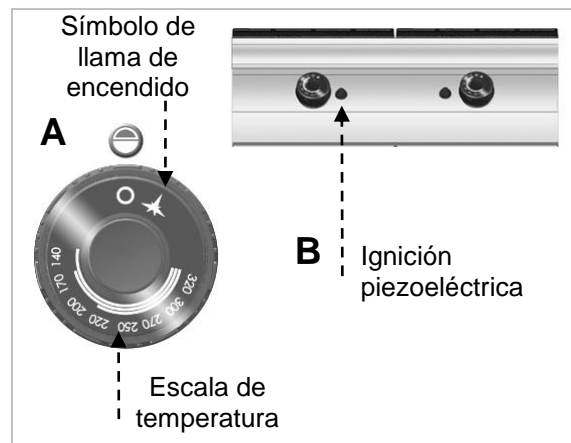
No asumimos responsabilidad de daños de personas o subconjuntos producidos por haber empleado piezas de recambio no originales e intervenido en el aparato sin autorización del fabricante. Tales circunstancias podrían cambiar requisitos de seguridad.

5. OPERACIÓN Y FUNCIONAMIENTO

5.1. Descripción de la operación

Los elementos de control de las funciones más importantes están situados en el panel de operación del aparato.

- A) **Perilla reguladora de gas:** regula el suministro de gas y cambia la temperatura.
- B) **Ignición piezoeléctrica:** activa la llama de encendido del quemador.



5.2. Ignición del quemador

IGNICIÓN

- A) Para activar la llama de encendido, pulse y gire la perilla reguladora del quemador de gas seleccionado (**posición 1**). Encienda la llama de encendido con una cerilla.
- B) Mantenga la perilla reguladora de gas durante unos 10 segundos para calentar el elemento térmico y luego suéltela.
- C) Para encender el quemador de gas gire la perilla reguladora de gas a la izquierda (**posición 2**).
- D) Ajuste la potencia del quemador de gas (**posición 3**).



APAGADO

A) Gire la perilla reguladora de gas a la derecha para apagar el quemador de gas (**posición 1**).

B) Gire la perilla reguladora de gas a la derecha para apagar la llama de encendido (**posición 0**).

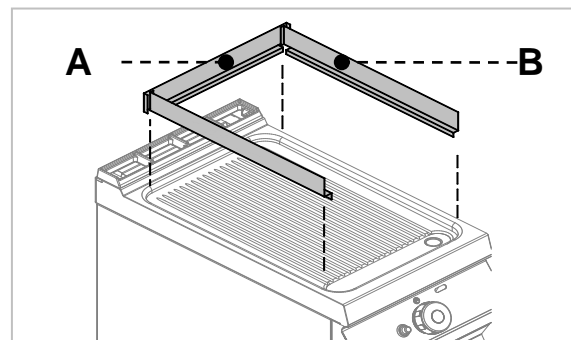
PLANCHA CROMADA

i El aparato con la plancha cromada debe calentarse durante unos 30 minutos a temperatura de 200 °C.

5.3. Instalación del cuerpo de la protección contra salpicaduras

Durante la instalación del cuerpo e la protección contra salpicaduras respete las siguientes instrucciones:

1. Coloque la parte trasera del cuerpo en la parrilla (**A**).
2. Enganche los laterales (**B**) y ajústelos.



ES

5.4. Indicaciones de uso del aparato

Pausa prolongada en el uso del aparato

Si no se piensa usar el aparato por más tiempo, siga el procedimiento descrito a continuación:

1. Corte el suministro de gas con la válvula de cierre.
2. Limpie bien el aparato y la superficies colindantes.
3. Aplique una capa de aceite de vaselina en las superficies de acero inoxidable.
4. Realice todos los trabajos de mantenimiento.

Instrucciones de uso normal del aparato

A fin de garantizar el uso correcto del aparato siga las siguientes instrucciones:

- Use solo los accesorios indicados por el fabricante;
- Verifique si el fondo del horno está bien colocado.



No use el aparato para freír en aceite o grasa en la plancha.



No ase en la plancha alimentos ultra congelados, dado que podrán dañarla.



No raspe la plancha para eliminar los restos de alimentos; se recomienda especial atención en caso de plancha cromada.

Encomiende la ejecución de los siguientes trabajos de mantenimiento al personal competente:

- Control de presión y hermeticidad de los tubos de gas
- Control de eficacia de los termopares
- Control de funcionamiento correcto del escape y su limpieza, si procede
- Control de los termostatos de seguridad.

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

6.1. Instrucciones de limpieza y mantenimiento



Antes de proceder a los trabajos de mantenimiento active todos los dispositivos de seguridad existentes en el aparato.

Sobre todo, hay que cerrar la llave de corte de gas y asegurar el acceso a los dispositivos que, en caso de activación, podrán provocar situaciones inesperadas con riesgo para la salud de las personas.

6.2. Mantenimiento correcto

El mantenimiento adecuado incluye la limpieza diaria de todas las partes que están en contacto con los alimentos y el mantenimiento sistemático del quemador y las toberas.

El mantenimiento adecuado permite obtener el mejor rendimiento, la vida útil más larga del aparato y el funcionamiento correcto de los dispositivos de seguridad.

Nunca dirija el chorro de agua ni la lavadora de alta presión hacia el aparato.

Para limpiar las superficies de acero inoxidable no use lana de hierro ni cepillo de hierro, ni rascador de hierro en la superficie del aparato que, debido a la oxidación, podrán causar la formación de herrumbre.

Para remover restos secos use raspador de madera o de plástico o esponja blanda de limpieza.

En caso de paradas prolongadas de uso del aparato, aplique una capa de aceite de vaselina en todas las superficies de acero inoxidable.



No use agentes de limpieza que contengan sustancias peligrosas o nocivas para la salud (disolventes, gasolina, etc.).

Al final de la jornada de trabajo efectúe la limpieza de:

- plancha
- aparato

6.3. Limpieza de la plancha

Siga el procedimiento descrito a continuación:

1. Con una espátula elimine los restos de los alimentos de la plancha (tenga mucho cuidado en caso de planchas cromadas).
2. Unte la parrilla con un agente disolvente de grasas y espere unos minutos.
3. Cierre la válvula de descarga con un tapón adecuado.
4. Vierta el agua caliente en la parrilla y espere unos minutos.
5. Retire la bandeja de goteo de aceite.
6. Coloque el recipiente recogedor debajo de la boca de descarga.

7. Retire el tapón y espere hasta que el agua se descargue.

8. Limpie y seque bien la parrilla.



Es recomendable lavar los accesorios en el lavavajillas.





Seque bien la parrilla para evitar formación de herrumbre y luego aplique una capa protectora de aceite de vaselina.

7. PROBLEMAS DE FUNCIONAMIENTO

La información siguiente sirve para identificar y eliminar eventuales problemas en el funcionamiento que podrán surgir durante el uso del aparato.

Algunas de estas averías podrán eliminarse por su propia cuenta, en los demás se requieren conocimientos específicos. Tales problemas podrán ser eliminados únicamente por empleados cualificados.

Problema	Causa	Posibles soluciones
Olor a gas	A veces se emite si la llama se apaga.	Cierre la válvula de suministro de gas y ventile el local.
La llama de encendido no se enciende.	El encendido por chispa no funciona.	Compruebe el funcionamiento de los dispositivos de encendido. Encienda la llama manualmente.
	El aire en los tubos en caso de paradas prolongadas en el uso.	
La llama de encendido se apaga continuamente.	El termopar no está suficientemente caliente.	Extienda el proceso de encendido. Compruebe si se ha disparado el termostato de seguridad.
La llama se enciende, pero el quemador no se enciende.		Compruebe el termostato de seguridad.  Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio.
La llama es amarilla.	El quemador está sucio o el escape atascado.	Limpie el quemador y déjelo secar.  Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio.

ES

8. INSTALACIÓN

8.1. Embalado y desembalado

Durante la descarga e instalación del aparato siga las instrucciones del fabricante proporcionadas directamente en el envase y en este manual. Durante el izado y transporte del producto plantee el uso de una carretilla elevadora o plataforma elevadora prestando atención a la distribución uniforme de la carga a fin de prevenir el riesgo de vuelco del envase (¡evite inclinaciones excesivas!).



Al usar el elevador preste atención a gas y a la posición de las patas.

El envase consta de cartón y paleta de madera. En el envase de cartón está impresa una serie de símbolos que, de acuerdo con las normas internacionales, informan sobre la legislación a cumplir durante la carga y descarga, transporte y almacenamiento del producto.



Durante la recepción compruebe si el envase está completo y no sufrió daños durante el transporte.

Eventuales daños deben notificarse inmediatamente al transportista.

Desembale el aparato lo más pronto posible para comprobar si no está dañado.

No corte el envase de cartón con una herramienta aguda. Tal operación podrá causar daños de la chapa de acero.

Retire el envase de cartón hacia arriba.

Una vez desembalado el aparato compruebe si el equipamiento del mismo concuerda con el pedido.

En caso de disconformidades informe inmediatamente al vendedor.



¡Manténgase el material de envasado (bolsas de nilón, poliestireno extruido, clips, etc.) fuera del alcance de los niños!

Retire la película protectora de PCV de las superficies externas e internas. Si es necesario, no use herramientas metálicas para ello.

8.2. Instalación (técnico de servicio)

Todas las etapas de las instalación deben estar bien pensadas.

El emplazamiento debe contar con todas las conexiones de alimentación y desagües para residuos de producción. Asimismo, el lugar de instalación deberá estar bien iluminado y cumplir todas las normas de higiene y sanitarias, de acuerdo con la legislación en vigor.

Instale el aparato a una distancia mínima de 5 cm desde la pared, si la misma no es resistente a temperaturas de 150 °C como mínimo.

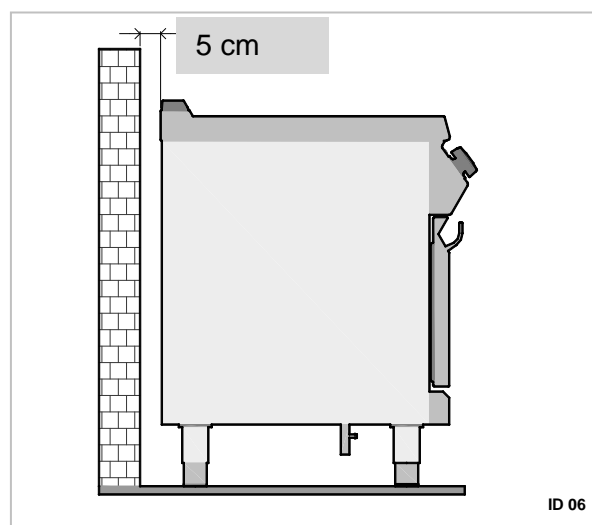
Coloque el aparato en posición vertical ajustando las patas.



Si se piensa instalar el aparato cerca de paredes, tabiques, armarios de cocina, elementos ornamentales, etc., éstos deben estar hechos de materiales no inflamables, en otro caso, deben estar revestidos con materiales no inflamables.



A fin de garantizar el funcionamiento correcto del aparato, el mismo deberá usarse e instalarse solo en un local debidamente ventilado.



La instalación interna de suministro de gas y del local en que se encuentra el aparato, deben ser conformes con la legislación en el país de uso (Reglamento de 12 de julio de 1996 y UNI-CIG 87/23).

A fin de garantizar la combustión correcta de gas en los quemadores, hay que suministrar la cantidad requerida de aire, es decir, aprox. 2 metros cúbicos por hora para cada kW de la potencia instalada.

8.3. Conexión de gas (técnico de servicio)

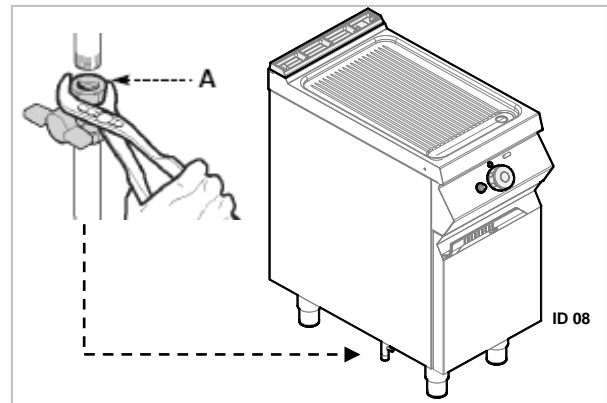
La conexión debe realizarse de acuerdo con su código eléctrico local.

Antes de conectar el aparato compruebe los datos técnicos, el tipo de gas, la presión de servicio y la cantidad de caudal que se dan en la placa de identificación.

La conexión se hace uniendo la manguera de conexión del aparato con el tubo de la red de gas. Instale la válvula de cierre en la conexión para poder cerrar el suministro de gas, si resulta necesario.

Si en la instalación de gas existen grandes oscilaciones de presión, es recomendable usar el regulador de presión.

Una vez efectuada la conexión, compruébela por fugas de gas.



¡No use nunca la llama abierta para buscar fugas de gas!

ES

8.4. Evacuación de productos de combustión

A fin de instalar los aparatos de tipo "A" no se prevé la conexión a la instalación de extracción, sino una campana de extracción correspondiente que evacúa los productos de combustión hacia el exterior.

Instalación bajo la campana de extracción (A)

Coloque el aparato debajo de la campana de extracción (1) e instale un tubo de medidas indicadas en la imagen en la salida del aparato.

El final del conducto de productos de combustión debe encontrarse a 1,8 m, como mínimo, por encima de la superficie en que se encuentra el aparato.

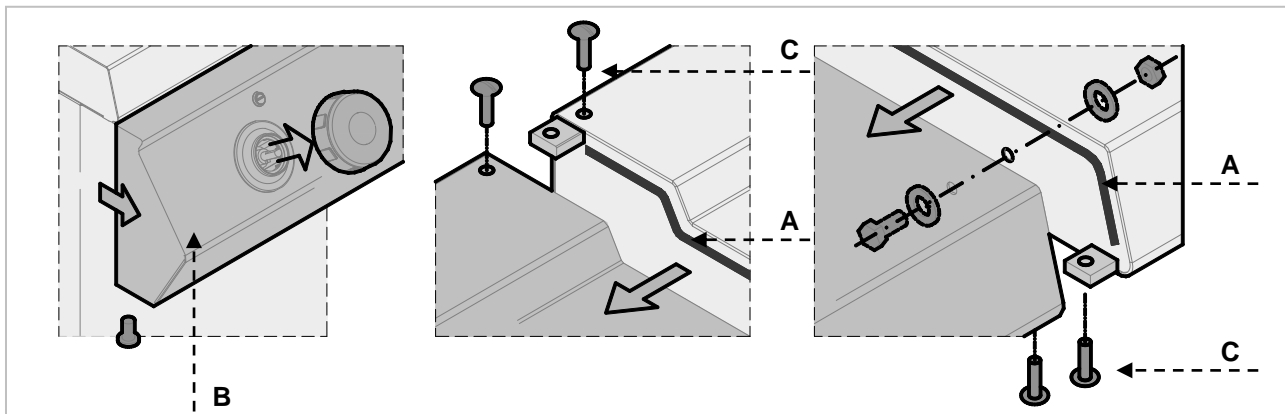


La alimentación del aparato con gas deberá estar directamente sujeto al régimen forzado de extracción: el bloqueo del ventilador de extracción deberá cerrar el suministro de gas de alimentación.



El ventilador deberá encenderse automáticamente cuando la válvula de gas está abierta.

8.5. Montaje del aparato en serie



A fin de instalar el aparato en serie (uno al lado del otro), siga los siguientes pasos:

Desmonte el panel de control y retire el bastidor de hierro fundido de la chimenea, si resulta necesario.

En los lados colindantes use la cinta sellante (A).

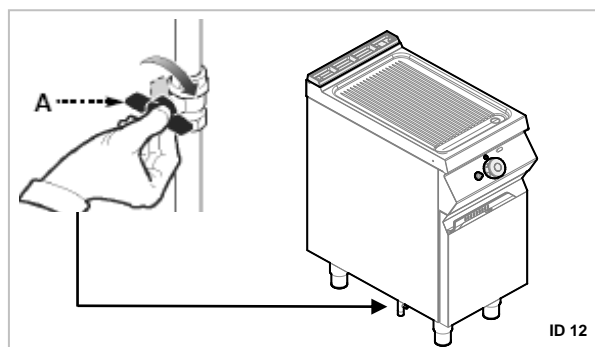
Acerque los aparatos entre sí y colóquelos en posición horizontal (ajustando las patas).

Una los aparatos mediante los elementos de acoplamiento.

8.6. Rearme a otro tipo de gas (técnico de servicio)

El aparato fue comprobado por el fabricante para el gas indicado en la placa de identificación. Si se usa otro tipo de gas, siga las instrucciones dadas a continuación.

1. Cierre la válvula de suministro de gas (A).
2. Sustituya la tobera del quemador (ver capítulo 9.3)
3. Sustituya la tobera de la llama de encendido (ver capítulo 9.5)
4. Ajuste el valor mínimo en la válvula del quemador de gas (ver capítulo 9.1).
5. Retire la etiqueta adherida en la chapa de identificación y coloque una nueva con la indicación de gas usado en la instalación (posición 4 en la chapa de identificación).



ID 12

8.7. Control (personal de servicio)

Antes de iniciar el aparato inspeccione la instalación a fin de evaluar las condiciones de uso de cada uno de los subconjuntos y eliminar eventuales errores.

Es recomendable llevar a cabo los siguientes controles:

1. Abrir la válvula de gas y comprobar las uniones por fugas;
2. Comprobar la ignición correcta y la llama de los quemadores de gas;
3. Comprobar y, en su caso, ajustar la presión y el flujo de gas para las posiciones max y min (ver capítulo 9.1).
4. Comprobar el funcionamiento del termostato de seguridad.
5. Comprobar los tubos de gas por fugas.

9. PREFERENCIAS (técnico de servicio)



Antes de proceder al ajuste, active todos los dispositivos de seguridad existentes en el aparato.

Sobre todo, hay que cerrar la llave de corte de gas y asegurar el acceso a los dispositivos que, en caso de activación, podrán provocar situaciones inesperadas con riesgo para la salud de las personas.

9.1. Ajuste del valor mínimo en la válvula de gas 25-ST



Estos ajustes deben llevarse a cabo solo si el gas conectado es diferente del as de control, una vez hecho el rearme del sistema de alimentación.

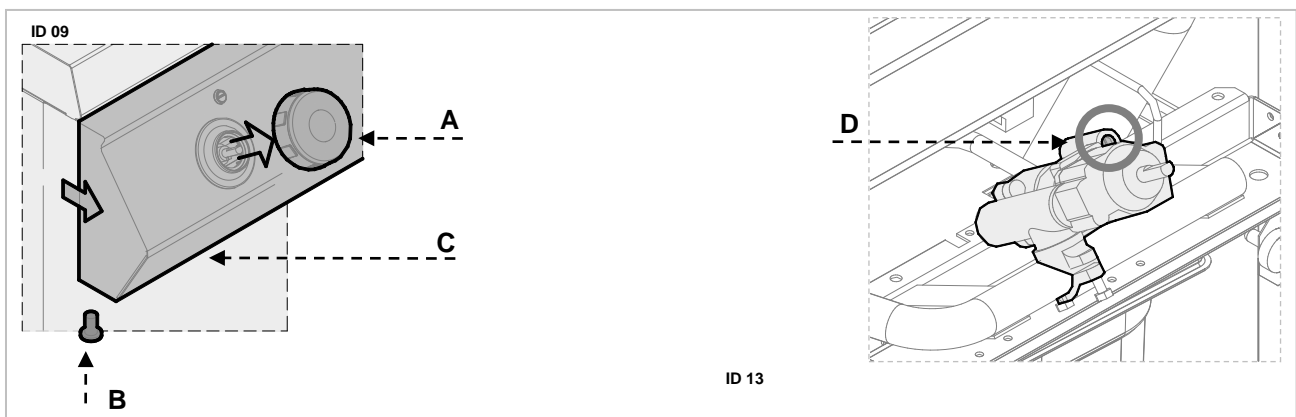


Antes de efectuar este ajuste hay que comprobar si la presión de gas es compatible con la presión nominal (ver tabla en anexos).

Siga el procedimiento descrito a continuación:

1. Cierre la válvula de suministro de gas.
2. Retire la perilla reguladora de gas (A).
3. Desenrosque los tornillos (B) y retire el panel de control (C).
4. Retire el inyector D y sustitúyalo por otro adecuado para el gas usado (ver anexos). Selle el tornillo después de efectuar el ajuste.
5. Al final instale el panel de control (C) y la perilla reguladora de gas (A).

ES



9.2. Ajuste del valor mínimo en la válvula 630



Estos ajustes deben llevarse a cabo solo si el gas conectado es diferente del as de control, una vez hecho el rearme del sistema de alimentación.



Antes de efectuar este ajuste hay que comprobar si la presión de gas es compatible con la presión nominal (ver tabla en anexos).

Siga el procedimiento descrito a continuación:

1. Cierre la válvula de suministro de gas.
2. Retire la perilla reguladora de gas (A).
3. Desenrosque los tornillos (B) y retire el panel de control (C).
4. Retire el inyector (D) y sustítuyalo por otro adecuado para el gas usado (ver anexos). Selle el tornillo después de efectuar el ajuste.
5. Al final instale el panel de control (C) y la perilla reguladora de gas (A).



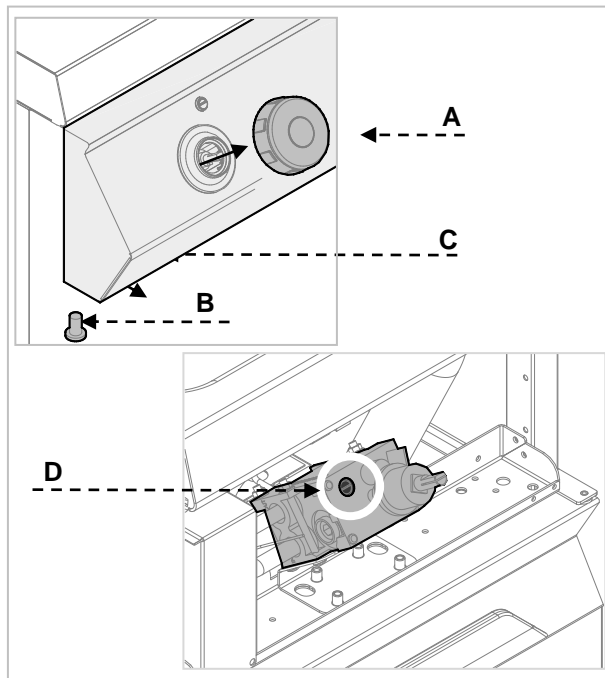
Una vez realizados todos los trabajos de calibración y ajuste, compruebe la instalación por fugas de gas y el aparato por su funcionamiento correcto.



Asegúrese de que la llama es estable para las presiones iniciales mínima y máxima.



Una vez hecho el ajuste coloque los sellos preparados y/o selle los tornillos de ajuste.

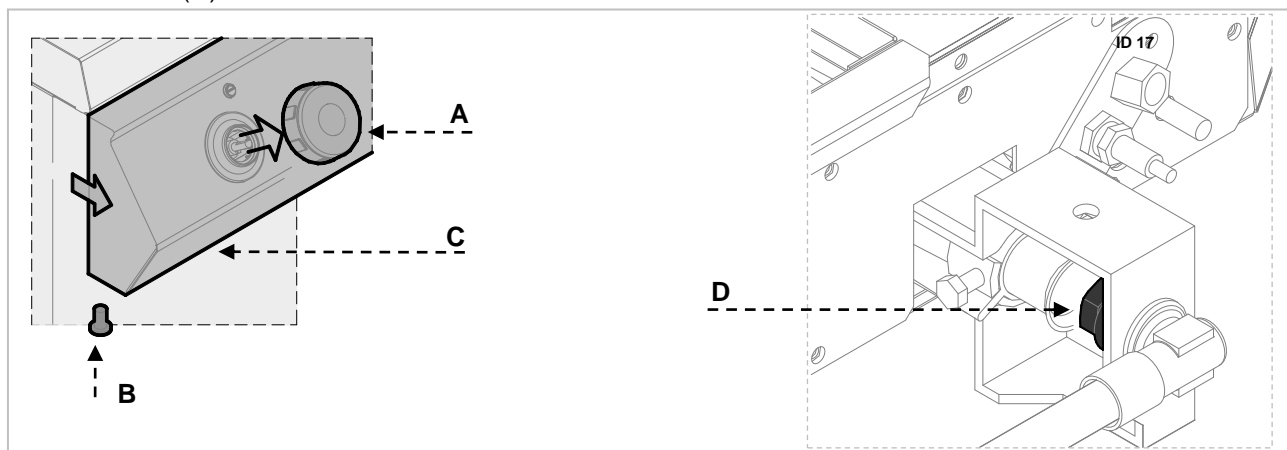


9.3. Sustitución de la tobera del quemador

Siga el procedimiento descrito a continuación:

1. Cierre la válvula de suministro de gas.
2. Retire la perilla reguladora de gas (A).
3. Desenrosque los tornillos (B) y retire el panel de control (C).

4. Sustituya la tobera (B) por otra adecuada para gas usado (ver anexo).
5. Al final vuelva a los ajustes iniciales.

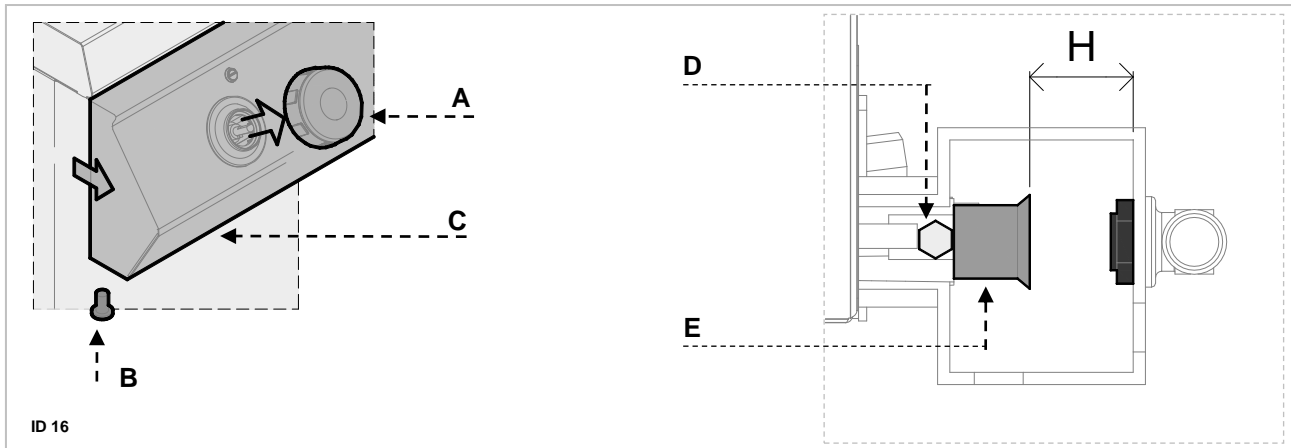


9.4. Ajuste de la entrada de aire en el quemador

Siga el procedimiento descrito a continuación:

1. Cierre la válvula de suministro de gas.
2. Retire la perilla reguladora de gas (A).
3. Desenrosque los tornillos (B) y retire el panel de control (C).

4. Desenrosque el tornillo (D) y ajuste el casquillo (E) en función del tipo de gas (ver tabla en anexos).
5. Al final vuelva a los ajustes iniciales.



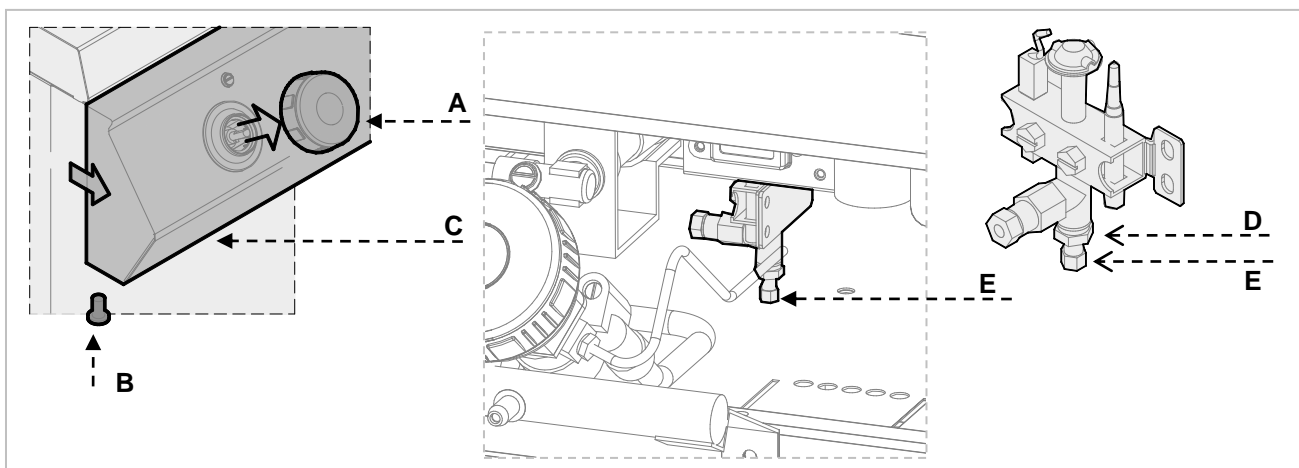
ES

9.5. Sustitución de la tobera de la llama de encendido


Siga el procedimiento descrito a continuación:


1. Cierre la válvula de suministro de gas.
2. Retire la perilla reguladora de gas (A).
3. Desenrosque los tornillos (B) y retire el panel de control (C).
4. La llama de encendido está al lado del quemador.

5. Desenrosque la tuerca (D).
6. Saque y sustituya la tobera.
7. Vuelva a atornillar la tuerca y restablezca los ajustes iniciales.
8. Ajuste con el tornillo (E).




10. ELIMINACIÓN DEL APARATO

 El aparato está marcado de acuerdo con la Directiva europea 2002/96/CE, WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE).

 **Al eliminar el producto de acuerdo con la misma, el usuario contribuye a la prevención de efectos negativos para el medio ambiente y la salud.**



El símbolo  en el producto o en la documentación adjunta indica que el producto no podrá tratarse como residuos comunales y deberá entregarse a un punto de recogida autorizado de aparatos eléctrico y electrónicos para su reciclaje.

Respete las normas locales de eliminación de residuos.

Más información sobre procedimientos, reutilización y reciclaje del producto está disponible en respectivas agencias, unidad de eliminación de residuos o vendedor del producto.

1. ÍNDICE

1. ÍNDICE.....	1
2. ÍNDICE POR TEMA.....	2
3. SEGURANÇA.....	3
4. INFORMAÇÕES GERAIS E AVISOS	4
4.1. Orientações gerais	4
4.2. Descrição do aparelho	4
4.3. Equipamentos e acessórios	4
4.4. Proteções do aparelho	5
4.5. Placa de informação.....	5
4.6. Substituição de peças (serviço técnico).....	6
5. USO E FUNCIONAMENTO.....	6
5.1. Descrição do serviço.....	6
5.2. Ignição do queimador.....	6
5.3. Montagem da capa de proteção anti-respingos.....	7
5.4. Dicas de uso do aparelho	7
6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO	8
6.1. Orientações de limpeza e manutenção.....	8
6.2. Manutenção adequada	8
6.3. Limpeza da chapa de grill	8
7. PROBLEMAS DE FUNCIONAMENTO	9
8. INSTALAÇÃO.....	9
8.1. Embalar e desembalar	9
8.2. Instalação (serviço técnico).....	10
8.3. Ligações de gás (serviço técnico).....	11
8.4. Exaustão dos produtos da queima.....	11
8.5. Montagem do aparelho em série	12
8.6. Conversão para outro tipo de gás (serviço técnico)	12
8.7. Controle (serviço técnico)	12
9. CONFIGURAÇÕES (serviço técnico)	13
9.1. Configuração mínima da válvula de gás 25-ST	13
9.2. Configuração mínima da válvula 630.....	13
9.3. Substituição do bico do queimador.....	14
9.4. Configurações de entrada de ar no queimador	15
9.5. Substituição do bocal de chama-piloto	15
10. DESCARTE DO APARELHO	16
ANEXOS.....	I

2. ÍNDICE POR TEMA

C

Configuração mínima da válvula 630 13
Configuração mínima da válvula de gás
25-ST 13
CONFIGURAÇÕES 13
Configurações de entrada de ar no
queimador 15
Controle 12
Conversão para outro tipo de gás 12

D

DESCARTE DO APARELHO 16
Descrição do aparelho 4
Descrição do serviço 6
Desembalar 9
Dicas para o uso comum 7

E

Embalar 9
Equipamentos e acessórios 4
Exaustão dos produtos da queima 11

I

Ignição do queimador 6
Instalação 10

L

Limpeza da chapa de grill 8
Longo intervalo de uso 7

.....

M

Manutenção 8
Manutenção adequada 8
Montagem da capa de proteção anti-
respingos 7
Montagem do aparelho em série 12

O

Orientações de limpeza 8
Orientações gerais 4

P

Placa de informação 5
PROBLEMAS DE FUNCIONAMENTO 9
Proteções do aparelho 5

S

SEGURANÇA 3
Substituição de peças 6
Substituição do bico do queimador 14
Substituição do bocal de chama-piloto 15

V

Válvulas de gás 11

3. SEGURANÇA



Antes de utilizar o aparelho, leia atentamente as instruções presentes neste manual.

O manual contém informações básicas sobre o uso, segurança e manutenção do aparelho.

Deve-se guardar o manual para em caso de necessidade posterior.

Durante o projeto e a fabricação, o fabricante teve um cuidado especial a fim de evitar ameaças à saúde e segurança das pessoas que utilizam o aparelho.

Deve-se ler atentamente o conteúdo deste manual e as orientações contidas no aparelho. Em especial, recomenda-se seguir todas as orientações relacionadas à segurança.

Não é permitido interferir em qualquer dispositivo de segurança instalado. O não cumprimento desta exigência poderá trazer ameaças sérias à segurança e à saúde das pessoas.

Recomendamos a realização de diversos testes a fim de familiarizar-se com a localização e função dos controles de operação, especialmente aqueles utilizados para ligar e desligar o aparelho.

O dispositivo destina-se apenas para utilização da finalidade para o qual fora projetado; qualquer outra utilização será considerado inapropriada.

O fabricante não terá responsabilidade pelos danos materiais ou pessoais que se derem devido à utilização errônea ou inapropriada do aparelho.

Todo trabalho relacionado à manutenção, que demandarem uma qualificação técnica assinalada, deverão ser feitos apenas por profissionais qualificados.

Para garantir a higiene e segurança dos alimentos quanto à contaminações, todos os elementos que tiverem contato direta ou indiretamente com o alimento, deverão ser devidamente higienizados. Para isto, deve-se utilizar materiais de limpeza apropriados para o contato com alimentos, evitar a utilização de materiais de limpeza inflamáveis ou que possam causar danos à saúde.



Após cada utilização, certifique-se de que o queimador esteja desligado, os elementos de operação tenham sido desativados e os cabos de alimentação de gás desconectados.



O aparelho durante a instalação, posicionamento e ligação à alimentação de gás (Seção 8 „**INSTALAÇÃO**”) exige certas precauções.



Em caso de um intervalo maior de uso, deve-se desconectar o aparelho, não somente todos os cabos de alimentação mas também deve-se limpar bem todas as peças internas e externas do aparelho (Seção 6 „**LIMPEZA E MANUTENÇÃO**”)



É proibido limpar o aparelho com jato de água direto.

4. INFORMAÇÕES GERAIS E AVISOS

4.1. Orientações gerais

Este manual foi criado pelo fabricante com o objetivo de fornecer informações técnicas e de utilização do aparelho ao profissional autorizado.

Recomendamos ao receptor destas informações que as leia com atenção.

Graças à leitura deste documento, poder-se-á evitar riscos à saúde e à segurança das pessoas.

Guarde este manual por todo o tempo que estiver em posse do aparelho e tenha fácil acesso ao mesmo, para que, a qualquer momento, possa ter acesso as informações.

A fim de destacar informações importantes ou chamar a atenção à dados importantes, serão utilizados símbolos que significam o seguinte:

Atenção!



Indica instruções de segurança importantes com o fim de não comprometer a segurança e a saúde das pessoas e não provocar quaisquer danos, deve-se seguir o procedimento adequado indicado.

Cuidado

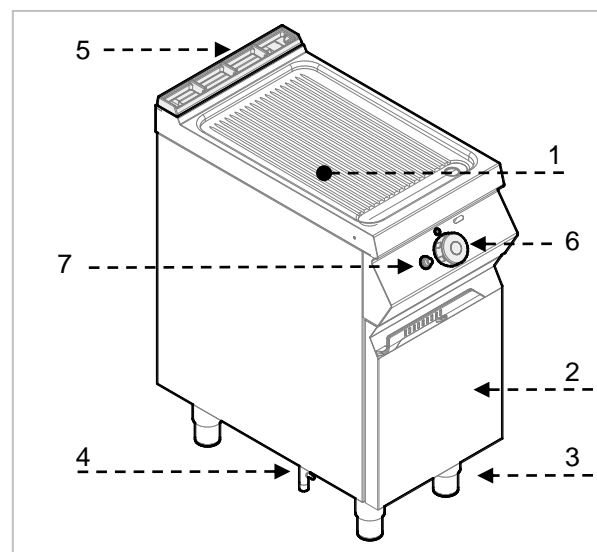


Indica informações técnicas importantes que não devem ser subestimadas.

4.2. Descrição do aparelho

Este aparelho, também conhecido como CHAPA DE GRILL À GÁS foi projetado e fabricado para a área da restauração profissional para cozinhar alimentos diretamente na chapa. Dependendo das necessidades, estão disponíveis versões com uma ou duas chapas de grill.

- 1) Chapa de grill
- 2) Parte inferior
- 3) Pés para regulagem da altura.
- 4) Ligações de gás
- 5) Exaustor: direcionamento de produtos da queima.
- 6) Regulador de gás: regula de temperatura da chapa de grill
- 7) Ignição do queimador: ignição piezoelétrica do queimador



4.3. Equipamentos e acessórios

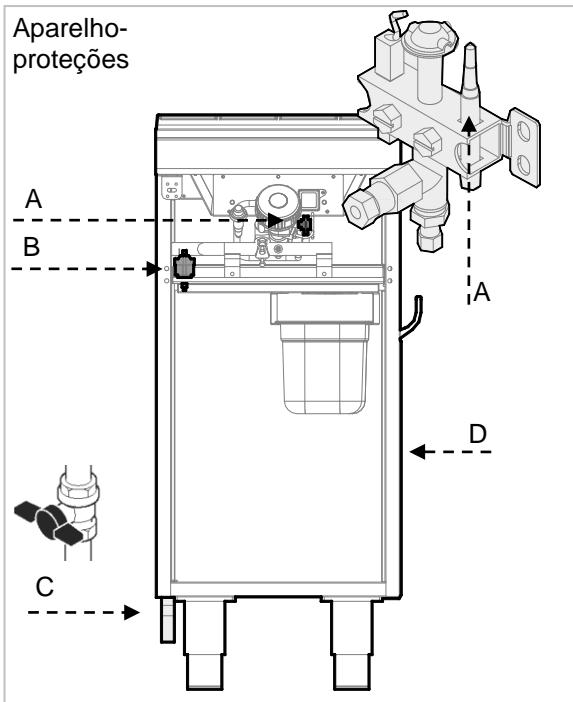
O aparelho é fornecido com os seguintes acessórios:

- A. Bandeja coletora de gordura.

No pedido podemos ainda equipar o aparelho com os seguintes acessórios:

- A. Capa de proteção anti-respingos
- B. Trava de fechamento

4.4. Proteções do aparelho



O aparelho está equipado com o seguinte sistema de segurança:

A. Termopar de segurança: se a chama se apagar, bloqueia o fluxo de gás.

B. Termostato de segurança: bloqueia o fluxo de gás em caso de sobreaquecimento (somente para a versão cromada).

C. Torneira de alimentação de gás: Para abrir e fechar o fornecimento de gás.



Verifique todos os dias se os dispositivos de segurança estão devidamente instalados e em funcionamento.

Em caso de ativação do termostato de segurança, deve-se redefinir as configurações de fábrica do aparelho.

1. Deixar a chapa de grill esfriar.
2. Abrir as portinholas (D).
3. Pressionar o botão do termostato de segurança (B), para restaurar o fluxo de gás.
4. Fechar as portinholas (D).

Para descobrir qual termostato foi ativado em casos em que o aparelho tenha duas chapas de grill, deve-se verificar qual queimador não está funcionando e pressionar o botão referente ao termostato.

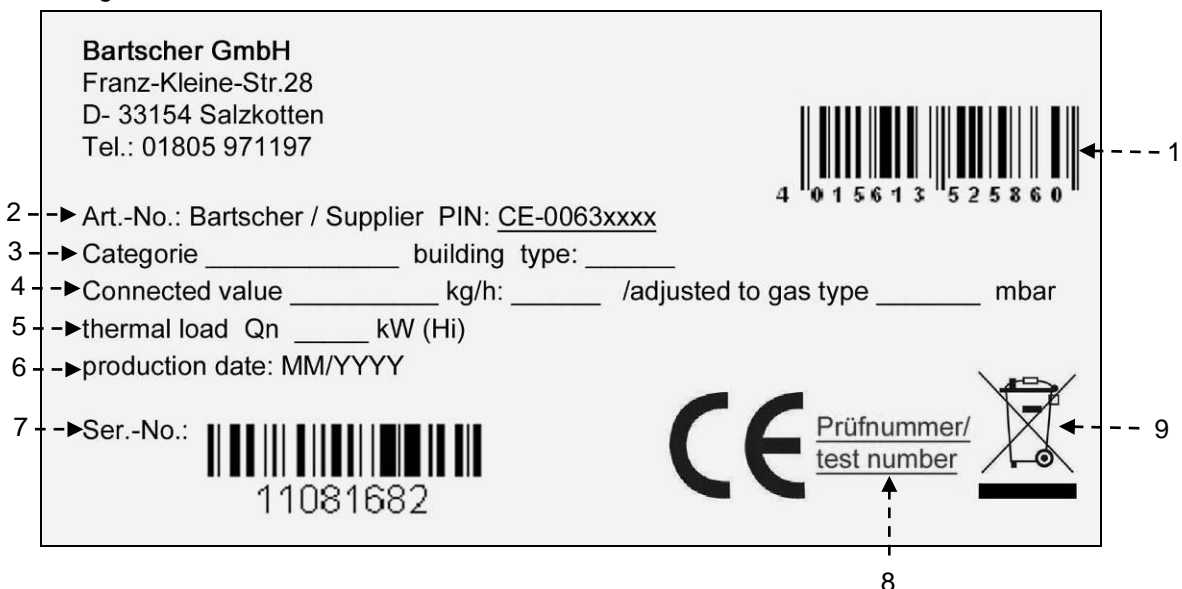
PT

4.5. Placa de informação

Conforme apresentado na imagem, a placa de informação está fixada diretamente no aparelho. Nesta placa constam todas as orientações e informações necessárias para o uso com segurança.

- 1) Número EAN
- 2) N° do artigo/modelo/n° do certificado CE
- 3) Categoria do aparelho / tipo de montagem

- 4) Valor da conexão / de utilização de gás / Configuração de fábrica para um dado tipo de gás.
- 5) Carga de calor
- 6) Data de fabricação
- 7) N° de série
- 8) Declaração de conformidade CE
- 9) Símbolo WEEE



4.6. Substituição de peças (serviço técnico)



Antes de substituir qualquer elemento, desligue todos os dispositivos de segurança do aparelho. Primeiramente deve-se desligar a torneira de gás e bloquear o acesso ao aparelho, que em caso de ativação pode levar à situações inesperadas colocando em risco a segurança e a saúde das pessoas.

Se necessário, substitua os elementos desgastados por novos originais.



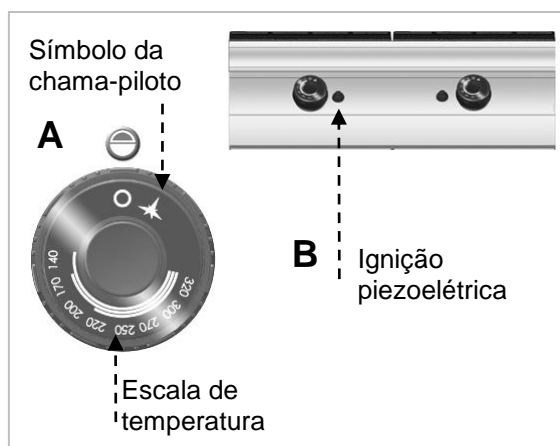
Não nos responsabilizamos por quaisquer danos causados às pessoas ou componentes que venham a surgir em decorrência do uso de peças não originais ou interferências no produto que possa alterar seus dispositivos de segurança sem autorização do fabricante.

5. USO E FUNCIONAMENTO

5.1. Descrição do serviço.

Os elementos que controlam as principais funções encontram-se no painel de controle do dispositivo.

- A) **Regulador de gás:** regula o fluxo de gás e altera a temperatura.
- B) **Ignição piezoelétrica:** aciona a ignição da chama-piloto do queimador.



5.2. Ignição do queimador

ACENDIMENTO

- A) Para acionar o chama-piloto, pressione e gire para a esquerda o botão regulador do queimador de gás escolhido (**posição 1**). Acender a chama-piloto com um fósforo.
- B) Manter pressionado o regulador de gás por cerca de 10 segundos para aquecer o elemento térmico e depois soltá-lo.
- C) Para ligar o queimador de gás, gire o regulador de gás para a esquerda (**posição 2**).
- D) Definir a potência do queimador de gás (**posição 3**).



DESLIGAMENTO

A) Girar o regulador de gás para a direita para desligar o queimador de gás (**posição 1**).

B) Girar o regulador de gás para a direita para apagar a chama-piloto (**posição 0**).

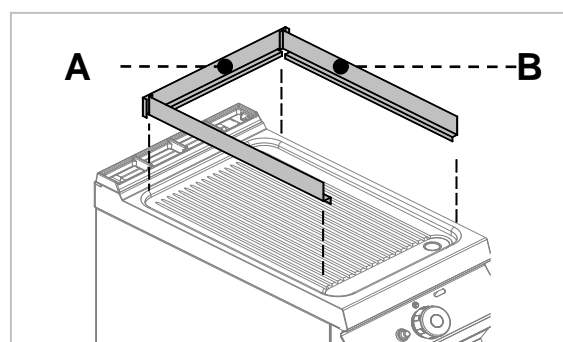
CHAPA DE GRILL CROMADA

i O aparelho equipado com uma chapa de grill cromada deve ser aquecido por cerca de 30 minutos à uma temperatura de 200° C.

5.3. Montagem da capa de proteção anti-respingos

Ao se montar a capa de proteção anti-respingos deve-se observar as seguintes instruções:

1. Colocar a parte de trás da capa na chapa de grill (**A**).
2. Prender as duas partes laterais (**B**) e ajustá-las.



5.4. Dicas de uso do aparelho

Longo intervalo de uso

Se o aparelho não for ser utilizado por um longo intervalo de tempo, deve-se seguir as seguintes instruções:

1. Cortar o fluxo de gás através do fecho da válvula.
2. Limpar bem o aparelho e as superfícies adjacentes.
3. Espalhar uma camada de óleo de vaselina nas superfícies de aço inoxidável.
4. Realizar todos os trabalhos de manutenção.

Dicas para o uso comum

Para garantir o uso adequado do aparelho, deve-se seguir as seguintes recomendações:

- Utilizar somente os acessórios fornecidos pelo fabricante;
- Verificar se o fundo do forno foi colocado corretamente.



Não utilizar o aparelho para fritura em óleo ou gordura na placa de grill.



Não grelhar alimentos muito congelados na chapa de grill: isto pode estragá-los.



Não raspar a chapa para tirar restos de alimentos. Ter especial atenção em casos de chapa de grill cromadas.

Realizar regularmente trabalhos de manutenção com pessoal qualificado para tais ações:

- Controle de pressão e vedação dos cabos de gás
- Controle de funcionamento do termopar
- Controle de funcionamento do exaustor e limpeza do mesmo caso necessário
- Controle do termostato de segurança.

6. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

6.1. Orientações de limpeza e manutenção



Antes de iniciar os trabalhos de manutenção, ligue todos os dispositivos de segurança disponíveis.

Primeiramente deve-se desligar a válvula de corte de gás e impedir o acesso aos aparelhos, que, quando ativados, podem causar situações inesperadas perigosas à saúde das pessoas.

6.2. Manutenção adequada

Uma manutenção correta inclui a limpeza diária de todas as peças que têm contato com os alimentos e a manutenção frequente do queimador e do bocal.

Nunca apontar ao aparelho jatos de água corrente nem aparelhos de limpeza de alta pressão.

Para a limpeza das partes de aço inoxidável, não utilize lâs de aço nem escovas de aço pois poderão deixar partículas de aço no aparelho que poderão causar a formação de ferrugem.

Para limpar o aço inoxidável, não utilizar lâ de aço, escova de aço nem qualquer raspadores feitos de ferro pois podem deixar restos de ferro nas superfícies do aparelho, que, devido à oxidação, levam à formação de ferrugem.

Em caso de longos intervalos de utilização do aparelho, aplique uma camada de vaselina sobre as partes feitas de aço inoxidável.

Não utilize materiais de limpeza que sejam danosos à saúde ou perigosos.



Não utilizar quaisquer materiais de limpeza que possuam substâncias perigosas ou que possam causar danos à saúde (solventes, gasolina, etc.).

Ao final do dia de trabalho, deve-se limpar:

- chapa de grill
- aparelho.

6.3. Limpeza da chapa de grill

Proceder conforme indicado abaixo.

1. Remova os restos de alimentos da chapa de grill com a ajuda de um raspador (tenha um cuidado especial com chapas cromadas).
2. Espalhar o material solubilizante de gordura pela chapa de grill e deixar por alguns minutos.
3. Fechar o orifício de drenagem com a tampa apropriada.
4. Despejar água quente na chapa de grill e deixar por alguns minutos.
5. Retirar a bandeja de gordura.

6. Deixar o recipiente coletor debaixo do orifício de drenagem.
7. Retirar a tampa e esperar até que a água toda escorra.
8. Limpar e secar bem a chapa de grill.



Recomendamos lavar os acessórios na máquina de lavar louça.





Seque completamente a chapa de grill para evitar o surgimento de ferrugens e em seguida distribua uma camada de proteção de vaselina na superfície.

7. PROBLEMAS DE FUNCIONAMENTO

As seguintes informações permitem o conhecimento e solução de eventuais problemas de funcionamento que venham a ocorrer durante o uso do aparelho.

Alguns destes problemas poderão ser resolvidos por conta própria, outros deverão ser consertados por profissionais especializados. Tais problemas deverão ser resolvidos apenas por profissionais qualificados.

Problema	Causa	Possibilidades de solução
Cheiro de gás.	Cheiro liberado as vezes no momento do acendimento da chama.	Fechar a torneira de fluxo de gás e arejar o ambiente.
Chama-piloto não se acende.	A ignição de faísca não funciona.	Verificar o funcionamento do dispositivo de acendimento. Iniciar a chama-piloto manualmente.
	Ar nos tubos em caso de longo intervalo de uso.	
Chama-piloto acesa o tempo todo.	O Termopar não está suficientemente quente.	Extender o processo de acendimento. Verificar se o termostato de segurança foi ativado.
Chama-piloto se acende mas o queimador não.		Verificar o termostato de segurança.  Se o problema persistir, deve-se contactar o serviço.
A chama está amarela	O queimador está sujo ou entupido.	Limpar o queimador e deixar secar.  Se o problema persistir, deve-se contactar o serviço.

PT

8. INSTALAÇÃO

8.1. Embalar e desembalar

Ao descarregar e instalar o aparelho, siga as instruções fornecidas pelo fabricante contidas na embalagem e neste manual.

Para levantar e transportar o produto, utilize uma empilhadeira ou uma paleteira, através da qual deverá se prestar atenção à distribuição uniforme de peso a fim de evitar o risco de tombamento da embalagem. (evite a inclinação excessiva!).



Ao usar o elevador, preste atenção nas conexões de gás, além da posição dos pés.

A embalagem é feita de papelão e os paletes de madeira. Na embalagem de papelão estão impressos uma série de símbolos que, sob acordos internacionais, informam as regras de carga e descarga a serem observadas durante o transporte e armazenagem do aparelho.



Quando receber a mercadoria, verifique se o produto está completo e não foi danificado durante o transporte.

Eventuais danos devem ser reportados imediatamente à empresa de transportes.

Desembalar o aparelho assim que possível para verificar se o aparelho não está danificado.

Não corte a caixa com ferramentas afiadas pois estas poderão causar danos à lataria do aparelho.

A embalagem de papelão deverá ser retirada por cima do aparelho.

Após desembalar, verificar se o aparelho está de acordo com o que fora pedido.

Caso contrário, informar imediatamente o vendedor.



Mantenha a embalagem (sacolas de nylon, isopor e abraçadeiras) longe do alcance de crianças.

Retirar a camada de proteção PVC do exterior e interior do aparelho. Se possível, não utilizar para isto nenhum material metálico.

8.2. Instalação (serviço técnico)

Todas as etapas da instalação precisam ser cuidadosamente pensadas.

O lugar da instalação devem estar equipado com tomadas e bem localizado para o fluxo de produção. O lugar deverá ser bem iluminado e cumprir todas os requisitos higiênicos e sanitários conforme as normas vigentes.

O aparelho deverá ser instalado a no mínimo 5 cm da parede, se a parede não for resistente à temperaturas de no mínimo 150 °C.

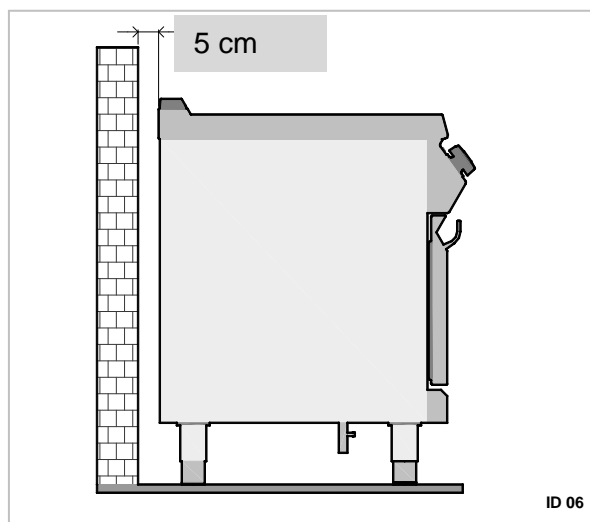
Deixar todo o aparelho em posição horizontal e regulá-lo através de cada um dos pés.



Em situações em que o aparelho deva ser montado próximo à paredes, divisórias, armários de cozinha, elementos decorativos, etc, precisam estes ser feitos de material não inflamável, do contrário, precisam estar cobertos com materiais não-inflamáveis.



Para garantir o funcionamento correto, poder-se a instalá-lo e utilizá-lo somente em ambientes bem arejados.



A instalação interna do fluxo de gás e a localização onde encontra-se o aparelho devem estar de acordo com as disposições em vigor no país de utilização (descrito do dia 12 de Julho de 1996 e UNI-CIG 87/23).

A fim de garantir-se a queima correta do gás nos queimadores, deve-se permitir a entrada de uma quantidade de ar suficiente, ou seja, cerca de 2m³ por hora para cada kW de força instalada.

8.3. Ligações de gás (serviço técnico)

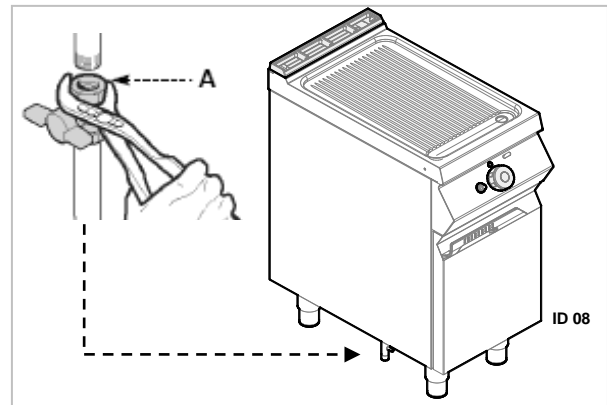
A ligação do gás deve ser feita de acordo com as regulamentações aplicáveis.

Antes de instalar o aparelho, deve-se verificar os dados técnicos, tipo de gás, pressão de funcionamento e tamanho do fluxo, informados na placa de identificação.

A conexão é feita através de uma mangueira conectando-se o aparelho ao cano da rede de gás. Para esta ligação deve-se instalar um registro de fecho, para em caso de necessidade, fechar o fluxo de gás.

Se a instalação de gás apresentar variações de pressão, recomenda-se a instalação de um regulador de pressão.

Após realizar a ligação, verifique quaisquer fugas de gás.



Ao se buscar as fugas de gás, não se deve deixar as chamas acesas!

8.4. Exaustão dos produtos da queima

A fim de se instalar o dispositivo do tipo „A”, não se prevê a utilização de uma instalação completa de exaustão, mas sim, um exaustor apropriado que levará os produtos resultantes da queima para o lado de fora.

Instalação sob o capô de escape (A)

Colocar o aparelho sob o capô de escape (1), e fixar o tubo de dimensões indicadas na figura na saída do aparelho.

O terminal do tubo de exaustão deve estar a pelo menos 1,8m sobre a superfície do aparelho.

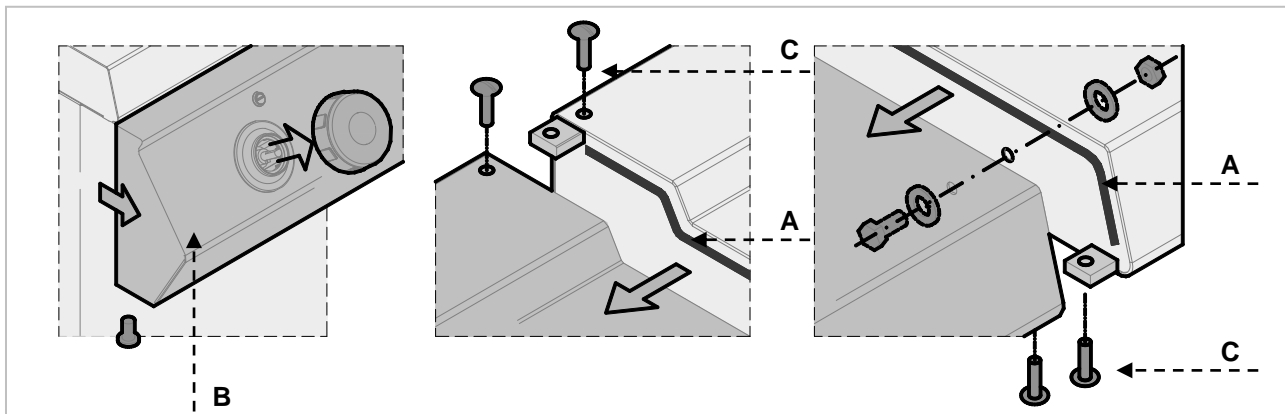


Os dispositivos de alimentação de gás devem ser subordinados diretamente aos sistemas de exaustão forçada: o bloqueio do exaustor deve causar o corte no fluxo de gás.



O exaustor deve ser iniciado automaticamente quando a válvula de gás for aberta.

8.5. Montagem do aparelho em série



A fim de montar o aparelho em série (lado a lado), deve-se seguir os seguintes passos:

Remover o suporte da placa e, se necessário, retirar o quadro de ferro fundido da chaminé:

Unir os lados utilizando-se fitas adesivas (A).

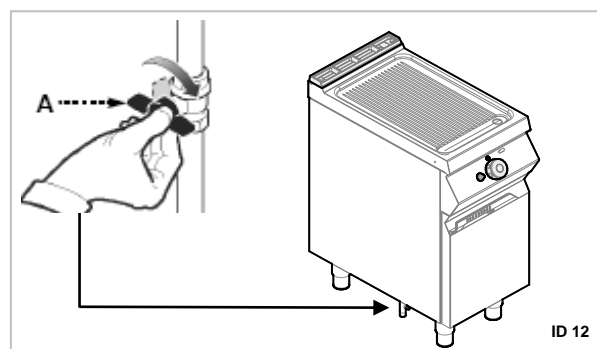
Empurre os aparelhos um contra o outro e deixe-s em posição horizontal (ao regular os pés).

Conecte os elementos prendedores.

8.6. Conversão para outro tipo de gás (serviço técnico)

O dispositivo foi testado pelo fabricante para o tipo de gás informado na placa de identificação. Caso utilize outro tipo de gás, siga os passos abaixo.

1. Fechar a válvula de gás (A).
2. Substituir os bicos dos queimadores de gás (ver a seção 9.3)
3. Substituir os bicos dos queimadores de chama-piloto do fogão (ver a seção 9.5).
4. Definir o valor mínimo para as válvulas de gás dos queimadores (patrz rozdział 9.1).
5. Retirar a etiqueta que se encontra na placa e aplicar uma nova, que apresenta o tipo de gás adaptado (posição 4 da placa de identificação).



ID 12

8.7. Controle (serviço técnico)

Antes de ligar o aparelho, inspecione a instalação para avaliar as condições operacionais de cada componente individual e verificar eventuais erros.

Recomenda-se realizar os seguintes controles:

1. Abrir a torneira de gás e verificar a vedação das ligações;
2. Verificar se o acendimento e queimação dos queimadores de gás estão funcionando corretamente;
3. Verificar a caso necessário regular a pressão e o fluxo de gás para posição máxima e mínima (ver seção 9.1).
4. Verificar se o termostato de segurança funciona corretamente.
5. Verificar a vedação dos tubos e conexões de gás.

9. CONFIGURAÇÕES (serviço técnico)



Antes de iniciar as regulagens, ligue todos os dispositivos de segurança.

Primeiramente deve-se desligar a torneira de gás e bloquear o acesso ao aparelho, que em caso de ativação pode levar à situações inesperadas colocando em risco a segurança e a saúde das pessoas.

9.1. Configuração mínima da válvula de gás 25-ST



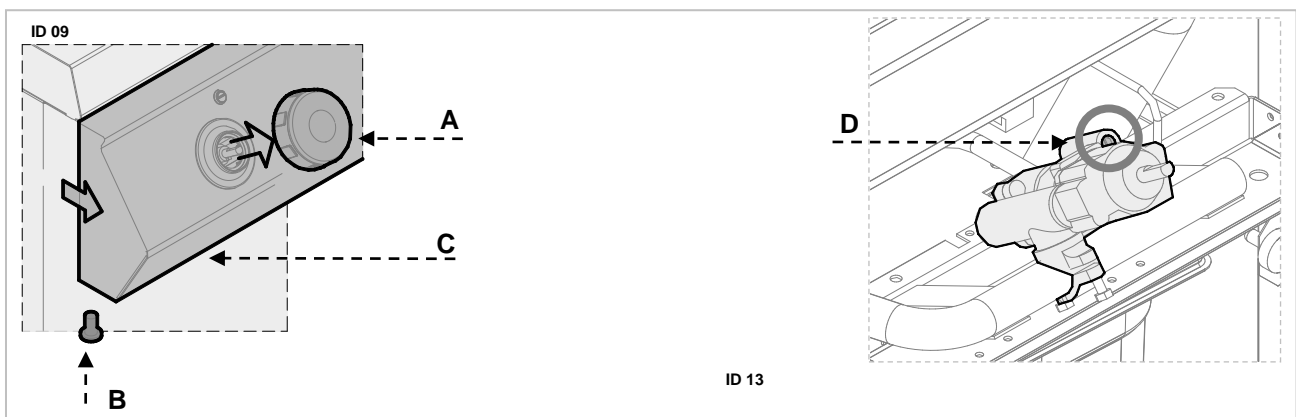
Estas configurações são necessárias apenas quando o tipo de gás ligado diferencia-se daquele tipo de gás configurado e definido na fábrica, após a conversão para outro tipo de gás.



Antes de efetuar as regulagens deve-se verificar se a pressão do gás está de acordo com a pressão nominal (ver tabela em anexo).

Proceder conforme indicado abaixo.

1. Fechar a válvula do gás.
2. Puxar o botão de regulagem do gás (A).
3. Desapertar o parafuso (B) e retirar o painel de serviço (C).
4. Retirar o injetor D e substituí-lo por outro adequado para o tipo de gás (ver anexos). Após a substituição, vede o parafuso.
5. Para finalizar, monte o painel de serviço (C) e o botão de regulagem (A).



9.2. Configuração mínima da válvula 630



Estas configurações são necessárias apenas quando o tipo de gás ligado diferencia-se daquele tipo de gás configurado e definido na fábrica, após a conversão para outro tipo de gás.



Antes de efetuar as regulagens deve-se verificar se a pressão do gás está de acordo com a pressão nominal (ver tabela em anexo).

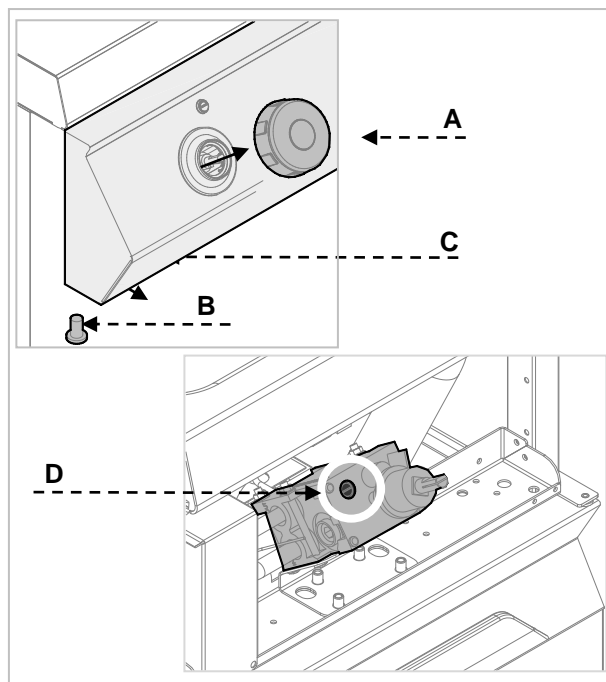
Proceder conforme indicado abaixo.

1. Fechar a válvula do gás.
2. Puxar o botão de regulação do gás (A).
3. Desapertar o parafuso (B) e retirar o painel de serviço (C).
4. Retirar o injetor D e substituí-lo por outro adequado para o tipo de gás (ver anexos). Após a substituição, vede o parafuso.
5. Para finalizar, monte o painel de serviço (C) e o botão de regulação (A).

⚠ Após terminar todos os trabalhos de calibragem e regulação, verifique a vedação do gás e o funcionamento correto do aparelho.

i Certifique-se de que a chama esteja estável frente à pressão de saída máxima e mínima.

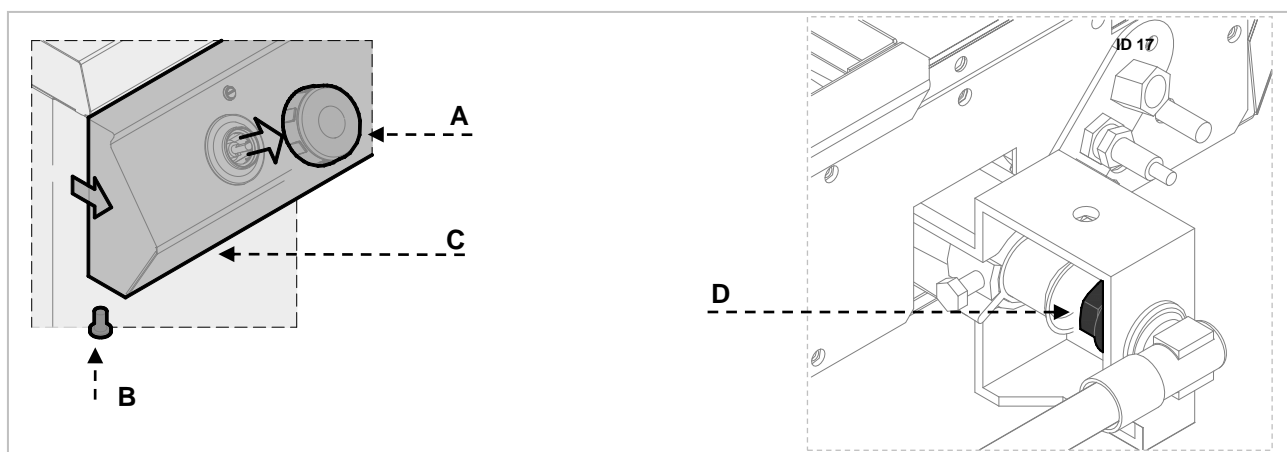
i Após terminar a regulação coloque uma marca de legalização e/ou vede o parafuso de regulação.



9.3. Substituição do bico do queimador

Proceder conforme indicado abaixo.

1. Fechar a válvula do gás.
2. Puxar o botão de regulação do gás (A).
3. Desapertar o parafuso (B) e retirar o painel de serviço (C).
4. Substituir o bocal (B) por um adequado ao tipo de gás utilizado (ver anexos).
5. Para finalizar, deve-se redefinir as configurações de fábrica.

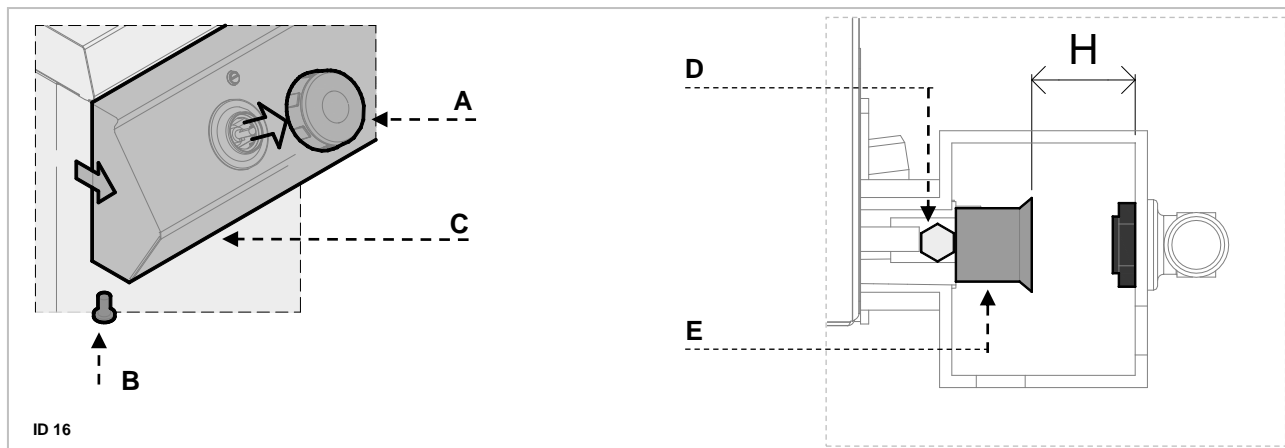


9.4. Configurações de entrada de ar no queimador

Proceder conforme indicado abaixo.

1. Fechar a válvula do gás.
2. Puxar o botão de regulação do gás (A).
3. Desapertar o parafuso (B) e retirar o painel de serviço (C).

4. Soltar o parafuso (D) e ajustar o casquilho (E) dependendo do tipo de gás utilizado (ver a tabela em anexo).
5. Para finalizar, deve-se redefinir as configurações de fábrica.



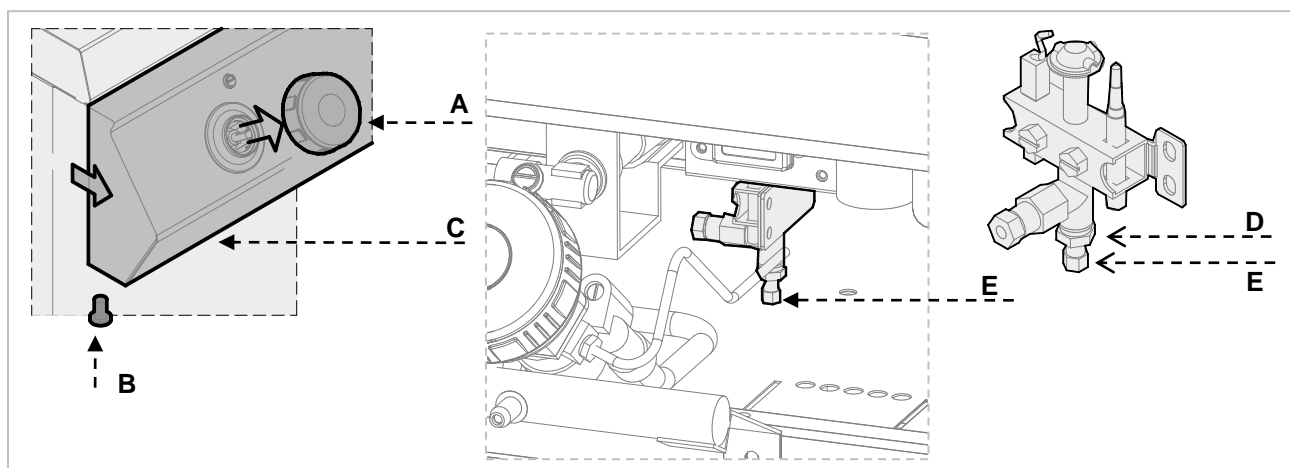
PT

9.5. Substituição do bocal de chama-piloto


Proceder conforme indicado abaixo.


1. Fechar a válvula do gás.
2. Puxar o botão de regulação do gás (A).
3. Desapertar o parafuso (B) e retirar o painel de serviço (C).

4. A chama-piloto encontra-se ao lado do queimador.
5. Remover a porca (D).
6. Retirar e trocar o bocal.
7. Prender novamente a porca e restaurar as configurações iniciais.
8. Ajustar através do parafuso (E).




10. DESCARTE DO APARELHO

 O aparelho está assinalado coonforme a diretiva Europeia nº 2002/96/EG, WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE).

 **Descartar este produto de acordo com as normais vigentes a fim de evitar consecuencias negativas para o meio ambiente e a saúde.**



O símbolo  no produto ou na documentação anexa, indica que o produto não deve ser tratado como lixo doméstico comum e deve-se levá-lo à um ponto de coleta de materiais elétricos e eletrônicos para fins de reciclagem.

Observe as leis locais para a eliminação de resíduos.

Mais informações sobre procedimentos, reutilização e reciclagem deste produtos estão disponíveis nas secretarias locais ou junto ao vendedor deste produto.

1. INHOUDSOPGAVE

1. INHOUDSOPGAVE	1
2. INDEX	2
3. VEILIGHEID	3
4. ALGEMENE AANWIJZINGEN EN WAARSCHUWINGEN	4
4.1. Algemene aanwijzingen	4
4.2. Omschrijving van het apparaat	4
4.3. Uitrusting en accessoires	4
4.4. Veiligheidsvoorzieningen	5
4.5. Typeplaatje	5
4.6. Het vervangen van de onderdelen (onderhoudsmonteur)	6
5. GEBRUIK EN WERKING	6
5.1. Beschrijving van de bediening	6
5.2. Branderontsteking	6
5.3. Montage van het antispatscherm	7
5.4. Tips voor gebruik van het apparaat	7
6. REINIGING EN ONDERHOUD	8
6.1. Aanwijzingen voor reiniging en onderhoud	8
6.2. Routine-onderhoud	8
6.3. Het reinigen van de grillplaat	8
7. STORING IN DE WERKING	9
8. INSTALLATIE	9
8.1. Verpakking en uitpakken	9
8.2. Installatie (onderhoudsmonteur)	10
8.3. Gasaansluiting (onderhoudsmonteur)	11
8.4. Het afvoeren van verbrandingsproducten	11
8.5. Montage van het apparaat in rij	12
8.6. Omzetting op een andere gassoort (onderhoudsmonteur)	12
8.7. Controle (onderhoudsmonteur)	12
9. INSTELLINGEN (onderhoudsmonteur)	13
9.1. Het instellen van de minimale waarde op de gaskraan 25-ST	13
9.2. Instelling van de minimale waarde van ventiel 630	13
9.3. Vervanging van het brandermondstuk	14
9.4. Instelling van de luchtinlaat op de brander	15
9.5. Vervanging van het mondstuk van de ontstekingsvlam	15
10. VERWIJDERING VAN HET APPARAAT	16
BIJLAGEN	I

2. INDEX

A

Aansluiting gas 11
Aanwijzingen voor reiniging en onderhoud 8
Algemene aanwijzingen 4

B

Branderontsteking 6

C

Controle 12

H

Het afvoeren van verbrandingsproducten 11
Het instellen van de minimale waarde op de gaskraan 25-ST 13
Het reinigen van de grillplaat 8
Het vervangen van de onderdelen 6

I

Installatie 10
Instelling van de minimale waarde van ventiel 630 13
INSTELLINGEN 13

L

Langdurig buitengebruik 7

M

Montage van het antispatscherm 7
Montage van het apparaat in rij 12

O

Omschrijving van de bediening 6
Omschrijving van het apparaat 4
Omzetting op een andere gassoort 12

R

Routine-onderhoud 8

S

STORING IN DE WERKING 9

T

Tips voor gebruik van het apparaat 7
Tips voor normaal gebruik van het apparaat 7
Typeplaatje 5

U

Uitpakken 9
Uitrusting en accessoires 4

V

VEILIGHEID 3
Veiligheidsvoorzieningen 5
Verpakking 9
Vervanging van het brandermondstuk 14
VERWIJDERING VAN HET APPARAAT 16

3. VEILIGHEID



Vooraleer het apparaat wordt gebruikt, dient de gebruikshandleiding nauwkeurig te worden gelezen.

De handleiding bevat belangrijke informatie betreffende veilig gebruik en onderhoud van het apparaat.

Bewaar deze handleiding zorgvuldig en raadpleeg wanneer nodig.

De fabrikant heeft bij het ontwerpen en de fabricage speciaal gezorgd om risico's voor de veiligheid en gezondheid van het personeel tijdens de bediening van het apparaat te voorkomen.

Lees aandachtig de instructies in de gebruikshandleiding en alle instructies geplaatst direct op het apparaat. Besteed bijzondere aandacht aan de instructies betreffende veiligheid.

De ingebouwde veiligheidsvoorzieningen mogen nooit worden aangepast of verwijderd. Het niet navolgen van deze regels kan veiligheids- en gezondheidsrisico van de daar werkende personen opleveren.

Het wordt aanbevolen enige testen uit te voeren om over de plaatsing en de functies van de bedieningselementen kennis te krijgen en vooral over deze die voor aan- en uitschakelen van het apparaat zijn verantwoordelijk.

Het apparaat dient alleen te worden bestemd voor het gebruik waarvoor het ontworpen is; ieder ander gebruik wordt beschouwd als incorrect.

De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor materiële schade of schade aan personen veroorzaakt door incorrect of onjuist gebruik van het apparaat.

Alle onderhoudswerkzaamheden die een specifieke technische kennis of speciale vaardigheden vereisen, worden uitsluitend door gekwalificeerd personeel uitgevoerd.

Om de hygiëne te verzekeren en het voedsel tegen verontreiniging te beschermen, moeten de elementen die direct of indirect in contact met het voedsel komen en alle naburige gebieden grondig worden gereinigd. Hiervoor de wasmiddelen gebruiken die voor de voedingsindustrie zijn geschikt, vermijd het gebruik van brandbare of schadelijke stoffen.

Zorg ervoor dat na elk gebruik alle branders en controle elementen zijn uitgeschakeld en de aansluitkabels zijn losgekoppeld.



Na ieder gebruik van het apparaat zich ervan verzekeren dat de brander uit staat, de bedieningselementen zijn gedesactiveerd en de gastoevoer is uitgeschakeld.



Het apparaat heeft tijdens de installatie, instelling en aansluiting op het gas (hoofdstuk 8 „INSTALLATIE”) het gebruik van bepaalde veiligheidsmaatregelen.



In het geval van een langere onderbreking in het gebruik van het apparaat, dienen niet alleen alle toevoerkabels te worden uitgeschakeld, maar ook dienen alle interne en externe elementen van het apparaat te worden gereinigd (Hoofdstuk 6 „REINIGING EN ONDERHOUD”).



Het is verboden het apparaat te reinigen onder een directe waterstraal.

4. ALGEMENE AANWIJZINGEN EN WAARSCHUWINGEN

4.1. Algemene aanwijzingen

Deze gebruikshandleiding is door de fabrikant opgesteld om voor bevoegd personeel informatie nodig voor werk met het apparaat te verstrekken.

Het wordt aanbevolen dat de geadresseerden van de informatie het zorgvuldig en strikt doorlezen.

Door het doorlezen van deze informatie kan het risico voor menselijke gezondheid en veiligheid worden voorkomen.

Bewaar deze instructies voor de gehele levensduur van het apparaat op een bekend en goed bereikbare plaats wanneer nodig altijd kan worden geraadpleegd.

Om belangrijke informatie van de tekst te benadrukken of aandacht op belangrijke gegevens te leggen, worden speciale symbolen gebruikt:

Waarschuwing



Het wijst op belangrijke veiligheidsvoorschriften aan. Om de gezondheid en de veiligheid van personen niet in gevaar te brengen en geen schade te veroorzaken, is het juiste gedrag nodig.

Voorzichtig

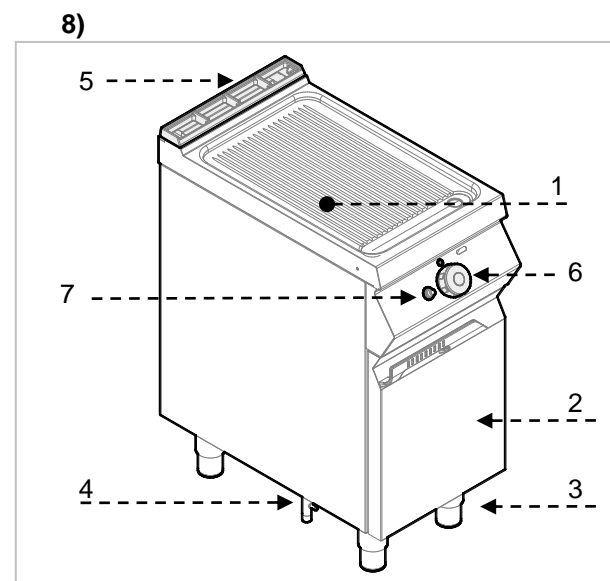


Wijst op belangrijke technische informatie die niet onderschat mogen worden.

4.2. Omschrijving van het apparaat

Dit apparaat, genoemd GAS GRILLPLAAT, is ontworpen en gemaakt voor de professionele keuken om direct gerechten op te bereiden. Afhankelijk van de behoefte, zijn er versies met één of twee grillplaten beschikbaar..

- 1) Grillplaat
- 2) Onderbouw
- 3) In hoogte verstelbare poten
- 4) Gasaansluiting
- 5) Afzuiging: afvoer van verbrandingsproducten.
- 6) Gasregulator: reguleert de temperatuur van de grillplaat
- 7) Ontsteking van de brander: piëzo-elektrische branderontsteking.



4.3. Uitrusting en accessoires

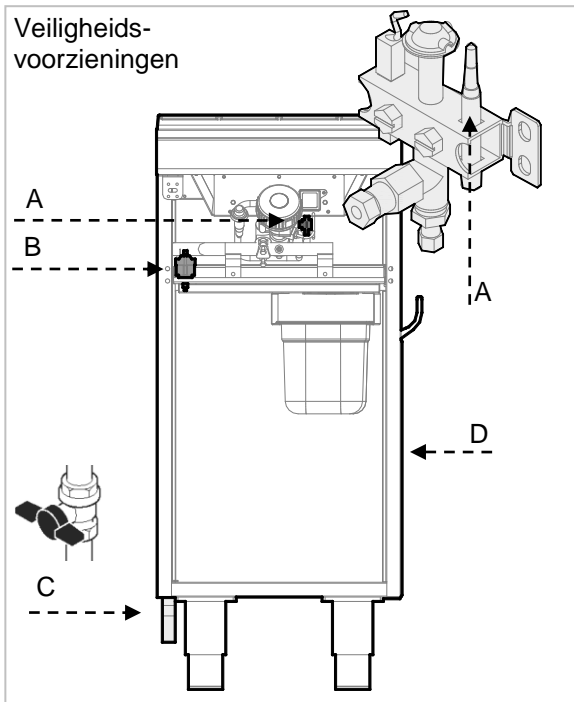
Het apparaat wordt geleverd met de volgende uitrusting:

- A. Vetopvangschaal.

Op bestelling kan het apparaat uitgerust worden met de volgende accessoires:

- A. Spatschermopbouw
- B. Afdichtstop

4.4. Veiligheidsvoorzieningen



Het apparaat is uitgerust met de volgende veiligheidsvoorzieningen:

A. Thermokoppel veiligheid: in het geval van het doven van de vlam, blokkeert het de toevoer van gas.

- B. Veiligheidsthermostaat:** blokkeert de gastoevoer in geval van oververhitting (betreft alleen de verchroomde versie).
- C. Gaskraan:** Voor het openen en sluiten van de gastoevoerleiding.



Iedere dag dient de juiste werking en efficiëntie van de veiligheidsvoorzieningen te worden gecontroleerd.

In het geval de veiligheidsthermostaat in werking treedt, dient de oorspronkelijke operationele werking van het apparaat te worden geactiveerd.

1. Laat de grillplaat afkoelen.
2. Open de deurtjes (D).
3. Druk de veiligheidsthermostaat (B) in om de gastoevoer opnieuw te activeren..
4. Sluit de deurtjes (D).

Om te weten te komen welk van de veiligheidsthermostaten is geactiveerd in het geval van een apparaat met twee grillplaten, dient te worden gecontroleerd welk van de branders niet werkt, en de knop van de juiste thermostaat dient te worden ingedrukt.

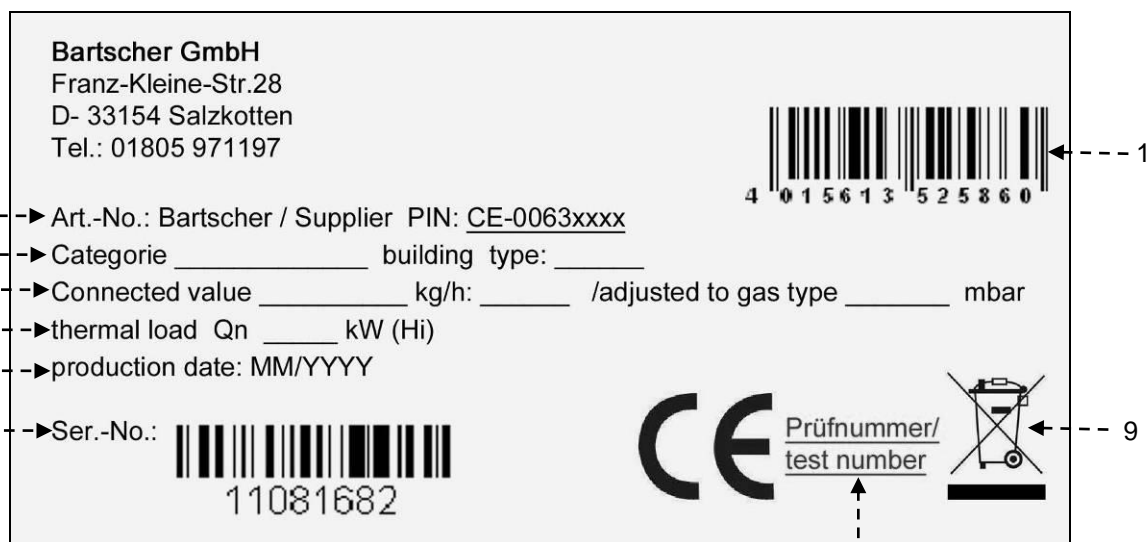
NL

4.5. Typeplaatje

Het op de afbeelding weergegeven typeplaatje wordt direct op het toestel aangebracht. Op het typeplaatje worden alle nodige aanwijzingen en informatie voor gebruiksveiligheid weergegeven.

- 1) EAN-code
- 2) Art.-nr. / modelnr. / CE-certificaatnr.
- 3) Toestelcategorie / type

- 4) Aansluitwaarden / Gasverbruik / Fabrieksinstelling voor de gegeven soort gas
- 5) Warmtebelasting
- 6) Productiedatum
- 7) Serienr.
- 8) CE-conformiteitsmarkering
- 9) WEEE-symbool



4.6. Het vervangen van de onderdelen (onderhoudsmonteur)



Activeer alle aanwezige veiligheidsvoorzieningen voordat je een onderdeel vervangt. Let er vooral op de gaskraan te sluiten en de toegang tot voorzieningen die, als ze geactiveerd worden, onverwachte gevaren voor de veiligheid en gezondheid van personen kunnen betekenen, te verhinderen.

Vervang indien nodig versleten onderdelen uitsluitend door originele reserveonderdelen



Wij zijn niet aansprakelijk voor schade aan personen of onderdelen ontstaan door gebruik van andere dan originele onderdelen of ingrepen aan het apparaat zonder de toestemming van de fabrikant, die de veiligheidsvereisten kunnen veranderen.

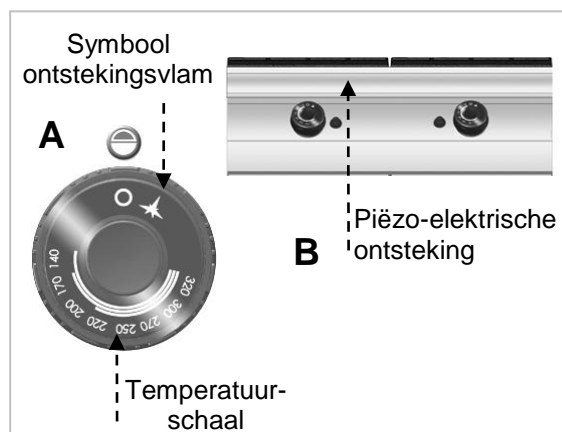
5. GEBRUIK EN WERKING

5.1. Beschrijving van de bediening.

Bedieningselementen voor de belangrijkste functies bevinden zich op het bedieningspaneel van het apparaat.

A) Gasregulator: reguleert de gastoevoer en verandert de temperatuur.

B) Piëzo-elektrische ontsteking: onsteekt de ontstekingsvlam van de brander.



5.2. Branderontsteking

ONTSTEKING

- A)** Om de ontstekingsvlam te ontsteken, de draaiknop van de gasregulator van de gewenste gasbrander indrukken en naar links draaien (**positie 1**). De ontstekingsvlam ontsteken met behulp van een lucifer.
- B)** De draaiknop van de gasregulator ongeveer 10 seconden ingedrukt houden, om het thermische element te verwarmen, en vervolgens loslaten.

- C)** Om de gasbrander aan te steken, de draaiknop van de gasregulator naar links draaien (**positie 2**).
- D)** Het vermogen van de gasbrander instellen (**positie 3**).



UITSCHAKELEN

A) De draaiknop van de gasregulator naar rechts draaien om de gasbrander uit te schakelen (**positie 1**).

B) De draaiknop van de gasregulator naar rechts draaien om de ontstekingsvlam te doven (**positie 0**).

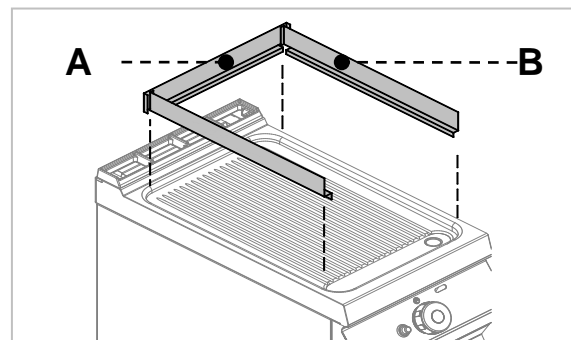
VERCHROOMDE GRILLPLAAT

i Het apparaat met een verchroomde grillplaat dient ongeveer 30 minuten te worden voorverwarmd op 200 °C.

5.3. Montage van het antispatscherm

Bij de montage van het antispatscherm dient men zich te houden aan de volgende aanwijzingen:

1. Het achterste deel van het scherm plaatsen op de grillplaat (**A**).
2. Beide zijschermen inhaken (**B**) en plaatsen



5.4. Tips voor gebruik van het apparaat

Langdurig buitengebruik

Als het apparaat langere tijd niet zal worden gebruikt, dient op de volgende manier te worden gehandeld:

1. De gastoevoer onderbreken met behulp van de afdichtstop.
2. Het apparaat en de aansluitende oppervlakken zorgvuldig reinigen.
3. Op oppervlakken van roestvrijstaal een laag vaseline aanbrengen.
4. Alle onderhoudswerkzaamheden uitvoeren.

Tips voor normaal gebruik van het apparaat

Om het juiste gebruik van het apparaat te kunnen garanderen, dienen de volgende aanbevelingen te worden opgevolgd:

- Gebruik uitsluitende de door de producent geleverde uitrusting;
- Controleer of de bodem van de oven juist is ingebracht.



Het apparaat niet gebruiken om te frituren met olie of vet op de grillplaat.



Op de grillplaat geen gerechten grillen die diepgevroren zijn: dit kan leiden tot beschadigingen aan het apparaat.



De plaat niet afschrappen om restjes te verwijderen, het wordt aanbevolen bijzonder voorzichtig te zijn in het geval van een verchroomde grillplaat.

Regelmatig bevoegd personeel de volgende onderhoudswerkzaamheden laten uitvoeren:

- Controle van de druk en de dichtheid van de gasleidingen.
- Controle van de werking van de thermokoppel
- Controle van de onberispelijke werking van de afzuiging en het reinigen ervan als het nodig is
- Controle van de veiligheidsthermostaten.

6. REINIGING EN ONDERHOUD

6.1. Aanwijzingen voor reiniging en onderhoud



Alle bestaande veiligheidsvoorzieningen worden voor het onderhoud geactiveerd.

Let er vooral op de gaskraan te sluiten en de toegang tot voorzieningen die, als ze geactiveerd worden, onverwachte gevaren voor de veiligheid en gezondheid van personen kunnen betekenen, te verhinderen.

6.2. Routine-onderhoud

De juiste conservatie houdt in alle elementen die in contact komen met het levensmiddel reinigen en regelmatig de brander en de sproeier reinigen.

Zorgvuldig onderhoud verzekert de beste prestaties, een langere levensduur van het toestel en een goede werking van de veiligheidsvoorzieningen.

Richt geen directe waterstralen of hogedrukreiniger op het toestel.

Gebruik voor het schoonmaken van roestvrij staal geen staalwol of borstels omdat ze ijzerdeeltjes op het oppervlakte kunnen achterlaten die door oxidatie roest veroorzaken.

Gebruik voor het verwijderen van opgedroogde resten, spatels van hout of kunststof of zachte schuursponsjes.

Bij langdurig buitengebruik een laag vaseline op alle roestvrijstalen oppervlakken aanbrengen.



Gebruik geen reinigings-middelen die gevaarlijke of voor de gezondheid schadelijke stoffen (oplosmiddelen, benzine enz.) bevatten.

Na gebruik dienen te worden gereinigd:

- de grillplaat
- het apparaat

6.3. Het reinigen van de grillplaat

Gehen Sie hierzu auf die angegebene Weise vor.

Ga hiervoor als volgt te werk.

1. Met een schraper resten van gerechten van de grillplaat verwijderen (in het bijzonder voorzichtig zijn in het geval van een verchroomde plaat).
2. De grillplaat insmeren met een middel dat vet oplost en enkele minuten laten staan.
3. De afvoeropening dicht doen met een geschikte stop.
4. Heet water over de grillplaat gieten en enkele minuten laten staan.
5. Het vetopvangblad uitnemen.

6. Een verzamelcontainer plaatsen onder de afvoeropening.

7. De stop eruit nemen en wachten tot het water stroomt.

8. Reinig en droog de grillplaat zorgvuldig.



Er wordt aanbevolen de accessoires in een vaatwasmachine te wassen.





Zorgvuldig de grillplaat drogen om te vermijden dat er roest ontstaat en vervolgens een bescherm laag van vaseline (olie) aanbrengen.

7. STORING IN DE WERKING

Volgende informatie wordt gebruikt voor erkenning en verwijdering van eventuele storingen die zich kunnen voordoen tijdens het gebruik van het apparaat.

Sommige van deze problemen kunnen door de gebruiker worden opgelost, bij alle overige is nauwkeurige kennis nodig. Zulke problemen worden opgelost door deskundig personeel.

Probleem	Oorzaak	Mogelijke oplossingen
Gaslucht.	Komt soms vrij bij het doven van de vlam.	Draai de kraan die de gastoevoer sluit, dicht en lucht de ruimte..
Ontstekingsvlam brandt niet.	De ontstekingsvonk doet het niet.	Controleer de werking van het ontstekingsmechanisme. Initieer de ontstekingsvlam met de hand..
	Lucht in de leidingen als gevolg van het langere tijd niet gebruiken.	
De ontstekingsvlam dooft steeds.	De thermokoppel is niet heet genoeg.	Verleng het ontstekingsproces. Controleer of de veiligheids-thermostaat is geactiveerd.
De ontstekingsvlam brandt, maar de brander gaat niet aan.		Controleer de veiligheidsthermostaat.  Als het probleem zich nog steeds voordoet, neem dan contact op met de service.
De vlam is geel.	De brander is verontreinigd of de afzuiging is verstopt.	De brander reinigen en laten drogen.  Als het probleem zich nog steeds voordoet, neem dan contact op met de service.

NL

8. INSTALLATIE

8.1. Verpakking en uitpakken

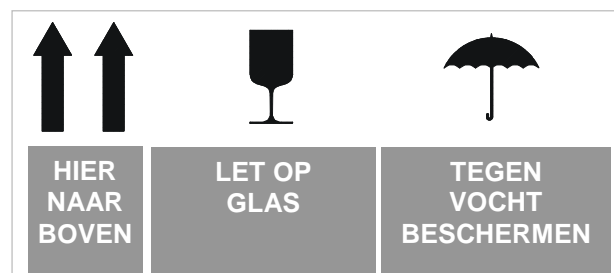
Bij uitpakken en installatie van het apparaat dienen de instructies van de fabrikant worden nageleefd die direct op de verpakking en in deze gebruiksaanwijzing worden omschreven.

Voor hijsen en transport van het product is het gebruik van een vorkheftruck of palletwagen aanbevolen waarbij bijzondere aandacht moet op de gelijkmatige gewichtsverdeling worden besteed om het risico van kantelen te voorkomen (het vermijden van overmatige hellingen!).



Wanneer de standaard wordt gebruikt, letten op het gas en de positie van de poten.

De verpakking bestaat uit kartonnen dosje en de houten pallet. Op de kartonnen doos is aantal symbolen weergegeven die in overeenstemming met de internationale regelgeving over de regels tijdens het laden en het lossen, bij transport en opslag het apparaat informeren.



Controleer bij ontvangst of de verpakking volledig is en tijdens het vervoer niet wordt beschadigd. Meld de eventuele schade onverwijld bij de vervoerder.

Pak het apparaat zo snel mogelijk uit om te controleren of het niet beschadigd wordt.

Een kartonnen doos niet met scherpe gereedschappen open doen. Dit kan schade aan de roestvrij stalen platen binnen de verpakking veroorzaken.

Haal de kartonnen verpakking uit het apparaat van boven.

Controleer na het uitpakken van het apparaat of de uitrusting met de bestelling overeenkomt.

Bij onregelmatigheid informeer onmiddellijk de verkoper.



Bewaar het verpakkingsmateriaal (nylon zakjes, piepschuim, nieten, ...) buiten het bereik van kinderen!

Verwijder de beschermende PVC-laag van de binnenste en buitenste oppervlaken. Gebruik hiervoor geen metalen gereedschap.

8.2. Installatie (onderhoudsmonteur)

Het hele installatieproces moet vanaf het begin van de uitvoering goed worden overwogen.

De installatieplaats moet van alle toevoeraansluitingen en de afvoerleiding voor productieresten worden voorzien. De plaats moet tevens goed worden verlicht en aan alle hygiënische en sanitaire vereisten volgens de geldende wetgeving voldoen.

De installatie moet op een afstand van minstens 5 cm van de wand gebeuren als deze niet tegen een temperatuur van minstens 150 °C bestand is.

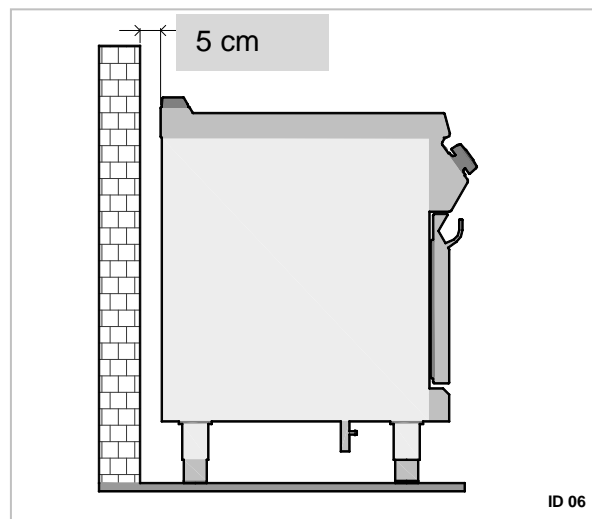
Plaats het apparaat horizontaal door het instellen van de afzonderlijke stelvoeten.



Als het apparaat dicht bij de muur, de wand, keukenkastjes of decoratieve elementen enz. moet worden geplaatst, dan moeten deze zijn gemaakt van niet-brandbare materialen en anders moeten zij worden bedekt met niet-brandbare materialen.



Om de goede werking van het apparaat te garanderen, mag het enkel in permanent verluchte ruimten worden geïnstalleerd en gebruikt.



Het interne gastoevoersysteem en de ruimten waarin het toestel wordt opgesteld, moeten aan de geldende bepalingen van het land van gebruik voldoen (ministerieel besluit van 12 juli '96 en UNI-CIG 87/23).

Men dient de voor een regelmatige verbranding van het gas aan de branders vereiste luchthoeveelheid toe te voeren, d.w.z. ong. 2 kubieke meter per uur per kW geïnstalleerd vermogen.

8.3. Gasaansluiting (onderhoudsmonteur)

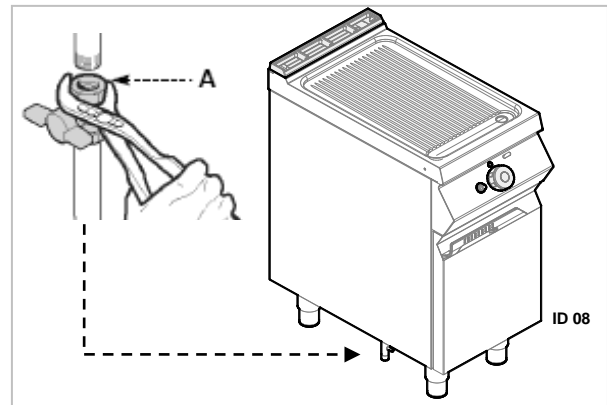
De gasaansluiting moet volgens de geldende bepalingen gebeuren.

Voordat je het toestel aansluit, dien je de specificaties, het gastype de werkingsdruk en het debiet, die weergegeven worden op het typeplaatje, controleren.

De aansluiting komt tot stand door het verbinden van de aansluitingsslang van het toestel met de buis van het gasnet. Aan de verbinding moet een afsluitklep worden geïnstalleerd om de gastoevoer indien nodig te kunnen onderbreken.

Indien in het gastoevoersysteem aanzienlijke drukschommelingen optreden, dan wordt het gebruik van een drukregelaar aanbevolen.

Na de aansluiting dien je te controleren of er eventueel gaslekken zijn.



Gebruik nooit open vuur om gaslekken te zoeken!

8.4. Het afvoeren van verbrandingsproducten

In het geval van de installatie van apparaten van het type „A” is het gebruik van een uitlaatsysteem niet voorzien, maar is een efficiënte afzuigkap voldoende om de verbrandingsproducten naar buiten af te voeren.

Installatie onder een afzuigkap (A)

Het apparaat onder een afzuigkap plaatsen (1), en aan de uitlaat van het apparaat een buis bevestigen met de afmetingen die op de afbeelding zijn opgegeven.

Het einde van de afvoerleiding moet zich minstens 1,8 meter boven het instellingsoppervlak van het apparaat bevinden..

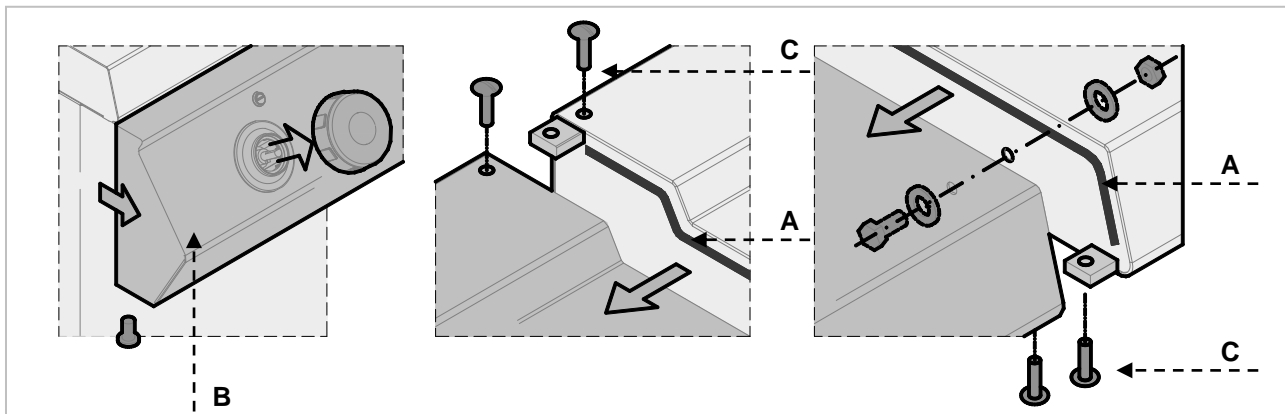


De gastoevoer moet direct ondergeschikt zijn aan het afzuigstelsel: het blokkeren van de afzuigventilator moet het onderbreken van de gastoevoer veroorzaken.



De ventilator moet automatisch aan gaan als het gasventiel open is.

8.5. Montage van het apparaat in rij



Om de apparaten in rij (naast elkaar) te monteren, dien je als volgt te werk te gaan.

Demonteer de bedieningspanelen en verwijder indien nodig de afvoerrooster.

Gebruik op de aangrenzende zijdelen een afdichtband (A).

Schuif de apparaten tegen elkaar aan en plaats ze horizontaal (door het instellen van de stelvoeten).

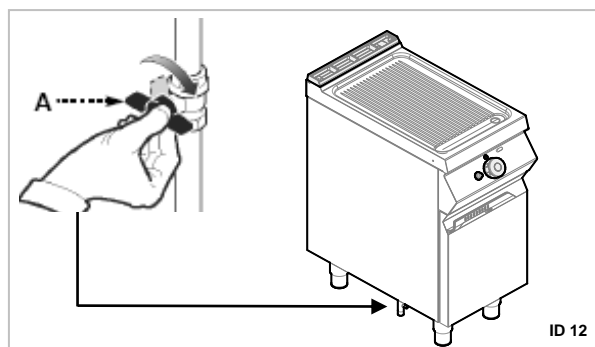
Verbind de apparaten met de bevestigingselementen.

8.6. Omzetting op een andere gassoort (onderhoudsmonteur)

Het apparaat is door de producent gecontroleerd met het soort gas dat aangegeven is op het typeplaatje. Als een ander soort gas wordt gebruikt, dient op de volgende manier te worden gehandeld:

1. De afdichtstop van de gastoevoer dicht draaien (A).
2. Vervang het brandermondstuk (zie hoofdstuk 9.3)
3. Vervang het mondstuk van de ontstekingsvlam (zie hoofdstuk 9.5).
4. Stel de minimale waarde in op de brander gaskraan (zie hoofdstuk 9.1).
5. Verwijder het stickertje op het typeplaatje en een nieuwe erop plakken die de informatie

bevat die geschikt is voor de gebruikte gasinstallatie (positie 4 typeplaatje).



ID 12

8.7. Controle (onderhoudsmonteur)

Voor het in bedrijf stellen van het apparaat dient de installatie te worden gecontroleerd om de exploitatievoorwaarden te bepalen voor een enkel onderdeel en eventuele onjuistheden te herkennen..

Het wordt aanbevolen de volgende controles uit te voeren:

1. Het openen van de gaskraan en het controleren van de dichtheid van de aansluitingen;
2. De controle van de juiste werking van de ontsteking en vlam van de gasbranders.
3. De controle, en als het nodig is, regulatie van de druk en de gasdoorstroom voor de posities max en min (zie hoofdstuk 9.1).
4. De controle van de juiste werking van de veiligheidsthermostaat.
5. De controle van de gasleidingen met het oog op lekken.

9. INSTELLINGEN (onderhoudsmonteur)



Activeer alle aanwezige veiligheidsvoorzieningen voordat je het toestel begint in te stellen.

Let er vooral op de gaskraan te sluiten en de toegang tot voorzieningen die, als ze geactiveerd worden, onverwachte gevaren voor de veiligheid en gezondheid van personen kunnen betekenen, te verhinderen.

9.1. Het instellen van de minimale waarde op de gaskraan 25-ST



Deze instellingen alleen uitvoeren als het aangesloten gas anders is dan het controlegas, na omzetting van het toevoersysteem.

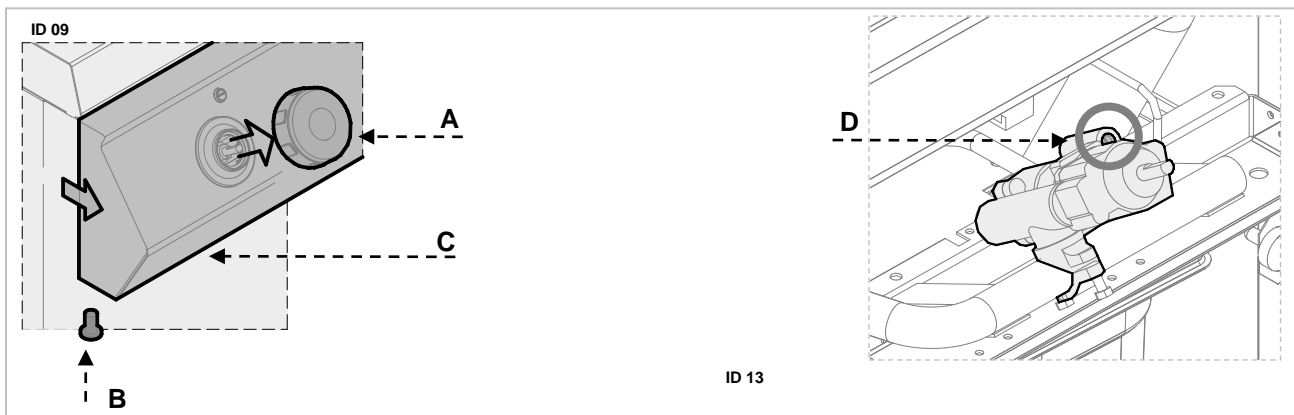


Voor het uitvoeren van deze instelling dient te worden gecontroleerd, of de gasdruk in overeenstemming is met de nominale druk (zie tabel in de bijlage).

Handel op de volgende manier:

1. Sluit de gaskraan
2. Haal de draaiknop van de gasregulator (A).
3. Draai schroef (B) los en neem het bedieningspaneel eraf (C).
4. Injector D eruit halen en vervangen voor de correcte injector voor dat type gas (zie bijlage). Na instelling de schroef lakken.
5. Tot slot het bedieningspaneel (C) monteren en de draaiknop voor de gasregulatie (A).

NL



9.2. Instelling van de minimale waarde van ventiel 630



Deze instellingen alleen uitvoeren als het aangesloten gas anders is dan het controlegas, na omzetting van het toevoersysteem.



Voor het uitvoeren van deze instelling dient te worden gecontroleerd, of de gasdruk in overeenstemming is met de nominale druk (zie tabel in de bijlage).

Handel op de volgende manier:

1. Sluit de gaskraan
2. Haal de draaiknop van de gasregulator (A).
3. Draai schroef (B) los en neem het bedieningspaneel eraf (C).
4. Injector (D) eruit halen en vervangen voor de correcte injector voor het gebruikte soort gas (zie bijlage). Na instelling de schroef lakken.
5. Tot slot het bedieningspaneel (C) monteren en de draaiknop voor de gasregulatie (A).



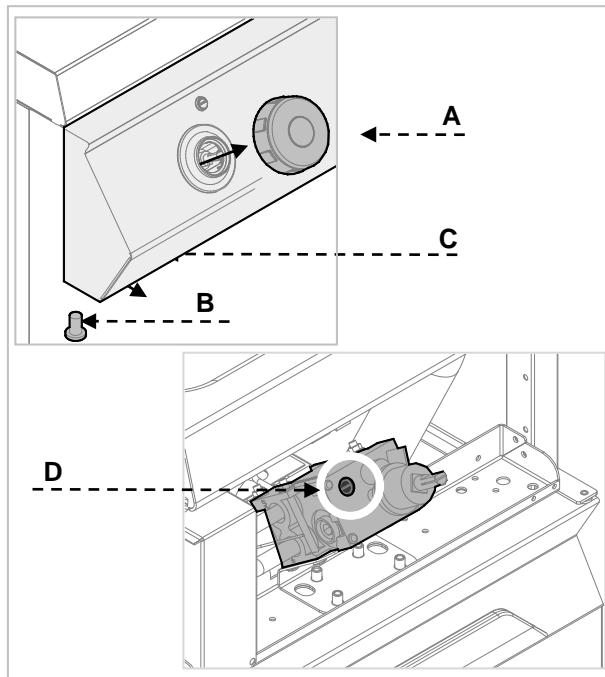
Na beëindiging van alle kalibratie werkzaamheden en regulatie, de dichtheid van de gasaansluiting en de juiste werking controleren.



Zich ervan verzekeren dat de vlam stabiel is bij minimale en maximale inlaatdruk.



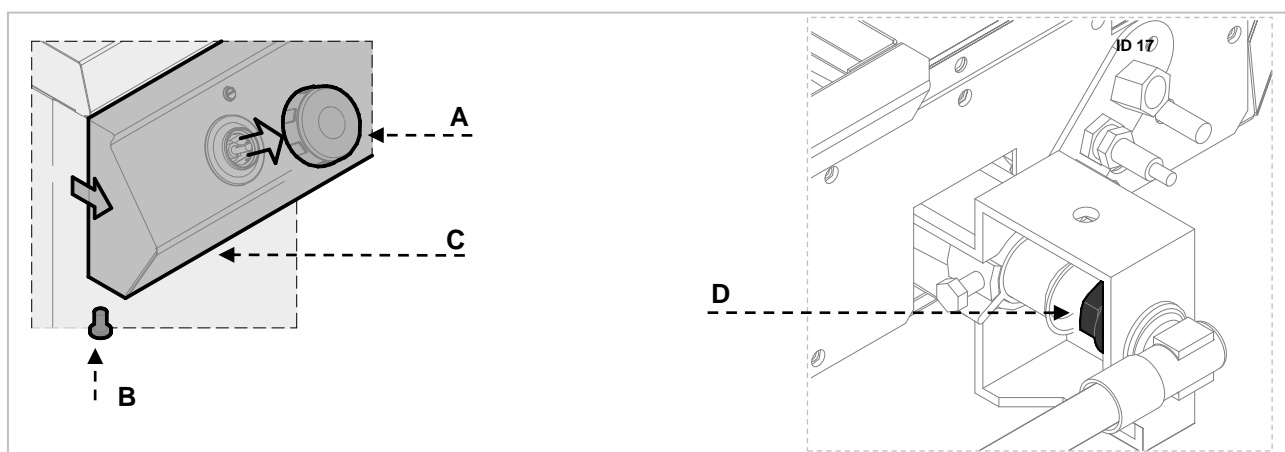
Na beëindiging van de regulatie de voorbereide legislatiekenmerken aanbrengen en/of de regulatie-schroeven lakken.



9.3. Vervanging van het brandermondstuk

Handel op de volgende manier:

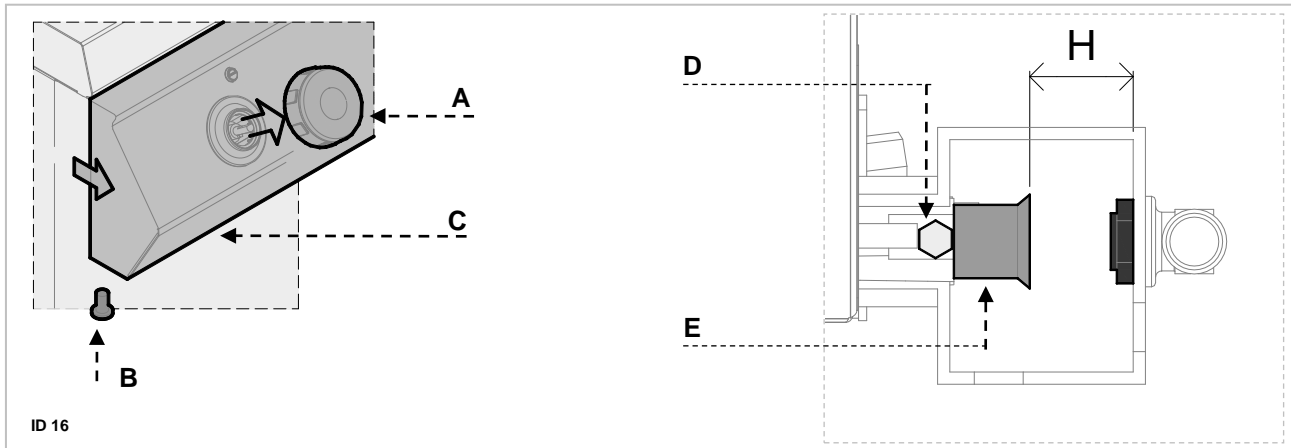
1. Sluit de gaskraan
2. Haal de draaiknop van de gasregulator (A).
3. Draai schroef (B) los en neem het bedieningspaneel eraf (C).
4. Vervang mondstuk (B) voor het correcte mondstuk voor het gebruikte soort gas (zie bijlagen).
5. Tot slot terugkeren naar de oorspronkelijke staat.



9.4. Instelling van de luchtinlaat op de brander

Handel op de volgende manier:

1. Sluit de gaskraan
2. Haal de draaiknop van de gasregulator (A).
3. Draai schroef (B) los en neem het bedieningspaneel eraf (C).
4. De schroef (D) losdraaien, en de huls (E) instellen afhankelijk van het gebruikte soort gas (zie tabel in de bijlagen).
5. Tot slot terugkeren naar de oorspronkelijke staat..



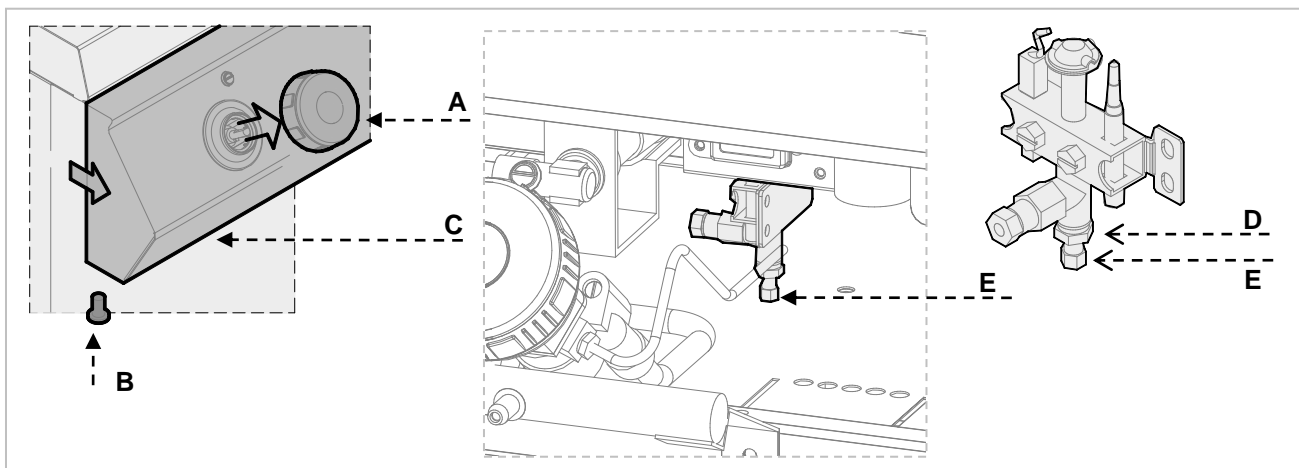
ID 16

NL

9.5. . Vervanging van het mondstuk van de ontstekingsvlam

Handel op de volgende manier:

1. Sluit de gaskraan
2. Haal de draaiknop van de gasregulator (A).
3. Draai schroef (B) los en neem het bedieningspaneel eraf (C).
4. De ontstekingsvlam bevindt zich naast de brander..
5. De moer losdraaien (D).
6. Het mondstuk eruit nemen en vervangen.
7. Opnieuw de moer aandraaien en terugkeren naar de oorspronkelijke staat.
8. Wyregulować przy pomocy śruby (E).



10. VERWIJDERING VAN HET APPARAAT



Het apparaat is in overeenstemming met de Europese richtlijn 2002/96/EG, WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE) gekenmerkt.



Door de verwijdering van het product op de juiste manier draagt de gebruiker bij om potentiële negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen.



Het symbool op het product of op de meegeleverde documentatie informeert dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld maar het moet in een bepaalde inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparaten worden geleverd.

Neem de plaatselijke regelgeving in acht voor het verwijderen van afval.

Voor meer informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product, neem contact op met de gemeente, het afvalverwerkingsbedrijf of de winkel waar het product wordt gekocht.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
33154 Salzkotten
Duitsland

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

1. SPIS TREŚCI

1. SPIS TREŚCI	1
2. INDEKS RZECZOWY	2
3. BEZPIECZEŃSTWO	3
4. OGÓLNE USTALENIA I OSTRZEŻENIA	4
4.1. Ogólne wskazówki.....	4
4.2. Opis urządzenia	4
4.3. Wyposażenie i akcesoria	4
4.4. Urządzenia zabezpieczające	5
4.5. Tabliczka znamionowa	5
4.6. Wymiana podzespołów (technik serwisu)	6
5. UŻYWANIE I DZIAŁANIE	6
5.1. Opis obsługi.....	6
5.2. Zapłon palnika	6
5.3. Montaż korpusu osłony rozbryzgowej	7
5.4. Wskazówki dotyczące używania urządzenia	7
6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.....	8
6.1. Wskazówki dot. czyszczenia i konserwacji	8
6.2. Prawidłowa konserwacja	8
6.3. Czyszczenie płyty grillowej.....	8
7. ZAKŁÓCENIA DZIAŁANIA	9
8. INSTALACJA	9
8.1. Opakowanie i rozpakowanie	9
8.2. Instalacja (technik serwisu)	10
8.3. Przyłącze gazu (technik serwisu)	11
8.4. Odprowadzanie produktów spalania	11
8.5. Montaż urządzenia w szeregu	12
8.6. Przebrojenie na inny rodzaj gazu (technik serwisu).....	12
8.7. Kontrola (technik serwisu)	12
9. USTAWIENIA (technik serwisu)	13
9.1. Minimalne ustawienie kurka palnika na płycie grzewczej 25-ST	13
9.2. Ustawienie wartości minimalnej na zaworze 630.....	13
9.3. Wymiana dyszy palnika.....	14
9.4. Ustawienie wlotu powietrza na palniku	15
9.5. Wymiana dyszy płomienia zapalającego	15
10. UTYLIZACJA URZĄDZENIA	16
ZAŁĄCZNIKI	I

2. INDEKS RZECZOWY**B**

BEZPIECZEŃSTWO 3

C

Czyszczenie płyty grillowej 8

D

Dłuższa przerwa w używaniu urządzenia 7

I

Instalacja 10

K

Konservacja 8

Kontrola 12

M

Minimalne ustawienie kurka palnika na płycie grzewczej 13

Montaż korpusu osłony rozbryzkowej 7

Montaż urządzenia w szeregu 12

O

Odprowadzanie produktów spalania 11

Ogólne wskazówki 4

Opakowanie 9

Opis obsługi 6

Opis urządzenia 4

P

Prawidłowa konserwacja 8

Przebrojenie na inny rodzaj gazu 12

Przyłącze gazu 11

R

Rozpakowanie 9

T

Tabliczka znamionowa 5

U

Urządzenia zabezpieczające 5

USTAWIENIA 13

Ustawienie wartości minimalnej na zaworze 630 13

Ustawienie wlotu powietrza na palniku 15

UTYLIZACJA URZĄDZENIA 16

W

Wskazówki dot. czyszczenia 8

Wskazówki dotyczące normalnego używania urządzenia 7

Wymiana dyszy palnika 14

Wymiana dyszy płomienia zapalającego 15

Wymiana podzespołów 6

Wyposażenie i akcesoria 4

Z

ZAKŁÓCENIA DZIAŁANIA 9

Zapłon palnika 6

.....

3. BEZPIECZEŃSTWO



Przed użyciem urządzenia dokładnie przeczytać zalecenia i ostrzeżenia znajdujące się w tej instrukcji.

Instrukcja zawiera podstawowe informacje o bezpieczeństwie używania i konserwacji urządzenia.

Instrukcję należy zachować, aby w razie potrzeby można było ją przeczytać.

Podczas projektowania i produkcji producent zastosował szczególną staranność, w celu uniknięcia zagrożeń bezpieczeństwa i zdrowia osób podczas obsługi urządzenia.

Należy dokładnie przeczytać zalecenia zawarte w niniejszej instrukcji oraz wskazówki naniesione bezpośrednio na urządzeniu. W szczególności zaleca się przestrzeganie wszystkich wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

Nie wolno ingerować ani też usuwać zainstalowanych urządzeń zabezpieczających. Nieprzestrzeganie tych wymagań może prowadzić do poważnych zagrożeń bezpieczeństwa i zdrowia ludzi.

Zalecamy przeprowadzenie kilku testów w celu zapoznania się z rozmieszczeniem i głównymi funkcjami elementów obsługi, szczególnie tych, które służą włączaniu i wyłączaniu urządzenia.

Urządzenie jest przeznaczone tylko do zastosowania w celu, w jakim zostało zaprojektowane; każde inne zastosowanie jest traktowane jako niezgodne z przeznaczeniem.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody rzeczowe lub szkody na ludziach, które powstały na skutek nieprawidłowego lub błędnego używania urządzenia.

Wszystkie prace związane z konserwacją, które wymagają określonych kwalifikacji technicznych lub specjalnych umiejętności mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.

Aby zagwarantować higienę i zabezpieczyć artykuły spożywcze przed zanieczyszczeniem, wszystkie elementy, które stykają się bezpośrednio lub pośrednio z artykułami spożywczymi oraz wszystkie graniczące obszary muszą być starannie czyszczone.

W tym celu należy używać wyłącznie środków czyszczących przeznaczonych do kontaktu z produktami spożywczymi, unikać używania środków palnych lub szkodliwych dla zdrowia.



Po każdym użyciu urządzenia upewnić się, że palnik jest wyłączony, zostały dezaktywowane elementy obsługi oraz odłączone gazowe przewody zasilające.



Urządzenie podczas instalacji, ustawiania i podłączenia do zasilania gazowego (Rozdział 8 „**INSTALACJA**”) wymaga stosowania określonych środków ostrożności.



W przypadku dłuższej przerwy w użytkowaniu urządzenia należy odłączyć nie tylko wszystkie przewody zasilające, ale także dokładnie wyczyścić wszystkie wewnętrzne i zewnętrzne części urządzenia (Rozdział 6 „**CZYSZCZENIE I KONSERWACJA**”)



Nie wolno czyścić urządzenia pod bezpośrednim strumieniem wody.

4. OGÓLNE USTALENIA I OSTRZEŻENIA

4.1. Ogólne wskazówki

Niniejsza instrukcja została sporządzona przez producenta w celu dostarczenia autoryzowanym pracownikom informacji koniecznych do pracy z urządzeniem.

Zalecamy adresatom tych informacji, dokładne ich przeczytanie i przestrzeżenie.

Dzięki przeczytaniu zawartych w tym dokumencie informacji można uniknąć zagrożenia zdrowia i bezpieczeństwa ludzi.

Zachować niniejszą instrukcję przez cały okres używania urządzenia w znanym i łatwo dostępnym miejscu, aby w każdej chwili można było do niej zajrzeć i sprawdzić wymagane informacje.

W celu podkreślenia ważnych informacji w tekście lub zwrócenia uwagi na ważne dane użyto specjalnych symboli, których znaczenie jest opisane poniżej:

Ostrzeżenie



Wskazuje na ważne wskazówki bezpieczeństwa. Aby nie zagrażać zdrowiu i bezpieczeństwu osób oraz nie spowodować żadnych szkód należy przyswoić sobie odpowiedni sposób postępowania.

Ostrożnie

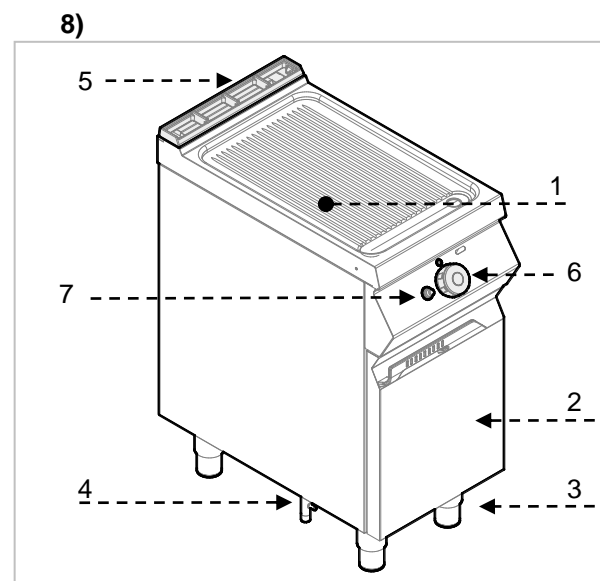


Wskazuje na szczególnie ważne informacje techniczne, których nie można lekceważyć.

4.2. Opis urządzenia

Niniejsze urządzenie zwane GAZOWĄ PŁYTĄ GRILLOWĄ zostało zaprojektowane i wykonane dla zawodowej gastronomii w celu bezpośredniego przyrządzania na niej potraw. W zależności od zapotrzebowania dostępne są wersje z jedną lub dwiema płytami grillowymi.

- 1) Płyta grillowa
- 2) Część dolna
- 3) Nóżki o regulowanej wysokości.
- 4) Przyłącze gazu
- 5) Wyciąg: odprowadzenie spalin.
- 6) Regulator gazowy: reguluje temperaturę płyty grillowej
- 7) Zapłon palnika: piezoelektryczny zapłon palnika



4.3. Wyposażenie i akcesoria

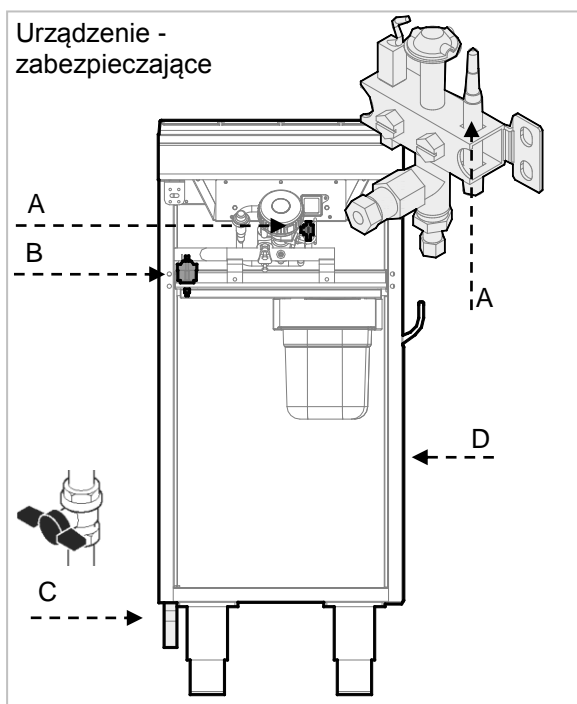
Urządzenie jest dostarczane wraz z następującym wyposażeniem:

- A. Tacka na ściekający tłuszcz.

Na zamówienie możemy wyposażyć urządzenie w następujące akcesoria:

- A. Korpus osłony przeciwbryzgowej
- B. Zatyczka zamykająca

4.4. Urządzenia zabezpieczające



Urządzenie jest wyposażone w następujące systemy bezpieczeństwa:

A. Termopara bezpieczeństwa: w razie zgaśnięcia płomienia blokuje dopływ gazu.

B. Termostat bezpieczeństwa: blokuje dopływ gazu w przypadku przegrzania (dotyczy tylko wersji chromowanych).

C. Kurek zasilania gazem: W celu otwierania i zamykania gazowego przewodu zasilającego.



Poprawność działania urządzeń bezpieczeństwa oraz ich sprawność należy sprawdzać codziennie.

W przypadku zadziałania termostatu bezpieczeństwa, należy przywrócić w urządzeniu pierwotne ustawienia robocze.

1. Pozostawić płytę grilla do ostygnięcia.
2. Otworzyć drzwiczki (D).
3. Wcisnąć przycisk termostatu bezpieczeństwa (B), aby przywrócić dopływ gazu.
4. Zamknąć drzwiczki (D).

Aby dowiedzieć się, który termostat zadziałał w przypadku urządzeń z dwiema płytami grillowymi, należy sprawdzić, który palnik nie działa i wcisnąć przycisk odpowiedniego termostatu.

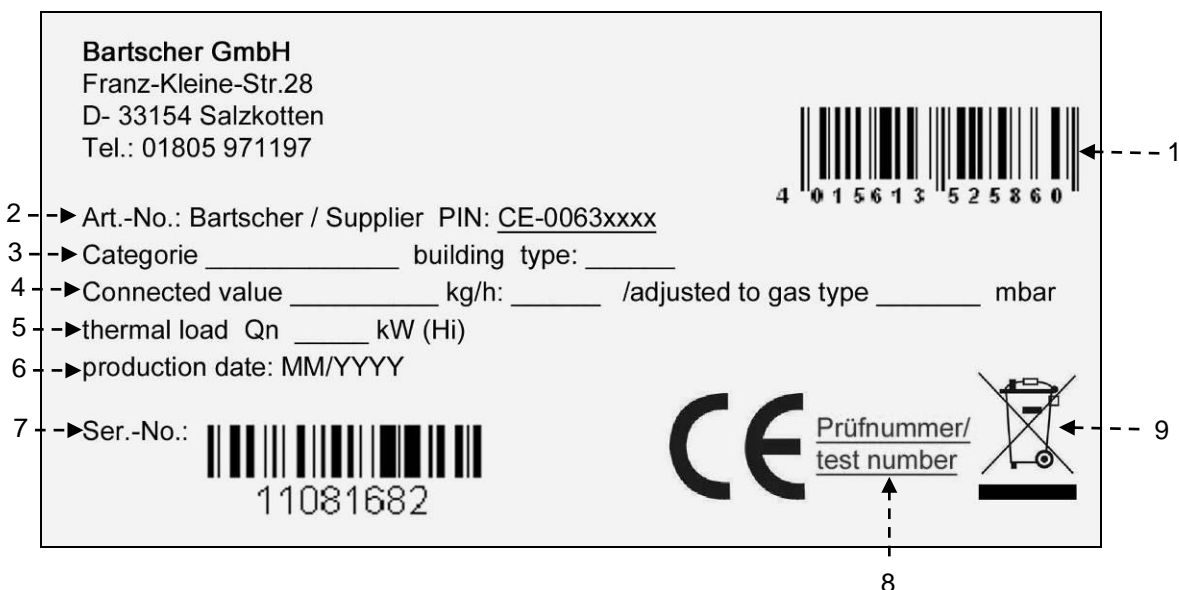
PL

4.5. Tabliczka znamionowa

Przedstawiona na rysunku tabliczka znamionowa jest umocowana bezpośrednio na urządzeniu.

Na tabliczce podane są wszystkie wskazówki i informacje wymagane dla bezpiecznej eksploatacji.

- 1) Numer EAN
- 2) Nr art./ nr model/ nr certyfikatu CE
- 3) Kategoria urządzenia / rodzaj konstrukcji
- 4) Wartość przyłączeniowa / Zużycie gazu / Ustawienie fabryczne na dany rodzaj gazu
- 5) Obciążenie cieplne
- 6) Data produkcji
- 7) Nr serii
- 8) Deklaracja zgodności CE
- 9) Symbol WEEE



4.6. Wymiana podzespołów (technik serwisu)



Przed wymianą podzespołu włączyć wszystkie występujące urządzenia zabezpieczające.

Przed wszystkim należy wyłączyć kurek gazu i uniemożliwić dostęp do urządzenia, które w przypadku aktywacji może prowadzić do niespodziewanych sytuacji zagrażających bezpieczeństwu i zdrowiu osób.

O ile okaże się to konieczne, zużyte podzespoły wymienić wyłącznie na oryginalne części zamienne.



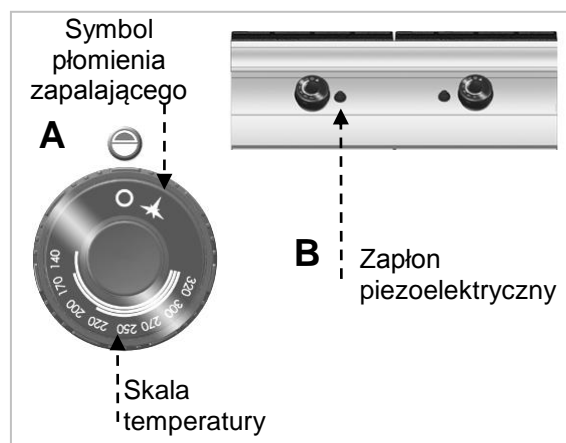
Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody na osobach lub podzespołach, które powstały ze względu na zastosowanie części zamiennych innych niż oryginalne i ingerencję w urządzenie bez zezwolenia producenta, które mogły zmienić wymagania bezpieczeństwa.

5. UŻYWANIE I DZIAŁANIE

5.1. Opis obsługi.

Elementy obsługi dla najważniejszych funkcji znajdują się na panelu obsługi urządzenia.

- A) **Regulator gazu:** reguluje dopływ gazu i zmienia temperaturę.
- B) **Zapłon piezoelektryczny:** wyzwala płomień zapalający palnika.



5.2. Zapłon palnika

ZAPŁON

- A) W celu wyzwolenia płomienia zapalającego, wcisnąć i obrócić w lewo pokrętko regulatora wybranego palnika gazowego (**pozycja 1**). Płomień zapalający zapalić za pomocą zapalniczki.
- B) Przytrzymać pokrętko regulatora gazu przez około 10 sekund, aby podgrzać element termiczny, a następnie je puścić.

- C) Aby włączyć palnik gazowy, obrócić pokrętko regulatora gazu w lewo (**pozycja 2**).
- D) Ustawić moc palnika gazowego (**pozycja 3**).



WYŁĄCZANIE

A) Obrócić pokrętkę regulatora gazu w prawo, aby wyłączyć palnik gazowy (**pozycja 1**).

B) Obrócić pokrętkę regulatora gazu w prawo, aby zgasić płomień zapalający (**pozycja 0**).

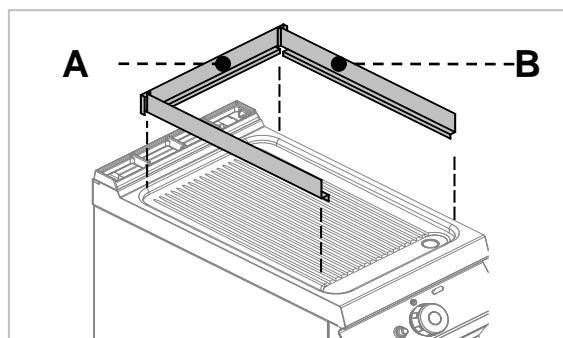
CHROMOWANA PŁYTA GRILLOWA

i Urządzenie z chromowaną płytą grillową należy podgrzewać przez około 30 minut w temperaturze 200 °C.

5.3. Montaż korpusu osłony rozbryzkowej

Przy montażu korpusu osłony rozbryzkowej należy przestrzegać następujących wskazówek:

1. Tylną część korpusu ustawić na płycie grillowej (**A**).
2. Obie boczne części zahaczyć (**B**) i ustawić je.



5.4. Wskazówki dotyczące używania urządzenia

Dłuższa przerwa w używaniu urządzenia

Jeśli urządzenie nie będzie przez dłuższy czas użytkowane, należy postępować w następujący sposób:

1. Odciąć dopływ gazu za pomocą kurka zamykającego.
2. Dokładnie oczyścić urządzenie i przyległe powierzchnie.
3. Na powierzchnie ze stali nierdzewnej nanieść warstwę oleju wazelinowego.
4. Wykonać wszystkie prace konserwacyjne.

Wskazówki dotyczące normalnego używania urządzenia

Aby zagwarantować prawidłowe użytkowanie urządzenia, należy przestrzegać poniższych zaleceń:

- Stosować wyłącznie podane przez producenta wyposażenie;
- Sprawdzić, czy spód piekarnika został właściwie włożony.



Nie używać urządzenia do frytowania w oleju lub tłuszczu na płycie grillowej.



Nie grillować na płycie potraw głęboko zamrożonych: może to doprowadzić do jej uszkodzenia.



Nie skrobać płyty w celu usunięcia resztek potraw, szczególna ostrożność zalecana jest w przypadku chromowanej płyty grillowej.

Regularnie zlecać wykwalifikowanemu personelowi wykonywanie następujących prac konserwacyjnych:

- Kontrola ciśnienia i szczelności przewodów gazowych
- Kontrola sprawności termopar
- Kontrola bezawaryjnego działania wyciągu oraz jego czyszczenie w razie konieczności
- Kontrola termostatów zabezpieczających.

6. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

6.1. Wskazówki dot. czyszczenia i konserwacji



Przed rozpoczęciem prac konserwacyjnych włączyć wszystkie zamontowane urządzenia zabezpieczające.

Przed wszystkim należy wyłączyć kurek odcinający gazu i uniemożliwić dostęp do urządzeń, które w przypadku aktywacji mogą prowadzić do niespodziewanych sytuacji niebezpiecznych dla zdrowia osób.

6.2. Prawidłowa konserwacja

Odpowiednia konserwacja obejmuje codzienne czyszczenie wszystkich części, które mają kontakt z produktami spożywczymi, oraz regularną konserwację palnika i dysz.

Staranna konserwacja umożliwia najlepszą wydajność, dłuższą żywotność urządzenia i prawidłowe działanie urządzeń zabezpieczających.

Nigdy nie kierować na urządzenie strumienia wody ani myjki wysokociśnieniowej.

Do czyszczenia stali nierdzewnej nie używać waty żelaznej, szczotki żelaznej ani żelaznych skrobaków, ponieważ mogą one pozostawić na powierzchni urządzenia cząsteczki żelaza, które na skutek utleniania prowadzą do tworzenia się rdzy.

Do usuwania wyschniętych resztek używać szpachelki drewnianej lub szpachelki z tworzywa sztucznego albo miękkiej gąbki czyszczącej.

W przypadku dłuższej przerwy w używaniu urządzenia nanieść na wszystkie powierzchnie ze stali nierdzewnej warstwę oleju wazelinowego.



Nie używać żadnych środków czyszczących, które zawierają niebezpieczne lub szkodliwe dla zdrowia substancje (rozpuszczalniki, benzyna).

Na koniec dnia roboczego należy wyczyścić:

- płytę grillową
- urządzenie.

6.3. Czyszczenie płyty grillowej

Należy postępować w podany poniżej sposób.

1. Usunąć za pomocą łopatkę resztki potrawy z płyty grillowej (szczególną ostrożność zachować w przypadku płyt chromowanych).
2. Nasmarować płytę grillową środkiem rozpuszczającym tłuszcze i pozostawić na kilka minut.
3. Zamknąć otwór odpływowy za pomocą odpowiedniego korka.
4. Wlać gorącą wodę na płytę grillową i pozostawić na kilka minut.
5. Wyjąć tacę na tłuszcz.

6. Postawić pojemnik odbierający pod otwór wypływowy.
7. Wyciągnąć korek i poczekać, aż woda spłynie.
8. Wyczyścić i wysuszyć dokładnie płytę grillową.



Zalecane jest mycie akcesoriów w zmywarce.



Starannie wysuszyć płytę grillową aby uniknąć tworzenia rdzy i następnie nanieść warstwę ochronną z oleju wazelinowego.

7. ZAKŁÓCENIA DZIAŁANIA

Poniższe informacje służą rozpoznaniu i usunięciu ewentualnych zakłóceń w działaniu, które mogą pojawić się podczas używania urządzenia.

Niektóre z tych usterek użytkownik może usunąć samodzielnie, przy wszystkich pozostałych wymagana jest dokładna wiedza specjalistyczna. Takie problemy mogą usuwać wyłącznie wykwalifikowani pracownicy.

Problem	Przyczyna	Możliwości rozwiązania
Woń gazu.	Uwalnia się czasami w momencie zgaśnięcia płomienia.	Zakręcić kurek zamykający dopływ gazu i przewietrzyć pomieszczenie.
Płomień zapalający nie zapala się.	Zapłon iskrowy nie działa.	Sprawdzić działanie urządzeń zapalających. Zainicjować płomień zapalający ręcznie.
	Powietrze w przewodach w przypadku dłuższego przestoju w użytkowaniu.	
Płomień zapalający wciąż gaśnie.	Termopara nie jest wystarczająco gorąca.	Wydłużyć proces zapalania. Sprawdzić, czy został wyzwolony termostat zabezpieczający.
Płomień zapalający pali się, ale palnik nie włącza się.		Sprawdzić termostat bezpieczeństwa.  Jeśli problem nadal istnieje, należy skontaktować się z serwisem.
Płomień jest żółty.	Palnik jest zanieczyszczony lub zatkany jest wyciąg.	Palnik wyczyścić i pozostawić do wyschnięcia.  Jeśli problem nadal istnieje, należy skontaktować się z serwisem.

PL

8. INSTALACJA

8.1. Opakowanie i rozpakowanie

Podczas rozładunku i instalowania urządzenia przestrzegać informacji producenta, które są podane bezpośrednio na opakowaniu oraz w niniejszej instrukcji.

Do podnoszenia i transportu produktu zaplanować użycie wózka widłowego lub wózka podnośnego, przy czym należy zwrócić uwagę na równomierne rozmieszczenie wagi, aby uniknąć zagrożenia przechylenia się opakowania (unikać nadmiernych przechyleń!).



Podczas używania urządzenia do podnoszenia zwracać uwagę na kable zasilające i na pozycję nóg.

Opakowanie składa się z kartonu i palety drewnianej. Na opakowaniu kartonowym nadrukowany jest szereg symboli, które zgodnie z międzynarodowymi ustaleniami informują o przepisach, których należy przestrzegać podczas załadunku i rozładunku, w czasie transportu i magazynowania urządzenia.



Podczas odbierania towaru sprawdzić, czy opakowanie jest kompletne i nie uległo uszkodzeniu w czasie transportu.

Ewentualne uszkodzenia należy natychmiast zgłosić firmie transportowej.

Wypakować urządzenie tak szybko, jak to jest możliwe, aby sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone.

Nie rozcinać opakowania kartonowego ostrym narzędziem. Może to prowadzić do uszkodzenia znajdującej się w środku blachy nierdzewnej.

Opakowanie kartonowe ściągnąć z urządzenia od góry.

Po rozpakowaniu sprawdzić, czy wyposażenie urządzenia jest zgodne z zamówieniem.

W przypadku niezgodności natychmiast poinformować sprzedawcę.



Nie przechowywać materiału opakowaniowego (torebki nylonowe, styropian, zaciski ...) w zasięgu dzieci!

Usunąć warstwę ochronną PVC z powierzchni zewnętrznych i wewnętrznych. O ile jest to możliwe, nie używać do tego żadnych narzędzi metalowych.

8.2. Instalacja (technik serwisu)

Wszystkie etapy instalacji muszą być dokładnie przemyślane.

Miejsce ustawienia musi być wyposażone we wszystkie przyłącza zasilające oraz odpływ na odpady produkcyjne. Miejsce to musi być również odpowiednio oświetlone oraz spełniać wszystkie wymagania higieniczne i sanitarne zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Urządzenie należy zainstalować w odstępie min. 5 cm od ściany, jeżeli ściana nie jest odporna na temperaturę min. 150 °C.

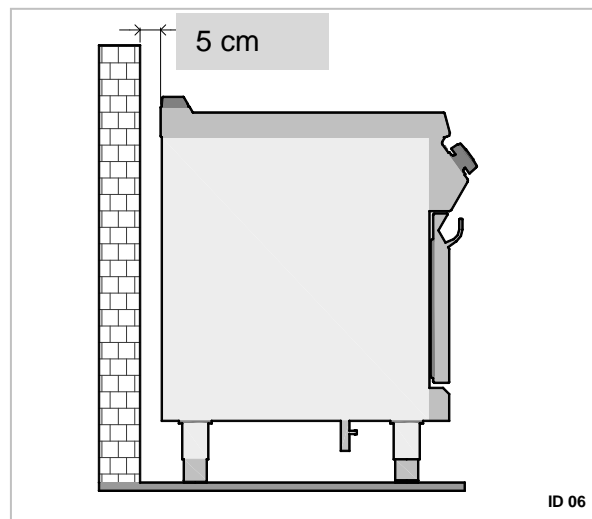
Ustawić urządzenie w pozycji poziomej regulując w tym celu pojedyncze nóżki.



W sytuacji, kiedy urządzenie ma być umieszczone w pobliżu ścian, ścianek działowych, szafek kuchennych, elementów dekoracyjnych itp., muszą być one wykonane z materiałów niepalnych, w przeciwnym razie muszą być one nakryte odpowiednimi niepalnymi materiałami.



Aby zagwarantować prawidłowe działanie urządzenia, urządzenie może być zainstalowane i używane tylko w dokładnie wentylowanym pomieszczeniu.



Wewnętrzna instalacja dopływu gazu oraz pomieszczenia, w którym znajduje się urządzenie, muszą być zgodne z postanowieniami obowiązującymi w kraju stosowania (rozporządzenie z dnia 12 lipca 1996 i UNI-CIG 87/23).

W celu zapewnienia odpowiedniego spalania gazu w palnikach musi być doprowadzana wymagana ilość powietrza tzn. ok 2 metry sześciennie na godzinę dla każdego kW zainstalowanej mocy.

8.3. Przyłącze gazu (technik serwisu)

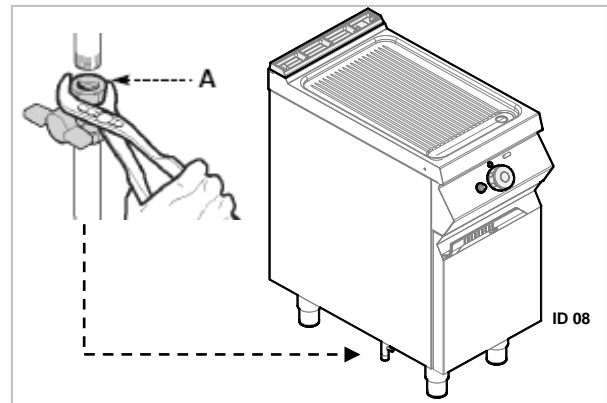
Podłączenie gazu musi być wykonane zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Przed podłączeniem urządzenia należy sprawdzić dane techniczne, rodzaj gazu, ciśnienie robocze i ilość przepływu, które podane są na tabliczce znamionowej.

Podłączenie wykonane jest poprzez połączenie węża podłączeniowego urządzenia z rurą sieci gazowej. Na połączeniu należy zainstalować zawór odcinający gazu, aby w razie konieczności przerwać dopływ gazu.

Jeżeli w instalacji doprowadzania gazu występują znaczne wahania ciśnienia, zaleca się stosowanie regulatora ciśnienia.

Po podłączeniu należy sprawdzić przyłącze pod kątem wycieków gazu.



Podczas szukania wycieków gazu nigdy nie stosować otwartego płomienia!

PL

8.4. Odprowadzanie produktów spalania

W przypadku instalacji urządzeń typu „A” nie przewiduje się stosowania przyłącza do instalacji wyciągowej lecz odpowiedni, sprawny okap wywiewny, odprowadzający produkty spalania na zewnątrz.

Instalacja pod okapem wywiewnym (A)

Ustawić urządzenie pod okapem wywiewnym (1), a do wylotu urządzenia przymocować rurę o wymiarach podanych na ilustracji.

Zakończenie przewodu spalinowego powinno znajdować się co najmniej 1,8 metra nad powierzchnią ustawczą urządzenia.

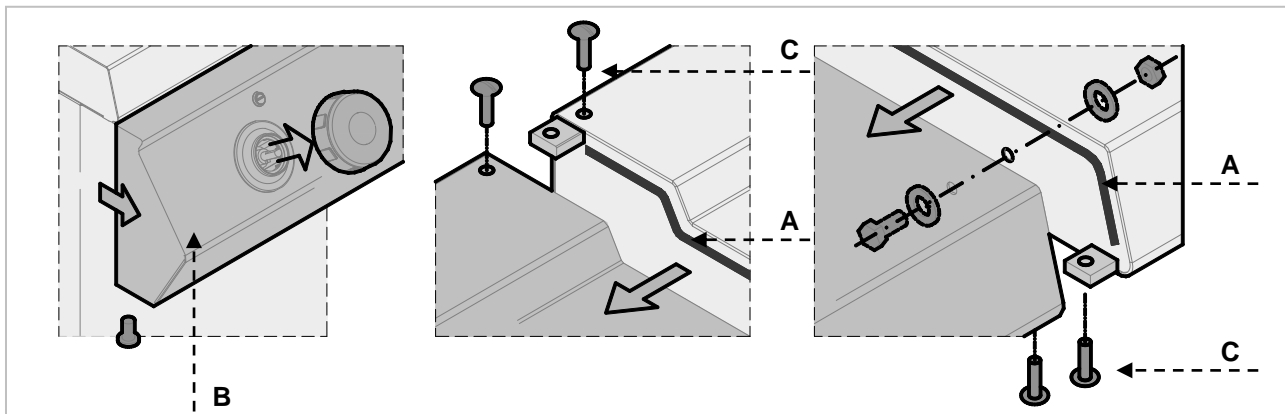


Zasilanie gazem urządzenia powinno być podporządkowane bezpośrednio wymuszonemu systemowi wywiewnemu: zablokowanie wentylatora wywiewnego powinno spowodować odcięcie dopływu gazu zasilającego.



Wentylator powinien włączać się automatycznie, gdy otwarty jest zawór gazu.

8.5. Montaż urządzenia w szeregu



W celu zamontowania urządzenia w szeregu (sąsiadując) należy postępować w następujący sposób:

Zdemontować tablicę obsługi i zdjąć o ile jest to konieczne ramę żeliwną z komina.

Na stykających się bokach użyć taśmy uszczelniającej (A).

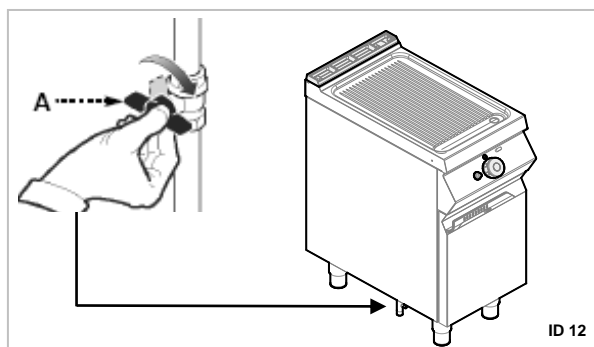
Przysunąć urządzenia do siebie i ustawić je w pozycji poziomej (regulując nóżki).

Połączyć urządzenia elementami złącznymi.

8.6. Przebrojenie na inny rodzaj gazu (technik serwisu)

Urządzenie zostało sprawdzone przez producenta dla gazu podanego na tabliczce znamionowej. Jeżeli stosowany jest inny rodzaj gazu, należy postępować w następujący sposób.

1. Zakręcić kurek zamykający dopływ gazu (A).
2. Wymienić dyszę palnika (patrz rozdział 9.3)
3. Wymienić dyszę płomienia zapalającego (patrz rozdział 9.5).
4. Ustawić wartość minimalną na kurku palnika gazowego (patrz rozdział 9.1).
5. Usunąć naklejkę z tabliczki znamionowej oraz przykleić nową, zawierającą stosowany w instalacji gaz (pozycja 4 tabliczki znamionowej).



ID 12

8.7. Kontrola (technik serwisu)

Przed uruchomieniem urządzenia należy przeprowadzić kontrolę instalacji w celu określenia warunków eksploatacji każdego pojedynczego podzespołu oraz rozpoznać ewentualne nieprawidłowości.

Zaleca się przeprowadzenie następujących kontroli:

1. Otwarcie kurka gazu i sprawdzenie szczelności połączeń;
2. Sprawdzenie prawidłowego zapłonu i płomienia palników gazowych;
3. Sprawdzenie i w razie konieczności wyregulowanie ciśnienia oraz przepływu gazu dla pozycji max i min (patrz rozdział 9.1).
4. Sprawdzeni prawidłowego działania termostatu zabezpieczającego.
5. Sprawdzenie przewodów gazowych pod kątem nieszczelności.

9. USTAWIENIA (technik serwisu)



Przed ustawieniem włączyć wszystkie występujące urządzenia zabezpieczające.

Przed wszystkim należy zamknąć zawór odcinający gaz i uniemożliwić dostęp do urządzeń, które w przypadku aktywacji mogą prowadzić do niespodziewanych sytuacji niebezpiecznych dla zdrowia osób.

9.1. Minimalne ustawienie kurka palnika na płycie grzewczej 25-ST



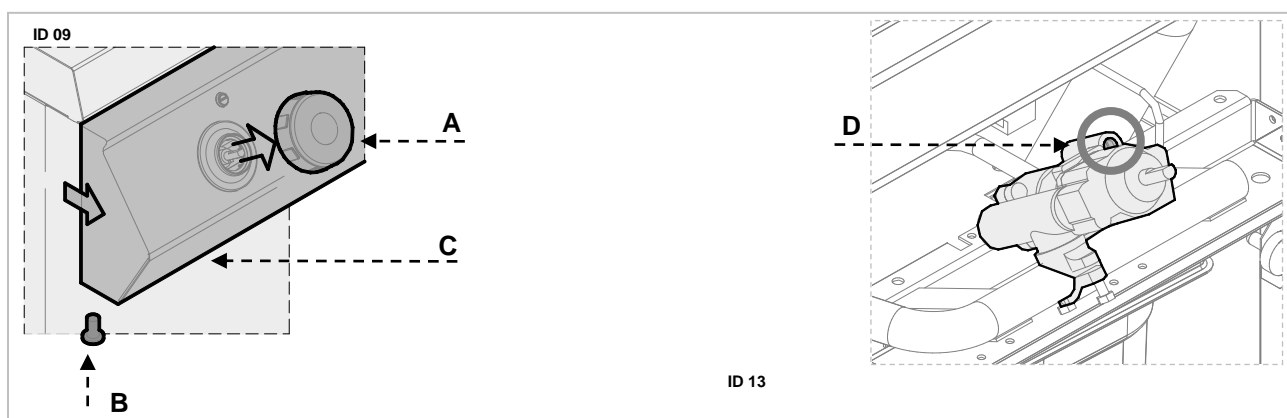
Ustawień tych należy dokonywać tylko wtedy, gdy podłączany rodzaj gazu różni się od gazu kontrolnego, po przebrojeniu układu zasilającego.



Przed wykonaniem tego ustawienia należy sprawdzić, czy ciśnienie gazu jest zgodne z ciśnieniem nominalnym (patrz tabela w załącznikach).

Należy postępować w podany poniżej sposób.

1. Zakręcić kurek zamykający dopływ gazu.
2. Zdjąć pokrętło regulatora gazu (A).
3. Wykręcić śruby (B) i zdjąć panel obsługi (C).
4. Wyciągnąć iniektor D i wymienić go na odpowiedni dla stosowanego rodzaju gazu (patrz załączniki). Po ustawieniu zalakować śrubę.
5. Na zakończenie zamontować panel obsługi (C) oraz pokrętło regulatora gazu (A).



9.2. Ustawienie wartości minimalnej na zaworze 630



Ustawień tych należy dokonywać tylko wtedy, gdy podłączany rodzaj gazu różni się od gazu kontrolnego, po przebrojeniu układu zasilającego.



Przed wykonaniem tego ustawienia należy sprawdzić, czy ciśnienie gazu jest zgodne z ciśnieniem nominalnym (patrz tabela w załącznikach).

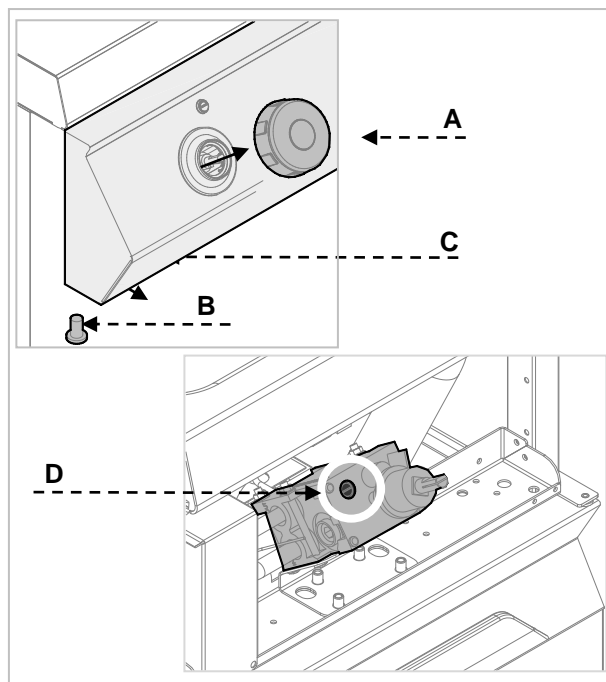
Należy postępować w podany poniżej sposób.

1. Zakręcić kurek zamykający dopływ gazu.
2. Zdjąć pokrętło regulatora gazu (A).
3. Wykręcić śruby (B) i zdjąć panel obsługi (C).
4. Wyciągnąć iniektor (D) i wymienić go na odpowiedni dla stosowanego rodzaju gazu (patrz załączniki). Po ustawieniu załakować śrubę.
5. Na zakończenie zamontować panel obsługi (C) oraz pokrętło regulatora gazu (A).

! Po zakończeniu wszystkich prac kalibracyjnych i regulacyjnych, sprawdzić szczelność gazową oraz prawidłowe działanie urządzenia.

i Upewnić się, że płomień jest stabilny przy minimalnym i maksymalnym ciśnieniu wyjściowym.

i Po zakończeniu regulacji założyć przygotowane cechy legalizacyjne i/lub załakować śruby regulacyjne.

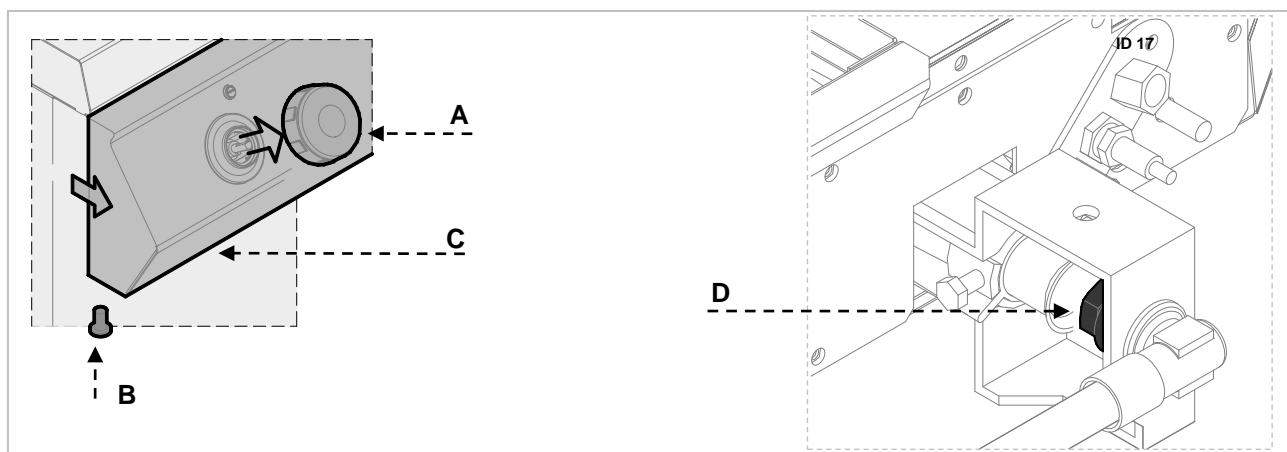


9.3. Wymiana dyszy palnika

Należy postępować w podany poniżej sposób.

1. Zakręcić kurek zamykający dopływ gazu.
2. Zdjąć pokrętło regulatora gazu (A).
3. Wykręcić śruby (B) i zdjąć panel obsługi (C).

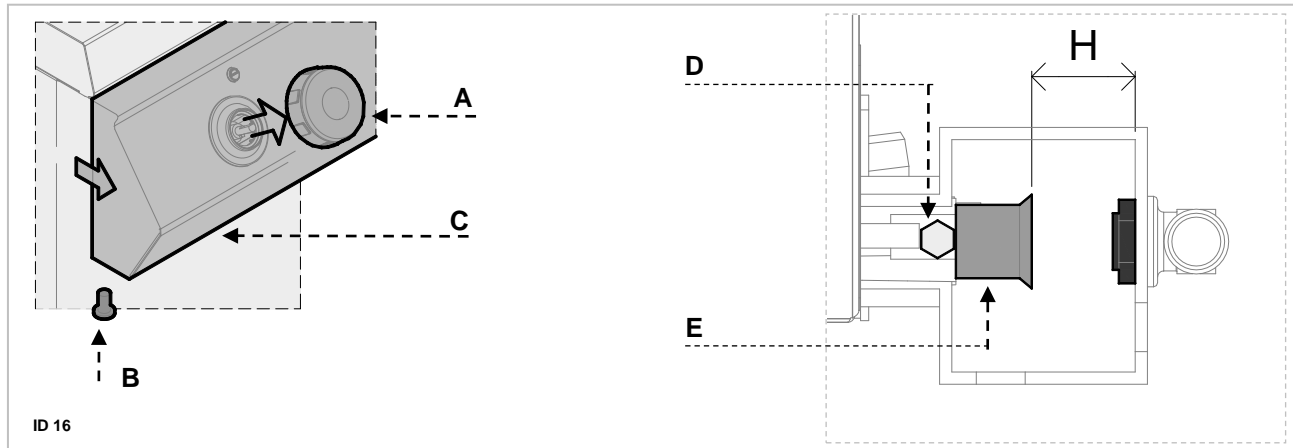
4. Wymienić dyszę (B) na odpowiednią dla stosowanego gazu (zobacz załączniki).
5. Na zakończenie należy powrócić do ustawień stanu początkowego.



9.4. Ustawienie wlotu powietrza na palniku

Należy postępować w podany poniżej sposób.

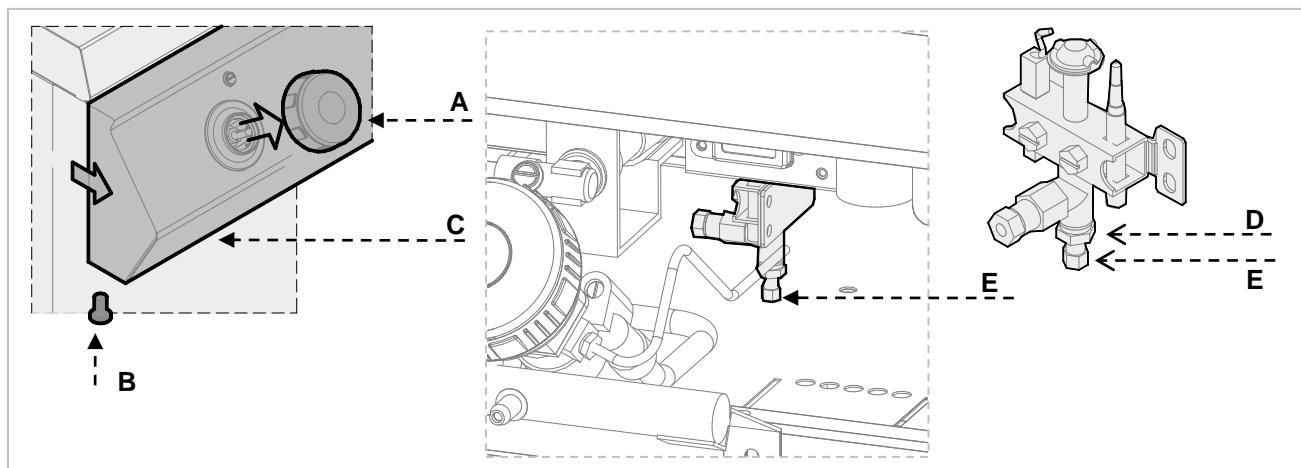
1. Zakręcić kurek zamykający dopływ gazu.
2. Zdjąć pokrętko regulatora gazu (A).
3. Wykręcić śruby (B) i zdjąć panel obsługi (C).
4. Odkręcić śrubę (D) i ustawić tulejkę (E) w zależności od rodzaju stosowanego gazu (patrz tabela w załącznikach).
5. Na zakończenie powrócić do ustawień początkowych.




9.5. Wymiana dyszy płomienia zapalającego


Należy postępować w podany poniżej sposób.

1. Zakręcić kurek zamykający dopływ gazu.
2. Zdjąć pokrętko regulatora gazu (A).
3. Wykręcić śruby (B) i zdjąć panel obsługi (C).
4. Płomień zapalający znajduje się obok palnika.
5. Odkręcić nakrętkę (D).
6. Wyciągnąć i wymienić dyszę.
7. Ponownie przykręcić nakrętkę i powrócić do ustawień początkowych.
8. Wyregulować przy pomocy śruby (E).




10. UTYLIZACJA URZĄDZENIA

 Urządzenie jest oznakowane zgodnie z europejską dyrektywą 2002/96/EG, WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE).

 **Utylizując ten produkt zgodnie z przepisami, użytkownik przyczynia się do zapobiegania negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia.**



Symbol  na produkcie lub dołączonej dokumentacji wskazuje na to, że ten produkt nie może być traktowany tak jak normalne odpady z gospodarstwa domowego, tylko należy je przekazać do odpowiedniego punktu zbiorczego urządzeń elektrycznych i elektronicznych w celu poddania go recyklingowi.

Należy przestrzegać lokalnych ustaleń odnośnie utylizacji odpadów.

Dalsze informacje dotyczące postępowania, ponownego zastosowania i recyklingu tego produktu są dostępne we właściwych lokalnych urzędach, komórce ds. utylizacji lub u sprzedawcy tego produktu.

ANLAGEN

ATTACHMENTS

ANNEXES

ALLEGATI

ANEXOS

ANEXOS

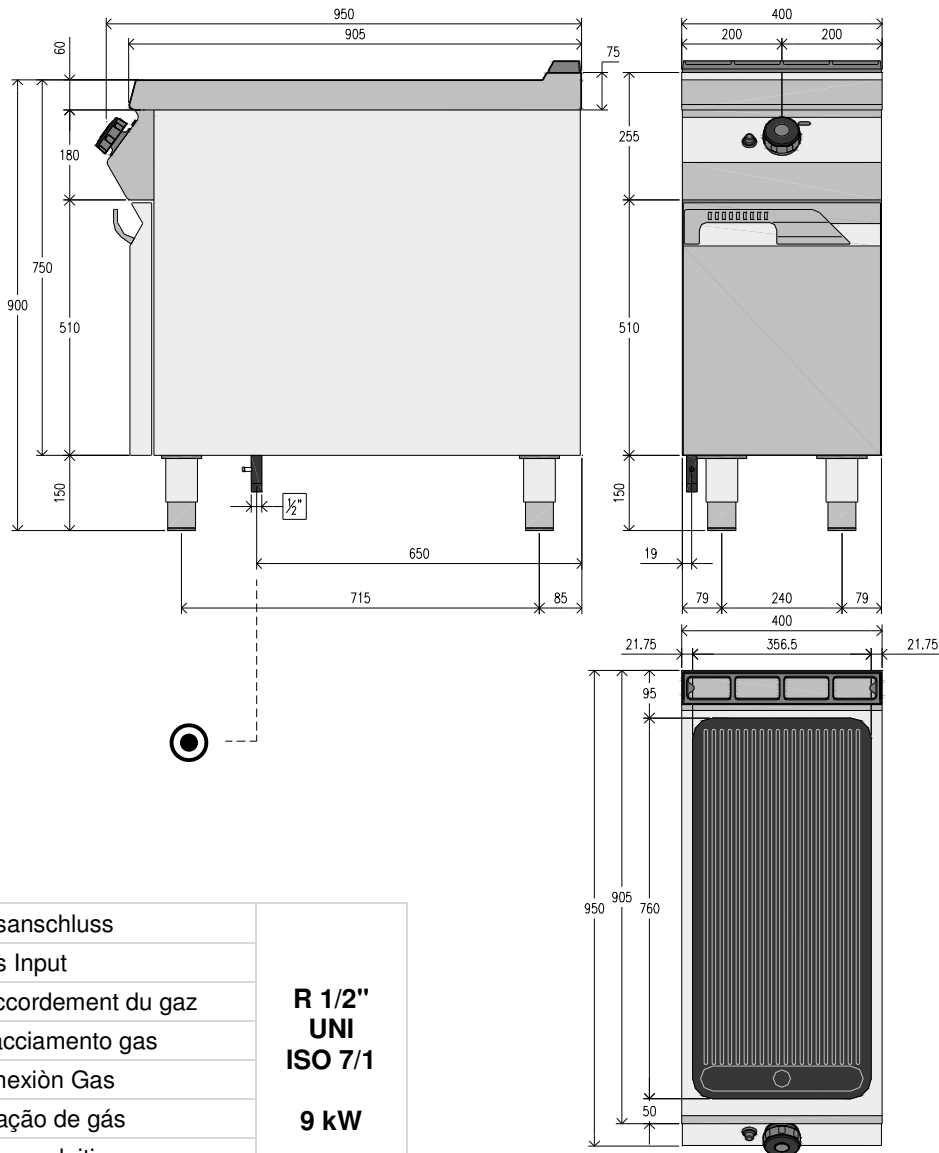
BIJLAGEN

ZAŁĄCZNIKI

Modelle	Brenner	ΣQ_n	Gasverbrauch			
Model	Burner		Gas consumption			
Modèle	Brûleur		Consommation de gaz			
Modello	Bruciatore		Consumo gas			
Modelo	Queimador		Consumo de gas			
Modelo	Queimador		Consumo de gás			
Model	Brander		Gasverbruik			
Model	Palnik		Zużycie gazu			
			G20	G25	G30	G31
	9 kW	kW	m ³ /h	m ³ /h	kg/h	kg/h
FTG91MA1	1	9	0,952	1,108	0,710	0,699
FTG92MA1	2	18	1,905	2,215	1,419	1,398
FTG92MC1	2	18	1,905	2,215	1,419	1,398

FTG91MA1

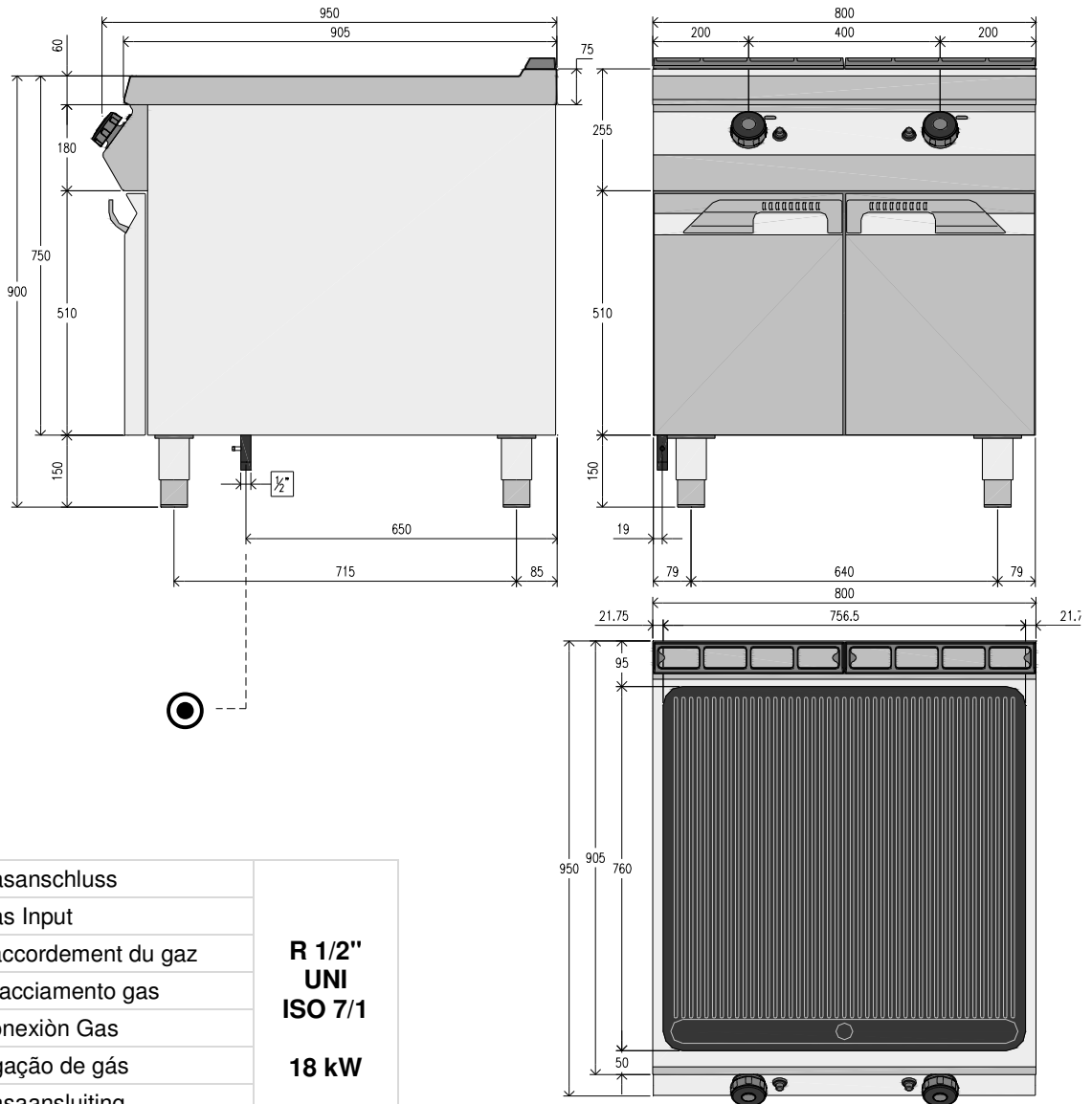
**ANSCHLUSSSCHEMA - CONNECTION CARD - FICHE DES RACCORDEMENTS -
 SCHEDA ALLACCIAMENTI - FICHA DE ENLACES - ESQUEMA DAS CONEXÕES -
 PLAN AANSLUITINGEN - SCHEMAT PODŁĄCZENIA**



	Gasanschluss	R 1/2" UNI ISO 7/1 9 kW
	Gas Input	
	Raccordement du gaz	
	Allacciamento gas	
	Conexiòn Gas	
	Ligação de gás	
	Gasaansluiting	
Przyłącze gazu		

FTG92MA1
FTG92MC1

**ANSCHLUSSSCHEMA - CONNECTION CARD - FICHE DES RACCORDEMENTS -
SCHEMA ALLACCIAMENTI - FICHA DE ENLACES - ESQUEMA DAS CONEXÕES -
PLAN AANSLUITINGEN - SCHEMAT PODŁĄCZENIA**




	Gasanschluss	R 1/2" UNI ISO 7/1 18 kW
	Gas Input	
	Raccordement du gaz	
	Allacciamento gas	
	Conexiòn Gas	
	Ligação de gás	
	Gasaansluiting	
Przyłącze gazu		

Tabelle: Düsen für Brenner - Table: Burner nozzles - Tableau : Buses du brûleur - Tabella: ugelli dei bruciatori - Tabla: Toberas del quemador - Tabel: mondstukken voor de brander - Tabela: Dysze palnika

9 kW

①	②	Gas	Pen mbar	Qn max kW	Qn min kW	I ③	B ④	P ⑤	H mm ⑥
AT	II2H3B/P	G30/G31	50	9	3,3	135	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
BE	II2E+3+	G30/G31	28/37	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
		G25	25	9	3,3	240	140	24	12
BG	II2H3B/P	G30/G31	30	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
CH	II2H3+	G30/G31	28/37	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
	II2H3B/P	G30/G31	50	9	3,3	135	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
CY	II2H3+	G30/G31	28/37	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
	II2H3B/P	G30/G31	30	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
CZ	II2H3+	G30/G31	28/37	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
DE	II2ELL3B/P	G30/G31	50	9	3,3	135	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
		G25	20	9	3,3	255	Adj	24	9
DK	II2H3B/P	G30/G31	30	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
EE	II2H3B/P	G30/G31	30	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
ES	II2H3+	G30/G31	28/37	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
FI	II2H3B/P	G30/G31	30	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
FR	II2E+3+	G30/G31	28/37	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
		G25	25	9	3,3	240	140	24	12

Tabelle: Düsen für Brenner - Table: Burner nozzles - Tableau : Buses du brûleur - Tabella: ugelli dei bruciatori - Tabla: Toberas del quemador - Tabel: mondstukken voor de brander - Tabela: Dysze palnika

9 kW

①	②	Gas	Pen mbar	Qn max kW	Qn min kW	I ③	B ④	P ⑤	H mm ⑥
GB	II2H3+	G30/G31	28/37	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
GR	II2H3+	G30/G31	28/37	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
	II2H3B/P	G30/G31	30	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
HR	II2H3B/P	G30/G31	30	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
IE	II2H3+	G30/G31	28/37	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
IS	I3B/P	G30/G31	30	9	3,3	155	100	24	12
IT	II2H3+	G30/G31	28/37	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
LT	II2H3B/P	G30/G31	30	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
LU	I2E	G20	20	9	3,3	230	140	24	12
LV	II2H3B/P	G30/G31	30	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
MT	I3B/P	G30/G31	30	9	3,3	155	100	24	12
NL	II2L3B/P	G30/G31	30	9	3,3	155	100	24	12
		G25	25	9	3,3	240	140	24	12
NO	II2H3B/P	G30/G31	30	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
PT	II2H3+	G30/G31	28/37	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12

Tabelle: Düsen für Brenner - Table: Burner nozzles - Tableau : Buses du brûleur - Tabella: ugelli dei bruciatori - Tabla: Toberas del quemador - Tabel: mondstukken voor de brander - Tabela: Dysze palnika 9 kW

①	②	Gas	Pen mbar	Qn max kW	Qn min kW	I ③	B ④	P ⑤	H mm ⑥
RO	II2H3B/P	G30/G31	30	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
	II2E3B/P	G30/G31	30	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
	II2L3B/P	G30/31	30	9	3,3	155	100	24	12
		G25	20	9	3,3	255	Adj	24	9
SE	II2H3B/P	G30/G31	30	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
SI	II2H3+	G30/G31	28/37	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
	II2H3B/P	G30/G31	30	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
SK	II2H3B/P	G30/G31	30	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
TR	II2H3+	G30/G31	28/37	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
	II2H3B/P	G30/G31	30	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
①	Land - Country - Pays - Paese - País - País - Land - Kraj								
②	Kategorie - Category - Catégorie - Categoria - Categoria - Categoria - Categoria								
③	Brennerdüse - Burner nozzles - Buse du brûleur - Ugello del bruciatore - Tobera del quemador - Bico de quemador - Mondstuk van de brander - Dysza palnika								
④	Zündbrennerdüse - Pilot burner nozzles - Buse du brûleur d'allumage - Ugello del bruciatore di accensione - Tobera del quemador de encendido - Bico de quemador piloto - Mondstuk van de ontstekingsbrander - Dysza palnika zapłonowego								
⑤	Druck Brennerdüse - Burner nozzle pressure - Pression de la buse du brûleur - Pressione dell'ugello del bruciatore - Presión de la tobera del quemador - Pressão de bico de quemador - Druk van het mondstuk van de brander - Ciśnienie dyszy palnika								

Tabelle der Gas-Eigenschaften - Table of gas characteristics - Tableau des propriétés du gaz - Tabella: caratteristiche di gas - Tabla de propiedades del gas - Tabela de propriedades de gás - Tabel van gaseigenschappen - Tabela własności gazu

Familie Group Famille Tipi Familia Família Famili Rodzina	Gastypen Group Type de gaz Tipi di gas Tipos de gas Tipos de gás Gastypes Rodzaje gazu	Wobbeindex Wobbe index Indice de Wobbe Indice di Wobbe Índice de Wobbe Índice de Wobbe Wobbe-index Liczba Wobbego	Unterer Heizwert Net calorific value Pouvoir calorifique inférieur Potere calorifico min Valor inferior de combustión Valor calorífico mais baixo Onderste verbrandingswaarde Dolna wartość opałowa			
			MJ/m ³	Kcal/m ³	MJ/m ³	Kcal/m ³
II	G20	45,67	8129	34,02		
	G25	37,38	6989	29,25		
III	G30	80,58			10908	45,65
	G31	70,69			11073	46,34

Tabelle der Gasdrücke - Table of gas pressure - Tableau des pressions - Tabella pressioni di gas - Tabla de presión del gas - Tabela de pressão de gás - Tabel van gasdruk - Tabela ciśnienia gazu

Land - Country - Pays - Paese - País - País - Land - Kraj	G20 mbar			G25 mbar			G30 mbar			G31 mbar		
	②	①	③	②	①	③	②	①	③	②	①	③
IT-GB-IE-PT-CH GR-ES-CZ	17	20	25	-	-	-	20	30	35	25	37	45
FR-BE	17	20	25	20	25	30	20	28	35	25	37	45
LU	17	20	25	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DE	17	20	25	17	20	25	42,5	50	57,5	42,5	50	57,5
AT-CH	17	20	25	-	-	-	42,5	50	57,5	42,5	50	57,5
DK-SE-FI-CZ-SI LV-LT-EE-SK	17	20	25	-	-	-	25	30	35	25	30	35
NL	-	-	-	20	25	30	25	30	35	25	30	35
NO	-	-	-	-	-	-	25	30	35	25	30	35
HU	-	-	-	-	-	-	20	30	35	20	30	35
CY	-	-	-	-	-	-	20	28-30	35	25	37	45
MT	-	-	-	-	-	-	28	30	35	28	30	35
PL	17,5	20	25	-	-	-	-	-	-	-	-	-

- ① Nenndruck - Rate pressure - Pression nominale - Pressione nominale - Presión nominal - Pressão nominal - Nominale druk - Ciśnienie nominalne
- ② Mindestdruck - Minimum pressure - Pression minimale - Pressione minima - Presión mínima - Pressão mínima - Minimumdruck - Ciśnienie minimalne
- ③ Höchstdruck - Maximum pressure - Pression maximale - Pressione massima - Presión máxima - Pressão máxima - Maximumdruck - Ciśnienie maksymalne

DE

LAUT GESETZLICHER VORSCHRIFT STEHT DIESES HANDBUCH UNTER EIGENTUMS-
VORBEHALT UND DARF AUS DIESEM GRUND NICHT OHNE UNSERE GENEHMIGUNG
VERVIELFÄLTIGT UND/ODER IN JEDLICHER FORM AN DRITTE WEITERGEGEBEN WERDEN!

GB

IN COMPLIANCE WITH THE LAW IN FORCE, IT IS PROHIBITED TO REPRODUCE AND/OR
DISTRIBUTE THIS MANUAL IN ANY WAY WITHOUT THE AUTHORISATION OF THE PROPRIETOR!

FR

AUX TERMES DE LA LOI, LA PROPRIETE DE CETTE NOTICE EST RESERVEE. IL EST DONC
INTERDIT DE LA REPRODUIRE ET/OU DE LA DISTRIBUER SOUS QUELQUE FORME QUE CE SOIT
SANS NOTRE AUTORISATION!

IT

A TERMINI DI LEGGE È RISERVATA LA PROPRIETÀ DI QUESTO MANUALE CON DIVIETO DI
RIPRODURLO E/O DISTRIBUIRLO IN QUALSIASI FORMA SENZA NOSTRA AUTORIZZAZIONE!

ES

DE ACUERDO CON LOS TÉRMINOS DE LA LEY ESTÁ RESERVADA LA PROPIEDAD DE ESTE
MANUAL CON EXPRESA PROHIBICIÓN DE REPRODUCIRLO Y /O DISTRIBUIRLO EN CUALQUIER
FORMA SIN NUESTRA AUTORIZACIÓN!

PT

A PROPRIEDADE DESTE MANUAL É RESERVADA POR LEI, SENDO PROIBIDA A SUA
REPRODUÇÃO E/OU DISTRIBUIÇÃO EM QUALQUER FORMA SEM A NOSSA AUTORIZAÇÃO!

NL

DE FABRIKANT BEHOUDT ZICH HET RECHT VOOR OM DE KENMERKEN VAN DE
TOESTELLEN DIE IN DEZE PUBLICATIE WORDEN VOORGESTELD TE WIJZIGEN ZONDER
VOORAF TE VERWITTIGEN!

PL

ZGODNIE Z PRZEPISAMI PRAWNYMI NINIEJSZA INSTRUKCJA JEST NASZĄ WŁASNOŚCIĄ
I Z TEGO POWODU NIE MOŻE BYĆ BEZ NASZEJ ZGODY POWIELANA I / LUB PRZEKAZYWANA
W JAKEJKOLWIEK FORMIE OSOBOM TRZECIM!