

IT LIBRETTO ISTRUZIONE PER L'USO E LA MANUTENZIONE DEI PIANI DI COTTURA A GAS

EN OPERATION AND MAINTENANCE MANUAL FOR GAS COOKING TOPS

FR LIVRET D'INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN DE L'ENSEMBLE POUR PLANS DE CUISSO

DE GEBRAUCHS- UND WARTUNGSANLEITUNG FÜR GASHERDE

ES MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA EL USO Y EL MANTENIMIENTO PARA HORNALLAS GAS

131.7433 / 131.7463



INDICE

IT

1.		INSTALLAZIONE	4
1.1		Avvertenze importanti	4
1.2		Posizionamento	4
1.3		Evacuazione dei prodotti della combustione	5
1.4		Collegamento al gas	5
		Prescrizioni per l'installazione	5
		Verifiche da effettuare prima dell'installazione.	5
		Controllo della potenza termica	6
		Controllo della pressione del gas	6
1.5		Allacciamento a un gas diverso	6
2.		ISTRUZIONI D'USO	7
2.1		Messa in funzione	7
2.2		Impostazione	7
3.		PULIZIA E MANUTENZIONE	8
3.1		Manutenzione ordinaria	8
3.2		Manutenzione straordinaria	8
3.3		Elementi di controllo e di sicurezza	8
3.4		Tabella dati tecnici categoria I12H3+	9
1.		INSTALLATION	10
1.1		Important notice	10
1.2		Positioning	10
1.3		Evacuation of exhaust fumes	11
1.4		CONNECTING GAS	11
		Installation instructions	11
		Check before installation	11
		Checking thermal power	12
		Checking gas pressure	12

1.5	Connecting to a different type of gas	12	
2.	OPERATING INSTRUCTIONS	13	
2.1	First strat-up	13	
2.2	Settings	13	
3.	CLEANING AND MAINTENANCE	14	
3.1	Routine maintenance	14	
3.2	Special maintenance	14	
3.3	Control and safety devices	14	
3.4	Specifications table category ii2h3+	15	
1.		INSTALLATION	16
1.1	Avertissements importants	16	
1.2	Positionnement	16	
1.3	Evacuation des produits de combustion	17	
1.4	RACCORDEMENT DU GAZ	17	
	Prescriptions pour l'installation	17	
	Controles a effectuer avant l'installation	17	
	Controle de la puissance thermique	18	
	Controle de la pression du gaz	18	
1.5	Alimentation par un gaz different	18	
2.	MODE D'EMPLOI	19	
2.1	Mise en fonction	19	
2.2	Reglages	19	
3.	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	20	
3.1	Entretien courant	20	
3.2	Entretien extraordinaire	20	
3.3	Elements de controle et de securite	20	
3.4	Tableau donnees techniques categorie I12E+3+	21	

1.	 INSTALLATION	22
1.1	Wichtige hinweise	22
1.2	Aufstellen	22
1.3	Abzug der verbrennungsgase	23
1.4	Gasanschluss	23
	Vorschriften für die installation	23
	Vor der installation auszuföhrende kontrollen	23
	Kontrolle der thermischen leistung	24
	Kontrolle des gasdrucks	24
1.5	Anschluss an eine andere gasart	24
2.	BEDIENUNGSANLEITUNG	25
2.1	Inbetriebnahme	25
2.2	Einstellung	25
3.	REINIGUNG UND WARTUNG	26
3.1	Wartung	26
3.2	Ausserordentliche wartung	26
3.3	Steuer- und sicherheitselemente	26
3.4	Tabelle technische daten kategorie II2 ELL3B/P	27

1.	 INSTALLACIÓN	28
1.1	Advertencias importantes	28
1.2	Colocación	28
1.3	Evacuación de los productos de combustión	29
1.4	Conexión del gas	29
	Prescripciones para la intalación	29
	Comprobaciones que hay que realizar antes de la instalación	29
	Control de la potencia térmica	30
	Control de la presión del gas	30
	Conexión con un gas distinto	30
2.	INSTRUCCIONES DE USO	31
2.1	Puesta en marcha	31
2.2	Regulación	31
3.	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	32
3.1	Mantenimiento ordinario	32
3.2	Mantenimiento extraordinario	32
3.3	Elementos de control y de seguridad	32
3.4	Tablas datos técnicos categoría ii2h3+	33

DE

ES

1. INSTALLAZIONE

IT

1.1 Avvertenze importanti

Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione. Conservare questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori. Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchiatura. In caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchiatura e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. (ATTENZIONE: l'imballo deve essere smaltito a norma di legge). Prima di collegare l'apparecchiatura, accertarsi che i dati di targa siano corrispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica. L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da personale addestrato all'uso della stessa. Prima di effettuare operazioni di pulizia e manutenzione, disinserire l'apparecchiatura dalla rete di alimentazione elettrica. Disattivare l'apparecchio in caso di guasto o di cattivo funzionamento. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato e richiedere l'utilizzo di ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura. L'allacciamento, la posa in opera dell'impianto e degli apparecchi, la ventilazione, lo scarico fumi devono essere effettuati secondo le istruzioni del costruttore, da personale professionalmente specializzato. In conformità alle norme C.E.I. vigenti; inoltre vanno rispettate le disposizioni vigenti dei VVFF. La sicurezza elettrica di questa apparecchiatura è assicurata soltanto quando essa è correttamente collegata ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica. È necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza e, in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto. Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita. Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti ad alta pressione. Non ostruire le aperture o fessure di aspirazione o di smaltimento del calore. Onde evitare rischi di ossidazione o di aggressioni chimiche in genere, occorre tenere ben pulite le superfici in acciaio inossidabile. Pulire giornalmente le parti in acciaio inox con acqua tiepida saponata, quindi risciacquare abbondantemente ed asciugare con cura. Evitare nel modo più assoluto di pulire l'acciaio inox con paglietta, spazzola o raschietti di acciaio comune, in quanto possono depositare particelle ferrose che ossidandosi provocano punti di ruggine. Può essere eventualmente adoperata lana di acciaio inossidabile nel senso di satinatura. Qualora l'apparecchiatura non venga utilizzata per lunghi periodi, passare energicamente su tutte le superfici in acciaio un panno imbevuto di olio di vaselina in modo da stendere un velo protettivo; inoltre arieggiare periodicamente i locali. La casa costruttrice declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel presente opuscolo imputabili ad errori di trascrizione o stampa. Si riserva inoltre il diritto di apportare al prodotto quelle modifiche che ritiene utili o necessarie, senza pregiudicarne le caratteristiche essenziali. La ditta costruttrice declina ogni e qualsiasi responsabilità qualora non venissero strettamente osservate le norme contenute in questo manuale. La ditta costruttrice dell'apparecchio declina ogni responsabilità per danni causati da errata installazione, manomissione dell'apparecchio, uso improprio, cattiva manutenzione, l'inosservanza delle norme locali e imperizia nell'uso.

1.2 Posizionamento

Prima di iniziare i lavori di messa in opera, liberare l'apparecchio dall'imballo. Alcuni pezzi sono protetti con della pellicola adesiva, la quale deve essere tolta con attenzione. Qualora restassero attaccati dei residui di colla questi vanno puliti con sostanze adatte; per nessun motivo usare sostanze abrasive. Regolare i piedini dell'apparecchio, l'apparecchio deve essere a bolla. L'interruttore generale o la presa devono essere nelle vicinanze dell'apparecchio e facilmente accessibili. Si consiglia di porre l'apparecchio sotto una cappa-aspirante, in modo che l'evacuazione dei vapori avvenga in modo rapido. Ci si deve anzitutto assicurare che le prescrizioni antincendio vengano rispettate. Se l'apparecchiatura viene posizionata contro una parete, quest'ultima deve resistere a valori di temperatura di 80°C e se è infiammabile è indispensabile l'applicazione di un isolante termico.

1. INSTALLAZIONE

1.3 Evacuazione dei prodotti della combustione

Gli apparecchi dovranno essere piazzati in locali adatti per l'evacuazione dei prodotti della combustione conformemente alle norme d'installazione. I nostri apparecchi sono classificati di tipo A e non sono predisposti per essere collegati ad un condotto di evacuazione dei prodotti della combustione. Questi apparecchi debbono scaricare i prodotti della combustione in apposite cappe, o in dispositivi simili, collegati ad un camino di sicura efficienza oppure direttamente all'esterno. In mancanza di soluzioni di questo tipo, è consentito l'impiego di un aspiratore ad aria collegato direttamente all'esterno, di potenza non inferiore a quella richiesta.

In ogni caso, l'alimentazione del gas, qualora si dovesse optare per l'evacuazione forzata, dovrà essere subito interrotta se l'aspirazione dovesse scendere sotto ai valori specificati. La riammissione del gas ai bruciatori si effettua in manuale.

1.4 Collegamento al gas

Prescrizioni per l'installazione

Le operazioni di installazione, gli eventuali adattamenti ad altri tipi di gas, la messa in funzione e l'eliminazione degli inconvenienti negli impianti, devono essere eseguiti unicamente da personale qualificato, secondo i regolamenti e le norme in vigore. Gli impianti del gas, i collegamenti elettrici e i locali di installazione degli apparecchi devono essere conformi ai regolamenti ed alle norme vigenti. In particolare, occorre considerare che l'aria necessaria per la combustione dei bruciatori è di 2m³/h per kW di potenza installata.

Devono essere rispettate le norme per la prevenzione degli infortuni e le normative di sicurezza antincendio e antipanico negli esercizi aperti al pubblico. Durante l'installazione sono da osservare e rispettare le norme riportate di seguito:

Legge n 1083 del 06/12/71: norme per la sicurezza dell'impiego del gas combustibile.

Norme UNI-CIG7129/72 e UNI-CIG7131/72: norme per impianti a gas alimentati dalla rete di distribuzione o gas GPL. Circolare del ministero dell'interno n.68 del 25/11/1969 e sue varianti: norme di sicurezza per impianti termici a gas di rete.

Lettera circolare n.412/4183 DEL 06/02/1975: norme di sicurezza per impianti cucine a gas di petrolio liquefatto GPL. Norme prevenzione infortuni.

Verifiche da effettuare prima dell'installazione

		CAT	G30	G25	G20	G15	COUNTRY
CE	TYPE	A ₁	II 2H3+ P mbar	20-30	37	20	IT-ES-IE-PT GB-GR-CH
		B ₁₁	II 2H3P P mbar	30	30	20	IT-GR-IE-NO UK-CZ-SK-3-SI
MOD			II 2E+3+ P mbar	20-30	37	20	FR-BE
			II 2I33P P mbar	50	50	20	AT-CH
NR			II 2ELL3BP P mbar	50	50	20	DE
			II 2L33P P mbar	30	30	25	NL
Σ Q _n kW			II 2E3+ P mbar	20-30	37	20	LU
G30	G20	G25	I 3BP P mbar	30	30	/	MT-IS-HU-CY
kg/h	m ³ /h	m ³ /h	I 3+ P mbar	20-30	37	/	CY
			I 2E P mbar	/	/	20	PL
mbar							
			kW	IP	EN 203-1	MADE IN ITALY	

Controllare sulla targhetta tecnica posta sul fianco sinistro, che l'apparecchio sia stato collaudato ed omologato per il tipo di gas disponibile presso l'utente. Verificare che gli ugelli montati sull'apparecchiatura, corrispondano al tipo di gas disponibile. Controllare con i dati riportati sulla targhetta tecnica, che la portata del riduttore di pressione sia sufficiente per l'alimentazione dell'apparecchiatura. L'apparecchio, salvo richieste diverse al momento dell'ordine, è regolato in fabbrica per il funzionamento con gas G20 ad una pressione di 20mbar. Evitare di interporre delle riduzioni di sezione tra il riduttore e l'apparecchio. Si consiglia di montare un filtro gas a monte del regolatore di pressione al fine di garantire un funzionamento ottimale.

1. INSTALLAZIONE

IT

Controllo della potenza termica

Durante la prima installazione ed in occasione di ogni intervento di manutenzione o adattamento ad un altro tipo di gas, è necessario effettuare una misura di portata termica nominale. Questa misura si può fare usando il metodo volumetrico, con l'ausilio di un conta litri e di un cronometro. Dopo aver controllato la pressione di allacciamento e il diametro degli iniettori dei bruciatori, misurare la portata oraria del gas e confrontare il dato acquisito con quello riportato nella tabella dati tecnici alla voce "consumo di gas". E' ammessa una tolleranza del $\pm 5\%$ del valore nominale. L'apparecchio dovrà essere alimentato con uno dei gas le cui caratteristiche e la cui pressione sono riportate nella tabella di seguito:

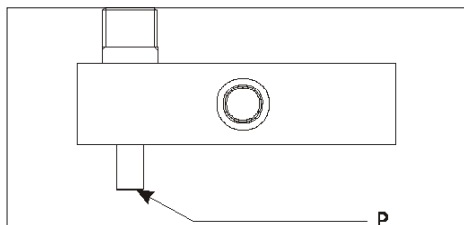
TIPI DI GAS	PRESSIONE IN mbar.		
	NOM.	MIN	MAX
GAS METANO G20	20	18	25
G.P.L. G30/31	28-30/37	25/25	35/45

dell'apparecchio e che non sia sottoposto a sforzi di torsione. Impiegare fascette di fissaggio conformi alle norme d'installazione. Prevedere rubinetti o saracinesche aventi un diametro interno non inferiore al tubo di raccordo sopraindicato. Dopo l'allacciamento alla rete del gas è necessario controllare che non vi siano fughe nei giunti e nei raccordi. A questo scopo usare dell'acqua saponata o un prodotto schiumogeno specifico per l'individuazione delle perdite. **NON USARE MAI FIAMMIFERI ACCESI.**

Collegare l'apparecchiatura ad un tubo speciale di sezione interna non inferiore ai 16mm di diametro per connessioni da G1/2" e per connessioni da G3/4" di diametro non inferiore ai 20mm. Il raccordo deve essere in metallo e il tubo può essere fisso o flessibile. Fare attenzione che il tubo flessibile metallico di collegamento al raccordo gas non tocchi parti surriscaldate

Controllo della pressione del gas

La presa di pressione si trova sulla rampa gas dietro il cruscotto. La pressione del gas di alimentazione deve essere misurata all'altezza della presa di pressione (Rif. P) dopo aver tolto la vite di tenuta. Per mezzo di un tubo



flessibile, collegare alla presa di pressione un misuratore (per esempio un manometro a liquido, con risoluzione minima di 0,1mbar) e misurare la pressione in entrata con l'apparecchio in funzione. Se il valore della pressione non è compreso entro i limiti inferiore e superiore indicati nella tabella, non sarà possibile installare definitivamente l'apparecchio.

Spegnere l'apparecchiatura, scollegare il manometro, richiudere la vite di tenuta e contattare l'Ente erogatore del gas per una verifica della pressione di rete. A tal proposito potrebbe essere necessario inserire un regolatore di pressione a monte dell'apparecchiatura.

1.5 Allacciamento ad un gas diverso

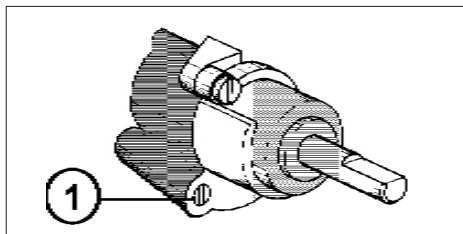
SOSTITUZIONE UGELLO BRUCIATORE PRINCIPALE

- Alzare le griglie posizionate sopra il piano di cottura, sollevare i coperchi smaltati neri e gli sparti fiamma in modo da vedere gli ugelli avvitati centralmente alle coppe.
- Svitare gli ugelli e sostituirli con quelli corrispondenti al gas prescelto secondo quanto riportato sulla targhetta tecnica. Gli ugelli sono marcati in centesimi di millimetro.

A conversione o adattamento ultimato per ogni tipo di gas, è **OBBLIGATORIO** attaccare la targhetta corrispondente che viene data in dotazione insieme agli ugelli, sopra alla targhetta tecnica.

1. INSTALLAZIONE

IT



REGOLAZIONE DEL MINIMO:

Togliere la manopola e il frontalino.
Per la regolazione del minimo, è necessario intervenire sulla vite (Rif. 1): svitando, la fiamma aumenta e riavvitando la fiamma diminuisce. Per gas G.P.L. girare fino in fondo la vite del minimo. E' comunque sempre necessario controllare che la fiamma, nella posizione minima, sia stabile su tutta la superficie del bruciatore e durante il passaggio dal minimo al massimo la fiamma non si spenga

o non prenda fuoco l'ugello. Una volta terminate le operazioni per la conversione del tipo di gas, verificare la tenuta delle parti smontate con la prova delle bolle di sapone oppure con sostanze schiumogene indicate: è vietato l'uso di fiamme libere per la verifica della presenza di fughe di gas.

Prima di consegnare l'apparecchio all'utente, è necessario:

- verificare che funzioni correttamente;
- comunicare all'utente le istruzioni per l'uso.

2. ISTRUZIONI D'USO

L'apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per la quale è stata espressamente concepita. Ogni altro uso è da ritenersi improprio. Durante il funzionamento sorvegliare l'apparecchiatura.

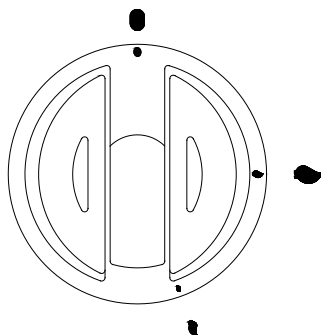
2.1 Messa in funzione

Prima di mettere in funzione l'apparecchio per la prima volta è necessario rimuovere tutto il materiale d'imballo e procedere con una pulizia accurata della griglia dai grassi industriali di protezione operando come segue:


- controllare che nessun oggetto intorno all'apparecchiatura sia d'ostacolo all'afflusso d'aria necessaria alla combustione e che il locale sia sufficientemente ventilato.
- Controllare l'efficienza dei dispositivi di evacuazione dei fumi di cottura (cappa, collettore di scarico, ecc...).
- Si consiglia di usare guanti per operare sull'apparecchiatura.


2.2 Impostazione

Le manopole di comando dei rubinetti bruciatori hanno 3 posizioni d'uso:



 chiuso

 fiamma al massimo

 fiamma al minimo

2. ISTRUZIONI D'USO

IT

ACCENSIONE DEI BRUCIATORI

- Aprire il rubinetto generale del gas posto a monte dell'apparecchio.
- Premere e girare la manopola dalla posizione "chiuso" alla posizione "accensione/fiamma al massimo" e contemporaneamente premere più volte il pulsante di accensione piezoelettrica fino a determinare l'accensione del bruciatore.

Durante il primo avvio, affinché la fiamma si mantenga accesa, bisogna mantenere premuta la manopola per circa 10 sec.. Poi al suo rilascio il bruciatore pilota deve restare acceso; in caso contrario ripetere l'operazione.

- Poi eventualmente ruotare la manopola in posizione di "fiamma al minimo" per impostare un tipo di cottura più lenta e di tipo economizzato.

SPEGNIMENTO

- Per spegnere il bruciatore, riportare la manopola in posizione "chiuso".
- Al termine di una giornata di lavoro, chiudere il rubinetto d'intercettazione del gas posto a monte dell'apparecchio.

3. PULIZIA E MANUTENZIONE

3.1 Manutenzione ordinaria

Ogni sera, a fine lavoro, l'apparecchio deve essere pulito accuratamente. La pulizia quotidiana dell'apparecchio garantisce un funzionamento perfetto e una maggior durata dell'apparecchio stesso. Prima di iniziare la pulizia scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica agendo sull'interruttore posto a monte. Togliere tutte le parti estraibili del forno e lavarle separatamente. Le parti in acciaio sono da lavare con acqua calda e detersivo neutro. Non usare detersivi abrasivi o corrosivi che potrebbero danneggiare l'acciaio.

3.2 Manutenzione straordinaria

Periodicamente (almeno una volta all'anno o comunque in relazione alla frequenza d'uso), sottoporre l'apparecchiatura ad un controllo completo che preveda fra l'altro un esame della tenuta del circuito gas, una verifica dell'integrità dei componenti e l'eventuale ingrassaggio dei rubinetti se la loro manovrabilità risulta difficoltosa. Rivolgersi ad un tecnico specializzato in possesso dei necessari requisiti professionali. A questo proposito è consigliabile la stipulazione di un contratto di manutenzione con un centro autorizzato dalla ditta.

3.3 Elementi di controllo e di sicurezza

Nel caso di non utilizzo dell'apparecchio per un lungo periodo, oppure in caso di mancato funzionamento o di funzionamento irregolare, è necessario chiudere il rubinetto di intercettazione del gas a monte. Tutti i componenti dell'apparecchiatura soggetti ad usura sono facilmente raggiungibili dalla parte anteriore dell'apparecchio dopo aver tolto il frontalino.

Tutti i raccordi sono ottenuti mediante dado e bicono, per cui si richiede la massima attenzione nella manipolazione di tali componenti; nel caso di eventuale danneggiamento nelle fasi di smontaggio e/o rimontaggio, il componente va assolutamente sostituito con uno nuovo.

3. PULIZIA E MANUTENZIONE

3.4 Tabella dati tecnici categoria II2H3+

Mod.	Potenza totale	Consumo max		Bruciatori
		G30/G31 =30/37 mbar kg/h	G20 =18/20 mbar m³/h	
LPG4920	9,5 kW	0,749	1,005	1 x 3,5 kW - 1 x 6 kW
LPG6940	19 kW	1,498	2,011	2 x 3,5 kW - 2 x 6 kW
LPG694F	21,3 kW	1,680	2,254	2 x 3,5 kW - 2 x 6 kW - 1 x 2,3 kW
LPG694E	19 + 2,2 kW	1,498	2,011	2 x 3,5 kW - 2 x 6 kW - 1 x 2,2 kW (EL)
LPG696F	31,2 kW	2,460	3,302	3 x 3,5 kW - 3 x 6 kW - 1 x 2,3 kW
LPG794F	21,3 kW	1,680	2,254	2 x 3,5 kW - 2 x 6 kW - 1 x 2,3 kW
LPG4920D	9,5 kW	0,749	1,005	1 x 3,5 kW - 1 x 6 kW
LPG6940D	19 kW	1,498	2,011	2 x 3,5 kW - 2 x 6 kW
LPG794E	19 + 2,2 kW	1,498	2,011	2 x 3,5 kW - 2 x 6 kW - 1 x 2,2 kW (EL)

LPG69..

LPG79..

LPG49..



1. INSTALLATION

EN

1.1 Important notice

Read the instructions contained in this handbook carefully as they give important advice concerning safety of installation, use and maintenance. Keep this handbook for any further consultation by the various operators. After having removed the packing, make sure the equipment is intact. In case of doubt, do not use the equipment and contact professionally qualified staff. Before connecting the equipment, make sure that the rating corresponds to that of electricity mains. The equipment must only be used by staff trained in use of the same. Before carrying out cleaning and maintenance, disconnect the equipment from the electricity supply system. Switch the equipment off in the case of a fault or malfunctioning. For any repairs only contact an authorised technical service centre and request the use of original spare parts. Failure to observe the above may jeopardise safety of the equipment. Connection, installation of the system and appliances, ventilation and fumes extraction must be carried out according to the manufacturer's instructions, by professionally specialised staff. The current regulations of the fire brigade should also be observed. The electrical safety of this equipment is only ensured when it is correctly connected to an effective earthing system as laid down by current electrical safety regulations. This fundamental safety requirement has to be checked and, in case of doubt, an accurate check on the system by professionally qualified staff requested. The manufacturer cannot be considered liable for any damage caused by failure to earth the system. This equipment must only be used for the purpose for which it was specifically designed. Do not wash the equipment with direct, high pressure jets of water. Do not obstruct the openings or vents for extraction or release of heat. So as to avoid the risk of rust or chemical attack in general, the stainless steel surfaces have to be kept properly clean. Clean the parts in stainless steel daily with warm, soapy water, then rinse thoroughly and dry carefully. On no account should the stainless steel be cleaned with steel wool pads, brushes or scrapers in standard steel, in that they could deposit ferrous particles which, by oxidising, cause rust spots. Stainless steel wool can, if necessary, be used in the direction of the satin finish. Should the equipment not be used for long periods, wipe all the steel surfaces vigorously with a cloth moistened with Vaseline oil in order to apply a protective layer; also air the rooms periodically. The manufacturer of the appliance declines every responsibility for possible mistake contained in this booklet imputable to printing or transcription errors. It also reserves the right to bring changes to the product if retains useful or necessary without jeopardizing the essential characteristics. The manufacturing company declines any and every responsibility if the rules brought in this manual are not strictly observed. The manufacturer of the appliance declines all responsibility for damage caused by faulty installation, tampering with the appliance, improper use, poor maintenance, failure to observe local regulations and unskilled use.

1.2 Positioning

Before the installation, take away the equipment from its packing. Some pieces are protected with a plastic film that must be taken away with care. If some residuals of glue remains on the surfaces take care to remove it acting with right substances, like gasoline, and never with abrasive substances. Fit up the feet on the equipment. The equipment must be leveled (the feets are adjustable for height). Make sure of the backing plate solidity. The master switch or the socket must be near the equipment and within easy reach. The installation of an exauste hood over the equipment is advisable. Take care to observe all fire-fighting law prescriptions. If the appliance is placed against a wall, this must be able to withstand temperature of 80°C and if it is inflammable, heat isolation must be installed.

1. INSTALLATION

1.3 Evacuation of exhaust fumes

The appliances must be placed in premises from which exhaust fumes can be evacuated in compliance with installation standards. Our appliances are classified type A and cannot be connected to an exhaust fume pipe. The exhaust fumes must be evacuated via extraction hoods or similar devices that are connected to an efficient flue or else they must be evacuated directly to the outside at a rate that does not fall below the specified minimum rate. In all cases, if the exhaust fumes are removed through forced evacuation, aspiration must be interrupted if the aspiration value falls below the specified limit. The gas supply must be stored to the burners manually.



1.4 Connecting gas

Installation instructions

Installation operations, adaptations to other types of gas, commissioning and the elimination of system faults must be carried out only by qualified personnel in accordance with current rules and standards. The gas systems, wiring and premises in which the appliances are installed must comply with current rules and standards. In particular, the air supply for burner combustion must be 2m³/h per kW of installed power.

Accident prevention, fire prevention and anti-panic measures in businesses open to the public must be complied with.

Check before installation

		CAT		G30	G31	G20	G25	COUNTRY
CE	TYPE	A ₁	B ₁₁	II 2H3+	P mbar	28-30	37 20 /	IT-ES-IE-PT GB-GR-DK
				II 2H3B/P	P mbar	30 30	20 /	IT-GR-IE-RO J-CZ-SY-SI
MOD				II 2E+3+	P mbar	28-30	37 20 25	FR-BE
				II 2H3B/P	P mbar	50 50	20 /	AT-DK
NR				II 2ELL3B/P	P mbar	50 50	20 20	DE
				II 2L3B/P	P mbar	30 30	/ 25	NL
Σ Q_{th} kW				II 2E3+	P mbar	28-30	37 20 /	LU
G30	G20	G25		I 2B/P	P mbar	30 30	/ / /	MT-IS-HU-CY
				I 3+	P mbar	28-30	37 / /	CY
kg/h	m³/h	m³/h		I 2E	P mbar	/ / /	/ / /	PL
PREDISPOSTO A GAS – PREVILU AU GAZ PRESET FOR GAS – EINGESTELLT AUF GAS PREDISPUSTO A GAS – PREDISPOSTO A GAS				mbar				

Check on the rating plate on the left-hand side that the appliance has been tested and approved for the type of gas that the user uses.

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

Check on the rating plate that the pressure reducer is adequate to the appliance's gas supply (Fig. 2).

The appliance has been set in the company to use a 20-mbar G20.

Do not reduce the diameter of the section between the reducer and the appliance. Fit a gas filter above the pressure adjuster in order to ensure optimum operation.

kW **IP** | EN 203-1 | MADE IN ITALY

1. INSTALLATION

EN

Checking thermal power

During initial installation and during maintenance or adaptation to another type of gas nominal heat input must be measured. It can be measured by using the volumetric method with the aid of a litre counter or a chronometer. After checking connection pressure and the diameter of the burner injectors, measure the hourly flow of the gas and compare the recorded value with the value set out in the specifications table under the heading "gas consumption". Deviation of $\pm 5\%$ from nominal value is permitted. The appliance must be supplied with one of the types of gas whose properties and pressure are set out in the table below:

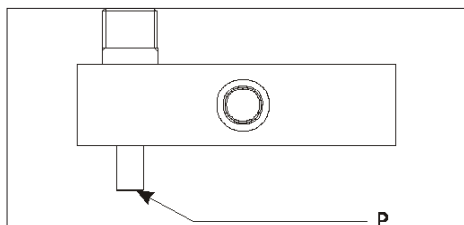
TIPI DI GAS	PRESSIONE IN mbar.		
	NOM.	MIN	MAX
GAS METANO G20	20	18	25
G.P.L. G30/31	28-30/37	25/25	35/45

Connect the appliance to a special gas pipe with an internal diameter of at least 16 mm for G1/2" connections and a diameter of at least 20 mm for G3/4" connections. The coupling must be metal and the pipe may be rigid or flexible. Make sure that the flexible metal pipe that is fitted to the gas coupling does not touch overheated parts of the appliance and is not twisted. Use fixing clips that comply

with installation standards. Fit stopcocks or gate valves whose internal diameter is not less than the above connecting pipe. After connecting the pipe, make sure that the joints and couplings have no leaks. Use soapy water or a purpose-designed foam product to detect leaks. **NEVER USE NAKED LIGHTS!**

Checking gas pressure

Gas supply pressure must be measured at the pressure point (Ref. P) after removing the sealing screw. Use a flexible pipe, connect a gauge e.g. a liquid gauge that is accurate to 0.1 mbar to the pressure point (and measure the intake pressure whilst the appliance is operating. If the pressure reading does not fall within the upper and lower limits indicated on the table, the appliance cannot be installed.



Switch off the appliance, disconnect the gauge and close the seal screw and contact the gas company to test main gas supply pressure.

A pressure adjuster may have to be fitted upstream of the appliance.

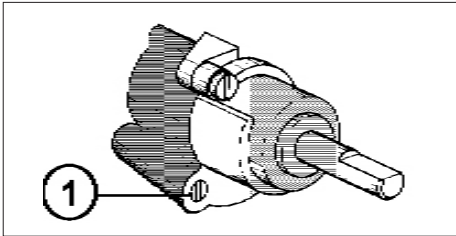
1.5 Connecting to a different type of gas

REPLACING MAIN BURNER NOZZLE

- Lift up the grid above the hob and lift up the black covers and flame separators to check that the nozzles are screwed down correctly onto the holders.
- Unscrew the nozzles and replace them with those required for the selected gas as specified on the rating plate. The nozzles are marked in hundredths of a millimetre.

After converting or adapting for the gas, the plate specifying the type of nozzles used **MUST** be affixed above the rating plate.

1. INSTALLATION



MINIMUM ADJUSTMENT:

Remove the knob and the front cover.

To adjust to minimum, adjust the screw (Ref. 1): loosen to increase the flame and tighten to decrease the flame. For liquid petroleum gas, turn the screw to minimum. When the flame is in the minimum position, check that it is stable along the whole burner surface and check that when the flame is increased from minimum to maximum the flame does not go out and that the nozzle does not catch fire.

EN

Once the gas conversion operations have been completed, check the dismantled parts for leaks using soapy water or foam products. DO NOT SEARCH FOR LEAKS WITH NAKED LIGHTS.

Before delivering the appliance to the user:

- check that it operates correctly,
- instruct the user on how to use it.

2. OPERATING INSTRUCTIONS

The appliance must be used only for the purpose for which it was designed. Any other use is improper. During operation, supervise the appliance.

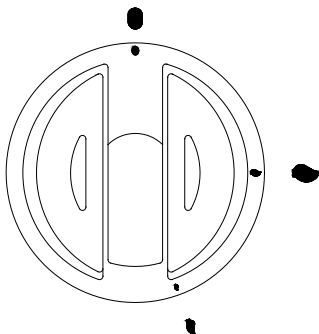
2.1 Commissioning

Before starting up the appliance for the first time, unpack it.


- Check that no obstacle inside the appliance obstructs the air flow required for combustion and check that the premises are sufficiently ventilated.
- Check the efficiency of the devices for evacuating cooking fumes (extraction hood, discharge collector, etc).
- Use gloves to work on the appliance.

2.2 Setting

The control knobs (Fig.5) of the burner taps have 3 positions:



 shut

 maximum flame

 minimum flame

2. OPERATING INSTRUCTIONS

EN

LIGHTING BURNERS

- Open main gas tap upstream of appliance.
- Push and turn the knob from "closed" position to "maximum flame" and simultaneously press the piezoelectric ignition button a few times until the burner remains lit.

When first starting up, in order to keep the light ON, keep the knob pressed for about 10 seconds. When it is released, the light should remain lighted, otherwise, repeat the operation.

- Turn the knob to the "minimum flame" position to set a slower and more economical cooking procedure, if required.

SWITCH-OFF

- To put the appliance out, switch the knob back to position "closed".
- At the end of the working day, switch off the gas check valve upstream of the appliance.

3. CLEANING AND MAINTENANCE

3.1 Ordinary Maintenance

During the cleaning don't wash the equipment with direct water spout. The cleaning must be executed when the equipment is cold. Before the cleaning disconnect the equipment. Take away all the oven displaceable elements and wash them. The stainless steel elements must be washed by hot water and neutral detergent. Rinse the plate by a soft cloth to remove any trace of detergent. Dry with care. Using abrasive and corrosive detergents you can cause damages to the stainless steel.

3.2 Special Maintenance

At regular intervals (at least once a year or more often in cases of frequent use), service the appliance thoroughly. This includes checking the gas circuit, checking parts for damage and if necessary lubricating the taps if they are difficult to use. Contact a specialised and experienced technician. A maintenance contract should be taken out with a centre approved by the company.

3.2 Control and safety devices

If the appliance is not used for a long time or if it does not work or works irregularly, the gas stopcock upstream of the appliance must be shut off.

All the parts of the appliance that are subject to wear can easily be accessed from the front of the appliance after removing the front.

All the couplings use a dado and bicono, so great care must be taken in handling these components. If the part is damaged during dismantling or reassembly it must be replaced with a new one.

3. CLEANING AND MAINTENANCE

3.2 Control and safety devices

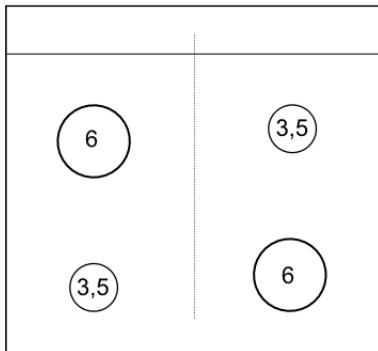


Mod.	Total Rated	Maximum consumption		Burners
		G30/G31 =30/37 mbar kg/h	G20 =18/20 mbar m³/h	
LPG4920	9,5 kW	0,749	1,005	1 x 3,5 kW - 1 x 6 kW
LPG6940	19 kW	1,498	2,011	2 x 3,5 kW - 2 x 6 kW
LPG694F	21,3 kW	1,680	2,254	2 x 3,5 kW - 2 x 6 kW - 1 x 2,3 kW
LPG694E	19 + 2,2 kW	1,498	2,011	2 x 3,5 kW - 2 x 6 kW - 1 x 2,2 kW (EL)
LPG696F	31,2 kW	2,460	3,302	3 x 3,5 kW - 3 x 6 kW - 1 x 2,3 kW
LPG794F	21,3 kW	1,680	2,254	2 x 3,5 kW - 2 x 6 kW - 1 x 2,3 kW
LPG4920D	9,5 kW	0,749	1,005	1 x 3,5 kW - 1 x 6 kW
LPG6940D	19 kW	1,498	2,011	2 x 3,5 kW - 2 x 6 kW
LPG794E	19 + 2,2 kW	1,498	2,011	2 x 3,5 kW - 2 x 6 kW - 1 x 2,2 kW (EL)

LPG69..

LPG79..

LPG49..



1. INSTALLATION

1.1 Avertissements importants

FR

Lire attentivement les avertissements contenus dans cette notice dans la mesure où ils fournissent d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien. Conserver cette notice de manière à ce que les différents opérateurs puissent la consulter à tout moment. Après avoir retiré l'emballage, s'assurer que l'appareil soit intact. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser à du personnel professionnellement qualifié. Avant de raccorder l'appareil, s'assurer que les données de la plaque correspondent à celles du réseau de distribution de l'électricité. L'appareil ne doit être utilisé que par du personnel formé à cet effet. Avant d'effectuer des opérations de nettoyage ou d'entretien, débrancher l'appareil du réseau d'alimentation électrique. Débrancher l'appareil en cas de panne ou de mauvais fonctionnement. Pour toute réparation, s'adresser uniquement à un centre de service technique agréé et demander l'utilisation de pièces de rechange d'origine. Le non-respect de ce qui est précisé ci-dessus pourrait compromettre la sécurité de l'appareil. Le raccordement, la mise en service de l'installation et des appareils, l'aération et l'évacuation des fumées doivent être effectués, selon les instructions du constructeur, par du personnel professionnellement spécialisé. En outre, il faudra respecter les dispositions pour la prévention des incendies en vigueur. La sécurité électrique de cet appareil n'est garantie que s'il est correctement raccordé à une prise de terre efficace conformément aux normes de sécurité électrique en vigueur. Il est nécessaire de vérifier cette norme de sécurité fondamentale et, en cas de doute, demander un contrôle soigné de l'installation de la part du personnel professionnellement qualifié. Le constructeur décline toute responsabilité en cas de dommages causés par le non-raccordement de l'installation à une prise de terre. Cet appareil ne devra être destiné qu'à l'utilisation pour laquelle il a été expressément conçu. Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs ou à haute pression. Ne pas obstruer les ouvertures ou fentes d'aspiration ou d'évaporation de la chaleur. Dans le but d'éviter les risques d'oxydation ou d'agressions chimiques en général, garder les surfaces en acier inoxydable propres. Nettoyer tous les jours les parties en acier inox avec de l'eau savonneuse tiède, puis rincer abondamment et sécher avec soin. Éviter absolument de nettoyer l'acier inox avec paille, brosse ou raclon en acier ordinaire, dans la mesure où ils peuvent déposer des particules ferreuses qui, en s'oxydant, provoquent des pointes de rouille. On peut éventuellement utiliser de la laine d'acier inoxydable dans le sens du satinage. Dans le cas où l'appareil ne serait pas utilisé pendant une longue période, passer énergiquement sur toutes les surfaces en acier un chiffon imbibé d'huile de vaseline de manière à former une couche de protection; en outre, aérer périodiquement les locaux. La société constructrice décline toutes responsabilités pour les possibles inexactitudes contenues dans cet opuscule imputable à des erreurs de transcriptions ou d'impressions. Elle réserve le droit de apporter à ses produits les modifications que ritienne utile ou nécessaires, sans préjudicier les caractéristiques essentielles. La société constructrice décline toutes responsabilités au cas auquel les normes contenues dans cet opuscule ne soient strictement respectées. Le Constructeur de l'appareil décline toute responsabilité pour des dommages causés par une mauvaise installation, une mauvaise manipulation de l'appareil, une utilisation impropre, un mauvais entretien, par le non-respect des normes locales ou par une imprudence durant l'utilisation.

1.2 Positionnement

Avant de commencer les travaux de mise en oeuvre, libérer l'appareil de son emballage. Quelques pièces sont protégées avec de la pellicule adhésive, celle-ci doit être enlevée avec attention. Au cas où, il resterait des résidus de colles, ceux-ci doivent être nettoyés avec des substances adéquates, par exemple essence; en aucune façon, ne jamais utiliser des substances abrasives. Monter les pieds de l'appareil, l'appareil doit être parfaitement horizontal, petites dénivellements peuvent être réglés avec les mêmes pieds. L'interrupteur général ou la prise doivent être tout près de l'appareil et facilement accessibles. Nous conseillons de mettre l'appareil en-dessous d'une caga-aspirante, de façon que l'évacuation de la vapeur se fasse rapidement. Il faut, avant tout, s'assurer que la prescription anti-incendie vienne respectée. Si l'appareil est positionné contre un mur, celui-ci doit résister à des valeurs de température de 80°C et, s'il est inflammable, il faut impérativement appliquer une isolation thermique.

1. INSTALLATION

1.3 Evacuation des produits de combustion

Les appareils devront être installés dans des locaux adaptés pour l'évacuation des produits de combustion, conformément aux prescriptions d'installation. Nos appareils sont classés de type A et ne sont pas prévus pour être raccordés à un conduit d'évacuation des produits de combustion. Les produits de la combustion de ces appareils doivent être évacués par des hottes prévues à cet effet, ou par des dispositifs similaires raccordés à une cheminée dont le bon fonctionnement est assuré ou directement à l'extérieur. A défaut de solutions de ce type, il est possible d'utiliser un aspirateur d'air raccordé directement à l'extérieur et ayant une puissance non inférieure à la puissance requise.

Dans tous les cas, si on choisit la solution de l'évacuation forcée, l'alimentation du gaz doit être immédiatement coupée si le débit d'aspiration descend sous les valeurs indiquées. Le rétablissement de l'alimentation du gaz aux brûleurs doit être effectué manuellement.

FR

1.4 Raccordement du gaz

Prescriptions pour l'installation

Installation operations, adaptations to other types of gas, commissioning and the elimination of system faults must be carried out only by qualified personnel in accordance with current rules and standards. The gas systems, wiring and premises in which the appliances are installed must comply with current rules and standards. In particular, the air supply for burner combustion must be $2\text{m}^3/\text{h}$ per kW of installed power.

Accident prevention, fire prevention and anti-panic measures in businesses open to the public must be complied with.

Controles a effectuer avant l'installation

		CAT		G30	G31	G20	G25	COUNTRY			
CE	TYPE	A ₁	B ₁₁	II 2H3+	P mbar	28-30	37	20	/	IT-ES-IE-PT GB-GR-DK	
				II 2H3P	P mbar	30	30	20	/	J-UK-R-EE-NO J-CL-S-3	
MOD				II 2E+3+	P mbar	28-30	37	20	25	FR-BE	
				II 2H3P	P mbar	50	50	20	/	AT-DK	
NR				II 2E13P	P mbar	50	50	20	20	DE	
				II 2L3P	P mbar	30	30	/	25	NL	
ΣQ_n		kW		II 2E3+	P mbar	28-30	37	20	/	LU	
G30	G20	G25		I 2B1P	P mbar	30	30	/	/	MT-IS-UK-CY	
				I 3+	P mbar	28-30	37	/	/	CY	
kg/h	m ³ /h	m ³ /h		I 2E	P mbar	/	/	20	/	PL	
PREDISPOSTO A GAS - PREVU AU GAZ PRESET FOR GAS - EINGESTELLT AUF GAS PREDISPUSTO A GAS - PREDISPOSTO A GAS				mbar							
				kW TP		EN 203-1		MADE IN ITALY			

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

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

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

L'appareil est réglé en usine pour le fonctionnement avec du gaz G20 à une pression de 20 mbars.

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

Controlo de la puissance thermique

Lors de la première installation et lors de toute intervention d'entretien ou adaptation à d'autres types de gaz, il faut effectuer une mesure du débit thermique nominal. Cette mesure peut être exécutée en utilisant la méthode volumétrique à l'aide d'un compteur de litres et d'un chronomètre. Après avoir contrôlé la pression d'alimentation et le diamètre des injecteurs des brûleurs, mesurer le débit horaire du gaz et comparer la donnée relevée avec la donnée reportée dans le tableau des données techniques sous la voix "consommation de gaz". La tolérance admise est de $\pm 5\%$ de la valeur nominale. L'appareil devra être alimenté avec l'un des gaz dont les caractéristiques et la pression sont reportées dans le tableau suivant :

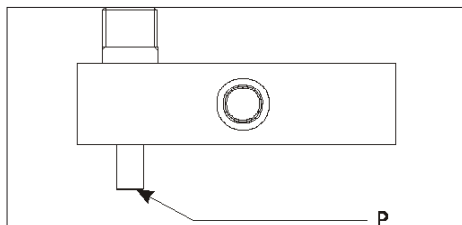
TIPI DI GAS	PRESSIONE IN mbar.		
	NOM.	MIN	MAX
GAS METANO G20	20	18	25
G.P.L. G30/31	28-30/37	25/25	35/45

Brancher l'appareil à un tuyau spécial pour gaz ayant une section interne non inférieure à 16 mm de diamètre pour les raccords de G1/2" et, pour les raccords de G3/4", ayant un diamètre non inférieure à 20 mm. Le raccord doit être en métal et le tuyau peut être rigide ou flexible. Veiller à ce que le tuyau flexible en métal de raccordement au raccord gaz ne touche pas de pièces surchauffées de l'appareil et

qu'il ne soit pas soumis à des efforts de torsion. Utiliser des colliers de serrage conformes aux normes d'installation. Prévoir des robinets ou des vannes ayant un diamètre interne non inférieure au tuyau de raccordement susmentionné. Après le raccordement au réseau du gaz, il faut contrôler qu'il n'y a pas de fuites dans les jonctions et dans les raccords. Pour ce faire, utiliser de l'eau savonneuse ou un produit moussant spécifique pour la recherche des fuites. **NE JAMAIS UTILISER DES FLAMMES.**

Controlo de la pression du gaz

La pression du gaz d'alimentation doit être mesurée au niveau de la prise de pression (Réf. P) après avoir enlevé la vis d'étanchéité. A l'aide d'un tuyau flexible, raccorder un instrument de mesure à la prise de pression (par



exemple un manomètre à liquide, avec résolution minimum de 0,1 mbar) et mesurer la pression en entrée avec l'appareil en fonction. Si la valeur de la pression n'est pas comprise entre les limites inférieure et supérieure indiquées dans le tableau, il ne faut pas installer définitivement l'appareil.

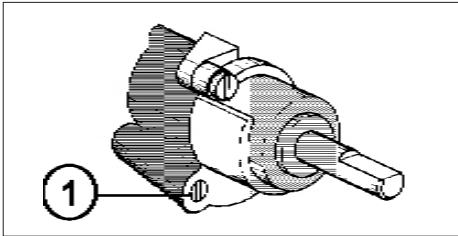
Eteindre l'appareil, détacher le manomètre, refermer la vis d'étanchéité et contacter l'Organisme qui distribue le gaz pour un contrôle de la pression de réseau. Il peut s'avérer nécessaire d'installer un régulateur de pression en amont de l'appareil.

1.5 Alimentation par un gaz différent

REMPACEMENT BUSE BRULEUR PRINCIPAL

- Soulever les grilles positionnées sur la table de cuisson, enlever les chapeaux de brûleur émaillés noirs et les répartiteurs de flamme de façon à voir les buses vissées au centre des cuvettes.
- Dévisser les buses et les remplacer par les buses adaptées au gaz choisi en se référant aux indications de la plaquette technique.

Pour chaque type de gaz, une fois la conversion terminée, il est OBLIGATOIRE d'apposer la plaquette correspondante, fournie avec les buses, sur la plaquette technique.



REGLAGE DU MINIMUM:

Togliere Enlever la poignée et le panneau frontal. Pour le réglage du minimum, il faut agir sur la vis (Réf. 1): en dévissant, la flamme augmente, et en vissant, la flamme diminue. Pour le gaz G.P.L., tourner à fond la vis du minimum. Dans tous les cas, il faut toujours contrôler que la flamme, dans la position de minimum, est stable sur toute la surface du brûleur et que, pendant le passage du minimum au maximum, la flamme ne s'éteint pas et

FR

que la buse ne s'enflamme pas. Après avoir terminé les opérations de conversion du type de gaz, contrôler l'étanchéité des pièces qui avaient été démontées avec l'essai des bulles de savon ou avec des substances moussantes appropriées: il est interdit l'utilisation de flammes nues pour le contrôle de la présence de fuites de gaz.

Avant de livrer l'appareil à l'utilisateur, il faut:

- vérifier qu'il fonctionne correctement;
- communiquer à l'utilisateur les instructions pour l'utilisation.

2. MODE D'EMPLOI

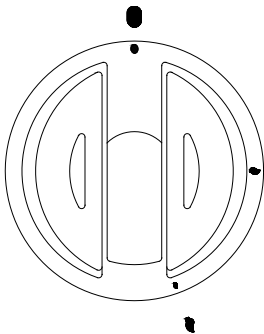
L'appareil devra être destiné uniquement à l'utilisation pour laquelle il a été expressément conçu. Toute autre utilisation doit être considérée comme impropre. Pendant le fonctionnement, surveiller l'appareil.

2.1 Mise en fonction


Avant de mettre en fonction pour la première fois l'appareil, il faut enlever tout le matériel d'emballage.


- Contrôler qu'aucun objet se trouvant à proximité de l'appareil n'entrave l'afflux d'air nécessaire à la combustion et que le local est adéquatement ventilé.
- Contrôler l'efficacité des dispositifs d'évacuation des fumées de cuisson (hotte, collecteur d'évacuation, etc.).
- Il est conseillé d'utiliser des gants pour opérer sur l'appareil.

2.2 Réglages



 fermé

 flamme au maximum

 flamme au minimum

2. MODE D'EMPLOI

ALLUMAGE DES BRULEURS

- Ouvrir le robinet général du gaz situé en amont de l'appareil.
- Appuyer sur la poignée et la tourner de la position "fermé" sur la position "flamme au maximum". En même temps, appuyer plusieurs fois sur le bouton-poussoir de l'allumage piézo-électrique jusqu'à ce que le brûleur s'allume.

Lors du premier allumage, pour maintenir allumée la flamme, il faut maintenir la poignée appuyée pendant environ 10 s. Puis, quand on la relâche, le brûleur doit rester allumé; en cas contraire répéter l'opération.

- Ensuite, éventuellement, tourner la poignée sur la position de "flamme au minimum" pour régler un type de cuisson plus lente et économique.

EXTINCTION

- Pour éteindre respectivement le brûleur, placer la poignée du gaz d'abord sur la position "fermé".
- A la fin d'une journée de travail, fermer le robinet d'arrêt du gaz situé en amont de l'appareil.

3. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

3.1 Entretien courant

A la fin d'une journée de travail, il faut nettoyer l'appareil aussi bien pour des raisons d'hygiène que pour éviter des anomalies de fonctionnement. Ne pas nettoyer l'appareil avec des jets d'eau directs ou à pression élevée et ne pas utiliser de pailles de fer, des brosses ou des raclettes en acier commun. Il est éventuellement possible d'utiliser de la laine en acier inoxydable en la frottant dans le sens du satinage. Pour les surfaces en acier, utiliser de l'eau savonneuse tiède, puis rincer abondamment et sécher avec un chiffon doux. Pour maintenir le brillant, passer périodiquement l'un des produits d'entretien normalement vendus dans le commerce (POLISH). Ne pas laver le banc d'appui ou le sol avec de l'acide chlorhydrique

3.2 Entretien extraordinaire

Périodiquement (au moins une fois par an ou et, dans tous les cas, en fonction de la fréquence d'utilisation), soumettre l'appareil à un contrôle complet qui prévoit, entre autres, un contrôle de l'étanchéité du circuit du gaz, un contrôle de l'intégrité des composants et l'éventuel graissage des robinets s'il devient difficile de les manoeuvrer. Faire appel à un technicien qualifié en possession des qualités professionnelles nécessaires. A ce propos, nous conseillons de stipuler un contrat d'entretien avec un centre agréé par notre société.

3.3 Elements de controle et de securite

Si l'appareil reste inutilisé pendant une longue période ou s'il ne fonctionne pas ou qu'il fonctionne de façon irrégulière, il faut fermer le robinet d'arrêt du gaz situé en amont de l'appareil.

Tous les composants de l'appareil soumis à usure peuvent facilement être atteints depuis la partie antérieure de l'appareil en enlevant le panneau frontal.

Tous les raccords sont réalisés par manchon-écrou d'accouplement, c'est pourquoi il faut adopter la plus grande précaution quand on manipule ces composants; en cas d'éventuel endommagement lors des phases de démontage et/ou remontage, le composant doit absolument être remplacé par une nouvelle pièce.

3. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

3.3 Tableau donnees techniques plans de cuisson gaz categorie II2E+3+

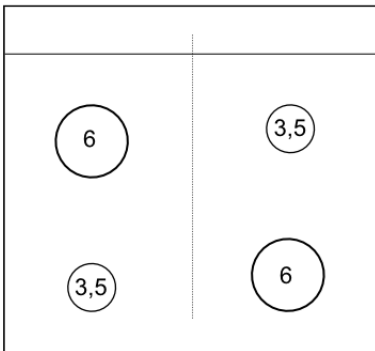
Mod.	Puissance total	Consommation max		Bruleurs
		G30/G31 =30/37 mbar kg/h	G20 =18/20 mbar m³/h	
LPG4920	9,5 kW	0,749	1,005	1 x 3,5 kW - 1 x 6 kW
LPG6940	19 kW	1,498	2,011	2 x 3,5 kW - 2 x 6 kW
LPG694F	21,3 kW	1,680	2,254	2 x 3,5 kW - 2 x 6 kW - 1 x 2,3 kW
LPG694E	19 + 2,2 kW	1,498	2,011	2 x 3,5 kW - 2 x 6 kW - 1 x 2,2 kW (EL)
LPG696F	31,2 kW	2,460	3,302	3 x 3,5 kW - 3 x 6 kW - 1 x 2,3 kW
LPG794F	21,3 kW	1,680	2,254	2 x 3,5 kW - 2 x 6 kW - 1 x 2,3 kW
LPG4920D	9,5 kW	0,749	1,005	1 x 3,5 kW - 1 x 6 kW
LPG6940D	19 kW	1,498	2,011	2 x 3,5 kW - 2 x 6 kW
LPG794E	19 + 2,2 kW	1,498	2,011	2 x 3,5 kW - 2 x 6 kW - 1 x 2,2 kW (EL)

FR

LPG69..

LPG79..

LPG49..



1. INSTALLATION

1.1 Wichtige hinweise

DE

Das Handbuch ist vor der Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam durchzulesen, da es wichtige Hinweise in Bezug auf eine fachgerechte Installation, die Bedienung und die Wartung desselben enthält. Das Handbuch ist zwecks jeder weiteren Einsichtnahme seitens der Bediener sorgfältig aufzubewahren. Das Gerät nach dem Auspacken auf eventuelle Schäden überprüfen. Im Zweifelsfall darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden; wenden Sie sich bitte an qualifizierte Fachkräfte. Bevor das Gerät angeschlossen wird, hat man sich zu vergewissern, dass die auf dem Geräteschild angegebenen Daten mit Stromversorgungsnetzes übereinstimmen. Das Gerät darf nur von Personal bedient werden, das eingehend in dessen Arbeitsweise eingewiesen wurde. Vor jeder Reinigung und vor der Durchführung von Wartungsarbeiten ist das Gerät vom Stromversorgungsnetz zu trennen. Bei Auftreten von Betriebsstörungen oder einer nicht einwandfreien Arbeitsweise ist das Gerät auszuschalten. Für die Durchführung von eventuellen Reparaturen wenden Sie sich bitte nur an eine autorisierte Kundendienststelle und verlangen Sie Original-Ersatzteile. Ein Nichtbefolgen des Obenbesagten kann die Betriebssicherheit des Gerätes beeinträchtigen. Der Anschluss und die Installation der Anlage, der Geräte, der Belüftungsvorrichtungen sowie der Rauchgasabführungen dürfen ausschließlich von qualifizierten Fachkräften werden. Ferner sind die geltenden Brandschutzvorschriften zu beachten. Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn dieses korrekt und unter Berücksichtigung der diesbezüglichen geltenden Normen an eine effiziente Erdungsanlage angeschlossen wurde. Im Zweifelsfall hat man die Anlage von einer qualifizierten Fachkraft überprüfen zu lassen. Der Hersteller kann auf keinen Fall für eventuelle Schäden verantwortlich gemacht werden, die auf eine nicht vorgenommene Erdung der Anlage zurückzuführen sind. Das Gerät ist nur für den für ihn vorgesehenen Zweck bestimmt. Für die Reinigung des Gerätes dürfen keine Hochdruckreiniger verwendet werden. Die Ansaugschlitze oder Wärmeaustrittsöffnungen dürfen nicht bedeckt werden. Zur Vermeidung einer Oxydation oder einer Einwirkung von Chemikalien sind die Edelstahloberflächen gut sauber zu halten. Die Edelstahloberflächen sind täglich mit lauwarmem Seifenwasser zu reinigen. Danach sind diese gut abzuspülen und sorgfältig trocken zu reiben. Für die Reinigung des Gerätes dürfen weder Stahlwolle, Stahlbürsten oder -Schaber verwendet werden, da sich Eisenteilchen ablagern könnten, die durch ihre Oxydation eine Bildung von Rostflecken zur Folge haben. Eventuell kann Edelstahlwolle verwendet werden, wobei bei der Reinigung auf die Richtung der Satinierung zu achten ist. Wird das Gerät längere Zeit nicht in Betrieb genommen. Sämtliche Edelstahloberflächen sind mit einem mit Vaselineöl getränkten Tuch kräftig einzureiben, wodurch ein Schutzfilm gebildet wird; ferner sind die Räume in regelmäßigen Zeitabständen zu lüften. Die Herstellfirma lehnt jegliche ungenauigkeiten in der vorliegenden brochure durch übertragyngs oder druckfehler. Siebehaltsschausserdem dasrecht vor, am Produkt Änderungen vorzunehmen, die sie für passend oder notwendig halt, ohne dadurch seine Wesentuchen eigenschaften zu verändern. Die Herstellfirma lehnt jegliche Verantwortung ag. Wenn die in dieser Betriebsanleitung enthaltenen vorschriften nicht strengstens eingehalten werden. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Schäden ab, die auf eine nicht fachgerecht durchgeführte Installation, eine Umrüstung des Gerätes, einen unsachgemäßen Gebrauch, eine mangelnde Wartung und ein Nichtbefolgen der örtlichen Vorschriften zurückzuführen sind.

1.2 Aufstellen

Bevor man mit den Aufstellungsarbeiten beginnt, Gerät von der Verpackung befreien. Einige Teile sind mit einer Schutzfolie überzogen, diese muss mit Sorgfalt entfernt werden. Die Füße der Gerätes montieren, und das Gerät waagrecht auslegen, kleinere Unebenheiten kann mit den Füßen ausgleichen. Hauptschalter bzw. Steckdose sollten sich in der Nähe des Gerätes befinden und leicht zugänglich sein. Es wird empfohlen das Gerät unter einer Abzugshaube auf zustellen, damit eine sichergestellt wird. Die genauste Beachtung der Vorschriften des Brandschutzes muss sichergestellt sein. Wenn das Gerät an eine Wand gestellt wird, muss diese bis zu einer Temperatur von 80°C hitzebeständig sein. Sollte die Wand aus entflammbarem Material bestehen, muss unbedingt eine Wärmeschutzschicht angebracht werden.

1. INSTALLATION

1.3 Abzug der verbrennungsgase

Die Geräte müssen entsprechend den geltenden Installationsvorschriften in Räumlichkeiten aufgestellt werden, die für den Abzug der Verbrennungsgase geeignet sind. Unsere Geräte werden mit Typ A klassifiziert und sind nicht dafür angelegt, an ein Abzugsrohr für Verbrennungsgase angeschlossen zu werden. Diese Art von Gerät muss die Verbrennungsgase über eigene Abzugshauben oder ähnliche Vorrichtungen abführen, die an einen effizienten Schornstein angeschlossen sind oder direkt ins Freie führen. Sollte eine Lösung dieser Art nicht möglich sein, kann ein direkt ins Freie führender Entlüfter verwendet werden, dessen Leistung nicht unter der erforderlichen liegen darf. Wenn eine Zwangsentlüftung gewählt wurde, muss die Gasversorgung in jedem Fall sofort unterbrochen werden, wenn die Absaugleistung unter die angegebenen Werte fällt.

DE

Die erneute Gaszufuhr zu den Brennern wird manuell vorgenommen.

1.4 Gasanschluss

Vorschriften für die installation

Die Installationsarbeiten, eventuelle Anpassungen an andere Gasarten, die Inbetriebnahme und die Beseitigung von Störungen der Anlagen, dürfen ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal, gemäß den geltenden Vorschriften und Richtlinien, ausgeführt werden.

Die Gasanlagen, die elektrischen Anschlüsse und die Räumlichkeiten, in denen die Geräte aufgestellt werden, müssen den geltenden Vorschriften und Richtlinien entsprechen. Insbesondere muss beachtet werden, dass die für die Verbrennung der Brenner notwendige Luft $2\text{m}^3/\text{h}$ pro kW installierter Leistung beträgt.

Die Normen bezüglich der Unfallverhütung und die Sicherheitsvorschriften zur Brandverhütung und Panikvermeidung in öffentlichen Betrieben müssen eingehalten werden.

Vor der installation auszuführende kontrollen

		CAT		G30	G20	G25	COUNTRY
CE	TYPE	A ₁	B ₁₁	II 2H3+	P mbar 28-30	37 20 /	IT-ES-IE-PT GB-SR-DK
				II 2H3P	P mbar 30	30 20 /	IT-UK-PL-EE-NO J-CL-SR-SI
MOD				II 2E3+	P mbar 28-30	37 20 25	FR-BE
				II 2H3P	P mbar 50	50 20 /	AT-DK
NR				II 2ELL3P	P mbar 50	50 20 20	DE
				II 2L3P	P mbar 30	30 / 25	NL
Σ Qn		kW		II 2E3+	P mbar 28-30	37 20 /	LU
G30	G20	G25		I 2B1P	P mbar 30	30 / /	MT-IS-UK-CY
				I 3+	P mbar 28-30	37 / /	CY
kg/h	m³/h	m³/h		I 2E	P mbar /	/ 20 /	PL
PREDISPOSTO A GAS - PREVU AU GAZ PRESET FOR GAS - EINGESTELLT AUF GAS PREDISPUSTO A GAS - PREDISPOSTO A GAS							
mbar							
				kW	TP	EN 203-1	MADE IN ITALY

Auf dem Schild mit den technischen Daten, das sich auf der linken Herdseite befindet, kontrollieren, ob das Gerät für das dem Benutzer zur Verfügung stehende Gas geprüft und freigegeben wurde.

Kontrollieren, ob die am Gerät montierten Düsen mit der zur Verfügung stehenden Gasart übereinstimmen. Anhand des Schildes mit den technischen Daten kontrollieren, ob die Leistung des Druckreduzierers für die Speisung des Gerätes (Abb.2) ausreichend ist.

Das Gerät wird werkseitig auf den Betrieb mit G20, bei einem Druck von 20 mbar, eingestellt.

Keine Querschnittsvermindierungen zwischen den Reduzierern und das Gerät schalten. Zur Gewährleistung eines optimalen Betriebs wird geraten, dem Druckregler einen Gasfilter vorzuschalten.

Kontrolle der thermischen leistung

Während der ersten Installation und bei jedem Wartungseingriff oder bei jeder Anpassung an eine andere Gasart muss eine Messung der thermischen Nennleistung ausgeführt werden. Diese Messung kann mit der volumetrischen Methode und mit Hilfe eines Literzählers und eines Chronometers erfolgen. Nachdem der Anschlussdruck und der Durchmesser der Einspritzventile der Brenner kontrolliert wurden, die stündliche Gasmenge messen. Den gemessenen Wert mit dem in der Tabelle der technischen Daten unter „Gasverbrauch“ wiedergegebenen Wert vergleichen. Eine Abweichung von $\pm 5\%$ des Nennwertes ist zulässig. Das Gerät muss mit einer Gasart gespeist werden, deren Eigenschaften und deren Druck in der folgenden Tabelle angegeben sind:

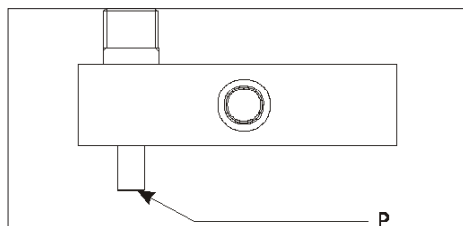
TIPI DI GAS		PRESSIONE IN mbar.		
		NOM.	MIN	MAX
GAS METANO G20		20	18	25
G.P.L.	G30/31	28-30/37	25/25	35/45

Das Gerät an einen Schlauch speziell für gas, mit einem inneren Querschnitt von nicht weniger als 16 mm Durchmesser anschließen. Bei G1/2" und G3/4" Anschlüssen darf der Durchmesser nicht weniger als 20 mm betragen. Das Verbindungsstück muss aus Metall sein; weiterführend kann ein Schlauch oder ein Rohr verwendet werden. Darauf achten, dass der Metallschlauch zum Anschluss an das Gas-Verbindungsstück keine überhitzten Teile des Grills berührt und dass er nicht verdreht ist. Nur den Installationsvorschriften entsprechende Befestigungsschellen verwenden. Hähne oder Absperrschieber mit einem Innendurchmesser, der nicht geringer als der des obengenannten Verbindungsrohrs sein darf, verwenden. Nach dem Anschluss an das Gasnetz muss kontrolliert werden, dass an den Verbindungsstellen und Anschlussstücken kein Gas austritt. Hierzu Seifenwasser oder ein spezifisches, schaumentwickelndes Produkt zur Feststellung von Undichtigkeiten verwenden. **NIE BRENNENDE ZÜNDHÖLZER VERWENDEN.**

Das Gerät an einen Schlauch speziell für gas, mit einem inneren Querschnitt von nicht weniger als 16 mm Durchmesser anschließen. Bei G1/2" und G3/4" Anschlüssen darf der Durchmesser nicht weniger als 20 mm betragen. Das Verbindungsstück muss aus Metall sein; weiterführend kann ein Schlauch oder ein Rohr verwendet werden. Darauf achten, dass der Metallschlauch zum Anschluss

Kontrolle des gasdrucks

Der Gasdruck muss in Höhe des Druckanschlusses (Bez.P) gemessen werden, nachdem die Dichtungsschraube entfernt wurde. Mittels eines Schlauches an den Druckanschluss ein Messgerät (z.B. ein Flüssigkeitsmanometer, mit



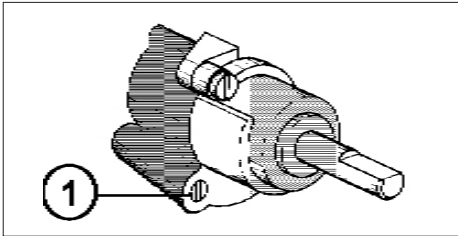
einer Feinheit von mindestens 0,1mbar) schließen und bei eingeschaltetem Gerät den Eingangsdruck messen. Wenn sich der Druckwert nicht innerhalb der in der Tabelle angegebenen unteren und oberen Grenzen befindet, kann das Gerät nicht endgültig installiert werden. Das Gerät ausschalten, das Manometer abstecken, die Dichtungsschraube wieder anziehen und sich mit dem Gaswerk in Verbindung setzen, um den Netzdruck kontrollieren zu lassen. In diesem Fall kann es notwendig sein, dem Gerät einen Druckregler vorzuschalten.

1.5 Alimentation par un gaz différent

AUSTAUSCH DER DÜSE DES HAUPTBRENNERS

- Die Roste über dem Kochfeld hochheben, die emaillierten, schwarzen Brennerdeckel und die Flammenkränze so anheben, dass die mittig zu den Düsenhaltern angeschraubten Düsen zu sehen sind.
- Die Düsen herausrauben und mit denjenigen, entsprechend den Angaben auf dem Schild mit den technischen Daten, ersetzen, die für die gewählte Gasart geeignet sind. Die Düsen sind in Hundertstel Millimetern gekennzeichnet.

Nach erfolgter Umstellung oder Anpassung für jede Gasart, MUSS das entsprechende Schild, das den Düsen beigelegt ist, über das Schild mit den technischen Daten geklebt werden.



EINSTELLUNG DES MINIMUMS:

Den Drehknopf und die Blende abnehmen.
Die Einstellung des Minimums muss anhand der Schraube (Bez.1) vorgenommen werden: durch Lockern der Schraube wird die Flamme höher, durch das Zuschrauben wird die Flamme kleiner. Bei Flüssiggas die Minimum-Schraube ganz zudrehen. Es muss in jedem Fall kontrolliert werden, ob die Flamme in der Minimum-Stellung

DE

über die gesamte Oberfläche des Brenners. Nachdem die Umstellung auf eine andere Gasart abgeschlossen wurde, die Dichtigkeit der abmontierten Teile anhand der Probe mit Seifenblasen oder mit schaumbildenden Mitteln kontrollieren: um zu kontrollieren ob Gas austritt, niemals offene Flammen verwenden.

Bevor das Gerät dem Benutzer übergeben wird:

- muss sichergestellt werden, dass es korrekt funktioniert;
- müssen dem Benutzer die Bedienungsanweisungen mitgeteilt werden.

2. BEDIENUNGSANLEITUNG

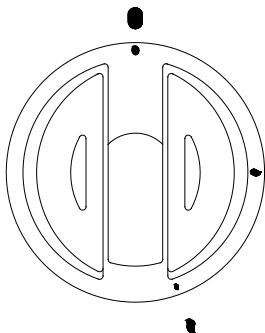
Das Gerät darf nur für den Zweck verwendet werden, für den es ausdrücklich bestimmt wurde. Jede andere Verwendung gilt als missbräuchlich. Das Gerät während des Betriebs überwachen.

2.1 Inbetriebnahme

Bevor das Gerät zum ersten Mal in Betrieb genommen wird, muss das ganze Verpackungsmaterial entfernt werden und der Grill sorgfältig von dem zum Schutz aufgetragenen Industriefett gereinigt werden. Dazu wie folgt vorgehen.

- Sicherstellen, dass kein Gegenstand in der Umgebung des Gerätes die für die Verbrennung notwendige Luftzufuhr behindert und dass der Raum ausreichend belüftet ist.
- Die Effizienz der Abluft-Abzugsvorrichtungen (Abzugshaube, Abluftkrümmer, usw,...) kontrollieren.
- Es wird empfohlen, Handschuhe zu verwenden, um am Gerät zu arbeiten.

2.2 Einstellung



geschlossen

Flamme Maximum

Flamme Minimum

2. **BEDIENUNGSANLEITUNG**

ANFEUERN DER BRENNER

- Den dem Gerät vorgeschalteten Haupt-Gashahn öffnen.
- Den Drehknopf andrücken und von Position "geschlossen" auf Position "Flamme Maximum" drehen und gleichzeitig mehrfach den Knopf der Piezozündung drücken, damit sich der Brenner entzündet.

Während dem ersten Entzünden muss, damit die Brenner angezündet bleibt, der Drehknopf für ca. 10 Sekunden gedrückt bleiben. Nachdem er losgelassen wird, darf der Brenner nicht ausgehen; sollte dies der Fall sein, muss der Vorgang wiederholt werden.

- Energiesparenderes Garen einzustellen, den Drehknopf auf Position "Flamme Minimum" stellen.

AUSSCHALTEN

- Wenn das Gerät ausgeschaltet werden Drehknopf erneut auf "geschlossen" zu drehen.
- Am Ende eines Arbeitstages den dem Gerät vorgeschalteten Gas-Absperrhahn schließen.

3. **REINIGUNG UND WARTUNG**

3.1 **Wartung**

Hochdruckreiniger abgespritzt werden! Jeden Abend nach Betriebsende muß das Gerät sorgfältig gereinigt werden. Die tägliche Reinigung des Gerätes gewährleistet die einwandfreie Funktion und eine lange Lebensdauer. Bevor man mit dem Reinigungsvorgang beginnt, muß man das Gerät stromlos machen. Die abnehmbaren Teile des Backofens zur Reinigungsmittel zu reinigen. Keine groben oder korrosiven Reinigungsmitteln verwenden, denn dadurch könnten die Edelstahlteile beschädigt werden.

3.2 **Ausserordentliche wartung**

Regelmäßig (mindestens einmal pro Jahr, oder je nach Beanspruchung), das Gerät einer kompletten Kontrolle unterziehen. Dabei unter anderem die Dichtigkeit des Gaskreises und die Unversehrtheit der Bauteile kontrollieren. Die Hähne, sollten sie schwer zu drehen sein, einfetten. Hiermit einen qualifizierten Fachmann beauftragen. Es wird empfohlen, mit einer vom Hersteller autorisierten Kundendienststelle einen Wartungsvertrag abzuschließen.

3.3 **Steuer- und sicherheitselemente**

Für den Fall, dass das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht verwendet wird, oder wenn das Gerät nicht mehr oder nur unregelmäßig funktioniert, muss der vorgeschaltete Gas-Absperrhahn geschlossen werden.

Alle Verschleißteile sind leicht von der Vorderseite des Gerätes aus, durch nachdem die Blende abgenommen wurde, zugänglich.

Alle Verbindungen bestehen aus einer Mutter und einem Dichtkegel. Aus diesem Grund höchste Vorsicht bei der Handhabung dieser Teile walten lassen; sollten diese während dem Auseinandernehmen und/oder dem erneuten Zusammenbau beschädigt werden, muss das Teil auf jeden Fall durch ein neues ersetzt werden.

3. REINIGUNG UND WARTUNG

3.4 Tabelle technische daten gas kochflächen kategorie II2 ELL3B/P

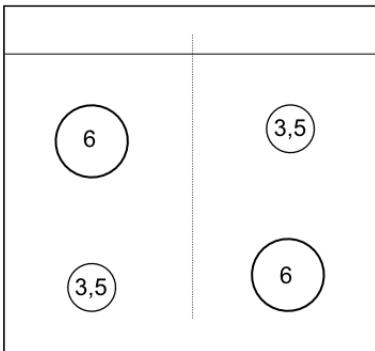
Geraet	Gesamtleistung	Verbrauch max		Brenner
		G30/G31 =30/37 mbar kg/h	G20 =18/20 mbar m³/h	
LPG4920	9,5 kW	0,749	1,005	1 x 3,5 kW - 1 x 6 kW
LPG6940	19 kW	1,498	2,011	2 x 3,5 kW - 2 x 6 kW
LPG694F	21,3 kW	1,680	2,254	2 x 3,5 kW - 2 x 6 kW - 1 x 2,3 kW
LPG694E	19 + 2,2 kW	1,498	2,011	2 x 3,5 kW - 2 x 6 kW - 1 x 2,2 kW (EL)
LPG696F	31,2 kW	2,460	3,302	3 x 3,5 kW - 3 x 6 kW - 1 x 2,3 kW
LPG794F	21,3 kW	1,680	2,254	2 x 3,5 kW - 2 x 6 kW - 1 x 2,3 kW
LPG4920D	9,5 kW	0,749	1,005	1 x 3,5 kW - 1 x 6 kW
LPG6940D	19 kW	1,498	2,011	2 x 3,5 kW - 2 x 6 kW
LPG794E	19 + 2,2 kW	1,498	2,011	2 x 3,5 kW - 2 x 6 kW - 1 x 2,2 kW (EL)

DE

LPG69..

LPG79..

LPG49..



1. INSTALLATION

1.1 Wichtige Hinweise

DE

Das Handbuch ist vor der Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam durchzulesen, da es wichtige Hinweise in Bezug auf eine fachgerechte Installation, die Bedienung und die Wartung desselben enthält. Das Handbuch ist zwecks jeder weiteren Einsichtnahme seitens der Bediener sorgfältig aufzubewahren. Das Gerät nach dem Auspacken auf eventuelle Schäden überprüfen. Im Zweifelsfall darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden; wenden Sie sich bitte an qualifizierte Fachkräfte. Bevor das Gerät angeschlossen wird, hat man sich zu vergewissern, dass die auf dem Geräteschild angegebenen Daten mit Stromversorgungsnetzes übereinstimmen. Das Gerät darf nur von Personal bedient werden, das eingehend in dessen Arbeitsweise eingewiesen wurde. Vor jeder Reinigung und vor der Durchführung von Wartungsarbeiten ist das Gerät vom Stromversorgungsnetz zu trennen. Bei Auftreten von Betriebsstörungen oder einer nicht einwandfreien Arbeitsweise ist das Gerät auszuschalten. Für die Durchführung von eventuellen Reparaturen wenden Sie sich bitte nur an eine autorisierte Kundendienststelle und verlangen Sie Original-Ersatzteile. Ein Nichtbefolgen des Obenbesagten kann die Betriebssicherheit des Gerätes beeinträchtigen. Der Anschluss und die Installation der Anlage, der Geräte, der Belüftungsvorrichtungen sowie der Rauchgasabführungen dürfen ausschließlich von qualifizierten Fachkräften werden. Ferner sind die geltenden Brandschutzvorschriften zu beachten. Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn dieses korrekt und unter Berücksichtigung der diesbezüglichen geltenden Normen an eine effiziente Erdungsanlage angeschlossen wurde. Im Zweifelsfall hat man die Anlage von einer qualifizierten Fachkraft überprüfen zu lassen. Der Hersteller kann auf keinen Fall für eventuelle Schäden verantwortlich gemacht werden, die auf eine nicht vorgenommene Erdung der Anlage zurückzuführen sind. Das Gerät ist nur für den für ihn vorgesehenen Zweck bestimmt. Für die Reinigung des Gerätes dürfen keine Hochdruckreiniger verwendet werden. Die Ansaugschlitze oder Wärmeaustrittsöffnungen dürfen nicht bedeckt werden. Zur Vermeidung einer Oxydation oder einer Einwirkung von Chemikalien sind die Edelstahloberflächen gut sauber zu halten. Die Edelstahloberflächen sind täglich mit lauwarmem Seifenwasser zu reinigen. Danach sind diese gut abzuspülen und sorgfältig trocken zu reiben. Für die Reinigung des Gerätes dürfen weder Stahlwolle, Stahlbürsten oder -Schaber verwendet werden, da sich Eisenteilchen ablagern könnten, die durch ihre Oxydation eine Bildung von Rostflecken zur Folge haben. Eventuell kann Edelstahlwolle verwendet werden, wobei bei der Reinigung auf die Richtung der Satinierung zu achten ist. Wird das Gerät längere Zeit nicht in Betrieb genommen. Sämtliche Edelstahloberflächen sind mit einem mit Vaselineöl getränkten Tuch kräftig einzureiben, wodurch ein Schutzfilm gebildet wird; ferner sind die Räume in regelmäßigen Zeitabständen zu lüften. Die Hestellfirma lehnt jegliche Ungenauigkeiten in der vorliegenden Broschüre durch Übertragungs- oder Druckfehler ab. Sie behält sich ausserdem das Recht vor, am Produkt Änderungen vorzunehmen, die sie für passend oder notwendig hält, ohne dadurch seine wesentlichen Eigenschaften zu verändern. Die Hestellfirma lehnt jegliche Verantwortung ab, wenn die in dieser Betriebsanleitung enthaltenen Vorschriften nicht strengstens eingehalten werden. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Schäden ab, die auf eine nicht fachgerecht durchgeführte Installation des Gerätes, einen unsachgemäßen Gebrauch, eine mangelnde Wartung und ein Nichtbefolgen der örtlichen Vorschriften zurückzuführen sind.

1.2 Aufstellen

Bevor man mit den Aufstellungsarbeiten beginnt, Gerät von der Verpackung befreien. Einige Teile sind mit einer Schutzfolie überzogen, diese muss mit Sorgfalt entfernt werden. Die Füsse der Gerätes montieren, und das Gerät waagrecht auslegen, kleinere Unebenheiten können mit den Füßen ausgleichen werden. Hauptschalter bzw. Steckdose sollten sich in der Nähe des Gerätes befinden und leicht zugänglich sein. Es wird empfohlen das Gerät unter einer Abzugshaube aufzustellen, damit eine sichergestellt wird. Die genaue Beachtung der Vorschriften des Brand-schutzes muss sichergestellt sein. Wenn das Gerät an eine Wand gestellt wird, muss diese bis zu einer Temperatur von 80°C hitzebeständig sein. Sollte die Wand aus entflammbarem Material bestehen, muss unbedingt eine Wärmeschutzschicht angebracht werden.

1. INSTALLATION

1.3 Abzug der Verbrennungsgase

Die Geräte müssen entsprechend den geltenden Installationsvorschriften in Räumlichkeiten aufgestellt werden, die für den Abzug der Verbrennungsgase geeignet sind. Unsere Geräte werden mit Typ A klassifiziert und sind nicht dafür ausgelegt, an ein Abzugsrohr für Verbrennungsgase angeschlossen zu werden. Diese Art von Gerät muss die Verbrennungsgase über eigene Abzugshauben oder ähnliche Vorrichtungen abführen, die an einen effizienten Schornstein angeschlossen sind oder direkt ins Freie führen. Sollte eine Lösung dieser Art nicht möglich sein, kann ein direkt ins Freie führender Entlüfter verwendet werden, dessen Leistung nicht unter der erforderlichen liegen darf. Wenn eine Zwangsentlüftung gewählt wurde, muss die Gasversorgung in jedem Fall sofort unterbrochen werden, wenn die Absaugleistung unter die angegebenen Werte fällt.

DE

Die erneute Gaszufuhr zu den Brennern wird manuell vorgenommen.

1.4 Gasanschluss

Vorschriften für die Installation

Die Installationsarbeiten, eventuelle Anpassungen an andere Gasarten, die Inbetriebnahme und die Beseitigung von Störungen der Anlagen, dürfen ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal, gemäß den geltenden Vorschriften und Richtlinien, ausgeführt werden.

Die Gasanlagen, die elektrischen Anschlüsse und die Räumlichkeiten, in denen die Geräte aufgestellt werden, müssen den geltenden Vorschriften und Richtlinien entsprechen. Insbesondere muss beachtet werden, dass die für die Verbrennung der Brenner notwendige Luft $2\text{m}^3/\text{h}$ pro kW installierter Leistung beträgt.

Die Normen bezüglich der Unfallverhütung und die Sicherheitsvorschriften zur Brandverhütung und Panikvermeidung in öffentlichen Betrieben müssen eingehalten werden.

Vor der Installation auszuführende Kontrollen

		CAT		G30	G31	G20	G25	COUNTRY		
CE	TYPE	A ₁ B ₁₁	II 2H3+	P mbar	28-30	37	20	/	IT-ES-IE-PT GB-GR-DK	
			II 2H3P	P mbar	30	30	20	/	IT-UK-PL-EE-NO J-CZ-SV-SI	
MOD			II 2E3+	P mbar	28-30	37	20	25	FR-BE	
			II 2H3P/P	P mbar	50	50	20	/	AT-DK	
NR			II 2ELL3P/P	P mbar	50	50	20	20	DE	
			II 2L3P/P	P mbar	30	30	/	25	NL	
Σ Q _{in}		kW		II 2E3+	P mbar	28-30	37	20	/	LU
G30	G20	G25	I 2B1P	P mbar	30	30	/	/	/	MT-IS-UK-CY
			I 3+	P mbar	28-30	37	/	/	/	CY
kg/h	m ³ /h	m ³ /h	I 2E	P mbar	/	/	20	/	/	PL
PREDISPOSTO A GAS - PREVU AU GAZ PRESET FOR GAS - EINGESTELLT AUF GAS PREDISPOSTO A GAS - PREDISPOSTO A GAS				mbar						
				kW TP		EN 203-1		MADE IN ITALY		

Auf dem Schild mit den technischen Daten, das sich auf der linken Herdseite befindet, kontrollieren, ob das Gerät für das dem Benutzer zur Verfügung stehende Gas geprüft und freigegeben wurde.

Kontrollieren, ob die am Gerät montierten Düsen mit der zur Verfügung stehenden Gasart übereinstimmen. Anhand des Schildes mit den technischen Daten kontrollieren, ob die Leistung des Druckreduzierers für die Speisung des Gerätes (Abb.2) ausreichend ist.

Das Gerät wird werkseitig auf den Betrieb mit G20, bei einem Druck von 20 mbar, eingestellt.

Keine Querschnittsvermindierungen zwischen den Reduzierer und das Gerät schalten. Zur Gewährleistung eines optimalen Betriebs wird geraten, dem Druckregler einen Gasfilter vorzuschalten.

Kontrolle der thermischen Leistung

Während der ersten Installation und bei jedem Wartungseingriff oder bei jeder Anpassung an eine andere Gasart muss eine Messung der thermischen Nennleistung ausgeführt werden. Diese Messung kann mit der volumetrischen Methode und mit Hilfe eines Literzählers und eines Chronometers erfolgen. Nachdem der Anschlussdruck und der Durchmesser der Einspritzventile der Brenner kontrolliert wurden, die stündliche Gasmenge messen. Den gemessenen Wert mit dem in der Tabelle der technischen Daten unter „Gasverbrauch“ wiedergegebenen Wert vergleichen. Eine Abweichung von $\pm 5\%$ des Nennwertes ist zulässig. Das Gerät muss mit einer Gasart gespeist werden, deren Eigenschaften und deren Druck in der folgenden Tabelle angegeben sind:

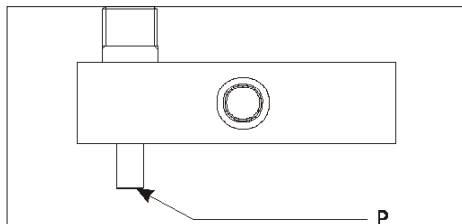
TIPI DI GAS		PRESSIONE IN mbar.		
		NOM.	MIN	MAX
GAS METANO G20		20	18	25
G.P.L.	G30/31	28-30/37	25/25	35/45

Das Gerät an einen Schlauch speziell für gas, mit einem inneren Querschnitt von nicht weniger als 16 mm Durchmesser anschließen. Bei G1/2" und G3/4" Anschlüssen darf der Durchmesser nicht weniger als 20 mm betragen. Das Verbindungsstück muss aus Metall sein; weiterführend kann ein Schlauch oder ein Rohr verwendet werden. Darauf achten, dass der Metallschlauch zum Anschluss an das Gas-Verbindungsstück keine überhitzten Teile des Grills berührt und dass er nicht verdreht ist. Nur den Installationsvorschriften entsprechende Befestigungsschellen verwenden. Hähne oder Absperrschieber mit einem Innendurchmesser, der nicht geringer als der des obengenannten Verbindungsrohrs sein darf, verwenden. Nach dem Anschluss an das Gasnetz muss kontrolliert werden, dass an den Verbindungsstellen und Anschlussstücken kein Gas austritt. Hierzu Seifenwasser oder ein spezifisches, schaumentwickelndes Produkt zur Feststellung von Undichtigkeiten verwenden. **NIE BRENNENDE ZÜNDHÖLZER VERWENDEN.**

Das Gerät an einen Schlauch speziell für gas, mit einem inneren Querschnitt von nicht weniger als 16 mm Durchmesser anschließen. Bei G1/2" und G3/4" Anschlüssen darf der Durchmesser nicht weniger als 20 mm betragen. Das Verbindungsstück muss aus Metall sein; weiterführend kann ein Schlauch oder ein Rohr verwendet werden. Darauf achten, dass der Metallschlauch zum Anschluss

Kontrolle des Gasdrucks

Der Gasdruck muss in Höhe des Druckanschlusses (Bez.P) gemessen werden, nachdem die Dichtungsschraube entfernt wurde. Mittels eines Schlauches an den Druckanschluss ein Messgerät (z.B. ein Flüssigkeitsmanometer, mit



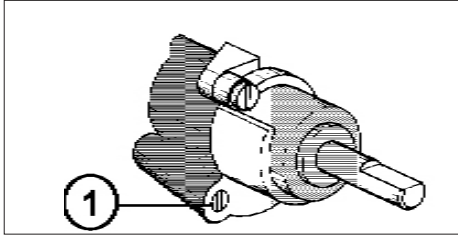
einer Feinheit von mindestens 0,1mbar) schließen und bei eingeschaltetem Gerät den Eingangsdruck messen. Wenn sich der Druckwert nicht innerhalb der in der Tabelle angegebenen unteren und oberen Grenzen befindet, kann das Gerät nicht endgültig installiert werden. Das Gerät ausschalten, das Manometer abstecken, die Dichtungsschraube wieder anziehen und sich mit dem Gaswerk in Verbindung setzen, um den Netzdruck kontrollieren zu lassen. In diesem Fall kann es notwendig sein, dem Gerät einen Druckregler vorzuschalten.

1.5 Anschluss an eine andere Gasart

AUSTAUSCH DER DÜSE DES HAUPTBRENNERS

- Die Roste über dem Kochfeld hochheben, die emaillierten, schwarzen Brennerdeckel und die Flammenkränze so anheben, dass die mittig zu den Düsenhaltern angeschraubten Düsen zu sehen sind.
- Die Düsen herauserschrauben und mit denjenigen, entsprechend den Angaben auf dem Schild mit den technischen Daten, ersetzen, die für die gewählte Gasart geeignet sind. Die Düsen sind in Hundertstel Millimetern gekennzeichnet.

Nach erfolgter Umstellung oder Anpassung für jede Gasart, MUSS das entsprechende Schild, das den Düsen beigelegt ist, über das Schild mit den technischen Daten geklebt werden.



EINSTELLUNG DES MINIMUMS:

Den Drehknopf und die Blende abnehmen.
Die Einstellung des Minimums muss anhand der Schraube (Bez.1) vorgenommen werden: durch Lockern der Schraube wird die Flamme höher, durch das Zuschrauben wird die Flamme kleiner. Bei Flüssiggas die Minimum-Schraube ganz zudrehen. Es muss in jedem Fall kontrolliert werden, ob die Flamme in der Minimum-Stellung über die gesamte Oberfläche des Brenners Nachdem die

DE

Umstellung auf eine andere Gasart abgeschlossen wurde, die Dichtigkeit der abmontierten Teile anhand der Probe mit Seifenblasen oder mit schaumbildenden Mitteln kontrollieren: um zu kontrollieren ob Gas austritt, niemals offene Flammen verwenden.

Bevor das Gerät dem Benutzer übergeben wird:

- muss sichergestellt werden, dass es korrekt funktioniert;
- müssen dem Benutzer die Bedienungsanweisungen mitgeteilt werden.

2. BEDIENUNGSANLEITUNG

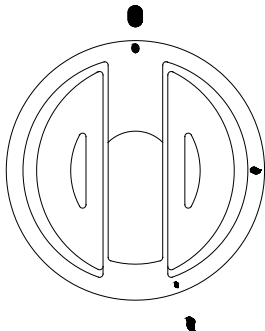
Das Gerät darf nur für den Zweck verwendet werden, für den es ausdrücklich bestimmt wurde. Jede andere Verwendung gilt als missbräuchlich. Das Gerät während des Betriebs überwachen.

2.1 Inbetriebnahme


Bevor das Gerät zum ersten Mal in Betrieb genommen wird, muss das ganze Verpackungsmaterial entfernt werden und der Grill sorgfältig von dem zum Schutz aufgetragenen Industriefett gereinigt werden. Dazu wie folgt vorgehen.


- Sicherstellen, dass kein Gegenstand in der Umgebung des Gerätes die für die Verbrennung notwendige Luftzufuhr behindert und dass der Raum ausreichend belüftet ist.
- Die Effizienz der Abluft-Abzugsvorrichtungen (Abzugshaube, Abluftkrümmer, usw,...) kontrollieren.
- Es wird empfohlen, Handschuhe zu verwenden, um am Gerät zu arbeiten.

2.2 Einstellung



 geschlossen

 Flamme Maximum

 Flamme Minimum

2. **BEDIENUNGSANLEITUNG**

ANZÜNDEN DER BRENNER

- Den dem Gerät vorgeschalteten Haupt-Gashahn öffnen.
- Den Drehknopf andrücken und von Position "geschlossen" auf Position "Flamme Maximum" drehen und gleichzeitig mehrfach den Knopf der Piezozündung drücken, damit sich der Brenner entzündet.

Während dem ersten Entzünden muss, damit die Brenner angezündet bleibt, der Drehknopf für ca. 10 Sekunden gedrückt bleiben. Nachdem er losgelassen wird, darf der Brenner nicht ausgehen; sollte dies der Fall sein, muss der Vorgang wiederholt werden.

- Energiesparenderes Garen einzustellen, den Drehknopf auf Position "Flamme Minimum" stellen.

AUSSCHALTEN

- Wenn das Gerät ausgeschaltet werden soll, Drehknopf erneut auf "geschlossen" drehen.
- Am Ende eines Arbeitstages den dem Gerät vorgeschalteten Gas-Absperrhahn schließen.

3. **REINIGUNG UND WARTUNG**

3.1 **Wartung**

Das Gerät darf nicht mit Hochdruckreiniger abgespritzt werden! Jeden Abend nach Betriebsende muss das Gerät sorgfältig gereinigt werden. Die tägliche Reinigung des Gerätes gewährleistet die einwandfreie Funktion und eine lange Lebensdauer. Bevor man mit dem Reinigungsvorgang beginnt, muss man das Gerät stromlos machen. Die abnehmbaren Teile mit Reinigungsmittel reinigen. Keine groben oder korrosiven Reinigungsmitteln verwenden, denn dadurch könnten die Edelstahlteile beschädigt werden.

3.2 **Ausserordentliche Wartung**

Regelmäßig (mindestens einmal pro Jahr, oder je nach Beanspruchung), das Gerät einer kompletten Kontrolle unterziehen. Dabei unter anderem die Dichtigkeit des Gaskreises und die Unversehrtheit der Bauteile kontrollieren. Die Hähne, sollten sie schwer zu drehen sein, einfetten. Hiermit einen qualifizierten Fachmann beauftragen. Es wird empfohlen, mit einer vom Hersteller autorisierten Kundendienststelle einen Wartungsvertrag abzuschließen.

3.3 **Steuer- und Sicherheitselemente**

Für den Fall, dass das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht verwendet wird, oder wenn das Gerät nicht mehr oder nur unregelmäßig funktioniert, muss der vorgeschaltete Gas-Absperrhahn geschlossen werden.

Alle Verschleißteile sind leicht von der Vorderseite des Gerätes aus, durch nachdem die Blende abgenommen wurde, zugänglich.

Alle Verbindungen bestehen aus einer Mutter und einem Dichtkegel. Aus diesem Grund höchste Vorsicht bei der Handhabung dieser Teile walten lassen; sollten diese während dem Auseinandernehmen und/oder dem erneuten Zusammenbau beschädigt werden, muss das Teil auf jeden Fall durch ein neues ersetzt werden.

3. REINIGUNG UND WARTUNG

3.4 Tabelle technischer Daten Gaskochflächen Kategorie II2 ELL3B/P

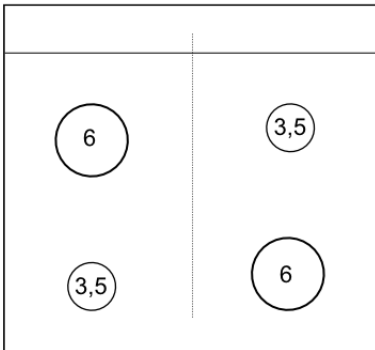
Gerät	Gesamtleistung	Verbrauch max		Brenner
		G30/G31 =30/37 mbar kg/h	G20 =18/20 mbar m³/h	
LPG4920	9,5 kW	0,749	1,005	1 x 3,5 kW - 1 x 6 kW
LPG6940	19 kW	1,498	2,011	2 x 3,5 kW - 2 x 6 kW
LPG694F	21,3 kW	1,680	2,254	2 x 3,5 kW - 2 x 6 kW - 1 x 2,3 kW
LPG694E	19 + 2,2 kW	1,498	2,011	2 x 3,5 kW - 2 x 6 kW - 1 x 2,2 kW (EL)
LPG696F	31,2 kW	2,460	3,302	3 x 3,5 kW - 3 x 6 kW - 1 x 2,3 kW
LPG794F	21,3 kW	1,680	2,254	2 x 3,5 kW - 2 x 6 kW - 1 x 2,3 kW
LPG4920D	9,5 kW	0,749	1,005	1 x 3,5 kW - 1 x 6 kW
LPG6940D	19 kW	1,498	2,011	2 x 3,5 kW - 2 x 6 kW
LPG794E	19 + 2,2 kW	1,498	2,011	2 x 3,5 kW - 2 x 6 kW - 1 x 2,2 kW (EL)

DE

LPG69..

LPG79..

LPG49..



1. INSTALLACIÓN

1.1 Advertencias importantes

ES Lire attentivement les avertissements contenus dans cette notice dans la mesure où ils fournissent d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien. Conserver cette notice de manière à ce que les différents opérateurs puissent la consulter à tout moment. Après avoir retiré l'emballage, s'assurer que l'appareil soit intact. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser à du personnel professionnellement qualifié. Avant de raccorder l'appareil, s'assurer que les données de la plaque correspondent à celles du réseau de distribution de l'électricité. L'appareil ne doit être utilisé que par du personnel formé à cet effet. Avant d'effectuer des opérations de nettoyage ou d'entretien, débrancher l'appareil du réseau d'alimentation électrique. Débrancher l'appareil en cas de panne ou de mauvais fonctionnement. Pour toute réparation, s'adresser uniquement à un centre de service technique agréé et demander l'utilisation de pièces de rechange d'origine. Le non-respect de ce qui est précisé ci-dessus pourrait compromettre la sécurité de l'appareil. Le raccordement, la mise en service de l'installation et des appareils, l'aération et l'évacuation des fumées doivent être effectués, selon les instructions du constructeur, par du personnel professionnellement spécialisé. En outre, il faudra respecter les dispositions pour la prévention des incendies en vigueur. La sécurité électrique de cet appareil n'est garantie que s'il est correctement raccordé à une prise de terre efficace conformément aux normes de sécurité électrique en vigueur. Il est nécessaire de vérifier cette norme de sécurité fondamentale et, en cas de doute, demander un contrôle soigné de l'installation de la part du personnel professionnellement qualifié. Le constructeur décline toute responsabilité en cas de dommages causés par le non-raccordement de l'installation à une prise de terre. Cet appareil ne devra être destiné qu'à l'utilisation pour laquelle il a été expressément conçu. Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs ou à haute pression. Ne pas obstruer les ouvertures ou fentes d'aspiration ou d'évaporation de la chaleur. Dans le but d'éviter les risques d'oxydation ou d'agressions chimiques en général, garder les surfaces en acier inoxydable propres. Nettoyer tous les jours les parties en acier inox avec de l'eau savonneuse tiède, puis rincer abondamment et sécher avec soin. Éviter absolument de nettoyer l'acier inox avec paille, brosse ou raclon en acier ordinaire, dans la mesure où ils peuvent déposer des particules ferreuses qui, en s'oxydant, provoquent des pointes de rouille. On peut éventuellement utiliser de la laine d'acier inoxydable dans le sens du satinage. Dans le cas où l'appareil ne serait pas utilisé pendant une longue période, passer énergiquement sur toutes les surfaces en acier un chiffon imbibé d'huile de vaseline de manière à former une couche de protection; en outre, aérer périodiquement les locaux. La société constructrice décline toutes responsabilités pour les possibles inexactitudes contenues dans cet opuscule imputable à des erreurs de transcriptions ou d'impressions. Elle réserve le droit de apporter à ses produits les modifications que ritienne utile ou nécessaires, sans préjudice des caractéristiques essentielles. La société constructrice décline toutes responsabilités au cas auquel les normes contenues dans cet opuscule ne soient strictement respectées. Le Constructeur de l'appareil décline toute responsabilité pour des dommages causés par une mauvaise installation, une mauvaise manipulation de l'appareil, une utilisation impropre, un mauvais entretien, par le non-respect des normes locales ou par une imprudence durant l'utilisation.

1.2 Colocación

Sacar el aparato del embalaje, comprobar su integridad y colocarlo en el lugar en que va a ser utilizado. Nivelarlo horizontalmente y regular la altura manipulando las patas regulables. Si el aparato se coloca contra una pared, ésta deberá poder soportar temperaturas de hasta 80°C y si es inflamable, es necesario que se aplique un aislante térmico. Quitar la película protectora despegándola lentamente para evitar que queden restos del adhesivo. No obstruir las aberturas o ranuras de aspiración o eliminación del calor, y colocar el aparato bajo una campana de aspiración que debe ser instalada según las normas.

1. INSTALACIÓN

1.3 Evacuación de los productos de combustión

Los aparatos deberán ser ubicados en locales adecuados para la evacuación de los productos de combustión conforme a las normas de instalación. Nuestros aparatos tienen la clasificación de tipo A y no están preparados para ser conectados a un conducto de evacuación de los productos de combustión. Estos aparatos deben descargar los productos de la combustión en unas campanas o similar conectadas a una chimenea eficiente o directamente al exterior. En ausencia de soluciones de este tipo, se permite utilizar un aspirador de aire conectado directamente con el exterior, cuya potencia no sea inferior a la requerida.

En cualquier caso, si se tuviese que optar por la evacuación forzada, deberá interrumpirse inmediatamente el suministro de gas si la aspiración descendiera por debajo de los valores indicados. La readmisión del gas en los quemadores se realiza manualmente.



1.4 Conexión del gas

PRESCRIPCIONES PARA LA INSTALACIÓN

Las operaciones de instalación, las posibles adaptaciones a otros tipos de gas, la puesta en funcionamiento y la solución de los inconvenientes de las instalaciones, deben ser realizadas únicamente por personal cualificado, según los reglamentos y las normas en vigor. Las instalaciones del gas, las conexiones eléctricas y los locales en los que se instalarán los aparatos deben ser conformes a los reglamentos y normas vigentes. En especial, hay que tener en cuenta que el aire necesario para la combustión de los quemadores es de 2m³/h por kW de potencia instalada. Deben respetarse las normas para la prevención de accidentes y las normas de seguridad antincendio y antipánico en los locales abiertos al público.

Comprobaciones que hay que realizar antes de la instalación

		CAT		G30	G51	G20	G25	COUNTRY	
CE	TYPE	A ₁	B ₁₁	II 2H3+	P mbar	28-30	37 20	/ IT-ES-IE-PT GB-BE-CH	
				II 2H3B/P	P mbar	30	30 20	/ IT-GR-IE-NO UK-CZ-SK-31-32	
MOD	NR			II 2E+3+	P mbar	28-30	37 20 25	FR-BE	
				II 2H3B/P	P mbar	50	50 20	/ AT-CH	
Σ Qn	kW			II 2ELL3B/P	P mbar	50	50 20 20	DE	
				II 2L3B/P	P mbar	30	30	/ 25 NL	
G30	G20	G25	I ₃₀ P	II 2E3+	P mbar	28-30	37 20	/ LU	
				I ₃₊	P mbar	30	30	/ /	MT-IS-NU-CY
kg/h	m ³ /h	m ³ /h	I _{2E}	I ₃₊	P mbar	28-30	37	/ /	CY
				I _{2E}	P mbar	/	/	20	/

PREDISPOSTO A GAS - PREVU AU GAZ
PRESET FOR GAS - EINGESTELLT AUF GAS
PREDISPOSTO A GAS - PREDISPOSTO A GAS

mbar

Controlar sobre la placa técnica situada sobre el lado izquierdo que el aparato haya sido probado y homologado para el tipo de gas de que dispone el usuario.

Controlar que los inyectores montados en el aparato correspondan al tipo de gas disponible. Comprobar con los datos de la placa técnica que la capacidad del reductor de presión sea suficiente para alimentar el aparato (Fig. 2).

El aparato ha sido regulado en la fábrica para funcionar con gas G20 con una presión de 20mbares.

Evitar la interposición de reductores de sección entre el reductor y el aparato. Es aconsejable montar un filtro de gas antes del regulador de presión para garantizar un buen funcionamiento.

kW IP EN 203-1 MADE IN ITALY

1. INSTALACIÓN

Control de la potencia térmica

Durante la primera instalación y cada vez que se realice un servicio de mantenimiento o adaptación a otro tipo de gas, es necesario medir la capacidad térmica nominal. Esta medida se puede hacer usando el método volumétrico con la ayuda de un cuenta-litros y de un cronómetro. Después de haber comprobado la presión de conexión y el diámetro de los inyectores de los quemadores, medir la capacidad horaria del gas y comprobar este dato con el de la tabla de datos técnicos en el apartado "consumo de gas". Se admite una tolerancia del $\pm 5\%$ del valor nominal. El aparato deberá alimentarse con uno de los gases cuyas características y presión se indican en la siguiente tabla:

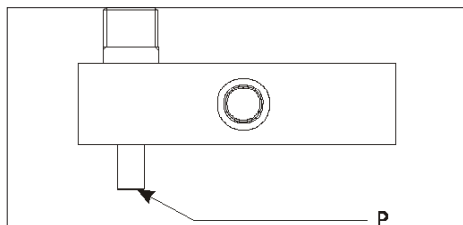
ES

TIPO DI GAS	PRESSIONE IN mbar.		
	NOM.	MIN	MAX
GAS METANO G20	20	18	25
G.P.L. G30/31	28-30/37	25/25	35/45

Conectar el aparato a un tubo especial para gas con una sección interior que no sea inferior a 16mm de diámetro para conexiones de G1/2" y para conexiones de G3/4" de diámetro no inferior a los 20mm. El racor debe ser de metal y el tubo puede ser fijo o flexible. Tener cuidado para que el tubo metálico flexible de conexión con el racor de gas no toque partes recalentadas ni que esté enroscado. Utilizar abrazaderas conforme a las normas de instalación. Predisponer llaves o válvulas cuyo diámetro interior no sea inferior al tubo de racor antes mencionado. Tras realizar la conexión a la red del gas es necesario comprobar que no haya escapes de gas en las juntas ni en los racores. Utilizar para ello agua con jabón o un producto espumoso especial para detectar las pérdidas. **NO USAR NUNCA CERILLAS ENCENDIDAS.**

Control de la presión del gas

La presión del gas de alimentación debe medirse a la altura de la toma de presión (Ref. P) tras haber quitado el tornillo . Conectar a la toma de presión un medidor por medio de un tubo flexible (por ejemplo, un manómetro de



líquido, con una resolución mínima de 0,1mbar) y medir la presión a la entrada mientras funciona el aparato. Si el valor de la presión no está comprendido dentro de los límites inferior y superior que se indican en la tabla, no se podrá instalar el aparato.

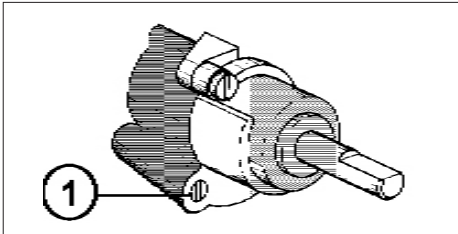
Apagar el aparato, desconectar el manómetro, volver a poner el tornillo y ponerse en contacto con el suministrador de gas para comprobar la presión de la red. Para ello podría ser necesario introducir un regulador de presión antes del aparato.

1.5 Conexión con un gas distinto

SUSTITUCIÓN INYECTOR QUEMADOR PRINCIPAL

- Levantar las rejillas situadas sobre el plano de cocción, levantar las tapas esmaltadas negras y los quemadores para poder ver los inyectores que están atornillados en la parte central de las piezas que los conectan con los quemadores.
- Desenroscar los inyectores y sustituirlos con los que corresponden al gas elegido según las indicaciones de la placa técnica. Los inyectores están marcados en centésimas de milímetro.

Terminado de modificar tipo de gas, se debe fijar sobre la la etiqueta del tipo de gas correspondiente, que es en dotación junto a los inyectores



REGOLAZIÓN DEL MÍNIMO:

Para regular el mínimo es necesario actuar sobre el tornillo (Ref. 1): desenroscándolo, la llama aumenta y enroscándolo la llama disminuye. Si se utiliza gas G.P.L. girar hasta el final el tornillo del mínimo. Siempre es necesario comprobar que la llama, en la posición mínima, sea estable en todo el quemador y que mientras se pasa del mínimo al máximo la llama no se apague ni se queme el inyector.

Una vez finalizadas las operaciones para la transformación del tipo de gas, comprobar la hermeticidad de las partes

que se han desmontado mediante la prueba de las pompas de jabón o con los productos espumosos aconsejados: está prohibido el uso de llamas para detectar las fugas de gas.

Antes de entregar el aparato al usuario es necesario:

- comprobar que funcione correctamente;
- comunicar al usuario las instrucciones de uso.

ES

2. INSTRUCCIONES DE USO

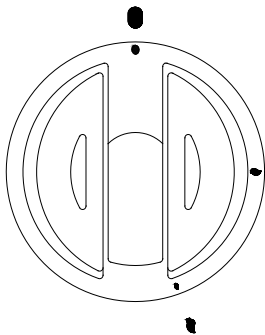
El aparato sólo se podrá destinar al uso para el que ha sido expresamente concebido. Cualquier otro uso se considera impropio. Vigilar el aparato mientras esté funcionando.


2.1 Puesta en marcha


Antes de poner en funcionamiento el aparato por primera vez, es necesario quitar todo el material de embalaje.


- Comprobar que no haya objetos cerca del aparato que obstaculicen el flujo de aire necesario para la combustión y que el local esté suficientemente ventilado.
- Comprobar la eficacia de los dispositivos de evacuación de humos (campana, colector de escape, etc...).
- Es aconsejable usar guantes cuando se trabaja sobre el aparato.

2.2 Regulación



 cerrado

 llama al máximo

 llama al mínimo

2. INSTRUCCIONES DE USO

ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES

- Abrir la llave general del gas situada fuera del aparato.
- Apretar y girar el mando desde la posición "cerrado" hasta la posición "llama al máximo" y al mismo tiempo apretar varias veces el botón de encendido piezoeléctrico hasta que se encienda el quemador.

Cuando se pone en marcha por primera vez, hay que mantener apretado el mando durante aproximadamente 10 seg. para que la llama se mantenga encendida. Al soltarlo, el quemador debe permanecer encendido; en caso contrario, repetir la operación.

- Si es necesario, girar el mando hasta la posición "llama al mínimo" para seleccionar un tipo de cocción más lento y económico.

ES

APAGADO

- Para apagar el quemador poner el mando del gas en la posición de "cerrado".
- Al finalizar una jornada de trabajo, cerrar la llave de interceptación del gas situado fuera del aparato.

3. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

3.1 Mantenimiento ordinario

No limpiar el aparato con chorros de agua directos o de alta presión y no usar estropajos de hierro, cepillos ni rascadores de acero común. Se puede usar lana de acero inoxidable, frotándola en el sentido del satinado. Sobre las superficies de acero utilizar agua templada con jabón, enjuagar bien y secar con un paño suave. Para que se mantenga el brillo, limpiar de vez en cuando con POLISH líquido, fácil de encontrar. No lavar la encimera ni el suelo con ácido muriático.

3.2 Mantenimiento extraordinario

Periódicamente (por lo menos una vez al año y dependiendo de la frecuencia con que se usa), someter el aparato a un control completo que incluya también un examen de la hermeticidad del circuito del gas, la comprobación de la integridad de los componentes y el posible engrasado de las llaves si es difícil maniobrarlas. Ponerse en contacto con un técnico especializado que tenga los requisitos profesionales necesarios. Para ello es aconsejable estipular un contrato de mantenimiento con un centro autorizado por la empresa.

3.3 Elementos de control y de seguridad

En el caso de que no se utilice el aparato durante una larga temporada o en caso de que no funcione o funcione de forma irregular, es necesario cerrar la llave de paso del gas fuera del aparato.

Todos los componentes del aparato sometidos a usura se pueden alcanzar fácilmente desde la parte anterior del aparato quitando el frontal.

Todos los racores se obtienen mediante tuerca y bicono, por lo que es necesario tener el máximo cuidado cuando se manipulen dichos componentes; en el caso de que se dañen durante las fases de desmontaje y/o montaje, hay que sustituir el componente con otro nuevo.

3. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

3.4 Tabla datos técnicos hornallas gas categoría II2H3+

Mod.	Potencia total	Consumo max		Quemador
		G30/G31 =30/37 mbar kg/h	G20 =18/20 mbar m³/h	
LPG4920	9,5 kW	0,749	1,005	1 x 3,5 kW - 1 x 6 kW
LPG6940	19 kW	1,498	2,011	2 x 3,5 kW - 2 x 6 kW
LPG694F	21,3 kW	1,680	2,254	2 x 3,5 kW - 2 x 6 kW - 1 x 2,3 kW
LPG694E	19 + 2,2 kW	1,498	2,011	2 x 3,5 kW - 2 x 6 kW - 1 x 2,2 kW (EL)
LPG696F	31,2 kW	2,460	3,302	3 x 3,5 kW - 3 x 6 kW - 1 x 2,3 kW
LPG794F	21,3 kW	1,680	2,254	2 x 3,5 kW - 2 x 6 kW - 1 x 2,3 kW
LPG4920D	9,5 kW	0,749	1,005	1 x 3,5 kW - 1 x 6 kW
LPG6940D	19 kW	1,498	2,011	2 x 3,5 kW - 2 x 6 kW
LPG794E	19 + 2,2 kW	1,498	2,011	2 x 3,5 kW - 2 x 6 kW - 1 x 2,2 kW (EL)

ES

LPG69..

LPG79..

LPG49..

