

**GAS-GRIDDLEPLATTE**

GAS GRIDDLE PLATE

PLAQUE À GRILL À GAZ

GRIGLIA GAS

PARRILLA A GAS

CHAPA DE GRILL GAS

GAS GRILLPLAAT

PŁYTA GRILLOWA GAZOWA

2955041 / FTG91MA1  
2955081 / FTG92MA1  
2955061 / FTG92MC1  
2955091 / FTG92MB1



INSTALLATIONS-, BEDIENUNGS-  
UND WARTUNGSANWEISUNGEN

INSTALLATION, OPERATING  
AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS

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

MANUALE DI INSTALLAZIONE,  
USO E MANUTENZIONE

MANUAL DE INSTALACIÓN,  
USO Y MANTENIMIENTO

MANUAL DE INSTALAÇÃO,  
UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

HANDLEIDING VOOR INSTALLATIE,  
GEBRUIK EN ONDERHOUD

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE INSTALACJI,  
UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI



**DE** TECHNISCHE ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN!

**GB** TECHNICAL CHANGES RESERVED!

**FR** SOUS RESERVE DE MODIFICATIONS TECHNIQUES !

**IT** CI RISERVIAMO LA POSSIBILITÀ DI INTRODURRE MODIFICHE TECNICHE!

**ES** ¡SE RESERVA EL DERECHO A INTRODUCIR MODIFICACIONES TÉCNICAS!

**PT** SUJEITO A ALTERAÇÕES TÉCNICAS!

**NL** TECHNISCHE WIJZIGINGEN VOORBEHOUDEN!

**PL** WPROWADZANIE ZMIAN TECHNICZNYCH ZASTRZEŻONE!

# 1. INDICE

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

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

Tel.: +49 5258 971-0  
 Fax: +49 5258 971-120  
**Hotline tecnica - assistenza telefonica:** +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)

## 2. INDICE ANALITICO

### A

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

### C

Controllo 12  
Corretta manutenzione 8

### D

Descrizione dell'uso 6  
Descrizione dell'apparecchiatura 4

### E

Elementi standard e accessori 4  
Estrazione dall'imballaggio 9

### I

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

### M

MALFUNZIONAMENTI 9  
Mantenimiento 8  
Montaggio dell'apparecchiatura in serie 12

### P

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

### R

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

### S

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

### T

Targhetta nominale 5

### 3. SICUREZZA



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

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

Le istruzioni andranno conservate per futura referenza.

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

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

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

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

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

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

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

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



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



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



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



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

## 4. INDICAZIONI GENERALI E AVVERTENZE

### 4.1. Indicazioni generali

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

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

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

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

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

#### Avvertimento



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

#### Prudenza

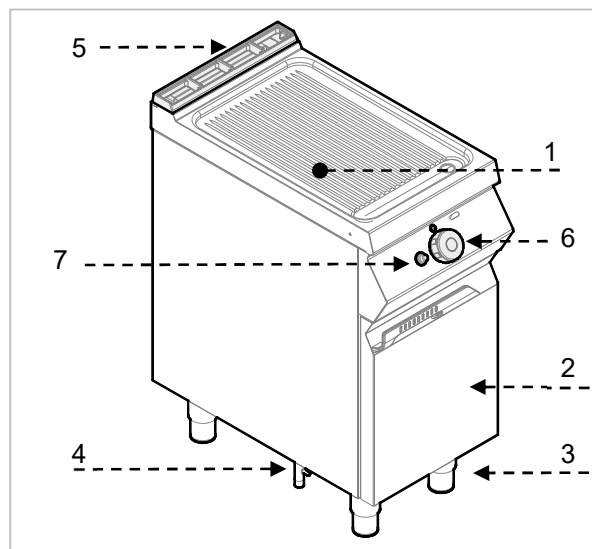


Indica importanti informazioni tecniche che non possono essere trascurate.

### 4.2. Descrizione dell'apparecchiatura

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

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



### 4.3. Elementi in dotazione e accessori

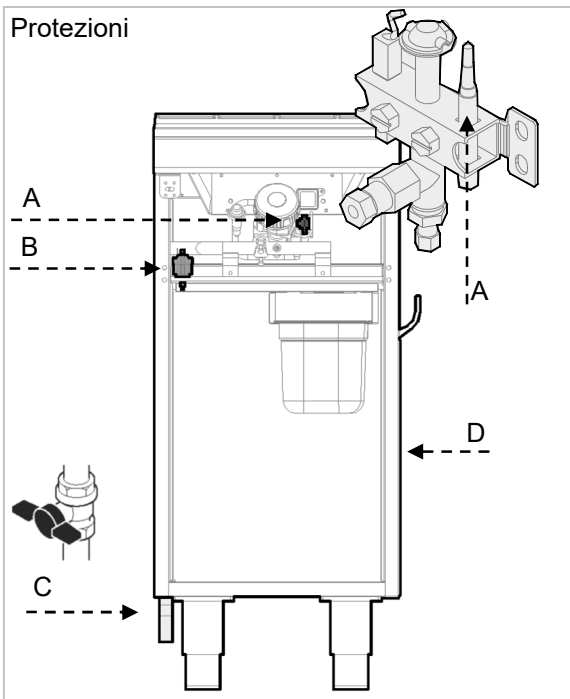
L'apparecchio viene fornito con i seguenti elementi:

- A. Vassoio raccogli grasso.

Accessori su ordinazione:

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

#### 4.4. Protezioni



L'apparecchio è dotato dei seguenti elementi di sicurezza:

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

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

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



**Controllare quotidianamente il corretto funzionamento e la funzionalità delle protezioni.**

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

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

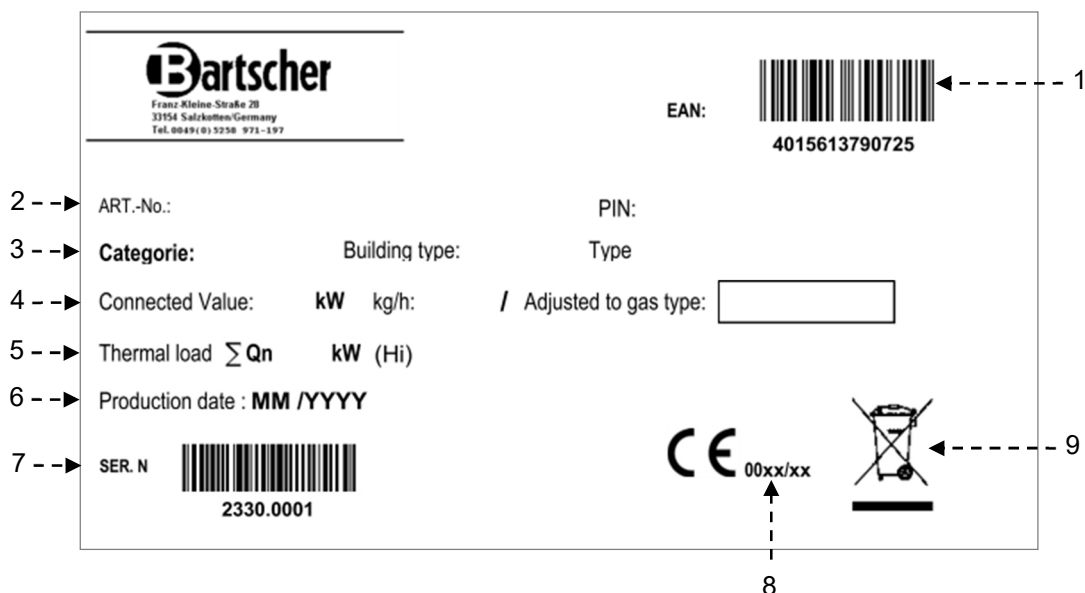
Per sapere quale termostato si è attivato in caso di un apparecchio con due piastre grill, controllare quale bruciatore non funziona e premere il pulsante del relativo termostato.

IT

#### 4.5. Targhetta nominale

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

- 1) Numero EAN
- 2) N. art./n. modello/n. certificato CE
- 3) Categoria dell'apparecchiatura/tipo di costruzione
- 4) Valore di allacciamento/Consumo di gas / Impostazione di fabbrica per un dato tipo di gas
- 5) Carico termico
- 6) Data di produzione
- 7) N. di serie
- 8) Dichiarazione di conformità CE
- 9) Simbolo CE



## 4.6. Sostituzione dei sottoassiemi (tecnico del servizio assistenza)



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

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



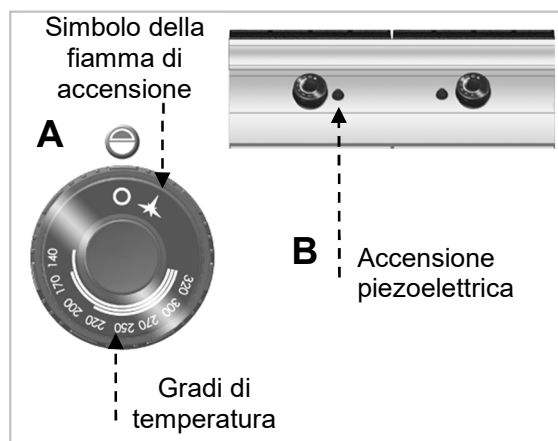
Non ci riterremo responsabili dei danni a persone o a componenti dovuti all'uso di pezzi di ricambio diversi da quelli originali e da ingerenze nell'apparecchiatura senza il permesso del fabbricante, tali da modificare i requisiti di sicurezza.

## 5. USO E FUNZIONAMENTO

### 5.1. Descrizione dell'uso .

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

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



### 5.2. Accensione del bruciatore

#### ACCENSIONE

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





## SPEGNIMENTO

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

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

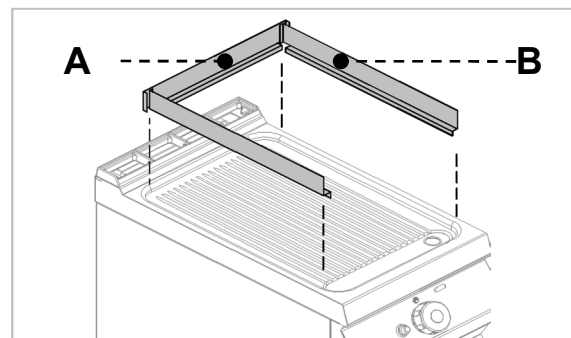
## PIASTRA GRILL CROMATA

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

### 5.3. Instalación del cuerpo de la protección contra salpicaduras

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

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



### 5.4. Indicazioni relative all'uso dell'apparecchiatura

#### Pausa prolungada en el uso del aparato

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

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

#### Instrucciones de uso normal del aparato

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

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



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



Non grigliare sulla piastra pietanze surgelate. Pericolo di danneggiamento!



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

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

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

## 6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

### 6.1. Instrucciones de limpieza y mantenimiento



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

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

### 6.2. Corretta manutenzione

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

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

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

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

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

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



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

Al termine della giornata di lavoro pulire:

- piastra per grigliare
- apparecchiatura

### 6.3. Pulizia della piastra per grigliare

Procedere nel modo indicato a seguire.

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

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



Consigliamo di lavare gli accessori in lavastoviglie.





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

## 7. MALFUNZIONAMENTI

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

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

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

IT

## 8. IMPIANTO

### 8.1. Imballaggio ed estrazione dall'imballaggio

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

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



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

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



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

Eventuali danni andranno segnalati immediatamente al trasportatore.

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

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

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

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

In caso di non conformità, informare immediatamente il rivenditore.



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

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

## 8.2. Installazione (tecnico del servizio assistenza)

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

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

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

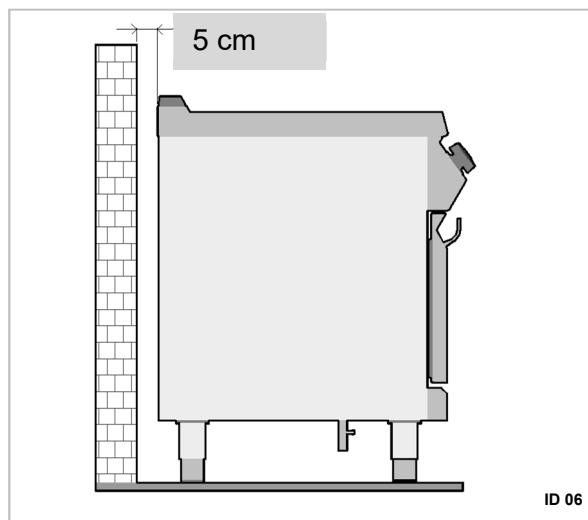
Posizionare l'apparecchiatura in orizzontale, regolando opportunamente i piedini singoli.



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



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



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

Per garantire una combustione adeguata nei dispositivi di accensione, garantire una quantità d'aria pari a circa 2 m<sup>3</sup>/ora per ogni kW di potenza installata.

### 8.3. Allacciamento del gas (tecnico del servizio assistenza)

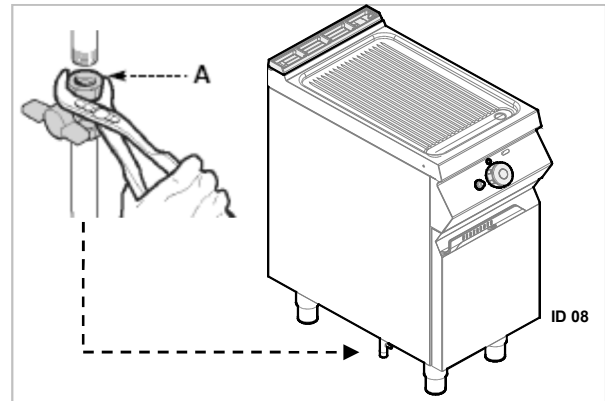
L'allacciamento del gas andrà effettuato nel rispetto delle norme vigenti.

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

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

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

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



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

### 8.4. Scarico dei prodotti della combustione

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

#### Installazione sotto la cappa (A)

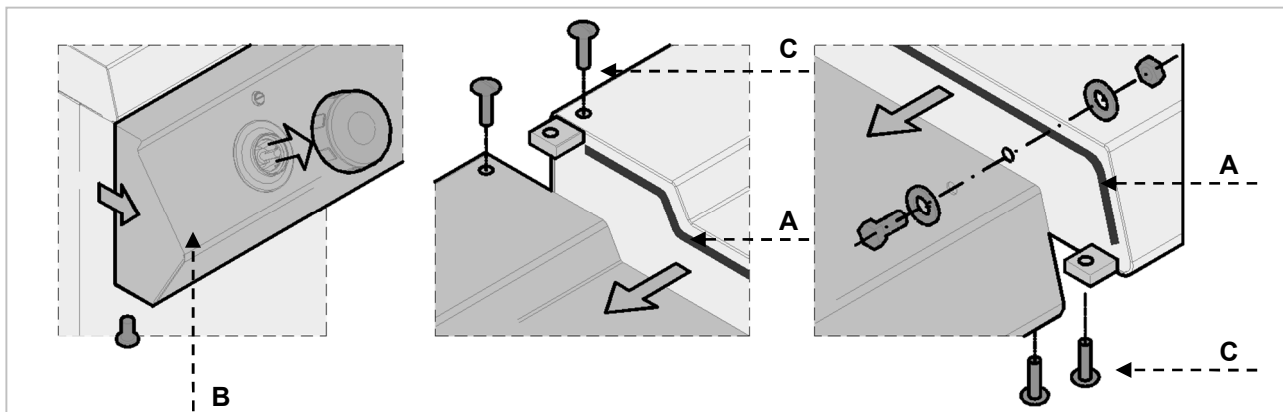
Sistemare l'apparecchio sotto la cappa (1), e allo scarico fissare un tubo di dimensioni riportate nella figura.

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

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

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

## 8.5. Montaggio dell'apparecchiatura in serie



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

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

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

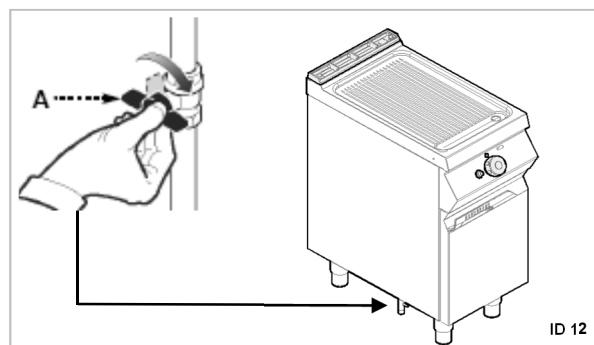
Avvicinare le apparecchiature e posizionarle in orizzontale (regolando i piedini).

Collegare le apparecchiature con gli elementi di raccordo.

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

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

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



ID 12

## 8.7. Controllo (tecnico del servizio assistenza)

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

Si raccomandano i seguenti controlli:

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

## 9. IMPOSTAZIONI (tecnico del servizio assistenza)



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

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

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



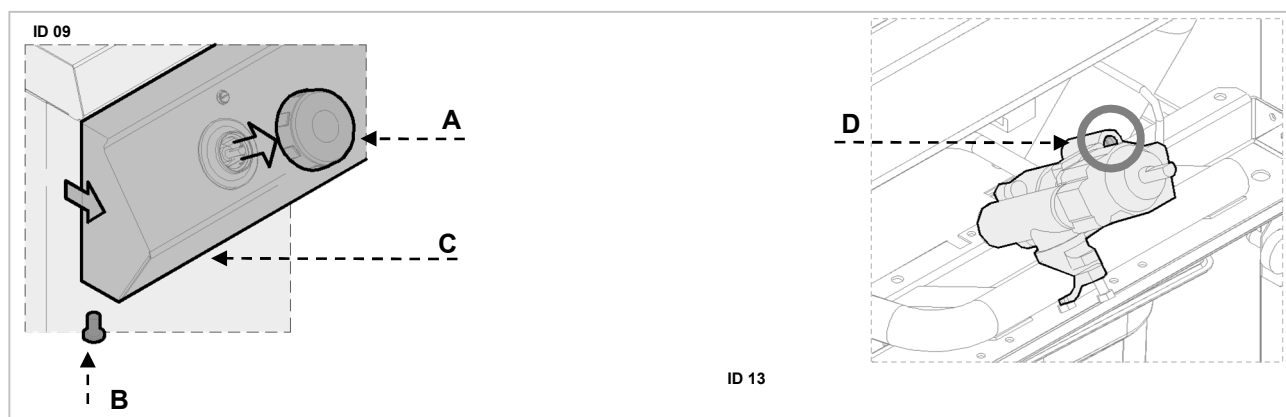
Queste regolazioni vanno effettuate soltanto se il tipo di gas utilizzato è diverso (l'impianto è stato adattato).



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

Procedere come segue:

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



### 9.2. Regolazione del valore minimo sulla valvola 630



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



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

Procedere come segue:

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



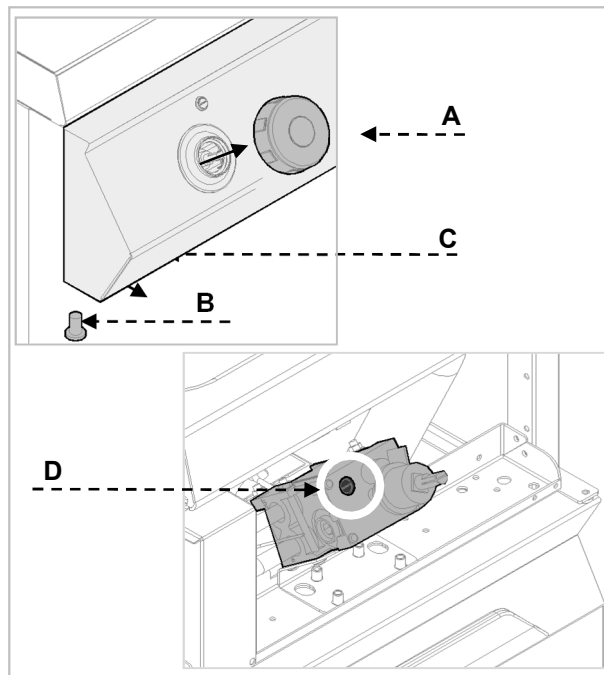
**Al termine di tutti i lavori di taratura e regolazione, controllare la tenuta stagna e il funzionamento corretto dell'apparecchio.**



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



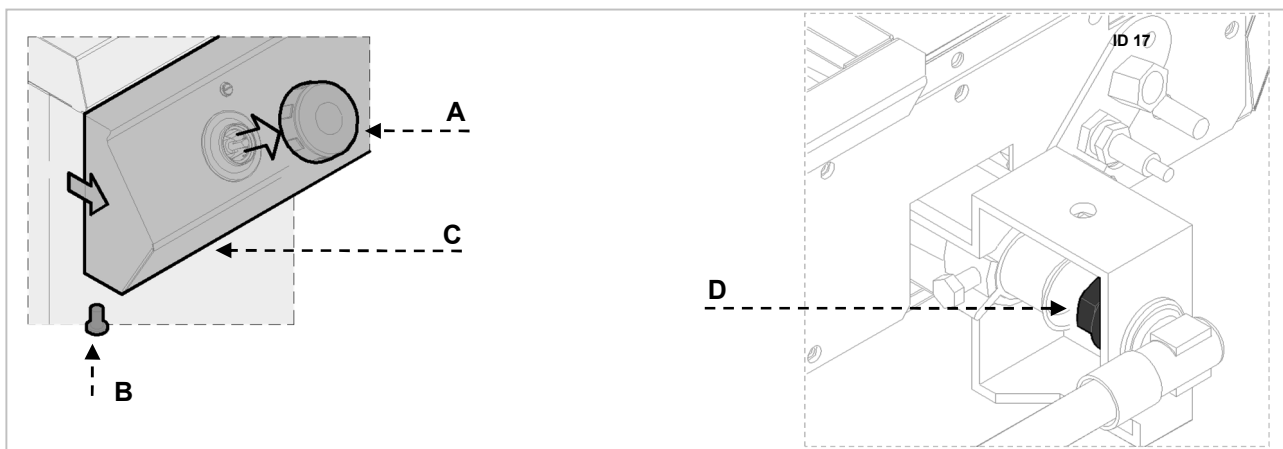
Al termine della regolazione applicare i sigilli di garanzia e/o sigillare le viti di regolazione.



### 9.3. Sostituzione dell'ugello del bruciatore

Procedere come segue:

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

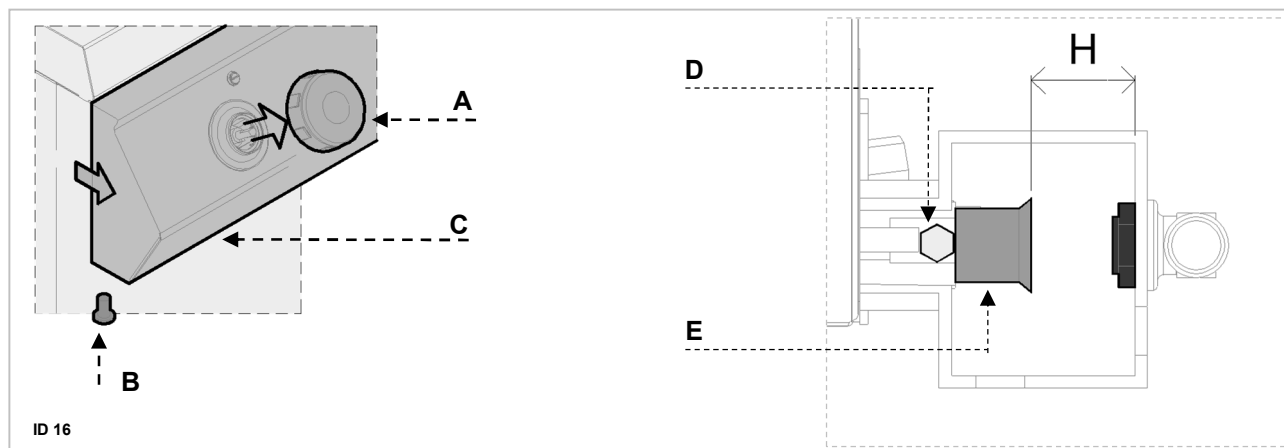




## 9.4. Regolazione dell'ingresso d'aria sul bruciatore

Procedere come segue:

1. Chiudere il rubinetto del gas.
2. Togliere la manopola del regolatore del gas (A).
3. Svitare le viti (B) e togliere il pannello di controllo (C).
4. Svitare la vite (D) e regolare il manicotto (E), a seconda del tipo di gas utilizzato (vedi: tabella negli allegati).
5. Al termine dei lavori ripristinare le impostazioni originali.

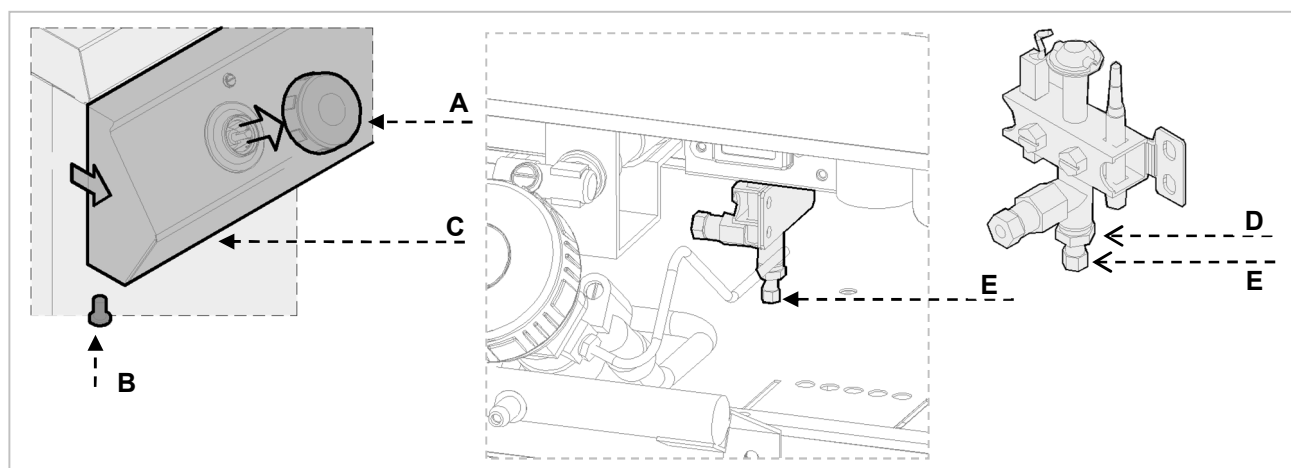


IT


## 9.5. Sostituzione dell'ugello della fiamma di accensione


Procedere come segue:

1. Chiudere il rubinetto del gas.
2. Togliere la manopola del regolatore del gas (A).
3. Svitare le viti (B) e togliere il pannello di controllo (C).
4. La fiamma di accensione è situata accanto al bruciatore.
5. Svitare il dado (D).
6. Estrarre e sostituire l'ugello.
7. Riavvitare il dado e ripristinare le impostazioni originali.
8. Regolare con la vite (E).




## 10. SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIATURA

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

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



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

Rispettare le norme locali relative allo smaltimento dei rifiuti.

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

**ANLAGEN**

**ATTACHMENTS**

**ANNEXES**

**ALLEGATI**

**ANEXOS**

**ANEXOS**

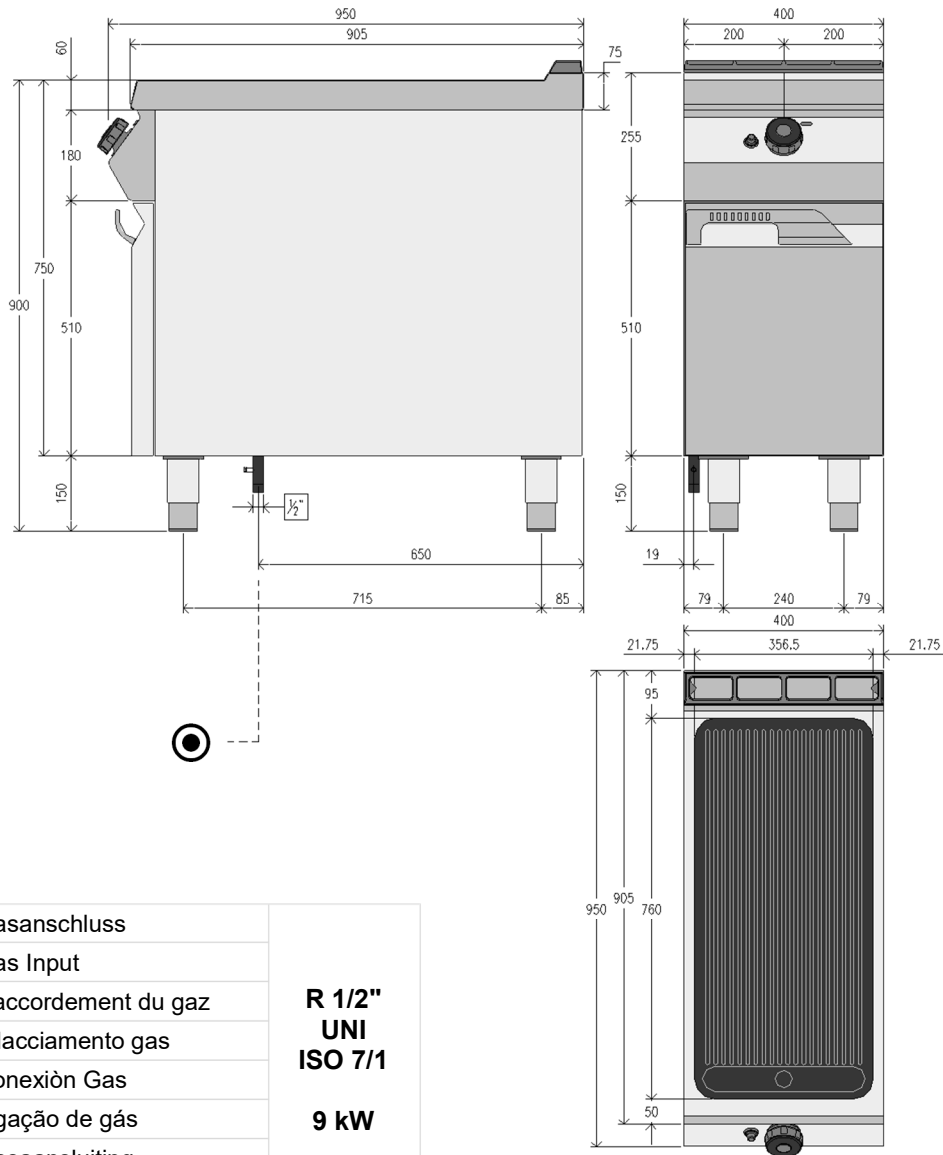
**BIJLAGEN**

**ZAŁĄCZNIKI**

<b>Modelle</b>	Brenner	$\Sigma Q_n$	Gasverbrauch			
<b>Model</b>	Burner		Gas consumption			
<b>Modèle</b>	Brûleur		Consommation de gaz			
<b>Modello</b>	Bruciatore		Consumo gas			
<b>Modelo</b>	Queimador		Consumo de gas			
<b>Modelo</b>	Queimador		Consumo de gás			
<b>Model</b>	Brander		Gasverbruik			
<b>Model</b>	Palnik		Zużycie gazu			
				G20	G25	G30
	9 kW	kW	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	kg/h	kg/h
<b>FTG91MA1</b>	1	9	0,952	1,108	0,710	0,699
<b>FTG92MA1</b>	2	18	1,905	2,215	1,419	1,398
<b>FTG92MC1</b>	2	18	1,905	2,215	1,419	1,398
<b>FTG92MB1</b>	2	18	1,905	2,215	1,419	1,398

FTG91MA1

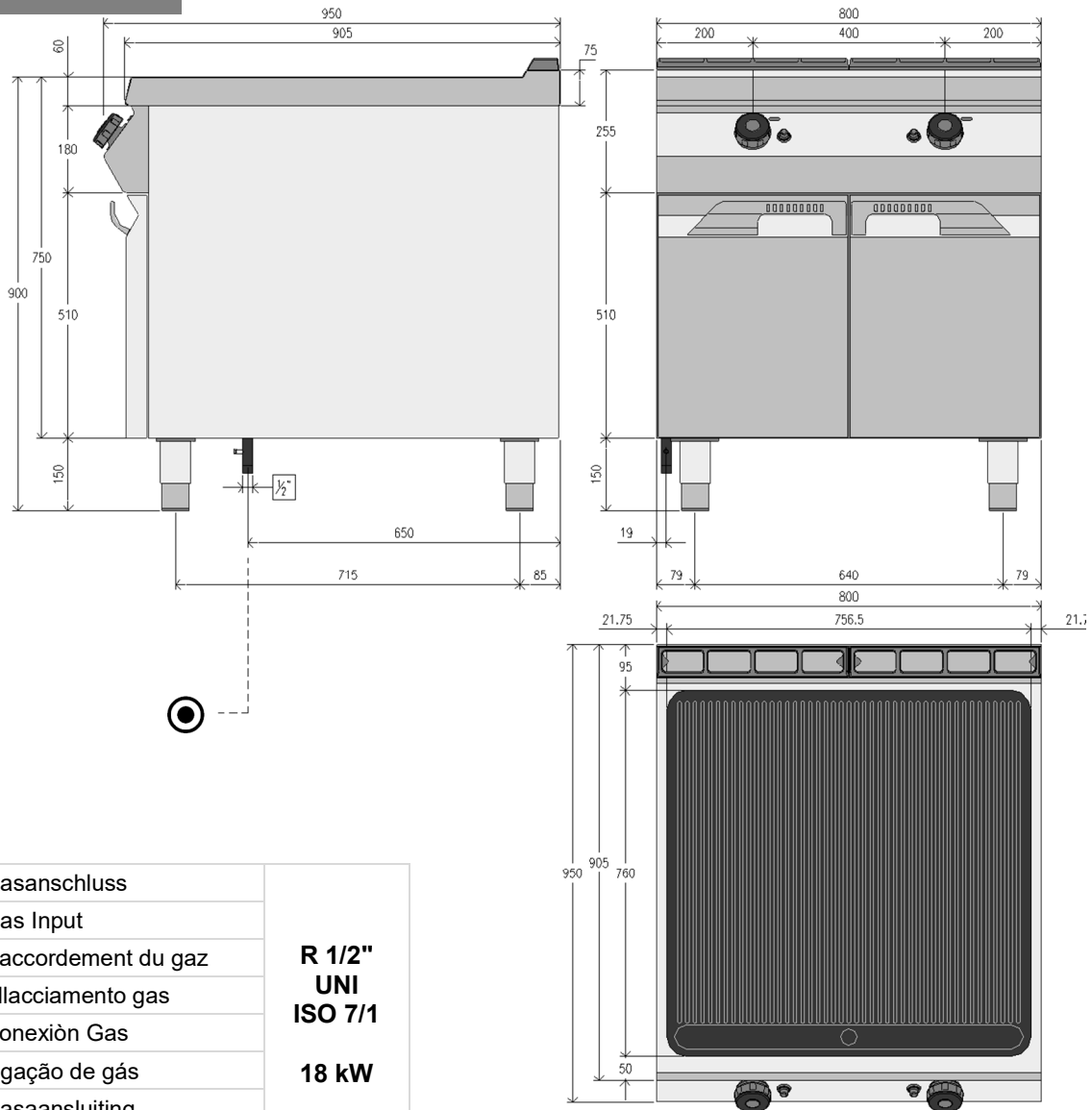
**ANSCHLUSSSCHEMA - CONNECTION CARD - FICHE DES RACCORDEMENTS -  
 SCHEDA ALLACCIAMENTI - FICHA DE ENLACES - ESQUEMA DAS CONEXÕES -  
 PLAN AANSLUITINGEN - SCHEMAT PODŁĄCZENIA**



	Gasanschluss	<b>R 1/2"          UNI          ISO 7/1</b>	
	Gas Input		
	Raccordement du gaz		
	Allacciamento gas		
	Conexiòn Gas		
	Ligação de gás		<b>9 kW</b>
	Gasaansluiting		
Przyłącze gazu			

FTG92MA1  
FTG92MC1  
FTG92MB1

**ANSCHLUSSSCHEMA - CONNECTION CARD - FICHE DES RACCORDEMENTS -  
SCHEDA ALLACCIAMENTI - FICHA DE ENLACES - ESQUEMA DAS CONEXÕES -  
PLAN AANSLUITINGEN - SCHEMAT PODŁĄCZENIA**



	Gasanschluss	<b>R 1/2" UNI ISO 7/1</b>  <b>18 kW</b>
	Gas Input	
	Raccordement du gaz	
	Allacciamento gas	
	Conexiòn Gas	
	Ligação de gás	
	Gasaansluiting	
Przyłącze gazu		

Tabelle: Düsen für Brenner - Table: Burner nozzles - Tableau : Buses du brûleur - Tabella: ugelli dei bruciatori - Tabla: Toberas del quemador - Tabel: mondstukken voor de brander - Tabela: Dysze palnika

9 kW

①	②	Gas	Pen mbar	Qn max kW	Qn min kW	I ③	B ④	P ⑤	H mm ⑥
AT	II2H3B/P	G30/G31	50	9	3,3	135	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
BE	II2E+3+	G30/G31	28/37	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
		G25	25	9	3,3	240	140	24	12
BG	II2H3B/P	G30/G31	30	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
CH	II2H3+	G30/G31	28/37	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
	II2H3B/P	G30/G31	50	9	3,3	135	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
CY	II2H3+	G30/G31	28/37	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
	II2H3B/P	G30/G31	30	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
CZ	II2H3+	G30/G31	28/37	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
DE	II2ELL3B/P	G30/G31	50	9	3,3	135	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
		G25	20	9	3,3	255	Adj	24	9
DK	II2H3B/P	G30/G31	30	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
EE	II2H3B/P	G30/G31	30	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
ES	II2H3+	G30/G31	28/37	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
FI	II2H3B/P	G30/G31	30	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
FR	II2E+3+	G30/G31	28/37	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
		G25	25	9	3,3	240	140	24	12

Tabelle: Düsen für Brenner - Table: Burner nozzles - Tableau : Buses du brûleur - Tabella: ugelli dei bruciatori - Tabla: Toberas del quemador - Tabel: mondstukken voor de brander - Tabela: Dysze palnika

9 kW

①	②	Gas	Pen mbar	Qn max kW	Qn min kW	I ③	B ④	P ⑤	H mm ⑥
GB	II2H3+	G30/G31	28/37	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
GR	II2H3+	G30/G31	28/37	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
	II2H3B/P	G30/G31	30	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
HR	II2H3B/P	G30/G31	30	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
IE	II2H3+	G30/G31	28/37	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
IS	I3B/P	G30/G31	30	9	3,3	155	100	24	12
IT	II2H3+	G30/G31	28/37	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
LT	II2H3B/P	G30/G31	30	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
LU	I2E	G20	20	9	3,3	230	140	24	12
LV	II2H3B/P	G30/G31	30	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
MT	I3B/P	G30/G31	30	9	3,3	155	100	24	12
NL	II2L3B/P	G30/G31	30	9	3,3	155	100	24	12
		G25	25	9	3,3	240	140	24	12
NO	II2H3B/P	G30/G31	30	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
PT	II2H3+	G30/G31	28/37	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12



Tabelle: Düsen für Brenner - Table: Burner nozzles - Tableau : Buses du brûleur - Tabella: ugelli dei bruciatori - Tabla: Toberas del quemador - Tabel: mondstukken voor de brander - Tabela: Dysze palnika 9 kW

①	②	Gas	Pen mbar	Qn max kW	Qn min kW	I ③	B ④	P ⑤	H mm ⑥
---	---	-----	----------	-----------	-----------	-----	-----	-----	--------

RO	II2H3B/P	G30/G31	30	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
	II2E3B/P	G30/G31	30	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
	II2L3B/P	G30/31	30	9	3,3	155	100	24	12
		G25	20	9	3,3	255	Adj	24	9

SE	II2H3B/P	G30/G31	30	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12

SI	II2H3+	G30/G31	28/37	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
	II2H3B/P	G30/G31	30	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12

SK	II2H3B/P	G30/G31	30	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12

TR	II2H3+	G30/G31	28/37	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12
	II2H3B/P	G30/G31	30	9	3,3	155	100	24	12
		G20	20	9	3,3	230	140	24	12

①	Land - Country - Pays - Paese - País - País - Land - Kraj
②	Kategorie - Category - Catégorie - Categoria - Categoria - Categoria - Categoria
③	Brennerdüse - Burner nozzles - Buse du brûleur - Ugello del bruciatore - Tobera del quemador - Bico de quemador - Mondstuk van de brander - Dysza palnika
④	Zündbrennerdüse - Pilot burner nozzles - Buse du brûleur d'allumage - Ugello del bruciatore di accensione - Tobera del quemador de encendido - Bico de quemador piloto - Mondstuk van de ontstekingsbrander - Dysza palnika zapłonowego
⑤	Druck Brennerdüse - Burner nozzle pressure - Pression de la buse du brûleur - Pressione dell'ugello del bruciatore - Presión de la tobera del quemador - Pressão de bico de quemador - Druk van het mondstuk van de brander - Ciśnienie dyszy palnika

Tabelle der Gas-Eigenschaften - Table of gas characteristics - Tableau des propriétés du gaz - Tabella: caratteristiche di gas - Tabla de propiedades del gas - Tabela de propriedades de gás - Tabel van gaseigenschappen - Tabela własności gazu						
Familie Group Famille Tipi Familia Família Famili Rodzina	Gastypen Group Type de gaz Tipi di gas Tipos de gas Tipos de gás Gastypes Rodzaje gazu	Wobbeindex Wobbe index Indice de Wobbe Indice di Wobbe Índice de Wobbe Índice de Wobbe Wobbe-index Liczba Wobbego	Unterer Heizwert Net calorific value Pouvoir calorifique inférieur Potere calorifico min Valor inferior de combustión Valor calorífico mais baixo Onderste verbrandingswaarde Dolna wartość opałowa			
			MJ/m <sup>3</sup>	Kcal/m <sup>3</sup>	MJ/m <sup>3</sup>	Kcal/m <sup>3</sup>
II	G20	45,67	8129	34,02		
	G25	37,38	6989	29,25		
III	G30	80,58			10908	45,65
	G31	70,69			11073	46,34

Tabelle der Gasdrücke - Table of gas pressure - Tableau des pressions - Tabella pressioni di gas -  
Tabla de presión del gas - Tabela de pressão de gás - Tabel van gasdruk - Tabela ciśnienia gazu

Land - Country - Pays - Paese - País - Pais - Land - Kraj	G20 mbar			G25 mbar			G30 mbar			G31 mbar		
	②	①	③	②	①	③	②	①	③	②	①	③
IT-GB-IE-PT-CH GR-ES-CZ	17	20	25	-	-	-	20	30	35	25	37	45
FR-BE	17	20	25	20	25	30	20	28	35	25	37	45
LU	17	20	25	-	-	-	-	-	-	-	-	-
DE	17	20	25	17	20	25	42,5	50	57,5	42,5	50	57,5
AT-CH	17	20	25	-	-	-	42,5	50	57,5	42,5	50	57,5
DK-SE-FI-CZ-SI LV-LT-EE-SK	17	20	25	-	-	-	25	30	35	25	30	35
NL	-	-	-	20	25	30	25	30	35	25	30	35
NO	-	-	-	-	-	-	25	30	35	25	30	35
HU	-	-	-	-	-	-	20	30	35	20	30	35
CY	-	-	-	-	-	-	20	28-30	35	25	37	45
MT	-	-	-	-	-	-	28	30	35	28	30	35
PL	17,5	20	25	-	-	-	-	-	-	-	-	-

- ① Nenndruck - Rate pressure - Pression nominale - Pressione nominale - Presión nominal - Pressão nominal - Nominale druk - Ciśnienie nominalne
- ② Mindestdruck - Minimum pressure - Pression minimale - Pressione minima - Presión mínima - Pressão mínima - Minimumdruck - Ciśnienie minimalne
- ③ Höchstdruck - Maximum pressure - Pression maximale - Pressione massima - Presión máxima - Pressão máxima - Maximumdruck - Ciśnienie maksymalne



**DE**

LAUT GESETZLICHER VORSCHRIFT STEHT DIESES HANDBUCH UNTER EIGENTUMS-  
VORBEHALT UND DARF AUS DIESEM GRUND NICHT OHNE UNSERE GENEHMIGUNG  
VERVIELFÄLTIGT UND/ODER IN JEDLICHER FORM AN DRITTE WEITERGEGEBEN WERDEN!

**GB**

IN COMPLIANCE WITH THE LAW IN FORCE, IT IS PROHIBITED TO REPRODUCE AND/OR  
DISTRIBUTE THIS MANUAL IN ANY WAY WITHOUT THE AUTHORISATION OF THE PROPRIETOR!

**FR**

AUX TERMES DE LA LOI, LA PROPRIETE DE CETTE NOTICE EST RESERVEE. IL EST DONC  
INTERDIT DE LA REPRODUIRE ET/OU DE LA DISTRIBUER SOUS QUELQUE FORME QUE CE SOIT  
SANS NOTRE AUTORISATION!

**IT**

A TERMINI DI LEGGE È RISERVATA LA PROPRIETÀ DI QUESTO MANUALE CON DIVIETO DI  
RIPRODURLO E/O DISTRIBUIRLO IN QUALSIASI FORMA SENZA NOSTRA AUTORIZZAZIONE!

**ES**

DE ACUERDO CON LOS TÉRMINOS DE LA LEY ESTÁ RESERVADA LA PROPIEDAD DE ESTE  
MANUAL CON EXPRESA PROHIBICIÓN DE REPRODUCIRLO Y /O DISTRIBUIRLO EN CUALQUIER  
FORMA SIN NUESTRA AUTORIZACIÓN!

**PT**

A PROPRIEDADE DESTE MANUAL É RESERVADA POR LEI, SENDO PROIBIDA A SUA  
REPRODUÇÃO E/OU DISTRIBUIÇÃO EM QUALQUER FORMA SEM A NOSSA AUTORIZAÇÃO!

**NL**

DE FABRIKANT BEHOUDT ZICH HET RECHT VOOR OM DE KENMERKEN VAN DE  
TOESTELLEN DIE IN DEZE PUBLICATIE WORDEN VOORGESTELD TE WIJZIGEN ZONDER  
VOORAF TE VERWITTIGEN!

**PL**

ZGODNIE Z PRZEPISAMI PRAWNYMI NINIEJSZA INSTRUKCJA JEST NASZĄ WŁASNOŚCIĄ  
I Z TEGO POWODU NIE MOŻE BYĆ BEZ NASZEJ ZGODY POWIELANA I / LUB PRZEKAZYWANA  
W JAKEJKOLWIEK FORMIE OSOBOM TRZECIM!