

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. SOMMAIRE

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

2. INDEX

A

Allumage du brûleur 6

C

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

D

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

E

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

I

Installation 10

M

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

N

Nettoyage de la plaque grill 8
Non-utilisation prolongée 7

P

Plaque signalétique 5

R

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

S

SÉCURITÉ 3

V

VALORISATION DE L'APPAREIL 16

3. SÉCURITÉ



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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



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



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



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

4. RÈGLES ET AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

4.1. Recommandations générales

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

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

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

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

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

Avertissement



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

Attention

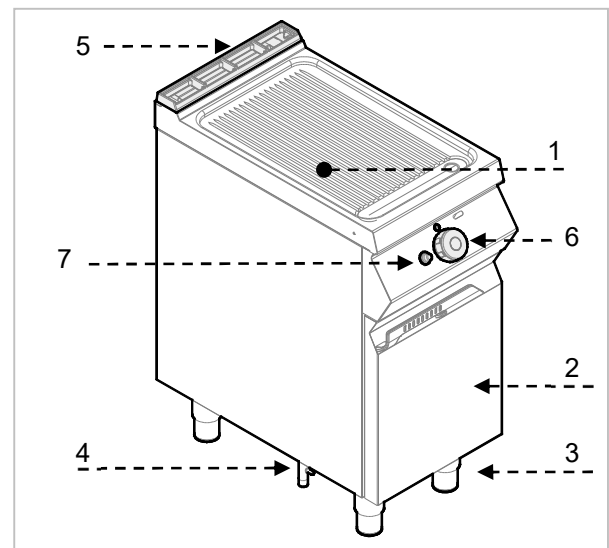


Indique les informations techniques importantes qui ne peuvent être négligées.

4.2. Description de l'appareil

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

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



4.3. Équipement et accessoires

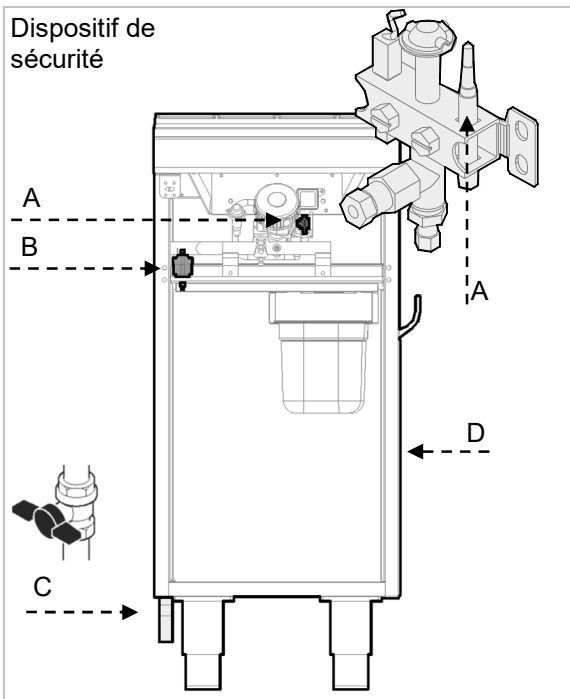
L'appareil est livré avec l'équipement suivant :

- A. Plateau pour les graisses évacuées

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

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

4.4. Dispositif de sécurité



L'appareil dispose des dispositifs de sécurité suivants :

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

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

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



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

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

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

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

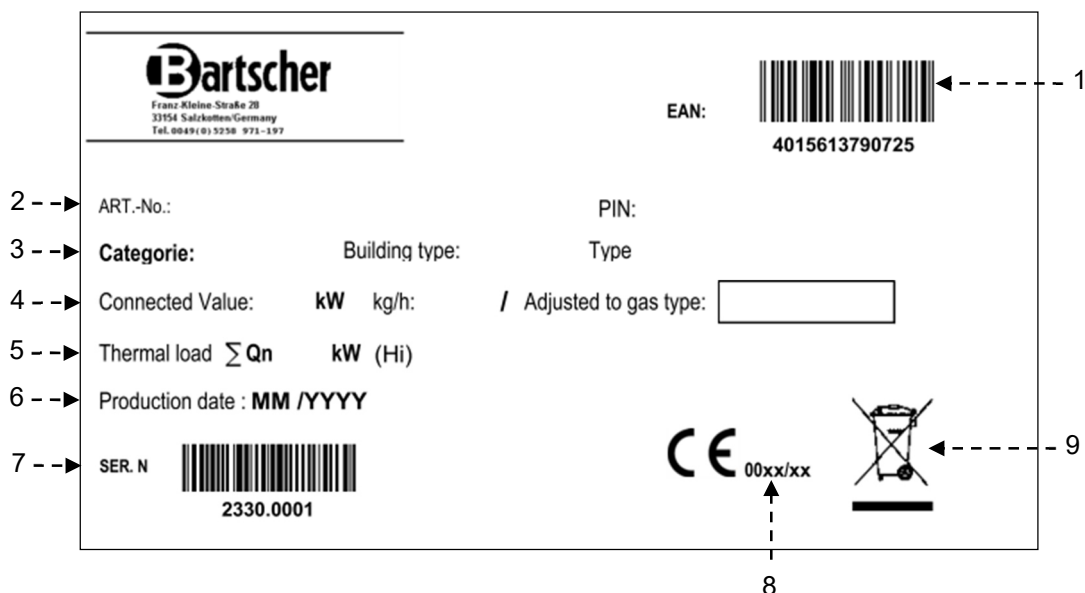
FR

4.5. Plaque signalétique

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

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

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



4.6. Remplacement des composants (technicien de service)



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

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



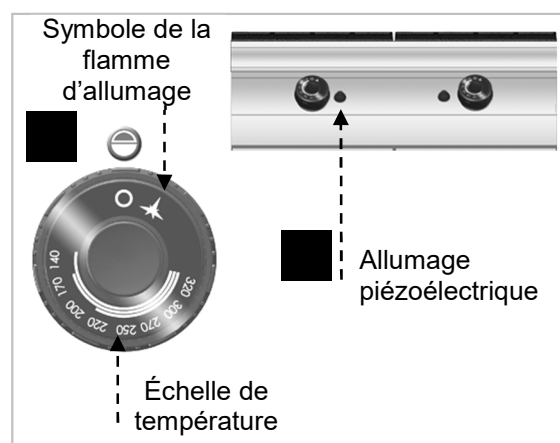
Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages causés aux personnes ou aux composants, dus à l'utilisation de pièces de rechange non originales et à l'intervention sur l'appareil sans l'autorisation du fabricant, qui ont pu modifier les exigences de sécurité.

5. UTILISATION ET FONCTIONNEMENT

5.1. Description de la commande.

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

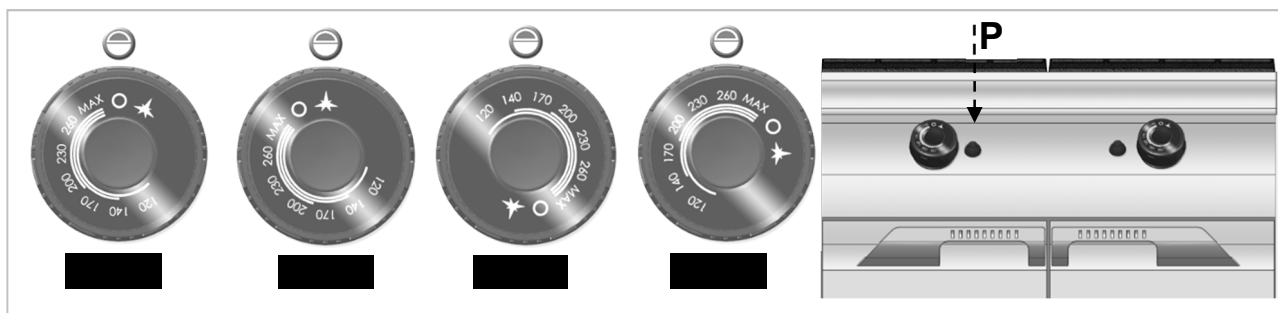
- A) **Régulateur de gaz** : il règle l'arrivée du gaz et change la température.
- B) **Allumage piézoélectrique** : il libère la flamme d'allumage du brûleur.



5.2. Allumage du brûleur

ALLUMAGE

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



ARRÊT

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

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

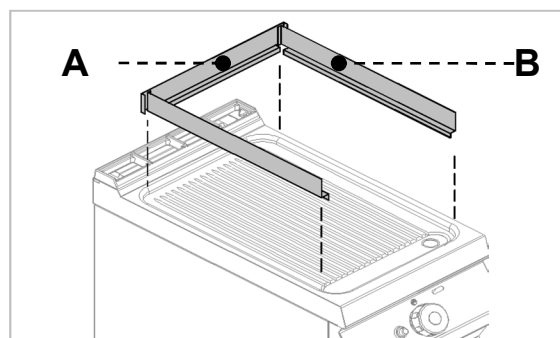
PLAQUE GRILL CHROMÉE

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

5.3. Montage du corps de la protection anti-éclaboussures

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

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



FR

5.4. Conseils d'utilisation de l'appareil**Non-utilisation prolongée**

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

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

Conseils d'utilisation normale

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

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



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



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



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

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

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

6. NETTOYAGE ET MAINTENANCE

6.1. Conseils de nettoyage et d'entretien



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

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

6.2. Entretien correct (technicien de service)

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

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

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

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

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

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



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

En fin du jour de travail nettoyer :

- la plaque grill
- l'appareil.

6.3. Nettoyage de la plaque grill

Suivre la procédure décrite ci-dessous:

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

6. Placer le récipient sous l'orifice de vidange.

7. Enlever le bouchon et attendre que l'eau s'écoule.

8. Nettoyer et sécher soigneusement la plaque grill.



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





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

7. DYSFONCTIONNEMENTS

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

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

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

FR

8. INSTALLATION

8.1. Emballage et déemballage

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

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



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

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



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

Les dommages éventuels doivent être immédiatement signalés à la société de transport.

Désemballer l'appareil le plus vite possible pour vérifier s'il n'est pas endommagé.

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

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

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

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



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

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

8.2. Installation (technicien de service)

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

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

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

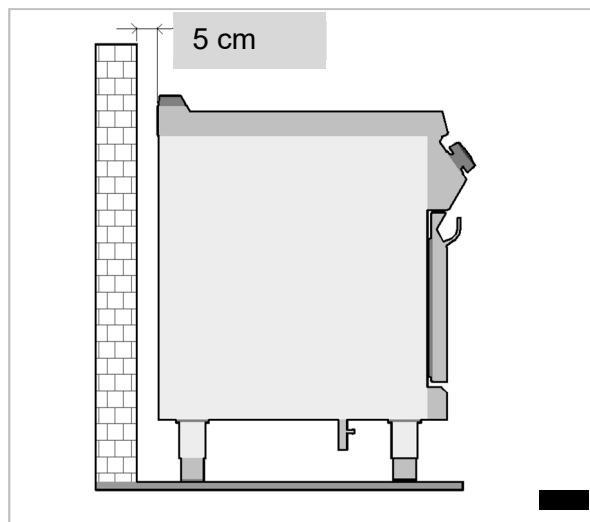
Placer l'appareil en position horizontale en réglant la hauteur des pieds.



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



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



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

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

8.3. Raccordement du gaz (technicien de service)

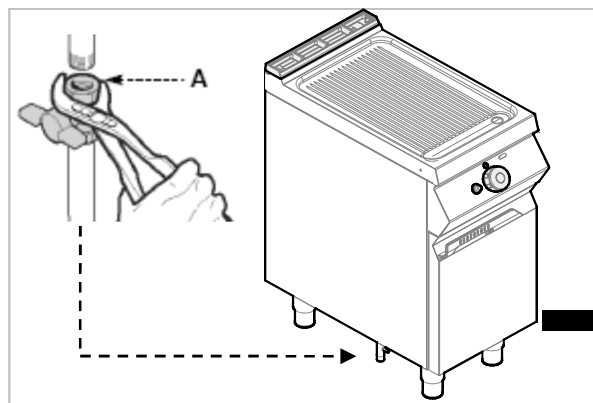
Le raccordement du gaz doit être effectué conformément aux lois en vigueur.

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

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

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

Vérifier si le raccordement ne présente pas de fuites.



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

FR

8.4. Évacuation des produits de combustion

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

Installation avec extracteur d'évacuation (A)

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

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

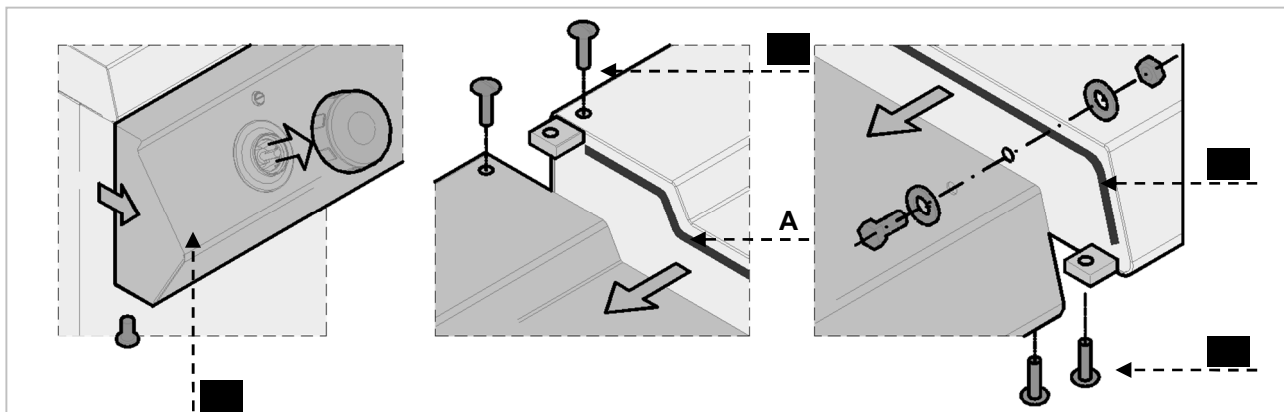


L'alimentation en gaz de l'appareil doit dépendre directement du système d'extraction forcé : le blocage du ventilateur d'extraction doit entraîner la coupure de l'arrivée du gaz d'alimentation.



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

8.5. Montage de l'appareil en série



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

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

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

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

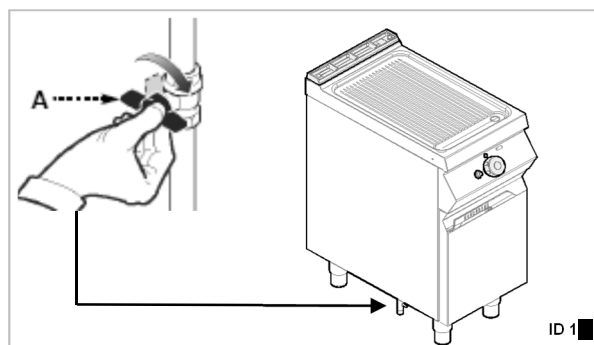
Assembler les appareils à l'aide d'attaches.

8.6. Changement du type de gaz (service)

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

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

correspondent au gaz utilisé dans l'installation (position 4 de la plaque signalétique).



8.7. Contrôle (technicien de service)

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

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

1. Ouvrir le robinet de gaz et vérifier l'étanchéité des raccords ;
2. Vérifier l'allumage et le brûlage corrects des brûleurs à gaz ;

3. Vérifier et régler, si cela est nécessaire, la pression du gaz et le flux du gaz en positions Max. et Min. (voir le chapitre 9.1)
4. Vérifier si le thermostat de sécurité fonctionne correctement.
5. Vérifier si les raccordements de gaz ne fuient pas.

9. RÉGLAGES (technicien de service)



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

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

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



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



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

Suivre la procédure décrite ci-dessous:

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



9.2. Réglage de la valeur minimale sur le robinet 630



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



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

Suivre la procédure décrite ci-dessous:

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



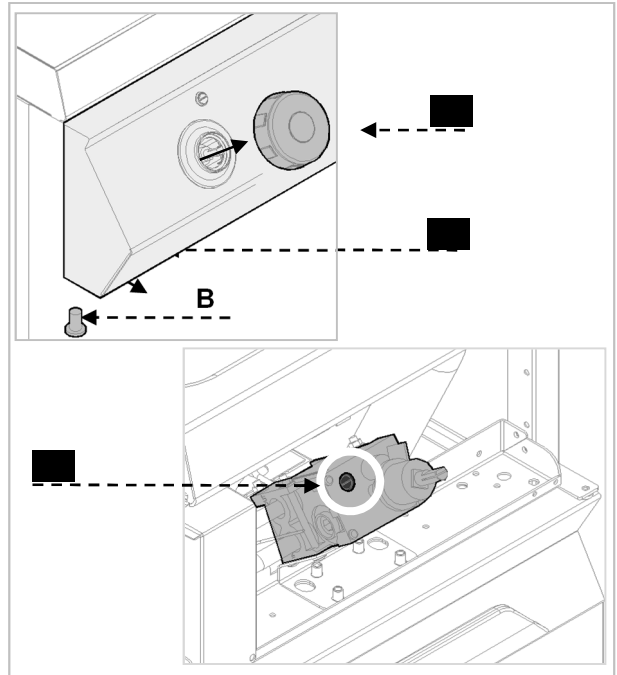
Une fois l'étalonnage et le réglage terminés, vérifier l'étanchéité au gaz et le fonctionnement correct de l'appareil.



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



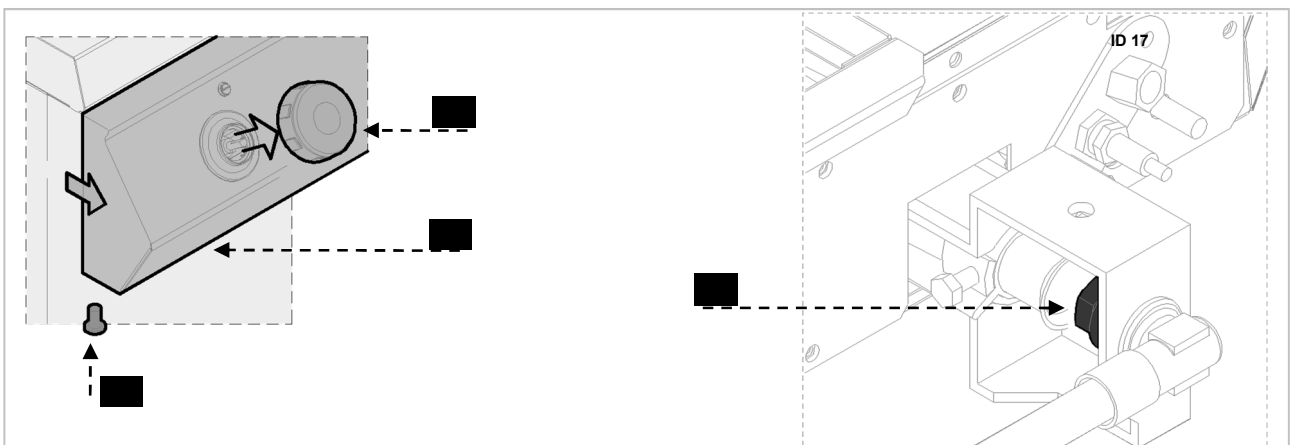
Une fois le réglage terminé, placer les marques de vérification et/ou les scellements sur les vis de réglage.



9.3. Remplacement de la buse du brûleur

Suivre la procédure décrite ci-dessous:

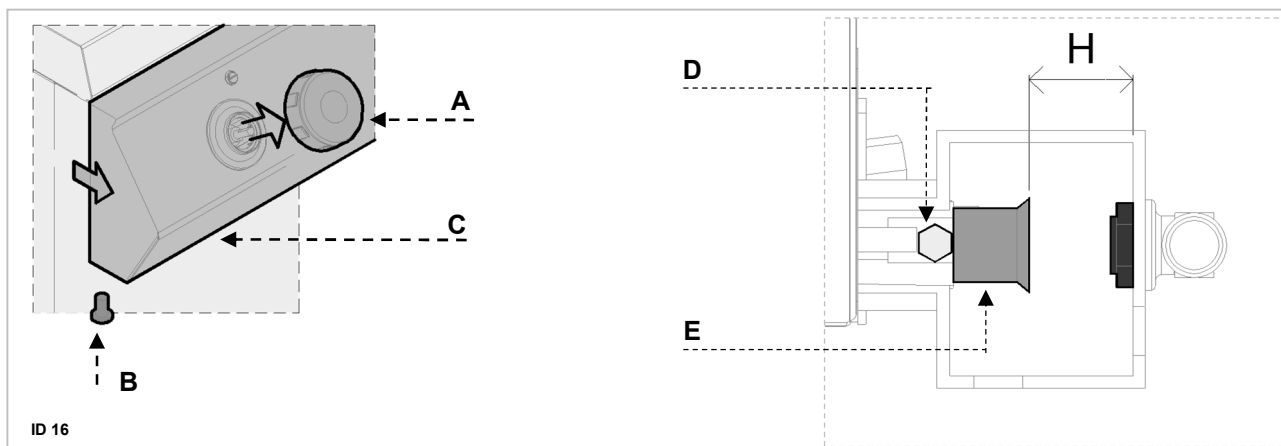
1. Fermer le robinet d'arrivée du gaz.
2. Retirer le bouton sélecteur du régulateur de gaz (A).
3. Dévisser les vis (B) et retirer le panneau de commande (C).
4. Remplacer la buse (B) par une buse utilisée pour le type de gaz donné (voir l'annexe).
5. Une fois l'opération terminée, retourner aux réglages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



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

Suivre la procédure décrite ci-dessous:

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



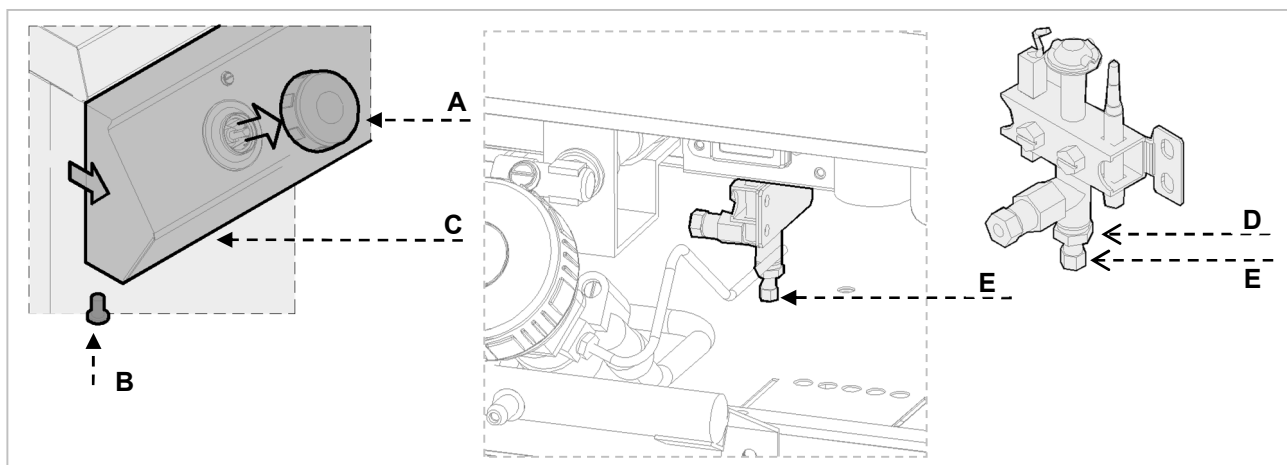
ID 16

FR


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


Suivre la procédure décrite ci-dessous:

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




10. VALORISATION DE L'APPAREIL

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

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



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

Respecter les lois locales en matière de valorisation des déchets.

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

ANLAGEN

ATTACHMENTS

ANNEXES

ALLEGATI

ANEXOS

ANEXOS

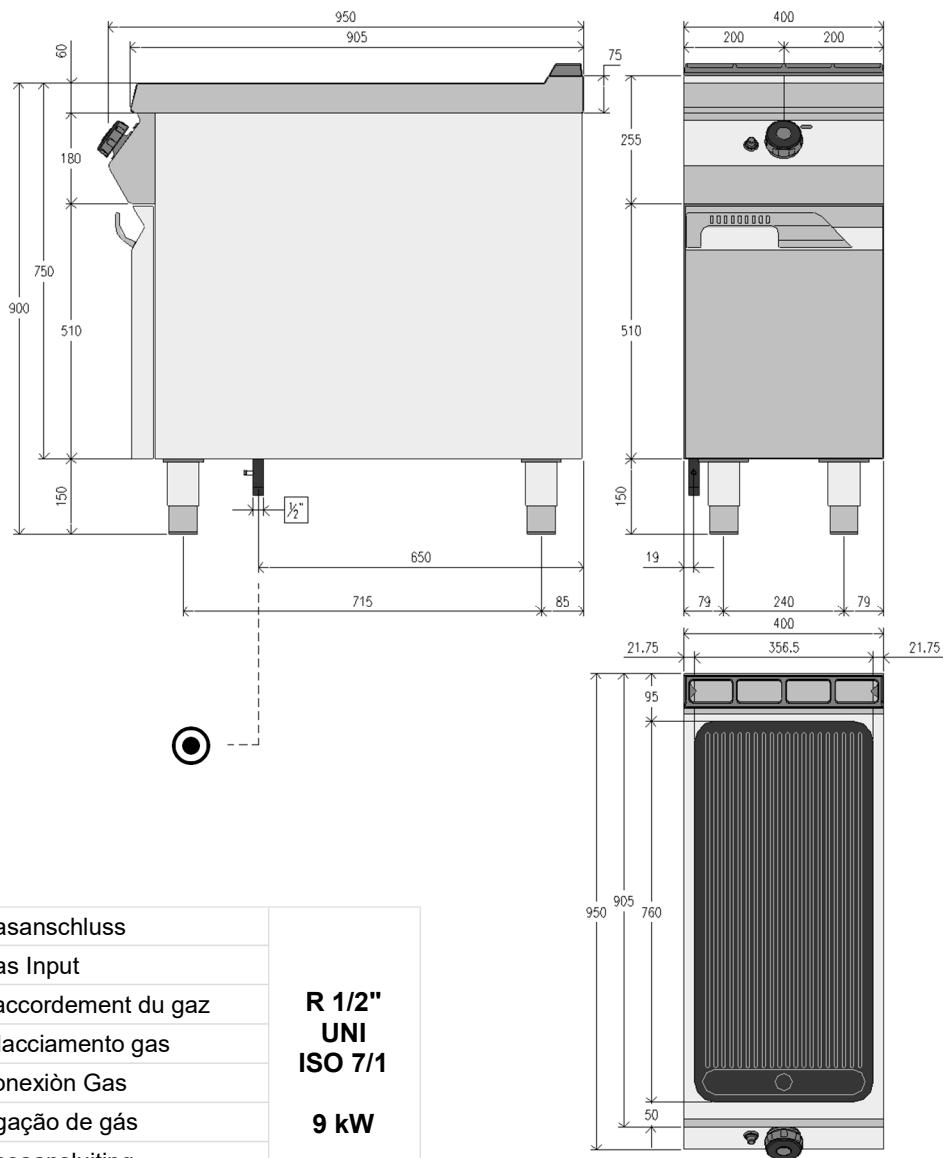
BIJLAGEN

ZAŁĄCZNIKI

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

FTG91MA1

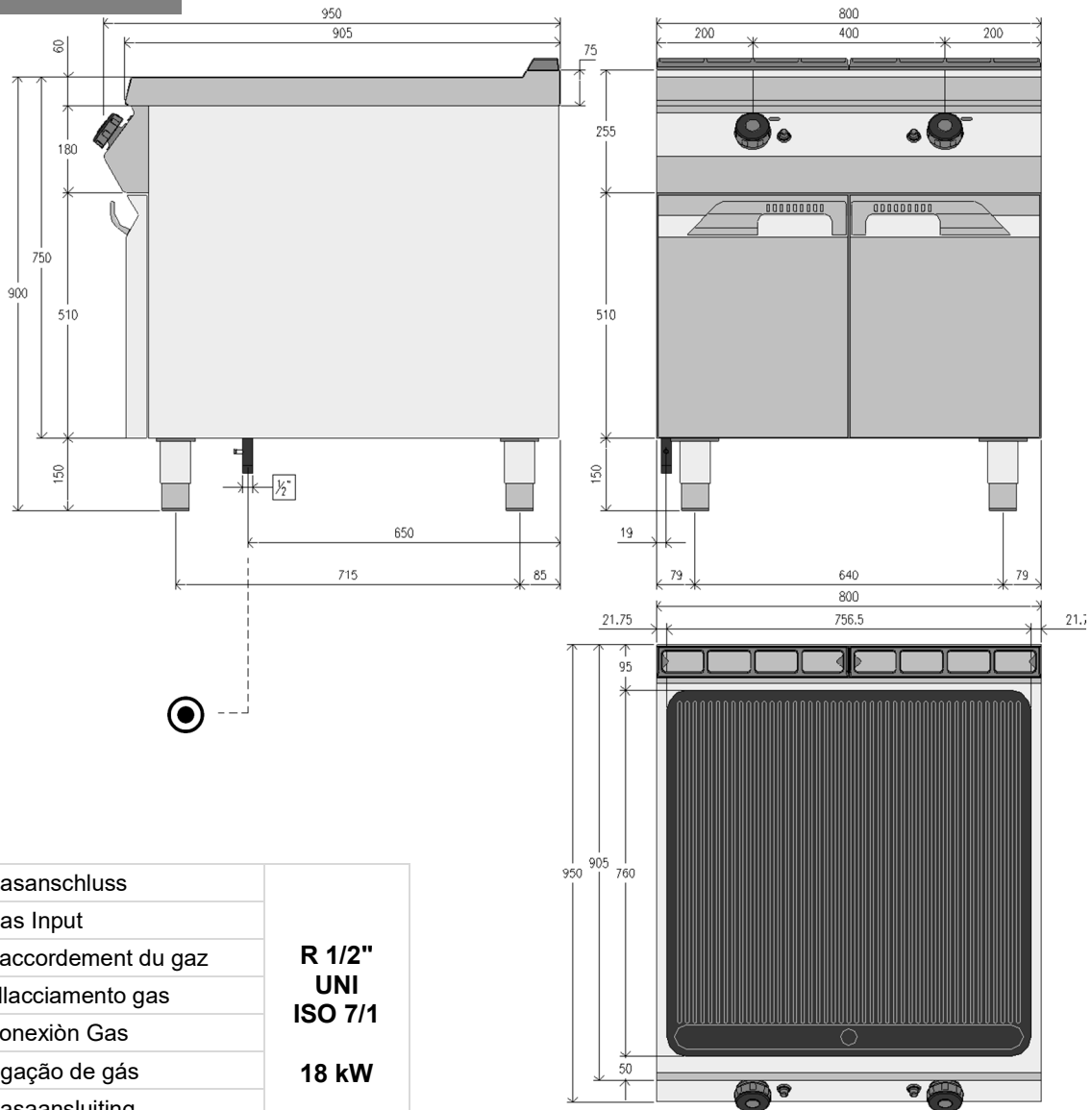
**ANSCHLUSSSCHEMA - CONNECTION CARD - FICHE DES RACCORDEMENTS -
 SCHEDA ALLACCIAMENTI - FICHA DE ENLACES - ESQUEMA DAS CONEXÕES -
 PLAN AANSLUITINGEN - SCHEMAT PODŁĄCZENIA**



	Gasanschluss	R 1/2" UNI ISO 7/1	
	Gas Input		
	Raccordement du gaz		
	Allacciamento gas		
	Conexiòn Gas		
	Ligação de gás		9 kW
	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	R 1/2" UNI ISO 7/1 18 kW
	Gas Input	
	Raccordement du gaz	
	Allacciamento gas	
	Conexiòn Gas	
	Ligação de gás	
	Gasaansluiting	
Przyłącze gazu		

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

9 kW

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

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

9 kW

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

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

9 kW

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

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

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

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

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

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

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

Tabelle der Gas-Eigenschaften - Table of gas characteristics - Tableau des propriétés du gaz - Tabella: caratteristiche di gas - Tabla de propiedades del gas - Tabela de propriedades de gás - Tabel van gaseigenschappen - Tabela własności gazu						
Familie Group Famille Tipi Familia Família Famili Rodzina	Gastypen Group Type de gaz Tipi di gas Tipos de gas Tipos de gás Gastypes Rodzaje gazu	Wobbeindex Wobbe index Indice de Wobbe Indice di Wobbe Índice de Wobbe Índice de Wobbe Wobbe-index Liczba Wobbego	Unterer Heizwert Net calorific value Pouvoir calorifique inférieur Potere calorifico min Valor inferior de combustión Valor calorífico mais baixo Onderste verbrandingswaarde Dolna wartość opałowa			
				MJ/m ³	Kcal/m ³	MJ/m ³
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 JEGLICHER 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!