

SERIE 600

| | | |
|-----------|-------------------|---------|
| IT | Cucine a gas | Pag. 2 |
| DE | Allgas Herde | Pag. 5 |
| GB | Gas ranges | Pag. 8 |
| FR | Cuisinieres a gaz | Pag. 11 |
| NL | | |
| DK | | |

AVVERTENZE D'INSTALLAZIONE USO E MANUTENZIONE
AUFSTELLUNG, GEBRAUCHS- UND INSTANDHALTUNGS ANWEISUNGEN.
INSTRUCTION FOR INSTALLATION, ADJUSTEMENT, USE AND MAINTENANCE
NOTICES D'INSTALLATION, DE REGLAGE, D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN
AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE, HET GEBRUIK EN HET ONDERHOUD.
INSTALLATION - VEDLIGEHODELSESE - OG BRUGSVEJLEDNING

Cod. 827730370N

INDICE

| | |
|--|---------|
| 1 - ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE | pag. 3 |
| 1.1 AVVERTENZE GENERALI | pag. 3 |
| 1.2 INSTALLAZIONE | pag. 3 |
| 1.3 MONTAGGIO | pag. 3 |
| 1.4 UNIONE TRA APPARECCHIATURE | pag. 3 |
| 1.5 COLLEGAMENTO ALLA RETE DI ALIMENTAZIONE GAS | pag. 3 |
| 1.6 TRASFORMAZIONE PER ADATTAMENTO AD ALTRI TIPI DI GAS | pag. 3 |
| 1.6.1 Sostituzione ugelli bruciatore pilota | pag. 3 |
| 1.6.2 Sostituzione ugelli e regolazione aria bruciatori principali | pag. 3 |
| 1.6.3 Sostituzione ugello del minimo | pag. 3 |
| 1.6.4 Sostituzione targhetta caratteristiche gas | pag. 3 |
| 1.7 MESSA IN FUNZIONE | pag. 3 |
| 1.7.1 Controllo funzionamento impianto gas | pag. 3 |
| 1.7.2 Controllo della potenza termica | pag. 3 |
| 1.7.3 Controllo della pressione di alimentazione gas | pag. 3 |
| 2 - ISTRUZIONI PER L'USO | pag. 3 |
| 2.1 AVVERTENZE GENERALI | pag. 3 |
| 2.2 UTILIZZAZIONE DEL PIANO DI COTTURA | pag. 4 |
| 2.2.1 Accensione bruciatori del piano di cottura | pag. 4 |
| 2.2.2 Spegnimento bruciatori del piano di cottura | pag. 4 |
| 3 - PULIZIA | pag. 4 |
| 3.1 PULIZIA ORDINARIA | pag. 4 |
| 3.2 PULIZIA STRAORDINARIA | pag. 4 |
| 4 - MANUTENZIONE | pag. 4 |
| 4.1 AVVERTENZE GENERALI | pag. 4 |
| 4.2 ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO | pag. 4 |
| 4.2.1 Difficile o mancata accensione bruciatore pilota | pag. 4 |
| 4.2.2 Spegnimento bruciatore pilota durante il funzionamento | pag. 4 |
| 4.2.3 Difficile o mancata accensione bruciatore | pag. 4 |
| 4.3 SOSTITUZIONE COMPONENTI | pag. 4 |
| 4.3.1 Bruciatore principale | pag. 4 |
| 4.3.2 Bruciatore pilota, termocoppia | pag. 4 |
| 4.3.3 Rubinetto gas | pag. 4 |
| 5 - TABELLE TECNICHE FIGURE E PARTI DI RICAMBIO | pag. 14 |

1 - ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

1.1 Avvertenze GENERALI

Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione d'uso e di manutenzione. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori. L'installazione, la trasformazione e la manutenzione dell'apparecchio devono essere effettuati da Installatori autorizzati o da Enti in modo conforme alle normative di sicurezza in vigore. **Il costruttore declina ogni responsabilità in caso di mancato rispetto di tale obbligo.**

1.2 INSTALLAZIONE

Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità della apparecchiatura. In caso dubbio non utilizzare la stessa e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Gli elementi di imballaggio non devono essere lasciati alla portata di bambini in quanto potenzialmente fonti di pericolo. L'apparecchiatura dev'essere sistemata nella posizione definitiva che occuperà in cucina e preferibilmente sotto cappa di aspirazione atta a permettere una buona rigenerazione d'aria. L'installazione dev'essere effettuata solo in locali sufficientemente aerati. **Le apparecchiature di tipo A1** possono essere installate solo in locali ventilati in conformità ai regolamenti tecnici in vigore. E' sempre consigliabile posizionarle sotto cappa di aspirazione che assicuri l'estrazione dei vapori e dei gas della combustione. Le apparecchiature possono essere installate separatamente oppure composte con altre apparecchiature della nostra gamma. L'apparecchiatura non è adatta per l'incasso. La distanza dell'apparecchiatura dalle pareti circostanti dev'essere almeno di 10 cm. In presenza di pareti incombustibili o protette da isolamento termico tale distanza può essere ridotta. Le dimensioni di ingombro delle apparecchiature sono riportate nella prima pagina.

1.3 MONTAGGIO

Togliere con cura la pellicola protettiva dalle pareti esterne dell'apparecchio. Il collante che può eventualmente rimanere sulle pareti va tolto con un solvente appropriato. Procedere alla messa in piano dell'apparecchiatura agendo sui piedini regolabili.

1.4 UNIONE TRA APPARECCHIATURE fig. 4

Procedere come segue: accostare le apparecchiature e livellarle alla medesima altezza. Applicare il profilo di unione ad "U" sui due bordi laterali come indicato in fig. 4.

1.5 COLLEGAMENTO ALLA RETE DI ALIMENTAZIONE GAS

Prima di effettuare il collegamento dev'essere consultato l'Ente di erogazione del gas. **L'allacciamento del gas sulle apparecchiature top o su vano (se previsto) può essere effettuato sull'attacco anteriore dopo aver svitato il tappo di chiusura e, averlo avvitato a tenuta su quello posteriore.** Installare, a monte dell'apparecchio, in posizione facilmente accessibile, un rubinetto di intercettazione. Verificare l'assenza di perdite nei punti di collegamento, la predisposizione dell'apparecchio al gas di alimentazione e, se necessario procedere all'adattamento al tipo di gas erogato solo dopo attenta lettura del paragrafo 1.6.

1.6 Trasformazione per adattamento ad altri tipi di gas

Qualora il tipo di gas erogato non corrisponda a quello per cui è predisposto l'apparecchio devono essere effettuate tutte le

operazioni qui elencate. Gli ugelli e le targhette caratteristiche sono contenute in un apposito sacchetto di cui l'apparecchiatura è dotata.

1.6.1 Sostituzione ugelli bruciatori pilota (Fig.3)

Togliere le manopole e il pannello comandi. Svitare il raccordo **R** e sostituire l'ugello **UP** con quello indicato nella tabella **T1**. Riavvitare il raccordo **R**.

1.6.2 Sostituzione ugelli e regolazione aria bruciatori (Fig.1)

Rimuovere le manopole ed il pannello comandi. Allentare la vite **V**, svitare l'ugello **U** presente e sostituirlo con quello indicato nella tabella **T1**. Posizionare la boccola di regolazione dell'aria alla distanza "**A**" indicata nella tabella **T1 e**, riavvitare a fondo la vite **V**.

1.6.3 Sostituzione dell'ugello del minimo fig.2

Rimuovere le manopole ed il pannello comandi. Svitare la vite del minimo **VM** dal rubinetto e sostituirla (avvitata a fondo) con quella indicata nella tabella **T1**.

1.6.4 Sostituzione targhetta predisposizione gas

Applicare sull'apparecchiatura la targhetta che indica il nuovo tipo di gas per il quale è stata eseguita la trasformazione.

1.7 Messa in funzione

1.7.1 Controllo funzionamento impianto gas

Avviare l'apparecchio secondo le **istruzioni d'uso** e verificare: il corretto funzionamento dei bruciatori pilota e principali, l'assenza di perdite di gas, la funzionalità dei sistemi d'aerazione del locale e, l'efficacia dell'impianto di scarico dei gas combusti. Accertare la corrispondenza dei dati di targa posti all'interno del cruscotto comandi con quelli della rete di distribuzione elettrica o gas.

Avvertenza: durante il funzionamento prestare la massima attenzione alle zone calde della superficie esterna.

1.7.2 Controllo della potenza termica

Eseguita l'installazione e dopo la trasformazione ad altro tipo di gas ed in caso di interventi di manutenzione occorre controllare la potenza termica dell'apparecchiatura. La potenza termica nominale è indicata nella tabella **T2**. L'apparecchiatura funziona al valore nominale quando gli ugelli montati sono adeguati al tipo di gas di alimentazione ed alla pressione di esercizio indicata nella tabella **T4**.

1.7.3 Controllo della pressione di alimentazione gas

Lo strumento di misura richiesto è il manometro con risoluzione minima di 0,2 mbar. Rimuovere le manopole ed il pannello comandi, togliere la vite di tenuta della presa di pressione **P** fig. 2, collegarvi il tubo del manometro ed effettuare la misura con l'apparecchio in funzione. Il valore misurato deve rientrare nei limiti indicati nella tabella **T4**, in caso contrario interrompere la prova e contattare l'Ente di erogazione del gas. Scollegare il tubo del manometro ed avvitare a fondo la vite di tenuta.

2 – ISTRUZIONI PER L'USO

2.1 AVVERTENZE GENERALI

L'apparecchiatura è destinata all'uso professionale e quindi dev'essere utilizzata solo da personale addestrato. Questa può essere adibita esclusivamente alla cottura di cibi in pentole e tegami e pertanto ogni altro impiego è da considerarsi improprio.

Prima di mettere in funzione l'apparecchiatura occorre pulire la stessa dai grassi industriali di protezione usando acqua e detersivo alcalino. L'installazione e l'eventuale trasformazione ad altro tipo di gas dev'essere eseguita da installatori autorizzati e qualificati. In caso di guasto chiudere il rubinetto di intercettazione gas posto a monte dell'apparecchiatura. Per la riparazione rivolgersi ai Centri di Assistenza autorizzati ed esigere parti di ricambio originali.

Il mancato rispetto di quanto sopra indicato può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura per cui il costruttore declina ogni responsabilità se tali obblighi non vengono rispettati.

2.2 UTILIZZAZIONE DEL PIANO DI COTTURA

La manopola di comando dei rubinetti fig.5 presenta i seguenti riferimenti:

- Spento
- ★ Accensione pilota
-  Fiamma massima
-  Fiamma minima

2.2.1 Accensione bruciatori del piano di cottura

I bruciatori pilota dei fuochi aperti devono essere accesi manualmente (ad es. con un fiammifero).

Premere e ruotare la manopola in posizione ★ ed accendere il bruciatore pilota avvicinando allo stesso una fiammella. Ad accensione avvenuta mantenere premuta la manopola per circa 20 secondi per poi rilasciarla. In caso di spegnimento del pilota ripetere l'operazione.

Ruotare la manopola nella posizione desiderata  tra e



2.2.2 Spegnimento bruciatori

Per spegnere il bruciatore principale è necessario portare la manopola in posizione ★.

Per spegnere il bruciatore pilota premere la manopola e portarla in posizione ●.

3 - PULIZIA

3.1 PULIZIA ORDINARIA

Lavare giornalmente le superfici in acciaio inossidabile con acqua e detersivi non abrasivi, risciacquare quindi abbondantemente ed asciugare. Per la pulizia dell'acciaio inossidabile devono essere assolutamente evitati detersivi contenenti sostanze abrasive, trucioli, pagliette spazzole o raschietti d'acciaio comune. Non usare prodotti corrosivi per la pulizia del pavimento sottostante l'apparecchiatura. Pulire giornalmente i bruciatori e le cave degli spartifiamma da eventuali incrostazioni. Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua.

3.2 PULIZIA straORDINARIA

In caso di lunga inattività dell'apparecchio si consiglia di osservare le seguenti precauzioni:

Chiudere il rubinetto di intercettazione del gas posto a monte dell'apparecchiatura. Pulire accuratamente tutte le superfici in acciaio inossidabile e proteggerle stendendo con un panno un leggero strato d'olio di vaselina. Arieggiare periodicamente i locali.

4 - MANUTENZIONE

4.1 AVVERTENZE GENERALI

Sottoporre l'apparecchiatura ad un controllo periodico (almeno una volta all'anno) da parte di personale professionalmente qualificato. E' consigliabile la stipula di un contratto di manutenzione.

4.2 anomalie di funzionamento

4.2.1 Difficile o mancata accensione bruciatore pilota

Pressione del gas di alimentazione insufficiente. Ugello o conduttura ostruiti. Rubinetto gas difettoso.

4.2.2 Spegnimento bruciatore pilota durante il funzionamento

Termocoppia difettosa, insufficiente riscaldamento della stessa, collegamento imperfetto al rubinetto, caduta di pressione di alimentazione gas, rubinetto gas difettoso.

4.2.3 Difficile o mancata accensione bruciatori principali

Pressione di alimentazione del gas insufficiente, ugelli ostruiti, rubinetto gas difettoso.

4.3 Sostituzione di alcuni componenti

Nota generale: I componenti sigillati non devono essere manomessi. Dopo ogni intervento eseguire se necessario, la verifica dell'assenza di perdite di gas.

4.3.1 Bruciatore principale

Rimuovere le manopole ed il pannello comandi. Estrarre le griglie posategame lo spartifiamma e la testa del bruciatore.

Svitare la conduttura del gas al portaugello. Agendo dall'alto svitare le 3 viti che fissano il bruciatore principale al piano ed estrarre il bruciatore dalla parte anteriore.

4.3.2 Termocoppia, bruciatore pilota

Rimuovere le manopole ed il pannello comandi. Estrarre le griglie posategame lo spartifiamma e la testa del bruciatore principale e, sostituire il componente interessato.

4.3.3 Rubinetto gas

Rimuovere le manopole ed il pannello comandi. Svitare le condutture del gas, la termocoppia e, sostituire il componente.

INHALTSVERZEICHNIS

| | |
|---|----------|
| 1- INSTALLATIONSANWEISUNGEN | Seite 6 |
| 1.1 GESETZLICHE VORSCHRIFTEN UND TECHNISCHE RICHTLINIEN -HINWEISE | Seite 6 |
| 1.2 INSTALLATION AUFSTELLUNG | Seite 6 |
| 1.3 MONTAGE | Seite 6 |
| 1.4 ZUR ANEINANDERSTELLUNG DER GERÄTE | Seite 6 |
| 1.5 ANSCHLUß AN DIE GASLEITUNG | Seite 6 |
| 1.6 UMSTELLUNG AUF ANDERE GASARTEN | Seite 6 |
| 1.6.1 Austausch der Zündflammenbrennerdüsen | Seite 6 |
| 1.6.2 Düsen-Austausch und Luft-Einstellung | Seite 6 |
| 1.6.3 Austausch der Kleinstellschraube | Seite 6 |
| 1.6.4 Austausch des Gas-Hinweisschilds | Seite 6 |
| 1.7 INBETRIEBNAHME | Seite 6 |
| 1.7.1 Funktionskontrolle | Seite 6 |
| 1.7.2 Überprüfung der Nennwärmelastung | Seite 6 |
| 1.7.3 Überprüfung des Anschlußdrucks | Seite 7 |
| 2- BEDIENUNGSANWEISUNGEN | Seite 7 |
| 2.1 HINWEISE | Seite 7 |
| 2.2 VERWENDUNG DER KOCHFLÄCHE | Seite 7 |
| 2.2.1 Zündung der Kochfläche-Brenner | Seite 7 |
| 2.2.2 Ausschalten der Kochfläche-Brenner | Seite 7 |
| 3 – REINIGUNG | Seite 7 |
| 3.1 GEWÖHNLICHE REINIGUNG | Seite 7 |
| 3.2 AUSSERORDENTLICHE REINIGUNG | Seite 7 |
| 4 - PFLEGE | Seite 7 |
| 4.1 HINWEISE | Seite 7 |
| 4.2 BETRIEBSSTÖRUNGEN | Seite 7 |
| 4.2.1 Schwierige oder fehlende Zündung des Zündflammenbrenners | Seite 7 |
| 4.2.2 Erlöschen des Zündflammenbrenners während des Betriebs | Seite 7 |
| 4.2.3 Schwierige oder fehlende Zündung des Hauptbrenners | Seite 7 |
| 4.3 ANLEITUNG ZUM AUSTAUSCH EINZELNER BESTANDTEILE | Seite 7 |
| 4.3.1 Hauptbrenner | Seite 7 |
| 4.3.2 Zündflammenbrenner, Thermoelemente | Seite 7 |
| 4.3.3 Gashahn | Seite 7 |
| 5 - TECHNISCHE TABELLEN – ZEICHNUNGEN UND ERSATZTEILE | Seite 14 |

1 - INSTALLATIONSANWEISUNGEN

1.1 GESETZLICHE VORSCHRIFTEN UND TECHNISCHE RICHTLINIEN - Installation

Für die Installation müssen die folgenden Vorschriften beachtet werden:

Diese Gebrauchsanweisungen aufmerksam durchlesen, da sie wichtige Angaben über die Installations, Gebrauchs- und Wartungssicherheit enthalten. Diese Gebrauchsanweisungen für jedes andere Nachschlagen seitens der verschiedenen Bediener sorgfältig aufbewahren. Entsprechende Rechtsverordnungen wie Bauordnungen und Feuerungsverordnungen der Länder. Verordnungen über Arbeitsstätten. Bauaufsichtliche Richtlinien über die brandschutztechnischen Anforderungen an Lüftungsanlagen. DVGW - Arbeitsblatt G 634 "Installation von Großküchen-Gasverbrauchseinrichtungen". DVGW - Arbeitsblatt G 600 (TRGI) "Technische Regeln für Gasinstallationen" TRF "Technische Regeln für Flüssiggas". Einschlägige Unfallverhütungsvorschriften und Richtlinien für Küchen und Flüssiggas. Einschlägige Richtlinien und Bestimmungen des Gasversorgungsunternehmens (GVU) beachten. **Hinweise** - Installation, Anpassung und Wartung der Geräte müssen durch zugelassene Betriebe oder Installateure in Übereinstimmung mit den geltenden Sicherheitsvorschriften durchgeführt werden.

Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung ab, wenn dieser Verpflichtung nicht nachgekommen wird.

1.2 Installation - Aufstellung

Sich der Unversehrtheit des Gerätes, nachdem seine Verpackung abgenommen worden ist, versichern. Im Zweifelsfall das Gerät nicht benutzen und sich an qualifizierte Fachleute wenden. Die Verpackungsteile sind nicht für Kinder zugänglich zu lassen, da sie potentiell Gefahrenquellen sind. Das Gerät ist in jener Stellung anzubringen, die es endgültig in der Küche einnimmt, und lieber unter der Abzugshaube, um eine gute Belüftung zu ermöglichen. Das Gerät nur in ausreichend belüfteten Räumen aufstellen. Wenn es sich um ein Gerät Typ A1 handelt, müssen die Aufstellungsräume nach den geltenden technischen Bestimmungen belüftet werden. Abmessungen, Anschluß und technischen Daten sind auf beigefügten Seiten angegeben. Das Gerät in einem Abstand von mindestens 10 cm von den umgebenden Wänden aufstellen. Dieser Abstand kann im Falle von nicht brennbaren wärmeisolierten Wänden, reduziert werden. Die Geräten können gesondert oder mit anderen Geräten unseres Sortiments zusammengesetzt installiert werden. Das Gerät ist für Einbau ungeeignet. Die Außenmaße der Geräte sind in der 1.Seite angegeben.

1.3 Montage

Den Schutzfilm von den Außenwänden wegnehmen. Eventuell zurückbleibenden Klebstoff mit geeigneten Lösungsmitteln entfernen.

Die Geräte aneinanderstellen und auf die gleiche Höhe ausrichten. Zur Einebnung des Gerätes, die einstellbaren Füße betätigen.

1.4 Zur Aneinanderstellung der Geräte Abb. 4

Die Geräte aneinanderstellen und dieselben auf die gleiche Höhe ausrichten. Das U-Verbindungsprofil auf die seitlichen Ränder anbringen (siehe Abb.4).

1.5 Anschluß an die Gasleitung

Vor Durchführung des Anschlusses ist das Gasversorgungsunternehmen zu befragen. Der Gasanschluß an die Tischgeräte oder an die Geräte auf Unterbau (wenn vorgesehen) kann an dem vorderen Anschluß gemacht werden: den Verschluß ausschrauben und ihn an dem hinteren Anschluß wieder dicht verschrauben. Dem Gerät ist ein Absperrhahn an leicht zugänglicher Stelle vorzuschalten. Die Anschlußstellen auf Undichtigkeiten hin überprüfen. Wenn Schläuche verwendet werden, müssen sie aus rostfreiem Stahl sein, nach Normen DIN 3383 Teil 1, oder DIN 3384. Überprüfen, ob das Gerät für die Gasart ausgelegt ist, mit welcher es betrieben werden soll. Wenn nicht, siehe Kapitel "Umstellung auf andere Gasarten".

1.6 Umstellung auf andere Gasarten

Zur Umstellung und Anpassung an eine andere Gasart, sind alle nachstehend angegebenen Arbeiten vorzunehmen. Die erforderlichen Düsen und Typenschilder werden werksseitig beigegeben und sind im Garnitur-Beutel enthalten.

1.6.1 Austausch der Zündflammenbrennerdüsen (Abb. 4)

Knebel und Schaltfeld abnehmen. Den **R** Anschluß ausschrauben und die vorhandene **UP** Düse durch auf **T1**-Tabelle angegebene Düse ersetzen. Den **R** Anschluß wieder anschrauben.

1.6.2 Düsen-Austausch und Luft- Einstellung (Abb. 1)

Knebel und Schaltfeld abnehmen. Die **V** Schraube lockern, vorhandene **U**-Düse ausschrauben und mit der in der **T1**-Tabelle angegebenen Düse austauschen. Die Buchse für die Luftregelung in dem "**A**" -Abstand laut der **T1**-Tabelle positionieren, und die **V**-Schraube gründlich wieder verschrauben.

1.6.3 Austausch der Kleinstellschraube Abb.2

Knebel und Schaltfeld abnehmen. Die **VM**-Kleinstellschraube vom ventil (Abb. 2) ausschrauben und sie mit derjenigen, die in der **T1**- Tabelle angegebenen ist, austauschen (gründlich verschrauben).

1.6.4 Austausch des Gas-Hinweisschild

Nach Umstellung bzw. Anpassung auf eine andere Gasart, muß ein Schild mit Angabe der neuen Gasart angebracht werden.

1.7 Inbetriebnahme

1.7.1 Funktionskontrolle

Das Gerät entsprechend den Gebrauchsanweisungen in Betrieb setzen, und die Regelmässigkeit der Brennerzündung, die Abwesenheit von Gaslecken, die Dichtheit und die Leistungsfähigkeit der Abgasungsanlage überprüfen. Sich vergewissern, daß die Schildangaben denjenigen des Elektro- oder Gasverteilungsnetzes entsprechen. Die Schildangaben befinden sich in der Innenseite der Bedienblende.

Anmerkung: während des Betriebs auf die wärmen Zonen der Außenflächen aufpassen.

1.7.2 Überprüfung der Nennwärmebelastung

Nach der Installation bzw. der Umstellung auf eine andere Gasart und nach jedem Wartungseingriff ist die Nennwärmebelastung des Gerätes zu überprüfen. Dieselbe ist auf **T 2**-Tabelle angegeben. Das Gerät funktioniert mit Nennwärmebelastung, wenn die montierten Düsen der

verwendeten Gasart dem verteilungsnetztes Gas und dem auf Tabelle T4 angegebenen Anschlußdruck entsprechen.

1.7.3 Überprüfung des Anschlußdrucks

Zur Messung des Anschlußdrucks ist ein Manometer mit einer Auflösung von mindestens 0,2 mbar zu verwenden. Knebel und Schaltfeld abnehmen. Dichtschaube P vom Druckmeßstutzen (Abb. 2), entfernen den Manometerrohr verbinden und das Gerät beim Betrieb messen. Sollte der Druck nicht innerhalb der auf T 4-Tabelle angegebenen Grenzwerte liegen, die Prüfung unterbrechen und das Gasversorgungsunternehmen befragen. Den Manometerschlauch abmontieren und die P Dichtschaube bis zum Anschlag festmachen.

2 - BEDIENUNGSANWEISUNGEN

2.1 Hinweise

Das Gerät ist für gewerbliche Zwecke vorgesehen und muß von Fachleuten bedient werden. Das Gerät kann also nur und ausschließlich verwendet, um die Speisen mit Töpfen und Pfannen zu kochen. Jede andere Verwendung ist als ungeeignet zu betrachten. Die Installation des Gerätes sowie die Anpassung an eine andere Gasart darf nur von qualifizierten Fachleuten durchgeführt werden. Die versiegelten Bauteile dürfen nicht manipuliert werden. Bei eventuell notwendiger Reparaturen sich an einen vom Hersteller autorisierten Kundendienst wenden und Originalersatzteile verlangen. Bei Schaden ist dem Gerät vorgeschaltete Gasabsperrhahn zu schließen. Vor dem Gebrauch des Gerätes alle Fläche sorgfältig reinigen die mit den Speisen in Berührung Kommen: die Schutzfette von der Platte mit Wasser und alkalischem Waschmittel entfernen. Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung ab, wenn diesen Verpflichtungen nicht nachgekommen wird.

Gebrauch

2.2 VERWENDUNG DER KOCHFLÄCHE

Der Knebel des Gasventils (Abb. 5) gibt folgende Bezugspunkte wieder:

● Gelöscht

* Zündbrenner



Größte Flamme

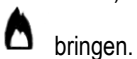


Kleinste Flamme

2.2.1 Zündung der Kochfläche-Brenner

Die Zündflammenbrenner der offenen Kochstellen müssen von Hand gezündet werden (z.B. mit einem Streichholz). Auf den Knebel drücken und ihn auf Position * drehen, Den Zündflammenbrenner mit einer Flämmchen anzünden. Den Knebel ca. 20 Sekunden gedrückt halten, anschließend loslassen (erlischt die Wachflamme, ist die Operation zu

wiederholen). Den Knebel auf Position zwischen



bringen.

2.2.2 Ausschalten der Kochfläche-Brenner

Zur Ausschaltung des Hauptbrenners, den Knebel auf Position * drehen.

Zur Ausschaltung des Zündflammenbrenners, den Knebel drücken und auf Position ● drehen.

3 – REINIGUNG

3.1 GEWÖHNLICHE Reinigung

Die Flächen aus rostfreiem Stahl täglich mit Seifenwasser reinigen, danach gründlich nachspülen und sorgfältig trocknen. Zur Reinigung von rostfreiem Stahl auf keinen Fall Scheuermittel, Metallwolle, Bürsten, oder Schaber aus Normalstahl verwenden, da zurückbleibende Eisenreste Rostbildung bewirken können. Keine Ätzprodukte für die Reinigung des unteren Bodeens verwenden. Brenner und Öffnungen der Brennerköpfe täglich reinigen, damit eventuelle Verkrüstungen entferntwerden. Das Gerät mit Wasserstrahlen absolut nicht spülen.

3.2 AUSSERORDENTLICHE REINIGUNG

Sollte das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht verwendet werden, sind folgenden Vorkehrungen zu treffen: Den sich außerhalb des Gerätes befindlichen Gasbsperrhahn schließen. Alle CNS-Flächen gründlich reinigen und sie durch eine dünne Schicht Vaselineöls schützen, das mittels einer Lappe zu streichen ist. Die Räume von Zeit zu Zeit belüften.

4- PFLEGE

4.1 ALLGEMEINE Hinweise

Das Gerät regelmäßig (mindestens einmal jährlich) von qualifizierten Fachleuten vollständig prüfen lassen. Aus diesem Grund wird der Abschluß eines Wartungsvertrages empfohlen.

4.2 Betriebsstörungen

4.2.1 Schwierige oder fehlende Zündung des Zündflammenbrenners

Ungenügender Druck in den Gasleitungen. Die Düse ioder die Leitung sind verstopft. Gasventil ist defekt.

4.2.2 Erlöschen des Zündflammenbrenners während des Betriebes

Das Thermoelement ist defekt. Das Thermoelement wird nicht ausreichend vom Zündflammenbrenner erwärmt.Die Verbindung am Gasventil ist unvollkommen. Druckverlust in der Gasleitung. Gasventil ist defekt.

4.2.3 Schwierige oder fehlende Zündung des Hauptbrenners

Druckverlust in der Gasleitung. Verstopfte Düse. Gasventil ist defekt.

4.3 Anleitung zum Austausch einzelner Bestandteile.

Allgemeine Hinweise: Die versiegelten Bauteile dürfen keineswegs manipuliert werden. Nach jedem Eingriff ist (falls erforderlich) eine Überprüfung nach Undichtigkeit hin durchzuführen.

4.3.1 Hauptbrenner

Die Knebel und Schaltfeld entfernen. Die Gitterroste und die Brennerköpfe herausnehmen. Die Gasleitung am Düsenträger ausschrauben. Von oben Die 3 Schrauben losmachen, die den Hauptbrenner an die Ebene befestigen. Den Brenner aus der vorderen Seite des Gerätes herausnehmen. Zur Wiederaufstellung dieses Bauteils umgekehrt verfahren.

4.3.2 Thermoelement, Zündflammenbrenner

Knob und Schaltfeld abnehmen. Die Gitterroste und die Brennerköpfe heraus nehmen und den betreffenden Bestandteil ersetzen.

4.3.3 Gasventil

Knob und Schaltfeld abnehmen. Die Gasleitungen und das Thermoelement ausschrauben und das Bauteil ersetzen.

CONTENTS

| | |
|---|---------|
| 1- INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION | page 9 |
| 1.1 GENERAL INSTRUCTIONS | page 9 |
| 1.2 INSTALLATION | page 9 |
| 1.3 ASSEMBLING | page 9 |
| 1.4 ALIGNING THE EQUIPMENT | page 9 |
| 1.5 CONNECTION TO THE GAS PIPE NETWORK | page 9 |
| 1.6 ADAPTING THE FRY-TOP TO OTHER TYPES OF GAS | page 9 |
| 1.6.1 Replacing the pilot burner nozzles | page 9 |
| 1.6.2 Replacing nozzles and air registers of the main burners | page 9 |
| 1.6.3 Replacing the minimum nozzle | page 9 |
| 1.6.4 Replacing the gas rating plate | page 9 |
| 1.7 STARTING | page 9 |
| 1.7.1 Checking the gas system | page 9 |
| 1.7.2 Checking the thermal power | page 9 |
| 1.7.3 Checking the gas feeding pressure | page 9 |
| 2 – INSTUCTIONS FOR USE | page 9 |
| 2.1 GENERAL INSTRUCTIONS | page 9 |
| 2.2 USE OF THE COOK TOP | page 10 |
| 2.2.1 Lighting the main cook top burners | page 10 |
| 2.2.2 Extinction of the cook top burners | page 10 |
| 3 - CLEANING | page 10 |
| 3.1 ORDINARY CLEANING | page 10 |
| 3.2 EXTRAORDINARY CLEANING | page 10 |
| 4 - MAINTENANCE | page 10 |
| 4.1 GENERAL INSTRUCTIONS | page 10 |
| 4.2 OPERATION DEFECTS | page 10 |
| 4.2.1 The pilot burner shows a difficult ignition or it fails to ignite | page 10 |
| 4.2.2 Extinction of pilot burner during the operation | page 10 |
| 4.2.3 The burner shows a difficult ignition or it fails to ignite | page 10 |
| 4.3 REPLACING COMPONENTS | page 10 |
| 4.3.1 Main burners | page 10 |
| 4.3.2 Pilot burner, Thermocouple | page 10 |
| 4.3.3 Gas cock | page 10 |
| 5 – TECNICAL TABLES, PICTURES AND SPARE PARTS | page 14 |

1 - INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION

1.1 GENERAL INSTRUCTIONS

Read the instructions of this handbook carefully because they supply important information on installation, use and maintenance safety. Keep this handbook carefully for any further reference of the various operators. The installation, transformation and maintenance of this equipment must exclusively be carried out by qualified installers or by proper companies complying with the safety rules in force.

The Manufacturer declines any liability if these rules are not complied with.

1.2 Installation

After unpacking, check that the equipment is intact. In case of any doubt, do not operate this apparatus and call immediately a professional engineer. Arrange the packing elements far from children, because they can be dangerous. The equipment must definitively be installed in the position it occupies in the kitchen, preferably under an exhausting hood for a proper recirculation of air. The equipment must be installed only in rooms with a good ventilation. **Any equipment of the type A1** must be installed only in rooms with a good ventilation, according to the technical rules in force. An optimum position may be under an exhausting hood that intakes combustion gases and vapours. These fry-tops can be installed separately, or assembled with other equipment of our line. This equipment is not available in built-in version. The equipment must be positioned at least 10 cm far from any wall surrounding it. In case of fire-proofing, or thermally insulated walls, this distance can also be reduced. The appliances' overall dimensions are indicated in the first page.

1.3 Assembling

Remove the protection film from the outer surfaces of the apparatus. Clean these surfaces from probable residual adhesive using a proper solvent. Level the apparatus turning the proper adjustable feet.

1.4 Aligning the equipment (Fig. 4)

Operate as follows:

Arrange the apparatuses side by side and level at the same height. Apply the joining U-profiles on the side edges as indicated on fig. 4.

1.5 Connection to the gas pipe network

Before connecting the equipment, consult the gas service company. The gas connection in the Top appliances as well as in those ones on cabinet (where foreseen) can be done on the frontal connection, after unscrewing the closing plug and screwing it tightly on the rear connection. Insert a cutoff cock before the apparatus, in an easily accessible position. Make sure that there are no leaks in pipe unions. Check whether the equipment is prearranged for the feeding gas; if necessary, adapt the apparatus to the type of gas supplied by the gas service, after reading the paragraph 1.6 carefully.

1.6 ADAPTING THE GAS RANGE TO OTHER TYPES OF GAS

If the feeding gas is not of the group for which the apparatus is prearranged, transform the equipment through the following operations. Nozzles and rating plates are packed in a proper bag supplied with the equipment.

1.6.1 Replacing the pilot burner nozzles (Fig.3)

Remove the knob and the control board. Unscrew the union **R** and replace the nozzle **UP** with that indicated in the table **T1**.

Screw down the union **R** again.

1.6.2 Replacing nozzles and air registers of the burners (Fig.1)

Remove the knob and the control board. Loosen the **V** screw, unscrew the installed **U** nozzle and substitute it with the one indicated in the **T1** table. Position the bush for the air regulation at the "**A**" distance, as indicated in the **T1** table and screw again thoroughly the **V** screw

1.6.3 Replacing the minimum nozzle of the cook top fig.2

Remove the knob and the control board. Unscrew the **VM** minimum adjusting screw from the cock (fig. 2) and substitute it (screw it thoroughly) with the one indicated in the **T1** table.

1.6.4 Replacing the gas rating plate

Apply the rating plate indicating the new type of gas onto the equipment thus transformed.

1.7 STARTING

1.7.1 Checking the gas system

Start the equipment according to the **instructions of use**, and check: The correct operation of pilot and main burners, the absence of gas leaks, the correct operation of room ventilation systems, the efficiency of the exhaust gas system. Check whether the data of the rating plate of the equipment correspond to those of the power or gas mains. The rating plate is positioned in the internal side of the control panel.

Warning: during the operation, take extreme care in handling the hot areas of the outer surface.

1.7.2 Checking the thermal power

After installing the equipment and adapting it to another gas group or in any maintenance operation, check the thermal power.

The thermal power rating is indicated in the table **T2**. The equipment operates at the power rating when its nozzles actually correspond to the type of gas supplied and to the operating pressure indicated in the table **T4**.

1.7.3 Checking the gas feeding pressure

Necessary measuring instrument: pressure gauge with minimum accuracy rating of 0.2 mbar. Remove the knob and the control board. Remove the tight screw of the pipe tap **P** (fig.2), connect the gauge pipe and measure the appliance while it works. The measured value must be included within the limits indicated in the table **T4**, otherwise, stop the test and call the gas service company. Disconnect the pipe of the pressure gauge and screw down the pipe tap screw tightly.

2 - USE



2.1 GENERAL INSTRUCTIONS

This equipment has been designed for professional aims, therefore it must be operated exclusively by trained personnel. It must exclusively be used to cook food in pots and pans; consequently any other use is improper. Before using appliance for the first time, remove the industrial protection grease washing it with water and alkaline detergent. Its installation and possible transformation for other gas group must be carried out by authorized and qualified installers. In case of troubles, turn off the gas cutoff cock installed before the equipment. For any repair, call the authorized After-Sales Service and require only original spare parts. **Not complying with these instructions may seriously compromise the safety of this**

equipment; the manufacturer declines any liability in case these warnings are not complied with.



2.2 Use of the COOK TOP

The knob controlling the cocks fig. 5 is marked with the following symbols:

- Off
- ★ Pilot burner
-  Maximum fire
-  Minimum fire

2.2.1 Lighting the cook top burners

The pilot burners of the open fires must be lit manually (for example with a match). Press and turn the knob to the position ★ and light the pilot burner by approaching a match flame. After lighting, keep the knob pressed for approximately 20 seconds, then release it. In case of extinction of the pilot burner, repeat this operation.

Turn the knob to the desired position chosen between  and .

2.2.2 Extinction of burners of the cook top

Put off the main burner turning the knob to the position ★. Put off the pilot burner pressing and turning the knob to the position ●.

3 - CLEANING

3.1 ORDINARY CLEANING

Wash the surfaces of stainless steel with water and non abrasive detergents, every day; then rinse abundantly and wipe. When cleaning stainless steel, never use detergents with abrasive substances, chips, steel wool, brushes or scrapers of common steel. Clean the floor under the gas range with non corrosive products. Clean the burners and the slots of fire caps, every day, to remove possible scales. Do not wash the equipment with water jets.

3.2 EXTRAORDINARY CLEANING

When the equipment must not be used for long time, comply with the following instructions:

Turn off the gas cutoff (gas cutoff cock) cock installed before the equipment. Clean with accuracy all the stainless steel surfaces and protect them with a thin layer of white mineral oil wich has to be spread with a cloth. Ventilate the rooms periodically.

4 - MAINTENANCE

4.1 GENERAL INSTRUCTIONS

Check the equipment periodically (at least once a year); this check must be carried out by qualified professional personnel. Drawing up a maintenance contract is recommended.

4.2 OPERATION DEFECTS

4.2.1 The pilot burner shows a difficult ignition or it fails to ignite

Insufficient gas feeding pressure. Nozzle or pipe clogged. The gas cock is faulty.

4.2.2 Extinction of pilot burner during the operation

The thermocouple is faulty, or it is not properly heated, or not correctly connected to the gas cock. Gas feeding pressure drop. The gas cock is faulty.

4.2.3 The main burner shows a difficult ignition or is fails to ignite

Insufficient gas feeding pressure. Nozzles clogged. The gas cock is faulty.

4.3 REPLACING COMPONENTS

General information: The sealed components must not be tampered with. After any operation, check that there are no gas leaks, if necessary.

4.3.1 Main burner

Remove the knobs and the control board, besides the grids, the fire caps and burner heads. Unscrew the gas pipe from the nozzle holder. Moving from above unscrew the 3 screws fastening the main burner to the cook top. Extract the burner from the front of the equipment. Reassemble the component carrying out the same operations backwards.

4.3.2 Thermocouple, pilot burners

Remove the knob and the control board, besides the grids, the fire caps and burner heads. This allows to get the component concerned with the substitution. Then substitute the component.

4.3.3 The gas cock

Remove the knob and the control board. Unscrew the gas pipe, the thermocouple and replace the component.

TABLE DES MATIERES

| | |
|---|-------|
| 1- INSTRUCTIONS POUR L' INSTALLATEUR | p. 12 |
| 1.1 AVERTISSEMENTS GENERAUX | p. 12 |
| 1.2 INSTALLATION | p. 12 |
| 1.3 MONTAGE | p. 12 |
| 1.4 UNION D'APPAREILS | p. 12 |
| 1.5 BRANCHEMENT AU RESEAU D'ALIMENTATION DE GAZ | p. 12 |
| 1.6 TRANSFORMATION POUR ADAPTATION A D'AUTRES TYPES DE GAZ | p. 12 |
| 1.6.1 Remplacement des injecteurs de la veilleuse | p. 12 |
| 1.6.2 Remplacement des injecteurs et régulation de l'air des brûleurs | p. 12 |
| 1.6.3 Remplacement de l'injecteur de minimum | p. 12 |
| 1.6.4 Remplacement de la plaque de données caractéristiques gaz | p. 12 |
| 1.7 MISE EN SERVICE | p. 12 |
| 1.7.1 Contrôle du fonctionnement de l'installation de gaz | p. 12 |
| 1.7.2 Contrôle de la puissance thermique | p. 12 |
| 1.7.3 Contrôle de la pression d'alimentation de gaz | p. 12 |
| 2 – MODE D'EMPLOI | p. 12 |
| 2.1 AVERTISSEMENTS GENERAUX | p. 12 |
| 2.2 UTILISATION DU PLAN DE CUISSON | p. 13 |
| 2.2.1 Allumage des brûleurs du plan de cuisson | p. 13 |
| 2.2.2 Extinction des brûleurs du plan de cuisson | p. 13 |
| 3 – NETTOYAGE | p. 13 |
| 3.1 NETTOYAGE NORMAL | p. 13 |
| 3.2 NETTOYAGE EXTRAORDINAIRE | p. 13 |
| 4 - ENTRETIEN | p. 13 |
| 4.1 AVERTISSEMENTS GENERAUX | p. 13 |
| 4.2 ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT | p. 13 |
| 4.2.1 Allumage difficile ou non-allumage de la veilleuse | p. 13 |
| 4.2.2 Extinction de la veilleuse pendant le fonctionnement | p. 13 |
| 4.2.3 Allumage difficile ou non-allumage du brûleur | p. 13 |
| 4.3 REMPLACEMENT COMPOSANTS | p. 13 |
| 4.3.1 Brûleurs | p. 13 |
| 4.3.2 Veilleuse, Thermocouple, Bougie d'allumage de la veilleuse, Allume-gaz piézo-électrique | p. 13 |
| 4.3.3 Robinet de gaz | p. 13 |
| 5 – TABLEAUX TECHNIQUES, SCHEMAS ET PIECES DE RECHANGE | p. 14 |

1- INSTRUCTIONS POUR L' INSTALLATEUR

1.1 AVERTISSEMENTS GENERAUX

Lire attentivement les instructions contenues dans cette notice, car elles fournissent d'importantes indications quant à la sécurité de l'installation, à son emploi et à son entretien. Conserver soigneusement cette notice de façon à pouvoir être consultée successivement par les différents opérateurs. Les opérations d'installation, de transformation et d'entretien de l'appareil doivent être effectuées par des Installateurs Autorisés ou par des Services spécialisés, conformément aux normes de sécurité en vigueur.

Le Constructeur décline toute responsabilité en cas d'inobservation de cette obligation.

1.2 Installation

Après avoir retiré l'emballage, s'assurer que l'appareil est en bon état. En cas de doute, ne pas mettre en service cet appareil et s'adresser à un personnel hautement qualifié sur le plan professionnel. Les éléments d'emballage peuvent être une source de danger, aussi ne doivent-ils pas être laissés à la portée des enfants. L'appareil doit être installé dans l'emplacement définitif qu'il occupera dans la cuisine, préférablement sous une hotte aspirante permettant la bonne régénération de l'air. L'installation ne doit être effectuée que dans des locaux suffisamment aérés. **Les appareils du type A1** ne peuvent être installés que dans des locaux ventilés conformément aux règlements techniques en vigueur. Il est toujours conseillé de les placer sous la hotte aspirante qui assure l'évacuation des vapeurs et des gaz de combustion. Les appareils peuvent être installés séparément, ou bien en combinaison avec d'autres appareils de notre gamme. L'appareil n'est pas apte à être encastré. La distance entre l'appareil et les parois environnantes doit être d'au moins 10 cm. En présence de parois non combustibles ou protégées par une isolation thermique, cette distance peut être plus réduite. Les dimensions d'encombrement des appareils sont inscrites à la première page.

1.3 Montage

Enlever la pellicule de protection couvrant les parties extérieures de l'appareil. Enlever les traces de colle encore présentes en utilisant un solvant approprié. Procéder au nivellement de l'appareil en intervenant sur les pieds réglables.

1.4 Union avec mise en ligne des appareils Fig. 4

Procéder comme suit: Placer côte à côte les appareils et les mettre à la même hauteur. Poser le profil de jonction en "U" sur les deux bords latéraux comme indiqué fig. 4.

1.5 Branchement au réseau de distribution de gaz

Avant d'effectuer le branchement, consulter le Service de distribution de gaz. **Le branchement du gaz sur les appareils ou soubassement (si prévu) peut être effectué sur la prise antérieure après avoir dévissé le bouchon de fermeture et l'avoir vissé d'une manière étanche sur celui postérieur.** Monter un robinet d'arrêt en amont de l'appareil, ceci dans une position facilement accessible. S'assurer qu'il n'y a pas de pertes aux points de raccordement. Vérifier la prédisposition de l'appareil au gaz d'alimentation; si nécessaire, procéder à l'adaptation au type de gaz distribué, ceci après avoir lu très attentivement le paragraphe 1.6.

1.6 TRANSFORMATION POUR L'ADAPTATION A D'AUTRES TYPES DE GAZ

Si le type de gaz distribué ne correspond pas à celui pour lequel l'appareil est prédisposé, effectuer toutes les opérations citées ci-

dessous. Les injecteurs et les plaques des données caractéristiques sont contenues dans un sachet prévu à cet effet fourni avec l'appareil.

1.6.1 Remplacement des injecteurs des veilleuses (Fig. 3)

Enlever les manettes et le panneau de commandes. Dévisser le raccord **R** et remplacer les injecteurs **UP** par ceux qui sont indiqués au tableau **T1**. Revisser le raccord **R**.

1.6.2 Remplacement des injecteurs et régulation de l'air (Fig. 1)

Enlever les manettes et le panneau de commandes de la plaque de cuisson. Dévisser légèrement la vis **V**, dévisser l'injecteur **U** présent et le remplacer avec celui indiqué dans le tableau **T1**. Placer la douille de réglage de l'air à la distance "**A**" indiquée dans le tableau **T1** et revisser à fond la vis **V**.

1.6.3 Remplacement de l'injecteur de minimum Fig. 2

Enlever les manettes et le panneau de commandes. Dévisser la vis du minimum **VM** du robinet (Fig. 2) et la remplacer (en vissant à fond) par celle indiquée dans le tableau **T1**.

1.6.4 Remplacement de la plaquette de prédisposition du gaz

Appliquer sur l'appareil la plaquette indiquant le nouveau type de gaz pour lequel on a fait la transformation.

1.7 MISE EN SERVICE

1.7.1 Contrôle du fonctionnement

Mettre en marche l'appareil selon les **instructions pour l'emploi** et vérifier: le bon fonctionnement des veilleuses et des brûleurs, l'absence de pertes de gaz, le bon fonctionnement des systèmes d'aération du local, l'efficacité de l'installation d'évacuation des gaz brûlés. S'assurer de la bonne correspondance entre les données de la plaque de l'appareil à l'intérieur du panneau de commandes et celles du réseau de distribution électrique ou gaz. **Avertissement: pendant le fonctionnement, faire très attention aux zones chaudes de la surface extérieure.**

1.7.2 Contrôle de la puissance thermique

Après avoir réalisé l'installation et l'adaptation à un autre type de gaz et en cas d'opérations d'entretien, contrôler la puissance thermique de l'appareil. La puissance thermique nominale est indiquée dans le tableau **T2**. L'appareil fonctionne sur la valeur nominale quand les injecteurs montés correspondent au type de gaz d'alimentation et à la pression de fonctionnement indiquée dans le tableau **T4**.

1.7.3 Contrôle de la pression d'alimentation du gaz

L'instrument de mesure nécessaire est le manomètre avec une définition minimale de 0,2 mbar. Enlever les manettes et le panneau de commandes. Enlever la vis d'étanchéité de la prise de pression **P** (Fig. 2), connecter et le tube du manomètre et effectuer la mesure avec l'appareil en fonction. La valeur mesurée doit rentrer dans les limites indiquées au tableau **T4** dans le cas contraire, arrêter l'essai et contacter le Service de distribution de gaz. Débrancher le tube du manomètre et visser à fond la vis de étanchéité.

2 – MODE D'EMPLOI



2.1 AVERTISSEMENTS GENERAUX

L'appareil est destiné à l'emploi professionnel, aussi ne doit-il être utilisé que par un personnel bien préparé. Il doit être destiné exclusivement à la cuisson des aliments dans les casseroles ou des poêles; par conséquent tout autre type d'emploi est à considérer impropre. Avant de mettre en service le plan du cuisson, la nettoyer

des graisses de protection industrielles en employant de l'eau et un détergent alcalin. L'installation et l'éventuelle adaptation à un autre type de gaz doivent être effectuées par des installateurs autorisés et qualifiés. En cas de panne, fermer le robinet d'arrêt de gaz se trouvant en amont de l'appareil. Pour toute réparation, s'adresser aux Après-Vente Service autorisés et exiger des pièces de rechange originales. **L'inobservation de ces règles peut compromettre sérieusement la sécurité de l'appareil; le constructeur décline toute responsabilité au cas où ces normes obligatoires ne seraient pas respectées.**

2.2 Utilisation du plan de cuisson

La manette de commande des robinets fig. 5 présente les symboles suivants:

- **Eteint**
- ★ **Allumage veilleuse**
-  **Feu au maximum**
-  **Feu au minimum**

2.2.1 Allumage du brûleur du plan de cuisson

Les veilleuses des feux vifs doivent être allumées manuellement (par exemple, avec une allumette). Presser et tourner la manette à la position ★ et allumer la veilleuse en approchant une flamme. Après l'allumage, maintenir pressée la manette pendant environ 20 secondes, puis la relâcher. En cas d'extinction de la veilleuse, refaire cette opération.

Tourner la manette dans la position désirée entre  et .

2.2.2 Extinction du brûleur du plan de cuisson

Pour éteindre le brûleur, on doit mettre la manette à la position ★. Pour éteindre la veilleuse, appuyer sur la manette et la mettre à la position ●.

3 - NETTOYAGE

3.1 NETTOYAGE NORMAL

Laver tous les jours les surfaces en acier inoxydable en utilisant de l'eau et des détergents non abrasifs; ensuite, rincer abondamment et essuyer. Pour le nettoyage de l'acier inoxydable, on doit absolument éviter les détergents contenant des substances abrasives, ainsi que les copeaux, les paillettes, les brosses ou les raclettes en acier commun. Ne pas employer de produits corrosifs pour le nettoyage du plancher sous l'appareil. Nettoyer chaque jour les brûleurs et les fissures des chapeaux diviseurs de flamme de façon à enlever les incrustations.

Ne pas laver l'appareil en employant des jets d'eau.

3.2 NETTOYAGE EXTRAORDINAIRE

En cas de longues périodes d'inactivité de l'appareil, il est conseillé d'observer les précautions suivantes:

Fermer le robinet d'arrêt de gaz se trouvant en amont de l'appareil. Nettoyer soigneusement toutes les surfaces. Protéger les surfaces en acier inoxydable en y étendant avec un chiffon une légère strate d'huile de vaseline. Aérer périodiquement les locaux.

4 - ENTRETIEN

4.1 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

Soumettre l'appareil à un contrôle périodique (au moins une fois par an) qui devra être effectué par un personnel qualifié sur le plan professionnel. Il est conseillé de stipuler un contrat de maintenance.

4.2 ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

4.2.1 Allumage difficile ou non-allumage de la veilleuse

Pression du gaz d'alimentation insuffisante. Injecteur ou tuyaux obstrués. Robinet de gaz défectueux.

4.2.2 Extinction de la veilleuse pendant le fonctionnement

Thermocouple défectueux, réchauffement insuffisant de ce dernier ou mauvaise connexion au robinet de gaz. Chute de pression de l'alimentation de gaz. Robinet de gaz défectueux.

4.2.3 Allumage difficile ou non-allumage des brûleurs

Pression d'alimentation de gaz insuffisante. Injecteurs obstrués. Robinet de gaz défectueux.

4.3 REMPLACEMENT COMPOSANTS

Note générale: Les composants scellés ne doivent pas être altérés. Après toute intervention, vérifier, si nécessaire, qu'il n'y ait aucune perte de gaz.

4.3.1 Brûleur

Enlever les manettes et le panneau de commandes, extraire les grilles de support des casseroles, le chapeau diviseur de flamme et la tête du brûleur. Dévisser le tuyau de gaz arrivant au porte-injecteur. Dévisser les 3 vis fixant le brûleur au plan de cuisson. Extraire le brûleur par le devant de l'appareil. Pour le remontage du composant, suivre la procédure décrite dans le sens inverse.

4.3.2 Thermocouple, Veilleuses

Enlever les manettes et le panneau de commandes. Cette opération donne l'accès au composant sujet au remplacement.

4.3.3 Robinet de gaz

Enlever les manettes et le panneau de commandes et remplacer le composant.

| Identificazione modelli Identifying the models Identifizierung der Modelle Identification des modèles | Modello Model Modell Modèl | Codice Code Kode Code | Nr- Bruciatori Nr-Burners Nr-Brenner Nr-Brûleurs | Potenza bruciatori kW Burners power kW Brenner ennwärmebelastung kW Puissance brûleurs kW | Qn - KW |
|--|-------------------------------------|--------------------------------|--|--|---------|
| ½ M Piano di cottura Gas boiling tables Gas-Kochstellen Plans de cuisson | 6PC/G420 | 803651121 | 2 | 3,5 + 3,5 | 7 |
| ½ M Piano di cottura Gas boiling tables Gas-Kochstellen Plans de cuisson | 6PC/G411 | 803651321 | 2 | 3,5 + 5,7 | 9,2 |
| ½ M Piano di cottura Gas boiling tables Gas-Kochstellen Plans de cuisson | 6PC/G402 | 803651521 | 2 | 5,7+ 5,7 | 11,4 |
| 1 M Piano di cottura Gas boiling tables Gas-Kochstellen Plans de cuisson | 6PC/G640 | 803651141 | 4 | 3,5+3,5+3,5+3,5 | 14 |
| 1 M Piano di cottura Gas boiling tables Gas-Kochstellen Plans de cuisson | 6PC/G631 | 803651241 | 4 | 3,5+3,5+3,5+5,7 | 16,2 |
| 1 M Piano di cottura Gas boiling tables Gas-Kochstellen Plans de cuisson | 6PC/G622 | 803651341 | 4 | 3,5+3,5+5,7+5,7 | 18,4 |
| 1 M Piano di cottura Gas boiling tables Gas-Kochstellen Plans de cuisson | 6PC/G613 | 803651441 | 4 | 3,5+5,7+5,7+5,7 | 20,6 |
| 1 M Piano di cottura Gas boiling tables Gas-Kochstellen Plans de cuisson | 6PC/G604 | 803651541 | 4 | 5,7+5,7+5,7+5,7 | 22,8 |

| Gas | p mbar | | ❶ Fuochi aperti | | |
|--------------|----------|---------------------|-----------------|--------|--|
| | | | 3,5 kW | 5,7 kW | |
| G 20 | 20 | Ugelli pilota ❷ | 41 | 41 | |
| | | Ugelli bruciatore ❸ | 145 | 180 | |
| | | Vite minimo ❹ | 80 | 105 | |
| | | A= mm ❺ | 6 | 7 | |
| G 25 | 20 | Ugelli pilota ❷ | 41 | 41 | |
| | | Ugelli bruciatore ❸ | 155 | 200 | |
| | | Vite minimo ❹ | 80 | 105 | |
| | | A= mm ❺ | 6 | 6 | |
| G 25 | 25 | Ugelli pilota ❷ | 41 | 41 | |
| | | Ugelli bruciatore ❸ | 145 | 180 | |
| | | Vite minimo ❹ | 80 | 105 | |
| | | A= mm ❺ | 6 | 7 | |
| G 30/G 31 | 28-30/37 | Ugelli pilota ❷ | 20 | 20 | |
| | | Ugelli bruciatore ❸ | 95 | 120 | |
| | | Vite minimo ❹ | 50 | 70 | |
| | | A= mm ❺ | 15 | 31 | |
| G 30 G 31 | 50 50 | Ugelli pilota ❷ | 20 | 20 | |
| | | Ugelli bruciatore ❸ | 80 | 105 | |
| | | Vite minimo ❹ | 45 | 60 | |
| | | A= mm ❺ | 7 | 7 | |

❶ Fuochi aperti - Offene Kochstellen - Open burners - Feux vifs - Open vlammen

❷ Ugello pilota - Zündbrennerdüse - Pilot burner nozzle - Injecteur de la veilleuse - Gaspitten pilot

❸ Ugello bruciatore - Brennerdüse - Burner nozzle - Injecteur du brûleur - Gaspitten brander

❹ Vite minimo - Kleinstellschraube - Minimum adjusting screw - Vis de réglage minimum - Schroef minimum stand

❺ A= Regolazione aria primaria - Primärluftabstand - Primary air adjustment - Regulation de l'air - Regeling aanfangslucht

T1

| Modelli - Modelle - Models Modèles - Modellen | 803651121 | 803651321 | 803651521 | 803651141 | 803651241 | 803651341 | 803651441 | 803651541 |
|--|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| Q kW | 7 | 9,2 | 11,4 | 14 | 16,2 | 18,4 | 20,6 | 22,8 |
| Consumo gas** | | | | | | | | |
| G 20 20 mbar m ³ /h | 0,74 | 0,97 | 1,21 | 1,48 | 1,71 | 1,95 | 2,18 | 2,41 |
| G 25 25 mbar m ³ /h | 0,86 | 1,13 | 1,40 | 1,72 | 1,99 | 2,26 | 2,53 | 2,80 |
| G 25 20 mbar m ³ /h | 0,86 | 1,13 | 1,40 | 1,72 | 1,99 | 2,26 | 2,53 | 2,80 |
| G 30 28-30 mbar kg/h | 0,55 | 0,90 | 0,90 | 1,10 | 1,28 | 1,45 | 1,62 | 1,80 |
| G 30 50 mbar kg/h | 0,55 | 0,90 | 0,90 | 1,10 | 1,28 | 1,45 | 1,62 | 1,80 |
| Tipo - Bauart - Type | A₁ | A₁ | A₁ | A₁ | A₁ | A₁ | A₁ | A₁ |
| Bauart für DE | A₁ | A₁ | A₁ | A₁ | A₁ | A₁ | A₁ | A₁ |

** Consumo gas - Gasverbrauch - Gas consumption - Consommation du gaz - Gasverbruik

* Connessione gas - Gasanschluss - Arrivée gaz - Verbindung

Per installazione in Danimarca occorre avvitare sulla rampa d'alimentazione l'apposito nipplo.

Vor dem Anschluß an die Gasversorgungsanlage, ist es erforderlich, den als Ausstattung gelieferten passenden Nippel auf Versorgungsrampe gas einzuschrauben.

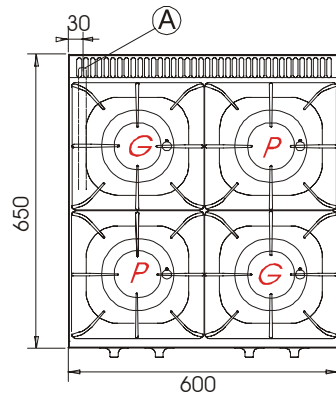
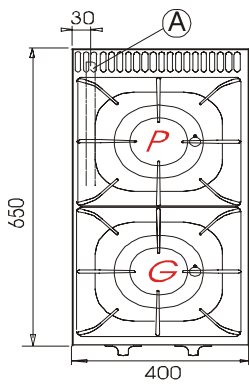
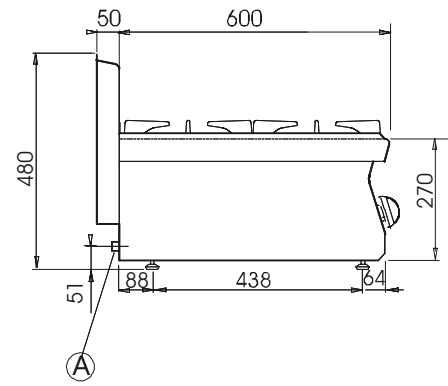
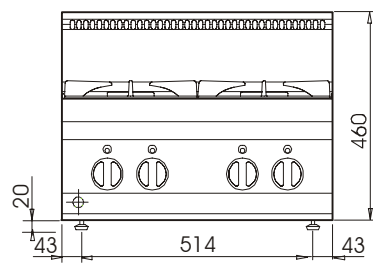
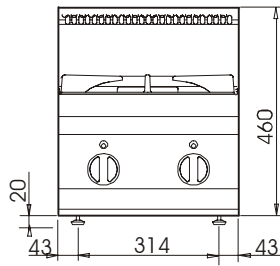
| T2 | CATEGORIA | TIPO DI GAS ⑥ | p mbar |
|------------------------------|------------------------|---------------|------------|
| ES - GR - GB IE - IT - PT | II _{2H3+} | G 20 | 20 |
| | | G 30/G 31 | 28-30/37 |
| DE | II _{2ELL3B/P} | G 20/G 25 | 20 |
| | | G 30 | 50 |
| | | G 31 | 50 |
| NL | II _{2L3B/P} | G 25 | 25 |
| | | G 30 | 28 - 30 |
| BE - FR | II _{2E+3+} | G 20/G 25 | 20/25 |
| | | G 30/G 31 | 28 - 30/37 |
| AT - CH | II _{2H3B/P} | G 20 | 20 |
| | | G 30 | 50 |
| | | G 31 | 50 |
| LU | I _{2E} | G 20 | 20 |
| DK - FI - SE | II _{2H3B/P} | G 20 | 20 |
| | | G 30 | 28 - 30 |
| | | G 31 | 28 - 30 |
| NO | I _{3B/P} | G 30 | 28 - 30 |
| | | G 31 | 28 - 30 |

⑥ Tipo di gas - Gasart - Gas group - Typez de gaz - Soort gas

T3

| Tipo di gas ⑥ | G 20 | G 25 | G 25 | G 30/G 31 | G 30/G 31 | G 31 |
|---------------|------|------|------|-----------|-----------|------|
| p nom mbar | 20 | 20 | 25 | 28 - 30 | 50 | 37 |
| p min mbar | 17 | 17 | 20 | 20 | 42,5 | 25 |
| p max mbar | 25 | 25 | 30 | 35 | 57,5 | 45 |

⑥ Tipo di gas - Gasart - Gas group - Typez de gaz - Soort gas



- A - Connessione gas ISO 7/1 R 1/2 "
 - Gas connection
 - Gasanschluß
 - Raccord du gaz

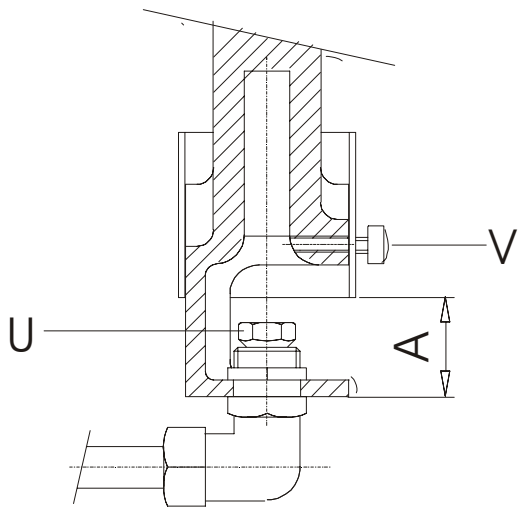


Fig.1

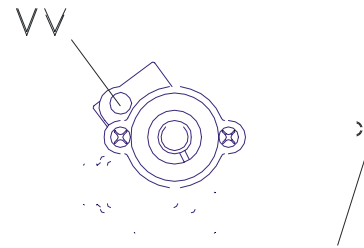


Fig.2

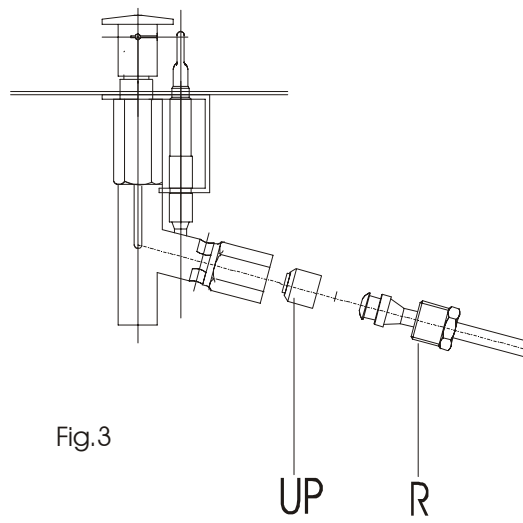


Fig.3

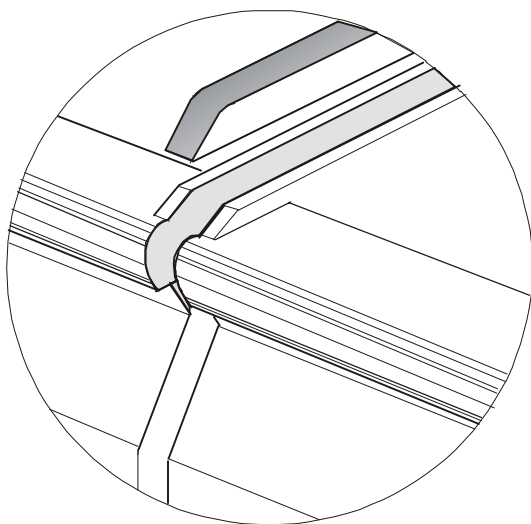


Fig.4

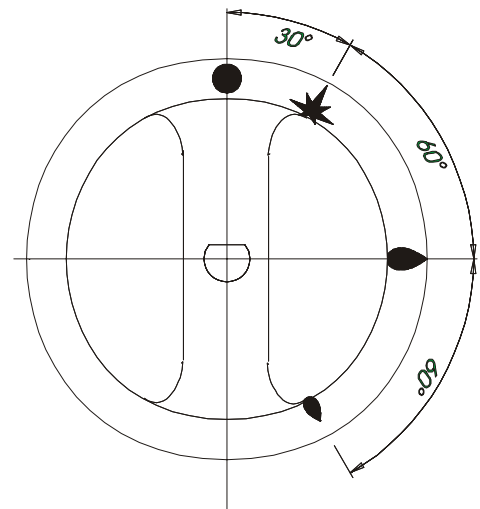
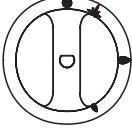
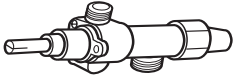
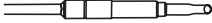
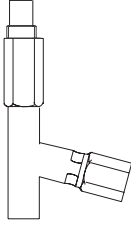
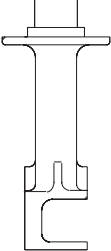
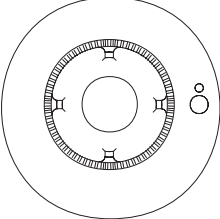
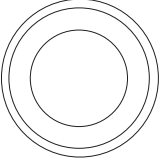
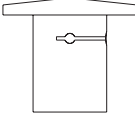


Fig.5

SERIE SNACK - Piani di cottura gas - Gas boiling tables - Gas-Kochstellen - Plans de cuisson a gaz

| <p>Elenco parti di ricambio List of spare parts Liste verschleisssteile Liste des pieces de rechange</p> | <p>Componente Component Bauteil Composant</p> | <p>Codice Code Code Code</p> | <p>1/2M 803651121 803651321 803651521</p> | <p>1M 803651141 803651241 803651341 803651441 803651541</p> |
|--|---|--|--|--|
|  | <p>Manopola Knob Knebel Bouton</p> | <p>824710100</p> | <p>●</p> | <p>●</p> |
|  | <p>Rubinetto gas Gas cock Gashahn Robinet de gaz</p> | <p>826920040</p> | <p>●</p> | <p>●</p> |
|  | <p>Termocoppia Thermocouple Thermoelement Thermocouple</p> | <p>826920080</p> | <p>●</p> | <p>●</p> |
|  | <p>Bruciatore pilota Pilot burner Zündbrenner Veilleuse</p> | <p>822410310</p> | <p>●</p> | <p>●</p> |
|  | <p>Tubo venturi Venturi connection Venturirohr Tube venturi</p> | <p>822410360</p> | <p>●</p> | <p>●</p> |
|  | <p>Corpo bruciatore Burner body Brennerkörper Corps brûleur</p> | <p>822410350</p> | <p>●</p> | <p>●</p> |
|  | <p>Disco bruciatore Burned head Brennerkopf Disque brûleur</p> | <p>822410340</p> | <p>●</p> | <p>●</p> |
|  | <p>Cappuccio pilota Pilot burner head Zündbrennerkappe Capuchon de la veilleuse</p> | <p>822160360</p> | <p>●</p> | <p>●</p> |