

| | |
|-----------|--|
| IT | ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE E L'USO |
| GB | INSTALLATION AND OPERATING INSTRUCTIONS |
| FR | INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET D'EMPLOI |
| DE | INSTALLATIONS UND BETRIEBSANLEITUNG |

CUCINE TUTTAPIASTRA A GAS

SOLID TOP GAS COOKERS

FOURNEAUX À PLAQUE COUP DE FEU POUR GAZ

GAS GROSSKOCHEFELDHERDE

SOMMARIO

1. AVVERTENZE GENERALI

2. INSTALLAZIONE

- 2.1 Installazione dell'apparecchio**
 - 2.2 Posa in opera degli apparecchi**
 - 2.3 Scarico fumi**
 - 2.4 Collegamento gas**
-

3. CARATTERISTICHE TECNICHE

4. FUNZIONAMENTO CON GAS D'ALIMENTAZIONE IDENTICO A QUELLO PREDISPOSTO

- 4.1 Controllo della pressione di alimentazione (Fig. 2)**
 - 4.2 Regolazione dell'aria primaria (Fig. 3)**
 - 4.3 Regolazione della fiamma pilota**
 - 4.4 Controllo del bruciatore principale**
-

5. REGOLAZIONE PER FUNZIONAMENTO CON ALTRI TIPI DI GAS

- 5.1 Sostituzione dell'iniettore del bruciatore principale**
 - 5.2 Sostituzione dell'iniettore della fiamma pilota (Fig.4)**
 - 5.3 Regolazione della portata ridotta (Fig. 5)**
 - 5.4 Sostituzione dell'iniettore del forno**
 - 5.4.1 Fiamma pilota (Fig. 7)**
 - 5.4.2 Bruciatore principale (Fig. 8)**
-

6. ACCESSIBILITÀ E SMONTAGGIO DEI PEZZI

- 6.1 Valvola gas del forno**
 - 6.2 Rubinetto gas dei bruciatori del piano di cottura**
 - 6.3 Candela di accensione del forno**
 - 6.4 Forno elettrico**
-

7. ISTRUZIONI D'USO

- 7.1 Accensione della fiamma pilota (Fig. 9)**
 - 7.2 Spegnimento del bruciatore principale**
 - 7.3 Spegnimento totale**
 - 7.4 Bruciatore del forno (Fig. 10)**
 - 7.4.1 Accensione della fiamma pilota**
 - 7.4.2 Accensione del bruciatore principale e regolazione della temperatura**
 - 7.4.3 Spegnimento del forno**
-

8. MANUTENZIONE

1. AVVERTENZE GENERALI

Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e manutenzione.

Conservare questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori.

Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchiatura.

In caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchiatura e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.

Prima di collegare l'apparecchiatura, accertarsi che i dati di targa siano corrispondenti a quelli della rete di distribuzione gas.

L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da personale addestrato all'uso della stessa.

Prima di effettuare operazioni di pulizia e manutenzione, disinserire l'apparecchiatura dalla rete di alimentazione gas.

Disattivare l'apparecchio in caso di guasto o di cattivo funzionamento. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.

Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.

L'allacciamento, la posa in opera dell'impianto e degli apparecchi, la ventilazione, lo scarico fumi devono essere effettuati secondo le istruzioni del costruttore, da personale professionalmente specializzato, conformemente alle norme UNI CIG 8723. Vanno inoltre rispettate le disposizioni vigenti dei VVFF.

Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita.

Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti ad alta pressione.

Non ostruire le aperture o fessure di aspirazione o di smaltimento del calore.

Onde evitare rischi di ossidazione o di aggressioni chimiche in genere, occorre tenere ben pulite le superfici in acciaio inossidabile.

Pulire giornalmente le parti in acciaio inox con acqua tiepida saponata, quindi risciacquare abbondantemente ed asciugare con cura.

Evitare nel modo più assoluto di pulire l'acciaio inox con paglietta, spazzola o raschietti di acciaio comune, in quanto possono depositare particelle ferrose che ossidandosi provocano punti di ruggine. Può essere eventualmente adoperata lana di acciaio inossidabile nel senso di satinatura.

Qualora l'apparecchiatura non venga utilizzata per lunghi periodi, chiudere il rubinetto del gas, passare energicamente su tutte le superfici in acciaio un panno imbevuto di olio di vaselina in modo da stendere un velo protettivo; inoltre arieggiare periodicamente i locali.

Prima di procedere al collegamento controllare sulla *targhetta tecnica che l'apparecchio sia stato collaudato ed omologato per il tipo di gas a disposizione presso l'utente.*

Nel caso che il tipo di gas indicato sulla targhetta non sia quello di cui si dispone, seguire le indicazioni nel paragrafo "Trasformazione ad altro tipo di gas".

La casa costruttrice declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel presente opuscolo imputabili ad errori di trascrizione o stampa. Si riserva inoltre il diritto di apportare al prodotto quelle modifiche che ritiene utili o necessarie, senza pregiudicarne le caratteristiche essenziali.

La ditta costruttrice declina ogni e qualsiasi responsabilità qualora non venissero strettamente osservate le norme contenute in questo manuale.

La ditta costruttrice dell'apparecchio declina ogni responsabilità per danni causati da errata installazione, manomissione dell'apparecchio, uso improprio, cattiva manutenzione, l'inosservanza delle norme locali e imperizia nell'uso.

2. INSTALLAZIONE

2.1 Installazione dell'apparecchio

Le operazioni di installazione, le eventuali trasformazioni per l'uso con altri tipi di gas, la messa in funzione, la eliminazione di eventuali inconvenienti agli impianti, deve essere eseguita unicamente da personale qualificato, nel rispetto delle norme in vigore.

Gli impianti a gas, ed i locali di installazione degli apparecchi devono rispondere alle regolamentazioni esistenti nelle varie zone ed in particolare si deve considerare che l'aria necessaria alla combustione dei bruciatori è pari a 2 m³/h per ogni kW di potenza installata e che devono essere osservate le Norme prevenzione infortuni.

2.2 Posa in opera degli apparecchi

Togliere gli apparecchi dall'imballo e sistemarli nel luogo di utilizzazione provvedendo alla loro messa a bolla e regolazione in altezza mediante i piedini regolabili o altri mezzi.

Togliere dai pannelli esterni la pellicola protettiva, staccandola lentamente per impedire che rimanga il collante.

È importante che le pareti adiacenti all'apparecchio siano protette contro il calore. Interporre fogli refrattari oppure piazzare gli apparecchi da almeno 200 mm di distanza dalle pareti laterali o posteriori.

2.3 Scarico fumi

Gli apparecchi devono essere installati in locali adatti per lo scarico dei prodotti della combustione che deve avvenire nel rispetto di quanto prescritto dalle norme di installazione. Le nostre apparecchiature sono considerate (vedi tabella 2 dati tecnici) come:

Apparecchiature a gas tipo A non previste per essere collegate ad un condotto di scarico prodotti della combustione.

Tali apparecchi devono scaricare in apposite cappe, o dispositivi simili, collegate ad un camino di sicura efficienza oppure direttamente all'esterno.

In mancanza è ammesso l'impiego di un aspiratore di aria collegato direttamente all'esterno, di portata non minore di quanto richiesto.

2.4 Collegamento gas

Controllare sulla targhetta tecnica (Fig. 1), posta nella parte interna, che l'apparecchio sia stato collaudato ed omologato per il tipo di gas disponibile presso l'utente.

Verificare che gli ugelli montati sull'apparecchiatura, corrispondano al tipo di gas disponibile.

Controllare con i dati riportati sulla targhetta tecnica, che la portata del riduttore di pressione sia sufficiente per l'alimentazione dell'apparecchiatura.

Evitare di interporre delle riduzioni di serie tra il riduttore e l'apparecchio. Si consiglia di montare un filtro a gas a monte del regolatore di pressione al fine di garantire un funzionamento ottimale.

3. CARATTERISTICHE TECNICHE

La targhetta segnaletica è posizionata sulla parte sinistra dell'armadio.

- Apparecchio di categoria II2H3+

- Pressione d'alimentazione: Butano/Propano (G30-G31) 30/37mbar
Gas naturale "H" (G20) 20mbar

| | | CAT | | G30 | | G31 | | G25 | | COUNTRY | |
|---|-------------------|-------------------|--------|----------|--------|----------|----|---------------|----|----------------|---------------|
| CE | | II | 2H3+ | P mbar | 28-30 | 37 | 20 | / | / | IT-ES-IE-PT | GB-GR-CH |
| | | II | 2H3B/P | P mbar | 30 | 30 | 20 | / | / | IT-DK-FI-EE-NO | V-02-SI-SJ-SE |
| TYPE | A ₁ | B ₁₁ | II | 2E+3+ | P mbar | 28-30 | 37 | 20 | 25 | FR-BE | |
| MOD | | | II | 2H3B/P | P mbar | 50 | 50 | 20 | / | AT-CH | |
| NR | | | II | 2ELL3B/P | P mbar | 50 | 50 | 20 | 20 | DE | |
| | | | II | 2L3B/P | P mbar | 30 | 30 | / | 25 | NL | |
| Σ Q _n | kW | | II | 2E3+ | P mbar | 28-30 | 37 | 20 | / | LU | |
| G30 | G20 | G25 | I | 3B/P | P mbar | 30 | 30 | / | / | MT-IS-HU-CY | |
| | | | I | 3+ | P mbar | 28-30 | 37 | / | / | CY | |
| kg/h | m ³ /h | m ³ /h | I | 2E | P mbar | / | / | 20 | / | PL | |
| PREDISPOSTO A GAS – PREVI AU GAZ PRESET FOR GAS – EINGESTELLT AUF GAS PREDISPOSTO A GAS – PREDISPOSTO A GAS | | | | | | | | | | | |
| mbar | | | | | | | | | | | |
| | | | | kW | IP | EN 203-1 | | MADE IN ITALY | | | |

TABELLA A - Dati tecnici apparecchiature gas e pressioni di allacciamento

| MODELLO | | TG9.... | | | | | | |
|-------------------------------------|-------------------|------------|------------|--|------|-----|------|--------|
| | | 20T 20G | 40T 40G | | 40F | | 40E | |
| Tensione di alimentazione | V | | | | | | | 400-3N |
| Potenza elettrica assorbita | kW | | | | | | | 6 |
| Frequenza | Hz | | | | | | | 50-60 |
| Attacco ISO 7/1 | ∅ | 1/2" | | | | | | |
| Potenza termica massima tuttapietra | kW | 7,5 | 15 | | 15 | | 15 | |
| Tipo Forno | - | | | | GAS | ELE | | |
| Potenza termica max forno | kW | | | | 8 | | | |
| Potenza termica nominale | kW | 7,5 | 15 | | 23 | | 15 | |
| Categoria | | II 2H3+ | | | | | | |
| Tipo di costruzione | | A1 | | | | | | |
| Pressione Gas metano G20 | mbar | 20 | | | | | | |
| Pressione GPL G30/G31 | mbar | 28-30/37 | | | | | | |
| Consumo gas complessivo | | | | | | | | |
| Gas metano G20 | m ³ /h | 0,79 | 1,59 | | 2,43 | | 1,59 | |
| GPL G30 | kg/h | 0,59 | 1,18 | | 1,81 | | 1,18 | |

| MODELLO | | TG7.... | | | | | | |
|-------------------------------------|-------------------|------------|------------|--|------|-----|------|--------|
| | | 20T 20G | 40T 40G | | 40F | | 40E | |
| Tensione di alimentazione | V | | | | | | | 400-3N |
| Potenza elettrica assorbita | kW | | | | | | | 6 |
| Frequenza | Hz | | | | | | | 50-60 |
| Attacco ISO 7/1 | ∅ | 1/2" | | | | | | |
| Potenza termica massima tuttapietra | kW | 6 | 12 | | 12 | | 12 | |
| Tipo Forno | - | | | | GAS | ELE | | |
| Potenza termica max forno | kW | | | | 8 | | | |
| Potenza termica nominale | kW | 6 | 12 | | 20 | | 12 | |
| Categoria | | II 2H3+ | | | | | | |
| Tipo di costruzione | | A1 | | | | | | |
| Pressione Gas metano G20 | mbar | 20 | | | | | | |
| Pressione GPL G30/G31 | mbar | 28-30/37 | | | | | | |
| Consumo gas complessivo | | | | | | | | |
| Gas metano G20 | m ³ /h | 0,63 | 1,27 | | 2,12 | | 1,27 | |
| GPL G30 | kg/h | 0,47 | 0,95 | | 1,58 | | 0,95 | |

B. TABELLA UGELLI

| | Tipo Gas | Pressione (mbar) | Min/Max | | Bypass |
|-----------------------------|----------|------------------|---------|------|------------|
| Bruciatore 6 kW | G20 | 20 | | 175R | regolabile |
| | G31 | 28-30/37 | 70 | 125R | --- |
| | G31 | 50 | 60 | 105R | --- |
| Bruciatore 7,5 kW | G20 | 20 | | 205K | regolabile |
| | G31 | 28-30/37 | 90 | 140K | --- |
| | G31 | 50 | 80 | 120K | --- |
| Bruciatore 12 kW | G20 | 20 | | 270K | regolabile |
| | G31 | 28-30/37 | 115 | 175K | --- |
| | G31 | 50 | 100 | 150R | --- |
| Bruciatore 15 kW | G20 | 20 | | 300K | regolabile |
| | G31 | 28-30/37 | 115 | 210K | --- |
| | G31 | 50 | 100 | 180K | --- |
| Bruciatore Forno 8 kW | G20 | 20 | 215K | | 1,0 |
| | G31 | 28-30/37 | 150K | | 2,5 |
| | G31 | 50 | 130K | | 2,5 |
| Bruciatore Forno maxi 10 kW | G20 | 20 | 245K | | 1,0 |
| | G31 | 28-30/37 | 165K | | 2,5 |
| | G31 | 50 | 145K | | 2,5 |

4. FUNZIONAMENTO CON GAS D'ALIMENTAZIONE IDENTICO A QUELLO PREDISPOSTO

Controllare se le indicazioni sulla targhetta segnaletica corrispondono al gas distribuito. Verificare inoltre la corrispondenza di quanto qui di seguito riportato.

4.1 Controllo della pressione di alimentazione (Fig. 2)

La pressione di alimentazione può essere misurata a mezzo di manometro con tubo ad "U", o di tipo elettronico con suddivisione minimale di 0,1 mbar.

- Svitare la vite "A" dalla presa di pressione "B".
- Posizionare il manometro.
- Azionare l'apparecchio e verificare che la pressione sia quella prevista: in caso contrario accertarsi della causa.

4.2 Regolazione dell'aria primaria (Fig. 3)

L'aria primaria è regolata correttamente se viene assicurata la stabilità delle fiamme, cioè se non compaiono stacchi di fiamma con bruciatore freddo e se non si verifica ritorno di fiamma con bruciatore caldo.

La distanza prevista per la regolazione dell'aria primaria, è mostrata nella figura 3 ed indicata nella tabella 2. Svitare l'iniettore "C" con una chiave di 12 mm e montare l'iniettore previsto; controllare la distanza esatta "X" per l'aria.

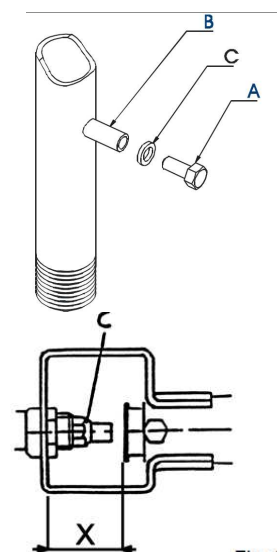


Fig. 3

4.3 Regolazione della fiamma pilota

Regolare e verificare se la fiamma avvolge la termocoppia e che l'aspetto della stessa sia corretto. Se ciò non si verifica, occorre controllare che gli iniettori montati siano quelli giusti (tabella 2).

4.4 Controllo del bruciatore principale

Accendere l'apparecchio e verificare che la fiamma, l'accensione e la regolazione del minimo, siano corretti. Se ciò non si verifica bisogna controllare gli iniettori e la posizione dell'aria primaria.

5. REGOLAZIONE PER FUNZIONAMENTO CON ALTRI TIPI DI GAS

Per eseguire tale operazione, bisogna cambiare gli iniettori, regolare le portate ridotte, regolare la posizione dell'aria primaria come qui di seguito viene indicato.

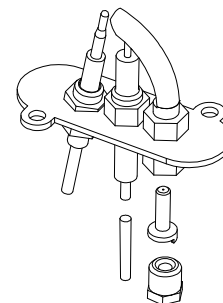
Le operazioni di adattamento a gas diversi dalla predisposizione devono essere effettuate da personale tecnico specializzato. Una volta cambiata la predisposizione, procedere con il controllo di fughe di gas con l'apposito spray o con acqua saponata (non usare mai fiamme libere), e sostituire la targhetta di predisposizione sull'apparecchio.

5.1 Sostituzione dell'iniettore del bruciatore principale

Per cambiare l'iniettore "C" (Fig. 3) togliere, tirandolo, il pannello dei comandi; con una chiave da 12 svitare l'iniettore e sostituirlo secondo tabella 2.

5.2 Sostituzione dell'iniettore della fiamma pilota (Fig.4)

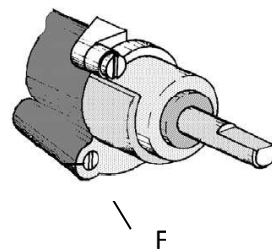
La fiamma pilota è accessibile solo dopo avere levato il pannello comandi. La stessa presenta iniettore fisso e nessuna regolazione dell'aria primaria è necessaria. Per cambiare l'iniettore "D" svitare il dado di fissaggio "E" e sostituire l'iniettore, secondo la tabella 2.



(Fig. 4)

5.3 Regolazione della portata ridotta (Fig. 5)

Svitare la vite "F" del minimo e girarla fino ad ottenere la portata ridotta indicata nella tabella 2. Verificare che la quantità di gas sia sufficiente per mantenere un minimo stabile e omogeneo, resistere al passaggio portata massima – portata minima.



(Fig. 5)

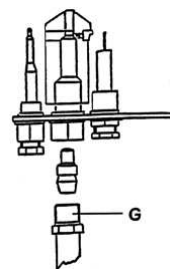
5.4 Sostituzione dell'iniettore del forno

Estrarre il fondo del forno.

5.4.1 Fiamma pilota (Fig. 7)

Se la fiamma pilota è stata regolata in modo corretto dovrà avvolgere la termocoppia ed avere l'aspetto esteriore perfetto. Se ciò non si verifica, occorre svitare la vite "G" e controllare che gli iniettori installati siano quelli giusti (vedere tabelle 3).

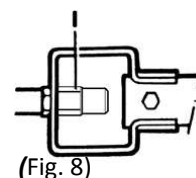
Per la fiamma pilota non è necessaria la regolazione dell'aria primaria.



(Fig. 7)

5.4.2 Bruciatore principale (Fig. 8)

Svitare l'iniettore "I" e montare quello previsto con chiave da 12 mm.



(Fig. 8)

6. ACCESSIBILITÀ E SMONTAGGIO DEI PEZZI

(solamente per l'installatore abilitato)

6.1 Valvola gas del forno

- Svitare le due viti di fissaggio e togliere il pannello davanti sul lato destro, disinnestando i perni di fissaggio.
- Svitare i dadi dei condotti del gas così come quello della termocoppia, estrarre il sensore di temperatura dalla sua locazione all'interno della camera forno e scollegare il cavo del dispositivo di accensione piezoelettrico.
- Con una chiave, svitare le due viti che fissano la valvola del gas.
- Montare la nuova valvola.

6.2 Rubinetto gas dei bruciatori del piano di cottura

- Disinnestare i 4 perni che fissano il pannello dei comandi e toglierlo.
- Svitare i dadi dei condotti del gas, della termocoppia così come quelli che fissano il rubinetto alla rampa di alimentazione.
- Montare il nuovo rubinetto.

6.3 Candela di accensione del forno

- Togliere il fondo del forno.
- Svitare i dadi di fissaggio della candela di accensione.
- Estrarre la candela.
- Scollegare il cavo della candela.
- Montare la nuova candela.

6.4 forno elettrico

Le resistenze sono posizionate nel cielo (calore superiore) e sotto la camera (calore inferiore).

La regolazione della temperatura tra i 50 ed i 280°C è ottenuta per mezzo di due termostati che controllano indipendentemente le resistenze. Per l'accensione e la regolazione della temperatura, girare la manopola del termostato sulla posizione della temperatura desiderata.

ATTENZIONE: Prima di iniziare una manutenzione, togliere la spina o disinserire l'interruttore posto a monte.

Un termostato di sicurezza può spegnere la resistenza superiore (nel cielo) in caso di errato funzionamento. In caso di funzionamento difettoso, spegnere l'apparecchio e chiamare l'assistenza.

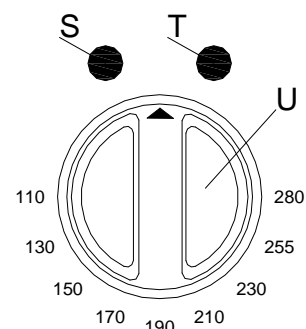
• FUNZIONAMENTO

La lampada spia "S" si accende, indicando che l'apparecchio è in tensione.

Ruotare il termostato "U" sulla temperatura desiderata.

La lampada spia "T" si accende, indicando che le resistenze sono inserite; non appena si raggiunge la temperatura desiderata questa si spegne. Al reinserirsi delle resistenze si riaccende.

Per spegnere l'apparecchio ruotare le manopole sulla posizione iniziale.



7. ISTRUZIONI D'USO

Attenzione: prima di utilizzare l'apparecchio, bisogna pulire la piastra con dell'acqua calda e del detersivo.

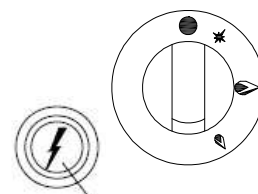
L'apparecchio deve essere adoperato da personale qualificato, trattandosi di apparecchio esclusivamente destinato a cucina professionale. Deve inoltre essere usato sotto sorveglianza e solamente per grigliare gli alimenti.

7.1 Accensione della fiamma pilota (Fig. 9)

Premere sulla manopola "G" e girarla verso sinistra fino alla posizione accensione fiamma pilota.

Tenere la manopola premuta e contemporaneamente premere il bottone "H" dell'accensione piezo elettrico.

Dopo aver acceso la fiamma pilota tenere premuta la manopola a fondo per circa 10/20 secondi al fine di scaldare la termocoppia, dopo di che rilasciarla.



(Fig. 8)

La fiamma è osservabile dal foro di visibilità spia che si trova sul pannello frontale. Nel caso che durante o dopo il rilascio della manopola la fiamma si spenga, ripetere l'operazione.

7.2 Spegnimento del bruciatore principale

Girare la manopola sulla posizione fiamma pilota: il bruciatore principale si spegne, restando accesa solo la fiamma pilota.

7.3 Spegnimento totale

Per spegnere la fiamma pilota e il bruciatore principale, girare la manopola sulla posizione "spento" (Fig. 8).

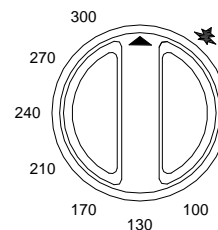
7.4 Bruciatore del forno (Fig. 10)

7.4.1 Accensione della fiamma pilota

Girare verso destra la manopola del termostato fino al punto di arresto; premere il pulsante di accensione "L" ed allo stesso tempo pigiare più volte il pulsante "N" dell'accensione piezoelettrico. Tenere il pulsante di accensione premuto a fondo per qualche istante al fine di permettere che la termocoppia si scaldi, quindi rilasciarlo. La fiamma pilota potrà essere osservata attraverso l'apposito spioncino. Se, dopo aver rilasciato il pulsante di accensione, la fiamma pilota dovesse spegnersi è necessario ripetere l'operazione.

7.4.2 Accensione del bruciatore principale e regolazione della temperatura

Con la fiamma pilota accesa, girare la manopola del termostato "M" verso sinistra e scegliere la temperatura di cottura desiderata



La regolazione termostatica comporta l'accensione e lo spegnimento automatici del bruciatore principale (regolazione acceso-spegnito, non esiste minimo).

Se la manopola del termostato viene ruotata verso destra fino al punto di arresto, il bruciatore principale si spegne e resta accesa solo la fiamma pilota.

7.4.3 Spegnimento del forno

Per spegnere la fiamma pilota ed evitare anche l'accensione del bruciatore principale, premere a fondo il pulsante di spegnimento "O". Il dispositivo di sicurezza installato impedisce la riaccensione dell'apparecchio per qualche secondo.

8. MANUTENZIONE

Si consiglia di sottoscrivere un contratto per una manutenzione almeno una volta all'anno.

Pulire la piastra di cottura dopo l'uso, con tela smeriglio oppure con una paglietta d'acciaio; dopo la pulizia è necessario passare una leggera mano d'olio da cucina sulla superficie della piastra, per una sua migliore conservazione.

La pulizia delle parti in acciaio deve essere fatta accuratamente, utilizzando acqua tiepida. Se utilizzate del sapone, oppure un altro detergente, assicuratevi che questi non contengano prodotti abrasivi e che siano consigliati per la pulizia dell'acciaio INOX.

Se l'apparecchio non è utilizzato per un certo periodo di tempo, chiudete il rubinetto d'alimentazione del gas. In caso di guasto dell'apparecchio, o di funzionamento irregolare, è necessario chiudere il rubinetto principale di arrivo del gas e chiamare il servizio tecnico.

Tutte le operazioni di manutenzione e di riparazione devono essere effettuate da un installatore abilitato.

CONTENTS

1. *GENERAL INSTRUCTIONS*

2. *INSTALLATION*

- 2.1 Installation of the appliance
 - 2.2 Installation
 - 2.3 Fumes extraction
 - 2.4 Connecting up gas
-

3. *TECHNICAL FEATURES*

4. *OPERATION WITH SUPPLY GAS IDENTICAL TO THAT AVAILABLE*

- 4.1 Checking the supply pressure (Fig. 2)
 - 4.2 Regulating the primary air (Fig. 3)
 - 4.3 Regulating the pilot flame
 - 4.4 Checking the main burner
-

5. *REGULATION FOR OPERATION WITH OTHER TYPES OF GAS*

- 5.1 Replacing the injectors of the main burners
 - 5.2 Replacing the injector of the pilot flame (Fig.4)
 - 5.3 Regulating the reduced capacity (Fig. 5)
 - 5.4 Replacing the oven injector
 - 5.4.1 Pilot flame (Fig. 7)
 - 5.4.2 Main burner (Fig. 8)
-

6. *ACCESSIBILITY AND DISASSEMBLY OF THE PARTS*

- 6.1 Oven gas valve
 - 6.2 Gas cock of the hob burners
 - 6.3 Oven igniter plug
 - 6.4 Electric oven
-

7. *OPERATING INSTRUCTIONS*

- 7.1 Lighting the pilot flame (Fig. 9)
 - 7.2 Lighting the main burner
 - 7.3 Total extinguishing
 - 7.4 Oven burner (Fig. 10)
 - 7.4.1 Lighting the pilot flame
 - 7.4.2 Lighting the main burner and regulating the temperature
 - 7.4.3 Turning out the oven
-

8. *MAINTENANCE*

1. GENERAL INSTRUCTIONS

Read the instructions contained in this handbook carefully as they give important advice concerning safety of installation, use and maintenance.

Keep this handbook for any further consultation by the various operators.

After having removed the packing, make sure the equipment is intact. In case of doubt, do not use the equipment and contact professionally qualified staff.

Before connecting the equipment, make sure that the rating corresponds to that of the gas mains.

The equipment must only be used by staff trained in use of the same.

Before carrying out cleaning and maintenance, disconnect the equipment from the gas supply system.

Switch the equipment off in the case of a fault or malfunctioning. For any repairs only contact an authorised technical service centre and request the use of original spare parts.

Failure to observe the above may jeopardise safety of the equipment.

Connection, installation of the system and appliances, ventilation and fumes extraction must be carried out according to the manufacturer's instructions, by professionally specialised staff, in accordance with the UNI CIG 8723 standards. The current regulations of the fire brigade should also be observed.

This equipment must only be used for the purpose for which it was specifically designed.

Do not wash the equipment with direct, high pressure jets of water.

Do not obstruct the openings or vents for extraction or release of heat.

So as to avoid the risk of rust or chemical attack in general, the stainless steel surfaces have to be kept properly clean.

Clean the parts in stainless steel daily with warm, soapy water, then rinse thoroughly and dry carefully.

On no account should the stainless steel be cleaned with steel wool pads, brushes or scrapers in standard steel, in that they could deposit ferrous particles which, by oxidising, cause rust spots. Stainless steel wool can, if necessary, be used in the direction of the satin finish.

Should the equipment not be used for long periods, close the gas valve and wipe all the steel surfaces vigorously with a cloth moistened with Vaseline oil in order to apply a protective layer; also air the rooms periodically.

Before carrying out the connection, check on the technical data plate that the appliance has been tested and type-approved for the type of gas available on the user's premises.

Should the type of gas indicated on the plate not be that available, follow the instructions in the paragraph "Conversion to different type of gas".

The manufacturer of the appliance declines every responsibility for possible mistake contained in this booklet imputable to printing or transcription errors. It also reserves the right to bring changes to the product if retains useful or necessary without jeopardizing the essential characteristics.

The manufacturing company declines any and every responsibility if the rules brought in this manual are not strictly observed.

The manufacturer of the appliance declines all responsibility for damage caused by faulty installation, tampering with the appliance, improper use, poor maintenance, failure to observe local regulations and unskilled use.

2. INSTALLATION

2.1 Installation of the appliance

The operations of installation, any conversion for use with other types of gas, start-up and the remedying of any faults in the systems, must only be carried out by qualified staff, in accordance with current laws.

The gas systems and the rooms where the appliances are installed must fulfil the regulations existing in the various areas and in particular consideration must be made of the fact that the air required for combustion of the burners is equal to 2 m³/h per kW of installed power and that accident prevention regulations must be observed.

2.2 Installation

Remove the appliances from the packing and position them in the place of use, levelling them and regulating their height by means of the adjustable feet or other means.

Remove the protective film from the external panels, detaching it slowly to prevent the glue from remaining.

It is important that the walls adjacent to the appliance are protected against the heat. Place refractory sheets in between them place the appliances at least 200 mm away from the side or rear walls.

2.3 Fumes extraction

The appliances must be installed in rooms suitable for the extraction of combustion products, in accordance with the provisions of the installation instructions. Our equipment is considered (see specifications table) as:

Type A gas appliances not designed for connection to a combustion products extraction conduit.

These appliances must discharge into special hoods, or similar devices, connected to a chimney of guaranteed efficiency or directly to the exterior.

Otherwise the use of an air extractor is admissible, connected directly to the exterior, with adequate flow rate.

2.4 Connecting up gas

Check on the rating plate (Fig. 1), under the fires on the left-hand side, that the appliance has been tested and approved for the type of gas that the user uses.

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

Check on the rating plate that the pressure reducer is adequate to the appliance's gas supply

If gas supply pressure deviates by more than 10% from nominal pressure, fit a pressure regulator upstream of the appliance to ensure that nominal pressure is maintained.

Do not reduce the diameter of the pipe between the reducer and the appliance.

Fit a gas filter upstream of the pressure regulator in order to optimise operating efficiency.

3. TECHNICAL FEATURES

The data plate is positioned on the left of the cabinet.

- Appliance in category II2H3+

- Supply pressure: Butane/Propane (G30-G31) 30/37mbar
Natural gas (G20) 20mbar

| | | CAT | | G30 | G31 | G20 | G25 | COUNTRY |
|--|--------------------------------|------------------------|-------------------|-----------|----------|----------------------|-----|----------------------------------|
| | | II _{2H3+} | P mbar | 28-30 | 37 | 20 | / | IT-ES-IE-PT GB-GR-CH |
| CE | | II _{2H3B/P} | P mbar | 30 | 30 | 20 | / | IT-DE-FI-IE-NO UK-CZ-SI-SJ-SE |
| TYPE | A ₁ B ₁₁ | II _{2E+3+} | P mbar | 28-30 | 37 | 20 | 25 | FR-BE |
| MOD | | II _{2H3B/P} | P mbar | 50 | 50 | 20 | / | AT-CH |
| NR | | II _{2ELL3B/P} | P mbar | 50 | 50 | 20 | 20 | DE |
| | | II _{2L3B/P} | P mbar | 30 | 30 | / | 25 | NL |
| Σ Q_n kW | | II _{2E3+} | P mbar | 28-30 | 37 | 20 | / | LU |
| G30 | G20 | G25 | I _{3B/P} | P mbar | 30 | 30 | / | MT-IS-HU-CY |
| | | | I ₃₊ | P mbar | 28-30 | 37 | / | CY |
| kg/h | m³/h | m³/h | I _{2E} | P mbar | / | / | 20 | PL |
| PREDISPOSTO A GAS – PREVU AU GAZ PRESET FOR GAS – EINGESTELLT AUF GAS PREDISPUERTO A GAS – PREDISPOSTO A GAS | | | | | | | | mbar |
| | | | kW | IP | EN 203-1 | MADE IN ITALY | | |

TABLE A - Technical data of gas appliances and supply pressures

| MODELLO | | TG9.... | | | | | | | |
|---------------------------------|------|------------|------------|--|------|-----|------|--------|--|
| | | 20T 20G | 40T 40G | | 40F | | 40E | | |
| Power supply voltage | V | | | | | | | 400-3N | |
| Electrical power absorbed | kW | | | | | | | 6 | |
| Frequency | Hz | | | | | | | 50-60 | |
| ISO 7/1 connection | ∅ | 1/2" | | | | | | | |
| Solid top heat output | kW | 7,5 | 15 | | 15 | | 15 | | |
| Oven type | - | | | | | GAS | | ELE | |
| Oven max. heat output | kW | | | | 8 | | | | |
| Nominal heat output | kW | 7,5 | 15 | | 23 | | 15 | | |
| Category | | II 2H3+ | | | | | | | |
| Type of construction | | A1 | | | | | | | |
| G20 natural gas supply pressure | mbar | 20 | | | | | | | |
| G30/G31 LPG supply pressure | mbar | 28-30/37 | | | | | | | |
| Total gas consumption | | | | | | | | | |
| G20 natural gas | m3/h | 0,79 | 1,59 | | 2,43 | | 1,59 | | |
| G30 LPG | kg/h | 0,59 | 1,18 | | 1,81 | | 1,18 | | |

| MODELLO | | TG7.... | | | | | | | |
|---------------------------------|------|------------|------------|--|------|-----|------|--------|--|
| | | 20T 20G | 40T 40G | | 40F | | 40E | | |
| Power supply voltage | V | | | | | | | 400-3N | |
| Electrical power absorbed | kW | | | | | | | 6 | |
| Frequency | Hz | | | | | | | 50-60 | |
| ISO 7/1 connection | ∅ | 1/2" | | | | | | | |
| Solid top heat output | kW | 6 | 12 | | 12 | | 12 | | |
| Oven type | - | | | | | GAS | | ELE | |
| Oven max. heat output | kW | | | | 8 | | | | |
| Nominal heat output | kW | 6 | 12 | | 20 | | 12 | | |
| Category | | II 2H3+ | | | | | | | |
| Type of construction | | A1 | | | | | | | |
| G20 natural gas supply pressure | mbar | 20 | | | | | | | |
| G30/G31 LPG supply pressure | mbar | 28-30/37 | | | | | | | |
| Total gas consumption | | | | | | | | | |
| G20 natural gas | m3/h | 0,63 | 1,27 | | 2,12 | | 1,27 | | |
| G30 LPG | kg/h | 0,47 | 0,95 | | 1,58 | | 0,95 | | |

IB. NOZZLE TABLE

| | GAS type | Pressure (mbar) | nozzle MIN/MAX | | Bypass |
|------------------------|----------|--------------------|-------------------|------|------------|
| burner 6 kW | G20 | 20 | | 175R | regolabile |
| | G31 | 28-30/37 | 70 | 125R | --- |
| | G31 | 50 | 60 | 105R | --- |
| burner 7,5 kW | G20 | 20 | | 205K | regolabile |
| | G31 | 28-30/37 | 90 | 140K | --- |
| | G31 | 50 | 80 | 120K | --- |
| burner 12 kW | G20 | 20 | | 270K | regolabile |
| | G31 | 28-30/37 | 115 | 175K | --- |
| | G31 | 50 | 100 | 150R | --- |
| burner 15 kW | G20 | 20 | | 300K | regolabile |
| | G31 | 28-30/37 | 115 | 210K | --- |
| | G31 | 50 | 100 | 180K | --- |
| burner Oven 8 kW | G20 | 20 | 215K | | 1,0 |
| | G31 | 28-30/37 | 150K | | 2,5 |
| | G31 | 50 | 130K | | 2,5 |
| burner Oven maxi 10 kW | G20 | 20 | 245K | | 1,0 |
| | G31 | 28-30/37 | 165K | | 2,5 |
| | G31 | 50 | 145K | | 2,5 |

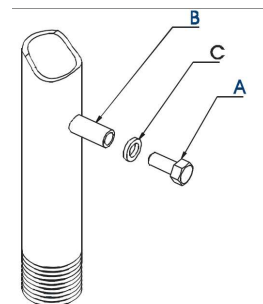
4. OPERATION WITH SUPPLY GAS IDENTICAL TO THAT AVAILABLE

Check whether the indications on the data plate correspond to the gas distributed. Also check correspondence to the indications below.

4.1 Checking the supply pressure (Fig. 2)

The supply pressure can be measured by means of a pressure gauge with a U-shaped pipe, or of the electronic type with a minimum grading of 0.1 mbar.

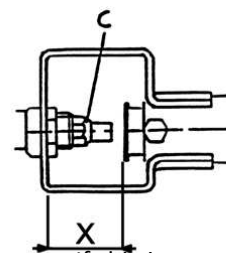
- Unscrew the screw "A" from the pressure tap "B".
- Position the pressure gauge.
- Switch on the appliance and check that the pressure is the one intended: otherwise check on the cause.
- At the end of the operation, reassemble the appliance and check on the connection.



4.2 Regulating the primary air (Fig. 3)

The primary air is regulated correctly if the stability of the flames is ensured, i.e. if flame lifts do not appear with the burner cold and if there is no flame return with the burner hot.

The distance foreseen for regulation of the primary air is shown in Figures 3 and indicated in tables 2. Unscrew the injector "E" with a 12 mm spanner and mount the appropriate injector. Check the exact distance "X" for the primary air.



4.3 Regulating the pilot flame

Regulate and check whether the flame envelops the thermocouple and that its appearance is correct. If this is not the case, check that the injectors mounted are the right ones (table 2).

4.4 Checking the main burner

Switch on the appliance and check that the flame, lighting and regulation of the minimum are correct. If this is not the case check the injectors and the position of the primary air.

5. REGULATION FOR OPERATION WITH OTHER TYPES OF GAS

In order to perform this operation the injectors have to be changed and the reduced capacities and position of the primary air regulated as indicated below.

Any modifications of the apparatus for use with other gases instead of the one foreseen are to be carried out by qualified personnel only.

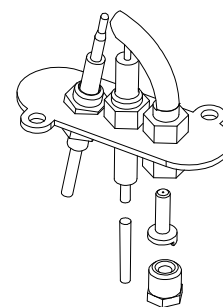
Once the apparatus has been modified, proceed by checking for any gas leaks, using the appropriate spray or soapy water - never use a naked flame. Then change the identification label on the apparatus.

5.1 Replacing the injector of the main burner

In order to change the injector "C" (Fig. 3) remove, by pulling it, the control panel. Using a spanner unscrew the injector and replace it according to table 2.

5.2 Replacing the injector of the pilot flame (Fig.4)

The pilot flame is only accessible after having removed the control panel. It has a fixed injector and no regulation of the primary air is required. In order to change the injector "D" unscrew the attachment nut "E" and replace the injector, according to table 2.

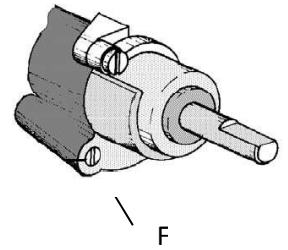


(Fig. 4)

5.3 Regulating the reduced capacity (Fig. 5)

Unscrew the screw "F" of the minimum and turn it until the reduced capacity indicated in table 2 is obtained. Check that the quantity of gas is sufficient for maintaining a stable and even minimum and for resisting the change from maximum to minimum capacity.

(Fig. 5)

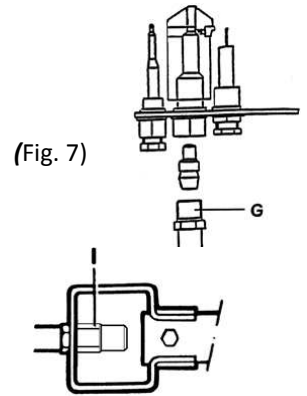


5.4 Replacing the oven injector

Remove the base of the oven.

5.4.1 Pilot flame (Fig. 7)

If the pilot flame has been regulated correctly it should envelop the thermocouple and have a perfect exterior appearance. If this is not the case, unscrew the screw "G" and check that the injectors installed are the right ones (see tables 3).



(Fig. 7)

5.4.2 Main burner (Fig. 8)

Unscrew the injector "I" and mount the one foreseen with a 12 mm spanner.

(Fig. 8)

6. ACCESSIBILITY AND DISASSEMBLY OF THE PARTS

(only for qualified installers)

6.1 Oven gas valve

- Unscrew the two attachment screws and remove the front right-hand panel, disengaging the attachment pins.
- Unscrew the nuts of the gas pipes and that of the thermocouple, remove the temperature sensor from its position inside the oven chamber and disconnect the wire of the piezoelectric lighting device.
- Using a spanner, unscrew the two screws which attach the gas valve.
- Mount the new valve.

6.2 Gas cock of the hob burners

- Disengage the 4 pins which attach the control panel and remove it.
- Unscrew the nuts of the gas pipes and that of the thermocouple and those which attach the gas cock to the gas ramp.
- Mount the new gas cock.

6.3 Oven igniter plug

- Remove the base of the oven.
- Unscrew the attachment nuts of the igniter plug.
- Remove the plug.
- Disconnect the igniter plug wire.
- Mount the new plug.

6.4 Electric oven

The resistors are positioned in the ceiling (higher heat) and under the chamber (lower heat). The temperature is regulated between 50 and 280°C by means of two thermostats which control the resistors independently. In order to light the oven and regulate the temperature turn the knob of the thermostat to the required temperature setting.

CAUTION: Before starting maintenance work, remove the pilot light or disconnect the switch placed upstream.

A safety thermostat can turn out the higher resistor (in the ceiling) in the event of malfunctioning. In the event of faulty working switch the appliance off and call the service centre.

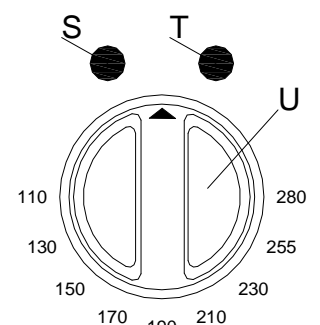
• OPERATION

The pilot light "S" lights, indicating that power is supplied to the appliance.

Turn the thermostat "U" to the required temperature.

The pilot light "T" lights, indicating that the resistors are on; as soon as the required temperature is reached it goes out. When the resistors are newly actuated it lights again.

In order to switch off the appliance turn the knobs to the initial setting.



7. OPERATING INSTRUCTIONS

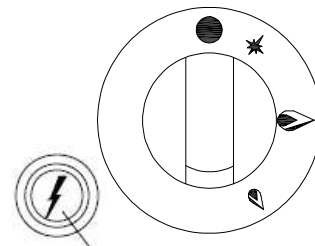
Caution: before using the appliance the plate has to be cleaned with hot water and detergent.

The appliance has to be used by qualified staff, since it is an appliance intended solely for professional kitchens. It also has to be used under supervision and only for grilling food.

7.1 Lighting the pilot flame (Fig. 9)

Press on the knob "G" and turn it to the left as far as the pilot flame lighting position. Keep the knob pressed and at the same time press button "H" for piezoelectric lighting. After having lit the pilot flame keep the knob fully pressed for approximately 10/20 seconds in order to heat the thermocouple, after which release it. The flame can be observed from the spy hole on the front panel. Should the flame go out during or after release of the knob repeat the operation.

(Fig. 8)



7.2 Turning out the main burner

Turn the knob to the pilot flame position: the main burner goes out and only the pilot flame remains lit.

7.3 Total extinguishing

In order to extinguish the pilot flame and the main burner, turn the knob to the "off" position (Fig. 6).

7.4 Oven burner (Fig. 10)

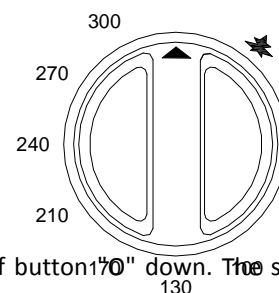
7.4.1 Lighting the pilot flame

Turn the knob of the thermostat right as far as the stop. Press the lighting button "L" and at the same time press the button "N" for piezoelectric lighting several times. Keep the lighting button fully pressed for a few moments in order to allow the thermocouple to heat, then release it. The pilot flame can be observed through the appropriate spyhole. If, after having released the lighting button, the pilot flame were to go out, the operation has to be repeated.

7.4.2 Lighting the main burner and regulating the temperature

With the pilot flame lit, turn the knob of the thermostat "M" left and select the required cooking temperature.

Regulating the thermostat entails automatic lighting and turning out of the main burner (on-off regulation, there is not minimum). If the thermostat knob is turned right as far as the stop, the main burner goes out and only the pilot flame remains lit.



7.4.3 Turning out the oven

In order to turn out the pilot flame and also prevent lighting of the main burner, press the off button "O" down. The safety device installed prevents relighting of the appliance for a few seconds.

8. MAINTENANCE

We recommend signing a maintenance contract at last once a year.

Clean the cooking plate after use with an emery cloth or with steel wool. After cleaning a thin layer of cooking oil has to be applied to the plate surface in order to preserve it better.

The parts in stainless steel have to be cleaned gently, using warm water. If you use soap or detergent, make sure that they do not contain abrasive products and that they are recommended for cleaning stainless steel.

If the appliance is not used for a certain period of time, close the gas supply cock. In the case of a fault in the appliance or malfunctioning close the main gas inlet cock and call the technical service centre.

All repairs and fault remedying must be carried out by a skilled installer.

SOMMAIRE

1. AVERTISSEMENTS GENERAUX

2. INSTALLATION

- 2.1 Installation de l'appareil**
 - 2.2 Pose des appareil**
 - 2.3 Evacuation des fumées**
 - 2.4 Raccordement du gaz**
-

3. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

4. FONCTIONNEMENT AVEC LE MÊME GAZ QUE LE GAZ DISPONIBLE

- 4.1 Contrôle de la pression d'alimentation (Fig. 2)**
 - 4.2 Réglage de l'air primaire (Fig. 3)**
 - 4.3 Réglage de la veilleuse**
 - 4.4 Contrôle du brûleur principal**
-

5. RÉGLAGE POUR FONCTIONNEMENT AVEC D'AUTRES TYPES DE GAZ

- 5.1 Remplacement des injecteurs des brûleurs principaux**
 - 5.2 Remplacement de l'injecteur de la veilleuse (Fig.4)**
 - 5.3 Réglage du débit minimum (Fig. 5)**
 - 5.4 Changement des injecteurs du four**
 - 5.4.1 Veilleuse (Fig. 7)**
 - 5.4.2 Brûleur principal (Fig. 8)**
-

6. ACCESSIBILITÉ ET DÉMONTAGE DES PIÈCES

- 6.1 Valve gaz du four**
 - 6.2 Robinet gaz des brûleurs du plan de cuisson**
 - 6.3 Bougie d'allumage du four**
 - 6.4 Four électrique**
-

7. MODE D'EMPLOI

- 7.1 Allumage de la veilleuse (Fig. 9)**
 - 7.2 Allumage du brûleur principal**
 - 7.3 Extinction totale**
 - 7.4 Brûleur du four (Fig. 10)**
 - 7.4.1 Allumage de la veilleuse**
 - 7.4.2 Allumage du brûleur principal et réglage de la temperature**
 - 7.4.3 Extinction du four**
-

8. ENTRETIEN

1. AVERTISSEMENTS GENERAUX

Lire attentivement les avertissements contenus dans cette notice dans la mesure où ils fournissent d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien.

Conserver cette notice de manière à ce que les différents opérateurs puissent la consulter à tout moment.

Après avoir retiré l'emballage, s'assurer que l'appareil soit intact. En cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et s'adresser à du personnel professionnellement qualifié.

Avant de raccorder l'appareil, s'assurer que les données de la plaque correspondent à celles du réseau de distribution du gaz.

L'appareil ne doit être utilisé que par du personnel formé à cet effet.

Avant d'effectuer des opérations de nettoyage ou d'entretien, débrancher l'appareil du réseau d'alimentation gaz.

Débrancher l'appareil en cas de panne ou de mauvais fonctionnement. Pour toute réparation, s'adresser uniquement à un centre de service technique agréé et demander l'utilisation de pièces de rechange d'origine.

Le non-respect de ce qui est précisé ci-dessus pourrait compromettre la sécurité de l'appareil.

Le raccordement, la mise en service de l'installation et des appareils, l'aération et l'évacuation des fumées doivent être effectués, selon les instructions du constructeur, par du personnel professionnellement spécialisé, conformément aux normes UNI CIG 8723.

Cet appareil ne devra être destiné qu'à l'utilisation pour laquelle il a été expressément conçu.

Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs ou à haute pression.

Ne pas obstruer les ouvertures ou fentes d'aspiration ou d'évaporation de la chaleur.

Dans le but d'éviter les risques d'oxydation ou d'agressions chimiques en général, garder les surfaces en acier inoxydable propres.

Nettoyer tous les jours les parties en acier inox avec de l'eau savonneuse tiède, puis rincer abondamment et sécher avec soin.

Éviter absolument de nettoyer l'acier inox avec paillette, brosse ou racloir en acier ordinaire, dans la mesure où ils peuvent déposer des particules ferreuses qui, en s'oxydant, provoquent des pointes de rouille. On peut éventuellement utiliser de la laine d'acier inoxydable dans le sens du satinage.

Dans le cas où l'appareil ne serait pas utilisé pendant une longue période, fermer le robinet du gaz, passer énergiquement sur toutes les surfaces en acier un chiffon imbibé d'huile de vaseline de manière à former une couche de protection; en outre, aérer périodiquement les locaux.

Avant de procéder au raccordement, contrôler sur la plaque signalétique que l'appareil a été testé et homologué pour le type de gaz disponible chez l'utilisateur.

Au cas où le type de gaz indiqué sur la plaque ne serait pas celui distribué, suivre les indications du paragraphe "Transformation pour fonctionnement avec d'autres types de gaz".

La société constructrice décline toutes responsabilités pour les possibles inexactitudes contenues dans cet opuscule imputable à des erreurs de transcriptions ou d'impressions. Elle réserve le droit de apporter à ses produits les modifications qu'elle juge utiles ou nécessaires, sans préjudicier les caractéristiques essentielles.

La société constructrice décline toutes responsabilités au cas auquel les normes contenues dans cet opuscule ne soient strictement respectées.

Le Constructeur de l'appareil décline toute responsabilité pour des dommages causés par une mauvaise installation, une mauvaise manipulation de l'appareil, une utilisation impropre, un mauvais entretien, par le non-respect des normes locales ou par une imprudence durant l'utilisation.

2. INSTALLATION

2.1 Installation de l'appareil

Les opérations d'installation, les adaptations éventuelles à d'autres types de gaz, la mise en marche et l'élimination d'inconvénients éventuels dans les installations ne doivent être accomplies que par du personnel qualifié, conformément aux normes en vigueur.

Les installations de gaz, et les locaux d'installation des appareils doivent répondre aux réglementations en vigueur dans le pays d'installation et, en particulier, il faudra considérer que l'air nécessaire à la combustion des brûleurs est de 2 m³/h par kW de puissance installée et que les Normes pour la prévention des accidents doivent être respectées.

2.2 Pose des appareil

Sortir les appareils de l'emballage et les installer dans le lieu d'utilisation en procédant à leur mise à niveau et à leur réglage en hauteur en agissant sur les pieds réglables ou sur d'autres moyens.

Retirer des panneaux extérieurs la pellicule de protection en le détachant lentement afin qu'il ne reste pas de colle.

Il est important que les parois adjacentes à l'appareil soient protégées contre la chaleur. Interposer des feuilles réfractaires ou bien installer les appareils à au moins 200 mm des parois latérales ou arrières.

2.3 Evacuation des fumées

Les appareils doivent être installés dans des locaux adaptés à l'évacuation des produits de la combustion qui doit se produire conformément aux normes d'installation. Les appareils sont considérés (voir tableau des données techniques) comme:

appareils à gaz de type A non prévus pour être raccordés à un conduit d'évacuation des produits de la combustion.

Ces appareils doivent évacuer dans des hottes appropriées, ou dispositifs similaires, raccordées à une cheminée d'efficacité sûre ou bien directement à l'extérieur.

A défaut, il est permis d'utiliser un aspirateur à air relié directement à l'extérieur, d'une puissance non inférieure à celle demandée.

2.4 Raccordement du gaz

Contrôler, sur la plaquette technique (Fig. 1) située sur le côté gauche, que l'appareil a été essayé et homologué pour le type de gaz disponible dans les locaux de l'utilisateur.

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

Contrôler, sur les données reportées sur la plaquette technique, que le débit du réducteur de pression est suffisant pour l'alimentation de l'appareil. Eviter d'interposer des réduction de section entre le réducteur et l'appareil. Afin de garantir un fonctionnement optimal, il est conseillée de monter un filtre à gaz en amont du régulateur de pression.

3. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

La plaque signalétique est installée sur le fond de l'armoire.

- Appareil de catégorie II2H3+

- Pression d'alimentation: Butane/Propane (G30-G31) 30/37mbars
Gaz naturel "H" (G20/25) 20/25mbars

| | | CAT | | G30 | G31 | G20 | G25 | COUNTRY | |
|--|-------------------|------------------------|------------------|--------------------|---------|----------|---------------------------------|-------------------------|--|
| CE | TYPE | A ₁ | B ₁₁ | II _{2H3+} | P mbar | 28-30 | 37 20 / | IT-ES-IE-PT GB-GR-CH | |
| | | II _{2H3BP} | P mbar | 30 | 30 | 20 / | IT-DE-FI-EE-NO LV-CZ-SI-S-SE | | |
| MOD | | II _{2H3BP} | P mbar | 50 | 50 | 20 / | AT-CH | | |
| NR | | II _{2ELL3B/P} | P mbar | 50 | 50 | 20 20 | DE | | |
| | | II _{2L3BP} | P mbar | 30 | 30 | / 25 | NL | | |
| Σ Qn | kW | II _{2E3+} | P mbar | 28-30 | 37 20 / | LU | | | |
| G30 | G20 | G25 | I _{3BP} | P mbar | 30 | 30 / / | MT-IS-HU-CY | | |
| | | | I ₃₊ | P mbar | 28-30 | 37 / / | CY | | |
| kg/h | m ³ /h | m ³ /h | I _{2E} | P mbar | / / | 20 / | PL | | |
| PREDISPOSTO A GAS — PREVU AU CAZ PRESET FOR GAS — EINGESTELLT AUF GAS PREDISPUERTO A GAS — PREDISPOSTO A GAS | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | mbar | |
| | | | | kW | IP | EN 203-1 | MADE IN ITALY | | |

TABLEAU A - Caractéristiques techniques des appareils à gaz et pressions de raccordement

| MODELLO | | TG9.... | | | | | | |
|--|------|------------|------------|--|------|--|------|--------|
| | | 20T 20G | 40T 40G | | 40F | | 40E | |
| Tension d'alimentation | V | | | | | | | 400-3N |
| Puissance électrique absorbée | kW | | | | | | | 6 |
| Fréquence | Hz | | | | | | | 50-60 |
| Raccord ISO 7/1 | ∅ | 1/2" | | | | | | |
| Puissance thermique | kW | 7,5 | 15 | | 15 | | 15 | |
| Type Four | - | | | | GAS | | ELE | |
| Puissance thermique max.four | kW | | | | 8 | | | |
| Puissance thermique nominale | kW | 7,5 | 15 | | 23 | | 15 | |
| Catégorie | | II 2H3+ | | | | | | |
| Type de construction | | A1 | | | | | | |
| Pression de raccordement méthane G20/G25 | mbar | 20 | | | | | | |
| Pression de raccordement GPL G30/G31 | mbar | 28-30/37 | | | | | | |
| Consommation totale de gaz | | | | | | | | |
| Méthane G20 | m3/h | 0,79 | 1,59 | | 2,43 | | 1,59 | |
| GPL G30 | Kg/h | 0,59 | 1,18 | | 1,81 | | 1,18 | |

| MODELLO | | TG7.... | | | | | | |
|--|------|------------|------------|--|------|--|------|--------|
| | | 20T 20G | 40T 40G | | 40F | | 40E | |
| Tension d'alimentation | V | | | | | | | 400-3N |
| Puissance électrique absorbée | kW | | | | | | | 6 |
| Fréquence | Hz | | | | | | | 50-60 |
| Raccord ISO 7/1 | ∅ | 1/2" | | | | | | |
| Puissance thermique | kW | 6 | 12 | | 12 | | 12 | |
| Type Four | - | | | | GAS | | ELE | |
| Puissance thermique max.four | kW | | | | 8 | | | |
| Puissance thermique nominale | kW | 6 | 12 | | 20 | | 12 | |
| Catégorie | | II 2H3+ | | | | | | |
| Type de construction | | A1 | | | | | | |
| Pression de raccordement méthane G20/G25 | mbar | 20 | | | | | | |
| Pression de raccordement GPL G30/G31 | mbar | 28-30/37 | | | | | | |
| Consommation totale de gaz | | | | | | | | |
| Méthane G20 | m3/h | 0,63 | 1,27 | | 2,12 | | 1,27 | |
| GPL G30 | Kg/h | 0,47 | 0,95 | | 1,58 | | 0,95 | |

B. TABLEAU DES BUSES

| | GAS type | Pressure (mbar) | nozzle MIN/MAX | | Bypass |
|------------------------|----------|-----------------|----------------|------|------------|
| burner 6 kW | G20 | 20 | | 175R | regolabile |
| | G31 | 28-30/37 | 70 | 125R | --- |
| | | | 60 | 105R | --- |
| burner 7,5 kW | G20 | 20 | | 205K | regolabile |
| | G31 | 28-30/37 | 90 | 140K | --- |
| | | | 80 | 120K | --- |
| burner 12 kW | G20 | 20 | | 270K | regolabile |
| | G31 | 28-30/37 | 115 | 175K | --- |
| | | | 100 | 150R | --- |
| burner 15 kW | G20 | 20 | | 300K | regolabile |
| | G31 | 28-30/37 | 115 | 210K | --- |
| | | | 100 | 180K | --- |
| burner Oven 8 kW | G20 | 20 | | 215K | 1,0 |
| | G31 | 28-30/37 | | 150K | 2,5 |
| | | | 50 | 130K | 2,5 |
| burner Oven maxi 10 kW | G20 | 20 | | 245K | 1,0 |
| | G31 | 28-30/37 | | 165K | 2,5 |
| | | | 50 | 145K | 2,5 |

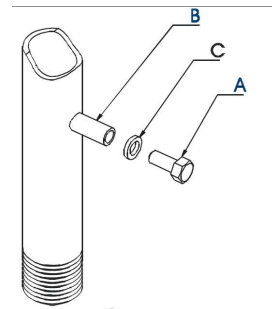
4. FONCTIONNEMENT AVEC LE MÊME GAZ QUE LE GAZ DISPONIBLE

Contrôler si les indications de la plaque signalétique correspondent au gaz distribué. Vérifier en outre la correspondance de ce qui est reporté ci-dessous.

4.1 Contrôle de la pression d'alimentation (Fig. 2)

La pression d'alimentation peut être mesurée au moyen d'un manomètre avec tuyau en "U" ou de type électronique avec subdivision minimale de 0.1 mbar.

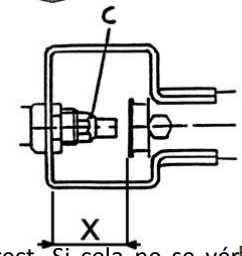
- Dévisser la vis "A" de la prise de pression "B".
- Positionner le manomètre.
- Mettre en marche l'appareil et vérifier que la pression soit celle prévue: dans le cas contraire, en vérifier la cause.
- À la fin de l'opération, remonter l'appareil et contrôler le raccordement.



4.2 Réglage de l'air primaire (Fig. 3)

L'air primaire est correctement réglé si la stabilité des flammes est garantie, c'est-à-dire s'il n'y a pas de décollement de la flamme avec brûleur froid et retour de flamme avec brûleur chaud.

La distance prévue pour le réglage de l'air primaire, est montrée aux figures 3 et indiquée dans le tableau 2. Dévisser l'injecteur "E" avec une clé de 12 mm et monter l'injecteur prévu; contrôler la distance exacte "X" pour l'air primaire.



4.3 Réglage de la veilleuse

Régler et vérifier si la flamme enveloppe le thermocouple et si l'aspect de la flamme est correct. Si cela ne se vérifie pas, contrôler que les injecteurs montés soient ceux prévus (voir tableau 2).

4.4 Contrôle du brûleur principal

Allumer l'appareil et vérifier que la flamme, l'allumage et le réglage du minimum soient corrects. Dans le cas contraire, contrôler les injecteurs et la position de l'air primaire.

5. RÉGLAGE POUR FONCTIONNEMENT AVEC D'AUTRES TYPES DE GAZ

Pour accomplir cette opération, il faudra changer les injecteurs, régler les débits minimums, régler la position de l'air primaire comme indiqué ci-dessous.

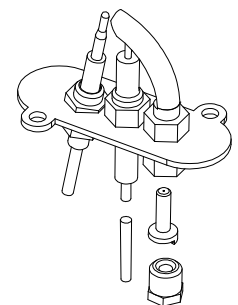
Les opérations d'adaptation à des gaz différents par rapport à la prédisposition, doivent être effectuées par du personnel technique qualifié. Après modification de la prédisposition, il est nécessaire d'effectuer le contrôle de pertes de gaz avec le spray spécifique ou avec de l'eau savonnée (ne jamais utiliser des flammes libres) et substituer la plaquette prédisposée sur l'appareil

5.1 Remplacement des injecteurs du brûleur principal

Pour changer l'injecteur "C" (Fig. 3) retirer en le tirant le tableau des commandes; avec une clé, dévisser l'injecteur et le remplacer selon les tableau 2.

5.2 Remplacement de l'injecteur de la veilleuse (Fig.4)

Pour accéder à la veilleuse, enlever le tableau des commandes. Elle a un injecteur fixe et il n'est pas possible de régler l'air primaire. Pour changer l'injecteur "D", dévisser l'écrou de fixation "E" et remplacer l'injecteur, selon le tableau 2.

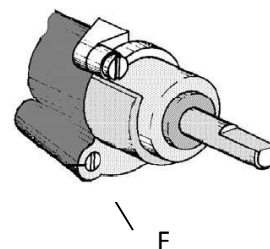


(Fig. 4)

5.3 Réglage du débit minimum (Fig. 5)

Dévisser la vis "F" du minimum et la tourner jusqu'à obtenir le débit minimum indiqué dans le tableau 2. Vérifier que la quantité de gaz est suffisante pour maintenir un minimum stable et homogène, pour résister au passage débit maximum – débit minimum.

(Fig. 5)



5.4 Changement des injecteurs du four

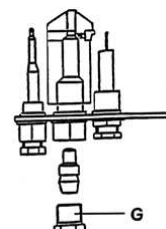
Extraire la sole du four.

5.4.1 Veilleuse (Fig. 7)

Si la veilleuse a été réglée de manière correcte, elle devra envelopper le thermocouple et avoir l'aspect extérieur parfait. Si cela ne se vérifie pas, dévisser la vis "G" et contrôler que les injecteurs installés soient ceux prévus (voir tableaux 3).

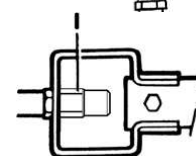
Pour la veilleuse, il n'est pas nécessaire de régler l'air primaire.

(Fig. 7)



5.4.2 Brûleur principal (Fig. 8)

Dévisser l'injecteur "I" et monter celui prévu avec une clé de 12 mm.



(Fig. 8)

6. ACCESSIBILITÉ ET DÉMONTAGE DES PIÈCES

(réservé à l'installateur agréé)

6.1 Valve gaz du four

- Dévisser les deux vis de fixation et retirer le panneau avant sur le côté droit, en déconnectant les chevilles de fixation.
- Dévisser les écrous des conduites du gaz ainsi que celui du thermocouple, extraire le senseur de température de son logement à l'intérieur de la chambre du four et débrancher le câble du dispositif d'allumage piézoélectrique.
- Avec une clé, dévisser les deux vis qui fixent la valve du gaz.
- Monter la nouvelle valve.

6.2 Robinet gaz des brûleurs du plan de cuisson

- Déconnecter les 4 chevilles qui fixent le panneau des commandes et le retirer.
- Dévisser les écrous des conduites du gaz, du thermocouple ainsi que ceux qui fixent le robinet à la rampe d'alimentation.
- Monter le nouveau robinet.

6.3 Bougie d'allumage du four

- Retirer la sole du four.
- Dévisser les écrous de fixation de la bougie d'allumage.
- Extraire la bougie.
- Débrancher le câble de la bougie.
- Monter la nouvelle bougie.

6.4 Four électrique

Les résistances sont installées dans le ciel (chaleur supérieure) et sous la chambre (chaleur inférieure).

Le réglage de la température entre 50 et 280°C est obtenu au moyen de deux thermostats qui contrôlent indépendamment les résistances. Pour l'allumage et le réglage de la température, tourner la manette du thermostat sur la position de la température souhaitée.

ATTENTION: Avant de commencer une opération de maintenance, débrancher la prise ou déclencher l'interrupteur placé en amont.

Un thermostat de sécurité peut éteindre la résistance supérieure (dans le ciel) en cas d'erreur de fonctionnement. En cas de fonctionnement défectueux, éteindre l'appareil et appeler le service technique.

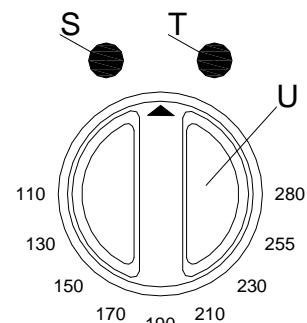
• FONCTIONNEMENT

La lampe témoin "S" s'allume pour indiquer que l'appareil est sous tension.

Tourner le thermostat "U" sur la température souhaitée.

La lampe témoin "T" s'allume pour indiquer que les résistances sont insérées; dès que la température souhaitée est atteinte, elle s'éteint. Au moment du réenclenchement des résistances, elle se rallume.

Pour éteindre l'appareil, tourner les manettes sur la position de départ.



7. MODE D'EMPLOI

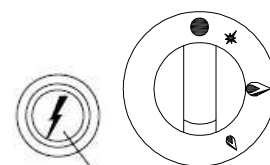
Attention: avant d'utiliser l'appareil, nettoyer la plaque avec de l'eau chaude et du détergent.

L'appareil doit être utilisé par du personnel qualifié puisqu'il s'agit d'un appareil destiné exclusivement à la cuisine professionnelle. Il doit en outre être utilisé sous surveillance et seulement pour griller les aliments.

7.1 Allumage de la veilleuse (Fig. 9)

Appuyer sur la manette "G" et le tourner vers la gauche sur la position allumage veilleuse. Tenir la manette enfoncée et, en même temps, appuyer sur le bouton d'allumage "H" du piézo-électrique. Après avoir allumé la veilleuse, maintenir la manette poussée à fond pendant environ 10/20 secondes pour permettre le chauffage du thermocouple, après quoi la relâcher.

La flamme peut être observée par le regard qui se trouve sur le panneau avant. Si, durant ou après le relâchement de la manette, la flamme s'éteint, répéter l'opération.



7.2 Extinction du brûleur principal

Tourner la manette vers la droite sur la position veilleuse: le brûleur principal s'éteint, seule la veilleuse reste allumée.

7.3 Extinction totale

Pour éteindre la veilleuse et le brûleur principal, tourner la manette sur la position "éteint".

7.4 Brûleur du four (Fig. 10)

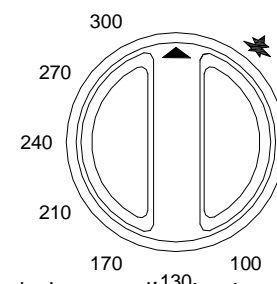
7.4.1 Allumage de la veilleuse

Tourner vers la droite la manette du thermostat jusqu'au point d'arrêt; appuyer sur le bouton d'allumage "L" et, en même temps, presser plusieurs fois le bouton "N" de l'allumage piézoélectrique. Garder le bouton d'allumage poussé à fond pendant quelques instants afin de permettre le chauffage du thermocouple, puis le relâcher. La veilleuse pourra être observée à travers le regard prévu à cet effet. Si, après avoir relâché le bouton d'allumage, la veilleuse s'éteint, il est nécessaire de répéter l'opération.

7.4.2 Allumage du brûleur principal et réglage de la température

Avec la veilleuse allumée, tourner la manette du thermostat "M" vers la gauche et choisir la température de cuisson souhaitée;

Le réglage du thermostat comporte l'allumage et l'extinction automatiques du brûleur principal (réglage allumé-éteint, il n'y a pas minimum. Si la manette du thermostat est tournée vers la droite jusqu'au point d'arrêt, le brûleur principal s'éteint et seule la veilleuse reste allumée.



7.4.3 Extinction du four

Pour éteindre la veilleuse et éviter ainsi l'allumage du brûleur principal, appuyer à fond sur le bouton d'extinction "O". Le dispositif de sécurité installé empêche de rallumer l'appareil pendant quelques secondes.

8. ENTRETIEN

Nous conseillons de souscrire un contrat de maintenance au moins une fois par an.

Nettoyer la plaque après utilisation, avec de la toile émeri ou bien avec une paille d'acier; après le nettoyage, il est nécessaire de passer une légère couche d'huile de cuisine sur la surface de la plaque, pour une meilleure conservation.

Le nettoyage des parties en acier inoxydable doit être effectué délicatement, en utilisant de l'eau tiède. Si vous utilisez du savon ou du détergent, veiller à ce qu'ils ne contiennent pas de produits abrasifs et qu'ils soient conseillés pour le nettoyage de l'acier inoxydable.

Dans le cas où l'appareil ne serait pas utilisé pendant une longue période, fermer le robinet d'alimentation du gaz. En cas de panne de l'appareil ou de fonctionnement irrégulier, il est nécessaire de fermer le robinet principal d'arrivée du gaz et d'appeler le service technique.

Toutes les opérations de réglage et de dépannage doivent être effectuées par un installateur agréé.

INHALT

1. **ALLGEMEINE HINWEISE**
 2. **INSTALLATION**
 - 2.1 **Installation des gerätes**
 - 2.2 **Installation**
 - 2.3 **Rauchgasabführung**
 - 2.4 **Gasanschluss**
 3. **TECHNISCHE DATEN**
 4. **ARBEITSWEISE MIT EINER GASART, DIE MIT DER ZUR VERFÜGUNG STEHENDEN GASART ÜBEREINSTIMMT**
 - 4.1 **Überprüfung des Förderdrucks (Fig. 2)**
 - 4.2 **Einstellung der Primärluft (Fig. 3)**
 - 4.3 **Einstellung des Wachflammenbrenners**
 - 4.4 **Überprüfung des Hauptbrenners**
 5. **EINSTELLUNG FÜR DIE ARBEITSWEISE MIT ANDEREN GASARTEN**
 - 5.1 **Austausch der düse der Hauptbrenner**
 - 5.2 **Austausch der düse des Wachflammenbrenners (Fig.4)**
 - 5.3 **Einstellung der reduzierten Nennwärmebelastung (Fig. 5)**
 - 5.4 **Austausch der düse des backofens**
 - 5.4.1 **Wachflammenbrenner (Fig. 7)**
 - 5.4.2 **Hauptbrenner (Fig. 8)**
 6. **ZUGÄNGLICHKEIT UND DEMONTAGE DER TEILE**
 - 6.1 **Gasventil des backofens**
 - 6.2 **Gashahn der kochfeldbrenner**
 - 6.3 **Zündkerze des backofens**
 - 6.4 **Elektrobackofen**
 7. **BEDIENUNGSHINWEISE**
 - 7.1 **Zündung des Wachflammenbrenners (Fig. 9)**
 - 7.2 **Zündung des Hauptbrenners**
 - 7.3 **Ausschalten beider Brenner**
 - 7.4 **Brenner des backofens (Fig. 10)**
 - 7.4.1 **Zündung des wachflammenbrenners**
 - 7.4.2 **Zündung des hauptbrenners und einstellung der temperatur**
 - 7.4.3 **Ausschalten des backofens**
 8. **WARTUNG**
-

1. ALLGEMEINE HINWEISE

Das Handbuch ist vor der Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam durchzulesen, da es wichtige Hinweise in Bezug auf eine fachgerechte Installation, die Bedienung und die Wartung desselben enthält.

Das Handbuch ist zwecks jeder weiteren Einsichtnahme seitens der Bediener sorgfältig aufzubewahren.

Das Gerät nach dem Auspacken auf eventuelle Schäden überprüfen. Im Zweifelsfall darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden; wenden Sie sich bitte an qualifizierte Fachkräfte.

Bevor das Gerät angeschlossen wird, hat man sich zu vergewissern, dass die auf dem Geräteschild angegebenen Daten mit denen des Gasversorgungsnetzes übereinstimmen.

Das Gerät darf nur von Personal bedient werden, das eingehend in dessen Arbeitsweise eingewiesen wurde.

Vor jeder Reinigung und vor der Durchführung von Wartungsarbeiten ist das Gerät vom Gasversorgungsnetz zu trennen.

Bei Auftreten von Betriebsstörungen oder einer nicht einwandfreien Arbeitsweise ist das Gerät auszuschalten. Für die Durchführung von eventuellen Reparaturen wenden Sie sich bitte nur an eine autorisierte Kundendienststelle und verlangen Sie Original-Ersatzteile.

Ein Nichtbefolgen des Obenbesagten kann die Betriebssicherheit des Gerätes beeinträchtigen.

Der Anschluss und die Installation der Anlage, der Geräte, der Belüftungsvorrichtungen sowie der Rauchgasabführungen dürfen ausschließlich von qualifizierten Fachkräften unter Berücksichtigung der Angaben des Herstellers und der Normen UNI CIG 8723 vorgenommen werden.

Das Gerät ist nur für den für ihn vorgesehenen Zweck bestimmt.

Für die Reinigung des Gerätes dürfen keine Hochdruckreiniger verwendet werden.

Die Ansaugschlitze oder Wärmeaustrittsöffnungen dürfen nicht bedeckt werden.

Zur Vermeidung einer Oxydation oder einer Einwirkung von Chemikalien sind die Edelstahloberflächen gut sauber zu halten.

Die Edelstahloberflächen sind täglich mit lauwarmem Seifenwasser zu reinigen. Danach sind diese gut abzuspülen und sorgfältig trocken zu reiben.

Für die Reinigung des Gerätes dürfen weder Stahlwolle, Stahlbürsten oder –schaber verwendet werden, da sich Eisenteilchen ablagern könnten, die durch ihre Oxydation eine Bildung von Rostflecken zur Folge haben. Eventuell kann Edelstahlwolle verwendet werden, wobei bei der Reinigung auf die Richtung der Satinierung zu achten ist.

Wird das Gerät längere Zeit nicht in Betrieb genommen, ist der Gashahn zuzudrehen. Sämtliche Edelstahloberflächen sind mit einem mit Vaselineöl getränkten Tuch kräftig einzureiben, wodurch ein Schutzfilm gebildet wird; ferner sind die Räume in regelmäßigen Zeitabständen zu lüften.

Bevor das Gerät angeschlossen wird, ist auf dem Geräteschild zu überprüfen, ob das Gerät für die beim Benutzer zur Verfügung stehende Gasart abgenommen und typgeprüft wurde.

Stimmt die auf dem Geräteschild angegebene Gasart nicht mit der zur Verfügung stehenden Gasart überein, sind die im Abschnitt "Anpassung an eine andere Gasart" enthaltenen Angaben zu befolgen.

Die hestellfirma lehnt jegliche ungenanigkeiten in der vorliegenden broschure durch ubertragyns oder druckfehler. Siebehaltsichausserdem dasrecht vor, am Produkt Änderungen vorzunehmen, die sie für passend oder notwendig halt, ohne dadurch seine Wesentuchen eigenshaften zu verändern.

Die hestellfirma lehnt jegliche Verantwortung ag. Wenn die in dieser Betriebsanleitung enthaltenen Vorschriften nicht strengstens eingehalten werden.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Schäden ab, die auf eine nicht fachgerecht durchgeführte Installation, eine Umrüstung des Gerätes, einen unsachgemäßen Gebrauch, eine mangelnde Wartung und ein Nichtbefolgen der örtlichen Vorschriften zurückzuführen sind.

2. INSTALLATION

2.1 Installation des gerätes

Die Installation, eine eventuelle Anpassung an andere Gasarten, die Inbetriebnahme sowie die Behebung von eventuell auftretenden Betriebsstörungen dürfen ausschließlich von qualifizierten Fachkräften unter Berücksichtigung der geltenden Normen vorgenommen werden.

Die Gasanlagen und die Räume in denen die Geräte aufgestellt werden, müssen den für die unterschiedlichen Bereiche geltenden Vorschriften entsprechend ausgelegt sein. Insbesondere ist darauf zu achten, dass die für die Verbrennung erforderliche Luft der Brenner 2 m³/h pro kW der installierten Leistung beträgt. Ferner sind die Unfallverhütungsvorschriften zu befolgen.

2.2 Installation

Die Geräte auspacken, am vorgesehenen Ort aufstellen, nivellieren und mit den verstellbaren Füßen o.a. auf die gewünschte Höhe einstellen.

Den Schutzfilm von den äußeren Platten sorgfältig – zur Vermeidung von Kleberückständen – entfernen.

Wichtiger Hinweis: Die angrenzenden Wände sind gegen die austretende Wärme zu schützen. Hierzu sind feuerfeste Folien zwischenzufügen oder die Geräte in einem Abstand von mindestens 200 mm von den seitlichen oder hinteren Wänden aufzustellen.

2.3 Rauchgasabführung

Die Geräte sind in Räumen zu installieren, die für das Ableiten der Rauchgase geeignet sind. Die Installation hat unter Berücksichtigung der diesbezüglichen Normen zu erfolgen. Unsere Geräte gehören folgender Kategorie an (siehe Tabelle "Technische Daten"):

Gasbetriebene Geräte des Typs A sind nicht für den Anschluss an eine Rauchgasabführung vorgesehen.

Diese Geräte müssen die sich bildenden Rauchgase in eigens dazu vorgesehene Abzugshauben oder ähnliche Vorrichtungen, die an einen einwandfrei arbeitenden Kamin anzuschließen sind, oder direkt ins Freie ableiten.

Bei einem Nichtvorhandensein solcher Vorrichtungen ist die Anwendung eines Entlüfters zulässig, durch den die Rauchgase direkt ins Freie abgeleitet werden und dessen Leistung nicht unter den vorgeschriebenen Werten liegen darf.

2.4 Gasanschluss

Auf dem Schild mit den technischen Daten (Abb. 1), dass sich an die Linke Seite, ob das Gerät für das dem Benutzer zur Verfügung stehende Gas geprüft und freigegeben wurde.

Kontrollieren, ob die am Gerät montierten Düsen mit der zu Verfügung stehenden Gasart übereinstimmen.

Anhand des Schildes mit den technischen Daten kontrollieren, ob die Leistung des Druckreduzierers für die Speisung des Gerätes ausreichend ist.

Keine Querschnittsverminderungen zwischen den

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

3. TECHNISCHE DATEN

Das Geräteschild ist am Boden des Gerätes angebracht.

- Gerätekategorie II2H3+

- Förderdruck: Butan/Propan G30 50mbar
Erdgas G20 20mbar

| | | CAT | | G30 | G31 | G20 | G25 | COUNTRY |
|--|--------------------------------|------------------------|-------------------|--------|----------|---------------|-----|----------------------------------|
| CE | | II _{2H3+} | P mbar | 28-30 | 37 | 20 | / | IT-ES-IE-PT GB-GR-CH |
| | | II _{2H3B/P} | P mbar | 30 | 30 | 20 | / | IT-DE-FI-EE-NO LV-CZ-SK-SI-SE |
| TYPE | A ₁ B ₁₁ | II _{2E+3+} | P mbar | 28-30 | 37 | 20 | 25 | FR-BE |
| MOD | | II _{2H3B/P} | P mbar | 50 | 50 | 20 | / | AT-CH |
| NR | | II _{2ELL3B/P} | P mbar | 50 | 50 | 20 | 20 | DE |
| | | II _{2L3B/P} | P mbar | 30 | 30 | / | 25 | NL |
| Σ Q _n | kW | II _{2E3+} | P mbar | 28-30 | 37 | 20 | / | LU |
| G30 | G20 | G25 | I _{3B/P} | P mbar | 30 | 30 | / | MT-IS-HU-CY |
| | | | I ₃₊ | P mbar | 28-30 | 37 | / | CY |
| kg/h | m ³ /h | m ³ /h | I _{2E} | P mbar | / | / | 20 | PL |
| PREDISPOSTO A GAS – PREVU AU GAZ PRESET FOR GAS – EINGESTELLT AUF GAS PREDISPUERTO A GAS – PREDISPOSTO A GAS | | | | | | | | mbar |
| | | | kW | IP | EN 203-1 | MADE IN ITALY | | |

TABELLE A - Technische Daten Gasgeräte und Anschlussdrücke

| MODELLE | | TG9.... | | | | | | |
|-----------------------------------|-------------------|------------|------------|--|------|--|------|--------|
| | | 20T 20G | 40T 40G | | 40F | | 40E | |
| Netzspannung | V | | | | | | | 400-3N |
| Elektr. Aufnahmeleistung | kW | | | | | | | 6 |
| Frequenz | Hz | | | | | | | 50-60 |
| Anschluss ISO 7/1 | ∅ | 1/2" | | | | | | |
| Wärmeleistung | kW | 7,5 | 15 | | 15 | | 15 | |
| Ofen | - | | | | GAS | | ELE | |
| Max. Wärmeleistung Ofen | kW | | | | 8 | | | |
| Nennwärmeleistung | kW | 7,5 | 15 | | 23 | | 15 | |
| Kategorie | | II 2H3+ | | | | | | |
| Bautyp | | A1 | | | | | | |
| Anschlussdruck Erdgas G20 | mbar | 20 | | | | | | |
| Anschlussdruck Flüssiggas G30/G31 | mbar | 28-30/37 | | | | | | |
| Gesamtgasverbrauch | | | | | | | | |
| Erdgas G20 | m ³ /h | 0,79 | 1,59 | | 2,43 | | 1,59 | |
| Flüssiggas G30 | kg/h | 0,59 | 1,18 | | 1,81 | | 1,18 | |

| MODELLE | | TG7.... | | | | | | |
|-----------------------------------|-------------------|------------|------------|--|------|--|------|--------|
| | | 20T 20G | 40T 40G | | 40F | | 40E | |
| Netzspannung | V | | | | | | | 400-3N |
| Elektr. Aufnahmeleistung | kW | | | | | | | 6 |
| Frequenz | Hz | | | | | | | 50-60 |
| Anschluss ISO 7/1 | ∅ | 1/2" | | | | | | |
| Wärmeleistung | kW | 6 | 12 | | 12 | | 12 | |
| Ofen | - | | | | GAS | | ELE | |
| Max. Wärmeleistung Ofen | kW | | | | 8 | | | |
| Nennwärmeleistung | kW | 6 | 12 | | 20 | | 12 | |
| Kategorie | | II 2H3+ | | | | | | |
| Bautyp | | A1 | | | | | | |
| Anschlussdruck Erdgas G20 | mbar | 28-30/37 | | | | | | |
| Anschlussdruck Flüssiggas G30/G31 | mbar | 28-30/37 | | | | | | |
| Gesamtgasverbrauch | | | | | | | | |
| Erdgas G20 | m ³ /h | 0,63 | 1,27 | | 2,12 | | 1,27 | |
| Flüssiggas G30 | kg/h | 0,47 | 0,95 | | 1,58 | | 0,95 | |

B. DÜSENTABELLE

| | GAS type | Pressure (mbar) | nozzle MIN/MAX | | Bypass |
|------------------------|----------|--------------------|-------------------|------|------------|
| burner 6 kW | G20 | 20 | | 175R | regolabile |
| | G31 | 28-30/37 | 70 | 125R | --- |
| | G31 | 50 | 60 | 105R | --- |
| burner 7,5 kW | G20 | 20 | | 205K | regolabile |
| | G31 | 28-30/37 | 90 | 140K | --- |
| | G31 | 50 | 80 | 120K | --- |
| burner 12 kW | G20 | 20 | | 270K | regolabile |
| | G31 | 28-30/37 | 115 | 175K | --- |
| | G31 | 50 | 100 | 150R | --- |
| burner 15 kW | G20 | 20 | | 300K | regolabile |
| | G31 | 28-30/37 | 115 | 210K | --- |
| | G31 | 50 | 100 | 180K | --- |
| burner Oven 8 kW | G20 | 20 | 215K | | 1,0 |
| | G31 | 28-30/37 | 150K | | 2,5 |
| | G31 | 50 | 130K | | 2,5 |
| burner Oven maxi 10 kW | G20 | 20 | 245K | | 1,0 |
| | G31 | 28-30/37 | 165K | | 2,5 |
| | G31 | 50 | 145K | | 2,5 |

4. ARBEITSWEISE MIT EINER GASART, DIE MIT DER ZUR VERFÜGUNG STEHENDEN GASART ÜBEREINSTIMMT

Überprüfen, ob die auf dem Geräteschild angegebene Gasart mit der zur Verfügung stehenden Gasart übereinstimmt. Ferner ist die Übereinstimmung mit den folgenden Angaben zu überprüfen.

4.1 Überprüfung des Förderdrucks (Fig. 2)

Der Förderdruck kann mittels eines Manometers mit U-Rohr oder eines elektronischen Manometers mit einer Minimalaufteilung von 0,1 mbar gemessen werden.

- Die Schraube "A" aus dem Druckabgreifpunkt "B" ausschrauben.
- Das Manometer positionieren. - Das Gerät in Betrieb nehmen und überprüfen, ob der Druck mit den vorgegebenen Werten übereinstimmt. Ist dies nicht der Fall, ist die Ursache zu ermitteln.

4.2 Einstellung der Primärluft (Fig. 3)

Wurde die Primärluft richtig eingestellt, brennt die Flamme stabil; d.h. es dürfen keine Unterbrechungen der Flammen bei kaltem Brenner oder Flammenrückschläge bei warmem Brenner auftreten.

Der vorgesehene Abstand für die Einstellung der Primärluft ist in den Abbildungen 3 sowie in der Tabelle 2 angegeben. Die Düse "E" mit einem Schlüssel 12 mm ausschrauben und die vorgesehene Düse montieren; den Abstand "X" für die Primärluft überprüfen.

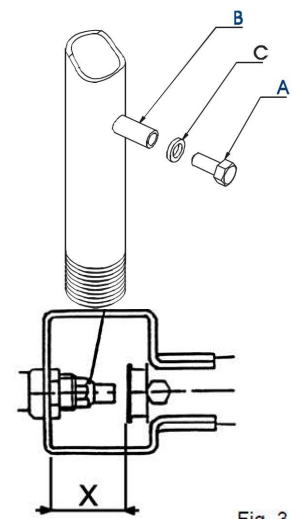


Fig. 3

4.3 Einstellung des Wachflammenbrenners

Den Wachflammenbrenner einstellen und überprüfen, ob die Flamme das Thermoelement umhüllt und diese einwandfrei brennt. Ist dies nicht der Fall, ist zu überprüfen, ob es sich bei den montierten Düsen um die richtigen handelt (siehe Tabelle 2).

4.4 Überprüfung des Hauptbrenners

Das Gerät einschalten und überprüfen, ob die Flamme, die Zündung und die Einstellung der Kleinstflamme einwandfrei funktionieren. Ist dies nicht der Fall, sind die Düsen und die Position der Primärluft zu überprüfen.

5. EINSTELLUNG FÜR DIE ARBEITSWEISE MIT ANDEREN GASARTEN

Für die Anpassung an eine andere Gasart sind die Düsen auszutauschen. Die reduzierten Nennwärmebelastungen sowie die Position der Primärluft sind wie im folgenden beschrieben einzustellen.

Die Anpassung an andere Gastypen als das Gas, auf das der Brennerbetrieb ausgelegt ist, darf nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden. Nach Umstellung vom Gastyp muss mit entsprechendem Spray oder Seifenwasser nach Leckagen gesucht werden (auf keinen Fall offene Flammen verwenden!). Anschließend das Typenschild mit der Angabe vom Gastyp am Gerät auswechseln.

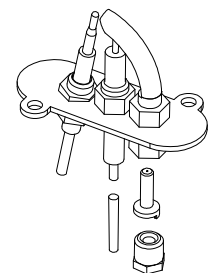
5.1 Austausch der Düse des Hauptbrenners

Für den Austausch der Düse "C" ist das Bedienfeld durch Herausziehen zu entfernen. Die Düse mit einem Schlüssel ausschrauben und wie in den Tabellen 2 angegeben austauschen.

5.2 Austausch der Düse des Wachflammenbrenners (Fig.4)

Der Zugang zum Wachflammenbrenner ist erst nach Entfernen des Bedienfelds möglich.

Er ist mit einer fest installierten Düse ausgestattet; die Primärluft braucht nicht eingestellt werden. Für den Austausch der Düse "D" die Befestigungsmutter "E" ausschrauben und wie in der Tabelle 2 angegeben austauschen.

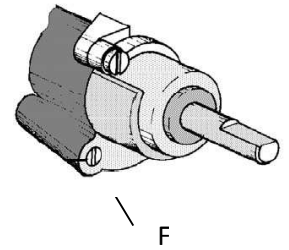


(Fig. 4)

5.3 Einstellung de reduzierten Nennwärmebelastung (Fig. 5)

Die Schraube "F" der Kleinstflamme lösen und diese solange drehen bis die in der Tabelle 2 angegebene reduzierte Nennwärmebelastung erreicht wurde. Überprüfen, ob ausreichend Gas zur Gewährleistung einer stabilen und gleichmäßigen Kleinstflamme und zur Beibehaltung der Höchstleistung - Mindestleistung zugeführt wird.

(Fig. 5)



5.4 Austausch der Düse des backofens

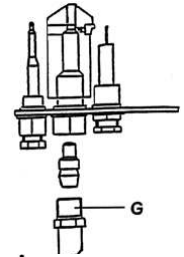
Den Boden des Backofens herausziehen.

5.4.1 Wachflammenbrenner (Fig. 7)

Wurde der Wachflammenbrenner richtig eingestellt, muss dieser das Thermoelement umhüllen und gleichmäßig brennen. Ist dies nicht der Fall, ist die Schraube "G" auszuschrauben und zu überprüfen, ob es sich bei den montierten Düsen um die richtigen handelt (Tabelle 3).

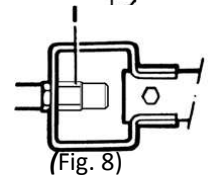
Beim Wachflammenbrenner ist keine Einstellung der Primärluft erforderlich.

(Fig. 7)



5.4.2 Hauptbrenner (Fig. 8)

Die Düse "I" ausschrauben und die vorgesehene Düse montieren.



6. ZUGÄNLICHKEIT UND DEMONTAGE DER TEILE

(darf nur von einer dazu befähigten Fachkraft vorgenommen werden)

6.1 Gasventil des backofens

- Die beiden Befestigungsschrauben ausschrauben und die vordere rechte Platte entfernen; hierzu sind die Befestigungsstifte zu lösen.
- Die Muttern der Gasrohrleitungen sowie die Mutter des Thermoelements ausschrauben. Den Temperaturfühler aus seinem sich im Backraum befindlichen Sitz herausziehen und das Kabel der piezoelektrischen Vorrichtung lösen.
- Mit einem Schlüssel die zwei Schrauben für die Befestigung des Gasventils ausschrauben.
- Das neue Ventil montieren.

6.2 Gashahn der kochfeldbrenner

- Die vier Zapfen für die Befestigung des Bedienfelds lösen und dieses entfernen.
- Die Muttern der Gasrohrleitungen, des Thermoelements sowie die Muttern für die Befestigung des Hahns der Zufuhr rampe ausschrauben.
- Den neuen Hahn montieren.

6.3 Zündkerze des backofens

- Den Boden des Backofens entfernen.
- Die Befestigungsmuttern der Zündkerze ausschrauben.
- Die Zündkerze herausziehen.
- Das Kabel der Zündkerze lösen.
- Die neue Zündkerze montieren.

6.4 Elektrobackofen

Die Heizkörper sind an der Backraumdecke (Oberhitze) und unter dem Backraum (Unterhitze) installiert.

Die Einstellung der Temperatur zwischen 50°C und 280°C erfolgt über zwei Thermostate, die unabhängig voneinander die Heizkörper kontrollieren. Für die Zündung und die Einstellung der Temperatur ist der Drehschalter des Thermostats auf die gewünschte Temperatur zu drehen.

ACHTUNG: Vor jedem Wartungseingriff ist die Kontrolllampe zu entfernen oder der sich vor dem Gerät befindliche Schalter zu deaktivieren.

Im Falle einer Betriebsstörung kann der obere Heizkörper (an der Backraumdecke) durch einen Sicherheitsthermostat deaktiviert werden. Im Falle einer gestörten Arbeitsweise ist das Gerät auszuschalten und der Kundendienst zu verständigen.

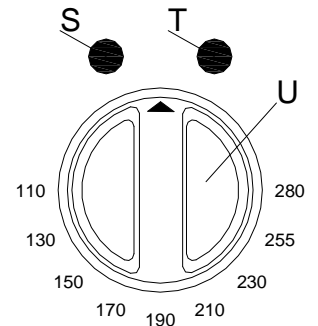
• ARBEITSWEISE

Die Kontrolllampe "S" leuchtet auf und zeigt somit an, dass das Gerät unter Spannung steht.

Den Thermostat "U" auf die gewünschte Temperatur drehen.

Die Kontrolllampe "T" leuchtet auf und zeigt somit an, dass die Heizkörper eingeschaltet sind. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht wird, schaltet sich die Kontrolllampe aus. Schalten sich die Heizkörper wieder ein, leuchtet diese erneut auf.

Das Gerät kann durch Drehen der Drehschalter auf die Anfangsstellung ausgeschaltet werden.



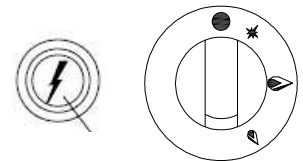
7. BEDIENUNGSHINWEISE

Achtung: Vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes ist die Bratplatte mit warmem Wasser und Reinigungsmittel zu reinigen.

Das Gerät darf nur von qualifiziertem Personal bedient werden, da es sich um ein Gerät handelt, das ausschließlich in einer Großküche eingesetzt wird. Ferner ist das Gerät während des Betriebs zu überwachen und dient nur zum Grillen von Lebensmitteln.

7.1 Zündung des Wachflammenbrenners (Fig. 9)

Auf den Drehschalter "G" drücken und diesen solange nach links drehen bis sich dieser auf der Position "Zündung Wachflammenbrenner" befindet. Den Drehschalter gedrückt halten und gleichzeitig die Taste "H" der piezoelektrischen Zündung drücken. Nach der Zündung des Wachflammenbrenners ist der Drehschalter circa 10/20 Sekunden gedrückt zu halten bis sich das Thermoelement erwärmt hat; danach ist der Drehschalter loszulassen.



7.2 Ausschalten des Hauptbrenners

Den Drehschalter auf die Position "Wachflammenbrenner" drehen. Der Hauptbrenner schaltet sich aus, es bleibt nur der Wachflammenbrenner gezündet.

7.3 Ausschalten beider Brenner

Für das Ausschalten des Wachflammenbrenners und des Hauptbrenners den Drehschalter auf die Position "AUS" drehen (Fig. 8).

7.4 Brenner des backofens (Fig. 10)

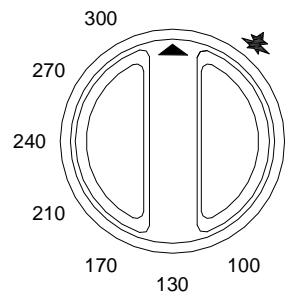
7.4.1 Zündung des wachflammenbrenners

Den Drehschalter des Thermostats nach rechts bis zum Anschlag drehen; die Taste für die Zündung "L" drücken und gleichzeitig mehrmals die Taste "N" der piezoelektrischen Zündung drücken. Die Taste für die Zündung einige Sekunden gedrückt halten, damit sich das Thermoelement erwärmen kann, danach ist die Taste loszulassen. Der Wachflammenbrenner kann durch ein eigens dazu vorgesehenes Schauglas überprüft werden. Erlischt der Wachflammenbrenner nachdem die Taste losgelassen wurde, ist der Vorgang zu wiederholen.

7.4.2 Zündung des Hauptbrenners und einstellung der temperatur

Bei gezündetem Wachflammenbrenner den Drehschalter des Thermostats "M" nach links drehen und die gewünschte Gartemperatur anwählen. Der Drehschalter des

Durch die Einstellung des Thermostats wird der Hauptbrenner automatisch gezündet und ausgeschaltet (Einstellung Ein-Aus). Wird der Drehschalter nach rechts bis zum Anschlag gedreht, schaltet sich der Hauptbrenner aus, es bleibt nur der Wachflammenbrenner gezündet.



7.4.3 Ausschalten des backofens

Für das Ausschalten des Wachflammenbrenners und zur Vermeidung einer Zündung des Hauptbrenners ist auf die Ausschalttaste "O" zu drücken. Die installierte Sicherheitsvorrichtung verhindert einige Sekunden langes erneutes Einschalten des Gerätes.

8. WARTUNG

Es empfiehlt sich, mindestens einmal pro Jahr einen Wartungsvertrag zu unterzeichnen.

Die Bratplatte nach dem Gebrauch mit Schleifleinen oder Stahlwolle reinigen; nach erfolgter Reinigung ist die Bratplatte mit etwas Küchenöl zu bestreichen.

Sämtliche Teile aus Edelstahl sind sorgfältig mit lauwarmem Wasser zu reinigen. Wird Seife oder Reinigungsmittel verwendet, hat man sich zu vergewissern, dass diese keine Schleifmittel enthalten und für die Reinigung von Edelstahl geeignet sind.

Wird das Gerät längere Zeit nicht in Betrieb genommen, ist der Gashahn zuzudrehen. Im Falle einer Betriebsstörung oder einer unregelmäßigen Arbeitsweise des Gerätes ist der Hauptgashahn zuzudrehen und der Kundendienst zu verständigen.

Reparaturen dürfen ausschließlich von einem fachkundigen Installateur vorgenommen werden.