

Usò e Manutenzione, Use and Maintenance,
Gebrauchsanweisung, Notice d'emploi



AGB 626/WP

SALAMANDRE A GAS MOD. AGB 626/WP
GAS SALAMANDERS MOD. AGB 626/WP
SALAMANDRES GAZ MOD. AGB 626/WP
GAS SALAMANDER MOD. AGB 626/WP




Whirlpool

SERIE - MODELS - PRODUITS - GERÄTE

I Il produttore dichiara che le apparecchiature relative al presente manuale sono conformi alle seguenti Direttive :
ed alle seguenti Norme : **EN 60 335 - 1-2 - 38**
+A1 +A51 EN 55014 EN 60 555-2-3

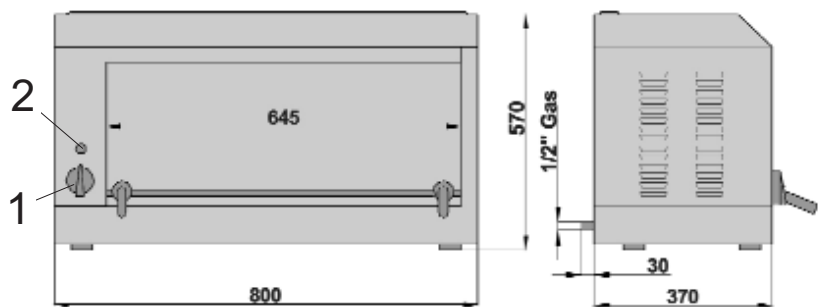
GB The manufacturer declares that the appliances are in compliance with the following Directives :
93/68 CEE 89/336 CEE 73/23 CEE
and the following Standards: **EN 60 335 - 1-2 - 38**
+A1 +A51 EN 55014 EN 60 555-2-3

F Le producteur informe que les appareils sont conformes aux Directives :
93/68 CEE 89/336 CEE 73/23 CEE
et aux Normes :
EN 60 335 - 1-2 - 38
+A1 +A51 EN 55014 EN 60 555-2-3

D Der Hersteller erklärt, daß die in dieser Gebrauchsanweisung beschriebenen Geräte den folgenden Richtlinien:
93/68 CEE 89/336 CEE 73/23 CEE
und Vorschriften: **EN 60 335 - 1-2 - 38**
+A1 +A51 EN 55014 EN 60 555-2-3 entsprechen.



Mod. AGB 626/WP



I 1)Rubinetto gas
2)Accensione

F 1)Sécurité gaz
2)Interrupteur d'allumage

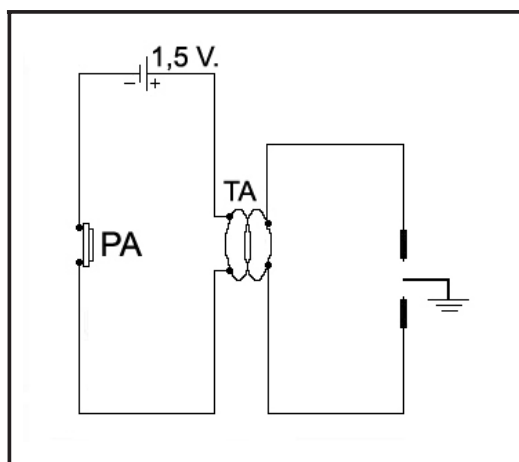
D 1)Sicherheitshahn
2)Zundschalter

GB 1)Safety cock
2)Ignition switch

AGB 626/WP	Cod.	GAS conn.	kW	Dims.	Griglia 645x340	Kg.
		1/2" ISO R7	5	800x370x570h		27

TAB.1	G30	G31	G20	G25
	mbar	mbar	mbar	mbar
	28	37	20	25
Bruciatore Max 5 kW - Min 2,5 kW				
Iniettore bruciatore 1/100 mm	115	115	70	170
Regolazione min. 1/100 mm	80	80	Reglage	reg.
Consumi	0,39 kg/h	0,39 kg/h	0,53 m ³ /h	0,61 m ³ /h
Aria primaria	Aperta	Aperta	Aperta	Aperta

**SCHEMI ELETTRICI - ELECTRIC DIAGRAMS
SCHEMAS ELECTRIQUES - SCHALTPLAN**



Pa Pulsante accensione
Ta Trasformatore accensione



Interruttore
Thermostat regulation



Schalter
Regelthermostat



Start button
Power Transformer

AVVERTENZE



- Generali

Leggere attentamente le istruzioni riportate nel seguente libretto, in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, l'uso e la manutenzione delle apparecchiature.

Installazione che deve essere effettuata da personale qualificato secondo le istruzioni riportate nel presente libretto, che va conservato per ogni ulteriore consultazione da parte degli operatori.

L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da personale esperto o addestrato all'uso della stessa, e dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita.

In caso di guasto o cattivo funzionamento si dovrà spegnere immediatamente l'apparecchiatura e rivolgersi ad un centro di assistenza tecnica specializzato, per le riparazioni richiedere sempre e solo ricambi originali.

Inoltre l'apparecchiatura non può essere lavata con getti d'acqua diretti ad alta pressione, e non devono essere ostruite le aperture o feritoie di aspirazione o di espulsione dell'aria, dei fumi e del calore.

A) ISTRUZIONI PER IL TECNICO QUALIFICATO Informazioni ad uso esclusivo di personale specializzato autorizzato dagli Enti per l'erogazione dell'energia elettrica e del gas locali in conformità alle norme vigenti. In primo luogo richiedere il parere di entrambi gli Enti.

1) ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

1a) Luogo di Installazione: Dopo aver liberato l'apparecchio dall'imballo procedere alla rimozione della pellicola adesiva in plastica che deve essere tolta prima di mettere in funzione l'apparecchio.

I residui di colla devono essere rimossi accuratamente (non usare sostanze abrasive).

L'apparecchio deve essere sistemato in un locale ben ventilato e posto sotto una cappa aspirante.

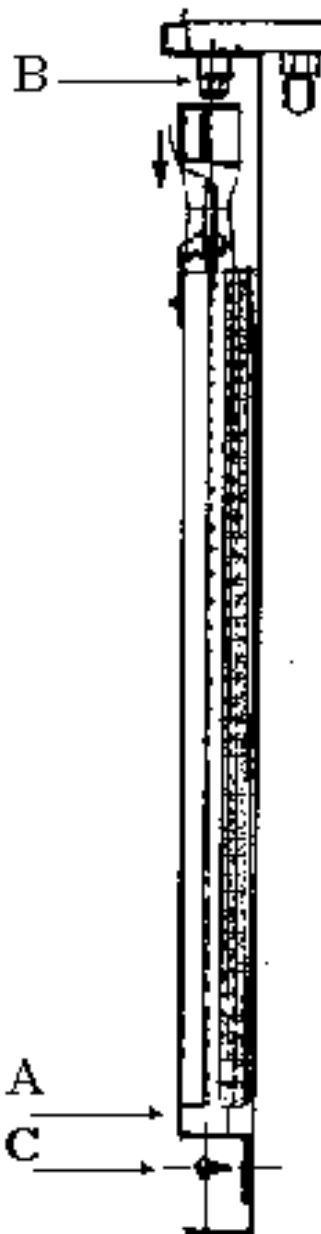
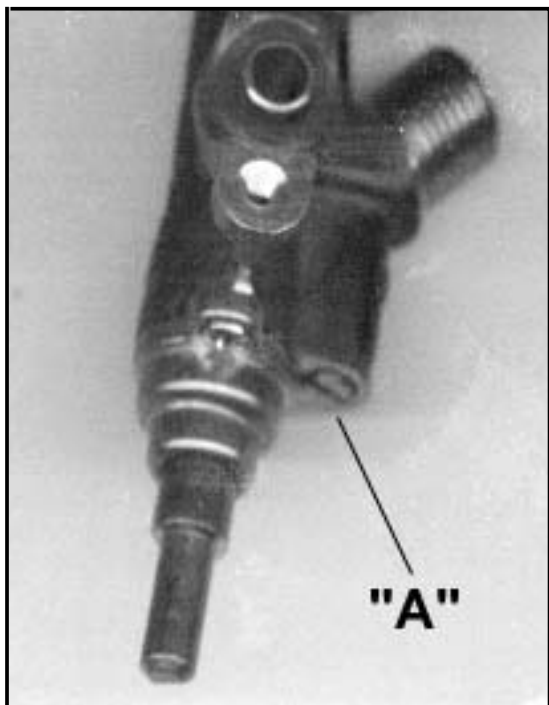
E' possibile montare l'apparecchio in singolo oppure disposto accanto ad altre apparecchiature.

Occorre mantenere una distanza minima di 15 cm nel caso l'apparecchio venga a trovarsi vicino a pareti in materiale infiammabile.

Verificare che l'apparecchio sia perfettamente livellato sul piano di appoggio regolando i piedini.

1b) Installazione :

L'apparecchio è di categoria **II2E+3+** ed è adatto al funzionamento a gas G20/G25 (gas naturale) e G30/G31 (GPL) ed anche per l'allacciamento alla corrente alternata secondo i dati riportati sulla targhetta dati tecnici.



1c) Allacciamento Gas :

Prima di effettuare l'allacciamento gas occorre verificare sulla targhetta dati se l'apparecchio è predisposto per il tipo di gas disponibile. In caso contrario consultare "Funzionamento con altri tipi di gas" al paragrafo 2d) come indicato sulla tabella 1-2.

L'allacciamento del bocchettone da 1/2" gas dell'apparecchio alla condotta del gas deve essere fisso ed effettuato interponendo una valvola di intercettazione facilmente raggiungibile con l'apparecchiatura installata, comunque conforme alla normativa vigente.

Usando condutture flessibili, esse dovranno essere in acciaio inossidabile e conformi alle norme in vigore DIN 3381 Parte 1 oppure DIN 3384, completato l'allacciamento verificarne l'ermeticità usando un apposito spray rilevatore di fughe.

2) MESSA IN FUNZIONE

2a) Operazioni preliminari

Prima dell'utilizzo pulire accuratamente l'apparecchio con un panno umido e detergente non abrasivo.

2b) Verifica della pressione di entrata :

Accertarsi che la pressione del gas corrisponda alla pressione di funzionamento indicata sulla targhetta dati tecnici secondo il tipo di gas disponibile.

La pressione di entrata va misurata con un manometro (tubo a U, risoluzione min. 0.1 mbar).

Per questo rimuovere la vite a chiusura ermetica ed inserire il tubo del manometro.

Occorre prendere in considerazione se altre apparecchiature siano o debbano essere allacciate alla stessa rete.

Collegamento per il gas liquido (G301 31)

La pressione di allacciamento del gas liquido è di 28 mbar a butano o 37 mbar a propano.

Controllare la targhetta, misurare la pressione ed esaminare se la descrizione dell'ugello installato corrisponde a quella fornita dal costruttore.

Se la pressione è inferiore a 25 mbar o superiore a 35 mbar butano - 45 mbar propano

L'APPARECCHIO NON DEVE ESSERE MESSO IN FUNZIONE!

Collegamento con gas metano H (G20)

La pressione di allacciamento del gas metano è di 20 mbar.

Controllare la targhetta, misurare la pressione ed esaminare se la descrizione dell'ugello installato corrisponde a quella fornita dal costruttore, se la pressione è inferiore 17 mbar o superiore a 25 mbar

L'APPARECCHIO NON DEVE ESSERE MESSO IN FUNZIONE !

Collegamento con gas metano L (G25)

La pressione di allacciamento del gas metano è di 25 mbar.

Controllare la targhetta, misurare la pressione ed esaminare se la descrizione dell'ugello installato corrisponde a quella fornita dal costruttore, se la pressione è inferiore 20 mbar o superiore a 30 mbar

L'APPARECCHIO NON DEVE ESSERE MESSO IN FUNZIONE !

2c) Controllo dell'aria primaria

I bruciatori sono provvisti di regolazione dell'aria primaria

Il flusso del volume d'aria è regolato quando la fiamma è ancorata al bruciatore, e non tende a staccarsi a bruciatore freddo e la fiamma si presenta perfettamente azzurra senza punte gialle.

Per regolare il volume d'aria agire sul cappuccio in prossimità del venturi, secondo la "TABELLA1"

2d) Controllo delle funzioni :

Premere la manopola e girarla verso sinistra fino alla posizione MAX

Tenere la manopola premuta e contemporaneamente premere il pulsante dell'accensione elettrica fino a che non si accenda la fiamma.

Tenere ancora premuta la manopola per 5-10 secondi, se rilasciando la manopola la fiamma dovesse spegnersi, ripetere l'operazione.

Per ottenere la potenza minima ruotare la manopola fino alla posizione MIN.

Per spegnere il bruciatore girare la manopola verso destra fino alla posizione "O."

2e) Regolazione del minimo :

Per regolare il minimo agire come segue : accendere il bruciatore e portare la manopola su MIN.; togliere la manopola e agendo con un cacciavite a taglio di piccola sezione ruotare la vite posta sul rubinetto valvolato.

Per gas G20 (gas naturale) girare la vite A in senso antiorario (verso sinistra) fino al minimo desiderato.

Per gas G30-G31 (gas GPL) ruotare la vite in senso orario (verso destra) fino a fondo. vedi **FIG. A**

2f) Funzionamento con altro tipo di gas :

Per adeguare l'apparecchiatura ad un altro tipo di gas (controllare i dati riportati sulla targa dati tecnici) è necessario l'impiego di iniettori adeguati al tipo di gas disponibile.

L'apparecchio è corredato da diversi iniettori contrassegnati con il relativo diametro in centesimi di mm. ed inseriti in buste contrassegnate con i tipi di gas per il quale sono predisposti.

2g) Sostituzione dell'iniettore:

Per sostituire l'iniettore procedere come segue:

- svitare la vite "C"
- sfilare il bruciatore "A" dal porta iniettore con chiave "ch11" svitare l'iniettore e sostituirlo
- riposizionare il bruciatore e fissarlo con la vite
- accertarsi che la presa d'aria del bruciatore sia completamente aperta; diversamente procedere all'apertura della stessa, ruotando il cappuccio previsto allo scopo.

AVVERTENZA

Dopo aver effettuato l'adattamento dell'apparecchio occorre indicare l'avvenuta trasformazione sulla targa dati tecnici ed in prossimità del bocchettone di allacciamento gas dell'apparecchio.

3) MANUTENZIONE STRAORDINARIA

Prima di effettuare qualsiasi manutenzione chiudere la valvola di intercettazione del gas.

Eseguire le seguenti operazioni almeno una volta all'anno consigliando all'utilizzatore la sottoscrizione di un contratto di assistenza :

- verifica del funzionamento di tutti i dispositivi di regolazione e sicurezza
- controllo di funzionamento dei bruciatori e loro pulizia
- verifica della combustione
- controllo delle perdite di pressione dell'apparecchio (rubinetti valvolati, circuito gas)
- verifica dello stato e funzionalità di componenti ed eventuale sostituzione di parti usurate o malfunzionanti.

Norme di sicurezza

- **Non lasciare l'apparecchio alla portata dei bambini**
- **Non lasciare l'apparecchio esposto agli agenti atmosferici (sole, pioggia ecc.)**

4) ISTRUZIONI D'USO

4a) - Accensione e spegnimento dei bruciatori

Aprire la valvola di intercettazione posta a monte dell'apparecchio.

Ruotare la manopola di comando tendendola premuta portarla sulla posizione.

Verificare l'avvenuta accensione della fiamma del bruciatore.

Ad accensione avvenuta ruotare la manopola verso che corrisponde a circa 300°C.

Per ottenere la potenza minima ruotare la manopola fino alla posizione che corrisponde a circa 150 C.

Per spegnere il bruciatore girare la manopola verso destra fino alla posizione "O".

A fine lavoro richiudere la valvola di intercettazione.

5) MANUTENZIONE ORDINARIA E PULIZIA

Prima di effettuare qualsiasi manutenzione chiudere la valvola di intercettazione del gas.

Non lavare mai l'apparecchiatura con un getto d'acqua per evitare infiltrazioni nei componenti elettrici.

Una scrupolosa pulizia giornaliera garantisce il perfetto funzionamento e la lunga durata dell'apparecchio.

Le parti in acciaio della carrozzeria vanno trattate con prodotti detergenti non abrasivi.

Non adoperare paglietta d'acciaio che potrebbe provocare ruggine.

Il cruscotto e le manopole si puliscono con un panno morbido inumidito.

Se lo sporco è accentuato, raccomandiamo l'uso di spugne sintetiche (es.Scotchbrite) e l'impiego di gel specifico per la pulizia dell'acciaio inossidabile.

L'apparecchio dovrà essere sottoposto ad un controllo almeno una volta all'anno da parte di personale specializzato autorizzato; a tale scopo suggeriamo di stipulare un contratto di manutenzione.



On recommande un contrôle périodique de l'appareil de part de personnel qualifié pour garantir la sécurité de fonctionnement .

Le producteur ne donne aucune garantie en cas de pannes dues à cause d'entretien incorrect, inobservance des instructions et mauvais usage des appareils.

A) INSTRUCTIONS POUR LE TECHNICIEN COMPETENT

Instructions pour les opérations à effectuer exclusivement par du personnel qualifié et autorisé par les Organismes pour la distribution du gaz et de l'énergie électrique locaux et en conformité aux normes en vigueur.

En premier lieu, demande l'avis des ces deux Organismes.

1) INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

1a) Emplacement de l'installation:

Après avoir procédé au déballage de l'appareil, il faut procéder à enlever la pellicule adhésive en plastique qui protégé l'acier avant de mettre l'appareil en fonction.

Les résidus de colle doivent être soigneusement nettoyés (ne pas employer des substances abrasives).

Il faut installer l'appareil dans un local bien aéré et le placer au-dessous d'une hotte aspirante pour éviter la concentration de fumées dangereuses pour la santé.

Il est possible de monter l'appareil tout seul ou bien de le placer à côté d'autres équipements.

Il faut en tout cas prévoir une distance de 150 mm. dans le cas où l'appareil se trouve proche de parois en matériel inflammable.

Il faut vérifier que l'appareil soit à niveau parfait sur le plan d'appui en réglant les pieds.

1b) Installation :

L'appareil est de la catégorie **II2E+3** et il est adapté pour le fonctionnement à gaz G20/G25 (gaz naturel) et G30 - G31 (gaz liquide) et ainsi pour le branchement au courant alternatif suivant les données reportées sur la plaque technique.

Installer l'appareil uniquement dans des locaux bien aérés. Les installations doivent être conformes au Document Technique Unifié (D.T.U.61.1) édité par le centre technique du bâtiment (C.S.T.B.). Règlement de sécurité contre l'incendie et la panique dans les établissements recevant du public. Prescriptions générales pour tous les appareils.

Articles GZ: installation aux gaz combustibles et hydrocarbures liquéfiés.

Ensuite, suivant l'usage: Article CH

Chauffage, ventilation, réfrigération, conditionnement d'air et production de vapeur et d'eau chaude sanitaire.

Articles GC

Installation d'appareils de cuisson destinés à la restauration.

Prescriptions particulières à chaque type d'établissements recevant du public (hôpitaux, magasins, etc.)

L'appareil doit être installé dans un local avec une bonne aération. Le changement d'air doit tenir compte de l'air nécessaire à la combustion (2m³/h/kW) de puissance installée.

1c) Raccordement au réseau du gaz :

Avant d'effectuer le raccordement, il faut vérifier sur la plaque des caractéristiques de l'appareil s'il est prédisposé pour le type de gaz disponible.

Si l'appareil fonctionne avec un type de gaz différent consulter le paragraphe 2e) " Fonctionnement avec d'autres types de gaz ".

Le raccordement de l'embout de 1/2" gaz de l'appareil avec la conduite du gaz, doit être fixe en intercalant un connecteur conforme à la norme qu'on peut aisément atteindre avec l'appareil installé. Si on utilise des conduites flexibles, elles devront être en acier inoxydable et conformes à les dispositions DIN 3381 partie 1 ou bien DIN 3384. Une fois le raccordement terminé, vérifier son étanchéité en utilisant un vaporisateur de détection des fuites approprié.

2) MISE EN SERVICE

2a) Opérations préliminaires

Il faut nettoyer soigneusement la plaque de cuisson pour enlever le produit de protection appliqué à l'usine.

2b) Vérification de la puissance :

Il faut vérifier si la pression d'entrée du gaz disponible soit conforme à la pression de fonctionnement reportée sur la plaque de l'appareil.

La pression d'entrée doit être mesurée à l'aide d'un manomètre (tube en U, précision min. 0,1 mbar). Pour effectuer cette opération il faut dévisser la vis hermetique et connecter le tube du manomètre. Il faut tenir compte si sur le même réseau du gaz on a ou on aura raccordé d'autres appareils.

Branchement avec gaz liquide (G30-G31)

La pression de branchement du gaz liquide est de 28 mbar butane ou 37mbar propane.

Vérifier la plaque signalétique, mesurer la pression et vérifier si la description de l'injecteur installé correspond à celle fournie par l'installateur. Si la pression est inférieure à 25 mbar ou supérieur à 35 mbar butane - 45 mbar propane

L'APPAREIL NE DOIT PAS ETRE MIS EN FONCTION.

Branchement avec gaz naturel H (G20)

La pression de branchement du gaz naturel est de 20 mbar.

Vérifier la plaque signalétique, mesurer la pression et vérifier si la description de l'injecteur installé correspond à celle fournie par l'installateur. Si la pression est inférieure à 17 mbar

ou supérieur à 25 mbar **L'APPAREIL NE DOIT PAS ETRE MIS EN FONCTION.**

Branchement avec gaz naturel L (G25)

La pression de branchement du gaz naturel est de 25 mbar.

Vérifier la plaque signalétique, mesurer la pression et vérifier si la description de l'injecteur installé correspond à celle fournie par l'installateur. Si la pression est inférieure à 20 mbar ou supérieur à 30 mbar **L'APPAREIL NE DOIT PAS ETRE MIS EN FONCTION.**

2c) Contrôle de l'air primaire :

Le flux du volume d'air est correctement réglé lorsque la flamme est correctement à contact du brûleur bien stable et homogène quand le brûleur est froid et quand la flamme est parfaitement bleue sans langues jaunes.
Pour régler le volume d'air il faut tourner plus ou moins la bande autour du brûleur.(Tab. 1)

Pour le réglage du minimum il faut procéder dans la manière suivante:


allumer le brûleur et tourner le poignée sur

Enlever le poignée et parmi d'un petit tournevis, tourner la vis qui se trouve sur la vanne.

Pour le gaz naturelle (G20/25) tourner la vis "A" vers la gauche jusqu'au minimum désiré.

Pour le gaz propane (G30/31) tourner la vis "A" vers la droite à fond (voir fig."A").

2d) Contrôle des fonctions :

Appuyer sur le poignée et le tourner à gauche Jusqu'à la position  Pousser le bouton de l'interrupteur d'allumage, jusque la flamme s'allume. Maintenir le poignée pour 5-10 seconds.Pour avoir la puissance su minimum il faut tourner le poignée sur la position.
Pour éteindre le brûleur tourner le poignée vers la droite jusqu'à la position " O".

2e) Fonctionnement avec d'autres types de gaz :

Pour passer à un autre type de gaz (contrôler les données sur la plaque de l'appareil) il faut employer ds injecteurs adaptés au type de gaz disponible. L'appareil est équipé par des injecteurs portant la dimension en centimètres de mm. qui se trouvent dans des enveloppes qui indiquent le type du gaz pour lequel ils sont nécessaires.

2f) Remplacement des injecteurs :

Il faut procéder comme suit :

déserrer la vis "C"

Faire glisser le brûleur "A" du porte-injecteur

Avec une clé "CH11" dévisser l'injecteur et le remplacer

Repositionner le brûleur et le fixer avec la vis .

S'assurer que la prise d'air du brûleur soit complètement ouverte .

Attention:

Après avoir effectué l'adaptation de l'appareil pour le fonctionnement avec un autre type de gaz il faut prendre note sur la plaque des données techniques de l'appareil et en proximité de l'embout de connection au réseau.

3) ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

Avant d'effectuer tout entretien, il faut débrancher l'appareil du réseau électrique et fermer le robinet du connecteur au réseau du gaz.
Il faut soumettre l'appareil aux contrôles suivants au moins une fois par an; à ce propos, conseiller à l'utilisateur de stipuler un contrat d'entretien:

- vérifier le fonctionnement de tous les dispositifs de réglage et de sécurité
- contrôler le fonctionnement du brûleur et nettoyez-le
- vérifier la combustion
- contrôler l'éventuelle perte de pression de l'appareil (vannes,réseau du gaz)
- vérifier l'état et les fonctionnement des composants et les substituer s'ils sont usagés ou en cas de mauvais fonctionnement.


Si le brûleur doit être nettoyé il faut procéder comme au paragraphe 2f) " remplacement de l'injecteur" pour accéder au brûleur et l'enlever soigneusement.


Nettoyer soigneusement les ailerons du brûleur avec air comprimé, si les ailerons sont trop bouchés on conseille de remplacer le brûleur.


B) INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

4) NOTICE D'EMPLOI

4a) Allumage et arrêt des brûleurs :

Ouvrir la vanne de connection au réseau du gaz en amont de l'appareil. Appuyer sur le poignée et le tourner vers la gauche jusqu'à la position  pousser sur le bouton de l'interrupteur de allumage.

Maintenir le poignée enfoncé et contrôler l'allumage du brûleur .Tourner le poignée sur la position  qui correspond à la puissance MAX.

Pour avoir le minimum tourner le poignée sur la position  qui correspond à la puissance MIN.

Pour éteindre le brûleur tourner le bouton vers la droite jusqu'à la position "O".

A fin du travail fermer la vanne de connection.

4b) Pannes ou interruption prolongé du fonctionnement:

Fermer le robinet de raccordement au réseau du gaz et débrancher l'alimentation électrique.

En cas de panne ou de mauvais fonctionnement ne pas employer l'appareil et informer le service d'assistance.

5) ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Avant d'effectuer tout entretien, il faut fermer le robinet de raccordement au réseau du gaz et débrancher l'appareil du réseau électrique.

Ne jamais laver l'appareil avec des jets d'eau afin d'éviter toutes infiltrations dans les composants électriques. Le nettoyage quotidien soigné, effectué après avoir désactivé l'appareil, garanti son fonctionnement et longue durée de vie.

Les parties en acier du châssis doivent être traitées avec des produits détergents non abrasifs. Ne pas employer de la paille de fer qui risque-

rait de provoquer la rouille. Panneau des commandes et les boutons se nettoient à l'aide d'une éponge humide.

Il faut vérifier périodiquement le tiroir de récupération des graisses pour le vider et le nettoyer soigneusement. Pour le nettoyage des plaques de cuisson il faut employer une brosse en fer ou de la paille en fer. Pour garder la plaque toujours brillante il est conseillé de la nettoyer à tiède avec du vinaigre.

Après le nettoyage, rincer avec de l'eau propre et essuyer avec un chiffon.

Afin d'éviter la formation de rouille, il est conseillé de protéger la surface des plaques en acier, après le nettoyage, avec une petite couche d'huile. **L'appareil doit être soumis à un contrôle par du personnel qualifié et autorisé au moins une fois par an; à ce propos, nous conseillons de stipuler un contrat d'entretien.**

Normes de sécurité :

- **débrancher l'appareil du réseau électrique avant d'effectuer une quelconque opération ;**
 - **ne pas tirer sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil ;**
 - **ne pas utiliser l'appareil avec des mains mouillées ou pieds nus ;**
 - **ne pas utiliser de rallonge électrique sans être certain qu'elle puisse supporter la charge en Kw.**
 - **tenir l'appareil à l'écart des lieux humides ou chauds.**
 - **ne pas laisser l'appareil à portée des enfants.**
- Attention : pendant l'utilisation le front de l'appareil est très chaud. Sur la surface est indiquée avec le symbole. Vous faites très attention.**



A) TECHNISCHE ANWEISUNGEN

Diese Anleitungen müssen lediglich von Fachleuten unter Beachtung der bestehenden Vorschriften durchgeführt werden; Fachleuten, die beim örtlichen Energie- und Gasversorgungsunternehmen eingetragen sind. Die Anfrage vom Gas- und Stromanschluß muß zuerst bei beiden örtlichen Unternehmen um die Genehmigung eingereicht werden.

1) AUFSTELLUNG

Vor der Inbetriebnahme, muß das Gerät ausgepackt und die Schutzkiefelfolie entfernt werden.

Kleberückstände müssen sorgfältig ohne Reibputzmittel entfernt werden. Das Gerät muß in einem gut belüfteten Raum unter einem Dunstabzug und kann als alleinstehender Stück bzw. neben anderen Geräten hingestellt werden.

Falls es sich neben entflammablem Material befindet, muß davon ein Abstand von mindestens 10 cm. als Sicherheit gehalten werden.

Gerät durch Stetlu&en auf genaue Ebenheit aufstellen. Vor dem Anschluß muß folgendes überprüft werden:

1b) Aufstellung:

Das Gerät gehört der Kategorie **III2H3+** und ist für den Betrieb mit Gas G20 (Erdgas), G30 - G31 (GPL Flüssiggas) sowie für Betrieb mit Wechselstrom ausgestattet, alles wie im Typenschild mit Technischen Daten beschrieben.

1c) Gasanschluß :

Vor dem Gasanschluß muß es überprüft werden, daß der Gastyp mit dem von Gerät übereinstimmt; andernfalls Punkt

2e) über Betrieb mit verschiedenen Gastypen" beachten. Der Anschlußstutzen vom 1/2 Zoll muß mit der Gasleitung befestigt werden. Ein

leicht zugängliches Sperrventil muß dazwischen montiert werden. Bei flexibel Anschlußstutzen müssen diese in Stahl sein und den bestehenden Normen entsprechen.

1d) Vor dem Anschluß muß folgendes überprüft werden:

- Der automatische magnetothermische Schutzschalter und die ganze Elektroanlage müssen der Gerätebelastung entsprechen (siehe Typenschild technische Daten).
- Die Elektroanlage muß mit einer genormten Erdung ausgestattet werden.
- Der Anschlußstecker und Schalter müssen leicht zugänglich sein.
- Der Hersteller haftet nicht für Unfälle, falls die entsprechenden vorgeschriebenen Schutzmaßnahmen nicht eingehalten werden.

2) INBETRIEBNAHME

2a) Überprüfung der Einlassdruck

Der Gasdruck muß mit dem vom Gerät übereinstimmen (siehe Typenschild-technische Daten). Der Einlassdruck muß mit einem Manometer gemessen werden (U-Rohr, Unterteilung vom min. 0,1 mbar). Dichtschraube abschrauben, Manometer daran anschließen und Druck überprüfen. Bitte berücksichtigen, ob welche andere Geräte schon bzw. zusätzlich angeschlossen werden.

Anschluß mit Flüssiggas (G30/31)

Der Druck für Flüssiggas ist 28 bzw. 30 mbar für Butan oder 37 mbar für Propan. Daten des Typenschildes kontrollieren. Druck abmessen und beachten, daß die eingebaute Düse, laut Beschreibung, bitte beachten, daß die eingebaute Düse, laut Beschreibung, dem richtigen Gas typ entspricht.

Ist der Druck weniger als 25 oder mehr als 35 mbar für Butan-45 mbar für Propan, so

MÜß DAS GERÄT AUF KEINEM FALL IN BETRIEB GESETZT WERDEN!

Anschluß mit Ergas (G20)

Der Druck für Flüssiggas ist 20 mbar. Daten des Typenschildes kontrollieren. Druck abmessen und beachten, daß die eingebaute Düse, laut Beschreibung, bitte beachten, daß die eingebaute Düse, laut Beschreibung, dem richtigen Gas typ entspricht. Ist der Druck weniger als 17 oder mehr als 25 mbar, so

MÜß DAS GERÄT AUF KEINEM FALL IN BETRIEB GESETZT WERDEN!

Anschluß mit Erdgas (G25)

Der Druck für Flüssiggas ist 25 mbar. Daten des Typenschildes kontrollieren. Druck abmessen und beachten, daß die eingebaute Düse, laut Beschreibung, bitte beachten, daß die eingebaute Düse, laut Beschreibung, dem richtigen Gas typ entspricht. Ist der Druck weniger als 20 oder mehr als 30 mbar, so

MÜß DAS GERÄT AUF KEINEM FALL IN BETRIEB GESETZT WERDEN!

Der Einlassdruck muß mit einem Manometer gemessen werden (U-Rohr, min. Auflösung 0,1 mbar). Es wird empfohlen zu berücksichtigen, ob andere Geräte dazu angeschlossen werden müssen.

2c) Überprüfung der Primärluft

Die Luftzufuhr ist korrekt geregelt, wenn die Gasflamme bläulich ohne gelbliche Flammpunkte ist und vom Brenner ununterbrochen brennt.

2d) Funktionskontrolle

Drehknopf links herum auf die Position drehen und gedrückt halten, den elektrischen Zündknopf 5-10 Sekundenlang gleichzeitig drücken bis die Flamme brennt. Beim Absagen, Vorgang neulich wiederholen. Auf Position Min.

erreicht man die kleine Leistung des Ofens.

Zum Ausschalten, Drehknopf auf Position **O** zurückdrehen.

2e) Einregulierung der Brennfamme

Die Einregulierung der Keinflamme erreicht wie folgt: Brenner anzünden und Drehknopf auf Position Min. einstellen und herausziehen. Mit einem Schraubenzieher die Schraube auf dem Ventilhahn drehen bis die erwünschte kleinste Flamme erreicht wird. Für Gastyp G20 (Erdgas) wird die Schraube nach Links (gegen Uhrzeigersinn) gedreht, für Gastyp G30-G31 (Flüssiggas) hingegen Schraube ganz nach rechts drehen (Uhrzeigersinn- siehe Abbildung "B").

2f) Betrieb mit verschiedenen Gastypen

Zur Anpassung des Gerätes an anderen Gastypen, ist es notwendig die entsprechenden Gasdüsen zu verwenden. Diesbezüglich werden zusätzlich mit verschiedenen Durchmessern gekennzeichnete Gasdüsen (Uhrzeigersinn) gedreht, für Gastyp G30-G31 (Flüssiggas) hingegen Schraube ganz nach rechts drehen (Uhrzeigersinn- siehe Abbildung "B").

2f) Betrieb mit verschiedenen Gastypen

Zur Anpassung des Gerätes an anderen Gastypen, ist es notwendig die entsprechenden Gasdüsen zu verwenden. Diesbezüglich werden zusätzlich mit verschiedenen Durchmessern gekennzeichnete Gasdüsen mitgeliefert.

2g) Düsenersetzung

Drehknöpfe abziehen und Befestigungsschrauben der Frontverkleidung abschrauben. schießlich Stromkabel abtrennen. Mit passendem Schlüssel, Düsen entfernen und mit den geeigneten austauschen. Nach dem Austausch, Primärluft und alle Gerätefunktionen neulich überprüfen. (siehe Abbildung "A").

Achtung:

Nach der Gasanpassung vom Gerät, muß man der Typenschild mit neuen Angaben auf den letzten Stand bringen und den Gasstutzen beim Geräteanschluss umändern.

3) AUSSERGEWÖHLICHE INSTANDHALTUNG

Vor jedem Wartungsvorgang muß das Gerät immer vom Strom abgeschaltet und das Gassperrventil abgedreht werden.

Es wird empfohlen, folgende Arbeitsvorgänge jährlich und von Fachleuten durchführen zu lassen:

- Überprüfung aller Regelungsrichtungen und Sicherheitselemente.
- Funktionbetrieb des Brenners und deren Reinigung.
- Verbrennungskontrolle
- Kontrolle vom Gasdruckabfall (Ventilhahn, Gasleitung u.s.w.)
- Zustand, Funktion aller Bestandteile und Strukturen überprüfen. Abgenutzte und nichtfunktionierende Teile austauschen.

4) EIN- UND AUSSCHALTUNG

4a) Ein- und Ausschaltung

Leitungssperrventil aufdrehen.

Drehknopf 5 bis 10" gedrückt halten und links herum auf Position drehen; Zündknopf gleichzeitig drücken bis es brennt.

Beim Absagen, Vorgang neulich wiederholen. Auf position erreicht man die kleinste Leistungskraft, Zum Ausschalten, Drehknopf auf Position "O" zurückdrehen.

Am Ende des Arbeitsvorgangs, Leitungssperrventil abdrehen.

4b) Störungen - Betriebsunterbrechungen

Sollte eine Störung auftreten, sofort Leitungssperrventil abdrehen und Strom abschalten.

Beim unregelmäßigen Betrieb. Gerät nicht benutzen und gleich Kundendienst benachrichtigen.

Reparaturen dürfen lediglich von qualifizierten Fachfirmen durchgeführt werden.

5) GEWÖHLICHE WARTUNG

Vor jeder Wartungsarbeit muß das Sperrventil zugesperrt und das Gerät vom Stromnetz abgeschaltet werden.

Gerät nie mit Wasserstrahl reinigen, um eventuelle Wasserumlaufigkeit zu vermeiden.

Eine gründliche und tägliche Reinigung gewährleistet einen einwandfreien Betrieb und eine lange Lebensdauer des Gerätes.

Die Stahiverkleidung des Gehäuses werden lediglich mit normalen Putzmittel gereinigt.

Keine Stahiwatte verwenden, sie könnte die Teile rosten lassen.

Die Frontseite und die Drehknöpfe sind nur mit einem feuchten Tuch zu reinigen.

Wenn Kochplatte und Gitterrost besonders schmutzig sind, wird es dann empfohlen, künstliche Schwämme (z.B. Scotchbrite) und einen spezifischen Gel für rostfreien Stahl zu verwenden.

Nach der Reinigung, Teile gründlich spülen und sorgfältig austrocknen.

Die Kochplatte ist mit einer Auslassöffnung ausgestattet, die die Reinigung erleichtert und gleichzeitig die Flüssigkeit in eine Auffangsiade leitet.

Letztere muß entleert und gereinigt.

Für die Reinigung des Brenners, muß man wie folgt vorgehen:

Es wird empfohlen, eine jährliche periodische

Kontrolle des Gerätes vom Fachleute durchzuführen.

Der Abschluß eines Wartungsvertrags wäre für passend gehalten.



A) FOR THE AUTHORIZED TECHNICIANS INSTRUCTIONS

Operations to be carried out exclusively by qualified

personnel authorised by the local Gas and Electricity Boards in accordance with the local and national legislation.

Before doing anything else, seek advice from your Gas and Electricity Board.

1) INSTALLATION PROCEDURE

1a) Location :

When the appliance has been removed from its boxing, peel off the parts of adhesive plastic film that protect the steel parts .

The glue residue must be removed accurately (do not use abrasive products).

The appliance should be installed in a well ventilated room, under a range hood to avoid harmful concentration of smokes and combustion gas dangerous for the health. The appliance can be installed on its own or alongside other equipment.

If the appliance has to be installed near inflammable walls, a minimum distance of 150 mm should be allowed.

Verify, by adjusting the feet, that the appliance is perfectly levelled on its base.

1b) Installation :

The appliance is set to operate with G20 -G25 gas (natural gas) and G30 - G31 (liquid gas) and also has to be connected to the electricity supply in conformity to the information brought on the technical data label.

1c) Gas connection

Before starting the appliance up, check that its specifications match those of the family and group of the gas available locally.

If not, adapt the appliance following paragraph 2e) "running the appliance on other types of gas".

Connection 1/2" gas off-take on plug the appliance must be permanently fixed to the mains and installing a safety valve-cock easily reachable when the appliance is operating.

If flexible hose is used, it must be in stainless steel and current to regulations DIN 3383 part 1 or DIN 3384.

After completing connection, check for leaks using a special leak-detector spray.

2) INSTRUCTION PROCEDURE

Before use:

Clean the appliance with a steel brush or steel wool.

2a) Checking the input pressure

Make sure that the gas pressure supply is in conformity with the operating pressure indicated in the technical data label of the appliance.

Input pressure should be measured using a gauge (e.g. a gooseneck pipe, min. resolution 0,1 mbar).

Consider also if other gas appliances are or have to be connected to the same gas supply.

2b) Checking the primary air

Protection against the flame rising when the burner is cold or light-back when is hot. The flame has to be blue without yellow tongues.

2c) Checking the functions

Push the hand knob and turn it counter-clockwise to the position.

Keep the knob pressed and check the lighting of the burner by looking through the hole in the control panel.

When the burner is lighted turn the knob on MAX position.

To unlit the burner turn the knob clockwise to position **O**.

2e) Regulation of small flame :

Turn on the main burner according to the instructions, turn the knob at the position MIN of the little flame.

Make sure that, at the position MIN, burner's flame is still alight, even during rapid turning of the knob from the MAX to the MIN.

In case that at the position MIN, burner's flame dies down, or if the flame is very strong then do the following steps:

- Keep the knob at the position MIN

- Pull off the knob of the tap and with a small screwdriver regulate the screw of the tap, which is located behind the hole

- When you turn the bolt right you reduce the intensity of the flame, and when you turn it left you make the flame stronger.

- Regulate the intensity of the flame at your will.

Then put back the black knob of the tap at its former position.

2f) Running the appliance on other types of gas

appliance is supplied with a kit of nozzles marked with the diameter of their holes ; each plastic bag contains the set of nozzles and shows the name of the gas.

2g) Replacing the nozzles

Put the appliance upside down and loosen the screws of the panel, take out the finned cover of the combustion chamber, loosen the screws of the burners support.

Slide the burner and, with a proper spanner, unscrew the nozzle and replace it with the correct one.

After fitting the nozzle, before screwing back the panel, turn the appliance and verify the correct combustion and reset the primary air.

Warning :

After setting the appliance for another type of gas indicate the modification in the technical data label.

3) SPECIAL MAINTAINANCE

Before doing anything else disconnect the appliance and close the gas valve.

The following maintenance programme should be carried out at least once a year suggesting the user to subscribe a maintenance contract : and check all the setting devices and the safety thermocouples

- check that the burner is working properly and clean it

- check the combustion

- check the leaks of pressure (valve-cocks, gas pipes)

- check the structure and all the components, replace them if worn out or broken.

When the burner should be cleaned, follow indications brought in paragraph 2f) " replacing of the nozzle" to get to the burner and take it out carefully.

Clean carefully the burner openings with compressed air, if the openings are too dirty is better to change the burner.

4) DIRECTIONS FOR USE

4a) Turning the burners on and off

Open the gas safety valve upstream the appliance.

Press the knob and, keeping it pressed, turn it counter-clockwise to position

To obtain minimum power turn it counter-clockwise to position.

To unlit the burner turn the knob clockwise to position O.

When the appliance is not operating keep the safety gas cock closed.

5) CLEANING AND MAINTENANCE

Before doing anything else and close the gas valve.

Never wash the appliance with a jet of water as this causes dangerous infiltration in the components.

A daily cleaning will keep the appliance in perfect working order and make it last longer.

The stainless steel parts must be treated with non abrasive detergents avoiding the use of steel wool that may cause rust forming.

The control panel and the knobs must be cleaned with a soft humid cloth.

The plates must be carefully cleaned with a steel brush or a steel wool.

Is advisable to clean the lukewarm plates and to keep them shining is advisable to use vinegar.

After cleaning and rinsing the plates spread a thin coat of oil prevent rust from forming.

The appliance should be subjected to a maintenance programme carried out by qualified personnel at least once a year. For this reason we suggest to stipulate a maintenance.