FG11

Manuale d'installazione uso e manutenzione
Installation, operating and service instructions
Manuel d'installation, utilisation et entretien
Handbuch zur Installation, Bedienung und Wartung

CE
0476

AMITEK SRL - Via Santo Marino, 250 - 47824 Poggio Torriana (RN) Italy
MADE IN ITALY

Ed. 07/2021

I

INDICE

Capitolo I - Introduzione e considerazione generali Pag. 3

Capitolo II - Istruzioni per l'installazione e la manutenzione straordinaria Pag. 4
2.1 Luogo d'installazione
2.2 Collegamento alla rete del gas
2.3 Controllo della pressione di rete e della portata termica nominale
2.4 Adattamento ad altro gas
2.5 Sostituzione dei principali componenti
2.6 Diagnosi dei possibili malfunzionamenti

Capitolo III - Istruzioni per l'uso Pag. 6
3.1 Avvertenze preliminari prima dell'uso
3.2 Accensione e spegnimento del piano
3.3 Pulizia e manutenzione ordinaria

Capitolo IV - Caratteristiche tecniche e lista componenti Pag. 8

Figure Pag. 29

Capitolo I - Introduzione e considerazioni generali

L'apparecchiatura è in garanzia a partire dalla data di fatturazione per un anno.
Ogni tentativo di smontaggio, di modifica o in generale di manomissione di una qualsiasi parte dell'apparecchiatura ne invalida la garanzia.
L'uso scorretto del piano, come ogni tentativo di smontaggio e modifica, possono provocare incidenti e, pertanto, la ditta produttrice declina ogni responsabilità circa eventuali danni a persone o cose derivanti da tali azioni scorrette e vietate. Per ogni anomalia riscontrata, rivolgersi al centro assistenza autorizzato più vicino o direttamente alla ditta produttrice.
Il produttore si ritiene sollevato da eventuali responsabilità nei seguenti casi:

- Uso improprio dell'apparecchiatura da parte di personale non adeguatamente istruito.
- Manomissione delle caratteristiche tecniche e funzionali dell'apparecchiatura.
- Uso contrario alle normative vigenti nel paese di destinazione.
- Mancata o scorretta manutenzione ordinaria prevista.
- Utilizzo di ricambi non originali.
- Inosservanza totale o parziale delle istruzioni.

Le apparecchiature sono conformi al Regolamento europeo apparecchi a gas (EU) 2016/426 ed alle norme associate EN 203-1:2014 + AC:2016, EN 203-2-1:2014 e successivi aggiornamenti. Per questo motivo, le apparecchiature sono dotate di regolare marcatura CE rilasciata da un Organismo Notificato a seguito di prove di certificazione e della regolare attività di sorveglianza del prodotto disciplinate nella sopracitata direttiva: **CERTIFICATO DI ESAME CE DI TIPO N°0476DL3811.**
Per la sicurezza d'installazione ed uso, vogliate seguire scrupolosamente le seguenti avvertenze generali.
Leggere attentamente questo libretto che fornisce indicazioni riguardanti la sicurezza nell'uso e nella manutenzione. Lo scopo del presente manuale è di far conoscere agli operatori le prescrizioni ed i criteri fondamentali per garantire la loro sicurezza e preservare nel tempo il regolare funzionamento del piano cottura. Questo manuale deve essere letto da tutto il personale autorizzato ad operare sull'apparecchiatura prima della sua installazione e messa in funzione.
In caso di vendita o trasferimento dell'apparecchiatura, assicurarsi che il libretto l'accompagni sempre, in modo che il nuovo utente possa informarsi sul funzionamento e sulle avvertenze. Esso va conservato in luogo protetto, asciutto e rapidamente raggiungibile per ogni eventuale consultazione. In caso di deterioramento o smarrimento, richiederne una copia direttamente al produttore. Nel dubbio, consultare il centro assistenza più vicino o direttamente la ditta produttrice o rivenditrice.
Queste istruzioni sono valide solo per il piano descritto nel libretto relativa alla categoria II2H3+. In caso di destinazione a paese europeo con categoria, pressioni d'allacciamento e gas diversi (rintracciabili sulla targhetta dati), il libretto dovrà essere tradotto nella lingua ufficiale con i riferimenti (predisposizioni al gas e norme d'installazione locali) relativi al paese di destinazione.
Il piano è dotato di una targhetta dati tecnici (Fig.1) in cui è riportata la predisposizione corrente del gas, il paese per il quale è attualmente destinato ed una griglia nella quale sono riportati tutti i paesi in cui può essere commercializzato previo adattamento funzionale alle locali condizioni di distribuzione del gas ed in accordo alle nazionali leggi in materia di apparecchiature a gas. Una seconda targhetta riporta nelle principali lingue europee le prescrizioni fondamentali (Fig.2).
Mettere in funzione l'apparecchiatura secondo le normative in vigore nel paese di destinazione. Mantenere una ventilazione opportuna nel locale d'installazione e funzionamento.
Questo piano cottura è destinato alla cottura o riscaldamento di alimenti per mezzo di opportune pentole o padelle. Non utilizzarlo per altri scopi; ogni altro uso è da ritenersi improprio. Essa è destinata all'uso collettivo e professionale e deve essere utilizzata da personale addestrato.
L'installazione e la manutenzione straordinaria (cambio di componenti, risoluzione dei guasti, adattamento ad altro gas) sono operazioni eseguibili solo da personale dotato di specifici requisiti professionali ed autorizzato dal costruttore. Esigere sempre parti di ricambio originali. L'utente e/o proprietario è ritenuto responsabile della sola pulizia giornaliera e manutenzione ordinaria grazie alle quali è possibile garantire la durata e l'efficienza degli apparecchi nel tempo. Egli dovrà disattivare l'apparecchiatura in caso di guasto e rivolgersi ad un centro d'assistenza tecnica autorizzato dal costruttore. Non è ammessa alcuna modifica alla struttura delle apparecchiature al fine di migliorarne le prestazioni ed è tassativamente vietato manipolare i dispositivi di sicurezza ed i componenti sigillati.

Capitolo II - Istruzioni per l'installazione e la manutenzione straordinaria

2.1 Luogo d'installazione

L'installatore deve rispettare le correnti disposizioni nazionali in materia di installazioni gas. Tutte le operazione di manutenzione straordinaria (cambio del gas o sostituzione de i componenti) devono essere eseguite da personale specializzato ed autorizzato dalla ditta produttrice. Per l'Italia, installare le apparecchiature secondo quanto prescrivono le norme di sicurezza UNI- CIG 8723 ed il D.M. 12-4-1996.
Il piano deve essere installato in un locale ben ventilato dotato di aperture di ventilazione permanenti tali da garantire la sufficiente portata d'aria comburente e la generale salubrità dell'ambiente di lavoro; per le sezioni minime di ventilazione, consultare le norme sopracitate facendo particolare attenzione all'eventuale presenza di altre apparecchiature alimentate a gas.
Il piano cottura è classificato come costruzione di tipo A1; questo significa che non è previsto alcun collegamento diretto (tramite camino o raccordo) alla canna fumaria o a dispositivi di scarico dei prodotti della combustione all'esterno del locale d'installazione; per tali apparecchiature, il prelievo dell'aria comburente e lo scarico dei prodotti della combustione possono avvenire nel locale stesso. Per tale motivo, è necessario installare le apparecchiature sotto efficienti cappe aspiranti che possano estrarre i gas combusti e i vapori generati durante la cottura impedendo la formazione di sostanze nocive alla salute. Si presti particolare attenzione affinché il volume d'aria necessario alla combustione non venga in alcun modo ostruito da oggetti disposti intorno oppure sotto il piano.
Posizionare il piano su di un tavolo perfettamente a livello e fissarla stabilmente al piano di lavoro mediante le due staffe disposte in diagonale (Fig.3).
Si consiglia di mantenere sempre una distanza non inferiore a 5 cm dalle pareti laterali e posteriore e, qualora ciò non fosse possibile, rivestire le pareti con fogli refrattari o materiali ignifughi.
Togliere la pellicola protettiva in plastica prima di mettere in funzione l'apparecchiatura.

2.2 Collegamento alla rete del gas

Prima di collegare il piano alla rete del gas, verificare che la parte fissa dell'impianto di alimentazione sia conforme alle prescrizioni stabilite nelle norme sopracitate. In particolare, controllare che le sezioni dei tubi garantiscano una fornitura di gas sufficiente per tutte le apparecchiature alimentate a gas presenti nel locale evitando eccessive perdite di carico. Le tubazioni devono essere di acciaio (con giunzioni realizzate mediante raccordi in ghisa bianca, acciaio zincato o mediante saldatura autogena) oppure di rame (con giunti ed accoppiamenti meccanici senza guarnizioni o mastici oppure mediante brasatura).
Verificare che la bombola di alimentazione (ove presente) sia correttamente posizionata e protetta e che le tubazioni in vista siano facilmente ispezionabili; nel caso vi siano installazioni e tubi sotto traccia (pavimenti e pareti), accertarsi che siano realizzati a regola d'arte con riferimenti atti a permetterne l'individuazione.
Prima dell'installazione accertarsi, che l'apparecchiatura sia predisposta per il gas presente. In caso contrario, consultare il paragrafo "Adattamento ad altro gas" oppure contattare il servizio tecnico del costruttore. L'allacciamento deve essere eseguito con raccordi rigidi o con tubi flessibili d'acciaio che non devono provocare sollecitazioni di alcun genere al piano. Essi devono avere la minima lunghezza possibile e comunque non maggiore di 1 m.
Accertarsi che il tubo di collegamento non passi vicino alle zone calde, che non sia sottoposto a sforzi di torsione e trazione e che non venga a contatto con corpi taglienti, spigoli vivi e simili. Fra la rete del gas ed ogni singola apparecchiatura, interporre un rubinetto di intercettazione rapida in posizione tale da permettere una facile manovrabilità per le operazioni di chiusura e apertura.
Dopo aver installato il piano, sottoporre l'intero circuito gas ad una prova di tenuta, utilizzando uno spray cerca fughe oppure altre sostanze schiumogene non corrosive (non avvicinare fiamme al circuito per tale verifica di tenuta).

2.3 Controllo della pressione di rete e della portata termica nominale

La pressione di rete viene misurata, con il piano in funzione, utilizzando un misuratore di pressione per liquidi (ad esempio un manometro analogico). Collegare il manometro E alla presa di pressione in entrata che si trova sul raccordo gas G dopo aver tolto il tappo a vite (Fig.4) e misurare la pressione; se questa non è compresa fra i valori min. e max. riportati nella seguente Tabella 1, in nessun caso sarà possibile la messa in funzione dell'apparecchiatura. L'Ente per l'erogazione del gas deve essere informato.

Tabella 1

TIPO DI GAS	PRESSIONE mbar		
	Nom.	Min.	Max.
Gas liquido G.P.L. G30/G31	28/37	20/25	35/45
Gas metano G20	20	17	25

Prima di eseguire una misura di portata termica nominale, controllare che sia installato l'iniettore corrispondente al tipo di gas presente in rete e che la pressione sia compresa nell'intervallo riportato nella tabella precedente. Il controllo della portata termica si esegue con l'ausilio di un contatore e di un cronometro. Si deve misurare la portata esatta di gas che fluisce per unità di tempo e che viene consumato quando l'apparecchio funziona alla massima potenza. Tale dato va confrontato con il dato di consumo riportato nella Tabella tecnica 4. Per tale valore di portata, è consentita una tolleranza del ±5%. Qualora si misurino deviazioni superiori, si dovrà verificare accuratamente il diametro e la qualità costruttiva dell'iniettore (assenza di bave per esempio) e la pressione del gas di rete.

2.4 Adattamento ad altro gas

I componenti di ricambio sono forniti con l'apparecchiatura.

ATTENZIONE - L'adattamento deve essere eseguito da personale qualificato. Eseguire tale operazione solo dopo aver chiuso il rubinetto d'intercettazione del gas posto a monte e lasciato raffreddare il piano cottura.

Per adattare il piano ad un altro tipo di gas, è necessario sostituire l'iniettore principale, sostituire la vite di by-pass del rubinetto gas, regolare la boccola dell'aria primaria e regolare la potenza al minimo attraverso la vite di by-pass del rubinetto.

a) Sostituzione dell'iniettore principale e regolazione dell'aria primaria.

Eseguire in serie le seguenti operazioni facendo riferimento alla Tabella 2 ed alla Fig.5:

- Togliere la griglia di supporto pentola, lo sparti fiamme, la gonnellina del bruciatore e la bacinella.
- Allentare la vite **V** di fissaggio della fascetta, sfilare verso l'esterno la fascetta **B**, svitare e sostituire l'iniettore **U** con quello corrispondente al nuovo gas installato.
- Regolare l'afflusso dell'aria primaria posizionando la fascetta **B** alla corretta distanza **H** in funzione del nuovo gas installato.

b) Regolazione della potenza al minimo

Eseguire in serie le seguenti operazioni sul rubinetto di controllo del gas alla Tabella 2 ed alla Fig.6:

- Togliere la manopola ed accedere con un cacciavite a taglio alla vite di by-pass **BP** del rubinetto attraverso il foro. Inserire la vite di diametro corretto e regolarla in funzione del tipo di gas secondo queste istruzioni:

Per il gas G20: regolare la vite dell'ugello di by-pass fino ad ottenere la corretta regolazione del minimo. Ottenuta la portata minima, con bruciatore acceso, si proceda a verificare che passando dalla posizione di massimo a quella di minimo non avvengano spegnimenti o ritorni di fiamma del bruciatore.

Per il gas G30/G31: avvitare la vite di by-pass sempre a fondo.

ATTENZIONE - Dopo ogni adattamento, ricordarsi di:

- Applicare sulla targhetta dati un adesivo indelebile con i dati relativi alla nuova installazione.
- Ripristinare i sigilli di vernice sulle parti regolate (iniettore, fascetta aria e vite di by-pass del rubinetto).
- Eseguire le prove di tenuta del circuito gas.

Tabella 2	Tipo di gas	
	G20 a 20 mbar	G30/G31 a 28/37 mbar
Diametro iniettore principale (1/100 mm)	235	160
Diametro vite di by- pass (1/100 mm)	Regolabile	60
Distanza H dell'aria primaria (mm)	5	Aperta

2.5 Sostituzione dei principali componenti

A seguito di guasto, si può rendere necessaria la sostituzione di un componente. Tutti i componenti sono accessibili dopo aver tolto la griglia di supporto pentola, lo sparti fiamme e la gonnellina del bruciatore e la bacinella.

a) Rubinetto del gas.

- Allentare le connessioni del gas al rubinetto e cioè la cannetta capillare della termocoppia ed i due tubi d'arrivo e uscita del gas al bruciatore.
- Svitare le due viti della flangia di fissaggio del rubinetto al telaio e poi staccare tutte le connessioni gas.
- Sostituire il rubinetto e ripristinare tutte le sue connessioni gas procedendo in senso inverso.

b) Termocoppia di sicurezza.

- Allentare la connessione della termocoppia al rubinetto e rimuoverla.
- Aprire la staffa di fissaggio del bulbo della termocoppia.
- Sostituire la termocoppia e ripristinare tutti i suoi collegamenti procedendo in senso inverso.

c) Bruciatore principale.

- Togliere la staffa di fissaggio del bulbo termocoppia dal corpo del bruciatore dopo aver estratto le due viti.
- Svitare le quattro viti di fissaggio della base circolare del bruciatore al supporto del telaio.
- Svitare l'iniettore ed il dado di bloccaggio sottostante.
- Estrarre e sostituire il bruciatore principale.
- Ripristinare tutti i suoi collegamenti procedendo in senso inverso.

2.6 Diagnosi dei possibili malfunzionamenti

Guasto	Possibile motivo
Il bruciatore non si accende.	-Insufficiente pressione del gas. -Iniettore principale o bruciatore ostruito. -Rubinetto gas difettoso.
Il bruciatore non rimane acceso.	-La termocoppia è difettosa oppure mal posizionata per cui non è riscaldata a sufficienza dalla fiamma.
Il bruciatore non rimane acceso al minimo.	-La vite di by-pass del rubinetto non è di diametro corretto oppure è regolata male.

Capitolo III - Istruzioni per l'uso

Attenzione

- Il piano cottura è destinato all'uso professionale e deve essere usato solo da personale qualificato.
- All'utente è consentito l'uso e la sola pulizia ordinaria.
- Tutte le operazioni di installazione e di manutenzione straordinaria (sostituzione componenti e riparazioni varie) devono essere fatte da tecnici dotati dei necessari requisiti professionali. Si consiglia la stipula di un contratto di manutenzione annuale.

3.1 Avvertenze preliminari prima dell'uso

Prima di accendere il piano, vogliate cortesemente rispettare le seguenti precauzioni e prendere nota degli accorgimenti.

- Verificare che il piano sia saldamente fissato al tavolo d'appoggio e che il tubo di alimentazione del gas sia ben sistemato. Accertarsi che nessun oggetto sia d'ostacolo all'afflusso dell'aria e che i sistemi di evacuazione dei fumi e vapori di cottura siano efficienti come anche la generale ventilazione del locale. Spostare dalle immediate vicinanze del piano eventuali oggetti combustibili (posate in plastica, carta, bottiglie contenenti liquidi infiammabili).
- Usare guanti termici per posizionare la pentola calda o altri accessori caldi dell'apparecchio.
- Sorvegliare il piano quando è in funzione e ricordarsi di chiudere il rubinetto di intercettazione gas posto a monte a fine uso.

- Il bruciatore del piano è dotato di termocoppia che interrompe l'afflusso del gas in caso di spegnimento accidentale della fiamma.

3.2 Accensione e spegnimento del piano

a) Accensione del piano.

- Aprire il rubinetto di intercettazione gas a monte.
- Accendere il bruciatore pilota premendo e ruotando la manopola del gas in senso antiorario dalla posizione di spento (●) alla posizione di potenza al massimo (fiamma grande). Contemporaneamente, con l'altra mano, avvicinare al bruciatore la fiamma di un fiammifero o di un accenditore per accendere il bruciatore. Mantenere premuta la manopola per circa 10 secondi affinché la fiamma possa riscaldare la termocoppia che permette il passaggio del gas e poi rilasciare la manopola verificando che la fiamma rimanga stabilmente accesa. In caso contrario, ripetere l'operazione dall'inizio.
- Eventualmente regolare la potenza al minimo girando la manopola sulla posizione di minimo (fiamma piccola). Vedere Fig.7.

b) Spegnimento del piano.

- Per spegnere il bruciatore, ruotare la manopola del gas in senso orario dalla posizione impostata alla posizione di spento (●).
- A fine lavoro, ricordarsi di chiudere il rubinetto di intercettazione gas a monte.

Attenzione - Qualora la manovrabilità del rubinetto gas presentasse difficoltà, si rende necessaria la sua lubrificazione. Rivolgersi ad un idraulico specializzato.

3.3 Pulizia e manutenzione ordinaria

Il piano deve essere regolarmente pulito per garantire la migliore funzionalità e rendimento. In caso di guasto, non tentare di risolvere il problema ma rivolgersi all'assistenza tecnica che provvederà alla risoluzione del problema. Non provare a smontare il piano; ogni intervento di manutenzione straordinaria deve essere eseguito da personale specializzato. Per la pulizia ordinaria, eseguire le seguenti operazioni osservando le avvertenze:

- Prima della pulizia, verificare che il rubinetto gas a monte sia chiuso e che tutti il bruciatore sia spento. Lasciare che il piano si raffreddi.
- Procedere alla pulizia delle parti in acciaio con acqua tiepida saponata, risciacquare accuratamente ed asciugare bene. Non usare detersivi contenenti cloro (candeggina, acido cloridrico, ecc…) ed evitare nel modo più assoluto di pulire le parti in acciaio con pagliette, spazzole o raschietti che potrebbero causare ruggine.
- Togliere la griglia di supporto pentola e pulirla delicatamente da eventuali incrostazioni con una spazzola.
- Il bruciatore ed i suoi accessori devono essere puliti molto delicatamente con acqua e sapone o detersivi non abrasivi. Controllare che i fori di fiamma del bruciatore non siano ostruiti e nel caso rimuovere delicatamente le incrostazioni.
- Non lasciare ristagnare cibi (soprattutto quelli acidi come sale, aceto, limone, ecc…) sulle parti in acciaio INOX poiché potrebbero deteriorarle.
- Non lavare mai l'apparecchiatura con getti di acqua diretti ad alta pressione.
- Qualora il piano non venga utilizzato per lunghi periodi, passare energicamente su tutte le parti in acciaio un panno appena imbevuto di olio di vaselina in modo da stendere un velo protettivo; inoltre arieggiare periodicamente i locali.
- Non usare sostanze corrosive (per esempio acido muriatico) per pulire il piano d'appoggio dell'apparecchiatura.

Capitolo IV - Caratteristiche tecniche e lista componenti

Tabella 4. Dati tecnici

Modello di piano cottura	FG11	
Dimensioni d'ingombro	605 x 605 x 460 mm	
Numero di bruciatori	1	
Portata termica nominale	10 kW	
Portata termica minima	1,6 kW	
Raccordo del gas	ISO 7/1 R 1/2"	
Categoria	II2H3+	
Tipo di costruzione	A1	
Pressione nominale del gas	G20 20 mbar	G30/G31 28/37 mbar
Consumo gas al MAX (calcolato con il potere calorifico inferiore H_i a 15 °C e 1013 mbar)	G20 1,058 m^3/h	G30 0,789 kg/h
Consumo gas al MIN (calcolato con il potere calorifico inferiore H_i a 15 °C e 1013 mbar)	G20 0,169 m^3/h	G30 0,126 kg/h

Tabella 5. Lista componenti

Componente	**Produttore**	**Modello/Codice**
Bruciatore	FLAM GAS	08796551020
Termocoppia	SIT	08753500200
Rubinetto gas	PEL PINTOSSI	20S

EN

INDEX

Chapter I - Introduction and general considerations Page 10

Chapter II - Installation instructions and extraordinary maintenance Page 11
2.1 Place of installation
2.2 Connecting the appliance to the gas mains
2.3 Checking the gas mains pressure and the nominal heat input
2.4 Adapting the appliance to other gases
2.5 Replacing the main components
2.6 Fault finding

Chapter III - Instructions Page 13
3.1 Preliminary warnings before putting into service
3.2 Turning the appliance on and off
3.3 Cleaning and routine maintenance

Chapter IV - Specifications and parts list Page 14

Pictures Page 29

Chapter I - Introduction and general considerations

The appliance is covered by the guarantee for one year from the date of the invoice.
Any attempts to dismantle, modify or tamper with any part of the appliance makes the guarantee void.
The improper use of this appliance, or attempting to dismantle or modify it, can cause accidents and therefore, the manufacturer declines any responsibility for any injury to persons or damage to things as a result of these improper and forbidden actions. Please contact the nearest authorised service centre or the manufacturer directly, for any anomalies.
The manufacturer is not responsible in the following cases:

- Improper use of the appliance by persons who haven't been suitably trained.
- Tampering and/or changing the technical and practical characteristics of the appliance.
- Any use that infringes the rules and regulations in force in the country the appliance is being used in.
- Incorrect, or the lack of envisaged routine maintenance.
- The use of non-original spare parts.
- Not following the instructions whether totally or partially.

The appliances are conform to the Regulation (EU) 2016/426 for gas appliances and EN 203-1:2014 + AC:2016, EN 203-2-1:2014 standards and the subsequent modifications. For this reason, the appliances have the regular CE mark issued by a Notified Body following certification tests and the regular surveillance of the product disciplined by the above- mentioned directive: **EC TYPE EXAMINATION CERTIFICATE N°0476DL3811.**
Scrupulously follow these general warnings for the safe installation and use of the appliance.
Read this booklet carefully, paying particular attention to the instructions on safety during use and maintenance. The purpose of this manual is to inform the operators of the prescriptions and the fundamental criteria for guaranteeing their safety and keep the plate in an efficient working condition for a long time. This manual must be read by all the persons authorised to use the appliance before it is installed and put into service.
If the appliance is transferred or sold, make sure that the booklet always goes with the appliance, so the new user has access to the information on using it and the relevant warnings. The booklet should be kept in a safe, dry place and be easy to reach for reference. If the booklet is lost or becomes illegible, please order a new copy directly from the manufacturer. If in doubt, consult the nearest service centre, or the manufacturer or reseller directly.
These instructions are only valid for the gas appliance described in the booklet relevant to category II2H3+. If the appliance is installed in a country European with a gas mains pressure that is different from that of the appliance (visible on the specifications plate), the booklet should be translated into the official language with the references (gas connections and local installation regulations) of that country.
This appliance has a specifications plate (Pic.1) that shows the current gas rating, the country for which it is currently intended and a scheme showing all the countries where it can be sold after being adapted to the local gas distribution and in accordance with the national laws for gas appliances.
A second plate indicates the fundamental instructions in the main European languages (Pic.2).
Put the appliance into service in accordance with the rules and regulations in force in the country where it is installed. The place where the appliance is installed and used should be well ventilated.
This gas appliance is designed for cooking foodstuffs by means of suitable pans. Do not use it for other purposes; any other use is considered improper use. It is intended for catering and professional use and must be used by trained personnel.
The installation and the extraordinary maintenance (changing components, fault finding, adapting the appliance to other gas ratings) are operations that can only be performed by technicians with specific professional requisites, authorised to do these jobs by the manufacturer. Use only original spare parts.
The user and/or owner is responsible for cleaning the appliance on a daily basis and carrying out the routine maintenance thanks to which the appliance should have a long and trouble-free working life.
The user should deactivate the appliance in the case of anomalies and contact an authorised service centre. Do not attempt to modify the structure of the appliances in order to improve the performance and tampering with the safety devices sealed components is strictly forbidden.

Chapter II - Installation instructions and extraordinary maintenance

2.1 The place of installation

The installer must respect the current national regulations for gas installations. All of the extraordinary maintenance operations (changing the gas rating or replacing components) must be done by specialised personnel, authorised by the manufacturer. Install the appliances in accordance with the national safety standards BSI regarding gas heated appliances.

The appliance must be installed in a well-ventilated place that has permanent ventilation ducts to guarantee a sufficient exchange of comburent air and to keep the work area healthy; for the minimum sections of the ventilation ducts, please consult the above standards, paying particular attention if there are other gas appliances installed in the same room.

This appliance is classified as type A1 construction; this means that no direct connection is envisaged (by chimney or junction) to the flue or to devices for discharging the by- products of combustion outside the place where the appliance is installed; for these appliances, the comburent air can be supplied and the by-products of combustion can be discharged in the same room. For this reason, the appliances should be installed under efficient air extraction hoods that can remove the burnt gases and fumes produced when cooking food, preventing the formation of substances that are bad for the health of the operators.

Make sure that the volume of air required for combustion isn't obstructed in any way by objects around or under the appliance.

Position the appliance on a perfectly level table and fix it solidly to the workbench with the two brackets (Pic.3).

We recommend always keeping the appliance a distance of at least 5 cm from the side and rear walls and, if this is not possible, protecting the walls with refractory sheets or fire-resistant materials.

Before turning the appliance on, remove the protective film covering the appliances exterior walls.

2.2 Connecting the appliance to the gas mains

Before you connect the appliance to the gas mains, check that the fixed part of the gas system is conform to the prescriptions established in the above standards. In particular, check that the sections of the pipes guarantee a supply of gas that is sufficient for all of the gas appliances installed in the room avoiding excessive pressure drops. The pipes must be made of steel (with junctions made using white cast iron, or galvanised steel fittings, or autogenous welded joints) or copper pipes (with mechanical joints and couplings without seals or mastics or brazed joints).

Check that the gas bottle (if present) is positioned correctly and protected and that the visible pipes can easily be inspected; if pipes have been installed in chases (in floors and walls), make sure that this work has been done to a professional standard with reference points that make it possible to find the pipes.

Before installing the appliance, make sure that it is set for the gas used. If this is not the case, consult the paragraph "Adapting the appliance to other gases" or contact the technical service of the manufacturer.

The appliance must be connected using rigid fittings or flexible steel pipes that shouldn't put any stress on it. These must be as short as possible, and in any case no longer than 1 m.

Make sure that the connecting pipe doesn't pass near hot zones, that it isn't put under stress and traction and doesn't come into contact with sharp objects, edges or other things that could damage the pipe. Install a quick on/off valve between the gas mains and each single appliance, in a place where it is easy to reach and turn. After you have installed the appliance, carry out a pressure test on the whole gas circuit, using leak finder sprays or other non-corrosive foams (don't use naked flames to look for leaks).

2.3 Checking the gas mains pressure and the nominal heat input

The mains pressure is measured, with the appliance on, using a pressure gauge (for example a manometer). Connect manometer E to the pressure outlet on gas fitting G after having removed the screw cap (Pic.4) and measure the pressure; if this is not between the min. and max. values indicated in the following Table 1, the appliance cannot be put into service. The gas company must be informed.

Table 1

TYPE OF GAS	PRESSURE mbar		
	Nom.	Min.	Max.
Liquid Gas LPG G30/G31	28/37	20/25	35/45
Methane gas G20	20	17	25

Before measuring the nominal heat input, check that the right injector for the type of gas supplied by the mains is installed and that the pressure is within the limits in the previous table. You control the heat input using a counter and a chronometer. You have to measure the exact gas flow per unit of time, that is consumed when the appliance is working at maximum power. This measurement should be compared to the consumption data in technical Table 4. A tolerance of ± 5 % is allowed for this capacity.
If you are measuring top deviations, you should carefully check the diameter and the quality of the injector (for the absence of burs for example) and the pressure of the gas mains.

2.4 Adapting the appliance to other gases

The components for adapting the appliance to other gases are supplied with the same.
ATTENTION - The appliance should only be adapted by a professionally qualified technician. Only adapt the appliance after you have turned the gas off with the on/off valve upstream and let the appliance cool.
To adapt the appliance to another type of gas, replace the main injector, replace the by-pass screw of the gas tap, regulate the clamp of the primary air and regulate the power to minimum with the by-pass screw of the tap.

a) Replacing of the main injector and adjusting the primary air.
Carry out the following operations in series on the burner referring to Table 2 and Pic.5:

- Remove the pan supporting grid, the brass flame spreading, the body burner cover and the basin.
- Loosen clamp fixing screw **V**, pull clamp **B** inwards, unscrew and replace injector **U** with the injector for the new type of gas installed.
- Regulate the primary airflow positioning clamp **B** at the right distance **H** for the new type of gas installed.

b) Adjusting the minimum power
Carry out the following operations in series for the gas tap referring to Table 2 and Pic.6:

- Remove the knob and use a flat-bladed screwdriver to reach the by-pass screw **BP** of the tap through the hole. Insert the screw of the correct diameter and adjust it for the type of gas according to these instructions:

For G20 gas: adjust the screw of the by-pass nozzle until you find the correct minimum adjustment. Once you have found the minimum, with the burner on, check that passing from the maximum to the minimum position doesn't suffocate the flame or cause blowbacks of the main burner.
For G30/G31 gas: always screw the by-pass screw fully down.

ATTENTION - After adapting remember to:

- Apply an indelible sticker on the data plate with the data of the new installation.
- Fix the new seals on the regulated parts (injector, air clamp and by- pass screw of the tap).
- Perform a pressure test of the gas circuit and check for leaks.

Table 2	Type of gas	
	G20 at 20 mbar	G30/G31 at 28/37 mbar
Main injector diameter (1/100 mm)	235	160
By-pass screw diameter (1/100 mm)	Adjustable	60
Distance H of the primary air (mm)	5	Clamp open

2.5 Replacing the main components

After a fault, you may have to replace a component. All the components can be reached after you have removed the pan supporting grid, the brass flame spreading, the body burner cover and the basin.

a) Gas tap.

- Loosen the gas connections to the tap and in other words the capillary pipe of the thermocouple, the gas pipe to the main burner and the gas supply pipe.
- Unscrew the two screws of the flange fixing the tap to the frame and disconnect the gas connections.
- Replace the gas tap and reconnect all the gas connections proceeding in the reverse order.

b) Safety thermocouple.

- Unscrew the gas connection of the thermocouple to the tap.
- Open the bracket fixing the thermocouple bulb after having removed the screw.
- Replace the safety thermocouple and reconnect all the connections in the reverse order.

c) Main burner.

- Remove the bracket fixing the thermocouple from the burner body after having removed the two screws.
- Unscrew the four screws fixing the manifold of the burner to the frame of the grill.
- Unscrew the injector and the fixing nut.
- Pull the main burner out and replace it.
- Reconnect all the connections proceeding in the reverse order.

2.6 Fault finding

Fault	Possible cause
The burner won't light.	-Insufficient gas pressure. -Injector or burner blocked. -Gas tap faulty.
The burner flame won't stay lit.	-The thermocouple is faulty or out of place, so it isn't heated sufficiently by the flame.
The main burner won't hold the minimum.	-The by-pass screw of the tap isn't the correct diameter or is needs adjusting.

Chapter III - Instructions

ATTENTION

- This appliance has been designed for professional use and should only be used by qualified personnel.
- The user is allowed to use and clean it only.
- All of the operations regarding installation and extraordinary maintenance (replacing components and various repairs) must be carried out by qualified technicians. We recommend drawing up an annual maintenance contract.

3.1 Preliminary warnings before putting into service

Before turning the appliance on, please respect the following precautions and warnings.

- Check that the appliance is solidly fixed to the table and that the gas pipe is safely installed. Make sure that nothing obstructs the airflow to the appliance and that the systems for extracting the fumes produced during cooking are efficient, as is the general ventilation system in the room. Move any combustibles away from the appliance (plastic cutlery, paper, bottles containing flammable liquids).
- Use heat-resistant gloves to lift hot pans.
- Keep an eye on the appliance when it is on and remember to close the gas tap upstream when you have finished using it.
- The burner has a safety thermocouple cutting off the gas if the flames blows out accidentally.

3.2 Turning the appliance on and off

a) Turning the appliance on

- Open the gas tap installed upstream.
- Light the burner by pressing and turning the gas knob anticlockwise from the off position (●) to the MAX position (high flame). At the same time, with your other hand, approach a flame of a match near the burner until the flame lights. Hold the knob for roughly 10 seconds so the flame heats the thermocouple and prevents this from cutting off the gas and then release the knob checking that the flame of the burner stays lit and stable. If it doesn't, repeat the operation.
- If necessary regulate the power to minimum (low flame). See Pic.7.

b) Turning the appliance off.

- To turn the burner off, turn the gas knob clockwise from the set position to the off position (●).
- At the end of work, remember to close the gas tap upstream.

ATTENTION - If it becomes hard to turn the gas taps, these will need lubricating. Please contact a specialised plumber.

3.3 Cleaning and routine maintenance

The appliance must be cleaned regularly to guarantee the best performance and trouble free use. In the case of an anomaly, please don't try to solve the problem on your own, contact the nearest service centre who will help you solve the problem. Don't attempt to dismantle anything; all extraordinary maintenance must only be carried out by specialised personnel. To clean, proceed as follows, observing the warnings:

- Before cleaning the appliance, check that the gas tap upstream and the burner are off. Let the appliance cool down.
- Proceed by cleaning the steel parts in warm soapy water, rinse thoroughly and dry well. Don't use detergents containing chlorine (bleach, hydrochloric acid, etc.) and never clean the steel parts with abrasive sponges, brushes or scrapers which could make them rust.
- Remove the grid supporting the pan and clean it carefully, removing any deposits with a brush.
- The burner must be cleaned with great care using soap and water or non-abrasive detergents. Check that the flame holes of the burner aren't obstructed and if they are remove the deposits carefully.
- Don't leave foodstuffs (especially acid foodstuffs such as salt, vinegar, lemon...) on the stainless steel parts because this will damage them.
- Never wash the appliance with direct high-pressure water jets.
- If the appliance isn't used for long periods of time, vigorously pass a cloth dampened with liquid petrolatum over all of the steel parts in order to leave a protective film of oil; furthermore, air the room where the appliance is installed periodically.
- Don't use corrosive substances (muriatic acid for example) to clean the appliance supporting surface.

Chapter IV - Specifications, diagrams and parts list

Table 4. Technical data

Model	FG11	
Overall dimensions	605 x 605 x 460 mm	
Number of burners	1	
Nominal heat input	10 kW	
Minimum heat input	1,6 kW	
Gas fitting	ISO 7/1 R 1/2"	
Category	II2H3+	
Type of construction:	A1	
Nominal gas pressure	G20 20 mbar	G30/G31 28/37 mbar
Gas consumption at MAX rate (calculated with the net heat value Hi at 15 °C and 1013 mbar)	G20 1,058 m^3/h	G30 0,789 kg/h
Gas consumption at MIN rate (calculated with the net heat value Hi at 15 °C and 1013 mbar)	G20 0,169 m^3/h	G30 0,126 kg/h

Table 5. Parts list

Component	Manufacturer	Model/code
Main burner	FLAM GAS	08796551020
Thermocouple	SIT	08753500200
Gas tap	PEL PINTOSSI	20S

F

SOMMAIRE

Chapitre I - Introduction et considérations générales Page 16

Chapitre II - Instructions d'installation et d'entretien exceptionnel Page 17
2.1 Lieu d'installation
2.2 Raccordement à l'alimentation de gaz
2.3 Contrôle de la pression d'alimentation et de la puissance thermique nominale
2.4 Adaptation à un autre type de gaz
2.5 Changement des principaux composants
2.6 Causes des éventuelles anomalies de fonctionnement

Chapitre III - Instructions d'utilisation Page 20
3.1 Recommandations avant utilisation
3.2 Allumage et extinction de l'appareil
3.3 Nettoyage et entretien exceptionnel

Chapitre IV - Caractéristiques techniques et liste des composants Page 21

Illustration Page 29

Chapitre I - Introductions et considérations générales

L'appareil est sous garantie pendant une durée d'un an à compter de la date de facturation.
Toute tentative de démontage, de modification de l'appareil ainsi que toute opération non prévue effectuée sur celui-ci entraînent l'annulation de la garantie.
L'utilisation impropre de l'appareil de même que toute tentative de démontage ou de modification peuvent provoquer des accidents, aussi, dans ce cas, le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages matériels et/ou physiques. En cas d'anomalie, de quelque nature que ce soit, prendre contact avec le centre d'assistance agréé le plus proche ou directement avec le fabricant.
Le fabricant est déchargé de toute responsabilité dans les cas suivants :

- Utilisation impropre de l'appareil et/ou utilisation par un personnel ne possédant pas les compétences nécessaires à cet effet.
- Modification des caractéristiques techniques et fonctionnelles de l'appareil.
- Non-respect des normes en vigueur dans le pays où l'appareil est installé.
- Non-respect des interventions d'entretien prévues voire entretien non effectué correctement.
- Utilisation de pièces détachées non d'origine.
- Non-respect total ou partiel des instructions.

Les appareils sont conformes à le Règlement (UE) 2016/426 applicable aux appareils à gaz et aux normes EN 203-1:2014 + AC:2016, EN 203-2-1:2014 et à leurs modifications successives. Aussi est apposé sur les appareils le label de certification CE délivrée par un organisme agréé à l'issue de tests de contrôle technique accompagnés d'un contrôle de son fonctionnement dans le respect des standards de la norme susmentionnée : **CE TYPE DE CERTIFICAT D'EXAMEN N°0476DL3811.**
Pour garantir une installation et une utilisation gage de sécurité, il est impératif de veiller au respect des recommandations indiquées ci-après.
Veiller à lire attentivement le présent manuel dans lequel figurent les indications relatives à la sécurité de l'appareil durant son utilisation ainsi qu'à l'occasion des interventions d'entretien. La fonction du présent manuel est de permettre aux utilisateurs de disposer de toutes les informations permettant de garantir la sécurité du plan de cuisson, de garantir son bon fonctionnement et d'assurer sa durée de vie maximum. Il doit être lu par toutes les personnes autorisées à utiliser l'appareil avant que ce dernier ne soit installé et mis en service.
En cas de vente ou de transfert de l'appareil, s'assurer que le manuel soit bien remis au nouvel utilisateur de telle sorte que ce dernier dispose de tous les informations et de toutes les recommandations relatives à son fonctionnement. Le manuel doit être conservé à l'abri de l'humidité, à un endroit permettant sa consultation rapide en cas de besoin. En cas de perte ou de détérioration du manuel, en demander un nouvel exemplaire au fabricant. Au moindre doute concernant l'appareil, prendre contact avec le centre d'assistance le plus proche ou bien directement avec le fabricant ou le revendeur.
Les présentes instructions s'appliquent exclusivement au plan décrit dans le présent manuel (appartenant à la catégorie II2E+3+). Dans le cas où l'appareil serait destiné à un pays dans lequel catégorie, pression de raccordement et type de gaz seraient différents (voir les données figurant sur la plaque d'identification), le manuel devra être traduit dans la langue officielle et accompagné des références relatives au pays de destination (type de gaz et normes d'installation en vigueur).
Sur l'appareil est apposée une plaque des données techniques (Fig.1) sur laquelle figurent le type de gaz prévu, le pays auquel l'appareil est destiné et un tableau dans lequel figurent les pays au sein desquels l'appareil peut être commercialisé après adaptation aux conditions de distribution du gaz dans le respect des normes nationales applicables aux appareils à gaz.
Sur une seconde plaque figurent, dans les principales langues européennes, les recommandations et prescriptions essentielles (Fig.2).
Veiller à ce que l'appareil soit mis en service dans le respect des normes en vigueur dans le pays où il est installé. Veiller à ce que le local dans lequel l'appareil est utilisé dispose d'une ventilation suffisante.
Ce plan est adapté à la cuisson des aliments avec des casseroles et marmites appropriées. En aucun cas l'appareil doit être utilisé pour un usage différent ; toute utilisation autre que celle prévue doit être considérée comme impropre. L'appareil est destiné à une utilisation collective et professionnelle, son utilisation devant être confiée exclusivement à un personnel possédant les compétences nécessaires à cet effet.

L'installation et l'entretien exceptionnel (changement de pièces, interventions en cas d'anomalie, adaptation à un autre type de gaz) constituent des opérations qui doivent être confiées à un personnel qualifié à cet effet et agréé par le fabricant. Lors de changements de pièces, veiller à exiger l'utilisation de pièces détachées d'origine. Incombent uniquement à l'utilisateur et/ou au propriétaire les opérations de nettoyage quotidien et les interventions d'entretien courant permettant de garantir la durée de vie maximum de l'appareil et son bon fonctionnement. En cas d'anomalie, l'appareil doit être mis hors service et il est ensuite nécessaire de prendre contact avec un centre d'assistance technique agréé par le fabricant. En aucun cas n'est autorisé la modification, de quelque nature que ce soit, de la structure de l'appareil afin d'en améliorer les performances. Il est en outre rigoureusement interdit de manipuler les dispositifs de sécurité et les composants scellés.

Chapitre II - Instructions d'installation et d'entretien exceptionnel

2.1 Lieu d'installation

L'installateur est tenu de veiller au respect des dispositions nationales en vigueur applicables aux installations à gaz. Toutes les opérations d'entretien exceptionnel (adaptation pour l'utilisation d'un autre type de gaz ou changement de composants) doivent être confiées à un personnel qualifié agréé par le fabricant. Les appareils doivent être installés dans le respect des normes de sécurité françaises et/ou belges.

Le plan de cuisson doit être installé dans un local bien ventilé pourvu d'ouvertures de ventilation permettant de garantir le débit de combustion nécessaire et la salubrité du lieu de travail; pour les sections minimum de ventilation, faire référence aux normes susmentionnées en veillant à bien tenir compte de la présence éventuelle d'autres appareils à gaz.

Le plan est classé comme appareil de type A1; cela indique qu'il n'est prévu aucun raccordement direct (par l'intermédiaire d'une cheminée ou autres type de raccord) à un conduit de cheminée ou autre dispositif d'évacuation des produits de combustion à l'extérieur du local dans lequel l'appareil est installé; pour les appareils appartenant à cette catégorie, le prélèvement de l'air de combustion et l'évacuation des produits de combustion peuvent s'effectuer directement dans le local où l'appareil est installé.

Pour cette même raison, il est nécessaire d'installer les appareils sous des hottes d'aspiration permettant d'évacuer les gaz de combustion et les vapeurs de cuisson pour prévenir la formation de substances nocives pour la santé. Veiller à ce que le volume d'air nécessaire à la combustion ne soit pas limité par des objets situés autour ou sous le fourneau. Positionner le plan sur un plan d'appui parfaitement nivelé et le fixer à ce dernier par l'intermédiaire des deux brides (Fig.3).

Il est recommandé de maintenir une distance minimum de 5 cm par rapport aux parois latérales et postérieure, et dans le cas où cette distance ne pourrait être respectée, de revêtir ces mêmes parois de feuilles réfractaires ou de matériaux ignifuges. Retirer la pellicule protectrice appliquée sur les parois externes de l'appareil.

2.2 Raccordement à l'alimentation de gaz

Avant de raccorder l'appareil à l'alimentation de gaz, s'assurer que la partie fixe du réseau d'alimentation est conforme aux normes mentionnées plus haut.

S'assurer en particulier que la section des tuyaux d'alimentation permet de garantir un débit de gaz suffisant pour tous les appareils au gaz présents dans le local d'installation pour prévenir les pertes de charge excessives.

Les tuyaux doivent être en acier (les jonctions devant être réalisées en fonte blanche, acier zingué ou par soudage autogène) ou en cuivre (avec jonctions et accouplements mécaniques sans garnitures ni mastic ou bien jonctions obtenues par brasage).

S'assurer que l'éventuelle bonbonne d'alimentation est correctement positionnée et protégée, et que les tuyaux non enfouis peuvent être facilement contrôlés ; dans le cas des installations ou autres tuyaux enfouis dans sol ou les parois, s'assurer qu'ils sont mis en œuvre de manière conforme et que sont présentes des références permettant de les localiser.

Avant de procéder à l'installation, s'assurer que l'appareil est prévu pour le type de gaz présent. Différemment, se reporter au chapitre "Adaptation à un autre type de gaz" ou prendre contact avec les services techniques du fabricant.

Le raccordement doit être effectué à l'aide de raccords rigides ou de tuyaux flexibles en acier qui ne doivent en aucun cas exercer de sollicitations sur le plan, de quelque nature que ce soit. Leur longueur doit être la plus réduite possible et dans tous les cas non supérieure à 1 m.
S'assurer que le tuyau de raccordement ne passe pas à proximité de zones chaudes, qu'il n'est soumis à aucun effort de torsion ou de traction et qu'il ne se trouve au contact d'aucune partie coupante et d'aucun angle vif. Entre le réseau de distribution du gaz et chaque appareil, doit être installé un robinet dans une position facile d'accès pour ouvrir et couper l'alimentation de gaz.
Une fois le plan installé, procéder à un test d'étanchéité du circuit d'alimentation de gaz en utilisant à cet effet un spray de détection des fuites ou autres substances moussantes non corrosives (en aucun cas n'approcher une flamme du circuit pour procéder à ce contrôle d'étanchéité).

2.3 Contrôle de la pression d'alimentation et de la puissance thermique nominale

La pression d'alimentation doit être mesurée alors que l'appareil est allumé en utilisant un mesureur de pression (par exemple un manomètre).
Raccorder le manomètre E à la prise de pression en arrivée présente sur le raccord gaz G après avoir retiré le bouchon à vis (Fig.4) et mesurer ensuite la pression; dans le cas où cette pression ne serait pas comprise entre les valeurs minimum et maximum figurant dans le Tableau 1 ci-dessous, le plan ne doit en aucun cas être mis en service. Dans ce cas, prendre contact avec la société assurant la distribution de gaz.

Tableau 1

TYPE DE GAS	PRESSION mbar		
	Nom.	Min.	Max.
Gaz liquide G.P.L. G30/G31	28/37	20/25	35/45
Gaz naturel G20/G25	20/25	17/20	25/30

Avant de procéder à une mesure de la puissance thermique nominale, s'assurer qu'il est installé l'injecteur correspondant au type de gaz distribué et que la pression est comprise entre les valeurs minimum et maximum du tableau ci-dessus.
Le contrôle de la puissance thermique nominale doit s'effectuer à l'aide d'un compteur et d'un chronomètre.
Il est nécessaire de mesurer avec précision le débit de gaz s'écoulant par unité de temps, consommé par l'appareil à la puissance maximum.
La donnée obtenue doit être comparée à celle figurant dans le Tableau technique 4.
Pour cette valeur de débit est admise une tolérance de ±5%. En cas d'écart supérieur, il est nécessaire de contrôler soigneusement le diamètre de l'injecteur (celui-ci ne doit présenter aucune ébarbure) et la pression d'alimentation du gaz.

2.4 Adaptation à un autre type de gaz

Les composants nécessaires à cette opération sont fournis avec l'appareil.
ATTENTION - L'adaptation à un autre type de gaz doit être confiée à un personnel qualifié.
Effectuer l'opération après avoir fermé le robinet de gaz situé en amont et après le refroidissement du plan de cuisson.
Pour adapter l'appareil à un autre type de gaz, il est nécessaire de changer l'injecteur principal, de changer la vis de by-pass du robinet gaz, de régler la frette de l'air primaire et également de régler la puissance au minimum par l'intermédiaire de la vis de by-pass du robinet.

a) Changement de l'injecteur principal et réglage de l'air primaire.
Effectuer dans l'ordre indiqué les opérations ci-dessous sur le brûleur en faisant référence au Tableau 2 et à la Figure 5 :

- Retirer la grille de support, le couvercle en laiton du brûleur, le chapeau du brûleur et la cuve du plan.
- Desserrer la vis **V** de fixation de la frette, extraire vers l'extérieur la frette **B**, dévisser l'injecteur **U** et le remplacer par celui adapté au type de gaz à utiliser.
- Régler l'afflux d'air primaire en positionnant la frette **B** à la bonne distance **H** en fonction du type de gaz à utiliser.

b) Réglage de la puissance au minimum.
Effectuer les opérations ci-dessous sur le robinet du gaz en faisant référence au Tableau 2 et à la Figure 6 :

- Retirer la poignée et accéder à l'aide d'un tournevis plat à la vis de by-pass **BP** du robinet à travers l'ouverture. Introduire la vis du diamètre adapté et la régler en fonction du type de gaz à utiliser en suivant les instructions ci-dessous :

Pour le gaz G20/G25 : régler la vis de by-pass jusqu'à ce que soit obtenu le bon réglage du minimum. Une fois obtenu le bon débit, et alors que le brûleur est allumé, s'assurer en passant de la position du maximum à la position du minimum que la flamme ne s'éteint pas ainsi que de l'absence de retour de flamme au niveau du brûleur principal.
Pour le gaz G30/G31 : visser la vis de by-pass à fond.

ATTENTION - A l'issue de ces opérations d'adaptation, veiller :

- A appliquer sur la plaque des données un adhésif indélébile indiquant les nouvelles données d'installation.
- Rétablir les sceaux de peinture sur les parties réglées (injecteur, frette de l'air primaire et vis de by-pass du robinet).
- Contrôler l'étanchéité du circuit de gaz.

Tableau 2	Type de gaz	
	G20/G25 à 20/25 mbar	G30/G31 à 28/37 mbar
Diamètre injecteur principal (1/100 mm)	235	160
Diamètre vis de by-pass (1/100 mm)	réglable	60
Distance H de l'air primaire (mm)	5	Ouverte

2.5 Changement des principaux composants

Une anomalie peut rendre nécessaire le remplacement d'un composant. Tous les composants sont accessibles après avoir retiré la grille de support, le couvercle en laiton du brûleur, le chapeau du brûleur et la cuve du plan.

a) Robinet du gaz

- Desserrer les raccordements au niveau du robinet du gaz, à savoir le capillaire du thermocouple, le tuyau de gaz allant au brûleur principal et le tuyau d'arrivée.
- Dévisser les deux vis de la bride de fixation du robinet à la structure et décrocher ensuite tous les raccordements de gaz.
- Changer le robinet et rétablir les raccordements de gaz en procédant dans l'ordre inverse.

b) Thermocouple de sécurité

- Desserrer le capillaire du thermocouple au robinet et décrocher ensuite.
- Ouvrir l'étrier de fixation du bulbe du thermocouple à côté du brûleur et ensuite enlever le thermocouple.
- Changer le thermocouple et rétablir les raccordements en procédant dans l'ordre inverse.

c) Brûleur principal

- Enlever l'étrier de fixation du bulbe du thermocouple qui est fixé au corps du brûleur après avoir dévissé les deux vis.
- Dévisser les quatre vis de fixation de la base circulaire du brûleur au support du châssis.
- Dévisser l'injecteur et l'écrou de fixation.
- Extraire et changer le brûleur principal.
- Rétablir tous les raccordements en procédant dans l'ordre inverse.

2.6 Causes des éventuelles anomalies de fonctionnement

Anomalie	Cause possible
Le brûleur ne s'allume pas.	-Pression de gaz insuffisante. -Injecteur principal ou brûleur bouché. -Robinet du gaz défectueux.
Le brûleur ne reste pas allumé.	-La thermocouple est défectueux ou mal positionné, aussi n'est-il pas chauffé suffisamment par la flamme.
Le brûleur ne reste pas allumé au débit minimum.	-La vis de by-pass du robinet est d'un diamètre incorrect ou elle est mal réglée.

Chapitre III - Instructions d'utilisation

ATTENTION

- Ce plan de cuisson avec feux vif est prévu pour un usage professionnel et doit être utilisé exclusivement par un personnel qualifié.
- L'utilisateur doit se limiter aux opérations d'utilisation et au nettoyage de l'appareil.
- Toutes les opérations d'installation et d'entretien exceptionnel (remplacement de composants et réparations) doivent être confiées à des techniciens qualifiés. Il est recommandé d'établir un contrat d'entretien annuel.

3.1 Recommandations avant utilisation

Avant d'allumer le plan, il est recommandé de respecter les précautions suivantes et de prendre bonne note des recommandations prévues.

- S'assurer que l'appareil est solidement fixé au plan d'appui et que le tuyau d'alimentation du gaz est correctement installé. S'assurer qu'aucun objet n'entrave l'arrivée d'air à hauteur du plan et que les systèmes d'évacuation des fumées et des vapeurs de cuisson fonctionnent correctement ; contrôler également la ventilation du local. Éloigner de l'appareil les éventuels objets inflammables (couverts en plastique, papier, bouteilles contenant des liquides inflammables).
- Faire usage de gants thermiques pour soulever les marmites ou casseroles chaudes.
- Contrôler le plan de cuisson alors qu'il est allumé et ne pas oublier de fermer le robinet de gaz situé en amont une fois l'appareil éteint.
- Le brûleur est doté d'un thermocouple qui coupe l'arrivée de gaz en cas d'extinction imprévue de la flamme.

3.2 Allumage et extinction de l'appareil

a) Allumage de l'appareil

- Ouvrir le robinet de gaz situé en amont.
- Allumer le brûleur en tournant la commande du gaz dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour l'amener de la position éteint (●) à la position de puissance maximum (grande flamme). Dans le même temps, à l'aide de l'autre main, approcher une flamme d'allumette jusqu'à ce que le brûleur s'allume. Maintenir la commande enfoncée pendant 10 secondes environ de telle sorte que la flamme puisse chauffer le thermocouple permettant le passage du gaz puis la relâcher après s'être assuré que la flamme reste allumée. Dans le cas où elle s'éteindrait, répéter l'opération depuis le début.
- Régler éventuellement la puissance sur le débit minimum (petite flamme). Voir Fig.7.

b) Extinction de l'appareil

- Pour éteindre le brûleur, tourner la commande du gaz dans le sens des aiguilles d'une montre pour le ramener sur la position d'appareil éteint (●).
- Une fois ces opérations effectuées, ne pas oublier de fermer le robinet de gaz en amont.

ATTENTION - Dans le cas où la commande du robinet s'avérerait difficile, il est nécessaire de lubrifier ce dernier. Confier cette opération à un plombier qualifié.

3.3 Nettoyage et entretien courant

L'appareil doit être régulièrement nettoyé pour assurer son bon fonctionnement et pour garantir le rendement prévu.
En cas d'anomalie, ne tenter aucune intervention mais prendre contact avec un centre d'assistance technique.
Ne pas tenter le démontage du plan ; toute intervention d'entretien exceptionnel doit être confiée à un personnel qualifié. Pour le nettoyage procéder comme suit en veillant à respect les recommandations indiquées :

- Avant de procéder au nettoyage du plan s'assurer que le robinet de gaz en amont est bien fermé et que le brûleur soit éteint. Attendre que l'appareil refroidisse.
- Procéder au nettoyage des parties en acier à l'aide d'eau tiède savonneuse, ensuite rincer et bien essuyer. Ne pas faire usage de détergents contenant du chlore (eau de javel, acide chlorhydrique, etc.) et ne nettoyer en aucun cas les parties en acier à l'aide de paille de fer, brosse, spatule ou racloir pour prévenir la formation de rouille.
- Retirer la grille de support marmite et la débarrasser délicatement des éventuelles incrustations à l'aide d'une brosse.
- Le brûleur doit être nettoyé très délicatement à l'aide d'eau et de savon ou d'un détergent non abrasif. S'assurer que les trous de flamme du brûleur ne sont pas bouchés et au besoin retirer délicatement les incrustations.
- Ne pas laisser des résidus d'aliments (en particulier acides tels que sel, vinaigre, citron, etc.) sur les parties en acier INOX pour éviter qu'elles ne se détériorent.
- Ne jamais laver l'appareil à l'aide de jets d'eau directs à haute pression.
- Dans le cas où l'appareil ne serait pas utilisé pendant une longue période, passer sur toutes les parties en acier un chiffon légèrement imbibé d'huile de vaseline de façon à garantir leur protection et veiller à aérer régulièrement le local.
- Ne pas faire usage de substances corrosives (telle que l'acide muriatique par exemple) pour nettoyer le plan d'appui de l'appareil.

Chapitre IV - Caractéristiques techniques et liste des composants

Tableau 4. Données techniques

Modèle du plan	FG11	
Dimensions hors tout	605 x 605 x 460 mm	
Nombre de brûleurs	1	
Puissance thermique nominale	10 kW	
Puissance thermique minimale	1,6 kW	
Raccord gaz	ISO 7/1 R 1/2"	
Catégorie	II2E+3+	
Type appareil	A1	
Pression nominale gaz	G20/G25 20/25 mbar	G30/G31 28/37 mbar
Consommation gaz au MAX (calculée avec le pouvoir calorifique inférieur Hi à 15 °C et 1013 mbar)	G20 1,058 m^3/h	G30 0,789 kg/h
Consommation gaz au MIN (calculée avec le pouvoir calorifique inférieur Hi à 15 °C et 1013 mbar)	G20 0,169 m^3/h	G30 0,126 kg/h

Tableau 5. Liste des composants

Composant	Marque	Modèle/Code
Brûleur principal	FLAM GAS	08796551020
Thermocouple	SIT	08753500200
Robinet gaz	PEL PINTOSSI	20S

D

INHALTSVERZEICHNIS

Kapitel I - Einleitung und allgemeine Hinweise Seite 23

Kapitel II - Anweisungen für die Installation und die außerordentliche Wartung Seite 24
2.1 Installationsort
2.2 Anschluss an das Gasversorgungsnetz
2.3 Überprüfung des Netzdrucks und der Nennwärmebelastung
2.4 Umrüstung auf eine andere Gasart
2.5 Austausch der wichtigsten Komponenten
2.6 Mögliche Betriebsstörungen

Kapitel III - Bedienungsanleitung Seite 27
3.1 Einleitende Hinweise
3.2 Ein- und Ausschalten des Kochstelle
3.3 Reinigung und ordentliche Wartung

Kapitel IV - Technische Eigenschaften und Verzeichnis der Komponenten Seite 28

Bilder Seite 29

Kapitel I - Einleitung und allgemeine Hinweise

Der Hersteller gewährleistet ab Rechnungsdatum eine Garantie von einem Jahr.
Der Garantieanspruch erlischt, wenn Komponenten des Gerätes demontiert oder in irgendeiner Weise umgerüstet werden.
Des Weiteren kann ein unsachgemäßer Gebrauch der Kochstelle, einschließlich des Versuchs, Komponenten zu demontieren oder umzurüsten, einen Brand verursachen. Aus diesem Grund übernimmt der Hersteller auf keinen Fall die Verantwortung für eventuelle daraus entstehende Personen- oder Sachschäden. Im Falle einer Betriebsstörung hat man sich an die nächst gelegene autorisierte Kundendienststelle oder direkt an den Hersteller zu wenden.
Ebenfalls kann der Hersteller auf keinen Fall zur Verantwortung gezogen werden, wenn:

- das Gerät von Personal bedient wird, das nicht eingehend in dessen Funktionsweise eingewiesen wurde;
- die technischen und funktionellen Eigenschaften des Gerätes geändert wurden;
- das Gerät nicht gemäß den im Bestimmungsland geltenden Richtlinien verwendet wird;
- das Gerät nicht oder nur mangelhaft gewartet wird;
- Nicht-Originalersatzteile verwendet werden;
- die in diesem Handbuch enthaltenen Anleitungen, auch nur teilweise, nicht befolgt werden.

Das Gerät wurde unter Anlehnung an die Verordnung (EU) 2016/426 (Gasverbrauchseinrichtungen) und an die von ihr abhängigen Richtlinien EN 203-1:2014 + AC:2016, EN 203-2-1:2014 und ff. Änderungen hergestellt. Aus diesem Grund ist das Gerät mit der CE-Kennzeichnung versehen, die von einem anerkannten Institut nach der Durchführung der entsprechenden Zertifikationsprüfungen und der von der oben genannten Richtlinie vorgeschriebenen technischen Überprüfung des Gerätes erteilt wurde: **Zertifikationsprüfungen der CE-Kennzeichnung n°0476DL3811.**
Dieses Handbuch ist dem für die Bedienung und die ordentliche Wartung des Gerätes zuständigen Personal vor der Installation und der Inbetriebnahme zu übergeben, das die in ihm enthaltenen Anleitungen aufmerksam durchzulesen hat, da sie wichtige Informationen in Bezug auf die bei der Installation, der Wartung und dem Gebrauch der Kochstelle zu treffenden Sicherheitsmaßnahmen enthalten. Nur durch eine strikte Befolgung derselben kann ein sicherer und einwandfreier Betrieb des Gerätes gewährleistet werden.
Bei einem Verkauf oder einer Übereignung des Gerätes ist sicherzustellen, dass diesem das vorliegende Handbuch beiliegt, damit es vom neuen Besitzer vor dem Gebrauch des Gerätes eingesehen werden kann. Das Handbuch ist an einem geschützten und trockenen sowie leicht zugänglichen Ort für eine zukünftige Einsichtnahme aufzubewahren. Im Falle einer Beschädigung oder eines Verlustes des Handbuchs ist beim Hersteller eine Kopie desselben anzufordern. Im Zweifelsfall hat man sich an die nächst gelegene Kundendienststelle oder direkt an den Hersteller oder an den Händler zu wenden.
Die im vorliegenden Handbuch enthaltenen Anleitungen beziehen sich ausschließlich auf die in diesem beschriebene Kochstelle (Kat. II2ELL3B/P). Wird dieser in einem europäischen Land installiert, in dem Unterschiede in Bezug auf die Kategorie, den Anschlussdruck und die Gasart bestehen (siehe Geräteschild), ist das Handbuch in die offizielle Landessprache, mit den sich auf das Bestimmungsland beziehenden Angaben (Gasart und vor Ort geltende Installationsvorschriften), zu übersetzen.
Die Kochstelle ist mit einem Geräteschild versehen (Abb.1), auf dem die Gasart und das Bestimmungsland angegeben sind. Zudem enthält dieses Schild eine Tabelle mit Angabe aller Länder, in denen die Kochstelle nach vorheriger Umrüstung an die örtliche Gasversorgung und in Übereinstimmung mit den nationalen Gesetzesvorschriften in Bezug auf Gasverbrauchseinrichtungen installiert werden kann.
Auf einem zweiten Schild sind in den wichtigsten europäischen Sprachen die wesentlichsten Hinweise angegeben (Abb.2).
Das Gerät ist unter Berücksichtigung der im Bestimmungsland geltenden Richtlinien in Betrieb zu nehmen. Zur Gewährleistung einer einwandfreien Funktionsweise des Gerätes, ist der Raum, in dem dieses installiert wird, ausreichend zu lüften.
Die Kochstelle ist ausschließlich für das Garen von Lebensmitteln vorgesehen. Jeder Gebrauch, der über die beschriebene Verwendung hinausgeht, ist nicht zulässig. Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch bestimmt und darf nur von in dessen Funktionsweise eingewiesenem Personal bedient werden.

Die Installation und die außerordentliche Wartung (Austausch von Komponenten, Behebung von Betriebsstörungen, Anpassung an eine andere Gasart) dürfen ausschließlich von qualifizierten und vom Hersteller hierzu autorisierten Fachkräften vorgenommen werden. Es sind stets Original-Ersatzteile zu verwenden. Zur Gewährleistung einer langen Lebensdauer und einer einwandfreien Funktionsweise hat der Benutzer u/o Besitzer die tägliche Reinigung und die ordentliche Wartung des Gerätes vorzunehmen. Bei Auftreten von Betriebsstörungen darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden. In diesem Fall hat man sich an die vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle zu wenden. Auf keinen Fall dürfen zur Verbesserung der Leistungsfähigkeit des Gerätes dessen Gehäuse verändert sowie die Sicherheitseinrichtungen und versiegelten Komponenten umgerüstet werden.

Kapitel II - Anweisungen für die Installation und die außerordentliche Wartung

2.1 Installationsort

Der Installateur hat die einschlägigen nationalen Richtlinien in Bezug auf Gasverbrauchseinrichtungen zu berücksichtigen. Die außerordentliche Wartung des Gerätes (Änderung der Gasart oder Austausch von Komponenten) darf ausschließlich von Fachkräften, die vom Hersteller hierzu autorisiert wurden, vorgenommen werden. Die Geräte sind gemäß den in Deutschland geltenden Sicherheitsnormen zu installieren.

Zur Gewährleistung einer ausreichenden Belüftung und eines gesunden Arbeitsklimas ist die Kochstelle in einem Raum aufzustellen, der über permanente Lüftungsöffnungen verfügt. Die min. Lüftungsquerschnitte können den oben genannten Richtlinien entnommen werden, wobei eventuell bereits vorhandene gasbetriebene Geräte zu berücksichtigen sind.

Die Kochstelle ist in der Bauklasse A1 eingestuft, d.h. im Raum, in dem das Gerät installiert wird, ist kein direkter Anschluss (über einen Kamin oder ein Anschlussstück) an den Rauchabzug oder an Rohre, die die Verbrennungsluft ins Freie ableiten, vorzusehen. Bei solchen Geräten können die Ansaugung und die Ableitung der Verbrennungsluft im Raum selbst erfolgen. Aus diesem Grund müssen diese Geräte unter einer leistungsfähigen Dunstabzugshaube installiert werden, die die Verbrennungsgase sowie die während des Garens entstehenden Dämpfe ansaugt und somit die Bildung von gesundheitsschädlichen Substanzen verhindert. Insbesondere ist darauf zu achten, dass die Ableitung der Verbrennungsluft in keiner Weise durch Gegenstände um und unter der Kochstelle behindert wird.

Die Kochstelle ist auf einem einwandfrei nivellierten Tisch zu positionieren und durch zwei diagonal angeordnete Winkeleisen an der Arbeitsplatte zu befestigen (Abb.3).

Es empfiehlt sich, das Gerät in einem Abstand von mindestens 5 cm von den seitlichen Wänden und der Rückwand aufzustellen. Ist dies nicht möglich, sind die Wände mit feuerfesten Platten ö.Ä. zu verkleiden.

Vor der Inbetriebnahme des Gerätes ist der Schutzfilm von den Oberflächen abzuziehen. Eventuelle Kleberrückstände können mit einem geeigneten Lösungsmitteln entfernt werden.

2.2 Anschluss an das Gasversorgungsnetz

Vor dem Anschluss der Kochstelle an das Gasversorgungsnetz ist zu überprüfen, ob der fest installierte Teil der Versorgungsanlage mit den Vorschriften der oben genannten Richtlinien übereinstimmt. Insbesondere ist zu überprüfen, ob die Rohre so dimensioniert sind, das alle im Raum vorhandenen gasbetriebenen Geräte ausreichend mit Gas versorgt werden und keine hohen Leistungsverluste auftreten. Die Rohre müssen aus Stahl (mit Verbindungsstücken aus Weißguss, verzinktem Stahl oder autogen verschweißt) oder aus Kupfer (mit mechanischen Verbindungsstücken ohne Dichtungen oder Dichtungsmassen oder verlötet) hergestellt sein.

Es ist zu überprüfen, ob die Gasflasche (falls vorhanden) richtig positioniert und geschützt ist und ob die Rohre leicht zugänglich sind. Bei unter Putz verlaufenden Rohren (Fußböden und Wände) hat man sich zu vergewissern, dass diese fachgerecht verlegt wurden und leicht zu ermitteln sind. Vor der Installation des Gerätes ist zu überprüfen, ob dieses für die vom Versorgungsnetz zugeführte Gasart ausgelegt ist. Ist dies nicht der Fall, sind die Anweisungen im Kapitel “Umrüstung auf eine andere Gasart” zu befolgen oder man hat sich an die Kundendienststelle des Herstellers zu wenden.Für den Anschluss des Gerätes sind steife Anschlussstücke oder Stahlschläuche zu verwenden, die keine Beanspruchung der Kostelle gegenüber darstellen. Sie sollten ausreichend lang, doch nicht länger als 1 m sein.

Es ist sicherzustellen, dass das Verbindungsrohr nicht in Hochtemperatur-Bereichen verläuft, nicht verdreht oder verzogen wird und nicht mit scharfen Gegenständen u.ä. in Berührung kommt. Zwischen

dem Gasversorgungsnetz und jedem einzelnen Gerät ist ein Schnellabsperrhahn zwischenzufügen, der so zu positionieren ist, dass dieser leicht auf- bzw. zugedreht werden kann.
Nach der Installation der Kochstelle ist der Gaskreislauf einer Dichtigkeitsprüfung zu unterziehen. Hierzu sind entweder ein Leckspray oder schaumbildende nicht korrosive Substanzen zu verwenden (Achtung: Keine offene Flammen an den Kreislauf halten).

2.3 Überprüfung des Netzdrucks und der Nennwärmebelastung

Der Netzdruck ist mit einem Druckmesser für Flüssigkeiten (z.B. U-Analogmanometer), während die Kochstelle in Betrieb ist, zu messen. Den Schraubverschluss (Abb.4) ausschrauben, das Manometer E an den sich auf dem Gasanschlussstück G befindlichen Druckabnehmer anschließen und den Druck messen. Liegt dieser nicht zwischen den in der nachstehenden Tabelle angegebenen Mindest- bzw. Höchstwerten darf das Gerät auf keinen Fall in Betrieb genommen werden. Es ist das Gasversorgungsunternehmen zu informieren.

Tabelle 1

GASART	DRUCK mbar		
	Nom.	Min.	Max.
Flüssiggas G30/G31	50/50	42,5/42,5	57,5/57,5
Methangas G20	20	18	25
Erdgas G25	20	18	25

Vor der Messung der Nennwärmebelastung ist zu überprüfen, ob die installierten Düsen für das vom Gasversorgungsunternehmen zugeführte Gas geeignet sind und ob sich der Druck innerhalb der in der vorstehenden Tabelle angeführten Bereiche befindet. Die Nennwärmebelastung ist unter Zuhilfenahme eines Zählers und eines Zeitmessers zu überprüfen. Es ist die genaue Gasmenge zu messen, die pro Zeiteinheit durchströmt und die verbraucht wird, wenn das Gerät bei höchster Leistung arbeitet. Dieser Wert ist mit dem in der Tabelle 4 angegebenen Verbrauchswert zu vergleichen. Für diesen sich auf die Gasmenge beziehenden Wert ist eine Abweichung von ± 5 % zulässig.
Bei höheren Abweichungen sind sowohl die Durchmesser als auch die bauliche Qualität der Düse(z.B. gratfreie Ausführung) und der Gasdruck im Netz zu überprüfen.

2.4 Umrüstung auf eine andere Gasart

Die Ersatzteile werden mit dem Gerät geliefert.
ACHTUNG - Die Umrüstung auf eine andere Gasart darf ausschließlich von qualifizierten Fachkräften vorgenommen werden. Zuvor ist jedoch der Gashahn zuzudrehen und die Kochstelle abkühlen zu lassen.
Für die Umrüstung der Kochstelle auf eine andere Gasart sind die Hauptdüsen und die Bypass-Schrauben der Gashähne auszutauschen. Zudem sind durch die Bypass- Schrauben der Gashähne die Ansaugstutzen der Primärluft und die Leistung auf ein Minimum einzustellen.

a) Austausch der Hauptdüse und Einstellung der Primärluft.
Es ist wie nachstehend beschrieben reihenweise und unter Berücksichtigung der Tabelle 2 und der Abb.5 vorzugehen:

- Den Grillrost, den Flammenverteiler, die Brennerhalterung und den Fettauffangbehälter herausnehmen.
- Die Befestigungsschraube **V** des Ansaugstutzens lösen, den Ansaugstutzen **B** nach innen herausziehen, die Düse **U** gegen eine für die installierte Gasart geeignete Düse austauschen.
- Je nach installierter Gasart den Zufluss von Primärluft durch Positionieren des Ansaugstutzens **B** auf den korrekten Anstand **H** einstellen.

b) Einstellung der Kleinstflamme
An dem Gashahn ist wie nachstehend beschrieben und unter Berücksichtigung der Tabelle 2 und der Abb.6 vorzugehen:

- Den Drehknopf abnehmen und durch das Loch mit einem Kreuzschraubenzieher die Bypass-Schraube **BP** des Hahns betätigen. Die Schraube mit dem richtigen Durchmesser einfügen und diese je nach installierter Gasart wie folgt einstellen:

<u>Gas G20</u>: Die Bypass-Schraube solange einstellen bis eine Kleinstflamme erhalten wird. Danach ist bei gezündetem Brenner zu beachten, dass die Flamme beim Übergang von Groß auf Klein nicht erlischt oder kein Flammenrückschlag am Hauptbrenner erfolgt.

Gas G30/G31: Die Bypass-Schraube stets bis zum Anschlag einschrauben.
ACHTUNG - Nach jeder Umrüstung ist darauf zu achten, dass:

- auf dem Geräteschild ein selbstklebendes Etikett angebracht wird, durch das klar wird, dass das Gerät umgerüstet wurde und mit welchem Gas das Gerät arbeitet
- die Versiegelungen auf den eingestellten Komponenten (Luftansaugstutzen und Bypass- Schraube des Hahns) erneuert werden
- der Gaskreislauf einer Dichtigkeitsprüfung unterzogen wird.

Tabelle 2	Gasart		
	G20 20 mbar	G25 20 mbar	G30/G31 50/50 mbar
Durchmesser der Hauptdüse (1/100 mm)	235	265	140
Durchmesser der Bypass-Schraube (1/100 mm)	einstellbar	einstellbar	60
Abstand H der Primärluft (mm)	5	5	offen

2.5 Austausch der wichtigsten Komponenten

Nach der Behebung einer Betriebsstörung kann sich der Austausch einer Komponente als erforderlich erweisen. Alle Komponenten sind nach dem Entfernen des Rostes, des Flammenverteilers, der Brennerhalterung und des Fettauffangbehälters zugänglich.

a) Gashahn

- Die Anschlüsse (Kapillarrohr des Thermoelements, Gasrohr am Hauptbrenner, Gasleitungsrohr) am Gashahn lösen.
- Die zwei Schrauben des am Rahmen befestigten Flansches des Gashahns ausschrauben und die Anschlüsse entfernen.
- Den Gashahn austauschen und die Anschlüsse wieder in umgekehrter Reihenfolge anbringen.

b) Sicherheitsthermoelement

- Den Thermoelementanschluss am Gashahn lösen und entfernen.
- Den Befestigungsbügel des Thermoelement- Kapillarrohres öffnen.
- Das Thermoelement austauschen und die Anschlussstücke wieder in umgekehrter Reihenfolge anbringen.

c) Hauptbrenner

- Den Befestigungsbügel des Thermoelement- Kapillarrohres vom Brennerkörper, durch Ausschrauben der zwei Schrauben, lösen.
- Die vier Befestigungsschrauben des kreisförmigen Brennersatzes an der Rahmenhalterung ausschrauben.
- Die Düse und die unterliegende Gegenmutter ausschrauben.
- Den Hauptbrenner herausziehen und austauschen.
- Die Anschlussstücke wieder in umgekehrter Reihenfolge anbringen.

2.6 Mögliche Betriebsstörungen

Störung	**Mögliche Ursache**
Der Brenner zündet nicht.	-Unzureichender Gasdruck. -Die Hauptdüse oder der Brenner ist verstopft. -Der Gashahn ist defekt.
Die Flamme des Brenners erlischt.	-Das Thermoelement ist defekt oder schlecht positioniert und wird demzufolge nicht ausreichend von der Flamme geheizt.
Der Brenner erlischt bei Kleinstflamme.	-Die Bypass-Schraube des Gashahns weist nicht den richtigen Durchmesser auf oder ist nicht richtig eingestellt.

Kapitel III - Bedienungsanleitung

ACHTUNG

- Die Kochstelle ist für den gewerblichen Gebrauch bestimmt und darf nur von qualifiziertem Personal bedient werden.
- Der Benutzer hat nur die tägliche Reinigung des Gerätes vornehmen.
- Die Installation und die außerordentliche Wartung (Austausch von Komponenten, Behebung von Betriebsstörungen, Umrüstung auf eine andere Gasart) dürfen ausschließlich von qualifizierten Fachkräften vorgenommen werden. Es empfiehlt sich, einen jährlichen Wartungsvertrag abzuschließen.

3.1 Einleitende Hinweise

Vor der ersten Inbetriebnahme der Kochstelle sind die folgenden Sicherheitsvorkehrungen zu beachten.

- Es ist sicherzustellen, dass die Kochstelle gut am Tisch befestigt ist und dass das Gasrohr so verlegt wurde, dass dieses in keiner Weise ein Hindernis darstellt. Es ist ebenfalls darauf zu achten, dass die Luftzufuhr zur Kochstelle nicht behindert wird, die Rauch- und Dampfableitungen funktionstüchtig sind und eine ausreichende Belüftung des Raums gewährleistet wird. In unmittelbarer Nähe der Kochstelle dürfen sich keine entflammbaren Gegenstände (Plastikbesteck, Papier, Flaschen mit entflammbaren Flüssigkeiten) befinden.
- Bei Aufstellung von heißen Töpfen oder bei der Handhabung von heißen Zubehörteilen des Gerätes sind Thermohandschuhe zu benutzen.
- Die Kochstelle ist während des Garens ständig zu überwachen. Nach dem Gebrauch ist der Gashahn zuzudrehen.
- Der Brenner der Kochstelle ist mit einem Thermoelement ausgestattet, der im Falle eines plötzlichen Erlöschens der Flamme die Gaszufuhr unterbricht.

3.2 Ein- und Ausschalten der Kochstelle

a) Einschalten der Kochstelle.

- Den Gashahn aufdrehen.
- Den Zündbrenner durch Drücken und Drehen des Drehknopfs des Gashahns im Gegenuhrzeigersinn von der Stellung AUS (●) auf die Stellung MAX. Leistung (große Flamme) zünden. Gleichzeitig mit der anderen Hand die Flamme eines Zündholzes oder eines Gasanzünders dem Brenner nähern bis dieser zündet. Den Drehknopf ca. 10 Sekunden gedrückt halten, damit die Flamme das Thermoelement erwärmt und somit das Gas zuströmen kann. Danach den Drehknopf loslassen und überprüfen, ob die Flamme des Brenners stabil brennt. Ist dies nicht der Fall, ist der Vorgang von Anfang an zu wiederholen.
- Eventuell die MIN. Leistung (kleine Flamme) einstellen. Siehe Abb.7.

b) Ausschalten der Kochstelle

- Für das Ausschalten des Brenners den Drehknopf des Gashahns im Uhrzeigersinn von der eingestellten Stellung auf die Stellung AUS (●) drehen.
- Nach dem Gebrauch ist der Gashahn zuzudrehen.

ACHTUNG - Sind die Gashähne nur schwer zu betätigen, sind diese zu schmieren. Hierfür hat man sich an eine Fachkraft (Installateur) zu wenden.

3.3 Reinigung und ordentliche Wartung

Zur Gewährleistung einer einwandfreien Funktionsweise und Leistung ist die Kochstelle in regelmäßigen Zeitabständen zu reinigen. Im Falle einer Störung ist der Kundendienst zu verständigen. Auf keinen Fall versuchen, das Problem von selbst zu lösen oder das Gerät zu demontieren; jeder Eingriff dieser Art ist von qualifizierten Fachkräften durchzuführen. Bei der Reinigung des Gerätes ist Folgendes zu beachten:

- Vor der Reinigung des Gerätes ist zu überprüfen, ob der Gashahn zugedreht ist und der Brenner ausgeschaltet ist. Die Kochstelle abkühlen lassen.
- Die Komponenten aus Stahl mit lauwarmem Seifenwasser reinigen, sorgfältig nachspülen und gut trocken reiben. Auf keinen Fall dürfen chlorhaltige Reinigungsmittel (Bleichlauge, Chlorwasserstoffsäure, usw.) verwendet werden. Für die Reinigung der Oberflächen aus Stahl dürfen keine Stahlwolle, Bürsten oder Schaber verwendet werden, da dies zu Rostflecken führen könnte.

- Den Rost entfernen und mit einer Bürste sorgfältig von eventuellen Verkrustungen reinigen.
- Der Brenner und dessen Zubehörteile sind sehr sorgfältig mit Seifenwasser oder nicht scheuernden Reinigungsmitteln zu reinigen. Es ist zu überprüfen, dass die Brennerlöcher, aus denen die Flamme austritt, nicht verstopft sind. Anderenfalls sind die Verkrustungen vorsichtig (ohne die umliegenden Elemente zu beschädigen) zu entfernen.
- Keine Speisenrückstände (insbesondere Salz, Essig, Zitrone...) an den Oberflächen aus EDELSTAHL anhaften lassen, da diese dadurch beschädigt werden könnten.
- Das Gerät darf nicht mit direkt auf es gerichteten Hochdruckwasserstrahlen gereinigt werden.
- Wird die Kochstelle längere Zeit nicht in Betrieb genommen, sind alle Teile aus Stahl mit einem mit Vaselinöl getränkten Tuch kräftig einzureiben, wodurch auf deren Oberfläche ein Schutzfilm gebildet wird. Zudem sind die Räume in regelmäßigen Zeitabständen zu lüften.
- Auf keinen Fall dürfen korrosive Substanzen (z.B. Chlorwasserstoffsäure) zur Reinigung der Ablageplatte der Kochstelle verwendet werden.

Kapitel IV - Technische Eigenschaften und Verzeichnis der Komponenten

Tabelle 4 Technische Daten

Modell	FG11		
Außenmaße	605 x 605 x 460 mm		
Anzahl der Brenner	1		
Nennwärmebelastung	10 kW		
Min. Wärmebelastung	1,6 kW		
Gasanschlussstutzen	ISO 7/1 R 1/2“		
Kategorie	II2ELL3B/P		
Bauart	A1		
Nenndruck (Gas)	G20 20 mbar	G25 20 mbar	G30/G31 50/50 mbar
Gasverbrauch auf MAX. (berechnet anhand der unteren Heizleistung Hi bei 15 °C und 1013 mbar)	G20 1,058 m3/h	G25 1,230 m3/h	G30 0,789 kg/h
Gasverbrauch auf MIN. (berechnet anhand der unteren Heizleistung Hi bei 15 °C und 1013 mbar)	G20 0,212 m3/h	G25 0,246 m3/h	G30 0,158 kg/h

Tabelle 5 Verzeichnis der Komponenten

Komponente	Hersteller	Modell/Code
Hauptbrenner	FLAM GAS	08796551020
Thermoelement	SIT	08753500200
Gashahn	PEL PINTOSSI	20S

ALLEGATI - ANNEXES - PIECES JOINTES - ANLAGEN

FIGURE - PICTURE - ILLUSTRATION - BILDER

Amitek

MOD :FG11
S/N :XXXX

Qn :10 kW
TYP :A1

N° 0476DL3811
0476

REGOLATO :

		G20	G25	G25.1	G30	G31	
IT-ES-GB-PT-IE-GR-CH	II2H3+	20	—	—	28-30	37	mbar
DE	II2ELL3B/P	20	20	—	50	50	mbar
LU	I2E	20	—	—	—	—	mbar
AT-CH	II2H3B/P	20	—	—	50	50	mbar
DK-SE-FI		20	—	—	30	30	mbar
BE-FR	II2E+3+	20	25	—	28-30	37	mbar
NL	II2L3B/P	—	25	—	30	30	mbar

Fig.1 - Pic.1 - Abb.1

IT	"L'apparecchio deve essere allacciato conformemente alle norme in vigore e deve essere installato solo in locali ben aerati. Si presti particolare attenzione alle istruzioni per l'uso e la manutenzione dell'apparecchio prima di metterlo in funzione."
GB	"The appliance must be connected according to the standards in force and must be installed only in well aired premises. It is recommended to follow the use and servicing instructions of the appliance before operating it."
DE	"Dieses Gerat muß nach geltenden Vorschriften angeschlossen und darf nur in einem gut belufteten Raum betrieben werden . Bitte beachten Sie vor Inbetriebnahme des Gerates die Gebrauchs- und Wartungsanleitung."
FR	"L'appareil doit être raccordé conformement aux normes en vigueur et il ne doit être installé que dans locaux bien aérés. Faire attention aux instructions relatives a l'utilisation et l'entretien de l'appareil avant de le mettre en marche."

Fig.2 - Pic.2 - Abb.2

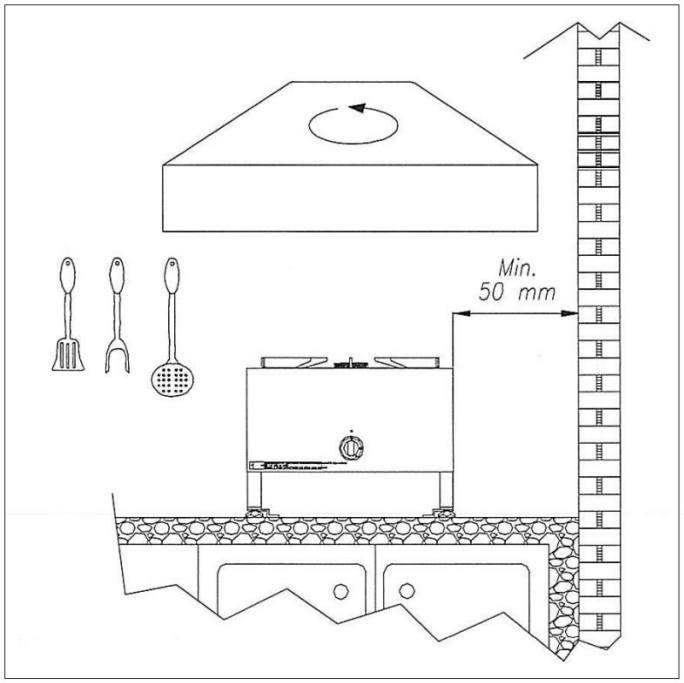

Fig.3 - Pic.3 - Abb.3

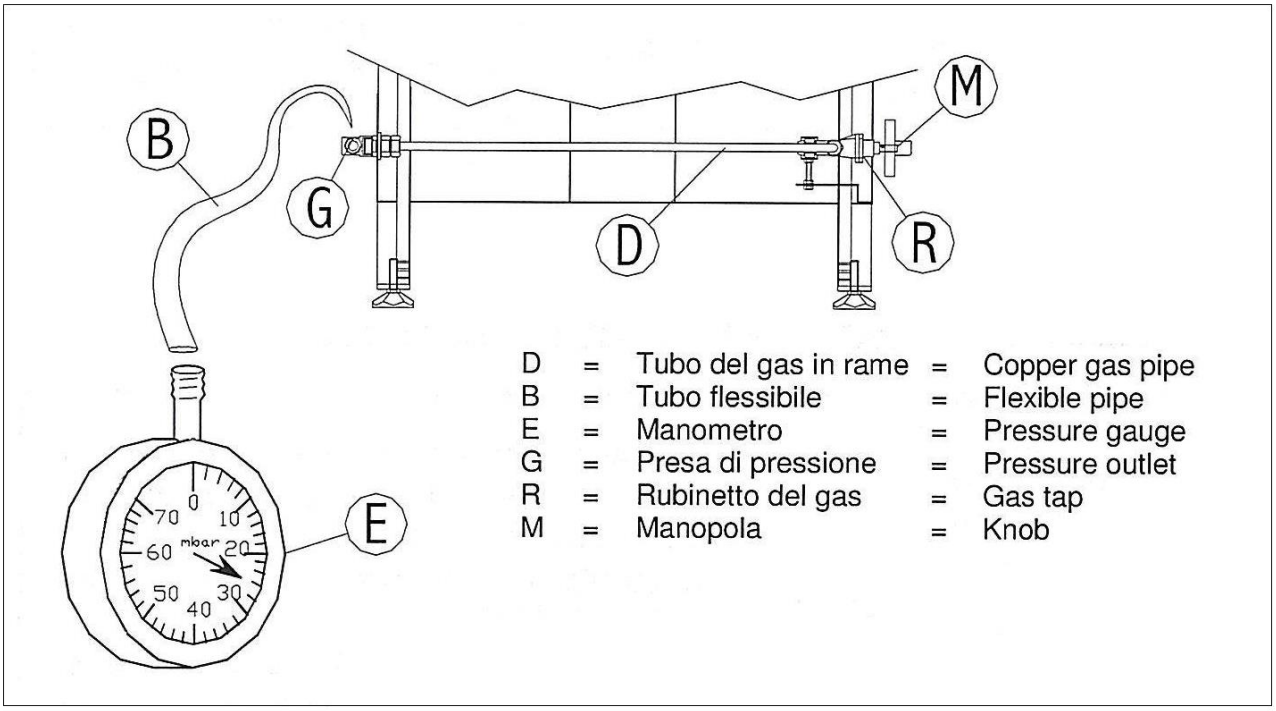

Fig.4 - Pic.4 - Abb.4

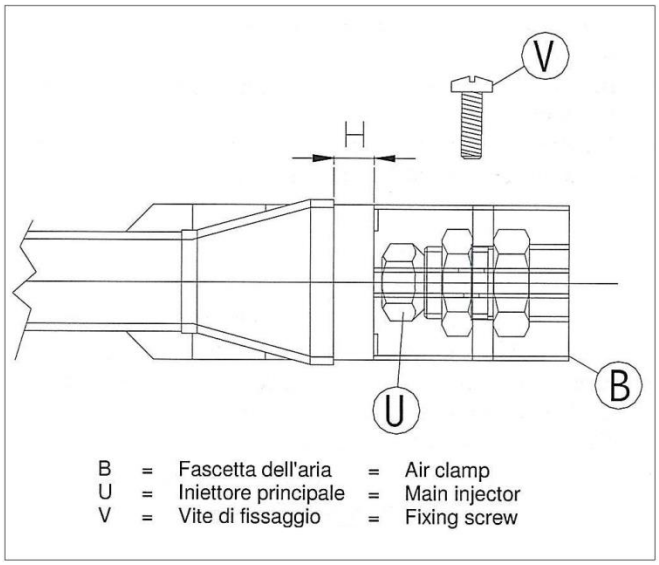

Fig.5 - Pic.5 - Abb.5

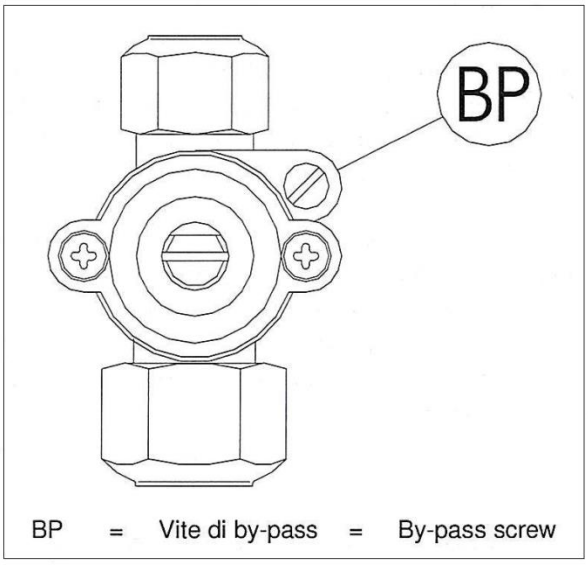

Fig.6 - Pic.6 - Abb.6

Fig.7 - Pic.7 - Abb.7

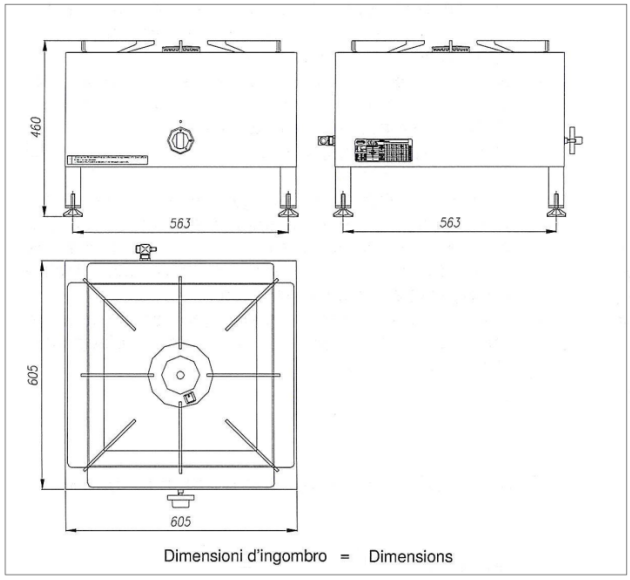

Fig.8 - Pic.8 - Abb.8

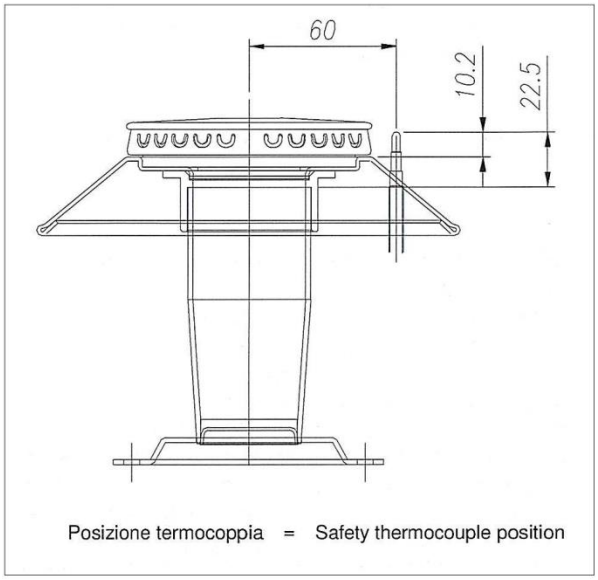

Fig.9 - Pic.9 - Abb.9

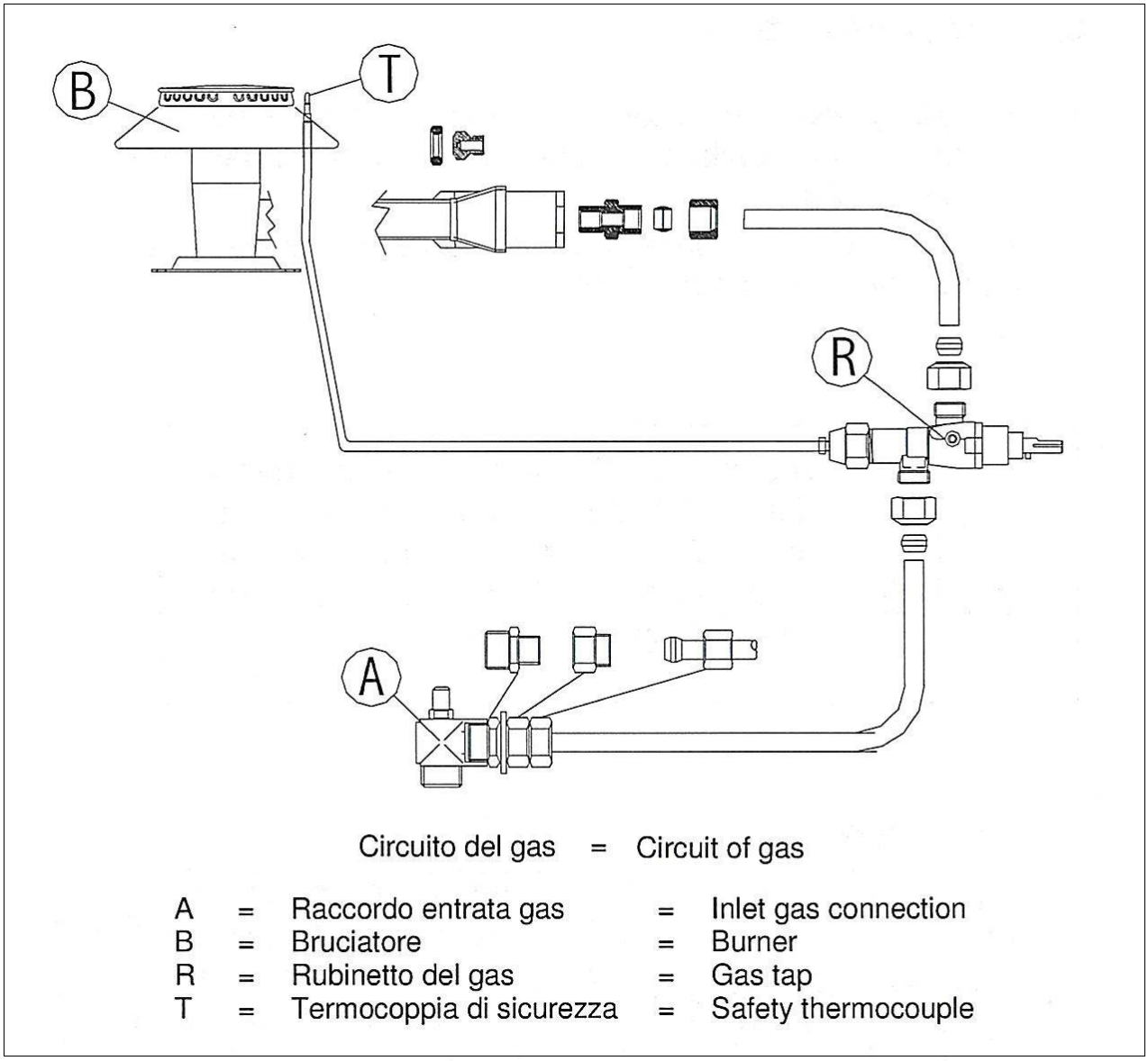

Fig.10 - Pic.10 - Abb.10