

Istruzioni per installazione,
uso e manutenzione

FRY-TOP A GAS

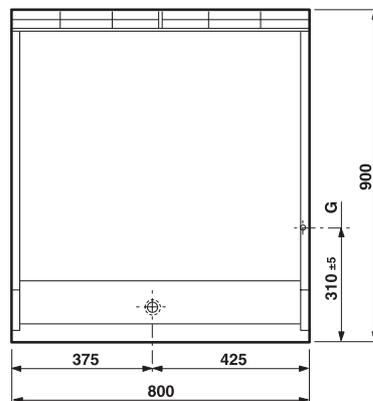
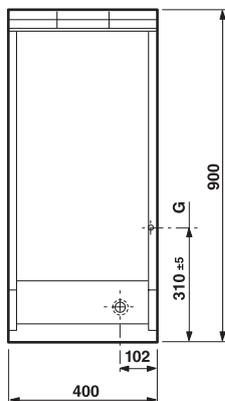
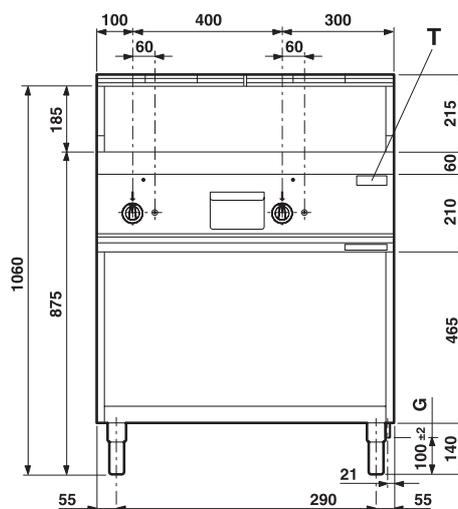
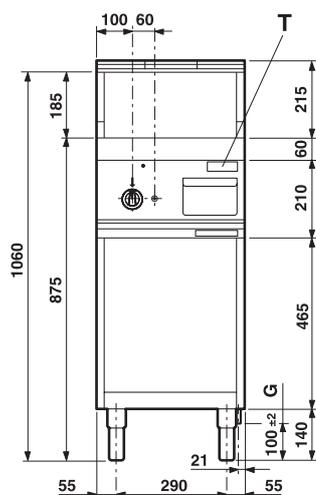
ADH3007 · ADH3008
ADH3009 · ADH3010
ADH3011 · ADH3012

AEH3007 · AEH3008
AEH3009 · AEH3010
AEH3011 · AEH3012

INDICE

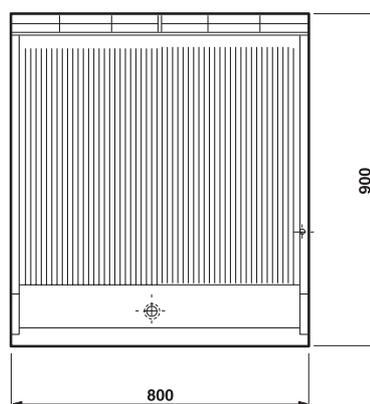
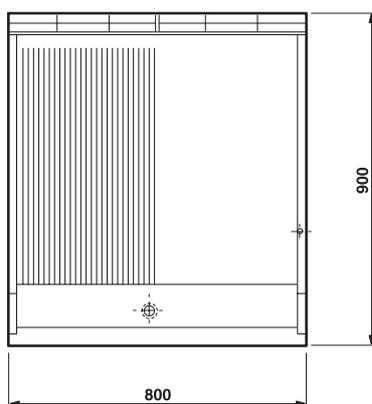
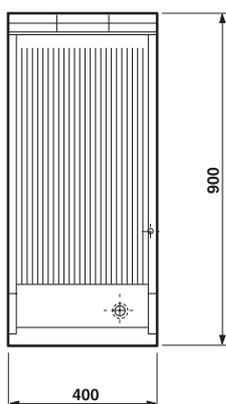
Rappresentazione schematica e dimensioni	pag. 3	Regolazione del minimo	pag. 10
Caratteristiche degli apparecchi	5	Manutenzione	10
Dati tecnici	5-6	Sostituzione dei componenti	10
Istruzioni per l'installazione	7	Candeletta di accensione	10
Struttura, armatura e dispositivi di sicurezza dell' apparecchio	7	Rubinetto gas	10
Montaggio	7	Termocoppia	10
Luogo di installazione	7	Istruzioni per l'uso	
Disposizioni di legge, regole tecniche e direttive	7	Messa in esercizio delle piastre liscie, rigate e cromate	11
Installazione	7	Prima cottura alla piastra	11
Procedure di installazione	7	Accensione	11
Eliminazione gas di scarico	7	Accensione del bruciatore pilota	11
Messa in opera	8	Accensione del bruciatore principale e regolazione della temperatura	11
Operazioni preliminari alla messa in opera	8	Spegnimento	11
Messa in funzione	8	Spegnimento durante il funzionamento normale	11
Verifica della potenza	8	Spegnimento in caso di guasto	11
Controllo pressione di entrata	8	Comportamento in caso di guasto e di prolungata interruzione di funzionamento	12
Controllo della potenza secondo il metodo volumetrico	8	Cura dell'apparecchio e intervalli di manutenzione	12
Verifica della potenza con funzionamento a gas liquido	9	Superficie liscia/rigata	12
Controllo della fiamma pilota	9	Avvertenza	13
Controllo dell'aria primaria	9		
Controllo funzioni	9		
Avvertenze per l'installatore	9		
Funzionamento con altri tipi di gas	9		
Sostituzione ugello del bruciatore principale	9		
Sostituzione ugello del bruciatore pilota	9		

Rappresentazione schematica



ADH30007 / ADH30008

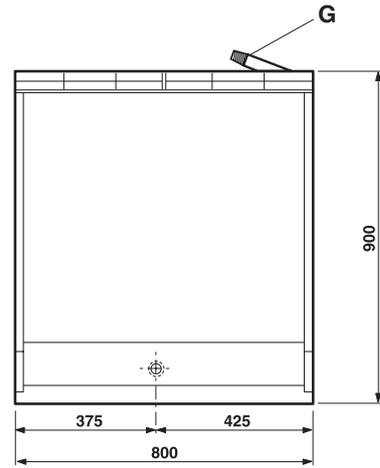
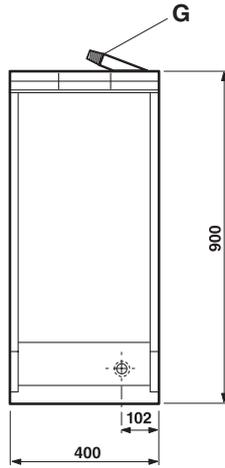
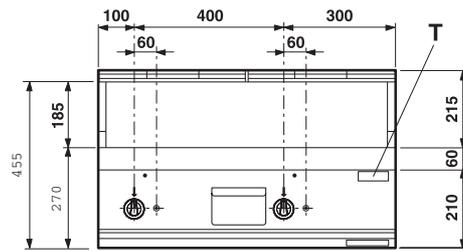
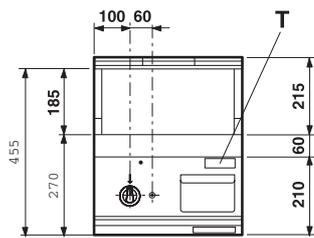
ADH30009 / ADH30010



ADH30011 / ADH30012

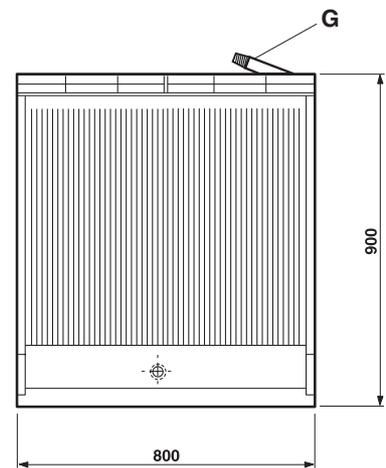
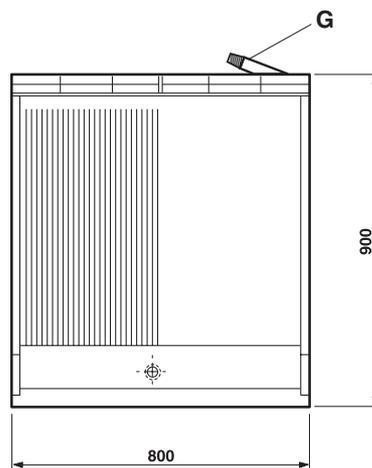
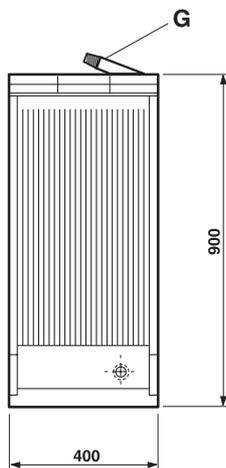
- G** Allacciamento gas
- T** Targhetta caratteristiche

Rappresentazione schematica



AEH30007 / AEH30008

AEH30009 / AEH30010



AEH30011 / AEH30012

- G** Allacciamento gas
- T** Targhetta caratteristiche

2 - CARATTERISTICHE DEGLI APPARECCHI

Le presenti istruzioni per la messa in opera valgono per le nostre friggitorici a gas appartenenti alla categoria I12H3+ (vedi tabella a pag. 6). La targhetta caratteristiche si trova sulla parte frontale dell'apparecchio (cruscotto comandi) e contiene tutti i dati necessari

all'allacciamento. In essa sono contenuti tutti i dati di riferimento necessari, come: costruttore, pressione di entrata, tipo di gas per cui l'apparecchio è predisposto, ecc.

	CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25	
 0051	I12H3B/P	P mbar	30	30	20	-	SE <input type="checkbox"/> FI <input type="checkbox"/> DK <input type="checkbox"/> CZ <input type="checkbox"/> SK <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/>
	I12H3+	P mbar	30	37	20	-	IT <input type="checkbox"/> CH <input type="checkbox"/> PT <input type="checkbox"/>
	I12H3+	P mbar	28	37	20	-	ES <input type="checkbox"/> IE <input type="checkbox"/> GB <input type="checkbox"/> GR <input type="checkbox"/>
	I12L3B/P	P mbar	30	30	-	25	NL <input type="checkbox"/>
	I12ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	DE <input type="checkbox"/>
	I12E+3+	P mbar	28	37	20	25	FR <input type="checkbox"/> BE <input type="checkbox"/>
	I12H3B/P	P mbar	50	50	20	-	AT <input type="checkbox"/> CH <input type="checkbox"/>
	I2E	P mbar	-	-	20	-	LU <input type="checkbox"/>
	I12H3B/P	P mbar	30	30	-	-	EE <input type="checkbox"/> LV <input type="checkbox"/> LT <input type="checkbox"/>
	I12H3+	P mbar	28	37	20	-	EE <input type="checkbox"/> LV <input type="checkbox"/> LT <input type="checkbox"/>
Σ Qn kW MOD. m ³ /h	I3B/P	P mbar	30	30	-	-	NO <input type="checkbox"/> MT <input type="checkbox"/> CY <input type="checkbox"/> IS <input type="checkbox"/> HU <input type="checkbox"/>
	I3+	P mbar	28	37	-	-	CY <input type="checkbox"/>
Predisposto a gas: - Gas preset: - Prevu pour gaz: Eingestellt für Gas: - Preparado para gas: - Geschuckt voor:							
V AC	kW		Hz		MADE IN ITALY		
L'APPARECCHIO DEVE ESSERE ALLACCIATO CONFORMEMENTE ALLE LEGGI IN VIGORE E INSTALLATO IN UN LOCALE BEN AERATO. LEGGERE I MANUALI DI ISTRUZIONI PRIMA DELL'INSTALLAZIONE E DELL'UTILIZZAZIONE DELL'APPARECCHIO. L'APPARECCHIO DEVE ESSERE INSTALLATO DA PERSONALE QUALIFICATO.							G30/G31 30/37 mbar
							G20 20 mbar

3 - DATI TECNICI

Modello	Descrizione	Dimensioni in mm. (LxPxH)	N. 
ADH30007	Fry Top a gas piastra liscia	400 x 900 x 875 (1090)	51BQ2910
ADH30008	Fry Top a gas piastra liscia al cromo duro	400 x 900 x 875 (1090)	51BQ2910
	Fry Top a gas piastra rigata	400 x 900 x 875 (1090)	51BQ2910
ADH30009	Fry Top a gas piastra liscia - 2 zone cottura	800 x 900 x 875 (1090)	51BQ2910
ADH30010	Fry Top a gas piastra liscia al cromo duro - 2 zone cottura	800 x 900 x 875 (1090)	51BQ2910
	Fry Top a gas piastra rigata - 2 zone cottura	800 x 900 x 875 (1090)	51BQ2910
ADH30011	Fry Top a gas 1/2 piastra liscia 1/2 rigata - 2 zone cottura	800 x 900 x 875 (1090)	51BQ2910
ADH30012	Fry Top a gas 1/3 piastra rigata 2/3 liscia - 2 zone cottura	800 x 900 x 875 (1090)	51BQ2910
AEH30007	Fry Top a gas piastra liscia	400 x 900 x 270	51BQ2910
AEH30008	Fry Top a gas piastra liscia al cromo duro	400 x 900 x 270	51BQ2910
	Fry Top a gas piastra rigata	400 x 900 x 270	51BQ2910
AEH30009	Fry Top a gas piastra liscia - 2 zone cottura	800 x 900 x 270	51BQ2910
AEH30010	Fry Top a gas piastra liscia al cromo duro - 2 zone cottura	800 x 900 x 270	51BQ2910
AEH30011	Fry Top a gas 1/2 piastra liscia 1/2 rigata - 2 zone cottura	800 x 900 x 270	51BQ2910
AEH30012	Fry Top a gas 1/3 piastra rigata 2/3 liscia - 2 zone cottura	800 x 900 x 270	51BQ2910
	Fry Top a gas piastra rigata - 2 zone cottura	800 x 900 x 270	51BQ2910

TABELLA 1

Modello		ADH30007 · ADH30008 AEH30007 · AEH30008	ADH30009 · ADH30010 ADH30011 · ADH30012 AEH30009 · AEH30010 AEH30011 · AEH30012	
Categoria	II2H3+			
Tipo costruttivo	A			
Aria comburente	m ³ /h	13	26	
Portata termica nominale	kW	6.2	6.2 + 6.2 = 12.4	
Portata termica minima	kW	2.6	2.6 + 2.6 = 5.2	
Pressione di allacciamento				
Gas metano 2H	G20	20 mbar		
Gas liquido 3+	G30/G31	30/37 mbar		
Valori di allacciamento gas				
Gas metano 2H	(HuB = 9.45 kWh/m ³) m ³ /h	0.66	1.31	
Gas liquido 3+	(HuB = 12.87 kWh/kg) kg/h	0.48	0.97	
Ugelli Ø 1/100 mm.				
Bruciatore principale	G20	Portata termica nominale	165 R	2 x 165 R
		Portata termica minima	regolabile	regolabile
	G30/31	Portata termica nominale	120	2 x 120
		Portata termica minima	-	-
N. ugelli bruciatore pilota				
	G20	36	2 x 36	
	G30/G31	19	2 x 19	
Aria primaria distanza "A"				
	Gas metano G20	15	15	
	Gas liquido G30/G31	19	19	

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

Struttura, armatura e dispositivi di sicurezza dell'apparecchio

Robusta struttura in acciaio, con 4 piedini regolabili in altezza.

Rivestimento esterno in acciaio al cromo-nichel 18/10.

La piastra in acciaio speciale ha una superficie liscia oppure rigata, dotata di protezioni laterali e posteriore contro gli schizzi in acciaio al cromo-nichel 18/10.

È inoltre previsto un cassetto raccogli-sughi in acciaio inossidabile.

Il riscaldamento della piastra avviene tramite bruciatori in acciaio cromato di forma tubolare, resistenti a sollecitazioni di origine termica o meccanica.

Il bruciatore pilota è provvisto di iniettori fissi.

La camera di combustione e i camini sono realizzati in lamiera di acciaio elettrozincato.

La regolazione della temperatura è possibile tramite appositi rubinetti completi di dispositivi di sicurezza; la regolazione va da una posizione minima ad una massima passando per livelli intermedi selezionabili a piacere.

I nostri fry-top sono disponibili nella versione dotata di piastra liscia oppure rigata.

I modelli ADH30009 ADH30010 ADH30011 ADH30012 AEH30009 AEH30010 AEH30011 AEH30012 sono dotati di zone di cottura separate, con comandi di regolazione della temperatura indipendenti.

MONTAGGIO

- Per l'installazione dei modelli AEH vedi schema allegato a parte.

Luogo di installazione

Si consiglia di sistemare l'apparecchio in un locale ben ventilato e di porlo possibilmente sotto una cappa aspirante.

È possibile montare l'apparecchio in singolo oppure di sporlo accanto ad altre apparecchiature.

Occorre comunque mantenere una distanza minima di 200 mm. per le fiancate laterali e 200 mm. per quella posteriore nel caso l'apparecchio venga a trovarsi vicino a pareti in materiale infiammabile.

Qualora non fosse possibile osservare dette distanze, predisporre adeguate misure di sicurezza contro eventuali eccessi termici, ad esempio rivestendo le superfici di installazione con mattonelle, oppure installando protezioni antiradiazioni.

Collocare gli apparecchi su un tavolo o su un ripiano in materiale non infiammabile.

Prima di effettuare l'allacciamento occorre verificare sulla targhetta di identificazione dell'apparecchio se esso è predisposto e idoneo per il tipo di gas disponibile.

Nel caso in cui l'apparecchio funzionasse con un tipo di gas diverso, consultare il paragrafo "Funzionamento con altri tipi di gas", pag. 9.

Disposizioni di legge, regole tecniche e direttive

In previsione del montaggio osservare le seguenti disposizioni:

- norme legislative vigenti;
- regolamenti edilizi e disposizioni antincendio locali;
- scheda "Regole tecniche per l'installazione del gas";
- scheda "Regole tecniche per il gas liquido";
- scheda "Installazione impianti a gas per cucine industriali";
- norme antinfortunistiche vigenti;
- disposizioni dell'Ente di erogazione del Gas;
- disposizioni CEI vigenti.

INSTALLAZIONE

Il montaggio, l'installazione e la manutenzione, in particolare quindi: il montaggio, l'allacciamento alla rete del gas, la verifica della potenza, i lavori di trasformazione o adattamento per funzionamento con tipo di gas diverso e la messa in esercizio, devono essere eseguiti da imprese autorizzate dal locale Ente per l'erogazione del Gas in conformità delle norme vigenti.

In primo luogo richiedere il parere del locale Ente per l'erogazione del Gas.

Procedure di installazione

Per il corretto livellamento dell'apparecchio, agire sui piedini regolabili in altezza.

L'allacciamento del bocchettone da R 3/4" previsto sull'apparecchio con la conduttura del gas può essere fisso oppure staccabile intercalando un rubinetto a norma.

Usando condutture flessibili, esse dovranno essere in acciaio inossidabile e conformi a DIN 3383 parte 1 oppure DIN 3384.

Completato l'allacciamento, verificarne l'ermeticità usando un apposito spray rivelatore di fughe.

Eliminazione gas di scarico

Trattandosi di piastre a gas appartenenti al tipo di costruzione A, non è necessario l'allacciamento ad un impianto di scarico del gas.

Per quanto concerne la ventilazione del locale di installazione, attenersi alle norme vigenti.

MESSA IN OPERA

Operazioni preliminari alla messa in opera

Prima della messa in opera è opportuno togliere il rivestimento adesivo di protezione.

In seguito pulire accuratamente la superficie di lavoro e le parti esterne con acqua tiepida e detersivo usando uno straccio umido per eliminare completamente ogni traccia di antiruggine applicato in officina, poi asciugare con un panno pulito.

Messa in funzione

Prima della messa in funzione è opportuno verificare se le caratteristiche dell'apparecchio (categoria e tipo di gas adoperato) corrispondano con la famiglia ed il gruppo di gas disponibili in loco.

In caso contrario, provvedere al passaggio alla famiglia di gas richiesta oppure all'adattamento al gruppo di gas richiesto (vedi paragrafo "Funzionamento con altri tipi di gas", pag. 9).

Per la messa in funzione attenersi alle istruzioni per l'uso.

Verifica della potenza

Usare gli specifici ugelli per la potenza nominale predisposti sugli apparecchi.

La potenza può essere di due tipi:

- nominale, riportata sulla targhetta dell'apparecchio;
- minima.

A detti ugelli viene fatto riferimento nella tabella 1 "DATI TECNICI".

Le tolleranze delle pressioni di esercizio per ottenere la potenza nominale in funzione degli ugelli previsti sono:

- da 15 a 22,5 mbar per gas della seconda famiglia;
- a 25 a 45 mbar per gas della terza famiglia (propano).

All'infuori dei suddetti margini di pressione non è possibile far funzionare gli apparecchi.

Per regolare la potenza al minimo occorre osservare i dati della tabella 1.

Se si desidera un ulteriore controllo della potenza, è possibile effettuarlo a mezzo di un contatore seguendo il cosiddetto "metodo volumetrico".

Di regola, comunque, è sufficiente una verifica del corretto funzionamento degli ugelli.

Controllo della pressione di entrata (Fig. 3)

La pressione di entrata va misurata con un manometro (ad es. tubo a U, risoluzione min. 0,1 mbar).

Togliere la vite (22) dalla presa di pressione e collegarla al tubo del manometro: effettuata la misurazione, riavvitare ermeticamente la vite (22).

Controllo della potenza secondo il metodo volumetrico

Con l'ausilio di un contatore del gas e di un cronometro è possibile rilevare il volume del gas erogato all'apparecchio per unità di tempo. Il volume giusto corrisponde al valore "E" espresso in litri ora (l/h) oppure litri minuto (l/min).

Viene calcolato in base alla seguente formula:

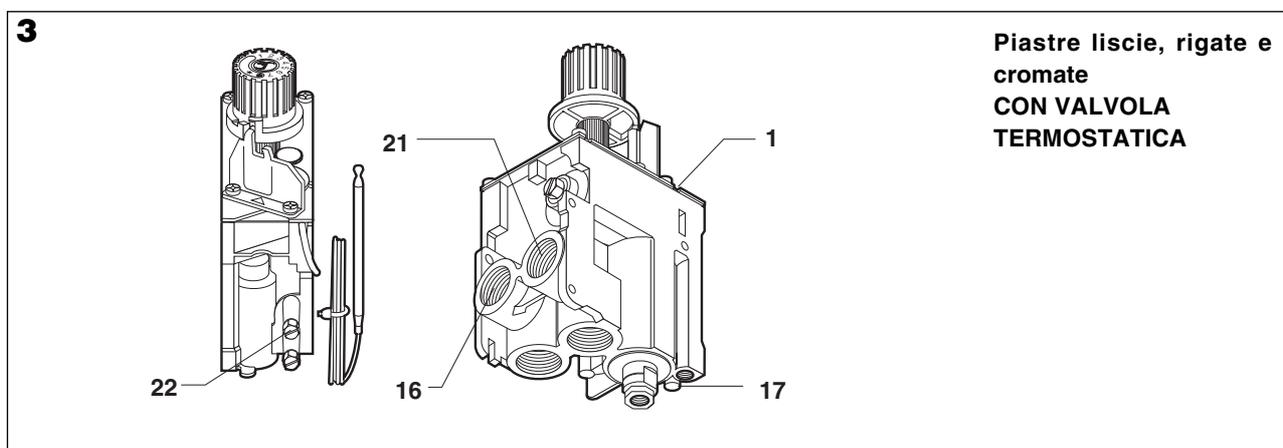
$$E = \frac{\text{Potenza}}{\text{Potere Calorifico}}$$

È importante che la misurazione della potenza venga effettuata quando l'apparecchio è in stato di inerzia.

Il valore corrispondente al potere calorifico può essere richiesto all'ente di erogazione del gas locale. La potenza nominale e la potenza minima rispetto alla pressione nominale si ottengono consultando la tabella per la regolazione del passaggio del gas (tabella 1 pag. 6).

AVVERTENZA

Non è prevista la regolazione anticipata della potenza nominale.



Verifica della potenza per funzionamento con gas liquido

Verificare se il tipo di ugelli impiegati corrisponde ai dati di tabella 1. Controllare che il riduttore di pressione installato sull'impianto abbia una pressione in uscita conforme al paragrafo "Verifica della potenza", pag. 8 (verificabile sulla targhetta dell'apparecchio o con misurazione della pressione).

Controllo della fiamma pilota

Per una regolazione corretta la fiamma pilota deve circondare la termocoppia e deve avere un'immagine perfetta; in caso contrario, verificare se l'iniettore è quello giusto per il tipo di gas.

Controllo dell'aria primaria

Le piastre a superficie liscia e/o rigata sono provviste di regolazione.

Il flusso del volume d'aria è correttamente regolato quando esiste un'adeguata protezione contro il distacco della fiamma a bruciatore freddo oppure ritorni a bruciatore caldo.

Controllo funzioni

- Mettere in funzione l'apparecchio seguendo le apposite istruzioni;
- Verificare la tenuta dei tubi del gas;
- Controllare l'accensione e la corretta formazione della fiamma del bruciatore principale, anche al minimo;
- Controllare che la fiamma pilota sia correttamente funzionante;
- Raccomandiamo di stipulare un contratto di manutenzione.

Avvertenze per l'installatore

- Spiegare e dimostrare all'utente il funzionamento e l'uso della macchina secondo le istruzioni e consegnargli il libretto di istruzioni.
- Informare l'operatore che qualsiasi lavoro di ristrutturazione o modifica edilizia che possa danneggiare l'al-

imentazione di aria per la combustione rendono necessario procedere a nuova verifica delle funzioni dell'apparecchio.

Funzionamento con altri tipi di gas

Per passare ad un altro tipo di gas, per esempio dal gas metano al gas liquido, oppure ad un altro gruppo di gas, è richiesto l'impiego degli ugelli adatti per il bruciatore principale secondo la tabella "DATI TECNICI".

Gli ugelli dei bruciatori principali e della fiamma pilota per i diversi tipi di gas, contrassegnati con il relativo diametro in centesimi di mm, si trovano in una busta fornita insieme all'apparecchio. Gli iniettori del bruciatore pilota recano un numero di codice.

Al termine della trasformazione o adattamento eseguire la verifica delle funzioni dell'apparecchio come descritto al paragrafo "Controllo funzioni".

Sostituzione ugello del bruciatore principale (Fig. 2)

Per cambiare l'ugello (30), estrarre il cassetto raccoglisughi e allentare le viti di fissaggio del cruscotto comandi. Togliere il cruscotto.

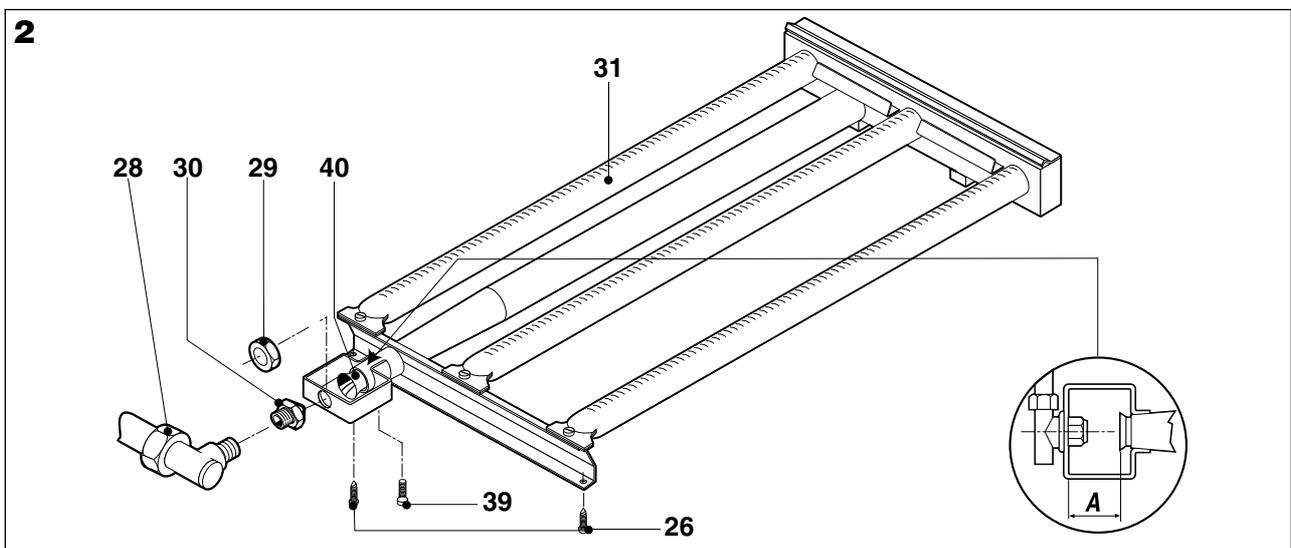
Con una chiave adatta, svitare l'ugello dal portaugello e sostituire l'ugello con uno nuovo (vedi tabella "DATI TECNICI"). Se necessario, spingere all'indietro il manicotto di regolazione dell'aria allentando la vite (39); in questo modo si facilita la sostituzione. Dopo avere montato il nuovo ugello, ripristinare la distanza dell'aria primaria "A" (vedi tabella "DATI TECNICI").

Sostituzione ugello del bruciatore pilota (Fig. 5)

Il bruciatore pilota è facilmente accessibile una volta sfilato il cassetto raccoglisughi e dopo aver tolto il cruscotto comandi (come descritto in precedenza).

Il bruciatore pilota è dotato di alimentazione fissa.

Per il passaggio ad altro tipo di gas occorre sostituire l'iniettore del bruciatore (36) secondo il tipo di gas usato allentando il raccordo (35) (vedi tabella "DATI TECNICI").

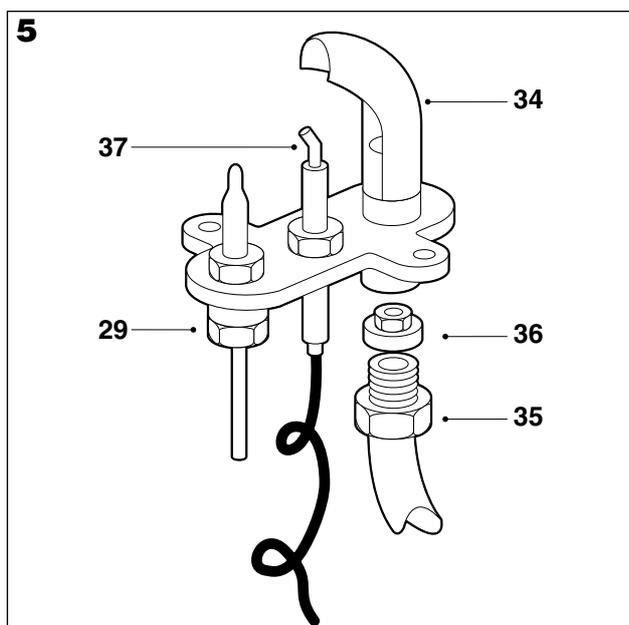


Regolazione del minimo (Fig. 3)

Facendo riferimento alla tabella "DATI TECNICI" regolare la vite del minimo (36) come segue:

- per il funzionamento a gas liquido, avvitare la vite di regolazione del minimo a battuta;
- per il funzionamento con gas metano, agire sulla vite di regolazione del minimo e sulla regolazione dell'aria:
- Nella tabella di regolazione passaggio del gas leggere il valore di impostazione in l/min. corrispondente al potere calorifico (calcolato secondo il "metodo volumetrico");
- mettere in funzione l'apparecchio come da istruzioni;
- dopo 45 minuti di funzionamento portare la manopola sul minimo e regolare la potenza termica minima agendo sulla vite di regolazione (36) (girando verso destra= riduzione passaggio gas; girando verso sinistra = aumento passaggio gas).

Per i modelli ADH30009 ADH30010 ADH30011 ADH30012 AEH30009 AEH30010 AEH30011 AEH30012 la regolazione va eseguita indipendentemente per ogni bruciatore.



MANUTENZIONE

Eseguire le seguenti operazioni di manutenzione almeno una volta all'anno:

- verifica del funzionamento di tutti i dispositivi di regolazione e sicurezza;
- controllo del funzionamento dei bruciatori:
- accensione;
- sicurezza della combustione;
- controllo delle varie funzioni seguendo la procedura descritta al paragrafo "Controllo funzioni", pag. 9.

Qualora si rendesse necessaria la pulizia del bruciatore principale, procedere nel modo seguente:

a) togliere le manopole di comando, il cassetto raccogli-sughi ed il cruscotto dopo averne svitato le viti di fissaggio;

b) staccare la condotta del gas dal portaugelli svitando l'apposito raccordo a vite (28, Fig 2);

c) togliere la lamiera frontale della camera di combustione agendo sulle viti di fissaggio, allentare poi le viti di fissaggio del bruciatore principale. Il bruciatore principale può essere estratto per essere pulito.

Pulire accuratamente le aperture di uscita del bruciatore con l'ausilio di uno strumento o di un bastoncino di diametro adeguato.

Nel rimontare il bruciatore fare attenzione a infilarlo correttamente con il lato posteriore nell'incastro della camera di combustione.

- Controllare che il percorso di scarico del gas sia senza difetti di alcun genere.

SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI

La sostituzione di pezzi va eseguita ad opera di personale autorizzato!

Per sostituire i seguenti pezzi estrarre prima di tutto le manopole di comando, sfilare il cassetto raccogli-sughi e togliere il cruscotto comandi (dopo aver allentato le viti di fissaggio).

Candelea di accensione (Fig. 5)

La candelea (37) si estrae dal basso. Staccare il cavo di accensione, allentare il dado di fissaggio ed inserire una nuova candela.

Rubinetto gas (Fig. 3)

Allentare i raccordi a vite dei tubi del gas e della termocoppia, allentare poi le viti di fissaggio dell'alimentazione alla rampa del gas ed inserire un nuovo rubinetto.

Termocoppia (Figg. 3 e 5)

Allentare i raccordi a vite che fissano la termocoppia al rubinetto del gas e al bruciatore pilota; inserire il nuovo pezzo. Completata la sostituzione, rimontare nell'ordine corretto il cruscotto e le relative parti.

AVVERTENZA

Dopo aver eseguito la sostituzione di parti di alimentazione del gas è necessario eseguire una verifica della tenuta e delle funzioni dei vari elementi.

ISTRUZIONI PER L'USO

MESSA IN ESERCIZIO DELLE PIASTRE LISCIE, RIGATE E CROMATE

(Con valvola termostatica)

PRIMA COTTURA ALLA PIASTRA Importante!

Prima di usare l'apparecchio per la prima volta occorre pulire accuratamente la superficie liscia o rigata della piastra con acqua tiepida e detersivo, usando uno straccio morbido per eliminare ogni traccia di antiruggine applicato in officina; asciugare con un panno pulito.

ACCENSIONE

Accensione del bruciatore pilota (Fig. 4)

Premere la manopola (4) e ruotarla verso sinistra in posizione . Tenere la manopola premuta e contemporaneamente azionare ripetutamente il pulsante dell'accenditore piezoelettrico (6) fino a che non si accende la fiamma pilota, visibile attraverso l'apertura (10) situata sul cruscotto. Mantenere premuta la manopola ancora per circa 15-20 secondi; se la fiamma pilota dovesse spegnersi dopo aver rilasciato la manopola, ripetere l'operazione di accensione.

Accensione del bruciatore principale e regolazione della temperatura (Fig. 4)

Per accendere il bruciatore principale ruotare ulteriormente la manopola verso sinistra fino alla temperatura desiderata. Il termostato è contraddistinto in posizioni da 1 fino a 7; i valori indicativi della temperatura per ogni posizione sono i seguenti:

Posizione	gradi °C
1	160
2	175
3	195
4	220
5	240
6	265
7	290

- Per la valvola termostatica il minimo è in posizione 1 e il massimo in posizione 7.

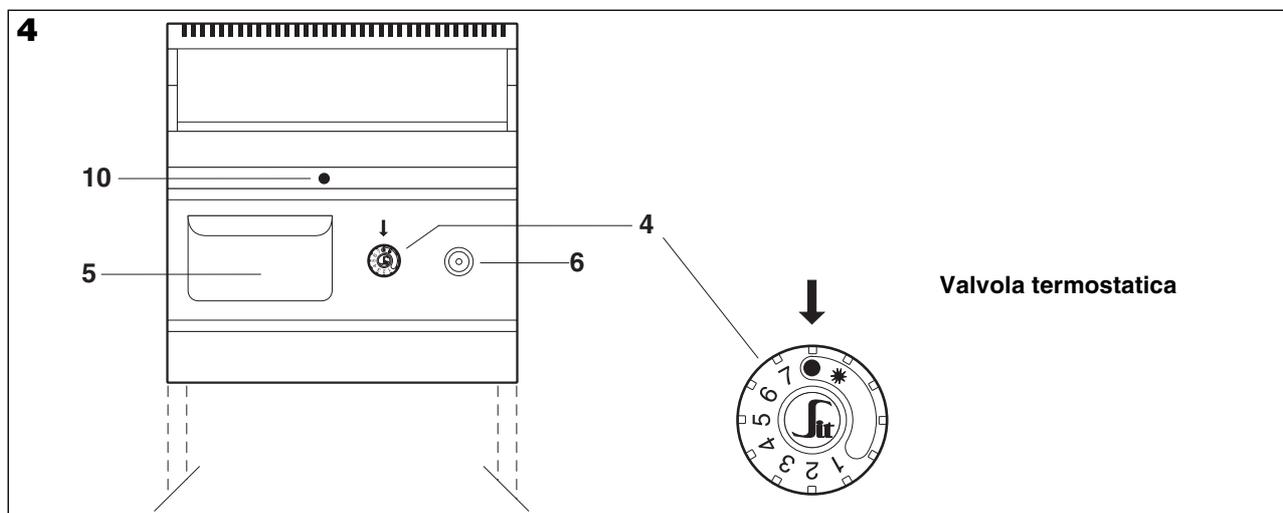
SPEGNIMENTO

Spegnimento durante il funzionamento normale

Dovendo spegnere solamente i bruciatori principali, girare la manopola di servizio in posizione ; in questa posizione rimane accesa soltanto la fiamma pilota. Per disinserire completamente tutto l'impianto, girare la manopola in posizione ; in questa posizione si spegne anche il bruciatore pilota.

Spegnimento in caso di guasto

In caso di guasto chiudere l'alimentazione del gas all'apparecchio.



Comportamento in caso di guasto e di prolungata interruzione di funzionamento

In caso l'apparecchio debba restare inattivo per un tempo prolungato oppure in caso di guasto o di funzionamento irregolare, chiudere il rubinetto di collegamento alla rete del gas posto all'esterno dell'apparecchio.

In caso di guasto, avvisare il servizio di assistenza.

CURA DELL'APPARECCHIO E INTERVALLI DI MANUTENZIONE

Superficie liscia/rigata

Dopo la cottura alla griglia si raccomanda di pulire la superficie della piastra ancora relativamente calda con tela di vetro oppure lana d'acciaio.

Al fine di evitare la formazione di ruggine si consiglia di trattare la superficie della piastra con uno strato sottile di olio da cucina.

Il cassetto raccogliscughi va svuotato e pulito quotidianamente dopo l'uso.

La scrupolosa pulizia giornaliera effettuata dopo aver disattivato l'apparecchio ne garantisce il perfetto funzionamento e la lunga durata.

Le parti in acciaio vanno pulite con acqua e detergente adoperando uno straccio inumidito; non usare sostanze abrasive o detersivi corrosivi.

Non usare lana d'acciaio eccetto che sulla piastra, in quanto ciò potrebbe provocare ruggine. Per lo stesso motivo evitare il contatto con materiale in ferro.

Evitare di pulire qualsiasi parte ad eccezione della piastra, con carta vetrata o smerigliata. In casi particolari è ammesso l'uso della pietra pomice in polvere.

Se lo sporco è accentuato, raccomandiamo l'uso di spugne sintetiche (es. la spugna Scotchbrite).

Dopo la pulizia, sciacquare con acqua pulita e asciugare con un panno.

Ogni lavoro di manutenzione dovrà essere eseguito esclusivamente da personale qualificato.

Sottoporre l'apparecchio a controllo almeno una volta all'anno; a questo proposito raccomandiamo la stipulazione di un accordo di manutenzione.

AVVERTENZA

*LA CASA COSTRUTTRICE SI RISERVA IL DIRITTO DI AP-
PORTARE AL PRODOTTO QUELLE MODIFICHE CHE RI-
TIENE UTILI O NECESSARIE, SENZA PREGIUDICARNE
LE CARATTERISTICHE ESSENZIALI.*

**LA DITTA COSTRUTTRICE DECLINA OGNI E QUAL-
SIASI RESPONSABILITÀ QUALORA NON VENISSE
STRETTAMENTE OSSERVATE LE NORME CONTENU-
TE IN QUESTO MANUALE.**