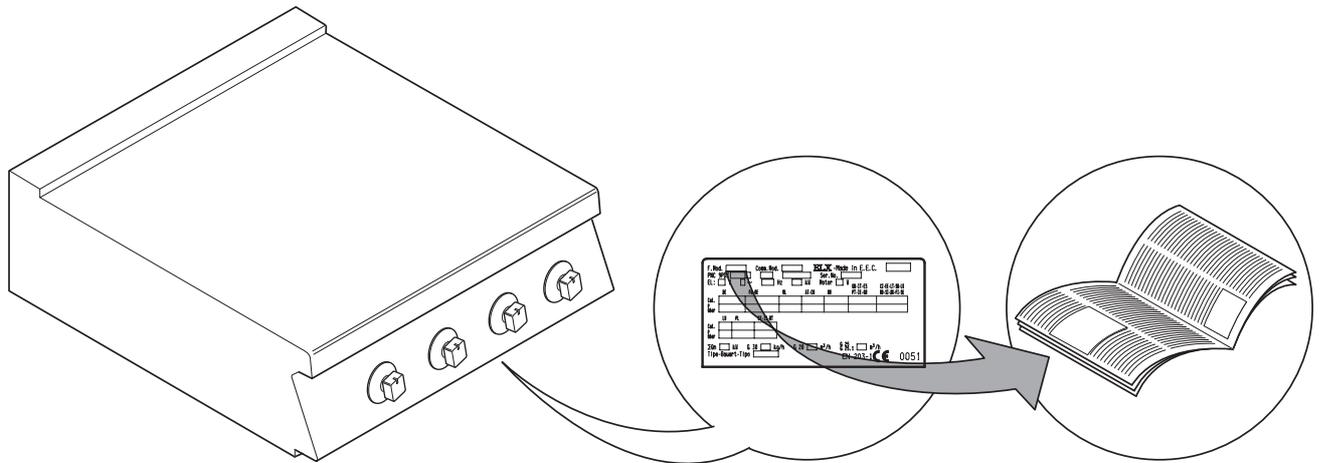


INHALT

I. INSTALLATIONSSHEMA / GERÄTEZUSAMMENSCHLUSS / DATENTABELLEN	2
II. TYPENSCHILD und TECHNISCHE DATEN	31
III. ALLGEMEINE HINWEISE	32
IV. UMWELTSCHUTZ	33
V. INSTALLATION	33
1. BEZUGSNORMEN	33
2. AUSPACKEN	33
3. AUFSTELLUNG	33
4. ABGASFÜHRUNG UND BELÜFTUNG	34
5. ANSCHLÜSSE	35
6. SICHERHEITSTHERMOSTAT	36
VI. ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER	37
1. GEBRAUCH DER GRILLPLATTE UND DER KOCHPLATTE	37
VII. REINIGUNG	38
1. AUSSENTEILE	38
2. SONSTIGE OBERFLÄCHEN	38
3. STANDZEITEN	39
4. INNENTEILE	39
VIII. WARTUNG	39
1. WARTUNG	39
2. VERZEICHNIS DER KOMPONENTEN	40



ACHTUNG

Die vorliegenden Gebrauchsanweisungen beziehen sich auf verschiedene Geräte. Stellen Sie den Code des gekauften Gerätes fest, der sich auf dem Schild unter der Bedienblende befindet (siehe obere Abbildung).

TABELLE A - Technische Daten Gasgeräte							
MODELLE		+R/G1FL	+R/G1FR	+R/G1CL	+R/G2FL	+R/G2FM	+R/G2CL
TECHNISCHE DATEN		400 mm	400 mm	400 mm	800 mm	800 mm	800 mm
Anschluss ISO 7/1	Ø	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Nennwärmeleistung (kW)	Max.	7	7	7	14	14	14
	Min.	3.2	3.2	3.2	6.4	6.4	6.4
Bautyp		A1	A1	A1	A1	A1	A1

TABELLE A - Technische Daten Elektrogeräte							
MODELLE		+R/E1FL	+R/E1FR	+R/E1CL	+R/E2FL	+R/E2FM	+R/E2CL
TECHNISCHE DATEN		400 mm	400 mm	400 mm	800 mm	800 mm	800 mm
Netzspannung	V	400	400	400	400	400	400
Phasen	Anz.	3N	3N	3N	3N	3N	3N
Frequenz	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Max. Nennleistung	kW	4.5	4.5	4.5	9	9	9
Querschnitt Netzkabel	mm ²	1.5	1.5	1.5	2.5	2.5	2.5

TABELLE A - Technische Daten Gasgei

MODELLE TECHNISCHE DATEN		+RV/G1FL 400 mm	+RV/G1FR 400 mm	+RV/G1CL 400 mm	+RV/G2FL 800 mm	+RV/G2FR 800 mm	+RV/G2CL 800 mm	+RV/G2CM 800 mm
Anschluss ISO 7/1	Ø	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Nennwärmeleistung (kW)	Max.	7	7	7	14	14	14	14
	Min.	3.2	3.2	3.2	6.4	6.4	6.4	6.4
Bautyp		A1						

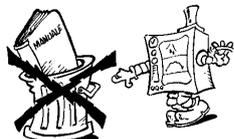
TABELLE A - Technische Daten Elektro

MODELLE TECHNISCHE DATEN		+RV/E1FL 400 mm	+RV/E1FR 400 mm	+RV/E1CL 400 mm	+RV/E2FL 800 mm	+RV/E2FR 800 mm	+RV/E2CL 800 mm	+RV/E2CM 800 mm
Netzspannung	V	400	400	400	400	400	400	400
Phasen	Anz.	3N						
Frequenz	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Max. Nennleistung	kW	4.5	4.5	4.5	9	9	9	9
Querschnitt Netzkabel	mm ²	1.5	1.5	1.5	2.5	2.5	2.5	2.5

III. ALLGEMEINE HINWEISE



- Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor dem Gebrauch des Gerätes aufmerksam durch.



- Bewahren Sie die Anleitung für den Gebrauch nach der Installation auf.

- **BRANDGEFAHR** - Halten Sie den Bereich um das Gerät frei und sauber von Brennstoffen. Keine entzündlichen Materialien in der Nähe dieses Geräts aufbewahren.
- Das Gerät ausschließlich in belüfteten Räumen installieren. Eine unzureichende Belüftung führt zu Erstickung. Das Belüftungssystem des Raumes, in dem das Gerät installiert wird, nicht verdecken. Die Belüftungs- oder Auslassöffnungen dieses oder anderer Geräte nicht verdecken.



- Bringen Sie die Notrufnummern an einem sichtbaren Ort an.



- Die Installation, Wartung und Umstellung auf eine andere Gasart dürfen ausschließlich von qualifiziertem und vom Hersteller autorisiertem Personal durchgeführt werden. Wenden Sie sich für technische Serviceleistungen ausschließlich an die vom Hersteller autorisierten Kundendienststellen. Original-Ersatzteile verlangen.



- Dieses Geräte wurde für das Kochen von Speisen entwickelt. Es ist für den industriellen Gebrauch bestimmt. Jeder andere Gebrauch ist **bestimmungsfremd**.

- Das Bedienungspersonal des Gerätes muss **geschult** werden. Das Gerät muss während des Betriebes überwacht werden.
- Im Schadensfall oder bei Störungen schalten Sie das Gerät ab.
- Verwenden Sie keine chlorhaltigen Produkte, auch nicht in verdünnter Form (wie Natronbleichlauge, Chlorwasserstoff oder Salzsäure usw.), um das Gerät oder den Boden unter dem Gerät zu reinigen. Zum Reinigen der Stahlteile keine metallenen Gegenstände (Bürsten oder Schwämme der Art Scotch Brite) verwenden.



- Vermeiden Sie, dass die Kunststoffteile mit Öl oder Fett in Berührung kommen.
- Lassen Sie auf dem Gerät keine Krusten aus Schmutz, Fett, Speiseresten oder anderem entstehen.
- Waschen Sie das Gerät nicht mit direkten Wasserstrahlen.

- Das Symbol  weist darauf hin, dass das Gerät nicht als Hausmüll, sondern entsprechend den Bestimmung zum Umweltschutz und zum Schutz der Gesundheit entsorgt werden muss. Wenden Sie sich für weitere Informationen zum Recycling des Produktes an die lokale Vertretung oder den Fachhändler des Gerätes, an den Kundendienst oder die lokale für die Abfallentsorgung zuständige Behörde.

Die Nichteinhaltung der o.a. Hinweise kann die Anwendungssicherheit des Gerätes beeinträchtigen. Die Missachtung der o.a. Hinweise bewirkt automatisch den Verfall der Garantie.

IV. UMWELTSCHUTZ

1. VERPACKUNG



Die für die Verpackung verwendeten Materialien sind umweltfreundlich und können gefahrlos gelagert oder in einer speziellen Müllverbrennungsanlage verbrannt werden.

Kunststoffteile, welche einer eventuellen Entsorgung durch Recycling unterliegen, sind wie folgt gekennzeichnet:



Polyäthylen: äußere Verpackungsfolie, Schutzhülle der Anleitung, Schutzhülle der Gasdüsen.



Polypropylen: obere Verpackungsplatte, Verpackungsbänder.



PS-Hartschaum: Schutzecken.

2. BETRIEB

Unsere Geräte wurden für hohe Leistungen und Wirkungsgrade entwickelt. Zur Reduzierung des Strom-, Wasser- oder Gasverbrauchs das Gerät nicht ohne zu kochen in Betrieb nehmen und nicht unter Bedingungen verwenden, die den optimalen Betrieb beeinträchtigen (z.B. geöffnete Türen oder Deckel usw.) Das Vorheizen nach Möglichkeit nur vor dem Gebrauch vornehmen.

3. REINIGUNG

Aus Umweltschutzgründen wird empfohlen, das Gerät (außen und falls notwendig innen) mit Produkten zu reinigen, die zu mehr als 90 % biologisch abbaubar sind (für weitere Informationen siehe Kapitel V „REINIGUNG“).

4. ENTSORGUNG



Umweltgerecht entsorgen. Unsere Geräte werden zu mehr als 90% des Gewichts aus wiederverwertbaren Metallen (Edelstahl, Eisen, Aluminium, verzinktem Blech, Kupfer usw.) hergestellt.

Das Gerät vor der Entsorgung durch Entfernen des Stromkabels und jeglicher Schließvorrichtung unbrauchbar machen, um zu verhindern, dass jemand im Geräteinnern eingeschlossen werden kann.

V. INSTALLATION

- Vor Installation dieses Gerätes die vorliegenden Installations- und Wartungsanleitungen aufmerksam durchlesen.



- Die Installation, Wartung und Umstellung auf eine andere Gasart dürfen ausschließlich von qualifiziertem und vom Hersteller autorisiertem Personal durchgeführt werden.
- Die Nichtbeachtung der vorschriftsmäßigen Installations- und Wartungsverfahren, der Umbau und die Änderung des Gerätes können zu Schäden desselben und zu Personenverletzungen führen und ziehen automatisch den Verfall der Herstellergarantie nach sich.

1. BEZUGSNORMEN

- Die Geräteinstallation gemäß den Sicherheitsvorschriften und den gültigen lokalen Bestimmungen vornehmen.
- **ITALIEN:** Die Geräteinstallation gemäß den Sicherheitsvorschriften UNI-CIG 8723, Gesetz Nr.46 vom 5. März 1990 und DM (Ministerialerlass) 12-4-96 durchführen.

2. AUSPACKEN

ACHTUNG!

Das Gerät sofort auf eventuelle Transportschäden überprüfen.

- Der Spediteur trägt die Haftung für die Sicherheit der Ware während des Transports und der Übergabe.
- Überprüfen Sie die Verpackung vor und nach dem Abladen.
- Reklamieren Sie offensichtliche und versteckte Mängel beim Spediteur und vermerken Sie eventuelle Schäden oder fehlende Ware bei der Übergabe auf dem Transportdokument.
- Der Fahrzeugführer muss das Transportdokument unterzeichnen: Der Spediteur kann die Reklamation zurückweisen, wenn das Transportdokument nicht unterzeichnet worden ist (der Spediteur kann das notwendige Formular zur Verfügung stellen).



- Die Verpackung entfernen und darauf achten, das Gerät nicht zu beschädigen. Tragen Sie dabei immer Schutzhandschuhe.
- Die Schutzfolien vorsichtig von den Metalloberflächen abziehen und eventuelle Klebstoffreste mit einem geeigneten Lösungsmittel entfernen.
- Fordern Sie den Spediteur innerhalb von 15 Tagen ab der Übergabe auf, die Ware hinsichtlich versteckter Schäden oder fehlender Teile zu untersuchen, die sich erst nach dem Auspacken zeigen.
- Bewahren Sie die gesamte der Verpackung beiliegende Dokumentation auf.

3. AUFSTELLUNG

- Das Gerät vorsichtig handhaben, um Beschädigungen desselben oder Gefährdungen von Personen zu vermeiden. Für den Transport und die Aufstellung eine Palette benutzen.
- Aus den Installationsplänen der vorliegenden Gebrauchsanweisungen sind die Abmessungen der Geräte und die Anordnung der Anschlüsse (Wasser - Gas - Stromkabel) ersichtlich. Vor Ort kontrollieren, dass alle erforderlichen Anschlüsse verfügbar und einsatzbereit sind.
- Das Gerät kann einzeln oder gemeinsam mit anderen Geräten derselben Baureihe installiert werden.

- Die Geräte sind nicht zum Einbau vorgesehen. Halten sie einen Abstand von mindestens 10 cm zwischen dem Gerät und seitlichen oder hinteren Wänden ein.
- Isolieren Sie die Oberflächen, die den oben genannten Abstand zum Gerät nicht einhalten, von diesem auf geeignete Weise ab.
- Stellen Sie das Gerät in einem geeigneten Abstand von eventuellen Wänden aus brennbarem Material auf. Keine entzündlichen Materialien oder Flüssigkeiten in der Nähe des Gerätes aufbewahren.
- Lassen Sie genügend Freiraum zwischen dem Gerät und eventuellen seitlichen Wänden, der in der Folge die Ausführung von Service- oder Wartungstätigkeiten zulässt.
- Nach der Aufstellung die Ausrichtung des Gerätes überprüfen und ggf. korrigieren. Eine falsche Ausrichtung kann den Betrieb des Gerätes beeinträchtigen.

3.1. GERÄTEZUSAMMENSCHLUSS

- (Abb. 1A) Die Bedienblenden der Geräte durch Ausdrehen der 4 Befestigungsschrauben abnehmen.
- (Abb. 1B) Von der Seitenwand jeder zu verbindenden Geräteseite die Befestigungsschraube entfernen, die der Bedienblende am nächsten ist.
- (Abb. 1D) Die Geräte aneinander stellen und durch Drehen der Stellfüße planeben ausrichten, bis die Oberflächen übereinstimmen.
- (Abb. 1C) Eines der beiden im Innern der Geräte befindlichen Plättchen um 180° drehen.
- (Abb. 1E) Vom Innern der Bedienblende desselben Gerätes aus die beiden Geräte an der Vorderseite verbinden, indem eine Schraube TE M5x40 (mitgeliefert) in den gegenüberliegenden Einsatz geschraubt wird.

3.2. BEFESTIGUNG AM BODEN

Einzeln installierte, ein halbes Modul breite Standgeräte müssen entsprechend den dem Zubehör beiliegenden Anweisungen am Boden befestigt werden, andernfalls besteht Kippgefahr.

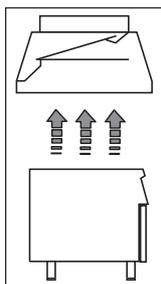
3.3. INSTALLATION AUF BRÜCKEN- UND ÜBERHANGELEMENTEN UND AUF ZEMENT-SOCKELBLENDEN

Befolgen Sie genauestens die dem entsprechenden Zubehör beigelegten Anweisungen. Die dem gewählten Produkt beigelegten Anweisungen befolgen.

3.4. ABDICHTUNG DER FUGEN ZWISCHEN DEN GERÄTEN

Die Packungshinweise der Dichtmasse (Sonderzubehör) beachten.

4. ABGASFÜHRUNG UND BELÜFTUNG



- Das Gerät ausschließlich in belüfteten Räumen installieren.
- Die Belüftungsanlage des Aufstellungsraums nicht verstellen.
- Die Belüftungs- oder Auslassöffnungen dieses oder anderer Geräte nicht verdecken.

ACHTUNG! Eine unzureichende Belüftung beeinträchtigt den Gerätebetrieb, kann zu Erstickung führen und anwesende Personen gefährden.

4.1. GERÄTE DES TYP „A1“

Die Geräte des Typs „A1“ müssen unter einer Abzugshaube aufgestellt werden.

Stellen Sie sicher, dass der Abzug der Verbrennungsgase und Kochdämpfe des Gerätes gewährleistet ist.

4.2. GERÄTE DES TYP „B“

Die Geräte des Typs „B“ müssen mit einem normgerechten Rauchabzugssystem versehen werden.

4.2.1 KAMINANSCHLUSSROHR

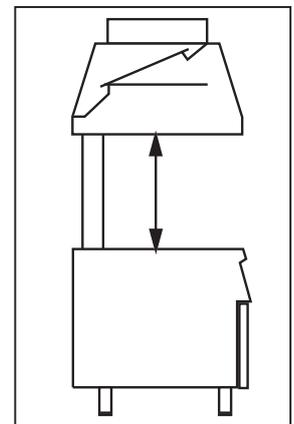
- Den Rost vom Rauchabzug entfernen.
- Das Kaminanschlussrohr unter Beachtung der dem Sonderzubehör beiliegenden Anweisungen installieren.

4.2.2 INSTALLATION UNTER ABZUGSHAUBE

- Das Gerät unter der Abzugshaube aufstellen (s. seitliche Abb.).
- Die Abgasleitung aufstellen, ohne ihren Querschnitt zu verändern.
- Keine Zugunterbrecher einbauen.
- Die Werte für die korrekte Höhe der Abgasleitung und der entsprechende Abstand zur Abzugshaube müssen der geltenden Richtlinie entsprechen.
- Das Endstück der Abgasleitung muss sich in einem Abstand von mindestens 1,8 m von der Aufstellfläche des Gerätes befinden.

4.2.3 INSTALLATION MIT ABGASFÜHRUNG NACH AUSSEN ODER IN EINEN KAMIN

- Die Rauchabzugsvorrichtung (Sonderzubehör) einbauen, wenn keine Abzugshaube vorhanden ist.
- In den Rauchabzug des Kaminanschlussrohrs (Sonderzubehör) den Zugunterbrecher einsetzen.
- Den sich nach oben verjüngenden Teil des Zugunterbrechers in die Muffe des Kaminanschlussrohrs einsetzen.
- Die Abluft mit einer Leitung geeigneter Abmessungen und einer Temperaturbeständigkeit von 300°C nach außen führen oder mit einem Kamin verbinden.



Hinweis! Die Anlage muss sicherstellen, dass: a) der Rauchabzug nicht verstopfen kann; b) die Abgasleitung nicht länger als 3 m ist. Für die Verbindung von Abgasleitungen verschiedener Durchmesser den Adapter verwenden.

HINWEIS! Den „Typ“ der Installation, der nicht ausgeführt wurde, auf dem Typenschild des Gerätes entfernen, so dass nur der „Typ“ der effektiv vorgenommenen Installation zu sehen ist.

5. ANSCHLÜSSE



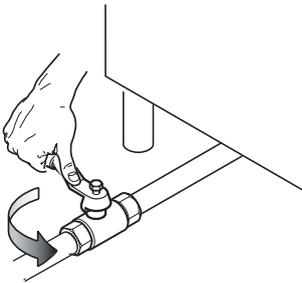
- Alle Installations- und Wartungsarbeiten der Gas-, Strom- und Wasseranlagen dürfen ausschließlich durch das Versorgungsunternehmen oder einen autorisierten Installateur durchgeführt werden.
- Die Art des gekauften Gerätes anhand der Daten auf dem Typenschild feststellen.
- Auf den Installationsplänen die Art und die Anordnung der für dieses Gerät vorgesehenen Verbrauchereingänge überprüfen.

5.1. GASGERÄTE

HINWEIS! Dieses Gerät ist für den Betrieb mit Gas G20 20 mbar vorgerüstet und zugelassen; für die Umstellung auf eine andere Gasart siehe die Anweisungen des Abschnitts 5.1.6 in diesem Kapitel.

5.1.1 VOR DEM ANSCHLUSS

- Überprüfen, ob das Gerät für den Betrieb mit der am Installationsort vorhandenen Gasart vorgerüstet ist. Sollte dies nicht der Fall sein, befolgen Sie die Anweisungen des Abschnitts: „Umstellung / Einstellung der Gasgeräte“.
- Jedem einzelnen Gerät muss ein schnell schließender/s Absperrhahn/-ventil vorgeschaltet werden. Den Hahn bzw. das Ventil in leicht zugänglicher Position installieren.



- Die Anschlussleitungen von Staub, Schmutz, Fremdkörpern reinigen, die die Gaszufuhr behindern könnten.
- Die Gasversorgungsleitung muss den für den einwandfreien Betrieb aller ans Netz angeschlossener Geräte notwendigen Gasdurchsatz zu gewährleisten. Eine unzureichende Gasversorgung beeinträchtigt den Betrieb der angeschlossenen Geräte.
- **Achtung!** Eine falsche Ausrichtung kann die Verbrennung beeinflussen und den Betrieb des Gerätes beeinträchtigen.

5.1.2 ANSCHLUSS

- Auf den Installationsplänen die Anordnung des Gasanschlusses auf dem Geräteboden feststellen.
- Falls vorhanden, vor dem Anschluss an die Gasleitung den Plastikschutz vom Gasanschluss des Gerätes entfernen.
- Nach erfolgter Installation die Dichtigkeit der Verbindungsstellen mit Seifenwasserlösung kontrollieren.

5.1.3 ÜBERPRÜFUNG DES ANSCHLUSSDRUCKS

Anhand des Typenschildes überprüfen, ob das Gerät für die vorhandene Gasart geeignet ist (bei Nichteignung siehe die Anweisungen des Abschnitts „Umstellung auf eine andere Gasart“). Der Anschlussdruck wird bei einem Gerät in Betrieb mit einem Manometer gemessen (Mindestdruck 0,1 mbar).

- Die Bedienblende entfernen.
- Die Dichtschraube „A“ des Druckanschlusses entfernen und das Manometer „O“ (Abb. 2A) anschließen.
- Den auf dem Manometer angezeigten Wert mit dem in Tab. B angegebenen Wert (siehe Anhang der Gebrauchsanweisungen) vergleichen.
- Liegt der auf dem Manometer angezeigte Druckwert außerhalb des in Tab. B angegebenen Wertebereichs, darf das Gerät nicht eingeschaltet werden. Wenden Sie sich in diesem Fall an das Gasversorgungsunternehmen.

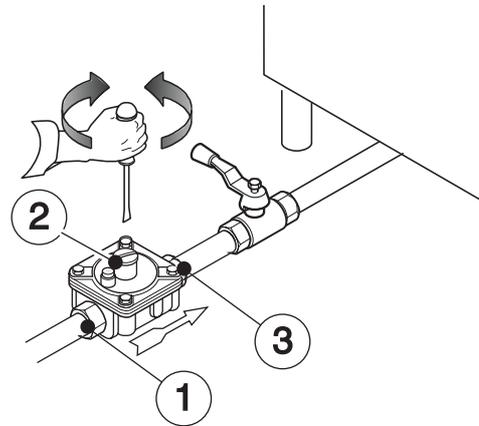
5.1.4 GASDRUCKREGLER

Falls der Gasdruck den angegebenen Wert übersteigt oder (aufgrund von Schwankungen) schwer einstellbar ist, muss vor dem Gerät und in leicht zugänglicher Position der Gasdruckregler (Kode 927225) installiert werden.

Der Druckregler sollte nach Möglichkeit horizontal eingebaut werden, um einen korrekten Ausgangsdruck zu gewährleisten:

- „1“ Gasanschluss Gasversorgungsseite.
- „2“ Druckregler;
- „3“ Gasanschluss Geräteseite.

Der Pfeil auf dem Regler (→) gibt die Gasströmungsrichtung an.



HINWEIS! Diese Modelle sind für den Betrieb mit Erd- oder Propangas gebaut und zertifiziert. Bei Erdgas ist der Druckregler auf 8" w.c. eingestellt (20mbar).

5.1.5. PRIMÄRLUFTKONTROLLE (alle Modelle)

Die Primärluft ist korrekt eingestellt, wenn sich die Flamme bei kaltem Brenner nicht ablöst und es bei heißem Brenner nicht zu einem Flammenrückschlag kommt.

- Die Schraube „A“ ausdrehen und den Luftring „E“ auf den Abstand „H“ gemäß Tabelle B (Abb. 3B) einstellen.

5.1.6 UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART

Aus der Tabelle B „Technische Daten/Düsen“ ist der Düsentyp ersichtlich, durch den die vom Hersteller installierten Düsen ersetzt werden können (die Nummer ist auf dem Düsenkörper eingestanzt).

Nach dem Ersatz muss folgende Prüfliste vollständig durchgegangen werden:

Check	Ok
• Ersatz Brennerdüse/n	
• Korrekte Einstellung Primärluft der Brenner	
• Ersatz Zündbrennerdüse/n	
• Ersatz Schraube/n der Mindestregelung	
• Korrekte Einstellung Zündbrenner, sofern notwendig	
• Korrekte Einstellung Versorgungsdruck (siehe Tab. Technische Daten/Düsen)	
• Klebeschild (mitgeliefert) mit den Daten der neuen Gasart anbringen	

5.1.6.1 ERSATZ DER DÜSE DES HAUPTBRENNERS (für alle Modelle)

- Die Düse „C“ ausschrauben und durch die für die Gasart passende Düse ersetzen (Tab. B, Abb.3B), siehe diesbezüglich die Angaben in Tabelle B.
- Der Düsendurchmesser ist in Hundertstel-Millimetern auf dem Düsenkörper angegeben.
- Die Düse „C“ wieder bis zum Anschlag einschrauben.

5.1.6.2 ERSATZ DER DÜSE DES ZÜNDBRENNERS (für alle Modelle)

- Die Schraubverbindung „H“ ausdrehen und die Düse „G“ durch die für die Gasart passende Düse ersetzen (Tab. B, Abb.3A).
- Die Kennziffer der Düse ist auf dem Düsenkörper angegeben.
- Die Schraubverbindung „H“ wieder festdrehen.

5.1.6.3 SCHRAUBE DER MINDESTREGELUNG (für alle Modelle)

- Die Schraube der Mindestregelung „M“ aus dem Hahn/Ventil ausdrehen und durch eine für die gewählte Gasart geeignete Schraube ersetzen (diese bis zum Anschlag eindrehen) (Tab.B, Abb.2A).

5.2. ELEKTROGERÄTE

5.2.1 STROMANSCHLUSS (Abb. 4A-Tab. C)

HINWEIS! Vor dem Anschluss überprüfen, ob Netzspannung und -frequenz mit den Daten auf dem Typenschild übereinstimmen.

- Für den Zugriff auf das Klemmenbrett die Bedienblende des Gerätes durch Lösen der Befestigungsschrauben abnehmen (Abb. 4A 1-2).
- Schließen Sie das Netzkabel gemäß dem beigelegten Schaltplan an das Klemmenbrett an.
- Befestigen Sie das Netzkabel mit einer Kabelklemme.

HINWEIS! Der Hersteller lehnt bei Missachtung der Unfallverhütungsvorschriften jegliche Haftung ab.

5.2.2 NETZKABEL

Sofern nicht anders angegeben, werden unsere Geräte ohne Netzkabel ausgeliefert. Der Installateur muss ein flexibles Kabel, das den Mindestanforderungen des Kabeltyps H05RN-F mit Gummiisolierung entspricht, verwenden. Das am Gerät außen vorbei laufende Kabelstück muss mit einem Metall- oder Hartplastikrohr geschützt werden.

5.2.3 SCHUTZSCHALTER

Dem Gerät muss ein Schutzschalter vorgeschaltet werden. Der Abstand der Kontaktöffnungen und der maximale Wert des Leckstroms richten sich nach der geltenden Vorschrift.

5.3. ERDANSCHLUSS UND POTENTIALAUSGLEICHSKNOTEN

Das Gerät an eine Erdung anschließen; danach mittels der Schraube unter dem Rahmen rechts vorne in einen Potentialausgleichsknoten einbinden. Die Schraube ist mit dem folgenden Symbol gekennzeichnet .

6. SICHERHEITSTHERMOSTAT

Einige unserer Modelle sind mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, der bei Überschreitung eines festgelegten Temperaturwerts automatisch anspricht und die Gasversorgung (Gasgeräte) bzw. die Stromversorgung (Elektrogeräte) unterbricht.

6.1. RÜCKSETZUNG

- Warten, bis das Gerät abgekühlt ist: bei einer Temperatur von ungefähr 90°C darf die Rücksetzung erfolgen.
- Den roten Knopf auf dem Gehäuse des Sicherheitsthermostaten drücken.

HINWEIS! Ist für die Rücksetzung der Ausbau einer Schutzvorrichtung (z. B.: Bedienblende) erforderlich, muss sie von einer Fachkraft vorgenommen werden. Die Verstellung des Sicherheitsthermostats führt zum Verfall der Garantie.

7. ERSATZ DER SICHERUNG

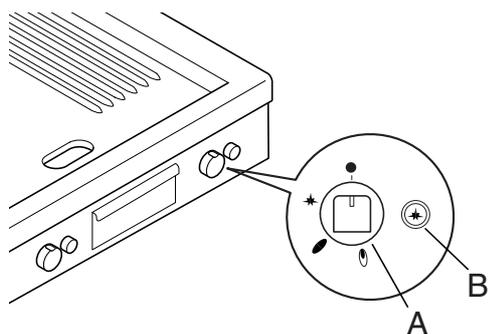
Die Schmelzsicherung der elektrischen Anlage ist unter der Bedienblende angeordnet. Um sie zu ersetzen, den Verschluss des Sicherungsträgers abdrehen und die Sicherung entnehmen.

VI. ANLEITUNGEN FÜR DEN BENUTZER

1. GEBRAUCH DER GRILLPLATTE UND DER KOCHPLATTE

- Das Gerät ist für den industriellen Gebrauch bestimmt und darf nur durch geschultes Personal bedient werden.
- Das Gerät nicht über längere Zeit ohne zu kochen in Betrieb nehmen und nicht unter Bedingungen verwenden, die den optimalen Betrieb beeinträchtigen. Ferner ist das Vorheizen des Gerätes nach Möglichkeit nur unmittelbar vor dem Gebrauch vorzunehmen.
- Die Grillplatte ist zum Grillen von Speisen (Hamburger, Koteletts, Eier, Bratwürste, Fisch Gemüse usw.) direkt auf der Platte konzipiert. Jeder andere Gebrauch gilt als bestimmungsfremd.
- Die Kochplatte darf ausschließlich zum Garen von Speisen in Gefäßen (Töpfe, Pfannen) verwendet werden.
- Täglich vor der Inbetriebnahme und bei kaltem Gerät die Fettsammelbehälter entleeren.
- Die Grillplatte nicht zum Erhitzen von Töpfen oder Pfannen verwenden.
- **Grillplatte 400 mm:** sie besteht aus einer einzigen Kochzone mit Temperaturregelung über ein thermostatisches Gasventil (Gasgeräte) oder einen Thermostat (Elektrogeräte). Der Temperaturmessfühler ist in der Mitte der Grillplatte angeordnet;
- **Grillplatte 800 mm:** sie besteht aus zwei Kochzonen (linke und rechte Seite), die jeweils von einem thermostatischen Gasventil (Gasgeräte) oder einem Thermostat (Elektrogeräte) geregelt werden. Die Temperaturmessfühler sind jeweils in der Mitte der Grillplatte (auf der linken und rechten Seite) angeordnet.

1.1. GASGERÄTE MIT GASHAHN



Der Bedienknopf "A" jedes Brenners hat folgende 4 Positionen:

- Aus
- ★ Zündung Zündbrenner
- Max.
- Min.

Einschalten

Zündung Pilotbrenner

- Den Bedienknopf "A" drücken und von der Position "aus" auf die Position "Zündung Pilotbrenner" drehen.
- Den Bedienknopf „A“ ganz eindrücken und gleichzeitig den Knopf der Piezozündung "B" drücken, um die Zündflamme einzuschalten. Die erfolgte Einschaltung durch die Öffnungen in der Bedienblende überprüfen.

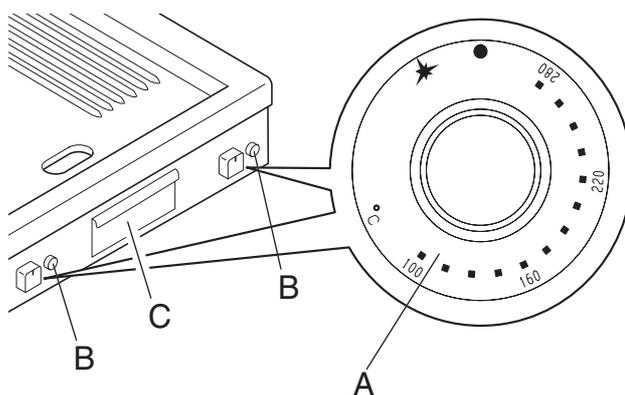
Nach dem Loslassen des Bedienknopfes darf die Zündflamme nicht erlöschen. Anderenfalls den Zündvorgang wiederholen.

Im Notfall ist eine Zündung des Zündbrenners von Hand möglich. Hierzu den Fettsammelbehälter entfernen und eine Flamme an den Zündbrenner annähern. Gleichzeitig den Bedienknopf „A“ auf Stellung „Zündung Zündbrenner“ gedrückt halten.

Zündung des Hauptbrenners

- Den Bedienknopf "A" von der Position "Zündung Pilotbrenner" auf die Position "max" drehen.
- Zum Erhalt der Mindestregelung den Bedienknopf "A" auf die Position "min" drehen.

1.2. GASGERÄTE MIT VENTILEN



Einschalten

Der Bedienknopf "A" hat folgende Positionen:

- Aus
- ★ Zündung Zündbrenner
- Temperaturwerte

Den Bedienknopf "A" aus der Position "Aus" nach links auf die Stellung "Zündung Zündbrenner" drehen und niedergedrückt halten. Gleichzeitig wiederholt die Taste "B" drücken, bis die Pilotflamme zündet. Nach ca. 20 Sekunden nach der Zündung den Bedienknopf "A" loslassen, die Zündflamme darf nicht erlöschen. Die erfolgte Zündung kann durch das Schauloch „C“ überprüft werden.

Bei nicht erfolgter Zündung, den Vorgang wiederholen.

Im Notfall ist eine Zündung des Zündbrenners von Hand möglich; hierzu das Becken anheben, eine Flamme an den Zündbrenner annähern und den Bedienknopf „A“ auf Stellung „Zündung Zündbrenner“ gedrückt halten.

- Für die Zündung des Hauptbrenners den Bedienknopf "A" leicht eindrücken und nach links auf den gewünschten Temperaturwerte drehen.

Das Gerät ist mit einem Thermostatventil ausgestattet, das automatisch für eine konstante Beckentemperatur sorgt.

Abschalten der Grillplatte mit Gashähnen

Ausschalten des Hauptbrenners

- Den Bedienknopf "A" von der Position "max oder min" auf die Position "Zündung Pilotbrenner" drehen.

Ausschalten der Pilotflamme

- Den Bedienknopf "A" drücken und auf die Position "aus" drehen;
- Abschließend den dem Gerät vorgeschalteten Hauptgashahn schließen.

Abschalten der Grillplatte mit Ventilen

- Zum Abschalten des Hauptbrenners den Knopf "A" auf die Position "Zündung Zündbrenner" drehen.
- Zum Abschalten des Zündbrenners den Knopf "A" etwas eindrücken und auf „Aus“ drehen.

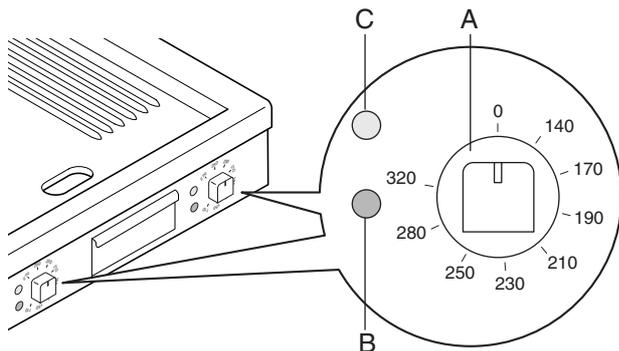
Nach der Arbeit:

- Den Bedienknopf "A" auf die Position "Aus" drehen.
- Den Gashahn schließen.

Sicherheitssperre

Das Ventil ist mit einem Wärmeschalter („Interlock“) ausgestattet, der eine erneute Zündung für ca. 40 Sekunden verhindert, falls der Zündbrenner erlischt (erforderliche Zeit, damit das Thermoelement ausreichend abkühlt).

1.2. ELEKTROGERÄTE



Einschalten

- Den vor dem Gerät installierten Hauptschalter betätigen.
- Den Knopf "A" des Thermostaten auf die gewünschte Temperatur drehen.
- Das Aufleuchten der grünen Kontrolllampe "C" zeigt an, dass das Gerät stromversorgt ist.
- Das Aufleuchten der gelben Kontrolllampe "B" zeigt den Betrieb der Heizwiderstände an. Sie erlischt, wenn die angewählte Temperatur erreicht wird.

Ausschalten

- Die Bedienknöpfe auf "0" drehen.

VII. REINIGUNG

ACHTUNG!

Vor der Durchführung von Reinigungsarbeiten jeder Art muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden.

1. AUSSENTEILE

SATINIERTER STAHL OBERFLÄCHEN (täglich)

- Alle Stahloberflächen reinigen: Frischer Schmutz kann leicht und mühelos entfernt werden.
- Entfernen Sie Schmutz, Fett und Speisereste von den ausgekühlten Stahloberflächen, verwenden Sie dazu Seifenwasser, mit oder ohne Reinigungsmittel, das Sie mit einem Tuch oder Schwamm auftragen. Alle gereinigten Oberflächen anschließend sorgfältig trockenreiben.
- Schmutz-, Fett- oder Speiseresteverkrustungen mit einem Tuch oder Schwamm in Richtung der Satinierung unter häufigem Spülen abreiben: kreisförmiges Reiben und die auf dem Tuch/Schwamm verbleibenden Schmutzreste könnten die Stahlsatinierung beschädigen.
- Gegenstände aus Eisen können den Stahl ruinieren oder beschädigen: zerkratzte Oberflächen verschmutzen leichter und sind stärker korrosionsgefährdet.
- Gegebenenfalls muss die Satinierung wieder hergestellt werden.

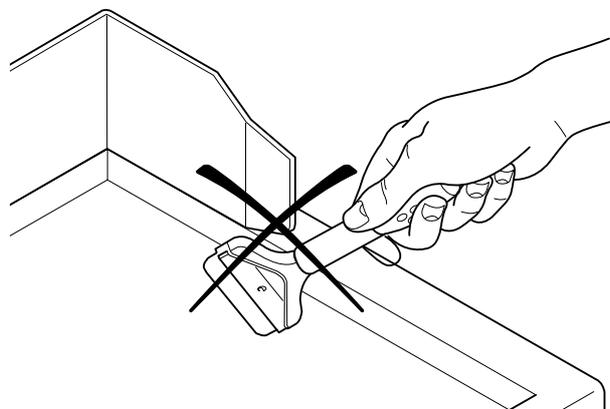
HITZEGESCHWÄRZTE OBERFLÄCHEN (wenn nötig)

Auf Oberflächen, die hohen Temperaturen ausgesetzt sind, können dunkle Schatten entstehen. Diese stellen keinen Schaden dar und können gemäß den Anweisungen des vorangegangenen Abschnitts entfernt werden.

2. SONSTIGE OBERFLÄCHEN

OBERFLÄCHEN AUS WEICHSTAHL ODER GUSSEISEN (täglich)

Schmutz mit einem feuchten Tuch oder bei Verkrustungen mit dem in der Preisliste angegebenen Zubehör (im Lieferumfang enthalten oder Sonderzubehör) entfernen. Nach der Reinigung das Gerät einschalten, um die Oberfläche schnell zu trocknen, anschließend einen dünnen Film Speiseöl auf die Oberfläche auftragen.



Achtung: Den Schaber nicht mit der Kante ansetzen (siehe Abbildung), da hierdurch die Platte verkratzt und ihre Funktionstüchtigkeit und Hygienesicherheit unwiderruflich beeinträchtigt werden können. Die Klinge muss ausgewechselt werden, wenn sie nicht mehr einwandfrei scharf ist.

AUFFANGBEHÄLTER UND SCHUBLADEN (auch mehrmals täglich)

Fett, Öl, Lebensmittelreste usw. von Sammelbecken, Schubladen und Auffangbehältern im allgemeinen entfernen. Die Behälter müssen am Ende des Arbeitstages stets gereinigt werden. Während des Gerätebetriebs sind die Behälter regelmäßig zu leeren.

3. STANDZEITEN

Vor einem längeren Gerätestillstand sind folgende Vorkehrungen zu treffen:

- Schließen Sie die dem Gerät vorgeschalteten Haupthähne oder -schalter.
- Alle Oberflächen aus Edelstahl energisch mit einem in Vaselineöl getränkten Tuch abreiben, um einen Schutzfilm aufzutragen.
- Die Räume regelmäßig lüften.
- Kontrollieren Sie das Gerät vor einer neuerlichen Verwendung.
- Die Elektrogeräte für mindestens 45 Minuten mit der niedrigsten Leistungsstufe einschalten, um eine zu schnelle Verdunstung der angesammelten Feuchtigkeit und eine Beschädigung des Heizelementes zu vermeiden.

4. INNENTEILE

(alle 6 Monate)

HINWEIS! Diese Arbeiten dürfen ausschließlich von Fachkräften vorgenommen werden.

- Überprüfen Sie den Zustand der Innenteile.
- Eventuelle Schmutzablagerungen aus dem Geräteinneren entfernen.
- Überprüfen und reinigen Sie das Ablaufsystem.

HINWEIS! Unter besonderen Umgebungsbedingungen (z.B.: intensive Verwendung des Gerätes, salzhaltige Umgebungen, usw.) wird empfohlen, die o. a. Reinigungsarbeiten häufiger vorzunehmen.

VIII. WARTUNG

1. WARTUNG

Es wird der Abschluss eines Wartungsvertrags

empfohlen

Sämtliche Komponenten, die einer Wartung bedürfen, sind nach Abnahme der Bedienblende von der Gerätevorderseite zugänglich.

1.1 BETRIEBSSTÖRUNGEN UND ABHILFE

Selbst bei ordnungsgemäßem Gebrauch des Gerätes können Betriebsstörungen auftreten.

Keine Zündung des Zündbrenners

Mögliche Ursachen:

- Die Kerze ist nicht korrekt befestigt oder falsch angeschlossen.
- Die Zündung oder das Kabel der Kerze sind beschädigt.
- Unzureichender Druck in den Gasleitungen.
- Die Düse ist verstopft.
- Das Gasventil ist defekt.
- Der Gashahn ist defekt.

Der Pilotbrenner geht nach dem Loslassen des Bedientknopfs der Zündung aus

Mögliche Ursachen:

- Unzureichende Erhitzung des Thermoelements durch den Zündbrenner.
- Das Thermoelement ist defekt.
- Der Bedientknopf für Zündung wird unzureichend gedrückt.
- Der Gasdruck am Ventil ist unzureichend.
- Das Gasventil ist defekt.
- Der Gashahn ist defekt.

Der Zündbrenner ist noch eingeschaltet, aber der Hauptbrenner zündet nicht

Mögliche Ursachen:

- Druckverlust in der Gasleitung.
- Die Düse ist verstopft oder das Gasventil ist defekt.
- Die Gasaustrittsöffnungen des Brenners sind verstopft.

Temperaturregelung der Grillplatte ist nicht möglich.

Mögliche Ursachen:

- Die Thermostatkugel ist defekt.
- Das Gasventil ist defekt.

Temperatureinstellung des Backofens ist nicht möglich.

Mögliche Ursachen:

- Die Thermostatkugel ist defekt.
- Das Gasventil ist defekt.
- Der Elektrothermostat ist defekt.
- Der elektrische Sicherheitsthermostat hat angesprochen.

1.2. ANLEITUNGEN FÜR DEN AUSTAUSCH VON KOMPONENTEN

(ausschließlich durch einen Fachtechniker vorzunehmen)

GASVENTIL/-HAHN

- Bedienknöpfe und Bedienfeld abnehmen.
- Die Leitungen von Zündbrenner und Thermoelement abdrehen.
- Die Anschlüsse von Gasein- und -austritt ausdrehen.
- Die Grillplatte vorne anheben und die Thermostatkugel ausbauen.
- Beim Wiedereinbau die Schritte in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

BAUGRUPPE ZÜNDBRENNER, THERMOELEMENT, ZÜNDKERZE, ZÜNDER GRILLPLATTE

- Bedienknöpfe und Bedienfeld abnehmen.
- Das Bauteil ersetzen.

HAUPTBRENNER DER GRILLPLATTE

- Bedienknöpfe und Bedienfeld abnehmen.
- Die Grillplatte abnehmen und zunächst die Thermostatkugeln ausbauen.
- Die Befestigung des Brenners von der Gasleitung zum Düsenhalter entfernen.
- Den Brenner abnehmen und durch einen neuen ersetzen. Beim Wiedereinbau die Schritte in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

2.HAUPTKOMPONENTEN

• Gashahn

Typ „PINTOSSI“, PEL 21S, Flanschanschluss

Typ „COPRECI“, Mod. CPMM 18700, Flanschanschluss

• Gasventil

Typ „EUROSIT“, Mod. 0.630 (verchromtes Ventil)

• Hauptbrenner

Typ „CELX“, in AISI 430.

• Zündbrenner

Typ „SIT“, Mod. 0.140

• Thermoelement

Typ „SIT“, Mod. 0.290 Gewinde M8x1 (Gashahn)

Typ „SIT“, Mod. 0.270 Gewinde M9x1 (verchromtes Ventil)

• Piezo-Zünder

Typ „INECO“, Mod. PZ610

• Sicherheitsthermostat (verchromtes Ventil)

Typ „EGO“, Mod. 55.325.

• Dichtmasse

Dichtband „PARALIQ PM 35 VLIES.

Loctite 511

INDEX

I. INSTALLATION DIAGRAM / COMBINING APPLIANCES / TABLES	2
II. DATAPLATE and TECHNICAL DATA	19
III. GENERAL INSTRUCTIONS	20
IV. THE ENVIRONMENT	21
V. INSTALLATION	21
1. REFERENCE STANDARDS	21
2. UNPACKING	21
3. POSITIONING	21
4. FUME EXHAUST AND VENTILATION	22
5. CONNECTIONS	23
6. SAFETY THERMOSTAT	24
VI. INSTRUCTIONS FOR THE USER	26
1. FRY TOP USE	25
VII. CLEANING	27
1. EXTERNAL PARTS	27
2. OTHER SURFACES	27
3. PERIODS OF DISUSE	28
4. INTERNAL PARTS (every 6 months)	28
VIII. MAINTENANCE	27
1. MAINTENANCE	27
2. LIST OF COMPONENTS	29

II. DATAPLATE and TECHNICAL DATA

Important

This manual contains information relevant to various appliances. See the appliance dataplate located under the control panel in order to identify the appliance (see fig. above).

TABLE A - Gas appliance technical data

MODELS		+R/G1FL	+R/G1FR	+R/G1CL	+R/G2FL	+R/G2FM	+R/G2CL
TECHNICAL DATA		400 mm	400 mm	400 mm	800 mm	800 mm	800 mm
ISO 7/1 connection	Ø	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Nominal heat output kW	Max.	7	7	7	14	14	14
	Min.	3,2	3,2	3,2	6,4	6,4	6,4
Type of construction		A1	A1	A1	A1	A1	A1

TABLE A - Electrical appliance technical data

MODELS		+R/E1FL	+R/E1FR	+R/E1CL	+R/E2FL	+R/E2FM	+R/E2CL
TECHNICAL DATA		400 mm	400 mm	400 mm	800 mm	800 mm	800 mm
Power supply voltage	V	400	400	400	400	400	400
Phases	No.	3N	3N	3N	3N	3N	3N
Frequency	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Nominal max. Power	kW	4,5	4,5	4,5	9	9	9
Power cable section	mm ²	1,5	1,5	1,5	2,5	2,5	2,5

TABLE A - Gas appliance technical data:

MODELS		+RV/G1FL 400 mm	+RV/G1FR 400 mm	+RV/G1CL 400 mm	+RV/G2FL 800 mm	+RV/G2FR 800 mm	+RV/G2CL 800 mm	+RV/G2CM 800 mm
TECHNICAL DATA								
ISO 7/1 connection	Ø	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Nominal heat output kW	Max.	7	7	7	14	14	14	14
	Min.	3,2	3,2	3,2	6,4	6,4	6,4	6,4
Type of construction		A1						

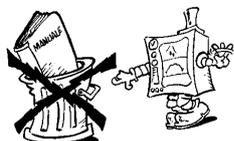
TABLE A - Electrical appliance technical data:

MODELS		+RV/E1FL 400 mm	+RV/E1FR 400 mm	+RV/E1CL 400 mm	+RV/E2FL 800 mm	+RV/E2FR 800 mm	+RV/E2CL 800 mm	+RV/E2CM 800 mm
TECHNICAL DATA								
Power supply voltage	V	400	400	400	400	400	400	400
Phases	No.	3N						
Frequency	Hz	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Nominal max. Power	kW	4,5	4,5	4,5	9	9	9	9
Power cable section	mm ²	1,5	1,5	1,5	2,5	2,5	2,5	2,5

III. GENERAL INSTRUCTIONS



- Carefully read the instruction handbook before using the appliance.



- After installation keep the instruction handbook for future consultation.

- **FIRE HAZARD - Keep the area around the appliance clear and free from combustible materials. Do not keep flammable materials in the vicinity of the appliance.**
- **Only install the appliance in a well-ventilated place. Inadequate ventilation causes asphyxia. Do not obstruct the ventilation system of the place where the appliance is installed. Do not obstruct the vents or ducts of this or other appliances.**



- **Place emergency telephone numbers in a visible position.**



- Installation, maintenance and conversion to other types of gas must only be carried out by qualified personnel authorised by the manufacturer. For assistance, contact an authorised technical centre. Demand original spare parts.



- This appliance is designed for cooking foodstuffs. It is intended for industrial use. Any other use is to be considered **improper**.
- The appliance must be used by **trained personnel**. Do not leave the appliance unattended when operating.
- Turn the appliance off in case of fault or poor operation.
- Do not use products (even if diluted) containing chlorine (sodium hypochlorite, hydrochloric or muriatic acid, etc.) to clean the appliance or the floor under it. Do not use metal tools to clean steel parts (wire brushes or Scotch Brite type scouring pads).



- Do not allow oil or grease to come into contact with plastic parts.
- Do not allow dirt, fat, food or other residuals to form deposits on the appliance.
- Do not clean the appliance with direct jets of water.

- The symbol  on the product indicates that this product should **not** be considered domestic waste, but must be correctly disposed of in order to prevent any negative consequences for the environment and the health of persons.

For further information regarding the recycling of this product, contact the product agent or local dealer, the after-sales service or the local body responsible for waste disposal.

Failure to observe the above can compromise the safety of the appliance. Failure to observe the above invalidates the warranty.

IV. THE ENVIRONMENT

1. PACKING



Packing materials are environment friendly and can be stored without risk, or burned in a special waste incineration plant.

Recyclable plastic components are marked with:

Polyethylene: outer wrapping, instruction booklet bag, gas nozzle bag.



Polypropylene: roof packing panels, straps.



Polystyrene foam: corner protectors.



2. USE

Our appliances offer high performance and efficiency. To reduce consumption of electricity, water or gas, do not use the appliance empty or in conditions that compromise optimal efficiency (e.g. with doors or lids open, etc.). When possible, pre-heat only before use.

3. CLEANING

In order to reduce the emission of pollutants into the environment, clean the appliance (externally and when necessary internally) with products that are more than 90% biodegradable (for further information, see chap. V "CLEANING").

4. DISPOSAL

Do not disperse in the environment. Our appliances are manufactured using more than 90% (in weight) recyclable metals (stainless steel, iron, aluminium, galvanised sheet, copper, etc.).



Make the appliance unusable by removing the power cable and any compartment or cavity closing mechanisms (when present) in order to avoid the risk of someone becoming closed inside.

V. INSTALLATION

- Carefully read the installation and maintenance procedures given in this instruction manual before installing the appliance.



- Installation, maintenance and conversion to another type of gas must only be carried out by qualified personnel authorised by the manufacturer.
- Failure to observe the correct appliance installation, conversion and modification procedures can cause damage to the appliance, danger to persons and invalidates the Manufacturer's warranty.

1. REFERENCE STANDARDS

- Install the appliance in accordance with the local safety regulations and laws in the country of use.
- **ITALY:** Install the appliance in accordance with UNI-CIG 8723 safety standards, Law No. 46 dated 5 March 1990 and M.D. 12-4-96.

2. UNPACKING

IMPORTANT!

Immediately check for any damage caused during transport.

- The forwarder is responsible for the goods during transport and delivery.
- Inspect the packing before and after unloading.
- Make a complaint to the forwarder in case of visible or hidden damage, reporting any damage or shortages on the dispatch note at the time of delivery.
- The driver must sign the dispatch note: the forwarder can reject the claim if the dispatch note is not signed (the forwarder can provide the necessary form).



- Unpack, taking care not to damage the equipment. Wear protective gloves.
- Carefully remove the protective film from metal surfaces and clean any traces of glue with a suitable solvent.
- For hidden damage or shortages becoming apparent only after unpacking, request the forwarder for inspection of the goods within and not later than 15 days of delivery.
- Keep all the documentation contained in the packing.

3. POSITIONING

- Handle the equipment with care in order to avoid damage or danger to persons. Use a pallet for handling and positioning.
- The installation diagram given in this instruction manual gives the appliance dimensions and the position of connections (gas, electricity, water). Check that they are available and ready for making all the necessary connections.
- The appliance can be installed separately or combined with other appliances of the same range.
- The appliances are not suitable for built-in installation. Leave at least 10 cm between the appliance and side or rear walls.
- Suitably insulate surfaces that are at distances less than those recommended.
- Maintain an adequate distance between the appliance and any combustible walls. Do not store or use flammable materials and liquids near the appliance.
- Leave an adequate space between the appliance and any

side walls in order to enable subsequent servicing or maintenance operations.

- Check and if necessary level the appliance after positioning. Incorrect levelling can cause appliance malfunctioning.

3.1. COMBINING APPLIANCES

- (Fig.1A) Undo the 4 fixing screws and remove the control panels of the appliances.
- (Fig.1B) Remove the fixing screw nearest the control panel, from each side to be joined.
- (Fig.1D) Bring the appliances together and level them by turning the feet until the tops match.
- (Fig.1C) Turn one of the two plates inside the appliances 180°.
- (Fig.1E) From inside the control panel of the same appliance, join them at the front side, screwing one TE M5x40 screw (supplied) on the opposite insert.

3.2. FLOOR FIXING

To avoid accidental tipping of built-in half-module appliances installed separately, fix them to the floor carefully following the instructions enclosed with the corresponding accessory.

3.3. INSTALLATION ON BRIDGE, CANTILEVER FRAME OR CEMENT PLINTH

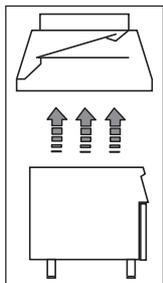
Carefully follow the instructions enclosed with the corresponding accessory.

Follow the instructions supplied with the optional product chosen.

3.4. SEALING GAPS BETWEEN APPLIANCES

Follow the instructions supplied with the optional sealing paste pack.

4. FUME EXHAUST AND VENTILATION



- Only install the appliance in a well-ventilated place.
- Do not obstruct the ventilation system in any way.
- Do not obstruct the vent and discharge holes of this appliance or others present in the room.

WARNING! Inadequate ventilation causes appliance malfunction and can cause asphyxia and danger for persons.

4.1. TYPE "A1" APPLIANCES

Type "A1" appliances must be positioned under an extractor hood.

Make sure the hood removes the steam and fumes generated by the equipment during cooking.

4.2. TYPE "B" APPLIANCES

Equip type "B" appliances with a fume exhaust system conforming to current regulations.

4.2.1 CONNECTION FLUE

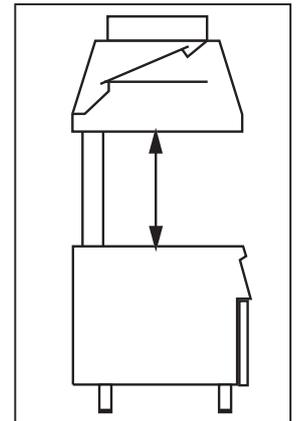
- Remove the grill from the fume exhaust.
- Install the connection flue, following the instructions supplied with the accessory (optional).

4.2.2 INSTALLATION UNDER AN EXTRACTOR HOOD

- Place the appliance under the extractor hood (fig. opposite).
- Raise the fume exhaust pipe without altering the section.
- Do not install dampers.
- The correct height of the exhaust pipe and the relative distance from the extractor hood must comply with current standards.
- The end of the exhaust pipe must be at least 1.8 m from the support surface of the appliance.

4.2.3 INSTALLATION WITH FUME EXHAUST DUCTED TO THE OUTSIDE OR TO A FLUE

- In the absence of an extractor hood, fit the fume exhauster (optional).
- Fit the damper on the connection flue exhaust (optional).
- Fit the upward section of the damper into the connection flue sleeve.
- Continue towards the outside or into a flue having a duct of adequate dimensions, resistant to 300°C.



NB! The system must ensure that: a) the fume exhaust is not blocked; b) the length of the exhaust pipe does not exceed 3 m. Use the adapter for connecting fume ducts of different diameters.

IMPORTANT! Delete the "Type" of installation not carried out from the appliance dataplate, so that only the "Type" of installation performed appears.

5. CONNECTIONS



- Any installation or maintenance work on the feed system (gas, electricity) must only be carried out by the utility company or an authorised installation technician.

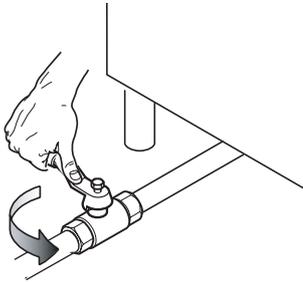
- See the appliance dataplate for the product code.
- See the installation diagram for the type and position of appliance connections.

5.1. GAS APPLIANCES

IMPORTANT! This appliance is arranged and tested to operate with G20 gas 20mbar; to convert it to another type of gas, follow the instructions in par. 5.1.6 of this chapter

5.1.1 BEFORE CONNECTING

- Make sure the appliance is arranged for the type of gas to be used. Otherwise, carefully follow the instructions given in the chapter: "Gas appliance conversion / adjustment".
- Fit a rapid gas shut-off cock/valve ahead of each appliance. Install the cock/valve in an easily accessed place.



- Clean the pipes to remove any dust, dirt or foreign matter which could block the supply.
- The gas supply line must ensure the gas flow necessary for full operation of all the appliances connected to the system. A supply line with insufficient flow will affect correct operation of the appliances connected to it.
- Caution!** Incorrect levelling of the appliance can affect combustion and cause malfunctioning.

5.1.2 CONNECTION

- See the installation diagram for the position of the gas connection on the bottom of the appliance.
- Remove the plastic protection cover (if present) from the appliance gas union before connecting.
- After installation, use soapy water to check connections for leaks.

5.1.3 SUPPLY PRESSURE CHECK (all versions)

Make sure the appliance is suitable for the type of gas available, according to that given on the dataplate (otherwise, follow the instructions given in par. "Conversion to another type of gas"). The supply pressure must be measured with the appliance operating, using a manometer (min. 0.1 mbar).

- Remove the control panel.
- Remove retaining screw "N" from the pressure point and connect the manometer "O" (fig. 2A-2B).
- Compare the value read on the manometer with that given in table B (see handbook Appendix)
- If the manometer gives a pressure outside the range of values in table B, do not start the appliance, and consult the gas company.

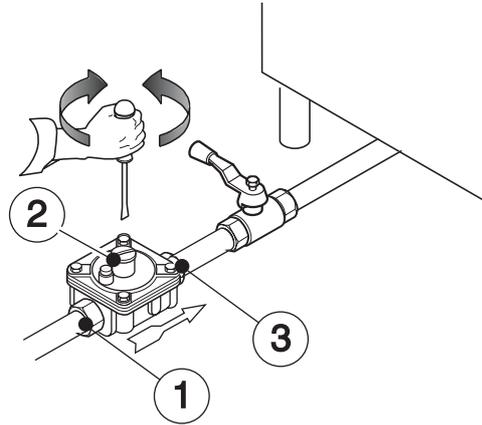
5.1.4 GAS PRESSURE REGULATOR

If the gas pressure is higher than that specified or is difficult to regulate (not stable), install a gas pressure regulator (accessory code 927225) in an easily accessed position ahead of the appliance.

The pressure regulator should preferably be fitted horizontally, to ensure the right outlet pressure:

- "1" connection side gas from mains.
- "2" pressure regulator;
- "3" connection side gas towards the appliance;

The arrow on the regulator () shows the gas flow direction.



NB! These models are designed and certified for use with natural or propane gas. For natural gas, the pressure regulator on the header is set to 8" w.c. (20mbar).

5.1.5. PRIMARY AIR CHECK (all versions)

When the primary air supply is correctly adjusted, the flame does not "float" with burner cold and there is no flareback with burner hot.

- Undo screw "A" and position aerator "E" at distance "H" given in table B (Fig. 3B).

5.1.6 CONVERSION TO ANOTHER TYPE OF GAS

Table B “technical data/gas nozzles” gives the type of nozzles to be used when replacing those installed by the manufacturer (the number is stamped on the nozzle body).

At the end of the procedure, carry out the following check-list:

Check	Ok
• burner nozzle/s replacement	
• correct adjustment of primary air supply to burner/s	
• pilot nozzle/s replacement	
• minimum flame screw/s replacement	
• correct adjustment pilot/s if necessary	
• correct adjustment of supply pressure (see technical data/gas nozzles table)	
• apply sticker (supplied) with data of new gas type used	

5.1.6.1 REPLACING THE MAIN BURNER NOZZLE (all versions)

- Unscrew nozzle “C” and replace it with the corresponding nozzle for the selected gas (Table B, fig.3B) complying with that given in the following table B.
- The nozzle diameter is given in hundredths of mm on the nozzle body.
- Fully retighten nozzle “C”.

5.1.6.2 REPLACING THE PILOT BURNER NOZZLE (all versions)

- Undo screw coupling “H” and replace nozzle “G” with one suitable for the type of gas (Table B, fig.3A).
- The nozzle identification number is given on nozzle body.
- Retighten screw coupling “H”.

5.1.6.3 MINIMUM FLAME SCREW (all versions)

- Unscrew minimum flame screw “M” from the cock/valve and replace it with the one suitable for the type of gas (screw down fully) (Table B, fig.2A).

5.2. ELECTRIC APPLIANCES

5.2.1. ELECTRICAL CONNECTION (Fig. 4A-Table C).

IMPORTANT! Before making the connection, check the compatibility of the dataplate specifications with the mains voltage and frequency.

- To access the terminal board, remove the control panel of the appliance by removing the fixing screws (fig. 4A 1-2).
- Connect the power supply cable to the terminal board as shown in the wiring diagram enclosed with the appliance.
- Secure the power supply cable with a cable clamp.

IMPORTANT! The manufacturer declines any responsibility if the safety regulations are not respected.

5.2.2. POWER SUPPLY CABLE

Unless otherwise specified, our appliances do not come equipped with a power supply cable. The installer must use a flexible cable having characteristics at least equivalent to H05RN-F rubber-insulated type cables. Protect the cable section outside the appliance with a metal or rigid plastic pipe.

5.2.3. CIRCUIT BREAKER

Install a circuit breaker ahead of the appliance. Contact opening distance and maximum leakage current must comply with current regulations.

5.3. EQUIPOTENTIAL NODE AND EARTH CONNECTION

The appliance must be earthed; it must be included in an equipotential node by means of the screw located under the appliance frame at the front right. The screw is marked with the symbol .

6. SAFETY THERMOSTAT

Some of our appliance models use a safety thermostat, which cuts in automatically when temperatures exceed a preset value, shutting off the gas supply (gas appliances) or the electricity supply (electric appliances).

6.1. RESET

- Wait until the appliance has cooled down: a suitable temperature for resetting is approx. 90°C.
- Press the red button on the safety thermostat body.

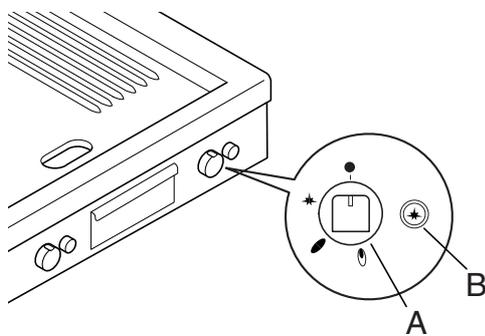
IMPORTANT! If resetting entails the removal of a protective part (e.g. control panel) this must be carried out by a qualified technician. Tampering with the safety thermostat invalidates the warranty.

VI. INSTRUCTIONS FOR THE USER

1. USE OF THE FRY TOP AND COOKING PLATE

- The appliance is intended for industrial use and must be used by trained personnel.
- Do not use the appliance empty or in conditions that compromise its optimum efficiency. Also, if possible, pre-heat the appliance immediately before use.
- The fry-top is designed for direct cooking of food on the hot-plate (hamburgers, chops, eggs, sausages, fish, vegetables, etc.). Any other use is to be considered improper.
- The cooking plate is designed for cooking food in containers (pots, pans).
- Every day before use, empty the oil collection tray with the appliance cold.
- Do not use the fry-top to warm pots or pans.
- **Fry-top 400mm:** it consists of a single cooking zone controlled by a thermostatic gas valve (gas version) or a thermostat (electric version). The bulb for measuring the temperature is located in the middle of the plate;
- **Fry-top 800mm:** it consists of two cooking zones (left side and right) controlled by two thermostatic gas valves (gas version) or by two thermostats (electric version), one for each zone. The bulbs for measuring the temperature are located in the middle of the plate (left and right side respectively).

1.1. GAS MODELS WITH COCK



The gas control knob “A” for all burners has 4 positions:

- off
- ★ pilot on
- max
- min

Switching on

Lighting the pilot flame

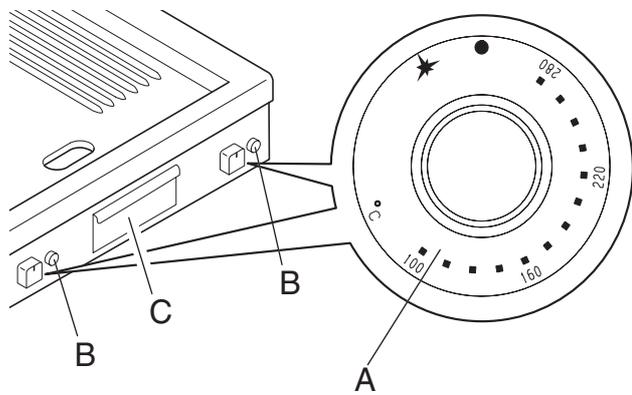
- Press and turn knob “A” from “off” to “pilot on”.
- Press down knob “A” and at the same time press piezoelectric switch “B” repeatedly, which will light the pilot flame. Check lighting of the pilot flame through the holes in the control panel. When knob “A” is released, the flame must remain alight; otherwise, repeat the operation.

In case of emergency the pilot burner can be lit by bringing a flame to it after removing the juice collection drawer and keeping knob “A” pressed in the “pilot ignition” position.

Lighting the main burner

- Turn knob “A” from “pilot on” to “max”.
- For a minimum flame, turn knob “A” to “min”.

1.2. GAS MODELS WITH VALVE



Switching on

Control knob “A” has the following positions:

- off
- ★ pilot ignition
- temperatures

Turn knob “A” anticlockwise from “off” to “pilot ignition” and hold it down. At the same time press button “B” repeatedly until the pilot burner lights. About 20" after lighting, release knob “A” and the pilot flame must stay alight. Check lighting through sight hole “C”.

If not lit, repeat the operation.

In case of emergency, the pilot burner can be lit manually by lifting the tank, bringing a flame to it and keeping knob “A” pressed in the “pilot ignition” position.

- To light the main burner, press knob “A” lightly and turn it anticlockwise to the required temperature.

The appliance is equipped with a thermostatic valve that automatically keeps the tank temperature level constant.

Switching off Fry top with cock

Switching off the main burner

- Turn knob "A" from "max or min" to "pilot on".

Switching off the pilot flame

- Press and turn knob "A" to "off";
- At the end of the day, close the gas supply cock located ahead of the appliance.

Switching off the fry-top with valve

- Turn knob "A" to "pilot ignition" to turn off the main burner.
- To shut off the pilot, press the knob "A" lightly and turn it to "off".

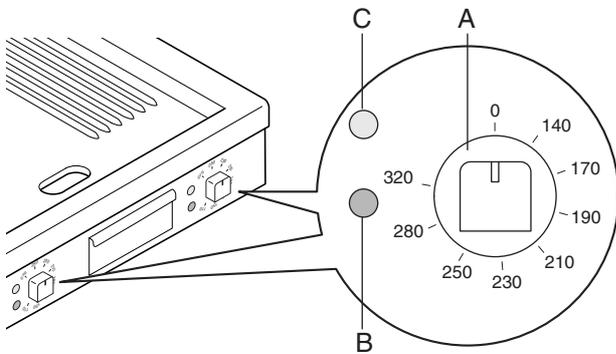
At end of service:

- Turn knob "A" to "off".
- Close the gas shut-off cock.

Interlock

The valve is equipped with a thermal device (called interlock) that prevents re-lighting for about 40 seconds (sufficient time for the safety thermocouple to cool) if the pilot burner goes out.

1.2. ELECTRIC MODELS



Switching on

- Turn on the main switch located ahead of the appliance.
- Turn thermostat knob "A" to the required temperature.
- Lighting up of green indicator "C" signals that the power is on.
- Lighting up of indicator "B" signals that the heating elements are on. The indicator goes off when the set temperature is reached.

Switching off

- Turn the control knobs to "0".

VII. CLEANING

IMPORTANT!

Before carrying out any cleaning operation, disconnect the appliance from the power supply.

1. EXTERNAL PARTS

SATIN-FINISH STEEL SURFACES (daily)

- Clean all steel surfaces: dirt can be easily removed as soon as it forms.
- Remove dirt, fat and food residuals from steel surfaces when cool, using soapy water, applied with or without detergent with a cloth or sponge. Dry the surfaces thoroughly after cleaning.
- With stubborn dirt, fat or food residuals, wipe the cloth/sponge with the grain of the satin finish and rinse often: rubbing in a circular motion, combined with the particles of dirt deposited on the cloth/sponge, could damage the steel's satin finish.
- Iron objects could ruin or damage the steel: damaged surfaces become dirty more easily and are more liable to corrode.
- Have the satin finish repaired if necessary.

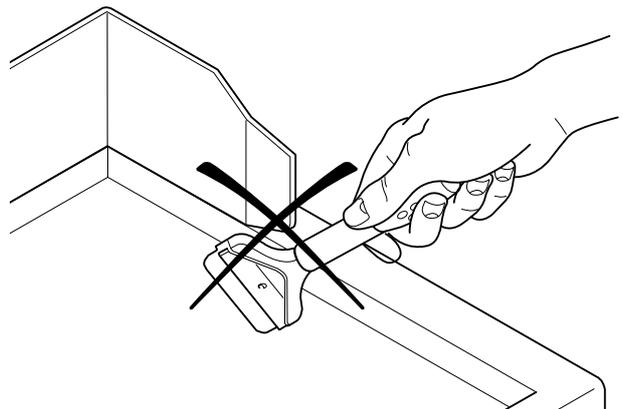
SURFACES BLACKENED BY HEAT (when necessary)

Exposure to high temperatures can cause the formation of dark marks. These do not constitute damage and can be removed by following the instructions given in the previous paragraph.

2. OTHER SURFACES

SURFACES IN SOFT IRON OR CAST IRON (daily)

Remove dirt using a damp cloth or, in the event of stubborn deposits, the accessories (optional or supplied) specified in the list. After cleaning, switch the appliance on to dry the surface quickly, then coat the surface with a thin layer of cooking oil.



Important: do not use the edge scraper (see figure) as it will scratch the plate, permanently compromising its functionality and cleanability. Replace the blade whenever it is not perfectly sharp.

TANKS AND COLLECTION DRAWERS (even several times a day)

Remove any grease, oil, food residuals, etc., from trays, drawers and containers in general used for collection. Always clean these containers at the end of the day. While using the appliance, empty them when they are nearly full.

3. PERIODS OF DISUSE

If the equipment is not going to be used for some time, take the following precautions:

- Close any cocks or main switches installed ahead of the appliances.
- Rub all stainless-steel surfaces vigorously with a cloth moistened with vaseline oil in order to form a protective film.
- Periodically air the premises.
- Have the appliance checked before using it again.
- In order to avoid too rapid evaporation of accumulated moisture and consequent breaking of the element, when starting up again leave electric appliances on minimum for at least 45 minutes.

4. INTERNAL PARTS

(every 6 months)

IMPORTANT! Operations to be carried out only by specialised technicians.

- Check the condition of internal components.
- Remove any deposits of dirt inside the appliance.
- Check and clean the discharge system.

NB! In particular ambient conditions (e.g. intensive use of the appliance, salty environment, etc.) the above cleaning should be more frequent.

VIII. MAINTENANCE

1. MAINTENANCE

It is advisable to stipulate a maintenance contract

All the components requiring maintenance are accessible from the front of the appliance, after removing the control panel.

1.1 BRIEF TROUBLESHOOTING GUIDE

Even with normal appliance use, malfunctions can occasionally occur.

The pilot burner does not light

Possible causes:

- The igniter is not properly fixed or connected.
- The ignition or igniter cable are damaged.
- Insufficient pressure in gas pipes.
- Blocked nozzle.
- Faulty gas valve.
- Faulty gas cock.

The pilot burner goes out when the igniter knob is released

Possible causes:

- The pilot burner is not heating the thermocouple sufficiently.
- Faulty thermocouple.
- The gas valve knob is not being pressed enough.
- Lack of gas pressure at the valve.
- Faulty gas valve.
- Faulty gas cock.

The pilot burner is still lit but the main burner does not light

Possible causes:

- Loss of pressure in gas supply pipe.
- Blocked nozzle or faulty gas valve.
- Gas outlet holes on burner clogged.

The fry-top temperature cannot be adjusted.

Possible causes:

- Faulty thermostat bulb.
- Faulty gas valve.

The oven temperature cannot be adjusted.

Possible causes:

- Faulty thermostat bulb.
- Faulty gas valve.
- Faulty electric thermostat.
- Electric safety thermostat cut in.

1.2. INSTRUCTIONS FOR REPLACING COMPONENTS

(to be carried out only by a specialised installer)

GAS VALVE/COCK

- Remove the knobs and control panel.
- Unscrew the pilot and thermocouple pipe.
- Unscrew the gas inlet and outlet connections.
- Lift the cooking plate at the front and remove the thermostat bulb.
- For installation carry out the same procedure in reverse order.

PILOT BURNER, THERMOCOUPLE, IGNITER ASSEMBLY FRYTOP

- Remove the knobs and control panel.
- Replace the component.

FRYTOP MAIN BURNER

- Remove the knobs and control panel.
 - Remove the cooking plate, firstly removing the thermostat bulbs.
 - Remove the clamp fixing the burner to the gas pipe and nozzle holder.
 - Remove the burner and replace it.
- For installation carry out the same procedure in reverse order.

2. MAIN COMPONENTS

- Gas cock

Type "PINTOSSI", PEL 21S, bridle fitting

Type "COPRECI", Model CPMM 18700, bridle fitting

- Gas valve

Type "EUROSIT", Model 0.630 (with valve, chrome)

- Main burner

Type "CELX", in AISI 430.

- Pilot burner

Type "SIT", Model 0.140

- Thermocouple

Type "SIT", Model 0.290 thread M8x1 (with cock)

Type "SIT", Model 0.270 thread M9x1 (with valve, chrome)

- Piezoelectric lighter

Type "INECO", Model PZ610

- Safety thermostat (with valve, chrome)

Type "EGO" Model 55.325.

- Sealant

"PARALIQ PM 35 VLIES" type tape.

Loctite 511