

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'
 DECLARATION OF CONFORMITY
 KONFORMITÄTSEKTLÄRUNG
 DÉCLARATION DE CONFORMITÉ
 DECLARACION DE CONFORMIDAD
 DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

GELIJKVORMIGHEIDS VERKLARING
 OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING
 FÖRSÄKRAN OM ÖVERENSSTÄMMELSE
 YHDENMUKAISUUSVAKUUTUS
 ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ

IT Il sottoscritto, designato a legale rappresentante della Angelo Po G.C. spa, s/s Romana Sud, 90 - Carpi (MO) - Italy, dichiara che i prodotti sottoelencati, costruiti per:
 GB-IE The undersigned, an authorised officer of Angelo Po G.C. spa, s/s Romana Sud, 90 - Carpi (MO) - Italy, hereby declares that the products listed hereunder manufactured for:
 DE-AT Der Unterzeichner, rechtlicher Vertreter der Angelo Po G.C. spa, s/s Romana Sud, 90 - Carpi (MO) - Italy, erklärt, daß die nachstehend beschriebenen Produkte, realisiert für:
 FR-BE-LU Je soussigné, représentant légal désigné Angelo Po G.C. spa, s/s Romana Sud, 90 - Carpi (MO) - Italy, déclare que les produits énumérés ci-après, réalisés pour:
 ES El suscrito, nombrado representante legal de la Angelo Po G.C. spa, s/s Romana Sud, 90 - Carpi (MO) - Italy, declara que los productos indicados a continuación, realizados para:
 PT O abaixo assinado, designado legal representante da Angelo Po G.C. spa, s/s Romana Sud, 90 - Carpi (MO) - Italy, declara que os produtos abaixo indicados, produzidos para:
 NL Ondergetekende, aangewezen als wettelijk vertegenwoordiger van de firma Angelo Po G.C. spa, s/s Romana Sud, 90 - Carpi (MO) - Italy, verklaart dat de hiernavolgende producten, vervaardigd voor:
 DK Undertegnede, juridisk fuldmægtig for Angelo Po G.C. spa, s/s Romana Sud, 90 - Carpi (MO) - Italy, forsikrer at produkterne som listes nedenfor, fremstilles for:
 SE Undertecknad, juridiskt ombud för Angelo Po G.C. spa, s/s Romana Sud, 90 - CARPI (MO) - Italy, försäkrar att de produkter som förtecknas nedan, tillverkade för:
 FI Allekirjoittanut, Angelo Po G.C. spa, s/s Romana Sud, 90 - Carpi (MO) - Italy, juridinen edustaja, vakuuttaa että allamainitut tuotet, jotka on valmistettu:
 GR Ο κατωθεν υπογεγραμμενος νομιμος εκπροσωπος της Angelo Po G.C. spa, s/s Romana Sud, 90 - CARPI (MO) - Italy, δηλωνει οτι τα παρακατω προιοντα, κατασκευασμενα για

ANGELO PO

| | | | | | | |
|-----------|--------|-----------|--|---|-------------|-------------------|
| 1A0GRG | COP0 | ANGELO PO | ANGELO PO Grandi Cucine SpA s/S Romana sud, 90/F 41012 Carpi (MO) - IT | A | 01616623001 | IT |
| 20-20mbar | 1A0GRG | 18kW | 1,90m ³ /h | | | IT-ES-PT-GB-IE-GR |
| 30-30mbar | | 18kW | 1,42Kg/h | | | |
| 31-37mbar | | 18kW | 1,40Kg/h | | | Type CE |

IT Sono conformi a quanto prescritto dalle seguenti direttive:
 GB-IE Are in compliance with the following directives:
 DE-AT Mit den Vorschriften konform sind, die in den folgenden Richtlinien:
 FR-BE-LU Sont conformes aux prescriptions des directives suivantes:
 ES Respetan las prescripciones contenidas en las siguientes directivas:
 PT Estão em conformidade com as prescrições das seguintes directivas:
 NL Conform de voorschriften zijn ven de volgende richtlijnen:
 DK Er i overensstemmelse med vilkårene i følgende direktiv:
 SE Är i överensstämmelse med villkoren i följande direktiv:
 FI Noudattavat allamainitut direktiivin ehtoja:
 GR Είναι σύμφωνα με τα οσα καθοριζουν οι παρακατω οδηγιοι:

90/396

93/68

EN203-1
 EN203-2
 EN437

IT E dalle seguenti norme:
 GB-IE And with the following standards:
 DE-AT Und Normen stehen:
 FR-BE-LU Et des normes ci-apres:
 ES Y en las siguientes normas:
 PT E das seguintes normas:
 NL En van de volgende normen:
 DK Samt følgende lovkrav:
 SE Samt följande lagkrav:
 FI Sekä allamainittuja lakivaatimuksia:
 GR Και οι εζησ κανονιοι:

IT E, in applicazione a quanto previsto dalle direttive citate, sono state dotate di marcatura CE ed è stato predisposto un adeguato fascicolo tecnico presso la ns. sede.
 GB-IE And, pursuant of the above-mentioned directives, the CE mark has been applied. Furthermore, adequate technical file has been prepared and is available from our offices.
 DE-AT Und daß sie in Übereinstimmung mit den Vorschriften der obengenannten Richtlinien mit dem CE-Zeichen versehen sind und daß für Sie ein angemessenes technisches Heft erstellt wurde, das bei uns in der Firma zur Verfügung steht.
 FR-BE-LU En application des directives citées, ils portent la marque CE et un dossier technique est déposé de notre siège.
 ES Y conforme con lo previsto en las citadas directivas, han recibido la marca CE. Existe asimismo un específico prospecto técnico relativo disponible en nuestra sede.
 PT E em aplicação de quanto previsto pelas referidas directivas, receberam a marca CE, tendo sido preparado um fascículo técnico adequado disponível na nossa sede.
 NL En in toepassing van de bepalingen van de genoemde richtlijnen zijn voorzien van CE markering en uitgerust met een bij ons kantoor verkrijgbaar geschikt technische boekje.
 DK I henhold til vilkårene i ovennævnte direktiv har foretaget ombesøgt CE mærkning af produkterne samt redigering af en udførlig teknisk beskrivelse, som kan findes hos os.
 SE I enlighet med villkoren i ovanstående direktiv har företaget ombesökt CE märkning av produkterna samt redigering av en utförlig teknisk beskrivning som återfinns hos oss.
 FI Yliämainitut direktiivin ehtojen mukaisesti yritys on hoitanut tuotteiden CE merkinnät sekä muokannut täydellistä teknistä kuvausta, joka on tiloissamme.
 GR Kai, eis ejarmogh twi oovni kaqorizoun oi paraparw odhgies jeroun to ohma CE kai uhargei ena katalhlo tekniko julladio pou diatigetai otn edra has.

Giovanni Allesina

Rif. CE N°51AU1681 (0051)

| | | |
|----------------|------------------|----------------|
| DATA EMISSIONE | INDICE REVISIONE | DATA REVISIONE |
| 23.11.99 | 01 | |

Per i soli prodotti Alpha Delta : sostituisce il prec. 39B6510-02.05.00

Giovanni Allesina

Handbook **B** Manuale

Instructions of the appliance
Istruzioni dell'apparecchio



1A0GRG

1D0GRG



Section 1
Instructions for
the installer

Sezione 1
Istruzioni per
l'installatore



Section 2
Instructions
for the user

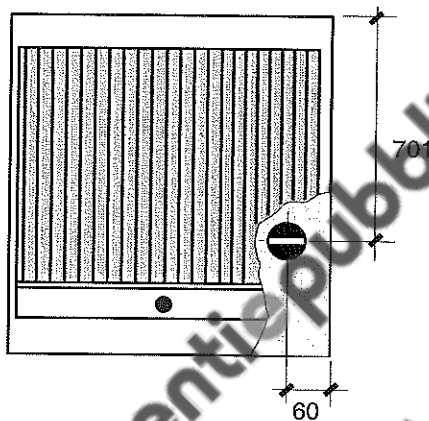
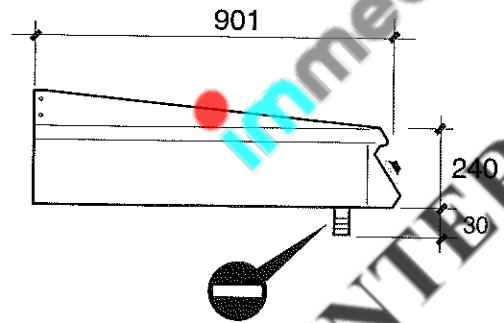
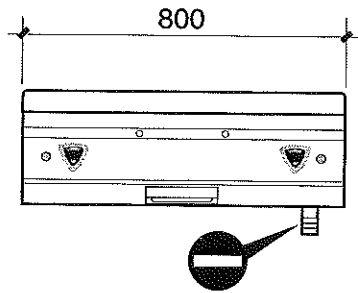
Sezione 2
Istruzioni
per l'utente


1. INSTALLATION



1. INSTALLAZIONE

1.1 Installation chart

1.1 Scheda allacciamenti



| | | |
|---|---------------------------|--------------------|
|  | Gas inlet Ingresso gas | R 1/2" UNI ISO 7/1 |
|---|---------------------------|--------------------|

| | | |
|---|----------|---------------|
|  | α | 1A0GRG |
|  | δ | 1D0GRG |

1.2 Technical data

1.2 Dati tecnici

| GAS TYPE TIPO DI GAS | Capacity Potenza | Consumption Consumo |
|---|---------------------|------------------------|
| G20 (natural gas) (metano) | 18 kW | 1.90 m ³ /h |
| G30 (L.P.G./but.) (G.P.L./but.) | 18 kW | 1.42 kg/h |
| G31 (L.P.G./prop.) (G.P.L./prop.) | 18 kW | 1.40 kg/h |

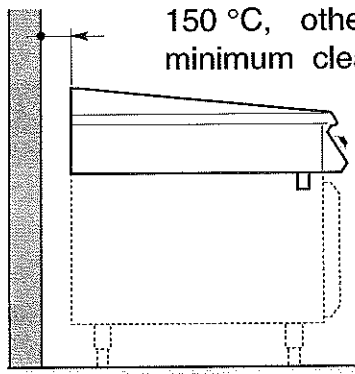
| CAPACITY OF INDIVIDUAL BURNERS POTENZA BRUCIATORI SINGOLI | | | |
|--|----------------------|------|--------|
| BURNER Bruciatore | Quantity Quantità | MAX. | MIN. |
| Right Destro | 1 | 9 kW | 4.5 kW |
| Left Sinistro | 1 | 9 kW | 4.5 kW |

./ . Installation

./ . Installazione

1.3 Positioning the appliance

The appliance can be installed against a wall if it or its coating can resist at 150 °C, otherwise leave a minimum clearance of 5 cm



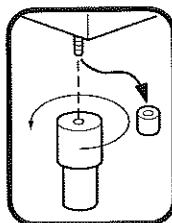
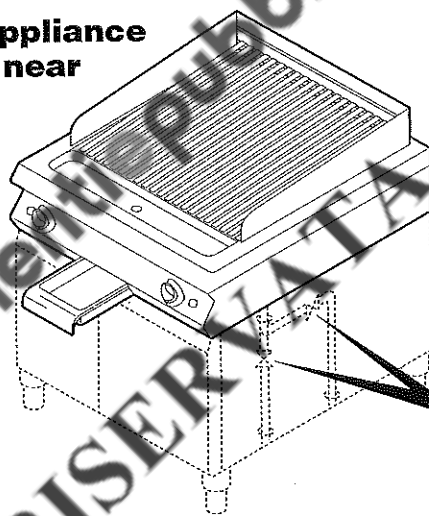
N.B.: Series α appliances must be installed on a base unit (on request available with open cupboards, doors or drawers).

Install the appliance under a suction hood or other exhaust system to extract burnt gas and steam emitted during use.

CAUTION: this appliance can not be placed near a deep-fat-fryer

Always install a quick-closing ON/OFF valve (not supplied)

Series α appliance installed on optional base unit: screw the feet into the base unit and tighten fully; to level the appliance, adjust the lower part of the feet

**1.3 Posa in opera**

L'apparecchio può essere installato contro parete se i materiali costituenti la parete o eventuali pannelli di rivestimento resistono a 150 °C, in caso contrario lasciare una distanza minima di 5 cm

N.B.: gli apparecchi della Serie α devono essere collocati su un basamento (a richiesta sono disponibili vani a giorno, con portine o con cassette).

Installare l'apparecchio sotto una cappa o altro sistema di aspirazione per smaltire i gas combusti e i vapori emessi durante l'uso.

ATTENZIONE: questo apparecchio non deve essere installato accostato ad una friggitrice

Installare sempre un rubinetto di intercettazione a chiusura rapida (non fornito)

Apparecchio Serie α installato su basamento opzionale: avvitare i piedi sotto il basamento serrando a fondo; livellare agendo sulla parte inferiore dei piedi

./ Installation

./ Installazione

1.4 Side-by-side installation of appliances

Appliances installed side-by-side can be attached to each other as follows:

- position the appliances next to each other and ensure that the top surfaces are perfectly level;
- remove the control panels as described in **point 3.3**;
- fix the appliances together using **6 MA** screws in the holes provided at the front and rear; tighten the screws fully.

N.B. : to achieve a waterproof joint between the tops of the appliances:

- first level the appliances in their final positions, then move them apart; protect the upper edges of the tops with masking tape and apply a suitable sealant to the side edges;
- fix the appliances together as described above and remove the excess sealant; wait until sealant hardens before removing the masking tape;
- apply sealant to the inside of cover **A** (part of the optional kit **KFP5**) and put it on the joint at the rear of the top.

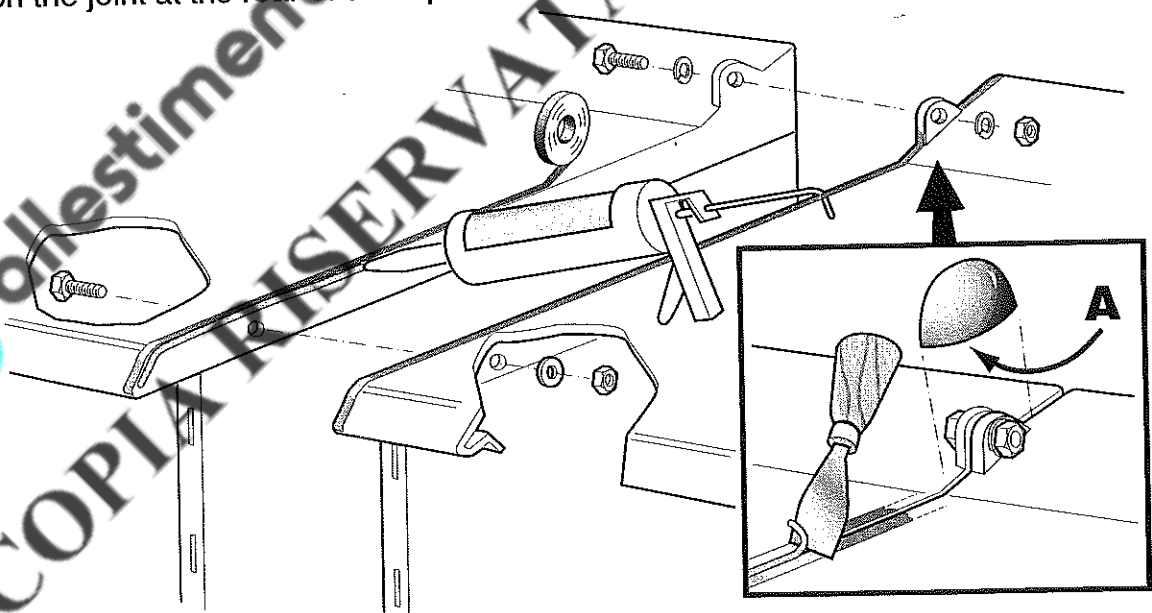
1.4 Apparecchi in batteria

Gli apparecchi montati in batteria (fianco a fianco), possono essere agganciati tra loro in modo stabile nel seguente modo:

- affiancare gli apparecchi e livellare perfettamente i piani;
- asportare i cruscotti come detto al successivo **punto 3.3**;
- fissare gli apparecchi tramite viti **6 MA** sul retro e nella parte anteriore attraverso i fori appositamente previsti allo scopo, stringendo le viti a fondo.

N.B. : per una migliore finitura ed evitare infiltrazioni nelle fessure tra i piani:

- dopo il livellamento scostare gli apparecchi, protegger il bordo superiore dei piani con nastro adesivo ed applicare del sigillante all'interno sul bordo laterale dei piani;
- fissare gli apparecchi con le viti come detto precedentemente, rifilare il sigillante ed attendere che questo polimerizzi prima di asportare il nastro adesivo di protezione;
- applicare il sigillante all'interno del coperchietto **A** (facente parte del kit **KFP5** fornito a richiesta) e ricoprire la giunzione sul retro del piano.

**1.5 Series Delta appliances**

Series DELTA appliances are designed for mounting on a supporting structure, either singly or in pairs.

Refer to the installation instructions supplied with the supporting structure.

1.5 Apparecchi serie DELTA

Gli apparecchi della serie DELTA sono costruiti in modo da poter essere montati appesi a una struttura di sostegno, sia in batteria singola che doppia.

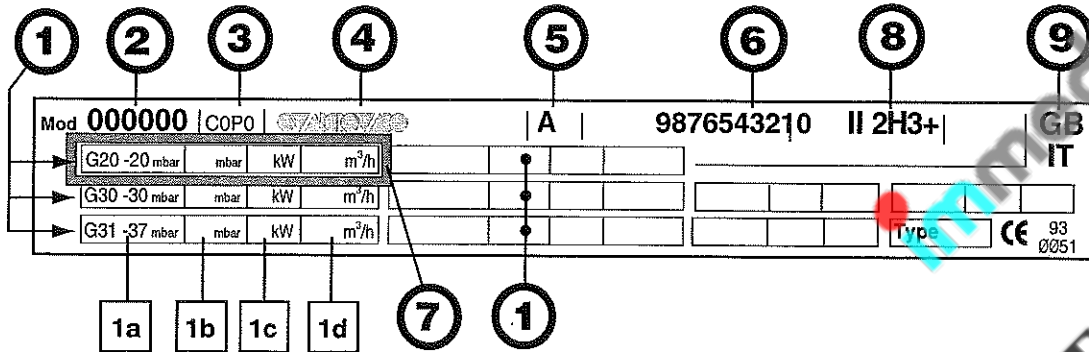
Per l'installazione attenersi alle istruzioni fornite con detta struttura.

2. TEST GAS

2. GAS DI COLLAUDO

2.1 Data plate

2.1 Targa caratteristiche



1) Gas data:

- 1a) Gas type and network pressure
- 1b) Injector pressure
- 1c) Nominal power
- 1d) Gas consumption

2) Model

3) Customer code

4) Manufacturer data

5) Construction type

6) Serial number

7) Test gas indicator frame

8) Gas category

9) Country

1) Dati gas:

- 1a) Tipo di gas e pressione di alimentazione
- 1b) Pressione all'ugello
- 1c) Potenza nominale
- 1d) Consumo gas

2) Modello

3) Personalizzazione

4) Dati del costruttore

5) Tipo di costruzione

6) Matricola

7) Indicatore gas di collaudo

8) Categoria

9) Paese di destinazione

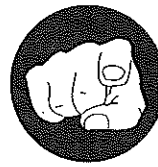
3. PRELIMINARY OPERATIONS

3. MESSA IN FUNZIONE

3.1 Conformance to standards

The gas supply and the appliance must be installed according to current standards (*EEC regulations; Gas Safety (Installation and Use) Regulations, 1984; Health and Safety at Work Act, 1974; Codes of Practice BS 6173, 1982; The Building Regulations, 1985; The Building Standard Regulations, 1981; etc.*) and all relative certificates of conformity must be issued.

3.1 Conformità alle norme



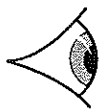
L'impianto e l'installazione dell'apparecchio dovranno essere eseguiti nel rispetto delle norme vigenti (*UNI-CIG 7722-7723, 8723, norme prevenzione infortuni, circolare N. 68, legge 46/90, direttive CEE, ecc.*) e dovranno essere rilasciati i relativi certificati di conformità.

3.2 Operating gas

Check the data plate to make sure that the appliance has been tested for the type of gas with which is to be operated; if not, **proceed with the conversion operation** following the instructions given in chapters 4 and 5 of this manual and alter the data plate (see point 6.1).

3.2 Gas di funzionamento

Controllare sulla targa delle caratteristiche che l'apparecchio sia collaudato per il tipo di gas disponibile in rete, altrimenti **effettuare la trasformazione** indicata nei capitoli 4. ed 5. di questo manuale e modificare anche l'indicazione sulla targa stessa (vedere paragrafo 6.1).



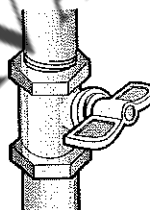
| | | | | | | | | | | |
|--------------|------|----|-------------------|--|-------------------|------|--|--|------|------------|
| Mod 00000 | | | | | A/B 99876543210 | 2H3+ | | | | GB |
| G20 -20 mbar | mbar | KW | m ³ /h | | | | | | | |
| G30 -30 mbar | mbar | KW | m ³ /h | | | | | | | |
| G31 -37 mbar | mbar | KW | m ³ /h | | | | | | Type | CE 83 0251 |

3.3 Gas pressure check

3.3 Controllo pressione gas



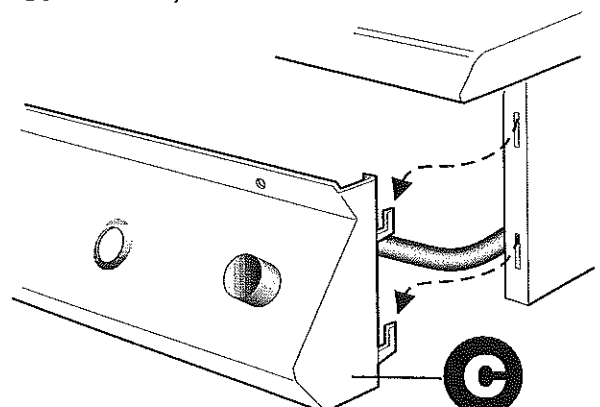
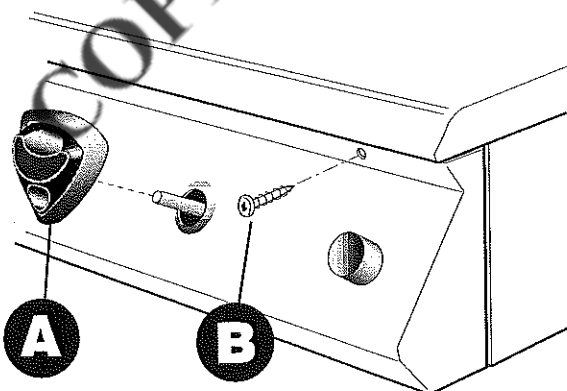
Close the main gas valve



Chiudere il rubinetto principale del gas

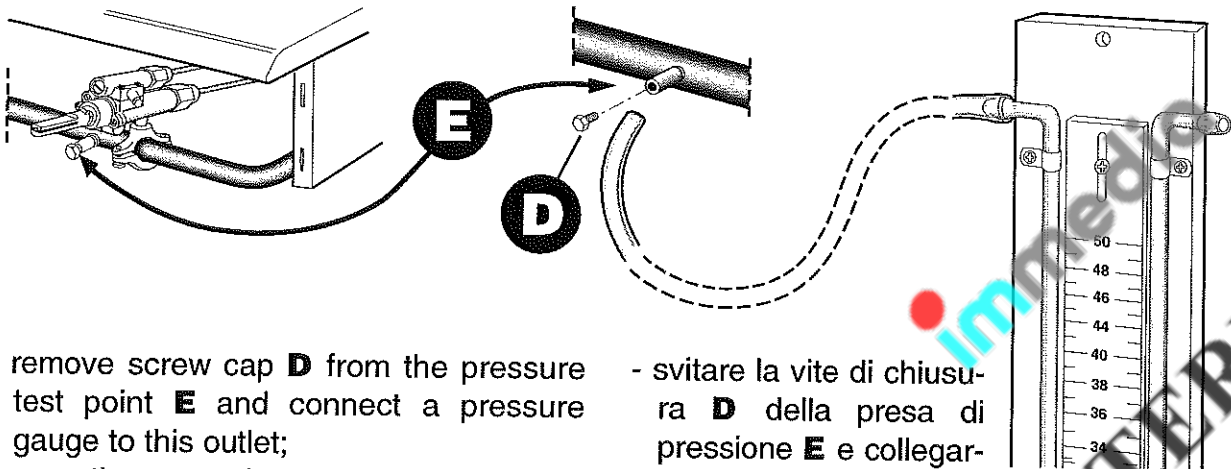
- Remove control knob **A**, remove fastening screws **B** and detach control panel **C** by pulling it downwards;

- sfilare la manopola **A**, svitare le viti **B** di fissaggio del cruscotto **C** ed estrarlo verso il basso;



./ . Gas pressure check

./ . Controllo pressione gas



- remove screw cap **D** from the pressure test point **E** and connect a pressure gauge to this outlet;
- open the gas valve and turn on the appliance at maximum capacity (see User's Instructions);
- make sure that the pressure lies within the limits indicated in the **Table 3.3.1**.

- svitare la vite di chiusura **D** della presa di pressione **E** e collegarvi un manometro;
- aprire il rubinetto del gas e accendere l'apparecchio alla massima potenza (vedere Istruzioni per l'utente);
- verificare che la pressione rientri nei limiti indicati in **Tabella 3.3.1**.

3.3.1 Table of gases

3.3.1 Tabella dei gas

| Group Famiglia | Gas type Tipo di gas | Wobbe index Indice Wobbe | Net calorific value Hi Potere calorifico inferiore Hi | | | | Pressure in mbar Pressione in mbar | | |
|-------------------|--------------------------------------|--|--|-------------------|---------|-------|---------------------------------------|------|------|
| | | net Wi Wi inf. (MJ/m ³) | kcal/m ³ | MJ/m ³ | kcal/kg | MJ/kg | rated nominale | min. | max. |
| II | G20 natural gas metano | 45,67 | 8127 | 34,02 | - | - | 20 | 17 | 25 |
| III | G30 L.P.G. butane G.P.L. butano | 80,58 | - | - | 10906 | 45,65 | 29 | 20 | 37 |
| | G31 L.P.G. propane G.P.L. propano | 70,69 | - | - | 11071 | 46,34 | 37 | 25 | 45 |

After this check, remove the pressure gauge and close the pressure test point!

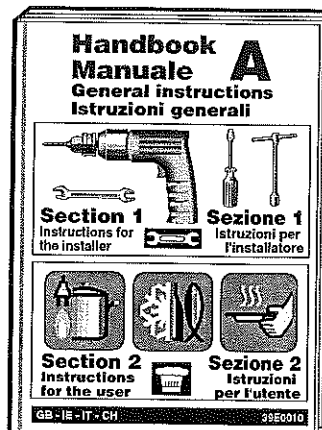
Dopo il controllo togliere il manometro e richiudere la presa di pressione!

3.4 Testing and User training

3.4 Collaudo e addestramento utente

See **Section 1 of Manual A** under the following items:

- 11.2 Testing of appliance (part 1: gas appliances);
- 11.3 Final operations, User training



Vedere nella **Sezione 1 del Manuale A** i seguenti punti:

- 11.2 Collaudo apparecchi (limitatamente alla parte 1: apparecchi a gas);
- 11.3 Operazioni finali, Addestramento Utente

4. CONVERSIONS

4. TRASFORMAZIONI

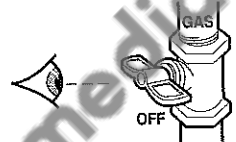
WARNING: Operation to be carried out only if the gas used is of a different type from that indicated in the data plate!

ATTENZIONE: operazioni da effettuare solo in caso di utilizzo di un tipo di gas diverso da quello indicato in targa caratteristiche!



Make sure that the main gas ON/OFF valve is closed!

Controllare che il rubinetto principale del gas sia chiuso!



4.1 REPLACEMENT OF INJECTORS

4.1 SOSTITUZIONE DEGLI UGELLI

Injector of the BURNER

Ugello del BRUCIATORE

Access to the injector

Through the front after removal of the control panel (see item 3.3 above).

Accesso all'ugello

Frontalmente, dopo avere smontato il cruscotto (vedere al punto precedente 3.3).

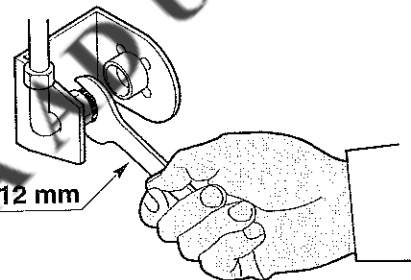
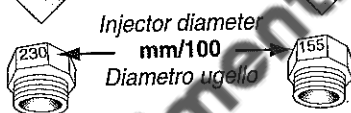
Replacement

- Unscrew the injector and replace it by the one suitable for the type of gas indicated in the following table:

Sostituzione

- Svitare l'ugello e sostituirlo con quello adatto al tipo di gas utilizzato come da tabella seguente:

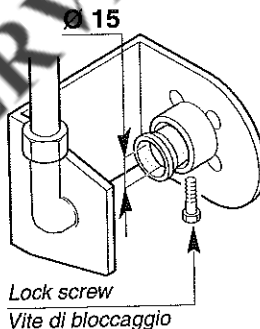
| G20 Natural gas Metano | G30 L.P.G. - But G.P.L. - But. | G31 L.P.G. Prop. G.P.L. Prop. |
|------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------|
| 230 | 155 | 155 |



PRIMARY AIR of the burner

Check the inside diameter \varnothing of the air ring.

If necessary, loosen off the lock screw, fully insert the ring and then re-tighten the lock screw.



ARIA PRIMARIA del bruciatore

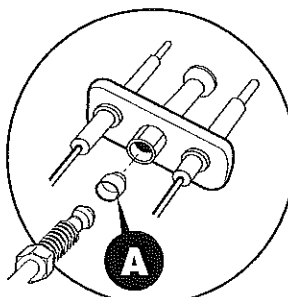
Controllare il diametro interno \varnothing della ghiera dell'aria. Se necessario, allentare la vite di bloccaggio ed introdurre totalmente la ghiera fino all'arresto, quindi serrare a fondo la vite di bloccaggio.

Replacement of PILOT FLAME injector

Sostituzione ugello della SPIA PILOTA

- Access the pilot flame through the bottom and disconnect the gas feed pipe;
- Replace injector **A** in accordance with the following table:

| G20 (nat.gas) | G30 (butane) | G31 (propane) |
|---------------|--------------|---------------|
| 41 | 25 | 25 |



- Accedere attraverso il fondo dell'apparecchio e svitare il raccordo di adduzione del gas;
- sostituire la capsula-ugello **A** come da tabella:

| G20 (metano) | G30 (butano) | G31 (propano) |
|--------------|--------------|---------------|
| 41 | 25 | 25 |

- Re-connect the gas feed pipe.

- Riavvitare il tubo di adduzione gas.

5. SETTING

5. REGOLAZIONI

5.1 Minimum capacity setting

WARNING: the following adjustments are only to be carried out when the appliance is to be operated with a gas other than the type indicated on the data plate, and after having carried out the conversion operations described in chapter 4.

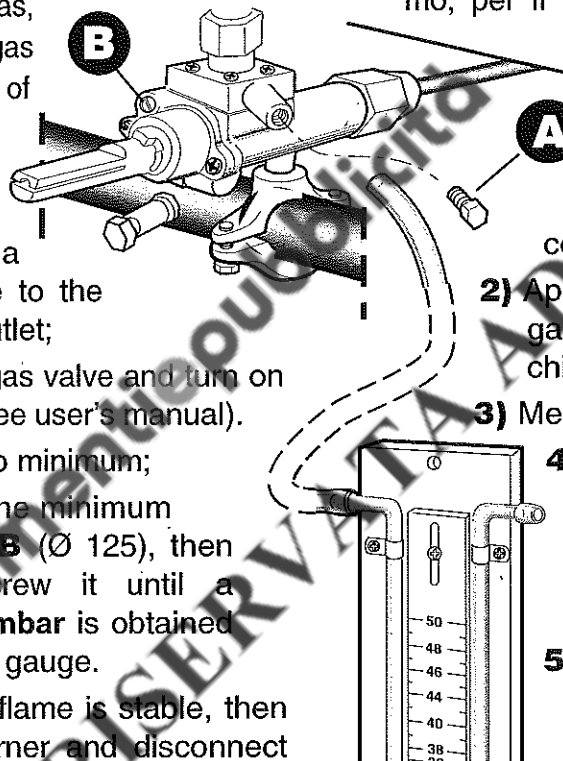
5.1 Regolazione della potenza al minimo

ATTENZIONE: le seguenti regolazioni sono da effettuare solo in caso di utilizzo di un tipo di gas diverso da quello indicato nella targa delle caratteristiche e dopo aver effettuato le trasformazioni indicate al capitolo 4.

NATURAL GAS

In order to set the minimum burner capacity for use with natural gas, you must adjust the gas pressure upstream of the injector.

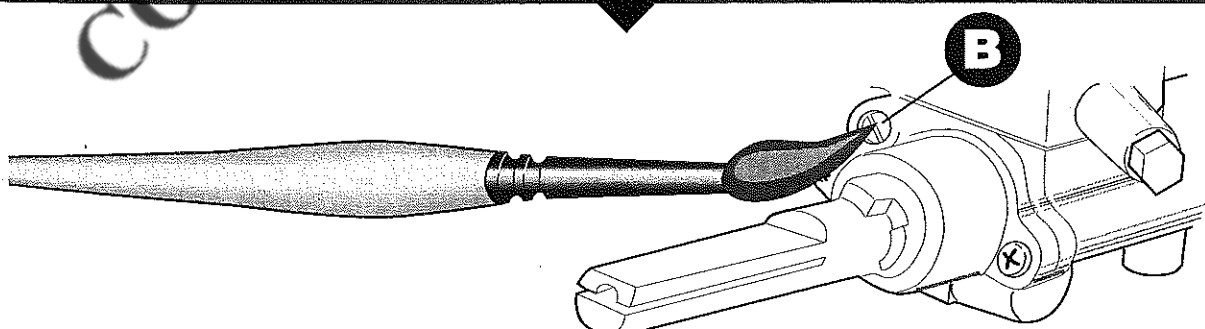
- 1) Remove blanking screw **A** and connect a pressure gauge to the pressure test outlet;
- 2) Open the main gas valve and turn on the appliance (see user's manual).
- 3) Set the burner to minimum;
- 4) Screw in fully the minimum by-pass screw **B** (\varnothing 125), then gradually unscrew it until a reading of 5.2 mbar is obtained on the pressure gauge.
- 5) Check that the flame is stable, then turn off the burner and disconnect the pressure gauge. Screw in fully blanking screw **A** and lock by-pass screw **B** in position with a paint seal.



METANO

Per la regolazione della potenza al minimo, per il metano, occorre regolare la pressione del gas a monte dell'ugello.

- 1) Togliere la vite **A** di chiusura della presa di pressione all'ugello e collegarvi un manometro;
- 2) Aprire il rubinetto principale del gas e accendere l'apparecchio (vedere istruzioni d'uso).
- 3) Mettere il bruciatore al minimo;
- 4) avvitare a fondo il by-pass del minimo **B** (\varnothing 125), quindi svitarlo lentamente fino a leggere sul manometro la pressione di 5,2 mbar.
- 5) Dopo aver verificato la stabilità della fiamma, spegnere, staccare il manometro, riavvitare a fondo il tappo **A** di chiusura della presa di pressione all'ugello e bloccare il by-pass **B** con vernice sigillante.





. / . SETTING

. / . REGOLAZIONI

. / . Minimum capacity setting

. / . Regolazione della potenza al minimo

 **WARNING:** the following adjustments are only to be carried out when the appliance is to be operated with a gas other than the type indicated on the data plate, and after having carried out the conversion operations described in chapter 4.

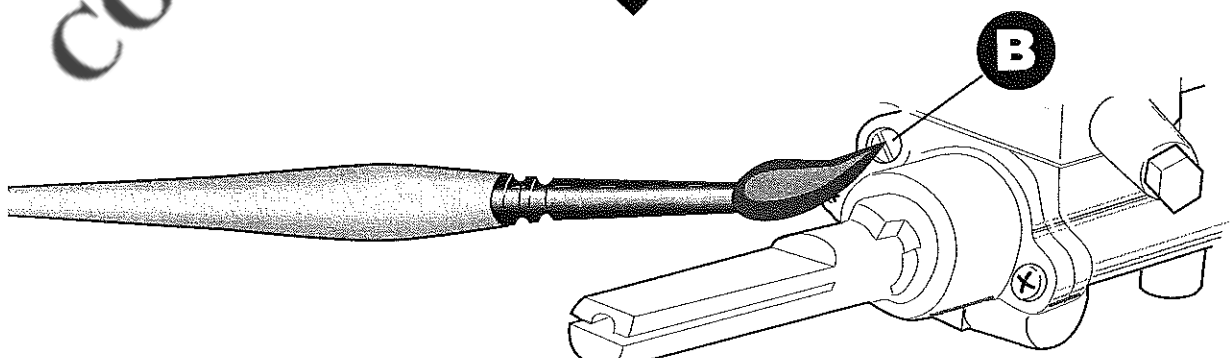
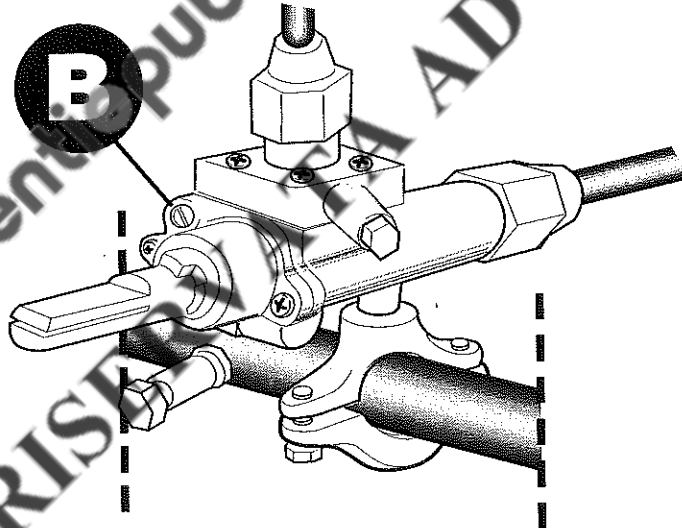
 **ATTENZIONE:** le seguenti regolazioni sono da effettuare solo in caso di utilizzo di un tipo di gas diverso da quello indicato nella targa delle caratteristiche e dopo aver effettuato le trasformazioni indicate al capitolo 4.

LIQUID GAS

GAS LIQUIDO

The minimum by-pass screw **B** (\varnothing 125) must be screwed in fully, then locked in position with a paint seal.

Il by-pass del minimo **B** (\varnothing 125) deve essere avvitato a fondo, quindi va bloccato con vernice sigillante.



6. FINAL OPERATIONS

6. OPERAZIONI FINALI

6.1 Data plate

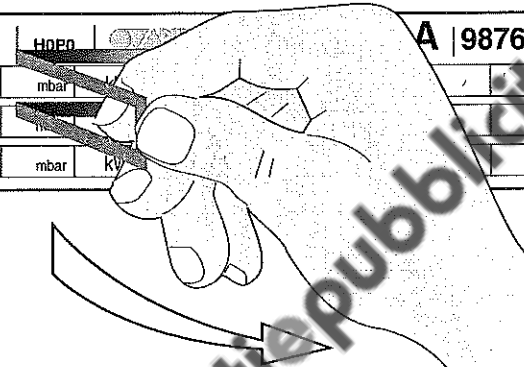
ATTENTION: The following operations must be carried out only when a gas type different from the one indicated on the data plate is utilized and after having carried out the conversions indicated in chapters 4 and 5:

- for the position of the data plate, refer the figure on page 2 of section 2 in this manual (user instructions);

6.1 Targa caratteristiche

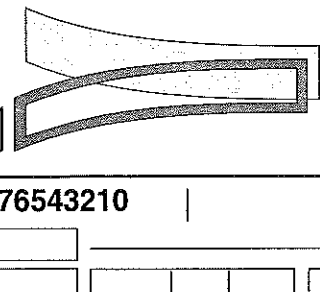
ATTENZIONE: le seguenti operazioni sono da effettuare solo in caso di utilizzo di un tipo di gas diverso da quello indicato nella targa delle caratteristiche e dopo aver effettuato le trasformazioni indicate ai capitoli 4 e 5:

- vedere nella figura a pagina 2, nella sezione 2 di questo manuale (istruzioni per l'utente) dove è collocata la targa delle caratteristiche;



| | | | | | |
|--------------|------|---|------------|---------|---------------|
| Mod 000000 | HOPG | A | 9876543210 | II 2H3+ | GB IT |
| G20 -20 mbar | mbar | | | | |
| G30 -30 mbar | mbar | | | | |
| G31 -37 mbar | mbar | | | Type | CE 93 0051 |

- Remove, from the data plate, the old marker of test gas;
- attach a new self-adhesive frame (supplied with the appliance) to the gas data to which the appliance has been converted.
- Togliere, dalla targa delle caratteristiche, la vecchia indicazione del gas di collaudo;
- applicare una nuova cornice autoadesiva (fornita con l'apparecchio) sui dati del gas a cui è stato convertito il funzionamento dell'apparecchio.



| | | | | |
|---------------|------|------------|-------------------|----------|
| Mod 000000 | HOPG | 9876543210 | II 2H3+ | GB IT |
| G20 -20 mbar | mbar | kW | m ³ /h | |
| G30 -30 mbar | mbar | kW | m ³ /h | |
| G31 -37 mbar | mbar | kW | m ³ /h | Type |
| CE 93 0051 | | | | |

7. SERVICE NOTES**7. NOTE PER IL SERVIZIO ASSISTENZA TECNICA****7.1 Greasing the gas valve**

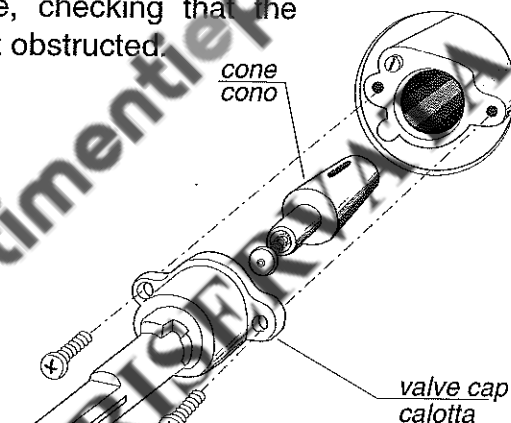
This operation is to be carried out by a qualified service engineer approximately every six months, depending on the conditions of use. Always close the main gas valve before starting the operation.

- Pull off the control knob and remove the valve cap by unscrewing the two retaining screws. Remove the cone, and carefully clean both the cone and its seating.
- Apply a suitable grease to the cone (Molykote G-n PLUS, Staburgas N 32), replace it in its seating, and rotate it a few times.
- Remove the cone again and eliminate excess grease, checking that the orifices are not obstructed.

7.1 Ingrassaggio rubinetto gas

Questa operazione va effettuata dal tecnico specializzato all'incirca ogni sei mesi, secondo le condizioni d'uso dell'apparecchio. Prima di procedere chiudere il rubinetto principale di intercettazione del gas.

- Sfilare la manopola ed estrarre la calottadel rubinetto svitando le due viti di fissaggio; sfilare quindi il cono e pulirlo accuratamente, come pure la relativa sede.
- Cospargere il cono con grasso adatto (Molykote G-n PLUS, Staburgas N 32), inserirlo nella propria sede e ruotarlo alcune volte.
- Sfilarlo di nuovo ed eliminare il grasso superfluo, verificando che i fori non siano ostruiti.



GB - IE - AUS

IT - CH

Section 2
INSTRUCTIONS
FOR USE



Sezione 2.
ISTRUZIONI
PER L'USO

B010•G1•G0

L000690

Use of the appliance

Come usare l'apparecchio

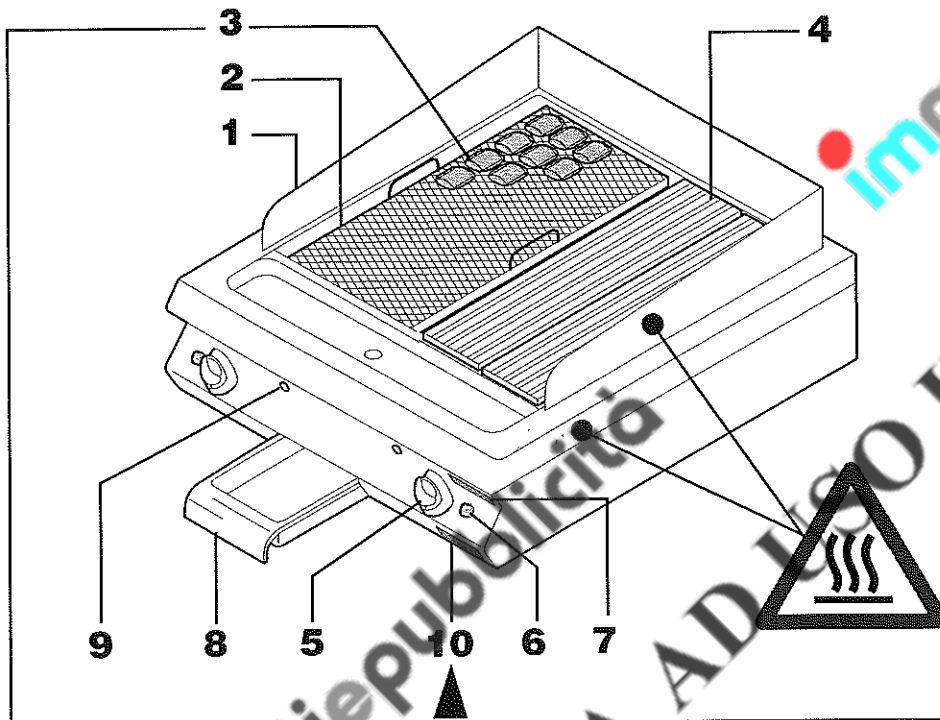
| | | |
|--|---|--------------------------------------|
| 1. SUMMARY | 1. SOMMARIO | 1 |
| 2. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE 2.1 Construction details 2.1.1 Key to main components | 2. CARATTERISTICHE DELL'APPARECCHIO 2.1 Dettagli costruttivi 2.1.1 Legenda | 2 |
| 3. INSTRUCTIONS FOR USE 3.1 Start 3.1.1 Safety devices 3.1.2 Ignition of the pilot flame 3.1.3 Ignition of the burner 3.1.4 Extinction | 3. ISTRUZIONI D'USO 3.1 Messa in funzione 3.1.1 Dispositivi di sicurezza 3.1.2 Accensione della spia pilota 3.1.3 Accensione del bruciatore 3.1.4 Spegnimento | 3 |
| 4. CORRECT USE AND CLEANING 4.1 Correct use of the grill 4.2 Cleaning 4.2.1 Day-to-day cleaning operations 4.2.2 Special cleaning operations 4.2.3 Cleaning the frame and the stainless steel parts 4.2.4 Cleaning prior to a prolonged period of non-use | 4. CORRETTO USO E PULIZIA 4.1 Corretto uso della griglia 4.2 Pulizia 4.2.1 Pulizia ordinaria giornaliera 4.2.2 Pulizia straordinaria 4.2.3 Pulizia della struttura e delle parti in acciaio inox 4.2.4 Pulizia in previsione di inattività prolungata dell'apparecchio | 4 4.1 4.2 |
| 5. MAINTENANCE 5.1 Maintenance contract | 5. MANUTENZIONE 5.1 Contratto di manutenzione | 5 |
| 6. ACCESSORIES 6.1 Original parts recommended | 6. ACCESSORI 6.1 Ricambi originali consigliati | |


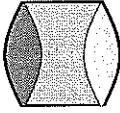
2. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



2. CARATTERISTICHE DELL'APPARECCHIO

2.1 Construction details

2.1 Dettagli costruttivi



 Only use ceramic tiles supplied by the manufacturer
 Utilizzare solo mattonelle ceramiche fornite dal costruttore 

| | |
|---|---------------|
|  | 1A0GRG |
|  | 1D0GRG |

2.1.1 Key to main components

- 1) Splash guard
- 2) Support grid
- 3) Ceramic tile
- 4) Griddle
- 5) Burner control knob
- 6) Pilot flame lighter
- 7) Data plate
- 8) Collection tray
- 9) Flame inspection window
- 10) Warning plate

2.1.1 Legenda

- 1) Bandella paraspruzzi
- 2) Griglia focolaio
- 3) Mattonella in pietra ceramica
- 4) Griglia di cottura
- 5) Rubinetto gas
- 6) Accensione spia pilota
- 7) Targa delle caratteristiche
- 8) Bacinella di raccolta
- 9) Fori ispezione fiamma pilota
- 10) Avvertenze

3. INSTRUCTIONS FOR USE

3. ISTRUZIONI D'USO

3.1 Start

3.1.1 Safety devices

A thermocouple device prevents escape of gas in case of flame failure.



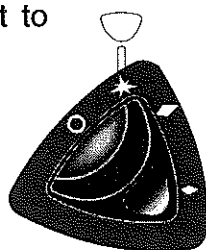
3.1 Messa in funzione

3.1.1 Dispositivi di sicurezza

Un dispositivo a termocoppia blocca l'uscita del gas in caso di spegnimento della fiamma.

3.1.2 Pilot flame ignition

- Press the control knob and set it to position (PILOT FLAME)
- Press the piezoelectric ignition a few times and check, through the inspection slot, that the pilot flame has turned on
- Keep the knob pressed for about 15 seconds to energize the flame failure device.
- Release the knob; if the flame goes out, repeat the operation keeping the knob pressed a little longer.

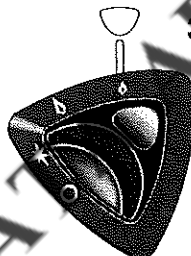
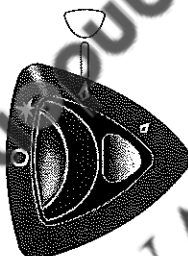


3.1.2 Accensione della spia pilota

- Premere e ruotare la manopola sulla posizione e azionare alcune volte l'accensione piezoelettrica verificando che si accenda la spia attraverso l'apposito foro di ispezione.
- Mantenere premuta la manopola per 10 secondi per consentire l'intervento del dispositivo di sicurezza.
- Rilasciare la manopola; se la fiamma si spegne ripetere l'operazione insistendo più a lungo.

3.1.3 Ignition of the burner

- After having lit the pilot flame, turn the control knob anti-clockwise to the maximum flame position .
- To obtain low heat setting, turn the control knob fully round to the minimum flame position .

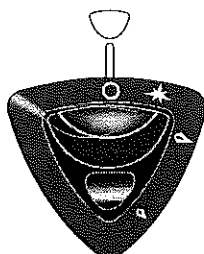


3.1.3 Accensione bruciatore

- Dopo avere acceso la spia pilota, ruotare la manopola in senso antiorario sulla posizione di fiamma massima .
- Per usufruire della minima potenza, ruotare la manopola a fine corsa, sulla posizione di fiamma minima .

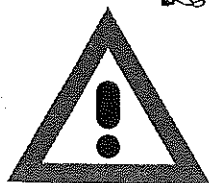
3.1.4 Turning the burner off

- Press the control knob and turn to position : the burner will be extinguished but the pilot flame will remain lit ready to ignite the burner on demand.
- To extinguish also the pilot flame, turn the control knob to position (OFF).



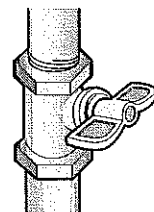
3.1.4 Spegnimento

- Ruotare la manopola sulla posizione : il bruciatore si spegnerà e rimarrà accesa la sola spia pilota per consentire successive riaccensioni del bruciatore.
- Per spegnere anche la spia, ruotare la manopola sulla posizione (SPENTO).



WARNING: AT THE END OF ALL COOKING OPERATIONS, ALWAYS TURN OFF THE GAS SUPPLY AT THE MAIN VALVE.

ATTENZIONE: AL TERMINE DELLE OPERAZIONI CHIUDERE SEMPRE IL RUBINETTO GENERALE DI INTERCETTAZIONE.



4. CORRECT USE AND CLEANING

4.1 Correct use of the grill

This appliance is only to be used to cook food placed in direct contact with the grill itself. Any other type of use is to be considered as improper.

The use of ceramic tiles or other materials not supplied by the manufacturer is also to be considered as improper.

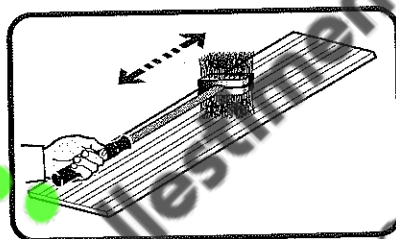
IMPORTANT: the operator must keep the appliance under visual control during use!

4.2 Cleaning

4.2.1 Ordinary day-to-day cleaning operations

WARNING: allow the appliance to cool down; when cleaning, only use the accessories provided, employing suitable materials and detergents and rinsing thoroughly.

- Remove grill **A** and clean it to remove any waste substances.
- Remove the spray guard **B** and clean it if necessary.

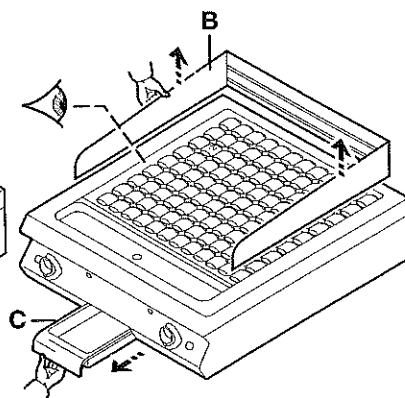
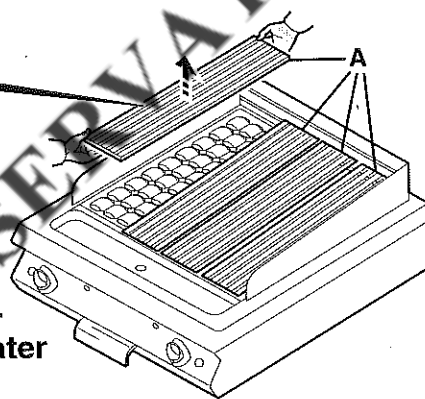


- Empty and clean the collection pan **C**; this operation is easier if the collection pan is filled with water during use.

WARNING: always comply with current local regulations when disposing of the contents of the collection pan.

- Check that the ceramic tiles are properly arranged on the heater grill.
- After cleaning, make sure that all parts are correctly replaced.

N.B.: ARRANGE THE TILES AS SHOWN IN THE FIGURE, LAYING THEM SIDE BY SIDE AND IN A SINGLE LAYER



4. CORRETTO USO E PULIZIA

4.1 Corretto uso della griglia

Questo apparecchio è destinato solamente alla cottura dei cibi a diretto contatto con la griglia, ogni altro uso alternativo è da considerarsi improprio.

È improprio e pericoloso anche l'utilizzo di mattonelle in ceramica o altri materiali non forniti dal costruttore.

IMPORTANTE: l'apparecchio deve funzionare sotto controllo visivo dell'operatore!

4.2 Pulizia

4.2.1 Pulizia ordinaria giornaliera

ATTENZIONE: lasciare raffreddare l'apparecchio; per la pulizia servirsi esclusivamente degli accessori in dotazione, utilizzando materiali e detersivi appropriati e risciacquando abbondantemente.

- Togliere la griglia **A** e pulirla dai residui.
- Smontare la bandella paraspruzzi **B** ed eventualmente pulirla.
- Svuotare e pulire la bacinella **C**; detta operazione risulta agevolata se durante l'uso la bacinella contiene acqua.

ATTENZIONE: non disperdere il contenuto della bacinella nell'ambiente, ma attenersi alle norme locali vigenti.

- Controllare la disposizione delle mattonelle di ceramica sulla griglia focolaio.
- A pulizia ultimata riposizionare correttamente le parti smontate.

N.B.: DISPORRE LE MATTONELLE COME IN FIGURA, AFFIANCATE E IN UN UNICO STRATO

./ . Correct use and cleaning

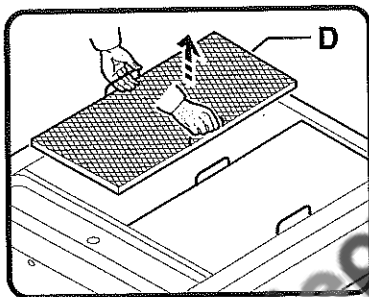
./ . Corretto uso e pulizia

4.2.2 Special cleaning operations

WARNING: when cleaning use appropriate materials and detergents and always rinse the various parts thoroughly.

Carry out special cleaning operations at least once a month or more frequently, according to use, proceeding as follows:

- Remove and clean the cooking grills **A** and the spray guard **B** (see paragraph 4.2.1).
- Remove the ceramic tiles positioned over the heater grills.
- Remove the heater grills **D** and clean them to remove any incrustations or food remains.

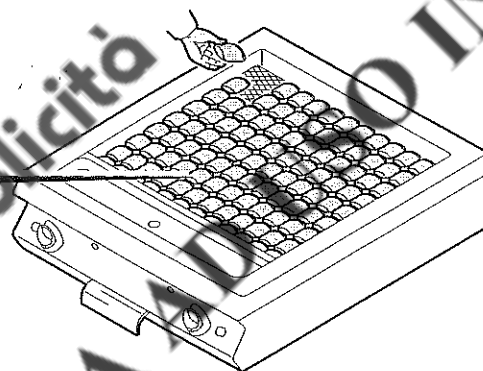


4.2.2 Pulizia straordinaria

ATTENZIONE: per la pulizia usare materiali e detersivi appropriati e risciacquare adeguatamente le parti interessate.

Almeno una volta al mese (o in funzione dell'uso), eseguire la pulizia straordinaria come di seguito indicato:

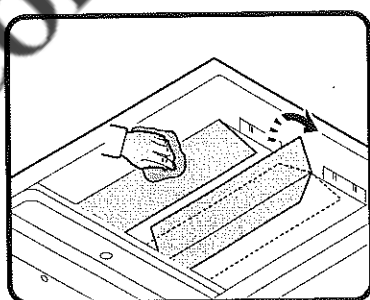
- Smontare e pulire le griglie di cottura **A** e la bandella paraspruzzi **B** (vedi paragrafo 4.2.1).
- Rimuovere le mattonelle di ceramica posizionate sopra le griglie focolaio.
- Togliere le griglie focolaio **D** e pulirle da eventuali incrostazioni o residui.



- Dismantle the two burners **E** and clean them carefully (lift them up at the back and extract from the front).

WARNING: check that the flame outlet holes are not blocked and, if necessary, clean them, making sure that you do not enlarge the holes in any way.

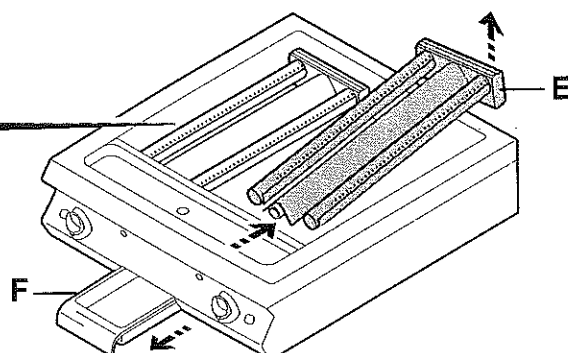
- Clean the combustion chamber and drain impurities into the collection tray **F**.
- Empty the collection tray **F** and clean it if necessary.



- Smontare i bruciatori **E** e pulirli adeguatamente (sollevarli posteriormente ed estrarli dalla parte anteriore).

ATTENZIONE: verificare che i fori di passaggio fiamma non siano ostruiti e, se necessario, pulirli facendo attenzione a non allargare i fori.

- Pulire la camera di combustione e convogliare le impurità nella bacinella di raccolta **F**.
- Svuotare la bacinella di raccolta **F** ed eventualmente pulirla.



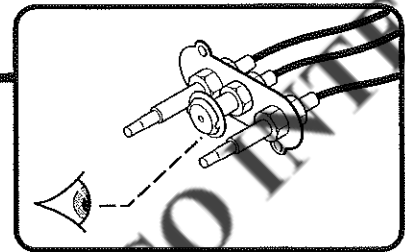
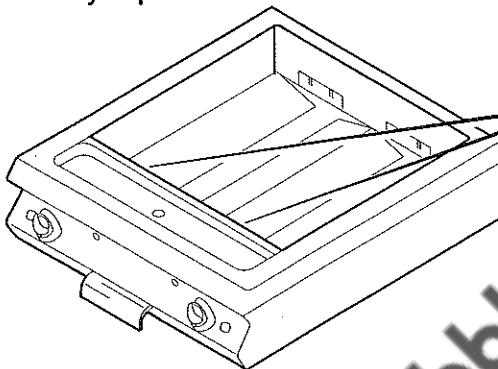
./ . Correct use and cleaning

./ . Corretto uso e pulizia

- Check that the pilot light unit is clean, and clean off any incrustations or waste materials if necessary.

WARNING: always use appropriate materials when cleaning, avoiding the use of aggressive or inflammable chemicals, traces of which might result in corrosion or other forms of danger .

- After cleaning, make sure that all parts are correctly replaced.



- Verificare lo stato di pulizia del gruppo spia pilota e pulirlo da eventuali incrostazioni o residui.

ATTENZIONE: per la pulizia utilizzare materiali appropriati evitando l'uso di sostanze chimiche aggressive o infiammabili i cui eventuali residui potrebbero comportare corrosioni o pericolosità .

- A pulizia ultimata riposizionare correttamente le parti smontate.

WARNING: if there are any problems in operating the appliance after replacing the burners, **turn the appliance off immediately and call an authorised technician.**



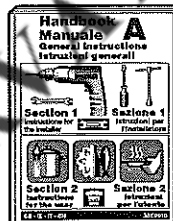
ATTENZIONE: dopo il rimontaggio del bruciatore, se si riscontrano anomalie di funzionamento, **spegner l'apparecchio e chiamare il tecnico autorizzato**

4.2.3 Cleaning the frame and stainless steel parts

See **chapter 6, section 2** of the manual **A**.

4.2.4 Cleaning prior to a prolonged period of non-use

See **section 2, point 3.3** of the manual **A**.



4.2.3 Pulizia della struttura e delle parti in acciaio inox

Vedere **capitolo 6, sezione 2** del manuale **A**.

4.2.4 Pulizia in previsione di inattività prolungata

Vedere **sezione 2, punto 3.3** del manuale **A**.

GB - IE - AUS

B050•GI•G0

IT - CH

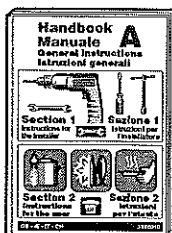
L000690

5. MAINTENANCE

5. MANUTENZIONE

5.1 Maintenance contract

See chapter 5 of section 2 of manual A.



5.1 Contratto di manutenzione

Vedere capitolo 5, sezione 2 del manuale A.

6. ACCESSORIES

6. ACCESSORI

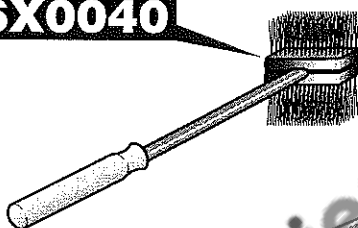
6.1 Original parts recommended

6.1 Ricambi originali consigliati

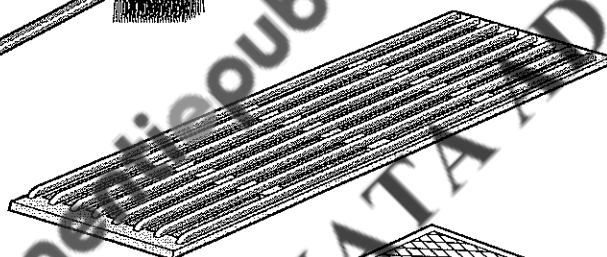
Do not use spare parts different than the ones shown.

Non utilizzare parti di ricambio diverse da quelle qui mostrate.

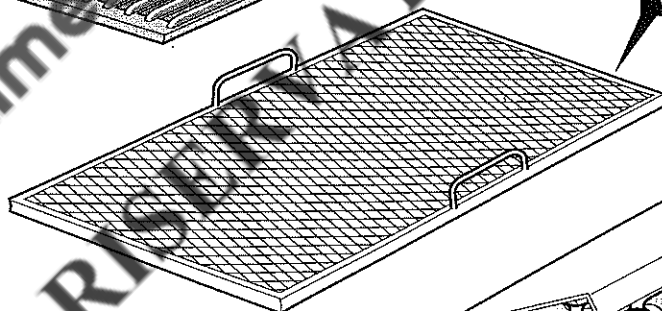
36X0040



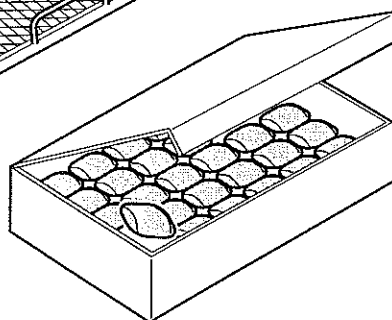
36A4240



36A4230



37T1320



36A4230 Tile support frame

36A4240 Cast iron grid

36X0040 Brush

37T1320 Pack of ceramic tiles

36A4230 Telaio supporto mattonelle

36A4240 Griglia in ghisa

36X0040 Spazzola

37T1320 Confezione mattonelle ceramiche