SNACK

FRY TOP — **IT – CH**
ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, USO E MANUTENZIONE
Leggere subito le informazioni generali!

GRILLPLATTEN — **DE – AT – IT – BE – LU –CH**
ANWEISUNGEN FÜR INSTALLATION, GEBRAUCH UND WARTUNG
Die Hinweise sollen sofortgelesen werden!

FRY TOP — **GB – IE – MT**
INSTRUCTIONS FOR INSTALLATION, OPERATION AND MAINTENANCE
Read the general informations immediately!

FRY TOP — **FR – BE – LU – CH**
INSTRUCIONS POUR INSTALLATION, EMPLOI ET ENTRETIEN
Lire tout de suite averissements!

FRYTOP — **ES**
INSTRUCCIONES PARA INSTAKKACION, USO Y MANTENINIENTO
¡En primer lugar leer las advertencias!

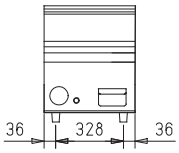
FRY TOP — **NL – BE**
ISTRUCTIES VOOR INSTALLATIE, GEBRUIK EN ONDERHOUD
Lees de waarschuwingen onmiddellijk!

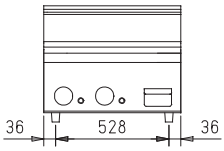
DOC.NO **CR0930030**
EDITION **001**

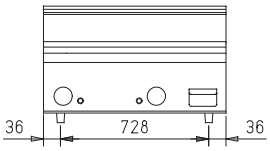
SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRITNINGAR

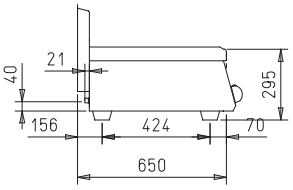
MISURE IN mm - DIMENSIONS IN mm - ABMESSUNGEN IN mm
MESURES EN mm - MEDIDAS EN mm - MATEN IN mm

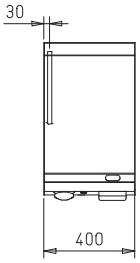
FT64G.. 6NFT/G400.. OFT64G.. EBG62T..	FT66G.. 6NFT/G600.. OFT66G.. EBG63T..	FT68G.. 6NFT/G800.. OFT68G.. EBG64T..

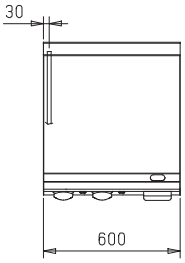


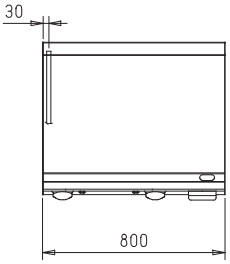












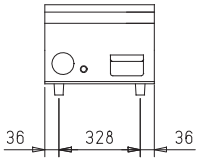
Legenda - Legende - Key - Legende - Leyenda - Legenda - Legenda

G Attacco arrivo gas - Gasanschluss - Gas connection
Arriveè gaz - Union da gas - Gasaansluiting -
EN 10226-1 R 1/2; EN ISO 228-1 G 1/2 (DK)

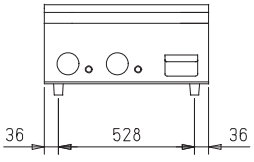
SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRITNINGAR

MISURE IN mm - DIMENSIONS IN mm - ABMESSUNGEN IN mm
MESURES EN mm - MEDIDAS EN mm - MATEN IN mm

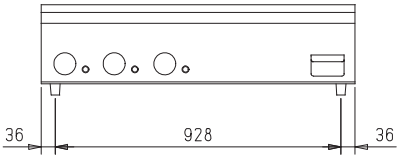
FT64E..
6NFT/E400..

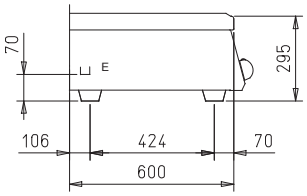


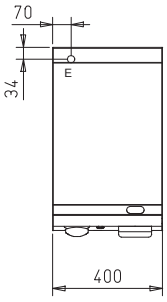
FT66E..
6NFT/E600..

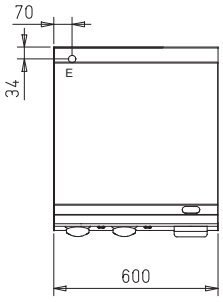


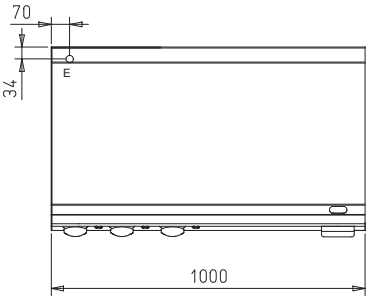
FT610E..
6NFT/E1000..











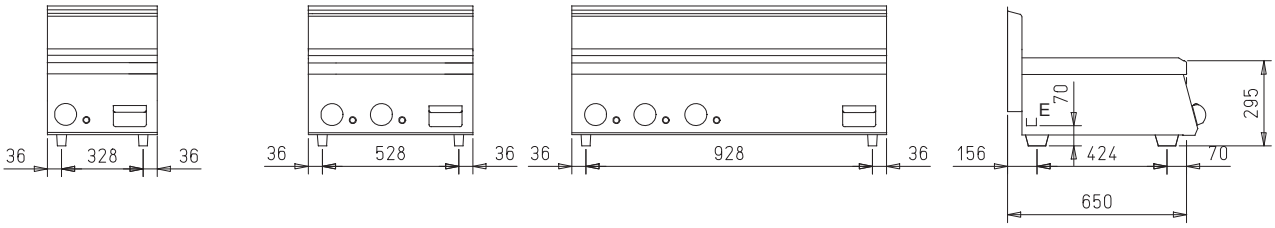
Legenda - Legende - Key - Legende - Leyenda - Legenda - Legenda

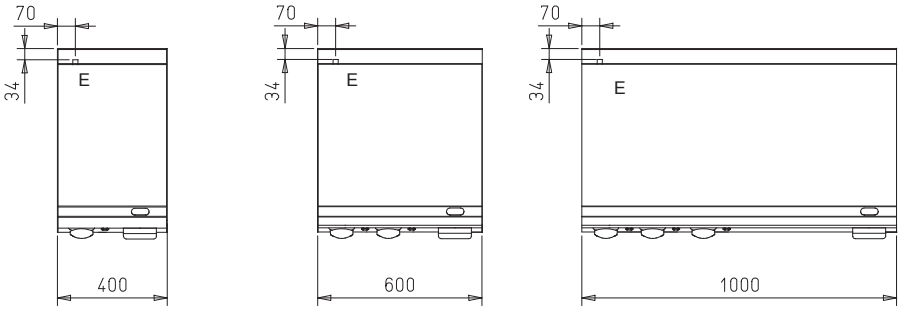
E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse
Electric cable stress relief - Presse etoupr de cable el
Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico

SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAM - INSTALLATIONSPLAN - SCHÉMA D'INSTALLATION - ESQUEMA DE INSTALACION -INSTALLATIESCHEMA - IINSTALLATIONSRITNINGAR

MISURE IN mm - DIMENSIONS IN mm - ABMESSUNGEN IN mm
MESURES EN mm - MEDIDAS EN mm - MATEN IN mm

OFT64E.. EBE62T..	OFT66E.. EBE63T..	OFT68E.. EBE64T..

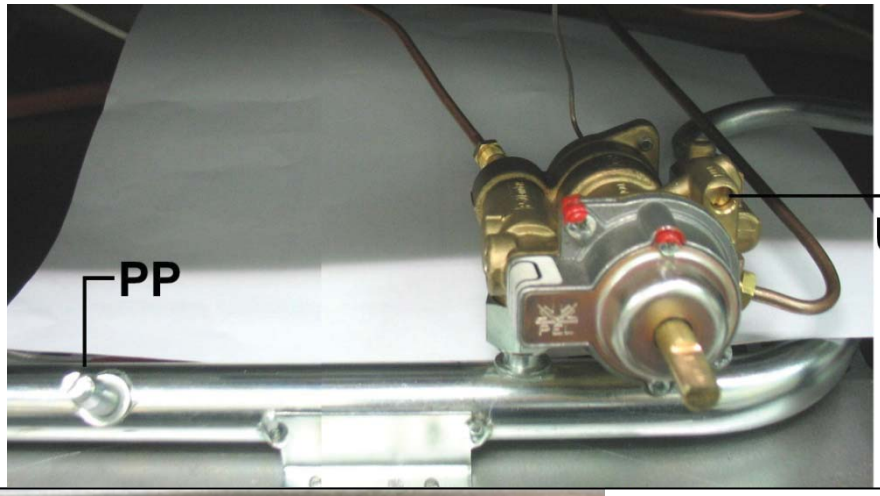


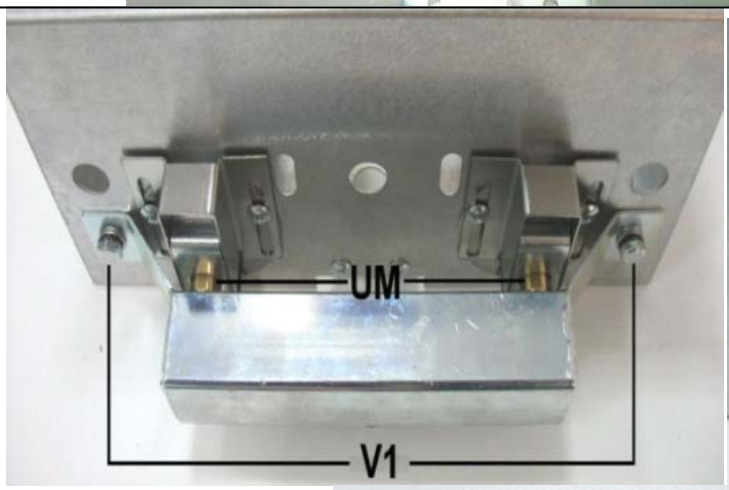


Legenda - Legende - Key - Legende - Leyenda - Legenda - Legenda

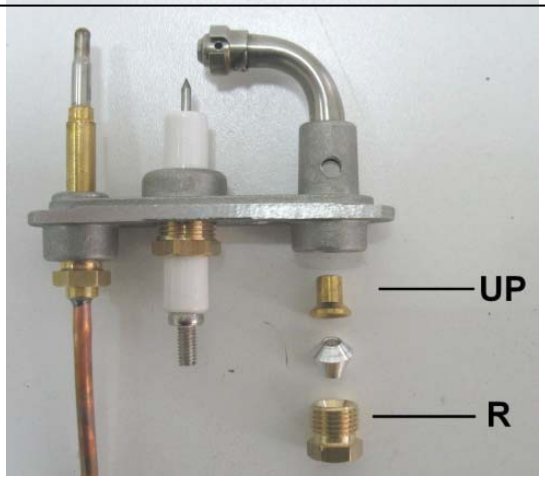
E Pressacavo entrata linea elettrica - Stopfbuchse
Electric cable stress relief - Presse etoupr de cable el
Pisacable - Elektrische kabelwartel - Entrada cabo eléctrico

FIGURE - ABB. - FIG.









T1

Ugelli e regolazioni - Düsen und Einstellungen - Nozzles and settings
Buses et les paramètres - Boquillas y los ajustes - Nozzles en instellingen

Paese - Land Country - Pays - País	Gas - Gaz	Pa (mbar)		FT64GL	EBG62TL	OFT64GL	6NFT/G400L	FT68GL	EBG64TL	OFT68GL	6NFT/G800L
				FT64GLC	EBG62TLC	OFT64GLC	6NFT/G400C	FT68GLC	EBG64TLC	OFT68GLC	6NFT/G800LC
				FT64GR	EBG62TR	OFT64GR	6NFT/G400R	FT68GM	EBG64TLR	OFT68GM	6NFT/G800LR
				FT64GRC	EBG62TRC	OFT64GRC	6NFT/G400RC	FT68GMC	EBG64TMC	OFT68GMC	6NFT/G800LRC
				FT66GL	EBG63TL	OFT66GL	6NFT/G600L	FT68GR	EBG64TR	OFT68GR	6NFT/G800R
				FT66GLC	EBG63TLC	OFT66GLC	6NFT/G600LC	FT68GRC	EBG64TRC	OFT68GRC	6NFT/G800RC
				FT66GM	EBG63TLR	OFT66GM	6NFT/G600LR	-	-	-	-
				FT66GMC	EBG63TMC	OFT66GMC	6NFT/G600LRC	-	-	-	-
				FT66GR	EBG63TR	OFT66GR	6NFT/G600R	-	-	-	-
				FT66GRC	EBG63TRC	OFT66GRC	6NFT/G600RC	-	-	-	-
AT - BE - BG - CH - CZ - DE - DK EE - ES - FI - FR - GB - GR - HR IE - IT - LT - LU - LV - NO - PL PT - RO - SE - SI - SK - TR	G20 G20/G25	20 20/25	**UM**	120	120	120	120	135	135	135	135
			UP	4	4	4	4	4	4	4	4
			A (mm)	3	3	3	3	3	3	3	3
			Um	100	100	100	100	100	100	100	100
DE	G25	20	**UM**	135	135	135	135	150	150	150	150
			UP	4	4	4	4	4	4	4	4
			A (mm)	3	3	3	3	3	3	3	3
			Um	100	100	100	100	100	100	100	100
NL	G25	25	**UM**	120	120	120	120	135	135	135	135
			UP	4	4	4	4	4	4	4	4
			A (mm)	3	3	3	3	3	3	3	3
			Um	100	100	100	100	100	100	100	100
HU	G20	25	**UM**	115	115	115	115	130	130	130	130
			UP	4	4	4	4	4	4	4	4
			A (mm)	3	3	3	3	3	3	3	3
			Um	100	100	100	100	130	130	130	130
HU	G25.1	25	**UM**	130	130	130	130	145	145	145	145
			UP	4	4	4	4	4	4	4	4
			A (mm)	3	3	3	3	3	3	3	3
			Um	100	100	100	100	130	130	130	130
BE - BG - CY- CZ - DK - EE - ES FI - FR - GB - GR - HR - HU - IE IT - LT - LU - LV - MT - NL - NO PT - RO - SE - SI - SK - TR	G30/G31	28-30/37 28-30	**UM**	80	80	80	80	90	90	90	90
			UP	3	3	3	3	3	3	3	3
			A (mm)	4	4	4	4	4	4	4	4
			Um	70	70	70	70	70	70	70	70
PL	G30/G31	37	**UM**	75	75	75	75	83	83	83	83
			UP	3	3	3	3	3	3	3	3
			A (mm)	4	4	4	4	4	4	4	4
			Um	70	70	70	70	70	70	70	70
AT - CH - DE - HU	G30/G31	50	**UM**	70	70	70	70	75	75	75	75
			UP	2	2	2	2	2	2	2	2
			A (mm)	4	4	4	4	4	4	4	4
			Um	70	70	70	70	70	70	70	70
IT - CH - SE - DK	G110	8	**UM**	290	290	290	290	350	350	350	350
			UP	1	1	1	1	1	1	1	1
			A (mm)	35	35	35	35	35	35	35	35
			Um	reg	reg	reg	reg	reg	reg	reg	reg
SE	G120	8	**UM**	230	230	230	230	320	320	320	320
			UP	1	1	1	1	1	1	1	1
			A (mm)	35	35	35	35	35	35	35	35
			Um	reg	reg	reg	reg	reg	reg	reg	reg

UM : Ugello MAX - Düse MAX - MAX nozzle - Buse MAX - Boquilla MÁX. - Sproeier MAX

Um : Ugello MIN - Düse MIN - MIN nozzle - Buse MIN - Boquilla MIN - Sproeier MIN

UP : Pilota - Zündbrenner - Pilot - Veilleuse gaz - Piloto - Waakvlam

A : Apertura Aereatore - Öffnen Luftring - Aerator Opening - Ouverture Aérateur - Abertura del aireador - Opening beluchter

Pa : Pressione di allacciamento - Anschlussdruck - Supply pressure - Pression de raccordement - Presión de conexión - Aansluitdruck

reg : Regolato - Eingestellt - Regulated - Régie - Regulado - Geregeld

DATI TECNICI - TECHNICAL DATA - TECHNISCHE DATEN - CARACTERISTIQUES TECHNIQUES - DATOS TECNICOS - TECHNISCHE GEGEVENS

T2					
Categorie a pressioni - Kategorien e Druck - Categories and pressures - Catégories et pressions - Las categorías y las presiones - Categorieën en druk					
Paese - Land - Country - Pays - País	**Categoria Kategorie Category Catégorie Categoría Categorie**	**Gas Gaz**	**Pressione di allacciamento Anschlussdruck Supply pressure Pression de raccordement Presión de conexión Aansluitdruck (mbar)**		
			Nom. Neen. Norm. Normal	**Min.**	**Max.**
LU; PL	I2E	G20	20	17	25
NO	I2H	G20	20	17	25
NL	I2L	G25	25	20	30
LU	I3+	G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
NO; NL; CY; MT	I3B/P	G30/G31	28-30	25	35
PL	I3B/P	G30/G31	37	25	45
BE; FR	II2E+3+	G20/G25	20/25	17	25/30
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
DE	II2ELL3B/P	G20	20	17	25
		G25	20	18	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
ES; GB; GR; IE; IT; PT; SK	II2H3+	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30/37	20/25	35/45
FI; BG; EE; LV; LT; CZ; SI; TR; HR; RO	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
AT; CH	II2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	50	42,5	57,5
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	28-30	25	35
HU	II2HS3B/P	G20	25	18	33
		G25.1	25	18	33
		G30/G31	50	42,5	57,5
SE	III1ab2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
		G110	8	6	15
		G120	8	6	15
DK	III1a2H3B/P	G20	20	17	25
		G30/G31	28-30	25	35
		G110	8	6	15
IT; CH	II1a2H	G20	20	17	25
		G110	8	6	15

T3

Dati tecnici apparecchiature gas - Technische Daten gasgeräte - Technical data of gas appliances
Caractéristiques techniques des appareils à gaz - Datos técnicos de los equipos de gas - Technische gegevens gasapparaten

Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen A	Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen B	Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen C	Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen D	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte	∑ Qn	∑ Qn G25 (25)	Consumo gas complessivo - Gasamtgasverbrauch - Totala gas consumption Consommation totale de gaz - Consumo totral de gas - Totaal gasverbruik									
							G20 (20)	G25 (25)	G25 (20)	G20 (25)	G25.1 (25)	G110 (8)	G120 (8)	G30 (29)	G30 (37)	G30 (50)
				mm	kW	kW	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	m3/h	kg/h	kg/h	kg/h
FT64GL	EBG62TL	OFT64GL	6NFT/G400L	400	5	4,75	0,53	0,58	0,62	0,53	0,61	1,29	1,15	0,39	0,39	0,39
FT64GLC	EBG62TLC	OFT64GLC	6NFT/G400C	400	5	4,75	0,53	0,58	0,62	0,53	0,61	1,29	1,15	0,39	0,39	0,39
FT64GR	EBG62TR	OFT64GR	6NFT/G400R	400	5	4,75	0,53	0,58	0,62	0,53	0,61	1,29	1,15	0,39	0,39	0,39
FT64GRC	EBG62TRC	OFT64GRC	6NFT/G400RC	400	5	4,75	0,53	0,58	0,62	0,53	0,61	1,29	1,15	0,39	0,39	0,39
FT66GL	EBG63TL	OFT66GL	6NFT/G600L	600	10	9,5	1,06	1,17	1,23	1,06	1,23	2,58	2,30	0,79	0,79	0,79
FT66GLC	EBG63TLC	OFT66GLC	6NFT/G600LC	600	10	9,5	1,06	1,17	1,23	1,06	1,23	2,58	2,30	0,79	0,79	0,79
FT66GM	EBG63TLR	OFT66GM	6NFT/G600LR	600	10	9,5	1,06	1,17	1,23	1,06	1,23	2,58	2,30	0,79	0,79	0,79
FT66GMC	EBG63TMC	OFT66GMC	6NFT/G600LRC	600	10	9,5	1,06	1,17	1,23	1,06	1,23	2,58	2,30	0,79	0,79	0,79
FT66GR	EBG63TR	OFT66GR	6NFT/G600R	600	10	9,5	1,06	1,17	1,23	1,06	1,23	2,58	2,30	0,79	0,79	0,79
FT66GRC	EBG63TRC	OFT66GRC	6NFT/G600RC	600	10	9,5	1,06	1,17	1,23	1,06	1,23	2,58	2,30	0,79	0,79	0,79
FT68GL	EBG64TL	OFT68GL	6NFT/G800L	800	12,5	12,5	1,32	1,54	1,54	1,32	1,54	3,23	2,87	0,99	0,99	0,99
FT68GLC	EBG64TLC	OFT68GLC	6NFT/G800LC	800	12,5	12,5	1,32	1,54	1,54	1,32	1,54	3,23	2,87	0,99	0,99	0,99
FT68GM	EBG64TLR	OFT68GM	6NFT/G800LR	800	12,5	12,5	1,32	1,54	1,54	1,32	1,54	3,23	2,87	0,99	0,99	0,99
FT68GMC	EBG64TMC	OFT68GMC	6NFT/G800LRC	800	12,5	12,5	1,32	1,54	1,54	1,32	1,54	3,23	2,87	0,99	0,99	0,99
FT68GR	EBG64TR	OFT68GR	6NFT/G800R	800	12,5	12,5	1,32	1,54	1,54	1,32	1,54	3,23	2,87	0,99	0,99	0,99
FT68GRC	EBG64TRC	OFT68GRC	6NFT/G800RC	800	12,5	12,5	1,32	1,54	1,54	1,32	1,54	3,23	2,87	0,99	0,99	0,99

T4

Dati tecnici apparecchiature elettriche - Technische Daten Elektrogeräte - Technical data of electric appliances - Caractéristiques techniques des appareils électriques - Datos técnicos de los equipos eléctricos - Technische gegevens elektrische apparaten

Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen A	Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen B	Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen C	Modelli Modelle Models Modèles Modelos Modellen D	Larghezza Breite Width Largeur Anchura Breedte	Tensione di alimentazione Netzspannung Power supply voltage Tension d'alimentation Tensión de alimentación Voedingsspanning	Fasi Phasen Phases Fases Fasen	Frequenza Frequenz Frequency Fréquence Frecuencia Frequentie	Potenza totale massima Max. gesamtleistung Max. total power Puissance totale maximun Potencia máxima total Max. totaal vermogen	Sezione cavo alimentazione Querschnitt netzkabel Power supply cable section Section du câble de alimentation Sección del cable de alimentación Doorsnede elektrisch snoer
				mm	V	Nr. No. Nbre N. A ant.	Hz	kW	-
FT64EL	EBE62TL	OFT64EL	6NFT/E400L	400	400	3+N	50/60	3,90	5 G 1
FT64ELC	EBE62TLC	OFT64ELC	6NFT/E400LC	400	400	3+N	50/60	3,90	5 G 1
FT64ER	EBE62TR	OFT64ER	6NFT/E400R	400	400	3+N	50/60	3,90	5 G 1
FT64ERC	EBE62TRC	OFT64ERC	6NFT/E400RC	400	400	3+N	50/60	3,90	5 G 1
FT66EL	EBE63TL	OFT66EL	6NFT/E600L	600	400	3+N	50/60	7,8	5 G 1,5
FT66ELC	EBE63TLC	OFT66ELC	6NFT/E600LC	600	400	3+N	50/60	7,8	5 G 1,5
FT66EM	EBE63TLR	OFT66EM	6NFT/E600LR	600	400	3+N	50/60	7,8	5 G 1,5
FT66EMC	EBE63TLRC	OFT66EMC	6NFT/E600LRC	600	400	3+N	50/60	7,8	5 G 1,5
FT66ER	EBE63TR	OFT66ER	6NFT/E600R	600	400	3+N	50/60	7,8	5 G 1,5
FT66ERC	EBE63TRC	OFT66ERC	6NFT/E600RC	600	400	3+N	50/60	7,8	5 G 1,5
FT610EL	EBE65TL	OFT610EL	6NFT/E1000L	1000	400	3+N	50/60	11,7	5 G 2,5
FT610ELC	EBE65TLC	OFT610ELC	6NFT/E1000LC	1000	400	3+N	50/60	11,7	5 G 2,5
FT610EM	EBE65TLR	OFT610EM	6NFT/E1000LR	1000	400	3+N	50/60	11,7	5 G 2,5
FT610EMC	EBE65TLRC	OFT610EMC	6NFT/E1000LRC	1000	400	3+N	50/60	11,7	5 G 2,5
FT610ER	EBE65TR	OFT610ER	6NFT/E1000R	1000	400	3+N	50/60	11,7	5 G 2,5
FT610ERC	EBE65TRC	OFT610ERC	6NFT/E1000RC	1000	400	3+N	50/60	11,7	5 G 2,5
FT64EL	EBE62TL	OFT64EL	6NFT/E400L	400	230	3	50/60	3,90	4 G 1
FT64ELC	EBE62TLC	OFT64ELC	6NFT/E400LC	400	230	3	50/60	3,90	4 G 1
FT64ER	EBE62TR	OFT64ER	6NFT/E400R	400	230	3	50/60	3,90	4 G 1
FT64ERC	EBE62TRC	OFT64ERC	6NFT/E400RC	400	230	3	50/60	3,90	4 G 1
FT66EL	EBE63TL	OFT66EL	6NFT/E600L	600	230	3	50/60	7,8	4 G 2,5
FT66ELC	EBE63TLC	OFT66ELC	6NFT/E600LC	600	230	3	50/60	7,8	4 G 2,5
FT66EM	EBE63TLR	OFT66EM	6NFT/E600LR	600	230	3	50/60	7,8	4 G 2,5
FT66EMC	EBE63TLRC	OFT66EMC	6NFT/E600LRC	600	230	3	50/60	7,8	4 G 2,5
FT66ER	EBE63TR	OFT66ER	6NFT/E600R	600	230	3	50/60	7,8	4 G 2,5
FT66ERC	EBE63TRC	OFT66ERC	6NFT/E600RC	600	230	3	50/60	7,8	4 G 2,5
FT610EL	EBE65TL	OFT610EL	6NFT/E1000L	1000	230	3	50/60	11,7	4 G 4
FT610ELC	EBE65TLC	OFT610ELC	6NFT/E1000LC	1000	230	3	50/60	11,7	4 G 4
FT610EM	EBE65TLR	OFT610EM	6NFT/E1000LR	1000	230	3	50/60	11,7	4 G 4
FT610EMC	EBE65TLRC	OFT610EMC	6NFT/E1000LRC	1000	230	3	50/60	11,7	4 G 4
FT610ER	EBE65TR	OFT610ER	6NFT/E1000R	1000	230	3	50/60	11,7	4 G 4
FT610ERC	EBE65TRC	OFT610ERC	6NFT/E1000RC	1000	230	3	50/60	11,7	4 G 4

INFORMATIONS GÉNÉRALES 31
1 DONNÉES DE L'APPAREIL 31
2 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX 31
AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR 31
AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR 31
AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN 31
AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE 31
3 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ ET DE CONTRÔLE 31
3.1 Les appareils à plaque chromée 31
3.2 GRILLADE ÉLECTRIQUE 31
4 ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL 31
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION 32
AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR 32
5 NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE 32
6 DÉBALLAGE 32
7 MISE EN PLACE 32
8 SYSTÈME D'ÉVACUATION DES FUMÉES 32
9 RACCORDEMENTS 32
10 ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ 33
10.1 GRILLADE À GAZ 33
11 MISE EN SERVICE 33
INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION 33
AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR 33
12 UTILISATION DE LA GRILLADE À GAZ 34
13 UTILISATION DE LA GRILLADE ÉLECTRIQUE 34
14 PÉRIODES D'INACTIVITÉ 34
INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE 34
AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE 34
INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN 35
AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN 35
15 ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ 35
16 MISE EN SERVICE 35
17 RÉSOLUTION DES DYSFONCTIONNEMENTS 35
17.1 GRILLADE À GAZ 35
17.2 GRILLADE ÉLECTRIQUE 35
18 REMPLACEMENT DE PIÈCES 36
AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DE PIÈCES. 36
18.1 GRILLADE ÉLECTRIQUE 36
18.2 GRILLADE À GAZ 36
19 NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES 36
20 PIÈCES PRINCIPALES 36
20.1 GRILLADE À GAZ 36
20.2 GRILLADE ÉLECTRIQUE 36

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Ce chapitre fournit des informations générales dont tous les utilisateurs de ce manuel doivent prendre connaissance. Les informations spécifiques destinées à chaque utilisateur de ce manuel figurent dans les chapitres suivants (« INSTRUCTIONS POUR .... »).

1 DONNÉES DE L'APPAREIL

- La plaque signalétique de l'appareil se trouve à l'intérieur du panneau de commandes.
- Le modèle et le numéro de série de l'appareil se trouvent également sur les talons sous la marque et sur l'emballage.

2 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus à la non-observation des impératifs qui suivent.

AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR

- Lire ce manuel attentivement. Il fournit des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute sécurité.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR

- Lire ce manuel attentivement. Il fournit des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute sécurité.
- Conserver ce manuel dans un endroit sûr et connu afin de pouvoir le consulter pendant toute la durée de vie utile de l'appareil.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Pour l'assistance, s'adresser uniquement aux centres techniques agréés par le fabricant et exiger des pièces détachées originales.
- Faire contrôler et entretenir l'appareil au moins deux fois par an. Il convient de stipuler un contrat d'entretien.
- Cet appareil est destiné à un usage professionnel et doit donc être utilisé par du personnel formé à cet effet.
- L'appareil est destiné à la cuisson d'aliments comme indiqué dans les avertissements. Toute autre utilisation est impropre.
- Éviter de faire marcher l'appareil à vide pendant de longues périodes. Préchauffer l'appareil juste avant de l'utiliser.
- Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.
- En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, fermer le robinet d'arrêt du gaz et/ou désactiver l'interrupteur général d'alimentation électrique installés en amont de l'appareil.
- Effectuer le nettoyage conformément aux instructions données dans le Chapitre « INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE ».
- Ne pas stocker de substances inflammables à proximité de l'appareil. RISQUE D'INCENDIE
- Attention: Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) avec incapacité sychique et de motion, ou le manque d'expérience et de connaissances, sauf s'il y a contrôle ou instruction sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN

- Lire ce manuel attentivement. Il fournit des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute sécurité.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE

- Nettoyer tous les jours les surfaces extérieures en acier inox poli, la surface des cuves de cuisson, la surface des plaques de cuisson.
- Faire nettoyer les pièces internes de l'appareil au moins deux fois par an par un technicien agréé.
- Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs ou à haute pression.
- Ne pas utiliser de produits corrosifs pour nettoyer le sol sous l'appareil.

3 DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ ET DE CONTRÔLE

3.1 Les appareils à plaque chromée

3.2 GRILLADE ÉLECTRIQUE

THERMOSTAT DE SÉCURITÉ

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus à la non-observation des impératifs qui suivent.

- Un thermostat de sécurité à rétablissement manuel qui coupe le chauffage lorsque la température de service dépasse celle maximum admise est monté dans l'appareil.
- Pour rétablir le fonctionnement de l'appareil appuyer sur le bouton de rétablissement du thermostat. Cette opération peut être effectuée uniquement par un technicien qualifié et agréé

4 ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE ET DE L'APPAREIL

4.1 EMBALLAGE

L'emballage est réalisé dans des matériaux compatibles avec l'environnement. Les éléments en matière plastique recyclables sont :

- la couverture transparente, les sachets du manuel d'instructions et des injecteurs (en polyéthylène - PE).
- les feuillards (en polypropylène - PP)

4.2 APPAREIL

L'appareil est réalisé à plus de 90 % dans des matériaux métalliques recyclables (acier inox, tôle aluminée, cuivre, etc.).

L'appareil doit être mis au rebut conformément à la réglementation en vigueur.

- Ne pas l'abandonner dans la nature.
- Le rendre inutilisable avant son élimination

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

AVERTISSEMENTS POUR L'INSTALLATEUR

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus à la non-observation des impératifs qui suivent.

- Lire ce manuel attentivement. Il fournit des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute sécurité.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

Appareils de la série DROP-IN (à encastrer)

- Effectuer l'installation en respectant rigoureusement les indications des schémas en annexe.
- N'installer ces appareils que sur des meubles métalliques (bois et/ou autres matériaux combustibles à éviter).
- Faire attention au cordon d'alimentation: les passage ne doivent présenter ni angle ni bavure susceptible de couper le cordon. De plus, la différence entre la température ambiante et celle du cordon ne doit pas être supérieure à 50°C.

5 NORMES ET TEXTES DE LOI DE RÉFÉRENCE

Installer l'appareil conformément aux normes de sécurité en vigueur.

Installer l'appareil conformément à la norme EN1717 et à la réglementation de l'eau en vigueur.

6 DÉBALLAGE

Contrôler l'état de l'emballage et demander au transporteur d'inspecter la marchandise en cas de dommages évidents.

- Enlever l'emballage
- Enlever la pellicule de protection des panneaux extérieurs. Enlever les éventuels résidus de colle avec un solvant adapté.

7 MISE EN PLACE

- Les dimensions de l'appareil et la position des raccordements sont indiquées dans le schéma d'installation figurant au début de ce manuel.
- L'appareil peut être installé seul ou avec d'autres appareils de la même gamme.
- Cet appareil ne peut pas être encastré.
- Installer l'appareil à une distance de 10 cm minimum des murs. Cette distance peut être inférieure si les murs sont incombustibles ou protégés par un isolant thermique.

7.1 MONTAGE DE L' APPAREIL SUR UN SOCLE

Suivre les instructions fournies avec le type de support utilisé.

7.2 UNION DE PLUSIEURS APPAREILS

- Mettre les appareils les uns à côté des autres et d'aplomb de façon à ce que les plans de travail soient alignés.
- Unissez les appareils en utilisant les couvre-joints d'union spéciaux fournis sur demande

8 SYSTÈME D'ÉVACUATION DES FUMÉES

Prévoir un système d'évacuation des fumées conformément au « Type » d'appareil. Le « Type » est indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil.

8.1 APPAREIL DE TYPE « A1 »

- Mettre les appareils de type « A1 » sous une hotte aspirante pour assurer l'évacuation des fumées et des vapeurs de cuisson.

8.2 APPAREIL DE TYPE « B21 »

- Installer l'appareil de type « B21 » sous une hotte aspirante.

8.3 APPAREIL DE TYPE « B11 »

- Monter le conduit de cheminée à demander au fabricant sur l'appareil de type « B11 ». Suivre les instructions de montage jointes au conduit de cheminée.
- Raccorder au conduit de cheminée un tuyau d'un diamètre de 150/155 mm, résistant à une température de 300°C.
- Poursuivre vers l'extérieur ou dans un conduit de cheminée efficace. La longueur du tuyau ne doit pas dépasser 3 mètres.

9 RACCORDEMENTS

La position et la dimension des raccordements sont précisées sur le schéma d'installation figurant au début de ce manuel.

9.1 RACCORDEMENT À LA CONDUITE DE GAZ

Vérifier si l'appareil est prévu pour le type de gaz avec lequel il sera alimenté. Contrôler les informations figurant sur les talons apposés sur l'emballage et sur l'appareil. Si nécessaire, adapter l'appareil au type de gaz utilisé. Suivre les instructions du Paragraphe « Adaptation à un autre type de gaz ».

Sur les appareils hauts, un raccordement à l'arrière est disponible. Dévisser le bouchon et le visser de façon étanche sur le raccordement avant.

- Installer un robinet d'arrêt à fermeture rapide en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible.
- Ne pas utiliser de tuyaux de raccordement d'un diamètre inférieur à celui du raccordement de gaz de l'appareil.
- Après le raccordement, vérifier qu'il n'y ait pas de fuites au niveau du raccordement.

9.2 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Vérifier si l'appareil est conçu pour fonctionner à la tension et à la fréquence auxquelles il sera alimenté. Contrôler la plaque signalétique de l'appareil.

- Installer en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible, un disjoncteur omnipolaire d'une capacité adaptée, avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm et un dispositif de protection à haute sensibilité. Le courant de fuite maximum de l'appareil est de 1 mA/kW.

- Utiliser un cordon d'alimentation flexible avec gaine isolante en caoutchouc ayant des caractéristiques au moins égales au type H05 RN-F.
- Relier le cordon d'alimentation à la plaque à bornes selon les indications du schéma électrique remis avec l'appareil.
- Bloquer le cordon d'alimentation avec le serre-câble.
- Protéger le cordon d'alimentation à l'extérieur de l'appareil avec un conduit en métal ou en plastique rigide.

9.3 MISE À LA TERRE ET NOEUD ÉQUIPOTENTIEL

Brancher l'appareil à une prise de terre efficace. Relier le conducteur de terre à la borne portant le symbole ⏚ situé à côté de la plaque à bornes d'arrivée de la ligne.

Relier la structure métallique de l'appareil sous tension à un nœud équipotentiel. Relier le conducteur à la borne avec le symbole ⏚ situé sur la partie extérieure du fond.

9.4 RACCORDEMENT AU RÉSEAU HYDRIQUE

Alimenter l'appareil avec de l'eau potable. La pression d'alimentation de l'eau doit être de 150 kPa à 300 kPa. Utiliser un réducteur si la pression d'alimentation est supérieure à celle maximale indiquée.

- Installer un filtre mécanique et un robinet d'arrêt en amont de l'appareil, dans un endroit facilement accessible.
- Éliminer les éventuels dépôts ferreux des tuyaux de raccordement avant de raccorder le filtre et l'appareil.
- Fermer les raccords n'étant pas reliés avec un bouchon étanche.
- Après le raccordement, vérifier qu'il n'y ait pas de fuites au niveau du raccordement.

9.5 RACCORDEMENT À L'ÉV ACUATION DES EAUX USÉES

Les conduits d'évacuation doivent être réalisés dans des matériaux résistant à 100 °C. La vapeur produite par l'évacuation de l'eau chaude ne doit pas atteindre le fond de l'appareil.

10 ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

Le tableau T1 indique, par pays de destination :

- les gaz pouvant être utilisés pour le fonctionnement de l'appareil.
- les injecteurs et les réglages des gaz pouvant être utilisés. Pour les injecteurs, le nombre indiqué dans le tableau T1 est estampillé sur le corps de l'injecteur.

Pour adapter l'appareil au type de gaz qui l'alimentera, suivre les instructions du tableau T1 et effectuer les opérations suivantes :

- Remplacer l'injecteur du brûleur principal (UM).
- Placer l'aérateur du brûleur principal à la distance A.
- Remplacer l'injecteur de la veilleuse (UP).
- Régler l'air de la veilleuse (si nécessaire).
- Remplacer la veilleuse du minimum du robinet de gaz (Um).
- Apposer la plaquette adhésive indiquant le nouveau type de gaz utilisé sur l'appareil. Les injecteurs et les plaquettes adhésives sont livrés avec l'appareil.

10.1 GRILLADE À GAZ

10.1.1 REMPLACEMENT DE L'INJECTEUR DU BRÛLEUR PRINCIPAL ET RÉGLAGE DE L'AIR PRIMAIRE.

- Démonter le panneau de commandes
- Desserrer les vis V1.
- Enlevez la rampe porte-injecteurs.
- Démonter l'injecteur UM et le remplacer par celui indiqué dans le tableau T1.
- Revisser à fond l'injecteur UM
- Desserrer la vis V et placer l'aérateur à la distance A indiquée dans le tableau T1.
- Revisser à fond la vis V.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

10.1.2 REMPLACEMENT DE LA VIS DU MINIMUM

- Démonter le panneau de commandes
- Démonter l'injecteur UM et le remplacer par celui indiqué dans le tableau T1.
- Revisser à fond l'injecteur Um.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer dans l'ordre inverse les opérations de démontage

10.1.3 REMPLACEMENT DE L'INJECTEUR DE LA VEILLEUSE

- Démonter le panneau de commandes
- Dévisser le raccord R.
- Démonter l'injecteur UP et le remplacer par celui indiqué dans le tableau T1.
- Revisser le raccord R à fond. Remonter toutes les parties.
- Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

11 MISE EN SERVICE

Voir le chapitre « INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN ».

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATEUR

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus à la non-observation des impératifs qui suivent.

- Lire ce manuel attentivement. Il fournit des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute sécurité.
- Conserver ce manuel dans un endroit sûr et connu afin de pouvoir le consulter pendant toute la durée de vie utile de l'appareil.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Pour l'assistance, s'adresser uniquement aux centres techniques agréés par le fabricant et exiger des pièces détachées originales.
- Faire contrôler et entretenir l'appareil au moins deux fois par an. Il convient de stipuler un contrat d'entretien.
- Cet appareil est destiné à un usage professionnel et doit donc être utilisé par du personnel formé à cet effet.
- L'appareil est destiné à la cuisson d'aliments comme indiqué dans les avertissements. Toute autre utilisation est impropre.
- Éviter de faire marcher l'appareil à vide pendant de longues périodes. Préchauffer l'appareil juste avant de l'utiliser.
- Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement.
- En cas de panne ou de dysfonctionnement de l'appareil, fermer le robinet d'arrêt du gaz et/ou désactiver l'interrupteur général d'alimentation électrique installés en amont de l'appareil.
- Effectuer le nettoyage conformément aux instructions données dans le Chapitre « INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE ».

- Ne pas stocker de substances inflammables à proximité de l'appareil. RISQUE D'INCENDIE
- Attention: Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) avec incapacité sychique et de motion, ou le manque d'expérience et de connaissances, sauf s'il y a contrôle ou instruction sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

12 UTILISATION DE LA GRILLADE À GAZ

AVERTISSEMENTS

- L'appareil est destiné à la cuisson directe d'aliments posés sur la plaque (biftecks, steaks hachés, poissons, légumes, etc.).
- La plaque ne doit pas être utilisée pour chauffer des casseroles ou des poêles.
- Vider la lèchefrite plusieurs fois par jour.
- La sortir en faisant extrêmement attention. DANGER : risque de contact avec de l'huile chaude.

ALLUMAGE ET EXTINCTION DES BRÛLEURS

La manette de commande du robinet de gaz a les positions d'utilisation suivantes :

0 Éteint

✸ Allumage de la veilleuse

1 Température minimum

2 ÷6 Températures intermédiaires

7 Température maximum

Allumage de la veilleuse

Appuyer sur la manette et la tourner en position " ✸ ". Appuyer à fond sur la manette et allumer la veilleuse en appuyant sur le bouton de l'allumeur piézoélectrique.

- Appuyer encore sur la manette pendant 20 secondes environ et la relâcher. Répéter l'opération si la veilleuse s'éteint.
- Tournez la manette sur la position correspon-dante à la température de cuisson desirée.
- La veilleuse peut être observée à travers l'orifice d'inspection après avoir enlevé la lèchefrite.
- Il est possible d'allumer la veilleuse en approchant une flamme après avoir enlevé la lèchefrite.

Extinction

Pour éteindre le brûleur principal, tourner la manette sur la position " ✸ ".

Pour éteindre la veilleuse, appuyer sur la manette et la tourner sur la position " ● ".

13 UTILISATION DE LA GRILLADE ÉLECTRIQUE

AVERTISSEMENTS

- L'appareil est destiné à la cuisson directe d'aliments posés sur la plaque (biftecks, steaks hachés, poissons, légumes, etc.).
- La plaque ne doit pas être utilisée pour chauffer des casseroles ou des poêles.
- Faire particulièrement attention lors de l'utilisation de la plaque chromée. Éliminer les résidus d'aliments à la fin de chaque cuisson. Pendant la cuisson, remuer les aliments exclusivement avec le racloir pour la plaque lisse ou la spatule dentée pour la plaque rayée. Ne pas utiliser d'objets pointus pouvant rayer ou abîmer la surface chromée.
- Un thermostat de sécurité à rétablissement manuel qui coupe le chauffage lorsque la température de service dépasse celle maximum admise est monté dans l'appareil.
- Vider la lèchefrite plusieurs fois par jour.
- La sortir en faisant extrêmement attention. DANGER : risque de contact avec de l'huile chaude.

ALLUMAGE ET EXTINCTION DU CHAUFFAGE

La manette de commande du thermostat offre les positions d'utilisation suivantes :

0 Éteint

50 Température de cuisson minimum

100-200 Températures intermédiaires

300 Température maximum

Allumage

- Tourner la manette du thermostat sur la position correspondant à la température de cuisson choisie.
- Le voyant jaune s'allume.
- Le voyant jaune s'éteint pour indiquer que la température choisie est atteinte.

Extinction

- Tourner la manette du thermostat sur la position « 0 ».
- Le voyant jaune s'éteint

14 PÉRIODES D'INACTIVITÉ

Avant une période d'inactivité prévue, procéder comme suit :

- Nettoyer l'appareil à fond.
- Passer un chiffon imbibé d'un peu d'huile de vaseline sur toutes les surfaces de façon à étaler un film de protection.
- Laisser les couvercles des casseroles ouverts.
- Fermer les robinets ou interrupteurs généraux en amont des appareils.

Après une période d'inactivité prolongée de l'appareil, procéder comme suit :

- Contrôler l'appareil avant de le réutiliser.
- Faire fonctionner les appareils électriques à la température minimum pendant au moins 60 minutes

INSTRUCTIONS POUR LE NETTOYAGE

AVERTISSEMENTS POUR LE NETTOYAGE

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus à la non-observation des impératifs qui suivent.

- Couper l'alimentation électrique de l'appareil, si sous tension, avant toute opération
- Nettoyer tous les jours les surfaces extérieures en acier inox poli, la surface des cuves de cuisson, la surface des plaques de cuisson.
- Faire nettoyer les pièces internes de l'appareil au moins deux fois par an par un technicien agréé.
- Ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau directs ou à haute pression.

- Ne pas utiliser de produits corrosifs pour nettoyer le sol sous l'appareil.

SURFACES POLIES EN ACIER INOXYDABLE

- Nettoyer les surfaces avec un chiffon ou une éponge en utilisant de l'eau et des produits nettoyants non abrasifs Passer le chiffon dans le sens du polissage Rincer souvent et sécher ensuite soigneusement
- Ne pas utiliser de tampons à récurer ni d'autres objets en fer
- Ne pas utiliser de produits chimiques contenant du chlore
- Ne pas utiliser d'objets pointus pouvant rayer la surface

PLAQUE EN FER DOUX

- Nettoyer les surfaces avec un chiffon humide
- Mettre en marche quelques minutes pour sécher rapidement
- Lubrifier les surfaces avec une fine couche d'huile alimentaire

LÈCHEFRITES

Nettoyer la surface en éliminant toute trace de graisse, d'huile, de résidus alimentaires, etc...

INSTRUCTIONS POUR L'ENTRETIEN

AVERTISSEMENTS POUR LE TECHNICIEN PRÉPOSÉ À L'ENTRETIEN

Le fabricant de l'appareil décline toute responsabilité en cas de dommages dus à la non-observation des impératifs qui suivent.

- Lire ce manuel attentivement. Il fournit des informations importantes pour l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil en toute sécurité.
- L'installation, la conversion à un autre type de gaz et l'entretien de l'appareil doivent être effectués par des installateurs qualifiés et agréés par le fabricant, conformément aux normes de sécurité en vigueur et aux consignes données dans ce manuel.
- Repérer le modèle d'appareil. Le modèle est indiqué sur l'emballage et sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Installer l'appareil seulement dans des locaux suffisamment aérés.
- Ne pas obstruer les orifices d'aération et d'évacuation de l'appareil.
- Ne pas manipuler les pièces de l'appareil.

15 ADAPTATION À UN AUTRE TYPE DE GAZ

Voir le chapitre " Instructions pour l'installation "

16 MISE EN SERVICE

Après l'installation, l'adaptation à un autre type de gaz ou des interventions d'entretien, vérifier le fonctionnement de l'appareil En cas de dysfonctionnements, consulter le paragraphe " Résolution des dysfonctionnements "

16.1 APPAREIL À GAZ

Mettre l'appareil en marche conformément aux instructions d'utilisation figurant au chapitre " INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION " et vérifier :

- la pression d'alimentation du gaz (voir le paragraphe suivant)
- la régularité d'allumage des brûleurs et l'efficacité de l'installation d'évacuation des fumées

16.1.1 VÉRIFICATION DE LA PRESSION D'ALIMENT A-TION DU GAZ

- Utiliser un manomètre d'une précision égale ou supérieure à 0,1 mbar
- Démonter le panneau de commandes
- Enlever la vis d'étanchéité de la prise de pression PP et relier le manomètre
- Effectuer la mesure avec l'appareil en marche.

ATTENTION ! Si la pression d'alimentation du gaz ne rentre pas dans les valeurs limites (Min -Max) indiquées dans le Tableau T2, interrompre le fonctionnement de l'appareil et contacter la société de distribution de gaz.

- Détacher le manomètre et revisser à fond la vis d'étanchéité sur la prise de pression

16.2 APPAREIL ÉLECTRIQUE

Mettre l'appareil en marche conformément aux instructions d'utilisation figurant au chapitre " INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION " et vérifier :

- les valeurs du courant de chaque phase
- la régularité d'allumage des résistances de chauffage

17 RÉSOLUTION DES DYSFONCTIONNEMENTS

17.1 GRILLADE À GAZ

La veilleuse ne s'allume pas

Causes possibles

- La pression d'alimentation du gaz est insuffisante.
- La conduite ou l'injecteur est obstrué(e).
- Le robinet de gaz est en panne.
- La bougie d'allumage est mal reliée ou défectueuse
- L'allumeur ou le câble de la bougie est en panne.

La veilleuse ne reste pas allumée ou s'éteint pendant l'utilisation

Causes possibles

- La pression d'alimentation du gaz est insuffi sante.
- Le robinet de gaz est en panne.
- Le thermocouple est défectueux ou n'est pas suffisamment chauffé.
- Le thermocouple est mal relié au robinet de gaz.
- La manette du robinet de gaz n'est pas suffisamment pressée.

Le brûleur principal ne s'allume pas (même si la veilleuse est allumée)

Causes possibles

- La pression d'alimentation du gaz est insuffisante.
- La conduite ou l'injecteur est obstrué(e).
- Le robinet de gaz est en panne.
- Le brûleur est défectueux (orifices de sortie du gaz bouchés)

17.2 GRILLADE ÉLECTRIQUE

L'appareil ne chauffe pas.

Causes possibles

- Le thermostat de réglage de la température est défectueux
- Les résistances sont défectueuses
- Le thermostat de sécurité s'est déclenché

Le chauffage ne se règle pas

Causes possibles

- Le thermostat de réglage de la température est défectueux

18 REMPLACEMENT DE PIÈCES

AVERTISSEMENTS POUR LE REMPLACEMENT DE PIÈCES.

- Couper l'alimentation électrique de l'appareil, si sous tension, avant toute opération
- Après avoir remplacé une pièce du circuit de gaz, vérifier qu'il n'y a aucune fuite sur les points de raccordement au circuit.
- Après le remplacement d'un composant du circuit électrique, vérifier qu'il est correctement relié au câblage

18.1 GRILLADE ÉLECTRIQUE

Remplacement de la résistance et du voyant

- Démonter le panneau de commandes
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

Remplacement du thermostat de travail et du thermostat de sécurité

- Démonter le panneau de commandes
- Sortir la boule de son logement fixé au fond de la plaque.
- Déposer et remplacer le composant.
- Introduire entièrement la boule dans le siège fixé au fond de la plaque.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

18.2 GRILLADE À GAZ

Remplacement du robinet de gaz

- Démonter le panneau de commandes
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

Remplacement du brûleur principal, de la veilleuse, du thermocouple, de l'allumeur piézoélectrique et de la bougie d'allumage.

- Démonter le panneau de commandes
- Déposer et remplacer le composant.
- Remonter toutes les pièces. Effectuer les opérations de démontage dans l'ordre inverse.

19 NETTOYAGE DES PIÈCES INTERNES

- Contrôler l'état des pièces se trouvant à l'intérieur de l'appareil
- Enlever la saleté s'étant éventuellement déposée
- Contrôler et nettoyer le système d'évacuation des fumées

20 PIÈCES PRINCIPALES

20.1 GRILLADE À GAZ

- Robinet de gaz
- Brûleur principal
- Veilleuse
- Thermocouple
- Bougie d'allumage
- Allumeur piézoélectrique

20.2 GRILLADE ÉLECTRIQUE

- Thermostat de travail
- Thermostat de sécurité
- Résistance
- Voyant